

食品表示ガイド

いばらき
茨城をたべよう



茨ひより
(茨城県公認 Vtuber)

茨城県
令和6年度版

食品表示ガイド 茨城県令和6年度版

目次

| | |
|-----------------------|---|
| ■食品表示ガイドについて | 1 |
| ■これまでの食品表示基準の改正概要について | 1 |
| ■食品の表示に関する法律（主なもの） | 2 |

【加工食品の表示】

| | |
|--------------------------------|----|
| ◇一般用加工食品の表示 | 3 |
| ◇複合原材料、アレルギー及び遺伝子組換えの表示 | 13 |
| ◇添加物の表示（詳細） | 16 |
| ◇原料原産地表示について | 18 |
| ◇業務用加工食品の表示 | 24 |
| ◇食品関連事業者以外の者が容器包装した加工食品を販売する場合 | 26 |

【生鮮食品の表示】

| | |
|--------------------------------|----|
| ◇一般用生鮮食品の表示 | 27 |
| ◇袋詰米穀の表示 | 33 |
| ◇業務用生鮮食品の表示 | 36 |
| ◇生食用牛肉の注意喚起表示 | 36 |
| ◇食品関連事業者以外の者が容器包装した生鮮食品を販売する場合 | 37 |

【添加物の表示】

| | |
|-------------------------------|----|
| ◇一般用添加物及び業務用添加物の表示 | 38 |
| ◇食品関連事業者以外の者が容器包装した添加物を販売する場合 | 41 |

| | |
|--------------------------------|----|
| ■食品表示法に基づく栄養成分表示等について | 42 |
| ◇栄養成分表示について | 42 |
| ◇生鮮食品への栄養成分表示 | 45 |
| ◇保健機能食品について | 45 |
| ◇栄養機能食品について | 46 |
| ◇機能性表示食品について | 47 |
| ■健康増進法に基づく虚偽誇大広告等の禁止について | 48 |
| ■医薬品的な効能効果について（医薬品医療機器等法による規制） | 49 |
| ■米トレーサビリティ法に基づく産地情報の伝達について | 50 |
| ■不当表示の禁止（不当景品類及び不当表示防止法による規制） | 51 |

【参考資料】

| | |
|---|----|
| 参考1 【計量法】 特定商品分類（食品及び飲料）及び量目公差 | 54 |
| 参考2 【医薬品医療機器等法】 無承認無許可医薬品の指導取締りについて（抜粋） | 56 |



食品表示ガイドについて

食品表示ガイドは、消費者に販売される食品や事業者間で取り引きされる食品の表示事項及び表示に当たってのルールをまとめたものです。なお、食品の表示については、主に食品表示法（平成27年4月1日施行）で規定されていますが、その他に健康増進法、不当景品類及び不当表示防止法（景品表示法）等、様々な法律が関係しています（P2参照）。（注）本文中において一部文言を省略しています。詳細は食品表示基準を御参照ください。

これまでの食品表示基準の改正概要について

| 公布日 | 主な改正事項 | 概要 | 施行日・経過措置 |
|---------------|---|---|--|
| 令和6年 8月23日 | ●機能性表示食品 | ●紅麹関連製品に係る事案を受けた機能性表示食品制度等に関する今後の対応（令和6年5月31日紅麹関連製品への対応に関する関係閣僚会合取りまとめ）を踏まえ、以下を改正。 ①届出者の遵守事項として、健康被害と疑われる情報を収集し、健康被害と疑われる情報を得た場合には、速やかに都道府県知事等に提供するとともに、消費者庁長官に提供すること等を規定。 ②届出日以降の科学的知見の充実により機能性関与成分について特定の保健の目的が期待できる旨の表示をすることが適切でないとして消費者庁長官が認めた食品は、機能性表示食品の要件を満たさないことを規定。 ③届出者の遵守事項として、錠剤、カプセル剤等食品についてはGMPに基づく製造管理を規定。 ④「機能性及び安全性について国による評価を受けたものではない旨」、「疾病の診断、治療、予防を目的としたものではない旨」、また、摂取する上での注意事項として、医薬品等との相互作用や過剰摂取防止のための注意喚起を具体的に記載する等、表示の方法や表示位置などの方式等を見直し。 ⑤届出者の遵守事項として、届出者は、遵守事項を遵守していることを届出後一年ごとに自己評価し、その結果を毎年消費者庁長官に報告することを規定。 ⑥ア）当該食品に関する表示の内容、イ）食品関連事業者名及び連絡先等の食品関連事業者に関する基本情報、ウ）安全性及び機能性の根拠に関する情報、エ）生産・製造及び品質の管理に関する情報、オ）健康被害の情報収集体制及びカ）その他必要な事項について、届け出られるべき情報として具体的に規定するほか、様式等については内閣府告示で定めることを規定。 ⑦届出実績がない新規の機能性関与成分については、届出資料の確認に特に時間を要すると消費者庁長官が認める場合には、販売前の届出資料の提出期限について、原則60営業日を特例として120営業日とすることを規定。 | ●①・②、⑥の才 令和6年9月1日施行 ●③・④ 令和6年9月1日施行 経過措置： 令和8年8月31日まで ●⑤～⑦（⑥の才を除く） 令和7年4月1日施行 |
| 令和5年 3月9日 | ●食物アレルギー表示 ●遺伝子組換え表示 | ●医療機関等の専門家の意見を踏まえ、「特定原材料に準ずるもの」として任意の表示を奨励している「くるみ」について、義務表示となる「特定原材料」に移行。 ●エイコサペンタエン酸（EPA）及びドコサヘキサエン酸（DHA）産生の形質を有したなたね（以下「EPA及びDHA産生なたね」という。）が厚生労働省による安全性審査を経て国内流通することが見込まれることから、「特定遺伝子組換え」に係る表示義務の対象として、当該形質と対象となる加工食品を規定するほか、対象農産物として「なたね」を追加する。 | ●令和5年3月9日施行 経過措置： 令和7年3月31日まで ●令和5年3月9日施行 |
| 令和4年 3月30日 | ●栄養成分表示の分析方法 ●遺伝子組換え表示 ほか | ●「日本食品標準成分表2020年版（八訂）」が改訂され、新たな分析方法が採用されたこと等から、栄養成分表示等に係る分析方法を整理。 ●遺伝子組換えからしなについて、厚生労働省による安全性審査を経て、新たに遺伝子組換えからしな由来の食品の国内流通が可能になると見込まれることから、遺伝子組換え表示の義務付けの対象農産物に「からしな」を追加。 ●高オレイン酸の形質を有する大豆について、従来育種により生産可能となったことにより、高オレイン酸遺伝子組換え大豆が「特定遺伝子組換え農産物」に該当しなくなったことから、特定遺伝子組換え農産物の形質から「高オレイン酸」を削除。 | ●令和4年3月30日施行 |
| 令和3年 3月17日 | ●玄米及び精米に係る表示 | ●規制改革実施計画（令和2年7月17日閣議決定）を踏まえ、 ①農産物検査による証明を受けていない場合であっても、産地、品種及び産年の根拠を示す資料の保管を要件とすることにより、当該産地、品種及び産年の表示を可能とし、 ②農産物検査証明による等、表示事項の根拠の確認方法の表示を可能とするとともに、 ③生産者名等、消費者が食品を選択する上で適切な情報を、一括表示枠内に表示できるよう改正。 | ●令和3年7月1日施行 |
| 令和2年 7月16日 | ●食品添加物に係る表示 ●原料ふぐの種類に係る表示 ●特色のある原材料等に係る表示 ほか | ●「食品添加物表示制度に関する検討会報告書」を踏まえ、「人工」及び「合成」を冠した食品添加物の用途名（甘味料、着色料及び保存料）及び一括名（香料）について、「人工」及び「合成」の用語を削除。 ●ふぐの種類について、食品衛生法（昭和22年法律第233号）第6条第2号に基づく通知「ふぐの衛生確保について」（昭和58年環乳第59号厚生省環境衛生局長通知）が改正されたため、ふぐの種類の標準和名のリストから「しろあみふぐ」を削除。 ●有機畜産物について、日本農林規格等に関する法律施行令（昭和26年政令第291号）の改正により、有機畜産物等が指定農林物資として表示規制の対象となったことを踏まえ、該当する告示を引用するよう改正。 | ●令和2年7月16日施行 経過措置： 令和4年3月31日まで ●令和2年7月16日施行 ●令和2年7月16日施行 |

消費者庁ホームページより抜粋

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/assets/food_labeling_cms201_240823_10.pdf

食品の表示に関する法律(主なもの)

| 法律名 | 法律の目的 | 対象食品 | 表示が義務づけられる事項 | 県の相談窓口 |
|--|---|--|---|--|
| 食品表示法 | 販売の用に供する食品に係る表示について、基準の策定その他の必要な事項を定めることで、その適正を確保し、一般消費者の利益の増進を図るとともに、国民の健康の保護及び増進、並びに食品の生産及び流通の円滑化、並びに消費者の需要に即した食品の生産の振興に寄与する。 | 販売の用に供する食品（添加物を含む。） | 名称、アレルギー、保存の方法、消費期限、原材料、添加物、栄養成分の量及び熱量、原産地その他、食品関連事業者等が食品を販売する際に表示すべき事項 | 保健医療部生活衛生課 029-301-3961 ☎ : seiei4@pref.ibaraki.lg.jp 県内各保健所 中 央 029-241-0100(表示法) 029-244-2828(健増法) ひたちなか 029-265-5515(代表) ひたちなか保健所常陸大宮支所 0295-52-1157(代表) 日 立 0294-22-4188(代表) 潮 来 0299-66-2116(表示法) 0299-66-2118(健増法) 潮来保健所鉾田支所 0291-33-2158(代表) 竜 ヶ 崎 0297-62-2163(表示法) 0297-62-2172(健増法) 土 浦 029-821-5364(表示法) 029-821-5398(健増法) つ く ば 029-851-9287(代表) 筑 西 0296-24-3913(表示法) 0296-24-3914(健増法) 古 河 0280-32-3021(代表) |
| 健康増進法 | 健康の保持増進効果等に係る虚偽誇大広告等を禁止する。 | 食品として販売に供する物に関する広告その他の表示 | (本法は、健康の保持増進効果等について、虚偽・誇大な広告を禁止する法律である。) | 県内各保健所 (上記参照) 保健医療部医療局業務課 029-301-3393 |
| 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 (医薬品医療機器等法) | 医薬品、医薬部外品、化粧品、医療機器及び再生医療等製品の品質、有効性及び安全性の確保並びにこれらの使用による保健衛生上の危害の発生及び拡大の防止のために必要な規制を行い、指定薬物の規制に関する措置を講ずるほか、医療上特にその必要性が高い医薬品、医療機器及び再生医療等製品の研究開発の促進のために必要な措置を講ずることで、保健衛生の向上を図る。 | 一般に消費者に食品として販売されるものうち、専ら医薬品成分を含まない、医薬品的な効果効果を標榜し、本来「医薬品」に分類されるべきもの | (本法は、医薬品的な効果効果を標榜するものに対して、行き過ぎた当該表示の削除等、必要な規制を行う法律である。) | 県内各保健所 (上記参照) 保健医療部医療局業務課 029-301-3393 |
| 不当景品類及び不当表示防止法 (景品表示法) | 不当な表示及び景品類の提供による顧客の誘引を防止し、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のある行為を制限及び禁止することで、一般消費者の利益を保護する。 | 一般の消費者に販売される全ての食品 | (本法は、商品・サービス全般について虚偽・誇大な表示等を禁止する法律である。) | 県民生活環境部生活文化課 029-301-2829 ※事案により、消費者庁等が対応する場合もある。 |
| 計量法 | 計量の基準を定め、適正な計量の実施を確保することで、経済の発展及び文化の向上に寄与する。 | 計量取引される可能性の多い食品のうち、政令で定める食品 | 内容量(密封特定商品)、食品関連事業者の氏名又は名称及び住所 | 計量検定所 029-221-2763 |
| 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 (米トレーサビリティ法) | 米穀等に関し、食品としての安全性を欠くものの流通を防止し、表示の適正化を図り、適正かつ円滑な流通を確保するための措置の実施の基礎とすることで、米穀等の産地情報の提供を促進し、国民の健康の保護及び消費者の利益の増進並びに農業及びその関連産業の健全な発展を図る。 | 米穀及び米穀を原材料とする飲食物品 | 対象食品に使用される米穀等の産地(食品表示法で(原料)原産地の表示義務がある対象食品を除く。) | 保健医療部生活衛生課 029-301-3961 ※事案により、農林水産省が対応する場合もある。 |

☎水戸市所在の事業者等は水戸市保健所へ問い合わせください(景品表示法、計量法、米トレーサビリティ法を除く。)

◆食品表示法等：保健衛生課 029-243-7328 ◆健康増進法：健康づくり課 029-243-7311

◆医薬品医療機器等法：医事薬事室 029-243-7329

加工食品の表示

一般用加工食品の表示

■表示の対象

下表のとおり表示の対象となる食品が決められています。なお、設備を設けて飲食させる場合（外食）は、表示の義務はありません。

表 「食品表示基準」別表第1 表示の対象となる加工食品

| | 食品群 | 表示対象となる食品 |
|----|-----------------|---|
| 1 | 麦類 | 精麦 |
| 2 | 粉類 | 米粉、小麦粉、雑穀粉、豆粉、いも粉、調製穀粉、その他の粉類 |
| 3 | でん粉 | 小麦でん粉、とうもろこしでん粉、甘しよでん粉、ばれいしよでん粉、タピオカでん粉、サゴでん粉、その他のでん粉 |
| 4 | 野菜加工品 | 野菜缶・瓶詰、トマト加工品、きのご類加工品、塩蔵野菜（漬物を除く。）、野菜漬物、野菜冷凍食品、乾燥野菜、野菜つくだ煮、その他の野菜加工品 |
| 5 | 果実加工品 | 果実缶・瓶詰、ジャム・マーマレード及び果実バター、果実漬物、乾燥果実、果実冷凍食品、その他の果実加工品 |
| 6 | 茶、コーヒー及びココアの調製品 | 茶、コーヒー製品、ココア製品 |
| 7 | 香辛料 | ブラックペッパー、ホワイトペッパー、レッドペッパー、シナモン（桂皮）、クローブ（丁子）、ナツメグ（肉づく）、サフラン、ローレル（月桂葉）、パプリカ、オールスパイス（百味こしょう）、さんしょう、カレー粉、からし粉、わさび粉、しょうが、その他の香辛料 |
| 8 | めん類、パン類 | めん類、パン類 |
| 9 | 穀類加工品 | アルファー化穀類、米加工品、オートミール、パン粉、ふ、麦茶、その他の穀類加工品 |
| 10 | 菓子類 | ビスケット類、焼き菓子、米菓、油菓子、和生菓子、洋生菓子、半生菓子、和干菓子、キャンデー類、チョコレート類、チューインガム、砂糖漬菓子、スナック菓子、冷菓、その他の菓子類 |
| 11 | 豆類の調製品 | あん、煮豆、豆腐・油揚げ類、ゆば、凍り豆腐、納豆、きなこ、ピーナッツ製品、いり豆、その他の豆類の調製品 |
| 12 | 砂糖類 | 砂糖、糖みつ、糖類 |
| 13 | その他の農産加工品 | こんにゃく、その他1から12に分類されない農産加工食品 |
| 14 | 食肉製品 | 加工食肉製品、鳥獣肉の缶・瓶詰、加工鳥獣肉冷凍食品、その他の食肉製品 |
| 15 | 酪農製品 | 牛乳、加工乳、乳飲料、練乳及び濃縮乳、粉乳、発酵乳及び乳酸菌飲料、バター、チーズ、アイスクリーム類、その他の酪農製品 |
| 16 | 加工卵製品 | 鶏卵の加工製品、その他の加工卵製品 |
| 17 | その他の畜産加工品 | 蜂蜜、その他14から16に分類されない畜産加工食品 |
| 18 | 加工魚介類 | 素干魚介類、塩干魚介類、煮干魚介類、塩蔵魚介類、缶詰魚介類、加工水産物冷凍食品、練り製品、その他の加工魚介類 |
| 19 | 加工海藻類 | こんぶ、こんぶ加工品、干のり、のり加工品、干わかめ類、干ひじき、干あらめ、寒天、その他の加工海藻類 |
| 20 | その他の水産加工食品 | その他18及び19に分類されない水産加工食品 |
| 21 | 調味料及びスープ | 食塩、みそ、しょうゆ、ソース、食酢、調味料関連製品、スープ、その他の調味料及びスープ |
| 22 | 食用油脂 | 食用植物油脂、食用動物油脂、食用加工油脂 |
| 23 | 調理食品 | 調理冷凍食品、チルド食品、レトルトパウチ食品、弁当、そうざい、その他の調理食品 |
| 24 | その他の加工食品 | イースト、植物性たんぱく及び調味植物性たんぱく、麦芽及び麦芽抽出物並びに麦芽シロップ、粉末ジュース、その他21から23に分類されない加工食品 |
| 25 | 飲料等 | 飲料水、清涼飲料、酒類、氷、その他の飲料 |

■表示する箇所

容器包装の見やすい箇所に表示する必要があります。なお、容器を包装紙で外装するときは、透明の袋等を透して個々の商品の表示を確認できる場合を除き、商品外装パッケージにも別途表示を行う必要があります。

■表示を行う必要がある者

製造業者、加工業者、輸入業者又は販売業者のうち、表示内容に責任を有する者が表示を行います。

■表示様式（プライスラベル等、下記様式と同等程度分かりやすく一括して表示することもできます。）

| | | |
|--|---|---|
| <p>名称 原材料名 添加物 原料原産地名※ 内容量 固形量※ 内容総量※ 消費期限 保存方法 原産国名※ 製造者</p> <p style="background-color: yellow; text-align: center;">※は該当する場合にのみ表示します。</p> |  | <p>（留意事項等）</p> <ul style="list-style-type: none"> ○日本語で表示してください。 ○文字及び枠の色は、背景の色と対照的な色としてください。 ○表示に用いる文字は8ポイント以上の活字を使用してください。 <p>ただし、表示可能面積がおおむね150cm²以下のもの及び印刷瓶に入れられた一般用加工食品で蓋に表示をする場合は5.5ポイント以上の活字とすることができます。</p> <ul style="list-style-type: none"> ○様式を縦書きとすることができます。 ○枠を表示することが困難な場合は、枠を省略することができます。 ○他法令による表示事項及び一般消費者の選択に資する適切な表示事項は、枠内に表示することができます。 |
|--|---|---|

■表示事項

◇名称（商品名ではありません。）

その内容を表す一般的な名称を表示（生乳、生山羊乳、生めん羊乳及び生水牛乳以外の乳並びに乳製品を除く。）し、「食品表示基準」別表第4で表示する名称が定められている食品は、その名称を表示します（その他の義務表示事項の表（P7～10）を参照）。

ただし、「食品表示基準」別表第5下欄に掲げる名称（P7～10の表下線のある食品）については、同表上欄に掲げる加工食品しか表示することができません（P7～10参照）。なお、事項名を「品名」、「品目」、「種類別」又は「種類別名称」とすることができます。また、名称については商品の主要面に表示することができ、この場合、一括表示様式での名称の項目を省略することができます。

◇原材料名

原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示しますが、複合原材料（2種類以上の原材料で構成される原材料）は別に定める表示ルールにより表示します（P13～14参照）。なお、「食品表示基準」別表第4で原材料名の表示方法が定められている食品は、その方法に従って表示する必要があります（その他の義務表示事項の表（P7～10）を参照）。

また、特定原材料等を含む場合はアレルギーの表示及び遺伝子組換え食品を含む場合は遺伝子組換え食品を含む旨の表示がそれぞれ必要となります（P14～16参照）。原材料名を一括表示様式に表示することが困難な場合は、一括表示様式に表示箇所を表示すれば、他の箇所に表示することができます。

◇添加物

添加物に占める重量の割合の多いものから順に、原則として物質名で表示します（P16～17参照）。なお、「食品表示基準」別表第4で添加物の表示方法が定められている食品は、その方法に従って表示する必要があります（その他の義務表示事項の表（P7～10）を参照）。

また、「食品表示基準」の施行により、原材料と添加物を区分して表示することが原則となりましたが、原材料と添加物が明確に区分されていれば、原材料名の欄に添加物を表示することができます（P17参照）。

◇原料原産地名（該当する加工食品のみ表示）

平成29年9月1日から、新たな原料原産地制度が始まり、国内で製造された全ての加工食品が表示の対象となりました（P18～22参照）。なお、原料原産地名を一括表示様式に表示することが困難な場合は、一括表示様式に表示箇所を表示すれば、他の箇所に表示することができます。

◇内容量（又は固形量及び内容総量）

内容重量（g又はkg）、内容体積（ml又はL）又は内容数量（個数等）を、単位を明記して表示し、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（P54～55参照）は、計量法の規定に基づき表示します。

なお、固形物に充てん液を加え缶又は瓶に密封したもの（固形量の管理が困難な場合を除く。）は、内容量に代え、固形量（g又はkg）及び内容総量（g又はkg）【固形量と内容総量がおおむね同一の場合又は充てん液を加える主たる目的が内容物を保護するためである場合は固形量のみ】を表示し、固形物に充てん液を加え缶及び瓶以外の容器包装に密封したものは、内容量に代え、固形量（g又はkg）を表示することができます。

また、「食品表示基準」で内容量の表示方法が定められている食品は、その方法に従って表示する必要があります（その他の義務表示事項の表（P7～10）を参照）。名称を商品の主要面に表示したときは、内容量、固形量又は内容総量を名称と同じ面に表示することができ、その場合、一括表示様式の内容量の項目を省略することができます。

◇消費期限又は賞味期限

品質の劣化が早い食品は「消費期限」、それ以外の食品は「賞味期限」を年月日の順で表示し、製造又は加工の日から賞味期限までの期間が3か月を超える場合は、年月での表示もできます。消費期限又は賞味期限を一括表示様式に表示することが困難な場合は、一括表示様式に表示箇所を表示すれば、他の箇所に表示することができます。

また、通常の表示が困難な場合は、年月日を各2桁（西暦年の場合は4桁又は末尾2桁）とする6桁又は8桁での表示も可能です。

なお、具体的な表示例は、以下のとおりです。

（製造又は加工した日から消費期限又は賞味期限までの期間が3か月以内の場合）

（ア）令和6年9月1日 （イ）06. 9. 1 （ウ）06. 09. 01 （エ）2024年9月1日
（オ）24. 9. 1 （カ）24. 09. 01

（賞味期限を年月で表示した場合）

（ア）令和6年9月 （イ）06. 9 （ウ）06. 09 （エ）2024年9月
（オ）24. 9 （カ）24. 09

（年月日を各2桁【又は4桁】で表示した場合）

（ア）060901 （イ）20240901 （ウ）240901

◇保存の方法

「保存温度10℃以下」、「4℃以下で保存」等、流通、家庭等において可能な開封前の保存の方法を、平易な用語で期限表示にできるだけ近接して表示します。なお、食品衛生法第13条第1項の規定により保存の方法の基準が定められた食品は、その基準に合う保存の方法を表示する必要があります。

また、消費期限又は賞味期限を一括表示様式に表示箇所を表示して他の箇所に表示した場合、保存の方法についても、一括表示様式に表示箇所を表示すれば、消費期限又は賞味期限の表示箇所に近接して表示することができます。

◇原産国名（輸入品）

原産国（その商品の内容について実質的な変更をもたらす行為が行われた国）名を表示します。

◇食品関連事業者の氏名又は名称及び住所

食品関連事業者のうち表示内容に責任を有する者（表示責任者）の氏名又は名称及び住所を表示します。

なお、表示責任者が販売業者、加工業者又は輸入業者である場合は、「製造者」をそれぞれ「販売者」、「加工者」又は「輸入者」と表示します。

◇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

製造所又は加工所（輸入品は輸入業者の営業所、乳は乳処理場、特別牛乳は特別牛乳搾取処理場）の所在地及び製造者又は加工者（輸入品は輸入業者、乳は乳処理業者、特別牛乳は特別牛乳搾取処理業者）の氏名又は名称を表示します（食品関連事業者の住所又は氏名若しくは名称と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が同じ場合は省略できます。）。

