

新しい 食品表示制度

食品表示は、食品を摂取する際の安全性の確保と自主的かつ合理的な食品の選択の情報源として、重要な役割を果たしています。

このパンフレットでは、一般用加工食品・一般用生鮮食品について、食品表示基準で定められている横断的義務表示事項を中心に、食品表示の概要について解説します。

食品表示作成の際にご活用ください。



目次

食品表示法	… 1
食品表示基準	… 1
一般用加工食品の表示について	… 2
横断的義務表示事項（食品表示基準第3条第1項関係）	… 2
1. 名称	… 2
2. 原材料名・添加物	… 3
3. 内容量	… 4
4. 保存方法・消費（賞味）期限	… 4
5. 食品関連事業者・製造所等及び製造者等	… 5
6. 栄養成分表示	… 6
横断的義務表示事項（食品表示基準第3条第2項関係）	… 7
1. L-フェニルアラニン化合物を含む旨	… 7
2. 原産国名	… 7
3. アレルゲン	… 7
4. 原料原産地名	… 9
5. 遺伝子組換え食品に関する事項	… 11
任意表示事項（食品表示基準第7条関係）	… 11
1. 特色のある原材料等	… 11
2. 栄養強調表示	… 12
表示禁止事項（食品表示基準第9条関係）	… 12
表示例	… 13
一般用生鮮食品の表示について	… 15
横断的義務表示事項（食品表示基準第18条第1項関係）	… 15
名称・原産地	… 15
表示例	… 15
表示禁止事項（食品表示基準第23条関係）	… 17
機能的表示食品とは？	… 18

食品表示法

食品衛生法、JAS法、健康増進法の食品表示に係る規定を一元化し、平成27年4月1日からスタートしました。

- ▶ 第1条（目的）
 - ・食品に関する表示の適正を確保し、消費者の利益の増進を図ること。
 - ・国民の健康の保護・増進、食品の生産・流通の円滑化、消費者の需要に即した食品の生産振興に寄与すること。
- ▶ 第4条で、内閣総理大臣に食品表示基準の策定を義務付けています。
- ▶ 第5条で、「食品関連事業者等は、食品表示基準に従った表示がされていない食品の販売をしてはならない。」と定めています。

食品表示基準（内閣府令第10号） に従い表示をします。

- ▶ 食品表示基準は、58の表示基準を統合したものです。（食品衛生法5基準、JAS法52基準、健康増進法1基準）
- ▶ 食品表示基準は、本体の他、第1～第25の別表、第1～第4の別記様式から構成されています。
- ▶ 食品表示基準は、食品関連事業者等が加工食品、生鮮食品または添加物を販売する場合に適用されます。

食品表示基準の何条を見ればいいのか？

	〔第1章 総則〕 適用範囲 第1条		用語の定義 第2条			〔第4章 添加物〕		
	〔第2章 加工食品〕		〔第3章 生鮮食品〕			食品関連事業者	食品関連事業者以外の販売者	
	食品関連事業者 一般用	食品関連事業者 業務用	食品関連事業者 一般用	食品関連事業者 業務用	食品関連事業者 以外の販売者			
横断的義務表示	第3条		第18条					
個別的義務表示	第4条		第19条					
義務表示		第10条	第15条	第24条	第29条	第32条	第37条	
義務表示の特例	第5条	第11条	第20条	第25条		第33条		
推奨表示	第6条							
任意表示	第7条	第12条	第21条	第26条		第34条		
表示の方式等	第8条	第13条	第16条	第22条	第27条	第30条	第35条	第38条
表示禁止事項	第9条	第14条	第17条	第23条	第28条	第31条	第36条	第39条
	〔第5章 雑則〕 生食用牛肉の注意喚起表示 第40条		努力義務 第41条					
	〔附則〕 施行期日 第1条		府令及び告示の廃止 第2条		経過措置 第3～6条			

用語解説

販 売	有償での譲渡及び不特定又は多数の者に対する無償での譲渡をいう。
食 品 関 連 事 業 者	食品の製造、加工若しくは輸入を業とする者又は食品の販売を業とする者をいう。
食品関連事業者以外の販売者	反復継続性がなく、販売を業としない者をいう。
食 品 関 連 事 業 者 等	食品関連事業者又は食品関連事業者以外の販売者をいう。

加 工 食 品	製造又は加工された食品として食品表示基準別表第1に掲げるものをいう。
製 造	その原料として使用したものは本質的に異なる新たなものを作り出すことをいう。
加 工	あるものを材料としてその本質を保持しつつ、新しい属性を付加することをいう。
業 務 用 加 工 食 品	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う。
一 般 用 加 工 食 品	業務用加工食品を除く、容器包装に入れられた加工食品をいう。
生 鮮 食 品	加工食品及び添加物以外の食品として食品表示基準別表第2に掲げるものをいう。
業 務 用 生 鮮 食 品	生鮮食品のうち、加工食品の原材料となるものをいう。
一 般 用 生 鮮 食 品	業務用加工食品を除く生鮮食品をいう。
添 加 物	食品の製造の過程において又は食品の加工若しくは保存の目的で、食品に添加、混和、浸潤その他の方法によって使用するものをいう。（食品衛生法第4条第2項）
業 務 用 添 加 物	添加物のうち、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う。
一 般 用 添 加 物	業務用添加物を除く、容器包装に入れられた添加物をいう。

一般用加工食品の表示について

容器包装に入れられた国内製造の「うなぎかば焼き」の表示例

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

国内製造のうなぎ加工品は、うなぎの原産地表示が必要です。
うなぎの次に括弧を付して原産地を表示します。

アレルギーの表示方法が変更されました。

栄養成分表示が義務化されました。

明確に区別します。

名 称	うなぎかば焼き
原材料名	うなぎ（中国産）、醤油（小麦・大豆を含む）、砂糖、みりん、水飴、うなぎエキス、清酒
添加物	調味料（アミノ酸等）、着色料（カラメル、アナトー）、増粘多糖類
内 容 量	1尾
消費期限	2020. ○. ○
保存方法	10℃以下で保存
販 売 者	〇〇株式会社 島根県〇〇市〜〜番地

製 造 所 株式会社△△食品
島根県△△市〜〜番地

栄養成分表示 製品100g当たり	
熱量	〇〇kcal
たんぱく質	〇〇g
脂質	〇〇g
炭水化物	〇〇g
食塩相当量	〇.〇g
推定値	

株式会社△△食品が製造した「うなぎかば焼き」を販売者である
〇〇株式会社が表示責任を有して表示する場合の表示例です。



生鮮食品と加工食品の区分

生鮮食品（例）	加工食品（例）
<ul style="list-style-type: none"> ● 煮物用のカットかぼちゃ ● 次亜塩素酸ソーダ水で洗浄した皮むきサトイモ ● メバチマグロとクロマグロの刺身盛り合わせ ● 牛肉（ロース）と牛肉（モモ）の盛り合わせ ● 冷凍ブルーベリー（単に冷凍したもの） ● 解凍鮭切り身 	<ul style="list-style-type: none"> ● メロンとオレンジのカットミックス（加工） ● 牛肉（ロース）と豚肉（バラ）の焼き肉セット（加工） ● 乾しいたけ（製造） ● 蒸しだこ（製造） ● 塩さば（製造） ● 鰹たたき（加工）

