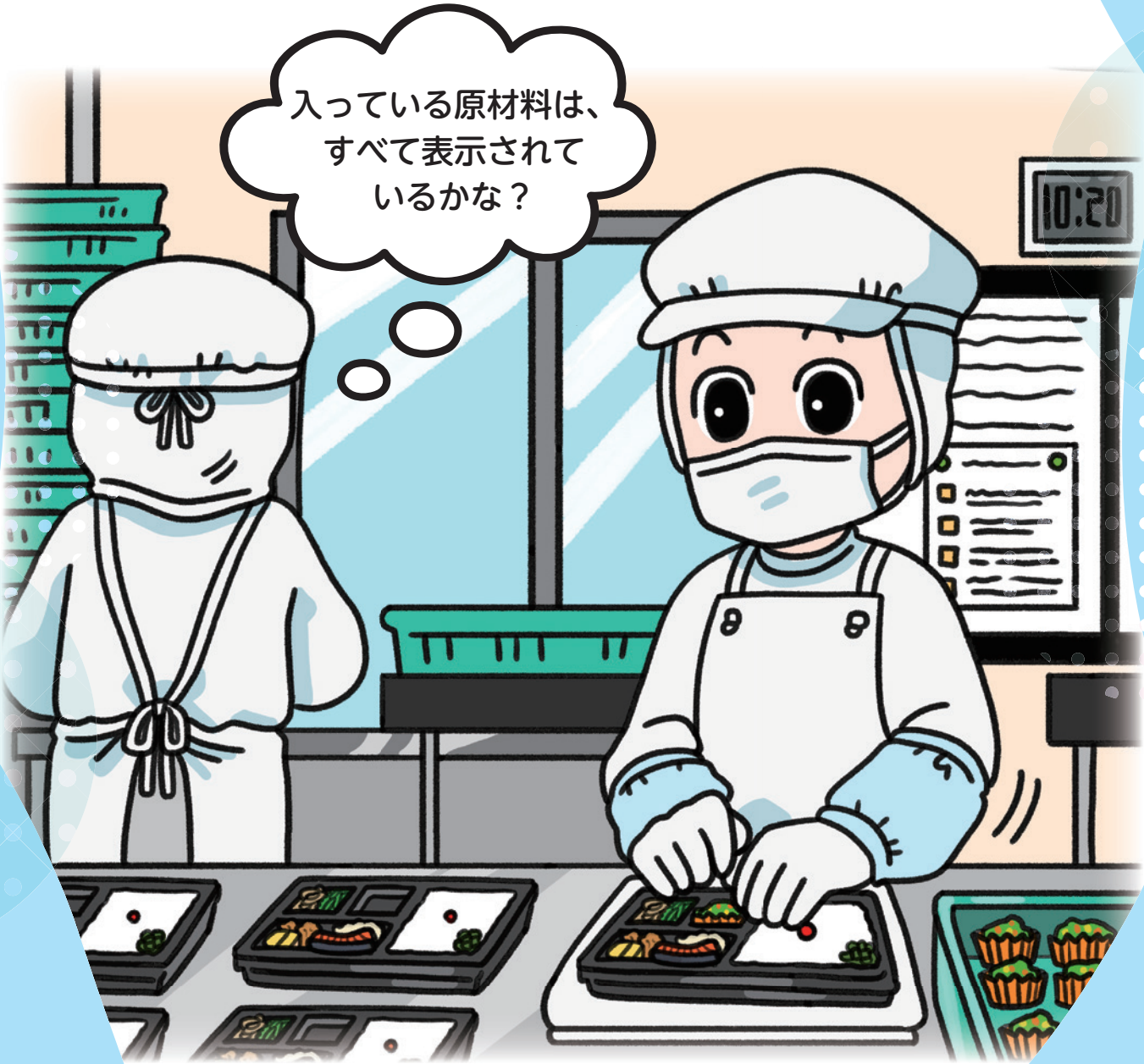
早わかり
食品表示ガイド



消費者庁
Consumer Affairs Agency, Government of Japan

令和８年10月版

最近の食品表示に関するお知らせ

○個別品目ごとの表示のルール見直しを受け、食品表示基準及びQ&Aを改正

・消費者及び事業者双方にとってシンプルで分かりやすい表示にするため、見直しを行いました。
※経過措置期間:2030年（令和12）年3月31日まで

○食物アレルギー表示の対象品目である特定原材料として「カシューナッツ」を追加

※経過措置期間:2028（令和10）年3月31日まで

○食物アレルギー表示の対象品目である特定原材料に準ずるものとして「ピスタチオ」を追加

○栄養強化目的の添加物の表示義務化

・「食品添加物表示制度に関する検討会」の報告書を踏まえ、一般用加工食品の横断的義務表示における添加物の免除規定のうち、栄養強化の目的で使用されるものに関する記述を削除。
※経過措置期間:2030（令和12）年3月31日まで

○厚生労働省が定める「日本人の食事摂取基準（2025 年版）」を踏まえ、栄養素等表示基準値及び栄養強調表示の基準値を改正

※経過措置期間:2028（令和10）年3月31日まで

○栄養機能食品における栄養成分の下限値・上限値、機能の文言及び摂取をする上での注意事項の改正

・「栄養機能食品に関する検討会」にて議論を行い、最新のエビデンス等を踏まえ改正。
※経過措置期間:2030（令和12）年3月31日まで

○「日本版包装前面栄養表示ガイドライン」の公表

・栄養成分表示の見にくさや分かりづらさを補足する取組として、包装前面栄養表示の在り方等について検討し、「日本版包装前面栄養表示ガイドライン」を取りまとめました。
・詳しくは、こちらを御覧ください。
https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/nutrient_declearation/contents_001/

ご存じですか？

食品表示法では、消費者等に販売される全ての食品に食品表示が義務付けられています。

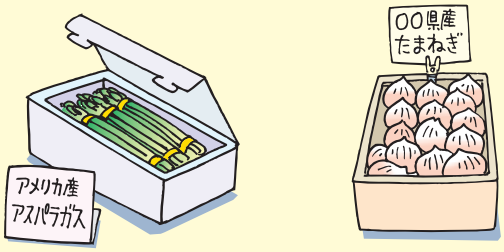
食品の表示については、平成27年に食品表示法（平成25年法律第70号。以下「法」という。）が施行され、包括的かつ一元的な制度が創設されました。

具体的な表示のルールは、食品表示基準（平成27年内閣府令第10号。以下「基準」という。）に定められており、食品の製造者、加工者、輸入者又は販売者（以下「食品関連事業者等」という。）に対しては、基準の遵守が義務付けられています（法第5条）。

生鮮食品の表示概要

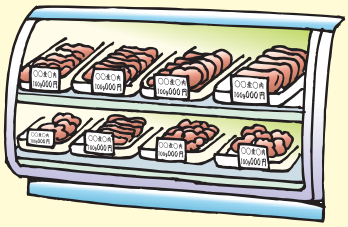
農産物の表示概要

●表示事項…
「名称」「原産地」等



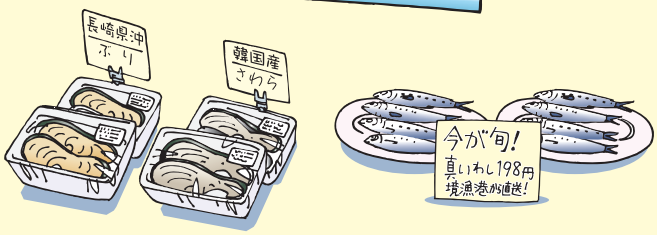
畜産物の表示概要

●表示事項…
「名称」「原産地」等



水産物の表示概要

●表示事項…
「名称」「原産地」等



玄米及び精米の表示概要

●表示事項…
「名称」、「原料玄米」、「内容量」、
「調製時期、精米時期又は輸入時期」、
「食品関連事業者の氏名又は名称、住所及び電話番号」



加工食品の表示概要

●表示事項…
「名称」、「保存の方法」、「消費期限又は賞味期限」、
「原材料名」、「添加物」、「原料原産地名」、「内容量又は固形量及び内容総量」、
「栄養成分の量及び熱量」、「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」等

●特定保健用食品の表示概要

・表示事項…「特定保健用食品である旨」、「許可等を受けた表示の内容」、「一日当たりの摂取目安量」等

●機能性表示食品の表示概要

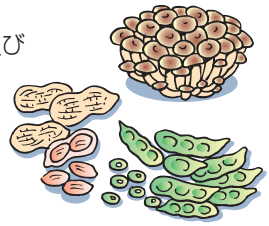
・表示事項…「機能性表示食品である旨」、「科学的根拠を有する機能性関与成分及び当該成分又は当該成分を含有する食品が有する機能性」、「届出番号」、「一日当たりの摂取目安量当たりの機能性関与成分の含有量」、「機能性及び安全性について国による評価を受けたものではない旨」、「疾病の診断、治療、予防を目的としたものではない旨」等



農産物（生鮮食品）

基準別表第２の１に掲げるものをいい、きのこ類、山菜類及びたけのこを含みます。

農産物とは



●**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を含む。）　玄米、精米
※「消費者に販売するために容器包装に入れたもの」については、「玄米及び精米」（9ページ）を御覧ください。

●**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

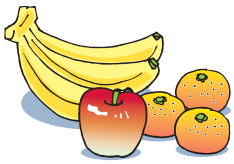
●**雑穀**（収穫後調整、選別、水洗い等を行ったもの及び単に切断したものを含む。）
とうもろこし、あわ、ひえ、そば、きび、もろこし、はとむぎ、その他の雑穀

●**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



●**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

●**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



●**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、こんにゃくいも、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

次のような場合は、加工食品になります。11ページを御参照ください。
●**加熱処理等を行った場合…** たけのこ水煮、ふき水煮、水煮のわらび・ぜんまい等
●**日干し等の乾燥を行った場合…** 乾しいたけ、干しぶどう等
●**異種混合を行った場合…** 異種混合したカット野菜･カット果物等

消費者向けに販売する際に表示が必要になる事項は名称と原産地です

（基準第18条第1項関係）

◆名称
名称については、その内容を表す一般的な名称を表示してください。

◆原産地
国産品には都道府県名を、輸入品には原産国名を表示してください。ただし、国産品は市町村名その他一般に知られている地名を、輸入品は一般に知られている地名をもってこれに代えることができます。

複数の原産地で同じ種類の農産物を混合している場合は、全体重量に占める割合の高いものから順に表示してください。また、原産地が異なる数種類の農産物の詰め合わせは、それぞれの農産物の名称に原産地を併記してください。

産地表示例

国産品		輸入品
北海道	銚子	アメリカ
東京都	石垣島	カリフォルニア州
鹿児島県	信州	タイ
伊豆・下田	桜島	中国
下仁田	甲州	福建省
世田谷		

一定の要件に該当する場合に表示が必要になる事項です

（基準第18条第2項関係）

◆放射線を照射した食品
放射線を照射した場合には、放射線を照射した旨と放射線を照射した年月日を表示してください。

◆特定保健用食品
23ページに示す方法に準じて表示してください。

◆機能性表示食品
23ページに示す方法に準じて表示することになりますが、一般用生鮮食品における機能性表示食品の場合、一般用加工食品における機能性表示食品の表示事項に加えて、保存の方法と食品関連事業者の氏名又は名称、住所及び連絡先を表示しなければなりません。

◆遺伝子組換え農産物
大豆・とうもろこしなどの遺伝子組換え農産物については、基準に基づく表示が必要です。また、「遺伝子組換えでない」等と表示するためには、分別生産流通管理が必要です。詳しくは、25ページを参照してください。

◆乳児用規格適用食品
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）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、１歳未満の乳児を対象としています。なお、乳児用規格適用食品である旨の表示は、食品衛生法（昭和22年法律第233号）に基づき乳児用食品に係る放射性物質の規格が適用される食品であることを明記することを原則とすることとし、消費者が乳児用食品であることを容易に判別できるものについては、表示は不要であるとの考えから省略規定が設けられています。

◆特定商品の販売に係る計量に関する政令（平成５年政令第249号）第５条に規定する特定商品であって密封されたもの

特定商品に該当するもので密封（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。）されたものは、内容量及び食品関連事業者の氏名又は名称及び住所を表示してください（52ページ参照）。

食品の特性に応じて表示が必要な事項

基準別表第24に掲げる個別の食品には、食品の特性に応じて表示が必要な事項が定められています。

【食品の特性に応じて表示が必要な事項の一例】（基準別表第 24 関係）

食　品	表　示　事　項
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。）	名称、原料玄米、内容量、精米時期、販売者　等
しいたけ	栽培方法
アボカド、あんず、おうとう、かんきつ類、キウィー、ざくろ、すもも、西洋なし、ネクタリン、パイナップル、バナナ、パパイヤ、ばれいしょ、びわ、マルメロ、マンゴー、もも及びりんご	アレルゲン（特定原材料に由来する添加物（抗原性が認められないもの及び香料を除く。）を含むものに限る。）、※保存の方法、消費期限又は賞味期限、添加物、加工所の所在地及び加工者の氏名又は名称

※保存の方法以降は、省略可能な場合もあります。

どこに表示すればいいのですか？

（基準第22条関係）

容器包装に入れられた農産物には、容器包装を開かないでも容易に見ることができるように、その容器包装の見やすい箇所に表示してください。ただし、名称（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。）、原産地、遺伝子組換え農産物に関する事項、栽培方法については、食品に近接した掲示その他の見やすい場所に表示することができます。

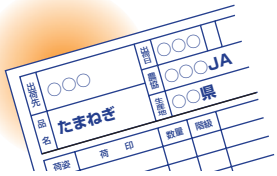
また、容器包装に入れられていない農産物には、食品に近接した掲示その他の見やすい場所に表示してください。

容器包装への表示に用いる文字は日本産業規格Z8305（1962）に規定する8ポイントの活字以上の大きさの文字を使用してください。ただし、表示可能面積がおおむね150cm²以下のものは、5.5ポイントの活字以上の大きさの文字を使用してください。





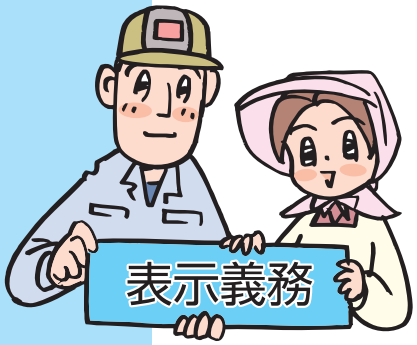
具体的な表示例



表示を行うのは誰ですか？

表示をする者は、食品関連事業者です。生産者から最終消費者へ直接販売する小売業者までの流通過程の全ての者が該当します。海外から農産物を輸入する輸入者も表示義務があります。

ただし、設備を設けて飲食させる場合、容器包装に入れずに生産地で販売する場合又は容器包装に入れずに不特定若しくは多数の者に対して譲渡する場合（無償譲渡）には、表示義務はありません。



生産者（農業を行う者） ▶ 卸売業者 仲卸業者 輸入業者 ▶ 小売業者 ▶ 消費者



畜産物（生鮮食品）

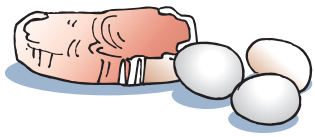
基準別表第２の２に掲げるものをいいます。

畜産物とは

●**食肉**（単に切断、薄切り等したもの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

●**乳**　生乳、生山羊乳、その他の乳

●**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



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

次のような場合は、加工食品になります。11ページを御参照ください。
●**調味した場合**…焼肉のタレに漬けた味付けカルビ、生姜焼きのタレをかけた豚肉　等
●**衣を付けた場合**…豚カツ用の豚肉、唐揚げ用鶏肉　等
●**表面をあぶった場合**… 牛たたき（生食用食肉の規格基準を満たすもの）　等
●**異種混合を行った場合**… 牛豚合挽肉　等

消費者向けに販売する際に表示が必要になる事項は名称と原産地です

（基準第18条第1項関係）

◆名称

名称については、その内容を表す一般的な名称を表示してください。

◆原産地

国産品（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除く。）には国産である旨を、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。）には原産国名を表示してください。

ただし、国産品は主たる飼養地(※)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ってこれに代えることができます。

複数の原産地で同じ種類の畜産物を混合している場合は、全体重量に占める割合の高いものから順に表示してください。また、原産地が異なる数種類の畜産物の詰め合わせは、それぞれの畜産物の名称に原産地を併記してください。

(※)畜産物では、２か所以上にわたって飼養されている場合があり、こうした場合、最も長い期間飼養されていた場所を「主たる飼養地」といいます。

一定の要件に該当する場合に表示が必要になる事項です

（基準第18条第2項関係）

◆特定保健用食品

23ページに示す方法に準じて表示してください。

◆機能性表示食品

23ページに示す方法に準じて表示することになりますが、一般用生鮮食品における機能性表示食品の場合、一般用加工食品における機能性表示食品の表示事項に加えて、保存の方法と食品関連事業者の氏名又は名称、住所及び連絡先を表示しなければなりません。

◆乳児用規格適用食品

3ページを参照ください。

◆特定商品の販売に係る計量に関する政令第５条に規定する特定商品であって密封されたもの

特定商品に該当するもので密封（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。）されたものは、内容量及び食品関連事業者の氏名又は名称及び住所を表示してください（52ページ参照）。

食品の特性に応じて表示が必要な事項

基準別表第24に掲げる個別の食品には、食品の特性に応じて表示が必要な事項が定められています。

【食品の特性に応じて表示が必要な事項の一例】（基準別表第 24 関係）

食　品	表　示　事　項
食肉（鳥獣の生肉（骨及び臓器を含む。））	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。）、保存の方法、消費期限又は賞味期限、添加物、加工所の所在地及び加工者の氏名又は名称、鳥獣の種類　等
生乳、生山羊乳、生めん羊乳及び生水牛乳	生乳、生山羊乳、生めん羊乳又は生水牛乳である旨
鶏の殻付き卵	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。）、保存の方法、賞味期限、添加物、採卵施設等の所在地及び採卵した者等の氏名又は名称、使用の方法　等

どこに表示すればいいのですか？

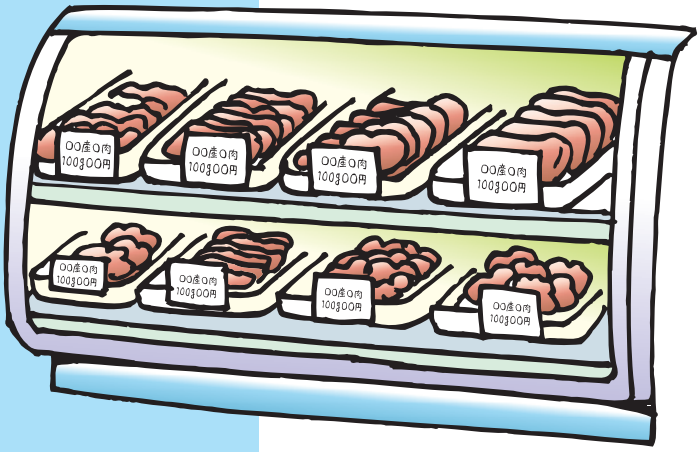
（基準第22条関係）

容器包装に入れられた畜産物には、容器包装を開かないでも容易に見ることができるように、その容器包装の見やすい箇所に表示してください。ただし、名称（保健機能食品でない鶏の殻付き卵に限る。）、原産地については、食品に近接した掲示その他の見やすい場所に表示することができます。

また、容器包装に入れられていない畜産物には、食品に近接した掲示その他の見やすい場所に表示してください。

容器包装への表示に用いる文字は日本産業規格Z8305（1962）に規定する8ポイントの活字以上の大きさの文字を使用してください。ただし、表示可能面積がおおむね150cm²以下のものは、5.5ポイントの活字以上の大きさの文字を使用してください。

具体的な表示例



（パック詰めされている卵）

名　　称	鶏卵
原 産 地	国産
選別包装者	○○養鶏場株式会社 ○○県××市△△一□□
賞味期限	○○○○.○○.○○
保存方法	10℃以下で保存
使用方法	生食の場合は賞味期限内に使用し、賞味期限経過後は十分加熱調理してください。

表示を行うのは誰ですか？

表示をする者は、食品関連事業者です。生産者から最終消費者へ直接販売する小売業者までの流通過程の全ての者が該当します。海外から畜産物を輸入する輸入業者も表示義務があります。

ただし、設備を設けて飲食させる場合、容器包装に入れずに生産地で販売する場合又は容器包装に入れずに不特定若しくは多数の者に対して譲渡する場合（無償譲渡）には、表示義務はありません。

コラム　生食用牛肉についての表示事項

生食用牛肉については、食中毒の発生頻度や腸管出血性大腸菌等による食中毒が発生した際の健康被害の重大性により、注意喚起に関する表示基準が設けられています（基準第40条）。なお、注意喚起に関する表示基準は、外食の場合にも適用されます（基準第1条ただし書）。

生食用牛肉には、容器包装に入れられている否かにかかわらず、個別の表示義務があります。その内容は、次のとおりです。

1 容器包装に入れられた牛肉（内臓を除く。）であって生食用のものを販売する場合には、以下の事項を容器包装の見やすい箇所に表示してください。

（1）生食用である旨

（2）と畜場の所在地の都道府県名（輸入品には原産国名）及びと畜場の名称

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（輸入品には原産国名）及びそのと畜場の名称にと畜場である旨を冠して表示してください。

（3）加工施設の所在地の都道府県名（輸入品には原産国名）及び加工施設の名称

食品衛生法第11条第1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「加工施設」という。）の所在地の都道府県名（輸入品には原産国名）及びその加工施設の名称に加工施設である旨を冠して表示してください。

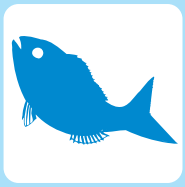
（4）一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨

（5）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

2 容器包装に入れられていない牛肉（内臓を除く。）であって生食用のものを販売する場合は、以下の事項を店舗（飲食店等）の見やすい場所に表示してください。

（1）一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨

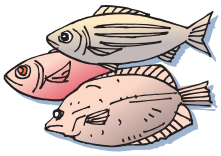
（2）子供、高齢者その他食中毒に対する抵抗力の弱い者は食肉の生食を控えるべき旨



水産物（生鮮食品）

基準別表第2の3に掲げるものをいい、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並びに生きたものを含みます。