また、製造所固有記号の表示をもって、製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称の表示に代えることができます（その場合、製造所固有記号は、原則として食品関連事業者の氏名又は名称の次に「十」を冠して表示します。）。なお、平成28年4月1日から、以下のとおり新しい製造所固有記号制度が一部変更されました。

【製造所固有記号制度】

◆使用可能な範囲

一般用加工食品及び一般用添加物については、原則として、同一製品を2つ以上の製造所で製造する場合に限り製造所固有記号の使用が認められます。

なお、業務用加工食品及び業務用添加物については、これまでどおり使用が可能です。

◆消費者に対する応答義務

製造所固有記号を使用する場合は、製造所に関する消費者からの問い合わせに対応できるよう、以下のいずれかの事項の表示が義務づけられます。

- ・製造所の所在地又は製造者の氏名若しくは名称の情報の提供を求められたときに回答する者の連絡先
- ・製造所固有記号が表す製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称を表示したウェブサイトのアドレス
- ・当該製品を製造している全ての製造所の所在地又は製造者の氏名若しくは名称並びに製造所固有記号

◇栄養成分の量及び熱量

「食品表示基準」の施行により、栄養成分（たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウム（「食塩相当量」で表示））の量及び熱量の表示が原則義務化されました（P42～43参照）。

◇その他の義務表示事項

前記の表示事項に加え、「食品表示基準」第3条第2項で定める食品については、下表中欄に掲げる事項の表示が必要となります。

表 「食品表示基準」第3条第2項に定める食品の表示事項

| 「食品表示基準」 第3条第2項に定める食品 | 必要な表示事項 | 備 考 |
|--------------------------|---------------------|---|
| アスパルテームを含む食品 | Ｌ－フェニルアラニン化合物を含む旨 | アレルギー、遺伝子組換え、原料原産地名及び原産国名の表示については、P13～16、P18～21参照 |
| 指定成分等含有食品 | 指定成分等含有食品である旨 | |
| 特定保健用食品 | 特定保健用食品である旨等（P45参照） | |
| 機能性表示食品 | 機能性表示食品である旨等（P47参照） | |
| 乳児用規格適用食品 | 乳児用規格適用食品である旨 | |

また、「食品表示基準」別表第19及び別表20で個別の表示事項等が定められている食品は、その規定に従った表示が必要となります（P7～10の表参照）。

表「食品表示基準」別表第4、別表第19及び別表20で個別の表示事項等が定められている食品

| 食品 | 表示事項 | | 別表第20で規定する事項 |
|--------------|-------------------|---|--|
| | 別表第4 (横断的義務表示) | 別表第19 (個別的義務表示) | |
| 指定成分等含有食品 | | | 指定成分等含有食品である旨及び指定成分等について食品衛生上の危害の発生を防止する見地から特別の注意を必要とする成分又は物である旨 |
| 機能性表示食品 | | | 機能性表示食品である旨の表示箇所、機能性関与成分及び当該成分又は当該成分を含有する食品が有する機能性並びに機能性及び安全性について、国による評価を受けたものではない旨の表示箇所 |
| 農産物缶詰及び農産物瓶詰 | 名称、原材料名 | 形状、大きさ、基部の太さ、粒の大きさ、果肉の大きさ、果粒の大きさ、内容個数、使用上の注意、「冷凍原料使用」の用語、「もどし豆」の用語、「もどし原料使用」の用語、固形分、形状を表す写真、絵又は図柄 | 一括表示様式（「大きさ」等の他の箇所への表示を含む。）、「冷凍原料使用」、「もどし豆」、「もどし原料使用」又は「固形分」の用語の表示方法 |
| トマト加工品 | 名称、原材料名 | 使用上の注意、形状、「濃縮トマト還元」の用語、トマトの搾汁を濃縮した度合、トマトの搾汁の含有率 | 「濃縮トマト還元」の用語、トマトの搾汁を濃縮した度合及びトマトの搾汁の含有率の表示方法 |
| 乾しいたけ | 名称、原材料名 | | |
| 農産物漬物 | 名称、原材料名、添加物 | | |
| ジャム類 | 名称、原材料名、添加物、内容量 | 使用上の注意 | 使用上の注意の表示方法 |
| 乾めん類 | 名称、原材料名、添加物、内容量 | 調理方法、そば粉の配合割合 | 一括表示様式（添加物の事項の表示、「そば粉の配合割合」の事項の省略、「調理方法」の他の箇所への表示を含む。） |
| 即席めん | 原材料名、添加物、内容量 | 調理方法、使用上の注意 | |
| 即席めん類 | | 油脂で処理した旨 | |
| マカロニ類 | 名称、原材料名、添加物 | 調理方法 | 一括表示様式（「調理方法」の他の箇所への表示を含む。） |
| 無菌充填豆腐 | | 「常温保存可能品」の文字 | |
| パン類 | 名称、原材料名、内容量 | | |
| 凍り豆腐 | 名称、原材料名、添加物、内容量 | 調理方法 | 一括表示様式（添加物の事項の表示を含む。）、調理方法の文字サイズ |
| ハム類 | 名称、原材料名、添加物 | | |
| プレスハム | 名称、原材料名、添加物 | でん粉含有率 | 一括表示様式 |
| 混合プレスハム | | | |
| ソーセージ | | | |
| 混合ソーセージ | | | |
| ベーコン類 | 名称、原材料名、添加物 | | |

| 食 品 | 表示事項 | | 別表第20で規定する事項 |
|--------------------|-------------------|--|--|
| | 別表第4 (横断的義務表示) | 別表第19 (個別的義務表示) | |
| 畜産物缶詰及び 畜産物瓶詰 | 名称、原材料名 | 内容個数、使用上の注意、食肉の名称、肉片形状の用語 | 一括表示様式（「使用上の注意」の他の箇所への表示を含む。）、食肉の名称、「小肉片」、「ほぐし肉」、「ひき肉」又は「骨付」の用語の表示方法 |
| 食肉 | | 鳥獣の種類、処理を行った旨、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 | |
| 生食用牛肉 | | 生食用である旨、と畜場の所在地の都道府県名、加工施設の所在地の都道府県名及び加工施設の名称、一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨、子供、高齢者その他食中毒に対する抵抗力の弱い者は食肉の生食を控えるべき旨 ※上記「食肉」の表示事項の表示も必要 | |
| 食肉製品 | | 原料肉名、殺菌方法、乾燥食肉製品である旨、非加熱食肉製品である旨、水素イオン指数及び水分活性、特定加熱食肉製品である旨、水分活性、加熱食肉製品である旨、容器包装に入れた後加熱殺菌したのか、加熱殺菌した後容器包装に入れたものかの別 | |
| 乳 | | 種類別、殺菌温度及び時間、主要な原料名並びに含まれる無脂乳固形分及び乳脂肪分の重量百分率、含まれる乳脂肪分の重量百分率、常温での保存が可能である旨及び常温で保存した場合における賞味期限である旨の文字を冠したその年月日 | 一括表示様式（事項名の変更（「種類別」⇒「種類別名称」）を含む。）、種類別の文字サイズ |
| 乳製品 | | 種類別、乳製品である旨、主要な混合物の名称、主要な混合物の名称及びその重量百分率、含まれる無脂乳固形分及び乳脂肪分、当該動物の種類、含まれる乳脂肪分の重量百分率、殺菌した発酵乳及び乳酸菌飲料である旨、容器包装に入れた後加熱殺菌した旨、飲食に供する際に加熱する旨、製造時の発酵温度が摂氏25℃前後である旨、常温での保存が可能である旨及び常温で保存した場合における賞味期限である旨の文字を冠したその年月日 | (発酵乳及び乳酸菌飲料) 一括表示様式（事項名の変更（「種類別」⇒「種類別名称」）を含む。）、種類別の文字サイズ (発酵乳及び乳酸菌飲料以外) 一括表示様式（事項名の変更（「種類別」⇒「種類別名称」）を含む。）、種類別の文字サイズ |
| 乳又は乳製品を主要原料とする食品 | | 名称又は商品名、乳若しくは乳製品を原材料として含む旨、乳成分を原材料として含む旨又は主要原料である乳若しくは乳製品の種類別のうち少なくとも1つを含む旨、含まれる無脂乳固形分及び乳脂肪分、製造時の発酵温度が摂氏25℃前後である旨 | (乳酸菌飲料) 乳酸菌飲料である旨の文字サイズ |
| 鶏の液卵 | | 殺菌方法、未殺菌である旨、飲食に供する際に加熱殺菌を要する旨 | |
| 煮干魚類 | 名称、原材料名、 内容量 | | |
| 切り身又はむき身に した魚介類 | | 生食用である旨 | |

| 食 品 | 表示事項 | | 別表第20で規定する事項 |
|--------------------------------|---------------------|---|--|
| | 別表第4 (横断的義務表示) | 別表第19 (個別的義務表示) | |
| 生かき | | 生食用であるかないかの別、採取された水域 | |
| ゆでがに | | 飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別 | |
| 魚肉ハム及び 魚肉ソーセージ | 名称、原材料名、 添加物、内容量 | でん粉含有率、名称の用語 | 一括表示様式 |
| 魚肉ハム、魚肉 ソーセージ及び 特殊包装かまぼこ | | 気密性のある容器包装に充てんした後、その中心部の温度を摂氏120℃で4分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法により殺菌したものの殺菌方法、水素イオン指数又は水分活性 | |
| 削りぶし | 名称、原材料名、 内容量 | 名称の用語、密封の方法、圧搾煮干し配合率 | 一括表示様式、名称の用語の表示方法 |
| うに加工品 | 名称、原材料名 | 塩うに含有率、名称の用語 | 一括表示様式、名称の用語の表示方法 |
| うにあえもの | | | |
| うなぎ加工品 | 原材料名 | | |
| ふぐを原材料と するふぐ加工品 | | ロットが特定できるもの、原料ふぐの種類、漁獲水域名、生食用であるかないかの別、生食用である旨 | |
| 乾燥わかめ | 名称、原材料名 | | |
| 塩蔵わかめ | 名称、原材料名 | 食塩含有率、使用方法、名称の用語 | 一括表示様式（「使用方法」の他の箇所への表示を含む。）、名称の用語の表示方法 |
| 鯨肉製品 | | 気密性のある容器包装に充てんした後、その中心部の温度を摂氏120℃で4分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法により殺菌したものの殺菌方法 | |
| みそ | 名称、原材料名 | | |
| しょうゆ | | | |
| ウスターソース類 | 名称、原材料名、 添加物 | | |
| ドレッシング及び ドレッシング タイプ調味料 | 名称、原材料名、 内容量 | | |
| 食酢 | 名称、添加物 | 酸度、醸造酢の混合割合、希釈倍数、「醸造酢」又は「合成酢」の用語 | 一括表示様式、醸造酢の混合割合及び「醸造酢」又は「合成酢」の用語の表示方法 |
| 風味調味料 | 名称、原材料名 | 使用方法 | 一括表示様式（「使用方法」の他の箇所への表示を含む。） |
| 乾燥スープ | 名称、原材料名、 添加物、内容量 | 調理方法、「コンソメ」又は「ポタージュ」の用語 | 一括表示様式（「調理方法」の他の箇所への表示を含む。）、「コンソメ」、「ポタージュ」の用語の表示方法 |
| 食用植物油脂 | 名称、原材料名、 添加物 | | |
| マーガリン類 | 名称、原材料名、 添加物 | 油脂含有率、名称の用語 | 一括表示様式、名称の用語の表示方法 |

| 食品 | 表示事項 | | 別表第20で規定する事項 |
|--|-------------------|---|--|
| | 別表第4 (横断的義務表示) | 別表第19 (個別的義務表示) | |
| 冷凍食品 | | 飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別、凍結させる直前に加熱されたものであるかどうかの別、生食用であるかないかの別 | |
| 調理冷凍食品 | 名称、原材料名、添加物、内容量 | 衣の率、皮の率、使用方法、内容個数、食用油脂で揚げた後、凍結し、容器包装に入れた旨、ソースを加えた旨又はソースで煮込んだ旨、食肉の含有率、魚肉の含有率 | 一括表示様式（添加物の事項の表示を含む。）、使用方法又は内容個数、食用油脂で揚げた後、凍結し、容器包装に入れた旨並びにソースを加えた旨、ソースで煮込んだ旨及び食肉又は魚肉の含有率の表示方法 |
| チルドハンバーグステーキ チルドミートボール | 名称、原材料名、添加物、内容量 | 調理方法 | 一括表示様式（添加物の事項の表示を含む。）、調理方法の文字サイズ |
| チルドぎょうざ類 | 名称、原材料名、添加物、内容量 | 調理方法、皮の率、「チルド」の用語、「魚肉」の用語、「野菜」の用語 | 一括表示様式（添加物の事項の表示、「調理方法」の他の箇所への表示を含む。）、「チルド」の用語、「魚肉」「野菜」の用語の表示方法 |
| 容器包装詰加圧加熱殺菌食品 | | 食品を気密性のある容器包装に入れ、密封した後、加圧加熱殺菌した旨 | |
| レトルトパウチ食品 | 名称、原材料名、添加物、内容量 | レトルトパウチ食品である旨、調理方法、内容量（〇人前）、食肉等若しくはその加工品又は魚肉の含有率 | 一括表示様式（添加物の事項の表示を含む。）、レトルトパウチ食品である旨、調理方法、内容量（「〇人前」）及び食肉等若しくはその加工品又は魚肉の含有率の表示方法 |
| 容器包装に密封された常温で流通する食品 | | 「要冷蔵」である旨（注1） | 容器包装表（おもて）にわかりやすい大きさに「要冷蔵」と表示する（注1） |
| 缶詰の食品 | | 主要な原材料名 | |
| 調理食品缶詰及び調理食品瓶詰 | 名称、原材料名 | 使用上の注意、食肉の名称、「骨付」の用語、固形量又は内容量に対する食肉、臓器、可食部分及び家さん卵並びにそれらの加工品の重量の割合 | 一括表示様式（「使用上の注意」の他の箇所への表示を含む。）、食肉の名称、「骨付」の用語、固形量又は内容量に対する食肉、臓器、可食部分及び家さん卵並びにそれらの加工品の重量の割合の表示方法 |
| 水のみを原料とする清涼飲料水 | | 殺菌又は除菌を行っていない旨 | |
| 炭酸飲料 | 名称、原材料名 | | |
| 果実飲料 | 名称、原材料名、添加物 | 使用方法、「加糖」の用語、「濃縮還元」の用語、希釈時の果汁割合 | 一括表示様式、「加糖」の用語、「濃縮還元」の用語及び希釈時の果汁割合の表示方法 |
| 果実の搾汁又は果実の搾汁を濃縮したものを凍結させたものであって、原料用果汁以外のもの | | 「冷凍果実飲料」の文字 | |
| 豆乳類 | 名称、原材料名、添加物 | 大豆固形分、使用上の注意、名称の用語、粉末大豆たんぱくを加えた旨 | 一括表示様式、名称の用語及び粉末大豆たんぱくを加えた旨の表示方法 |
| にんじんジュース及びにんじんミックスジュース | 名称、原材料名 | | |

注) 下線_____のある食品は、名称の使用制限の対象となる加工食品群（P4名称参照）

注1：適切な温度管理がされていないことによるボツリヌス食中毒発生を防ぐため、冷蔵を要する食品がある旨を示す文字は、色彩、場所等を工夫しておおむね20ポイント以上の活字で表示する。

■表示の省略及び義務表示の特例

下表左欄に該当する場合、同表右欄に掲げる表示事項の表示を省略することができますが、任意で表示する場合は、「食品表示基準」の規定に従って表示する必要があります。

表1 表示の省略が可能な事項

| | |
|--|-------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> ○でん粉、チューインガム、冷菓、砂糖、アイスクリーム類、食塩、酒類、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）、氷 ○常温で保存すること以外にその保存方法に関し留意すべき事項がないもの | 保存の方法 |
| <ul style="list-style-type: none"> ○でん粉、チューインガム、冷菓、砂糖、アイスクリーム類、食塩及びうま味調味料、酒類、飲料水及び清涼飲料水、氷 | 消費期限又は賞味期限 |
| <ul style="list-style-type: none"> ○容器包装の表示可能面積がおおむね30cm²以下の場合（特定保健用食品及び機能性表示食品を除く。） ○原材料が1種類のみであるもの（缶詰及び食肉製品、特定保健用食品及び機能性表示食品、原材料名に遺伝子組換え農産物である旨若しくは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若しくは特定遺伝子組換え農産物である旨若しくは特定遺伝子組換え農産物と非特定遺伝子組換え農産物を意図的に混合した旨を表示する場合を除く。） | 原材料名 |
| <ul style="list-style-type: none"> ○容器包装の表示可能面積がおおむね30cm²以下の場合（特定保健用食品及び機能性表示食品を除く。） | 添加物 |
| <ul style="list-style-type: none"> ○内容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。） ○容器包装の表示可能面積がおおむね30cm²以下の場合（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。） | 内容量又は固形量及び内容総量 |
| <ul style="list-style-type: none"> ○容器包装の表示可能面積がおおむね30cm²以下であるもの ○酒類 ○栄養の供給源としての寄与の程度が小さいもの ○極めて短い期間で原材料（その配合割合を含む。）が変更されるもの ○消費税法第9条第1項に該当する小規模事業者及び中小企業基本法の小規模企業者 ※栄養表示をしようとする場合並びに特定保健用食品及び機能性表示食品は省略できません。 ※中小企業基本法の小規模企業者については、当分の間、表示の省略が認められます。 | 栄養成分の量及び熱量 |
| <ul style="list-style-type: none"> ○容器包装の表示可能面積がおおむね30cm²以下であるもの（食品関連事業者の氏名又は名称及び住所の表示を要しないとされているものを除く。） | 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 |
| <ul style="list-style-type: none"> ○容器包装の表示可能面積がおおむね30cm²以下であるもの | 遺伝子組換え食品に関する事項 |
| <ul style="list-style-type: none"> ○容器包装の表示可能面積がおおむね30cm²以下であるもの ○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 | 乳児用規格適用食品である旨 |
| <ul style="list-style-type: none"> ○容器包装の表示可能面積がおおむね30cm²以下であるもの | 原料原産地名 |
| <ul style="list-style-type: none"> ○容器包装の表示可能面積がおおむね30cm²以下であるもの | 原産国名 |

注) 容器包装の表示可能面積がおおむね30cm²以下の場合でも、省略が認められない表示事項

名称、保存の方法、消費期限又は賞味期限、食品関連事業者の氏名又は名称及び住所（表示責任者）、アレルギー、L-フェニルアラニン化合物を含む旨、指定成分等含有食品である旨。

また、下表左欄に該当する場合、同表右欄に掲げる表示事項の表示義務はありません。

表2 義務表示の特例

| | |
|-----------------------------|--|
| 酒類を販売する場合 | ○原材料名 ○アレルギー ○原産国名 |
| 食品を製造し、又は加工した場所で販売する場合 | ○原材料名（特定保健用食品及び機能性表示食品の場合を除く。） ○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の場合を除く。） ○栄養成分の量及び熱量（栄養表示をしようとする場合並びに特定保健用食品及び機能性表示食品の場合を除く。） |
| 不特定又は多数の者に対して譲渡（販売を除く。）する場合 | ○食品関連事業者の氏名又は名称及び住所（指定成分等含有食品、特定保健用食品及び機能性表示食品の場合を除く。） ○原産国名 ○原料原産地名 「食品表示基準」別表第19に掲げる表示事項* ※即席めん類に係る油脂で処理した旨、無菌充填豆腐に係る常温での保存が可能である旨及び常温で保存した場合における賞味期限である旨の文字を冠したその年月日、食肉の表示事項、食肉製品の表示事項、乳の表示事項、乳製品の表示事項、乳又は乳製品を主要原材料とする食品の表示事項、鶏の液卵の表示事項、切り身又はむき身にした魚介類であって生食用のものの表示事項、生かきの表示事項、ゆでがにに係る飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別、魚肉ハム、魚肉ソーセージ及び特殊包装かまぼこの表示事項、ふぐを原材料とするふぐ加工品の表示事項、鯨肉製品の殺菌方法、冷凍食品の表示事項、容器包装詰加圧加熱殺菌食品に係る加圧加熱殺菌した旨、容器包装に密封された常温で流通する食品の要冷蔵である旨、缶詰の食品に係る主要な原材料名、水のみを原料とする清涼飲料水に係る殺菌又は除菌を行っていない旨及び果実の搾汁又は果実の搾汁を濃縮したものを凍結させたものであって原料用果汁以外のものに係る「冷凍果実飲料」の文字を除く。 |

■表示禁止事項

「食品表示基準」第9条で一般用加工食品の容器包装に表示してはならない事項が、以下のとおり規定されています。

（表示禁止事項）

- ◇実際のものより著しく優良又は有利であると誤認させる用語
- ◇「食品表示基準」第3条及び第4条の規定により表示すべき事項（義務表示事項）の内容と矛盾する用語
- ◇乳児用規格適用食品以外の食品
 - 乳児用規格適用食品である旨を示す用語又はこれと紛らわしい用語
- ◇非遺伝子組換え農産物を原材料とする食品（当該食品を原材料とするものを含む。）以外の食品
 - 当該食品の原材料である遺伝子組換え表示対象農作物が非遺伝子組換え農産物である旨を示す用語
- ◇遺伝子組換え表示対象外農産物を原材料とする加工食品
 - 当該農産物について遺伝子組換えでないことを示す用語
- ◇産地名を示す表示であって、産地名の意味を誤認させるような用語
- ◇ナトリウム塩を添加している食品
 - ナトリウムの量
- ◇機能性表示食品
 - 疾病の治療効果又は予防効果を標榜する用語
 - 消費者庁長官に届け出た機能性関与成分以外の成分を強調する用語（「食品表示基準」第7条に基づき、栄養成分の補給ができる旨の表示及び栄養成分又は熱量の適切な摂取ができる旨の表示をする場合を除く。）
 - 消費者庁長官の評価、許可等を受けたものと誤認させるような用語
 - 「食品表示基準」別表第9第1欄に掲げる栄養成分の機能を示す用語
- ◇栄養機能食品
 - 「食品表示基準」別表第11に掲げる栄養成分以外の成分の機能を示す用語
 - 特定の保健の目的が期待できる旨を示す用語
- ◇保健機能食品（特定保健用食品、機能性表示食品及び栄養機能食品）以外の食品
 - 保健機能食品と紛らわしい名称、栄養成分の機能及び特定の保健の目的が期待できる旨を示す用語

◇屋根型紙パック容器の上端の一部を一箇所切り欠いた表示（牛乳について、「食品表示基準」別表第21に掲げる方法で表示する場合を除く。）

◇等級がある日本農林規格の格付け対象品目であって、等級の格付けが行われた食品以外のもの

▶等級を表す用語

◇その他内容を誤認させるような文字、絵、写真その他の表示

なお、以下の加工食品については、上記表示禁止事項に加え、「食品表示基準」別表第22で個別に表示禁止事項が定められています。

（「食品表示基準」別表第22で個別に表示禁止事項が定められている加工食品）

- | | |
|-------------------------|----------------|
| ○農産物缶詰及び農産物瓶詰 | ○トマト加工品 |
| ○乾しいたけ | ○農産物漬物 |
| ○ジャム類 | ○乾めん類 |
| ○即席めん | ○マカロニ類 |
| ○凍り豆腐 | ○ハム類 |
| ○プレスハム | ○混合プレスハム |
| ○ソーセージ | ○混合ソーセージ |
| ○ベーコン類 | ○畜産物缶詰及び畜産物瓶詰 |
| ○煮干魚類 | ○魚肉ハム及び魚肉ソーセージ |
| ○削りぶし | ○うに加工品 |
| ○うにあえもの | ○乾燥わかめ |
| ○塩蔵わかめ | ○みそ |
| ○しょうゆ | ○ウスターソース類 |
| ○ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料 | ○食酢 |
| ○風味調味料 | ○乾燥スープ |
| ○食用植物油 | ○調理冷凍食品 |
| ○チルドハンバーグステーキ | ○チルドミートボール |
| ○チルドぎょうざ類 | ○レトルトパウチ食品 |
| ○調理食品缶詰及び調理食品瓶詰 | ○炭酸飲料 |
| ○果実飲料 | ○豆乳類 |
| ○にんじんジュース及びにんじんミックスジュース | |

