

別表第二十二（第九条関係）

食品	表示禁止事項
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</p>

<p>ジャム類</p>	<p>示する場合は、この限りでない。</p> <p>1 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分以上六十分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分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>2 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」等と併記する場合は、この限りでない。</p>
<p>乾めん類</p>	<p>1 「手延べ」その他これに類似する用語。ただし、手延べ干しそば又は手延べ干しめんに表示する場合は、この限りでない。</p>

	<p>2 産地名を表す用語。ただし、製めんした地域（以下「製めん地」という。）で包装したものに表示する場合又は製めん地以外で包装したものについて「製めん地・〇〇」の用語を商品名を表示した箇所近接した箇所に、背景の色と対照的な色で、JIS Z 8305に規定する十四ポイントの活字以上の大きさの文字で表示し、「〇〇」に当該製めん地名を表示する場合（製めん地名を二以上表示する場合には、製品に占める重量の割合の高いものから順に表示する場合に限る。）は、この限りでない。</p>
<p>凍り豆腐</p>	<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>
<p>ハム類</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</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"> <li>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</li> <li>2 「特級」、「上級」又は「標準」の用語と紛らわしい用語</li> <li>3 原料肉を二種類以上使用したものにおける原料肉の一部の名称を特に表示する用語</li> <li>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</li> <li>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</li> </ol>

	<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>混合プレスハム</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>
<p>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」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<sup>せき</sup>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>

削りぶし	煮干魚類		
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	「上級」又は「標準」の用語と紛らわしい用語	<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>
		ベーコン類	
			1 「特級」、「上級」又は「標準」の用語と紛らわしい用語

	<p>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>
乾燥わかめ	<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>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>
みそ	<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」その他純粋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い）</p>

	<p>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>しょうゆ</p>	<p>1 「超特選」、「特選」、「特製」、「特吟」、「上選」、「吟上」、「優選」、「優良」その他「特級」、「上級」又は「標準」の用語と紛らわしい用語。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）に規定するこいくちしょうゆ、うすくちしょうゆ、たまりしょうゆ、さいしこみしょうゆ及びしろしょうゆの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。</p> <p>2 「濃厚」の用語。ただし、しょうゆの日本農林規格に規定するこいく</p>

---

ちしようゆ、たまりしようゆ及びさいしこみしようゆの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ようゆに対し、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、セル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」その他純粋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。）であって、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<sup>き</sup>」（「生引き」の用語を除く。以下この項において同じ。）

「生<sup>なま</sup>」又は「生引き」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。）であって、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<sup>き</sup>」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の「生<sup>なま</sup>」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
<p>1 こいくちしょうゆ又はたまりしょうゆのうち、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>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</p>	<p>「超特選」</p>

<p>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、特級のものであつて、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、特級のものであつて、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つて、無塩可溶性固形分</p>
	<p>「特選」</p>

<p>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、特級のものであつて、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>上級のもの</p>
	<p>「特製」、「特吟」 その他これに類似するもの</p>	<p>「上選」、「吟上」、「優選」、「優良」その他これに類似するもの</p>

<p>ウスターソース類</p>	<p>1 「純正」その他純粹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</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

「濃厚」

	<p>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○○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 (米黒酢及び大麦黒酢を除く。)について、○○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。</p> <p>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</p>

---

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つて、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。

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

---

	<p>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>
風味調味料	<p>「天然」又は「自然」の用語</p>
乾燥スープ	<p>原材料のうち特定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。</p>
区分	<p>調理方法に従い調理したスープ千ミリリットル当たりの使用量（無水固形物に換算）</p>

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

にんじん	こまつな	チンゲンサイ	ほうれんそう	その他の野菜	こんぶ	その他の海藻	卵	クルトン	ヌードル	穀類加工品（クルトン及びヌードルを除く。）
―	―	―	―	二グラム	二グラム	三グラム	二グラム	四グラム	六グラム	―
七グラム	二グラム	二グラム	二グラム	五グラム	二グラム	三グラム	二グラム	四グラム	六グラム	四グラム
二グラム	二グラム	二グラム	二グラム	二グラム	二グラム	三グラム	二グラム	四グラム	六グラム	四グラム

	<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>食用植物油脂</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」、「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」、「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）に規定する精製サフラワー油、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</p>

---

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、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、精製調合油及び調合サラダ油の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という。）に表示してあるものに表示する場合

---

<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>合は、この限りでない。</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、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</p>
---	---

---

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

ばれいしょ、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（かき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
チーズ	とうもろこし	えび
鶏肉		かに
豚肉		牛肉
ーセント		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十パーセント
ーセント		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十パーセント
ーセント		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十パーセント
ーセント		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十パーセント



豆乳類		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。）	
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、果実ジュースであつて、かつ、原材料及び添加物に果実の搾汁及び天然</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>	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>その他</p> <p>あんに対し八パーセント</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

アレルゲン

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
米 玄米及び精	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。

	原料玄米
<p>二 もち精米にあつては「もち精米」と表示する。</p> <p>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>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、</p>

---

---

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、輸用品にあつては原産国名又は一般に知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、輸用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。

