大切です！

食品表示

食品表示法 食品表示基準手引編

食品の表示は、食品を摂取する際の安全性の確保と一般消費者の自主的かつ合理的な食品選択に重要な役割を担っている大切な情報源です。

このパンフレットでは、食品表示基準で定められている一般用・業務用の加工食品、生鮮食品、添加物に必要な表示事項について解説します。

東京都

大切です！ 食品表示

食品表示法 食品表示基準手引編

目 次

1 食品表示法 …… 1
・食品表示法の概要 …… 1
・食品表示基準の条文及び別表一覧 …… 2
・罰則等 …… 3

2 加工食品 …… 4
一般用加工食品 …… 5
・横断的義務表示事項 …… 5
－加工食品共通表示事項 …… 5
－一定の加工食品共通表示事項 …… 11
－省略規定 …… 19
・個別的義務表示事項 …… 19
・義務表示の特例（表示不要事項） …… 20
・任意表示 …… 21
・表示の方式等 …… 22
・表示禁止事項 …… 22
・一般用加工食品の表示作成手順 …… 23
業務用加工食品 …… 24
・表示事項及び表示の方式等 …… 24
・省略規定 …… 25
・義務表示の特例（表示不要事項） …… 26
・任意表示 …… 26
・表示禁止事項 …… 26

3 生鮮食品 …… 27
一般用生鮮食品 …… 27
【農産物】 …… 27
・横断的義務表示事項 …… 28
－農産物共通表示事項 …… 28
－一定の農産物共通表示事項 …… 28
・個別的義務表示事項 …… 29
・義務表示の特例（表示不要事項） …… 29
・任意表示 …… 30
・表示の方式等 …… 30
・表示禁止事項 …… 30
【畜産物】 …… 31
・横断的義務表示事項 …… 31
－畜産物共通表示事項 …… 31
－一定の畜産物共通表示事項 …… 32
・個別的義務表示事項 …… 32
・義務表示の特例（表示不要事項） …… 33
・任意表示 …… 33
・表示の方式等 …… 33
・表示禁止事項 …… 33
【水産物】 …… 34
・横断的義務表示事項 …… 34
－水産物共通表示事項 …… 34
－一定の水産物共通表示事項 …… 35
・個別的義務表示事項 …… 36
・義務表示の特例（表示不要事項） …… 37
・任意表示 …… 37
・表示の方式等 …… 37
・表示禁止事項 …… 37
【玄米及び精米】 …… 38
・個別的義務表示事項 …… 38
・任意表示 …… 40
・表示の方式等 …… 40
・表示禁止事項 …… 40
業務用生鮮食品 …… 41
・表示事項及び表示の方式等 …… 41
・義務表示の特例（表示不要事項） …… 42
・任意表示 …… 42
・表示禁止事項 …… 42

4 添加物 …… 43
一般用添加物 …… 43
・添加物共通表示事項 …… 43
・一定の添加物共通表示事項 …… 44
・省略規定 …… 45
・義務表示の特例（表示不要事項） …… 45
・任意表示 …… 45
・表示禁止事項 …… 45
業務用添加物 …… 46
・表示事項及び表示の方式等 …… 46
・省略規定 …… 46
・義務表示の特例（表示不要事項） …… 46
・任意表示 …… 46
・表示禁止事項 …… 46

5 遺伝子組換え食品に関する事項 … 47

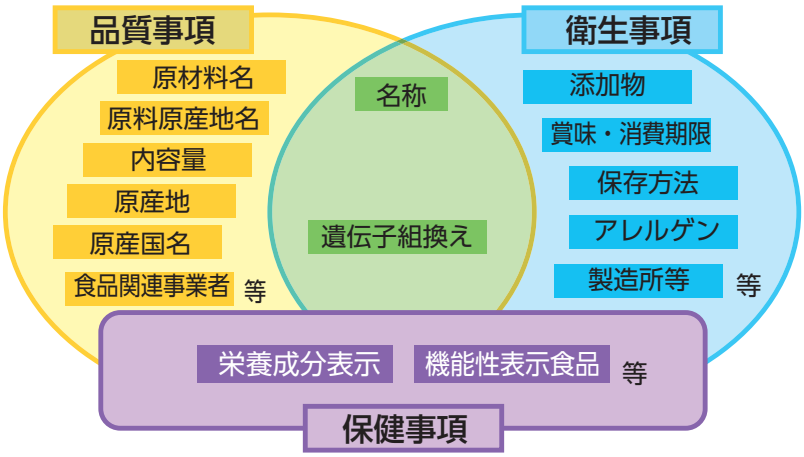
6 栄養成分表示 …… 50
・義務表示対象成分と栄養成分表示の方法 …… 50
・推奨表示 …… 50
・食品表示基準で規定されている栄養成分及び熱量 … 51
・省略規定 …… 52
・義務表示の特例（表示不要事項） …… 52
・任意表示 …… 53
・一定の食品共通表示事項 …… 55
・表示禁止事項 …… 57

●参考資料 …… 58

※パンフレットの内容は、原則として、令和7年7月1日現在における法令等に基づき作成しています。

1 食品表示法

食品の表示については食品表示法に定めがあり、具体的な表示のルールが食品表示基準で規定されています。食品の製造者、加工者、輸入者又は販売者（食品関連事業者等）は、この基準を遵守することが義務付けられています。



●品質事項：食品の品質に関する表示の適正化を図るために必要な食品に関する表示事項
●衛生事項：国民の健康の保護を図るために必要な食品に関する表示事項
●保健事項：国民の健康の増進を図るために必要な食品に関する表示事項

食品表示法の概要

食品を摂取する際の安全性及び一般消費者の自主的かつ合理的な食品選択の機会を確保するため、食品衛生法、ＪＡＳ法及び健康増進法の食品の表示に関する規定を統合して食品の表示に関する包括的かつ一元的な制度を創設（旧制度で任意となっていた栄養表示についても、義務化が可能な枠組みとする。）

- 整合性の取れた表示基準の制定
- 消費者、事業者双方にとって分かりやすい表示
- 消費者の日々の栄養・食生活管理による健康増進に寄与
- 効果的・効率的な法執行

目的
消費者基本法の基本理念を踏まえて、表示義務付けの目的を統一・拡大

【本法】
・食品を摂取する際の安全性
・一般消費者の自主的かつ合理的な食品選択の機会の確保

【旧３法】
・食品衛生法…衛生上の危害発生防止
・ＪＡＳ法…品質に関する適正な表示
・健康増進法…国民の健康の増進

○ 基本理念（３条）
・食品表示の適正確保のための施策は、消費者基本法に基づく消費者政策の一環として、消費者の権利（安全確保、選択の機会確保、必要な情報の提供）の尊重と消費者の自立の支援を基本
・食品の生産の現況等を踏まえ、小規模の食品関連事業者の事業活動に及ぼす影響等に配慮

食品表示基準（４条）
○ 内閣総理大臣は、食品を安全に摂取し、自主的かつ合理的に選択するため、食品表示基準を策定
① 名称、アレルゲン、保存の方法、消費期限、原材料、添加物、栄養成分の量及び熱量、原産地その他食品関連事業者等が表示すべき事項
② 前号に掲げる事項を表示する際に食品関連事業者等が遵守すべき事項
○ 食品表示基準の策定・変更
～厚生労働大臣・農林水産大臣・財務大臣に協議／消費者委員会の意見聴取

食品表示基準の遵守（５条）
○ 食品関連事業者等は、食品表示基準に従い、食品の表示をする義務

指示等（６条・７条）
○ 内閣総理大臣（食品全般）、農林水産大臣（酒類以外の食品）、財務大臣（酒類）～食品表示基準に違反した食品関連事業者に対し、表示事項を表示し、遵守事項を遵守すべき旨を指示
○ 内閣総理大臣～指示を受けた者が、正当な理由なく指示に従わなかったときは、命令
○ 内閣総理大臣～緊急の必要があるとき、食品の回収等や業務停止を命令
○ 指示・命令時には、その旨を公表

立入検査等（８条～10条）
○ 違反調査のため必要がある場合
～立入検査、報告徴収、書類等の提出命令、質問、収去

届出等（10条の２）
○ 食品関連事業者等は、食品の安全性に関する食品表示基準に従った表示がされていない食品の自主回収を行う場合、行政機関に届け出る義務
○ 内閣総理大臣～届出があったときは、その旨を公表

内閣総理大臣等に対する申出等（11条・12条）
○ 何人も、食品の表示が適正でないため一般消費者の利益が害されていると認めるとき
～内閣総理大臣等に申出可
⇒内閣総理大臣等は、必要な調査を行い、申出の内容が事実であれば、適切な措置
○ 著しく事実に相違する表示行為・おそれへの差止請求権
（適格消費者団体～特定商取引法、景品表示法と同様の規定）

権限の委任（15条）
○ 内閣総理大臣の権限の一部を消費者庁長官に委任
○ 内閣総理大臣・消費者庁長官の権限の一部を都道府県知事・保健所設置市等に委任（政令）

罰則（17条～23条）
○ 食品表示基準違反（安全性に関する表示、原産地・原料原産地表示の違反）、命令違反等について罰則を規定

附則
○ 施行期日：平成27年４月１日
○ 施行から３年後に見直す旨規定を設けるほか、所要の規定を整備

（消費者庁 説明会資料より抜粋）

食品表示基準の条文一覧

第１章　総則			
		第１条	適用範囲（飲食店などの場合は、一部を除き、適用対象外）
		第２条	用語の定義
第２章　加工食品			
食品関連事業者	一般用	第３条	横断的義務表示
			第１項　全ての食品に共通の表示（名称、原材料名、保存方法など）
			第２項　一定の食品に共通の表示（アレルゲン、遺伝子組換えなど）
			第３項　表示の省略（第１項・第２項の例外）
		第４条	個別的義務表示（旧JAS法の個別の基準、食肉、乳製品など）
		第５条	義務表示の特例（酒類、現地販売・無償譲渡に係る特例規定）
		第６条	推奨表示（飽和脂肪酸、食物繊維）
		第７条	任意表示（特色のある原材料、栄養成分表示、栄養強調表示など）
		第８条	表示の方式等（様式、文字サイズ、製造所固有記号の表示箇所など）
		第９条	表示禁止事項（横断的禁止事項、個別食品に係る禁止事項）
	業務用	第10条	義務表示
			第１項　横断的義務表示、個別的義務表示
			第２項　製造所固有記号
			第３項　表示方法の例外
			第４項　表示の省略
		第11条	義務表示の特例（酒類、外食用・現地販売用・無償譲渡用などに係る特例規定）
		第12条	任意表示（特色のある原材料、栄養成分表示など）
		第13条	表示の方式等（容器包装、送り状に記載できる事項など）
		第14条	表示禁止事項（第９条第１項に準用）
上記以外の販売者		第15条	義務表示（名称、保存方法、消費期限など）
		第16条	表示の方式等
		第17条	表示禁止事項（第９条第１項に準用）

第３章　生鮮食品			
食品関連事業者	一般用	第18条	横断的義務表示（名称、原産地、遺伝子組換えなど）
		第19条	個別的義務表示（玄米・精米、食肉、乳、ふぐなど）
		第20条	義務表示の特例（現地販売・無償譲渡、容器包装なしに係る特例規定）
		第21条	任意表示（栄養成分表示、栄養強調表示など）
		第22条	表示の方式等（表示媒体、文字サイズなど）
		第23条	表示禁止事項（横断的禁止事項、個別食品に係る禁止事項）
	業務用	第24条	義務表示（名称、原産地など）
		第25条	義務表示の特例（外食用・現地販売用・無償譲渡用、容器包装なしに係る特例規定）
		第26条	任意表示（栄養成分表示）
		第27条	表示の方式等（容器包装、送り状に記載できる事項など）
		第28条	表示禁止事項（第23条第１項に準用）
上記以外の販売者		第29条	義務表示（名称、遺伝子組換えなど）
		第30条	表示の方式等
		第31条	表示禁止事項（第23条第１項に準用）
第４章　添加物			
食品関連事業者		第32条	義務表示（名称、添加物である旨、消費期限など）
		第33条	義務表示の特例（無償譲渡に係る特例規定）
		第34条	任意表示（栄養成分表示）
		第35条	表示の方式等（様式、文字サイズなど）
		第36条	表示禁止事項
上記以外の販売者		第37条	義務表示（名称、添加物である旨、消費期限など）
		第38条	表示の方式等（様式、文字サイズなど）
		第39条	表示禁止事項（第36条に準用）
第５章　雑則			
		第40条	生食用牛肉の注意喚起表示
		第41条	努力義務（任意表示、書類の整備・保存に係る努力義務）

食品・添加物対象適用条文（食品表示基準）

食品区分 ＼ 食品関連事業者等	食品関連事業者 【一般用】	食品関連事業者 【業務用】	食品関連事業者以外の販売者
加工食品	（第２章第１節第１款）第３条～第９条	（第２章第１節第２款）第10条～第14条	（第２章第２節）第15条～第17条
生鮮食品	（第３章第１節第１款）第18条～第23条	（第３章第１節第２款）第24条～第28条	（第３章第２節）第29条～第31条
添加物（添加物を販売する場合）	（第４章第１節）第32条～第36条		（第４章第２節）第37条～第39条

食品関連事業者以外の販売者とは？

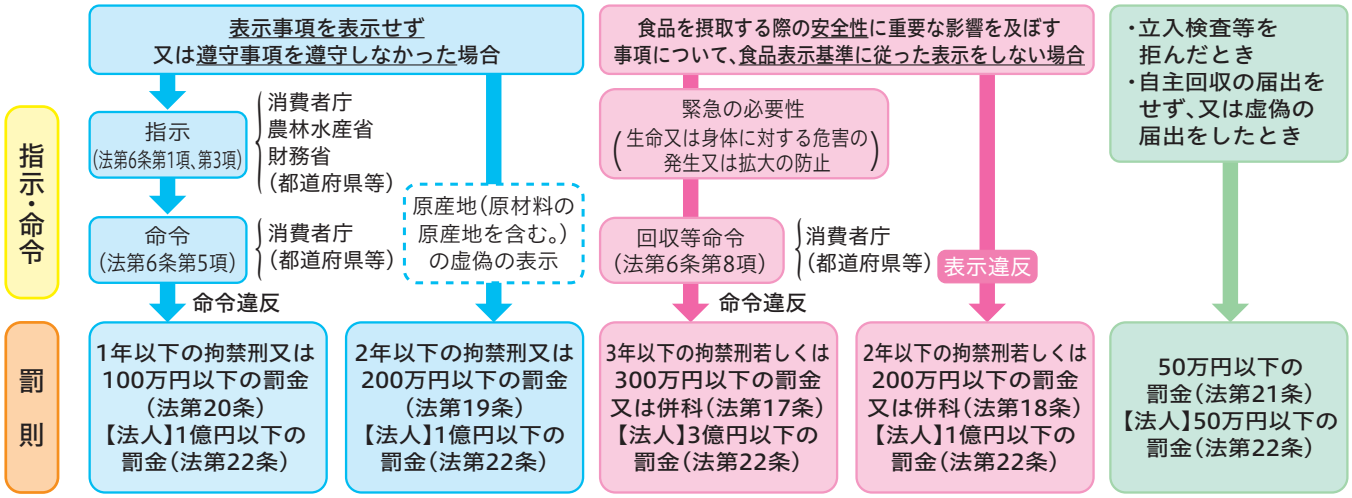
反復継続性がなく、販売を業としない者を「食品関連事業者以外の販売者」といいます。例えば、小学校のバザーで袋詰めのクッキーを販売する保護者や、町内会の祭りで瓶詰めの手作りジャムを販売する町内会の役員等が想定されます。

食品表示基準の別表一覧

別表	関連条項	分類	内容	表示事項 衛生	品質	保健
別表第１	第２条	食品の分類	食品表示基準の対象となる加工食品を定めるもの	●	●	
別表第２	第２条		食品表示基準の対象となる生鮮食品を定めるもの	●	●	
別表第３	第２条		食品表示基準の対象となる食品に係る定義を定めるもの		●	
別表第４	第３条	個別品目の表示	横断的義務表示事項に係る個別のルールを定めるもの	●	●	
別表第５	第３条	名称制限	名称規制に係る加工食品及びその名称を定めるもの		●	
別表第６	第３条	添加物	添加物の用途を定めるもの	●		
別表第７	第３条		添加物の物質名の代替となる一括名を定めるもの	●		
別表第８	第32条		食品衛生法施行規則別表第１に定める名称を用いない添加物の類を定めるもの	●		
別表第９	第３，７，９，12，21，23，26，34条	栄養表示	栄養成分及び熱量の表示単位、測定法、許容差の範囲及びゼロと表示できる場合の含有量を定めるもの			●
別表第10	第２条		栄養素等表示基準値を定めるもの			●
別表第11	第２，７，９，23条		機能を表示できる栄養成分について定めるもの			●
別表第12	第７条		栄養成分の補給ができる旨の表示の基準値を定めるもの			●
別表第13	第７条		栄養成分又は熱量の適切な摂取ができる旨の表示の基準値を定めるもの			●
別表第14	第３条	アレルゲン	特定原材料を定めるもの	●		
別表第15	第３，10条	原料原産地	原料原産地表示の対象食品を定めるもの		●	
別表第16	第２条	遺伝子組換え	遺伝子組換え対象農産物を定めるもの	●	●	
別表第17	第３，９条		遺伝子組換え対象加工食品を定めるもの	●	●	
別表第18	第３，18条		特定遺伝子組換えに係る形質、対象加工食品、対象農産物を定めるもの		●	
別表第19	第４，５条	個別品目の表示	一般用加工食品の個別的表示事項を定めるもの	●	●	
別表第20	第８条		様式、文字ポイント等表示の方式等の個別ルールを定めるもの	●	●	
別表第21	第９条		牛乳の切り欠き表示の様式を定めるもの		●	
別表第22	第９条	表示禁止	個別の加工食品に係る表示禁止事項を定めるもの		●	
別表第23	第13条	業務用加工食品	業務用加工食品の容器包装に表示しなければならない事項を定めるもの	●		
別表第24	第19，20，24，25条	個別品目の表示	一般用生鮮食品の個別的表示事項を定めるもの	●	●	
別表第25	第27条	業務用生鮮食品	業務用生鮮食品の容器包装に表示しなければならない事項を定めるもの	●		

罰則について

食品関連事業等が食品表示法に係る違反等を行った場合には、罰則が設けられています。



食品表示基準や食品表示基準に係る通知・Q＆A等のＨＰ掲載箇所について

食品表示を作成する基となる、食品表示基準や食品表示基準に係る通知・Q＆Aについては、下記の消費者庁ＨＰに掲載されています。

その他、法令や政令についても、同じく下記の消費者庁ＨＰに掲載されています。

消費者庁ＨＰ（法令及び一元化情報）：https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/

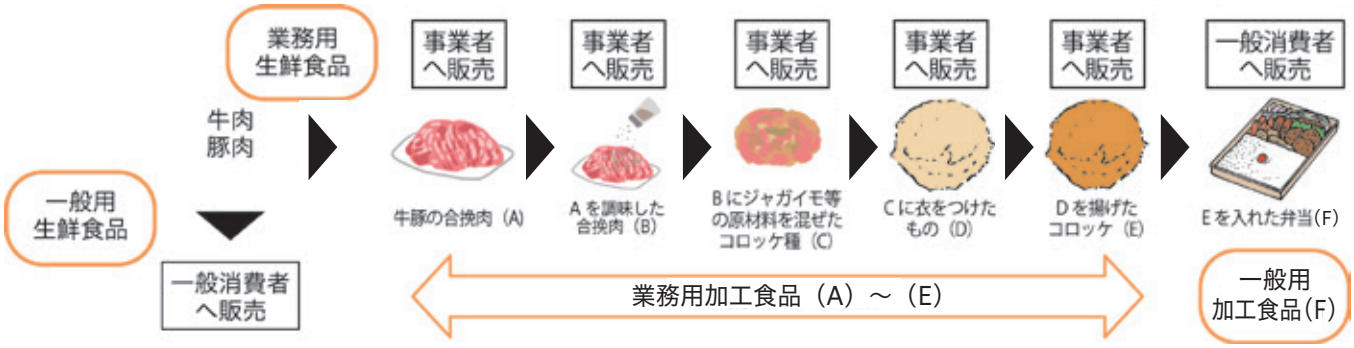
食品表示法の適用範囲について

食品表示法は、食品関連事業者等が、加工食品、生鮮食品又は添加物を販売する場合に適用されます。
ただし、一部の場合には表示が免除されています。（義務表示の特例）

業務用と一般用について

●業務用加工食品
　加工食品のうち、消費者に販売される形態となっているもの以外のもの
●業務用生鮮食品
　生鮮食品のうち、加工食品の原材料となるもの
●業務用添加物
　添加物のうち、消費者に販売される形態となっているもの以外のもの

これら「業務用」に当てはまらないものは「一般用」に当てはまります。



経過措置について

食品表示基準の一部改正により、個別品目ごとの表示ルール等が見直されました。主な改正内容及びその経過措置期間は、下表のとおりです。

主な改正内容	経過措置期間	施行日
個別品目ごとの表示ルールの見直し 等	【第3条、別表第3、別表第4、別表第5、別表第19、別表第20、別表第22、別表第24の改正】 • 令和12年(2030年)3月31日までに製造(又は加工、輸入)される一般用加工食品 • 令和12年(2030年)3月31日までに販売される生鮮食品及び業務用加工食品	令和7年 4月1日

2 加工食品

「加工食品」とは、製造又は加工された食品として別表第１に掲げるものをいいます。

別表第１

1　麦類
精麦

2　粉類
米粉、小麦粉、雑穀粉、豆粉、いも粉、調製穀粉、その他の粉類

3　でん粉
小麦でん粉、とうもろこしでん粉、甘しょでん粉、ばれいしょでん粉、タピオカでん粉、サゴでん粉、その他のでん粉

4　野菜加工品
野菜缶・瓶詰、トマト加工品、きのこ類加工品、塩蔵野菜（漬物を除く。）、野菜漬物、野菜冷凍食品、乾燥野菜、野菜つくだ煮、その他の野菜加工品

5　果実加工品
果実缶・瓶詰、ジャム・マーマレード及び果実バター、果実漬物、乾燥果実、果実冷凍食品、その他の果実加工品

6　茶、コーヒー及びココアの調製品
茶、コーヒー製品、ココア製品

7　香辛料
ブラックペッパー、ホワイトペッパー、レッドペッパー、シナモン（桂皮）、クローブ（丁子）、ナツメグ（肉ずく）、サフラン、ローレル（月桂葉）、パプリカ、オールスパイス（百味こしょう）、さんしょう、カレー粉、からし粉、わさび粉、しょうが、その他の香辛料

8　めん・パン類
めん類、パン類

9　穀類加工品
アルファー化穀類、米加工品、オートミール、パン粉、ふ、麦茶、その他の穀類加工品

10　菓子類
ビスケット類、焼き菓子、米菓、油菓子、和生菓子、洋生菓子、半生菓子、和干菓子、キャンデー類、チョコレート類、チューインガム、砂糖漬菓子、スナック菓子、冷菓、その他の菓子類

11　豆類の調製品
あん、煮豆、豆腐・油揚げ類、ゆば、凍り豆腐、納豆、きなこ、ピーナッツ製品、いり豆、その他の豆類調製品

12　砂糖類
砂糖、糖蜜、糖類

13　その他の農産加工食品
こんにゃく、その他１から12までに分類されない農産加工食品

14　食肉製品
加工食肉製品、鳥獣肉の缶・瓶詰、加工鳥獣肉冷凍食品、その他の食肉製品

15　酪農製品
牛乳、加工乳、乳飲料、練乳及び濃縮乳、粉乳、発酵乳及び乳酸菌飲料、バター、チーズ、アイスクリーム類、その他の酪農製品

16　加工卵製品
鶏卵の加工製品、その他の加工卵製品

17　その他の畜産加工食品
蜂蜜、その他14から16までに分類されない畜産加工食品

18　加工魚介類
素干魚介類、塩干魚介類、煮干魚介類、塩蔵魚介類、缶詰魚介類、加工水産物冷凍食品、練り製品、その他の加工魚介類

19　加工海藻類
こんぶ、こんぶ加工品、干のり、のり加工品、干わかめ類、干ひじき、干あらめ、寒天、その他の加工海藻類

20　その他の水産加工食品
18及び19に分類されない水産加工食品

21　調味料及びスープ
食塩、みそ、しょうゆ、ソース、食酢、調味料関連製品、スープ、その他の調味料及びスープ

22　食用油脂
食用植物油脂、食用動物油脂、食用加工油脂

23　調理食品
調理冷凍食品、チルド食品、レトルトパウチ食品、弁当、そうざい、その他の調理食品

24　その他の加工食品
イースト、植物性たんぱく及び調味植物性たんぱく、麦芽及び麦芽抽出物並びに麦芽シロップ、粉末ジュース、その他21から23までに分類されない加工食品

25　飲料等
飲料水、清涼飲料、酒類、氷、その他の飲料

「牛豚の合挽肉」や「刺身の盛り合わせ（サーモンとマグロ）」などの生鮮食品の異種混合は「加工食品」に該当します。

一般用加工食品

表示方法

一般消費者や使用する者が読みやすく、理解しやすいような日本語で、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容器包装の見やすい箇所に、名称、原材料名、添加物、内容量等を、別記様式１（一括表示）を基本に表示します。

なお、栄養成分表示については、50ページを御参照ください。

※　表示に用いる文字及び枠の色は背景の色と対照的な色で表示し、文字は日本産業規格Z8305（1962）（以下「JISZ8305」という。）に規定する８ポイントの活字以上の大きさで表示します。
なお、表示可能面積がおおむね150cm²以下の場合は5.5ポイントの活字以上の大きさで表示することができます。

表示対象

容器包装に入れられた消費者に販売される形態となっている加工食品（設備を設けて飲食させる場合を除く。）

（表示例）

（1）国内で製造した焼菓子

名　　称	焼菓子
原材料名	小麦粉（国内製造）、砂糖、マーガリン、チョコレートチップ（乳成分を含む）、卵、食塩
添 加 物	乳化剤、香料、カラメル色素、膨張剤
内 容 量	20枚
賞味期限	20××年12月23日
保存方法	直射日光を避け、常温で保存
製 造 者	㈱○○食品　東京都○○市○○町1－2－3

（2）輸入した清涼飲料水

名　　称	清涼飲料水
原材料名	果糖ぶどう糖液糖、レモン果汁／ビタミンC、酸味料
内 容 量	500ml
賞味期限	20××年1月22日
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください。
原産国名	アメリカ
輸 入 者	○○商事株式会社　□□県□□市□□1－2－3

横断的義務表示事項

表示事項

■加工食品共通表示事項（食品表示基準第３条第１項）

加工食品共通事項は、加工食品の表示に原則、必要な表示事項です。
ただし、別表第４に掲げる食品にあっては、各表示事項に規定された表示方法に従い表示します。

◆　名称（種類別）　衛生事項　品質事項

その内容を表す一般的な名称を表示します。商品名ではありません。

ただし、食品衛生法の乳等命令（乳及び乳製品の成分規格等に関する命令）に定めのある乳（生乳、生山羊乳、生めん羊乳及び生水牛乳を除く。）及び乳製品の種類別については、乳等命令第２条の定義に従って表示します（別表第19参照）。

また、別表第５（62ページ参照）に掲げる食品以外のものにあっては、それぞれ同表に掲げる名称を表示することはできません。

◆　原材料名　品質事項

原材料に占める重量の割合の高いものから順に、その最も一般的な名称をもって表示します。

２種類以上の原材料からなる原材料（以下「複合原材料」という。）を使用する場合については、当該原材料を次の①～③に定めるところにより表示します。

①　複合原材料の名称の次に括弧を付して、当該複合原材料の原材料を当該複合原材料の原材料に占める重量の割合の高いものから順に、その最も一般的な名称をもって表示します（**A**）。

ただし、当該複合原材料の原材料が３種類以上ある場合にあっては、当該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、「その他」と表示することができます（**B**）。

（A）複合原材料の基本的な書き方

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

（B）香辛料、食塩、砂糖を「その他」と表示する場合

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

（備考）醸造酢は重量割合が3位以下ですが、5%以上使用されているため「その他」と表示していません。

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、当該複合原材料の原材料の表示を省略することができます（**C**）。

（C）使用したマヨネーズの最終製品に占める割合が5%未満の場合

原材料名	○○、△△、□□、××、マヨネーズ（卵を含む）

（備考）なお、マヨネーズについては「複合原材料の名称からその原材料が明らかである場合」に該当するため、5%以上の場合でも複合原材料の原材料表示を省略することができます。

③　前ページ①・②の規定にかかわらず、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については、当該複合原材料の全ての原材料及びそれ以外の使用した原材料について、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、その最も一般的な名称をもって表示することができます（D）。

（D）複合原材料の分割表示例

○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

なお、複合原材料の表示方法③の規定に該当するかどうかについては、以下の条件から総合的に判断します。

複合原材料を分割表示できる条件

＜条件１＞

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

＜条件２＞

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

◆ 添加物　衛生事項

1　食品に添加物を使用した場合や使用した原材料に添加物が含まれている場合は、添加物に占める重量の割合の高いものから順に、原則、当該添加物の物質名を表示します。

なお、別記様式１の添加物の事項欄を設けずに、原材料名の欄に原材料名と明確に区分して表示することができます。

（原材料と明確に区分した表示例）

（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）

（２）原材料と添加物を改行して表示

原材料名	豚ばら肉、砂糖、食塩、卵たん白、植物性たん白、香辛料 リン酸塩（Na）、調味料（アミノ酸）、酸化防止剤（ビタミンC）、発色剤（亜硝酸Na）、コチニール色素

2　また、添加物の表示方法については、①品名、簡略名又は類別名表示、②用途名表示、③一括名表示、④表示免除の規定があります。

①　品名（名称又は別名）、簡略名又は類別名表示

使用した添加物は物質名表示が原則ですが、一部の添加物については、添加物の品名（名称又は別名）、簡略名又は類別名のいずれかで表示することができます。

（例）

品名	別名	簡略名又は類別名
亜硫酸ナトリウム	亜硫酸ソーダ	亜硫酸塩、亜硫酸Na
L-アスコルビン酸	ビタミンC	アスコルビン酸、V.C
カカオ色素	ココア色素	カカオ、フラボノイド、フラボノイド色素
エタノール	エチルアルコール	アルコール、酒精
水酸化カルシウム	消石灰	水酸化Ca

②　用途名表示

下記の別表第６に掲げる８種の用途で使用される添加物は、その用途名と物質名を併記した表示が必要です。

用途	用途名	表示例
①甘味料	甘味料	甘味料（ステビア）、甘味料（アスパルテーム・L-フェニルアラニン化合物）
②着色料（※１）	着色料	着色料（赤２）、着色料（赤色102号、カカオ）
③保存料	保存料	保存料（安息香酸）、保存料（ソルビン酸）
④増粘剤、安定剤、ゲル化剤又は糊料（※２）	・主として増粘の目的で使用される場合にあっては、増粘剤又は糊料 ・主として安定の目的で使用される場合にあっては、安定剤又は糊料 ・主としてゲル化の目的で使用される場合にあっては、ゲル化剤又は糊料	増粘剤（アラビアガム）、安定剤（CMC）、ゲル化剤（ペクチン）、糊料（加工デンプン）
⑤酸化防止剤	酸化防止剤	酸化防止剤（エリソルビン酸）、酸化防止剤（BHT）
⑥発色剤	発色剤	発色剤（亜硝酸ナトリウム）
⑦漂白剤	漂白剤	漂白剤（二酸化硫黄）
⑧防かび剤又は防ばい剤	防かび剤又は防ばい剤	防かび剤（イマザリル）、防ばい剤（TBZ）

※１　添加物表示中に「色」の文字を含む場合、「着色料」の用途名を省略することができます。
※２　添加物表示中に「増粘」の文字を含む場合、「増粘剤」又は「糊料」の用途名を省略することができます。

③ 一括名表示

下記の別表第７に掲げる14種の一括名で使用される添加物は、「食品表示基準について」（平成27年3月30日付消食表第139号）の「別添 添加物１- 4」に規定された一括名の定義（目的）及び添加物の範囲に該当する場合に限り、物質名を表示する代わりに、下表一括名表示をすることができます。

一括名	一括名表示
①イーストフード	イーストフード
②ガムベース	ガムベース
③かんすい	かんすい
④苦味料	苦味料
⑤酵素	酵素
⑥光沢剤	光沢剤
⑦香料	香料
⑧酸味料	酸味料

