

食品表示基準について

(総則関係)

1 適用範囲について

(1) 食品表示法における「販売」について

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

(2) 栄養成分表示について

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

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

(3) その他

特別用途食品の表示事項等については、食品表示基準及び本通知のほか、健康増進法に規定する特別用途表示の許可等に関する内閣府令（平成21年内閣府令第57号）、特別用途食品の表示許可等について（平成23年6月23日消食表第277号消費者庁食品表示課長通知）及び特定保健用食品の表示許可等について（平成26年10月30日消食表第259号消費者庁次長通知）を確認すること。

2 定義

(1) 加工食品

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

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

(2) 賞味期限

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

(3) 栄養機能食品

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

(4) 栄養素等表示基準値

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

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

(5) 機能性表示食品

別添 機能性表示食品を参照

(加工食品)

1 義務表示事項

(1) 名称

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

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

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

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

名称と認める。

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

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

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

(2) 保存の方法

- ① 食品衛生法（昭和22年法律第233号）第11条第1項の規定により保存の方法の基準が定められている食品にあっては、保存基準摂氏10度以下の場合「保存温度10℃以下」、「4℃以下で保存」などのようにその基準に合う保存の方法を表示すること。

また、即席めん類（即席めんのうち生タイプ即席めん以外のものをいう。）の保存基準に合う保存方法の表示は、例えば、「直射日光を避けて保存すること」、「直射日光に当てないこと」等その趣旨が十分に表現されているものであれば差し支えないものであること。

これらの表示は流通、家庭等において可能な保存の方法を表示すること。

- ② 食品衛生法第11条第1項の規定により保存の方法の基準が定められていない食品にあっては、「保存温度 10℃以下」、「4℃以下で保存」などのように、保存の方法の表示を具体的かつ平易な用語をもって表示すること。
- ③ 製造又は加工後流通段階で適切に保存方法を変更したものであって、消費期限又は賞味期限の表示の期限の変更が必要となる場合には、改めて適切に消費期限又は賞味期限及び保存の方法の表示がなされること。

(3) 消費期限又は賞味期限

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

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

- ③ 賞味期限を年月で表示する食品は、ロット番号を表示する等により、製造日

が特定できるような措置を講ずること。

- ④ 消費期限又は賞味期限（以下「期限」という。）である旨の文字を冠したその年月日の表示（以下「期限表示」という。）は、当該期限であることが明らかに分かるように、年月日の前に当該期限である旨の文字を表示する。

ただし、この表示が困難と認められる場合には、当該期限である旨の文字を年月日の上下若しくは後ろ等に近接して表示し、又は「消費期限〇〇に記載」等表示箇所を指定する方法で、年月日を単独で表示しても差し支えない。なお、年月日を単独で表示する場合には、特に当該年月日の前後又は上下に期限表示以外の日付を併記するなどの期限表示を不明確にする表示は行ってはならない。

また、製造又は加工の日から賞味期限までの期間が3か月を超えるものであって切れ欠き方式（ビールにおいて従来から行われているようなラベル周辺に年月の部位に切れ込みを入れて日付を表示する方式）で賞味期限を表示する場合には、ラベルに「賞味期限はラベル周辺部に切れ欠き方式で記載」と表示することにより賞味期限を表示しても差し支えない。

- ⑤ 期限表示は、「消費期限 平成27年4月1日」、「賞味期限 27. 4. 1」、「消費期限 27. 04. 01」、「賞味期限 2015年4月1日」、「消費期限 15. 4. 1」、「賞味期限 15. 04. 01」のように表示すること。ただし、これらの表示が困難と認められる場合は「消費期限 270401」、「賞味期限 20150401」、「賞味期限 150401」と年、月、日をそれぞれ2桁（西暦年の場合は4桁又は末尾2桁）とする6桁又は8桁で表示しても差し支えない。

- ⑥ 弁当の類にあっては、必要に応じて時間まで表示するよう指導されたい。

- ⑦ ロット番号、工場記号、その他の記号を期限表示に併記する場合には、次の例に示すように期限表示が明らかに分かるように表示することとし、期限表示について「150401」と年、月、日をそれぞれ2桁とする6桁での表示を行いつつ、ロット番号「A63」を併記するなどのように期限表示を不明確にする表示は行ってはならない。

(例) 「消費期限 平成27年4月1日A63」
「賞味期限 27. 04. 01 LOT A63」
「賞味期限 15. 4. 1/A63」

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

なお、この場合、中のふたにされた表示が見えにくくならないようにするこ

と。

(4) 添加物

① 物質名表示関係

ア 食品に含まれる添加物については、栄養強化の目的で使用した添加物、加工助剤及びキャリアオーバーを除き、全て当該添加物を含む旨（以下「物質名」という。）を表示するものであること。

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

イ 物質名の表示において、「含有」、「使用」、「含む」、「添加」等の文字を併記しなくとも差し支えない。

ウ 規則別表第1に掲げる添加物の物質名の表示において、規則別表第1に掲げる名称のほか一般に広く使用されている名称（簡略名又は類別名。以下「簡略名」という。）を用いることができる添加物及びその簡略名は、別添 添加物1-1に掲げる範囲であること。

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

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

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

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

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

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

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

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

② 用途名表示関係

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

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

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

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

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

③ その他

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

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

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

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

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

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

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

カ 調製粉乳にあつては、栄養強化の目的で使用されたものであつても、従来どおり主要な混合物として表示を要するものであること。

キ ばら売り等により販売される食品のうち、別添 添加物1-6に掲げる添加物を使用した食品にあつては、当該添加物を使用した旨の表示をするよう、指導すること。

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

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

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

コ 物理的処理（酸処理、アルカリ処理、漂白処理といった加水分解程度の簡単な化学的処理を含む。）又は酵素的処理を行ったでん粉については食品として取り扱うことから、これを加工デンプンと併用する場合には、物理的処理又は酵素的処理を行ったでん粉については原材料としての表示を、加工デンプンについては添加物としての表示をするよう、指導すること。

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

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

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

(5) 栄養成分の量及び熱量

① 当該食品の販売される状態における可食部分の100g若しくは100ml又は1食

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

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

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

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

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

ア 「推定値」

イ 「この表示値は、目安です。」

なお、消費者への的確な情報提供を行う観点から、例えば「日本食品標準成分表2010の計算による推定値」、「サンプル品分析による推定値」など、表示値の設定根拠等を追記することは差し支えない。

④ 表示された含有量については、当該食品の期限内において、一定値をもって表示されている場合は、許容差の範囲内、また、下限値及び上限値で表示されている場合は、その幅の中に含まれていなければならない。

ただし、合理的な推定により得られた値を記載する場合は除く。

⑤ 食品表示基準第3条第1項の栄養成分（たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウム。以下この項において同じ。）の量及び熱量の項の1の三に掲げる「別表第九の第三欄に掲げる方法」等、栄養成分等の分析方法等の詳細については、別添「栄養成分等の分析方法等による。なお、食品表示基準附則の規定により、「なお従前の例による」こととされる場合における栄養表示基準（平成15年厚生労働省告示第176号）における栄養成分等の分析方法等に関しても、本通知に基づき対応すること。

⑥ 食品表示基準第3条第1項の表の栄養成分（たんぱく質、脂質、炭水化物及

びナトリウム。以下この項において同じ。)の量及び熱量の項の2に規定する「根拠資料」については、次のとおり取り扱うこと。

ア 内容

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

(ア) 分析値の場合

- ・分析試験成績書
- ・季節間、個体間、期限内の栄養成分等の変動を把握するために十分な数の分析結果
- ・表示された栄養成分等の含有量を担保するための品質管理に関する資料

(イ) 計算値の場合

- ・採用した計算方法
- ・引用したデータベースの名称
- ・原材料について、配合量が重量で記載されたレシピ
- ・原材料について、その栄養成分等の含有量を示す妥当な根拠に基づくデータ
- ・調理加工工程表
- ・調理加工前後における重量変化率に関するデータ

イ 保管方法

文書、電子媒体のいずれの方法でも構わない。

ウ 保管期間

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

エ その他

定期的に確認を行うことが望ましい。

⑦ 栄養表示の解釈について

ア 栄養表示に該当しないもの

(ア) 原材料名としての栄養成分名のみの表示

(イ) 食品表示法及びその下位法令以外の法令により義務付けられた栄養成分名の表示

イ 食品表示基準が適用される栄養表示とは、健康増進法施行規則(平成15年厚生労働省令第86号)第11条に規定する栄養素及び熱量そのものを表示する場合はもちろんのこと、その総称(ミネラル、ビタミンなど)、その種類である栄養成分(脂質における不飽和脂肪酸、炭水化物における食物繊維など)、別名称(プロテイン、ファットなど)、その構成成分(たんぱく質におけるアミノ酸など)、前駆体(β-カロテンなど)その他これらを示唆する一切の表現(果実繊維、カルシウムイオンなど)が含まれた表示をいう。

ウ 「うす塩味」、「甘さひかえめ」など味覚に関する表示は、栄養表示では

ないので食品表示基準の適用対象にはならないものであること。

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

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

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

⑧ 品名の中に一般名称として栄養成分名が表示される場合も、栄養表示とする。ただし、「ミネラルウォーター」のように広く浸透した一般的な品名であって、一般消費者に対し栄養成分が添加された又は強化されたという印象や期待感を与えないものについては例外とする。

⑨ 栄養の供給源としての寄与の程度が小さいものとは、次のいずれかの要件を満たすものとする。

ア 熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウムの全てについて、0と表示することができる基準を満たしている場合

イ 1日に摂取する当該食品由来の栄養成分(たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウム)の量及び熱量が、社会通念上微量である場合

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

ア 日替わり弁当(サイクルメニューを除く。)等、レシピが3日以内に変更される場合

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

⑪ 食品表示基準第3条第3項の表の栄養成分の量及び熱量の項の5の「消費税法(昭和六十三年法律第八号)第九条第一項において消費税を納める義務が免除される事業者」については、この者に該当するか否かは、消費税法の判断基準による。

また、食品表示基準附則第6条の規定による「中小企業基本法(昭和三十八年法律第五十四号)第二条第五項に規定する小規模企業者」の判断基準は、当該事業年度の前事業年度において常時使用した従業員数が最多となった時点での数とし、当該事業年度の前事業年度の従業員数が20人(商業又はサービス業に属する事業を主たる事業として営む者については、5人)以下である場合は、当該事業年度は栄養成分表示を省略できる。また、当該事業年度中に従業

員数が20人又は5人を超えた場合は、翌年度は、原則として栄養成分表示の省略は認められないが、翌年度の開始日から6か月間は栄養成分表示を省略できるものとする。

(6) 製造所又は加工所の所在地（輸入品にあつては、輸入業者の営業所所在地、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）の所在地）及び製造者又は加工者の氏名又は名称（輸入品にあつては、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）の氏名又は名称）

① 製造所又は加工所（輸入品にあつては、輸入業者の営業所、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「製造所等」という。）の所在地の表示は、住居表示に関する法律（昭和37年法律第109号）に基づく住居表示に従って住居番号まで表示する。

ただし、次のような表示は差し支えない。

ア 地方自治法（昭和22年法律第67号）に規定する指定都市及び県庁の所在する市における道府県名を省略すること。

イ 同一都道府県内に、同一町村名がない場合に限り、郡名を省略すること。

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

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

③ 製造者等の氏名又は名称の表示

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

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

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

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

ただし、牛乳、特別牛乳、殺菌山羊乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳、加工乳、クリーム、発酵乳、乳酸菌飲料及び乳飲料のうち紙のふたで密

栓した容器包装に入れられたものの当該紙のふたの表示については、個人経営であっても経営年数が相当に永く、販売地区住民に広く周知されている場合は、〇〇〇牧場のように入号又は商号を表示して差し支えない。

⑤ 表示基準第3条第1項の表の製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名又は名称の項の3の規定（以下「製造所固有記号」という。）については、表示基準の施行の日から起算して1年を経過した日から施行することとされており、それまでの間は、次のとおりとする。

ア 製造所の所在地の代わりに製造者の住所（法人の場合は原則として本社所在地）をもって表示する場合にあつては、製造所固有記号は、製造者の住所、氏名の次に表示することを原則とする。

イ 製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称の代わりに販売者の住所及び氏名又は名称をもって表示する場合には、製造所固有記号は、販売者の住所、氏名の次に表示することを原則とする。

ウ 製造所固有記号の表示は、ア及びイのとおり、製造者名又は販売者名の次に連記することを原則とするが、容器包装の形態等から判断してやむを得ず連記しない場合は、製造者名又は販売者名の次に当該記号の記載場所を明記し、かつ、原則として、当該記号が製造所固有記号である旨を明記すること。

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

【例】

（表示部分）

「製造所固有の記号 缶底左側に記載」

「製造所固有の記号 缶底に記載」

（記載部分）

「ABC/Lot. 1」

「ABC」

エ 固有記号の届出は、次の方法により行うこと。

(7) アに係る製造所固有記号の届出は、製造者が消費者庁長官に様式第1号により2部届け出るものとする。この場合、製造者は複数の自社製造所の固有記号を一括して届け出ることができる。

(i) イに係る製造所固有記号の届出は、製造者が消費者庁長官に様式第2号により3部届け出るものとする。

(v) (7)及び(i)の届出は、次の各号を遵守し、原則として郵送により行うものとする。

a 宛先は、次によるものとする。

〒100-6187

東京都千代田区永田町2丁目11番1号

消費者庁食品表示課

b 宛名の次に朱字にて「固有記号届出書在中」と明記すること。

c 製造者の住所及び氏名が記載され、かつ、返信用切手が貼付された返信用封筒を同封すること。

オ 会社の代表権のない支社長、支所長又は工場長名等を届出者とする届出は

認めない。

カ 固有記号は、1工場に1記号を原則とし、販売者が異なる場合に限り、1販売業者1製造者ごとに1つずつの記号を認める。したがって、食品ごとに記号を変えることは認めない。

