

押さえておきたい
食品表示の
ポイント



こみきちゃん

令和6年3月
愛媛県



県イメージアップキャラクター
みきちゃん

【パンフレットの作成にあたって】

- ◆このパンフレットは、一般の消費者に食品を販売する事業者の方の参考資料として作成しました。食品表示を行う際、何に注意すべきかを確認するためにご利用ください。
(業務用食品の表示については、食品表示に関する相談窓口(→P26)へお問い合わせください。)
- ◆食品表示には、個別の食品に限って定められた表示事項や表示方法も多数あります。実際に食品表示を行う際には、このパンフレットだけでなく、必ず各法令の表示担当機関(→P26)にお問い合わせのうえ、その食品の表示に関する情報を入手するようにしてください。
- ◆このパンフレットは、令和6年2月1日時点の食品表示基準に基づき作成しています。実際の食品表示を行う際には、消費者庁HPなどで、最新の情報を確認してください。

目 次

●食品表示に関する法律について	1
●業者間取引の表示	1
●生鮮食品と加工食品の違い	2
●生鮮食品(農産物、畜産物、水産物)の表示	2
◆農産物の表示	3
◆玄米及び精米の表示	4
◆畜産物の表示	6
◆水産物の表示	7
●加工食品の表示	9
◆表示事項・表示方法が定められている食品	10
◆原材料名の表示	12
◆添加物の表示	12
◆食品関連事業者と製造者(加工者)が異なる場合の表示	13
◆原料原産地名の表示	15
◆原料原産地名の表示方法	16
◆特色のある原材料の表示	18
◆弁当の表示	19
●アレルギーの表示	20
●遺伝子組換え食品の表示	21
●栄養成分の量・熱量の表示	22
●機能性の表示ができる食品	23
●販売用の添加物の表示	24
●その他の法令に基づく表示	24
●米トレーサビリティ制度	25
●自主回収報告制度	25
●食品表示に関する相談窓口	26



「愛媛産には、愛がある。」 —愛媛の農林水産物統一キャッチフレーズ—

愛媛県の県名である「愛」の文字と生産者の慈しみが実ったものとして、県産農林水産物をとらえ、「愛がある」と表現しています。「愛」には、真心や人情とも言える暖かみ、そして愛媛そのものが含まれています。

食品表示に関する法律について

食品の表示は、消費者が食品を購入するとき、食品の内容を正しく理解し、選択したり、摂取する際の安全性を確保したりする上で**重要な情報源**となっています。

万が一、事故が生じた場合には、その原因の究明や製品回収などの行政措置を迅速かつ的確に行うための手がかりとなります。

法律の名称	表示等の主旨	表示対象食品	表示すべき事項
食品表示法	食品を摂取する際の安全性の確保及び自主的かつ合理的な食品の選択の機会の確保	消費者等に販売される全ての食品（設備を設けて飲食させる場合は、一部の表示事項を除き、対象外）	○名称、原材料名、添加物、原料原産地名、内容量、消費期限又は賞味期限、保存方法、原産国名（輸入品の場合）、食品関連事業者（表示責任者）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（輸入品は、輸入業者の所在地及び氏名又は名称）、アレルギー、原産地（生鮮食品の場合） ○遺伝子組換え食品、乳児用規格適用食品、L-フェニルアラニン化合物を含む食品 ○栄養成分の量及び熱量 ○食品ごとに表示事項が定められているものは、その事項 ○特定保健用食品、機能性表示食品 など
食品衛生法	公衆衛生に危害を及ぼすおそれのある虚偽・誇大表示広告の禁止	食品、添加物、器具又は容器包装	
健康増進法	健康の保持増進の効果等について誇大表示の禁止	食品として販売に供する物	
不当景品類及び不当表示防止法（景品表示法）	虚偽、誇大な表示の禁止	食品を含むすべての商品やサービス	
計量法	内容量等の表示	政令で定める密封特定商品	内容量、表記者の氏名又は名称及び住所
医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律（医薬品医療機器等法）	食品に対する医薬品的な効能効果の表示を禁止		

※平成27年4月に、JAS法、食品衛生法、健康増進法の食品表示に関する規定を統合した「食品表示法」が施行されました。

※このほかにも、「不正競争防止法」や地方自治体で定める条例、国で定めるガイドライン、業界の自主基準等があります。

業者間取引の表示

表示は、製造（加工）業者、輸入業者、販売業者など、食品の流通に関わるすべての方に義務づけられています。業者間取引であっても、容器包装、送り状、納品書、規格書等に表示して正確に情報を伝達してください。

*表示の根拠となる書類等は、整備・保存するように努めてください。

→業者向けの食品

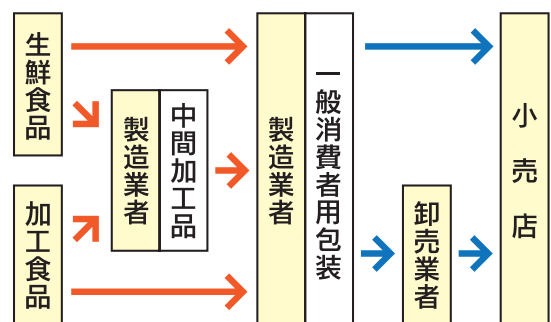
他の業者で加工材料として使用されたり、小売店などで小分け包装され、販売されるもの

※表示事項は、消費者に販売される最終製品の形態によって異なります。

→消費者向けの食品

業者間取引であっても、小売店などで「出荷時の容器包装の状態」で消費者に販売されるものは消費者向けの表示が必要

どちらも食品表示法の対象です。



生鮮食品と加工食品の違い

食品表示法に基づく食品表示基準は、生鮮食品、加工食品、添加物の区分により定められています。食品に表示をする際は、どれに該当するのかを正しく判断する必要があります。

【加工食品に区分されるもの】

- 加熱処理等を行ったもの
- ブランチング（湯通し）処理等を行ったもの
- 日干し等乾燥させたもの
（例）乾しいたけ、干し柿等加工処理を行ったもの（豆類等収穫後調整したものを除く）
- 味付けしたもの
- パン粉などをまぶしたもの
- 塩や酢でつけたもの
- 異なる種類の生鮮食品をカットし、混ぜ合わせたもの（下図参照）

	生 鮮 食 品			加 工 食 品		
	切断前	単品	同種混合	異種混合	加工品混合	加工品
野菜・果物	野菜	キャベツ千切り	キャベツ千切り ＋ 赤キャベツ千切り	キャベツ千切り ＋ カットレタス	キャベツ千切り ＋ コーン（加工品）	コーン缶詰
	大豆					乾しいたけ
肉	—	牛ロース	牛ロース ＋ 牛バラ	牛ロース ＋ 豚ロース	牛ロース ＋ 牛塩タン	牛塩タン
魚介類	魚	メバチマグロ赤身	メバチマグロ赤身 ＋ 本マグロ中トロ	メバチマグロ赤身 ＋ ミズダコ（生）	メバチマグロ赤身 ＋ ゆでダコ	ゆでダコ
	殻付きかき	かきむき身				蒸しがき
米穀	玄米又は精米	玄米又は精米	精米ブレンド	精米 ＋ 精麦・雑穀	—	—

※ は異種混合でも生鮮食品扱いとなります。

生鮮食品（農産物、畜産物、水産物）の表示

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に表示義務があります。また、海外から農産物等を輸入する輸入業者も表示義務があります。

※ただし、生産した場所（畑や水揚げした所）で容器包装に入れずに販売する場合や、レストラン等で飲食させる場合、容器包装に入れずに不特定多数の人に無償譲渡する場合は、表示義務はありません。

◆小売業者は

- 容器包装の見やすい箇所、商品に近接した掲示、その他の見やすい場所に表示してください。

◆流通業者（卸、仲卸、輸入業者等）は

- 容器包装の見やすい箇所、送り状、納品書等に表示をし、次の流通業者に確実に情報を伝えてください。

※容器包装へ表示するときの文字の大きさ

日本産業規格（JIS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。（表示可能面積がおおむね150cm²以下のものは、5.5ポイントの活字以上の大きさの文字）

◆カタログ販売の場合

- カタログや注文書に表示義務はありませんが、注文書やカタログに原産地を示している場合でも、商品（容器包装を含む）又は納品書に原産地等を表示する必要があります。

農産物の表示〔野菜、果実、豆類、雑穀、米穀(包装容器に入れられた玄米、精米を除く)〕

農産物に必ず表示しなければならない事項は、名称と原産地の2点です。表示の方法は、袋に表示する以外に立て札などのポップでもかまいません。また、仕入れの箱等に正しい名称及び原産地の表示があれば、そのまま利用することができます。



① 名称

- 内容を表す一般的な名称を記載します。

② 原産地

- 国産品は、**都道府県名**を記載します。
ただし、市町村名その他一般に知られている地名を原産地として記載することができます。
※一般的に知られている地名とは、郡名(伊予郡等)、島名(興居島等)等が該当します。
- 輸入品は、**原産国名**を記載します。
ただし、その他一般に知られている地名を原産地として記載することができます。
- ◆複数の原産地のものを混合した場合は、同じ種類の農産物に占める**重量の割合の高い順**に記載します。

③ その他

- 「生しいたけ」については、名称及び原産地に加え、**栽培方法**を記載します。
「生しいたけ」の**原産地**は、原木又は菌床培地に**種菌を植え付けた場所(植菌地)**を記載します(**原産地の根拠を示す資料を保管することが必要**です)。
- ◆植菌地(A県)と採取地(愛媛県)が異なる場合の表示例(菌床栽培)

名 称 しいたけ 原 産 地 A県 栽培方法 菌床	採取地を任意で 表示する場合⇨	名 称 しいたけ 原 産 地 <u>A県</u> 採 取 地 <u>愛媛県</u> 栽培方法 菌床	または	名 称 しいたけ 原 産 地 <u>A県</u> 栽培方法 菌床 (商品説明) <u>A県で植菌した菌床を用いて、愛媛県において管理・採取を行いました。</u>
---------------------------------	--------------------	--	-----	---

※任意で「採取地」を表示する際は、「原産地」に隣接した箇所に表示します。

また、表示に用いる文字について、同色及び同等程度の大きさで表示します。

- ◆原木栽培されたものには「**原木**」、菌床栽培されたものには「**菌床**」と記載します。また、原木栽培と菌床栽培を混合した場合は、**重量の割合の高い順**に「原木・菌床」または「菌床・原木」と記載します。

※「**原木栽培**」とは、クヌギ、コナラ等の原木に種菌を植え付ける栽培方法、「**菌床栽培**」とは、おが屑にふすま、ぬか類、水等を混合してブロック状、円筒状等に固めた培地に種菌を植え付ける栽培方法です。

