

別表第二十二（第九条関係）

食品	表示禁止事項
農産物缶詰及び農産物瓶詰	<p>1 「天然」又は「自然」の用語</p> <p>2 「純正」その他純粋であることを示す用語</p>
トマト加工品	<p>1 「生」、「フレッシュ」その他新鮮であることを示す用語</p> <p>2 「天然」又は「自然」の用語</p> <p>3 トマト果汁飲料における「トマトジュースドリンク」の用語</p> <p>4 「特級」の用語と紛らわしい用語</p>
乾しいたけ	<p>1 「名産」の用語</p> <p>2 品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語</p>
農産物漬物	<p>品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語。ただし、品評会等で受賞したもの</p>

	<p>であるかのように誤認させる用語については、品評会等で受賞したものと同一仕様によって製造された製品であって受賞年を併記してあるものに表 示する場合は、この限りでない。</p>
<p>ジャム類</p>	<p>1 「特級」の用語と紛らわしい用語</p> <p>2 二種類以上の果実等を使用したものについて、当該果実等のうち特定の種類のものを特に強調する用語。ただし、果実等の配合の割合が三十パーセント以上六十パーセント未満の場合において「ミックスジャム」の文字に当該果実等を含む旨の用語を付した商品名を用いる場合及び当該果実等の配合の割合が六十パーセント以上の場合において「ミックスジャム」の文字に当該果実等名を冠した商品名を用いる場合は、この限りでない。</p> <p>3 通常より糖度が低い旨を示す用語。ただし、糖度が五十五ブリックス度以下のものについて当該糖度を下回らない整数値により「糖度50度」</p>

	<p>かやくの重量が調理後のめんの重量の二パーセント以上である場合は、この限りでない。</p> <p>2 そば粉を使用しているものであって、そば粉の配合割合が三十パーセント未満のものにあつては、「そば」の用語</p> <p>3 生タイプ即席めん以外のものにあつては、「生タイプ」の用語</p>
マカロニ類	<p>原材料の一部の名称を他の原材料の名称に比べて特に表示する用語。ただし、製品百グラム当たり当該原材料の固形分が、卵にあつては四グラム以上、野菜にあつては三グラム以上含まれている場合は、この限りでない。</p>
凍り豆腐	<p>1 人工的に凍結して製造したものにあっては、天然、自然その他自然の寒気を利用して凍結したものと誤認させる用語</p> <p>2 「純」、「純正」その他純粋であることを示す用語</p>
ハム類	<p>1 「特級」、「上級」又は「標準」の用語と紛らわしい用語</p> <p>2 品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁</p>

	<p>が推奨しているかのように誤認させる用語。ただし、品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語については、品評会等で受賞したものと同一仕様によって製造された製品であって受賞年を併記してあるものに表示する場合は、この限りでない。</p>
<p>プレスハム</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1 別表第三に掲げる「骨付きハム」、「ボンレスハム」、「ロースハム」、「シヨルダーハム」、「ベリーハム」若しくは「ラックスハム」の用語又はこれらと紛らわしい用語 2 「特級」、「上級」又は「標準」の用語と紛らわしい用語 3 原料肉を二種類以上使用したものである原料肉の一部の名称を特に表示する用語 4 でん粉等のつなぎを使用したものについて、原材料の全てが食肉であるかのように誤認させる用語 5 品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁

	<p>混合プレスハム</p>
<p>が推奨しているかのように誤認させる用語。ただし、品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語については、品評会等で受賞したものと同一仕様によって製造された製品であって受賞年を併記してあるものに表示する場合は、この限りでない。</p>	<p>1 別表第三に掲げる「骨付きハム」、「ボンレスハム」、「ロースハム」、「シヨルダーハム」、「ベリーハム」、「ラックスハム」若しくは「プレスハム」の用語又はこれらと紛らわしい用語</p> <p>2 でん粉等のつなぎを使用したものについて、原材料の全てが食肉であるかのように誤認させる用語</p> <p>3 品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語。ただし、品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語については、品評会等で受賞したものと同一仕様によって製造された製品であって受賞年を併記してあ</p>

	<p>るものに表示する場合は、この限りでない。</p>
ソーセージ	<p>1 別表第三に掲げる「骨付きハム」、「ボンレスハム」、「ロースハム」、「シヨルダーハム」、「ベリーハム」、「ラックスハム」、「プレスハム」、「混合プレスハム」若しくは「混合ソーセージ」の用語又はこれらと紛らわしい用語</p> <p>2 「特級」、「上級」又は「標準」の用語と紛らわしい用語</p> <p>3 使用する原料畜肉類及び原料臓器類が二種類以上の家畜等のものであるものについて、当該原料畜肉類又は原料臓器類の一部の名称を特に表示する用語</p> <p>4 でん粉等の結着材料を使用したものについて、原材料の全てが食肉であるかのように誤認させる用語</p> <p>5 品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語。ただし、品評会等で受賞し</p>

	<p>たものであるかのように誤認させる用語については、品評会等で受賞したものと同一仕様によって製造された製品であつて受賞年を併記してあるものに表示する場合は、この限りでない。</p>
<p>混合ソーセージ</p>	<p>1 別表第三に掲げる「骨付きハム」、「ボンレスハム」、「ロースハム」、「シヨルダーハム」、「ベリーハム」、「ラックスハム」、「プレスハム」、「混合プレスハム」、「ソーセージ」、「クックドソーセージ」、「加圧加熱ソーセージ」、「セミドライソーセージ」、「ドライソーセージ」、「無塩漬^{せき}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」若しくは「レバーペースト」の用語又はこれらの用語と紛らわしい用語</p> <p>2 使用する原料畜肉類及び原料臓器類が二種類以上の家畜等のものであるものについて、当該原料畜肉類又は原料臓器類の一部の名称を特に表</p>

<p>畜産物缶詰及び畜産物瓶詰</p>	<p>ベーコン類</p>	
<p>1 食肉缶詰又は食肉瓶詰、コーンドミート缶詰又はコーンドミート瓶詰及びランチョンミート缶詰又はランチョンミート瓶詰であって、食肉を</p>	<p>1 「特級」、「上級」又は「標準」の用語と紛らわしい用語</p> <p>2 品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語。ただし、品評会等で受賞したものと同一仕様によって製造された製品であって受賞年を併記してあるものに表示する場合は、この限りでない。</p>	<p>示する用語</p> <p>3 品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語。ただし、品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語については、品評会等で受賞したものと同一仕様によって製造された製品であって受賞年を併記してあるものに表示する場合は、この限りでない。</p>

	<p>二種類以上使用したものについて、特定の種類の食肉を特に強調する用語</p> <p>2 その他の畜産物缶詰又はその他の畜産物瓶詰であつて、食肉、臓器及び可食部分並びにこれらの加工品を二種類以上使用したものについて、特定の食肉を特に強調する用語</p> <p>3 「上級」又は「標準」の用語と紛らわしい用語</p>
<p>煮干魚類</p> <p>魚肉ハム及び魚肉ソーセージ</p>	<p>「上級」又は「標準」の用語と紛らわしい用語</p> <p>1 別表第三に掲げる「骨付きハム」、「ボンレスハム」、「ロースハム」、「シヨルダーハム」、「ベリーハム」、「ラックスハム」、「プレスハム」、「混合プレスハム」、「ソーセージ」、「クックドソーセージ」、「加圧加熱ソーセージ」、「セミドライソーセージ」、「ドライソーセージ」、「無塩漬^{せき}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</p>

