（改正後全文）　　最終改正　令和６年３月１日消食表第69号

食品表示基準について

（総則関係）

1　適用範囲について

（１）　食品表示法における「販売」について

食品表示法（平成25年法律第70号）における「販売」については、たとい無償の譲渡であっても、不特定又は多数の者に対して食品を譲渡する場合は、販売と同等の規制を課すことが適当であるため、不特定又は多数の者に対する販売以外の譲渡を含む概念としている（同法第１条）。したがって、食品表示基準（平成27年内閣府令第10号）においても、「販売」とは有償での譲渡及び不特定又は多数の者に対する無償での譲渡を意味することになり、者と者の間で食品の所有権の移転が行われるか否かが、「販売」行為を行っているか否かの境界となる。

（２）　栄養成分表示について

栄養成分表示をすることにより、健康で栄養バランスがとれた食生活を営むことの重要性を消費者自らが意識し、商品選択に役立てることで適切な食生活を実践する契機となる効果が期待されること、国際的にもコーデックス委員会において「栄養表示に関するガイドライン」（CAC/GL 2-1985）の見直しがなされ、原則、あらかじめ包装された食品の栄養表示を義務とすべき旨が追記されたこと等を踏まえ、原則として、全ての一般用加工食品及び一般用の添加物に栄養成分表示を義務付ける。

なお、店頭で表示されるポップやポスターなど、食品の容器包装以外のものに栄養表示する場合は、食品表示基準は適用されない。

（３）　加工食品の原料原産地表示について

消費者の自主的かつ合理的な選択機会の確保に資するよう、可能な限り産地情報を充実することが望ましいという観点を基本とし、原則国内で製造した全ての加工食品について、使用した原材料に占める重量の割合が最も高い原材料に原産地の表示を義務付ける。また、食品表示基準に基づく表示方法は、当該原材料に占める重量の割合の高いものから順に原料原産地を表示する「国別重量順表示」を原則とし、それが可能でない場合についても、消費者の誤認を招かないよう、消費者の選択に資する一定の有用な情報が必ず表示される制度とした。

（４）　試験検査の業務管理の実施について

「別添　栄養成分等の分析方法等」、「別添　アレルゲンを含む食品の検査方法」及び「別添　安全性審査済みの遺伝子組換え食品の検査方法」に係る食品表示法第８条の規定に基づく試験検査については、その信頼性を確保する観点から、食

品衛生検査施設（食品衛生法（昭和22年法律第233号）第29条に規定する検査施設をいう。）における検査等の業務管理に関する通知である「食品衛生検査施設における検査等の業務管理について」（平成９年１月16日衛食第８号厚生省生活衛生局食品保健課長通知）の別紙「食品衛生検査施設における検査等の業務管理要領」及び「食品衛生検査施設等における検査等の業務の管理の実施について」（平成９年４月１日衛食第117号厚生省生活衛生局食品保健課長通知）の別添「精度管理の一般ガイドライン」に準拠した適切な業務管理を実施すること。

なお、個別の試験検査の実施において、特に留意すべき事項がある場合には、必要に応じて別途通知するので適宜参照すること。

（５） その他

特別用途食品の表示事項等については、食品表示基準及び本通知のほか、健康増進法に規定する特別用途表示の許可等に関する内閣府令（平成21年内閣府令第57号）、特別用途食品の表示許可等について（令和元年９月９日消食表第296号消費者庁次長通知）及び特定保健用食品の表示許可等について（平成26年10月30日消食表第259号消費者庁次長通知）を確認すること。

２ 定義

（１） 加工食品

① 食品表示基準別表第19に掲げる「冷凍食品」には、果物、生鮮野菜、生鮮魚介類（切り身又はむき身にした魚介類は除く。）、食肉及びアイスクリーム類は含まない。

② ブランチングした野菜等を凍結させたものであって容器包装に入れられたものは、食品表示基準別表第19に掲げる冷凍食品として取り扱うものとする。なお、ブランチングした食品は、凍結させる直前に加熱されたものではない。

（２） 賞味期限

賞味期限の定義について、「ただし、当該期限を超えた場合であっても、これらの品質が保持されていることがあるものとする」は、期限を超過した食品を摂取した場合においても、必ずしも衛生上の危害が生じるわけではないことを明確にする趣旨である。すなわち、食品資源の有効活用の観点から、消費者に対する啓発の意味も含めて記載されたものである。

（３） 栄養機能食品

カリウムについては、正常な血圧を保つのに必要な栄養成分である一方、腎障害を有する場合等には積極的摂取を避けるべきものである。錠剤、カプセル剤の他、濃縮加工されている粉末剤や液剤等については、カリウムの過剰摂取につながる可能性が否定できないことから、これらの形状の加工食品に機能を表示することを認めないこととしている。

（４） 栄養素等表示基準値

栄養素等表示基準値とは、表示を目的として、食事摂取基準の基準値を日本人の人口に基づき加重平均したものであり、必ずしも個人が目指すべき１日当たりの栄養素等摂取量を示すものではない。

栄養素等表示基準値のうち、食物繊維、ナトリウム及びカリウムは、生活習慣病予防のための指標である目標量を基に算出された値であり、食物繊維及びカリウムは積極摂取が、ナトリウムは過剰摂取の回避が望まれるという意味合いがある。

（５） 機能性表示食品

別添　機能性表示食品を参照

（加工食品）

１　義務表示事項

（１） 名称

①　食品の名称については、その内容を的確に表現し、かつ、社会通念上既に一般化したものを表示すること。

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

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

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

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

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

⑥　①から⑤までに関わらず、食品表示基準別表第４において別途、名称の表示方法が規定されている食品については、これらの規定に従い表示すること。

（２） 保存の方法

① 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ている食品にあっては、保存基準摂氏10度以下の場合「保存温度10℃以下」、「４℃以下で保存」などのようにその基準に合う保存の方法を表示すること。
　また、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。）の保存基準に合う保存方法の表示は、例えば、「直射日光を避けて保存すること」、「直射日光に当てないこと」等その趣旨が十分に表現されているものであれば差し支えないものであること。
　これらの表示は流通、家庭等において可能な保存の方法を表示すること。

② 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ていない食品にあっても、「保存温度　10℃以下」、「４℃以下で保存」などのように、保存の方法の表示を具体的かつ平易な用語をもって表示すること。

③ 製造又は加工後流通段階で適切に保存方法を変更したものであって、消費期限又は賞味期限の表示の期限の変更が必要となる場合には、改めて適切に消費期限又は賞味期限及び保存の方法の表示がなされること。

（３） 消費期限又は賞味期限
① 消費期限又は賞味期限については、食品の特性等を十分に考慮した上で、客観的な試験・検査を行い、科学的・合理的に設定すること。

② 消費期限を表示する食品等にあっては、消費期限を過ぎた場合、衛生上の危害が発生するおそれもあることから、消費期限を過ぎた食品等の販売を厳に慎むこと。

③ 賞味期限を年月で表示する食品は、ロット番号を表示する等により、製造日が特定できるような措置を講ずること。

④ 消費期限又は賞味期限（以下「期限」という。）である旨の文字を冠したその年月日の表示（以下「期限表示」という。）は、当該期限であることが明らかに分かるように、年月日の前に当該期限である旨の文字を表示する。
　ただし、この表示が困難と認められる場合には、当該期限である旨の文字を年月日の上下若しくは後ろ等に近接して表示し、又は「消費期限○○に記載」等表示箇所を指定する方法で、年月日を単独で表示しても差し支えない。なお、年月日を単独で表示する場合においては、特に当該年月日の前後又は上下に期限表示以外の日付を併記するなどの期限表示を不明確にする表示は行ってはならない。
　また、製造又は加工の日から賞味期限までの期間が３か月を超えるものであって切れ欠き方式（ビールにおいて従来から行われているようなラベル周辺に年月の部位に切れ込みを入れて日付を表示する方式）で賞味期限を表示する場

合にあっては、ラベルに「賞味期限はラベル周辺部に切れ欠き方式で記載」と表示することにより賞味期限を表示しても差し支えない。

⑤　期限表示は、「消費期限　令和元年５月21日」、「賞味期限　２．６．30」、「消費期限　01．05．21」、「賞味期限　2020年６月30日」、「消費期限　19．５．21」、「賞味期限　20．06．30」のように表示すること。ただし、これらの表示が困難と認められる場合は「消費期限　010521」、「賞味期限　20200630」、「賞味期限　200630」と年、月、日をそれぞれ２桁（西暦年の場合は４桁又は末尾２桁）とする６桁又は８桁で表示しても差し支えない。

⑥　弁当の類にあっては、必要に応じて時間まで表示するよう指導されたい。

⑦　ロット番号、工場記号、その他の記号を期限表示に併記する場合にあっては、次の例に示すように期限表示が明らかに分かるように表示することとし、期限表示について「200630」と年、月、日をそれぞれ２桁とする６桁での表示を行いつつ、ロット番号「A63」を併記するなどのように期限表示を不明確にする表示は行ってはならない。

（例）　「消費期限　令和元年５月21日A63」
　　「賞味期限　02．06．30　ＬＯＴ　A63」
　　「賞味期限　20．６．30／A63」

⑧　クリーム、発酵乳、乳酸菌飲料及び乳飲料のうち、紙で密栓した容器包装に入れられたものであって紙のふたに表示を行う場合は、ふたの表示面積から判断して期限の文字を表示することが不可能な場合に限り、期限の文字は、当該ふた部分を覆う透明な合成樹脂に表示して差し支えない。

なお、この場合、中のふたにされた表示が見えにくくならないようにすること。

（４）　添加物

①　物質名表示関係

ア　食品に含まれる添加物については、栄養強化の目的で使用した添加物、加工助剤及びキャリーオーバーを除き、原則当該添加物の物質名を表示するものであること。

また、物質名の表示は、食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号。以下「規則」という。）別表第１に掲げる添加物（食品表示基準別表第８に掲げるものを除く。）については、規則別表第１に掲げる名称により行うこと。

イ　規則別表第１に掲げる添加物の物質名の表示において、規則別表第１に掲げる名称のほかに一般に広く使用されている名称（簡略名又は類別名。以下「簡略名」という。）を用いることができる添加物及びその簡略名は、別添

添加物１－１に掲げる範囲であること。

また、同種の機能の添加物を併用する場合は、別添　添加物１－２に掲げる例示に従い簡略化した表示を用いても差し支えない。

ウ　既存添加物名簿（平成８年厚生省告示第120号。以下「名簿」という。）に掲げる添加物（以下「既存添加物」という。）の物質名の表示は、名簿に掲げる名称又は別添　添加物２－１に掲げる品名（細分類の品名を含む。）により行うこと。

エ　食品衛生法第４条第３項に規定する天然香料（以下「天然香料」という。）の物質名の表示は、別添　添加物２－２に掲げる基原物質名又は別名により行うこと。

なお、天然香料の物質名表示にあっては、基原物質名又は別名に「香料」の文字を付すこと。

オ　一般に食品として飲食に供されている物であって添加物として使用されるもの（以下「一般飲食物添加物」という。）の物質名の表示は、別添　添加物２－３に掲げる品名（細分類の品名を含む。）により行うこと。

カ　別添　添加物２－２及び別添　添加物２－３に記載のない天然香料及び一般飲食物添加物の物質名の表示は、当該添加物であることが特定できる科学的に適切な名称をもって行うこと。