- 「豆類」(枝豆等未成熟の物を除く)で密封して販売するものは、計量法に基づき「**内容量、表記者の氏名(名称)及び住所**」の記載も必要です。
- 輸入フルーツ等は、鮮度保持のために防ばい(防かび)剤を使用する場合があります。食品衛生法では、「かんきつ類」や「バナナ」等に限って、**防ばい(防かび)剤**の使用を認めており、使用した場合は**添加物**の記載が必要です。
- 放射線を照射した食品や遺伝子組換え農産物(→P21)については、別途、必要な表示があります。

【ご存知ですか?】

- ◆単品の野菜を単に切断したもの(カット野菜)、複数の野菜を切断したうえで混ぜ合わせたもの(サラダミックス、炒め物ミックス)の取扱いについて

単に切断したものは**生鮮食品**に区分され、**名称及び原産地**などの表示が必要です。

複数の野菜を混ぜ合わせたものは、それ自身が一つの製品(調理された食品)であることから、**加工食品**に区分され、**名称、原材料名、原料原産地名、消費期限又は賞味期限、保存方法**などの表示が必要です。

表示する食品が、生鮮食品と加工食品のどちらに区分されるか不明な場合は、食品表示に関する相談窓口(→P26)へお問い合わせください。

玄米及び精米の表示(容器包装に入れたもの)



必要な表示事項は、次の5点です。

◆容器包装の見やすい箇所に一括して表示します。

※表示に用いる文字は、日本産業規格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統一のとれた文字を使用します。

① 名称

●「玄米」、「もち精米」、「胚芽精米」、「うるち精米(うるちを省略しても可)」のうち内容を表すものを表示します。

② 原料玄米

●原料玄米の表示は、単一原料米かそれ以外か、また、「産地」、「品種」、「産年」に係る根拠を示す資料を有するかどうかにより表示内容が異なります。

<表示事項>

◆ア…「産地」、「品種」及び「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の場合

●「単一原料米」と記載し、「産地」、「品種」、「産年」を表示

●「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」又は一般的に知られている地名を表示

◆イ…ア以外の場合

●「複数原料米」、「ブレンド米」等の表示

●「産地」(国産品は「国内産」、輸入品は「原産国名」と、その使用割合を表示

●「国内産 △△割」または「〇〇産 △△割」の表示の下に「産地」、「品種」、「産年」のうち、根拠を示す資料を保管している場合に限り、それぞれに対応する原料玄米の使用割合と併せてカッコ書きで表示することができます。

●「産地」、「品種」、「産年」、その他の原料玄米の表示事項の根拠を確認した方法を表示することができます。例えば、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を受けた場合は、これらの証明を受けた旨を、また、これらの証明を受けていない場合は表示の確認方法を表示することができます。なお、表示義務ではないため、必ず表示しなければならないということではありませんが、表示することが望ましいとされています。

ただし、表示する場合は、根拠を示す資料を保管する必要があります。

③ 内容量

●グラムまたはキログラムの単位で記載します。

④ 精米時期

●精米は「精米時期」、玄米は「調製時期」を記載します。

●輸入品で、精米時期または調製時期が不明なものは「輸入時期」を記載します。

●なお、混合したものは、精米時期、調製時期または輸入時期のうち最も古い時期を記載します。

●表示例：令和5年10月1日、05.10.上旬、2023.10.01、23.10.上旬 等

⑤ 販売者(または精米工場)

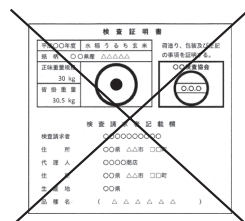
●販売者(精米工場)の氏名または名称、住所及び電話番号を記載します。

●表示を行う者が精米工場の場合は、「販売者」に代えて「精米工場」と記載します。

【ご存知ですか?】

◆一度、使用した米の紙袋を再利用する際には注意しましょう

農産物検査法に基づく農産物検査証明の表示がある米袋を再利用し、再び米を入れて流通させる場合には、表示を抹消・除去する必要があります。



単一原料米の表示例(根拠書類を保管)

① 産地、品種及び産年について根拠資料を保管している場合

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) 愛媛県 ひめの凜 5年産		
内 容 量	5kg		
精米時期	令和6年3月30日		
販 売 者	〇〇米穀株式会社 愛媛県〇〇市〇〇町〇—〇—〇 電話番号 089—123—4567		

② 農産物検査による証明を受けたものと受けていないものを混合した場合(産地、品種、産年が同一)

名 称	産地	品 種	産年
	原料玄米	単一原料米 愛媛県 〇〇ヒカリ 5年産 農産物検査証明による確認 種子の購入記録及び生産記録による確認	

③ ①②について確認方法を表示しない場合

名 称	産地	品 種	産年
	原料玄米	単一原料米 愛媛県 〇〇ニシキ 5年産	

単一原料米以外の表示例①(根拠書類を保管)

④ 産地、品種又は産年が異なる原料玄米を混合した場合

名 称	産地	品 種	産年	使用割合
	原料玄米	複数原料米 国内産 10割 (愛媛県 〇〇ヒカリ 令和5年産 6割 農産物検査証明による 〇〇県 〇〇ニシキ 令和5年産 4割 種子の購入記録及び生産記録による確認)		



単一原料米以外の表示例②(根拠書類を保管していない)

⑤ 根拠書類を保管していない場合
(又は品種及び産年を表示しない場合)

名 称	産地	品 種	産年	使用割合
	原料玄米	複数原料米 国内産 10割		

⑥ ⑤において産地については、米トレーサビリティ法において伝達された根拠資料を保管した場合

名 称	産地	品 種	産年	使用割合
	原料玄米	複数原料米 国内産 10割 (〇〇県(米トレーサビリティ法による伝達)10割)		

**単一原料米以外の表示例③
(根拠書類を保管しているものとしていないものを混合)**

⑦ 産地、品種又は産年が異なる原料玄米を混合した場合

名 称	産地	品 種	産年	使用割合
	原料玄米	複数原料米 国内産 10割 (愛媛県 〇〇ヒカリ 令和5年産 8割 農産物検査証明による)		

古代米の表示例

名 称	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 (愛媛県産 〇〇年産 10割)			

- 赤米、黒米、紫黒米と呼ばれる「古代米」は、いずれも玄米に該当します。
- 赤米等は、消費者が外観から容易に判断できるため、一括表示欄の欄外に「赤米」等と記載してもかまいません。

【ご存知ですか?】

◆「新米」の表示について

生産年の12月31日までに容器包装に入れられた玄米や、生産年の12月31日までに精白され容器包装に入れられた精米に表示することができます。

畜産物の表示(肉類(カットしたものや単に凍結させたものを含む)、食用鳥卵で殻付きのもの)

畜産物に必ず表示しなければならない事項は、名称と原産地です。

また、食肉には、業界ルールである「食肉の表示に関する公正競争規約」による表示事項もあります。

◆食肉の表示

●対面販売のもの

- ① 食肉の種類・部位・用途
- ② 原産地

◆国産品は、国産と記載します。

ただし、最も長い期間飼養した都道府県名、市町村名その他一般に知られている地名を原産地として記載することができます。

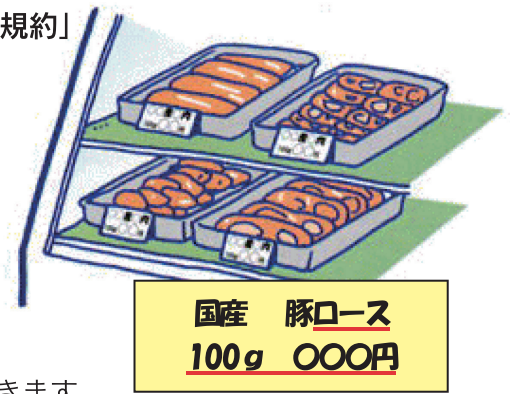
※複数の産地で飼養された場合は、最も飼養期間が長い場所を原産地とします。

◆輸入品は、原産国名を記載します。

- ③ 量目及び販売価格(100g当たりの価格)
- ④ 冷凍及び解凍肉にあつてはその表示

●容器包装に入れたもの

- ① 食肉の種類・部位・用途
- ② 原産地
- ③ 冷凍及び解凍肉にあつてはその表示
- ④ 100g当たりの価格
- ⑤ 量目
- ⑥ 販売価格
- ⑦ 消費期限または賞味期限及び保存方法
- ⑧ 加工者の氏名または名称、加工(包装)所の所在地



国産				
牛モモ焼肉用		(解凍)		
	保存温度	4℃以下		
個体識別番号	0123456789			
消費期限	24.3.31	加工年月日	24.3.29	
	100g		価格(円)	
	あたり(円)	398		
	内容量(g)	75		298
加工者 ○○株式会社 ○○店 愛媛県○○郡○○町○-○				

※ _____ は公正競争規約による業界独自の表示項目

●「牛の個体識別番号」について

特定牛肉については、「牛の個体識別のための情報の管理及び伝達に関する特別措置法」により、個体識別番号の表示が義務づけられています。(詳しくは、中国四国農政局愛媛県拠点 TEL:089-932-1379にお問い合わせください。)

【ご存知ですか?】

上記に加え、生食用の牛肉(内臓除く)は、次の表示事項も必要です。

◆生食用牛肉(内臓除く)の表示

●飲食店など店舗で、容器包装に入れずに提供・販売する場合

店頭、メニューなど店舗の見やすい場所に、下記2点を表示する必要があります。

- ① 一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがあること
- ② 子供、高齢者、食中毒に対する抵抗力の弱い人は食肉の生食を控えるべきこと

●容器包装に入れて販売する場合

上記①・②に加え、容器包装の見やすい場所に下記3点を表示する必要があります。

- ③ 生食用であること
- ④ とさつ、または解体が行われたと畜場の所在地の都道府県名(輸入品の場合は原産国名)、と畜場の名称(及びと畜場である旨)
- ⑤ 生食用食肉の加工基準に適合する方法で加工が行われた施設の所在地の都道府県名(輸入品の場合は原産国名)、加工施設の名称(及び加工施設である旨)

◆鶏卵の表示(殻付きのもので容器包装に入れたもの)

- ① 名称
 - ② 原産地(養鶏場の名称及び住所の表示に代えることも可能)
 - ③ 採卵または選別包装を行った者の氏名
 - ④ 採卵または選別包装を行った施設の所在地
 - ⑤ 賞味期限
- ※賞味期限の表示は表示書に代えて全ての卵殻に直接印字することも可能です。

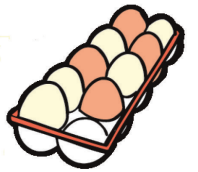
表示(例)