<p>削りぶし</p>	<p>1 パック品以外のものに表示する「パック」その他これと紛らわしい用語</p> <p>2 二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にあつては、一部の魚類の名称を特に表示する用語</p>
<p>うに加工品</p>	<p>1 塩うにを、当該塩うにを製造した場所で当該塩うにを製造した直後に瓶に入れ、これにエチルアルコールを加え又は加えないで瓶詰にしたものの以外のもに表示する「磯詰め」その他これに紛らわしい用語</p> <p>2 品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁</p>

ソーセージ」、「レバーソーセージ」、「レバーペースト」若しくは「混合ソーセージ」の用語又はこれらの用語と紛らわしい用語

2 原材料の一部の名称を、他の原材料の名称に比べて特に表示する用語（当該原材料の一部の名称を表示する用語に、当該原材料の一部の含有率をパーセントの単位で、同程度の大きさで付してあるものを除く。）

	<p>が推奨しているかのように誤認させる用語。ただし、品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語については、品評会等で受賞したものと同一仕様によって製造された製品であって受賞年を併記してあるものに表示する場合は、この限りでない。</p>
<p>うにあえもの</p>	<p>1 「磯詰め」その他これと紛らわしい用語</p> <p>2 品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語。ただし、品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語については、品評会等で受賞したものと同一仕様によって製造された製品であって受賞年を併記してあるものに表示する場合は、この限りでない。</p>
<p>乾燥わかめ</p>	<p>1 「天然」又は「自然」の用語。ただし、天然わかめを使用した場合は、この限りでない。</p> <p>2 「新鮮」その他新しさを示す用語</p>

	塩蔵わかめ
<p>3 「本場」又は「特産」の用語（当該産地で採取されたわかめを当該産地で処理包装したものについて、産地名を表す用語とともに表示する場合の「本場」又は「特産」の用語を除く。）</p> <p>4 品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語</p>	<p>1 「天然」又は「自然」の用語。ただし、天然わかめを使用した場合は、この限りでない。</p> <p>2 「本場」又は「特産」の用語（当該産地で採取されたわかめを当該産地で処理包装したものについて、産地名を表す用語とともに表示する場合の「本場」又は「特産」の用語を除く。）</p> <p>3 乾燥わかめを水で戻したものにあっては、「新鮮」その他新しさを示す用語</p> <p>4 品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁</p>

	<p>が推奨しているかのように誤認させる用語</p>
<p>みそ</p>	<p>1 食品衛生法施行規則（以下この表において「規則」という。）別表第一に掲げる添加物を使用したものにあつては、「純」、「純正」その他純粹であることを示す用語</p> <p>2 「天然」又は「自然」の用語（加温により醸造を促進したものでなく、かつ、規則別表第一に掲げる添加物を使用していないものについての「天然醸造」の用語を除く。）</p> <p>3 醸造期間を示す用語。ただし、醸造期間が当該用語の示す期間に満ちている場合は、この限りでない。</p> <p>4 品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁等が推奨しているものであるかのように誤認させる用語</p>
<p>しょうゆ</p>	<p>1 「超特選」、「特選」、「特製」、「特吟」、「上選」、「吟上」、「優選」又は「優良」、その他「特級」、「上級」又は「標準」の用語</p>

と紛らわしい用語。ただし、しょうゆの日本農林規格（平成十六年九月十三日農林水産省告示第一七〇三号）第三条から第七条までに規定する規格による格付が行われたものであって表の区分に該当するしょうゆに対し、それぞれ同表に規定する用語を表示する場合は、この限りでない。

2 「濃厚」の用語。ただし、しょうゆの日本農林規格第三条から第七条までに規定する規格による格付が行われたものであって次の表の区分に該当するしょうゆに対し、それぞれ同表に規定する用語を表示する場合は、この限りでない。

3 混合方式によるものについての「醸」の用語（原材料名の表示に使用する場合を除く。）

4 「天然」又は「自然」の用語（本醸造方式によるものであって、セララーゼ等の酵素によって醸造を促進したものでなく、かつ、規則別表第

一に掲げる添加物を使用していないものについての「天然醸造」の用語を除く。）

5 「純」、「純正」その他純粹であることを示す用語（本醸造方式によるもの（セルラーゼ等の酵素によって醸造を促進したものを除く。）であつて、規則別表第一に掲げる添加物を使用しないものうち、品質の均一化を図る程度に添加した食塩、ぶどう糖又はアルコール以外のものを添加していないものについての「純」及び「純正」の用語を除く。）

6 「生^き」（「生^き引き」の用語を除く。以下この項において同じ。）、「生^{なま}」又は「生^き引き」の用語。ただし、次に掲げる用語を除く。

一 本醸造方式によるもの（セルラーゼ等の酵素によって醸造を促進したものを除く。）であつて、規則別表第一に掲げる添加物を使用しないものうち、食塩以外のものを添加していないものについての

「生^き」の用語

二 火入れを行わず、火入れの殺菌処理と同等な処理を行ったものについて「生^{なま}」の用語

三 たまりししょうゆの本醸造方式によるものについての「生^{なま}引き」の用語

7 「減塩」の用語。ただし、しょうゆ百グラム中の食塩量が九グラム以下のものは、この限りでない。

8 品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語。ただし、品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語については、品評会等で受賞したものと同一仕様によって製造された製品であって受賞年を併記してあるものに表示する場合は、この限りでない。

区分	用語
1 こいくちしょうゆ又はたまりしょうゆのうち	「超特選」

<p>ち、特級のものであって、全窒素分が特級の基準の数値に一・二を乗じて得た数値以上であるもの</p> <p>2 うすくちしょうゆ又はしろしょうゆのうち、特級のものであり、かつ、砂糖類を添加していないものであって、無塩可溶性固形分が特級の基準の数値に一・二を乗じて得た数値以上であるもの</p> <p>3 さいしこみしょうゆの本醸造方式によるもののうち、特級のものであって、全窒素分が特級の基準の数値に一・二を乗じて得た数値以上であるもの</p>	<p>1 こいくちしょうゆ又はたまりしょうゆのうち</p>
	<p>「特選」</p>

<p>ち、特級のものであって、全窒素分が特級の基準の数値に一・一を乗じて得た数値以上であるもの</p> <p>2 うすくちしょうゆ又はしろしょうゆのうち、特級のものであり、かつ、砂糖類を添加していないものであって、無塩可溶性固形分が特級の基準の数値に一・一を乗じて得た数値以上であるもの</p> <p>3 さいしこみしょうゆの本醸造方式によるもののうち、特級のものであって、全窒素分が特級の基準の数値に一・一を乗じて得た数値以上であるもの</p>	<p>特級のもの</p>
	<p>「特製」、「特吟」</p>

