

# 平成28年度 食の安全安心セミナー

## 食品の表示について

平成28年10月27日(木)  
宮城県環境生活部食と暮らしの安全推進課



©宮城県・旭プロダクション

# 目次

食品表示法に基づく食品の表示	2～40
食品表示に関する参考資料	41～49
新しい食品表示制度について	50～63

# 食品表示法に基づく食品の表示

ここからは、食品を販売する際に必要な表示事項について説明します。



# はじめに

食品を販売するには、基準に従った表示をしなければならない義務があります！

## 食品表示法

第5条 食品関連事業者等※は、食品表示基準に従った表示がなされていない食品の販売をしてはならない。

※食品関連事業者等とは、次のいずれかに該当するものをいう。

- (1) 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（食品関連事業者）
- (2) (1)のほか、食品の販売をする者。（業とはせず、一時的に食品を販売する者  
例：バザーや町内会等で食品を販売する者）

## 食品衛生法

### 第19条

2項 表示につき基準が定められた器具又は容器包装は、その基準に合う表示がなければ、これを販売し、販売の用に供するために陳列し、又は営業上使用してはならない。

3項 販売の用に供する食品及び添加物に関する表示の基準については、食品表示法で定めるところによる。

# 生鮮食品と加工食品の違い①

加工食品・・・製造又は加工された食品。軽度のまき塩，生干し，湯通し，調味料等による簡易な加工も含む。(例：漬物，惣菜，弁当，和生菓子など)

生鮮食品・・・加工食品及び添加物以外の食品。収穫後調整，選別，水洗い等を行ったものや単に切断したもの及び凍結させたものを含む。

※食品表示基準別表第1に具体的な加工食品の例が，別表第2に生鮮食品の例が記載されています。  
また，食品表示基準Q&A 総則－12，13に例示されております。

具体例	加工食品	生鮮食品	補足説明
単品の野菜を切断したもの(カット野菜)		○	収穫後調整，選別，水洗いしたもの，単に切断したもの及び単に凍結させたものは生鮮食品です。
サラダミックス，炒め物ミックス	○		複数の野菜を混合したものは加工食品となります。
焼肉セット(牛もも＋牛ロース)		○	同一の種類 of 食肉を混合したものは生鮮食品となります。
タレ付け肉	○		調味した場合は加工食品となります。
パン粉を付けた豚カツ用豚肉	○		表面に衣を付けたものは加工食品となります。
マグロ単品の刺身		○	フィレー，切り身，刺身，単に凍結させたもの及び解凍したものは生鮮食品となります。
刺身盛合わせ	○		複数の種類の刺身の盛合わせは加工食品となります。
加熱を行いむき身を取り出したアサリ	○		殻を開け身を取り出すための加熱を行った場合は，加工食品となります。

# 生鮮食品と加工食品の違い②

## 【表示する項目】

生鮮食品	加工食品
1 名称	1 名称
2 原産地	2 原材料名
3 その他 +α(内容量や栽培方法など)	3 添加物 (※原材料名欄に記載することも可)
	4 原料原産地名 (※指定品目のみ)
	5 内容量
	6 賞味期限または消費期限
	7 保存方法
	8 原産国名(※輸入品のみ)
	9 食品関連事業者等
	10 その他 +α(調理方法, 使用方法など)

# 生鮮食品の表示

## 基本的な表示事項

	<p>「生しいたけ」は栽培方法（原木又は菌床）の表示が必要</p> <p><b>農産物の表示概要</b></p> <p>●表示事項… 「名称」「原産地」</p> <p>「豆類」は内容量と販売者の表示が必要</p>
	<p>●表示事項… 「名称」「原産地」 「解凍」「養殖」</p> <p><b>水産物の表示概要</b></p>
	<p>●表示事項… 「名称」「原産地」</p> <p><b>畜産物の表示概要</b></p>



※その他食品の特性に応じて表示が必要な事項が個別に定められている場合があります。

例) 食肉・・・保存方法, 消費期限(賞味期限)

卵・・・保存方法, 賞味期限, 採卵施設等の所在地・名称

など

# 農産物の表示①

生 鮮



農産物は、容器包装の有無を問わず「名称」+「原産地」の表示が必要です。しいたけについては、更に栽培方法(原木or菌床)の表示も必要です。また、容器包装に入れた精米及び精麦、豆類は内容量+食品関連事業者の氏名または名称及び住所の表示が必要です。

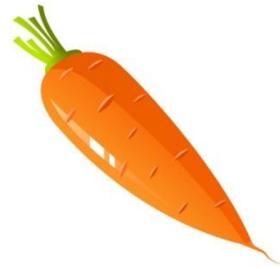
名称 (必須)	一般的な名称を表示する。 (例:にんじん, キャベツ, なす, りんご など)
原産地 (必須)	国産品の場合:都道府県名を表示する。 ただし, 市町村名その他一般的に知られている地名を表示してもよい。 輸入品の場合:原産国名で表示する。 ただし, 一般的に知られている地名を表示してもよい。
栽培方法 (しいたけのみ)	しいたけの場合は, 上記に加え栽培方法を表示する。 原木栽培の場合:原木と表示する。 菌床栽培の場合:菌床と表示する。 ※原木栽培及び菌床栽培によるしいたけを混合した場合は, 重量の割合の高いもの順に「原木・菌床」又は「菌床・原木」と表示する。
内容量	容器包装に入れた精米及び精麦, 豆類は, 計量法の規定により表示する。
食品関連事業者 (販売者)	容器方法に入れた精米及び精麦, 豆類は, 計量法の規定に基づき, 食品関連事業者(販売者)の氏名または名称及び住所を表示する。

※玄米及び精米は、個別の表示様式が定められています。

# 農産物の表示②「野菜・果物の表示」

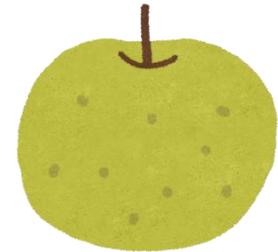
生 鮮

必要な表示は  
名称＋原産地



表示例

にんじん(宮城県産) 宮城県産 キャベツ  
ナシ(利府町産)

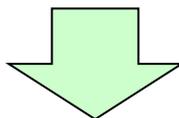


※容器包装の有無を問わず表示が必要。

# 農産物の表示③「生しいたけの表示」

生 鮮

必要な表示は  
名称＋原産地＋栽培方法



原木

or

菌床

※原木栽培及び菌床栽培によるしいたけを混合した場合は、重量の割合の多いものの順に「原木・菌床」又は「菌床・原木」と記載する。

※乾しいたけ(加工食品)も栽培方法(「原木」又は「菌床」)の表示が必要です。

# 農産物の表示④「密封した豆類の表示」

生 鮮

名 称 小豆

原産地 宮城県

内容量 100g

販売者 ○○ ○○

宮城県○○市△△町×ー×



※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」であって容器包装に密封されたものは「内容量」+「販売者」を表示する。

※特定商品の販売に係る計量に関する政令第5条に規定する生鮮食品

精米及び精麦 (注 容器包装に入れられた玄米及び精米は、表示方法が個別に定められております。)

豆類(未成熟の物を除く。)

鯨肉を除く食肉並びにその冷凍品

# 玄米及び精米の表示



## 玄米及び 精米の 表示概要

### ●表示事項…

「名称」「原料玄米」「内容量」「精米年月日」

「販売業者等の氏名または名称、住所及び電話番号」



# 玄米及び精米の表示例①

生 鮮

## 単一原料米の場合の表示例

単一原料米とは、産地、品種、産年が同一であり、**産地、品種、産年について証明を受けているもの。**

名 称	玄 米		
	産 地	品 種	産 年
原 料 玄 米	単一原料米 宮城県 ひとめぼれ 28年産		
内 容 量	5kg		
調 製 年 月 日	平成28年〇〇月〇〇日		
販 売 者	〇〇 〇〇 宮城県〇〇市△△町××-×× TEL 022(〇〇〇)△△△△		



