



直売所・中小食品関連事業者向け 食品表示の手引き



えび



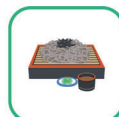
かに



くるみ



小麦



そば



卵



乳



落花生
(ピーナッツ)

この冊子は、直売所や中小食品関連事業者が扱う生鮮食品・加工食品を中心に基本的な表示ルールをまとめたものです。

食品の種類に応じた個別の表示ルールや例外規定、最新の表示ルールの変更については、消費者庁のホームページ等をご確認ください。

令和7年3月版
石川県ブランド戦略課

目 次

■ 表示が必要な食品	p. 1
■ 生鮮食品と加工食品	p. 2
■ 生鮮食品	
農産物	p. 4
畜産物	p.12
水産物	p.14
■ 加工食品	
表示の方法	p.15
1. 名称	p.17
2. 原材料名と添加物	p.19
3. 原料原産地名	p.27
米トレーサビリティ法に基づく産地表示	p.34
4. アレルゲン	p.36
5. 内容量	p.39
6. 消費期限と賞味期限	p.42
7. 保存方法	p.44
8. 表示責任者（製造者等）	p.45
9. 栄養成分表示	p.48
10. 特色のある原材料の強調表示	p.50
11. 遺伝子組換え表示	p.52

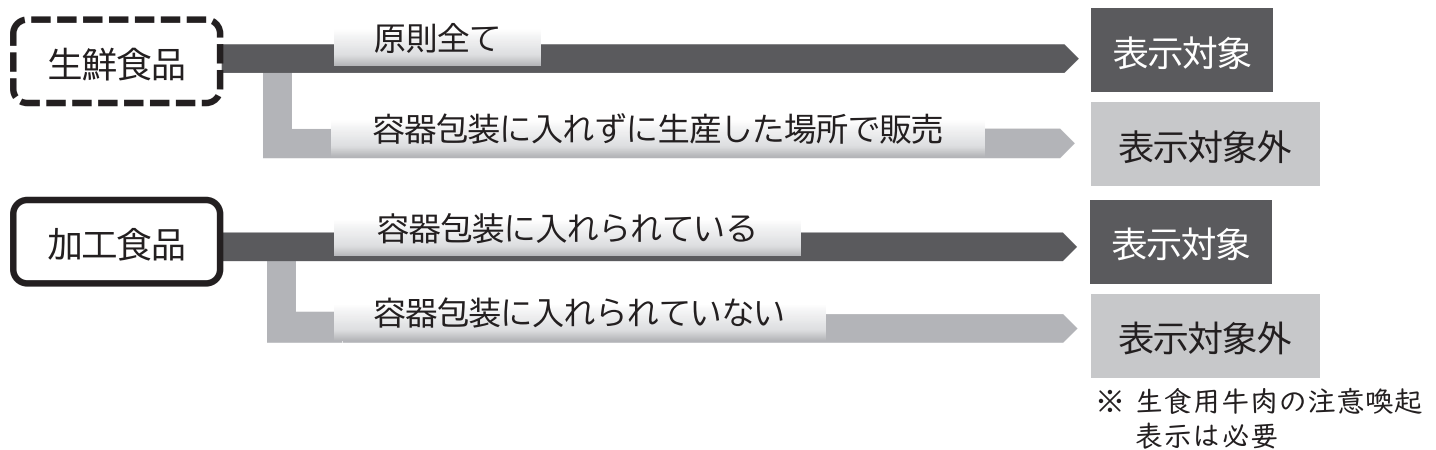
近年のルール変更・明確化

□ 特定原材料として「くるみ」が追加されました	p.36
□ 特定原材料に準ずるものとして「マカダミアナッツ」が追加、「まつたけ」が 削除されました	p.36
□ 遺伝子組換えに関する任意表示制度が改正されました	p.52
□ 加工食品の原料原産地表示が義務付けられました	p.27
□ 「食品添加物の不使用表示に関するガイドライン」が公表されました	p.26

関係法令等

- | | |
|-------------|--------------|
| ● 食品表示法 | ● 不正競争防止法 |
| ● 食品表示基準 | ● 計量法 |
| ● 食品表示基準Q&A | ● 薬機法 |
| ● 食品衛生法 | ● 米トレーサビリティ法 |
| ● JAS法 | ● 牛トレーサビリティ法 |
| ● 健康増進法 | |
| ● 景品表示法 | |
| ● 公正競争規約 | |

表示が必要な食品



- 生鮮食品・加工食品ともに、設備を設けて飲食させる場合は表示対象外です。（レストラン等）
- 生鮮食品を生産した場所とは、農産物であれば農業生産、畜産物であれば飼養、水産物であれば漁ろうそのものの場所をいいます。単なる切断や冷凍をした場所は含みません。
- 加工食品を製造・加工した場所で販売する場合や、不特定多数の者に対して譲渡する場合は、一部の表示を省略できますが、安全性の確保に関する事項は省略できません。
- 生鮮食品の容器包装に「ビタミンCたっぷり」「食物繊維を含む」等、栄養強調表示をする場合には、栄養成分の表示が必要です。詳しくは、お近くの保健所等にご確認ください。

✓ CHECK

① ホチキス、輪ゴム止め等により容器に閉じられたもの	容器包装に該当する
② パラフィン紙等で簡易な方法により包装したもの（両端を開放）	
③ トレイに載せたもの（ラップ等の包装なし）	容器包装に該当しない
④ 客の注文に応じて惣菜などをその場で容器に詰めて販売する場合（量り売り等）	
⑤ 店頭で量り売りする場合で、多忙時を見込んであらかじめその日の販売見込量を包装して店頭に陳列している場合	

Q 店頭において個々に表示されている食品を、客の求めに応じて詰め合わせした場合、さらに外箱にも表示をする必要がありますか。

A 個々の容器包装に表示をしてある食品を、客の求めに応じて箱等に入れて販売する場合の箱等には表示をしなくても差し支えありません。

生鮮食品と加工食品

- 表示のルールは生鮮食品と加工食品とで異なります。はじめに、扱う食品が生鮮食品なのか加工食品なのかを明確にしましょう。

生鮮食品	食品表示基準 別表第2に該当する 農産物 畜産物 水産物 (例) 米穀、麦類、雑穀、豆類、野菜（きのこ、山菜含む）、果実、食肉、乳、鳥卵、魚類、貝類、いか・えび・かに類、海藻類 ■ 単に切断したもの、単に凍結させたものを含みます。
加工食品	食品表示基準 別表第1に該当する 農・畜・水産加工品 調理食品 (例) 米粉、小麦粉、でん粉、野菜加工品（漬物、乾燥野菜、佃煮）、果実加工品（缶詰、ジャム、乾燥果実）、茶、コーヒー、香辛料、めん・パン類、菓子類（米菓、焼き菓子、和洋生菓子）、豆腐、きなこ、砂糖、こんにゃく、加工食肉製品（ハム、ベーコン）、牛乳、バター、アイスクリーム、温泉卵、はちみつ、煮干、練り製品、乾燥わかめ、調味料（食塩、みそ、しょうゆ）、スープ、食用油、調理冷凍食品、チルド食品、弁当、そうざい、清涼飲料

- 次のものは、生鮮食品です。

同種混合したもの	キャベツ千切と赤キャベツ千切のミックス、牛ももと牛ロースのパック包装、メバチマグロ赤身とキハダマグロ中トロの刺身盛り合わせなどは同種混合のため、生鮮食品です。
ベビーリーフ	ベビーリーフは複数種類の幼葉を混ぜ合わせたものですが、個々の幼葉の原形を判別できるため、生鮮食品となります。 ただし、ベビーリーフを原形がわからないくらいに更にカットしたものは、複数の野菜を切断して混ぜ合わせたものと同様と考えられ、加工食品に該当します。
乾燥ナッツ類	くり、ぎんなん、アーモンド、カシューナッツ、ピスタチオのようなナッツ類は、次の①～③の場合に生鮮食品となります。 ① 収穫後、調整、選別、水洗い、乾燥を行ったもの、単に切断したもの ② ①の皮を剥いだり、半割、スライスしたもの ③ 同種を混合したもの ■ ナッツ類を単に天日干し等で乾燥したものは、①に該当するため、生鮮食品となります。
渋抜きした柿	アルコール等で渋抜きした柿は、生鮮食品としての品質が変化しない限り、生鮮食品となります。

■ 次のような場合は、生鮮食品ではなく加工食品です。

異種混合した場合	複数野菜のサラダミックス、カットフルーツ盛り合わせ、牛豚合挽肉、複数種類の刺身盛り合わせ
加熱処理した場合	タケノコ水煮、ゆでわらび、もち、ゆで卵、ゆでだこ
表面をあぶった場合	たたき牛肉、カツオたたき
調味した場合	タレ漬けカルビ、生姜焼きのタレをかけた豚肉
衣をつけた場合	豚カツ用豚肉、唐揚げ用鶏肉
日干し乾燥した場合	乾しいたけ、干し柿、ドライフルーツ、切干し大根、あじ干物 ■ 輸送または保存のための乾燥は、生鮮食品です。
塩蔵した場合	いくらしょうゆ漬け、塩蔵わかめ
酢等で加工した場合	しめさば

生鮮食品の表示をする場所

① 容器包装の見やすい箇所に表示
(日本産業規格で定める8ポイント以上の文字の大きさで記載します。)



8ポイント
実寸大
名称
原産地

② 食品に近接した見やすい場所に立札（POP）等を掲示して表示



③ 箱から出さずに店頭で並べる場合、箱に名称・原産地の表示があって、消費者にとって見やすい状態であればよい。



④ 消費者にわかりやすく表示されていれば、名称は容器包装に、原産地は立札に表示してもよい。壁やボード等に全商品を一括して原産地を表示してもよい。

すべて石川県産



生鮮食品 農産物

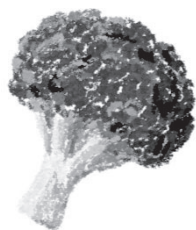
■ すべての農産物に表示する事項

名称

- その内容を表す一般的な名称を表示します。
- 一般に理解できれば、その地域特有の名称を表示することもできます。

原産地

- 国産品は都道府県名を表示します。
(市町村名、一般に知られている地名でもよい)
- 輸入品は原産国名を表示します。
(一般に知られている地名でもよい)



石川県産
ブロッコリー

加賀市産
ブロッコリー

アメリカ産
ブロッコリー

✓ CHECK

原産地の表示方法

- 「石川県」「金沢市」「能登」「カリフォルニア州」… 可
- × 「国産」「北陸」… 複数の県にわたるので不可
- × 「地物」… 具体的な地名を表さないのも不可
- × 「アフリカ」「南米」… 複数の国にわたるので不可
- 原産地が2か所以上ある場合は、重量割合の高い順に産地名を表示します。

■ 個別に表示すべき事項が定められている農産物（食品表示基準 別表第24）

次の農産物は、「名称」と「原産地」の他に表示が必要な事項がありますので、規定を確認してください。

- ① 玄米及び精米 …… p.5
- ② シアン化合物を含有する豆類
- ③ しいたけ …… p.9
- ④ アボカド、あんず、おうとう、かんきつ類、キウイー、ざくろ、すもも、西洋なし、ネクタリン、パイナップル、バナナ、パパイヤ、ばれいしょ、びわ、マルメロ、マンゴー、もも、りんご