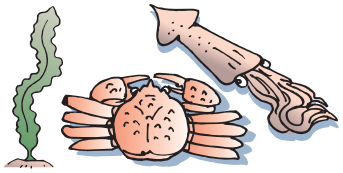
水産物とは



●**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



●**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



●**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

●**海産ほ乳動物類**　鯨、いるか、その他の海産ほ乳動物類

●**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

次のような場合は、加工食品になります。11ページを御参照ください。

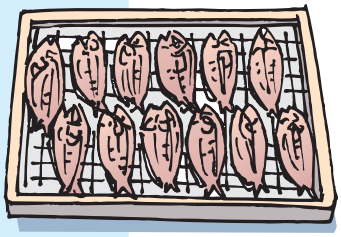
●**加熱処理等を行った場合…**
むき身あさり（加熱）、ゆで海老、蒸したこ、うなぎ蒲焼き等

●**塩蔵等を行った場合…**
いくらしょうゆ漬け、塩たらこ、塩蔵わかめ（塩抜き含む）等

●**水分調整等の目的で日干し等の乾燥を行った場合…**
ひもの

●**酢等で加工した場合…**
しめさば（酢等に漬けた生鮮魚介類）

●**異種混合を行った場合…**
刺身盛り合わせ（マグロとイカの盛り合わせ）



消費者向けに販売する際に表示が必要になる事項は名称と原産地です

（基準第18条第1項関係）

◆名称

名称については、その内容を表す一般的な名称を表示してください。

◆原産地

国産品に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、輸入品には原産国名を表示してください。ただし、水域名の表示が困難な場合には、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って水域名の表示に代えることができます。

また、国産品に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、輸入品には原産国名に水域名を併記することができます。

複数原産地で同一種類の水産物を混合している場合は、全体重量に占める割合の高いものから順に表示してください。また、原産地が異なる数種類の水産物の詰め合わせは、それぞれの水産物の名称に原産地を併記してください。

産地表示例

国産品
- ·マダイ　香川県沖
- ·マダラ　えりも沖
- ·ブリ　天草灘（熊本県）※
- ·ワカサギ　霞ヶ浦
- ·キンメダイ　下田沖
- ·サンマ　三陸北部沖（大船渡港）※
- ·アユ　四万十川
- ·カキ　気仙沼湾
- ·ニシン　石狩湾
- ·シジミ　宍道湖
- ·カツオ　高知沖
- ·マコガレイ　若狭湾
- ·マアジ　和歌山沖
- ·マダコ　明石沖
- ·スルメイカ　日本海（新潟県）※

輸入品
- ·キングサーモン　カナダ
- ·マダコ　モロッコ（大西洋）※
- ·タラバガニ　ロシア（オホーツク海）※
- ·ギンザケ　アメリカ
- ·カラスガレイ　アメリカ
- ·ブラックタイガー　タイ
- ·ハマグリ　中国
- ·タイセイヨウサバ　ノルウェー
- ·エゾアワビ　韓国

◆水域名と港名又は県名、国名と水域名を併記する場合は※のように表示してください。

一定の要件に該当する場合に表示が必要になる事項です

（基準第18条第2項関係）

◆特定保健用食品

23ページに示す方法に準じて表示してください。

◆機能性表示食品

23ページに示す方法に準じて表示することになりますが、一般用生鮮食品における機能性表示食品の場合、一般用加工食品における機能性表示食品の表示事項に加えて、保存の方法と食品関連事業者の氏名又は名称、住所及び連絡先を表示しなければなりません。

◆乳児用規格適用食品

3ページを参照ください。

◆特定商品の販売に係る計量に関する政令第５条に規定する特定商品であって密封されたもの

特定商品に該当するもので密封（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。）されたものは、内容量及び食品関連事業者の氏名又は名称及び住所を表示してください（52ページ参照）。

食品の特性に応じて表示が必要な事項

基準別表第24に掲げる個別の食品には、食品の特性に応じて表示が必要な事項が定められています。

【食品の特性に応じて表示が必要な事項の一例】（基準別表第 24 関係）

食　品	表　示　事　項
水産物	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。）
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。）	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。）、保存の方法、消費期限又は賞味期限、添加物、加工所の所在地及び加工者の氏名又は名称、生食用である旨
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	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。）、保存の方法、消費期限又は賞味期限、添加物、加工所の所在地及び加工者の氏名又は名称、生食用であるかないかの別
生かき	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。）、保存の方法、消費期限又は賞味期限、添加物、加工所の所在地及び加工者の氏名又は名称、生食用であるかないかの別、採取された水域（生食用のものに限る。）

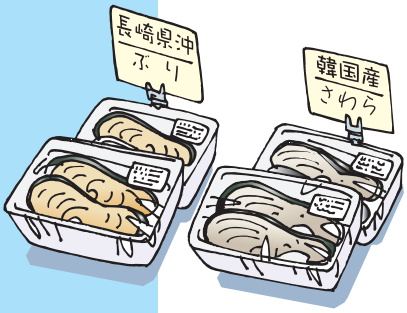
どこに表示すればいいのですか？

（基準第22条関係）

容器包装に入れられた水産物には、容器包装を開かないでも容易に見ることができるように、その容器包装の見やすい箇所に表示してください。ただし、名称（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。）、原産地、養殖した旨、解凍された旨については、食品に近接した掲示その他の見やすい場所に表示することができます。

また、容器包装に入れられていない水産物には、食品に近接した掲示その他の見やすい場所に表示してください。

容器包装への表示に用いる文字は日本産業規格Z8305（1962）に規定する8ポイントの活字以上の大きさの文字を使用してください。ただし、表示可能面積がおおむね150cm²以下のものは、5.5ポイントの活字以上の大きさの文字を使用してください。





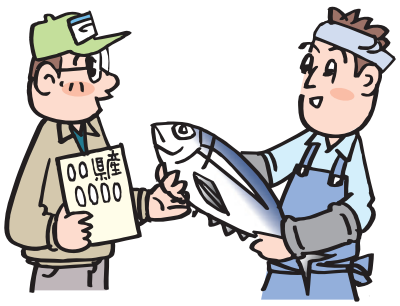
具体的な表示例



表示を行うのは誰ですか？

表示をする者は、食品関連事業者です。生産者から最終消費者へ直接販売する小売業者までの流通過程の全ての者が該当します。海外から水産物を輸入する輸入者も表示義務があります。

ただし、設備を設けて飲食させる場合、容器包装に入れずに生産地で販売する場合又は容器包装に入れずに不特定若しくは多数の者に対して譲渡する場合（無償譲渡）には、表示義務はありません。





玄米及び精米(生鮮食品)

容器包装に入れられたものに限る。それ以外は「農産物」の項参照。(基準別表第24関係)

用語の定義

- ●玄米　もみから、もみ殻を取り除いて調製したもの
- ●精米　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
- ●もち精米　精米のうち、でん粉にアミロース成分を含まないもの
- ●うるち精米　もち精米以外の精米
- ●原料玄米　製品の原料として使用される玄米



必要な表示事項は以下の5点です

一括して表示してください

別記様式４(注3)

名　称					
原料玄米	産　地	品　種	産　年	使用割合	
内　容　量					
精米時期					
販　売　者					

(注1) 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、様式のそれぞれ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ます。

(注2) 単一原料米は、使用割合の事項を削除してください。

(注3) 消費者の選択に資する適切な表示事項は、別記様式4の枠内に表示することができます。

◆名称

「玄米」、「もち精米」、「うるち精米」(うるちを省略しても可)、「胚芽精米」の中からその内容を表す名称を表示してください。

◆原料玄米(注1)

次に定めるところにより表示してください。

①産地、品種及び産年に関する根拠を示す資料(49ページ参照)**が保管された、単一原料使用のもの**(注2)

単一原料米と表示し、その産地、品種、産年を表示してください。

産地は、国産品は都道府県名、市町村名その他一般に知られている地名を、輸入品は原産国名又は一般に知られている地名を表示してください。

②①以外の原料玄米を用いる場合

「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を併記してください。

産地・使用割合は、国産品にあっては「国内産　△割」と、輸入品にあっては原産国ごとに「○○(国名)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てください。

- **●このうち、原料玄米に産地、品種又は産年の全部又は一部について根拠を示す資料が保管されたものが含まれている場合…**上記の「国内産 △割」又は「○○(国名)産 △割」の次に括弧を付して、①に示す産地、品種及び産年の3つの表示項目の全部又は一部をそれぞれに対応する使用割合と併せて表示することができます。
- **●産地、品種又は産年の全部又は一部を表示した場合にあっては、次に定めるところにより表示確認方法を表示することが可能です。**

ア　産地、品種及び産年が証明(国産品は農産物検査法、輸入品は輸出国の公的機関等による証明)されたものの場合…証明を受けた旨を表示する。

イ　ア以外の表示確認方法の場合…産地、品種又は産年その他の原料玄米の表示事項の根拠を確認した表示確認方法を表示する。

◆内容量

内容重量をグラム又はキログラムで単位を明記して表示してください。

◆調製時期、精米時期又は輸入時期

玄米は原料玄米を調製した時期を、精米は原料玄米を精白した時期(年月旬又は年月日で表示)を、輸入品で調製・精米時期が不明なものはこれらの代わりに輸入時期を表示してください。調製時期、精米時期又は輸入時期の異なるものを混合したものについては最も古い調製時期、精米時期又は輸入時期を表示してください。

◆食品関連事業者の氏名又は名称、住所及び電話番号

食品関連事業者の氏名又は名称、住所及び電話番号を表示してください。表示を行う者が精米工場である場合は「販売者」に代えて「精米工場」と表示してください。

どこに表示すればいいのですか？

玄米及び精米の表示は、容器包装の見やすい箇所に基準別記様式４により一括して行ってください。容器包装への表示に用いる文字は日本産業規格Z8305(1962)に規定する12ポイント(内容量が３ｋｇ以下のものは８ポイント)の活字以上の大きさの文字を使用してください。



表示を行うのは誰ですか？

表示をする者は、食品関連事業者です。生産者から最終消費者へ直接販売する小売業者までの流通過程の全ての方が該当します。海外から玄米及び精米を輸入する輸入者も表示義務があります。

販売者に代わって表示を行う精米工場も食品関連事業者に該当します。

ブレンド米の表示はどのようにするのですか？

①

○○県産
△△ひかり
ブレンド

②

□□県産
コシヒカリ
30%

① 原料の使用割合が50%以上で、かつ、その産地・品種又は産年を表示する場合には、「ブレンド」等の文字をこれらのうち最も大きな文字と同程度以上の大きさで表示してください。

② また、原料の使用割合が 50%未満の場合は、その「使用割合」を産地・品種又は産年の文字のうち最も大きな文字と同程度以上の大きさで表示してください。

生鮮食品全般

生鮮食品に共通して義務表示の特例が認められる場合

（基準第20条関係）

一般用生鮮食品の義務表示事項について、表示の特例が認められる場合は以下のとおりです。

◆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する場合（無償譲渡）

名称（一部生鮮食品を除く。）、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。）、解凍した旨（水産物に限る。）、養殖された旨（水産物に限る。）の表示は要しないこととされています。

◆容器包装に入れないで販売する場合

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に対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、基準別表第24の中欄に掲げる事項（栽培方法、解凍した旨及び養殖された旨を除く。）の表示は要しないこととされています。

任意表示

（基準第21条関係）

以下に掲げる事項が表示される場合には、基準第21条に定めるところにより表示してください。

◆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
◆ナトリウムの量
◆栄養機能食品に係る栄養成分の機能
◆栄養成分の補給ができる旨
◆栄養成分又は熱量の適切な摂取ができる旨

業務用生鮮食品

業務用生鮮食品の表示に関する特則

（基準第24条及び第27条関係）

◆表示事項

業務用生鮮食品（加工食品の原材料となる生鮮食品）を販売する際に必要な表示事項は、基準第24条第１項に定められており、基準第18条及び第19条に定めるところに従い表示することになっています。具体的には、「農産物」、「畜産物」、「水産物」の項を御覧ください。

表示事項は、以下のとおりです。

1　**名称**
2　**原産地**
　加工食品の原料原産地の表示方法と同じように、原産地を表示してください。
　なお、最終製品で原料原産地表示の対象外となる原料の場合には、表示を省略できます。
3　**放射線照射に関する事項**
4　**乳児用規格適用食品である旨**
5　**基準別表第24の中欄に掲げる表示事項（一部事項を除く。）**
　食品衛生法由来で、生食用牛肉の注意喚起表示以外の表示事項については、省略できません（基準第24条第１項第５号括弧書）。

なお、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、不特定又は多数の者に対する譲渡（無償譲渡）の用に供する場合又は容器包装に入れないで販売する場合には、基準第25条に定めるところにより、一部表示事項の表示は要しないこととされています。

また、容器包装に入れずに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、容器包装に入れずに食品を製造し、又は加工した場所における販売の用に供する場合、容器包装に入れずに不特定若しくは多数の者に対する譲渡（無償譲渡）の用に供する場合は、表示義務はありません（基準第24条第1項）。

業者間取引ではどこに表示するのですか？

（基準第27条関係）

◆表示の方式

基準別表第25に掲げる事項は容器包装に、同表に掲げる事項以外の事項は容器包装、送り状、納品書等又は規格書等に表示してください。

【基準別表第25】
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　等



加工食品

基準別表第１に掲げるものをいいます。

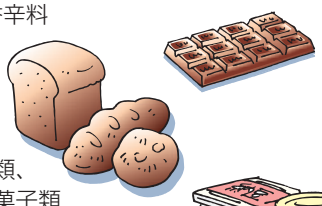
容器包装に入れられたものが対象です

加工食品とは

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、甘しょでん粉、ばれいしょでん粉、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



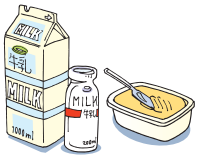
⑥ **茶、コーヒー及びココアの調製品**　茶、コーヒー製品、ココア製品
⑦ **香辛料**　ブラックペッパー、ホワイトペッパー、レッドペッパー、シナモン（桂皮）、クローブ（丁子）、ナツメグ（肉ずく）、サフラン、ローレル（月桂葉）、パプリカ、オールスパイス（百味こしょう）、さんしょう、カレー粉、からし粉、わさび粉、しょうが、その他の香辛料
⑧ **めん・パン類**　めん類、パン類
⑨ **穀類加工品**　アルファー化穀類、米加工品、オートミール、パン粉、ふ、麦茶、その他の穀類加工品



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**　こんにゃく、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、粉末ジュース、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

消費者向けに販売する際に表示が必要になる事項は次の９項目です

（基準第3条第１項関係）

◆名称

表示をしようとする加工食品の内容を表す一般的な名称を表示してください。ただし、乳（生乳、生山羊乳、生めん羊乳及び生水牛乳を除く。）及び乳製品は、乳及び乳製品の成分規格等に関する命令（昭和 26 年厚生省令第 52 号）第２条の定義に従って種類別を表示してください。

また、基準別表第4において、別途名称の表示方法が定められている食品はそれに従って表示してください。

なお、基準別表第５で定められた食品の名称は、その加工食品以外に使用することはできません。

◆保存の方法

開封前の保存方法を、食品の特性に従い、「直射日光を避け、常温で保存すること」、「10℃以下で保存すること」等と表示してください。

ただし、食品衛生法第 13 条第１項の規定により、保存の方法の基準が定められたものには、その基準に従って表示してください。

◆消費期限又は賞味期限

品質が急速に劣化する食品には「消費期限」、それ以外の食品には「賞味期限」を以下の方法で表示してください。

① 製造又は加工した日から消費期限又は賞味期限までの期間が３か月以内のものは、次のいずれかの方法で表示してください。

（ア）令和８年 11 月 30 日　（イ）08.11.30　（ウ）2026.11.30　（エ）26.11.30

上記の（イ）～（エ）について「.」の印字が困難なときは省略できます。この場合において、月又は日が１桁のとき、２桁目は「０」と表示してください。

② 製造又は加工した日から賞味期限までの期間が３か月を超えるものは、次のいずれかの方法で表示するか①により表示してください。

（ア）令和８年 11 月　（イ）08.11　（ウ）2026.11　（エ）26.11

上記の（イ）～（エ）について「.」の印字が困難なときは省略できます。この場合において、月が１桁のとき、２桁目は「０」と表示してください。

◆原材料名

① 使用した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してください。

② ２種類以上の原材料からなる複合原材料を使用する場合は、その複合原材料名の後ろに括弧を付け、複合原材料中の原材料名を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表示します。なお、複合原材料については以下のとおり省略することができます。

（ア）　複合原材料の原材料が３種類以上ある場合には、その複合原材料の原材料に占める重量の割合の高い順が３位以下であって、かつ、その割合が５％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ます。

（イ）　複合原材料の製品の原材料に占める重量の割合が5％未満である場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、その複合原材料の原材料名の表示を省略できます。

＜複合原材料を使用した場合の表示方法の例＞

○　食用植物油脂、卵黄、醸造酢、香辛料、食塩、砂糖からなるマヨネーズを使用した場合（香辛料、食塩、砂糖はマヨネーズにおける割合が５％未満）

例1　基本の書き方

原材料名	○○、△△、マヨネーズ（食用植物油脂、卵黄（卵を含む）、醸造酢、香辛料、食塩、砂糖）、□□、××

例2　香辛料、食塩、砂糖を「その他」表示をする場合

原材料名	○○、△△、マヨネーズ（食用植物油脂、卵黄（卵を含む）、醸造酢、その他）、□□、××

※醸造酢は重量割合が3位以下ですが、5%以上使用されているため「その他」と表示できません。

例3　使用したマヨネーズの最終製品に占める割合が5%未満の場合

原材料名	○○、△△、□□、××、‥‥、マヨネーズ（卵を含む）

※マヨネーズについては、「複合原材料の製品の原材料に占める重量の割合が5%未満である場合」でなくとも、「複合原材料の名称からその原材料が明らかである場合」に該当するため、複合原材料の原材料の表示を省略することも可能です。

③　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は、①及び②の表示方法によらず、構成する原材料を分割して表示することができます。

複合原材料を分割して表示できる場合は、以下のア及びイの条件を踏まえ、総合的に判断します。

ア　中間加工原料を使用した場合であって、消費者がその内容を理解できない複合原材料の名称の場合

イ　中間加工原料を使用した場合であって、複数の原材料を単に混合（合成したものは除く。）しただけなど、消費者に対して中間加工原料に関する情報を提供するメリットが少ないと考えられる場合

例　砂糖、ココアパウダー、アーモンドパウダー、食塩を混合した複合原材料「ココア調製品」を仕入れ、製造したクッキー

○複合原材料表示による方法

原材料名	小麦粉、ココア調製品（砂糖、ココアパウダー、その他）、バター、鶏卵 膨張剤

○分割して表示する場合

原材料名	小麦粉、バター、砂糖、鶏卵、ココアパウダー、アーモンドパウダー、食塩 膨張剤

なお、複合原材料の一般的な名称が存在する場合や性状に大きな変化がある場合は、元の原材料に分割して表示することはできません。

例　皮と餡を仕入れて製造したどらやきの原材料表示

○適切な表示例

原材料名	皮（卵、小麦粉、砂糖）、つぶあん（砂糖、小豆、水あめ、寒天） 膨張剤

× 不適切な表示例

原材料名	砂糖、卵、小麦粉、小豆、水あめ、寒天 膨張剤

※複合原材料の表示について、詳細は食品表示基準Q&A加工−51から54までを御覧ください。

④　①から③までにかかわらず、同種の原材料を複数種類使用する場合や複数の加工食品により構成される場合には、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」、「納豆」、「添付たれ」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表示することができます。

⑤　なお、基準別表第４において、別途原材料名の表示方法が定められている食品はそれに従って表示してください。

◆添加物

加工助剤、キャリーオーバーを除き、添加物に占める重量の割合の高いものから順に、その添加物の物質名（基準別表第６に掲げられた添加物を含む食品には、物質名及び用途）を表示してください。物質名の表示には、一般的に広く使用されている名称又は一括名（基準別表第７）を表示することができます。

また、複数の加工食品により構成される加工食品は、食品の構成要素ごとに添加物を表示することができます。

コラム　栄養強化目的の添加物の表示義務化

ビタミン類･ミネラル類･アミノ酸類など、栄養強化を目的として使用される食品添加物については、現在、原則としてすべての加工食品に表示することが求められていることは、ご存じでしょうか。

これまで、栄養強化目的で使用される食品添加物の表示については、諸外国での取扱いや栄養成分表示との関係から一部の食品で免除してきました。

このような取扱いであったものの、「食品添加物表示制度に関する検討会」において、消費者の意向や事業者への影響に関する実態を踏まえた見直しの必要性が示されたことを受け、これらについて検討を行い、栄養強化目的であっても原則として表示する方向へと食品表示基準を見直しています。

本改正には2030年（令和12年）3月31日までの経過措置期間を設けています。事業者の皆様におかれましては、必要に応じた対応をお願いいたします。

◆内容量又は固形量及び内容総量

内容重量、内容体積又は内容数量を表示してください。内容重量はグラム又はキログラム単位で、内容体積はミリリットル又はリットル単位で、内容数量は個数等の単位で、単位を明記して表示してください。

なお、特定商品の販売に係る計量に関する政令第５条に掲げる特定商品については、計量法（平成４年法律第 51号）の規定により表示してください（52 ページ参照）。

また、固形物に充てん液を加えて密封したものは、固形量や内容総量を表示する場合があります。固形量は、グラム又はキログラム単位で、内容総量は、グラム又はキログラム単位で、単位を明記して表示してください。

ただし、基準別表第4において、別途内容量の表示方法が定められているレトルトパウチ食品についてはそれに従って表示してください。

◆栄養成分の量及び熱量

容器包装に入れられた消費者向けの加工食品には、熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウムの量の表示が必要です。たんぱく質、脂質、炭水化物の量及び熱量には、当該栄養成分又は熱量である旨を冠し一定の値又は下限値及び上限値を、ナトリウムの量には「食塩相当量」（ナトリウムの量に 2.54 を乗じたものをいう。）を冠し一定の値又は下限値及び上限値を表示してください。

栄養成分の量及び熱量については、100ｇ、100ml、一食分、一包装などの「食品単位」当たりの量を表示してください。この場合、一食分である場合は、一食分の量を併記してください。

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については、基準第７条に定めるところにより、任意に表示することができます。

