

内閣府令第十号

食品表示基準

目次

第一章 総則（第一条・第二条）

第二章 加工食品

第一節 食品関連事業者に係る基準

第一款 一般用加工食品（第三条―第九条）

第二款 業務用加工食品（第十条―第十四条）

第二節 食品関連事業者以外の販売者に係る基準（第十五条―第十七条）

第三章 生鮮食品

第一節 食品関連事業者に係る基準

第一款 一般用生鮮食品（第十八条―第二十三条）

第二款 業務用生鮮食品（第二十四条―第二十八条）

第二節 食品関連事業者以外の販売者に係る基準（第二十九条―第三十一条）

第四章 添加物

第一節 食品関連事業者に係る基準（第三十二条―第三十六条）

第二節 食品関連事業者以外の販売者に係る基準（第三十七条―第三十九条）

第五章 雑則（第四十条・第四十一条）

附則

第一章 総則

（適用範囲）

第一条 この府令は、食品関連事業者等が、加工食品、生鮮食品又は添加物を販売する場合について適用する。ただし、加工食品又は生鮮食品を設備を設けて飲食させる場合には、第四十条の規定を除き、適用しない。

（定義）

第二条 この府令において、次の各号に掲げる用語の意義は、当該各号に定めるところによる。

- 一 加工食品 製造又は加工された食品として別表第一に掲げるものをいう。
- 二 生鮮食品 加工食品及び添加物以外の食品として別表第二に掲げるものをいう。
- 三 業務用加工食品 加工食品のうち、消費者に販売される形態となっているもの以外のものをいう。
- 四 業務用生鮮食品 生鮮食品のうち、加工食品の原材料となるものをいう。
- 五 業務用添加物 添加物のうち、消費者に販売される形態となっているもの以外のものをいう。
- 六 容器包装 食品衛生法（昭和二十二年法律第二百三十三号）第四条第五項に規定する容器包装をいう。
- 七 消費期限 定められた方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他の品質の劣化に伴い安全性を欠くこととなるおそれがないと認められる期限を示す年月日をいう。
- 八 賞味期限 定められた方法により保存した場合において、期待される全ての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日をいう。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。
- 九 特定保健用食品 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（平成二十一年内閣府令第五十七号）第二条第一項第五号に規定する食品（容器包装に入れられたものに限る。）をいう。

十 機能性表示食品 疾病に罹患していない者（未成年者、妊産婦（妊娠を計画している者を含む。）及び授乳婦を除く。）を対象として、機能性関与成分によって健康の維持及び増進に資する特定の保健の目的（疾病リスクの低減に係るものを除く。）が期待できる旨を科学的根拠に基づいて容器包装に表示をする食品であつて、次に掲げる要件を全て満たすものをいう。

イ 別表第二十六の上欄に掲げる事項について、それぞれ同表下欄に掲げる方法により当該食品の販売を開始する日の六十日（行政機関の休日に関する法律（昭和六十三年法律第九十一号）第一条第一項各号に掲げる日の日数は、算入しない。）前までに（このイの規定による届出（以下単に「届出」という。）がされたことがない機能性関与成分に関して届け出られた表示の内容がこの府令その他関係法令の規定に違反するおそれがない旨の確証がないこと等により同表下欄に掲げる方法により提出される資料の確認に特に時間を要すると消費者庁長官が認める場合にあつては百二十日（同項各号に掲げる日の日数は、算入しない。）前までに）消費者庁長官に届け出たものであること。

ロ 当該食品に係る届出を行い表示内容に責任を有する食品関連事業者（以下「届出者」という。）が、当該届出の日以後において、別表第二十七の上欄に掲げる事項について、それぞれ同表下欄に掲げる

内容を遵守しているものであること。

ハ 次に掲げる食品でないこと。

(1) 健康増進法（平成十四年法律第百三号）第四十三条第一項の規定に基づく許可又は同法第六十三条第一項の規定に基づく承認を受け、特別の用途に適する旨の表示をする食品（以下「特別用途食品」という。）

(2) 栄養機能食品

(3) アルコールを含有する食品（アルコールを人体に摂取するためのものに限る。）

(4) 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に影響を与えているものとして健康増進法施行規則（平成十五年厚生労働省令第八十六号）第十一条第二項で定める栄養素の過剰な摂取につながる食品

(5) 当該食品に係る届出の日以降における科学的知見の充実により機能性関与成分によって健康の維持及び増進に資する特定の保健の目的が期待できる旨の表示をすることが適切でないと消費者庁長官が認める食品

十一 栄養機能食品 食生活において別表第十一の第一欄に掲げる栄養成分（ただし、錠剤、カプセル剤等の形状の加工食品にあつては、カリウムを除く。）の補給を目的として摂取をする者に対し、当該栄養成分を含むものとしてこの府令に従い当該栄養成分の機能の表示をする食品（特別用途食品及び添加物を除き、容器包装に入れられたものに限る。）をいう。

十二 栄養素等表示基準値 国民の健康の維持増進等を図るために示されている性別及び年齢階級の栄養成分の摂取量の基準を性及び年齢階級（十八歳以上に限る。）ごとの人口により加重平均した値であつて別表第十の上欄の区分に応じそれぞれ同表の下欄に掲げる値をいう。

十三 組換えDNA技術 酵素等を用いた切断及び再結合の操作によつて、DNAをつなぎ合わせた組換えDNAを作製し、それを生細胞に移入し、かつ、増殖させる技術をいう。

十四 対象農産物 組換えDNA技術を用いて生産された農産物の属する作目であつて別表第十六に掲げるものをいう。

十五 遺伝子組換え農産物 対象農産物のうち組換えDNA技術を用いて生産されたものをいう。

十六 非遺伝子組換え農産物 対象農産物のうち遺伝子組換え農産物でないものをいう。

十七 特定遺伝子組換え農産物 対象農産物のうち組換えDNA技術を用いて生産されたことにより、組成、栄養価等が通常の農産物と著しく異なるものをいう。

十八 非特定遺伝子組換え農産物 対象農産物のうち特定遺伝子組換え農産物でないものをいう。

十九 分別生産流通管理 遺伝子組換え農産物及び非遺伝子組換え農産物を生産、流通及び加工の各段階で善良なる管理者の注意をもって分別管理すること（その旨が書類により証明されたものに限る。）をいう。

二十 特定分別生産流通管理 特定遺伝子組換え農産物及び非特定遺伝子組換え農産物を生産、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。

2 前項各号に定めるもののほか、この府令において、別表第三の上欄に掲げる食品に係る同表の中欄に掲げる用語の意義は、それぞれ同表の下欄に定めるところによる。

3 前二項に定めるもののほか、この府令において使用する乳及び乳製品並びにこれらを主要原料とする食品の用語は、乳及び乳製品の成分規格等に関する命令（昭和二十六年厚生省令第五十二号。以下「乳等命

令」という。)において使用する用語の例による。

第二章 加工食品

第一節 食品関連事業者に係る基準

第一款 一般用加工食品

(横断的義務表示)

第三条 食品関連事業者が容器包装に入れられた加工食品（業務用加工食品を除く。以下この節において「一般用加工食品」という。）を販売する際（設備を設けて飲食させる場合を除く。第六条及び第七条において同じ。）には、次の表の上欄に掲げる表示事項が同表の下欄に定める表示の方法に従い表示されなければならない。ただし、別表第四の上欄に掲げる食品にあつては、同表の中欄に掲げる表示事項については、同表の下欄に定める表示の方法に従い表示されなければならない。

名称
1 その内容を表す一般的な名称を表示する。ただし、乳（生乳、生山羊乳、生めん羊乳及び生水牛乳を除く。以下同じ。）及び乳製品にあつては、この限りでない。

	<p>2 1の規定にかかわらず、別表第五の上欄に掲げる食品以外のものにあつては、それぞれ同表の下欄に掲げる名称を表示してはならない。</p>
<p>保存の方法</p>	<p>食品の特性に従つて表示する。ただし、食品衛生法第十三条第一項の規定により保存の方法の基準が定められたものにあつては、その基準に従つて表示する。</p>
<p>消費期限又は賞味期限</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。ただし、製造又は加工の日から賞味期限までの期間が三月を超える場合にあつては、賞味期限である旨の文字を冠したその年月を年月の順で表示することをもつて賞味期限である旨の文字を冠したその年月日の表示に代へることができる。</p> <p>2 1の規定にかかわらず、乳、乳飲料、発酵乳、乳酸菌飲料及びクリームのうち紙、アルミニウム箔その他これに準ずるもので密栓した容器に収められたものにあつては、消費期限又は賞味期限の文字を冠したその日の表示をもつてその年月日の</p>

原材料名	
表示に代えることができる。	<p>1 使用した原材料を次に定めるところにより表示する。</p> <p>一 原材料に占める重量の割合の高いものから順に、その最も一般的な名称をもって表示する。</p> <p>二 二種類以上の原材料からなる原材料（以下「複合原材料」という。）を使用する場合については、当該原材料を次に定めるところにより表示する。</p> <p>イ 複合原材料の名称の次に括弧を付して、当該複合原材料の原材料を当該複合原材料の原材料に占める重量の割合の高いものから順に、その最も一般的な名称をもって表示する。ただし、当該複合原材料の原材料が三種類以上ある場合にあっては、当該複合原材料の原材料に占める重量の割合の高い順が三位以下であつて、かつ、当該割合が五パーセント未満である原材料について、「その他」と表示することができる。</p> <p>ロ 複合原材料の製品の原材料に占める重量の割合が五パーセント未満である場</p>

合又は複合原材料の名称からその原材料が明らかである場合には、当該複合原材料の原材料の表示を省略することができる。

三 一及び二の規定にかかわらず、単に混合しただけなど、原材料の性状に大きな変化がない複合原材料を使用する場合には、当該複合原材料の全ての原材料及びそれ以外の使用した原材料について、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、その最も一般的な名称をもって表示することができる。

2 1の規定にかかわらず、次に掲げる場合にあつては、それぞれに定めるところにより表示することができる。

一 同種の原材料を複数種類使用する場合 原材料に占める重量の割合の高い順に表示した「野菜」、「食肉」、「魚介類」などの原材料の総称を表す一般的な名称の次に括弧を付して、それぞれの原材料に占める割合の高いものから順にその最も一般的な名称をもって表示する。

二 複数の加工食品により構成される場合 原材料に占める重量の割合の高い順に

表示した各構成要素を表す一般的な名称の次に括弧を付して、それぞれの原材料に占める割合の高いものから順にその最も一般的な名称をもって表示する。

3 1及び2に定める表示の際には、次の表の上欄に掲げる区分に該当する原材料にあつては、同表の下欄に掲げる名称をもって表示することができる。

食用油脂	植物油、植物脂若しくは植物油 脂、動物油、動物脂若しくは動物 油脂又は加工油、加工脂若しくは 加工油脂
でん粉	でん粉
魚類及び魚肉（特定の種類の魚類を表示していない場合に限る。）	魚又は魚肉
家きん肉（食肉製品を除き、特定の種類の家きんの名称を表示していない場合に限る。）	鳥肉

<p>無水結晶ぶどう糖、含水結晶ぶどう糖及び全糖ぶどう糖</p>	<p>ぶどう糖</p>
<p>ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖及び高果糖液糖</p>	<p>異性化液糖</p>
<p>砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖及び砂糖混合高果糖液糖</p>	<p>砂糖混合異性化液糖又は砂糖・異性化液糖</p>
<p>香辛料及び香辛料エキス（既存添加物名簿（平成八年厚生省告示第百二十号）に掲げる添加物に該当するものを除き、原材料に占める重量の割合が二パーセント以下のものに限る。）</p>	<p>香辛料又は混合香辛料</p>
<p>香辛野菜及びつまもの類並びにその加工品（原材料に占める重量の割合が二パーセント以下のものに限る。）</p>	<p>香草又は混合香草</p>

	<p>添加物</p>				
<table border="1"> <tr> <td data-bbox="1246 528 1402 1357"> <p>糖液を浸透させた果実（原材料に占める重量の割合が十パーセント以下のものに限る。）</p> </td> <td data-bbox="1058 528 1246 1357"> <p>弁当に含まれる副食物（外観からその原材料が明らかかなものに限る。）</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="1246 1357 1402 1995"> <p>糖果</p> </td> <td data-bbox="1058 1357 1246 1995"> <p>おかず</p> </td> </tr> </table>	<p>糖液を浸透させた果実（原材料に占める重量の割合が十パーセント以下のものに限る。）</p>	<p>弁当に含まれる副食物（外観からその原材料が明らかかなものに限る。）</p>	<p>糖果</p>	<p>おかず</p>	<p>1 次に掲げるものを除き、添加物に占める重量の割合の高いものから順に、別表第六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当該添加物の物質名及び同表の下欄に掲げる用途の表示を、それ以外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> <p>一 加工助剤（食品の加工の際に添加されるものであつて、当該食品の完成前に除去されるもの、当該食品の原材料に起因してその食品中に通常含まれる成分と同じ成分に変えられ、かつ、その成分の量を明らかに増加させるものではないもの又は当該食品中に含まれる量が少なく、かつ、その成分による影響を当該食品に</p>
<p>糖液を浸透させた果実（原材料に占める重量の割合が十パーセント以下のものに限る。）</p>	<p>弁当に含まれる副食物（外観からその原材料が明らかかなものに限る。）</p>				
<p>糖果</p>	<p>おかず</p>				

及ぼさないものをいう。以下同じ。）

二 キャリーオーバー（食品の原材料の製造又は加工の過程において使用され、かつ、当該食品の製造又は加工の過程において使用されないものであって、当該食品中には当該添加物が効果を發揮することができる量より少ない量しか含まれていないものをいう。以下同じ。）

2 1の規定にかかわらず、複数の加工食品により構成される加工食品にあっては、各構成要素で使用した添加物を、各構成要素を表す一般的な名称の次に括弧を付して、1に定めるところにより表示することができる。

3 1の規定にかかわらず、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っては、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っては同表の下欄に掲げる表示をもって、これに代えることができる。

4 1の規定にかかわらず、次の各号に掲げる場合にあつてはそれぞれ当該各号に定

	<p>内容量又は固 形量及び内容 総量</p>
<p>める用途の表示を省略することができる。</p> <p>一 添加物を含む旨の表示中「色」の文字を含む場合 着色料</p> <p>二 添加物を含む旨の表示中「増粘」の文字を含む場合 増粘剤又は糊料</p>	<p>1 特定商品の販売に係る計量に関する政令（平成五年政令第二百四十九号）第五条に掲げる特定商品については、計量法（平成四年法律第五十一号）の規定により表示することとし、それ以外の食品にあつては内容重量、内容体積又は内容数量を表示することとし、内容重量はグラム又はキログラム、内容体積はミリリットル又はリットル、内容数量は個数等の単位で、単位を明記して表示する。</p> <p>2 1の規定にかかわらず、固形物に充てん液を加え缶又は瓶に密封したもの（固形量の管理が困難な場合を除く。）にあつては、内容量に代えて、固形量及び内容総量とすることとし、固形量はグラム又はキログラム、内容総量はグラム又はキログラムの単位で、単位を明記して表示する。ただし、固形量と内容総量がおおむね同一の場合又は充てん液を加える主たる目的が内容物を保護するためである場合は、</p>

<p>栄養成分（たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウムをいう。以下この項において同じ。）の量及び熱量</p>	
<p>1 栄養成分の量及び熱量は、次に定める方法により、当該食品の百グラム若しくは百ミリリットル又は一食分、一包装その他の一単位（以下この項において「食品単位」という。）当たりの量を表示する（特定保健用食品及び機能性表示食品について表示する場合を除く。）。この場合において、当該食品単位が一食分である場合にあっては、当該一食分の量を併記する。</p> <p>一 たんぱく質、脂質、炭水化物の量及び熱量にあっては当該栄養成分又は熱量である旨の文字を冠した一定の値又は下限値及び上限値により、ナトリウムの量にあっては食塩相当量（ナトリウムの量に二・五四を乗じたものをいう。以下同じ。）の文字を冠した一定の値又は下限値及び上限値により表示する。</p>	<p>内容量に代えて、固形量を表示する。</p> <p>3 1の規定にかかわらず、固形物に充てん液を加え缶及び瓶以外の容器包装に密封したものにあっては、内容量に代えて、固形量とすることができ。この場合において、固形量は、グラム又はキログラムの単位で、単位を明記して表示する。</p>

二 一の一定の値又は下限値及び上限値は、別表第九の第一欄の区分に応じ、同表の第二欄に掲げる単位（食塩相当量にあつてはグラム）を明記して表示する。

三 一の一定の値又は下限値及び上限値は、当該一定の値にあつては、別表第九の第一欄の区分に応じ、同表の第三欄に掲げる方法によって得られた値が当該一定の値を基準とした同表の第四欄に掲げる許容差の範囲内にある値、当該下限値及び上限値にあつては、同表の第一欄の区分に応じ、同表の第三欄に掲げる方法によって得られた値が当該下限値及び上限値の範囲内でない。ただし、当該一定の値にあつては、同表の第一欄の区分に応じ、同表の第三欄に掲げる方法によって得られた当該食品百グラム当たりの当該栄養成分の量又は熱量（清涼飲料水その他の一般に飲用に供する液状の食品にあつては、当該食品百ミリリットル当たりの当該栄養成分の量又は熱量）が同表の第五欄に掲げる量に満たない場合は、○と表示することができる。

2 次に掲げる要件の全てに該当する場合（特別用途食品（特定保健用食品を除

<p>食品関連事業者の氏名又は名称及び住所</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及び住所を表示する。</p>
	<p>く。を除外。には、1の3の規定にかかわらず、1の1の一定の値にあっては、原材料における栄養成分の量から算出して得られた値、当該食品と同様の組成と考えられるものを分析して得られた値その他の合理的な推定により得られた値を表示することができる。ただし、第七条の規定に基づく栄養成分の機能の表示、栄養成分の補給ができる旨の表示、栄養成分若しくは熱量の適切な摂取ができる旨の表示、糖類を添加していない旨の表示又はナトリウム塩を添加していない旨の表示をする場合は、この限りでない。</p> <p>一 表示された値が別表第九の第一欄の区分に応じた同表の第三欄に掲げる方法によつて得られた値とは一致しない可能性があることを示す表示をすること。</p> <p>二 表示された値の設定の根拠資料を保管すること。</p>

<p>製造所又は加工所の所在地 （輸入品にあつては輸入業者の営業所の所在地、乳にあつては乳処理場（特別牛乳にあつては特別牛乳搾取処理場。以下同じ。）の所在地。以下こ</p>	<p>1 製造所又は加工所（食品の製造又は加工（当該食品に関し、最終的に衛生状態を变化させる製造又は加工（調整及び選別を含む。）に限る。以下この表において同じ。）が行われた場所）の所在地（輸入品にあつては輸入業者の営業所の所在地、乳にあつては乳処理場の所在地）及び製造者又は加工者（食品を調整又は選別した者を含む。）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、乳にあつては乳処理業者の氏名又は名称）を表示する。</p> <p>2 1の規定にかかわらず、食品関連事業者の住所又は氏名若しくは名称が製造所若しくは加工所（食品の製造又は加工が行われた場所。以下この項において同じ。）の所在地（輸入品にあつては輸入業者の営業所の所在地、乳にあつては乳処理場の所在地。以下この表において同じ。）又は製造者若しくは加工者（食品を調整又は選別した者を含む。以下この項において同じ。）の氏名若しくは名称（輸入品にあつては輸入業者の氏名又は名称、乳にあつては乳処理業者の氏名又は名称。以下この項において同じ。）と同一である場合は、製造所若しくは加工所の所在地又は製</p>
--	---

<p>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 品にあつては 輸入業者の氏 名又は名称、 乳にあつては 乳処理業者 (特別牛乳に あつては特別 牛乳搾取処理</p>	<p>造者若しく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>3 1の規定にかかわらず、原則として同一製品を二以上の製造所で製造している場合にあつては、製造者の住所及び氏名又は名称並びに製造者が消費者庁長官に届け出た製造所固有の記号(アラビア数字、ローマ字、平仮名若しくは片仮名又はこれらの組合せによるものに限る。以下この項において同じ。)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3において同じ。)の住所、氏名又は名称並びに製造者及び販売者が連名で消費者庁長官に届け出た製造者の製造所固有の記号(以下「製造所固有記号」という。)の表示をもって製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称の表示に代えることができる。この場合においては、次に掲げるいずれかの事項を表示しなければならない。</p> <p>一 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</p> <p>二 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</p>
--	--

<p>業者。以下同じ。の氏名又は名称。以下この章において同じ。）</p>	<p>エ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。）</p> <p>三 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</p>
--------------------------------------	---

2 前項に定めるもののほか、食品関連事業者が一般用加工食品のうち次の表の上欄に掲げるものを販売する際（設備を設けて飲食させる場合を除く。）には、同表の中欄に掲げる表示事項が同表の下欄に定める表示の方法に従い表示されなければならない。

<p>別表第十四に掲げる食品（以下「特定原材料」という。）を原材料とする加工食品（当該加工食品を</p>	<p>アレルゲン</p>	<p>1 特定原材料を原材料として含む旨を、原則、原材料名の直後に括弧を付して表示する。</p> <p>2 特定原材料に由来する添加物を含む食品にあつては、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</p>
--	--------------	--

<p>指定成分等含有食品</p>	<p>アスパルテームを含む食品</p>	<p>原材料とするものを含み、抗原性が認められないものを除く。）及び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。以下同じ。）を含む食品</p>
<p>指定成分等含有食品</p>	<p>リン化合物を含む旨</p>	<p>直後に括弧を付して表示する。</p> <p>3 1及び2の規定にかかわらず、当該食品に対し二種類以上の原材料又は添加物を使用しているものであって、当該原材料又は添加物に同一の特定原材料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を含む旨又は由来する旨を表示すれば、それ以外の原材料又は添加物について、特定原材料を含む旨又は由来する旨の表示を省略することができる。ただし、当該原材料又は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>「指定成分等含有食品（○○）」と表示する（○○は、指</p>	<p>リン化合物を含む旨</p>	<p>リン化合物を含む旨を表示する。</p>

<p>(食品衛生法第八条 第一項に規定する指 定成分等含有食品を いう。以下同じ。)</p>	<p>である旨</p>	<p>定成分等 (食品衛生法第八条第一項に規定する指定成分等 をいう。以下この項及び別表第二十の指定成分等含有食品 の項において同じ。) の名称とする。)</p>
<p>食品関連事業者の連 絡先</p>	<p>食品関連事業者の連 絡先</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電話番 号を表示する。</p>
<p>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</p>	<p>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</p>	<p>「指定成分等とは、食品衛生上の危害の発生を防止する見 地から特別の注意を必要とする成分又は物です。」と表示 する。</p>
<p>体調に異変を感じた</p>	<p>体調に異変を感じた</p>	<p>「体調に異変を感じた際は、速やかに摂取を中止し、医師</p>

		特定保健用食品	
	旨	特定保健用食品である旨	<p>際は速やかに摂取を中止し医師に相談すべき旨及び食品関連事業者に連絡すべき旨</p> <p>に相談してください。加えて、体調に異変を感じた旨を表された連絡先に連絡してください。」と表示する。</p>
栄養成分（関与成分の内容	許可等を受けた表示の内容		
1 栄養成分の量及び熱量については、熱量、たんぱく	許可等を受けた表示の内容のとおり表示する。	<p>「特定保健用食品」と表示する。ただし、許可又は承認（以下「許可等」という。）の際、その摂取により特定の保健の目的が期待できる旨について条件付きの表示をすることとされたものにあつては、「条件付き特定保健用食品」と表示する。</p>	

<p>を含む。以下特定保健用食品の項において同じ。）の量及び熱量</p>	<p>質、脂質、炭水化物、ナトリウム（食塩相当量に換算したもの）及び関与成分の百グラム若しくは百ミリリットル又は一食分、一包装その他の一単位当たりの含有量を表示する。</p> <p>2 1に定める成分以外の栄養成分を表示する場合は、その百グラム若しくは百ミリリットル又は一食分、一包装その他の一単位当たりの含有量をナトリウムと関与成分の間に表示する。</p> <p>3 1及び2に定めるほか、本条第一項の表の栄養成分（たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウムをいう。以下この項において同じ。）の量及び熱量の項の1に定める表示の方法を準用する。</p>
<p>一日当たりの摂取目</p>	<p>申請書に記載した内容を表示する。</p>

安量	摂取の方法	摂取をする上での注意事項	バランスのとれた食生活の普及啓発を図る文言	関与成分について栄養素等表示基準値が示されているものにあつては、一日当たりの摂取目安量に含まれる当該関与成分
	申請書に記載した内容を表示する。	申請書に記載した内容を表示する。	「食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。」と表示する。	関与成分が栄養素等表示基準値の示されている成分である場合、一日当たりの摂取目安量に基づき当該食品を摂取したときの関与成分摂取量の当該栄養素等表示基準値に占める割合を百分率又は割合で表示する。

	<p>の栄養素等表示基準 値に対する割合</p> <p>調理又は保存の方法 に関し特に注意を必 要とするものにあつ ては当該注意事項</p>	機能性表示食品	機能性表示食品であ る旨		<p>科学的根拠を有する 機能性関与成分及び 当該成分又は当該成 分を含有する食品が 有する機能性</p>
<p>申請書に記載した内容を表示する。</p>	<p>「機能性表示食品」と表示する。</p>	<p>「機能性表示」の文字を冠して、次に定めるところにより 表示する。</p> <p>一 機能性関与成分が有する機能性を表示する場合にあつ ては、機能性関与成分の名称及び当該機能性関与成分が 有する機能性を科学的根拠に基づき表示する。その際、</p>			

	<p>栄養成分の量及び熱量</p>
<p>当該機能性について報告されている旨を的確に示す文言を表示する。</p> <p>二 機能性関与成分を含有する食品が有する機能性を表示する場合にあつては、機能性関与成分の名称及び当該機能性関与成分を含有する食品が有する機能性を科学的根拠に基づき表示する。</p>	<p>1 栄養成分の量及び熱量については、熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウム（食塩相当量に換算したもの）の一日当たりの摂取目安量当たりの量を表示する。</p> <p>2 1に定める成分以外の栄養成分を表示する場合は、一日当たりの摂取目安量当たりの当該栄養成分の量をナトリウムの量の次に表示する。</p>

<p>安量</p> <p>一日当たりの摂取目</p>	<p>一日当たりの摂取目</p> <p>安量当たりの機能性</p> <p>関与成分の含有量</p>	
<p>消費者庁長官に届け出た内容を表示する。</p>	<p>消費者庁長官に届け出た内容を、別記様式二又は別記様式三の次に表示する。</p>	<p>3 1及び2に定めるほか、第一項の表の栄養成分（たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウムをいう。以下この項において同じ。）の量及び熱量の項の1に定める表示の方法を準用する。この場合において、同項の1中「当該食品の百グラム若しくは百ミリリットル又は一食分、一包装その他の一単位（以下この項において「食品単位」という。）当たりの量」とあるのは「一日当たりの摂取目安量当たりの量」と読み替えるものとする。</p>

届出番号	消費者庁長官への届出により付与された届出番号を表示する。
食品関連事業者の連絡先	食品関連事業者のうち表示内容に責任を有する者の電話番号を表示する。
機能性及び安全性について国による評価を受けたものではない旨	「本品は、特定保健用食品と異なり、機能性及び安全性について国による評価を受けたものではありません。届け出られた科学的根拠等の情報は消費者庁のウェブサイトを確認できます。」と表示する。
摂取の方法	消費者庁長官に届け出た内容を表示する。
摂取をする上での注意事項	医薬品及び他の機能性関与成分との相互作用、過剰摂取等に係る注意喚起等について、当該機能性関与成分の安全性に関する科学的根拠を踏まえて具体的に表示する。
バランスのとれた食	「食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランス

<p>生活の普及啓発を図る文言</p>	<p>を。」と表示する。</p>
<p>調理又は保存の方法 に関し特に注意を必要とするものにあつては当該注意事項</p>	<p>消費者庁長官に届け出た内容を表示する。</p>
<p>疾病の診断、治療、 予防を目的としたものではない旨</p>	<p>医薬品と異なり、疾病の診断、治療、予防を目的としたものではない旨又は医薬品ではない旨を表示する。</p>
<p>疾病に罹患している者、 未成年者、妊産婦（妊娠を計画している者を含む。）及 いる者を含む。）及</p>	<p>「本品は、疾病に罹患している者、未成年者、妊産婦（妊娠を計画している者を含む。）及び授乳婦を対象に開発された食品ではありません。」と表示する。</p>

<p>別表第十七の下欄及び別表第十八の中欄</p>			
<p>遺伝子組換え食品に関する事項</p>	<p>び授乳婦に対し訴求したものではない旨</p> <p>疾病に罹患している者は医師、医薬品を服用している者は医師、薬剤師に相談した上で摂取すべき旨</p> <p>体調に異変を感じた際は速やかに摂取を中止し医師に相談すべき旨</p>	<p>疾病に罹患している者は医師に、医薬品を服用している者は医師、薬剤師に相談すべき旨を表示する。</p>	
<p>1 加工工程後も組み換えられたDNA又はこれによって生じたたんぱく質が残存する加工食品として別表第十七</p>	<p>「体調に異変を感じた際は、速やかに摂取を中止し、医師に相談してください。」と表示する。</p>		

の下欄に掲げるもの（２に掲げるものを除く。）にあつては、次に定めるところにより表示する。

一 分別生産流通管理が行われたことを確認した遺伝子組換え農産物である別表第十七の上欄に掲げる対象農産物を原材料とする場合は、当該原材料名の次に括弧を付して「遺伝子組換えのものを分別」、「遺伝子組換え」等分別生産流通管理が行われた遺伝子組換え農産物である旨を表示する。

二 生産、流通又は加工のいずれかの段階で遺伝子組換え農産物及び非遺伝子組換え農産物が分別されていない別表第十七の上欄に掲げる対象農産物を原材料とする場合は、当該原材料名の次に括弧を付して「遺伝子組換え不分別」等遺伝子組換え農産物及び非遺伝子組

換え農産物が分別されていない旨を表示する。

三 遺伝子組換え農産物が混入しないように分別生産流通管理が行われたことを確認した別表第十七の上欄に掲げる対象農産物を原材料とする場合は、当該原材料名を表示するか、又は、当該原材料名の次に括弧を付して、若しくは容器包装の見やすい箇所に当該原材料名に対応させて、遺伝子組換え農産物が混入しないように分別生産流通管理が行われた旨を表示する。遺伝子組換え農産物が混入しないように分別生産流通管理が行われた旨を表示しようとする場合において、遺伝子組換え農産物の混入がないと認められる対象農産物を原材料とする場合に限り、遺伝子組換え農産物が混入しないように分別生産流通管理が行われた旨の表示

に代えて、「遺伝子組換えでない」、「非遺伝子組換え」等遺伝子組換え農産物の混入がない非遺伝子組換え農産物である旨を示す文言を表示することができる。

2 別表第十八の上欄に掲げる形質を有する特定遺伝子組換え農産物を含む同表の下欄に掲げる対象農産物を原料とする加工食品（これを原材料とする加工食品を含む。）であって同表の中欄に掲げるものにあつては、次に定めるところにより表示する。

一 特定分別生産流通管理が行われたことを確認した特定遺伝子組換え農産物である別表第十八の下欄に掲げる対象農産物を原材料とする場合は、当該原材料名の次に括弧を付して「○○○遺伝子組換えのものを分

別」、「〇〇〇〇遺伝子組換え」（〇〇〇〇は、同表の上欄に掲げる形質）等特定分別生産流通管理が行われた特定遺伝子組換え農産物である旨を表示する。

二 特定遺伝子組換え農産物及び非特定遺伝子組換え農産物が意図的に混合された別表第十八の下欄に掲げる対象農産物を原材料とする場合は、第三項の規定にかかわらず、当該原材料名の次に括弧を付して「〇〇〇〇遺伝子組換えのものを混合」（〇〇〇〇は、同表の上欄に掲げる形質）等特定遺伝子組換え農産物及び非特定遺伝子組換え農産物が意図的に混合された農産物である旨を表示する。この場合において、「〇〇〇〇遺伝子組換えのものを混合」等の文字の次に括弧を付して、当該特定遺伝子組換え農産物が同一の作目に属する対

象農産物に占める重量の割合を表示することができ
る。

3 分別生産流通管理を行ったにもかかわらず、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があつた場合においても、1の一又は三の確認が適切に行われている場合には、1の規定の適用については、分別生産流通管理が行われたことを確認したものとみなす。

4 特定分別生産流通管理を行ったにもかかわらず、意図せざる特定遺伝子組換え農産物又は非特定遺伝子組換え農産物の一定の混入があつた場合においても、2の一の確認が適切に行われている場合には、2の規定の適用については、特定分別生産流通管理が行われたことを確認

したものともみなす。

5 別表第十七及び別表第十八に掲げる加工食品の原材料のうち、対象農産物又はこれを原材料とする加工食品であつて主な原材料（原材料の重量に占める割合の高い原材料の上位三位までのもので、かつ、原材料及び添加物の重量に占める割合が五パーセント以上であるものをいう。以下同じ。）でないものについては、分別生産流通管理が行われた遺伝子組換え農産物である旨、遺伝子組換え農産物及び非遺伝子組換え農産物が分別されていない旨、遺伝子組換え農産物が混入しないように分別生産流通管理が行われた旨（遺伝子組換え農産物の混入がないと認められる対象農産物である旨を含む。）、特定分別生産流通管理が行われた特定遺伝子組換え農産物であ

乳児用規格適用食品	
乳児用規格適用食品	
「乳児用規格適用食品」の文字又はその旨を的確に示す文	<p>る旨又は特定遺伝子組換え農産物及び非特定遺伝子組換え農産物が意図的に混合された農産物である旨の表示（以下「遺伝子組換えに関する表示」という。）は不要とする。ただし、これらの原材料について遺伝子組換えに関する表示を行う場合には、1から4までの規定の例によりこれを表示しなければならない。</p> <p>6 対象農産物を原材料とする加工食品であつて別表第十七及び別表第十八に掲げる加工食品以外のものの対象農産物である原材料については、遺伝子組換えに関する表示は不要とする。ただし、当該原材料について遺伝子組換えに関する表示を行う場合には、1及び2の規定の例によりこれを表示しなければならない。</p>

(食品、添加物等)である旨

規格基準(昭和三十四年厚生省告示第三百七十号)第1食品の部A食品一般の成分規格の項の12に規定する乳児の飲食に供することを目的として販売する食品(乳及び乳製品並びにこれらを主要原料とする食品であつて、乳児の飲食に供

言を表示する。

することを目的として販売するものを除く。）並びに消費者庁長官が定める放射性物質（平成二十四年厚生労働省告示第百二十九号）第二号に規定する乳児の飲食に供することを目的として販売する乳製品（乳飲料を除く。）並びに乳及び乳製品を主要原料と

<p>する食品の規格が適用される食品をいう。以下同じ。）</p>	<p>輸入品以外の加工食品</p>
	<p>原料原産地名</p>
	<p>1 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（昭和二十八年法律第七号）第八十六条の六第一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（平成二十一年法律第二十六号）第二条第三項に規定する指定米穀等（米穀及び別表第十五の1の(6)に掲げるもちを除く。）の原材料である米穀を除く。）をいう。以下同じ。）の原産地を、原材料名に対応させて、次に定めるところに</p>

より表示する。

一 対象原材料が生鮮食品であるもの（別表第十五の2から5までに掲げるものを除く。）にあつては、次に定めるところにより表示する。

イ 国産品にあつては国産である旨を、輸入品にあつては原産国名を表示する。ただし、国産品にあつては、国産である旨の表示に代えて次に掲げる地名を表示することができる。

（イ） 農産物にあつては、都道府県名その他一般に知られている地名

（ロ） 畜産物にあつては、主たる飼養地（最も飼養期間が長い場所をいう。以下同じ。）が属する都道府県名その他一般に知られている地名

(ハ) 水産物にあつては、生産（採取及び採捕を含む。以下同じ。）した水域の名称（以下「水域名」という。）、水揚げした港名、水揚げした港又は主たる養殖場（最も養殖期間の長い場所をいう。以下同じ。）が属する都道府県名その他一般に知られている地名

ロ 輸入された水産物にあつては、原産国名に水域名を併記することができる。

二 対象原材料が加工食品であるもの（別表第十五の2から5までに掲げるものを除く。）にあつては、次に定めるところにより表示する。

イ 国産品にあつては、国内において製造された旨を「国内製造」と、輸入品にあつては外国において製

造された旨を「○○製造」と表示する（○○は、原産国名とする。）。ただし、国産品にあつては、

「国内製造」の表示に代えて、「○○製造」と表示する（○○は、都道府県名その他一般に知られていない地名とする。）ことができる。

ロ イの規定による原産地の表示に代えて、当該対象原材料に占める重量の割合が最も高い生鮮食品の名称と共にその原産地を表示することができる。

ハ 別表第十五の１に掲げるものにあつては、イの規定にかかわらず、当該対象原材料に占める重量の割合が最も高い生鮮食品の名称と共にその原産地を表示する。

三 一及び二の規定により表示することとされる原産地

が二以上ある場合にあつては、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する。

四 一及び二の規定により表示することとされる原産地が三以上ある場合にあつては、対象原材料に占める重量の割合の高いものから順に二以上表示し、その他の原産地を「その他」と表示することができる。

五 別表第十五の1に掲げるものの対象原材料及び2から6までの規定により原産地を表示する原材料以外の対象原材料にあつては、次のいずれかに該当し、かつ、三及び四の規定により表示することが困難な場合には、次に定めるところにより表示することができる。

イ 対象原材料として二以上の原産地のものを使用し

、かつ、当該対象原材料に占める重量の割合の順序が変動する可能性がある場合であつて、次に掲げる要件の全てに該当する場合には、三の規定にかかわらず、使用される可能性がある原産地を、過去の一定期間における使用実績又は将来の一定期間における使用計画における対象原材料に占める重量の割合（以下「一定期間使用割合」という。）の高い原産地から順に、「又は」の文字を用いて表示することができる。

（イ） 過去の一定期間における使用実績に基づき原産地を表示した場合にはその旨、将来の一定期間における使用計画に基づき原産地を表示した場合にはその旨が認識できるよう、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すること。

(ロ) 一定期間使用割合が五パーセント未満である対象原材料の原産地（前号の規定に基づき「その他」と表示されたものを除く。）については、当該原産地の表示の次に括弧を付して、当該一定期間使用割合が五パーセント未満である旨を表示すること。

(ハ) 過去又は将来の一定期間において、対象原材料として使用する二以上の原産地のものの当該対象原材料に占める重量の割合の順序の変動があること及びこれらの一定期間使用割合の順を示す資料を保管すること。

ロ 対象原材料として三以上の外国が原産地のものを使用し、かつ、当該対象原材料に占める重量の割合の順序が変動する可能性がある場合であつて、過去又は将来の一定期間における当該原産地の当該対象原材料に占める重量の割合の順序の変動を示す資料を保管している場合には、三の規定にかかわらず、原産国名の表示に代えて、輸入品である旨を、対象原材料が生鮮食品である場合には「輸入」等と、対象原材料が加工食品である場合には「外国製造」等と表示することができる。

ハ 対象原材料として国産品及び三以上の外国が原産地のものを使用し、かつ、当該対象原材料に占める重量の割合の順序が変動する可能性がある場合であ

つて、次に掲げる要件の全てに該当する場合には、三の規定にかかわらず、使用される可能性がある原産地として、対象原材料が生鮮食品である場合には国産である旨及び輸入品である旨を「国産又は輸入」等と、対象原材料が加工食品である場合には国内において製造された旨及び外国において製造された旨を「国内製造又は外国製造」等と、一定期間使用割合の高いものから順に表示することができる。

(イ) 過去の一定期間における使用実績に基づき原産地を表示した場合にはその旨、将来の一定期間における使用計画に基づき原産地を表示した場合にはその旨が認識できるよう、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すること。

(ロ) 一定期間使用割合が五パーセント未満である対象原材料の原産地については、当該原産地の表示の次に括弧を付して、当該一定期間使用割合が五パーセント未満である旨を表示すること。

(ハ) 過去又は将来の一定期間において、対象原材料として使用する三以上の外国が原産地のものの当該対象原材料に占める重量の割合の順序の変動があること、三以上の外国が原産地である対象原材料と国産品である対象原材料の当該対象原材料に占める重量の割合の順序の変動があること及びこれらの一定期間使用割合の順を示す資料を保管すること。

六 別表第十五の1に掲げるものにあつては、対象原料として二以上の原産地のものを使用し、かつ、当該対象原材料に占める重量の割合の順序が変動する可能性がある場合には、三の規定にかかわらず、使用される可能性がある原産地を、一定期間使用割合の高い原産地から順に表示することができる。この場合において、一定期間において使用した割合の高いものから順に表示したことが認識できるよう、必要な表示をしなければならぬ。

2 別表第十五の2に掲げる農産物漬物にあつては、原料名に対応させて、次に定めるところにより表示する。

一 農産物漬物の原材料及び添加物の重量に占める割合

の高い農産物又は水産物の上位四位（内容重量が三百グラム以下のものにあつては、上位三位）までのもので、かつ、原材料及び添加物の重量に占める割合が五パーセント以上の原産地名は、原材料に占める重量の割合の高い原産地の順に、次に定めるところにより表示する。当該原材料以外の漬けた原材料の原産地名についても、同様に表示することができる。

イ 農産物

国産品にあつては国産である旨を、輸入品にあつては原産国名を表示し、その原産地名の次に括弧を付して、当該原産地を原産地とする原材料を原材料及び添加物に占める重量の割合の高いものから順に、その最も一般的な名称をもって表示する。ただ

し、国産品にあつては国産である旨に代えて都道府
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に代えて一般に知られて
いる地名を表示することができる。

ロ 水産物

(イ) 国産品にあつては国産である旨を、輸入品にあ
つては原産国名を表示し、その原産地名の次に括
弧を付して、当該原産地を原産地とする原材料を
原材料及び添加物に占める重量の割合の高いもの
から順に、その最も一般的な名称をもつて表示す
る。ただし、国産品にあつては国産である旨に代
えて水域名、水揚げした港名又は水揚げした港若
しくは主たる養殖場が属する都道府県名、市町村

名その他一般に知られている地名を表示することができる。

(ロ) 輸入品にあつては、(イ)の規定にかかわらず、原産国名に水域名を併記することができる。

二 原産地が一のみである場合及び原材料及び添加物の重量に占める割合の高い農産物又は水産物の上位四位(内容重量が三百グラム以下のものにあつては、上位三位)までのもので、かつ、原材料及び添加物の重量に占める割合が五パーセント以上のものが一種類のみである場合には、原産地名について原材料の表示を省略することができる。

三 原産地を二以上表示する場合には、次に定めるところにより表示することができる。

イ 原産地名及び原材料の名称（二の規定により原料の表示を省略する場合にあつては、原産地名）の次に、原材料及び添加物に占める重量の割合を、パーセントの単位をもつて単位を明記して表示する。ただし、ロに定めるところにより原産地を表示する場合を除く。

ロ 原材料の表示が二以上連続して同一となる場合には、当該原材料を原材料に占める重量の割合が最も低い当該原材料の原産地名の次に括弧を付して、その最も一般的な名称をもつて表示し、当該原産地名以外の原産地名について原材料の表示を省略する。

3 別表第十五の3に掲げる野菜冷凍食品にあつては、原材料名に対応させて、次に定めるところにより表示す

る。

一 野菜冷凍食品の原材料及び添加物の重量に占める割合の高い野菜の上位三位までのもので、かつ、原材料及び添加物の重量に占める割合が五パーセント以上の原産地名は、原材料及び添加物に占める重量の割合の高い原産地の順に、国産品にあつては国産である旨を、輸入品にあつては原産国名を表示し、その原産地名の次に括弧を付して、当該原産地を原産地とする原材料及び添加物の重量に占める割合の高い野菜の上位三位までのもので、かつ、原材料及び添加物の重量に占める割合が五パーセント以上のものを原材料に占める重量の割合の高いものから順に、その最も一般的な名称をもって表示する。当該原材料以外の原材料の原

産地名についても同様に表示することができる。ただし、国産品にあつては国産である旨に代えて都道府県名、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に代えて一般に知られている地名を表示することができる。

二 原産地が一のみである場合及び原材料及び添加物の重量に占める割合の高い野菜の上位三位までのもので、かつ、原材料及び添加物の重量に占める割合が五パーセント以上のものが一種類のみである場合には、原産地名について原材料の表示を省略することができる。原産地を二以上表示する場合には、次に定めるところにより表示することができる。

イ 原産地名及び原材料の名称（第三項の規定により

原材料の表示を省略する場合にあつては、原産地名)の次に、原材料及び添加物に占める重量の割合を、パーセントの単位をもつて単位を明記して表示する。ただし、ロに定めるところにより原産地を表示する場合を除く。

ロ 原材料の表示が二以上連続して同一となる場合には、当該原材料を原材料及び添加物に占める重量の割合が最も低い当該原材料の原産地名の次に括弧を付して、その最も一般的な名称をもつて表示し、当該原産地名以外の原産地名について原材料の表示を省略する。

4 別表第十五の4に掲げるうなぎ加工品にあつては、うなぎの名称の次に括弧を付して、原産地について、国産

品にあつては国産である旨を、輸入品にあつては原産国名を表示する。ただし、次に定める方法により表示することができる。

一 国産品にあつては、国産である旨に代えて水域名、水揚げした港名又は水揚げした港若しくは主たる養殖場が属する都道府県名、市町村名その他一般に知られている地名を表示することができる。

