

別表第二十二（第九条関係）

食品	表示禁止事項
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>
ジャム類	<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>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</p>

乾燥わかめ		乾めん類
<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</p>	<p>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>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（以下この項において「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・○○」の用語を商品名を表示した箇所に近接した箇所に、背景の色と対照的な色で、JIS Z 八三〇五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、「○○」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>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>
<p>塩蔵わかめ</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>
<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>

1 「超特選」又は「特選」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つ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。

2 「天然」又は「自然」の用語（本醸造方式によるものであつて、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。）

3 「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。

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、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

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

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

「超特選」

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・一を乗じて得た数値以上であるもの

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

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

「特選」

- 1 「天然」又は「自然」の用語
- 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。
- 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（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

	<p>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。</p> <p>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。</p>
乾燥スープ	<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</p>

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。

区分	乾燥コンソメ				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)
	鶏肉	牛肉	その他の肉	魚介	
	ニグラム	一グラム	ニグラム	二グラム	
区分	乾燥ポタージュ				その他の乾燥スープ
	鶏肉	牛肉	その他の肉	魚介	
	五グラム	二グラム	五グラム	三グラム	
区分	その他の乾燥スープ				
	鶏肉	牛肉	その他の肉	魚介	
	ニグラム	一グラム	ニグラム	二グラム	

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	乳及び乳製品
二グラム	二グラム	―	―	―	―	―	―	二グラム	二グラム	―	―	―
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	五グラム
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	五グラム

<p>食用植物油脂</p>	<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> <table border="1" data-bbox="778 719 1406 1944"> <tr> <td data-bbox="1342 719 1406 1010">その他の海藻</td> <td data-bbox="1342 1010 1406 1339">三グラム</td> <td data-bbox="1342 1339 1406 1653">三グラム</td> <td data-bbox="1342 1653 1406 1944">三グラム</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1246 719 1342 1010">卵</td> <td data-bbox="1246 1010 1342 1339">二グラム</td> <td data-bbox="1246 1339 1342 1653">二グラム</td> <td data-bbox="1246 1653 1342 1944">二グラム</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1150 719 1246 1010">クルトン</td> <td data-bbox="1150 1010 1246 1339">四グラム</td> <td data-bbox="1150 1339 1246 1653">四グラム</td> <td data-bbox="1150 1653 1246 1944">四グラム</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1054 719 1150 1010">ヌードル</td> <td data-bbox="1054 1010 1150 1339">六グラム</td> <td data-bbox="1054 1339 1150 1653">六グラム</td> <td data-bbox="1054 1653 1150 1944">六グラム</td> </tr> <tr> <td data-bbox="799 719 1054 1010">穀類加工品（クルトン及びヌードルを除く。）</td> <td data-bbox="799 1010 1054 1339">—</td> <td data-bbox="799 1339 1054 1653">四グラム</td> <td data-bbox="799 1653 1054 1944">四グラム</td> </tr> </table>						その他の海藻	三グラム	三グラム	三グラム	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
その他の海藻	三グラム	三グラム	三グラム																							
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																							
<p>1 「精製」その他等級を示す用語と紛らわしい用語</p> <p>2 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</p>																										

	<p>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つ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>
<p>レトルトパウチ食品（植物性たんぱく食品）</p>	<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（食肉並びに臓器及び可食部分をいう。）又は魚肉であるかのように誤認させる用語。</p>

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

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

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。）であって、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

ふぐを原材料とするふぐ加工品に関する事項

冷凍食品に関する事項

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>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られている地名を表示する。</p> <p>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</p>

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つては、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

	内容量
<p>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。</p> <p>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> <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>	<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</p>

シアン化合			
アレルギー（特定原材料）	食品関連事業者の氏名 又は名称、住所及び電 話番号	調製時期、精米時期又 は輸入時期	
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	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。	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 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。	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。

			物を含有する豆類
添加物	輸入年月日		料に由来する添加物を含むものに限る。)
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	表示する。	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	<p>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>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。）及び加工者の氏</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。）及び加工者の氏</p>	<p>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（食品の加工（当該食品に関し、最終的に衛生状態を変化させる加工（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</p>

	しいたけ
<p>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>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>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</p>	

ナ、パイ ル、バナ イナップ タリン、パ なし、ネク もも、西洋 ざくろ、す キウイ、 んきつ類、 うとう、か あんず、お	アボカド、 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。）	は「菌床・原木」と表示する。 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 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。
保存の方法		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

