

食品の表示について

食品表示は…

食品表示は、消費者が食品を購入する際の重要な情報源であり、消費者にとって分かりやすく、かつ、見やすい表示に努めることが必要です。

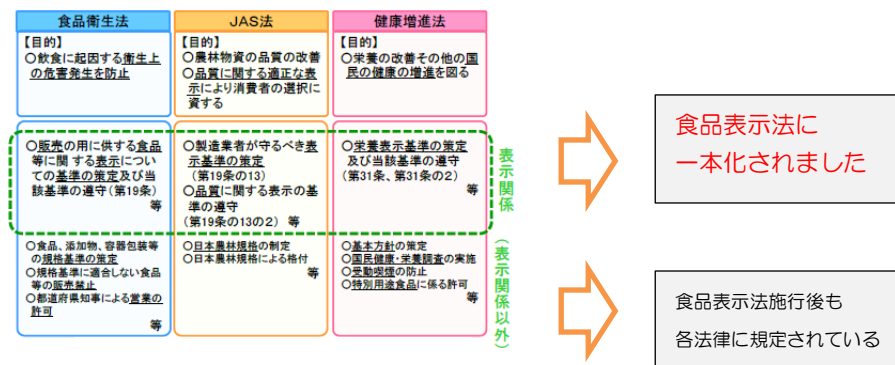
食品を製造、加工、販売、輸入する者は、食品表示法及び食品表示基準を遵守し、適正表示を行う必要があります。

食品表示法及び食品表示基準とは？

これまで食品表示は、複数の法律に基づき必要な基準（58基準）がそれぞれ定められていたため、複雑なものになっておりました。そのため、食品衛生法、JAS法（旧農林物資の規格化及び品質表示に関する法律）及び健康増進法の食品の表示に関する規定を統合した「食品表示法」が平成27年4月1日から施行されました。

食品表示法では、これまで任意表示となっていた栄養成分表示について、原則、全ての加工食品に表示が必要となるほか、これまで「栄養機能食品」と「特定保健用食品（通称：トクホ）」しか食品に関する機能を表示することは出来ませんでした。一定の科学的根拠に基づき企業の責任で表示することができる第3の制度として、新たに「機能性表示食品」制度が新設されました。

食品表示法では、第4条で内閣総理大臣に、食品に関する基準の策定の義務を、第5条で食品関連事業者等（食品関連事業者^{*1}＋食品関連事業者以外のもの^{*2}）に食品表示基準に従った食品の表示義務が課されており、食品表示基準は、食品表示法第4条に基づき定められたものになります。



どのような表示が必要なの？

食品を販売する場合は、食品表示基準に基づいた表示を行うことが必要（義務）です。

基準は、食品関連事業者に適用されるものと食品関連事業者以外の者に適用されるものがあります。更に、食品の分類として加工食品、生鮮食品、添加物の3つに分類されるほか、食品関連事業者が販売する加工食品と生鮮食品については一般消費者用と業務用に分かれております。

食品関連事業者 (該当する条文)	加工食品		生鮮食品		添加物 (32条～36条)
	一般用 (3条～9条)	業務用 (10条～14条)	一般用 (18条～23条)	加工用 (24条～28条)	
食品関連事業者以外の者 (該当する条文)	(15条～17条)		(29条～31条)		(37条～39条)

¹ 食品関連事業者とは、食品の製造、加工、輸入を業とする者又は食品の販売を業とする者のこと。

² 食品関連事業者以外の者とは、食品の販売等を業とはせず、バザーなど一時的に食品販売する者のこと。食品関連事業者と食品関連事業者以外の者を併せて食品関連事業者等といいます。

加工食品の表示

食品関連事業者が容器包装に入れられた消費者向けの加工食品を販売する際には、名称、原材料名、内容量、期限表示、保存方法、表示責任者、製造所、栄養成分表示等の表示が必要です。このほか、個々の品目に応じ個別に表示が義務づけられている項目があります。

主な表示項目	表示する内容
①名称	その内容を表す一般的な名称を表示する。(商品名ではないことに注意。)
②原材料名	食品添加物以外の原材料について、原材料に占める重量の割合の高いものから順にその最も一般的な名称を表示する。
⑬アレルギー	特定原材料を含んでいる場合は、原材料名の直後に括弧を付して、「(〇〇を含む)」と原則、個別表示する。なお、表示する面積が小さいなど個別表示により難しい場合などは、一括表示することも認められている。
⑭遺伝子組換え表示	別表第17に定める特定の農産物を原材料とした一部の加工食品は、当該原材料名の次に括弧を付して、遺伝子組換え表示に関する事項を表示する。
③添加物	栄養強化の目的で使用されたもの、加工助剤及びキャリアオーバーを除いた全ての添加物について、添加物に占める重量の割合の高いものから順に、定められた表示方法で表示する。 なお、原材料と添加物の区分を明確に分ける(斜線を引いたり、改行したり、罫線を引くなど)ことで添加物の欄を設けずに原材料名欄に添加物を表示することも認められている。
⑬アレルギー	特定原材料を含む添加物を使用している場合は、添加物の物質名等の直後に括弧を付して、「(〇〇由来)」と原則、表示する。なお、表示する面積が小さいなど個別表示により難しい場合などは、一括表示することも認められている。
④原料原産地名	別表第15に定める加工食品で、原材料及び添加物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%以上であるものの原産地を、原材料名に対応して表示する。
⑤内容量	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を密封した加工食品は、計量法の規定に基づき、質量(g又はkg)、体積(ml又はl)を表示する。その他の加工食品は、質量、体積、個数等の単位を明記して表示する。
⑥期限表示	消費期限又は賞味期限を表示する。
⑦保存方法	開封前の保存方法を、食品の特性に応じて表示する。
⑧原産国名	輸入品の場合、輸入した原産国名を表示する。
⑨表示責任者	表示内容に責任を有する者の氏名及び住所を表示する。
⑩製造所等	製造者(加工者)の氏名及び製造所(加工所)の所在地を表示する。輸入品の場合は、輸入者の氏名及び営業所の所在地を表示する。 なお、製造者の氏名及び製造所所在地が表示責任者の氏名や住所と同一の場合は、製造者(加工者)又は製造所(加工所)所在地の表示を省略することができる。
⑪個別的義務表示事項	別表第19に該当する加工食品は、個別の品目毎に必要な表示項目がある。
⑫栄養成分表示	熱量(エネルギー)、たんぱく質、脂質、炭水化物、食塩相当量を表示する。

①名称

名称は、乳及び乳製品を除きその食品の内容を表す一般的な名称を表示します。
名称に代え、「品名」、「品目」、「種類別」又は「種類別名称」と表示することができます。

注意事項

- ◆名称欄に表示する内容は、商品名ではないことに注意しましょう
- ◆商品名を表示する場合は、一括表示の枠外上部に記載しましょう。
- ◆別表第4に掲げる食品については、表示する名称が個別に規定されているので注意しましょう。

表示例（商品名を表示した場合）

ハニーちゃんのはちみつ ←商品名を記載する場合は、枠外上部に記載する。

名称	はちみつ	←一般的な名称を記載する。
----	------	---------------

別表第4に該当する加工食品は、表示する名称等が個別に定められております。

- ①農産物缶詰及び農産物瓶詰、②トマト加工品、③乾しいたけ、④農産物漬物、⑤ジャム類、⑥乾めん類、⑦即席めん、⑧マカロニ類、⑨パン類、⑩凍り豆腐、⑪ハム類、⑫プレスハム、⑬混合プレスハム、⑭ソーセージ、⑮混合ソーセージ、⑯ベーコン類、⑰畜産物缶詰及び畜産物瓶詰、⑱煮干魚類、⑲魚肉ハム及び魚肉ソーセージ、⑳削りぶし、㉑うに加工品、㉒うにあえもの、㉓うなぎ加工品（輸入品以外）、㉔乾燥わかめ、㉕塩蔵わかめ、㉖みそ、㉗しょうゆ、㉘ウスターソース類、㉙ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料、㉚食酢、㉛風味調味料、㉜乾燥スープ、㉝食用植物油脂、㉞マーガリン類、㉟調理冷凍食品、㊱チルドハンバーグステーキ、㊲チルドミートボール、㊳チルドぎょうざ類、㊴レトルトパウチ食品、㊵調理食品缶詰及び調理食品瓶詰、㊶炭酸飲料、㊷果実飲料、㊸豆乳類、㊹にんじんジュース及びにんじんミックスジュース