キ　規則別表第１に掲げる添加物以外の添加物について、物質名の表示に代えて使用できる簡略名は、別添　添加物２－１及び別添　添加物２－３の「簡略名又は類別名」（細分類の簡略名又は類別名を含む。）の項に示したこと。

なお、別添　添加物２－１及び別添　添加物２－３の用途欄に増粘安定剤と記載された多糖類を２種以上併用する場合には、簡略名として「増粘多糖類」を使用して差し支えない。

②　用途名表示関係

ア　規則別表第１に掲げる添加物のうち、食品表示基準別表第６の上欄に掲げるものとしての使用が主たる用途と考えられる添加物を、別添　添加物１－３に例示したこと。

また、規則別表第１に掲げる添加物以外の添加物にあって、食品表示基準別表第６の上欄に掲げる用途を目的として使用されるものの例は、別添　添加物２－１及び別添　添加物２－３の用途の項に掲げるものであること。

なお、上記以外のものであっても、食品表示基準別表第６の上欄に掲げるものとして使用される場合にあっては、当該添加物に係る用途名の併記が必要となること。

イ　当該添加物の使用において、食品表示基準別表第６の上欄に掲げるもののうち、重複した使用目的を有する場合には、主たる目的に係る用途名を表示すれば足りること。

ウ　食品表示基準別表第６の下欄に複数の用途名が掲げられているものについては、そのうちのいずれかを表示すること。

③　その他

ア　一括名の定義及び物質名の表示において一括名を用いることができる添加物の範囲は、別添　添加物１－４のとおりであること。

イ　加工助剤又はキャリーオーバーに該当するか否かについては、食品表示基準第３条第１項の表の添加物の項の１に示した定義に照らし、当該添加物の使用基準、使用実態等に即して個別に判断されるものであること。

ウ　微粒二酸化ケイ素をろ過助剤の目的以外で食品に使用する場合にあっては、加工助剤には該当せず、食品への添加物表示は、物質名により行うこととなること。

エ　原材料に由来する添加物については、主要原材料か否かを問わず、食品表示基準第３条第１項の表の添加物の項の１にいうキャリーオーバーに該当する場合に表示が免除されるものであること。

オ　規則別表第１に掲げる添加物のうち栄養強化の目的で使用されたものと認められる添加物の範囲は、別添　添加物１－５のとおりであること。

　また、規則別表第１に掲げる以外の添加物であって、栄養強化の目的で使用されたものと認められる添加物の範囲は、別添　添加物２－１及び別添　添加物２－３の用途の項に「強化剤」として例示したこと。

　なお、これらの添加物を栄養強化以外の目的で使用する場合には、物質名の表示が必要であること。

カ　調製粉乳及び調製液状乳にあっては、栄養強化の目的で使用されたものであっても、主要な混合物として表示を要するものであること。

キ　容器包装に入れないで販売される食品のうち、別添　添加物１－６に掲げる添加物を使用した食品にあっては、当該添加物を使用した旨の表示をするよう、指導すること。

　なお、その際には、陳列用容器、値札若しくは商品名を表示した札又はこれらに近接した掲示物に表示するよう、指導すること。

ク　D―マンニトールについては、調味料としての使用はD―マンニトールを塩化カリウム及びグルタミン酸塩を配合した製剤（D―マンニトールが塩化カリウム、グルタミン酸塩及びD―マンニトールの合計量の80%以下である場合に限る。）として使用する場合に限って認められていることに鑑み、当該調味料製剤を使用した食品の添加物表示は、一括名を使用せずに、これら３つの添加物の物質名を表示するよう、指導すること。

ケ　クエン酸一カリウム及びクエン酸三カリウム、L―グルタミン酸カリウム、L―グルタミン酸カルシウム、L―グルタミン酸マグネシウム並びに水酸化カリウムについては、調味料又は加工助剤として用いられているものであるが、塩の分散化の目的で当該添加物の使用が認められたことに鑑み、当該添加物を使用した食品の表示は、物質名を表示するよう、指導すること。

コ　物理的処理（酸処理、アルカリ処理、漂白処理といった加水分解程度の簡単な化学的処理を含む。）又は酵素的処理を行ったでん粉については食品と

して取り扱うことから、これを加工デンプンと併用する場合には、物理的処理又は酵素的処理を行ったでん粉については原材料としての表示を、加工デンプンについては添加物としての表示をするよう、指導すること。

サ　食品の製造に使用することを目的として、加工デンプンとその他原材料を用いて製造されたものは、添加物製剤と解される。ただし、加工デンプンとその他の原材料との混合等を行って製造されたものであって、調理を経て食品として喫食することを目的としたものは、加工食品と解されること（食品の例：パン、菓子、うどん、わらび餅、唐揚げ粉等の製造に用いられるミックスパウダー及び液状ミックス。ただし、このようなミックスパウダー等の製造に用いることを目的として製造されたものは、添加物製剤となる。）。

シ　加工デンプンを単独使用し製造した「餅」や水・砂糖・香料・色素以外は加工デンプンだけからなる「わらび餅」、加工デンプン100%のものを例えば「片栗粉」や「わらび粉」として販売する場合、「餅」「わらび餅」はそのまま食品として喫食されるものであり、また、「片栗粉」「わらび粉」は調理を経て食品として喫食することを目的としているものであるため、「餅」や「わらび餅」等そのもの自体は添加物製剤ではなく、加工食品と解される。このため、「餅」や「わらび餅」等の加工食品の表示に当たっては、添加物として加工デンプンを表示する必要がある。

ス　サッカリン又はサッカリンナトリウムを含む食品については、量り売り等する場合であっても、製造業者又は卸売業者は最終小売業者においてサッカリン又はサッカリンナトリウム含有の有無が確認できるような措置を講ずること。

（５）　栄養成分の量及び熱量

①　当該食品の販売される状態における可食部分の100ｇ若しくは100ml又は１食分、１包装その他の１単位（以下「食品単位」という。）当たりのたんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウムの量及び熱量並びに表示しようとする栄養成分の量を表示する場合、栄養成分の量、熱量及び食品単位は、販売される状態における可食部分について行うこと。

水等を加えることによって、販売時と摂食時で重量に変化があるもの（粉末ジュース、粉末スープ等）においても販売時の栄養成分の量及び熱量で表示すること。

調理により栄養成分の量が変化するもの（米、乾めん、塩抜きをする塩蔵品等）は、販売時の栄養成分の量に加えて、標準的な調理方法と調理後の栄養成分の量を併記することが望ましい。

②　１包装が１食分である食品等、１食分の量を適切に設定できる食品については、食品単位は、１食分とすることが望ましい。食品単位を１食分とする場合は、当該１食分の量を併せて表示すること。この場合の１食分の量は、通常人が当該食品を１回に摂食する量として、事業者等が定めた量とするものである

こと。

③　食品表示基準第３条第１項の表の栄養成分（たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウム。以下この項において同じ。）の量及び熱量の項の２による表示は、次のいずれかの文言を含むこと。

ア　「推定値」

イ　「この表示値は、目安です。」

なお、消費者への的確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ない。

④　表示された含有量については、当該食品の期限内において、一定値をもって表示されている場合は、食品表示基準別表第９第３欄に掲げる方法で得られた値が、その表示した一定値を基準とした同表第４欄に掲げる許容差の範囲内、また、下限値及び上限値で表示されている場合は、その幅の中に含まれていなければならない。

ただし、合理的な推定により得られた値を記載する場合は除く。

⑤　食品表示基準第３条第１項の栄養成分（たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウム。以下この項において同じ。）の量及び熱量の項の１の三に掲げる「別表第九の第三欄に掲げる方法」等、栄養成分等の分析方法等の詳細については、別添　栄養成分等の分析方法等による。

⑥　食品表示基準第３条第１項の表の栄養成分（たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウム。以下この項において同じ。）の量及び熱量の項の２に規定する「根拠資料」については、次のとおり取り扱うこと。

ア　内容

例えば、最新版の日本食品標準成分表からの計算値やサンプル品の分析値等が考えられるが、行政機関等の求めに応じて説明ができる資料として、次の例を参考に判断すること。

(ｱ) 分析値の場合

・分析試験成績書

・季節間、個体間、期限内の栄養成分等の変動を把握するために十分な数の分析結果

・表示された栄養成分等の含有量を担保するための品質管理に関する資料

(ｲ) 計算値の場合

・採用した計算方法

・引用したデータベースの名称

・原材料について、配合量が重量で記載されたレシピ

・原材料について、その栄養成分等の含有量を示す妥当な根拠に基づくデ

ータ
・調理加工工程表
・調理加工前後における重量変化率に関するデータ

イ　保管方法

文書、電子媒体のいずれの方法でも構わない。

ウ　保管期間

その資料を基に表示が行われる期間。販売を終了する製品については、最後に製造した製品の賞味（消費）期限が経過するまでの間。

エ　その他

定期的に確認を行うことが望ましい。

⑦　栄養表示の解釈について

ア　栄養表示に該当しないもの

(ｱ) 原材料名又は添加物としての栄養成分名のみの表示

(ｲ) 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

イ　食品表示基準が適用される栄養表示とは、健康増進法施行規則（平成15年厚生労働省令第86号）第11条に規定する栄養素及び熱量そのものを表示する場合はもちろんのこと、その総称（ミネラル、ビタミンなど)、その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)、別名称（プロテイン、ファットなど)、その構成成分（たんぱく質におけるアミノ酸など)、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）が含まれた表示をいう。

ウ　「うす塩味」､「甘さひかえめ」など味覚に関する表示は、栄養表示ではないので食品表示基準の適用対象にはならないものであること。

なお､「あま塩」､「うす塩」､「あさ塩」などの表示は、栄養表示として適用対象となる。

エ　栄養成分が添加されたものでなく、天然に含まれる栄養成分について表示した場合も食品表示基準が適用される栄養表示に該当するものであること。

オ　原材料に対し栄養表示を行う場合も食品表示基準が適用される栄養表示に該当する（例えば、青汁飲料におけるケールに含まれる栄養成分について表示した場合、販売に供する食品（最終製品である青汁飲料）について食品表示基準にのっとった表示が必要である。)。

⑧　品名の中に一般名称として栄養成分名が表示される場合も､栄養表示とする。ただし､「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印象や期待感を与えないものについては例外とする。

⑨　栄養の供給源としての寄与の程度が小さいものとは、次のいずれかの要件を

満たすものとする。

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

⑩　極めて短い期間で原材料が変更される食品とは、次の要件のいずれかを満たすものとする。

ア　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

イ　複数の部位を混合しているため都度原材料が変わるもの（例：合挽肉、切り落とし肉等の切り身を使用した食肉加工品、白もつ等のうち複数の種類・部位を混合しているため都度原材料が変わるもの）

⑪　食品表示基準第３条第３項の表の栄養成分の量及び熱量の項の５の「消費税法（昭和六十三年法律第百八号）第九条第一項において消費税を納める義務が免除される事業者」については、この者に該当するか否かは、消費税法の判断基準による。