複合原材料、アレルギー及び遺伝子組換えの表示

（複合原材料※の表示）

※複合原材料の例：弁当の具として使われるハンバーグ、しょうゆ等

●原則

複合原材料名に括弧（ ）を付け、使用した原材料を重量順に表示します。ただし、添加物については（ ）内に表示せず、他に使用した添加物とまとめて表示します。

例1) ○○○○○ (×××、◇◇◇、▲▲▲、◆◆◆、◎◎)

複合原材料に括弧を付し、構成する原材料を重量順で表示

なお、以下のとおり使用した原材料の表示を省略することができます。

◇当該複合原材料の原材料が3種類以上ある場合

当該複合原材料の原材料に占める重量順が3位以下、かつ、重量割合が5%未満の原材料を「その他」と表示することができます。

例2) ○○○○○ (×××、◇◇◇、その他)

重量順が3位以下で重量割合が5%未満の原材料を「その他」と表示

◇当該複合原材料の最終製品の原材料に占める重量割合が5%未満の場合又は複合原材料の名称から原材料が明らかな場合、当該複合原材料の原材料の表示を省略することができます。

例3) ○○○○○○○○○

構成する原材料の表示を省略

●例外

単に混合しただけ等、原材料の性状に大きな変化がない複合原材料を使用する場合は、構成する原材料を分割して表示することができます。

例4) 砂糖と卵黄を混合した複合原材料「加糖卵黄」の表示例

- ◆複合原材料表示による方法：加糖卵黄（卵黄（卵を含む）、砂糖）、小麦粉、バター、レーズン／膨張剤
- ◆分割して表示する方法：小麦粉、バター、卵黄（卵を含む）、砂糖、レーズン／膨張剤

(アレルギーの表示)

加工食品に特定原材料が含まれている場合、当該特定原材料を含む旨又は当該特定原材料に由来する旨を表示しなければなりません。また、加工食品に特定原材料に準ずるものが含まれている場合は、当該食品を原材料として含む旨又は当該食品に由来する旨を可能な限り表示してください。

- 令和5年3月「くるみ」が特定原材料に追加されました。経過措置期間が令和7年3月31日までとなりますので、早めの対応をお願いします。
- 令和6年3月特定原材料に準ずるものとして、新たに「マカダミアナッツ」が追加され、「まつたけ」が削除されました。

○表示対象品目

| | |
|-----------------------------|--|
| 義務表示【8品目】 (特定原材料) |  えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生（ピーナッツ） |
| 推奨表示【20品目】 (特定原材料に準ずるもの) | アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン |

※特定原材料等：特定原材料及び特定原材料に準ずるもの。

○表示方法

原則として原材料又は添加物の直後に括弧を付して特定原材料等を含む旨又は由来する旨を表示（個別表示）しますが、個別表示によりがたい場合や個別表示がなじまない場合等は一括して表示することも可能です。なお、一括して表示する場合は、特定原材料等が原材料に使用されている場合や代替表記等で表示されているものも含め、一括表示に全て特定原材料等を表示する必要があります。また、可能性表示（「入っているかもしれません」の表示）は認められません。

◆個別に表示する方法

例) 小麦粉、しょうゆ（大豆を含む）／キトサン（かに由来）

※原材料：（～を含む）／添加物：（～由来）が原則

◆一括で表示する方法

例) 小麦粉、卵、しょうゆ／キトサン、（一部に小麦・卵・かに・大豆を含む）

小麦粉は小麦の拡大表記（原材料に特定原材料等を含む表記）となるため、アレルギーの表示を省略することができます。

原材料に表示されている小麦、卵を含め、全ての特定原材料等を表示します。

(遺伝子組換え食品に関する表示)

遺伝子組換え農産物及びその加工食品（下表参照）については、遺伝子組換え食品に関する表示が必要となります。

表 「食品表示基準」別表第17 表示対象の農作物及び加工食品

| 農産物（9作物） | 加工食品（33食品群） |
|-------------------|---|
| 大豆（枝豆及び大豆もやしを含む。） | ① 豆腐・油揚げ類 ② 凍り豆腐、おから及びゆば ③ 納豆 ④ 豆乳類 ⑤ みそ ⑥ 大豆煮豆 ⑦ 大豆缶詰及び大豆瓶詰 ⑧ きなこ ⑨ 大豆いり豆 ⑩ ①から⑨までに掲げるものを主な原材料とするもの ⑪ 調理用の大豆を主な原材料とするもの ⑫ 大豆粉を主な原材料とするもの ⑬ 大豆たんぱくを主な原材料とするもの ⑭ 枝豆を主な原材料とするもの ⑮ 大豆もやしを主な原材料とするもの |

| 農産物（9作物） | 加工食品（33食品群） |
|----------|--|
| とうもろこし | ①⑥ コーンスナック菓子 ①⑦ コーンスターチ ①⑧ ポップコーン ①⑨ 冷凍とうもろこし ②⑩ とうもろこし缶詰及びとうもろこし瓶詰 ②⑪ コーンフラワーを主な原材料とするもの ②⑫ コーングリッツを主な原材料とするもの（コーンフレークを除く。） ②⑬ 調理用のとうもろこしを主な原材料とするもの ②⑭ ①⑥から②⑩までに掲げるものを主な原材料とするもの |
| ばれいしょ | ②⑮ ポテトスナック菓子 ②⑯ 乾燥ばれいしょ ②⑰ 冷凍ばれいしょ ②⑱ ばれいしょでん粉 ②⑲ 調理用のばれいしょを主な原材料とするもの ②⑳ ②⑮から②⑱までに掲げるものを主な原材料とするもの |
| なたね | |
| 綿実 | |
| アルファルファ | ③① アルファルファを主な原材料とするもの |
| てん菜 | ③② 調理用のてん菜を主な原材料とするもの |
| パパイヤ | ③③ パパイヤを主な原材料とするもの |
| からしな | |

※加工食品は、その主な原材料（原材料に占める重量割合が上位3位まで、かつ、原材料及び添加物に占める重量割合が5%以上のもの）についてのみ表示が義務づけられます。

○表示方法

●従来のものと組成、栄養価等が同等である遺伝子組換え農産物及びこれを原材料とする加工食品

◇義務表示：「遺伝子組換えである」又は「遺伝子組換え不分別である」旨の表示が必要

➤加工工程後も組み換えられたDNA又はこれによって生じたたんぱく質が、広く認められた最新の検出技術でその検出が可能とされているもの（上記9作物及び33食品群）

◇任意表示：遺伝子組換えに関する表示義務はないが、任意で表示することが可能

➤組み換えられたDNA及びこれによって生じたたんぱく質が加工工程で除去・分解され、広く認められた最新の検出技術によってもその検出が不可能とされている加工食品（大豆油、しょうゆ、コーン油、なたね油等）

➤非遺伝子組換え農産物及びこれを原材料とする加工食品

表 表示方法（たんぱく質の検出が可能とされているもの）

| 区 分 | 表示方法 | 表示義務 |
|---|--|------|
| 分別生産流通管理が行われた遺伝子組換え農産物又はこれを原材料とする加工食品 | 「大豆（遺伝子組換え）」等 | 義務表示 |
| 遺伝子組換え農産物と非遺伝子組換え農産物が不分別の農産物又はこれを原材料とする加工食品 | 「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 | |
| 分別生産流通管理が行われた非遺伝子組換え農産物又はこれを原材料とする加工食品 | 「大豆（遺伝子組換えでない）」等 | 任意表示 |

※分別生産流通管理とは、遺伝子組換え農産物及び非遺伝子組換え農産物を生産、流通及び加工の各段階で善良なる管理者の注意をもって分別管理すること（その旨が書類により証明されたものに限る。）をいいます。

表 表示方法（たんぱく質の検出が不可能とされているもの）

| 区 分 | 表示方法 | 表示義務 |
|---|---------------------------------|------|
| 組み換えられたDNA及びこれによって生じたたんぱく質が加工後に最新の検出技術によっても検出が不可能とされている加工食品 | 「大豆（遺伝子組換え）」 「大豆（遺伝子組換え不分別）」 | 任意表示 |

令和4年3月に高オレイン酸遺伝子組換え大豆は、特定遺伝子組換え農産物の対象から除外されました。

別表第18（第3条、第18条関係）：特定遺伝子組換え表示対象となる加工食品

| 形質 | 加工食品 | 対象農産物 |
|-------------------|--|--------|
| ステアリドン酸産生 | 1 大豆を主な原材料とするもの（脱脂されたことにより、上欄に掲げる形質を有しなくなったものを除く。） 2 1に掲げるものを主な原材料とするもの | 大豆 |
| 高リシン | 1 とうもろこしを主な原材料とするもの（上欄に掲げる形質を有しなくなったものを除く。） 2 1に掲げるものを主な原材料とするもの | とうもろこし |
| エイコサペンタエン酸（EPA）産生 | 1 なたねを主な原材料とするもの（上欄に掲げる形質を有しなくなったものを除く。） | なたね |
| ドコサヘキサエン酸（DHA）産生 | 2 1に掲げるものを主な原材料とするもの | |

（遺伝子組換え食品に関する任意表示に関して）

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。

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。

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

添加物の表示（詳細）

○表示方法

●原則（再掲）：添加物に占める重量の割合の多いものから順に、原則として物質名で表示します。

●例外

◇簡略名・類別名表示

一般に広く使用されている名称を有する添加物は、その名称（簡略名、類別名）で表示することができます。

【例】

| 物質名 | 簡略、類別名 | 物質名 | 簡略、類別名 |
|--------------|---------|----------|---------|
| 炭酸水素ナトリウム | ⇒ 重曹 | エタノール | ⇒ 酒精 |
| 硫酸アルミニウムカリウム | ⇒ ミョウバン | D-ソルビトール | ⇒ ソルビット |

◇用途名併記

添加物を以下に掲げる8つの用途で使用する場合は、用途名と物質名を併記する必要があります。

【用途名併記を要する添加物】

- ① 甘味料
- ② 着色料
- ③ 保存料
- ④ 増粘剤、安定剤、ゲル化剤又は糊料
- ⑤ 酸化防止剤
- ⑥ 発色剤
- ⑦ 漂白剤
- ⑧ 防かび剤又は防ばい剤

【表示例】：酸化防止剤 — (ビタミンC)
用途名 物質名

◇一括名表示

使用目的が明確で、個々の成分まで表示する必要性が低い添加物は、個々の物質名を省略し、以下に掲げる一括名で表示することができます。

【一括名】

- | | | | |
|----------------------------|---------------------|--------|-------|
| ① イーストフード | ② ガムベース | ③ かんすい | ④ 酵素 |
| ⑤ 光沢剤 | ⑥ 香料 | ⑦ 酸味料 | ⑧ 軟化剤 |
| ⑨ 調味料 | ⑩ 豆腐用凝固剤又は凝固剤 | ⑪ 苦味料 | |
| ⑫ 乳化剤 | ⑬ 水素イオン濃度調整剤又はpH調整剤 | | |
| ⑭ 膨脹剤、膨張剤、ベーキングパウダー又はふくらし粉 | | | |

※「調味料」については、グループ名（アミノ酸、核酸、有機酸又は無機塩）を括弧内に付記し、複数のグループの調味料を併用したときは、代表的なグループ名を括弧内に表示し、その他は「等」として一括して表示します。

○表示の省略

栄養強化目的で使用する添加物（以下に掲げる食品を除く。）、加工助剤又はキャリアオーバーに該当する場合は、添加物の表示を省略することができます。

（栄養強化目的で使用する添加物の表示の省略が認められない加工食品）

- | | | |
|------------|----------|----------------|
| ○農産物漬物 | ○ジャム類 | ○乾めん類 |
| ○即席めん | ○マカロニ類 | ○ハム類 |
| ○プレスハム | ○混合プレスハム | ○ソーセージ |
| ○混合ソーセージ | ○ベーコン類 | ○魚肉ハム及び魚肉ソーセージ |
| ○ウスターソース類 | ○乾燥スープ | ○食用植物油 |
| ○マーガリン類 | ○調理冷凍食品 | ○チルドハンバーグステーキ |
| ○チルドミートボール | ○果実飲料 | ○豆乳類 |

（加工助剤）

食品の加工の際に添加されるもので、当該食品の完成前に除去されるもの、当該食品の原材料に起因してその食品中に通常含まれる成分と同じ成分に変えられ、かつ、その成分の量を明らかに増加させるものではないもの又は当該食品中に含まれる量が少なく、かつ、その成分による影響を当該食品に及ぼさないものをいいます。

（キャリアオーバー）

食品の原材料の製造又は加工の過程で使用され、かつ、当該食品の製造又は加工の過程において使用されないものであって、当該食品中には当該添加物が効果を発揮することができる量より少ない量しか含まれていないものをいいます。

○原材料と添加物の区別の例外

原材料と添加物を区分して表示することが原則となりますが、以下のとおり原材料と添加物が明確に区分されていれば、原材料名の欄に添加物を表示することができます。

（原材料と添加物を明確に区分する方法【例】）

- 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 |

原料原産地表示について

平成29年9月1日から新しい原料原産地表示制度がスタートしました。

《原料原産地表示制度の主な改正点》

| 新制度 | 旧制度 |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ○義務表示の対象となる加工食品 全ての加工食品（輸入品を除く。） ○義務表示の対象となる原材料 <ul style="list-style-type: none"> ・使用した原材料に占める重量割合が最も高い原材料（対象原材料） ※「食品表示基準」別表第15に掲げる食品は従来どおり。 ・新たに「おにぎり」ののりを追加 ○表示方法 従来の国別重量順表示を原則としつつ、これが困難な場合には、例外的に「又は表示」や「大括り表示」等を行うことができる。 対象原材料が生鮮食品の場合は、原産地の表示、中間加工原材料の場合は、原則として製造地表示を行う。 当該対象原材料に占める重量の割合が最も高い生鮮食品の産地が判明している場合には、製造地に代えて当該原材料の名称とともにその原産地を表示することができる。 ※「食品表示基準」別表第15に掲げる食品は従来どおり。 | <ul style="list-style-type: none"> ○義務表示の対象となる加工食品 22食品群と4品目（輸入品を除く。） ○義務表示の対象となる原材料 <ul style="list-style-type: none"> ・製品に占める重量の割合が最も高い生鮮食品で、かつ、当該割合が50%以上である原材料（22食品群） ・個別に定めた4品目の原材料 ○表示方法 国別重量順表示（一部、「又は」表示が可能） |

■原則表示

1. 対象原材料が生鮮食品の場合

○国別重量順表示

対象原材料が国産品の場合は国産である旨、輸入品である場合は原産国を原材料名に対応させて表示します。

なお、国産品の場合は、「国産」に代えて都道府県名、その他一般に知られている地名等を表示することができます。

例1：原材料名欄に括弧書きで表示する方法

| | |
|------|----------------------------|
| 名称 | 乾燥野菜 |
| 原材料名 | 大根（A国、B国）、人参 |
| 内容量 | 100g |
| 賞味期限 | 令和6年9月1日 |
| 保存方法 | 直射日光、高温多湿を避けて、保存してください。 |
| 製造者 | 県庁食品株式会社 茨城県水戸市笠原町978-6 |

- ・原産地が2か所以上ある場合は、重量順に原産地を表示します。
- ・原産地が3か所以上ある場合は、重量順に原産地を2か所以上表示し、その他の原産地を「その他」と表示することができます。

例2：原料原産地名欄による表示方法

| | |
|--------|----------------------------|
| 名称 | 乾燥野菜 |
| 原材料名 | 大根、人参 |
| 原料原産地名 | A国、B国（大根） |
| 内容量 | 100g |
| 賞味期限 | 令和6年9月1日 |
| 保存方法 | 直射日光、高温多湿を避けて、保存してください。 |
| 製造者 | 県庁食品株式会社 茨城県水戸市笠原町978-6 |



例3：表示箇所を明示し、枠外に別途記載する方法

| | |
|--------|----------------------------|
| 名称 | 乾燥野菜 |
| 原材料名 | 大根、人参 |
| 原料原産地名 | 商品名下部に記載 |
| 内容量 | 100g |
| 賞味期限 | 令和6年9月1日 |
| 保存方法 | 直射日光、高温多湿を避けて、保存してください。 |
| 製造者 | 県庁食品株式会社 茨城県水戸市笠原町978-6 |

別記

商品名

原料大根の原産地名 A国、B国

2. 対象原材料が加工食品の場合

○製造地表示

対象原材料が中間加工原材料の場合は、原則として、当該中間加工原材料の製造地を「〇〇製造」と表示します。（国産品は、「国内製造」や「〇〇県製造」等。輸入品は〇〇に原産国名を入れて表示します。）ただし、当該中間加工原材料の生鮮原材料の原産地が判明している場合には、「〇〇製造」の表示に代えて、当該原材料名とともにその原産地を表示することができます。

例1：原料原産地名欄による表示

| | |
|--------|-----------------------------|
| 名称 | 清涼飲料水 |
| 原材料名 | りんご果汁、果糖ぶどう糖液糖、果糖／酸味料、ビタミンC |
| 原料原産地名 | ドイツ製造、ハンガリー製造（りんご果汁） |
| 内容量 | 500ml |
| 賞味期限 | 令和6年9月1日 |
| 保存方法 | 10℃以下で保存してください。 |
| 製造者 | 県庁食品株式会社 茨城県水戸市笠原町978-6 |

- ・対象原材料（りんご果汁）の製造地を国別重量順で表示。
- ・「〇〇製造」に代えて「〇〇加工」と表示することはできません

例2：中間加工原材料の原料の産地を遡って表示

| | |
|--------|-----------------------------|
| 名称 | 清涼飲料水 |
| 原材料名 | りんご果汁、果糖ぶどう糖液糖、果糖／酸味料、ビタミンC |
| 原料原産地名 | ドイツ（りんご）、ハンガリー（りんご） |
| 内容量 | 500ml |
| 賞味期限 | 令和6年9月1日 |
| 保存方法 | 10℃以下で保存してください。 |
| 製造者 | 県庁食品株式会社 茨城県水戸市笠原町978-6 |

当該生鮮原材料名とともにその原産地を表示

例3：原料原産地表示、アレルギー表示、遺伝子組換え表示をする場合の表示

| | |
|--------|-----------------------------|
| 名称 | 豆腐サラダ |
| 原材料名 | 豆腐（大豆を含む：遺伝子組換えでない）、レタス、トマト |
| 原料原産地名 | 国内製造（豆腐） |
| 内容量 | 150g |
| 賞味期限 | 令和6年9月1日 |
| 保存方法 | 10℃以下で保存してください。 |
| 加工者 | 県庁食品株式会社 茨城県水戸市笠原町978-6 |

- ・原料原産地名欄を設けずに、「豆腐（大豆を含む：遺伝子組換えでない）（国内製造）、レタス、トマト」と表示することも可能です。
- ・「国内製造」は、対象原材料となる加工食品が国内で作られたことを意味しますが、その加工食品に使われた生鮮食品が国産という意味ではありません。

例外表示

1. 又は表示

「又は表示」とは、原材料の原産地として使用する可能性のある複数国を、過去の一定期間における産地別使用実績又は今後の一定期間における産地別使用計画での重量割合の高いものから順に「又は」でつないで表示する方法です。

また、消費者の誤認防止のために、容器包装には必ず、過去の一定期間における産地別使用実績又は今後の一定期間における産地別使用計画に基づく表示である旨の注意書きが必要です。

「又は表示」が認められる条件

原材料の過去の一定期間における産地別使用実績（新製品又は原料調達先の変更が確実な場合は、今後の一定期間における産地別使用計画）からみて、国別重量順表示にしようとした場合に、表示をする時点（製造日）を含む1年間で重量順位の変動や産地切り替えが行われる見込みで、国別重量順表示が困難である場合に限り、「又は表示」が認められます。また、根拠書類の保管が必要です。

なお、過去の一定期間における産地別使用実績とは、表示しようとする時点（製造日）を含む1年間（製造年、製造年度等）から遡って3年以内の中での1年以上の実績に限りです。

○表示例

| | |
|--------|--|
| 名称 | コースハム |
| 原材料名 | 豚コース肉、糖類（水あめ、砂糖）、食塩／調味料（有機酸等）、増粘多糖類、発色剤（亜硝酸Na）、香辛料 |
| 原料原産地名 | カナダ又はアメリカ（豚コース肉） |
| 内容量 | 100g |
| 賞味期限 | 令和6年9月1日 |
| 保存方法 | 10℃以下で保存してください。 |
| 製造者 | 県庁食品株式会社 茨城県水戸市笠原町978-6 |

産地として、使用可能性のある複数国を使用が見込まれる重量割合の高いものから順に「又は」でつないで表示

※豚コース肉の産地は、〇〇年の使用実績順

一定期間使用割合の高いものから順に表示した旨の表示

2. 大括り表示

「大括り表示」とは、3か国以上の外国の原産地について、表示をする時点（製造日）を含む1年間で重量順位の変動や産地の切り替えが見込まれる場合に、「輸入」等と括って表示する方法です。

「大括り表示」が認められる条件

一定期間での国別使用実績又は使用計画からみて、国別重量順表示が困難な場合には、「大括り表示」が認められます。また、根拠書類の保管が必要です。

○表示例

| | |
|--------|--|
| 名称 | コースハム |
| 原材料名 | 豚コース肉、糖類（水あめ、砂糖）、食塩／調味料（有機酸等）、増粘多糖類、発色剤（亜硝酸Na）、香辛料 |
| 原料原産地名 | 輸入（豚コース肉） |
| 内容量 | 100g |
| 賞味期限 | 令和6年9月1日 |
| 保存方法 | 10℃以下で保存してください。 |
| 製造者 | 県庁食品株式会社 茨城県水戸市笠原町978-6 |

・3以上の外国の産地を「輸入」と括って表示します。
・「輸入」の他に、「外国産」、「外国」等も表示可能です。

3. 「大括り表示」と「又は表示」の併用

「大括り表示」と「又は表示」の併用とは、「輸入」と「国産」を、過去の一定期間における産地別使用実績又は今後の一定期間における産地別使用計画での重量割合の高いものから順に「又は」でつないで表示する方法です。

〈併用が認められる条件〉

「大括り表示」の認められる条件を満たした上で、輸入品の合計と国産の重量順に変動があり、「輸入、国産」や「国産、輸入」の表示が困難な場合であって、「又は表示」の認められる条件を満たす場合に限り認められます。

また、消費者の誤認防止のために、容器包装には必ず、過去の一定期間における産地別使用実績又は今後の一定期間における産地別使用計画に基づく表示である旨の注意書きが必要です。

○表示例

| | |
|--------|----------------------------|
| 名称 | 小麦粉 |
| 原材料名 | 小麦 |
| 原料原産地名 | 輸入又は国産（小麦） |
| 内容量 | 700g |
| 賞味期限 | 令和6年9月1日 |
| 保存方法 | 直射日光、高温多湿を避けて、保存してください。 |
| 加工者 | 県庁食品株式会社 茨城県水戸市笠原町978-6 |

