

【第二部】

# くらしに役立つ食品表示

～食品表示の見方～

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

日時:平成31年2月1日(金)

場所:エル・パーク仙台 セミナーホール

宮城県環境生活部食と暮らしの安全推進課



## ○新たな食品表示制度

食品表示制度の変遷

食品表示法の概要

食品表示基準の概要

従来の表示制度からの変更点

## ○食品表示の基本ルール

表示の対象となる食品

生鮮食品と加工食品の違い

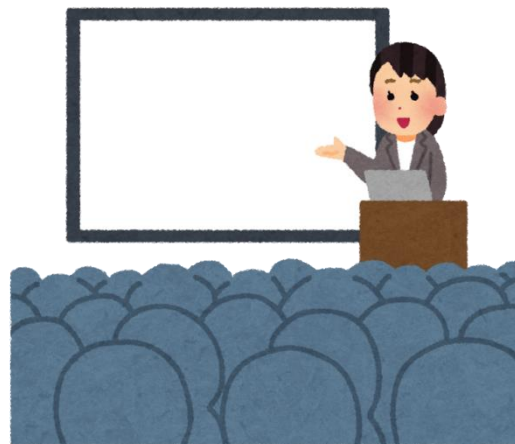
生鮮食品の表示

加工食品の表示

# 新たな食品表示制度

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。

まずはじめに、新しい食品表示制度の概要について説明します。



# 主な食品表示制度の変遷

元号	年	できごと
昭和	S22	食品衛生法制定
	S23	一部食品等につき標示すべき事項を規定
	S25	JAS法(農林物資規格法)制定
	S27	栄養改善法制定
	S35	ニセ牛缶事件(景品表示法制定のきっかけ)
	S37	不当景品類及び不当表示防止法(景品表示法)制定
	S44 S45 S46	容器包装加工食品に名称, 製造者, 一定の添加物の標示の義務付け 品質表示基準制度創設(翌年, 最初の基準として「果実飲料」「炭酸飲料」の 品質表示基準が制定される) 「標示」を「表示」に改正
平成	H元	すべての添加物につき表示の義務付け
	H3	特定保健用食品制度・特別用途食品の規定
	H6	日付表示を「製造年月日」から「消費期限」又は「品質保持期限」に改正
	H7	「品質保持期限」と同義語として「賞味期限」を規定 栄養表示基準制度の創設
	H11	すべての飲食料品に品質表示を義務付け
	H12	すべての生鮮食品に原産地の表示を義務化
	H13	遺伝子組換え食品に係る表示及びアレルギー物質の表示を義務化 栄養機能食品の表示基準制定
	H14	健康増進法制定
	H15	「品質保持期限」を「賞味期限」に統一 健康増進法に誇大表示の禁止を追加
	H17	20食品群の原料原産地表示の義務付け

# これまでの食品表示に関する法律

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

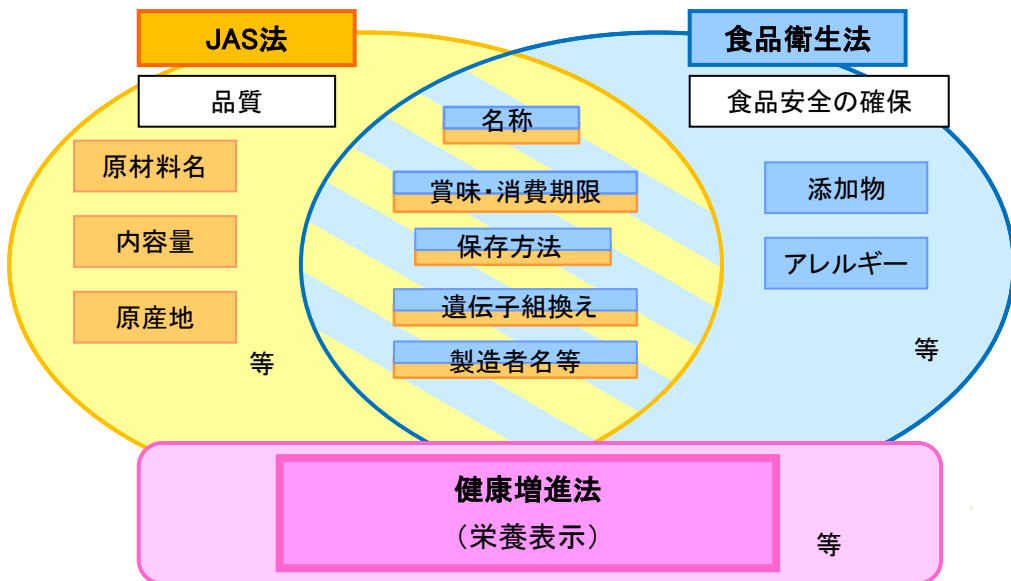
表示関係

(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

# 食品表示法の概要

食品表示法(平成25年法律第70号)とは??

(従前の食品表示制度)

食品衛生法, JAS法及び健康増進法の目的が異なる3法で規定



食品衛生法: 衛生上の危害防止  
JAS法: 品質に関する表示  
健康増進法: 国民の健康の増進

事業者・消費者双方にとって, 複雑でわかりにくい制度  
(JAS法には規定がないが, 食品衛生法では義務表示...)

そこで..

上記3法の食品の表示に関する規定を統合した「**食品表示法**」の制定

平成27年4月1日施行



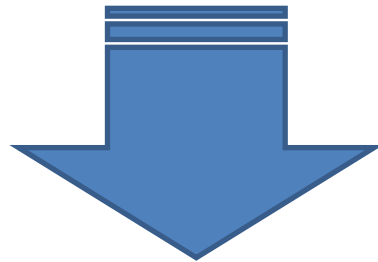
法律の目的の統一による整合性の取れたルールの策定が可能となり,  
包括的かつ一元的な食品表示制度へ!

