

消食表第46号
平成24年2月24日

各
〔都道府県知事
保健所設置市
特別区長〕
殿

消費者庁次長

食品衛生法に基づく表示について

食品衛生法（昭和22年法律第233号）の規定に基づく表示については、平素より種々ご配慮いただきありがとうございます。

さて、食品衛生法に基づく表示については、「食品衛生法に基づく表示について」（平成21年9月17日付け消食表第8号消費者庁次長通知。以下「次長通知」という。）の別添1「食品衛生法施行規則に基づく表示指導要領」及び別添2「乳及び乳製品の成分規格等に関する省令に基づく表示指導要領」により指導をお願いしているところです。

食品衛生法に基づく表示の消費者庁への移管に伴い、先般、食品衛生法第19条第1項の規定に基づく表示の基準に関する内閣府令（平成23年内閣府令第45号）及び食品衛生法第19条第1項の規定に基づく乳及び乳製品並びにこれらを主要原料とする食品の表示の基準に関する内閣府令（平成23年内閣府令第46号）を定めたところです。

これらに伴い、次長通知の別添1及び別添2の内容を一部改正し、それぞれ、本通知の別添1及び別添2のとおり「食品衛生法第19条第1項の規定に基づく表示の基準に関する内閣府令に基づく表示指導要領」及び「食品衛生法第19条第1項の規定に基づく乳及び乳製品並びにこれらを主要原料とする食品の表示の基準に関する内閣府令に基づく表示指導要領」として新たに定めしましたので、今後はこれにより指導されたく通知します。

なお、次長通知は廃止します。

別添 1

食品衛生法第 19 条第 1 項の規定に基づく表示の基準に関する内閣府令 に基づく表示指導要領

1 一般的事項

(1) 食品衛生法第 19 条第 1 項の規定に基づく表示の基準に関する内閣府令（以下「表示基準府令」という。）の規定に基づく表示を要する食品及び添加物の表示事項は別表 1 のとおりである。

(2) 表示事項の記載は、邦文をもって、当該食品の購入者又は使用者が読みやすく、理解しやすい用語により正確に行わなければならない。

なお、表示事項は一括して記載することが望ましいが、「2 各記載事項」にて特別の定めがある場合、容器包装の形態や表示面積等を勘案して一括して表示することが困難な場合又は他法令において一括して表示を行わないことが認められている場合にあっては、この限りでない。

(3) 容器包装の上に更に小売のための包装（外装）を行う場合は、中の表示が透視できる場合を除き、外装に必要な表示を行わなければならない。

なお、容器包装の上に包装（外装）されている場合、それが小売のためのものでないときは、当該外装にも名称、製造者の氏名、住所並びに保存基準が定められた食品及び添加物にあっては、その保存方法を表示することが望ましい。

2 各記載事項

(1) 名称の表示

① 食品及び添加物の名称については、その内容を的確に表現し、かつ、社会通念上すでに一般化したものを記載すること。

なお、その主なものは、別表 2 に例示する。

② 名称中に主要原材料名を冠する場合は、主要原材料と一致しなければならない。

③ 名称に冠すべき主要な原材料を 2 種以上混合している場合には、1 種類の原材料名のみを冠することは認めない。

④ 新製品等で業界内にあっても、未だ名称が広く通用しない食品にあっては、どのような内容の食品であるかを社会通念上判断できるものであれば、それを名称と認める。

⑤ 珍味等のように魚介類加工品、菓子、つくだ煮、その他広範の区分にまたがる食品にあっては、「珍味」のみでは食品の内容を適切に表わさないため名称とは認めない。この場合、「珍味たこくん製」等と必ず食品の内容を適切に表わす具体的な名称を表示する。

ただし、それらを複合したいわゆる「おつまみ」等にあっては、固有の名称もなく、食品の区分も不可能なものに限っては「珍味」の名

称を認める。

⑥ 冷凍食品にあっては、名称のほか、冷凍食品である旨を表示する。

(2) 消費期限又は賞味期限の表示

① 消費期限又は賞味期限(以下「期限」という。)である旨の文字を冠したその年月日の表示(以下「期限表示」という。)は、当該期限であることが明らかに判るように、年月日の前に当該期限である旨の文字を記載する。

ただし、この表示が困難と認められる場合には、当該期限である旨の文字を年月日の上下若しくは後ろ等に近接して記載し、又は「消費期限〇〇に記載」等記載箇所を指定する方法で、年月日を単独で記載しても差し支えない。なお、年月日を単独で記載する場合においては、特に当該年月日の前後又は上下に期限表示以外の日付を併記するなどの期限表示を不明確にする表示は行ってはならない。

また、製造又は加工の日から賞味期限までの期間が3月を超えるものであって切れ欠き方式(ビールにおいて従来から行われているようなラベル周辺に年月の部位に切れ込みを入れて日付を表示する方式)で賞味期限を表示する場合にあっては、ラベルに「賞味期限はラベル周辺部に切れ欠き方式で記載」と表示することにより賞味期限を表示しても差し支えない。

② 期限表示は、「消費期限 平成24年2月1日」、「賞味期限 24.2.1」、「消費期限 24.02.01」、「賞味期限 2012年2月1日」、「消費期限 12.2.1」、「賞味期限 12.02.01」のように記載すること。ただし、これらの表示が困難と認められる場合は「消費期限 240201」、「賞味期限 120201」と年、月、日をそれぞれ2桁(西暦年の場合は末尾2桁)とする6桁で記載しても差し支えない。

③ 弁当の類にあっては、必要に応じて時間まで記載するよう指導する。

④ ロット番号、工場記号、その他の記号を期限表示に併記する場合にあっては、次の例に示すように期限表示が明らかに判るように記載することとし、期限表示について「120201」と年、月、日をそれぞれ2桁とする6桁での記載を行いつつ、ロット番号「A63」を併記するなどのように期限表示を不明確にする表示は行ってはならない。

(例) 「消費期限 平成24年2月1日 A63」

「賞味期限 24.02.01 LOT A63」

「賞味期限 12.2.1 / A63」

⑤ 製造又は加工の日から賞味期限までの期間が3月を超える場合であって、賞味期限である旨の文字を冠したその年月日の表示をもってその年月日の表示に代えるときは、その日の属する月の前月の年月を表示する。ただし、賞味期限が月の末日である場合においては、この限りではない。

し、かつ、原則として、当該記号が製造所固有の記号である旨を明記すること。

なお、製造所固有の記号であることが明らかに判る場合にあっては、次の例に示すように記載しても差し支えない。

(例)

(表示部分)

「製造所固有の記号 缶底左側に記載」

「製造所固有の記号 缶底に記載」

(記載部分)

「ABC/Lot. 1」

「ABC」

② 固有記号の届出は、次の方法により行うこと。

ア ①のアに係る固有記号の届出は、製造者が消費者庁長官に別記様式第1号により2部届け出るものとする。この場合、製造者は複数の自社製造所の固有記号を一括で届け出ることができる。

イ ①のイに係る固有記号の届出は、製造者が消費者庁長官に別記様式第2号により3部届け出るものとする。

ウ ア及びイの届出は、次の各号を遵守し、原則として郵送により行うものとする。

(ア) あて先は、次によるものとする。

〒100-6187

東京都千代田区永田町2丁目11番1号

消費者庁食品表示課

(イ) あて名の次に朱字にて「固有記号届出書在中」と明記すること。

(ウ) 製造者の住所及び氏名が記載され、かつ、返信用切手が貼付された返信用封筒を同封すること。

③ 会社の代表権のない支社長、支所長又は工場長名等を届出者とする届出は認めない。

④ 固有記号は、1工場に1記号を原則とし、販売者が異なる場合に限り、1販売業者1製造者ごとに1つずつの記号を認める。したがって、食品ごとに記号を変えることは認めない。

(6) その他の表示事項

① 添加物及びその製剤の表示

ア 添加物及びその製剤にあっては、「食品添加物」の文字を記載する。

イ 添加物の名称は、食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号。以下「規則」という。）別表第1に掲げる添加物（表示基準府令別表第2に掲げるものを除く。）にあっては規則別表第1の品名、その他の添加物にあっては厚生労働大臣が定める品名を使用する。

また、ビタミンAの誘導体である場合にはビタミンAとしての重量パーセントを表示するものであること。

ウ 製剤である添加物にあってはその成分及びそれぞれの重量パーセントを記載する。この場合、その成分がビタミンAの誘導体である場合は、ビタミンAの誘導体の重量パーセントを表示するのではなく、ビタミンAとしての重量パーセントを記載する。