(7) アレルゲン

別添 アレルゲンを含む食品に関する表示を参照

(8) L-フェニルアラニンを含む旨

「L-フェニルアラニン化合物を含む旨」の表示は、「L-フェニルアラニン化合物」と表示すること。

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

- ① 添加物を表示する場合
アスパルテーム（フェニルアラニン）
- ② 添加物を省略する場合
フェニルアラニンを含む

(9) 機能性表示食品

別添 機能性表示食品を参照

(10) 遺伝子組換え食品に関する事項

① 分別生産流通管理について

食品表示基準第2条第1項第17号において分別生産流通管理とは、「遺伝子組換え農産物及び非遺伝子組換え農産物を生産、流通及び加工の各段階で善良なる管理者の注意をもって分別管理すること（その旨が書類により証明されたものに限る。）をいう。」と規定されている。その具体的な管理及び証明の方法は、産地、作目、加工食品の種類等により異なるが、輸入量が多く、かつ、流通段階の複雑なバルク輸送される北米産の非遺伝子組換え大豆及びデント種の非遺伝子組換えとうもろこしについては、別添の「バルク輸送される北米産の非遺伝子組換え大豆及びデント種の非遺伝子組換えとうもろこしの分別生産流通管理の指針」（以下「指針」という。）に即した管理及び確認が適切に実施されていれば、基準で規定する非遺伝子組換え農産物の分別生産流通管理が行われたこととなる。

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

たい。

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

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

② 意図せざる混入について

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

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

③ 基準の遵守状況の監視について

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

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

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

④ その他

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

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

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

(11) 乳児用規格適用食品である旨

① 食品表示基準の対象について

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

② 「乳児用規格適用食品」である旨の表示について

「乳児用規格適用食品」である旨の表示は、原則的には「乳児用規格適用食品」と表示することとするが、「本品は（食品衛生法に基づく）乳児用食品の規格基準が適用される食品です。」「乳児用食品の規格基準が適用される食品です。」「乳児用規格適用」などの表示も使用可能であること。

③ 表示の省略について

食品表示基準第3条第3項において乳児用規格適用食品であることが容易に判別できるものについては、乳児用規格適用食品である旨の表示を省略できることとしたところであるが、本規定の対象となる食品は、以下の食品である。

なお、以下の食品は全て、いわゆる「粉ミルク」である。

ア（健康増進法第26条第1項の規定に基づく特別用途食品の）乳児用調製粉乳

イ（健康増進法第26条第1項の規定に基づく特別用途食品の病者用食品のうち）アレルギー除去食品及び無乳糖食品のうち、乳児（1歳未満）を対象としたいわゆる粉ミルク

ウ（乳及び乳製品の成分規格等に関する省令（昭和26年厚生省令第52号）第2条第37項に規定する）調製粉乳

④ 紛らわしい表示の禁止規定について

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

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

(12) 食品表示基準別表第19に定めるもの

① 食肉

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

イ 「調味料に浸潤させる処理」とはタンプリング処理をいうこと。

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

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

② 食肉製品

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

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

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

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

また、缶詰及び瓶詰の食肉製品のうちコンビーフにあつては「コンビーフ」、コンドミートにあつては「コンドミート」（ただし、牛肉と馬肉を併用したもの（牛肉の重量が牛肉及び馬肉の合計重量の20%以上のものに限る。）にあつては、「ニューコンドミート」又は「ニューコンミート」）、ランチョンミートにあつては「ランチョンミート」と表示することにより、「加熱食肉製品」である旨の表示に代えることができること。

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

(7) 非加熱食肉製品

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

(4) 特定加熱食肉製品

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

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

(7) 名称は、「自家製ソーセージ」又は「ウインナーソーセージ」とすること。

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

- (a) 良質の原料肉を使用し、長期間熟成したもの
- (b) 自動化された機械若しくは装置を用いないもの
- (c) 結着材料を含まないもの
- (d) 調味料、結着補強剤、発色剤、酸化防止剤及び香辛料抽出物以外の食品添加物を含まないもの

(7) 使用上の注意として、次の事項を表示すること。

- (a) 「10℃以下で冷蔵保存すること。」等保存の方法
- (b) 「消費期限 ○年○月○日」等期限表示

キ 原料肉名について

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

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

なお、2種類以上を混合したものについては、それぞれの動物名を表示すること。

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

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

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

③ 乳、乳製品及び乳又は乳製品を主要原料とする食品

ア 種類別

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

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

(7) 乳酸菌飲料のうち、無脂乳固形分3.0%以上のものにあつては、乳製品である旨を、殺菌したものにあつてはその旨を、それぞれ種類別の表示に併記することされているが、その表示は次の例の表示でも差し支えない。

(例) 「種類別：殺菌乳酸菌飲料（乳製品）」

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

イ 殺菌温度及び時間

(7) 殺菌温度

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

(b) 摂氏75度以上で加熱殺菌するものにあつては、「85℃」、「132℃」等

と当該処理場で行っている実際の殺菌温度を表示し、「75℃以上」、「130℃以上」等と表示しないこと。

(イ) 殺菌時間

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

(b) 「15分以上」、「2秒間以上」等と表示しないこと。

ウ 保存の方法の表示

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

エ 主要原料、主要混合物

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

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

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

オ その他

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

(例)「除去成分：水分」、「水分を除去しています。」

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

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

(ウ) 妊婦や高齢者等の免疫機能が低下した者等では、健常者より低い菌数で

発症する可能性があり、髄膜炎や敗血症等の重篤な症状に陥ることもあるため、リステリアのリスクに係る注意喚起や、表示されている保存温度及び期限表示等が必ず遵守されるよう、事業者のウェブサイトや容器包装への表示等により消費者に周知することが望ましい旨、関係事業者に対して指導されたい。

④ 鶏の液卵

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

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

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

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

⑤ 生かき

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

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

ウ 輸入されたかきの採取水域の表示は、次により表示するよう指導すること。

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

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

(イ) オーストラリアについては、水域名の後に州名を表す略号を付すること。

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

(ウ) ニューゼalandについては、衛生証明書中の採取水域がコードで記載されているので、別添 Shellfish Growing Areas Classified for Harves

t for Human Consumption in Accordance with Regulation 48 of the Animal Productsを参考にし、各コードが示す水域の名称を表示すること。

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

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

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

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

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

キ 採取水域に係る報告について

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

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

⑥ ふぐ

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

⑦ 冷凍食品

名称のほか、冷凍食品である旨を表示する。

⑧ 容器包装に密封された常温で流通する食品（清涼飲料水、食肉製品、鯨肉製品及び魚肉練り製品を除く。）のうち、水素イオン指数が4.6を超え、かつ、水分活性が0.94を超え、かつ、その中心部の温度を摂氏120度で4分間に満たない条件で加熱殺菌されたものであって、ボツリヌス菌を原因とする食中毒の発生を防止するために摂氏10度以下での保存を要する食品

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

⑨ 缶詰の食品

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

イ 原材料は、その種類名を表示する必要があるが、以下にその例を示す。

（例） 畜肉にあつては、「牛」、「馬」、「豚」、「山羊」、「羊」等

鳥肉にあつては、「鶏」、「鴨」等

畜肉以外の獣肉にあつては、「兎肉」、「猪肉」等

鯨肉にあつては、「鯨」

魚介類にあつては、「タイ」、「サンマ」、「ハマグリ」等

野菜にあつては、「トマト」、「アスパラガス」、「コーン」等

果実にあつては、「リンゴ」、「ミカン」、「ナシ」等

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

⑩ 水のみを原料とする清涼飲料水（ミネラルウォーター類）

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

イ 高濃度にフッ素を含有するミネラルウォーター類について

0.8mg/Lを超えるフッ素を含有する原水を用いて製造されたミネラルウォーター類にあつては、「7歳未満の乳幼児は、このミネラルウォーターの飲用を控えてください。（フッ素濃度〇mg/L）」の旨の表示をすること。

⑪ 清涼飲料水

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

⑫ 豆腐

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

2 表示の省略

表示を省略することができる食品についても、表示が可能なものについては、でき

るだけ表示することが望ましい。

3 義務表示の特例

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

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

4 任意表示

(1) 栄養機能食品に係る栄養成分の機能

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

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

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

(例1)

ナイアシン、ピオチン及びビタミンB2は、皮膚や粘膜の健康維持を助ける栄養素です。

(例2)

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

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

「栄養素等表示基準値の対象年齢及び基準熱量に関する文言」とは、「栄養素等表示基準値(18歳以上、基準熱量2,200kcal)」その他これに類する文言とする。

食品表示基準に基づき栄養素等表示基準値に関する表示をする場合、栄養表示基準との差別化を図るため、「栄養素等表示基準値(2015)」等、日本人の食事

摂取基準(2015年版)を基にしていることが分かるような表示とすることが望ましい。

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

(2) 栄養成分の補給ができる旨及び栄養成分又は熱量の適切な摂取ができる旨

① 共通事項

ア 栄養表示等の範囲

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

食品表示基準を満たしていないにもかかわらず、文字の色や大きさ等によって目立たせた表示をすることは望ましくない。

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

塩、シュガー、脂肪、糖といった表現でも栄養強調表示の基準が適用されること。

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

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

(7) 当該他の同種の食品を特定するために必要な事項(食品表示基準第7条の表の栄養成分の補給ができる旨の項の3の一及び同表の栄養成分又は熱量の適切な摂取ができる旨の項の3の一)は、「自社従来品○○○」、「日本食品標準成分表2010 ○○○」、「コーヒー飲料標準品」等当該食品を特定するために必要な事項を表示すること。

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

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

(a) 比較対象食品の当該栄養成分が一般流通品と比べて高く、「低減された旨」の表示を行った食品の当該栄養成分が一般流通品と比較して大差

ない場合

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

オ 熱量や栄養成分値に関して「ハーフ」、「2倍」、「1/4」等の表示がなされた場合、相対表示に該当する。

カ 食品単位当たりの使用量が異なる食品を比較対象食品とし、食品単位当たりで比較して相対表示を行う場合、消費者への適切な情報提供の観点から、食品単位当たりの比較である旨を表示することが望ましい。

② 栄養成分の補給ができる旨

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

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

ウ 含む旨の表示（食品表示基準第7条の表の栄養成分の補給ができる旨の項の2）とは、「源」、「供給」、「含有」、「入り」、「使用」、「添加」その他これに類する表示をいうものであること。

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

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

原材料について栄養強調表示をする場合、最終製品についても栄養強調表示の基準を満たしていることが望ましいこと。すなわち、最終製品中の含有量があまりに低いにもかかわらず、原材料についてのみ高い旨又は含む旨の表示をすることは適当ではないこと。

③ 栄養成分又は熱量の適切な摂取ができる旨

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

と。

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

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

適切な摂取ができる旨の表示の基準が適用される栄養成分及び熱量は、あくまで「国民の栄養摂取状況からみて、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」（健康増進法第30条の2第2項第2号ロ）ものであって、そもそも栄養成分や熱量である以上、エネルギーを供給し、又は生命の維持・成長に必要な不可欠なものであり、本来、有害な成分でないことは当然であること。

イ ドレッシングタイプ調味料（いわゆるノンオイルドレッシング）の取扱いについては、食品表示基準別表第13の備考1によることとするが、ノンオイルドレッシングのうち食品表示基準別表第13の備考1の基準値（3g/100g未満）は満たすものの、食品表示基準別表第13の第2欄の基準値（0.5g/100g未満）を超えるものにあつては、消費者に適切な情報提供を図るため、原材料として食用油脂を使用していない旨及び当該食品の脂質量の由来を明らかにする旨の表示を行うよう努めること。

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

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

(3) 糖類を添加していない旨

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

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

(4) ナトリウム塩を添加していない旨

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

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

5 表示の方式

(1) 「邦文をもって」

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

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

- ① 「食品関連事業者名の氏名又は名称」又は「製造者又は加工者の氏名又は名称（輸入品にあつては、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）の氏名又は名称）」を法人登記どおりに表示する場合。
ただし、片仮名で読み方を併記することが望ましい。
- ② 製造所固有記号が表す製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称を表示したウェブサイトのアドレスを表示する場合
- ③ 添加物の物質名等について、化学記号等を表示する場合。
- ④ 単位を表示する場合
- ⑤ その他

(2) 詰合せ食品の表示方法について

① 詰合せ食品の表示の基本的な考え方

ア 当該詰合せ食品が、「一つの独立した食品」としてみなせるか、それとも「単なる寄せ集め食品・おまけつき食品」か判断する。

イ 基本は個々に表示した上、さらに外装に表示する「単なる寄せ集め食品・おまけつき食品」の表示の方が情報が多いことを踏まえ、「一つの独立した食品」に該当する食品であっても、「単なる寄せ集め食品・おまけつき食品」の表示を選択することも可能とする。

② 分割して販売する可能性がある場合（単なる寄せ集め）及びメインとなる個別食品がある場合（おまけつき食品）

(例：お中元用の飲料詰合せ、個包装された和菓子の詰合せ、ドレッシングを添付したサラダ、豚肉に包装たれを添付した生姜焼きセット)

ア 個別の構成要素である食品について独立して表示するのが原則。この際、個別食品に別途一括表示がなされることとなるが、詰合せの外装から個々の表示が確認できない場合、個別食品への表示に加え、外装にも表示する。ただし、店頭にて個別食品を陳列する等して、個別食品の表示を確認できる場合はその限りではない。

イ この際、個別食品ごとに義務付けられる表示については、個別食品に表示する。

ウ 個別食品の一部が未包装の生鮮食品からなるものについては、外装に当該個別食品について生鮮食品としての表示を満たす表示を行う。

③ 一つの独立した食品の表示方法

(例：カップ麺、赤飯セット、味付けカルビ)