# 食品表示法の概要

## 食品表示法の目的

### 食品表示法 第一条

この法律は、食品に関する表示が食品を摂取する際の安全性の確保及び自主的かつ合理的な食品の選択の機会の確保に関し重要な役割を果たしていることに鑑み、……基準の策定その他の必要な事項を定めることにより、その適正を確保し、もって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ことを目的とする。



要するに…

- 食品を摂取する際の安全性の確保
- 自主的かつ合理的な食品の選択の機会の確保
- 国民の健康の保護・増進
- 食品の生産・流通の円滑化 など

を主な目的としている

# 食品表示基準の概要

## 食品表示法 第四条

内閣総理大臣は、……次に掲げる事項のうち……食品を消費者が安全に摂取し、及び自主的かつ合理的に選択するために必要と認められる事項を内容とする……食品に関する表示の基準を定めなければならない。

- 一 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の販売をする際に表示されるべき事項
- 二 表示の方法その他前号に掲げる事項を表示する際に食品関連事業者等が遵守すべき事項

## 食品表示基準(平成27年内閣府令第10号)とは？

○従来、3法<sup>(注)</sup>の下に定められていた58本の表示基準※を「食品表示基準」に整理・統合(旧基準は原則すべて新基準に取り込まれている)。

(※生鮮食品表示基準, 加工食品品質表示基準, 玄米精米品質表示基準……)

○食品表示基準の制定に伴い、旧基準58本は廃止された。

(注) 食品衛生法, JAS法及び健康増進法

## 食品表示法 第五条

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。



## <JAS法関係> (52基準)

### ○加工食品品質表示基準(1基準)

#### ○個別の品質表示基準(加工) 46基準

- |                      |                               |
|----------------------|-------------------------------|
| ①農産物缶詰及び農産物瓶詰品質表示基準  | ⑲乾燥わかめ品質表示基準                  |
| ②トマト加工食品品質表示基準       | ⑳塩蔵わかめ品質表示基準                  |
| ③乾しいたけ品質表示基準         | ㉑みそ品質表示基準                     |
| ④農産物漬物品質表示基準         | ㉒しょうゆ品質表示基準                   |
| ⑤野菜冷凍食品品質表示基準        | ㉓ウスターソース類品質表示基準               |
| ⑥ジャム類品質表示基準          | ㉔ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料品質表示基準   |
| ⑦乾めん類品質表示基準          | ⑳食酢品質表示基準                     |
| ⑧即席めん品質表示基準          | ㉑風味調味料品質表示基準                  |
| ⑨マカロニ類品質表示基準         | ㉒めん類等用つけ品質表示基準                |
| ⑩パン類品質表示基準           | ㉓乾燥スープ品質表示基準                  |
| ⑪凍り豆腐品質表示基準          | ㉔食用植物油脂品質表示基準                 |
| ⑫ハム類品質表示基準           | ㉕マーガリン類品質表示基準                 |
| ⑬プレスハム品質表示基準         | ㉖調理冷凍食品品質表示基準                 |
| ⑭混合プレスハム品質表示基準       | ㉗チルドハンバーグ品質表示基準               |
| ⑮ソーセージ品質表示基準         | ㉘チルドミートボール品質表示基準              |
| ⑯混合ソーセージ品質表示基準       | ㉙チルドぎょうざ類品質表示基準               |
| ⑰ベーコン類品質表示基準         | ㉚レトルトパウチ食品品質表示基準              |
| ⑱畜産物缶詰及び畜産物瓶詰品質表示基準  | ㉛調理食品缶詰及び調理食品瓶詰品質表示基準         |
| ⑲煮干魚類品質表示基準          | ㉜炭酸飲料品質表示基準                   |
| ⑳魚肉ハム及び魚肉ソーセージ品質表示基準 | ㉝果実飲料品質表示基準                   |
| ㉑削りぶし品質表示基準          | ㉞にんじんジュース及びにんじんミックスジュース品質表示基準 |
| ㉒うに加工食品品質表示基準        | ㉟豆乳類品質表示基準                    |
| ㉓うにあえもの品質表示基準        |                               |
| ㉔うなぎ加工食品品質表示基準       |                               |

### ○生鮮食品品質表示基準(1基準)

#### ○個別の品質表示基準(生鮮) 3基準

- ①玄米及び精米品質表示基準
- ②しいたけ品質表示基準
- ③水産物品質表示基準

○遺伝子組換えに関する表示に係る加工食品品質表示基準第7条第1項及び生鮮食品品質表示基準第7条第1項の規定に基づく農林水産大臣の定める基準(1基準)

## 食品表示基準

### ○加工食品

- ・横断的義務表示
- ・個別的義務表示
- ・表示の方式等
- ・表示禁止事項

等

### ○生鮮食品

- ・横断的義務表示
- ・個別的義務表示
- ・表示の方式等
- ・表示禁止事項

等

### ○添加物

- ・義務表示
- ・表示の方式等
- ・表示禁止事項

等

## <食品衛生法関係> (5基準)

- ・食品衛生法第19条第1項の規定に基づく内閣府令
- ・食品衛生法第19条第1項の規定に基づく乳及び乳製品並びにこれらを主要原料とする食品の表示の基準に関する内閣府令
- ・乳を原材料とする加工食品に係る表示の基準
- ・栄養機能食品の表示に関する表示の基準
- ・容器包装の面積により表示を省略することができる食品

## <健康増進法関係> (1基準)

栄養表示基準

# 従来の表示制度からの変更点

どこが変わったの??