一括名	一括名表示
⑨チューインガム軟化剤	軟化剤
⑩調味料（甘味料、酸味料又は苦味料を除く。）	調味料（アミノ酸）、調味料（アミノ酸等）、調味料（核酸）、調味料（核酸等）、調味料（有機酸）、調味料（有機酸等）、調味料（無機塩）又は調味料（無機塩等）
⑪豆腐用凝固剤	豆腐用凝固剤又は凝固剤
⑫乳化剤	乳化剤
⑬水素イオン濃度調整剤	水素イオン濃度調整剤又はpH調整剤
⑭膨張剤	膨張剤、膨脹剤、ベーキングパウダー又はふくらし粉

④ 表示免除

次に掲げる加工助剤、キャリーオーバーに該当する添加物は、添加物表示が免除されます。

ただし、添加物の表示が免除されている場合でも、特定原材料等に由来する添加物についてのアレルゲン表示は必要になりますので注意が必要です。

● **加工助剤**

食品の加工の際に添加されるものであって、当該食品の完成前に除去されるもの、当該食品の原材料に起因してその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るものではないもの又は当該食品中に含まれる量が少なく、かつ、その成分による影響を当該食品に及ぼさないもの

● **キャリーオーバー**

食品の原材料の製造又は加工の過程において使用され、かつ、当該食品の製造又は加工の過程において使用されないものであって、当該食品中には当該添加物が効果を発揮することができる量より少ない量しか含まれていないもの

経過措置について

令和７年４月、食品表示基準の一部改正により、栄養強化目的で使用した食品添加物に係る表示免除規定が削除されました。

①令和12年（2030年）3月31日までに製造（又は加工、輸入）される一般用加工食品、②令和12年（2030年）3月31日までに販売される業務用加工食品については、改正前の食品表示基準により表示することができます。

商品の容器包装に「着色料無添加」、「保存料不使用」といった添加物の無添加・不使用表示をする場合は、「食品添加物の不使用表示に関するガイドライン」に沿って消費者に誤認等を与えないように表示をします。

◆ 内容量又は固形量及び内容総量 品質事項 計量法

● **内容量**

内容重量はグラム又はキログラム、内容体積はミリリットル又はリットル、内容数量は個数等の単位で、単位を明記して表示します。ただし、特定商品の販売に係る計量に関する政令第５条に規定する「特定商品」（67ページ参照）については、計量法の規定により表示します。**（表示例）**「100g」、「500ml」、「20個」

● **固形量及び内容総量**

固形物に充てん液を加え缶又は瓶に密封したもの（固形量の管理が困難な場合を除く。）にあっては、内容量に代えて固形量及び内容総量とすることとし、固形量はグラム又はキログラム、内容総量はグラム又はキログラムの単位で、単位を明記して表示します。ただし、固形量と内容総量がおおむね同一の場合又は充てん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、内容量に代えて、固形量を表示します。

◆ 消費期限又は賞味期限 衛生事項

食品の特性等を十分に考慮した上で、品質が急速に劣化しやすい食品にあっては「**消費期限**」である旨の文字を冠したその年月日を、それ以外の食品にあっては「**賞味期限**」である旨の文字を冠したその年月日を年月日の順で表示します。

（表示例） 期限が令和〇年（20××年）３月18日だった場合
「消費期限　令和〇年３月18日」、「消費期限　〇.3.18」、「消費期限　××.3.18」

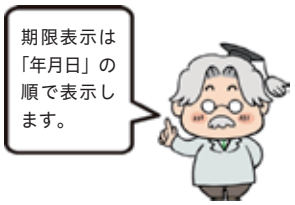
また、製造又は加工の日から賞味期限までの期間が３ヶ月を超える場合にあっては、賞味期限である旨の文字を冠したその年月を年月の順で表示することもできます。

（表示例）「賞味期限　令和〇年２月」、「賞味期限　〇.2」、「賞味期限　××.2」

なお、数字の間の「.」を省略しても差し支えありませんが、この場合、読み間違えが起こらないよう、月又は日が1桁の場合は2桁目に「0」を付して表示（例：3月を示す「3」については、「03」と表示します。）してください。

（表示例）「消費期限　××0318」、「賞味期限　××02」

輸入品でよくある不適正表示例



◆ 保存方法　衛生事項

食品の特性に従って、具体的かつ平易な用語で、流通、家庭等において実行可能な保存の方法を表示します。

（表示例）「直射日光を避けて、常温で保存してください。」、「要冷蔵（10℃以下）」

ただし、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たものにあっては、その基準に従って表示します。

（参考）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、水素イオン濃度（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（冷凍鯨肉製品にあっ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濃度（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（移動販売に係る豆腐、成型した後水さらしをしないで直ちに販売の用に供されることが通常である豆腐及び無菌充填豆腐を除く。）					●	
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	●					

◆ 食品関連事業者の氏名又は名称及び住所　品質事項

食品関連事業者のうち表示内容に責任を有する者（表示責任者）の氏名又は名称及び住所を表示します。

なお、食品関連事業者が、販売業者、加工業者又は輸入業者である場合にあっては、別記様式1様式中の「製造者」を、それぞれ「販売者」、「加工者」又は「輸入者」と表示します。

◆ 製造所等の所在地及び製造者等の氏名又は名称（＊） 衛生事項

● **製造所等の所在地**

原則、都道府県名から住居表示に従って住居番号まで表示します。

● **製造者等の氏名又は名称**

個人の場合は個人の氏名を、法人の場合は法人名を表示します。屋号のみの表示は認められません。

（＊） 食品表示基準に規定される正確な表示事項名は、『製造所又は加工所の所在地〔輸入品にあっては輸入業者の営業所の所在地、乳にあっては乳処理場（特別牛乳にあっては特別牛乳搾取処理場）の所在地〕及び製造者又は加工者の氏名又は名称〔輸入品にあっては輸入業者の氏名又は名称、乳にあっては乳処理業者（特別牛乳にあっては特別牛乳搾取処理業者。）の氏名又は名称〕』です。

このパンフレットでは、当該表示事項を「製造所等の所在地及び製造者等の氏名又は名称」の略称により説明しています。

なお、「食品関連事業者の氏名又は名称及び住所」と「製造所等の所在地及び製造者等の氏名又は名称」に表示する内容が同一である場合には、5ページに示した（表示例）のように「食品関連事業者の氏名又は名称及び住所」を表示し、「製造所等の所在地及び製造者等の氏名又は名称」は省略することができます。

（表示例）食品関連事業者（表示責任者）が販売者であり、製造所（衛生状態を最終的に変更した場所）と異なる場合

（1）「製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称」を一括表示部分の枠外に表示する場合

名　　称 原材料名 添 加 物 内 容 量 賞味期限 保存方法 販 売 者	□□株式会社 東京都千代田区霞ヶ関■ー■ー■

製 造 所※ ○○株式会社
東京都千代田区永田町●ー●ー●

（2）「製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称」を一括表示部分の枠内に表示する場合（★）

名　　称 原材料名 添 加 物 内 容 量 賞味期限 保存方法 販 売 者 製 造 所※	□□株式会社 東京都千代田区霞ヶ関■ー■ー■ ○○株式会社 東京都千代田区永田町●ー●ー●

※ 「製造所」の事項名を「製造者」や「製造場所」等の製造した場所が分かるような事項名にすることもできます。

★ （2）のように、一括表示の枠内に販売者と製造所等が併記されている場合、販売者が表示責任者であることを合意しておく必要があります。

●製造所固有記号

上記「製造所等の所在地及び製造者等の氏名又は名称」の規定にかかわらず、原則として同一製品を2箇所以上の製造所で製造している場合にあっては、下記の（1）又は（2）の表示をもって「製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称」の表示に代えることができます。

なお、製造所固有記号は、アラビア数字、ローマ字、平仮名若しくは片仮名又はこれらの組合せによるものに限られています。容器包装に表示する際には、製造所固有記号の前に「＋」を付ける必要があります。

（1） 食品関連事業者（表示責任者）である製造者の住所及び氏名又は名称並びに製造者が消費者庁長官に届け出た製造所固有記号

（2） 食品関連事業者（表示責任者）である販売者（乳、乳製品及び乳又は乳製品を主要原料とする食品を販売する者を除く。）の住所、氏名又は名称並びに製造者及び販売者が連名で消費者庁長官に届け出た製造者の製造所固有記号

（表示例）

（1） 製造所の所在地の代わりに製造者の住所（法人の場合は原則として本社所在地）をもって表示する場合

名　　称 原材料名 添 加 物 内 容 量 賞味期限 保存方法 製 造 者	□□株式会社　＋ＡＡ 東京都千代田区霞が関■－■－■

製造所固有記号については、下記までお問い合わせください。
（フリーダイヤル） 0120-○○○-○○○

（2） 製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称の代わりに販売者の住所及び氏名又は名称をもって表示する場合

名　　称 原材料名 添 加 物 内 容 量 賞味期限 保存方法 販 売 者	□□株式会社　＋ＡＡ 東京都千代田区霞が関■－■－■

製造所固有記号については、下記のＨＰをご覧ください。
ＨＰアドレス：http://○○○○○○○○○○○○○

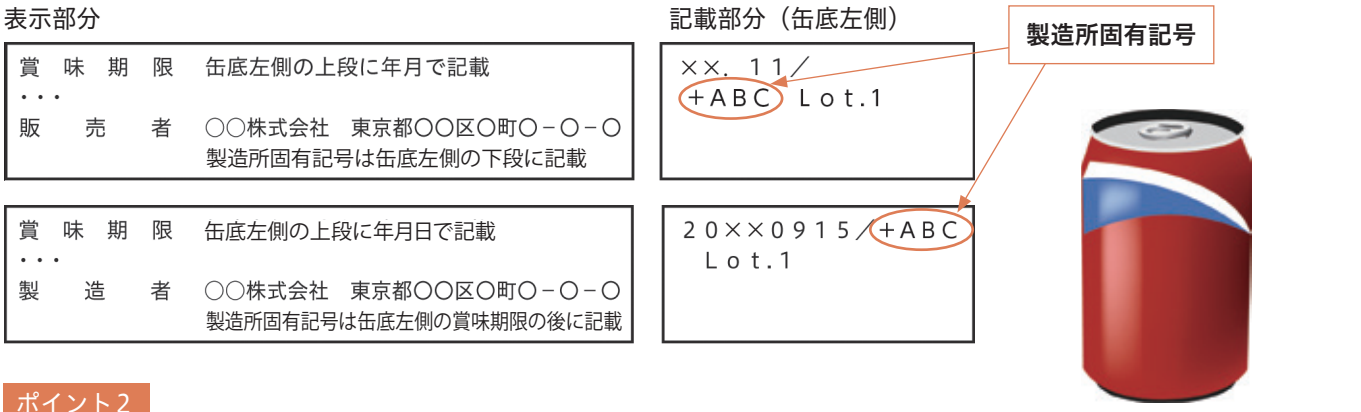
ポイント1

製造所固有記号を使用する場合は、「製造所固有記号制度届出データベース」において、あらかじめ食品関連事業者（表示責任者）が消費者庁長官に届出を行い、受付を完了しておく必要があります。また、5年の有効期限満了後も継続して同じ記号を使用する場合は、更新手続きが必要となります。

製造所固有記号の表示については、製造者名又は販売者名の次に連記することを原則としていますが、製造者名又は販売者名の次に当該記号の表示場所を明記し、かつ原則として当該記号が製造所固有記号である旨を明記すれば、容器包装の形態等から判断して、連記しなくても差し支えありません。

その際、製造所固有記号に加え、これと紛らわしいロット番号等その他の記号を併記する場合にあっては、「製造所固有記号 ○○に記載」と具体的に表示箇所を指定する方法で表示する必要があります。

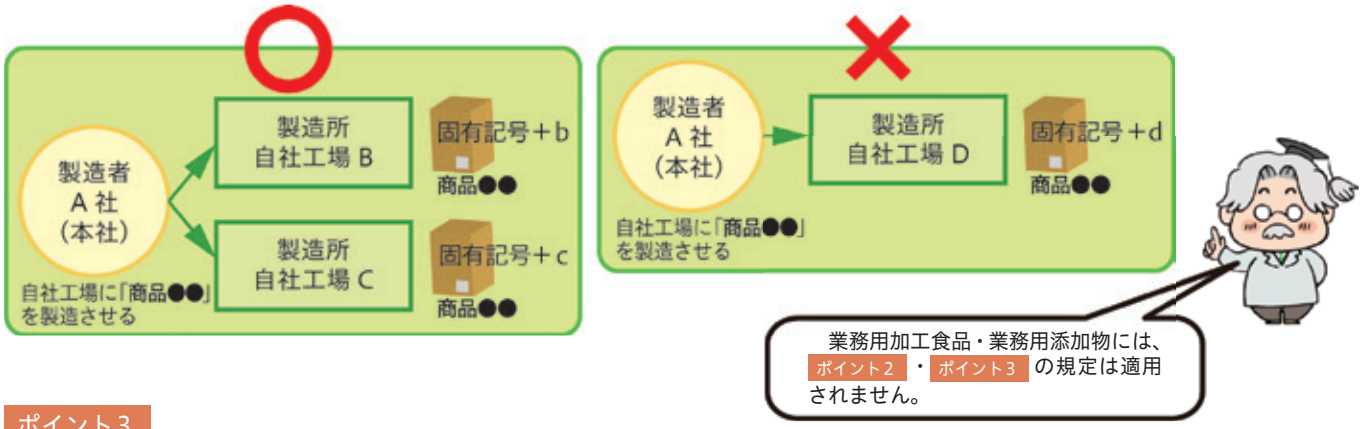
（表示例）



ポイント2

製造所固有記号は原則として、2以上の工場で製造する同一製品のみ使用可能です。

1つの工場のみで製造する製品には原則として製造所固有記号を使用することはできません。

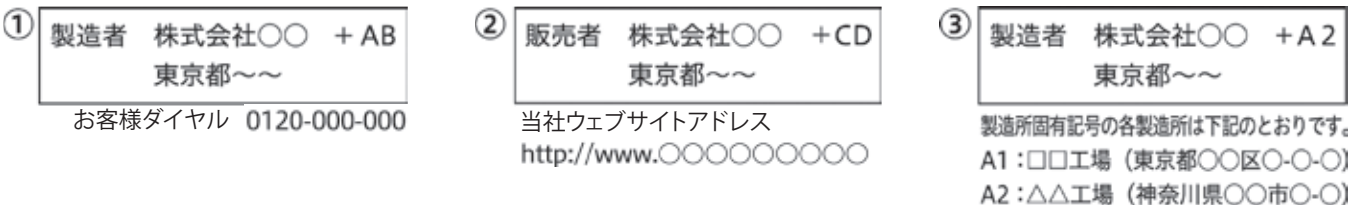


ポイント3

製造所固有記号を使用する場合は、次のいずれかの事項を表示しなければなりません。

① 製造所の所在地又は製造者の氏名若しくは名称の情報の提供を求められたときに回答する者の連絡先
② 製造所固有記号が表す製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称を表示したウェブサイトアドレス（二次元コードその他のこれに代わるものを含む。）
③ 当該製品を製造している全ての製造所の所在地又は製造者の氏名若しくは名称及び製造所固有記号

（表示例）



◆ **栄養成分（たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム）の量及び熱量** 保健事項

詳細については、50ページを御参照ください。

■一定の加工食品共通表示事項（食品表示基準第３条第２項）

加工食品共通表示事項に定めるほか、次に掲げる食品に該当する場合は、各食品に掲げる表示事項について、食品表示基準第３条第２項の表に規定された表示方法に従い表示します。

◆ アレルゲン【別表第14に掲げる食品（特定原材料）を原材料とする加工食品及び特定原材料に由来する添加物を含む食品】 衛生事項

「アレルゲン」とは、アレルギーの原因となる抗原のことで、食品表示基準の別表第14に掲げられた表示義務のある「特定原材料」と、「食品表示基準について」（平成27年３月30日付消食表第139号）で表示を推奨する「特定原材料に準ずるもの」とに分けられます。

☆ **特定原材料（表示義務があるもの）【８品目】**

食物アレルギー症状を引き起こすことが明らかになった食品のうち、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として表示が義務化された８品目

えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生（ピーナッツ）

☆ **特定原材料に準ずるもの（表示することが推奨されているもの）【20品目】**

食物アレルギー症状を引き起こすことが明らかになった食品のうち、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として可能な限り表示することが推奨された20品目

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

（表示方法）

1　特定原材料及び特定原材料に準ずるもの（以下「特定原材料等」という。）を原材料として含んでいる場合は、原則、原材料名の直後に括弧を付して特定原材料等を含む旨を表示します。

なお、特定原材料のうち「乳」については、「乳成分を含む」と表示します。

（表示例） マヨネーズ（卵を含む）、チョコレート（乳成分を含む）、ヨーグルト（乳成分を含む）

2　特定原材料等に由来する添加物を含む食品の場合は、原則、当該添加物の物質名と、その直後に括弧を付して特定原材料等に由来する旨を表示します。

なお、特定原材料のうち「乳」については、「乳成分由来」ではなく、日本語的な意味合いから「乳由来」と表示します。

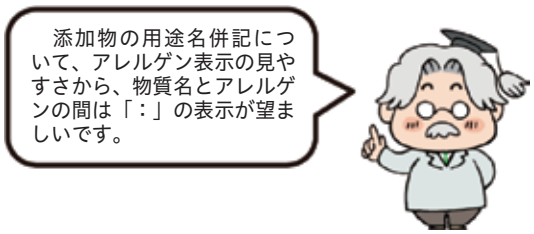
（表示例） グルテン（小麦由来）、カゼインNa（乳由来）、ベーキングパウダー（小麦由来）

ただし、添加物を食品表示基準の別表第７の一括名により表示する場合は、一括名の直後に括弧を付して特定原材料等に由来する旨を表示し、別表第６の用途名を併記する場合は、以下の（表示例）のとおり表示します。

（表示例）【一括名】ベーキングパウダー（小麦由来）
【用途名】増粘剤（加工デンプン：小麦由来）又は　増粘剤（加工デンプン（小麦由来））

アレルゲン表示のポイント１

① 原材料の場合は、原則、「原材料名（○○を含む）」と記載
② 添加物の場合は、原則、「添加物物質名（○○由来）」と記載



3 （表示方法）1及び2の規定にかかわらず、当該食品に対し2種類以上の原材料又は添加物を使用しているものであって、当該原材料又は添加物に同一の特定原材料等が含まれているものにあっては、そのうちのいずれかに特定原材料等を含む旨又は由来する旨を表示すれば、それ以外の原材料又は添加物について、特定原材料等を含む旨又は由来する旨の表示を省略することができます。ただし、当該原材料又は添加物に含まれる特定原材料等が、科学的知見に基づき抗原性が低いと認められる場合は、この限りではありません。

4 特定原材料等の表示と同一のものであると認められるものとして、表記方法や言葉が違うが、特定原材料等と同一であるということが理解できる「代替表記」と、特定原材料等の名称又は代替表記の文言を含んでいるため、これらを用いた食品であると理解できる表記である「拡大表記」があります。なお、下表の拡大表記は、表記例です。

特定原材料	代替表記	拡大表記（表記例）
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
乳	ミルク、バター、バターオイル、チーズ、アイスクリーム	アイスミルク、生乳、ガーリックバター、牛乳、プロセスチーズ、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

※ 「卵」について、「卵白」及び「卵黄」については、特定原材料名（卵）を含んでいますが、事故防止の観点から、拡大表記として含む旨の表示を省略することはできません。「卵白（卵を含む）」、「卵黄（卵を含む）」と表示してください。

特定原材料に準ずるもの	代替表記	拡大表記（表記例）
アーモンド		アーモンドオイル
あわび	アワビ	煮あわび
いか	イカ	いかフライ、イカ墨
いくら	イクラ、すじこ、スジコ	いくら醤油漬け、塩すじこ
オレンジ		オレンジソース、オレンジジュース
カシューナッツ		
キウイフルーツ	キウイ、キウィー、キーウィー、キーウィ、キウィ	キウイジャム、キウイソース、キーウィージャム、キーウィーソース
牛肉	牛、ビーフ、ぎゅうにく、ぎゅう肉、牛にく	牛すじ、牛脂、ビーフコロッケ
ごま	ゴマ、胡麻	ごま油、練りごま、すりゴマ、切り胡麻、ゴマペースト
さけ	鮭、サケ、サーモン、しゃけ、シャケ	鮭フレーク、スモークサーモン、紅しゃけ、焼鮭
さば	鯖、サバ	さば節、さば寿司
大豆	だいず、ダイズ	大豆煮、大豆たんぱく、大豆油、脱脂大豆
鶏肉	とりにく、とり肉、鳥肉、鶏、鳥、とり、チキン	焼き鳥、ローストチキン、鶏レバー、チキンブイヨン、チキンスープ、鶏ガラスープ
バナナ	ばなな	バナナジュース
豚肉	ぶたにく、豚にく、ぶた肉、豚、ポーク	ポークウインナー、豚生姜焼、豚ミンチ
マカダミアナッツ	マカデミアナッツ	
もも	モモ、桃、ピーチ	もも果汁、黄桃、白桃、ピーチペースト
やまいも	山芋、ヤマイモ、山いも	千切りやまいも
りんご	リンゴ、アップル	アップルパイ、リンゴ酢、焼きりんご、りんご飴
ゼラチン		板ゼラチン、粉ゼラチン

アレルゲン表示のポイント2

① 「卵白」及び「卵黄」については「卵白（卵を含む）」、「卵黄（卵を含む）」と表示します。
② 乳の代替表記として認められるのは「ミルク、バター、バターオイル、チーズ、アイスクリーム」のみです。クリーム、ホエイパウダー、クリームパウダー、ラクトアイス等については「クリーム（乳成分を含む）」のように乳成分を含む旨を表示する必要があります。

5 特定原材料等を表示するにあたっては、原則、個々の原材料又は添加物の表示の直後に特定原材料等を含む旨又は由来する旨を表示しますが、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。

一括表示をする場合は、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、代替表記等で表示されているものも含め、当該食品に含まれる全ての特定原材料等について、原材料欄の最後（原材料と添加物を事項欄を設けて区分している場合は、それぞれ原材料欄の最後と添加物欄の最後）に「(一部に○○・○○・…を含む)」と表示します。

なお、個別表示と一括表示を組み合わせて使用することはできません。

個別表示（原則）

・個々の原材料又は添加物の直後に（ ）書きをする方法
・繰り返し表示になるアレルゲンを省略可能

一括表示

・最後にまとめて（ ）書きをする方法
・その食品に含まれるすべてのアレルゲンを表示

（個別表示例）

原材料名	白いんげん豆、小麦粉、砂糖、栗甘露煮、卵黄（卵を含む）／炭酸水素Na、カゼインナトリウム（乳由来）、着色料（黄4）

（一括表示例）

原材料名	白いんげん豆、小麦粉、砂糖、栗甘露煮、卵黄／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）

アレルゲン表示のポイント3

① アレルゲン2種類以上続けて表示する場合は、「・」 でつないで「○○・○○」と表示します。
② アレルゲンの一括表示は、「(一部に○○・○○・…を含む)」と表示します。

6 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、特定原材料等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）してしまう場合があります。コンタミネーション防止策の徹底を図ってもコンタミネーションの可能性を排除できない場合には、注意喚起表示によって注意を促します。

しかし、この場合「入っているかもしれません」、「入っている場合があります」などの可能性表示は、たとえ一括表示の外であっても認められていません。

なお、魚肉すり身などには、様々な段階でえび、かにがコンタミネーションすることが考えられます。しかし、このような場合、原材料中の意図しないえび、かにの混入頻度と混入量が低いものについては、患者の食品選択の幅を過度に狭める結果になることから、注意喚起表示の必要はないものとされています。

≪注意喚起表示例≫

○「本製品の製造ラインでは、落花生を使用した製品も製造しています。」
○「とうもろこしの輸送設備等は大豆、小麦の輸送にも使用しています。」
○「本製品で使用しているしらすは、かにが混ざる漁法で捕獲しています。」

≪不適正な表示例≫

×「本製品には、小麦が入っている場合があります。」

◆ **アスパルテームを含む食品：L-フェニルアラニン化合物を含む旨** 衛生事項

「L-フェニルアラニン化合物を含む旨」の表示は、「L-フェニルアラニン化合物を含む」等と表示します。

（**表示例**） 甘味料（アスパルテーム・L-フェニルアラニン化合物）

◆ **指定成分等含有食品（特別の注意を必要とする成分又は物を含有する食品）** 衛生事項

食品衛生法で規定された指定成分等含有食品については以下の①～④の表示が必要です。
なお、国や公的機関の承認を受けたことを誤認させるような表現を表示することはできません。

① **指定成分等含有食品である旨**

「指定成分等含有食品である旨」の表示は、「指定成分等含有食品（○○）」とJISZ8305に規定する14ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示します（○○は、指定成分等の名称）。

② **食品関連事業者の連絡先**

表示内容に責任を有する者の電話番号を表示します。

③ **指定成分等について食品衛生上の危害の発生を防止する見地から特別の注意を必要とする成分又は物である旨**

「指定成分等とは、食品衛生上の危害の発生を防止する見地から特別の注意を必要とする成分又は物です。」と①に近接してJISZ8305に規定する14ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示します。

④ **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すべき旨及び食品関連事業者に連絡すべき旨**

「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。加えて、体調に異変を感じた旨を表示された連絡先に連絡してください。」と表示します。

（表示例）

名　　称	プエラリア・ミリフィカ粉末含有食品
原材料名	乳糖（国内製造）、プエラリア・ミリフィカ粉末、…
添加物	加工デンプン（小麦由来）、セルロース、…
内容量	10 g
賞味期限	２０××．１１．３０
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存
販売者	株式会社○○ 東京都○○区○○１－２－３ ０３－０００００－００００②
製造所	株式会社□□ 東京都□□市□□町１－２－３

・指定成分等含有食品（プエラリア・ミリフィカ）①※
・指定成分等とは、食品衛生上の危害の発生を防止する見地から特別の注意を必要とする成分又は物です。③※
・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。加えて、体調に異変を感じた旨を表示された連絡先に連絡してください。④

※：JISZ8305に規定する14ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示します。

（参考）食品衛生法第８条第１項の規定に基づき厚生労働大臣が指定する指定成分等（令和７年７月１日現在）

指定成分等の名称	流通時の別名　代表例
コレウス・フォルスコリー	Coleus、Forskolin、Coleus forskohlii
ドオウレン	クサノオウ、ハックツサイ、ヨウシュクサノオウ、グレーターセランディン、Celandine、Greater celandine、Swallow-wort、Chelidonium majus
プエラリア・ミリフィカ	白ガウクルア、White Kwao Krua、Pueraria mirifica
ブラックコホシュ	ラケモサ、Black cohosh、Black snakeroot、Actaea racemosa

◆ 輸入品以外の加工食品：原料原産地名 品質事項

「原料原産地名」は、国内で製造した全ての加工食品に必要な表示事項です。

（表示方法）

1　最終製品が別表第15の2～5に掲げる加工食品でない場合（18ページ参照）

対象原材料（※1）の原産地を原材料名に対応させて表示します。対象原材料の食品区分に応じて、次の(1)又は(2)によりその原産地を表示します。対象原材料の原産地が複数ある場合は、(3)による表示を原則としつつ、それが困難な場合は一定の条件の下で(4)による表示が認められます（※2）。

※1：使用した原材料に占める重量の割合が最も高い原材料（酒税の保全及び酒類業組合等に関する法律第86条の6第1項の規定に基づく酒類の表示の基準において原産地を表示することとされている原材料及び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第2条第3項に規定する指定米穀等（米穀及び別表第15の1の(6)に掲げるもちを除く。）の原材料である米穀を除く。）

※2：最終製品が別表第15の1に掲げる加工食品である場合は、国別重量順表示を行います（食品表示基準Q＆A別添　原料原産地表示（別表第15の1～6）表示方法-10に掲げる塩たらこを除く。）。

(1)　対象原材料が生鮮食品である場合

国産品にあっては国産である旨を、輸入品にあっては原産国名を表示します(※3)。なお、国産品にあっては、国産である旨の表示に代えて、都道府県名その他一般に知られている地名（水産物の場合は水域名、水揚げした港名も可）を表示することができます。

※3：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。

（A）原材料名欄に括弧書きで表示

名　　称	ポークソーセージ（ウインナー）
原 材 料 名	豚肉（カナダ）、豚脂肪、…

（B）原料原産地名欄を設けて表示

名　　称	ポークソーセージ（ウインナー）
原 材 料 名	豚肉、豚脂肪、…
原料原産地名	カナダ（豚肉）

原材料が複数ある場合、どの原材料の産地かわかるように、産地名の後ろに括弧を付して当該産地に対応した原材料名を表示します。

（C）具体的な表示箇所を明記した上で枠外に表示
（一括表示内に表示するのが困難な場合）

名　　称	ポークソーセージ（ウインナー）
原 材 料 名	豚肉、豚脂肪、…
原料原産地名	枠外下部に記載

原料豚肉の原産地名　カナダ

(2)　対象原材料が加工食品である場合

加工食品の製造地を表示（※4）（以下「製造地表示」という。）するのが基本です。国産品にあっては国内において製造された旨（※5）を表示し、輸入品にあっては外国において製造された旨を表示します。なお、対象原材料に占める重量割合が最も高い生鮮食品の原産地が判明している場合には、製造地表示に代えて、生鮮食品の名称と共にその原産地を表示することができます。

※4：最終製品が別表第15の1に掲げる加工食品である場合は、製造地表示ではなく、当該対象原材料に占める重量割合が最も高い生鮮食品の名称と共にその原産地を表示します。

※5：国産品にあっては、都道府県名その他一般的に知られている地名（「●●県製造」等）を表示することもできます。

（D）原材料名欄に括弧書きで表示

名　　称	清涼飲料水
原 材 料 名	りんご果汁（ドイツ製造）、果糖ぶどう糖液糖、…

（E）　原料原産地名欄を設けて表示

名　　称	清涼飲料水
原 材 料 名	りんご果汁、果糖ぶどう糖液糖、…
原料原産地名	ドイツ製造（りんご果汁）

（F）中間加工原材料の原料の産地を遡って表示

名　　称	清涼飲料水
原 材 料 名	りんご果汁、果糖ぶどう糖液糖、…
原料原産地名	ドイツ（りんご）

(3)　対象原材料の原産地が複数ある場合

原材料に占める重量割合の高い原産地から順に国別に表示するのが原則です（国別重量順表示）。

表示する原産地が3か国以上ある場合は、3か国目以降を「その他」と表示することができます。

名　　称	ポークソーセージ（ウインナー）
原 材 料 名	豚肉（カナダ、アメリカ）、…

名　　称	清涼飲料水
原 材 料 名	りんご果汁（ドイツ製造、国内製造）、…

名　　称	ポークソーセージ（ウインナー）
原 材 料 名	豚肉（カナダ、アメリカ、その他）、…

（4） 例外表示

原材料の過去の一定期間における産地別使用実績（新製品又は原料調達先の変更が確実な場合は、今後の一定期間における産地別使用計画）からみて、国別重量順表示を行おうとした場合に、表示をする時点（製造日）を含む１年間で重量順位の変動や産地切替えが行われる見込みで、国別重量順表示が困難である場合に限り、次の例外表示が認められます。ただし、例外表示の根拠資料を保管するなど一定の条件があります。

例外表示	例外表示が認められる条件	表示例
又は表示 【対象原材料として使用する可能性がある原産地を一定期間使用割合（※6）の高い原産地から順に「又は」でつないだ表示】	①対象原材料として２以上の原産地のものを使用していること ②対象原材料に占める重量割合の順序が変動する可能性があること ③一定期間使用割合の高い順に表示した旨の注意書きを、容器包装の原料原産地名に近接した箇所に表示すること ④一定期間使用割合が5%未満である対象原材料の原産地の次に括弧を付して、5%未満である旨を表示すること ⑤又は表示の根拠資料を保管していること	名　称：ポークソーセージ（ウインナー） 原材料名：豚肉(カナダ又はアメリカ又はその他)、… ※　豚肉の産地は、令和〇年の使用実績順
大括り表示 【外国の原産地表示を「輸入」や「外国製造」などと括った表示】	①対象原材料として３以上の外国が原産地のものを使用していること ②対象原材料に占める重量割合の順序が変動する可能性があること ③大括り表示の根拠資料を保管していること	名　称：ポークソーセージ（ウインナー） 原材料名：豚肉(輸入)、…
大括り表示＋又は表示 【外国の原産地表示を「輸入」や「外国製造」などと括った上で、「国産又は輸入」や「国内製造又は外国製造」などと、一定期間使用割合の高い順に「又は」でつないだ表示】	①対象原材料として国産品及び３以上の外国が原産地のものを使用していること ②対象原材料に占める重量割合の順序が変動する可能性があること ③一定期間使用割合の高い順に表示した旨の注意書きを、容器包装の原料原産地名に近接した箇所に表示すること ④一定期間使用割合が5%未満である対象原材料の原産地の次に括弧を付して、5%未満である旨を表示すること ⑤大括り表示＋又は表示の根拠資料を保管していること	名　称：ポークソーセージ（ウインナー） 原材料名：豚肉(輸入又は国産（５％未満))、… ※　豚肉の産地順・割合は、令和〇年の使用実績