ただし、着香の目的で使用される添加物にあつてはその成分及び重量パーセントの表示は要しない。

エ タール色素の製剤にあつては「製剤」の文字を冠した実効の色名を記載する。

オ 製剤である添加物にあつては、原則として次のいずれかの名称を記載する。

(ア) 製剤である旨を表示できる文字を付した使用目的を表す名称を記載する。

(例) 甘味料製剤、保存料製剤等

(イ) 製剤である旨を表示できる文字を付した主要成分を表す名称を記載する。その主要成分は規則別表第1に掲げる添加物にあつては規則別表第1の品名、その他の添加物にあつては厚生労働大臣が定める品名を使用する。

(例) エリソルビン酸製剤、甘草抽出物製剤等

② 保存方法の表示

ア 保存方法の表示は、期限表示にできるかぎり近接して記載する。

イ 食品衛生法（昭和22年法律第233号。以下「法」という。）第11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及び添加物にあつては、保存基準摂氏10度以下の場合「保存温度10℃以下」、「4℃以下で保存」などのようにその基準に合う保存方法を記載する。

この場合において、保存方法は流通、家庭等において可能な保存の方法を表示すること。

ウ 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ていない食品及び添加物にあつても、「保存温度10℃以下」、「4℃以下で保存」などのように、保存方法の表示を具体的かつ平易な用語をもって記載すること。

エ 製造又は加工後流通段階で適切に保存方法を変更したものであつて、期限表示の期限の変更が必要となる場合には、改めて適切に期限及び保存方法の表示がなされること。

③ 使用方法の表示

ア 法第11条第1項の規定により使用方法の基準が定められている食品及び添加物にあつては、その基準に合う使用方法を記載する。

ただし、使用方法の記載については、添加物であつて用途が限定されていることが、他の表示により、明確に判断できる場合には、当該用途に必要な使用方法の記載のみでも差し支えない。例えば、酢酸ビニール樹脂はチューインガムの基礎剤及び果実果菜の表皮の被膜剤として使用が認められているが、チューインガムの基礎剤用と表示してある場合には、その使用方法の記載のみでよい。

イ 表示の方法は、食品、添加物等の規格基準に使用されている用語

をそのまま表示することを原則とするが、内容を改変しない限り、一般的な平易な用語をもって表示することは差し支えない。

④ 冷凍果実飲料である旨の表示

果実の搾汁又はこれを濃縮したものを冷凍したものにあっては、「冷凍果実飲料」の文字を記載する。

⑤ 主要原材料名等の表示

ア 缶詰食品にあっては、主要原材料名を記載する。

(ア) 主要原材料とは、肉類(畜肉、獣肉、鳥肉、鯨肉)、魚介類、野菜及び果実をいう。この場合、これらが液状又は泥状になっているものについては、主要な原材料に含めない。

(イ) 主要原材料名の表示の具体的方法

a 主要原材料が3種類以上にわたる場合は、配合分量の多いものから順次3種類まで記載する。

b 原則として「主要原材料」の文字を冠する。

c 原材料は、その種類名を記載する。

(例) 畜肉にあっては、「牛」、「馬」、「豚」、「山羊」、「羊」等

鳥肉にあっては、「鶏」、「鴨」等

畜肉以外の獣肉にあっては、「兎肉」、「猪肉」等

鯨肉にあっては、「鯨」

魚介類にあっては、「タイ」、「サンマ」、「ハマグリ」等

野菜にあっては、「トマト」、「アスパラガス」、「コーン」等

果実にあっては、「リンゴ」、「ミカン」、「ナシ」等

(ウ) 名称から主要原材料が十分判断できるものにおいて、主要原材料名の表示を省略しても差し支えない。また、説明文等他の表示事項中に原材料を明記してあるものについても主要原材料の表示とみなす。

イ 食肉には、鳥獣の種類を記載する。

(ア) 鳥獣の種類とは、「牛」、「馬」、「豚」、「めん羊」、「鶏」等とその動物名とする。

(イ) 鳥獣の内臓にあっては「牛肝臓」、「心臓(馬)」等と記載する。

(ウ) 名称から鳥獣の種類が十分判断できるものにおいて、鳥獣の種類の記事を省略しても差し支えない。

ウ ハム、ソーセージ及びベーコンの類には原料肉名を記載する。

(ア) 原料肉が食肉にあっては、「牛」、「馬」、「豚」、「めん羊」、「鶏」等とその動物名を記載し、魚肉にあっては、「魚肉」と記載する。この場合、「魚肉(まぐろ)」等と記載しても差し支えない。

(イ) 原料肉名は配合分量の多いものから順次記載する。

⑥ 処理を行った旨及び飲食に供する際にその全体について十分な加熱を要する旨の表示

食肉であって、刃を用いてその原形を保ったまま筋及び繊維を短く

切断する処理、調味料に浸潤させる処理、他の食肉の断片を結着させ成形する処理その他病原微生物による汚染が内部に拡大するおそれのある処理を行ったものにあつては、処理を行った旨及び飲食に供する際にその全体について十分な加熱を要する旨を記載する。

⑦ と畜場、加工施設等の表示

牛の食肉（内臓を除く。）であつて生食用のものを容器包装に入れて販売する場合にあつては、生食用である旨のほか、次のア～エを容器包装の見やすい場所に、また、飲食店等で容器包装に入れずに販売する場合にあつては、次のウ及びエを店舗の見やすい箇所にそれぞれ表示する。

ア とさつ又は解体が行われたと畜場の所在地の都道府県名（輸入品にあつては、原産国名）及びと畜場である旨を冠した当該と畜場の名称

イ 法第 11 条第 1 項の規定に基づく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（輸入品にあつては、原産国名）及び加工施設である旨を冠した当該加工施設の名称

ウ 一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨

エ 子供、高齢者その他食中毒に対する抵抗力の弱い者は食肉の生食を控えるべき旨

⑧ 乾燥食肉製品である旨の表示

乾燥食肉製品（乾燥させた食肉製品であつて、乾燥食肉製品として販売するものをいう。以下同じ。）にあつては、乾燥食肉製品である旨を記載する。

⑨ 非加熱食肉製品である旨の表示

非加熱食肉製品（食肉を塩漬けした後、くん煙し、又は乾燥させ、かつ、その中心部の温度を 63℃で 30 分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法による加熱殺菌を行っていない食肉製品であつて、非加熱食肉製品として販売するものをいう。ただし、乾燥食肉製品を除く。以下同じ。）にあつては、非加熱食肉製品である旨並びに水素イオン指数（pH）及び水分活性を記載する。

⑩ 特定加熱食肉製品である旨の表示

特定加熱食肉製品（その中心部の温度を 63℃で 30 分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法以外の方法による加熱殺菌を行った食肉製品をいう。ただし、乾燥食肉製品及び非加熱食肉製品を除く。以下同じ。）にあつては、特定加熱食肉製品である旨及び水分活性を記載する。

⑪ 加熱食肉製品である旨の表示

加熱食肉製品（乾燥食肉製品、非加熱食肉製品及び特定加熱食肉製品以外の食肉製品をいう。以下同じ。）にあつては、加熱食肉製品である

旨及び容器包装に入れた後加熱殺菌したものか、加熱殺菌した後容器包装に入れたものかの別を記載する。

⑫ 殺菌方法の表示

食肉製品、鯨肉製品、魚肉ソーセージ、魚肉ハム又は特殊包装かまぼこであって、気密性のある容器包装に充てんした後、その中心部の温度を 120℃で 4 分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法により殺菌したもの（缶詰又は瓶詰のものを除く。）にあつては、その殺菌方法（温度及び時間）を記載する。

⑬ 水素イオン指数（pH）又は水分活性の表示

非加熱食肉製品にあつては水素イオン指数（pH）及び水分活性を記載する。また、特定加熱食肉製品にあつては水分活性を記載する。

魚肉ソーセージ、魚肉ハム又は特殊包装かまぼこであって、その水素イオン指数（pH）が 4.6 以下又はその水分活性が 0.94 以下のもの（缶詰又は瓶詰のものを除く。）にあつては水素イオン指数（pH）又は水分活性を記載する。

⑭ 冷凍食品の加熱の有無等の表示

ア 飲食に供する際に加熱を要するかどうかの表示

冷凍食品のうち、製造し、又は加工した食品を凍結させたものにあつては、飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別を名称の表示に併記して記載する。

イ 凍結させる直前に加熱されたものであるかどうかの表示

冷凍食品のうち、製造し、又は加工した食品を凍結させたものであつて、飲食に供する際に加熱を要するとされているもの（加熱後摂取冷凍食品）にあつては、凍結させる直前に加熱されたものであるかどうかの別を記載する。

