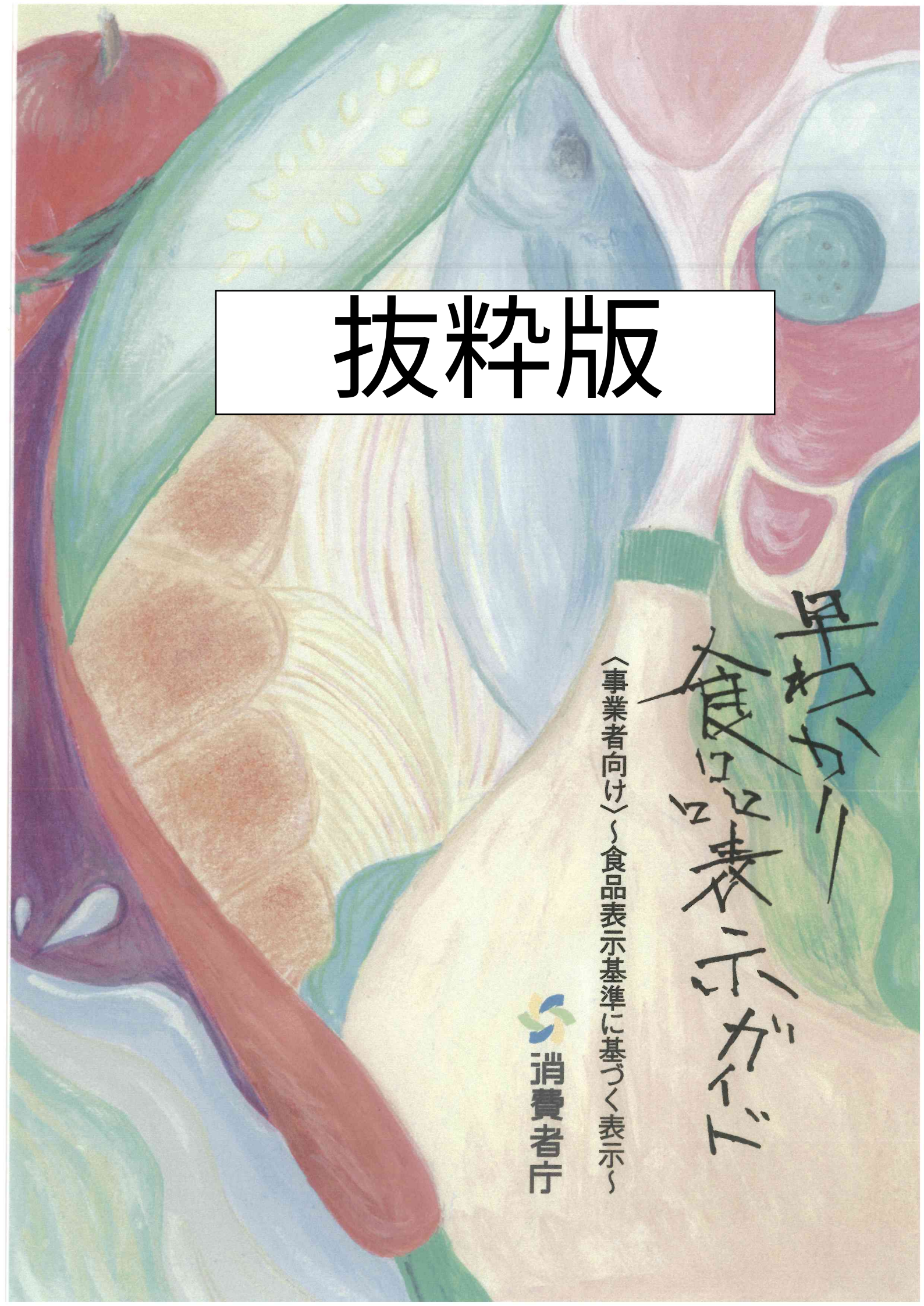


抜粋版

早わかり 食品表示ガイド

〈事業者向け〉～食品表示基準に基づく表示～

消費者庁

ご存じですか？

食品表示法では、消費者等に販売される全ての食品に食品表示が義務付けられています。

食品の表示については、これまで一般的なルールを定めている法律として、食品衛生法（昭和22年法律第233号）、JAS法（昭和25年法律第175号）及び健康増進法（平成14年法律第103号）の3法がありました。しかし、目的が異なる3つの法律にそれぞれルールが定められていたために、制度が複雑で分かりにくいものになっていました。

食品表示法（平成25年法律第70号。以下「法」という。）は、上記3法の食品の表示に関する規定を統合し、食品の表示に関する包括的かつ一元的な制度を創設するものとして策定されました。

法律の目的が統一されたことにより、整合性の取れたルールの策定が可能となったことから、消費者、事業者の双方にとって分かりやすい表示制度の実現が可能となりました。

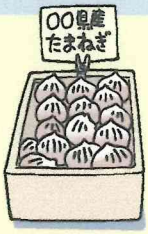
具体的な表示のルールは、食品表示基準（平成27年内閣府令第10号）に定められており、食品の製造者、加工者、輸入者又は販売者（以下「食品関連事業者等」という。）に対しては、食品表示基準の遵守が義務付けられています（法第5条）。

なお、食品表示基準は、これまで上記3法の下に定められていた58本の表示の基準を統合したものです。

生鮮食品の表示概要

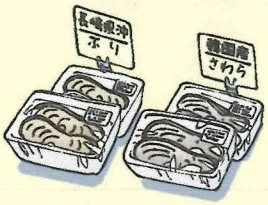
農産物の表示概要

●表示事項…
「名称」「原産地」等



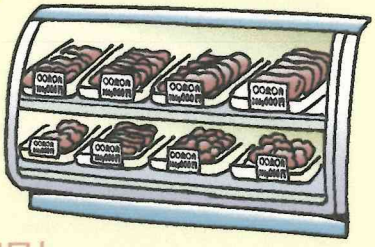
畜産物の表示概要

●表示事項…
「名称」「原産地」等



水産物の表示概要

●表示事項…
「名称」「原産地」等



玄米及び精米の表示概要

●表示事項…
「名称」、「原料玄米」、「内容量」、
「調製年月日、精米年月日又は輸入年月日」、
「食品関連事業者の氏名又は名称、住所及び電話番号」

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

●特定保健用食品の表示概要

・表示事項…「特定保健用食品である旨」、「許可等を受けた表示の内容」、「一日当たりの摂取目安量」等

●機能性表示食品の表示概要

・表示事項…「機能性表示食品である旨」、「科学的根拠を基にした機能性について、消費者庁長官に届け出た内容」、「届出番号」、「一日当たりの摂取目安量当たりの機能性関与成分の含有量」、「機能性及び安全性について国による評価を受けたものではない旨」、「疾病の診断、治療、予防を目的としたものではない旨」等

☆食品表示基準（以下「基準」という。）を守らないときには…

●内閣総理大臣（食品全般）、農林水産大臣（酒類以外）、財務大臣（酒類）、都道府県知事等（原則として食品全般）は、食品関連事業者に対して、表示事項を表示し、又は遵守事項を遵守すべき旨を指示するとともに（法第6条第1項、第2項、第3項及び第4項）、指示した旨を公表することになります（法第7条）。

●その指示に従わない場合は、内閣総理大臣又は都道府県知事が指示に従うべきことを命令し（法第6条第5項）、命令した旨を公表することになります（法第7条）。
その命令に違反した場合、行為者は、1年以下の懲役又は100万円以下の罰金（法第20条）、法人は、1億円以下の罰金（法第22条第1項第2号）に処せられることとなります。

●食品関連事業者等が食品を摂取する際の安全性に重要な影響を及ぼす事項について基準に従った表示がされていない食品を販売し、又は販売しようとする場合には、内閣総理大臣又は都道府県知事は、食品の回収その他必要な措置命令又は業務停止命令をすることができるとともに（法第6条第8項）、命令した旨を公表することになります（法第7条）。

●食品の回収その他の措置命令又は業務停止命令（法第6条第8項）に違反した場合には、行為者は、3年以下の懲役若しくは300万円以下の罰金に処せられ、又はこれを併科され（法第17条）、法人は、3億円以下の罰金（法第22条第1項第1号）に処せられることになります。

●内閣府令で定める食品を摂取する際の安全性に重要な影響を及ぼす事項について、基準に従った表示がされていない食品を販売した場合には、行為者は、2年以下の懲役若しくは200万円以下の罰金に処せられ、又はこれを併科され（法第18条）、法人は、1億円以下の罰金（法第22条第1項第2号）に処せられることになります。

●基準において表示されるべきこととされている原産地（原材料の原産地を含む。）について虚偽の表示がされた食品の販売をした場合には、行為者は、2年以下の懲役又は200万円以下の罰金（法第19条）、法人は、1億円以下の罰金（法第22条第1項第2号）に処せられることになります。

●なお、食品衛生法第20条や健康増進法第31条においては、一部の虚偽又は誇大な表示又は広告について、不当景品類及び不当表示防止法（昭和37年法律第134号）第4条第1項や特定商取引に関する法律（昭和51年法律第57号）第12条においては、取引における不当な表示等について禁止しています。

立入検査等

・内閣総理大臣…立入検査、報告徴収、物件提出、収去（法第8条第1項）
・農林水産大臣（酒類以外の食品）…立入検査、報告徴収、物件提出（法第8条第2項）　等
・財務大臣（酒類）…立入検査、報告徴収、物件提出（法第8条第3項）

※権限の委任　内閣総理大臣→消費者庁長官、都道府県知事等
農林水産大臣→地方支分部局の長・都道府県知事・指定都市の長
財　務　大　臣→国税庁長官・地方支分部局の長

指示・命令

表示事項を表示せず又は遵守事項を遵守しなかった場合
- 指示（法第6条第1項、第3項）：消費者庁、農林水産省、財務省、（都道府県等）
- 命令（法第6条第5項）：消費者庁、（都道府県等）
- 命令違反

原産地（原材料の原産地を含む。）の虚偽の表示

食品を摂取する際の安全性に重要な影響を及ぼす事項について、食品表示基準に従った表示をしない場合
- 緊急の必要性（生命又は身体に対する危害の発生又は拡大の防止）
- 回収等命令（法第6条第8項）：消費者庁、（都道府県等）
- 命令違反

表示違反

立入検査等を拒んだとき

罰則

1年以下の懲役又は100万円以下の罰金（法第20条）【法人】1億円以下の罰金（法第22条）	2年以下の懲役又は200万円以下の罰金（法第19条）【法人】1億円以下の罰金（法第22条）	3年以下の懲役若しくは300万円以下の罰金又は併科（法第17条）【法人】3億円以下の罰金（法第22条）	2年以下の懲役若しくは200万円以下の罰金又は併科（法第18条）【法人】1億円以下の罰金（法第22条）	50万円以下の罰金（法第21条）【法人】50万円以下の罰金（法第22条）

トピック　新しい食品表示制度の主な変更点

○アレルギー表示に係るルールの改善（基準第3条第2項関係）

特定加工食品（※1）及びその拡大表記（※2）を廃止することにより、より広範囲の原材料について、アレルゲンを含む旨の表示を義務付けました。

また、消費者の食品選択の幅を広げるため、個別表示を原則とし、例外的に一括表示を可能としました。

一括表示をする場合、一括表示欄を見ることでその食品に含まれる全てのアレルゲンを把握できるようにするため、一括表示欄に全て表示することとしました（従前は、例えば、「卵」や「小麦」が原材料として表示されている場合や、「たまご」や「コムギ」が代替表記（※3）で表示されている場合は、改めて一括表示欄に表示する必要はありませんでしたが、基準では、「卵」、「小麦」も一括表示欄に改めて表示が必要です。）。

※1 特定加工食品
表記に特定原材料等を含まないが、一般的にアレルゲンを含むことが予測できると考えられてきた食品
（例：オムレツ←卵を含む、うどん←小麦を含む）

※2 特定加工食品の拡大表記
表記に特定加工食品の名称を含むことにより、アレルゲンを含むことが予測できると考えられてきた表記
（例：からしマヨネーズ←卵を含む、ロールパン←小麦を含む）

廃止

※3 代替表記
表記方法や言葉が違うが、アレルゲンを含む食品と同一であるということが理解できる表記（例：たまご←卵と同一、コムギ←小麦と同一）

○栄養成分表示の義務化（基準第3条第1項関係）

食品関連事業者に対し、原則として、全ての消費者向けの加工食品及び添加物への栄養成分表示を義務付けました。

【義務】エネルギー、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム（「食塩相当量」で表示）
【任意（推奨）】飽和脂肪酸、食物繊維
【任意（その他）】糖類、糖質、コレステロール、ビタミン・ミネラル類