二 輸入品にあつては、原産国名に水域名を併記することができるとができる。

5 別表第十五の5に掲げるかつお削りぶしにあつては、次に定めるところにより表示する。

一 かつおのふしの文字の次に括弧を付して、ふしの原産地について、国産品にあつては国内において製造さ

れた旨を「国内製造」と、輸入品にあつては外国において製造された旨を「○○製造」と表示する（○○は、原産国名とする。）。ただし、国産品にあつては、「国内製造」の表示に代えて、「○○製造」と表示する（○○は、都道府県名その他一般に知られてゐる地名とする。）ことができる。

二 一の原産地を二以上表示する場合には、原材料及び添加物に占める重量の割合の高い原産地の順に表示する。

6 別表第十五の6に掲げるおにぎり（米飯類を巻く目的でのりを原材料として使用しているものに限る。）にあつては、のりの名称の次に括弧を付して、当該のり原料となる原そうの原産地について、国産品にあつては国

3 前二項の規定にかかわらず、次の表の上欄に掲げる表示事項の表示は、同表の下欄に掲げる区分に該当

輸入品	
原産国名	
原産国名を表示する。	<p>産である旨を、輸入品にあつては原産国名を表示する。ただし、次に定める方法により表示することができる。</p> <p>一 国産品にあつては、国産である旨に代えて水域名、水揚げした港名又は水揚げした港若しくは主たる養殖場が属する都道府県名、市町村名その他一般に知られている地名を表示することができる。</p> <p>二 輸入品にあつては、原産国名に水域名を併記することができ。</p> <p>七 1から6までの規定により表示することとされる原産地以外の原材料の原産地を、1の規定により表示することができる。</p>

する食品にあつてはこれを省略することができる。

保存の方法	消費期限又は賞味
<p>1 でん粉</p> <p>2 チューインガム</p> <p>3 冷菓</p> <p>4 砂糖</p> <p>5 アイスクリーム類</p> <p>6 食塩及びうま味調味料</p> <p>7 酒類</p> <p>8 飲料水及び清涼飲料水（ガラス瓶入りのもの（紙栓を付けたものを除く。）又はポリエチレン容器入りのものに限る。以下この表において同じ。）</p> <p>9 氷</p> <p>10 常温で保存すること以外にその保存の方法に関し留意すべき事項がないもの</p>	<p>1 でん粉</p>

期限	原材料名
2	チュウインガム
3	冷菓
4	砂糖
5	アイスクリーム類
6	食塩及びうま味調味料
7	酒類
8	飲料水及び清涼飲料水
9	氷
	<p>1 容器包装の表示可能面積がおおむね三十平方センチメートル以下であるもの (特定保健用食品及び機能性表示食品を除く。)</p> <p>2 原材料が一種類のみであるもの。ただし、次に掲げる場合は除く。</p> <p>一 缶詰及び食肉製品の場合</p> <p>二 特定保健用食品及び機能性表示食品の場合</p>

<p>内容及び内容総量又は固形量</p>	<p>添加物</p>	
<p>2 容器包装の表示可能面積がおおむね三十平方センチメートル以下であるもの</p> <p>1 内容量を外見上容易に識別できるもの（特定商品の販売に係る計量に関する政令第五条に掲げる特定商品、特定保健用食品及び機能性表示食品を除く。）</p>	<p>容器包装の表示可能面積がおおむね三十平方センチメートル以下であるもの（特定保健用食品及び機能性表示食品を除く。）</p>	<p>三 原材料名に分別生産流通管理が行われた遺伝子組換え農産物である旨を表示する場合</p> <p>四 原材料名に遺伝子組換え農産物及び非遺伝子組換え農産物が分別されていない旨を表示する場合</p> <p>五 原材料名に分別生産流通管理が行われた特定遺伝子組換え農産物である旨を表示する場合</p> <p>六 原材料名に特定遺伝子組換え農産物と非特定遺伝子組換え農産物を意図的に混合した旨を表示する場合</p>

<p>(特定商品の販売に係る計量に関する政令第五条に掲げる特定商品、特定保健用食品及び機能性表示食品を除く。)</p>	<p>栄養成分の量及び熱量</p> <p>以下に掲げるもの（栄養表示（栄養成分若しくは熱量に関する表示及び栄養成分の総称、その構成成分、前駆体その他これらを示唆する表現が含まれる表示をいう。以下同じ。）をしようとする場合、特定保健用食品及び機能性表示食品を除く。）</p> <p>一 容器包装の表示可能面積がおおむね三十平方センチメートル以下であるもの</p> <p>二 酒類</p> <p>三 栄養の供給源としての寄与の程度が小さいもの</p> <p>四 極めて短い期間で原材料（その配合割合を含む。）が変更されるもの</p> <p>五 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が販売するもの</p>

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	容器包装の表示可能面積がおおむね三十平方センチメートル以下であるもの（食品関連事業者の氏名又は名称及び住所の表示は要しないとされているものを除く。）
遺伝子組換え食品に関する事項	容器包装の表示可能面積がおおむね三十平方センチメートル以下であるもの
乳児用規格適用食品である旨	1 容器包装の表示可能面積がおおむね三十平方センチメートル以下であるもの 2 乳児用規格適用食品であることが容易に判別できるもの
原料原産地名	容器包装の表示可能面積がおおむね三十平方センチメートル以下であるもの
原産国名	容器包装の表示可能面積がおおむね三十平方センチメートル以下であるもの

（個別的義務表示）

第四条 前条に定めるもののほか、食品関連事業者が一般用加工食品のうち別表第十九の上欄に掲げる食品を販売する際（設備を設けて飲食させる場合を除く。）には、同表の中欄に掲げる表示事項が同表の下欄

に定める表示の方法に従い表示されなければならない。ただし、容器包装の表示可能面積がおおむね三十平方センチメートル以下である一般用加工食品にあつては、同表の中欄に掲げる表示事項の表示を省略することができる。

(義務表示の特例)

第五条 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つては、同表の下欄に掲げる表示事項の表示は要しない。

酒類を販売する場合	原材料名 アレルゲン 原産国名
食品を製造し、又は加工した場所で販売する場合	原材料名 (特定保健用食品及び機能性表示食品の場合を除く。)
不特定又は多数の者に対して譲渡(販売を除く。)する場合	内容量又は固形量及び内容総量(特定保健用食品及び機能性表示食品の場合を除く。)
	栄養成分の量及び熱量(栄養表示をしようとする場合並びに特定保健用食品及び機能性表示食品の場合を除く。)
	食品関連事業者の氏名又は名称及び住所(指定成分等含有食品、特定保健用食品及び機能性表示食

品の場合を除く。) 原産国名 原料原産地名 別表第十九の中欄に掲げる表示事項(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。))の項の中欄に掲げる事項、食肉製品(食品衛生法施行令(昭和二十八年政令第二百二十九号)第十三条に規定するものに限る。以下この表において同じ。))の項の中欄に掲げる事項、乳に係る種類別、乳製品の項の中欄に掲げる事項、鶏の液卵(鶏の殻付き卵から卵殻を取り除いたものをいう。))の項の中欄に掲げる事項、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。))の項の中欄に掲げる事項、生かきの項の中欄に掲げる事項、ゆでがにに係る飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別、ふぐを原材料とするふぐ加工品の項の中欄に掲げる事

項、冷凍食品の項の中欄に掲げる事項、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、水素イオン指数が四・六を超え、かつ、水分活性が〇・九四を超え、かつ、その中心部の温度を摂氏百二十度で四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十度以下での保存を要するものに係る要冷蔵である旨を除く。）

2 前項の表の上欄の場合において、名称を表示する際には、第三条第一項ただし書及び同項の表の名称の項の2の規定は適用しない。

（推奨表示）

第六条 食品関連事業者は、一般用加工食品を販売する際には、次の各号に掲げる表示事項の表示を積極的に推進するよう努めなければならない。

一 飽和脂肪酸の量

二 食物繊維の量

(任意表示)

第七条 食品関連事業者が一般用加工食品を販売する際に、次の表の上欄に掲げる表示事項（特色のある原材料等に関する事項にあつては、酒類を販売する場合、食品を製造し、又は加工した場所で販売する場合及び不特定又は多数の者に対して譲渡（販売を除く。）する場合を除く。）が当該一般用加工食品の容器包装に表示される場合には、同表の下欄に定める表示の方法に従い表示されなければならない。

特色のある原材料等に関する事項	
	<p>1 特定の出産地のもの、有機農産物（有機農産物の日本農林規格（平成十七年農林水産省告示第千六百五号）第三条に規定するものをいう。）、有機畜産物（有機畜産物の日本農林規格（平成十七年農林水産省告示第千六百八号）第三条に規定するものをいう。）、有機加工食品（有機加工食品の日本農林規格（令和四年財務省・農林水産省告示第十八号）第三条に規定するものをいう。）その他の使用した原材料が特色のあるものである旨を表示する場合又は</p>

製品の名称が特色のある原材料を使用した旨を示すものである場合にあつては、第三条第二項の規定により原料原産地名を表示する場合（任意で原料原産地名を表示する場合を含む。）を除き、次の各号に掲げるいずれかの割合を当該表示に近接した箇所又は原材料名の次に括弧を付して表示する。ただし、その割合が百パーセントである場合にあつては、割合の表示を省略することができる。

一 特色のある原材料の製品の原材料及び添加物に占める重量の割合

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

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

	<p>を付して表示する。</p>
<p>栄養成分（たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウムを除く。）</p>	<p>別表第九の第一欄に掲げる栄養成分（たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウムを除く。）を表示しようとするときは、第三条第一項の表の栄養成分（たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウムをいう。以下この項において同じ。）の量及び熱量の項に定める表示の方法を準用する。</p>
<p>ナトリウムの量 （ナトリウム塩を添加していない食品の容器包装に表示される場合に限る。）</p>	<p>ナトリウム塩を添加していない食品について、食塩相当量に加えてナトリウムの量を表示しようとするときは、第三条第一項の表の栄養成分（たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウムをいう。以下この項において同じ。）の量及び熱量の項に定める表示の方法を準用する。この場合において、同項中「たんぱく質、脂質、炭水化物の量及び熱量にあつては、当該栄養成分又は熱量である旨の文字を冠した一定の値又は下限値及び上限値により、ナトリウムの量にあつては食塩相当量（ナトリウムの量に二・五四を乗じたもの。以下同じ。）の文字を冠した一定の値又は下限値及び上限値により表示する。」とあるのは「ナトリウムの量</p>

	<p>栄養機能食品に係る栄養成分の機能</p>
<p>にあつてはナトリウムの文字を冠した一定の値又は下限値及び上限値により表示する。」と読み替えるものとする。</p>	<p>1 栄養機能食品にあつては、次に掲げる事項を表示する。</p> <p>一 栄養機能食品である旨及び当該栄養成分の名称</p> <p>二 栄養成分の機能</p> <p>三 一日当たりの摂取目安量</p> <p>四 摂取の方法</p> <p>五 摂取をする上での注意事項</p> <p>六 バランスのとれた食生活の普及啓発を図る文言</p> <p>七 消費者庁長官の個別の審査を受けたものではない旨</p> <p>八 一日当たりの摂取目安量に含まれる機能に関する表示を行っている栄養成分の量が栄養素等表示基準値に占める割合</p> <p>九 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</p>

十 調理又は保存の方法に関し特に注意を必要とするものにあつては、当該注意事項

十一 特定の対象者に対し注意を必要とするものにあつては、当該注意事項

2 1の一の栄養機能食品である旨及び当該栄養成分の名称は、「栄養機能食品(〇〇)」と表示する(〇〇は、「亜鉛」、「ビタミンA」、「ビタミンB₁・ビタミンB₂」等の栄養成分の名称とする。)

3 1の二の栄養成分の機能の表示は、当該食品の一日当たりの摂取目安量に含まれる別表第十一の第一欄に掲げる栄養成分の量が、それぞれ同表の第二欄に掲げる量以上であるものについて、それぞれ同表の第三欄に掲げる事項を記載して行う。この場合において、当該栄養成分の量は、別表第九の第一欄の区分に応じ、同表の第三欄に掲げる方法によつて得るものとする。

4 1の三の規定により表示する一日当たりの摂取目安量は、当該摂取目安量に含まれる別表第十一の第一欄に掲げる栄養成分の量が、それぞれ同表の第四欄

に掲げる量を超えるものであってはならない。

5 1の五の摂取をする上での注意事項の表示は、別表第十一の第一欄に掲げる栄養成分の区分に応じ、同表の第五欄に掲げる事項を記載してこれを行わなければならない。

6 1の六のバランスのとれた食生活の普及啓発を図る文言は、「食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。」と表示する。

7 1の七の消費者庁長官の個別の審査を受けたものではない旨は、「本品は、特定保健用食品と異なり、消費者庁長官による個別審査を受けたものではありません。」と表示する。

8 栄養機能食品について栄養成分の量及び熱量を表示する場合、第三条第一項の表の栄養成分（たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウムをいう。以下この項において同じ。）の量及び熱量の項（この表の栄養成分（たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウムを除く。）の項において準用する場合を含む。）

	<p>栄養成分の補給ができる旨</p>
<p>の1中「当該食品の百グラム若しくは百ミリリットル又は一食分、一包装その他の一単位（以下この項において「食品単位」という。）当たりの量」とあるのは「一日当たりの摂取目安量当たりの量」と読み替えるものとする。</p>	<p>1 高い旨の表示は、別表第十二の第一欄に掲げる栄養成分の量がそれぞれ同表の第二欄の食品百グラム当たり（括弧内は、一般に飲用に供する液状の食品百ミリリットル当たりの場合）又は百キロカロリー当たりのいずれかに定める基準値以上である場合に行うことができる。</p> <p>2 含む旨の表示は、別表第十二の第一欄に掲げる栄養成分の量がそれぞれ同表の第三欄の食品百グラム当たり（括弧内は、一般に飲用に供する液状の食品百ミリリットル当たりの場合）又は百キロカロリー当たりのいずれかに定める基準値以上である場合に行うことができる。</p> <p>3 強化された旨の表示は、別表第十二の第一欄に掲げる栄養成分について、他の同種の食品に比べて強化された当該栄養成分の量がそれぞれ同表の第四欄に</p>

<p>栄養成分又は熱量の適切な摂取がで きる旨</p>	
<p>1 含まない旨の表示は、別表第十三の第一欄に掲げる栄養成分又は熱量の量がそれぞれ同表の第二欄に定める基準値に満たない場合に行うことができる。</p> <p>2 低い旨の表示は、別表第十三の第一欄に掲げる栄養成分又は熱量の量がそれぞれ同表の第三欄に定める基準値以下である場合に行うことができる。</p>	<p>定める基準値以上である場合（たんぱく質及び食物繊維にあつては他の食品に比べて強化された割合が二十五パーセント以上のものに限る。）に行うことができる。この場合において、次に掲げる事項を表示しなければならない。</p> <p>一 当該他の同種の食品を特定するために必要な事項</p> <p>二 当該栄養成分の量が当該他の食品に比べて強化された量又は割合</p> <p>4 1から3までの栄養成分の量は、当該食品の百グラム若しくは百ミリリットル又は一食分、一包装その他の一単位当たりの量を表示する。この場合において、当該栄養成分の量は、別表第九の第一欄の区分に応じ、同表の第三欄に掲げる方法によって得るものとする。</p>

3 低減された旨の表示は、別表第十三の第一欄に掲げる栄養成分又は熱量について、他の同種の食品に比べて低減された当該栄養成分の量又は熱量の量がそれぞれ同表の第四欄に定める基準値以上であって、他の食品に比べて低減された割合が二十五パーセント以上である場合（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、ナトリウムに係る低減された旨の表示をする場合を除く。）にすることができる。この場合において、次に掲げる事項を表示しなければならない。

一 当該他の同種の食品を特定するために必要な事項

二 当該栄養成分の量又は熱量が当該他の食品に比べて低減された量又は割合（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、ナトリウムに係る低減された旨の表示をする場合にあつては、ナトリウムの量が当該他の

<p>糖類（単糖類又は二糖類であつて、糖アルコールでないものに限る。以下この項において同じ。）を添加していない旨</p>	
<p>次に掲げる要件の全てに該当する場合には、糖類を添加していない旨の表示をすることができる。</p> <p>一 いかなる糖類も添加されていないこと。</p> <p>二 糖類（添加されたものに限る。）に代わる原材料（複合原材料を含む。）又は添加物を使用していないこと。</p> <p>三 酵素分解その他何らかの方法により、当該食品の糖類含有量が原材料及び添加物に含まれていた量を超えていないこと。</p> <p>四 当該食品の百グラム若しくは百ミリリットル又は一食分、一包装その他の</p>	<p>食品に比べて低減された割合）</p> <p>4 1から3までの栄養成分の量又は熱量は、当該食品の百グラム若しくは百ミリリットル又は一食分、一包装その他の一単位当たりの量を表示する。この場合において、当該栄養成分の量及び熱量は、別表第九の第一欄の区分に応じ、同表の第三欄に掲げる方法によって得るものとする。</p>

<p>ナトリウム塩を添加していない旨</p>	<p>一 単位当たりの糖類の含有量を表示していること。</p> <p>次に掲げる要件の全てに該当する場合には、ナトリウム塩を添加していない旨の表示をすることができる。</p> <p>一 いかなるナトリウム塩も添加されていないこと（ただし、食塩以外のナトリウム塩を技術的目的で添加する場合であつて、当該食品に含まれるナトリウムの量が別表第十三の第三欄に定める基準値以下であるときは、この限りでない。）。</p> <p>二 ナトリウム塩（添加されたものに限る。）に代わる原材料（複合原材料を含む。）又は添加物を使用していないこと。</p>
------------------------	---

（表示の方式等）

第八条 第三条及び第四条に掲げる事項（栄養成分の量及び熱量については、第三条、第四条及び前二条に掲げる事項）の表示は、次の各号に定めるところによりされなければならない。ただし、別表第二十の上欄に掲げる食品にあつては、次の各号の規定（第三号の栄養成分の量及び熱量の表示に係る規定を除

く。)にかかわらず、同表の中欄に定める様式(当該様式による表示と同等程度に分かりやすく一括して表示される場合を含む。)及び下欄に定める表示の方式に従い表示されなければならない。

一 邦文をもつて、当該食品を一般に購入し、又は使用する者が読みやすく、理解しやすいような用語により正確に行う。

二 容器包装(容器包装が小売のために包装されている場合は、当該包装)を開かないでも容易に見ることができるよう当該容器包装の見やすい箇所(栄養成分の量及び熱量の表示に関し、同一の食品が継続的に同一人に販売されるものであって、容器包装に表示することが困難な食品(特定保健用食品及び機能性表示食品を除く。))にあつては、当該食品の販売に伴つて定期的に購入者に提供される文書)に表示する。

三 名称、原材料名、添加物、原料原産地名、内容量、固形量、内容総量、消費期限、保存の方法、原産国名及び食品関連事業者の表示は別記様式一により、栄養成分(たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウム(食塩相当量に換算したもの))の量及び熱量の表示は別記様式二(たんぱく質、脂質、炭水化物及び食塩相当量に換算したナトリウム以外の栄養成分もこれと併せて表示する場合にあつては、別記

様式三)により行う。ただし、別記様式一から別記様式三までにより表示される事項が別記様式による表示と同等程度に分かりやすく一括して表示される場合は、この限りでない。

四 名称は、前号に規定する別記様式一の枠内ではなく、商品の主要面に表示することができる。この場合において、内容量、固形量又は内容総量についても、前号に規定する別記様式一の枠内ではなく、名称と同じ面に表示することができる。

五 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は、食品関連事業者の氏名又は名称及び住所と近接して表示しなければならない。

六 製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称を製造所固有記号をもって表示する場合にあつては、原則として、食品関連事業者の氏名又は名称の次に表示する。

七 特定保健用食品にあつては、特定の保健の目的が期待できる旨の表示は、添付する文書への表示をもつて、容器包装への表示に代えることができる。

八 表示に用いる文字及び枠の色は、背景の色と対照的な色とする。

九 表示に用いる文字は、日本産業規格Z八三〇五(一九六二)(以下「JISZ八三〇五」という。)

に規定する八ポイントの活字以上の大きさの文字とする。ただし、表示可能面積がおおむね百五十平方センチメートル以下のもの及び印刷瓶に入れられた一般用加工食品であつて、表示すべき事項を蓋（その面積が三十平方センチメートル以下のものに限る。）に表示するものにあつては、JIS Z 八三〇五に規定する五・五ポイントの活字以上の大きさの文字とすることができる。蓋に表示をする場合であつて、内容量以外の事項を全て蓋に表示する場合には、内容量の表示は、蓋以外の箇所に行うことができる。

（表示禁止事項）

第九条 食品関連事業者は、第三条、第四条、第六条及び第七条に掲げる表示事項に関して、次に掲げる事項を一般用加工食品の容器包装に表示してはならない。

- 一 実際のものより著しく優良又は有利であると誤認させる用語
- 二 第三条及び第四条の規定により表示すべき事項の内容と矛盾する用語
- 三 乳児用規格適用食品以外の食品にあつては、乳児用規格適用食品である旨を示す用語又はこれと紛ら

わしい用語

- 四 遺伝子組換え農産物が混入しないように分別生産流通管理が行われたことを確認した対象農産物を原材料とする食品（当該食品を原材料とするものを含む。）以外の食品にあつては、当該食品の原材料である別表第十七の上欄に掲げる作物に関し遺伝子組換え農産物が混入しないように分別生産流通管理が行われた旨（遺伝子組換え農産物の混入がないと認められる対象農産物である旨を含む。）を示す用語
- 五 組換えDNA技術を用いて生産された農産物の属する作目以外の作目を原材料とする食品にあつては、当該農産物に関し遺伝子組換えでないことを示す用語
- 六 産地名を示す表示であつて、産地名の意味を誤認させるような用語
- 七 ナトリウム塩を添加している食品にあつては、ナトリウムの量
- 八 機能性表示食品にあつては、次に掲げる用語
- イ 疾病の治療効果又は予防効果を標榜する用語
- ロ 消費者庁長官に届け出た機能性関与成分以外の成分（別表第九の第一欄に掲げる栄養成分をく。）を含むことを強調する用語
- ハ 消費者庁長官の評価、許可等を受けたものと誤認させるような用語

二 別表第九の第一欄に掲げる栄養成分の機能を示す用語

九 栄養機能食品にあつては、次に掲げる用語

イ 別表第十一に掲げる栄養成分以外の成分の機能を示す用語

ロ 特定の保健の目的が期待できる旨を示す用語

十 保健機能食品（特定保健用食品、機能性表示食品及び栄養機能食品をいう。以下同じ。）以外の食品にあつては、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

十一 屋根型紙パック容器の上端の一部を一箇所切り欠いた表示（ただし、牛乳について、別表第二十一に掲げる方法により表示する場合を除く。）

十二 等級のある日本農林規格の格付対象品目であつて、等級の格付が行われた食品以外のものにあつては、等級を表す用語

十三 その他内容物を誤認させるような文字、絵、写真その他の表示

2 前項に規定するもののほか、別表第二十二の上欄に掲げる食品にあつては、同表の下欄に掲げる表示禁

止事項を容器包装に表示してはならない。

第二款 業務用加工食品

(義務表示)

第十条 食品関連事業者が業務用加工食品を販売する際（容器包装に入れないで、かつ、設備を設けて飲食させる施設における飲食の用に供する場合、食品を製造し、若しくは加工した場所における販売の用に供する場合又は不特定若しくは多数の者に対する譲渡（販売を除く。）の用に供する場合を除く。）には、次の各号に掲げる表示事項がそれぞれ第三条及び第四条に定める表示の方法に従い表示されなければならない。この場合において、第三条第一項ただし書の規定は適用しない。

一 名称

二 保存の方法

三 消費期限又は賞味期限

四 原材料名

五 添加物

- 六 食品関連事業者の氏名又は名称及び住所
- 七 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
- 八 アレルゲン
- 九 L・フェニルアラニン化合物を含む旨
- 九の二 指定成分等含有食品に関する事項
- 十 乳児用規格適用食品である旨
- 十一 原料原産地名（一般用加工食品の用に供する業務用加工食品の原材料であつて、当該一般用加工食品において第三条第二項の表の輸入品以外の加工食品の項の規定による原料原産地の表示の義務があるもの（同項下欄の1の2のロの規定により当該一般用加工食品の対象原材料に占める重量の割合が最も高い生鮮食品の原産地を表示することを売買の当事者である食品関連事業者間で合意した場合（次号及び第二十四条において「当事者間で合意した場合」という。）にあつては、当該生鮮食品。）となるものの原産地に限る。）
- 十二 原産国名（一般用加工食品の用に供する業務用加工食品であつて、当該一般用加工食品において第

三条第二項の表の輸入品以外の加工食品の項の規定による原料原産地の表示の義務がある原材料となるもの（当事者間で合意した場合を除く。）及び輸入後にその性質に変更を加えない輸入品の原産国名に限る。）

十三 食肉（鳥獣の生肉（骨及び臓器を含む。）に限る。）に関する事項

十四 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

十五 乳に関する事項

十六 乳製品に関する事項

十七 鶏の液卵（鶏の殻付き卵から卵殻を取り除いたものをいう。以下同じ。）に関する事項

十八 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

十九 生かきに関する事項

二十 ゆでがにに関する事項

二十一 ふぐを原材料とするふぐ加工品に関する事項

二十二 冷凍食品に関する事項

2 前項第七号の表示をする際には、第三条第一項の表の製造所又は加工所の所在地（輸入品にあつては輸入業者の営業所の所在地、乳にあつては乳処理場（特別牛乳にあつ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（輸入品にあつては輸入業者の氏名又は名称、乳にあつては乳処理業者（特別牛乳にあつ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。）の項の下欄中次の表の上欄に掲げる字句は、同表の下欄に掲げる字句とする。

<p>3 1の規定にかかわらず、原則として同一製品を二以上の製造所で製造している場合にあつては、製造者の住所及び氏名又は名称並びに製造者が消費者庁長官に届け出た製造所固有の記号（アラビア数字、ローマ字、平仮名若しくは片仮名又はこれらの組合せによるものに限る。以下この項において同じ。）又は販売者（乳、乳製品及び乳又は乳製</p>	<p>3 1の規定にかかわらず、製造者の住所及び氏名又は名称並びに製造者が消費者庁長官に届け出た製造所固有の記号（アラビア数字、ローマ字、平仮名若しくは片仮名又はこれらの組合せによるものに限る。以下この項において</p>
--	--

品を主要原料とする食品を販売する者を除く。以下3において同じ。）の住所、氏名又は名称並びに製造者及び販売者が連名で消費者庁長官に届け出た製造者の製造所固有の記号（以下「製造所固有記号」という。）の表示をもって製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称の表示に代えることができる。この場合においては、次に掲げるいずれかの事項を表示しなければならない。

一 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

二 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。）

三 当該製品を製造している全ての製造所の所在地又は製

同じ。）又は販売者の住所、氏名又は名称並びに製造者及び販売者が連名で消費者庁長官に届け出た製造者の製造所固有の記号（以下「製造所固有記号」という。）の表示をもって製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称の表示に代えることができる。

造者の氏名若しくは名称及び製造所固有記号

3 第一項の規定にかかわらず、次の各号に掲げる表示事項は、それぞれ当該各号に定める表示の方法により表示することができる。

一 原材料名 原材料に占める重量の割合については、その高い順が分かるように表示する。

二 添加物 添加物に占める重量の割合については、その高い順が分かるように表示する。

三 原料原産地名 原材料の重量に占める割合（一定期間使用割合を含む。）については、その割合が高い原産地の順が分かるように表示する。

四 容器包装入り加工食品の複合原材料表示において「その他」と表示される原材料 「その他」と表示することができる。

五 容器包装入り加工食品の複合原材料表示において省略することができることとされる複合原材料の原材料 その原材料の表示を省略することができる。

4 前三項の規定にかかわらず、次の表の上欄に掲げる表示事項の表示は、同表の下欄に掲げる区分に該当する食品にあつてはこれを省略することができる。

消費期限又は賞味期限	保存の方法
清涼飲料水のうちガラス瓶又はポリエチレン製容器包装に収められたもの 酒類 生めん類、即席めん類、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	<p>以下に掲げるもの（食品衛生法第十三条第一項の規定により保存の方法の基準が定められた食品を除く。）</p> <p>一 清涼飲料水のうちガラス瓶（紙栓を付けたものを除く。以下この表において同じ。）又はポリエチレン製容器包装に収められたもの</p> <p>二 酒類</p> <p>三 生めん類、即席めん類、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。）、鶏の液卵、ゆでがに、魚肉ハム、魚肉ソーセージ、魚肉練り製品、鯨肉ベーコンの類、マーガリン、冷凍食品、容器包装詰加圧加熱殺菌食品、弁当、調理パン、そうざい、生菓子類、清涼飲料水及び酒類を除く加工食品（缶詰、瓶詰、たる詰め又はつぼ詰めのものを除く。以下この表において同じ。）</p>

	る。）、鶏の液卵、ゆでがに、魚肉ハム、魚肉ソーセージ、魚肉練り製品、鯨肉ベ ーコンの類、マーガリン、冷凍食品、容器包装詰加圧加熱殺菌食品、弁当、調理パ ン、そうざい、生菓子類、清涼飲料水及び酒類を除く加工食品
--	--

（義務表示の特例）

第十一条 前条の規定にかかわらず、次の表の上欄に掲げる場合にあつては、同表の下欄に定める表示事項の表示は要しない。

業務用酒類（消費者に販売される形態となつている酒類以外のものをいう。）を販売する場合	原材料名 アレルゲン 原産国名
設備を設けて飲食させる施設における飲食の用に供する場合、食品を製造し、若しくは加工した場所における販売の用に供する場合又は不特定	原材料名 食品関連事業者の氏名又は名称及び住所 原料原産地名 原産国名

<p>若しくは多数の者に対する譲渡（販売を除く。）の用に供する場合</p>	
	<p>容器包装に入れないで販売する場合</p> <p>保存の方法 消費期限又は賞味期限 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 エ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</p>

2 設備を設けて飲食させる施設における飲食の用に供する場合、食品を製造し、若しくは加工した場所における販売の用に供する場合又は不特定若しくは多数の者に対する譲渡（販売を除く。）の用に供する場合において、名称を表示する際には、第三条第一項の表の名称の項の2の規定は適用しない。

（任意表示）

第十二条 食品関連事業者が業務用加工食品を販売する際に、次の表の上欄に掲げる表示事項（特色のある原材料等に関する事項にあつては、業務用酒類を販売する場合、食品を調理して供与する施設における飲食の用に供する場合、食品を製造し、又は加工した場所における販売の用に供する場合及び不特定又は多数の者に対する譲渡（販売を除く。）の用に供する場合を除く。）が当該食品の容器包装、送り状、納品書等（製品に添付されるものに限る。以下同じ。）又は規格書等（製品に添付されないものであつて、当該製品を識別できるものに限る。以下同じ。）に表示される場合には、同表の下欄に定める表示の方法に従い表示されなければならない。

特色のある原材料

第七条の表の特色のある原材料等に関する事項の項に定める表示の方法を準用す

ナトリウムの量	栄養成分及び熱量	等に関する事項
1 ナトリウム塩を添加していない食品について、食塩相当量に加えてナトリウ	<p>1 たんぱく質、脂質、炭水化物若しくはナトリウム又は熱量を表示しようとするときは、たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウム（食塩相当量に換算したもの）の量並びに熱量を第三条第一項の表の栄養成分（たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウムをいう。以下この項において同じ。）の量及び熱量の項に定める表示の方法を準用して表示する。</p> <p>2 別表第九に掲げる栄養成分（たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウムを除く。）を表示しようとするときは、当該栄養成分をたんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウム（食塩相当量に換算したもの）の量並びに熱量とともに、第三条第一項の表の栄養成分（たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウムをいう。以下この項において同じ。）の量及び熱量の項に定める表示の方法を準用して表示する。</p>	る。

<p>(ナトリウム塩を添加していない食品の容器包装、送り状、納品書等又は規格書等に表示される場合に限る。)</p>	<p>ムの量を表示しようとするときは、第三条第一項の表の栄養成分(たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウムをいう。以下この項において同じ。)の量及び熱量の項に定める表示の方法を準用して表示する。この場合において、同項中「たんぱく質、脂質、炭水化物及び熱量にあつては、当該栄養成分又は熱量である旨の文字を冠した一定の値又は下限値及び上限値により、ナトリウムの量にあつては食塩相当量(ナトリウムの量に二・五四を乗じたもの。以下同じ。)の文字を冠した一定の値又は下限値及び上限値により表示する。」とあるのは「ナトリウムの量にあつてはナトリウムの文字を冠した一定の値又は下限値及び上限値により表示する。」と読み替えるものとする。</p> <p>2 ナトリウム塩を添加していない食品について、食塩相当量に加えてナトリウムの量を表示しようとするときは、たんぱく質、脂質及び炭水化物の量、食塩相当量並びに熱量を本表の栄養成分及び熱量の項の1に従い表示する。</p>
---	---

(表示の方式等)

第十三条 第十条及び前条の表示は、次に定めるところによりされなければならない。

一 邦文をもつて、当該食品を一般に購入し、又は使用する者が読みやすく、理解しやすいような用語により正確に行う。

二 別表第二十三に掲げる事項にあつては容器包装（容器包装に入れないで販売される業務用加工食品の場合、名称にあつては、送り状、納品書等又は規格書等）に、同表に掲げる事項以外の事項にあつては容器包装、送り状、納品書等又は規格書等に表示する。ただし、同表に掲げる事項の表示について、次の表の上欄に掲げる食品につきそれぞれ同表の下欄に掲げる場合に該当するものにあつては、送り状、納品書等又は規格書等への表示をもつて、容器包装への表示に代えることができる。この場合において、当該食品を識別できる記号を容器包装を開かなくても容易に見ることができように当該容器包装の見やすい箇所に表示するとともに、名称、製造所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（法人にあつては、その名称及び主たる事務所の所在地）を当該送り状、納品書等又は規格書等に表示しなければならない。

原料用果汁（その容量が二百リット

一の授受の単位につき十缶以上を食品衛生法施行令第三十五条

<p>ル以上である缶に収められているものに限る。)</p>	<p>第七号に規定する乳処理業（清涼飲料水の製造をする営業に限る。）又は同条第十四号に規定する清涼飲料水製造業の許可を受けた者に販売する場合</p>
<p>原料用濃縮コーヒー（その容量が二十リットル以上である缶に収められているものに限る。）</p>	<p>一の授受の単位につき二十缶以上を食品衛生法施行令第三十五条第七号に規定する乳処理業（清涼飲料水の製造をする営業に限る。）又は同条第十四号に規定する清涼飲料水製造業の許可を受けた者に販売する場合</p>
<p>原料用魚肉すり身（その容量が二十キログラム以上である容器包装に収められているものに限る。）</p>	<p>一の授受の単位につき当該容器包装十個以上を食品衛生法施行令第三十五条第十六号に規定する水産製品製造業、同条第二十五号に規定するそうざい製造業、同条第二十六号に規定する複合型そうざい製造業、同条第二十七号に規定する冷凍食品製造業又は同条第二十八号に規定する複合型冷凍食品製造業の許可を受けた者に販売する場合</p>

<p>乳製品又は乳若しくは乳製品を主要原料とする食品のうち原料用に使用されるもの</p>	<p>一の授受の単位につき十個以上の容器包装に入れられたものを食品衛生法施行令第三十五条第七号に規定する乳処理業（乳酸菌飲料及び清涼飲料水の製造をする営業に限る。）、同条第十一号に規定する菓子製造業、同条第十三号に規定する乳製品製造業、同条第十四号に規定する清涼飲料水製造業、同条第十五号に規定する食肉製品製造業、同条第十六号に規定する水産製品製造業、同条第二十五号に規定するそうざい製造業、同条第二十六号に規定する複合型そうざい製造業、同条第二十七号に規定する冷凍食品製造業又は同条第二十八号に規定する複合型冷凍食品製造業の許可を受けた者に販売する場合</p>
--	---

三 製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称を製造所固有記号をもって表示する場合にあっては、原則として、食品関連事業者の氏名又は名称の次に表示する。

（表示禁止事項）

第十四条 食品関連事業者が販売する業務用加工食品の容器包装、送り状、納品書等又は規格書等への表示が禁止される事項については、第九条第一項（第十二号を除く。）の規定を準用する。

第二節 食品関連事業者以外の販売者に係る基準

（義務表示）

第十五条 食品関連事業者以外の販売者が容器包装に入れられた加工食品を販売する際には、次の各号に掲げる表示事項（酒類にあつては、第六号に掲げる表示事項を除く。）が第三条及び第四条に定める表示の方法に従い表示されなければならない。この場合において、第三条第一項ただし書及び同項の表の名称の項の2の規定は適用しない。

一 名称

二 保存の方法

三 消費期限又は賞味期限

四 添加物

五 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

六 アレルゲン

七 L・フェニルアラニン化合物を含む旨

七の二 指定成分等含有食品に関する事項

八 遺伝子組換え食品に関する事項（分別生産流通管理が行われた遺伝子組換え農産物である旨の表示、

遺伝子組換え農産物及び非遺伝子組換え農産物が分別されていない旨の表示並びに遺伝子組換え農産物が混入しないように分別生産流通管理が行われた旨の表示（遺伝子組換え農産物の混入がないと認めら

れる対象農産物である旨の表示を含む。）に限る。）

九 乳児用規格適用食品である旨

十 食肉（鳥獣の生肉（骨及び臓器を含む。）に限る。）に関する事項

十一 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

十二 乳に関する事項

十三 乳製品に関する事項

十四 鶏の液卵に関する事項

十五 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

十六 生かきに関する事項

十七 ゆでがにに関する事項

十八 ふぐを原材料とするふぐ加工品に関する事項

十九 冷凍食品に関する事項

（表示の方式等）

第十六条 前条の表示は、第八条第一項（第三号を除く。）の規定に定めるところに従いされなければならない。

（表示禁止事項）

第十七条 食品関連事業者以外の販売者が販売する加工食品の容器包装への表示が禁止される事項については、第九条第一項の規定を準用する。

第三章 生鮮食品

第一節 食品関連事業者に係る基準

第一款 一般用生鮮食品

(横断的義務表示)

第十八条 食品関連事業者が生鮮食品（業務用生鮮食品を除く。以下この節において「一般用生鮮食品」という。）を販売する際（設備を設けて飲食させる場合又は容器包装に入れないで、かつ、生産した場所で販売する場合若しくは不特定若しくは多数の者に対して譲渡（販売を除く。）する場合を除く。）には、次の表の上欄に掲げる表示事項が同表の下欄に定める表示の方法に従い表示されなければならない。

名称	その内容を表す一般的な名称を表示する。ただし、玄米及び精米（消費者に販売するために容器包装に入れられたものに限る。以下この款において同じ。）にあつては、第十九条に定めるところによる。
原産地	次に定めるところにより表示する。ただし、玄米及び精米にあつては、第十九条に定めるところによる。 一 農産物

国産品にあつては都道府県名を、輸入品にあつては原産国名を表示する。ただし、国産品にあつては市町村名その他一般に知られている地名を、輸入品にあつては一般に知られている地名をもつてこれに代えることができる。

二 畜産物

イ 国産品（国内における飼養期間が外国における飼養期間（二以上の外国において飼養された場合には、それぞれの国における飼養期間。以下同じ。）より短い家畜を国内でと畜して生産したものを除く。）にあつては国産である旨を、輸入品（国内における飼養期間が外国における飼養期間より短い家畜を国内でと畜して生産したものを含む。）にあつては原産国名（二以上の外国において飼養された場合には、飼養期間が最も長い国の国名）を表示する。ただし、国産品にあつては主たる飼養地が属する都道府県名、市町村名その他一般に知られている地名をもつてこれに代えることができる。

ロ 国産品に主たる飼養地が属する都道府県と異なる都道府県に属する地名を表示するときは、当該地名のほか、主たる飼養地が属する都道府県名、市町村名その他一般に知られている地名を原産地として表示しなければならない。

三 水産物

イ 国産品にあつては水域名又は地域名（主たる養殖場が属する都道府県名をいう。）を、輸入品にあつては原産国名を表示する。ただし、水域名の表示が困難な場合にあつては、水揚げした港名又は水揚げした港が属する都道府県名をもつて水域名の表示に代えることができる。

ロ イの規定にかかわらず、国産品にあつては水域名に水揚げした港名又は水揚げした港が属する都道府県名を、輸入品にあつては原産国名に水域名を併記することができる。

四 同じ種類の生鮮食品であつて複数の原産地のものを混合した場合にあつて

は当該生鮮食品の製品に占める重量の割合の高いものから順に表示し、異なる種類の生鮮食品であつて複数の原産地のものを詰め合わせた場合にあつては当該生鮮食品それぞれの名称に併記する。

2 前項に定めるもののほか、食品関連事業者が一般用生鮮食品のうち次の表の上欄に掲げるものを販売する際（設備を設けて飲食させる場合並びに容器包装に入れないで、かつ、生産した場所で販売する場合及び不特定若しくは多数の者に対して譲渡（販売を除く。）する場合を除く。）には、同表の中欄に掲げる表示事項が同表の下欄に定める表示の方法に従い表示されなければならない。

品	放射線を照射した食品	放射線を照射した旨及び放射線を照射した年月日である旨の文字を冠したその年月日を表示する。
特定保健用食品	特定保健用食品である旨	第三条第二項の表の特定保健用食品の項に定める表示の方法を準用する。
の内容	許可等を受けた表示	

栄養成分（関与成分を含む。以下特定保健用食品の項において同じ。）の量及び熱量	一日当たりの摂取目安量	摂取の方法	摂取をする上での注意事項	バランスのとれた食生活の普及啓発を図る文言
--	-------------	-------	--------------	-----------------------

機能性表示食品			
保存の方法	<p>ては当該注意事項 要とするものにあつ に關し特に注意を必 調理又は保存の方法</p>	割合	<p>関与成分について栄 養素等表示基準値が 示されているものに あつては、一日当た りの摂取目安量に含 まれる当該栄養素等 表示基準値に対する</p>
1 第三条第一項の表の保存の方法の項に定める表示の方			

<p>量</p> <p>栄養成分の量及び熱</p>	<p>有する機能性</p> <p>分を含有する食品が</p> <p>当該成分又は当該成</p> <p>機能性関与成分及び</p> <p>科学的根拠を有する</p>	<p>る旨</p> <p>機能性表示食品であ</p>	
<p>質、脂質、炭水化物及びナトリウム（食塩相当量に換算</p>	<p>1 栄養成分の量及び熱量については、熱量、たんぱく</p>	<p>法を準用する。</p> <p>第三条第二項の表の機能性表示食品の項に定める表示の方</p>	<p>法を準用する。</p> <p>2 1の規定にかかわらず、常温で保存すること以外にその保存方法に関し留意すべき事項がないものにあつては、保存の方法の表示を省略することができる。</p>

したもの。以下この項において同じ。）の一日当たりの
摂取目安量当たりの量を表示する。

2 1に定める成分以外の栄養成分を表示する場合は、一
日当たりの摂取目安量当たりの当該栄養成分の量をナト
リウムの量の次に表示する。

3 1及び2に定めるほか、第三条第一項の表の栄養成分
（たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウムをいう。
以下この項において同じ。）の量及び熱量の項の下欄に
定める表示の方法を準用する。この場合において、同項
の1中「当該食品の百グラム若しくは百ミリリットル又
は一食分、一包装その他の一単位（以下この項において
「食品単位」という。）当たりの量」とあるのは「一日
当たりの摂取目安量当たりの量」と読み替えるものとす

	る。
<p>一日当たりの摂取目安量当たりの機能性 関与成分の含有量</p>	<p>第三条第二項の表の機能性表示食品の項に定める表示の方法を準用する。</p>
<p>一日当たりの摂取目安量</p>	
<p>届出番号</p>	
<p>食品関連事業者の氏名又は名称、住所及び連絡先</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>機能性及び安全性について国による評価を受けたものではない</p>	<p>第三条第二項の表の機能性表示食品の項に定める表示の方法を準用する。</p>

<p>い旨</p>	<p>摂取の方法</p>	<p>摂取をする上での注 意事項</p>	<p>バランスのとれた食 生活の普及啓発を 図る文言</p>	<p>調理又は保存の方法 に関し特に注意を必 要とするものにあつ ては当該注意事項</p>	<p>疾病の診断、治療、 予防を目的としたも</p>
-----------	--------------	--------------------------	--	---	--------------------------------

	対象農産物
<p>のではない旨</p> <p>疾病に罹患している者は医師、医薬品を服用している者は医師、薬剤師に相談した上で摂取すべき旨</p> <p>体調に異変を感じた際は速やかに摂取を中止し医師に相談すべき旨</p>	<p>遺伝子組換え農産物に関する事項</p>
<p>1 次に定めるところにより表示する。</p> <p>一 二に掲げるもの以外の対象農産物</p> <p>イ 分別生産流通管理が行われたことを確認した遺伝</p>	

子組換え農産物である対象農産物の場合は、当該対象農産物の名称の次に括弧を付して「遺伝子組換えのもの」を分別、「遺伝子組換え」等分別生産流通管理が行われた遺伝子組換え農産物である旨を表示する。

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

ハ 遺伝子組換え農産物が混入しないように分別生産流通管理が行われたことを確認した対象農産物の場

合は、当該対象農産物の名称を表示するか、又は、当該対象農産物の名称の次に括弧を付して、若しくは、容器包装の見やすい箇所当該対象農産物の名称に対応させて、遺伝子組換え農産物が混入しないように分別生産流通管理が行われた旨を表示する。

