

食品表示の概要、 品質事項・衛生事項の表示について

農林水産部 環境農業推進課

健康福祉部 衛生指導課

食品表示の概要、 品質事項・衛生事項の表示について

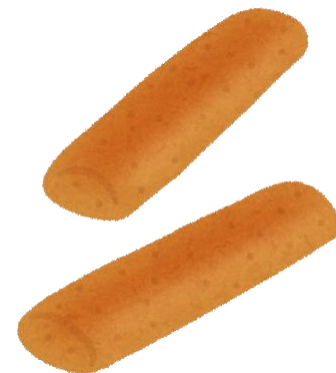
1. 食品表示の目的
2. 食品の種類
3. 表示のルール
4. 生鮮食品の表示
5. 加工食品の表示
6. 禁止事項
7. 罰則、違反事例
8. 問合せ先

1. 食品表示の目的

食品表示の目的

(食品表示法 第一章第一条)

名称	焼菓子
原材料名	大豆（カナダ）、バター、牛乳、砂糖、卵黄（卵を含む）
添加物	香料、レシチン（大豆由来）
内容量	1本
消費期限	〇〇〇〇年〇〇月〇〇日
保存方法	直射日光を避け常温で保存
販売者	株式会社〇〇製菓 千葉県〇〇市〇〇1-1
製造所	有限会社△△食品 千葉県〇〇郡〇〇町〇〇2-123



栄養成分表示 1本（25g）当たり	
熱量	116 kcal
たんぱく質	5 g
脂質	8 g
炭水化物	7 g
食塩相当量	0.1 g

目的

■ 「安全性」の確保

添加物、消費期限、保存方法、アレルギー、
製造所、生かき、ふぐ など

■ 「食品の選択の機会」の確保

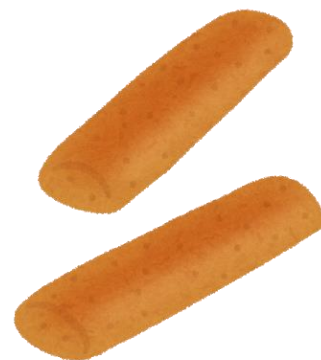
名称、原材料名、内容量、原料原産地名、
原産国名、販売者、栄養成分表示 など

食品表示の目的

● 食の**安全**に関わる主な表示

名称	焼菓子
原材料名	大豆（カナダ）、バター、牛乳、砂糖、卵黄（卵を含む）
添加物	香料、レシチン（大豆由来）
内容量	1本
消費期限	〇〇〇〇年〇〇月〇〇日
保存方法	直射日光を避け常温で保存
販売者	株式会社〇〇製菓 千葉県〇〇市〇〇1-1
製造所	有限会社△△食品 千葉県〇〇郡〇〇町〇〇2-123

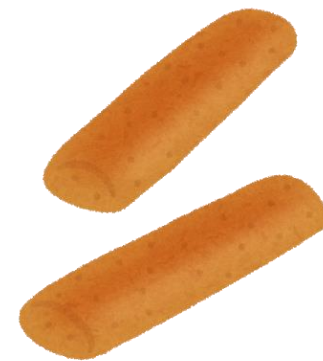
衛生事項



栄養成分表示 1本（25g）当たり	
熱量	116 kcal
たんぱく質	5 g
脂質	8 g
炭水化物	7 g
食塩相当量	0.1 g

食品表示の目的

● 食品の**選択**のための主な表示



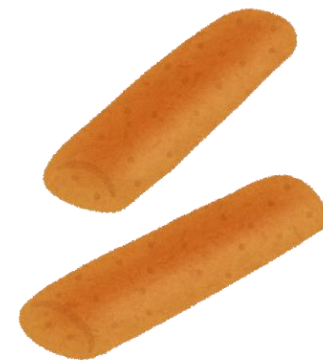
名称	焼菓子
原材料名	大豆（カナダ）、バター、牛乳、砂糖、卵黄（卵を含む）
添加物	香料、レシチン（大豆由来）
内容量	1本
消費期限	〇〇〇〇年〇〇月〇〇日
保存方法	直射日光を避け常温で保存
販売者	株式会社〇〇製菓 千葉県〇〇市〇〇 1 - 1
製造所	有限会社△△食品 千葉県〇〇郡〇〇町〇〇 2 - 1 2 3

品質事項

栄養成分表示 1本（25g）当たり	
熱量	116 kcal
たんぱく質	5 g
脂質	8 g
炭水化物	7 g
食塩相当量	0.1 g

保健事項

衛生事項 品質事項 ⇒ 一括表示



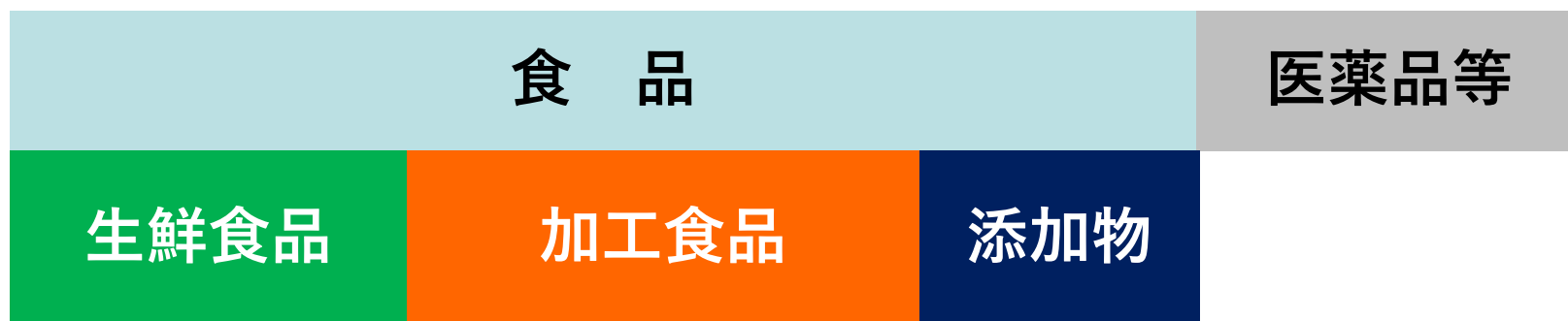
名称	焼菓子
原材料名	大豆（カナダ）、バター、牛乳、砂糖、卵黄（卵を含む）
添加物	香料、レシチン（大豆由来）
内容量	1本
消費期限	〇〇〇〇年〇〇月〇〇日
保存方法	直射日光を避け常温で保存
販売者	株式会社〇〇製菓 千葉県〇〇市〇〇1-1
製造所	有限会社△△食品 千葉県〇〇郡〇〇町〇〇2-123

栄養成分表示 1本（25g）当たり	
熱量	116 kcal
たんぱく質	5 g
脂質	8 g
炭水化物	7 g
食塩相当量	0.1 g

保健事項

2. 食品の種類

●食品の3分類



食品の分類によって、必要とされる表示が異なる

食品の種類

生鮮食品

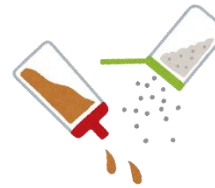
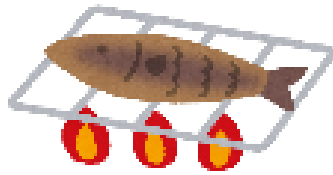


加熱

乾燥

調味

異種混合

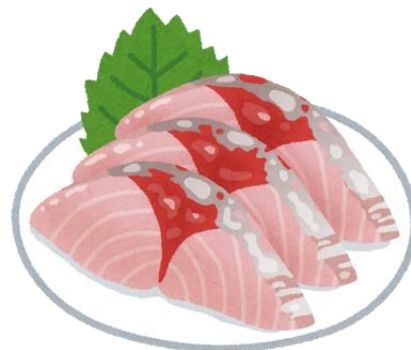


加工食品



食品の種類

生鮮食品

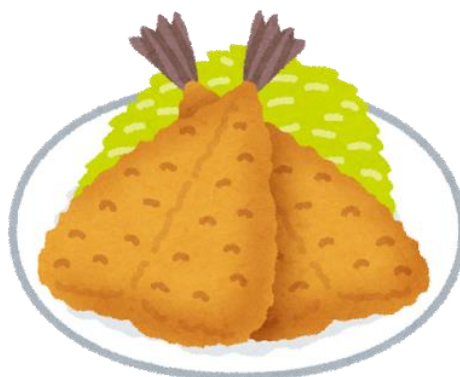


1種類のみのお刺身

加工食品



乾燥



加熱



刺身の盛合せ

3. 表示のルール

- **食品表示法と関係規定**

食品表示法（法律）



食品表示基準（内閣府令）

食品表示基準について（消費者庁通知）

食品表示基準Q&A

最新の
法令は

消費者庁 食品表示



で検索してください

- **その他表示について定めのある法律**

計量法……………特定商品の内容量表示

酒税保全法……………酒類の表示

米トレーサビリティ法…米・米加工品の産地伝達

牛トレーサビリティ法…牛の個体識別情報の伝達

● 食品表示が必要ない場合



設備を設けて飲食を**提供**する場合

レストラン、出前 など



特定かつ少数の者に対して**無償**で**譲渡**する場合

お菓子の新商品のモニター など



容器包装に**入れられていない**加工食品

トレーにのせただけのたこ焼き、量り売り など

表示のルール

● 表示の文字の大きさ

原則

8ポイント以上

表示可能面積が**150**cm² 以下

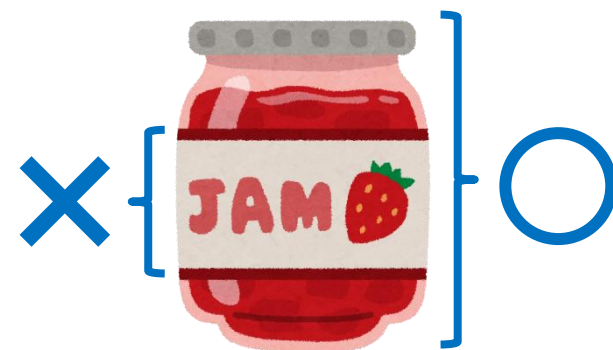
5.5ポイント以上

内容量が**3**kg以上の
容器包装入りの玄米・精米

12ポイント以上

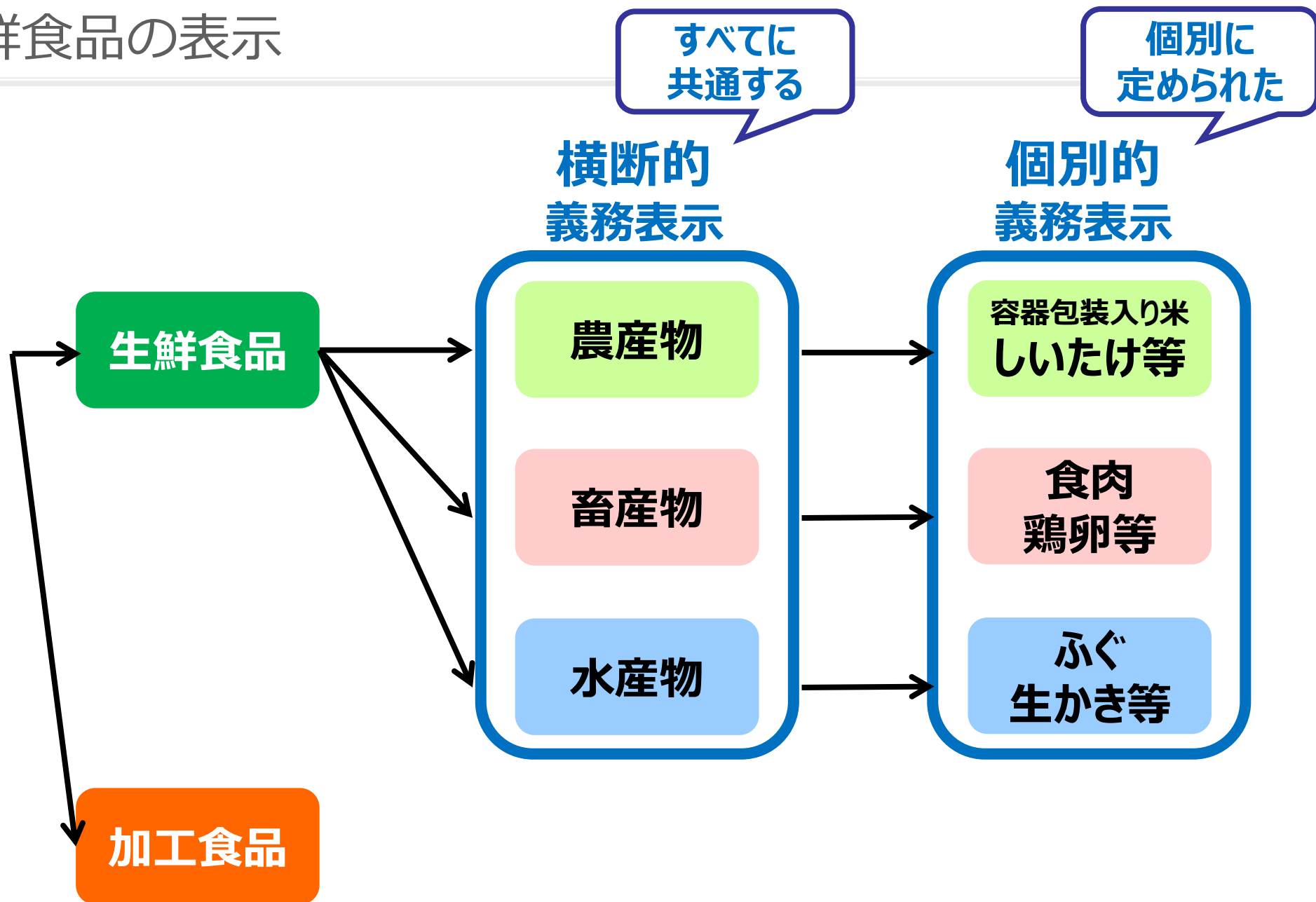
【表示可能面積とは…】

ラベルの面積ではなく、容器包装のうち
表示事項を表示しても判読可能な面積



4. 生鮮食品の表示

生鮮食品の表示



生鮮食品の表示（横断的義務表示）

- 原則： **名称** と **原産地** を表示

		農産物 	畜産物 	水産物 
名称		一般的な名称		
原産地	国産品	都道府県名 市町村名、一般に知られている地名でも可	国産の旨 都道府県名、市町村名、一般に知られている地名でも可	水域名 又は 養殖場の都道府県名 水域名表示が困難な場合は、 港名又は港が属する都道府県名
	輸入品	原産国名		
		一般的な地名 可	一般的な地名 不可	水域の併記可