⑮ 飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別

ゆでがににあつては、飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別を記載する。

⑯ 生食用であるか否かの表示

切り身又はむき身にした鮮魚介類（生かきを除く。）を凍結させたもの及び生かきにあつては、生食用又は加工用の別を記載する。

⑰ 生食用である旨の表示

切り身又はむき身にした鮮魚介類（生かきを除く。）であつて生食用のもの（凍結させたものを除く。）及び牛の食肉（内臓を除く。）であつて生食用のものにあつては、生食用である旨を記載する。

⑱ 放射線を照射した旨の表示

放射線を照射した食品にあつては、放射線を照射した旨を記載する。

⑲ 容器包装詰加圧加熱殺菌食品である旨の表示

缶詰食品及び瓶詰食品以外の容器包装詰加圧加熱殺菌食品にあつては、「食品を気密性のある容器包装に入れ、密封した後、加圧加熱殺菌

した旨」を記載する。

この場合、「気密性容器に密封し加圧加熱殺菌」など内容を改変しない限り、一般的な平易な用語をもって記載することは差し支えない。

⑳ 油脂で処理した旨の表示

即席めん類のうち、めんを油脂で処理したものにあっては、「油揚げめん」又は「油処理めん」等と油脂で処理した旨を記載する。

別添 2

食品衛生法第 19 条第 1 項の規定に基づく乳及び乳製品並びにこれらを主要原料とする食品の表示の基準に関する内閣府令に基づく表示指導要領

第 1 一般的事項

- 1 食品衛生法第 19 条第 1 項の規定に基づく乳及び乳製品並びにこれらを主要原料とする食品の表示の基準に関する内閣府令（以下「乳等表示基準府令」という。）に基づく表示を要する食品及び表示事項は、別表 3 のとおりであること。
- 2 表示は、邦文をもって、当該食品の購入者又は使用者が読みやすく、理解しやすいような用語により正確に行うこと。
- 3 表示は、容器包装を開かないでも容易に見ることができる当該容器包装の見やすい場所に一括して行うこと。

ただし、消費期限又は賞味期限（以下「期限」という。）を示す文字を冠したその年月日の表示（以下「期限表示」という。）については、一括表示の部分に記載の場所を表示し、当該場所に表示しても差し支えないこと。

また、容器包装がガラス瓶の場合にあっては、保存の方法の表示は当該ガラス瓶に表示しても差し支えないものであること。

さらに、「第 2 各記載事項」にて特別の定めがある場合、容器包装の形態や表示面積等を勘案して一括して表示することが困難な場合又は他法令において一括して表示を行わないことが認められている場合にあっては、一括して表示を行わなくても差し支えない。

- 4 容器包装の上に更に小売りのために包装されている場合は、中の表示が透視できるときを除き、当該包装に所要の表示をすること。この場合、中の容器包装の表示を省略して差し支えないこと。

なお、小売り以外の販売のための外包装にも所要の表示をすることが望ましいこと。

第 2 各記載事項

1 種類別

乳及び乳製品にあっては、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 条の定義に従った種類別を表示すること。

乳又は乳製品を主要原料とする食品（以下「乳等を主要原料とする食品」という。）にあっては、名称又は商品名を表示すること。ただし、乳酸菌飲料にあっては、乳酸菌飲料と表示すること。

- (1) 生乳、生山羊乳又は生めん羊乳にあっては、生乳、生山羊乳又は生めん羊乳である旨を表示し、生乳のうちジャージー種の牛から搾取したものにあっては、その旨を表示すること。
- (2) 牛乳、特別牛乳、殺菌山羊乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳及び加工乳

にあつては、それぞれの種類別を 10.5 ポイント活字以上の大きさに記載すること。

- (3) クリーム、バター、バターオイル、ナチュラルチーズ、プロセスチーズ、濃縮ホエイ、アイスクリーム、アイスマルク、ラクトアイス、濃縮乳、脱脂濃縮乳、無糖練乳、無糖脱脂練乳、加糖練乳、加糖脱脂練乳、全粉乳、脱脂粉乳、クリームパウダー、ホエイパウダー、たんぱく質濃縮ホエイパウダー、バターミルクパウダー、加糖粉乳、調製粉乳及び乳飲料にあつては、それぞれの種類別を 14 ポイント活字以上の大きさに記載すること。

この場合、ナチュラルチーズを「チーズ（ナチュラルチーズ）」、ラクトアイスを「アイスクリーム類（ラクトアイス）」等と、練乳を「れん乳」又は「煉乳」と記載することは差し支えないこと。

- (4) 発酵乳及び乳酸菌飲料にあつては、それぞれの種類別を 8 ポイント活字以上の大きさに記載すること。

乳酸菌飲料のうち無脂乳固形分 3.0%以上のものにあつては、乳製品である旨を 8 ポイント活字以上の大きさに、また、殺菌したものにあつてはその旨をそれぞれ種類別の表示に併記すること。

この場合、発酵乳を「はっ酵乳」又は「醗酵乳」と記載することは差し支えないこと。

(例) 「乳製品乳酸菌飲料」、「殺菌乳酸菌飲料（乳製品）」

- (5) 種類別の表示は、「種類別〇〇〇」と記載するなど、その種類別が明らかに判断できるように記載すること。
- (6) 種類別の活字の大きさの規定は、最小限度の活字の大きさを示すものであるので、当該容器包装の大きさ、形態、他の表示等の活字の大きさ、字体等を考慮して、当該容器包装に見あった大きさの活字で種類別が明らかになるように記載すること。

2 常温保存可能である旨

常温保存可能品（牛乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳、加工乳又は乳飲料のうち、連続流動式の加熱殺菌機で殺菌した後、あらかじめ殺菌した容器包装に無菌的に充填したものであつて、食品衛生上 10℃以下で保存することを要しないと厚生労働大臣が認めたものをいう。以下同じ。）にあつては、常温での保存が可能である旨を表示すること。

この場合、表示は「種類別〇〇〇」の次に（常温保存可能品）と記載すること。

3 動物の種類

ナチュラルチーズで牛以外の動物の乳を原料として製造したものにあつては、当該動物の種類を表示すること。

この場合、表示は「原料乳の動物の種類 めん羊」等と記載し、2種類以上の動物の乳を使用したものにあつては、使用量の多い順に記載すること。

4 殺菌温度及び時間

牛乳、特別牛乳、殺菌山羊乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳及び加工乳にあっては、殺菌温度及び時間を表示すること。また、殺菌しない特別牛乳にあってはその旨を表示すること。

(1) 殺菌温度

ア 温度は摂氏温度であらわし、「摂氏〇〇度」又は「〇〇℃」と記載すること。

イ 温度は、当該処理場で行っている実際の殺菌温度を正確に記載すること。

(ア) 保持式により摂氏 63 度から摂氏 65 度までの間で加熱殺菌するものにあつては、「63℃~65℃」又は「63~65℃」と記載して差し支えないこと。

(イ) 摂氏 75 度以上で加熱殺菌するものにあつては、「85℃」、「132℃」等と当該処理場で行っている実際の殺菌温度を記載し、「75℃以上」、「130℃以上」等と記載しないこと。

(2) 殺菌時間

ア 時間は、「分」又は「秒」で表わし、分を「'」、 「m」、 「min」等、秒を「"」、 「s」、 「sec」等と記載しないこと。

イ 時間は、「15 分間」、「2 秒間」のように当該処理場で行っている実際の殺菌時間を正確に記載し、「15 分間以上」、「2 秒間以上」等と記載しないこと。

(3) 殺菌温度、殺菌時間を表わすものであることを明らかにするため、「殺菌」、「殺菌温度」、「殺菌時間」等の文字を前又は後に記載すること。

(例) 「65℃ 30 分間殺菌」

「殺菌温度 130℃、殺菌時間 2 秒」

5 期限表示

(1) 牛乳、特別牛乳、殺菌山羊乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳、加工乳及び乳製品並びに乳等を主要原料とする食品のうち乳酸菌飲料にあっては、期限表示を行うこと。

(2) 期限表示は、表示した年月日が期限表示であることが明らかに判るように、次の場合を除き、年月日の表示の前に「消費期限」又は「賞味期限」の文字（以下「期限の文字」という。）を記載すること。

ア 期限の文字は、容器包装の形態等から判断してやむを得ない場合には、年月日の上下又は後ろ等年月日に近接する場所に記載しても差し支えないものであること。

イ 一括表示部分に「賞味期限〇〇〇に記載」のように期限表示を記載する場所を明記した場合において、明記した当該場所の表示面積等から判断してやむを得ない場合にあっては、当該場所に記載する期限表示は、年月日のみ単独で記載しても差し支えないこと。