○新たな機能性表示制度の創設（基準第3条第2項関係）

・　機能性表示食品とは、事業者の責任において、疾病に罹患していない者（未成年者、妊産婦（妊娠を計画している者を含む。）及び授乳婦を除く。）に対し、機能性関与成分によって健康の維持及び増進に資する特定の保健の目的（疾病リスクの低減に係るものを除く。）が期待できる旨を科学的根拠に基づいて容器包装に表示するものをいいます。ただし、特別用途食品、栄養機能食品、アルコールを含有する飲料、ナトリウム・糖分等の過剰な摂取につながる食品は除きます。

・　当該食品に関する表示の内容、食品関連事業者名及び連絡先等の食品関連事業者に関する基本情報、安全性及び機能性の根拠に関する情報、生産・製造及び品質の管理に関する情報、健康被害の情報収集体制その他必要な事項を販売日の60日前までに消費者庁長官に届け出る必要があります。

○表示レイアウトの改善

①表示可能面積がおおむね30㎠以下の場合（基準第3条第3項関係）

・　安全性に関する表示事項（名称、保存の方法、消費期限又は賞味期限、食品関連事業者の氏名又は名称及び住所、アレルゲン及びL－フェニルアラニン化合物を含む旨）は、省略できません。

・　食品関連事業者の氏名又は名称及び住所を表示しなくてもよい場合、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は省略することはできません。

②原材料名又は添加物（基準別記様式1関係）

・　原材料と添加物の区分を明確に表示する必要があります。

○経過措置期間（基準附則第4・5条関係）

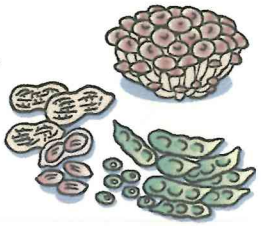
経過措置期間（基準の施行後、新ルールに基づく表示への移行のための猶予期間）は、加工食品及び添加物の表示は平成32年3月31日まで、生鮮食品の表示は平成28年9月30日までとしており、この期間内に新ルールに基づく食品表示に切り替える必要があります。

なお、製造所固有記号に関する規定は、平成28年4月1日から施行されました（後述13ページ以下参照）。また、経過措置期間は、他の表示と同様、平成32年3月31日までです。

農産物（生鮮食品）

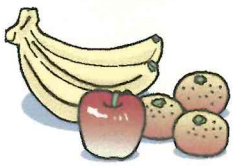
基準別表第2の1に掲げるものをいい、きのこ類、山菜類及びたけのこを含みます。

農産物とは



- **米穀**（収穫後調整、選別、水洗い等を行ったもの、単に切断したもの及び精麦又は雑穀を混合したものを含む。）　玄米、精米※
  ※「消費者に販売するために容器包装に入れたもの」については、「玄米及び精米」（9ページ）を御覧ください。
- **麦類**（収穫後調整、選別、水洗い等を行ったもの及び単に切断したものを含む。）　大麦、はだか麦、小麦、ライ麦、えん麦
- **雑穀**（収穫後調整、選別、水洗い等を行ったもの及び単に切断したものを含む。）
  とうもろこし、あわ、ひえ、そば、きび、もろこし、はとむぎ、その他の雑穀
- **豆類**（収穫後調整、選別、水洗い等を行ったもの及び単に切断したものを含み、未成熟のものを除く。）
  大豆、小豆、いんげん、えんどう、ささげ、そら豆、緑豆、落花生、その他の豆類
- **野菜**（収穫後調整、選別、水洗い等を行ったもの、単に切断したもの及び単に凍結させたものを含む。）　根菜類、葉茎菜類、果菜類、香辛野菜及びつまもの類、きのこ類、山菜類、果実的野菜、その他の野菜

- **果実**（収穫後調整、選別、水洗い等を行ったもの、単に切断したもの及び単に凍結させたものを含む。）　かんきつ類、仁果類、核果類、しょう果類、殻果類、熱帯性及び亜熱帯性果実、その他の果実



- **その他の農産食品**（収穫後調整、選別、水洗い等を行ったもの、単に切断したもの及び単に凍結させたものを含む。）　糖料作物、こんにゃくいも、未加工飲料作物、香辛料原材料、他に分類されない農産食品

次のような場合は、加工食品になります。11ページを御参照ください。
- **加熱処理等を行った場合…** タケノコ水煮、ふき水煮、水煮のわらび・ゼンマイ等
- **日干し等の乾燥を行った場合…** 乾しいたけ、干しぶどう等

消費者向けに販売する際に表示が必要になる事項は名称と原産地です

（基準第18条第1項関係）

◆名称

名称については、その内容を表す一般的な名称を表示してください。

◆原産地

国産品には都道府県名を、輸入品には原産国名を表示してください。ただし、国産品は市町村名その他一般に知られている地名を、輸入品は一般に知られている地名をもってこれに代えることができます。

複数の原産地で同じ種類の農産物を混合している場合は、全体重量に占める割合の高いものから順に表示してください。また、原産地が異なる数種類の農産物の詰め合わせは、それぞれの農産物の名称に原産地を併記してください。

産地表示例

国産品		輸入品
北海道	銚子	アメリカ
東京都	石垣島	カリフォルニア
鹿児島県	信州	タイ
伊豆・下田	桜島	中国
下仁田	甲州	福建省
世田谷		

一定の要件に該当する場合に表示が必要になる事項です

（基準第18条第2項関係）

◆放射線を照射した食品

放射線を照射した場合には、放射線を照射した旨と放射線を照射した年月日を表示してください。

◆特定保健用食品

後述23ページに示す方法に準じて表示してください。

◆機能性表示食品

後述23ページに示す方法に準じて表示することになりますが、一般用生鮮食品における機能性表示食品の場合、一般用加工食品における機能性表示食品の表示事項に加えて、保存の方法と食品関連事業者の氏名又は名称及び住所を表示しなければなりません。

◆遺伝子組換え農産物

大豆・とうもろこしなどの遺伝子組換え農産物については、基準に基づく表示が必要です。また、「遺伝子組換えでないものを分別」等と表示するためには、分別生産流通管理が必要です。詳しくは、後述25ページを参照してください。

◆乳児用規格適用食品

乳児用規格適用食品については、「乳児用規格適用食品」等と表示することとしていますが、乳児用規格適用食品であることが容易に判別できる場合は、その旨の表示を省略することができます。

◆特定商品の販売に係る計量に関する政令（平成５年政令第249号）第５条に規定する特定商品であって密封されたもの

特定商品に該当するもので密封（商品を容器に入れ、又は包装して、その容器若しくは包装又はこれらに付した封紙を破棄しなければ、当該物象の状態の量を増加し、又は減少することができないようにすることをいう。）されたものは、内容量及び食品関連事業者の氏名又は名称及び住所を表示してください（58ページ参照）。

食品の特性に応じて表示が必要な事項

基準別表第24に掲げる個別の食品には、食品の特性に応じて表示が必要な事項が定められています。

【食品の特性に応じて表示が必要な事項の一例】（基準別表第 24 関係）

食　品	表示事項
玄米及び精米（消費者に販売するために容器包装に入れられたものに限る。）	名称、原料玄米、内容量、精米年月日、販売者　等
しいたけ	栽培方法
あんず、おうとう、かんきつ類、キウィー、ざくろ、すもも、西洋なし、ネクタリン、バナナ、びわ、マルメロ、もも及びりんご	アレルゲン（特定原材料に由来する添加物（抗原性が認められないもの及び香料を除く。）を含むものに限る。）、保存の方法、消費期限又は賞味期限、添加物、加工所の所在地及び加工者の氏名又は名称

任意表示

（基準第21条関係）

以下に掲げる事項が表示される場合には、基準第21条に定めるところにより表示してください。

◆栄養成分（栄養成分の総称、その構成成分、前駆体及びその他これらを示唆する表現を含む。）及び熱量
◆ナトリウムの量
◆栄養機能食品に係る栄養成分の機能
◆栄養成分の補給ができる旨
◆栄養成分又は熱量の適切な摂取ができる旨

どこに表示すればいいのですか？

（基準第22条関係）

容器包装に入れられた農産物には、容器包装を開かないでも容易に見ることができるように、その容器包装の見やすい箇所に表示してください。ただし、名称（放射線を照射した食品、保健機能食品及びシアン化合物を含有する豆類を除く。）、原産地、遺伝子組換え農産物に関する事項、栽培方法については、食品に近接した掲示その他の見やすい場所に表示することができます。

また、容器包装に入れられていない農産物には、食品に近接した掲示その他の見やすい場所に表示してください。

容器包装への表示に用いる文字は日本工業規格Z8305（1962）に規定する8ポイントの活字以上の大きさの文字を使用してください。ただし、表示可能面積がおおむね150㎠以下のものは、5.5ポイントの活字以上の大きさの文字を使用してください。

表示を行うのは誰ですか？

表示をする者は、食品関連事業者です。生産者から最終消費者へ直接販売する小売業者までの流通過程の全ての者が該当します。海外から農産物を輸入する輸入者も表示義務があります。

ただし、設備を設けて飲食させる場合、容器包装に入れずに生産地で販売する場合又は容器包装に入れずに不特定若しくは多数の者に対して譲渡する場合（無償譲渡）には、表示義務はありません。

生産者（農業を行う者） ▶ 卸売業者 仲卸業者 輸入業者 ▶ 小売業者 ▶ 消費者

玄米及び精米(生鮮食品)

容器包装に入れられたものに限る。それ以外は「農産物」の項参照。(基準別表第24関係)

必要な表示事項は以下の5点です

一括して表示してください

別記様式４

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				

(注1) 産年及び精米年月日をこの様式に従い表示することが困難な場合には、様式のそれぞれの欄に表示箇所を表示すれば、他の箇所に表示することができます。

(注2) 単一原料米は、使用割合の事項を削除してください。

用語の定義

- **玄米**　もみから、もみ殻を取り除いて調製したもの
- **精米**　玄米のぬか層の全部又は一部を取り除いて精白したもの
- **もち精米**　精米のうち、でん粉にアミロース成分を含まないもの
- **うるち精米**　もち精米以外の精米
- **原料玄米**　製品の原料として使用される玄米

◆名称

「玄米」、「もち精米」、「うるち精米」(うるちを省略しても可)、「胚芽精米」の中からその内容を表す名称を表示してください。

◆原料玄米 (注1)

次に定めるところにより表示してください。

ア　産地、品種及び産年が証明(国産品は農産物検査法、輸入品は輸出国の公的機関等による証明)された、単一原料使用のもの (注2)

単一原料米と表示し、その産地、品種、産年を表示してください。

産地は、国産品は都道府県名、市町村名その他一般に知られている地名を、輸入品は原産国名又は一般に知られている地名を表示してください。

イ　ア以外の原料玄米を用いる場合

「複数原料米」等原料玄米の産地、品種若しくは産年が同一でないか、又は産地、品種若しくは産年の全部若しくは一部が証明を受けていない旨を表示し、その産地及び使用割合を併記してください。

産地・使用割合は、国産品にあっては「国内産　△割」と、輸入品にあっては原産国ごとに「○○(国名)産　△割」と、国産品及び原産国ごとの使用割合の高い順に表示してください。

- **このうち、原料玄米に産地、品種又は産年について証明を受けたもの(証明米)が含まれている場合**…当該証明米について、上記の「国内産　△割」又は「○○(国名)産　△割」の次に括弧を付して、アに示す産地、品種及び産年の3つの表示項目の全部又は一部をそれぞれに対応する使用割合と併せて表示することができます。
- **このうち、原料玄米に産地について証明を受けていない原料玄米が含まれている場合**…上記の「国内産　△割」の次に括弧を付して、米トレーサビリティ法(平成21年法律第26号)第4条に基づき伝達される都道府県名等を「○○産(産地未検査)△割」と表示することができます。
- **このうち、原料玄米に産地、品種及び産年の全部について証明を受けていない原料玄米(未検査米)が含まれている場合**…上記の「国内産　△割」又は「○○(国名)産　△割」の表示の次に括弧を付して「未検査米　△割」と表示することができます。

◆内容量

内容重量をグラム又はキログラムで単位を明記して表示してください。

◆調製年月日、精米年月日又は輸入年月日

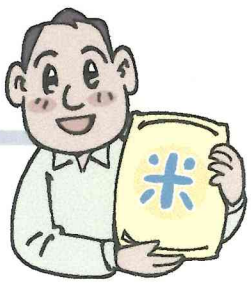
玄米は原料玄米を調製した年月日を、精米は原料玄米を精白した年月日を、輸入品で調製・精米年月日が不明なものはこれらの代わりに輸入年月日を表示してください。調製年月日、精米年月日若しくは輸入年月日の異なるものを混合したものについては最も古い調製年月日、精米年月日又は輸入年月日を表示してください。