3以上の外国の産地を「輸入」と括って表示した上で、「輸入」と「国産」を、使用が見込まれる重量割合の高いものから順に「又は」でつないで表示

※小麦の産地は、〇〇年の使用実績順

一定期間使用割合の高いものから順に表示した旨の表示

表 「食品表示基準」別表第15 原料原産地表示を要する加工食品

| 22食品群・5品目及び具体的な食品の例 | |
|---------------------|---|
| 1 | (1) 乾燥きのご類、乾燥野菜及び乾燥果実（フレーク状又は粉末状にしたものを除く。） 乾燥しいたけ、乾燥スイートコーン、かんぴょう、切り干し大根、干し柿、干しぶどう、干しいも 等 |
| | (2) 塩蔵したきのご類、塩蔵野菜及び塩蔵果実（農産物漬物を除く。）塩蔵きのご 等 |
| | (3) ゆで、又は蒸したきのご類、野菜及び豆類並びにあん（缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。） たけのこ水煮、ゆでたぜんまい、ゆでたじゃがいも、ふかしたさつまいも、ゆでた大豆、生あん 等 |
| | (4) 異種混合したカット野菜、異種混合したカット果実その他野菜、果実及びきのご類を異種混合したもの（切断せずに詰め合わせたものを除く。） カット野菜ミックス、カットフルーツミックス 等 |
| | (5) 緑茶及び緑茶飲料 煎茶、玉緑茶、玉露、抹茶、番茶、ほうじ茶、粉末茶 等 |
| | (6) もち まるもち、のしもち、切りもち、草もち、豆もち 等 |
| | (7) いりさや落花生、いり落花生、あげ落花生及びいり豆類 素炒りした落花生、バターピーナッツ 等 |
| | (8) 黒糖及び黒糖加工品 黒糖みつ、黒糖菓子 等 |
| | (9) こんにゃく 板こんにゃく、玉こんにゃく、糸こんにゃく 等 |
| | (10) 調味した食肉（加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するものを除く。） 塩こしょうした牛タン、味付牛カルビ 等 |
| | (11) ゆで、又は蒸した食肉及び食用鳥卵（缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。） ゆでた牛もつ、蒸し鶏、ゆで卵、温泉卵 等 |
| | (12) 表面をあぶった食肉 鶏ささみの表面をあぶったもの 等 |
| | (13) フライ種として衣を付けた食肉（加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するものを除く。） 衣を付けた豚カツ用の豚肉、衣をまぶした鶏の唐揚げ用の鶏肉 等 |
| | (14) 合挽肉その他異種混合した食肉（肉塊又は挽肉を容器に詰め、成形したものを含む。） 合挽肉、食肉を加工し成形したサイコロステーキ、焼肉用に牛肉と豚肉を盛り合わせた焼肉セット 等 |
| | (15) 素干魚介類、塩干魚介類、煮干魚介類及びこんぶ、干のり、焼きのりその他干した海藻類（細切若しくは細刻したもの又は粉末状にしたものを除く。） みがきにしん、あじ開き干し、しらす干し、こんぶ、焼のり、干ひじき 等 |
| | (16) 塩蔵魚介類及び塩蔵海藻類 塩さば、塩さんま、塩かずのこ、塩たらこ、すじこ、いくら、塩うに、塩わかめ、塩蔵したうみぶどう 等 |
| | (17) 調味した魚介類及び海藻類（加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するもの並びに缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。） まぐろ醤油漬け、甘鯛の味噌漬け、もずく酢 等 |
| | (18) こんぶ巻 |

| 22食品群・5品目及び具体的な食品の例 | |
|---------------------|---|
| (19) | ゆで、又は蒸した魚介類及び海藻類（缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。） ゆでだこ、ゆでかに、ゆでしゃこ、ゆでほたて、蒸しだこ、釜揚げしらす、釜揚げさくらえび、ふぐ皮の湯引き 等 |
| (20) | 表面をあぶった魚介類 かつおのたたき 等 |
| (21) | フライ種として衣を付けた魚介類（加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するものを除く。） 衣をつけたカキフライ用のカキ、衣をつけたムニエル用の太刀魚 等 |
| (22) | (4)又は(14)に掲げるもののほか、生鮮食品を異種混合したもの（切断せずに詰め合わせたものを除く。） ねぎま串、鍋物セット（生鮮食品のみで構成されるもの）等 |
| 2 | 農産物漬物 |
| 3 | 野菜冷凍食品 |
| 4 | うなぎ加工品 |
| 5 | かつお削りぶし |
| 6 | 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。）* |

※「おにぎり」については、のりの名称の次に括弧を付して、当該のりの原料となる原そうの原産地について国別重量順に表示します。ただし、以下のものは対象範囲外とします。

- ① 唐揚げやたくあん等の食材（いわゆるおかず）と一緒に容器包装に入れたもの。
- ② 酢飯等で具を巻いた巻物で、いわゆるお寿司に該当するもの。

◆表示例

◇いちごジャム

| | |
|------|----------------------------|
| 名称 | いちごジャム |
| 原材料名 | いちご（茨城県産）、砂糖 |
| 添加物 | ゲル化剤（ペクチン）、酸化防止剤（V.C）、酸味料 |
| 内容量 | 400g |
| 賞味期限 | 令和6年9月1日 |
| 保存方法 | 直射日光を避け、常温で保存してください。 |
| 製造者 | 県庁食品株式会社 茨城県水戸市笠原町978-6 |

●名称
「食品表示基準」別表第4（P7参照）
（ジャム類）に基づき表示



◇いちごジャム（輸入）

| | |
|------|----------------------------------|
| 名称 | いちごジャム |
| 原材料名 | いちご、砂糖／ゲル化剤（ペクチン）、酸化防止剤（V.C）、酸味料 |
| 内容量 | 400g |
| 賞味期限 | 令和6年9月1日 |
| 保存方法 | 直射日光を避け、常温で保存してください。 |
| 原産国名 | アメリカ |
| 輸入者 | 県庁食品株式会社 茨城県水戸市笠原町978-6 |

食材と添加物を明確に区分し、原材料名の欄に添加物を表示した例



◇干しいも

| | |
|--------|----------------------------|
| 名称 | 干しいも |
| 原材料名 | さつまいも |
| 原料原産地名 | 茨城県 |
| 内容量 | 400g |
| 賞味期限 | 枠外この面右下に記載 |
| 保存方法 | 直射日光を避け、常温で保存してください。 |
| 製造者 | 県庁食品株式会社 茨城県水戸市笠原町978-6 |

●原料原産地名
乾燥野菜のため、原料原産地名の表示が必要
※添加物を含まない食品については、添加物の欄を省略するのが望ましい。

賞味期限：令和6年9月1日

◇紅鮭弁当

| | |
|------|--|
| 名称 | 紅鮭弁当 |
| 原材料名 | ご飯（国産）、煮物（里芋、人参、ごぼう、その他）（小麦・大豆を含む）、紅鮭、鶏つくね、大根煮、卵焼き、大学芋、昆布煮、たくあん、のり佃煮、小梅、ごま |
| 添加物 | 調味料（アミノ酸等）、pH調整剤、保存料（ポリリン酸）、グリシン、着色料（カラメル、青1、黄4、赤102）、甘味料（ステビア、甘草）、香料 |
| 内容量 | 1人前 |
| 消費期限 | 2024. 9. 3. 23時 |
| 保存方法 | 直射日光を避け、常温で保存してください。 |
| 製造者 | 県庁食品株式会社 茨城県水戸市笠原町978-6 |



- 煮物：複合原材料（2種類以上の原材料を使用）
- ご飯：米トレーサビリティ法に基づく産地伝達が必要
- 内容量：個数表記した例
- 消費期限：弁当は、時間まで表示するのが望ましい。

注) 弁当の外部から見て、原材料がわかるおかずは、以下のとおり簡素化した表示が可能です。

ただし、アレルギーを含む旨の表示及び添加物の表示については省略することはできません。

① おかず類をまとめて「おかず」と表示

② メインとなるおかずを表示し、それ以外を「その他おかず」、「その他付け合わせ」と表示

◇ぬか漬

| | |
|--------|----------------------------|
| 名称 | ぬか漬 |
| 原材料名 | きゅうり、にんじん、漬け原材料（ぬか類、食塩） |
| 添加物 | 調味料（アミノ酸等） |
| 原料原産地名 | 国産（きゅうり）、中国（にんじん） |
| 内容量 | 400g |
| 賞味期限 | 2024. 9. 1 |
| 保存方法 | 10℃以下で保存してください。 |
| 製造者 | 県庁食品株式会社 茨城県水戸市笠原町978-6 |

- 名称
 - 原材料名
 - 添加物
 - 原料原産地名
- 「食品表示基準」別表第4（農産物漬物）に基づき表示
「食品表示基準」第3条第2項原料原産地の2（農産物漬物）に基づき表示

- 製造地表示で「大括り表示」と「又は表示」を併用する場合
製造地表示でも、国別重量順表示が困難な場合に限り一定条件下で「大括り表示」「又は表示」の併用が認められます。
- 「外国製造」の文言は、意味が明確に伝わらない「輸入製造」、「国外製造」等は認められません。

◇清涼飲料水

| | |
|--------|----------------------------|
| 名称 | 清涼飲料水 |
| 原材料名 | りんご果汁、果糖ぶどう糖液糖、果糖 |
| 添加物 | 酸味料、ビタミンC |
| 原料原産地名 | 外国製造又は国内製造（りんご果汁） |
| 内容量 | 500ml |
| 賞味期限 | 2024. 9. 1 |
| 保存方法 | 10℃以下で保存してください。 |
| 製造者 | 県庁食品株式会社 茨城県水戸市笠原町978-6 |

※りんご果汁の製造地は、〇〇年の使用実績順

特定の原産地、特色のある原材料の表示例

◇米みそ（大豆のうち、国産大豆を80%使用した場合）

| | |
|------|--|
| 名称 | 米みそ |
| 原材料名 | 米（国産）、大豆（国産80%）、食塩／調味料（アミノ酸等）、保存料（ソルビン酸） |
| 内容量 | 1kg |
| 賞味期限 | 2024. 9 |
| 保存方法 | 直射日光を避け、高温多湿を避けて保存してください。 |
| 製造者 | 県庁食品株式会社 茨城県水戸市笠原町978-6 |



- 米（国産）：原料原産地表示制度に基づく義務表示
- 特色のある原材料表示
特色のある原材料の使用割合を当該表示に近接した箇所又は原材料名の次に括弧を付して表示

業務用加工食品の表示

※表示対象食品については、一般用加工食品の項を参照ください。

■業務用加工食品とは？

加工食品のうち、消費者に販売される形態となっているもの以外のものをいいます。

■表示を行う必要がある者



※外食やインスタ加工用の食品のみに仕向けられる業務用加工食品については、「原材料名」、「食品関連事業者の氏名又は名称及び住所」、「原産国名」及び「原料原産地名」の表示は不要です。

■表示事項等

下表に掲げる事項を容器包装又は送り状等に、原則として一般用加工食品の表示方法に準じて表示する必要があります。

表 業務用加工食品の表示事項等

| 容器包装に表示する事項 | 容器包装、送り状、納品書等又は規格書等に表示する事項 |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ○名称^{注1)} ○保存の方法 ○消費期限又は賞味期限 ○添加物^{注2)} ○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^{注3)} ○アレルギー ○L-フェニルアラニン化合物を含む旨 ○指定成分等含有食品に関する事項 ○乳児用規格適用食品である旨 ○即席めん類に関する事項 ○無菌充填豆腐に関する事項 ○食肉に関する事項 ○食肉製品に関する事項 ○乳に関する事項 ○乳製品に関する事項 ○乳又は乳製品を主要原料とする食品に関する事項 ○鶏の液卵に関する事項 ○切り身又はむき身にした魚介類であって、生食用のものに関する事項 ○生かきに関する事項 ○ゆでがにに関する事項 ○魚肉ハム、魚肉ソーセージ及び特殊包装かまぼこに関する事項 ○ふぐを原材料とする食品に関する事項 ○鯨肉製品に関する事項 ○冷凍食品に関する事項 ○容器包装詰加圧加熱殺菌食品に関する事項 ○缶詰の食品に関する事項 ○ミネラルウォーター類に関する事項 ○冷凍果実飲料に関する事項 | <ul style="list-style-type: none"> ○原材料名^{注4)} ^{注5)} ○食品関連事業者の氏名又は名称及び住所 ○原料原産地名（最終製品で原料原産地の表示が必要な原材料を含む場合）^{注6)} ○原産国名（輸入後にその性質に変更を加える業務用加工食品を除く。） |
| <p>注1) 容器包装に入れないで販売する場合は、送り状、納品書又は規格書等に表示する。</p> <p>注2) 重量の割合の高い順が分かるように表示する。</p> <p>注3) 製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称を製造所固有記号で表示する場合は、原則として食品関連事業者の氏名又は名称の次に表示する。</p> | <p>注4) 重量の割合の高い順が分かるように表示する。</p> <p>注5) 複合原材料表示で「その他」と表示される原材料は「その他」と表示でき、複合原材料表示で省略可能とされる複合原材料の原材料は省略することができる。</p> <p>注6) 重量割合の高い原産地の順が分かるように表示する。</p> |

ただし、P25の上部表左欄に掲げる食品を同表右欄に掲げる者に販売する場合は、送り状、納品書等又は規格書等への表示をもって、容器包装への表示に代えることができます。

表 送り状、納品書等又は規格書等への表示をもって、容器包装への表示に代えることができる食品

| 食 品 | 販 売 先 |
|---------------------------------------|---|
| 原料用果汁（1缶当たり200L以上の缶に収められているもの） | 1回の授受につき10缶以上を乳処理業又は清涼飲料水製造業の許可を受けた者に販売する場合 |
| 原料用濃縮コーヒー（1缶当たり20L以上の缶に収められているもの） | 1回の授受につき20缶以上を乳処理業又は清涼飲料水製造業の許可を受けた者に販売する場合 |
| 原料用魚肉すり身（1個当たり20kg以上の容器包装に収められているもの） | 1回の授受につき当該容器包装10個以上を水産製品製造業、そうざい製造業、複合型そうざい製造業、冷凍食品製造業又は複合型冷凍食品製造業の許可を受けた者に販売する場合 |
| 乳製品又は乳若しくは乳製品を主要原料とする食品のうち原料用に使用されるもの | 1回の授受につき10個以上の容器包装に収められたものを乳処理業、菓子製造業、乳製品製造業、清涼飲料水製造業、食肉製品製造業、水産製品製造業、そうざい製造業、複合型そうざい製造業、冷凍食品製造業又は複合型冷凍食品製造業の許可を受けた者に販売する場合 |

■業者間で取引する場合の外箱表示等について（食品表示基準Q&A 加工-300より）

個装（個別容器包装）に表示をしてある食品を運搬の目的のみをもってダンボール箱に入れた場合は、そのダンボール箱は運搬のための器具と解されるので、表示義務はありません。

一方、当該ダンボール箱が運搬のための器具ではなく、小売のために包装されたものである場合であって、「原材料名（添加物以外）」、「原料原産地名（必要な場合）」、「原産国名（必要な場合）」について、個装にこれらを表示している場合は、これらをダンボール箱に改めて表示する必要はありませんが、名称、添加物、アレルギー、賞味期限（消費期限）及び保存方法（必要な場合）、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については、食品表示基準第13条の規定に従い、指定された場所に表示する必要があります。

なお、ダンボール箱には表示してあるが、個装に表示されていない商品をダンボール箱から取り出してスーパーなどで消費者に販売する場合については、食品表示基準により個装への表示が必要です。

■表示の省略及び義務表示の特例

以下の食品に該当する場合、表示事項の消費期限又は賞味期限の表示を省略することができ、以下の食品のうち、保存の方法の基準が定められた食品を除いて、表示事項の保存の方法の表示を省略することができます。

○清涼飲料水のうちガラス瓶（紙栓を付けたものを除く。）又はポリエチレン製容器包装に収められたもの
○酒類

○生めん類、即席めん類、食肉製品、鶏の液卵、ゆでがに、魚肉ハム、魚肉ソーセージ、魚肉練り製品、鯨肉ベーコンの類、マーガリン、冷凍食品、容器包装詰加圧加熱殺菌食品、弁当、調理パン、そうざい、生菓子類、清涼飲料水及び酒類以外の加工食品（缶詰、瓶詰、たる詰め又はつぼ詰めのものを除く。）

また、下表左欄に該当する場合は、同表右欄に掲げる表示事項の表示義務はありません。

表 義務表示の特例

| | |
|--|--|
| 業務用酒類（消費者に販売される形態となっている酒類以外のもの）を販売する場合 | ○原材料名 ○アレルギー ○原産国名 |
| 設備を設けて飲食させる施設における飲食の用に供する場合、食品を製造し、若しくは加工した場所における販売の用に供する場合又は不特定若しくは多数の者に対する譲渡（販売を除く。）の用に供する場合 | ○原材料名 ○食品関連事業者の氏名又は名称及び住所 ○原料原産地名 ○原産国名 |
| 容器包装に入れずに販売する場合 | ○保存の方法 ○消費期限又は賞味期限 ○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 ○アレルギー ○レフェニルアラニン化合物を含む旨 ○指定成分等含有食品に関する事項 ○乳児用規格適用食品である旨 ○即席めん類に関する事項 ○食肉に関する事項 ○食肉製品に関する事項 ○乳に関する事項 ○乳製品に関する事項 ○乳又は乳製品を主要原料とする食品に関する事項 ○鶏の液卵に関する事項 ○切り身又はむき身にした魚介類であって、生食用のものに関する事項 ○生かきに関する事項 ○ゆでがにに関する事項 ○魚肉ハム、魚肉ソーセージ及び特殊包装かまぼこに関する事項 ○ふぐを原材料とするふぐ加工品に関する事項 ○鯨肉製品に関する事項 ○冷凍食品に関する事項 ○ミネラルウォーターに関する事項 ○冷凍果実飲料に関する事項 |

■表示禁止事項

一般用加工食品の表示禁止事項（P12～13参照、等級を表す用語を除く。）に準じます。

食品関連事業者以外の者が容器包装した加工食品を販売する場合

以下に掲げる事項を容器包装に、原則として一般用加工食品の表示方法に準じて表示する必要があります。

【表示が必要な事項】

- 名称
 - 保存の方法
 - 消費期限又は賞味期限
 - 添加物
 - 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
 - アレルギー（酒類除く。）
 - L-フェニルアラニン化合物を含む旨
 - 指定成分等含有食品に関する事項
 - 遺伝子組換え食品に関する事項（遺伝子組換え不分別の表示及び非遺伝子組換え農産物の表示に限る。）
 - 乳児用規格適用食品である旨
 - 即席めん類に関する事項
 - 無菌充填豆腐に関する事項
 - 食肉に関する事項
 - 食肉製品に関する事項
 - 乳に関する事項
 - 乳製品に関する事項
 - 乳又は乳製品を主要原料とする食品に関する事項
 - 鶏の液卵に関する事項
 - 切り身又はむき身にした魚介類であって、生食用のものに関する事項
 - 生かきに関する事項
 - ゆでがにに関する事項
 - 魚肉ハム、魚肉ソーセージ及び特殊包装かまぼこに関する事項
 - ふぐを原材料とするふぐ加工品に関する事項
 - 鯨肉製品に関する事項
 - 冷凍食品に関する事項
 - 容器包装詰加圧加熱殺菌食品に関する事項
 - 缶詰の食品に関する事項
 - ミネラルウォーター類に関する事項
 - 冷凍果実飲料に関する事項
- ※表示対象食品、表示方法（表示様式を除く。）及び表示禁止事項については、一般用加工食品の項（P3～17）を参照ください。



食品表示法違反に対する罰則

- 回収等命令に違反した場合
 - 個人：3年以下の懲役若しくは300万円以下の罰金又は併科
 - 法人：3億円以下の罰金
- 安全性に重要な影響を及ぼす事項について、食品表示基準に従った表示をせずに食品を販売した場合
 - 個人：2年以下の懲役若しくは200万円以下の罰金又は併科
 - 法人：1億円以下の罰金
- 原産地（原料原産地を含む。）の虚偽表示をした場合
 - 個人：2年以下の懲役又は200万円以下の罰金
 - 法人：1億円以下の罰金
- 表示基準違反に係る措置命令に違反した場合
 - 個人：1年以下の懲役又は100万円以下の罰金
 - 法人：1億円以下の罰金

生鮮食品の表示

一般用生鮮食品の表示

※袋詰米穀の表示についてはP33～35参照ください。

■表示の対象

下表のとおり「食品表示基準」で表示の対象となる生鮮食品が決められています。なお、設備を設けて飲食させる場合（外食）、生産者が生産した生鮮食品を容器包装に入れずに自らその場（水産物は水揚げした場所）で消費者に販売する場合及び不特定若しくは多数の者に対して譲渡（販売を除く。）する場合は、表示義務はありません。

表 「食品表示基準」別表第2 表示の対象となる生鮮食品

| | |
|-------------|--|
| 農 産 物 | 米穀（収穫後調整、選別、水洗い等を行ったもの、単に切断したものと及び精麦又は雑穀を混合したものを含む。） 玄米、精米 |
| | 麦類（収穫後調整、選別、水洗い等を行ったものと及び単に切断したものを含む。） 大麦、はだか麦、小麦、ライ麦、えん麦 |
| | 雑穀（収穫後調整、選別、水洗い等を行ったものと及び単に切断したものを含む。） とうもろこし、あわ、ひえ、そば、きび、もろこし、はとむぎ、その他の雑穀 |
| | 豆類（収穫後調整、選別、水洗い等を行ったものと及び単に切断したものを含み、未成熟のものを除く。） 大豆、小豆、いんげん、えんどう、ささげ、そら豆、緑豆、落花生、その他の豆類 |
| | 野菜（収穫後調整、選別、水洗い等を行ったもの、単に切断したものと及び単に凍結させたものを含む。） 根菜類、葉茎菜類、果菜類、香辛野菜及びつまもの類、きのこ類、山菜類、果実的野菜、その他の野菜 |
| | 果実（収穫後調整、選別、水洗い等を行ったもの、単に切断したものと及び単に凍結させたものを含む。） かんぎつ類、仁果類、核果類、しょう果類、殻果類、熱帯性及び亜熱帯性果実、その他の果実 |
| | その他の農産食品（収穫後調整、選別、水洗い等を行ったもの、単に切断したものと及び単に凍結させたものを含む。） 糖料作物、こんにゃくいも、未加工飲料作物、香辛料原材料、他に分類されない農産食品 |
| 畜 産 物 | 食肉（単に切断、薄切り等したものと並びに単に冷蔵及び凍結させたものを含む。） 牛肉、豚肉及びいのしし肉、馬肉、めん羊肉、山羊肉、うさぎ肉、家きん肉、その他の肉類 |
| | 乳 生乳、生山羊乳、その他の乳 |
| | 食用鳥卵（殻付きのものに限る。） 鶏卵、アヒルの卵、うずらの卵、その他の食用鳥卵 |
| | その他の畜産食品（単に切断、薄切り等したものと並びに単に冷蔵及び凍結させたものを含む。） |
| 水 産 物 | 魚類 淡水産魚類、さく河性さけ・ます類、にしん・いわし類、かつお・まぐろ・さば類、あじ・ぶり・しいら類、たら類、かれい・ひらめ類、すずき・たい・にべ類、その他の魚類 |
| | 貝類 しじみ・たにし類、かき類、いたやがい類、あかがい・もがい類、はまぐり・あさり類、ばかがい類、あわび類、さざえ類、その他の貝類 |
| | 水産動物類 いか類、たこ類、えび類、いせえび・うちわえび・ざりがに類、かに類、その他の甲かく類、うに・なまこ類、かめ類、その他の水産動物類 |
| | 海産ほ乳動物類 鯨、いるか、その他の海産ほ乳動物類 |
| | 海藻類 こんぶ類、わかめ類、のり類、あおさ類、寒天原草類、その他の海藻類 |

注1) 農産物には、きのこ類、山菜類及びたけのこを含む。

注2) 水産物には、ラウンド、セミドレス、ドレス、フィレー、切り身、刺身（盛り合わせたものを除く。）、むき身、単に凍結させたものと及び解凍したものと並びに生きたものを含む。

■表示する箇所

○小売業者

容器包装に入れられた生鮮食品は容器包装の見やすい箇所に表示しますが、以下に掲げる事項は容器包装でなく、製品に近接した掲示その他の見やすい場所に表示することができます。

（容器包装に入れられた生鮮食品の表示事項のうち、製品に近接した掲示等に表示できる事項）

◇名称

- ・農産物（放射線を照射した食品、保健機能食品及びシアン化合物を含有する豆類を除く。）
- ・鶏の殻付き卵（保健機能食品を除く。）
- ・水産物（保健機能食品及び切り身又はむき身にした魚介類（生かき及びふぐを含む。）を除く。）

