

食品表示について

栃木県保健福祉部 生活衛生課



1

食品表示について

1. 食品表示とは
2. 食品表示の基本
3. 食品表示の方法
4. 食品表示の省略規定
5. 食品表示違反をすると
6. 食品表示の相談窓口
7. 食品表示に関するその他の法律



2

1. 食品表示とは



1. 食品表示とは

- 食品を安全に取り扱い、使用するため
- 自主的・合理的に食品を選択するため



食品と消費者をつなぐ大事な情報手段

安全な食品を
食べたい
(衛生事項)



期限表示
保存方法
添加物
アレルギー
等

食品の品質を
知りたい
(品質事項)



原材料名
原産地
内容量
等

栄養情報を
知りたい
(保健事項)



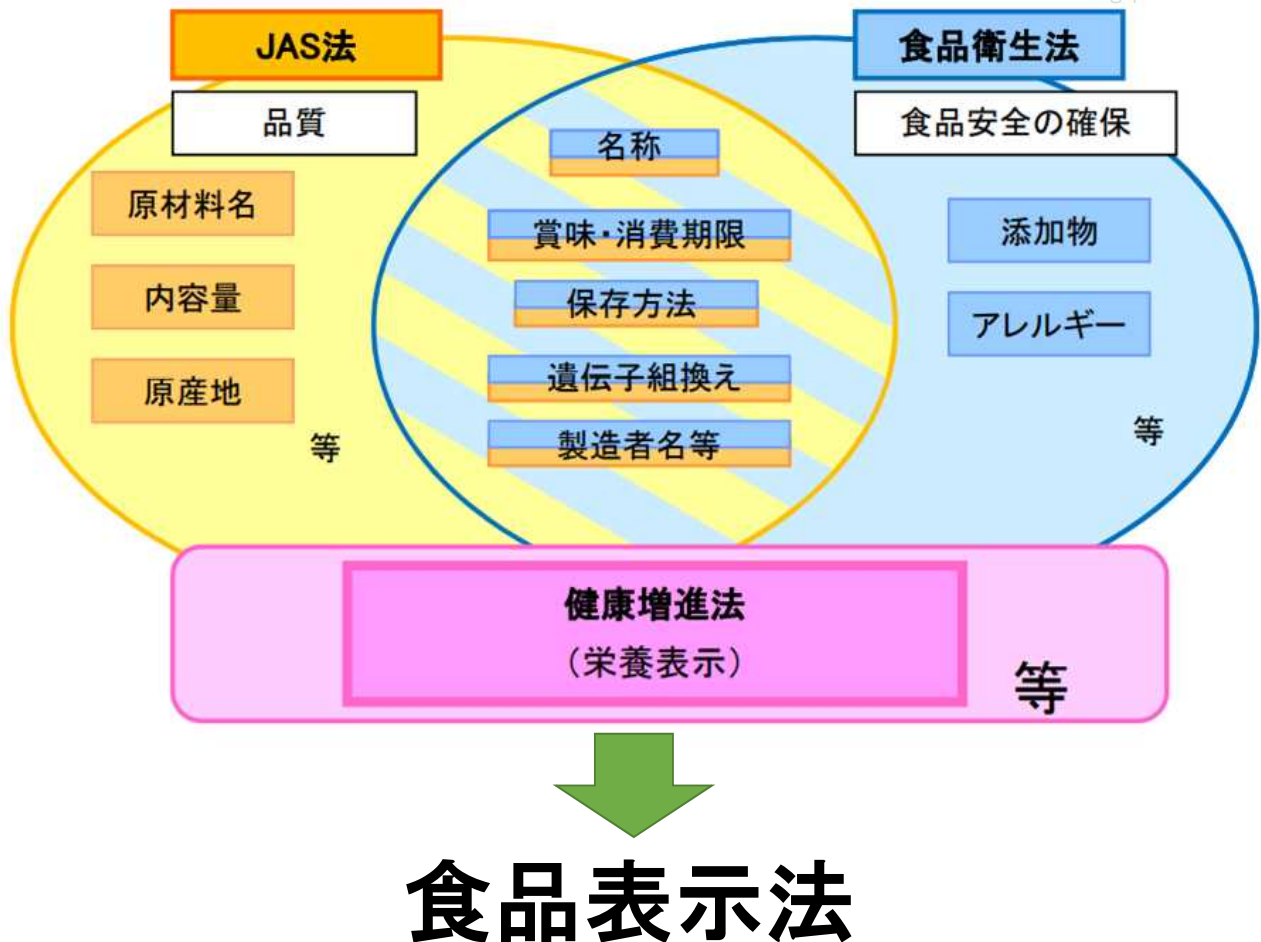
栄養成分
等

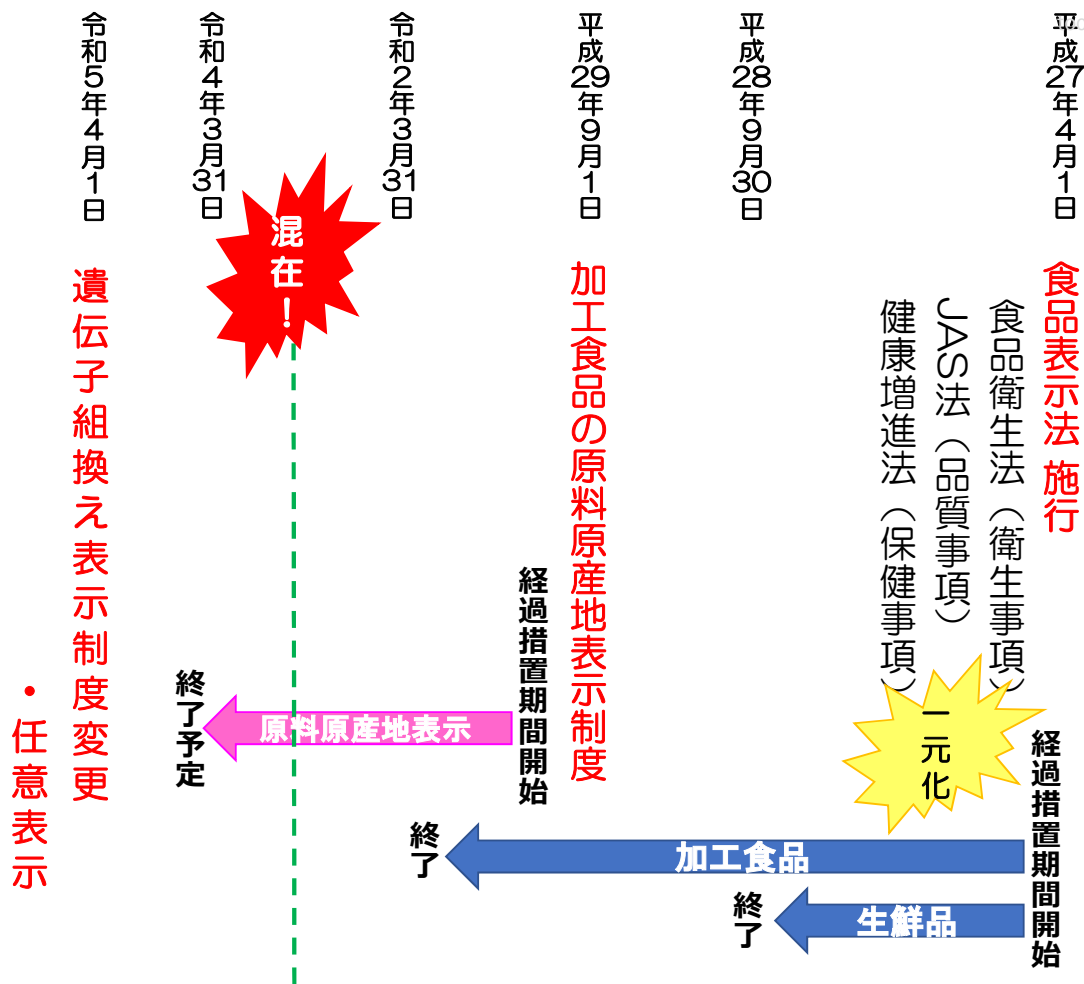
これまでは・・・

食品衛生法	JAS法	健康増進法
<p>【目的】 ○飲食に起因する<u>衛生上の危害発生を防止</u></p>	<p>【目的】 ○農林物資の品質の改善 ○品質に関する<u>適正な表示</u>により消費者の選択に資する</p>	<p>【目的】 ○栄養の改善その他の国民の健康の増進を図る</p>
<p>○販売の用に供する食品等に関する表示についての<u>基準の策定及び当該基準の遵守</u>(第19条)等</p>	<p>○製造業者が守るべき<u>表示基準の策定</u>(第19条の13) ○品質に関する表示の<u>基準の遵守</u>(第19条の13の2)等</p>	<p>○<u>栄養表示基準の策定及び当該基準の遵守</u>(第31条、第31条の2)等</p>
<p>○食品、添加物、容器包装等の<u>規格基準の策定</u> ○規格基準に適合しない食品等の<u>販売禁止</u> ○都道府県知事による<u>営業の許可</u>等</p>	<p>○日本農林規格の制定 ○日本農林規格による格付等</p>	<p>○<u>基本方針の策定</u> ○<u>国民健康・栄養調査の実施</u> ○<u>受動喫煙の防止</u> ○<u>特別用途食品に係る許可</u>等</p>

消費者庁資料より

表示関係
(表示関係以外)





2. 食品表示の基本



2. 食品表示の基本

食品表示は、大きく2つに分けられます。

・ 生鮮食品

野菜、肉、魚、米
など



・ 加工食品

菓子、冷凍食品、
弁当など



9

生鮮食品・加工食品の分類

	具体例	生鮮食品	加工食品
農産物	単品の野菜を単に切断したもの 例：カット野菜、カットフルーツ	○	
	複数の野菜を切断した上で混ぜ合わせたもの 例：サラダミックス、炒め物ミックス		○
	オゾン水、次亜塩素酸ソーダ水による殺菌洗浄したもの	○	