ア 全体を一つの食品とみなし、外装に一括表示するのが原則。この際、各構成要素は加工食品の原材料という扱いになるため、個別食品ごとに義務付けられる表示は適用されない。

イ この場合、当該詰め合わせは製造行為とみなされ、表示責任者は詰め合わせをした事業者となる。

(3) 小売のための包装

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

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

(4) 栄養成分表示

① 表示に用いる名称は、熱量にあつては、「エネルギー」、たんぱく質にあつては、「蛋白質」「たん白質」「タンパク質」「たんぱく」「タンパク」、カルシウムにあつては、「Ca」、鉄にあつては、「Fe」、ナトリウムにあつては、「Na」、ビタミンAにあつては、「V. A」（その他のビタミンも同様）と表示することができる。

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

I U又は国際単位は表示不可とする。

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

④ 少なくとも、栄養成分の補給ができる旨及び栄養成分又は熱量の適切な摂取ができる旨を表示する栄養成分については、消費者の商品選択に資するため、栄養素等表示基準値に占める割合を併せて表示することが望ましい。

⑤ 最小表示の位は、次のとおりとする。

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

たんぱく質	1の位※1	マグネシウム	1の位
脂質	1の位※1	マンガン	小数第1位
飽和脂肪酸	1の位※1	モリブデン	1の位
n-3系脂肪酸	小数第1位	ヨウ素	1の位

n-6系脂肪酸	小数第1位	リン	1の位
コレステロール	1の位	ナイアシン	1の位
炭水化物	1の位※1	パントテン酸	小数第1位
糖質	1の位※1	ビオチン	1の位
糖類	1の位※1	ビタミンA	1の位
食物繊維	1の位	ビタミンB ₁	小数第1位
亜鉛	小数第1位	ビタミンB ₂	小数第1位
カリウム	1の位	ビタミンB ₆	小数第1位
カルシウム	1の位	ビタミンB ₁₂	小数第1位
クロム	1の位	ビタミンC	1の位
セレン	1の位	ビタミンD	小数第1位
鉄	小数第1位	ビタミンE	小数第1位
銅	小数第1位	ビタミンK	1の位
ナトリウム	1の位	葉酸	1の位
食塩相当量	小数第1位※2	熱量	1の位

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

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

- ⑥ 含有量が0の場合であるものについても表示事項の省略はできないものであること。ただし、近接した複数の表示事項が0である場合は、例えば、「たんぱく質と脂質が0」というように一括して表示することができるものであること（食品表示基準別記様式2の備考3）。
- ⑦ セットで販売され、通常一緒に食される食品（即席めんなどにおけるめん、かやく、スープの素、ハンバーグセットにおけるハンバーグとソース等）の表示については、セット合計の含有量を表示すること。これに併せて、セットを構成する個々の食品についても、含有量を表示することは差し支えない。
- ⑧ 食品表示基準第3条第1項の表の栄養成分の量及び熱量の項の2の1の記載は、別記様式2又は別記様式3に近接した場所に表示すること。
- ⑨ 表示値は許容差の範囲の基準となるものであり、意図的に操作されるべきでないことから、表示を行う製品を代表する製品を分析して得られたデータの加重平均値とすべきである（合理的な推定により得られた値を除く。）。ただし、含有量の表示に際しては、必ず分析を行わなければならないものではなく、結果として表示された含有量が許容差の範囲内であれば表示基準違反にはならな

いこと。

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

6 業務用加工食品の表示の方式

- (1) 送り状等への表示は、食品表示基準第13条第1項第2号の表に掲げる食品について、送り状、納品書等又は規格書等（以下「送り状等」という。）へ表示する場合においては、送り状等及び当該容器包装の双方に、名称、製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名又は名称、当該記号並びに購入者の氏名及び住所（法人にあつては、その名称及び主たる事務所の所在地）のほか、ロット記号等当該食品と送り状等との同一性を確認できる記号を表示する必要があること。
- なお、送り状等の表示をする場合は、当該食品を原料として使用するまでの間、ロット管理のために送り状等を保管すること。
- (2) 容器包装に入れられた食肉については、合成樹脂フィルム等で包装された食肉の一定数をまとめてカートンボックス詰めにし、このカートン単位で取り引きすることが通常のものについては、そのカートンに所要の表示をして差し支えない。また、表示の方法は、容器包装に直接印刷する方法、スタンプで押印する方法、ステッカーを貼付する方法又は荷札様のものを付けても差し支えない。ただし、荷札様のものについては、その包装形態からみて、他の方法が不可能な場合に限り、かつ、不正に再使用してはならないこと。

(生鮮食品)

1 義務表示事項

- (1) 特定保健用食品に係る事項
加工食品に係る記述を参照すること。
- (2) 機能性表示食品に係る事項
別添 機能性表示食品を参照すること。
- (3) 遺伝子組換え農産物に関する事項
加工食品に係る記述を参照すること。
- (4) 乳児用規格適用食品である旨
加工食品に係る記述を参照すること。
- (5) 食品表示基準別表第24に定めるもの
- ① 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、バナナ、びわ、マルメロ、もも及びりんごに関する事項
フルジオキソニル及びこれを含む製剤を使用したあんず、おうとう、かんき

つ類（みかんを除く。）、キウイ、ざくろ、すもも、西洋なし、ネクタリン、びわ、マルメロ、もも及びりんごを、いわゆるばら売り等によって消費者に販売する場合であっても、これを使用した旨の表示を行うよう食品関連事業者に指導すること。

② 食肉に関する事項

ア 食品表示基準の対象となる食品は、生食用食肉の規格基準の対象である食品と同じであり、いわゆるユッケ、タルタルステーキ、牛刺し及び牛タタキが含まれる。

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

イ 生食用である旨の表示について

生食用である旨の表示は、「生食用」、「生のまま食べられます」等のように明確に生食用である旨について表示する必要があり、「ユッケ用」、「タルタルステーキ用」、「牛刺し用」、「牛タタキ用」等の表示を生食用である旨の表示とみなすことはできない。

ウ と畜場名、加工施設名等の表示について

(ア) と畜場の名称の表示については、と畜場番号や牛の個体識別のための情報の管理及び伝達に関する特別措置法(平成15年法律第72号)に規定する個体識別番号の表示をもって代えることはできない。

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

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

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

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

オ 生食用食肉の規格基準の調理基準において、「調理を行った生食用食肉は、速やかに提供しなければならない。」とされていることから、凍結させてい

ない生食用食肉を小売店等において消費者に対して直接販売する場合には、消費者が速やかに消費するよう適切な消費期限を表示するよう指導すること。

カ 「刃を用いてその原形を保ったまま筋及び繊維を短く切断する処理」とはテンダライズ処理をいう。

③ 鶏の殻付き卵に関する事項

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

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

ウ 生食用の鶏の殻付き卵については、特に家庭や飲食店等において、摂氏10度以下で保存することが望ましい旨の表示をすることとしたが、営業者が流通過程で卵を一時的に冷蔵し、その後、冷蔵状態から高温多湿の環境下で流通させる場合においては、卵殻表面に結露が生じる等卵の品質に悪い影響を及ぼすことが懸念されることから、卵を冷蔵する場合においては、できる限り流通から消費に至るまで一貫して冷蔵流通することが望ましいこと。

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

オ 食品の表示については、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。以下同じ。)の見やすい箇所に表示することとされているが、透明な容器に包装されている鶏の殻付き卵については、当該容器包装に内封されている表示書により、必要な表示事項が外部から容易に確認できる場合においては、当該表示書により表示を行っても差し支えない。

カ 鶏の殻付き卵の名称については、省略できることとしたが、ダンボール箱等外部から確認できない容器包装にあっては、名称を表示することが望ましい。

④ 生かきに関する事項

加工食品に係る記述を参照すること。

2 任意表示

栄養成分は、加熱等により栄養成分に大きく変化が生じる食品については、機能を

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

3 表示の方式

オルトフェニルフェノール等を使用した旨の表示について

ばら売り等により販売されるかんきつ類の表示については、以下のいずれかの方法により表示すること。

- ① 値札若しくは商品名を表示した札、又はこれらに近接した掲示物に表示する。
- ② 陳列用容器に表示する。
- ③ その他消費者等が容易に識別できるような方法で表示する。

4 表示禁止事項

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

したがって、例えば、特定保健用食品、機能性表示食品及び栄養機能食品の表示ルールは容器包装に入れられた生鮮食品についてのみ規定されているため、食品表示基準第23条第1項第8号の「保健機能食品以外の食品にあっては、保健機能食品と紛らわしい名称、栄養成分の機能及び特定の保健の目的が期待できる旨を示す用語」の表示の禁止も、容器包装に入れられた生鮮食品の容器包装についてのみ適用される。

(添加物)

1 義務表示事項

(1) 名称

- ① 添加物の名称及びその製剤の成分の表示にあっては、一括名又は簡略名を名称として用いることはできないこと。
- ② 製剤である添加物にあっては、原則として次のいずれかの名称を表示する。
 - ア 製剤である旨を表示できる文字を付した使用目的を表す名称を表示する。
(例) 甘味料製剤、保存料製剤等
 - イ 製剤である旨を表示できる文字を付した主要成分を表す名称を表示する。
その主要成分は規則別表第1に掲げる添加物にあっては規則別表第1の品名、その他の添加物にあっては厚生労働大臣が定める品名を使用する。
(例) エリソルビン酸製剤、カンゾウ抽出物製剤等
- ③ 規則別表第1に掲げる添加物の表示は規則別表第1に掲げる名称により行うこと。既存添加物の表示は、名簿に掲げる名称又は別添 添加物2-1に掲げる品名により行うものであること。また、天然香料及び一般飲食物添加物の表示は、別添 添加物2-2及び別添 添加物2-3に掲げる品名により行うものであること。ただし、別添 添加物2-2及び別添 添加物2-3に記載の

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

(2) 保存の方法

加工食品に係る記述を参照すること。

(3) 消費期限又は賞味期限

加工食品に係る記述を参照すること。

(4) 製造所又は加工所の所在地（輸入品にあっては、輸入業者の営業所所在地）及び製造者又は加工者の氏名又は名称（輸入品にあっては、輸入業者の氏名又は名称）

加工食品に係る記述を参照すること。

(5) 使用の方法

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

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

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

③ 使用の方法の表示の省略の運用は、次のとおりとする。

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

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

(6) 成分及び重量パーセント

① 食品表示基準第32条第2項の表中の製剤である添加物の項において、「成分（着香の目的で使用されるものを除く。）及び重量パーセント」を表示するこ

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

- ② 添加物製剤の成分の重量パーセント表示については、当該製剤の製造における当該添加物の配合量を基準として行うこと。
- ③ 規格基準により規定されている「亜硫酸水素カリウム液」、「亜硫酸水素ナトリウム液」、「酢酸」、「水溶性アサトー」、「D-ソルビトール液」、「ピロリン酸第二鉄液」等については、製剤に準じて、その成分及び重量パーセントを表示するものであること。また、これら及び表示量の規定のあるものを用いて製剤を製造する場合には、添加物原体に換算して重量パーセントを表示するものであること。
- ④ 重量パーセントの表示に当たっては、秤取量の有効数字に配慮して表示することが望ましいものであること。

(7) その他

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

2 表示の方式

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

そのほかは、加工食品に係る記述を参照すること。

3 表示禁止事項

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

(附則)

- 1 経過措置期間中は、一定の期間、「なお従前の例によることができる」、すなわち、食品表示基準に基づく表示と、食品表示基準附則第2条各号で廃止する基準（以下「旧基準」という。）に基づく表示が混在することとなる。
- 2 新旧の表示の混在については、1つの食品の表示の中で一部の表示事項のみ食品表示基準に基づく表示を行い、残りの表示事項は旧基準に基づく表示を行うと、新旧ど

ちらの基準に基づく表示であるかを消費者が判別できず、混乱を生じるおそれがある（例：栄養成分の表示方法は食品表示基準に基づくものであるにもかかわらず、アレルギー表示は旧基準に基づくものであると、アレルゲンの一括表示欄を見て商品を選択する消費者が使用されている特定原材料が省略せず全て表示されていると勘違いする可能性がある。）。

そのため、原則として、1つの食品の表示の中での食品表示基準と旧基準の両者に基づいた表示の混在は認めないこととする。

3 ただし、製造所固有記号の表示については、以下のとおりとする。

- (1) データベースの運用が開始するまでは、食品表示基準の下で届出ができないことから、食品表示基準に基づいた表示をすることができない。したがって、データベースの運用を開始するまでは、1つの食品の表示の中で、製造所固有記号以外の表示事項が食品表示基準に基づいたものであっても、製造所固有記号については旧基準に基づいた届出及び旧記号の表示を許容する。なお、この場合において、食品表示基準第3条第1項の表の製造所又は加工所の所在地（輸入品にあっては、輸入業者の営業所所在地、乳にあっては、乳処理場（乳等省令第二条第四項に規定する特別牛乳にあっては、特別牛乳搾取処理場。以下同じ。）の所在地。以下この章において同じ。）及び製造者又は加工者の氏名又は名称（輸入品にあっては、輸入業者の氏名又は名称、乳にあっては、乳処理業者（特別牛乳にあっては、特別牛乳搾取処理業者。以下同じ。）の氏名又は名称。以下この章において同じ。）の項の3の一から三までのいずれかの事項の表示は、食品表示基準に基づいて行うことが望ましい。
- (2) 新データベースの運用が開始した後、食品表示基準に基づき製造所固有記号の届出をした事業者について、当該届出の手續が完了するまでの間は、食品表示基準に基づき作成したラベルに、旧基準に基づき取得済みの製造所固有記号を使用することを認めることとする。
- (3) データベースの運用が開始した後から経過措置期間が終了するまでの間は、食品表示基準の下では製造所固有記号を使用できない事業者が商品を販売する場合、製造所固有記号の使用を前提とした取引慣習等が変わっていない段階であれば、依然として製造所固有記号を使用する可能性がある。したがって、データベースの運用が開始した後から経過措置期間が終了するまでの間は、商慣習の変化に係る期間を考慮し一部の事業者にのみ不利益が生じることを防止する観点から、食品表示基準の下では製造所固有記号を使用できない事業者が販売する商品に限って、他の表示が食品表示基準に基づいたものであっても製造所固有記号については旧基準に基づいた表示をすることを許容する。なお、食品表示基準第3条第1項の表の製造所又は加工所の所在地（輸入品にあっては、輸入業者の営業所所在地、乳にあっては、乳処理場（乳等省令第二条第四項に規定する特別牛乳にあっては、特別牛乳搾取処理場。以下同じ。）の所在地。以下この章において同じ。）及び製造者又は加工者の氏名又は名称（輸入品にあっては、輸入業者の