◆食品関連事業者の氏名又は名称、住所及び電話番号

食品関連事業者の氏名又は名称、住所及び電話番号を表示してください。表示を行う者が精米工場である場合は「販売者」に代えて「精米工場」と表示してください。

どこに表示すればいいのですか？

玄米及び精米の表示は、容器包装の見やすい箇所に基準別記様式４により一括して行ってください。容器包装への表示に用いる文字は日本工業規格Z8305(1962)に規定する12ポイント(内容量が３ｋｇ以下のものは８ポイント)の活字以上の大きさの文字を使用してください。



表示を行うのは誰ですか？

表示をする者は、食品関連事業者です。生産者から最終消費者へ直接販売する小売業者までの流通過程の全ての方が該当します。海外から玄米及び精米を輸入する輸入者も表示義務があります。

販売者に代わって表示を行う精米工場も食品関連事業者に該当します。

ブレンド米の表示はどのようにするのですか？

①

○○県産
△△ひかり
ブレンド

②

□□県産
コシヒカリ
30%

①原料の使用割合が50%以上で、かつ、その産地・品種又は産年を表示する場合には、「ブレンド」等の文字をこれらのうち最も大きな文字と同程度以上の大きさで表示してください。

②また、原料の使用割合が50%未満の場合は、その「使用割合」を産地・品種又は産年の文字のうち最も大きな文字と同程度以上の大きさで表示してください。

生鮮食品全般

生鮮食品に共通して義務表示の特例が認められる場合

（基準第20条関係）

一般用生鮮食品の義務表示事項について、表示の特例が認められる場合は以下のとおりです。

◆生産した場所で販売する場合又は不特定若しくは多数の者に対して譲渡する場合（無償譲渡）

名称（一部生鮮食品を除く。）、原産地、内容量、食品関連事業者の氏名又は名称及び住所、玄米及び精米に関する事項、栽培方法（しいたけに限る。）、解凍した旨（水産物に限る。）、養殖された旨（水産物に限る。）の表示は要しないこととされています。

◆容器包装に入れないで販売する場合

名称（生産した場所で販売する場合又は不特定若しくは多数の者に対して譲渡する場合に限る。）、放射線照射に関する事項、乳児用規格適用食品である旨、内容量、食品関連事業者の氏名又は名称及び住所、基準別表第24の中欄に掲げる事項（栽培方法、解凍した旨及び養殖された旨を除く。）の表示は要しないこととされています。

業務用生鮮食品

業務用生鮮食品の表示に関する特則

（基準第24条及び第27条関係）

◆表示事項

業務用生鮮食品（加工食品の原材料となる生鮮食品）を販売する際に必要な表示事項は、基準第24条第１項に定められており、基準第18条及び第19条に定めるところに従い表示することになっています。具体的には、「農産物」、「畜産物」、「水産物」の項を御覧ください。

表示事項は、以下のとおりです。

1　**名称**
2　**原産地**
　加工食品の原料原産地の表示方法と同じように、原産地を表示してください。
　なお、原料原産地表示の対象外となる原料の場合には、表示を省略できます。
3　**放射線照射に関する事項**
4　**乳児用規格適用食品である旨**
5　**基準別表第24の中欄に掲げる表示事項（一部事項を除く。）**
　食品衛生法由来で、生食用牛肉の注意喚起表示以外の表示事項については、省略できません（基準第24条第１項第５号括弧書）。

なお、設備を設けて飲食させる施設における飲食の用に供する場合、食品を製造し、若しくは加工した場所における販売の用に供する場合、不特定又は多数の者に対する譲渡（無償譲渡）の用に供する場合又は容器包装に入れないで販売する場合には、基準第25条に定めるところにより、一部表示事項の表示は要しないこととされています。

また、容器包装に入れずに設備を設けて飲食させる施設における飲食の用に供する場合、容器包装に入れずに食品を製造し、若しくは加工した場所における販売の用に供する場合、又は容器包装に入れずに不特定若しくは多数の者に対する譲渡（無償譲渡）の用に供する場合は、表示義務はありません（基準第24条第１項）。

業務間取引ではどこに表示するのですか？

◆表示の方式

基準別表第25に掲げる事項は容器包装に、同表に掲げる事項以外の事項は容器包装、送り状、納品書等又は規格書等に表示してください。

【基準別表第25】
名称（農産物（放射線を照射した食品、保健機能食品及びシアン化合物を含有する豆類を除く。）、鶏の殻付き卵（保健機能食品を除く。）及び水産物（保健機能食品及び切り身又はむき身にした魚介類を除く。）を除く。）
放射線照射に関する事項
乳児用規格適用食品である旨　等

加工食品

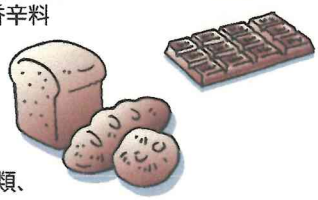
基準別表第１に掲げるものをいいます。

容器包装に入れられたものが対象です

加工食品とは

① **麦類**　精麦
② **粉類**　米粉、小麦粉、雑穀粉、豆粉、いも粉、調製穀粉、その他の粉類
③ **でん粉**　小麦でん粉、とうもろこしでん粉、甘しょでん粉、ばれいしょでん粉、タピオカでん粉、サゴでん粉、その他のでん粉
④ **野菜加工品**　野菜缶・瓶詰、トマト加工品、きのこ類加工品、塩蔵野菜（漬物を除く。）、野菜漬物、野菜冷凍食品、乾燥野菜、野菜つくだ煮、その他の野菜加工品

⑤ **果実加工品**　果実缶・瓶詰、ジャム・マーマレード及び果実バター、果実漬物、乾燥果実、果実冷凍食品、その他の果実加工品
⑥ **茶、コーヒー及びココアの調製品**　茶、コーヒー製品、ココア製品
⑦ **香辛料**　ブラックペッパー、ホワイトペッパー、レッドペッパー、シナモン(桂皮)、クローブ(丁子)、ナツメグ(肉ずく)、サフラン、ローレル(月桂葉)、パプリカ、オールスパイス(百味こしょう)、さんしょう、カレー粉、からし粉、わさび粉、しょうが、その他の香辛料



⑧ **めん・パン類**　めん類、パン類
⑨ **穀類加工品**　アルファー化穀類、米加工品、オートミール、パン粉、ふ、麦茶、その他の穀類加工品
⑩ **菓子類**　ビスケット類、焼き菓子、米菓、油菓子、和生菓子、洋生菓子、半生菓子、和干菓子、キャンデー類、チョコレート類、チューインガム、砂糖漬菓子、スナック菓子、冷菓、その他の菓子類

⑪ **豆類の調製品**　あん、煮豆、豆腐・油揚げ類、ゆば、凍り豆腐、納豆、きなこ、ピーナッツ製品、いり豆、その他の豆類調製品
⑫ **砂糖類**　砂糖、糖蜜、糖類
⑬ **その他の農産加工食品**　こんにゃく、その他①から⑫までに分類されない農産加工食品
⑭ **食肉製品**　加工食肉製品、鳥獣肉の缶・瓶詰、加工鳥獣肉冷凍食品、その他の食肉製品
⑮ **酪農製品**　牛乳、加工乳、乳飲料、練乳及び濃縮乳、粉乳、発酵乳及び乳酸菌飲料、バター、チーズ、アイスクリーム類、その他の酪農製品

⑯ **加工卵製品**　鶏卵の加工製品、その他の加工卵製品
⑰ **その他の畜産加工食品**　蜂蜜、その他⑭から⑯までに分類されない畜産加工食品
⑱ **加工魚介類**　素干魚介類、塩干魚介類、煮干魚介類、塩蔵魚介類、缶詰魚介類、加工水産物冷凍食品、練り製品、その他の加工魚介類
⑲ **加工海藻類**　こんぶ、こんぶ加工品、干のり、のり加工品、干わかめ類、干ひじき、干あらめ、寒天、その他の加工海藻類

⑳ **その他の水産加工食品**　⑱及び⑲に分類されない水産加工食品
㉑ **調味料及びスープ**　食塩、みそ、しょうゆ、ソース、食酢、調味料関連製品、スープ、その他の調味料及びスープ
㉒ **食用油脂**　食用植物油脂、食用動物油脂、食用加工油脂
㉓ **調理食品**　調理冷凍食品、チルド食品、レトルトパウチ食品、弁当、そうざい、その他の調理食品
㉔ **その他の加工食品**　イースト、植物性たんぱく及び調味植物性たんぱく、麦芽及び麦芽抽出物並びに麦芽シロップ、粉末ジュース、その他㉑から㉓までに分類されない加工食品
㉕ **飲料等**　飲料水、清涼飲料、酒類、氷、その他の飲料

消費者向けに販売する際に表示が必要になる事項は次の９項目です

（基準第3条第1項関係）

◆名称

表示をしようとする加工食品の内容を表す一般的な名称を表示してください。ただし、乳（生乳、生山羊乳及び生めん羊乳を除く。）及び乳製品は、乳及び乳製品の成分規格等に関する省令（昭和 26 年厚生省令第 52 号）第２条の定義に従って種類別を表示してください。

また、基準別表第4において、別途名称の表示方法が定められている食品はそれに従って表示してください。

なお、基準別表第５で定められた食品の名称は、その加工食品以外に使用することはできません。

◆保存の方法

開封前の保存方法を、食品の特性に従い、「直射日光を避け、常温で保存すること」、「10℃以下で保存すること」等と表示してください。

ただし、食品衛生法第 11 条第１項の規定により、保存の方法の基準が定められたものには、その基準に従って表示してください。

◆消費期限又は賞味期限

品質が急速に劣化する食品には「消費期限」、それ以外の食品には「賞味期限」を以下の方法で表示してください。

① 製造又は加工した日から消費期限又は賞味期限までの期間が３か月以内のものは、次のいずれかの方法で表示してください。

(ア)平成 28 年 11 月 1 日　(イ)28.11.1　(ウ)2016.11.1　(エ)16.11.1

上記の(イ)～(エ)について「.」の印字が困難なときは省略できます。この場合において、月又は日が１桁のとき、２桁目は「０」と表示してください。

② 製造又は加工した日から賞味期限までの期間が３か月を超えるものは、次のいずれかの方法で表示するか①により表示してください。

(ア)平成 28 年 11 月　(イ)28.11　(ウ)2016.11　(エ)16.11

上記の(イ)～(エ)について「.」の印字が困難なときは省略できます。この場合において、月が１桁のとき、２桁目は「０」と表示してください。

◆原材料名

① 使用した原材料に占める重量の割合の高いものから順に、その最も一般的な名称をもって表示してください。

② ２種類以上の原材料からなる複合原材料を使用する場合は、その複合原材料名の後ろに括弧を付け、複合原材料中の原材料名を複合原材料の原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示します。なお、複合原材料については以下のとおり省略することができます。

（ア） 複合原材料の原材料が３種類以上ある場合には、その複合原材料の原材料に占める重量の割合の高い順が３位以下であって、かつ、その割合が５％未満である原材料について、「その他」と表示することができます。

（イ） 複合原材料の製品の原材料に占める重量の割合が5%未満である場合又は複合原材料の名称からその原材料が明らかである場合には、その複合原材料の原材料名の表示を省略できます。

＜複合原材料を使用した場合の表示方法の例＞

○ 食用植物油脂、卵黄、醸造酢、香辛料、食塩、砂糖からなるマヨネーズを仕入れて原材料として使用した場合（香辛料、食塩、砂糖はマヨネーズにおける割合が５％未満）

例1 基本の書き方

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）、□□、××

例2 香辛料、食塩、砂糖を「その他」表示をする場合

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

※醸造酢は重量割合が3位以下ですが、5%以上使用されているため「その他」と表示できません。

例3 使用したマヨネーズの最終製品に占める割合が5%未満の場合

原材料名	○○、△△、□□、××、・・・・、マヨネーズ（卵を含む）

※なお、マヨネーズについては「複合原材料の名称からその原材料が明らかである場合」に該当するため、複合原材料の原材料表示を省略することも可能です。

③ 単に混合しただけなど、原材料の性状に大きな変化がない複合原材料を使用する場合は、①及び②の表示方法によらず、構成する原材料を分割して表示することができます。

複合原材料を分割して表示できる場合は、以下のア及びイの条件を踏まえ、総合的に判断します。

ア 中間加工原料を使用した場合であって、消費者がその内容を理解できない複合原材料の名称の場合

イ 中間加工原料を使用した場合であって、複数の原材料を単に混合（合成したものは除く。）しただけなど、消費者に対して中間加工原料に関する情報を提供するメリットが少ないと考えられる場合

