

# 包装食品の表示に関するコーデックス一般規格

*CODEX STAN 1-1985*



**Food and Agriculture  
Organization of the  
United Nations**

Published by arrangement with  
the Food and Agriculture Organization of United Nations  
by  
the Consumer Affairs Agency, Government of Japan

本文書は、当初、国際連合食糧農業機関（FAO）により、「包装食品の表示に関するコーデックス一般規格（CODEX STAN 1-1985）」として出版されたものである。日本語への翻訳は、日本政府の消費者庁によってなされた。

本文書において使用する呼称及び資料の表示は、いかなる国、領土、都市あるいは地域、若しくはその当局の法律上あるいは開発上の地位に関する、又はその国境あるいは境界の設定に関する、FAOのいかなる見解の表明を意味するものではない。また、個別の企業あるいは製品への言及は、それらが特許を受けているか否かにかかわらず、言及されていない同様の性質を持つ他者に優先して、FAOが承認あるいは推薦していることを意味するものではない。

© FAO, 2018 (English edition)

© Government of Japan, 2022 (Japanese edition)

## 1. 範囲

本規格は、消費者への提供又はケータリングとしての提供を目的とする全ての包装食品の表示及びその提示に関する一部に適用する。

## 2. 用語の定義

本規格において、

「**強調表示**」とは、ある食品が、その原産地、栄養特性、性質、加工、組成又はその他の品質に関して、特定の品質を有することを明示、示唆又は暗示するあらゆる表示をいう。

「**消費者**」とは、各人の要求を満たすために、食品を購入し受領する個人及び家族をいう。

「**容器**」とは、食品全体を封入するか部分的に封入するかにかかわらず、食品を単一品目として配送するための包装資材を含むあらゆる包装をいう。なお、消費者に提供される際に、一つの容器が、複数の単位又は種類の包装を含む場合がある。

包装食品の**日付表示**の使用において、

「**製造日**」とは、当該食品が記載通りの製品となる日付をいう。これは、製品の期限を示すものではない。

「**包装日**」とは、食品が最終的に販売される際の直接容器に、当該食品を入れる日付をいう。これは、製品の期限を示すものではない。

「**賞味期限**」又は「**品質保持期限**」とは、記載された保存条件下において、未開封の製品が十分に販売可能であり、かつ、暗示的又は明示的に強調表示された特定の品質を保持し得る期間の終了を示す日付をいう。ただし、この日付を過ぎても、当該食品が引き続き消費できる状態である場合がある。

「**消費期限**」又は「**有効期限**」とは、記載された保存条件下においてその期間を過ぎると、安全上及び品質上の理由により当該製品を販売及び消費すべきでない期間の終了を示す日付をいう。

「**食品**」とは、加工品、半加工品又は非加工品にかかわらず、人間による消費を目的としたあらゆる物質をいう。これには飲料やチューインガムの他、「食品」の製造、調理又は処理において使用されたあらゆる物質が含まれるが、化粧品、タバコ又は薬剤としてのみ使用される物質は含まれない。

「**食品添加物**」とは、栄養価の有無にかかわらず、通常はそれ自体を食品として消費することはなく食品の典型的な原材料として使用されることのない物質であり、食品の製造、加工、調整、処理、充填、包装、運搬又は保存において技術的な目的（感覚的な目的を含む）で食品に意図的に添加した結果、（直接的又は間接的に）当該物質又はその副産物が食品の一成分となる若しくは食品の特性に作用する若しくはそのような結果が合理的に期待される物質をいう。なお、食品添加物には、「汚染物質」又は栄養に関する品質の維持若しくは改善のため食品に添加される物質は含まれない。

「**原材料**」とは、食品の製造又は調理において用いられ、場合によっては変形した形態で、最終製品中に存在している、食品添加物を含むあらゆる物質をいう。

「**ラベル**」とは、食品容器の表面に記載、印刷、ステンシル加工、印付け、浮き出し加工若しくは押印された又は食品容器に添付された、あらゆる札、銘柄、標章、絵柄若しくはその他の説明物をいう。

「**表示**」とは、販売又は処分を促進する目的でなされたものを含む、ラベル上にある、食品に添付されている又は食品の近傍に掲示されているあらゆる記載、印刷又は図柄をいう。