名称	鶏卵(生食用)
原産地	国産
選別包装者氏名	有限会社〇〇養鶏場
選別包装者住所	愛媛県〇〇市〇〇町〇ー〇
賞味期限	6. 3. 31
保存方法	10℃以下で保存
使用方法	生食の場合は賞味期限内に使用し、賞味期限経過後は十分加熱し調理してください。

- ⑥ 保存方法
 - ⑦ 使用方法
 - ⑧ 「生食用」か「加熱加工用」かの別
- ※生食用の表示は、「生で食べる場合は賞味期限内に使用し、賞味期限後は十分に加熱する必要がある」の表示でもかまいません。
- ※「10℃以下で保存することが望ましい」旨の表示(生食用のものに限る)

- 卵重の表示 ~鶏卵規格取引要綱~ (任意表示)
農林水産省の通達規格に基づく表示
(詳しくは、中央鶏卵規格取引協議会にお問い合わせください。)
TEL 03-3297-5515 (一社)日本養鶏協会内

農林水産省規格
(卵重)
種類 M
58~64g未満
卵重計量責任者

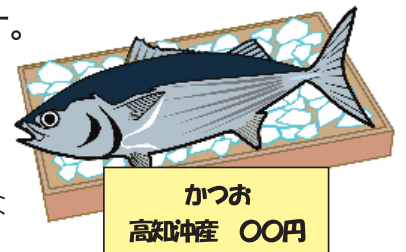


水産物の表示(魚類、貝類、水産動物類、海産ほ乳動物類、海藻類(切り身、むき身、単に凍結させたものを含む))

水産物に必ず表示しなければならない事項は、名称と原産地の2点です。
ただし、解凍や養殖されたものにはその旨の表示も必要です。

① 名称

- 内容を表す一般的な名称を記載します。
※「魚介類の名称のガイドライン(食品表示基準Q & A、別添)」にならって記載します。
※地域特有の名称(地方名)がある場合は、その地方名が一般に理解される地域においてはその地方名を記載してもかまいませんが、その地方名が一般に理解される地域外で販売する場合は、消費者がその魚介類を明確に識別できるよう地方名に標準和名を併記します。



② 原産地

- 国産品は、生産した水域名または地域名(主たる養殖場が属する都道府県名)を記載します。
ただし、水域をまたがって漁をする場合など、水域名の特定が困難な場合は水揚げした港名またはその港が属する都道府県名を水域名に代えて原産地として記載することができます。
- 輸入品は、原産国名を記載します。原産国名に水域名を併記することもできます。
※公海上で捕った水産物は、漁獲した船舶の属する国が原産国となります。
※輸入後、出荷調整や砂抜きなどのため国内で蓄養した貝類の原産地は、その輸出国となります。
※水域名の表示については、「生鮮魚介類の生産水域名の表示のガイドライン(平成15年6月:水産物表示検討会)」にならって記載します。「地物」、「近海」、「遠洋」等の表示はできません。

③ 解凍

- 冷凍したものを解凍して販売する場合に表示が必要です。

④ 養殖

- 出荷するまでに給餌し、育成した場合に表示が必要です。
※対象となる養殖は給餌を伴うものをいいますので、養殖の表示がないからといって必ずしも「天然」ものではありません。


◆容器包装に入れた鮮魚介類の表示

上記に加えて、次の事項についても表示が必要です。

●切り身またはむき身にした鮮魚介類

- ① 生食用である旨(「刺身用」等)
- ② 消費期限または賞味期限
- ③ 保存方法
- ④ 加工者氏名及び加工所所在地

※生食用のもの、冷凍魚介類、ふぐ以外は省略できます。
(ふぐは別途必要な表示があります)

韓国産(インド洋)		刺身用 メバチマグロ赤身 (解凍)	
保存温度 10℃以下で保存してください。			
消費期限 24.3.31		加工年月日 24.3.29	
100g		価格(円)	
	当たり(円) 398	内容量(g) 75 298	
加工者		〇〇株式会社 〇〇店 愛媛県〇〇郡〇〇町〇〇-〇	

●生かき

- ① 生食用であるかないかの別
- ② 消費期限または賞味期限
- ③ 保存方法
- ④ 加工者氏名及び加工所所在地
- ⑤ 採取水域(生食用の場合)



→記載した場合、原産地の表示に代替できます。

名 称	生かき
用 途	生食用
消 費 期 限	24.3.31
保 存 方 法	10℃以下で保存してください。
加 工 者 名	〇〇水産株式会社
加工所所在地	愛媛県〇〇郡〇〇町〇-〇
採 取 水 域	愛媛県宇和島市蔀海海域

◆「冷凍貝柱」、「冷凍えび」を容器包装に密封して販売するときは、計量法に基づき、食品表示法の表示に加えて「内容量」、「表記者の氏名又は名称及び住所」の記載も必要です。

【ご存知ですか?】

◆「有機」A Sマークについて

「有機」A Sマークは、登録認証機関から認証を受けた事業者により、有機農産物等の日本農林規格に基づいて生産または製造された有機食品に付けられます。

農畜産物及びその加工食品については、**有機JASマークが付られたものだけが「有機」や「オーガニック」等と表示することができます。**

(詳しくは、独立行政法人農林水産消費安全技術センター神戸センター TEL:050-3797-1906にお問い合わせください。)



◆「特別栽培農産物」について

「特別栽培農産物」とは、国の「特別栽培農産物に係る表示ガイドライン」に従い、節減対象農薬と化学肥料(窒素成分量)の双方をその地域の慣行基準(地方公共団体が策定)に対し5割以上削減して栽培されたものです。

なお、ガイドラインでは、「**無農薬**」、「**減農薬**」、「**無化学肥料**」、「**減化学肥料**」の表示は**禁止**されています。(詳しくは、中国四国農政局経営・事業支援部食品企業課 TEL:086-224-4511(代)にお問い合わせください。)

※節減対象農薬とは、従前の「化学合成農薬」から「有機農産物の」A S規格で使用可能な農薬を除外したものです。

◆「エコえひめ農産物」について

愛媛県では、平成15年4月から節減対象農薬や化学肥料(窒素成分量)の使用を**愛媛県栽培基準の3割以上又は5割以上削減**して栽培した農産物を「**エコえひめ農産物**」として認証し、環境に優しい農業を推進しています。「エコえひめ農産物」は、下のマークとともに、栽培責任者、確認責任者の名称等を表示して出荷されます。

また、「エコえひめ農産物」の基準に加え、GAPの取組みを行っているものを「**えひめGAP農産物**」として認証しており、別途マークが定められています。(詳しくは、最寄りの地方局農業振興課にお問い合わせ下さい。→P26)



農薬・化学肥料不使用農産物



特別栽培農産物



県認証農産物



県認証農産物(養液栽培)

加工食品の表示



加工食品に必要な表示は、原則として次の**10点**です。
ただし、個別に表示事項や表示方法が定められている食品(→P10、11)は、それに従って表示します。

①名称

- ◆商品名ではなく、内容を表す一般的な名称を表示します。
- ◆名称が定められている食品は、それに従って表示します。

②原材料名(※)

- ◆使用した原材料を、重量割合の高いものから順に表示します。(→P12)
- ◆アレルギー、遺伝子組換え食品がある場合は、原材料名欄に表示します。(→P20、21)
- ◆表示方法が定められている食品は、それに従って表示します。

④原料原産地名(※)

- ◆輸入品を除く全ての加工食品が対象です。
- ◆使用した原材料に占める重量の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。
- ◆原材料名欄に表示するか、又は原料原産地名の欄を設けて表示します。(→P15~17)

③添加物

- ◆添加物に占める重量割合の高いものから順に表示します。(→P12)

⑤内容量(※)

- ◆内容重量(g、kg)、内容体積(ml、l)、内容数量(個、本など)を記載します。
- ◆計量法の特定商品(政令第13条第1項)を密封して販売する場合は内容数量での表示はできません。
- ◆計量法の規定のないもので外見上容易に識別できるものは記載を省略することができます。

⑥賞味(消費)期限(※)

- ◆未開封の状態では定められた保存方法により保存した場合の期限を表示します。
- 消費期限
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
- 賞味期限
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
- ◆製造日から賞味期限までの期間が3か月を超えるものは、年月で表示できます。

⑦保存方法(※)

- ◆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」等と表示します。
- ◆常温で保存すること以外に留意点がない場合は、保存方法の項目自体を省略することができます。

⑧食品関連事業者の氏名(名称)・住所

- ◆製造者、加工者、輸入者あるいは販売者のうち表示内容に責任を有する者(表示責任者)の氏名または名称及び住所を番地まで記載します。
- ◆住所は、県庁の所在する市(松山市)については、「愛媛県」を省略することができます。

⑨製造所(加工所)の所在地・製造者(加工者)の氏名(名称)

- ◆食品関連事業者の氏名(名称)・住所と同じ場合は、省略することができます。

⑩栄養成分の量・熱量(→P22)

- ◆熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム(食塩相当量に換算したもの)を表示します。

食品表示基準別記様式1(一括表示)の表示例

名 称	きゅうりぬか漬(薄切り)
原材料名	きゅうり(愛媛県産)、漬け原材料(ぬか類、食塩、香辛料)
添加物	調味料(アミノ酸)
原料原産地名	(注)
内 容 量	200 g
賞味期限	令和6年3月31日
保存方法	10℃以下で保存してください。
製 造 者	(株)〇〇食品 愛媛県〇〇市〇〇町〇-〇

(注)原材料名欄に原料原産地名を表示する場合、及び、輸入品の原産国名を表示する場合、原料原産地名の欄は省略します。

(※)印の表示事項は、該当する欄に「枠外〇〇記載」のように表示箇所を表示すれば、その箇所に表示することができます。賞味期限を枠外に表示する場合、保存方法も賞味期限の記載箇所に近接して表示することができます。

● 輸入品の場合には、原料原産地名ではなく原産国名の表示が必要です。

◆ 原産国名

外国で製造加工したものを輸入して販売する場合には、**原産国名を表示します**。「保存方法」欄と「製造者」欄の間に「原産国名」欄を設け、輸入品が製造加工された国名を表示します。

- 容器包装に入れられたものが対象です。
- レストラン等で飲食させる場合（飲食店で提供する状態のものを自宅へ届ける出前を含む）には、表示義務はありません。
- 食品関連事業者の表示は、製造者、加工者、販売者、輸入者のうち、表示内容に責任を持つ者（表示責任者）の氏名（名称）と住所を、「製造者」、「加工者」、「輸入者」、「販売者」のいずれかの事項名で表示しますが、表示責任者が「販売者」の場合、販売者の氏名（名称）・住所に近接して、製造所（加工所）の所在地と製造者（加工者）の氏名（名称）を表示する必要があります。（→P13）
- 表示に用いる文字は、日本産業規格Z8305（1962）に規定する8ポイント（表示可能面積がおおむね150cm²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ます。
- 一部の表示事項を省略することができます。
- ◆ 食品を製造（加工）した場所で販売する場合
（スーパーマーケットの店内でそうざいや刺身盛り合わせ等を製造し、当該店内で販売するもの）
表示事項：名称、保存方法、消費（賞味）期限、添加物、アレルギー、製造所（加工所）の所在地・製造者（加工者）の氏名（名称）、L-フェニルアラニン化合物を含む旨、遺伝子組換え食品に関する事項
- ◆ 容器包装の表示可能面積がおおむね30cm²以下のもの
表示事項：名称、保存方法、消費（賞味）期限、アレルギー、L-フェニルアラニン化合物を含む旨、食品関連事業者の氏名（名称）・住所