氏名又は名称、乳にあつては、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の一から三までのいずれかの事項の表示については、消費者への情報提供の観点から、食品表示基準に基づいて行うことが望ましい。

別添一覧

添加物関係

- 別添 添加物 1-1 簡略名又は類別名一覧表
- 別添 添加物 1-2 同種の機能の添加物を併用した場合における簡略名の例
- 別添 添加物 1-3 規則別表第1に掲げる添加物のうち用途名併記を要するものの例示
- 別添 添加物 1-4 各一括名の定義及びその添加物の範囲
- 別添 添加物 1-5 栄養強化の目的が考えられる添加物の範囲
- 別添 添加物 1-6 ばら売り等により販売される食品のうち、添加物の表示を要する添加物一覧
- 別添 添加物 2-1 既存添加物名簿収載品目リスト
- 別添 添加物 2-2 天然香料基原物質リスト
- 別添 添加物 2-3 一般に食品として飲食に供されている物であって添加物として使用される品目リスト

栄養表示関係

- 別添 栄養成分等の分析方法等

アレルギー関係

- 別添 アレルギーを含む食品に関する表示
 - ― 別表1 特定原材料等の範囲
 - 別表2 特定原材料等由来の添加物についての表示例
 - 別表3 特定原材料等の代替表記等方法リスト
- 別添 アレルギーを含む食品の検査方法
 - ― アレルギーを含む食品の検査方法別添1
 - アレルギーを含む食品の検査方法別添2 判断樹について
 - アレルギーを含む食品の検査方法別添3 標準品規格
 - アレルギーを含む食品の検査方法別添4 アレルギーを含む食品を評価するガイドライン
 - アレルギーを含む食品の検査方法別添5 アレルギーを含む食品の検査方法の改良法の評価に関するガイドライン

機能性表示食品関係

- 別添 機能性表示食品

遺伝子組換え表示関係

- 別添 バルク輸送される北米産の非遺伝子組換え大豆及びゼント種の非遺伝子組換えとうもろこしの分別生産流通管理の指針
- 別添 安全性審査済みの遺伝子組換え食品の検査方法

生かき関係

- 別添 輸入される生食用かきの採取水域区分（名称）の例示
- 別添 Shellfish Growing Areas Classified for Harvest for Human Consumption in Accordance with Regulation 48 of the Animal Products

様式関係

- 様式第1号 食品衛生法第19条第1項の規定に基づく表示の基準に関する内閣府令第10条の規定による製造所固有の記号の届出について
- 様式第2号 食品衛生法第19条第1項の規定に基づく表示の基準に関する内閣府令第10条の規定による製造所固有の記号の届出について
- 様式第3号 食品衛生法第19条第1項の規定に基づく乳及び乳製品並びに乳等を主要原料とする食品の表示に関する内閣府令第3条第8号による届出について

別添 アレルゲンを含む食品に関する表示

第1 アレルゲンを含む食品に関する表示の基準

1 表示の概要

- (1) 食物アレルギー症状を引き起こすことが明らかになった食品のうち、特に発症数、重篤度から勘案して表示する必要性の高い食品（以下「特定原材料」という。）を食品表示基準別表第14に掲げ、これらを含む加工食品については、食品表示基準に定めるところにより当該特定原材料を含む旨を表示しなければならない。
- (2) 特定原材料に由来する添加物については、「食品添加物」の文字及び当該特定原材料に由来する旨を表示しなければならない。
- (3) 特定原材料に由来する添加物を含む食品については、食品表示基準の定めるところにより、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表示しなければならない。
- (4) 食品表示基準に定めるアレルゲンを含む食品に関する表示の基準は、消費者に直接販売されない食品の原材料も含め、食品流通の全ての段階において、表示が義務付けられるものである。

2 表示の対象

(1) 特定原材料

食物アレルギー症状を引き起こすことが明らかになった食品のうち、特に発症数、重篤度から勘案して表示する必要性の高いものを食品表示基準において特定原材料として定め、次の7品目の表示を義務付けている。

えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生

(2) 特定原材料に準ずるもの

食物アレルギー症状を引き起こすことが明らかになった食品のうち、症例数や重篤な症状を呈する者の数が継続して相当数みられるが、特定原材料に比べると少ないものを特定原材料に準ずるものとして、次の20品目を原材料として含む加工食品については、当該食品を原材料として含む旨を可能な限り表示するよう努めることとする。

あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

(3) 特定原材料等の範囲

特定原材料及び特定原材料に準ずるもの（以下「特定原材料等」という。）の範囲は、原則として、別表1のとおり、日本標準商品分類の番号で指定されて

いる範囲のものを指す。

3 表示の方法

(1) 特定原材料等の表示方法

特定原材料等の表示は、次のいずれかにより表示すること。

- ① 特定原材料等を原材料として含んでいる場合は、原則、原材料名の直後に括弧を付して特定原材料等を含む旨を表示すること。なお、この含む旨の表示は、「(〇〇を含む)」（「〇〇」には特定原材料等名を表示。以下同じ。）と表示することとし、特定原材料のうち「乳」については、「乳成分を含む」と表示すること。

- ② 特定原材料等に由来する添加物を含む食品の場合は、原則、当該添加物の物質名と、その直後に括弧を付して特定原材料等に由来する旨を表示すること。なお、この由来する旨の表示は、「(〇〇由来)」と表示することとし、特定原材料のうち「乳」については、「乳成分由来」ではなく、「乳由来」と表示すること。

ただし、食品表示基準別表第7の一括名により表示する場合は、一括名の直後に括弧を付して特定原材料等に由来する旨を表示すること。

また、食品表示基準別表第6の用途名を併記する場合は、次により表示すること。

ア 「用途名（物質名：〇〇由来）」又は「用途名（物質名（〇〇由来）」と表示すること。なお、見やすさの観点からは、二重括弧を使用するよりも、「：」を使用する方がより望ましい。

イ 2つ以上の特定原材料等から構成される添加物については、「用途名（物質名：〇〇・〇〇由来）」と表示すること。

なお、特定原材料等由来の添加物についての表示例は、別表2のとおり。

(2) 特定原材料等の省略

① 繰り返しになるアレルゲンの省略

表示をする最終食品に対し、2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、原材料又は添加物に同一の特定原材料等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等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は、特定原材料等を含む旨又は由来する旨を省略することができる。

ただし、その一方で、抗原性が認められないとまではいえないが、一般的にアレルゲンが含まれていても摂取可能といわれている食品がある。例えば、醤油の原材料に使用される小麦は、醤油を作る過程で小麦のタンパク質が分解されるため抗原性が低いといわれているが、現時点においては明確な科学的知見がないため特定原材料等の表示が必要である。このような食品について、今後、国として調査研究を行い、科学的知見が得られた場合には、その

食品が原材料として含まれる食品には、例えば、繰り返しになるアレルゲンの省略を不可とするなど、食物アレルギー患者の選択の判断に寄与する見直しを行うこととする。

② 代替表記等

特定原材料等と具体的な表示方法が異なるが、特定原材料等の表示と同一のものであると認められるものとして別表3に掲げる表示を行う場合にあっては、当該表示をもって特定原材料等の表示に代えることができる（以下「代替表記」という。）。例えば、「玉子」や「たまご」の表示をもって、「卵を含む」の表示を省略することができる。

また、原材料名又は添加物名に特定原材料等又は代替表記を含む場合は、特定原材料等を使った食品であることが理解できるものとして別表3に掲げる表示を行えば、当該表示をもって特定原材料等の表示に代えることができる（以下「拡大表記」という。）。なお、この拡大表記については、別表3に掲げる表示は表記例である。

(3) その他の表示方法

特定原材料等を表示するに当たっては、原則、個々の原材料又は添加物の表示の直後に特定原材料等を含む旨又は由来する旨を表示することとしたが、個別表示によりがたい場合や個別表示がなじまない場合などは、一括表示も可能とする。

一括表示をする場合は、特定原材料等そのものが原材料として表示されている場合や、代替表記等で表示されているものも含め、当該食品に含まれる全ての特定原材料等について、原材料欄の最後（原材料と添加物を事項欄を設けて区分している場合は、それぞれ原材料欄の最後と添加物欄の最後）に「(一部に○○・○○・・・を含む)」と表示すること。

なお、個別表示と一括表示を組み合わせることはできない。

(4) 表示が免除される場合

① 特定原材料を原材料として含む食品であっても、抗原性が認められないものにあつては、表示義務が免除される。ここでいう「抗原性が認められない」とは、アレルギー誘発性が認められないことであり、具体的には、精製が完全な乳清等が挙げられるが、その他の食品についても、今後とも、知見を積み重ねていくものである。

② 特定原材料に由来する添加物であっても、抗原性試験等により抗原性が認められないと判断できる場合には、表示義務が免除される。ここでいう抗原性試験とは、食品添加物の審査に用いられている「食品添加物の指定及び使用基準改正に関する指針」（平成8年3月22日衛化第29号厚生省生活衛生局長通知）に基づくものである。

③ 特定原材料に由来する香料に関しては、実際に食物アレルギーを引き起こしたという知見が乏しいため、現時点では特定原材料を含む旨の表示を義務付けてはいない。しかしながら、香気成分以外に特定原材料を原材料として製造された副剤を使用している場合等は、当該副剤については表示する必要がある。

④ 特定原材料を原材料とするアルコール類については、その反応が特定原材料の抗原性によるものかアルコールの作用によるものかを判断することは極めて困難であり、現時点では特定原材料を含む旨の表示を義務付けてはいない。

(5) コンタミネーション

原材料として特定原材料等を使用していない食品を製造等する場合であっても、製造工程上の問題等によりコンタミネーションが発生することが指摘されている。これが原因となりアレルギー疾患を有する者に健康危害が発生するおそれが懸念されている現状を踏まえ、他の製品の原材料中の特定原材料等が製造ライン上で混入しないよう当該製造ラインを十分に洗浄する、特定原材料等を含まない食品から順に製造する、又は可能な限り専用器具を使用するなど、製造者等がコンタミネーションを防止するための対策の実施を徹底すべきである。

また、これらのコンタミネーション防止対策の徹底を図ってもなおコンタミネーションの可能性が排除できない場合については、アレルギー疾患を有する者に対する注意喚起表記を推奨するものである。

(6) その他留意事項

① 食物アレルギーは、ごく微量のアレルゲンによって引き起こされることがあるため、特定原材料を含む食品にあつては、原材料としての使用の意図にかかわらず、原則、当該特定原材料を含む旨を表示する必要がある。

② 特定原材料等に関して「入っているかもしれない」等の可能性表示は認められないこと。原材料表示欄の外であっても、同様である。

③ 「穀類（小麦、大豆）」又は「小麦、大豆」を単に「穀類」とのみ表示するように、大分類で表示することは認められない。ただし、網で無分別に捕獲したものをそのまま原材料とし用いるため、どの種類の魚介類が入っているか把握できないという製造工程上の理由から、「たんぱく加水分解物（魚介類）」、「魚醤（魚介類）」、「魚醤パウダー（魚介類）」、「魚肉すり身（魚介類）」、「魚油（魚介類）」、「魚介エキス（魚介類）」の6つに限り、例外的に認めることとする。

④ 加工助剤及びキャリアオーバーなど、添加物の表示が免除されているものであっても、特定原材料については、表示する必要がある。特定原材料に準ずるものについても、可能な限り表示に努めること。

⑤ 特定原材料等のうち、高価なもの（あわび、まつたけ等）が含まれる加工食品については、特定原材料等がごく微量しか含有されていないにもかかわらず、あたかも多く含まれるかのような表示が行われると消費者に誤認を生じさせるおそれがあることから、表示に当たっては、例えば「あわびエキス含有」など、含有量、形態等に着目した表示を行うこと。

⑥ 特定原材料に準ずるものについては、表示が義務付けられておらず、その表示を欠く場合、アレルギー疾患を有する者は当該食品が「特定原材料に準ずるものを使用していない」又は「特定原材料に準ずるものを使用しているが、表示がされていない」のいずれであるかを正確に判断することができず、食品選択の可能性が狭められているとの指摘がなされている。このため、「特定原材料に準ずるものを含むであろう」とアレルギー疾患を有する者が社会通念に照らし認識する食品については、当該特定原材料に準ずるものを使用せずに当該食品を製造等した場合、当該特定原材料に準ずるものを使用していない旨を表示することが制度の本旨から望ましい。なお、特定原材料に準ずるものを「使用していない」旨の表示は、「含んでいない」ことを必ずしも意味するのではなく、特定原材料に準ずるものの使用の有無について表示者が適切に確認したことを意味するものである。