また、食品表示基準附則第６条の規定による「中小企業基本法（昭和三十八年法律第百五十四号）第二条第五項に規定する小規模企業者」の判断基準は、当該事業年度の前事業年度において常時使用した従業員数が最多となった時点での数とし、当該事業年度の前事業年度の従業員数が20人（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）以下である場合は、当該事業年度は栄養成分表示を省略できる。また、当該事業年度中に従業員数が20人又は５人を超えた場合は、翌年度は、原則として栄養成分表示の省略は認められないが、翌年度の開始日から６か月間は栄養成分表示を省略できるものとする。

（６）　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）

①　製造所又は加工所（輸入品にあっては、輸入業者の営業所、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））（以下「製造所等」という。）の所在地の表示は、住居表示に関する法律（昭和37年法律第119号）に基づく住居表示に従って住居番号まで表示する。

ただし、次のような表示は差し支えない。

ア　指定都市（地方自治法（昭和22年法律第67号）第252条の19第１項の指定都市をいう。以下同じ。）及び県庁の所在する市における道府県名を省略す

ること。

イ　同一都道府県内に、同一町村名がない場合に限り、郡名を省略すること。

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

② 製造所等の所在地又は住所の表示に関し、市町村合併に伴い市町村名が変更された場合であっても、市町村合併後当分の間、合併前の所在地又は住所の表示を認めることとする。

③ 製造者等の氏名又は名称の表示

法人の場合は、法人名を表示すること。ただし、当該容器包装の表示面積、形態等から判断してやむを得ない場合は、次のような表示は差し支えない。

ア　株式会社を「ＫＫ」又は「(株)」、合名会社を「(名)」、合資会社を「(資)」、有限会社を「(有)」等と略記すること。

イ　農業協同組合を「農協」、酪農業協同組合を「酪農協」、酪農業協同組合連合会を「酪連」、経済農業協同組合を「経済農協」、経済農業協同組合連合会を「経済連」等と略記すること。

④ 個人の場合は、個人の氏名を表示する。この場合、屋号等の表示をもって代えることは認めない。

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

⑤ 食品表示基準第３条第１項の表の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。以下同じ。）の所在地。以下この章において同じ。）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。以下同じ。）の氏名又は名称。以下この章において同じ。）の項の３に規定する製造所固有記号の取扱いについては、次のとおりとする。

ア　同一製品について

「同一製品」とは、同一の規格で同一の包材を使用した製品をいう。

(ｱ) 「同一の規格」とは、原則として、その製品の原材料や添加物の配合、内容量等、通常包材に表示される内容が同一であることをいう。

(ｲ) 「同一の包材」とは、包材のうち、いわゆるデザイン部分が同一であることはもちろんのこと、いわゆる表示部分（法定されている表示のみならず、法定されていない表示も指す。）についても同一であることをいう。

ただし、製造所固有記号や消費期限・賞味期限、ロット番号その他製造所において包材に印字することを前提とする表示部分については、包材の同一性に影響を与えない。

イ　同一製品を二以上の製造所で製造している場合について

(ｱ) 「同一製品を二以上の製造所で製造している場合」とは、製造所固有記号の届出時に、次の２つの要件を満たすものとする。

(a) ２以上の製造所が、それぞれ、食品の衛生状態を最終的に変化させる場所であること。

(b) 製造所固有記号の使用によって包材が共有化されること。

(ｲ) ただし、次に掲げる場合に該当するときには、(ｱ)の要件を満たさなくとも、「同一製品を二以上の製造所で製造している場合」と取り扱うこととする。

(a) 届出時に一つの製造所で製造している場合であって、オ(ｴ)の有効期間内に、同一製品につき製造を行うことが計画されている製造所について、製造計画書を添付して届け出るとき

なお、(a)については、将来的に一つの製造所で製造することが確実となった場合は、製造所固有記号の使用を中止し、当該記号の廃止の届出をしなければならないこととする。当該記号の廃止後、計画に変更が生じ、２以上の製造所で製造することになり、製造所固有記号を使用する場合には、再度、新規の届出を行う必要がある。この場合、廃止した製造所固有記号を使用することはできない。

(b) 食品表示基準附則第２条の規定による廃止前の食品衛生法第十九条第一項の規定に基づく表示の基準に関する内閣府令（平成23年内閣府令第45号）第10条に規定する製造所固有の記号を使用することができた場所のうち、食品表示基準において「加工所」と取り扱われる場所が２以上ある場合であって、当該２以上の場所で同一製品を加工しているとき

(c) 他の法令の規定により、最終的に衛生状態を変化させた場所及び当該行為を行った者に関する情報の厳格な管理が行われているような場合であって、かつ、当該法令その他関係法令に基づく表示から、最終的に衛生状態を変化させた者又は場所が特定できるとき

(ｳ) なお、(ｲ)の場合であっても、消費者への情報提供に係る表示義務（食品表示基準第３条第１項の表の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。以下同じ。）の所在地。以下この章において同じ。）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。以下同じ。）の氏名又は名称。以下この章において同じ。）

の項の３の一から三までの表示。以下「応答義務」という。）は課せられる。

ウ　表示の方法について

(ｱ) 製造所の所在地（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）の代わりに製造者（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にあっては、製造所固有記号は、製造者の住所、氏名又は名称の次に、「＋」を冠して表示することを原則とする。

(ｲ) 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（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。）の住所及び氏名又は名称をもって表示する場合には、製造所固有記号は、販売者の住所、氏名又は名称の次に、「＋」を冠して表示することを原則とする。

(ｳ) (ｱ)及び(ｲ)にかかわらず、同一製品を製造者が自らの製造所で製造するとともに、他者の製造所に委託して製造する場合には、食品表示基準別記様式１の「製造者」又は「販売者」の事項名を表示せず、表示内容に責任を有する者として表示される食品関連事業者の住所､氏名又は名称の次に、「＋」を冠して製造所固有記号を表示しても差し支えない。

(ｴ) 製造所固有記号の表示は、(ｱ)、(ｲ)及び(ｳ)のとおり、原則として製造者又は販売者の住所、氏名又は名称の次に連記することとするが、容器包装の形態等から判断してやむを得ず連記しない場合は、製造者又は販売者の氏名又は名称の次に当該製造所固有記号の表示箇所を表示し、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ること。

なお、製造所固有記号であることが明らかに分かる場合にあっては、次の例に示すように表示をしても差し支えない。

【例】

（表示部分）	（記載部分）
「製造所固有の記号　缶底左側に記載」	「＋ＡＢＣ／Lot.1」
「製造所固有の記号　缶底に記載」	「＋ＡＢＣ」

エ　応答義務について

製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称に代えて、製造所固有記号の表示をする場合における応答義務の表示は、次のいずれかによることとする。

(ｱ) 「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」は、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について回答できる者の電話番号を表示するものとする。この場合、当該連絡先において製造所の所在地又は製造者の氏名又は名称を回答できない旨の応答をすることは認められない。

(ｲ) 「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のアドレス（二次元コードその他のこれに代わるものを含む。）」は、そのアドレスにアクセスした結果、アクセスした者が速

やかに製造所の所在地等の情報を把握することができるアドレスを表示するものとする。

(ｳ) 「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」は、当該製品を製造している全ての製造所の所在地、製造者の氏名又は名称及び製造所固有記号を表示するものとする。ただし、食品関連事業者と製造者の氏名又は名称が同一である場合には、当該製品を製造している全ての製造所の所在地及び製造所固有記号を表示するものとする。

オ　届出の方法について

(ｱ) 製造所固有記号の届出は、製造所固有記号制度届出データベースにおいて、表示内容に責任を有する製造者（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））又は販売者（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。）（以下「届出者」という。）が行うものとする。

(ｲ) 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限るものとし、文字数は10文字以内とする。

(ｳ) 製造所固有記号は、原則として、一つの製造所につき一つの製造所固有記号の取得が認められる。ただし、一つの製造所が複数の販売者から製造を委託されている場合には、当該製造所と複数ある販売者の組合せごとに、製造所固有記号の取得が必要となるため、一つの製造所に複数の製造所固有記号が認められる。なお、同一の製造所で製造される製品ごとに製造所固有記号を変えることは認められない。

(ｴ) 製造所固有記号の有効期間は５年で満了することとし、有効期間経過後も継続して使用する場合は、製造所固有記号制度届出データベースに備えられたファイルへの記録がされた日から起算して５年の期間が満了する日（以下「更新期限」という。）までに、原則として届出者が製造所固有記号制度届出データベースにおいて、製造所に係る届出情報の更新を行うものとする。

製造所に係る届出情報の更新は、更新期限の90日前から行うことができるものとし、更新期限までに製造所に係る届出情報の更新がされない場合には、当該製造所固有記号は廃止されたものとして扱うこととし、更新期限を経過した日以降に製造した製品には使用することができない。

なお、廃止されたものとして扱われた当該製造所固有記号と異なる製造所固有記号であれば、新たに届出を行うことができるものとする。

(ｵ) 製造所に係る届出情報に変更が生じた場合又は製造所固有記号の使用を中止した場合は、原則として届出者が製造所固有記号制度届出データベースにおいて、速やかに変更又は廃止の届出を行うものとする。

ただし、次に掲げる製造所に係る届出情報の変更については、製造者又は販売者と製造所固有記号の組合せから製造所を特定することが困難となるため、認められない。

(a) 自らの製造所で製造する場合にあっては、製造所の所在地
(b) 他者の製造所に委託して製造する場合にあっては、委託先の製造者の氏名又は名称及び製造所の所在地

これらの場合には、当該製造所固有記号の廃止の届出を行うとともに、廃止した製造所固有記号と異なる製造所固有記号により、新規の届出を行うものとする。

（７） アレルゲン

別添　アレルゲンを含む食品に関する表示を参照

（８） Ｌ－フェニルアラニンを含む旨

「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」等と表示すること。

ただし、「Ｌ－フェニルアラニン化合物を含む旨」の表示については、表示可能面積がおおむね30平方センチメートル以下であっても省略することができないが、表示可能面積がおおむね30平方センチメートル以下のものに限り、その文字数の多さにより表示が困難な場合は、「Ｌ－フェニルアラニン化合物を含む」の文言を以下のとおりとすることができる。

① 添加物を表示する場合
アスパルテーム（フェニルアラニン）

② 添加物を省略する場合
フェニルアラニンを含む

（９） 指定成分等含有食品

① 「指定成分等含有食品である旨」の表示と「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」の表示は、消費者の誤認を防ぐ必要があるため、近接して表示すること。

② 「食品関連事業者の連絡先」の表示は、食品表示基準第３条第１項の表の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の項の３、同条第２項の表の機能性表示食品の項等の規定により、表示内容に責任を有する者の電話番号が表示されている場合、省略しても差し支えない。

③ 国や公的機関の承認を受けたと誤認させる以下のような表現を表示することは、食品表示基準第９条の表示禁止事項に該当する。

（例）
「厚生労働大臣認定」、「消費者庁承認」、「厚生労働省推薦」等

④ 指定成分等含有食品の販売に際し、容器包装以外に指定成分等含有食品に関する事項の表示義務は生じないが、指定成分等含有食品は、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を含む食品であることから、当該食品の陳列棚、カタログ、ウェブサイト等に指定成分等含有食品に関する事項を記載することにより、消費者に対し自主的に情報提供することが望ましい。