なお、栄養成分の量及び熱量については、基準別表第９の第５欄の基準値未満であれば、含まれていないと解釈しても差し支えない量と考えられ、0と表示することができます。

表示された一定の値が、基準別表第９の許容差の範囲内にある値と一致しない可能性があることを表示した場合には、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ます。その場合には、表示された値の設定の根拠資料の保管が必要です。ただし、基準第７条の栄養成分の強調表示等をする場合には、合理的な推定により得られた値を表示することはできません。

コラム　合理的な推定により得られた値

栄養成分の量及び熱量を一定の値で表示する場合、表示された一定の値を基準として、基準別表第9第3欄に掲げられた方法で得られた値が、許容差の範囲（同表の第4欄）内になければなりません。しかし、栄養成分は、原材料の製造場所や収穫時期等の違いにより同様のサンプルであっても、含有量のばらつきが大きく、個体差の大きい食品等では誤差が許容差の範囲に収まることが困難な場合もあります。このような食品を含め、幅広い食品に栄養成分表示をすることができるようにするため、合理的な推定により得られた値であれば、次の①及び②の要件を満たした上で、表示値として用いることができることとしました（栄養成分の機能の表示や栄養強調表示をする場合を除く。）。「合理的な推定」とは、例えば、公的なデータベース等信頼できるデータから算出する方法、同一レシピのサンプルを分析する方法等が考えられます。

①栄養成分表示の近接した場所に、「推定値」又は「この表示値は、目安です。」のいずれかの文言を含む表示をする。
②表示された値の設定の根拠資料を保管する。

◆表示方法例

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
食塩相当量	○.○g

推定値

◆食品関連事業者の氏名又は名称及び住所

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してください。

事項名については、表示内容に責任を有する者が、製品の製造業者である場合は「製造者」、加工業者である場合は「加工者」、輸入業者である場合は「輸入者」と表示することが基本です。

なお、製造業者、加工業者又は輸入業者との合意等により、これらの者に代わって販売業者が表示することも可能です。この場合、事項名は「販売者」となります。

◆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等

① 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を表示してください。

なお、輸入品は、輸入業者の営業所の所在地及び輸入業者の氏名又は名称、乳は、乳処理場（特別牛乳は、特別牛乳搾取処理場。）の所在地及び乳処理業者（特別牛乳は、特別牛乳搾取処理業者。）の氏名又は名称を表示してください。

② 表示内容に責任を有する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ます。

なお、輸入業者の営業所の所在地及び輸入業者の氏名若しくは名称、乳処理場の所在地及び乳処理業者の氏名若しくは名称、特別牛乳搾取処理場の所在地及び特別牛乳搾取処理業者の氏名若しくは名称が同一である場合も同様に省略することができます。

	表　示　事　項	
原則	製造所又は加工所の所在地	製造者又は加工者の氏名又は名称
輸入品	輸入業者の営業所の所在地	輸入業者の氏名又は名称
乳	乳処理場の所在地	乳処理業者の氏名又は名称
特別牛乳	特別牛乳搾取処理場の所在地	特別牛乳搾取処理業者の氏名又は名称

表示内容に責任を有する者の氏名又は名称及び住所と同一である場合には省略可能

③　製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称は、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、製造者又は製造者と販売者（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。）が連名で消費者庁長官に届け出た製造所固有記号による表示をすることができます。

ア　同一製品の定義

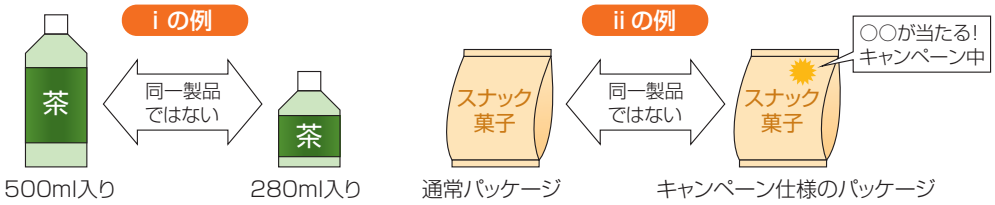
同一製品とは、同一の規格で同一の包材を使用した製品であること。

（※）　同一の規格とは、原材料及び添加物の配合、内容量等、包材に表示される内容が同一であることをいいます。また、同一の包材とは、いわゆるデザイン部分が同一であるとともに、いわゆる表示部分（法定されている表示のみならず、法定されていない表示も含む。）についても同一であることをいいます。

【同一製品に該当しない例】

i　原材料及び添加物の配合が同一であるが、内容量が異なるもの

ii　通常パッケージと異なり、キャンペーンや季節仕様のデザインが印刷されているもの



イ「二以上の製造所」について

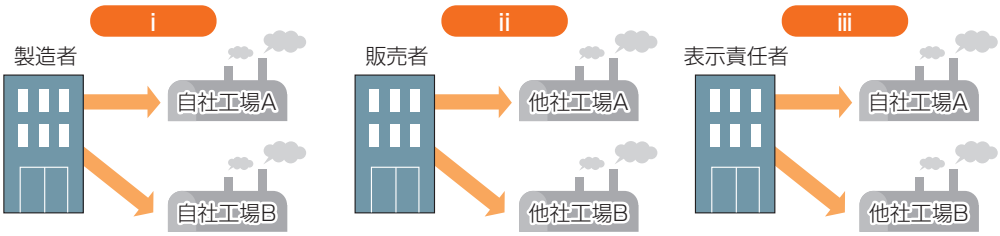
「二以上の製造所」とは、原則として、

i　自社の２以上の工場で製造している場合

ii　他社に製造を委託して２以上の工場で製造している場合

iii　自社の工場と他社に製造を委託した工場で、併せて２以上の工場で製造している場合

と整理しています。



ウ「二以上の製造所」の例外

i　届出時に一つの製造所で製造している場合であって、製造所固有記号の有効期間内に、同一製品の製造を行うことが予定されている製造所について、製造計画書を添付して届け出るとき

ii　従来の食品衛生法で製造所固有記号を使用することができた場所のうち、食品表示法において「加工所」と取り扱われる場所が２以上ある場合であって、同一製品を加工（食品の衛生状態を最終的に変化させるものに限る。）しているとき

iii　他の法令によりトレースの制度が確立しているとき

④　製造所固有記号による表示の方法は、以下のとおりです。

ア　製造所の所在地（乳は乳処理場、特別牛乳は特別牛乳搾取処理場の所在地）の代わりに製造者（乳は乳処理業者、特別牛乳は特別牛乳搾取処理業者）の住所を表示する場合には、製造者の住所、氏名又は名称の次に、「＋」を冠して表示してください。

イ　製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称の代わりに販売者（乳、乳製品及び乳又は乳製品を主要原料とする食品を販売する者を除く。）の住所及び氏名又は名称を表示する場合には、販売者の住所、氏名又は名称の次に、「＋」を冠して表示してください。

ウ　ア及びイにかかわらず、同一製品を製造者が自ら製造するとともに、他者の製造所に委託して製造する場合には、表示内容に責任を有する者として表示される食品関連事業者の住所、氏名又は名称の次に、「＋」を冠して表示してください。

エ　製造所固有記号の表示は、ア、イ及びウのとおり、原則として製造者又は販売者の住所、氏名又は名称の次に連記することになりますが、容器包装の形態等から判断してやむを得ず連記しない場合は、製造者又は販売者の住所、氏名又は名称の次に当該製造所固有記号の表示場所を表示し、かつ原則として当該記号が製造所固有記号である旨を明記してください。

この場合であっても、「＋」を冠して表示してください。

<一括表示欄のイメージ>

名称	焼き菓子
原材料名	小麦粉、砂糖、バター、…
添加物	膨張剤、香料
原料原産地名	国内製造（小麦粉）
内容量	100g
賞味期限	○○.○○.○○
保存方法	高温多湿を避けて常温保存してください
製造者	CAA食品株式会社　+CAA123 東京都千代田区永田町△−△

③イのiiの場合は、事項名を販売者とします。
③イのiiiの場合は、事項名を省略できます。

⑤　製造所固有記号を表示する場合における応答義務については、以下のいずれかの事項を表示する必要があります。

ア　製造所の所在地や製造者の氏名・名称の情報提供を求められたときに回答する者の連絡先
⇒当該製造所固有記号が表す製造所所在地及び製造者の氏名・名称について回答できる者の電話番号を表示してください。

イ　製造所固有記号が表す製造所の所在地や製造者の氏名・名称を表示したウェブサイトのアドレス等
⇒速やかに製造所の所在地等の情報を把握することができるアドレス等を表示してください。

ウ　当該製品を製造している全ての製造所の所在地や製造者の氏名・名称、製造所固有記号
⇒当該製品を製造している全ての製造所の所在地、製造者の氏名・名称、製造所固有記号（表示内容に責任を有する者の氏名・名称と製造者の氏名・名称が同一である場合には、当該製品を製造している全ての製造所の所在地及び製造所固有記号）を表示してください。

※詳しくは、p30～32を参照して下さい。

⑥　製造所固有記号に係る届出の方法については、以下のとおりです。

ア　製造所固有記号の届出は、食品関連事業者が製造所固有記号制度届出データベースにおいて、オンライン手続により行ってください。

イ　届出者（製造所固有記号において基本情報を登録する食品関連事業者）は、表示内容に責任を有する製造者又は販売者とします。

ウ　一つの製造所につき、一つの製造所固有記号の取得が認められます。

エ　製造所固有記号の有効期間を５年間とし、有効期間経過後も継続して当該記号を使用する場合には、届出者がオンライン手続により届出情報の更新をすることが必要です（届出情報の更新は、更新期限の 90 日前から可能です）。

オ　更新期限までに届出情報の更新を完了しない場合には、当該製造所固有記号は廃止されたものとして扱うこととし、更新期限を経過した日以降に製造した製品には、当該記号の使用はできません。

※ユーザ ID（食品関連事業者 ID）及びパスワードを利用する場合は、届出情報の更新や変更をする際にも当該情報が必要になりますので、大切に保管してください。セキュリティの観点から消費者庁ではパスワードを確認することができません。

※届出情報の更新に当たり、更新期限の90日前及び30日前に基本情報に登録されているメールアドレスに更新期限に関するお知らせを送信します。担当者に変更があった場合は、基本情報に登録されているメールアドレス及び担当者名の変更を必ず行ってください。

一定の要件に該当する場合に表示が必要になる事項は、9項目あります

（基準第3条第2項関係）

◆アレルゲン

基準別表第 14 に掲げる特定原材料を原材料とする加工食品及び特定原材料に由来する添加物を含む食品には、特定原材料の表示が義務付けられています。また、食品表示基準について（平成 27 年３月 30 日消食表第 139 号消費者庁次長通知）で定める特定原材料に準ずるものを原材料とする加工食品には、特定原材料に準ずるものの表示が推奨されています。

表示の方法は、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。）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「（○○を含む）」（「○○」には特定原材料等名を表示。以下同じ。）と特定原材料等を含む旨を表示してください（個別表示の原則）。なお、乳については、「（乳を含む）」ではなく「（乳成分を含む）」としてください。

また、添加物の場合は、「（○○由来）」としてください。なお、乳については、「（乳成分由来）」ではなく「（乳由来）」としてください。

【例外】

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、当該食品に含まれる全ての特定原材料等について、原材料名欄の最後（原材料と添加物とを事項欄を設けて区分している場合は、それぞれ原材料名欄の最後と添加物欄の最後）に、「（一部に○○・○○・・・・を含む）」と表示してください。なお、個別表示と一括表示を組み合わせて使用することはできません。

【義務】特定原材料　９品目
えび、カシューナッツ、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生（ピーナッツ）

【推奨】特定原材料に準ずるもの　20 品目
アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、ピスタチオ、豚肉、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

※くるみと同じクルミ科のペカンは、くるみほどの症例数は認められていませんが、くるみと交差反応性が認められる場合があることから、ペカンを原材料とする加工食品及びペカンに由来する添加物を含む食品を取扱う食品関連事業者等においては、一括表示枠外に「本品はペカンを含んでいます。くるみアレルギーの方はお控えください。」等の注意喚起表示を行うことが望ましいと考えています。

【個別表示の表示例】

原材料名	○○○(△△△△、**ごま油**)、**ゴマ**、□□、×××、**醤油(大豆・小麦を含む)**、**マヨネーズ(大豆・卵・小麦を含む)**、**たん白加水分解物(大豆を含む)**、**卵黄(卵を含む)**、食塩、◇◇◇、**酵母エキス(小麦を含む)**／調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタンガム)、甘味料(ステビア)、**○○○○(大豆由来)**

【一括表示の表示例】

原材料名	○○○(△△△△、**ごま油**)、**ゴマ**、□□、×××、**醤油**、**マヨネーズ**、**たん白加水分解物**、**卵黄**、食塩、◇◇◇、**酵母エキス**／調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタンガム)、甘味料(ステビア)、**○○○○**、(一部に小麦・卵・ごま・大豆を含む)

二種類以上の原材料又は添加物を使用し、同一の特定原材料等が含まれている場合は、そのうち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の食物アレルギー表示は、省略することができます。

【省略した場合の表示例】

原材料名	○○○(△△△△、**ごま油**)、**ゴマ**、□□、×××、**醤油(大豆・小麦を含む)**、**マヨネーズ(卵を含む)**、**たん白加水分解物**、**卵黄**、食塩、◇◇◇、**酵母エキス**／調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタンガム)、甘味料(ステビア)、**○○○○**

※**太字**は、特定原材料等を含む食品です。
※下線は、代替表記及び拡大表記である食品です。
※実際の表示においては太字にしたり、下線を表示する必要ありません。

◆L－フェニルアラニン化合物を含む旨

アスパルテームを含む食品については、L－フェニルアラニン化合物を含む旨の表示が必要です。具体的には、「L－フェニルアラニン化合物を含む」等と表示してください。

◆指定成分等含有食品に関する事項

食品衛生法において、健康被害状況等の観点から「特別の注意を必要とする成分又は物」（コレウス・フォルスコリー、ドオウレン、プエラリア・ミリフィカ、ブラックコホシュ）が指定されており、食品表示法では消費者への情報提供の観点から指定成分等含有食品に関する表示を義務付けています。

◆特定保健用食品に関する事項　23 ページを参照してください。
◆機能性表示食品に関する事項　23 ページを参照してください。
◆遺伝子組換え食品に関する事項　25 ページを参照してください。
◆乳児用規格適用食品　3ページを参照してください。
◆原料原産地名　次ページに詳述しています。
◆原産国名　輸入品には、原産国名を表示してください。

コラム　外食･中食における食物アレルギーに関する情報提供

外食や中食において提供される食品については、食物アレルギーの情報提供は義務づけられていません。

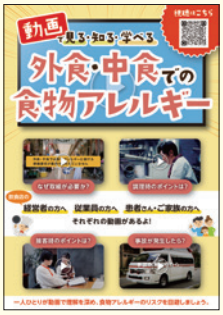
一方で、「アレルギー疾患対策基本法」に基づく「アレルギー疾患対策の推進に関する基本的な指針」においては、「外食等事業者が行う食物アレルギー表示の適切な情報提供に関する取組等を積極的に推進する」ものとされています。

そのため、消費者庁では、外食･中食事業者の方に向けた食物アレルギーの現状や取組の必要性や、食物アレルギーのある方に向けた外食･中食を利用する際の注意点などについて、パンフレットや動画教材を作成しております。

本内容については、研修等でもご活用いただける内容となっています。

なお、動画教材（実践編）は、様々な視点やシーン別に、分かりやすく具体的に学べるものです。

また、一部のパンフレットについては紙媒体での提供も行っていますので、必要に応じて消費者庁食品表示課までお問い合わせください。







食物アレルギー表示に関する情報
(https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_sanitation/allergy)

原料原産地名の表示が必要な加工食品は?

（基準別表第15関係）

◆原料原産地表示の対象となる加工食品

国内で製造した全ての加工食品が原料原産地表示の対象となります。ただし、輸入品については、原料原産地表示ではなく「原産国名」の表示が必要です。

◆原料原産地表示の対象となる原材料

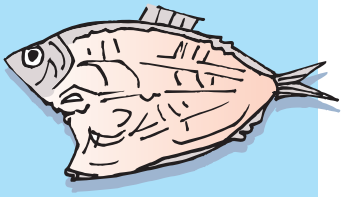
原材料に占める重量割合が最も高い原材料（重量割合上位１位の原材料（これを「対象原材料」といいます。））について、当該原材料名に対応させてその原産地名を表示します。

ただし、**基準別表第１５の１に掲げる２２食品群**（51 ページ参照）と、次の**５品目**は個別に原料原産地の規定を設けています。

①**農産物漬物**は、重量割合上位4位（内容重量が 300g以下のものは上位3位）かつ5%以上の原材料
②**野菜冷凍食品**は、重量割合上位３位かつ５%以上の原材料
③**うなぎ加工品**は、うなぎ
④**かつお削りぶし**は、かつおのふし
⑤**おにぎり**は、のり

原料原産地名の表示はどのようにするのですか？

（基準第3条第2項関係）



◆表示箇所

容器包装に①原料原産地名の事項欄を設け、原材料名に対応させて原料原産地を表示するか、②原材料名欄に表示してある原材料名に対応させて原料原産地を表示します。

（①原料原産地名の事項欄を設けて表示）

名　　称	ウインナーソーセージ
原 材 料 名	豚肉、豚脂肪、たん白加水分解物、還元水あめ、…
原料原産地名	アメリカ（豚肉）

（②原材料名に対応させて原料原産地を表示）

名　　称	ウインナーソーセージ
原 材 料 名	豚肉（アメリカ）、豚脂肪、たん白加水分解物、還元水あめ、…

◆表示方法

1.「国別重量順表示」

（１）対象原材料が生鮮食品の場合

対象原材料が国産品である場合は「国産である旨」を、輸入品の場合は「原産国名」を表示します。ただし、対象原材料が国産品の場合は、「国産である旨」に代えて次のような表示が可能です。

○対象原材料が農産物の場合

都道府県名その他一般に知られている地名

○対象原材料が畜産物の場合

主たる飼養地（最も飼養期間が長い場所をいう。）が属する都道府県名その他一般に知られている地名

○対象原材料が水産物の場合

水域名、水揚げした港名、水揚げした港又は主たる養殖場（最も養殖期間が長い場所をいう。）が属する都道府県名その他一般に知られている地名

２か国以上の原産地の原材料を混合して使用している場合は、重量の割合の高いものから順に国名を表示（国別重量順表示）します。

◆表示方法例

原材料の原産地	表示方法
1か国	豚肉（アメリカ）
2か国	豚肉（アメリカ、カナダ）
3か国以上	**・全て表示する場合** 豚肉（アメリカ、カナダ、デンマーク、国産） **・3か国目以降を「その他」と表示する場合** 豚肉（アメリカ、カナダ、その他）

原産地が3か国以上ある場合は、重量の割合の高いものから順に2か国を表示し、3か国目以降は「その他」と表示することもできます。

（２）対象原材料が加工食品の場合

対象原材料が国産品の場合は国内において製造された旨を「国内製造」と、輸入品の場合は外国において製造された旨を「○○製造」と表示します（○○は原産国名とします。）。

ただし、原材料が国産品の場合は「国内製造」に代えて「○○製造」と表示することが可能です（○○は都道府県名その他一般に知られている地名とします。）。

なお、対象原材料に占める重量割合が最も高い生鮮食品の原産地が判明している場合には、「国内製造」又は「○○製造」の表示に代えて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ます。

（加工食品の製造地を表示）

名　　称	清涼飲料水
原 材 料 名	りんご果汁（ドイツ製造）、果糖ぶどう糖液糖、果糖／酸味料、ビタミンC

（加工食品に使われた生鮮食品の産地を表示）

名　　称	清涼飲料水
原 材 料 名	りんご果汁（りんご（ドイツ、ハンガリー））、果糖ぶどう糖液糖、果糖／酸味料、ビタミンC

2.「国別重量順表示」が困難な場合

２か国以上の原産地の原材料を使用している場合に、産地の切替えや重量順の変動により、国別重量順に表示することが困難な場合があります。そのような場合には、一定の条件の下で、「又は表示」や「大括り表示」が認められます。

（１）「又は表示」

過去の使用実績等に基づき、重量割合の高い原産地から順に「又は」でつないで表示する方法です。「又は表示」をするには、根拠書類の保管が条件となります。また、過去の使用実績等に基づき表示したことを表す注意書きを付記します。

なお、一定期間における使用割合が５％未満である対象原材料の原産地については、当該原産地の後に括弧を付して、一定期間における使用割合が５％未満である旨を表示します。

名　　称	ウインナーソーセージ
原材料名	豚肉（アメリカ又はカナダ）、豚脂肪、たん白加水分解物、還元水あめ、…

※ 豚肉の産地は、○○年の使用実績順

（使用実績から算出し、カナダ産が5%未満の場合）

名　　称	ウインナーソーセージ
原材料名	豚肉（アメリカ又はカナダ（５%未満））、豚脂肪、たん白加水分解物、還元水あめ、…

※ 豚肉の産地順・割合は、○○年の使用実績

（２）「大括り表示」

過去の使用実績等に基づき、３か国以上の外国の原産地を「輸入」と括って表示する方法です。なお、輸入品と国産品を使用する場合には、輸入品と国産品の重量割合を比べ、その高いものから順に表示します。「大括り表示」をするには、根拠書類の保管が条件となります。

名　　称	ウインナーソーセージ
原材料名	豚肉（輸入）、豚脂肪、たん白加水分解物、還元水あめ、…

名　　称	ウインナーソーセージ
原材料名	豚肉（輸入、国産）、豚脂肪、たん白加水分解物、還元水あめ、…

（３）「大括り表示」＋「又は表示」

過去の使用実績等に基づき、３か国以上の外国の原産地を「輸入」と括って表示した上で、「輸入」と「国産」を重量割合の高いものから順に「又は」でつないで表示する方法です。「大括り表示」＋「又は表示」をするには、上記（１）及び（２）の条件を満たす必要があります。また、根拠書類の保管が条件となるとともに、過去の使用実績等に基づき表示したことを表す注意書きを付記します。