## ①栄養成分表示の義務化

従来、任意表示となっていた栄養成分表示について、原則すべての加工食品への表示が義務化されました。

## ②「機能性表示食品」制度の創設

健康の維持・増進に役立つという食品の機能性を表示することができる「機能性表示食品」の制度ができました。

(従来は、食品の機能性を表示できるのは、「栄養機能食品」と「特定保健用食品(通称:トクホ)」しか認められていませんでした。)

## ③その他(表示方法の変更)

アレルギー表示や添加物、製造所固有記号の表示方法が変更となりました。

# 従来の表示制度からの変更点

## ①加工食品の栄養成分表示の義務化

原則として、容器包装に入れられた加工食品には、栄養成分の量及び熱量が表示されます。（一定の要件に該当する場合※は、省略される場合があります。）

### 栄養成分表示が義務化された理由

栄養成分表示制度は、国際的に義務化が進んでいること、また、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、食品表示法施行に伴い栄養成分表示が義務化となりました。

### ※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
- ③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）
- ④小規模事業者が販売する場合  
→消費税法の納税を免除される事業者、常時使用する従業員が20人以下（商業又はサービス業の場合5人以下）の事業者
- ⑤店内で製造・加工し、店頭で販売する場合（いわゆるインストア加工の場合）

# 従来の表示制度からの変更点

## 栄養成分表示義務化の対象範囲



## 表示内容

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**」の順に表示されます。

熱量	120 kcal
たんぱく質	1.5 g
脂質	2.4 g
炭水化物	20.6 g
食塩相当量	1.6 g

ナトリウム量は、「食塩相当量」に換算された値が表示されます。

# 従来の表示制度からの変更点

## ②「機能性表示食品」制度の創設

特定の保健の目的(血糖値の上昇を抑える, 脂肪の吸収を穏やかにする等)が期待できる旨を表示できる食品として新たに「機能性表示食品」制度が創設されました。

### 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。



# 従来の表示制度からの変更点

## ③その他(アレルゲンの表示方法の変更)

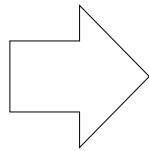
### ○「特定加工食品」の廃止

※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。

(例)卵:マヨネーズ 小麦:パン, うどん 乳:生クリーム 大豆:醤油, みそ, 豆腐 等

旧基準(従来)

マヨネーズ  
(卵の特定加工食品)



新基準

マヨネーズ(卵を含む)

「卵を含む」旨の表示は省略可

「卵を含む」旨の表示は省略不可

### ○表示方法の変更

アレルゲンをまとめて表示する場合(「一括表示」といいます), 従来は, (原材料の一部に○○、△△、××を含む)と表示していましたが, 新基準では(一部に○○・△△・××を含む)と表示する方法に変更されました。

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, アレルゲンその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されます。

# 従来の表示制度からの変更点

## ③その他(添加物の表示方法の変更)

- 原則:原材料名の下に「添加物」の欄を設けて表示。
- 例外:斜線や改行, 罫線によって, 「原材料」と「添加物」を明確に区分して表示。  
(例外①~③参照)

【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

# 従来の表示制度からの変更点

## ③その他(製造所固有記号制度の運用方法の変更)

- (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、問い合わせ先やHPアドレス等を表示
- (3) 製造所固有記号の届出・確認方法の変更
  - ①データベースの新設
    - ・製造所固有記号の届出状況は、消費者庁のデータベースで確認可能
  - ②更新制の導入
    - ・製造所固有記号の有効期間は5年間。
    - ・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△-△-△



# 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	平成28年9月30日までに販売されるもの

## ○ 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 [https://www.caa.go.jp/policies/policy/food\\_labeling/food\\_labeling\\_act/](https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/)

### 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情報の確認など

アドレス [https://www.caa.go.jp/policies/policy/food\\_labeling/unique\\_code/](https://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 [https://www.caa.go.jp/policies/policy/food\\_labeling/about\\_foods\\_with\\_function\\_claims/](https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/about_foods_with_function_claims/)

# 食品表示の基本ルール

ここからは、食品に表示されている内容や表示の見方について説明します。



# 表示の対象となる食品

## 表示が必要な場合

生鮮食品・・・すべての生鮮食品（容器包装の有無を問わず表示が必要）

加工食品・・・あらかじめ容器包装に入れられた加工食品

## 表示が不要な場合

### 生鮮食品

- ①生産したその場で生産者自らが販売する場合（例：果樹園）
- ②レストラン、食堂など設備を設けて飲食させる場合



### 加工食品

- ①容器包装に入れられていないもの
- ②レストラン、食堂など設備を設けて飲食させる場合
- ③対面販売、量り売り、客の注文に応じて容器包装に入れて販売する場合



# 生鮮食品と加工食品の違い①

まずは確認しましょう！

加工食品・・・製造又は加工された食品。軽度の撒塩，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，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と及び凍結させたものを含む。(例：野菜・果物，米，生肉，刺身など)

## まぎらわしいものの例

あれ？生鮮？加工？

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，単に切断したものと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)		○	同一の種類のお肉を混合したものは生鮮食品となります。
タレ付け肉(未加熱)	○		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と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。
加熱を行ひ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




### 【表示される項目が異なります】

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 (※原材料名欄に表示することも可)
	4 原料原産地名
	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(表示責任者)
	10 製造者, 加工者
	11 その他 +α(調理方法, 使用方法など)

# 生鮮食品の表示

基本は「名称」と  
「原産地」

消費者に販売されている全ての生鮮食品に、「名称」と「原産地」が表示されています。

	<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ものがあります。

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(基本事項)