表示事項・表示方法が定められている食品（食品表示基準別表について）

食品表示基準には、全ての加工食品に共通した表示事項のほか、別表により、食品ごとの表示事項や表示方法が定められています。

各食品の表示事項等について不明な場合は、食品表示に関する相談窓口（→P26）へお問い合わせください。

分類	食品	別表第3	別表第4	別表第5	別表第19	別表第20	別表第22
		定義	横断的義務表示	名称規制	個別義務表示	様式、表示方法	表示禁止事項
農産加工食品	農産物缶詰及び農産物瓶詰	◆	◆	—	◆	◆	◆
	トマト加工品	◆	◆	◆	◆	◆	◆
	乾しいたけ	◆	◆	◆	—	—	◆
	農産物漬物	◆	◆	—	—	—	◆
	野菜冷凍食品	◆	—	—	—	—	—
	ジャム類	◆	◆	—	◆	◆	◆
	乾めん類	◆	◆	—	◆	◆	◆
	即席めん	◆	◆	—	◆	—	◆
	即席めん類（即席めんのうち生タイプ即席めん以外のもの）	—	—	—	◆	—	—
	マカロニ類	◆	◆	◆	◆	◆	◆
	パン類	◆	◆	—	—	—	—
	凍り豆腐	◆	◆	—	◆	◆	◆
無菌充填豆腐	—	—	—	◆	—	—	
畜産加工食品	ハム類	◆	◆	◆	—	—	◆
	プレスハム	◆	◆	◆	◆	◆	◆
	混合プレスハム	◆	◆	◆	◆	◆	◆
	ソーセージ	◆	◆	◆	◆	◆	◆
	混合ソーセージ	◆	◆	◆	◆	◆	◆
	ベーコン類	◆	◆	◆	—	—	◆
	畜産物缶詰及び畜産物瓶詰	◆	◆	—	◆	◆	◆
	食肉（鳥獣の生肉）	—	—	—	◆	—	—
	食肉製品	—	—	—	◆	—	—
	チルドハンバーグステーキ	◆	◆	◆	◆	◆	◆
	チルドミートボール	◆	◆	◆	◆	◆	◆

分類	食品	別表第3	別表第4	別表第5	別表第19	別表第20	別表第22
		定義	横断的義務表示	名称規制	個別義務表示	様式、表示方法	表示禁止事項
畜産加工食品	乳	—	—	—	◆	◆	—
	乳製品	—	—	—	◆	—	—
	乳製品のうち、発酵乳及び乳酸菌飲料	—	—	—	—	◆	—
	その他の乳製品	—	—	—	—	◆	—
	乳又は乳製品を主要原料とする食品	—	—	—	◆	—	—
	乳又は乳製品を主要原料とする食品のうち乳酸菌飲料	—	—	—	—	◆	—
	鶏の液卵	—	—	—	◆	—	—
水産加工食品	煮干魚類	◆	◆	—	—	—	◆
	魚肉ハム及び魚肉ソーセージ	◆	◆	◆	◆	◆	◆
	特殊包装かまぼこ	—	—	—	◆	—	—
	削りぶし	◆	◆	◆	◆	◆	◆
	うに加工品	◆	◆	◆	◆	◆	◆
	うにあえもの	◆	◆	◆	◆	◆	◆
	うなぎ加工品	◆	◆	—	—	—	—
	乾燥わかめ	◆	◆	◆	—	—	◆
	塩蔵わかめ	◆	◆	◆	◆	◆	◆
	ゆでがに	—	—	—	◆	—	—
	ぶぐを原材料とするぶぐ加工品	—	—	—	◆	—	—
	鯨肉製品	—	—	—	◆	—	—
	切り身又はむき身にした魚介類であって生食用のもの	—	—	—	◆	—	—
	生かき	—	—	—	◆	—	—
調味料	みそ	◆	◆	◆	—	—	◆
	しょうゆ	◆	◆	◆	—	—	◆
	ウスターソース類	◆	◆	◆	—	—	◆
	ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料	◆	◆	◆	—	—	◆
	食酢	◆	◆	◆	◆	◆	◆
	風味調味料	◆	◆	—	◆	◆	◆
飲料	炭酸飲料	◆	◆	—	—	—	◆
	果実飲料	◆	◆	—	◆	◆	◆
	豆乳類	◆	◆	◆	◆	◆	◆
	にんじんジュース及びにんじんミックスジュース	◆	◆	◆	—	—	◆
	水のみを原料とする清涼飲料水	—	—	—	◆	—	—
	果実の搾汁又は果実の搾汁を濃縮したものを凍結させたものであって、原料用果汁以外のもの	—	—	—	◆	—	—
その他の加工食品	乾燥スープ	◆	◆	◆	◆	◆	◆
	食用植物油脂	◆	◆	◆	—	—	◆
	マーガリン類	◆	◆	◆	◆	◆	—
	調理冷凍食品	◆	◆	—	◆	◆	◆
	チルドぎょうざ類	◆	◆	◆	◆	◆	◆
	調理食品缶詰及び調理食品瓶詰	◆	◆	—	◆	◆	◆
	冷凍食品	—	—	—	◆	—	—
その他	容器包装詰加圧加熱殺菌食品	—	—	—	◆	—	—
	レトルトパウチ食品	◆	◆	—	◆	◆	◆
	容器包装に密封された常温で流通する食品 ※	—	—	—	◆	◆	—
	缶詰の食品	—	—	—	◆	—	—
	指定成分等含有食品	—	—	—	—	◆	—
	機能性表示食品	—	—	—	—	◆	—

※容器包装に密封された常温で流通する食品(清涼飲料水、食肉製品、鯨肉製品及び魚肉練り製品を除く。)のうち、水素イオン指数が4.6を超え、かつ、水分活性が0.94を超え、かつ、その中心部の温度を120℃で4分間に満たない条件で加熱殺菌されたものであって、ボツリヌス菌を原因とする食中毒の発生を防止するために10℃以下での保存を要するもの

食品表示基準は、消費者庁 HP に掲載されています。

消費者庁 HP 食品表示法等(法令及び一元化情報)

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/

原材料名の表示

原材料に占める重量の割合の高いものから順に、最も一般的な名称で表示します。

● 複合原材料(2種類以上の原材料からなる原材料)の表示

① 基本の表示: 複合原材料の名称の次に括弧を付けて、複合原材料の原材料を重量割合の高い順に表示します。

* 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)

原材料名	〇〇、〇〇、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)、〇〇、…
------	---

② 複合原材料の原材料が3種類以上あり、複合原材料の原材料に占める重量割合の高い順が3位以下で、かつ、当該割合が5%未満の原材料は「その他」と表示できます。

原材料名	〇〇、〇〇、マヨネーズ(食用植物油脂、卵黄(卵を含む)、醸造酢、その他)、〇〇、…
------	---

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

③ 複合原材料の最終製品に占める割合が5%未満の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は、当該複合原材料の原材料の表示を省略できます。

原材料名	〇〇、〇〇、マヨネーズ(卵を含む)、〇〇、…
------	------------------------

* マヨネーズは、「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

● 複合原材料の原材料を分割して表示する場合

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、原材料を分割して表示することができます。

○ 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
------	-----------------------------------

○ 複合原材料を分割して表示する方法

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
------	------------------------------------

添加物の表示

添加物を食品に使用した場合は、**原則としてすべて表示すること**とされています。表示には、次のようなルールがあります。詳細については、最寄りの保健所でご確認ください。

● 表示の内容

① 原則として**物質名で表示**します。(規定された範囲内で、簡略名による表示も可能)

(例) ソルビン酸カリウム → ソルビン酸K

② 公衆衛生の見地から、情報として必要性が高いと考えられるもの^{*1}については、**物質名にその使用の目的や効果を表す用途名を併記**します。

*1 甘味料、着色料、保存料、増粘剤・安定剤・ゲル化剤・糊料、酸化防止剤、発色剤、漂白剤、防かび剤・防ばい剤

(例) 保存料(ソルビン酸K)、着色料(黄4、青1)

③ 通常製剤の形で使用され、個々の成分まで表示する必要が低いと考えられるもの^{*2}については、**一括で表示**します。

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

(例) 酸味料、香料、乳化剤、pH調整剤、膨張剤 等

●表示の省略

次の①～③に該当する場合には、表示を省略することができます。

①**栄養強化の目的で使用されるもの**(特別用途食品、機能性表示食品を除く)

②**加工助剤**(次のいずれかに該当する場合)

ア 食品の完成前に除去されるもの

イ 添加した食品中に通常含まれる成分と同じ成分に変えられ、かつ、その成分の量を明らかに増加させないもの

ウ 使用した食品に残存する量が少なく、かつ、その成分による影響を食品に及ぼさないもの

③**キャリーオーバー**(次のすべてに該当する場合)

ア 原材料として使用する食品から持ち越された添加物であること

イ 目的とする食品の製造または加工の工程では使用しないものであること

ウ 最終製品中に残存する量がその食品中で効果を発揮する量より有意に少ないこと

ただし、調味料、甘味料、着色料のように味、香り、色など五感に訴えるものは、一般的には最終食品で効果を発揮するので原料由来の場合でも、キャリーオーバーとはならず、表示が必要となります。

●表示の方法

事項欄を設けて表示することが原則ですが、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もできます。

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 **改行**

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③ 原材料と添加物を別欄に表示

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)

* 添加物の欄を設けて表示する場合、添加物の使用の有無にかかわらず、「なし」と表示することは認められていません。添加物を使用していない場合は、添加物の欄を省略します。

◆ 食品のパッケージに添加物を使っていないことを表示したい場合は、「食品添加物の不使用表示に関するガイドライン」(食品表示基準Q&A別添)をご確認下さい。

食品関連事業者と製造者(加工者)が異なる場合の表示

食品関連事業者(表示責任者)が販売者であり、製造者等が異なる場合は、次のように表示します。

表示例①

製造所の所在地・製造者の名称を一括表示の枠外に表示した場合

名称	
原材料名	
添加物	
原料原産地名	
内容量	
消費期限	
保存方法	
販売者	〇〇株式会社 愛媛県松山市〇〇町〇〇番地

製造所 △△有限会社
愛媛県松山市△△町△△番地

表示例②

製造所の所在地・製造者の名称を一括表示の枠内に表示した場合

名称	
原材料名	
添加物	
原料原産地名	
内容量	
消費期限	
保存方法	
販売者	〇〇株式会社 愛媛県松山市〇〇町〇〇番地
製造所	△△有限会社 愛媛県松山市△△町△△番地