<p>ウスターソース類</p>			
<p>1 「純正」その他純粋であることを示す用語</p> <p>2 「特級」の用語と紛らわしい用語</p> <p>3 品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁</p>	<p>こいくちしょうゆ、たまりしょうゆ又はさいしこみしょうゆのうち、全窒素分が特級の基準の数値に一・二を乗じて得た数値以上であるもの</p>	<p>上級のもの</p>	<p>その他これに類似するもの</p>
	<p>「濃厚」</p>	<p>「上選」、「吟上」、「優選」、「優良」その他これに類似するもの</p>	<p>その他これに類似するもの</p>

	<p>が推奨しているかのように誤認させる用語。ただし、品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語については、品評会等で受賞したものと同一仕様によって製造された製品であって受賞年を併記してあるものに表示する場合は、この限りでない。</p>
<p>ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料</p>	<p>ドレッシングタイプ調味料にあつては、「ドレッシング」、「マヨネーズ」等ドレッシングと誤認させる用語。ただし、製品百グラム中の脂質量が三グラム未満のものについて「ノンオイルドレッシング」と表示する場合は、この限りでない。</p>
<p>食酢</p>	<p>1 「天然」又は「自然」の用語</p> <p>2 「黒酢」その他これに類する用語。ただし、米黒酢又は大麦黒酢に表 示する場合は、この限りでない。</p> <p>3 「純〇〇酢」その他これに類似する用語。ただし、原材料として、一 種類の穀類、果実、野菜、その他の農産物又は蜂蜜のみを使用したもの</p>

(米黒酢及び大麦黒酢を除く。)について、〇〇に当該原材料名を使用する場合、米のみを使用した米黒酢について「純米黒酢」と表示する場合、玄米のみを原材料として使用した米黒酢について「純玄米黒酢」と表示する場合及び大麦黒酢について「純大麦黒酢」と表示する場合は、この限りでない。

4 「静置発酵」その他これに類似する用語。ただし、主としてもろみの表層における酢酸菌により発酵が行われており、もろみの液内通気又は移動による発酵促進が行われなかった醸造酢であって、かつ、もろみにアルコールを加えていない場合はこの限りでない。

5 原材料の一部の名称を、他の原材料の名称に比べて特に表示する用語。ただし、当該原材料が穀類の場合にあつては当該穀物酢一リットルにつき表示しようとする穀類を一種類で四十グラム以上、当該原材料が果実の場合にあつては当該果実酢一リットルにつき表示しようとする果

	<p>実の搾汁を一種類で三百グラム以上使用している場合、当該原材料が野菜、その他の農産物又は蜂蜜の場合にあつては名称に「醸造酢（□□酢）（□□は当該野菜、その他の農産物又は蜂蜜の名称とする。）」と表示できるものに当該野菜、その他の農産物又は蜂蜜の名称を表示する場合は、この限りでない。</p> <p>6 合成酢についての「醸造」等の用語。ただし、原材料名及び醸造酢の混合割合の表示に使用する場合は、この限りでない。</p> <p>7 品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁等が推奨しているものであるかのように誤認させる用語。</p>
<p>風味調味料</p>	<p>「天然」又は「自然」の用語</p>
<p>乾燥スープ</p>	<p>原材料のうち特定のものを特に強調する用語。ただし、使用した原材料の重量が次の表に定める重量以上である原材料（以下この項において「基準量以上の原材料」という。）の名称又はスープの特性を表す香辛料等の名</p>

称を冠した商品名を用いる場合、商品名に併せて基準量以上の原材料の名称又はスープの特性を表す香辛料等の名称を表示する場合並びに商品名に併せて特定の原材料（基準量以上の原材料を除く。）を含む旨及び当該原材料の重量を表示する場合は、この限りでない。

区分						
乳及び乳製品	魚介	その他の肉	牛肉	鶏肉		乾燥コンソメ
						乾燥ポタージュ
						その他の乾燥スープ
―	二グラム	二グラム	一グラム	二グラム		
五グラム	三グラム	五グラム	二グラム	五グラム		
五グラム	二グラム	二グラム	一グラム	二グラム		

その他の海藻	こんぶ	その他の野菜	ほうれんそう	チンゲンサイ	こまつな	にんじん	グリーンピース	かぼちゃ	たまねぎ	きのこ	とうもろこし	ばれいしょ
三グラム	二グラム	二グラム	―	―	―	―	―	―	二グラム	二グラム	―	―
三グラム	二グラム	五グラム	二グラム	二グラム	二グラム	七グラム	二十グラム	十五グラム	二グラム	二グラム	二十グラム	二十五グラム
三グラム	二グラム	二グラム	二グラム	二グラム	二グラム	二グラム	二グラム	二グラム	二グラム	二グラム	五グラム	五グラム

	食用植物油脂																
<p>(注) 乾燥コンソメの食肉及び魚介の使用量は、スープベースとして使用する場合の重量である。</p>	<p>1 「精製サフラワー油」、「サフラワーサラダ油」、「精製ぶどう油」、「ぶどうサラダ油」、「精製大豆油」、「大豆サラダ油」、「精製ひまわり油」、「ひまわりサラダ油」、「精製とうもろこし油」、「とうもろこしサラダ油」、「精製綿実油」、「綿実サラダ油」、「精製ごま油」、「ごまサラダ油」、「精製なたね油」、「なたねサラダ油」</p>																
<table border="1"> <tr> <td data-bbox="1340 721 1407 1010">卵</td> <td data-bbox="1340 1010 1407 1341">二グラム</td> <td data-bbox="1340 1341 1407 1650">二グラム</td> <td data-bbox="1340 1650 1407 1944">二グラム</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1246 721 1340 1010">クルトン</td> <td data-bbox="1246 1010 1340 1341">四グラム</td> <td data-bbox="1246 1341 1340 1650">四グラム</td> <td data-bbox="1246 1650 1340 1944">四グラム</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1152 721 1246 1010">ヌードル</td> <td data-bbox="1152 1010 1246 1341">六グラム</td> <td data-bbox="1152 1341 1246 1650">六グラム</td> <td data-bbox="1152 1650 1246 1944">六グラム</td> </tr> <tr> <td data-bbox="869 721 1152 1010">穀類加工品(クルトン及びヌードルを除く。)</td> <td data-bbox="869 1010 1152 1341">—</td> <td data-bbox="869 1341 1152 1650">四グラム</td> <td data-bbox="869 1650 1152 1944">四グラム</td> </tr> </table>	卵	二グラム	二グラム	二グラム	クルトン	四グラム	四グラム	四グラム	ヌードル	六グラム	六グラム	六グラム	穀類加工品(クルトン及びヌードルを除く。)	—	四グラム	四グラム	
卵	二グラム	二グラム	二グラム														
クルトン	四グラム	四グラム	四グラム														
ヌードル	六グラム	六グラム	六グラム														
穀類加工品(クルトン及びヌードルを除く。)	—	四グラム	四グラム														

油」、「精製こめ油」、「こめサラダ油」、「精製落花生油」、「精製オリーブ油」、「精製パーム油」、「精製調合油」又は「調合サラダ油」の用語。ただし、食用植物油脂の日本農林規格（昭和四十四年農林省告示第五百二十三号）第三条から第十四条まで及び第十七条から第十九条までに規定する規格による格付が行われたものに表示する場合は、この限りでない。