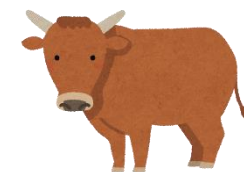
一般に知られている地名 とは

群名（秩父郡）、島名（種子島）、一般的に知られている旧国名（甲斐）、旧国名の別称（甲州）、その他一般に知られている地名（房総） など

- 育成中に複数の産地を移動した場合

基本 最も育成期間が長い場所が原産地

通称：「長いところルール」



第一段階

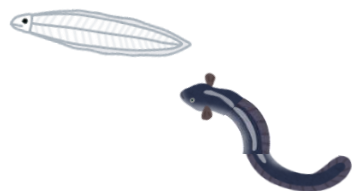
第二段階

A県

B県

育成期間：6ヶ月

育成期間：12ヶ月



B県産

水産物の場合

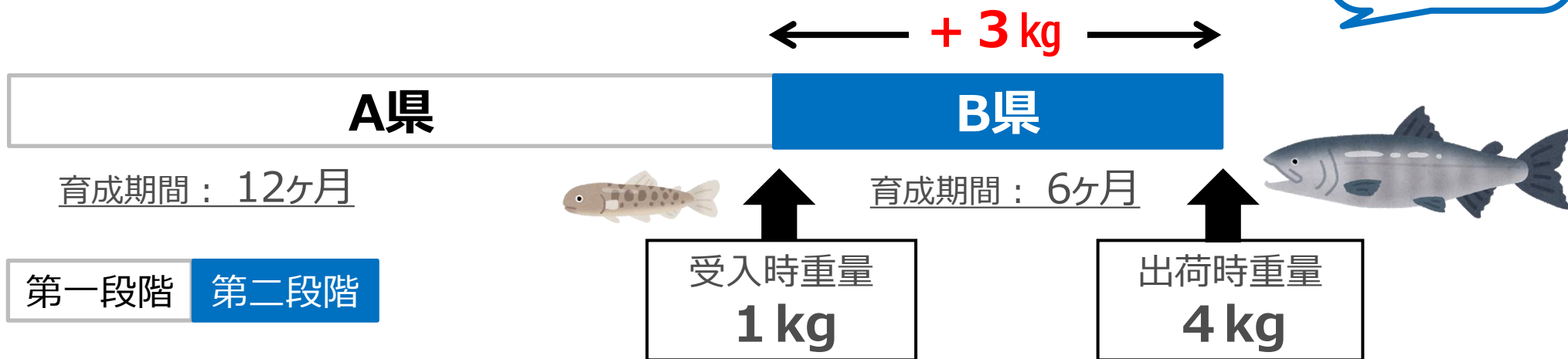
第二段階が、第一段階と比べて、

育成期間が短いものの、重量の増加が大きい場合、

第二段階の産地を表示する

(第一段階は種苗の育成期間であり、養殖期間には含まれないものとする)

**B県が
原産地**



海外から輸入したアサリであるにも関わらず、**事実と異なる成育期間の証明等をもって**、生育期間が海外より国内の方が長いこととした上で、原産地を国内の産地と表示をする複数の事案が確認された。



貝類（特にアサリ）について、R4.3.30食品表示基準Q & A改正により、いわゆる「長いところルール」が厳格化されました。



- ① 出荷調整用その他の目的のため、水産動植物を短期間一定の場所に保存することを「蓄養」と定義した上で、**「蓄養」の期間は貝類の全体の成育期間には含まれないこと**とする。
- ② 輸入したアサリの原産地は、**蓄養の有無にかかわらず輸出国**となる。なお、例外として、輸入された稚貝のアサリを区画漁業権に基づき**1年半以上**育成し、育成等に関する根拠書類を保存している場合には、国内の育成地を原産地として表示できる。
- ③ 国内の他地域から稚貝のアサリを導入する場合、成貝の輸入したアサリを放流したことと区別するため、**稚貝のアサリの根拠書類を保存する必要がある**。

● **しいたけ**

表示切替のための猶予期間は終了しています



R4.3.30食品表示基準 Q & A改正により、

植菌地 を原産地として表示することが義務となりました。

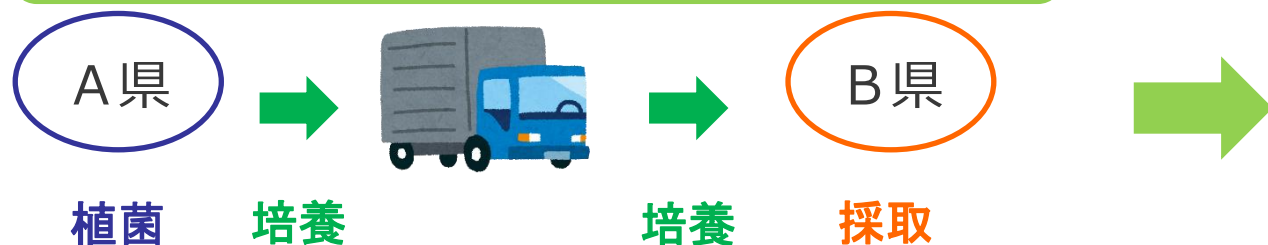
海外から輸入した菌床・ほだ木の場合



原産地：A国
(採取地：B県)

採取地は任意で表示できます。

他県で植菌した菌床・ほだ木の場合



原産地：A県
(採取地：B県)

生鮮食品の表示

しいたけに関する千葉県からのお願い

食品表示法に基づく表示に加え、放射性物質対策による出荷管理のため、下記内容の表示（一部掲示による表示）をお願いしています。

品目	表示内容		
原木しいたけ	出荷制限等あり	出荷制限等なし	
		原産地と採取地が同じ	原産地と採取地が異なる
乾しいたけ	<ul style="list-style-type: none">・生しいたけの採取地の市町村名・生しいたけの生産形態（露地又は施設栽培） ※出荷制限等が解除された生産者の生しいたけを原材料とした場合は、生産者の住所、氏名、解除年月日及び採取年月日の表示もお願いします。		

詳細は、千葉県農林水産部森林課のホームページをご確認ください。

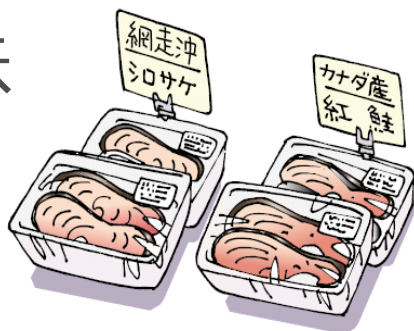
<https://www.pref.chiba.lg.jp/shinrin/shinrin/rinsanbutsu/kinoko-seisannsyu.html>



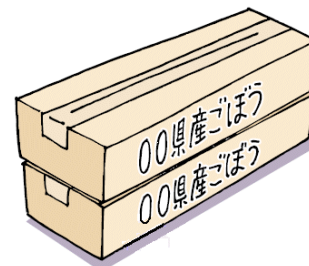
生鮮食品の表示

● 生鮮食品の表示例

ポップ表示



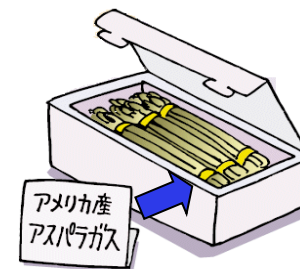
箱表示



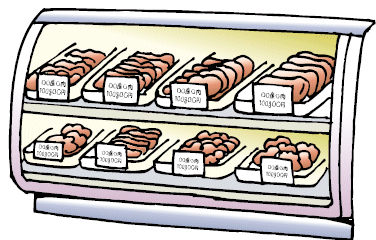
個別包装表示



結束テープ



棚表示

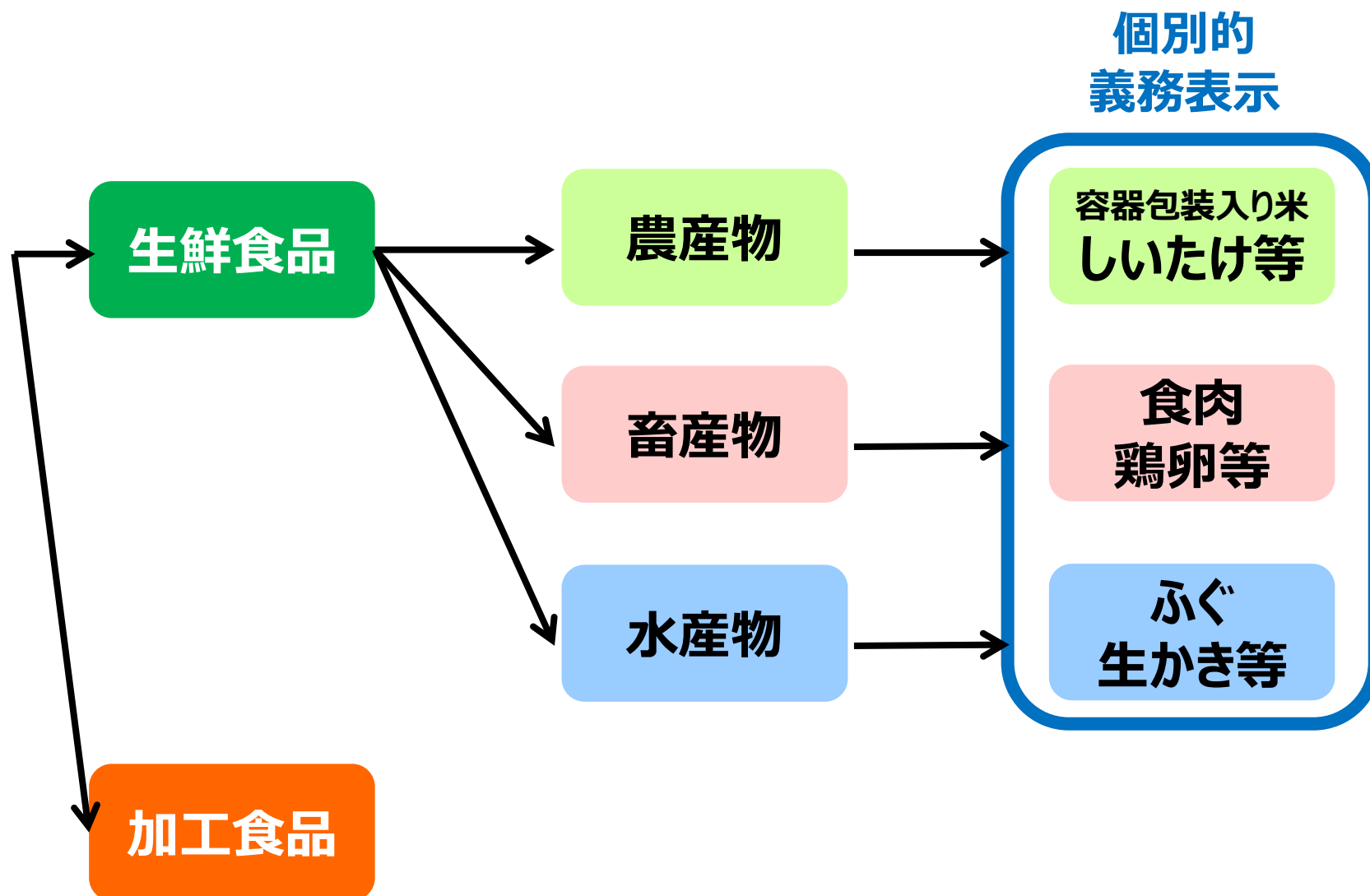


プライス
ラベル

韓国産（北太平洋） 解凍
メバチマグロ（刺身用）
消費期限 〇1. 10. 5
保存方法 10℃以下で保存

〇〇スーパー株式会社
〇〇市〇〇町△△-△

生鮮食品の表示




● 個別的義務表示（農産物）

食品	表示事項
しいたけ	栽培方法（原木・菌床）
容器包装で密封した豆類	内容量、食品関連事業者 （氏名又は名称及び住所）
容器包装入り玄米・精米	特別な一括表示