	<p>ヤ、ばれい しよ、び わ、マルメ ロ、マンゴ ー、もも及 びりんこ</p>	
<p>添加物</p>	<p>消費期限又は賞味期限</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</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>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>

食肉（鳥獣）	
アレルギー（特定原材料）	<p>加工所の所在地及び加工者の氏名又は名称</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	<p>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>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>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>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>
消費期限又は賞味期限	保存の方法		<p>料に由来する添加物を 含むものに限る。）</p> <p>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</p>

加工所の所在地及び加		
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	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	<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>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</p>	<p>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>処理を行った旨を示す文言を表示する。</p>

<p>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</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>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>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</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</p>

<p>一般的に食肉の生食は</p>	<p>（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（牛肉（内臓を除く。）であつて生食用のものに限る。）</p>	<p>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>「一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがあります」、「食肉</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>畜場の名称を表示する。</p>

<p>生乳、生山羊乳、生めん羊乳</p>		
<p>生乳、生山羊乳、生めん羊乳又は生水牛乳で</p>	<p>食中毒のリスクがある旨（牛肉（内臓を除く。）であって生食用のものに限る。）</p>	<p>食中毒のリスクがある旨（牛肉（内臓を除く。）であって生食用のものに限る。）</p>
<p>1 「生乳」、「生山羊乳」、「生めん羊乳」又は「生水牛乳」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>	<p>（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</p> <p>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>ん羊乳及び 生水牛乳</p>	<p>鶏の殻付き 卵</p>
<p>ある旨</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 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。</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>

賞味期限	保存の方法	
<p>賞味期限</p> <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（生食用のものを除く。）。</p>	<p>保存の方法</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>添加物</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</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>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>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熱殺菌を要する旨（生食用のものに限る。）</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する旨を示す文言を表示する。</p>
<p>加熱加工用である旨</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>むき身にし 切り身又は</p>	<p>水産物</p>	
<p>料に由来する添加物を</p>	<p>アレルゲン（特定原材料に由来する添加物を限る。）</p>	<p>（生食用のものを除く。） 飲食に供する際に加熱殺菌を要する旨（生食用のものを除く。） 解凍した旨（凍結させたものを解凍したものである場合に限る。） 養殖された旨（養殖されたものである場合に限る。）</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</p>	<p>「養殖」と表示する。</p>	<p>「解凍」と表示する。 「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>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>含むものに限る。）</p>	<p>消費期限又は賞味期限</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>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</p>

	<p>添加物</p>	<p>加工所の所在地及び加工者の氏名又は名称</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>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>

	生食用である旨	「生食用」、「刺身用」、「そのままお召し上がりになれます」等生食用である旨を示す文言を表示する。
ふぐの内臓	処理年月日	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。
を除去し、	処理事業者の氏名又は	処理事業者の氏名又は名称及び住所を表示する。
皮をはいだ	名称及び住所	
もの並びに	原料ふぐの種類	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」
切り身にし		の文字を表示する。
たふぐ、ふ	漁獲水域名（原料ふぐ	漁獲水域を表示する。
ぐの精巢及	の種類がなしふぐ（有	
びふぐの皮	明海、橘湾、香川県及	
であって、	び岡山県の瀬戸内海域	
生食用でな	で漁獲されたものに限	
いもの	る。）の筋肉を原材料	

<p>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</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>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 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</p>	

	保存の方法	消費期限又は賞味期限	添加物
<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>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</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>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>

漁獲水域名（原料ふぐ

の種類がなしふぐ（有

明海、橘湾、香川県及

び岡山県の瀬戸内海域

で漁獲されたものに限

る。）の筋肉を原材料

とするもの又はなしふ

ぐ（有明海及び橘湾で

漁獲され、長崎県が定

める要領に基づき処理

されたものに限る。）

の精巢を原材料とする

ものに限る。）

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（生かきを除く。）を凍結させたも</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>生食用である旨（凍結させたものを除く。） 生食用であるかないかの別（凍結させたものに限る。）</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>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>「生食用」等生食用である旨を示す文字を表示する。</p>

消費期限又は賞味期限	保存の方法	添加物
<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>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>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。</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。）	の別の別	加工所の所在地及び加工者の氏名又は名称	
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。	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。	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。	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>保存の方法</p>	<p>消費期限又は賞味期限</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>

<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>添加物</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</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>る。</p>

	<p>の別</p>	<p>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。）であつて、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つて、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