玄米・精米（容器包装に入れたもの）

- 食品表示基準の別記様式4に従って表示します。

名称				
原料玄米	産地	品種	産年	使用割合
内容量				
精米時期				
販売者				

・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

「使用割合」の事項名は、複数原料米の場合のみ表示

精米、調製した「年月旬」または「年月日」を表示

玄米の場合の事項名は「調製時期」と表示

・販売者の氏名または名称（屋号のみは不可）
 ・住所（県名から記載）
 ・電話番号
 を欠かさず表示



©農民イラスト

✓ CHECK

- 「産年」と「精米時期」は、様式の各欄に表示箇所を明示すれば、枠外に表示することができます。（例：枠外下部記載）
- 文字の大きさは12ポイント以上（内容量が3kg以下の場合は8ポイント以上）

12ポイント 実寸大
 名称
 原料玄米

- 量り売りの場合は、①名称 と ②原産地 を表示します。
- 「新米」と表示できるのは、原料玄米が生産された年の12月31日までに容器包装に入れられた玄米、12月31日までにとう精され容器包装に入れられた精米です。これ以外の「新米」表示は禁止されています。

■ 単一原料米の表示例

「単一原料米」の要件

- ☐ 産地、品種、産年が同一である
- ☐ その根拠を示す資料を保管している（農産物検査法による証明は条件ではない）

名称	精 米		
原料玄米	産地	品種	産年
	単一原料米 石川県 コシヒカリ ○年産		
内容量	○kg		
精米時期	○年○月○旬		
販売者	（有）○○米穀 石川県○○市○○町0-0 電話番号 000-000-0000		

- 産地、品種、産年の根拠を確認した方法は、表示することが望ましいとされています。（任意表示）

原料玄米	産地	品種	産年
	単一原料米 石川県 コシヒカリ ○年産 農産物検査証明による		

◎ 参考

令和6年産 石川県の産地品種銘柄

◆ 水稻うるち玄米

コシヒカリ、ゆめみづほ、あきたこまち、あきだわら、笑みの絆、コシヒカリ環1号、五百川、春陽、つきあかり、とよめき、どんとこい、にこまる、にじのきらめき、日本晴、農林21号、能登ひかり、ハナエチゼン、ひとめぼれ、ひゃくまん穀、ほむすめ舞、みつひかり、ミルキークイーン、ゆうだい21、夢ごこち

◆ 水稻もち玄米

石川糯24号、カグラモチ、白山もち、新大正糯、峰の雪もち

- 上記以外の品種も、その根拠を示す資料を保管していれば表示することができます。

■ 複数原料米の表示例

単一原料米でないものは「複数原料米」です。

- ① 産地、品種、産年の１つ以上が異なっていて、
産地、品種、産年について根拠資料を保管している原料玄米

	産地	品種	産年	使用割合
原料玄米	複数原料米			
	国内産			10割
	石川県	コシヒカリ	○年産	8割
	石川県	ゆめみづほ	○年産	2割

「複数原料米」のほか、「ブレンド米」「混合米」「ミックス米」などの表示も可。

- ② 産地、品種、産年の１つ以上が異なっていて、
産地、品種、産年の根拠資料を保管していない（表示しない）原料玄米を２割と
農産物検査法による証明を受けた原料玄米を８割使用した場合で、
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
	石川県	コシヒカリ	○年産	8割
	農産物検査証明による			

- ③ 品種と産年については根拠資料を保管していない（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より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
	石川県（米トレーサビリティー法による伝達）			10割

■ いわゆる古代米の表示例

いわゆる古代米は、その玄米の表皮の色沢等から「赤米」、「黒米」、「紫黒米」等と呼ばれていますが、いずれも玄米に該当します。

産地、品種、産年が同一であり、かつ、その根拠資料を保管している紫黒米の場合

名称	玄 米		
原料玄米	産地	品種	産年
	単一原料米 石川県	朝紫	○年産

古代米を精米した場合は「もち精米」

✓ CHECK

- 赤米、黒米、紫黒米等は、一般の玄米と比較して商品特性が明らかに異なり、消費者が外観から容易に判断できることから、一括表示欄の外に赤米等と表示して差し支えありません。
- いわゆる古代米についても、種苗法に基づき品種登録または品種登録出願された品種であり、かつ、根拠資料が保管されていれば、産地、品種、産年を表示することは可能です。
- 米ぬかは加工食品の表示をします。

生しいたけ

名称

原産地

- 原木または菌床培地に種菌を植え付けた場所（植菌地）を表示します。

栽培方法

- 「原木」または「菌床」
- 原木栽培のものと菌床栽培のものを混合した場合は、重量割合の高い順に「原木・菌床」または「菌床・原木」と表示します。



石川県産
しいたけ（原木）

豆類（密封したもの）

名称

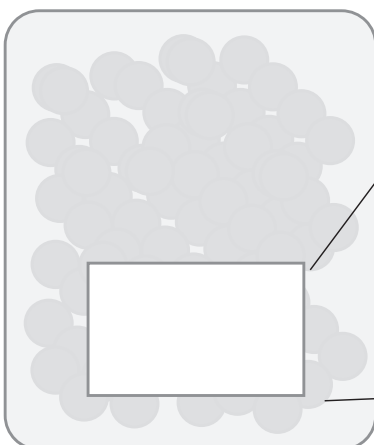
原産地

内容量

- gまたはkgの単位で表示します。（計量法）

販売者の氏名または名称、住所

- 計量法に基づく表示



名称	大豆
原産地	石川県
内容量	500g
販売者	能登 太郎 石川県〇〇市〇〇町0-0

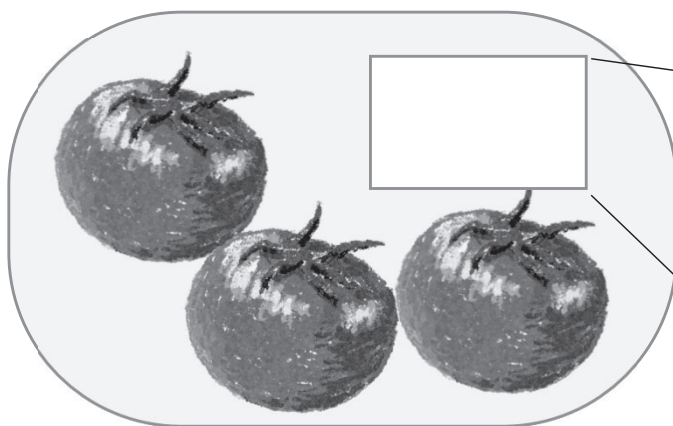
- さやえんどう、枝豆等の未成熟な豆類は除きます。
- 落花生（ピーナッツ）は、ナッツ類ではなく豆類です。

有機農産物、特別栽培農産物

■ 有機農産物の表示例

有機農産物とは、登録認証機関の認証を受けた事業者が、農林水産大臣の定めたJAS規格に基づいて栽培し、格付けした農産物です。

認証を受けた事業者が格付けし、有機JASマークを貼った農産物でなければ、「有機〇〇」、「オーガニック〇〇」という表示はできません。



石川県産
有機トマト



✓ CHECK

- 精米には、表示様式の名称欄に「有機精米」と表示します。

■ 特別栽培農産物の表示例

特別栽培農産物とは、「特別栽培農産物に係る表示ガイドライン」（農林水産省作成）に基づいて、一定のルールのもとで栽培された農産物です。

特別栽培農産物であることをうたって販売する場合には、ガイドラインに基づき表示します。

✓ CHECK

主なルール

- 栽培責任者、確認責任者を置き、栽培の記録や販売の記録を残す。
- 地域の慣行レベルに比べて、節減対象農薬の使用回数及び化学肥料の窒素成分を、ともに5割以上節減して栽培する。

- ◆ 節減対象農薬を栽培期間中に使用していない場合

農林水産省新ガイドラインによる表示

特別栽培農産物

農薬：栽培期間中不使用

化学肥料（窒素成分）：当地比5割減

栽培責任者 ○○ ○○

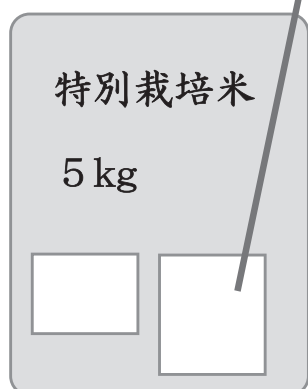
住所 石川県○○市○○町0-0

連絡先 TEL 000-000-0000

確認責任者 △△ △△

住所 石川県○○市△△町0-0

連絡先 TEL 000-000-0000



- ◆ 節減対象農薬を地域比より7割削減した場合

農林水産省新ガイドラインによる表示

特別栽培農産物

節減対象農薬：○○地域比7割減

化学肥料(窒素成分)：栽培期間中不使用

栽培責任者 ○○ ○○

住所 石川県○○市○○町0-0

連絡先 TEL 000-000-0000

確認責任者 △△ △△

住所 石川県○○市△△町0-0

連絡先 TEL 000-000-0000

節減対象農薬の使用状況

使用資材名	用途	使用回数
○○○	殺菌	1回
△△△	殺虫	2回
□□□	除草	1回

↑ 上記をセットで表示します

✓ CHECK

ガイドラインでは、次の表示を禁止しています。

- × 「無農薬」「無化学肥料」
… 一切の残留農薬等がないと消費者が誤解しやすく、優良誤認を与えるため
- × 「減農薬」「減化学肥料」
… 削減の比較基準等があいまいでわかりにくいため
- 「栽培期間中農薬不使用」など、事実に基づいた表示は可能です。
（「栽培期間中」とは、前作の作物が収穫されてから当該年の収穫・調製までの期間。）

- 「特別栽培農産物に係る表示ガイドライン」について、詳しくは北陸農政局にご確認ください。

生鮮食品 畜産物

食肉

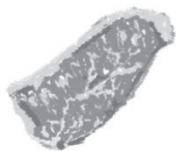
■ すべての食肉に表示する事項

名称

- その内容を表す一般的な名称を表示します。
- 「牛」「馬」「豚」「めん羊」「鶏」等、その動物名を表示します。

原産地

- 国産品は「国産」と表示します。
(都道府県名、市町村名、一般に知られている地名でもよい)
- 輸入品は原産国名を表示します。
(一般に知られている地名は不可)



国産

 豚かたロース
100gあたり ○○円(税込)

部位名と単位価格は「食肉の表示に関する公正競争規約」に基づく表示

✓ CHECK

- 上記は、容器包装に入れなくて販売した場合の表示例です。
- 公正競争規約の規定により、無包装の場合は42ポイント以上の大きさの肉太の文字で表示します。
- 原産地が2か所以上ある場合は、重量割合の高い順に産地名を表示します。
- 牛肉は、牛トレーサビリティ法に基づき、10桁の個体識別番号を表示します。

■ 容器包装に入れられた食肉に表示する事項

名称

原産地

内容量

消費期限

保存方法

加工者の氏名または名称、所在地

石川県産 牛ばら肉(カレー用)

個体識別番号 1234567890	消費期限 ○.○.○	保存方法 10℃以下
----------------------	---------------	---------------

100gあたり ○○円	内容量 ○○g	値段 ○○円
----------------	------------	-----------

 加工者 株式会社○○スーパー○○店
石川県○○市○○町0-0


鶏卵（パック詰めされた生食用のもの）

■ パック詰め鶏卵に表示する事項

名称

- その内容を表す一般的な名称を表示します。

採卵者または選別包装者の
氏名または名称、所在地

賞味期限

保存方法

- 生食用のものは、10℃以下で保存することが望ましい旨を表示します。

使用方法

- 生食用である旨
- 賞味期限を経過した後は飲食に供する際に加熱殺菌を要する旨

原産地

- 国産品は「国産」と表示します。
（採卵地が属する都道府県名、市町村名、一般に知られている地名でもよい）
- 養鶏場の住所と採卵地が一致している場合は、採卵地の住所表示により、原産地表示がされているものとみなされます。
- 輸入品は原産国名を表示します。
（一般に知られている地名は不可）