名称	精米		
	産地	品種	産年
原料玄米	単一原料米（農産物検査証明済）		
	千葉県	コシヒカリ	〇〇年産
内容量	〇kg		
精米時期	令和〇〇年〇〇月〇旬		
販売者	〇〇米穀株式会社		
	千葉県〇〇市〇〇町△△-△		
	電話番号〇〇〇(〇〇〇)〇〇〇〇		

● 個別的義務表示（容器包装入り玄米・精米）

名 称	玄米の場合⇒ 玄米 もち精米の場合⇒ もち精米 うるち精米の場合⇒ うるち精米 又は 精米 うるち精米のうち胚芽精米が80%以上の場合⇒ 胚芽精米		
原 料 玄 米	産地	品種	産年
			
内 容 量	0kg		
精 米 時 期 (調製時期)	精米時期⇒精米した時期 調製時期⇒玄米を粳摺りや選別をした時期		
販 売 者	株式会社〇〇米店 千葉県〇〇市〇〇町△△-△ 電話番号 〇〇〇 (〇〇〇) 〇〇〇〇		

≠容器包装に入れた時期

電話番号も表示

生鮮食品の表示（容器包装入り玄米・精米）

単一原料米

【義務表示】

- ①「単一原料米」
- ②産地、品種、産年

名称	玄米		
原料玄米	産地	品種	産年
	単一原料米 千葉県	コシヒカリ	〇〇年産
内容量	5 k g		
調製時期	令和〇〇年〇月〇旬		
販売者	千葉 太郎 千葉県〇市〇〇-〇 043-〇〇〇-〇〇〇〇		

単一原料米以外

【義務表示】

- ①「複数原料米」等
- ②産地（「国内産」又は「外国名」）
- ③使用割合

名称	玄米			
原料玄米	産地	品種	産年	使用割合
	複数原料米 国内産			10割
内容量	5 k g			
調製時期	令和〇〇年〇月〇旬			
販売者	千葉 太郎 千葉県〇市〇〇-〇 043-〇〇〇-〇〇〇〇			

生鮮食品の表示（容器包装入り玄米・精米）

単一原料米

産地・品種・産年が同一であり、かつ、その根拠を示す資料を保管している原料玄米

表示例

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

	産地	品種	産年
原 料 玄 米	単一原料米	(農産物検査証明済)	
	千葉県産	コシヒカリ	令和5年産

【任意表示】

産地・品種・産年の根拠の確認方法の表示

【注意事項】

単一原料米と表示するには、産地、品種及び産年の根拠を示す資料を保管する必要があり、資料を保管していなければ、産地・品種・産年が同一である原料玄米とみなされません。

生鮮食品の表示（容器包装入り玄米・精米）

単一原料米以外

表示例

品種及び産年については根拠資料を保管していない（又は品種及び産年を表示しない）原料玄米で、産地については、米トレーサビリティー法に基づき伝達された根拠資料を保管した場合で、その確認方法を表示する場合

	産地	品種	産年	使用割合
原料玄米	複数原料米			
	国内産			10割
	〔千葉県（米トレーサビリティー法による伝達）			10割〕



【任意事項】

- 単一原料米以外の原料玄米の産地、品種又は産年のうち、根拠資料を保管している表示事項の一部について対応する使用割合と併せて表示することができます。
- 一括表示欄で表示されていない産地、品種又は産年について、事実に基づき一括表示欄以外の箇所に表示することは可能です。

生鮮食品の表示（容器包装入り玄米・精米）



原則：容器包装に「新米」**表示不可**

例外：

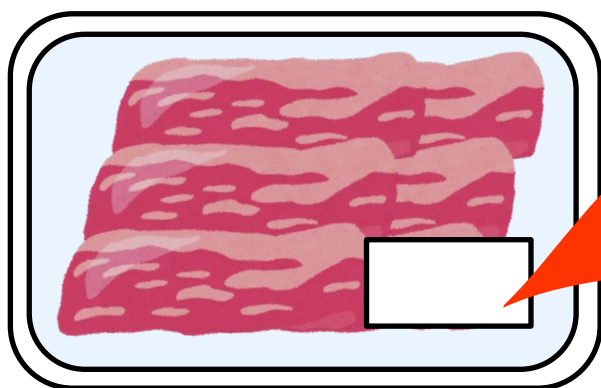
- ①産年の根拠となる書類を保管している
かつ
- ②生産された年の12月31日までに容器包装
に入れられた玄米・精米である

⇒容器包装に「新米」**表示可**

● 個別的義務表示（**容器包装入り**の畜産物）

食品	表示事項
食肉※	保存方法、期限表示、鳥獣の種類、内容量、食品関連事業者など
鶏卵	保存方法、期限表示、採卵者の氏名/名称及び採卵施設の所在地など

※牛肉は、牛トレーサビリティ法に基づく表示が必要な場合がある

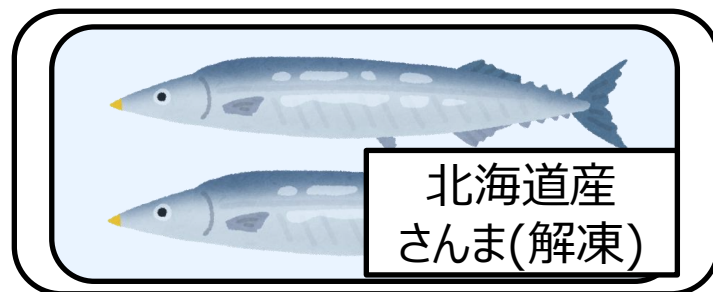


千葉県産	豚ロース
	内容量 (g) ○○○g
消費期限 ○○.○○.○○	保存温度 4℃以下 100g 当たり 000 円
(株)○○○店	価格
千葉県○○市○○町△-△	000 円

● 個別的義務表示（水産物）

容器包装入りのみ

食品	表示事項
水産物	解凍・養殖である旨
冷凍した貝柱、冷凍えび	内容量、食品関連事業者
切り身又はむき身の魚介類 (ふぐ、生かきを除く)	保存方法、期限表示、生食用であるかないかの別、加工者の氏名/名称及び加工所の所在地など
ふぐ、生かき	生食用・加熱用、凍結有無等で異なるため、要確認

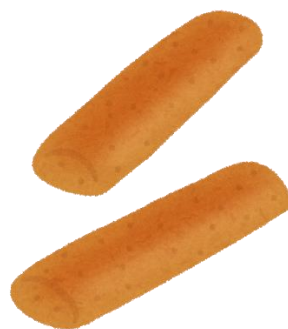


5. 加工食品の表示

加工食品の表示

- ▶ 名称
- ▶ 原材料名
- ▶ 添加物
- ▶ アレルゲン表示
- ▶ 原料原産地名
- ▶ 内容量
- ▶ 期限表示
- ▶ 保存方法
- ▶ 原産国名
- ▶ 食品関連事業者
- ▶ 製造所等の所在地等
- ▶ 栄養成分の量及び熱量

名称	焼菓子
原材料名	大豆（カナダ）、バター、牛乳、砂糖、卵黄（卵を含む）
添加物	香料、レシチン（大豆由来）
内容量	1本
消費期限	〇〇〇〇年〇〇月〇〇日
保存方法	直射日光を避け常温で保存
販売者	株式会社〇〇製菓 千葉県〇〇市〇〇1-1
製造所	有限会社△△食品 千葉県〇〇郡〇〇町〇〇2-123



栄養成分表示 1本（25g）当たり	
熱量	116 kcal
たんぱく質	5 g
脂質	8 g
炭水化物	7 g
食塩相当量	0.1 g

加工食品の表示

● 名称

原則 横断的義務表示 一般的な名称を表示 (商品名ではない)

例) 名称 : プリン
商品名 : ○○さんが作ったとろとろプリン

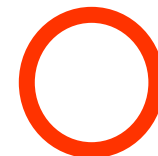
例外 個別的義務表示 基準にて定められた名称を表示

例)
いちご、ブルーベリー、ラズベリーを砂糖とともにゼリー化するまで加熱、レモン汁を加えたもの
→基準別表第3における「ジャム」に該当

名称 : ベリージャム



名称 : ミックスジャム



基準別表第4

二種類以上の果実等を使用したものは、「ミックスジャム」と表示する。

加工食品の表示

● 名称等が決められている加工食品（食品表示基準別表第4）

農産物缶詰 及び農産物瓶詰	混合プレスハム	乾燥わかめ	調理冷凍食品※2
トマト加工品	ソーセージ	塩蔵わかめ	チルドハンバーグ
乾しいたけ	混合ソーセージ	みそ	ステーキ
農産物漬物	ベーコン類	しょうゆ	チルドミートボール
ジャム類	畜産物缶詰 及び畜産物瓶詰	ウスターソース類	チルドぎょうざ類
乾めん類	煮干魚類	ドレッシング 及びドレッシング タイプ調味料	レトルトパウチ食品※3
即席めん	魚肉ハム	食酢	調理食品缶詰 及び調理食品瓶詰
マカロニ類	及び魚肉ソーセージ	風味調味料	炭酸飲料
パン類	削りぶし	乾燥スープ	果実飲料
凍り豆腐	うに加工品	食用植物油脂	豆乳類
ハム類	うにあえもの	マーガリン類	にんじんジュース 及びにんじんミックス ジュース
プレスハム	うなぎ加工品※1		

※1 輸入品以外のものに限る

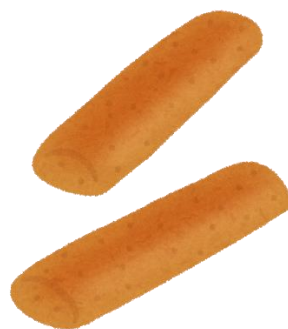
※2 冷凍フライ類、冷凍しゅうまい、冷凍ぎょうざ、冷凍春巻、冷凍ハンバーグステーキ、冷凍ミートボール、冷凍フィッシュハンバーグ、冷凍米飯類及び冷凍めん類に限る

※3 植物性たんぱく食品〔コンビーフスタイル〕を除く

加工食品の表示

- ▶ 名称
- ▶ **原材料名**
- ▶ 添加物
- ▶ アレルゲン表示
- ▶ 原料原産地名
- ▶ 内容量
- ▶ 期限表示
- ▶ 保存方法
- ▶ 原産国名
- ▶ 食品関連事業者
- ▶ 製造所等の所在地等
- ▶ 栄養成分の量及び熱量

名称	焼菓子
原材料名	大豆（カナダ）、バター、牛乳、砂糖、卵黄（卵を含む）
添加物	香料、レシチン（大豆由来）
内容量	1本
消費期限	〇〇〇〇年〇〇月〇〇日
保存方法	直射日光を避け常温で保存
販売者	株式会社〇〇製菓 千葉県〇〇市〇〇1-1
製造所	有限会社△△食品 千葉県〇〇郡〇〇町〇〇2-123



栄養成分表示 1本（25g）当たり	
熱量	116 kcal
たんぱく質	5 g
脂質	8 g
炭水化物	7 g
食塩相当量	0.1 g

加工食品の表示

● 原材料名

使用した原材料を、原材料に占める**重量割合の高い順に、最も一般的な名称**で表示する

おにぎりの原材料	使用した原材料の原材料	使用割合
精米(千葉県産)		75%
ツナマヨネーズ	マグロ油漬、マヨネーズ (卵を含む)	20%
焼きのり	のり (有明海産)	3%
食塩	海塩 / グルタミン酸ナトリウム	2%

原材料名	精米 (千葉県産)、 ツナマヨネーズ (マグロ油漬、マヨネーズ (卵を含む))、 焼きのり (有明海産)、 食塩/グルタミン酸ナトリウム
------	--