◆製造所固有記号による表示

原則として、同一製品を2以上の製造所で製造している場合は、あらかじめ消費者庁に届け出た製造所固有記号を表示することで、製造所の所在地と製造者の氏名(名称)の表示に代えることができます。

*「同一製品」とは、同一の規格で同一の包材を使用した製品のこと

「同一製品」に該当しない例

①原材料、添加物の配合が同一であるが、内容量が異なるもの

②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

*「2以上の製造所」とは、次の①～③に該当する場合

①自社の2以上の工場で製造している場合

②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

③自社の工場と他社に製造を委託した工場で製造している場合

*製造所の所在地と製造者の氏名(名称)を知ることができる方法を、次の表示例のように表示する必要があります。

表示例①

一括表示の枠内に製造所固有記号について回答する者の連絡先を表示

名 称	
原材料名	
添加物	
原料原産地名	
内 容 量	
消費期限	
保存方法	
製 造 者	〇〇株式会社 +A a 愛媛県松山市〇〇町〇〇番地
お客様ダイヤル	〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇

製造所固有記号を表示する場合は、製造所固有記号の前に「+」を表示します。

表示例②

一括表示の枠外に製造所固有記号が表す内容を表示したウェブサイトのアドレスを表示

名 称	
原材料名	
添加物	
原料原産地名	
内 容 量	
消費期限	
保存方法	
販 売 者	△△株式会社 +B b 愛媛県松山市△△町△△番地

当社ウェブサイトアドレス
http://www.……

*消費者庁の製造所固有記号制度届出データベースが、平成28年4月から運用されています。

原料原産地名の表示

これまで表示が必要であった**22食品群**（原材料に占める重量の割合が**50%以上のもの**）と**個別5品目**（うなぎ加工品、かつお削りぶし、農産物漬物、野菜冷凍食品、おにぎりの「のり」）、及びそれ以外の全ての加工食品（輸入品を除く）の重量割合が上位1位の原材料について、原料原産地名の表示が必要です。

● 22食品群+5品目（うなぎ加工品、かつお削りぶし、農産物漬物、野菜冷凍食品、おにぎりの「のり」）

農産加工食品

	分類	食品群	対象食品の例
1	乾燥	乾燥さこの類、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	塩蔵したさこの類、塩蔵野菜及び塩蔵果実 (農産物漬物を除く)	塩蔵さこの、塩蔵ぜんまい、塩蔵山菜ミックス 等
3	ゆで、蒸し	ゆで、又は蒸したさこの類、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)	ゆでたけのこ、ゆでたぜんまい、下ゆでしたさといも、ぶかしたさつまいも、ゆでた大豆、生あん、乾燥あん 等
4	異種混合	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、果実及びさこの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、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	緑茶及び緑茶飲料	煎茶、玉緑茶、玉露、抹茶、番茶、ほうじ茶、緑茶飲料 等
6	もち	もち	まるもち、のしもち、切りもち、草もち、豆もち 等
7	いり豆	いりさや落花生、いり落花生、あげ落花生及びいり豆類	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	黒糖及び黒糖加工品	黒糖みつ、黒糖菓子、加工黒糖 等
9	こんにゃく	こんにゃく	板こんにゃく、玉こんにゃく、さしみこんにゃく、糸こんにゃく、しらたき 等

畜産加工食品

	分類	食品群	対象食品の例
10	調味	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)	しお・こしょうした牛肉、タレ漬けた牛肉、みそ漬けた豚肉 等
11	ゆで、蒸し	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、蒸し鶏、ゆで卵、温泉卵 等
12	表面あぶり	表面をあぶった食肉	牛肉のたたき 等
13	衣つけ	フライ種として衣を付けた食肉 (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)	衣をつけた豚カツ用の豚肉、衣をまぶした鶏の唐揚げ用の鶏肉 等
14	異種混合	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)	合挽肉、成型肉(サイコロステーキ)、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

水産加工食品

	分類	食品群	対象食品の例
15	乾燥	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 (細切もしくは、細刻したものの又は粉末状にしたものを除く)	みがきにしん、たづくり(素干のもの)、素干えび、するめ、丸干いわし、煮干しいわし、しらす干し、ちりめんじゃこ、干ぼたて貝柱、だしこんぶ、干こんぶ、板のり、ばらのり、焼きのり、味付けのり、乾燥わかめ、干ひじき 等
16	塩蔵	塩蔵魚介類及び塩蔵海藻類	塩さんま、塩さば、塩かすのこ、塩たらこ、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	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)	まぐろしょうゆ漬、あこうだいの粕漬、あまだいのみそ漬、もずく酢、いくらしょうゆ漬、食用油脂を加えたまぐろのすき身 等
18	こんぶ巻	こんぶ巻	こんぶ巻(昆布の割合が50%以上のもの)
19	ゆで、蒸し	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、ゆでかに、ゆでしゃこ、釜揚げしらす、釜揚げさくらえび、蒸しだこ、ぶく皮の湯引き 等
20	表面あぶり	表面をあぶった魚介類	かつおのたたき 等
21	衣つけ	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)	衣をつけたカキフライ用のかき、衣をつけたムニエル用のしたびらめ 等

その他

	分類	食品群	対象食品の例
22	異種混合	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)	ねぎま串、鍋物セット(生鮮食品のみで構成されるもの) 等

※この表の「対象食品の例」にないものでも食品群に該当するものは対象となります。

原料原産地名の表示方法

原料原産地名は、原則として次の①または②のいずれかの方法で表示します。

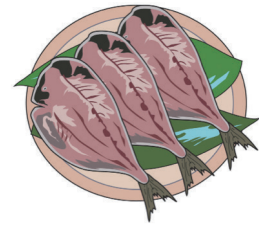
①原材料名欄に括弧書きで表示

名 称	あじの開き
原材料名	真あじ(A国)、食塩
内 容 量	
消費期限	
保存方法	
製 造 者	

②原料原産地名欄を設けて表示

名 称	あじの開き
原材料名	真あじ、食塩
原料原産地名	A国(真あじ)
内 容 量	
消費期限	
保存方法	
製 造 者	

◆ただし、**食品表示基準の規定**により従来から原料原産地名表示が必要であった**22食品群(P15)**と**5品目**(「うなぎ加工品」、「かつお削りぶし」、「野菜冷凍食品」、「農産物漬物」及び「おにぎりの「のり」」)については、**個別に原料原産地の規定**が設けられています。



〈記載方法〉

【原則①】国別重量順表示

重量割合上位1位の原材料が**生鮮食品**の場合は、その**産地**を表示します。2か国以上の産地の原材料を混合して使用する場合は、重量の割合の高い順に国名を表示します。重量順位が3位以下の原産地は、「その他」と表示することもできます。

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、その他)、豚脂肪、…

【原則②】製造地表示の国別重量順表示

重量割合上位1位の原材料が**加工食品**の場合は、原則としてその**製造地**を表示します。

※重量割合上位1位の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、その産地を表示することもできます。

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、…

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)

◆産地や製造地の切替えなどのたび容器包装の変更が生じると見込まれ、**国別重量順表示が困難な場合**、以下の例外表示(条件つき)ができます。

例外①【又は表示】

原産地として使用可能性のある複数国を、使用が見込まれる重量割合の高いものから順に「又は」でつないで表示する方法です。一定期間における国別使用実績又は使用計画からみて、**国別重量順表示が困難な場合**で、以下の条件を満たす場合に限り表示できます。

- ・根拠書類の保管
- ・過去の使用実績又は今後の使用計画に基づく表示である旨を付記
- ・過去の使用実績又は今後の使用計画における平均使用割合が5%未満の原産地は、原産地の後ろに(5%未満)と表示

例外②【大括り表示】

3以上の外国の原産地表示を「輸入」又は「外国製造」と括って表示する方法です。一定期間における国別使用実績又は使用計画からみて、**国別重量順表示が困難な場合**には、「大括り表示」を用いることができますが、**根拠書類の保管**が条件となります。

例外③【大括り表示 + 又は表示】

国産を含む4か国以上の産地を使用し、輸入と国産の重量順表示が困難で、【又は表示】と同様の条件を満たす場合に限り表示できます。

○2か国の場合

【例外①】 又は表示

- ・製造地表示の場合は、
(アメリカ製造又は国内製造)

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

※豚肉の産地は、令和〇年の使用実績順

○3か国以上の場合

【例外①】 又は表示

- ・製造地表示の場合は、
(アメリカ製造又はカナダ製造又はデンマーク製造)

名 称	ウイナーソーセージ
原材料名	豚肉(アメリカ産又はカナダ産又はデンマーク産)、豚脂肪、…

※豚肉の産地は、令和〇年の使用実績順

【例外②】 大括り表示

- ・製造地表示の場合は、(外国製造)
- ・国産と混合がある場合は、
(輸入、国産)、(外国製造、国内製造)

名 称	ウイナーソーセージ
原材料名	豚肉(輸入)、豚脂肪、…

【例外③】 大括り表示 + 又は表示

- ・製造地表示の場合は、(国内製造又は外国製造)

名 称	ウイナーソーセージ
原材料名	豚肉(国産又は輸入)、豚脂肪、…

※豚肉の産地は、令和〇年の使用実績順

◆主な原材料が国産品の場合は「国産」等と表示し、輸入品の場合は「原産国名」を表示します。

ただし、国産品にあつては、「国産」の表示に代えて以下のような表示が可能です。

- 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)した水域名、水揚げした港名、水揚げした港また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
また、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。

【ご存知ですか?】

◆産地名の意味を誤認させる表示は禁止されています

食品のPR表示などで、「A県産あじの開き」のように産地を強調表示する場合には、A県が製造地なのか、原料の原産地なのかを明確にしなければなりません。

例えば、A県は製造地で、あじの原産地がB国の場合、一括表示欄で原料原産地表示を行うとともに、A県が製造地である旨を表示します。

《悪い例》

A県産
あじの開き

右のように改善

《改善例》①～③のいずれかの方法で記載

①製造地、原料原産地名を明記

あじの開き
製造地：A県
原料原産地：B国

②A県は製造地である旨を記載

あじの開き
(A県製造)

③産地名に関する強調表示をしない

あじの開き

特色のある原材料の表示

「特色のある原材料」とは、特定の産地のものである等、特色のあることを示す用語を冠すること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のことです。