名　　称	ウインナーソーセージ
原材料名	豚肉（輸入又は国産）、豚脂肪、たん白加水分解物、還元水あめ、…

※ 豚肉の産地は、○○年の使用実績順

3.基準別表第 15 に掲げるもの

平成２９年８月以前から原料原産地表示が義務付けられていた基準別表第１５の１に掲げる**２２食品群**は、従前どおり「国別重量順表示」を行います。

基準別表第１５の２～６に掲げる**５品目**については、それぞれ基準第３条第２項の表に個別に定める表示方法により原料原産地名を表示します。

（別表第15の1の22食品群の表示例）

名　　称	牛豚合挽肉
原材料名	牛肉（アメリカ、オーストラリア）、豚肉

（別表第15の6のおにぎりの表示例）

名　　称	おにぎり
原材料名	ごはん（米（国産））、鮭、のり（国産）、食塩

注）米の原産地表示は、米トレーサビリティ法（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）に基づく表示です。

（別表第15の2の農産物漬物の表示例）

名　　称	ふくじん漬
原材料名	だいこん、きゅうり、なた豆、なす、れんこん、しょうが、しそ、漬け原材料（…
原料原産地名	国産（だいこん、きゅうり）、中国産（なた豆）
内　容　量	100g

注）重量割合上位４位まで（内容重量 300g 以下の場合は３位まで）の農産物又は水産物であって、製品全体に占める割合が５%以上の原材料については、原産地表示が必要です。

（別表第15の5のかつお削りぶしの表示例）

名　　称	かつお削りぶし（薄削り）
原材料名	かつおのふし（国内製造）

食品の特性に応じて表示が必要な事項

（基準別表第19関係）

基準別表第19に掲げる個別の食品には、食品の特性に応じて必要な事項が定められています。

【食品の特性に応じて表示が必要な事項の一例】

食　品	表　示　事　項
食酢	酸度、「醸造酢」又は「合成酢」の用語
農産物缶詰及び農産物瓶詰	形状、使用上の注意　等
ゆでがに	飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別

義務表示事項の省略ができる場合等

（基準第3条第3項及び基準第5条関係）

次に掲げるものは、それぞれに示している表示事項を省略することができます。

○　容器包装の表示可能面積がおおむね 30 c㎡以下であるもの
→原材料名（特定保健用食品及び機能性表示食品を除く。）、添加物（特定保健用食品及び機能性表示食品を除く。）、内容量又は固形量及び内容総量（特定商品の販売に係る計量に関する政令第５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。）、栄養成分の量及び熱量（ただし、栄養表示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。）、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（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、乳児用規格適用食品である旨、原料原産地名、原産国名

○　原材料が１種類のみであるもの（缶詰及び食肉製品の場合、特定保健用食品及び機能性表示食品の場合並びに遺伝子組換え食品に関する事項の表示を行う場合を除く。）
→原材料名

○　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　等
→保存の方法

○　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５条の特定商品、特定保健用食品及び機能性表示食品を除く。）
→内容量又は固形量及び内容総量

○　でん粉、チューインガム、冷菓、砂糖、アイスクリーム類、食塩及びうまみ調味料、酒類、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。）並びに氷
→保存の方法、消費期限又は賞味期限

○　酒類、栄養の供給源としての寄与の程度が小さいもの、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
→栄養成分の量及び熱量（ただし、栄養表示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。）

○　消費税法（昭和 63 年法律第 108 号）第９条第１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
→栄養成分の量及び熱量（ただし、栄養表示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。）
※当分の間は、課税売上高が1000万円以下の事業者又は中小企業基本法（昭和38年法律第154号）第2条第5項に規定する小規模企業者（おおむね常時使用する従業員の数が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）以下の事業者）に適用される。

なお、加工食品を設備を設けて飲食させる場合には、表示を行う必要はありません（基準第１条ただし書）。

食品を製造し、又は加工した場所で販売する場合及び無償譲渡する場合には、基準第５条の表に定めるところにより、原材料名、内容量又は固形量及び内容総量、栄養成分の量及び熱量、食品関連事業者の氏名又は名称及び住所、原産国名、原料原産地名等についての表示を行う必要はありません（食品衛生法由来の表示事項については、省略できません。）。

コラム　酒類に関する表示

酒類については、「原材料名」、「アレルゲン」、「原産国名」の表示は要しないこととされています（基準第5条）。

酒類の原材料名及び原産国名の表示については、別途、清酒の製法品質表示基準（平成元年国税庁告示第8号）等により義務付けられているほか、公正競争規約などに基づく表示が行われています。

任意表示

（基準第7条関係）

以下に掲げる事項が表示される場合には、基準第７条に定めるところにより、表示してください。

◆特色のある原材料等に関する事項

原材料の特色について特別に強調された表示による消費者の誤認を防止するため、特定の原産地、有機農産物、有機畜産物、有機加工食品等、使用した原材料が特色のある旨の表示をする場合は、次のいずれかの割合を表示してください（ただし、特色のある原材料の割合が 100%である場合にあっては、割合の表示を省略することができます。）。

①製品全体に占める重量の割合

②同一種類の原材料全体に占める重量の割合（この場合、②の割合である旨を併せて表示してください。）

◆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。）

義務表示以外の基準別表第9に掲げる食物繊維やビタミンC等の栄養成分については、基準第3条第1項の表で定める表示の方法を準用することとされています。具体的には、13ページの栄養成分の量及び熱量の項目を参照してください。なお、栄養成分のうち飽和脂肪酸及び食物繊維の量については、食品関連事業者がその事項の表示をすることが推奨されています（基準第６条）。

◆ナトリウムの量

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は、食塩相当量に加えてナトリウムの量を表示することができます。この場合、具体的には「ナトリウム」の量の次に「食塩相当量」を括弧書き等で併記することになります（基準別記様式３備考５）。

◆栄養機能食品に係る栄養成分の機能

24 ページを参照してください。

◆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

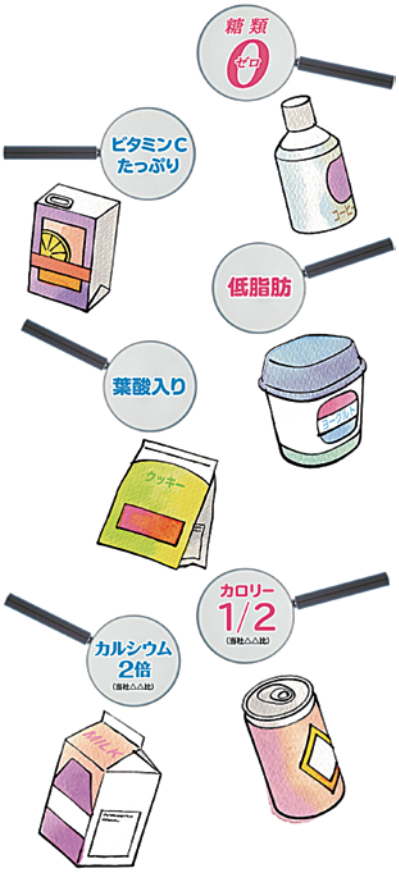
国民の栄養摂取の状況からみて、その欠乏や過剰な摂取が国民の健康の保持増進に影響を与えている栄養成分について、補給や適切な摂取ができる旨の表示を栄養強調表示といいます。その時、強調表示をする栄養成分は、別表第９第３欄に掲げる方法によって得られた値を表示してください。

「高い旨」の表示
（高○○、○○豊富など）

「含む旨」の表示（○○源、○○供給、○○含有、○○入り、○○使用、○○添加など）

食品 100ｇ（飲料 100ml）当たり又は 100kcal 当たりで規定された基準値以上の栄養成分を含有する食品については、「高い旨」の表示及び「含む旨」の表示をすることができます。基準値は、基準別表第 12 において、栄養成分ごとに定められています。

「高い旨」の表示とは、「高」、「多」、「豊富」その他これに類するものをいい、「含む旨」の表示とは、「源」、「供給」、「含有」、「入り」、「使用」、「添加」その他これに類するものをいいます。



「含まない旨」の表示
（無○○、○○ゼロ、ノン○○、○○フリーなど）

「低い旨」の表示（低○○、○○ひかえめ、少○○、○○ライトなど）

食品 100ｇ（飲料 100ml）当たりで規定された基準値未満の食品については、「含まない旨」の表示、基準値以下の食品については、「低い旨」の表示をすることができます。基準値は、基準別表第 13 において、栄養成分ごとに定められています。

「含まない旨」の表示とは、「無」、「ゼロ」、「ノン」その他これに類するものをいい、「不使用」、「無添加」は該当しません。

「低い旨」の表示とは、「低」、「ひかえめ」、「少」、「ライト」、その他これに類するものをいいます。

「強化された旨」の表示
（○○30%アップ、○○２倍など）

比較対象食品との成分量の差が 100ｇ（飲料 100ml）当たりで規定された基準値以上の食品については、「強化された旨」の表示をすることができます。ただし、たんぱく質及び食物繊維にあっては、他の食品に比べて強化された割合が 25%以上のものに限ります。

基準値は、基準別表第 12 において、栄養成分ごとに定められており、強化された量又は割合と比較対象食品を明記する必要があります。

「低減された旨」の表示
（○○30%カット、○○～ｇオフ、○○ハーフなど）

低減された旨の表示をする場合（熱量、脂質、飽和脂肪酸、コレステロール、糖類及びナトリウム）には、比較対象食品との成分量の差が 100ｇ（飲料 100ml）当たりで規定された基準値以上の絶対差に加え、他の比較対象食品に比べて低減された割合が 25%以上の相対差が必要となります。

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、低い旨の表示になります。

※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すが、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ありません。

◆糖類（単糖類又は二糖類であって糖アルコールでないものに限る。）を添加していない旨

糖類を添加していない旨の表示例は、「糖類無添加」、「砂糖不使用」その他これに類する表示をいいます。「ノンシュガー」、「シュガーレス」のような表示は糖類について「含まない旨」の表示に該当します。

糖類を添加していない旨の表示については、コーデックスの栄養及び健康強調表示の使用に関するガイドライン（CXG23-1997）の考え方が基準に導入されました。具体的には、以下の全ての要件を満たす場合には、糖類を添加していない旨の表示をすることができます。

① いかなる糖類も添加されていないこと。
② 糖類に代わる原材料（例えば、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）又は添加物を使用していないこと。
③ 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。
④ 当該食品の 100ｇ若しくは 100ml 又は一食分、一包装その他の一単位当たりの糖類の含有量を表示していること。

◆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例は、「食塩無添加」その他これに類する表示をいいます。

ナトリウム塩を添加していない旨の表示については、コーデックスの栄養及び健康強調表示の使用に関するガイドライン（CXG23-1997）の考え方が基準に導入されました。具体的には以下の全てを満たす場合に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ます。

① いかなるナトリウム塩も添加されていないこと。
② ナトリウム塩に代わる原材料（例えば、ウスターソース、ピクルス、ペパローニ、しょうゆ、塩蔵魚、フィッシュソース等）又は添加物を使用していないこと。

どのように表示すればよいですか？

（基準第8条関係）

一括表示

基準別記様式１（次の様式で表示する事が困難な場合に限り、次の様式と同等程度分かりやすい一括表示（プライスラベル等による表示））により、容器包装の見やすい箇所に表示してください。ただし、容器を包装紙で外装する場合には、外装紙に必要な表示をするか又は容器の表示が外装紙を透かして読めるようにするか、外装紙で隠れないようにする必要があります。

また、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とともに、表示に用いる文字は、日本産業規格Ｚ8305（1962）に規定する８ポイントの活字以上の大きさの文字を使用してください。ただし、表示可能面積がおおむね 150ｃ㎡以下のものは、5.5 ポイントの活字以上の大きさの文字にすることができます。なお、基準別表第 20 において、別途表示の方法等が定められている食品は、これらに従って表示してください。

（別記様式１）

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

① この様式中「名称」とあるのは、これに代えて、「品名」、「品目」、「種類別」又は「種類別名称」とすることができます。
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ます。

例　①原材料と添加物を記号で区分して表示

原材料名	豚ばら肉、砂糖、食塩、卵たん白、植物性たん白、香辛料／リン酸塩（Na）、調味料（アミノ酸）、酸化防止剤（ビタミンC）、発色剤（亜硝酸Na）、コチニール色素

例　②原材料と添加物を改行して表示

原材料名	豚ばら肉、砂糖、食塩、卵たん白、植物性たん白、香辛料 リン酸塩（Na）、調味料（アミノ酸）、酸化防止剤（ビタミンC）、発色剤（亜硝酸Na）、コチニール色素

例　③原材料と添加物を別欄に表示

原材料名	豚ばら肉、砂糖、食塩、卵たん白、植物性たん白、香辛料
	リン酸塩（Na）、調味料（アミノ酸）、酸化防止剤（ビタミンC）、発色剤（亜硝酸Na）、コチニール色素

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ます。
④ 消費期限に代えて賞味期限を表示すべき場合にあっては、この様式中「消費期限」を「賞味期限」とします。
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っては、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」とします。
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ます。
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ます。
⑧ 基準第８条第４号の規定に基づき名称を商品の主要面に表示する場合にあっては、この様式中、名称の事項を省略することができます。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します。
⑨ 基準第３条第２項の表の上欄に掲げる食品に該当しない食品にあっては、同表の中欄に定める事項、第３条第３項により省略できる事項又は第５条の規定により表示しない事項については、この様式中、当該事項を省略します。
⑩ この様式は縦書きにすることができます。
⑪ この様式の枠を表示することが困難な場合は、枠を省略できます。
⑫ 不当景品類及び不当表示防止法第31条第１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ます。

【食品表示例】

●輸入されたイチゴジャム

名　　称	いちごジャム
原材料名	いちご、砂糖
添 加 物	ゲル化剤（ペクチン）、酸化防止剤（V.C）
内 容 量	４００ｇ
賞味期限	××.××.××
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください。
原産国名	アメリカ
輸 入 者	○○商事株式会社 ××県××市××町×-×

●ゆでだこ

名　　称	ゆでだこ（ぶつ切り）
原材料名	まだこ
原料原産地名	国産
内 容 量	１８０ｇ
消費期限	××.××.××
保存方法	１０℃以下で保存してください。
製 造 者	××株式会社 ××県××市××町×-×

原料原産地名は、原材料名欄に原材料と対応させて表示することも可能です。
例）**まだこ（国産）**

●お菓子

名　　称	焼き菓子（クッキー）
原材料名	小麦粉（国内製造）、砂糖、マーガリン（乳成分を含む）、ショートニング、食塩／膨張剤、乳化剤（大豆由来）、酸化防止剤（ビタミンE）、香料
内 容 量	18枚（3枚×6袋）
賞味期限	××.××.××
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存してください。
販 売 者	××株式会社　　××県××市××町×-×
製 造 所	○○××株式会社　　○○県○○市○○町

表示責任者と製造所、加工所が異なる場合

●ベーコン

名　　称	ベーコン
原材料名	豚ばら肉（国産）、砂糖、食塩、卵たん白、植物性たん白、香辛料／リン酸塩（Na）、調味料（アミノ酸）、酸化防止剤（ビタミンC）、発色剤（亜硝酸Na）、コチニール色素、（一部に豚肉・卵・大豆を含む）
内 容 量	３００グラム
賞味期限	××.××.××
保存方法	１０℃以下で保存してください。
製 造 者	××株式会社　　××県××市××町×-×

基準別表第19に定められた「加熱食肉製品（加熱後包装）」等に係る表示事項も必要です。

どのように表示すればよいですか？

（基準第8条関係）



栄養成分表示

表示が義務となっている栄養成分（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））の量及び熱量については、基準別記様式2により表示してください。それ以外の栄養成分もこれと併せて表示する場合にあっては、基準別記様式3により表示してください。また、ナトリウムの量は、食塩相当量で表示するものになりますが、ナトリウム塩を添加していない食品に限り、任意でナトリウムの量を併記することが可能です。その場合「ナトリウム○mg（食塩相当量○.○g）」と表示してください。なお、表示に用いる文字等の規定は一括表示と同じです。

（基準別記様式２）

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
食塩相当量	g

（基準別記様式３）

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
－飽和脂肪酸	g
－n-３系脂肪酸	g
－n-６系脂肪酸	g
コレステロール	mg
炭水化物	g
－糖質	g
－糖類	g
－食物繊維	g
食塩相当量	g
基準別表第９に掲げられたその他の栄養成分	mg又はμg

・義務表示となっている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してください。
・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は、糖質及び食物繊維の量の両方を炭水化物の内訳として表示してください。

以下の例のように別記様式2又は3と同等程度に消費者に分かりやすく一括して表示することは可能です。

【例①】基準別記様式２が入らない場合、横に並べて表示することができる。
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、食塩相当量　g

【例②】基準別記様式３が入らない場合、分割した様式で表示することができる。

栄養成分表示 食品単位当たり					
熱量	kcal	炭水化物	g	基準別表第9に掲げられたその他の栄養成分	mg又はμg
たんぱく質	g	－糖質	g		
脂質	g	－糖類	g		
－飽和脂肪酸	g	－食物繊維	g		
コレステロール	mg	食塩相当量	g		

※「－」は省略して差し支えない。

【例③】例②に示す様式で表示することが困難な場合、横に並べて表示することができる。
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（飽和脂肪酸　g）、炭水化物　g（糖質　g、食物繊維　g）、食塩相当量　g

【例④】栄養機能表示をする場合

栄養成分表示 食品単位当たり（1日当たりの摂取目安量）	
熱量	kcal
たんぱく質	g
脂質	g
炭水化物	g
食塩相当量	g
カルシウム	mg（○%）(注)

（注）栄養素等表示基準値（18歳以上、基準熱量2,200kcal）に占める割合

表示を行うのは誰ですか？

食品関連事業者のうち表示内容に責任を有する者に表示義務があります。
具体的には、製造者、加工者、販売者、輸入者のいずれかです。





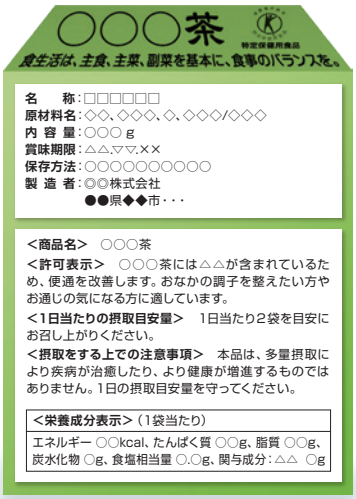
機能性の表示ができる食品

機能性の表示ができる食品とは

「おなかの調子を整えます」「脂肪の吸収をおだやかにします」など、特定の保健の目的が期待できる（健康の維持及び増進に役立つ）という機能性の表示や栄養成分の機能の表示をすることができる食品（一般用加工食品、一般用生鮮食品）です。

●特定保健用食品（トクホ）

健康の維持増進に役立つことが科学的根拠に基づいて認められ、「コレステロールの吸収をおだやかにする」などの表示が許可されている食品です。表示されている効果や安全性については、健康増進法第43条第1項の規定に基づき国が審査を行い、食品ごとに消費者庁長官が許可をしています。表示事項は、基準及び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）に定められています。



≪パッケージ表示例≫
特定保健用食品　**商品名**：●▲ ●▲
名称：粉末清涼飲料
原材料名：・・・、・・・、・・・/・・・、・・・
内容量：○○g
賞味期限：○○.△△.××
保存方法：○○
製造者：○○○株式会社　東京都△△区・・・
許可表示：●▲ ●▲には△△が含まれているため、便通を改善します。おなかの調子を整えたい方やお通じの気になる方に適しています。
「食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。」
栄養成分表示（1袋当たり）
エネルギー○kcal、たんぱく質○g、脂質○g、炭水化物○g、食塩相当量○.○g、関与成分△△○g
1日当たりの摂取目安量：1日当たり2袋を目安にお召し上がりください。
摂取の方法：水に溶かしてお召し上がりください。
摂取をする上での注意事項：一度に多量に摂りすぎると、おなかがゆるくなることがあります。1日の摂取量を守ってください。
摂取、調理又は保存の方法：疾病に罹患している場合は、医師、薬剤師にご相談ください。
（1日当たりの摂取目安量に含まれる当該栄養成分の量が栄養素等表示基準値の定められた成分である場合）
基準値に対する割合：

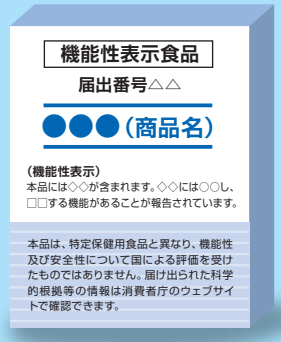
【条件付き特定保健用食品の表示例】
許可表示：
「○○を含んでおり、根拠は必ずしも確立されていませんが、△△に適している可能性がある食品です。」

※赤字は特定保健用食品として特に定められている義務表示事項

●機能性表示食品

機能性表示食品とは、事業者の責任において、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。）に対し、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するものをいいます。ただし、特別用途食品、栄養機能食品、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。）、ナトリウム、糖類等の過剰な摂取につながる食品は除きます。当該食品に関する表示の内容、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、安全性及び機能性の根拠に関する情報、生産・製造及び品質の管理に関する情報、健康被害の情報収集体制その他必要な事項を販売日の60日※前までに（届出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基準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っては120日※前までに）消費者庁長官に届け出る必要があります。

※行政機関の休日に関する法律（昭和63年法律第91号）第1条第1項各号に掲げる日の日数は、算入しない。



≪パッケージ表示例≫
機能性表示食品　**届出番号**：××　**商品名**：●▲ ●▲
名称：○○○○
原材料名：・・・、・・・、・・・/・・・、・・・、（一部に××・△△を含む）
内容量：90g（1粒500mg×180粒）　**賞味期限**：○○.△△.××
保存方法：直射日光、高温多湿の場所を避けて保存してください。
製造者：○○○株式会社　東京都△△区・・・
機能性表示：本品には◇◇が含まれます。◇◇には○○し、□□する機能があることが報告されています。
「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で確認できます。」
「食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。」
栄養成分表示（1日当たりの摂取目安量（2粒）当たり）
エネルギー○kcal、たんぱく質○g、脂質○g、炭水化物○g、食塩相当量○.○g
機能性関与成分（一日当たりの摂取目安量当たり）：◇◇○mg（2粒当たり）
一日当たりの摂取目安量：2粒
摂取方法：水またはぬるま湯と一緒にお召し上がりください。
摂取をする上での注意事項：（医薬品や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こと）
調理又は保存の方法：直射日光を避け、涼しいところに保存してください。
「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。」
「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。」
「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、薬剤師に摂取について相談すべき旨。」
「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。」
お問い合わせ先：0120-****-***