※精米の場合は、名称を「精米」と表示します。また調製年月日ではなく精米年月日と表示します。

※販売者欄に電話番号の表示も必要です。

※農産物検査による証明を受けていない場合、次ページの様式になります。

※量り売りなど容器包装されていない場合は、品種及び産地を表示します。

# 玄米及び精米の表示例②

生 鮮

単一原料米以外の原料玄米又は農産物検査を受けていない場合の表示例

名 称	精 米			
原 料 玄 米	産 地	品 種	産 年	使用割合
	複数原料米 国内産 (宮城県 ササニシキ 平成28年産 未検査米)			10割 6割 4割
内 容 量	5kg			
精米年月日	平成28年〇〇月〇〇日			
販 売 者	〇〇 〇〇 宮城県〇〇市△△町××-×× TEL 022(〇〇〇)△△△△			



※表示例は、未検査米が含まれている例です。

※農産物検査による証明内容に基づき、産地、品種、産年を表示します。(=農産物検査による証明がない場合は、産地、品種、産年は表示できません。)

※量り売りなど容器包装されていない場合は、ブレンド米等と表示し(品種)産地を表示します。

# 玄米及び精米の表示例③

生 鮮

## 未検査米の表示例

名 称	精 米			
原 料 玄 米	産 地	品 種	産 年	使用割合
	複数原料米 国内産 〔未検査米〕			10割 10割)
内 容 量	5kg			
精米年月日	平成28年〇〇月〇〇日			
販 売 者	〇〇 〇〇 宮城県〇〇市△△町××-×× TEL 022(〇〇〇)△△△△			



# 水産物の表示①

生 鮮

必要な表示は「名称」+「原産地」

## 名称

「魚介類の名称のガイドライン」に従って表示する。

([http://www.caa.go.jp/foods/pdf/151224\\_qa16-betu8.pdf](http://www.caa.go.jp/foods/pdf/151224_qa16-betu8.pdf)→消費者庁のウェブサイト)



## 原産地

- ・国産品：水域名又は地域名（主たる養殖場が属する都道府県名）を表示する。  
水域名の表示が困難な場合は、水揚港名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。  
（表示例）サンマ 三陸北部沖 カツオ 気仙沼港
- ・輸入品：原産国名を表示する。（水域名を併記することができる。）  
（表示例）キングサーモン ノルウェー タラバガニ ロシア（オホーツク海）

※解凍・養殖の場合はそれぞれ表示が必要です。

# 水産物の表示②「鮮魚の表示例」

生 鮮

(容器包装されたもの)

【プライ斯拉ベルによる表示例】

三陸沖 クロマグロ 刺身用  
(解凍)

消費期限 16. 9. 10

要冷蔵(4℃以下)



100g当り

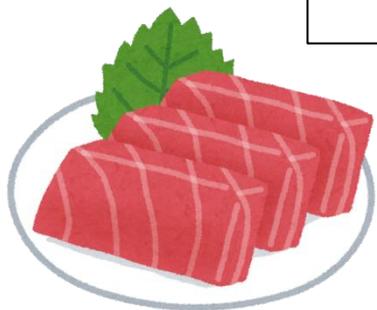
298円

正味量

300g

**8 9 4 円**

加工者 ○○スーパー △□店  
仙台市青葉区○○町1-1



# 畜産物の表示①

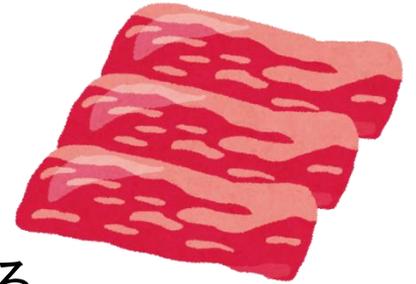
生 鮮

必要な表示は「名称」+「原産地」

## 名称

一般的な名称を表示

→食肉の場合は鳥獣の種類(牛・豚・鶏等)を表示する



## 原産地

・国産品: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, 市町村名でも可

(※主たる飼養地とは, 飼養期間が最も長い飼養地のこと)

(表示例) 国産 豚ロース肉 牛ヒレ肉(宮城県産)

・輸入品:原産国名を表示する。

(表示例) アメリカ産 豚ロース肉 鳥もも肉(ブラジル産)

# 畜産物の表示②「食肉の表示例」

生 鮮

(容器包装されたもの)

【プライ斯拉ベルによる表示例】

国産 牛かたロース すき焼き用

個体識別番号 1234567891

消費期限 16. 9. 10

4℃以下冷蔵保存



100g当り

600円

正味量

300g

**1 3 2 0** 円

加工者 ○○スーパー △□店

仙台市青葉区○○町1-1



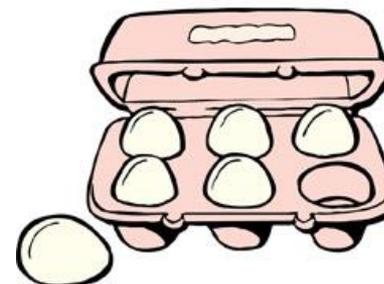
※容器包装した食肉の場合

「保存方法」「消費期限または賞味期限」「内容量」「加工者」を表示する必要があります。

# 畜産物の表示③「鶏卵の表示」

鶏卵に必要な表示は以下のとおりです。

名 称	鶏卵(生食用)
原 産 地	国産
保 存 方 法	10℃以下で保存してください。
賞 味 期 限	2016. 9. 20
選別包装者	〇〇株式会社 宮城県仙台市若林区〇〇-〇〇
使 用 方 法	生で食べる場合は、賞味期限内に使用し、賞味期限経過後及び殻にヒビが入った卵を飲食に供する際は、なるべく早めに十分に加熱してお召し上がり下さい。