また、いわゆる一括表示枠外での表示やウェブサイト等を活用して、特定原材料に準ずるものについても表示対象としているか否か、情報提供を行うことも有用である。

なお、特定原材料についても、特定原材料に準ずるものと同様に取り扱われたい。

⑦ 原材料表示のうち、特定原材料等に係る表示の視認性を高め、アレルギー疾患を有する者が適切に判断できるようにする方策として、優良誤認表示に当たらないよう配慮しつつ、製造者等がそれらの表示の文字の色や大きさ等を変えたり、いわゆる一括表示枠外に別途強調表示する等の任意的な取組を容認する。

⑧ 対面販売や外食産業に係る事業者によって販売される食品は、特定原材料の表示義務を課すものではないが、品書き、メニュー等を通じ、アレルギー疾患を有する者に対する情報提供を充実させるため、正しい知識・理解に基づく、事業者の規模・業態等に応じた、アレルギー情報の自主的な情報提供の促進を進めることが望ましい。

⑨ 特定原材料等の品目については、継続的に実態調査・科学研究を行っており、新たな知見や報告により、再検討していく予定である。

第2 食品関連事業者等が留意すべき事項

1 製造記録等の保管に関する留意事項

(1) 特定原材料を原材料として含むか否かの検証は、書面により行うこととなるので、製造記録等を適切に保管する必要がある。

(2) 特定原材料については、加工助剤及びキャリアオーバーについても最終製品まで表示する必要があることから、製品に微量に含まれる特定原材料についても確認し、記録を保管する必要がある。

2 アレルゲンに関する情報提供について留意すべき事項

特定原材料等についてのみでなく、特定原材料等以外の原材料についても、以下に掲げる例により、電話等による問合せへの対応やウェブサイト等による情報提供を行うことが望ましい。

(1) 各食品に原材料の内容を出来る限り詳細に表示し、特定原材料については、特に別枠を設けるなどして、消費者に対し、次に掲げるような注意喚起を行うこと。

① 食品名欄には個別の分かりやすい表示を行い、販売している多くの類似商品のうち具体的にどの商品に関する原材料表示であるかが容易に判別できるようにすること。

② 表示可能面積の制約等により、繰り返しになるアレルゲンの省略規定を採用している場合は、別途の情報提供において、正確に全ての特定原材料の情報提供をすること。

③ 特定原材料等について、これが微量でも含まれる可能性のあるものも含めて可能な限り把握し、情報提供すること。

④ 情報提供をウェブサイト等において行う場合は、各ページの分かりやすい部分に、表示内容についての問合せに対応できる部署又は担当者の名前、住所、電話番号、Eメールアドレス等を記載すること。

⑤ 企業秘密に該当する場合であっても、特定原材料を含む旨は表示する必要があること。しかしながら、他の原材料の詳細について情報提供ができない場合は、表示を行っているほかにも原材料を用いている旨を記載し、アレルギーに関する問合せ先等を記載することにより、個別に情報提供に応じること。

別表 1

特定原材料等の範囲

(2) その他、消費者等から特定原材料等及びその他の製品に使用した原材料について問合せがあった際は、速やかに回答できるよう体制を整えるよう努めること。

第3 アレルゲンを含む食品の検査に関する事項

アレルゲンを含む食品の検査方法については、別添の「アレルゲンを含む食品の検査方法」に基づき実施すること。

なお、アレルゲンを含む食品の検査方法については、その検査技術の進歩に対応し、順次見直しを行っていくこととしているので、御留意願いたい。

特定原材料等	分類番号(1)	分類番号(2)	大分類	中分類	小分類	
えび	71	3311	えび類	くるまえば類	くるまえば	
	71	3312	〃	〃	ふとみぞえび	
	71	3313	〃	〃	くまえば	
	71	3314	〃	〃	たいしょうえび	
	71	3319	〃	〃	その他のくるまえば類	
	71	3321	〃	しばえび類	よしえび	
	71	3322	〃	〃	しばえび	
	71	3323	〃	〃	あかえび	
	71	3324	〃	〃	とらえび	
	71	3329	〃	〃	その他のしばえび類	
	71	3331	〃	さくらえび類	さくらえび	
	71	3339	〃	〃	その他のさくらえび類	
	71	3341	〃	てながえび類	てながえび	
	71	3342	〃	〃	すじえび	
	71	3349	〃	〃	その他のてながえび類	
	71	3351	〃	小えび類	ほっかいえび	
	71	3352	〃	〃	てっぽうえび	
	71	3353	〃	〃	ほっこくあかえび	
	71	3359	〃	〃	その他的小えび類	
	71	339	〃	〃	その他のえび類	
	71	3411	〃	いせえび類	いせえび	
	71	3412	〃	〃	はこえび	
	71	3419	〃	〃	その他のいせえび類	
	71	342	〃	うちわえび類		
	71	343	〃	ざりがに類		
	かに	71	3511	かに類	いぼらがに類	たらぼがに
		71	3512	〃	〃	はなきがに
71		3513	〃	〃	あぶらがに	
71		3521	〃	くもがに類	ずわいがに	
71		3522	〃	〃	たかあしがに	
71		3531	〃	わたりがに類	がざみ	
71		3532	〃	〃	いしがに	
71		3533	〃	〃	ひらつめがに	
71		3539	〃	〃	その他のわたりがに類	
71		3541	〃	くりがに類	おおくりがに(けがに)	
71	3542	〃	〃	くりがに		
71	359	〃	〃	その他のかに類		
卵	70	31	食用鳥卵	鶏卵		
	70	32	〃	あひるの卵		
	70	33	〃	うずらの卵		
	70	39	〃	その他の食用鳥卵		
	73	3111	鶏卵の加工製品	液鶏卵	全液鶏卵	
	73	3112	〃	〃	卵白液鶏卵	
	73	3113	〃	〃	全黄液鶏卵	
	73	3121	〃	粉末鶏卵	全粉鶏卵	
	73	3122	〃	〃	卵白粉鶏卵	
	73	3124	〃	〃	卵黄粉鶏卵	
	73	313	〃	鶏卵加工冷凍食品		
	73	319	〃	その他の鶏卵加工製品		
	73	391	その他の加工卵製品	あひるの卵の加工製品		
	73	392	〃	うずらの卵の加工製品		
	73	399	〃	他に分類されない加工卵製品		

特定原材料等	分類番号(1)	分類番号(2)	大分類	中分類	小分類
小麦	69	2311	小麦	国内産小麦	普通小麦
	69	2312	"	"	強力小麦
	69	2321	"	外国産小麦	普通小麦
	69	2322	"	"	準強力小麦
	69	2323	"	"	強力小麦
	69	2324	"	"	デュラム小麦
	69	521	小麦粉	強力小麦粉	
	69	522	"	準強力小麦粉	
	69	523	"	薄力小麦粉	
	69	524	"	普通小麦粉	
	69	525	"	デュラムセモリナ	
	69	5291	"	その他の小麦粉	特殊小麦粉
	69	5299	"	"	他に分類されない小麦粉
そば	69	532	そば粉		
落花生	69	4811	落花生	大粒落花生	大粒落花生さやみ
	69	4812	"	"	大粒落花生むきみ
	69	4821	"	小粒落花生	小粒落花生さやみ
	69	4822	"	"	小粒落花生むきみ
	69	489	"	その他の落花生	
あわび	71	271	あわび類	あわび	
いか	71	311	いか類	ほたるいか類	
	71	312	"	するめいか類	
	71	3131	"	やりにか類	やりにか
	71	3132	"	"	けんさきいか
	71	3133	"	"	あおりいか
	71	3139	"	"	その他のやりにか類
	71	3141	"	こういか類	はりいか
	71	3142	"	"	しりやけいか(まいか)
	71	3143	"	"	もんごういか
	71	3149	"	"	その他のこういか類
	71	3191	"	その他のいか類	みみいか
	71	3192	"	"	ひめいか
	71	3193	"	"	つめいか
71	3199	"	"	他に分類されないいか類	
いくら	74	1496	塩蔵魚介類	その他の塩蔵魚介類	すじこ
	74	1497	"	"	いくら
オレンジ	69	8125	かんきつ類	中晩かん	ネーブルオレンジ
	69	8126	"	"	パレンシアオレンジ
カシューナッツ	69	8594	穀果類	その他の穀果類	カシューナッツ
キウイフルーツ	69	866	熱帯性及び亜熱帯性果実(別掲を除く。)	キウイフルーツ	
牛肉	70	111	牛肉	成牛肉	
	70	112	"	子牛肉	
	70	113	"	牛のくず肉	
くるみ	69	8591	穀果類	その他の穀果類	くるみ
ごま	03	22	油脂用種実、油脂用堅実及び油脂用種核	ごま	
	71	121	さく河性さけ・ます類	しろざけ	
	71	122	"	べにざけ	
	71	123	"	ぎんざけ	
	71	124	"	ますのすけ	
	71	125	"	さくらます	
	71	126	"	からふとます	
71	129	"	その他のさく河性さけ・ます類		
さば	71	1441	かつお・まぐろ・さば類	さば類	まさば
	71	1442	"	"	ごまさば

特定原材料等	分類番号(1)	分類番号(2)	大分類	中分類	小分類
大豆	69	4111	大豆	国内産普通大豆	大粒大豆
	69	4112	"	"	中粒大豆
	69	4113	"	"	小粒大豆
	69	4114	"	"	極小粒大豆
	69	4119	"	"	その他の国内産普通大豆
	69	4121	"	外国産普通大豆	大粒大豆
	69	4122	"	"	中粒大豆
	69	4123	"	"	小粒大豆
	69	4124	"	"	極小粒大豆
	69	4129	"	"	その他の外国産普通大豆
	69	7316	果菜類	えだまめ	
	69	72351	葉茎菜類	もやし	大豆もやし
	69	72359	"	"	その他のもやし
鶏肉	70	1711	家きん肉	鶏肉	成鶏肉
	70	1712	"	"	ブロイラー
バナナ	69	862	熱帯性及び亜熱帯性果実(別掲を除く。)	バナナ	
豚肉	70	121	豚肉及びいのしし肉	豚肉	
	70	123	"	豚のくず肉	
まつたけ	69	762	きのこ類	まつたけ	
もも	69	8311	核果類	もも	砂子早生
	69	8312	"	"	倉方早生
	69	8313	"	"	大久保
	69	8314	"	"	白鳳
	69	8315	"	"	白桃
	69	8316	"	"	缶桃種
	69	8319	"	"	その他のもも
	やまいも	69	71111	根菜類	やまのいも
	69	71112	"	"	やまといも
	69	71119	"	"	その他のやまのいも
りんご	69	82101	仁果類(かんきつ類を除く。)	りんご	祝
	69	82102	"	"	つがる
	69	82103	"	"	王林
	69	82104	"	"	ゴールデンデリシャス
	69	82105	"	"	スターキングデリシャス
	69	82106	"	"	デリシャス
	69	82107	"	"	紅玉
	69	82108	"	"	国光
	69	82111	"	"	ジョナゴールド
	69	82112	"	"	ふじ
	69	82113	"	"	陸奥
69	82114	"	"	世界一	
69	82199	"	"	その他のりんご	

特定原材料等	分類番号(1)	分類番号(2)	大分類	中分類	小分類
※分類番号が無いものの分類					
乳			乳	生乳	
			〃	牛乳	
			〃	特別牛乳	
			〃	成分調整牛乳	
			〃	低脂肪牛乳	
			〃	無脂肪牛乳	
			〃	加工乳	
			乳製品	クリーム(乳製品)	
			〃	バター	
			〃	バターオイル	
			〃	チーズ	ナチュラルチーズ
			〃	〃	プロセスチーズ
			〃	濃縮ホエイ(乳製品)	
			〃	アイスクリーム類	アイスクリーム
			〃	〃	アイスマルク
			〃	〃	ラクトアイス
			〃	濃縮乳	
			〃	脱脂濃縮乳	
			〃	無糖練乳	
			〃	無糖脱脂練乳	
			〃	加糖練乳	
			〃	加糖脱脂練乳	
			〃	全粉乳	
			〃	脱脂粉乳	
			〃	クリームパウダー(乳製品)	
			〃	ホエイパウダー(乳製品)	
			〃	たん白質濃縮ホエイパウダー(乳製品)	
			〃	バターミルクパウダー	
			〃	加糖粉乳	
			〃	調製粉乳	
		〃	発酵乳		
		〃	乳酸菌飲料		
		〃	乳飲料		
			乳又は乳製品を主原料とする食品		
ゼラチン					

