

食品表示責任者養成講習会



名称: 調理パン

原材料名: パン(国内製造(小麦を含む))、卵サラダ、ハム(豚肉を含む)、マヨネーズ(大豆・卵を含む)、レタス、半固形状ドレッシング(ごまを含む)

添加物: 調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタンガム)、pH調整剤、乳化剤、リン酸塩(Na)、酢酸(Na)、グリシン、イーストフード、酸化防止剤(v.c)、香辛料抽出物(大豆を含む)、発色剤(亜硝酸Na)、カロチノイド色素

内容量: 2個

消費期限: 15.4.2

保存方法: 10℃以下

販売者: 株式会社ABCフーズ

東京都千代田区・・・●-●-●

製造所: XYZ株式会社(茨城工場)

茨城県・・・▲-▲

Ⅰ 食の安心・安全推進条例

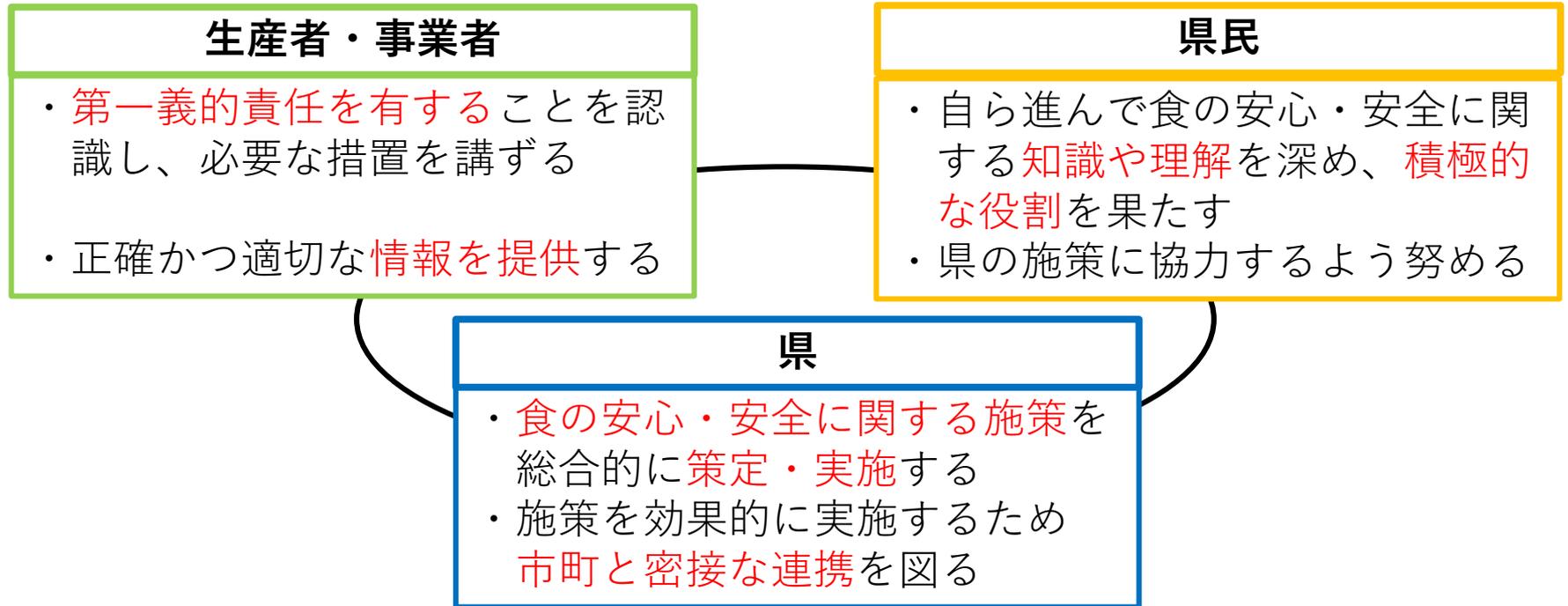
山口県食の安心・安全推進条例の制定 (平成20年12月24日公布)

科学的技術の進歩や国際化の進展に伴い食生活を取り巻く環境が大きく変化する中で、食品の安全性や信頼性が脅かされる事件・事故が相次いで発生した事態に対処し、食の安心・安全に向けた取組の一層の推進を図るため、その基本となる県独自の条例を制定しました。

(平成21年4月1日施行、令和3年3月16日改正)

第1章 総則

県、生産者・事業者及び県民が食の重要性を十分に認識し、それぞれの責務と役割を果たしながら、互いに協働して、食の安心・安全の推進に地域社会全体で取り組んでいます



【基本理念】

- ・ 県民の健康の保護と食品の信頼性の確保が最も重要であること
- ・ 食品の生産から販売に至る一連の行程の各段階において関係者が適切な措置を講ずること
- ・ 消費者の視点に立って取り組むこと

第2章 食の安心・安全に関する基本的施策

食品表示の適正化（第12～13条）

食品表示の信頼を確保するため、事業所における食品表示の**管理体制**に関する**基準**の策定・普及

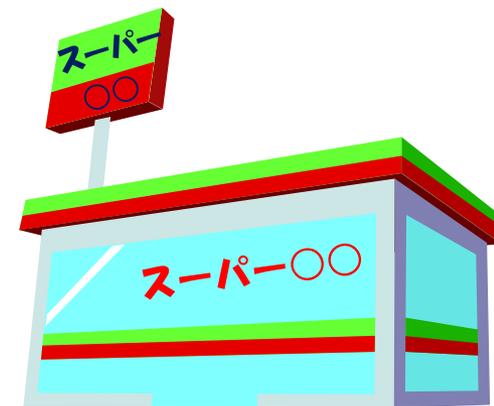


管理体制基準を策定

平成21年6月1日施行



基準に適合する事業所を
「**表示適正事業所**」として認定



表示適正事業所認定を受けるには？

管理体制基準に適合すること

- 食品表示責任者を設置していること
- 仕入、製造、出荷の 各段階の管理体制が確立していること
- 不適正表示が判明した場合の対応方法が確立していること
- 未出荷品、回収品等の取扱基準が確立していること
- 定期的な 自己チェックの体制が確立していること
- 消費者への情報提供や、 苦情処理の体制が確立していること

「表示適正事業所」認定ステッカー

認定事業所の店頭等に掲示



※表示適正事業所認定制度の詳細は県HPをご覧ください

食の安心総合情報ホームページ

検索

食品表示責任者（第27条）

全国初

事業所内で食品表示の適正化を推進する
「食品表示責任者」の設置を規定（努力義務）

食品表示責任者の業務

- 食品表示が適正に行われるように従事者を監督すること
- 従業者等に対して食品表示に関する啓発を行うこと
- 事業者に対して必要な意見を述べること

事業者は食品表示責任者の意見を尊重しなければならない

食品表示責任者の有効期間

- 有効期間は 3 年間です。
- 食品表示責任者は **3 年毎** に講習会を受講することが必要となります。
- 受講しなかったら？
⇒ 食品表示責任者の資格が消失します。

II 食品表示法

食品表示法の目的

(第1条)

販売の用に供する食品に関する表示について、基準の策定その他の必要な事項を定める（3法の一元化）ことにより

一般消費者の利益増進



- ① 食品を摂取する際の**安全性の確保**（食品衛生法）
- ② 一般消費者の**自主的・合理的な食品選択の機会の確保**
消費者の需要に即した食品の生産（JAS法）
- ③ 国民の**健康の増進**（健康増進法）

概 要

食品や添加物の表示等について様々な規定を設けている。

この規定に違反した場合は罰則が適用される場合がある。

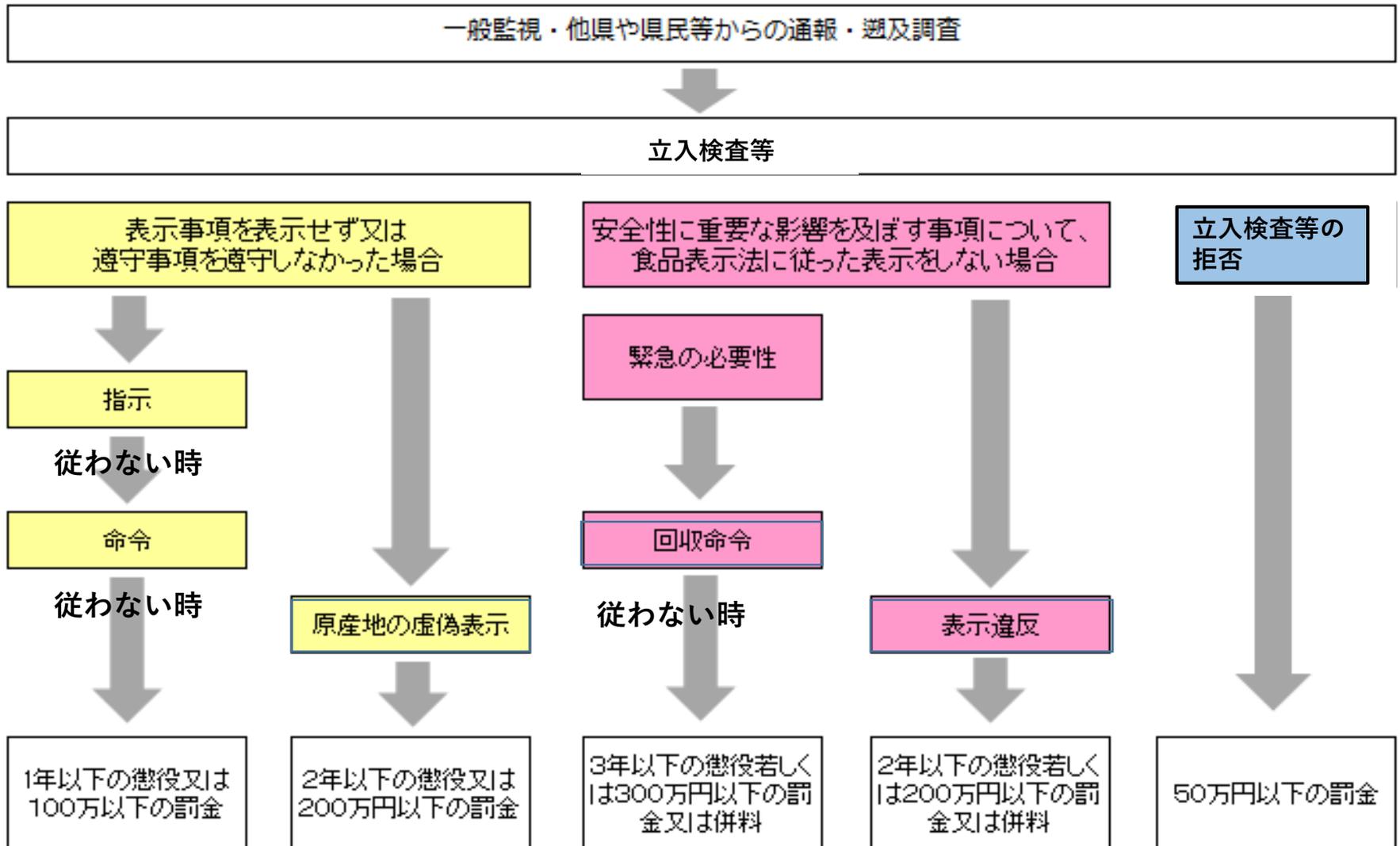
食品表示法による表示の規定

第4条：「食品表示基準の策定」

第5条：「食品表示基準の遵守」

食品関連事業者等は、**食品表示基準に従った表示がされていない食品の販売をしてはならない**

食品表示法の執行の流れ



食品等の自主回収情報届出制度について

- **食品衛生法及び食品表示法**が改正され、令和3年6月1日から食品等事業者が食品等の自主的な回収（リコール）を行う場合、食品衛生法及び食品表示法に基づき、自主回収情報を行政機関（保健所等）に届け出ることが義務化されました。
- 届出のあった自主回収情報は、厚生労働省ホームページの食品衛生申請等システムで確認ができるようになりました。