②原材料名

原材料に占める割合の重量の割合の高いものから順に、その最も一般的な名称を表示します。

二種類以上からなる中間加工原材料を複合原材料といい、複合原材料を使用する場合は、複合原材料の名称の次に括弧を付して、当該複合原材料の原材料を当該複合原材料の原材料に占める割合の高いものから順に表示します。

表示例（食用植物油脂、卵黄、醸造酢、香辛料、食塩、砂糖からなるマヨネーズを仕入れて使用した場合）

原材料	〇〇、△△、マヨネーズ（食用植物油脂、卵黄（卵を含む）、醸造酢、香辛料、食塩、砂糖）、□□、××
-----	--

以下のような場合は、複合原材料の原材料を省略することができます。

チェックポイント

- ◆①複合原材料の製品の原材料の全体に占める割合が5%未満であるとき

表示例（マヨネーズの最終製品に占める割合が5%未満の場合）

原材料	〇〇、△△、□□、××、マヨネーズ（卵を含む）
-----	-------------------------

※特定加工食品³の廃止に伴い、マヨネーズに卵を含む旨の表示が新たに必要になっていることに注意しましょう。

- ◆②複合原材料の名称からその原材料が明らかなき

- (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) 複合原材料の名称に主要原材料を総称する名称が明示されている場合
(例：ミートボール、魚介エキス、植物性たんぱく加水分解物等)
- (3) JAS規格、食品表示基準別表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 特定加工食品とは、特定原材料を原材料に含むことが予測できると考えられてきた表記のこと。

なお、特定原材料とは、アレルギーの表示対象品目のうち特に症状が重篤、または症例数が多い7品目（えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生）のこと。

(4) 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、がんもどき、ハンバーグ等)

◆③複合原材料の原材料が3種類以上ある場合、その重量に占める割合が重量順で3位以下のもので、かつ当該複合原材料に占める重量の割合が5%未満の場合、「その他」と記載ができる。

表示例 (香辛料、食塩、砂糖がマヨネーズにおける使用割合の5%未満である場合で、「その他」と表示した場合)

原材料	〇〇、△△、マヨネーズ(食用植物油、卵黄(卵を含む)、醸造酢、その他) □□、××
-----	---

チェックポイント

◆単に混合しただけなど、原材料の性状に大きな変化がない複合原材料(中間加工原材料)を使用する場合、構成する原材料を分割して表示することが可能になりました。

表示例1 砂糖、ココアパウダー、アーモンドパウダー、食塩を混合した複合原材料「ココア調整品」を仕入れ、製造したクッキー

複合原材料 : ココア調整品

構成する原材料: 砂糖、ココアパウダー、アーモンドパウダー、食塩

○複合原材料による表示

原材料名	小麦粉、 <u>ココア調整品(砂糖、ココアパウダー、その他)</u> 、バター、鶏卵
	膨張剤

○複合原材料を分割して表示する場合

原材料名	小麦粉、バター、砂糖、鶏卵、ココアパウダー、アーモンドパウダー、食塩
	膨張剤

※添加物の欄を設けず、下線により添加物と原材料を区分した例

表示例2 砂糖と卵黄を混合した複合原材料「加糖卵黄」を仕入れ、製造したパウンドケーキ

複合原材料 : 加糖卵黄

構成する原材料: 卵黄、砂糖

○複合原材料による表示

原材料名	<u>加糖卵黄(卵黄(卵を含む)、砂糖)</u> 、小麦粉、バター、レーズン
	膨張剤

○複合原材料を分割して表示する場合

原材料名	小麦粉、バター、 <u>卵黄(卵を含む)</u> 、砂糖、レーズン
	膨張剤

※添加物の欄を設けず、改行により添加物と原材料を区分した例

表示例3 もち米粉に小麦グルテン及び加工でん粉が混合されたもち米粉調製品にpH調整剤を添加されて製造された餅

複合原材料 : 米粉調製品

構成する原材料: もち米粉、小麦グルテン、加工でん粉

○複合原材料による表示

原材料名	<u>もち米粉調製品(もち米粉、小麦グルテン)</u> 加工でん粉、pH調整剤
------	--

○複合原材料を分割して表示する場合

原材料名	<u>もち米粉、小麦グルテン</u> 加工でん粉、pH調整剤
------	-----------------------------------

※複合原材料に添加されている食品添加物は、他の食品添加物と併せて、使用された重量順に表示します。

注意事項

◆複合原材料の一般的な名称が存在する場合や、性状に大きな変化がある場合は、もとの原材料に分割して表示することはできないので注意しましょう。

表示例1 コーンスターチから製造された「ぶどう糖加糖液糖」及びばれいしょでん粉から製造された「高果糖液糖」を仕入れて製造したみかんゼリーの表示

○適切な表示

原材料名	みかん、ぶどう糖加糖液糖、高果糖液糖 / ゲル化剤（ペクチン）、酸味料、pH調整剤
------	---

×不適切な表示

原材料名	みかん、コーンスターチ、ばれいしょでん粉 / ゲル化剤（ペクチン）、酸味料、pH調整剤
------	---

※添加物の欄を設けず、斜線により添加物と原材料を区分した例

表示例2 皮と餡を仕入れて製造したどらやきの表示例

○適切な表示

原材料名	皮（卵、小麦粉、砂糖）、つぶあん（砂糖、小豆、水あめ、寒天）
添加物	膨張剤

×不適切な表示

原材料名	砂糖、卵、小麦粉、小豆、水あめ、寒天
添加物	膨張剤

※添加物の欄を設けて表示した例（これが原則）

⑬アレルギー

食品表示法の施行に伴い、アレルギーの表示方法が以下のとおり変更になっておりますので、注意してください。

【アレルギー表示に係るルールの改善】

- (1) 特定加工食品^{※4}及びその拡大表記^{※5}の廃止に伴い、特定加工食品及びその拡大表記についてアレルギーを含む旨の表示が必要になります。
- (2) アレルギー表示は、個別表示が原則となります。ただし、表示面積に限りがあるなど、まとめて表示（一括表示）しないと表示が困難な場合に例外的にまとめて表示（一括表示）することができます。なお、個別表示する際は、繰り返しになるアレルギー表示を省略できます。また、アレルギー表示は、個別表示と一括表示を組み合わせることはできません。
- (3) まとめて表示（一括表示）する場合、一括表示欄を見ることによりその食品に含まれる全てのアレルギーを把握できるように一括表示欄に全て表示が必要となります。（これまでは、「卵」や「小麦」が原材料として表示されている場合や「たまご」や「コムギ」が代替表記^{※6}されている場合は、改めて一括表示欄に表示しなくてもよいとされていましたが、新基準では「卵」や「小麦」も一括表示欄に改めて表示することが必要です。）

⁴ 特定原材料⁷を原材料に含むことが予測できると考えられてきた表記のこと。

（例：マヨネーズ（原材料に卵が含まれている）、うどん（原材料に小麦が含まれている））

⁵ 特定加工食品の表記を含むことで、特定原材料を使った食品を含むことが予測できると考えられてきた表記のこと。（例：からしマヨネーズ、焼きうどん）

⁶ 特定原材料と同一であることが理解できる表記のこと。

（例：卵→玉子、たまご、タマゴ、エッグ 小麦→こむぎ、コムギ）

⁷ アレルギーの表示対象品目のうち特に症状が重篤、または症例数が多い7品目（えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生）のこと。