2 「精製」その他等級を示す用語と紛らわしい用語

3 原料食用油脂の一部の油脂名を特に表示する用語。ただし、当該原料食用油脂の含有率が三十パーセント以上六十パーセント未満のものであって当該原料食用油脂を含む旨の用語を付した商品名を表示してあるもの又は当該原料食用油脂の含有率が六十パーセント以上のものであって当該原料食用油脂の油脂名に「調合」の文字を冠した商品名を表示してあるもので、当該原料食用油脂の含有率を容器包装の主要部分（商品

<p>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。）</p>	
<p>1 冷凍コロッケ、冷凍しゅうまい、冷凍ぎょうざ及び冷凍春巻について、原材料の一部が他の原材料に比べて多く含まれているかのように誤認させる用語。ただし、次の一及び二に掲げるものにあつては、それぞれ次の一及び二に掲げる用語を除く。</p> <p>一 冷凍コロッケ、冷凍しゅうまい、冷凍ぎょうざ又は冷凍春巻</p> <p>イ 使用した原材料のうちの一種又は二種以上の名称が「コロッケ」、「しゅうまい」、「ぎょうざ」又は「春巻」の文字に冠して表示してあり、かつ、当該原材料の含有率がそれぞれ次の表に定める量以上である場合の当該原材料名</p> <p>ロ 使用した原材料の含有率が次の表に定める量未満であり、かつ、</p>	<p>名、絵その他の表示からみて容器の表示の中央部分と認められる部分を中心とした同一視野の部分をいう。）に表示してあるものに表示する場合は、この限りでない。</p>

その含有率が表示されている場合であつて、使用した原材料のうち
の一種又は二種以上を含むものである旨が商品名に併せて表示して
ある場合の当該原材料名

ハ 「カレー」の用語

二 冷凍コロッケ

ばれいしよ、さつまいも及びかぼちやをあえ材料に使用した場合の

当該原材料名

2 冷凍コロッケについて、原材料に使用した乳、乳製品等の配合割合か
ら算出した乳脂肪含有率が一・四パーセントに満たない場合の「クリー
ムコロッケ」の用語

3 冷凍ハンバーグステーキ又は冷凍ミートボールで食肉並びに臓器及び
可食部分を二種類以上使用したものについて、食肉のうちの特定の種類
を特に強調する用語及び冷凍フィッシュハンバーグ又は冷凍フィッシュ

ボールで原料魚肉を二種類以上使用したものについて、魚肉のうちの特定の種類を特に強調する用語（それぞれ、当該特定原材料の含有率を表示し、かつ、それを含むものである旨を表示する場合の用語を除く。）

4 冷凍ハンバーグステーキ若しくは冷凍ミートボールで魚肉、臓器及び可食部分、肉様植たん等を使用したもの又は冷凍フィッシュハンバーグ若しくは冷凍フィッシュボールで食肉、臓器及び可食部分、肉様植たん等を使用したものについて、原材料の全てが食肉又は魚肉であるかのように誤認させる用語

5 冷凍コロッケ、冷凍しゅうまい、冷凍ぎょうざ及び冷凍春巻以外のものについて、「かに」の用語（かにの含有率を表示した場合を除く。）

6 冷凍米飯類について、「五目」の用語（具の含有率が八パーセント以上であり、かつ、使用した具の種類が五種類以上のものを除く。）

7 冷凍めん類について、めんにおけるそば粉の配合割合が三十パーセン

トに満たない場合の「そば」の用語又はこれと紛らわしい用語

名称	原材料名	含有率
冷凍コロッケ	えび	原材料及び添加物に対し十パーセント
	かに	原材料及び添加物に対し八パーセント
	牛肉	原材料及び添加物に対し八パーセント
	豚肉	原材料及び添加物に対し十パーセント
	鶏肉	原材料及び添加物に対し十パーセント
	とうもろこし	原材料及び添加物に対し十五

冷凍ぎょうざ	冷凍しゅうまい	
えび かに その他	えび かに 豚肉 鶏肉 その他	チーズ その他
あんに対し十五パーセント あんに対し十パーセント あんに対し十パーセント	あんに対し十五パーセント あんに対し十パーセント あんに対し十五パーセント あんに対し十五パーセント あんに対し十パーセント	パーセント 原材料及び添加物に対し十パーセント ーセント 原材料及び添加物に対し八パーセント

	<p>冷凍春巻</p> <table border="1"> <tr> <td data-bbox="1149 716 1404 1008">えび</td> <td data-bbox="1149 1400 1404 1937">あんに対し十パーセント</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1149 1008 1404 1400">かに</td> <td data-bbox="1149 1400 1404 1937">あんに対し八パーセント</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1149 1400 1404 1937">その他</td> <td data-bbox="1149 1937 1404 1998">あんに対し八パーセント</td> </tr> </table>	えび	あんに対し十パーセント	かに	あんに対し八パーセント	その他	あんに対し八パーセント
えび	あんに対し十パーセント						
かに	あんに対し八パーセント						
その他	あんに対し八パーセント						
<p>キ チルドハンバーグステーキ</p>	<p>1 別表第三に掲げる「レトルトパウチ食品」の用語若しくは「調理冷凍食品」の用語又はこれらの用語と紛らわしい用語</p> <p>2 「上級」又は「標準」の用語と紛らわしい用語</p> <p>3 原料食肉を二種類以上使用したものについて、原料食肉のうち特定の種類を特に強調する用語</p> <p>4 魚肉、臓器及び可食部分又は肉様の組織を有する植物性たんぱく等を使用したものについて、原材料の全てが食肉であるかのように誤認させる用語</p> <p>5 品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁</p>						

	チルドミートボール
<p>が推奨しているかのように誤認させる用語。ただし、品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語については、品評会等で受賞したものと同一仕様によって製造された製品（ソースを加えたものにあつては、ソースを含む。）であつて受賞年を併記してあるものに表示する場合は、この限りでない。</p>	<p>1 別表第三に掲げる「レトルトパウチ食品」の用語若しくは「調理冷凍食品」の用語又はこれらの用語と紛らわしい用語</p> <p>2 「上級」又は「標準」の用語と紛らわしい用語</p> <p>3 二種類以上の食肉を使用したものについて、当該食肉のうち特定のものの特に強調する用語</p> <p>4 魚肉、臓器及び可食部分又は肉様の組織を有する植物性たんぱく等を使用したものについて、原材料の全てが食肉であるかのように誤認させる用語</p>

チルドぎょうざ類

5 品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語。ただし、品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語については、品評会等で受賞したものと同一仕様によって製造された製品（ソースを加えたもの）にあつては、ソースを含む。）であつて受賞年を併記してあるものに表示する場合は、この限りでない。

原材料のうち特定のを特に強調する用語。ただし、別表第十九のチルドぎょうざ類の項の規定に従い、「魚肉」又は「野菜」の用語を表示する場合、あんに占める重量の割合が次の表に定める割合以上である原材料の名称を冠した商品名を用いる場合又は商品名を併せて、特定の原材料を含む旨及び当該原材料の重量の割合を表示する場合は、この限りでない。