## ※生食用以外の場合

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を表示します。

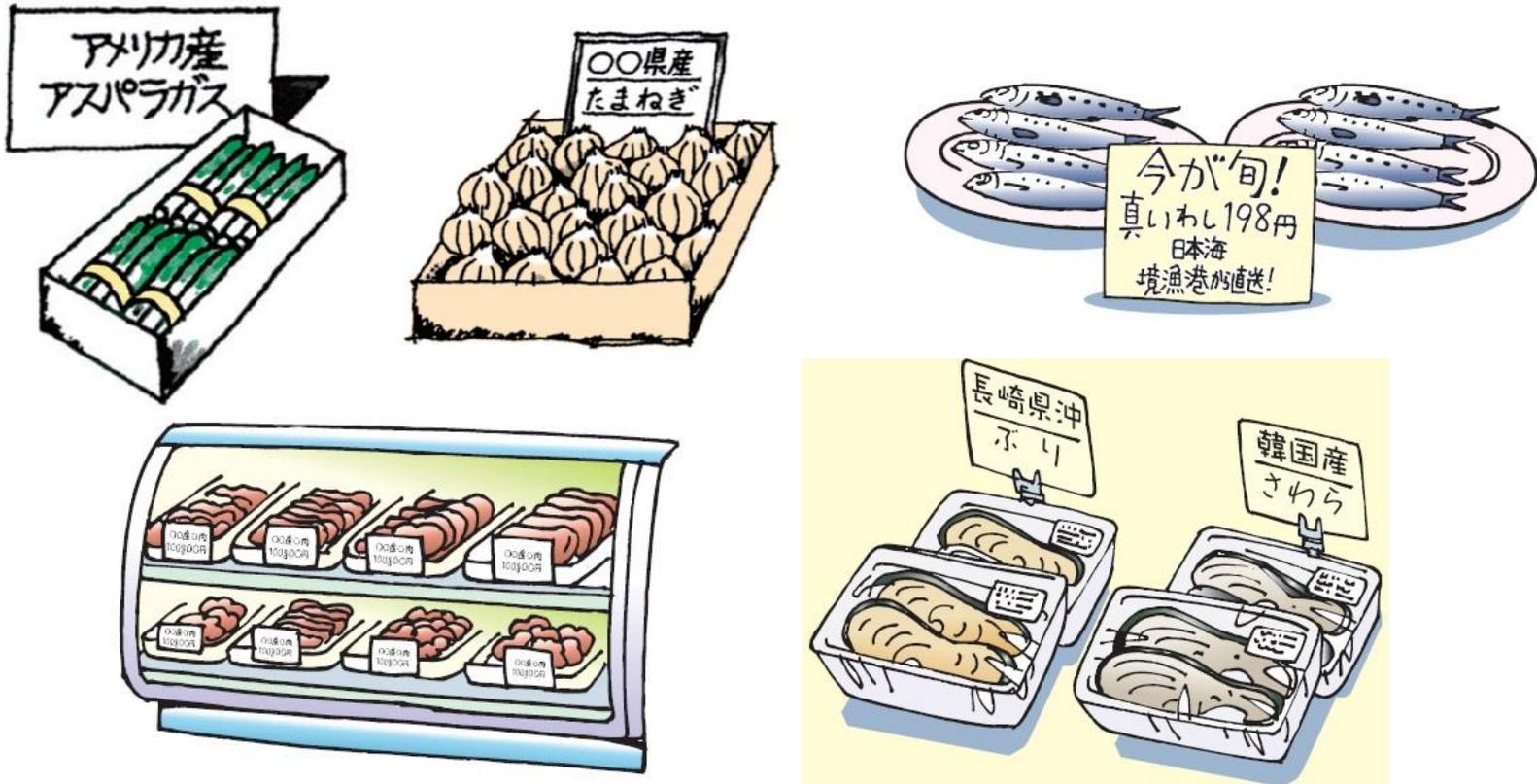
## ※有精卵を表示する場合

「有精卵」又はこれに類する用語は、成雌鶏と成雄鶏を雌100羽に対して雄5羽以上で混飼し、自然交配によって受精可能な飼育環境であることが確認された場合に限り表示することができる。表示する場合は、雄鶏の割合を明記するとともに有精卵ではない鶏卵が含まれている可能性がある旨(又は有精卵となる確率)を付記しなければならない。

# 生鮮食品の表示方法

容器包装に表示するほか，商品に近接した場所にPOPや立て札等による表示も可能です。

【容器包装に入れられていない場合の表示例】



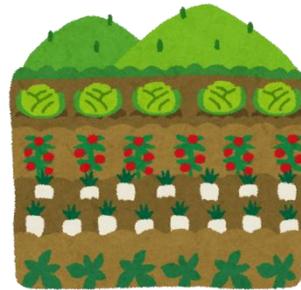
※精米及び玄米は容器包装の見やすい箇所に表示します

# 生鮮食品で表示義務がない場合

生 鮮

○「生産したその場(畑や果樹園など)で一般消費者に直接販売する場合」

または



「設備を設けて飲食させる場合(外食の場合)」  
は、名称・原産地を表示する義務はありません。

# 加工食品の表示



## 加工食品の 表示概要

### ●表示事項…

「名称」、「保存の方法」、「消費期限又は賞味期限」、  
「原材料名」、「添加物」、「内容量又は固形量及び内容総量」、  
「栄養成分の量及び熱量」、「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」等

このほか商品により「原料原産地名」や「原産国名」の表示が必要になる場合があります。

また添加物については、添加物の欄を設けて表示する他に、原材料名欄に表示することも認められています。

※その他品目特有の表示項目がある場合があります。

品目特有の表示事項の例 使用上の注意（トマト加工品，缶詰・瓶詰めなど）  
調理方法（乾めん類，乾燥スープなど）  
皮の率（チルドぎょうざ類）  
塩分含有率（40%を超える場合）（塩蔵わかめ）

○食品表示基準別表第19に規定されています。

# 加工食品の表示事項

## <表示義務の対象となる加工食品>

容器包装されたもののみが対象。(容器包装されていないもの、製造したその場で販売するものは対象外)

## <表示する事項>

- 1 名称
- 2 原材料名
- 3 添加物(※原材料欄に含めて記載することも可)
- 4 原料原産地名(※表示義務のあるもののみが対象)
- 5 内容量
- 6 消費期限又は賞味期限
- 7 保存方法
- 8 原産国名(※輸入品の場合)
- 9 食品関連事業者の氏名又は名称及び住所
- 10 製造者(加工者, 輸入者)氏名又は名称及び住所

### 別記様式1

名称
原材料名
添加物
原料原産地名
内容量
消費期限
保存方法
原産国名
製造者

+

## <その他>

個別に表示義務事項が定められている加工食品は、その他、必要な項目を表示する必要がある。

# 加工食品の表示①

## 1 名称

その内容を表す一般的な名称を記載します。

- ・商品名ではないことに注意

「名称」と「商品名」は違います。

名 称・・・煮物

商品名・・・おばあちゃんの〇〇煮

- ・ 個別品目毎に表示すべき名称が定められているものがあります。

(例)しょうゆ 名称:こいくちしょうゆ(本醸造) うすくちしょうゆ(本醸造)

### 一般的な名称とは??

食品表示基準に定められている品目についてはその基準に従って表示します。  
定められていない場合は?

①主要原材料, 配合割合, 用途等内容を的確に表しているか

②消費者に誤認を与えないか, 誇大・脚色していないか等

を勘案し, 事業者の判断により表示します。

新製品等で業界内で未だ広く通用していない食品の場合は, 社会通念的にどのような内容の食品であるかが判断できるものであれば認められています。

# 加工食品の表示②

加工

## 2 原材料名

原材料に占める重量割合の多いものから順に、その最も一般的な名称をもって表示します。

### 複合原材料を使用する場合

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を構成する原材料を重量順に表示します。

○複合原材料の表示例(マヨネーズを仕入れて使用した場合)

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)、□□、××
------	--

## 3 添加物

添加物に占める重量割合の多いものから順に添加物の物質名を表示します。  
なお、添加物の項目欄を設けず、原材料名欄に原材料名と明確に区分して表示することができます。

○原材料と添加物を「/」で明確に区分した例

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)
------	--------------------------------

# アレルギーの表示義務

アレルギーとは・・・

アレルギーの原因となる抗原のことで表示義務のある「特定原材料」と表示を推奨する「特定原材料に準ずるもの」に分けられます

☆ **特定原材料【表示が義務づけられているもの】・・・7品目**

えび, かに, 卵, 乳, 小麦, そば, 落花生

☆ **特定原材料に準ずるもの【表示することが推奨されているもの】・・・20品目**

あわび, いか, いくら, オレンジ, キウイフルーツ, 牛肉, くるみ, さけ, さば, 大豆, 鶏肉, バナナ, 豚肉, まつたけ, もも, やまいも, リンゴ, ゼラチン, カシューナッツ, ごま

## 表示方法

原則：個別表示→原材料または添加物の後ろに括弧を付して表示します。

例外：一括表示→原材料名欄(添加物欄)の最後に(一部に〇〇・△△を含む)と表示します。

(個別表示例)

原材料名	〇〇〇、××、ゴマ、醤油(大豆・小麦を含む)、マヨネーズ(卵を含む)／調味料(アミノ酸等)、乳化剤(大豆由来)
------	---

(一括表示例)

原材料名	〇〇〇、××、ゴマ、醤油、マヨネーズ／調味料(アミノ酸等)、乳化剤(一部に大豆・小麦・卵・ごまを含む)
------	---

## 加工食品の表示③

## 4 原料原産地名

- ・ 生鮮食品に近い加工食品(22食品群)と「うなぎ加工品」「かつお削りぶし」「農産物漬物」「野菜冷凍食品」(個別4品目)が対象。

## 表示方法

- ・ 国産品の場合は「国産である旨」、輸入品の場合は「原産国名」を表示します。
- ・ 国産品の場合は以下の記載でも可。
  - 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(最も飼育期間が長い場所)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: 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  
輸入品の場合は原産国名に水域名を併記することができる

## 表示例

(1) 原材料名の後に括弧書きで表記

名 称	あじの開き
原材料名	真あじ(A国)
内 容 量	1尾
消費期限	平成28年9月10日
(以下略)	