「**ロット**」とは、本質的に同じ条件下で製造された製品のある決まった量をいう。

「**包装済み**」とは、消費者への提供又はケータリングとしての提供ができるように、包装されていること又は事前に容器内に封入されていることをいう。

「**加工助剤**」とは、装置若しくは器具類を含まず、それ自体では食品の原材料として消費されることのない、物質又は材料であって、処理若しくは加工過程において技術的な目的を達成すべく、原料、食品又はその原材料を加工する際に意図的に使用するものをいう。ただし、「加工助剤」を使用することで、意図

的ではないが、その残渣又は派生物が最終製品中に存在することが回避できない場合がある。

「**ケータリング目的の食品**」とは、食品を直ちに消費するために提供する、レストラン、食堂、学校、病院及びそれに類する施設において利用される食品をいう。

### 3. 一般原則

- 3.1 包装食品は、いかなるラベル又は表示においても、虚偽の、誤認させる若しくは欺くような方法により、又はその特徴に関して、誤った印象を与えるおそれのある方法により記載又は提示されてはならない<sup>1</sup>。
- 3.2 包装食品は、いかなるラベル又は表示においても、当該食品と混同される可能性のある他の製品に言及する又は直接的若しくは間接的にそうした製品を示唆する字句、絵柄、又は当該食品がそのような他の製品と関係があるかの如く購入者若しくは消費者を惑わせるような方法によって、記載も提示もされてはならない。

### 4. 包装食品の義務的表示

個別のコーデックス規格において、別途、明示的に規定されている場合を除き、包装食品の表示においては、表示が施されている食品に以下の情報を示さなければならない。

#### 4.1 食品の名称

- 4.1.1 名称は食品の本質を示すとともに、通常は具体的でなければならない、総称的であってはならない。
    - 4.1.1.1 ある食品について、コーデックス規格で一つ又は複数の名称が定められている場合、それらの名称のうち少なくとも一つを使用しなければならない。
    - 4.1.1.2 その他の場合については、国内法で規定された名称を使用しなければならない。
    - 4.1.1.3 このような名称が存在しない場合、消費者に誤認又は混乱を与えない適切な記述用語として一般的に使用されている一般名又は慣用名のいずれかを使用しなければならない。
    - 4.1.1.4 上記の4.1.1.1から4.1.1.3までに定められている名称の一つとともに用いられる場合に限り、「造語」、「架空」、「銘柄」の名称、又は「商標」を用いることができる。
  - 4.1.2 当該食品の本質及び物理的状态に関して、消費者の誤認又は混乱を回避するために必要な追加の字句を、当該食品の名称と共にこれに近接して表示しなければならない。当該食品の本質及び物理的状态とは、充填媒体の種類、形式及び施された処理（例えば、乾燥、濃縮、還元、薫製）の条件又は種類を含むがこれに限定されない。
- #### 4.2 原材料一覧
- 4.2.1 単一の原材料からなる食品を除き、ラベルには原材料一覧が明記されなければならない。
    - 4.2.1.1 当該原材料一覧の冒頭には、「原材料」という用語からなる又は「原材料」という用語を含む適切な表題を置かなければならない。
    - 4.2.1.2 全ての原材料は、当該食品の製造時における原材料に占める重量（m/m）の多いものから順に、列記しなければならない。
    - 4.2.1.3 原材料そのものが二種類以上の原材料からなる製品である場合、こうした複合原材料は、その原材料を割合（m/m）の多いものから順に、複合原材料のすぐ後に括弧を付して明記する場合に限り、原材料一覧中に複合原材料として明記することができる。複合原材料（コーデックス規格又は国内法においてその名称が規定されているもの）が当該食品の構成割合の5パーセントに満たない場合は、最終製品において技術的機能を発揮している食品添加物を除き、当該原材料を明記する必要はない。