健康・医療

自主回収報告制度（リコール）に関する情報

- ▼ [重要なお知らせ](#)
- ▼ [施策紹介](#)
- ▼ [回収情報](#)
- ▼ [食品衛生申請等システム](#)
- ▼ [関連情報](#)
- ▼ [その他](#)

重要なお知らせ

令和3年6月1日から、食品等の自主回収を行った場合の届出が義務化されました！

▶ 政策について

▼ 分野別の政策一覧

▼ 健康・医療

▶ [健康](#)

▶ [食品](#)

▶ [医療](#)

▶ [医療保険](#)

公開回収事案検索

公開されている食品リコール情報を検索します。絞り込み条件を指定して「検索」ボタンをクリックしてください。

検索条件

届出年月日	<input type="text"/>	～	<input type="text"/>
公開年月日	<input type="text"/>	～	<input type="text"/>
整理番号	<input type="text"/>	商品等の一般名称	<input type="text"/>
商品名	<input type="text"/>	食品等の特定情報	<input type="text"/>
回収の理由	<input type="checkbox"/> 食品衛生法違反 <input type="checkbox"/> 食品衛生法違反のおそれ <input type="checkbox"/> その他（食品衛生法） <input type="checkbox"/> 食品表示法違反 <input type="checkbox"/> 食品表示法違反のおそれ <input type="checkbox"/> その他（食品表示法）		
食品衛生法第20条に該当	<input type="checkbox"/>		
回収着手時点における販売状況	<input type="text"/>	回収に着手した年月日	<input type="text"/>
回収方法	<input type="text"/>	回収状況	<input type="text"/>
健康被害の発生状況	<input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有		
健康への危険性の程度	<input type="checkbox"/> CLASS I <input type="checkbox"/> CLASS II <input type="checkbox"/> CLASS III		
管轄都道府県名	<input type="text" value="未選択"/>	管轄保健所名	<input type="text" value="未選択"/>
<input checked="" type="radio"/> 届出者 <input type="radio"/> 回収担当 <input type="radio"/> 委託等を受けた者 <input type="radio"/> 製造所又は加工所			
届出者名	<input type="text"/>		

検索

CSV出力

Excel出力

クリア

戻る

検索結果

|< << < 1~10件目/1,002件中 > >> >|

健康への危険性の程度 回収の理由 届出年月日 公開年月日 整理番号 商品等の一般名称

詳細	CLASS I	食品表示法違反のおそれ	2022-12-07	2022-12-07	RCL202203048	弁当
詳細	CLASS I	食品表示法違反	2022-12-07	2022-12-07	RCL202203047	焼きそば
詳細	CLASS I	食品表示法違反	2022-12-06	2022-12-07	RCL202203045	寿司
詳細	CLASS I	食品表示法違反	2022-12-06	2022-12-07	RCL202203043	その他の煮物類
詳細	CLASS I	食品表示法違反のおそれ	2022-12-06	2022-12-07	RCL202203039	洋生菓子
詳細	CLASS II	食品表示法違反	2022-12-05	2022-12-07	RCL202203018	野菜加工品
詳細	CLASS II	食品衛生法違反のおそれ	2022-11-30	2022-12-07	RCL202202983	豆腐・油揚げ類
詳細	CLASS I	食品表示法違反	2022-11-28	2022-12-07	RCL202202952	コロッケ
詳細	CLASS I	食品表示法違反	2022-11-25	2022-12-07	RCL202202922	弁当
詳細	CLASS II	食品表示法違反	2022-11-24	2022-12-07	RCL202202889	調理パン

食品表示法に基づく自主回収届出制度の対象となるものについて

- 食品表示法第6条第8項で規定する表示事項（食品の安全性に関する表示）について、食品表示基準に従った表示がされていない食品の販売をした場合において、自ら当該食品を回収した場合

（事項：名称、保存方法、消費期限又は賞味期限、アレルギーなど）

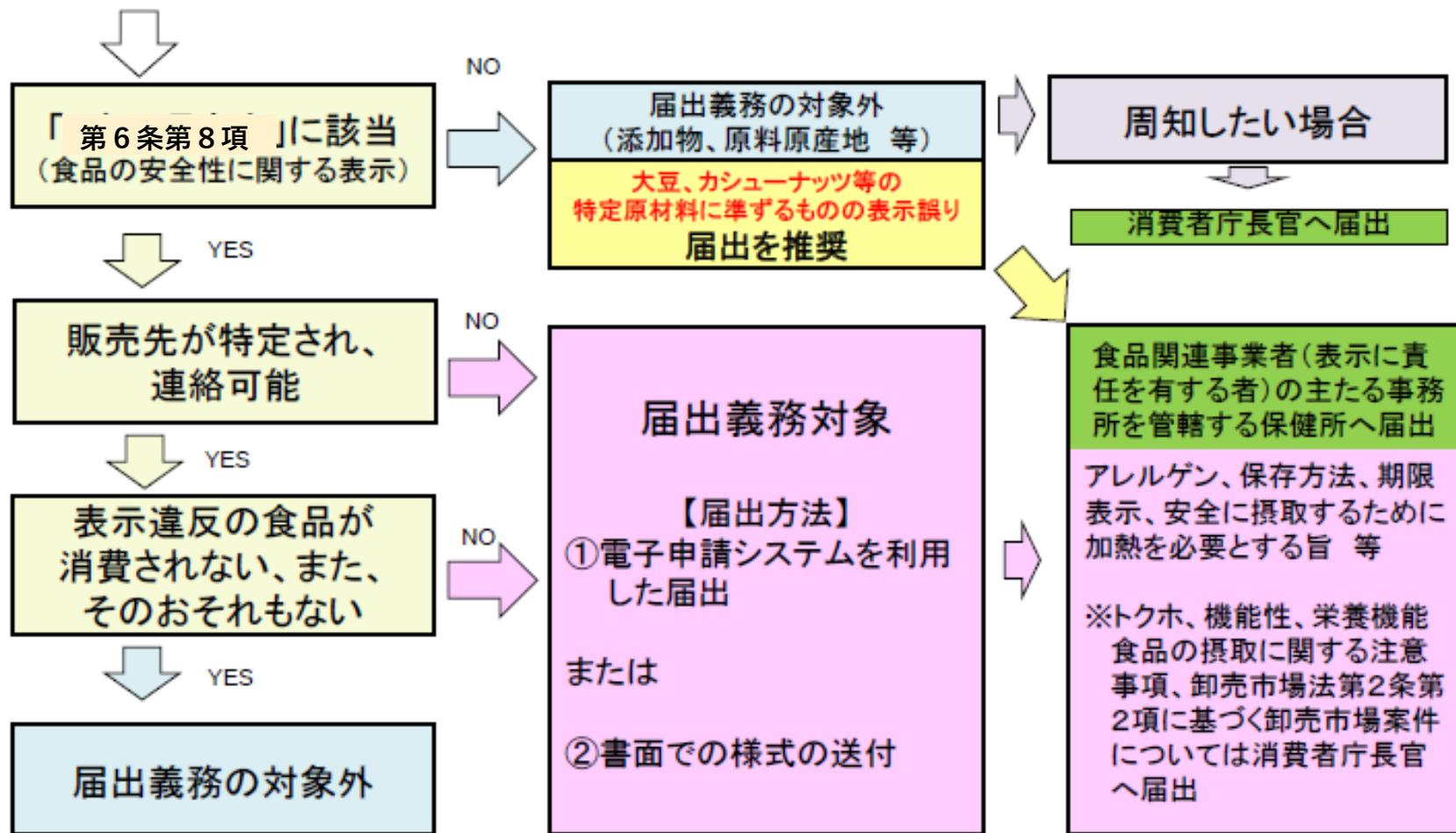
（例）

- 小麦粉を使用しているにもかかわらず、小麦のアレルギー表示が欠落した食品
- 消費期限について、本来表示すべき期限より長い期限を表示した食品
- 保存温度について、本来表示する温度よりも高い温度を表示した食品

食品リコール情報の届出の判断フロー

食品表示法違反の食品を自主回収

※食品ロス削減の観点から、自主回収に着手する前に表示の修正が可能かを検討することが望ましい。



出典:「玄米及び精米に係る食品表示制度改正等に関する食品関連事業者向けオンライン説明会」説明会資料【その他(第1回、第2回)】食品表示制度に基づく自主回収報告制度について(消費者庁)

食品等の自主回収（リコール）情報届出制度について

食品衛生法及び食品表示法が改正され、令和3年6月1日から食品等事業者が食品等の自主的な回収（リコール）を行う場合、食品衛生法及び食品表示法に基づき、自主回収情報を行政機関（保健所等）に届け出ることが義務化されます。

届出のあった自主回収情報は、[食品衛生申請等システム](#)で確認ができるようになります。

なお、事業者が食品等の自主回収事案や回収状況等を届け出の際には、食品衛生申請等システムの[食品等自主回収情報管理機能](#)を利用することができます。

届出の対象となるもの

○食品衛生法違反又は違反のおそれのあるもの

(例)

- ・腸管出血性大腸菌に汚染された生食用野菜、ナチュラルチーズなど加熱せずに喫食する食品
- ・シール不良等により、腐敗、変敗した食品
- ・硬質異物が混入した食品（ガラス片、プラスチック等）

○食品表示法違反のもの

(例)

- ・小麦粉を使用しているにもかかわらず、小麦のアレルゲン表示が欠落した食品
- ・消費期限について、本来表示すべき期限より長い期限を表示した食品
- ・保存温度について、本来表示する温度よりも高い温度を表示した食品

Ⅲ 食品表示の適正化

1 食品表示の役割

消費者への情報提供

- 健康被害の防止 例) 消費期限、アレルギー等
- 自主的かつ合理的な食品選択の機会提供
例) 原材料名、原産地情報等
- 健康増進 例) 栄養成分表示

事故発生時の被害拡大防止

- 製品回収 例) 製造者及び製造所所在地等
- 原因究明 例) ロット番号等

2 食品表示を規制する法律

医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律

(例)