横断的義務表示事項（食品表示基準第3条第1項関係）

1. 名 称

- その内容を表す一般的な名称を表示します。（商品名ではありません。）

例 とうふ、乾燥野菜、塩さば、焼き肉セット

- 乳及び乳製品は乳及び乳製品の成分規格等に関する省令に従い表示します。

例 牛乳、バター、アイスクリーム、発酵乳

- 食品表示基準別表第4で名称の表示について規定されている食品は、その規定に従い表示します。（食品表示基準別表第3で定義を確認します）

例 たくあん漬、トマトジュース、ロースハム、米みそ

- 名称使用制限に注意！（食品表示基準別表第5参照）

例 マヨネーズ以外のものに、名称「マヨネーズ」を使用してはいけません。

2. 原材料名・添加物

- 原材料と添加物を明確に区分し、それぞれに占める重量の割合の高いものから順に表示します。(パン類、食用植物油脂、ドレッシングおよびドレッシングタイプ調味料、風味調味料も、この表示方法に統一されました。)

(1) 「原材料名」と「添加物」の事項名を設けて表示

例	原材料名	米、大豆、食塩
	添加物	調味料(アミノ酸等)、保存料(ソルビン酸)

(2) 原材料名の事項内に「原材料」と「添加物」を区分して表示

例① 原材料と添加物を記号で区分して表示

原材料名	米、大豆、食塩 / 調味料(アミノ酸等)、保存料(ソルビン酸)
------	---------------------------------

例② 原材料と添加物を改行して表示

原材料名	米、大豆、食塩 調味料(アミノ酸等)、保存料(ソルビン酸)
------	----------------------------------

例③ 原材料と添加物を別欄に表示

原材料名	米、大豆、食塩
	調味料(アミノ酸等)、保存料(ソルビン酸)

- 複合原材料を仕入れて使用する場合は、複合原材料の表示方法に従って表示することを原則とします。しかし、単に混合しただけなどの複合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できます。

複合原材料の表示方法

例1 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(香辛料、食塩、砂糖はマヨネーズにおける重量割合が5%未満)を仕入れて製造した製品の原材料名欄のマヨネーズの表示

① 基本の表示方法 (名称の次に括弧を付して、その原材料を重量の割合の高い順に表示)

原材料名	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)、□□、××
------	--

② 香辛料、食塩、砂糖を「その他」と表示する場合 (複合原材料の原材料が3種類以上の場合、その原材料に占める重量割合の高い順が3位以下で、かつ、その割合が5%未満である原材料を「その他」と表示できます。)

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

③ 名称からその原材料が明らかな場合に該当するため、マヨネーズの原材料名表示を省略(最終製品に占める重量割合が5%未満の場合も、原材料の括弧書きが省略できます。)

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

例2 砂糖、ココアパウダー、アーモンドパウダー、食塩を単に混合しただけの「ココア調整製品」を仕入れ、クッキーを製造した場合の表示

● 複合原材料表示 例1 - ②による方法

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方法

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

- 食品表示基準別表第4で原材料名、添加物の表示方法について規定されている食品は、その規定に従い表示します。

- 添加物の表示方法には、①物質名、簡略名又は類別名による表示、②用途名と物質名を併記した表示、③一括名による表示があります。

栄養強化の目的で使用される場合（表示が免除されない場合があります）、加工助剤となる場合、キャリーオーバーとなる場合は添加物の表示が免除されます。

【①の例】使用した添加物は物質名表示が原則ですが、一部の添加物は、品名（名称又は別名）、簡略名又は類別名のいずれかで表示することができます。

物質名	別名	簡略名又は類別名
L-アスコルビン酸	ビタミンC	アスコルビン酸、V.C
水酸化カルシウム	消石灰	水酸化Ca

【②用途名併記】

次の8用途で使用される添加物（食品表示基準別表第6）は物質名だけでなく、用途名を合わせて表示します。

- 甘味料 ●着色料 ●保存料 ●増粘剤、安定剤、ゲル化剤又は糊料 ●酸化防止剤 ●発色剤 ●漂白剤 ●防かび剤又は防ばい剤

【表示例】甘味料（ステビア） 酸化防止剤（二酸化硫黄）

【③一括名表示】

次の14種の一括名で使用される添加物（食品表示基準別表第7）は、通知「食品表示基準について」の別添添加物1～4に規定された一括名の定義および添加物の範囲に該当する場合に限り、一括名表示ができます。

- イーストフード ●ガムベース ●かんすい ●酵素 ●光沢剤 ●香料 ●酸味料 ●チューインガム軟化剤 ●調味料 ●豆腐用凝固剤 ●苦味料 ●乳化剤 ●水素イオン濃度調整剤（pH調整剤） ●膨張剤

3. 内容量

- 特定商品の販売に係る計量に関する政令第5条に掲げる特定商品について密封包装した場合は、計量法の規定に従い表示します。
- その他の食品は内容重量（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ます。
- 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、内容量に代えて、固形量（g又はkg）及び内容総量（g又はkg）とし、単位を明記して表示します。
- 食品表示基準別表第4で内容量について規定されている食品は、その規定に従い表示します。

4. 保存方法・消費(賞味)期限

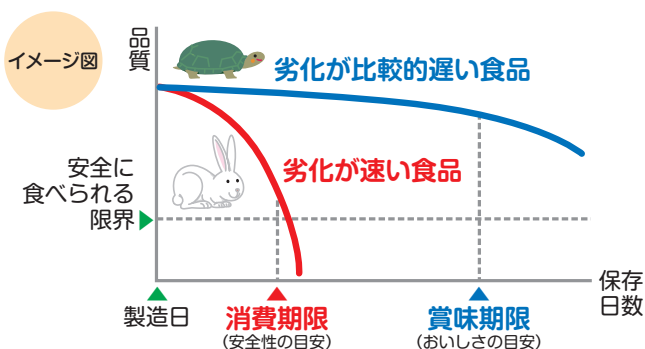
- 保存方法は、食品の特性に従い表示します。

【表示例】 「直射日光を避け、常温保存」 「10℃以下で保存」 「-18℃以下で保存」 など

- 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、その基準に従い表示します。（保存基準が定められている食品）

【例】 即席めん類（油脂で処理したものに限り）、食肉及び鯨肉、ゆでだこ、ゆでがに、生食用かき、切り身又はむき身にした生食用鮮魚介類、鶏の液卵 など

- 期限の表示には、「消費期限」と「賞味期限」の2つがあります。



- 期限の表示は、未開封状態で表示された保存方法により保存した場合の「消費期限」、「賞味期限」を表示します。

【表示例】

令和2年3月20日 2. 3. 20

2020. 3. 20 20. 3. 20 など

※ 枠外に期限を表示する場合は、「枠外下部に記載」等、表示箇所を具体的に示します。

「別途記載」では具体的に表示箇所を示しているとは言えません。

5. 食品関連事業者・製造所等及び製造者等

- 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又は名称及び住所を表示します。

責任を有する者が 製造者の場合 → 事項名は「製造者」
 加工者の場合 → 「加工者」
 輸入者の場合 → 「輸入者」
 販売者の場合 → 「販売者」

- 製造所又は加工所の所在地（輸入品にあつては輸入業者の営業所所在地、乳にあつては乳処理場（特別牛乳にあつては特別牛乳搾取処理場）の所在地）及び製造者又は加工者の氏名又は名称（輸入品にあつては輸入業者の氏名又は名称、乳にあつては乳処理業者（特別牛乳にあつては特別牛乳搾取処理業者。）の氏名又は名称）を表示します。