◇原産地

◇遺伝子組換え農産物に関する事項（特定遺伝子組換え農産物に関するものに限る。）

◇栽培方法（しいたけ）

◇解凍した旨及び養殖された旨（水産物）

また、容器包装に入れられていない生鮮食品は、製品に近接した掲示その他の見やすい場所に表示します。（製品に近接した掲示の例）

◆農産物

〇〇県産 ピーマン



アメリカ産 パイナップル



◆水産物

〇〇沖 さば



○流通業者（卸、仲卸、輸入業者等）

容器包装、送り状又は納品書等に表示する必要があります。

（表示例） ・ 段ボール箱に記載した例 ・ 送り状、納品書に記載した例



| | | | |
|-----|--------|-------|----------|
| 出荷先 | 〇 〇 〇 | 国産 | 〇年 〇月 〇日 |
| 品名 | ひやえんどう | 農協 | 〇〇 J A |
| | | 生産地 | 〇〇 県 |
| 荷姿 | 荷 印 | 等級・階級 | 数量 [内訳] |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

■表示を行う必要がある者

全ての食品関連事業者に表示義務があります。
→生産者、卸売業者（輸入業者含む）、小売業者

■表示の方式

日本語で表示し、文字の色は背景の色と対照的な色とする必要があります。なお、容器包装の表示に用いる文字は8ポイント以上の活字を使用しますが、表示可能面積がおおむね150cm²以下のものは5.5ポイント以上の活字とすることができます。

■表示事項

◇名称（農産物、畜産物、水産物共通）

その内容を表す一般的な名称を表示します。なお、水産物の名称については、「魚介類の名称のガイドライン」において、『標準和名を基本としつつも、より広く一般に使用されている和名があれば、その名称を表示できる』とされています。

（参考）一般に使用されている和名を表示する例

| 標準和名 | 一般に使用されている和名 |
|----------|--------------|
| キアンコウ | アンコウ |
| ホッコクアカエビ | アマエビ、ナンバンエビ |

◇原産地

●農産物

◇国産品

都道府県名を表示します。なお、市町村名その他一般に知られている地名を原産地として表示することができます。

◇輸入品

原産国名を表示します。なお、一般に知られている地名を原産地として表示することができます。

☆しいたけについて

令和4年3月に食品表示基準Q&Aが改正され、原木又は菌床培地に種菌を植え付けた場所（植菌地）を原産地として表示することとされました。

(原産地の表示例)

| 国産品 | |
|---------|-----|
| 茨城県 | 丹波 |
| 北海道 | 土佐 |
| 水戸市 | 信州 |
| 秩父郡 | 甲州 |
| 屋久島 | 房総 |
| 輸入品 | |
| アメリカ | 中国 |
| カリフォルニア | 福建省 |

●畜産物

◇国産品*

国産の旨を表示しますが、主たる飼養地*が属する都道府県名、市町村名その他一般に知られている地名を原産地として表示することができます。

※国内での飼養期間が外国での飼養期間（2以上の外国で飼養された場合は、それぞれの国の飼養期間）より短い場合は輸入品となります。

※主たる飼養地とは、2か所以上の飼養地で飼養した場合に飼養期間が最も長い飼養地をいいます。

◇輸入品

原産国名（2以上の外国で飼養された場合は、飼養期間が最も長い国の国名）を表示します。

●水産物

◇国産品

生産した水域の名称（水域名）又は地域名（主たる養殖場が属する都道府県名）を表示しますが、水域名の表示が困難な場合は、水揚げした港名又は水揚げした港が属する都道府県名をもって水域名の表示に代えることができます。

なお、水域名に水揚げした港名又は水揚げした港が属する都道府県名を併記することができます。

◇輸入品

原産国名を表示します。なお、原産国名に水域名を併記することができます。

※水域名と都道府県名*1、国名と水域名を併記する場合は*2のように表示する必要があります。

※生産水域名を表示する際の指針として、「生鮮魚介類の生産水域名の表示のガイドライン」等があります。

●同じ種類の生鮮食品で複数の原産地のものを混合している場合は、重量順に原産地を表示します。

●異なる種類の生鮮食品で複数の原産地のものを詰め合わせた場合は、それぞれの生鮮食品の名称に原産地を併記します。

☆輸入したあさりの原産地表示について

現在、アサリについては稚貝での輸入実態は確認されていません。したがって、外国（A国）から輸入したアサリを放流し、その後掘り揚げることは、成員の輸入したアサリの保管又は出荷調整の行為に相当すると考えられ、すなわち「蓄養」に該当します。

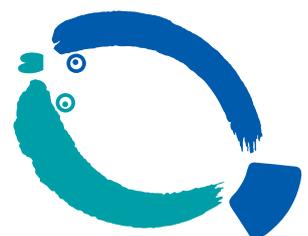
このため、原産地は「A国」と表示することとなります。

【蓄養】出荷調整用その他の目的のため、水産動植物を短期間一定の場所に保存することを「蓄養」と定義した上で、「蓄養」の期間は貝類の全体の成育期間には含まれないこととします。

(農林水産省HP:<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/kansa/220318.html>)

(名称及び原産地の表示例)

| 国産品 | |
|-----------|---------------|
| ・わかさぎ | 霞ヶ浦（茨城県）*1 |
| ・きんめだい | 下田沖 |
| ・さんま | 三陸沖 |
| ・あゆ | 四万十川 |
| ・あなご | 銚子沖 |
| ・しじみ | 酒沼 |
| ・かつお | 高知沖 |
| ・まがれい | 若狭湾 |
| ・あまだい | 明石沖 |
| ・いせえび | 瀬戸内海 |
| 輸入品 | |
| ・からすがれい | アメリカ |
| ・ブラックタイガー | タイ |
| ・はまぐり | 中国 |
| ・まさば | ノルウェー |
| ・タラバガニ | ロシア（オホーツク海）*2 |



茨城のさかな

◇その他の義務表示事項

前記の表示事項に加え、下表左欄に掲げる食品については、「食品表示基準」第18条第2項又は別表第24で規定される表示事項を表示する必要があります。

表「食品表示基準」第18条第2項又は別表第24で個別の表示事項が定められている食品

| 食 品 | 第18条 第2項 | 別表 第24 | 表示事項 |
|---|-------------|-----------|--|
| 放射線を照射した食品 | ○ | | 放射線照射に関する事項 |
| 特定保健用食品 | ○ | | 特定保健用食品である旨等（P45参照） |
| 機能性表示食品 | ○ | | 機能性表示食品である旨等（P47参照） |
| 対象農産物（組換えDNA技術を用いて生産された農産物で、「食品表示基準」別表第16に掲げるもの） | ○ | | 遺伝子組換え農産物に関する事項 ※表示方法については、加工食品の「遺伝子組換え食品に関する表示（P14～16）」を参照 |
| 乳児用規格適用食品 | ○ | | 乳児用規格適用食品である旨 |
| 密封特定商品（特定商品の販売に係る計量に関する政令第5条に規定する特定商品であって、密封されたもの） | ○ | | 内容量、 食品関連事業者の氏名又は名称及び住所 ※密封 商品を容器に入れ、又は包装して、その容器若しくは包装又はこれらに付した封紙を破棄しなければ、当該物象の状態の量を増加し、又は減少することができないようにすることをいいます。 |
| シアン化合物を含有する豆類 | | ○ | アレルゲン、輸入年月日、添加物 加工所の所在地及び加工者の氏名又は名称（輸入品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、以下同じ）、使用の方法 |
| しいたけ | | ○ | 栽培方法 |
| アボカド、あんず、おうとう、かんきつ類、キウイ、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、マルメロ、マンゴー、もも及びりんご | | ○ | アレルゲン、保存の方法、消費期限又は賞味期限、 添加物（防ばい剤又は防かび剤*） <u>加工所の所在地及び加工者の氏名又は名称</u> （下線部は省略可能） ※防ばい剤又は防かび剤 イマザリル、アゾキシストロビン、チアベンダゾール（TBZ）、オルトフェニルフェノール（OPP）、オルトフェニルフェノールナトリウム（OPP-Na）、ジフェニル（DP）、フルジオキシニル、ピリメタニル |
| 食肉（鳥獣の生肉（骨及び臓器を含む。）に限る） ※ <u>個体識別番号</u> （牛トレーサビリティ法に基づく表示事項） 小売業者は、牛肉のうち、「原産地」が「国産」である特定食肉（ひき肉や小間切れ、タンやホルモン等の内臓、その他加工品等を除く。）を販売する場合は、「 <u>個体識別番号</u> （10桁）」又は「 <u>荷口番号</u> （ロット番号）」を表示する必要があります。 なお、（独）家畜改良センターのホームページにアクセスし、「 <u>個体識別番号</u> 」を入力すると、牛の品種や、いつ・どこで生まれ、育てられ、と殺されたか等の情報を閲覧することができます。 【（独）家畜改良センターのHP】 http://www.nlbc.go.jp/index.html | | ○ | アレルゲン、保存の方法、消費期限又は賞味期限、 添加物、加工所の所在地及び加工者の氏名又は名称、 鳥獣の種類、処理を行った旨、 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 （生食用牛肉） 上記に加え、以下の事項の表示が必要。 生食用である旨、と畜場の所在地の都道府県名（輸入品は原産国名）及びと畜場の名称、 加工施設の所在地の都道府県名（輸入品は原産国名）及び加工施設の名称、 一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨、 子供、高齢者その他食中毒に対する抵抗力の弱い者は食肉の生食を控えるべき旨 |
| 生乳、生山羊乳、生めん羊乳及び生水牛乳 | | ○ | 生乳、生山羊乳、生めん羊乳及び生水牛乳である旨 |

| 食 品 | 第18条 第2項 | 別表 第24 | 表示事項 |
|---|-------------|-----------|--|
| 鶏の殻付き卵 | | ○ | (生食用、生食用以外共通) アレルギー、保存の方法、賞味期限、添加物、採卵施設等の所在地及び採卵した者等の氏名、使用の方法 (生食用) 生食用である旨、摂氏10℃以下で保存することが望ましい旨、賞味期限を経過した後は飲食に供する際に加熱殺菌を要する旨 (生食用以外) 加熱加工用である旨、飲食に供する際に加熱殺菌を要する旨 |
| 水産物 | | ○ | 解凍した旨（凍結させたものを解凍したものである場合に限る。） 養殖された旨（養殖されたものである場合に限る。） ※養殖 幼魚等を重量の増加又は品質の向上を図ることを目的として、出荷するまでの間、給餌により育成することをいいます。 |
| 切り身又はむき身にした魚介類（生かき及びふぐを除く。）で生食用のもの（凍結させたものを除く。） | | ○ | アレルギー、保存の方法、消費期限又は賞味期限、添加物、加工所の所在地及び加工者の氏名又は名称、生食用である旨 |
| 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 | | ○ | 処理年月日、処理事業者の氏名又は名称及び住所、原料ふぐの種類、漁獲水域名（なしふぐに限る。） |
| 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 | | ○ | アレルギー、保存の方法、消費期限又は賞味期限、添加物、加工所の所在地及び加工者の氏名又は名称、加工年月日（ロットが特定できるもの）、原料ふぐの種類、漁獲水域名（なしふぐに限る。）、生食用であるかないかの別、生食用である旨（生食用のみ） |
| 冷凍食品のうち、切り身又はむき身にした魚介類（生かきを除く。）を凍結させたもの | | ○ | アレルギー、保存の方法、消費期限又は賞味期限、添加物、加工所の所在地及び加工者の氏名又は名称、生食用であるかないかの別 |
| 生かき | | ○ | アレルギー、保存の方法、消費期限又は賞味期限、添加物、加工所の所在地及び加工者の氏名又は名称、生食用であるかないかの別、採取された水域（生食用のみ） |

■義務表示の特例

下表左欄に該当する場合は、同表右欄に掲げる表示事項の表示義務はありません。

表 義務表示の特例

| | |
|--|--|
| 生産した場所で販売する場合又は不特定若しく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"> ○名称（容器包装に入れられたシアン化合物を含有する豆類、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、マルメロ、マンゴー、もも、りんご、食肉（鳥獣の生肉（骨及び臓器を含む。）に限る。）、生乳、生山羊乳、生めん羊乳、生水牛乳、鶏の殻付き卵、切り身又はむき身にした魚介類（生かき及びふぐを除く。）であって生食用のもの（凍結させたものを除く。）、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、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、冷凍食品のうち、切り身又はむき身にした魚介類（生かきを除く。）を凍結させたもの及び生かきを除く。） ○原産地 ○内容量 ○食品関連事業者の氏名又は名称及び住所 ○玄米及び精米に関する事項 ○栽培方法（しいたけに限る。） ○解凍した旨（水産物に限る。） ○養殖された旨（水産物に限る。） |
|--|--|

| | |
|-------------------------|---|
| <p>容器包装に入れなくて販売する場合</p> | <ul style="list-style-type: none"> ○名称（生産した場所で販売する場合又は不特定若しくは多数の者に対して譲渡する場合に限る。） ○放射線照射に関する事項 ○乳児用規格適用食品である旨 ○内容量 ○食品関連事業者の氏名又は名称及び住所 ○「食品表示基準」別表第24に掲げる表示事項（P30～31参照、栽培方法、解凍した旨及び養殖された旨を除く。） |
|-------------------------|---|

■表示禁止事項

「食品表示基準」第23条第1項で一般用生鮮食品の容器包装又は製品に近接した掲示その他の見やすい場所に表示してはならない事項が、以下のとおり規定されています。

【表示禁止事項】

- 実際のものより著しく優良又は有利であると誤認させる用語
- 「食品表示基準」第18条又は第19条の規定により表示すべき事項（義務表示事項）の内容と矛盾する用語
- 乳児用規格適用食品以外の食品
 - ・乳児用規格適用食品である旨を示す用語又はこれと紛らわしい用語
- 非遺伝子組換え農産物以外の食品
 - ・当該作物である食品が非遺伝子組換え農産物である食品である旨を示す用語
- 組換えDNA技術を用いて生産された農産物以外の作物
 - ・当該農産物に関し遺伝子組換えでないことを示す用語
- 機能性表示食品
 - ・疾病の治療効果又は予防効果を標榜する用語
 - ・「食品表示基準」第21条で準用する「食品表示基準」第7条の規定に基づく栄養成分の補給ができる旨の表示及び栄養成分又は熱量の適切な摂取ができる旨の表示をする場合（栄養強調表示）を除き、消費者庁長官に届け出た機能性関与成分以外の成分（「食品表示基準」別表第9の第1欄に掲げる栄養成分を含む。）を強調する用語
 - ・消費者庁長官の評価、許可等を受けたものと誤認させるような用語
 - ・「食品表示基準」別表第9の第1欄に掲げる栄養成分の機能を示す用語
- 栄養機能食品
 - ・「食品表示基準」別表第11に掲げる栄養成分以外の成分の機能を示す用語
 - ・特定の保健の目的が期待できる旨を示す用語
- 保健機能食品以外の食品
 - ・保健機能食品と紛らわしい名称、栄養成分の機能及び特定の保健の目的が期待できる旨を示す用語
- 上記のほか、製品の品質を誤認させるような文字、絵、写真その他の表示

袋詰米穀の表示

■表示の対象

消費者に販売するために容器包装された玄米及び精米が対象となります。
なお、ばら売りの玄米及び精米については、「食品表示基準」第18条の規定に基づき、「名称」及び「原産地」を表記した立て札等により表示を行います。



■表示する箇所

容器包装の見やすい箇所に表示します。

■表示を行う必要がある者

原則として表示内容に責任を有する者が表示義務を負います。

■表示の方式

日本語で表示し、文字及び枠の色は背景の色と対照的な色とする必要があります。なお、容器包装の表示に用いる文字は12ポイント以上（内容量が3kg以下のものは8ポイント以上）の活字を使用します。

■玄米及び精米に関する事項

令和3年7月1日から、産地、品種及び産年の証明を受けていない原料玄米であっても、根拠資料を保管することで、産地、品種及び産年の表示が可能となりました。

根拠が不確かな表示がなされた米の流通を排除し、消費者の信頼を損ねることがないようにするため、産地、品種及び産年の表示の根拠を示す資料の保管を要件とすることにより、農産物検査法による証明を受けていない原料玄米であっても、産地、品種及び産年の表示を可能とする等の改正が行われました。

■表示様式

別記様式4（第22条関係）：袋詰米穀の一括表示様式

| 名 称 | | | | |
|-------|-----|-----|-----|-------|
| 原料玄米 | 産 地 | 品 種 | 産 年 | 使用割合※ |
| | | | | |
| 内 容 量 | | | | |
| 精米時期 | | | | |
| 販 売 者 | | | | |

※単一原料米にあつては、使用割合の事項を削除する。

別表第24

留意事項等

- 「名称」に代え、「品名」と表示できます。
- 産地、品種又は産年を表示しないものは、この様式中その事項を省略できます。
- 産年及び精米時期をこの様式に従って表示することが困難な場合は、この様式の産年及び精米時期の欄に表示箇所を表示すれば、他の箇所に表示できます。
- 単一原料米にあつては、使用割合※の事項を削除します。
- 玄米にあつては、「精米時期」を「調製時期」とします。
- 輸入品で、調製時期又は精米時期が明らかでないものにあつては、この様式中「調製時期」又は「精米時期」を「輸入時期」とします。
- 表示を行う者が精米工場である場合は、この様式中「販売者」を「精米工場」とします。
- この様式は、縦書とすることができ、枠の記載が困難な場合は、枠を省略できます。
- 消費者の選択に資する適切な表示事項は、枠内に表示することができます。

■表示事項

◇名称（単一原料米、単一原料米以外共通）

玄米は「玄米」、もち精米は「もち精米」、うるち精米のうち胚芽を含む精米の製品に占める重量の割合が80%未満のものは「うるち精米」又は「精米」、うるち精米のうち胚芽を含む精米の製品に占める重量の割合が80%以上のものは「胚芽精米」と表示します。

【注意】玄米：もみから、もみ殻を取り除いて調製したもの

精米：玄米のぬか層の全部又は一部を取り除いて精白したもの

もち精米：精米のうち、でん粉にアミロース成分を含まないもの

うるち精米：もち精米以外の精米

◇原料玄米（製品の原料として使用される玄米）

○単一原料米と表示する場合（P35表示例1）

産地、品種及び産年が同一であり、かつ、その根拠を示す資料を保管している原料玄米については、「単一原料米」と表示し、その産地、品種及び産年を併記します。

（この場合の産地は、国産品にあっては都道府県名、市町村名その他一般に知られている地名を、輸入品にあっては原産国名又は一般的に知られている地名を表示します。）

○単一原料米以外の原料玄米を表示する場合（P35表示例2）

単一原料米に該当しない原料玄米については、「複数原料米」等原料玄米の産地、品種及び産年が同一でない旨を表示し、その産地及び使用割合を併記します。その場合には、国産品及び輸入品の原産国ごとに使用割合の高い順に表示します。

産地、品種又は産年を表示したい場合は、その根拠を示す資料を保管すれば、表示の「原産国名及び使用割合」の次に括弧を付して産地、品種又は産年を使用割合と併せて表示することができます。

○単一原料米以外の原料玄米について、「複数原料米」以外の表示方法

「複数原料米」のほか、「ブレンド米」、「混合米」、「多数原料米」、「多岐原料米」、「ミックスマ」、「産地ミックスマ」、「品種ミックスマ」等表示と内容に矛盾がなく消費者に誤認を与えない用語で表示することができます。

◇内容量（単一原料米、単一原料米以外共通）

内容重量をg又はkgの単位で、単位を明記して表示します。ただし、精麦又は雑穀を混合したものは精麦又は雑穀を合計した内容重量とし、内容重量の表示の次に括弧を付して精麦又は雑穀の最も一般的な名称にその重量及び単位を併記して表示します。

◇調製時期、精米時期又は輸入時期（単一原料米、単一原料米以外共通）

玄米は調製時期、精米は精米時期、調製時期又は精米時期が不明な輸入品は輸入時期を年月旬又は年月日の順で表示します。なお、調製時期、精米時期又は輸入時期の異なるものを混合したものは最も古い調製時期、精米時期又は輸入時期を表示します。

【注意】調製時期：原料玄米を調製した時期

精米時期：原料玄米を精白した時期

📌 精米年月日表示の見直し（精米年月旬表示の導入）について

精米商品は、以前「精米年月日」を表示することとされていましたが、年月日に加えて、「10日の幅を持たせた年月旬（上旬／中旬／下旬）」という表示ができるようになりました。

令和4年4月からは、米袋の一括表示の事項名部分を「精米時期」に変更する必要があります。

◇販売者（単一原料米、単一原料米以外共通）

食関連事業者のうち表示内容に責任を有する者（表示責任者）の氏名又は名称、住所及び電話番号を表示します。

なお、表示を行う者が精米工場の場合は、事項名を「精米工場」とし、当該工場を所有する業者名及びその工場名、住所並びに電話番号を表示します。

■一括表示欄以外の箇所にブレンド米の表示を行う場合

○原料の使用割合が50%以上の場合

「ブレンド」等の文字を産地、品種又は産年の文字のうち、最も大きな文字と同等程度以上の大きさで表示してください。

○原料の使用割合が50%未満の場合

使用割合を産地の文字のうち、最も大きな文字と同等程度以上の大きさで表示してください。

(原料の使用割合が50%以上の表示例)

| |
|---|
| <p style="text-align: center;">○○県産 □□ヒカリブレンド</p> |
|---|

(原料の使用割合が50%未満の表示例)

| |
|--|
| <p style="text-align: center;">○○県産 □□ヒカリ30%使用</p> |
|--|

■表示禁止事項

○「新米」の用語（原料玄米が生産された当該年の12月31日までに容器包装に入れられた玄米又は原料玄米が生産された当該年の12月31日までに精白され、容器包装に入れられた精米を除く。）

○原料玄米のうち使用割合が50%未満であるもの

・当該原料玄米の産地（国産品又は輸入品の別を含む。）、品種又は産年を表す用語（使用割合を、産地、品種又は産年を表す用語のうち最も大きく表示してあるものと同程度以上の大きさで付してあるものを除く。）

○産地、品種又は産年を表す用語を表示する場合

・当該用語のうち最も大きく表示してあるものよりも小さい大きさで付してある「ブレンド」その他産地、品種及び産年が同一でない原料玄米を用いていることを示す用語

◇袋詰めされた精米の表示例

産地、品種及び産年が同一であり、かつ、その根拠を示す資料を保管している原料玄米について
(表示例1)

| 名 称 | 精 米 | | |
|-------|--|-------|-------|
| | 産 地 | 品 種 | 産 年 |
| 原料玄米 | 単一原料米 | | |
| | 茨城県 | こしひかり | 令和6年産 |
| 内 容 量 | 5kg | | |
| 精米時期 | 令和6年9月上旬 | | |
| 販 売 者 | 県庁米穀株式会社 水戸市笠原町978-6 電話番号 029-301-3420 | | |



生鮮食品の表示

単一原料米に該当しない原料玄米であり、「複数原料米」等原料玄米の産地、品種及び産年が同一でない場合
(表示例2)

| 原料玄米 | 産 地 | 品 種 | 産 年 | 使用割合 |
|------|-------|-----|-----|------|
| | 複数原料米 | | | |
| | 国内産 | | | 8割 |
| | 中国産 | | | 2割 |

【農産物検査法による証明を受けている場合】

全ての原料玄米について、**農産物検査法による証明を受けている場合**で、その確認方法を表示する場合

| 原料玄米 | 産 地 | 品 種 | 産 年 | → | 原料玄米 | 産 地 | 品 種 | 産 年 |
|------|-------|-------|-------|---|------|-----|------------------|-------|
| | 単一原料米 | | | | | | 単一原料米 (農産物検査証明済) | |
| | 茨城県 | こしひかり | 令和6年産 | | | 茨城県 | こしひかり | 令和6年産 |

【農産物検査法による証明を受けていない場合】

産地、品種及び産年について根拠資料を保管しており、その確認方法を表示する場合

| 原料玄米 | 産 地 | 品 種 | 産 年 | 使用割合 | → | 原料玄米 | 産 地 | 品 種 | 産 年 |
|------|------|-----|-----|------|---|------|-----|--------------------------|-------|
| | 未検査米 | | | | | | | 単一原料米 (〇〇ライスの自主基準による確認済) | |
| | 茨城県 | | | 10割 | | | 茨城県 | こしひかり | 令和6年産 |