例 砂糖、ココアパウダー、アーモンドパウダー、食塩を混合した複合原材料「ココア調製品」を仕入れ、製造したクッキー

○複合原材料表示による方法

原材料名	小麦粉、ココア調製品（砂糖、ココアパウダー、その他）、バター、鶏卵 膨張剤

○分割して表示する場合

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

なお、複合原材料の一般的な名称が存在する場合や性状に大きな変化がある場合は、元の原材料に分割して表示することはできません。

例 皮と餡を仕入れて製造したどらやきの原材料表示

○適切な表示例

原材料名	皮（卵、小麦粉、砂糖）、つぶあん（砂糖、小豆、水あめ、寒天） 膨張剤

× 不適切な表示例

原材料名	砂糖、卵、小麦粉、小豆、水あめ、寒天 膨張剤

※複合原材料の表示について、詳細は食品表示基準Q&A加工−52から55までを御覧ください。

④ ①から③までにかかわらず、同種の原材料を複数種類使用する場合や複数の加工食品により構成される場合には、原材料に占める重量の割合の高い順に表示した「野菜」、「食肉」、「納豆」、「添付たれ」などの原材料の総称を表す一般的な名称の次に括弧を付して、それぞれの原材料に占める割合の高いものから順にその最も一般的な名称を表示することができます。

⑤ なお、基準別表第４において、別途原材料名の表示方法が定められている食品はそれに従って表示してください。

◆添加物

栄養強化の目的で使用されるもの、加工助剤、キャリーオーバーを除き、添加物に占める重量の割合の高いものから順に、その添加物の物質名（基準別表第６に掲げられた添加物を含む食品には、物質名及び用途）を表示してください。物質名の表示には、一般的に広く使用されている名称又は一括名（基準別表第７）を表示することができます。

また、複数の加工食品により構成される加工食品は、食品の構成要素ごとに添加物を表示することができます。

なお、基準別表第４において、別途添加物の表示方法が定められている食品はそれに従って表示してください。

◆内容量又は固形量及び内容総量

内容重量、内容体積又は内容数量を表示してください。内容重量はグラム又はキログラム単位で、内容体積はミリリットル又はリットル単位で、内容数量は個数等の単位で、単位を明記して表示してください。

なお、特定商品の販売に係る計量に関する政令第５条に掲げる特定商品については、計量法（平成４年法律第５１号）の規定により表示してください（54ページ参照）。

また、固形物に充てん液を加えて密封したものは、固形量や内容総量を表示する場合があります。固形量は、グラム又はキログラム単位で、内容総量は、グラム又はキログラム単位で、単位を明記して表示してください。

ただし、基準別表第４において、別途内容量の表示方法が定められている食品はそれに従って表示してください。

◆栄養成分の量及び熱量

容器包装に入れられた消費者向けの加工食品には、熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウムの量の表示が必要です。たんぱく質、脂質、炭水化物の量及び熱量には、当該栄養成分又は熱量である旨を冠し一定の値又は下限値及び上限値を、ナトリウムの量には「食塩相当量」(ナトリウムの量に 2.54 を乗じたものをいう。)を冠し一定の値又は下限値及び上限値を表示してください。

栄養成分の量及び熱量については、100g、100ml、一食分、一包装などの「食品単位」当たりの量を表示してください。この場合、一食分である場合は、一食分の量を併記してください。

たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウム以外の栄養成分については、基準第７条に定めるところにより、任意に表示することができます。

なお、栄養成分の量及び熱量については、基準別表第９の第５欄の基準値未満であれば、含まれていないと解釈しても差し支えない量と考えられ、0と表示することができます。

表示された値が、基準別表第９の許容差の範囲内にある値と一致しない可能性があることを表示した場合には、原材料における栄養成分の量から算出して得られた値、当該食品と同様の組成と考えられるものを分析して得られた値、その他の合理的な推定により得られた値を表示することができます。その場合には、表示された値の設定の根拠資料の保管が必要です。ただし、基準第７条の栄養成分の強調表示等をする場合には、このような推定による表示はできません。

◆食品関連事業者の氏名又は名称及び住所

食品関連事業者のうち表示内容に責任を有する者の氏名又は名称及び住所を表示してください。

事項名については、表示内容に責任を有する者が、製品の製造業者である場合は「製造者」、加工業者である場合は「加工者」、輸入業者である場合は「輸入者」と表示することが基本です。

なお、製造業者、加工業者又は輸入業者との合意等により、これらの者に代わって販売業者が表示することも可能です。この場合、事項名は「販売者」となります。

◆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

① 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を表示してください。

なお、輸入品は、輸入業者の営業所の所在地及び輸入業者の氏名又は名称、乳は、乳処理場(特別牛乳は、特別牛乳搾取処理場。)の所在地及び乳処理業者(特別牛乳は、特別牛乳搾取処理業者。)の氏名又は名称を表示してください。

② 表示内容に責任を有する者の住所又は氏名若しくは名称が製造所若しくは加工所の所在地又は製造者若しくは加工者の氏名若しくは名称と同一である場合は、製造所若しくは加工所の所在地又は製造者若しくは加工者の氏名若しくは名称を省略することができます。

なお、輸入業者の営業所の所在地及び輸入業者の氏名若しくは名称、乳処理場の所在地及び乳処理業者の氏名若しくは名称、特別牛乳搾取処理場の所在地及び特別牛乳搾取処理業者の氏名若しくは名称が同一である場合も同様に省略することができます。

	表示事項	
原則	製造所又は加工所の所在地	製造者又は加工者の氏名又は名称
輸入品	輸入業者の営業所の所在地	輸入業者の氏名又は名称
乳	乳処理場の所在地	乳処理業者の氏名又は名称
特別牛乳	特別牛乳搾取処理場の所在地	特別牛乳搾取処理業者の氏名又は名称

表示内容に責任を有する者の氏名又は名称及び住所と同一である場合には省略可能

③ 製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称は、原則として同一製品を二以上の製造所で製造している場合に、製造者又は製造者と販売者(乳、乳製品及び乳又は乳製品を主要原料とする食品を販売する者を除く。)が連名で消費者庁長官に届け出た製造所固有記号による表示をすることができます。

ア 同一製品の定義

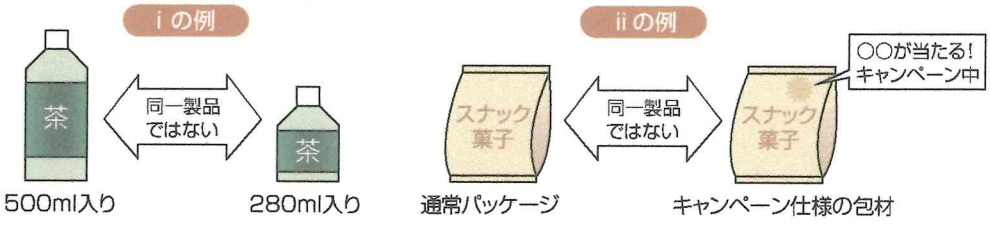
同一製品とは、同一の規格で同一の包材を使用した製品であること。

(※) 同一の規格とは、原材料及び添加物の配合、内容量等、包材に表示される内容が同一であることをいいます。また、同一の包材とは、いわゆるデザイン部分が同一であるとともに、いわゆる表示部分(法定されている表示のみならず、法定されていない表示も含む。)についても同一であることをいいます。

【同一製品に該当しない例】

i 原材料及び添加物の配合が同一であるが、内容量が異なるもの

ii 通常パッケージと異なり、キャンペーンや季節仕様のデザインが印刷されているもの



イ「二以上の製造所」について

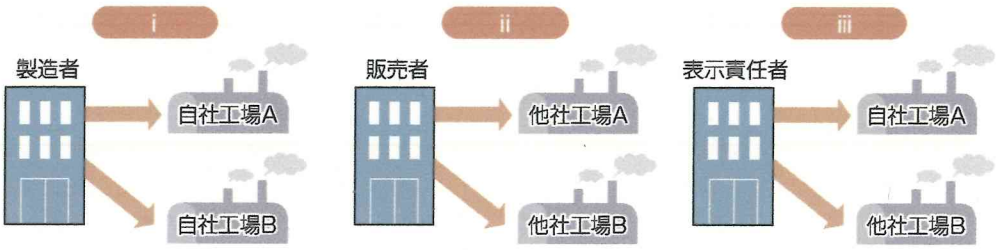
「二以上の製造所」とは、原則として、

ⅰ　自社の２以上の工場で製造している場合

ⅱ　他社に製造を委託して２以上の工場で製造している場合

ⅲ　自社の工場と他社に製造を委託した工場で、併せて２以上の工場で製造している場合

と整理しています。



コラム　事項名の省略

基準別記様式1においては、食品関連事業者の事項名について、製品を自社工場のみで製造している場合には「製造者」、他社工場に製造を委託して自らは販売している場合には「販売者」と事項名を表示することとしています。

しかしながら、上記ⅲの場合、表示責任者は自社工場との関係では「製造者」、他社工場との関係では「販売者」となることから、事項名をあらかじめ表示すると製造所固有記号を使用して包材を共有化するというメリットが享受できなくなってしまいます。

一方で、基準第8条第3号ただし書においては、別記様式1と同等程度に分かりやすく一括して表示される場合を認めており、一括表示の枠内に一人の者の氏名又は名称及び住所しか表示されていなければ、その者が表示責任者であることが明白であり、事項名がなくても同等程度に分かりやすいと判断することができます。

このため、ⅲで製造所固有記号を使用する場合に限って、事項名を表示しなくてもよいとしたところです。

ウ「二以上の製造所」の例外

ⅰ　届出時に一つの製造所で製造している場合であって、製造所固有記号の有効期間内に、同一製品の製造を行うことが予定されている製造所について、製造計画書を添付して届け出るとき

ⅱ　従来の食品衛生法で製造所固有記号を使用することができた場所のうち、食品表示法において「加工所」と取り扱われる場所が２以上ある場合であって、同一製品を加工（食品の衛生状態を最終的に変化させるものに限る。）しているとき

ⅲ　他の法令によりトレースの制度が確立しているとき

④　製造所固有記号による表示の方法は、以下のとおりです。

ⅰ　製造所の所在地（乳は乳処理場、特別牛乳は特別牛乳搾取処理場の所在地）の代わりに製造者（乳は乳処理業者、特別牛乳は特別牛乳搾取処理業者）の住所を表示する場合には、製造者の住所、氏名又は名称の次に、「＋」を冠して表示してください。

ⅱ　製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称の代わりに販売者（乳、乳製品及び乳又は乳製品を主要原料とする食品を販売する者を除く。）の住所及び氏名又は名称を表示する場合には、販売者の住所、氏名又は名称の次に、「＋」を冠して表示してください。

ⅲ　ⅰ及びⅱにかかわらず、同一製品を製造者が自ら製造するとともに、他者の製造所に委託して製造する場合には、表示内容に責任を有する者として表示される食品関連事業者の住所、氏名又は名称の次に、「＋」を冠して表示してください。

ⅳ　製造所固有記号の表示は、ⅰ、ⅱ及びⅲのとおり、原則として製造者又は販売者の住所、氏名又は名称の次に連記することになりますが、容器包装の形態等から判断してやむを得ず連記しない場合は、製造者又は販売者の住所、氏名又は名称の次に当該製造所固有記号の表示場所を表示し、かつ原則として当該記号が製造所固有記号である旨を明記してください。

<一括表示欄のイメージ>

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	○○.○○.○○
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　＋CAA123 東京都千代田区永田町△ー△

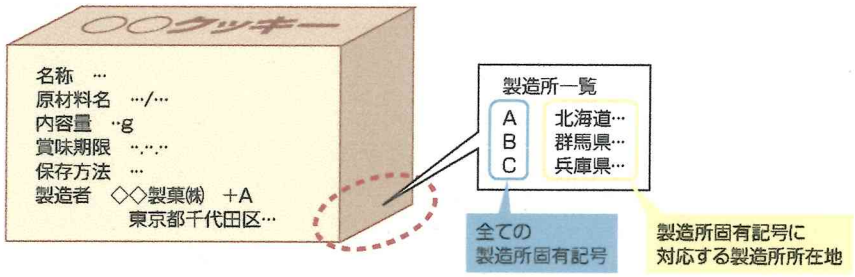
iiの場合は、事項名を販売者とする。
iiiの場合は、事項名を省略できます。

⑤　製造所固有記号を表示する場合における応答義務については、以下のいずれかの事項を表示する必要があります。

ア　製造所の所在地や製造者の氏名・名称の情報提供を求められたときに回答する者の連絡先
⇒当該製造所固有記号が表す製造所所在地及び製造者の氏名・名称について回答できる者の電話番号を表示してください。