- 特定の出産地のも
(例) ・国産大豆絹豆腐 ・十勝産小豆使用 ・三陸産わかめを使用 等
- 有機農産物、有機畜産物及び有機加工食品
(例) ・有機小麦粉使用 ・有機栽培こんにやく芋から自社生産 ・有機牛肉使用 等
- 非遺伝子組換えのもの等
- 特定の出産地のも
(例) ・群馬県で精製されたこんにやく粉入り ・北海道で製造されたバターを使用 等
- 特別な栽培方法により生産された農産物
(例) ・特別栽培ねぎ入り ・栽培期間中農薬不使用のにんじん使用 等
- 品種名等
(例) ・あまおとめ使用 ・ひめの凜使用 ・本まぐろ入り 等
 - 農産物 …… 種苗法に基づく登録品種名、農産物検査法に基づく農産物規格規定に定める産地品種銘柄としての品種名、その他既存品種名及び品種を示す用語
 - 畜産物 …… 「黒毛和種」、「パークシャー種」などの品種名及び「黒毛和牛」、「和牛」など品種を示す用語
 - 水産物 …… 「クロマグロ」、「タラバガニ」、「トラフグ」などの種名及び「ホンマグロ」、「ワタリガニ」など種を示す用語
- 銘柄名、ブランド名、商品名
(例) ・宇治茶使用 ・松阪牛使用 ・越前がに使用
・市販されている商品の商品名〇〇を「〇〇使用」 等
 - 「松阪牛」、「かごしま黒豚」、「越前がに」、「宇治茶」、「金華ハム」など、生産地や製造法等について、独自の基準や地域に伝わる製法等に合致したものについて、一般的名称に地域名等の特色のある用語を冠するなどにより、一般的名称と差別化されているもの
 - 市販されている商品の商品名(一般的名称のものを除く)

◆ 特色のある原材料の使用割合を、例に示すように表示します。なお、使用割合が100%の場合は、割合表示を省略することができます。

例① 強調表示部分において「米に占める割合」であることを明記

「コシヒカリ50%使用(米に占める割合)」、「この商品に使用されている米のうちコシヒカリは50%です。」

例② 一括表示部分の原材料名欄において割合表示

原材料名	うるち米(コシヒカリ50%)、……
------	-------------------

※原材料の使用割合が季節等で変動する場合は、想定される最小値を記載し、「〇%以上」または「〇割以上」のように幅をもたせた表示を行うことができます。

◆ 原材料に関する表示が、実際のものより優良な製品であると誤認させる場合は不適切です。表示責任者は、食品表示法だけでなく景品表示法など他法令の規定にも注意し、消費者に誤認を与えない適切な表示を行ってください。

弁当の表示

原材料名は、使用した全ての原材料を表示することが基本ですが、限られたスペースに表示することが難しい場合は、原材料の表示を簡素化することができます。



● 弁当の外部から見て、その原材料が分かるおかず

① おかず類をまとめて「おかず」と表示

② メインとなるおかずを表示し、それ以外を「その他おかず」、「その他付け合わせ」と表示

※ **アレルギーを含む旨の表示と添加物の表示は、一切省略できません。**「おかず」、「その他おかず」等で省略されるおかず類に含まれるアレルギーや添加物については、抜き出して記載する必要があります。

原材料名	ご飯(米(愛媛県産))、鶏唐揚げ(小麦を含む)、煮物(里芋、人参、ごぼう、その他)(小麦・大豆を含む)、焼鮭、スパゲッティ(小麦・大豆を含む)、エビフライ(小麦・卵・大豆を含む)、ポテトサラダ(卵・大豆を含む)、大根刻み漬け、付け合わせ
添加物	調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、グリシン、着色料(カラメル、カロチノイド、赤102、赤106、紅花黄)、香料、膨張剤、甘味料(甘草)、保存料(ソルビン酸K)

※米トレーサビリティ法に基づき、ご飯の産地情報の伝達が必要です。



① 「おかず」と記載

原材料名	ご飯(米(愛媛県産))、 <u>おかず</u> 、(一部に小麦・卵・大豆・さけ・えび・鶏肉を含む)
添加物	調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、グリシン、着色料(カラメル、カロチノイド、赤102、赤106、紅花黄)、香料、膨張剤、甘味料(甘草)、保存料(ソルビン酸K)

② 「その他おかず」と記載

原材料名	ご飯(米(愛媛県産))、鶏唐揚げ(小麦を含む)、煮物(里芋、人参、ごぼう、その他)(小麦・大豆を含む)、焼鮭、 <u>その他おかず</u> (小麦・卵・大豆・えびを含む)
添加物	調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、グリシン、着色料(カラメル、カロチノイド、赤102、赤106、紅花黄)、香料、膨張剤、甘味料(甘草)、保存料(ソルビン酸K)

※この表示例のアレルギー表示は個別表示であり、繰り返しになるアレルギーの表示を省略していません。

◆ 弁当の外観からその原材料が明らかなおかずとは、弁当の外部から一見してそのおかずが何であるかが確認できるものを指します。

(例) 鶏の照り焼き、焼鮭、目玉焼き、筑前煮、ポテトサラダ 等

◆ フライや天ぷらのように衣で包まれたおかずは、衣の中身を確認するのが困難であり、その原材料が明らかではないと考えられるため、基本的に省略できません。

※ただし、次のものについては、「おかず」、「その他のおかず」等と省略して表示することができます。

● 外部から主要な原材料の推定が可能なもの

(例) 形状からエビであることが推定可能なエビフライ、衣を透かして中身が見える野菜の天ぷら、切り口からポテトコロツケであることが推定可能なコロツケ 等

● 主要なおかずであって、弁当の名称に使用されているもの

(例) ロースカツ弁当のロースカツ、サケ&メンチ弁当のメンチカツ 等

● シール等で内容物が明確なもの

(例) メンチカツである旨のシールを商品表面に添付 等

アレルギーの表示

アレルギーとは、アレルギーの原因となる抗原のことで、食品表示基準により表示が義務付けられている「特定原材料」と、通知で表示することが推奨されている「特定原材料に準ずるもの」があります。

●表示対象のアレルギー

特定原材料 (表示義務あり)	えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生(ピーナッツ) (8品目)
特定原材料に準ずるもの (表示することを推奨)	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、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン (20品目)

※表示の対象は、食物アレルギーの実態に応じて見直されることがあります。

☑ 特定原材料に「くるみ」が追加されました。(令和7年3月31日までに対応する必要があります。)

●表示の方法

- ◆原則として、特定原材料及び特定原材料に準ずるものが原材料に含まれる場合は「原材料名(〇〇を含む)」と、添加物に含まれる場合は「添加物物質名(〇〇由来)」と表示します。(個別表示)

「乳」が原材料に含まれる場合…(乳を含む)ではなく、(乳成分を含む)と表示します。

「乳」が添加物に含まれる場合…(乳成分由来)ではなく、(乳由来)と表示します。

(表示例)

原材料名	白いんげん豆、小麦粉、砂糖、粟、鶏卵／炭酸水素Na、カゼインナトリウム(乳由来)、着色料(黄4)
------	--

・個々の原材料、添加物の直後に()書き
・繰り返し表示になるアレルギーは省略可能

- ◆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、一括表示も可能です。

この場合は、原材料名欄(及び添加物欄)の最後に、「(一部に〇〇・〇〇…を含む)」と表示します。

(表示例)

原材料名	白いんげん豆、小麦粉、砂糖、粟、鶏卵／炭酸水素Na、カゼインナトリウム、着色料(黄4)、(一部に小麦・卵・乳成分を含む)
------	--

・最後にまとめて()書き
・その食品に含まれる全てのアレルギーを表示

- ◆特定加工食品とその拡大表記は廃止されています。

「特定加工食品」: 名称から、特定原材料を含むことが容易に判別できるもの

「拡大表記」 : 特定加工食品の表記を含むことで、特定原材料を含むことが予測できるもの

卵の特定加工食品 …… マヨネーズ
卵の拡大表記 …… からしマヨネーズ

← これらの食品についてもアレルギーの表示が必要です

- ◆特定原材料及び特定原材料に準ずるものが、意図せずして最終加工食品に混入(コンタミネーション)してしまう場合には、注意喚起表示によって注意を促しますが、「入っているかもしれません」等の可能性表示は禁止されています。

(例) ちりめんの表示の場合…

○「本製品で使用しているカタクチイワシは、エビが混ざる漁法で捕獲しています」

×「本製品には、エビが入っている場合があります」



- ◆表示の対象が、特定原材料8品目なのか、特定原材料に準ずるものを含む28品目なのかについて、一括表示枠外に表示するよう努めることとされています。

(例) 「この食品は28品目のアレルギーを対象範囲としています。」「アレルギー(28品目対象)」

「アレルギーは義務8品目を対象範囲としています。」等

遺伝子組換え食品の表示

食品として安全性が確認された遺伝子組換え農産物及びこれらを主な原材料とする加工食品のうち、次の食品について表示が義務づけられています。

●表示の対象

現在、9つの農作物〔大豆（枝豆、大豆もやしを含む）、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〕及びその加工食品が対象となっています。

農産物	加工食品
大豆	豆腐、油揚げ、凍豆腐、おから、ゆば、納豆、豆乳類、みそ、きなこ 等
とうもろこし	コーンスナック菓子、コーンスターチ、ポップコーン、冷凍とうもろこし 等
ばれいしょ	冷凍ばれいしょ、乾燥ばれいしょ、ばれいしょでん粉、ポテトスナック菓子 等
なたね	
綿実	
アルファルファ	アルファルファを主な原材料とするもの
てん菜	調理用のてん菜を主な原材料とするもの
パパイヤ	パパイヤを主な原材料とするもの
からしな	

表示対象農産物以外の農産物（米、小麦など）及びその加工食品は、「遺伝子組換えでない」などの表示はできません。

●表示の方法

①義務表示

ア 分別生産流通管理（※1）が行われている遺伝子組換え食品の場合
⇒ 「**遺伝子組換え**」

名 称 原 材 料 名	きぬごし豆腐 丸大豆 <u>（遺伝子組換え）</u>
----------------	-------------------------------

イ 遺伝子組換え食品と遺伝子組換えでない食品の分別生産流通管理が行われていない場合
⇒ 「**遺伝子組換え不分別**」

名 称 原 材 料 名	きぬごし豆腐 丸大豆 <u>（遺伝子組換え不分別）</u>
----------------	----------------------------------

※1 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、生産、流通及び加工の各段階で相互に混入が起らないように管理し、そのことが書類等により証明されていること。

②任意表示（任意で表示する場合であっても規定に従い表示します。）

◆大豆及びとうもろこし並びにそれらを原材料とする加工食品



ア 分別生産流通管理をして、意図せざる混入を5%以下に抑えている場合
⇒ 「**分別生産流通管理済み**」

名 称 原 材 料 名	きぬごし豆腐 丸大豆 <u>（分別生産流通管理済み）※2</u>
----------------	-------------------------------------