なお、この場合、特に当該年月日の前後又は上下等に期限表示に係る年月日以外の年月日等を記載する等により期限表示を不明確にする表示は行ってはならないこと。

ウ クリーム、発酵乳、乳酸菌飲料及び乳飲料のうち、紙で密栓した容器包装に入れられたものであって紙のふたに表示を行う場合は、ふたの表示面積から判断して期限の

文字を記載することが不可能な場合に限り、期限の文字は、当該ふた部分を覆う透明な合成樹脂に記載して差し支えないこと。

なお、この場合、中のふたにされた表示が見えにくくならないようにすること。

(3) 期限表示は、「消費期限 平成 24 年 2 月 1 日」、「賞味期限 24. 2. 1」、「消費期限 2012 年 2 月 1 日」、「賞味期限 2012. 2. 1」のように記載すること。

また、これらの表示は、「賞味期限 240201」又は「賞味期限 120201」と年、月、日をそれぞれ 2 桁（西暦年の場合は末尾 2 桁）とする 6 桁で記載しても差し支えないこと。

(4) 製造又は加工の日から賞味期限までの期間が 3 月を超える場合は、期限表示の年月日は、年月のみを記載することができること。

(5) 牛乳、特別牛乳、殺菌山羊乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳、加工乳、クリーム、発酵乳、乳酸菌飲料及び乳飲料のうち紙のふた又は合成樹脂加工アルミニウム箔で密栓した容器包装に入れられたものにあつては、期限表示の年月日は日のみの記載に代えることができること。

(6) アイスクリーム類にあつては、期限表示を省略することができること。

(7) ロット番号、工場記号、その他の記号を併記する場合は、次の例に示すように記載するものとし、期限表示の年月日が明らかにわかるようにすること。

(例) 「賞味期限 平成 24 年 2 月 1 日 A63」

「賞味期限 24. 2. 1 LOT A63」

6 保存の方法の表示

(1) 乳及び乳製品並びに乳等を主要原料とする食品のうち乳酸菌飲料にあつては、期限表示に併せて保存の方法を表示すること。

また、牛乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳、加工乳、クリーム及び乳飲料であつて摂氏 10 度以下の保存が義務付けられているもの並びに特別牛乳、殺菌山羊乳、濃縮乳及び脱脂濃縮乳にあつては、その基準に合う保存の方法を表示すること。

(2) 保存の方法の記載は、具体的に行うこと。

(例) 「保存温度 10℃以下」、「10℃以下で保存」

(3) 常温保存可能品にあつては、「常温を超えない温度で保存」等常温を超えない温度で保存を要することが明らかに判るように記載すること。

7 主要原料、主要混合物

加工乳にあつては主要な原料名を、加糖練乳、加糖脱脂練乳、加糖粉乳及び調製粉乳にあつては主要な混合物の名称及びその重量パーセントを、チーズ、アイスクリーム類、発酵乳、乳酸菌飲料（無脂乳固形分 3.0%以上のものに限る。）及び乳飲料にあつては主要な混合物の名称を表示すること。

(1) 加工乳にあつては、主要な原料名を配合割合の多いものから順に記載すること。

(2) 加糖練乳、加糖脱脂練乳及び加糖粉乳における主要な混合物とは、しょ糖をいうこ

と。

- (3) 調製粉乳における主要な混合物とは、乳又は乳製品以外に混合したもののうち主要なもの及び量の多少にかかわらず製品の組成に必要不可欠なものをいうこと。

主要な混合物の重量パーセントの表示のうち、ビタミン無機塩類等微量栄養素については、混合量を製品 100 g 中の重量又は国際単位で記載して差し支えないこと。この場合、ビタミンを「V」、国際単位を「IU」、ミリグラムを「mg」、マイクログラムを「μg」等と記載することは差し支えないこと。

- (4) チーズ、アイスクリーム類、発酵乳、乳酸菌飲料（無脂乳固形分 3.0%以上のものに限る。）及び乳飲料における主要な混合物とは、乳又は乳製品以外に混合したもののうち主要なもの及び量の多少にかかわらずその製品の特性に必要不可欠なものをいうこと。

- (例) ア チーズにおける ピメント、オニオン、セロリー、ハム、ベーコン等
イ アイスクリーム類における ショ糖、ぶどう糖、卵黄、いちご果肉、いちご果汁、ラム酒、アーモンド、チョコレート、レーズン、まっ茶、ココア等
ウ 発酵乳における ショ糖、ぶどう糖、りんご果肉、みかん果汁、ゼラチン等
エ 乳酸菌飲料における ショ糖、ぶどう糖、りんご果汁、みかん果汁等
オ 乳飲料における りんご果汁、みかん果汁、コーヒー抽出液等

8 主要成分

加工乳にあつては、無脂乳固形分及び乳脂肪分の重量パーセントを、アイスクリーム類、発酵乳、乳酸菌飲料、乳飲料及び乳等を主要原料とする食品にあつては、無脂乳固形分及び乳脂肪分並びに乳脂肪分以外の脂肪分を含む場合はその脂肪分の重量パーセントを、低脂肪牛乳、クリーム及びクリームパウダーにあつては、乳脂肪分の重量パーセントを表示すること。

- (1) 無脂乳固形分、乳脂肪分及び乳脂肪分以外の脂肪分の重量パーセントの表示は、小数第 1 位まで記載すること。ただし、アイスクリーム類、発酵乳、乳酸菌飲料及び乳等を主要原料とする食品であつて、重量パーセントが 1%以上のものについては、小数第 1 位の数値の 1 から 4 までは 0、6 から 9 までは 5 として、0.5 間隔で記載して差し支えないこと。
- (2) 乳脂肪分以外の脂肪分にあつては、油脂の個々の名称及びそれぞれの重量パーセントを記載すること。ただし、植物性脂肪又は乳脂肪以外の動物性脂肪にとりまとめ、それぞれの総量で記載して差し支えないこと。

- (例) 「乳脂肪分 〇.〇%、大豆油 〇.〇%」
「乳脂肪分 〇.〇%、植物性脂肪分 〇.〇%」
「乳脂肪分 〇.〇%、乳脂肪以外の動物性脂肪分〇.〇%」

9 乳処理場又は製造所の所在地

乳処理場（特別牛乳にあつては特別牛乳搾取処理場。以下同じ。）及び製造所の所在地

は、住居表示に関する法律に基づく住居表示に従って住居番号まで記載することを原則とすること。

(1) 一般的に次のような記載は差し支えないこと。

ア 地方自治法に規定する指定都市及び県庁の所在する市における道府県名の省略。

イ 牛乳、特別牛乳、殺菌山羊乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳、加工乳、クリーム、発酵乳、乳酸菌飲料及び乳飲料のうち紙のふたで密栓した容器包装に入れられたものであって、その販売範囲が限定され、当該都道府県外に販売されない場合の当該紙のふたの表示における都道府県名の省略。

ウ 同一道府県内に同一町村名がない場合における郡名の省略。

(2) 乳製品及び乳等を主要原料とする食品のうち輸入品にあつては、乳処理場又は製造所の所在地の代わりに輸入業者の営業所所在地を記載すること。

10 乳処理業者又は製造業者の氏名

(1) 法人の場合は、法人名を記載すること。ただし、当該容器包装の表示面積、形態等から判断してやむをえない場合は次のような記載は差し支えないこと。

ア 株式会社を「KK」又は「(株)」、合名会社を「(名)」、合資会社を「(資)」、有限会社を「(有)」等の略記。

イ 酪農業協同組合を「酪農協」、酪農業協同組合連合会を「酪連」、経済農業協同組合を「経済農協」、経済農業協同組合連合会を「経済連」等の略記。

(2) 個人の場合は、個人の氏名を記載すること。ただし、牛乳、特別牛乳、殺菌山羊乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳、加工乳、クリーム、発酵乳、乳酸菌飲料及び乳飲料のうち紙のふたで密栓した容器包装に入れられたものの当該紙のふたの表示については、個人経営であっても経営年数が相当に永く、販売地区住民に広く周知されている場合は、〇〇〇牧場のように屋号又は商号を記載して差し支えないこと。

(3) 乳製品及び乳等を主要原料とする食品のうち輸入品にあつては、製造業者名の代わりに輸入業者名を記載すること。

11 乳処理場又は製造所の所在地の例外表示

乳処理場又は製造所の所在地の表示は、乳処理業者（特別牛乳にあつては特別牛乳搾取処理業者。以下同じ。）又は製造業者の住所及び乳処理業者又は製造業者が消費者庁長官に届け出た乳処理場又は製造所の固有の記号の記載により代えることができるが、一般食品の場合と異なり販売者の住所に乳処理場又は製造所の固有の記号を付す例外表示は認められないこと。

(1) 乳処理場又は製造所の固有の記号の表示は次によること。

ア 固有の記号は、アラビア数字、ローマ字、平仮名、片仮名又はこれらの組合せによるものに限ること。

イ 固有の記号は、一工場一記号とすること。

ウ 固有の記号の表示は、乳処理業者又は製造業者の氏名の次に連記することを原則と

するが、容器包装の形態等から判断してやむをえず連記しない場合は、乳処理業者又は製造業者の氏名の次に当該記号の記載場所を明記し、かつ、原則として、次の例に示すように当該記号が乳処理場又は製造所の固有の記号である旨を明記すること。