表示責任を有する者と製造者が
同一の場合の表示例

・
・
保存方法
製造者 株式会社■■■
島根県~~~~~123

販売者が表示責任を有し、
製造所を接近して表示する場合の表示例

・
・
保存方法
販売者 株式会社△△
島根県~~~~~105
製造所 ○○株式会社
鳥取県~~~~~876

■製造所固有記号について

食品表示基準に基づく製造所固有記号制度は平成28年4月1日からスタートしました。

- 同一製品を2つ以上の工場で製造する場合に限り、製造所固有記号が使用できます。
(業務用加工食品・業務用添加物は除く。)
- 消費者庁製造所固有記号制度届出データベースを利用して、製造所固有記号の届け出をします。
- 製造所固有記号を使用した場合、①～③のいずれかの事項を表示する必要があります。
(業務用加工食品・業務用添加物は除く。)
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すべての製造所所在地等

表示例 (株)■■■が同一製品を2工場で委託製造しており、製造所固有記号を使用し表示する場合
(上記①を表示する場合)

・
・
保存方法 直射日光を避け保存
販売者 (株)■■■ + A B
島根県松江市殿町○○番地

製造者の情報については下記に
お問い合わせください。
☎0852-●●-○○○○

「+」を冠して製造所固有記号
を表示します。

容器包装のわかりやすい箇所に
表示します。

※上記はあくまで表示例であり、実際に包装資材を共有化する時点では製造所固有記号は表示されていません。

6. 栄養成分表示

- 包装された消費者向けに販売される加工食品及び添加物は、原則、栄養成分表示が必要です。
- 栄養成分表示の対象となる表示媒体は、販売される食品の容器包装です。

●栄養成分表示の方法

食品表示基準別記様式2

(基本5項目のみ表示する場合)

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

原則、容器包装の見やすい箇所に8ポイント以上の活字で表示します。

- ①販売される状態における可食部分の栄養成分の量、熱量および食品単位を表示します。
- ②食品単位は、100g、100ml、1食分、1包装その他の1単位のいずれかを表示します。食品単位を1食分とする場合は、1食分の量を併記します。
- ③この様式中の栄養成分及び熱量の順は変更できません。
- ④ナトリウムの量は、食塩相当量で表示します。
食塩相当量(g) = ナトリウム(mg) × 2.54 ÷ 1000
- ⑤基本的には、熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物は1の位まで、食塩相当量は小数第1位まで表示します。位を繰り下げて表示することも可能です。
- ⑥この様式と同等程度に分かりやすく一括して表示することも可能です。

★表示値の許容差の範囲

栄養成分等の量は、一定値又は下限値及び上限値で表示します。一定値で表示する場合は、その食品の賞味(消費)期限内において、「測定及び算出の方法」(食品表示基準別表第9)による分析値が、表示値を基準とした「許容差の範囲」(食品表示基準別表第9)内である必要があります。また、下限値及び上限値で表示する場合は、分析値がその下限値及び上限値の範囲内である必要があります。

$$\text{許容差}(\%) = \text{分析値} \div \text{表示値} \times 100 - 100$$

★合理的な推定により得られた値の表示

表示値が許容差の範囲に収まることが困難な場合は、栄養成分表示に接近して「この表示値は、目安です。」又は「推定値」と表示し、表示値の設定根拠資料を保管しておく必要があります。合理的な推定により得られた値を表示する場合は許容差の範囲は適用されません。

★栄養成分の機能の表示や栄養強調表示をする場合

栄養成分表示をするすべての栄養成分等について、合理的な推定により得られた値の表示は認められません。

食品表示基準に規定されている熱量および栄養成分(食品表示基準別表第9)

熱量、たんぱく質、脂質、飽和脂肪酸、n-3系脂肪酸、n-6系脂肪酸、コレステロール、炭水化物、糖質、糖類(単糖類または二糖類であって糖アルコールでないものに限る)、食物繊維、亜鉛、カリウム、カルシウム、クロム、セレン、鉄、銅、ナトリウム(食塩相当量で表示)、マグネシウム、マンガン、モリブデン、ヨウ素、リン、ナイアシン、パントテン酸、ビオチン、ビタミンA、ビタミンB₁、ビタミンB₂、ビタミンB₆、ビタミンB₁₂、ビタミンC、ビタミンD、ビタミンE、ビタミンK、葉酸

●栄養成分表示を省略できる食品

- ①容器包装の表示可能面積がおおむね30cm²以下のもの
- ②酒類
- ③栄養の供給源としての寄与が小さいもの
- ④極めて短い期間で原材料が変更されるもの
- ⑤消費税法第9条第1項に規定する小規模事業者(課税期間に係る基準期間における課税売上高が1000万円以下の事業者)が販売するもの(当分の間は、中小企業基本法第2条第5項に規定する小規模企業者が販売するものも省略可能です。)

●栄養成分表示を要しない場合

- ①食品を製造し、又は加工した(小分けを除く。)場所で販売する場合
- ②不特定又は多数の者に対して譲渡(販売を除く。)する場合

※栄養表示をしようとする場合、特定保健用食品及び機能性表示食品の場合は除きます。

加工食品

横断的義務表示事項（食品表示基準第3条第2項関係）

1. L-フェニルアラニン化合物を含む旨

- アスパルテームを含む食品は、

表示例 甘味料（アスパルテーム・L-フェニルアラニン化合物）と表示します。

2. 原産国名

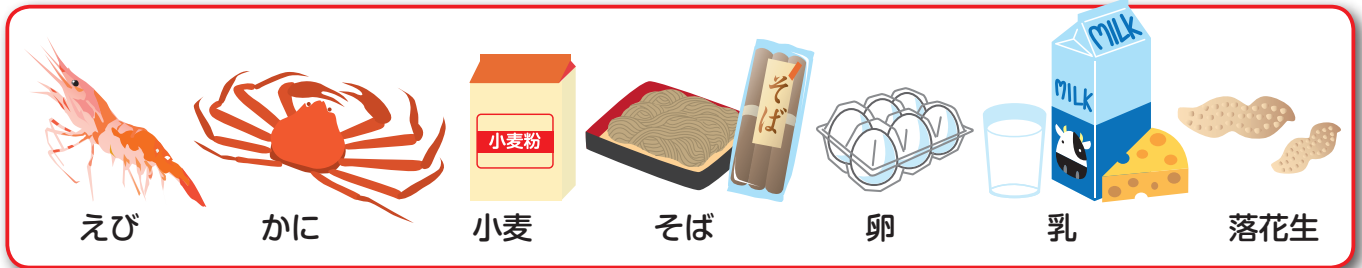
- 輸入品は「原産国名」を表示します。製品の原産国とは、その商品の内容について実質的な変更をもたらす行為が行われた国のことを指します。

3. アレルゲン

- 表示の対象…アレルゲンを含む原材料

(1) 特定原材料 7品目

内閣府令 『食品表示基準』で表示を義務付け



(2) 特定原材料に準ずるもの 21品目

消費者庁次長通知 『食品表示基準について』で表示を推奨

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、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

- アレルゲンの表示は、個別表示（個々の原材料の直後に括弧書きする方法）を原則とします。

例①

原材料名	A（卵・大豆を含む）、B、C（乳成分を含む）、・・・、小麦粉／●（○○：りんご由来）、▲
------	--

例②

原材料名	A（卵・大豆を含む）、B、C（乳成分を含む）、・・・、小麦粉
添加物	●（○○：りんご由来）、▲

- 例外的に一括表示が認められます。

例③

原材料名	A、B、C、・・・、小麦粉／●（○○）、▲、（一部に卵・大豆・乳成分・小麦・りんごを含む）
------	---

例④

原材料名	A、B、C、・・・、小麦粉、（一部に卵・大豆・乳成分・小麦を含む）
添加物	●（○○）、▲、（一部にりんごを含む）

* 一括表示をする場合はそれぞれ事項欄の最後にまとめて表示します。例「・・・、（一部に○○・△△を含む）」
* すでに特定原材料等が表示されている場合でも、一括表示する場合はその食品に含まれるすべての特定原材料等を表示します。