※当社の自主基準では、〇〇〇〇〇の確認を行っています

原料玄米の表示例については、消費者庁ホームページ食品表示基準Q&Aを参照ください。

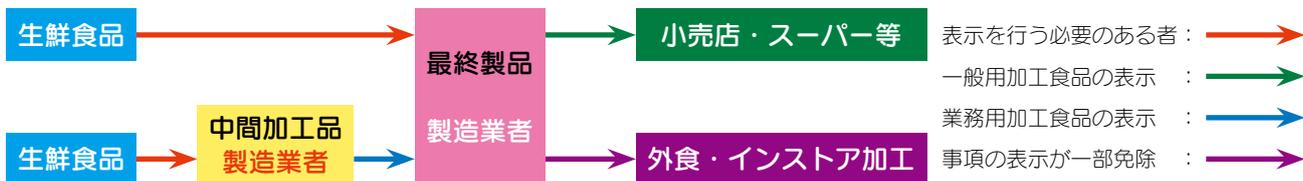
https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/assets/food_labeling_cms201_240328_15.pdf

業務用生鮮食品の表示

■業務用生鮮食品とは？

生鮮食品のうち、加工食品の原材料となるものをいいます。

■表示を行う必要がある者



※外食やインスタ加工用の食品のみに仕向けられる業務用生鮮食品については、以下に掲げる表示事項の表示は不要です。

- ・名称（容器包装に入れられたシアン化合物を含有する豆類、アボカド、あんず、おうとう、かんきつ類、キウイ、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、マルメロ、マンゴー、もも、りんご、食肉（鳥獣の生肉（骨及び臓器を含む。）に限る。）、生乳、生山羊乳、生めん羊乳、生水牛乳、鶏の殻付き卵、切り身又はむき身にした魚介類（生かき及びふぐを除く。）であって、生食用のもの（凍結させたものを除く。）、ふぐの内臓を除去し、皮をはいたもの並びに切り身にしたふぐ、ふぐの精巣及びふぐの皮であって生食用でないもの、切り身にしたふぐ、ふぐの精巣及びふぐの皮であって生食用のもの、冷凍食品のうち切り身又はむき身にした魚介類（生かきを除く。）を凍結させたもの及び生かきを除く。）
- ・原産地

■表示事項等

下表に掲げる事項を容器包装又は送り状等に、原則として一般用生鮮食品の表示方法に準じて表示する必要があります。

表 業務用生鮮食品の表示事項等

| 容器包装に表示する事項 | 容器包装、送り状、納品書等又は規格書等に表示する事項 |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ○名称（農産物（放射線を照射した食品、保健機能食品であるもの及びシアン化合物を含有する豆類）、鶏の殻付き卵（保健機能食品であるもの）及び水産物（保健機能食品であるもの及び切り身又はむき身にしたもの）を含む。） ○放射線照射に関する事項 ○乳児用規格適用食品である旨 ○シアン化合物を含有する豆類に関する事項 ○アボカド、あんず、おうとう、かんきつ類、キウイ、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、マルメロ、マンゴー、もも及びりんごに関する事項 ○食肉に関する事項 ○生乳、生山羊乳、生めん羊乳及び生水牛乳に関する事項 ○鶏の殻付き卵に関する事項 ○切り身又はむき身にした魚介類であって、生食用のものに関する事項 ○ふぐの内臓を除去し、皮をはいたもの並びに切り身にしたふぐ、ふぐの精巣及びふぐの皮であって、生食用でないものに関する事項 ○切り身にしたふぐ、ふぐの精巣及びふぐの皮であって生食用のものに関する事項 ○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に関する事項 ○生かきに関する事項 | <ul style="list-style-type: none"> ○名称（農産物（放射線を照射した食品、保健機能食品及びシアン化合物を含有する豆類を除く。）、鶏の殻付き卵（保健機能食品を除く。）及び水産物（保健機能食品及び切り身又はむき身にしたものを除く。） ○原産地^{注)} <p>注) 最終製品で原料原産地表示義務が生じない業務用生鮮食品については表示を省略することができる</p> |

生食用牛肉の注意喚起表示

食品関連事業者が容器包装されていない生食用牛肉（内臓を除く。）を消費者に販売する場合は、以下に掲げる事項を店舗の見やすい場所に、日本語で、当該牛肉を一般に購入し、又は使用する者が読みやすく、理解しやすいような用語で正確に表示しなければなりません。

【表示が必要な事項】

- 一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨
- 子供、高齢者その他食中毒に対する抵抗力の弱い者は食肉の生食を控えるべき旨

■義務表示の特例

下表左欄に該当する場合は、同表右欄に掲げる表示事項の表示義務はありません。

表 「食品表示基準」第25条 義務表示の特例

| | |
|---|--|
| <p>設備を設けて飲食させる施設における飲食の用に供する場合、食品を製造し、若しくは加工した場所における販売の用に供する場合又は不特定又は多数の者に対する譲渡（販売を除く。）の用に供する場合</p> | <p>○名称（容器包装に入れられたシアン化合物を含有する豆類、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、マルメロ、マンゴー、もも、りんご、食肉（鳥獣の生肉（骨及び臓器を含む。）に限る。）、生乳、生山羊乳、生めん羊乳、生水牛乳、鶏の殻付き卵、切り身又はむき身にした魚介類（生かき及びふぐを除く。）であって生食用のもの（凍結させたものを除く。）、ふぐの内臓を除去し皮をはいた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、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、冷凍食品のうち切り身又はむき身にした魚介類（生かきを除く。）を凍結させたもの及び生かきを除く。）</p> <p>○原産地</p> |
| <p>容器包装に入れずに販売する場合</p> | <p>○名称（設備を設けて飲食させる施設における飲食の用に供する場合、食品を製造し、若しくは加工した場所における販売の用に供する場合又は不特定又は多数の者に対する譲渡の用に供する場合に限る。）</p> <p>○放射線照射に関する事項</p> <p>○特定保健用食品に関する事項</p> <p>○機能性表示食品に関する事項</p> <p>○遺伝子組換え農産物に関する事項</p> <p>○乳児用規格適用食品である旨</p> <p>○密封特定商品における内容量</p> <p>○食品関連事業者の氏名又は名称及び住所</p> <p>○「食品表示基準」別表第24に掲げる表示事項（P30～31参照）</p> |

■表示禁止事項

一般用生鮮食品の表示禁止事項（P32参照）に準じます。

食品関連事業者以外の者が容器包装した生鮮食品を販売する場合

以下に掲げる事項を容器包装に、原則として一般用生鮮食品の表示方法に準じて表示する必要があります。

【表示が必要な事項】

- 名称（農産物及び水産物（切り身又はむき身にしたものを除く。）を除く。）
- 放射線照射に関する事項
- 遺伝子組換え農産物に関する事項（遺伝子組換え農産物及び非遺伝子組換え農産物が分別されていない旨の表示並びに分別生産流通管理が行われた非遺伝子組換え農産物である旨の表示に限る。）
- 乳児用規格適用食品である旨
- シアン化合物を含有する豆類に関する事項
- 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、マルメロ、マンゴー、もも及びりんごに関する事項
- 食肉（鳥獣の生肉（骨及び臓器を含む。）に限る。）に関する事項
- 生乳、生山羊乳、生めん羊乳及び生水牛乳に関する事項
- 鶏の殻付き卵に関する事項
- 切り身又はむき身にした魚介類（生かき及びふぐを除く。）であって生食用のもの（凍結させたものを除く。）に関する事項
- ふぐの内臓を除去し、皮をはいた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、生食用でないものに関する事項
- 切り身にしたふぐ、ふぐの精巢及びふぐの皮であって、生食用のものに関する事項
- 冷凍食品のうち、切り身又はむき身にした魚介類（生かきを除く。）を凍結させたものに関する事項
- 生かきに関する事項

※表示対象食品、表示方法及び表示禁止事項については、一般用生鮮食品の項（P27～32）を参照ください。

添加物の表示

一般用添加物及び業務用添加物の表示

■表示の対象

一般用添加物（容器包装され一般消費者向けに販売される添加物）及び業務用添加物（容器包装され業者間で取り引きされる添加物）が対象となります。

■表示する箇所

容器包装の見やすい箇所に表示する必要があります。なお、表示様式は特に規定されておられません。

■表示を行う必要がある者

製造業者、加工業者、輸入業者又は販売業者のうち、表示内容に責任を有する者が表示を行います。

■一般用添加物表示事項

◇名称

その内容を表す一般的な名称を表示しますが、食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号）別表第1に掲げる添加物（「食品表示基準」別表第8に掲げるものを除く。）は同規則別表第1に掲げる名称、既存添加物（わが国で広く使用され、長い食経験があるもので、添加物として使用、販売等が認められているもの）、名簿に掲げる添加物はその名称を表示します。なお、一括名又は簡略名を名称として用いることはできません。また、製剤である添加物は、原則として製剤である旨を表示できる文字を付した使用目的を表す名称又は製剤である旨を表示できる文字を付した主要成分を表す名称を表示します。

◇添加物である旨

「食品添加物」の文字を表示します。

◇保存の方法

添加物の特性に従って、流通、家庭等において可能な開封前の保存の方法を、平易な用語で期限表示にできるだけ近接して表示します。なお、食品衛生法第13条第1項の規定により保存の方法の基準が定められた添加物は、その基準に従って表示する必要があります。

◇消費期限又は賞味期限

品質の劣化が早い添加物は「消費期限」、それ以外の添加物は「賞味期限」を年月日の順で表示し、製造又は加工の日から賞味期限までの期間が3か月を超える場合は年月での表示も可能です。また、通常の表示が困難な場合は、年月日を各2桁（4桁）とする6桁又は8桁での表示も可能です。

なお、具体的な表示例は、以下のとおりです。

【製造又は加工した日から消費期限又は賞味期限までの期間が3か月以内の場合】

| | | |
|---------------|--------------|----------------|
| (ア) 令和6年9月1日 | (イ) 06. 9. 1 | (ウ) 06. 09. 01 |
| (エ) 2024年9月1日 | (オ) 24. 9. 1 | (カ) 24. 09. 01 |

【賞味期限を年月で表示した添加物】

| | | |
|-------------|-----------|------------|
| (ア) 令和6年9月 | (イ) 06. 9 | (ウ) 06. 09 |
| (エ) 2024年9月 | (オ) 24. 9 | (カ) 24. 09 |

【年月日を各2桁【4桁】で表示した場合】

| | | |
|------------|--------------|------------|
| (ア) 060901 | (イ) 20240901 | (ウ) 240901 |
|------------|--------------|------------|

◇内容量

内容重量（g又はkg）、内容体積（ml又はL）又は内容数量（個数等）で単位を明記して表示し、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（P54～55参照）は、計量法の規定に基づき表示します。

◇栄養成分の量及び熱量

「食品表示基準」の施行により、原則として栄養成分（たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウム（「食塩相当量」で表示））の量及び熱量の表示が義務づけられました（P42参照）。

◇食品関連事業者の氏名又は名称及び住所

食品関連事業者のうち表示内容に責任を有する者（表示責任者）の氏名又は名称及び住所を表示します。

◇製造所又は加工所の所在地

製造所又は加工所（輸入品は輸入業者の営業所）の所在地及び製造者又は加工者（輸入品は輸入業者）の氏名又は名称を表示します（食品関連事業者の住所又は氏名若しくは名称と同じ場合は省略することができます。）。

また、製造所固有記号の表示をもって、製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称の表示に代えることができます（製造所固有記号は、原則として食品関連事業者の氏名又は名称の次に表示）。なお、平成28年4月1日からの新しい製造所固有記号制度については、一般用加工食品の項（P6）を参照ください。

◇その他の義務表示事項

前記の表示事項に加え、「食品表示基準」第32条第2項に該当する添加物については、下表右欄に掲げる事項の表示が必要となります。

表 「食品表示基準」第32条第2項に該当する添加物の表示事項

| 「食品表示基準」第32条第2項に掲げる添加物 | 必要な表示事項 | 備考 |
|--|--------------------------------|----------------|
| 特定原材料に由来する添加物 | アレルギー | 表示方法についてはP14参照 |
| 食品衛生法第13条第1項の規定により使用の方法の基準が定められた添加物 | 使用の方法 | |
| 食品衛生法第13条第1項の規定に基づき定められた規格に表示量に関する規定がある添加物 | その値 | |
| 製剤である添加物 | 成分（着香の目的で使用されるものを除く。）及び重量パーセント | |
| タール色素の製剤 | 実効の色名 | |
| アスパルテーム又はこれを含む製剤 | ラーフェニルアラニン化合物である旨又はこれを含む旨 | |
| 添加物たるビタミンAの誘導体 | ビタミンAとしての重量パーセント | |

■業務用添加物の表示事項

以下に掲げる事項を、一般用添加物の表示方法に準じて表示する必要があります。

【表示が必要な事項】

- 名称
- 添加物である旨
- 保存の方法

- 消費期限又は賞味期限
- 食品関連事業者の氏名又は名称及び住所
- 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（製造所固有記号の表示をもって、製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称の表示に代えることができます。）
- アレルギー
- 使用の方法
- 食品衛生法第13条第1項の規定に基づき定められた規格に表示量に関する規定がある添加物の値
- 成分（着香の目的で使用されるものを除く。）及び重量パーセント
- 実効の色名
- L-フェニルアラニン化合物である旨又はこれを含む旨
- ビタミンAとしての重量パーセント

■表示の省略及び義務表示の特例

一般用添加物又は業務用添加物が下表左欄に該当する場合、同表右欄に掲げる表示事項の表示を省略することができますが、任意で表示する場合は、「食品表示基準」の規定に従って表示する必要があります。

表 表示の省略が可能な表示事項

| | |
|---|--------------------------|
| ○食品衛生法第13条第1項の規定により保存の方法の基準が定められた添加物以外の添加物 | 保存の方法 |
| ○全ての添加物 | 消費期限又は賞味期限 |
| ○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 ○栄養の供給源としての寄与の程度が小さいもの ○消費税法第9条第1項に該当する小規模事業者及び中小企業基本法の小規模事業者 ※特定の栄養表示をしようとする場合は省略不可 ※中小企業基本法の小規模企業者については、当分の間、表示の省略が認められます。 | 栄養成分の量及び熱量 (一般用添加物のみ) |

また、一般用添加物又は業務用添加物を不特定又は多数の者に対して譲渡（販売を除く。）する場合は、以下に掲げる表示事項の表示義務はありません。

【表示義務がない表示事項】

- 内容量（一般用添加物のみ）
- 栄養成分の量及び熱量（一般用添加物のみ）
- 食品関連事業者の氏名又は名称及び住所

■表示禁止事項

「食品表示基準」第36条で一般用添加物又は業務用添加物の容器包装に表示してはならない事項が、以下のとおり規定されています。

【表示禁止事項】

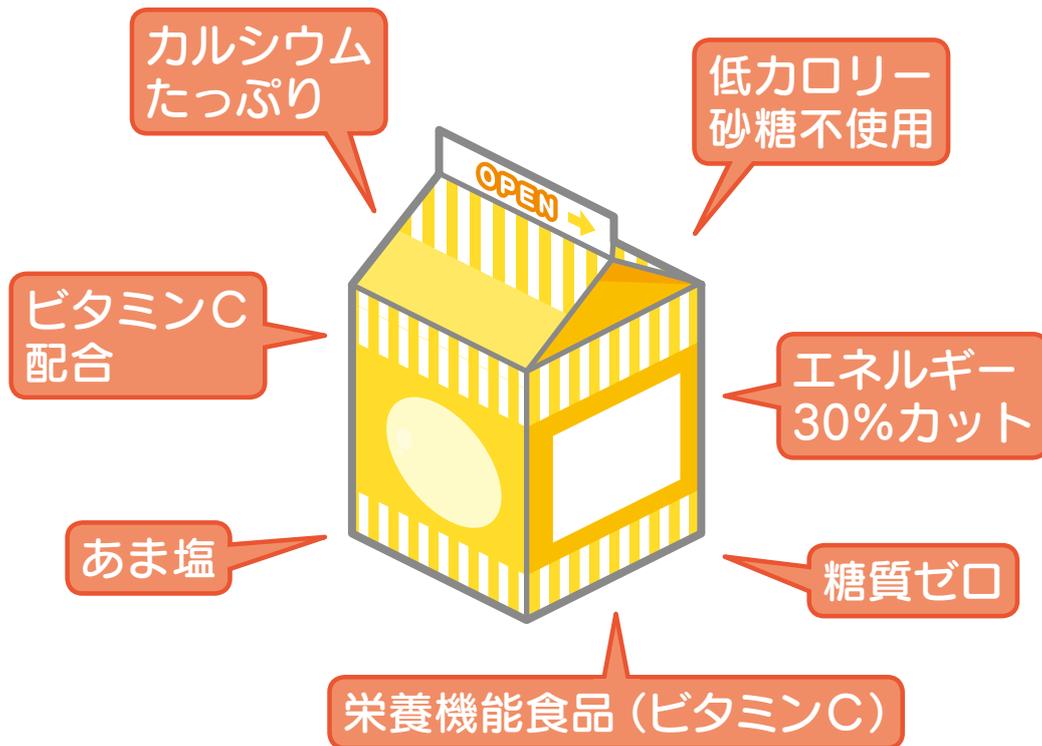
- 実際のものより著しく優良又は有利であると誤認させる用語
- 「食品表示基準」第32条の規定により表示すべき事項（義務表示事項）の内容と矛盾する用語
- ナトリウム塩を添加している添加物
 - ・ナトリウムの量
- その他内容を誤認させるような文字、絵、写真その他の表示

食品表示法に基づく栄養成分表示等について

栄養成分表示について

★食品の栄養成分表示

食品には、次のように栄養成分の量が表示されているものや、「減塩」「カロリーオフ」等、栄養成分や熱量（エネルギー）が強調されているものがあります。容器包装にこのような表示をする場合には「食品表示基準」という決まりに従って表示しなければなりません。



★栄養成分表示をする際の決まりごと

熱量から食塩相当量までは、栄養成分表示をする場合に必ず表示しなくてはならない基本的項目で、この順番で表示すること。

| 栄養成分表示 コップ1杯(200ml)当たり | |
|---------------------------|---------|
| 熱量 | 133kcal |
| たんぱく質 | 6.6g |
| 脂質 | 7.6g |
| 炭水化物 | 9.6g |
| 食塩相当量 | 0.2g |
| カルシウム | 227mg |

文字の大きさは原則として8ポイント以上の活字。ただし、表示可能面積が150cm²以下の場合には5.5ポイント以上での記載可。

食品表示基準で定める栄養成分以外の成分は、枠外又は区分して表示すること。

β-カロテン 6μg

一定値で表示する際は、表示値が許容差の範囲内であること。

★合理的な推定により得られた値である表示

表示された値が食品表示基準別表第9第1欄の区分に応じた同表第3欄に掲げる方法によって得られた値とは一致しない可能性があることを示す表示が必要となります。この表示は、次のいずれかの文言を含む必要があります。

ア「推定値」

イ「この表示値は、目安です。」

なお、消費者への的確な情報提供を行う観点から、例えば「日本食品標準成分表〇〇〇年版（〇訂）の計算による推定値」、「サンプル品分析による推定値」等、表示値の設定根拠等を追記することは差し支えありません。

上記の文言の表示は、栄養成分表示に近接した場所に表示しなければなりません。

《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 |

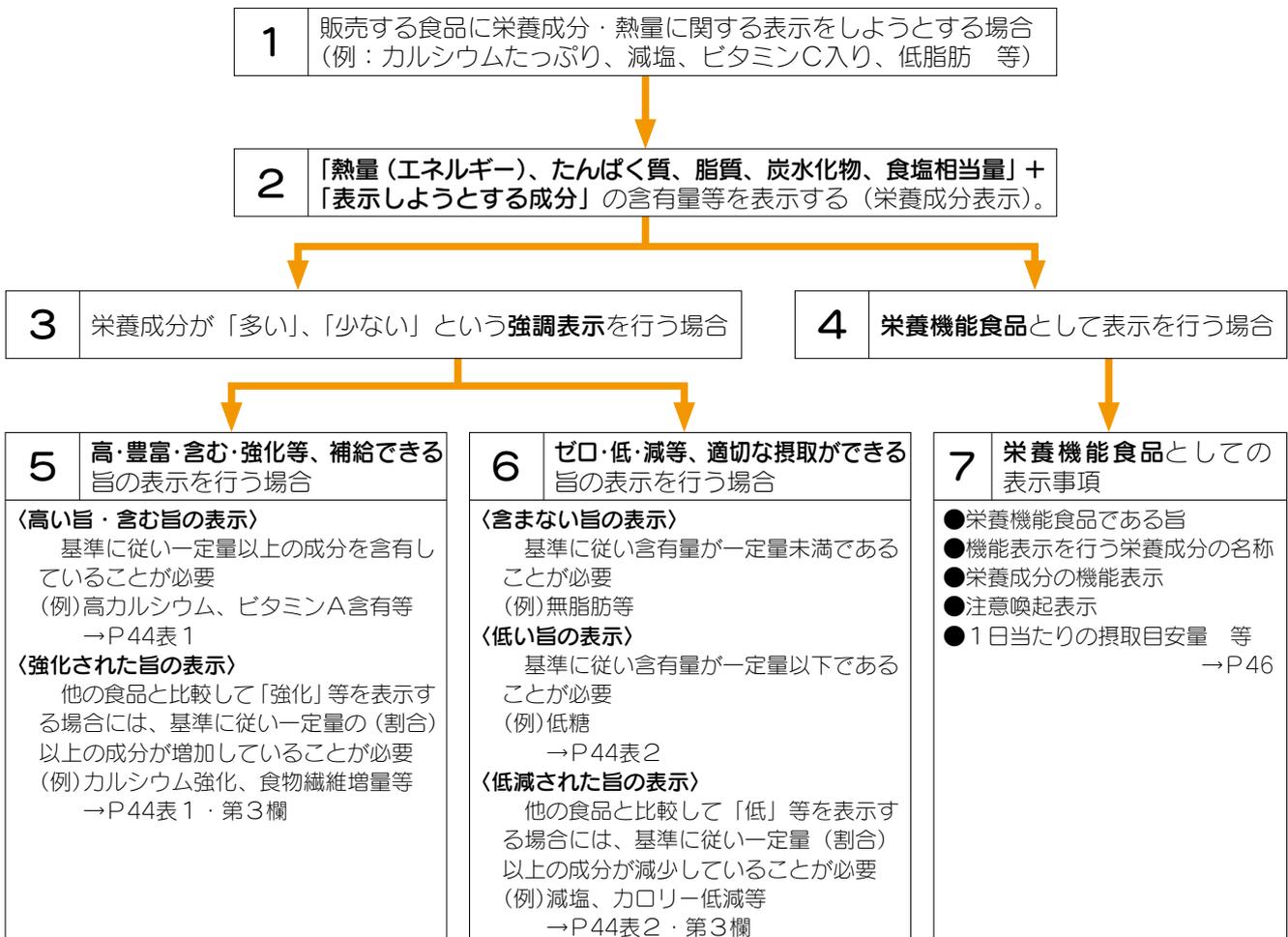
推定値

| |
|--|
| 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 |
|--|

この表示値は、目安です。

★栄養強調表示について

高〇〇、△△入り、低□□、××オフ等の表示をする場合には、次の基準を満たす必要があります。（3参照）



★表1 補給ができる旨の表示について守るべき基準値一覧表

「食品表示基準」別表第12

| 栄養成分 | 【第1欄】 高い旨の表示の基準値 | | 【第2欄】 含む旨の表示の基準値 | | 【第3欄】 強化された旨の表示の基準値 |
|---------------------|--|----------------|--|----------------|--|
| | 食品100g当たり（（ ）内は、 一般に飲用に供する液状の食品 100ml当たりの場合） | 100kcal 当たり | 食品100g当たり（（ ）内は、 一般に飲用に供する液状の食品 100ml当たりの場合） | 100kcal 当たり | 食品100g当たり（（ ）内は、 一般に飲用に供する液状の食品 100ml当たりの場合） |
| たんぱく質 | 16.2g (8.1g) | 8.1g | 8.1g (4.1g) | 4.1g | 8.1g (4.1g) |
| 食物繊維 | 6g (3g) | 3g | 3g (1.5g) | 1.5g | 3g (1.5g) |
| 亜鉛 | 2.64mg (1.32mg) | 0.88mg | 1.32mg (0.66mg) | 0.44mg | 0.88mg (0.88mg) |
| カリウム | 840mg (420mg) | 280mg | 420mg (210mg) | 140mg | 280mg (280mg) |
| カルシウム | 204mg (102mg) | 68mg | 102mg (51mg) | 34mg | 68mg (68mg) |
| 鉄 | 2.04mg (1.02mg) | 0.68mg | 1.02mg (0.51mg) | 0.34mg | 0.68mg (0.68mg) |
| 銅 | 0.27mg (0.14mg) | 0.09mg | 0.14mg (0.07mg) | 0.05mg | 0.09mg (0.09mg) |
| マグネシウム | 96mg (48mg) | 32mg | 48mg (24mg) | 16mg | 32mg (32mg) |
| ナイアシン | 3.9mg (1.95mg) | 1.3mg | 1.95mg (0.98mg) | 0.65mg | 1.3mg (1.3mg) |
| パントテン酸 | 1.44mg (0.72mg) | 0.48mg | 0.72mg (0.36mg) | 0.24mg | 0.48mg (0.48mg) |
| ビオチン | 15μg (7.5μg) | 5μg | 7.5μg (3.8μg) | 2.5μg | 5μg (5μg) |
| ビタミンA | 231μg (116μg) | 77μg | 116μg (58μg) | 39μg | 77μg (77μg) |
| ビタミンB ₁ | 0.36mg (0.18mg) | 0.12mg | 0.18mg (0.09mg) | 0.06mg | 0.12mg (0.12mg) |
| ビタミンB ₂ | 0.42mg (0.21mg) | 0.14mg | 0.21mg (0.11mg) | 0.07mg | 0.14mg (0.14mg) |
| ビタミンB ₆ | 0.39mg (0.20mg) | 0.13mg | 0.20mg (0.10mg) | 0.07mg | 0.13mg (0.13mg) |
| ビタミンB ₁₂ | 0.72μg (0.36μg) | 0.24μg | 0.36μg (0.18μg) | 0.12μg | 0.24μg (0.24μg) |
| ビタミンC | 30mg (15mg) | 10mg | 15mg (7.5mg) | 5mg | 10mg (10mg) |
| ビタミンD | 1.65μg (0.83μg) | 0.55μg | 0.83μg (0.41μg) | 0.28μg | 0.55μg (0.55μg) |
| ビタミンE | 1.89mg (0.95mg) | 0.63mg | 0.95mg (0.47mg) | 0.32mg | 0.63mg (0.63mg) |
| ビタミンK | 45μg (22.5μg) | 15μg | 22.5μg (11.3μg) | 7.5μg | 15μg (15μg) |
| 葉酸 | 72μg (36μg) | 24μg | 36μg (18μg) | 12μg | 24μg (24μg) |