(10) 機能性表示食品

別添　機能性表示食品を参照

(11) 遺伝子組換え食品に関する事項

① 分別生産流通管理について

食品表示基準第２条第１項第19号において分別生産流通管理とは、「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。）をいう。」と規定されている。その具体的な管理及び証明の方法は、産地、作目、加工食品の種類等により異なるが、輸入量が多く、かつ、流通段階の複雑なバルク輸送される北米産の非遺伝子組換え大豆及びデント種の非遺伝子組換えとうもろこしについては、別添の「バルク輸送される北米産の非遺伝子組換え大豆及びデント種の非遺伝子組換えとうもろこしの分別生産流通管理の指針」（以下「指針」という。）に即した管理及び確認が適切に実施されていれば、基準で規定する非遺伝子組換え農産物の分別生産流通管理が行われたこととなる。

指針の具体的な運用については、「アメリカ及びカナダ産のバルク輸送非遺伝子組換え原料（大豆、とうもろこし）確保のための流通マニュアル」（一般財団法人食品産業センター、平成12年１月）に示されており、これを参照されたい。

また、バルク輸送される北米産の非遺伝子組換え大豆及びデント種の非遺伝子組換えとうもろこし以外のものの分別生産流通管理については、遺伝子組換え農産物の意図せざる混入の可能性がある段階においては、指針に即した管理及び確認が必要である。

なお、この指針とは異なる分別生産流通管理の方法を用いることもできるが、その場合には、この指針と同等又は同等以上の信頼性及び追跡可能性のある方法を用いることが必要である。

② 意図せざる混入について

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にあっても、意図せざる遺伝子組換え農産物又は非遺伝子組換え農産物の一定の混入の可能性は否定できず、食品表示基準第３条第２項及び第18条第２項の遺伝子組換え食品に関する事項の項でいう「一定の混入」とは、非遺伝子組換え大豆の場合で遺伝子組換え大豆の混入率が５％以下であること又は非遺伝子組換えとうもろこしの場合で遺伝子組換えとうもろこしの混入率が５％以下であることとする。

なお、分別生産流通管理が行われたことを確認した非遺伝子組換え農産物として取り扱うためには、分別生産流通管理が適切に行われ、そのことが確認されていること及び混入が意図的に行われたものではないことが必要であり、分別生産流通管理を確認していない場合や、意図的に遺伝子組換え農産物を混入した場合には５％以下の混入率であっても、分別生産流通管理を行ったこととはならない。

③　基準の遵守状況の監視について

ア　食品表示基準第３条第１項の製造業者等は、基準に基づいて遺伝子組換えに関する表示を適正に行うとともに、国、都道府県若しくは指定都市又は独立行政法人農林水産消費安全技術センター（以下「センター」という。）から要請があった場合には、その遺伝子組換えに関する表示を行った対象農産物又はこれを原材料とする加工食品について分別生産流通管理を適正に実施したことを証明する書類を提出する等適切な協力を行う。

イ　センターは､アにより提出を受けた書類の記載内容を確認すること、当該書類に係る食品に組み換えられたＤＮＡ又はこれによって生じたタンパク質が残存しているかどうかを分析すること等により、遺伝子組換えに関する表示が適正に行われているかどうかを監視する。

ウ　都道府県又は指定都市は、食品表示法第15条の規定による権限の委任等に関する政令（平成27年政令第68号）第５条第１項の規定により、主たる事務所及び事業所が一の都道府県又は指定都市の区域内のみにある食品関連事業者に対する食品表示法に基づく指示等の権限が当該都道府県の知事又は指定都市の長の自治事務とされていることを十分認識の上、遺伝子組換えに関する表示について疑義がある場合には、指示等の権限を行使する等適切な対応を行う。

④　その他

ア　食品表示基準第３条第２項の表中の遺伝子組換え食品に関する事項の項の１における「別表第17の上欄に掲げる対象農産物」を表示する際、「ばれいしょ」を「じゃがいも」と表示する等、容易に同一性が認識できる表記によっても差し支えない。

イ　遺伝子組換え食品の検査方法については、原則、別添　安全性審査済みの遺伝子組換え食品の検査方法に基づき実施すること。

なお、組換えＤＮＡ技術は、科学技術分野の中でも最も進歩が早い分野の一つであることから、技術の進歩に対応し、検査方法については順次見直しを行っていくこととしているので、御留意願いたい。

(12)　乳児用規格適用食品である旨

①　食品表示基準の対象について

食品表示基準の対象となる乳児用食品の範囲は、食品、添加物等の規格基準

（昭和34年厚生省告示第370号。以下「規格基準」という。）において規定された「乳児用食品」の対象である食品と同じであり、したがって、「乳児用食品」の対象となる「乳児」の年齢については、児童福祉法（昭和22年法律第164号）等に準じて「１歳未満」をその対象とするものであること。

② 乳児用規格適用食品である旨の表示について

乳児用規格適用食品である旨の表示の方法は、「乳児用規格適用食品（食品衛生法に基づき、乳児用食品に係る放射性物質の規格が適用される食品）」とすることとする。

③ 表示の省略について

食品表示基準第３条第３項において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できることとしたところであるが、本規定の対象となる食品は、以下の食品である。

ア （健康増進法（平成14年法律第103号）第43条第１項の規定に基づく特別用途食品の）乳児用調製粉乳及び乳児用調製液状乳

イ （健康増進法第43条第１項の規定に基づく特別用途食品の病者用食品のうち）アレルゲン除去食品及び無乳糖食品のうち、乳児（１歳未満）を対象とした粉乳及び液状乳

ウ （乳及び乳製品の成分規格等に関する省令（昭和26年厚生省令第52号）第２条第38項及び第39項に規定する）調製粉乳及び調製液状乳

エ 上記アからウまでに掲げる食品以外の場合において、乳児の飲食に供することを目的として販売する食品であることが容易に判別できる食品

④ 紛らわしい表示の禁止規定について

消費者が商品を選択する際に、乳児用規格適用食品でないものを乳児用規格適用食品であると誤認することを防止する必要があることから、乳児用規格適用食品以外の食品にあっては、乳児用規格適用食品である旨の表示を付したり、これと紛らわしい表示を付することを禁止する規定（食品表示基準第９条第１項）を設けることとしたものであるが、乳児用規格適用食品と紛らわしい表示の例としては、乳児用規格の対象でない食品に「乳幼児用規格適用食品」や「乳児用規格適合食品」などの表示をすることが考えられる。

なお、例えば、「ベビー○○○」（「小さい（食品）」という趣旨で「ベビー」という用語を使用している場合。）や「こども○○○」等の表記が付された食品であっても、対象年齢が１歳以上であることが社会通念上明らかな食品については、この表記のみをもって、直ちに乳児用規格適用食品と紛らわしい表示とみなされることはないこと。

(13) 原料原産地名（食品表示基準別表第15の１から６に掲げるものを除く。）

① 対象加工食品及び原材料並びに表示方法について

ア　対象加工食品

全ての一般用加工食品（輸入品を除く。）を対象とする。

イ　対象原材料

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（昭和28年法律第７号）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（平成21年法律第26号）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。）であり、添加物及び水は含まない。

ウ　表示方法

食品表示基準第３条第２項の表の輸入品以外の加工食品の項の１の一の規定により表示する。また、表示することとされる原産地が２以上ある場合にあっては、原則、対象原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示（以下「国別重量順表示」という。）する。

②　「製造地表示」（食品表示基準第３条第２項の表の輸入品以外の加工食品の項の１の二の規定による表示）

ア　呼称について

「製造地表示」とする。

イ　定義

「製造地表示」の製造とは、製品の内容についての実質的な変更をもたらす行為をいい、製品の小分け、詰め合わせ、単なる切断、単なる混合、冷凍等の加工行為とみなされるものは含まれない。

ウ　表示方法

(ｱ) 製造地表示を行う原産地が２以上ある場合は、原則、国別重量順表示し、国名ごとに「製造」の文字を付すこと。

(ｲ) 「○○製造」の文字に代えて、「○○加工」と表示することはできない。

(ｳ) 生鮮食品の原材料名に対応させて、「○○製造」と表示することはできない。

(ｴ) 加工食品の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分かる場合には、製造地表示に代えて、当該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る。

③　「又は表示」（食品表示基準第３条第２項の表の輸入品以外の加工食品の項の１の五のイの規定による表示）

ア　呼称について

「又は表示」とする。

イ　「又は表示」を使用できる場合について

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、国別重量順表示をしようとした場合に、表示をする時点（製造日）を含む１年間で重量順位の変動又は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り、根拠資料を保管し、一定期間使用割合の高いものから順に表示した旨を、容器包装の原料原産地名に近接した箇所に表示している場合に限る。

なお、容器包装に表示した原産地の範囲内での使用を認めるものであり、表示されていない原産地の原料を使用することは認めない。

④　「大括り表示」（食品表示基準第３条第２項の表の輸入品以外の加工食品の項の１の五のロの規定による表示）

ア　呼称について

「大括り表示」とする。

イ　「大括り表示」を使用できる場合について

原材料の過去の一定期間における産地別使用実績（新製品の場合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、国別重量順表示をしようとした場合に、３以上の外国産の産地表示について、表示をする時点（製造日）を含む１年間で重量順位の変動又は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り、根拠資料を保管している場合に限る。

ウ　輸入品である旨について

「輸入」のほかに、「外国産」、「外国」などの表示でも可能とする。また、輸入より狭い範囲を表す、一般に知られている地域名等（EU、NAFTA、ASEAN、アフリカ、南米等）の表示も可能とする。

⑤　「又は表示」と「大括り表示」の併用（食品表示基準第３条第２項の表の輸入品以外の加工食品の項の１の五のハの規定による表示）

「又は表示」と「大括り表示」の併用が使用できる場合について

「大括り表示」の認められる条件を満たした上で、輸入品の合計と国産品の重量順位に変動があり、「国産、輸入」や「輸入、国産」の表示が困難な場合であって、「又は表示」の認められる条件を満たす場合に限る。

⑥　根拠資料について

ア　保管が必要な根拠資料

(ｱ) 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又は産地の切替えがあることを示す資料。

(ｲ) 同期間における原産地ごとの使用割合の順を示す資料。

イ　保管期間

(ｱ) 根拠資料を基に表示が行われている製品の賞味期限又は消費期限に加えて１年間。

(ｲ) 賞味期限又は消費期限を省略しているものについては､製造から５年間。

ウ　保管方法

文書又は電子媒体のいずれの方法でも構わない。

⑦　過去の一定期間の時期及び期間について

過去の一定期間における産地別使用実績は、表示をする時点（製造日）を含む１年間（製造年、製造年度等）から遡って３年以内の中での１年以上の実績に限る。

⑧　今後の一定期間における産地別使用計画を使用する場合について

過去の一定期間における産地別使用実績に基づく「又は表示」､「大括り表示」又は「又は表示」と「大括り表示」の併用を基本とし、新製品又は原料調達先の変更が確実な場合など、過去の産地別使用実績が使用できない場合は、今後の一定期間における産地別使用計画に基づく表示を使用しなければならない。なお、産地別使用計画は、当該計画に基づく製造の開始日から１年間以内の予定に限る。

⑨　上記③から⑤までの表示をする場合について、産地別使用実績及び産地別使用計画に求められる合理性

以下の場合は、③から⑤までの表示をすることができない。

ア　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と、実際の使用実績が大きく異なり（３か国目以降を「その他」と表示している製品で､「その他」と表示していた国が結果として大部分を占める場合等)、その理由について合理的な説明ができない場合。