	ブランチングした上で冷凍した野菜		○
	ベビーリーフ（複数種類の幼葉を混ぜ合わせたもの）	○	

ポイント

複数の農産物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となります。



10

生鮮食品・加工食品の分類

	具体例	生鮮食品	加工食品
畜産物	合挽肉		○
	複数の部位の食肉を切断した上で調味せずに一つのパックに包装したもの（同一種類）	○	
	複数の部位の食肉を切断した上で調味液につけて一つのパックに包装したもの		○
	複数の種類の食肉と野菜を切断した上で、調味せず一つのパックに盛り合わせたもの		○
	スパイスをふりかけた食肉		○
	たたき牛肉		○
	焼き肉のたれを混合した食肉		○
	パン粉を付けた豚カツ用豚肉		○

ポイント

調味をしたり、表面をあぶったものは加工食品となります。
加工食品と生鮮食品を混合したものは加工食品となります。



11

生鮮食品・加工食品の分類

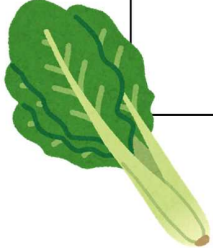
	具体例	生鮮食品	加工食品
水産物	マグロ単品の刺身	○	
	マグロ単品の刺身にツマ・大葉が添えられているもの	○	
	複数の種類の刺身を盛り合わせたもの		○
	マグロとキハダとメバチを盛り合わせたもの	○	
	赤身とトロを盛り合わせたもの	○	
	尾部（及び殻）のみを短時間の加熱（ブランチングにより赤変させた大正エビ		○
	短時間の加熱（ブランチング）を行い殻を開けてむき身を取り出したアサリ		○
	鍋セット		○
	蒸しダコ		○
	塩蔵ワカメを塩抜きしたもの		○
	身を取り出し、開き、内臓を除いた上で冷凍した赤身のむき身	○	
一種類の魚のカマや身アラの詰め合わせ	○		

12

①生鮮食品

農産物

- 「名称」と「原産地」の表示が必要です。



こまつな	<p>名称：その内容を示す一般的な名称を表示します。</p> <p>原産地：国産品は「都道府県名」、輸入品は「原産国名」を表示します。市町村名やその他一般に知られている地名を表示することもできます。</p>
栃木県産	

- 食品の特性に応じて表示が必要な事項があります。

13

①生鮮食品

畜産物

- 「名称」「原産地」の他、食品表示基準別表24に基づく義務表示事項を表示します。

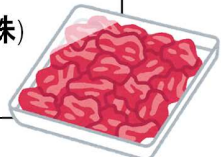
パック詰めされていないもの

栃木県産 豚ロース肉 100g 〇〇〇円



パック詰めされているもの

栃木県産 豚ロース肉（解凍） 消費期限 20××.〇.△ （4℃以下で保存） 100g当たり（円） 価格（円） 内容量（g） 〇〇g 加工者 栃木県庁スーパー(株) 栃木県〇〇市〇-△
--