名称	鶏卵
原産地	石川県
選別包装者	〇〇養鶏（株） 石川県〇〇市〇〇町0-0
賞味期限	〇年〇月〇日
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に加熱調理してください。



■ 個別に表示すべき事項が定められている畜産物（食品表示基準 別表第24）

次の畜産物は、「名称」と「原産地」の他に表示が必要な事項がありますので、規定を確認してください。

- ① 食肉（鳥獣の生肉（骨及び臓器を含む）に限る） …… p.12
- ② 生乳、生山羊乳、生めん羊乳、生水牛乳
- ③ 鶏の殻付き卵 …… p.13

生鮮食品 水産物

■ すべての水産物に表示する事項

名称

- 「魚介類の名称のガイドライン」の考え方に従い、標準和名を基本としつつ、より広く一般に使用されている名称を表示します。



©農民イラスト

日本海
(輪島港)
タイ

原産地

- 国産品は水域名または地域名（主たる養殖場が属する都道府県名）を表示します。
- 水域名の表示が困難な場合は、水揚げした港名または港が属する都道府県名でもよい。（水域名に併記してもよい）
- 輸入品は原産国名を表示します。（水域名の併記が可能）

「解凍」「養殖」（該当する場合）

✓ CHECK

- 成長名（ブリ等）や季節名（サケ等）がある魚介類は、それらの名称が一般に理解されるものである場合は、表示することができます。
- 地域特有の名称（地方名）がある魚介類は、その地方名が一般に理解される地域においては、表示することができます。

■ 切り身またはむき身にした魚介類であって、生食用のものに表示する事項

名称

原産地

消費期限

保存方法

加工者の氏名または名称、所在地

「解凍」「養殖」（該当する場合）

生食用であること

あじ刺身用

能登沖産

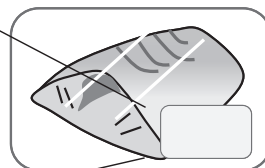
消費期限
〇.〇.〇

要冷蔵
10℃以下

(解凍)

値段
〇〇円

加工者 株式会社〇〇スーパー〇〇店
石川県〇〇市〇〇町0-0



- 「ふぐ」「生かき」の表示については、お近くの保健所等でご確認ください。

加工食品 表示の方法

■ 基本的な表示事項

名称	大根しょうゆ漬
原材料名	大根、漬け原材料（しょうゆ（大豆・小麦を含む）、みりん、砂糖、食塩、唐辛子）
添加物	調味料（アミノ酸等）
原料原産地名	国産（大根）
内容量	300g
賞味期限	○年○月○日
保存方法	10℃以下で保存
製造者	〇〇商店 石川 太郎 石川県〇〇市〇〇町〇-〇

アレルギー

栄養成分表示 (100gあたり)	
熱量	80 kcal
たんぱく質	1.4 g
脂質	1.7 g
炭水化物	10.4 g
食塩相当量	1.4 g

■ 輸入品を販売する場合の様式

名称
原材料名
添加物
内容量
賞味期限
保存方法
原産国名
輸入者

✓ CHECK

- 加工食品を製造・加工した場所で販売する場合や、不特定多数の者に対して譲渡する場合は、「原材料名」「原料原産地名」「内容量」「栄養成分表示」を省略できますが、マーカーをひいた事項は省略できません。
- 内容量は計量法の定めが優先されます。

1 名称

2 原材料名
と添加物

3 原料
原産地名

4 アレル
ゲン

5 内容量

6 消費期限
賞味期限

7 保存方法

8 表示
責任者

9 栄養成分
表示

10 その他

- 容器包装を開かなくても見ることができるよう、容器包装の見やすい箇所に一括して表示します。

■ プライ斯拉ベルに表示する場合

「名称」「原材料名」などの事項名を省略してもわかりにくくならない場合には、事項名を省略できます。

ただし、「消費期限」または「賞味期限」、「製造者」「加工者」「販売者」、「栄養成分表示」の事項名は省略できません。

鶏唐揚げ		
鶏肉（国産）、卵白（卵を含む）、小麦粉、…		
	内容量（g） 〇〇〇	100gあたり 〇〇〇円
消費期限 〇.〇.〇	加工日 〇.〇.〇	価格 〇〇〇円
保存方法 〇〇℃以下		
加工者 株式会社〇〇スーパー〇〇店 石川県〇〇市〇〇町0-0		
栄養成分表示（100gあたり）／熱量〇〇kcal、たんぱく質〇g、……		

「名称」と「原材料名」の事項名を省略しています。

■ 文字の大きさ

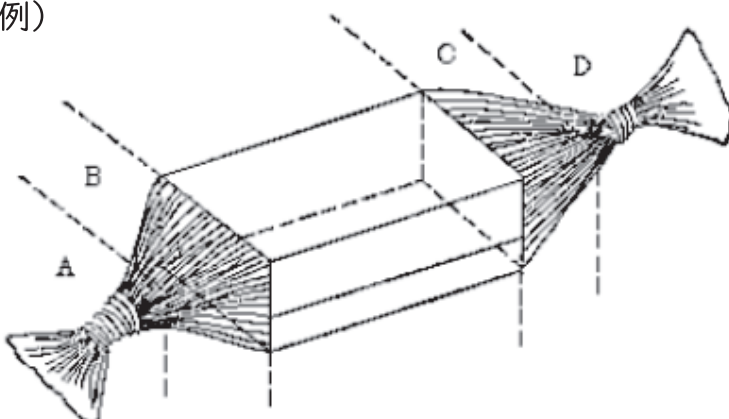
8ポイント以上の文字の大きさを表示します。

表示可能面積（ラベルの大きさではありません。次の例を参照）がおおむね150cm²以下の場合は、5.5ポイント以上の大きさを記載します。

8ポイント
実寸大
名称
原産地

5.5ポイント
実寸大
名称
原産地

（例）



A、B、C、Dは判読が困難な部分ですので、この場合の表示可能面積は4面体の面積の合計です。

1. 名称

- 商品名ではなく、その食品の内容を表す一般的な名称を記載します。
商品名がその内容を表す一般的な名称であれば、名称に使用できます。

×

名称	ひやくまんおやつ
----	----------

 ○

品名	クッキー
----	------

- 名称の直後に（ ）を付けて商品名を併記することは、併記することにより名称を誤認させるものでなければ、差し支えありません。

○

名称	クッキー（ひやくまんおやつ）
----	----------------

- 事項名は、「名称」「品名」「品目」「種別」「種別名称」のいずれかを表示します。

○

品名	和生菓子
----	------

 ○

種別	アイスクリーム
----	---------

- 主要面の商品名に近接した場所に名称を表示する場合は、一括表示の名称の事項を省略できます。

Q 原材料に占める重量割合が数%程度の原材料について、その原材料名がついた商品名を表示してもよいですか。

A 食品表示基準や公正競争規約により、名称や製造方法等の定義がなされている場合は、その定義に従ってください。

それ以外のものについては特に規制はありませんが、消費者に誤認を与える恐れがある場合は、使用割合を明記する等の配慮が必要です。

なお、特色のある原材料を強調して表示する場合には、その使用割合を表示する必要があります。→p. 50

- 食品表示基準で個別に名称の表示方法が定められている食品は、それに基づいて表示します。

✓ CHECK

名称の表示方法が個別に定められている加工食品（食品表示基準 別表第4）

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

（例）梅干しは、「農産物漬物」として名称の表示方法が個別に定められています。

→ 梅干しにあっては「梅干」

と定められているので、梅干しの名称は「梅干」と表示します。

2. 原材料名と添加物

- 加工食品の原材料名の表示は、原則、最終製品を製造する事業者が使用する状態の原材料を、最も一般的な名称で表示します。

(例) ミックス粉を仕入れてクッキーを製造した場合

○	原材料名	ミックス粉（小麦粉、砂糖）（国内製造）、卵、砂糖、……
×	原材料名	小麦粉（国内製造）、卵、砂糖、……

- 「添加物以外の原材料」を、原材料に占める重量割合の高い順に表示します。添加物は明確に区分して表示します。→p.23
- 原材料として使用したものは、どんなに少量であっても表示が必要です。ただし、柏もちの「柏の葉」など、通常そのものを食さないものや、添加物と一体となって使用される賦形剤（添加物製剤中の食品素材）は原材料には該当しません。

Q 乾燥原料を、製造過程で水分を含ませた乾燥前の状態に戻します。この場合、原材料の表示順は、乾燥した状態の重量で決めるのですか。それとも乾燥前の重量で決めるのですか。

A 原材料の表示順は、基本的に製造時の配合割合に従って決めますが、この場合は、内容物を誤認させないように注意しつつ、乾燥前の状態に換算した重量順で表示することができます。

Q フライの揚げ油のように、製造に際して使用する重量は大きいですが、最終製品に含まれる量が多くないと思われる場合、原材料の表示順はどのように決めればよいですか。

A 製造時に配合した量と、最終製品中に含まれる量が明らかに異なる場合には、消費者に誤認を与えることのないよう、表示順の決定に際し留意する必要があります。

(例) フライ類の揚げ油、エキス抽出目的の茶やハーブ類、加熱した食肉を調味液に漬け込み調味液を捨てる場合 など

こうした場合は、製品に吸収される油やエキス、調味液の量を、試験結果等から推測し、当該製品に含まれると考えられる重量順に表示してください。

Q 納豆に「たれ」と「からし」を添付する場合、原材料名の表示はどのようにすればよいですか。

A 複数の加工食品（例：納豆、添付たれ、添付からし）により構成される製品については、加工食品ごとにまとめて原材料を表示することができます。

（例１）

原材料名	納豆（大豆（国産）、納豆菌）、添付たれ（植物性たん白分解物（大豆を含む）、砂糖、しょうゆ（大豆・小麦を含む）、食塩、醸造酢、昆布エキス）、添付からし（からし、食塩、醸造酢）
添加物	添付たれ（調味料（アミノ酸等）、アルコール、ビタミンB1）、添付からし（酸味料、着色料（うこん）、増粘多糖類、香料）

（例２）

原材料名	【納豆】大豆（国産）、納豆菌 【添付たれ】植物性たん白分解物（大豆を含む）、砂糖、しょうゆ（大豆・小麦を含む）、食塩、醸造酢、昆布エキス 【添付からし】からし、食塩、醸造酢
添加物	【添付たれ】調味料（アミノ酸等）、アルコール、ビタミンB1 【添付からし】酸味料、着色料（うこん）、増粘多糖類、香料

Q 「野菜」「魚介類」「糖類」「風味原料」等、同種の原材料をまとめて表示することはできますか。

A 「野菜」「魚介類」「糖類」「風味原料」のように、消費者が同種の原材料と認識しているものであって、複数種類の原材料を使用するような場合には、同種の原材料をまとめて表示した方が消費者に分かりやすい場合もあります。

このような場合には、「野菜」「魚介類」「糖類」「風味原料」などの文字の直後に（ ）を付けて、まとめて表示することができます。

※ 原材料名の表示方法について、食品表示基準別表第4において定めがある場合は、それに従ってください。

（例）パスタソースの原材料名で、野菜をまとめて表示する場合

原材料名	野菜（トマト、たまねぎ、にんじん、にんにく、セロリ、パセリ）、トマトペースト（国内製造）、砂糖、植物油脂、食塩、でん粉、香辛料
------	---

➤ 「野菜」とまとめて表示できるのは、原材料として生または冷凍の野菜を使用したものに限られ、トマトペーストについては、「野菜」のまとめ表示には含めません。また、「野菜」のうち一部のみを抽出してまとめて表示したり、野菜の一部を「その他」と表示することはできません。