(例)

(表示部分)

「乳処理業者又は製造業者の氏名 ○○株式会社(乳処理場又は製造所の固有の記号は
缶底に記載)」

(記載部分)

「乳処理場又は製造所の固有の記号 ABC」

(2) 固有記号の届出は、次の方法により行うこと。

ア 固有記号の届出は、乳処理業者又は製造業者が別記様式第3号により消費者庁長官に2部届け出ること。この場合、乳処理業者又は製造業者は複数の自社の乳処理場又は製造所の固有記号を一括で届け出ることができる。

イ この届出は、次の各号を遵守し、原則として郵送により行うものとする。

(ア) あて先は、次によるものとする。

〒100-6178

東京都千代田区永田町2丁目11番1号

消費者庁食品表示課

(イ) あて名の次に朱字にて「固有記号届出書在中」と明記すること。

(ウ) 製造者の住所及び氏名が記載され、かつ、返信用切手が貼付された返信用封筒を同封すること。

12 送り状を用いた表示

乳等表示基準府令第3条第12項の規定に基づき送り状を用いた表示を行う場合にあっては、容器包装に当該食品を識別できる記号(以下「識別記号」という。)、種類別(乳酸菌飲料にあっては乳等表示基準府令第3条第2項第3号イ又は第4号イに規定する事項、その他の乳等を主要原料とする食品にあっては名称又は商品名。以下同じ。)、製造所(輸入品にあっては、輸入業者の営業所。以下同じ。)の所在地及び製造業者(輸入品にあっては、輸入業者。以下同じ。)の氏名を記載するとともに、当該送り状に識別記号、購入者の氏名及び住所、種類別、製造所の所在地並びに製造業者の氏名を記載すること。

- (1) 識別記号は、ロット記号その他の当該食品を明確に識別できる記号を別表に規定する大きさの活字により容器包装の見やすい場所に記載すること。
- (2) 送り状は、営業者が取引上使用する伝票等を活用することができるが、識別記号以外の表示事項は、当該食品の購入者及び使用者が読みやすいように邦文をもって、明確に記載すること。
- (3) 表示事項の一部が送り状に記載されている食品を取り扱う者は、送り状と当該食品の同一性を確認するとともに、当該食品を原料として使用するまでの間、ロット管理のために送り状を保管すること。

13 その他

成分調整牛乳にあつては、除去した成分を表示するよう指導すること。なお、表示については一括表示以外の場所に記載しても差し支えないこと。

（例） 「除去成分：水分」、「水分を除去しています。」

- ※1 溶解して酒精分1容量パーセント以上を含有する飲料とすることができる粉末状のものを含む。
- ※2 製造し、又は加工した食品(清涼飲料水、食肉製品及び鯨肉製品、魚肉練り製品並びにゆでだこを除く。)及び切身又はむき身にした鮮魚介類(生かきを除く。)を凍結させたものであって、容器包装に入れられたもの。
- ※3 清涼飲料水、食肉製品、鯨肉製品及び魚肉練り製品は除く。
- ※4 省略することができる。
- ※5 殺菌、未殺菌の別、凍結しているものにあつてはその旨及び全卵、卵黄、卵白の別が分かるように記載すること。
- ※6 賞味期限までの期間が3月を超える場合は年月の表示もできる。
- ※7 ガラス瓶(紙栓を付けたものを除く。)又はポリエチレン製容器包装に収められたものは省略することができる。
- ※8 次に掲げる食品につきそれぞれ次に掲げる場合に該当するものにあつては、送り状への記載をもって容器包装への記載に代えることができる。この場合においては、当該食品を識別できる記号を記載すること。

品 目	送り状への記載に代えることができる場合		
	容器包装の容量	授受の単位	販売先
原料用果汁	200L以上(1缶当たり)	1回の授受につき10缶以上	清涼飲料水製造業の許可を受けた者
原料用濃縮コーヒー	20L以上(1缶当たり)	1回の授受につき20缶以上	清涼飲料水製造業の許可を受けた者
原料用魚肉すり身	20kg以上(1個当たり)	1回の授受につき容器包装10個以上	魚肉ねり製品製造業又はそうざい製造業の許可を受けた者

- ※9 消費期限又は賞味期限である旨の文字を冠したその年月日及び保存方法ではなく、輸入年月日である旨の文字を冠したその年月日
- ※10 消費期限又は賞味期限である旨の文字を冠したその年月日ではなく、放射線を照射した年月日である旨の文字を冠したその年月日
- ※11 加熱加工用のものにあつては、消費期限又は賞味期限の代わりに産卵日、採卵日、格付け日又は包装日を記載することができる。
- ※12 缶詰、瓶詰、たる詰、つぼ詰以外の場合は省略することができる。
- ※13 採卵又は選別包装を行った施設の所在地(輸入品にあつては、輸入業者の営業所所在地)及び採卵又は選別包装を行った者(輸入品にあつては、輸入業者)の氏名を記載すること。
- ※14 別表第3第8項中欄に掲げる物として使用される添加物を含有する場合にのみ記載すること。
- ※15 保存基準が定められていない場合常温で保存する旨の表示は省略することができる。

保存方法の基準が定められた食品及び添加物にあつては、その基準に合う保存方法。

A 保存方法の基準が定められているもの

品 目	-15℃以下で保存しなければならない	4℃以下で保存しなければならない	8℃以下で保存しなければならない	10℃以下で保存しなければならない	冷蔵等で保存しなければならない	直射日光をさけて保存しなければならない
○ 清涼飲料水(紙栓をつけたガラス瓶に収められたものに限る。)				○		
○ ミネラルウォーター類、冷凍果実飲料及び原料用果汁以外の清涼飲料水のうち、水素イオン指数(pH)4.6以上で、かつ、水分活性が0.94を超えるものであって、原材料等に由来して当該食品中に存在し、かつ、発育し得る微生物を死滅させるのに十分な効力を有する方法で殺菌していないもの。				○		
○ 冷凍果実飲料	○					
○ 原料用果汁(冷凍したものに限る。)	○					
○ 非加熱食肉製品及び特定加熱食肉製品のうち、水分活性が0.95以上のもの。		○				
○ 非加熱食肉製品及び特定加熱食肉製品のうち、水分活性が0.95未満のもの、加熱食肉製品並びに鯨肉製品(気密性のある容器包装に充てんした後、製品の中心部の温度を120°で4分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法により殺菌したものを除く。)				○		
○ 冷凍食肉製品及び冷凍鯨肉製品(冷凍鯨肉製品にあつては気密性のある容器包装に充てんした後、製品の中心部の温度を120°で4分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法により殺菌したものを除く。)	○					
○ 鶏の液卵			○			
○ 鶏の液卵を冷凍したもの	○					

○ 魚肉練り製品(魚肉ハム、魚肉ソーセージ及び特殊包装かまぼこ以外の魚肉練り製品及び魚肉ハム、魚肉ソーセージ及び特殊包装かまぼこであって、気密性のある容器包装に充てんした後、製品の中心部の温度を120°で4分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法により殺菌した製品及びその水素イオン指数(pH)が4.6以下又はその水分活性が0.94以下である製品は除く。)				○		
○ 冷凍魚肉練り製品	○					
○ 冷凍食品	○					
○ 食肉及び鯨肉				○		
○ 生食用食肉		○				
○ 生食用食肉を凍結させたもの	○					
○ 細切りした食肉及び鯨肉を凍結させたものであって容器包装に入れられたもの。	○					
○ 生食用かき				○		
○ 生食用冷凍かき	○					
○ ゆでだこ				○		
○ 冷凍ゆでだこ	○					
○ 豆腐					○	
○ 即席めん類(油脂で処理したものに限る。)						○
○ 切り身又はむき身にした鮮魚介類(生かきを除く。)であって生食用のもの(凍結させたものを除く。)				○		
○ ゆでがに(飲食に供する際に加熱を要しないものであって、凍結させたものを除く。)				○		
○ 冷凍ゆでがに	○					

B 添加物については、食品、添加物等の規格基準(昭和34年12月28日厚生省告示第370号)を参照のこと。

※16 保存方法の基準が定められていない場合は省略することができる。

※17 保存方法の基準が定められていない場合で、ガラス瓶(紙栓を付けたものを除く。)又はポリエチレン製容器包装に収められたものは省略することができる。

※18 非加熱食肉製品又は特定加熱食肉製品の水素イオン指数(pH)及び水分活性については、その保存方法によって次の記載例によることができる。

A 非加熱食肉製品

	水素イオン指数(pH)	水分活性	保存方法
記載例1	—	0.95以上	4℃以下
記載例2	—	0.95未満	10℃以下
記載例3	4.6未満	—	—
記載例4	4.6以上5.1未満	0.93未満	—