イ　策定した産地別使用計画の根拠について、合理的な説明ができない場合。

⑩　国別重量順表示が困難な場合について

以下の場合は、困難とは認めない。

ア　産地の切替えの都度、表示を切り替えること又は包材自体を切り替えることができる場合。

イ　「大括り表示」を行うためだけに、意図的に、ごく短期間だけ複数国から原料調達を行う場合。

⑪　ウェブサイト等による自主的な情報提供について

原料原産地表示が義務付けられていない原材料や､「製造地表示」､「又は表示」､「大括り表示」等を行った場合における詳細な産地情報、使用割合等について、ウェブサイト等により、消費者に対して自主的かつ積極的な情報提供に努めることが望ましい。

(14)　食品表示基準別表第15の６に定めるおにぎり

① おにぎりの定義

炊飯米又は炊飯米と具材を組み合わせた料理をのりで巻いたもの（のりを自ら巻く形態で販売されているものを含む。）。

② おにぎりに該当しないもの

ア おにぎりと他の食材を組み合わせたもの。

イ 酢飯と具材を組み合わせた料理をのりで巻いたもの。

(15) 食品表示基準別表第19に定めるもの

① 食肉

ア 容器包装に入れられた食肉について、国内処理のもの、又は輸入のものとを問わず、メリヤス白布、麻袋等で包装した枝肉についても表示を要するものであること。

イ 「調味料に浸潤させる処理」とはタンブリング処理をいうこと。

ウ 「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」とは、ポーションカット（肉塊又はひき肉を金属製容器にきつく詰め、凍結して形を整えた後、一定の厚みに切ること。）、タレかけ（小肉塊を容器包装に入れた後、調味液を加えること。）、漬け込み（小肉塊を調味液に浸漬すること。）、及びミキシング（小肉塊に調味料を加え、ミキサーで揉みほぐすこと。）等、処理を施していない食肉と外観上の区別が困難な処理をいうものであること。

なお、外観上、容易に未処理の食肉と区別ができるような処理を施したもの（ハンバーグ等）にあっては、適用されない。

② 食肉製品

ア 「乾燥食肉製品」である旨の表示は、ドライソーセージにあっては「ドライソーセージ」、サラミソーセージにあっては「サラミソーセージ」、ビーフジャーキーにあっては「ビーフジャーキー」、ポークジャーキーにあっては「ポークジャーキー」と表示することにより代えることができること。

イ 「非加熱食肉製品」である旨の表示は、ラックスハムにあっては「ラックスハム」と表示することにより代えることができること。

ウ 「加熱食肉製品」である旨の表示は、プレスハムにあっては「プレスハム」、ウインナーソーセージにあっては「ウインナーソーセージ」、フランクフルトソーセージにあっては「フランクフルトソーセージ」と表示することにより代えることができること。

エ 缶詰及び瓶詰の食肉製品のうち、缶容器又は瓶容器に内容物を入れ、密封した後、摂氏120度で４分間以上加圧加熱殺菌したものについては、「容器包装に入れた後加熱殺菌したもの」である旨の表示は、省略することができること。

また、缶詰及び瓶詰の食肉製品のうちコンビーフにあっては「コンビーフ」、

コーンドミートにあっては「コーンドミート」（ただし、牛肉と馬肉を併用したもの（牛肉の重量が牛肉及び馬肉の合計重量の20％以上のものに限る。）にあっては、「ニューコーンドミート」又は「ニューコンミート」）、ランチョンミートにあっては「ランチョンミート」と表示することにより、「加熱食肉製品」である旨の表示に代えることができること。

オ　非加熱食肉製品又は特定加熱食肉製品のpH、水分活性及び保存方法の表示は、以下の例によることができること。

(ｱ) 非加熱食肉製品

	pH	水分活性	保存方法
表示例１	――	0.95以上	４℃以下
表示例２	――	0.95未満	10℃以下
表示例３	4.6未満	――	――
表示例４	4.6以上　5.1未満	0.93未満	――

(ｲ) 特定加熱食肉製品

	水分活性	保存方法
表示例１	0.95以上	４℃以下
表示例２	0.95未満	10℃以下.

カ　食肉販売施設が飲食店営業の許可を得て調理する自家製ソーセージ（原料肉に豚肉又は牛肉を用い、ケーシングに充填した後、蒸煮又は湯煮により殺菌したものであって、異なる業者の手を経ることなく、直接消費者に販売するものに限る。）であって、容器包装に入れて販売する場合は、次の事項によること。

(ｱ) 名称は、「自家製ソーセージ」とすること。

(ｲ) 「手造り」、「手造り風」等の表示は、次の全ての条件に合致するものについてのみ表示できること。

(a) 良質の原料肉を使用し、長期間熟成したもの

(b) 自動化された機械若しくは装置を用いないもの

(c) 結着材料を含まないもの

(d) 調味料、結着補強剤、発色剤、酸化防止剤及び香辛料抽出物以外の食品添加物を含まないもの

(ｳ)　使用上の注意として、次の事項を表示すること。

(a) 「10℃以下で冷蔵保存すること。」等保存の方法

(b) 「消費期限　○年○月○日」等期限表示

キ　原料肉名について

(ｱ) 食肉製品にあっては原料肉名を表示する必要があり、そのうち、魚肉である原料については「魚肉」の文字を表示する必要があるが、この場合、「魚肉（まぐろ）」等と表示しても差し支えない。

(ｲ) 鳥獣の種類については、原料鳥獣の種類を、牛、馬、豚、めん羊、山羊、カンガルー、鶏、七面鳥等のように動物名で表示すること。

なお、２種類以上を混合したものについては、それぞれの動物名を表示

すること。

(ｳ) 原料肉名の鳥獣の種類は、食肉の表示の方法と同様に表示するものであるが、この場合、羊肉はマトンと表示して差し支えないが、ラビット、スモール、ビーフ、ポーク、ラム、さくら肉等の表示は適当でないこと。なお、うさぎ肉、兎肉、家兎肉の表示は差し支えない。

(ｴ) 魚肉については、魚肉と表示することとなっているが、その種類別として「魚肉（かじき類)」、「魚肉（まぐろ類)」等と表示することは差し支えない。

(ｵ) 原料肉に含まれた魚肉の表示方法について魚肉の全てを魚肉と表示する場合は、鳥獣のそれぞれとの配合量と比較して多いものから順に表示すること。また、魚肉の種類別を表示する場合は、そのそれぞれを鳥獣のそれぞれとの配合分量と比較して多いものから順次に表示すること。

(ｶ) (ｱ)から(ｵ)までに関わらず、食品表示基準別表第４において、別途原材料名の表示方法が規定されている食肉製品については、これらの規定に従い表示すること。

③　乳、乳製品及び乳又は乳製品を主要原料とする食品

ア　種類別

(ｱ) 種類別の表示に当たっては、ナチュラルチーズを「チーズ（ナチュラルチーズ)」、ラクトアイスを「アイスクリーム類（ラクトアイス)」等と、練乳を「れん乳」又は「煉乳」、発酵乳を「はっ酵乳」又は「醗酵乳」等と表示することは差し支えない。

(ｲ) 種類別の表示は、「種類別○○○」と記載するなど、その種類別が明らかに判断できるように表示すること。

(ｳ) 乳酸菌飲料のうち、無脂乳固形分３．０％以上のものにあっては、乳製品である旨を、殺菌したものにあってはその旨を、それぞれ種類別の表示に併記することとされているが、その表示は次の例の表示でも差し支えない。

（例）「種類別：殺菌乳酸菌飲料（乳製品)」、「種類別：乳製品乳酸菌飲料」

(ｴ) 種類別の文字の大きさの規定は、最小限度の文字の大きさを示すものであるので、当該容器包装の大きさ、形態、他の表示等の文字の大きさ、字体等を考慮して、当該容器包装にみあった大きさの文字で種類別が明らかになるように表示すること。

イ　殺菌温度及び時間

(ｱ) 殺菌温度

(a) 保持式により摂氏63度から摂氏65度までの間で加熱殺菌するものにあっては、「63℃～65℃」又は「63～65℃」と表示して差し支えない。

(b) 摂氏75度以上で加熱殺菌するものにあっては、「85℃」、「132℃」等と当該処理場で行っている実際の殺菌温度を表示し、「75℃以上」、「130℃以上」等と表示しないこと。

(ｲ) 殺菌時間

(a) 分を「′」、「m」、「min」等、秒を「″」、「ｓ」、「sec」等と表示しないこと。

(b) 「15分間以上」、「２秒間以上」等と表示しないこと。

ウ　保存の方法の表示

常温保存可能品にあっては、「常温を超えない温度で保存」等常温を超えない温度で保存を要することが明らかに分かるように表示すること。また、開封後はできる限り早く消費すること、開封後保存する場合は、10度以下に冷却して保存すること等その適正な取扱いを容器包装に表示すること等により、消費者の啓発を十分に図ること。

エ　主要原料、主要混合物

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

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

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

オ　その他

(ｱ) 成分調整牛乳にあっては、除去した成分を表示するよう指導すること。なお、表示については一括表示以外の場所に表示しても差し支えない。

（例）「除去成分：水分」、「水分を除去しています。」

(ｲ) リステリア・モノサイトゲネスは、一般的な食中毒菌が増殖できないような４度以下の低温や12％食塩濃度下でも増殖可能であるが、食品の特性（食品の水分活性、pH）や添加物の使用等によりその増殖が抑制されることがあり、また、健常者には、リステリアの汚染菌数が10,000cfu/g以下であれば発症リスクは極めて低いとされているため、増殖の可能性がある食品であっても消費期限内に食品中のリステリアが100cfu/g以下であることを事業者が担保することができれば安全性には問題ないとされている。

このため、保存温度及び期限表示の設定については、「食品期限表示の設定のためのガイドライン」（平成17年２月　厚生労働省・農林水産省）等を踏まえ、適切に科学的根拠に基づき設定、表示が行われるよう関係事業者に対して改めて指導されたい。また、必要に応じて賞味期限ではなく消費期限を用いる必要があることに留意されたい。

(ｳ) 妊婦や高齢者等の免疫機能が低下した者等では、健常者より低い菌数で発症する可能性があり、髄膜炎や敗血症等の重篤な症状に陥ることもあるため、リステリアのリスクに係る注意喚起や、表示されている保存温度及

び期限表示等が必ず遵守されるよう、事業者のウェブサイトや容器包装への表示等により消費者に周知することが望ましい旨、関係事業者に対して指導されたい。

(ｴ) 調製液状乳にあっては、調製粉乳と同様に、乳又は乳製品以外に混合したもののうち主要なもの及び量の多少にかかわらずその製品の組成に必要不可欠なものの名称及びその重量百分率を表示すること。

④　鶏の液卵

ア　鶏の液卵には、割卵しただけの状態のいわゆる液全卵ホールも含まれるものであること。

イ　鶏の液卵の名称については、(ア)殺菌、未殺菌の別、(イ)凍結しているものにあってはその旨、(ウ)全卵、卵黄、卵白の別が分かるように表示すること。

ウ　加糖し、又は加塩した鶏の液卵については、その糖分又は塩分の含有量により殺菌温度、時間が異なることから糖分又は塩分の重量百分率について表示すること。

エ　未殺菌の鶏の液卵について、飲食に供する際に加熱殺菌を要する旨の表示は、加熱加工用の鶏の殻付き卵と同様、枠で囲ったり、太字で表示する等加熱殺菌が必要であることが使用者に明確になるようにすること。