※赤字は機能性表示食品として特に定められている義務表示事項

●栄養機能食品

栄養機能食品は、食生活において特定の栄養成分の補給を目的として摂取をする者に対し、当該栄養成分の機能の表示をすることができる食品です。対象成分は、基準別表第11に定める20種類の栄養成分です。栄養機能食品として販売するためには、個別の許可申請は不要ですが、1日当たりの摂取目安量に含まれる当該栄養成分量が、定められた上・下限値の範囲内にある必要があるほか、基準で定められた当該栄養成分の機能だけでなく摂取をする上での注意事項等も表示する必要があります。



≪パッケージ表示例≫
商品名：●▲　　栄養機能食品（カルシウム）
カルシウムは、骨や歯を作るのに必要な栄養素のひとつです。
1日当たりの摂取目安量：1杯（15g）
名称：○○○○○
原材料名：・・・、・・・、・・・/・・・、・・・
内容量：○○g
賞味期限：枠外○○に記載
保存方法：○○
製造者：△△株式会社
栄養成分表示（1杯（15g）当たり）
エネルギー○kcal、たんぱく質○g、脂質○g、炭水化物○g、食塩相当量○.○g、カルシウム○mg

摂取の方法：1日1杯を目安にお召し上がりください。
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。1日の摂取目安量を守ってください。
・食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。
・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。
1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（2025）（18歳以上、基準熱量2,200kcal）に占める割合：カルシウム　○%
調理又は保存の方法：開封後はジッパーをしっかり閉めて保管し、お早めにお召し上がりください。

※赤字は栄養機能食品として特に定められている義務表示事項

栄養素等表示基準値とは

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

表示するに当たって

○表示内容の主旨が同じものであっても基準別表第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ません。
○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です。
○栄養機能食品の基準を満たしているか否かは販売時に判断するものですが、販売時に栄養機能食品の基準を満たすものであっても、摂取時に栄養機能食品の基準を満たさなくなる食品に栄養成分の機能を表示することは望ましくありません。

コラム　特別用途食品（健康増進法に基づく表示制度）

特別用途食品とは、乳児の発育や、妊産婦、授乳婦、えん下困難者、病者などの健康の保持・回復などに適するという特別の用途について表示ができる食品です。
特別用途食品として食品を販売するには、その表示について消費者庁長官の許可を受けなければなりません。
許可を受けた食品は、許可マークとともにどのような場合に適する食品であるか（特別の用途）の説明、また、医師や管理栄養士などからの指示もしくは相談しながら使用することが適当であることなど摂取上の注意事項が表示されています。

加工食品



遺伝子組換え食品の表示
（基準第3条第2項・第18条第2項関係）

「遺伝子組換えでない」等と表示するためには、分別生産流通管理(※)が必要です。

(※)分別生産流通管理とは、遺伝子組換え農産物と非遺伝子組換え農産物を農場から食品製造業者まで、生産、流通及び加工の各段階で相互に混入が起こらないよう管理し、そのことが書類等により証明されていることをいいます。

大豆・とうもろこしなどの特定の農産物とその加工食品については、基準に基づく遺伝子組換え食品の表示が必要です。遺伝子組換え食品表示制度には、義務表示と任意表示があります。

❶ 従来のものと組成、栄養価等が同等のもの（基準別表第16及び第17）（除草剤の影響を受けないようにした大豆、害虫に強いとうもろこしなど）

①農産物及びこれを原材料とする加工食品であって、加工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検出可能とされているもの（下の表に掲げる9作物及び33食品群）

ア	分別生産流通管理が行われた遺伝子組換え農産物を原材料とする場合	大豆（遺伝子組換え）等	義務表示
イ	遺伝子組換え農産物と非遺伝子組換え農産物が分別されていない農産物を原材料とする場合	大豆（遺伝子組換え不分別）等（※1）	義務表示

※1 原材料欄に「遺伝子組換え不分別」と表示した上で、「原材料に使用した大豆は遺伝子組換えのものと分けて管理したものではありません」等、見やすい箇所に「遺伝子組換え不分別」の意味の説明を表示することも情報を正しく伝える手段として有効です。

ウ	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農産物を原材料とする場合（※2）	大豆（分別生産流通管理済み） 大豆（遺伝子組換え混入防止管理済）等	任意表示
エ	分別生産流通管理が行われ、遺伝子組換え農産物の混入がないと認められる農産物を原材料とする場合	大豆（遺伝子組換えでない）等	任意表示

※2 大豆ととうもろこしについては分別生産流通管理を行っても意図せざる遺伝子組換え農産物の一定の混入の可能性は避けられないことから、分別生産流通管理が適切に行われている場合は、5%以下の一定率の意図せざる混入があっても分別生産流通管理が行われた農産物と認められます。

②組み換えられたDNA及びこれによって生じたたんぱく質が、加工後に最新の検出技術によっても検出できない加工食品（大豆油、しょうゆ、コーン油、異性化液糖等）

大豆（遺伝子組換え不分別）等 大豆（遺伝子組換えでない）等	任意表示

❷ 従来のものと組成、栄養価等が著しく異なるもの（基準別表第18）ステアリドン酸産生大豆、高リシンとうもろこし、エイコサペンタエン酸（EPA）産生なたね、ドコサヘキサエン酸（DHA）産生なたね

ステアリドン酸産生遺伝子組換え大豆等を使用した加工食品（大豆油等）については「ステアリドン酸産生遺伝子組換え」、「ステアリドン酸産生遺伝子組換えのものを混合」等の表示が義務付けられています。

大豆（ステアリドン酸産生遺伝子組換え）等	義務表示

義務表示の対象となる食品

対象農産物	加工食品
大豆（枝豆、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 9 大豆いり豆 10 1から9を主な原材料とするもの 11 調理用の大豆を主な原材料とするもの 12 大豆粉を主な原材料とするもの 13 大豆たんぱくを主な原材料とするもの 14 枝豆を主な原材料とするもの 15 大豆もやしを主な原材料とするもの
とうもろこし	16 コーンスナック菓子 17 コーンスターチ 18 ポップコーン 19 冷凍とうもろこし

対象農産物	加工食品
とうもろこし	20 とうもろこし缶詰及びとうもろこし瓶詰 21 コーンフラワーを主な原材料とするもの 22 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。） 23 調理用のとうもろこしを主な原材料とするもの 24 16から20を主な原材料とするもの
ばれいしょ	25 ポテトスナック菓子 26 乾燥ばれいしょ 27 冷凍ばれいしょ 28 ばれいしょでん粉 29 調理用のばれいしょを主な原材料とするもの 30 25から28を主な原材料とするもの
なたね	
綿実	
アルファルファ	31 アルファルファを主な原材料とするもの
てん菜	32 調理用のてん菜を主な原材料とするもの
パパイヤ	33 パパイヤを主な原材料とするもの
からしな	

●加工食品については、その主な原材料（原材料の重量に占める割合の高い原材料の上位3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5%以上であるもの）について表示が義務付けられています。

業務用加工食品

業務用加工食品の表示に関する特則

（基準第10条及び第13条関係）

◆表示事項

業務用加工食品（消費者に販売される形態となっているもの以外の加工食品）に必要な表示項目は、基準第10条第1項に定められており、原則、基準第3条及び第4条に従い表示することになっています。この場合、基準別表第4に掲げる個別の食品に係る表示方法は適用されません。

主な表示事項は、以下のとおりです。

① **名称**
② **保存の方法**
③ **消費期限又は賞味期限**
④ **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してください。
⑤ **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してください。
⑥ **食品関連事業者の氏名又は名称及び住所**
⑦ **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**
製造者又は販売者と製造者が連名で消費者庁長官に届け出た製造所固有記号による代替表示をすることができます。
業務用加工食品の製造所固有記号は、一般用加工食品とは異なり、同一製品を2以上の製造所で製造する場合に限ること、消費者から製造所の情報を求められたときに回答する者の連絡先等を表示することといった規制はありません。
⑧ **アレルゲン**
⑨ **Ｌ－フェニルアラニン化合物を含む旨**
⑩ **指定成分等含有食品に関する事項**
⑪ **乳児用規格適用食品である旨**
⑫ **原料原産地名**
原則として次のア又はイを表示してください。
ア　最終製品において原料原産地表示義務の対象原材料となる業務用加工食品については当該加工食品の原産国名（国内製造である旨を含む。）。ただし、対象原材料に占める重量の割合の最も高い生鮮食品の原産地を表示する場合に、業務用加工食品の製造業者等が当該生鮮食品の原産地の情報を提供した場合を除きます。
イ　輸入品以外の業務用加工食品で「実質的な変更」に該当しないような単なる切断、小分け等を行い最終製品となる業務用加工食品及び基準別表第15に掲げる加工食品の用に供する業務用加工食品については、最終製品において原料原産地表示義務の対象となる原材料の原産地名。
⑬ **原産国名**
輸入品の場合は、原産国名を表示してください。　等

なお、一般用加工食品の横断的義務表示事項のうち、内容量、栄養成分の量及び熱量、特定保健用食品、機能性表示食品及び遺伝子組換え食品については、表示義務の対象となっていませんが、内容量については、計量法では業者間取引も対象としており、内容量の記載義務がある商品については容器包装に表示する必要があります。

また、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、不特定若しくは多数の者に対する譲渡（無償譲渡）の用に供する場合又は容器包装に入れないで販売する場合には、基準第11条に定めるところにより一部表示事項の表示は要しないこととされています。

さらに、容器包装に入れずに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、容器包装に入れずに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容器包装に入れずに不特定若しくは多数の者に対する譲渡（無償譲渡）の用に供する場合は表示義務はありません（基準第10条第1項）。

業者間取引ではどこに表示するのですか？

◆表示の方式

基準別表第23に掲げる事項は容器包装（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は容器包装、送り状、納品書等又は規格書等に表示してください。

ただし、計量法で容器包装への表示が義務付けられているものは、これに従った表示が必要です。

一般用加工食品と異なり、表示様式、文字の色、大きさ等の規制の適用はありませんが、容器包装に入れられていないものにも表示が義務付けられている事項があります。

なお、表示の根拠となる書類等を整備し保存するように努めてください（基準第41条第2項）。

【基準別表第23】

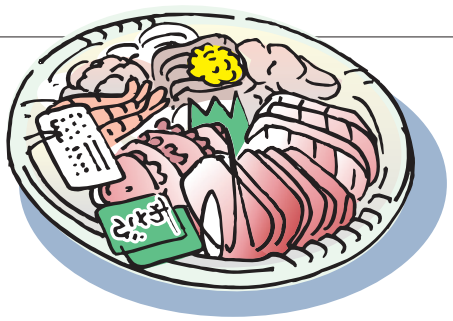
名称	製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名又は名称
保存の方法	アレルゲン
消費期限又は賞味期限	L-フェニルアラニン化合物を含む旨
添加物	指定成分等含有食品に関する事項
	乳児用規格適用食品である旨　等

Q （総則-12　加工食品及び生鮮食品関係）
以下の商品は生鮮食品ですか、加工食品ですか。

A

	具体例	加工食品	生鮮食品	補足説明
農産物	単品の野菜を単に切断したもの（カット野菜）		○	食品表示基準別表第2（生鮮食品一覧）の1（5）において、野菜は「収穫後調整、選別、水洗い等を行なったもの、単に切断したもの及び単に凍結させたものを含む。」と規定されています。
	複数の野菜を切断した上で混ぜ合わせたもの（サラダミックス、炒め物ミックス）	○		複数の野菜を混ぜ合わせたものは、それ自身が一つの製品（調理された食品）であることから加工食品となります。
	オゾン水、次亜塩素酸ソーダ水による殺菌洗浄したもの		○	オゾン水、次亜塩素酸ソーダ水による殺菌洗浄は、一定の作為は加えるが、加工（新しい属性の付加）には至らないため、生鮮食品となります。
	ブランチングした上で冷凍した野菜	○		ブランチング処理したものは、加工食品となります。
	ベビーリーフ（複数種類の幼葉を混ぜ合わせたもの）		○	ベビーリーフについては、複数種類の幼葉を混ぜ合わせたものであるものの、幼葉を摘み取った状態のまま袋詰めしており、個々の幼葉の原形が分かり、判別することができるため、生鮮食品に該当します。ただし、ベビーリーフを原形が分からないくらいに更にカットした場合は、複数の野菜を切断した上で混ぜ合わせたものと同様と考えられ、加工食品に該当します。加工食品又は生鮮食品に該当するかは商品の状態により判断が必要です。
畜産物	合挽肉	○		複数の種類の家畜、家きん等の食肉を混ぜ合わせたものは、それ自体が一つの調理された食品となりますので、加工食品となります。
	複数の部位の食肉を切断した上で調味せずに一つのパックに包装したもの		○	食品表示基準別表第２（生鮮食品一覧）の２（１）において、食肉は、「単に切断、薄切り等したもの並びに単に冷蔵及び凍結させたものを含む。」と規定されています。また、同一の種類の食肉を混合したものは生鮮食品となります。
	複数の部位の食肉を切断した上で調味液につけて一つのパックに包装したもの	○		単に切断、薄切り等したものは生鮮食品としていますが、調味した場合は本質的に新たなものを作り出すことになり、加工食品となります。
	複数の種類の食肉と野菜を切断した上で、調味せずに一つのパックに盛り合わせたもの	○		複数の種類の食肉と野菜を組み合わせたものは、それ自体が一つの調理された食品となりますので、加工食品となります。
	スパイスをふりかけた食肉	○		調味した場合は加工食品となります。
	たたき牛肉	○		表面をあぶったものは加工食品となります。
	焼肉のたれを混合した食肉	○		加工食品と生鮮食品を混合したものは加工食品となります。
	パン粉を付けた豚カツ用豚肉	○		表面に衣を付けているものは加工食品となります。

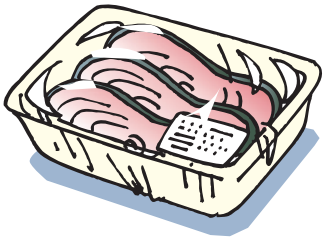
水産物	マグロ単品の刺身		○	食品表示基準別表第２（生鮮食品一覧）の３において、水産物は、「ラウンド、セミドレス、ドレス、フィレー、切り身、刺身（盛り合わせたものを除く。）、むき身、単に凍結させたもの及び解凍したもの並びに生きたものを含む。」と規定されています。
	マグロ単品の刺身にツマ・大葉が添えられているもの		○	マグロ単品の刺身にツマ、大葉等が添えられている場合、全体としてこれが一つの生鮮食品であり、主たる商品であるマグロについてのみ名称及び原産地の表示が必要です。その他の表示は不要です。
	複数の種類の刺身を盛り合わせたもの	○		複数の種類の刺身の盛り合わせは加工食品となります。
	マグロのキハダとメバチを盛り合わせたもの		○	食品表示基準別表第２の３の「盛り合わせ」とは複数の種類を混合することであるところ、同一の種類であるか否かは、基本的には社会常識で判断すべきものでありますが、食品表示基準別表第２に個別具体的な種類があるか否かが一つの目安となります。別表第２に個別具体的な種類名がないものについては、別表第２の分類の基礎となった日本標準商品分類を参考にさらに判断することとなりますが、キハダとメバチは同じマグロ類に分類されていることから同じ種類のものとみなします。
	赤身とトロを盛り合わせたもの		○	複数の部位を混合したものであっても、「盛り合わせを除く」と規定しているので、盛り合わせに該当しないことが前提となる同一の種類の魚の各部位を混合したものは、食品表示基準別表第２の３の「盛り合わせ」に該当しないため生鮮食品となります。
	尾部（及び殻）のみを短時間の加熱（ブランチング）により赤変させた大正エビ	○		尾部（及び殻）のみの短時間の加熱であっても、加熱したものは、加工食品となります。
	短時間の加熱（ブランチング）を行い殻を開けてむき身を取り出したアサリ	○		殻を開け身を取り出すための加熱は、短時間であっても、加工食品となります。
	鍋セット	○		魚又は食肉と野菜の組合せは加工食品となります。
	蒸しダコ	○		蒸したものは加工食品となります。
	塩蔵ワカメを塩抜きしたもの	○		塩蔵したものは加工食品であり、それを塩抜きしたものも加工食品となります。
	身を取り出し、開き、内臓を除いた上で冷凍した赤貝のむき身		○	生の赤貝から身を取り出し、開き、内臓を除去して冷凍したものは、生鮮食品となります。
	一種類の魚のカマや身アラの詰め合わせ		○	同一の種類の魚の各部位を詰め合わせたものは、生鮮食品となります。

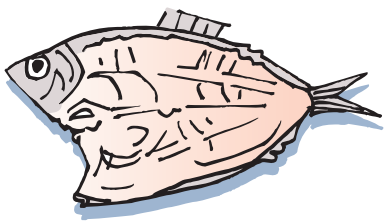


Q （総則-15　加工食品及び生鮮食品関係）
加工食品の定義における「製造」、「加工」とは、具体的にはどのような行為を示すのですか。

A 「加工」とは、新しい属性を付加する行為であり、加工行為を行う前後で比較して、本質の変更を及ぼさない程度の行為を指します。具体的には以下の行為が「加工」に該当します。なお、酒類における「製造」、「加工」の判断については、「食品表示法における酒類の表示のＱ＆Ａ（平成30年7月国税庁）」を確認願います。

	具体例（単一の行為）		
加工	形態の変更	切断	加工食品の単なる切断（ハムの塊をスライス、など）
		整形	加工食品の大きさを整える（ブロックのベーコンの大きさと形を整えるなど）。
		選別	加工食品を選別（煮干を大きさで選別など）
		破砕	生鮮食品や加工食品を粉末（粉状にしたもの）ではなく、少し砕く行為（挽き割り大豆など）
		混合	異なる種類の生鮮食品や加工食品の混合（キャベツとレタスの野菜ミックス、あられと落花生の混合（柿ピー）など。ただし、粉体と粉体、液体と液体、固体と液体の混合を除く。）
	容器包装の変更	盛り合わせ	複数の異なる種類の生鮮食品を盛り合わせること（マグロとサーモンの刺身盛り合わせ、など） ※盛り合わせたＡ、Ｂは別々に食する。
			生鮮食品や加工食品（異なる種類）の盛り合わせ（マグロとゆでダコの盛り合わせなど）
		小分け	加工食品を小分け包装する。（うなぎ蒲焼きをバルクで仕入れ小分けする、など）
	加塩		既に塩味のついた加工食品を加塩する。（塩鮭甘口に振り塩をし塩鮭辛口にする、塩蔵わかめに塩を加えるなど）
	骨取り		原型のまま除骨のみ行う（塩サバの骨とりなど）。
	表面をあぶる		生鮮食品の表面だけあぶる行為（牛肉のタタキ、カツオのタタキなど）
	冷凍		単に加工食品を冷凍したもの（凍り豆腐、寒天、冷凍食品等の製造行為に該当するものを除く。）
	解凍		自然解凍等により、単に冷凍食品を冷蔵もしくは常温の状態まで解凍したもの（冷凍ゆでだこを解凍する。）
	結着防止		固まらないように植物性油脂を塗布（レーズンへの植物性油脂の塗布）







Q （加工- 61　原材料名関係）

原材料名の表示で、次のように表示することは可能ですか。
①数種類の魚を一括して「魚」、「魚肉」　②本マグロ
③黒糖、還元水あめをまとめて「砂糖」　④有機大豆
⑤NON-GMO大豆

A

御質問の例は、次のとおりです。

①複数種類の魚肉をミンチにしたものなど、魚の種類ごとに重量順に表示することが困難な場合、又は、商品特性上原材料を魚種ごとに表示することが困難な場合には、数種類の魚を一括して「魚」又は「魚肉」と表示することが可能です。ただし、この場合、特定の種類の魚類の名称を抜き出して表示することはできません。

②クロマグロについて「本マグロ」、「ほんまぐろ」のように表示することは可能ですが、「メバチ」、「キハダ」、「ビンナガ」などクロマグロとは異なる種を「本マグロ」等と表示することはできません。

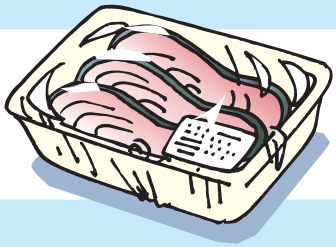
③「黒糖」は「砂糖」と表示することができますが、還元水あめは糖アルコールであり、「砂糖」でないので「砂糖」と表示することはできません。「還元水あめ」と最も一般的な名称で表示してください。

④有機農産物の日本農林規格に基づき格付されたものを直接使用している場合に限り「有機」である旨の文言を表示することができます。また、有機農産物を使用した旨を表示する場合は、特色のある原材料に該当しますので、原材料に占める有機農産物の使用割合が 100%である場合を除き、使用割合を明示する必要があります。

⑤原材料名は最も一般的な名称をもって表示すること、また、一般消費者が読みやすく理解しやすいよう邦文をもって表示する必要があるので、この場合は、「大豆（遺伝子組換えでない）」等と表示して下さい。

Q （加工- 252　表示方法）

製造者と表示責任者（販売者）が異なる場合の表示方法について具体的に教えてください。



A

食品表示基準第３条第１項の表に規定しているとおり、一般用加工食品を販売する場合「表示責任者（販売者）の氏名又は名称及び住所」に加えて、これまでどおり、公衆衛生上の危害発生・拡大防止の観点から「製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称」を表示する必要があります。その際、「製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称」は「表示責任者（販売者）の氏名又は名称及び住所」に近接して表示する必要があります。具体的には以下の表示方法が考えられます。

①表示責任者が販売者であり、製造者が異なる場合

ア．製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称を一括表示部分の枠外に表示した場合の表示例

販売者の欄に近接して表示してください。

名称	
原材料名	
添加物	
内容量	
賞味期限	
保存方法	
販売者	□□株式会社 東京都千代田区霞が関■－■－■

製造所※1　○○株式会社
東京都千代田区永田町●－●－●

イ．製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称を一括表示部分の枠内に表示した場合の表示例

名称	
原材料名	
添加物	
内容量	
賞味期限	
保存方法	
販売者	□□株式会社
	東京都千代田区霞が関■－■－■
製造所※1	○○株式会社
	東京都千代田区永田町●－●－●