特定原材料等の代替表記等について

※特定加工食品及びその拡大表記の廃止に伴い、太枠部分の表示が廃止されました。

必ずアレルギーが表示される品目（義務表示）

特定原材料名	代替表記	特定加工食品	拡大表記	
			代替表記より	特定加工食品より
卵	たまご、鶏卵、あひる卵、うずら卵、タマゴ、玉子、エッグ	マヨネーズ、オムレツ、目玉焼、かに玉、親子丼、オムライス	温泉玉子、厚焼きたまご	からしマヨネーズ、チーズオムレツ
小麦	こむぎ、コムギ	パン、うどん	小麦粉	クリームパン、焼きうどん、パン粉
そば	ソバ		そば粉、そば饅頭	
落花生	ピーナッツ		ピーナッツバター	
乳	生乳、牛乳、特別牛乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳、加工乳、クリーム（乳製品）、バター、バターオイル、チーズ、濃縮ホエイ（乳製品）、アイスクリーム類、濃縮乳、脱脂濃縮乳、無糖れん乳、無糖脱脂れん乳、加糖れん乳、加糖脱脂れん乳、全粉乳、脱脂粉乳、クリームパウダー（乳製品）、ホエイパウダー（乳製品）、タンパク質濃縮ホエイパウダー（乳製品）、バターミルクパウダー、加糖粉乳、調製粉乳、はっ酵乳、乳酸菌飲料、乳飲料	生クリーム、ヨーグルト、アイスマイルク、ラクトアイス、乳糖	アイスクリーム、レズンバター、バターソース、ガーリックバター、カマンベールチーズ、バルメザンチーズ、コーヒ牛乳、牛乳がゆ	フルーツヨーグルト、ミルクパン
えび	エビ、海老			
かに	カニ、蟹			

アレルギーの表示が勧められている品目（任意表示）

特定原材料に準ずるもの	代替表記	特定加工食品	拡大表記	
			代替表記より	特定加工食品より
あわび	アワビ		煮あわび	
いか	イカ	するめ、スルメ	イカフライ、イカ墨	
いくら	イクラ、スジコ、すじこ		イクラ醤油漬け、塩すじこ	
オレンジ			ネーブルオレンジ、バレンシアオレンジ	
カシューナッツ				
キウイフルーツ	キウイ、キウイー		キウイジャム、キウイソース	
牛肉	牛、ぎゅうにく、牛にく、ぎゅう肉、ビーフ		牛すじ、牛脂、ビーフコロッケ	
くるみ	クルミ		クルミパン、クルミケーキ	
ごま	ゴマ、胡麻		ごま油、練りごま、ゴマペースト	
さけ	鮭、サケ、サーモン、しゃげ、シャケ		鮭フレーク、スモークサーモン、紅シャケ、焼鮭	
さば	鯖、サバ		サバ節、鯖寿司	
大豆	だいず、ダイズ	醤油、味噌、豆腐、油揚げ、厚揚げ、豆乳、納豆	だいず煮、ダイズたんぱく、だいず油、脱脂だいず	麻婆豆腐、納豆焼き、豆乳ケーキ、豆腐ハンバーグ、凍豆腐、いり豆腐
鶏肉	とりにく、とり肉、鳥肉、鶏、鳥、とり、チキン		焼き鳥、ローストチキン、チキンフィヨン、鶏ガラスープ	
バナナ	ばなな			
豚肉	ぶたにく、豚にく、ぶた肉、豚、ポーク	とんかつ、トンカツ	ポークウィンナー、豚生姜焼、豚ミンチ	
まつたけ	松茸、マツタケ		焼松茸	
もも	桃、モモ、ピーチ		モモ果汁、黄桃、白桃、ピーチペースト、桃缶詰	
やまいも	ヤマイモ、山芋、しいも	とろろ、ながいも	千切りしいも	とろろ汁
りんご	リンゴ、アップル		アップルパイ、リンゴ酢、焼きリンゴ、リンゴ飴	
ゼラチン				

アレルギーの表示対象品目は以下のとおりです。(従前と変更なし)

特定原材料（7品目）＝アレルギーの表示義務あり	特定原材料に準ずるもの（20品目）＝アレルギーを表示することが望ましいもの
えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生	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、くるみ、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

注意事項

- ◆アレルギーを個別表示せず、一括表示する場合は、「原材料の一部に〇〇、△△、××を含む」から「一部に〇〇・△△・××を含む」に修正されているので注意しましょう。
- ◆食品中に含まれる特定原材料等の総タンパク量が、数 $\mu\text{g}/\text{ml}$ 濃度レベル又は数 $\mu\text{g}/\text{g}$ 含有レベルに満たない場合は、表示する必要はありません。

③添加物

食品表示法の施行に伴い、原材料名の下に「添加物」の欄を設けて表示することになりました。なお、「添加物」の欄を設けず、原材料と添加物を明確に区分して表示する方法も認められています。

表示例 基本の様式（原則）（※Q&A加工-249より）

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
添加物	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

表示例（添加物の項目欄を設けず斜線により区分した例）

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
------	---

表示例（添加物の項目欄を設けず改行により区分した例）

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
------	--

表示例（添加物の項目欄を設けず下線により区分した例）

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
------	--

表示例（添加物の欄を設けて、アレルギーを個別表示した例）（※Q&A E-4より）

原材料名	〇〇〇〇（△△△△、ごま油）、ゴマ、□□、×××、醤油、マヨネーズ（卵を含む）、たん白加水分解物（大豆を含む）、卵黄、食塩、◇◇◇、酵母エキス（小麦を含む）
添加物	調味料（アミノ酸等）、増粘剤（キサンタンガム）、甘味料（ステビア）、◎◎◎◎（大豆由来）

表示例（添加物の欄を設けず、アレルギーを一括表示した例）（※Q&A E-8より）

名称	チョコレートケーキ
原材料名	準チョコレート（パーム油、砂糖、全粉乳、ココアパウダー、乳糖、カカオマス、食塩）、小麦粉、ショートニング、砂糖、卵、コーンシロップ、乳又は乳製品を主要原料とする食品、ぶどう糖、麦芽糖、加工油脂、カラメルシロップ、食塩 / ソルビトール、酒精、乳化剤、膨張剤、香料、（一部に大豆・乳成分・小麦・牛肉・卵を含む）

添加物の表示方法について（従前と変更なし）

- ◆栄養強化の目的で使用されるもの⁸、加工助剤⁹、キャリアオーバー¹⁰の場合を除き、原則、添加物に占める重量の割合の高いものから順に物質名を表示します。
 - ◆別表第6に掲げる添加物を含む食品については、当該添加物の物質名に加え、用途名も表示します。
 - ◆一般に広く使用されている名称を有する添加物について、物質名ではなく簡略名で表示することができます。
 - ◆別表第7に掲げる添加物を含む食品については、一括名で表示することができます。
- ※アレルギー物質を含む添加物を使用されている場合は、原則、添加物の物質名の直後に括弧を付して乳化剤（大豆由来）のように表示します。ただし、乳については、「乳成分由来」ではなく、「乳由来」と表示します。

別表第6（用途名の併記が必要な添加物）

甘味料	甘味料、人工甘味料又は合成甘味料
着色料	着色料又は合成着色料
保存料	保存料又は合成保存料
増粘剤、安定剤、ゲル化剤又は粘料	主として増粘の目的で使用される場合にあつては、増粘剤又は糊料 主として安定の目的で使用される場合にあつては、安定剤又は糊料 主としてゲル化の目的で使用される場合にあつては、ゲル化剤又は糊料
酸化防止剤	酸化防止剤
発色剤	発色剤
漂白剤	漂白剤
防かび剤又は防ばい剤	防かび剤又は防ばい剤

用途名の併記が必要な添加物については、用途名に加え、括弧を付して物質名も表示します。

表示例 甘味料（キシリトール）、保存料（ソルビン酸）など

別表第7（一括名で表示できる添加物）

イーストフード	イーストフード
ガムベース	ガムベース
かんすい	かんすい
酵素	酵素
光沢剤	光沢剤
香料	香料
酸味料	酸味料
チューインガム軟化剤	軟化剤
調味料（甘味料及び酸味料に該当するものを除く。）	アミノ酸のみから構成される場合は、調味料（アミノ酸） 主としてアミノ酸から構成される場合（アミノ酸のみから構成される場合を除く。）は、調味料（アミノ酸等） 核酸のみから構成される場合（核酸のみから構成される場合を除く。）は、調味料（核酸等） 有機酸のみから構成される場合（有機酸のみから構成される場合を除く。）は、調味料（有機酸） 主として有機酸から構成される場合（有機酸のみから構成される場合を除く。）は、調味料（有機酸等）

⁸ 特別用途食品及び機能性表示食品を除く。

⁹ ①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。②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。③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。

¹⁰ 食品の原材料の製造又は加工の過程において使用され、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。