別表2

特定原材料等由来の添加物についての表示例

1 特定原材料

特定原材料の名称	区分	添加物名	特定原材料の表示	備考	
えび かに	既存添加物	キチン	キチン(かに由来)	ただし、えびを原料とする場合は(えび由来)	
		キトサン	キトサン(かに由来)		
		グルコサミン	グルコサミン(かに由来)		
小麦	指定添加物	アセチル化アジピン酸架橋デンブ	アセチル化アジピン酸架橋デンブ(小麦由来)	ただし、原材料が小麦の場合 いずれも「加工デンブ(小麦由来)」も可	
		アセチル化酸化デンブ	アセチル化酸化デンブ(小麦由来)		
		アセチル化リン酸架橋デンブ	アセチル化リン酸架橋デンブ(小麦由来)		
		オクテニルコハク酸デンブナトリウム	オクテニルコハク酸デンブナトリウム(小麦由来)		
		オクテニルコハク酸デンブNa(小麦由来)	オクテニルコハク酸デンブNa(小麦由来)		
		酢酸デンブ	酢酸デンブ(小麦由来)		
		酸化デンブ	酸化デンブ(小麦由来)		
		デンブグリコール酸ナトリウム	デンブグリコール酸ナトリウム(小麦由来)		
		デンブグリコール酸Na(小麦由来)	デンブグリコール酸Na(小麦由来)		
		ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンブ	ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンブ(小麦由来)		
		ヒドロキシプロピルデンブ	ヒドロキシプロピルデンブ(小麦由来)		
		リン酸架橋デンブ	リン酸架橋デンブ(小麦由来)		
		リン酸化デンブ	リン酸化デンブ(小麦由来)		
		リン酸モノエステル化リン酸架橋デンブ	リン酸モノエステル化リン酸架橋デンブ(小麦由来)		
		β-アマラーゼ	酵素(小麦由来)		失活している場合は物質名が表示されないため、「原材料の一部に小麦を含む」と表示
		カルボキシペプチダーゼ	酵素(小麦由来)		
	一般飲食物 添加物	既存添加物	スフィンゴ脂質	スフィンゴ脂質(小麦由来)	ただし、原材料が小麦の場合
			グルテン	グルテン(小麦由来)	
			コムギ抽出物	コムギ抽出物	名称に「小麦」があるので、特定原材料等の表示不要
	そば	既存添加物	ソバ柄灰抽出物	植物灰抽出物	燃焼するのでアレルゲンは含まないと考えられる。
クエルセチン			クエルセチン(そば由来) ケルセチン(そば由来) ルチン分解物(そば由来)	ただし、原材料がそばの場合。 (現在はエンジュを基原としたもののみが流通)	
酵素処理イソクエルシトリン			酵素処理イソクエルシトリン(そば由来) 糖転移イソクエルシトリン(そば由来) 酵素処理ルチン(そば由来)		
酵素処理ルチン(抽出物)			酵素処理ルチン(抽出物)(そば由来) 糖転移ルチン(抽出物)(そば由来) 酵素処理ルチン(そば由来) 糖転移ルチン(そば由来)		
ルチン(抽出物)(ソバ全草抽出物)			ルチン(抽出物)(そば由来) ソバ全草抽出物(そば由来)		

特定原材料の名称	区分	添加物名	特定原材料の表示	備考
			フラボノイド(そば由来) ルチン(そば由来)	
卵	既存添加物	酵素処理レシチン	酵素処理レシチン(卵由来) レシチン(卵由来) 乳化剤(卵由来)	
		酵素分解レシチン	酵素分解レシチン(卵由来) レシチン(卵由来) 乳化剤(卵由来)	
	焼成カルシウム(卵殻焼成カルシウム)	卵殻焼成カルシウム	焼成しており、アレルギーは含まないと考えられる。	
	分別レシチン	分別レシチン(卵由来) レシチン(卵由来) レシチン分別物(卵由来) 乳化剤(卵由来)		
	未焼成カルシウム(卵殻未焼成カルシウム)	卵殻未焼成カルシウム 卵殻Ca 卵殻カルシウム	名称に「卵」があるので、特定原材料等の表示不要	
		未焼成カルシウム(卵由来) 未焼成Ca(卵由来)		
	卵黄レシチン	レシチン(卵由来) 卵黄レシチン 乳化剤(卵由来)		
	リゾチーム	リゾチーム(卵由来) 卵白リゾチーム 酵素(卵由来)		
乳及び乳製品	指定添加物	カゼインナトリウム	カゼインNa(乳由来) カゼインナトリウム(乳由来)	
	既存添加物	焼成カルシウム(乳清焼成カルシウム)	乳清焼成カルシウム	焼成しており、アレルギーは含まないと考えられる。
		ラクトパーオキシダーゼ	酵素(乳由来)	失活している場合は物質名が表示されないため、「原材料の一部に乳成分を含む」と表示
		ラクトフェリン濃縮物	ラクトフェリン(乳由来)	
一般飲食物添加物	カゼイン	カゼイン(乳由来)		
落花生	—	—	—	—

2 特定原材料に準ずるもの

特定原材料に準ずるものの名称	区分	添加物名	特定原材料に準ずるものの表示	備考
あわび	—	—	—	—
いか	既存添加物	タウリン(抽出物)	調味料(アミノ酸:いか由来)	
	一般飲食物添加物	イカスミ色素	イカスミ色素 イカ墨	名称に「イカ」があるので、特定原材料等の表示不要
いくら	—	—	—	—
オレンジ	指定添加物	メチルヘスペリジン	メチルヘスペリジン(オレンジ由来) 溶性ビタミンP(オレンジ由来) ヘスペリジン(オレンジ由来) ビタミンP(オレンジ由来) V.P(オレンジ由来)	ただし、オレンジ以外の柑橘を基原としたものは特定原材料等の表示不要
		酵素処理ヘスペリジン	糖転移ヘスペリジン(オレンジ由来) ヘスペリジン(オレンジ由来)	ただし、オレンジ以外の柑橘を基原としたものは特定原材料等の表示不要
		ヘスペリジン	ヘスペリジン(オレンジ由来) ビタミンP(オレンジ由来)	
		ペクチン	ペクチン(オレンジ由来)	
	一般飲食物添加物	ペクチン分解物	ペクチン分解物(オレンジ由来)	
	一般飲食物添加物	オレンジ果汁	オレンジ果汁 オレンジジュース	名称に「オレンジ」があるので、特定原材料等の表示不要
	カシューナッツ	—	—	—
キウイフルーツ	既存添加物	アクチニジン	酵素(キウイ由来)	失活している場合は物質名が表示されないため、「原材料の一部にキウイを含む」と表示
牛肉	指定添加物	L-アスコルビン酸ステアリン酸エステル	特定原材料等の表示不要	ステアリン酸、パルミチン酸は蒸留・精製されているため、アレルギーの存在はないと考えられる。
		L-アスコルビン酸パルミチン酸エステル	特定原材料等の表示不要	
		ビタミンA脂肪酸エステル	特定原材料等の表示不要	脂肪酸(ステアリン酸、パルミチン酸)は蒸留・精製されているため、アレルギーの存在はないと考えられる。 ビタミンA脂肪酸エステルは酢酸エステル又はパルミチン酸エステルが主体
		グリセリン	大豆の項参照	大豆の項参照
	グリセリン脂肪酸エステル			
	プロピレングリコール脂肪酸エステル			
	ショ糖脂肪酸エステル	特定原材料等の表示不要	ステアリン酸、パルミチン酸は蒸留・精製されているため、アレルギーの存在はないと考えられる。	
	ステアロイル乳酸カルシウム	特定原材料等の表示不要	ステアリン酸は上記のとおり 乳酸は特定原材料を使用しない。カルシウムは水酸化カルシウム又は酸化カルシウムを使用	
ソルビタン脂肪酸エステル	特定原材料等の表示不要	ステアリン酸、パルミチン酸は蒸留・精製されているため、アレルギーの存在はないと考えられる。		

特定原材料に準ずるものの名称	区分	添加物名	特定原材料に準ずるものの表示	備考	
既存添加物	高級脂肪酸	胆汁末	胆汁末(牛由来) コール酸(牛由来) デソキシコール酸(牛由来) 乳化剤(牛由来)	蒸留・精製されるので、アレルゲンは含まないと考えられる。 ただし、豚の場合は(豚由来)と記載 真皮層を含まない内臓由来のものは特定原材料等の表示不要	
		フェリチン	フェリチン(牛由来) 鉄たん白(牛由来) 鉄たん白質(牛由来)	真皮層を含まない内臓由来のものは特定原材料等の表示不要	
		ヘム鉄	ヘム鉄(牛由来)		
		リパーゼ	酵素(牛由来)	失活している場合は物質名が表示されないため、「原材料の一部に牛肉を含む」と表示	
		レンネット	酵素(牛由来)	ただし真皮層を含まない内臓由来のものは特定原材料等の表示不要	
		一般飲食物添加物	コラーゲン	コラーゲン(牛由来)	
		くるみ	—	—	—
ごま	既存添加物	ゴマ油不けん化物	ゴマ油不けん化物(ごま由来) ゴマ油抽出物(ごま由来)		
		ゴマ柄灰抽出物	特定原材料等表示不要	燃焼するのでアレルゲンは含まないと考えられる。	
		d-α-トコフェロール	ビタミンE 抽出ビタミンE	分子蒸留したものはアレルゲンが除去されていると考えられるので特定原材料等の表示不要	
		d-γ-トコフェロール	d-α-トコフェロールに同じ	ただし、大豆油等で希釈したものは添加物表示に(大豆由来)等の表示が必要	
		d-δ-トコフェロール	d-α-トコフェロールに同じ		
		ミックストコフェロール	分子蒸留したままのもの:特定原材料等の表示不要		
さけ	既存添加物	しらこたん白抽出物	しらこたん白(さけ由来) プロタミン(さけ由来)	ただし、原料がさけの場合のみ	
さば	—	—	—	—	
大豆	指定添加物	グリセリン	特定原材料等の表示不要	蒸留・精製されるので、アレルゲンは含まないと考えられる。	
		グリセリン脂肪酸エステル	蒸留物:特定原材料等の表示不要 未蒸留物:グリセリン脂肪酸エステル(大豆由来) グリセリンエステル(大豆由来) 乳化剤(大豆由来)	蒸留物はアレルゲンは含まないと考えられる。	
		プロピレングリコール脂肪酸エステル	特定原材料等の表示不要	反応に用いる「脂肪酸」は蒸留・精製されているので、アレルゲンは含まないと考えられる。	
		ステアロイル乳酸カルシウム	特定原材料等の表示不要		
		ソルビタン脂肪酸エステル	特定原材料等の表示不要		
	既存添加物	β-アミラーゼ	酵素(大豆由来)	失活している場合は物質名が表示されないため、「原材料の一部に大豆を含む」と表示	
	高級脂肪酸	牛肉の項参照	牛肉の項参照		

特定原材料に準ずるものの名称	区分	添加物名	特定原材料に準ずるものの表示	備考
既存添加物	高級脂肪酸	酵素処理レシチン	酵素処理レシチン(大豆由来) レシチン(大豆由来) 乳化剤(大豆由来)	
		酵素分解レシチン	レシチン(大豆由来) 乳化剤(大豆由来)	
		植物性ステロール	植物性ステロール(大豆由来) ステロール(大豆由来) 乳化剤(大豆由来)	
		植物レシチン	植物レシチン(大豆由来) レシチン(大豆由来) 乳化剤(大豆由来)	
		ダイズサポニン	サポニン(大豆由来) ダイズサポニン	名称に「ダイズ」があるので、特定原材料等の表示不要
		d-α-トコフェロール	ビタミンE 抽出ビタミンE	分子蒸留したものはアレルゲンが除去されていると考えられるので特定原材料等の表示不要
		d-γ-トコフェロール	d-α-トコフェロールに同じ	ただし、大豆油等で希釈したものは添加物表示に(大豆由来)等の表示が必要
		d-δ-トコフェロール	d-α-トコフェロールに同じ	
		ばい煎ダイズ抽出物	焙煎ダイズ抽出物	名称に「ダイズ」があるので、特定原材料等の表示不要
		パーオキシダーゼ	酵素(大豆由来)	失活している場合は物質名が表示されないため、「原材料の一部に大豆を含む」と表示
		分別レシチン	分別レシチン(大豆由来) レシチン分別物(大豆由来) レシチン(大豆由来) 乳化剤(大豆由来)	
		ホスホリパーゼ	酵素(大豆由来)	失活している場合は物質名が表示されないため、「原材料の一部に大豆を含む」と表示
		ミックストコフェロール	分子蒸留したままのもの:特定原材料等の表示不要	分子蒸留したものはアレルゲンが除去されていると考えられるので特定原材料等の表示不要
		リボキシゲナーゼ	酵素(大豆由来)	失活している場合は物質名が表示されないため、「原材料の一部に大豆を含む」と表示
一般飲食物添加物	ダイズ多糖類	ダイズ多糖類 ダイズヘミセルロース	名称に「ダイズ」があるので、特定原材料等の表示不要	
鶏肉	既存添加物	ヒアルロン酸	ムコ多糖(鶏由来)	
バナナ	—	—	—	—
豚肉	指定添加物	グリセリン	牛肉の項参照	牛肉の項参照
		グリセリン脂肪酸エステル		
		プロピレングリコール脂肪酸エステル		

特定原材料に準ずるものの名称	区分	添加物名	特定原材料に準ずるものの表示	備考
	既存添加物	カタラーゼ	酵素(豚由来)	失活している場合は物質名が表示されないため、「原材料の一部に豚肉を含む」と表示 ただし真皮層を含まない内臓由来のものは特定原材料等の表示不要
		高級脂肪酸	牛肉の項参照	牛肉の項参照
		パンクレアチン	酵素(豚由来)	失活している場合は物質名が表示されないため、「原材料の一部に豚肉を含む」と表示 ただし真皮層を含まない内臓由来のものは特定原材料等の表示不要
		ヘム鉄	ヘム鉄(豚由来)	牛の場合は(牛由来)と表示
		ホスホリパーゼ	酵素(豚由来)	失活している場合は物質名が表示されないため、「原材料の一部に豚肉を含む」と表示 ただし真皮層を含まない内臓由来のものは特定原材料等の表示不要
		一般飲食物添加物	コラーゲン	コラーゲン(豚由来)
まつたけ	—	—	—	—
もも	—	—	—	—
やまいも	—	—	—	—
りんご	既存添加物	酵素分解リンゴ抽出物	リンゴ抽出物 リンゴエキス	名称に「リンゴ」があるので、特定原材料等の表示不要
		ペクチン	ペクチン(リンゴ由来)	ただし、原料がりんごの場合のみ
		ペクチン分解物	ペクチン分解物(リンゴ由来)	

(注)

- 上記リストは代表的な添加物の表示事例としてまとめたものです。
- 加工助剤、キャリアオーバーに該当する場合で添加物名を省略する場合であっても特定原材料等の表示は必要であるため、一括表示等を行う。
- 用途名併記の場合の特定原材料等の表記は、物質名と特定原材料等の間を「:」で区切る。
例)増粘剤(ペクチン:リンゴ由来)
- 一括名併記の調味料の場合も、()内での特定原材料は「:」で区切る。例)調味料(アミノ酸:いか由来)
- その他の特定原材料等を起源とした添加物に関しては、上記リストに準じて表記することになります。