※公正競争規約、計量法で定められた項目も確認してください。

14

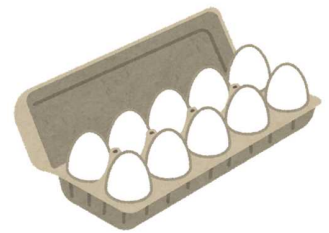
①生鮮食品

卵

●卵は「名称」「原産地」の他、食品表示基準別表24に基づく義務表示事項を表示します。

パック詰めされているもの

名 称	：鶏卵
原 産 地	：国産
選別包装者	：〇〇養鶏場（株） 栃木県〇〇市〇-△
賞味期限	：20××.〇.△
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 十分加熱調理してください。



※**農林水産省鶏卵規格取引要綱**も確認してください。¹⁵

①生鮮食品

水産物

●「名称」「原産地」「解凍、養殖」の他、食品表示基準別表24に基づく義務表示事項を表示します。

パック詰めされていないもの

<p>栃木県産 鮎（養殖）</p>

パック詰めされているもの

<p>韓国産（北太平洋） 解凍 メバチマグロ（刺身用） 賞味期限 20××.〇.△ 保存方法 10℃以下で保存 加工者 栃木県庁スーパー(株) 栃木県〇〇市〇-△ 正味量 〇〇g 〇〇〇円</p>
--

※**計量法**で定める「特定商品」に該当する場合は内容量の表示が必要です。

① 生鮮食品

玄米及び精米（容器包装されたもの）

●「名称」「原料玄米」「内容量」「調整時期、精米時期または輸入時期」「食品関連事業者の氏名又は名称、住所及び電話番号」の表示が必要です。

単一玄米の場合

名称	精米		
原料玄米	産地	品種	産年
	単一原料米 栃木県 コシヒカリ 〇〇年産		
内容量	〇〇kg		
精米時期	〇〇年〇〇月〇旬		
販売者	栃木県庁(株) 栃木県〇〇市〇-〇 000-0000-0000		

令和3年7月から表示制度が一部変わりました。



令和3年7月から玄米・精米の表示制度が変わります。

- 農産物検査による証明を受けていない場合であっても、表示事項の根拠資料を保管することで、**産地・品種・産年**の表示ができるようになります。
- 農産物検査証明による、〇〇ライス確認による等、**表示確認方法を任意で表示**できるようになります。
- 生産者名など、**消費者の選択に資する適切な情報**を一括表示枠内に表示できるようになります。



表示例

<農産物検査による証明があるもの>

名称	精米		
原料玄米	産地	品種	産年
	単一原料米 〇〇県 〇〇〇ヒカリ 令和〇年産 農産物検査証明による		

「農産物検査証明による」や「農産物検査済」等の農産物検査法による証明を受けている旨について**任意で表示**できるようになります。

<農産物検査による証明がないもの>

名称	精米		
原料玄米	産地	品種	産年
	単一原料米 〇〇県 〇〇〇ヒカリ 令和〇年産 〇〇ライス(生産者名)確認による		

これまでは、農産物検査法による証明を受けていない場合、品種と産年を表示することはできませんでしたが、産地・品種・産年の表示事項の根拠となる資料を保管すれば**当該産地・品種・産年の表示**ができるようになります。

表示確認方法についても、任意で表示できるようになります。

名称	精米		
原料玄米	産地	品種	産年
	複数原料米 国内産 10割		

これまでどおり、産地・品種・産年を表示しない場合は、「複数原料米」等、単一原料米でない旨を表示する必要があります。

Q どのような根拠資料を保管する必要がありますか。

A 産地・品種・産年（又はその一部）を表示する場合、それらの表示が間違いないことを示す資料を保管する必要があります。
製品に使用されている原料米穀について、原料米穀と製品の相互の関係が明らかとなる資料を保管することが必要であり、確実に当該原料米穀についてトレーサブルができない場合は、根拠を示す資料を保管しているとみなされませんので御注意ください。

生産段階の資料	流通実態に応じた資料 (生産段階の資料①又は②に加えて)
① 農産物検査法による証明を受けたものにあつては、農産物検査証明書（輸入品のうち、輸出国の公的機関等による証明を受けたものにあつては、輸出国の公的機関等による証明書） 又は ② 農産物検査法による証明を受けていないものにあつては、 ア どのような種苗を用いて生産されたかが分かる資料（種苗の購入記録等）及び イ 全体の作付状況等に対する品種ごとの作付状況が分かる資料（水稲共済細目書異動申告書、営農計画書、営農日誌等）	① 原料米穀について、産地、品種又は産年が記載されている規格書、送り状、納品書、通関証明書（輸入品の場合）等 ② 原料米穀を当該製品に使用した実績が分かるもの（調製、精米及び小分けした米についての指示書、原料受払簿、精米記録、とう精台帳、仕様書等）

Q 産地・品種・産年の根拠を確認した方法は必ず表示する必要がありますか。

A 産地・品種・産年の根拠を確認した方法（表示確認方法）の表示は、表示責任者が任意で表示することができる表示事項であり、義務表示ではないため、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。
しかしながら、表示確認方法の表示は消費者の自主的かつ合理的な選択に資する表示事項であることから、表示することが望ましいと考えています。

Q 消費者の選択に資する適切な表示事項はどのようなものですか。

A 令和3年3月の食品表示基準改正で、生産者や販売者が創意工夫し、付加価値として消費者に訴求したい情報を一括表示欄に記載できるようになりました。
具体的には、生産者名、保存方法、分つき米である旨、食味を表す分析データ、品質会等での受賞歴など、消費者が商品を選択する上で参考になる情報が考えられます。



消費者庁 食品表示企画課【問合せ先】03-3507-8800（代表）
https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/
このほか、食品表示基準Q&Aも御確認ください。
https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/assets/food_labeling_cms101_210317_11.pdf

②加工食品（一括表示）

名称	焼き菓子
原材料名 (アレルギー)	バター（乳成分を含む）、小麦粉、卵
添加物	膨張剤、香料、乳化剤（大豆由来）
原料原産地	バター（北海道製造）
内容量 (固形量・総量)	〇〇 枚
消費期限 (又は賞味期限)	20××.〇.〇〇
保存方法	直射日光や高温多湿を避けて保存
製造者 (食品関連事業者)	栃木 太郎 栃木県宇都宮市塙田1-1-20