商品名	レモンスカッシュ
-----	----------

→ 肌の細胞の新陳代謝が活性化され、美白になります

医薬品と紛らわしい効能効果の表示・広告の禁止

景品表示法

→ 無果汁

無果汁・無果肉若しくは果汁又は果肉の量が5%未満の清涼飲料水や乳飲料、などについて、「無果汁・無果肉」であること又は果汁若しくは果肉の割合(%)を明瞭に記載しない場合、「果実名を用いた商品名の表示」は不当表示となります

食品表示法
計量法



食品表示法

食品表示法
計量法



食品表示法

名称	炭酸飲料
原材料名	糖類 (果糖ぶどう糖液糖、砂糖)
添加物	ビタミンC、ベニバナ黄色素
内容量	300ml
賞味期限	缶底に記載
保存方法	直射日光を避けて、保存してください
製造者	株式会社〇〇 〇〇県〇〇市

IV 特に注意を要する法律

不当景品類及び不当表示防止法 (景品表示法)

概 要

過大な景品類の提供による顧客の誘引を防止するため、景品類の提供の制限や提供の禁止を定めている。

また、**一般消費者に誤認されることによって不当に顧客を誘引し、一般消費者による自主的かつ合理的な選択を阻害するおそれがあると認められる表示（不当表示）を禁止**

不当表示には大きく分けて 3つの種類があります

○優良誤認表示

商品・サービスの品質、規格、その他の内容
についての不当表示

○有利誤認表示

商品・サービスの価格、その他の取引条件に
ついての不当表示

○その他 誤認されるおそれのある表示

一般消費者に誤認されるおそれがあるとして
内閣総理大臣が指定する不当表示

・商品の原産国 ・不動産のおとり広告 等

表示の規定

内容についての不当表示（優良誤認）

合理的な根拠がない効果・性能の表示は、優良誤認表示とみなされます！

優良誤認とは、商品やサービスの品質、規格などの内容について、**実際のもものや事実に相違して競争事業者のものより著しく優良であると消費者に誤認される表示**

食品

牛肉のブランド

実際には、国産有名ブランド牛ではない国産牛肉であるにもかかわらず、あたかも「国産有名ブランド牛の肉」であるかのように表示。



取引条件について不当表示（有利誤認）

商品やサービスの価格やその他取引条件について、実際のものよりも著しく有利であると消費者に誤認させ、又は事実と相違して競争事業者より有利であると誤認されるもの

食品

商品の内容量

実際には、他社と同程度の内容量しかないにもかかわらず、あたかも「他社商品の2倍の内容量」であるかのように表示。



不実証広告規制

表示の裏付けとなる合理的な根拠を示す資料の提出を求めることができる制度（提出期限15日）

合理的な根拠とは

- 提出資料が客観的に実証された内容のものであること
 - ・ 資料・調査により得られた結果
 - ・ 専門家等の学術文献
- 表示された効果、性能と提出資料によって実証された内容が適切に対応していること

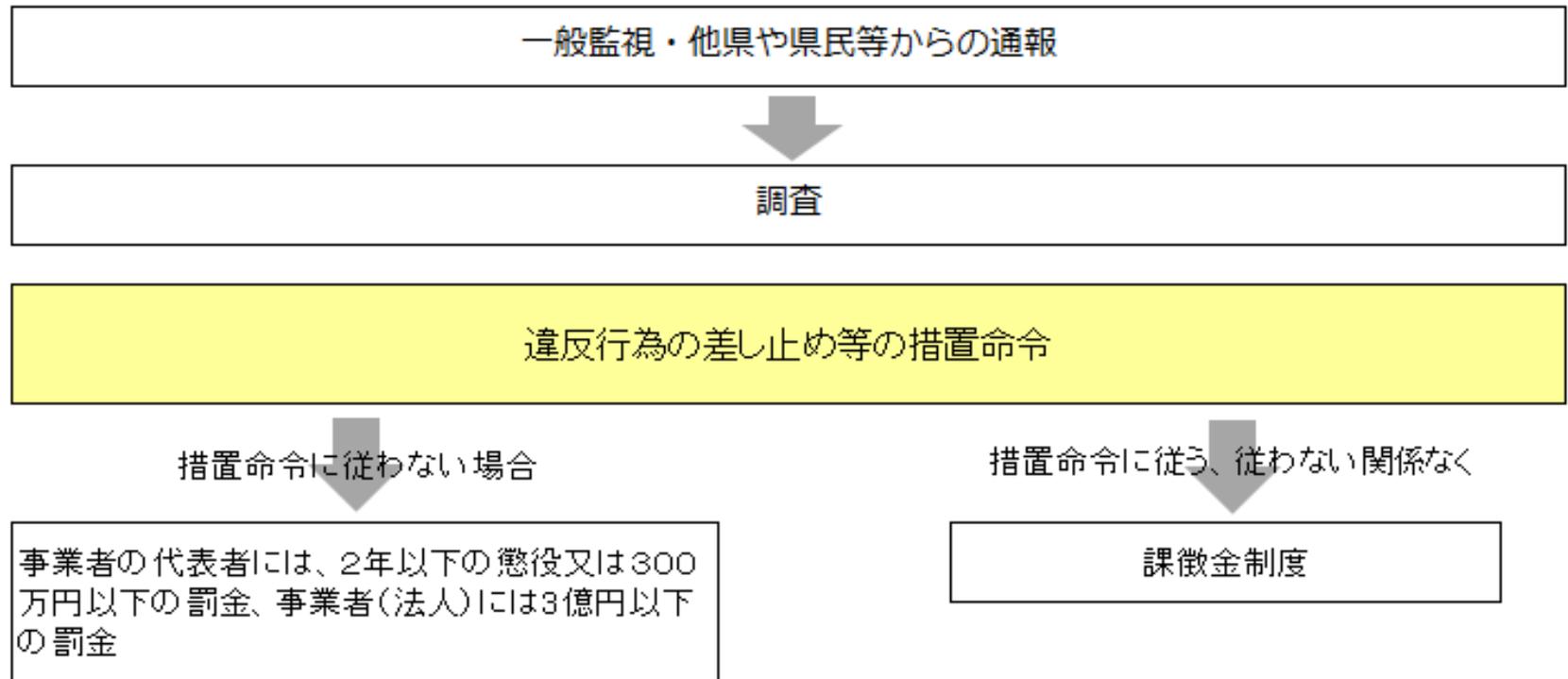
食品

ダイエット食品の瘦身効果

あたかも、食事制限をすることなく痩せられるかのように表示していたが、実際には、当該表示の裏付けとなる合理的な根拠を示す資料はなかった。



行政処分・罰則等



課徴金制度とは

優良誤認・有利誤認等の表示規制に違反した事業者に対し、「課徴金」と呼ばれる金銭を国に支払うよう命じる制度

健康増進法

概 要

健康寿命をさらに延ばし、国民の生活の質を向上させる上で、有効かつ積極的な健康づくり対策を総合的かつ計画的に推進するため、国民の健康・栄養調査の実施、栄養改善などの保健指導、特定給食施設における栄養管理、受動喫煙の防止、**食品の栄養表示基準**に関することを規定

誇大広告の禁止（法65条）

① 健康の保持増進の効果

- ・ 疾病の治療又は予防を目的とする効果 等
「末期がんが治る」「肥満の解消」

② 内閣府令で定める事項

- 一 含有する食品又は成分の量
- 二 特定の食品又は成分を含有する旨
- 三 熱量
- 四 人の身体を美化し、魅力を増し、容ぼうを変え、又は皮膚若しくは毛髪を健やかに保つことに資する効果

③ 暗示的又は間接的に健康保持増進効果等を表現するもの

- ・ 名称又はキャッチフレーズにより表示するもの 等
「ほね元気」「血液サラサラ」

食品表示について

1 食品表示法に基づく食品表示の基本

表示の実施者（誰が表示するのか）

●食品関連事業者等

- ① 食品関連事業者：「製造」、「加工（調整及び選別を含む。）」、「輸入」又は「販売」を業とする者
- ② ①に掲げる者のほか食品を販売する者

食品関連事業者等は、食品表示基準に従った表示がされていない食品の販売をしてはならない。
(食品表示法第5条)

(食品表示基準:以下「基準」という。)

●表示が必要な食品の分類

基準第1条、第2条

・加工食品 (一般用、業務用)

製造又は加工された食品:基準別表第一

・生鮮食品 (一般用、業務用)

加工食品及び添加物以外の食品:基準別表第二
例)農産物 畜産物 水産物 玄米・精米

・添加物 (一般用、業務用)

本日の講習では、**一般用加工食品**及び**一般用生鮮食品**について説明いたします。

2 一般用加工食品の表示 (容器包装に入れられたもの)

- ① 横断的義務表示事項(基準第3条第1項)
- ② 横断的義務表示事項(基準第3条第2項)
- ③ 個別的義務表示事項(基準第4条)

① 横断的義務表示事項 (基準第3条第1項)

- ア 名称
- イ 保存の方法
- ウ 消費期限又は賞味期限
- エ 原材料名
- オ 添加物
- カ 内容量又は固形量及び内容総量
- キ 栄養成分(たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウム)の量及び熱量
- ク 食品関連事業者(表示内容に責任を有する者)の氏名又は名称及び住所
- ケ 製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名又は名称
(輸入品にあつては、輸入業者の営業所所在地及び輸入業者の氏名又は名称)

義務表示事項の記載方法

ア 名称

- ・その内容を表す一般的な名称を表示します。
商品名ではありません。
- ・食品表示基準等で名称の規定がある場合は、それを記載します。

エ 原材料名

- ・原材料に占める割合の高いものから順に、その最も一般的な名称で記載します。

複合原材料の原材料名の表示について

- 1) 複合原材料の原材料について、複合原材料に占める重量割合が3位以下であって、かつ、複合原材料に占める割合が5%未満の原材料は「その他」と、まとめて記載できます。例: つぶあん(砂糖、小豆、水あめ、食塩、その他)
- 2) 以下の何れかに該当する場合は、複合原材料の原材料名の記載を省略することができます。
 - ◎複合原材料の製品の原材料に占める重量の割合が5%未満である場合。
 - ◎複合原材料の名称からその原材料が明らかである場合。

☆ 名称から原材料が明らかである場合とは

- ① 複合原材料の名称に主要原材料が明示されている場合

例: 鶏唐揚げ、鯖味噌煮 等

- ② 法律又は規格(JAS規格、食品表示基準別表第3、公正競争規約)で定義されている場合

例: ロースハム、マヨネーズ 等

- ③ 上記以外で一般にその原材料が明らかである場合。

例: かまぼこ、ハンバーグ 等

イ 保存方法

- ・期限表示に併せて、流通や家庭において実行可能な保存の方法を具体的に記載します。
- ・食品衛生法により保存基準が定められている食品には、その基準に合った保存方法を記載します。

◎「開封後は早めにお召し上がり下さい。」等の開封後の注意は保存方法欄ではなく、一括表示枠外に記載するか、一括表示部分に表示する場合は「使用上の注意」等と事項名を記載し保存方法とは異なることを明らかにした上で記載します。