※6：過去の一定期間における使用実績又は将来の一定期間における使用計画における対象原材料に占める重量の割合

例外表示（又は表示、大括り表示、大括り表示＋又は表示）の根拠資料について

次の資料を根拠資料として、賞味（消費）期限に加えて１年間（期限表示を省略した製品は、製造してから５年間）保管します。

① 次に掲げる期間（事業者が定めた期間）がいつからいつまでかを示す資料
　ア 表示をする時点（製造日）を含む１年間（製造年、製造年度等）
　イ 産地別使用実績の基礎となる過去の一定期間又は産地別使用計画の基礎となる今後の一定期間（以下、「過去又は今後の一定期間」という。）
② 過去又は今後の一定期間における原産地ごとの重量順位の変動や産地切替えがあることを示す資料
③ 過去の一定期間における産地別使用実績又は今後の一定期間における産地別使用計画をどのような単位（一製品ごとか、原料の管理を共通化している製品単位ごとか等）で計上したかを示す資料
④ 「又は表示」、「大括り表示＋又は表示」については、注意書きが指し示す期間中の表示対象の原材料の原産地（「大括り表示＋又は表示」の場合は、輸入品合計と国産品）ごとの使用割合の順を示す資料

過去又は今後の一定期間及び表示をする時点（製造日）を含む１年間（製造年、製造年度等）が明確であって、内容が表示根拠として合理的な内容なものを、製造・流通の実情に応じて保管します。なお、保管方法は文書又は電子媒体のいずれの方法も可能です。

２　最終製品が別表第15の２～６に掲げる加工食品である場合（18ページ参照）

別表第15の２～６に掲げる加工食品（農産物漬物、野菜冷凍食品、うなぎ加工品、かつお削りぶし及びおにぎり(※7)（次ページ表の２～６））については、食品表示基準第３条第２項の表の原料原産地名の項の２～６の該当する規定に従って表示します。

※７：おにぎりについては、米トレーサビリティ法（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）に基づき、米穀の産地を表示する必要があります。なお、同法に基づき、原材料に占める重量割合が最も高い原材料の原産地が表示（情報伝達）されている場合は、当該原材料には食品表示基準の原料原産地表示の規定は適用されません。

- 対象原材料について生鮮食品である場合はその「原産地」を、加工食品である場合は「製造地」を表示します。
- ２か国以上の産地の原料を混ぜて使用している場合は、多い順（重い順）に産地を表示します。
- 最終製品が別表第15の１に掲げる加工食品である場合は、１（２）の「製造地表示」や１（４）による例外表示は認められません。当該対象原材料に占める重量割合が最も高い生鮮食品の名称と共にその原産地を国別重量順表示します。
- 最終製品が別表第15の２～６に掲げる加工食品である場合は、個別に規定された表示方法に従って表示する必要があります。

◆ **輸入品：原産国名** 品質事項

「輸入品」には、「原産国名」を表示します。

原産国とは、加熱処理や調味等「その商品の内容について実質的な変更をもたらす行為が行われた国」のことを指します。

輸入品とは

① 容器包装され、そのままの形態で消費者に販売される製品（製品輸入）
② バルクの状態で輸入されたものを、国内で小分けし容器包装した製品
③ 製品輸入されたものを、国内で詰め合わせた製品
④ その他、輸入された製品について、国内で「商品の内容について実質的な変更をもたらす行為」が施されていない製品

◆ **乳児用規格適用食品：乳児用規格適用食品である旨** 衛生事項

食品衛生法で規定された乳児用規格適用食品については、「乳児用規格適用食品」の文字を表示します。

◆ **遺伝子組換え食品に関する事項【別表第17の下欄及び別表第18の中欄に掲げる加工食品】** 衛生事項 品質事項

加工食品の「遺伝子組換え食品に関する事項」は、別表第17に掲げる「33食品群」と、別表第18に掲げる「特定遺伝子組換え農産物を原材料とする加工食品」に必要な表示事項です。

なお、詳細については、47ページを御参照ください。

◆ **特定保健用食品** 保健事項

詳細については、55ページを御参照ください。

◆ **機能性表示食品** 保健事項

詳細については、56ページを御参照ください。

別表第15

1　次に掲げるもののうち、原材料及び添加物に占める重量の割合が最も高い生鮮食品（※）の当該割合が50％以上であるもの

※　（5）の緑茶及び緑茶飲料にあっては荒茶の原材料、（6）のもちにあっては米穀、（8）の黒糖及び黒糖加工品にあっては黒糖の原材料、（9）のこんにゃくにあってはこんにゃくいも（こんにゃくの原材料であるこんにゃく粉の原材料として用いられたこんにゃくいもを含む。）、（18）のこんぶ巻にあってはこんぶに限る。

（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。）
乾しいたけ、かんぴょう、切り干しだいこん、乾燥ぜんまい、かんしょ蒸し切り干し、乾燥ねぎ、干し柿、干しぶどう 等

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

（3）ゆで、又は蒸したきのこ類、野菜及び豆類並びにあん（缶詰，瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。）
ゆでたけのこ、ゆでたぜんまい、下ゆでしたさといも、ふかしたさつまいも、ゆでた大豆、生あん、乾燥あん 等

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

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

（6）もち
まるもち、のしもち、切りもち、草もち、豆もち 等

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

（8）黒糖及び黒糖加工品
黒糖みつ、黒糖菓子 等

（9）こんにゃく
板こんにゃく、玉こんにゃく、糸こんにゃく 等

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

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

（12）表面をあぶった食肉

（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。）
衣をつけた豚カツ用の食肉、衣をまぶした唐揚げ用の鶏肉 等

（14）合挽肉その他異種混合した食肉（肉塊又は挽肉を容器に詰め，成形したものを含む。）
合挽肉、成形肉（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

（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。）
たたみいわし、するめ、丸干しいわし、煮干いわし、しらす干、ちりめんじゃこ、干ほたて貝柱、焼きのり、味付けのり、乾燥わかめ、干ひじき 等

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

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

（18）こんぶ巻

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

（20）表面をあぶった魚介類
かつおのたたき 等

（21）フライ種として衣をつけた魚介類（加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するものを除く。）
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

（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。）
ねぎま串、鍋物セット（生鮮食品のみで構成されているもの）等

2　農産物漬物
農産物漬物の原材料及び添加物の重量に占める割合の高い農産物又は水産物の上位4位（内容重量が300ｇ以下のものにあっては、上位3位）までのもので、かつ、原材料及び添加物の重量に占める割合が5％以上の原産地名は、原材料に占める重量の割合の高い原産地の順に表示します。

3　野菜冷凍食品
野菜冷凍食品の原材料及び添加物の重量に占める割合の高い野菜の上位3位までのもので、かつ、原材料及び添加物の重量に占める割合が5％以上の原産地名は、原材料及び添加物に占める重量の割合の高い原産地の順に表示します。

4　うなぎ加工品
うなぎの名称の次に括弧を付して、原産地を表示します。

5　かつお削りぶし
かつおのふしの文字の次に括弧を付して、ふしの製造地を表示します。

6　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。）
のりの名称の次に括弧を付して、のりの原料となる原そうの原産地を表示します。

■省略規定（食品表示基準第３条第３項及び第４条）

食品表示基準第３条第３項の表及び第４条ただし書に該当する場合、該当する表示事項を省略することができます。

省略できる表示事項	食品
保存方法	1　でん粉、2　チューインガム、3　冷菓、4　砂糖、5　アイスクリーム類、6　食塩、7　酒類、8　飲料水及び清涼飲料水〔ガラス瓶入りのもの（紙栓を付けたものを除く。）又はポリエチレン容器入りのものに限る。〕、9　氷、10　常温で保存すること以外にその保存の方法に関し留意すべき事項がないもの
消費期限又は賞味期限	1　でん粉、2　チューインガム、3　冷菓、4　砂糖、5　アイスクリーム類、6　食塩及びうま味調味料、7　酒類、8　飲料水及び清涼飲料水〔ガラス瓶入りのもの（紙栓を付けたものを除く。）又はポリエチレン容器入りのものに限る。〕、9　氷
原材料名	1　容器包装の表示可能面積がおおむね30cm^{2}以下であるもの（特定保健用食品及び機能性表示食品を除く。） 2　原材料が１種類のみであるもの。ただし、次に掲げる場合は除く。 一　缶詰及び食肉製品の場合 二　特定保健用食品及び機能性表示食品の場合 三　原材料名に分別生産流通管理が行われた遺伝子組換え農産物である旨を表示する場合 四　原材料名に遺伝子組換え農産物及び非遺伝子組換え農産物が分別されていない旨を表示する場合 五　原材料名に分別生産流通管理が行われた特定遺伝子組換え農産物である旨を表示する場合 六　原材料名に特定遺伝子組換え農産物と非特定遺伝子組換え農産物を意図的に混合した旨を表示する場合
添加物	容器包装の表示可能面積がおおむね30cm^{2}以下であるもの（特定保健用食品及び機能性表示食品を除く。）
内容量又は固形量及び内容総量	1　内容量を外見上容易に識別できるもの（特定商品の販売に係る計量に関する政令第５条に掲げる特定商品、特定保健用食品及び機能性表示食品を除く。） 2　容器包装の表示可能面積がおおむね30cm^{2}以下であるもの（特定商品の販売に係る計量に関する政令第５条に掲げる特定商品、特定保健用食品及び機能性表示食品を除く。）
栄養成分の量及び熱量	以下に掲げるもの〔栄養表示（栄養成分若しくは熱量に関する表示及び栄養成分の総称、その構成成分、前駆体その他これらを示唆する表現が含まれる表示をいう。）をしようとする場合、特定保健用食品及び機能性表示食品を除く。〕 一　容器包装の表示可能面積がおおむね30cm^{2}以下であるもの 二　酒類 三　栄養の供給源としての寄与の程度が小さいもの 四　極めて短い期間で原材料（その配合割合を含む。）が変更されるもの 五　消費税法（昭和63年法律第108号）第９条第１項において消費税を納める義務が免除される事業者が販売するもの〔「消費税を納める義務が免除される事業者とは…」（52ページ）参照〕
製造所等の所在地及び製造者等の氏名又は名称	容器包装の表示可能面積がおおむね30cm^{2}以下であるもの（食品関連事業者の氏名又は名称及び住所の表示は要しないとされているものを除く。）
遺伝子組換え食品に関する事項	容器包装の表示可能面積がおおむね30cm^{2}以下であるもの
乳児用規格適用食品である旨	1　容器包装の表示可能面積がおおむね30cm^{2}以下であるもの 2　乳児用規格適用食品であることが容易に判別できるもの
原料原産地名	容器包装の表示可能面積がおおむね30cm^{2}以下であるもの
原産国名	容器包装の表示可能面積がおおむね30cm^{2}以下であるもの
別表第19（加工食品の個別的義務表示）に掲げる表示事項	容器包装の表示可能面積がおおむね30cm^{2}以下であるもの

個別的義務表示事項

■個別的加工食品義務表示事項（食品表示基準第４条）

一般用加工食品のうち別表第19に掲げる食品を販売する際（設備を設けて飲食させる場合を除く。）には、別表第19に規定された表示事項及び表示の方法に従い表示する必要があります（60及び61ページ参照）。

義務表示の特例【表示不要事項】（食品表示基準第５条）

次の表に掲げる場合にあっては、該当する表示事項の表示は不要です。

また、この表に掲げる場合で名称を表示する際には、別表第４に掲げる食品の表示方法及び別表第５に掲げる名称制限に関する規定は適用されません。

<table>
<tr><td>酒類を販売する場合</td><td>・原材料名</td><td>・アレルゲン</td><td>・原産国名</td></tr>
<tr><td>①　食品を製造し、又は加工した場所で販売する場合

②　不特定又は多数の者に対して譲渡（販売を除く。）する場合</td><td colspan="3">・原材料名（特定保健用食品及び機能性表示食品の場合を除く。）
・内容量又は固形量及び内容総量（特定保健用食品及び機能性表示食品の場合を除く。）
・栄養成分の量及び熱量（栄養表示をしようとする場合並びに特定保健用食品及び機能性表示食品の場合を除く。）
・食品関連事業者の氏名又は名称及び住所（指定成分等含有食品、特定保健用食品及び機能性表示食品の場合を除く。）
・原産国名
・原料原産地名
・別表第19の中欄に掲げる表示事項のうち、以下の表に掲げる表示事項</td></tr>
</table>

食品	表示事項（抄）
トマト加工品	使用上の注意
	形状
	「濃縮トマト還元」の用語
	トマトの搾汁を濃縮した度合
	トマトの搾汁の含有率
ジャム類	使用上の注意
乾めん類	調理方法
	そば粉の配合割合
凍り豆腐	調理方法
プレスハム、混合プレスハム、ソーセージ及び混合ソーセージ	でん粉含有率
削りぶし	名称の用語
	密封の方法
	圧搾煮干し配合率
うに加工品	名称の用語
塩蔵わかめ	食塩含有率
食酢	酸度
	醸造酢の混合割合
	希釈倍数
	「醸造酢」又は「合成酢」の用語

食品	表示事項（抄）
風味調味料	使用方法
乾燥スープ	調理方法
	「コンソメ」又は「ポタージュ」の用語
マーガリン類	油脂含有率
	名称の用語
調理冷凍食品（冷凍フライ類、冷凍しゅうまい、冷凍ぎょうざ、冷凍春巻、冷凍ハンバーグステーキ、冷凍ミートボール、冷凍フィッシュハンバーグ、冷凍フィッシュボール、冷凍米飯類及び冷凍めん類に限る。）	衣の率
	皮の率
	使用方法
	内容個数
	食用油脂で揚げた後、凍結し、容器包装に入れた旨
	ソースを加えた旨又はソースで煮込んだ旨
	食肉の含有率
	魚肉の含有率

食品	表示事項（抄）
農産物缶詰及び農産物瓶詰	形状
	使用上の注意
	固形分
畜産物缶詰及び畜産物瓶詰	内容個数
	使用上の注意
調理食品缶詰及び調理食品瓶詰	使用上の注意
果実飲料	使用方法
	「加糖」の用語
	「濃縮還元」の用語
	希釈時の果汁割合
豆乳類	大豆固形分
	使用上の注意
	名称の用語
	粉末大豆たんぱくを加えた旨

任意表示（食品表示基準第７条）

次に掲げる表示事項が容器包装に表示される場合には、定められた表示の方法に従い表示する必要があります。

ただし、特色のある原材料等に関する事項について、（１）酒類を販売する場合、（２）食品を製造し、又は加工した場所で販売する場合、（３）不特定又は多数の者に対して譲渡（販売を除く。）する場合は除きます。

◆ **特色のある原材料等に関する事項** 品質事項

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や特定の原材料の使用量が少ない旨を表示する場合には、下記の表示方法に従って使用割合を表示しなければなりません。

「特色のある原材料」に該当するもの

① **特定の原産地のもの**
・国産大豆絹豆腐　・トルコ産ヘーゼルナッツ使用　・十勝産小豆使用　・国内産山ごぼう使用　・三陸産わかめを使用 等

② **有機農産物、有機畜産物及び有機加工食品**
・有機小麦粉使用　・有機栽培こんにゃく芋から自社生産　・有機牛肉使用 等

③ **非遺伝子組換えのもの等**
（※食品表示基準第３条第２項の表の遺伝子組換え食品に関する事項の規定に基づき表示することが必要です。）

④ **特定の製造地のもの**
・群馬県で精製されたこんにゃく粉入り　・北海道で製造されたバターを使用 等

⑤ **特別な栽培方法により生産された農産物**
・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

⑥ **品種名等**
・とちおとめ使用　・コシヒカリ入り　・本まぐろ入り 等

⑦ **銘柄名、ブランド名、商品名**
・宇治茶使用　・松阪牛使用　・越前がに入り　・市販されている商品の商品名○○を「○○使用」等

（表示方法）

1　特定の原産地のもの、有機農産物、有機畜産物、有機加工食品その他の使用した原材料が特色のあるものである旨を表示する場合又は製品の名称が特色のある原材料を使用した旨を示すものである場合にあっては、次に掲げるいずれかの割合を当該表示に近接した箇所又は原材料名の次に括弧を付して表示します。

ただし、その割合が100％である場合にあっては、割合の表示を省略することができます。

なお、原料原産地表示（任意で表示する場合を含む。）は特色のある原材料には該当しません。

（１）　特色のある原材料の製品の原材料及び添加物に占める重量の割合

（２）　特色のある原材料の特色のある原材料及び特色のある原材料と同一の種類の原材料を合わせたものに占める重量の割合（この場合において、特色のある原材料の特色のある原材料及び特色のある原材料と同一の種類の原材料を合わせたものに占める重量の割合である旨を表示します。）

2　特定の原材料の使用量が少ない旨を表示する場合にあっては、特定の原材料の製品に占める重量の割合を当該表示に近接した箇所又は原材料名の次に括弧を付して表示します。

（表示例）

（ア）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」

（イ）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％）、・・・

◆ **栄養成分（たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウムを除く。）** 保健事項
◆ **ナトリウムの量（ナトリウム塩を添加していない食品の容器包装に表示される場合に限る。）** 保健事項
◆ **栄養機能食品に係る栄養成分の機能** 保健事項
◆ **栄養成分の補給ができる旨** 保健事項
◆ **栄養成分又は熱量の適切な摂取ができる旨** 保健事項
◆ **糖類（単糖類又は二糖類であって、糖アルコールでないものに限る。）を添加していない旨** 保健事項
◆ **ナトリウム塩を添加していない旨** 保健事項

詳細は53ページ参照

表示の方式等（食品表示基準第８条及び別記様式１）

食品表示基準第８条及び別記様式１の備考に掲げるその他規定は以下のとおりです。

表示事項	その他規定
名称	・別記様式１の「名称」に代えて、「品名」、「品目」、「種類別」又は「種類別名称」と表示することができます。
	・別記様式１の枠内ではなく、商品の主要面に表示することができます。その際、別記様式１の名称の事項を省略することができます。
原材料名	・別記様式１の他の事項と一括して表示することが困難な場合には、表示事項を一括して表示する箇所にその表示箇所を表示すれば、他の箇所に表示することができます。
原料原産地名	・別記様式１の他の事項と一括して表示することが困難な場合には、表示事項を一括して表示する箇所にその表示箇所を表示すれば、他の箇所に表示することができます。
内容量	・別記様式１の他の事項と一括して表示することが困難な場合には、表示事項を一括して表示する箇所にその表示箇所を表示すれば、他の箇所に表示することができます。
	・名称を商品の主要面に表示した場合において、内容量、固形量又は内容総量についても、別記様式１の枠内ではなく、名称と同じ面に表示することができます。その際、別記様式１の内容量、固形量又は内容総量の事項を省略することができます。
消費期限又は賞味期限	・別記様式１の他の事項と一括して表示することが困難な場合には、表示事項を一括して表示する箇所にその表示箇所を表示すれば、他の箇所に表示することができます。
保存方法	・消費期限又は賞味期限の表示箇所を表示して他の箇所に表示する場合において、保存方法についても、表示事項を一括して表示する箇所にその表示箇所を表示すれば、消費期限又は賞味期限の表示箇所に近接して表示することができます。
製造所等の所在地及び製造者等の氏名又は名称	・製造所等の所在地及び製造者等の氏名又は名称は、食品関連事業者の氏名又は名称及び住所と近接して表示する必要があります。
特定保健用食品	・特定の保健の目的が期待できる旨の表示は、添付する文書への表示をもって、容器包装への表示に代えることができます。
様式	・別記様式１は、縦書とすることができます。また、別記様式１の枠を表示することが困難な場合には、枠を省略することができます。
	・別表第20に掲げる食品にあっては、定められた様式及び表示の方法に従い表示する必要があります。
その他	・不当景品類及び不当表示防止法第31条第１項の規定に基づき公正競争規約に定められた表示事項その他法令により表示すべき事項及び一般消費者の選択に資する適切な表示事項は、枠内に表示することができます。
	・第３条第２項の表の上欄に掲げる食品に該当しない食品にあっては、同表の中欄に定める事項、第３条第３項により省略できる事項又は第５条の規定により表示しない事項については、この様式中、当該事項を省略します。
	・表示項目の順番を変更した表示（栄養成分の量及び熱量を除く。）やプライスラベル等別記様式１と同等程度に分かりやすく一括して表示することも可能です。
	・**表示に用いる文字は、日本産業規格Z8305（1962）（以下「JISZ8305」という。）に規定する８ポイントの活字以上の大きさの文字で表示します。ただし、表示可能面積がおおむね150cm^{2}以下のもの及び印刷瓶に入れられた一般用加工食品であって、表示すべき事項を蓋（その面積が30cm^{2}以下のものに限る。）に表示するものにあっては、JISZ8305に規定する5.5ポイントの活字以上の大きさの文字とすることができます。**蓋に表示をする場合であって、内容量以外の事項を全て蓋に表示する場合には、内容量の表示は、蓋以外の箇所にすることができます。

表示禁止事項（食品表示基準第９条）

食品表示基準第３条、第４条、第６条及び第７条に掲げる表示事項に関して、次に掲げる事項を一般用加工食品の容器包装に表示してはいけません。

また、別表第22に掲げる食品にあっては、以下の表示禁止事項のほか、同表に掲げる表示禁止事項を容器包装に表示してはいけません。

（加工食品全般表示禁止事項）

1　実際のものより著しく優良又は有利であると誤認させる用語

2　第３条及び第４条の規定により表示すべき事項の内容と矛盾する用語

3　産地名を示す表示であって、産地名の意味を誤認させるような用語

4　屋根型紙パック容器の上端の一部を一箇所切り欠いた表示（ただし、牛乳について、別表第21に掲げる方法により表示する場合を除く。）

5　その他内容物を誤認させるような文字、絵、写真その他の表示

（特定の食品以外に規定された表示禁止事項）

6　乳児用規格適用食品以外の食品：乳児用規格適用食品である旨を示す用語又はこれと紛らわしい用語

7　遺伝子組換え農作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対象農産物を原材料とする食品（当該食品を原材料とするものを含む。）以外の食品：当該食品の原材料である別表第17の上欄に掲げる作物に関し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旨（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である旨を含む。）を示す用語

8　組換えＤＮＡ技術を用いて生産された農産物の属する作目以外の作目を原材料とする食品：当該農産物に関し遺伝子組換えでないことを示す用語

9　等級のある日本農林規格（JAS規格）の格付対象品目であって、等級の格付が行われた食品以外のもの：等級を表す用語

（栄養成分表示に係る表示禁止事項）

10　ナトリウム塩を添加している食品

11　機能性表示食品

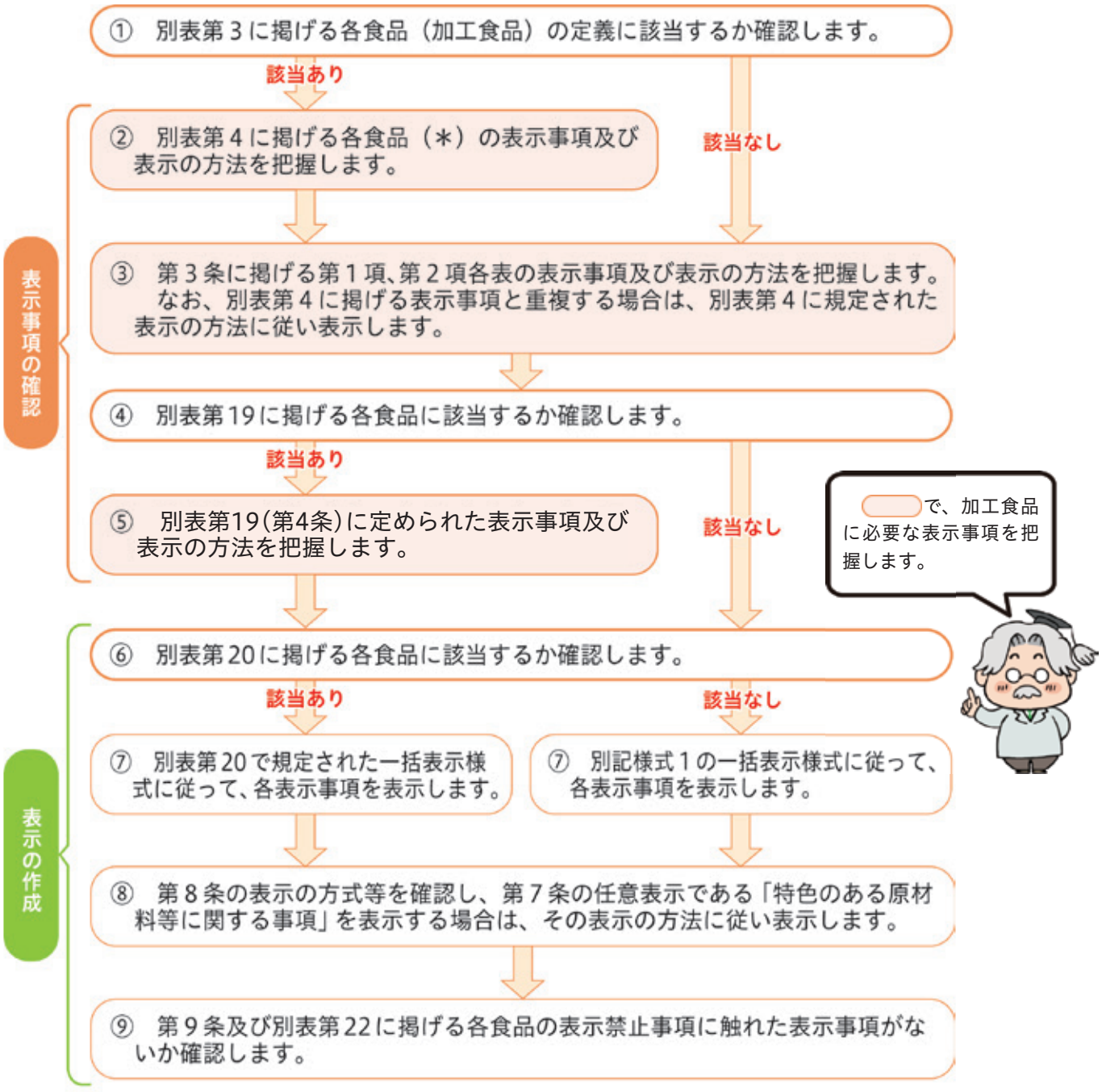
12　栄養機能食品

13　保健機能食品（特定保健用食品、機能性表示食品及び栄養機能食品をいう。）以外の食品

詳細は57ページ参照

一般用加工食品の表示作成手順

【事前準備】製品配合表、原料規格書、食品表示基準を準備してください。



（＊）「野菜冷凍食品」については、別表第４に掲げられていないため、作成手順③へ進みます。

（注）「省略規定」、「義務表示の特例（表示不要事項）」及び「栄養成分表示」については、作成手順から除いています。

別表一覧（抜粋）

別表	関連条項	分類	内容	表示事項		
				衛生	品質	保健
別表第３	第２条	食品の分類	食品表示基準の対象となる食品に係る定義を定めるもの		●	
別表第４	第３条	個別品目の表示	横断的義務表示事項に係る個別のルールを定めるもの	●	●	
別表第19	第４，５条	個別品目の表示	一般用加工食品の個別的表示事項を定めるもの	●	●	
別表第20	第８条		様式、文字ポイント等表示の方式等の個別ルールを定めるもの	●	●	
別表第22	第９条	表示禁止	個別の加工食品に係る表示禁止事項を定めるもの		●	

業務用加工食品

「業務用加工食品」とは、加工食品のうち、消費者に販売される形態となっているもの以外のものをいいます。

表示事項及び表示の方式等（食品表示基準第10条第1項、第2項及び第3項並びに第13条）

1　業務用加工食品は、容器包装に入れないで、かつ、①設備を設けて飲食させる施設における飲食の用に供する場合、②食品を製造し、若しくは加工した場所における販売の用に供する場合、又は③不特定若しくは多数の者に対する譲渡の用に供する場合を除き、次に掲げる表示事項をそれぞれ食品表示基準第3条及び第4条（一般用加工食品）に定める表示の方法に従い表示します。この場合において、別表第4（横断的義務表示事項に係る個別のルールを定めるもの）に掲げられる各食品の表示の方法の規定は、適用されません。

なお、食品表示基準においては業務用加工食品に対して「内容量」の表示を義務付けていませんが、「計量法で規定する表示義務のある特定商品」（67ページ参照）については、「内容量」を表示する必要があります。

○　容器包装に表示が必要な表示事項【別表第23に掲げる事項】

○　名称（※1）	○　乳製品に関する事項
○　保存方法	○　乳又は乳製品を主要原料とする食品に関する事項
○　消費期限又は賞味期限	○　鶏の液卵（鶏の殻付き卵から卵殻を取り除いたものをいう。）に関する事項
○　添加物（※2）	○　切り身又はむき身にした魚介類（生かき及びふぐを原材料とするふぐ加工品を除く。）であって、生食用のもの（凍結させたものを除く。）に関する事項
○　製造所等の所在地及び製造者等の氏名又は名称	○　生かきに関する事項
○　アレルゲン	○　ゆでがにに関する事項
○　L－フェニルアラニン化合物を含む旨	○　魚肉ハム、魚肉ソーセージ及び特殊包装かまぼこに関する事項
○　指定成分等含有食品に関する事項	○　ふぐを原材料とするふぐ加工品に関する事項
○　乳児用規格適用食品である旨	○　鯨肉製品に関する事項
○　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をいう。）に関する事項	○　冷凍食品に関する事項
○　無菌充填豆腐に関する事項	○　容器包装詰加圧加熱殺菌食品に関する事項
○　食肉〔鳥獣の生肉（骨及び臓器を含む。）に限る。〕に関する事項	○　缶詰の食品に関する事項
○　食肉製品（食品衛生法施行令第13条に規定するものに限る。）に関する事項	○　水のみを原料とする清涼飲料水（「ミネラルウォーター類」という。）に関する事項
○　乳に関する事項	○　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（「冷凍果実飲料」という。）に関する事項

●　容器包装の他、送り状、納品書等（製品に添付されるものに限る。）又は規格書等（製品に添付されないものであって、当該製品を識別できるものに限る。）に表示できる表示事項【別表第23に掲げる以外の事項】

●　原材料名（※2、※3）	●　食品関連事業者の氏名又は名称及び住所
●　原料原産地名（※4、※5）	●　原産国名（※6）

※1：容器包装に入れないで販売される業務用加工食品の場合、送り状、納品書等又は規格書等に表示が必要です。

※2：原材料（添加物の場合は添加物）に占める重量の割合については、その高い順が分かるように表示します。

※3：一般用加工食品の複合原材料表示において「その他」と表示される原材料は、「その他」と表示することができ、省略することができることとされる複合原材料の原材料は、その原材料の表示を省略することができます。

※4：原材料の重量に占める割合（一定期間使用割合（16ページ参照）を含む。）については、その割合が高い原産地の順が分かるように表示します。

※5：一般用加工食品に使用される業務用加工食品の原材料であって、当該一般用加工食品において原料原産地の表示義務があるものとなるものに限り必要となります。なお、当該一般用加工食品の対象原材料に占める重量の割合が最も高い生鮮食品の原産地を表示することを売買の当事者である食品関連事業者間で合意した場合（以下において「当事者間で合意した場合」という。）は、当該生鮮食品の原産地を表示します。

※6：一般用加工食品に使用される業務用加工食品であって、当該一般用加工食品において原料原産地の表示義務がある原材料となるもの（当事者間で合意した場合を除く。）及び輸入後にその性質に変更を加えない輸入品に限り必要となります。

2　1の容器包装に表示が必要な表示事項について、次の表の左欄に掲げる食品につきそれぞれ同表の右欄に掲げる場合に該当するものにあっては、送り状、納品書等又は規格書等への表示をもって、容器包装への表示に代えることができます。

この場合において、当該食品を識別できる記号を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当該容器包装の見やすい箇所に表示するとともに、名称、製造所等の所在地及び製造者等の氏名又は名称、当該記号並びに購入者の氏名及び住所（法人にあっては、その名称及び主たる事務所の所在地）を当該送り状、納品書等又は規格書等に表示する必要があります。