複合原材料を使用する場合

- 中間加工原材料を仕入れて使用する場合は、原則、加工原材料を使用していることがわかるように表示します。

- 「2種類以上の原材料からなる原材料」を複合原材料といい、複合原材料の名称の直後に（ ）を付けて、その複合原材料に使用されている原材料を、重量割合の高い順に表示します。

（例1）皮とあんを仕入れて「どらやき」を製造した場合
「皮」と「あん」は複合原材料です。

原材料名	皮（卵、小麦粉、砂糖）（国内製造）、 <u>つぶあん（砂糖、小豆、水あめ、寒天）</u> ／膨張剤
------	---

（例2）皮もあんも自社で製造して「どらやき」を製造した場合

原材料名	砂糖（国内製造）、卵、小麦粉、小豆、水あめ、寒天／膨張剤
------	------------------------------

- 自社で製造した場合、わかりやすいように、（例1）のように「皮」と「あん」をまとめて表示することもできます。

- 複合原材料に含まれる添加物は（ ）内に入れず、製品全体に含まれる他の添加物と合わせて、製品全体の重量割合の高い順に表示します。

- 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、当該割合が5%未満である原材料については「その他」と表示できます。

（例）おでんの具材として「ゆで大根」を仕入れた場合

原材料名	ゆで大根（大根（国産）、しょうゆ（大豆・小麦を含む）、 <u>かつおぶしエキス、昆布エキス</u> ）、……
------	--



かつおぶしエキス、昆布エキスの「ゆで大根」に占める割合が5%未満のとき

原材料名	ゆで大根（大根（国産）、しょうゆ（大豆・小麦を含む）、 <u>その他</u> ）、……
------	---

1	名称
2	原材料名と添加物
3	原材料原産地名
4	アレルゲン
5	内容量
6	消費期限賞味期限
7	保存方法
8	表示責任者
9	栄養成分表示
10	その他

複合原材料を使用する場合

■ 複合原材料の原材料の表示を省略できる場合

(1) 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

(例) 野菜スープにコンソメを使用した場合

原材料名	じゃがいも(国産)、玉ねぎ、にんじん、 <u>コンソメ</u> (食塩、乳糖、砂糖)、こしょう、……
------	--



使用したコンソメの野菜スープに占める割合が5%未満の場合

原材料名	じゃがいも(国産)、玉ねぎ、にんじん、 <u>コンソメ</u> (乳成分を含む)、こしょう、……
------	--

(2) 複合原材料の名称からその原材料が明らかである場合

① 複合原材料の名称に主要原材料が明示されている場合

(例) 鶏唐揚げ、エビフライ、さば味噌煮 等

② 複合原材料の名称に主要原材料を総称する名称が明示されている場合

(例) ミートボール、魚介エキス 等

③ JAS規格、食品表示基準別表第3、公正競争規約で定義されている場合

(例) ロースハム、マヨネーズ、マーガリン 等

④ 一般にその原材料が明らかである場合

(例) かまぼこ、がんもどき、ハンバーグ 等

※ 「天ぷら」「煮物」「ごまあえ」などは、その原材料が明らかでないため、原材料の表示の省略はできません。

■ 上記のように原材料の表示を省略できる場合であっても、複合原材料に添加物やアレルゲンが含まれる場合は、添加物やアレルゲンの表示を省略することはできません。

添加物

- 原材料として添加物を使用した場合や、仕入れた原材料に添加物が含まれている場合、どちらも原則としてそれらの添加物をすべて表示します。
- 添加物は、添加物以外の原材料と明確に区分して、重量割合の高い順に表示します。
- 原材料と添加物を明確に区分する方法

① 「添加物」の事項欄を設けて表示

原材料名	いちご（国産）、砂糖
添加物	ゲル化剤（ペクチン）、酸化防止剤（ビタミンC）

② 記号（スラッシュ）で区分して表示

原材料名	いちご（国産）、砂糖／ゲル化剤（ペクチン）、酸化防止剤（ビタミンC）
------	------------------------------------

③ 改行して表示

原材料名	いちご（国産）、砂糖 ゲル化剤（ペクチン）、酸化防止剤（ビタミンC）
------	---------------------------------------

④ 別欄に表示

原材料名	いちご（国産）、砂糖
	ゲル化剤（ペクチン）、酸化防止剤（ビタミンC）

✓ CHECK

添加物の表示を省略できる場合

- 最終製品に残らない加工助剤
- 原材料に含まれ、最終製品に効果を発揮しない添加物（キャリーオーバー）

■ 添加物の表示方法

（１）物質名表示

原則、物質名で表示します。簡略名・類別名で表示できる添加物もあります。

■ 簡略名、類別名の例

L-アスコルビン酸ナトリウム → ビタミンC、V.C

炭酸水素ナトリウム → 重曹

硫酸アルミニウムカリウム → ミョウバン

エタノール → 酒精

D-ソルビトール → ソルビット

食用赤色３号 → 赤色３号、赤３

（２）用途名併記

下記の８用途で使用する添加物は、用途名と物質名を併記します。

	用途名	表示例
1	甘味料	甘味料（サッカリンNa） 甘味料（アスパルテーム・L-フェニルアラニン化合物を含む）
2	着色料	着色料（赤２、アナトー）、赤色２号 ※ 物質名の表示中に「色」の文字を含む場合は、用途名（着色料）の表示は省略できる。
3	保存料	保存料（安息香酸Na） 保存料（ソルビン酸K）
4	増粘剤、安定剤、ゲル化剤、糊料	安定剤（CMC） ゲル化剤（ペクチン）
5	酸化防止剤	酸化防止剤（ビタミンC）
6	発色剤	発色剤（亜硝酸Na）、発色剤（硝酸K）
7	漂白剤	漂白剤（亜硫酸Na）
8	防かび剤、防ばい剤	防かび剤（OPP）、防ばい剤（OPP）

(3) 一括名表示

下記の目的で使用する添加物は、物質名の代わりに成分の機能・効果等を一括する名称（一括名）で表示することができます。

	一括名	目的
1	イーストフード	パン、菓子等の製造工程におけるイーストの栄養源
2	ガムベース	チューインガム用の基材
3	かんすい	中華麺類の製造
4	苦味料	苦味の付与または増強による味覚の向上または改善
5	酵素	触媒作用（最終食品においても失活せず、効果を有するもの）
6	光沢剤	食品の保護及び表面に光沢を与える
7	香料	香気の付与または増強
8	酸味料	酸味の付与または増強による味覚の向上または改善
9	軟化剤	チューインガムを柔軟に保つ
10	調味料（アミノ酸、核酸、有機酸、無機塩） ※ 構成成分が複数ある場合は「等」を付けて主な構成成分を表示	味の付与または味質の調整等 味覚の向上または改善 ※ 甘味料、酸味料、苦味料に該当するものを除く
11	豆腐用凝固剤、凝固剤	大豆から調製した豆乳を豆腐様に凝固させる
12	乳化剤	食品の乳化、分散、浸透、洗浄、起泡、消泡、離型等
13	pH調整剤	食品を適切なpH領域に保つ
14	膨脹剤、膨張剤、ベーキングパウダー、ふくらし粉	パン、菓子等の製造工程で、ガスを発生して生地を膨脹させ多孔性にするとともに食感を向上させる

1 名称	2. 原材料名と添加物
	添加物
2 原材料名と添加物	■ 「食品添加物の不使用表示に関するガイドライン」について 「無添加」や「不使用」などの表示は、消費者に誤認等を与えないよう留意して表示します。 事業者は、令和4年3月末に公開された「食品添加物の不使用表示に関するガイドライン」を用いて、速やかに表示の点検・見直しを行うことが求められています。（見直し猶予期間は令和6年3月末まで）
3 原材料 産地名	（例） □ 通常、同種の製品が一般的に添加物を使用されることがないものである場合、添加物を使用していない旨の表示をすることは適切ではありません。 □ 加工助剤やキャリーオーバー等で表示が不要であっても、添加物を使用している場合には、添加物を使用していない旨の表示をすることはできません。 □ 「無添加」とだけ表示することは、何を添加していないのかが不明確なので、具体的に表示することが望ましいです。
4 アレルゲン	
5 内容量	
6 消費期限 賞味期限	
7 保存方法	
8 表示 責任者	
9 表示 栄養成分	
10 その他	

3. 原料原産地名

- 国内で製造されたすべての加工食品に原料原産地名を表示します。

共通ルール

- 原材料に占める重量割合が最も高い原材料を「対象原材料」といいます。
- 対象原材料が生鮮食品の場合は、その原産地を表示します。

原材料名	いちご（ <u>国産</u> ）、砂糖、…
------	-----------------------

- 対象原材料が加工食品の場合は、その製造地を表示します。

原材料名	小麦粉（ <u>国内製造</u> ）、卵、…
------	------------------------

- 原料原産地名は、「国産」「国内製造」表示が原則ですが、都道府県名や一般に知られている地名（水産物の場合は水域名等）を表示することもできます。輸入品の場合は「原産国名」を表示します。

〔原則1〕 国別重量順表示（原産地表示）

- 対象原材料の直後に（ ）を付けて表示します。

名称	ウインナーソーセージ
原材料名	豚肉（ <u>国産</u> ）、豚脂肪、…

- 原料原産地名欄に表示する場合

原材料名	豚肉、豚脂肪、…
原料原産地名	<u>日本、カナダ</u> （豚肉）

- 2か国以上の産地の原材料を混合している場合は、重量の割合の高い順に国名を表示します。

原材料名	豚肉（ <u>国産、カナダ産</u> ）、豚脂肪、…
------	----------------------------

- 3か国以上の産地の原材料を混合している場合は、重量の割合の高い順に2か国表示し、3か国目以下を「その他」と表示することもできます。

原材料名	豚肉（ <u>カナダ、アメリカ、その他</u> ）、豚脂肪、…
------	---------------------------------

1
名称

2
原材料名
と添加物

3
原料
原産地名

4
アレル
ゲン

5
内容量

6
消費期限
賞味期限

7
保存方法

8
表示
責任者

9
栄養成分
表示

10
その他

〔原則2〕 国別重量順表示（製造地表示）

- 対象原材料の直後に（ ）を付けて表示します。

名称	食パン
原材料名	小麦粉（ <u>国内製造</u> ）、バター、…

- 原料原産地名欄に表示する場合

原材料名	小麦粉、バター、…
原料原産地名	<u>アメリカ製造</u> （小麦粉）

- 2か国以上の製造地の原材料を混合している場合は、重量の割合の高い順に国名を表示します。

原材料名	小麦粉（ <u>国内製造、アメリカ製造</u> ）、バター、…
------	---------------------------------

- 対象原材料に使われた生鮮食品の産地がわかっている場合には、製造地の代わりにその産地を表示することができます。

原材料名	小麦粉（ <u>小麦（国産）</u> ）、バター、…
------	----------------------------

〔例外1〕 又は表示（国別重量順表示が困難な場合）

- 過去の使用実績または今後の使用計画に基づき、使用可能性がある複数国を、使用割合の高いものから順に「又は」でつないで表示します。

名称	ウインナーソーセージ
原材料名	豚肉（ <u>国産又はカナダ産</u> ）、…

※豚肉の産地は、○年の使用実績順

✓ CHECK

「又は表示」をする際に必要なこと

- 根拠書類の保管
- 過去の一定期間（製造年から3年以内）の使用実績または今後の一定期間（製造開始日から1年以内）の使用計画に基づく表示である旨の注意書き
- 使用割合が5％未満の原産地は、原産地の直後に（5％未満）と表示（例） 豚肉（国産又はカナダ（5％未満））