(2) 原料原産国名欄を設けて表記

名 称	あじの開き
原 材 料 名	真あじ
原料原産地名	A国
内 容 量	1尾
消費期限	平成28年9月10日
(以下略)	

# 加工食品の表示④

## 5 内容量

内容重量，内容体積または内容数量を単位を明記して記載します。

- ・ 内容重量 : グラム(g)またはキログラム(kg)
- ・ 内容体積 : ミリリットル(ml)またはリットル(L)
- ・ 内容数量 : 個, 枚, 尾, 切れ 等

※計量法に基づく特定商品については，計量法の規定により表示します。

(例)精米，はちみつ，みそ，しょうゆ 等

固形物に充てん液を加えて密封したものは，固形量及び内容総量をグラム又はキログラムで表示します。

### 内容量は省略できる??

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，表示を省略できます。

(例)トレー容器に入れたうなぎ蒲焼，透明な包みで密封したまんじゅう

# 加工食品の表示⑤

加工

## 6 消費期限または賞味期限

**未開封の状態**で、保存方法に記載されている方法に従い保存した場合に、品質が保持される期限を表示します。

- ◇消費期限：品質が急速に劣化する食品  
(弁当, 惣菜, 調理パン, 生菓子 など)
- ◇賞味期限：品質の劣化が比較的緩やかな食品  
(スナック菓子, 缶詰, 即席めん, 牛乳 など)

### 表示方法

原則として、「年月日」により表示します。

賞味期限までの期間が3ヵ月を超える場合は「年月」でも可  
(表示例)

(ア)平成28年9月1日 (イ)28. 9. 1 (ウ)2015. 9. 1 (エ)15. 9. 1

・賞味期限まで3ヶ月を越える場合

(ア)平成29年1月 (イ)29. 1 (ウ)2016. 1 (エ)16. 1

◇表示箇所を記載して一括表示の欄外に表示することもできます。

その場合は、「枠外下部に記載」「表面上部に記載」のように具体的な表示箇所を記載します。(単に「別途記載」は不可)

# 消費期限と賞味期限の表示の考え方

## 消費期限

例：刺身，生菓子，弁当

年月日で表示

製造日

概ね5日程度

## 賞味期限

例：スナック菓子，ハム・ソーセージ

例：缶詰，びん詰

3ヶ月

年月日で表示

年月日又は年月で表示

製造日

## 7 保存方法

**開封前**の保存方法を記載します。

(記載例)「直射日光を避け、常温で保存」「要冷蔵(10℃以下)」

※「開封後はお早めにお召し上がりください」など開封後の注意事項は、枠外に記載します。

## 8 原産国名

**輸入品の場合**は、原産国名を記載します。

## 9 食品関連事業者の氏名又は名称及び住所

製造者，加工者，輸入者，販売者のうち，表示内容に責任を持つ者の氏名又は名称及び住所を記載します。

## 10 製造者(加工者)の氏名又は名称及び住所

食品関連事業者＝製造者(加工者)の場合は省略可能。

### チェックポイント

製造者が個人の場合で「屋号」を表示する場合は、代表者名も併せて表示する必要があります。

# 加工食品の表示例ー①

加工

④重量，体積又は数量を記載。ただし，特定商品は計量法による記載が必要。

①その内容を表す一般的な名称を記載(商品名ではない)

②使用割合の多いものから順に一般的な名称を記載

名 称①	クッキー
原材料名②	小麦粉、砂糖、マーガリン、ショートニング、全粉乳、ココアバター、食塩、植物油脂(一部に小麦・大豆・乳成分を含む)
添加物③	膨張剤、香料、乳化剤(一部に大豆を含む)
内 容 量④	10枚
賞味期限⑤	16. 9. 30
保存方法⑥	直射日光を避け、常温で保存してください
製 造 者⑦	〇〇株式会社 宮城県〇〇市△△町××ー××

⑤劣化が早い食品(期日までに消費すべき食品)には消費期限を  
それ以外には賞味期限を記載

⑥開封前の保存方法を記載

# 加工食品の表示例一②

加工

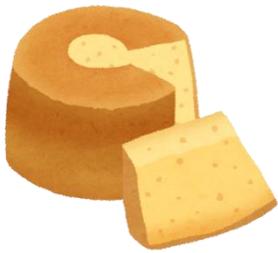
(和菓子・和生菓子の場合)



名 称	和生菓子
原材料名	もち米、小豆、砂糖、よもぎ、食塩
内 容 量	5個
消費期限	16. 9. 15
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	〇〇商店 宮城太郎 宮城県〇〇市△△町××-××

※和生菓子の名称は、大福、だんご、まんじゅう、どら焼き 等も可。

※製造者が法人格を有する場合は、代表者の氏名まで表示は必要ありませんが、個人の場合は、氏名の表示が必要です。(屋号を表示する場合も代表者名を表示する必要があります)



## 加工食品の表示例一③

加工

(洋菓子・洋生菓子の場合)

名 称	シフォンケーキ
原材料名	卵、小麦粉、砂糖、植物油脂、紅茶、洋酒、食塩／膨張剤、香料
内 容 量	1個
消費期限	表面上部に記載
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	宮城太郎 仙台市△△町××－××

開封後はお早めにお召し上がりください

※名称は、ワッフル、ショートケーキ、りんごパイ等の他に洋菓子、洋生菓子でも可

※消費期限を別途記載する場合は、表示箇所を具体的に記載します。

例:「枠外下部記載」「この面の上部に記載」 など

※「お早めにお召し上がりください」等の使用上の注意は、枠外に表示します。



# 加工食品の表示例一④

(農産物漬物の場合)

名称	しょうゆ漬(薄切り)
原材料名	きゅうり、大根、白菜、にんじん、 <b>漬け原材料</b> (醤油、食塩、砂糖)／調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦を含む)
<b>原料原産地名</b>	<b>宮城県産</b> (きゅうり、大根、白菜)
内容量	200g
賞味期限	平成〇年〇月〇日
保存方法	要冷蔵(10℃以下)
製造者	□□ □□ 宮城県〇〇市〇〇1-1

※(きゅうり、大根など)の漬けた原材料以外の原材料は「漬け原材料」の文字の次に括弧を付して重量順に表示する。

※原料原産地は、重量の上位4位までのものについて表示する。(内容量が300g以下の場合は上位3位まで)→例では「にんじん」は重量割合4位なので、表示しなくてよい。

## 農産物漬物の表示のポイント

◇農産物漬物の「名称」「原材料名」「原料原産地名」の表示方法は個別ルールがあるので注意が必要です。

### 名称

- ・「食品表示基準別表第4」で定められた名称を記載します。  
【例：たくあん漬，ぬか漬，しょうゆ漬，梅干，塩漬，キムチ 等】
- ・薄切りしたものは「薄切り」，小切りしたものは「刻み」と括弧を付して記載します。
- ・1種類の原材料をつけたものは，その名称を頭につけることができます。  
【例：きゅうりしょうゆ漬，なす塩漬，だいこんキムチ 等】

### 原材料名

- ・漬け原材料(食塩，しょうゆ，砂糖など)は「漬け原材料」の文字の次に括弧を付して重量順に表示します。【例：なす、漬け原材料(食塩、砂糖)】

### 原料原産地名

- ・使用割合の高い農産物(または水産物)の「上位4位まで」のもので，かつ原材料の重量の5%以上のものを表示します。
- ・内容量が300g以下のものについては上位3位までのものを表示します。
- ・「原料原産地名」の項目を設けずに，原材料名欄に表示することもできます。  
【例：原材料名 きゅうり(宮城県産)、漬け原材料(食塩)】

## 加工食品の表示例一⑤

(惣菜類)

## 煮物

名称	煮しめ
原材料名	ひじき、油揚げ、しょうゆ (大豆・小麦を含む)、砂糖、ごま／調味料(アミノ酸等)
内容量	100g
賞味期限	平成○年○月○日
保存方法	要冷蔵
製造者	□□ □□ 宮城県○○市○○1-1