⑤　生かき

ア　生食用かきの採取水域の表示は、小型球形ウィルス（ＳＲＳＶ）に汚染されたかきにより食中毒が発生した際に、採取水域までの遡り調査を緊急に行うとともに、食中毒の被害拡大防止に資するためのものであるので、国内産かきと外国産かきを混合し、同一包装で販売しないこと。

イ　国内産かきの場合においても、隣接する採取水域等で、加工施設の立地条件等によりやむを得ない場合を除き、異なる採取水域で採取されたものを混合し、同一包装で販売しないこと。なお、やむを得ず混合する場合においても、全ての採取水域の名称を表示すること。

ウ　輸入されたかきの採取水域の表示は､次により表示するよう指導すること。

(ｱ) 輸入生食用かきの採取水域の表示に当たっては、輸入時に添付される衛生証明書（Certificate）に記載されている採取水域（Harvest Area/Growing Area）をカタカナ表記等に改めて表記するとともに、輸出国名（必要に応じ、州名等を加える。）を併記すること。

なお、各輸出国別の採取水域の表示例については、別添　輸入される生食用かきの採取水域区分（名称）の例示を参考とされたい。

(ｲ) オーストラリアについては､水域名の後に州名を表す略号を付すること。

なお、州名の略称については、別添　輸入される生食用かきの採取水域区分（名称）の例示を参考とされたい。

(ｳ) ニュージーランドについては、衛生証明書中の採取水域がコードで記載

されているので、別添　Shellfish Growing Areas Classified for Harvest for Human Consumption inAccordance with Regulation 48 of the Animal Productsを参考にし、各コードが示す水域の名称を表示すること。

(ｴ) 輸入者から包装業者等に販売される場合は、衛生証明書の写しを送り状に添付する等採取水域に関する情報を包装業者等に提供するよう関係事業者を指導すること。

(ｵ) 生産者の登録番号等のみをもって採取水域の表示とすることはできないこと。

エ　蓄養等複数の採取水域において生育されたかきについては、原則として採取される直前の採取水域の名称を表示すること。

オ　容器包装に入れずに包装業者等に販売される場合は、送り状等により採取水域に関する情報を伝達するよう指導すること。

カ　生食用以外のかきについて、飲食に供する際は「加熱調理用」、「加熱加工用」、「加熱用」等加熱しなければならないことを明確に表示するよう、指導すること。

キ　採取水域に係る報告について

(ｱ) 都道府県等が、自然環境等を考慮した上で採取水域の範囲及びその範囲を適切に表す名称を定めたときは、採取水域の範囲及びその範囲の名称を消費者庁食品表示企画課に報告すること。

(ｲ) (ｱ)の採取水域の範囲及びその範囲の名称を変更する場合についても、消費者庁食品表示企画課に報告すること。

⑥　ふぐ

ロットが特定できるものとして、ロット番号等を表示する際には、消費期限又は賞味期限に頼らなくてもロットが特定でき、かつ、加工年月日表示よりもロット単位が粗くならないようにすることとし、容易に判読可能な番号等を表示すること。なお、加工年月日は、製品となった日（個包装された日）とする。

⑦　冷凍食品

名称のほか、冷凍食品である旨を表示する。

⑧　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摂氏120度で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摂氏10度以下での保存を要する食品

一括表示の保存方法の欄に摂氏10度以下で保存しなければならない旨を表示するとともに、要冷蔵食品であることが消費者等に明確に分かるように、加えて、容器包装のおもて面に冷蔵を要する食品である旨の文字（「要冷蔵」等）をわかりやすい大きさ（おおむね20ポイント以上）で、色彩、場所等を工夫し

て表示すること。

⑨　缶詰の食品

ア　缶詰食品にあっては、主要原材料名を表示する必要があるが、主要原材料とは、肉類（畜肉、獣肉、鳥肉、鯨肉）、魚介類、野菜及び果実をいう。この場合、これらが液状又は泥状になっているものについては、主要な原材料に含めない。

イ　原材料は、その種類名を表示する必要があるが、以下にその例を示す。

（例）　畜肉にあっては、「牛」、「馬」、「豚」、「山羊」、「羊」等
鳥肉にあっては、「鶏」、「鴨」等
畜肉以外の獣肉にあっては、「兎肉」、「猪肉」等
鯨肉にあっては、「鯨」
魚介類にあっては、「タイ」、「サンマ」、「ハマグリ」等
野菜にあっては、「トマト」、「アスパラガス」、「コーン」等
果実にあっては、「リンゴ」、「ミカン」、「ナシ」等

ウ　「名称その他の表示から主要原材料が十分判断できるもの」における「その他」とは、説明文等他の表示事項中に原材料を明記してあるものを指す。

⑩　水のみを原料とする清涼飲料水（ミネラルウォーター類）

ア　水のみを原料とする清涼飲料水をミネラルウォーター類としているが、これには、鉱水のみのもの、二酸化炭素を注入したもの、カルシウム等を添加したもの等、規格基準の第１　食品の部Ｄ　各条の項の○　清涼飲料水の２の(１)の2.の表の第１欄に掲げる事項のうち臭気、味、色度及び濁度に関する規定を満たすものが含まれるものであること。

イ　高濃度にフッ素を含有するミネラルウォーター類について

0.8mg／Ｌを超えるフッ素を含有する原水を用いて製造されたミネラルウォーター類にあっては、「７歳未満の乳幼児は、このミネラルウォーターの飲用を控えてください。(フッ素濃度○mg／Ｌ)」の旨の表示をすること。

⑪　清涼飲料水

ドリンク剤類似清涼飲料水については、容器包装の見やすい箇所（商品名と同時に見える箇所）に８ポイント以上の大きさで「清涼飲料水」又は「炭酸飲料」の文字を他の表示事項と紛らわしくないようにして明記すること。

⑫　豆腐

豆腐の保存基準に合う保存方法の表示は、例えば、「冷蔵すること」、「冷蔵庫又は冷水中に保存」、「冷蔵保存すること」、「要冷蔵」等その趣旨が十分に表現されているものであれば差し支えない。

⑬　無菌充填豆腐

無菌充填豆腐については、主要面等、消費者にとって分かりやすい場所に「常温保存可能品」の文字を表示すること。また、開封後はできる限り早く消費すること、開封後保存する場合は、10度以下に冷却して保存すること等その適正な取扱いを容器包装に表示すること等により、消費者の啓発を十分に図ること。

また、一括表示の保存方法の欄に「冷蔵すること」、「冷蔵庫に保存」、「冷蔵保存すること」、「要冷蔵」等、冷蔵保存が必要である旨を表示する場合は、「常温保存可能品」の文字を表示してはならない。

なお、「常温保存可能品」の文字を表示した場合であっても、一括表示以外の場所に、保存の方法としてではなく、当該豆腐の食べ方として、「冷やしてお召し上がりください」等の文字を表示することは差し支えない。

2　表示の省略

表示を省略することができる食品についても、表示が可能なものについては、できるだけ表示することが望ましい。

3　義務表示の特例

食品表示基準第５条第１項柱書の「前二条の規定にかかわらず、次の表の上欄に掲げる場合にあっては、同表の下欄に掲げる表示事項の表示は要しない。」とは、上欄に掲げる場合にあっては、そもそも表示義務が課されていないということを意味する。したがって、食品表示基準第３条第３項の規定に基づき表示を省略することが可能な食品とは異なり、任意で下欄の表示事項を表示をする場合であっても、表示方法が定められているものではない。

ただし、食品表示基準第41条第１項の規定に基づき、食品表示基準第３条及び第４条に定める方法により表示するよう努めるものとされていることから、そのような表示が望ましい旨指導等を行っていただきたい。

4　任意表示

（１）　栄養機能食品に係る栄養成分の機能

表示内容の主旨が同じものであっても食品表示基準別表第11で定める栄養成分の機能及び摂取をする上での注意事項に変化を加えたり、省略したりすることは認められない。

なお、一つの食品で二つ以上の栄養成分について栄養機能表示や注意喚起表示を行う際、当該栄養機能表示や注意喚起表示が同一の場合にはまとめて記載しても差し支えない（例１）。

また、一つの栄養成分に二つ以上の栄養機能表示がある場合には、次のようにまとめて表示することで差し支えない（例２）。

（例１）

ナイアシン、ビオチン及びビタミンＢ$_2$は、皮膚や粘膜の健康維持を助ける栄養素です。

（例２）
ビタミンＡは、夜間の視力維持を助けるとともに、皮膚や粘膜の健康維持を助ける栄養素です。

複数の栄養機能食品を摂取することによる過剰リスクを防ぐため、機能を表示しない栄養成分であっても、強化されているものは積極的にその含有量を表示することが望ましい。

「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」とは、「栄養素等表示基準値（18歳以上、基準熱量2,200kcal）」その他これに類する文言とする。

必要的表示事項である栄養素等表示基準値に対する割合、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を表示した上で、小児や月経ありの女性等、特定の性・年齢階級を対象とした食事摂取基準を任意で表示することは差し支えない。その場合、出典を明記すること。

栄養機能食品の基準を満たしているか否かは販売時に判断するものであるが、販売時に栄養機能食品の基準を満たすものであっても、摂取時に栄養機能食品の基準を満たさなくなる食品に栄養成分の機能を表示することは望ましくない。

（２） 栄養成分の補給ができる旨及び栄養成分又は熱量の適切な摂取ができる旨

① 共通事項

ア 栄養表示等の範囲

食品表示基準が適用される栄養表示とは、邦文によるものであること。なお、全体として邦文表示を行っていて、食品表示基準に適合しない栄養強調表示のみを邦文以外で行うこと等は適当でない。

食品表示基準を満たしていないにもかかわらず、文字の色や大きさ等を変えることにより、目立たせて表示することは望ましくない。

イ 高い、低いに言及せずに栄養成分名のみ目立たせて表示するものについては、栄養強調表示の基準は適用されないものの、消費者に誤認を与えないような表示とすること。

なお、塩、シュガー、脂肪、糖といった表現でも栄養強調表示の基準が適用される。

ウ 栄養強調表示の基準を満たしているか否かは販売時に判断するものであるが、販売時に栄養強調表示の基準を満たすものであっても、摂取時に栄養強調表示の基準を満たさなくなる食品に強調表示することは望ましくない。

エ 原材料について栄養強調表示をする場合、最終製品についても栄養強調表示の基準を満たしていることが望ましい。すなわち、最終製品中の含有量が極めて低い（高い）にもかかわらず、原材料についてのみ栄養成分の補給が

できる旨及び栄養成分又は熱量の適切な摂取ができる旨を表示することは不適当である。

オ　相対表示（「強化された旨の表示」（食品表示基準第７条及び第21条の表の栄養成分の補給ができる旨の項の３）及び「低減された旨の表示」（食品表示基準第７条及び第21条の表の栄養成分又は熱量の適切な摂取ができる旨の項の３））については、以下のとおりとする。

(ｱ) 当該他の同種の食品を特定するために必要な事項（食品表示基準第７条の表の栄養成分の補給ができる旨の項の３の一及び同表の栄養成分又は熱量の適切な摂取ができる旨の項の３の一）は、「自社従来品○○○」、「日本食品標準成分表○○○年版（○訂）」、「コーヒー飲料標準品」等当該食品を特定するために必要な事項を表示すること。