原料用果汁（その容量が200リットル以上である缶に収められているものに限る。）	1の授受の単位につき10缶以上を食品衛生法施行令第35条第7号に規定する乳処理業（清涼飲料水の製造をする営業に限る。）又は同条第14号に規定する清涼飲料水製造業の許可を受けた者に販売する場合
原料用濃縮コーヒー（その容量が20リットル以上である缶に収められているものに限る。）	1の授受の単位につき20缶以上を食品衛生法施行令第35条第7号に規定する乳処理業（清涼飲料水の製造をする営業に限る。）又は同条第14号に規定する清涼飲料水製造業の許可を受けた者に販売する場合
原料用魚肉すり身（その容量が20キログラム以上である容器包装に収められているものに限る。）	1の授受の単位につき当該容器包装10個以上を食品衛生法施行令第35条第16号に規定する水産製品製造業、同条第25号に規定するそうざい製造業、同条第26号に規定する複合型そうざい製造業、同条第27号に規定する冷凍食品製造業又は同条第28号に規定する複合型冷凍食品製造業の許可を受けた者に販売する場合
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	1の授受の単位につき10個以上の容器包装に入れられたものを食品衛生法施行令第35条第7号に規定する乳処理業（乳酸菌飲料及び清涼飲料水の製造をする営業に限る。）、同条第11号に規定する菓子製造業、同条第13号に規定する乳製品製造業、同条第14号に規定する清涼飲料水製造業、同条第15号に規定する食肉製品製造業、同条第16号に規定する水産製品製造業、同条第25号に規定するそうざい製造業、同条第26号に規定する複合型そうざい製造業、同条第27号に規定する冷凍食品製造業又は同条第28号に規定する複合型冷凍食品製造業の許可を受けた者に販売する場合

送り状、納品書等又は規格書等の範囲について

送り状又は納品書等とは、伝票、インボイス等など製品に添付されて相手側に送付されるもののことです。このため、製品に添付されないものについては、「納品書」と称されるものであっても、食品表示基準で規定されている納品書等ではありません。

規格書等とは、製品規格書、配合規格書、納品規格書、仕様書等と称される製品に添付されないものであって、取引の当事者間で内容について合意がなされているもののことです。このため、「見積書」、「注文書」、「カタログ」、「指図書」、「成分一覧表」などと称されるものであっても、製品に添付されず、かつ、取引の当事者間で内容（義務表示事項等）について合意がなされているものであれば食品表示基準で規定されている規格書等となります。

なお、規格書等については、電子媒体であるものを含みます。

省略規定（食品表示基準第10条第4項）

次の表に掲げる食品に該当する場合、該当する表示事項を省略することができます。

省略できる表示事項	食品
①　保存方法（※） ②　消費期限又は賞味期限	・清涼飲料水のうちガラス瓶（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 ・酒類 ・生めん類、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）、食肉製品（食品衛生法施行令第13条に規定するものに限る。）、鶏の液卵（鶏の殻付き卵から卵殻を取り除いたもの）、ゆでがに、魚肉ハム、魚肉ソーセージ、魚肉練り製品、鯨肉ベーコンの類、マーガリン、冷凍食品、容器包装詰加圧加熱殺菌食品、弁当、調理パン、そうざい、生菓子類、清涼飲料水及び酒類を除く加工食品（缶詰、瓶詰、たる詰め又はつぼ詰めのものを除く。）

※　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た食品は、保存方法を省略できません（8ページ参照）。

義務表示の特例【表示不要事項】（食品表示基準第11条）

次の表に掲げる場合にあっては、該当する表示事項は不要です。

なお、①設備を設けて飲食させる施設における飲食の用に供する場合、②食品を製造し、若しくは加工した場所における販売の用に供する場合又は③不特定若しくは多数の者に対する譲渡（販売を除く。）の用に供する場合において、名称を表示する際には、別表第5に掲げる名称制限は適用されません。

<table>
<tr><td>業務用酒類（消費者に販売される形態となっている酒類以外のものをいう。）を販売する場合</td><td>・原材料名</td><td>・アレルゲン</td><td>・原産国名</td></tr>
<tr><td rowspan="4">① 設備を設けて飲食させる施設における飲食の用に供する場合
② 食品を製造し、又は加工した場所における販売の用に供する場合
③ 不特定又は多数の者に対する譲渡（販売を除く。）の用に供する場合</td><td colspan="3">・原材料名</td></tr>
<tr><td colspan="3">・食品関連事業者の氏名又は名称及び住所</td></tr>
<tr><td colspan="3">・原料原産地名</td></tr>
<tr><td colspan="3">・原産国名</td></tr>
<tr><td rowspan="9">容器包装に入れないで販売する場合</td><td>・保存方法</td><td>・消費期限又は賞味期限</td><td>・製造所等の所在地及び製造者等の氏名又は名称</td></tr>
<tr><td>・アレルゲン</td><td>・Ｌ－フェニルアラニン化合物を含む旨</td><td>・指定成分等含有食品に関する事項</td></tr>
<tr><td>・乳児用規格適用食品である旨</td><td>・即席めん類に関する事項（即席めんのうち生タイプ即席めん以外のもの）</td><td>・食肉〔鳥獣の生肉（骨及び臓器を含む。）に限る。〕に関する事項</td></tr>
<tr><td>・食肉製品（食品衛生法施行令第13条に規定するものに限る。）に関する事項</td><td>・乳に関する事項</td><td>・乳製品に関する事項</td></tr>
<tr><td>・乳又は乳製品を主要原料とする食品に関する事項</td><td>・鶏の液卵（鶏の殻付き卵から卵殻を取り除いたもの）に関する事項</td><td>・切り身又はむき身にした魚介類（生かき及びふぐを原材料とするふぐ加工品を除く。）であって、生食用のもの（凍結させたものを除く。）に関する事項</td></tr>
<tr><td>・生かきに関する事項</td><td>・ゆでがにに関する事項</td><td>・魚肉ハム、魚肉ソーセージ及び特殊包装かまぼこに関する事項</td></tr>
<tr><td>・ふぐを原材料とするふぐ加工品に関する事項</td><td>・鯨肉製品に関する事項</td><td>・冷凍食品に関する事項</td></tr>
<tr><td>・水のみを原料とする清涼飲料水（ミネラルウォーター類）に関する事項</td><td>・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（冷凍果実飲料）に関する事項</td><td></td></tr>
</table>

任意表示（食品表示基準第12条）

次に掲げる表示事項が当該食品の容器包装、送り状、納品書等又は規格書等に表示される場合には、定められた表示方法で表示する必要があります。

◆ **特色のある原材料等に関する事項** 品質事項

一般用加工食品で定める表示方法に従い表示します（21ページ参照）。

なお、①業務用酒類を販売する場合、②食品を調理して供与する施設における飲食の用に供する場合、③食品を製造し、又は加工した場所における販売の用に供する場合、④不特定又は多数の者に対する譲渡（販売を除く。）の用に供する場合は除きます。

◆ **栄養成分及び熱量** 保健事項
◆ **ナトリウムの量** 保健事項

詳細は53ページ参照

表示禁止事項（食品表示基準第14条）

一般用加工食品に掲げる表示禁止事項（食品表示基準第9条第1項）のうち、「等級のある日本農林規格（JAS規格）の格付対象品目であって、等級の格付が行われた食品以外のもの：等級を表す用語」を除いた表示禁止事項を、業務用加工食品の容器包装、送り状、納品書等又は規格書等に表示してはいけません（一般用加工食品表示禁止事項22ページ参照）。

3 生鮮食品

「生鮮食品」とは、加工食品及び添加物以外の食品として別表第2に掲げるものをいいます。

業務用生鮮食品　生鮮食品のうち、加工食品の原材料となる生鮮食品

一般用生鮮食品　業務用生鮮食品を除く生鮮食品

【注意】販売先の使用用途が不明な場合は、「一般用生鮮食品」としての表示が必要となります。

一般用生鮮食品

表示方法

一般消費者や使用する者が読みやすく、理解しやすいような日本語で、「容器包装に入れられた生鮮食品」にあっては、容器包装を開かないでも容易に見ることができるように容器包装の見やすい箇所に表示（※）します。

また、「容器包装に入れられていない生鮮食品」にあっては、製品に近接した掲示その他の見やすい場所に表示します。

※　表示に用いる文字の色及び大きさは、背景の色と対照的な色で、JISZ8305に規定する8ポイントの活字以上の大きさで表示します。
なお、表示可能面積がおおむね150cm^{2}以下の場合は5.5ポイントの活字以上の大きさで表示することができます。
また、容器包装に入れられた「玄米及び精米」の文字の大きさについては、38ページを御参照ください。
容器包装の形状等により当該容器包装に直接表示することが困難な場合は、次の表示をもって、容器包装への表示に代えることができます。

① 透明な容器包装に包装されている等、必要な表示事項が外部から容易に確認できる場合にあっては、当該容器包装に内封されている表示書

② 容器包装に結び付ける等、当該容器包装と一体となっている場合にあっては、当該容器包装に結び付けられた札、票せん、プレート等

表示対象

生鮮食品〔設備を設けて飲食させる場合、容器包装に入れないで生産した場所で販売する場合又は容器包装に入れないで不特定若しくは多数の者に対して譲渡（販売を除く。）する場合を除く。〕

【農産物】

別表第2「農産物」抜粋

農産物（きのこ類、山菜類及びたけのこを含む。）

(1)　米穀（収穫後調整、選別、水洗い等を行ったもの、単に切断したもの及び精麦又は雑穀を混合したものを含む。）
玄米、精米（※　容器包装に入れられた玄米及び精米の表示については、38ページを御参照ください。）

(2)　麦類（収穫後調整、選別、水洗い等を行ったもの及び単に切断したものを含む。）
大麦、はだか麦、小麦、ライ麦、えん麦

(3)　雑穀（収穫後調整、選別、水洗い等を行ったもの及び単に切断したものを含む。）
とうもろこし、あわ、ひえ、そば、きび、もろこし、はとむぎ、その他の雑穀

(4)　豆類（収穫後調整、選別、水洗い等を行ったもの及び単に切断したものを含み、未成熟のものを除く。）
大豆、小豆、いんげん、えんどう、ささげ、そら豆、緑豆、落花生、その他の豆類

(5)　野菜（収穫後調整、選別、水洗い等を行ったもの、単に切断したもの及び単に凍結させたものを含む。）
根菜類、葉茎菜類、果菜類、香辛野菜及びつまもの類、きのこ類、山菜類、果実的野菜、その他の野菜

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

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

（表示例）

○未包装表示例

○事前包装表示例

レモン
アメリカ産
　防かび剤（イマザリル、オルトフェニルフェノール）を使用しています

横断的義務表示事項

■農産物共通表示事項（食品表示基準第18条第1項）

表示事項

◆ 名称 衛生事項 品質事項

その内容を表す一般的な名称を表示します。

◆ 原産地 品質事項

次に定めるところにより、表示します。

- **国産品**

  都道府県名を表示します。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表示することもできます。

  （**表示例**）大根（東京都）、りんご（八王子市）、みかん（土佐）

- **輸入品**

  原産国名を表示します。一般に知られている地名を原産地として表示することもできます。

  （**表示例**）マンゴー（タイ）、オレンジ（カリフォルニア州）、たまねぎ（福建省）

- **同じ種類の生鮮食品であって複数の原産地のものを混合した場合**

  当該生鮮食品の製品に占める重量の割合の高いものから順に表示します。

  （**表示例**）りんご（青森県、長野県）、小松菜（埼玉県、神奈川県、東京都）

- **異なる種類の生鮮食品であって複数の原産地のものを切断せずに詰め合わせた場合**

  当該生鮮食品それぞれの名称に併記します。

  （**表示例**）にんじん（神奈川県）・たまねぎ（千葉県）・じゃがいも（北海道）

■一定の農産物共通表示事項（食品表示基準第18条第2項）

農産物共通表示事項に定めるほか、以下の食品に該当する場合は、各食品に掲げる表示事項について、食品表示基準第18条第2項の表に規定された表示方法に従い表示します。

◆ 放射線を照射した食品：放射線照射に関する事項 衛生事項

放射線を照射した旨及び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を表示します。

◆ 別表第16及び別表第18の下欄に掲げる対象農産物：遺伝子組換え農産物に関する事項 衛生事項 品質事項

生鮮食品の「遺伝子組換え農産物に関する事項」は、別表第16に掲げる「対象農産物」及び別表第18に掲げる形質を有する「特定遺伝子組換え農産物」に必要な表示事項です。

なお、詳細については、47ページを御参照ください。

◆ 乳児用規格適用食品：乳児用規格適用食品である旨 衛生事項

食品衛生法で規定された乳児用規格適用食品については、「乳児用規格適用食品」の文字を表示します。ただし、乳児用規格適用食品であることが容易に判別できるものにあっては、乳児用規格適用食品である旨の表示を省略することができます。

◆ 特定商品の販売に係る計量に関する政令第5条に規定する「特定商品」であって密封されたもの：①内容量、②食品関連事業者の氏名又は名称及び住所 計量法

① **内容量**

計量法の規定に従い表示します（67ページ参照）。

② **食品関連事業者の氏名又は名称及び住所**

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

◆ 特定保健用食品 保健事項

詳細については、55ページを御参照ください。

◆ 機能性表示食品 保健事項

詳細については、56ページを御参照ください。

個別的義務表示事項

■個別的農産物義務表示事項（食品表示基準第19条及び別表第24）

一般用生鮮食品のうち、別表第24に掲げる農産物を販売する際には、各農産物に規定された表示事項及び表示の方法に従い表示する必要があります。

別表第24（農産物抜粋）

食品	表示事項		
シアン化合物を含有する豆類	・アレルゲン（特定原材料に由来する添加物を含むものに限る。）	・輸入年月日	・添加物
	・加工所の所在地（輸入品にあっては輸入業者の営業所所在地）及び加工者の氏名又は名称（輸入品にあっては輸入業者の氏名又は名称）	・使用の方法（※１）	
しいたけ	・栽培方法　**（表示例）**「原木」、「菌床」、「原木・菌床」、「菌床・原木」		
アボカド、あんず、おうとう、かんきつ類、キウィー、ざくろ、すもも、西洋なし、ネクタリン、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、もも及びりんご	・アレルゲン〔特定原材料に由来する添加物（抗原性が認められないもの及び香料を除く。）を含むものに限る。〕	・保存方法（※２）	・消費期限又は賞味期限（※３）
	・加工所の所在地（輸入品にあっては輸入業者の営業所所在地）及び加工者の氏名又は名称（輸入品にあっては輸入業者の氏名又は名称）（※３）	・添加物（※４）	
玄米及び精米（容器包装に入れられたもの）	38ページを御参照ください。		

※１：食品衛生法第13条第１項の規定により定められた使用基準に合う方法を表示します。
※２：常温で保存すること以外にその保存方法に関し留意すべき特段の事項がない場合は省略することができます。
※３：省略することができます。
※４：防ばい剤又は防かび剤として使用される添加物以外の添加物を含むものにあっては、当該添加物の物質名の表示及び一括名の表示を省略することができます。

義務表示の特例【表示不要事項】（食品表示基準第20条）

農産物のうち、次の表に掲げる場合にあっては、該当する表示事項は不要です。

第20条表（農産物抜粋）

①　生産した場所で販売する場合 ②　不特定又は多数の者に対して譲渡（販売を除く。）する場合	・名称（容器包装に入れられたシアン化合物を含有する豆類、アボカド、あんず、おうとう、かんきつ類、キウィー、ざくろ、すもも、西洋なし、ネクタリン、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、もも及びりんごを除く。）		
	・原産地	・内容量	・食品関連事業者の氏名又は名称及び住所
	・玄米及び精米に関する事項	・栽培方法（しいたけに限る。）	
容器包装に入れないで販売する場合	・名称〔生産した場所で販売する場合又は不特定若しくは多数の者に対して譲渡（販売を除く。）する場合に限る。〕		
	・乳児用規格適用食品である旨	・放射線照射に関する事項	・内容量
	・食品関連事業者の氏名又は名称及び住所	・別表第24の中欄に掲げる表示事項（栽培方法を除く。）	

未包装農産物の防ばい剤又は防かび剤の表示について

防ばい剤又は防かび剤として使用される添加物及びこれを含む製剤を使用したアボカド、あんず、おうとう、かんきつ類、キウィー、ざくろ、すもも、西洋なし、ネクタリン、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、もも及びりんごについては、容器包装に入れないで消費者に販売する場合であっても、製品に近接した掲示その他の見やすい場所に、これを使用した旨の表示をしてください。

食品表示基準では容器包装に入れないで販売する場合、別表第24の中欄に掲げる表示事項は不要とされていますが、「食品表示基準について」（平成27年3月30日付消食表第139号）により上記の表示が求められています。

任意表示（食品表示基準第21条）

農産物のうち、次に掲げる表示事項が一般用生鮮食品の容器包装に表示される場合には、定められた表示の方法に従い表示する必要があります。

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

詳細は
53ページ
参照

表示の方式等（食品表示基準第22条）

食品表示基準第22条に掲げる「農産物」に係る栄養成分表示以外のその他表示規定は以下のとおりです。

第22条（農産物抜粋）

食品	その他規定
容器包装に入れられた農産物（生鮮食品）	・次に掲げる事項は、製品に近接した掲示その他の見やすい場所に表示することができます。 （1）名称（放射線を照射した食品、保健機能食品及びシアン化合物を含有する豆類を除く。） （2）原産地 （3）遺伝子組換え農産物に関する事項（特定遺伝子組換え農産物を含む対象農産物に関する事項に限る。） （4）栽培方法（しいたけに限る。）

表示禁止事項（食品表示基準第23条）

食品表示基準第18条、第19条及び第21条に掲げる表示事項に関して、次に掲げる事項を一般用生鮮食品の農産物の容器包装又は製品に近接した掲示その他の見やすい場所に表示してはいけません。

なお、玄米及び精米（消費者に販売するために容器包装に入れられたもの）については、40ページの表示禁止事項も御参照ください。

（生鮮食品全般表示禁止事項）

1　実際のものより著しく優良又は有利であると誤認させる用語
2　第18条又は第19条の規定により表示すべき事項の内容と矛盾する用語
3　製品の品質を誤認させるような文字、絵、写真その他の表示

（特定の食品以外に規定された表示禁止事項）

4　乳児用規格適用食品以外の食品：乳児用規格適用食品である旨を示す用語又はこれと紛らわしい用語
5　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対象農産物以外の食品：当該作物である食品に関し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旨（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である旨を含む。）を示す用語
6　対象農産物（組換えＤＮＡ技術を用いて生産された別表第16に掲げる農産物）以外の作物：当該農産物に関し遺伝子組換えでないことを示す用語（※）
※　生産した場所で販売される食品又は不特定若しくは多数の者に対して譲渡（販売を除く。）される食品にあっては、表示禁止事項から除かれます。

（栄養成分表示に係る表示禁止事項）

7　機能性表示食品
8　栄養機能食品
9　保健機能食品（特定保健用食品、機能性表示食品及び栄養機能食品をいう。）以外の食品

詳細は
57ページ
参照

【畜産物】

別表第２「畜産物」抜粋

畜産物

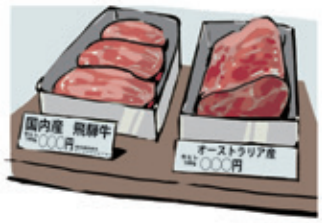
（1） 食肉（単に切断、薄切り等したもの並びに単に冷蔵及び凍結させたものを含む。）
牛肉、豚肉及びいのしし肉、馬肉、めん羊肉、山羊肉、うさぎ肉、家きん肉、その他の肉類

（2） 乳
生乳、生山羊乳、その他の乳

（3） 食用鳥卵（殻付きのものに限る。）
鶏卵、アヒルの卵、うずらの卵、その他の食用鳥卵

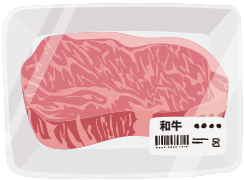
（4） その他の畜産食品（単に切断、薄切り等したもの並びに単に冷蔵及び凍結させたものを含む。）

（表示例） ○対面販売表示例



○事前包装表示例

和牛(黒×褐) 牛ヒレ 国産
個体識別番号※ 1234567890
100ｇ当たり 500円
内容量 200ｇ
消費期限 20××.11.27
保存方法 4℃以下で保存すること
加工者 ○○㈱
東京都○○市○○町1-2-3



※ 国産の牛肉には、牛トレーサビリティ法（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）による10桁の個体識別番号の表示が必要です。

横断的義務表示事項

■畜産物共通表示事項（食品表示基準第18条第１項）

表示事項

◆ 名称 衛生事項 品質事項

その内容を表す一般的な名称を表示します。
食肉にあっては鳥獣の種類（動物名）を表示し、鳥獣の内臓にあっては「牛肝臓」、「心臓（馬）」等と表示します。
なお、名称から鳥獣の種類が十分判断できるものにあっては、鳥獣の種類の表示を省略することができます。

◆ 原産地 品質事項 次に定めるところにより、表示します。

● **国産品**（※）
「国産」である旨を表示します。主たる飼養地が属する都道府県名、市町村名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。
また、国産品に主たる飼養地が属する都道府県と異なる都道府県に属する地名を表示するときは、当該地名のほか、主たる飼養地が属する都道府県名、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表示する必要があります。
（表示例）牛肉（国内産）、豚肉（国産）、鶏肉（鹿児島県）

※ 国内における飼養期間が外国における飼養期間（２ヶ国以上の外国において飼養された場合には、それぞれの国における飼養期間）より短い家畜を国内でと畜して生産したものは、輸入品としての表示になります。

● **輸入品**
「原産国名」を表示します。２ヶ国以上の外国において飼養された場合には、飼養期間が最も長い国の国名を表示します。
（表示例）牛肉（オーストラリア産）、鶏肉（ブラジル）

● **同じ種類の生鮮食品であって複数の原産地のものを混合した場合**
当該生鮮食品の製品に占める重量の割合の高いものから順に表示します。
（表示例）牛肉（アメリカ産、オーストラリア産）、豚肉（国産、カナダ）

「主たる飼養地」とは、最も飼養期間が長い場所をいいます。

● **異なる種類の生鮮食品であって複数の原産地のものを切断及び割卵等せずに詰め合わせた場合**
当該生鮮食品それぞれの名称に併記します。
（表示例）鶏卵（茨城県）・うずらの卵（愛知県）

■一定の畜産物共通表示事項（食品表示基準第18条第２項）

畜産物共通表示事項に定めるほか、以下の食品に該当する場合は、各食品に掲げる表示事項について、食品表示基準第18条第２項の表に規定された表示方法に従い表示します。

◆ **乳児用規格適用食品：乳児用規格適用食品である旨** 衛生事項

食品衛生法で規定された乳児用規格適用食品については、「乳児用規格適用食品」の文字を表示します。ただし、乳児用規格適用食品であることが容易に判別できるものにあっては、乳児用規格適用食品である旨の表示を省略することができます。

◆ **特定商品の販売に係る計量に関する政令第５条に規定する「特定商品」であって密封されたもの：①内容量、②食品関連事業者の氏名又は名称及び住所** 計量法

① **内容量**　計量法の規定に従い表示します（67ページ参照）。

② **食品関連事業者の氏名又は名称及び住所**　食品関連事業者のうち表示内容に責任を有する者の氏名又は名称及び住所を表示します。

◆ **特定保健用食品** 保健事項

詳細については、55ページを御参照ください。

◆ **機能性表示食品** 保健事項

詳細については、56ページを御参照ください。

個別的義務表示事項

■個別的畜産物義務表示事項（食品表示基準第19条及び別表第24）

一般用生鮮食品のうち、別表第24に掲げる畜産物を販売する際には、各畜産物に規定された表示事項及び表示の方法に従い表示する必要があります。

別表第24（畜産物抜粋）

食品	表示事項			
食肉〔鳥獣の生肉（骨及び臓器を含む。）に限る。〕	・アレルゲン（特定原材料に由来する添加物を含むものに限る。）		・保存方法（※１）	・消費期限又は賞味期限
	・添加物	・加工所の所在地及び加工者の氏名又は名称（※７）		
	・鳥獣の種類	・処理を行った旨（※２）	・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（※２）	・生食用である旨（※３）
	・と畜場の所在地の都道府県名（輸入品にあっては、原産国名）及びと畜場の名称（※3）		・加工施設の所在地の都道府県名（輸入品にあっては、原産国名）及び加工施設の名称（※３）	
	・一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨（※３）		・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（※３）	
生乳、生山羊乳、生めん羊乳及び生水牛乳	生乳、生山羊乳、生めん羊乳又は生水牛乳である旨（※４）			
鶏の殻付き卵	・アレルゲン（特定原材料に由来する添加物を含むものに限る。）		・保存方法（※５）	・賞味期限（※６）
	・添加物	・採卵施設等の所在地及び採卵した者等の氏名（※７）	・使用の方法（※８）	・生食用である旨（※９）
	・10℃以下で保存することが望ましい旨（※９）		・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（※９）	
	・加熱加工用である旨（※10）		・飲食に供する際に加熱殺菌を要する旨（※10）	

※１：食品衛生法第13条第１項の規定により定められた保存の方法の基準に合う方法を表示します（８ページ参照）。
※２：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（調味料に浸潤させる処理及び他の食肉の断片を結着させ成型する処理を除く。）を行ったものに限ります。
※３：牛肉（内臓を除く。）であって生食用のものに限ります。
※４：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、「ジャージー種」等ジャージー種の牛から搾取した旨を示す文字を表示します。
※５：常温で保存すること以外にその保存方法に関し留意すべき特段の事項がない場合は、省略することができます。
※６：賞味期限の表示は、鶏の殻付き卵が産卵された年月日、採卵した年月日、重量及び品質ごとに選別した年月日又は包装した年月日の文字を冠したその年月日の表示をもって、これに代えることができます（生食用のものを除く。）。
※７：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又は名称を表示します。
※８：食品衛生法第13条第１項の規定により定められた使用基準に合う方法を表示します。
※９：生食用のものに限ります。
※10：生食用のものを除きます。

義務表示の特例【表示不要事項】（食品表示基準第20条）

畜産物のうち、次の表に掲げる場合にあっては、該当する表示事項は不要です。

第20条表（畜産物抜粋）

①　生産した場所で販売する場合 ②　不特定又は多数の者に対して譲渡（販売を除く。）する場合	・名称〔容器包装に入れられた食肉〔鳥獣の生肉（骨及び臓器を含む。）に限る。〕、生乳、生山羊乳、生めん羊乳、生水牛乳、鶏の殻付き卵を除く。〕	・原産地
	・内容量	・食品関連事業者の氏名又は名称及び住所
容器包装に入れないで販売する場合	・名称〔生産した場所で販売する場合又は不特定若しくは多数の者に対して譲渡（販売を除く。）する場合に限る。〕	
	・内容量	・乳児用規格適用食品である旨
	・別表第24の中欄に掲げる表示事項	・食品関連事業者の氏名又は名称及び住所

任意表示（食品表示基準第21条）

畜産物のうち、次に掲げる表示事項が一般用生鮮食品の容器包装に表示される場合には、定められた表示の方法に従い表示する必要があります。

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

詳細は53ページ参照

表示の方式等（食品表示基準第22条）

食品表示基準第22条に掲げる「畜産物」に係る栄養成分表示以外のその他表示規定は、以下のとおりです。

第22条（畜産物抜粋）

食品	その他規定
容器包装に入れられた畜産物（生鮮食品）	・次に掲げる事項は、製品に近接した掲示その他の見やすい場所に表示することができます。 （1）名称〔鶏の殻付き卵（保健機能食品を除く。）に限る。〕 （2）原産地

表示禁止事項（食品表示基準第23条）

食品表示基準第18条、第19条及び第21条に掲げる表示事項に関して、次に掲げる事項を一般用生鮮食品の畜産物の容器包装又は製品に近接した掲示その他の見やすい場所に表示してはいけません。

（生鮮食品全般表示禁止事項）

1　実際のものより著しく優良又は有利であると誤認させる用語
2　第18条又は第19条の規定により表示すべき事項の内容と矛盾する用語
3　製品の品質を誤認させるような文字、絵、写真その他の表示

（特定の食品以外に規定された表示禁止事項）

4　乳児用規格適用食品以外の食品：乳児用規格適用食品である旨を示す用語又はこれと紛らわしい用語

（栄養成分表示に係る表示禁止事項）

5　機能性表示食品
6　栄養機能食品
7　保健機能食品（特定保健用食品、機能性表示食品及び栄養機能食品をいう。）以外の食品

詳細は57ページ参照

生食用牛肉の注意喚起表示について（食品表示基準第40条）

生食用牛肉（ユッケ、タルタルステーキ、牛刺し、牛タタキなど）は食品衛生法で規格基準が定められているため、消費者に販売される生食用牛肉は規格基準が遵守されたものでなければなりません。

食品表示基準では、容器包装に入れないで生食用牛肉を販売する場合には、店舗（飲食店等）の見やすい場所に（※1）次の①及び②を表示することを義務付けています。

① **一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨**
② **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（※2）**

（※1）表示ボード、メニュー、テーブル立てなどの消費者が注文する時に目で確認できる場所に、消費者が見やすい大きさや色で表示をします。
（※2）「子供」、「高齢者」、「その他食中毒に対する抵抗力の弱い者」を示す3つの言葉を全て記載して注意喚起をします。

【水産物】

別表第２「水産物」抜粋

水産物〔ラウンド、セミドレス、ドレス、フィレー、切り身、刺身（盛り合わせたものを除く。）、むき身、単に凍結させたもの及び解凍したもの並びに生きたものを含む。〕

（１） 魚類
淡水産魚類、さく河性さけ・ます類、にしん・いわし類、かつお・まぐろ・さば類、あじ・ぶり・しいら類、たら類、かれい・ひらめ類、すずき・たい・にべ類、その他の魚類

（２） 貝類
しじみ・たにし類、かき類、いたやがい類、あかがい・もがい類、はまぐり・あさり類、ばかがい類、あわび類、さざえ類、その他の貝類

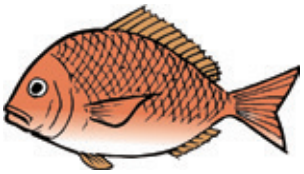
（３） 水産動物類
いか類、たこ類、えび類、いせえび・うちわえび・ざりがに類、かに類、その他の甲かく類、うに・なまこ類、かめ類、その他の水産動物類

（４） 海産ほ乳動物類
鯨、いるか、その他の海産ほ乳動物類

（５） 海藻類
こんぶ類、わかめ類、のり類、あおさ類、寒天原草類、その他の海藻類

（表示例）

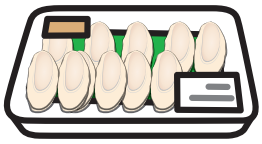
○対面販売表示例



マダイ
愛媛県産　　養殖

○事前包装表示例

メバチマグロ　韓国産（太平洋）
解凍　　（生食用）
消費期限　20××.11.06
保存方法　10℃以下
加工者　株式会社○○
東京都○○市○○町1-2-3



名　　称　生かき（生食用）
消費期限　20××年９月15日
保存方法　10℃以下で保存してください。
採取海域　○○県○○海域
加工者　（株）○○水産　○○県○○市○○町○-○

横断的義務表示事項

表示事項

■水産物共通表示事項（食品表示基準第18条第１項）

◆ 名称　衛生事項　品質事項

「魚介類の名称のガイドライン」に従って表示することが基本です。

なお、食品表示基準Q&Aに掲載されている別添の「魚介類の名称のガイドライン」は、「生鮮魚介類の小売販売を行う事業者等に対し、食品表示法に基づき魚介類の名称を表示し、又は情報として伝達する際に参考となる考え方や事例を示すもの」です。このため、当該ガイドラインの中で表示すべきではないとされている魚種名を表示することは不適切です。詳細は「魚介類の名称のガイドライン」を御参照ください。

◆ **原産地** 品質事項

次に定めるところにより、表示します。

● **国産品**

「水域名〔生産（採取及び採捕を含む。）した水域の名称〕」又は「地域名（主たる養殖場が属する都道府県名）」を表示します。

ただし、水域名の表示が困難な場合にあっては、水揚げした港名又は水揚げした港が属する都道府県名をもって水域名の表示に代えることができます。

また、国産品にあっては水域名に水揚げした港名又は水揚げした港が属する都道府県名を併記することができます。

（表示例）しじみ（荒川）、金目鯛（銚子沖）

● **輸入品**

原産国名を表示します。また、原産国名に水域名を併記することができます。

（表示例）ミナミマグロ（オーストラリア）、ブラックタイガー（ベトナム）

● **同じ種類の生鮮食品であって複数の原産地のものを混合した場合**

当該生鮮食品の製品に占める重量の割合の高いものから順に表示します。

（表示例）アトランティックサーモン（ノルウェー、チリ）

● **異なる種類の生鮮食品であって複数の原産地のものを切断せずに詰め合わせた場合**

当該生鮮食品それぞれの名称に併記します。

（表示例）ホタテ貝（サロマ湖）・サケ（石狩川）

■一定の水産物共通表示事項（食品表示基準第18条第2項）

水産物共通表示事項に定めるほか、以下の食品に該当する場合は、各食品に掲げる表示事項について、食品表示基準第18条第2項の表に規定された表示方法に従い表示します。

◆ **乳児用規格適用食品：乳児用規格適用食品である旨** 衛生事項

食品衛生法で規定された乳児用規格適用食品については、「乳児用規格適用食品」の文字を表示します。ただし、乳児用規格適用食品であることが容易に判別できるものにあっては、乳児用規格適用食品である旨の表示を省略することができます。