<sup>1</sup>この一般規格で言及している記述又は提示の例は、「強調表示に関する一般ガイドライン」で示されている。

- 4.2.1.4 以下の食品及び原材料は、過敏症の原因となることが知られており、常に明記しなければならない<sup>2</sup>。
- ・グルテンを含む穀類（小麦、ライ麦、大麦、えん麦、スペルト小麦又はこれらの交雑種及びこれらの製品）
  - ・甲殻類及びその製品
  - ・卵及び卵製品
  - ・魚類及び水産製品
  - ・ピーナッツ、大豆及びその製品
  - ・乳及び乳製品（乳糖を含む）
  - ・木の実及びナッツ製品
  - ・濃度が10 mg/kg以上である亜硫酸塩
- 4.2.1.5 添加された水分は、当該水分が複合食品に使用されている塩水、シロップ又はだし汁等の原材料の一部を成しかつその旨が原材料一覧に明記されている場合を除き、原材料一覧に明記しなければならない。製造過程で蒸発した水分又はその他の揮発性成分は明記する必要はない。
- 4.2.1.6 本章の一般規定に代わるものとして、水分のみの追加による還元を意図した脱水食品又は濃縮食品においては、「ラベルの指示に従って調理した場合の本製品の原材料」等の記載を含む場合に限り、還元した製品の割合（m/m）順に、当該原材料を列記することができる。
- 4.2.2 バイオテクノロジーによって得られた食品又は食品の原材料に、4.2.1.4で列記された食品のいずれかから移行したアレルゲンが存在する場合には、その旨を明記しなければならない。アレルゲンの存在に関する適切な情報を表示により提供できない場合は、アレルゲンを含有している食品を販売すべきでない。
- 4.2.3 以下の場合を除き、原材料一覧に列記した原材料については、4.1（食品の名称）の規定に従い、具体的な名称を用いなければならない。
- 4.2.3.1 4.2.1.4に列記された原材料を除き、また、一般的な分類名がより有益な情報を提供すると考えられる場合を除き、以下の分類名を用いることができる。

分類の名称	分類名
オリーブ以外の精製油	必要に応じて「硬化」又は「部分硬化」という用語で限定し、「植物性」又は「動物性」という用語を伴う「油」
精製脂肪	必要に応じて「植物性」又は「動物性」という用語を伴う「脂肪」
でん粉（化学的な処理を施した加工でん粉を除く。）	「でん粉」
その魚が別の食品の原材料を構成しており、かつ、そのような食品の表示及び提示において特定の魚種が言及されていない場合の全ての種類の魚類	「魚」
その家禽肉が別の食品における原材料を構成しており、かつ、そのような食品の表示及び提示において特定の家禽肉の種類が言及されていない場合の全ての種類の家禽肉	「家禽肉」

<sup>2</sup> 今後の本一覧への追加及び／又はこれからの削除は、コーデックス食品表示部会がFAO/WHO合同食品添加物専門家委員会（JECFA）の与える助言を考慮し、検討を行う。

分類の名称	分類名
そのチーズ又は混合チーズが別の食品における原材料を構成しており、そのような食品の表示及び提示において特定のチーズの種類が言及されていない場合の全ての種類のチーズ	「チーズ」
食品中において単独又は組み合わせによる重量が2パーセントを超えない、全ての香辛料及び香辛料抽出物	必要に応じて「香辛料（単数）」、「複数の香辛料」又は「混合香辛料」
食品中において単独又は組み合わせによる重量が2パーセントを超えない、全てのハーブ及びハーブの一部	必要に応じて「ハーブ」又は「混合ハーブ」
チューインガム用ガムベースの製造で使用される、全ての種類のガム製剤	「ガムベース」
全ての種類のショ糖	「砂糖」
無水デキストロース及びデキストロース一水和物	「デキストロース」又は「グルコース」
全ての種類のカゼイン塩	「カゼイン塩」
乾燥重量割合で乳タンパクを最低50パーセント（m/m）含有する乳製品*	「乳タンパク」
加圧、圧搾又は精製されたココアバター	「ココアバター」
食品重量の10パーセントを超えない全ての砂糖漬け果物	「糖果」

\*乳タンパク含有量の計算：ケルダール法による窒素量×6.38

4.2.3.2 4.2.3.1の規定にかかわらず、豚脂、ラード及び牛脂については、その具体的な名称を常に明記しなければならない。

4.2.3.3 以下の各分類に該当し、食品への使用が許可されている食品添加物の一覧に掲げられている食品添加物については、以下に掲げた機能分類を、国内法で求められる特定の名称又は「食品添加物に関する分類名の国際番号システム（CXG36-1989）」等の具体的な名称や識別番号と併せて用いなければならない。