イ　製造所固有記号が表す製造所の所在地や製造者の氏名・名称を表示したウェブサイトのアドレス等
⇒そのアドレスにアクセスした結果、アクセスした者が速やかに製造所の所在地等の情報を把握することができるアドレス等を表示してください。

ウ　当該製品を製造している全ての製造所の所在地や製造者の氏名・名称、製造所固有記号
⇒当該製品を製造している全ての製造所の所在地、製造者の氏名・名称、製造所固有記号（表示内容に責任を有する者の氏名・名称と製造者の氏名・名称が同一である場合には、当該製品を製造している全ての製造所の所在地及び製造所固有記号）を表示してください。



⑥　製造所固有記号に係る届出の方法については、以下のとおりです。

ア　製造所固有記号の届出は、食品関連事業者が製造所固有記号制度届出データベースにおいて、オンライン手続により行ってください。

イ　届出者（製造所固有記号において基本情報を登録する食品関連事業者）は、表示内容に責任を有する製造者又は販売者とします。

ウ　一つの製造所につき、一つの製造所固有記号の取得が認められ、当該記号は、アラビア数字、ローマ字、平仮名若しくは片仮名又はこれらの組合せによるものとし、文字数は 10 文字以内としてください。

エ　製造所固有記号の有効期間を５年間とし、有効期間経過後も継続して当該記号を使用する場合には、届出者がオンライン手続により届出情報の更新をすることが必要です（届出情報の更新は、更新期限の 90 日前から可能です）。

オ　更新期限までに届出情報の更新を完了しない場合には、当該製造所固有記号は廃止されたものとして扱うこととし、更新期限を経過した日以降に製造した製品には、当該記号の使用はできません。

一定の要件に該当する場合に表示が必要になる事項は、8項目あります

（基準第3条第2項関係）

◆アレルゲン

基準別表第 14 に掲げる特定原材料を原材料とする加工食品及び特定原材料に由来する添加物を含む食品には、アレルゲンの表示が義務付けられています。また、食品表示基準について（平成 27 年3月 30 日消食表第 139 号消費者庁次長通知）で定める特定原材料に準ずるものを原材料とする加工食品には、アレルゲンの表示が推奨されています。

表示の方法は、特定原材料及び特定原材料に準ずるもの（以下「特定原材料等」という。）を原材料として含んでいる場合は、原則、原材料名の直後に括弧を付して特定原材料等を含む旨を表示してください（個別表示の原則）。なお、この含む旨の表示は、「（○○を含む）」（「○○」には特定原材料等名を表示。以下同じ。）と表示し、特定原材料のうち「乳」は、「（乳成分を含む）」と表示してください。

また、特定原材料等に由来する添加物を含んでいる場合は、原則、その添加物の物質名の直後に括弧を付して特定原材料等に由来する旨を表示してください。なお、この由来する旨の表示は、「（○○由来）」と表示することとし、特定原材料のうち「乳」は、「（乳由来）」と表示します。

ただし、例えば、同じ添加物Ａであるが特定原材料等由来の添加物Ａ－①と特定原材料等由来でない添加物Ａ－②を併用して製造した食品には、表示としてはまとめて添加物Ａとして表示することになりますが、特定原材料等由来の添加物Ａ－①を使用する割合が微少の場合、表現としてその添加物が「～由来」するということがなじまないため、添加物であっても、「（○○を含む）」と表示することができます。

例外的に、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、「（一部に○○を含む）」と表示する一括表示をすることができます。一括表示をする場合は、当該食品に含まれる全ての特定原材料等について、原材料名欄の最後（原材料と添加物とを事項欄を設けて区分している場合は、それぞれ原材料名欄の最後と添加物欄の最後）に、「（一部に○○・○○・…を含む）」と表示してください。

なお、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ません。

【義務】特定原材料　7品目

えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生

【推奨】特定原材料に準ずるもの　20 品目

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

【個別表示の表示例】

原材料名	○○○（△△△△、**ごま油**）、**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）**／調味料（アミノ酸等）、増粘剤（キサンタンガム）、甘味料（ステビア）、**○○○○（大豆由来）**

【一括表示の表示例】

原材料名	○○○（△△△△、**ごま油**）、**ゴマ**、□□、×××、**醤油**、**マヨネーズ**、**たん白加水分解物**、**卵黄**、食塩、◇◇◇、**酵母エキス**／調味料（アミノ酸等）、増粘剤（キサンタンガム）、甘味料（ステビア）、**○○○○**、（一部に小麦・卵・ごま・大豆を含む）

二種類以上の原材料又は添加物を使用し、同一の特定原材料等が含まれている場合は、そのうちいずれかに特定原材料等を含む旨又は由来する旨を表示すれば、それ以外の原材料又は添加物のアレルゲン表示は、省略することができます。

【省略した場合の表示例】

原材料名	○○○（△△△△、**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**／調味料（アミノ酸等）、増粘剤（キサンタンガム）、甘味料（ステビア）、**○○○○**

※**太字**は、特定原材料等を含む食品です。
※下線は、代替表記及び拡大表記である食品です。
※実際の表示においては太字にしたり、下線を表示する必要ありません。

◆Ｌ－フェニルアラニン化合物を含む旨

アスパルテームを含む食品については、Ｌ－フェニルアラニン化合物を含む旨の表示が必要です。具体的には、「Ｌ－フェニルアラニン化合物を含む」等と表示してください。

◆特定保健用食品に関する事項

後述 23 ページを参照してください。

◆機能性表示食品に関する事項

後述 23 ページを参照してください。

◆遺伝子組換え食品に関する事項

後述 25 ページを参照してください。

◆乳児用規格適用食品

基準の対象となる乳児用食品の範囲は、食品、添加物等の規格基準（昭和34年厚生省告示第370号）において規定された「乳児用食品」の対象である食品と同じで、1歳未満の乳児を対象としています。

乳児用規格適用食品である旨の表示は、原則的に「乳児用規格適用食品」と表示しますが、「本品は（食品衛生法に基づく）乳児用規格適用食品です。」、「乳児用規格適用」等の表示をすることもできます。

◆原料原産地名

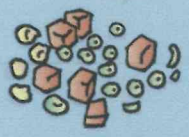
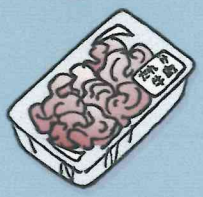
次ページに詳述しています。

◆原産国名

輸入品には、原産国名を表示してください。

原料原産地名の表示が必要な加工食品は?

（基準別表第15関係）

① 乾燥きのこ類、乾燥野菜及び乾燥果実（フレーク状又は粉末状にしたものを除く。）
例） 乾しいたけ、かんぴょう、切り干しだいこん、乾燥ぜんまい、かんしょ蒸し切り干し、乾燥ねぎ、干し柿、干しぶどう　等

② 塩蔵したきのこ類、塩蔵野菜及び塩蔵果実（農産物漬物を除く。）
例） 塩蔵きのこ、塩蔵山菜ミックス　等

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に該当するものを除く。）
例） ゆでたけのこ、ゆでたぜんまい、下ゆでしたさといも、ふかしたさつまいも、ゆでた大豆、なまあん、乾燥あん　等

④ 異種混合したカット野菜、異種混合したカット果実その他野菜、果実及びきのこ類を異種混合したもの（切断せずに詰め合わせたものを除く。）
例） カット野菜ミックス、野菜サラダ（生鮮食品のみで構成されたものに限る。）、カットフルーツミックス　等

⑤ 緑茶及び緑茶飲料
例） 煎茶、玉緑茶、玉露、抹茶、番茶、ほうじ茶、緑茶飲料　等

⑥ もち
例） まるもち、のしもち、切りもち、草もち、豆もち　等

⑦ いりさや落花生、いり落花生、あげ落花生及びいり豆類
例） いりさや落花生、いり落花生、あげ落花生、いり大豆　等

⑧ 黒糖及び黒糖加工品
例） 黒糖蜜、黒糖菓子　等

⑨ こんにゃく
例） 板こんにゃく、玉こんにゃく、糸こんにゃく　等

⑩ 調味した食肉（加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するものを除く。）
例） しお・こしょうした牛肉、タレ漬けした牛肉、みそ漬けした豚肉　等

⑪ ゆで、又は蒸した食肉及び食用鳥卵（缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。）
例） ゆでた牛もつ、蒸し鶏、ゆで卵、温泉卵　等

⑫ 表面をあぶった食肉
例） 鶏ささみのたたき　等

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に該当するものを除く。）
例） 衣を付けた豚カツ用の豚肉、衣をまぶした唐揚げ用の鶏肉　等

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。）
例） 合挽肉、成形肉、焼肉セット（異種の肉を盛り合わせたもので、生鮮食品のみで構成されたものに限る。）　等

⑮ 素干魚介類、塩干魚介類、煮干魚介類及びこんぶ、干のり、焼きのりその他干した海藻類（細切若しくは細刻したもの又は粉末状にしたものを除く。）
例） みがきにしん、たづくり（素干しのもの）、たたみいわし、するめ、丸干しいわし、さば開干し、煮干いわし、しらす干、ちりめんじゃこ、干ほたて貝柱、干さくらえび、だしこんぶ、干こんぶ、板のり、焼きのり、味付けのり、乾燥わかめ、干ひじき　等

⑯ 塩蔵魚介類及び塩蔵海藻類
例） 塩さんま、塩さば、塩かずのこ、塩たらこ、塩いくら、すじこ、塩うに、塩蔵わかめ、塩蔵したうみぶどう　等

⑰ 調味した魚介類及び海藻類（加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するもの並びに缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。）
例） まぐろしょうゆ漬け、あこうだいの粕漬け、あまだいのみそ漬け、もずく酢、味付けめかぶ、いくらしょうゆ漬け、食用油脂を加えたまぐろのすき身　等

⑱ こんぶ巻

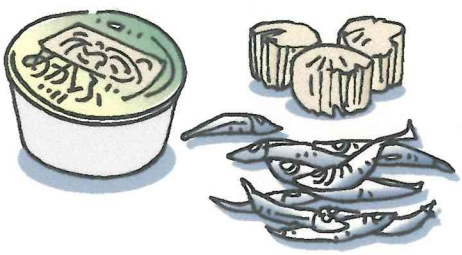
⑲ ゆで、又は蒸した魚介類及び海藻類（缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。）
例） ゆでだこ、ゆでかに、ゆでしゃこ、釜揚げしらす、釜揚げさくらえび　等

⑳ 表面をあぶった魚介類
例） かつおのたたき　等

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に該当するものを除く。）
例） 衣を付けたカキフライ用のかき、衣を付けたムニエル用のしたびらめ　等

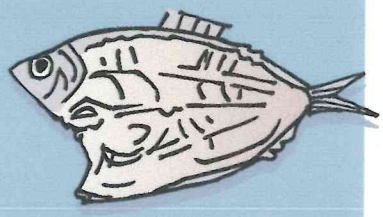
㉒ ④又は⑭に掲げるもののほか、生鮮食品を異種混合したもの（切断せずに詰め合わせたものを除く。）
例） ねぎま串、鍋物セット（生鮮食品のみで構成されているもの）　等

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



原料原産地名の表示はどのようにするのですか？

（基準第3条第2項関係）



①から㉒までの食品群については、原材料に占める重量の割合が50%以上を占めるものが国産品の場合は国産である旨を、輸入品の場合は原産国名を表示します。ただし、国産品の場合は、国産に代えて下記のように表示することができます。

- ○ **農産物は、都道府県名その他一般に知られている地名**
- ○ **畜産物は、主たる飼養地（最も飼養期間が長い場所をいう。）が属する都道府県名その他一般に知られている地名**
- ○ **水産物は、生産（採取及び採捕を含む。）した水域名、水揚げした港名、水揚げした港又は主たる養殖場（最も養殖期間が長い場所をいう。）が属する都道府県名その他一般に知られている地名**

※輸入された水産物の場合は、原産国名に水域名を併記することができます。

㉓から㉖までの４品目については、それぞれ基準第３条第２項の表に個別に定める表示方法により原料原産地名を表示します。

なお、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については、表示される産地名が加工地なのか原料の原産地なのか不明確であり、消費者が誤認する可能性があることから、そのような用語の表示は禁止されています。

1.基本的な表示方法

《例1：原材料名欄に括弧書きで表記》

名　称	あじの開き
原材料名	真あじ（A国）、食塩
内容量	1尾
消費期限	平成××年××月××日
保存方法	10℃以下で保存してください。
製造者	××株式会社　××県××市××町×-×