生 鮮



## 表示事項

義務表示	名称 (必須)	一般的な名称が表示されています。(品種名が表示される場合もあります。) (例: にんじん, キャベツ, なす, りんご, とちおとめ, 幸水 など)
	原産地 (必須)	国産品の場合: <b>都道府県名</b> が表示されています。市町村名, その他一般に知られている地名が表示されていることもあります。 輸入品の場合: <b>原産国名</b> が表示されています。一般に知られている地名が表示されていることもあります。
品目に応じて表示	栽培方法 (生しいたけのみ)	生しいたけは, 上記に加え栽培方法が表示されています。
	内容量	容器包装に入れた精米及び精麦, 豆類は, 内容量が表示されています。
	食品関連事業者	容器方法に入れた精米及び精麦, 豆類は, 販売者の氏名または名称及び住所が表示されています。

### 一般に知られた地名とは??

国内であれば郡名(黒川郡, 加美郡など), 旧国名(信州, 土佐など), 島名(屋久島, 淡路島など)が該当します。

外国であれば, 州名(カリフォルニア州など), 省名(広東省, 福建省など)が該当します。

# 農産物の表示「野菜・果物」

## 表示事項

## 名称＋原産地

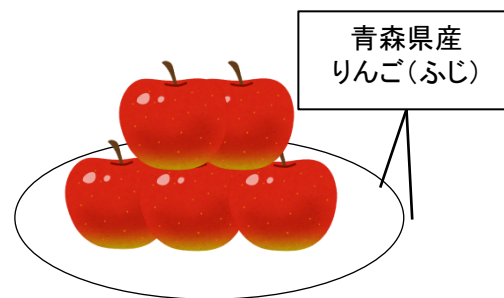
## 表示例



容器包装



立て札



ポップ

## 表示方法

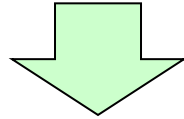
容器包装されたもの・・・容器包装の見やすい場所又は食品に近接した場所に掲示  
ばら売りする場合・・・食品に近接した場所に掲示



# 農産物の表示「しいたけ」

表示事項

名称＋原産地＋栽培方法



原木 または 菌床

表示例

名 称	しいたけ
原 産 地	宮 城 県
栽培方法	原 木

名 称	しいたけ
原 産 地	宮 城 県
栽培方法	原木・菌床

宮城県産 原木しいたけ
-------------

※原木栽培と菌床栽培のしいたけを混合した場合は、重量割合の多いものから順に「原木・菌床」「菌床・原木」のように表示されます。

# 農産物の表示「豆類」(袋詰めされたもの)

## 表示事項

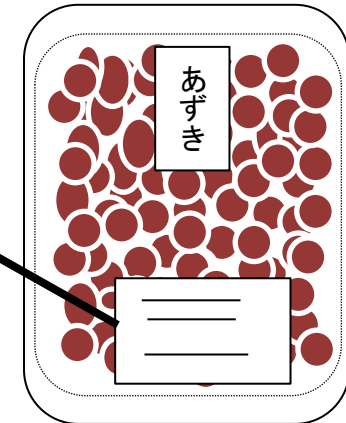
名称＋原産地＋内容量＋販売者



## 表示例

内容量はg, kgで  
表示(計量法)

名称	小豆
原産地	宮城県
内容量	100g
販売者	宮城 太郎 宮城県大崎市古川 ○丁目△ー□



# 農産物の表示「袋詰め玄米・精米」



## 玄米及び 精米の 表示概要

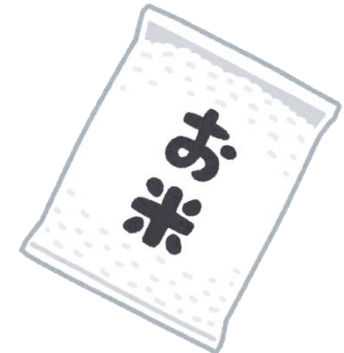
### ●表示事項…

「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」

(表示の様式が決まっています)

名 称				
原料玄米	産 地	品 種	産 年	使用割合
内 容 量				
精米年月日				
販 売 者				



※量り売りなど、ばら売りの場合は、「名称」と「原産地」が表示されています。

# 玄米及び精米の表示①(単一原料米)

農産物検査による「産地」「品種」「産年」の証明を受けた米(=単一原料米)の表示例

名 称	精 米		
原 料 玄 米	産 地	品 種	産 年
	単一原料米 宮城県 ひとめぼれ 30年産		
内 容 量	5kg		
精米年月日	平成31年2月1日		
販 売 者	○○ ○○ 宮城県○○市△△町××-×× TEL 022(○○○)△△△△		

「玄米」「もち精米」「精米」「うるち精米」「胚芽精米」のいずれかを表示

「産地」「品種」「産年」が3点セットで表示される

電話番号は必須

玄米の場合は項目名を「調製年月日」

※産地は、市町村名まで表示される場合もあります。

## 【参考】「新米」の表示

生産年の12月31日までに容器包装に入れられた玄米及び精白された精米に限り、「新米」と表示できます。

# 玄米及び精米の表示②(単一原料米以外)

ブレンド米や農産物検査を受けていない米の表示例

名 称	精 米			
	産 地	品 種	産 年	使用割合
原料玄米	複数原料米 国内産			10割
内 容 量	10kg			
精米年月日	平成31年2月1日			
販 売 者	〇〇米穀株式会社 宮城県仙台市青葉区〇〇町1-1 電話番号 022-000-0000			

「複数原料米」「ブレンド米」  
「未検査米」などを表示

未検査米の場合は、品種・  
産年は表示できない

農産物検査を受けた原料玄米を含む場合(農産物検査を受けた「ひとめぼれ」を50%使用した例)