ウ 消費期限または賞味期限

- ・消費期限：定められた方法により保存した場合において、品質の劣化に伴い安全性を欠くこととなるおそれがないと認められる期限。
- ・賞味期限：定められた方法により保存した場合において、期待される全ての品質の保持が十分に可能であると認められる期限。
- ・期限は年月日で表示します。
例：令和5年12月31日、23.12.31
- ・製造から賞味期限までの期間が3ヶ月を超えるものにあつては、年月で表示できます。
例：令和5年12月（12月を超えるもの）
- ・弁当等については、必要に応じて時間まで記載します。

※原則、以下の者が期限を設定し、表示をする。

- ① 輸入食品以外の食品にあつては製造者、加工者、販売者
- ② 輸入食品にあつては輸入業者

オ 添加物

(食品の製造過程において又は食品の加工若しくは保存の目的で使用するもの)

例: 豆腐の凝固剤、しょうゆの保存料

- ・直接食品に使用した添加物及び使用した原材料(複合原材料も含む)に含まれている添加物をは、原則として全て、原材料に占める重量の割合の多いものから順に記載します。ただし、次に掲げる添加物については表示が免除されます。

◎栄養強化の目的で使用されるもの

◎加工助剤として使用されるもの

◎キャリーオーバーに当たるもの

- ・添加物は**原材料名とは明確に区分して表示**します。
区分方法は、事項名を明記してする場合の他、次の例のように、原材料と添加物が明確に区分されている場合は原材料名の事項欄に記載することもできます。

①原材料と添加物を／(スラッシュ)等の記号で区分して表示。

②原材料と添加物を改行して表示。

③原材料と添加物を枠で区切って表示。

- ① 原材料と添加物を記号で区分して表示する。

原材料名	いちご、砂糖 / ゲル化剤（ペクチン）、酸化防止剤（ビタミンC）
------	----------------------------------

- ② 原材料と添加物を改行して表示する。

原材料名	豚ばら肉、砂糖、食塩、卵たん白、植物性たん白、香辛料 リン酸塩（Na）、調味料（アミノ酸）、酸化防止剤（ビタミンC）、発色剤（亜硝酸Na）、コチニール色素
------	--

- ③ 原材料と添加物を別欄に表示する。

原材料名	豚ばら肉、砂糖、食塩、卵たん白、植物性たん白、香辛料
	リン酸塩（Na）、調味料（アミノ酸）、酸化防止剤（ビタミンC）、発色剤（亜硝酸Na）、コチニール色素

食品添加物の表示方法

- 食品に使用したり、原材料に含まれている添加物は、**原則として全て物質名で表示**します。
- 次の方法で表示することができる添加物もあります。
 - ① 一般に広く知られた名称をもつ添加物の場合には、**物質名の代わりに別名・簡略名等**での記載ができます。

物質名	別名	簡略名
L-アスコルビン酸	ビタミンC	アスコルビン酸、V. C
L-グルタミン酸ナトリウム	グルタミン酸ソーダ	グルタミン酸ナトリウム、グルタミン酸Na
炭酸水素ナトリウム	重炭酸ナトリウム、重炭酸ソーダ	炭酸水素Na、重炭酸Na、重曹
ウコン色素	クルクミン	ウコン

- ② 次の **8種類**の目的に使用される添加物は、物質名にその使用目的や効果を表す用途名を併せて記載しなければなりません。

(食品表示基準別表第6)

消費者への情報として表示の必要性が高いもの

用途名

表示例

- 1 甘味料 甘味料(キシリトール)、甘味料(ステビア)
- 2 着色料 着色料(β -カロテン)、着色料(赤2)
- 3 保存料 保存料(安息香酸)、保存料(ソルビン酸K)
- 4 増粘剤、安定剤、ゲル化剤又は糊料
増粘剤(カラギナン)、安定剤(CMC)、ゲル化剤(ペクチン)
- 5 酸化防止剤 酸化防止剤(二酸化硫黄)、酸化防止剤(V.E)
- 6 発色剤 発色剤(亜硝酸ナトリウム)、発色剤(硝酸K)
- 7 漂白剤 漂白剤(亜硫酸ナトリウム)、漂白剤(亜硫酸Na)
- 8 防かび剤又は防ばい剤
防かび剤(イマザリル)、防ばい剤(オルトフェニルフェノール)

添加物の表示が免除される場合

● 栄養強化の目的で使用される場合

例：ビタミン類、ミネラル類、アミノ酸類を栄養強化の目的で使用。

※ただし、以下の食品にあっては栄養強化目的であっても表示は免除はされ省略出来ません。

- ・特別用途食品及び機能性表示食品
- ・調製粉乳及び調製液状乳に使用した添加物
(主要な混合物として表示：消費者庁次長通知)
- ・食品表示基準別表第4の上欄に掲げる品目のうち21品目
例：農産物漬物、ジャム類、ハム類等

● 加工助剤となる場合(食品の完成前に除去される場合など)

例：プロセスチーズ製造時に炭酸水素ナトリウム(重曹)を用いたとしても、加熱融解の工程で大部分が分解してしまい最終食品への残存はごく微量になる場合

● キャリーオーバーとなる場合

食品の原料より持ち越された添加物のうち、添加物としての効果を発揮しないもの。

※ただし、原材料から持ち越される添加物が最終食品において、味覚、嗅覚、視覚等五感で感知し得る場合、及び、最終食品中で原形をとどめている原材料から持ち越される添加物はキャリーオーバーに該当しません。

食品添加物の分類

指定添加物

474品目 (R4.10.26)

人の健康を損なうおそれがない添加物として厚生労働大臣が定める添加物
例:亜硝酸ナトリウム、食用赤色106号、ソルビン酸 等

指定添加物以外

約1.100品目

既存添加物

357品目 R2.2.26現在

平成7年時点で長年使用実績があるものとして厚生労働大臣が認めた添加物
例:カカオ色素、L-グルタミン、キサンタンガム 等

天然香料

約613品目

動植物から得られた物、又はその混合物で、食品の着香の目的で使用される添加物
例:アップルミント、バニラ香料、かに香料 等

一般飲食物添加物

72品目

一般に食品として飲食に供されている物であって、添加物として使用されているもの
例:赤キャベツ色素、海藻セルロース、野菜ジュース、お茶 等

食品添加物製剤の表示方法

食品添加物製剤とは、使用上便利なように加工されたもので、主用途の添加物に他の添加物や食品を配合して製造されますので、複数の添加物や食品を含んでいます

- ◆ **主剤**: 食品に機能を発揮する主目的の添加物(添加物表示が必要)
- ◆ **副剤**: 主剤や製剤の品質や機能、形態を安定化するための添加物
最終食品に残存しても、効果を発揮しない

➡ **キャリーオーバーに該当し表示が省略可**

※**食品素材**: 使用量がわずかであり、一般に最終製品に影響を及ぼさないと判断される食品素材については、表示が必要な原材料には該当しないものと考え、原材料名への記載を免除されている。

(ただし、**特定原材料の表示は免除不可**)

カ 内容量(計量法で規定する特定商品は計量法のルールで表示)

- ・基準では、重量(g又はkg)、体積(ミリリットル又はリットル)、数量(個数)の単位で、単位を明記して表示します。
- ・計量法に定めのある食品については、計量法の規定により表示します。
- ・外見上容易に内容量が識別できる場合は内容量の項目を省略することができます。

キ 栄養成分表示

(1) 表示が義務づけられる栄養成分

原則として全ての消費者向け加工食品及び添加物について、以下の栄養成分及び熱量を表示しなくてはなりません。

熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム(食塩相当量に換算して表示)

(2) 表示方法: 別記様式2により表示します。

別記様式2

栄養成分表示	
食品単位当たり	
熱量	kcal
たんぱく質	g
脂質	g
炭水化物	g
食塩相当量	g

- 食品単位は、100g、100ml、1食分、1包装1単位の何れかを表示します。
- 様式の栄養成分等の表示順を変更することはできません。また、表示値がゼロであっても当該事項を省略することはできません。
- 任意表示の栄養成分表示は別記様式3により行います。

注1) 生鮮食品については任意表示となっています。

注2) 任意表示の栄養成分の名称や総称、これらを示唆する表現を容器包装に記載した場合は、当該栄養成分の量を表示する必要があります。

1 栄養成分表示

(1) 適用される栄養成分(食品表示基準別表第9)

- 熱量 (エネルギー)
- たんぱく質
- 脂質、飽和脂肪酸、n-3系脂肪酸、n-6系脂肪酸
- コレステロール
- 炭水化物、糖質、糖類、食物繊維
- ミネラル(亜鉛、カリウム、カルシウム、クロム、セレン、鉄、銅、ナトリウム、マグネシウム、マンガン、モリブデン、ヨウ素、リン)
- ビタミン(ナイアシン、パントテン酸、ビオチン、ビタミンA、ビタミンB₁、ビタミンB₂、ビタミンB₆、ビタミンB₁₂、ビタミンC、ビタミンD、ビタミンE、ビタミンK、葉酸)

赤文字 : 義務表示
黒文字 : 任意表示
青文字 : 推奨表示

注) ナトリウムについては、食塩相当量により表示する。

$$\text{食塩相当量 (g)} = (\text{ナトリウムの量 (mg)} \div 1000) \times 2.54$$

次の場合は栄養成分表示が省略できます。

(栄養表示をしようとする場合、特定保健用食品及び機能性表示食品を除く)

- ① 容器包装の表示面積が30cm²以下であるもの。
- ② 酒類
- ③ 栄養供給源としての寄与の程度が小さいもの
 - ア) 熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウムの全てについて、0と表示できる場合
 - イ) 一日に摂取する当該食品由来の栄養成分の量及び熱量が社会通念上微量である場合
(例: コーヒー豆、ハーブ、茶葉等及びその抽出物など)
- ④ きわめて短期間で原材料が変更されるもの
 - ア) 日替わり弁当等、レシピが3日以内で変更されるもの
 - イ) 複数の部位を混合しているため、都度原材料が変わるもの
(例: 合挽肉、焼き肉セット等)
- ⑤ **消費税法第9条第1項において消費税を納める義務が免除される事業者(注1)が販売する場合**

(当分の間は中小企業基本法第2条第5項に規定する小規模事業者(注2)も対象)

(注1) 課税期間に係る基準期間における課税売上高が1000万円以下の事業者

(注2) おおむね常時使用する従業員の数が20人(商業又はサービス業に属する事業を主たる事業として営む者については5人)以下の事業者

次のいずれかに該当する場合、栄養成分表示は要しません。

- ① 食品を製造し、又は加工した場所で販売する場合
「食品を製造し、又は加工した場所で販売する場合」とは、製造者と販売者が同一で、同一の施設内、又は敷地内で製造販売することをいいます。具体的には洋菓子店、和菓子店等の「菓子小売業（製造小売）」や、パン店等の「パン小売業（製造小売）」等がその場で行う食品の製造販売、総菜や刺身盛り合わせ等をインスタ加工し、その店内で販売する等が該当します。