**使用上の注意** お早めにお召し上がりください。

※「お早めにお召し上がりください」等の使用上の注意は枠外に表示する。

## 揚げ物

名称	コロッケ
原材料名	<b>野菜</b> (ばれいしょ、玉ねぎ、にんじん)、植物油、小麦粉、パン粉、砂糖、食塩、豚肉
消費期限	平成○年○月○日
保存方法	要冷蔵
製造者	□□ □□ 宮城県○○市○○1-1

※複数の野菜を使用する場合は「野菜」と表示した後に括弧を付してそれぞれの野菜の種類を表示することができる。

※外見上容易に識別できる場合は、内容量の表示を省略できる。

## 加工食品の表示例一⑥

(弁当類)

弁当

名 称	幕の内弁当
原材料名	ご飯、野菜かき揚げ（小麦・卵を含む）、鶏唐揚げ（小麦を含む）、焼鯖、スパゲッティ（小麦を含む）、エビフライ（小麦・卵を含む）、煮物（里芋、人参、ごぼう、その他）（大豆・小麦を含む）、ポテトサラダ（卵・大豆を含む）、メンチカツ（小麦・卵・牛肉を含む）、付け合わせ（小麦・卵・大豆を含む）
添加物	調味料（アミノ酸等）、pH調整剤、着色料（カラメル、カロチノイド、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	〇〇. 〇〇. 〇〇
保存方法	直射日光及び高温多湿を避けてください
製造者	〇〇食品株式会社 〇〇県〇〇市〇〇町 〇-〇-〇

※外部から見て内容を容易に確認できるおかずについては、「おかず」と簡素化して表示することも可能。

※少量添えられるのり佃煮、小梅、ごま等は「付け合わせ」と表示できる。

## 弁当の表示は簡素化できる??

◇弁当の外部(外観)から見て、その原材料がわかるおかずについては、簡素化して表示することが可能です。(2通りの方法があります)

- 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、これ以外は「その他おかず」と表示

### 【弁当表示の簡素化の例】

原材料名	ご飯、鶏唐揚げ、煮物(里芋、人参、ごぼう、その他)、焼鮭、スパゲティ、エビフライ、ポテトサラダ、大根刻み漬け、付け合わせ、(一部に小麦・卵・大豆を含む)
添加物	調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、着色料(赤102)、香料



(① おかず類をまとめて「おかず」と記載)

原材料名	ご飯、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、着色料(赤102)、香料

(② メインとなるおかず以外を「その他おかず」と記載)

原材料名	ご飯、鶏唐揚げ、煮物(里芋、人参、ごぼう、その他)、焼鮭、その他おかず、(一部に小麦・卵・大豆・えびを含む)
添加物	調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、着色料(赤102)、香料

注)いずれの方法であっても、アレルギーの表示と添加物表示は省略できません。

## プライ斯拉ベルで表示する場合は??

◇弁当や惣菜などの表示は、価格を記載したプライ斯拉ベルに表示することができます。その際、「名称」、「原材料名」といった項目名を省略することが可能です。

### 留意点!

「消費期限」又は「賞味期限」については、年月日のみではどちらの期限を表示しているのかわからなくなるため、項目名を省略することはできません。「製造者」や「販売者」の項目名についても省略せずに表示する必要があります。

### 【プライ斯拉ベルの表示例】

#### 鶏唐揚げ

鶏肉、卵白、小麦粉、植物油、…、(一部に鶏肉、小麦、卵を含む)



内容量(g) 100g当たり  
〇〇〇 〇〇〇

加工日  
16. 9. 14 価格(円)

消費期限  
16. 9. 14 **298**

保存方法 〇〇℃以下

製造者 〇〇 △△ 仙台市青葉区〇△町1-1

#### 幕の内弁当

ご飯、おかず/調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦、卵、大豆、牛肉、さけ、鶏肉を含む)



加工日  
16. 9. 14 価格(円)

消費期限  
16. 9. 14 **500**

保存方法 〇℃以下

製造者 〇〇 △△ 仙台市青葉区〇△町1-1

※プライ斯拉ベルで表示する場合でもアレルギーを含む旨の表示及び添加物の表示が必要です。  
※内容量は、重量(g)のほか、1人前、1食など数量で表示できます。(外見から〇人前や個数がわかる場合は省略することが可能)

# 食品表示に関する参考資料

- 計量法の規定により質量表示が必要な特定商品
- 名称, 原材料名などの表示方法が個別に定められている加工食品
- 原料原産地名の表示が必要な加工食品
- 複合原材料の表示方法
- 特色のある原材料の表示方法
- 表示する際の注意点



©宮城県・旭プロダクション

# 計量法の規定により質量表示が必要な特定商品①

- 精米及び精麦
- 加工していない豆類
- 米粉、小麦粉その他の粉類
- でん粉
- 野菜の缶詰及び瓶詰、トマト加工品並びに野菜ジュース(体積でも可)
- 果実の漬物及び冷凍食品(果実を凍結させ、容器包装に入れたものに限る)
- 茶、コーヒー及びココアの調製品
- もち、オートミールその他の穀類加工品
- 食肉(鯨肉を除く。)並びにその冷凍品及び加工品
- はちみつ
- 食塩、みそ、うま味調味料、風味調味料、カレールー、食用植物油脂、ショートニング及びマーガリン類
- ソース、めん類等のつゆ、焼肉等のたれ及びスープ
- しょうゆ及び食酢
- 即席しろこ及び即席ぜんざい
- 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
- 飲料(医薬用を除く)
- 豆類加工品のうち、あん、煮豆、きなこ、ピーナッツ製品及びはるさめ
- 野菜の漬物及び冷凍食品(野菜を凍結させ、容器包装に入れたものに限る)

## 計量法の規定により質量表示が必要な特定商品②

- きのこの加工品及び乾燥野菜
- 果実の缶詰及び瓶詰、ジャム、マーマレード、果実バター並びに乾燥果実
- 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砂糖
- 破碎又は粉碎した香辛料
- ゆでめん又はむしめん以外のめん類
- ビスケット類、米菓及びキャンデー（ナッツ類、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）
- 油菓子
- 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）
- プリン及びゼリー（缶入りのものに限る）
- 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）
- スナック菓子（ポップコーンを除く）
- 粉乳、バター、チーズ
- 牛乳及び加工乳並びにアイスクリーム類以外の乳製品
- 冷凍貝柱及び冷凍エビ
- 干しかずのこ、たづくり及び素干しえび
- 煮干しし、又はくんせいした魚介類
- 冷凍食品（貝、いか、えび）

## 計量法の規定により質量表示が必要な特定商品③

- たら又はたいのそぼろ又はでんぶ及びうにの加工品
- 塩かずのこ、塩たらこ、すじこ、いくら及びキャビア
- 魚介類の缶詰、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
- 海藻及び海藻の加工品のうち、生鮮のもの、冷蔵したもの、干しのり又はのりの加工品以外のもの
- 調理食品のうち、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



# 食品表示法の規定により名称、原材料名などの表示方法が個別に定められている加工食品

※食品表示基準別表第4に規定されています

- 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(輸入品以外のもの)
- 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

◇これらの加工食品については、名称、原材料名(一部については添加物、内容量も)の表示方法の個別ルールがあります。

# 原料原産地名の表示が必要な食品

※食品表示基準別表第15に規定されています

- ①乾燥きのこ類, 乾燥野菜及び乾燥果実
- ②塩蔵したきのこ類, 塩蔵野菜及び塩蔵果実
- 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の野菜, 果実及びきのこ類を異種混合したもの
- 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, 成形したものを含む)
- ⑮素干魚介類, 塩干魚介類, 煮干魚介類及びこんぶ, 干しのり, 焼きのり, その他干した海藻類
- 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, 調理冷凍食品, 缶詰, 瓶詰及びレトルトパウチ食品を除く)
- ⑱こんぶ巻き
- 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(加熱調理したもの及び調理冷凍食品を除く)
- 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)