	無機塩のみから構成される場合は、調味料（無機塩） 主として無機塩のみから構成される場合（無機塩のみから構成される場合を除く。）は、調味料（無機塩等）
豆腐用凝固剤	豆腐用凝固剤又は凝固剤
苦味料	苦味料
乳化剤	乳化剤
水素イオン濃度調整剤	水素イオン濃度調整剤又は pH 調整剤
膨張剤	膨張剤、膨脹剤、ベーキングパウダー又はふくらし粉

④原料原産地名

別表第15に掲げる加工食品で、原材料及び添加物に占める重量の割合が高い生鮮食品で、かつ、当該割合が50%以上の原産地を原材料名に対応させて表示します。なお、対象の加工食品であっても輸入したものは除きます。

また、農産物漬物、野菜冷凍食品、うなぎ加工品、かつお削りぶしの4品目については、原料原産地の表示について、個別のルールが定められております。

原料原産地の表示方法

◆国産品にあっては、国産である旨を、輸入品にあっては原産国名を原則表示します。なお、国産品にあっては、国産である旨の表示に代えて、次の地名を表示することができます。

○農産物：都道府県名その他一般的に知られている地名

○畜産物：主たる飼養地（最も飼養期間が長い場所）の都道府県名その他一般に知られている地名

○水産物：水域名、水揚げした港名、水揚げした港又は主たる養殖場の都道府県名その他一般に知られている地名

◆原料原産地名については、原料原産地の項目欄を設けて表示する方法と、原料原産地の項目欄を設けず、原材料名の直後に括弧を付して表示する方法があります。

【別表第15】（原料原産地表示が規定されているもの）

- ①乾燥きのこ類、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。）
- ②塩蔵したきのこ類、塩蔵野菜及び塩蔵果実（農産物漬物を除く。）
- ③ゆで、又は蒸したきのこ類、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。）
- 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、果実及びきのこ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。）
- ⑤緑茶及び緑茶飲料
- ⑥もち
- ⑦いりさや落花生、いり落花生、あげ落花生及びいり豆類
- ⑧黒糖及び黒糖加工品
- ⑨こんにゃく
- 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。）
- 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。）
- ⑫表面をあぶった食肉
- ⑬フライ種として衣をつけた食肉（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。）
- 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、成形したものを除く。）
- 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。）
- ⑯塩蔵魚介類及び塩蔵海藻類
- 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。）

⑱こんぶ巻

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。）

⑳表面をあびった魚介類

㉑フライ種として衣をつけた魚介類（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。）

㉒④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。）

㉓農産物漬物

㉔野菜冷凍食品

㉕うなぎ加工品

㉖かつお削りぶし

表示例（原材料名欄に括弧書きで原料原産地を表示した例）

名称	あじの開き
原材料名	真あじ（A国）、食塩

表示例（原料原産地の項目による表示した例）

名称	あじの開き
原材料名	真あじ、食塩
原料原産地名	A国

注意事項

◆農産物漬物の場合

原材料及び添加物の重量に占める割合の高い農産物又は水産物の上位4位（内容量が300g以下のものにあつては、上位3位）までのもので、かつ、原材料及び添加物の重量に占める割合が5%以上の原産地名を、原材料に占める重量の割合の高い原産地の順に表示する。

◆野菜冷凍食品の場合

原材料及び添加物の重量に占める割合の高い野菜の上位3位までのもので、かつ、原材料及び添加物の重量に占める割合が5%以上の原産地名を、原材料及び添加物に占める重量の割合の高い原産地の順に表示する。

⑤内容量

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については、計量法の規定により表示します。それ以外については重量（グラム又はキログラム）、容量（ミリリットル又はリットル）、個数等の単位を明記して表示します。

固形物に充てん液を加え缶又は瓶に密封したものは、内容量に代えて、固形量（グラム又はキログラム）及び内容総量（グラム又はキログラム）とし単位を明記して表示します。ただし、固形量と内容総量が概ね同一の場合又は、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、内容量に代えて、固形量を表示します。

なお、計量法で定められている特定商品を除き、内容量を外見上容易に識別できるものについては、内容量の表示を省略できます。

⑥消費期限又は賞味期限

品質が急速に劣化しやすい食品は消費期限を、それ以外の食品は賞味期限を原則、年月日で表示します。ただし、製造又は加工の日から賞味期限までの期間が三月を越える場合にあっては、年月で表示することができます。

また、一括表示の枠内に消費期限又は賞味期限を表示することが困難な場合は、「枠外下部記載」など、具体の表示箇所を明記し表示することができます。

でん粉、チューインガム、冷菓、砂糖、アイスクリーム類、食塩及びうまみ調味料、酒類、飲料又は清涼飲料水（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に限る。）、氷は賞味期限の表示を省略できます。

表示例

消費期限 平成28年4月1日	賞味期限 平成28年4月1日
消費期限 28. 4. 1	賞味期限 28. 4. 1
消費期限 16. 4. 1	賞味期限 16. 4（製造日又は加工日から3か月を超える場合）
消費期限 160401	賞味期限 1604（ // ）

⑦保存方法

開封前の保存方法を、食品の特性に従い表示します。ただし、食品衛生法第11条第1項の規定により保存の方法の基準が定められているものは、その基準に従って表示します。

なお、常温で保存すること以外に留意すべき特段の事項がないものについては、牛乳、乳飲料を除いて表示を省略できます。ただし、直射日光を避ける必要がある場合は、「直射日光を避ける旨」の表示が必要になります。

表示例：「10℃以下で保存してください。」「直射日光を避け室温で保存してください。」

開封後の保存方法等を表示する場合は、一括表示の枠外に表示するか、一括表示の中に「使用上の注意」等の項目名を設けて表示してください。

また、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、飲料又は清涼飲料水（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に限る。）、氷は保存方法の表示を省略できます。

⑧原産国名

輸入品については、輸入した原産国名を表示します。

なお、輸入品とは、以下のものをいいます。（食品表示Q&A 加工-153参照）

- (1) 容器包装され、そのままの形態で消費者に販売される加工食品（製品輸入）
- (2) バルクの状態で購入したものを、国内で小分けし容器包装した加工食品
- (3) 製品輸入されたものを、国内で詰め合わせた加工食品
- (4) その他、輸入された製品について、国内で「商品の内容について実質的な変更をもたらす行為」が施されていない加工食品

※製品の原産国とは、景品表示法に基づく「商品の原産国に関する不当な表示」に規定しているとおり、「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」のことを指します。（食品表示Q&A 加工-154参照）なお、次のような行為については、「商品の内容についての実質的な変更をもたらす行為」に含まれません。

- ① 商品にラベルを付け、その他標示を施すこと
- ② 商品を容器に詰め、又は包装をすること
- ③ 商品を単に詰合せ、又は組合せること
- ④ 簡単な部品の組立てをすること

これに加え、関税法基本通達では、

- ⑤ 単なる切断
- ⑥ 輸送又は保存のための乾燥、冷凍、塩水漬けその他これに類する行為
- ⑦ 単なる混合

についても、原産国の変更をもたらす行為に含まれないとされております。

このため、輸入された製品について上記①から⑦までに該当する行為を国内で行った場合であっても、製品輸入した製品と同様に、「実質的な変更をもたらす行為」が行われた国を原産国として表示する必要があります。

⑨表示責任者（製造者、加工者、販売者、輸入者）

食品関連事業者のうち表示内容に責任を有する者の氏名（法人の場合は法人名）と住所（法人の場合は本社所在地）を表示します。任意団体の場合は、食品の製造（営業）許可を受けた氏名を記載します。

製造所の所在地及び製造者の氏名を製造所固有記号で表示する場合には、原則として、表示責任者の氏名の次に表示します。なお、製造所固有記号については、原則、同一製品を二以上の製造所で製造している場合のみ、次に掲げるいずれかの事項を表示することが必要です。

- ①製造所所在地等の情報提供を求められたときに回答する者の連絡先
- ②製造所所在地等を表示したウェブサイトのアドレス等
- ③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及び製造所固有記号

一括表示の枠内に、表示責任者の電話番号、FAX番号、メールアドレスやウェブサイトアドレスを任意で表示することも可能です。

県庁所在地（仙台市）以外は宮城県から住所の表示が必要です。

⑩製造所等

製造者（加工者）氏名と製造所（加工所）所在地（輸入品の場合は、輸入業者の氏名及び営業所所在地）を表示します。任意団体の場合は、食品の製造（営業）許可又は登録された氏名を表示します。また、県庁所在地（仙台市）以外は宮城県から住所を表示します。