食品表示基準の
別記様式1に基づく内容・順序

栄養成分表示 1食分(●g)当たり	
熱量	〇〇〇kcal
たんぱく質	□□g
脂質	●●g
炭水化物	△△g
食塩相当量	××g

食品表示基準の
別記様式2に基づく内容・順序

一定の要件に該当する場合（8項目）
アレルギー、L-フェニルアラニン化合物、
特定保健用食品、機能性表示食品、
遺伝子組換え食品、乳幼児規格適用食品、
原料原産地名、原産国名



【事業者の方向け】栄養成分表示を表示される方へ

一般用加工食品を製造、加工、輸入、販売される
食品関連事業者の皆様

初めて
栄養成分表示
をする方へ

食品表示基準における 栄養成分表示

食品表示法に基づく食品表示基準では、
一般用加工食品に栄養成分表示が義務付けられています。

必ず、**熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム(食塩相当量)**に
着目したものを表示します。

表示方法には、決まりがあります

【例】
必ず「栄養成分表示」
と表示します。

熱量及び栄養成分
の表示の順番は決
まっています。

表示する値は分析や計算等によって得ます

①分析により値を得る場合
目的成分に同じ分析方法は、食品表示基準に規定される場合と一致し、特定の
定められた方法で行う。

②計算により値を得る場合
「エネルギー等価換算」によること、又は「エネルギー等価換算」から得られた個々の原料材
の値を加算して表示値を求めることも可能です。

一般用加工食品を製造、加工、輸入、販売される
食品関連事業者の皆様

よくご存知ですか？
小規模の事業者における栄養成分表示の省略

- 小規模の事業者が販売する加工食品は、栄養成分表示を省略することが出来ます。
- ただし、小規模の事業者が製造した食品でも、スーパー等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際には栄養成分表示が必要です。
- この場合、必ずしも製造者（小規模の事業者）が栄養成分表示をする必要はなく、販売する者（スーパー等小規模ではない事業者）が表示しても構いません。

このどちらの小規模の事業者とは、下記いずれかに該当する者です。

- 消費税法において消費税を納める義務を負わない事業者
- 中小企業基本法に規定される小規模企業等

【販賣】
この商品の栄養成分表示は省略出来ます。

【製造】
この商品の栄養成分表示は省略出来ません。

※1 食品表示法第11条第1項第2号に「(第1号の款で指定された特定の種類の食品)の製造又は加工に際しては、当該食品の成分表示を省略することが出来る」と規定されています。

※2 この場合、製造者以外の事業者（スーパー等）が、当該食品の成分表示を省略する場合は、当該食品の成分表示を省略する旨を当該食品の包装に明示する必要があります。

※3 本ガイドラインは、食品表示法第11条第1項第2号に規定された特定の種類の食品に限り適用されます。

（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

本ガイドラインは、以下を基に作成しています。

- 食品表示法（平成25年法律第93号）
- 食品表示基準（平成27年内閣府令第9号）
- 食品表示基準に基づいて平成27年3月30日付（消費者庁19号）
- 食品表示基準（平成27年3月30日付（消費者庁19号））

第3版
令和2年7月
消費者庁 食品表示企画課

消費者庁

1 名称

名称 ≠ 商品名

名称は「一般的な名前」を書きます。



× とちまるくんクッキー

○ 焼き菓子、クッキー

21

名称の表示方法が定められている食品 (食品表示基準別表4)

- | | | |
|--|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ・ 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 ・ ジャム類 ・ 乾めん類 ・ マカロニ類 ・ パン類 ・ 凍り豆腐 ・ 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 | <ul style="list-style-type: none"> ・ 畜産物缶詰及び畜産物瓶詰 ・ 煮干魚類 ・ 魚肉ハム及び魚肉ソーセージ ・ 削りぶし ・ うに加工品 ・ うにあえもの ・ 乾燥わかめ ・ 塩蔵わかめ ・ 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 | <ul style="list-style-type: none"> ・ 風味調味料 ・ 乾燥スープ ・ 食用植物油脂 ・ マーガリン類 ・ 調理冷凍食品 ・ チルドハンバーグステーキ ・ チルドミートボール ・ チルドぎょうざ類 ・ レトルトパウチ食品 ・ 調理食品缶詰及び調理食品瓶詰 ・ 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 |
|--|--|---|

22

名称の使用が定められている食品 (食品表示基準別表5)

- ・ トマト加工品
- ・ 乾しいたけ
- ・ マカロニ類
- ・ 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
- ・ 魚肉ハム及び魚肉ソーセージ
- ・ 削りぶし
- ・ うに加工品
- ・ うにあえもの
- ・ 乾燥わかめ
- ・ 塩蔵わかめ
- ・ 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
- ・ 乾燥スープ
- ・ 食用植物油脂
- ・ マーガリン類
- ・ チルドハンバーグステーキ
- ・ チルドミートボール
- ・ チルドぎょうざ類
- ・ 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

2 原材料名

- ・ 原則使用した原材料を**全て記載**します（水を除く）。
- ・ 原材料に占める**重量の割合の高いものから順**に記載します。

表示例

原材料名	小麦粉（国内製造）、マーガリン（乳成分を含む）、砂糖、植物油脂（大豆を含む）、卵、バター、卵黄、デンプン、異性化液糖、全粉乳、紅茶エキス、脱脂粉乳、食塩
------	--

※原材料は、最も一般的な名称（当該原材料についている名称）で表示します。

※複合原材料は、複合原材料名の後ろに（ ）を付け、複合原材料中の原材料名を重量の割合の高いものから順に表示します。

例) マヨネーズ（食用食物油脂、卵黄、醸造酢、香辛料、食塩、砂糖）

【複合原材料の表示を省略できる場合】

①複合原材料の原材料が3種類以上ある場合には、その複合原材料の原材料に占める重量の割合の高い順が3位以下であって、かつ、その割合が5%未満である原材料について「その他」と表示することができます。

②複合原材料の製品の原材料に占める重量の割合が5%未満である場合又は、複合原材料の名称からその原材料が明らかである場合には、その複合原材料の原材料名の表示を省略できます。

3 添加物

食品と添加物を分け・・・

食品→添加物の順にそれぞれ重量順に記載します。

【表示例】

① 食品と添加物の間に「/」を入れて記載する。

原材料名	小麦粉、マーガリン（乳成分を含む）、砂糖、植物油脂（大豆を含む）、卵、バター、卵黄、デンプン、異性化液糖、全粉乳、紅茶エキス、脱脂粉乳、食塩/加工デンプン、乳化剤（大豆由来）、香料（卵・乳・ゼラチン由来）、膨張剤、カロテノイド色素、調味料（アミノ酸）
------	---