✓ CHECK

過去の一定期間における使用実績順の注意書き例

- ○○の産地は、○年の使用実績順
- ○○の産地は、製造年の前年の使用実績順
- ○○の産地は、過去1年間の使用実績順

今後の一定期間における使用計画順の注意書き例

- ○○の産地は、○年の使用計画順
- ○○の産地は、今年度の使用計画順
- ○○の産地は、製造年の使用計画順

〔例外2〕大括り表示（国別重量順表示が困難な場合）

- 3か国以上の外国の原産地表示を「輸入」「外国製造」と括って表示します。

名称	ウインナーソーセージ
原材料名	豚肉（ <u>輸入</u> ）、…

- 「又は表示」のような注意書きは不要ですが、根拠書類の保管が必要です。

〔例外3〕大括り表示+又は表示（国別重量順表示が困難な場合）

- 過去の使用実績または今後の使用計画に基づき、3か国以上の外国の原産地表示を「輸入」と括り、「輸入」と「国産」を使用割合の高いほうから順に「又は」でつないで表示します。

名称	ウインナーソーセージ
原材料名	豚肉（ <u>国産又は輸入</u> ）、…

※豚肉の産地は、○年の使用実績順

- 「又は表示」と同様に注意書きと根拠資料の保管が必要です。

✓ CHECK

根拠資料の保管期間

- 賞味（消費）期限に加えて1年間
- 賞味期限の表示を省略している製品については、製造してから5年間

2 2 食品群（個別ルール）

■ 下記の 2 2 の食品群は、原材料及び添加物に占める重量の割合が50%以上である生鮮食品の名称と原産地を表示します。（重量割合が50%以上の原材料がない場合は、共通ルールで表示）

■ 国別重量順で表示し、「又は表示」や「大括り表示」では表示できません。

	対象品目（最終製品）	具体例	対象外
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）	乾燥しいたけ、かんぴょう、切干大根、乾燥ぜんまい、乾燥ねぎ	
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）	※ 保存性を高める目的で食塩又は食塩水に漬けたもの	
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）	山菜きのこ、ゆでたじゃがいも、大豆水煮、たけのこ水煮、小豆あん、うぐいすあん	調味したもの（煮豆、野菜の煮物）
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）	カット野菜ミックス、カットフルーツの盛り合わせ	カット野菜に加工食品を加えたもの（カット野菜にツナを加えたもの）
5	緑茶及び緑茶飲料	煎茶、玉露、番茶、棒茶、ほうじ茶、玄米茶、抹茶、粉末茶（ティーバック）、インスタントティー	
6	もち	包装したまるもち、のしもち、切もち、鏡餅	調味したもの、あんを入れたもの（和菓子）、米粉から製造されたもち
7	いりさや落花生、いり落花生、あげ落花生及びいり豆類	素炒りした落花生・大豆・そらまめ、油で揚げて塩味をつけた落花生	炒ったり、揚げたりした後に砂糖を絡めたもの
8	黒糖及び黒糖加工品	黒糖みつ、黒糖菓子、加工黒糖	
9	こんにゃく	板こんにゃく、しらたき	
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）	塩・こしょうした牛タン、焼き肉のタレに漬けた味付けカルビ、生姜焼のタレをかけた豚肉	具材として野菜が入っているもの、塩漬・燻製させたもの
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）	ゆでた牛もつ、ゆでたまご、温泉卵、うずらの卵の水煮	味付けしたもの、具材として野菜が入っているもの、燻製・発酵させたもの

3. 原料原産地名

22食品群

	対象品目	具体例	対象外
12	表面をあぶった食肉	牛肉のたたき、鶏のささみの表面をあぶったもの	中まで火が通っているもの（ローストビーフ、焼き豚）、味付けしたもの
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）	豚カツ用の豚肉、唐揚げ用の鶏肉	肉以外の食品を混ぜたもの（チーズささみかつ（生））
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）	牛・豚合挽肉、豚・鶏合挽肉、牛肉と豚肉を盛り合わせた焼肉セット、サイコロステーキ	つなぎを加えたもの（合挽肉生ハンバーグ）
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）	あじの開き、するめいか、味付けのり、干しひじき	細断・細刻したもの（刻み昆布）、調味液に浸してから干したもの（みりん干し）、干した後に表面をあぶったもの（ふぐひれ）、くん製魚介類、のりのつくだに
16	塩蔵魚介類及び塩蔵海藻類	塩さば、塩かずのこ、すじこ、いくら、塩うに、塩わかめ	調味料を加え発酵させたもの（練うに）
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）	いくら醤油漬け、あまだいの味噌漬け、あこうだいの粕漬け、しめさば、もずく酢、まぐろのすき身	麴などに漬け込み発酵させたもの（いわしのぬか漬け、卵の花漬け、松前漬け、塩辛製品、なれずし、さばのへしこ）
18	こんぶ巻	干し昆布を原料とし、かんぴょう等で結び、加熱調理したもの（味付け又はゆでた魚介類等の中芯の具材を入れたものを含む）	※ かんぴょう、中芯の具材の原料原産地表示は不要
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）	ゆでだこ、ゆでがに、ゆでほたて、釜揚げしらす、蒸しだこ、ふぐ皮の湯引き	しょうゆや砂糖、みりんなどを加えて加熱したもの
20	表面をあぶった魚介類	かつおのたたき	調味したもの、中まで加熱したもの（焼き魚）
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）	生カキに衣をつけ冷蔵状態で販売するカキフライ用のカキ ※ 下味付けしたものを含む	
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）	鍋物用の食肉と野菜と魚介類の盛り合わせ、ねぎま串	左記を加熱調理したもの（鍋物、焼き鳥）、加工食品（つみれ、かまぼこ）を混合したセット

1 名称

2 原材料名
と添加物

3 原料
原産地名

4 アレル
ゲン

5 内容量

6 消費期限
賞味期限

7 保存方法

8 表示
責任者

9 栄養成分
表示

10 その他

5品目（個別ルール）

■ 次の5品目は、個別に規定された原材料に原料原産地表示をします。

① 農産物漬物

重量割合上位4位（内容量が300g以下の場合は3位）かつ5%以上の原材料

名称	ふくじん漬
原材料名	だいこん、きゅうり、なす、れんこん、なたまめ、漬け原材料（しょうゆ、アミノ酸液、…）／調味料（アミノ酸等）
原料原産地名	国産（だいこん、なす、れんこん）、韓国（きゅうり）

② 野菜冷凍食品

重量割合上位3位かつ5%以上の原材料

③ うなぎ加工品

うなぎ

④ かつお削りぶし

かつおのふし（製造地を表示）

⑤ おにぎり（米飯類を巻く目的でのりを原材料として使用しているものに限る）
のり（のりの原料となる原そうの原産地を表示）

名称	おにぎり
原材料名	米飯（米（石川県産））、昆布、 <u>のり（国産）</u> 、食塩

■ 国別重量順で表示し、「又は表示」や「大括り表示」では表示できません。

原産地を誤認させる紛らわしい表示の禁止

■ 産地を表示する場合は、製造地なのか原料原産地なのかがわかるように明確に表示します。

【裏面】

名称	あじの開き
原材料名	真あじ（アメリカ産）

【表面】



製造地？
原料原産地？

改善表示例



あじの開き
製造地：石川
原料原産地：アメリカ

あじの開き
（石川製造）

あじの開き

Q

海外で前処理された原料を使用し、国内で製品を完成させた加工食品は、どのように原料原産地表示をすべきですか。
(例) ニシンフライ

A

- (1) A国で漁獲され、B国で切り身にされたニシン（生鮮食品）を輸入して、国内でフライ種として衣をつけたものには、ニシンがA国産である旨を原料原産地として表示します。

名称	ニシンフライ
原材料名	ニシン（ <u>A国産</u> ）、衣（パン粉、…）、

※ ニシンフライ（衣をつけて、揚げていないもの）は22食品群のうち、「フライ種として衣をつけた魚介類（加熱調理したものを除く）」に該当するので、ニシン（生鮮食品）の原産地を表示します。

※ B国で切り身にした行為（単なる切断）は、製品の内容についての実質的な変更をもたらす行為ではないため、「B国製造」にはなりません。

- (2) A国で漁獲され、B国で切り身にし、フライ種として衣をつけたニシン製品（加工食品）を輸入し、国内において油で揚げたフライにした製品の原料原産地表示は、衣をつけたニシンが中間加工原材料にあたるため、製造地であるB国を原料原産地として表示します。ニシンの産地であるA国まで遡って表示することもできます。

名称	ニシンフライ
原材料名	ニシンフライ（ <u>B国製造</u> ）、植物油脂、…

名称	ニシンフライ
原材料名	ニシンフライ（ <u>ニシン（A国）</u> ）、植物油脂、…

- (3) A国で漁獲され、B国で切り身にしフライ種として衣をつけたニシン製品（加工食品）を輸入して、国内で単に小分け・再包装しただけの製品は、輸入品に該当するため、原料原産地の表示義務はありません。輸入品を販売する場合の様式を用いて、原産国名（B国）を表示します。

名称	ニシンフライ
原産国名	B国

米トレーサビリティ法に基づく産地表示

■ 米や米加工品を扱う際には、次の2点が義務付けられています。

(1) 取引等の記録の作成・保存

①取引、②事業所間の移動、③廃棄などを行った場合には、その記録を作成し、保存します。

(2) 産地情報の伝達

米（米加工品の場合は原料米）の産地を、最終的に一般消費者へ伝達します。

■ 上記2点を行う事業者は、米や米加工品の流通ルートにあるすべての事業者です。具体的には、生産者、卸売業者、加工製造業者、小売店、外食店です。

■ 国産の場合は、「国産」、「国内産」、または都道府県名、市町村名、一般に知られている地名を表示します。外国産の場合は、原産国名を表示します。

■ 原材料に占める割合の多い順に表示します。産地が3か国以上ある場合には、上位2か国のみを表示し、その他の産地を「その他」と表示できます。

■ 産地の表示方法

① 商品の原材料名欄に表示

名称	米菓
原材料名	<u>うるち米（国産、タイ産、その他）</u> 、 しょうゆ（大豆・小麦を含む）、食塩／調味料（アミノ酸）

② 商品の容器包装に表示



③ 店内に掲示、メニューに表示、店員による伝達

当店のごはんは、
石川県産の米を
使用しています



産地情報は店員に
お尋ねください



■ 産地情報を伝達する対象品目（最終製品）は次のとおりです。

■ 外食店は「米飯類」についてのみ、産地情報を伝達します。

対象品目	具体例	対象外
米穀	もみ、玄米、精米、碎米	米ぬか
米粉、米穀をひき割りしたもの、ミール、米粉調製品（もち粉調製品を含む）等	うるち米粉、もち米粉、白ぬか（米ぬかから白米部分を取り出したもの）	米粉パン、米みそ、米酢、米油、米粉麺
米菓生地	米菓生地、せんべい生地、あられ用	
もち ※	まるもち、のしもち、鏡餅、草もち、とちもち、豆もち（もち米等を、ついて練って製造したもの）	大福、きなこもち、さくらもち、おはぎ、羽二重餅、きりたんぽ、五平餅（もちで他の原材料を包み込んだもの、もちに他の原材料をかけたりまぶしたりしたものは対象外）
だんご	月見だんご、白玉だんご、三色だんご、みたらしだんご（うるち米粉等を練って、小さく球状に丸めたり、円柱状に丸めて切ったりして製造したもの）（他の原材料をかけたものを含む）	笹だんご、すあま、ういろ、ゆべし（他の原材料を生地で包んでいるものは対象外）
米飯類	白飯、おかゆ、チャーハン、冷凍ピラフ、レトルト米飯、即席ぞうすい、乾燥米飯（アルファー化米）、おにぎり、ライスバーガー、発芽玄米ブレンド、オムライス、カレーライス、ドリア、寿司、定食、弁当	米飯を板状に押し固め乾燥し、揚げて中華料理の「おこげ料理」やインスタントカップスープ等の具としているもの
米菓	あられ、せんべい、おかき	ぼん菓子
米こうじ	米にこうじ菌を繁殖させたもの	種こうじ（こうじ菌を精製したもの）
清酒	清酒	酒粕、料理酒、甘酒
単式蒸留しょうちゅう	米焼酎、麦焼酎、芋焼酎	
みりん	本みりん	みりん風調味料