ウ．製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称を、製造所固有記号を用いて表示した場合の表示例（例：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を表示する場合※2）

製造所固有記号を用いて表示する場合に併せて必要となる表示事項については、必ずしも販売者の欄に近接して表示する必要はありませんが、分かりやすい箇所に表示するようにしてください。

名称	
原材料名	
添加物	
内容量	
賞味期限	
保存方法	
販売者	□□株式会社　＋ＡＡ
	東京都千代田区霞が関■－■－■

製造所固有記号
ＡＡ：○○株式会社▲▲工場　神奈川県・・・
ＡＢ：○○株式会社◆◆工場　栃木県・・・
ＡＣ：○○株式会社▼▼工場　愛知県・・・

エ．輸入品を小分けし、加工所の所在地及び加工者の氏名又は名称を一括表示部分の枠内に表示した場合の表示例

名称	
原材料名	
添加物	
内容量	
賞味期限	
保存方法	
原産国名	△△国
販売者	□□株式会社
	東京都千代田区霞が関■－■－■
加工所※3	○○株式会社
	東京都千代田区永田町●－●－●

オ．輸入品を小分けし、加工所所在地及び加工者の氏名又は名称を一括表示部分の枠外に表示した場合の表示例

一括表示部分の枠外に表示することも可能ですが、販売者に近接して表示してください。

名称	
原材料名	
添加物	
内容量	
賞味期限	
保存方法	
原産国名	△△国
販売者	□□株式会社
	東京都千代田区霞が関■－■－■

加工所※3	○○株式会社
	東京都千代田区永田町●－●－●

②表示責任者が製造者である場合（販売者と製造者が同一の場合を含む。）

製造者が表示責任者の場合は、製造者の氏名又は名称、製造者の住所及び製造所の所在地を表示すればよい。

ア．製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称を一括表示部分の枠外に表示した場合の表示例

製造者の欄に近接して表示してください。

名称	
原材料名	
添加物	
内容量	
賞味期限	
保存方法	
製造者	□□株式会社 東京都千代田区霞が関■－■－■
製造所※4	東京都千代田区永田町●－●－●

イ．製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称を一括表示部分の枠内に表示した場合の表示例

名称	
原材料名	
添加物	
内容量	
賞味期限	
保存方法	
製造者	□□株式会社 東京都千代田区霞が関■－■－■
製造所※4	東京都千代田区永田町●－●－●

ウ．製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称を、製造所固有記号を用いて表示した場合の表示例（例：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並びに名称及び製造所固有記号を表示する場合※2）

製造所固有記号を用いて表示する場合に併せて必要となる表示事項については、必ずしも表示責任者の欄に近接して表示する必要はありませんが、分かりやすい箇所に表示するようにしてください。

名称	
原材料名	
添加物	
内容量	
賞味期限	
保存方法	
製造者	□□株式会社　＋ＡＡ 東京都千代田区霞が関■－■－■

製造所固有記号
ＡＡ：▲▲工場　神奈川県・・・
ＡＢ：◆◆工場　栃木県・・・
ＡＣ：▼▼工場　愛知県・・・

※１　「製造者」、「製造場所」等の製造した場所が分かるような事項名も可。なお、「加工所の所在地及び加工者の氏名又は名称」を表示する場合は「加工所」、「加工場所」等の加工した場所が分かるような事項名とする。

※２　製造所固有記号を表示した場合には、食品表示基準第３条第１項の表の製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名又は名称の項の下欄３に示す一から三までのいずれかを表示しなければならないこととなっている。表示例は、同項下欄３の三の事例であり、同項下欄の一又は二に掲げる事項を表示することも可能である。
【参考】食品表示基準第３条第１項（略）

※３　「加工者」、「加工場所」等の加工した場所が分かるような事項名も可。

※４　「製造場所」等の製造した場所が分かるような事項名も可。

（弁当-17　食品関連事業者の氏名又は名称及び住所）

Q 対面販売で弁当、惣菜を販売している場合であって、繁忙時に備えて、あらかじめ容器に入れている場合は、食品表示基準に基づく表示が必要なのですか

A

繁忙時に備えてあらかじめその日の販売見込み量を容器に入れておくことは、客の注文に応じて容器に入れる行為と同様と考えられるので、食品表示基準第 40 条に定める生食用牛肉の注意喚起表示を除き、食品表示基準に基づく表示の必要はありません。

（加工-112　食品関連事業者の氏名又は名称及び住所）

Q 食品関連事業者の電話番号、ＦＡＸ番号、メールアドレスやウェブサイトアドレスを別記様式１の枠内に表示することができますか。

A

1. これらの表示は義務表示事項ではありませんが、消費者にとって重要な情報であり、適切な表示事項であると考えられますので、食品表示基準別記様式１の枠内に表示することが可能です。この他にも、お客様問合わせ先、開封後の取扱いなどは、別記様式１の枠内に表示することが可能です。
2. ただし、商品の説明書き、宣伝文句などは、義務表示事項が見づらくなりますので、別記様式１の枠内に表示することはできません。

【表示例】

名称	
原材料名	
添加物	
内容量	
賞味期限	
保存方法	
製造者	
お客様ダイヤル	0120（○○）○○○○
当社ウェブサイトアドレス	http://www…

（加工-150　原産国名関係）

Q 製品の原産国名を表示する必要がある加工食品の考え方について教えてください。

A

1. 食品表示基準第３条第２項において、輸入品にあっては、原産国名を表示することを義務付けています。ここで言う「輸入品」とは、
   ①容器包装され、そのままの形態で消費者に販売される製品（製品輸入）
   ②バルクの状態で輸入されたものを、国内で小分けし容器包装した製品
   ③製品輸入されたものを、国内で詰め合わせた製品
   ④その他、輸入された製品について、国内で「商品の内容について実質的な変更をもたらす行為」が施されていない製品
   を指します。
2. また、景品表示法に基づく「商品の原産国に関する不当な表示」の規定では、国内で生産された商品についてその商品が国内で生産されたものであることを一般消費者が判別することが困難であると認められるときは「国産」等と表示すること、又は外国で生産された商品についてその商品がその原産国で生産されたものであることを一般消費者が判別することが困難であると認められるときは、その原産国名を表示することが規定されています。

Q （加工-151　原産国名関係）

製品の原産国について教えてください。また、前問でいう「輸入された製品について、国内で商品の内容について実質的な変更をもたらす行為が施されていない製品」とはどのような製品ですか。

A

1. 製品の原産国とは、景品表示法に基づく「商品の原産国に関する不当な表示」に規定しているとおり、「その商品の内容について実質的な変更をもたらす行為が行われた国」のことを指します。
この場合において、次のような行為については、「商品の内容についての実質的な変更をもたらす行為」に含まれません。
①商品にラベルを付け、その他標示を施すこと
②商品を容器に詰め、又は包装をすること
③商品を単に詰合せ、又は組合せること
④簡単な部品の組立てをすること
これに加え、関税法基本通達では、
⑤単なる切断
⑥輸送又は保存のための乾燥、冷凍、塩水漬けその他これに類する行為
⑦単なる混合
についても、原産国の変更をもたらす行為に含まれない旨が明記されています。
2. このため、輸入された製品について上記①から⑦までに該当する行為を国内で行った場合であっても、当該製品は、製品輸入した製品と同様に、「実質的な変更をもたらす行為」が行われた国を原産国として表示する必要があります。
3. なお、輸入品である加工食品について、基本的には「その商品の内容について実質的な変更をもたらす行為」が最後に行われた国が原産国となる場合が多いですが、製品の製造工程が二国以上にわたる場合において、当該商品の重要な構成要素が複数あり、そのいずれの部分も重要性に優劣が付けられない場合、又は商品の重要な製造工程が複数あり、そのいずれの工程も重要性に優劣が付けられない場合であって、それらが別々の国で行われるときには、消費者の誤認を惹起しないよう、それらの国を全て原産国として表示する必要があります。

Q （加工-156　原産国名関係）

A国から甲社がバルク輸入した「うなぎ蒲焼き」を甲社自らが加工せずに最終包装し販売した場合の表示方法を教えてください。

A

当該製品は国内で甲社がバルク製品を小分けし最終包装していますが、単に小分け包装した場合は製品の内容を実質的に変更する行為に当たらないので、原産国としてA国の表示をする必要があります。

なお、小分けの行為は加工食品における加工行為に該当しますので、輸入品であっても、加工者の表示が必要となります。

（バルク製品を小分けした場合の表示例）

名　　称	うなぎ蒲焼き
原材料名	うなぎ、しょうゆ（大豆・小麦を含む）、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、発酵調味料（米、米こうじ、酒、砂糖、食塩）、水あめ、うなぎエキス
添加物	加工デンプン、調味料（アミノ酸等）、着色料（カラメル、アナトー）、増粘多糖類
内容量	2尾
賞味期限	令和○年5月21日
保存方法	10℃以下で保存してください
原産国名	A国
加工者	甲社 △△県△△市△△町11－22

Q （加工- 202　特色のある原材料等に関する事項関係）
どのような原材料が「特色のある原材料」に該当するのですか。【基準第７条関係】

A

1.「特色のある原材料」とは、特色のあることを示す用語を冠する等により、一般的名称で表示される原材料に対し差別化が図られたものであり、同種の原材料に占める割合が 100%使用でない場合に「○○使用」、「○○入り」のように「使用した旨」を表示することが、消費者に優良誤認を与えると考えられるものを指します。「特色のある原材料」に該当するものを、以下のとおり整理しました。

①特定の原産地のもの
- 国産大豆絹豆腐
- トルコ産ヘーゼルナッツ使用
- 十勝産小豆使用
- 国内産山ごぼう使用
- 三陸産わかめを使用　等

②有機農産物、有機畜産物及び有機加工食品
- 有機小麦粉使用
- 有機栽培こんにゃく芋から自社生産
- 有機牛肉使用　等

③非遺伝子組換えのもの等

④特定の製造地のもの
- 群馬県で精製されたこんにゃく粉入り
- 北海道で製造されたバターを使用　等

⑤特別な栽培方法により生産された農産物
- 特別栽培ねぎ入り
- 栽培期間中農薬不使用のにんじん使用　等

⑥品種名等
- とちおとめ使用
- コシヒカリ入り
- 本まぐろ入り　等

⑦銘柄名、ブランド名、商品名
- 宇治茶使用
- 松阪牛使用
- 越前がに入り
- 市販されている商品の商品名○○を「○○使用」　等

（③については、食品表示基準第三条第二項の表の遺伝子組換え食品に関する事項の規定に基づき表示することが必要。）

2. ただし、公正競争規約等により、上記①～⑦に該当する原材料の表示方法が定められているものについては、当該規約等に基づいて表示する場合に限り、特色のある原材料には該当しないものとします。

3. なお、当然のことながら、１において特色のある原材料に該当すると整理したもの以外についても、その原材料に関する表示が、実際のものより優良な製品であると誤認させる場合は不適切です。事業者は食品表示法に基づく本規定のみならず、景品表示法など他法令で定められた優良誤認防止の規定にも留意しつつ、消費者に誤認を与えない適切な表示を行ってください。

Q （加工- 242　表示方法）
数種類の製品を詰め合わせた場合、原材料名、添加物、内容量の表示はどのようにすればよいですか。

A

1.原材料名及び添加物の表示を原材料名欄に表示する場合は、ケーキの詰め合わせを例にすると、「チョコレートケーキ（砂糖、卵、小麦粉、植物油脂、カカオマス、全粉乳‥ / 乳化剤、膨張剤、香料）、いちごケーキ（砂糖、小麦粉、卵、植物油脂、カカオバター、いちご‥ / 乳化剤、膨張剤、香料）」等とそれぞれの製品ごとに複数の製品の全ての原材料名及び添加物を、食品表示基準に基づき表示します。なお、添加物は、「チョコレートケーキ（砂糖、卵、小麦粉、植物油脂、カカオマス、全粉乳‥）、いちごケーキ（砂糖、小麦粉、卵、植物油脂、カカオバター、いちご‥） / 乳化剤、膨張剤、香料」等とまとめて表示することも可能です。

2. 添加物の表示を、添加物欄を設けて表示する場合は、「チョコレートケーキ（乳化剤、膨張剤、香料）、いちごケーキ（乳化剤、膨張剤、香料）」と原材料名の表示と同様にそれぞれの製品ごとに複数の製品の全ての添加物を食品表示基準に基づき表示します。なお、まとめて「乳化剤、膨張剤、香料」と表示することも可能です。

3. 内容量は、「Ａ製品○○ｇ、Ｂ製品○○ｇ」又は「○○ｇ（Ａ製品○○ｇ、Ｂ製品○○ｇ）」と表示します。

4. 詰め合わせた食品の一つ一つに表示があり、外装からその表示が認識できる場合は、改めて外装に表示をする必要はありません。

（加工- 243　栄養成分表示の表示方法）

Q 数種類の製品を詰め合わせた場合、栄養成分の量及び熱量の表示はどのようにすればよいですか。

A

それぞれの食品ごとに表示します。

ただし、詰め合わせた食品の一つ一つに表示があり、外装からその表示が認識できる場合は、改めて外装に表示をする必要はありません。

【表示例】

栄養成分表示	チョコレートケーキ（１個当たり）	いちごケーキ（１個当たり）
熱量	kcal	kcal
たんぱく質	g	g
脂質	g	g
炭水化物	g	g
食塩相当量	g	g

（加工- 106　栄養成分(たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウム）の量及び熱量関係）

Q 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とあるが、その他の一単位の定義は何ですか。例えば、シュウマイ、餃子の一個当たりの単位もその定義に含まれるのでしょうか。

A

消費者に認識される単位であれば、製品一個当たりを単位とすることは可能です。

（加工- 107　栄養成分(たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウム）の量及び熱量関係）

Q 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とあるが、その他食品単位についても目安となる重量を併記してもよいですか。

A

一食分以外の食品単位についても、任意に当該食品単位の量を併記することは可能です。

（加工-108　栄養成分(たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウム）の量及び熱量関係）

Q 1個の重量に多少のバラツキがある食品について、食品単位当たりを「1個（△g）当たり」と表示する場合、栄養成分表示の枠外に食品単位の重量がばらつく旨の補足を追記することは可能ですか。

A

栄養成分表示の枠外に食品単位の補足事項を任意で追記することは可能です。

なお、国や地方公共団体が行う検査等においては、例えば１個の重量に多少のバラツキがあった場合においても、補足事項で記載された重量で、表示値の許容差の範囲と比較することにより判定を行います。

【表示例】

「1 個の重量にばらつきがありますが、表示値は 55g の場合の値です。」

「1 個の重量は、50～60g（平均 55g）です。」 等

（加工-217　栄養機能食品に係る栄養成分の機能関係）

Q 栄養機能食品の表示が望ましくない食品はありますか。

A

例えば、ビール等のアルコール飲料や、ナトリウム、糖類等を過剰に摂取させることになる食品等は、栄養機能食品の表示をすることによって、当該食品が健康の保持増進に資するという一面を強調することになりますが、摂取による健康への悪影響も否定できないことから、栄養機能食品の表示をすることは望ましくないと考えます。

（加工-221　栄養成分の補給ができる旨関係）

Q 加工食品の容器包装に、一般的に知られていることをうたった場合（例：牛乳の容器包装に「牛乳にはカルシウムが豊富」）、栄養強調表示の規定に従った表示が必要となりますか。

A

一般的に知られていることであっても、食品表示基準別表第 12 の第１欄に掲げる「栄養成分」及び別表第 13 の第１欄に掲げる「栄養成分及び熱量」について栄養強調表示をする場合、食品表示基準の規定に従って表示する必要があります。

コラム　栄養素等表示基準値及び栄養強調表示の基準値の改正

厚生労働省が定める「日本人の食事摂取基準（2025 年版）」を踏まえ、令和7年3月28日に食品表示基準に規定する「栄養素等表示基準値（別表第 10）」を改正しました。また、栄養素等表示基準値の改正に伴い、栄養強調表示の「栄養成分の補給ができる旨の表示の基準値（別表第 12）」を改正しました。栄養素等表示基準値や栄養素等表示基準値に占める割合の表示及び栄養成分の補給ができる旨の表示を行っている場合には、経過措置期間の 2028（令和 10）年3月 31 日までに、表示等の見直しをお願いいたします。

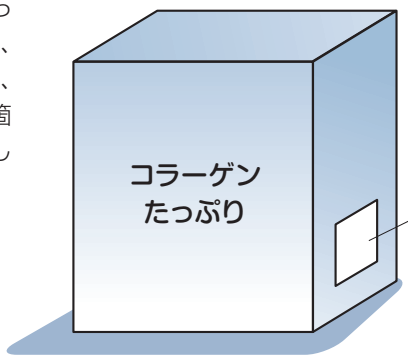
Q （加工- 223　栄養成分の補給ができる旨関係）
食品表示基準別表第12及び13に定められていない成分の栄養強調表示（たっぷり、控えめ等）の基準値はありますか。

A

基準値は規定されていませんが、科学的根拠に基づき、販売者の責任において表示することが必要です。

その際、食品表示基準別表第９に定められた栄養成分で、別表第 12 及び 13 に定められていない成分の場合は、栄養成分表示の枠内に当該栄養成分の量を表示する必要があります。

また、別表第９に定められていない成分の場合は、栄養成分表示と区別して、栄養成分表示に近接した箇所に表示することが望ましいです。



【例】

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
食塩相当量	g

コラーゲン　　表示の単位

Q （加工- 213　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。）関係）
トランス脂肪酸について表示する場合はどのように表示したらよいですか。

A

トランス脂肪酸については、「トランス脂肪酸の情報開示に関する指針」（平成２３年２月２１日消費者庁）を確認して表示していただきたいと考えます。表示の方法は、食品表示基準別記様式３に示されているｎ - ６系脂肪酸の次に、脂質より１字下げて枠内に表示してください。

【例】

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
－飽和脂肪酸	g
－トランス脂肪酸	g
コレステロール	mg
炭水化物	g
食塩相当量	g

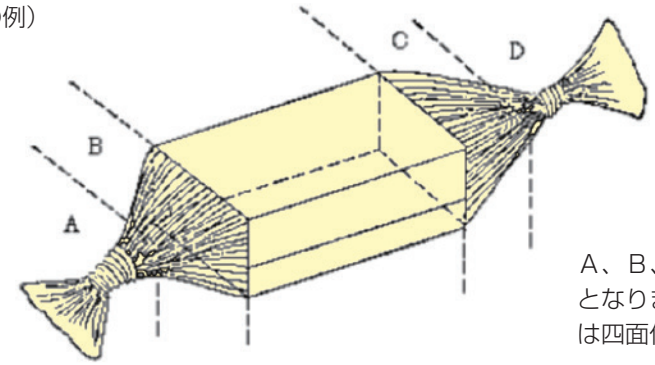
飽和脂肪酸の次にｎ - 3系脂肪酸、ｎ - 6系脂肪酸も表示する場合、その次にトランス脂肪酸を表示する。

加工-266 （表示方法）

食品表示基準の「表示可能面積」とはラベル面積又は容器包装の表面積のどちらですか。【基準第8条関係】

1. 表示可能面積は、容器包装の形状等によっても異なりますが、表示事項を表示しても判読が困難な部分を除いた容器包装の表面積をいいます。例えば、包装の重なり部分や、キャンディ等の「ひねり」の部分、光電管マーク等は表示可能な部分には入りません。したがって、容器包装の表面積から、表示が不可能な部分を差し引いた面積となります。
2. また、印刷瓶詰（回収使用瓶に限ります。）の飲料等で当該瓶の形状又は表面に特殊な加工が施されていることにより、ラベルの貼付ができない（ラベルを貼付することにより、再使用ができない場合を含みます。）場合は、ラベルの貼付ができない面積を表示可能面積に含めなくても、差し支えありません。
3. さらに、ペットボトル容器の飲料等でプラスチック使用量及び CO2 排出量を削減し、環境負荷を軽減することを目的に、プラスチックフィルム及びシール等を貼付しない場合は、ふたのみを表示可能面積としても、差し支えありません。
4. 上記２及び３の印刷瓶詰及びペットボトル容器の飲料等において、原材料名をふたに表示する場合には、「ぶどう糖果糖液糖」、「果糖ぶどう糖液糖」及び「高果糖液糖」並びに「異性化液糖」にあっては「液糖」と、「砂糖･ぶどう糖果糖液糖」、「砂糖･果糖ぶどう糖液糖」及び「砂糖･高果糖液糖」並びに「砂糖・異性化液糖」にあっては、「砂糖・液糖」と表示することも可能です。
5. なお、いたずらに表面積を少なくするような方法による包装は適当ではありません。

（キャンディの例）



A、B、C、Dは判読が困難な部分となりますので、この場合の表面積は四面体の面積の合計です。

（生鮮-19　原産地関係）
畜産物の「国産品」、「輸入品」とはどのようなものを指すのですか。

1. 畜産物の「国産品」とは、国内における飼養期間が外国における飼養期間（2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）よりも長い家畜を国内でと畜して生産されたものを指します。

【国産品の例】　＊（　）の数字は畜産物の飼養月数を表す。以下同じ。

X国（12）	国内（18）

X国（10）	Y国（8）	国内（12）

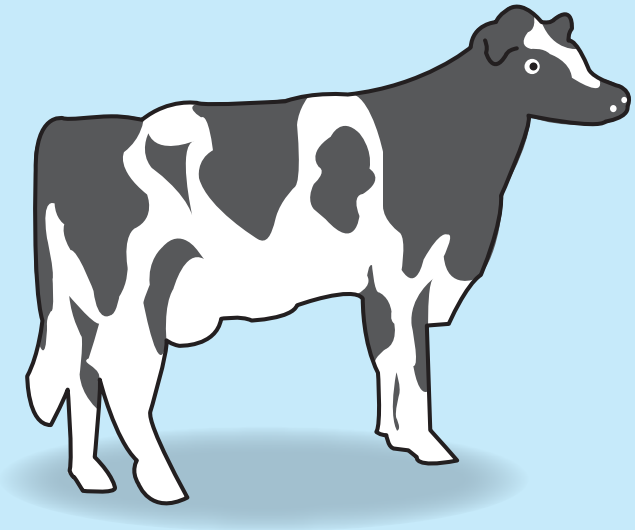
一方、「輸入品」とは、「国産品」以外のものであり、具体的にはある外国における飼養期間が日本を含めた他国におけるそれぞれの飼養期間よりも長い家畜から生産されたものを指します。