◆ **特定商品の販売に係る計量に関する政令第5条に規定する「特定商品」であって密封されたもの：①内容量、②食品関連事業者の氏名又は名称及び住所** 計量法

① **内容量**

計量法の規定に従い表示します（67ページ参照）。

② **食品関連事業者の氏名又は名称及び住所**

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

◆ **特定保健用食品** 保健事項

詳細については、55ページを御参照ください。

◆ **機能性表示食品** 保健事項

詳細については、56ページを御参照ください。

個別的義務表示事項

■個別的水産物義務表示事項（食品表示基準第19条及び別表第24）

一般用生鮮食品のうち、別表第24に掲げる水産物を販売する際には、各水産物に規定された表示事項及び表示の方法に従い表示する必要があります。

別表第24（水産物抜粋）

<table>
<tr><th>食品</th><th colspan="4">表示事項</th></tr>
<tr><td>水産物</td><td colspan="2">・解凍した旨（※1）</td><td colspan="2">・養殖された旨（※2）</td></tr>
<tr><td rowspan="3">切り身又はむき身にした魚介類（生かき及びふぐを除く。）であって、生食用のもの（凍結させたものを除く。）</td><td colspan="2">・アレルゲン（特定原材料に由来する添加物を含むものに限る。）</td><td>・保存方法（※3）</td><td>・消費期限又は賞味期限</td></tr>
<tr><td>・添加物</td><td colspan="3">・加工所の所在地（輸入品にあっては輸入業者の営業所所在地）及び加工者の氏名又は名称（輸入品にあっては輸入業者の氏名又は名称）</td></tr>
<tr><td colspan="4">・生食用である旨</td></tr>
<tr><td>ふぐの内臓を除去し、皮をはいだもの並びに切り身にしたふぐ、ふぐの精巣及びふぐの皮であって、生食用でないもの</td><td>・処理年月日</td><td>・処理事業者の氏名又は名称及び住所</td><td>・原料ふぐの種類</td><td>・漁獲水域名（※4）</td></tr>
<tr><td rowspan="4">切り身にしたふぐ、ふぐの精巣及びふぐの皮であって、生食用のもの</td><td colspan="2">・アレルゲン（特定原材料に由来する添加物を含むものに限る。）</td><td>・保存方法（※3）</td><td>・消費期限又は賞味期限</td></tr>
<tr><td>・添加物</td><td colspan="3">・加工所の所在地（輸入品にあっては輸入業者の営業所所在地）及び加工者の氏名又は名称（輸入品にあっては輸入業者の氏名又は名称）</td></tr>
<tr><td>・加工年月日（ロットが特定できるもの）（※5）</td><td>・原料ふぐの種類</td><td>・漁獲水域名（※4）</td><td>・生食用であるかないかの別（※6）</td></tr>
<tr><td colspan="4">・生食用である旨（※7）</td></tr>
<tr><td rowspan="3">冷凍食品のうち、切り身又はむき身にした魚介類（生かきを除く。）を凍結させたもの</td><td colspan="2">・アレルゲン（特定原材料に由来する添加物を含むものに限る。）</td><td>・保存方法（※3）</td><td>・消費期限又は賞味期限</td></tr>
<tr><td>・添加物</td><td colspan="3">・加工所の所在地（輸入品にあっては輸入業者の営業所所在地）及び加工者の氏名又は名称（輸入品にあっては輸入業者の氏名又は名称）</td></tr>
<tr><td colspan="4">・生食用であるかないかの別</td></tr>
<tr><td rowspan="3">生かき</td><td colspan="2">・アレルゲン（特定原材料に由来する添加物を含むものに限る。）</td><td>・保存方法（※3）</td><td>・消費期限又は賞味期限</td></tr>
<tr><td>・添加物</td><td colspan="3">・加工所の所在地（輸入品にあっては輸入業者の営業所所在地）及び加工者の氏名又は名称（輸入品にあっては輸入業者の氏名又は名称）</td></tr>
<tr><td>・生食用であるかないかの別</td><td colspan="3">・採取された水域（※8）</td></tr>
</table>

※1：凍結させたものを解凍したものである場合に限ります。
※2：養殖されたものである場合に限ります。
※3：食品衛生法第13条第1項の規定により定められた保存の方法の基準に合う方法を表示します（8ページ参照）。
※4：原料ふぐの種類がなしふぐ（有明海、橘湾、香川県及び岡山県の瀬戸内海域で漁獲されたものに限る。）の筋肉を原材料とするもの又はなしふぐ（有明海及び橘湾で漁獲され、長崎県が定める要領に基づき処理されたものに限る。）の精巣を原材料とするものに限ります。
※5：加工年月日である旨の文字を冠したその年月日、ロット番号等のいずれかを表示します。
※6：凍結させたものに限ります。
※7：凍結させたものを除きます。
※8：生食用のものに限ります。

義務表示の特例【表示不要事項】（食品表示基準第20条）

水産物のうち、次の表に掲げる場合にあっては、該当する表示事項は不要です。

第20条表（水産物抜粋）

<table>
<tr><td rowspan="3">①　生産した場所で販売する場合

②　不特定又は多数の者に対して譲渡（販売を除く。）する場合</td><td colspan="3">・名称〔容器包装に入れられた切り身又はむき身にした魚介類（生かき及びふぐを除く。）であって、生食用のもの（凍結させたものを除く。）、ふぐの内臓を除去し、皮をはいだもの並びに切り身にしたふぐ、ふぐの精巣及びふぐの皮であって、生食用でないもの、切り身にしたふぐ、ふぐの精巣及びふぐの皮であって、生食用のもの、冷凍食品のうち、切り身又はむき身にした魚介類（生かきを除く。）を凍結させたもの及び生かきを除く。〕</td></tr>
<tr><td>・原産地</td><td>・内容量</td><td>・食品関連事業者の氏名又は名称及び住所</td></tr>
<tr><td>・解凍した旨</td><td colspan="2">・養殖された旨</td></tr>
<tr><td rowspan="2">容器包装に入れないで販売する場合</td><td>・名称〔生産した場所で販売する場合又は不特定若しくは多数の者に対して譲渡（販売を除く。）する場合に限る。〕</td><td>・乳児用規格適用食品である旨</td><td>・内容量</td></tr>
<tr><td>・食品関連事業者の氏名又は名称及び住所</td><td colspan="2">・別表第24の中欄に掲げる表示事項（解凍した旨及び養殖された旨を除く。）</td></tr>
</table>

任意表示（食品表示基準第21条）

水産物のうち、次に掲げる表示事項が一般用生鮮食品の容器包装に表示される場合には、定められた表示の方法に従い表示する必要があります。

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

詳細は
53ページ
参照

表示の方式等（食品表示基準第22条）

食品表示基準第22条に掲げる「水産物」に係る栄養成分表示以外のその他表示規定は以下のとおりです。

第22条（水産物抜粋）

食品	その他規定
容器包装に入れられた水産物（生鮮食品）	・次に掲げる事項は、製品に近接した掲示その他の見やすい場所に表示することができます。 （1）名称〔保健機能食品及び切り身又はむき身にした魚介類（生かき及びふぐを含む。）を除く。〕 （2）原産地 （3）解凍した旨 （4）養殖された旨

表示禁止事項（食品表示基準第23条）

食品表示基準第18条、第19条及び第21条に掲げる表示事項に関して、次に掲げる事項を一般用生鮮食品の水産物の容器包装又は製品に近接した掲示その他の見やすい場所に表示してはいけません。

（生鮮食品全般表示禁止事項）

1　実際のものより著しく優良又は有利であると誤認させる用語
2　第18条又は第19条の規定により表示すべき事項の内容と矛盾する用語
3　製品の品質を誤認させるような文字、絵、写真その他の表示

（特定の食品以外に規定された表示禁止事項）

4　乳児用規格適用食品以外の食品：乳児用規格適用食品である旨を示す用語又はこれと紛らわしい用語

（栄養成分表示に係る表示禁止事項）

5　機能性表示食品
6　栄養機能食品
7　保健機能食品（特定保健用食品、機能性表示食品及び栄養機能食品をいう。）以外の食品

詳細は
57ページ
参照

【玄米及び精米】*

＊　消費者に販売するために容器包装に入れられたものに限ります。量り売り等容器包装に入れないで販売する場合は、農産物の項を御参照ください。

用語の定義（別表第３抜粋）

○ 玄米：もみから、もみ殻を取り除いて調製したもの（収穫後調整、選別、水洗い等を行ったもの、単に切断したもの及び精麦又は雑穀を混合したものを含む。）
○ 精米：玄米のぬか層の全部又は一部を取り除いて精白したもの（収穫後調整、選別、水洗い等を行ったもの、単に切断したもの及び精麦又は雑穀を混合したものを含む。）
○ もち精米：精米のうち、でん粉にアミロース成分を含まないもの
○ うるち精米：もち精米以外の精米
○ 原料玄米：製品の原料として使用される玄米
○ 調製時期：原料玄米を調製した年月旬又は年月日
○ 精米時期：原料玄米を精白した年月旬又は年月日
○ 輸入時期：玄米又は精米を輸入した年月旬又は年月日

別記様式４

（表示例）　○単一原料米

名　　称	精　　米		
原料玄米	産 地	品 種	産 年
	単一原料米 ○○県	○○ヒカリ	○○年産
内 容 量	10kg		
精米時期	○○.○○.上旬		
販 売 者	○○米穀株式会社 ○○県○○市○○町○○ ○-○○ 電話番号○○○（○○○）○○○○		

○複数原料米（根拠資料を保管しており、産地等の一部を表示する場合）

名　　称	精　　米			
原料玄米	産 地	品 種	産 年	使用割合
	複数原料米 アメリカ産 （○○州 ○○州） 国内産 （○○県 ○○県）	 □□ヒカリ □□ニシキ	 ○○年産 ○○年産 	 6割 4割 2割 4割 2割 2割
内 容 量	500g			
精米時期	○○年○月○日			
販 売 者	○○米穀株式会社 ○○県○○市○○町○○ ○-○○ 電話番号○○○（○○○）○○○○			

※　表示に用いる文字は、JISZ8305に規定する12ポイント（内容量が３kg以下のものにあっては８ポイント）の活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示します。
　また、表示に用いる文字及び枠の色は、背景の色と対象的な色で表示します。

個別的義務表示事項

■個別的玄米及び精米義務表示事項（食品表示基準第19条及び別表第24）

表示事項

一般用生鮮食品のうち、別表第24に掲げる玄米及び精米（容器包装に入れられたものに限る。）を販売する際には、別記様式４を基本に、玄米及び精米の項に規定された表示事項及び表示の方法に従い表示する必要があります。

◆ 名称　品質事項

「玄米」、「もち精米」、「うるち精米」又は「精米」、「胚芽精米」の中からその内容を表す名称を表示します。
　なお、うるち精米のうち、胚芽を含む精米の製品に占める重量の割合が80％以上のものを「胚芽精米」、80％未満を「うるち精米」又は「精米」と表示します。

◆ 原料玄米　品質事項

次に定めるところにより表示します。

１　産地、品種及び産年が同一である原料玄米を用い、かつ、当該原料玄米の産地、品種及び産年について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】

「単一原料米」と表示し、その産地、品種及び産年を併記します。
　なお、産地については、国産品にあっては都道府県名、市町村名その他一般に知られている地名を、輸入品にあっては原産国名又は一般に知られている地名を表示します。

2　前ページ１以外の原料玄米を用いる場合【複数原料米】

「複数原料米」、「ブレンド米」、「混合米」等原料玄米の産地、品種又は産年が同一でない旨を表示し、その産地及び使用割合（原料玄米の製品に占める重量の割合）を併記します。

この場合、国産品にあっては「国内産△割」、輸入品にあっては原産国ごとに「○○産△割」と、国産品及び原産国ごとの使用割合の高い順に表示し、「○○」には国名、「△」には使用割合を表す数字を表示します。

（産地、品種又は産年の根拠を示す資料を保管している場合）

「国内産　△割」又は「○○産　△割」の表示の次に括弧を付して、保管している根拠を示す資料に基づき、当該産地（国産品にあっては都道府県名等、輸入品にあっては一般に知られている地名）、品種又は産年の３つの表示項目の全部又は一部を、対応する使用割合と併せて表示することができます。表示する場合は、次に定めるところにより表示します。

（1）　複数の原料玄米について表示する場合には、当該原料玄米の使用割合の高い順に表示します。

（2）　複数の原料玄米について表示することができる場合には、当該複数の原料玄米の一部の原料玄米についてのみ表示することができます。

（3）　産地、品種及び産年の３つの表示項目の一部を表示する場合には、表示する全ての原料玄米について表示項目をそろえて表示します。

（4）　産地の表示をする場合には、単一原料米の表示方法と同様に表示します。（国産品は都道府県名等、輸入品は一般に知られている地名）

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（表示確認方法）の表示について

産地、品種又は産年の全部又は一部を表示する場合は、表示確認方法について、次に定めるところにより表示することができます。

・当該産地、品種及び産年の３つの表示項目の全部又は一部について証明※を受けた場合には、当該産地、品種及び産年の３つの表示項目の全部又は一部について、当該証明を受けた旨を表示します。

・証明を受けていない場合は、表示確認方法（産地、品種及び産年の３つの表示項目については証明以外の方法に限る。）を表示します。

※　証明とは、国産品の場合は農産物検査法による証明をいい、輸入品の場合は輸出国の公的機関等による証明をいいます。

（表示例）　①農産物検査法による証明を受けている場合

名　　称	精　　米		
原料玄米	産 地	品 種	産 年
	単一原料米 ○○県　○○ヒカリ　○○年産 農産物検査証明による確認		
内 容 量	5kg		
精米時期	○○年○月○旬		
販 売 者	○○米穀株式会社 ○○県○○市○○1-2-3 電話番号○○○（△△△）××××		

②原料玄米の一部について農産物検査法による証明を受けている場合

名　　称	精　　米			
原料玄米	産 地	品 種	産 年	使用割合
	複数原料米 国内産　10割 （○○県　○○ヒカリ　○○年産　8割 農産物検査証明による）			
内 容 量	5kg			
精米時期	○○年○月○旬			
販 売 者	○○米穀株式会社 ○○県○○市○○1-2-3 電話番号○○○（△△△）××××			

③産地について米トレーサビリティ法第４条に基づき伝達された根拠資料を保管した場合

名　　称	精　　米			
原料玄米	産 地	品 種	産 年	使用割合
	複数原料米 国内産　10割 ［○○県（米トレーサビリティ法による伝達）10割］			
内 容 量	5kg			
精米時期	○○年○月○旬			
販 売 者	○○米穀株式会社 ○○県○○市○○1-2-3 電話番号○○○（△△△）××××			

◆ **内容量**　品質事項　計量法

内容重量をグラム又はキログラムの単位で、単位を明記して表示します。

ただし、精麦又は雑穀を混合したものにあっては、精麦又は雑穀を合計した内容重量とし、内容重量の表示の次に括弧を付して精麦又は雑穀の最も一般的な名称にその重量及び単位を併記します。

（表示例）原料玄米と精麦、あわを混合

内容量	500g（精麦 50g、あわ 50g）

◆ **調製時期、精米時期又は輸入時期** 品質事項

別記様式４の「精米時期」の項目について、玄米にあっては「調製時期」を、精米にあっては「精米時期」を、輸入品にあって調製時期又は精米時期が明らかでないものにあっては「輸入時期」を項目名とし、年月旬又は年月日の順で表示します。

ただし、調製時期、精米時期又は輸入時期の異なるものを混合したものにあっては最も古い調製時期、精米時期又は輸入時期を表示します。

◆ **食品関連事業者の氏名又は名称、住所及び電話番号** 品質事項

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、住所及び電話番号を表示します。

ただし、表示を行う者が精米工場である場合は、別記様式４に記載のある「販売者」を「精米工場」と表示します。

任意表示（食品表示基準第21条）

玄米及び精米のうち、次に掲げる表示事項が一般用生鮮食品の容器包装に表示される場合には、定められた表示の方法に従い表示する必要があります。

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

詳細は53ページ参照

表示の方式等（食品表示基準第22条及び別記様式４）

別記様式４の備考に掲げる「玄米及び精米」に係るその他表示規定は以下のとおりです。

別記様式４備考抜粋

表示事項	その他規定
名称	・別記様式４の「名称」を「品名」と表示することができます。
原料玄米	・別記様式４の産地、品種又は産年を表示しないものにあっては、この様式中その事項を省略することができます。 ・別記様式４の産年及び精米時期をこの様式に従い表示することが困難な場合には、この様式の産年及び精米時期の欄に表示箇所を表示すれば、他の箇所に表示することができます。 ・単一原料米にあっては、別記様式４の使用割合の事項を削除します。
その他	・別記様式４を縦書きで表示することができます。 ・別記様式４の枠を表示することが困難な場合には、枠を省略することができます。 ・消費者の選択に資する適切な表示事項は、枠内に表示することができます。

表示禁止事項（食品表示基準第23条第２項）

食品表示基準第18条、第19条及び第21条に掲げる表示事項に関して、一般用生鮮食品の農産物に掲げる表示禁止事項（30ページ参照）の他、玄米及び精米にあっては、次に掲げる表示禁止事項を容器包装に表示してはいけません。

1　「新米」の用語（原料玄米が生産された当該年の12月31日までに容器包装に入れられた玄米又は原料玄米が生産された当該年の12月31日までに精白され、容器包装に入れられた精米を除く。）

2　原料玄米のうち使用割合が50％未満であるものについて、当該原料玄米の産地（国産品又は輸入品の別を含む。）、品種又は産年を表す用語（使用割合を、産地、品種又は産年を表す用語のうち最も大きく表示してあるものと同程度以上の大きさで付してあるものを除く。）

ただし、食品表示基準第19条に規定するところにより表示する場合を除きます。

3　産地、品種又は産年を表す用語を表示する場合にあっては、当該用語のうち最も大きく表示してあるものよりも小さい大きさで付してある「ブレンド」その他産地、品種及び産年が同一でない原料玄米を用いていることを示す用語

ただし、食品表示基準第19条に規定するところにより表示する場合を除きます。

業務用生鮮食品

「業務用生鮮食品」とは、生鮮食品のうち、加工食品の原材料となるものをいいます。

表示事項及び表示の方式等（食品表示基準第24条及び第27条）

業務用生鮮食品は、容器包装に入れないで、かつ、①設備を設けて飲食させる施設における飲食の用に供する場合、②食品を製造し、又は加工した場所における販売の用に供する場合、又は③不特定又は多数の者に対する譲渡の用に供する場合を除き、次に掲げる表示事項をそれぞれ食品表示基準第18条及び第19条（一般用生鮮食品）に定める表示の方法に従い表示します。

なお、生鮮食品の形態のまま流通し、そのまま消費者に販売されるものは、業務用生鮮食品としての表示をするのではなく、加工食品の原材料とならない「一般用生鮮食品」としての表示をしなければなりません。

また、「計量法で規定する表示義務のある特定商品」（67ページ参照）については、計量法の規定に従い、「内容量」を表示する必要があります。

○　容器包装に表示が必要な表示事項【別表第25に掲げる事項】

○ 名称〔農産物（放射線を照射した食品、保健機能食品及びシアン化合物を含有する豆類を除く。）、鶏の殻付き卵（保健機能食品を除く。）及び水産物（保健機能食品及び切り身又はむき身にした魚介類を除く。）を除く。〕	
○ 放射線照射に関する事項	
○ 乳児用規格適用食品である旨	
別表第24に掲げる事項（※1）	○ シアン化合物を含有する豆類に関する事項
	○ アボカド、あんず、おうとう、かんきつ類、キウィー、ざくろ、すもも、西洋なし、ネクタリン、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、もも及びりんごに関する事項
	○ 食肉〔鳥獣の生肉（骨及び臓器を含む。）に限る。〕に関する事項
	○ 生乳、生山羊乳、生めん羊乳及び生水牛乳に関する事項
	○ 鶏の殻付き卵に関する事項
	○ 切り身又はむき身にした魚介類（生かき及びふぐを除く。）であって、生食用のもの（凍結させたものを除く。）に関する事項
	○ ふぐの内臓を除去し、皮をはいだもの並びに切り身にしたふぐ、ふぐの精巣及びふぐの皮であって、生食用でないものに関する事項
	○ 切り身にしたふぐ、ふぐの精巣及びふぐの皮であって、生食用のものに関する事項
	○ 冷凍食品のうち、切り身又はむき身にした魚介類（生かきを除く。）を凍結させたものに関する事項
	○ 生かきに関する事項

●　容器包装の他、送り状、納品書等（製品に添付されるものに限る。）又は規格書等（製品に添付されないものであって、当該製品を識別できるものに限る。）に表示できる表示事項【別表第25に掲げる以外の事項】

● 名称（容器包装に表示が必要な食品を除く。）	● 原産地（※2、※3）

※1：ただし、次に掲げる別表第24の表示事項は、業務用生鮮食品の義務表示事項から除きます。

・玄米及び精米に関する事項
・栽培方法
・一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨〔牛肉（内臓を除く。）であって生食用のものに限る。〕
・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〔牛肉（内臓を除く。）であって生食用のものに限る。〕
・解凍した旨
・養殖された旨

※2：一般用加工食品に使用される業務用生鮮食品であって、当該一般用加工食品において原料原産地の表示義務がある原材料となるもの（当該一般用加工食品の対象原材料に占める重量の割合が最も高い生鮮食品の原産地を表示することを売買の当事者である食品関連事業者間で合意した場合を含む。）以外のものにあっては省略できます。

※3：国産品にあっては国産である旨を、輸入品にあっては原産国名を表示します。

義務表示の特例【表示不要事項】（食品表示基準第25条）

次の表に掲げる場合にあっては、該当する表示事項は不要です。

①　設備を設けて飲食させる施設における飲食の用に供する場合 ②　食品を製造し、又は加工した場所における販売の用に供する場合 ③　不特定又は多数の者に対する譲渡（販売を除く。以下この表において同じ。）の用に供する場合	・名称 ［容器包装に入れられたシアン化合物を含有する豆類、アボカド、あんず、おうとう、かんきつ類、キウィー、ざくろ、すもも、西洋なし、ネクタリン、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、食肉〔鳥獣の生肉（骨及び臓器を含む。）に限る。〕、生乳、生山羊乳、生めん羊乳、生水牛乳、鶏の殻付き卵、切り身又はむき身にした魚介類（生かき及びふぐを除く。）であって、生食用のもの（凍結させたものを除く。）、ふぐの内臓を除去し、皮をはいだもの並びに切り身にしたふぐ、ふぐの精巣及びふぐの皮であって、生食用でないもの、切り身にしたふぐ、ふぐの精巣及びふぐの皮であって、生食用のもの、冷凍食品のうち、切り身又はむき身にした魚介類（生かきを除く。）を凍結させたもの及び生かきを除く。］
	・原産地
容器包装に入れないで販売する場合	・名称 ［設備を設けて飲食させる施設における飲食の用に供する場合、食品を製造し、若しくは加工した場所における販売の用に供する場合又は不特定又は多数の者に対する譲渡の用に供する場合に限る。］
	・食品表示基準第18条第2項の表の中欄に掲げる事項
	・食品表示基準別表第24の中欄に掲げる表示事項

任意表示（食品表示基準第26条）

次に掲げる表示事項が食品の容器包装、送り状、納品書等（製品に添付されるものに限る。）又は規格書等（製品に添付されないものであって、当該製品を識別できるものに限る。）に表示される場合には、それぞれ定められた表示の方法に従い表示する必要があります。

◆ 栄養成分及び熱量 保健事項
◆ ナトリウムの量 保健事項

詳細は53ページ参照

表示禁止事項（食品表示基準第28条）

一般用生鮮食品の表示禁止事項として掲げる食品表示基準第23条第1項の表示禁止事項を、業務用生鮮食品の容器包装、送り状、納品書等又は規格書等に表示してはいけません（30、33又は37ページ参照）。

4 添加物

「添加物」とは、食品の製造の過程において又は食品の加工若しくは保存の目的で、食品に添加、混和、浸潤その他の方法によって使用する物をいいます（食品衛生法第４条第２項）。

表示方法

一般消費者や使用する者が読みやすく、理解しやすいような日本語で、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容器包装の見やすい箇所に表示します。

※　表示に用いる文字の色及び大きさは、背景の色と対照的な色で、JISZ8305に規定する８ポイントの活字以上の大きさで表示します。

なお、表示可能面積がおおむね150cm^{2}以下の場合は5.5ポイントの活字以上の大きさで表示することができます。

（表示例）

（1）使用基準が定められている添加物　（2）製剤である添加物（バニラエッセンス）

（焼きみょうばん）

名　　称	焼ミョウバン（食品添加物）
内 容 量	45ｇ
賞味期限	枠外上部に記載
使用基準	本品はみそに使用できません。
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存。
販 売 者	○○株式会社 ○○県○○市１－２－３
製 造 所	□□有限会社 □□県□□市１－２－３

名　　称	食品添加物　香料製剤
成　　分	香気成分10%*、エタノール47%、グリセリン４%、水分39%
内 容 量	30ml
賞味期限	枠外上部に記載
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存してください。
販 売 者	◎◎株式会社 ◎◎県◎◎市１－２－３
製 造 所	△△有限会社 △△県△△市１－２－３

★　着香の目的で使用されるものであるため、省略することができます。

一般用添加物

添加物共通表示事項（食品表示基準第32条第１項）

表示事項

◆　名称　衛生事項

１　その内容を表す一般的な名称を表示します。

ただし、食品衛生法施行規則別表第１に掲げる添加物（食品表示基準別表第８に掲げるものを除く。）にあっては、規則別表第１に掲げる名称を、既存添加物名簿に掲げる添加物にあっては、その名称を表示します。

なお、添加物の名称の表示にあっては、一括名又は簡略名を名称として用いることはできません。

２　製剤である添加物にあっては、原則として次のいずれかの名称を表示します。

①　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表示します。

（表示例）甘味料製剤、保存料製剤

②　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表示します。その主要成分は規則別表第１に掲げる添加物にあっては規則別表第１の名称、その他の添加物にあっては既存添加物名簿に掲げる名称又は「食品表示基準について」（平成27年３月30日付消食表第139号）別添　添加物２－１に掲げる品名を使用します。

（表示例）エリソルビン酸製剤、カンゾウ抽出物製剤

◆　添加物である旨　衛生事項

「食品添加物」の文字を表示します。

◆　保存方法　衛生事項

添加物の特性に従って表示します。

ただし、食品衛生法第13条第１項の規定により保存の方法の基準が定められたものにあっては、その基準に従って表示します（「食品、添加物等の規格基準（昭和34年厚生省告示第370号）」参照）。

◆　消費期限又は賞味期限　衛生事項

詳細については、一般用加工食品の「消費期限又は賞味期限」（７ページ）を御参照ください。

なお、添加物は、「消費期限又は賞味期限」を省略することができます。

◆　内容量　衛生事項　計量法

内容重量はグラム又はキログラム、内容体積はミリリットル又はリットル、内容数量は個数等の単位で、単位を明記して表示します。

ただし、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」（67ページ参照）については、計量法の規定により表示します。

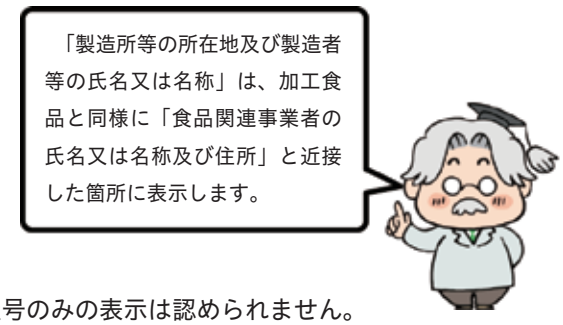
◆ **栄養成分（たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム）の量及び熱量** 保健事項

詳細については、50ページを御参照ください。

◆ **食品関連事業者の氏名又は名称及び住所** 衛生事項

食品関連事業者のうち表示内容に責任を有する者（表示責任者）の氏名又は名称及び住所を表示します。

◆ **製造所等の所在地及び製造者等の氏名又は名称** 衛生事項



- **製造所等の所在地**
  原則、都道府県名から住居表示に従って住居番号まで表示します。
- **製造者等の氏名又は名称**
  個人の場合は個人の氏名を、法人の場合は法人名を表示します。屋号のみの表示は認められません。

なお、「製造所等の所在地及び製造者等の氏名又は名称」と「食品関連事業者の氏名又は名称及び住所」とが同一である場合は、一括表示部分に「製造者」、「加工者」、「輸入者」のいずれかの事項名を付して、「製造所等の所在地及び製造者等の氏名又は名称」を表示します。この場合、改めて「食品関連事業者の氏名又は名称及び住所」の表示事項を表示する必要はありません。

●製造所固有記号

一般用添加物については、一般用加工食品と同様の規定があります。詳細は9ページを御参照ください。

一定の添加物共通表示事項（食品表示基準第32条第2項）

添加物共通事項に定めるほか、以下の添加物に該当する場合は、各添加物に掲げる表示事項について、食品表示基準第32条第2項の表に規定された表示の方法に従い表示をします。

◆ **特定原材料（別表第14）に由来する添加物：アレルゲン** 衛生事項

（表示方法）

1　当該添加物が当該特定原材料に由来する旨を、原則、添加物の物質名の直後に括弧を付して表示します。

2　上記1の規定にかかわらず、当該添加物に対し2種類以上の添加物を使用しているものであって、当該添加物に同一の特定原材料が含まれているものにあっては、そのうちのいずれかに特定原材料に由来する旨を表示すれば、それ以外の添加物について、特定原材料に由来する旨の表示を省略することができます。ただし、当該添加物に含まれる特定原材料が、科学的知見に基づき抗原性が低いと認められる場合は、この限りではありません。

（表示例）

レシチン（大豆由来）　50%
カゼインナトリウム（乳由来）　5％
リン酸三カルシウム　0.5%
食品素材（コーンデキストリン、乳糖(注)）　44.5%

（注）　乳糖は乳の代替表記の拡大表記のため「乳成分を含む」を省略しています。

◆ **食品衛生法第13条第1項の規定により使用の方法の基準が定められた添加物：使用の方法** 衛生事項

食品衛生法第13条第1項の規定より定められた使用基準に合う方法を表示します。

◆ **食品衛生法第13条第1項の規定に基づき定められた規格に表示量に関する規定がある添加物：その値** 衛生事項

重量パーセント、色価等を表示します。

◆ **製剤である添加物：成分（着香の目的で使用されるものを除く。）及び重量パーセント** 衛生事項

成分名及び添加物に占める成分の重量パーセントを表示します。その成分がビタミンA誘導体である場合は、ビタミンAとしての重量パーセントを表示します。

◆ **タール色素の製剤：実効の色名** 衛生事項

「製剤」の文字を冠した実効の色名を表示します。

◆ **アスパルテーム又はこれを含む製剤：L－フェニルアラニン化合物である旨又はこれを含む旨** 衛生事項

L－フェニルアラニン化合物である旨又はこれを含む旨を表示します。

◆ **添加物たるビタミンAの誘導体：ビタミンAとしての重量パーセント** 衛生事項

ビタミンAとしての重量パーセントを表示します。

省略規定（食品表示基準第32条第5項）

次の表に掲げる添加物に該当する場合にあっては、該当する表示事項を省略することができます。

省略できる表示事項	添加物
保存方法	食品衛生法第13条第1項の規定により保存の方法の基準が定められた添加物以外の添加物
消費期限又は賞味期限	全ての添加物
栄養成分の量及び熱量	以下に掲げるもの（栄養表示をしようとする場合を除く。） 一　容器包装の表示可能面積がおおむね30cm^{2}以下であるもの 二　栄養の供給源としての寄与の程度が小さいもの 三　消費税法第9条第1項において消費税を納める義務が免除される事業者が販売するもの