遺伝子組換え農産物が混入しないように分別生産流通管理が行われた旨を表示しようとする場合において、遺伝子組換え農産物の混入がないと認められる対象農産物である場合に限り、遺伝子組換え農産物が混入しないように分別生産流通管理が行われた旨の表示に代えて、「遺伝子組換えでない」、「非遺伝子組換え」等遺伝子組換え農産物の混入がない非遺伝子組換え農産物である旨を示す文言を表示する

ことができる。

二 別表第十八の上欄に掲げる形質を有する特定遺伝子組換え農産物を含む同表の下欄に掲げる対象農産物

イ 特定分別生産流通管理が行われたことを確認した特定遺伝子組換え農産物である別表第十八の下欄に掲げる対象農産物の場合は、当該対象農産物の名称の次に括弧を付して「○○○遺伝子組換えのものを分別」、「○○○遺伝子組換え」（○○○は、同表の上欄に掲げる形質）等特定分別生産流通管理が行われた特定遺伝子組換え農産物である旨を表示する。

ロ 特定遺伝子組換え農産物及び非特定遺伝子組換え農産物が意図的に混合された別表第十八の下欄に掲

げる対象農産物の場合は、当該対象農産物の名称の次に括弧を付して「○○○遺伝子組換えのものを混合」(○○○は、同表の上欄に掲げる形質)等特定遺伝子組換え農産物及び非特定遺伝子組換え農産物が意図的に混合された農産物である旨を表示する。

この場合において、「○○○遺伝子組換えのものを混合」等の文字の次に括弧を付して、当該特定遺伝子組換え農産物が同一の作目に属する対象農産物に占める重量の割合を表示することができる。

2 分別生産流通管理を行ったにもかかわらず、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があった場合においても、1のイ又はハの確認が適切に行われている場合には、前項の規定の適用に

特定商品の販売に係	乳児用規格適用食品	
内容量	乳児用規格適用食品 である旨	
計量法の規定により表示する。ただし、玄米及び精米にあ	「乳児用規格適用食品」の文字又はその旨を的確に示す文言を表示する。ただし、乳児用規格適用食品であることが容易に判別できるものにあつては、乳児用規格適用食品である旨の表示を省略することができる。	<p>については、分別生産流通管理が行われたことを確認したものとみなす。</p> <p>3 特定分別生産流通管理を行ったにもかかわらず、意図せざる特定遺伝子組換え農産物又は非特定遺伝子組換え農産物の一定の混入があつた場合においても、1の2のイの確認が適切に行われている場合には、1の規定の適用については、特定分別生産流通管理が行われたことを確認したものとみなす。</p>

<p>る計量に関する政令 第五条に規定する特 定商品であつて密封 (商品を容器に入 れ、又は包装して、 その容器若しくは包 装又はこれらに付し た封紙を破棄しなけ れば、当該物象の状 態の量を増加し、又 は減少することがで きないようにするこ とをいう。以下同</p>	<p>食品関連事業者の氏 名又は名称及び住所</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 は名称及び住所を表示する。ただし、玄米及び精米にあつ ては、第十九条に定めるところによる。</p>	<p>つては、第十九条に定めるところによる。</p>
--	-------------------------------------	---	----------------------------

じ。)されたもの

(個別的義務表示)

第十九条 前条に定めるもののほか、食品関連事業者が一般用生鮮食品のうち別表第二十四の上欄に掲げるものを販売する際(設備を設けて飲食させる場合及び容器包装に入れないで、かつ、生産した場所で販売する場合又は不特定若しくは多数の者に対して譲渡(販売を除く。)する場合を除く。)には、同表の中欄に掲げる表示事項が同表の下欄に定める表示の方法に従い表示されなければならない。

(義務表示の特例)

第二十条 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つては、同表の下欄に掲げる表示事項の表示は要しない。

生産した場所で販売する場合又は不特定若しくは多数の者に対して譲渡(販売を除く。以下この表において同じ。)する場合	名称(容器包装に入れられたシアン化合物を含有する豆類、アボカド、あんず、おうとう、かんきつ類、キウイ、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、りんご、食肉
--	---

<p>容器包装に入れないで販売する場合</p>	
<p>名称（生産した場所で販売する場合又は不特定若しくは多数の者</p>	<p>（鳥獣の生肉（骨及び臓器を含む。）に限る。）、生乳、生山羊乳、生めん羊乳、生水牛乳、鶏の殻付き卵、切り身又はむき身にした魚介類（生かき及びふぐを除く。）であつて、生食用のもの（凍結させたものを除く。）、ふぐの内臓を除去し、皮をはいだもの並びに切り身にしたふぐ、ふぐの精巢及びふぐの皮であつて、生食用でないもの、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、冷凍食品のうち、切り身又はむき身にした魚介類（生かきを除く。）を凍結させたもの及び生かきを除く。） 原産地 内容量 食品関連事業者の氏名又は名称及び住所 玄米及び精米に関する事項 栽培方法（しいたけに限る。以下同じ。） 解凍した旨（水産物に限る。以下同じ。） 養殖された旨（水産物に限る。以下同じ。）</p>

に對して譲渡する場合に限る。) 放射線照射に関する事項 乳
 児用規格適用食品である旨 内容量 食品関連事業者の氏名又は
 名称及び住所 別表第二十四の中欄に掲げる表示事項(栽培方
 法、解凍した旨及び養殖された旨を除く。)

(任意表示)

第二十一条 食品関連事業者が一般用生鮮食品を販売する際(設備を設けて飲食させる場合を除く。)に、

次の表の上欄に掲げる表示事項が当該食品の容器包装に表示される場合には、同表の下欄に定める表示の方法に従い表示されなければならない。

<p>栄養成分(栄養成分の総称、その構成成分、前駆体及びその他これらを示唆する表現を含む。)及び</p>	<p>1 たんぱく質、脂質、炭水化物若しくはナトリウム又は熱量を表示しようとするときは、たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウム(食塩相当量に換算したもの)の量並びに熱量を第三条第一項の表の栄養成分(たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウムをいう。以下同じ。)の量及び熱量の項に定める表示の方法を準用して表示する。</p>
--	---

<p>熱量</p>	<p>ナトリウムの量</p>
<p>2 たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウム以外の栄養成分、栄養成分の総称、その構成成分、前駆体並びにその他これらを示唆する表現を表示しようとするときは、当該栄養成分（別表第九に掲げるものに限る。）をたんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウム（食塩相当量に換算したもの）の量並びに熱量とともに、第三条第一項の表の栄養成分（たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウムをいう。以下この項において同じ。）の量及び熱量の項に定める表示の方法を準用して表示する。</p>	<p>1 食塩相当量に加えてナトリウムの量を表示しようとするときは、第三条第一項の表の栄養成分（たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウムをいう。以下この項において同じ。）の量及び熱量の項に定める表示の方法を準用して表示する。この場合において、同項中「たんぱく質、脂質、炭水化物の量及び熱量にあつては、当該栄養成分又は熱量である旨の文字を冠した一定の値又は下限値及び上限値により、ナトリウムの量にあつては食塩相当量（ナトリウムの量</p>

	<p>栄養機能食品に係る 栄養成分の機能</p>
<p>に二・五四を乗じたもの。以下同じ。）の文字を冠した一定の値又は下限値及び上限値により表示する。」とあるのは「ナトリウムの量にあつてはナトリウムの文字を冠した一定の値又は下限値及び上限値により表示する。」と読み替えるものとする。</p> <p>2 食塩相当量に加えてナトリウムの量を表示しようとするときは、たんぱく質、脂質及び炭水化物の量、食塩相当量並びに熱量を本表の栄養成分（栄養成分の総称、その構成成分、前駆体及びその他これらを示唆する表現を含む。）及び熱量の項の1に従い表示する。</p>	<p>1 第七条の表の栄養機能食品に係る栄養成分の機能の項に定める表示の方法を準用する。この場合において、同項の8中「（この表の栄養成分（たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウム（食塩相当量に換算したもの。以下この項において同じ。）を除く。）の項において準用する場合を含む。））」とあるのは、「（第二十一条の表の栄養成分（栄養成分の総称、その構成成分、前駆体</p>

	<p>栄養成分の補給ができる旨</p>
<p>及びその他これらを示唆する表現を含む。) 及び熱量の項において準用する場合を含む。)と読み替えるものとする。</p> <p>2 栄養機能食品にあつては、保存の方法を第三条第一項の表の保存の方法の項に定める表示の方法を準用して表示する。</p> <p>3 2の規定にかかわらず、常温で保存すること以外にその保存の方法に關し留意すべき事項がないものにあつては、保存の方法の表示を省略することができる。</p>	<p>1 第七条の表の栄養成分の補給ができる旨の項に定める表示の方法を準用する。</p> <p>2 栄養成分の補給ができる旨の表示をする場合にあつては、たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウム(食塩相当量に換算したもの)の量並びに熱量を第三条第一項の表の栄養成分(たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウムをいう。以下この項において同じ。)の量及び熱量の項に定める表示の方法を準</p>

	<p>用して表示する。この場合において、栄養成分の補給ができる旨を表示しようとする栄養成分を除き、同項の2のただし書の規定は適用しない。</p>
<p>栄養成分又は熱量の適切な摂取ができる旨</p>	<p>1 第七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に定める表示の方法を準用する。</p> <p>2 栄養成分又は熱量の適切な摂取ができる旨の表示をする場合にあつては、たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウム（食塩相当量に換算したもの）の量並びに熱量を第三条第一項の表の栄養成分（たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウムをいう。以下この項において同じ。）の量及び熱量の項に定める表示の方法を準用して表示する。この場合において、栄養成分又は熱量の適切な摂取ができる旨を表示しようとする栄養成分又は熱量を除き、同項の2のただし書の規定は適用しない。</p>

（表示の方式等）

第二十二條 第十八條、第十九條及び前條に掲げる事項の表示は、次の各号に定めるところによりされなけ

ればならない。

一 邦文をもって、当該食品を一般に購入し、又は使用する者が読みやすく、理解しやすいような用語により正確に行う。

二 容器包装に入れられた生鮮食品にあつては、容器包装（容器包装が小売のために包装されている場合は、当該包装）を開かないでも容易に見ることができるよう当該容器包装の見やすい箇所に表示する。ただし、次に掲げる事項は、製品に近接した掲示その他の見やすい場所にすることができる。

イ 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（生かき及びふぐを含む。）を除く。）に限る。）

ロ 原産地

ハ 遺伝子組換え農産物に関する事項（第十八条第二項の表の対象農産物の項の1の2及び3に関するものに限る。）

ニ 栽培方法

ホ 解凍した旨

ヘ 養殖された旨

三 容器包装に入れられていない生鮮食品にあつては、製品に近接した掲示その他の見やすい場所に表示する。

四 機能性表示食品にあつては、次に定めるとおり表示する。

イ 機能性表示食品である旨は、容器包装の主要面の上部に「機能性表示食品」の文字を枠で囲んで表示する。

ロ 機能性関与成分及び当該成分又は当該成分を含有する食品が有する機能性並びに機能性及び安全性について国による評価を受けたものではない旨は、容器包装の同一面に表示する。

ハ 届出番号は、機能性表示食品である旨の表示に近接した箇所に表示する。

五 玄米及び精米の表示は、別記様式四により行う。

六 栄養成分（たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウム（食塩相当量に換算したもの））の量及び熱量の表示は別記様式二（たんぱく質、脂質、炭水化物及び食塩相当量に換算したナトリウム以外の栄養

成分を併せて表示する場合にあつては、別記様式三)により行う。ただし、別記様式二又は別記様式三により表示される事項が別記様式二又は別記様式三による表示と同等程度に分かりやすく一括して表示される場合は、この限りでない。

七 第二号の規定にかかわらず、特定保健用食品にあつては、特定の保健の目的が期待できる旨の表示は、添付する文書への表示をもつて、容器包装への表示に代えることができる。

八 表示に用いる文字（玄米及び精米にあつては、文字及び枠）の色は、背景の色と対照的な色とする。

九 容器包装への表示に用いる文字は、J I S Z 八三〇五に規定する八ポイントの活字以上の大きさの文字（玄米及び精米にあつては、容器包装の表示に用いる文字は、J I S Z 八三〇五に規定する十二ポイント（内容量が三キログラム以下のものにあつては、八ポイント）の活字以上の大きさの統一のとれた文字）としなければならない。ただし、表示可能面積がおおむね百五十平方センチメートル以下のものに表示するものにあつては、J I S Z 八三〇五に規定する五・五ポイントの活字以上の文字としなければならない。

2 前項第二号及び第三号の規定にかかわらず、消費者に対して販売する事業者以外の事業者にあつては、

送り状又は納品書等に表示することができる。

(表示禁止事項)

第二十三条 食品関連事業者は、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して、次に掲げる事項を一般用生鮮食品の容器包装又は製品に近接した掲示その他の見やすい場所に表示してはならない。ただし、生産した場所で販売される食品又は不特定若しくは多数の者に対して譲渡（販売を除く。）される食品にあつては、第五号に掲げる事項については、この限りでない。

一 実際のものより著しく優良又は有利であると誤認させる用語

二 第十八条又は第十九条の規定により表示すべき事項の内容と矛盾する用語

三 乳児用規格適用食品以外の食品にあつては、乳児用規格適用食品である旨を示す用語又はこれと紛らわしい用語

四 遺伝子組換え農産物が混入しないように分別生産流通管理が行われたことを確認した対象農産物以外の食品にあつては、当該作物である食品に関し遺伝子組換え農産物が混入しないように分別生産流通管理が行われた旨（遺伝子組換え農産物の混入がないと認められる対象農産物である旨を含む。）を示す

用語

- 五 対象農産物以外の作物にあつては、当該農産物に関し遺伝子組換えでないことを示す用語
- 六 機能性表示食品にあつては、次に掲げる用語
 - イ 疾病の治療効果又は予防効果を標榜する用語
 - ロ 消費者庁長官に届け出た機能性関与成分以外の成分（別表第九の第一欄に掲げる栄養成分をく。）を含むことを強調する用語
 - ハ 消費者庁長官の評価、許可等を受けたものと誤認させるような用語
 - ニ 別表第九の第一欄に掲げる栄養成分の機能を示す用語
 - 七 栄養機能食品にあつては、次に掲げる用語
 - イ 別表第十一に掲げる栄養成分以外の成分の機能を示す用語
 - ロ 特定の保健の目的が期待できる旨を示す用語
 - ハ 保健機能食品以外の食品にあつては、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

九 前七号に規定するもののほか製品の品質を誤認させるような文字、絵、写真その他の表示

2 前項に規定するもののほか、玄米及び精米にあつては、次に掲げる事項は、容器包装に表示してはならない。ただし、第二号及び第三号に掲げる事項については、第十九条に規定するところにより表示する場合を除く。

一 「新米」の用語（原料玄米が生産された当該年の十二月三十一日までに容器包装に入れられた玄米又は原料玄米が生産された当該年の十二月三十一日までに精白され、容器包装に入れられた精米を除く。）

二 原料玄米のうち使用割合が五十パーセント未満であるものについて、当該原料玄米の産地（国産品又は輸入品の別を含む。以下同じ。）、品種又は産年を表す用語（使用割合を、産地、品種又は産年を表す用語のうち最も大きく表示してあるものと同程度以上の大きさを付してあるものを除く。）

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

第二款 業務用生鮮食品

(義務表示)

第二十四条 食品関連事業者が業務用生鮮食品を販売する際（容器包装に入れないで販売するものであって、かつ、設備を設けて飲食させる施設における飲食の用に供する場合、食品を製造し、又は加工した場所における販売の用に供する場合及び不特定又は多数の者に対する譲渡（販売を除く。）の用に供する場合を除く。第二十六条において同じ。）には、次の各号に掲げる表示事項が第十八条及び第十九条に定める表示の方法に従い表示されなければならない。

- 一 名称
- 二 原産地
- 三 放射線照射に関する事項
- 四 乳児用規格適用食品である旨
- 五 別表第二十四の中欄に掲げる表示事項（玄米及び精米に関する事項、栽培方法、一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨（牛肉（内臓を除く。）であって生食用のものに限る。）、子供、高齢者そ

の他食中毒に対する抵抗力の弱い者は食肉の生食を控えるべき旨（牛肉（内臓を除く。）であつて生食用のものに限る。）、解凍した旨及び養殖された旨を除く。）

2 前項の規定にかかわらず、農産物又は水産物の原産地については、国産品にあつては国産である旨の表示をすることができ。また、前項の規定により表示することとされる原産地が二以上ある場合にあつては、当該業務用生鮮食品に占める重量の割合の高い原産地の順が分かるように表示する。

3 前二項の規定にかかわらず、一般用加工食品の用に供する業務用生鮮食品であつて、当該一般用加工食品において第三条第二項の表の輸入品以外の加工食品の項の規定による原料原産地の表示の義務がある原材料となるもの（当事者間で合意した場合を含む。）以外のものにあつては、原産地の表示を省略することができ。

（義務表示の特例）

第二十五条 前条の規定にかかわらず、次の表の上欄に掲げる場合にあつては、同表の下欄に定める表示事項の表示は要しない。

設備を設けて飲食させる施設におけ

名称（容器包装に入れられたシアン化合物を含有する豆類、アボ

<p>る飲食の用に供する場合、食品を製造し、若しくは加工した場所における販売の用に供する場合又は不特定又は多数の者に対する譲渡（販売を除く。以下この表において同じ。）の用に供する場合</p>	<p>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、りんご、食肉（鳥獣の生肉（骨及び臓器を含む。）に限る。）、生乳、生山羊乳、生めん羊乳、生水牛乳、鶏の殻付き卵、切り身又はむき身にした魚介類（生かき及びふぐを除く。）であつて、生食用のもの（凍結させたものを除く。）、ふぐの内臓を除去し、皮をはいだもの並びに切り身にしたふぐ、ふぐの精巢及びふぐの皮であつて、生食用でないもの、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、冷凍食品のうち、切り身又はむき身にした魚介類（生かきを除く。）を凍結させたもの及び生かきを除く。） 原産地</p>
<p>容器包装に入れないで販売する場合</p>	<p>名称（設備を設けて飲食させる施設における飲食の用に供する場合</p>

合、食品を製造し、若しくは加工した場所における販売の用に供する場合又は不特定又は多数の者に対する譲渡の用に供する場合に限る。） 第十八条第二項の表の中欄に掲げる事項 別表第二十四の中欄に掲げる表示事項

(任意表示)

第二十六条 食品関連事業者が業務用生鮮食品を販売する際に、次の表の上欄に掲げる表示事項が当該食品の容器包装、送り状、納品書等又は規格書等に表示される場合には、同表の下欄に定める表示の方法に従い表示されなければならない。

栄養成分及び熱量	
1 たんぱく質、脂質、炭水化物若しくはナトリウム又は熱量を表示しようとするときは、たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウム（食塩相当量に換算したもの）の量並びに熱量を第三条第一項の表の栄養成分（たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウムをいう。以下この項において同じ。）の量及び熱量の項に定める表示の方法を準用して表示する。	

	ナトリウムの量
<p>2 別表第九に掲げる栄養成分（たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウムを除く。）を表示しようとするときは、当該栄養成分をたんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウム（食塩相当量に換算したもの）の量並びに熱量とともに、第三条第一項の表の栄養成分（たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウムをいう。以下この項において同じ。）の量及び熱量の項に定める表示の方法を準用して表示する。</p>	<p>1 食塩相当量に加えてナトリウムの量を表示しようとするときは、第三条第一項の表の栄養成分（たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウムをいう。以下この項において同じ。）の量及び熱量の項に定める表示の方法を準用して表示する。この場合において、同項中「ナトリウムの量にあつては食塩相当量（ナトリウムの量に二・五四を乗じたもの。以下同じ。）の文字を冠した一定の値又は下限値及び上限値により表示する。」とあるのは「ナトリウムの量にあつてはナトリウムの文字を冠した一定の値又は下限値及び上限値並びに食塩相当</p>

量（ナトリウムの量に二・五四を乗じたもの。以下同じ。）の文字を冠した一定の値又は下限値及び上限値により表示する。」と読み替えるものとする。

2 食塩相当量に加えてナトリウムの量を表示しようとするときは、たんぱく質、脂質及び炭水化物の量並びに熱量を第三条第一項の表の栄養成分（たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウムをいう。以下のこの項において同じ。）の量及び熱量の項に定める表示の方法を準用して表示する。

（表示の方式等）

第二十七条 第二十四条及び前条の表示は、次に定めるところによりされなければならない。

一 邦文をもって、当該食品を一般に購入し、又は使用する者が読みやすく、理解しやすいような用語により正確に行う。

二 第二十四条及び前条に規定する事項のうち、別表第二十五に掲げる事項にあつては容器包装に、別表第二十五に掲げる以外の事項にあつては容器包装、送り状、納品書等又は規格書等に表示する。

（表示禁止事項）

第二十八条 食品関連事業者が販売する業務用生鮮食品の容器包装、送り状、納品書等又は規格書等への表示が禁止される事項については、第二十三条第一項の規定を準用する。

第二節 食品関連事業者以外の販売者に係る基準

(義務表示)

第二十九条 食品関連事業者以外の販売者が容器包装に入れられた生鮮食品を販売する際には、次の各号に掲げる表示事項が第十八条及び第十九条に定める方法に準じて表示されなければならない。

- 一 名称（農産物及び水産物（切り身又はむき身にしたものを除く。）を除く。）
- 二 放射線照射に関する事項
- 三 遺伝子組換え農産物に関する事項（分別生産流通管理が行われた遺伝子組換え農産物である旨の表示、遺伝子組換え農産物及び非遺伝子組換え農産物が分別されていない旨の表示並びに遺伝子組換え農産物の混入がないと認められる対象農産物である旨の表示を含む。）に限る。）

四 乳児用規格適用食品である旨

五 シアン化合物を含有する豆類に関する事項

六 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

七 食肉（鳥獣の生肉（骨及び臓器を含む。）に限る。）に関する事項

八 生乳、生山羊乳、生めん羊乳及び生水牛乳に関する事項

九 鶏の殻付き卵に関する事項

十 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

十一 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

十二 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

十三 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

項

十四 生かきに関する事項

(表示の方式等)

第三十条 前条の表示は、第二十二条第一項（第三号を除く。）の規定に定めるところに準じてされなければならない。

(表示禁止事項)

第三十一条 食品関連事業者以外の販売者が販売する生鮮食品の容器包装への表示が禁止される事項については、第二十三条第一項の規定を準用する。

第四章 添加物

第一節 食品関連事業者に係る基準

(義務表示)

第三十二条 食品関連事業者が容器包装に入れられた添加物（業務用添加物を除く。）を販売する際には、次表の上欄に掲げる表示事項が同表の下欄に定める表示の方法に従い表示されなければならない。

名称	添加物である旨	保存の方法	消費期限又は賞味期限
<p>その内容を表す一般的な名称を表示する。ただし、食品衛生法施行規則（昭和二十三年厚生省令第二十三号）別表第一に掲げる添加物（別表第八に掲げるものを除く。）にあつては、同規則別表第一に掲げる名称を、既存添加物名簿に掲げる添加物にあつては、その名称を表示する。</p>	<p>「食品添加物」の文字を表示する。</p>	<p>添加物の特性に従つて表示する。ただし、食品衛生法第十三条第一項の規定により保存の方法の基準が定められたものにあつては、その基準に従つて表示する。</p>	<p>品質が急速に劣化しやすい添加物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、その他の添加物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。ただし、製造又は加工の日から賞味期限までの期間が三月を超える場合にあつては、賞味期限である旨の文字を冠したその年月の表示をもつて賞味期限である旨の文字を冠したその年月日の表示に代えることができる。</p>

製造所又は加工所	住所 氏名又は名称及び 食品関連事業者の 氏名又は名称及び	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	内容量
1 製造所又は加工所（添加物の製造又は加工（当該添加物に関し、最終的に衛	表示内容に責任を有する者の氏名又は名称及び住所を表示する。	第三条第一項の表の栄養成分（たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウムをいう。以下この項において同じ。）の量及び熱量の項に定める表示の方法を準用する。	特定商品の販売に係る計量に関する政令第五条に掲げる特定商品については、計量法の規定により表示することとし、その他にあつては内容重量、内容体積又は内容数量を表示することとし、内容重量はグラム又はキログラム、内容体積はミリリットル又はリットル、内容数量は個数等の単位で、単位を明記して表示する。

<p>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（輸入品にあつては、輸入業者の氏名又は名称。以下この章において同じ。）</p>	
<p>生状態を変化させる製造又は加工（調整を含む。）に限る。以下この表において同じ。）が行われた場所）の所在地（輸入品にあつては、輸入業者の営業所所在地）及び製造者又は加工者（添加物を調整した者を含む。）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）を表示する。</p> <p>2 1の規定にかかわらず、食品関連事業者の住所又は氏名若しくは名称が製造所若しくは加工所（添加物の製造又は加工が行われた場所）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。）又は製造者若しくは加工者（添加物を調整した者を含む。）の氏名若しくは名称（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。）と同一である場合は、製造所若しくは加工所の所在地又は製造者若しく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>3 1の規定にかかわらず、原則として同一製品を二以上の製造所で製造している場合にあつては、製造所固有記号の表示をもって製造所の所在地及び製造者</p>	

2 前項に定めるもののほか、食品関連事業者が添加物のうち次の表の上欄に掲げるものを販売する際には

、同表の中欄に掲げる表示事項が同表の下欄に定める表示の方法に従い表示されなければならない。

	<p>の氏名又は名称の表示に代えることができる。この場合においては、次に掲げるいずれかの事項を表示しなければならない。</p> <p>一 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</p> <p>二 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。）</p> <p>三 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</p>
特定原材料に由来する添加物	1 当該添加物が当該特定原材料に由来する旨を、原則、 添加物の物質名の直後に括弧を付して表示する。
アレルギー	

<p>食品衛生法第十三条第一項の規定により使用の方法の基準が定められた添加物</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>2 1の規定にかかわらず、当該添加物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基づき定められた規格に表示量に関する規定がある添加物</p>		<p>タール色素の製剤 アスパルテーム又はこれを含む製剤</p>
<p>その値</p>	<p>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</p>	<p>実効の色名 L-フェニルアラニン化合物である旨又</p>
<p>重量パーセント、色価等を表示する。</p>	<p>成分名及び添加物に占める成分の重量パーセントを表示する。その成分がビタミンA誘導体である場合は、ビタミンAとしての重量パーセントを表示する。</p>	<p>「製剤」の文字を冠した実効の色名を表示する。 L-フェニルアラニン化合物である旨又はこれを含む旨を表示する。</p>

	はこれを含む旨	
添加物たるビタミンAの誘導体	ビタミンAとしての重量パーセント	ビタミンAとしての重量パーセントを表示する。

3 食品関連事業者が容器包装に入れられた業務用添加物を販売する際には、次の各号に掲げる事項が前二項に定める方法に従い表示されなければならない。

- 一 名称
- 二 添加物である旨
- 三 保存の方法
- 四 消費期限又は賞味期限
- 五 食品関連事業者の氏名又は名称及び住所
- 六 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
- 七 アレルゲン
- 八 使用の方法

九 食品衛生法第十三条第一項の規定に基づき定められた規格に表示量に関する規定がある添加物の値

十 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

十一 実効の色名

十二 L-フェニルアラニン化合物である旨又はこれを含む旨

十三 ビタミンAとしての重量パーセント

4 前項第六号の表示をする際には、第一項の表の製造所又は加工所の所在地（輸入品にあつては、輸入業者の営業所所在地）及び製造者又は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）の項の下欄中次の表の上欄に掲げる字句は、同表の下欄に掲げる字句とする。

<p>3 1の規定にかかわらず、原則として同一製品を二以上の製造所で製造している場合にあつては、製造所固有記号の表示をもって製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称の表示に代えることができる。この場合においては、次に掲げるいずれかの事項を表示しなければならない。</p>	<p>3 1の規定にかかわらず、製造所固有記号の表示をもって製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称の表示に代えることができる。</p>
--	---

	<p>一 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</p> <p>二 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。）</p> <p>三 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</p>
--	---

5 第一項から前項までの規定にかかわらず、次の表の上欄に掲げる表示事項の表示は、同表の下欄に掲げる区分に該当する添加物にあつてはこれを省略することができる。

保存の方法	食品衛生法第十三条第一項の規定により保存の方法の基準が定められた添加物以外の添加物
消費期限又は賞味期限	全ての添加物

<p>栄養成分の量及び熱量</p>	<p>以下に掲げるもの（栄養表示をしようとする場合を除く。）</p> <ul style="list-style-type: none"> 一 容器包装の表示可能面積がおおむね三十平方センチメートル以下であるもの 二 栄養の供給源としての寄与の程度が小さいもの 三 消費税法第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が販売するもの
-------------------	---

（義務表示の特例）

第三十三条 前条の規定にかかわらず、不特定又は多数の者に対して譲渡（販売を除く。）する場合にあっては、次の各号に掲げる表示事項の表示は要しない。

- 一 内容量
- 二 栄養成分の量及び熱量
- 三 食品関連事業者の氏名又は名称及び住所

（任意表示）

第三十四条 食品関連事業者が添加物（業務用添加物を除く。）を販売する際に、次の表の上欄に掲げる表示事項が当該添加物の容器包装に表示される場合には、同表の下欄に定める方法に従い表示されなければならない。

<p>栄養成分（たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウムを除く。）</p>	<p>別表第九に掲げる栄養成分（たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウムを除く。）を表示しようとするときは、第三条第一項の表の栄養成分（たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウムをいう。以下この項において同じ。）の量及び熱量の項に定める表示の方法を準用する。</p>
<p>ナトリウムの量（ナトリウム塩を添加していない添加物の容器包装に表示される場合に限る。）</p>	<p>ナトリウム塩を添加していない添加物については、食塩相当量に加えてナトリウムの量を表示しようとするときは、第三条第一項の表の栄養成分（たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウムをいう。以下この項において同じ。）の量及び熱量の項に定める表示の方法を準用する。この場合において、同項中「たんぱく質、脂質、炭水化物の量及び熱量にあつては、当該栄養成分又は熱量である旨の文字を冠した一定の値又は下限値及び上限値により、ナトリウムの量にあつては食塩</p>

相当量（ナトリウムの量に二・五四を乗じたもの。以下同じ。）の文字を冠した一定の値又は下限値及び上限値により表示する。」とあるのは「ナトリウムの量にあつてはナトリウムの文字を冠した一定の値又は下限値及び上限値により表示する。」と読み替えるものとする。

2 食品関連事業者が業務用添加物を販売する際に、次の表の上欄に掲げる表示事項が当該業務用添加物の

容器包装に表示される場合には、同表の下欄に定める方法に従い表示されなければならない。

栄養成分及び熱量	
1 たんぱく質、脂質、炭水化物若しくはナトリウム又は熱量を表示しようとするときは、たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウム（食塩相当量に換算したもの）の量並びに熱量を第三条第一項の表の栄養成分（たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウムをいう。以下この項において同じ。）の量及び熱量の項に定める表示の方法を準用して表示する。	2 別表第九に掲げる栄養成分（たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウムを除く。）を表示しようとするときは、当該栄養成分をたんぱく質、脂質、炭水

	<p>ナトリウムの量(ナトリウム塩を添加していない添加物の容器包装に表示される場合に限る。)</p>
<p>化物及びナトリウム(食塩相当量に換算したもの)の量並びに熱量とともに、第三条第一項の表の栄養成分(たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウムをいう。以下この項において同じ。)の量及び熱量の項に定める表示の方法を準用して表示する。</p>	<p>1 ナトリウム塩を添加していない添加物について、食塩相当量に加えてナトリウムの量を表示しようとするときは、第三条第一項の表の栄養成分(たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウムをいう。以下この項において同じ。)の量及び熱量の項に定める表示の方法を準用して表示する。この場合において、同項中「たんぱく質、脂質、炭水化物の量及び熱量にあつては、当該栄養成分又は熱量である旨の文字を冠した一定の値又は下限値及び上限値により、ナトリウムの量にあつては食塩相当量(ナトリウムの量に二・五四を乗じたもの。以下同じ。)の文字を冠した一定の値又は下限値及び上限値により表示する。」とあるのは「ナトリウムの量にあつてはナトリウムの文字を冠した一定の値又</p>

(表示の方式等)

は下限値及び上限値により表示する。」と読み替えるものとする。

2 ナトリウム塩を添加していない添加物について、食塩相当量に加えてナトリウムの量を表示しようとするときは、たんぱく質、脂質及び炭水化物の量、食塩相当量並びに熱量を本表の栄養成分及び熱量の項の1に従い表示する。

第三十五条 第三十二条及び前条の表示は、次に定めるところによりされなければならない。

一 邦文をもって、当該添加物を一般に購入し、又は使用する者が読みやすく、理解しやすいような用語により正確に行う。

二 容器包装（容器包装が小売のために包装されている場合は、当該包装）を開かないでも容易に見ることができるよう当該容器包装の見やすい箇所に表示する。

三 栄養成分（たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウム（食塩相当量に換算したもの））の量及び熱量の表示は別記様式二（たんぱく質、脂質、炭水化物及び食塩相当量に換算したナトリウム以外の栄養成分もこれと併せて表示する場合にあつては、別記様式三）により行う。ただし、別記様式二又は別記

様式三により表示する事項を別記様式二又は別記様式三による表示と同等程度に分かりやすく一括して表示される場合は、この限りでない。

四 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は、食品関連事業者の氏名又は名称及び住所と近接して表示しなければならない。

五 製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称を製造所固有記号をもって表示する場合にあっては、原則として、食品関連事業者の氏名又は名称の次に表示する。

六 表示に用いる文字の色は、背景の色と対照的な色とする。

七 表示に用いる文字は、JIS Z 八三〇五に規定する八ポイントの活字以上の大きさの文字とする。ただし、表示可能面積がおおむね百五十平方センチメートル以下のものにあつては、JIS Z 八三〇五に規定する五・五ポイントの活字以上の大きさの文字とすることができる。

2 前項の規定にかかわらず、業務用添加物を販売する場合にあっては、食品関連事業者の氏名又は名称及び住所（製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名又は名称と同一である場合を除く。）は、業務用添加物の送り状、納品書等又は規格書等に表示することができる。

(表示禁止事項)

第三十六条 食品関連事業者は、第三十二条及び第三十四条に掲げる表示事項に関して、次に掲げる事項を添加物の容器包装に表示してはならない。

- 一 実際のものより著しく優良又は有利であると誤認させる用語
- 二 第三十二条の規定により表示すべき事項の内容と矛盾する用語
- 三 ナトリウム塩を添加している添加物にあつては、ナトリウムの量
- 四 その他内容物を誤認させるような文字、絵、写真その他の表示

第二節 食品関連事業者以外の販売者に係る基準

(義務表示)

第三十七条 食品関連事業者以外の販売者が容器包装に入れられた添加物を販売する際には、次の各号に掲げる表示事項が第三十二条に定める方法に準じて表示されなければならない。

一 名称

二 添加物である旨

- 三 保存の方法
- 四 消費期限又は賞味期限
- 五 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
- 六 アレルゲン
- 七 使用の方法
- 八 食品衛生法第十三条第一項の規定に基づき定められた規格に表示量に関する規定がある添加物の値
- 九 成分及び重量パーセント
- 十 実効の色名
- 十一 L-フェニルアラニン化合物である旨又はこれを含む旨
- 十二 ビタミンAとしての重量パーセント

(表示の方式等)

第三十八条 前条の表示は、第三十五条第一項(第三号を除く。)の規定に定めるところに準じてされなければならない。

(表示禁止事項)

第三十九条 食品関連事業者以外の販売者が販売する添加物の容器包装への表示が禁止される事項については、第三十六条の規定を準用する。

第五章 雑則

(生食用牛肉の注意喚起表示)

第四十条 食品関連事業者が牛肉（内臓を除く。以下この条において同じ。）であって生食用のものを容器包装に入れないで消費者に販売する場合には、次に掲げる事項が店舗の見やすい場所に表示されなければならない。この場合において、表示は、邦文をもって、当該牛肉を一般に購入し、又は使用する者が読みやすく、理解しやすいような用語により正確に行われなければならない。

- 一 一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨
- 二 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

(努力義務)

第四十一条 食品関連事業者等は、第三条及び第四条に掲げる事項のうち、第五条の規定により表示の義務

がない事項について表示しようとするときは、第三条及び第四条に定める方法により表示するよう努めなければならない。

2 食品関連事業者等は、この府令に基づく表示を適正に行うために必要な限度において、その販売する食品及び当該食品関連事業者等に対して販売された食品の表示に関する情報が記載された書類を整備し、これを保存するよう努めなければならない。

附 則

(施行期日)

第一条 この府令は、食品表示法の施行の日から施行する。ただし、第三条第一項の表の製造所又は加工所の所在地（輸入品にあつては輸入業者の営業所の所在地、乳にあつては乳処理場（特別牛乳にあつ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（輸入品にあつては輸入業者の氏名又は名称、乳にあつては乳処理業者（特別牛乳にあつ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（第十条第一項、第十五条において準用する場合を含む。）、第八条第一項第六号（第十六条において準用する場合を含む。

む。）、第十条第二項、第十三条第三号、第三十二条第一項の表の製造所又は加工所の所在地（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（輸入品にあつては、輸入業者の氏名又は名称。以下この章において同じ。）の項の3（同条第三項において準用する場合を含む。）の規定は、この府令の施行の日から起算して一年を経過した日から施行する。

（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等の廃止）

第二条 次に掲げる府令及び告示は、廃止する。

一 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（平成二十三年内閣府令第四十五号）

二 食品衛生法第十九条第一項の規定に基づく乳及び乳製品並びにこれらを主要原料とする食品の表示の基準に関する内閣府令（平成二十三年内閣府令第四十六号）

三 容器包装の面積により表示を省略することができる食品を定める件（昭和四十五年厚生省告示第百八十号）

四 農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律の一部を改正する法律附則第六条第一項の規定

- に基づき、加工食品品質表示基準を定める件（平成十二年農林水産省告示第五百十三号）
- 五 農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律の一部を改正する法律附則第六条第一項の規定に基づき、生鮮食品品質表示基準を定める件（平成十二年農林水産省告示第五百十四号）
- 六 農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律の一部を改正する法律附則第六条第一項の規定に基づき、玄米及び精米品質表示基準を定める件（平成十二年農林水産省告示第五百十五号）
- 七 農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律の一部を改正する法律附則第六条第一項の規定に基づき、水産物品質表示基準を定める件（平成十二年農林水産省告示第五百十六号）
- 八 加工食品品質表示基準第七条第一項及び生鮮食品品質表示基準第七条第一項の規定に基づき遺伝子組換えに関する表示に係る加工食品品質表示基準第七条第一項及び生鮮食品品質表示基準第七条第一項の農林水産大臣の定める基準を定める件（平成十二年農林水産省告示第五百十七号）
- 九 トマト加工品品質表示基準を定めた件（平成十二年農林水産省告示第千六百三十二号）
- 十 乾しいたけ品質表示基準を定めた件（平成十二年農林水産省告示第千六百三十三号）
- 十一 にんじんジュース及びにんじんミックスジュース品質表示基準を定めた件（平成十二年農林水産省

告示第千六百三十四号)

- 十二 ジヤム類品質表示基準を定めた件(平成十二年農林水産省告示第千六百三十七号)
- 十三 乾めん類品質表示基準を定めた件(平成十二年農林水産省告示第千六百三十九号)
- 十四 マカロニ類品質表示基準を定めた件(平成十二年農林水産省告示第千六百四十三号)
- 十五 パン類品質表示基準を定めた件(平成十二年農林水産省告示第千六百四十四号)
- 十六 凍り豆腐品質表示基準を定めた件(平成十二年農林水産省告示第千六百四十五号)
- 十七 ハム類品質表示基準を定めた件(平成十二年農林水産省告示第千六百四十七号)
- 十八 プレスハム品質表示基準を定めた件(平成十二年農林水産省告示第千六百四十八号)
- 十九 混合プレスハム品質表示基準を定めた件(平成十二年農林水産省告示第千六百四十九号)
- 二十 ソーセイジ品質表示基準を定めた件(平成十二年農林水産省告示第千六百五十号)
- 二十一 混合ソーセイジ品質表示基準を定めた件(平成十二年農林水産省告示第千六百五十一号)
- 二十二 ベーコン類品質表示基準を定めた件(平成十二年農林水産省告示第千六百五十二号)
- 二十三 畜産物缶詰及び畜産物瓶詰品質表示基準を定めた件(平成十二年農林水産省告示第千六百五十三号)

号)

二十四 煮干魚類及び煮干魚類粉末品質表示基準を定めた件（平成十二年農林水産省告示第千六百五十五号）

二十五 魚肉ハム及び魚肉ソーセージ品質表示基準を定めた件（平成十二年農林水産省告示第千六百五十八号）

二十六 削りぶし品質表示基準を定めた件（平成十二年農林水産省告示第千六百五十九号）

二十七 うに加工品品質表示基準を定めた件（平成十二年農林水産省告示第千六百六十号）

二十八 うにあえもの品質表示基準を定めた件（平成十二年農林水産省告示第千六百六十一号）

二十九 乾燥わかめ品質表示基準を定めた件（平成十二年農林水産省告示第千六百六十二号）

三十 塩蔵わかめ品質表示基準を定めた件（平成十二年農林水産省告示第千六百六十三号）

三十一 みそ品質表示基準を定めた件（平成十二年農林水産省告示第千六百六十四号）

三十二 ウスターソース類品質表示基準を定めた件（平成十二年農林水産省告示第千六百六十六号）

三十三 ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料品質表示基準を定めた件（平成十二年農林水産省告示第千六百六十七号）

示第千六百六十七号)

- 三十四 食酢品質表示基準を定めた件(平成十二年農林水産省告示第千六百六十八号)
- 三十五 風味調味料品質表示基準を定めた件(平成十二年農林水産省告示第千六百六十九号)
- 三十六 めん類等用つゆ品質表示基準を定めた件(平成十二年農林水産省告示第千六百七十号)
- 三十七 乾燥スープ品質表示基準を定めた件(平成十二年農林水産省告示第千六百七十一号)
- 三十八 食用植物油品質表示基準を定めた件(平成十二年農林水産省告示第千六百七十二号)
- 三十九 マーガリン類品質表示基準を定めた件(平成十二年農林水産省告示第千六百七十五号)
- 四十 調理冷凍食品品質表示基準を定めた件(平成十二年農林水産省告示第千六百七十六号)
- 四十一 チルドハンバーグステーキ品質表示基準を定めた件(平成十二年農林水産省告示第千六百七十七号)
- 号)
- 四十二 チルドミートボール品質表示基準を定めた件(平成十二年農林水産省告示第千六百七十八号)
- 四十三 チルドぎょうざ類品質表示基準を定めた件(平成十二年農林水産省告示第千六百七十九号)
- 四十四 レトルトパウチ食品品質表示基準を定めた件(平成十二年農林水産省告示第千六百八十号)

- 四十五 調理食品缶詰及び調理食品瓶詰品質表示基準を定めた件（平成十二年農林水産省告示第千六百八十一号）
- 四十六 炭酸飲料品質表示基準を定めた件（平成十二年農林水産省告示第千六百八十二号）
- 四十七 果実飲料品質表示基準を定めた件（平成十二年農林水産省告示第千六百八十三号）
- 四十八 豆乳類品質表示基準を定めた件（平成十二年農林水産省告示第千六百八十四号）
- 四十九 農産物漬物品質表示基準を定めた件（平成十二年農林水産省告示第千七百四十七号）
- 五十 乳を原材料とする加工食品に係る表示の基準を定める件（平成十三年厚生労働省告示第七十一号）
- 五十一 栄養機能食品の表示に関する基準を定める件（平成十三年厚生労働省告示第九十七号）
- 五十二 うなぎ加工品品質表示基準を定めた件（平成十三年農林水産省告示第五百八十九号）
- 五十三 農産物缶詰及び農産物瓶詰品質表示基準を定めた件（平成十四年農林水産省告示第千三百六号）
- 五十四 野菜冷凍食品品質表示基準を定める件（平成十四年農林水産省告示第千三百五十八号）
- 五十五 栄養表示基準を定める件（平成十五年厚生労働省告示第百七十六号）
- 五十六 しょうゆ品質表示基準の全部を改正する件（平成十六年農林水産省告示第千七百四号）

五十七 しいたけ品質表示基準を定める件（平成十八年農林水産省告示第九百八号）

五十八 即席めん類品質表示基準の全部を改正する件（平成二十一年農林水産省告示第四百八十七号）

（経過措置）

第三条 この府令の施行前にした表示に係る表示の基準の適用については、なお従前の例による。

第四条 この府令の施行の日から令和二年三月三十一日までに製造され、加工され、又は輸入される加工食品（業務用加工食品を除く。）及び添加物（業務用添加物を除く。）並びに同日までに販売される業務用加工食品及び業務用添加物の表示については、第二章及び第四章の規定にかかわらず、なお従前の例によることができる。

第五条 この府令の施行の日から平成二十八年九月三十日までに販売される生鮮食品（業務用生鮮食品を除く。）の表示については、第三章の規定にかかわらず、なお従前の例によることができる。

第六条 第三条第三項の表の栄養成分の量及び熱量の項の下欄に定める五の「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が販売するもの」は、当分の間、「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

又は中小企業基本法（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が販売するもの」と読み替えるものとする。

2 第三十二条第五項の表の栄養成分の量及び熱量の項の下欄に定める三の「消費税法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が販売するもの」は、当分の間、「消費税法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又は中小企業基本法第二条第五項に規定する小規模企業者が販売するもの」と読み替えるものとする。