---

<p>調製時期、精米時期又は輸入時期</p>	<p>内容量</p>	
<p>玄米にあつては調製時期を、精米にあつては精米時期を、輸入品であつて調製時期又は精米時期が明らかでないものにあつては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つ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>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つては、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>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明以外の方法に限る。）を表示する。</p>

	シアン化合物を含有する豆類
食品関連事業者の氏名 又は名称、住所及び電話番号	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。）
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>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</p>

加工所の所在地（輸入）	添加物	輸入年月日	
加工所（食品の加工）（当該食品に関し、最終的に衛生状態を	加工助剤及びキャリアーを除き、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、その名称をもって、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って、これに代えることができる。	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表示する。	ない。

<p>しいたけ</p>	<p>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。）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>栽培方法</p>	<p>使用の方法</p>	<p>化させる加工（調整又は選別を含む。）に限る。以下この項において同じ。）が行われた場所。以下この表において同じ。）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>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>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>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</p>	
<p>アレルギー（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>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</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>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>タリン、パイナップル、バナナ、パイヤ、ばれいしよ、びわ、マルメロ、マンゴ</p> <p>ー、もも及びりんご</p>		
<p>添加物</p>	<p>消費期限又は賞味期限</p>	<p>保存の方法</p>	
<p>1 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</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 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>省略することができる。</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>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>

加工所の所在地及び加	
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	<p>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>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>工者の氏名又は名称</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</p>	<p>表示する。</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>

	保存の方法	消費期限又は賞味期限	添加物
ない。	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。	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。	加工助剤及びキャリアーを除き、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、その名称をもって、別表

	<p>加工所の所在地及び加工者の氏名又は名称</p>	<p>鳥獣の種類</p>	<p>処理を行った旨（刃を用いてその原形を保つ</p>
<p>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っては、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>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>1 「牛」、「馬」、「豚」、「めん羊」、「鶏」等とその動物名を表示する。</p> <p>2 鳥獣の内臓にあっては「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>処理を行った旨を示す文言を表示する。</p>

<p>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。）</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</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</p>

<p>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。）</p>	<p>生食用である旨（牛肉（内臓を除く。）であ</p>
<p>て十分な加熱を要する旨の文言を表示する。</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>つて生食用のものに限る。）</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>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</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）及びと畜場である旨を冠した当該加工施設の名称を表示する。</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）及び加工施設である旨を冠した当該加工施設の名称を表示する。</p>

<p>肉（内臓を除く。）で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</p>	<p>「一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがあります」、 「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
って生食用のものに限る。）	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	

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</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>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>添加物</p>	<p>日の表示をもって、これに代えることができる（生食用のものを除く。）。</p>
<p>採卵施設等の所在地及び採卵した者等の氏名</p>	<p>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、その名称をもって、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って、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</p>

	<p>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</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</p>

	水産物
<p>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。）</p>	<p>加熱加工用である旨（生食用のものを除く。）</p>
<p>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>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</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>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。)</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>れたものである場合に 限る。)</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>加工助剤及びキャリアーを除き、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、その名称をもって、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</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>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>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、</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>皮をはいだ</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>もの並びに</p>	<p>切り身にし</p>	
<p>たふぐ、ふ</p>	<p>漁獲水域名（原料ふぐ</p>	
<p>ぐの精巢及</p>	<p>の種類がなしふぐ（有</p>	<p>漁獲水域を表示する。</p>

<p>切り身にし たふぐ、ふ</p>	<p>びふぐの皮 であつて、 生食用でな いもの</p>
<p>アレルゲン（特定原材 料に由来する添加物を</p>	<p>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。） の精巢を原材料とする ものに限る。）</p>
<p>1 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</p>	

		<p>ぐの精巢及びふぐの皮であつて、生食用のもの</p>
<p>消費期限又は賞味期限</p>	<p>保存の方法</p>	<p>含むものに限る。)</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>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>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>加工所の所在地及び加工者の氏名又は名称</p>	<p>添加物</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>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、その名称をもって、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って、これに代えることができる。</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る。</p>

<p>加工年月日（ロットが特定できるもの）</p>	<p>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する。</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>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</p>	<p>漁獲水域を表示する。</p>

<p>冷凍食品のうち、切り身又はむき身にした魚</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>める要領に基づき処理されたものに限る。）の精巢を原材料とするものに限る。）</p> <p>生食用であるかないかの別（凍結させたものに限る。）</p> <p>生食用である旨（凍結させたものを除く。）</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</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>「生食用」等生食用である旨を示す文字を表示する。</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>介類（生かきを除く。）を凍結させたものの</p>		<p>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>保存の方法</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保存の方法の基準に合う方法を表示する。</p>	
<p>消費期限又は賞味期限</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>	

の別	加工所の所在地及び加工者の氏名又は名称	添加物
生食用であるかないかの別	加工所の所在地及び加工者の氏名又は名称	<p>加工助剤及びキャリアーを除き、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、その名称をもって、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>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</p>

	生かき	
	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>を表示する。</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		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

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>加工助剤及びキャリアーを除き、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、その名称をもって、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って、これに代え</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>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。））

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つて、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