B 特定加熱食肉製品

	水分活性	保存方法
記載例1	0.95以上	4℃以下
記載例2	0.95未満	10℃以下

※19 生食用のものにあつては、10℃以下で保存することが望ましい旨

※20 保存方法の基準が定められていない場合で、缶詰、瓶詰、たる詰、つぼ詰以外の場合は省略することができる。

※21 使用方法の基準が定められている食品、添加物

A 使用方法の基準が定められているもの

品 目	使 用 基 準
○食鳥卵(鶏の殻付き卵に限る。)	鶏の殻付き卵を加熱殺菌せずに飲食に供する場合にあつては、賞味期限を経過していない生食用の正常卵を使用しなければならない。
○シアン化合物を含有する豆類	生あんの原料以外に使用してはならない。

B 添加物については、食品、添加物等の規格基準を参照のこと。

※22 加糖し、又は加塩した液卵にあっては、その糖分又は塩分の重量パーセントを記載すること。

※23 着香の目的で使用されるものは表示をしなくてもよい。

※24 ビタミンA油、粉末ビタミンA及び油性ビタミンA脂肪酸エステルにあっては、ビタミンAとして重量パーセントを表示する。

※25 タール色素の製剤にのみ必要な表示

※26 乾燥食肉製品である旨の表示は、「乾燥食肉製品」と記載すること。ただし、ドライソーセージにあっては「ドライソーセージ」、ドライソーセージのうちサラミソーセージにあっては「サラミソーセージ」、ビーフジャーキーにあっては「ビーフジャーキー」、ポークジャーキーにあっては「ポークジャーキー」と記載することができる。

※27 非加熱食肉製品である旨の表示は、「非加熱食肉製品」と記載すること。ただし、ラックスハムにあっては「ラックスハム」と記載することができる。

※28 特定加熱食肉製品である旨の表示は、「特定加熱食肉製品」と記載すること。

※29 加熱食肉製品である旨の表示は、「加熱食肉製品」と記載すること。ただし、プレスハムにあっては「プレスハム」、ウインナーソーセージにあっては「ウインナーソーセージ」、フランクフルトソーセージにあっては「フランクフルトソーセージ」、また、缶詰及び瓶詰の食肉製品のうち、コンビーフにあっては「コンビーフ」、コーンドミートにあっては「コーンドミート」（ただし、牛肉と馬肉を併用したもの（牛肉の重量が牛肉及び馬肉の合計重量の20%以上のものに限る。）にあっては、「ニューコーンドミート」又は「ニューコンミート」）、ランチョンミートにあっては「ランチョンミート」と記載することができる。

※30 魚肉ソーセージ、魚肉ハム又は特殊包装かまぼこであって、その水素イオン指数（pH）が4.6以下又はその水分活性が0.94以下であるもの（缶詰又は瓶詰のものを除く。）にあっては、当該水素イオン指数（pH）又は水分活性を記載する。

※31 生食用のものにあっては、賞味期限経過後は飲食に供する際に加熱殺菌を要する旨を、加熱加工用のものにあっては、飲食に供する際に加熱殺菌を要する旨をそれぞれ記載すること。

※32 未殺菌液卵のみ、飲食に供する際に加熱殺菌を要する旨を記載すること。

※33 「生食用」か、「加熱加工用」かの別を記載すること。

※34 ミネラルウォーター類のうち、容器包装内の二酸化炭素圧力が摂氏20度で98kPa未満のものであって、殺菌又は除菌を行わないものにあっては、殺菌又は除菌を行っていない旨の表示を「殺菌又は除菌を行っていない」等と記載すること。

※35 気密性のある容器包装に充てんした後120°で4分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法により殺菌したものについてのみ殺菌温度時間を表示（缶詰、瓶詰を除く。）

加熱食肉製品にあっては、「容器包装に入れた後加熱したもの」か、「加熱殺菌した後容器包装に入れたもの」かの別を記載すること。その場合、「包装後加熱」及び「加熱後包装」と記載することができる。

※36 食品を気密性のある容器包装に入れ、密封した後、加圧加熱殺菌した旨（缶詰、瓶詰を除く。）

※37 殺菌液卵のみ、殺菌温度時間を記載すること。

※38 「生食用」である旨を記載すること。

※39 「食品衛生法施行規則及び乳及び乳製品の成分規格等に関する省令の一部を改正する省令等の施行について」（平成13年3月15日付け食発第79号厚生労働省医薬局食品保健部長通知）第2の2に基づいて表示すること。

※40 「食品衛生法施行規則及び乳及び乳製品の成分規格等に関する省令の一部を改正する省令等の施行について」（平成13年3月15日付け食発第79号厚生労働省医薬局食品保健部長通知）第2の1の（1）及び（3）並びに「食品衛生法施行規則の一部を改正する省令等の施行について」（平成14年4月1日付け食発第0401002号厚生労働省医薬局長通知）第1の2に基づいて表示すること。

※41 「保健機能食品制度の創設について」（平成13年3月27日付け医薬発第244号厚生労働省医薬局長通知）第2の（4）のイに基づいて表示すること。

※42 刃を用いて原形を保ったまま筋及び繊維を短く切断する処理、調味料に浸潤させる処理、他の食肉の断片を結着させ成形する処理その他病原微生物による汚染が内部に拡大するおそれのある処理を行ったものに記載すること。

※43 別表第1上欄に掲げる作物である食品にあっては、その名称を表示する。ただし、立て札等により近接した場所に掲示がなされている場合

その他見やすい場所に名称が記載されている場合にあっては、名称の表示を省略することができる。別表第1下欄に掲げる加工食品にあっては、別表第1上欄に掲げる原材料名（例えば「ばれいしょ」を「じゃがいも」と記載する等、容易に同一性が認識できる表記によっても差し支えない。）を表示すること。

※44 輸入品にあっては、都道府県名に代えて原産国名を記載すること。

別表 2

食品及び添加物の名称の例示

大 分 類	中 分 類	小 分 類	備 考
マーガリン	マーガリン	マーガリン	
ショートニング	ショートニング	ショートニング	
酒精飲料	清酒	清酒 日本酒	酒精飲料とは、酒精分1容量%以上を含有する飲料をいう。
	合成清酒	合成清酒 合成酒 合成日本酒	
	しょうちゅう	しょうちゅう いもしょうちゅう あわもり	
	麦酒	ビール 生ビール 麦酒	
	果実酒	果実酒 甘味果実酒 ぶどう酒 ワイン シャンパン シェリー酒	
	ウィスキー ブランデー	ウィスキー スコッチウィスキー ブランデー コニャック	
	スピリット	スピリット 火酒 ウォッカ ジン ラム	
	リキュール	リキュール ペパーミント アブサン ベルモット キュラソー	
	(雑酒)	老酒 白乾児 紹興酒 どぶろく 白酒 濁酒 薬味酒 発泡酒 梅酒	
みりん	みりん		
清涼飲料水	炭酸飲料	炭酸水 サイダー ラムネ コーラ	保健飲料、滋養飲料、栄養飲料、高級飲料、ソフトドリンク（ス）等は認めない。
	果実飲料	果実水 果実液 果汁飲料 濃縮果実飲料	

		レモネード みかん水 ブドウ割 梅割 果実ミツ	
	冷凍果実飲料	冷凍果実飲料 冷凍みかん飲料	冷凍果実飲料とは、果実の搾汁又は果実の搾汁を濃縮したものを冷凍したものであって、原料用果汁以外のものをいう。 冷凍果実飲料の文字以外の名称を記載する場合であっても「冷凍果実飲料」の文字を必ず併記すること。 白酒で酒精飲料以外のものは、酒精飲料と区分できるような表現をする。 甘酒はよい。
	鉱（泉）水	鉱泉水 ミネラルウォーター	
	（その他の清涼飲料水）	コーヒー ココア 紅茶 麦茶 甘酒 豆汁 シロップ 乳酸飲料	
粉末清涼飲料	粉末清涼飲料	粉末清涼飲料 粉末ジュース インスタントジュース インスタントコーヒー インスタント紅茶 インスタントココア 粉末炭酸飲料	
（海藻加工品）	（海藻加工品）	味付のり 味付こんぶ 寒天 トコロテン	
魚肉ハム	魚肉ハム	魚肉ハム	
魚肉ソーセージ	魚肉ソーセージ	魚肉ソーセージ	
魚肉すり身	魚肉すり身	魚肉すり身	
魚肉ねり製品	魚肉ねり製品	かまぼこ 竹輪 はんぺん つみいれ さつま揚げ だてまき	
鯨肉ベーコン	鯨肉ベーコン	鯨肉ベーコン	
魚介乾製品	魚介乾製品	煮干いわし 煮干いかなご かつおぶし なまりぶし みりん干し のしいか	
（食肉）	（食肉）	牛肉 豚肉 馬肉 めん羊肉又はマトン 山羊肉 鶏肉	