★表2 適切な摂取ができる旨の表示について守るべき基準値一覧表

「食品表示基準」別表第13

| 栄養成分 及び熱量 | 【第1欄】 含まない旨の表示の基準値 | 【第2欄】 低い旨の表示の基準値 | 【第3欄】 低減された旨の表示の基準値 |
|--------------|---|---|--|
| | 食品100g当たり（（ ）内は、一般に飲用に 供する液状の食品100ml当たりの場合） | 食品100g当たり（（ ）内は、一般に飲用に 供する液状の食品100ml当たりの場合） | 食品100g当たり（（ ）内は、一般に飲用に 供する液状の食品100ml当たりの場合） |
| 熱量 | 5kcal (5kcal) | 40kcal (20kcal) | 40kcal (20kcal) |
| 脂質 | 0.5g (0.5g) | 3g (1.5g) | 3g (1.5g) |
| 飽和脂肪酸 | 0.1g (0.1g) | 1.5g (0.75g) (注) ただし、当該食品の熱量のうち飽和脂肪酸に由来するものが当該食品の熱量の10%以下であるものに限る。 | 1.5g (0.75g) |
| コレステロール | 5mg (5mg) (注) ただし、飽和脂肪酸の量が1.5g (0.75g) 未満であって当該食品の熱量のうち飽和脂肪酸に由来するものが当該食品の熱量の10%未満のものに限る。 | 20mg (10mg) (注) ただし、飽和脂肪酸の量が1.5g (0.75g) 以下であって当該食品の熱量のうち飽和脂肪酸に由来するものが当該食品の熱量の10%以下のものに限る。 | 20mg (10mg) (注) ただし、飽和脂肪酸の量が当該他の食品に比べて低減された量が1.5g (0.75g) 以上のものに限る。 |
| 糖類 | 0.5g (0.5g) | 5g (2.5g) | 5g (2.5g) |
| ナトリウム | 5mg (5mg) | 120mg (120mg) | 120mg (120mg) |

★備考

- ① ドレッシングタイプ調味料（いわゆるノンオイルドレッシング）について、脂質の「含まない旨の表示」については「0.5g」を、「3g」とする。
- ② 1食分の量を15g以下である旨を表示し、かつ、当該食品中の脂肪酸の量のうち飽和脂肪酸の量の占める割合が15%以下である場合、コレステロールに係る含まない旨の表示及び低い旨の表示のただし書きの規定は、適用しない。

■糖類※を添加していない旨・ナトリウム塩を添加していない旨の表示

※単糖類又は二糖類であって、糖アルコールでないものに限る。

「砂糖不使用（糖類を添加していない旨の表示）」や「食塩無添加（ナトリウム塩を添加していない旨）」等の表示をする場合には、「食品表示基準」に定める要件を満たす必要があります。

（例）ナトリウム塩を添加していない旨の表示の要件（以下の全要件に該当している場合に表示できます。）

- ① いかなるナトリウム塩も添加されていないこと。
- ② 添加されたナトリウム塩に代わる原材料又は添加物を使用していないこと。

生鮮食品への栄養成分表示

「食品表示基準」に定めるルールに基づき、任意で生鮮食品の栄養成分表示を行うことができます。

なお、「食品表示基準」にない成分についても表示することができますが、食品の成分の表示が実際の成分の含有量と著しく異なる場合は、健康増進法の「虚偽誇大表示」に該当するおそれがあるので注意が必要です。



■栄養成分の含有量を安定的に確保することが重要です

生鮮食品は栄養成分の含有量にばらつきが出やすいという特徴があるため、その品種の特性や栽培方法を正しく理解し、栄養成分の含有量を安定的に確保するための栽培管理を行うとともに、表示に当たっては、栄養成分の含有量を定期的に測定し、確認する等の工夫が必要です。

保健機能食品について

特定保健用食品について

特定保健用食品は、身体の生理学的機能等に影響を与える保健機能成分を含み、血圧、血中コレステロール等を正常に保つことを助けたり、「お腹の調子を整える」等、特定の保健の目的が期待できることを表示できる食品です。

このような「保健の用途」を表示するには、個別に生理的機能や特定の保健機能を示す有効性や安全性等に関する科学的根拠に関する審査を受け、消費者庁長官の許可を受けることが必要です。

許可を受けたものには、許可証票が付けられています。

◆表示例

| | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|---|---|------|-------------|-----|---------|-----|------|------|---------|------|------------------|-----|-----------------|--|--|
| <p>● 特定保健用食品 商品名 ○○○○○</p> <table border="1"><tr><td>名称</td><td>緑茶（清涼飲料水）</td></tr><tr><td>原材料名</td><td>・・・、・・・、・・・</td></tr><tr><td>添加物</td><td>・・・、・・・</td></tr><tr><td>内容量</td><td>○○ml</td></tr><tr><td>賞味期限</td><td>キャップに記載</td></tr><tr><td>保存方法</td><td>高温、直射日光を避けてください。</td></tr><tr><td>製造者</td><td>△△株式会社茨城県△△市△△△</td></tr></table> | 名称 | 緑茶（清涼飲料水） | 原材料名 | ・・・、・・・、・・・ | 添加物 | ・・・、・・・ | 内容量 | ○○ml | 賞味期限 | キャップに記載 | 保存方法 | 高温、直射日光を避けてください。 | 製造者 | △△株式会社茨城県△△市△△△ | | |
| 名称 | 緑茶（清涼飲料水） | | | | | | | | | | | | | | | |
| 原材料名 | ・・・、・・・、・・・ | | | | | | | | | | | | | | | |
| 添加物 | ・・・、・・・ | | | | | | | | | | | | | | | |
| 内容量 | ○○ml | | | | | | | | | | | | | | | |
| 賞味期限 | キャップに記載 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 保存方法 | 高温、直射日光を避けてください。 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 製造者 | △△株式会社茨城県△△市△△△ | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>● 許可表示： 本品は脂肪を消費しやすくする作用のある茶カテキンを豊富に含んでおり、体脂肪が気になる方に適しています。</p> | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>● 栄養成分表示（1本（○○ml）当たり）</p> <table border="1"><tr><td>エネルギー</td><td>2kcal、たんぱく質 0.2g、脂質 0g、炭水化物 0.2g、食塩相当量 0g</td></tr></table> <p>関与成分 茶カテキン300mg</p> | エネルギー | 2kcal、たんぱく質 0.2g、脂質 0g、炭水化物 0.2g、食塩相当量 0g | | | | | | | | | | | | | | |
| エネルギー | 2kcal、たんぱく質 0.2g、脂質 0g、炭水化物 0.2g、食塩相当量 0g | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>● 1日当たりの摂取目安量：1日1本を目安にお飲みください。</p> | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>● 摂取の方法及び摂取する上での注意事項 一度に多量にとりすぎると、おなかがゆるくなることがあります。1日の摂取量を守ってください。</p> | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>● 「食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。」</p> | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>● 1日当たりの摂取目安量に含まれる当該関与成分の栄養素等表示基準値に対する割合：（基準値が定められた成分である場合）</p> | | | | | | | | | | | | | | | | |

●は特定保健用食品に係る義務表示事項

（注）その他の加工食品等に係る表示が必要になる場合もあります。

※特定保健用食品は、あくまでも健康の維持増進や特定の保健の用途に資する食品であり、医薬品と誤認されるような、疾病の診断、治療、予防等に関する表現は認められません。

食品表示法に基づき、
栄養成分表示等について

栄養機能食品について

栄養機能食品とは、高齢化やライフスタイルの変化等により、通常の食生活を行うことが難しく1日に必要な栄養成分を取れない場合に、栄養素の補給・補完のために利用される食品です。

定められた規格基準に適合していれば、国への許可申請や届出なく、企業の責任において栄養成分の機能を表示することができます。

栄養機能食品の規格基準が定められている栄養成分

| | |
|-------------|---|
| 脂肪酸 | n-3系脂肪酸 |
| ミネラル類（6種類） | 亜鉛、カリウム、カルシウム、鉄、銅、マグネシウム |
| ビタミン類（13種類） | ナイアシン、パントテン酸、ビオチン、ビタミンA、ビタミンB ₁ 、ビタミンB ₂ 、ビタミンB ₆ 、ビタミンB ₁₂ 、ビタミンC、ビタミンD、ビタミンE、ビタミンK、葉酸 |

◆表示例

商品名 ○○○○○

- 栄養機能食品（カルシウム）
- カルシウムは、骨や歯の形成に必要な栄養素です。
- 「食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。」

| | |
|------|------------------|
| 名称 | カルシウム含有食品 |
| 原材料名 | ・・・、・・・、・・・ |
| 添加物 | ・・・、・・・ |
| 内容量 | ○○g |
| 賞味期限 | 枠外下部記載 |
| 製造者 | △△株式会社 茨城県△△市△△△ |



カルシウム含有量がカルシウムの下限・上限の基準値（204mg以上600mg以下）を満たしているため、カルシウムについての機能表示ができます。

- 栄養成分表示（1日当たりの摂取目安量（2粒）当たり）
- | | |
|-------|---|
| エネルギー | 2kcal、たんぱく質 0.2g、脂質 0g、炭水化物 0.2g、食塩相当量 0g、カルシウム 400mg |
|-------|---|

- 1日当たりの摂取目安量：1日当たり2粒を目安にお召し上がりください。
- 摂取の方法：水またはぬるま湯と一緒に召し上がりください。
- 摂取する上での注意事項：
本品は、多量摂取により疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。1日の摂取目安量を守ってください。
- 1日当たりの摂取目安量に含まれる機能に関する表示を行っている栄養成分の量が栄養素等表示基準値に占める割合：カルシウム59%
- 栄養素等表示基準値（18歳以上、基準熱量2,200kcal）
- 調理又は保存の方法：高温多湿を避け、開封後キャップをしっかり閉めてお早めにお召し上がりください。
- 「本品は、特定保健用食品と異なり、消費者庁長官による個別審査を受けたものではありません。」
- 特定の対象者に対する注意事項：（特定の対象者に対し注意を必要とする場合）

- は栄養機能食品に係る義務表示事項

（注）その他加工食品等に係る表示が必要になる場合もあります。

■栄養機能食品の表示をする際の注意事項

- ・ 栄養成分の機能の表示及び摂取をするうえでの注意事項の表示は、「食品表示基準」で定める表示内容以外の表示は認められません。
→ 同趣旨であっても、改変したり、省略することはできません。
- ・ 「食品表示基準」で、栄養機能表示に加え、栄養成分名の表示、注意喚起表示、消費者庁長官による個別審査を受けたものではない旨等を表示することが定められています。
→ 必要表示事項の省略はできません。

機能性表示食品について

機能性を分かりやすく表示した食品の選択肢を増やし、消費者がそうした食品の正しい情報を得て選択できることを目的として、平成27年4月に始まったのが機能性表示食品制度です。

販売前に安全性及び機能性の根拠に関する情報等を消費者庁長官に届け出た上で、事業者の責任において、科学的根拠に基づき食品の機能性を表示しますが、特定保健用食品とは異なり消費者庁長官の個別の許可を受けたものではありません。

なお、販売に当たっては、以下の事項を商品の容器包装に表示する必要があります。

◆表示例

〈パッケージ表面〉

- 機能性表示食品（容器包装の主要面に表示）
- 届出番号：△△△△△△
- 届出表示：本品には◇◇が含まれるので、□□の機能があります。
- 「本品は、事業者の責任において特定の保健の目的が期待できる旨を表示するものとして、消費者庁長官に届出されたものです。ただし、特定保健用食品と異なり、消費者庁長官による個別審査を受けたものではありません。」

※届出表示と機能性等について国の評価を受けたものではない旨は同一面に表示

〈パッケージ裏面〉

商品名 ○○○○○

| | |
|-------|------------------|
| 名 称 | ○○ |
| 原材料名 | ・・・、・・・、・・・ |
| 添加物 | ・・・、・・・ |
| 内 容 量 | ○○g（1粒○○g×○○粒） |
| 賞味期限 | 枠外下部記載 |
| 製 造 者 | △△株式会社 茨城県△△市△△△ |



食品表示法に基づき
栄養成分表示等について

- 栄養成分表示（1日当たりの摂取目安量（2粒）当たり）

エネルギー 10kcal、たんぱく質 0.5g、脂質 0g、炭水化物 2g、食塩相当量 0.2g

機能性関与成分◇◇ 200mg

- 1日当たりの摂取目安量：1日当たり2粒を目安にお召し上がりください。
- 摂取の方法：水またはぬるま湯と一緒に召し上がりください。
- 摂取上の注意：本品は多量摂取により疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。
- 「本品は、疾病の診断、治療、予防を目的としたものではありません。」
- 「本品は、疾病に罹患している者、未成年者、妊産婦（妊娠を計画している者を含む。）及び授乳婦を対象に開発された食品ではありません。」
- 「疾病に罹患している場合は医師に、医薬品を服用している場合は医師、薬剤師に相談してください。」
- 「体調に異変を感じた際は、速やかに摂取を中止し、医師に相談してください。」
- 「食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。」
- お問合せ先：△△株式会社

〒×××-×××× 茨城県△△市××× 0120-×××-×××

- は機能性表示食品に係る義務表示事項

（注）その他加工食品等に係る表示が必要になる場合もあります。

■表示禁止事項

- ① 疾病の治療効果又は予防効果を標榜する用語 —— 「花粉症に効果あり」等
- ② 消費者庁長官に届け出た機能性関与成分以外の成分を強調する用語（栄養強調表示をする場合は除く。） —— 「○○（機能性関与成分以外の成分）たっぷり」等
- ③ 消費者庁長官の評価、許可等を受けたものと誤認させるような用語 —— 「消費者庁承認」等
- ④ 食品表示基準の対象となる栄養成分の機能を示す用語 —— 「ビタミンAは目の調子を整える効果あり」等

健康増進法に基づく虚偽誇大広告等の禁止について

食品として販売に供される物の健康保持増進効果等について、「著しく事実に相違する」「著しく人を誤認させる」ような広告その他の表示（虚偽誇大広告等）を行うことは禁止されています（健康増進法第65条）。

■虚偽誇大広告等が禁止される事項（健康保持増進効果等）

- 1 健康の保持増進の効果
 - (1) 疾病の治療又は予防を目的とする効果
(例)「糖尿病、高血圧、動脈硬化の人に」、「アレルギー症状を緩和する」、「花粉症に効果あり」、「便秘改善」等
 - (2) 身体の組織機能の一般的増強、増進を主たる目的とする効果
(例)「疲労回復」、「集中力を高める」、「脂肪燃焼を促進」等
 - (3) 特定の保健の用途に適する旨の効果 (例)「本品はおなかの調子を整えます」、「コレステロールの吸収を抑える」等
 - (4) 栄養成分の効果 (例)「カルシウムは、骨や歯の形成に必要な栄養素です」等
- 2 内閣府令で定める事項
 - (1) 含有する食品又は成分の量 (例)「大豆が〇〇g含まれている」、「カルシウム〇〇mg配合」等
 - (2) 特定の食品又は成分を含有する旨 (例)「プロポリス含有」、「〇〇抽出エキスを使用しています」等
 - (3) 熱量 (例)「カロリーオフ」、「エネルギー〇kcal」等
 - (4) 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すこやかに保つことに資する効果
(例)「皮膚にうるおいを与えます」、「美しい理想の体形に」、「美肌、美白効果が得られます」等
- 3 暗示的又は間接的に健康保持増進効果等を表示する場合
 - (1) 名称又はキャッチフレーズにより表示するもの
(例)「ほね元氣」、「快便食品（特許第〇〇号）」、「血糖下降茶」、「血液サラサラ」等
 - (2) 含有成分の表示及び説明により表示するもの
(例)「〇〇〇（製品名）は、不飽和脂肪酸の一種で、血液をサラサラにします」等
 - (3) 起源、由来等の説明により表示するもの
(例)「『〇〇〇』という古い自然科学書を見ると×××は肥満を防止し、消化を助けるとある。こうした経験が昔から伝えられたが故に、×××は食膳に必ず備えられたものである。」、「インド国内では医薬品として販売されています」等
 - (4) 新聞、雑誌等の記事、医師、学者等の談話、学説、経験談等を引用又は掲載することにより表示するもの
(例)「×××を3か月間毎朝続けて食べたら、9kg痩せました。」〇〇医科大学△△△教授の談等
 - (5) 医療・薬事・栄養等、国民の健康の増進に関連する事務を所掌する行政機関（外国政府機関を含む。）や研究機関等により効果等に関して認められている旨を表示するもの (例)「××国政府認可〇〇食品」等

これらの表示が「著しく事実に相違する」「著しく人を誤認させる」場合、法に抵触します。

■広告その他の表示とは

- ・商品、容器又は包装による広告等及びこれらに添付した物による広告等
- ・見本、チラシ、パンフレット、説明書面等（ダイレクトメール、ファクシミリ等によるものを含む。）及び口頭による広告等（電話によるものを含む。）
- ・ポスター、看板、ネオン・サイン、アドバルーン、陳列物、実演による広告等
- ・新聞紙、雑誌その他出版物、放送、映写演劇又は電光による広告等
- ・情報処理の用に供する機器による広告等（インターネット、パソコン通信等によるものを含む。）

■「健康食品」の表示については、その他様々な規制があります。

「健康食品」の表示を規制する法律としては、健康増進法の外、食品表示法、医薬品医療機器法（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）、景品表示法（不当景品類及び不当表示防止法）及び特商法（特定商取引に関する法律）等があります。

■健康保持増進効果等に関する虚偽・誇大表示を行った場合

内閣総理大臣又は都道府県知事は



医薬品的な効能効果について（医薬品医療機器等法による規制）

消費者に「医薬品」と誤認を与えるような食品が流通してしまうと、医薬品と食品の区別を混乱させたり、消費者が正しい医療を受ける機会を逸し、疾病が悪化するといった保健衛生上の危害を生じてしまうおそれがあります。

「医薬品」に該当するかどうかを判断するため、「無承認無許可医薬品の指導取締りについて」（昭和46年6月1日厚生省薬務局長通知）（P56参照）において「医薬品の範囲に関する基準」が示されております。

「医薬品」と判断される要素の一つに、「医薬品的な効能効果」を表示している場合があり、一般の食品等に効能効果が表示されている場合は、“無承認無許可医薬品”として指導取締りの対象となる可能性があります。

特に最近、いわゆる健康食品として多くの製品が流通しておりますが、医薬品ではありませんので、「効能効果」を表示してはいけません。

ただし、以下の表示は、医薬品的な効能効果とは判断されません。

- ◇健康増進法で規定される「特定保健用食品」及び「栄養機能食品」に表示が認められている特定の保健の用途並びに栄養機能の表示
- ◇食品表示法の規定に基づき制定された食品表示基準の規定に基づき届け出た「機能性表示食品」の機能性表示



◆健康食品とは？

人の口に入るものは、「医薬品（医薬部外品）」と「食品」に大別されます。この食品のうち、健康に良いとして販売されているものが「健康食品」ですが、法的に定義されたものではないため、一般的に「いわゆる健康食品」と言っています。

「いわゆる健康食品」は、いろいろな呼び方（サプリメント、健康補助食品等）で販売されています。



医薬品的な効能効果
について

以下のような表現は、いわゆる健康食品には表示できません。

- 医薬品的効能効果
 - ・がんがよくなる ・関節痛の軽減 ・免疫機能亢進 ・体質改善 ・解毒作用 ・血流を良くする 等
- 事実に相違する、または誤認させる表示
 - ・厚生労働省から許可を受けたダイエット食品 ・医者に行かずともがんが治る
 - ・脂肪を燃焼させて、みるみるやせる ・湿疹が見られますが、これは体質改善の効果です 等



米トレーサビリティ法に基づく産地情報の伝達について

【事業者間における産地情報の伝達】

米・米加工品^(注1)を他の事業者へ譲り渡す場合は、伝票等^(注2)又は商品の容器・包装への記載により、産地^(注3)情報の伝達が必要となります。

【一般消費者への産地情報の伝達】

一般消費者の方に米・米加工品^(注1)を販売・提供する場合、

- ① 玄米及び精米並びにもち（一部）のように、食品表示法で原料原産地表示の義務がある場合は、同法に基づく表示をする必要があります（この場合、米トレーサビリティ法は適用されません。）。
- ② 食品表示法で原料原産地表示の義務が定められていない場合は、米トレーサビリティ法に基づき、以下により産地情報の伝達を行うことが必要となります。

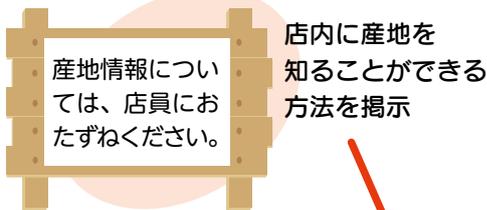
ただし、外食店等での米飯類以外のものを提供する場合は、米飯類以外のものの産地情報の伝達は不要です。

(注1) 取引等の記録の対象品目と同じ。(米穀、米粉や米こうじ等の中間原材料、米飯類、もち、だんご、米菓、清酒、単式蒸留しょうちゅう及びみりん。)