表示責任者と製造者（加工者）氏名及び製造所（加工所）所在地が同一である場合は、製造者（加工者）氏名又は製造所（加工所）所在地を省略できます。

なお、製造者（加工者）氏名と製造所（加工所）所在地は表示責任者に続き、一括表示の枠内に表示できますが、この場合、どちらの者が表示内容に責任を持つ者であることを事前に合意しておく必要があります。

- ① 表示責任者が販売者であり、製造者が異なる場合（食品表示Q&A 加工－253参照）
ア 製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称を一括表示部分の枠外に表示した場合の表示例

名称	
原材料名	
添加物	
内容量	
賞味期限	
保存方法	
販売者	□□株式会社 東京都千代田区霞が関■—■—■
製造所※1	○○株式会社 東京都千代田区永田町●—●—●

- イ 製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称を一括表示部分の枠内に表示した場合の表示例

名称	
原材料名	
添加物	
内容量	
賞味期限	
保存方法	
販売者	□□株式会社 東京都千代田区霞が関■—■—■
製造所※1	○○株式会社 東京都千代田区永田町●—●—●

ウ 製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称を、製造所固有記号を用いて表示した場合の表示例
 (例：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及び製造所固有記号を表示する場合※2)

名称	
原材料名	
添加物	
内容量	
賞味期限	
保存方法	
販売者	□□株式会社 A A 東京都千代田区霞が関 ■—■—■
製造所固有記号	A A：○○株式会社 ▲▲工場 神奈川県・・・ A B：○○株式会社 ◆◆工場 栃木県・・・ A C：○○株式会社 ▼▼工場 愛知県・・・

エ 輸入品を小分けし、加工所の所在地及び加工者の氏名又は名称を一括表示部分の枠内に表示した場合の表示例

名称	
原材料名	
添加物	
内容量	
賞味期限	
保存方法	
販売者	□□株式会社 東京都千代田区霞が関 ■—■—■
加工所※3	○○株式会社 東京都千代田区永田町 ●—●—●

オ 輸入品を小分けし、加工所所在地及び加工者の氏名又は名称を一括表示部分の枠外に表示した場合の表示例

名称	
原材料名	
添加物	
内容量	
賞味期限	
保存方法	
原産国名	△△国
販売者	□□株式会社 東京都千代田区霞が関 ■—■—■
加工所※3	○○株式会社 東京都千代田区永田町 ●—●—●

② 表示責任者が製造者である場合（販売者と製造者が同一の場合を含む。）

ア 製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称を一括表示部分の枠外に表示した場合の表示例

名称	
原材料名	
添加物	
内容量	
賞味期限	
保存方法	
製造者	□□株式会社 東京都千代田区霞が関■—■—■
製造所※4	東京都千代田区永田町●—●—●

イ 製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称を一括表示部分の枠内に表示した場合の表示例

名称	
原材料名	
添加物	
内容量	
賞味期限	
保存方法	
製造者	□□株式会社 東京都千代田区霞が関■—■—■
製造所※4	東京都千代田区永田町●—●—●

ウ 製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称を、製造所固有記号を用いて表示した場合の表示例

（例：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並びに名称及び製造所固有記号を表示する場合※2）

名称	
原材料名	
添加物	
内容量	
賞味期限	
保存方法	
製造者	□□株式会社AA 東京都千代田区霞が関■—■—■
製造所固有記号	AA：▲▲工場神奈川県・・・ AB：◆◆工場栃木県・・・ AC：▼▼工場愛知県・・・

※1 「製造者」、「製造場所」等の製造した場所が分かるような事項名も可。なお、「加工所の所在地及び加工者の氏名又は名称」を表示する場合は「加工所」、「加工場所」等の加工した場所が分かるような事項名とする。

※2 製造所固有記号を表示した場合には、食品表示基準第3条第1項の表の製造所又は加工所の所在地（輸入者にあつては、輸入業者の営業所所在地）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、輸入業者の氏名）の項に示す一から三までのいずれかを表示しなければならない。

※3 「加工者」、「加工場所」等の加工した場所が分かるような事項名も可。

※4 「製造場所」等の製造した場所が分かるような事項名も可。

⑭遺伝子組換え食品

別表第17に掲げる対象加工食品のうち遺伝子組換え農産物等を使用した場合は、遺伝子組換え食品に関する表示が必要です。

表示の必要性	使用した内容	表示例
義務表示	分別生産流通管理が行われたことを確認した遺伝子組換え農産物を使用した場合	大豆（遺伝子組換えのものを分別） 大豆（遺伝子組換え）
	生産、流通又は加工のいずれかの段階で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もの	大豆（遺伝子組換え不分別）
任意表示	分別生産流通管理が行われたことを確認した非遺伝子組換え農産物を使用したもの	大豆（遺伝子組換えでないものを分別） 大豆（遺伝子組換えでない）

※主な原材料（原材料の重量に占める割合の高い原材料の上位3位までのもので、かつ、原材料の重量に占める割合が5%以上のもの）以外は省略できます。

※組成、栄養価等が通常の農産物と著しく異なる特定遺伝子組換えした大豆、とうもろこしを使用した場合は、別表第18に基づく表示も必要です。

【別表第17】

対象農産物	加工食品
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
とうもろこし	1 コーンスナック菓子 2 コーンスターチ 3 ポップコーン 4 冷凍とうもろこし 5 とうもろこし缶詰及びとうもろこし瓶詰 6 コーンフラワーを主な原材料とするもの 7 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。） 8 調理用のとうもろこしを主な原材料とするもの 9 1から5までに掲げるものを主な原材料とするもの
ばれいしょ	1 ポテトスナック菓子 2 乾燥ばれいしょ 3 冷凍ばれいしょ 4 ばれいしょでん粉 5 調理用のばれいしょを主な原材料とするもの 6 1から4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	アルファルファを主な原料とするもの

てん菜	調理用のてん菜を主な原料とするもの
パパイヤ	パパイヤを主に原材料とするもの

特色ある原材料等の表示

特定の出産地のもの、有機農産物、有機畜産物、有機加工食品や名称が特色のある原材料を表示する場合は、使用割合を当該表示に近接した箇所又は原材料の次に括弧を付して表示します。なお、使用割合が100%の場合にあっては、使用割合を省略することができます。

また、特定の出産物の使用量が少ない旨を表示する場合は、特定の出産物の製品に占める重量の割合を当該表示に近接した箇所又は原材料の次に括弧を付して表示します。

「特色ある原材料」に該当するもの

分類	例
①特定の出産地のもの	<ul style="list-style-type: none"> ・国産大豆絹豆腐 ・トルコ産小豆使用 ・国内産ごぼう使用 ・三陸産わかめを使用 等
②有機農産物、有機畜産物及び有機加工食品	<ul style="list-style-type: none"> ・有機小麦使用 ・有機栽培こんにゃく芋から自社生産 ・有機牛肉使用 等
③非遺伝組換えのもの等	
④特定の出産地のもの	<ul style="list-style-type: none"> ・群馬県で精製されたこんにゃく粉入り ・北海道で製造されたバターを使用 等
⑤特別な栽培方法により生産された農産物	<ul style="list-style-type: none"> ・特別栽培ねぎ入り
⑥品種名等	<ul style="list-style-type: none"> ・とちおとめ使用 ・コシヒカリ入り ・本まぐろ入り 等
⑦銘柄名、ブランド名、商品名	<ul style="list-style-type: none"> ・宇治茶使用 ・松阪牛使用 ・越前がに入り ・市販されている商品の商品名〇〇を「〇〇使用」等

⑫栄養成分の量及び熱量

食品表示法の施行に伴い、食品関連事業者に対し、原則として、全ての消費者向けの加工食品及び添加物への栄養成分表示が義務付けられました。

栄養成分の量及び熱量は、当該食品の100g、100ml、1食分、1包装単位当たりの量を表示します。なお、以下に該当する場合は、栄養成分表示を省略することができます。

義務表示	熱量 たんぱく質 脂質 炭水化物 食塩相当量
任意表示（推奨）	飽和脂肪酸 食物繊維
任意表示（その他）	糖類 糖質 コレステロール ビタミン・ミネラル類