- ② 不特定又は多数の者に対して譲渡（販売を除く。）する場合

参考：消費者庁食品表示Q&Aより

(加工-173) 小規模の事業者^(注)が消費者に販売する食品は、栄養表示をしようとする場合を除き、栄養成分の量及び熱量の表示を省略することができますが、小規模の事業者が製造し、小規模でない事業者が販売する場合も、栄養成分の量及び熱量の表示を省略することができますか。

(注) 小規模の事業者とは以下のいずれかに該当する者です。

- ・ 消費税法（昭和63年法律第108号）第9条第1項において消費税を納める義務が免除される事業者
- ・ 中小企業基本法（昭和38年法律第154号）第2条第5項に規定する小規模企業者

(答)

小規模の事業者が製造した食品を小規模でない事業者が販売する場合は、栄養成分の量及び熱量の表示を省略することはできません。この場合、製造者（小規模の事業者）が必ず栄養成分の量及び熱量の表示を行う必要はなく、販売する者（小規模でない事業者）が表示しても差し支えありません。

(加工-174) 小規模の事業者が製造し、小規模でない事業者が販売する際、小規模でない事業者が栄養成分の量及び熱量の表示を追記した場合、栄養成分の量及び熱量の表示を追記した者の氏名又は名称及び住所を表示する必要がありますか。

(答)

小規模でない事業者が栄養成分の量及び熱量の表示を追記した場合、追記した者が追記した表示内容(栄養成分の量及び熱量の表示)の責任を負うことになります。この場合、追記した者の氏名又は名称及び住所を別記様式2又は別記様式3の表示に近接した箇所に表示することが望ましいです。

【表示例】

栄養成分表示 食品単位当たり	
熱量	kcal
たんぱく質	g
脂質	g
炭水化物	g
食塩相当量	g

栄養成分表示者：〇〇〇〇株式会社

東京都千代田区霞が関〇-〇-〇

ク 食品関連事業者の氏名又は名称及び住所

- **表示内容に責任を有する者**の氏名及び住所を、「製造者」「加工者」「販売者」「輸入者」の何れかの事項名を付して記載します。
- 一般的には、氏名は、個人の場合は個人名を、法人の場合は法人名を記載します。
- 住所表示は、県庁所在地にあつては県名を省略することができます。
- 問い合わせ等に対応できる者の氏名又は名称及び住所を記載します。
- 法人の場合は、登記上の法人名、住所でなくとも可
例:(株)○○ △△工場

ケ 製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名又は名称
(食品の安全面に責任を有する者)

■食品の製造又は加工が行われた場所の所在地及び製造者又は名称を記載します。

所在地は、住居表示に関する法律に基づく住居表示に従い住居番地まで表示してください。

■食品関連事業者と同一の場合は省略することができます。

なお、食品関連事業者の住所と製造所又は加工所が異なる場合は、製造所又は加工所の所在地の表示は省略できません。

(加工-115) 食品関連事業者の事項名について、製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名又は名称の表示との関係を教えてください。

(答)

- 1 加工食品について、表示責任者の氏名又は名称及び住所を表示することが規定されています。表示責任者の氏名又は名称及び住所の表示は、消費者等が当該商品に対する問合せ等を行うために必要な表示であり、問合せ等に応答できる者の氏名又は名称及び住所であれば、法人の場合、必ずしも法人登記されている名称又は住所である必要はありません。
- 2 一方、製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名又は名称の表示は、食品を摂取する際の安全性の確保の観点から、当該食品に関し、最終的に衛生状態を変化させる製造又は加工が行われた場所の所在地を表示することが規定されており、製造者又は加工者の氏名又は名称については、法人の場合、法人登記されている名称（ローマ字で登記されている場合は、片仮名の名称でも可能です。）である必要があります。

製造所固有記号制度について

製造所固有記号制度とは

- 食品表示基準では、「製造所又は加工所の所在地」と「製造者又は加工者の氏名又は名称」の表示が義務づけられています。
- この表示を、あらかじめ消費者庁長官に届け出た製造所固有記号の表示をもって代えることが出来る制度が「製造所固有記号制度」です。

食品表示基準の基本として、特別な場合を除き、製造所固有記号の使用はできません。

注) 平成28年4月1日から、食品表示法に基づく新しい製造所固有記号制度が施行されています。

一般加工食品の表示方式

別記様式1

名称
原材料名
添加物
原料原産地
内容量
固形量
内容総量
消費期限又は賞味期限
保存方法
食品関連事業者等

- ・ 枠で囲みます。
- ・ 事項名及び各事項の順番は決まっています。
- ・ 文字の大きさは、原則8ポイント以上です。
- ・ 原料原産地名は、原材料名欄に記載することもできます。

別記様式2

栄養成分表示	
食品単位当たり	
熱量	kcal
たんぱく質	g
脂質	g
炭水化物	g
食塩相当量	g

- ・ 栄養成分表示で、義務表示事項の5項目の栄養成分を表示する場合は、別記様式2により表示します。なお、5項目の表示順序は変えられません。

② 横断的義務表示事項(基準第3条第2項)

- ア アレルゲンを含む食品
- イ アスパルテームを含む食品
- ウ 指定成分等含有食品
- エ 特定保健用食品
- オ 機能性表示食品
- カ 遺伝子組換え食品に関する事項
- キ 乳児用規格適用食品
- ク 原料原産地名
- ケ 原産地名

ア アレルゲンを含む食品

1. 表示義務があるアレルギー物質（特定原材料 8品目）

えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生

2. 表示が推奨されているアレルギー物質（21品目）

あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、さけ、さば、大豆、鶏肉、まつたけ、豚肉、バナナ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン、ごま、カシューナッツ、アーモンド



アレルギー物質の表示方法

基本：原材料欄に含まれている特定原材料等を記載。

○個別表示・原材料名の直後に括弧を付して表示

表記方法 原材料名(〇〇を含む)

※特定原材料のうち、「乳」については、「乳成分を含む」と表示する。

○一括表示・原材料名を全て記載し、その後ろに括弧を付して表示する。

表記方法 (一部に〇〇・△△・□□を含む)

複合原材料に含まれているアレルギー物質の表示方法の例示

1. 個別表示

■個々の原材料や添加物ごとに、「○○を含む」「○○由来」と表示されます。どの原材料等に何のアレルギー物質が含まれているかを表示します。

表示例

名称 : そうざい (ポテトサラダ)

原材料名 : ジャガイモ (国産)、マヨネーズ (卵・大豆を含む)、にんじん、玉ねぎ、醸造酢 (りんごを含む)、砂糖、食塩、チキンエキスパウダー (大豆・小麦・乳成分を含む)、こしょう

↳ 鶏肉の拡大表記 : 個別表示欄に鶏肉は省略できる

添加物 : 調味料 (アミノ酸等)、増粘剤 (加工デンプン、キサンタン)、pH調整剤、着色料 (カロテノイド)、香辛料抽出物

2. 一括表示

■アレルギー物質を、原材料名の最後にまとめて一括で表示する方法です。(一部に○○を含む)と表示されます。どの原材料に、どのアレルギー物質が含まれているかはわかりません。

表示例

名称 : そうざい (ポテトサラダ)

原材料名 : ジャガイモ (国産)、マヨネーズ、にんじん、玉ねぎ、醸造酢、砂糖、食塩、チキンエキスパウダー、こしょう、(一部に卵・大豆・りんご・鶏肉・小麦・乳成分を含む)

一括表示欄に鶏肉も記載が必要 ←

添加物 : 調味料 (アミノ酸等)、増粘剤 (加工デンプン、キサンタン)、pH調整剤、着色料 (カロテノイド)、香辛料抽出物

2. 食品添加物中に含まれている場合

① 物質名表示及び一括名表示の添加物

物質名 (○○由来)、一括名 (○○由来)

※ 特定原材料の「乳」については、「乳成分由来」ではなく「乳由来」と表示する。

例：カゼインNa(乳由来)、乳化剤(卵由来)

② 用途名併記の添加物

用途名(物質名：○○由来)

用途名(物質名：○○・△△由来)

例)酸化防止剤(ビタミンE：大豆由来)、

糊料(ペクチン：オレンジ・リンゴ由来、

キチン：かに由来)

アレルギー表示の留意事項

キャリアオーバー等の理由によりアレルギー物質を含む添加物名を省略した場合であっても、アレルギー物質表示は省略することは出来ません。

表示例：卵由来の乳化剤がキャリアオーバーに該当した場合

名 称	〇〇菓子
原材料名	砂糖(国内製造)、小麦粉、……
添加物	香料、 <u>乳化剤(卵由来)</u>

乳化剤を省略



添加物表示は省略できませんが…

名 称	〇〇菓子
原材料名	砂糖(国内製造)、小麦粉、……
添加物	香料、(一部に卵を含む)

アレルギー物質は省略できません。

3. 代替表記・拡大表記による表記方法

- 代替表記・・・表記方法や言葉は異なるが、特定原材料と同一のものであることが理解できる表記。

例：卵 = 玉子、たまご、エッグ、鶏卵等

乳 = ミルク、バター、チーズ等乳等省令第2条に規定されているもの

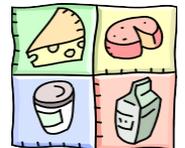
豚肉 = ぶたにく、豚、ポーク等

- 拡大表記・・・原材料名又は添加物名に特定原材料等又は代替表記を含む表記。

例：厚焼玉子、ハムエッグ → 卵

小麦粉、小麦胚芽 → 小麦

ポークウインナー、豚生姜焼 → 豚肉



※原材料名として、代替表記もしくは拡大表記が記載されていれば、改めてアレルギー物質の表示をする必要はありません

② 横断的義務表示事項(基準第3条第2項)

原料原產地表示



ク 原料原産地名

1. 原料原産地表示とは

輸入品を除く全ての加工食品の重量割合上位1位の原材料(対象原材料)について、原料原産地の表示が義務づけられています。

2. 表示の方法

①対象原材料が**生鮮食品**の場合… **産地を表示**します。

- ・国産品 : 国産である旨
- ・輸入品 : 原産国名

②対象原材料が**加工食品**の場合… **製造地を表示**します。

- ・国産品 : 国内で製造された旨を「国内製造」と表示します。
- ・輸入品 : 外国において製造された旨を「○○製造」(○○は原産国名)と表示します。

- ・別表第15の1に掲げる22の食品群(従前からの義務表示)
重量の割合が50%以上である生鮮食品の名称とともにその原産地を表示します。

以下の食品 別表第15の2~6) については個別に基準を設け、表示の対象となる原材料を定めています。

- ・農産物漬物
- ・野菜冷凍食品
- ・うなぎ加工品
- ・かつお削りぶし
- ・おにぎり(米飯類を巻く目的でのりを原材料として使用しているものに限る。)