別表3

特定原材料等の代替表記等方法リスト

1 特定原材料

特定原材料 (表示基準 府令で定め られた品 目)	代替表記		拡大表記(表記例)	
	表記方法や言葉が違うが、特定原材料と同一であるということが理解できる表記		特定原材料名又は代替表記を含んでいるため、これらを用いた食品であると理解できる表記例	
えび	海老 エビ		えび天ぷら サクラエビ	
かに	蟹 カニ		上海がに マツバガニ	カニシューマイ
小麦	こむぎ コムギ		小麦粉 こむぎ胚芽	
そば	ソバ		そばがき そば粉	
卵	玉子 たまご タマゴ エッグ 鶏卵 あひる卵 うずら卵		厚焼玉子 ハムエッグ	
乳	ミルク バター バターオイル チーズ アイスクリーム		アイスマルク 生乳 ガーリックバター 牛乳 プロセスチーズ 濃縮乳 乳糖 加糖れん乳 乳たんぱく 調製粉乳	
落花生	ピーナッツ		ピーナッツバター ピーナッツクリーム	

※「卵」について、「卵白」及び「卵黄」については、特定原材料名(卵)を含んでいるが、事故防止の観点から、拡大表記として含む旨の表示を省略することは不可とする。

2 特定原材料に準ずるもの

通知で定められた品目	代替表記		拡大表記（表記例）	
	表記方法や言葉が違うが、特定原材料に準ずるものと同一であるということが理解できる表記		特定原材料に準ずるものの名称又は代替表記を含んでいるため、これらを用いた食品であると理解できる表記例	
あわび	アワビ		煮あわび	
いか	イカ		いかフライ	イカ墨
いくら	イクラ	すじこ	いくら醤油漬	塩すじこ
オレンジ			オレンジソース	オレンジジュース
カシューナッツ				
キウイフルーツ	キウイ	キウィー	キウイジャム	キウイジャム
	キーウィー	キーウィ	キーウィーソース	キーウィーソース
	キウイ			
牛肉	牛	ビーフ	牛すじ	牛脂
	ぎゅうにく	ぎゅう肉	ビーフコロッケ	
	牛にく			
くるみ	クルミ		くるみパン	くるみケーキ
ごま	ゴマ	胡麻	ごま油	練りごま
			すりゴマ	切り胡麻
			ゴマペースト	
さけ	鮭	サケ	鮭フレーク	スモークサーモン
	サーモン	しゃけ	紅しゃけ	焼鮭
	シヤケ			
さば	鯖	サバ	さば節	さば寿司
大豆	だいず	ダイズ	大豆煮	大豆たんぱく
			大豆油	脱脂大豆
鶏肉	とりにく	とり肉	焼き鳥	ローストチキン
	鳥肉	鶏	鶏レバー	チキンピュロン
	鳥	とり	チキンスープ	鶏ガラスープ
	チキン			
バナナ	ばなな		バナナジュース	
豚肉	ぶたにく	豚にく	ポークウインナー	豚生姜焼
	ぶた肉	豚	豚ミンチ	
	ポーク			
まつたけ	松茸	マツタケ	焼きまつたけ	まつたけ土瓶蒸し
もも	モモ	桃	もも果汁	黄桃
	ピーチ		白桃	ピーチペースト
やまいも	山芋	ヤマイモ	千切りやまいも	
	山いも			
りんご	リンゴ	アップル	アップルパイ	リンゴ酢
			焼きりんご	りんご飴
ゼラチン			板ゼラチン	粉ゼラチン

別添 機能性表示食品

第1 総論

1 対象となる食品

容器包装に入れられた食品全般（サプリメント形状の加工食品、サプリメント形状の加工食品以外の加工食品（以下「その他加工食品」という。）及び生鮮食品）が対象となる。

機能性表示制度の運用上、サプリメント形状の加工食品とは、天然由来の抽出物であって、分画、精製、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科学的合成品を原材料とする錠剤、カプセル剤、粉末剤、液剤等の形状の食品をいう。ただし、錠剤、粉末剤及び液剤については、社会通念上、サプリメントとして認識されずに食されているものもあることから、当該食品の1日当たりの摂取目安量に鑑み過剰摂取が通常考えにくく、健康被害の発生のおそれのない合理的な理由のある食品については、サプリメント形状の加工食品ではなく、その他加工食品として取り扱ってもよいものとする。なお、カプセル剤形状の食品については、サプリメント形状の加工食品として取り扱う。

なお、以下の食品については、機能性表示食品の対象から除くこととする。

① 特別用途食品及び栄養機能食品

消費者が製品を選択する際、複数の機能性表示制度に基づく表示が記載されていると、それぞれの記載がいずれの制度に基づく表示であるのか混乱を招くおそれがある。当該混乱を防止するため、また、各制度の趣旨の違いに鑑み、従来の機能性表示制度に基づく食品（特定保健用食品と栄養機能食品）及び特定保健用食品を除く特別用途食品との併用は認められない。

② アルコールを含有する飲料

アルコール飲料（アルコール分1度未満のものを含む。以下同じ。）を除外食品とする趣旨は、当該食品の摂取による健康への悪影響を否定できないため、これを防止する点にある。この趣旨からすれば、文言上「飲料」であるも、必ずしも最終製品が飲料の形態をとるもののみならず、アルコールを含有する飲料を使用し、アルコールが残存した固形の食品も機能性表示食品の対象とすることは望ましくない。ただし、摂取に際し、十分な加熱（煮沸等）を前提とし、アルコールの摂取につながらないことが確実な食品（例：保存性を高めるため、酒精を添加したうどん）は除く。

③ 栄養素の過剰な摂取につながる食品

「過剰な摂取」とは、食品特性も踏まえて判断されるべきものであるが、例えば、当該食品を通常の食事に付加的に摂取すること及び同種の食品に代替して摂取することにより、当該栄養素の1日当たりの摂取量が、厚生労働大臣が定める食事摂取基準（健康増進法（平成14年法律第103号）第30条の2）で定められている目標量を上回ってしまう等、当該栄養素を必要以上に摂取するリスクが高くなる場合等をいう。

2 対象となる事業者

「食品関連事業者」とは、食品表示法第2条第3項第1号に規定するものをいう。もともと、ここでは、責任主体を明らかにすることに趣旨があることから、届出者たる食品関連事業者のことをいう。

なお、「連絡先等の食品関連事業者に関する基本情報」とは、以下の①から⑤の情報指し、次の資料によって示されることを要する。

法人の場合は登記簿謄本、個人の場合は住所、氏名、生年月日が確認できる本人確認書類（住民票、運転免許証のコピー（裏面にも記載がある場合は表裏両面のコピー）、旅券（パスポート）のコピー等）とともに提出する。

- ① 届出者の氏名、住所（法人の場合は、その名称、主たる事務所の所在地及び代表者の氏名）
- ② 届出者が製造者でない場合、製造者の氏名又は名称及び住所（製造所の名称及び所在地を付記する。）
- ③ 消費者対応部局（お客様相談室等）の連絡先
- ④ 情報開示するウェブサイトのURL（その他の媒体で情報開示する場合はその旨）
- ⑤ 届出事項及び開示情報についての問合せ担当部局

3 「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。）」を対象とすること

「疾病に罹患していない者」とは、境界域までの者をいう。例えば、診断基準で軽症以上と判定される者は該当しない。

具体的には、

- ① 当該疾病について広くコンセンサスの得られた診断基準等が存在し、公的統計等でもその基準が疾病の有無の分類に用いられている場合
「疾病に罹患していない者」とは、当該診断基準に基づき、疾病がないと分類される者（主要な生活習慣病の多くは、この考え方が適用できると考えられる。）
- ② ①の考え方が必ずしも適用できない場合
「疾病に罹患していない者」とは、医師（当該分野を専門とする医師が望ましい。）の判定により、疾病がないと認められた者

4 機能性関与成分

機能性関与成分とは、特定の保健の目的（疾病リスクの低減に係るものを除く。）に資する成分をいう。その考え方は、以下のとおりである。

- ① 表示しようとする機能性に係る作用機序について、*in vitro* 試験及び *in vivo* 試験、又は臨床試験により考察されているものであり、直接的又は間接的な定量確認及び定性確認が可能な成分である。作用機序については、既存情報を収集し、評価することが基本となるが、情報収集の手法は研究レビュー（システムティックレビューをいう。以下同じ。）である必要はない。

- ② 健康増進法（平成14年法律第103号）第16条の2第1項の規定に基づき厚生労働大臣が定める食事摂取基準に基準が策定されている栄養素を含め、食品表示基準別表第9の第1欄に掲げる成分は対象外とする。

5 「科学的根拠」を有すること

機能性表示食品に求められる科学的根拠の水準は、我が国の消費者の意向、科学的な観点等を十分に踏まえ、消費者の誤認を招くものではなく、消費者の自主かつ合理的な食品選択に資するものである必要がある。科学的根拠は、この観点から、以下の方法で安全性及び機能性を説明されたものであることとする。具体的な手順は、「機能性表示食品の届出等に関するガイドライン」（平成27年3月30日消食表第141号消費者庁食品表示企画課長通知。以下「機能性届出ガイドライン」という。）を参照のこと。

(1) 安全性について

食経験に関する情報の評価を行うこととし、食経験の情報では安全性が十分とはいえない場合は、安全性試験に関する情報を評価する。さらに、機能性関与成分と医薬品との相互作用、機能性関与成分を複数含む場合については、当該成分同士の相互作用の有無を評価することが必要となる。

(2) 機能性について

最終製品を用いた臨床試験の実施、又は最終製品若しくは機能性関与成分に関する研究レビューにより評価することが必要となる。

6 届出資料を作成するに当たっての留意事項

届出をしようとする者は、機能性届出ガイドラインの別紙様式1-1の機能性表示食品届出書に必要な書類を添付して消費者庁食品表示企画課に届け出ること。その際、次の留意事項に注意し、誤りのないよう記載すること。

(1) 安全性の根拠に関する情報

届出しようとする食品の安全性について、食経験及び最終製品に含有する機能性関与成分と医薬品との相互作用等の観点から、届出者の責任において自ら評価するものである。食経験の評価をまず行い、食経験に関する情報が不十分である場合には既存情報による安全性の評価を行う。食経験及び既存情報による安全性の評価でも不十分な場合には、安全性試験を実施して、安全性の評価を行うこととしている。なお、全ての食品について、医薬品と機能性関与成分の相互作用の評価が必要であり、複数の機能性関与成分による機能を表示する場合には、機能性関与成分同士の相互作用についても評価をする必要がある。

(2) 機能性の根拠に関する情報

機能性に関する情報として届出が必要となるものは、(i)最終製品を用いた臨床試験の実施又は(ii)最終製品若しくは機能性関与成分に関する研究レビューによる資料である。(i)については、その実施に当たり研究計画の事前登録

が行われていること、また、結果についてはその内容を誰もが適切に評価できるよう、国際的にコンセンサスの得られた指針（以下「国際指針」という。）に基づき報告されていることが必要である。ただし、研究計画の事前登録及び報告に係る国際指針への準拠については、食品表示基準の施行後1年を超えない日までに開始された研究については、省略できるものとする。また、(ii)については、恣意的な論文抽出による不適正な機能性表示を防ぐ観点から、査読付き論文（サプリメント形状の加工食品の場合は臨床試験、その他加工食品又は生鮮食品の場合は臨床試験又は観察研究）を対象とした定性的又は定量的研究レビューにより、表示しようとする機能性について「totality of evidence」（関連研究について、肯定的・否定的内容及び研究デザインを問わず検討し、総合的観点から肯定的といえるか判断）の観点から肯定的と判断できるものであり、国際指針に基づき報告されていないことが必要である。ただし、(ii)が査読付き論文として公表されていない場合、食品表示基準の施行前に一定のレベル以上で実施された研究レビューを活かす観点から、当該資料の記載が必ずしも国際指針に十分に準拠できていない場合でも届け出ることができるものとし、この場合、食品表示基準の施行後1年を超えない日までに国際指針に準拠した資料と差し替えることとする。

なお、機能性表示食品については、主観的な指標によってのみ評価可能な機能性の表示も対象となり得るため、(i)及び(ii)のいずれにおいても主観的な指標を評価指標とすることは差し支えないが、その指標は日本人において妥当性が得られ、かつ、当該分野において学術的に広くコンセンサスが得られたものでなければならない。

機能性表示食品として同一の届出者により届出済みの製品（製品情報が開示中のものに限る。）と同一性を失わない程度で原材料（香料、着色料、賦形剤等）の配合割合、製造方法又は内容量を変更した製品を販売しようとする場合は、(i)及び(ii)の資料の届出は省略してもよい。

最終製品を用いた臨床試験又は研究レビューにおいて、実際に販売しようとする製品の試作品（製造原理等は同等だが、量産用ではなく、小ロット用の製造ラインで製造したもの等）を用いて評価を行った場合は、両者の間に同一性が失われていないことについて、届出資料中に考察されている必要がある。

(i)及び(ii)の実施者については特に定めないが、機能性表示食品の届出に用いた資料についての責任は、届出者が負うものとする。

(3) 生産・製造及び品質の管理に関する情報

機能性表示食品の届出に当たっては、生産・製造における衛生及び品質の観点から、安全性を確保していることを説明する資料として(i)生産・製造及び品質管理の体制、(ii)食品中の機能性関与成分等の分析の資料が必要となる。

この項目において示した生産・製造及び品質管理の体制については、実施されていなければ、機能性の表示ができないというのではなく、実施の有無を明らかにし、消費者の食品の選択に資する情報と位置付けるものである。一方、