名 称	精 米			
	産 地	品 種	産 年	使用割合
原料玄米	複数原料米 国内産			10割 5割)
	(宮城県	ひとめぼれ	30年産	

農産物検査による証明に  
基づき産地・品種・産年を  
表示することができる

～(略)～

# 畜産物の表示(基本事項)

生 鮮



## 表示事項

義務表示	名称 (必須)	一般的な名称が表示されています。(食肉の場合、部位名が併せて表示されています。) (例:豚ロース肉, 牛サーロイン, 鶏もも, 鶏卵 など)
	原産地 (必須)	国産品の場合: <b>国産である旨</b> が表示されています。(国産, 国内産など) 国産である旨に代えて, 主たる飼養地がある都道府県名, 市町村名, その他一般に知られた地名が表示されることもあります。 輸入品の場合: <b>原産国名</b> が表示されています。
品目に応じて表示	保存方法	【対象品目】パック詰めされた食肉及び卵 「要冷蔵(10℃以下)」などのように表示されています。
	賞味期限又は消費期限	【対象品目】パック詰めされた食肉及び卵 品質が急速に劣化するものには消費期限が, それ以外には賞味期限が表示されています。
	加工者の名称及び住所	【対象品目】パック詰めされた食肉 パック詰めした者の名称と加工した場所の住所が表示されています。
	生食用である旨	【対象品目】パック詰めされた牛肉で生食用のもの, パック詰めされた卵で生食用のもの 「生食用」「生のまま食べられます」などのように表示されています。

# 畜産物の表示「食肉」

(パック詰めされた牛肉の表示例)

**原産地** 国産

**名称(+部位)** 牛かたロース すき焼き用

個体識別番号 1234567891

**消費期限** 消費期限 19. 2. 1

**保存方法** 4°C以下冷蔵保存

100g当り  
600円

正味量  
300g **1 8 0 0** 円

**加工者の名称及び住所** 加工者 ○○スーパー △□店  
仙台市青葉区○○町1-1



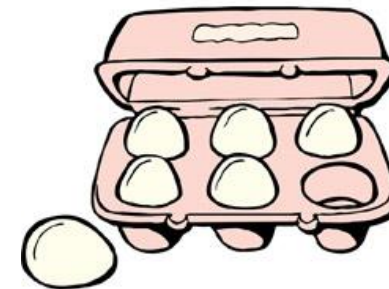
## ワンポイント！ 部位名の表示

「ロース」「もも」「バラ」などの部位名は、「食肉の表示に関する公正競争規約(業界の自主ルール)に基づき表示されています。(法律上の表示義務はありません。)

# 畜産物の表示「鶏卵」

(パック詰めされているものの表示例)

名 称	鶏卵(生食用)
原 産 地	宮城県
選別包装者	〇〇養鶏場(株) 宮城県〇〇市1-1
賞味期限	31. 2. 15
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



パック詰めされた鶏卵には、「採卵者又は選別包装者」「使用方法」が表示されています。採卵者の住所の表示をもって、原産地表示に代えることが認められています。

知って得する豆知識

## 鶏卵の取引規格

区分	基準	区分	基準
LL	1個の重量が70g以上76g未満であるもの	MS	1個の重量が52g以上58g未満であるもの
L	1個の重量が64g以上70g未満であるもの	S	1個の重量が46g以上52g未満であるもの
M	1個の重量が58g以上64g未満であるもの	SS	1個の重量が40g以上46g未満であるもの





# 水産物の表示(基本事項)

生 鮮



## 表示事項

義務表示	名称 (必須)	一般的な名称(魚種名)が表示されています。
	原産地 (必須)	国産品の場合: <b>漁獲した水域名</b> 又は <b>養殖場がある都道府県名</b> が表示されています。水域名の表示が困難なものには、水揚げ港名やその港がある都道府県名が表示されています。 輸入品の場合: <b>原産国名</b> が表示されています。水域名が併せて表示されていることもあります。→例: ロシア(オホーツク海)
品目に応じて表示	保存方法	【対象品目】 「切り身、むき身の生食用魚介類」「冷凍魚介類」「生かき」「生食用ふぐ」など
	賞味期限又は消費期限	【対象品目】 「切り身、むき身の生食用魚介類」「冷凍魚介類」「生かき」「生食用ふぐ」など
	加工者の名称及び住所	【対象品目】 「切り身、むき身の生食用魚介類」「冷凍魚介類」「生かき」「生食用ふぐ」など
	生食用である旨	【対象品目】 「切り身、むき身の生食用魚介類」「生食用ふぐ(凍結品)」など →「生食用」「刺身用」などが表示されています
	解凍、養殖	解凍品には「解凍」と、養殖の場合には「養殖」と表示されています

# 水産物の表示「鮮魚(刺身)の表示」

【パック詰め刺身の表示例】

**名称** 北海道・青森県沖太平洋  
クロマグロ 刺身用(解凍)

**消費期限** 消費期限 19. 2. 1 要冷蔵(4℃以下)

100g当り 880円  
正味量 200g **1760円**

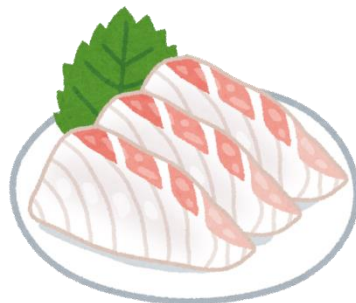
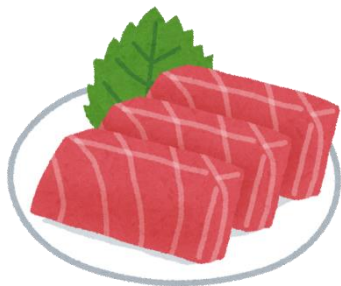