上記の他, 以下の4品目も原料原産地の表示が必要です。

○うなぎ加工品 ○かつお削りぶし ○農産物漬物 ○野菜冷凍食品

# 複合原材料の表示方法

複合原材料とは、「2種類以上の原材料からなる原材料」のことです。

具体的には、すでに加工された製品を仕入れて新たに製造する製品の原材料として使用するもの等をいい、醤油などの調味料のほか、弁当・総菜の具材等が該当します。

## 【複合原材料の記載方法】

- (1) 複合原材料の次に括弧を付けて、複合原材料に占める重量の割合の多いものから順に一般的な名称で表示します。この際、添加物は括弧の中に入れず、製品全体に含まれる他の添加物と併せて原材料に占める割合の多い順に表示します。
- (2) 複合原材料を構成する原材料のうち、当該複合原材料の原材料に占める重量の割合が3位以下であり、かつ、当該複合原材料に占める重量割合が5%未満の原材料は、「その他」と表示することができます。
- (3) 複合原材料が製品に占める重量の割合が5%未満であるとき又は複合原材料の名称からその原材料が明らかなきときは、その複合原材料の原材料の表示を省略できます。
- (4) 複合原材料の原材料の表示を省略した場合でもアレルギーの表示は省略できません。

例 きんぴらごぼうを原材料として使用した場合

きんぴらごぼうの原材料:ごぼう, にんじん, ごま, しょうゆ(小麦を含む), 砂糖, 調味料(アミノ酸糖)

名称 弁当

原材料名 …, きんぴらごぼう(ごぼう, にんじん, ごま, その他)…/調味料(アミノ酸等)…、(一部に小麦を含む)

しょうゆと砂糖の使用割合が3位以下で、かつ、5%未満のためその他と表示している。

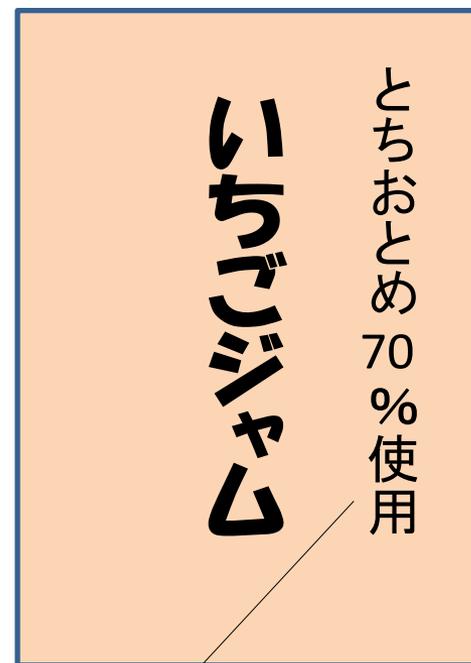
添加物なので括弧の中に表示していない。

小麦はアレルギー物質なので、表示している。

# 特色のある原材料の表示方法

使用した原材料が特定の原産地や有機農産物等、特色のあるものであることを強調して表示する場合は、強調表示に近接した位置に使用割合を併記する必要があります。ただし、使用割合が100%の場合は、使用割合の省略が可能です。

- 1 特定の原産地のもの  
「○○産小豆使用」など
- 2 有機農産物、有機畜産物及び有機加工食品  
「有機大豆使用」など
- 3 非遺伝子組換えのもの など
- 4 特定の製造地のもの  
「北海道で製造されたバターを使用」など
- 5 特別な栽培方法により生産された農産物  
「特別栽培ねぎ入り」など
- 6 品種名等  
「コシヒカリ入り」、「とちおとめ使用」など
- 7 銘柄名、ブランド名、商品名  
「越前ガニ入り」、「松坂牛使用」など



とちおとめの使用割合が100%の場合、使用割合の省略が可能

# 表示する際の注意点

## ◇表示方法

- ・ 表示は、横書きでも縦書きでもかまいません。
- ・ 表示に用いる文字は、背景の色と対照的な色にします。

## ◇使用する文字の大きさ

- ・ 表示に使用する文字は、8ポイント以上で、日本語の活字とします。
- ・ 表示可能面積がおおむね150cm<sup>2</sup>以下のものについては、5.5ポイント以上の大きさの文字とすることができます。

## ◇表示の場所

- ・ 消費者が確認しやすい場所に一括して表示します。

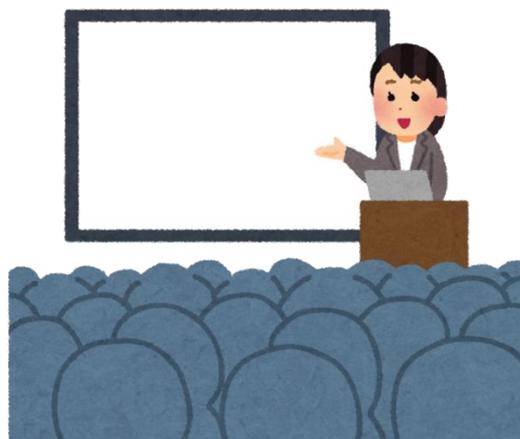
## ◇表示禁止事項

- ・ 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。
- ・ その内容を誤認させるような文字、絵、写真その他の表示。
- ・ 品評会で受賞したものや官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語。  
など

# 新しい食品表示制度について

平成27年4月1日に新しい食品の表示制度を定めた「食品表示法」及び「食品表示基準」が施行されました。

ここからは、旧制度からの主な改正点を説明します。



# 食品の表示ルールを統一した食品表示法が施行されました！

## 食品表示法とは・・・

○食品を摂取する際の安全性及び一般消費者の自主的かつ合理的な食品選択の機会を確保するため、食品衛生法、JAS法及び健康増進法の食品の表示に関する規定を統合したもの。

## 主な変更点

- ①現在、任意表示となっている**栄養成分表示**について、経過措置期間終了後に原則**全ての加工食品に表示が義務化**された。
- ②また、食品に関する機能を表示するには、これまで「栄養機能食品」と「特定保健用食品（通称：トクホ）」しか認められていなかったが、新たに「機能性表示食品」制度が創設された。
- ③この他、アレルギーや添加物、製造所固有記号等の表示方法が変更となった。

# これまでの食品表示に関する法律

消費者庁HPより

食品衛生法	JAS法	健康増進法
<b>【目的】</b> ○飲食に起因する衛生上の危害発生を防止	<b>【目的】</b> ○農林物資の品質の改善 ○品質に関する適正な表示により消費者の選択に資する	<b>【目的】</b> ○栄養の改善その他の国民の健康の増進を図る
○販売の用に供する食品等に関する表示についての基準の策定及び当該基準の遵守(第19条)等	○製造業者が守るべき表示基準の策定(第19条の13) ○品質に関する表示の基準の遵守(第19条の13の2)等	○栄養表示基準の策定及び当該基準の遵守(第31条、第31条の2)等
○食品、添加物、容器包装等の規格基準の策定 ○規格基準に適合しない食品等の販売禁止 ○都道府県知事による営業の許可等	○日本農林規格の制定 ○日本農林規格による格付等	○基本方針の策定 ○国民健康・栄養調査の実施 ○受動喫煙の防止 ○特別用途食品に係る許可等

(これまでの法令に基づく表示例)

名称	スナック菓子
原材料名	じゃがいも(遺伝子組換えでない)、植物油、食塩、デキストリン、乳糖、たんぱく加水分解物(小麦を含む)、酵母エキスパウダー、粉末しょうゆ、魚介エキスパウダー(かに・えびを含む)、香料、調味料(アミノ酸等)、卵殻カルシウム
内容量	81g
賞味期限	この面の右部に記載
保存方法	直射日光および高温多湿の場所を避けて保存してください。
販売者	製菓株式会社 39 104- 東京都中央区