(ｲ) 比較対象食品名及び増加（低減）量又は割合は、相対表示と近接した場所に記載すること。ただし、比較対象食品が全く同種の食品である場合は、比較対象食品名の表示は、近接した場所でなくてもよい。

(ｳ) 比較対象食品は、全く同種の食品でなくても、例えばバターとマーガリンを比較する等も可能であるが、次の場合は不適当である。

(a) 比較対象食品の当該栄養成分が一般流通品と比べて高く、「低減された旨」を表示する食品の当該栄養成分が一般流通品と比較して大差がない場合

(b) 比較対象食品の流通がかなり以前に終了している等、事実上比較が不可能な場合

カ　熱量や栄養成分値に関して「ハーフ」、「２倍」、「１／４」等を表示する場合、相対表示に該当する。

キ　食品単位当たりの使用量が異なる食品を比較対象食品とした場合も、強化（低減）された量及び割合は、100g（一般に飲用に供する液状の食品の場合は100ml）当たりで基準を満たして表示する必要がある。その上で、容器包装へ強化（低減）された量又は割合を食品単位当たりでの比較して表示する場合、消費者への適切な情報提供の観点から、食品単位当たりの比較である旨を表示することが望ましい。

② 栄養成分の補給ができる旨

ア　高い旨の表示（食品表示基準第７条の表の栄養成分の補給ができる旨の項の１）とは、「高」、「多」、「豊富」その他これに類する表示をいうものであること。

イ　高い旨の表示は、当該栄養成分を強化していなくても、その食品本来の性質として基準を満たしていれば行うことができるが、例えば、単に「高たんぱく質チーズ」と表示するなど、当該チーズが他のチーズに比べて、たんぱく質が多いという誤解を招くような表示は適当ではないため、「チーズは高たんぱく質食品です。」などと表示するよう指導されたい。

ウ　含む旨の表示（食品表示基準第７条の表の栄養成分の補給ができる旨の項

の２）とは、「源」、「供給」、「含有」、「入り」、「使用」、「添加」その他これに類する表示をいうものであること。

エ　強化された旨の表示は、他の食品と比べて栄養成分の量が強化された旨の表示であること（食品表示基準第７条の表の栄養成分の補給ができる旨の項の３）。比較対象食品名及び増加量又は割合を記載せずに、単に「高」等の表示がされた場合は、強化された旨の表示ではなく、高い旨の表示となる。

オ　「ビタミンを含む」、「ミネラルたっぷり」のように、ビタミンやミネラルの総称について栄養強調表示を行う場合は、食品表示基準で規定する全てのビタミン又はミネラルについて栄養強調表示の基準が適用される。一部のビタミンやミネラルについてのみ栄養強調表示の基準を満たしている場合は、その栄養成分名を表示する必要がある。

③　栄養成分又は熱量の適切な摂取ができる旨

ア　含まない旨の表示（食品表示基準第７条の表の栄養成分又は熱量の適切な摂取ができる旨の項の１）とは、「無」、「ゼロ」、「ノン」その他これに類する表示をいうものであり、「不使用」、「無添加」は該当しないものであること。

「ノンシュガー」、「シュガーレス」のような表示は、糖類に係る含まない旨の表示の基準が適用されるものであること。

低い旨の表示（食品表示基準第７条の表の栄養成分又は熱量の適切な摂取ができる旨の項の２）とは、「低」、「ひかえめ」、「少」、「ライト」その他これに類する表示をいうものであること。

適切な摂取ができる旨の表示の基準が適用される栄養成分及び熱量は、あくまで「国民の栄養摂取の状況からみてその過剰な摂取が国民の健康の保持増進を妨げている」（健康増進法第16条の２第２項第２号ロ）ものであって、そもそも栄養成分や熱量である以上、エネルギーを供給し、又は生命の維持・成長に必要不可欠なものであり、本来、有害な成分でないことは当然であること。

イ　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）の取扱いについては、食品表示基準別表第13の備考１によることとするが、ノンオイルドレッシングのうち食品表示基準別表第13の備考１の基準値（３ｇ／100ｇ未満）は満たすものの、食品表示規準別表第13の第２欄の基準値（0.5ｇ／100ｇ未満）を超えるものにあっては、消費者に適切な情報提供を図るため、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こと。

ウ　低減された旨の表示（食品表示基準第７条の表の栄養成分又は熱量の適切な摂取ができる旨の項の３）は、他の食品と比べて栄養成分量が低減された旨の表示であること。比較対象食品及び低減量又は割合を記載せずに単に「低」等の表示がなされた場合は、低減された旨の表示ではなく低い旨の表示となること。

「減塩」や「食塩〇〇％カット」という表示は、ナトリウムに係る低減された旨の表示の基準が適用されるものであること。

エ　食品表示基準第７条の表の栄養成分又は熱量の適切な摂取ができる旨の項の３の「ナトリウムの含有量を二十五パーセント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」については、以下のものをいう。

みそ

しょうゆ

なお、これらの食品についてナトリウムの適切な摂取ができる旨の表示をする場合は、他の食品に比べて低減されたナトリウムの含有量の割合が以下に定める割合以上である場合に行うものとする。

みそ　15％

しょうゆ　20％

（３）　糖類を添加していない旨

糖類を添加していない旨の表示の例は、「糖類無添加」、「砂糖不使用」その他これに類する表示をいう。

添加糖類に代わる原材料の具体例は、ジャム、ゼリー、甘味の付いたチョコレート、甘味の付いた果実片、非還元濃縮果汁、乾燥果実ペースト等のこと。

（４）　ナトリウム塩を添加していない旨

ナトリウム塩を添加していない旨の表示の例は、「食塩無添加」その他これに類する表示をいう。

添加ナトリウム塩に代わる原材料の具体例は、ウスターソース、ピクルス、ペパローニ、しょう油、塩蔵魚、フィッシュソース等のこと。

５　表示の方式

（１）　「邦文をもって」

第８条第１号の「邦文をもって」とは、原則として、漢字、平仮名、片仮名又はアラビア数字を用いて表示することをいう。

ただし、以下の場合は、ローマ字等を用いて表示しても「邦文をもって」とみなす。

①　「食品関連事業者名の氏名又は名称」又は「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)」を法人登記どおりに表示する場合。

ただし、片仮名で読み方を併記することが望ましい。

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のアドレスを表示する場合

③　添加物の物質名等について、化学記号等を表示する場合。

④　単位を表示する場合
⑤　ローマ字等の表記が一般的であり、かつ、漢字、平仮名又は片仮名で表記した方が分かりにくい場合。
⑥　その他

（２）　小売のための包装

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

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

（３）　添加物表示

添加物の物質名又は簡略名の表示は、規則別表第１、名簿、別添　添加物１－１、別添　添加物２－１、別添　添加物２－２及び別添　添加物２－３に掲げる名称のとおりに表示することが原則であるが、食品関連事業者等及び一般消費者に誤解を与えない範囲内で平仮名、片仮名、漢字を用いても差し支えないものであること。

（４）　栄養成分表示

①　栄養成分表示に用いる食品表示基準別表第９の第１欄に掲げる栄養成分名又は熱量は、以下のとおり表示することができる。

熱量にあっては、「エネルギー」

たんぱく質にあっては、「蛋白質」、「たん白質」、「タンパク質」、「たんぱく」、「タンパク」

ミネラルにあっては、元素記号

（例）カルシウムにあっては「Ｃａ」、鉄にあっては「Ｆｅ」、ナトリウムにあっては「Ｎａ」

ビタミン（ナイアシン、パントテン酸、ビオチン及び葉酸を除く。）にあっては、ビタミン名の略語

（例）ビタミンＡにあっては、「Ｖ．Ａ」、「ＶＡ」

②　kcalはキロカロリー、ｇはグラム、mgはミリグラム、μgはマイクログラムと表示することができる。

ＩＵ又は国際単位は表示不可とする。

③　幅表示の幅は、適切に設定すること。例えば、過度に広い幅で表示することは適当ではない。

④　少なくとも、栄養成分の補給ができる旨及び栄養成分又は熱量の適切な摂取

ができる旨を表示する栄養成分については、消費者の商品選択に資するため、栄養素等表示基準値に占める割合を併せて表示することが望ましい。

⑤　最小表示の位は、次のとおりとする。

なお、位を下げることを妨げるものではなく、その場合は、その下の位を四捨五入して表示する。

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

※１　１の位に満たない場合であって、０と表示することができる量（別表第９の第５欄）以上であるときは、有効数字１桁以上とする。

※２　小数第１位に満たない場合であって、ナトリウムの量が０と表示することができる量（別表第９の第５欄）以上であるときは、有効数字１桁以上とする。なお、食塩相当量を０と表示できる場合には、「０．０」、「０」と表示しても差し支えない。

⑥　含有量が０の場合であるものについても表示事項の省略はできないものであること。ただし、近接した複数の表示事項が０である場合は、例えば、「たんぱく質と脂質が０」というように一括して表示することができるものであること（食品表示基準別記様式２の備考３）。

⑦　セットで販売され、通常一緒に食される食品（即席めんなどにおけるめん、

かやく、スープの素、ハンバーグセットにおけるハンバーグとソース等）の表示については、セット合計の含有量を表示すること。これに併せて、セットを構成する個々の食品についても、含有量を表示することは差し支えない。

⑧　食品表示基準第３条第１項の表の栄養成分の量及び熱量の項の２の一の記載は、別記様式２又は別記様式３に近接した場所に表示すること。

⑨　表示値は許容差の範囲の基準となるものであり、意図的に操作されるべきでないことから、表示を行う製品を代表する製品を分析して得られたデータの加重平均値とすべきである（合理的な推定により得られた値を除く。）。ただし、含有量の表示に際しては、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表示基準違反にはならないこと。

機能を表示する栄養成分、栄養強調表示をする栄養成分の量及び熱量は、別添　栄養成分等の分析方法等に規定された分析法により測定すること。

6　業務用加工食品における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

１（６）（⑤ア、イ及びエを除く。）に係る記述を参照すること。

なお、食品表示基準第10条第２項の表の下欄の「製造所」には、食品表示基準附則第２条の規定による廃止前の食品衛生法第十九条第一項の規定に基づく表示の基準に関する内閣府令第10条に規定する製造所固有の記号を使用することができた場所のうち、食品表示基準において「加工所」と取り扱われる場所を含むものとする。

7　業務用加工食品の表示の方式

（１）　送り状等への表示は、食品表示基準第13条第１項第２号の表に掲げる食品について、送り状、納品書等又は規格書等（以下「送り状等」という。）へ表示する場合においては、送り状等及び当該容器包装の双方に、名称、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、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）のほか、ロット記号等当該食品と送り状等との同一性を確認できる記号を表示する必要があること。

なお、送り状等の表示をする場合は、当該食品を原料として使用するまでの間、ロット管理のために送り状等を保管すること。

（２）　容器包装に入れられた食肉については、合成樹脂フィルム等で包装された食肉の一定数をまとめてカートンボックス詰めにし、このカートン単位で取り引きすることが通常のものについては、そのカートンに所要の表示をして差し支えない。