【輸入品（X国産）の例】

X国（18）	国内（12）

X国（14）	Y国（6）	国内（10）

2. したがって、国内で3か月以上飼養した場合においても、日本での飼養期間が他の国と比べて最長でない場合は「輸入品」となり、飼養期間が最長である国名を原産国名として表示する必要があります。



Q （生鮮-24　原産地関係）

国産の食肉の原産地表示について、例えば、松阪牛、神戸牛等地名を冠した銘柄名（ブランド名）が表示してある場合には、原産地名の表示を省略することはできますか。

A

1. 地名を含む銘柄等は、銘柄等に含まれる地名に代表される地域銘柄等を管理する組織が形成され、規約等の消費者に示すことができる取り決めがあること、一定の地域で生産され一定の品質を表すものとして担保されていること等一般に認知されて成立しているものと考えられます。
2. 一方、地名を冠した銘柄等を記載した畜産物について、単に銘柄名のみの表示では、食品表示法上の原産地である「主たる飼養地」を表しているとは限らないことから、「銘柄等に含まれる地名」と「主たる飼養地」の関係を以下のとおり整理します。
3. 「主たる飼養地が属する都道府県」と「銘柄等に含まれる地名が属する都道府県」とが異なっている場合については、その畜産物の原産地が「銘柄等に含まれる地名」であるとの誤認を消費者に与えるおそれがあることから、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することが必要です。
4. また、原産地名の表示を省略することが可能であるのは、「主たる飼養地」と「銘柄等に含まれる地名」が同一である場合に限られます。

したがって、この問の場合についても、

①「主たる飼養地」（食品表示法上の原産地）＝「銘柄等に含まれる地名」の場合　→　原産地名の省略が可能

②「主たる飼養地」（食品表示法上の原産地）≠「銘柄等に含まれる地名」の場合　→　原産地名の表示が必要（○○牛（△△県産）等と表示しなければならない）

となります。

5. なお、都道府県内に所在する市町村名、その他一般に知られている地名を冠した銘柄については、当該地名を代表させて銘柄名としている場合など、当該地名の地理上の範囲より広い範囲で生産されているケースがあります（例えば、○○県の××（××は市町村名）の周辺市町村も含めて（又は○○県一円で）「××牛」のブランドが成立している場合など）が、このような場合には、特に、銘柄の規約等により生産される範囲をきちんと定めておく必要があります。

Q （生鮮-29　原産地関係）

「水域名の表示が困難な場合にあっては、水揚げした港が属する都道府県名の表示に代えることができる」とは具体的にどのような場合ですか。

A

水揚げした港又は水揚げした港が属する都道府県名をもって水域名の表示に代えることができる場合は、水域をまたがって漁をする場合等水域名の表示が困難な場合です。

水域名の表示は、魚種により広範囲に回遊するもの、沿岸にいるもの等があって一律に規定できないことから、魚種ごとにこのような特性を踏まえ、（生鮮－28）※に沿って、一般消費者の選択に資する水域名を表示すべきものと考えています。

※水域名については、「生鮮魚介類の生産水域名の表示のガイドライン」や「東日本太平洋における生産水域名の表示方法について」、「東日本太平洋における生産水域名の略称の設定について」にならって表示することが基本です（詳細については、Q＆A（生鮮－28）を御参照ください）。

Q （生鮮- 30　原産地関係）
水産物で輸入品の原産国はどのような基準で判断するのですか。

A

1. 世界税関機構（ＷＣＯ）の協定に基づき、関税法施行令及び関税法施行規則では、「一の国又は地域において狩猟又は漁ろうにより得られた物品」については当該漁ろう活動が行われた国（領海が属する国）、「一の国又は地域の船舶により公海並びに本邦の排他的経済水域の海域及び外国の排他的経済水域の海域で採捕された水産物」については、当該船舶が属する国が原産国であるとされています。また、「選別、仕分け及び包装したもの」、「単なる混合及び切断」、「輸送又は保存のための乾燥、冷凍、塩水漬けその他これらに類する操作、単なる切断、選別、瓶、箱その他のこれらに類する包装容器に詰めること」、「単なる混合」等は加工処理されたものに含まないものとしています。
2. 水産物の輸入品についての原産国表示をする場合は、このような国際ルールに基づいて、漁ろう活動が行われた国及び漁獲を行った船舶が属する国が原産国となります。
3. なお、第三国経由で輸入されたり、第三国で単なる切断、冷凍等の行為が行われても、これらは原産国を変更することにはならず、上記２の国が原産国となります。

Q （生鮮- 32　原産地関係）
輸入後、出荷調整や砂抜きのため国内で蓄養した貝類の原産地の扱いはどうなりますか。

A

1. 輸入後、出荷調整や砂抜きのため国内で蓄養した貝類の原産地は、その輸出国となります。
2. この場合の「蓄養」とは、出荷調整用その他の目的のため、水産動植物を短期間一定の場所に保存することをいい、当該動植物を育成する行為には含まれません。また、「育成」とは、給餌・無給餌に関わらず、人工手段を加え、当該貝類の発生又は成育を積極的に増進し、その個体の数又は量を増加させること（養殖を含む。）をいいます。
3. また、国内の貝類の育成に当たっては、漁業法（昭和 24 年法律第 267 号）第 68 条の規定により、区画漁業権の免許を受けている必要があります。国内における貝類の育成期間を、貝類の全体の成育期間に含めることができるのは、このような区画漁業権の免許を受けて育成を行った場合に限りますが、区画漁業権の免許を受けている場合であっても蓄養した期間は、貝類の全体の成育期間（※）に含めることはできません。

※ この場合の「成育」とは、貝類の着底から出荷までの期間に生じている生長現象を指し、「成育期間」には、区画漁業権に基づき育成（養殖を含む。）されている期間や放流・天然に関わらず共同漁業権の設定された区域において貝類が生長する期間を含みます。

【例】

A国	国内（X県）

…国内（X県）では、出荷調整や砂抜きのための蓄養のみの場合→ 原産地はA国と表示

Q （生鮮- 41　水産物関係）
養殖に該当しない水産物については、「天然」の表示は可能ですか。

A

食品表示基準で規定する養殖は「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」をいい、この定義に該当するものについて養殖の表示が義務付けられています。したがって、この養殖の定義に該当しないものについて天然と表示できるということではありません。なお、事実に基づき「天然」等と表示することは可能です。

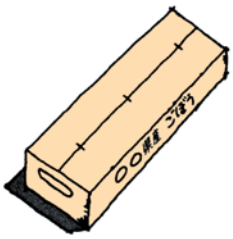
Q （生鮮- 46　表示方法）
名称及び原産地の表示例（容器包装に行う場合及び掲示による場合）を教えてください。壁やボード等に全商品を一括して原産地を表示してもよいのですか。

A

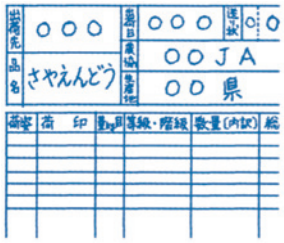
1. 名称及び原産地については、消費者に分かりやすく誤認を与えないように表示することが必要です。具体的には、容器包装の見やすい箇所に表示するか、あるいはその製品に近接した見やすい場所に立札等の掲示により表示することが必要です。
2. 表示の場所については、特に規定は設けられていませんが、消費者に分かりやすくという点から、名称及び原産地の表示は同一面になされていることが望ましいと考えられます。しかし、消費者に分かりやすく表示されていれば、名称は容器包装に、原産地は立て札に表示してもよいこととされています。
3. また、壁やボード等に全商品を一括して原産地を表示することも、消費者に分かりやすく表示されていればよいものと考えます。

（農産物表示例）





段ボール箱に記載した例



送り状、納品書に記載した例

Q （E－3　表示方法）
特定原材料等より製造された「添加物」を食品の製造に使用した場合も同様な表示が必要となるのでしょうか。

A

添加物のうち、抗原性が認められない物以外は、使用された特定原材料等が判別できるように表示する必要があります。表示方法は、次のとおりです。

①原則として「物質名（～由来）」と表示します。

②乳化剤、調味料等の一括名で表示する添加物の場合は、一般的に「一括名（～由来）」と記載します。

③甘味料等の用途名併記で表示する添加物の場合は、「用途名（物質名：○○由来）」又は「用途名（物質名（○○由来））」と表示しますが、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です。

また、２つ以上の特定原材料から構成される添加物については、用途名（物質名：○○・△△由来、物質名：●●・▲▲由来）と表示して下さい。

④別名又は簡略名で、「卵」、「大豆」、「乳」等を意味する表現が認められている添加物の場合は、その名称をもって「（～由来）」の表示を省略することができます。

考え方としては、従来からの添加物の表示内容や表示方法は変更せずに、従来の表示方法では特定原材料等に由来することが分からないものについては（～由来）の表示をすることになります。

→「食品表示基準について」（平成 27 年消食表第 139 号消費者庁次長通知）別添アレルゲンを含む食品に関する表示別表２　特定原料材等由来の添加物についての表示例参照

Q （E－8　表示方法）
原材料と添加物をそれぞれ事項を設けて表示する場合、また、事項を設けないで区分する場合、一括表示はどのように表示すればよいですか。

A
一括表示は、それぞれ事項内の最後にまとめて表示することとします。

①原材料と添加物を区分し、それぞれ事項を設けて表示する場合は、それぞれの事項内に含まれる（由来する）特定原材料等について、それぞれの事項内の最後に表示してください。

【表示例】

名称	チョコレートケーキ
原材料名	準チョコレート（パーム油、砂糖、全粉乳、ココアパウダー、乳糖、カカオマス、食塩）、小麦粉、ショートニング、砂糖、卵、コーンシロップ、乳又は乳製品を主要原料とする食品、ぶどう糖、麦芽糖、加工油脂、カラメルシロップ、食塩、（一部に大豆・乳成分・小麦・牛肉・卵を含む）
添加物	ソルビトール、酒精、乳化剤、膨張剤、香料、（一部に大豆・乳成分を含む）
…	…

②それぞれ事項を設けずに原材料と添加物を区分して表示する場合は、それぞれ事項内に含まれる（由来する）特定原材料等について、事項内の最後に表示してください。

【表示例】

名称	チョコレートケーキ
原材料名	準チョコレート（パーム油、砂糖、全粉乳、ココアパウダー、乳糖、カカオマス、食塩）、小麦粉、ショートニング、砂糖、卵、コーンシロップ、乳又は乳製品を主要原料とする食品、ぶどう糖、麦芽糖、加工油脂、カラメルシロップ、食塩／ソルビトール、酒精、乳化剤、膨張剤、香料、（一部に大豆・乳成分・小麦・牛肉・卵を含む）
…	…

Q （E－12　表示方法）
特定原材料等を２つ以上複数含んでいる場合、その接続は「・」「、」どちらにすればよいですか。

A
特定原材料等を複数含んでいる場合の接続について、「・」、「、」のルールは通知やＱ＆Ａでこれまで明示されていなかったため、事業者によって「・」や「、」を使用しているケースが見られますが、「平成 13 年度厚生科学研究補助金生活安全総合研究事業「食品分野　食品由来の健康被害に関する研究食品表示が与える社会的影響とその対策及び国際比較に対する研究」」における研究の一環として、「食品表示研究班アレルギー表示検討会」を開催し、「食品表示研究班アレルギー表示検討会中間報告」、「最終報告書」を取りまとめており、その中で、消費者がよりよく認知できるための表示方法として、「特定原材料等が２つ以上になる場合は、特定原材料等どうしは『・』でつなぐ。」こととされていることを踏まえ、今後は以下のとおり表示することとします。

（個別表示の場合）

原則、一の原材料（添加物を含む）に対して複数の特定原材料等を含んでいる（由来している）場合は、それぞれの特定原材料等を「・」でつなぐこととします。

【表示例】ショートニング（牛肉・大豆を含む）

（一括表示の場合）

原則、一括して表示する特定原材料等を２つ以上含んでいる（由来している）場合は、それぞれの特定原材料等を「・」でつなぐこととする。

【表示例】（一部に大豆・乳成分を含む）

Q （E－23　表示方法）
表示義務のない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どうかについて情報提供を行うべきですか。

A

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困難となっています。このため、「この食品のアレルゲンは特定原材料に準ずるものを含めて対象範囲としています。」、「この食品は 29 品目のアレルゲンを対象範囲としています。」、「アレルゲンは表示義務品目のみ対象範囲としています。」、「アレルゲンは義務 9 品目を対象範囲としています。」、「アレルゲン（29 品目対象）」、「アレルゲン（特定原材料のみ）」、「アレルゲン（特定原材料に準ずるものも含む）」等、対象範囲について、特定原材料 9 品目のみを対象としているのか、特定原材料に準ずるものを含む 29 品目を対象としているのかが明確となるように一括表示枠に近接した箇所に表示するよう努めてください。

また、表示対象品目については、内閣府令や通知の改正に伴う経過措置期間等により、上記のような表示のみでは改正前後のいずれかの品目を対象としているか判然としないことも考えられます。表示対象としている品目の一覧やイラスト等から判断できる場合には問題ありませんが、そうでない場合には、いつ時点の内閣府令又は通知に基づく表示か判断できるような記載をすることも可能です。

なお、表示については、取扱商品の包装資材の切替状況等を勘案し、各食品関連事業者の判断で表示時期を決めていただくことになります。さらに、ウェブサイト等を活用して、消費者等に情報提供することも有用と考えます。

コラム　コンタミネーションの防止及び注意喚起表示

原材料として特定原材料及び特定原材料に準ずるもの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ます。コンタミネーションが原因となってアレルギー疾患を有する者に健康被害が発生するおそれが懸念されるため、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、特定原材料等を使用した製造ラインは十分に洗浄する、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が重要です。これらの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あっては、アレルギー疾患を有する者に対する注意喚起表示を行ってください。

Q （原料精米-２　全体）
袋詰めされた精米の具体的な表示例を教えてください。

A

1. 表示すべき事項は、①名称、②原料玄米、③内容量、④精米時期、⑤食品関連事業者の氏名又は名称、住所及び電話番号です。具体的には定められた様式（食品表示基準別記様式４）に基づき、次により表示します。
2. 名称は、もち精米は「もち精米」と、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 80 パーセント未満のものにあっては「うるち精米」又は「精米」と、胚芽を含む精米の製品に占める重量の割合が 80 パーセント以上のものにあっては「胚芽精米」と表示します。なお、様式中「名称」に代えて「品名」と表示することができます。（食品表示基準別記様式４備考１）
3. 原料玄米は、

① 産地、品種及び産年が同一であり、かつ、その根拠を示す資料を保管している原料玄米については、「単一原料米」と表示し、その産地、品種及び産年を併記します。
この場合における産地は、国産品にあっては都道府県名、市町村名その他一般に知られている地名を、輸入品にあっては原産国名又は一般に知られている地名を表示します。

【表示例】

名　　称	精　　米		
原料玄米	産　　地	品　　種	産　　年
	単一原料米 ○○県	○○ヒカリ	○○年産
内容量	○ｋｇ		
精米時期	○○．○○．○旬		
販売者	○○米穀株式会社 ○○県○○市○○町○○　○－○○ 電話番号　○○○（○○○）○○○○		

② ①に該当しない原料玄米を用いる場合は、「複数原料米」等原料玄米の産地、品種及び産年が同一でない旨を表示し、その産地及び使用割合を併記します。
その場合には、国産品及び輸入品の原産国ごとに使用割合の高い順に表示します。

【表示例】

原料玄米	産　　地	品　　種	産　　年	使用割合
	複数原料米 国内産 中国産			 ８割 ２割

③ ②の場合で産地（国産品にあっては都道府県名等、輸入品にあっては一般に知られている地名）、品種又は産年を表示したい場合は、その根拠を示す資料を保管すれば、②の表示の「原産国名及び使用割合」の次に括弧を付して産地、品種又は産年を使用割合と併せて表示することができます。
なお、産地、品種及び産年の一部を表示する場合にあっては、表示する全ての原料玄米について原産国ごとに表示項目をそろえて表示してください。

【表示例】

原料玄米	産　　地	品　　種	産　　年	使用割合
	複数原料米 アメリカ産 ［○○州 　○○州］ 国内産 ［○○県 　○○県］	 ○○ヒカリ ○○コマチ	 ○○年産 ○○年産 	 ６割 ４割 ２割 ４割 ２割 ２割

④ また、産地、品種及び産年の全部又は一部を表示する場合においては、その表示事項の根拠となる情報の確認方法を表示することができます。
具体的には、確認者や確認した方法について、以下の例を参考にしてください。なお、記載に当たっては、消費者に誤認を与えない表現で表示する必要があります。

【農産物検査法による証明を受けている場合】

【表示例 1】全ての原料玄米について、農産物検査法による証明を受けている場合で、その確認方法を表示する場合①

原料玄米	産　地	品　種	産　年
	単一原料米（農産物検査証明済） ○○県	○○ヒカリ	○○年産

【表示例 2】全ての原料玄米について、農産物検査法による証明を受けている場合で、その確認方法を表示する場合②

原料玄米	産　地	品　種	産　年
	単一原料米 ○○県 農産物検査証明による	○○ヒカリ	○○年産

※ DNA 検査については、○○社の検査結果による

【原料玄米の一部について農産物検査法による証明を受けている場合】

【表示例 3】産地、品種又は産年が同一である、農産物検査法による証明を受けた原料玄米と、農産物検査法による証明を受けていない原料玄米であって根拠資料を保管している原料玄米を混合した場合で、それらの確認方法を表示する場合

原料玄米	産　地	品　種	産　年
	単一原料米 ○○県 農産物検査証明による 種子の購入記録及び生産記録による確認	○○ヒカリ	○○年産

【表示例 4】産地、品種又は産年が異なる、産地、品種及び産年の根拠資料を保管していない又は産地、品種及び産年を表示しない原料玄米を２割と、農産物検査法による証明を受けた原料玄米を８割使用した場合であって、その確認方法を表示する場合

原料玄米	産　地	品　種	産　年	使用割合
	複数原料米 国内産 ○○県 農産物検査証明による	○○ヒカリ	○○年産	10 割 8 割

【表示例 5】産地、品種又は産年が異なる、農産物検査法による証明を受けた原料玄米を６割と、農産物検査法による証明を受けていない原料玄米であって根拠資料を保管している原料玄米を４割混合した場合で、それらの確認方法を表示する場合

原料玄米	産　地	品　種	産　年	使用割合
	複数原料米 国内産 ○○県 農産物検査証明による ○○県 種子の購入記録及び生産記録による確認	○○ヒカリ ○○ヒカリ	○○年産 ○○年産	10 割 6 割 4 割

【農産物検査法による証明を受けていない場合】

【表示例 6】産地、品種及び産年について根拠資料を保管しており、その確認方法を表示する場合

原料玄米	産　地	品　種	産　年
	単一原料米（○○ライスの自主基準による確認済）		
	○○県	○○ヒカリ	○○年産

※ 当社の自主基準では、○○○○○○の確認を行っています

【表示例 7】産地、品種及び産年について根拠資料を保管しており、品種の確認方法のみを表示する場合

原料玄米	産　地	品　種	産　年
	単一原料米		
	○○県	○○ヒカリ	○○年産
	品種については、DNA 検査済		

※ DNA 検査については、○○社の検査結果による

【表示例 8】産地、品種又は産年が異なる、産地、品種及び産年について根拠資料を保管している２種類の原料玄米を５割ずつ混合した場合で、その確認方法を表示する場合

原料玄米	産　地	品　種	産　年	使用割合
	複数原料米			
	国内産			10 割
	○○県	○○ヒカリ	○○年産	6 割
	○○県	○○ニシキ	○○年産	4 割
	種子の購入記録及び生産記録による確認			

【表示例 9】品種及び産年については根拠資料を保管していない又は品種及び産年を表示しない原料玄米で、産地については、米穀等の取引等に係る情報の記録及び産地情報の伝達に関する法律（平成21年法律第 26号。以下「米トレーサビリティ法」という。）により伝達された根拠資料を保管した場合で、その確認方法を表示する場合

原料玄米	産　地	品　種	産　年	使用割合
	複数原料米			
	国内産			10 割
	［○○県（米トレーサビリティ法による伝達）			10 割 ］

4. 内容量は、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します。
5. 精米時期は、原料玄米を精白した年月旬又は年月日を表示します。精米時期や輸入時期の異なるものを混合した場合には、それらの最も古い精米時期又は輸入時期を表示します。
6. 販売者は、食品関連事業者の氏名又は名称、住所及び電話番号を表示することになりますが、食品関連事業者の屋号やデザイン化されたロゴを併記することは差し支えありません。
   また、精米にあっては、販売者に代えて精米工場を表示することができますが、この場合には、当該工場を所有する業者名及びその工場名、住所並びに電話番号を表示することになります。

（玄米精米- 35　表示方法）

Q 精米時期又は輸入時期が異なるものを混合した場合、精米時期又は輸入時期をどのように表示すればいいのですか。

A

1. 精米時期又は輸入時期が異なる２種類以上の原料玄米を混合した精米については、精米時期又は輸入時期のうち、最も古い精米時期又は輸入時期を表示することとなります。
2. 最も古いものが輸入時期である場合は、一括表示の様式中、精米時期を輸入時期とすることとなります。

（玄米精米- 19　全体）

Q 産地、品種及び産年の全部又は一部を表示する場合の根拠を示す資料は、どのようなものを保管しなければならないのですか。

A

1. 産地、品種及び産年の全部又は一部を表示する場合、それらの表示が間違いないことの根拠を示す資料（行政機関等の求めに応じて表示の根拠を説明ができる資料）を保管する必要があります。
2. 具体的には、生産段階の資料として、
   ①農産物検査法による証明を受けたものにあっては、農作物検査証明書（輸入品のうち、輸出国の公的機関等による証明を受けたものにあっては、輸出国の公的機関等による証明書）
   又は
   ②農作物検査法による証明を受けていないものにあっては、
   ア どのような種苗を用いて生産されたかが分かる資料（種苗の購入記録等）
   及び
   イ 全体の作付状況に対する品種ごとの作付状況が分かる資料（水稲共済細目書異動申告書、営農計画書、営農日誌等）などが考えられます。
3. また、上記２、の①又は②に加え、流通段階の資料として流通実態に応じて、
   ①原料米穀について、産地、品種又は産年が記載されている規格書、送り状、納品書、通関証明書（輸入品の場合）等
   及び
   ②原料米穀を当該製品に使用した実績が分かるもの（調製、精米及び小分けした米についての指示書、原料受払簿、精米記録、とう精台帳、仕様書等）
   などが考えられます。
4. いずれにしても、製品に使用されている原料米穀について、原料米穀と製品の相互の関係が明らかとなる資料を保管することが必要であり、確実に当該原料米穀についてトレースができない場合は、根拠を示す資料を保管しているとはみなされません。
5. なお、資料の保管については、文書（写しを含む。）、電子媒体のいずれの方法でも問題ありません。