名称	原材料名	あんに占める重量の割合
チルドぎょうざ	食肉	三十パーセント

						い	チルドしゅうま						
その他	かに	えび	鶏肉	豚肉	牛肉	牛肉	食肉	その他	かに	えび	鶏肉	豚肉	牛肉
十パーセント	十パーセント	十パーセント	十五パーセント	十五パーセント	十五パーセント	十五パーセント	四十パーセント	十パーセント	十パーセント	十五パーセント	十パーセント	十五パーセント	十五パーセント

チルドぱおず						チルド春巻						
かに	えび	鶏肉	豚肉	牛肉	食肉	その他	かに	えび	鶏肉	豚肉	牛肉	食肉
八パーセント	十パーセント	十五パーセント	十五パーセント	十五パーセント	三十パーセント	十パーセント	八パーセント	十パーセント	十パーセント	十パーセント	十パーセント	三十パーセント

	<p style="text-align: center;">その他</p> <p style="text-align: center;">十パーセント</p>	<p>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。）</p>				
<p>1 二種類以上の食肉等若しくはその加工品又は魚肉を使用したものについて、当該食肉等若しくはその加工品又は魚肉のうち特定の種類のものを特に強調する用語</p> <p>2 肉様植たんを使用したものについて、原材料の全てが食肉等又は魚肉であるかのように誤認させる用語</p> <p>3 次の表の上欄に掲げるものにあつては、同表の中欄に掲げる原材料のうち、その重量の割合が同表の下欄の割合に満たない種類のものを特に強調する用語。ただし、当該原材料の重量の全ての原材料及び添加物の重量に占める割合を表示する場合は、この限りでない。</p> <table border="1" data-bbox="220 719 405 1944"> <thead> <tr> <th data-bbox="312 719 405 1010">名称</th> <th data-bbox="312 1010 405 1397">原材料名</th> <th data-bbox="312 1397 405 1944">割合</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="220 719 312 1010">混ぜごはんのも</td> <td data-bbox="220 1010 312 1397">食肉鳥卵又は魚肉</td> <td data-bbox="220 1397 312 1944">原材料及び添加物に対し十パ</td> </tr> </tbody> </table>		名称	原材料名	割合	混ぜごはんのも	食肉鳥卵又は魚肉
名称	原材料名	割合				
混ぜごはんのも	食肉鳥卵又は魚肉	原材料及び添加物に対し十パ				

和風汁物	スープ		と類及びどんぶ りもののもと			
	食肉等又は魚肉	野菜又は果実	食肉等又は魚肉	くり	まつたけ	野菜又は果実（まつたけ及びくりを除く。）
原材料及び添加物に対し三パ	重量に対し五十パーセント	使用した野菜及び果実の合計	パーセント	パーセント	原材料及び添加物に対し三十パーセント	パーセント
原材料及び添加物に対し三パ	重量に対し五十パーセント	使用した野菜及び果実の合計	原材料及び添加物に対し五十パーセント	原材料及び添加物に対し十パーセント	原材料及び添加物に対し三十パーセント	パーセント

<p>調理食品缶詰及び調理食品瓶詰</p>	
<p>2 カレー缶詰又はカレー瓶詰、シチュー缶詰又はシチュー瓶詰及びその</p>	<p>4 米飯類にあつては、使用した鶏肉又は牛肉の重量の原材料及び添加物の重量に占める割合がそれぞれ四パーセント又は六パーセント未満のものについて、鶏肉又は牛肉を含む旨の用語。ただし、当該原材料の重量の全ての原材料及び添加物の重量に占める割合を表示する場合は、この限りでない。</p> <p>5 食肉等及びその加工品、魚肉並びに肉様植たん以外の原材料の一部を誇大に表示する用語</p> <p>6 「純」、「純正」その他純粋であることを示す用語</p> <p>7 「天然」、「自然」及び「完全」の用語</p> <p>1 食肉野菜煮缶詰又は食肉野菜煮瓶詰であつて、食肉を二種類以上使用したのものについて、特定の種類の食肉を特に強調する用語</p>

ーセント

豆乳類		炭酸飲料	
1 「生」、「フレッシュ」その他新鮮であることを示す用語	<p>い。</p> <p>香料以外のものを使用していないものに表示する場合は、この限りでない。</p> <p>3 「純正」、「ピュアー」その他純粋であることを示す用語。ただし、果実ジュースであって、かつ、原材料及び添加物に果実の搾汁及び天然</p>	「純正」、「ピュアー」その他純粋であることを示す用語	<p>他の調理食品缶詰又はその他の調理食品瓶詰であって、原材料の一部の名称（含有率をパーセントの単位で、当該名称の表示の文字と同程度の大きさで付してある名称及び使用した食肉の種類が同一種類である場合の当該同一種類の食肉の名称を除く。）を他の原材料の名称に比べて特に強調する用語</p>
	<p>2 「天然」、「自然」の用語</p> <p>1 「生」、「フレッシュ」その他新鮮であることを示す用語</p>		

		2 「天然」又は「自然」の用語
にんじんジュース及びにんじんミックスジュース	1 「生」、「フレッシュ」その他新鮮であることを示す用語	2 「天然」又は「自然」の用語

別表第二十三（第十三条関係）

名称

保存の方法

消費期限又は賞味期限

添加物

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

アレルギー

L-フェニルアラニン化合物を含む旨

指定成分等含有食品に関する事項

乳児用規格適用食品である旨

即席めん類に関する事項

無菌充填豆腐に関する事項

食肉（鳥獣の生肉（骨及び臓器を含む。）に限る。）に関する事項

食肉製品（食品衛生法施行令第十三条に規定するものに限る。）に関する事項

乳に関する事項

乳製品に関する事項

乳又は乳製品を主要原料とする食品に関する事項

鶏の液卵に関する事項

切り身又はむき身にした魚介類（生かき及びふぐを原材料とするふぐ加工品を除く。）であつて、生食用のもの（凍結させたものを除く。）に関する事項

生かきに関する事項

ゆでがにに関する事項

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

ふぐを原材料とするふぐ加工品に関する事項

鯨肉製品に関する事項

冷凍食品に関する事項

容器包装詰加圧加熱殺菌食品に関する事項

缶詰の食品に関する事項

ミネラルウォーター類に関する事項

冷凍果実飲料に関する事項

別表第二十四（第十九条、第二十条、第二十四条、第二十五条関係）

食品	表示事項	表示の方法
玄米及び精米	名称	次に定めるところにより表示する。 一 玄米にあつては「玄米」と表示する。 二 もち精米にあつては「もち精米」と表示する。 三 うるち精米のうち、胚芽を含む精米の製品に占める重量

<p>の割合が八十パーセント未満のものにあつては「うるち精米」又は「精米」と表示する。</p> <p>四 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八十パーセント以上のものにあつては「胚芽精米」と表示する。</p>	<p>原料玄米</p> <p>次に定めるところにより表示する。</p> <p>一 産地、品種及び産年（生産年をいう。以下同じ。）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にあつては、「単一原料米」と表示し、その産地、品種及び産年を併記することとし、この場合における産地は、国産品にあつては都道府県名、市町村名その他一般に知られている地名を、輸入品にあつては原産国名又は一般に知</p>