- |         |          |
|---------|----------|
| ・ pH調整剤 | ・ 小麦粉処理剤 |
| ・ 固結防止剤 | ・ 発泡剤    |
| ・ 消泡剤   | ・ ゲル化剤   |
| ・ 酸化防止剤 | ・ 光沢剤    |
| ・ 漂白剤   | ・ 保水剤    |
| ・ 増量剤   | ・ 防腐剤    |
| ・ 炭酸化剤  | ・ 噴出剤    |
| ・ 着色剤   | ・ 膨張剤    |
| ・ 保色剤   | ・ キレート剤  |
| ・ 乳化剤   | ・ 安定剤    |
| ・ 乳化塩   | ・ 甘味料    |
| ・ 固化剤   | ・ 増粘剤    |
| ・ 調味料   |          |

4.2.3.4 以下の分類名は、以下の各分類に該当する食品添加物であり、かつ、食品への使用が一般的に許可されている食品添加物の一覧に掲げられているものについて用いることができる。

・香料及び着香料

・加工でん粉

「香料」という表現は、必要に応じ、「天然の」、「天然と同じ」、「人工の」又はこれらの字句の組み合わせを用いて限定することができる。

#### 4.2.4 加工助剤及び食品添加物のキャリーオーバー

4.2.4.1 食品添加物が用いられている原材料又はその他原材料を使用した結果、相当量又は食品中で技術的な機能を発揮するために十分な量が当該食品中にキャリーオーバーされた場合は、当該食品添加物を原材料一覧に明記しなければならない。

4.2.4.2 技術的な機能を発揮するために必要な量よりも低い水準で食品中にキャリーオーバーされた食品添加物及び加工助剤は、原材料一覧への明記が免除される。ただし、4.2.1.4に列記された食品添加物及び加工助剤には、この免除は適用されない。

### 4.3 正味量及び固形量

4.3.1 正味量は、メートル法（「国際単位系（SI）」）で明記しなければならない<sup>3</sup>。

4.3.2 正味量は、以下の方法によって明記しなければならない。

(i) 液状食品の場合は、容量。

(ii) 固形食品の場合は、重量。

(iii) 半固形又は粘性のある食品の場合は、重量又は容量のいずれか。

4.3.3 液体媒体で充填された食品は、正味量の明記に加え、当該食品の固形量をメートル法で明記しなければならない。この要件において、液体媒体とは、水、砂糖及び塩の水溶液、果物及び野菜の缶詰の場合のみ果汁及び野菜汁又は食酢であって、単独又はこれらを組み合わせたものをいう<sup>4</sup>。

### 4.4 名称及び所在地

当該食品の製造者、加工包装業者、流通業者、輸入業者、輸出業者又は販売業者の名称及び所在地を明記しなければならない。

### 4.5 原産国

4.5.1 原産国の省略が消費者を誤認させる又は欺くおそれのある場合は、当該食品の原産国を明記しなければならない。

4.5.2 ある食品がその性質を変化させる加工を別の国で受ける場合、表示については、当該加工が施された国が原産国とみなされなければならない。

### 4.6 ロット識別

各容器には、その生産工場及びロットを識別するために、コード番号又は平文で浮き出し加工を施すか又は容易には消えない印を付さなければならない。

### 4.7 日付表示及び保存方法

4.7.1 個別のコーデックス規格において別段の定めがない場合においては、4.7.1(vii)に該当する場合を除き、以下の日付表示を適用しなければならない。

(i) その安全性及び品質を確保するために当該食品を特定の日付より前に消費しなければならない場合、「消費期限」又は「有効期限」を明記しなければならない<sup>5</sup>。

<sup>3</sup> 正味量の明記では、包装時の量を示し、これを平均的な量管理システムを基準として行うものとする。

<sup>4</sup> 固形量の明記は、平均的な量管理システムを基準として行うものとする。

<sup>5</sup> コーデックスの他の文書も考慮すること。

(ii)「消費期限」又は「有効期限」が求められない場合、「賞味期限」又は「品質保持期限」を明記しなければならない。

(iii)期限表示は以下のように行わなければならない。

・3ヵ月以下の期限を有する製品については、日及び月を明記し、これに加え、所轄庁が消費者が誤認する可能性があるときみなす場合は年を明記する。

・3ヵ月を超える期限を有する製品については、少なくとも月及び年を明記しなければならない。

(iv)期限は、以下の字句により導入されなければならない。

・日付を明記する場合であって該当する場合は、「消費期限：＜日付を挿入＞」若しくは「有効期限：＜日付を挿入＞」若しくは「賞味期限：＜日付を挿入＞」若しくは「品質保持期限：＜日付を挿入＞」、又は