加工食品の表示

● 複合原材料（2種類以上の原材料からなる原材料）

例）マヨネーズ



原材料 ①食用植物油脂（70%）②卵黄（20%）③リンゴ酢（5%）、
④食塩（2%）⑤砂糖（1.2%）⑥レモン果汁（1%）⑦香辛料（0.8%）

添加物：調味料（アミノ酸）

原材料名	…、マヨネーズ（卵を含む）、…
添加物	…、調味料（アミノ酸）、…

一部省略

複合原材料の原材料が **3種類以上**ある場合に、
複合原材料の原材料の重量割合順が **3位以下**で、**かつ**、
当該重量割合が **5%未満**の原材料を**その他と表示できる**

全省略

①製品に占める複合原材料の重量割合が**5%未満**の場合
②複合原材料の名称からその原材料が**明らか**な場合
①又は②のいずれかを満たす場合、複合原材料の原材料を**省略できる**

● 複合原材料の名称からその原材料が**明らか**な場合

① 主要原材料が明示されている

例：鶏唐揚げ、さば味噌煮



② 主要原材料を総称する名称が明示されている

例：ミートボール、植物性たんぱく加水分解物

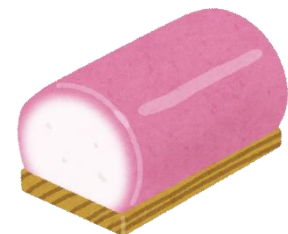


③ 食品表示基準、JAS規格、公正競争規約に定義がある

例：しょうゆ、マヨネーズ、ロースハム

④ 一般に原材料が明らか

例：かまぼこ、ハンバーグ、がんもどき



● 特色のある原材料表示

- ① 特色のある原材料を使用している旨を表示したとき
- ② 製品の名称が特色のある原材料を使用した旨を示すものであるとき

具体例



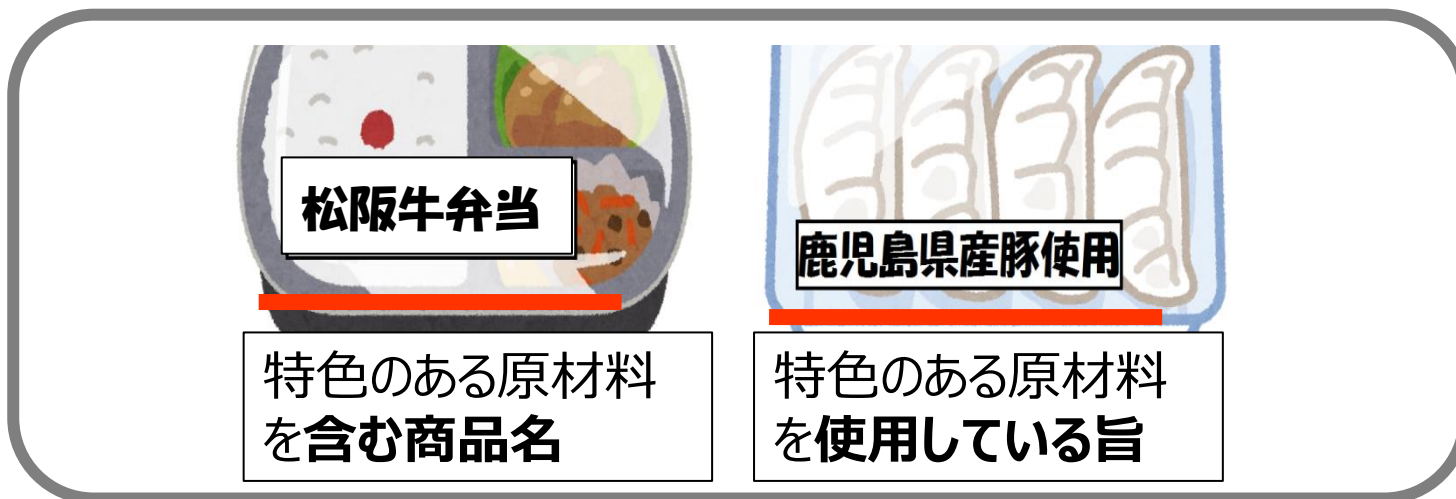
- | | |
|----------------------|-----------------------|
| ① 特定の原産地のもの | 「国産大豆きぬ豆腐」「タイ産マンゴー使用」 |
| ② 有機農産物、有機畜産物、有機加工食品 | 「有機小麦粉使用」「有機牛肉使用」 |
| ③ 非遺伝子組換えのもの | 「非遺伝子組換え大豆使用」 |
| ④ 特定の製造地のもの | 「北海道で製造されたバターを使用」 |
| ⑤ 特別な栽培方法により生産された農産物 | 「栽培期間中農薬不使用のにんじん使用」 |
| ⑥ 品種名など | 「とちおとめ使用」「本まぐろ入り」 |
| ⑦ 銘柄名、ブランド名、商品名 | 「宇治茶使用」「コシヒカリ煎餅」 |

表示方法

特色のある原材料の**使用割合**（○%、○割）を表示する

（使用割合が100%の場合は割合の省略が可能）

● 特色のある原材料表示

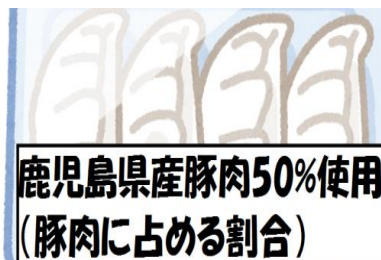


使用割合の記載が必要

原材料名欄に括弧書きで記載

原材料名	ご飯、ハンバーグ（牛肉（松阪牛7割以上）、…）、…
------	---------------------------

強調表示に明示



【例外】
使用割合が
100%なら
省略可

加工食品の表示

● 遺伝子組換え表示

表示対象

農産物 **9 作物**、その加工食品 **33 品目** （基準別表17,18）
(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、パパイア、からしな)

対象外

- DNA及びたんぱく質が加工製造の段階で除去・分解される食品
(例:しょうゆ、食用植物油脂)
- 主な原材料(原材料の上位**3品目**で重量の**5%以上**)でないもの
- 消費者に直接販売されないもの

表示対象以外の農産物に関して「遺伝子組換えでない」と表示することは**禁止**

表示方法

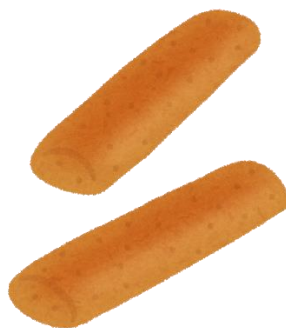
例	内容	義務or任意
大豆（遺伝子組換え）	分別生産流通管理が行われた遺伝子組換え大豆	義務
大豆（遺伝子組換え不分別）	遺伝子組換え大豆と組換えでない大豆を分別していない (= 使用しているかもしれない)	義務
大豆（分別生産流通管理済み）	分別生産流通管理をして、意図せざる混入を5%以下に抑えられている大豆	任意
大豆（遺伝子組換えでない）	分別生産流通管理をして、遺伝子組換えの混入がないと認められる大豆	任意

加工食品の表示

- ▶ 名称
- ▶ 原材料名
- ▶ 添加物
- ▶ アレルゲン表示
- ▶ **原料原産地名**
- ▶ 内容量
- ▶ 期限表示
- ▶ 保存方法
- ▶ 原産国名
- ▶ 食品関連事業者
- ▶ 製造所等の所在地等
- ▶ 栄養成分の量及び熱量

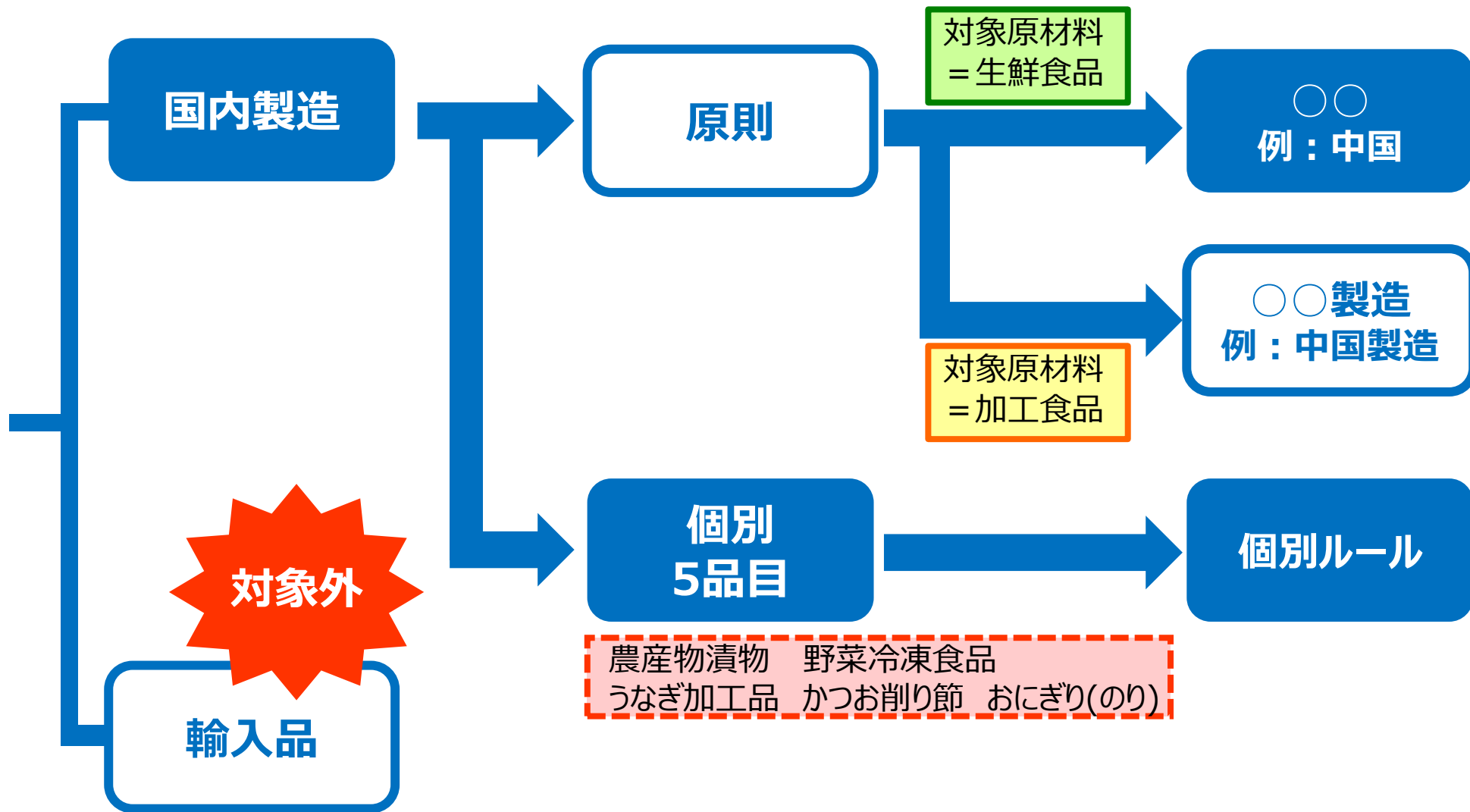
R4. 4. 1~
義務化

名称	焼菓子
原材料名	大豆 (カナダ)、バター、牛乳、砂糖、卵黄 (卵を含む)
添加物	香料、レシチン (大豆由来)
内容量	1本
消費期限	〇〇〇〇年〇〇月〇〇日
保存方法	直射日光を避け常温で保存
販売者	株式会社〇〇製菓 千葉県〇〇市〇〇1-1
製造所	有限会社△△食品 千葉県〇〇郡〇〇町〇〇2-123



栄養成分表示 1本 (25g) 当たり	
熱量	116 kcal
たんぱく質	5 g
脂質	8 g
炭水化物	7 g
食塩相当量	0.1 g

● 原料原産地名



● 原料原産地の表示方法

		対象原材料が生鮮食品	対象原材料が中間加工食品						
記載方法		対象原材料名 (〇〇) <table border="1"> <tr> <td>原材料名</td> <td>豚肉 (国産) ...</td> </tr> </table>	原材料名	豚肉 (国産) ...	対象原材料名 (〇〇製造) <table border="1"> <tr> <td>原材料名</td> <td>小麦粉 (国内製造) ...</td> </tr> </table>	原材料名	小麦粉 (国内製造) ...		
原材料名	豚肉 (国産) ...								
原材料名	小麦粉 (国内製造) ...								
〇〇に入る地名	国産品	「国産」「日本」など国産である旨を表示 国産である旨に代えて次の表示も可 <table border="1"> <tr> <td>農産物</td> <td>都道府県名 その他一般に知られている地名</td> </tr> <tr> <td>畜産物</td> <td>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</td> </tr> <tr> <td>水産物</td> <td>生産（採取及び採捕を含む）した水域の名称 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</td> </tr> </table>	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（採取及び採捕を含む）した水域の名称 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	「国内製造」と表示 都道府県名その他一般に知られている地名による表示も可 例：小麦粉（千葉県製造） 中間加工食品に使用された生鮮食品の産地を表示する場合 × 小麦粉（国産） ○ 小麦粉（小麦（国産））
	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（採取及び採捕を含む）した水域の名称 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	原産国名を表示 ※その他一般に知られている地名の表示は 不可 対象原材料が水産物の場合は、水域名の併記が可能	「〇〇製造」と製造国名を表示 例：小麦粉（アメリカ製造）						