サプリメント形状の加工食品については、適正製造規範（GMP）に基づく製品管理が強く望まれる。

機能性関与成分の分析については、原則として第三者の分析機関での成績書を届出書に添付する。

(4) 健康被害の情報収集体制

機能性表示食品の摂取による健康被害の発生の未然防止及び拡大防止を図るため、届出をしようとする者は健康被害の情報を収集し、行政機関への報告を行う体制を整備すること。なお、その窓口は国内に設置し、適切な日本語で応対ができる者を置くこと。

また、機能性表示食品は、医薬品と異なり摂取が限定されるものではないことから、万が一、健康被害が発生した際には、急速に発生が拡大するおそれと考えられる。そのため、入手した情報が不十分であったとしても速やかに報告することが適当である。

(5) その他必要な事項

「その他必要な事項」として届け出ることが必要な情報は以下のとおりである。

ア 商品名（邦文をもって記載すること。アルファベット等については振り仮名を振ることとする。）

イ 名称

ウ 食品の区分

エ 錠剤、粉末剤、液剤であって、その他加工食品として扱う場合はその理由

オ 当該食品が想定する主な対象者（疾病に罹患している者、妊産婦（妊娠を計画している者を含む。）及び授乳婦を除く。）

カ 健康増進法施行規則第11条第2項で定める栄養素の過剰な摂取につながらないとする理由

キ 販売開始予定日

(6) 販売日の60日前までに消費者庁長官に届出が必要となることから、届出者たる食品関連事業者は、届出日の翌日を起算日として60日より前に販売することはできない。届出については、行政手続法（平成5年法律第88号）第37条の規定に基づき、届出書の記載事項に不備がないこと、必要な書類が添付されていること、その他届出の形式上の要件に適合している場合、当該届出が消費者庁食品表示企画課に到達したときに、当該届出をすべき手続上の義務が履行されたものとする。

なお、届け出られた情報は、安全性に係る事項、生産・製造及び品質管理に係る事項、健康被害の情報収集に係る事項の一部を除き、消費者庁のウェブサイトで全て開示する（ただし、個人を特定できる情報（事業を営む個人の当該事業に関する情報を除く。）及び法人の印影を除く。）。

加えて、企業等のウェブサイトでの情報開示もなされることが望ましい。

その際は、あくまで届け出た内容を情報開示することとする。

また、消費者庁ウェブサイトをクリック先として指定して、情報公開に代えることも可能である。その場合は、消費者庁のトップページではなく、当該食品の届出情報に確実にアクセスできるURLを掲載しなければならない。なお、消費者庁のURLは変更する可能性があるため、届出者は最新のURLであるかどうか定期的に確認する必要がある。

さらに、印刷物での情報開示も可能であるが、ウェブサイトでの情報開示と同じく、あくまで届け出た内容を情報開示するものであり、届け出た内容の範囲を超えること、届け出た内容の一部を開示したり誇張したりすること等がないようにする。

(7) 届出後の取扱い

① 新規の届出が必要になる場合

届け出た食品について、次に該当する場合は、改めて届出を行うこと。

ア 原材料の配合割合又は製造方法について、製品の同一性が失われる程度の変更がある場合

イ 科学的根拠を有する機能性関与成分又は当該成分若しくは当該成分を含有する食品が有する機能性の変更がある場合

ウ 1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の変更がある場合

エ 1日当たりの摂取目安量の変更がある場合

オ 商品名の変更がある場合

② 変更事項の届出

前記①アからオまでのいずれにも該当しない届出事項の変更又は追加があった場合、機能性届出ガイドラインの別紙様式2により、消費者庁食品表示企画課に届け出ること。

③ 撤回の届出

届け出た食品について、次に該当する場合は、機能性届出ガイドライン別紙様式3により、消費者庁食品表示企画課に届け出ること。イにあつては当該食品の販売終了時（消費期限及び賞味期限の経過後）に、ア及びウにあつては速やかに提出すること。

ア 届出者が死亡したとき、届出者である法人が解散したとき等届出者が商品の製造・販売を行えなくなったとき

この場合、届出者の相続人若しくは相続人に代わって相続財産を管理する者、清算人、若しくは破産管財人又は合併後存続し、若しくは合併により設立された法人の代表者等が届け出る。

イ 届出者が当該商品の販売、製造を中止したとき

ウ 安全性及び機能性の科学的根拠について新たな知見が得られ、機能性関与成分の科学的根拠として不十分な内容となったとき

第2 表示事項及び表示の方法

1 機能性表示食品である旨

「機能性表示食品」との表示をする容器包装の主要面とは、通常、商品名が記載されている面を指す。

2 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

(1) 可能な機能性表示の範囲は、以下のとおり。

- ① 保健の目的が期待できる旨の表示の範囲は、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。）及び妊産婦を除く。）の健康の維持及び増進に役立つ旨又は適する旨（疾病リスクの低減に係るものを除く。）を表現するものである。例えば、次に掲げるものであり、明らかに医薬品と誤認されるものであってはならないこととする。

ア 容易に測定可能な体調の指標の維持に適する又は改善に役立つ旨

イ 身体の生理機能、組織機能の良好な維持に適する又は改善に役立つ旨

ウ 身体の状態を本人が自覚でき、一時的な体調の変化（継続的、慢性的でないもの）の改善に役立つ旨

なお、「診断」、「予防」、「治療」、「処置」等の医学的な表現は使用できないが、健康の維持・増進の範囲内であれば、身体の特定の部位に言及した表現は可能である。

- ② 本制度では認められない表現例としては、以下のものが考えられる。

ア 疾病の治療効果又は予防効果を暗示する表現

(例)「糖尿病の人に」、「高血圧の人に」等

イ 健康の維持及び増進の範囲を超えた、意図的な健康の増強を標ぼうするものと認められる表現

(例)「肉体改造」、「増毛」、「美白」等

ウ 科学的根拠に基づき説明されていない機能性に関する表現

(例) 限られた免疫指標のデータを用いて身体全体の免疫に関する機能があると誤解を招く表現、*in vitro* 試験や動物を用いた *in vivo* 試験で説明された根拠のみに基づいた表現、抗体や補体、免疫系の細胞などが増加するといった *in vitro* 試験や *in vivo* 試験で科学的に説明されているが、生体に作用する機能が不明確な表現 等

(2) また、機能性を表示するに当たっては、以下の点についても具体的に表示すること。

- ① 「届出表示」と冠し、届け出た内容を表示する。その際、当該機能性関与成分に基づく科学的根拠なのか、当該機能性関与成分を含有する食品（最終製品）に基づく科学的根拠なのか、その科学的根拠が最終製品を用いた臨床試験に基づくものなのか、研究レビューによるものなのか分かる表現にする。なお、当該成分に基づく科学的根拠を有する場合は、当該食品自体に機

能性があるという科学的根拠を有するものではないということが明確になる表現とする。また、研究レビューによる場合は、「報告されている」ということが明確になる表現とする。具体的な表現例は以下のとおり。

ア 最終製品を用いた臨床試験で科学的根拠を説明した場合

(例)

「本品にはA【機能性関与成分】が含まれるので、Bの機能があります【機能性】。」

※ 複数の機能性関与成分を含み、表現が複雑になる場合は、「本品には、Bの機能があります。」と表示し、機能性関与成分名をそのすぐ近くに表示してもよい。その場合は、他の成分と混同しないような表示とすること。

イ 最終製品に関する研究レビューで科学的根拠を説明した場合

(例)

「本品にはA【機能性関与成分】が含まれ、Bの機能がある【機能性】ことが報告されています。」

※ 複数の機能性関与成分を含み、表現が複雑になる場合には、「本品には、Bの機能があることが報告されています。」と表示し、機能性関与成分名をそのすぐ近くに表示してもよい。その場合は、他の成分と混同しないような表示とすること。

ウ 機能性関与成分に関する研究レビューで科学的根拠を説明した場合

(例)

「本品にはA【機能性関与成分】が含まれます。AにはBの機能がある【機能性】ことが報告されています。」

- ② 特定の食事に追加して摂取することで機能が期待できるようなものについては、前提となる食事について表示する。

(例)

「本品は、A【機能性関与成分】を△mg含みますので、魚介類を1日に□g/日程度（日本人成人の平均摂取量）摂取している方の××に役立ちます。」

「本品にはA【機能性関与成分】が△mg含まれます。Aを△mg/日摂取すると、魚介類を1日に□g/日程度（日本人成人の平均摂取量）摂取している方の××に役立つことが報告されています。」

(3) 以上については、生鮮食品も同様とする。

3 1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

消費期限又は賞味期限（生鮮食品の場合は販売期間）を通じて含有する値を別記様式2又は別記様式3の次（枠外）に、「機能成分関与成分」と冠し、一定の値又は下限値及び上限値により表示する（例：機能性関与成分 ○○（機能性関与成分名）△△g）。なお、当該一定の値にあっては分析値がこれを下回らないもの、当該下限値及び上限値にあっては分析値がこの範囲内であればならない。

なお、生鮮食品や単一の農林水産物のみを原材料とした加工食品（例えば、乾しいたけ、煮干、押麦、ストレートジュース、緑茶）においては、含有量にばらつきが生じることがあり得る。そのため、ばらつきを生じさせない対策をとることが望まれるが、どうしても表示値を下回る可能性がある場合は、「〇〇（機能性関与成分）の含有量が一定の範囲内に収まるよう、栽培・出荷等の管理を実施しています。しかし、△△は生鮮食品ですので、〇〇（ばらつきの要因）などによって、〇〇（機能性関与成分）の含有量が、表示されている量を下回る場合があります。」等の注意書きを付すものとする。

4 1日当たりの摂取目安量

「1日当たりの摂取目安量」と冠し、消費者庁長官に届け出た内容を表示する。その際、「1日摂取目安量」と簡略して表示すること、「1日当たり〇gを目安にお召し上がりください。」等の文章で表示することを可能とする。

なお、1個、1切れといった表示をする場合、生鮮食品にあつては個体差があり、一定しないことも考えられるため、グラム表示を併記してもよい。

5 届出番号

消費者庁から返送された届出書（機能性届出ガイドラインの別紙様式1-1）に記載されている届出番号を表示する。

届出番号の表示は、容器包装に印刷するほか、届出直後等、容器包装への印刷が難しい場合、製品完成後にシールを貼付する、又はインクを吹き付け印字する方法によっても差し支えない。ただし、シールを貼付する場合は、簡単に剥がれ落ちることがないようにする必要がある。

6 食品関連事業者の連絡先

食品関連事業者（原則として、届出者が想定される）の連絡先である旨を冠し、表示内容に責任を有する者の電話番号（生鮮食品の場合、氏名又は名称、住所及び電話番号）を表示する。併せて、電話番号の記載があるウェブサイトのアドレス（二次元コードその他これに代わるものを含む。）を表示してもよい。なお、表示する電話番号は国内のものに限る（海外転送機能等特殊な機能は認められない。）。その際、「食品関連事業者の連絡先」を「連絡先」又は「お問合せ先」等と簡略して表示することを可能とする。また、加工食品の場合、横断的義務表示事項である「食品関連事業者の氏名又は名称及び住所」に続けて表示してもよい。

7 摂取の方法

摂取の方法である旨を冠し、機能性の科学的根拠に関する情報を取得した摂取の方法（例：科学的根拠に基づく摂取時期、調理法）を表示する。なお、摂取時期の表現については、総合的に判断して医薬品的な表現にならないよう注意する。また、1日当たりの摂取目安量とともに表示することを可能とする（例：1日1本を目安にお召し上がりください。）。

8 摂取する上での注意事項

摂取する上での注意事項である旨を冠し、医薬品等との飲合せ、過剰摂取を防止するための注意喚起等を表示する。なお、文字のフォントを大きくする、四角で囲む、色をつける等、他の表示事項よりも目立つよう表示することが望ましい。

9 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

注意事項である旨を冠し、消費者庁長官に届け出た内容を表示する。なお、調理を要しない食品等、表示が不要な場合はその旨を届け出れば、当該注意事項を省略することができる。

10 その他

「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」、「バランスのとれた食生活の普及啓発を図る文言」、「疾病の診断、治療、予防を目的としたものではない旨」、「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。）及び授乳婦に対し訴求したものではない旨」、「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」及び「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」の表示は、確実に消費者の目に留まるよう、文字の大きさや配置、容器包装全体のデザイン等について十分に配慮すること。

第3 表示が禁止される表現等表示に当たつての留意事項

1 疾病の治療効果又は予防効果を標榜する用語

以下のような表現は「疾病の治療効果又は予防効果を標榜する用語」に該当する。（例）

「花粉症に効果あり」、「糖尿病の方にお奨めです」、「風邪予防に効果あり」等の表現

2 消費者庁長官に届け出た機能性関与成分以外の成分を強調する用語

強調する用語とは、「〇〇たっぷり」、「△△強化」のような表示をいう（栄養成分の補給ができる旨の表示及び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を除く。）。

このほか、含有量を色や大きさ等で目立たせた表示や主要面に機能性関与成分以外の成分名を目立つように特記した表示（商品名に当該成分名を使用したものを含む。）、機能性関与成分であると消費者に誤認を与えるような表示は望ましい表示とはいえない。

3 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

以下のような表現は、「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」に該当する。

(例)

「消費者庁承認」、「消費者庁長官許可」、「〇〇省承認」、「〇〇省推薦」、「〇〇政府機関も認めた」、「世界保健機関（WHO）許可」等国や公的な機関に届け出た、承認を受けた、と誤認させる表現

- 4 別表第9の第1欄に掲げる栄養成分の機能を示す用語
食品表示基準別表第11第3欄に掲げる表現を含め、栄養成分の機能を表示してはならない。