附 則（平成二十九年内閣府令第四十三号）

（施行期日）

第一条 この府令は、公布の日から施行する。

（経過措置）

第二条 この府令の施行日から令和四年三月三十一日までに製造され、又は加工される加工食品（業務用加工食品を除く。）並びに同日までに販売される業務用生鮮食品及び業務用加工食品の表示（この府令による改正に係る部分に限る。）については、この府令による改正後の食品表示基準第二章及び第三章並びに附則

第四条の規定にかかわらず、なお従前の例によることができる。

第三条 前条の規定にかかわらず、この府令の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の表示は、なお従前の例によることができる。

附 則（平成三十一年内閣府令第二十四号）

（施行期日）

1 この府令は、令和五年四月一日から施行する。

（経過措置）

2 この府令の施行前にこの府令による改正前の食品表示基準により遺伝子組換え食品に関する事項を表示した加工食品（業務用加工食品を除く。）及び生鮮食品（業務用生鮮食品を除く。）は、この府令の施行後においても販売することができる。

附 則（令和二年内閣府令第二十号）

（施行期日）

第一条 この府令は、食品衛生法等の一部を改正する法律及び食品衛生法施行令及び厚生労働省組織令の一

部を改正する政令の施行の日（令和二年六月一日）から施行する。ただし、次の各号に掲げる規定は、当該各号に定める日から施行する。

一 第一条中食品表示基準第七条、別表第三及び別表第四の改正規定、別表第二十四玄米及び精米の項の改正規定並びに別記様式四の改正規定 公布の日

二 第一条中食品表示基準第十三条の改正規定 食品衛生法等の一部を改正する法律の一部の施行に伴う関係政令の整備及び経過措置に関する政令の施行の日（令和三年六月一日）

（経過措置）

第二条 玄米及び精米の表示の様式については、第一条の規定による改正後の食品表示基準別記様式四にかかわらず、令和四年三月三十一日までの間は、なお従前の例によることができる。

附 則（令和二年内閣府令第五十二号）

（施行期日）

第一条 この府令は、日本農林規格等に関する法律施行令の一部を改正する政令の施行の日（令和二年七月十六日）から施行する。

(食品表示基準の一部改正に伴う経過措置)

第二条 この府令の施行の日から令和四年三月三十一日までに製造され、加工され、又は輸入される加工食品(業務用加工食品を除く。)及び同日までに販売される業務用加工食品の添加物の表示については、第一条の規定による改正後の食品表示基準(以下この条において「新食品表示基準」という。)第三条第一項(新食品表示基準第十条第一項及び第十五条において引用する場合を含む。)、別表第六及び別表第七の規定にかかわらず、なお従前の例によることができる。

附 則 (令和三年内閣府令第十号)

この府令は、令和三年七月一日から施行する。

附 則 (令和四年内閣府令第二十一号)

この府令は、公布の日から施行する。

附 則 (令和六年内閣府令第七十一号)

(施行期日)

第一条 この府令は、令和六年九月一日から施行する。ただし、別表第二十六(五の項を除く。)に掲げる

事項並びに別表第二十七の二の項第八号及び四の項に掲げる事項の改正規定は、令和七年四月一日から施行する。

(経過措置)

第二条 令和八年八月三十一日までに製造され、加工され、又は輸入される加工食品（業務用加工食品を除く。）及び生鮮食品（業務用生鮮食品を除く。）の表示については、この府令による改正後の第三条第二項、第二十二条第一項、別表第二十及び別表第二十七の二の項第一号の規定中天然抽出物等を原材料とする錠剤、カプセル剤等食品として届出をした場合に関する規定にかかわらず、なお従前の例によることができる。

第三条 令和七年四月一日において現に販売されている機能性表示食品に係るこの府令による改正後の別表第二十七の四の項イの規定中「機能性表示食品に関する届出に係る届出番号が付与された日」とあるのは、「令和七年四月一日」と読み替えるものとする。

第四条 この府令の施行前に改正前の第二条第一項第十号の規定によりされた届出は、改正後の第二条第一項第十号イの規定によりされた届出とみなす。

第五条 令和七年三月三十一日までの間におけるこの府令による改正後の第二条第一項第十号イの規定の適用については、同号イ中「六十日（行政機関の休日に関する法律（昭和六十三年法律第九十一号）第一条第一項各号に掲げる日の日数は、算入しない。）前までに（このイの規定による届出（以下単に「届出」という。）がされたことがない機能性関与成分に関して届け出られた表示の内容がこの府令その他関係法令の規定に違反するおそれがない旨の確証がないこと等により同表下欄に掲げる方法により提出される資料の確認に特に時間を要すると消費者庁長官が認める場合にあつては百二十日（同項各号に掲げる日の日数は、算入しない。）前までに）」とあるのは「六十日前までに」とする。

附 則（令和七年内閣府令第二十六号）

（施行期日）

第一条 この府令は、公布の日から施行する。ただし、食品表示基準別表第三調理冷凍食品の項の改正規定並びに別表第四、別表第十九、別表第二十及び別表第二十二調理冷凍食品（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。）の項の改正規定は、令和八年四月一日から

施行する。

(経過措置)

第二条 令和十二年三月三十一日までに製造され、加工され、又は輸入される加工食品（業務用加工食品を除く。）並びに同日までに販売される生鮮食品及び業務用加工食品の表示（この府令による改正に係る部分に限る。）については、この府令による改正後の食品表示基準第二条、別表第三、別表第四、別表第五、別表第十九、別表第二十、別表第二十二及び別表第二十四の規定にかかわらず、なお従前の例によることができる。

第三条 令和十年三月三十一日までに製造され、加工され、又は輸入される加工食品（業務用加工食品を除く。）並びに同日までに販売される生鮮食品及び業務用加工食品の表示については、この府令による改正後の食品表示基準別表第十及び別表第十二の規定にかかわらず、なお従前の例によることができる。

附 則（令和八年内閣府令第三十四号）

(施行期日)

第一条 この府令は、公布の日から施行する。

(経過措置)

第二条 令和十年三月三十一日までに製造され、加工され、又は輸入される加工食品（業務用加工食品を除く。）及び同日までに販売される業務用加工食品の表示については、第一条の規定による改正後の食品表示基準別表第十四の規定にかかわらず、なお従前の例によることができる。

第三条 令和十二年三月三十一日までに製造され、加工され、又は輸入される加工食品（業務用加工食品を除く。）及び同日までに販売される業務用加工食品の表示については、第一条の規定による改正後の食品表示基準第五条、第十条、第十一条、第十五条、別表第三、別表第四、別表第五、別表第十三、別表第十九、別表第二十、別表第二十二及び別表第二十三の規定並びに第二条の規定による改正後の食品表示法第六条第八項に規定するアレルギー、消費期限、食品を安全に摂取するために加熱を要するかどうかの別その他の食品を摂取する際の安全性に重要な影響を及ぼす事項等を定める内閣府令第一条及び第七条の規定にかかわらず、なお従前の例によることができる。

別表第一（第二条関係）

1 麦類

精麦

2 粉類

米粉、小麦粉、雑穀粉、豆粉、いも粉、調製穀粉、その他の粉類

3 でん粉

小麦でん粉、とうもろこしでん粉、甘しよでん粉、ばれいしよでん粉、タピオカでん粉、サゴでん粉、

その他のでん粉

4 野菜加工品

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

5 果実加工品

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

6 茶、コーヒー及びココアの調製品

茶、コーヒー製品、ココア製品

7 香辛料

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

8 めん・パン類

めん類、パン類

9 穀類加工品

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

10 菓子類

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

11 豆類の調製品

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

12 砂糖類

砂糖、糖蜜、糖類

13 その他の農産加工食品

こんにやく、その他1から12までに分類されない農産加工食品

14 食肉製品

加工食肉製品、鳥獣肉の缶・瓶詰、加工鳥獣肉冷凍食品、その他の食肉製品

15 酪農製品

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

16 加工卵製品

鶏卵の加工製品、その他の加工卵製品

17 その他の畜産加工食品

蜂蜜、その他14から16までに分類されない畜産加工食品

18 加工魚介類

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

19 加工海藻類

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

20 その他の水産加工食品

18及び19に分類されない水産加工食品

21 調味料及びスープ

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

22 食用油脂

食用植物油脂、食用動物油脂、食用加工油脂

23 調理食品

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

24 その他の加工食品

イースト、植物性たんぱく及び調味植物性たんぱく、麦芽及び麦芽抽出物並びに麦芽シロップ、粉末ジ

ユース、その他21から23までに分類されない加工食品

25 飲料等

飲料水、清涼飲料、酒類、氷、その他の飲料

別表第二（第二条関係）

1 農産物（きのこ類、山菜類及びたけのこを含む。）

(1) 米穀（収穫後調整、選別、水洗い等を行ったもの、単に切断したもの及び精麦又は雑穀を混合したもの

のを含む。)

玄米、精米

(2) 麦類 (収穫後調整、選別、水洗い等を行ったもの及び単に切断したものを含む。)

大麦、はだか麦、小麦、ライ麦、えん麦

(3) 雑穀 (収穫後調整、選別、水洗い等を行ったもの及び単に切断したものを含む。)

とうもろこし、あわ、ひえ、そば、きび、もろこし、はとむぎ、その他の雑穀

(4) 豆類 (収穫後調整、選別、水洗い等を行ったもの及び単に切断したものを含み、未成熟のものを除

く。)

大豆、小豆、いんげん、えんどう、ささげ、そら豆、緑豆、落花生、その他の豆類

(5) 野菜 (収穫後調整、選別、水洗い等を行ったもの、単に切断したものと及び単に凍結させたものを含

む。)

根菜類、葉茎菜類、果菜類、香辛野菜及びつまもの類、きのこ類、山菜類、果実的野菜、その他の野

菜

(6) 果実（収穫後調整、選別、水洗い等を行ったもの、単に切断したもの及び単に凍結させたものを含む。）

かんきつ類、仁果類、核果類、しょう果類、殻果類、熱帯性及び亜熱帯性果実、その他の果実

(7) その他の農産食品（収穫後調整、選別、水洗い等を行ったもの、単に切断したもの及び単に凍結させたものを含む。）

糖料作物、こんにやくいも、未加工飲料作物、香辛料原材料、他に分類されない農産食品

2 畜産物

(1) 食肉（単に切断、薄切り等したものと並びに単に冷蔵及び凍結させたものを含む。）

牛肉、豚肉及びいのしし肉、馬肉、めん羊肉、山羊肉、うさぎ肉、家きん肉、その他の肉類

(2) 乳

生乳、生山羊乳、その他の乳

(3) 食用鳥卵（殻付きのものに限る。）

鶏卵、アヒルの卵、うずらの卵、その他の食用鳥卵

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

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

(1) 魚類

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

(2) 貝類

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

(3) 水産動物類

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

(4) 海産ほ乳動物類

鯨、いるか、その他の海産ほ乳動物類

(5) 海藻類

こんぶ類、わかめ類、のり類、あおさ類、寒天原草類、その他の海藻類

別表第三（第二条関係）

食品	用語	定義
農産物缶詰 及び農産物 瓶詰	農産物缶詰 又は農産物 瓶詰	農産物又はその加工品（調味したもの及びフルーツみつ豆に配合する場合の寒天を含む。）に充てん液を加え又は加えないで、缶又は瓶に密封し、加熱殺菌したものの（固形トマト及び農産物漬物に該当しないものに限る。）をいう。
たけのこ缶 詰又はたけ のこ瓶詰		農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、たけのこで、節間が短く、かつ、形状が全形等のものを詰めたものをいう。

<p>アスパラガ ス缶詰又は アスパラガ ス瓶詰</p>	<p>農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、形状がロングスパ ー等のものを詰めたものをいう。</p>
<p>スイートコ ーン缶詰又 はスイート コーン瓶詰</p>	<p>農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、スイートコーンを詰めたものをいう。</p>
<p>マッシュル ーム缶詰又 はマッシュ ルーム瓶詰</p>	<p>農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、マッシュルームで、石突部を除去した ものを詰めたものをいう。</p>
<p>えのきたけ</p>	<p>農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、えのきたけで、石突部を除去したもの</p>

缶詰又はえ のきたけ瓶 詰	なめこ缶詰 又はなめこ 瓶詰	みかん缶詰 又はみかん 瓶詰	もも缶詰又 はもも瓶詰
を詰めたものをいう。	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、なめこで、石突部を除去したものを詰めたものをいう。	次に掲げるものをいう。 一 農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、みかんの果粒状又はさのう状の果肉を詰めたもの 二 農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、みかんの果皮を除去した全形のもの を詰めたもの	次に掲げるものをいう。 一 農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、ももの二つ割り等の形状の果肉

くり缶詰又	はパイニア はパイニア ツプル瓶詰	なし缶詰又 はなし瓶詰	
農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、くりの外皮を除去したものを詰めたも	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、パイニアツプルの全形又は輪切り等の形状の果肉を詰めたものをいう。	次に掲げるものをいう。 一 農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、洋なし及び和なしの二つ割り等の形状の果肉を詰めたもの 二 農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、洋なし及び和なしの果皮を除去し、又は除去しない全形のものを詰めたもの	を詰めたもの 二 農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、ももの果皮を除去した全形のもの

はくり瓶詰	のをいう。
フルーツカ クテル缶詰 又はフルー ツカクテル 瓶詰	混合農産物缶詰又は混合農産物瓶詰のうち、次に掲げる果実を含む四種類以上の果実を配合したものを詰めたものをいう。 一 黄もも 二 洋なし 三 パインアップル 四 ぶどう又はさくらんぼ
フルーツみ つ豆缶詰又 はフルーツ みつ豆瓶詰	混合農産物缶詰又は混合農産物瓶詰のうち、次に掲げるものをいう。 一 三種類以上の果実に赤えんどう及びさいの目に切った寒天を配合したものを糖液とともに詰めたもの 二 一にあん、蜜等を添付したもの
ホワイト	アスパラガス缶詰又はアスパラガス瓶詰のうち、白色若しくは乳白色のどん茎を詰めたもの又は白色若しくは乳白色のどん茎と頭部が黄緑色、淡緑

	<p>色、緑色若しくは青色に帯色したどん茎を詰めたものであって、頭部が帯色したどん茎が全個体数の二十パーセントを超えないものをいう。</p>
<p>ホワイト・グリーンチ ップド</p>	<p>アスパラガス缶詰又はアスパラガス瓶詰のうち、ロングスパアー、スパアー又はチップを詰めたものであって、頭部及びこれに続く茎の部分が黄緑色、淡緑色、緑色若しくは青色に帯色したどん茎に、白色若しくは乳白色のどん茎を加え又は加えないものであり、各個体の長さの二分の一以上の部分が帯色したどん茎が全個体数の二十五パーセントを超えないものをいう。</p>
<p>グリーン</p>	<p>アスパラガス缶詰又はアスパラガス瓶詰のうち、緑色、淡緑色若しくは黄緑色のどん茎を詰めたもの又は緑色、淡緑色若しくは黄緑色のどん茎と基部からその長さの二分の一を超えない程度の部分が白色若しくは乳白色のどん茎を詰めたものであって、基部からその長さの二分の一を超えない程度の部分が白色若しくは乳白色のどん茎が全個体数の二十パーセントを超</p>

	<p>えないものをいう。</p>
<p>全形</p>	<p>農産物（アスパラガス、マッシュルーム及びなめこを除く。）の皮又は果皮を除去し、又は除去しない原形又はほぼ原形のをいう。ただし、たけのこにあつては皮及び根元の硬い部分を除去したものであり、かつ、節間が著しく長くないもの、パイナップルにあつては果皮及び果しんを除去した円筒状の果肉、びわにあつては果皮及び果核を除去したほぼ原形の果肉をいう。</p>
<p>つぼみ</p>	<p>なめこで、かさの周縁が軸部に対し巻き込んでおり、菌膜がほとんど目立たないものをいう。</p>
<p>ホール</p>	<p>マッシュルームで、かさが開いていないものであり、茎を菌膜底部から測定してかさの直径を超えない長さに切断したものをいう。</p>
<p>ボタン</p>	<p>マッシュルームで、かさが開いていないものであり、茎を菌膜底部から測定して五ミリメートルを超えない長さに切断したものをいう。</p>

小片	身割れ	全果粒	開き
次に掲げるものをいう。	<p>次に掲げるものをいう。</p> <p>一 みかん、グレープフルーツ等のかんきつの果粒状の果肉であつて、じょうのうの原形の二分の一以上を保持しているもの（みかんにあつては、直径二ミリメートルのワイヤーで作つた十二ミリメートル平方のふるい目に残るものであつて、全果粒以外のものを含む。）</p> <p>二 パインアップルにあつては、輪切りを切断した果肉であつて、大きさが均一でない弧状のもの</p>	<p>みかん、グレープフルーツ等のかんきつの果粒状の果肉であつて、じょうのうの原形がほぼ完全に保持されているものをいう。</p>	<p>なめこで、かさの周縁が軸部に対し巻き込んでいないもの又はマッシュルームで、かさが開いているものであり、かさの直径が四十ミリメートル以下で茎の長さが菌膜底部から測定してかさの直径以下のものをいう。</p>

ロングスピ	タイル	クリームス	ホールカー ネル	片 じょうのう	<p>一 果実（みかんを除く。）の小さな果肉片であって、形及び大きさが不ぞろいのもの</p> <p>二 みかんの果粒状の果肉であって、直径二ミリメートルのワイヤーで作った八ミリメートル平方のふるい目に残り、かつ、全果粒及び身割れ以外のもの</p> <p>みかんのじょうのう状の果肉であって、直径二ミリメートルのワイヤーで作った八ミリメートル平方のふるい目を通過するものをいう。</p> <p>スイートコーンの原形又はほぼ原形の果粒をいう。</p> <p>スイートコーンの原形若しくはほぼ原形の果粒又は果粒片にスイートコーンのクリーム状成分及び水又はその他の充てん液を加えて粘ちゆう性のあるクリーム状にしたものをいう。</p> <p>頭部付きのアスパラガスのどん茎で、長さが十五センチメートル以上十八</p>
-------	-----	-------	-------------	------------	---

二つ割り	筒	切	先	傷	筒切り	チップ	スピアー	アー
次に掲げるものをいう。	たけのこの皮及び根元の硬い部分を除去したもので、節間が著しく長いものをいう。	たけのこの全形を切断したもので、二つ割り及び先以外のものをいう。	たけのこの全形を横に切断したもののうち、先端部のものをいう。	たけのこの全形で、欠損しているものをいう。	れんこん等の全形を缶又は瓶の高さに適合するように軸方向に直角に切断したものをいう。	頭部付きのアスパラガスのどん茎で、長さが四センチメートル以上九・五センチメートル未満のものをいう。	五センチメートル未満のものをいう。	センチメートル未満のものをいう。

	<p>次に掲げるものをいう。</p> <ol style="list-style-type: none"> 一 たけのこの全形を縦に二つに切断したもの 二 果実の果皮及び果しん又は果核を除去したほぼ原形の果肉を二つに切断したもの（パインアップルにあつては、輪切りをほぼ二分の一に切断した半円状の果肉）
四つ割り	<p>次に掲げるものをいう。</p> <ol style="list-style-type: none"> 一 ホール又はボタンをほぼ四等分したもの 二 果実の果皮及び果しん又は果核を除去したほぼ原形の果肉を四つに切断したもの（パインアップルにあつては、輪切りをほぼ四分の一に切断した扇状の果肉）
乱切り	<p>全形を任意の形及び厚さに切断したものをいう。</p>
千切り	<p>全形を細かく刻んだものをいう。</p>
不定形	<p>全形を不定形に破碎したものをいう。ただし、マッシュルームにあつては、かさ及び茎を不規則に切断したものをいう。</p>

<p>ランダムス ライス</p>	<p>カット</p>	<p>薄切り</p>
<p>ホール又はボタンを任意の厚さに任意の方向に切断したものをいう。</p>	<p>次に掲げるものをいう。</p> <p>一 アスパラガスにあつては、どん茎を頭部を付け、又は付けないで、長さ二センチメートル以上六センチメートル以下に切断したもの</p> <p>二 果実以外のもの（アスパラガスを除く。）にあつては全形を一定の</p>	<p>次に掲げるものをいう。</p> <p>一 果実以外のものにあつては、全形を厚さ二ミリメートル以上八ミリメートル以下に切断したもの（マッシュルームのホール又はボタンにあつては、厚さ二ミリメートル以上八ミリメートル以下に軸に平行に切断したもの）</p> <p>二 果実（パイナップルを除く。）にあつては、果皮及び果しん又は果核を除去したほぼ原形の果肉を六つ以上に薄く切断したもの</p>

	カット・ヘ ツド	輪切り	くさび形	縦割り
<p>長さ又は厚さに切断したもの（筒切り、薄切り及び千切りを除く。）</p>	<p>アスパラガスのどん茎を、長さ二センチメートル以上六センチメートル以下に切断したものであって、頭部の付いたものが全個体数の二十パーセント以上（どん茎を長さ三センチメートル以下に切断したものを詰めたものにあつては十パーセント以上）含まれているものをいう。</p>	<p>パイナップルの全形又はりんごのほぼ原形の果肉を、果軸に対し直角に、均一な厚さに切断した環状の果肉をいう。</p>	<p>パイナップルの輪切りをほぼ均一な大きさに切断したくさび状の果肉であつて厚さがおおむね八ミリメートル以上十三ミリメートル以下のものをいう。</p>	<p>パイナップルの全形を、果軸と同一方向に、果軸を中心に切断した細長い形状の果肉であつて、長さがおおむね六十五ミリメートル以上のものをいう。</p>

	品	トマト加工			
トマトジュ	品	トマト加工	果肉	立方形	角柱形
次に掲げるものをいう。	トマトペーストをいう。	トマトジュース、トマトミックスジュース、トマトケチャップ、トマトソース、チリソース、トマト果汁飲料、固形トマト、トマトピューレー及び	果実の果皮及び果しん又は果核を除去したものをいう。ただし、かんきつにあつては、果皮、果しん、すじ、じょうのう膜及び種子を除去したものをいう。	し、パインアップルにあつては、一辺の長さがおおむね十四ミリメートル以下のものをいう。	パインアップルの厚肉の輪切り（厚さが三十八ミリメートル以下のものに限る。）を角柱状に切断したものであつて、縦及び横の長さがおおむね十二ミリメートル以上のものをいう。

<p>ース</p>	<p>一 トマトの搾汁又はこれに食塩を加えたもの</p> <p>二 濃縮トマト（この表の中欄に掲げる濃縮トマトに係るこの表の下欄二に規定するものを除く。）を希釈して搾汁の状態に戻したもの又はこれに食塩を加えたもの</p>
<p>トマトミックス クスジュー</p>	<p>次に掲げるものをいう。</p> <p>一 トマトジュースを主原料とし、これに、セルリー、にんじんその他の野菜類を破碎して搾汁したもの又はこれを濃縮したものを希釈して搾汁の状態に戻したものを加えたもの</p> <p>二 トマトジュースを主原料とするもので、一に食塩、香辛料、砂糖類、酸味料（かんきつ類の果汁を含む。）、調味料（アミノ酸等）等（野菜類（きのこ類及び山菜類を含む。以下この表及び別表第四のトマト加工品の項において同じ。）以外の農畜水産物及び着色料を除く。）を加えたもの</p>

<p>トマトケチ ヤツプ</p>	<p>次に掲げるものをいう。</p> <p>一 濃縮トマトに食塩、香辛料、食酢、砂糖類及びたまねぎ又はにんにくを加えて調味したもので可溶性固形分が二十五パーセント以上のもの</p> <p>二 一に酸味料（かんきつ類の果汁を含む。）、調味料（アミノ酸等）、糊料等（たまねぎ及びにんにく以外の農畜水産物並びに着色料を除く。）を加えたもので可溶性固形分が二十五パーセント以上のもの</p>
<p>トマトソー ス</p>	<p>次に掲げるものをいう。</p> <p>一 濃縮トマト又はこれに皮を除去して刻んだトマトを加えたものに、食塩及び香辛料を加えて調味したもので可溶性固形分が八パーセント以上二十五パーセント未満のもの</p> <p>二 一に食酢、砂糖類、食用油脂、酒類、たまねぎ、にんにく、マッシュ</p>

	<p>チリソース</p>
<p>ユルームその他の野菜類、酸味料（かんきつ類の果汁を含む。）、調味料（アミノ酸等）、糊料等（野菜類以外の農畜水産物を除く。）を加えたもので可溶性固形分が八パーセント以上二十五パーセント未満のもの</p>	<p>次に掲げるものをいう。</p> <p>一 トマトを刻み、又は粗く砕き、種子の大部分を残したまま皮を除去した後濃縮したもの（固形状のものを除く。）に食塩、香辛料、食酢及び砂糖類を加えて調味したもので可溶性固形分が二十五パーセント以上のもの</p> <p>二 一にたまねぎ、にんにく、ピーマン、セルリーその他の野菜類、酸味料（かんきつ類の果汁を含む。）、調味料（アミノ酸等）、カルシウム塩等（野菜類以外の農畜水産物及び着色料を除く。）を加えたもので可溶性固形分が二十五パーセント以上のもの</p>

<p>トマト果汁 飲料</p>	<p>次に掲げるもののうち、トマトの搾汁が五十パーセント以上のものをいう。</p> <ol style="list-style-type: none"> 一 トマトの搾汁を希釈したもの 二 濃縮トマトを希釈してトマトの搾汁を希釈した状態となるもの 三 一又は二に食塩、砂糖類、香辛料等を加えたもの
<p>固形トマト</p>	<p>全形若しくは立方形状等の形状のトマトに充てん液を加え、又は加えないで加熱殺菌したものをいう。</p>
<p>トマトピューレー</p>	<p>次に掲げるものをいう。</p> <ol style="list-style-type: none"> 一 濃縮トマトのうち、無塩可溶性固形分が二十四パーセント未満のもの 二 一にトマト固有の香味を変えない程度に少量の食塩、香辛料、たまねぎその他の野菜類、レモン又はpH調整剤を加えたもので無塩可溶性固形分が二十四パーセント未満のもの

<p>トマトペー スト</p>	<p>次に掲げるものをいう。</p> <p>一 濃縮トマトのうち、無塩可溶性固形分が二十四パーセント以上のもの</p> <p>二 一にトマト固有の香味を変えない程度に少量の食塩、香辛料、たまねぎその他の野菜類、レモン又はpH調整剤を加えたもので無塩可溶性固形分が二十四パーセント以上のもの</p>
<p>トマト</p>	<p>完熟したトマトの果実をいう。</p>
<p>トマトの搾 汁</p>	<p>トマトを破碎して搾汁し、又は裏ごしし、皮、種子等を除去したものをいう。</p>
<p>濃縮トマト</p>	<p>次に掲げるものをいう。</p> <p>一 トマトの搾汁を濃縮したもの（粉末状及び固形状のものを除く。）で無塩可溶性固形分が八パーセント以上のもの</p> <p>二 一にトマト固有の香味を変えない程度に少量のレモン又は水素イオ</p>

農産物漬物						乾しいたけ	
農産物漬物	菌床栽培	原木栽培	こうしん	どんこ		乾しいたけ	
農産物（山菜、きのこ及び樹木の花、葉等を含む。以下農産物漬物の項において同じ。）を塩漬け（塩漬けの前後に行う砂糖類漬けを含む。）し、	農産物（山菜、きのこ及び樹木の花、葉等を含む。以下農産物漬物の項において同じ。）を塩漬け（塩漬けの前後に行う砂糖類漬けを含む。）し、	クヌギ、コナラ等の原木に種菌を植え付ける栽培方法をいう。	実体を使用したものをいう。	乾しいたけのうち、かさが七分開きにならないから採取したしいたけ菌の子実体を使用したものをいう。	乾しいたけのうち、かさが七分開きにならないうちに採取したしいたけ菌の子実体を使用したものをいう。	柄を除去し、若しくは除去しないでかさを薄切りしたものをいう。	しいたけ菌の子実体を乾燥したもので全形のもの、柄を除去したもの又は
	培地に種菌を植え付ける栽培方法をいう。	おが屑にふすま、ぬか類、水等を混合してブロック状、円筒状等に固めた					ン濃度調整剤を加えたもので無塩可溶性固形分が八パーセント以上のもの

農産物ぬか	
漬け類 一 この表の中欄に掲げる農産物漬物のうち、ぬか類に砂糖類又は塩等	<p> 干し、若しくは湯煮したものの若しくはこれらの処理をしないもの又はこれに水産物（魚介類及び海藻類をいう。以下農産物漬物の項において同じ。）を脱塩、浸漬^{せき}、塩漬け等の処理をしたもの若しくはしないものを加えたもの（水産物の使用量が農産物の使用量より少ないものに限る。）を塩、しょうゆ、アミノ酸液（大豆等の植物性たんぱく質を酸により処理したものをいう。以下農産物漬物の項において同じ。）、食酢、梅酢、ぬか類（米ぬか、ふすま、あわぬか等をいう。以下農産物漬物の項において同じ。）、酒かす（みりんかすを含む。以下農産物漬物の項において同じ。）、みそ、こうじ、からし粉、もろみ若しくは赤とうがらし粉を用いたものに漬けたもの（漬けることにより乳酸発酵又は熟成しないものを含む。）又はこれを干したものをいう。 </p> <p>次に掲げるものをいう。</p>

	<p>たくあん漬 け</p>	<p>農産物しよ うゆ漬け類</p>
<p>を加えたもの（以下農産物漬物の項において「塩ぬか」という。）に漬けたもの</p> <p>二 一を砂糖類、果汁、みりん、香辛料等又はこれらに削りぶし、こんぶ等を加えたものに漬け替えたもの</p> <p>三 一を塩ぬかに砂糖類、果汁、みりん、香辛料等を加えたものに漬け替えたもの</p>	<p>農産物ぬか漬け類のうち、干しあげ又は塩押し（塩漬けにより水分を除くこと。）により脱水しただいこんを漬けたものをいう。</p>	<p>次に掲げるものをいう。</p> <p>一 この表の中欄に掲げる農産物漬物のうち、しょうゆ又はアミノ酸液に漬けたもの</p> <p>二 この表の中欄に掲げる農産物漬物のうち、しょうゆ又はアミノ酸液に砂糖類、みりん、香辛料等を加えたもの又はこれに削りぶし、こん</p>

	<p>ぶ等を加えたものに漬けたもの</p>
<p>ふくじん漬 け</p>	<p>農産物しょうゆ漬け類のうち、だいこん、なす、うり、きゅうり、しょうが、なたまめ、れんこん、しそ、たけのこ、しいたけ若しくはとうがらしを細刻したもの又はしその実若しくはごまのうち五種類以上の原材料を主原料とし漬けたものをいう。</p>
<p>農産物かす 漬け類</p>	<p>この表の中欄に掲げる農産物漬物のうち、酒かす又はこれに砂糖類、みりん、香辛料等を加えたもの（以下農産物漬物の項において「酒かす等」と総称する。）に漬けたものをいう。</p>
<p>なら漬け</p>	<p>農産物かす漬け類のうち、酒かす等を用いて漬け替えることにより、塩抜き又は調味したものを、仕上げかす（最終の漬けに用いる酒かす等をいう。）に漬けたものをいう。</p>
<p>刻みなら漬 け</p>	<p>農産物かす漬け類のうち、なら漬けを細刻したものを酒かす等と練り合わせて漬けたものをいう。</p>

わさび漬け	山海漬け	農産物酢漬 け類	らつきよう 酢漬け	<p>農産物かす漬け類のうち、わさびの根茎、葉柄等を細刻したものを酒かす等と練り合わせて漬けたものをいう。</p> <p>農産物かす漬け類のうち、農産物を細刻したものに水産物を加えたものを、酒かす等にからし粉、粉わさび等を加えたものと練り合わせて漬けたものをいう。</p> <p>次に掲げるものをいう。</p> <p>一 この表の中欄に掲げる農産物漬物のうち、食酢又は梅酢に漬けたものの</p> <p>二 この表の中欄に掲げる農産物漬物のうち、食酢又は梅酢に砂糖類、ワイン、香辛料等を加えたものに漬けたもの</p> <p>農産物酢漬け類のうち、らつきようを主原料とするものを漬けたものをいう。</p> <p>農産物酢漬け類のうち、しょうがを主原料とするものを漬けたものをいう。</p>
-------	------	-------------	--------------	--

漬け	農産物塩漬	梅漬け	梅干し	調味梅漬け	調味梅干し
次に掲げるものをいう。	<p>次に掲げるものをいう。</p> <p>一 この表の中欄に掲げる農産物漬物のうち、塩に漬けたもの</p> <p>二 この表の中欄に掲げる農産物漬物のうち、塩に砂糖類、食酢、梅酢、香辛料等を加えたもの又はこれに削りぶし、こんぶ等を加えたものに漬けたもの</p>	<p>農産物塩漬け類のうち、梅の果実を漬けたもの又はこれを梅酢若しくは梅酢に塩水を加えたものに漬けたもの（しその葉で巻いたものを含む。）をいう。</p>	<p>梅漬けを干したものをいう。</p>	<p>梅漬けを砂糖類、食酢、梅酢、香辛料等又はこれらに削りぶし等を加えたものに漬けたもの（しその葉で巻いたものを含む。）をいう。</p>	<p>梅干しを砂糖類、食酢、梅酢、香辛料等若しくはこれらに削りぶし等を加</p>

	<p>えたものに漬けたもの又は調味梅漬けを干したもの（しその葉で巻いたものを含む。）をいう。</p>
<p>農産物みそ漬け類</p>	<p>この表の中欄に掲げる農産物漬物のうち、みそ又はこれに砂糖類、みりん、香辛料等を加えたものに漬けたものをいう。</p>
<p>農産物からし漬け類</p>	<p>この表の中欄に掲げる農産物漬物のうち、からし粉にからし油、粉わさび、砂糖類、みりん等を加えたものに漬けたものをいう。</p>
<p>農産物こうじ漬け類</p>	<p>この表の中欄に掲げる農産物漬物のうち、こうじ又はこれに砂糖類、みりん、香辛料等を加えたものに漬けたもの又はこれにぶり、さけ等の水産物を加えて漬けたものをいう。</p>
<p>べつたら漬</p>	<p>農産物こうじ漬け類のうち、だいこんを漬けたものをいう。</p>
<p>農産物もろみ漬け類</p>	<p>この表の中欄に掲げる農産物漬物のうち、もろみ又はこれに砂糖類、しよん、うゆ等を加えたものに漬けたものをいう。</p>

<p>農産物赤と うがらし漬 け類</p>	<p>この表の中欄に掲げる農産物漬物のうち、赤とうがらし粉、赤とうがらし粉ににんにく、しょうが、にんにく以外のねぎ類若しくはだいこんを細刻、小切り若しくは破碎したものを加えたもの（以下農産物漬物の項において「赤とうがらし粉等」という。）又はこれらににんにく、しょうが、にんにく以外のねぎ類、だいこん以外の野菜、果実、ごま、ナッツ類、砂糖類、塩辛類、もち米粉、小麦粉等（以下農産物漬物の項において「赤とうがらし粉等以外の漬け原材料」という。）を加えたものに漬けたもの（赤とうがらし粉固有の色沢を有するものに限る。）をいう。</p>
<p>はくさいキ ムチ</p>	<p>農産物赤とうがらし漬け類のうち、塩漬け、水洗及び水切りしたはくさいを主原料として、赤とうがらし粉等のうち、にんにく、しょうが、にんにく以外のねぎ類若しくはだいこんを使用したもの（ただし、にんにく、しょうが、にんにく以外のねぎ類のうち、二種類以上を使用したものに限る。はくさい以外の農産物キムチの項において同じ。）又はこれに赤とう</p>

<p>野菜冷凍食品</p>	<p>はくさい以外の農産物 キムチ</p>	<p>がらし粉等以外の漬け原材料を加えたものに漬けたものをいう。 農産物赤とうがらし漬け類のうち、塩漬け、水洗及び水切りしたはくさい以外の農産物を主原料として、赤とうがらし粉等のうち、にんにく、しょうが、にんにく以外のねぎ類若しくはだいこんを使用したもの又はこれに赤とうがらし粉等以外の漬け原材料を加えたものに漬けたものをいう。 野菜に、選別、洗浄、不可食部分の除去、整形等の前処理及びブランチング（製品の変色等の変質を防ぐための軽い湯通し等の加工をいう。以下この項において同じ。）を行ったもの（ブランチングを行っていないものを混合したものを含む。）を凍結し、包装し、及び凍結したまま保持したものであって、簡便な調理をし、又はしないで食用に供されるものをいう。</p>
<p>ジャム類</p>	<p>ジャム類</p>	<p>次に掲げるものをいう。 一 果実、野菜又は花卉（以下この表、別表第四及び別表第二十二のジャム類の項において「果実等」と総称する。）を砂糖類、糖アルコール</p>

	<p>ル又は蜂蜜とともにゼリー化するようになるまで加熱したもの</p> <p>二 一に酒類、かんきつ類の果汁、ゲル化剤、酸味料、香料等を加えたもの</p>
<p>ジャム</p>	<p>この表の中欄に掲げるジャム類のうち、マーマレード及びゼリー以外のものをいう。</p>
<p>マーマレード</p>	<p>この表の中欄に掲げるジャム類のうち、かんきつ類の果実を原料としたもので、かんきつ類の果皮が認められるものをいう。</p>
<p>ゼリー</p>	<p>この表の中欄に掲げるジャム類のうち、果実等の搾汁を原料としたものをいう。</p>
<p>プレザーブスタイル</p>	<p>ジャムのうち、ベリー類（いちごを除く。）の果実を原料とするものにあつては全形の果実、いちごの果実を原料とするものにあつては全形又は二つ割りの果実、ベリー類以外の果実等を原料とするものにあつては五ミリメートル以上の厚さの果肉等の片を原料とし、その原形を保持するように</p>

	乾めん類	したものをいう。
	乾めん類	次に掲げるものをいう。 一 小麦粉又はそば粉に食塩、やまのいも、抹茶、卵等を加えて練り合 わせた後、製めんし、乾燥したもの 二 一に調味料、やくみ等を添付したもの
	干しそば	この表の中欄に掲げる乾めん類のうち、そば粉を使用したものをいう。
	干しめん	この表の中欄に掲げる乾めん類のうち、干しそば以外のものをいう。
	手延べ干し そば	干しそばのうち、食用植物油、でん粉又は小麦粉を塗付してよりをかけた がら順次引き延ばしてめんとし、乾燥したものであって、製めんの工程に おいて熟成が行われたものであり、かつ、小引き工程（かけば工程（より をかけ、交させつつめん線を平行稈 <small>かん</small> にかけることをいう。）を経ためん 線を引き延ばすことをいう。以下乾めん類の項において同じ。）又は門干 し工程（乾燥用ハタを使用してめん線を引き延ばしてめんとし、乾燥する

	マカロニ類	
マカロニ類	マカロニ類	デデュラム小麦のセモリナ若しくは普通小麦粉又は強力小麦等のファリナ若しくは普通小麦粉に水を加え、これに卵、野菜等を加え又は加えないで練
手延べ干し めん	ことを行う。以下乾めん類の項において同じ。）においてめん線を引き延ばす行為を手作業により行ったものをいう。	調味料
干しめんのうち、食用植物油、でん粉又は小麦粉を塗付してよりをかけながら順次引き延ばしてめんとし、乾燥したものであって、製めん工程において熟成が行われたものであり、かつ、小引き工程又は門干し工程においてめん線を引き延ばす行為を手作業により行ったものをいう。	直接又は希釈して、めんにつけ汁、かけ汁等として液状又はペースト状で使用されるものをいう。	やくみ
そば粉の配	ねぎ、のり、七味とうがらし等をいう。	合割合
そば粉の配	食塩以外の原材料及び添加物に占めるそば粉の重量の割合をいう。	マカロニ類

	パン類
	パン類
<p>り合わせ、マカロニ類成形機から高压で押し出した後、切断し、及び熟成乾燥したものをいう。</p>	<p>次に掲げるものをいう。</p> <p>一 小麦粉又はこれに穀粉類を加えたものを主原料とし、これにパン酵母を加えたもの又はこれらに水、食塩、ぶどう等の果実、野菜、卵及びその加工品、砂糖類、食用油脂、乳及び乳製品等を加えたものを練り合わせ、発酵させたもの（以下この表及び別表第四のパン類の項において「パン生地」という。）を焼いたものであって、水分が十パーセント以上のもの</p> <p>二 あん、クリーム、ジャム類、食用油脂等をパン生地で包み込み、若しくは折り込み、又はパン生地の上部に乗せたものを焼いたものであって、焼かれたパン生地の水分が十パーセント以上のもの</p> <p>三 一にあん、ケーキ類、ジャム類、チョコレート、ナッツ、砂糖類、</p>

凍り豆腐	凍り豆腐	次に掲げるものをいう。 一 原材料として大豆（脱脂加工大豆及び粉末大豆を除く。）のみを原料とした豆腐を凍結し、熟成し、解凍し、脱水し、及び乾燥したものを（膨軟加工したものを含む。）
ン	この表の中欄に掲げるパン類に係るこの表の下欄一に規定するものであって、食パン以外のものをいう。	菓子パン
その他のパ	この表の中欄に掲げるパン類に係るこの表の下欄二に規定するものうち食パン以外のもの及び同項三に規定するものをいう。	食パン
	この表の中欄に掲げるパン類に係るこの表の下欄一又は二に規定するものうち、パン生地を食パン型（直方体又は円柱状の焼型をいう。）に入れて焼いたものをいう。	
	フラワーペースト類及びマーガリン類並びに食用油脂等をクリーム状に加工したものを詰め、若しくは挟み込み、又は塗布したものを	

	ハム類	
	骨付きハム	<p>二 一のうちさいの目、細切りその他の形状に切断したものの、粉末にしたもの及び割れたもの</p> <p>三 一及び二に調味料を添付したもの</p>
ム	ボンレスハム	<p>次に掲げるもの（食料缶詰、食料瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当しないものに限る。）をいう。</p> <p>一 豚のをもを整形し、塩漬^{えんせき}し、骨を抜き、ケーシング等で包装し又は包装しないで、くん煙し、及び湯煮し、若しくは蒸煮したもの又はく</p> <p>二 一を湯煮し、又は蒸煮したもの</p> <p>三 一又は二をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの</p>

<p>ハム</p> <p>シヨルダ―</p>	<p>ロースハム</p>	
<p>次に掲げるもの（食料缶詰、食料瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当しないものに限る。）をいう。</p>	<p>次に掲げるもの（食料缶詰、食料瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当しないものに限る。）をいう。</p> <p>一 豚のロース肉を整形し、塩漬<small>えんせき</small>し、ケーシング等で包装し又は包装しないで、くん煙し、及び湯煮し、若しくは蒸煮したものを又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したものを</p> <p>二 一をブロック、スライス又はその他の形状に切断したものを</p>	<p>ん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したものを</p> <p>二 豚のもも肉を分割して整形し、塩漬<small>えんせき</small>し、ケーシング等で包装し又は包装しないで、くん煙し、及び湯煮し、若しくは蒸煮したものを又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したものを</p> <p>三 一又は二をブロック、スライス又はその他の形状に切断したものを</p>

	<p>一 豚の肩肉を整形し、塩漬^{えんせき}し、ケーシング等で包装し又は包装しないで、くん煙し、及び湯煮し、若しくは蒸煮したもの又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したもの</p> <p>二 一をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの</p>
ベリーハム	<p>次に掲げるもの（食料缶詰、食料瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当しないものに限る。）をいう。</p> <p>一 豚のばら肉を整形し、塩漬^{えんせき}し、ケーシング等で包装し又は包装しないで、くん煙し、及び湯煮し、若しくは蒸煮したもの又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したもの</p> <p>二 一をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの</p>
ラックスハム	<p>次に掲げるもの（食料缶詰、食料瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当しないものに限る。）をいう。</p> <p>一 豚の肩肉、ロース肉又はもも肉を整形し、塩漬^{えんせき}し、ケーシング等で</p>

		プレスハム	
肉塊		プレスハム	
家畜又は家きんの肉を切断したもので、十グラム以上のものをいう。	<p>二 一をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの</p> <p>の</p> <p>くは蒸煮したもの又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したもので</p> <p>で調味し、ケーシングに充てんした後、くん煙し、及び湯煮し、若しくは蒸煮したもので又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したもので</p> <p>で調味し、結着補強剤、酸化防止剤、保存料等を加え、又は加えないで混合し、ケーシングに充てんした後、くん煙し、及び湯煮し、若しくは蒸煮したもので又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したもので</p> <p>の</p> <p>二 一をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの</p>	<p>包装し又は包装しないで、低温でくん煙し、又はくん煙しないで乾燥したもの</p> <p>二 一をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの</p> <p>次に掲げるもの（食料缶詰、食料瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当しないものに限る。）をいう。</p> <p>一 肉塊を塩漬<small>えんせき</small>したもの又はこれにつなぎを加えたもの（つなぎの占める割合が二十パーセントを超えるものを除く。）に調味料及び香辛料で調味し、結着補強剤、酸化防止剤、保存料等を加え、又は加えないで混合し、ケーシングに充てんした後、くん煙し、及び湯煮し、若しくは蒸煮したもので又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したもので</p>	

	ソーセージ
つなぎ	ソーセージ
家畜	家きん
<p>家畜若しくは家きんの肉をひき肉したもの又はこれらにでん粉、小麦粉、コーンミール、植物性たんぱく、卵たんぱく、乳たんぱく、血液たんぱく等を加えたものを練り合わせたものをいう。</p>	<p>豚、牛、馬、めん羊又は山羊をいう。</p> <p>鶏、うずら、あひる、七面鳥、ほろほろ鳥その他の食用に飼育される鳥をいう。</p> <p>次に掲げるもの（食料缶詰、食料瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当しないものに限る。）をいう。</p> <p>一 家畜若しくは家きんの肉を塩漬し又は塩漬しないで、ひき肉したものの（以下この表、別表第四及び別表第五のソーセージの項において単に「原料畜肉類」という。）に、家畜若しくは家きんの臓器及び可食部分を塩漬し又は塩漬しないで、ひき肉し又はすりつぶしたもの（以下この表及び別表第四のソーセージの項において単に「原料臓器類」</p>