栄養成分表示を省略できる場合

省略できる場合	内容
①容器包装の表示可能面積が30cm ² 以下のもの	
②酒類	
③栄養の供給源として寄与の程度が小さいもの	次のいずれかを満たす場合 ア 熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウムの全てについて、0と表示することができる場合 イ 1日に摂取する当該食品由来の栄養成分（たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウム）の量及び熱量が、社会通念上微量である場合
④極めて短期間で原材料が変更されるもの	次のいずれかを満たす場合 ア 日替わり弁当（サイクルメニューを除く。）等レシピが3日以内に変更される場合 イ 複数部位を混合しているためその都度原材料が変わるもの（例 合挽肉、切り落とし肉等の切り身を使用した加工食品、白もつ等のうち複数の種類・部位を混合しているためその都度原材料が変わるもの）
⑤消費税の免税業者が販売するもの。また、当面の間は小規模事業者（常時使用する従業員が20人以下（商業又はサービス業は、5人以下））が販売するもの	

表示の特例

以下に該当する場合は、表示を省略できる項目があります。

内容	表示を省略できる事項
酒類を販売する場合	原材料名、アレルギー、原産国
表示可能面積が概ね30cm ² 以下の場合	原材料名、添加物、内容量、栄養成分の量及び熱量、製造者の氏名及び住所、遺伝子組換え食品に関する事項、乳幼児規格適用食品である旨、原料原産地名、原産国名、個別的義務表示事項
食品を製造し、若しくは加工した場所で販売する（インストア加工）場合 又は 不特定多数の者に対して譲渡した（販売は除く）場合	原材料名、内容量、栄養成分の量及び熱量、食品関連事業者の氏名及び住所、原産国名、原料原産地名、個別的義務表示のうち衛生に関する以外の事項

表示の方式

◇表示は日本語で、食品を購入し、又は使用する者が読みやすく、理解しやすいような用語により行います。また、容器包装の見やすい箇所に表示します。

◇表示に用いる文字は、8ポイント以上の大きさとし、文字及び枠の色は、背景の色と対照的な色とします。

◇表示可能面積が概ね150cm²以下のものにあつては、5.5ポイント以上の文字を使用することができます。

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

◇表示すべき内容と矛盾する用語

◇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）以外の食品に、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保健の目的が期待できる旨を示す用語 等

◇その他、別表第22に掲げる食品は、個別の表示禁止事項が定められています。

製造所固有記号の取扱いについて

製造所固有記号については、食品表示基準の施行の日（平成27年4月1日）から1年を経過した日から施行する（平成28年4月1日）とされています。また、製造所固有記号は原則として、同一製品を2以上の工場で製造する場合に限り利用可能とされています。そのため、以下のような一定の経過措置等が設けられております。

（1）新旧表示の混在の例外について

経過措置期間中は、新基準に基づく表示と旧基準に基づく表示が混在するが、1つの食品の表示の中において新旧の表示の混在は認めないとされています。ただし、製造所固有記号については、現在、新基準に基づく届出自体ができないことから、1つの食品の表示の中で、製造所固有記号以外の表示事項が新基準に基づくものであっても、製造所固有記号は、旧基準に基づき届けられた旧記号の表示が許容されております。なお、この場合、次のいずれかの事項の表示が望ましいとされております。

- ①製造所所在地等の情報提供を求められたときに回答する者の連絡先
- ②製造所所在地等を表示した Web サイトのアドレス等
- ③当該製品の製造を行っている全ての製造所所在地等

（2）新基準の施行後の取扱いについて

製造所固有記号に係る新データベースの運用開始後、新基準に基づき製造所固有記号の届出をした事業者については、当該届出の手続きが完了するまでの間は、旧基準に基づき取得済みの固有記号の使用が認められます。

（3）新基準の施行後における経過措置について

製造所固有記号に係る新データベースの運用開始後、経過措置期間（平成32年3月31日）が終了するまでは、新基準では固有記号の使用できない事業者が販売する商品に限っては、経過措置として旧基準に基づき取得済みの固有記号の使用が認められます。なお、この場合、（1）の①から③のいずれかの表示を行うことが望ましいとされております。

経過措置期間

加工食品及び添加物の経過措置期間は5年間（平成32年3月31日）とされております。この間は新基準に基づく表示と旧基準に基づく表示の併存が認められておりますが、1つの食品の表示の中において、新基準と旧基準の表示の混在は製造所固有記号を除き、認められておりません。

生鮮食品の表示

食品関連事業者が生鮮食品を販売する際には、名称及び原産地の表示が必要です。このほか、個々の品目に応じ個別に表示が義務づけられている項目があります。

主な表示項目	表示する内容
①名称	一般的な名称を表示する。
⑥遺伝子組換え表示	遺伝子組換え農産物の場合は、その旨を表示する。
②原産地	原産地を表示する。
③内容量	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を密封した生鮮食品は、計量法の規定に基づき、質量（g又はkg）、体積（ml又はL）を表示する。
④表示責任者	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を密封した生鮮食品は、表示責任者の氏名及び住所を表示する。
⑤個別的義務表示事項	別表第24に該当する生鮮食品は、個別の品目毎に必要な表示項目がある。

①名称欄

名称は、その食品の内容を一般的な名称を表示します。

なお、容器包装に入れられた玄米及び精米については、名称の表示方法について個別に規定されていることから別表第24により表示します。

②原産地

農産物、畜産物、水産物の原産地を表示します。

輸入品は輸入した原産国名を、国産品は、農・畜・水産物により以下のとおり表示します。

	国産品	輸入品
農産物	原則、都道府県名を表示します。 ただし、市町村名やその他一般的に知られている地名を表示することもできます。	原則、原産国名を表示します。 ただし、一般的に知られている地名を表示することもできます。
畜産物	原則、国産と表示します。 ただし、国産品にあつては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表示することもできます。	原則、原産国名を表示します。
水産物	原則、水域名又は主たる養殖場が属する都道府県名を表示します。 ただし、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表示することもできます。 また、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。	原則、原産国名を表示します。 また、原産国名に水域名を併記することもできます。

※同じ種類の生鮮食品で、複数の原産地のものを混合した場合は、重量の割合の高いものから順に表示します。

※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、当該生鮮食品それぞれの名称に併記します。

表示例（宮城県産の大根（70%）、山形県産の大根（30%）を混合した場合）

大根（※一般的な名称を表示）
宮城県産、山形県産（※重量順に表示）

表示例（宮城県産のジャガイモ、山形県産の玉ねぎ、岩手県産のにんじんを詰め合わせた場合）

ジャガイモ（宮城県産）
玉ねぎ（山形県産）
にんじん（岩手県産）

生鮮食品（農産物）の表示場所について

名称及び原産地については、消費者にわかりやすく誤認を与えないように表示することが必要です。具体的には、容器又は包装の見やすい箇所に表示するか、あるいはその製品に近接した見やすい箇所に立札等の掲示により表示することが必要です。

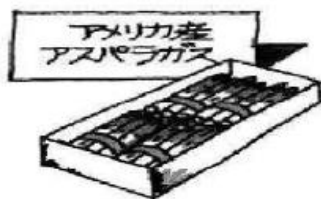
表示の場所については、特に規定は設けられていませんが、消費者にわかりやすくという点から、名称及び原産地の表示は同一面にする方が望ましいです。しかし、消費者にわかりやすく表示されていれば、名称は容器又は包装に、原産地は立て札に表示してもよいとされています。そのため、壁やボード等に一括して全商品の原産地の表示することも、消費者にわかりやすく表示されていればよいとされています。

<生鮮食品の表示方法の例>

- ① 商品に近接した場所にポップで表示（表示例1）
- ② 商品にシールを貼付
- ③ 包装されてある袋やラップに記載（シール可）
- ④ 段ボール等、商品の外箱に表示（表示例2）
- ⑤ 近接した壁やボード等に一括して表示

<生鮮食品の表示方法の例>

- ① 商品に近接した場所にポップで表示（表示例1）
- ② 商品にシールを貼付
- ③ 包装されてある袋やラップに記載（シール可）
- ④ 段ボール等、商品の外箱に表示（表示例2）
- ⑤ 近接した壁やボード等に一括して表示