義務表示の特例【表示不要事項】（食品表示基準第33条）

次の表に掲げる場合にあっては、該当する表示事項は不要です。

不特定又は多数の者に対して譲渡（販売を除く。）する場合	・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

任意表示（食品表示基準第34条第1項）

次に掲げる表示事項が当該添加物の容器包装に表示される場合には、定められた表示の方法に従い表示する必要があります。

◆ 栄養成分（たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウムを除く。） 保健事項
◆ ナトリウムの量（ナトリウム塩を添加していない添加物の容器包装に表示される場合に限る。） 保健事項

詳細は53ページ参照

表示禁止事項（食品表示基準第36条）

食品表示基準第32条及び第34条に掲げる表示事項に関して、次に掲げる事項を添加物の容器包装に表示してはいけません。

1　実際のものより著しく優良又は有利であると誤認させる用語
2　第32条の規定により表示すべき事項の内容と矛盾する用語
3　ナトリウム塩を添加している添加物にあっては、ナトリウムの量
4　その他内容物を誤認させるような文字、絵、写真その他の表示

業務用添加物

「業務用添加物」とは、添加物のうち、消費者に販売される形態となっているもの以外のものをいいます。

表示事項及び表示の方式等（食品表示基準第32条第3項及び第4項並びに第35条）

業務用添加物は、次に掲げる表示事項をそれぞれ食品表示基準第32条第1項及び第2項（一般用添加物）に定める表示の方法に従い表示します。

なお、「計量法で規定する表示義務のある特定商品」（67ページ参照）については、計量法の規定に従い、「内容量」を表示する必要があります。

◯　**容器包装に表示が必要な表示事項**

○　名称	○　使用の方法
○　添加物である旨	○　食品衛生法第13条第1項の規定に基づき定められた規格に表示量に関する規定がある添加物の値
○　保存方法	
○　消費期限又は賞味期限	○　成分（着香の目的で使用されるものを除く。）及び重量パーセント
○　食品関連事業者の氏名又は名称及び住所（※）	○　実効の色名
○　製造所等の所在地及び製造者等の氏名又は名称	○　Ｌ－フェニルアラニン化合物である旨又はこれを含む旨
○　アレルゲン	○　ビタミンＡとしての重量パーセント

※　食品関連事業者の氏名又は名称及び住所（製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名又は名称と同一である場合を除く。）は、業務用添加物の送り状、納品書等又は規格書等に表示することができます。

省略規定（食品表示基準第32条第5項）

次の表に掲げる添加物に該当する場合にあっては、該当する表示事項を省略することができます。

省略できる表示事項	添加物
保存方法	食品衛生法第13条第1項の規定により保存の方法の基準が定められた添加物以外の添加物
消費期限又は賞味期限	全ての添加物

義務表示の特例【表示不要事項】（食品表示基準第33条）

次の表に掲げる場合にあっては、該当する表示事項は不要です。

不特定又は多数の者に対して譲渡（販売を除く。）する場合	・食品関連事業者の氏名又は名称及び住所

任意表示（食品表示基準第34条第2項）

次に掲げる表示事項が当該添加物の容器包装に表示される場合には、定められた表示の方法に従い表示する必要があります。

◆　栄養成分及び熱量　保健事項

◆　ナトリウムの量（ナトリウム塩を添加していない添加物の容器包装に表示される場合に限る。）　保健事項

詳細は53ページ参照

表示禁止事項（食品表示基準第36条）

食品表示基準第32条及び第34条に掲げる表示事項に関して、次に掲げる事項を添加物の容器包装に表示してはいけません。

1　実際のものより著しく優良又は有利であると誤認させる用語
2　第32条の規定により表示すべき事項の内容と矛盾する用語
3　ナトリウム塩を添加している添加物にあっては、ナトリウムの量
4　その他内容物を誤認させるような文字、絵、写真その他の表示

5 遺伝子組換え食品に関する事項

「遺伝子組換え農産物に関する事項（生鮮食品）」及び「遺伝子組換え食品に関する事項（加工食品）」は、別表第16に掲げる生鮮食品の「対象農産物（９作物）」及び別表第17に掲げる加工食品の「33食品群」、又は、別表第18に掲げる４種の形質を有する生鮮食品の「特定遺伝子組換え農産物」及び加工食品の「特定遺伝子組換え農産物を原材料とする加工食品」に必要な表示事項です。

別表第17　対象農産物（９作物）及び加工食品（33食品群）

対象農産物（９作物）	加工食品（33食品群）※
大豆（枝豆及び大豆もやしを含む。）	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	1　コーンスナック菓子
	2　コーンスターチ
	3　ポップコーン
	4　冷凍とうもろこし
	5　とうもろこし缶詰及びとうもろこし瓶詰
	6　コーンフラワーを主な原材料とするもの
	7　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。）
	8　調理用のとうもろこしを主な原材料とするもの
	9　１から５までに掲げるものを主な原材料とするもの
ばれいしょ	1　ポテトスナック菓子
	2　乾燥ばれいしょ
	3　冷凍ばれいしょ
	4　ばれいしょでん粉
	5　調理用のばれいしょを主な原材料とするもの
	6　１から４までに掲げるものを主な原材料とするもの
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	

別表第18　特定遺伝子組換え農産物及び加工食品

形質	加工食品※	対象農産物
ステアリドン酸産生	1　大豆を主な原材料とするもの（脱脂されたことにより、左欄に掲げる形質を有しなくなったものを除く。） 2　１に掲げるものを主な原材料とするもの	大豆
高リシン	1　とうもろこしを主な原材料とするもの（左欄に掲げる形質を有しなくなったものを除く。） 2　１に掲げるものを主な原材料とするもの	とうもろこし
エイコサペンタエン酸（EPA）産生	1　なたねを主な原材料とするもの（左欄に掲げる形質を有しなくなったものを除く。） 2　１に掲げるものを主な原材料とするもの	なたね
ドコサヘキサエン酸（DHA）産生		

※　表にある加工食品については、その主な原材料（原材料の重量に占める割合の高い原材料の上位３位までのもので、かつ、原材料及び添加物の重量に占める割合が５％以上であるもの）について、表示が義務付けられています。

解説

【分別生産流通管理】
　遺伝子組換え農産物及び非遺伝子組換え農産物を生産、流通及び加工の各段階で善良なる管理者の注意をもって分別管理すること（その旨が書類により証明されたものに限る。）をいいます。
【意図せざる混入】
　分別生産流通管理が適切に行われたことを確認した場合であっても、遺伝子組換え農産物の一定の混入は避けられないことから、分別生産流通管理が適切に行われていれば、このような一定の「意図せざる混入」がある場合でも、分別生産流通管理が適切に行われていること等、事実に即した表示を任意で行うことは可能としています。なお、この場合、大豆及びとうもろこしについて、５％以下の意図せざる混入が認められています。

●加工食品【表示方法】（食品表示基準第３条第２項）

別表第17に掲げる加工食品（33食品群）及び別表第18に掲げる加工食品にあっては、次に定めるところにより表示します。

1　加工工程後も組み換えられたDNA又はこれによって生じたたんぱく質が残存する加工食品として別表第17に掲げるもの（特定遺伝子組換え農産物に掲げるものを除く。）【33食品群】

（1）　分別生産流通管理が行われたことを確認した遺伝子組換え農産物である別表第17に掲げる対象農産物を原材料とする場合は、当該原材料名の次に括弧を付して「遺伝子組換えのものを分別」、「遺伝子組換え」等分別生産流通管理が行われた遺伝子組換え農産物である旨を表示します。

（表示例）

名　　称　木綿豆腐 原材料名　大豆（遺伝子組換えのものを分別）／・・・	名　　称　納豆 原材料名　大豆（遺伝子組換え）、〇〇、・・・

（2）　生産、流通又は加工のいずれかの段階で遺伝子組換え農産物及び非遺伝子組換え農産物が分別されていない別表第17に掲げる対象農産物を原材料とする場合は、当該原材料名の次に括弧を付して「遺伝子組換え不分別」等遺伝子組換え農産物及び非遺伝子組換え農産物が分別されていない旨を表示します。

（表示例）

名　　称　コーンスナック菓子 原材料名　とうもろこし（遺伝子組換え不分別）、〇〇、・・・

（3）　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別表第17に掲げる対象農産物を原材料とする場合は、次のア又はイにより表示します。
　ア　当該原材料名を表示するか、又は、当該原材料名の次に括弧を付して、若しくは容器包装の見やすい箇所に当該原材料名に対応させて、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旨を表示します。

（表示例）

名　　称　絹ごし豆腐 原材料名　大豆（分別生産流通管理済み）／・・・	名　　称　絹ごし豆腐 原材料名　大豆／・・・ 原材料に使用している大豆は、遺伝子組換えの混入を防ぐため分別生産流通管理を行っています。

　イ　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、かつ、**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場合に限り、**アの表示に代えて、「遺伝子組換えでない」、「非遺伝子組換え」等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を示す文言を表示することができます。なお、行政の行う科学的検証及び社会的検証の結果において、原材料に遺伝子組換え農作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。

（表示例）

名　　称　絹ごし豆腐 原材料名　大豆（遺伝子組換えでない）／・・・

2　別表第18に掲げる「形質」を有する特定遺伝子組換え農産物を含む同表に掲げる「対象農産物」を原材料とする加工食品（これを原材料とする加工食品を含む。）であって同表の「加工食品」に掲げるもの

（1）　特定分別生産流通管理が行われたことを確認した特定遺伝子組換え農産物である別表第18に掲げる対象農産物を原材料とする場合は、当該原材料名の次に括弧を付して「〇〇〇遺伝子組換えのものを分別」、「〇〇〇遺伝子組換え」（〇〇〇は、別表第18に掲げる形質）等特定分別生産流通管理が行われた特定遺伝子組換え農産物である旨を表示します。

（表示例）

名　　称　食用大豆油 原材料名　食用大豆油（ステアリドン酸産生遺伝子組換え）	名　　称　食用大豆油 原材料名　食用大豆油（大豆（ステアリドン酸産生遺伝子組換え））

（2） 特定遺伝子組換え農産物及び非特定遺伝子組換え農産物が意図的に混合された別表第18に掲げる対象農産物を原材料とする場合は、当該原材料名の次に括弧を付して「○○○遺伝子組換えのものを混合」（○○○は、別表第18に掲げる形質）等特定遺伝子組換え農産物及び非特定遺伝子組換え農産物が意図的に混合された農産物である旨を表示します。この場合において、「○○○遺伝子組換えのものを混合」等の文字の次に括弧を付して、当該特定遺伝子組換え農産物が同一の作目に属する対象農産物に占める重量の割合を表示することができます。

義務表示

（表示例）

名　　称　○○○○○
原材料名　大豆（ステアリドン酸産生遺伝子組換えのものを混合）、小麦粉、△△

●生鮮食品【表示方法】（食品表示基準第18条第2項）

別表第16に掲げる対象農産物及び別表第18に掲げる特定遺伝子組換え農産物にあっては、次に定めるところにより表示します。

1　別表第18に掲げる特定遺伝子組換え農産物以外の対象農産物【9作物】

（1） 分別生産流通管理が行われたことを確認した遺伝子組換え農産物である対象農産物の場合は、当該対象農産物の名称の次に括弧を付して「遺伝子組換えのものを分別」、「遺伝子組換え」等分別生産流通管理が行われた遺伝子組換え農産物である旨を表示します。

義務表示

（表示例）

とうもろこし（遺伝子組換え）
アメリカ産

（2） 生産又は流通のいずれかの段階で遺伝子組換え農産物及び非遺伝子組換え農産物が分別されていない対象農産物の場合は、当該対象農産物の名称の次に括弧を付して「遺伝子組換え不分別」等遺伝子組換え農産物及び非遺伝子組換え農産物が分別されていない旨を表示します。

義務表示

（表示例）

パパイヤ（遺伝子組換え不分別）
ハワイ州産

（3） 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対象農産物の場合は、次のア又はイにより表示します。

ア　当該対象農産物の名称を表示するか、又は、当該対象農産物の名称の次に括弧を付して、若しくは、容器包装の見やすい箇所に当該対象農産物の名称に対応させて、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旨を表示します。

（表示例）

大豆
アメリカ産

任意表示

大豆（分別生産流通管理済み）
アメリカ産

イ　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、かつ、**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である場合に限り、**アの表示に代えて、「遺伝子組換えでない」、「非遺伝子組換え」等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を示す文言を表示することができます。なお、行政の行う科学的検証及び社会的検証の結果において、原材料に遺伝子組換え農作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。

任意表示

（表示例）

大豆（遺伝子組換えでない）
北海道産

2　別表第18に掲げる形質を有する特定遺伝子組換え農産物

（1） 特定分別生産流通管理が行われたことを確認した特定遺伝子組換え農産物である別表第18に掲げる対象農産物の場合は、当該対象農産物の名称の次に括弧を付して「○○○遺伝子組換えのものを分別」、「○○○遺伝子組換え」（○○○は、別表第18に掲げる形質）等特定分別生産流通管理が行われた特定遺伝子組換え農産物である旨を表示します。

義務表示

（表示例）

大豆（ステアリドン酸産生遺伝子組換え）
アメリカ産

（2） 特定遺伝子組換え農産物及び非特定遺伝子組換え農産物が意図的に混合された別表第18に掲げる対象農産物の場合は、当該対象農産物の名称の次に括弧を付して「○○○遺伝子組換えのものを混合」（○○○は、別表第18に掲げる形質）等特定遺伝子組換え農産物及び非特定遺伝子組換え農産物が意図的に混合された農産物である旨を表示します。この場合において、「○○○遺伝子組換えのものを混合」等の文字の次に括弧を付して、当該特定遺伝子組換え農産物が同一の作目に属する対象農産物に占める重量の割合を表示することができます。

義務表示

（表示例）

大豆（ステアリドン酸産生遺伝子組換えのものを混合）
アメリカ産

6 栄養成分表示

「栄養成分表示」の規定は、消費者の日々の栄養・食生活管理による健康の増進に寄与することを目的に、国際的な整合性なども踏まえて策定されました。

義務表示対象成分と栄養成分表示の方法（食品表示基準別記様式２・３）

表示対象

食品表示法では、栄養成分〔◆たんぱく質、◆脂質、◆炭水化物及び◆ナトリウム（食塩相当量に換算したもの）〕の量及び◆熱量を、原則として、容器包装に入れられた全ての一般用加工食品及び一般用添加物に表示することが義務付けられています。

◆は義務表示対象成分

なお、生鮮食品、業務用加工食品及び業務用添加物に任意で栄養成分表示をすることもできますが、その場合、食品表示基準に規定された方法で表示する必要があります。

表示方法

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当該容器包装の見やすい箇所（業務用加工食品及び業務用生鮮食品の場合については、容器包装の他に、送り状、納品書、規格書等含む。）に、日本語で『栄養成分〔たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウム（食塩相当量に換算したもの）〕の量及び熱量』の表示を「別記様式２」の方法により行います（※）。

また、『たんぱく質、脂質、炭水化物及び食塩相当量に換算したナトリウム以外の栄養成分もこれと併せて表示する』場合は、「別記様式３」の方法により表示を行います（※）。

※　一般用加工食品、一般用生鮮食品、添加物の場合、表示に用いる文字及び枠の色は背景の色と対照的な色で表示し、文字はJISZ8305に規定する８ポイントの活字以上の大きさで表示します。
なお、表示可能面積がおおむね150cm^{2}以下の場合は5.5ポイントの活字以上の大きさで表示することができます。

◆別記様式２（義務表示対象成分のみ表示する場合）

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

別記様式２の方法により表示する際の注意事項

①「栄養成分表示」の記載の後に、食品単位として、100g、100ml、１食分、１包装その他の１単位当たりのいずれかを表示します。食品単位を１食分とする場合は、１食分の量を併記します。

②　この様式中の栄養成分及び熱量の順を変更することはできません。

③　栄養成分の量及び熱量であって一定の値を０とするものは、当該栄養成分又は熱量である旨の文字を冠して一括して表示することができます。

（表示例）「たんぱく質、脂質　0g」

④　この様式の枠を表示することが困難な場合は、枠を省略することができます。

⑤　横書き等、別記様式による表示と同等程度に分かりやすく一括して表示することもできます。

◆別記様式３（義務表示対象成分に加え、任意表示の栄養成分を記載する場合）

栄養成分表示 食品単位当たり	
熱量	kcal
たんぱく質	g
脂質	g
－飽和脂肪酸	g
－n-３系脂肪酸	g
－n-６系脂肪酸	g
コレステロール	mg
炭水化物	g
－糖質	g
－糖類	g
－食物繊維	g
食塩相当量	g
上記以外の別表第９に掲げられた栄養成分	mg又はμg

別記様式３の方法により表示する際の注意事項

「別記様式２の方法により表示する際の注意事項」①～⑤に加え、以下の事項になります。

⑥　糖質又は食物繊維の量のいずれかを表示しようとする場合は、炭水化物の内訳として糖質及び食物繊維の量の両方を表示します。

⑦　ナトリウム塩を添加していない食品又は添加物について、食塩相当量に加えてナトリウムを表示しようとする場合は、ナトリウムの量の次にカッコ書きで食塩相当量を表示します（右記表示例参照）。

《⑦の場合のナトリウム表示例》

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

⑧　義務表示となっている栄養成分以外で表示しないものについては、この様式中当該成分を省略します。

⑨　表示の単位は、この様式中の単位にかかわらず、別表第９（64～65ページ参照）第１欄「栄養成分及び熱量」の区分に応じた同表第２欄の「表示の単位」によって表示します。

推奨表示（食品表示基準第６条）

一般用加工食品を販売する際には、次に掲げる事項の表示を積極的に推進するよう努めてください。

◆飽和脂肪酸の量　　◆食物繊維の量

食品表示基準で規定されている栄養成分及び熱量（食品表示基準別表第９）

栄養成分及び熱量一覧
（別表第９より）

	ミネラル（13種）	ビタミン（13種）
熱量	亜鉛	ナイアシン
たんぱく質	カリウム	パントテン酸
脂質	カルシウム	ビオチン
―飽和脂肪酸	クロム	ビタミンA
―n－３系脂肪酸	セレン	ビタミンB_1
―n－６系脂肪酸	鉄	ビタミンB_2
コレステロール	銅	ビタミンB_6
炭水化物	ナトリウム（※2）	ビタミンB_{12}
―糖質	マグネシウム	ビタミンC
―糖類（※1）	マンガン	ビタミンD
―食物繊維	モリブデン	ビタミンE
	ヨウ素	ビタミンK
	リン	葉酸

※１：単糖類又は二糖類であって、糖アルコールではないものに限る。
※２：食塩相当量で表示
「―」：包含されている成分

左記一覧の栄養成分及び熱量は、栄養成分表示としての一定の値又は下限値及び上限値で、別表第９（64～65ページ参照）第２欄の各栄養成分及び熱量ごとに定められた単位（食塩相当量にあってはグラム）を明記して表示します。

なお、別表第９にない栄養成分等を表示する場合は、別記様式２又は別記様式３の枠の外に表示し、別表第９に掲げる栄養成分等の表示と区別して表示する必要があります（下記表示例参照）。

《別表第９にない栄養成分等の表示例》

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

許容差の範囲について

含有量を一定の値で表示する場合

当該食品の賞味（消費）期限内において、定められた分析方法（別表第９第３欄）による分析値が、「表示値を基準とした許容差の範囲」（別表第９第４欄）内である必要があります（注１、２）。

注１）ただし、合理的な推定により得られた一定の値を表示する場合を除きます。

注２）機能を表示する栄養成分、強調表示をする栄養成分の量及び熱量は、定められた分析方法（別表第９第３欄）により得られた値の表示が必要です。

【許容差の範囲（別表第９第４欄参照）】

熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム：－20%～＋20%

【許容差の算出方法】
許容差（%）＝分析値 ÷ 表示値 × 100 － 100

含有量の表示は、必ず分析を行わなければならないものではなく、結果として表示された含有量が許容差の範囲内であれば食品表示基準違反にはなりません。

なお、低含有量の場合に、許容差の範囲が拡張される成分等があります（拡張の対象成分：別表第９第４欄にカッコでただし書きのある成分のみ）。

【低含有量の場合の許容差の範囲（100g当たり又は100ml当たり、別表第９第４欄参照）】

栄養成分等	低含有量に該当する値	許容差の範囲
熱量	25kcal未満	－5kcal～＋5kcal
たんぱく質、脂質、炭水化物	2.5g未満	－0.5g～＋0.5g
ナトリウム	25mg未満	－5mg～＋5mg

含有量を下限値及び上限値の幅で表示する場合

当該食品の賞味（消費）期限内において、定められた分析方法（別表第９第３欄）による分析値がその幅の中に含まれていなければなりません（許容差はありません。）。

なお、表示の幅は適切に設定します。過度に広い幅で表示することは望ましくありません。

０（ゼロ）と表示できる基準について

ア　別表第９第５欄に基準が定められている栄養成分等については、食品100g当たり（一般に飲用に供する液状の食品では100ml当たり）、該当する栄養成分等の量が「０（ゼロ）と表示できる基準値」未満の場合には０（ゼロ）と表示することができます。

イ　含有量が０（ゼロ）の場合であっても表示事項の省略はできません。ただし、近接した複数の表示事項が０（ゼロ）である場合は、一括して表示することができます。

（表示例）「たんぱく質、脂質　0g」

合理的な推定による表示の方法について

定められた方法（下記ア及びイ）に従えば、分析値が許容差の範囲を超える可能性がある合理的な推定により得られた一定の値（原材料における栄養成分の量から算出し得られた値や当該食品と同様の組成と考えられるものを分析して得られた値等）も、表示値として用いることができます。この場合、許容差の範囲は適用されません。

ただし、栄養強調表示（※）及び保健機能食品（栄養機能食品、機能性表示食品（※）、特定保健用食品）にはこの方法による表示は認められません。

（※　生鮮食品において一部除外あり）

ア　表示値が、定められた分析方法によって得られた値とは一致しない可能性があることを示す、下記①②のいずれかを含む文言を、栄養成分表示の近接した場所に表示します。

①『推定値』　②『この表示値は、目安です。』

注）消費者への適切な情報提供を行う観点から、例えば「日本食品標準成分表〇〇〇年版（〇訂）の計算による推定値」、「サンプル品分析による推定値」など、表示値の設定根拠等を追記することは差し支えありません。

イ　行政機関等の求めに応じて、表示値の設定根拠を説明できる資料を保管しておく必要があります。

省略規定（食品表示基準第３条第３項及び第32条第５項）

一般用加工食品及び一般用添加物は「栄養成分の量及び熱量」の表示は義務表示ですが、次に掲げる食品及び添加物はその表示を省略することができます。

ただし、栄養表示（栄養成分若しくは熱量に関する表示及び栄養成分の総称、その構成成分、前駆体その他これらを示唆する表現が含まれる表示）をしようとする場合、特定保健用食品及び機能性表示食品は「栄養成分の量及び熱量」の表示を省略することができません。

① 容器包装の表示可能面積がおおむね30cm^{2}以下であるもの　一般用加工食品　一般用添加物

② 酒類　一般用加工食品

③ 栄養の供給源としての寄与の程度が小さいもの（※）　一般用加工食品　一般用添加物

※　次のア、イのいずれかを満たすもの

ア　熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウムの全てについて、０と表示することができる基準を満たしている場合

イ　１日に摂取する当該食品由来の栄養成分（たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウム）の量及び熱量が、社会通念上微量である場合

（例）コーヒー豆やその抽出物、ハーブやその抽出物、茶葉やその抽出物、スパイス等

④ 極めて短い期間で原材料（その配合割合を含む。）が変更されるもの　一般用加工食品

（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場合

⑤ 消費税法（昭和63年法律第108号）第９条第１項において消費税を納める義務が免除される事業者が販売するもの　一般用加工食品　一般用添加物

消費税を納める義務が免除される事業者とは

消費税を納める義務が免除される事業者とは、課税期間の基準期間における課税売上高が1000万円以下の事業者のことです。消費税法において、課税売上高は全事業の売上げで判断することとされています。また、適格請求書発行事業者は、この法第９条第１項における「消費税を納める義務が免除される事業者」の規定が適用されません。

なお、当分の間、中小企業基本法（昭和38年法律第154号）第２条第５項に規定する小規模企業者（おおむね常時使用する従業員の数が20人以下、商業又はサービス業に属する事業を主たる事業として営む者については５人以下の事業者）についても、省略することが認められます。

義務表示の特例【表示不要事項】（食品表示基準第５条及び第33条）

一般用加工食品及び一般用添加物であっても、次に掲げる食品及び添加物の場合にあっては、「栄養成分の量及び熱量」の表示は不要です。ただし、栄養表示をしようとする場合、特定保健用食品及び機能性表示食品は、食品表示基準に従い表示する必要があります。

1　食品を製造し、又は加工した場所で販売する場合　一般用加工食品

2　不特定又は多数の者に対して譲渡（販売を除く。）する場合　一般用加工食品　一般用添加物

任意表示（食品表示基準第７条、第12条、第21条、第26条及び第34条）

食品及び添加物に次に掲げる事項が表示される場合は、それぞれ定められた方法に従い表示する必要があります。

① 「栄養成分及び熱量」 一般用生鮮食品 業務用生鮮食品 業務用加工食品 業務用添加物
② 「たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウムを除く栄養成分の表示」 一般用加工食品 一般用添加物
③ 「ナトリウムの量」 一般用加工食品 業務用加工食品 一般用生鮮食品 業務用生鮮食品 一般用添加物 業務用添加物
④ 「栄養機能食品に係る栄養成分の機能」 一般用加工食品 一般用生鮮食品
⑤ 「栄養成分の補給ができる旨」 一般用加工食品 一般用生鮮食品
⑥ 「栄養成分又は熱量の適切な摂取ができる旨」 一般用加工食品 一般用生鮮食品
⑦ 「糖類を添加していない旨」 一般用加工食品
⑧ 「ナトリウム塩を添加していない旨」 一般用加工食品

特に⑤～⑧の表示を栄養強調表示といいます（表示の方法は54ページ参照）。

栄養成分表示の解釈について

食品表示基準が適用される栄養表示

食品の容器包装に、別表第９に定められた栄養成分及び熱量をそのまま表示する場合は、「栄養成分表示が任意である食品（生鮮食品、業務用加工食品及び業務用添加物）」や「省略規定や義務表示の特例に該当する食品（52～53ページ）」であっても栄養成分表示が必要になります。

また、「一般用生鮮食品」及び「省略規定や義務表示の特例に該当する食品」に次のような表現の表示を行う場合も、『栄養表示をしようとする』場合として、栄養成分表示が必要になります。

【『栄養表示をしようとする』場合の表示例】

別表第９に定められた栄養成分及び熱量をそのまま表示する場合の他に…

- 栄養成分の総称（ミネラル、ビタミンなど）
- 種類である栄養成分（脂質における不飽和脂肪酸、炭水化物における食物繊維など）
- 栄養成分の別名称（プロテイン、ファットなど）
- 栄養成分の構成成分（たんぱく質におけるアミノ酸など）
- 栄養成分の前駆体（β－カロテンなど）
- その他これらを示唆する一切の表現（果実繊維、カルシウムイオンなど）が含まれた表示

食品表示基準が適用されない栄養表示

以下のような表示は栄養表示に該当しません。

- 原材料名又は添加物としての栄養成分名のみの表示
- 「ミネラルウォーター」のように広く浸透した一般的な品名であって、一般消費者に対し栄養成分が添加された又は強化されたという期待感を与えない表示
- 食品表示法及びその下位法令以外の法令により義務付けられた栄養成分名の表示
- 「うす塩味」、「甘さひかえめ」など味覚に関する表示
  ただし、「あま塩」、「うす塩」、「あさ塩」などの表示は、栄養成分表示として適用対象となります。
- 店頭等で表示されるポップやポスター等に栄養成分表示する場合

◆ 栄養強調表示

栄養強調表示をする際には、定められた条件を満たす必要があります。

また、強調の方法によって「絶対表示 単にその食品の栄養成分等の含有量が多い（少ない）ことを強調」と「相対表示 他の食品と比べて、量や割合が多い（少ない）ことを強調」、「無添加強調表示 糖類又はナトリウム塩を添加していない旨を強調」とに分けられます。

◆ 栄養成分の補給ができる旨（別表第12（66ページ参照））一般用加工食品 一般用生鮮食品

【高い旨の表示】 絶対表示 **表示例**：「高」「豊富」「多」「たっぷり」など

別表第12第１欄の「栄養成分」に掲げる栄養成分の量がそれぞれ同表第２欄の「高い旨の表示の基準値」に掲げる食品100ｇ当たり（括弧内は、一般に飲用に供する液状の食品100ml当たりの場合）又は100kcal当たりのいずれかに定める基準値以上である場合に、表示することができます。

【含む旨の表示】 絶対表示　**表示例**：「源」「供給」「含有」「入り」「使用」「添加」など

別表第12第１欄の「栄養成分」に掲げる栄養成分の量がそれぞれ同表第３欄の「含む旨の表示の基準値」に掲げる食品100ｇ当たり（括弧内は、一般に飲用に供する液状の食品100ml当たりの場合）又は100kcal当たりのいずれかに定める基準値以上である場合に、表示することができます。

【強化された旨の表示】 相対表示　**表示例**：「30％アップ」「２倍」など

別表第12第１欄の「栄養成分」に掲げる栄養成分について、他の同種の食品に比べて強化された当該栄養成分の量がそれぞれ同表第４欄の「強化された旨の表示の基準値」に定める基準値以上である場合に、表示することができます。

ただし、たんぱく質及び食物繊維にあっては他の食品に比べて強化された割合が25％以上のものに限ります。

なお、強化された旨を表示する場合には、次に掲げる事項を表示する必要があります。

（１）　当該他の同種の食品を特定するために必要な事項
（２）　当該栄養成分の量が当該他の食品に比べて強化された量又は割合

◆ **栄養成分又は熱量の適切な摂取ができる旨**（別表第13（66ページ参照））　一般用加工食品　一般用生鮮食品

【含まない旨の表示】 絶対表示　**表示例**：「無」「ゼロ」「ノン」など

別表第13第１欄の「栄養成分及び熱量」に掲げる栄養成分又は熱量の量がそれぞれ同表第２欄の「含まない旨の表示の基準値」に定める基準値に満たない場合に、表示することができます。

【低い旨の表示】 絶対表示　**表示例**：「低」「控えめ」「少」「ライト」など

別表第13第１欄の「栄養成分及び熱量」に掲げる栄養成分又は熱量の量がそれぞれ同表第３欄の「低い旨の表示の基準値」に定める基準値以下の場合に、表示することができます。

【低減された旨の表示】 相対表示　**表示例**：「30％カット」「10ｇオフ」「ハーフ」など

別表第13第１欄の「栄養成分及び熱量」に掲げる栄養成分又は熱量について、他の同種の食品に比べて低減された当該栄養成分の量又は熱量の量がそれぞれ同表第４欄の「低減された表示の基準値」に定める基準値以上であって、他の食品に比べて低減された割合が25％以上である場合に、表示することができます。

ただし、ナトリウムの含有量を25％以上低減することにより、当該食品の保存性及び品質を保つことが著しく困難な食品（みそ・しょうゆ）については、低減されたナトリウムの含有量の割合が、みそ15％以上、しょうゆ20％以上ある場合には表示をすることができます。

なお、低減された旨を表示する場合には、次に掲げる事項を表示する必要があります。

（１）　当該他の同種の食品を特定するために必要な事項
（２）　当該栄養成分の量又は熱量が当該他の食品に比べて低減された量又は割合

◆ **無添加強調表示**　一般用加工食品

【糖類を添加していない旨】 無添加強調表示　**表示例**：「糖類無添加」「砂糖不使用」など

次に掲げる要件の全てに該当する場合には、糖類を添加していない旨の表示をすることができます。

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

【ナトリウム塩を添加していない旨】 無添加強調表示　**表示例**：「食塩無添加」など

次に掲げる要件の全てに該当する場合には、ナトリウム塩を添加していない旨の表示をすることができます。

（１）　いかなるナトリウム塩も添加されていないこと（ただし、食塩以外のナトリウム塩を技術的目的で添加する場合であって、当該食品に含まれるナトリウムの量が別表第13第３欄（66ページ参照）の「低い旨の表示の基準値」欄に定める基準値以下であるときは、この限りでない。）
（２）　ナトリウム塩（添加されたものに限る。）に代わる原材料（複合原材料を含む。）又は添加物を使用していないこと

◆ **栄養機能食品に係る栄養成分の機能**（別表第11参照（消費者庁HPを御参照ください。））　一般用加工食品　一般用生鮮食品

「栄養機能食品」とは、食生活において別表第11の第１欄に掲げる栄養成分（ただし、錠剤、カプセル剤等の形状の加工食品にあっては、カリウムを除く。）の補給のために利用される食品で、栄養成分の機能を表示するものをいいます（国への許可申請や届出は不要）。以下の（１）～（14）の表示が必要です（表示禁止事項あり：57ページ「表示禁止事項－３」参照）。