※ 原材料及び添加物に占めるもち米の重量の割合が50%以上の「もち」は、食品表示基準に基づき原料原産地名を表示します。（p30…6「もち」参照）

4. アレルゲン

- アレルゲン表示は、食物アレルギー患者にとって健康被害の防止のために重要な情報です。仕入れた原材料や添加物に含まれている場合や、ごく少量であっても、表示をします。

■ 表示が必要なアレルゲン

義務表示 8品目 (特定原材料)	    えび かに くるみ 小麦     そば 卵 乳 落花生 (ピーナッツ)
推奨表示 20品目 (特定原材料に 準ずるもの)	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

- アレルゲン表示は、原材料名（添加物）欄に表示します。アレルゲンは「・」で区切ります。

〔原則〕個別表示

- 個々の原材料の直後に（ ）を付けて「（〇〇を含む）」と表示します。

原材料名	…、 <u>卵</u> 、しょうゆ（ <u>大豆・小麦を含む</u> ）、酵母エキス（ <u>小麦を含む</u> ）、…
------	--

- ※ 卵は特定原材料そのものなので、「卵（卵を含む）」とは表示しません。
- ※ 酵母エキスに含まれる「小麦」は、しょうゆの「小麦」と重複するので省略できます。

原材料名	…、 <u>卵</u> 、しょうゆ（ <u>大豆・小麦を含む</u> ）、酵母エキス、…
------	--

- 添加物は、添加物名の直後に（ ）を付けて「（〇〇由来）」と表示します。

添加物	乳化剤（ <u>乳由来</u> ）、酸化防止剤（V.C）
-----	------------------------------

- 乳については、原材料に含まれる場合は「（乳成分を含む）」、添加物に含まれる場合は「（乳由来）」と表示します。

原材料名	…、チョコレート（ <u>乳成分を含む</u> ）、…
------	-----------------------------

- 個別表示をする際に、原材料名が代替表記または拡大表記に該当する場合は、アレルゲン表示を省略できます。

代替表記	特定原材料等と表示方法や言葉は異なるが、特定原材料等と同様のものであることが理解できる表記
拡大表記	特定原材料等または代替表記を含むことにより、特定原材料等を使った食品であることが理解できる表記

特定原材料	代替表記 (表に掲載されているものに <u>限定</u>)	拡大表記 (表に掲載されているものは <u>例示</u>)
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、カニシューマイ、マツバガニ
くるみ	クルミ	くるみパン、くるみケーキ
小麦	こむぎ、コムギ	小麦粉、こむぎ胚芽
そば	ソバ	そばがき、そば粉
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 ※「卵白」と「卵黄」はアレルゲン表示の省略不可
乳	ミルク、バター、バターオイル、チーズ、 アイスクリーム	アイスマイルク、ガーリックバター、プロセスチーズ、牛乳、生乳、濃縮乳、乳糖、加糖れん乳、乳たんぱく、調製粉乳
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

- この表では省略していますが、特定原材料に準ずるものについても、代替表記と拡大表記が認められています。

〔例外〕一括表示

- 個別表示が困難な場合は、原材料名欄の最後に、原材料として表示しているものも含めて、8品目または28品目すべてのアレルゲンを欠かさず、「（一部に〇〇・〇〇を含む）」とまとめて表示します。

原材料名	豚肉（国産）、ゼラチン、卵黄、食塩、砂糖、しょうゆ、酵母エキス／調味料（アミノ酸等）、（一部に豚肉・ゼラチン・卵・小麦・大豆を含む）
------	--

- 「添加物」の事項名で別欄に表示する場合は、アレルゲンの一括表示は、原材料と添加物でそれぞれに整理して、それぞれの欄の最後に表示します。
- 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。

コンタミネーションについての注意喚起

- 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、アレルゲンが意図せず混入（コンタミネーション）してしまう場合があります。

（例）小麦粉を使ってクッキーを製造し、同じ器具を用いて、小麦粉を使用しない米粉クッキーを製造した場合に、器具を洗浄したとしても、米粉クッキーに小麦（アレルゲン）が混入してしまう場合があります。

✓ CHECK

アレルゲンの混入防止策

- ① 製造ラインを十分に洗浄する
- ② アレルゲンを含まない食品から順に製造する
- ③ 専用器具を使用する

- 混入防止策の徹底を図っても混入の可能性を排除できない場合には、一括表示の枠外に注意喚起の表示を行うことが望ましいです。

■ 意図しない混入の注意喚起例

〔例１〕 同一製造ラインを使用することによる混入

「本品製造工場では落花生を含む製品を生産しています。」

「卵を使用した設備で製造しています。」

〔例２〕 原材料の採取方法による混入

「本製品で使用しているしらすは、かにが混ざる漁法で採取しています。」

〔例３〕 えび、かにを捕食していることによる混入

「本製品で使用しているイトヨリダイは、えびを食べています。」

■ 認められていない注意喚起例

〔×〕 可能性表示

「この製品には落花生が入っているかもしれません。」

「本品にはかにが入っている場合があります。」

- 必ず混入するのであれば、アレルゲンを含む原材料を使用していると考え、アレルゲン表示をします。

5. 内容量

- 正しく計量して、重量（g、kg）、体積（mL、L）、数量（個、枚、〇食分）等の単位を付けて表示します。
- 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は、量目交差（定められた許容誤差）の範囲内で、規定されている単位で表示します。
→p.40
- 特定商品以外で、内容数量を外見上容易に（容器包装を開けずに）識別できるものは内容量の表示を省略できます。
（例）パン、和菓子、豆腐、弁当、おにぎり、サンドイッチ、惣菜 など
- 固形物に充填液を加え、缶または瓶に密封したもので、固形物の管理が可能なものは、固形量と内容総量を表示します。ただし、固形量と内容総量がおおむね同一の場合や充填液を加える主たる目的が内容物を保護するためである場合は、固形量を表示します。
- 固形物に充填液を加え、プラスチック製の容器等、缶または瓶以外の容器包装に密封したものは、固形量を表示できます。

Q 赤飯を透明なふた付きの容器に入れて販売していますが、均一な重さになりません。内容量をどのように表示すればよいですか。

A 赤飯は、重量での内容量表示が義務付けられた食品ではないので、「1食分」等の表示もできます。また、ふたが透明など中身が見える状態であれば、内容量の表示を省略できます。

Q 納豆等に添付する「たれ」や「からし」の内容量は表示しなくてもよいですか。

A 小袋の調味料等はその商品の中では一般的に付随的なものと考えられること、および計量法においてその内容量の表示が義務付けられていないことから、内容量の表示は省略しても差し支えありません。

1 名称

2 原材料名
と添加物

3 原料
原産地名

4 アレル
ゲン

5 内容量

6 消費期限
賞味期限

7 保存方法

8 表示
責任者

9 栄養成分
表示

10 その他

計量法に基づき内容量を表記すべき特定商品

	分類	表示する 質量又は体積	量目 交差の 区分
1	精米及び精麦	質量	1
2	豆類（未成熟のものを除く） あん、煮豆、きなこ、ピーナッツ製品及びはるさめ	質量	1
3	米粉、小麦粉その他の粉類	質量	1
4	でん粉	質量	1
5	野菜（未成熟の豆類を含む） 野菜の加工品（漬物以外の塩蔵野菜を除く） 缶詰・瓶詰、トマト加工品、野菜ジュース 漬物（缶詰・瓶詰以外）※らっきょう漬以外で、本数を外見上容易に判別できるものは除く 冷凍食品（加工した野菜を凍結させ、容器・包装に入れたもの） きのこ加工品、乾燥野菜	質量又は体積 質量 質量	1 2 1
6	果実 果実の加工品（果実飲料原料を除く） 漬物（缶詰・瓶詰以外） 冷凍食品（加工した果実を凍結させ、容器・包装に入れたもの） 缶詰・瓶詰、ジャム、マーマレード、果実バター、乾燥果実	質量 質量 質量	2 1
7	砂糖 ※細工もの、すき間なく直方体状に積み重ねて包装した角砂糖を除く	質量	1
8	茶、コーヒー、ココア調製品	質量	1
9	香辛料 ※破碎・粉碎したもの	質量	1
10	めん類 ※ゆでめん・蒸しめんを除く	質量	2
11	もち、オートミール その他の穀類加工品	質量	1
12	菓子類 ビスケット類、米菓、キャンディ 油菓子 水ようかん プリン、ゼリー チョコレート スナック菓子 ナッツ類・クリーム・チョコレート等をはさみ・入れ・付けたものを除き、1個の質量が3g未満のもの 1個の質量が3g未満のもの 缶入りのもの ※くり・ナッツ類を入れたものを除く 缶入りのもの ※ナッツ類・キャンディ等を入れ・付けたもの、細工ものを除く ※ポップコーンを除く	質量	1
13	食肉（鯨肉を除く）、食肉の冷凍食品、食肉の加工品	質量	1
14	はちみつ	質量	1

5. 内容量

特定商品

	分類		表示する 質量又は体積	量目 交差の 区分
15	牛乳(脱脂 粉乳を除く)、 加工乳、乳 製品	粉乳、バター、チーズ	質量	1
		粉乳、バター、チーズ以外のもの ※アイスクリーム類を除く	質量又は 体積	1
16	魚介類 魚介類の冷 凍品、加工 品	冷凍貝柱、冷凍えび	質量	2
		乾燥、くん 製したもの		
		干しかずのこ、たづくり、素干しえび 煮干し、くん製		
		冷凍食品 ※貝、いか、えびに限る	質量	1
		たらのそぼろ、たいのそぼろ、でんぶ、うにの加工品		
		上記以外 の加工品		
17	海藻、海藻の加工品 ※生鮮のもの、冷蔵したもの、干しのり、のりの加工品を除く		質量	2
18	食塩、みそ、うま味調味料、風味調味料、カレールウ、食用植物油、 ショートニング、マーガリン類		質量	1
19	ソース、めん類等のつゆ、焼肉等のたれ、スープ		質量又は 体積	1
20	しょうゆ、食酢		体積	1
21	調理食品のうち 即席しるこ、即席ぜんざい		質量	1
	調理食品のうち 冷凍食品、チルド食品、レトルトパウチ食品、缶詰・瓶詰		質量	2
22	清涼飲料水の粉末、つくだに、ふりかけ、ごま塩、洗いごま、すりごま、 いりごま		質量	1
23	飲料のうち	アルコールを含まないもの	質量又は 体積	1
	飲料のうち	アルコールを含むもの	体積	1

区分1

表示量	許容される 誤差
5g(mL)以上 50g(mL)以下	表示量の 4%
50g(mL)を超え 100g(mL)以下	2g(mL)
100g(mL)を超え 500g(mL)以下	表示量の 2%
500g(mL)を超え 1kg(L)以下	10g(mL)
1kg(L)を超え 25kg(L)以下	表示量の 1%