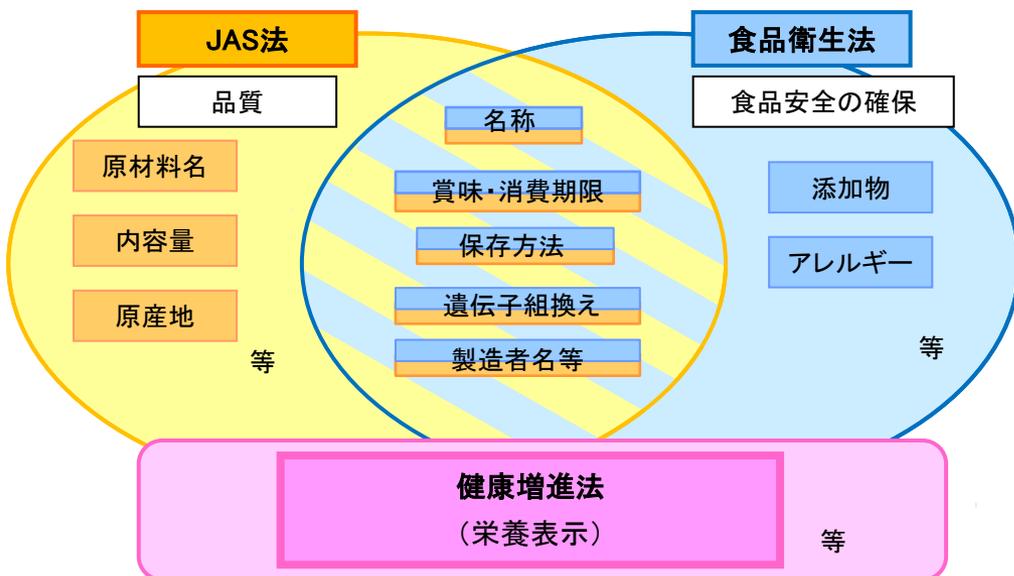
表示関係

(表示関係以外)

※「39」は製造所固有記号

主要栄養成分 1袋(81g)当たり (当社分析値)			
エネルギー	483 kcal	炭水化物	37.6 g
たんぱく質	3.8 g	ナトリウム	330 mg
脂質	35.3 g	食塩相当量	0.8 g

※栄養表示は任意



- 食品衛生法に基づく表示事項
- JAS法に基づく表示事項
- 食品衛生法、JAS法の両法に基づく表示事項
- 健康増進法に基づく表示事項

## 新基準における変更点①(添加物の表示方法の変更)

新基準の施行に伴い添加物の表示方法が一部変更になりました。

➤原則:原材料名の下に「添加物」の欄を設けて表示します。

➤例外:斜線や改行, 罫線を加えることで「原材料」と「添加物」の区分を明確に分ければ, 「添加物」の欄を省略できます。※経過措置終了(H32.3.31)までに対応する必要あり。

【原則】 添加物の欄を設けて表示する。

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
添加物	リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸)、酸化防止剤、発色剤(亜硝酸Na)、コチニール色素

【例外①】 原材料と添加物を記号(斜線)で表示する。

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、発色剤(亜硝酸Na)、コチニール色素
------	--

【例外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、発色剤(亜硝酸Na)、コチニール色素
------	---

【例外③】 原材料と添加物を別欄に表示する。

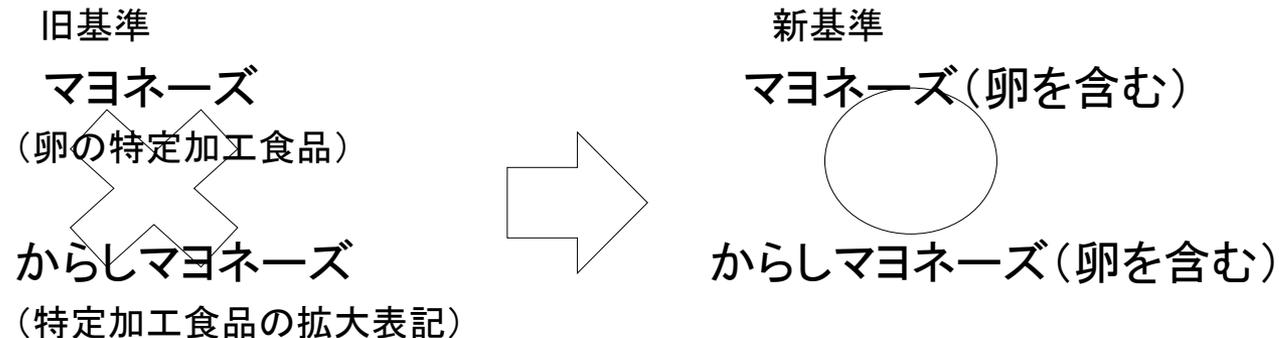
原材料名	豚ばら肉、砂糖、食塩、卵たん白、植物性たん白、香辛料
	リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸)、酸化防止剤、発色剤(亜硝酸Na)、コチニール色素

## 新基準における変更点②(アレルギー表示の変更ー1)

新基準の施行に伴い、アレルギー表示が一部変更になりました。

○特定加工食品とその拡大表記が廃止されました。

※特定加工食品…一般的に特定原材料を含むことが予想出来ると考えられ、これまでアレルゲンの表示が省略可能とされていたもの。



○代替表記及びその拡大表記の例外

※代替表記…特定原材料と同一であることが理解できる表記のこと。

※卵黄及び卵白については、特定原材料名(卵)を含んでいるが、事故防止の観点から拡大表記とはされなかったため、卵黄(卵を含む)、卵白(卵を含む)と表示します。

## 新基準における変更点②(アレルギー表示の変更ー2)

### 具体的な表示方法①「個別表示」

○アレルギー表示は、原則個別表示します。

個別表示とは、原材料の直後に( )を付して表示する方法のことです。

重複するアレルゲンは省略することができます。

個別表示した例(重複するアレルゲンを省略しない例)

原材料名	〇〇〇〇(△△△△、ごま油(ごまを含む))、ゴマ、□□、×××、 醤油(大豆・小麦を含む)、マヨネーズ(大豆・卵・小麦を含む)、たん 白加水分解物(大豆を含む)、卵黄(卵を含む)、食塩、◇◇◇、 酵母エキス(小麦を含む)
------	---

個別表示した例(重複するアレルゲンを省略した例)

原材料名	〇〇〇〇(△△△△、ごま油)、ゴマ、□□、×××、醤油(大豆・ 小麦を含む)、マヨネーズ(卵を含む)、たん白加水分解物、卵黄、 食塩、◇◇◇、酵母エキス
------	--

特定原材料を2以上含んで  
いる場合は「・」で接続  
します

## 新基準における変更点②(アレルギー表示の変更-3)

### 具体的な表示方法②「一括表示」

○個別表示よりも一括表示の方が文字数が減らせる場合で、表示面積に限りがあり、一括表示でないと表示が困難な場合等に一括表示が認められます。

○一括表示する場合は、これまで(原材料の一部に○○、△△、××を含む)から(一部に○○・△△・××を含む)と表示する方法が変更になっています。

名称	さば水煮
原材料名	さば、食塩、乳たんぱく分解物 / ビタミンE、(一部にさば・小麦・大豆・乳成分を含む)

一括表示する場合は、アレルギーそのもの(特定原材料や特定原材料に準ずるもの)が原材料に表示されている場合であっても、改めて一括表示欄に表示します。



## アレルギー表示の注意点



- ①特定原材料等の記載漏れはないか。
- ②使用した原材料と表示内容が一致しているか。
- ③製造工程でアレルゲンが混入する(コンタミネーションする)可能性はないか。

### ※コンタミネーション

コンタミネーションとは、原材料として使用していないにも関わらず、アレルゲンが混入してしまうこと。

※コンタミネーションの可能性が排除できない場合は注意喚起表示を行いましょう。

ただし、アレルゲンが含まれているといった可能性表示は表示できません。

例:「本製品の製造ラインでは、○○を使用した製品も製造しています。」

「○○が含まれている可能性があります。」



## 新基準における変更点③(栄養成分表示の義務化ー1)

- 原則:(業務用の加工食品及び添加物を除き)全ての加工食品及び添加物に栄養成分表示を行う。
- 例外:一定の食品や要件等に該当する場合は、省略することができる。