という。)又は魚肉若しくは鯨肉を塩漬えんせきし又は塩漬えんせきしないで、ひき肉し又はすりつぶしたもの(魚肉及び鯨肉の原材料及び添加物に占める重量の割合が十五パーセント未満であるものに限る。以下この表及び別表第四のソーセージの項において単に「原料魚肉類」という。)を加え又は加えないで、調味料及び香辛料で調味し、結着補強剤、酸化防止剤、保存料等を加え又は加えないで練り合わせたものをケーシングに充てんした後、くん煙し又はくん煙しないで加熱し又は乾燥したもの(原料畜肉類の重量が原料臓器類の重量を超えるものに限る。)

二 原料臓器類に、原料畜肉類(その重量が原料臓器類の重量を超えないものに限る。)若しくは原料魚肉類を加え又は加えないで、調味料及び香辛料で調味し、結着補強剤、酸化防止剤、保存料等を加え又は加えないで練り合わせたものをケーシング等に充てんした後、くん煙

<p>クックドソーセージ</p>	<p>し又はくん煙しないで加熱したもの</p> <p>三 一又は二に、でん粉、小麦粉、コーンミール、植物性たんぱく、乳たんぱくその他の結着材料を加えたものであって、その原材料及び添加物に占める重量の割合が十五パーセント以下であるもの</p> <p>四 一、二又は三に、グリーンピース、ピーマン、にんじん等の野菜、米、麦等の穀粒、ベーコン、ハム等の肉製品、チーズ等の種ものを加えたものであって、原料畜肉類又は原料臓器類の原材料及び添加物に占める重量の割合が五十パーセントを超えるもの</p> <p>五 一、二、三又は四をブロック、スライス又はその他の形状に切断して包装したもの</p> <p>この表の中欄に掲げるソーセージのうち、湯煮又は蒸煮により加熱したもの（セミドライソーセージ、ドライソーセージ及び無塩漬^{えんせき}ソーセージを除く。）をいう。</p>
------------------	---

<p>加圧加熱ソーセージ</p>	<p>この表の中欄に掲げるソーセージのうち、摂氏百二十度で四分間加圧加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法により殺菌（以下別表第四のソーセージの項において「加圧加熱殺菌」という。）したもの（無塩^{えん}漬^{せき}ソーセージを除く。）をいう。</p>
<p>セミドライソーセージ</p>	<p>この表の中欄に掲げるソーセージに係るこの表の下欄一又は三に規定するものうち、塩漬^{えんせき}した原料畜肉類を使用し、かつ、原料臓器類（豚及び牛の脂肪層を除く。ドライソーセージの項において同じ。）及び原料魚肉類を加えないものであり、湯煮若しくは蒸煮により加熱し又は加熱しないで、乾燥したものであつて水分が五十五パーセント以下のもの（ドライソーセージを除く。）をいう。</p>
<p>ドライソーセージ</p>	<p>この表の中欄に掲げるソーセージに係るこの表の下欄一又は三に規定するものうち、塩漬^{えんせき}した原料畜肉類を使用し、かつ、原料臓器類及び原料魚肉類を加えないものであり、加熱し又は加熱しないで乾燥したものであつ</p>

	<p>て水分が三十五パーセント以下のものをいう。</p>
<p>無塩漬ソー セージ</p>	<p>この表の中欄に掲げるソーセージのうち、使用する原料畜肉類、原料臓器類又は原料魚肉類を塩漬<small>えんせき</small>していないものをいう。</p>
<p>ボロニアソ ーセージ</p>	<p>次に掲げるものをいう。</p> <p>一 この表の中欄に掲げるソーセージに係るこの表の下欄一又は三に規定するものうち、牛腸を使用したもの又は製品の太さが三十六ミリメートル以上のもの（豚腸を使用したもの及び羊腸を使用したものを除く。）</p> <p>二 「Mortadella Bologna」（モルタデッラボローニャ（その他これらの翻訳又はこれを意味するものを含む。））と表示されたもの</p>
<p>フランクフ ルトソーセ ージ</p>	<p>この表の中欄に掲げるソーセージに係るこの表の下欄一又は三に規定するものうち、豚腸を使用したもの又は製品の太さが二十ミリメートル以上三十六ミリメートル未満のもの（牛腸を使用したもの及び羊腸を使用した</p>

	ものを除く。)をいう。
ウインナー ソーセージ	この表の中欄に掲げるソーセージに係るこの表の下欄一又は三に規定するものうち、羊腸を使用したもの又は製品の太さが二十ミリメートル未満のもの（牛腸を使用したもの及び豚腸を使用したものを除く。）をいう。
リオナソー セージ	この表の中欄に掲げるソーセージに係るこの表の下欄四に規定するものうち、原料臓器類（豚及び牛の脂肪層を除く。）及び原料魚肉類を加えていないもの（この表の中欄に掲げるポロニアソーセージに係るこの表の下欄二に規定するものを除く。）をいう。
レバーソー セージ	この表の中欄に掲げるソーセージに係るこの表の下欄一又は三に規定するものうち、原料臓器類（豚及び牛の脂肪層を除く。）として家畜又は家禽の肝臓のみを使用したものであって、その原材料及び添加物に占める重量の割合が五十パーセント未満のものであり、かつ、原料魚肉類を加えていないものをいう。

レバーペー スト	家畜	家きん	臓器及び可 食部分	ケーシング
<p>この表の中欄に掲げるソーセージに係るこの表の下欄二又は三に規定するものうち、原料臓器類（豚及び牛の脂肪層を除く。）として家畜又は家きんの肝臓のみを使用したものであって、その原材料及び添加物に占める重量の割合が五十パーセントを超えるものであり、かつ、原料魚肉類を加えていないものをいう。</p>	<p>豚、牛、馬、めん羊又は山羊をいう。</p>	<p>鶏、うずら、あひる、七面鳥、ほろほろ鳥その他の食用に飼育される鳥をいう。</p>	<p>肝臓、じん臓、心臓、肺臓、ひ臓、胃、腸、食道、脳、耳、鼻、皮、舌、尾、横隔膜、血液又は脂肪層をいう。</p>	<p>次に掲げるものを使用した皮又は包装をいう。</p> <ul style="list-style-type: none"> 一 牛腸、豚腸、羊腸、胃又は食道 二 コラーゲンフィルム又はセルローズフィルム

	混合ソーセ	三 気密性、耐熱性、耐水性、耐油性等の性質を有する合成フィルム
ージ	混合ソーセ	次に掲げるもの（食料缶詰、食料瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当しないものに限る。）をいう。 一 家畜若しくは家きんの肉を塩漬し又は塩漬しないで、ひき肉したものの（以下混合ソーセージの項において単に「原料畜肉類」という。）又は家畜若しくは家きんの臓器及び可食部分を塩漬し又は塩漬しないで、ひき肉し又はすりつぶしたものの（以下混合ソーセージの項において単に「原料臓器類」という。）に、魚肉若しくは鯨肉を塩漬し又は塩漬しないで、ひき肉し又はすりつぶしたものの（魚肉及び鯨肉の原料及び添加物に占める重量の割合が十五パーセント以上五十パーセント未満であるものに限る。）を加え、調味料及び香辛料で調味し、結着補強剤、酸化防止剤、保存料等を加え又は加えないで、練り合わせたものをケーシング等に充てんした後、くん煙し又はくん煙しないで

<p>加圧加熱混合ソーセイ</p>	
<p>加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法により殺菌したものの</p>	<p>加熱したもの（原料畜肉類及び原料臓器類の原材料及び添加物に占める重量の割合が五十パーセントを超えるものに限る。二及び三において同じ。）</p> <p>二 一に、でん粉、小麦粉、コーンミール、植物性たんぱく、乳たんぱくその他の結着材料を加えたものであって、その原材料及び添加物に占める重量の割合が十五パーセント以下であるもの</p> <p>三 一又は二に、グリーンピース、ピーマン、にんじん等の野菜、米、麦等の穀粒、ベーコン、ハム等の肉製品、チーズ等の種ものを加えたもの</p> <p>四 一、二又は三をブロック、スライス又はその他の形状に切断して包装したもの</p> <p>この表の中欄に掲げる混合ソーセイのうち、摂氏百二十度で四分間加圧</p>

ベーコン類					
ベーコン	ジ	家畜	家きん	臓器及び可食部分	ケーシング
<p>次に掲げるもの（食料缶詰、食料瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当しないものに限る。）をいう。</p> <p>一 豚のばら肉（骨付のものを含む。）を整形し、塩漬^{えんせき}し、及びくん煙</p>	をいう。	豚、牛、馬、めん羊又は山羊をいう。	鶏、うずら、あひる、七面鳥、ほろほろ鳥その他の食用に飼育される鳥をいう。	<p>肝臓、じん臓、心臓、肺臓、ひ臓、胃、腸、食道、脳、耳、鼻、皮、舌、尾、横隔膜、血液又は脂肪層をいう。</p> <p>次に掲げるものを使用した皮又は包装をいう。</p> <p>一 牛腸、豚腸、羊腸、胃又は食道</p> <p>二 コラーゲンフィルム又はセルローズフィルム</p> <p>三 気密性、耐熱性、耐水性、耐油性等の性質を有する合成フィルム</p>	

畜産物缶詰	
畜産物缶詰	<p>ロースベーコン</p>
<p>食肉鳥卵又はその加工品（調味、ばい焼又は塩漬<small>えんせき</small>したものを含む。）に調</p>	<p>したもの</p> <p>二 一をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの</p> <p>次に掲げるもの（食料缶詰、食料瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当しないものに限る。）をいう。</p> <p>一 豚のロース肉（骨付のものを含む。）を整形し、塩漬<small>えんせき</small>し、及びくん煙したもの</p> <p>二 一をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの</p> <p>次に掲げるもの（食料缶詰、食料瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当しないものに限る。）をいう。</p> <p>一 豚の肩肉（骨付のものを含む。）を整形し、塩漬<small>えんせき</small>し、及びくん煙したもの</p> <p>二 一をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの</p>

及び畜産物 瓶詰	又は畜産物 瓶詰	味液を加え又は加えないで、缶又は瓶に密封し、加熱殺菌したものをいう。
焼き鳥缶詰 又は焼き鳥 瓶詰	畜産物缶詰又は畜産物瓶詰のうち、家きんの肉、臓器及び可食部分等をばい焼し、しょうゆ、砂糖、食塩その他の調味料、香辛料等とともに詰めたものをいう。	
ソーセージ 缶詰又はソ ーセージ瓶 詰	畜産物缶詰又は畜産物瓶詰のうち、家畜、家兎又は家きんの肉を塩漬し又は塩漬しないで、ひき肉したものに、家畜、家兎若しくは家きんの臓器及び可食部分を塩漬し若しくは塩漬しないで、ひき肉し、若しくはすりつぶしたもの又は魚肉若しくは鯨肉を塩漬し若しくは塩漬しないで、ひき肉し、若しくはすりつぶしたもの（魚肉及び鯨肉の原材料及び添加物（調味液の原材料及び添加物を除く。以下この項において同じ。）に占める重量の割合が十五パーセント未満であるものに限る。）を加え又は加えないで、調味料、香辛料等を加え、結着材料（結着材料の原材料及び添加物に	

<p>詰 ンビーフ瓶 缶詰又はコ ンビーフ</p>	<p>コーンドミ ート缶詰又 はコーンド ミート瓶詰</p>	
<p>肉のみを使用したものをいう。</p>	<p>コーンドミート缶詰又はコーンドミート瓶詰のうち、原料の食肉として牛</p>	<p>占める重量の割合が十五パーセント未満であるものに限る。)を加え又は加えないで、練り合わせたもの(グリーンピース、パプリカその他の種ものを加えたものを含む。)をケーシング等に充てんした後、くん煙し又はくん煙しないで、加熱し、又は乾燥したものをブロック、スライス若しくはその他の形状に切断し、又はそのままで詰めたものをいう。</p>

<p>無塩漬コン ビーフ缶詰 又は無塩漬 コンビーフ</p>	<p>畜産物缶詰又は畜産物瓶詰のうち、牛肉を塩漬しないで単に塩漬けし、煮熟した後、ほぐして、食用油脂、調味料、香辛料等を加え、練り合わせたものを詰めたものをいう。</p>
<p>ランチョン ミート缶詰 又はランチ ョンミート 瓶詰</p>	<p>畜産物缶詰又は畜産物瓶詰のうち、食肉を塩漬し、ひき肉したものに、家畜、家兎又は家きんの臓器及び可食部分を塩漬し又は塩漬しないで、ひき肉し、又はすりつぶしたものを加え又は加えないで、結着材料、食用油、脂、調味料、香辛料等を加え、練り合わせたものを詰めたものをいう。</p>
<p>家きん卵水 煮缶詰又は 家きん卵水</p>	<p>畜産物缶詰又は畜産物瓶詰のうち、家きんの卵を煮熟し、殻を除去して、水及び食塩とともに詰めたものをいう。</p>

煮瓶詰	食肉鳥卵	食肉	臓器及び可食部分	塩漬 <small>えんせき</small>	家きん	家畜	結着材料
	食肉、臓器及び可食部分並びに家きんの卵をいう。	食用に供される獣鳥（海獣を除く。）の肉（骨付肉を含む。）をいう。	食用に供される獣鳥（海獣を除く。）の肝臓、じん臓、心臓、肺臓、ひ臓、胃、腸、食道、脳、耳、鼻、皮、舌、尾、横隔膜、血液及び脂肪層をいう。	食塩及び発色剤に香辛料等を加え又は加えないで調製したものに食肉を漬け込むことをいう。	鶏、うずら、あひる、七面鳥、ほろほろ鳥その他の食用又は採卵用に飼育される鳥をいう。	牛、豚、馬、めん羊及び山羊をいう。	でん粉、小麦粉、コーンミール、パン粉、植物性たんぱく、卵たんぱく、乳たんぱく、粉乳、ゼラチンその他の結着性を高めるため用いるものをい

煮干魚類	魚肉ハム及び魚肉ソーセージ	煮干魚類	魚肉ハム	
魚類を煮熟によつてたんぱく質を凝固させて乾燥したものをいう。	<p>魚肉（鯨その他魚以外の水産動物の肉を含む。以下この表及び別表第四の魚肉ハム及び魚肉ソーセージの項において同じ。）の肉片を塩漬けたもの（以下魚肉ハム及び魚肉ソーセージの項において「魚肉の肉片」という。）又はこれに食肉（豚肉、牛肉、めん羊肉又は家きん肉をいう。以下魚肉ハム及び魚肉ソーセージの項において同じ。）の肉片を塩漬けたもの、肉様の組織を有する植物性たんぱく（以下魚肉ハム及び魚肉ソーセージの項において「肉様植たん」という。）若しくは脂肪層（肉様植たん又は脂肪層にあつては、それぞれ、おおむね五グラム以上のものに限る。）を混ぜ合わせたものにつなぎを加え若しくは加えないで調味料及び香辛料で調味したもの又はこれに食用油脂、結着補強剤、酸化防止剤、保存料等を加えて混ぜ合わせたものをケーシングに充てんし、加熱したもの（魚肉</p>	う。		

	魚肉ソーセージ	普通魚肉ソーセージ
<p>の原材料及び添加物に占める重量の割合が五十パーセントを超え、魚肉の肉片の原材料及び添加物に占める重量の割合が十パーセント以上であり、つなぎの原材料及び添加物に占める重量の割合が五十パーセント未満であるものに限る。) (食料缶詰、食料瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当しないものに限る。)</p>	<p>普通魚肉ソーセージ及び特種魚肉ソーセージをいう。</p>	<p>魚肉をひき肉したもの若しくは魚肉をすり身にしたもの又はこれに食肉をひき肉したものを加えたものを調味料及び香辛料で調味し、これにでん粉、粉末状植物性たんぱくその他の結着材料、食用油脂、結着補強剤、酸化防止剤、保存料等を加え若しくは加えないで練り合わせたものであって、脂肪含有量が二パーセント以上のもの(以下魚肉ハム及び魚肉ソーセージの項において単に「練合わせ魚肉」という。)をケーシングに充てん</p>

	<p>し、加熱したものの（魚肉の原材料及び添加物に占める重量の割合が五十パーセントを超えるものに限る。特種魚肉ソーセージの項において同じ。） （食料缶詰、食料瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当しないものに限る。）</p>
<p>特種魚肉ソーセージ</p>	<p>次に掲げるもの（食料缶詰、食料瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当しないものに限る。）をいう。</p> <p>一 練合わせ魚肉にチーズ、グリーンピース、たまねぎ、荒びき肉等（以下別表第四の魚肉ハム及び魚肉ソーセージの項において「種もの」と総称する。）を加えて混ぜ合わせたものをケーシングに充てんし、加熱したもの</p> <p>二 一をブロックに切断し、又は薄切りして包装したもの</p>
<p>ハンバーグ 風特種魚肉</p>	<p>特種魚肉ソーセージのうち、練合わせ魚肉に、荒びき肉及びたまねぎを加えたもの又はこれににんじんその他の野菜類、パン粉等を加えたものを混</p>

削りぶし				
削りぶし	ケーシング	つなぎ	肉片	ソーセージ
次に掲げるものをいう。	<p>次に掲げるものを使用した皮又は包装をいう。</p> <ul style="list-style-type: none"> 一 牛腸、豚腸、羊腸、胃又は食道 二 コラーゲンフィルム又はセルローズフィルム 三 気密性、耐熱性、耐水性、耐油性等の性質を有する合成フィルム 	練り合わせたものをいう。	肉を切断したもの又はこれを肉塊状に加工したもの（肉をすりつぶしたものを肉塊状に加工したものを含む。）であって、おおむね五グラム以上のものをいう。	ぜ合わせたものであって、油焼き等の調理後、ハンバーグ類似の香味及び食感を有するものをいう。

	<ul style="list-style-type: none"> 一 ふし又はかれぶしを削ったもの 二 煮干し又は圧搾煮干しを削ったもの 三 一及び二を混合したもの
ふし	<p>魚類を煮熟によつてたんぱく質を凝固させた後水分が二十六パーセント以下になるようにくん乾したものをいう。ただし、かつお及びまぐろにあつては、頭、内臓等を除去し、煮熟によつてたんぱく質を凝固させた後水分が二十六パーセント以下になるようにくん乾したものをいう。</p>
かれぶし	<p>ふし（かつおにあつては、表面を削ったもの）に二番かび以上のかび付けをしたものをいう。</p>
煮干し	<p>魚類を煮熟によつてたんぱく質を凝固させて乾燥（くん乾を除く。）したものをいう。</p>
圧搾煮干し	<p>魚類を煮熟によつてたんぱく質を凝固させた後圧搾して魚油を除去し乾燥したものをいう。</p>

うに加工品						
粒うに	薄削り	厚削り	糸削り	砕片	削り粉	
<p>うにの生殖巣に食塩を加えたもの（以下うに加工品の項において「塩うに」という。）又はこれにエチルアルコール、砂糖、でん粉、酒かす、調味料（アミノ酸等）等（以下うに加工品の項において「エチルアルコール</p>	<p>この表の中欄に掲げる削りぶしのうち厚さ〇・二ミリメートル以下の片状に削ったものをいう。</p>	<p>この表の中欄に掲げる削りぶしのうち厚さ〇・二ミリメートルを超える片状に削ったものをいう。</p>	<p>この表の中欄に掲げる削りぶしのうち糸状又はひも状に削ったものをいう。</p>	<p>薄削りを破砕したものをいう。</p>	<p>この表の中欄に掲げる削りぶしのうち日本産業規格Z八八〇一・一（二〇〇六）に規定する目開き二ミリメートルの試験用ふるいを通過するものをいう。</p>	

うなぎ加工 品	乾燥わかめ	
うなぎ加工 品	乾燥わかめ	練りうに
<p>うなぎ（ウナギ属に属するものをいう。）を開き、これを焼き若しくは蒸したももの又はこれにしょうゆ、みりん等の調味液を付けた後、焼いたもの（これらを細切したものを除く。）をいう。</p>	<p>次に掲げるものをいう。</p> <p>一 わかめ（ワカメ属をいう。以下この表、別表第四及び別表第二十二の乾燥わかめの項において同じ。）を水（海水を含む。）で洗浄したもの又はこれを湯通したものを乾燥したもの</p> <p>二 湯通し塩蔵わかめ（この表の塩蔵わかめの項に規定する湯通し塩蔵</p>	<p>等」と総称する。）を加えたものであって、うにの製品に占める重量の割合が五十パーセント以上のものをいう。</p> <p>塩うに又はこれにエチルアルコール等を加えたものを練りつぶしたものであって、うにの製品に占める重量の割合が五十パーセント以上のものをいう。</p>

		塩蔵わかめ	
		塩蔵わかめ	
	湯通し塩蔵わかめ		
			わかめをいう。以下別表第四の乾燥わかめの項において同じ。)を十分に塩抜きしたものを乾燥したもの
			次に掲げるものをいう。
			一 わかめ(ワカメ属をいう。以下この表、別表第四及び別表第二十二の塩蔵わかめの項において同じ。)又は乾燥わかめ(この表の中欄に掲げる乾燥わかめをいう。以下別表第四及び別表第二十二の塩蔵わかめの項において同じ。)を水で戻したものに食塩を加えて脱水したもの
			二 一に食塩を加えたもの
			次に掲げるものをいう。
			一 わかめを湯通しし、速やかに水(海水を含む。)で冷却したものに食塩を加えて脱水したもの
			二 一に食塩を加えたもの

	みそ
米みそ	みそ
<p>この表の中欄に掲げるみそのうち、大豆（脱脂加工大豆を除く。以下みその項において同じ。）を蒸煮したものに、米を蒸煮してこうじ菌を培養したものを（以下みその項において「米こうじ」という。）を加えたものに食</p>	<p>次に掲げるものであって、半固体状のものをいう。</p> <p>一 大豆若しくは大豆及び米、麦等の穀類を蒸煮したものに、米、麦等の穀類を蒸煮してこうじ菌を培養したもの又は大豆を蒸煮してこうじ菌を培養したものを若しくはこれに米、麦等の穀類を蒸煮したものを加えたものに食塩を混合し、これを発酵させ、及び熟成させたもの</p> <p>二 一に砂糖類（砂糖、糖蜜及び糖類をいう。）、風味原料（かつおぶし、煮干魚類、こんぶ等の粉末又は抽出濃縮物、魚醬油、たんぱく加水分解物、酵母エキスその他これらに類する食品をいう。以下別表第四のみその項において同じ。）等を加えたもの</p>

	しょうゆ	しょうゆ	しょうゆ
<p>塩を混合したものをいう。</p> <p>この表の中欄に掲げるみそのうち、大豆を蒸煮したものに、大麦又ははだか麦を蒸煮してこうじ菌を培養したもの（以下みその項において「麦こうじ」という。）を加えたものに食塩を混合したものをいう。</p> <p>この表の中欄に掲げるみそのうち、大豆を蒸煮してこうじ菌を培養したものの（以下みその項において「豆こうじ」という。）に食塩を混合したものをいう。</p> <p>この表の中欄に掲げるみそのうち、米みそ、麦みそ又は豆みそを混合したもの、米こうじに麦こうじ又は豆こうじを混合したものを使用したもの等米みそ、麦みそ及び豆みそ以外のものをいう。</p> <p>次に掲げるもの（これらに砂糖類（砂糖、糖蜜及び糖類をいう。）、アルコール等を補助的に加えたものを含む。）をいう。</p> <p>一 大豆（脱脂加工大豆を含む。以下しょうゆの項において同じ。）若</p>	<p>しょうゆ</p> <p>調合みそ</p>	<p>しょうゆ</p> <p>しょうゆ</p> <p>一 大豆（脱脂加工大豆を含む。以下しょうゆの項において同じ。）若</p>	<p>しょうゆ</p> <p>しょうゆ</p> <p>一 大豆（脱脂加工大豆を含む。以下しょうゆの項において同じ。）若</p>

しくは大豆及び麦、米等の穀類（これに小麦グルテンを加えたものを含む。）を蒸煮その他の方法で処理して、こうじ菌を培養したもの（以下しょうゆの項において「しょうゆこうじ」という。）又はしょうゆこうじに米を蒸し、若しくは膨化したもの若しくはこれをこうじ菌により糖化したものを加えたものに食塩水又は生揚げを加えたもの（以下しょうゆの項において「もろみ」という。）を発酵させ、及び熟成させて得られた清澄な液体調味料（製造工程においてセルラーゼ等の酵素（たんぱく質分解酵素にあつては、しろしょうゆのたんぱく質を主成分とする物質による混濁を防止する目的で生揚げの加熱処理時に使用されるものに限る。）を補助的に使用したものを含む。以下別表第四及び別表第二十二のしょうゆの項において「本醸造方式によるもの」という。）

二 もろみにアミノ酸液（大豆等の植物性たんぱく質を酸により処理し

<p>こいくちし ようゆ</p>	
<p>この表の中欄に掲げるしょうゆのうち、大豆にほぼ等量の麦を加えたもの 又はこれに米等の穀類を加えたものをしょうゆこうじの原料とするものを</p>	<p>たものをいう。以下しょうゆの項において同じ。） 酵素分解調味液 （大豆等の植物性たんぱく質をたんぱく質分解酵素により処理したものをいう。以下しょうゆの項において同じ。） 又は発酵分解調味液 （小麦グルテンを発酵させ、分解したものをいう。以下しょうゆの項において同じ。） を加えて発酵させ、及び熟成させて得られた清澄な液体調味料（以下別表第四のしょうゆの項において「混合醸造方式によるもの」という。） 三 一、二若しくは生揚げ又はこのうち二つ以上を混合したものにアミノ酸液、酵素分解調味液若しくは発酵分解調味液又はこのうち二つ以上を混合したものを加えたもの（以下別表第四のしょうゆの項において「混合方式によるもの」という。）</p>

	うすくちし ようゆ	たまりしよ うゆ	さいしこみ しようゆ	しろしよ
いう。	この表の中欄に掲げるしようゆのうち、大豆にほぼ等量の麦を加えたもの又はこれに米等の穀類若しくは小麦グルテンを加えたものをしようゆこうじの原料とし、かつ、もろみは米を蒸し、若しくは膨化したもの又はこれをこうじ菌により糖化したものを加えたもの又は加えないものを使用するもので、製造工程において色沢の濃化を抑制したものをいう。	この表の中欄に掲げるしようゆのうち、大豆若しくは大豆に少量の麦を加えたもの又はこれに米等の穀類を加えたものをしようゆこうじの原料とするものをいう。	この表の中欄に掲げるしようゆのうち、大豆にほぼ等量の麦を加えたもの又はこれに米等の穀類を加えたものをしようゆこうじの原料とし、かつ、もろみは食塩水の代わりに生揚げを加えたものを使用するものをいう。	この表の中欄に掲げるしようゆのうち、少量の大豆に麦を加えたもの又は

				ウスターソース類	
				ウスターソース類	ゆ
				ウスターソース類	生揚げ
				ウスターソース類	この表に小麦グルテンを加えたものをしょうゆこうじの原料とし、かつ、製造工程において色沢の濃化を強く抑制したものをいう。
				ウスターソース類	発酵させ、及び熟成させたもろみを圧搾して得られた状態のままの液体をいう。
				ウスターソース類	次に掲げるものであって、茶色又は茶黒色をした液体調味料をいう。 一 野菜若しくは果実の搾汁、煮出汁、ピューレ又はこれらを濃縮したものに砂糖類、食酢、食塩及び香辛料を加えて調製したもの 二 一にでん粉、調味料等を加えて調製したもの
				濃厚ソース	この表の中欄に掲げるウスターソース類のうち、粘度が〇・二パスカル・秒未満のものをいう。
				濃厚ソース	この表の中欄に掲げるウスターソース類のうち、粘度が〇・二パスカル・秒以上二・〇パスカル・秒未満のものをいう。
				濃厚ソース	この表の中欄に掲げるウスターソース類のうち、粘度が二・〇パスカル・

	ドレッシング	秒以上のものをいう。
ドレッシング グ及びドレ ツシングタ イプ調味料	ドレッシング グ	次に掲げるものをいう。 一 食用植物油（香味食用油を除く。以下ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料の項において同じ。）及び食酢若しくはかんきつ類の果汁（以下ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料の項において「必須原材料」という。）に食塩、砂糖類、香辛料等を加えて調製し、水中油滴型に乳化した半固体状若しくは乳化液状の調味料又は分離液状の調味料であつて、主としてサラダに使用するもの 二 一にピクルスの細片等を加えたもの
	ドレッシング グタイプ調 味料	次に掲げるものをいう。 一 食酢又はかんきつ類の果汁に食塩、砂糖類、香辛料等を加えて調製した液状又は半固体状の調味料であつて、主としてサラダに使用するもの（食用油脂を原材料として使用していないものに限る。）

							二 一にピクルスの細片等を加えたもの
							ドレッシングのうち、粘度が三十パスカル・秒以上のものをいう。
							ドレッシングのうち、乳化液状のものであって、粘度が三十パスカル・秒未満のものをいう。
							ドレッシングのうち、分離液状のものをいう。
							半固体状ドレッシングのうち、卵黄又は全卵を使用し、かつ、必須原材料、卵黄、卵白、たんぱく加水分解物、酵母エキス、食塩、砂糖類、蜂蜜、香辛料、調味料（アミノ酸等）、酸味料及び香辛料抽出物以外の原材料及び添加物を使用していないものであって、原材料及び添加物に占める食用植物油の重量の割合が六十五パーセント以上のものをいう。
							半固体状ドレッシングのうち、卵黄及びでん粉又は糊料を使用し、かつ、
サラダクリ							

	食酢	
ーミードレ ツシンググ	ノンオイル ドレッシング グ	醸造酢
必須原材料、卵黄、卵白、でん粉（加工でん粉を含む。）、たんぱく加水分解物、酵母エキス、食塩、砂糖類、蜂蜜、香辛料、乳化剤、糊料、調味料（アミノ酸等）、酸味料、着色料及び香辛料抽出物以外の原材料及び添加物を使用していないものであって、原材料及び添加物に占める食用植物油の重量の割合が十パーセント以上五十パーセント未満のものをいう。	ドレッシングタイプ調味料のうち、製品百グラム中の脂質量が三グラム未満のものをいう。	醸造酢及び合成酢をいう。 次に掲げるものをいう。 一 穀類（酒かす等の加工品を含む。以下この表、別表第四及び別表第二十二の食酢の項において同じ。）、果実（果実の搾汁、果実酒等の加工品を含む。以下この表、別表第四及び別表第二十二の食酢の項に

-
-
-
- において同じ。）、野菜（野菜の搾汁等の加工品を含む。以下この表、別表第四及び別表第二十二の食酢の項において同じ。）、その他の農産物（さとうきび等及びこれらの搾汁を含む。以下この表、別表第四及び別表第二十二の食酢の項において同じ。）若しくは蜂蜜を原料としたもろみ又はこれにアルコール若しくは砂糖類を加えたものを酢酸発酵させた液体調味料であつて、かつ、氷酢酸又は酢酸を使用していないもの
- 二 アルコール又はこれに穀類を糖化させたもの、果実、野菜、その他の農産物若しくは蜂蜜を加えたものを酢酸発酵させた液体調味料であつて、かつ、氷酢酸又は酢酸を使用していないもの
- 三 一及び二を混合したもの
- 四 一、二又は三に砂糖類、酸味料（氷酢酸及び酢酸を除く。）、調味料（アミノ酸等）、食塩等（香辛料を除く。以下食酢の項において同
-

合成酢	穀物酢
<p>じ。)を加えたものであって、かつ、不揮発酸、全糖又は全窒素の含有率(それぞれ酸度を四・〇パーセントに換算したときの含有率をいう。以下食酢の項において同じ。)が、それぞれ一・〇パーセント、十・〇パーセント又は〇・二パーセント未満のもの</p>	<p>次に掲げるものをいう。</p> <p>一 氷酢酸又は酢酸の希釈液に、砂糖類、酸味料、調味料(アミノ酸等)、食塩等を加えた液体調味料であつて、かつ、不揮発酸、全糖又は全窒素の含有率が、それぞれ一・〇パーセント、十・〇パーセント又は〇・二パーセント未満のもの</p> <p>二 一又は氷酢酸若しくは酢酸の希釈液に醸造酢を混合したもの</p> <p>醸造酢のうち、原材料として一種又は二種以上の穀類を使用したもの(穀類及び果実以外の農産物並びに蜂蜜を使用していないものに限る。)で、その使用総量が醸造酢一リットルにつき四十グラム以上であるものをい</p>

	果実酢	米酢	米黒酢	大麦黒酢
う。	醸造酢のうち、原材料として一種又は二種以上の果実を使用したもの（穀類及び果実以外の農産物並びに蜂蜜を使用していないものに限る。）で、その使用総量が醸造酢一リットルにつき果実の搾汁として三百グラム以上であるものをいう。	穀物酢のうち、米の使用量が穀物酢一リットルにつき四十グラム以上のもの（米黒酢を除く。）をいう。	穀物酢のうち、原材料として米（玄米のぬか層の全部を取り除いて精白したものを除く。以下この項において同じ。）又はこれに小麦若しくは大麦を加えたもののみを使用したもので、米の使用量が穀物酢一リットルにつき百八十グラム以上であって、かつ、発酵及び熟成によって褐色又は黒褐色に着色したものをいう。	穀物酢のうち、原材料として大麦のみを使用したもので、大麦の使用量が

乾燥スープ		風味調味料			
乾燥スープ	風味原料	風味調味料	ぶどう酢	りんご酢	
次に掲げるものをいう。 一 次のイからニまでに掲げるものに、調味料、砂糖類、食用油脂、香	しいたけ等の粉末、抽出物又は抽出濃縮物をいう。	調味料（アミノ酸等）及び風味原料に砂糖類、食塩等（香辛料を除く。）を加え、乾燥し、粉末状、顆粒状等にしたものであって、調理の際風味原料の香り及び味を付与するものをいう。	果実酢のうち、ぶどうの搾汁の使用量が果実酢一リットルにつき三百グラム以上のものをいう。	果実酢のうち、りんごの搾汁の使用量が果実酢一リットルにつき三百グラム以上のものをいう。	穀物酢一リットルにつき百八十グラム以上であって、かつ、発酵及び熟成によって褐色又は黒褐色に着色したものをいう。

辛料等を加えて調製し、粉末状、顆粒状又は固形状に乾燥したものであつて、水若しくは牛乳等を加えて加熱し、又は水、熱湯若しくは牛乳等を加えることによりスープとなるもの

- イ 食肉（牛、豚、馬、めん羊、山羊、家兔又は家きん（以下乾燥ス
ープの項において「家畜等」という。）の肉をいう。以下この表及
び別表第二十二の乾燥スープの項において同じ。）
、家畜等の食肉
以外の可食部分（胃、腸、食道、脳、耳、鼻、皮、舌、尾、横隔
膜、血液、脂肪層等をいう。以下乾燥スープの項において同
じ。）
、家畜等の骨及びけん、魚介、野菜、海藻等の煮出汁
- ロ 食肉、家畜等の食肉以外の可食部分、家畜等の骨及びけん、魚
介、野菜、海藻等を煮たものを破碎してこしたもの
- ハ たんぱく加水分解物
- ニ イ、ロ又はハにつなぎを加えたもの
-

	<p>二 一にうきみ又は具を加えたもの</p>
<p>乾燥コンソメ</p>	<p>この表の中欄に掲げる乾燥スープのうち、食肉、家畜等の食肉以外の可食部分、家畜等の骨及びけん、魚介の煮出汁を使用し、かつ、つなぎを加えないものであつて、水を加えて加熱し、又は水若しくは熱湯を加えることにより食肉又は魚介の風味を有するおおむね清澄なスープとなるものをいう。</p>
<p>乾燥ポター ジュ</p>	<p>この表の中欄に掲げる乾燥スープのうち、つなぎを加えたものであつて、水若しくは牛乳等を加えて加熱し、又は水、熱湯若しくは牛乳等を加えることにより濃厚で不透明なスープとなるものをいう。</p>
<p>その他の乾燥 スープ</p>	<p>この表の中欄に掲げる乾燥スープのうち、乾燥コンソメ及び乾燥ポタージュ以外のものをいう。</p>
<p>つなぎ</p>	<p>穀粉、でん粉、牛乳、粉乳等であつて、スープを濃厚にするために使用するものをいう。</p>

類	マーガリン		脂	食用植物油		
	マーガリン	香味食用油	食用調合油	脂	食用植物油	具 うきみ
	マーガリン類の項において同じ。 以下マーガリン類の項において同じ。 に水等を加えて乳化した後、	この表の中欄に掲げる食用植物油に香味原料（香辛料、香料又は調味料）等を加えたものであって、調理の際に当該香味原料の香味を付与するものをいう。	この表の中欄に掲げる食用植物油（香味食用油を除く。）を二以上調合したものを含む。	植物の種子や果肉などから採取した油であって、食用に適するように処理したものを含む。	食肉、卵、野菜、海藻、ヌードル、クルトン等又はこれらを調理したものを乾燥させたものであって、スープに浮かせるものをいう。	食肉、卵、野菜、海藻、ヌードル、クルトン等又はこれらを調理したものを乾燥させたものであって、スープに浮かせるものをいう。

	<p>急冷練り合わせをし、又は急冷練り合わせをしないで作られた可溶性のもの又は流動状のものであって、油脂含有率（食用油脂の製品に占める重量の割合をいう。以下この表及び別表第十九のマーガリン類の項において同じ。）が八十パーセント以上のものをいう。</p>
<p>フアツトス プレツド</p>	<p>次に掲げるものであって、油脂含有率が八十パーセント未満のものをいう。</p> <p>一 食用油脂に水等を加えて乳化した後、急冷練り合わせをし、又は急冷練り合わせをしないで作られた可溶性のもの又は流動状のもの</p> <p>二 食用油脂に水等を加えて乳化した後、果実及び果実の加工品、チョコレート、ナッツ類のペースト等の風味原料を加えて急冷練り合わせをして作られた可溶性のものであって、風味原料の原材料及び添加物に占める重量の割合が油脂含有率を下回るもの。ただし、チョコレートを加えたものにあつては、カカオ分が二・五パーセント未満であつ</p>

	レトルトパウチ食品	て、かつ、ココアバターが二パーセント未満のものに限る。
レトルトパウチ食品	レトルトパウチ食品	プラスチックフィルム若しくは金属はく又はこれらを多層に合わせたものを袋状その他の形状に成形した容器（遮光性を有し、かつ、気体透過性のないものであること。ただし、内容物が油脂の変敗による品質の低下のおそれのない場合にあつては、この限りでない。）に調製した食品を詰め、熱溶解により密封し、加圧加熱殺菌したものをいう。
カレー	カレー	この表の中欄に掲げるレトルトパウチ食品のうち、食肉鳥卵、魚肉、肉様の組織を有する植物性たんぱく（以下この表及び別表第二十二のレトルトパウチ食品の項において「肉様植たん」という。）、たまねぎ、にんじん、ばれいしょ等に、カレー粉、香辛料、小麦粉、食用油脂、食塩等を加え、米飯等とともに食用に供するように調製したものであつて、カレー粉特有の香味及び辛味を主な特徴とするものを詰めたものをいう。
パスタソー	パスタソー	この表の中欄に掲げるレトルトパウチ食品のうち、食肉鳥卵、魚肉、肉様

ス	<p>植たん、きのこ等に、たまねぎ、トマト、乳、乳製品、食用油脂、香料、食塩等を加え、パスタとともに食用に供するように調製したものを詰めたものをいう。</p>
混ぜごはん のもと類	<p>この表の中欄に掲げるレトルトパウチ食品のうち、にんじん、ごぼう、わらびその他の野菜、海藻類、食肉鳥卵、魚肉、肉様植たん、豆腐、油揚げ、こんにやく等に、しょうゆ、食用油脂、砂糖類、食塩、香辛料等を加え、米又は麦を炊飯したもの又はしていないものとともに調理して食用に供するように調製したものを詰めたものをいう。</p>
スープ	<p>この表の中欄に掲げるレトルトパウチ食品のうち、食肉鳥卵、魚肉、たまねぎ、しいたけその他の野菜等の煮出汁若しくはこれをこしたもの又はこれらに穀粉、でん粉、果実ピューレー、乳、乳製品等を加えて濃厚にしたものに、食肉鳥卵、魚肉、肉様植たん、きのこ、パスタ等のうきみ（スープに浮かせるものに限る。）若しくは具を加え又は加えないで、砂糖類、</p>

	<p>食用油脂、食塩、香辛料等を加えて調製したものを詰めたものをいう。</p>
<p>米飯類</p>	<p>この表の中欄に掲げるレトルトパウチ食品のうち、米、麦等に、食肉鳥卵、魚肉、肉様植たん、しいたけ、にんじん、小豆その他の野菜、油揚げ、しょうゆ、食用油脂、砂糖類、食塩等を加え又は加えないで調製したもの（これにそうざいを添えたものを含む。）を詰めたものをいう。</p>
<p>ハンバーグ ステーキ</p>	<p>この表の中欄に掲げるレトルトパウチ食品のうち、家畜、家兎若しくは家きんの肉をひき肉したもの又はこれに魚肉を細切し若しくはすりつぶしたものを若しくは臓器及び可食部分（家畜、家兎又は家きんのものに限り。）をひき肉し若しくは細切したものを若しくは肉様植たんを加えたもの（魚肉、臓器及び可食部分又は肉様植たんの使用量がそれぞれ家畜、家兎又は家きんの肉の使用量を超えないものに限る。）に、たまねぎその他の野菜、つなぎ、調味料、香辛料等を加え又は加えないで練り合わせた後、だ円形状等に成形し、食用油脂で揚げ、ばい焼し又は蒸煮したもの（これに</p>

	<p>ソース（動植物の抽出濃縮物、トマトペースト、果実ピューレー、食塩、砂糖類、香辛料等で調製した調味液をいう。以下この表及び別表第四のレトルトパウチ食品の項において同じ。）を加えたものを含む。）を詰めたものをいう。</p>
<p>ミートボール</p>	<p>この表の中欄に掲げるレトルトパウチ食品のうち、家畜、家兎若しくは家きんの肉をひき肉したもの又はこれに魚肉を細切し若しくはすりつぶしたものを若しくは臓器及び可食部分（家畜、家兎又は家きんのものに限る。）をひき肉し若しくは細切したものを若しくは肉様植たんを加えたもの（魚肉、臓器及び可食部分又は肉様植たんの使用量がそれぞれ家畜、家兎又は家きんの肉の使用量を超えないものに限る。）に、たまねぎその他の野菜、つなぎ、調味料、香辛料等を加え又は加えないで練り合わせた後、球状に成形し、食用油脂で揚げ、ばい焼し又は蒸煮したもの（これにソースを加えたものを含む。）を詰めたものをいう。</p>

食品瓶詰		調理食品缶詰及び調理								
食肉野菜煮	食品瓶詰	詰又は調理	調理食品缶詰	つなぎ	魚肉	食部分	臓器及び可	家畜	食肉	食肉鳥卵
調理食品缶詰又は調理食品瓶詰のうち、食肉及び野菜又はこれに豆腐、し		として使用しているものに限る。)をいう。	調理済の食品を缶又は瓶に密封し、加熱殺菌したもの(食肉鳥卵を原材料	パン粉、小麦粉、粉末状植物性たんぱく等で、食肉をひき肉したもの等に	食用に供される魚、鯨、えび、貝類その他の水産動物の肉をいう。	いう。	食用に供される獣鳥(海獣を除く。)の肝臓、じん臓、心臓、肺臓、ひ	牛、豚、馬、めん羊及び山羊をいう。	食用に供される獣鳥(海獣を除く。)の肉(骨付肉を含む。)をいう。	食肉、臓器及び可食部分並びに家きんの卵をいう。

<p>缶詰又は食肉野菜煮瓶詰</p>	<p>らたき等を加えたものにしょうゆ及び糖類を加えて調理したもの又はこれにその他の調味料、香辛料等を加えて調理したものを詰めたものをいう。</p>
<p>カレー缶詰又はカレー瓶詰</p>	<p>調理食品缶詰又は調理食品瓶詰のうち、食肉（牛肉、豚肉及び家きん肉に限る。）、たまねぎ、にんじん、ばれいしょ等に、カレー粉、香辛料、調味料、食用油脂、小麦粉等を加え、米飯等とともに食用に供するように調理したものであって、カレー粉特有の香味及び辛味を主な特徴とするものを詰めたものをいう。</p>
<p>シチュー缶詰又はシチュー瓶詰</p>	<p>調理食品缶詰又は調理食品瓶詰のうち、食肉（牛肉、豚肉及び家きん肉に限る。）、又は舌、たまねぎ、にんじん、ばれいしょ等に、トマトペースト、牛乳、香辛料、調味料、食用油脂、小麦粉等を加え、そのまま食用に供するように調理したものを詰めたものをいう。</p>
<p>食肉鳥卵</p>	<p>食肉、臓器及び可食部分並びに家きんの卵をいう。</p>