（1） 栄養機能食品である旨及び当該栄養成分の名称

「栄養機能食品（○○）」と表示します（○○は、栄養成分の名称）。

表示例：「栄養機能食品（ビタミンA）」「栄養機能食品（亜鉛・鉄）」

（2） 栄養成分の機能

当該食品の一日当たりの摂取目安量に含まれる別表第11の「栄養成分」に掲げる栄養成分の量が、それぞれ同表の「下限値」に掲げる量以上、かつ「上限値」に掲げる量を超えないものについて、それぞれ同表の「栄養成分の機能」に掲げる事項を記載して行います。

（3） 一日当たりの摂取目安量

（4） 栄養成分の量及び熱量

「一日当たりの摂取目安量当たりの量」で表示します。

（5） 摂取の方法

（6） 摂取をする上での注意事項

別表第11の「栄養成分」に掲げる栄養成分の区分に応じ、同表の「摂取する上での注意事項」に掲げる事項を記載する必要があります。

（7） バランスのとれた食生活の普及啓発を図る文言

「食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。」と表示します。

（8） 消費者庁長官の個別の審査を受けたものではない旨

「本品は、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。」と表示します。

（9） 一日当たりの摂取目安量に含まれる機能に関する表示を行っている栄養成分の量が栄養素等表示基準値に占める割合

栄養成分表示に合わせ、別表第10（65ページ参照）の「栄養素等表示基準値」に占める割合を記載します。

（10） 栄養素等表示基準値の対象年齢及び基準熱量に関する文言

「栄養素等表示基準値（18歳以上、基準熱量2200kcal）」その他これに類する文言を記載します。

（11） 調理又は保存の方法に関し特に注意を必要とするものにあっては、当該注意事項

（12） 特定の対象者に対し注意を必要とするものにあっては、当該注意事項

（13） 保存方法（一般用生鮮食品のみ）

一般用加工食品の保存方法に規定された表示方法に従い表示します。

なお、常温で保存する以外に保存方法の留意事項がない場合は省略することができます。

（14） その他（一般用生鮮食品のみ）

加熱等により栄養成分に大きく変化が生じる食品については、機能を表示する栄養成分の量が別表第11の下限値・上限値の範囲内にあることを担保する調理法を表示します。

一定の食品共通表示事項（食品表示基準第３条第２項及び第18条第２項）

特定保健用食品又は機能性表示食品の場合は、各食品に掲げる表示事項について、規定された表示の方法に従い表示をします。

◆ 特定保健用食品　一般用加工食品　一般用生鮮食品

「特定保健用食品」とは、食品の持つ特定の保健の用途を表示して販売される食品で、特定保健用食品として販売するためには、製品ごとに食品の有効性や安全性について審査を受け、表示について国の許可を受ける必要があります。以下の（1）～（9）の表示が必要です。

（1） 特定保健用食品である旨

「特定保健用食品」又は「条件付き特定保健用食品」と表示します。

（2） 許可等を受けた表示の内容

許可等を受けた表示の内容のとおり表示します。

（3） 栄養成分（関与成分を含む。）の量及び熱量

① 栄養成分の量及び熱量については、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）及び関与成分の100ｇ若しくは100ml又は１食分、１包装その他の１単位当たりの含有量を表示します。

② ①に定める成分以外の栄養成分を表示する場合は、その100ｇ若しくは100ml又は１食分、１包装その他の１単位当たりの含有量をナトリウム（食塩相当量に換算したもの）と関与成分の間に表示します。

（4） 一日当たりの摂取目安量

申請書に記載した内容を表示します。

（5） 摂取の方法

申請書に記載した内容を表示します。

（6） 摂取をする上での注意事項
申請書に記載した内容を表示します。

（7） バランスのとれた食生活の普及啓発を図る文言
「食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。」と表示します。

（8） 関与成分について栄養素等表示基準値が示されているものにあっては、一日当たりの摂取目安量に含まれる当該関与成分の栄養素等表示基準値に対する割合
関与成分が栄養素等表示基準値の示されている成分である場合、一日当たりの摂取目安量に基づき当該食品を摂取したときの関与成分摂取量の当該栄養素等表示基準値に占める割合を百分率又は割合で表示します。

（9） 調理又は保存の方法に関し特に注意を必要とするものにあっては当該注意事項
申請書に記載した内容を表示します。

◆ 機能性表示食品 一般用加工食品 一般用生鮮食品

「機能性表示食品」とは、安全性及び機能性に関する一定の科学的根拠に基づき、食品関連事業者の責任において、疾病に罹患していない者（未成年者、妊産婦（妊娠を計画している者を含む。）及び授乳婦を除く。）に対し、機能性関与成分によって健康の維持及び増進に資する特定の保健の目的（疾病リスクの低減に係るものを除く。）が期待できる旨を容器包装に表示をする食品のことです。販売日の60日前（新規成分等、表示内容の確認に時間を要すると消費者庁長官が認める場合は120営業日前）までに消費者庁長官への届出を行うとともに、以下の（1）～（18）の表示事項が必要です。（表示禁止事項あり：57ページ「表示禁止事項－2」参照）

（1） 機能性表示食品である旨
容器包装の主要面の上部に「機能性表示食品」の文字を枠で囲んで表示します。

（2） 科学的根拠を有する機能性関与成分及び当該成分又は当該成分を含有する食品が有する機能性
「機能性表示」の文字を冠して、次に定めるところにより表示します。
① 機能性関与成分が有する機能性を表示する場合にあっては、機能性関与成分の名称及び当該機能性関与成分が有する機能性を科学的根拠に基づき表示します。その際、当該機能性について報告されている旨を的確に示す文言を表示します。
② 機能性関与成分を含有する食品が有する機能性を表示する場合にあっては、機能性関与成分の名称及び当該機能性関与成分を含有する食品が有する機能性を科学的根拠に基づき表示します。

（3） 栄養成分の量及び熱量
① 栄養成分の量及び熱量については、熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウム（食塩相当量に換算したもの）の一日当たりの摂取目安量当たりの量を表示します。
② ①に定める成分以外の栄養成分を表示する場合は、一日当たりの摂取目安量当たりの当該栄養成分の量をナトリウム（食塩相当量に換算したもの）の量の次に表示します。
③ ①、②に定めるほか栄養成分表示は50～51ページ及び51ページの「0（ゼロ）と表示できる基準について」による方法を準用して表示しますが、この場合の食品単位は「一日当たりの摂取目安量当たりの量」と読み替えます。

（4） 一日当たりの摂取目安量当たりの機能性関与成分の含有量
消費者庁長官に届け出た内容を、別記様式2又は別記様式3の次（枠外に）に表示します。

（5） 一日当たりの摂取目安量
消費者庁長官に届け出た内容を表示します。

（6） 届出番号
消費者庁長官への届出により付与された届出番号を機能性表示食品である旨の表示に近接した箇所に表示します。

（7） 食品関連事業者の連絡先（一般用加工食品のみ）
食品関連事業者のうち表示内容に責任を有する者の電話番号を表示します。

（8） 食品関連事業者の氏名又は名称、住所及び連絡先（一般用生鮮食品のみ）
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、住所及び電話番号を表示します。

（9） 機能性及び安全性について国による評価を受けたものではない旨
「本品は、特定保健用食品と異なり、機能性及び安全性について国による評価を受けたものではありません。届け出られた科学的根拠等の情報は消費者庁のウェブサイトで確認できます。」と表示します。

（10） 摂取の方法
消費者庁長官に届け出た内容を表示します。

（11） 摂取をする上での注意事項
医薬品及び他の機能性関与成分との相互作用、過剰摂取等に係る注意喚起等について、当該機能性関与成分の安全性に関する科学的根拠を踏まえて具体的に表示します。

（12） バランスのとれた食生活の普及啓発を図る文言
「食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。」と表示します。

（13） 調理又は保存の方法に関し特に注意を必要とするものにあっては当該注意事項
消費者庁長官に届け出た内容を表示します。

（14） 疾病の診断、治療、予防を目的としたものではない旨
医薬品と異なり、疾病の診断、治療、予防を目的としたものではない旨又は医薬品ではない旨を表示します。

（15） 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。）及び授乳婦に対し訴求したものではない旨（一般用加工食品のみ）

「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。」と表示します。

（16） 疾病に罹患している者は医師、医薬品を服用している者は医師、薬剤師に相談した上で摂取すべき旨

疾病に罹患している者は医師に、医薬品を服用している者は医師、薬剤師に摂取について相談すべき旨を表示します。

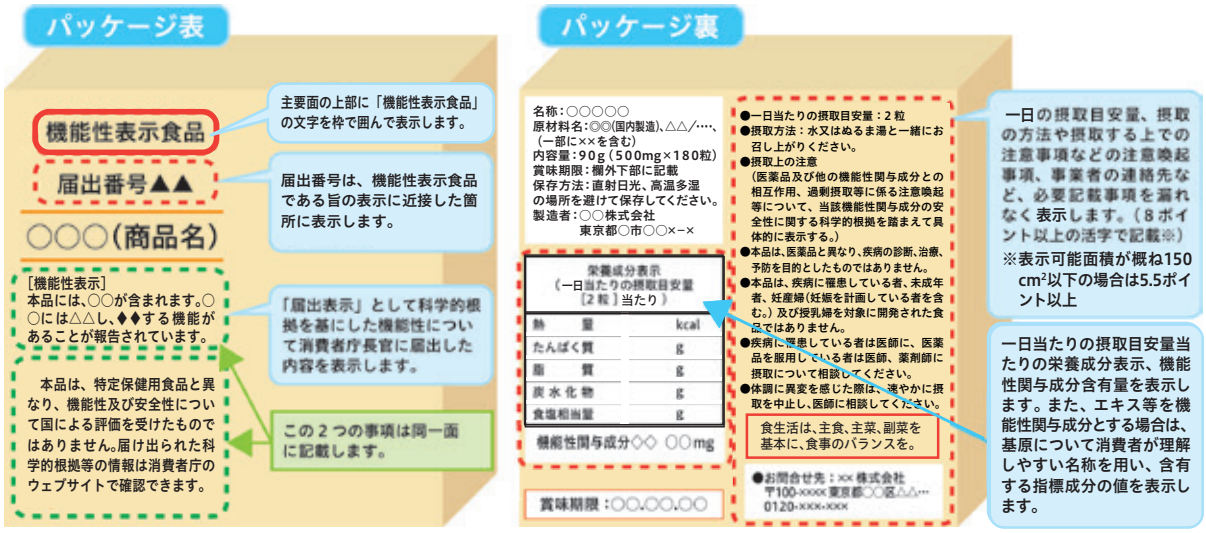
（17） 体調に異変を感じた際は速やかに摂取を中止し医師に相談すべき旨

「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。」と表示します。

（18） 保存方法（一般用生鮮食品のみ）

一般用加工食品の保存方法に規定された表示方法に従い表示します。

なお、常温で保存する以外に保存方法の留意事項がない場合は省略することができます。



表示禁止事項（食品表示基準第９条、第14条、第23条、第28条及び第36条）

次に掲げる食品及び添加物についての表示禁止事項は、以下のとおりです。

1　ナトリウム塩を添加している食品又は添加物：ナトリウムの量

一般用加工食品　業務用加工食品　一般用添加物　業務用添加物

2　機能性表示食品：次に掲げる用語　一般用加工食品　一般用生鮮食品

①　疾病の治療効果又は予防効果を標榜する用語

②　第７条の規定（一般用加工食品）又は第21条において準用する第７条の規定（一般用生鮮食品）に基づく栄養成分の補給ができる旨の表示及び栄養成分又は熱量の適切な摂取ができる旨の表示をする場合を除き、消費者庁長官に届け出た機能性関与成分以外の成分（別表第９第１欄の「栄養成分及び熱量」に掲げる栄養成分を含む。）を強調する用語

③　消費者庁長官の評価、許可等を受けたものと誤認させるような用語

④　食品表示基準別表第９第１欄の「栄養成分及び熱量」に掲げる栄養成分の機能を示す用語

3　栄養機能食品：次に掲げる用語　一般用加工食品　一般用生鮮食品

①　別表第11第３欄に掲げる栄養成分以外の成分の機能を示す用語

②　特定の保健の目的が期待できる旨を示す用語

4　保健機能食品（特定保健用食品、機能性表示食品及び栄養機能食品をいう。）以外の食品：保健機能食品と紛らわしい名称、栄養成分の機能及び特定の保健の目的が期待できる旨を示す用語

一般用加工食品　業務用加工食品　一般用生鮮食品　業務用生鮮食品

経過措置について

食品表示基準の一部改正により、機能性表示食品の表示方法等が見直されました。主な改正内容及びその経過措置期間は、下表のとおりです。

主な改正内容	経過措置期間	施行日
機能性表示食品に関する届出及び表示方法等の見直し等	【第３条第２項、第22条第１項、別表第20、別表第27第２項第１号の改正】 令和８年（2026年）８月31日までに製造（又は加工、輸入）される一般用加工食品及び一般用生鮮食品	令和６年９月１日
栄養成分の補給ができる旨の表示の基準値 栄養素等表示基準値	【別表第10、別表第12の改正】 ・令和10年（2028年）３月31日までに製造（又は加工、輸入）される一般用加工食品 ・令和10年（2028年）３月31日までに販売される生鮮食品及び業務用加工食品	令和７年４月１日

食品表示基準　加工食品別表対象品目一覧

分類	食品	別表第3 個別加工食品の定義	別表第4 横断的義務表示事項	別表第5 名称制限	別表第19 個別的表示事項	別表第20 様式及び表示の方式	別表第22 表示禁止事項
農産加工品	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	●	●	–	–	–	–
	無菌充填豆腐	–	–	–	●	–	–
	凍り豆腐	●	●	–	●	●	●
畜産加工品	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（異種混合等）	–	–	–	●	–	–
	食肉製品	–	–	–	●	–	–
	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	●	●	●	●	–	–
	うなぎ加工品	●	●	–	–	–	–
	乾燥わかめ	●	●	●	–	–	●
	塩蔵わかめ	●	●	●	●	●	●
	ゆでがに	–	–	–	●	–	–
	ふぐを原材料とするふぐ加工品	–	–	–	●	–	–
	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（異種混合等）	–	–	–	●	–	–
	生かき（調味した生かき等）	–	–	–	●	–	–
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	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	●	●	–	●	●	●
	調理食品缶詰及び調理食品瓶詰	●	●	–	●	●	●
その他	冷凍食品	–	–	–	●	–	–
	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

（●）別表には掲げられていない食品であって、包含する食品に掲げる別表の確認が必要なもの

別表第４（抄）【加工食品 横断的義務表示事項に係る個別のルールを定めるもの】

食品	表示事項
農産物缶詰及び農産物瓶詰	名称
トマト加工品	名称
	原材料名
乾しいたけ	名称
	原材料名
農産物漬物	名称
	原材料名
ジャム類	名称
乾めん類	名称
	原材料名
	添加物
	内容量
マカロニ類	名称
パン類	名称
凍り豆腐	名称
	原材料名
	添加物
	内容量
ハム類	名称
	原材料名
プレスハム	名称
	原材料名
混合プレスハム	名称
	原材料名
ソーセージ	名称
	原材料名

食品	表示事項
混合ソーセージ	名称
	原材料名
ベーコン類	名称
	原材料名
畜産物缶詰及び畜産物瓶詰	名称
煮干魚類	名称
	原材料名
	内容量
魚肉ハム及び魚肉ソーセージ	名称
削りぶし	名称
	原材料名
	内容量
うに加工品	名称
うなぎ加工品（輸入品以外のものに限る。）	原材料名
乾燥わかめ	名称
	原材料名
塩蔵わかめ	名称
	原材料名
みそ	名称
しょうゆ	名称
	原材料名
ウスターソース類	名称
	原材料名
ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料	名称
	原材料名
	内容量
食酢	名称
	添加物
風味調味料	名称
	原材料名
乾燥スープ	名称
	原材料名
	内容量

食品	表示事項
食用植物油脂	名称
	原材料名
マーガリン類	名称
調理冷凍食品（冷凍フライ類、冷凍しゅうまい、冷凍ぎょうざ、冷凍春巻、冷凍ハンバーグステーキ、冷凍ミートボール、冷凍フィッシュハンバーグ、冷凍フィッシュボール、冷凍米飯類及び冷凍めん類に限る。）	名称
	原材料名
	添加物
	内容量
レトルトパウチ食品〔植物性たんぱく食品（コンビーフスタイル）を除く。〕	内容量
果実飲料	名称
	原材料名
豆乳類	名称
	原材料名
にんじんジュース及びにんじんミックスジュース	名称
	原材料名

別表第19（抄）【一般用加工食品の個別的表示事項を定めるもの】

食品	表示事項
トマト加工品	使用上の注意（内面塗装缶以外を使用した缶詰に限る。）
	形状（固形トマトに限る。）
	「濃縮トマト還元」の用語（濃縮トマトを希釈して製造したトマトジュースに限る。）
	トマトの搾汁を濃縮した度合（トマトピューレー及びトマトペーストに限る。）
	トマトの搾汁の含有率（トマト果汁飲料に限る。）
ジャム類	使用上の注意（糖用屈折計の示度が60ブリックス度以下のものに限る。）
乾めん類	調理方法
	そば粉の配合割合（そば粉の配合割合が30%未満の干しそばに限る。）
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をいう。）	油脂で処理した旨
無菌充填豆腐（食品、添加物等の規格基準第1食品の部D各条の項の豆腐に規定する無菌充填豆腐をいう。）	常温での保存が可能である旨及び常温で保存した場合における賞味期限である旨の文字を冠したその年月日
凍り豆腐	調理方法
プレスハム、混合プレスハム、ソーセージ及び混合ソーセージ	でん粉含有率（でん粉（加工でん粉を含む。）、小麦粉及びコーンミールの含有率が、プレスハム及び混合プレスハムにあっては、3％を超える場合、ソーセージ及び混合ソーセージにあっては5％を超える場合に限る。）
食肉〔鳥獣の生肉（骨及び臓器を含む。）に限る。以下この項において同じ。〕	鳥獣の種類
	処理を行った旨（調味料に浸潤させる処理、他の食肉の断片を結着させ成型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限る。）
	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（調味料に浸潤させる処理、他の食肉の断片を結着させ成型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限る。）
	生食用である旨〔牛肉（内臓を除く。）であって生食用のものに限る。〕
	と畜場の所在地の都道府県名（輸入品にあっては、原産国名）及びと畜場の名称〔牛肉（内臓を除く。）であって生食用のものに限る。〕
	食品衛生法第13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（輸入品にあっては、原産国名）及び加工施設の名称〔牛肉（内臓を除く。）であって生食用のものに限る。〕
	一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨〔牛肉（内臓を除く。）であって生食用のものに限る。〕
	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〔牛肉（内臓を除く。）であって生食用のものに限る。〕
食肉製品（食品衛生法施行令第13条に規定するものに限る。以下この表において同じ。）	原料肉名
	殺菌方法〔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。）に限る。〕
	乾燥食肉製品である旨〔乾燥食肉製品（乾燥させた食肉製品であって、乾燥食肉製品として販売するものをいう。以下同じ。）に限る。〕

食品	表示事項
食肉製品（食品衛生法施行令第13条に規定するものに限る。以下この表において同じ。）	非加熱食肉製品である旨（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って、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。）に限る。）
	水素イオン指数及び水分活性（非加熱食肉製品に限る。）
	特定加熱食肉製品である旨〔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。）に限る。〕
	水分活性（特定加熱食肉製品に限る。）
	加熱食肉製品である旨〔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。）に限る。〕
	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（加熱食肉製品に限る。）
乳	種類別
	殺菌温度及び時間（殺菌しない特別牛乳にあっては、その旨）
	主要な原料名並びに含まれる無脂乳固形分及び乳脂肪分の重量百分率（加工乳に限る。）
	含まれる乳脂肪分の重量百分率（低脂肪牛乳に限る。）
	常温での保存が可能である旨及び常温で保存した場合における賞味期限である旨の文字を冠したその年月日（常温保存可能品に限る。）
乳製品	種類別
	乳製品である旨（乳酸菌飲料に限る。）
	主要な混合物の名称〔乳飲料、発酵乳、乳酸菌飲料（無脂乳固形分3.0％以上のものに限る。）、チーズ又はアイスクリーム類に限る。〕
	主要な混合物の名称及びその重量百分率（加糖練乳、加糖脱脂練乳、加糖粉乳又は調製粉乳に限る。）
	含まれる無脂乳固形分及び乳脂肪分（乳脂肪分以外の脂肪分を含むものにあっては、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）の重量百分率（乳飲料、発酵乳、乳酸菌飲料及びアイスクリーム類に限る。）
	当該動物の種類（牛以外の動物の乳を原料として製造したナチュラルチーズに限る。）
	含まれる乳脂肪分の重量百分率（クリーム及びクリームパウダーに限る。）
	殺菌した発酵乳及び乳酸菌飲料である旨（殺菌した発酵乳及び乳酸菌飲料に限る。）
	容器包装に入れた後、加熱殺菌した旨〔ナチュラルチーズ（ソフト及びセミハードのものに限る。）であって、容器包装に入れた後、加熱殺菌したものに限る。〕
	飲食に供する際に加熱する旨〔ナチュラルチーズ（ソフト及びセミハードのものに限る。）であって、飲食に供する際に加熱するものに限る。〕
	製造時の発酵温度が25℃前後である旨（発酵乳又は乳酸菌飲料であって、製造時の発酵温度が25℃前後のものに限る。）

食品	表示事項
乳製品	常温での保存が可能である旨及び常温で保存した場合における賞味期限である旨の文字を冠したその年月日（常温保存可能品に限る。）
乳又は乳製品を主要原料とする食品	名称又は商品名（乳酸菌飲料にあっては、その旨）
	乳若しくは乳製品を原材料として含む旨、乳成分を原材料として含む旨又は主要原料である乳若しくは乳製品の種類別のうち少なくとも一つを含む旨
	含まれる無脂乳固形分及び乳脂肪分（乳脂肪分以外の脂肪分を含むものにあっては、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）の重量百分率
	製造時の発酵温度が25℃前後である旨（乳酸菌飲料であって、製造時の発酵温度が25℃前後のものに限る。）
鶏の液卵（鶏の殻付き卵から卵殻を取り除いたものをいう。）	殺菌方法（殺菌したものに限る。）
	未殺菌である旨（殺菌したもの以外のものに限る。）
	飲食に供する際に加熱殺菌を要する旨（殺菌したもの以外のものに限る。）
切り身又はむき身にした魚介類（生かき及びふぐを原材料とするふぐ加工品を除く。）であって、生食用のもの（凍結させたものを除く。）	生食用である旨
生かき	生食用であるかないかの別
	採取された水域（生食用のものに限る。）
ゆでがに	飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別
魚肉ハム、魚肉ソーセージ及び特殊包装かまぼこ	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。）の殺菌方法
	水素イオン指数又は水分活性〔その水素イオン指数が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。）に限る。〕
削りぶし	名称の用語（商品名に名称の用語を使用していない場合又は2種類以上の魚類のふし、かれぶし、煮干し又は圧搾煮干しを使用したものであって商品名に使用した全ての魚類の名称を使用していない場合に限る。）
	密封の方法（気密性のある容器に入れ、かつ、不活性ガスを充てんしたものに限る。）
	圧搾煮干し配合率（圧搾煮干しを10％以上配合したものに限る。）
うに加工品	名称の用語（商品名に名称の用語を使用していない場合に限る。）

食品	表示事項
ふぐを原材料とするふぐ加工品	ロットが特定できるもの
	原料ふぐの種類
	漁獲水域名〔原料ふぐの種類がなしふぐ（有明海、橘湾、香川県及び岡山県の瀬戸内海域で漁獲されたものに限る。）の筋肉を原材料とするもの又はなしふぐ（有明海及び橘湾で漁獲され、長崎県が定める要領に基づき処理されたものに限る。）の精巣を原材料とするものに限る。〕
	生食用であるかないかの別（冷凍食品のうち、切り身にしたふぐを凍結させたものに限る。）
	生食用である旨（切り身にしたふぐであって生食用のもの（調味したものであって、凍結させたものを除く。）に限る。）
塩蔵わかめ	食塩含有率（40％を超える場合に限る。）
鯨肉製品	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。）の殺菌方法
食酢	酸度
	醸造酢の混合割合（醸造酢を混合した合成酢に限る。）
	希釈倍数（希釈して使用されるものに限る。）
	「醸造酢」又は「合成酢」の用語
風味調味料	使用方法
乾燥スープ	調理方法
	「コンソメ」又は「ポタージュ」の用語（乾燥コンソメにあっては商品名中に「コンソメ」の用語を使用していないもの又は乾燥ポタージュにあっては商品名中に「ポタージュ」の用語を使用していないものに限る。）
マーガリン類	油脂含有率（ファットスプレッドに限る。）
	名称の用語（商品名に名称の用語を使用していない場合に限る。）
冷凍食品	飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別〈製造し、又は加工した食品（清涼飲料水、食肉製品、鯨肉製品、魚肉練り製品、ゆでだこ、ゆでがに、食肉〔鳥獣の生肉（骨及び臓器を含む。）を加工したものに限る。〕及びアイスクリーム類を除く。以下同じ。）を凍結させたものに限る。〉
	凍結させる直前に加熱されたものであるかどうかの別〔加熱後摂取冷凍食品（製造し、又は加工した食品を凍結させたものであって、飲食に供する際に加熱を要するとされているものをいう。）に限る。〕
	生食用であるかないかの別〔切り身又はむき身にした魚介類（生かき及びふぐを除き、調味したものに限る。）を凍結させたものに限る。〕

食品	表示事項
調理冷凍食品（冷凍フライ類、冷凍しゅうまい、冷凍ぎょうざ、冷凍春巻、冷凍ハンバーグステーキ、冷凍ミートボール、冷凍フィッシュハンバーグ、冷凍フィッシュボール、冷凍米飯類及び冷凍めん類に限る。）	衣の率（以下略）
	皮の率（以下略）
	使用方法
	内容個数（以下略）
	食用油脂で揚げた後、凍結し、容器包装に入れた旨（以下略）
	ソースを加えた旨又はソースで煮込んだ旨（以下略）
	食肉の含有率（以下略）
	魚肉の含有率（以下略）
容器包装詰加圧加熱殺菌食品	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（缶詰又は瓶詰の食品、清涼飲料水、食肉製品、鯨肉製品及び魚肉練り製品を除く。）
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	要冷蔵である旨
缶詰の食品	主要な原材料名
農産物缶詰及び農産物瓶詰	形状（以下略）
	使用上の注意（以下略）
	固形分（以下略）
畜産物缶詰及び畜産物瓶詰	内容個数（以下略）
	使用上の注意（以下略）
調理食品缶詰及び調理食品瓶詰	使用上の注意（以下略）

食品	表示事項
水のみを原料とする清涼飲料水	殺菌又は除菌を行っていない旨〔容器包装内の二酸化炭素圧力が20℃で98キロパスカル未満であって、殺菌又は除菌（ろ過等により、原水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除去することをいう。以下同じ。）を行わないものに限る。〕
果実飲料	使用方法（希釈して飲用に供する果汁入り飲料に限る。）
	「加糖」の用語（果汁入り飲料以外の果実飲料のうち、砂糖類又は蜂蜜を加えたものに限る。）
	「濃縮還元」の用語（果実・野菜ミックスジュース及び果汁入り飲料以外の果実飲料のうち、還元果汁を使用したものに限る。）
	希釈時の果汁割合（希釈して飲用に供する果汁入り飲料であって，名称に「□倍希釈時」と表示していない場合に限る。）
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	「冷凍果実飲料」の文字
豆乳類	大豆固形分
	使用上の注意（内面塗装缶以外を使用した缶詰に限る。）
	名称の用語（商品名に名称の用語を使用していない場合に限る。）
	粉末大豆たんぱくを加えた旨（粉末大豆たんぱくを加えた豆乳飲料であって、商品名に粉末大豆たんぱくを加えた旨の用語を使用していない場合に限る。）

別表第５（抄）【名称制限に係る加工食品及びその名称を定めるもの】

食品	名称
トマト加工品	トマトジュース
	トマトミックスジュース
	トマトケチャップ
	トマトソース
	チリソース
	トマト果汁飲料
	トマトピューレー
	トマトペースト
乾しいたけ	乾しいたけ
マカロニ類	マカロニ類
ハム類	骨付きハム
	ボンレスハム
	ロースハム
	ショルダーハム
	ベリーハム
	ラックスハム
プレスハム	プレスハム
混合プレスハム	混合プレスハム
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
	ウインナーソーセージ
	リオナソーセージ
	レバーソーセージ
	レバーペースト
	クックドソーセージ
	セミドライソーセージ
	ドライソーセージ
	ソフトサラミソーセージ
	サラミソーセージ
	加圧加熱ソーセージ
	無塩せきソーセージ
混合ソーセージ	混合ソーセージ
	加圧加熱混合ソーセージ

食品	名称
ベーコン類	ベーコン
	ロースベーコン
	ショルダーベーコン
魚肉ハム及び魚肉ソーセージ	魚肉ハム
	フィッシュハム
	魚肉ソーセージ
	フィッシュソーセージ
削りぶし	かれぶし削りぶし
	かれぶし削り
	削りぶし
	混合削りぶし
うに加工品	粒うに
	練りうに
乾燥わかめ	乾燥わかめ
	乾わかめ
塩蔵わかめ	塩蔵わかめ
	湯通し塩蔵わかめ
みそ	米みそ
	麦みそ
	豆みそ
	調合みそ
しょうゆ	こいくちしょうゆ
	うすくちしょうゆ
	たまりしょうゆ
	さいしこみしょうゆ
	しろしょうゆ
	しょうゆ

食品	名称
ウスターソース類	ウスターソース
	中濃ソース
	濃厚ソース
ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料	マヨネーズ
	サラダクリーミードレッシング
	半固体状ドレッシング
	乳化液状ドレッシング
	分離液状ドレッシング
	ドレッシングタイプ調味料
食酢	米酢
	米黒酢
	大麦黒酢
	穀物酢
	りんご酢
	ぶどう酢
	果実酢
	醸造酢
	合成酢
乾燥スープ	乾燥スープ
食用植物油脂	食用サフラワー油
	食用ぶどう油
	食用大豆油
	食用ひまわり油
	食用小麦はい芽油
	食用とうもろこし油
	食用綿実油
	食用ごま油
	食用なたね油
	食用こめ油
	食用落花生油
	食用オリーブ油
	食用パーム油
	食用パームオレイン
	食用調合油
	香味食用油

食品	名称
マーガリン類	マーガリン
	ファットスプレッド
	風味ファットスプレッド
豆乳類	豆乳
	調製豆乳
	豆乳飲料
にんじんジュース及びにんじんミックスジュース	にんじんジュース
	にんじんミックスジュース

表示に用いる文字ポイント※の大きさ

※JISZ8305に規定する。

別表第24（抄）【一般用生鮮食品の個別的表示事項を定めるもの】

食品	表示事項
玄米及び精米	名称
	原料玄米
	内容量
	調製時期、精米時期又は輸入時期
	食品関連事業者の氏名又は名称、住所及び電話番号
シアン化合物を含有する豆類	アレルゲン（特定原材料に由来する添加物を含むものに限る。）
	輸入年月日
	添加物
	加工所の所在地（輸入品にあっては、輸入業者の営業所所在地。以下この表において同じ。）及び加工者の氏名又は名称（輸入品にあっては、輸入業者の氏名又は名称。以下この表において同じ。）
	使用の方法
しいたけ	栽培方法
アボカド、あんず、おうとう、かんきつ類、キウィー、ざくろ、すもも、西洋なし、ネクタリン、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、もも及びりんご	アレルゲン〔特定原材料に由来する添加物（抗原性が認められないもの及び香料を除く。）を含むものに限る。〕
	保存の方法
	消費期限又は賞味期限
	添加物
	加工所の所在地及び加工者の氏名又は名称
食肉〔鳥獣の生肉（骨及び臓器を含む。）に限る。以下この項において同じ。〕	アレルゲン（特定原材料に由来する添加物を含むものに限る。）
	保存の方法
	消費期限又は賞味期限
	添加物
	加工所の所在地及び加工者の氏名又は名称
	鳥獣の種類
	処理を行った旨〔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（調味料に浸潤させる処理及び他の食肉の断片を結着させ成型する処理を除く。）を行ったものに限る。〕
	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〔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（調味料に浸潤させる処理及び他の食肉の断片を結着させ成型する処理を除く。）を行ったものに限る。〕
	生食用である旨〔牛肉（内臓を除く。）であって生食用のものに限る。〕
	と畜場の所在地の都道府県名（輸入品にあっては、原産国名）及びと畜場の名称〔牛肉（内臓を除く。）であって生食用のものに限る。〕
	加工施設の所在地の都道府県名（輸入品にあっては、原産国名）及び加工施設の名称〔牛肉（内臓を除く。）であって生食用のものに限る。〕
	一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨〔牛肉（内臓を除く。）であって生食用のものに限る。〕
	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〔牛肉（内臓を除く。）であって生食用のものに限る。〕