イ 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場合
⇒ 「**遺伝子組換えでない**」

名 称 原 材 料 名	きぬごし豆腐 丸大豆 <u>（遺伝子組換えでない）※3</u>
----------------	------------------------------------

※2 または、「**遺伝子組換え混入防止管理済**」等が可能

※3 または、「**非遺伝子組換え**」等が可能

◆大豆及びとうもろこし以外の対象農産物（ばれいしょ等）について

意図せざる混入率の定めはありません。それらを原材料とする加工食品に「遺伝子組み換えでない」と任意で表示する場合は、遺伝子組換え農産物の混入が認められないことが条件になります。

●表示を省略できる場合

- ◆上記に掲げる農作物を使用した加工食品であっても、「大豆油」、「コーン油」、「しょうゆ」など、組み換えられた遺伝子やこれによって生じたたんぱく質が、加工工程で除去・分解され、最新の検出技術によっても検出不可能とされている加工食品（任意表示は可能）
- ◆遺伝子組換え農産物が、主な原材料（原材料の上位3位以内で、かつ、全重量の5%以上を占める）でないもの
- ◆容器包装の表示可能面積が、おおむね30cm²以下のもの

◆**特定遺伝子組換え農産物・加工食品**（高オレイン酸大豆、ステアリドン酸産生大豆、高リシンとうもろこし）
従来のものと栄養価等が著しく異なるもの（高オレイン酸大豆）については、「大豆（高オレイン酸遺伝子組換え）」等の表示義務があります。

栄養成分の量・熱量の表示

原則として、消費者向けにあらかじめ包装された全ての加工食品と添加物に、栄養成分表示が必要です。

●表示事項

- ・表示義務のある栄養成分……**熱量(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)**
- ・任意で表示できる栄養成分……**飽和脂肪酸、食物繊維、n-3系脂肪酸、n-6系脂肪酸、コレステロール、糖質、糖類、ビタミン類、ミネラル類**

●表示の方法(義務表示5成分を表示する場合)

<p>表示例</p> <table style="width: 100%; border: 1px solid black;"> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">栄養成分表示 (1枚当たり)</td> </tr> <tr> <td style="width: 30%;">熱量</td> <td style="text-align: right;">25kcal</td> </tr> <tr> <td>たんぱく質</td> <td style="text-align: right;">0.3g</td> </tr> <tr> <td>脂質</td> <td style="text-align: right;">1.1g</td> </tr> <tr> <td>炭水化物</td> <td style="text-align: right;">3.5g</td> </tr> <tr> <td>食塩相当量</td> <td style="text-align: right;">0.04g</td> </tr> </table> <p style="text-align: center;">(推定値)</p>	栄養成分表示 (1枚当たり)		熱量	25kcal	たんぱく質	0.3g	脂質	1.1g	炭水化物	3.5g	食塩相当量	0.04g	<div style="border: 1px solid orange; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">必ず「栄養成分表示」と表示する。</div> <div style="border: 1px solid orange; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">食品単位は、100g、100ml、1食分、1包装、その他の1単位のいずれかを表示する。(1食分である場合、1食分の量を併記して表示する。)</div> <div style="border: 1px solid orange; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">順番は、熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、食塩相当量の順。</div> <div style="border: 1px solid orange; padding: 5px;">許容差の範囲を超える可能性がある場合は「推定値」又は「この表示値は、目安です。」と表示する。 ※表示された値の根拠資料を保管する。</div>
栄養成分表示 (1枚当たり)													
熱量	25kcal												
たんぱく質	0.3g												
脂質	1.1g												
炭水化物	3.5g												
食塩相当量	0.04g												

横に並べて表示することができます。

表示例

栄養成分表示(1枚当たり) / 熱量25kcal、たんぱく質0.3g、脂質1.1g、炭水化物3.5g、食塩相当量0.04g (推定値)

●表示する数値の設定方法

◆分析により値を得る方法

値の設定に用いる分析方法は、食品表示基準に規定される場合(栄養強調表示(低カロリー、減塩等の表示)をする場合)を除き、特段の定めはありませんが、国や地方公共団体が行う検査等においては、食品表示基準別表第9第3欄に掲げる方法が用いられます。

◆計算等により値を得る方法

「日本食品標準成分表」等のデータベースの値を用いる方法、またはデータベース等から得られた個々の原材料の値から計算をして表示値を求める方法があります。

●省略が認められる食品

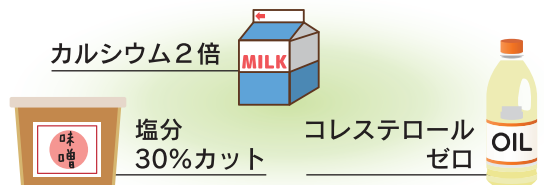
- ◆容器包装の表示面積がおおむね30cm²以下の食品
- ◆酒類
- ◆栄養の供給源としての寄与の程度が小さい食品
(例)水、香辛料
- ◆極めて短期間で原材料(配合割合も含む)が変更される食品
(例)日替わり弁当(サイクルメニューを除く)等、レシピが3日以内に変更されるもの
- ◆**小規模事業者***が販売するもの

※**小規模事業者**とは下記のいずれかに該当する者

- ・消費税法第9条第1項に規定する小規模事業者(課税期間の基準期間における課税売上高が1,000万円以下の事業者)
- ・中小企業基本法第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(商業また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〕

●栄養強調表示

健康の保持増進に関わる栄養成分について、「高い」「低い」「含む」「含まない」「強化された」「低減された」旨を表示する場合は、**満たさなければならない規定**があります。



栄養成分表示は、「<事業者向け>食品表示法に基づく**栄養成分表示のためのガイドライン**」(消費者庁)に詳しく示されています。

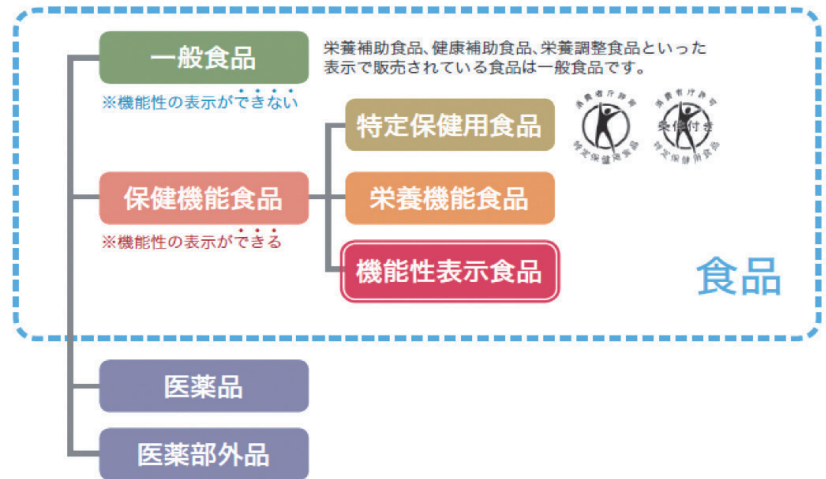
機能性の表示ができる食品

●特定保健用食品(トクホ)

健康の維持増進に役立つことが科学的根拠に基づいて認められ、「コレステロールの吸収をおだやかにする」などの表示が許可されている食品です。

表示されている効果や安全性については、健康増進法の規定に基づき国が審査を行い、食品ごとに消費者庁長官が許可をしています。

製品には、許可マークと許可表示を表示します。



●栄養機能食品

一日に必要な栄養成分(ビタミン、ミネラルなど)が不足しがちな場合、その補給・補完のために利用できる食品です。

既に科学的根拠が確認された栄養成分が、食品表示基準に定められた上・下限値の範囲内にある食品であれば、特に届出などをしなくても、国が定めた表現によって機能性を表示することができます。

製品には、「栄養機能食品(〇〇〇〇)」と表示します。 *〇〇〇〇は、栄養成分を記入

●機能性表示食品

事業者の責任において、疾病に罹患していない人(未成年者、妊産婦等を除く)に対し、機能性関与成分によって健康の維持増進に資する特定の保健の目的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。

当該食品に関する表示の内容、食品関連事業者に関する基本情報、安全性・機能性の根拠に関する情報、生産・製造・品質管理に関する情報、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へ届け出る必要があります。ただし、消費者庁長官の個別の許可を受けたものではありません。製品には、届出番号を表示します。

【機能性表示食品の表示内容】

パッケージ表

- 機能性表示食品** (機能性表示食品) → 主要面に「機能性表示食品」と表示します。
- 届出番号△△** → 届出番号を表示します。消費者庁ウェブサイトへ届出内容等が公開されます。
- 〇〇〇(商品名)**
- 〈届出表示〉** 本品には、◇◇が含まれるので、□□の機能があります。 → 「届出表示」として、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出した内容を表示します。
- 本品は、事業者の責任において特定の保健の目的が期待できる旨を表示するものとして、消費者庁長官に届出されたものです。ただし、特定保健用食品と異なり、消費者庁長官による個別審査を受けたものではありません。

パッケージ裏

名称: 〇〇〇〇〇
 原材料名: 〇〇(〇〇産)、△△、……、
 内容量: 〇〇g
 賞味期限: 〇〇
 保存方法: 〇〇
 製造者: 〇〇〇〇

栄養成分表示 〔1日当たりの摂取目安量(〇〇)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

機能性関与成分◇◇mg

◆ 1日当たりの摂取目安量: 〇〇
 ◆ 摂取の方法: 水またはぬるま湯と一緒に召し上がってください。
 ◆ 摂取上の注意: 本品は多量摂取により疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。
 ◆ 本品は、疾病の診断、治療、予防を目的としたものではありません。
 ◆ 本品は、疾病に罹患している者、未成年者、妊産婦(妊娠を計画している者を含む。)及び授乳婦を対象に開発された食品ではありません。
 ◆ 疾病に罹患している場合は医師に、医薬品を服用している場合は医師、薬剤師に相談してください。
 ◆ 体調に異変を感じた際は、速やかに摂取を中止し、医師に相談してください。

食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。

●お問合せ先: 〇〇(株) 〇〇係
 ☎〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇

1日当たりの摂取目安量、摂取の方法、摂取する上での注意事項などの注意喚起事項、事業者の連絡先など、必要な表示事項を表示します。
 *文字の大きさは8ポイント以上(表示可能面積がおおむね150cm²以下の場合には5.5ポイント以上)