		果実飲料			
	濃縮果汁	果実の搾汁	果実飲料	家きん	食肉 臓器及び可 食部分
	果実の搾汁を濃縮したもの若しくは還元果汁を混合したもの又はこれらに砂糖類、蜂蜜若しくは糖アルコールを加えたものであって、糖用屈折計示度（加えられた砂糖類を除く。）をいう。	果実を破碎して搾汁又は裏ごし等をし、皮、種子等を除去したものをいう。	果汁入り飲料をいう。 果実ジュース、果実ミックスジュース、果実・野菜ミックスジュース及び果汁入り飲料をいう。	鶏、うずら、あひる、七面鳥、ほろほろ鳥その他の食用又は採卵用に飼育される鳥をいう。	食用に供される獣鳥（海獣を除く。）の肉（骨付肉を含む。）をいう。 食用に供される獣鳥（海獣を除く。）の肝臓、じん臓、心臓、肺臓、ひ臓、胃、腸、食道、脳、耳、鼻、皮、舌、尾、横隔膜、血液及び脂肪層をいう。

糖類、蜂蜜及び糖アルコールの糖用屈折計示度を除く。以下この表及び別表第四の果実飲料の項において同じ。) が表1の基準以上(レモン、ライム、うめ及びかぼすにあつては、酸度(加えられた酸の酸度を除く。以下この表及び別表第四の果実飲料の項において同じ。) が表2の基準以上)のものをいう。

表1 (濃縮果汁の糖用屈折計示度の基準)

果実名	糖用屈折計示度の基準 (ブリックス度)
オレンジ	二十
うんしゅうみかん	十八
グレープフルーツ	十八
りんご	二十
ぶどう	三十
パインアップル	二十七

もも	十六
なつみかん	十八
はっさく	二十
いよかん	二十
ポンカン	二十二
シイクワシヤー	十六
日本なし	十六
西洋なし	二十二
かき	二十八
まるめろ	二十
すもも	十二
あんず	十四
クランベリー	十四

バナナ	四十六
パイナップル	十八
キウイフルーツ	二十
マンゴー	二十六
グアバ	十六
パッションフルーツ	二十八

注 表1の果実以外の果実（表2の果実を除く。）にあつては、当該果実の搾汁の平均的な糖用屈折計示度の二倍を糖用屈折計示度の基準とする。

表2（濃縮果汁の酸度の基準）

果実名	酸度の基準（パーセント）
レモン	九
ライム	十二

				還元果汁			
				濃縮果汁を希釈したものであって、糖用屈折計示度が表3の基準以上、表1の基準未満（レモン、ライム、うめ及びかぼすにあつては、酸度が表4の基準以上、表2の基準未満）のものをいう。			
				表3（還元果汁の糖用屈折計示度の基準）			
				果実名		糖用屈折計示度の基準（ブリックス度）	
				オレンジ		十一	
				うんしゅうみかん		九	
				グレープフルーツ		九	
				りんご		十	
				ぶどう		十一	
						うめ	
						七	
						かぼす	
						七	

あんず	すもも	まるめろ	かき	西洋なし	日本なし	シイクワシヤー	ポンカン	いよかん	はっさく	なつみかん	もも	パインアップル
七	六	十	十四	十一	八	八	十一	十	十	九	八	十一

クランベリー	七
バナナ	二十三
パイナップル	九
キウイフルーツ	十
マンゴー	十三
グアバ	八
パッションフルーツ	十四

注 表3の果実以外の果実（表4の果実を除く。）にあつては、当該果実の搾汁の平均的な糖用屈折計示度を糖用屈折計示度の基準とする。

表4（還元果汁の酸度の基準）

果実名	酸度の基準（パーセント）
レモン	四・五
ライム	六

	果粒		果実ミックスジュース		
<table border="1"> <tr> <td data-bbox="1241 750 1404 1176">うめ かぼす</td> <td data-bbox="1241 1176 1404 1960">三・五 三・五</td> </tr> </table>	うめ かぼす	三・五 三・五	<p>かんきつ類の果実のさのう又はかんきつ類以外の果実の果肉を細切したものの等をいう。</p>	<p>一種類の果実の果実の搾汁若しくは還元果汁又はこれらに砂糖類、蜂蜜、糖アルコール若しくは同種類の果実の果粒を加えたものをいう。ただし、オレンジジュースにあつてはみかん類の果実の搾汁、濃縮果汁若しくは還元果汁を加えたもの（みかん類の原材料及び添加物に占める重量の割合が十パーセント未満であつて、かつ、製品の糖用屈折計示度に寄与する割合が十パーセント未満のものに限る。）を含む。</p>	<p>二種類以上の果実の搾汁若しくは還元果汁を混合したもの又はこれらに砂糖類、蜂蜜、糖アルコール若しくは果粒を加えたもの（みかん類の果実の</p>
うめ かぼす	三・五 三・五				

	<p>果実・野菜 ミックスジ ュース</p>	<p>果汁入り飲 料</p>
<p>搾汁又は還元果汁を加えたオレンジジュースであつて、みかん類の原材料及び添加物に占める重量の割合が十パーセント未満、かつ、製品の糖用屈折計示度に寄与する割合が十パーセント未満のものを除く。)をいう。</p>	<p>果実の搾汁若しくは還元果汁に野菜を破砕して搾汁若しくは裏ごしをし、皮、種子等を除去したもの(これを濃縮したもの又は濃縮したものを希釈して搾汁の状態に戻したものを含む。)を加えたもの又はこれらに砂糖類、蜂蜜、糖アルコール、食塩、香辛料若しくは果粒を加えたものであつて、果実の搾汁又は還元果汁の原材料及び添加物に占める重量の割合が五十パーセントを上回るものをいう。</p>	<p>次に掲げるものをいう。</p> <p>一 還元果汁を水により希釈したもの若しくは還元果汁及び果実の搾汁を水により希釈したもの又はこれらに砂糖類、蜂蜜等を加えたものであつて、糖用屈折計示度が表3の基準(レモン、ライム、うめ及びか</p>

ぼすにあつては、酸度について表4の基準。二種類以上の果実を使用したものにあつては、糖用屈折計示度又は酸度について果実の搾汁及び還元果汁の配合割合により表3又は表4の基準を按分したものを合計して算出した基準)の十パーセント以上百パーセント未満のもので、かつ、果実の搾汁及び還元果汁の原材料及び添加物に占める重量の割合が果実の搾汁、還元果汁、砂糖類、蜂蜜及び水以外のものの原材料及び添加物に占める重量の割合を上回るもの

二 果実の搾汁を水により希釈したもの又はこれに砂糖類、蜂蜜等を加えたものであつて、果実の搾汁の原材料及び添加物に占める重量の割合が十パーセント以上のもので、かつ、果実の搾汁の原材料及び添加物に占める重量の割合が果実の搾汁、砂糖類、蜂蜜及び水以外のものの原材料及び添加物に占める重量の割合を上回るもの

三 水により希釈して飲用に供するものであつて、希釈時の飲用に供す

	豆乳類	<p>る状態が一又は二に掲げるものとなるもの</p>
	豆乳	
	調製豆乳	<p>次に掲げるものをいう。</p> <p>一 大豆豆乳液に砂糖類、食塩等の調味料、大豆油等の植物油脂その他の風味に影響を及ぼさない原材料を加えた乳状の液体（以下豆乳類の項において「調製大豆豆乳液」という。）であつて大豆固形分が六パーセント以上のもの</p> <p>二 脱脂加工大豆（大豆を加えたものを含む。）から熱水等によりたんぱく質その他の成分を溶出させ、繊維質を除去して得られたものに砂糖類、食塩等の調味料、大豆油等の植物油脂その他の風味に影響を及</p>

	<p>豆乳飲料</p>
<p>ぼさない原材料を加えた乳状の液体（以下豆乳類の項において「調製脱脂大豆豆乳液」という。）であって大豆固形分が六パーセント以上のもの</p>	<p>次に掲げるものをいう。</p> <p>一 大豆豆乳液、調製大豆豆乳液又は調製脱脂大豆豆乳液に大豆豆乳粉末（大豆豆乳液、調製大豆豆乳液又は調製脱脂大豆豆乳液を乾燥して粉末状にしたものをいう。以下この表、別表第十九及び別表第二十の豆乳類の項において同じ。）又は大豆たんぱく粉末（大豆を原料とした粉末状植物性たんぱくのうち繊維質を除去して得られたものをいう。以下この表、別表第十九及び別表第二十の豆乳類の項において同じ。）を加えた乳状の液体（以下豆乳類の項において「調製粉末大豆豆乳液」という。）であって大豆固形分が四パーセント以上のもの。</p> <p>ただし、大豆豆乳液、調製大豆豆乳液又は調製脱脂大豆豆乳液の総量</p>

が大豆豆乳粉末又は大豆たんぱく粉末の総量を上回るものに限る。

二 大豆豆乳液、調製大豆豆乳液、調製脱脂大豆豆乳液若しくは調製粉末大豆豆乳液又は大豆豆乳粉末を水に溶かして得られた乳状の液体に果実の搾汁（果実ピューレー及び果実の搾汁と果実ピューレーとを混合したものを含む。以下この表及び別表第十九の豆乳類の項において同じ。）、野菜の搾汁、乳又は乳製品、穀類粉末等の風味原料を加えた乳状の液体（風味原料の固形分が大豆固形分より少なく、かつ、果実の搾汁を加えたものにあつては果実の搾汁の原材料及び添加物に占める重量の割合が十パーセント未満であり、乳又は乳製品を加えたものにあつては乳固形分が三パーセント未満であり、かつ、乳酸菌飲料でないものに限る。）であつて大豆固形分が四パーセント以上（果実の搾汁の原材料及び添加物に占める重量の割合が五パーセント以上十パーセント未満のものにあつては二パーセント以上）のもの

にんじんジ

ユース及び

にんじんミ

ックスジュ

ース

にんじんジ

ユース

次に掲げるものをいう。

一 にんじんを破碎して搾汁し、若しくは裏ごしし、皮等を除去したものの又はこれを濃縮したもの（以下別表第四のにんじんジュース及びにんじんミックスジュースの項において「濃縮にんじん」という。）を希釈して搾汁の状態に戻したもの（以下にんじんジュース及びにんじんミックスジュースの項において「にんじんの搾汁」という。）

二 にんじんの搾汁にかんきつ類、うめ若しくはあんずを破碎して搾汁し、若しくは裏ごしし、皮等を除去したものの若しくはこれを濃縮したものを希釈して搾汁の状態に戻したもの（以下にんじんジュース及びにんじんミックスジュースの項において「かんきつ類等の搾汁」という。）又はかんきつ類、うめ若しくはあんずを破碎して搾汁し、若しくは裏ごしし、皮等を除去したものを濃縮したもの（以下にんじんジュース及びにんじんミックスジュースの項において「濃縮かんきつ類

	<p>等」という。)を加えたもの又はこれに食塩、蜂蜜、砂糖類若しくは香辛料(以下にんじんジュース及びにんじんミックスジュースの項において「調味料」という。)を加えたものであって、かんきつ類等の搾汁、濃縮かんきつ類等及び調味料の原材料及び添加物に占める重量の割合が三パーセント未満のもの</p>
<p>にんじんミックスジュース</p>	<p>次に掲げるものをいう。</p> <p>一 にんじんの搾汁にかんきつ類、うめ及びあんず以外の果実を破碎して搾汁し、若しくは裏ごしし、皮等を除去したもの若しくはこれを濃縮したものを希釈して搾汁の状態に戻したもの(以下にんじんミックスジュースの項において「果実の搾汁」という。)又はにんじん以外の野菜を破碎して搾汁し、若しくは裏ごしし、皮等を除去したもの若しくはこれを濃縮したものを希釈して搾汁の状態に戻したもの(以下にんじんミックスジュースの項において「野菜の搾汁」という。)を</p>

加えたものであって、果実の搾汁及び野菜の搾汁の原材料及び添加物に占める重量の割合がにんじんの搾汁の原材料及び添加物に占める重量の割合を下回るもの

二 一にかんきつ類等の搾汁又は調味料を加えたものであって、果実の搾汁、野菜の搾汁、かんきつ類等の搾汁及び調味料の原材料及び添加物に占める重量の割合がにんじんの搾汁の原材料及び添加物に占める重量の割合を下回るもの（調味料を加えたものにあつては、調味料の原材料及び添加物に占める重量の割合が三パーセント未満のものに限る。）

三 にんじんの搾汁にかんきつ類等の搾汁又は調味料を加えたものであって、かんきつ類等の搾汁及び調味料の原材料及び添加物に占める重量の割合が三パーセント以上であり、かつ、にんじんの搾汁の原材料及び添加物に占める重量の割合を下回るもの（調味料を加えたものに

						米	玄米及び精	
精米時期	調製時期	原料玄米	うるち精米	もち精米	精米		玄米	
原料玄米を精白した年月旬又は年月日をいう。	原料玄米を調製した年月旬又は年月日をいう。	製品の原料として使用される玄米をいう。	もち精米以外の精米をいう。	精米のうち、でん粉にアミロース成分を含まないものをいう。	玄米のぬか層の全部又は一部を取り除いて精白したもの（収穫後調整、選別、水洗い等を行ったもの、単に切断したもの及び精麦又は雑穀を混合したものを含む。）をいう。		もみから、もみ殻を取り除いて調製したもの（収穫後調整、選別、水洗い等を行ったもの、単に切断したもの及び精麦又は雑穀を混合したものを含む。）をいう。	あつては、調味料の原材料及び添加物に占める重量の割合が三パーセント未満のものに限る。）

別表第四（第三条関係）

食品 農産物缶詰 及び農産物	表示事項	名称	表示の方法
			<p>次に定めるところにより表示する。</p> <p>一 果実を詰めたもの（果実の加工品とともに詰めたものを除く。）</p>
水産物	しいたけ	養殖	<p>幼魚等を重量の増加又は品質の向上を図ることを目的として、出荷するまでの間、給餌することにより育成することをいう。</p>
菌床栽培	しいたけ	<p>培地に種菌を植え付ける栽培方法をいう。</p>	<p>おが屑にふすま、ぬか類、水等を混合してブロック状、円筒状等に固めた</p>
原木栽培	しいたけ	<p>クヌギ、コナラ等の原木に種菌を植え付ける栽培方法をいう。</p>	<p>し、若しくは除去しないでかさを薄切り等にしたものをいう。</p>
輸入時期	<p>玄米又は精米を輸入した年月旬又は年月日をいう。</p>		

イ 果実の名称は、みかん、白もも、洋なし等とその最も一般的な名称をもって表示する。ただし、フルーツカクテルにあつては「フルーツカクテル」と、フルーツカクテル以外の二種類以上の果実を詰めたものにあつては「2種混合果実」等と表示する。

ロ 充てん液を加えたものにあつては、イに規定する表示の文字の次に、「・」を付して充てん液の種類を次の表に掲げる表示の方法により表示する。

ハ 充てん液を加えていないものにあつては、イに規定する表示の文字の次に、「・」を付して「ドライパック」と表示することができ

表

<p>充てん液の種類</p>	<p>充てん液の種類を表示の方法</p>
----------------	----------------------

<p>1 水（水に果実の搾汁を加えたもので、果実の搾汁（濃縮したものを搾汁の状態に戻したものを含む。以下、農産物缶詰及び農産物瓶詰の項において同じ。）の容量が水の容量以下のものを含む。）のみのもの</p>	<p>「水づけ」と表示する。</p>
<p>2 果実の搾汁のみのもの</p>	<p>「果汁づけ」と表示する。</p>
<p>3 果実の搾汁に水を加えたもので、果実の搾汁の容量が水の容量を超えるもの</p>	<p>「果汁づけ（水入り）」と表示する。</p>
<p>4 水（水に果実の搾汁を加えたもので、果実の搾汁の容量が水</p>	<p>「シラップづけ（エキストラライト）」と表示する。</p>
<p>可溶性固形分が十四パー</p>	<p>未満の場合</p>
<p>セント</p>	<p>「シラップづけ（エキストラライト）」と表示する。</p>

5 果実の搾汁に 砂糖類を加えた もの	の容量以下のものを含む。）に砂糖類を加えたもの		セント以上十八パーセント未満の場合	「シラップづけ（ヘビー）」と表示する。
	可溶性固形分が十八パーセント以上二十二パーセント未満の場合		「シラップづけ（エキストラヘビー）」と表示する。	
5 果実の搾汁に 砂糖類を加えた もの	の容量以下のものを含む。）に砂糖類を加えたもの		セント以上十八パーセント未満の場合	「シラップづけ（ヘビー）」と表示する。
	可溶性固形分が十八パーセント以上二十四パーセント未満の場合		「果汁づけ（加糖・エキストラライト）」と表示する。	
5 果実の搾汁に 砂糖類を加えた もの	の容量以下のものを含む。）に砂糖類を加えたもの		可溶性固形分が十四パーセント以上十八パーセント未満の場合	「果汁づけ（加糖・ライト）」と表示する。
	可溶性固形分が十四パーセント以上十八パーセント未満の場合			

	<p>6 果実の搾汁に水を加えたもので、果実の搾汁の容量が水の容量を超えるものに砂糖類を加え</p>		
<p>ト未満の場合</p>	<p>可溶性固形分が十八パーセント以上二十二パーセント未満の場合</p>	<p>可溶性固形分が二十二パーセント以上の場合</p>	<p>可溶性固形分が十パーセント以上十四パーセント未満の場合</p>
<p>る。</p>	<p>「果汁づけ（加糖・ヘビー）」と表示する。</p>	<p>「果汁づけ（加糖・エキストラヘビー）」と表示する。</p>	<p>「シラップづけ（エキストラライト）（果汁入り）」と表示する。 「シラップづけ（ライト）（果汁入り）」と表示する。</p>

二 一に掲げるもの以外のもの

7 1から6まで以外の充てん液	たもの		
	ト未満の場合	可溶性固形分が十八パーセント以上二十二パーセント未満の場合	可溶性固形分が二十二パーセント以上の場合
	り)」と表示する。	「シラップづけ(ヘビー) (果汁入り)」と表示する。	「シラップづけ(エキストラヘビー) (果汁入り)」と表示する。
充てん液の内容を表す最も一般的な充てん液の種類を名称を表示する。			

	トマト加工 品
	名称
<p>次に定めるところにより表示する。</p> <p>一 トマトジュースにあつては「トマトジュース」と、トマトミックスジュースにあつては「トマトミックスジュース」と、トマトケチャップにあつては「トマトケチャップ」と、トマトソースにあつては「トマトソース」と、チリソースにあつては「チリソース」と、トマト果汁飲料にあつては「トマト果汁飲料」と、トマトピューレーにあつては「トマトピューレー」と、トマトペーストにあつては「トマトペースト」と表示する。ただし、濃縮トマトを希釈して製造したトマトジュースにあつては、「トマトジュース（濃縮トマト還元）」又は「トマトジュース（濃縮還元）」と表示する。</p>	<p>「たけのこ水煮」、「3種混合野菜」、「フルーツみつ豆」、「くり甘露煮」、「ゆであずき」、「赤飯」等とその内容を表す最も一般的な名称をもって表示する。</p>

	<p>原材料名</p>
<p>二 固形トマトのうち、充てん液を加えていないものにあつては「トマト・ドライパック」と、充てん液としてトマトジュース、トマトピューレー、トマトペースト又は水を加えたものにあつては、それぞれ「トマト・ジュースづけ」、「トマト・ピューレーづけ」、「トマト・ペーストづけ」又は「トマト・水煮」と、セルリー等の野菜類が入ったもの又は皮付きのものにあつては名称の次に括弧を付してそれぞれ「野菜入り」又は「皮付き」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 トマトジュース、トマトケチャップ、トマトソース、チリソース、トマトピューレー、トマトペースト、トマト果汁飲料及び固形トマトについては、使用した原材料を、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、次に定めるところにより表示する。</p> <p>イ トマトの搾汁及び濃縮トマトは、「トマト」と表示することがで</p>

きる。

ロ イに規定するもの以外のものにあつては、その最も一般的な名称をもつて表示する。

二 トマトミックスジュースについては、使用した原材料を、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、次に定めるところにより表示する。

イ トマトジュースにあつては、「トマトジュース」と表示する。ただし、濃縮トマトを希釈して製造したトマトジュースにあつては、「トマトジュース（濃縮トマト還元）」又は「トマトジュース（濃縮還元）」と表示する。

ロ 野菜類を搾汁したもの又はこれを濃縮したものにあつては、「野菜ジュース」の文字の次に、括弧を付して、原材料に占める重量の割合の高いものから順に「セルリー」、「セルリー（濃縮還

農産物漬物	乾しいたけ
名称	名称
<p>次に定めるところにより表示する。</p> <p>一 たくあん漬けにあつては「たくあん漬」と、たくあん漬け以外の農</p>	<p>元)」、「にんじん」、「パセリ(粉末還元)」等と表示する。</p> <p>「乾しいたけ」と表示する。ただし、薄切りしたものにあっては、名称の次に括弧を付して、「スライス」と表示し、どんこ以外の乾しいたけの混入が重量で三十パーセント以下のものにあっては「乾しいたけ(どんこ)」と、こうしん以外の乾しいたけの混入が重量で三十パーセント以下のものにあつては「乾しいたけ(こうしん)」と表示することができる。</p> <p>「しいたけ」と表示する。ただし、原木栽培のものにあつては「原木」と、菌床栽培のものにあつては「菌床」と、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原材料に占める重量の割合の高いものから順に「原木・菌床」又は「菌床・原木」と、「しいたけ」の文字の次に括弧を付して表示する。</p>

産物ぬか漬け類にあつては「ぬか漬」と、ふくじん漬けにあつては「ふくじん漬」と、ふくじん漬け以外の農産物しょうゆ漬け類にあつては「しょうゆ漬」と、なら漬けにあつては「なら漬」と、刻みなら漬けにあつては「刻みなら漬」と、わさび漬けにあつては「わさび漬」と、山海漬けにあつては「山海漬」と、なら漬け、刻みなら漬け、わさび漬け及び山海漬け以外の農産物かす漬け類にあつては「かす漬」と、らっきょう酢漬けにあつては「らっきょう酢漬」又は「らっきょう甘酢漬」と、しょうが酢漬けにあつては「しょうが酢漬」又は「しょうが甘酢漬」と、らっきょう酢漬け及びしょうが酢漬け以外の農産物酢漬け類にあつては「酢漬」と、梅漬けにあつては「梅漬」（小梅を使用したものにあつては、「小梅漬」と、梅干しにあつては「梅干」（小梅を使用したものにあつては、「小梅干」と、調味梅漬けにあつては「調味梅漬」（小梅を使用したものにあつては、

「調味小梅漬」と、調味梅干しにあつては「調味梅干」（小梅を使用したものにあつては、「調味小梅干」と、梅漬け及び梅干し並びに調味梅漬け及び調味梅干し以外の農産物塩漬け類にあつては「塩漬」と、農産物みそ漬け類にあつては「みそ漬」と、農産物からし漬け類にあつては「からし漬」と、べつたら漬けにあつては「べつたら漬」と、べつたら漬け以外の農産物こうじ漬け類にあつては「こうじ漬」と、農産物もろみ漬け類にあつては「もろみ漬」と、はくさいキムチにあつては「はくさいキムチ」又は「キムチ」と、はくさい以外の農産物キムチにあつては「農産物キムチ」と、これら以外の農産物赤とうがらし漬け類にあつては「赤とうがらし漬」と、これら以外の農産物漬物類にあつては「漬物」と表示する。ただし、ふくじん漬け、刻みなら漬け、わさび漬け、山海漬け、らつきょう酢漬け、梅漬け、梅干し、調味梅漬け、調味梅干し、農産物からし漬け類及び農産

<p>原材料名</p>	<p>物もろみ漬け類以外の農産物漬物のうち、薄切り又は細刻若しくは小切りしたもの（農産物赤とうがらし漬け類にあつては、主原料のものに限る。）にあつては、名称の次に括弧を付して、「薄切り」又は「刻み」と表示する。</p> <p>二 一種類の原材料を漬けたもの（はくさいキムチ及びはくさい以外の農産物キムチを除く。）にあつては、一の規定にかかわらず、その最も一般的な名称を冠して「きゅうりししょうゆ漬」、「きゅうり酢漬」、「きゅうりみそ漬」等と表示することができる。</p> <p>三 はくさい以外の農産物キムチにあつては、一の規定にかかわらず、主原料の最も一般的な名称により「きゅうりキムチ」、「だいこんキムチ」、「にんにくキムチ」等と表示することができる。</p> <p>使用した原材料を、次の一及び二の順に、それぞれ一及び二に定めるところにより表示する。</p>

	ジャム類
	名称
<p>一 漬けた原材料は、「だいこん」、「なす」、「しょうが」、「なまめ」、「れんこん」、「しそ」等とその最も一般的な名称を表示する。</p> <p>二 漬けた原材料以外の原材料は、「漬け原材料」の文字の次に括弧を付して、「米ぬか」、「食塩」、「とうがらし」、「こんぶ」、「削りぶし」等とその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。</p>	<p>次に定めるところにより表示する。</p> <p>一 ジャムのうち、一種類の果実等を使用したものにあつては当該果実等の名称を冠して「いちごジャム」、「りんごジャム」、「あんずジャム」等と、二種類以上の果実等を使用したものにあつては「ミックスジャム」と表示する。</p> <p>二 マーマレードにあつては「マーマレード」と、ゼリーにあつては</p>

乾めん類	
名称	
<p>「ゼリー」と表示する。</p> <p>三 プレザークラススタイルにあつては、一の規定により表示する文字の次に「(プレザークラススタイル)」と表示することができる。</p>	<p>次に定めるところにより表示する。</p> <p>一 手延べ干しそば以外の干しそばにあつては「干しそば」又は「そば」と表示する。</p> <p>二 手延べ干しめん以外の干しめんにあつては「干しめん」と表示する。ただし、長径を一・七ミリメートル以上に成形したものにあっては「干しうどん」又は「うどん」と、長径を一・三ミリメートル以上一・七ミリメートル未満に成形したものにあっては「干しひやむぎ」、「ひやむぎ」又は「細うどん」と、長径を一・三ミリメートル未満に成形したものにあっては「干しそうめん」又は「そうめん」と、幅を四・五ミリメートル以上とし、かつ、厚さを二・〇ミリメートル</p>

トル未満の帯状に成形したものにあっては「干しひらめん」、「ひらめん」、「きしめん」又は「ひもかわ」と、かんすいを使用したものにあつては「干し中華めん」又は「中華めん」と表示することができ

三 手延べ干しそばにあつては「手延べ干しそば」又は「手延べそば」と表示する。

四 手延べ干しめんにあつては「手延べ干しめん」と表示する。ただし、長径が一・七ミリメートル以上に成形したものにあっては「手延べうどん」と、長径が一・七ミリメートル未満に成形したものにあっては「手延べひやむぎ」又は「手延べそうめん」と、幅を四・五ミリメートル以上とし、かつ、厚さを二・〇ミリメートル未満の帯状に成形したものにあっては「手延べひらめん」、「手延べきしめん」又は「手延べひもかわ」と、かんすいを使用したものにあつては「手延べ

	マカロニ類	パン類	凍り豆腐
	名称	名称	名称
<p>干し中華めん」又は「手延べ中華めん」と表示することができる。</p>	<p>「マカロニ類」と表示する。ただし、マカロニ類のうち、二・五ミリメートル以上の太さの管状又はその他の形状（棒状又は帯状のものを除く。）に成形したものにあっては「マカロニ」と、一・二ミリメートル以上の太さの棒状又は二・五ミリメートル未満の太さの管状に成形したものにあっては「スパゲッティ」と表示することができる。</p>	<p>食パンにあっては「食パン」と、菓子パンにあっては「菓子パン」と、その他のパンにあっては「パン」と表示する。ただし、その他のパンのうちパン生地を圧延し、これを切断、成形したものを焼いたものにあっては、「カットパン」と表示することができる。</p>	<p>次に定めるところにより表示する。</p> <p>一 「凍り豆腐」、「こうや豆腐」又は「しみ豆腐」と表示する。</p> <p>二 一に規定する名称の文字の次に、括弧を付して、さいの目、細切り</p>

	ハム類	<p>その他の形状に切断したもの、粉末にしたもの及び割れたものにあつては「さいの目」、「粉末」等その形状を、調味料を添付したものにあつては「調味料付き」と表示する。ただし、容器包装を通して中身が見える場合にあつては、形状の表示を省略できる。</p>
	ハム類	<p>骨付きハムにあつては「骨付きハム」と、ボンレスハムにあつては「ボンレスハム」と、ロースハムにあつては「ロースハム」と、シヨルダーハムにあつては「シヨルダーハム」と、ベリーハムにあつては「ベリーハム」と、ラックスハムにあつては「ラックスハム」と表示する。</p>
プレスハム	名称	<p>「プレスハム」と表示する。</p>
ソーセージ	名称	<p>次に定めるところにより表示する。</p> <p>一 クックドソーセージ</p> <p>ボロニアソーセージにあつては「ボロニアソーセージ」と、フランクフルトソーセージにあつては「フランクフルトソーセージ」と、ウ</p>

インナーソーセージにあつては「ウインナーソーセージ」と、リオナソーセージにあつては「リオナソーセージ」と、レバーソーセージにあつては「レバーソーセージ」と、レバーペーストにあつては「レバーペースト」と、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、レバーソーセージ及びレバーペースト以外のクックドソーセージにあつては「クックドソーセージ」と表示する。ただし、一種類の家畜若しくは家きん又はこれに同種類の原料臓器類を使用し、原料魚肉類を加えていないボロニアソーセージ、フランクフルトソーセージ又はウインナーソーセージにあつては、それぞれ「〇〇ソーセージ（ボロニア）」、「〇〇ソーセージ（フランクフルト）」又は「〇〇ソーセージ（ウインナー）」（〇は、「ポーク」、「ビーフ」、「チキン」等の食肉の種類とす）と表示することができる。

二 セミドライソーセージ及びドライソーセージ

セミドライソーセージにあつては「セミドライソーセージ」と、ドライソーセージにあつては「ドライソーセージ」と表示する。ただし、原料畜肉類として豚肉のみ、豚肉及び牛肉又は牛肉のみを使用したセミドライソーセージ又はドライソーセージにあつては、それぞれ「ソフトサラミソーセージ」又は「サラミソーセージ」と表示する。

三 加圧加熱ソーセージ

イ 「加圧加熱ソーセージ」と表示する。

ロ 加圧加熱ソーセージであつて、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又はリオナソーセージに該当するものにあつては、イの規定にかかわらず、「加圧加熱ボロニアソーセージ」、「加圧加熱フランクフルトソーセージ」、「加圧加熱ウインナーソーセージ」又は「加圧加熱リオナソーセージ」と

ベーコン類	ソーゼ 混合ソーゼ	
名称	名称	
ベーコンにあつては「ベーコン」と、ロースベーコンにあつては「ロース	ては、「加圧加熱混合ソーゼ」と表示する。 「混合ソーゼ」と表示する。ただし、加圧加熱混合ソーゼにあつ	<p>表示することができる。</p> <p>四 無塩漬^{えんせき}ソーゼ</p> <p>イ 「無塩せきソーゼ」と表示する。</p> <p>ロ 無塩漬^{えんせき}ソーゼであつて、ボロニアソーゼ、フランクフル トソーゼ又はウインナーソーゼに該当するものにあつて は、イの規定にかかわらず、「無塩せきボロニアソーゼ」、 「無塩せきフランクフルトソーゼ」又は「無塩せきウインナー ソーゼ」と表示することができる。</p> <p>ハ 無塩漬^{えんせき}ソーゼであつて、加圧加熱殺菌したものにあつては、 イ及びロに定める表示の文字の前に、「加圧加熱」と表示する。</p>

煮干魚類	畜産物缶詰 及び畜産物 瓶詰	
名称	名称	
次に定めるところにより表示する。	<p>次に定めるところにより表示する。</p> <p>一 コーンドミート缶詰又はコーンドミート瓶詰</p> <p>コンビーフを詰めたものにあつては「コンビーフ」と、コンビーフ以外のコーンドミートを詰めたものにあつては「コーンドミート」と表示する。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二十パーセント以上のものに限る。）を詰めたものにあつては、「ニューコーンドミート」又は「ニューコンミート」と表示することができる。</p> <p>二 一に掲げるもの以外のもの</p> <p>その内容を表す一般的な名称を表示する。</p>	<p>ベーコン」と、シヨルダーベーコンにあつては「シヨルダーベーコン」と表示する。</p>

魚肉ハム及 び魚肉ソー セージ	
名称	
<p>次に定めるところにより表示する。</p> <p>一 魚肉ハムにあつては「魚肉ハム」又は「フィッシュハム」と、普通魚肉ソーセージにあつては「魚肉ソーセージ」又は「フィッシュソーセージ」と、特種魚肉ソーセージにあつては「特種魚肉ソーセージ」又は「特種フィッシュソーセージ」と表示する。</p> <p>二 一の規定にかかわらず、ハンバーグ風特種魚肉ソーセージにあつて</p>	<p>一 「煮干魚類」と表示する。ただし、「煮干魚類」の表示の次に括弧を付して魚種名を表示することができる。</p> <p>二 一の規定にかかわらず、体長（魚のふん端から尾びれの付け根までの長さをいう。）がおおむね三センチメートル（いかなごにあつては、おおむね五センチメートル）以下の煮干魚類を詰めたものにあつては、「しらす干し」、「ちりめん」等とその最も一般的な名称をもつて表示することができる。</p>

削りぶし	名称
<p>次に定めるところにより表示する。</p> <p>一 一種類の魚類のかれぶしのみを使用したものにあつては、「○○かれぶし削りぶし」又は「○○かれぶし削り」と表示し、「○○」には「まぐろ」、「かつお」等のかれぶしに使用した魚類の名称を表示する。</p> <p>二 一種類の魚類のふし、煮干し又は圧搾煮干しを使用したものにあつては、「○○削りぶし」と表示し、「○○」には「かつお」、「そうだがつお」、「いわし」等のふし、煮干し又は圧搾煮干しに使用した魚類の名称を表示する。</p> <p>三 一種類の魚類のふし、煮干し又は圧搾煮干しを削ったものとかれぶしを削ったものを混合したものにあっては、「○○削りぶし」と表示</p>	<p>は「特種魚肉ソーセージ（ハンバーグ風）」又は「特種フィッシュソーセージ（ハンバーグ風）」と表示する。</p>

し、「○○」には「かつお」、「いわし」等のふし、煮干し又は圧搾煮干しに使用した魚類の名称を表示する。

四 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、「混合削りぶし」と表示する。

五 削りぶしにあつては、一から四までに規定する表示の文字の次に、括弧を付して、薄削りにあつては「薄削り」と、厚削りにあつては

「厚削り」と、糸削りにあつては「糸削り」と、碎片にあつては「碎片」と、削り粉が二十五パーセント以上含まれるもの（削り粉のみのものを除く。）にあつては「粉末混合」と、削り粉のみのものにあつては「粉末」と表示する。ただし、「薄削り」の文字及びこれに付す括弧並びに五グラム以下の容器に詰めたものにおける「碎片」の文字及びこれに付す括弧は省略することができる。

六 五の規定にかかわらず、外観から内容物の形状が容易に確認できる

	うに加工品	うなぎ加工品（輸入品以外のものに限る。）	乾燥わかめ
名称	名称	原材料名	原材料名
<p>ものにあつては、「厚削り」、「糸削り」、「碎片」及び「粉末」の文字並びにこれらに付す括弧は省略することができる。</p>	<p>粒うににあつては「粒うに」と、練りうににあつては「練りうに」と表示する。</p>	<p>使用した原材料を、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、次に定めるところにより表示する。</p> <p>一 うなぎにあつては、「うなぎ」等とうなぎの名称をもつて表示する。</p> <p>二 うなぎ以外の原材料にあつては、「しょうゆ」、「みりん」等とその最も一般的な名称をもつて表示する。</p>	<p>「乾燥わかめ」又は「乾わかめ」と表示する。</p> <p>「わかめ」と表示する。ただし、湯通し塩蔵わかめを十分に塩抜きしたものを乾燥したものにあつては、湯通し塩蔵わかめを使用した旨を表示す</p>

みそ	塩蔵わかめ	名称	名称
<p>米みそにあつては「米みそ」と、麦みそにあつては「麦みそ」と、豆みそにあつては「豆みそ」と、調合みそにあつては「調合みそ」と表示する。</p> <p>ただし、風味原料を加えたものであつて、風味原料の原材料及び添加物に</p>	<p>る。</p> <p>塩蔵わかめにあつては「塩蔵わかめ」と、湯通し塩蔵わかめにあつては「湯通し塩蔵わかめ」と表示する。</p> <p>使用した原材料を、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、次に定めるところにより表示する。</p> <p>一 わかめにあつては、「わかめ」と表示する。ただし、乾燥わかめを水で戻して塩蔵わかめを製造したものにあつては、乾燥わかめを使用した旨を表示する。</p> <p>二 わかめ以外の原材料にあつては、「食塩」等とその最も一般的な名称をもつて表示する。</p>	原材料名	

	しょうゆ
	名称
<p>次に定めるところにより表示する。</p> <p>一 こいくちしょうゆであつて、本醸造方式によるものは「こいくちしょうゆ（本醸造）」と、混合醸造方式によるものは「こいくちしょうゆ（混合醸造）」と、混合方式によるものは「こいくちしょうゆ（混合醸造）」と表示する。</p> <p>二 うすくちしょうゆであつて、本醸造方式によるものは「うすくちしょうゆ（本醸造）」と、混合醸造方式によるものは「うすくちしょうゆ（混合醸造）」と、混合方式によるものは「うすくちしょうゆ（混合醸造）」と表示する。</p> <p>三 たまりしょうゆであつて、本醸造方式によるものは「たまりしょう</p>	<p>占める重量の割合が調味の目的で使用される添加物の原材料に占める重量の割合を上回るものにあつては、「米みそ」等の文字の次に括弧を付して、「だし入り」と表示する。</p>

ゆ（本醸造）」と、混合醸造方式によるものは「たまりしょうゆ（混合醸造）」と、混合方式によるものは「たまりしょうゆ（混合）」と表示する。

四 さいしこみしょうゆであって、本醸造方式によるものは「さいしこみしょうゆ（本醸造）」と、混合醸造方式によるものは「さいしこみしょうゆ（混合醸造）」と、混合方式によるものは「さいしこみしょうゆ（混合）」と表示する。

五 しろしょうゆであって、本醸造方式によるものは「しろしょうゆ（本醸造）」と、混合醸造方式によるものは「しろしょうゆ（混合醸造）」と、混合方式によるものは「しろしょうゆ（混合）」と表示する。

六 一から五までに規定するもの以外のしょうゆであって、本醸造方式によるものは「しょうゆ（本醸造）」と、混合醸造方式によるものは

		<p>「しょうゆ（混合醸造）」と、混合方式によるものは「しょうゆ（混合）」と表示する。</p>
ウスターソース類	名称	<p>ウスターソースにあつては「ウスターソース」と、中濃ソースにあつては「中濃ソース」と、濃厚ソースにあつては「濃厚ソース」と表示する。ただし、無塩可溶性固形分が三十三パーセント以上のウスターソースにあつては、「ウスターソース（こいくち）」と表示することができる。</p>
	原材料名	<p>使用した原材料を、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、次に定めるところにより表示することができる。</p> <p>一 野菜及び果実は、「野菜・果実」（野菜のみの場合は、「野菜」とする。）の文字の次に、括弧を付して、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、「たまねぎ」、「にんじん」、「トマト」、「りんご」、「デーツ」等とその最も一般的な名称をもって表示する。ただし、表示する野菜及び果実の名称が四種類以上となる場合は、割合</p>

<p>ドレッシング グ及びドレ ッシングタ イプ調味料</p>	
<p>名称</p>	
<p>マヨネーズにあつては「マヨネーズ」と、サラダクリーミードレッシングにあつては「サラダクリーミードレッシング」又は「ドレッシング」と、マヨネーズ及びサラダクリーミードレッシング以外の半固体状ドレッシングにあつては「半固体状ドレッシング」又は「ドレッシング」と、乳化液状ドレッシングにあつては「乳化液状ドレッシング」又は「ドレッシング」と、分離液状ドレッシングにあつては「分離液状ドレッシング」又は「ドレッシング」と、ドレッシングタイプ調味料にあつては「ドレッシングタイプ調味料」と、ノンオイルドレッシングにあつては「ドレッシングタイプ調味料」又は「ノンオイルドレッシング」と表示する。</p>	<p>の 高 い も の か ら 順 に 三 種 類 の 名 称 を 表 示 し て そ の 他 の 名 称 は 「 そ の 他 」 と 表 示 す る こ と が で き る。 二 一 に 掲 げ る も の 以 外 の も の そ の 内 容 を 表 す 一 般 的 な 名 称 を 表 示 す る。</p>

米酢にあつては「米酢」と、米黒酢にあつては「米黒酢」と、大麦黒酢にあつては「大麦黒酢」と、米酢、米黒酢及び大麦黒酢以外の穀物酢にあつては「穀物酢」と、りんご酢にあつては「りんご酢」と、ぶどう酢にあつては「ぶどう酢」と、りんご酢及びぶどう酢以外の果実酢にあつては「果実酢」と、穀物酢及び果実酢以外の醸造酢にあつては「醸造酢」と、合成酢にあつては「合成酢」と表示する。ただし、醸造酢のうち穀類（甘しよ、ばれいしょ又はかぼちやを醸造酢の原料とする場合において、こうじに使用する穀類を除く。以下この項において同じ。）及び果実を使用しないものであつて、一種類の野菜、その他の農産物又は蜂蜜（それぞれ次の表に定めるものに限る。）をそれぞれ次の表に定める重量以上使用しており、かつ、使用した原材料のうち当該野菜、その他の農産物又は蜂蜜の重量の割合が最も高い場合には「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、醸造酢のうち穀類、果実、そ

他の農産物及び蜂蜜を使用しないものであって、二種類以上の野菜を使用し、そのうちの一種類以上の野菜を表に定める重量以上使用しており、かつ、使用した原材料のうち野菜の重量の割合が最も高い場合には「醸造酢（野菜酢）」と表示することができる。

種類	野菜、その他の農産物及び蜂蜜の 醸造酢一リットル当たりの使用 量
甘しよ	八十グラム
ばれいしよ	百三十グラム
かぼちや	二百六十グラム
たまねぎ	三百グラム
にんじん	三百三十グラム
トマト	五百七十グラム
さとうきび	百十グラム（搾汁の重量とす

風味調味料	名称						
		<table border="1" data-bbox="1244 750 1404 1953"> <tr> <td data-bbox="1244 750 1340 1370">蜂蜜</td> <td data-bbox="1244 1370 1340 1953">三十グラム</td> <td data-bbox="1340 750 1404 1953">る。)</td> </tr> </table> <p data-bbox="893 712 1125 1989">「風味調味料」と表示する。ただし、表1の算式により算出した表2の上欄の風味原料の配合率が八・三パーセント以上のものにあつては、同表の下欄の種類名を「風味調味料」の文字の次に、括弧を付して表示する。</p> <p data-bbox="805 712 837 784">表1</p> <table border="1" data-bbox="311 750 778 1953"> <tr> <td data-bbox="686 750 778 1953">算式</td> </tr> <tr> <td data-bbox="311 750 686 1953">(使用する粉末の風味原料の重量 (g) × 使用する粉末の風味原料の固乾物含有率 (%) + 使用する抽出物又は抽出濃縮物の風味原料の重量 (g) × 使用する抽出物又は抽出濃縮物の風味原料の固乾物含有率 (%)) ÷ 製品の内容量 (g) × 100</td> </tr> </table> <p data-bbox="247 712 279 784">表2</p>	蜂蜜	三十グラム	る。)	算式	(使用する粉末の風味原料の重量 (g) × 使用する粉末の風味原料の固乾物含有率 (%) + 使用する抽出物又は抽出濃縮物の風味原料の重量 (g) × 使用する抽出物又は抽出濃縮物の風味原料の固乾物含有率 (%)) ÷ 製品の内容量 (g) × 100
蜂蜜	三十グラム	る。)					
算式							
(使用する粉末の風味原料の重量 (g) × 使用する粉末の風味原料の固乾物含有率 (%) + 使用する抽出物又は抽出濃縮物の風味原料の重量 (g) × 使用する抽出物又は抽出濃縮物の風味原料の固乾物含有率 (%)) ÷ 製品の内容量 (g) × 100							

風味原料							種類名
かつおぶしの粉末並びにかつおぶし及びかつおの抽出物又は抽出濃縮物	かつおぶし及びそうだがつおぶしの粉末並びにかつおぶし、かつお、そうだがつおぶし及びそうだがつおぶしの粉末並びに抽出濃縮物	そうだがつおぶしの粉末並びにそうだがつおぶし及びそうだがつおの抽出物又は抽出濃縮物	さばぶしの粉末並びにさばぶし及びさばの抽出物又は抽出濃縮物	あじぶしの粉末及び抽出物又は抽出濃縮物	いわしぶしの粉末及び抽出物又は抽出濃縮物	煮干いわし及び煮干とびうおの粉末及び抽出物	かつお
	かつお等	そうだがつお	さば	あじ	いわし	煮干し	