**原産地** 都道府県名や港名が表示されてる場合もあります。輸入品の場合は、国名が表示されます。

**生食用である旨**

**保存方法**

加工者 ○○スーパー △□店  
仙台市青葉区○○町1-1

**加工者の名称及び住所**



# 水産物の表示「生かきの表示」

【パック詰めされた生かきの表示例】

名 称	生かき(生食用)
原 産 地	宮城県
消費期限	31. 2. 1
保存方法	10℃以下で保存してください
採取水域	宮城県海域松島湾
加 工 者	○×水産株式会社 宮城県石巻市○×町1-1

「生食用」「加熱用」の別が表示されています



生食用の生かきには採取された水域名が表示されています。

## ポイント

採取水域の表示をもって原産地の表示を代替している場合があります

# 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「原料原産地名」や「原産国名」が表示されています。  
また、品目特有の事項が表示される場合があります。

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)

## 表示義務の対象となる加工食品

あらかじめ容器包装に入れられたものが対象です。  
(容器包装に入っていないものや注文に応じて容器包装されるものは対象外)

(例)デパ地下の惣菜量り売り, ケーキ屋さん

(例)ほ○弁, マク○ナルド, お祭りの屋台

# 加工食品の表示事項

加工

## 表示されている項目

- 1 名称
- 2 原材料名
- 3 添加物(※原材料名欄に表示される場合も有り)
- 4 原料原産地名(※原材料名の後ろに表示される場合も有り)
- 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

+

## <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, 必要な項目

### 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

○これらの項目は, 原則「別記様式1」(いわゆる“ラベル”)に一括して表示されています。(一括表示といいます)

# 加工食品の表示①

## 1 名称

その商品の内容を表す一般的な名称が表示されています。



商品名とは違うの？

「名称」と「商品名」は違います  
名 称⇒洋生菓子・・・「一般的な」名称  
商品名⇒ふわふわほっぺ・・・固有名詞，ブランド名  
ただし，「商品名」＝「一般的な名称」の場合は，商品名  
が表示されることもあります。（例：ポテトチップス）



### ワンポイント！

食品表示基準によって「名称」の表示方法が個別に規定されているものがあります。  
(全部で44品目あります。)

(例) ジャム類⇒「いちごジャム」「りんごジャム」「ミックスジャム」等

みそ⇒「米みそ」「麦みそ」「豆みそ」「調合みそ」等

しょうゆ⇒「こいくちしょうゆ(本醸造)」「うすくちしょうゆ(本醸造)」等

レトルト食品⇒「カレー」「パスタソース」「まぜごはんのもと」「スープ」等

# 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が表示されています。

複合原材料が使用されている場合

こんなときは？

加工食品を原材料として使用している場合(複合原材料といいます)は、その食品名の次に括弧を付して、当該複合原材料を構成する原材料が重量順に表示されています。

○表示例(「マヨネーズ」を使用した場合)

原材料名	○○、△△、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)、□□、××、…
------	--

ごく少量(製品に占める割合が5%未満)の場合や複合原材料名からその原材料が明らかな場合(例:マヨネーズ, しょうゆ, ハンバーグ)は、複合原材料を構成する原材料の表示は省略されることがあります。

○「マヨネーズ」の原材料を省略した例

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

※アレルギーは省略せずに表示されます

# 加工食品の表示③

加工

## 3 添加物

添加物に占める重量割合の多いものから順に表示されています。表示方法は、次の3つに分類されます。

### ①物質名による表示

添加物は原則として、「**物質名**」で表示されます。物質名がわかりにくいものは簡略名や類別名で表示される場合もあります。

(表示例)

物質名(品名)	簡略名または類別名
L-アスコルビン酸ナトリウム	ビタミンC V. C

### ②用途名併記による表示

物質名と併せて使用の目的・用途が表示されるものがあります。(8種類)

(表示例) 甘味料(キシリトール) 着色料(クチナシ) 保存料(ソルビン酸)、ゲル化剤(ペクチン)

(8種類) 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

### ③一括名による表示

同様の機能・効果を有するものを一括して表示することができるものがあります。(14種類)

(表示例) 香料 酸味料 pH調整剤 調味料(アミノ酸等)

(14種類) イーストフード、ガムベース、かんすい、苦味料、酵素、光沢剤、香料、酸味料、軟化剤、調味料、豆腐用凝固剤、乳化剤、pH調整剤、膨張剤



## (番外)アレルギー表示

重要です



アレルゲンとは・・・

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, りんご, 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。

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

(個別表示例)

原材料名	○○○、××、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	○○○、××、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④

## 4 原料原産地名

## 対象原料

- ①生鮮食品に近いと認識されている加工食品(別表の1から22に掲げる加工食品)は、製品に占める重量割合が50%以上である原材料
- ②別表の23から26に掲げる加工食品は、産地表示対象の原材料  
→農産物漬物の「野菜」 うなぎ加工品の「うなぎ」など

## 表示内容

表示対象となる原材料が**国産品の場合は「国産である旨」、輸入品の場合は「原産国名」**が表示されます。(国産品の場合は、都道府県名、市町村名も可)

## 表示方法

- ①表示する産地が2以上の場合は、多い順に表示されます。(国別重量順表示)
- ②表示する産地が3以上の場合は、3番目以降は「その他」と表示されることがあります。
- ③「塩たらこ」については、製造方法や原料調達の実態から、「アメリカ又はロシア」のような表示方法(可能性表示)が認められています。

## (表示例)

原材料の後ろに記載する方法

名 称 原材料名	湯通し塩蔵わかめ わかめ(宮城県)、食塩
-------------	-------------------------

原料原産地名の欄を設けて記載する方法

名 称 原材料名 原料原産地名	乾燥野菜 だいこん、にんじん 宮城県(だいこん)
-----------------------	--------------------------------