《例2：原料原産地名欄による表記》

名　称	あじの開き
原材料名	真あじ、食塩
原料原産地名	A国
内容量	1尾
消費期限	平成××年××月××日
保存方法	10℃以下で保存してください。
製造者	××株式会社　××県××市××町×-×

《例3：原料原産地と主な原材料を明確にした表記》

名　称	乾燥野菜
原材料名	だいこん、にんじん
原料原産地名	A国（だいこん）
内容量	100g
賞味期限	平成××年××月××日
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	××株式会社　××県××市××町×-×

※原材料名に複数の生鮮食品の名称を表示する場合、どの原材料の産地なのかが明確となるように表示することが必要です。

2.一括表示枠外に印字等で表示することができます。（枠内に表示することが困難な場合）

《例4：表記箇所を明示した上で枠外に事前に印刷》

名　称	乾燥○○
原材料名	○○、××、・・・
原料原産地名	商品名下部に記載
内容量	100g
賞味期限	平成××年××月××日
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	××株式会社　××県××市××町×-×

乾燥○○

原料○○の産地：A国

3.原材料に占める重量の割合が50%以上を占めるものの原産地が２か所以上混合している場合は重量の割合の高いものから順に表示します。３か所以上ある場合は、３か所目以下を「その他」と表示することもできます。

《例5：原料原産地が3か所以上あり、全て表示する場合》

名　称	乾燥○○
原材料名	○○（A国、B国、C国、D国）、××、△△
内容量	100g
賞味期限	平成××年××月××日
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	××株式会社　××県××市××町×-×

《例6：原料原産地を2か所以上記載し、それ以上を「その他」として表示する場合》

名　称	乾燥○○
原材料名	○○（A国、B国、その他）、××、△△
内容量	100g
賞味期限	平成××年××月××日
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	××株式会社　××県××市××町×-×

4.複数国の原料を混合して製造する等、原産地の重量割合が商品ごとに特定できない場合については、下記のように表示することもできます。ただし、消費者の優良誤認を招かないよう注意してください。

《例7：合理的な方法に基づき重量順に表示し、その方法及び詳細について回答できる旨を表示》

名　称	塩たらこ
原材料名	すけとうだらの卵巣（米国またはロシア）、××、△△
内容量	100g
賞味期限	平成××年××月××日
保存方法	10℃以下で保存してください。
製造者	××株式会社　××県××市××町×-×

注）すけとうだらの卵巣の原産地は、当社における○○年の取扱い実績の多い順に表示しています。詳細は弊社お客様窓口（電話番号○○）にお尋ねください。

5.原材料に占める重量の割合が50%以上を占めるもの以外の原材料や義務表示対象食品以外の食品であっても、同じ表示方法により、原料原産地名を表示することができます。

食品の特性に応じて表示が必要な事項

基準別表第19に掲げる個別の食品には、食品の特性に応じて必要な事項が定められています。

【食品の特性に応じて表示が必要な事項の一例】(基準別表第19関係)

食　品	表示事項
マカロニ類	調理方法
農産物缶詰及び農産物瓶詰	形状、大きさ　等
乳	種類別、殺菌温度及び時間　等
生かき	生食用であるかないかの別　等
ゆでがに	飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別

義務表示事項の省略ができる場合等

(基準第3条第3項関係等)

次に掲げるものは、それぞれに示している表示事項を省略することができます。

○ 容器包装の表示可能面積がおおむね30c㎡以下であるもの
→原材料名(特定保健用食品及び機能性表示食品を除く。)、添加物(特定保健用食品及び機能性表示食品を除く。)、内容量又は固形量及び内容総量(特定商品の販売に係る計量に関する政令第5条に掲げる特定商品、特定保健用食品及び機能性表示食品を除く。)、栄養成分の量及び熱量(ただし、栄養表示をする場合、特定保健用食品及び機能性表示食品を除く。)、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(食品関連事業者の氏名又は名称及び住所の表示は要しないとされているものを除く。)、遺伝子組換え食品に関する事項、乳児用規格適用食品である旨、原料原産地名、原産国名

○ 原材料が1種類のみであるもの(缶詰及び食肉製品の場合並びに特定保健用食品及び機能性表示食品の場合等を除く。)
→原材料名

○ 常温で保存すること以外にその保存方法に関し留意すべき事項がないもの　等
→保存の方法

○ 内容量を外見上容易に識別できるもの(特定商品の販売に係る計量に関する政令第5条の特定商品、特定保健用食品及び機能性表示食品を除く。)
→内容量又は固形量及び内容総量

○ 品質の変化が極めて少ないもので、次に挙げるもの
でん粉、チューインガム、冷菓、砂糖、アイスクリーム類、食塩及びうまみ調味料、酒類、飲料水及び清涼飲料水(ガラス瓶入りのもの(紙栓を付けたものを除く。)又はポリエチレン容器入りのものに限る。)並びに氷
→消費期限又は賞味期限

○ 酒類、栄養の供給源としての寄与の程度が小さいもの、極めて短い期間で原材料(その配合割合を含む。)が変更されるもの
→栄養成分の量及び熱量(ただし、栄養表示をする場合、特定保健用食品及び機能性表示食品を除く。)

○ 消費税法(昭和63年法律第108号)第9条第1項において消費税を納める義務が免除される事業者が販売するもの
→栄養成分の量及び熱量(ただし、栄養表示をする場合、特定保健用食品及び機能性表示食品を除く。)
※当分の間は、課税売上高が1000万円以下の事業者又は中小企業基本法(昭和38年法律第154号)第2条第5項に規定する小規模企業者(おおむね常時使用する従業員の数が20人(商業又はサービス業に属する事業を主たる事業として営む者については、5人)以下の事業者)に適用される。

なお、加工食品を設備を設けて飲食させる場合には、表示を行う必要はありません(基準第1条ただし書)。

食品を製造し、又は加工した場所で販売する場合及び不特定又は多数の者に対して譲渡(販売を除く。)する場合には、基準第5条の表に定めるところにより、原材料名、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、原産国名、原料原産地名等についての表示を行う必要はありません(食品衛生法由来の表示事項については、省略できません。)。

コラム　酒類に関する表示

酒類については、「原材料名」、「アレルゲン」、「原産国名」の表示は要しないこととされています(基準第5条)。

酒類の原材料名及び原産国名の表示については、別途、清酒の製法品質表示基準(平成元年国税庁告示第8号)により義務付けられているほか、公正競争規約などに基づく表示が行われています。

任意表示

(基準第7条関係)

以下に掲げる事項が表示される場合には、基準第7条に定めるところにより、表示してください。

◆特色のある原材料等に関する事項

原材料の特色について特別に強調された表示による消費者の誤認を防止するため、特定の原産地、有機農産物、有機加工食品等、使用した原材料が特色のある旨の表示をする場合は、その原材料の割合を表示してください。

◆栄養成分(たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウムを除く。)

義務表示以外の基準別表第9に掲げる食物繊維やビタミンC等の栄養成分については、基準第3条第1項の表で定める表示の方法を準用することとされています。具体的には、前述13ページの栄養成分の量及び熱量の項目を参照してください。なお、栄養成分のうち飽和脂肪酸及び食物繊維の量については、食品関連事業者がその事項の表示をすることが推奨されています(基準第6条)。

◆ナトリウムの量

ナトリウム塩を添加していない食品については、食塩相当量に加えてナトリウムの量を表示することができます。この場合、具体的には「ナトリウム」の量の次に「食塩相当量」を括弧書き等で併記することになります（基準別記様式３備考５）。

◆栄養機能食品に係る栄養成分の機能

後述 24 ページを参照してください。

◆栄養成分の補給ができる旨及び栄養成分又は熱量の適切な摂取ができる旨

国民の栄養摂取の状況からみて、その欠乏や過剰な摂取が国民の健康の保持増進に影響を与えている栄養成分について、補給や適切な摂取ができる旨の表示を栄養強調表示といいます。基準別表第 12 及び別表第 13 に掲げる栄養成分の量又は熱量は、食品 100ｇ若しくは 100ml 又は一食分、一包装その他の一単位当たりの量を表示してください。その時、強調表示をする栄養成分は、別表第９第３欄に掲げる方法によって得られた値を表示してください。

「高い旨」の表示
（高○○、○○豊富など）

「含む旨」の表示（○○源、○○供給、○○含有、○○入り、○○使用、○○添加など）

食品 100ｇ（飲料 100ml）当たり又は 100kcal 当たりで規定された基準値以上の栄養成分を含有する食品については、「高い旨」の表示及び「含む旨」の表示をすることができます。基準値は、基準別表第 12 において、栄養成分ごとに定められています。

「高い旨」の表示とは、「高」、「多」、「豊富」その他これに類するものをいい、「含む旨」の表示とは、「源」、「供給」、「含有」、「入り」、「使用」、「添加」その他これに類するものをいいます。

「含まない旨」の表示
（無○○、○○ゼロ、ノン○○、○○フリーなど）

「低い旨」の表示（低○○、○○ひかえめ、少○○、○○ライトなど）

食品 100ｇ（飲料 100ml）当たりで規定された基準値未満の食品については、「含まない旨」の表示及び「低い旨」の表示をすることができます。基準値は、基準別表第 13 において、栄養成分ごとに定められています。

「含まない旨」の表示とは、「無」、「ゼロ」、「ノン」その他これに類するものをいい、「不使用」、「無添加」は該当しません。

「低い旨」の表示とは、「低」、「ひかえめ」、「少」、「ライト」、「ダイエット」その他これに類するものをいいます。

「強化された旨」の表示
（○○30%アップ、○○2倍など）

比較対象食品との成分量の差が 100ｇ（飲料 100ml）当たり又は 100kcal 当たりで規定された基準値以上の食品については、「強化された旨」の表示をすることができます。ただし、たんぱく質及び食物繊維にあっては、他の食品に比べて強化された割合が 25%以上のものに限ります。

基準値は、基準別表第 12 において、栄養成分ごとに定められており、強化された量又は割合と比較対象商品を明記する必要があります。

「低減された旨」の表示
（○○30%カット、○○～ｇオフ、○○ハーフなど）

低減された旨の表示をする場合（熱量、脂質、飽和脂肪酸、コレステロール、糖類及びナトリウム）には、比較対象食品との成分量の差が 100ｇ（飲料 100ml）当たりで規定された基準値以上の絶対差に加え、他の比較対象食品に比べて低減された割合が 25%以上の相対差が必要となります。

比較対象食品及び低減量又は割合を記載せずに、単に「低」等の表示がされた場合は、低減された旨の表示ではなく、低い旨の表示になります。

※栄養強調表示の基準を満たしているか否かは販売時に判断するものですが、販売時に栄養強調表示の基準を満たすものであっても、摂取時に栄養強調表示の基準を満たさなくなる食品に強調表示することは望ましくありません。

◆糖類（単糖類又は二糖類であって糖アルコールでないものに限る。）を添加していない旨

糖類を添加していない旨の表示例は、「糖類無添加」、「砂糖不使用」その他これに類する表示をいいます。「ノンシュガー」、「シュガーレス」のような表示は糖類について「含まない旨」の表示に該当します。

糖類を添加していない旨の表示については、コーデックスの栄養表示ガイドライン（CAC／GL23-1997）の考え方が基準に導入されました。具体的には、以下の全ての要件を満たす場合には、糖類を添加していない旨の表示をすることができます。

① いかなる糖類も添加されていないこと。
② 糖類に代わる原材料又は添加物を使用していないこと。
③ 酵素分解その他何らかの方法により、当該食品の糖類含有量が原材料及び添加物に含まれていた量を超えていないこと。
④ 当該食品の 100ｇ若しくは 100ml 又は１食分、一包装その他の一単位当たりの糖類の含有量を表示していること。

◆ナトリウム塩を添加していない旨

ナトリウム塩を添加していない旨の表示例は、「食塩無添加」その他これに類する表示をいいます。

ナトリウム塩を添加していない旨の表示については、コーデックスの栄養成分表示ガイドラインの考え方が基準に導入されました。具体的には以下の全てを満たす場合にナトリウム塩を添加していない旨の表示をすることができます。

① いかなるナトリウム塩も添加されていないこと。
② ナトリウム塩に代わる原材料又は添加物を使用してないこと。
ナトリウム塩を添加している原材料の具体例は、ウスターソース、ピクルス、ペパローニ、しょう油、塩蔵魚、フィッシュソース等のことです。