られている地名を表示する。

二 一に規定する原料玄米以外の原料玄米を用いる場合には、「複数原料米」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いう。以下同じ。）を併記する。この場合、国産品にあつては「国内産 △割」と、輸入品にあつては原産国ごとに「○○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する（三において同じ。）。

三 二の場合においては、二の規定による「国内産 △割」又は「○○産 △割」の表示の次に括弧を付して産地、品種及び産年の三つの表示項目の全部又は一部について、当

該産地、品種又は産年の根拠を示す資料を保管している場合に限り、それぞれに対応する原料玄米の使用割合と併せて、次に定めるところにより表示することができる。

イ 複数の原料玄米について表示する場合にあつては、当該原料玄米の使用割合の高い順に表示する。

ロ 複数の原料玄米について表示することができる場合にあっては、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る。

ハ 産地、品種及び産年の三つの表示項目の一部を表示する場合にあつては、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する。

ニ 産地の表示をする場合にあつては、一に規定するところにより表示する。

四 一又は三の場合においては、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（以下「表示確認方法」という。）について、次に定めるところにより表示することができる。

イ 当該産地、品種及び産年の三つの表示項目の全部又は一部について証明（国産品にあつては、農産物検査法（昭和二十六年法律第四百四十四号）による証明をいい、輸入品にあつては、輸出国の公的機関等による証明をいう。以下同じ。）を受けた場合にあつては、当該産地、品種及び産年の三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する。

ロ イに規定する場合以外の場合にあつては、表示確認方法（産地、品種及び産年の三つの表示項目については証

	<p>内容量</p>	<p>調製時期、精米時期又は輸入時期</p>	<p>食品関連事業者の氏名又は名称、住所及び電</p>
<p>明以外の方法に限る。)を表示する。</p>	<p>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する。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て表示する。</p>	<p>玄米にあっては調製時期を、精米にあっては精米時期を、輸入品であって調製時期又は精米時期が明らかでないものにおいて輸入時期を年月旬又は年月日の順で表示する。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する。</p>	<p>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する。</p>

	<p>シアン化合物を含有する豆類</p>	
<p>話番号</p>	<p>アレルギー（特定原材料に由来する添加物を含むものに限る。）</p>	<p>輸入年月日</p>
	<p>1 当該添加物を含む旨及び当該食品に含まれる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する。</p> <p>2 1の規定にかかわらず、当該食品に対し二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つては、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る。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、この限りでない。</p>	<p>輸入年月日である旨の文字を冠したその年月日を年月日の順で</p>

<p>加工所の所在地（輸入品にあつては、輸入業者の営業所所在地。以下</p>	<p>添加物</p>	
<p>加工所の所在地（輸入品にあつては、輸入業者の営業所所在地。以下この表において同じ。）が行われた場所。以下この表において同じ。）</p>	<p>栄養強化の目的で使用されるもの、加工助剤及びキャリアーバーを除き、別表第六の上欄に掲げる添加物として使用されるものを含む食品にあつては当該添加物の物質名及び同表の当該下欄に掲げる用途の表示を、その他の添加物を含む食品にあつては当該添加物の物質名を表示する。ただし、添加物の物質名の表示は、一般に広く使用されている名称を有する添加物にあつては、その名称をもつて、別表第七の上欄に掲げるものとして使用される添加物を含む食品にあつては、同表の当該下欄に掲げる表示をもつて、これに代えることができる。</p>	<p>表示する。</p>

	しいたけ
<p>下この表において同じ。）及び加工者の氏名又は名称（輸入品にあつては、輸入業者の氏名又は名称。以下この表において同じ。）</p> <p>使用の方法</p>	栽培方法
<p>の所在地（輸入品にあつては、輸入業者の営業所所在地）及び食品の加工を行う者の氏名又は名称（輸入品にあつては、輸入業者の氏名又は名称。以下この表において同じ。）を表示する。</p> <p>食品衛生法第十三条第一項の規定により定められた使用基準に合う方法を表示する。</p> <p>次に定めるところにより表示する。</p> <p>一 原木栽培によるしいたけにあつては、「原木」と表示する。</p> <p>二 菌床栽培によるしいたけにあつては、「菌床」と表示する。</p>	

<p>アボカド、 あんず、お うとう、か んきつ類、 キウイ、 ざくろ、す もも、西洋 なし、ネク タリン、パ イナップ</p>	<p>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。）</p>	<p>三 原木栽培及び菌床栽培によるしいたけを混合したものに あつては、重量の割合の高いものの順に「原木・菌床」又 は「菌床・原木」と表示する。</p> <p>1 当該添加物を含む旨及び当該食品に含まれる添加物が当該 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 括弧を付して表示する。</p> <p>2 1の規定にかかわらず、当該食品に対し二種類以上の添加 物を使用しているものであつて、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つては、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 きる。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</p>
--	---	--

ル、バナ	ナ、パイ ヤ、ばれい しよ、び	わ、マルメ ロ、マンゴ ー、もも及 びりんご		保存の方法	消費期限又は賞味期限	添加物
ない。	食品の特性に従って表示する。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特段の事項がない場合は、これを省略することができる。	<p>1 品質が急速に劣化しやすい食品にあつ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つ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する。</p> <p>2 1の規定にかかわらず、消費期限又は賞味期限である旨の文字を冠したその年月日を省略することができる。</p>	<p>1 栄養強化の目的で使用されるもの、加工助剤及びキャリアーオーバーを除き、別表第六の上欄に掲げる添加物として使用されるものを含む食品にあつては当該添加物の物質名及び同</p>			

<p>加工所の所在地及び加工者の氏名又は名称</p>	
<p>1 加工所の所在地及び食品の加工を行う者の氏名又は名称を表示する。</p>	<p>表の当該下欄に掲げる用途の表示を、その他の添加物を含む食品にあつては当該添加物の物質名を表示する。ただし、添加物の物質名の表示は、一般に広く使用されている名称を有する添加物にあつては、その名称をもつて、別表第七の上欄に掲げるものとして使用される添加物を含む食品にあつては、同表の当該下欄に掲げる表示をもつて、これに代えることができる。</p> <p>2 1の規定にかかわらず、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つては、当該添加物の物質名の表示及び当該添加物に係る別表第七の下欄に掲げる表示を省略することができる。</p>

<p>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。）</p>	<p>アレルギー（特定原材料に由来する添加物を含むものに限る。）</p>	<p>2 1の規定にかかわらず、加工所の所在地又は加工者の氏名若しくは名称を省略することができる。</p>
<p>アレルギー（特定原材料に由来する添加物を含むものに限る。）</p>	<p>1 当該添加物を含む旨及び当該食品に含まれる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する。</p> <p>2 1の規定にかかわらず、当該食品に対し二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つては、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る。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、この限りでない。</p>	