原料原産地の表示方法

原材料名の後ろに表示

原材料名	牛肉 (<u>国産</u>)、たまねぎ、にんじん、…
------	------------------------------

原料原産地名欄を設けて表示

原材料名	牛肉、たまねぎ、にんじん、…
原料原産地名	<u>国産</u> (<u>牛肉</u>)

地名を先に表示する

原材料が複数ある場合には
対象原材料名を表示する

産地が2か国以上ある場合

原則

国別重量順表示

使用割合の高い順に「、」でつなげて表示

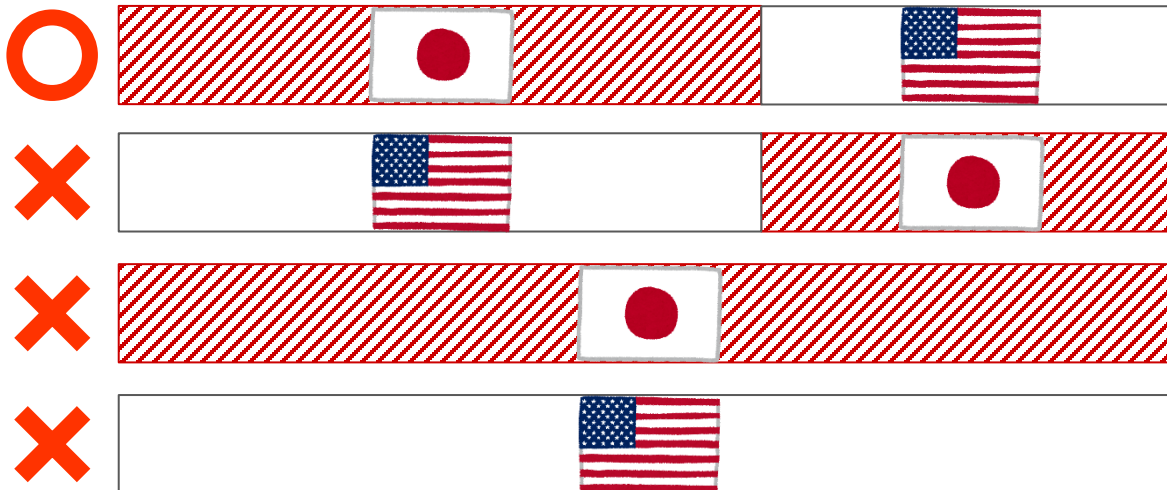
表示例

原材料名

豚肉（国産、アメリカ産）

表示条件

表示している産地はどの時期も**必ず**使用
使用している産地の重量順は**常に固定**



国別重量順表示の例外

例外

又は表示など

国別重量順表示が困難な場合

下記の表示方法でも表示可

名称	表示例	表示の条件		
又は表示	<table border="1"><tr><td>原材料名</td><td>豚肉（国産又はアメリカ産）</td></tr></table> <p>※豚肉の産地は令和〇年の使用実績順</p>	原材料名	豚肉（国産又はアメリカ産）	<ul style="list-style-type: none">表示している全て又は一部の産地を使用表示にない産地は使用していない
	原材料名	豚肉（国産又はアメリカ産）		
大括り表示	<table border="1"><tr><td>原材料名</td><td>豚肉（輸入）</td></tr></table>	原材料名	豚肉（輸入）	<ul style="list-style-type: none">3か国以上の外国の産地の重量順が変動国産品は使用せず、輸入品のみを使用
	原材料名	豚肉（輸入）		
	<table border="1"><tr><td>原材料名</td><td>豚肉（国産、輸入）</td></tr></table> <ul style="list-style-type: none">国産品と輸入品をどの時期も必ず使用国産品と輸入品を比較した場合、重量順が常に固定	原材料名	豚肉（国産、輸入）	
原材料名	豚肉（国産、輸入）			
又は+大括り表示	<table border="1"><tr><td>原材料名</td><td>豚肉（国産又は輸入）</td></tr></table> <p>※豚肉の産地は令和〇年の使用実績順</p>	原材料名	豚肉（国産又は輸入）	<ul style="list-style-type: none">大括り表示でも表示が困難
原材料名	豚肉（国産又は輸入）			

※表中の表示をする際は、**根拠となる資料の保管が必要**

例外表示を行う際の根拠資料

例外表示を行う際は根拠資料の保管が**義務**付けられている

※ 「又は表示」及び「又は+大括り表示」の場合は1～4の資料を、
「大括り表示」の場合は1～3の資料を保管

- 1) 次の事業者が定めた**期間**がいつからいつまでかを示す資料
 - ア) 表示をする時点（製造日）を含む1年間（製造年等）
 - イ) 産地別使用実績（計画）の基礎となる一定期間
- 2) 1のイにおける原産地ごとの**重量順位の変動**や**産地切換え**があることを示す資料
- 3) 使用実績（計画）をどのような**単位**（1製品ごとか、同様の製品単位ごとか等）で計上したか示す資料
- 4) 1のイにおける原産地ごとの**使用割合の順**を示す資料

加工食品の表示

● 22食品群 & 個別5品目

2 2 食品群（重量割合 1 位の生鮮食品の使用割合が 5 0 % 以上の場合のみ）

- | | |
|--|---|
| 1 乾燥きのこ類、乾燥野菜及び乾燥果実 | 1 2 表面をあぶった食肉 |
| 2 塩蔵したきのこ類、塩蔵野菜及び塩蔵果実 | 1 3 フライ種として衣をつけた食肉 |
| 3 ゆで、又は蒸したきのこ類、野菜及び豆類並びにあん | 1 4 合挽肉その他異種混合した食肉 |
| 4 異種混合したカット野菜・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 | 1 5 素干し魚介類、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 |
| 5 緑茶及び緑茶飲料 | 1 6 塩蔵魚介類及び塩蔵海藻類 |
| 6 もち | 1 7 調味した魚介類及び海藻類 |
| 7 いりさや落花生、いり落花生、あげ落花生及びいり豆類 | 1 8 こんぶ巻 |
| 8 黒糖及び黒糖加工品 | 1 9 ゆで、又は蒸した魚介類及び海藻類 |
| 9 こんにゃく | 2 0 表面をあぶった魚介類 |
| 1 0 調味した食肉 | 2 1 フライ種として衣をつけた魚介類 |
| 1 1 ゆで、又は蒸した食肉及び食用鳥卵 | 2 2 4 又は 1 4 に掲げるもののほか、生鮮食品を異種混合したもの |

個別 5 品目

- | | | |
|----------|-----------|------------|
| ① 農産物漬物 | ③ うなぎ加工品 | ⑤ おにぎり（のり） |
| ② 野菜冷凍食品 | ④ かつお削りぶし | |

新しい原料原産地表示の対象外

重量順 1 位の原材料について、以下の法令によって産地の表示が義務付けられている食品は、食品表示基準ではなく、以下の法令に基づいて原料原産地を表示

- ① 「酒税の保全及び酒類業組合等に関する法律」に基づく
「**果実酒等の製法品質表示基準**」

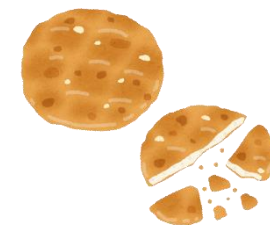
【対象品目】 果実酒等（ワインなど）



- ② 「**米トレーサビリティ法**」 正式名称：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

【対象品目】 米粉等、米菓生地、もち※、だんご、米飯類等、米菓、米こうじ、清酒、単式蒸留しょうちゅう、みりん

※もちのうち、食品表示基準別表第15の1の「(6)もち」に該当する
もちは食品表示基準に従って表示



冠表示における原料原産地情報の提供に関するガイドライン

(制定)平成31年3月29日消食表第147号

● 冠表示の原料原産地表示

「冠表示」を行う食品関連事業者が**自主的に**情報提供する取組を推進

定義

- ① 商品名に**特定の原材料名を冠している表示**
- ② 商品名に近接した箇所に**特定の原材料の使用を特に強調している表示**

情報提供が望まれる可能性が高い例

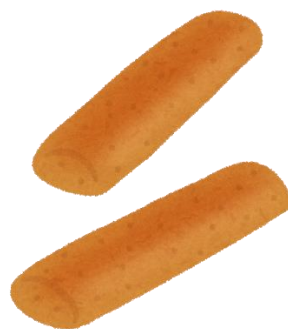
- 1 特定の原材料名を冠した商品名の例
「えび」チャーハン、「牛肉」カレー など
- 2 特定の原材料の使用を特に強調している表示の例
抹茶を「贅沢」に使った、ごまを「ふんだん」に練り込んだ、
「こだわり」の牛肉を使用した、「たっぷり」粒コーン入り など



加工食品の表示

- ▶ 名称
- ▶ 原材料名
- ▶ 添加物
- ▶ アレルゲン表示
- ▶ 原料原産地名
- ▶ 内容量
- ▶ 期限表示
- ▶ 保存方法
- ▶ **原産国名**
- ▶ 食品関連事業者
- ▶ 製造所等の所在地等
- ▶ 栄養成分の量及び熱量

名称	焼菓子
原材料名	大豆（カナダ）、バター、牛乳、砂糖、卵黄（卵を含む）
添加物	香料、レシチン（大豆由来）
内容量	1本
消費期限	〇〇〇〇年〇〇月〇〇日
保存方法	直射日光を避け常温で保存
販売者	株式会社〇〇製菓 千葉県〇〇市〇〇1-1
製造所	有限会社△△食品 千葉県〇〇郡〇〇町〇〇2-123



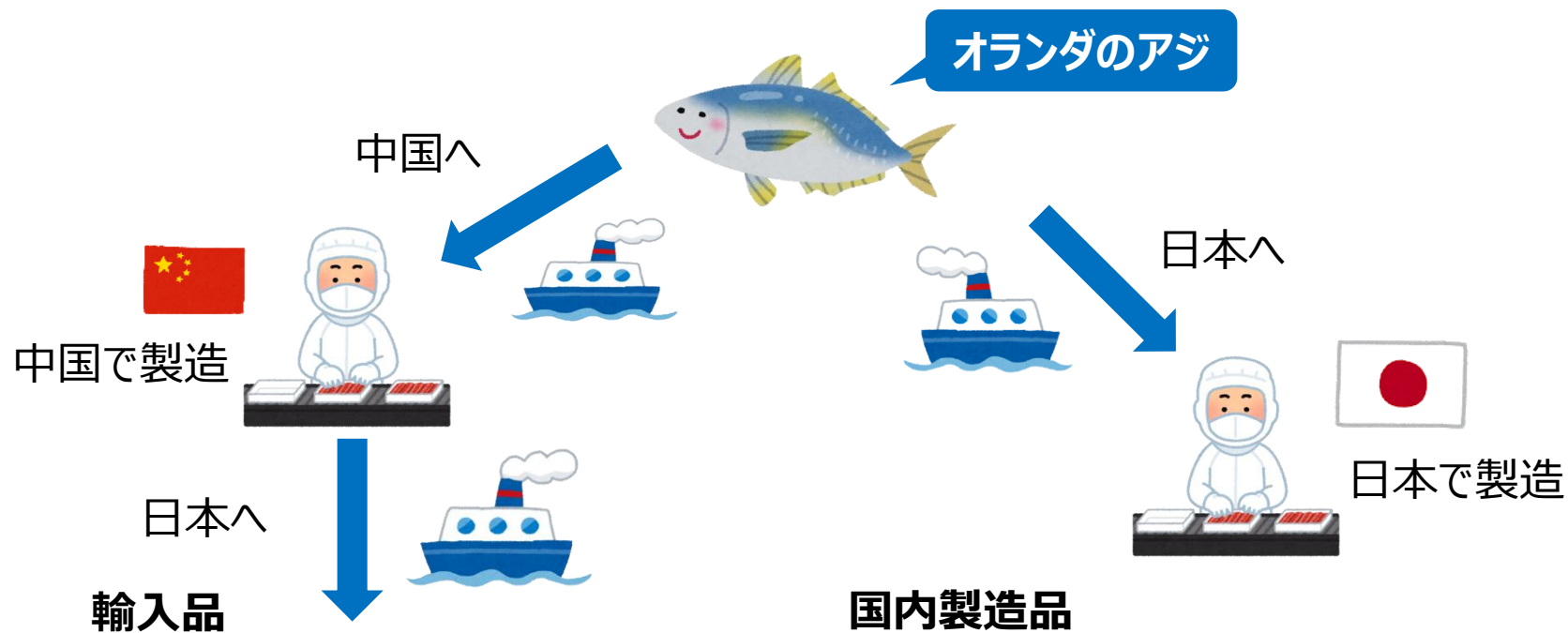
栄養成分表示 1本（25g）当たり	
熱量	116 kcal
たんぱく質	5 g
脂質	8 g
炭水化物	7 g
食塩相当量	0.1 g