どのように表示すればよいですか？

（基準第8条関係）

一括表示

基準別記様式１（次の様式で表示する事が困難な場合に限り、次の様式と同等程度分かりやすい一括表示（プライスラベル等による表示））により、容器包装の見やすい箇所に表示してください。ただし、容器を包装紙で外装する場合には、外装紙に必要な表示をするか又は容器の表示が外装紙を透かして読めるようにするか、外装紙で隠れないようにする必要があります。

また、表示に用いる文字及び枠の色は、背景の色と対照的な色とするとともに、表示に用いる文字は、日本工業規格Ｚ8305（1962）に規定する８ポイントの活字以上の大きさの文字を使用してください。ただし、表示可能面積がおおむね 150ｃ㎡以下のものは、5.5 ポイントの活字以上の大きさの文字にすることができます。なお、基準別表第 20 において、別途表示の方法等が定められている食品は、これらに従って表示してください。

（別記様式１）

名　　称	
原材料名	
添加物	
原料原産地名	
内容量	
固形量	
内容総量	
消費期限	
保存方法	
原産国名	
製造者	

栄養成分表示

表示が義務となっている栄養成分（たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウム（食塩相当量に換算したもの））の量及び熱量については、基準別記様式２により表示してください。それ以外の栄養成分もこれと併せて表示する場合にあっては、基準別記様式３により表示してください。また、ナトリウム塩を添加していない食品にナトリウムの量を表示しようとする場合は、下記のナトリウム塩を添加していない場合の表示例のように、「ナトリウム（食塩相当量）」等に代えて表示してください。

（基準別記様式２）

栄養成分表示 食品単位当たり	
熱量	kcal
たんぱく質	g
脂質	g
炭水化物	g
食塩相当量	g

●ナトリウム塩を添加していない場合の表示例

栄養成分表示 食品単位当たり	
熱量	kcal
たんぱく質	g
脂質	g
炭水化物	g
ナトリウム	mg
（食塩相当量	g）

（基準別記様式３）

栄養成分表示 食品単位当たり	
熱量	kcal
たんぱく質	g
脂質	g
－飽和脂肪酸	g
－n-３系脂肪酸	g
－n-６系脂肪酸	g
コレステロール	mg
炭水化物	g
－糖質	g
－－糖類	g
－食物繊維	g
食塩相当量	g
たんぱく質、脂質、飽和脂肪酸、n-３系脂肪酸、n-６系脂肪酸、コレステロール、炭水化物、糖質、糖類、食物繊維及びナトリウム以外の栄養成分	mg

・義務表示となっている栄養成分以外で表示しないものについては、この様式中当該成分を省略してください。
・糖質又は食物繊維の量のいずれかを表示しようとする場合は、糖質及び食物繊維の量の両方を炭水化物の内訳として表示してください。

表示を行うのは誰ですか？

食品関連事業者のうち表示内容に責任を有する者に表示義務があります。

具体的には、製造者、加工者、販売者、輸入者のいずれかです。

① この様式中「名称」とあるのは、これに代えて、「品名」、「品目」、「種類別」又は「種類別名称」とすることができます。
② 添加物については、事項欄を設けずに、原材料名の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。

例　①原材料と添加物を記号で区分して表示

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）

例　②原材料と添加物を改行して表示

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（ビタミンC）、発色剤（亜硝酸Na）、コチニール色素

例　③原材料と添加物を別欄に表示

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（ビタミンC）、発色剤（亜硝酸Na）、コチニール色素

③ 原料原産地名については、事項欄を設けずに、対応する原材料名の次に括弧を付して表示することができます。
④ 消費期限に代えて賞味期限を表示すべき場合にあっては、この様式中「消費期限」を「賞味期限」とします。
⑤ 食品関連事業者が、販売業者、加工業者又は輸入業者である場合にあっては、この様式中「製造者」とあるのは、それぞれ「販売者」、「加工者」又は「輸入者」とします。
⑥ 原材料名、原料原産地名、内容量及び消費期限又は賞味期限を他の事項と一括して表示することが困難な場合には、表示事項を一括して表示する箇所にその表示箇所を表示すれば、他の箇所に表示することができます。
⑦ 消費期限又は賞味期限の表示箇所を表示して他の箇所に表示する場合において、保存の方法についても、表示事項を一括して表示する箇所にその表示箇所を表示すれば、消費期限又は賞味期限の表示箇所に近接して表示することができます。
⑧ 基準第８条第４号の規定に基づき名称を商品の主要面に表示する場合にあっては、この様式中、名称の事項を省略することができます。内容量、固形量又は内容総量を名称とともに主要面に表示した場合も同様とします。
⑨ 基準第３条第２項の表の上欄に掲げる食品に該当しない食品にあっては、同表の中欄に定める事項、第３条第３項により省略できる事項又は第５条の規定により表示しない事項については、この様式中、当該事項を省略します。
⑩ この様式は縦書きにすることができます。
⑪ この様式の枠を表示することが困難な場合は、枠を省略できます。
⑫ 不当景品類及び不当表示防止法第 11 条第１項の規定に基づき公正競争規約に定められた表示事項その他法令により表示すべき事項及び消費者の選択に資する適切な表示事項は、枠内に表示することができます。

●輸入されたイチゴジャム

名　　称　いちごジャム
原材料名　いちご、砂糖
添 加 物　ゲル化剤（ペクチン）、酸化防止剤（V.C）
内 容 量　４００ｇ
賞味期限　××.××.××
保存方法　直射日光を避け、常温で保存してください。
原産国名　アメリカ
輸 入 者　○○商事株式会社
　　××県××市××町×-×

●ゆでだこ

名　　称　ゆでだこ（ぶつ切り）
原材料名　まだこ
原料原産地名　国産
内 容 量　１８０ｇ
消費期限　××.××.××
保存方法　１０℃以下で保存してください。
製 造 者　××株式会社
　　××県××市××町×-×

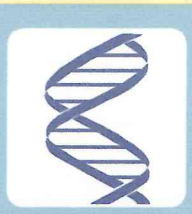
原料原産地名は、原材料名欄に原材料と対応させて表示することも可能です。
例）**まだこ（国産）**

●焼肉用味付け牛肉

名　　称　焼肉用味付け牛肉
原材料名　牛肉（オーストラリア産）、焼肉のたれ（しょうゆ（小麦を含む）、酒、砂糖、にんにく、生姜、ごま）、胡椒
内 容 量　２００ｇ
消費期限　××.××.××
保存方法　１０℃以下で保存してください。
加 工 者　××株式会社　　××県××市××町×-×

●ベーコン

名　　称　ベーコン
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（ビタミンC）、発色剤（亜硝酸Na）、コチニール色素、（一部に卵・大豆を含む）
内 容 量　３００グラム
賞味期限　××.××.××
保存方法　１０℃以下で保存してください。
製 造 者　××株式会社　　××県××市××町×-×



遺伝子組換え食品の表示

（基準第3条第2項・第18条第2項関係）

「遺伝子組換えでないものを分別」等と表示するためには、分別生産流通管理(*)が必要です。

(*)分別生産流通管理とは、遺伝子組換え農産物と非遺伝子組換え農産物を農場から食品製造業者まで、生産、流通及び加工の各段階で相互に混入が起こらないよう管理し、そのことが書類等により証明されていることをいいます。

大豆・とうもろこしなどの遺伝子組換え農産物とその加工食品については、基準に基づく表示が必要です。

- 大豆、とうもろこし等の農産物及びその加工食品のうち基準別表第16及び別表第17に掲げる8作物及び33食品群については、「遺伝子組換えのものを分別」、「遺伝子組換え不分別」等の表示が義務付けられています。
- 基準別表第18に掲げる高オレイン酸遺伝子組換え大豆等を使用した加工食品（大豆油等）については、「高オレイン酸遺伝子組換え」、「高オレイン酸遺伝子組換えのものを混合」等の表示が義務付けられています。
- 分別生産流通管理された非遺伝子組換え農産物及びその加工品については、遺伝子組換え食品に関する事項を表示する義務はありませんが、任意で「遺伝子組換えでないものを分別」、「遺伝子組換えでない」等の表示ができます。
- 大豆ととうもろこしについては分別生産流通管理を行っても意図せざる遺伝子組換え農産物の一定の混入の可能性は避けられないことから、分別生産流通管理が適切に行われている場合には、5%以下の一定率の意図せざる混入があっても分別生産流通管理が行われた農産物と認められます。

表示制度

1 従来のものと組成、栄養価等が同等のもの（除草剤の影響を受けないようにした大豆、害虫に強いとうもろこしなど）

① 農産物及びこれを原材料とする加工食品であって、加工後も組み換えられたDNA又はこれによって生じたタンパク質が検出可能とされているもの（下の表に掲げる8作物及び33食品群）

ア	分別生産流通管理が行われた遺伝子組換え農産物を原材料とする場合	「大豆（遺伝子組換えのものを分別）」等	義務表示
イ	遺伝子組換え農産物と非遺伝子組換え農産物が分別されていない農産物を原材料とする場合	「大豆（遺伝子組換え不分別）」等	義務表示
ウ	分別生産流通管理が行われた非遺伝子組換え農産物を原材料とする場合	「大豆（遺伝子組換えでないものを分別）」等	任意表示

② 組み換えられたDNA及びこれによって生じたタンパク質が、加工後に最新の検出技術によっても検出できない加工食品（大豆油、しょうゆ、コーン油、異性化液糖等）

「大豆（遺伝子組換えでないものを分別）」 — 任意表示

2 従来のものと組成、栄養価等が著しく異なるもの 高オレイン酸大豆、高リシンとうもろこし、ステアリドン酸産生大豆

➡「大豆（高オレイン酸遺伝子組換え）」等の義務表示

義務表示の対象となる食品

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から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

対象農産物	加工食品
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主な原材料とするもの 24 16から20を主な原材料とするもの
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から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（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）について表示が義務付けられています。

業務用加工食品の表示に関する特則

（基準第10条及び第13条関係）

◆表示事項

業務用加工食品（消費者に販売される形態となっているもの以外の加工食品）に必要な表示項目は、基準第10条第1項に定められており、原則、基準第3条及び第4条に従い表示することになっています。この場合、基準別表第4に掲げる個別の食品に係る表示方法は適用されません。

主な表示事項は、以下のとおりです。

① **名称**
② **保存の方法**
③ **消費期限又は賞味期限**
④ **原材料名**
原材料に占める重量の割合については、その高い順が分かるように表示してください。
⑤ **添加物**
添加物に占める重量の割合については、その高い順が分かるように表示してください。
⑥ **食品関連事業者の氏名又は名称及び住所**
⑦ **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**
製造者が消費者庁長官に届け出た製造所固有記号による代替表示をすることができます。
業務用加工食品の製造所固有記号は、一般用加工食品とは異なり、同一製品を2以上の製造所で製造する場合に限ること、消費者から製造所の情報を求められたときに回答する者の連絡先等を表示することといった規制はありません。
⑧ **アレルゲン**
⑨ **L－フェニルアラニン化合物を含む旨**
⑩ **乳児用規格適用食品である旨**
⑪ **原料原産地名**
最終製品で原料原産地表示の対象となる品目は、基準別表第15に掲げる22食品群及び4品目ですが、これらの対象品目となる業務用加工食品であって、最終製品でも原料原産地の表示が必要な原材料を含む場合には、原料原産地名を表示しなければなりません。
⑫ **原産国名**
輸入品の場合は、原産国名を表示してください。　等

なお、一般用加工食品の横断的義務表示事項のうち、内容量、栄養成分並びに熱量、特定保健用食品、機能性表示食品及び遺伝子組換え食品については、表示義務の対象となっていませんが、内容量については、計量法では業者間取引も対象としており、内容量の記載義務がある商品については容器包装に表示する必要があります。

また、設備を設けて飲食させる施設における飲食の用に供する場合、食品を製造し、若しくは加工した場所における販売の用に供する場合、不特定若しくは多数の者に対する譲渡（無償譲渡）の用に供する場合又は容器包装に入れないで販売する場合には、基準第11条に定めるところにより一部表示事項の表示は要しないこととされています。

さらに、容器包装に入れずに設備を設けて飲食させる施設における飲食の用に供する場合、容器包装に入れずに食品を製造し若しくは加工した場所における販売の用に供する場合又は容器包装に入れずに不特定若しくは多数の者に対する譲渡（無償譲渡）の用に供する場合は表示義務はありません（基準第10条第1項）。

業者間取引ではどこに表示するのですか？

◆表示の方式

基準別表第23に掲げる事項は容器包装（容器包装に入れないで販売される業務用加工食品の場合、名称は、送り状、納品書等又は規格書等）に、同表に掲げる事項以外の事項は容器包装、送り状、納品書等又は規格書等に表示してください。