区分2

表示量	許容される 誤差
5g以上 50g以下	表示量の 6%
50gを超え 100g以下	3g
100gを超え 500g以下	表示量の 3%
500gを超え 1.5kg以下	15g
1.5kgを超え 10kg以下	表示量の 1%

1 名称

2 原材料名
と添加物

3 原料
原産地名

4 アレル
ゲン

5 内容量

6 消費期限
賞味期限

7 保存方法

8 表示
責任者

9 栄養成分
表示

10 その他

6. 消費期限と賞味期限

■ 消費期限または賞味期限は、事業者が、食品の特性、品質変化の要因や原材料の衛生状態、製造・加工時の衛生管理の状態、容器包装の形態、保存状態等の要素を勘案し、微生物試験、理化学試験、官能検査の結果等、科学的・合理的な根拠に基づいて期限を設定します。

■ 消費期限または賞味期限は、未開封の状態で保存した場合の期限をいいます。

消費期限	一般的に品質（状態）が急速に劣化する食品について、定められた方法により保存した場合に、腐敗、変敗その他の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 ※期限を過ぎたら食べないほうがよい期限 （例）弁当、調理パン、惣菜、生菓子、食肉 など
賞味期限	一般的に品質の劣化が比較的穏やかな食品について、定められた方法により保存した場合に、期待される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 ※おいしく食べられる期限 （例）スナック菓子、即席めん類、缶詰 など

Q 事業者が消費期限または賞味期限を設定する場合に実施しなければならない検査等は定められていますか。

A 市場に出回る食品は多岐にわたり、消費期限または賞味期限の設定に必要な検査もそれぞれの品目ごとに多様であると考えられることから、品目横断的なルールは設定されていません。

ただし、一般的には、消費期限を表示すべき食品については、期限の設定に際して一般細菌、大腸菌群、食中毒菌等の微生物試験が必要であると考えられます。また、食品衛生法において成分規格および衛生指導基準等が定められている食品については、それら設定された検査項目のうち、保存期間中に変化する項目の検査も必要です。

賞味期限の設定に際しては、微生物試験、理化学試験、官能検査等の客観的な項目（指標）に基づく必要があります。

なお、食品の製造業者等が構成するいわゆる業界団体が作成した期限の設定に関するガイドライン等を参考にすることもできます。

- 消費期限または賞味期限の事項名を表示した上で、「年」「月」「日」の順で表示します。

(例) 消費期限が令和7年9月6日の場合

令和7年9月6日	7. 9. 6
2025. 9. 6	25. 9. 6
250906	

※ 数字の間の「.」を省略する場合は、読み間違いが起こらないよう、年、月、日が1桁の場合は2桁目に「0」を付けて表示します。

- 製造日から賞味期限までの期間が3か月を超えるものについては、「年」「月」で表示することが認められています。年月による表示の期限は、月末までと解されます。

(例) 令和7年4月10日 → 令和7年3月

令和7年4月30日 → 令和7年4月

- 製造年月日を任意で表示することは許されますが、「賞味期限 製造日から3か月間」などの表示をもって期限表示とすることはできません。
- 一括表示部分に表示することが困難な場合は、消費期限（賞味期限）欄に記載箇所を具体的に表示し、枠外に表示できます。

消費期限	枠外下部に記載	「枠外記載」や「別途記載」 の表示は認められません。 「商品表面に記載」はOK。
保存方法		
製造者		

消費期限 2025.9.6

- 弁当類に消費期限を表示する場合は、時間まで表示することが望ましいです。
- 賞味期限が異なる2つ以上の食品を詰め合わせた商品の場合は、すべての食品のうち最も短い賞味期限またはすべての食品の賞味期限を外装に表示する必要があります。（個々の食品の容器包装に表示があり、購買者の求めに応じて包装する場合は、外装の表示は不要です。）

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。食品衛生法第13条第1項の規定により保存方法の基準が定められている食品は、その基準に従って表示します。

(例)

保存方法	直射日光を避け常温で保存すること
------	------------------

保存方法	10℃以下で保存
------	----------

- 常温保存以外に留意すべき事項がなければ、表示を省略できます。
- 「開封後はお早めにお召し上がりください」や「開封後は冷蔵保存してください」などの開封後の保存方法については、保存方法欄ではなく、一括表示の枠外に記載するか、一括表示部分に表示する場合は「使用上の注意」等と項目名を記載し、保存方法とは異なるものであることを明らかにした上で記載してください。

(例)

保存方法	直射日光を避け常温で保存
製造者	

開封後は冷蔵保存し、お早めにお召し上がりください。

- 消費期限または賞味期限を一括表示の枠外に表示する場合、保存方法についても、表示箇所を表示すれば、消費期限また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。

(例)

消費期限	枠外下部に記載
保存方法	枠外下部に記載

消費期限 2024.9.6
保存方法 10℃以下で保存

保存方法のみを枠外に記載することは認められません。

8. 表示責任者（製造者等）

- 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または名称、住所を表示します。事項名は「製造者」「加工者」「販売者」「輸入者」のいずれかです。
- 表示責任者に加えて、衛生上の観点から、「製造者」の氏名または名称、「製造所」の所在地も表示します。表示責任者の表示内容と同じ場合はその内容を省略できます。

法人名	登記された正式な法人名 ※（株）、（有）等の省略表示はできます。
個人名	氏名 または 屋号と代表者氏名 ※ 屋号のみは認められません。
住所 （所在地）	県名から番地まで正確に記載 ※ 県庁所在地（金沢市）は県名（石川県）を省略できます。

〔例1〕販売者と製造者（表示責任者）が同じ場合

製造者	株式会社□□ 石川県□□市□□町0-0
-----	------------------------

〔例2〕製造者（表示責任者）の住所と製造場所が異なる場合

製造者	株式会社□□ 石川県□□市□□町0-0
-----	------------------------

製造所 石川県□□市●●町0-0

製造者名は同じため、省略しています。
（枠内・枠外可）

〔例3〕販売者と製造者が異なり、販売者が表示責任者である場合

販売者	〇〇株式会社 石川県〇〇市〇〇町0-0
製造者	△△株式会社 石川県△△市△△町0-0

衛生上の責任者を表示します。
（枠内・枠外可）

「販売者」は、問合せ等に応答できる者の氏名・名称・住所でもよい。屋号+住所も可。

- 製造者や販売者等の電話番号、FAX番号、メールアドレス、ウェブサイトのアドレスを一括表示の枠内に表示することもできます。
ただし、商品の説明書きや宣伝文句などは、枠内に表示することはできません。

1 名称

2 原材料名
と添加物

3 原料
原産地名

4 アレル
ゲン

5 内容量

6 消費期限
賞味期限

7 保存方法

8 表示
責任者

9 栄養成分
表示

10 その他

「製造」と「加工」の違い

- 「製造」とは、その原料として使用したものとは本質的に異なる新たな物を作り出すことです。
- 「加工」とは、新しい属性を付加することをいい、加工行為を行う前後で比較して、本質の変更を及ぼさない程度の行為が該当します。

加工の具体例		
形態の変更	切断	加工食品の単なる切断（ハムの塊をスライスするなど）
	整形	加工食品の大きさを整える（ブロックのベーコンの大きさと形を整えるなど）
	選別	加工食品を選別（煮干を大きさで選別するなど）
	破碎	生鮮食品や加工食品を粉末（粒状にしたもの）ではなく、少し砕く行為（挽き割り大豆など）
	混合	異なる種類の生鮮食品や加工食品の混合（キャベツとレタスの野菜ミックス、あられと落花生の混合など。ただし、粉体同士、液体同士、個体と液体の混合を除く。）
容器包装の変更	盛り合わせ	複数の異なる種類の生鮮食品を盛り合わせる（マグロとサーモンの刺身盛り合わせなど） ※盛り合わせたAとBは別々に食する。
		生鮮食品と加工食品を盛り合わせる（マグロとゆでダコの盛り合わせなど）
	小分け	加工食品を小分け包装する（うなぎ蒲焼きをバルクで仕入れて小分けするなど）
加塩		既に塩味のついた加工食品を加塩する（塩鮭甘口に振り塩をして塩鮭辛口にする、塩蔵わかめに塩を加えるなど）
骨取り		原型のまま除骨のみ行う（塩サバの骨とりなど）
表面をあぶる		生鮮食品の表面だけあぶる（牛肉のタタキ、カツオのタタキなど）
冷凍		単に加工食品を冷凍する（凍り豆腐、寒天、冷凍食品等の製造行為に該当するものを除く）
解凍		自然解凍等により、単に冷凍食品を冷蔵もしくは常温の状態まで解凍する（冷凍ゆでだこを解凍するなど）
結着防止		固まらないように植物性油脂を塗布する（レーズンへの植物性油脂の塗布）

- 基本的には、上記以外の行為を「製造」と考えます。

Q 次のように外国から原料を仕入れて国内で製造した製品については、製造者欄の表示はどうなりますか。

- ① 外国から仕入れた干しえびを国内で味付けする場合
- ② 外国から仕入れた干しえびを国内で袋詰めする場合

A ①外国で製造した干しえびに国内で味付けした場合は、味付け行為が商品の内容に実質的な変更をもたらしたこととなり、「製造者」欄に味付けをした事業者を表示します。

②外国で製造した干しえびを単に国内で袋詰めしても、製品の内容を実質的に変更する行為にあたらないため、「加工者」欄に袋詰めをした事業者を表示します。なお、この場合は製品輸入された製品と同様に、干しえびの製造国を「原産国」として表示します。

製造所固有記号による表示（例外）

- 原則として同一製品を2か所以上の製造所で製造している場合に、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、「製造所の所在地、製造者の氏名または名称」の表示に代えることができます。
- 製造所固有記号による表示の場合、消費者に販売される加工食品または添加物には、その製造所について応答する義務が課せられるため、次のいずれかを容器包装に表示します。
 - ① 製造所の所在地等についての問い合わせ先
 - ② 製造所の所在地等の情報を掲載したウェブサイトのアドレス
 - ③ 製造所固有記号が表す製造所の所在地等一覧
- 製造所固有記号は、頭に「+」を冠して表示します。

販売者	〇〇株式会社 <u>+CAA123</u> 石川県〇〇市〇〇町0-0
-----	---------------------------------------

お客様ダイヤル 000-000-0000

- 製造所固有記号の届出や変更・廃止の届出は、消費者庁が設けるオンライン「製造所固有記号制度届出データベース」により行います。また、製造所固有記号の有効期間は5年とされ、5年ごとに更新の届出が必要です。詳しくは消費者庁の「届出マニュアル」をご確認ください。

9. 栄養成分表示

- 原則、容器包装に入れた加工食品には、栄養成分表示が必要です。
- 「栄養成分表示」という文言を必ず記載します。様式の栄養成分・熱量を表示する順番や、kcal・gの単位を変更することはできません。
- 食品単位（あたり）は、100g、100ml、1食分、1包装など。1食分の場合は、1食分の量を併記します。

〔例1〕

栄養成分表示 (1食(120g)あたり)	
熱量	64 kcal
たんぱく質	1.4 g
脂質	1.7 g
炭水化物	10.4 g
食塩相当量	1.4 g

■ ナトリウムから食塩相当量への換算式

$$\text{食塩相当量 (g)} = \text{ナトリウムの量 (mg)} \times 2.54 \div 1000$$

〔例2〕 上記の様式による表示ができない場合、横に並べて表示できます。

栄養成分表示(1食(120g)あたり) / 熱量 64 kcal、たんぱく質 1.4 g、脂質 1.7 g、炭水化物 10.4 g、食塩相当量 1.4 g

- 合理的な推定により得られた値を表示する場合は、次の2点が必要です。
 - ① 「この表示値は、目安です。」「推定値」のいずれかの文言を含む表示を、近接した場所に表示する。
 - ② 表示した値の設定の根拠資料を保管する。