表示例1



表示例2

③内容量及び④表示責任者

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を密封したものは、計量法の規定により表示します。また、この場合は、容器包装に販売者（輸入者）と表示し、氏名及び住所を表示します。

⑤個別的表示事項について

上記のほか、以下の食品は品目毎の特性により個別に表示が義務づけられている項目があります。

【別表第24】

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あんず、おうとう、かんきつ類、キウィー、ざくろ、すもも、西洋なし、ネクタリン、バナナ、びわ、マルメロ、もも及びりんご、⑤食肉、⑥牛乳、生山羊乳及び生めん羊乳、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（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。）、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（生かきを除く。）を凍結させたもの。⑬生かき

⑥遺伝子組換え表示について

別表第16に掲げる対象農産物のうち遺伝子組換え農産物等を使用した場合は、遺伝子組換え食品に関する表示が必要です。

また組成、栄養価等が通常の農産物と著しく異なる特定遺伝子組換えした大豆、とうもろこしを使用した場合は、特定遺伝子組換え農産物に係る表示（別表第18）も必要です。

表示の必要性	使用した内容	表示例
義務表示	分別生産流通管理が行われたことを確認した遺伝子組換え農産物を使用した場合	大豆（遺伝子組換えのものを分別） 大豆（遺伝子組換え）
	生産、流通又は加工のいずれかの段階で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もの	大豆（遺伝子組換え不分別）
任意表示	分別生産流通管理が行われたことを確認した非遺伝子組換え農産物を使用したもの	大豆（遺伝子組換えでないものを分別） 大豆（遺伝子組換えでない）

別表第16

- 1 大豆（枝豆及びもやしを含む。）
- 2 とうもろこし
- 3 ばれいしょ
- 4 なたね
- 5 綿実
- 6 アルファルファ
- 7 てん菜
- 8 パパイア

生鮮食品の主な表示内容のまとめ

	名称	原産地	特定商品※	その他	
農産物	一般的な名称を表示する。	<ul style="list-style-type: none"> ・国産品は都道府県名を表示する。(市町村名その他一般的に知られている地名を表示することもできる。) ・輸入品は国産である旨を表示する。(一般に知られている地名を表示することもできる。) 	内容量及び販売者の氏名・住所を表示する。		<ul style="list-style-type: none"> ・別表24に基づく個別事項等を表示する。
畜産物		<ul style="list-style-type: none"> ・国産品は国産である旨を表示する。(主たる飼養地が属する都道府県名、市町村名、その他一般的に知られている地名を表示することもできる。) ・輸入品は原産国名を表示する。 			
水産物		<ul style="list-style-type: none"> ・国産品は水域名又は地域名を表示する。(水域名の表示が困難な場合は、水揚港又は水揚港が属する都道府県名を表示することができる。また、水域名に水揚港又は水揚港が属する都道府県名を併記することができる。) ・輸入品は原産国名を表示する。(原産国名に水域名を併記することもできる。) 		<ul style="list-style-type: none"> ・冷凍したものを解凍した場合は解凍と表示する。 ・養殖されたものである場合は養殖と表示する。 	

表示の方式

◇表示は日本語で、食品を購入し、又は使用する者が読みやすく、理解しやすいような用語により行います。

◇容器包装に表示に表示する場合は、8ポイント以上の大きさとし、文字及び枠の色は、背景の色と対照的な色とします。(容器包装された玄米及び精米に表示する場合は、12ポイント以上とします。ただし、内容量が3kg以下の場合は、8ポイント以上とします。)

◇表示可能面積が概ね150cm²以下のものにあつては、5.5ポイント以上の文字を使用することができます。

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

◇表示すべき内容と矛盾する用語

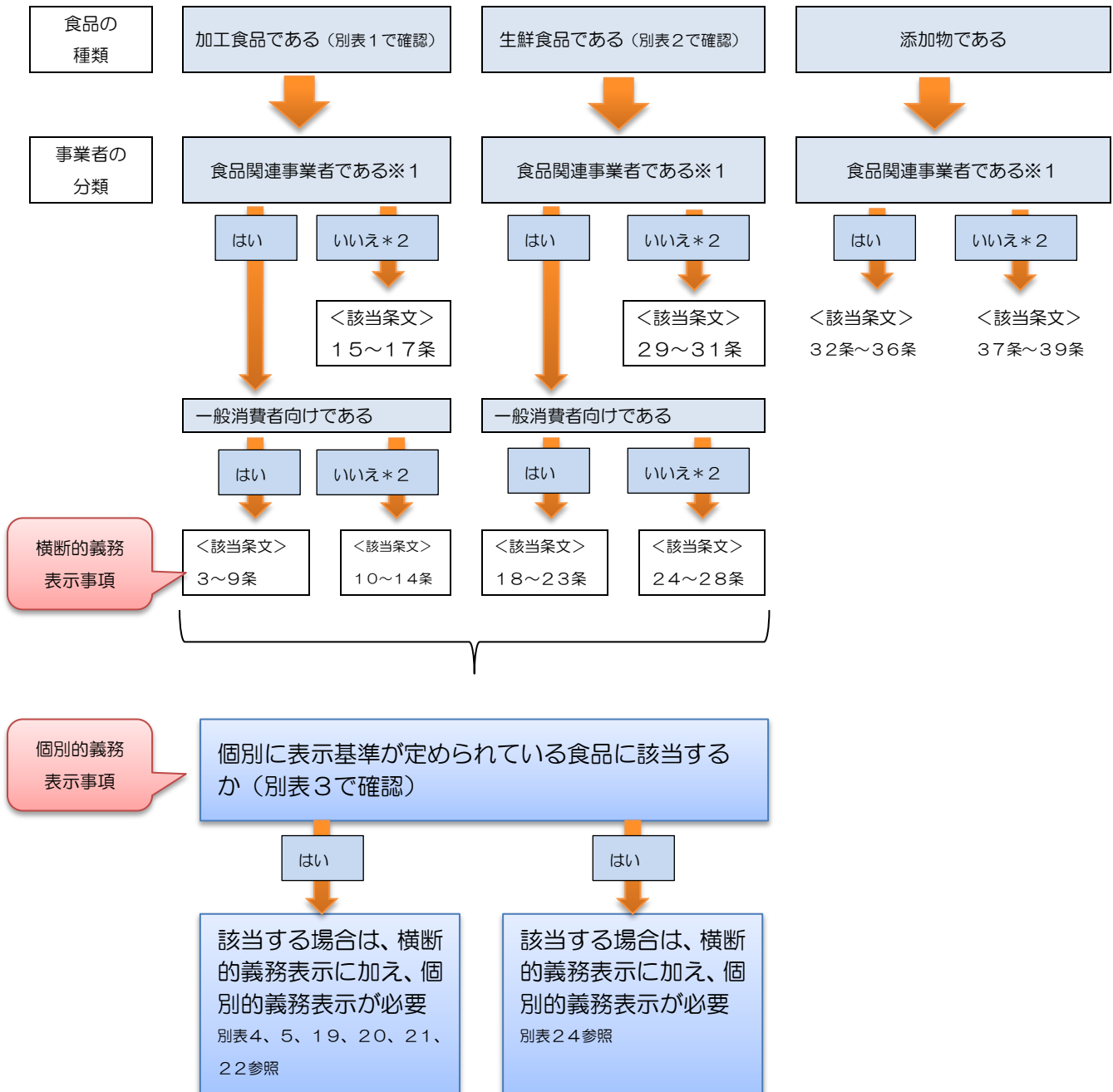
◇保健機能食品(特定保健用食品、機能性表示食品及び栄養機能食品)以外の食品に、保健機能食品と紛らわしい名称、栄養成分の機能及び特定保健の目的が期待できる旨を示す用語 等

経過措置期間

業務用生鮮食品を除く生鮮食品の経過措置期間は、平成28年9月30日までとなっております。

食品表示基準の分類

食品表示法では、JAS法、食品衛生法、健康増進法の3つの法律で定められていた食品の表示に関する規定を「食品表示基準」として1つにまとめられており、食品の種類（加工食品、生鮮食品、添加物、）事業者の分類（食品関連事業者とそれ以外の事業者）、販売形態（一般消費者用か業務用か）ごとに規定されております。