- 「特定原材料7品目」又は「特定原材料に準ずる21品目を含む28品目」のいずれを対象としたアレルゲンの表示であるかを一括表示の外へ表示するよう努めてください。

* アーモンドについては、令和元年9月に追加

■ 特定原材料等の表示と同一のものであると認められる代替表記・拡大表記

代替表記とは、表記方法や言葉が違うが特定原材料等と同一であることが理解できる表記

拡大表記とは、特定原材料等の名称又は代替表記を含んでいるためこれらを用いた食品であると理解できる表記

■ 特定原材料 7品目

特定原材料	代替表記	拡大表記 (表記例)
えび	海老 エビ	えび天ぷら サクラエビ
かに	蟹 カニ	上海がに カニシュウマイ マツバガニ
小麦	こむぎ コムギ	小麦粉 こむぎ胚芽
そば	ソバ	そばがき そば粉
卵	玉子 たまご タマゴ エッグ 鶏卵 あひる卵 うずら卵	厚焼玉子 ハムエッグ
乳	ミルク バター バターオイル チーズ アイスクリーム	アイスマルク 生乳 ガーリックバター 牛乳 プロセスチーズ 濃縮乳 乳糖 加糖れん乳 乳たんぱく 調製粉乳
落花生	ピーナッツ	ピーナッツバター ピーナッツクリーム

原材料に卵白又は卵黄を使用した場合

「卵白 (卵を含む)」又は
「卵黄 (卵を含む)」と表示

■ 特定原材料に準ずるもの 21品目

特定原材料に準ずるもの	代替表記	拡大表記 (表記例)
アーモンド		アーモンドオイル
あわび	アワビ	煮あわび
いか	イカ	いかフライ イカ墨
いくら	イクラ すじこ スジコ	いくら醤油漬 塩すじこ
オレンジ		オレンジソース オレンジジュース
カシューナッツ		
キウイフルーツ	キウイ キウィー キーウィー キーウィ キウイ	キウイジャム キウイソース キーウィージャム キーウィーソース
牛肉	牛 ビーフ ぎゅうにく ぎゅう 肉 牛にく	牛すじ 牛脂 ビーフコロッケ
くるみ	クルミ	くるみパン くるみケーキ
ごま	ゴマ 胡麻	ごま油 練りごま すりゴマ 切り胡麻 ゴマペースト
さけ	鮭 サケ サーモン しゃけ シャケ	鮭フレーク スモークサーモン 紅しゃけ 焼鮭
さば	鯖 サバ	さば節 さば寿司
大豆	だいず ダイズ	大豆煮 大豆たんぱく 大豆油 脱脂大豆
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 鶏レバー チキンブイヨン チキン スープ 鶏ガラスープ
バナナ	ばなな	バナナジュース
豚肉	ぶたにく 豚にく ぶた肉 豚 ポーク	ポークウインナー 豚生姜焼 豚ミンチ
まつたけ	松茸 マツタケ	焼きまつたけ まつたけ土瓶蒸し
もも	モモ 桃 ピーチ	もも果汁 黄桃 白桃 ピーチペースト
やまいも	山芋 ヤマイモ 山いも	千切りやまいも
りんご	リンゴ アップル	アップルパイ リンゴ酢 焼きりんご りんご飴
ゼラチン		板ゼラチン 粉ゼラチン

4. 原料原産地名

平成29年9月1日に新たな加工食品の原料原産地表示制度がスタートし、原料原産地表示の対象が国内で製造されたすべての加工食品に拡大されました。

- 新たに原料原産地表示の対象となった加工食品は、原材料に占める重量割合が最も高い原材料（対象原材料といいます）について原産地表示が必要です。
- 食品表示基準別表第15に掲げられている品目は、別に規定があります。
- 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）、酒類の表示の基準（酒税の保全及び酒類業組合等に関する法律）の規定に基づき、重量割合上位1位の原材料の原産地が表示（情報伝達）されている場合、その原材料には食品表示基準の原料原産地表示の規定は適用されません。

■新たに原料原産地表示の対象となった加工食品

★対象原材料が生鮮食品の場合

- ①その生鮮食品の産地を表示します。
- ②原則、国別重量順表示です。

その表示が困難な場合には、「又は表示」、「大括り表示」、「大括り表示」＋「又は表示」もあります。

★対象原材料が加工食品の場合

- ①原則、その加工食品の製造地を表示します。

製造地の表示に代えて、対象原材料に占める重量の割合が最も高い生鮮食品の名称とともにその原産地を表示することもできます。

- ②原則、国別重量順表示です。

その表示が困難な場合には、「又は表示」、「大括り表示」、「大括り表示」＋「又は表示」もあります。

表示例

例① 対象原材料が生鮮食品で、国別重量順表示の場合

名称	さばみそ煮
原材料名	さば（ノルウェー産、国産）、みそ、・・・

例② 対象原材料が加工食品で、国別重量順表示の場合

名称	食パン
原材料名	小麦粉（国内製造）、砂糖、バター、・・・

例③ 対象原材料が生鮮食品で、「又は表示」をする場合

名称	ミートボール
原材料名	鶏肉（ブラジル産又は国産(5%未満)）、玉ねぎ、・・・

※鶏肉の産地は、平成〇年の使用実績順 ← 注意書きが必要です

「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における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。一定期間の使用割合が5%未満の原産地については、その旨を表示します。

例④ 対象原材料が加工食品で、「大括り表示」をする場合

名称	清涼飲料水
原材料名	りんご果汁（外国製造）、果糖ぶどう糖液糖、・・・

「大括り表示」とは、3か国以上の外国が原産地のものを使用し、一定期間においてその対象原材料に占める重量の割合の順序が変動する可能性のある場合、生鮮食品の場合は「輸入」、加工食品の場合は「外国製造」等と括って表示する方法です。

例⑤ 対象原材料が生鮮食品で、「大括り表示」＋「又は表示」の場合

名称	きな粉
原材料名	大豆（国産又は輸入）

※大豆の産地は、平成〇年の使用実績順 ← 注意書きが必要です

「国産」を含む4か国以上の産地の大豆を使用していることを意味します。

■例③～例⑤のように「又は表示」、「大括り表示」、「大括り表示」＋「又は表示」をする場合は、対象原材料の原産地の表示順に変動があること及び一定期間における産地別使用割合の順を示す資料の保管が必要です。

食品表示基準別表第15の1に掲げる22食品群

←従前からの原料原産地表示対象品目

- (1) 乾燥きのこ類、乾燥野菜及び乾燥果実（フレーク状また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、または蒸したきのこ類、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（加熱調理したものと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（加熱調理したものと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（肉塊又はひき肉を容器に詰め、成形したものを含む。）
- (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（加熱調理したものと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) 表面をあぶった魚介類
- (21) フライ種として衣をつけた魚介類（加熱調理したものと及び調理冷凍食品に該当するものを除く。）
- (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。）