## 表示対象品目と表示例

### (別表)対象品目

- 1 乾燥きのこ類、乾燥野菜及び乾燥果実
- 2 塩蔵きのこ類、塩蔵野菜及び塩蔵果実
- 3 ゆで、又は蒸したきのこ類、野菜及び豆腐並びにあん
- 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
- 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 こんにやく
- 10 調味した食肉
- 11 ゆで、又は蒸した食肉及び食用鳥卵
- 12 表面をあぶった食肉
- 13 フライ種として衣を付けた食肉
- 14 合挽肉その他異種混合した食肉
- 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
- 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
- 18 こんぶ巻
- 19 ゆで、又は蒸した魚介類及び海藻類
- 20 表面をあぶった魚介類
- 21 フライ種として衣を付けた魚介類
- 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
- 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

#### (表示例1)原産地が1カ国の場合

名 称	あじの開き
原材料名	あじ(国産)、食塩

#### (表示例2)原産地が2カ国の場合

名 称	カット野菜ミックス
原材料名	レタス(宮城県、千葉県)、キャベツ、にんじん

#### (表示例3)原産地が3カ国以上の場合

名 称	カット野菜ミックス
原材料名	レタス(宮城県、千葉県、その他)、キャベツ、にんじん

#### (表示例4)塩たらこ(原料の調達に特別な事情がある場合)

名 称	塩たらこ
原材料名	すけとうだらの卵巣(アメリカ又はロシア)、食塩、…

※すけとうだらの卵巣の原産地は、当社における平成28年の取扱い実績の多い順に表示しています。

#### (農産物漬物の表示例)上位4位の原材料の原産地が表示されます

名 称	しょうゆ漬け
原材料名	だいこん(国産、中国)、きゅうり(国産)、なす(国産)、れんこん(中国)、しょうが、漬け原材料(食塩)

消費者への適切な情報提供による合理的な商品選択の機会確保を目的として、加工食品の原料原産地表示が大きく見直されました。(※平成34年3月まで経過措置あり)

## 《見直しその1》 対象品目の拡大

- ①原料原産地名の表示義務の**対象が、すべての加工食品に拡大**されました。
- ②原則として、**重量割合上位1位の原材料の原産地**が表示されます。  
※従来の22食品群+4品目については、これまでどおりのルールで表示されます。
- ③表示対象に、**おにぎりの「のり」**が追加されました。

## 《見直しその2》 表示方法の追加

- ①表示対象の原材料が加工食品の場合は、「製造地」が表示されます。
- ②一定の条件の下で、「可能性表示」(A国又はB国)や「大括り表示」(輸入)が認められます。  
(「大括り表示」+「可能性表示」による「国産又は輸入」という表示も限られた条件の下で認められます。)



### 【製造地表示】

名 称 チョコレートケーキ  
原材料名 チョコレート(ベルギー製造)、小麦粉、...

### 【大括り表示】

名 称 ポークソーセージ(ウインナー)  
原材料名 豚肉(輸入)、豚脂肪、たん白加水分解物、...

### 【可能性表示】

名 称 ポークソーセージ(ウインナー)  
原材料名 豚肉(アメリカ又はカナダ)、豚脂肪、...

### 【大括り表示+可能性表示】

名 称 ポークソーセージ(ウインナー)  
原材料名 豚肉(輸入又は国産)、豚脂肪、...

※豚肉の産地は、平成〇年の使用実績順

※豚肉の産地は、平成〇年の使用実績順

# 加工食品の表示⑤

## 5 内容量

グラム, ミリリットル, 個数などの単位を明記して表示されています。

- ・ 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

缶詰や瓶詰のように固形物に充てん液を加えたものは、「固形量」及び「内容総量」が表示されています。(例:フルーツ缶)

### 内容量が無い??

内容量を外見上容易に識別できるものについては、表示が省略される場合があります。

(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, おにぎり, 菓子パン, 弁当 など

# 加工食品の表示⑥

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が表示されています。

◇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

「年月日」が表示されています。

(例) 平成31年2月15日 31. 2. 15 2019. 2. 15 19. 2. 15

賞味期限までの期間が3ヵ月以上の場合は「年月」が表示される場合もあります。

(例) 平成31年4月 31. 4 2019. 4 19. 4

※一括表示の欄外に表示される場合もあります。

その場合は、「枠外下部に記載」等のように表示箇所が記載されています。

### 豆知識その1

ガム, 砂糖, アイスクリーム, 食塩などは期限表示を省略することが認められています。

ご存知ですか？

# 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

# 加工食品の表示事項⑦

加工

## 7 保存方法

**開封前**の保存方法が表示されています。

(記載例)「直射日光を避け、常温で保存」「要冷蔵(10℃以下)」

## 8 原産国名

輸入品の場合は、原産国名が表示されています。

## 9 食品関連事業者の氏名又は名称及び住所

問い合わせに回答できる者

製造者、加工者、販売者、輸入者のうち、表示内容に責任を持つ者の氏名又は名称及び住所が表示されています。

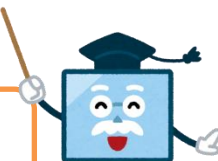
## 10 製造者(加工者)の氏名又は名称及び住所

「どこ」で「誰」が作ったか

食品関連事業者＝製造者(加工者)の場合は省略されます。

### 豆知識その2

常温で保存可能な食品は保存方法の表示を省略することが認められています。(例:はちみつ)  
また、ガム、砂糖、アイスクリーム、食塩等も保存方法は省略してもよいことになっています。





## 「製造者」と「販売者」の関係

## パターン1 食品関連事業者(表示責任者)＝製造者

名 称  
 原材料名  
 ～(略)～  
 製 造 者 株式会社○△□製菓  
 宮城県×□市●●町1-1

深い(?)