加工食品の表示

● 原産国名

表示方法

輸入品に製品の仕入れ先の原産国名を記載



輸入品

名称	あじの開き
原材料名	真あじ、食塩
原産国名	中国

国内製造品

名称	あじの開き
原材料名	真あじ、食塩
原料原産地名	オランダ（真あじ）

加工食品の表示

- ▶ 名称
- ▶ 原材料名
- ▶ **添加物**
- ▶ アレルゲン表示
- ▶ 原料原産地名
- ▶ 内容量
- ▶ 期限表示
- ▶ 保存方法
- ▶ 原産国名
- ▶ 食品関連事業者
- ▶ 製造所等の所在地等
- ▶ 栄養成分の量及び熱量

名称	焼菓子
原材料名	大豆（カナダ）、バター、牛乳、砂糖、卵黄（卵を含む）
添加物	香料、レシチン（大豆由来）
内容量	1本
消費期限	〇〇〇〇年〇〇月〇〇日
保存方法	直射日光を避け常温で保存
販売者	株式会社〇〇製菓 千葉県〇〇市〇〇1-1
製造所	有限会社△△食品 千葉県〇〇郡〇〇町〇〇2-123



栄養成分表示 1本（25g）当たり	
熱量	116 kcal
たんぱく質	5 g
脂質	8 g
炭水化物	7 g
食塩相当量	0.1 g

添加物

食品添加物とは

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

役割

保存性をよくする保存料、酸化防止剤

風味や外観をよくするための甘味料、着色料、香料

製造や加工のために必要な製造用剤 など

種類	定義	品目数	例
指定添加物	安全性と有効性が確認され、国が使用を認めたもの	476品目	安息香酸 ナトリウム
既存添加物	日本において既に長い食経験があるものについて、例外的に使用が認められているもの	357品目	ステビア抽出物、 カテキン
天然香料基原物質	植物、動物を基原とし、着香の目的で使用されるもの	約600品目	イチゴ、クリ、 レモン
一般飲食物添加物	通常、食品として用いられるが、添加物として使用されるもの	約100品目	寒天、 ヨモギ抽出物

(令和6年3月1日時点)

添加物の表示方法

表示方法

- 添加物に占める**重量割合の高い順**に、添加物の**物質名**を表示
- 添加物の事項欄を設けるほかに、「/」、改行などで**原材料と明確に区分する**

表示例

原材料名	牛乳、砂糖、卵黄（卵を含む）、ゼラチン
<u>添加物</u>	乳化剤（大豆由来）、香料、安定剤（増粘多糖類）

添加物の事項欄を設ける

原材料名	牛乳、砂糖、卵黄（卵を含む）、ゼラチン / 乳化剤（大豆由来）、香料、安定剤（増粘多糖類） スラッシュで区分
------	--

添加物の品名、簡略名、類別名

表示方法

- ・ 添加物は、物質名の表示が原則ですが、一部の添加物は、**品名（名称、別名）、簡略名、類別名**のいずれかで表示できる

例

物質名	別名	簡略名、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
β-カロテン	B-カロチン	カロチノイド色素
サッカリンナトリウム	溶性サッカリン	サッカリンNa
食用赤色102号	ニューコクシン	赤色102号、赤102
水酸化カルシウム	消石灰	水酸化Ca

添加物の用途名併記

表示方法

- ・ **8種類**の用途で使用される添加物は、**用途名と物質名を併記**する

	用途名	表示例
1	甘味料	甘味料（ステビア）
2	着色料※	着色料（赤2）
3	保存料	保存料（安息香酸）
4	増粘剤、安定剤、ゲル化剤、糊料※	増粘剤（アラビアガム）
5	酸化防止剤	酸化防止剤（エリソルビン酸）
6	発色剤	発色剤（亜硝酸ナトリウム）
7	漂白剤	漂白剤（二酸化硫黄）
8	防かび剤、防ばい剤	防かび剤（イマザリル）

※「色」の文字を含む場合 ⇒ 「着色料」の用途名を省略可：赤色2号 など

「増粘」の文字を含む場合⇒「増粘剤」「糊料」の用途名を省略可：増粘多糖類 など

添加物の一括名表示

表示方法

- **一括名の定義（目的）及びその添加物の範囲**で使用される添加物は、個々の物質名の代わりに、「**一括名**」を表示することができる

一括名リスト	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	pH調整剤
	乳化剤	膨張剤	

物質名で表示した場合

添加物	イソ吉草酸イソアミル、ピペロナル
-----	------------------

一括名で表示した場合

添加物	香料
-----	----



使用した原材料に添加物が含まれている場合

表示方法

- ・ 複合原材料に使用されている添加物は、複合原材料の括弧内の最後に表示するのではなく、**その食品に使用した他の添加物とまとめて表示する。**



和風ドレッシング

原材料：醸造酢、しょうゆ、食用植物油脂、食塩、ごま



しょうゆの原材料：大豆、小麦、食塩/調味料（アミノ酸等）

原材料名	醸造酢、しょうゆ（大豆、小麦、食塩）、食用植物油脂、食塩、ごま/ <u>調味料（アミノ酸等）</u> 、（一部に大豆・小麦・ごまを含む）
------	--

しょうゆに含まれている添加物を表示

添加物の表示免除

・ 加工助剤

食品の加工の際に添加され、下記のいずれかに該当する場合

- ①完成前に除去されるもの
- ②その食品中に通常含まれる成分と同じ成分に変えられ、その成分を明らかに増加させないもの
- ③食品中に含まれる量が少なく、その成分による影響を及ぼさないもの
例：豆腐の消泡剤（グリセリン酸脂肪エステル）

・ キャリーオーバー

原材料に含まれる添加物で、最終食品においてはその効果を発揮しないもの

例：せんべいの原材料の「しょうゆ」に使われていた安息香酸（保存料）

・ 栄養強化の目的で使用されるもの

同じ物質でも、使用目的によって省略可・不可が分かれる

例：ビタミンC

- ・ 栄養強化目的 ⇒ 省略可
- ・ 酸化防止目的 ⇒ 「酸化防止剤（ビタミンC）」と表示する

※上記に該当しても**アレルギー表示は省略できない（一括表示する）**

加工食品の表示

- ▶ 名称
- ▶ 原材料名
- ▶ 添加物
- ▶ **アレルギー表示**
- ▶ 原料原産地名
- ▶ 内容量
- ▶ 期限表示
- ▶ 保存方法
- ▶ 原産国名
- ▶ 食品関連事業者
- ▶ 製造所等の所在地等
- ▶ 栄養成分の量及び熱量

名称	焼菓子
原材料名	大豆（カナダ） バター、牛乳、砂糖、卵黄（卵を含む）
添加物	香料、レシチン（大豆由来）
内容量	1本
消費期限	〇〇〇〇年〇〇月〇〇日
保存方法	直射日光を避け常温で保存
販売者	株式会社〇〇製菓 千葉県〇〇市〇〇1-1
製造所	有限会社△△食品 千葉県〇〇郡〇〇町〇〇2-123



栄養成分表示 1本（25g）当たり	
熱量	116 kcal
たんぱく質	5 g
脂質	8 g
炭水化物	7 g
食塩相当量	0.1 g

アレルギー表示

- ・ アレルギー = 食物アレルギーの原因となる物質
- ・ 食品表示基準別表第14に掲げられる **「特定原材料」 8品目**

【義務表示】 令和5年3月、特定原材料に「くるみ」が追加（経過措置期間 令和7年3月31日まで）



- ・ 消費者庁の通知で表示が推奨されている **「特定原材料に準ずるもの」 20品目**

【推奨表示】 令和6年3月、特定原材料に準ずるものに「マカダミアナッツ」が追加、「まつたけ」が削除



アレルギーの表示方法

原則

個別表示

個々の原材料・添加物の直後に表示

- ・ 原材料に含まれる場合

原材料名 (○○**を含む**)

※乳の場合 「原材料名 (乳成分を含む) 」

- ・ 添加物に含まれる場合

添加物名 (○○**由来**)

※乳の場合 「添加物名 (乳由来) 」

用途名 (添加物名 : ○○**由来**)

- ・ 2つ以上の特定原材料から構成される原材料 (添加物)

(○○・△△**を含む (由来)**)

表示例

原材料名

小麦粉 (**小麦を含む**)、卵黄 (**卵を含む**)、ブルーベリー、バター (**乳成分を含む**)、砂糖／乳化剤 (**卵由来**)、保存料 (プロピオン酸)

※繰り返しになるアレルギー表示は、省略可 (例では「卵由来」が省略可)

アレルギーの代替表記・拡大表記

次の単語が表示されていれば、個別表示は省略可能

特定原材料	代替表記 (表記方法や言葉が違うが、特定原材料と同じものであると理解できる表記)	拡大表記 (表記例) (特定原材料名、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 マツバガニ カニシューマイ
小麦	こむぎ コムギ	小麦粉 こむぎ胚芽
そば	ソバ	そば粉 そばがき
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 ガーリックバター プロセスチーズ 乳糖 乳たんぱく 生乳 牛乳 濃縮乳 加糖れん乳 調整粉乳
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
くるみ	クルミ	くるみパン くるみケーキ

※「卵白」「卵黄」は、卵を含んでいるが、事故防止のため、拡大表記による含む旨の表示を省略できない
⇒「卵白 (卵を含む)」「卵黄 (卵を含む)」と表示する。

アレルギーの表示方法

例外

一括表示

原材料名欄の最後にまとめて表示

- ・ **個別表示によりがたい場合**や**個別表示がなじまない場合**などは、一括表示も可能
- ・ 特定原材料等そのものが原材料として表示されている場合や、代替表記等で表示されているものも含め、**当該食品に含まれる全ての特定原材料等**について、原材料欄の最後に **（一部に○○・○○…を含む）** と表示
- ・ 個別表示と一括表示を組み合わせて使用することはできない。

【例】

原材料名	小麦粉、卵黄、ブルーベリー、バター、砂糖／乳化剤、保存料（プロピオン酸）、 （一部に小麦・卵・乳成分を含む）
------	---

原材料名にアレルギーが入っていても
一括表示の場合は再度**表示が必要**

アレルギーの表示方法

コンタミネーション

食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せずして**最終加工食品に混入（コンタミネーション）**してしまう場合がある。

コンタミネーション防止対策の徹底を図ってもコンタミネーションの可能性が排除できない場合には、注意喚起表示を**推奨**している。（**一括表示の枠外**）

表示例

- ・ 同一製造ライン使用によるコンタミネーション
「本品製造工場では〇〇（特定原材料等）を含む製品を生産しています。」
- ・ 原材料の採取方法によるコンタミネーション
「本製品で使用しているしらすは、かに（特定原材料等）が混ざる漁法で採取しています。」

※ 「可能性表示」（入っているかもしれません）は不可

加工食品の表示

- ▶ 名称
- ▶ 原材料名
- ▶ 添加物
- ▶ アレルゲン表示
- ▶ 原料原産地名
- ▶ **内容量**
- ▶ 期限表示
- ▶ 保存方法
- ▶ 原産国名
- ▶ 食品関連事業者
- ▶ 製造所等の所在地等
- ▶ 栄養成分の量及び熱量

名称	焼菓子
原材料名	大豆（カナダ）、バター、牛乳、砂糖、卵黄（卵を含む）
添加物	香料、レシチン（大豆由来）
内容量	1本
消費期限	〇〇〇〇年〇〇月〇〇日
保存方法	直射日光を避け常温で保存
販売者	株式会社〇〇製菓 千葉県〇〇市〇〇1-1
製造所	有限会社△△食品 千葉県〇〇郡〇〇町〇〇2-123



栄養成分表示 1本（25g）当たり	
熱量	116 kcal
たんぱく質	5 g
脂質	8 g
炭水化物	7 g
食塩相当量	0.1 g

内容量

表示方法

重量 (g、kg) ・ 体積 (mL、L) ・ 数量 (個数等) を表示



内容量	4枚
-----	----

注意1

固形物に充てん液を加えた缶詰・瓶詰

固形量と内容総量の質量を表示



固形量	250g ← 桃の質量
内容総量	450g ← 桃+シロップの質量

注意2

特定商品

計量法で定められた単位で表示

精米 ⇒ 質量



10kg

しょうゆ ⇒ 体積



1000ml

加工食品の表示

- ▶ 名称
- ▶ 原材料名
- ▶ 添加物
- ▶ アレルゲン表示
- ▶ 原料原産地名
- ▶ 内容量
- ▶ **期限表示**
- ▶ **保存方法**
- ▶ 原産国名
- ▶ 食品関連事業者
- ▶ 製造所等の所在地等
- ▶ 栄養成分の量及び熱量