★原材料および添加物に占める割合が最も高い生鮮食品で、かつ、その割合が50%以上であるものの原産地を、原材料名に対応させて表示します。原則、国別重量順表示です。

★国産原材料を使用した場合は「国産である旨」を、輸入原材料を使用した場合は「原産国名」を表示します。国産である旨に代えて次に掲げる地名を表示できます。

農産物…都道府県名その他一般に知られている地名

畜産物…主たる飼養地が属する都道府県名その他一般に知られている地名

水産物…生産した水域名、水揚げした港名、水揚げした港又は主たる養殖場が属する都道府県名その他一般に知られている地名

島根県産の大根と人参（6：4）を使用した乾燥野菜の原料原産地表示例

（人参の原産地表示は任意です。）

名称	乾燥野菜
原材料名	大根、人参
原料原産地名	島根県産（大根、人参）

名称	乾燥野菜
原材料名	大根（島根県産）、 人参（島根県産）

名称	乾燥野菜
原材料名	大根、人参
原料原産地名	島根県産

食品表示基準別表第15の2～6に掲げる品目

←別表第15の2～5は従前からの対象品目

- 15の2 農産物漬物** 原材料及び添加物の重量に占める割合が上位4位（内容量が300g以下のものにおいては、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%以上の農産物又水産物の原産地名を表示します。
- 15の3 野菜冷凍食品** 原材料及び添加物の重量に占める割合が上位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%以上の野菜の原産地を表示します。
- 15の4 うなぎ加工品** 原材料名の「うなぎ」の次に括弧を付して、うなぎの原産地を表示します。
- 15の5 かつお削りぶし** 原材料名の「かつおのぶし」の次に括弧を付して、ぶしの製造地を表示します。
- 15の6 おにぎり** 原材料名の「のり」の次に括弧を付して、のりの原料となる原そうの産地を表示します。（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で、かつ、他の食材と組み合わせずに販売するものに限りです。）

5. 遺伝子組換え食品に関する事項

- 食品表示基準別表第16に掲げる生鮮食品の「対象農産物（8作物）」及び別表第17に掲げる加工食品の「33食品群」、又は別表第18に掲げる3種の形質を有する生鮮食品の「特定遺伝子組換え農産物」及び加工食品の「特定遺伝子組換え農産物を原材料とする加工食品」について、遺伝子組換え食品に関する事項の表示が必要です。

【義務表示】 例 「大豆（遺伝子組換えのものを分別）」、「大豆（遺伝子組み換え不分別）」、「大豆（高オレイン酸遺伝子組換え）」等

【任意表示】 例 「大豆（遺伝子組換えでないものを分別）」等



義務表示の対象となる食品

消費者庁発行「知っておきたい食品の表示」より

【農産物8作物】

大豆（枝豆、大豆もやしを含む。）、とうもろこし、ばれいしょ、なたね、綿実、アルファルファ、てん菜、パパイヤ

【加工食品33食品群】

1 豆腐・油揚げ類	14 枝豆を主な原材料とするもの	24 16から20までに掲げるものを主な原材料とするもの
2 凍り豆腐、おから及びゆば	15 大豆もやしを主な原材料とするもの	25 ポテトスナック菓子
3 納豆	16 コーンスナック菓子	26 乾燥ばれいしょ
4 豆乳類	17 コーンスターチ	27 冷凍ばれいしょ
5 みそ	18 ポップコーン	28 ばれいしょでん粉
6 大豆煮豆	19 冷凍とうもろこし	29 調理用のばれいしょを主な原材料とするもの
7 大豆缶詰及び大豆瓶詰	20 とうもろこし缶詰及びとうもろこし瓶詰	30 25から28までに掲げるものを主な原材料とするもの
8 きなこ	21 コーンフラワーを主な原材料とするもの	31 アルファルファを主な原材料とするもの
9 大豆いり豆	22 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。）	32 調理用のてん菜を主な原材料とするもの
10 1から9までに掲げるものを主な原材料とするもの	23 調理用のとうもろこしを主な原材料とするもの	33 パパイヤ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		

※加工食品については、その主な原材料（原材料に占める重量の割合が上位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%以上であるもの）について表示が義務付けられています。

任意表示事項（食品表示基準第7条関係）

1. 特色のある原材料等

- 特色のある原材料を使用した旨を強調表示する場合は、①又は②の割合を強調表示に接近した箇所又は原材料名の次に括弧を付して表示します。

①特色のある原材料が、製品の原材料および添加物に占める重量の割合

②特色のある原材料が、特色のある原材料及び特色のある原材料と同一の種類の原材料を合わせたものに占める重量の割合

「特色のある原材料」に該当するもの

- 特定の原産地のもの…十勝産小豆使用、三陸産わかめ使用、島根県産トマト使用等
- 有機農産物、有機畜産物及び有機加工食品…有機モロヘイヤ使用、有機小麦粉使用等
- 非遺伝子組換えのもの等（食品表示基準第3条第2項の表の遺伝子組換え食品に関する事項の規定に基づき表示）
- 特定の製造地のもの…北海道で製造されたバターを使用等
- 特別な栽培方法により生産された農産物…特別栽培米使用、特別栽培ねぎ入り等
- 品種名等…きぬむすめ使用、本まぐろ入り等
- 銘柄名、ブランド名、商品名…宇治茶使用、しまね和牛肉使用、どんちっちアジ使用等

- 特定の原材料の使用量が少ない旨を表示する場合は、特定の原材料の製品に占める重量の割合を強調表示に接近した箇所又は原材料名の次に括弧を付して表示します。

2. 栄養強調表示

- 食品表示基準別表第12（補給ができる旨）、別表第13（適切な摂取ができる旨）で基準値を確認し、食品表示基準第7条に従い表示します。
- 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は、食品表示基準第7条に従い表示します。
- 栄養強調表示をする場合、栄養成分表示の全ての表示値は許容差の範囲内にある必要があります。

強調表示の種類	補給ができる旨の表示			適切な摂取ができる旨の表示			添加していない旨の表示
	高い旨	含む旨	強化された旨	含まない旨	低い旨	低減された旨	
	絶対表示		相対表示	絶対表示		相対表示	
表現例	高○○ ○○豊富 ○○たっぷり	○○源 ○○供給 ○○含有	○○30%アップ ○○2倍	無○○ ○○ゼロ ノン○○	低○○ ○○控えめ ○○ライト	○○ハーフ ○○30%カット	糖類無添加 砂糖不使用 食塩無添加
該当する栄養成分等	たんぱく質、食物繊維、亜鉛、カリウム、カルシウム、鉄、銅、マグネシウム、ナイアシン、パントテン酸、ピオチン、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			熱量、脂質、飽和脂肪酸、コレステロール、糖類、ナトリウム			糖類、ナトリウム塩

表示禁止事項（食品表示基準第9条関係）

- 食品表示基準第3条、第4条、第6条及び第7条に掲げる表示事項に関して、次に掲げる事項を一般用加工食品の容器包装に表示してはいけません。
 - ① 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
 - ② 第3条及び第4条の規定により表示すべき事項の内容と矛盾する用語
 - ③ 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
 - ④ 屋根型紙パック容器の上端の一部を一箇所切り裂いた表示
(ただし、牛乳について、別表第21に掲げる方法により表示する場合を除く。)
 - ⑤ 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
 そのほか、⑥ 特定の食品（乳児用規格適用食品、保健機能食品等）以外に規定された表示禁止事項があります。
⑦ 栄養成分表示、機能性表示食品、栄養機能食品に係る表示禁止事項あります。
- 食品表示基準別表第22に掲げる食品は、1の表示禁止事項のほか、同表に掲げる表示禁止事項を容器包装に表示してはいけません。