## ポイント

表示された住所地で食品を製造しており、かつ、製造者が表示内容に責任を持つ。

## パターン2 「販売者」と「製造者」が異なる

名 称  
 原材料名  
 ～(略)～  
 販 売 者 ○×■株式会社  
 宮城県●□町1-10

製造者 株式会社○△□製菓  
 宮城県×□市●●町1-1

## ポイント

「(株)○△□製菓」で製造した食品を「○×■(株)」が販売。

表示内容には販売者である「○×■(株)」が責任を持つ。

## パターン3 「製造者」の本社とは別の工場で製造

名 称  
 原材料名  
 ～(略)～  
 製 造 者 株式会社○△□製菓  
 宮城県×□市●●町1-1

製造所 山形県○○市◎◎町1-1

## ポイント

「(株)○△□製菓」の本社が表示内容に責任を持つ。

山形県にある「(株)○△□製菓」の工場で作っている。

## 遺伝子組換え食品の表示①

生 鮮

加 工

大豆、とうもろこしなどの遺伝子組換え農産物(8種)とこれらを原料とした加工食品(33食品群)については、遺伝子組換え食品である旨の表示が義務付けられています。

対象農産物	加工食品
大豆 (枝豆, 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 1～9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	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 20 とうもろこし缶詰及びとうもろこし瓶詰 21 コーンフラワーを主な原材料とするもの 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) 23 調理用のとうもろこしを原材料とするもの 24 16～20を主な原材料とするもの

対象農産物	加工食品
ばれいしょ	25 冷凍ばれいしょ 26 乾燥ばれいしょ 27 ばれいしょでん粉 28 ポテトスナック菓子 29 25～28を主な原材料とするもの 30 調理用のばれいしょ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

※加工食品については、その主な原材料について表示が義務付けられています。

主な原材料とは

原材料に占める重量割合が上位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%以上のもの

## 遺伝子組換え食品の表示②

生 鮮

加 工

### 表示方法

#### 表示例

遺伝子組換えしている場合

「大豆(遺伝子組換え)」等

遺伝子組換えと非遺伝子組換えのものが分別されていない場合

「大豆(遺伝子組換え不分別)」等

遺伝子組換えでない場合

「大豆(遺伝子組換えでない)」等

義務表示

任意表示

### 表示禁止事項

対象農産物(8種)以外の農産物に関し、遺伝子組換えでないことの表示を禁止しています。

例:米(遺伝子組換えでない)→×禁止

#### 遺伝子組換え農作物とは

食品安全基本法、食品衛生法等に基づいて、科学的に評価し、安全性が確認されたものだけが輸入、流通しています。現在、国により安全性が確認されているのは、大豆・とうもろこし・ばれいしょ・なたね・綿実・アルファルファ・てん菜・パパイヤの8種類となっています。

なお、現在のところ、日本では遺伝子組換え農作物の商業栽培は行われていません。(試験栽培のみ)

なるほどナルホド



# 加工食品の表示例

以上を踏まえて...

加工

使用した原材料が重量順に表示されています。添加物は、原材料と明確に区分して表示されています。

その内容を表す一般的な名称が表示されています。

原材料と添加物は明確に区分して表示されています。

内容量は単位を明記して表示されています。

「年」「月」「日」が表示されています。

開封前の保存方法が表示されています。

食品の表示内容に責任を持つ者が表示されています。

食品を製造(加工)した場所が表示されています

アレルギー物質を含む場合は、含む旨が表示されています。

名 称	クッキー
原材料名	小麦粉(国内製造)、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／膨張剤、香料、乳化剤、(一部に小麦・大豆・乳成分を含む)
内 容 量	10枚
賞味期限	19. 3. 1
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください
販 売 者	〇〇株式会社 宮城県〇〇市△△町××-××

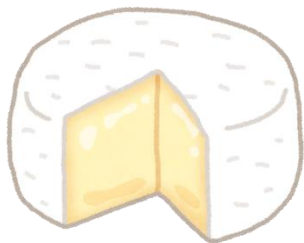
製 造 者 ●△製菓株式会社 第一工場  
仙台市青葉区〇×町1-1

# 加工食品の表示例(輸入品)

さらにもうひとつ…

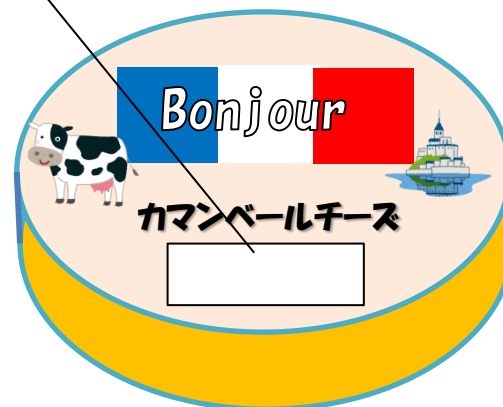
加工

輸入品の場合は「原産国名」が表示されています。



種 類 別	ナチュラルチーズ
原材料名	乳、食塩
内 容 量	120g
賞味期限	平成31年3月1日
保存方法	要冷蔵(5℃以下)
原産国名	フランス
輸 入 者	○●商事株式会社 神奈川県横浜市中区○×町1-1

原産国名は、そのまま販売可能な形態で輸入されたもののほか、輸入したものを国内で包装し直した商品にも表示されています。



# 最後に・・・

食品の表示には、食品の安全性に関する事項（アレルギー、消費期限など）や品質に関する事項（原材料名、原産地など）、さらには、健康維持に関する事項（栄養成分）など、消費者の皆さんが食品を選択する際の有益な情報がたくさん詰まっています。

また、万が一、食中毒や異物混入などの事故が発生した場合の手がかりとなる場合もあるなど、食品表示の果たす役割は重要なものとなっています。

本日の内容が皆さんが食品を選ぶ際のお役に立てれば幸いです。