保存の方法	消費期限又は賞味期限	添加物
<p>食品衛生法第十三条第一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する。</p>	<p>品質が急速に劣化しやすい食品にあつ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つ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する。</p>	<p>栄養強化の目的で使用されるもの、加工助剤及びキャリアーオーパーを除き、別表第六の上欄に掲げる添加物として使用されるものを含む食品にあつては当該添加物の物質名及び同表の当該下欄に掲げる用途の表示を、その他の添加物を含む食品にあつては当該添加物の物質名を表示する。ただし、添加物を含む旨の表示は、一般に広く使用されている名称を有する添加物にあつては、その名称をもつて、別表第七の上欄に掲げるものとし</p>

	<p>加工所の所在地及び加工者の氏名又は名称</p>	<p>て使用される添加物を含む食品にあつては、同表の当該下欄に掲げる表示をもって、これに代えることができる。</p>
<p>鳥獣の種類</p>	<p>1 「牛」、「馬」、「豚」、「めん羊」、「鶏」等とその動物名を表示する。</p> <p>2 鳥獣の内臓にあつては「牛肝臓」、「心臓(馬)」等と表示する。</p> <p>3 名称から鳥獣の種類が十分判断できるものにあつては、鳥獣の種類を表示を省略することができる。</p>	<p>加工所の所在地及び食品の加工を行う者の氏名又は名称を表示する。</p>
<p>処理を行った旨(刃を用いてその原形を保つたまま筋及び繊維を短</p>	<p>処理を行った旨を示す文言を表示する。</p>	

<p>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。）</p>	<p>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</p>
	<p>「あらかじめ処理してありますので中心部まで十分に加熱してお召し上がりください」、「あらかじめ処理してありますので十分に加熱してください」等飲食に供する際にその全体について十分な加熱を要する旨の文言を表示する。</p>

<p> 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。） </p>	<p> 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 </p>
	<p> 「生食用」、「生のまま食べられます」等生食用である旨を示 す文字を表示する。 </p>

<p>る。）</p>	<p>と畜場の所在地の都道府県名（輸入品にあつては、原産国名）及びと畜場の名称（牛肉（内臓を除く。）であつて生食用のものに限る。）</p>		<p>とさつ又は解体が行われたと畜場の所在地の都道府県名（輸入品にあつては、原産国名）及びと畜場である旨を冠した当該と畜場の名称を表示する。</p>
<p>加工施設の所在地の都道府県名（輸入品にあつては、原産国名）及び加工施設の名称（牛肉（内臓を除く。）で</p>	<p>加工施設の所在地の都道府県名（輸入品にあつては、原産国名）及び加工施設である旨を冠した当該加工施設の名称を表示する。</p>		

<p>あつて生食用のものに限る。）</p>	<p>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。）であつて生食用のものに限る。）</p>
<p>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。）であつて生食用のものに限</p>	<p>「一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがあります」、「食肉（牛肉）の生食は、重篤な食中毒を引き起こすリスクがあります」等一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨の文言を表示する。</p> <p>「子供、高齢者、食中毒に対する抵抗力の弱い方は食肉の生食をお控えください」、「お子様、お年寄り、体調の優れない方は、牛肉を生で食べないでください」等子供、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の文言を表示する。</p>

	生乳、生山羊乳、生めん羊乳及び生水牛乳	鶏の殻付き卵
る。)	生乳、生山羊乳、生めん羊乳又は生水牛乳である旨	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。）
1 「生乳」、 「生山羊乳」、 「生めん羊乳」 又は 「生水牛乳」 を表示する。 2 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する。	1 当該添加物を含む旨及び当該食品に含まれる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する。 2 1の規定にかかわらず、 当該食品に対し二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つては、 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	

賞味期限	保存の方法	
<p>1 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する。</p> <p>2 1の規定にかかわらず、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る（生食用のもの</p>	<p>食品の特性に従って表示する。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特段の事項がない場合は、これを省略することができる。</p>	<p>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る。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、この限りでない。</p>

	<p>のを除く。）。。</p>
<p>添加物</p>	<p>栄養強化の目的で使用されるもの、加工助剤及びキャリアーオーパーを除き、別表第六の上欄に掲げる添加物として使用されるものを含む食品にあつては当該添加物の物質名及び同表の当該下欄に掲げる用途の表示を、その他の添加物を含む食品にあつては当該添加物の物質名を表示する。ただし、添加物の物質名の表示は、一般に広く使用されている名称を有する添加物にあつては、その名称をもつて、別表第七の上欄に掲げるものとして使用される添加物を含む食品にあつては、同表の当該下欄に掲げる表示をもつて、これに代えることができる。</p>
<p>採卵施設等の所在地及び採卵した者等の氏名</p>	<p>採卵施設等の所在地及び採卵した者等の氏名又は名称は、採卵した施設又は鶏の殻付き卵を重量及び品質ごとに選別し、包装した施設の所在地（輸入品にあつては、輸入業者の営業所所在</p>

	<p>地) 及び採卵した者又は鶏の殻付き卵を重量及び品質ごとに選別し、包装した者(輸入品にあつては、輸入業者)の氏名又は名称を表示する。</p>
<p>使用の方法</p>	<p>食品衛生法第十三条第一項の規定により定められた使用基準に合う方法を表示する。</p>
<p>生食用である旨(生食用のものに限る。)</p>	<p>「生食用」、「生のまま食べられます」等生食用である旨を示す文字を表示する。</p>
<p>摂氏十度以下で保存することが望ましい旨(生食用のものに限る。)</p>	<p>「10℃以下で保存することが望ましい」の文言等摂氏十度以下で保存することが望ましい旨を示す文言を表示する。</p>
<p>賞味期限を経過した後は飲食に供する際に加</p>	<p>「賞味期限経過後は、十分に加熱調理する必要があります」の文言等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</p>

水産物	<p>熱殺菌を要する旨（生食用のものに限る。）</p> <p>加熱加工用である旨（生食用のものを除く。）</p> <p>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。）</p> <p>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。）</p> <p>養殖された旨（養殖されたものである場合に</p>	<p>する旨を示す文言を表示する。</p> <p>「加熱加工用」等加熱加工用である旨を示す文字を表示する。</p> <p>「飲食に供する際には加熱殺菌が必要です」等飲食に供する際に加熱殺菌を要する旨を示す文言を表示する。</p> <p>「解凍」と表示する。</p> <p>「養殖」と表示する。</p>
-----	---	--

	<p>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。)</p>	<p>限る。)</p> <p>アレルギー(特定原材 料に由来する添加物を 含むものに限る。)</p>	<p>保存の方法</p>
	<p>1 当該添加物を含む旨及び当該食品に含まれる添加物が当該 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 括弧を付して表示する。</p> <p>2 1の規定にかかわらず、当該食品に対し二種類以上の添加 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つては、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 きる。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 ない。</p>	<p>食品衛生法第十三条第一項の規定により定められた保存の方法</p>	

消費期限又は賞味期限	添加物
<p>の基準に合う方法を表示する。</p> <p>品質が急速に劣化しやすい食品にあつ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つ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する。</p>	<p>栄養強化の目的で使用されるもの、加工助剤及びキャリアーオーパーを除き、別表第六の上欄に掲げる添加物として使用されるものを含む食品にあつては当該添加物の物質名及び同表の当該下欄に掲げる用途の表示を、その他の添加物を含む食品にあつては当該添加物の物質名を表示する。ただし、添加物の物質名の表示は、一般に広く使用されている名称を有する添加物にあつては、その名称をもつて、別表第七の上欄に掲げるものとして使用される添加物を含む食品にあつては、同表の当該下欄に</p>