名称	焼菓子
原材料名	大豆（カナダ）、バター、牛乳、砂糖、卵黄（卵を含む）
添加物	香料、レシチン（大豆由来）
内容量	1本
消費期限	〇〇〇〇年〇〇月〇〇日
保存方法	直射日光を避け常温で保存
販売者	株式会社〇〇製菓 千葉県〇〇市〇〇1-1
製造所	有限会社△△食品 千葉県〇〇郡〇〇町〇〇2-123



栄養成分表示 1本（25g）当たり	
熱量	116 kcal
たんぱく質	5 g
脂質	8 g
炭水化物	7 g
食塩相当量	0.1 g

期限表示（消費期限・賞味期限）

- ・ **消費期限**：定められた方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他品質の劣化に伴い**安全性を欠くこととなるおそれがない**と認められる期限
- ・ **賞味期限**：定められた方法により保存した場合において、**期待される全ての品質の保持が十分に可能である**と認められる期限

表示方法

- ・ **年月日**（賞味期限が3か月を超える場合は、年月も可）
- ・ 期限表示を欄外に表示する場合は、表示箇所を具体的に記載（例：枠外上部に表示）

消費期限	令和7年1月15日	07.1.15	2025.1.15	25.1.15
------	-----------	---------	-----------	---------

※ 品質の劣化が極めて少ないものとして、冷菓、アイスクリーム類、砂糖、食塩、酒類等は省略可能

保存方法

表示方法

- **開封前**の保存方法を、食品の特性に従って、**具体的に**表示
例 「10℃以下で保存」、「直射日光を避け常温保存」
- 食品衛生法の規定により、**保存基準**が定められたものは、その基準に従って表示
例 食肉：10℃以下、即席めん類：直射日光を避けて保存
冷凍食品：-15℃以下
- 条件が常温保存のみものは表示を省略できる。
ただし、乳・乳製品については、省略できないので、「常温保存可能品」と表示

表示例

保存方法

要冷蔵（10℃以下）

加工食品の表示

- ▶ 名称
- ▶ 原材料名
- ▶ 添加物
- ▶ アレルゲン表示
- ▶ 原料原産地名
- ▶ 内容量
- ▶ 期限表示
- ▶ 保存方法
- ▶ 原産国名
- ▶ **食品関連事業者**
- ▶ 製造所等の所在地等
- ▶ 栄養成分の量及び熱量

名称	焼菓子
原材料名	大豆（カナダ）、バター、牛乳、砂糖、卵黄（卵を含む）
添加物	香料、レシチン（大豆由来）
内容量	1本
消費期限	〇〇〇〇年〇〇月〇〇日
保存方法	直射日光を避け常温で保存
販売者	株式会社〇〇製菓 千葉県〇〇市〇〇1-1
製造所	有限会社△△食品 千葉県〇〇郡〇〇町〇〇2-123



栄養成分表示 1本（25g）当たり	
熱量	116 kcal
たんぱく質	5 g
脂質	8 g
炭水化物	7 g
食塩相当量	0.1 g

食品関連事業者

食品関連事業者 = 表示内容に責任を有する者

表示方法

食品関連事業者の**氏名・名称**及び**住所**を表示

製造者・加工者・ 販売者・輸入者	〇〇株式会社 千葉県〇〇市〇〇町△△-△
---------------------	-------------------------

項目名

製造者 = 製品を製造した場合

加工者 = 切断、冷凍、小分け包装等の加工をした場合

販売者 = 食品を販売する場合

輸入者 = 食品を輸入し、そのまま販売する場合

加工者と製造者について

加工

= **本質は保持させつつ、新たな属性を付加すること**

加工行為を行う前後で、本質の変更を及ばさない程度の行為

【例示】 切断 整形 選別 破碎 混合 盛り合わせ

小分け 骨取り 表面を炙る 冷凍 解凍 結着防止

加塩（元々塩味のものに対して塩を加える行為）

製造

= **本質的に異なる、新たな物を作り出すこと**

加工以外の行為



加工者

製造者

同一事業者が
切断した場合

製造者

別事業者が
切断した場合

加工者

加工食品の表示

- ▶ 名称
- ▶ 原材料名
- ▶ 添加物
- ▶ アレルゲン表示
- ▶ 原料原産地名
- ▶ 内容量
- ▶ 期限表示
- ▶ 保存方法
- ▶ 原産国名
- ▶ 食品関連事業者
- ▶ **製造所等の所在地等**
- ▶ 栄養成分の量及び熱量

名称	焼菓子
原材料名	大豆（カナダ）、バター、牛乳、砂糖、卵黄（卵を含む）
添加物	香料、レシチン（大豆由来）
内容量	1本
消費期限	〇〇〇〇年〇〇月〇〇日
保存方法	直射日光を避け常温で保存
販売者	株式会社〇〇製菓 千葉県〇〇市〇〇1-1
製造所	有限会社△△食品 千葉県〇〇郡〇〇町〇〇2-123



栄養成分表示 1本（25g）当たり	
熱量	116 kcal
たんぱく質	5 g
脂質	8 g
炭水化物	7 g
食塩相当量	0.1 g

製造所等の所在地等

	表示事項	
原則	製造所・加工所の 所在地	製造者・加工者の 氏名・名称
輸入品	輸入業者の営業所の 所在地	輸入業者の 氏名・名称
乳	乳処理場の 所在地	乳処理業者の 氏名・名称

※製造所等：**最終的に衛生状態を変化させる製造等が行われた場所**

- 所在地：都道府県名から住居表示に従って住居番号まで表示
※政令指定都市・県庁所在地の場合は、県名を省略可能
- 氏名・名称：個人は、個人の氏名 **屋号のみは不可**
法人は、法人名 ※株式会社を(株)、合名会社を(名)等と省略可
- 食品関連事業者の表示内容と同一の場合は、省略できる。

製造所	〇〇株式会社 千葉県〇〇市〇〇町△△-△
-----	-------------------------

製造所等の所在地等

食品関連事業者と製造者等が異なる場合

「製造所等の所在地、製造者等の氏名・名称」は「食品関連業者」に
近接して表示する。

表示例

販売者	〇〇株式会社 千葉県〇〇市〇〇町△△-△
-----	-------------------------

製造所※ ■ ■ 株式会社
茨城県〇〇郡〇〇町△-△

販売者	〇〇株式会社 千葉県〇〇市〇〇町△△-△
-----	-------------------------

製造所
※ ■ ■ 株式会社
茨城県〇〇郡〇〇町△-△

① 製造者を一括表示の枠外に表示

→販売者が表示責任者

② 製造者を一括表示の枠内に表示

→どちらが表示責任者なのか合意しておく

※「製造者」、「製造場所」等の製造した場所がわかるような事項名も可

製造所固有記号

- ・ 「同一製品を2か所以上で製造している場合」に、製造所の所在地及び製造者の氏名・名称を**製造所固有記号**により代替できる。
- ・ 固有記号を使用する際には、次の①～③のいずれかの表示が必要
 - ① 製造所所在地等の情報提供を求められたときの連絡先
 - ② 製造所固有記号が表す製造所の情報を掲載したウェブサイトのアドレス（二次元コード等も可）
 - ③ 固有記号が表す全ての製造所所在地等
- ・ 消費者庁に届出をして、固有記号を取得（5年ごとに更新）

固有記号の前に「+」を付ける

販売者	〇〇株式会社 +HK 千葉県〇〇市〇〇町△△-△	
-----	------------------------------------	---

① 製造所の情報は下記までお問い合わせください。
043-〇〇〇-〇〇〇〇

③ 製造所固有記号
HK：北海道工場 北海道…
TH：東北工場 宮城県…

製造所固有記号

同一製品を2か所以上で製造している場合とは？

・ 製造所固有記号の届出時に、次の2つの要件を満たすもの

① 2以上の製造所が、それぞれ、食品の衛生状態を最終的に変化させる場所である

② 製造所固有記号の使用によって包材が共有化されること

同一製品とは、**同一の規格で同一の包材**を使用した製品をいう

「同一の規格」：その製品の原材料や添加物の配合、内容量等、通常包材に表示される内容が同一であること

「同一の包材」：包材のうち、いわゆるデザイン部分が同一であることはもちろん、いわゆる表示部分についても同一であること

製造所固有記号

同一製品を2か所以上で製造している場合とは？

問1：1つの製品の製造工程が、2つの工場にまたがる場合は？

例) カブをA工場でカットし、B工場で漬物に仕上げる。

(答)

最終的に衛生状態を変更させるのは「B工場」1か所であるため、製造所固有記号は使用できない。

問2：内容は同じだが、包材が違う製品を作る場合は？

例) 通常品をA工場、季節限定品をB工場で製造する。

(答)

包材を共有しておらず、同一製品ではないため、製造所固有記号は使用できない。

加工食品の表示

- ▶ 名称
- ▶ 原材料名
- ▶ 添加物
- ▶ アレルゲン表示
- ▶ 原料原産地名
- ▶ 内容量
- ▶ 期限表示
- ▶ 保存方法
- ▶ 原産国名
- ▶ 食品関連事業者
- ▶ 製造所等の所在地等
- ▶ **栄養成分の量及び熱量**

名称	焼菓子
原材料名	大豆（カナダ）、バター、牛乳、砂糖、卵黄（卵を含む）
添加物	香料、レシチン（大豆由来）
内容量	1本
消費期限	〇〇〇〇年〇〇月〇〇日
保存方法	直射日光を避け常温で保存
販売者	株式会社〇〇製菓 千葉県〇〇市〇〇1-1
製造所	有限会社△△食品 千葉県〇〇郡〇〇町〇〇2-123



栄養成分表示 1本（25g）当たり	
熱量	116 kcal
たんぱく質	5 g
脂質	8 g
炭水化物	7 g
食塩相当量	0.1 g

栄養成分の量及び熱量

対象：容器包装に入れられた加工食品

表示内容：1単位（100gや1包装など）当たりの
熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、食塩相当量

表示値の求め方：分析による方法、
データベース等の値
を用いて計算による方法など

栄養成分表示 1本(25g)当たり	
熱量	116 kcal
たんぱく質	5 g
脂質	8 g
炭水化物	7 g
食塩相当量	0.1 g

※合理的な推定により得られた一定の値を表示する場合は、「この表示値は、目安です。」又は「推定値」の文言を近接した場所に表示し、栄養成分表示の設定の**根拠資料**を保管する。

個別的義務表示

- ・食品の特定に応じて必要な表示事項が定められてる食品

食品(抜粋)	表示事項
即席めん	油脂で処理した旨
食肉製品	原料肉名、殺菌方法、乾燥食肉製品である旨、非加熱食肉製品である旨、水素イオン指数及び水分活性、特定加熱食肉製品である旨、水分活性、加熱食肉製品である旨、容器包装に入れた後加熱殺菌したもののか・加熱殺菌した後容器包装に入れたもののかの別
乳	種類別、殺菌温度及び時間、主要な原料名並びに含まれる無脂乳固形分及び乳脂肪分の重量百分率、含まれる乳脂肪分の重量百分率、常温での保存が可能である旨及び常温で保存した場合における賞味期限である旨の文字を冠したその年月日
生かき	生食用であるかないかの別、採取された水域
ふぐを原材料とするふぐ加工品	ロットが特定できるもの、原料ふぐの種類、漁獲水域名、生食用であるかないかの別、生食用である旨
冷凍食品	飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別、凍結させる直前に加熱されたものであるかどうかの別、生食用であるかないかの別

6. 禁止事項

食品表示基準の主な禁止事項（第9条）

表示すべき事項の内容と矛盾する用語

原材料名にさばと記載しながら、実際にはあじを使用

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

松坂牛使用と表示しながら、実際には交雑種を使用

製品の品質又はその内容物を誤認させるような文字、絵、写真その他の表示

ふさおとめちゃんを表示しながら、コシヒカリを使用



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

中国産の梅を使って和歌山県で製造した梅干しに
「紀州産梅干し」と表示

食品添加物の不使用表示に関するガイドライン

- ・食品添加物の不使用表示に関して、消費者に**誤認等を与えない**よう留意が必要な具体的事項をまとめたもの
- ・食品添加物の不使用表示を一律に禁止するものではない
- ・事業者が**表示禁止事項**に当たるか否か**自己点検**を行う際に用いることができるもの