(食肉製品)	ハム	うずら肉 骨付ハム ボンレスハム ロースハム ショルダーハム ベリーハム プレスハム 混合プレスハム
	ソーセージ	ポークソーセージ ウィンナーソーセージ ボロニアソーセージ フランクフルトソーセージ リオナソーセージ サラミソーセージ ソフトサラミソーセージ ドライソーセージ セミドライソーセージ ランチョンミート レバーソーセージ レバーペースト 混合ソーセージ
	ベーコン	ロースベーコン ショルダーベーコン
	コンビーフ	コンビーフ
	食肉製品	焼豚 ビーフジャーキー 乾燥肉
(めん類)	生めん	生めん うどん そば 中華そば 生そば 生ラーメン
	ゆでめん	うどん そば 中華そば ゆでめん ゆでそば
	乾めん	乾めん スパゲッティ マカロニ そうめん ひやむぎ
	即席めん	即席中華めん 即席和風めん 即席めん 即席うどん インスタントスパゲッティ 即席やきそば スナックめん
(豆腐類)	豆腐	豆腐 もめん豆腐 きぬごし豆腐 焼き豆腐 包装豆腐

	(豆腐加工品)	凍豆腐 あぶらあげ あつあげ がんもどき	
納豆	納豆	納豆	
漬物	塩漬	塩漬 らっきょう塩漬 一夜漬 浅漬 しょうが塩漬 梅干 梅漬 白菜漬 野沢菜漬 高菜漬	
	こうじ漬	こうじ漬 べったら漬	
	しょうゆ漬	しょうゆ漬 福神漬 割干漬 しば漬 しょうがしょうゆ漬 山菜しょうゆ漬 野沢菜漬 朝鮮漬	
	ぬか漬	ぬか漬 みず菜ぬか漬 たくあん漬 本漬たくあん 塩押たくあん いっちょう漬たくあん 新漬たくあん	
	かす漬	かす漬 奈良漬 山海漬 わさび漬 野菜わさび漬 しょうが粕漬	
	からし漬	からし漬 なすからし漬 ふきからし漬	
	酢漬	酢漬 千枚漬 らっきょう漬 はりはり漬 梅酢漬 しょうが梅酢漬 はじかみ漬	
	みそ漬	みそ漬 しょうがみそ漬 山菜みそ漬	
	もろみ漬	もろみ漬 しょうゆもろみ漬 みそもろみ漬 きゅうりもろみ漬	

	(その他の漬物)	甘露漬	
(ジャム類)	ジャム	ジャム リンゴジャム イチゴジャム	
	プレザーブ	プレザーブ	
	マーマレード	マーマレード オレンジマーマレード	
フラワーペースト	フラワーペースト	フラワーペースト ピーナッツバター	
(弁当類)	弁当	幕の内弁当 折詰弁当 かまめし いなりすし おにぎり すし	
	調理パン	サンドイッチ ハムサンド ハンバーガー	
しょうゆ	しょうゆ	しょうゆ こいくちしょうゆ たまりしょうゆ	
(ソース類)	ソース	ソース ウスターソース 中濃ソース 果実ソース	
	ピューレー	ピューレー 果実ピューレー	
	ケチャップ	ケチャップ トマトケチャップ	
	マヨネーズ	マヨネーズ	
	ドレッシング	ドレッシング フレンチドレッシング サラダドレッシング	
	醸造酢	酢 酒精酢 米酢 醸造酢	
	合成酢	さく酸酢 合成酢	
そうざい	(煮物)	煮豆 うま煮 おでん 煮しめ きんとん 白金寺 湯煮 金時豆 つくだ煮 でんぶ そばろ煮	
	(焼物)	かば焼 塩焼 串焼 てり焼	
	(揚げ物)	天ぷら	

		フライ 精進揚 から揚 コロケ 揚シューマイ	
	(酢の物)	酢だこ 酢れんこん	
	(和え物)	胡麻あえ 味噌あえ 白あえ ぬた サラダ	
	(蒸し物)	茶わん蒸し 酒蒸し 味噌蒸し シューマイ	
	(重詰)	折詰料理	
みそ	みそ	みそ 赤みそ 白みそ 甘口みそ 辛口みそ 調合みそ	
生菓子	和生菓子	どら焼 たい焼 ういろ かのこ ねりきり きんつば かるかん きりざんしょ さくらもち かしわもち うぐいすもち だいふく ちまき 蒸しようかん みずようかん だんご あんだんご くしだんご しょう油だんご	生菓子の定義は次のとおりである。 1 出来上がり直後において水分40%以上を含有する菓子類 2 餡、クリーム、ジャム、寒天又はこれに類似するものを用いた菓子類であって、出来上がり直後において水分30%以上含有するもの 3 餡、クリーム、ジャム、寒天等を使用しているものであっても金平糖、きびだんご、ちやつう、ねりようかん、マシュマロ、鳳端、ゼリービーズ、乾燥ゼリー、ジャムサンド、落がん、松露、切あん、羽二重餡柚餅子等は生菓자에該当しない。
	まんじゅう	まんじゅう くずまんじゅう あんまんじゅう 蒸しまんじゅう	
	洋生菓子	ワッフル パイ アップルパイ レーズンパイ シュークリーム プディング ショートケーキ タルト	
	菓子パン	あんぱん	

		クリームパン ジャムパン	
菓子	焼菓子	ビスケット クラッカー デセール マコロン フィンガー クッキー ボーロ ウエハース せんべい あられ	
	米菓	せんべい うるちせんべい 塩せんべい 草加せんべい あられ	
	洋菓子	ショートケーキ バターケーキ クリームケーキ カステラ	
	キャンデー	キャンデー キャラメル ドロップ ヌガー ボンボン バターボール マーブル マシュマロ ゼリー ゼリービーズ 有平糖 金平糖 飴	
	チョコレート	チョコレート 板チョコレート チップチョコレート チョコマーブル	
	チューインガム	ガム チューインガム	
	(菓子パン(生菓子を除く))	ラスク カレーパン	
	油菓子	かりん糖 ドーナツ ポテトチップ 揚げあられ 揚げせんべい	油菓子とは、油脂で揚げる、炒める又は油脂を吹きつけ、塗布等の処理をした菓子で油脂分を粗脂肪として10% (重量%) 以上含むものをいう。
	干菓子	八ッ橋 おこし	
	打菓子	落がん 塩釜 固形ラムネ 固形しるこ	
豆菓子	バターピーナツ グリーンピース		

		五色豆 おのろけ豆	
	砂糖漬菓子	マロングラッセ 甘納豆 文旦漬	
	(その他)	ねりようかん	
氷菓	氷菓	かき氷 アイス 氷あずき シャーベット	
砂糖	砂糖	砂糖 上白糖 三温糖 白双糖 白砂糖 黒砂糖 グラニュー糖 シュガー	
ふりかけ食品	ふりかけ食品 (茶漬食品)	茶漬 ふりかけ	
(鶏の卵)	鶏卵 鶏の殻付き卵	鶏卵 鶏の殻付き卵	
	液卵 鶏の液卵	液卵 鶏の液卵	

(注)

- 1) 名称は、小分類の欄により記載することを原則とする。ただし、大分類名、中分類名をもって代えることも差し支えないものとする。
- 2) 表中、()内の文句は、名称と認めない。
- 3) この例示に示された以外のものについては、この例示に準じて表示する。