食材の間を「/」で区切らないこと

② 食品と添加物を改行して記載する。

原材料名	小麦粉、マーガリン（乳成分を含む）、砂糖、植物油脂（大豆を含む）、卵、バター、卵黄、デンプン、異性化液糖、全粉乳、紅茶エキス、脱脂粉乳、食塩 加工デンプン、乳化剤（大豆由来）、香料（卵・乳・ゼラチン由来）、膨張剤、カロテノイド色素、調味料（アミノ酸）
------	--

食材の間で「改行」を行わないこと

③ 食品と添加物を別の欄を設けて記載する。

原材料名	小麦粉、マーガリン（乳成分を含む）、砂糖、植物油脂（大豆を含む）、卵、バター、卵黄、デンプン、異性化液糖、全粉乳、紅茶エキス、脱脂粉乳、食塩
添加物	加工デンプン、乳化剤（大豆由来）、香料（卵・乳・ゼラチン由来）、膨張剤、カロテノイド色素、調味料（アミノ酸）

25

添加物の名称の記載方法

- 原則、使用した全ての添加物を「物質名」で表示します。
- 物質名と用途名の併記が必要なものがあります。
 - ①甘味料
 - ②着色料
 - ③保存料
 - ④増粘剤、安定剤、ゲル化剤又は糊料
 - ⑤酸化防止剤
 - ⑥発色剤
 - ⑦漂白剤
 - ⑧防かび剤又は防ばい剤

例）甘味料（スクラロース）、保存料（ソルビン酸）

健康被害を起こさないようにするため、特定のアレルゲンを含む食品には、その旨表示します。

表示の義務	特定原材料等の名称	理由	品目数
特定原材料 義務表示	えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生	特に発症数、重篤度から勘案して表示する必要性の高いもの	7品目 別表第14
特定原材料に準ずるもの 表示を奨励	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、くるみ、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご	症例数や重篤な症状を呈する者の数が継続して相当数みられるが、特定原材料に比べると少ないもの	21品目 通知の別添
	ゼラチン	牛肉・豚肉由来であることが多く、単独表示の要望も多いため	

27

アレルギーの表示方法

①個別表示

- ・個々の原材料の直後に（ ）付け表示します。
- ・繰り返しになるアレルギーは省略可能です。
- ・特定原材料そのものが表示されている場合等は省略可能です。

原材料名	小麦粉、マーガリン（乳成分を含む）、砂糖、植物油脂（大豆を含む）、卵、バター、卵黄、デンプン、異性化液糖、全粉乳、紅茶エキス、脱脂粉乳、食塩／加工デンプン、乳化剤（大豆由来）、香料（卵・乳・ゼラチン由来）、膨張剤、カロテノイド色素、調味料（アミノ酸）
------	---

省略した場合の表示例

原材料名	小麦粉、マーガリン（乳成分を含む）、砂糖、植物油脂（大豆を含む）、卵、バター、卵黄、デンプン、異性化液糖、全粉乳、紅茶エキス、脱脂粉乳、食塩／加工デンプン、乳化剤（大豆由来）、香料（卵・乳・ゼラチン由来）、膨張剤、カロテノイド色素、調味料（アミノ酸）
------	---

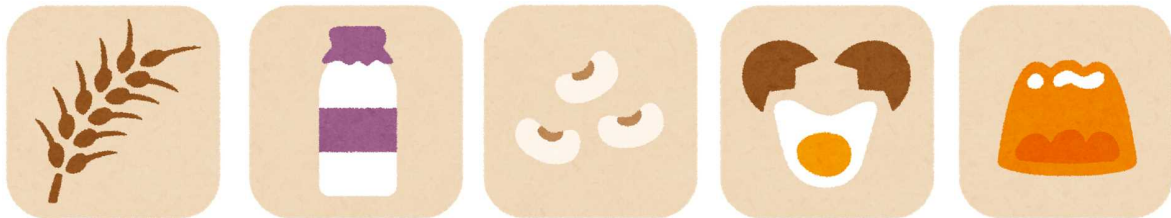
28

アレルギーの表示方法

②一括表示

- まとめて、最後に（ ）に表示します。
- 特定原材料等そのものが原材料として表示されている場合や代替え表記等で表示されているものも原則省略せず表示します。

原材料名	小麦粉、マーガリン、砂糖、植物油脂、卵、バター、卵黄、デンプン、異性化液糖、全粉乳、紅茶エキス、脱脂粉乳、食塩／加工デンプン、乳化剤、香料、膨張剤、カロテノイド色素、調味料（アミノ酸）、（一部に小麦・乳成分・大豆・卵・ゼラチンを含む）
------	---



29

アレルギーの表示の注意点

- 原材料：原材料名（〇〇を含む）と表示します。
（例）小麦を含む、卵・大豆を含む、乳成分を含む
- 添加物：添加物名（〇〇由来）と表示します。
（例）小麦由来、乳由来
- 個別表示と一括表示を組み合わせ使うことはできません。



30



Contents

1	食物アレルギーに関する知識	2
2	食物アレルギー表示のために必要な知識	6
	■ 食品表示について	6
	■ 表示の対象となるアレルゲン	7
	■ 加工食品における食物アレルギー表示の方法	8
	■ 表示のポイント	12
	■ 添加物における食物アレルギー表示の方法	20
	■ 香料の表示	23
	■ アレルゲンが微量の場合の取扱いについて	25
	■ 乳糖の表記について	25
	■ 意図しない混入への対応	26
3	特定原材料等の範囲	28
4	表示の作成	32
	■ 食物アレルギー表示作成のステップ	32
	■ 表示の検証	39
5	食物アレルギー表示の例	40
6	消費者への対応	46
	■ 誤った表示がされた製品を出荷した場合の対応	46
	■ 消費者からの問合せへの対応	48
	■ その他	50
7	参考資料	52

遺伝子組換え食品の表示

義務表示

遺伝子組換え、遺伝子組換え不分別

任意表示

遺伝子組換えでない

品名/絹ごし豆腐 原材料名/丸大豆(遺伝子組み換えでない)、
凝固剤(塩化マグネシウム、グルタミン酸、硫酸カルシウム)
内容量/400g 消費期限/表面記載 保存方法/要冷蔵(10℃以下)
使用上の注意/生ものですからお早めにお召し上がり下さい

表示の対象 (別表第17)

大豆、とうもろこし、ばれいしょ、なたね、綿実、アルファルファ、てん菜、パパイアの8作物及びその加工品

- **令和5(2023)年4月1日から任意表示が変わります** (H31.4.25公布)
(大豆、とうもろこし並びにそれらを原材料とする加工食品が対象)