※1：食品関連事業者
食品の製造、加工（調整及び選別を含む。）もしくは輸入を業とする者、又は食品の販売を業とする者。

※2：食品関連事業者以外の販売者
バザーや町内会のお祭り等で食品販売する者など、食品の製造、加工もしくは輸入を業としない者。

食品表示基準の条文一覧

第1章 総則

	1条	適用範囲
	2条	定義

第2章 加工食品

食品 関連 事業者	一般用	3条	横断的義務表示事項
			1項 全ての食品に共通する表示
			2項 一定の食品に共通する表示
		3項 表示の省略	
		4条	個別的義務表示時刻
		5条	義務表示の特例（①酒類、②現地販売・無償譲渡に係る特例規定）
		6条	推奨表示（飽和脂肪酸、食物繊維）
		7条	任意表示（特色ある原材料表示、栄養成分表示、栄養強調表示等）
		8条	表示の方式等
	9条	表示禁止事項	
		1項 横断的禁止事項	
		2項 個別食品に係る禁止事項	
	業務用	10条	義務表示
			1項 横断的義務表示、個別的義務表示
			2項 表示方法の例外
		3項 表示の省略	
		11条	義務表示の特例（①酒類、②外食用・現地販売用・無償譲渡用、③容器包装なしに係る特例を規定）
12条		任意表示（特色ある原材料、栄養成分表示）	
13条	表示の方式等		
14条	表示禁止事項		
者以外 連事業 食品関	15条	義務表示	
	16条	表示の方式等	
	17条	表示禁止事項	

第3章 生鮮食品

食品 関連 事業者	一般用	18条	横断的義務表示
			1項 全ての食品に共通の表示
		2項 一定の食品に共通の表示	
		19条	個別的義務表示
		20条	義務表示の特例（①現地販売・無償譲渡、②容器包装なしに係る特例規定）
		21条	任意表示（栄養成分表示、栄養強調表示等）
		22条	表示の方式等
		23条	表示禁止事項（横断的禁止事項、個別食品に係る禁止事項）
		業務用	24条
	25条		義務表示の特例（①外食用・現地販売用・無償譲渡用、②容器包装なしに係る特例規定）
	26条		任意表示（栄養成分表示）
	27条		表示の方式など（容器包装、送り状に記載できる事項など）
	28条		表示禁止事項
	者以外 連事業 食品関	29条	義務表示
		30条	表示の方式等
		31条	表示禁止事項
	事業者 食品関連	32条	義務表示
33条		義務表示の特例（無償譲渡に係る特例規定）	
34条		任意表示（栄養成分表示）	
35条		表示の方式等	
者以外 連事業 食品関	36条	表示禁止事項	
	37条	義務表示	
	38	表示の方式等	
	39条	表示禁止事項	
	40条	生食用牛肉の注意喚起表示	
	41条	努力義務（任意表示、書類の整備、保存に係る努力義務）	

食品表示基準の別表の一覧表

別表・ 別記様式	ページ	分類	内容	表示事項 (括弧内は由来する元の法律)		
				衛生 (食品衛生法)	保健 (健康増進法)	品質 (JAS 法)
別表 1	P160～	食品の分類	加工食品の定義	○		○
別表 2	P165～		生鮮食品の定義			○
別表 3	P168～		定義			○
別表 4	P304～	個別品目の表示	個別品目の横断的義務表示	○		○
別表 5	P475～	名称の表示禁止	名称規制			○
別表 6	P486～	添加物	添加物の用途名	○		
別表 7	P487～		添加物の簡略名	○		
別表 8	P489～		名称の表示が不要な添加物	○		
別表 9	P490～	栄養成分表示	栄養成分の単位、測定法等		○	
別表 10	P504～		栄養素等表示基準値		○	
別表 11	P507～		栄養機能食品の表示可能成分、表示事項等		○	
別表 12	P516～		栄養成分の強調表示（高い、含む、強化）		○	
別表 13	P523～		栄養成分の強調表示（含まない、低い、低減）		○	
別表 14	P526～	アレルギー	アレルギー義務食品	○		
別表 15	P527～	原料原産地	原料原産地表示義務品目			○
別表 16	P529～	遺伝子組換え	遺伝子組換え表示義務品目（農産物）	○		○
別表 17	P530～		遺伝子組換え表示義務品目（加工食品）	○		○
別表 18	P533		遺伝子組換え表示義務品目（栄養改変）			○
別表 19	P533～	個別品目の表示	加工食品の個別義務表示	○		○
別表 20	P617～		加工食品の表示の様式・表示方法	○		○
別表 21	P657		牛乳の表示禁止事項	○		○
別表 22	P658～	加工食品の表示禁止	加工食品の個別表示禁止事項	○		○
別表 23	P699～	業者間取引	業務用加工食品における容器包装に表示が必要な事項	○		
別表 24	P701～	個別品目の表示	生鮮食品の個別義務表示	○		○
別表 25	P739～	業者間取引	業務用生鮮食品における容器包装に表示が必要な事項	○		
別記様式 1	P741～	表示の様式	加工食品の様式			○
別記様式 2	P744～		栄養成分表示の様式		○	
別記様式 3	P745～		栄養成分表示の様式		○	
別記様式 4	P748～		精米及び玄米の表示の様式			○

衛生：食品衛生法で定められていた食品を摂取する際の安全性に影響を及ぼす事項

保健：健康増進法で定められていた国民の健康の増進を図るための必要な食品に関する事項

品質：JAS 法で定められていた食品の原材料、原産地その他食品の品質に関する表示を適切化を図るために必要と認められる事項

- ◆機能性表示食品を含む食品表示法の全般的な内容
 消費者庁食品表示企画課 03-3507-8800 (代表)

品質事項…原材料、原産地、内容量などの品質（旧 JAS 法）に関すること
 衛生事項…添加物、アレルギー、期限表示などの衛生（旧食品衛生法）に関すること
 保健事項…栄養成分表示、特定保健用食品、栄養機能食品（旧健康増進法）に関すること

◆品質事項の表示に関するお問い合わせ先

公 所 名		連絡先
宮城県環境生活部 食と暮らしの安全推進課	食品企画班	022-211-2643

◆衛生事項に関するお問い合わせ先

公 所 名		連絡先	所管区域
仙南保健所	食品衛生班	0224-53-3117	白石市、角田市、蔵王町、七ヶ宿町、大河原町、村田町、柴田町、川崎町、丸森町
塩釜保健所	食品薬事班	022-363-5505	塩竈市、多賀城市、松島町、七ヶ浜町、利府町
塩釜保健所岩沼支所	食品薬事班	0223-22-2188	名取市、岩沼市、亶理町、山元町
塩釜保健所黒川支所	食品薬事班	022-358-1111	大和町、大郷町、富谷町、大衡村
大崎保健所	食品衛生班	0229-91-0710	大崎市、色麻町、加美町、涌谷町、美里町
栗原保健所	食品薬事班	0228-22-2115	栗原市
石巻保健所	食品衛生班	0225-95-1417	石巻市、東松島市、女川町
登米保健所	食品薬事班	0220-22-6120	登米市
気仙沼保健所	食品薬事班	0226-22-6615	気仙沼市、南三陸町
宮城県環境生活部 食と暮らしの安全推進課	食品安全班	022-211-2644	

◆保健事項に関するお問い合わせ先

公 所 名		連絡先	所管区域
仙南保健所	成人・高齢班	0224-53-3120	白石市、角田市、蔵王町、七ヶ宿町、大河原町、村田町、柴田町、川崎町、丸森町
塩釜保健所	健康づくり支援班	022-363-5503	塩竈市、多賀城市、松島町、七ヶ浜町、利府町、名取市、岩沼市、亶理町、山元町、大和町、大郷町、富谷町、大衡村
大崎保健所	健康づくり支援班	0229-87-8010	大崎市、色麻町、加美町、涌谷町、美里町
栗原保健所	成人・高齢班	0228-22-2116	栗原市
石巻保健所	成人・高齢班	0225-95-1419	石巻市、東松島市、女川町
登米保健所	成人・高齢班	0220-22-6117	登米市
気仙沼保健所	成人・高齢班	0226-22-6614	気仙沼市、南三陸町
宮城県保健福祉部 健康推進課	食育・栄養班	022-211-2637	