また、表示の方法は、容器包装に直接印刷する方法、スタンプで押印する方法、ステッカーを貼布する方法又は荷札様のものを付けても差し支えない。ただし、荷札様のものについては、その包装形態からみて、他の方法が不可能な場合に限

り、かつ、不正に再使用してはならないこと。

（生鮮食品）

1　義務表示事項

（1）　特定保健用食品に係る事項

加工食品に係る記述を参照すること。

（2）　機能性表示食品に係る事項

別添　機能性表示食品を参照すること。

（3）　遺伝子組換え農産物に関する事項

加工食品に係る記述を参照すること。

（4）　乳児用規格適用食品である旨

加工食品に係る記述を参照すること。

（5）　食品表示基準別表第24に定めるもの

①　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

別添　添加物１－６の「１　防かび剤又は防ばい剤」に掲げ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、もも及びりんごを、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、これを使用した旨の表示を行うよう食品関連事業者に指導すること。

②　食肉に関する事項

ア　食品表示基準の対象となる食品（牛肉（内臓を除く。）であって生食用のものに限る。）は、「食品、添加物等の規格基準（昭和34年厚生省告示第370号）」の生食用食肉の規格基準の対象である食品と同じであり、いわゆるユッケ及び牛刺しが含まれる。

なお、仮に、規格基準の加工基準（７）に規定する「容器包装に入れ、密封」した状態の食肉を同加工基準（７）に規定する加熱殺菌を行うために別の事業者に販売する場合にあっては、その販売時の食肉には本表示基準の表示義務はかからないが、当該食肉の容器包装に「（同加工基準（７）に規定する）加熱殺菌を行う前の食肉である」旨が分かるように表示するよう指導すること。

イ　生食用である旨の表示について

生食用である旨の表示は、「生食用」、「生のまま食べられます」等のように明確に生食用である旨について表示する必要があり、「ユッケ用」、「牛刺

し用」等の表示を生食用である旨の表示とみなすことはできない。

ウ　と畜場名、加工施設名等の表示について

(ｱ) と畜場の名称の表示については、と畜場番号や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（平成15年法律第72号）に規定する個体識別番号の表示をもって代えることはできない。

(ｲ) 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が複数存在する場合には、それぞれの加工施設を表示すること。その際、加工工程順に表示するよう指導すること。また、加工施設の表示とは別に、食肉の最終加工を行った者については、従来どおり加工者の氏名（名称）等の表示が必要であること。

(ｳ) 加工施設の名称については、食中毒発生時に迅速に施設を特定することができるよう、営業者が営業許可申請書に記載した営業所の名称、屋号又は商号を記載するよう指導すること。

(ｴ) 同一都道府県内に同一の名称のと畜場や加工施設が存在する場合には、と畜場や加工施設が特定できる程度に詳細に所在地を表示するよう指導すること。

エ　注意喚起に係る表示基準である「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」において、「子供」、「高齢者」、「その他食中毒に対する抵抗力の弱い者」については例示ではなく、これら全てを表示する必要がある。

オ　生食用食肉の規格基準の調理基準において、「調理を行った生食用食肉は、速やかに提供しなければならない。」とされていることから、凍結させていない生食用食肉を小売店等において消費者に対して直接販売する場合には、消費者が速やかに消費するよう適切な消費期限を表示するよう指導すること。

カ　「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」とはテンダライズ処理をいう。

③　鶏の殻付き卵に関する事項

ア　鶏の殻付き卵について、選別包装を行った施設の所在地を表示する場合にあっては、食品衛生上の問題が生じた場合の遡り調査を容易にするため、選別包装を行った者は採卵を行った施設が特定できるよう必要な記録を作成すること。

イ　鶏の殻付き卵については使用の方法、生食用の鶏の殻付き卵にあっては生食用である旨等を表示することとしたが、これらの表示については、「生で食べる場合は賞味期限内に使用し、賞味期限経過後は、十分に加熱調理する必要がある」旨の表示でも差し支えない。なお、生食用としての賞味期限経過後は、できる限り速やかに消費するよう指導すること。

ウ　生食用の鶏の殻付き卵については、特に家庭や飲食店等において、摂氏10度以下で保存することが望ましい旨の表示をすることとしたが、営業者が流

通過程で卵を一時的に冷蔵し、その後、冷蔵状態から高温多湿の環境下で流通させる場合にあっては、卵殻表面に結露が生じる等卵の品質に悪い影響を及ぼすことが懸念されることから、卵を冷蔵する場合にあっては、できる限り流通から消費に至るまで一貫して冷蔵流通することが望ましいこと。

エ　加熱加工用の鶏の殻付き卵については、加熱加工用である旨及び飲食に供する際に加熱殺菌を要する旨の表示をすることとしたが、この場合、表示内容を枠で囲んだり、太字で表示する等加熱殺菌が必要であることが消費者に明確になるようにすること。

④　ふぐの内蔵を除去し、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

処理事業者の氏名又は名称及び住所の表示は、処理事業者の氏名又は名称及び処理施設の所在地を表示すること。

⑤　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

名称のほか、冷凍食品である旨を表示すること。

⑥　生かきに関する事項

加工食品に係る記述を参照すること。

2　任意表示

栄養成分は、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食品表示基準別表第11の上下限値の範囲内にあることを担保する調理法を表示すること。

3　表示の方式

（1）　容器包装に入れられた生鮮食品の表示

生鮮食品の表示については、一部の事項を除き容器包装（容器包装が小売りのために包装されている場合は、当該包装。以下同じ。）の見やすい箇所に表示することとされているが、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、以下の箇所への表示をもって、容器包装への表示に代えることができることとする。

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

なお、鶏の殻付き卵に関する賞味期限の表示については、表示書に代えて全ての卵の殻に直接印字することにより表示しても差し支えない。

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

（２） 添加物表示

加工食品に係る記述を参照すること。

（３） 上記１の（５）①の表示

以下のいずれかの方法により表示すること。

① 値札若しくは商品名を表示した札、又はこれらに近接した掲示物に表示する。

② 陳列用容器に表示する。

③ その他消費者等が容易に識別できるような方法で表示する。

４ 表示禁止事項

食品表示基準第23条第１項柱書本文の「第十八条、第十九条及び第二十一条に掲げる表示事項に関連して」とは、義務表示事項又は任意表示事項に関連する限りにおいて、食品表示基準第23条第１項各号の表示禁止事項が適用されるということを意味する。すなわち、表示禁止事項が適用される表示媒体については、食品表示基準第23条第１項第２号及び第３号の規定に連動して規制がかかることになる。

したがって、例えば、特定保健用食品、機能性表示食品及び栄養機能食品の表示ルールは容器包装に入れられた生鮮食品についてのみ規定されているため、食品表示基準第23条第１項第８号の「保健機能食品以外の食品にあっては、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」の表示の禁止も、容器包装に入れられた生鮮食品の容器包装についてのみ適用される。

（添加物）

１ 義務表示事項

（１） 名称

① 添加物の名称及びその製剤の成分の表示にあっては、一括名又は簡略名を名称として用いることはできないこと。

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する。

ア 製剤である旨を表示できる文字を付した使用目的を表す名称を表示する。

（例）甘味料製剤、保存料製剤等

イ 製剤である旨を表示できる文字を付した主要成分を表す名称を表示する。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名簿に掲げる名称又は別添　添加物２－１に掲げる品名を使用する。

（例）エリソルビン酸製剤、カンゾウ抽出物製剤等

③ 規則別表第１に掲げる添加物の表示は規則別表第１に掲げる名称により行うこと。既存添加物の表示は、名簿に掲げる名称又は別添　添加物２－１に掲げる品名により行うものであること。また、天然香料及び一般飲食物添加物の表示は、別添　添加物２－２及び別添　添加物２－３に掲げる品名により行うものであること。ただし、別添　添加物２－２及び別添　添加物２－３に記載の

ない添加物にあっては、当該添加物であることが特定できる科学的に適切な名称をもって表示するものであること。

なお、天然香料にあっては、「香料」の文字を付すこと。

（２） 保存の方法

加工食品に係る記述を参照すること。

（３） 消費期限又は賞味期限

加工食品に係る記述を参照すること。

（４） 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）

加工食品に係る記述を参照すること。

（５） 使用の方法

① 使用の方法の表示は、規格基準に使用されている用語をそのまま表示することを原則とするが、内容を改変しない限り、一般的な平易な用語をもって表示することは差し支えない。

② 規格基準の第２添加物の部Ｆ使用基準の項の添加物一般の目中添加物製剤のみなし規定にいう「添加物製剤に含まれる原料たる添加物」とは、当該製剤を食品に使用した場合において、その成分による影響を当該食品に及ぼす添加物をいうものであること。

したがって、その成分による影響を当該食品に及ぼさない添加物であって、それが保存、酸化防止、矯臭等当該製剤の品質保持に必要不可欠な場合にあっては､当該添加物の使用はみなし規定に該当しないものとするものであること。

③ 使用の方法の表示の省略の運用は、次のとおりとする。

ア 当該添加物製剤の成分及び重量パーセントから判断して、用途を限定することが適当と考えられるものであって、使用の方法の表示中に当該用途にのみ使用する旨を表示した場合にあっては、表示された用途以外に用いる場合の使用の方法に係る表示は省略できるものであること。例えば、酢酸ビニール樹脂はチューインガムの基礎剤及び果実果菜の表皮の被膜剤として使用が認められているが、チューインガムの基礎剤用と表示してある場合には、その使用方法の表示のみでよい。

イ 添加物一般の使用基準に規定される添加物製剤に含まれる原料たる添加物以外の添加物にあっては、当該添加物の使用方法に係る表示は省略できるものであること。

（６） 成分及び重量パーセント

① 食品表示基準第32条第２項の表中の製剤である添加物の項において、「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」を表示することとしているが、この「成分」には、添加物製剤に含まれる原料たる添加物（当該製剤を食品に使用した場合において、その成分による影響を当該食品に及ぼす添加物をいう。）のほか、添加物製剤に含まれる原料たる添加物以外の添加物、賦形剤等の食品素材についても含むものであること。

② 添加物製剤の成分の重量パーセント表示については、当該製剤の製造における当該添加物の配合量を基準として行うこと。

③ 規格基準により規定されている「亜硫酸水素カリウム液」、「亜硫酸水素ナトリウム液」、「酢酸」、「水溶性アナトー」、「Ｄ－ソルビトール液」、「ピロリン酸第二鉄液」等については、製剤に準じて、その成分及び重量パーセントを表示するものであること。また、これら及び表示量の規定のあるものを用いて製剤を製造する場合には、添加物原体に換算して重量パーセントを表示するものであること。

④ 重量パーセントの表示に当たっては、秤取量の有効数字に配慮して表示することが望ましいものであること。

（７） その他

タール色素の製剤にあっては、「製剤」の文字を冠した実効の色名、例えば、「着色料製剤黄赤色」と表示すること。

２ 表示の方式

加工食品に係る記述を参照すること。

３ 表示禁止事項

添加物の表示においては、いずれの場合においても「天然」又はこれに類する表現の使用は認められない。

（附則）

施行の際に加工食品の製造所又は加工所で製造過程にある加工食品（令和４年４月１日以降に販売予定であり、長期醸造されている酒類や果実酢等）については、令和４年４月１日以降もなお従前の例によることができるが、消費者への情報提供の観点から、可能な限り当該基準に基づく原料原産地表示を行うことが望ましい。