食品表示基準別表第15の1に掲げる22食品群について

表示例：黒糖加工品（黒糖菓子）の場合

◎黒糖が原材料の50%以上を占める場合、別表第15の1の規定に基づき、黒糖の原材料となる生鮮食品（さとうきび）の原産地を表示する。

黒糖（さとうきび（〇〇産）） ← 基本表示 **【黒糖（〇〇製造）とは記載しません】**

黒糖（〇〇産） → さとうきびの産地と黒糖の製造地が同一の場合に可能な表示

◎黒糖が50%未満の場合、一般加工食品として原料原産地を記載する。

【新たな原料原産地制度に基づいて表示します】

①黒糖の重量割合が最も高い場合 ・・ 黒糖（〇〇製造）

②黒糖以外の原材料の重量割合が最も高い場合 ・・ 該当する原材料の原産地を記載

原料原産地表示の対象外



1. 表示を要しないもの

- 加工食品を設備を設けて飲食させる場合（**外食産業**）
- 容器包装に入れずに販売する場合
- 食品を製造し、又は加工した場所で販売する場合（**インストア加工**）
- 不特定又は多数の者に対して譲渡（販売を除く）する場合
・酒税の保全及び酒類業組合等に関する法律
例 果実酒の原料果汁など

2. 表示を省略することができるもの

- 容器包装の表示可能面積がおおむね30cm²以下の場合等



表示事項の特例

◆義務表示事項の省略◆ (食品表示基準第3条第3項)

以下の食品については該当事項を省略することができます。

省略できる表示事項	食 品
保 存 方 法	①でん粉 ②チューインガム ③冷菓 ④砂糖 ⑤アイスクリーム類 ⑥食塩 ⑦酒類 ⑧飲料水及び清涼飲料水(ガラス瓶入りのもの(紙栓を付けたものを除く。))又はポリエチレン容器入りのもの ⑨氷 ⑩常温で保存する事以外にその保存の方法に関し留意すべき事項がないもの
消費期限又は賞味期限	①でん粉 ②チューインガム ③冷菓 ④砂糖 ⑤アイスクリーム類 ⑥食塩及びうまみ調味料 ⑦酒類 ⑧飲料水及び清涼飲料水(ガラス瓶入りのもの(紙栓を付けたものを除く。))又はポリエチレン容器入りのもの ⑨氷
原材料名	1. 容器包装の表示可能面積がおおむね30cm ² 以下であるもの(特定保健用食品及び機能性表示食品を除く。) 2. 原材料が1種類のみであるもの(例外あり)
添加物	容器包装の表示可能面積がおおむね30cm ² 以下であるもの(特定保健用食品及び機能性表示食品を除く。)

省略できる表示事項	食 品
<p>内容量又は固形量及び内容総量</p>	<p>1. 内容量を外見上容易に識別できるもの(特定商品の販売に係る計量に関する政令第5条に掲げる特定商品、特定保健用食品及び機能性表示食品を除く。)</p> <p>2. 容器包装の表示可能面積がおおむね30cm²以下であるもの(特定商品の販売に係る計量に関する政令第5条に掲げる特定商品、特定保健用食品及び機能性表示食品を除く。)</p>
<p>栄養成分の量及び熱量</p>	<p>以下に掲げるもの(栄養表示をしようとする場合、および特定保健用食品ならびに機能性表示食品を除く。)</p> <p>①容器包装の表示可能面積がおおむね30cm²以下であるもの</p> <p>②酒類</p> <p>③栄養の供給源としての寄与の程度が小さいもの</p> <p>④極めて短期間で原材料が変更されるもの</p> <p>⑤消費税法において消費税を納める義務が免除される事業者が販売するもの</p>
<p>製造所等の所在地及び製造者等の氏名又は名称</p>	<p>容器包装の表示可能面積がおおむね30cm²以下であるもの</p>
<p>遺伝子組換え食品に関する事項</p>	<p>容器包装の表示可能面積がおおむね30cm²以下であるもの</p>
<p>乳児用規格適用食品である旨</p>	<p>1. 容器包装の表示可能面積がおおむね30cm²以下であるもの</p> <p>2. 乳児用規格適用食品であることが容易に判別できるもの</p>
<p>原料原産地</p>	<p>容器包装の表示可能面積がおおむね30cm²以下であるもの</p>

省略できる表示事項	食 品
原産国名	容器包装の表示可能面積がおおむね30cm ² 以下であるもの
別表第19(加工食品の個別的義務表示)に掲げる表示事項)	容器包装の表示可能面積がおおむね30cm ² 以下であるもの

◆義務表示事項の特例【表示を要しないもの】◆ (食品表示基準第5条)
 以下に掲げる場合は、該当する事項の表示は要しません。

事 例	表 示 不 要 事 項
酒類を販売する場合	①原材料名 ②アレルギー ③原産国名
1. 食品を製造し、又は加工した場所で販売する場合 2. 不特定又は多数の者に対して譲渡(販売を除く)する場合	<ul style="list-style-type: none"> ・原材料名(特定保健用食品及び機能性表示食品を除く) ・内容量又は固形量及び内容総量(特定保健用食品及び機能性表示食品を除く) ・栄養成分の量及び熱量(栄養表示を使用とする場合及び特定保健用食品ならびに機能性表示食品を除く) ・食品関連事業者の氏名又は名称及び住所(特定保健用食品及び機能性表示食品を除く) ・原産国名 ・原料原産地 ・別表第19に掲げる表示事項のうち、定められたもの。

遺伝子組換え食品の表示



● 遺伝子組換え食品とは？

生物の細胞から有用な性質を持つ遺伝子を取り出し、植物などの細胞に遺伝子を組み込み、新しい性質を持たせることを遺伝子組換えと言います。

この技術を用いて品種改良された農産物やその加工品を「遺伝子組換え食品」といいます。

有用な遺伝子

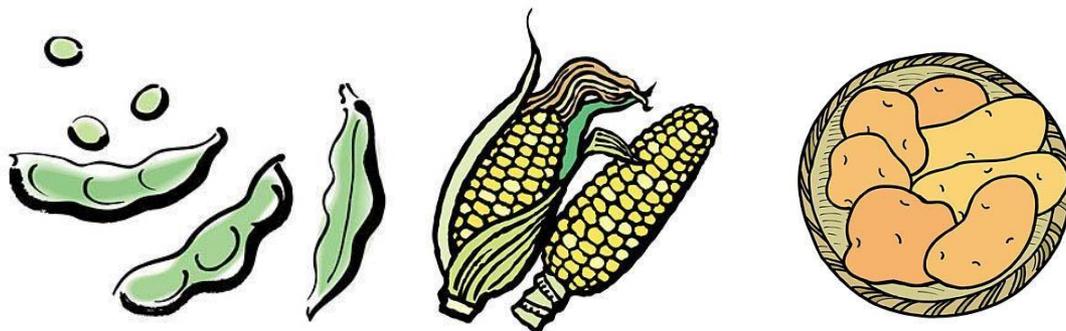
- ① 病気や害虫に強い。除草剤に耐性がある。
- ② 特定の栄養価が高い。

ク 遺伝子組換え食品に関する事項

食品表示基準
別表第17

○表示対象となる食品は、

- ・大豆
- ・とうもろこし
- ・ばれいしょ
- ・なたね
- ・綿実
- ・アルファルファ
- ・てん菜
- ・パパイヤ
- ・からしな



この9種類の農産物と、これらの
加工食品 33品目

平成13年4月より安全性の審査、表示の義務化

義務表示制度

義務表示の対象農産物及びこれらを原材料とした対象加工食品について、遺伝子組換え農産物や遺伝子組換え農産物と分別管理していないものを使用している場合は、その旨を表示する必要があります。

表示方法

遺伝子組換え農産物及びそれを加工食品の原材料とした場合

義務表示については、当該原材料の後ろにかっこを付して表示してください。

分別生産流通管理をしていない（遺伝子組換え農産物と非遺伝子組換え農産物を区別していない）場合及びそれを加工食品の原材料とした場合

「不分別」という言葉では消費者に分かりにくいとの指摘もあります。パッケージに余白がある場合は、「遺伝子組換え不分別」の意味について説明文を付記することが消費者の正しい理解につながります。

遺伝子組換え農産物である旨を表示

<表示例>「大豆(遺伝子組換え)」等

名称：ポップコーン
原材料名：とうもろこし（アメリカ産）（遺伝子組換え）、パーム油、食塩・・・

遺伝子組換え農産物と非遺伝子組換え農産物が分別されていない旨を表示

<表示例>

「大豆(遺伝子組換え大豆と分別管理していない)」
「大豆(遺伝子組換え不分別)」等

名称：豆腐
原材料名：大豆(アメリカ産)（遺伝子組換え不分別）、食塩/凝固剤・・・

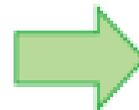
使用している大豆は、遺伝子組換えのものと分けて管理していません。

任意表示制度

義務表示の対象農産物及びこれらを原材料とした加工食品について、遺伝子組換え農産物が混入しないように分別生産流通管理が行われたことを確認したものを使用している場合は、その旨を表示することができます。

旧制度

分別生産流通管理をした対象農産物及びそれらを原材料とする加工食品



「遺伝子組換えでないものを分別」
「遺伝子組換えでない」
等の表示が可能

現行制度

分別生産流通管理をして、意図せざる混入を5%以下に抑えている大豆及びとうもろこし並びにそれらを原材料とする加工食品

任意表示については、一括表示枠外の容器包装の見やすい箇所に当該原材料名に対応させて表示することもできます。
適切に分別生産流通管理された旨の表示方法について、詳しくは裏面をご参照ください。

分別生産流通管理をして、遺伝子組換え農産物の混入がないと認められる対象農産物を原材料とする加工食品

適切に分別生産流通管理された旨の表示が可能

<表示例>

「大豆(遺伝子組換えの混入を防ぐため分別)」
「大豆(遺伝子組換えが混入しないよう分別)」
「大豆(遺伝子組換え混入防止措置済)」 等

名称：豆腐
原材料名：大豆(アメリカ産)(分別生産流通管理済)、食塩/凝固剤 . . .

名称：ポップコーン
原材料名：とうもろこし(アメリカ産)、パーム油、食塩 . . .

原材料に使用しているとうもろこしは、遺伝子組換えの混入を防ぐため分別生産流通管理を行っています。

遺伝子組換え農産物の混入がない非遺伝子組換え農産物である旨の表示が可能

<表示例>

「遺伝子組換えでない」
「非遺伝子組換え」 等

名称：豆腐
原材料名：大豆(国産)(遺伝子組換えでない)、食塩/凝固剤 . . .