詰め合わせ食品の表示は？

（食品表示基準Q & A参照）

1. 単なる詰め合わせ商品の場合

例 お中元用の飲料詰め合わせ 個別に容器包装に表示された菓子詰め合わせ 等

外装には、個別の構成要素である食品についてそれぞれ**独立して**表示するのが原則です。（A、B、Cの食品を詰め合わせた場合、それぞれの表示を並べて貼ることも可能です。透視できれば、外装の表示は不要です。個別表示ルールのある食品については適用されます。）



2. 新たな独立した一つの商品

（詰め合わせたものをすべて使用して合わせて食することを意図した食品等）の場合

例 カップ麺 即席みそ汁 鍋セット 等

- ① 全体を一つの食品とみなし、外装に一括表示するのが原則です。
- ② この際、各構成要素は加工食品の原材料という扱いになるため、個別食品ごとに義務付けられる表示は適用されませんが、食品を摂取する際の安全性に関する表示等（食品表示基準別表第19、別表第24参照）は必要です。
- ③ いずれかの個別食品の製造又は加工を行い、かつ、最終的に詰め合わせを行った事業者のみを「製造所」又は「加工所」として表示することができます。この場合、表示責任者が詰め合わせ食品の製造又は加工を行う事業者と合意をしておく必要があります。

■セットで販売され、通常一緒に食される食品はセット全体についての栄養成分表示をします。それに加えてセットを構成する個々の食品についても栄養成分表示することは差し支えありません。



表示例 (個別的義務表示、任意表示も含めた表示例です。)

例1 だいこん、きゅうり、なす、しょうが、なたまめ、しその実(すべて島根県産)を使用したふくじん漬けの表示例

(表示責任者と製造者の住所(所在地)及び氏名が同一の場合)

名 称	ふくじん漬
原 材 料 名	だいこん、きゅうり、なす、しょうが、なたまめ、しその実、漬け原材料(醤油(小麦・大豆を含む)、砂糖、醸造酢、食塩) / 調味料(アミノ酸等)
原料原産地名	島根県産
内 容 量	150g
賞 味 期 限	令和2年〇月〇日
保 存 方 法	10℃以下で保存
製 造 者	〇〇花子 島根県〇〇市~~~~番地

栄養成分表示(製品100g当たり)	
熱量	〇〇kcal
たんぱく質	〇〇g
脂質	〇〇g
炭水化物	〇〇g
食塩相当量	〇.〇g

この表示値は、目安です。



- 栄養成分表示で合理的な推定により得られた値を表示する場合は、「推定値」又は「この表示値は、目安です。」の表示をします。表示値の設定の根拠資料の保管が必要です。
- 漬けた原材料が5種類(内容重量が300g以下のものにあつては、4種類)以上のものにあつては、原材料に占める重量割合の高いものから順に4種類(内容重量が300g以下のものにあつては3種類)以上を表示し、その他の原材料を「その他」と表示することができます。表示例「だいこん、きゅうり、なす、その他」
- 原料原産地名の欄を設けて表示する場合、原産地が一箇所ならば、原材料名の括弧書きは省略できます。

例2 調理冷凍食品のコロッケの表示例

(〇〇株式会社が〇〇食品株式会社に製造委託。販売者である〇〇株式会社が表示責任を有します。)

冷凍食品

名 称	冷凍コロッケ
原 材 料 名	野菜(ばれいしょ(島根県産)、玉葱(島根県産))、牛肉(島根県産)、卵、マーガリン(大豆を含む)、脱脂粉乳、食塩、香辛料、衣(パン粉、小麦粉、卵白) / 調味料(アミノ酸等)、パプリカ色素
内 容 量	180g
賞 味 期 限	2021. 〇. 〇
保 存 方 法	-18℃以下で保存
凍結前の加熱の有無	加熱してありません。
加熱調理の必要性	加熱してからお召し上がりください。
販 売 者	〇〇株式会社 島根県〇〇市~~~~番地

製 造 所 〇〇食品株式会社
〇〇県〇〇市~~~~番地

調理方法..... ①~~~~~
②~~~~~

栄養成分表示
(製品1個(30g)当たり)
熱量〇kcal、たんぱく質〇g、
脂質〇g、炭水化物〇g、食塩相当量〇.〇g

推定値



- この製品は、牛肉含有率が8%以上で、衣の率は30%以下です。
- 名称、原材料名、添加物、内容量は、食品表示基準別表第4の表示方法に従います。
- その他、食品表示基準別表第19、別表第22に従った表示が必要です。

例3 パッケージ主要面に「食物繊維入り」と表示した場合の表示例

名 称	ビスケット
原材料名	小麦粉(国内製造)、砂糖、ショートニング(豚肉を含む)、小麦胚芽、~~~~/膨張剤、乳化剤(大豆由来)
内 容 量	100g
賞味期限	2020. 〇. 〇
保存方法	直射日光高温多湿を避け保存
製 造 者	〇〇食品(有) 島根県〇〇市~~~~番地

栄養成分表示(1箱(100g)当たり)	
熱量	〇〇kcal
たんぱく質	〇〇g
脂質	〇〇g
炭水化物	〇〇g
ー糖質	〇g
ー食物繊維	4.2g
食塩相当量	〇.〇g

- 食物繊維は含む旨の表示の基準値以上の含有が必要です。
- 栄養成分表示に糖質と食物繊維の表示が必要です。栄養成分表示で、合理的な推定により得られた値の表示はできません。

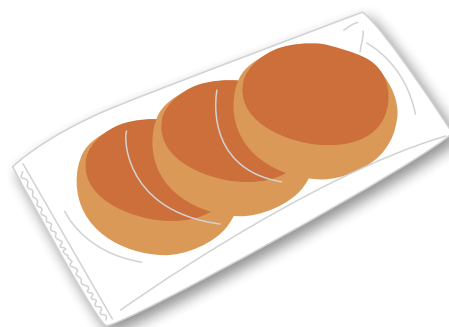


例4 本社で表示責任を有し、製造所を表示する場合

名 称	菓子パン
原材料名	小麦粉(国内製造)、マーガリン(大豆・乳成分を含む)、砂糖、卵、乳等を主要原料とする食品、パン酵母、加工油脂、ぶどう糖、食塩
添 加 物	カロチノイド色素、香料、乳化剤、イーストフード、酸化防止剤(V.E)、V.C
内 容 量	3個
消費期限	20. 〇. 〇
保存方法	直射日光、高温多湿を避け保存
製 造 者	〇〇製パン株式会社 〇〇県〇〇市~~~~番地

栄養成分表示(製品(1個)当たり)	
熱量	〇〇kcal
たんぱく質	〇〇g
脂質	〇〇g
炭水化物	〇〇g
食塩相当量	〇.〇g

推定値



製 造 所 島根県〇〇市~~~~番地

- パン類の原材料名の表示は横断的なルールを適用することになりました。

例5 外見からおかすの原材料が分かる日替わり弁当

名 称	弁当
原材料名	ご飯(米(島根県産))、おかず、(一部に小麦・卵・大豆・さけ・えび・鶏肉を含む)
添 加 物	調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、グリシン、着色料(カラメル、カロテン、赤102、赤106、紅花黄)、香料、膨張剤、甘味料(甘草)、保存料(ソルビン酸K)
消費期限	2. 〇. 〇 〇時
保存方法	直射日光、高温多湿を避け保存
製 造 者	〇〇食品株式会社 島根県〇〇市~~~~番地