ただし、計量法で容器包装への表示が義務付けられているものは、これに従った表示が必要です。

一般用加工食品と異なり、表示様式、文字の色、大きさ等の規制の適用はありませんが、容器包装に入れられていないものにも表示が義務付けられている事項があります。

なお、表示の根拠となる書類等を整備し保存するように努めてください（基準第41条第2項）。

【基準別表第23】

名称	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
保存の方法	アレルゲン
消費期限又は賞味期限	L-フェニルアラニン化合物を含む旨
添加物	乳児用規格適用食品である旨　等

食品表示基準についての問合せ

食品表示基準などに関する疑問点、御相談などありましたら、
下記までお問い合わせください。

●消費者庁

〒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6F

○消費者庁食品表示企画課

TEL：03-3507-8800（代表）

ホームページ　http://www.caa.go.jp/foods/index.html

●最寄の各都道府県（保健所含む）

問合せ先は、下記ウェブページで御確認ください。

ホームページ　http://www.caa.go.jp/foods/toiawase2.html

禁無断転載

〈平成28年6月版〉

ご存じですか？

全ての加工食品の原材料の産地が表示されます！

平成29年9月1日から順次※

～産地を見て、商品を選べます～

※平成34年3月31日までは、
食品メーカー等が準備をする
猶予期間としています。

名　　称	ウインナーソーセージ
原材料名	豚肉（アメリカ産、国産、デンマーク産）、豚脂肪、たん白加水分解物、還元水あめ、食塩、香辛料／調味料（アミノ酸等）、リン酸塩（Na、K）…
内 容 量	150g
賞味期限	30.9.30
保存方法	10℃以下で保存してください。
製 造 者	○○株式会社 東京都千代田区霞が関○－○－○

消費者庁
Consumer Affairs Agency, Government of Japan

今後は全ての加工食品に原材料の産地が表示されます

一部の加工食品にのみ義務付けられていた原材料の産地表示が、全ての加工食品※1に拡大されます。

※1　外食、容器包装に入れずに販売する場合、作ったその場で販売する場合、及び輸入品は対象外です。

今　後

■ 産地が表示されるもの

全ての加工食品の１番多い原材料

■ 表示方法

「国別重量順表示」、「製造地表示」、「又は表示」、「大括り表示」

原則の表示方法

「国別重量順表示」

名　　称　ウインナーソーセージ
原材料名　豚肉（アメリカ産、国産）、豚脂肪…

２か国以上の産地の原材料を混ぜて使用している場合は、多い順に国名が表示されます。この表示方法を「国別重量順表示」と言います。

新たな表示方法

①「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…

②「又は表示」

名　　称　ウインナーソーセージ
原材料名　豚肉（アメリカ産又は国産）、豚脂肪…

※ 豚肉の産地は、平成○年の使用実績順

③「大括り表示」

名　　称　ウインナーソーセージ
原材料名　豚肉（輸入）、豚脂肪…

基本的な表示の見方

その商品の内容を表す一般的な名称が表示されます。

2か国以上の産地の原材料を混ぜて使用している場合は、多い順に国名が表示されます。

使用された原材料が量の多い順に表示されます。

名　　称	牛豚合挽肉
原材料名	牛肉（オーストラリア、ニュージーランド）、豚肉
内 容 量	100g
消費期限	30.9.30
保存方法	4℃以下で保存
加 工 者	○○株式会社 東京都千代田区霞が関○－○－○

消費期限や保存方法が表示されます。

内容量はグラムやミリリットルなどの単位を明記して表示されます。

これまで

■ 産地表示がされるもの

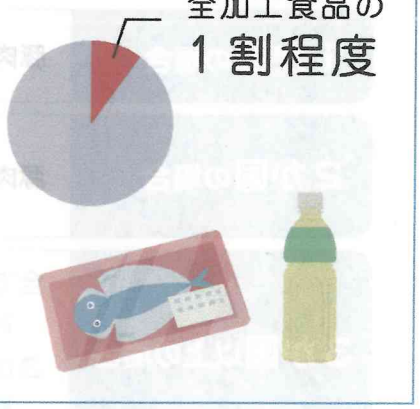
生鮮食品に近いと認識されている加工食品（22食品群と4品目）

■ 表示方法

「国別重量順表示」のみ※2

※2　一部、原料に特別な事情がある場合については「又は」表示が可能です。

商品数に占める産地が表示されている加工食品の割合



トピック

外食や輸入品等が対象外なのはどうしてですか？

レストランなどの外食やお店で調理された総菜など作ったその場で販売される食品は、作った人にその場で確認することができるため、産地表示の対象としていません。

また、輸入品には、どこの国から輸入されたかを示す「原産国名」が表示されているため、産地表示の対象としていません。

産地表示のここが変わります！

① 1番多い原材料が**生鮮食品**の場合は、その**産地**が表示されます。

原則表示　　**国別重量順表示**

名　　称	ウインナーソーセージ
原材料名	豚肉（アメリカ産、国産、その他）、豚脂肪、たん白加水分解物…

上のように2か国以上の産地の豚肉を混ぜて使用している場合は、多い順に国名が表示されます。この「国別重量順表示」が原則となります。

産地が、

1か国の場合	豚肉（アメリカ産）
2か国の場合	豚肉（アメリカ産、国産）
3か国以上の場合	全て表示する場合 ▶ 豚肉（アメリカ産、国産、カナダ産、デンマーク産） 3か国目以降を「その他」と表示する場合 ▶ 豚肉（アメリカ産、国産、その他）

「アメリカ産、国産」と表示されていた場合、「アメリカ産」の方が「国産」よりも多く使用されています。

「その他」とは何ですか？

原材料の原産地が3か国以上ある場合、多い順に2か国を記載し、3か国目以降は、「その他」とまとめて表示されることもあります。

② １番多い原材料が**加工食品**の場合は、その**製造地**が表示されます。

１番多い原材料が加工食品の場合は、原則としてその製造地が「○○製造」と表示されます。

ただし、１番多い原材料に使われた生鮮食品の産地が分かっている場合には「○○製造」の代わりに、その産地が表示されることもあります。

原則表示

製造地表示の国別重量順表示

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、…

表示の意味

チョコレートがベルギーで作られたことを意味します。
ベルギー産のカカオ豆を使用しているという意味ではありません。

加工食品に使われた生鮮食品の産地を表示

名　　称	チョコレートケーキ
原材料名	チョコレート、小麦粉、…
原料原産地名	ガーナ（カカオ豆）、インドネシア（カカオ豆）

表示の意味

チョコレートに使われたカカオ豆の産地が、「ガーナ」、「インドネシア」であることを意味しています。
カカオ豆は、「ガーナ」産の方が「インドネシア」産より多く使用されています。
チョコレートがガーナやインドネシアで作られたという意味ではありません。

トピック

「国産」と「国内製造」の違いは何ですか？

「国産」は原材料が生鮮食品である場合に表示され、その産地が国産であることを意味します。

「国内製造」は、原材料が加工食品である場合に表示され、その加工食品が国内で作られたことを意味しています。しかし、加工食品に使われた生鮮食品の産地が、国産であるという意味ではありません。

その他、以下のような表示もあります

又は表示

名　　称　ウインナーソーセージ
原材料名　豚肉（アメリカ産又は国産）、豚脂肪、たん白加水分解物
…

※ 豚肉の産地は、平成○年の使用実績順

表示の意味

「アメリカ産」と「国産」以外の国の原材料は使用されていません。
過去の使用実績等では「アメリカ産」の方が「国産」よりも多く使用されていたことを示しています。

また、「又は表示」をした場合であって、過去の使用実績等における平均使用割合が５％未満の産地は、「アメリカ産又は国産（５％未満）」と表示されます。この場合、国産が５％未満であったことを示しています。

大括り表示

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

表示の意味

３か国以上の外国の産地の原材料が使用されています。
国産の原材料は使用されていません。

大括り表示 ＋ 又は表示

名　　称　ウインナーソーセージ
原材料名　豚肉（国産又は輸入）、豚脂肪、たん白加水分解物…

※ 豚肉の産地は、平成○年の使用実績順

表示の意味

国産を含む４か国以上の産地の原材料が使用されています。
過去の使用実績等では、「国産」の方が、「輸入」でまとめた外国の産地の合計よりも多く使われていたことを示しています。

疑問にお答えします

Q1 新たな原材料の産地表示はいつから始まるのですか？

A1 平成29年９月１日から制度はスタートしており、食品メーカー等は原材料の産地を表示する必要があります。しかし、平成34年３月31日までは、食品メーカー等が準備をする猶予期間としています。準備ができた商品から順次表示されます。

Q2 １番多い原材料以外の原材料の産地は表示されないのですか？

A2 １番多い原材料以外に産地を表示する義務はありませんが、２番目以降の原材料についても、食品メーカー等の自主的な取組として産地を表示をすることが望ましいと考えています。

Q3 「A国又はB国」と表示されている商品に、C国が入っていることはないのですか？

A3 「A国又はB国」と表示された商品に、「A国」と「B国」以外の国の原材料は使用されておらず、C国等その他の国の原材料が入っていることはありません。

Q4 表示内容が適正であるかどうかは、誰がどのように確認するのですか？

A4 消費者庁や農林水産省などの国、都道府県や政令指定都市の地方公共団体の職員が、食品メーカーやスーパー等への立入検査等を行い、食品表示の確認を行っています。もし、表示内容が適正でない場合は、改善するよう指導等をしています。

Q5 表示の意味が分からない場合はどこに問い合わせればよいですか？

A5 まずは、商品に表示されている食品メーカー等のお客様相談センターなどにお問い合わせください。また、表示方法に関する一般的な問合せは、消費者庁の他、農林水産省、地方農政局、農林水産消費安全技術センター、都道府県等がお答えします。

加工食品の原材料の産地表示についてのお問合せ

消費者庁

消費者庁食品表示企画課
〒100-8958　千代田区霞が関3-1-1　中央合同庁舎第４号館
☎03-3507-8800（代）　http://www.caa.go.jp/foods/

農林水産省

農林水産省消費・安全局消費者行政・食育課
〒100-8950　千代田区霞が関1-2-1
☎03-3502-7804

農林水産省地方農政局・内閣府沖縄総合事務局

名　称	電話番号	管轄区域（都道府県）
北海道農政事務所 消費・安全部 表示・規格課	☎011-330-8825	北海道
東北農政局 消費・安全部 表示・規格課	☎022-221-6108	青森、岩手、宮城、秋田、山形、福島
関東農政局 消費・安全部 表示・規格課	☎048-740-0090	茨城、栃木、群馬、埼玉、千葉、神奈川、山梨、長野、静岡
関東農政局 東京都拠点	☎03-5144-5266	東京
北陸農政局 消費・安全部 表示・規格課	☎076-232-4113	新潟、富山、石川、福井
東海農政局 消費・安全部 表示・規格課	☎052-223-4611	岐阜、愛知、三重
近畿農政局 消費・安全部 表示・規格課	☎075-414-9026	滋賀、京都、兵庫、奈良、和歌山
近畿農政局 大阪府拠点	☎06-6941-9060	大阪
中国四国農政局 消費・安全部 表示・規格課	☎086-224-9409	鳥取、島根、岡山、広島、山口、徳島、香川、愛媛、高知
九州農政局 消費・安全部 表示・規格課	☎096-211-9156	佐賀、長崎、熊本、大分、宮崎、鹿児島
九州農政局 福岡県拠点	☎092-281-8261	福岡
沖縄総合事務局 農林水産部 消費・安全課	☎098-866-1672	沖縄

独立行政法人農林水産消費安全技術センター

名　称	電話番号	管轄区域（都道府県）
農林水産消費安全技術センター　札幌センター	☎050-3481-6021	北海道
農林水産消費安全技術センター　仙台センター	☎050-3481-6022	青森、岩手、宮城、秋田、山形、福島
農林水産消費安全技術センター　本部	☎050-3481-6023	茨城、栃木、群馬、埼玉、東京、新潟
農林水産消費安全技術センター　横浜事務所	☎050-3481-6024	千葉、神奈川、山梨、長野、静岡
農林水産消費安全技術センター　名古屋センター	☎050-3481-6025	富山、石川、福井、岐阜、愛知、三重
農林水産消費安全技術センター　神戸センター	☎050-3481-6026	滋賀、京都、大阪、兵庫、奈良、和歌山、鳥取、島根、岡山、広島、徳島、香川、愛媛、高知
農林水産消費安全技術センター　福岡センター	☎050-3481-6027	山口、福岡、佐賀、長崎、熊本、大分、宮崎、鹿児島、沖縄

最寄りの各都道府県　問合せ先は、下記ウェブページで御確認ください。
http://www.caa.go.jp/foods/toiawase2.html

原料原産地　検索