詳細は「新たな遺伝子組み換え表示について」の動画を御覧ください。

4 原料原産地

- すべての国内製造の加工食品について表示します。
- 重量順位第一の原材料の原産地を表示します。

表示例

原材料名	小麦粉、マーガリン（乳成分を含む）、砂糖、植物油脂（大豆を含む）、卵、バター、卵黄、デンプン、異性化液糖、全粉乳、紅茶エキス、脱脂粉乳、食塩／加工デンプン、乳化剤（大豆由来）、香料（卵・乳・ゼラチン由来）、膨張剤、カロテノイド色素、調味料（アミノ酸）
原料原産地	小麦粉（国内製造） ※原材料名の欄内に、重量順位一位の原材料の後ろに（ ）を付けて表示することもできます。

【原料原産地名の注意点】

- 生鮮食品が重量順位一位の場合：原産地を表示します。
例）玉ねぎ（栃木県）、玉ねぎ（栃木県産）
- 加工食品が重量順位一位の場合：製造地を表示します。
例）りんご果汁（栃木県製造）

詳細は「加工食品の原料原産地表示について」の動画を御覧ください。

6 内容量：基本は、総量表示

いずれかを明記

- 内容重量は g、Kg 等
- 内容体積は ml、L、ℓ 等
- 内容数量は 個 等

※内容量を外見上容易に識別できる場合（下記の特記商品を除く）

内容量の省略が可能

個別の表示規定のある場合は個別基準に準じた表示が必要です。

例：パン類（別表4）

- ①内容数量を表示する。ただし、1個の場合は省略することができる。
- ②その他のパンのうち、パン生地を圧延し、これを切断、成形した物を焼いたものにあつては、内容重量をg又はkgで表示することができる。

名 称	食パン		
原材料名	小麦粉・砂糖・バター入りマーガリン・パン酵母・食塩・米粉・（原材料の一部に小麦、乳成分を含む）		
内 容 量	6枚	消費期限	表面に記載
保存方法	直射日光、高温多湿をさけて保存してください。		

計量法の規定に基づく表示（特定商品の販売に係る計量に関する政令第5条）

密封したときに特定物象量（内容量）を表記すべき特定商品

- 例：「もち」は、「質量」を表示 → g、Kg
「しょうゆ」は「体積」を表示 → ml、L、ℓ

内容量の表示方法が定められている食品 (食品表示基準別表4)

- 農ジャム類
- 乾めん類
- 即席めん
- パン類
- 凍り豆腐
- 煮干魚類
- 魚肉ハム及び魚肉ソーセージ
- 削りぶし
- ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料
- 乾燥スープ
- 調理冷凍食品
- チルドハンバーグステーキ
- チルドミートボール
- チルドぎょうざ類
- レトルトパウチ食品

7 賞味期限と消費期限

「消費期限」

定められた方法により保存した場合において、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を示す年月日をいう。

- ➡ **その期限を過ぎると安全性を欠くおそれがある**
※弁当の類にあつては、劣化が著しいため「時間」まで表示します。

「賞味期限」

定められた方法により保存した場合において、期待される全ての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日。ただし、当該期限を超えた場合であっても、これらの品質が保持されていることがあるものとする。

【期限表示の注意点】

- 期限は、**年月日の順**に記載します。
- 一括表示の外に表示する場合は、記載場所が分かるように**具体的に明記**します。



8 保存方法

○特性に従って表示します。

○食品衛生法に保存基準があるものは基準に従い表示します。

※常温で保存が可能で、留意すべき事項がないときは、省略可能です。

【表示例】

間違った例	正しい例	解説
要冷蔵	要冷蔵（10℃以下） 10℃以下で保存してください	具体的な温度を記載しましょう
欄外記載	欄外下部に記載	欄外の具体的な場所を示しましょう
開封後は、冷蔵庫で保存してください	直射日光を避け、冷暗所で保管してください	開封後の注意事項は、欄外に記載しましょう

37

9 食品関連事業者の氏名又は名称及び住所

- ・食品関連事業者のうち表示内容に責任を有する者の氏名又は名称及び住所を書きます。
- ・事項名は、表示内容に責任を有する者を書きます。

製造業者である場合・・・「製造者」

加工業者である場合・・・「加工者」

輸入業者である場合・・・「輸入者」

販売業者である場合・・・「販売者」

【表示例】

販売者	栃木 太郎
	栃木県〇〇市△-□

製造所 〇〇株式会社 〇〇県〇〇市△△

食品関連事業者と製造所、加工所が異なる場合は製造所や加工所を書きます。

38

製造所の所在地、製造者の氏名又は名称

原則として・・・

「製造所又は加工所の所在地」
「製造者又は加工者の氏名又は名称」

＜表示方法＞

- 食品関連事業者と製造所・加工所の所在地が異なる場合は、
「製造所・加工所の所在地」も表示します。
- 所在地は地番まで表示します。
- 県庁所在の市は県名を省略可
→本県では「宇都宮市」の製造所・加工所のみ
- 同一都道府県内に同一町村名がない場合は郡名を省略可
- 法人の場合は法人名を表示
工場名等の場合は・・・
「(株)栃木（宇都宮工場）」 「(株)栃木__宇都宮工場」
- 個人の場合は**個人の氏名を表示**します。（屋号の併記可）

1マス開ける

39

製造所固有記号

同一製品を2つ以上の製造所で製造しており、包材を共有している場合、あらかじめ消費者庁に届け出た製造所を表す記号（＝製造所固有記号）を表示することで、製造者の本社等の所在地・氏名又は名称をもって、製造所所在地・氏名又は名称の表示に代えることができる。