透明蓋の表面、弁当の側面に見やすい箇所に食品表示を貼ります。

- 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弁当を販売する場合は栄養成分表示が省略できます。
- おかず類をまとめて「おかず」と表示した場合であっても、アレルギーを含む旨と添加物の表示は省略できません。
- 米トレーサビリティ法に基づき「ご飯」について米の原産地を表示しています。

一般用生鮮食品の表示について

横断的義務表示事項（食品表示基準第18条第1項関係）

名称・原産地

		農産物	畜産物	水産物
名称		その内容を表す一般的な名称を表示		
原産地	国産品	都道府県名 (市町村名その他一般に知られている地名も可)	国産である旨 (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も可)	水域名又は主たる養殖場が属する都道府県名 (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も可)
	輸入品	原産国名(一般に知られている地名も可)	原産国名	原産国名

表示例（個別的義務表示、任意表示も含めた表示例です。）

農産物の表示例

島根県産
きゅうり

島根県産
椎茸
(菌床)

栽培方法も義務表示です。

島根県産 大豆
内容量 300g
販売者 ○○○○
島根県○○市
△△町××番地

島根県産 大豆
内容量 300g
販売者 ○○○○
島根県○○市
△△町××番地

密封包装した場合は、内容量と表示する者の氏名又は名称と住所を表示する必要があります。表示に用いる文字は、8ポイント以上の大きさです。

袋詰め精米（単一原料米）



名称	精米		
原料玄米	産地	品種	産年
	単一原料米 島根県	きぬむすめ	29年産
内容量	5kg		
精米年月日	令和2年○月15日		
販売者	●●米穀株式会社 島根県~~△番地 TEL 0855-○○-○○○○		

袋詰め玄米（未検査米）

名称	玄米			
原料玄米	産地	品種	産年	使用割合
	未検査米 国内産			10割
内容量	10kg			
調製年月日	2020. ○. 15			
販売者	●●米穀株式会社 島根県~~△番地 TEL 0855-○○-○○○○			

- 容器包装の見やすい箇所に、食品表示基準別記様式4に従い表示します。
- 表示に用いる文字は、12ポイント以上の大きさです。（内容量3kg以下のものは8ポイント以上）

単一原料米とは、産地、品種及び産年が同一である原料玄米で、産地、品種及び産年について証明（国産品の場合は農産物検査法による証明）されたものをいいます。

畜産物の表示例

- 飼養期間が最も長い飼養地が原産地となります。

事前包装されていない場合



個体識別番号 0012312345
国産牛肩ローススライス
 100g **398円**

事前包装されている場合



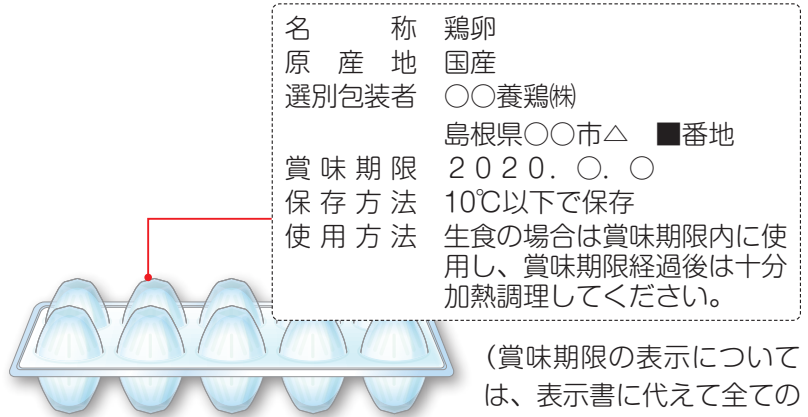
国産牛肩ローススライス
 消費期限 2.3.30 加工年月日 2.3.27 個体識別番号 0012312345
 保存温度4℃以下
 0 412356 005972
 加工者 (株) ●●
 島根県○○市××△番地

事前包装されていない場合



国産
鶏卵

事前包装されている場合



名称 鶏卵
 原産地 国産
 選別包装者 ○○養鶏(株)
 島根県○○市△ ■番地
 賞味期限 2020. ○. ○
 保存方法 10℃以下で保存
 使用方法 生食の場合は賞味期限内に使用し、賞味期限経過後は十分加熱調理してください。

(賞味期限の表示については、表示書に代えて全ての卵の殻に直接印字することにより表示しても差し支えない)

水産物の表示例

丸のままの場合



山陰沖産
真鯛

切り身又はむき身にした魚介類を事前包装した場合



真鯛刺身用 山陰沖産
 消費期限 2. ○. ○
 保存方法 10℃以下
 加工者 ○○食品(株)
 島根県▲▲市○○町123

- 冷凍したものを解凍した場合は「解凍」と表示します。
- 養殖されたものには「養殖」と表示します。

(「養殖」とは、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、給餌することにより育成することをいいます。)

容器包装への表示に用いる文字の大きさは8ポイント以上です。

生鮮食品の栄養強調表示の例



いちごの包装に「**ビタミンCたっぷり!**」と表示しようとする場合

「ビタミンCたっぷり!」のような栄養強調表示をしようとする場合、ビタミンCが食品表示基準に規定する栄養成分であるため、「栄養表示をしようとする」場合に該当します。このような場合、食品表示基準に従って栄養成分表示をする必要があります。

基本5項目に加え、ビタミンCの栄養成分表示を枠内にします。その際、ビタミンCの含有量が強調表示「高い旨」の基準を満たす必要があります。また、ビタミンCについては合理的な推定により得られた値による表示は認められません。

栄養成分表示	
1個（可食部標準30g）当たり	
熱量	10kcal
たんぱく質	0.2g
脂質	0g
炭水化物	2.5g
食塩相当量	0g
ビタミンC	2.0mg

表示禁止事項（食品表示基準第23条関係）

- 食品表示基準第18条、第19及び第21条に掲げる表示事項に関して、次に掲げる事項を一般用生鮮食品の容器包装又は製品に接近した掲示その他の見やすい場所に表示してはいけません。
 - ① 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
 - ② 第18条及び第19条の規定により表示すべき事項の内容と矛盾する用語
 - ③ 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
 そのほか、④ 特定の食品（乳児用規格適用食品、対象農産物、保健機能食品等）以外に規定された表示禁止事項があります。
 - ⑤ 機能性表示食品、栄養機能食品に係る表示禁止事項があります。
- 容器包装に入れられた玄米及び精米は、1の他、次に掲げる事項を容器包装に表示してはいけません。
 - ① 未検査米の原料玄米にあつては、品種名又は産年を表す用語
 - ② 新米の用語（例外あり）
 - ③ ブレンド米に関する表示禁止事項があります。