乾燥スープ																		
名称																		
乾燥コンソメにあつては「乾燥スープ（コンソメ）」と、乾燥ポタージュにあつては「乾燥スープ（ポタージュ）」と、その他の乾燥スープにあつては「乾燥スープ」と表示する。ただし、その他の乾燥スープにあつては	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="1337 748 1396 1603">又は抽出濃縮物</td> <td data-bbox="1246 748 1337 1603">やきあごの粉末及び抽出物又は抽出濃縮物</td> <td data-bbox="1059 748 1246 1603">ほたての粉末並びに煮干ほたて及びほたての抽出物又は抽出濃縮物</td> <td data-bbox="873 748 1059 1603">煮干貝柱の粉末並びに煮干貝柱及び貝柱の抽出物又は抽出濃縮物</td> <td data-bbox="782 748 873 1603">こんぶの粉末及び抽出物又は抽出濃縮物</td> <td data-bbox="590 748 782 1603">乾しいたけの粉末並びに乾しいたけ及びしいたけの抽出物又は抽出濃縮物</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1337 1603 1396 1951"></td> <td data-bbox="1246 1603 1337 1951">やきあご</td> <td data-bbox="1059 1603 1246 1951">ほたて</td> <td data-bbox="873 1603 1059 1951">貝柱</td> <td data-bbox="782 1603 873 1951">こんぶ</td> <td data-bbox="590 1603 782 1951">しいたけ</td> </tr> </table>	又は抽出濃縮物	やきあごの粉末及び抽出物又は抽出濃縮物	ほたての粉末並びに煮干ほたて及びほたての抽出物又は抽出濃縮物	煮干貝柱の粉末並びに煮干貝柱及び貝柱の抽出物又は抽出濃縮物	こんぶの粉末及び抽出物又は抽出濃縮物	乾しいたけの粉末並びに乾しいたけ及びしいたけの抽出物又は抽出濃縮物		やきあご	ほたて	貝柱	こんぶ	しいたけ					
又は抽出濃縮物	やきあごの粉末及び抽出物又は抽出濃縮物	ほたての粉末並びに煮干ほたて及びほたての抽出物又は抽出濃縮物	煮干貝柱の粉末並びに煮干貝柱及び貝柱の抽出物又は抽出濃縮物	こんぶの粉末及び抽出物又は抽出濃縮物	乾しいたけの粉末並びに乾しいたけ及びしいたけの抽出物又は抽出濃縮物													
	やきあご	ほたて	貝柱	こんぶ	しいたけ													

	食用植物油	マーガリン
	名称	名称
<p>「乾燥スープ（中華風）」、「乾燥スープ（和風）」等とスープの特性を表す用語を表示することができる。</p>	<p>その内容を表す一般的な植物油脂の名称を「食用」の文字を冠して表示する。また、食用調合油にあつては「食用調合油」と、香味食用油にあつては「香味食用油」と表示する。ただし、香味食用油にあつては「ラー油」等と表示することができる。</p>	<p>次に定めるところにより表示する。</p> <p>一 マーガリンにあつては「マーガリン」と表示する。ただし、流動状のものにあつては、名称の次に括弧を付して「流動状」と表示する。</p> <p>二 ファットスプレッドにあつては、「ファットスプレッド」と表示する。ただし、流動状のものにあつては名称の次に括弧を付して「流動状」と表示し、風味原料を加えたものにあつては「風味ファットスプレッド」と表示し、糖類又は蜂蜜を加えたものにあつては名称の次に</p>

レトルトパ ウチ食品	内容量	
果実飲料	名称	括弧を付して「加糖」と表示する。
	<p>第三条第一項の表の内容量又は固形量及び内容総量の項に定めるほか、ソースを加えたものにあつては、内容重量及びソースを除いた固形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。</p> <p>次に定めるところにより表示する。</p> <p>一 果実ジュースであつて、果実の搾汁のみを使用したもの（パイナップルにあつてはペクチンを、りんご、ぶどう、もも、西洋なし、日本なし及びバナナにあつてはL・アスコルビン酸及びL・アスコルビン酸ナトリウムを使用したものを含む。）にあつては「○○ジュース（ストレート）」と、還元果汁を使用したものにあつては「○○ジュース（濃縮還元）」と、それ以外のものにあつては「○○ジュース」と表示し、「○○」には使用した果実の最も一般的な名称を表示する。ただし、果粒を加えたものにあつては「○○ジュース」の文字の</p>	

前に括弧を付して「果粒入り」と表示し、砂糖類又は蜂蜜を加えたものにあつては「○○ジュース（濃縮還元）」又は「○○ジュース」の文字の次に括弧を付して「加糖」と表示し、二酸化炭素を圧入したものにあつては名称の最後に括弧を付して「炭酸ガス入り」と表示する。

二 果実ミックスジュースであつて、果実の搾汁のみを使用したもの（パイナップルにあつてはペクチンを、りんご、ぶどう、もも、西洋なし、日本なし及びバナナにあつてはL・アスコルビン酸及びL・アスコルビン酸ナトリウムを使用したものを含む。）にあつては「果実ミックスジュース（ストレート）」と、還元果汁を使用したものにあつては「果実ミックスジュース（濃縮還元）」と、それ以外のものにあつては「果実ミックスジュース」と表示する。ただし、果粒を加えたものにあつては「果実ミックスジュース」の文字の前に括弧を付

して「果粒入り」と表示し、砂糖類又は蜂蜜を加えたものにあつては「果実ミックスジュース（濃縮還元）」又は「果実ミックスジュース」の文字の次に括弧を付して「加糖」と表示し、二酸化炭素を圧入したものにあっては名称の最後に括弧を付して「炭酸ガス入り」と表示する。

三 果実・野菜ミックスジュースにあつては、「果実・野菜ミックスジュース」と表示し、果粒を加えたものにあつては、「果実・野菜ミックスジュース」の文字の前に括弧を付して「果粒入り」と表示する。ただし、砂糖類又は蜂蜜を加えたものにあつては「果実・野菜ミックスジュース」の文字の次に括弧を付して「加糖」と表示し、二酸化炭素を圧入したものにあっては名称の最後に括弧を付して「炭酸ガス入り」と表示する。

四 一から三までに規定する名称の文字の次又は最後に「（濃縮還

元)」、「(加糖)」又は「(炭酸ガス入り)」と二以上表示すべき場合は、「(濃縮還元・加糖)」等と表示することができる。

五 果汁入り飲料にあつては、「○○%△△果汁入り飲料」と表示する。この場合において、還元果汁又は還元果汁及び果実の搾汁を希釈して製造したものであつて、一種類の果実を使用したものにあつては「○○」には糖用屈折計示度の別表第三の果実飲料の項の表3(以下この項において「表3」という。)の糖用屈折計示度の基準(レモン、ライム、うめ及びかぼすにあつては、酸度について別表第三の果実飲料の項の表4(以下この項において「表4」という。)の酸度の基準)に対する割合を、「△△」には使用した果実の最も一般的な名称を表示し、二種類以上の果実を使用したものにあつては「○○」には糖用屈折計示度又は酸度の使用した果実の搾汁及び還元果汁の配合割合により表3又は表4の基準を按分したものを合計して算出した基

豆乳類	
名称	
豆乳にあつては「豆乳」と、調製豆乳にあつては「調製豆乳」と、豆乳飲	<p>準に対する割合を、「△△」には「混合」と表示し、果実の搾汁を希釈して製造したものにあっては「○○」には果実の搾汁の原材料及び添加物に占める重量の割合を、「△△」には一種類の果実を使用したものにあつては使用した果実の最も一般的な名称を、二種類以上の果実を使用したものにあつては「混合」と表示する。</p> <p>六 五の規定にかかわらず、果汁入り飲料であつて、果粒を加えたものにあつては「○○%△△果汁入り飲料」の文字の前に括弧を付して「果粒入り」と、二酸化炭素を圧入したものにあっては「○○%△△果汁入り飲料」の文字の次に括弧を付して「炭酸ガス入り」と表示する。</p> <p>七 希釈して飲用に供する果汁入り飲料にあつては、五に定める名称の文字の前に「□倍希釈時」と表示し、□には希釈倍数を表示する。</p>

	<p>にんじんジュース及び にんじんミックスジュース</p>	<p>料にあつては「豆乳飲料」と表示する。</p>
	<p>名称</p>	<p>にんじんジュースにあつては「にんじんジュース」と、にんじんミックスジュースにあつては「にんじんミックスジュース」と表示する。</p>
	<p>原材料名</p>	<p>使用した原材料を、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、次に定めるところにより表示することができる。</p> <p>一 にんじんは、「にんじん」と表示する。ただし、濃縮にんじんを希釈して製造したものにあっては、「濃縮にんじん」又は「にんじん（濃縮還元）」と表示する。</p> <p>二 果実にあつては、「りんご」、「うんしゅうみかん」、「レモン」等とその最も一般的な名称をもって表示する。ただし、にんじんミックスジュースのうち、果実を破砕して搾汁し、又は裏ごしし、皮等を除去したものを濃縮したものを希釈して搾汁の状態に戻したものを使用したものにあっては、「レモン（濃縮還元）」等と表示する。</p>

三 使用した果実が二種類以上の場合、二の本文の規定にかかわらず、「果実」の文字の次に括弧を付して、「りんご、レモン」等と原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。

四 野菜にあつては、「トマト」、「ほうれんそう」等とその最も一般的な名称をもつて表示する。ただし、にんじんミックスジュースのうち、野菜を破砕して搾汁し、又は裏ごしし、皮等を除去したものを濃縮したものを希釈して搾汁の状態に戻したものを使用したものにあっては、「ほうれんそう（濃縮還元）」、「パセリ（濃縮還元）」等と表示する。

五 使用した野菜が二種類以上の場合、四の本文の規定にかかわらず、「野菜」の文字の次に括弧を付して、「トマト、ほうれんそう」等と原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。

六 にんじん、果実、野菜以外の原材料にあつては、その最も一般的な

名称をもって表示する。

別表第五（第三条関係）

食品				名称	
トマト加工品		トマトジュース	トマトジュース		
		トマトミックスジュース	トマトミックスジュース		
		トマトケチャップ	トマトケチャップ		
乾しいたけ		乾しいたけ	乾しいたけ		
マカロニ類		マカロニ類	マカロニ類		
ハム類		骨付きハム	骨付きハム		
		ボンレスハム	ボンレスハム		
		ロースハム	ロースハム		
		シヨルダーハム	シヨルダーハム		

ベーコン類		ー ジ	混合ソーセ ー ジ								
シヨルダーベーコン	ロースベーコン	ベーコン	加圧加熱混合ソーセー ジ	混合ソーセー ジ	無塩漬 <small>えんせき</small> ソーセー ジ	加圧加熱ソーセー ジ	は牛肉のみを使用したドライソーセー ジ	原料畜肉類として豚肉のみ、豚肉及び牛肉又 は牛肉のみを使用したセミドライソーセー ジ	ドライソーセー ジ	原料畜肉類として豚肉のみ、豚肉及び牛肉又 は牛肉のみを使用したセミドライソーセー ジ	セミドライソーセー ジ
シヨルダーベーコン	ロースベーコン	ベーコン	加圧加熱混合ソーセー ジ	混合ソーセー ジ	無塩せきソーセー ジ	加圧加熱ソーセー ジ	サラミソーセー ジ	ソフトサラミソーセー ジ	ドライソーセー ジ	セミドライソーセー ジ	セミドライソーセー ジ

みそ			塩蔵わかめ	乾燥わかめ	うに加工品		セージ び魚肉ソー	魚肉ハム及 び魚肉ソー			
豆みそ	麦みそ	米みそ	湯通し塩蔵わかめ	塩蔵わかめ	乾燥わかめ	練りうに	粒うに	普通魚肉ソーセージ及び特種魚肉ソーセージ	魚肉ハム		
豆みそ	麦みそ	米みそ	湯通し塩蔵わかめ	塩蔵わかめ	乾わかめ	乾燥わかめ	練りうに	粒うに	フィッシュソーセージ	フィッシュハム	魚肉ハム

ドレッシング	ソース類			ウスターソース					しょうゆ	調合みそ
ドレッシング	濃厚ソース	中濃ソース	ウスターソース	しょうゆ以外のしょうゆ	しろしょうゆ	さいしこみしょうゆ	たまりしょうゆ	うすくちしょうゆ	こいくちしょうゆ	調合みそ
ドレッシング	濃厚ソース	中濃ソース	ウスターソース		しろしょうゆ	さいしこみしょうゆ	たまりしょうゆ	うすくちしょうゆ	こいくちしょうゆ	調合みそ

にんじんジ	豆乳類			マーガリン類			乾燥スープ			イプ調味料	グ及びドレ
にんじんジュース	豆乳飲料	調製豆乳	豆乳	風味ファットスプレッド	ファットスプレッド	マーガリン	その他の乾燥スープ	乾燥ポタージュ	乾燥コンソメ	ノンオイルドレッシング	マヨネーズ
にんじんジュース	豆乳飲料	調製豆乳	豆乳	風味ファットスプレッド	ファットスプレッド	マーガリン		乾燥スープ	ノンオイルドレッシング		

別表第六（第三条関係）

酸化防止剤	増粘剤、安定剤、ゲル化剤又は糊料	保存料	着色料	甘味料
酸化防止剤	主としてゲル化の目的で使用される場合にあつては、ゲル化剤又は糊料 主として安定の目的で使用される場合にあつては、安定剤又は糊料 主として増粘の目的で使用される場合にあつては、増粘剤又は糊料	保存料	着色料	甘味料

ユース及び にんじんミ ックスジュ ース	にんじんミックスジュース
	にんじんミックスジュース

別表第七（第三条関係）

チューインガム軟化剤	酸味料	香料	光沢剤	酵素	かんすい	ガムベース	イーストフード
軟化剤	酸味料	香料	光沢剤	酵素	かんすい	ガムベース	イーストフード

防かび剤又は防ばい剤	漂白剤	発色剤
防かび剤又は防ばい剤	漂白剤	発色剤

豆腐用凝固剤	調味料（甘味料及び酸味料に該当するものを除く。）
豆腐用凝固剤又は凝固剤	<p>アミノ酸のみから構成される場合にあつては、調味料（アミノ酸）</p> <p>主としてアミノ酸から構成される場合（アミノ酸のみから構成される場合を除く。）にあつては、調味料（アミノ酸等）</p> <p>核酸のみから構成される場合にあつては、調味料（核酸）</p> <p>主として核酸から構成される場合（核酸のみから構成される場合を除く。）にあつては、調味料（核酸等）</p> <p>有機酸のみから構成される場合にあつては、調味料（有機酸）</p> <p>主として有機酸から構成される場合（有機酸のみから構成される場合を除く。）にあつては、調味料（有機酸等）</p> <p>無機塩のみから構成される場合にあつては、調味料（無機塩）</p> <p>主として無機塩から構成される場合（無機塩のみから構成される場合を除く。）にあつては、調味料（無機塩等）</p>

膨張剤	膨張剤、膨脹剤、ベーキングパウダー又はふくらし粉
水素イオン濃度調整剤	水素イオン濃度調整剤又はpH調整剤
乳化剤	乳化剤
苦味料	苦味料

別表第八（第三十二条関係）

イソチオシアネート類

インドール及びその誘導体

エーテル類

エステル類

ケトン類

脂肪酸類

脂肪族高級アルコール類

脂肪族高級アルデヒド類

脂肪族高級炭化水素類

チオエーテル類

チオール類

テルペン系炭化水素類

フェノールエーテル類

フェノール類

フルフラール及びその誘導体

芳香族アルコール類

芳香族アルデヒド類

ラクトン類

別表第九（第三条、第七条、第九条、第十二条、第二十一条、第二十三条、第二十六条、第三十四条関係）

脂質		たんぱく質	熱量	栄養成分及び
g		g		表示の単位
ゲルベル法又は溶媒抽出ー重量		窒素定量換算法		測定及び算出の方法
プラス・マイナス二十 ム)	プラス・マイナス二十 ム)	プラス・マイナス二十 パーセント(ただし、 当該食品百グラム当た り(清涼飲料水等に あ つては、百ミリリット ル当たり)のたんぱく 質の量が二・五グラム 未満の場合はプラス・ マイナス〇・五グラ ム)		許容差の範囲
〇・五グラム		〇・五グラム	とができる量	〇と表示するこ

	飽和脂肪酸
	g
法	ガスクロマトグラフ法
パーセント（ただし、当該食品百グラム当たり（清涼飲料水等）については、百ミリリットル当たり）の脂質の量が二・五グラム未満の場合はプラス・マイナス〇・五グラム）	プラス・マイナス二十パーセント（ただし、当該食品百グラム当たり（清涼飲料水等）については、百ミリリット
〇・一グラム	

ル	コレステロール	酸 n-6系脂肪	酸 n-3系脂肪	
	mg	g	g	
	ガスクロマトグラフ法	ガスクロマトグラフ法	ガスクロマトグラフ法	
り（清涼飲料水等にあ	当該食品百グラム当た	パーセント（ただし、	プラス・マイナス二十	パーセント
	五ミリグラム			
				ル当たり）の飽和脂肪 酸の量が〇・五グラム 未満の場合はプラス・ マイナス〇・一グラ ム）

	炭水化物
	g
	<p>当該食品の質量から、たんぱく質、脂質、灰分及び水分の量を控除して算定すること。この場合において、たんぱく質及び脂質の量にあつては、第一欄の区分に応じ、第三欄に掲げる方法により測定し、灰分及び水分の</p>
<p>つては、百ミリリットル当たり)のコレステロールの量が二十五ミリグラム未満の場合はプラス・マイナス五ミリグラム)</p>	<p>プラス・マイナス二十パーセント(ただし、当該食品百グラム当たり(清涼飲料水等にあつては、百ミリリットル当たり)の炭水化物の量が二・五グラム未</p>
	○・五グラム

糖質	
g	
水分の量を控除して算定するこ 質、脂質、食物繊維、灰分及び	<p>量にあつては、次に掲げる区分 に応じ、次に定める方法により 測定すること。</p> <p>一 灰分 酢酸マグネシウム添 加灰化法、直接灰化法又は 硫酸添加灰化法</p> <p>二 水分 カールフィッシャー 法、乾燥助剤法、減圧加熱 乾燥法、常圧加熱乾燥法又 はプラスチックフィルム法</p>
当該食品百グラム当た パーセント（ただし、	満の場合はプラス・マ イナス〇・五グラム）
〇・五グラム	

<p>糖類（単糖類 又は二糖類で あつて、糖ア ルコールでな</p>	
<p>g</p>	
<p>液体クロマトグラフ法 ガスクロマトグラフ法又は高速</p>	<p>と。この場合において、たんぱく質、脂質及び食物繊維の量にあつては、第一欄の区分に応じ、第三欄に掲げる方法により測定し、灰分及び水分の量にあつては、炭水化物の項の第三欄の一及び二に掲げる区分に應じ、一及び二に定める方法により測定すること。</p>
<p>プラス・マイナス二十パーセント（ただし、当該食品百グラム当たり（清涼飲料水等にあ</p>	<p>り（清涼飲料水等にあつては、百ミリリットル当たり）の糖質の量が二・五グラム未満の場合はプラス・マイナス〇・五グラム）</p>
<p>〇・五グラム</p>	

<p>いものに限 る。）</p>	<p>食物繊維</p>
	<p>g</p>
	<p>プロスキー法又は高速液体クロ マトグラフ法</p>
<p>つては、百ミリリット ル当たり）の糖類の量 が二・五グラム未満の 場合はプラス・マイナ ス〇・五グラム）</p>	<p>プラス・マイナス二十 パーセント（ただし、 当該食品百グラム当た り（清涼飲料水等に あつては、百ミリリット ル当たり）の食物繊維 の量が二・五グラム未 満の場合はプラス・マ</p>
	<p>〇・五グラム</p>

クロム	カルシウム	カリウム	亜鉛	
μg	mg	mg	mg	
ラズマ質量法 ズマ発光分析法又は誘導結合プ 原子吸光光度法、誘導結合プ ラズマ発光分析法	過マンガン酸カリウム容量法、 原子吸光光度法又は誘導結合プ ラズマ発光分析法	ラズマ発光分析法 原子吸光光度法又は誘導結合プ	ラズマ発光分析法 原子吸光光度法又は誘導結合プ	
セント ト、マイナス二十パー セント	セント ト、マイナス二十パー セント	セント ト、マイナス二十パー セント	セント ト、マイナス二十パー セント	イナス〇・五グラム)

	ナトリウム	銅	鉄	セレン
する場合に の量を表示 グラム以上	mg (千ミリ グラム以上	mg	mg	μ g
	原子吸光光度法又は誘導結合プラズマ発光分析法	原子吸光光度法又は誘導結合プラズマ発光分析法	オルトフェナントロリン吸光光度法、原子吸光光度法又は誘導結合プラズマ発光分析法	蛍光光度法、原子吸光光度法又は誘導結合プラズマ質量法
り(清涼飲料水等にあ	プラス・マイナス二十パーセント(ただし、当該食品百グラム当たり)	プラス五十パーセント、マイナス二十パーセント	プラス五十パーセント、マイナス二十パーセント	プラス五十パーセント、マイナス二十パーセント
	五ミリグラム			

モリブデン	マンガン	マグネシウム	
μg	mg	mg	あつては、 gを含 む。)
誘導結合プラズマ質量分析法又	原子吸光度法又は誘導結合プラズマ発光分析法	原子吸光度法又は誘導結合プラズマ発光分析法	
プラス五十パーセン	プラス五十パーセント、マイナス二十パーセント	プラス五十パーセント、マイナス二十パーセント	つては、百ミリリットル当たり)のナトリウムの量が二十五ミリグラム未満の場合はプラス・マイナス五ミリグラム)

パントテン酸	ナイアシン	リン	ヨウ素	
mg	mg	mg	μ g	
高速液体クロマトグラフ法又は	微生物学的定量法	高速液体クロマトグラフ法又は	高速液体クロマトグラフ法又は誘導結合プラズマ質量法	は誘導結合プラズマ発光分析法
プラス八十パーセント	プラス八十パーセント、マイナス二十パーセント	プラス五十パーセント、マイナス二十パーセント	プラス五十パーセント、マイナス二十パーセント	ト、マイナス二十パーセント

ビタミン B ₂	ビタミン B ₁	ビタミン A	ビオチン	
mg	mg	μg	μg	
ルミフラビン法 高速液体クロマトグラフ法又は	チオクローム法 高速液体クロマトグラフ法又は	吸光光度法 高速液体クロマトグラフ法又は	微生物学的定量法	微生物学的定量法
ト、マイナス二十パー セント	プラス八十パーセン ト、マイナス二十パー セント	プラス五十パーセン ト、マイナス二十パー セント	プラス八十パーセン ト、マイナス二十パー セント	ト、マイナス二十パー セント

ビタミンD	ビタミンC	ビタミンB ₁₂	ビタミンB ₆	
μg	mg	μg	mg	
高速液体クロマトグラフ法	二、四、ジニトロフェニルヒド ラジン法、インドフェノール・ キシレン法、高速液体クロマト グラフ法又は酸化還元滴定法	微生物学的定量法 高速液体クロマトグラフ法又は	微生物学的定量法 高速液体クロマトグラフ法又は	
プラス五十パーセント、 マイナス二十パー	プラス八十パーセン ト、マイナス二十パー セント	プラス八十パーセン ト、マイナス二十パー セント	プラス八十パーセン ト、マイナス二十パー セント	セント

熱量	葉酸	ビタミンK	ビタミンE	
kcal	μg	μg	mg	
修正アトウォーター法	微生物学的定量法	高速液体クロマトグラフ法	高速液体クロマトグラフ法	
当該食品百グラム当た パーセント（ただし、 プラス・マイナス二十 パーセント）	プラス八十パーセン ト、マイナス二十パー セント	プラス五十パーセン ト、マイナス二十パー セント	プラス五十パーセン ト、マイナス二十パー セント	セント
五キロカロリー				

別表第十（第二条関係）

栄養成分及び熱量	栄養素等表示基準値
たんぱく質	八十五グラム
脂質	七十グラム
飽和脂肪酸	十七グラム
n-3系脂肪酸	二・〇グラム

<p>り（清涼飲料水等にあ つては、百ミリリット ル当たり）の熱量が二 十五キロカロリー未満 の場合はプラス・マイ ナス五キロカロリー）</p>

	n・6系脂肪酸	十・〇グラム
	炭水化物	三百二十グラム
	食物繊維	二十グラム
	亜鉛	八・五ミリグラム
	カリウム	二千八百ミリグラム
	カルシウム	七百ミリグラム
	クロム	十マイクログラム
	セレン	二十八マイクログラム
	鉄	六・五ミリグラム
	銅	〇・八ミリグラム
	ナトリウム	二千七百ミリグラム（ただし、食塩相当量に換算した ものにあつては、七・〇グラム）
	マグネシウム	三百二十ミリグラム

マンガン	三・二ミリグラム
モリブデン	二十五マイクログラム
ヨウ素	百四十マイクログラム
リン	九百ミリグラム
ナイアシン	十三ミリグラム
パントテン酸	五・五ミリグラム
ビオチン	五十マイクログラム
ビタミンA	七百七十マイクログラム
ビタミンB ₁	一・〇ミリグラム
ビタミンB ₂	一・四ミリグラム
ビタミンB ₆	一・三ミリグラム
ビタミンB ₁₂	四・〇マイクログラム
ビタミンC	百ミリグラム

別表第十一（第二条、第七条、第九条、第二十三条関係）

亜鉛	脂肪酸 n・3系脂	栄養成分			
二・六四ミ	ム	下限値			
亜鉛は、味覚を正常に保つの	康維持を助ける栄養素です。	栄養成分の機能	n・3系脂肪酸は、皮膚の健		
十五ミリグ	ム	上限値	二・〇グラ		
本品は、多量摂取により疾病が	摂取目安量を守ってください。	摂取をする上での注意事項	本品は、多量摂取により疾病が 治癒したり、より健康が増進す るものではありません。一日の		

熱量	葉酸	ビタミンK	ビタミンE	ビタミンD
二千二百キロカロリー	二百四十マイクログラム	百五十マイクログラム	六・五ミリグラム	九・〇マイクログラム

	カリウム
リグラム	八百四十ミ リグラム
<p>に必要な栄養素です。 亜鉛は、皮膚や粘膜の健康維持を助ける栄養素です。 亜鉛は、たんぱく質・核酸の代謝に関与して、健康の維持に役立つ栄養素です。</p>	<p>カリウムは、正常な血圧を保つのに必要な栄養素です。</p>
ラム	二千八百ミ リグラム
<p>治癒したり、より健康が増進するものではありません。亜鉛の摂り過ぎは、銅の吸収を阻害するおそれがありますので、過剰摂取にならないよう注意してください。一日の摂取目安量を守ってください。乳幼児・小児は本品の摂取を避けてください。</p>	<p>本品は、多量摂取により疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。一日の摂取目安量を守ってください。腎機能が低下している方は本品</p>

	カルシウム		鉄		銅
	二百四ミリ グラム		二・〇四ミ リグラム		〇・二七ミ リグラム
	カルシウムは、骨や歯の形成に必要な栄養素です。		鉄は、赤血球を作るのに必要な栄養素です。		銅は、赤血球の形成を助ける栄養素です。 銅は、多くの体内酵素の正常な働きと骨の形成を助ける栄
	六百ミリグ ラム		十ミリグ ラム		六・〇ミ リグラム
の摂取を避けてください。	本品は、多量摂取により疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。一日の摂取目安量を守ってください。	本品は、多量摂取により疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。一日の摂取目安量を守ってください。	本品は、多量摂取により疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。一日の摂取目安量を守ってください。	本品は、多量摂取により疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。一日の摂取目安量を守ってください。	本品は、多量摂取により疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。一日の摂取目安量を守ってください。

	ナイアシン		ム	マグネシウム	
	グラム	三・九ミリ	グラム	九十六ミリ	
す。	健康維持を助ける栄養素で	ナイアシンは、皮膚や粘膜の	な栄養素です。	液循環を正常に保つのに必要 ー産生を助けるとともに、血 酵素の正常な働きとエネルギー マグネシウムは、多くの体内 成に必要な栄養素です。	養素です。
	ラム	六十ミリグ	ラム	三百ミリグ	
るものではありません。一日の	治癒したり、より健康が増進す	本品は、多量摂取により疾病が	ださい。	摂取すると軟便（下痢）になる ことがあります。一日の摂取目 安量を守ってください。乳幼児 ・小児は本品の摂取を避けてく ださい。	乳幼児・小児は本品の摂取を避 けてください。

ビタミン B ₆		ビタミン B ₂		ビタミン B ₁	
リ グ ラ ム	○・三九ミ	リ グ ラ ム	○・四二ミ	リ グ ラ ム	○・三六ミ
ら の エ ネ ル ギ ー の 産 生 と 皮 膚	ビ タ ミ ン B ₆ は、たんぱく質か ら の エ ネ ル ギ ー の 産 生 と 皮 膚	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。	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。	ビ タ ミ ン B ₁ は、炭水化物から の エ ネ ル ギ ー 産 生 と 皮 膚 や 粘 膜 の 健 康 維 持 を 助 け る 栄 養 素 で す。	す。
ム	十 ミ リ グ ラ	ラ ム	十 二 ミ リ グ	グ ラ ム	二 十 五 ミ リ
治 癒 し た り、 よ り 健 康 が 増 進 す	本 品 は、多量摂取により疾病が 治 癒 し た り、 よ り 健 康 が 増 進 す	本 品 は、多量摂取により疾病が 治 癒 し た り、 よ り 健 康 が 増 進 す る も の で は あ り ま せ ん。 一 日 の 摂 取 目 安 量 を 守 っ て く だ さ い。	本 品 は、多量摂取により疾病が 治 癒 し た り、 よ り 健 康 が 増 進 す る も の で は あ り ま せ ん。 一 日 の 摂 取 目 安 量 を 守 っ て く だ さ い。	本 品 は、多量摂取により疾病が 治 癒 し た り、 よ り 健 康 が 増 進 す る も の で は あ り ま せ ん。 一 日 の 摂 取 目 安 量 を 守 っ て く だ さ い。	妊 娠 三 か 月 以 内 又 は 妊 娠 を 希 望 す る 女 性 は 過 剰 摂 取 に な ら な い よ う 注 意 し て く だ さ い。

	ビタミンD		ビタミンC		ビタミンB ₁₂	
ム	一・六五マイクログラム		三十ミリグラム	ム	〇・七二マイクログラム	
形成を助ける栄養素です。	ビタミンDは、腸管でのカルシウムの吸収を促進し、骨の形成を助ける栄養素です。	す。	ビタミンCは、皮膚や粘膜の健康維持を助けるとともに、抗酸化作用を持つ栄養素です。		を助ける栄養素です。	や粘膜の健康維持を助ける栄養素です。
	五・〇マイクログラム		千ミリグラム		六十マイクログラム	
るものではありません。一日の	本品は、多量摂取により疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。一日の摂取目安量を守ってください。	るものではありません。一日の	本品は、多量摂取により疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。一日の摂取目安量を守ってください。	るものではありません。一日の	本品は、多量摂取により疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。一日の摂取目安量を守ってください。	るものではありません。一日の

葉酸		ビタミンK		ビタミンE	
七十二マイ		四十五マイ クログラム		一・八九ミ リグラム	
葉酸は、赤血球の形成を助け		固能を維持する栄養素です。	ビタミンKは、正常な血液凝	ビタミンEは、抗酸化作用に	
二百マイク		百五十マイ クログラム		百五十ミリ グラム	
本品は、多量摂取により疾病が	い。	本品は、多量摂取により疾病が	本品は、多量摂取により疾病が	本品は、多量摂取により疾病が	摂取目安量を守ってください。
	方は本品の摂取を避けてくださ	るものではありません。一日の	治癒したり、より健康が増進す	より、体内の脂質を酸化から	
	血液凝固阻止薬を服用している	摂取目安量を守ってください。	るものではありませぬ。一日の	守り、細胞の健康維持を助け	
			る栄養素です。		

別表第十二（第七条関係）

栄養成分	高い旨の表示の基準値		<p>クログラム</p> <p>る栄養素です。</p> <p>葉酸は、胎児の正常な発育に寄与する栄養素です。</p> <p>ログラム</p> <p>治療したり、より健康が増進するものではありません。一日の摂取目安量を守ってください。</p> <p>葉酸は、胎児の正常な発育に寄与する栄養素ですが、多量摂取により胎児の発育がよくなるものではありません。</p>
	食品百グラム	百キロカロ	
	当たり（括弧	リー当たり	
	内は、一般に飲用に供する		
	含む旨の表示の基準値		
	食品百グラム	百キロカロ	
	当たり（括弧	リー当たり	
	強化された旨の表示の基準値		
	食品百グラム当たり（括弧		
	内は、一般に飲用に供する		

亜鉛	食物繊維	たんぱく質		
グラム（一・二・五五ミリ）	グラム（三六グラム）	十七・〇グラム（八・五グラム）	ラム）	内は、一般に飲用に供する液状の食品百ミリリットル当たりの場合）
リグラム（〇・八五ミリ）	三グラム	八・五グラム		
グラム（〇・一・二八ミリ）	三グラム（一・五グラム）	八・五グラム（四・三グラム）	ム）	内は、一般に飲用に供する液状の食品百ミリリットル当たりの場合）
リグラム（〇・四三ミリ）	ム 一・五グラム	四・三グラム		
八五ミリグラム）	三グラム（一・五グラム）	八・五グラム（四・三グラム）	ム）	液状の食品百ミリリットル当たりの場合）

鉄	カルシウム	カリウム			
一・九五ミリ グラム（〇・ 九八ミリグラ ム）	二百十ミリグ ラム（百五ミ リグラム）	八百四十ミリ グラム（四百 二十ミリグラ ム）	〇・六五ミ リグラム	七十七ミリグ ラム	二百八十ミ リグラム
〇・九八ミリ グラム（〇・ 四九ミリグラ ム）	百五ミリグラ ム（五十三ミ リグラム）	四百二十ミリ グラム（二百 十ミリグラ ム）	〇・三三ミ リグラム	三十五ミリ グラム	四百四十ミ リグラム
〇・六五ミリ グラム（〇・ 六五ミリグラ ム）	七十ミリグラ ム（七十ミリ グラム）	二百八十ミリ グラム（二百 八十ミリグラ ム）			

	ビタミン B ₂		ビタミン B ₆		ビタミン B ₁₂
ム)	○・四二ミリ グラム(○・ 二一ミリグラ ム)	○・一四ミ リグラム	○・三九ミリ グラム(○・ 二〇ミリグラ ム)	○・一三ミ リグラム	一・二〇マイ クログラム (○・六〇マ ム)
ム)	○・二一ミリ グラム(○・ 一一ミリグラ ム)	○・〇七ミ リグラム	○・二〇ミリ グラム(○・ 一〇ミリグラ ム)	○・〇七ミ リグラム	○・六〇マイ クログラム (○・三〇マ ム)
	○・一四ミリ グラム(○・ 一四ミリグラ ム)		○・一三ミリ グラム(○・ 一三ミリグラ ム)		○・二〇マイ クログラム (○・四〇マイ クログラム ム)

	ビタミンC		ビタミンD		ビタミンE
ム)	三十ミリグラ ム(十五ミリ グラム)	十ミリグラ	二・七〇マイ クログラム (一・三五マ イクログラ ム)	〇・九〇マ イクログラ	一・九五ミリ グラム(〇・ 九八ミリグラ ム)
ム)	十五ミリグラ ム(七・五ミ リグラム)	五ミリグラ	一・三五マイ クログラム (〇・六八マ イクログラ ム)	〇・四五マ イクログラ	〇・九八ミリ グラム(〇・ 四九ミリグラ ム)
	十ミリグラム(十ミリグラ		〇・九〇マイ クログラム (〇・九〇マイ クログラ ム)		〇・六五ミリ グラム(〇・ 六五ミリグラ ム)

別表第十三（第七条関係）

量	栄養成分及び熱量			
	含まない旨の表示の基準値	低い旨の表示の基準値	低減された旨の表示の基準値	値
葉酸	四十五マイクログラム	十五マイクログラム	二十二・五マイクログラム	十五マイクログラム（十五マイクログラム）
	十二・五マイクログラム		（十一・三マイクログラム）	
	七・五マイクログラム			
	七十二マイクログラム	二十四マイクログラム	三十六マイクログラム	二十四マイクログラム（二十四マイクログラム）
ビタミンK	十六マイクログラム		八マイクログラム	
	十六マイクログラム			
	十六マイクログラム			
	十六マイクログラム			

	熱量	脂質	飽和脂肪酸
食品百グラム当たり（括弧内は、一般に飲用に供する液状の食品百ミリリットル当たりの場合）	五キロカロリー（五キロカロリー）	〇・五グラム（〇・五グラム）	〇・一グラム（〇・一グラム）
食品百グラム当たり（括弧内は、一般に飲用に供する液状の食品百ミリリットル当たりの場合）	四十キロカロリー（二十キロカロリー）	三グラム（一・五グラム）	一・五グラム（〇・七五グラム）。ただし、当該食品の熱量のうち飽和脂肪酸に由来するものが当該食品の熱量の十パーセント以下で
食品百グラム当たり（括弧内は、一般に飲用に供する液状の食品百ミリリットル当たりの場合）	四十キロカロリー（二十キロカロリー）	三グラム（一・五グラム）	一・五グラム（〇・七五グラム）

			コレステロール	
			五ミリグラム（五ミリグラム）。ただし、飽和脂肪酸の量が一・五グラム（〇・七五グラム）未満であつて当該食品の熱量のうち飽和脂肪酸に由来するものが当該食品の熱量の十パーセント未満のものに限る。	
	糖類		二十ミリグラム（十ミリグラム）。ただし、飽和脂肪酸の量が一・五グラム（〇・七五グラム）以下であつて当該食品の熱量のうち飽和脂肪酸に由来するものが当該食品の熱量の十パーセント以下のものに限る。	あるものに限る。
			五グラム（二・五グラム）	
ナトリウム			二十ミリグラム（十ミリグラム）。ただし、飽和脂肪酸の量が当該他の食品に比べて低減された量が一・五グラム（〇・七五グラム）以上のものに限る。	
			五グラム（二・五グラム）	
			五ミリグラム（五ミリグラム）	
			百二十ミリグラム（百二十ミリグラム）	
			百二十ミリグラム（百二十ミリグラム）	

備考

1 ノンオイルドレッシングについて、脂質の「含まない旨の表示」については「〇・五グラム」を、「三グラム」とする。

2 一食分の量を十五グラム以下である旨を表示し、かつ、当該食品中の脂肪酸の量のうち飽和脂肪酸の量の占める割合が十五パーセント以下である場合、コレステロールに係る含まない旨の表示及び低い旨の表示のただし書きの規定は、適用しない。

別表第十四（第三条関係）

えび

カシューナッツ

かに

くるみ

小麦

そば

卵

乳

落花生

別表第十五（第三条、第十条関係）

1 次に掲げるもののうち、原材料及び添加物に占める重量の割合が最も高い生鮮食品（5）の緑茶及び緑茶飲料にあつては荒茶の原材料、（6）のもちにあつては米穀、（8）の黒糖及び黒糖加工品にあつては黒糖の原材料、（9）のこんにやくにあつてはこんにやくいも（こんにやくの原材料であるこんにやく粉の原材料として用いられたこんにやくいもを含む。）、（18）のこんぶ巻にあつてはこんぶに限る。）の当該割合が五十パーセント以上であるもの

（1）乾燥きのこ類、乾燥野菜及び乾燥果実（フレーク状又は粉末状にしたものを除く。）

（2）塩蔵したきのこ類、塩蔵野菜及び塩蔵果実（農産物漬物を除く。）

- (3) ゆで、又は蒸したきのこ類、野菜及び豆類並びにあん（缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。）
- (4) 異種混合したカット野菜、異種混合したカット果実その他野菜、果実及びきのこ類を異種混合したものの（切断せずに詰め合わせたものを除く。）
- (5) 緑茶及び緑茶飲料
- (6) もち
- (7) いりさや落花生、いり落花生、あげ落花生及びいり豆類
- (8) 黒糖及び黒糖加工品
- (9) こんにやく
- (10) 調味した食肉（加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するものを除く。）
- (11) ゆで、又は蒸した食肉及び食用鳥卵（缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。）
- (12) 表面をあぶった食肉
- (13) フライ種として衣をつけた食肉（加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するものを除く。）

- (14) 合挽肉その他異種混合した食肉（肉塊又は挽肉を容器に詰め、成形したものを含む。）
- (15) 素干魚介類、塩干魚介類、煮干魚介類及びこんぶ、干のり、焼きのりその他干した海藻類（細切若しくは細刻したもの又は粉末状にしたものを除く。）
- (16) 塩蔵魚介類及び塩蔵海藻類
- (17) 調味した魚介類及び海藻類（加熱調理したものと及び調理冷凍食品に該当するもの並びに缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。）
- (18) こんぶ巻
- (19) ゆで、又は蒸した魚介類及び海藻類（缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。）
- (20) 表面をあぶった魚介類
- (21) フライ種として衣をつけた魚介類（加熱調理したものと及び調理冷凍食品に該当するものを除く。）
- (22) 4又は14に掲げるもののほか、生鮮食品を異種混合したもの（切断せずに詰め合わせたものを除く。）

2 農産物漬物

3 野菜冷凍食品

4 うなぎ加工品

5 かつお削りぶし

6 おにぎり（米飯類を巻く目的でのりを原材料として使用しているものに限る。）

別表第十六（第二条関係）

1 大豆（枝豆及び大豆もやしを含む。）

2 とうもろこし

3 ばれいしょ

4 なたね

5 綿実

6 アルファアルファ

7 てん菜

8 パイヤ

9 からしな

別表第十七（第三条、第九条関係）

対象農産物	加工食品
大豆（枝豆及び大豆もやしを含む。）	1 豆腐・油揚げ類 2 凍り豆腐、おから及びゆば 3 納豆 4 豆乳類 5 みそ 6 大豆煮豆 7 大豆缶詰及び大豆瓶詰 8 きなこ

	とうもろこし
<p>9 大豆いり豆</p> <p>10 1から9までに掲げるものを主な原材料とするもの</p> <p>11 調理用の大豆を主な原材料とするもの</p> <p>12 大豆粉を主な原材料とするもの</p> <p>13 大豆たんぱくを主な原材料とするもの</p> <p>14 枝豆を主な原材料とするもの</p> <p>15 大豆もやしを主な原材料とするもの</p>	<p>1 コーンスナック菓子</p> <p>2 コーンスターチ</p> <p>3 ポップコーン</p> <p>4 冷凍とうもろこし</p> <p>5 とうもろこし缶詰及びとうもろこし瓶詰</p> <p>6 コーンフラワーを主な原材料とするもの</p>

アルファアルファ	綿実	なたね		ばれいしよ
アルファアルファを主な原材料とするもの			<p>6 1から4までに掲げるものを主な原材料とするもの</p> <p>5 調理用のばれいしよを主な原材料とするもの</p> <p>4 ばれいしよでん粉</p> <p>3 冷凍ばれいしよ</p> <p>2 乾燥ばれいしよ</p> <p>1 ポテトスナック菓子</p>	<p>9 1から5までに掲げるものを主な原材料とするもの</p> <p>8 調理用のとうもろこしを主な原材料とするもの （ークを除く。）</p> <p>7 コーングリッツを主な原材料とするもの（コーンフレークを除く。）</p>

てん菜	調理用のてん菜を主な原材料とするもの
パイヤ	パイヤを主な原材料とするもの
からしな	

別表第十八（第三条、第十八条関係）

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

別表第十九（第四条、第五条関係）

食品	表示事項	表示の方法
トマト加工品	形状（固形トマトに限る。） 「濃縮トマト還元」又は「濃縮還元」の用語（濃縮トマトを希釈し	その形状を最もよく表す用語を表示する。 「濃縮トマト還元」又は「濃縮還元」の用語を表示する。

出 ン酸（EPA）産 ドコサヘキサエ ン酸（DHA）産 出）	有しなくなったものを除く。） 2 1に掲げるものを主な原材料とするもの	
--	--	--

<p>ジャム類</p>	
<p>使用上の注意（糖用屈折計の示度が六十ブリックス度以下のものに限る。）</p>	<p>て製造したトマトジュースに限る。） トマトの搾汁を濃縮した度合（トマトピューレー及びトマトペーストに限る。） トマトの搾汁の含有率（トマト果汁飲料に限る。）</p>
<p>糖用屈折計の示度が六十ブリックス度以下のものにあつては、「開封後は、10℃以下で保存すること」等と表示する。</p>	<p>トマトの搾汁の含有率を、実含有率を上回らない整数値により、パーセントの単位で、単位を明記して表示する。 トマトの搾汁を濃縮した度合を、「トマトを裏ごしして、およそ3倍に濃縮してあります」等と表示する。</p>

乾めん類	そば粉の配合割合（そば粉の配合割合が三十パーセント未満の干しそばに限る。）	実配合割合を上回らない数値により「2割」、「20%」等と表示する。ただし、そば粉の配合割合が十パーセント未満のものにあつては、「1割未満」、「10%未満」等と表示する。
食肉（鳥獣の生肉（骨及び臓器を含む。）に限る。以下この項において同じ。）	鳥獣の種類	<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>
他の食肉の断片を結着	処理を行った旨（調味料に浸潤させる処理、	「タンブリング処理」、「ポーションカット」の文字等処理を行った旨を示す文字を表示する。

<p>させ成型する処理その他病原微生物による汚染が内部に拡大するおそれのある処理を行ったものに限る。）</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（調味料に浸潤させる処理、他の食肉の断片を結着させ成型する処理その他病原微生物による汚染が内部に拡大するおそ</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>れのある処理を行ったものに限り。）</p>	<p>生食用である旨（牛肉（内臓を除く。）であつて生食用のものに限る。）</p>	
<p>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>「生食用」、「生のまま食べられます」等生食用である旨を明確に示す文言を表示する。</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>食品衛生法第十三条第一項の規定に基づく生食用食肉の加工基準に適合する方法で加工が行われた施設の所在地の都道府県名（輸入品にあつては、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>一般的に食肉の生食は</p>
<p>食品衛生法第十三条第一項の規定に基づく生食用食肉の加工基準に適合する方法で加工が行われた施設（以下この項及び別表第二十四の食肉の項において「加工施設」という。）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>「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>食肉製品 (食品衛生)</p>	
<p>乾燥食肉製品である旨 (乾燥食肉製品 (乾燥</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>表示する。 「乾燥食肉製品」の文字等乾燥食肉製品である旨を示す文字を</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 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>