### ※栄養成分表示が義務化された理由

栄養表示制度は、国際的に義務化が進んでいることや国民の生活習慣病が増加するなか、健全な食生活の実現に向けて栄養成分表示が重要な役割を果たすことが期待されることから、食品表示法の施行に伴い義務化とされたもの。

### ※栄養成分表示が省略できる場合

- ①容器包装の表示可能面積が概ね30cm<sup>2</sup>以下であるもの
- ②酒類
- ③栄養の供給源として寄与の程度が小さいもの→(コーヒー豆やハーブ、茶葉やそれらの抽出物、スパイス等)
- ④極めて短い期間で原材料(配合割合を含む)が変更されるもの  
→(日替わり弁当等3日以内に変更されるもの(サイクルメニューを除く))
- ⑤消費税の免税事業者又は概ね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)の事業者が販売するもの
- ⑥インストア加工した場合(店内調理、量り売り惣菜など)

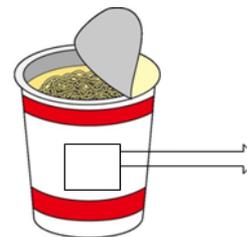
# 新基準における変更点③(栄養成分表示の義務化-2)

## 義務化の対象範囲



### <表示の単位>

100g若しくは100ml又は1食分、1包装単位当たりの栄養成分の量及び熱量について、「熱量」、「たんぱく質」、「脂質」、「炭水化物」、「食塩相当量」の順に表示する。なお、1食分当たりで栄養成分の量及び熱量を表示する場合は、その量を併せて表示する。



1食(50g)当たり	
エネルギー	211kcal
たんぱく質	6.7g
脂質	9.7g
炭水化物	29.5g
食塩相当量	3.3g

## 新基準における変更点④(製造所固有記号の制度変更)

(1) 製造所固有記号を使用できる要件の見直し

⇒原則として、同一製品を2以上の工場で製造する場合のみに利用可能

(2) 事業者の応答義務の新設

⇒製造所固有記号を使用する場合には、次のいずれかの事項を表示する

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HPアドレス(二次元コードその他これに代わるものを含む)

③当該製品の製造をおこなっている全ての製造所所在地等

(3) 製造所固有記号の届出方法の変更

①データベースの新設

・製造所固有記号の届出(新規・更新・変更・廃止)はデータベース上で行う

②更新制の導入

・製造所固有記号の有効期間を5年間とする。

・有効期間経過後も継続して使用する場合は、届出情報の更新が必要。

(4) 表示方法の変更

⇒新たな製造所固有記号制度においては、「+」を冠して製造所固有記号を表示

(例)

名称	焼き菓子
原材料名	小麦粉、砂糖、バター…
添加物	膨張剤、香料…
内容量	100g
賞味期限	〇〇. 〇〇. 〇〇
保存方法	高温多湿を避けて常温保存してください。
製造者	CAA食品株式会社 <b>+CAA123</b> 東京都千代田区永田町△-△-△

### <機能性表示制度の創設について>

- (1)機能性を表示することができる食品は、これまで国が個別に許可した特定保健用食品(トクホ)と国の基準を満たした栄養機能食品に限られていましたが、機能性をかりやすく表示した商品の選択肢を増やし、消費者の皆さんが商品の正しい情報を得て商品選択できるよう新たに「機能性表示」制度が始まりました。
- (2)機能性表示食品とは、「おなかの調子を整えます」「脂肪の吸収をおだやかにします」といった、特定の保健の目的が期待できるという食品の機能性を表示することができる食品のことで、安全性の確保の前提とし、科学的根拠に基づいた機能性が、事業者の責任において表示されるものです。

特定保健用食品・・・国(消費者庁)による許可が必要

機能性表示食品・・・国(消費者庁)への届出が必要

# 新基準における変更点⑤(機能性表示食品制度の創設-2)

## 機能性が表示されている食品

### 特定保健用食品(トクホ)

健康の維持増進に役立つことが科学的根拠に基づいて認められ、「コレステロールの吸収を抑える」などの表示が許可されている食品です。表示されている効果や安全性については国が審査を行い、食品ごとに消費者庁長官が許可しています。

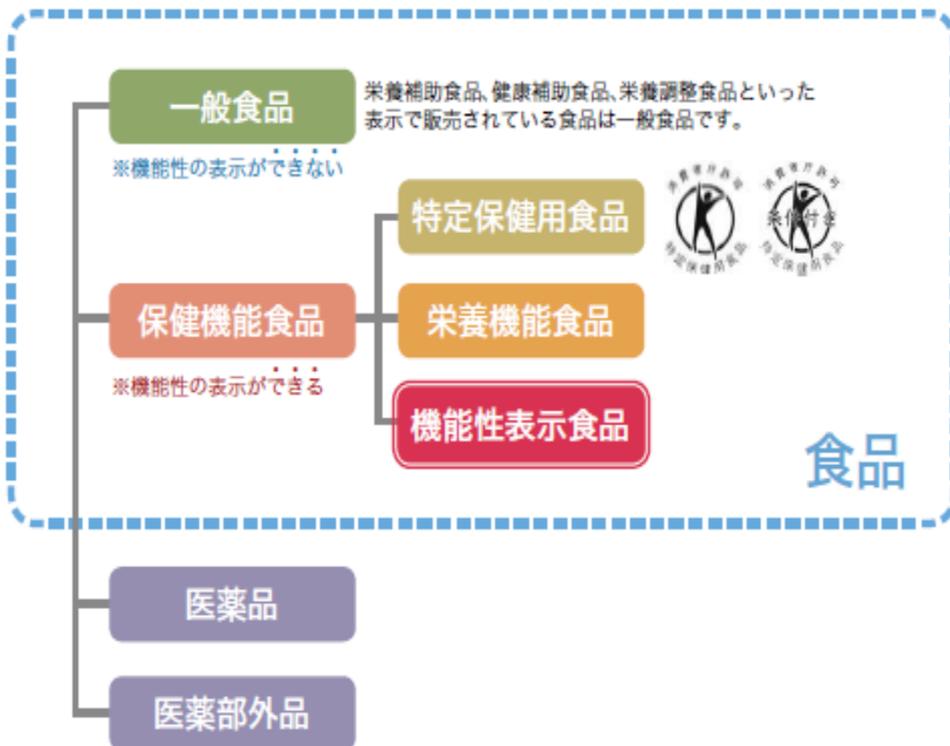
### 栄養機能食品

一日に必要な栄養成分(ビタミン、ミネラルなど)が不足しがちな場合、その補給・補完のために利用できる食品です。すでに科学的根拠が確認された栄養成分を一定の基準量含む食品であれば、特に届出などをしなくても、国が定めた表現によって機能性を表示することができます。

### 機能性表示食品

**新設**

事業者の責任において、科学的根拠に基づいた機能性を表示した食品です。販売前に安全性及び機能性の根拠に関する情報などが消費者庁長官へ届け出られたものです。ただし、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。



# 経過措置期間及び関連資料について

## ○ 経過措置期間(旧基準の表示方法が認められる期間)

食品の区分	旧基準による表示が認められる期間
加工食品	<b>平成32年3月31日までに</b> 一般用: 製造・加工・輸入されるもの 業務用: 販売されるもの
添加物	
生鮮食品	<b>平成28年9月30日までに販売されるもの</b>

## ○ 新食品表示制度に関する資料・ガイドラインなどは、消費者庁のウェブサイトに掲載されています。

- ① 食品表示法、食品表示基準、食品表示基準に関するQ&A、パンフレットなどの情報  
⇒食品表示法等(法令及び一元化情報)  
アドレス <http://www.caa.go.jp/foods/index18.html>
- ② (新)製造所固有記号届出データベース  
⇒製造所固有記号の届出(新規・更新・変更・廃止)  
アドレス [http://www.caa.go.jp/policies/policy/food\\_labeling/unique\\_code/](http://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/unique_code/)
- ③ 機能性表示食品に関する情報  
⇒ガイドライン、機能性表示食品データベースなど  
アドレス <http://www.caa.go.jp/foods/index23.html>