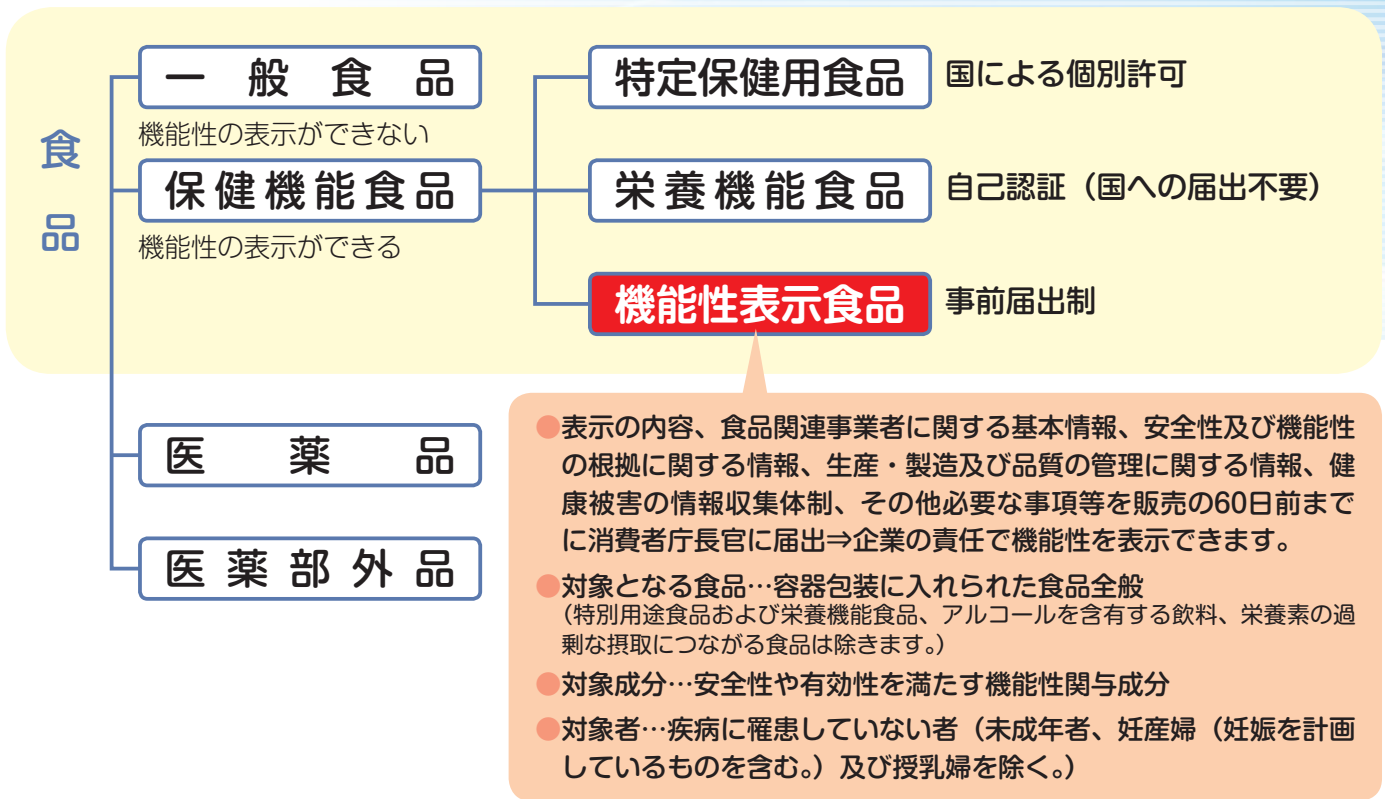
生食用牛肉の注意喚起表示

食品表示基準第40条

食品関連事業者が牛肉（内臓を除く。以下この条において同じ。）であつて生食用のものを容器包装に入れないで消費者に販売する場合には、次に掲げる事項が店舗の見やすい場所に表示されなければならない。この場合において、表示は、邦文をもって、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により正確に行わなければならない。

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

機能性表示食品とは？



機能性表示食品の表示事項

（食品表示基準第3条第2項（一般用加工食品）及び第18条第2項（一般用生鮮食品）に掲げる表示事項）

1. 機能性表示食品である旨（一般用加工食品、一般用生鮮食品）
2. 科学的根拠を有する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（一般用加工食品、一般用生鮮食品）
3. 栄養成分の量及び熱量（一般用加工食品、一般用生鮮食品）
4. 1日当たりの摂取目安量当たりの機能性関与成分の含有量（一般用加工食品、一般用生鮮食品）
5. 1日当たりの摂取目安量（一般用加工食品、一般用生鮮食品）
6. 届出番号（一般用加工食品、一般用生鮮食品）
7. 食品関連事業者の連絡先（一般用加工食品）
8. 食品関連事業者の氏名又は名称、住所及び連絡先（一般用生鮮食品）
9. 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（一般用加工食品、一般用生鮮食品）
10. 摂取の方法（一般用加工食品、一般用生鮮食品）
11. 摂取をする上での注意事項（一般用加工食品、一般用生鮮食品）
12. バランスのとれた食生活の普及啓発を図る文言（一般用加工食品、一般用生鮮食品）
13. 調理または保存の方法に関し特に注意を必要とするものにあつては当該注意事項（一般用加工食品、一般用生鮮食品）
14. 疾病の診断、治療、予防を目的としたものではない旨（一般用加工食品、一般用生鮮食品）
15. 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ものを含む。）及び授乳婦に対し訴求したものでない旨（一般用加工食品）
16. 疾病に罹患しているものは医師、医薬品を服用しているものは医師、薬剤師に相談したうえで摂取すべき旨（一般用加工食品、一般用生鮮食品）
17. 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すべき旨（一般用加工食品、一般用生鮮食品）
18. 保存方法（一般用生鮮食品）

お知らせ

1 加工食品の原料原産地表示制度

平成29年9月1日から原料原産地表示の対象範囲が拡大されました。

この新たな原料原産地表示制度の経過措置（準備）期間は、平成29年9月1日から令和4年3月31日までです。

2 遺伝子組換え表示制度

遺伝子組換えに関する任意表示制度について、情報が正確に伝わるように改正されました。任意表示は令和5年4月1日から新しい制度になります。それまでの間は表示切替えのため準備期間になります。

なお、義務表示については現行制度からの変更はありません。



食品表示基準に従った表示をしていない場合は？



食品表示基準に違反した場合は、原則として指示（公表）、指示に従わない場合は命令（公表）、命令に従わない場合は、罰則として罰金または懲役が科せられます。

食品表示相談窓口

●消費者庁 食品表示企画課

〒100-8958 東京都千代田区霞が関3-1-1 中央合同庁舎第4号館 電話番号 03-3507-8800 (代表)

●中国四国農政局 消費・安全部 表示・規格課（加工食品の原料原産地表示に関する相談窓口）

〒700-8532 岡山県岡山市北区下石井1丁目4番1号 電話番号 086-224-9409

●島根県相談窓口一覧

保健所名	所在地	連絡先	所管市町村
松江保健所	〒690-0011 松江市東津田町1741-3 (いきいきプラザ島根3階)	TEL 0852-23-1317 FAX 0852-31-6694	松江市、安来市
雲南保健所	〒699-1396 雲南市木次町里方531-1	TEL 0854-42-9667 FAX 0854-42-9654	雲南市、奥出雲町、飯南町
出雲保健所	〒693-0021 出雲市塩冶町223-1	TEL 0853-21-1185 FAX 0853-21-7428	出雲市
県央保健所	〒694-0041 大田市長久町長久八7-1	TEL 0854-84-9805 FAX 0854-84-9819	大田市、川本町、美郷町、 邑南町
浜田保健所	〒697-0041 浜田市片庭町254	TEL 0855-29-5575 FAX 0855-29-5562	浜田市、江津市
益田保健所	〒698-0007 益田市昭和町13-1	TEL 0856-31-9551 FAX 0856-31-9568	益田市、津和野町、吉賀町
隠岐保健所	〒685-8601 隠岐郡隠岐の島町港町塩口24	TEL 08512-2-9714 FAX 08512-2-9716	海士町、西ノ島町、知夫村、 隠岐の島町

食品表示の情報は…

●消費者庁ホームページ

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

●島根県薬事衛生課ホームページ

<http://www.pref.shimane.lg.jp/life/syoku/anzen/eisei/syokuhin-hyouji.html>