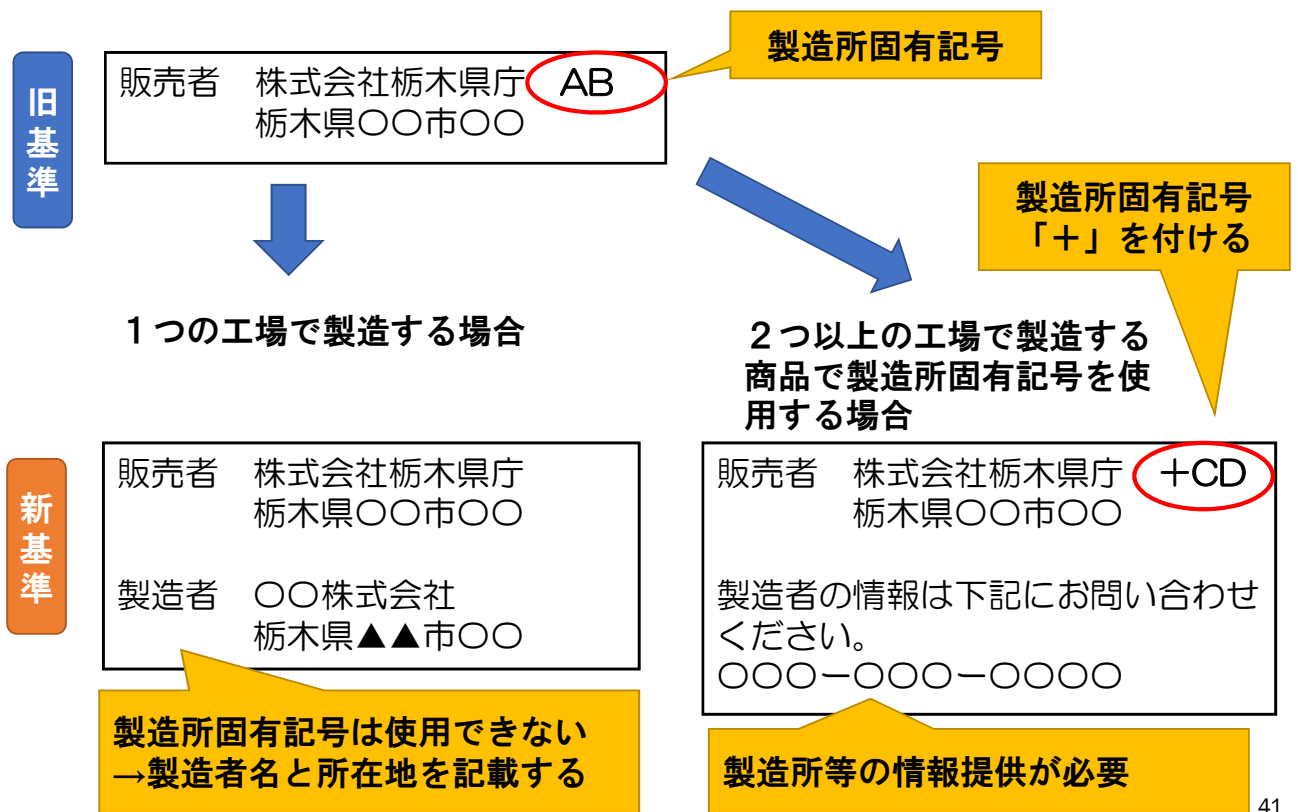
「+（プラス）」を冠して表示します。 例）+CAA123

→ただし、次のいずれかの事項を表示しなければならない

- ①製造所所在地又は製造者氏名、名称の情報を求められたときに回答するものの連絡先
- ②製造所固有記号が表す製造所所在地及び製造者氏名又は名称を表示したウェブサイトのアドレス（二次元コード等含む）
- ③全ての製造所所在地又は製造者氏名、名称及び製造所固有記号

40

これまでのとの違い



同一製品の考え方

- 「同一製品」とは
同一の規格で、同一の包材を使用した製品であること
- 「同一の規格」とは
原材料及び添加物の配合、内容量等、包材に表示される内容が同一であること
- 「同一の包材」とは
いわゆるデザイン部分及び表示部分が同一であること

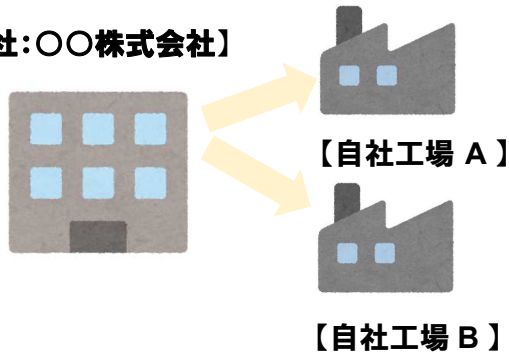
【同一製品とみなせない例】



2つ以上の製造所の考え方

➤ 自社の2つ以上の工場で製造している場合

【本社：〇〇株式会社】



【表示例】

製造者	〇〇株式会社 +A 本社所在地・・・
-----	-----------------------

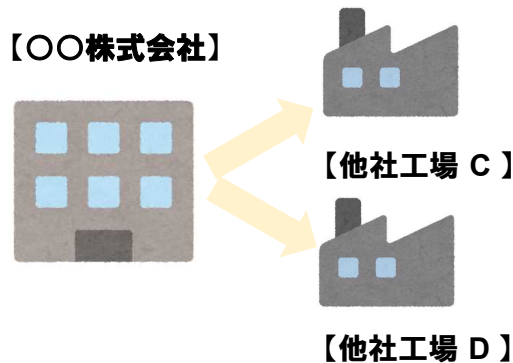
お客様相談室：TEL028-623-3114

製造者	〇〇株式会社 +B 本社所在地・・・
-----	-----------------------

お客様相談室：TEL028-623-3114

➤ 他社の2つ以上の工場で製造している場合

【〇〇株式会社】



【表示例】

販売者	〇〇株式会社 +C 〇〇株式会社所在地・・・
-----	---------------------------

製造所固有記号についてはホームページを御確認ください。
<http://www.pref.tochigi.lg.jp/>

販売者	〇〇株式会社 +D 〇〇株式会社所在地・・・
-----	---------------------------

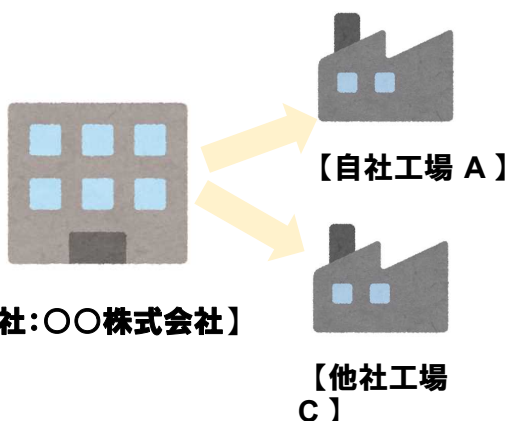
製造所固有記号についてはホームページを御確認ください。
<http://www.pref.tochigi.lg.jp/>