	<p>加工所の所在地及び加工者の氏名又は名称</p> <p>生食用である旨</p>	<p>掲げる表示をもって、これに代えることができる。</p> <p>加工所の所在地及び食品の加工を行う者の氏名又は名称を表示する。</p>
<p>ふぐの内臓</p>	<p>処理年月日</p>	<p>処理年月日である旨の文字を冠したその年月日を表示する。</p>
<p>を除去し、皮をはいだ</p>	<p>処理事業者の氏名又は名称及び住所</p>	<p>処理事業者の氏名又は名称及び住所を表示する。</p>
<p>もの並びに切り身にし</p>	<p>原料ふぐの種類</p>	<p>原料ふぐの種類を標準和名で表示するとともに、「標準和名」の文字を表示する。</p>
<p>たふぐ、ふぐの精巢及びふぐの皮</p>	<p>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</p>	<p>漁獲水域を表示する。</p>

<p>切り身に したふぐ、 ふぐの 精巢及</p>	<p>であって、 生食用で ないもの</p>
<p>アルゲ ン（特定 原材料に 由来する 添加物を 含むもの に限る。）</p>	<p>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 巢を原料と するもの に限る。）</p>
<p>1 当該添加物を 含む旨及び 当該食品に 含まれる添 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 する。</p>	

<p>びふぐの皮 であつて、 生食用のも の</p>	<p>保存の方法</p>	<p>2 1の規定にかかわらず、当該食品に対し二種類以上の添加物を使用しているものであつて、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つては、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る。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、この限りでない。</p>
<p>消費期限又は賞味期限</p>	<p>食品衛生法第十三条第一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する。</p>	<p>品質が急速に劣化しやすい食品にあつ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つ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す</p>

加工年月日（ロットが	工者の氏名又は名称	加工所の所在地及び加	添加物
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	する。	加工所の所在地及び食品の加工を行う者の氏名又は名称を表示する。	<p>栄養強化の目的で使用されるもの、加工助剤及びキャリアーバーを除き、別表第六の上欄に掲げる添加物として使用されるものを含む食品にあつては当該添加物の物質名及び同表の当該下欄に掲げる用途の表示を、その他の添加物を含む食品にあつては当該添加物の物質名を表示する。ただし、添加物の物質名の表示は、一般に広く使用されている名称を有する添加物にあつては、その名称をもつて、別表第七の上欄に掲げるものとして使用される添加物を含む食品にあつては、同表の当該下欄に掲げる表示をもつて、これに代えることができる。</p>

<p>特定できるもの)</p>	<p>原料ふぐの種類</p>	<p>のいずれかを表示する。</p> <p>原料ふぐの種類を標準和名で表示するとともに、「標準和名」の文字を表示する。</p>
<p>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</p>	<p>漁獲水域を表示する。</p>	

冷凍食品の うち、切り 身又はむき 身にした魚 介類（生か		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。）	されたものに限る。） の精巢を原材料とする 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。）	1 当該添加物を含む旨及び当該食品に含まれる添加物が当該 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 括弧を付して表示する。 2 1の規定にかかわらず、当該食品に対し二種類以上の添加 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	生食用のものにあつては、生食用である旨を示す文言を表示 し、生食用でないものにあつては、生食用でない旨を示す文言 を表示する。 「生食用」等生食用である旨を示す文字を表示する。
---	--	---------------------------------------	--	---	---

添加物	消費期限又は賞味期限	保存の方法	きを 除 く。 を凍 結さ せた も の
<p>栄養強化の目的で使用されるもの、加工助剤及びキャリアー</p>	<p>る。</p> <p>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す</p> <p>文字を冠したその年月日を、それ以外の食品にあつては賞味期</p> <p>品質が急速に劣化しやすい食品にあつては消費期限である旨の</p>	<p>の基準に合う方法を表示する。</p> <p>食品衛生法第十三条第一項の規定により定められた保存の方法</p>	<p>ない。</p> <p>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</p> <p>きる。ただし、当該添加物に含まれる特定原材料が、科学的</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>材料が含まれているものにあつては、そのうちのいずれかに</p>

	<p>の別</p> <p>生食用であるかないか</p>	<p>加工所の所在地及び加工者の氏名又は名称</p> <p>加工所の所在地及び食品の加工を行う者の氏名又は名称を表示する。</p> <p>生食用のものにあつては、生食用である旨を示す文言を表示し、生食用でないものにあつては、生食用でない旨を示す文言を表示する。</p>			<p>バーを除き、別表第六の上欄に掲げる添加物として使用されるものを含む食品にあつては当該添加物の物質名及び同表の当該下欄に掲げる用途の表示を、その他の添加物を含む食品にあつては当該添加物の物質名を表示する。ただし、添加物の物質名の表示は、一般に広く使用されている名称を有する添加物にあつては、その名称をもつて、別表第七の上欄に掲げるものとして使用される添加物を含む食品にあつては、同表の当該下欄に掲げる表示をもつて、これに代えることができる。</p>
--	-----------------------------	--	--	--	--

	生かき
保存の方法	アレルギー（特定原材料に由来する添加物を含むものに限る。）
食品衛生法第十三条第一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する。	<p>1 当該添加物を含む旨及び当該食品に含まれる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する。</p> <p>2 1の規定にかかわらず、当該食品に対し二種類以上の添加物を使用しているものであつて、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つては、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る。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、この限りでない。</p>

<p>消費期限又は賞味期限</p>	<p>添加物</p>
<p>品質が急速に劣化しやすい食品にあつ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つ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する。</p>	<p>栄養強化の目的で使用されるもの、加工助剤及びキャリアーオーパーを除き、別表第六の上欄に掲げる添加物として使用されるものを含む食品にあつては当該添加物の物質名及び同表の当該下欄に掲げる用途の表示を、その他の添加物を含む食品にあつては当該添加物の物質名を表示する。ただし、添加物の物質名の表示は、一般に広く使用されている名称を有する添加物にあつては、その名称をもつて、別表第七の上欄に掲げるものとして使用される添加物を含む食品にあつては、同表の当該下欄に掲げる表示をもつて、これに代えることができる。</p>

<p>加工所の所在地及び加工者の氏名又は名称</p>	<p>加工所の所在地及び食品の加工を行う者の氏名又は名称を表示する。</p>
<p>生食用であるかないかの別</p>	<p>生食用又は加工用の別を表示する。生食用以外のかきについては、「加熱調理用」、「加熱加工用」、「加熱用」等加熱しなければならぬことを明確に表示する。</p>
<p>採取された水域（生食用のものに限る。）</p>	<p>都道府県、地域保健法第五条第一項の政令で定める市又は特別区が、自然環境等を考慮した上で決定した、採取された水域の範囲を表示する。</p>

別表第二十五（第二十七条関係）

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

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、キウイ、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、ふぐの精巢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、ふぐの精巢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