

これまで食品の表示は、食品衛生法、JAS 法(日本農林規格等に関する法律)、健康増進法などの法律に規定されていましたが、平成27年4月1日に、これら3法が統合され、包括的かつ一元的な制度として「食品表示法」が施行されました。

具体的な表示ルールは、「食品表示基準」において定められており、食品表示基準に従った表示がされていない場合、その食品を販売してはならないことになっています。

1 名称

一般的な名称を表示します。

2 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します。

3 原料原産地名

原材料に占める重量割合が最も高い原材料の原産地を、原材料名に対応させて表示します。

★ 4 添加物

加工食品に使用した食品添加物は、重量の割合の高い順に物質名を表示することが原則ですが、簡略名や類別名、一括名による表示も認められています。また、一部の添加物については、用途名を併記します。

さらに、添加物は「/」や改行、添加物欄を設けるなどにより原材料と明確に分けて表示します。

5 アレルゲンを含む食品の表示

食物アレルギー症状を引き起こす食品のうち、特に発症数、重篤度を考慮して、表示する必要性の高い食品(8品目)を「特定原材料」として表示が義務付けられています。また、「特定原材料に準ずるもの」(20品目)の表示が推奨されています。(令和8年1月現在)

特定原材料 (8品目)	えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生(ピーナッツ)	義務表示
特定原材料に 準ずるもの (20品目)	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、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、 マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン	任意表示

* 特定原材料に準ずるものであった「カシューナッツ」が特定原材料に追加され、特定原材料に準ずるものに「ピスタチオ」が追加される予定です。

原則として、個々の原材料又は添加物の後ろにかっこを付して個別表示します。
なお、個別表示がなじまない場合などには、一括表示も可能となっています。

○アレルギーを含む食品の表示例(下線部)

食品名	表示例
焼き肉のたれ (個別表示の例)	しょうゆ(<u>大豆・小麦を含む</u>)、砂糖、たまねぎ、トマト、にんにく、植物油(<u>ごまを含む</u>)、唐がらし、黒こしょう/調味料(アミノ酸等)、保存料(安息香酸Na)
ポテトサラダ (一括表示の例)	じゃがいも、にんじん、ハム、マヨネーズ、蛋白加水分解物/調味料(アミノ酸)、発色剤(亜硝酸Na)、リン酸Na、(<u>一部に卵・大豆・豚肉を含む</u>)

6 内容量

内容重量、内容体積又は内容数量を、単位(kg、L、個など)を明記して表示します。


7 保存方法

開封前の保存方法を食品の特性に従って表示します。ただし、食品衛生法第13条第1項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します。

8 期限表示

消費期限又は賞味期限を「年月日」の順で表示します。

消費期限	品質の劣化に伴い安全性を欠くこととなる恐れがないと認められる期限
賞味期限	すべての品質の保持が十分に可能であると認められる期限

 消費者庁 製造所固有記号制度届出データベース



★9 遺伝子組換え食品の表示

遺伝子組換え表示の対象農産物(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、からしな)とその加工食品の一部は、次の表の区分により表示します。

加工食品については、主な原材料(原材料の重量に占める割合の高い原材料の上位3位までのもので、かつ、原材料及び添加物の重量に占める割合が5%以上であるもの)である場合に表示が義務付けられており、原材料名の次にかっこを付して表示します。

区分	表示	
① 分別生産流通管理が行われた遺伝子組換え食品を原材料とする場合	「遺伝子組換え」など	義務表示
② 遺伝子組換えと非遺伝子組換えが分別されていない農産物を原材料とする場合	「遺伝子組換え不分別」など	義務表示
③ 分別生産流通管理が行われ、意図せざる混入を5%以下に抑えている対象農産物を原材料とする場合	「分別生産流通管理済み」など	任意表示
④ 分別生産流通管理が行われ、遺伝子組換えの混入がないと認められる対象農産物を原材料とする場合	「遺伝子組換えでない」、 「非遺伝子組換え」など	任意表示

10 食品関連事業者

表示内容に責任を有する者(販売者、製造者、加工者、輸入者)の氏名又は名称及び住所を表示します。



11 製造所(加工所)の表示

製造者(加工者)の氏名又は名称を表示します。個人の場合は個人名を、法人の場合は法人名を表示し、屋号のみの表示は認められません。

また、製造所(加工所)の所在地を都道府県名から住居表示に従って住居番号まで表示します。

🔗 製造所固有記号

原則として同一製品を2か所以上の製造所で製造する場合において、「製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称」の表示をあらかじめ消費者庁長官に届け出た製造所固有記号の表示をもって代えることができます。

 消費者庁 食品の期限表示に関する情報	
--	---

12 栄養成分表示

熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、食塩相当量の5項目を表示します。

13 表示例

加工食品(国内製造された菓子)

名称	焼菓子
原材料名	大豆(カナダ、分別生産流通管理済み)、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
賞味期限	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してください。
販売者	〇〇商事株式会社 千葉県〇〇市〇〇1-1
製造者	有限会社△△食品 千葉県△△市△△2-2

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

この表示値は目安です。

14 外食・中食における食物アレルギーに関する情報提供について

容器包装に入れられた加工食品に特定原材料のアレルゲン表示が義務付けられている一方、外食・中食は情報提供が義務付けられていません。

食物アレルギーを有する患者の選択肢を広げ、生活の充実につなげるために、外食・中食事業者における食物アレルギーに関する情報提供の取り組みが求められています。

(1) メニュー表、値札、ホームページなどによる情報提供

メニュー表などにより、提供する食品に含まれるアレルゲンの情報を提供します。

メニューの更新時には、メニュー表などにも必ず最新のアレルギー情報が反映されるようにし、情報更新日を明記します。

(2) 口頭での説明による情報提供

注文受付時に患者が有する食物アレルギーを確認し、提供する食品に含まれるアレルゲンの情報提供を行います。また、店頭等に「食物アレルギーをご心配のお客様は、お気軽に店員にお問い合わせください」などと掲示し、患者が相談しやすいような環境づくりに努めます。


○ 注意点

提供する食品に含まれるアレルゲンを常に把握し、最新かつ正確な情報提供ができるようにします。正確な情報提供の範囲を決めて対応を始めることも方法の一つです（「定番メニューだけ」「卵・乳・小麦だけ」など）。


食物アレルギーに関する問合わせには、正しい知識を持った従業員が対応します。また、担当者が不在の場合はあいまいな回答はせず、「わからない」と回答しましょう。

同じ調理器具の使用や、厨房内で粉が舞うこと等により、アレルゲンが意図せず混入（コンタミネーション）する可能性があります。コンタミネーションを完全に防ぐことは難しく、アレルギー症状がでる量には個人差もあるため、店舗の状況を伝えた上で「食べられる/食べられない」の判断はお客様にさせていただくようにしましょう。

15 参考資料

 千葉県 正しい食品表示を(はじめての食品表示)



 消費者庁 食物アレルギー表示に関する情報