<p>法施行令第 十三条に規 定するもの に限る。以 下この表に</p>	<p>させた食肉製品であつ て、乾燥食肉製品とし て販売するものをい う。以下同じ。）に限 る。）</p>	<p>において同 じ。）</p> <p>非加熱食肉製品である 旨（非加熱食肉製品 （食肉を塩漬けした 後、くん煙し、又は乾 燥させ、かつ、その中 心部の温度を摂氏六十 三度で三十分間加熱す る方法又はこれと同等</p>	<p>「非加熱食肉製品」の文字等非加熱食肉製品である旨を示す文 字を表示する。</p>
--	---	---	---

	<p>特定加熱食肉製品である旨（特定加熱食肉製品（その中心部の温度を摂氏六十三度で三十分間加熱する方法又は</p>	
	<p>以上の効力を有する方法による加熱殺菌を行っていない食肉製品であつて、非加熱食肉製品として販売するものをいう。ただし、乾燥食肉製品を除く。以下同じ。）に限る。）</p>	<p>「特定加熱食肉製品」の文字等特定加熱食肉製品である旨を示す文字を表示する。</p>

	<p>加熱食肉製品である旨 (加熱食肉製品(乾燥 食肉製品、非加熱食肉 製品及び特定加熱食肉 製品以外の食肉製品を</p>	<p>「加熱食肉製品」の文字等加熱食肉製品である旨を示す文字を 表示する。</p>
	<p>これと同等以上の効力 を有する方法以外の方 法による加熱殺菌を行 った食肉製品をいう。 ただし、乾燥食肉製品 及び非加熱食肉製品を 除く。以下同じ。)に 限る。)</p>	

	乳製品	乳	
乳製品である旨（乳酸	種類別	種類別	<p>いう。）に限る。）</p> <p>容器包装に入れた後加熱殺菌したものの、加熱殺菌した後容器包装に入れたものの別（加熱食肉製品に限る。）</p>
「種類別〇〇」の次に「（乳製品）」の文字を表示する。	<p>乳等命令第二条の定義に従った種類別を表示する。この場合において、チーズにあつてはナチュラルチーズ又はプロセスチーズの別、アイスクリーム類にあつてはアイスクリーム、アイスミルク又はラクトアイスの別を表示する。</p>	乳等命令第二条の定義に従った種類別を表示する。	<p>「包装後加熱」の文字又は「加熱後包装」の文字等容器包装に入れた後加熱殺菌したものの、加熱殺菌した後容器包装に入れたものの別を表示する。</p>

<p>いたものを 殻を取り除 き卵から卵 （鶏の殻付 殻を取り除 いたものを</p>	<p>鶏の液卵 （鶏の殻付 殻を取り除 き卵から卵</p>		
<p>殺菌を要する旨（殺菌</p>	<p>未殺菌である旨（殺菌 したものの以外のものに 限る。）</p>	<p>菌飲料に限る。） 飲食に供する際に加熱 する旨（ナチュラルチ ーズ（ソフト及びセミ ハードのものに限 る。）であって、飲食 に供する際に加熱する ものに限る。）</p>	
<p>に加熱殺菌を要する旨を示す文言を表示する。</p>	<p>「未殺菌」の文字等未殺菌である旨を示す文字を表示する。</p>	<p>「種類別〇〇」の次に「（要加熱）」、「（加熱が必要）」、 「（加熱してお召し上がりください）」等飲食に供する際に加 熱する旨の文言を表示する。</p>	

<p>の（凍結さ 生食用のも であって、 を除く。） ふぐ加工品 材料とする びふぐを原 （生かき及 た魚介類 むき身にし 切り身又は</p>	<p>いう。）</p>
	<p>したもの以外のものに 限る。）</p>
	<p>「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。</p>

<p>せたものを 除く。)</p>	<p>生かき</p>		<p>ゆでがに</p>	<p>うに加工品</p>
	<p>生食用であるかないかの別</p>	<p>採取された水域（生食用のものに限る。）</p>	<p>飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別</p>	<p>名称の用語（商品名に名称の用語を使用して</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>都道府県、地域保健法（昭和二十二年法律第一百一号）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>	<p>「加熱の必要はありません」、「加熱用」、「加熱してお召し上がりください」等飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別を示す文言を表示する。</p>	<p>別表第四のうに加工品の名称の項に定める名称の用語を表示する。</p>

	ふぐを原材料とするふぐ	ロットが特定できるもの	いない場合に限る。)
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。	原料ふぐの種類を次に掲げる標準和名（以下「標準和名」という。）で表示するとともに、「標準和名」の文字を表示する。	<ol style="list-style-type: none"> 一 とらふぐ 二 からす 三 まふぐ 四 しまふぐ 五 しょうさいふぐ 六 なしふぐ 七 こもんふぐ 八 ひがんふぐ 	

-
-
-
- 九 くさふぐ
十 こまふぐ
十一 あかめふぐ
十二 むしふぐ
十三 めふぐ
十四 しろさばふぐ
十五 くろさばふぐ
十六 かなふぐ
十七 よりとふぐ
十八 くまさかふぐ
十九 ほしふぐ
二十 さざなみふぐ
二十一 もようふぐ
-

<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</p>	
<p>漁獲水域名を表示する。</p>	<p>二十二 いしがきふぐ 二十三 はりせんぼん 二十四 ひとづらはりせんぼん 二十五 ねずみふぐ 二十六 はこふぐ 二十七 さんさいふぐ</p>

<p>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>生食用であるかないかの別（冷凍食品のうち、切り身にしたふぐを凍結させたものに限る。）</p>	
<p>生食用である旨（切り身にしたふぐであって</p>	<p>生食用のものにあつては、「生食用」等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、「加工用」、「フライ用」、「煮物用」等生食用でない旨を示す文言を表示する。</p>	<p>「生食用」の文字等生食用である旨を示す文字を表示する。</p>

<p>類</p> <p>マーガリン</p>		<p>食酢</p>	<p>塩蔵わかめ</p>	
<p>油脂含有率（ファット スプレッドに限る。）</p>	<p>「醸造酢」又は「合成 酢」の用語</p>	<p>酸度</p>	<p>食塩含有率（四十パー セントを超える場合に 限る。）</p>	<p>生食用のもの（調味し たものであって、凍結 させたものを除く。） に限る。）</p>
<p>パーセントの単位で、 単位を明記して表示する。</p>	<p>醸造酢にあつては「醸造酢」と、 合成酢にあつては「合成酢」と 表示する。</p>	<p>パーセントの単位で、 小数第一位までの数値を単位を明記して 表示する。</p>	<p>実含有率を下回らない十の整数倍の 数値により、パーセントの 単位をもつて、単位を明記して表示する。</p>	

	<p>名称の用語（商品名に名称の用語を使用していない場合に限る。）</p>	<p>別表第四のマーガリン類の名称の項に定める名称の用語を表示する。</p>
<p>冷凍食品</p>	<p>飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別（製造し、又は加工した食品（清涼飲料水、食肉製品、鯨肉製品、魚肉練り製品、ゆでだこ、ゆでがに、食肉（鳥獣の生肉（骨及び臓器を含む。）を加工したものに限る。）及</p>	<p>「加熱の必要はありません」、「加熱用」、「加熱してお召し上がりください」等飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別を示す文言を名称の表示に併記するなどして表示する。</p>

<p>びアイスクリーム類を除く。以下同じ。）を凍結させたものに限る。）</p>	<p>凍結させる直前に加熱されたものであるかどうかの別（加熱後摂取冷凍食品（製造し、又は加工した食品を凍結させたものであって、飲食に供する際に加熱を要するとされているものをいう。）に限</p>
	<p>「凍結直前加熱」の文字等凍結させる直前に加熱されたものであるかどうかの別を表示する。</p>

<p>容器包装に 密封された 常温で流通 する食品 (清涼飲料</p>		<p>要冷蔵である旨</p>	<p>る。 生食用であるかないか の別(切り身又はむき 身にした魚介類(生か き及びふぐを除き、調 味したものに限る。 を凍結させたものに限 る。)</p>
<p>示す。 「要冷蔵」の文字等冷蔵を要する食品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」等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、「加工用」、 「フライ用」、「煮物用」等生食用でない旨を示す文言を表示 する。</p>		

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
が四・六を
超え、か
つ、水分活
性が〇・九
四を超え、
かつ、その

中心部の温
度を摂氏百
二十度で四
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

<p>摂氏十度以下での保存を要するもの</p>	<p>農産物缶詰及び農産物缶詰</p>
<p>形状（一種類の農産物（れんこん、たけのこ、アスパラガス、スイートコーン、なめこ、マッシュルーム及び果実（くり及びぎんなんを除く。））を詰めたものに限る。ただし、内容物の形状を容</p>	<p>形状（一種類の農産物（れんこん、たけのこ、アスパラガス、スイートコーン、なめこ、マッシュルーム及び果実（くり及びぎんなんを除く。））を詰めたものに限る。ただし、内容物の形状を容</p>
<p>1 その形状を最もよく表す用語を表示する。</p> <p>2 アスパラガスの表皮を除いたものにあつては、「ロング」、「スピーアー」又は「チップ」等の形状を示す文字の次に、括弧を付して、「皮むき」と表示することができる。</p> <p>3 こう付きのさくらんぼにあつては「全形こう付」又は「全形枝付」と、皮付きのあんずにあつては「全形」又は「丸あんず」の文字の次に括弧を付して「皮付」と表示することができる。</p>	<p>1 その形状を最もよく表す用語を表示する。</p> <p>2 アスパラガスの表皮を除いたものにあつては、「ロング」、「スピーアー」又は「チップ」等の形状を示す文字の次に、括弧を付して、「皮むき」と表示することができる。</p> <p>3 こう付きのさくらんぼにあつては「全形こう付」又は「全形枝付」と、皮付きのあんずにあつては「全形」又は「丸あんず」の文字の次に括弧を付して「皮付」と表示することができる。</p>

畜産物缶詰	
使用上の注意（内面塗	<p>易に確認することができ、 ける瓶詰にあつては、 この限りでない。）</p> <p>使用上の注意（内面塗 装缶以外を使用した缶 詰に限る。）</p> <p>固形分（えのきたけ缶 詰又はえのきたけ瓶詰 のうちえのきたけをし ようゆ、砂糖類等と煮 込んだものを詰めたも のに限る。）</p>
「開缶後はガラス等の容器に移し換えること」等と表示する。	<p>「開缶後はガラス等の容器に移し換えること」等と表示する。</p> <p>実固形分を上回らない十の整数倍の数値により、パーセントの単位をもつて表示する。</p>

及び畜産物 瓶詰	調理食品缶 詰及び調理 食品瓶詰	果実飲料	
装缶以外を使用した缶 詰に限る。）	使用上の注意（内面塗 装缶以外を使用した缶 詰に限る。）	「加糖」の用語（果汁 入り飲料以外の果実飲 料のうち、砂糖類又は 蜂蜜を加えたものに限 る。）	「濃縮還元」の用語 （果実・野菜ミックス ジュース及び果汁入り
	「開缶後はガラス等の容器に移し換えること」と表示する。	「加糖」と表示する。	「濃縮還元」と表示する。

	豆乳類
飲料以外の果実飲料のうち、還元果汁を使用したものに限る。）	大豆固形分
「□倍希釈時果汁○○%」と表示し、□には希釈倍数を、○○には名称に表示した割合を表示する。	<p>パーセントの単位で整数値をもって単位を明記して表示する。</p> <p>ただし、豆乳（大豆固形分が八パーセント以上のものに限る。）にあつては「8%以上」と、調製豆乳（大豆固形分が六パーセント以上のものに限る。）にあつては「6%以上」と、豆乳飲料（大豆固形分が四パーセント以上のものに限る。）にあつては「4%以上」（豆乳飲料であつて果実の搾汁の原材料及び添加物に占める重量の割合が五パーセント以上のもの（大</p>

	<p>名称の用語（商品名に名称の用語を使用していない場合に限る。）</p> <p>大豆豆乳粉末又は大豆たんぱく粉末を加えた旨（粉末大豆たんぱくを加えた豆乳飲料であって、商品名に粉末大豆たんぱくを加えた旨の用語を使用していない場合に限る。）</p>	<p>大豆豆乳粉末又は大豆たんぱく粉末を加えた旨を表示する。</p> <p>別表第四の豆乳の名称の項に定める名称の用語を表示する。</p> <p>「2%以上」と表示することができる。</p> <p>豆固形分が二パーセント以上のものに限る。）にあつては、</p>
--	---	--

別表第二十(第八条関係)

食品	指定成分等 含有食品	機能性表示 食品
様式	別記様式一の規定による。	別記様式一の規定による。
表示の方式	<p>第八条各号（第三号を除く。）の規定によるほか、指定成分等含有食品である旨及び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は、JIS Z 八三〇五に定める十四ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。</p>	<p>第八条各号の規定によるほか、次に定めるところによる。</p> <p>一 機能性表示食品である旨は、容器包装</p>

<p>農産物缶詰 及び農産物 瓶詰</p>	<p>名称 形状 原材料名</p>	
<p>第八条各号（第三号を除く。）の規定によるほか、「固形分」の用語は、商品名の表示されている箇所近接した箇所に、「固形分」及び「%」の文字はJIS Z 8305に定め</p>	<p>の主要面の上部に「機能性表示食品」の文字を枠で囲んで表示する。</p> <p>二 機能性関与成分及び当該成分又は当該成分を含有する食品が有する機能性並びに機能性及び安全性について国による評価を受けたものではない旨は、容器包装の同一面に表示する。</p> <p>三 届出番号は、機能性表示食品である旨の表示に近接した箇所に表示する。</p>	

添加物
原料原産地名
固形量

る九ポイントの活字以上、固形分を表示する
数字は十四ポイントの活字以上の大きさの統
一のとれた文字で表示する。

内容総量

内容量

賞味期限

保存方法

使用上の注意

原産国名

製造者

備考

別記様式一の備考の規定によるほか、使用上の注意を一括して表示することが困難な

<p>場合には、使用上の注意の欄に表示箇所を表示すれば、他の箇所に表示することができる。</p>	<p>トマト加工品</p> <table border="1" data-bbox="215 465 1061 1131"> <tr> <td>名称</td> </tr> <tr> <td>形状</td> </tr> <tr> <td>原材料名</td> </tr> <tr> <td>添加物</td> </tr> <tr> <td>原料原産地名</td> </tr> <tr> <td>固形量</td> </tr> <tr> <td>内容総量</td> </tr> <tr> <td>内容量</td> </tr> <tr> <td>賞味期限</td> </tr> </table>	名称	形状	原材料名	添加物	原料原産地名	固形量	内容総量	内容量	賞味期限
名称										
形状										
原材料名										
添加物										
原料原産地名										
固形量										
内容総量										
内容量										
賞味期限										
<p>第八条各号（第三号を除く。）の規定によるほか、次に定めるところによる。</p> <p>一 「濃縮トマト還元」又は「濃縮還元」の用語は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、JISZ八三〇五に定める十四ポイントの活字以上の大きさの文字で表示する。</p> <p>二 トマトの搾汁を濃縮した度合は、明瞭に表示する。</p> <p>三 トマトの搾汁の含有率は、商品名の表</p>										

	<p>保存方法</p> <p>原産国名</p> <p>製造者</p> <p>備考</p> <p>別記様式一の備考の規定による。</p>	乾めん類
<p>示されている箇所近接した箇所に、JIS Z 8305に定める十四ポイントの活字以上の大きさの文字で表示する。</p>	<p>第八条各号（第三号を除く。）の規定による。</p>	<p>名称</p> <p>原材料名</p> <p>添加物</p> <p>原料原産地名</p> <p>そば粉の配合割合</p> <p>内容量</p> <p>賞味期限</p>

保存方法
調理方法
原産国名
製造者
備考

別記様式一の備考の規定によるほか、そば粉の配合割合を商品名に近接した箇所には、J I S Z 八三〇五に定める十四ポイントの活字以上の大きさの文字で、そば粉の配合割合が十パーセント以上のものであつては「そば粉の配合割合・〇割」等と実配合割合を上回らない数値により、そば粉の配合割合が十パーセント未満のものにあつては

	<p>、「1割未満」、「10%未満」等と表示することができ。この場合において、そば粉の配合割合の事項を省略することができる。</p>																	
<p>畜産物缶詰 及び畜産物 瓶詰</p>	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="970 472 1061 1128"> <p>名称</p> </td> <td data-bbox="898 472 970 1128"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="802 472 970 1128"> <p>原材料名</p> </td> <td data-bbox="730 472 802 1128"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="707 472 802 1128"> <p>添加物</p> </td> <td data-bbox="635 472 707 1128"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="611 472 707 1128"> <p>原料原産地名</p> </td> <td data-bbox="539 472 611 1128"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="515 472 611 1128"> <p>固形量</p> </td> <td data-bbox="443 472 515 1128"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="419 472 515 1128"> <p>内容総量</p> </td> <td data-bbox="347 472 419 1128"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="323 472 419 1128"> <p>内容量</p> </td> <td data-bbox="252 472 323 1128"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="228 472 323 1128"> <p>賞味期限</p> </td> <td data-bbox="156 472 228 1128"></td> </tr> </table>	<p>名称</p>		<p>原材料名</p>		<p>添加物</p>		<p>原料原産地名</p>		<p>固形量</p>		<p>内容総量</p>		<p>内容量</p>		<p>賞味期限</p>		<p>第八条各号（第二号を除く。）の規定による。</p>
<p>名称</p>																		
<p>原材料名</p>																		
<p>添加物</p>																		
<p>原料原産地名</p>																		
<p>固形量</p>																		
<p>内容総量</p>																		
<p>内容量</p>																		
<p>賞味期限</p>																		

	<p>保存方法</p> <p>使用上の注意</p> <p>原産国名</p> <p>製造者</p> <p>備考</p> <p>別記様式一の備考の規定によるほか、使用上の注意を一括して表示することが困難な場合には、使用上の注意の欄に表示箇所を表示すれば、他の箇所に表示することができる。</p>	<p>第八条各号（第三号を除く。）の規定によるほか、この様式中、「種類別」とあるのは、これに代えて、「種類別名称」と表示するこ</p>
乳	<p>種類別</p> <p>原材料名</p>	

	<p>添加物</p> <p>原料原産地名</p> <p>内容量</p> <p>消費期限</p> <p>保存方法</p> <p>原産国名</p> <p>製造者</p> <p>備考</p> <p>別記様式一の備考第二号から第十二号までの規定による。</p>	<p>とができる。</p>
<p>乳製品のう ち、発酵乳 及び乳酸菌</p>	<p>種類別</p> <p>原材料名</p>	<p>第八条各号（第三号を除く。）の規定によるほか、この様式中、「種類別」とあるのは、これに代えて、「種類別名称」と表示すること</p>

飲料	<p>添加物</p> <p>原料原産地名</p> <p>内容量</p> <p>消費期限</p> <p>保存方法</p> <p>原産国名</p> <p>製造者</p> <p>備考</p> <p>別記様式一の備考第二号から第十二号までの規定による。</p>	とができる。
その他の乳	<p>種類別</p> <p>原材料名</p>	<p>第八条各号（第三号を除く。）の規定によるほか、この様式中、「種類別」とあるのは、これに代えて、「種類別名称」と表示すること</p>
製品		

	<p>添加物</p> <p>原料原産地名</p> <p>内容量</p> <p>消費期限</p> <p>保存方法</p> <p>原産国名</p> <p>製造者</p> <p>備考</p> <p>別記様式一の備考第二号から第十二号までの規定による。</p>	<p>とができる。</p>
<p>塩蔵わかめ</p>	<p>名称</p> <p>原材料名</p>	<p>第八条各号（第三号を除く。）の規定による。</p>

	<p>添加物</p> <p>原料原産地名</p> <p>食塩含有率</p> <p>内容量</p> <p>賞味期限</p> <p>保存方法</p> <p>原産国名</p> <p>製造者</p> <p>備考</p> <p>別記様式一の備考の規定による。</p>	食酢
<p>第八条各号（第三号を除く。）の規定によるほか、「醸造酢」又は「合成酢」の用語は、商品名の表示されている箇所近接した箇所</p>	<p>名称</p> <p>原材料名</p>	

	<p>添加物</p> <p>原料原産地名</p> <p>酸度</p> <p>内容量</p> <p>賞味期限</p> <p>保存方法</p> <p>原産国名</p> <p>製造者</p> <p>備考</p> <p>別記様式一の備考の規定による。</p>	<p>に表示する。</p>
<p>マーガリン</p> <p>類</p>	<p>名称</p> <p>油脂含有率</p>	<p>第八条各号（第三号を除く。）の規定によるほか、名称の用語は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、JIS Z 八三〇五</p>

<p>常温で流通 密封された 容器包装に</p>									
<p>別記様式一の規定による。</p>	<p>別記様式一の備考の規定による。</p> <p>備考</p> <table border="1" data-bbox="683 465 1406 1131"> <tr><td>原材料名</td></tr> <tr><td>添加物</td></tr> <tr><td>原料原産地名</td></tr> <tr><td>内容量</td></tr> <tr><td>賞味期限</td></tr> <tr><td>保存方法</td></tr> <tr><td>原産国名</td></tr> <tr><td>製造者</td></tr> </table>	原材料名	添加物	原料原産地名	内容量	賞味期限	保存方法	原産国名	製造者
原材料名									
添加物									
原料原産地名									
内容量									
賞味期限									
保存方法									
原産国名									
製造者									
<p>品である旨を示す文字は、容器包装の表面</p> <p>ほか、別表第十九に規定する冷蔵を要する食</p> <p>品である旨を示す文字は、容器包装の表面</p>	<p>に定める十四ポイントの活字以上の大きさの 統一のとれた文字で表示する。</p> <p>第八条各号（第三号を除く。）の規定による</p>								

する食品
（清涼飲料
水、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。）、鯨
肉製品及び
魚
肉練り製品
を除く。）

に、分かりやすい大ききさで表示する。

のうち、水素イオン指数が四・六を超え、かつ、水分活性が〇・九四を超え、かつ、その中心部の温度を摂氏百二十度で四分間に満たない条件で

調理食品缶	<p>加熱殺菌されたものであつて、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十度以下での保存を要するもの</p>
<p>第八条各号（第三号を除く。）の規定によ</p>	

詰及び調理

食品瓶詰

名称

原材料名

添加物

原料原産地名

固形量

内容総量

内容量

賞味期限

保存方法

使用上の注意

原産国名

製造者

備考

る。

<p>別記様式一の備考の規定によるほか、使用上の注意を一括して表示することが困難な場合には、使用上の注意の欄に表示箇所を表示すれば、他の箇所に表示することができる。</p>	<p>果実飲料</p> <table border="1" data-bbox="218 465 874 1131"> <tr> <td>名称</td> </tr> <tr> <td>原材料名</td> </tr> <tr> <td>添加物</td> </tr> <tr> <td>原料原産地名</td> </tr> <tr> <td>内容量</td> </tr> <tr> <td>賞味期限</td> </tr> <tr> <td>保存方法</td> </tr> </table>	名称	原材料名	添加物	原料原産地名	内容量	賞味期限	保存方法
名称								
原材料名								
添加物								
原料原産地名								
内容量								
賞味期限								
保存方法								
<p>第八条各号（第三号を除く。）の規定によるほか、次に定めるところによる。</p> <p>一 「加糖」の用語は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、JIS Z 八三〇五に定める十四ポイントの活字以上の大きさの文字で表示する。ただし、印刷瓶入りの果実飲料でその品質に関する表示を蓋にするもの（以下この項にお</p>								

<p>原産国名 製造者</p>	<p>備考</p> <p>別記様式一の備考の規定による。</p>
<p>いて「印刷瓶入り果実飲料」という。） にあつては、蓋に表示することができ る。</p> <p>二 「濃縮還元」の用語は、商品名の表示 されている箇所近接した箇所に J I S Z 八三〇五に定める十四ポイントの活字 以上の大きさの文字で表示する。ただ し、印刷瓶入り果実飲料にあつては、蓋 に表示することができる。</p> <p>三 希釈時の果汁割合は、商品名の表示さ れている箇所近接した箇所に、 J I S Z 八三〇五に定める十四ポイントの活字 以上の大きさの文字で表示する。</p>	

豆乳類

名称	
大豆固形分	
原材料名	
添加物	
原料原産地名	
内容量	
賞味期限	
保存方法	
原産国名	
製造者	

備考

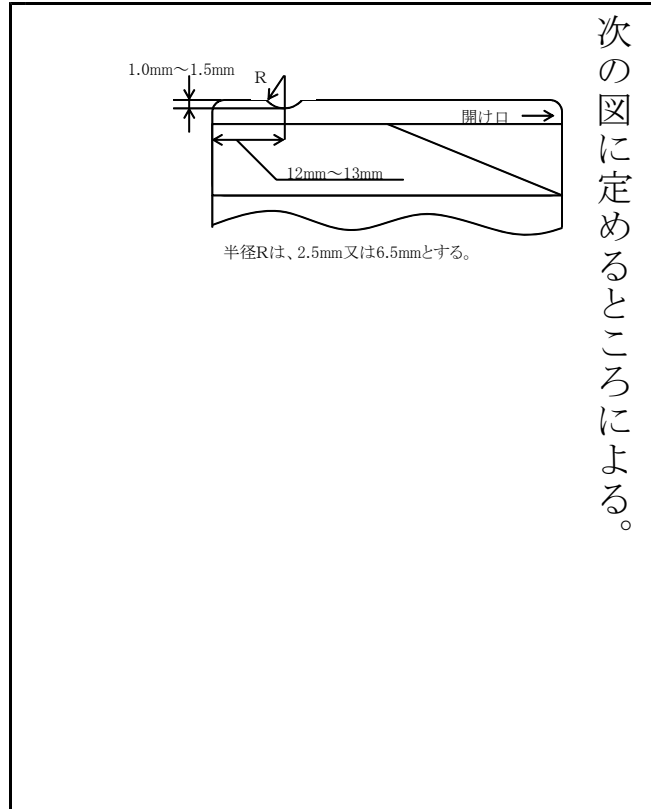
別記様式一の備考の規定による。

第八条各号（第三号を除く。）の規定によるほか、次に定めるところによる。

- 一 名称の用語は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、JISZ八三〇五に定める十四ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。
- 二 大豆豆乳粉末又は大豆たんぱく粉末を加えた旨は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、JISZ八三〇五に定める十四ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。

別表第二十一（第九条関係）

次の図に定めるところによる。



別表第二十二（第九条関係）

食品	表示禁止事項
乾しいたけ	1 「名産」の用語

乾めん類		ジャム類
<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</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>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> <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>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>	<p>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>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>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>
しょうゆ	<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</p>

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、セララーゼ等の酵素によつ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
<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</p>	<p>「超特選」</p>

<p>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、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</p>
	<p>「特選」</p>

<p>食酢</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</p> <p>1 「天然」又は「自然」の用語</p>	<p>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>

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

	<p>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</p>

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		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	ニグラム	乾燥コンソメ	乾燥ポタージュ
牛肉	一グラム	ニグラム	その他の乾燥ス ープ
その他の肉	ニグラム	五グラム	ニグラム
魚介	ニグラム	三グラム	ニグラム
乳及び乳製品	―	五グラム	五グラム
ばれいしよ	―	二十五グラム	五グラム
とうもろこし	―	二十グラム	五グラム

クルトン	卵	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
四グラム	二グラム	三グラム	二グラム	二グラム	―	―	―	―	―	―	二グラム	二グラム
四グラム	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
四グラム	二グラム	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

<p>食用植物油脂</p>	<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>
<p>ヌードル</p>	<p>六グラム</p>
<p>穀類加工品（ケルトン及びヌードルを除く。）</p>	<p>六グラム</p>
<p>—</p>	<p>四グラム</p>
<p>—</p>	<p>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。

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

<p>レトルトパウチ食品</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>	<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>

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

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
<p>玄米及び精米</p>	<p>名称</p>	<p>次に定めるところにより表示する。</p> <ol style="list-style-type: none"> 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。 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。

原料玄米

次に定めるところにより表示する。

- 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。

- 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る、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
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

<p>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</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</p>

<p>シアン化合物を含有する豆類</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>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、住所及び電話番号</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</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>位を併記して表示する。</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>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>輸入年月日</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</p>	<p>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（輸入品にあっては、輸入業者の営業所所在地。以下この表において同じ。）及び加工者の氏名又は名称（輸入品にあっては、輸入業者の氏名又は名称。以下こ</p>	
	<p>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っては、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（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（輸入品にあっては、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（輸入品にあっては、輸入業者の氏名又は名称。以下この表において同じ。）を表示する。</p>

<p>アボカド、 あんず、お</p>	<p>しいたけ</p>	
<p>アレルゲン（特定原材料に由来する添加物</p>	<p>栽培方法</p>	<p>使用の方法 の表において同じ。）</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>次に定めるところにより表示する。 一 原木栽培によるしいたけにあつては、「原木」と表示する。 二 菌床栽培によるしいたけにあつては、「菌床」と表示する。 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>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>

わ、マルメ	消費期限又は賞味期限	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
しよ、び		省略することができる。
ヤ、ばれい	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。
ナ、パイ	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。
ル、バナ		ない。
イナツプ		ない。
タリン、パ		ない。
なし、ネク		ない。
もも、西洋		ない。
ざくろ、す	（抗原性が認められな	括弧を付して表示する。
もも、西洋	いもの及び香料を除	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
キウイー、	く。）を含むものに限	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
ざくろ、す	る。）	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>ロ、マンゴ ー、もも及 びりんご</p>	
<p>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 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</p>	<p>添加物</p>

<p>食肉（鳥獣の生肉（骨及び臓器を含む。）に</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>加工所の所在地及び加工者の氏名又は名称</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含むものについては、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 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>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>もって、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>限る。以下この項において同じ。）</p>
<p>消費期限又は賞味期限</p>	<p>保存の方法</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>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>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>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</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>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</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>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>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>っ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>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</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>「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>生水牛乳</p> <p>生乳、生山羊乳及び</p> <p>生乳、生めん羊乳、生めん羊乳又は生水牛乳で</p>	
<p>ある旨</p>	<p>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>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>「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>鶏の殻付き 卵</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</p>	

	賞味期限	添加物
省略することができる。	<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>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</p>

生食用である旨（生食	使用の方法	採卵施設等の所在地及び採卵した者等の氏名	
「生食用」、「生のまま食べられます」等生食用である旨を示	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。	採卵施設等の所在地（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。	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>用のものに限る。)</p>	<p>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 (生食用のものを除く。)</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>飲食に供する際に加熱</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</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</p>	<p>水産物</p>	
<p>アレルギー 料に由来する添加物を 含むものに限る。)</p>	<p>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 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</p>	<p>「養殖」と表示する。 「解凍」と表示する。</p>	<p>に加熱殺菌を要する旨を示す文言を表示する。</p>

			<p>く。)であ つて、生食 用のもの (凍結させ たものを除 く。)</p>
添加物	消費期限又は賞味期限	保存の方法	
<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</p>	<p>る。 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。 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>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>

ふぐの内臓			
処理年月日	生食用である旨	工者の氏名又は名称 加工所の所在地及び加	
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。	「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。	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>を除去し、皮をはいだもの並びに切り身にしたらふぐ、ふぐの精巢及びふぐの皮であって、生食用でないもの</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>処理事業者の氏名又は名称及び住所</p>
<p>を除去し、皮をはいだもの並びに切り身にしたらふぐ、ふぐの精巢及びふぐの皮であって、生食用でないもの</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>処理事業者の氏名又は名称及び住所を表示する。</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>漁獲水域を表示する。</p>

	<p>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</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>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</p>	

	保存の方法	消費期限又は賞味期限	添加物
<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</p>

	<p>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>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</p>	<p>漁獲水域を表示する。</p>

<p>に 限 る。 ）</p> <p>の 別 （ 凍 結 さ せ た も の ）</p> <p>生 食 用 で あ る か な い か</p>	<p>び 岡 山 県 の 瀬 戸 内 海 域</p> <p>で 漁 獲 さ れ た も の に 限</p> <p>る。 ） の 筋 肉 を 原 材 料</p> <p>と す る も の 又 は な し ふ</p> <p>ぐ （ 有 明 海 及 び 橘 湾 で</p> <p>漁 獲 さ れ、 長 崎 県 が 定</p> <p>め る 要 領 に 基 づ き 処 理</p> <p>さ れ た も の に 限 る。 ）</p> <p>の 精 巢 を 原 材 料 と す る</p> <p>も の に 限 る。 ）</p>
<p>を 表 示 す る。</p> <p>し、 生 食 用 で な い も の に あ っ て は、 生 食 用 で な い 旨 を 示 す 文 言</p>	<p>生 食 用 の も の に あ っ て は、 生 食 用 で あ る 旨 を 示 す 文 言 を 表 示</p>

	<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。）を凍結させたものの</p>
<p>生食用である旨（凍結させたものを除く。）</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」等生食用である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>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>

	生かき
	加工所の所在地及び加工者の氏名又は名称
の別 生食用であるかないか	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。）
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。	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。
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>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</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>ない。</p>		

<p>採取された水域（生食の別</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</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>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>

	用のものに限る。）	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。
--	-----------	--------------------------------------

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

別表第二十六（第二条関係）

届出事項	届出の方法
一 表示の内容	第三条第二項又は第十八条第二項の表の機能性表示食品の項の中欄に掲げ

	<p>二 食品関連事業者名及び連絡先等の食品関連事業者に関する基本情報</p>
<p>る表示事項を記載した資料を、その表示の見本を添えて、内閣総理大臣が告示で定めるところにより提出する。</p>	<p>次に掲げる事項を記載した資料を内閣総理大臣が告示で定めるところにより提出する。</p> <p>イ 届出者の氏名又は名称及び住所並びに法人にあっては、その代表者の氏名</p> <p>ロ 届出に係る食品の製造所又は加工所（当該食品の製造又は加工（調整及び選別を含む。）が行われた場所）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の所在地）及び製造者又は加工者（食品を調整又は選別した者を含む。）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の氏名又は名称）</p> <p>ハ 届出者の電話番号</p>

<p>三 安全性及び機能性の根拠に関する情報</p>	<p>四 生産・製造及び品質の管理に関する情報</p>
<p>次に掲げる事項を記載した資料を内閣総理大臣が告示で定めるところにより提出する。</p> <p>イ 一日当たりの摂取目安量及び摂取をする上での注意事項に関すること とその他届出に係る機能性関与成分の安全性の科学的根拠を明らかにするために必要な事項</p> <p>ロ 表示しようとする機能性の科学的根拠を明らかにするために必要な事項</p>	<p>次に掲げる事項を記載した資料を内閣総理大臣が告示で定めるところにより提出する。</p> <p>イ 生産・製造及び品質管理の体制に関すること（この表の六の項ロ(1)により、天然物、若しくは天然由来の抽出物を用いて分画、精製、濃縮、乾燥、化学的反応等により本来天然に存在するものと成分割合が異なっているもの又は化学的合成品（以下「天然抽出物等」とい</p>

	<p>五 健康被害の情報収集体制</p>
<p>う。)を原材料とする錠剤、カプセル剤、粉末剤、液剤等の加工食品(以下「錠剤、カプセル剤等食品」という。)として届出をした場合にあつては、内閣総理大臣が告示で定める基準を遵守していることを含む。)</p> <p>ロ 届出に係る食品中の機能性関与成分の定性及び定量試験の試験検査の成績並びにその試験検査の方法</p>	<p>次に掲げる事項を記載した資料を内閣総理大臣が告示で定めるところにより提出する。</p> <p>イ 健康被害に関する情報について消費者、医療従事者等からの連絡に対応する窓口となる部署の連絡先</p> <p>ロ イの対応が可能な日時</p> <p>ハ 届出者の組織の体制を示した図</p> <p>ニ 健康被害に関する情報の収集、評価、行政機関への提供等に関する</p>

	<p>フローチャート</p>
<p>六 その他の必要な事項</p>	<p>次に掲げる事項を記載した資料を内閣総理大臣が告示で定めるところにより提出する。</p> <p>イ 商品名</p> <p>ロ 届出に係る食品の次のいずれかの区分</p> <p>(1) 天然抽出物等を原材料とする錠剤、カプセル剤等食品</p> <p>(2) (1)以外の加工食品</p> <p>(3) 生鮮食品</p> <p>ハ ロの区分の選択に当たって、ロ(2)として届出を行う場合は、ロ(1)に該当しない合理的な理由</p> <p>ニ 健康増進法施行規則第十一条第二項に規定する栄養素の過剰な摂取につながらないとする理由</p> <p>ホ 販売開始予定日</p>

別表第二十七（第二条関係）

遵守事項	遵守内容
<p>一 安全性及び機能性の根拠に関する事項</p>	<p>届出に係る機能性関与成分の安全性及び機能性についての新たな知見が得られたときは、その旨及び当該知見の内容を遅滞なく消費者庁長官に報告すること。</p>
<p>二 生産・製造及び品質の管理に関する事項</p>	<p>一 届出に係る食品の製造施設及び従業員の衛生管理が別表第二十六の四の項イにより届出された体制により（同表の六の項ロ(1)により、天然抽出物等を原材料とする錠剤、カプセル剤等食品として届出をした届出者にあつては、内閣総理大臣が告示で定める基準に即して）製造又は加工されていること。</p> <p>二 届出に係る食品の機能性関与成分を含有する原材料の規格書等（機能性関与成分を含有する原材料について、当該機能性関与成分の由来を確</p>

認することが品質管理上重要である場合においては当該由来を確認する方法及び確認頻度に関する資料を含む。）について届出者において適切に保管していること。

三 届出に係る食品の規格について次に掲げる事項を確認していること。

イ 食品衛生法第十三条第一項及び第三項の規定に基づき定められた食品の基準及び規格に適合していること。

ロ 機能性関与成分の分量の規格の下限値（ただし、安全性を確保する上で必要な場合にあつては、下限値及び上限値）が適切に定められていること。

ハ 機能性関与成分以外の成分のうち、安全性を確保する必要がある成分については、当該成分に係る規格が適切に定められていること。

ニ その他食品を特徴付ける規格が適切に定められていること。

四 規格に適合しない製品の出荷を防止するための体制、運送及び保管中

<p>三 健康被害の情報の収集及び提供に関する事項</p>	
<p>一 届出に係る食品について、医師の診断を受け、当該症状が当該食品に起因する又はその疑いがあると診断された健康被害に関する情報を収集するとともに、その発生及び拡大のおそれがある旨の情報を得た場合に</p>	<p>の事故等を防止するための体制その他の規格に適合した食品を消費者に提供するための体制を整備していること。</p> <p>五 別表第二十六の四の項口により届け出た食品中の機能性関与成分の試験検査に関する事項について、届出後も定期的に試験検査を実施していること。</p> <p>六 健康被害が発生した場合に備え、届出に係る食品と健康被害との因果関係を確認するため、必要な数のサンプルを適切に保管していること。</p> <p>七 製造等に関する文書及び記録を適切に保存していること。</p> <p>八 生鮮食品について遵守すべき事項その他の必要な事項として内閣総理大臣が告示で定める事項</p>

	<p>四 遵守の状況等の自己点検及び評価並びにその結果の報告に係る事項</p>
<p>は、当該情報を食品衛生法施行規則別表第十七第九号ハの規定により都道府県知事、地域保健法第五条第一項の政令で定める市の市長又は特別区の区長に速やかに提供すること。</p> <p>二 前号に掲げるところにより提供した情報について消費者庁長官に提供する。</p> <p>三 消費者、医療従事者その他の情報提供者から健康被害に関する情報を得た場合であつて、情報提供者が医師以外であり、医師による診察が行われていない場合にあつては、届出者の責任において、情報提供者へ医師への診察を勧める等適切な対応を行うこと。</p>	<p>次のイ又はロに掲げる報告の区分に応じ、当該イ又はロに定める期日までに、この表の一の項から三の項までの事項に係る遵守状況及び別表第二十</p> <p>六に掲げる事項について自ら点検及び評価を行い、その結果を内閣総理大臣が告示で定めるところにより消費者庁長官に報告すること。</p>

別記様式一（第八条関係）

	イ 一回目の報告 機能性表示食品に関する届出に係る届出番号が付与された日から起算して一年を経過する日 ロ 二回目以降の報告 前回の報告をした月の末日の翌日から起算して一年を経過する日
--	--

名称	
原材料名	
添加物	
原料原産地名	
内容量	
固形量	
内容総量	

消費期限
保存方法
原産国名
製造者

備考

- 1 この様式中「名称」とあるのは、これに代えて、「品名」、「品目」、「種別」又は「種別名」と表示することができる。
- 2 添加物については、事項欄を設けずに、原材料名の欄に原材料名と明確に区分して表示することができる。
- 3 原料原産地名については、事項欄を設けずに、対応する原材料名の次に括弧を付して表示することができる。
- 4 消費期限に代えて賞味期限を表示すべき場合にあつては、この様式中「消費期限」を「賞味期限」とする。

5 食品関連事業者が、販売業者、加工業者又は輸入業者である場合にあつては、この様式中「製造者」とあるのは、それぞれ「販売者」、「加工者」又は「輸入者」とする。

6 原材料名、原料原産地名、内容量及び消費期限又は賞味期限を他の事項と一括して表示することが困難な場合には、表示事項を一括して表示する箇所にその表示箇所を表示すれば、他の箇所に表示することができる。

7 消費期限又は賞味期限の表示箇所を表示して他の箇所に表示する場合において、保存の方法についても、表示事項を一括して表示する箇所にその表示箇所を表示すれば、消費期限又は賞味期限の表示箇所に近接して表示することができる。

8 第八条第四号の規定に基づき名称を商品の主要面に表示した場合にあつては、この様式中、名称の事項を省略することができる。内容量、固形量又は内容総量を名称とともに主要面に表示した場合も同様とする。

9 第三条第二項の表の上欄に掲げる食品に該当しない食品にあつては、同表の中欄に定める事項、第三条第三項により省略できる事項又は第五条の規定により表示しない事項については、この様式中、当該

事項を省略する。

10 この様式は、縦書とすることができる。

11 この様式の枠を表示することが困難な場合には、枠を省略することができる。

12 不当景品類及び不当表示防止法（昭和三十七年法律第百三十四号）第三十一条第一項の規定に基づき

公正競争規約に定められた表示事項その他法令により表示すべき事項及び消費者の選択に資する適切な

表示事項は、枠内に表示することができる。

別記様式二（第八条、第二十二条、第三十五条関係）

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

備考

- 1 食品単位は、100g、100ml、1食分、1包装その他の1単位のいずれかを表示する。この場合において、1食分である場合は、1食分の量を併記して表示する。
- 2 この様式中の栄養成分及び熱量の順を変更してはならない。
- 3 栄養成分の量及び熱量であつて一定の値を0とするものについては、当該栄養成分又は熱量である旨の文字を冠して一括して表示することができる。
- 4 この様式の枠を表示することが困難な場合には、枠を省略することができる。

別記様式三（第八条、第二十二條、第三十五條関係）

栄養成分表示	
食品単位当たり	
熱量	kcal
たんぱく質	g

脂質	
一飽和脂肪酸	g
一n－3系脂肪酸	g
一n－6系脂肪酸	g
コレステロール	mg
炭水化物	g
一糖質	g
一糖類	g
一食物繊維	g
食塩相当量	g
たんぱく質、脂質、飽和脂肪酸、n－3系脂肪酸、 n－6系脂肪酸、コレステロール、炭水化物、糖質 、糖類、食物繊維及びびナトリウム以外の栄養成分	mg

備考

- 1 食品単位は、100g、100ml、1食分、1包装その他の1単位のいずれかを表示する。この場合において、1食分である場合は、1食分の量を併記して表示する。
- 2 この様式中の栄養成分及び熱量の順を変更してはならない。
- 3 栄養成分の量及び熱量であって一定の値を0とするものについては、当該栄養成分又は熱量である旨の文字を冠して一括して表示することができる。
- 4 糖質又は食物繊維の量のいずれかを表示しようとする場合にあっては、糖質及び食物繊維の量の両方を表示する。
- 5 ナトリウム塩を添加していない食品又は添加物について、食塩相当量に加えてナトリウムを表示しようとする際は、「食塩相当量」を「ナトリウム（食塩相当量）」等に代えて表示する。
- 6 義務表示となっていない栄養成分以外で表示しないものについては、この様式中当該成分を省略する。
- 7 表示の単位は、この様式中の単位にかかわらず、別表第九の第一欄の区分に応じ、同表の第二欄によって表示する。

8 この様式の枠を表示することが困難な場合には、枠を省略することができる。

別記様式四（第二十二条関係）

名称			
	産地	品種	産年
	使用割合		
原料玄米			
内容量			
精米時期			
販売者			

備考

- 1 この様式中「名称」とあるのは、これに代えて、「品名」と表示することができる。
- 2 産地、品種又は産年を表示しないものにあつては、この様式中その事項を省略することができる。
- 3 産年及び精米時期をこの様式に従い表示することが困難な場合には、この様式の産年及び精米時期の欄に表示箇所を表示すれば、他の箇所に表示することができる。

- 4 単一原料米にあつては、使用割合の事項を削除する。
- 5 玄米にあつては、この様式中「精米時期」を「調製時期」とする。
- 6 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、この様式中「調製時期」又は「精米時期」を「輸入時期」とする。
- 7 表示を行う者が精米工場である場合にあつては、この様式中「販売者」を「精米工場」とする。
- 8 この様式は、縦書とすることができる。
- 9 この様式の枠を表示することが困難な場合には、枠を省略することができる。
- 10 消費者の選択に資する適切な表示事項は、枠内に表示することができる。