(注2) 伝票以外に、納品書、規格書等への記載も可。

(注3) 米の場合は米の産地、米加工品の場合は原料米の産地。

一般消費者への産地情報の伝達手段



Webアドレスやお客様相談窓口電話番号等、産地情報を入手するための紹介先を記載



当店は〇産の米を使用しています



米トレーサビリティ法に基づく産地情報の伝達について

不当表示の禁止(不当景品類及び不当表示防止法による規制)

うそつき表示、大げさな表示等、消費者をだますような表示を禁止しています。

●対象となる表示

事業者が商品やサービスを購入してもらうために、その内容や価格等の取引条件について、消費者に知らせる広告や表示全般を指します。

| | | | |
|---------------------------------|--|----------------------|--|
| 容器、パッケージ、ラベル | | チラシ、パンフレット カタログ | |
| ディスプレイ(陳列) POP(説明書面) 実演広告 | | セールストーク (訪問、電話) | |
| ポスター、看板 | | ダイレクトメール ファクシミリ広告 | |
| 新聞、雑誌、出版物 テレビCM、ラジオCM | | メール インターネット上の広告 | |

●不当表示とは

■優良誤認

- ◇商品及びサービスの品質や規格、その他の内容について、実際よりも著しく優良であると消費者に誤認される表示
- ◇実際はそうではないのに、自社の商品やサービスの品質や規格等が他の業者のものよりも著しく優良であると消費者に誤認される表示
- ◇合理的な根拠がない効果・効能表示※1

不当表示(優良誤認)となるおそれがある表示の例

| | | | |
|--|--|--|--|
| 食肉の場合 国産有名ブランド牛である旨を表示していたが、実際はブランド牛ではない国産牛肉だった。 | | うなぎ蒲焼の場合 国産うなぎである旨を表示していたが、実際は外国産うなぎだった。 | |
| 食品全般 栄養成分が他社の2倍と表示していたが、実際は同じ量しか入ってなかった。 | | 根拠のない強調表示 無農薬、特選、極上、最高、世界一等と表示していたが、客観的な根拠がなかった。 | 極上…? 特選…? 最高…!? 世界一!!? 無農薬…? |

※1 消費者庁又は都道府県は優良誤認に該当するかどうかを判断するために、表示の裏付けとなる合理的な根拠を示すデータの提出を事業者に求めることができます。当該資料の提出がないときは不当表示とみなされます。

不当表示の禁止

■有利誤認

- ◇商品及びサービスの価格や取引条件について、実際よりも著しく有利であると消費者に誤認される表示
- ◇実際はそうではないのに、自社の商品やサービスの価格や取引条件が他の業者のものよりも著しく有利であると消費者に誤認される表示

不当表示（有利誤認）となるおそれがある表示の例

【二重価格表示※²】

当店通常価格の3割引と表示していたが、比較対象価格として不適切な価格※³と比較していた。



【根拠のない比較表示】

地域最安値と表示していたが、実際は近隣の店よりも割高な価格だった。



【内容量不足】

5人前と表示していたが、実際は3人前の分量しかなかった。



【過大包装】

容器や箱から受ける印象に比べて中身が著しく少なかった。



※² 同一でない商品の二重価格表示は不当表示となるおそれがある。そのため、生鮮食料品については同一性の判断が困難であるので基本的には二重価格表示はすべきでない。

※³ 価格表示についての詳細は、消費者庁ホームページ

(https://www.caa.go.jp/policies/policy/representation/fair_labeling/guideline/pdf/100121premiums_35.pdf) に「不当な価格表示についての景品表示法上の考え方」が示されているので、確認ください。

■内閣総理大臣が指定した不当表示

◆無果汁の清涼飲料水等に関する表示

果汁又は果肉が使用されていない清涼飲料水等に、次のような表示をする場合、「無果汁」であることを明瞭に記載する必要があります。

- ◇果実名を用いた商品名
- ◇果実の絵、写真、図案
- ◇果汁、果肉と似た色、香り、味に加工済である旨の表示

◆商品の原産国に関する表示

商品について、次のような表示を行う場合には、「原産国」を明瞭に記載する必要があります。

- ◇原産国以外の国名、地名、国旗等
- ◇原産国以外の国の事業者、デザイナーの氏名等
- ◇文字表示の全部又は主要部分が原産国以外の文字

◆おとり広告に関する表示

消費者を誘引する手段として、広告、ビラ等で表示を行うにあたり次のような場合の表示は不当表示になります。

- ◇取引を行うための準備がなされていない場合や実際には取引に応じることができない場合のその商品又は役務についての表示
- ◇供給量が著しく限定されているにもかかわらず、限定内容が明瞭に記載されていない場合のその商品又は役務についての表示
- ◇供給期間、供給の相手方又は顧客1人当たりの供給量が限定されているにもかかわらず、その限定内容が明瞭に記載されていない場合のその商品又は役務についての表示
- ◇合理的理由がないのに取引の成立を妨げる行為が行われる場合や実際には取引する意思がない場合のその商品又は役務についての表示

■公正競争規約

公正競争規約（以下「規約」とします。）とは

景品表示法第36条の規定に基づき、各業界の事業者又は事業者団体が、誇大な広告表示や過大な景品提供を規制するために、自主的に定めた業界ルールです。

食品に関する表示規約は、下表のとおり43件設定されています。

食品表示を規制する食品表示法、計量法等の法令を広く取り入れており、商品に応じた特徴を示す、「生乳〇〇%使用」又は「生乳〇〇%以上使用」（乳酸菌飲料）、「手造り」（ハム・ソーセージ）、「生」（ビール）等の用語の使用基準を規定しています。また、過去に不当表示として問題になった事例や今後予想される事例等について、具体的に禁止事項を規定しています。

規約は各公正取引協議会によって運営されており、業界の表示ルールに関する質問や相談については、各都道府県の公正取引協議会等に問い合わせることも有効です。

（令和6年6月現在）

| | | | |
|----------------------|----------------------------|--------------|---------------------|
| 食品 一般 36 規約 | 1 マーガリン類 | 14 削りぶし | 27 食用塩 |
| | 2 飲用乳 | 15 凍り豆腐 | 28 エキストラバージンオリーブオイル |
| | 3 ナチュラルチーズ・プロセスチーズ及びチーズフード | 16 生めん類 | 29 観光土産品 |
| | 4 アイスクリーム類及び氷菓 | 17 辛子めんたいご食品 | 30 はちみつ類 |
| | 5 発酵乳・乳酸菌飲料 | 18 ハム・ソーセージ類 | 31 ビスケット類 |
| | 6 果実飲料等 | 19 食肉 | 32 チョコレート類 |
| | 7 トマト加工品 | 20 即席めん | 33 チョコレート利用食品 |
| | 8 コーヒー飲料等 | 21 包装食パン | 34 ローヤルゼリー |
| | 9 豆乳類 | 22 鶏卵 | 35 チューインガム |
| | 10 レギュラーコーヒー及びインスタントコーヒー | 23 食酢 | 36 特定保健用食品 |
| | 11 もろみ酢 | 24 みそ | |
| | 12 食品缶詰 | 25 ドレッシング類 | |
| | 13 粉わさび | 26 しょうゆ | |
| 酒類 7規約 | 37 ビール | 40 輸入ウイスキー | 43 単式蒸留焼酎 |
| | 38 輸入ビール | 41 泡盛 | |
| | 39 ウイスキー | 42 酒類小売業 | |
| | | | |

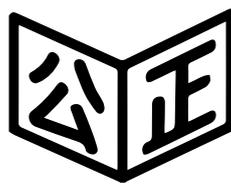
（参考）一般社団法人 全国公正取引協議会連合会 ホームページ <https://www.jfftc.org>

公正マーク

各公正取引協議会構成事業者の商品で、規約に従い適正な表示をしていると認められるものには、次のような「公正マーク」が表示されている場合があります。



食用塩



ドレッシング類



みそ

●景品表示法に関するご相談

消費者庁及び県生活文化課では、電話によるご相談を受け付けております。

ご相談いただく前に、まずはインターネットで以下のホームページをご覧ください。

●運用基準・ガイドライン https://www.caa.go.jp/policies/policy/representation/fair_labeling/guideline/

●よくある質問コーナー https://www.caa.go.jp/policies/policy/representation/fair_labeling/faq/index.html

※ご相談の内容によっては、回答までに相当期間要することがあります。実施直前にご相談いただいても回答できない場合がありますので、時間的余裕をもってご相談ください。

★消費者庁 表示対策課指導係

TEL 03-3507-8800（代表） ホームページ <https://www.caa.go.jp>

★茨城県 県民生活環境部 生活文化課 景品表示法担当 TEL 029-301-2829

（事案によっては消費者庁等をご紹介する場合があります。）

不当表示の禁止

特定商品分類（食品及び飲料）及び量目公差

| 特定商品（法第12条） | 密封特定商品（法第13条） | 上 限 | 公差表 |
|---|---|---|---------------------|
| 1 精米及び精麦 | 1 同左 | 25kg | ① |
| 2 豆類（未成熟のものを除く。）及びあん、煮豆 その他の豆類の加工品 (1) 加工していないもの (2) 加工品 | 2 豆類（未成熟のものを除く。）及びあん、煮豆 その他の豆類の加工品 (1) 同左 (2) 加工品のうち、あん、煮豆、きな粉、ピー ナッツ製品及びはるさめ | (1) 10kg (2) 5kg | ① ① |
| 3 米粉、小麦粉その他の粉類 | 3 同左 | 10kg | ① |
| 4 でん粉 | 4 同左 | 5kg | ① |
| 5 野菜（未成熟の豆類を含む。）及びその加工品 （漬物以外の塩蔵野菜を除く。） (1) 生鮮のもの及び冷蔵したもの (2) 缶詰及び瓶詰、トマト加工品並びに野菜ジ ュース (3) 漬物（缶詰及び瓶詰を除く。）及び冷凍食品 （加工した野菜を凍結させ、容器に入れ、又は 包装したものに限る。） (4) (2)又は(3)に掲げるもの以外の加工品 | 5 野菜（未成熟の豆類を含む。）及びその加工品 （漬物以外の塩蔵野菜を除く。） (1) 該当なし (2) 同左 (3) 同左（らっきょう漬以外の小切り又は細刻 していない漬物を除く。） (4) 左のうち、きのこの加工品及び乾燥野菜 | (1) 10kg (2) 5kg 又は5L (3) 5kg (4) 5kg | ② ①又は③ ② ① |
| 6 果実及びその加工品（果実飲料原料を除く。） (1) 生鮮のもの及び冷蔵したもの (2) 漬物（缶詰及び瓶詰を除く。）及び冷凍食品 （加工した果実を凍結させ、容器に入れ、又は 包装したものに限る。） (3) (2)に掲げるもの以外の加工品 | 6 果実及びその加工品（果実飲料原料を除く。） (1) 該当なし (2) 同左 (3) 左に掲げるもののうち、缶詰及び瓶詰、ジ ャム、マーマレード、果実バター並びに乾燥 果実 | (1) 10kg (2) 5kg (3) 5kg | ② ② ① |
| 7 砂糖 | 7 砂糖のうち、細工もの又はすき間なく直方体状 に積み重ねて包装した角砂糖以外のもの | 5kg | ① |
| 8 茶、コーヒー及びココアの調製品 | 8 同左 | 5kg | ① |
| 9 香辛料 | 9 香辛料のうち、破碎し、又は粉碎したもの | 1kg | ① |
| 10 めん類 | 10 めん類のうち、ゆでめん又はむしめん以外のも の | 5kg | ② |
| 11 もち、オートミールその他の穀類加工品 | 11 同左 | 5kg | ① |
| 12 菓子類 | 12 菓子類のうち、 (1) ビスケット類、米菓及びキャンデー（ナツ ツ類、クリーム、チョコレート等をはさみ、 入れ、又は付けたものを除くものとし1個の 質量が3g未満のものに限る。） (2) 油菓子（1個の質量が3g未満のものに限 る。） (3) 水ようかん（くり、ナッツ類等を入れたも のを除くものとし、缶入りのものに限る。） (4) プリン及びゼリー（缶入りのものに限る。） (5) チョコレート（ナッツ類、キャンデー等を 入れ、若しくは付けたもの又は細工ものを除 く。） (6) スナック菓子（ポップコーンを除く。） | 5kg | ① |
| 13 食肉（鯨肉を除く。）並びにその冷凍品及び加 工品 | 13 同左 | 5kg | ① |
| 14 はちみつ | 14 同左 | 5kg | ① |

| 特定商品（法第12条） | 密封特定商品（法第13条） | 上 限 | 公差表 |
|---|---|--|---|
| 15 牛乳（脱脂乳を除く。）及び加工乳並びに乳製品（乳酸菌飲料を含む。） （1） 粉乳、バター及びチーズ （2） （1）に掲げるもの以外のもの | 15 牛乳（脱脂乳を除く。）及び加工乳並びに乳製品（乳酸菌飲料を含む。） （1） 同左 （2） 左に掲げるもののうち、アイスクリーム類以外のもの | （1） 5 kg （2） 5 kg 又は5L | ① ①又は③ |
| 16 魚（魚卵を含む。）、貝、いか、たこ、その他の水産動物（食用のものに限り、ほ乳類を除く。）並びにその冷凍品及び加工品 （1） 生鮮のもの及び冷蔵したものと並びに冷凍品 （2） 乾燥し、又はくん製したもの、冷凍食品（加工した水産動物を凍結させ、容器に入れ、又は包装したものに限り。）及びそぼろ、みりんぼしその他の調味加工品 （3） （2）に掲げるもの以外の加工品 | 16 魚（魚卵を含む。）、貝、いか、たこ、その他の水産動物（食用のものに限り、ほ乳類を除く。）並びにその冷凍品及び加工品 （1） 冷凍貝柱及び冷凍えび （2） 左に掲げるもののうち、次に掲げるもの ① 干しかずのこ、たづくり及び素干しえび ② 煮干し、又はくん製したもの ③ 冷凍食品（貝、いか及びえびに限る。） ④ 調味加工品（たら又はたいのそぼろ又はでんぶ及びういの加工品に限る。） （3） 左に掲げるもののうち、次に掲げるもの ① 塩かずのこ、塩たらこ、すじこ、いくら及びキャビア ② 缶詰、魚肉ハム及び魚肉ソーセージ、節類及び削節類、塩辛製品並びにぬか、かす等に漬けたもの | （1） 5 kg （2） 5 kg （3） 5 kg | ② ② ① |
| 17 海藻及びその加工品 | 17 海藻及びその加工品のうち、生鮮のもの、冷蔵したもの、干しもの又はのりの加工品以外のもの | 5 kg | ② |
| 18 食塩、みそ、うま味調味料、風味調味料、カレールウ、食用植物油、ショートニング及びマーガリン類 | 18 同左 | 5 kg | ① |
| 19 ソース、めん類等のつゆ、焼肉等のたれ及びスープ | 19 同左 | 5kg又は5L | ①又は③ |
| 20 しょうゆ及び食酢 | 20 同左 | 5L | ③ |
| 21 調理食品 （1） 即席しるこ及び即席ぜんざい （2） （1）に掲げるもの以外のもの | 21 調理食品 （1） 同左 （2） 左に掲げるもののうち、冷凍食品、チルド食品、レトルトパウチ食品並びに缶詰及び瓶詰 | （1） 1 kg （2） 5 kg | ① ② |
| 22 清涼飲料の粉末、つくだに、ふりかけ並びにごま塩、洗いごま、すりごま及びいりごま | 22 同左 | 1 kg | ① |
| 23 飲料（医薬用のもを除く。） （1） アルコールを含まないもの （2） アルコールを含むもの | 23 同左 （1） 同左 （2） 同左 | （1） 5 kg 又は5L （2） 5L | ①又は③ ③ |

量目公差表（表示量に対して不足しているものについて適用）

| 量目公差表① | | 量目公差表② | | 量目公差表③ | |
|---------------|-----|----------------|-----|-----------------|------|
| 表示量 | 誤差 | 表示量 | 誤差 | 表示量 | 誤差 |
| 5g以上50g以下 | 4% | 5g以上50g以下 | 6% | 5ml以上50ml以下 | 4% |
| 50gを超え100g以下 | 2g | 50gを超え100g以下 | 3g | 50mlを超え100ml以下 | 2ml |
| 100gを超え500g以下 | 2% | 100gを超え500g以下 | 3% | 100mlを超え500ml以下 | 2% |
| 500gを超え1kg以下 | 10g | 500gを超え1.5kg以下 | 15g | 500mlを超え1L以下 | 10ml |
| 1kgを超え25kg以下 | 1% | 1.5kgを超え10kg以下 | 1% | 1Lを超え25L以下 | 1% |

【医薬品の範囲に関する基準】

人が経口的に服用する物が、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（昭和35年法律第145号）第2条第1項第2号又は第3号に規定する医薬品に該当するか否かは、医薬品としての目的を有しているか、又は通常人が医薬品としての目的を有するものであると認識するかどうかにより判断することとなる。通常人が同項第2号又は第3号に掲げる目的を有するものであると認識するかどうかは、その物の成分本質（原材料）、形状（剤型、容器、包装、意匠等をいう。）及びその物に表示された使用目的・効能効果・用法用量並びに販売方法、販売の際の演述等を総合的に判断すべきものである。

したがって、医薬品に該当するか否かは、個々の製品について、上記の要素を総合的に検討のうえ判定すべきものであり、その判定の方法は、Ⅰの「医薬品の判定における各要素の解釈」に基づいて、その物の成分本質（原材料）を分類し、効能効果、形状及び用法用量が医薬品的であるかどうかを検討のうえ、Ⅱの「判定方法」により行うものとする。

ただし、次の物は、原則として、通常人が医薬品としての目的を有するものであると認識しないものと判断して差し支えない。

- 1 野菜、果物、調理品等その外観、形状等から明らかに食品と認識される物
- 2 健康増進法（平成14年法律第103号）第26条の規定に基づき許可を受けた表示内容を表示する特別用途食品
- 3 食品表示法（平成25年法律第70号）第4条第1項の規定に基づき制定された食品表示基準（平成27年内閣府令第10号）第2条第1項第10号の規定に基づき届け出た表示内容を表示する機能性表示食品

Ⅰ 医薬品の判定における各要素の解釈

- 1 物の成分本質（原材料）からみた分類（略）
- 2 医薬品的な効能効果の解釈

その物の容器、包装、添付文書並びにチラシ、パンフレット、刊行物、インターネット等の広告宣伝物あるいは演述によって、次のような効能効果が表示説明されている場合は、医薬品的な効能効果を標ぼうしているものとみなす。また、名称、含有成分、製法、起源等の記載説明においてこれと同様な効能効果を標ぼうし又は暗示するものも同様とする。

なお、食品表示基準（平成27年内閣府令第10号）第2条第1項第11号の規定に基づき、内閣総理大臣が定める基準に従い、栄養成分の機能の表示をする栄養機能食品（以下「栄養機能食品」という。）にあつては、その表示等を医薬品的な効能効果と判断しないこととして差し支えない。

（一） 疾病の治療又は予防を目的とする効能効果

（例） 糖尿病、高血圧、動脈硬化の人に、胃・十二指腸潰瘍の予防、肝障害・腎障害をなおす、ガンがよくなる、眼病の人のために、便秘がなおる等

（二） 身体の組織機能の一般的増強、増進を主たる目的とする効能効果

ただし、栄養補給、健康維持等に関する表現はこの限りでない。

（例） 疲労回復、強精（強性）強壯、体力増強、食欲増進、老化防止、勉強能力を高める、回春、若返り、精力をつける、新陳代謝を盛んにする、内分泌機能を盛んにする、解毒機能を高める、心臓の働きを高める、血液を浄化する、病気に対する自然治癒能力が増す、胃腸の消化吸収を増す、健胃整腸、病中・病後に、成長促進等

（三） 医薬品的な効能効果の暗示

（a） 名称又はキャッチフレーズよりみて暗示するもの

（例） 延命〇〇、〇〇の精（不死源）、〇〇の精（不老源）、薬〇〇、不老長寿、百寿の精、漢方秘法、皇漢処方、和漢伝方等

（b） 含有成分の表示及び説明よりみて暗示するもの

（例） 体質改善、健胃整腸で知られる〇〇〇〇を原料とし、これに有用成分を添加、相乗効果をもつ等

（c） 製法の説明よりみて暗示するもの

（例） 本邦の深山高原に自生する植物〇〇〇〇を主剤に、△△△、×××等の薬草を独特の製造法（製法特許出願）によって調製したものである。等

（d） 起源、由来等の説明よりみて暗示するもの

（例） 〇〇〇という古い自然科学書を見ると胃を開き、麴（うつ）を散じ、消化を助け、虫を殺し、痰なども無くなるとある。こうした経験が昔から伝えられたが故に食膳に必ず備えられたものである。等

（e） 新聞、雑誌等の記事、医師、学者等の談話、学説、経験談等を引用又は掲載することにより暗示するもの

（例） 医学博士〇〇〇〇の談

「昔から赤飯に〇〇〇をかけて食べると癌にかからぬといわれている。……癌細胞の脂質代謝異常ひいては糖質、蛋白質代謝異常と〇〇〇が結びつきはしないかと考えられる。」等

3 医薬品的な形状の解釈（略）

4 医薬品的な用法用量の解釈（略）

Ⅱ 判定方法

人が経口的に服用する物について、Ⅰの「医薬品の判定における各要素の解釈」に基づいて、その成分本質（原材料）を分類し、その効能効果、形状及び用法用量について医薬品的であるかどうかを検討のうえ、以下に示す医薬品とみなす範囲に該当するものは、原則として医薬品とみなすものとする。なお、2種以上の成分が配合されている物については、各成分のうちいずれかが医薬品と判定される場合は、当該製品は医薬品とみなすものとする。

ただし、当該成分が薬理作用の期待できない程度の量で着色、着香等の目的のために使用されているものと認められ、かつ、当該成分を含有する旨標ぼうしない場合又は当該成分を含有する旨標ぼうするが、その使用目的を併記する場合等総合的に判断して医薬品と認識されるおそれのないことが明らかな場合には、この限りでない。

医薬品とみなす範囲は次のとおりとする。

（一） 効能効果、形状及び用法用量の如何にかかわらず、判断基準の1. に該当する成分本質（原材料）が配合又は含有されている場合は、原則として医薬品の範囲とする。

（二） 判断基準の1. に該当しない成分本質（原材料）が配合又は含有されている場合であつて、以下の①から③に示すいずれかに該当するものにあつては、原則として医薬品とみなすものとする。

- ① 医薬品的な効能効果を標ぼうするもの
- ② アンプル形状など、専ら医薬品の形状であるもの
- ③ 用法用量が医薬品的であるもの

（別添省略）

■表示に用いる文字の大きさは

8ポイント以上で表示してください。ただし、表示可能面積が狭い（おおむね150cm²以下である）場合5.5ポイント以上の活字を使用できます。

| | | | | | | | | | | |
|-------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|
| JIS 級 | 29 | 20 | 18 | 15 | 13 | 12 | 11 | 10 | 9 | 8 |
| 号 | | 4 | | 5 | | | 6 | | | 7 |
| ポイント | 20 | 14 | 12 | 10.5 | 9 | 8 | 7.5 | 7 | 6 | 5.5 |
| | 名原添内消保製 |

■その他関連ホームページ



食の安全・安心に関する情報

茨城県保健医療部生活衛生課食の安全対策室

<https://www.pref.ibaraki.jp/hokenfukushi/seiei/eisei/syokuhin.html>



食品表示制度・景品表示法に関する情報（消費者庁）

「食品表示 ー食品表示制度が消費者の食卓を守りますー」

（食品表示課〔食品表示制度〕）

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/

※「食品表示基準」は、こちらからダウンロードできます。



「表示対策 ー消費者が適正に商品・サービスを選択できる環境を守りますー」

（表示対策課〔景品表示法〕）

<https://www.caa.go.jp/policies/policy/representation/>



JAS規格に関する最新情報

「食品表示とJAS規格」（農林水産省）

<https://www.maff.go.jp/j/jas/index.html>



公正競争規約についての情報（（一社）全国公正取引協議会連合会）

<https://www.jfftc.org>



茨城県食品表示ガイド
令和6年11月作成