類型	項目	例
1	単なる「無添加」の表示	単に「無添加」とだけ記載した表示のうち、無添加となる対象が消費者にとって不明確な表示
2	食品表示基準に規定されていない用語を使用した表示	人工甘味料不使用
3	食品添加物の使用が法令で認められていない食品への表示	清涼飲料水にソルビン酸不使用
4	同一機能・類似機能を持つ食品添加物を使用した食品への表示	既存添加物の着色料を使用した食品に、○○着色料が不使用
5	同一機能・類似機能を持つ原材料を使用した食品への表示	原材料として、アミノ酸を含有する抽出物を使用した食品に、調味料を使用していない旨を表示
6	健康、安全と関連付ける表示	体に良いことの理由として無添加・不使用表示
7	健康、安全以外と関連付ける表示	おいしい理由として無添加・不使用表示
8	食品添加物の使用が予期されていない食品への表示	同種の製品で一般的に着色料が使用されておらず、かつ、食品元来の色を呈している食品に、「着色料不使用」と表示
9	加工助剤、キャリアーオーバーとして使用されている（又は使用されていないことが確認できない）食品への表示	原材料の一部に保存料を使用しながら、最終製品に「保存料不使用」と表示
10	過度に強調された表示	商品の多くの箇所、過剰に目立つ色で、○○を使用していない旨を記載する

他の法律に基づく禁止事項

健康増進法…健康保持増進効果等の虚偽誇大広告の禁止

食品衛生法…虚偽・誇大な表示・広告等の禁止

医薬品医療機器等法…医薬品的な効能効果の表示禁止

J A S 法…非認証食品への「有機」表示の禁止

景品表示法…不当表示・優良誤認の禁止

不正競争防止法…事業者間の誤認・虚偽表示の禁止

他法令について

法律の適用範囲

景品表示法 健康増進法 食品衛生法 等

【広告や表示全般】

商品の容器包装、チラシ、CM
ホームページ、口頭説明 など



食品表示法

【食品への表示のみ】

横断的義務表示
個別的義務表示
推奨表示
任意表示



自主回収の届出について

食品の自主回収（リコール）の届出

【概要】

- ・ 食品等の**自主回収（リコール）**を行った場合、管轄の自治体への**届出を義務化**
- ・ 届出された情報は、「**食品衛生申請等システム**」に掲載される。
- ・ 掲載されている情報はだれでも閲覧可能。

【届出対象】

- ・ 食品衛生法違反（腸管出血性大腸菌など）
- ・ **食品表示法違反(アレルギー、消費期限等の安全性に関する表示の欠落や誤り)**
- ・ 届出されたリコール情報は、クラス分けされて公表される。

	食品衛生法	食品表示法
CLASS I	喫食により重篤な健康被害又は死亡の原因となり得る可能性が高い場合 (腸管出血性大腸菌に汚染された生食用野菜など)	喫食により直ちに消費者の生命又は身体に対する危害の発生の可能性が高いもの
CLASS II	喫食により重篤な健康被害又は死亡の原因となり得る可能性が低い場合 (一般細菌数などの成分規格不適合の食品など)	喫食により消費者の生命又は身体に対する危害の発生の可能性があるものであって CLASS I に分類されないもの
CLASS III	喫食により健康被害の可能性がほとんど無い場合 (添加物の使用基準違反など)	

- ・ **アレルギー（特定原材料に準ずる品目も含む）**
- ・ **L-フェニルアラニン化合物を含む旨に関する表示**

- ・ **保存の方法**
- ・ **消費期限、賞味期限 など**

事業者の皆さまへ

令和3年6月1日から
食品等の自主回収を行った場合の届出が義務化されます！

改正食品衛生法と改正食品表示法に基づき、食品等の自主回収（リコール）を行った場合、管轄の自治体へ届出することが義務化されます。

- 届出義務化の時期 **令和3年6月1日から**
- 届出方法 原則オンライン上のシステムを使用（詳細は裏面）
- 届出情報の取り扱い 国のシステムで一元的に管理され、公表されます。

報告対象

● 食品衛生法違反または違反のおそれ

(1) 食品衛生法に違反する食品等

腸管出血性大腸菌により汚染された生食用食品、アフラトキシン等発がん性物質に汚染された食品等。

(2) 食品衛生法違反のおそれがある食品等

違反食品等の原因と同じ原料を使用している、製造方法、製造ラインが同一であることで汚染が生じている等として、事業者が違反食品等と同時に回収する食品等をいうこと。

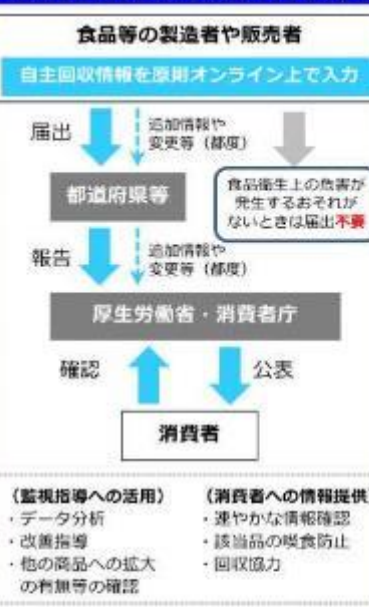
● 食品表示法違反

アレルギーや消費期限等の安全性に関する表示の欠落や誤り。

自主回収を行った食品等を自治体でクラス分類して報告

	食品衛生法	食品表示法
CLASS I	喫食により重篤な健康被害又は死亡の危険となり得る可能性が高い場合（腸管出血性大腸菌に汚染された生食用野菜など）	喫食により重篤な健康被害又は死亡の危険となり得る可能性が高いもの。
CLASS II	喫食により重篤な健康被害又は死亡の危険となり得る可能性が低い場合（一過性腹痛などの成分規格不適合の食品など）	喫食により重篤な健康被害又は死亡の危険となり得る可能性が低いもの。
CLASS III	喫食により健康被害の可能性がほとんどない場合（摂取量の使用基準違反など）	

届出から公表までの基本的な流れ



● 食品等の自主回収をしたら必ず届出が必要ですか？

届出が義務づけられる自主回収は以下の場合[※]です。

- ・ 大腸菌による汚染や硬質異物の混入等（食品衛生法違反または違反のおそれ）
- ・ アレルギーや消費期限等の安全性に関する表示の欠落や誤り（食品表示法違反）

※ 食品衛生上の危害が発生するおそれがない場合として厚生労働省令・内閣府令等で定めるときを除きます。法律上の問題のない単なる商品の入れ間違いなどの情報は、行政が事故情報として把握・公表する理由に乏しく、むしろ健康被害に結びつく情報を埋没させる懸念があることから届出の対象としていません。

厚生労働省 医薬・生活衛生局 食品監視安全課
〒100-8916 東京都千代田区霞が関1-2-2
中央合同庁舎第5号館
電話 03-5253-1111（代）

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 03-3507-8800（代）

食品衛生申請等システムの利用方法

Step 0 食品衛生申請等システムへアクセス

【URL】

<https://ifas.mhlw.go.jp/faspte/page/login.jsp>



PCでのアクセスを推奨します。

スマートフォンの場合は、右の画面が出ますので、PC画面が確認できるようにスマートフォン用表示をデスクトップ用表示に切り替えてください。

iPhone (Safari) の場合

ツールバーのAボタンをタップし、「デスクトップ用Webサイトを表示」をタップするとPC用ページが表示されます。

Android (Chrome) の場合

Chrome から目的のページを開き、右上にある三本線のボタン[メニュー]ボタンをタップします。「PC版サイトを見る」で切り替えます。

Step 1 食品等事業者情報登録（初回のみ）

G BizIDまたは食品等事業者のアカウントを作成し、IDとパスワードを取得します。

G BizIDは、1つのID・パスワードで様々な行政サービスにログインできるサービスです。

通常のアカウント作成を選択すると、他の行政サービスでは利用できませんので、G BizIDの取得を推奨します。

① 上記URLまたはQRコードから食品衛生申請等システムへアクセス



② G BizIDの作成またはアカウント作成を選択



③ 必要情報を入力し、登録



- 担当者基本情報
氏名、住所、連絡先等
- 食品等事業者基本情報
会社名、住所、連絡先等

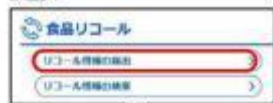
Step 2 届出の手続き方法

① ログインIDとパスワードを入力し、ログイン

※表面に記載のURLまたはQRコードからアクセス



② 申請したい項目（リコール情報の届出）を選択



③ 製造所や商品情報を入力



④ 申請（届出）

※ 届出の内容について、管轄の自治体から問い合わせをすることがあります。

【食品衛生申請等システムに関するお問合わせ】

厚生労働省のホームページに記載のヘルプデスクにお問い合わせください。

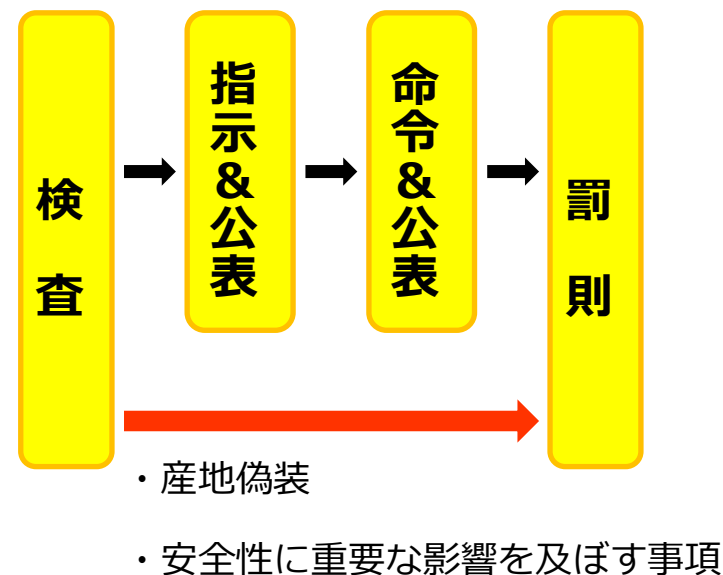
https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/shokuhin/index.html



7. 罰則、違反事例

食品表示法に違反したら

- ・違反の疑い ⇒ 国や県が立入検査等
- ・違反を確認 ⇒ 指示・公表
従わないと命令へ
- ・産地表示違反、安全性表示違反、
回収命令違反等はいきなり罰則も



違反内容	罰則	
	個人	法人
命令違反	1年以下の懲役又は100万円以下の罰金	
産地表示	2年以下の懲役又は200万円以下の罰金	1億円以下の罰金
安全性表示	2年以下の懲役又は/及び200万円以下の罰金	
回収命令違反 業務停止命令違反	3年以下の懲役又は/及び300万円以下の罰金	3億円以下の罰金

千葉県の商品表示法の指示・命令

指示公表年月	違反内容
平成28年3月 (品質)	販売業者Aが販売する中国産ショウガに「千葉県八街市産」と事実と異なる 原産地 が表示されていたことを確認したため、Aに対し、食品表示法第6条第1項の規定による改善指示を行った。
平成28年3月 (品質)	製造業者Aが、外国産小麦を原料として群馬県内で製粉された小麦粉を使用したバターロールの原材料名に、「小麦粉(北海道産)」と事実と異なる 原料原産地 を表示して販売したことを確認したため、Aに対し、食品表示法第6条第1項の規定による改善指示を行った。
平成28年4月 (品質)	製造業者Aが製造し販売した缶詰製品の原料として使用したイワシ、サバ及びサンマの 原産地 について、事実と異なる表示がされていたことを確認したため、Aに対し、食品表示法第6条第1項の規定による改善指示を行った。
平成29年7月 (衛生)	製造業者Aが製造し販売したドレッシングに、 アレルギー （落花生）が含まれているにもかかわらず、アレルギー表示せずに販売したことが判明したことから、Aに対し、食品表示法第6条第8項の規定に基づき当該食品の回収等を命じた。
令和2年11月 (衛生)	製造業者Aが製造、販売した生菓子に、 アレルギー （乳成分）が含まれているにもかかわらず、アレルギー表示をせずに販売したことが判明したことから、Aに対し、食品表示法第6条第8項の規定に基づき当該食品の回収等を命じた。
令和3年6月 (品質)	製造業者Aが95パーセント以上が中国産である干ひじきを原材料として加工したひじきであるにもかかわらず、 原料原産地名 を「ひじき（鹿児島県産）」と表示して販売していたことを確認したためAに対し、食品表示法第6条第1項の規定に基づく改善指示を行った。

8. 問合せ先

(参考) 項目別担当一覽

品質事項 (酒類を除く) (環境農業推進課、 農業事務所、水産事務所等)	衛生事項 (保健所)	保健事項 (保健所)
名称	名称	
原材料名		
原料原産地名		
	添加物	
	アレルギー	
遺伝子組換え	遺伝子組換え	
内容量		
	期限表示	
	保存方法	
原産国名、原産地 (生鮮)		
食品関連事業者		
	製造所等	
		栄養成分表示
個別表示 (玄米・精米等)	個別表示 (ふぐ、生かき等)	特保・機能性表示食品