食品	表示事項
生乳、生山羊乳、生めん羊乳及び生水牛乳	生乳、生山羊乳、生めん羊乳又は生水牛乳である旨
鶏の殻付き卵	アレルゲン（特定原材料に由来する添加物を含むものに限る。）
	保存の方法
	賞味期限
	添加物
	採卵施設等の所在地及び採卵した者等の氏名
	使用の方法
	生食用である旨（生食用のものに限る。）
	10℃以下で保存することが望ましい旨（生食用のものに限る。）
	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（生食用のものに限る。）
	加熱加工用である旨（生食用のものを除く。）
	飲食に供する際に加熱殺菌を要する旨（生食用のものを除く。）
水産物	解凍した旨（凍結させたものを解凍したものである場合に限る。）
	養殖された旨（養殖されたものである場合に限る。）
切り身又はむき身にした魚介類（生かき及びふぐを除く。）であって、生食用のもの（凍結させたものを除く。）	アレルゲン（特定原材料に由来する添加物を含むものに限る。）
	保存の方法
	消費期限又は賞味期限
	添加物
	加工所の所在地及び加工者の氏名又は名称
	生食用である旨
ふぐの内臓を除去し、皮をはいだもの並びに切り身にしたふぐ、ふぐの精巣及びふぐの皮であって、生食用でないもの	処理年月日
	処理事業者の氏名又は名称及び住所
	原料ふぐの種類
	漁獲水域名〔原料ふぐの種類がなしふぐ（有明海、橘湾、香川県及び岡山県の瀬戸内海域で漁獲されたものに限る。）の筋肉を原料とするもの又はなしふぐ（有明海及び橘湾で漁獲され、長崎県が定める要領に基づき処理されたものに限る。）の精巣を原材料とするものに限る。〕

食品	表示事項
切り身にしたふぐ、ふぐの精巣及びふぐの皮であって、生食用のもの	アレルゲン（特定原材料に由来する添加物を含むものに限る。）
	保存の方法
	消費期限又は賞味期限
	添加物
	加工所の所在地及び加工者の氏名又は名称
	加工年月日（ロットが特定できるもの）
	原料ふぐの種類
	漁獲水域名〔原料ふぐの種類がなしふぐ（有明海、橘湾、香川県及び岡山県の瀬戸内海域で漁獲されたものに限る。）の筋肉を原料とするもの又はなしふぐ（有明海及び橘湾で漁獲され、長崎県が定める要領に基づき処理されたものに限る。）の精巣を原材料とするものに限る。〕
	生食用であるかないかの別（凍結させたものに限る。）
	生食用である旨（凍結させたものを除く。）
冷凍食品のうち、切り身又はむき身にした魚介類（生かきを除く。）を凍結させたもの	アレルゲン（特定原材料に由来する添加物を含むものに限る。）
	保存の方法
	消費期限又は賞味期限
	添加物
	加工所の所在地及び加工者の氏名又は名称
	生食用であるかないかの別
生かき	アレルゲン（特定原材料に由来する添加物を含むものに限る。）
	保存の方法
	消費期限又は賞味期限
	添加物
	加工所の所在地及び加工者の氏名又は名称
	生食用であるかないかの別
	採取された水域（生食用のものに限る。）

別表第９【栄養成分及び熱量、表示単位、測定法等、許容差の範囲、０と表示できる量】

第１欄 栄養成分及び熱量	第２欄 表示の単位	第３欄 測定及び算出の方法	第４欄 許容差の範囲	第５欄 ０と表示することができる量
たんぱく質	g	窒素定量換算法	± 20% 〔ただし、当該食品100g当たり（清涼飲料水等にあっては、100ml当たり）のたんぱく質の量が2.5g未満の場合は± 0.5g〕	0.5g
脂質	g	ゲルベル法又は溶媒抽出－重量法	± 20% 〔ただし、当該食品100g当たり（清涼飲料水等にあっては、100ml当たり）の脂質の量が2.5g未満の場合は± 0.5g〕	0.5g
飽和脂肪酸	g	ガスクロマトグラフ法	± 20% 〔ただし、当該食品100g当たり（清涼飲料水等にあっては、100ml当たり）の飽和脂肪酸の量が0.5g未満の場合は± 0.1g〕	0.1g
n - 3系脂肪酸	g	ガスクロマトグラフ法	± 20%	
n - 6系脂肪酸	g	ガスクロマトグラフ法	± 20%	
コレステロール	mg	ガスクロマトグラフ法	± 20% 〔ただし、当該食品100g当たり（清涼飲料水等にあっては、100ml当たり）のコレステロールの量が25mg未満の場合は± 5mg〕	5mg
炭水化物	g	当該食品の質量から、たんぱく質、脂質、灰分及び水分の量を控除して算定すること。この場合において、たんぱく質及び脂質の量にあっては、第１欄の区分に応じ、第３欄に掲げる方法により測定し、灰分及び水分の量にあっては、次に掲げる区分に応じ、次に定める方法により測定すること。 一　灰分　酢酸マグネシウム添加灰化法、直接灰化法又は硫酸添加灰化法 二　水分　カールフィッシャー法、乾燥助剤法、減圧加熱乾燥法、常圧加熱乾燥法又はプラスチックフィルム法	± 20% 〔ただし、当該食品100g当たり（清涼飲料水等にあっては、100ml当たり）の炭水化物の量が2.5g未満の場合は± 0.5g〕	0.5g
糖質	g	当該食品の質量から、たんぱく質、脂質、食物繊維、灰分及び水分の量を控除して算定すること。この場合において、たんぱく質、脂質及び食物繊維の量にあっては、第１欄の区分に応じ、第３欄に掲げる方法により測定し、灰分及び水分の量にあっては、炭水化物の項の第３欄の１及び２に掲げる区分に応じ、１及び２に定める方法により測定すること。	± 20% 〔ただし、当該食品100g当たり（清涼飲料水等にあっては、100ml当たり）の糖質の量が2.5g未満の場合は± 0.5g〕	0.5g
糖類（単糖類又は二糖類であって、糖アルコールでないものに限る。）	g	ガスクロマトグラフ法又は高速液体クロマトグラフ法	± 20% 〔ただし、当該食品100g当たり（清涼飲料水等にあっては、100ml当たり）の糖類の量が2.5g未満の場合は± 0.5g〕	0.5g
食物繊維	g	プロスキー法又は高速液体クロマトグラフ法	± 20% 〔ただし、当該食品100g当たり（清涼飲料水等にあっては、100ml当たり）の食物繊維の量が2.5g未満の場合は± 0.5g〕	0.5g
亜鉛	mg	原子吸光光度法又は誘導結合プラズマ発光分析法	+ 50%、− 20%	
カリウム	mg	原子吸光光度法又は誘導結合プラズマ発光分析法	+ 50%、− 20%	
カルシウム	mg	過マンガン酸カリウム容量法、原子吸光光度法又は誘導結合プラズマ発光分析法	+ 50%、− 20%	
クロム	μg	原子吸光光度法、誘導結合プラズマ発光分析法又は誘導結合プラズマ質量法	+ 50%、− 20%	
セレン	μg	蛍光光度法、原子吸光光度法又は誘導結合プラズマ質量法	+ 50%、− 20%	

第１欄	第２欄	第３欄	第４欄	第５欄
栄養成分及び熱量	表示の単位	測定及び算出の方法	許容差の範囲	０と表示することができる量
鉄	mg	オルトフェナントロリン吸光光度法、原子吸光光度法又は誘導結合プラズマ発光分析法	＋50%、－20%	
銅	mg	原子吸光光度法又は誘導結合プラズマ発光分析法	＋50%、－20%	
ナトリウム	mg（1000mg以上の量を表示する場合にあっては、gを含む。）	原子吸光光度法又は誘導結合プラズマ発光分析法	±20%（ただし、当該食品100g当たり（清涼飲料水等にあっては、100ml当たり）のナトリウムの量が25mg未満の場合は±5mg）	5 mg
マグネシウム	mg	原子吸光光度法又は誘導結合プラズマ発光分析法	＋50%、－20%	
マンガン	mg	原子吸光光度法又は誘導結合プラズマ発光分析法	＋50%、－20%	
モリブデン	μg	誘導結合プラズマ質量分析法又は誘導結合プラズマ発光分析法	＋50%、－20%	
ヨウ素	μg	滴定法、ガスクロマトグラフ法又は誘導結合プラズマ質量法	＋50%、－20%	
リン	mg	バナドモリブデン酸吸光光度法、モリブデンブルー吸光光度法又は誘導結合プラズマ発光分析法	＋50%、－20%	
ナイアシン	mg	高速液体クロマトグラフ法又は微生物学的定量法	＋80%、－20%	
パントテン酸	mg	高速液体クロマトグラフ法又は微生物学的定量法	＋80%、－20%	
ビオチン	μg	微生物学的定量法	＋80%、－20%	
ビタミンA	μg	高速液体クロマトグラフ法又は吸光光度法	＋50%、－20%	
ビタミンB_1	mg	高速液体クロマトグラフ法又はチオクローム法	＋80%、－20%	
ビタミンB_2	mg	高速液体クロマトグラフ法又はルミフラビン法	＋80%、－20%	
ビタミンB_6	mg	高速液体クロマトグラフ法又は微生物学的定量法	＋80%、－20%	
ビタミンB_{12}	μg	高速液体クロマトグラフ法又は微生物学的定量法	＋80%、－20%	
ビタミンC	mg	2，4-ジニトロフェニルヒドラジン法、インドフェノール・キシレン法、高速液体クロマトグラフ法又は酸化還元滴定法	＋80%、－20%	
ビタミンD	μg	高速液体クロマトグラフ法	＋50%、－20%	
ビタミンE	mg	高速液体クロマトグラフ法	＋50%、－20%	
ビタミンK	μg	高速液体クロマトグラフ法	＋50%、－20%	
葉酸	μg	微生物学的定量法	＋80%、－20%	
熱量	kcal	修正アトウォーター法	±20%（ただし、当該食品100g当たり（清涼飲料水等にあっては、100ml当たり）の熱量が25kcal未満の場合は±5 kcal）	5 kcal

別表第10【栄養素等表示基準値】

栄養成分及び熱量	栄養素等表示基準値
たんぱく質	85g
脂質	70g
飽和脂肪酸	17g
n-3系脂肪酸	2.0g
n-6系脂肪酸	10.0g
炭水化物	320g
食物繊維	20g
亜鉛	8.5mg
カリウム	2,800mg
カルシウム	700mg
クロム	10μg
セレン	28μg

栄養成分及び熱量	栄養素等表示基準値
鉄	6.5mg
銅	0.8mg
ナトリウム	2,700mg
（食塩相当量）	7.0g
マグネシウム	320mg
マンガン	3.2mg
モリブデン	25μg
ヨウ素	140μg
リン	900mg
ナイアシン	13mg
パントテン酸	5.5mg
ビオチン	50μg

栄養成分及び熱量	栄養素等表示基準値
ビタミンA	770μg
ビタミンB_1	1.0mg
ビタミンB_2	1.4mg
ビタミンB_6	1.3mg
ビタミンB_{12}	4.0μg
ビタミンC	100mg
ビタミンD	9.0μg
ビタミンE	6.5mg
ビタミンK	150μg
葉酸	240μg
熱量	2,200kcal

別表第12【栄養成分の補給ができる旨の表示の基準値を定めるもの】

第1欄	第2欄		第3欄		第4欄
栄養成分	高い旨の表示の基準値		含む旨の表示の基準値		強化された旨の表示の基準値
	食品100g当たり（括弧内は、一般に飲用に供する液状の食品100ml当たりの場合）	100kcal当たり	食品100g当たり（括弧内は、一般に飲用に供する液状の食品100ml当たりの場合）	100kcal当たり	食品100g当たり（括弧内は、一般に飲用に供する液状の食品100ml当たりの場合）
たんぱく質	17.0g（8.5g）	8.5g	8.5g（4.3g）	4.3g	8.5g（4.3g）
食物繊維	6g（3g）	3g	3g（1.5g）	1.5g	3g（1.5g）
亜鉛	2.55mg（1.28mg）	0.85mg	1.28mg（0.64mg）	0.43mg	0.85mg（0.85mg）
カリウム	840mg（420mg）	280mg	420mg（210mg）	140mg	280mg（280mg）
カルシウム	210mg（105mg）	70mg	105mg（53mg）	35mg	70mg（70mg）
鉄	1.95mg（0.98mg）	0.65mg	0.98mg（0.49mg）	0.33mg	0.65mg（0.65mg）
銅	0.24mg（0.12mg）	0.08mg	0.12mg（0.06mg）	0.04mg	0.08mg（0.08mg）
マグネシウム	96mg（48mg）	32mg	48mg（24mg）	16mg	32mg（32mg）
ナイアシン	3.9mg（1.95mg）	1.3mg	1.95mg（0.98mg）	0.65mg	1.3mg（1.3mg）
パントテン酸	1.65mg（0.83mg）	0.55mg	0.83mg（0.41mg）	0.28mg	0.55mg（0.55mg）
ビオチン	15μg（7.5μg）	5μg	7.5μg（3.8μg）	2.5μg	5μg（5μg）
ビタミンA	231μg（116μg）	77μg	116μg（58μg）	39μg	77μg（77μg）
ビタミンB_1	0.30mg（0.15mg）	0.10mg	0.15mg（0.08mg）	0.05mg	0.10mg（0.10mg）
ビタミンB_2	0.42mg（0.21mg）	0.14mg	0.21mg（0.11mg）	0.07mg	0.14mg（0.14mg）
ビタミンB_6	0.39mg（0.20mg）	0.13mg	0.20mg（0.10mg）	0.07mg	0.13mg（0.13mg）
ビタミンB_{12}	1.20μg（0.60μg）	0.40μg	0.60μg（0.30μg）	0.20μg	0.40μg（0.40μg）
ビタミンC	30mg（15mg）	10mg	15mg（7.5mg）	5mg	10mg（10mg）
ビタミンD	2.70μg（1.35μg）	0.90μg	1.35μg（0.68μg）	0.45μg	0.90μg（0.90μg）
ビタミンE	1.95mg（0.98mg）	0.65mg	0.98mg（0.49mg）	0.33mg	0.65mg（0.65mg）
ビタミンK	45μg（22.5μg）	15μg	22.5μg（11.3μg）	7.5μg	15μg（15μg）
葉酸	72μg（36μg）	24μg	36μg（18μg）	12μg	24μg（24μg）

別表第13【栄養成分又は熱量の適切な摂取ができる旨の表示の基準値を定めるもの】

第1欄	第2欄	第3欄	第4欄
栄養成分及び熱量	含まない旨の表示の基準値	低い旨の表示の基準値	低減された旨の表示の基準値
	食品100g当たり（括弧内は、一般に飲用に供する液状の食品100ml当たりの場合）	食品100g当たり（括弧内は、一般に飲用に供する液状の食品100ml当たりの場合）	食品100g当たり（括弧内は、一般に飲用に供する液状の食品100ml当たりの場合）
熱量	5kcal（5kcal）	40kcal（20kcal）	40kcal（20kcal）
脂質	0.5g（0.5g）	3g（1.5g）	3g（1.5g）
飽和脂肪酸	0.1g（0.1g）	1.5g（0.75g） ただし、当該食品の熱量のうち飽和脂肪酸に由来するものが当該食品の熱量の10％以下であるものに限る。	1.5g（0.75g）
コレステロール	5mg（5mg） ただし、飽和脂肪酸の量が1.5g（0.75g）未満であって当該食品の熱量のうち飽和脂肪酸に由来するものが当該食品の熱量の10％未満のものに限る。	20mg（10mg） ただし、飽和脂肪酸の量が1.5g（0.75g）以下であって当該食品の熱量のうち飽和脂肪酸に由来するものが当該食品の熱量の10％以下のものに限る。	20mg（10mg） ただし、飽和脂肪酸の量が当該他の食品に比べて低減された量が1.5g（0.75g）以上のものに限る。
糖類	0.5g（0.5g）	5g（2.5g）	5g（2.5g）
ナトリウム	5mg（5mg）	120mg（120mg）	120mg（120mg）

備考

1　ドレッシングタイプ調味料（いわゆるノンオイルドレッシング）について、脂質の「含まない旨の表示」については「0.5g」を、「3g」とする。

2　1食分の量を15g以下である旨を表示し、かつ、当該食品中の脂肪酸の量のうち飽和脂肪酸の量の占める割合が15％以下である場合、コレステロールに係る含まない旨の表示及び低い旨の表示のただし書きの規定は、適用しない。

〈参考〉なお、ノンオイルドレッシングのうち、食品100g当たりの脂質の量が、0.5g以上3.0g未満のものについては、原材料として食用油脂を使用していない旨及び当該食品の脂質量の由来を明らかにする旨の表示を行うよう努めるようにします。

特定商品の販売に係る計量に関する政令〈平成５年７月９日政令第249号〉（抄）

計量法第12条１項では、政令第１条で定める特定商品について、内容量として、政令第２条で定める特定物象量を表記したときに、表記量と実際の量の誤差を一定範囲にすることを義務づけています。また、計量法第13条１項では、特定商品のうち政令第５条で定めるものについて、密封をしたときに、内容量として特定物象量を表記することを義務づけています。

（政令第１条：特定商品）　（政令第５条）　（政令第２条）

	特定物象量を表記したときに、表記量と実際の量の誤差を一定範囲にすることが義務づけられる商品	左記商品のうち密封したとき、特定物象量の表記義務が係るもの	特定物象量
1	・精米及び精麦	・精米及び精麦	質量
2	・豆類（未成熟のものを除く。）及びあん、煮豆その他の豆類の加工品 （１）加工していないもの	・豆類（未成熟のものを除く。）及びあん、煮豆その他の豆類の加工品 （１）加工していないもの	質量
	（２）加工品	（２）加工品のうち、あん、煮豆、きなこ、ピーナッツ製品及びはるさめ	質量
3	・米粉、小麦粉その他の粉類	・米粉、小麦粉その他の粉類	質量
4	・でん粉	・でん粉	質量
5	・野菜（未成熟の豆類を含む。）及びその加工品（漬物以外の塩蔵野菜を除く。） （１）生鮮のもの及び冷蔵したもの	・野菜（未成熟の豆類を含む。）及びその加工品（漬物以外の塩蔵野菜を除く。） （１）（生鮮のもの及び冷蔵したものでは該当するものなし）	質量
	（２）缶詰及び瓶詰、トマト加工品並びに野菜ジュース	（２）缶詰及び瓶詰、トマト加工品並びに野菜ジュース	質量 又は体積
	（３）漬物（缶詰及び瓶詰を除く。）及び冷凍食品（加工した野菜を凍結させ、容器に入れ、又は包装したものに限る。）	（３）漬物（缶詰及び瓶詰を除く。）及び冷凍食品（加工した野菜を凍結させ、容器に入れ、又は包装したものに限る。）でらっきょう漬け以外の小切り又は細刻していない漬物を除く。	質量
	（４）（２）又は（３）に掲げるもの以外の加工品	（４）缶詰及び瓶詰、トマト加工品並びに野菜ジュースまたは、漬物（缶詰及び瓶詰を除く。）及び冷凍食品（加工した野菜を凍結させ、容器に入れ、又は包装したものに限る。）以外の加工品のうち、きのこの加工品及び乾燥野菜	質量
6	・果実及びその加工品（果実飲料原料を除く。） （１）生鮮のもの及び冷蔵したもの	・果実及びその加工品（果実飲料原料を除く。） （１）（生鮮のもの及び冷蔵したもののうち該当するものなし）	質量
	（２）漬物（缶詰及び瓶詰を除く。）及び冷凍食品（加工した果実を凍結させ、容器に入れ、又は包装したものに限る。）	（２）漬物（缶詰及び瓶詰を除く。）及び冷凍食品（加工した果実を凍結させ、容器に入れ、又は包装したものに限る。）	質量
	（３）（２）に掲げるもの以外の加工品	（３）漬物（缶詰及び瓶詰を除く。）及び冷凍食品（加工した果実を凍結させ、容器に入れ、又は包装したものに限る。）以外の加工品のうち、缶詰及び瓶詰、ジャム、マーマレード、果実バター並びに乾燥果実	質量
7	・砂糖	・砂糖のうち、細工もの又はすき間なく直方体状に積み重ねて包装した角砂糖以外のもの	質量
8	・茶、コーヒー及びココアの調製品	・茶、コーヒー及びココアの調製品	質量
9	・香辛料	・香辛料のうち、破砕し、又は粉砕したもの	質量
10	・めん類	・めん類のうち、ゆでめん又はむしめん以外のもの	質量
11	・もち、オートミールその他の穀類加工品	・もち、オートミールその他の穀類加工品	質量
12	・菓子類	・菓子類のうち、 （１）ビスケット類、米菓及びキャンデー（ナッツ類、クリーム、チョコレート等をはさみ、入れ、又は付けたものを除くものとし、１個の質量が３ｇ未満のものに限る。）	質量
		（２）油菓子（１個の質量が３ｇ未満のものに限る。）	
		（３）水ようかん（くり、ナッツ類等を入れたものを除くものとし、缶入りのものに限る。）	
		（４）プリン及びゼリー（缶入りのものに限る。）	
		（５）チョコレート（ナッツ類、キャンデー等を入れ、若しくは付けたもの又は細工ものを除く。）	
		（６）スナック菓子（ポップコーンを除く。）	
13	・食肉（鯨肉を除く。）並びにその冷凍品及び加工品	・食肉（鯨肉を除く。）並びにその冷凍品及び加工品	質量
14	・はちみつ	・はちみつ	質量
15	・牛乳（脱脂乳を除く。）及び加工乳並びに乳製品（乳酸菌飲料を含む。） （１）粉乳、バター及びチーズ	・牛乳（脱脂乳を除く。）及び加工乳並びに乳製品（乳酸菌飲料を含む。） （１）粉乳、バター及びチーズ	質量
	（２）（１）に掲げるもの以外のもの	（２）粉乳、バター及びチーズ以外のもののうち、アイスクリーム類以外のもの	質量 又は体積
16	・魚（魚卵を含む。）、貝、いか、たこその他の水産動物（食用のものに限り、ほ乳類を除く。）並びにその冷凍品及び加工品 （１）生鮮のもの及び冷蔵したもの並びに冷凍品	・魚（魚卵を含む。）、貝、いか、たこその他の水産動物（食用のものに限り、ほ乳類を除く。）並びにその冷凍品及び加工品 （１）左に掲げるもののうち、冷凍貝柱及び冷凍えび	質量
	（２）乾燥し、又はくん製したもの、冷凍食品（加工した水産動物を凍結させ、容器に入れ、又は包装したものに限る。）及びそぼろ、みりんぼしその他の調味加工品	（２）乾燥し、又はくん製したもの、冷凍食品（加工した水産動物を凍結させ、容器に入れ、又は包装したものに限る。）及びそぼろ、みりんぼしその他の調味加工品のうち、 ①干しかずのこ、たづくり及び素干しえび ②煮干しし、又はくん製したもの ③冷凍食品（貝、いか及びえびに限る。） ④調味加工品（たら又はたいのそぼろ又はでんぶ及びうにの加工品に限る。）	質量
	（３）（２）に掲げるもの以外の加工品	（３）乾燥し、又はくん製したもの、冷凍食品（加工した水産動物を凍結させ、容器に入れ、又は包装したものに限る。）及びそぼろ、みりんぼしその他の調味加工品以外の加工品のうち、 ①塩かずのこ、塩たらこ、すじこ、いくら及びキャビア ②缶詰、魚肉ハム及び魚肉ソーセージ、節類及び削節類、塩辛製品並びにぬか、かす等に漬けたもの	質量
17	・海藻及びその加工品	・海藻及びその加工品のうち、生鮮のもの、冷蔵したもの、干しのり又はのりの加工品以外のもの	質量
18	・食塩、みそ、うまみ調味料、風味調味料、カレールウ、食用植物油脂、ショートニング及びマーガリン類	・食塩、みそ、うまみ調味料、風味調味料、カレールウ、食用植物油脂、ショートニング及びマーガリン類	質量
19	・ソース、めん類等のつゆ、焼肉等のたれ及びスープ	・ソース、めん類等のつゆ、焼肉等のたれ及びスープ	質量 又は体積
20	・しょうゆ及び食酢	・しょうゆ及び食酢	体積
21	・調理食品 （１）即席しるこ及び即席ぜんざい	・調理食品 （１）即席しるこ及び即席ぜんざい	質量
	（２）（１）に掲げるもの以外のもの	（２）即席しるこ及び即席ぜんざい以外のもののうち、冷凍食品、チルド食品、レトルトパウチ食品並びに缶詰及び瓶詰	質量
22	・清涼飲料の粉末、つくだに、ふりかけ並びにごま塩、洗いごま、すりごま及びいりごま	・清涼飲料の粉末、つくだに、ふりかけ並びにごま塩、洗いごま、すりごま及びいりごま	質量
23	・飲料（医薬用のものを除く。） （１）アルコールを含まないもの	・飲料（医薬用のものを除く。） （１）アルコールを含まないもの	質量 又は体積
	（２）アルコールを含むもの	（２）アルコールを含むもの	体積

別記様式１（第８条関係）：一括表示様式

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

別記様式２（第８条、第22条、第35条関係）：栄養成分表示様式【義務表示のみ】

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

別記様式３（第８条、第22条、第35条関係）：栄養成分表示様式【義務表示以外の成分を表示する場合】

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

別記様式４（第22条関係）：袋詰米穀の一括表示様式

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				

食品表示法　相談窓口

●食品表示法の全般的な内容：消費者庁　食品表示課　03-3507-8800（大代表）
（機能性表示食品、製造所固有記号を含む）

●東京都内のみの事業者の方：東京都保健医療局健康安全部食品監視課
東京都食品表示相談ダイヤル　03-5320-5989
（受付時間　平日午前9時から午後5時まで（午後0時から午後1時までを除く））

※個別具体的な相談や相談内容によっては所管部署の御案内となる場合があります。

●東京都以外の事業者：消費者庁HP参照
https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/information/contact/prefectures/

食品の表示は本誌で解説している食品表示法だけでなく、景品表示法、計量法、JAS法等の他法令に関係することがあります。併せて御確認ください。

保健所　相談窓口

●衛生事項：期限表示、添加物、アレルゲンなど、食品の安全性に係るものは製造所・加工所等の所在地を所管する保健所へ
●保健事項：栄養成分表示、栄養機能食品など、健康の増進に係るものは食品関連事業者（表示責任者）の住所を所管する保健所へ

＜特別区・八王子市・町田市保健所　一覧＞

地　域	分野	名　称		電　話
千代田区	衛生	千代田保健所 生活衛生課		03-5211-8207（衛生・保健共通）
	保健			
中央区	衛生	中央区保健所	生活衛生課	03-3541-5939 03-3546-5399
	保健		健康推進課	03-3541-4260
港区	衛生	みなと保健所生活衛生課	食品広域監視係	03-6400-0047
			東部地域食品監視係	03-6400-0045
			西部地域食品監視係	03-6400-0046
	保健		食品栄養表示担当	03-6400-0057
新宿区	衛生	新宿区保健所	衛生課	03-5273-3827
	保健		健康づくり課	03-5273-3494
文京区	衛生	文京保健所	生活衛生課	03-5803-1228
	保健		健康推進課	03-5803-1124
台東区	衛生	台東保健所	生活衛生課	03-3847-9466
	保健		保健サービス課	03-3847-9440
墨田区	衛生	墨田区保健所 生活衛生課		03-5608-6943（衛生・保健共通）
	保健			
江東区	衛生	江東区保健所	生活衛生課	03-3647-5882,5854,5812
	保健		健康推進課	03-3647-6713
品川区	衛生	品川区保健所生活衛生課	食品衛生担当	03-5742-9139
	保健		栄養管理担当	03-5742-7124
目黒区	衛生	目黒区保健所 生活衛生課		03-5722-9507,9509（衛生・保健共通）
	保健			
大田区	衛生	大田区保健所	生活衛生課	03-5764-0697
	保健		大森地域健康課	03-5764-0661
			調布地域健康課	03-3726-4145
			蒲田地域健康課	03-5713-1701
			糀谷・羽田地域健康課	03-3743-4161
			健康づくり課	03-5744-1683
世田谷区	衛生	世田谷保健所生活保健課	食品衛生第1係（世田谷・玉川地域）	03-5432-2906
	保健		食品衛生第2係（北沢・砧・烏山地域）	03-5432-2907
			食品衛生企画（輸入事業者等）	03-5432-2911
渋谷区	衛生	渋谷区保健所	生活衛生課	03-3463-2253
	保健		中央保健相談所	03-3463-2444
中野区	衛生	中野区保健所	生活衛生課	03-3382-6664
	保健		保健予防課	03-3382-6500
杉並区	衛生	杉並保健所生活衛生課	食品衛生荻窪班・広域班	03-3391-1991
			食品衛生高円寺班	03-3311-0110
	保健	杉並保健所 健康推進課		03-3391-1355
豊島区	衛生	池袋保健所	生活衛生課	03-3987-4177
	保健		健康推進課	03-3987-4361

地　域	分野	名　称		電　話
北区	衛生	北区保健所	生活衛生課	03-3919-0726
	保健	北区 健康部 健康政策課		03-3908-9068
荒川区	衛生	荒川区保健所	生活衛生課	03-3802-4240
	保健		健康推進課	03-3802-4930
板橋区	衛生	板橋区保健所	生活衛生課	03-3579-2336
	保健		健康推進課	03-3579-2308
練馬区	衛生	練馬区保健所生活衛生課	練馬地区担当	03-3992-1183
			石神井分室	03-3996-0633
	保健	練馬区 健康部 健康推進課		03-5984-4679
足立区	衛生	足立保健所	生活衛生課	03-3880-5363,5364
	保健		中央本町地域・保健総合支援課	03-3880-5355
葛飾区	衛生	葛飾区保健所	生活衛生課	03-3602-1242
	保健	葛飾区 健康部 健康推進課		03-3602-1268
江戸川区	衛生	江戸川保健所 生活衛生課		03-3658-3177
	保健	中央健康サポートセンター		03-5661-2467
八王子市	衛生	八王子市保健所 生活衛生課		042-645-5115（衛生・保健共通）
	保健			
町田市	衛生	町田市保健所	生活衛生課	042-722-7254
	保健		保健予防課	042-722-7996

＜都保健所　一覧＞

都保健所では食品の品質に係るもの（品質事項：原材料、原産地など）の相談にも対応しています。

地　域	名　称		電　話
青梅市、福生市、羽村市 瑞穂町、奥多摩町	西多摩保健所		0428-22-6141
あきる野市、日の出町、檜原村	秋川地域センター※		042-596-3113
日野市、多摩市、稲城市	南多摩保健所		042-371-7661
立川市、昭島市、国分寺市 国立市、東大和市、武蔵村山市	多摩立川保健所		042-524-5171
府中市、調布市、小金井市 狛江市	多摩府中保健所		042-362-2334
武蔵野市、三鷹市	武蔵野三鷹地域センター※		0422-54-2209
小平市、東村山市、清瀬市 東久留米市、西東京市	多摩小平保健所		042-450-3111
大島町、利島村	島しょ保健所	大島出張所	04992-2-1436
新島村		大島出張所新島支所	04992-5-1600
神津島村		大島出張所神津島支所	04992-8-0880
三宅村、御蔵島村		三宅出張所	04994-2-0181
八丈町、青ヶ島村		八丈出張所	04996-2-1291
小笠原村		小笠原出張所	04998-2-2951

※秋川地域センター、武蔵野三鷹地域センターでは「品質事項・衛生事項」の相談のみ受付。「保健事項」の相談は、秋川地域センター所管地域は西多摩保健所へ、武蔵野三鷹地域センター所管地域は多摩府中保健所へ御相談ください。

令和7年9月発行
東京都保健医療局健康安全部食品監視課
新宿区西新宿二丁目8番1号
電　　話　03-5320-4408
登録番号　(7) 30

R60
古紙パルプ配合率60％再生紙を使用
石油系溶剤を含まないインキを使用しています

リサイクル適性Ⓐ
この印刷物は、印刷用の紙へリサイクルできます。