〔例3〕

栄養成分表示(1食(120g)あたり) / 熱量 64 kcal、たんぱく質 1.4 g、脂質 1.7 g、炭水化物 10.4 g、食塩相当量 1.4 g (推定値)

◎ 参考

「食品成分データベース」で日本食品標準成分表の情報を検索することができます。

食品成分	廃棄率	エネルギー	水分	たんぱく質	脂質	炭水化物	灰分	食塩相当量	重量	削除
単位	%	kcal	g	g	g	g	g	g	g	
野菜類/(にんじん類)/にんじん/根/皮なし/油いため	0	124	94.9	1.3	7.7	14.9	1.3	0.1	120	☐
卵類/鶏卵/全卵/ゆで	11	40	23.0	3.8	3.1	0.1	0.3	0.1	30	☐
調味料及び香辛料類/<調味料類>/(しょうゆ類)/こいくちしょうゆ	0	4	3.4	0.4	0	0.4	0.8	0.7	5	☐
TOTAL		168	121.3	5.5	10.8	15.4	2.4	0.9	155	☒

出典：日本食品標準成分表（八訂）増補2023年

✓ CHECK

栄養成分表示を要さない または 省略できる場合
(ただし、栄養強調表示をしようとする場合は省略できない。)

- 酒類
- 食品を製造・加工した場所で販売する場合
- 不特定または多数の者に対して譲渡する場合
- 容器包装の表示可能面積がおおむね30cm²以下であるもの
- 栄養の供給源としての寄与の程度が小さいもの
(例) コーヒー豆やその抽出物、ハーブやその抽出物、スパイス
- 極めて短い期間で原材料が変更されるもの
(例) 日替わり弁当などレシピが3日以内に变更されるもの
- 小規模事業者が販売する場合
(例) 消費税法の納税を免除される事業者(課税売上高1千万円以下)
常時雇用人数が20人以下(商業・サービス業では5人以下)の事業者

★小規模事業者が製造した食品でも、スーパー等の販売する事業者が小規模ではない場合、その食品を販売するときには栄養成分表示が必要です。

★「販売」行為を行っているか否かは、「食品の所有権の移転」が行われるかどうかで判断します。

- 栄養強調表示をする場合には、当該栄養成分の含有量が、食品表示基準で定める基準を満たしていることが必要です。

(例) 「減塩」「低脂肪」「カルシウムたっぷり」「ビタミンC配合」など、
「高」「低」「たっぷり」「含む」などの表示をする場合

- このとき、合理的な推定により得られた値による表示はできません。

✓ CHECK

栄養成分・熱量の最小表示の位(さらに位を下げては構いません)

栄養成分等	最小表示の位
熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物	1の位
食塩相当量	少数第1位

その下の位を
四捨五入します。

含有量を「0」と表示する場合は、一定の基準未満であることが必要です。
100gあたりで下記の量以上ある場合は「0」と表示できません。

熱量	5kcal
たんぱく質、脂質、炭水化物	0.5g
食塩相当量	ナトリウムの量が5mg

含有量が0の場合
でも、項目は省
略できません。

10. その他

特色のある原材料の強調表示

■ 特色のある原材料とは

特色のあることを示す用語により、一般的名称で表示される原材料に対し差別化が図られたもの

① 特定の原産地のもの	・ <u>能登産</u> わかめを使用
② 有機農産物、有機畜産物、 有機加工食品	・ <u>有機</u> 小麦粉使用 ・ <u>オーガニック</u> 砂糖使用
③ 非遺伝子組換えのもの	・ <u>遺伝子組換えでない</u> 大豆使用
④ 特定の製造地のもの	・ <u>金沢市大野</u> で製造した醤油使用
⑤ 特別な栽培方法により生産された農産物	・ <u>特別栽培</u> ねぎ入り ・ <u>栽培期間中農薬不使用</u> の人参使用
⑥ 品種名等	・ <u>ルビーロマン</u> 使用 ・ <u>ひやくまん</u> 穀使用
⑦ 銘柄名、ブランド名、商品名	・ <u>能登牛</u> 使用 ・ <u>のとてまり</u> 使用

■ 「特色のある原材料」の強調表示とは

(1) 製品の包装に「〇〇使用」と強調表示する

例：五郎島金時使用

(2) 製品の名称が、特色のある原材料を使用したことを表す

例：能登大納言どら焼き

(3) 説明書きで「〇〇を使用し…」と表示する

例：本品には、石川県産丸いもを練りこんでいます。

(4) 一括表示部分の原材料名として表示する

例：唐辛子（剣崎なんば90%）

■ 「特色のある原材料」を使用したことを強調して表示する場合には、消費者に誤認を与えないため、強調したすべての箇所に、（１）（２）いずれかの使用割合を表示します。ただし、使用割合が100%の場合は割合表示を省略できます。

(1) 特色のある原材料の製品に占める割合

(2) 特色のある原材料と同一の種類の原材料に占める割合〔基本〕

例：能登牛50%使用（牛肉に占める割合）

例：この商品に含まれている牛肉のうち、能登牛は50%です。

Q A県産のりんごの果汁と、B県産のりんごの濃縮果汁を使用した製品に、A県産のりんごの果汁を使用した旨を強調表示する場合には、使用した状態で重量を比較し割合を計算すればよいですか。

A 濃縮、乾燥など状態の異なる同種の原材料を使用する場合には、使用した状態で重量比較を行うのではなく、同等の状態に換算した重量の比較を行ってください。

今回の場合、使用した状態で重量の比較を行うとA県産の割合が多くなり、消費者に誤認を与えることとなるので、B県産のりんごの濃縮果汁を還元した状態の重量に換算するなど、適切に比較を行った上で表示することが必要です。

Q バターを使用して製造した製品に、バターの原料である牛乳の使用を強調して表示したい場合、「牛乳使用」と表示してよいですか。

A 製造者がバターを購入して製造しており、自ら牛乳を使用していない製品に「牛乳使用」と表示することは適切ではありません。

ただし、例えば使用したバターが北海道産生乳を用いて作られた旨を事実に表示することは可能です。

(例) 北海道産生乳から作られたバターを使用しています。

Q 有機農産物、有機畜産物、有機加工食品を使用した旨を表示できるのは、どのような場合ですか。

A 「有機〇〇使用」と表示ができるのは、有機JASマークが付された有機農産物、有機畜産物、有機加工食品を、直接、原材料として使用する場合に限ります。

有機JASマークが付された原料（有機〇〇）を用いて製造されたが有機JASマークが付されていない加工品を仕入れて、これを原料として使用した場合には、最終製品に「有機〇〇を使用した」旨の表示はできません。

遺伝子組換え表示

〔義務表示〕

- 対象農産物およびこれらを原材料とした対象加工食品について、遺伝子組換え農産物あるいは遺伝子組換え農産物と分別管理していないものを使用している場合は、その旨を表示します。

対象農産物	対象加工食品（33食品群）
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までに掲げるもの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主な原材料とするもの 24. 16～20を主な原材料とするもの
ばれいしょ	25. ポテトスナック菓子 26. 乾燥ばれいしょ 27. 冷凍ばれいしょ 28. ばれいしょでん粉 29. 調理用のばれいしょを主な原材料とするもの 30. 25～28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
からしな	

- しょうゆや植物油などは、最新の技術によっても組換えDNA等が検出できないため、表示義務はありませんが、任意で表示をすることは可能です。

- ① 遺伝子組換え農産物 及び それを加工食品の原材料とした場合
遺伝子組換え農産物である旨を表示

原材料名	とうもろこし（アメリカ産）（ <u>遺伝子組換え</u> ）、…
------	----------------------------------

遺伝子組換え表示

- ② 分別生産流通管理をしていない（遺伝子組換え農産物と非遺伝子組換え農産物を区別していない）場合 及び それを加工食品の原材料とした場合

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旨を表示

原材料名	大豆（アメリカ産）（ <u>遺伝子組換え不分別</u> ）、…
------	---------------------------------

〔任意表示〕

- 対象農産物およびこれらを原材料とした対象加工食品について、遺伝子組換え農産物が混入しないように分別生産流通管理が行われたことを確認したものを使用している場合は、その旨を表示できます。

- ③ 分別生産流通管理をして、意図せざる混入を5%以下に抑えている 大豆、とうもろこし、それらを原材料とする加工食品

適切に分別生産流通管理された旨の表示が可能

原材料名	大豆（アメリカ産）（ <u>分別生産流通管理済</u> ）、…
------	---------------------------------

- ④ 分別生産流通管理をして、遺伝子組換え農産物の混入がないと認められる対象農産物を原材料とする加工食品

遺伝子組換え農産物の混入がない非遺伝子組換え農産物である旨の表示が可能

原材料名	大豆（国産）（ <u>遺伝子組換えでない</u> ）、…
------	------------------------------

✓ CHECK

分別生産流通管理（IPハンドリング）

遺伝子組換え農産物と非遺伝子組換え農産物について、生産、流通、加工の各段階で管理者の注意をもって分別管理し、それが書類により証明されていることを言います。

※ 大豆・とうもろこしについては、適切に分別生産流通管理した場合でも、遺伝子組換え農産物の意図しない混入が避けられないことから、5%までの意図しない混入を認めています。（上記④の表示をする際は、5%以下の混入は認められません。）

✓ CHECK

「遺伝子組換えでない」と表示するための条件

→適切に分別生産流通管理を実施し、遺伝子組換え農産物の混入がないことを確認すること。

〔確認方法〕

第三者分析機関等による分析（必須条件ではありません）や、次の①～③を証明する書類等を備えておくこと。

- ① 生産地で遺伝子組換えの混入がないことを確認した農産物を専用コンテナ等に詰めて輸送し、製造者の下で初めて開封していること。
- ② 国産品または遺伝子組換え農産物の非商業栽培国で栽培されたものであり、生産、流通過程で、遺伝子組換え農産物の栽培国からの輸入品と混ざらないことを確認していること。
- ③ 生産、流通過程で、各事業者において遺伝子組換え農産物が含まれていないことが証明されており、その旨が記載された分別生産流通管理証明書を用いて取引を行っている場合。

★ なお、行政が行う科学的検証および社会的検証の結果、原材料に遺伝子組換え農産物が含まれていることが確認された場合には、不適正な表示となります。

参考資料

- 食品表示基準Q & A（消費者庁ホームページ）
- 早わかり食品表示ガイド（消費者庁ホームページ）
- 加工食品の食物アレルギー表示ハンドブック（消費者庁ホームページ）
- 食品表示マニュアル（食品表示研究会編集 中央法規出版）

問い合わせ先

全 般 相談窓口	石川県 食品安全対策室 TEL 076-225-1445 FAX 076-225-1444 foodsafety@pref.ishikawa.lg.jp
衛 生 保 健	〔添加物、食物アレルギー、消費期限・賞味期限、保存方法、製造所、 栄養成分表示 等〕 最寄りの保健所
品 質	〔原材料、原料原産地、内容量、遺伝子組換え 等〕 石川県 農林水産部 ブランド戦略課 消費安全グループ TEL 076-225-1663 FAX 076-225-1624 e210390@pref.ishikawa.lg.jp

食品表示に関する相談窓口

石川県 食品安全対策室

TEL 076-225-1445

FAX 076-225-1444

foodsafety@pref.ishikawa.lg.jp

〔本冊子についての問い合わせ先〕

石川県農林水産部ブランド戦略課

TEL 076-225-1663