原材料に使用している大豆は非遺伝子組換えのものです。

特色のある原材料の表示



〇〇産コシヒカリ使用

特色のある原材料の表示とは

- 「○○入り」、「○○使用」のように、原材料が、**特定**の**原産地**、**有機農産物**・**有機畜産物**・**有機加工食品等**であることを強調して表示すること。
- 表示方法
一括表示の枠外等に表示して強調する場合、**その表示に近接して**、又は**一括表示欄のその原材料名の次に**（ ）を付けて、その**使用割合を○○%又は○割で表示する**。
(ただし、その割合が100%である場合は割合表示を省略できます。)

【表示例】 米として**コシヒカリ**とその他の米を**50%**ずつ使用した「炊き込みご飯 レトルトパウチ」において、**コシヒカリ**使用の旨を強調する場合

【方法1】強調表示部分において「**米に占める割合**」であることを明記

例1) 「**コシヒカリ50%使用 (米に占める割合)**」

例2) 「この商品に使用されている**米のうちコシヒカリは50%**です」

【方法2】一括表示部分の原材料名欄において割合表示

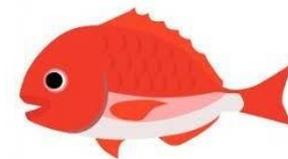
例) 原材料名 **うるち米 (コシヒカリ50%)**、...

3. 生鮮食品の表示 (農産物・畜産物・水産物)

◎必要な表示事項は

1. 名称

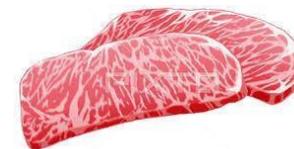
2. 原産地



上記以外に食品の特性に応じ、必要な表示があります。
(食品表示基準別表第24に掲げる食品)

◎表示する場所

1. 容器に入れられたものは容器包装に表示。
2. 容器に入れられていないものは、商品に近接した場所や、見やすい場所に表示。



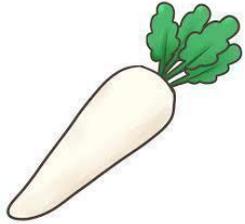
参考 別表第24

個別に表示事項が定められている生鮮食品

- ①玄米及び精米
- ②シアン化合物を含有する豆類
- ③しいたけ
- ④アボカド、あんず、おうとう、かんきつ類、キウイー、ざくろ、すもも、西洋なし、ネクタリン、パイナップル、バナナ、パパイヤ、ばれいしょ、びわ、マンゴー、マルメロ、もも及びりんご
- ⑤食肉
- ⑥生乳、生山羊乳および生めん羊乳
- ⑦鶏の殻付き卵
- ⑧水産物
- ⑨切り身又はむき身にした魚介類で生食用のもの
- ⑩ふぐの内臓を除去し、皮をはいだもの並びに切り身にしたふぐ、ふぐの精巢及びふぐの皮であって、生食用でないもの
- ⑪切り身にしたふぐ、ふぐの精巢及びふぐの皮であって、生食用のもの
- ⑫冷凍食品のうち、切り身又はむき身にした魚介類を凍結させたもの（生かきを除く）
- ⑬生かき

農産物（野菜・果物）

基本の表示

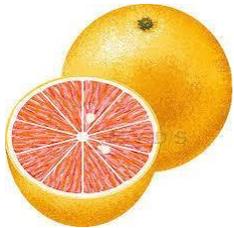


大根
山口県産

表示項目

- ①名称：「だいこん」、「キャベツ」などの一般的な名称を表示。
- ②原産地：国産品は都道府県名（または市町村名や一般に知られた地名）を表示。
輸入品は原産国名（または一般に知られた地名）を表示。

特性に応じた表示①



グレープフルーツ（アメリカ産）**防かび剤（イマザリル）**

防かび剤（防ばい剤）が使用されている場合は、用途名の防かび剤（防ばい剤）」と使用している物質名を記載します。

特性に応じた表示②



しいたけ（**菌床**）
大分県産

しいたけは「栽培方法」を表示します。
原木栽培の場合：「原木」
菌床栽培の場合：「菌床」

畜産物（食肉）

- ・食品表示法に基づく表示に加え、「牛トレーサビリティ法」に基づく表示項目もあります。
- ・対面販売で販売する場合と、包装したものを販売する場合には、表示が異なります。

対面販売での表示



国産 豚ロース肉
100g ○○円



包装されたものの表示

国産 牛ばら肉 焼き肉用)
消費期限 1.12.10
4℃以下で保存
100g当た ○○円
り内容量 △△g
販売価格 □□円
個体識別番号 1234567890
加工者 ○○食品 株)
山口県○△市
■町○-○

表示項目

- ①名称 食肉の種類・部位) ②原産地
 - ③100g当たりの販売価格
 - ④冷凍または解凍の場合はその表示
 - ⑤牛肉の場合は個体識別番号
- ※赤字は、公正競争規約による表示項目

表示項目

- ①名称 食肉の種類・部位) ②原産地
 - ③内容量
 - ④100g当たりの単価及び販売価格
 - ⑤冷凍または解凍の場合はその表示
 - ⑥消費期限または賞味期限及び保存方法
 - ⑦加工所の所在地及び加工者の氏名又は名称
 - ⑧国内で飼養された牛肉の場合は個体識別番号
- ※赤字は、公正競争規約による表示項目

食肉の原産地表示

国産品：「国産」（又は飼養された都道府県名や市町村名等）
輸入品：原産国名（家畜が2か国以上で飼育された場合は一番長
く飼育された国名）

容器包装に入れられた食肉で該当がある場合に表示すべき事項

◎食肉に次のような処理を行った場合は 処理を行った旨及び飲食に供する際にその全体について十分な加熱を要する旨を記載します。

- ・テンダライズ処理
刃を用いてその原型を保ったまま筋及び繊維を短く切断する処理
- ・ポーションカット
肉塊又はひき肉を金属容器にきつく詰め、凍結して形を整えた後一定の厚みに切ること
- ・タンブリング処理
調味料に浸潤させる処理
- ・タレかけ
小肉塊を容器包装に入れた後、調味液を加えること
- ・漬け込み
小肉塊を調味液に浸漬すること
- ・ミキシング
小肉塊に調味料を加え、ミキサーで揉みほぐすこと

【表示例】

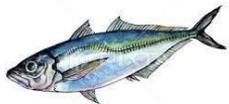
「あらかじめ処理してありますので、中心部まで十分に加熱してお召し上がり下さい。」

◎添加物を含む場合は、その物質名等を記載します。

◎アレルギー物質を含む場合は、その旨を記載します。

水産物（魚類、貝類、いか、たこ等）

容器包装に入れていないもの



あじ
日本海

0906.jp - 1015549

表示項目

原則表示

- ①名称
- ②原産地

+

特性に応じた表示

- ③養殖
- ④解凍

容器包装に入れたもの



真鯛刺身用（解凍）
山口県産（養殖）
消費期限 1. 12. 10
保存方法 10℃以下で保存
加工者 スーパー〇〇(株)
山口県〇〇市・
価格 〇〇円

表示項目

原則表示

- ①名称
- ②原産地
- ③消費期限
- ④保存方法
- ⑤加工者

+

特性に応じた表示

- ⑥生食である旨
- ⑦養殖
- ⑧解凍
- ⑨添加物
- ⑩アレルギー物質

原産地

- ・国産品：漁獲した水域名又は養殖場がある都道府県名。水域名表示が困難なものは、水揚げ港又はその港がある都道府県名。（一般に知られた地名は不可）
- ・輸入品：原産国名 原産国名と水域名併記も可能)

要注意

次の形態の食品は加工食品に該当します。 → 表示に注意

農産物	複数のカット野菜をミックスしたもの	ブランチング後冷凍した野菜
畜産物	合挽肉	調味液に漬けた食肉
	複数の食肉と野菜の組み合わせ	スパイスをふりかけた食肉
	たたき牛肉(表面をあぶった肉)	焼き肉のタレを混合した食肉
	表面に衣を付けたもの	
水産物	複数の種類の刺身の盛り合わせ	尾部のみを短時間加熱した海老等
	短時間加熱し開殻、むき身にしたアサリ	鍋セット(魚又は食肉と野菜の組合せ)
	蒸したもの(蒸しダコ等)	塩抜きした塩蔵ワカメ

加工食品に該当する場合は、食品表示基準第3条第1項に定める事項(横断的義務表示事項9項目)を表示する必要があります。

冠表示における原料原産地情報の 提供に関するガイドライン

制定：平成31年3月29日

ガイドライン作成の経緯

2017年(平成29年)9月1日、全ての加工食品を対象とした「新たな加工食品の原料原産地表示制度」がスタート。



- ◎国内で作られた加工食品について、重量割合上位1位の原材料の原産地等を表示。
- ◎冠表示をした特定の原材料が重量割合上位1位でなければ、冠表示を行っていたとしても、原料原産地表示の対象ではない。
- ◎いわゆる「冠表示」となる原材料については、重量順位にかかわらず自主的に原産地等を表示することを推進すべきとの指摘。



「冠表示」における原料原産地情報の提供 …… 国が義務を課すのではなく、「冠表示」を行う食品関連事業者による自主的な取り組みを推進する。



ガイドラインを作成

1. 商品名に特定の原材料名を冠している表示
又は
2. 商品名に近接した箇所に特定の原材料の
使用を特に強調している表示

なお、「冠表示」の該当性の判断は食品関連事業者に委ねられます。

《本ガイドラインの対象としない商品》

- (1) 「冠表示」に係る特定の原材料が、法令により原産地等の表示（情報伝達）が義務付けられている商品。
 - ① 食品表示基準
 - ② 米穀等の取引等に係る情報の記録及び産地情報の伝達に関する法律
 - ③ 酒税の保全及び酒類業組合等に関する法律
- (2) ○○味、○○風味等といった表現で、その商品の味付けや風味等のバリエーションを表示しており、特定の原材料の使用を特に強調していない商品。
- (3) 特定の原材料名を含む商品名が一般名称とされている商品。
(特定の原材料名が商品名に付されていることが一般化されているもの)
- (4) 商品の形状等からイメージされる食材の名称を商品名の一部としている商品。

「冠表示」に係る原料原産地名の情報提供方法（表示方法）

① 情報提供の方法

- ①食品表示基準に基づく原料原産地名の表示方法により、商品の容器包装の一括表示部分に表示若しくは商品の容器包装の一括表示部分以外の場所（商品の説明文を含む。）へ表示。
- ②ウェブサイトや電話対応等により行う。

② 情報提供の内容

- ①「冠表示」の原材料名が生鮮食品の場合・・・当該生鮮食品の産地
- ②「冠表示」の原材料名が加工食品の場合・・・当該加工食品の製造地
原材料名欄に加工食品の名称で表示してあったとしても、**「冠表示」に係る特定の原材料名を生鮮食品で表示している場合は、当該生鮮食品まで遡って原産地を情報提供する。**

③ 原料原産地名の情報提供を一括表示部分以外の場所に行う場合

- ①「冠表示」の原材料名が生鮮食品である場合、国産にあっては国産である旨を、輸入品にあっては原産国名を情報提供する。
- ②「冠表示」の原材料名が加工食品である場合、国産品にあっては国内で製造された旨を、輸入品にあっては原産国名を、生鮮食品の原産地と誤認させない表現で情報提供する。