1日当たりの摂取目安量当たりの栄養成分表示、機能性関与成分含有量を表示します。

販売用の添加物の表示

「添加物」とは、食品の製造過程において又は食品の加工・保存の目的で、食品に添加、混和、浸潤などの方法により使用するものをいいます。

●表示事項

消費者向けに販売する添加物には、名称、添加物である旨、保存方法、消費（賞味）期限、**内容量**、栄養成分、**食品関連事業者の氏名（名称）・住所**、製造所等の所在地・製造者等の氏名（名称）のほか、必要に応じて、アレルギー、使用方法などを表示します。詳細は、最寄りの保健所へお問い合わせください。

その他の法令に基づく表示

詳細については、それぞれの食品表示に関する相談窓口（→ P 26）にお問い合わせください。

◆不当景品類及び不当表示防止法（景品表示法）に基づく食品広告規制

消費者が事実と反して優良または有利な印象を受けるような表示は禁止されています。

●優良誤認（商品・サービスの品質、規格、その他の内容についての不当表示）

①実際のものより著しく優良であると示す表示

（例）「バターをたっぷり練り込んだ」と表示しているが、バターを使っていなかった。

②事実に相違して競争事業者のものよりも著しく優良であると示す表示

（例）「合成保存料不使用は当社だけ」と表示しているが、実際は他社でも同様だった。

●有利誤認（商品・サービスの価格、その他の取引条件についての不当表示）

①実際のものより著しく有利であると誤認される表示

（例）「キャンペーン期間中につき増量」と表示しているが、通常の内容量と同じだった。

②競争事業者のものよりも著しく有利であると誤認される表示

（例）「他社のどの商品よりもお得」と表示しているが、実際は他社と変わりなかった。

◆食品衛生法に基づく虚偽誇大表示広告の禁止

●虚偽誇大表示広告の禁止（食品衛生法第20条）

不当に長い消費期限を表示する等、公衆衛生に危害を及ぼすおそれのある虚偽又は誇大な表示や広告は禁止されています。

◆健康増進法に基づく食品広告規制

●誇大表示の禁止（健康増進法第65条）

健康の保持増進の効果等に関する広告等について、「著しく事実と相違する」または「著しく人を誤認させる」ような表示は禁止されています。規制の対象は、食品の販売事業者等に限定されず、広告媒体事業者も含まれます。

（例）○「厚生労働省から輸入許可を受けたダイエット用健康食品です。」

○「医者に行かずともガンが治る！」

○「アレルギー症状を緩和します」、「花粉症に効果あり」など

◆医薬品医療機器等法に基づく食品広告規制

「医薬品的な効能効果」を標榜または暗示するものは、実際には効果があるかどうかにかかわらず、「医薬品」としてみなされます。

〔医薬品的な効能効果と判断される事例〕

（例）○「糖尿病、高血圧、動脈硬化の人に」、「便秘の解消に」

○「疲労回復」、「老化防止」、「強精強壮」、「血液浄化」

○「病中病後の体力低下時の栄養補給に」、「肉体疲労時の栄養補給に」

○「目の健康に役立つ〇〇を配合しています。」 など

◆計量法に基づく表示

計量法では、「特定商品の販売に係る計量に関する政令」で定める商品（「特定商品」）を密封して販売する場合は、**政令で定める誤差を超えないよう**に計量を行い、その**容器包装に量目を表記するとともに、表記した者の氏名（名称）や住所も付記する**ことを定めています。

米トレーサビリティ制度

米トレーサビリティ法^{*}は、米・米加工品を取り扱う全ての事業者が対象となります。

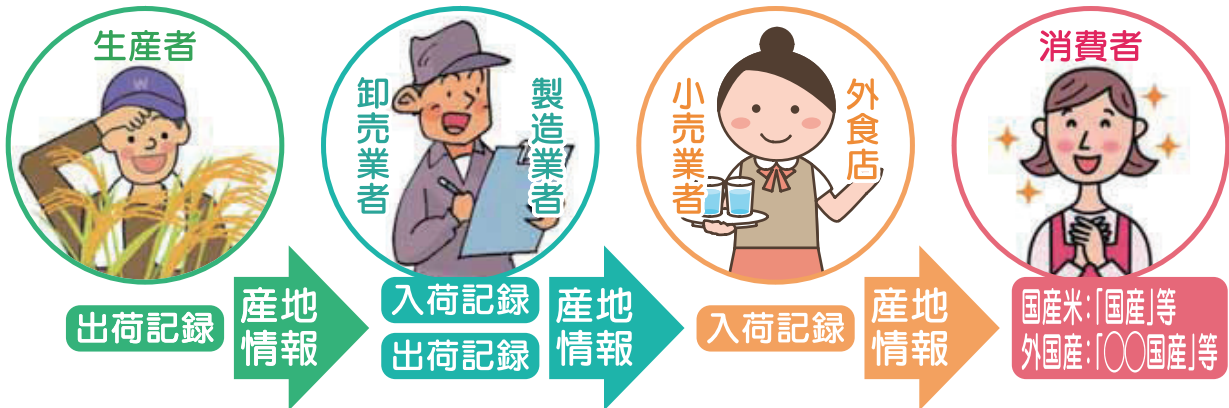
※米穀等の取引等に係る情報の記録及び産地情報の伝達に関する法律

●取引等の記録の作成・保存

米・米加工品の取引、事業所間の移動(加工等の受委託を含む)又は廃棄等を行った場合には、その記録を作成し、原則3年間は保存してください。

●事業者間における産地情報の伝達

米・米加工品を他の事業者へ譲り渡す場合には、伝票等又は商品の容器・包装への記載により、原料米の産地情報の伝達が必要です。



- 対象品目
 - ◆米穀(もみ、玄米、精米、碎米) ◆米粉、米粉をひき割りしたもの、ミール、米菓生地、米こうじ
 - ◆米飯類 ◆もち、だんご、米菓、清酒、単式蒸留しょうちゅう、みりん 等

- 記録事項 ◆品名 ◆産地 ◆年月日 ◆取引先名 ◆搬出入の場所 等

●消費者への産地情報の伝達

①消費者へ米・米加工品を販売する場合には、原料米の産地を、商品の容器包装や購入カタログ等へ記載するなどして、産地情報を伝達してください。ただし、食品表示法で原料原産地表示の義務がある場合は、食品表示法の規定に従って表示します。

〈一括表示欄への記載例〉

名 称	米 菓
原材料名	うるち米(国産、〇〇国産、その他) 〇〇〇/〇〇〇
内 容 量	〇〇〇
賞味期限	枠外下部に記載
保存方法	開封後は直射日光、高温多湿を避けて保存してください。
製 造 者	〇〇株式会社 愛媛県〇〇市〇〇〇

どちらの
記載方法
でも可

〈一括表示欄外への記載例〉

- ①原材料に占める重量の割合の高い順に記載。
- ②産地が3か国以上ある場合には、上位2か国のみ記載し、その他の産地を「その他」と記載可能。

②外食店で、米飯類を提供する場合も対象となります。原料米の産地を店内に掲示したり、メニュー表に記載するなどして、消費者へ産地情報を伝達して下さい。

自主回収報告制度

食品関連事業者が不適正な食品表示等を行ったとして自主回収を行う場合、都道府県等への届出が必要です。自主回収を行う場合には、あらかじめ最寄りの保健所へお問い合わせください。

(届出義務が必要な事項などについては、消費者庁ホームページ>食品表示リコール情報サイトに掲載されている関連通知等の「食品表示法第10条の2第1項の規定に基づく食品の自主回収の届出について(令和3年2月26日付け消食第80号)」等から確認することができます。)

食品表示に関する相談窓口

担 当 部 署	住 所	電話番号
◆食品表示法(品質に関する事項)		
●愛媛県(酒類を除く)		
農林水産部 農業振興局 農産園芸課	松山市一番町4-4-2	089-912-2551
東予地方局 農林水産振興部 農業振興課	西条市丹原町池田1611	0898-68-7322
東予地方局 農林水産振興部 今治支局 地域農業育成室	今治市旭町1-4-9	0898-23-2500(代)
中予地方局 農林水産振興部 農業振興課	松山市北持田町132	089-941-1111(代)
南予地方局 農林水産振興部 農業振興課	宇和島市天神町7-1	0895-22-5211(代)
南予地方局 農林水産振興部 八幡浜支局 地域農業育成室	八幡浜市北浜1-3-37	0894-22-4111(代)
●国(酒類のみ)		
国税庁 高松国税局 松山税務署	松山市若草町4-3 松山若草合同庁舎	089-941-9121 <small>(音声ガイドで「2」を選択)</small>
◆食品衛生法、健康増進法、医薬品医療機器等法、食品表示法(保健・衛生に関する事項)		
●愛媛県		
保健福祉部 健康衛生局 健康増進課(健康増進法、食品表示法(保健に関する事項))	松山市一番町4-4-2	089-912-2401
保健福祉部 健康衛生局 薬務衛生課(食品衛生法、医薬品医療機器等法、食品表示法(衛生に関する事項))	松山市一番町4-4-2	089-912-2395
四国中央保健所	四国中央市三島宮川4-6-55	0896-23-3360(代)
西条保健所	西条市喜多川796-1	0897-56-1300(代)
今治保健所	今治市旭町1-4-9	0898-23-2500(代)
中予保健所	松山市北持田町132	089-941-1111(代)
八幡浜保健所	八幡浜市北浜1-3-37	0894-22-4111(代)
宇和島保健所	宇和島市天神町7-1	0895-22-5211(代)
●松山市		
松山市保健所 医事業事課(医薬品医療機器等法)	松山市萱町6-30-5	089-911-1805
松山市保健所 健康づくり推進課(健康増進法)	松山市萱町6-30-5	089-911-1859
松山市保健所 生活衛生課(食品衛生法、食品表示法)	松山市萱町6-30-5	089-911-1808
◆不当景品類及び不当表示防止法		
●愛媛県		
県民環境部 県民生活局 県民生活課	松山市一番町4-4-2	089-912-2336
東予地方局 地域産業振興部 総務県民課	西条市喜多川796-1	0897-56-1300(代)
中予地方局 地域産業振興部 総務県民課	松山市北持田町132	089-941-1111(代)
南予地方局 地域産業振興部 総務県民課	宇和島市天神町7-1	0895-22-5211(代)
◆計量法		
●愛媛県		
計量検定所	松山市久米窪田町487-2 愛媛県産業技術研究所内	089-970-7021

* 食品表示法の品質に関する事項：原材料名、原産地、内容量、原料原産地名 等（JAS 法由来）
 衛生に関する事項：添加物、アレルギー、消費（賞味）期限 等（食品衛生法由来）
 保健に関する事項：栄養成分表示 等（健康増進法由来）
 （名称、遺伝子組換え食品については、品質又は衛生に関する事項の担当部署にご相談下さい。）

【受付時間】 8：30～17：15（12：00～13：00を除く）（ただし、土・日・祝祭日及び年末年始を除く。）