Q （期限（事）－3　期限設定関係）
どのように、消費期限や賞味期限を設定する必要がありますか。

A

期限の設定を適切に行うためには、食品の特性、品質変化の要因、原材料の衛生状態、製造・加工時の衛生管理の状態、容器包装の形態、保存状態等の当該食品に関する知見や情報を有している必要があることから、食品関連事業者（表示責任者）が期限の設定を行うことになります。

このため、表示責任者において、客観的な期限の設定のために、微生物試験、理化学試験、官能試験等を含め、これまで商品の開発・営業等により蓄積した経験や知見等を有効に活用することにより、科学的・合理的な根拠に基づいて期限を設定する必要があります。

Q （期限（事）－9　期限設定関係）
加工食品に賞味期限を設定する場合、安全係数についてはどう設定すればよいのでしょうか。

A

一般的には、客観的な項目（指標）及び基準から得られた期限に対して、個々の商品の品質のばらつき、季節、サプライチェーンにおける温度状況等を勘案して、1未満の係数（安全係数）を掛ける、又は得られた期限から特定の時間や日数を差し引く等により、期限を設定しますが、このとき食品の特性等に応じ、安全係数は1に近づけ、差し引く時間や日数は0に近づけることが望ましいです。

加えて、微生物の増殖の観点であれば、例えば、微生物の増殖が抑えられている加圧加熱殺菌しているレトルトパウチ食品や缶詰の食品等、個々の食品の品質のばらつき等の変動が少なく、客観的な項目（指標）及び基準から得られた期限で安全性が十分に担保されている食品については安全係数を考慮する必要はないと考えます。

しかしながら、微生物が増殖する可能性や品質のばらつき等の変動が大きいと考えられる食品には、その特性に応じて、安全係数を設定する必要があります。

過度に低い安全係数で期限を設定した後、在庫を解消するために、期限の貼替えを行い、消費者に誤解を与えた事例もあることから、適切な安全係数を設定することが重要です。

コラム　「食品期限表示の設定のためのガイドライン」の見直し

食品の期限表示の在り方については、令和5年 12 月 22 日に公表された「食品ロス削減目標達成に向けた施策パッケージ」において、平成 17 年に厚生労働省及び農林水産省が策定した「食品期限表示の設定のためのガイドライン」を期限表示の設定根拠や安全係数の設定等の実態を調査し、有識者から構成される検討会を設け、食品ロス削減の観点から見直すことが示されました。

これを踏まえ、令和6年5月に、消費者庁において「食品期限表示の設定のためのガイドラインの見直し検討会」を開催し、策定から 20 年が経過した本ガイドラインについて、食品の安全性の確保及び食品ロス削減の観点から検討を行い、令和7年3月 28 日に、検討会の取りまとめとともに、見直しを行った「食品期限表示の設定のためのガイドライン」を公表しました。

見直し後の「食品期限表示の設定のためのガイドライン」は、食品の安全性確保を第一とし、表示責任者は食品の特性等に応じて科学的・合理的な根拠に基づき期限表示の設定を自ら考える必要があるという趣旨のもと、表示責任者が取り組むべき内容として、①食品表示基準における用語の定義に基づく消費期限又は賞味期限の設定、②食品の特性等に応じた客観的な項目（指標）及び基準の設定、③食品の特性等に応じた適正な「安全係数」の設定、④特性が類似している食品に関する期限の設定、⑤賞味期限を過ぎても「まだ食べることができる期限」の目安のできる範囲での情報提供を盛り込んだものとなっています。

URL：https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/assets/food_labeling_cms201_260401_30.pdf

個別に原料原産地表示を規定する22食品群（基準別表第15関係）

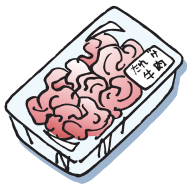
①から㉒までの食品群については、原材料に占める重量の割合が５０%以上を占めるものが国産品の場合は「国産である旨」を、輸入品の場合は原産国名を表示します。ただし、国産品の場合は、「国産である旨」に代えて都道府県名その他一般的に知られている地名を表示することができます。

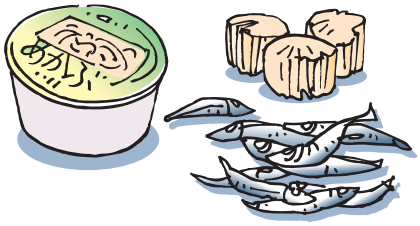












① **乾燥きのこ類、乾燥野菜及び乾燥果実（フレーク状又は粉末状にしたものを除く。）**
例）　乾しいたけ、かんぴょう、切り干しだいこん、乾燥ぜんまい、かんしょ蒸し切り干し、乾燥ねぎ、干し柿、干しぶどう　等

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。）**
例）　塩蔵きのこ、塩蔵山菜ミックス　等

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。）**
例）　ゆでたけのこ、ゆでたぜんまい、下ゆでしたさといも、ふかしたさつまいも、ゆでた大豆、なまあん、乾燥あん　等

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（切断せずに詰め合わせたものを除く。）**
例）　カット野菜ミックス、野菜サラダ（生鮮食品のみで構成されたものに限る。）、カットフルーツミックス　等

⑤ **緑茶及び緑茶飲料**
例）　煎茶、玉緑茶、玉露、抹茶、番茶、ほうじ茶、緑茶飲料　等

⑥ **もち**
例）　まるもち、のしもち、切りもち、草もち、豆もち　等

⑦ **いりさや落花生、いり落花生、あげ落花生及びいり豆類**
例）　いりさや落花生、いり落花生、あげ落花生、いり大豆　等

⑧ **黒糖及び黒糖加工品**
例）　黒糖蜜、黒糖菓子　等

⑨ **こんにゃく**
例）　板こんにゃく、玉こんにゃく、糸こんにゃく　等

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。）**
例）　しお・こしょうした牛肉、タレ漬けした牛肉、みそ漬けした豚肉　等

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。）**
例）　ゆでた牛もつ、蒸し鶏、ゆで卵、温泉卵　等

⑫ **表面をあぶった食肉**
例）　牛たたき（生食用食肉の規格基準を満たすもの）　等

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。）**
例）　衣を付けた豚カツ用の豚肉、衣をまぶした唐揚げ用の鶏肉　等

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。）**
例）　合挽肉、成形肉、焼肉セット（異種の肉を盛り合わせたもので、生鮮食品のみで構成されたものに限る。）　等

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。）**
例）　みがきにしん、たづくり（素干しのもの）、たたみいわし、するめ、丸干しいわし、さば開干し、煮干いわし、しらす干、ちりめんじゃこ、干ほたて貝柱、干さくらえび、だしこんぶ、干こんぶ、板のり、焼きのり、味付けのり、乾燥わかめ、干ひじき　等

⑯ **塩蔵魚介類及び塩蔵海藻類**
例）　塩さんま、塩さば、塩かずのこ、塩たらこ、塩いくら、すじこ、塩うに、塩蔵わかめ、塩蔵したうみぶどう　等

⑰ **調味した魚介類及び海藻類（加熱調理したもの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。）**
例）　まぐろしょうゆ漬け、あこうだいの粕漬け、あまだいのみそ漬け、もずく酢、味付けめかぶ、いくらしょうゆ漬け、食用油脂を加えたまぐろのすき身　等

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。）**
例）　ゆでだこ、ゆでかに、ゆでしゃこ、釜揚げしらす、釜揚げさくらえび　等

⑳ **表面をあぶった魚介類**
例）　かつおのたたき　等

㉑ **フライ種として衣をつけた魚介類（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。）**
例）　衣を付けたカキフライ用のかき、衣を付けたムニエル用のしたびらめ　等

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。）**
例）　ねぎま串、鍋物セット（生鮮食品のみで構成されているもの）　等

特定商品の販売に係る計量に関する政令（平成5年政令第249号）抜粋

（密封をしたときに特定物象量を表記すべき特定商品）

第5条　法［計量法＝平成4年法律第51号］第13条第1項の政令で定める特定商品は、次のとおりとする。

1　別表第1第1号、第2号（1）、第3号、第4号、第5号（2）、第6号（2）、第8号、第11号、第13号、第14号、第18号から第20号まで、第21号（1）及び第22号から第28号までに掲げるもの

2　別表第1第2号（2）に掲げるもののうち、あん、煮豆、きなこ、ピーナッツ製品及びはるさめ

3　別表第1第5号（3）に掲げるもの（らっきょう漬以外の小切り又は細刻していない漬物を除く。）

4　別表第1第5号（4）に掲げるもののうち、きのこの加工品及び乾燥野菜

5　別表第1第6号（3）に掲げるもののうち、缶詰及び瓶詰、ジャム、マーマレード、果実バター並びに乾燥果実

6　別表第1第7号に掲げるもののうち、細工もの又はすき間なく直方体状に積み重ねて包装した角砂糖以外のもの

7　別表第1第9号に掲げるもののうち、破砕し、又は粉砕したもの

8　別表第1第10号に掲げるもののうち、ゆでめん又はむしめん以外のもの

9　別表第1第12号に掲げるもののうち、次に掲げるもの
（1）ビスケット類、米菓及びキャンデー（ナッツ類、クリーム、チョコレート等をはさみ、入れ、又は付けたものを除くものとし、一個の質量が3グラム未満のものに限る。）
（2）油菓子（一個の質量が3グラム未満のものに限る。）
（3）水ようかん（くり、ナッツ類等を入れたものを除くものとし、缶入りのものに限る。）
（4）プリン及びゼリー（缶入りのものに限る。）
（5）チョコレート（ナッツ類、キャンデー等を入れ、若しくは付けたもの又は細工ものを除く。）
（6）スナック菓子（ポップコーンを除く。）

10　別表第1第15号に掲げるもののうち、アイスクリーム類以外のもの

11　別表第1第16号（1）に掲げるもののうち、冷凍貝柱及び冷凍えび

12　別表第1第16号（2）に掲げるもののうち、次に掲げるもの
（1）干しかずのこ、たづくり及び素干しえび
（2）煮干しし、又はくん製したもの
（3）冷凍食品（貝、いか及びえびに限る。）
（4）調味加工品（たら又はたいのそぼろ又はでんぶ及びうにの加工品に限る。）

13　別表第1第16号（3）に掲げるもののうち、次に掲げるもの
（1）塩かずのこ、塩たらこ、すじこ、いくら及びキャビア
（2）缶詰、魚肉ハム及び魚肉ソーセージ、節類及び削節類、塩辛製品並びにぬか、かす等に漬けたもの

14　別表第1第17号に掲げるもののうち、生鮮のもの、冷蔵したもの、干しのり又はのりの加工品以外のもの

15　別表第1第21号（2）に掲げるもののうち、冷凍食品、チルド食品、レトルトパウチ食品並びに缶詰及び瓶詰

別表第1（第1条ー第3条、第5条関係）

特定商品	特定物象量	別表第2の表	上限
1　精米及び精麦	質量	省略	25キログラム
2　豆類（未成熟のものを除く。）及びあん、煮豆その他の豆類の加工品			
（1）加工していないもの	質量		10キログラム
（2）加工品	質量		5キログラム
3　米粉、小麦粉その他の粉類	質量		10キログラム
4　でん粉	質量		5キログラム
5　野菜（未成熟の豆類を含む。）及びその加工品（漬物以外の塩蔵野菜を除く。）			
（1）生鮮のもの及び冷蔵したもの	質量		10キログラム
（2）缶詰及び瓶詰、トマト加工品並びに野菜ジュース	質量又は体積		5キログラム又は5リットル
（3）漬物（缶詰及び瓶詰を除く。）及び冷凍食品（加工した野菜を凍結させ、容器に入れ、又は包装したものに限る。）	質量		5キログラム
（4）（2）又は（3）に掲げるもの以外の加工品	質量		5キログラム
6　果実及びその加工品（果実飲料原料を除く。）			
（1）生鮮のもの及び冷蔵したもの	質量		10キログラム
（2）漬物（缶詰及び瓶詰を除く。）及び冷凍食品（加工した果実を凍結させ、容器に入れ、又は包装したものに限る。）	質量		5キログラム
（3）（2）に掲げるもの以外の加工品	質量		5キログラム
7　砂糖	質量		5キログラム
8　茶、コーヒー及びココアの調製品	質量		5キログラム
9　香辛料	質量		1キログラム
10　めん類	質量		5キログラム
11　もち、オートミールその他の穀類加工品	質量		5キログラム
12　菓子類	質量		5キログラム
13　食肉（鯨肉を除く。）並びにその冷凍品及び加工品	質量		5キログラム
14　はちみつ	質量		5キログラム
15　牛乳（脱脂乳を除く。）及び加工乳並びに乳製品（乳酸菌飲料を含む。）			
（1）粉乳、バター及びチーズ	質量		5キログラム
（2）（1）に掲げるもの以外のもの	質量又は体積		5キログラム又は5リットル
16　魚（魚卵を含む。）、貝、いか、たこその他の水産動物（食用のものに限り、ほ乳類を除く。）並びにその冷凍品及び加工品			
（1）生鮮のもの及び冷蔵したもの並びに冷凍品	質量		5キログラム
（2）乾燥し、又はくん製したもの、冷凍食品（加工した水産動物を凍結させ、容器に入れ、又は包装したものに限る。）及びそぼろ、みりんぼしその他の調味加工品	質量		5キログラム
（3）（2）に掲げるもの以外の加工品	質量		5キログラム
17　海藻及びその加工品	質量		5キログラム
18　食塩、みそ、うま味調味料、風味調味料、カレールウ、食用植物油脂、ショートニング及びマーガリン類	質量		5キログラム
19　ソース、めん類等のつゆ、焼肉等のたれ及びスープ	質量又は体積		5キログラム又は5リットル
20　しょうゆ及び食酢	体積		5リットル
21　調理食品			
（1）即席しるこ及び即席ぜんざい	質量		1キログラム
（2）（1）に掲げるもの以外のもの	質量		5キログラム
22　清涼飲料の粉末、つくだに、ふりかけ並びにごま塩、洗いごま、すりごま及びいりごま	質量		1キログラム
23　飲料（医薬用のものを除く。）			
（1）アルコールを含まないもの	質量又は体積		5キログラム又は5リットル
（2）アルコールを含むもの	体積		5リットル

食品表示法に基づく食品の自主回収（リコール）の届出について

食品表示法（平成25年法律第70号）第10条の2第1項の規定に基づく
食品の自主回収を行った場合、管轄の自治体へ届出することが義務化。

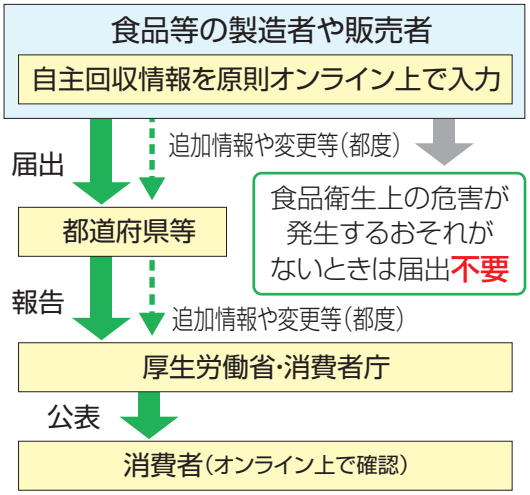
■ 届出の方法　　**原則オンライン上の電子申請システムを使用**
■ 届出情報の取扱い　　**国のシステムで一元的に管理され、公表**

食品表示法において義務づけられている自主回収の届出対象は、
アレルゲンや消費期限等の食品衛生上の危害が発生するおそれがある表示欠落や誤表示（食品表示法違反）

＜具体的な自主回収例について＞

回収理由	届出	具体的な例
食品表示法違反	義務	アレルゲン、消費期限等の食品衛生上の危害が発生するおそれがある表示の欠落 など
	任意	名称、原材料、添加物等の食品衛生上の危害が発生するおそれがない表示の欠落 など
食品表示法違反のおそれ	任意	必要に応じて表示している消費期限の「時刻」の誤表示 （例）正しくは、 「20XX年10月1日 9:00」 にもかかわらず、 「20XX年10月1日 8:00」 と誤表示 など
その他（食品表示法）	任意	食品表示基準において義務付けされていない食品に貼付した消費期限の誤表示 など

＜届出から公表までの基本的な流れ＞



食品関連事業者等が法人である場合、自主回収の届出先は、原則として主たる事務所の所在地を管轄する都道府県知事とする。ただし、主たる事務所以外の部門が自主回収を行う場合は、当該部門の施設所在地を管轄する都道府県知事に届け出ることも可能。

自主回収を行った食品等を自治体でクラス分類して報告

CLASS Ⅰ	喫食により重篤な健康被害又は死亡の原因となり得る可能性が高い場合 （消費期限、アレルゲン（特定原材料に準ずるものも含む。）の誤表示など）
CLASS Ⅱ	喫食により重篤な健康被害又は死亡の原因となり得る可能性が低い場合 （賞味期限の誤表示、はちみつ（乳児ボツリヌス症に関する注意喚起表示含む）に関する表示欠落など）
CLASS Ⅲ	喫食により健康被害の可能性がほとんど無い場合 （CLASSI及びCLASSⅡの対象となる表示事項を除いたものなど）

Q. 食品等の自主回収をしたら必ず届出をする必要がありますか？

A. 届出が義務づけられる自主回収は以下の場合※です。

- **大腸菌による汚染や硬質異物の混入等**（食品衛生法違反または違反のおそれ）
- **アレルゲンや消費期限等の安全性に関係する表示の欠落や誤り**（食品表示法違反）

※食品衛生上の危害が発生するおそれがない場合として厚生労働省令・内閣府令等で定めるときを除きます。法律上の問題のない単なる商品の入れ間違いなどの情報は、行政が事故情報として把握・公表する理由に乏しく、むしろ健康被害に結び付く情報を埋没させる懸念があることから届出の対象としていません。
「食品リコールについて（事業者の皆さまへ）」（厚生労働省・消費者庁）より抜粋

▶食品衛生申請等システムへのアクセス
https://i2fas.mhlw.go.jp/faspte/page/login.jsp

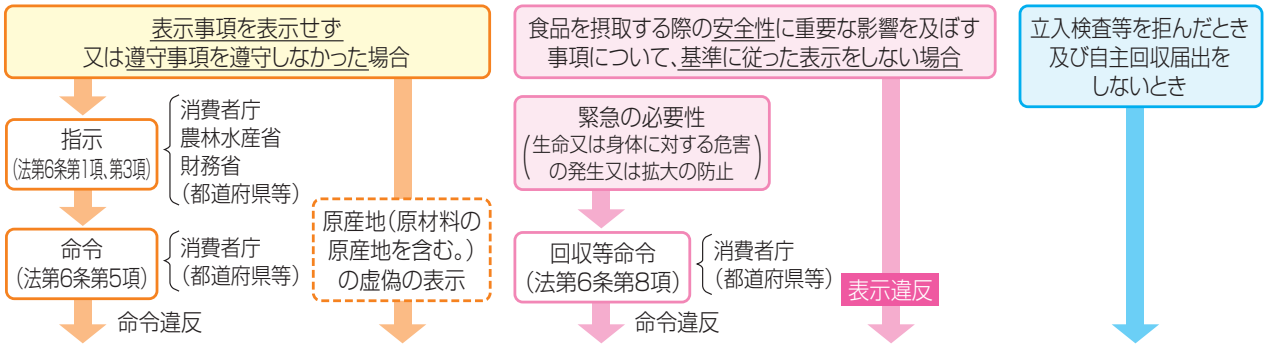
☆食品表示基準を守らないときには…

立入検査等

・内閣総理大臣…立入検査、報告徴収、物件提出、収去（法第8条第1項）
・農林水産大臣（酒類以外の食品）…立入検査、報告徴収、物件提出（法第8条第2項）　等
・財務大臣（酒類）…立入検査、報告徴収、物件提出（法第8条第3項）

※権限の委任　内閣総理大臣→消費者庁長官、都道府県知事、指定都市の長、保健所設置市の長、特別区の長
農林水産大臣→地方支分部局の長、都道府県知事、指定都市の長
財　務　大　臣→国税庁長官、地方支分部局の長

指示・命令



罰則

1年以下の拘禁刑又は100万円以下の罰金（法第20条）【法人】1億円以下の罰金（法第22条）	2年以下の拘禁刑又は200万円以下の罰金（法第19条）【法人】1億円以下の罰金（法第22条）	3年以下の拘禁刑若しくは300万円以下の罰金又は併科（法第17条）【法人】3億円以下の罰金（法第22条）	2年以下の拘禁刑若しくは200万円以下の罰金又は併科（法第18条）【法人】1億円以下の罰金（法第22条）	50万円以下の罰金（法第21条）【法人】50万円以下の罰金（法第22条）

●なお、食品衛生法（昭和22年法律第233号）第20条や健康増進法（平成14年法律第103号）第65条においては、一部の虚偽又は誇大な表示又は広告について、不当景品類及び不当表示防止法（昭和37年法律第134号）第5条第1項や特定商取引に関する法律（昭和51年法律第57号）第12条においては、取引における不当な表示等について禁止しています。

食品表示についての問合せ

食品表示基準などに関する疑問点、御相談などありましたら、下記までお問い合わせください。

●消費者庁

〒100-8958　東京都千代田区霞が関3-1-1　中央合同庁舎第4号館

○消費者庁食品表示課

TEL：03-3507-8800（代表）

ウェブサイト　https://contact.caa.go.jp/food_labeling/form-001.html

食品表示に関するお問い合わせ受付フォーム

●最寄の各都道府県（保健所含む）

問合せ先は、下記ウェブサイトで御確認ください。

ウェブサイト　https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/information/contact/prefectures/

禁無断転載