別表 3

乳等の表示基準一覧表

表示事項 表示を要する食品	種 類 別	常温保 存可能 品であ る旨	動物の 種 類	殺菌温度及 び殺菌時間	期 限 表 示 (消費期限 又は賞味期 限である旨 の文字を冠 した年月 日)	主要成分, 主要原料, 主要混合物				アレル ギー物 質を含 む旨	保存の 方法	添加物 を含む 旨	L-フェ ニルア ラニン 化合物 を含む 旨	製 造 所 (処理場) 所在地、 製造業者 (処理業 者) 氏名				
						無脂乳 固形分 の重量 百分率	乳脂肪 分の重 量百分 率	乳脂肪 分以外 の脂肪 分の重 量百分 率	主要混合物									
									名 称						重量百 分率			
乳	生乳	○生乳である旨 (ジャージー種 のものにあつて はその旨)												アレル ギー物 質を含 む場合 に表示 ※10				
	生山羊乳	○生山羊乳である 旨																
	生めん羊乳	○生めん羊乳であ る旨																
	牛乳	○10.5 ポイント活 字以上	○※1		○	○※3※4									○※6			○※8
	特別牛乳	○10.5 ポイント活 字以上			○ (殺菌しな いものに あつては その旨)	○※3※4									○※6			○※8
	殺菌山羊乳	○10.5 ポイント活 字以上			○	○※3※4									○※6			○※8
	成分調整牛 乳※9	○10.5 ポイント活 字以上	○※1		○	○※3※4									○※6			○※8
	低脂肪牛乳	○10.5 ポイント活 字以上	○※1		○	○※3※4		○							○※6			○※8
	無脂肪牛乳	○10.5 ポイント活 字以上	○※1		○	○※3※4									○※6			○※8
	加工乳	○10.5 ポイント活 字以上	○※1		○	○※3※4	○	○		○ (主要 原料 名)					○※6			○※8
乳 製 品	クリーム	○14 ポイント活 字以上(乳製品 である旨)				○※2※3 ※4		○※2						○※2 ※6			○※8	

バター		○ 14 ポイント活 字以上				○※2※4					
バターオイル		○ 14 ポイント活 字以上				○※2※4					
チーズ	ナチュラルチーズ	○ 14 ポイント活 字以上		○※2		○※2※4				○※2	
	プロセスチーズ	○ 14 ポイント活 字以上				○※2※4				○※2	
濃縮ホエイ		○ 14 ポイント活 字以上（乳製品 である旨）				○※2※4					
アイスクリーム クラム 類	アイスクリーム	○ 14 ポイント活 字以上				○※2※4 ※5	○※2	○※2	○※2	○※2	
	アイスマルク	○ 14 ポイント活 字以上				○※2※4 ※5	○※2	○※2	○※2	○※2	
	ラクトアイス	○ 14 ポイント活 字以上				○※2※4 ※5	○※2	○※2	○※2	○※2	
濃縮乳		○ 14 ポイント活 字以上				○※2※4					
脱脂濃縮乳		○ 14 ポイント活 字以上				○※2※4					
無糖練乳		○ 14 ポイント活 字以上				○※2※4					
無糖脱脂練乳		○ 14 ポイント活 字以上				○※2※4					
加糖練乳		○ 14 ポイント活 字以上				○※2※4				○※2 ○※2	
加糖脱脂練乳		○ 14 ポイント活 字以上				○※2※4				○※2 ○※2	
全粉乳		○ 14 ポイント活 字以上				○※2※4					
脱脂粉乳		○ 14 ポイント活 字以上				○※2※4					
クリームパウダー		○ 14 ポイント活 字以上（乳製品 である旨）				○※2※4		○※2			
ホエイパウ		○ 14 ポイント活				○※2※4					

○※2 ※7	○※2	○※2	○※8
○※2 ※7	○※2	○※2	○※8
○※2 ※7	○※2	○※2	○※8
○※2 ※7	○※2	○※2	○※8
○※2 ※7	○※2	○※2	○※8
○※2	○※2	○※2	○※8
○※2	○※2	○※2	○※8
○※2	○※2	○※2	○※8
○※2 ※6			○※8
○※2 ※6			○※8
○※2 ※7			○※8
○※2 ※7			○※8
○※2 ※7			○※8
○※2 ※7			○※8
○※2 ※7			○※8
○※2 ※7			○※8
○※2 ※7	○※2	○※2	○※8
○※2	○※2	○※2	○※8

	ダー	字以上（乳製品である旨）									※7				
	たんぱく質濃縮ホエイパウダー	○14 ポイント活字以上（乳製品である旨）				○※2※4						○※2※7	○※2	○※2	○※8
	バターミルクパウダー	○14 ポイント活字以上				○※2※4						○※2※7	○※2	○※2	○※8
	加糖粉乳	○14 ポイント活字以上				○※2※4				○※2	○※2	○※2※7			○※8
	調製粉乳	○14 ポイント活字以上				○※2※4				○※2	○※2	○※2※7			○※8
	発酵乳	○8 ポイント活字以上				○※2※3※4	○※2	○※2	○※2	○※2		○※2※7	○※2	○※2	○※8
	乳酸菌飲料（無脂乳固形分3%以上のもの）	○8 ポイント活字以上（乳製品である旨）				○※2※3※4	○※2	○※2	○※2	○※2		○※2※7	○※2	○※2	○※8
	乳飲料	○14 ポイント活字以上	○※1※2			○※2※3※4	○※2	○※2	○※2	○※2		○※2※6	○※2	○※2	○※8
乳又は乳製品を主要原料とする食品	乳酸菌飲料	○8 ポイント活字以上				○※2※3※4	○※2	○※2	○※2			○※2※7	○※2	○※2	○※8
	その他の乳又は乳製品を主要原料とする食品	○名称又は商品名					○※2	○※2	○※2				○※2	○※2	○※8

- ※1 連続流動式の加熱殺菌機で殺菌した後、あらかじめ殺菌した容器包装に無菌的に充填したものであって、食品衛生上摂氏10度以下で保存することを要しないと厚生労働大臣が認めたものに限る。
- ※2 1回の授受につき10個以上の容器包装に収められた乳製品又は乳若しくは乳製品を主要原料とする食品のうち原料用に使用されるものを菓子製造業、乳製品製造業、食肉製品製造業、魚肉ねり製品製造業、清涼飲料水製造業、乳酸菌飲料製造業又はそうざい製造業の許可を受けた者に販売する場合にあっては、送り状への記載をもって容器包装への記載に代えることができる。この場合においては、当該食品を識別できる記号を記載すること。
- ※3 紙のふた又は合成樹脂加工アルミニウム箔で密栓した容器包装に入れられたものにあっては、期限表示の年月日は日の記載をもって代えることができる。
- ※4 製造又は加工の日から賞味期限までの期間が3月を超える場合は、期限表示の年月日は年月に代えることができる。
- ※5 省略することができる。

- ※6 食品衛生法第11条第1項の規定により定められている保存の方法の基準にある保存の方法であること。
- ※7 常温で保存する場合は、常温で保存する旨の文字を省略することができる。
- ※8 乳処理場（特別牛乳にあっては、特別牛乳搾取処理場。以下同じ。）又は製造所の所在地の記載は、乳処理業者（特別牛乳にあっては、特別牛乳搾取処理業者。以下同じ。）又は製造業者の住所、氏名および乳処理業者又は製造業者が消費者庁長官に届け出た乳処理場又は製造所の固有の記号の記載をもって代えることができる。輸入品にあっては、輸入業者の営業所所在地及び輸入業者の氏名（法人の場合はその名称）を記載する。
- ※9 除去した成分を表示すること。
- ※10 「食品衛生法施行規則及び乳及び乳製品の成分規格等に関する省令の一部を改正する省令等の施行について」（平成13年3月15日付け食発第79号厚生労働省医薬局食品保健部長通知）第2の2に基づいて表示すること。

様式第1号

年 月 日

申請者（製造者） 住所又は所在地

氏名又は名称

消費者庁長官 殿

食品衛生法第19条第1項の規定に基づく表示の基準に関する内閣府令第10条の規定による製造所固有の記号の届出について

食品衛生法第19条第1項の規定に基づく表示の基準に関する内閣府令第10条の規定により下記の製造所において製造した食品(添加物)の表示について下記の固有の記号を使用して表示したいのでお届けいたします。

固有の記号	製造所の 所在地及び名称	食品の分類名

(日本工業規格A列4番)

年 月 日

申請者	(製造者) 住所又は所在地
	氏名又は名称
	(販売者) 住所又は所在地
	氏名又は名称

消費者庁長官 殿

食品衛生法第19条第1項の規定に基づく表示の基準に関する内閣府令第10条の規定による製造所固有の記号の届出について

食品衛生法第19条第1項の規定に基づく表示の基準に関する内閣府令第10条の規定により下記の製造所において製造し上記販売者が販売する食品(添加物)の表示について下記の固有の記号を使用して表示したいのでお届けいたします。

固有の記号	製造所の 所在地及び名称	食品の分類名

様式第3号

年 月 日

申請者（製造者） 住所又は所在地

氏名又は名称

消費者庁長官 殿

食品衛生法第19条第1項の規定に基づく乳及び乳製品並びに乳等を主要原料とする食品の表示に関する内閣府令第3条第8項による届出について

食品衛生法第19条第1項の規定に基づく乳及び乳製品並びに乳等を主要原料とする食品の表示に関する内閣府令第3条第8項の規定により、下記のとおり固有の記号を使用して表示したいのでお届けいたします。

固有の記号	乳処理場（特別牛乳にあつては特別牛乳搾取処理場） 又は製造所の所在地及び名称

（日本工業規格A列4番）