43

2つ以上の製造所の考え方

➤ 自社と他社の工場の併せて2つ以上の工場で製造している場合

【本社：〇〇株式会社】



名 称	
原材料名	
内容量	
賞味期限	
保存方法	

【表示例】

〇〇株式会社 +A 本社所在地・・・

固有記号 +A：栃木県宇都宮市・・・
+C：栃木県足利市・・・

〇〇株式会社 +C 本社所在地・・・

固有記号 +A：栃木県宇都宮市・・・
+C：栃木県足利市・・・

44

製造所固有記号の届出

食品関連事業者が、消費者庁のホームページから製造所固有記号の届出を行います。

製造所固有記号制度届出データベース

検索

「製造所固有記号」は、有効期間を5年とし、更新制が導入されました。期限90日前から更新が可能です。
更新しない場合は、「廃止」の扱いとなり、製造所固有記号が使用できなくなります。

45

3. 食品表示の方法



46

3. 食品表示の方法

- ◆読みやすく、理解しやすいような用語により正確に行う。
- ◆容器包装を開かないでも容易に見ることができるようにする。
- ◆表示に用いる文字及び枠の色は、背景の色と対照的な色とする。
- ◆表示の文字の大きさ
 - ・原則 8 ポイント以上
(日本産業規格ZB305 (1962))
 - ・表示可能面積が150cm²以下は、5.5ポイント以上

47

4. 食品表示の省略規定



48

4. 食品表示の省略規定（加工食品）

①食品を製造し、又は加工した場所で販売する場合は下記の項目は省略可能

- 原材料
（添加物、アレルギーは省略不可）
- 内容量
- 栄養成分の量及び熱量
- 食品関連事業者の氏名又は名称及び住所
- 原料原産地名（原産国名）

49

4. 食品表示の省略規定（加工食品）

①食品を製造し、又は加工した場所で販売する場合は下記の項目は省略可能

名称	焼き菓子
原材料名 （添加物・ アレルギー）	バター（乳成分を含む）、小麦粉、 卵 / 膨張剤、香料、乳化剤（大 豆由来）
原料原産地	バター（北海道製造）
内容量	〇〇 枚
賞味期限 （又は消費期限）	20××.〇.〇〇
保存方法	直射日光や高温多湿を避けて保存
製造者 （食品関連事業者）	栃木 太郎 栃木県宇都宮市塙田 1-1-20

栄養成分表示 1食分（●g）当たり	
熱量	〇〇〇kcal
たんぱく質	□□ g
脂質	●● g
炭水化物	△△ g
食塩相当量	×× g

赤字の部分は省略できません！



50

4. 食品表示の省略規定（加工食品）

②表示可能面積が、おおむね30cm²以下の場合は下記の項目は省略可能

- ・ 原材料
（添加物、アレルギーは省略不可）
- ・ 内容量
- ・ 栄養成分の量及び熱量
- ・ 食品関連事業者の氏名又は名称及び住所
- ・ 原料原産地名（原産国名）
- ・ 添加物
- ・ 製造所等の所在地及び製造者等の氏名又は名称
（食品関連事業者の氏名及び住所の表示は要しないとされているものを除く）
- ・ 遺伝子組み換え食品に関する事項

51

4. 食品表示の省略規定（加工食品）

②表示可能面積が、おおむね30cm²以下の場合は下記の項目は省略可能

名称	焼き菓子
原材料名 （添加物・ アレルギー）	バター（乳成分を含む）、小麦粉、卵 / 膨張剤、香料、乳化剤（大豆由来）
原料原産地	バター（北海道製造）
内容量	〇〇 枚
賞味期限 （又は消費期限）	20××.〇.〇〇
保存方法	直射日光や高温多湿を避けて保存
販売者 （食品関連事業者）	栃木 太郎 栃木県宇都宮市塙田1-1-20

製造所 〇〇株式会社 栃木県▲▲市××

栄養成分表示 1食分（●g）当たり	
熱量	〇〇〇kcal
たんぱく質	□□g
脂質	●●g
炭水化物	△△g
食塩相当量	××g

赤字の部分は省略できません！



52

5. 食品表示違反 をすると



53

5. 食品表示違反をすると

tochigi pref. 2021.ver.01

正しい食品表示がされなかった場合、

食品表示法違反になり、**回収命令**
を受けたり、**事業者名が公表**され
たりすることがあります。

54

6. 食品表示相談窓口



55

6. 相談窓口

tochigi pref. 2021.ver.01

事業所を管轄する健康福祉センター、保健所の生活衛生課へ

県西健康福祉センター TEL0289-64-3028

県東健康福祉センター TEL0285-83-7220

県南健康福祉センター TEL0285-22-4235

県北健康福祉センター TEL0287-22-2364

安足健康福祉センター TEL0284-41-5897

◆ JAS法由来事項（品質事項（原料原産地等））について

栃木県庁保健福祉部生活衛生課

TEL028-623-3114

56

7. 食品表示に関する その他の法令



57

7. 食品表示に関するその他の法律

■米トレーサビリティ法

お米、米加工品について、産地表示等の情報を、生産から販売・提供までの各段階を通じ、作成・保存し、伝達するもの。外食産業も対象。

■牛トレーサビリティ法

BSEの蔓延防止措置の的確な実施や個体識別情報を提供するもの。

■不当景品類及び不当表示防止法（景品表示法）

消費者が商品の選択をするに当たり、実際の商品よりも優良・有利と誤認させる可能性のある表示に関して規制

□公正競争規約

各業界が自主ルールで、消費者庁及び公正取引委員会が認定したもの

■健康増進法

健康の保持増進効果の表示に関する規定

■計量法

食品表示の容量に関する規定（特定商品の計量）

58



公正競争規約

・表示規約：食品関係42件（R2.6.24現在）

マーガリン類	もろみ酢	ドレッシング類
飲用乳	食品缶詰	しょうゆ
チーズ	粉わさび	食用塩
アイスクリーム類	削りぶし	観光土産品
及び氷菓	凍り豆腐	はちみつ類
発酵乳・乳酸菌飲料	生めん類	ビスケット類
果実飲料等	辛子めんたいこ食品	チョコレート類
トマト加工品	ハム・ソーセージ類	チョコレート利用食品
コーヒー飲料等	食肉	ロイヤルゼリー
豆乳類	即席めん	チューインガム
レギュラーコーヒー	包装食パン	特定保健用食品
及びインスタント	鶏卵	酒類（7規約）
コーヒー	食酢	
	味噌	

消費者庁ホームページ



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

- ・食品表示法
- ・食品表示基準
- ・食品表示基準に係る通知
- ・食品表示基準Q&A
- ・早わかり食品表示ガイド（事業者向け）

**ご清聴
ありがとうございました。**