情報提供が望まれる可能性が高い例

1. 特定の原材料名を冠した商品名の例

カニチャーハン、牛肉カレー、たっぷり玉ねぎシチュー、海老グラタン等



2. 特定の原材料の使用を特に強調している表示の例

- ・抹茶を贅沢に使った～～
- ・ごまをふんだんに練り込んだ～～
- ・こだわりの牛肉を使用した～～
- ・たっぷり粒コーン入り～～ 等

情報提供が望まれる可能性が低い例

1. 特定の原材料名を冠した商品名に当たらない(原材料が特定されていない)例
肉ぎょうざ、五目ピラフ、野菜カレー、フルーツゼリー、シーフードドリア 等
2. 特定の原材料の使用を特に強調していない表示の例
はちみつ使用、みかん入り、生クリーム配合、粒コーン(北海道産30%)入り 等
3. 商品の味付けや風味等のバリエーションを表示しており、特定の原材料の使用を特に強調していない表示の例
しょうゆ味、りんご味、しそ風味 等

4. 特定の原材料名を含む商品名が一般名称とされている商品 (特定の原材料名が商品名に付されていることが一般化されている商品)の例

さば水煮、トマトケチャップ、コーンスープ、麦茶、いちごジャム、
カレーパン 等



5. 商品の形状等からイメージされる食材の名称を商品名の一部 としている商品名の例

メロンパン、かにかま、たい焼き、柿の種 等

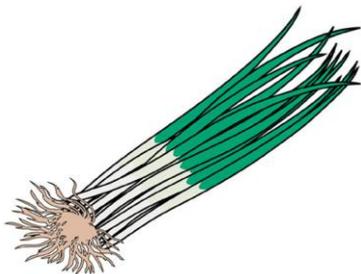


表示のミスを見つけよう

事例 1

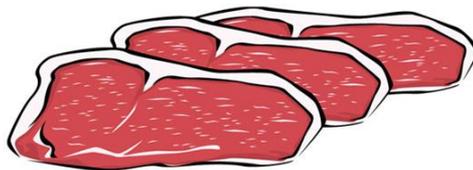
容器包装されていない生鮮食品

< 農産物 >



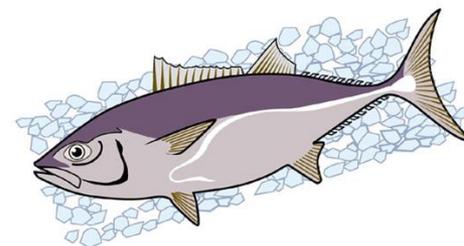
〇〇県産ねぎを
仕入れました。

< 畜産物 >



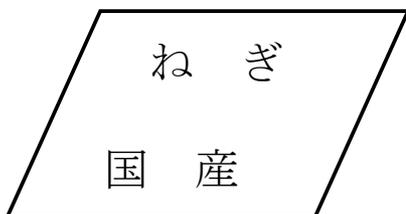
国産和牛を仕入れ
ました。

< 水産物 >

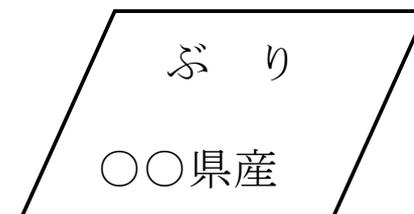


〇〇県で養殖された
ぶりを仕入れました。
。

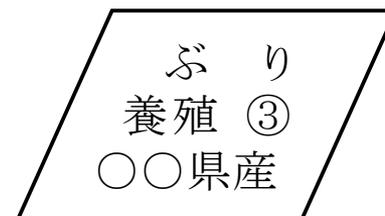
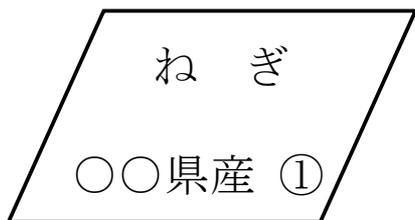
【商品の表示】



個体識別番号0000000000



【正しい表示】



個体識別番号0000000000

【ポイント】

○食品の分類 一般用生鮮食品

【解説】

- ① 農産物の原産地は、国産品にあつては都道府県名を記載します。
なお、市町村名その他一般に知られている地名を記載することもできます。
- ② 「和牛」は牛の品種を示すものであり、原産地を表示していることにはなりません。
- ③ 水産物は、養殖されたものである場合には「養殖」の表示が必要です。

事例 2 容器包装された畜産物（豚ばら肉）

国産の豚ばら肉を仕入れ、「(株)スーパーやまぐち〇〇町店」のバックヤードでスライスしました。この商品は、加工日を含め4日で品質が劣化します。

ばら肉スライス 国産

賞味期限 10. 20

保存方法 10℃以下

加工者 (株)スーパーやまぐち〇〇町店
山口県〇〇市〇〇

100g当たり(円) 168

内容量(g) 123

価格(円) 206

【正しい表示】

豚バラ肉スライス 国産

①

消費期限 23. 10. 20

②

③

保存方法 10℃以下

加工者 (株)スーパーやまぐち〇〇町店
山口県〇〇市〇〇

100g当たり(円) 168

内容量(g) 123

価格(円) 206

【ポイント】

- 食品の分類
生鮮食品（畜産物：食肉）
- 食肉の種類は「豚」です。
- この商品は加工日から4日以内に消費しなければいけません。

【解説】

- ①食肉の種類と部位を組合せて品名とします。
- ②「消費期限」とは、品質が急速に劣化しやすい食品に表示する期限表示の用語であり、容器包装を開封する前の期限を示すものです。

例) 弁当、調理パン、そうざい、生菓子類、食肉等

「賞味期限」は、「消費期限」に比べ、品質の劣化が比較的穏やかな食品等に表示する期限表示の用語であり、「消費期限」と同様、容器包装を開封する前の期限を示すものです。

例) スナック菓子、即席めん類、缶詰、牛乳、乳製品 等

- ③「年月日」を記載します。製造日から賞味期限までの期間が3ヶ月を超えるものについては、「年月」で表示してもよいことになっています。

事例 3 容器包装された水産物（鯛の刺身）

△△県で養殖された真鯛を、「(株)スーパーやまぐち〇〇町店」のバックヤードで刺身用にカットし包装しました。

真 鯛	△△県産
消費期限	23.10.19
保存方法	10℃以下
加工者	スーパーやまぐち〇〇町店 山口県〇〇市〇〇

【正しい表示】

真鯛 刺身用 △△県産 (養殖)

①

②

消費期限 23. 10. 19

保存方法 10℃以下

加工者 (株)スーパーやまぐち〇〇町店

③

山口県〇〇市〇〇

【ポイント】

- 食品の分類
生鮮食品（水産物：魚類）
- 水産物には横断的義務表示事項に加えて、別に表示事項があります。
- この商品は生食用です。

【解説】

- ① きり身又はむき身にした鮮魚介類で生食用のものは、生食用である旨を「生食用」「刺身用」「そのままお召し上がりになれます」などと記載します。
(食品表示基準第19条、別表第24)
- ② 水産物は、養殖のものは「養殖」と、解凍したものは「解凍」と記載します。(食品表示基準第19条、別表第24)
- ③ 法人の場合は、法人名を記載します。個人の場合は、個人の氏名を記載します。株式会社を「KK」「株」、農業協同組合を「農協」等と略記することは差し支えありません。

事例4 白菜キムチ

(株)〇〇漬け物が、他社（有限会社〇〇）に製造委託し、販売している「白菜キムチ」

【商品の表示】

名称	よっちゃんキムチ
原材料名	白菜(国産)、赤唐辛子粉、食塩、しょうが、 にんにく、にら
添加物	調味料(アミノ酸等)
内容量	100g
賞味期限	23. 10. 20
保存方法	10℃以下で保存してください
販売者	株式会社〇〇漬け物 山口県〇〇市〇〇

名称 はくさいキムチ

①

原材料名 白菜(国産)、漬け原材料(赤唐辛

②

子粉、食塩、しょうが、にんにく、にら)

添加物 調味料(アミノ酸等)

内容量 100g

賞味期限 23. 10. 20

保存方法 10℃以下で保存してください

販売者 株式会社〇〇漬け物

山口県〇〇市〇〇

製造者 有限会社〇〇

〇〇県〇〇市〇〇

③

【ポイント】

- 食品の分類
加工食品（農産物漬物）
- 義務表示項目
 - ・名称：「よっちゃんキムチ」は商
品名です。
 - ・農産物漬物は個別に表示基準が
あります
(食品表示基準第3条第1項、別
表第4)
 - ・製造者は誰ですか？

【解説】

- ①名称は商品名ではなく、その内容を表す一般的な名称を記載します。
農産物漬物のように個別に名称の基準が決められている食品は、基準に従って記載します。
。
- ②漬けた原材料以外の原材料は、「漬け原材料」の文字の次に括弧を付けて記載します。
原材料等の表示は重量順に記載します。
- ③(株)〇〇漬け物は、表示内容に責任を有する者として販売者として表示します。
販売者表示の場合、製造者の氏名又は名称及び製造所所在地を併せて表示しなければなりません。
なお、同一製品を2以上の製造所に委託している場合は、固有記号による表示もできます。(食品表示基準第3条第1項)

事例5 炭酸飲料

無果汁の清涼飲料水（炭酸飲料）の表示を作成します

【商品の表示】

商品名 オレンジスカッシュ
真の美肌を作ります

名 称	炭酸飲料
原材料名	糖類（国内製造）（果糖ぶどう糖液糖、砂糖）／ビタミンC、酸味料、ベニバナ黄色素
内 容 量	300ml
賞味期限	缶底に記載
保存方法	直射日光を避けて保存してください。
製 造 者	株式会社〇〇飲料 〇〇県〇〇市〇〇町1-1

栄養成分表示（製品100ml当たり）

●エネルギー40kcal ●たんぱく質0g ●脂質0g
●炭水化物10g ●食塩相当量0.06g

【正しい表示】

商品名 オレンジスカッシュ

~~真の美肌を作ります~~ ① 無果汁

②

名 称	炭酸飲料
原材料名	糖類（国内製造）（果糖ぶどう糖液糖、砂糖）／ビタミンC、酸味料、ベニバナ黄色素
内 容 量	300ml
賞味期限	缶底に記載
保存方法	直射日光を避けて保存してください。
製 造 者	株式会社〇〇飲料 〇〇県〇〇市〇〇町1-1

栄養成分表示（製品100ml当たり）

●エネルギー40kcal ●たんぱく質0g ●脂質0g

●炭水化物10g ●食塩相当量0.06g

※解説は次のページ

事例5 炭酸飲料

【解説】

- ① 薬事法では医薬品的な効能効果を標榜するものは、医薬品としてみなされます。医薬品的な効能効果とは、病気の治療又は予防を目的とする効能効果及び身体の機能の一般的増強、増進を主たる目的とする効能効果のことをいいます。また、食品表示法第9条において健康保持増進効果等について、虚偽・誇大な表示をすることが禁止されています。
- ② 原材料に果汁又は果肉が使用されていない清涼飲料水等に果実の名称を用いた商品名、果実の絵等の表示をする場合には、「無果汁」等果汁が入っていない旨を明瞭にしないと不当表示になります。
(商品名を表す文字と同一視野に14ポイント活字以上で表示すること) (景品表示法)