・その他の場合であって該当する場合は、「消費期限：＜年月を挿入＞末」若しくは「有効期限：＜年月を挿入＞末」若しくは「賞味期限：＜年月を挿入＞末」若しくは「品質保持期限：＜年月を挿入＞末」とする。

(v) (iv) に規定する字句は以下を表示しなければならない。

・日付、又は  
・日付の記載位置への言及。

(vi)日及び年は、年を2桁又は4桁のコード化されていない数字により明記し、月は文字又は数字で明記する。日付の明記に数字のみを使用する場合又は年を2桁のみで記載する場合は、所轄庁は、日付表示に伴う適切な省略で表示される日、月、年の数列（例えば、日／月／年又は年／日／月）を求めるかどうかを決定する。

(vii)食品の安全性が損なわれていない場合に限り、以下の基準のうち1以上に該当する場合、4.7.1(i)又は4.7.1(ii)の規定は食品に求められない。

1. 当該食品の性質が微生物の増殖を助長し得ないものである（例えば、アルコール、塩、酸性度、意図又は明示された保存条件下における低水分活性等）という理由で安全性が損われず品質が劣化しない場合。
2. 加工されていない、消費者に見えるように提示されている生鮮食品等、購入時に物理的観察により劣化が明らかになる場合。
3. その食品の重要な／感覚的な品質的側面が失われていない場合。
4. パン屋や菓子屋の一部の製品等、その食品が、その性質上、通常は製造後24時間以内に消費される場合。

例えば、以下の食品が挙げられる<sup>6</sup>。

- ・生鮮果実及び生鮮野菜（皮むき、切断及びこれらに類する処理がなされていない塊茎を含む）
- ・ワイン、リキュールワイン、発泡ワイン、着香ワイン、果実ワイン及び発泡果実ワイン
- ・アルコール含有量が少なくとも10パーセント（容量パーセント）のアルコール飲料
- ・パン屋又は菓子屋の製品で、その内容物の性質上、通常は製造後24時間以内に消費されるもの
- ・食酢
- ・ヨウ素無添加の食塩
- ・非強化の固形糖
- ・着香又は着色した砂糖を含む菓子製品
- ・チューインガム

このような場合、「製造日」又は「包装日」を記載することができる。

<sup>6</sup> これは事例の一覧である。



(viii) 「製造日」又は「包装日」を4.7.1 (i) 又は (ii) の規定と組み合わせて使用することができる。これは、必要に応じて、「製造日」又は「包装日」の字句と共に導入され、4.7.1 (vi) に規定する形式を使用する。

**4.7.2** 食品の保存に関する特別な条件が当該食品の保全の裏付けに求められる場合であって、日付表示が使用されており、かつ、この日付の有効性がこれに依存している場合は、当該特別な条件をすべてラベルに明記しなければならない。

## 4.8 使用上の注意

該当する場合、還元等の「使用上の注意」は、食品が確実に正しく使用されるために、必要に応じて、ラベルに付さなければならない。

## 5. 追加義務表示要件

### 5.1 原材料の量的表示

**5.1.1** 原材料を混合して又は組み合わせて販売する食品については、当該原材料が以下にあてはまる場合、当該原材料（複合原材料<sup>7</sup>又は原材料群<sup>8</sup>を含む）の重量又は必要に応じて容量の製造時における使用割合を開示しなければならない。

- (a) 当該原材料が含まれていることが字句、写真若しくは図柄によってラベルで強調されている場合、又は
- (b) 当該原材料が食品の名称には含まれていないが、当該食品を特徴づけるためには不可欠であり、それが当該食品に含まれていることを当該食品の販売国の消費者に期待させる場合であって、原材料の量的明記を省略することにより消費者を誤認させる又は欺くおそれがある場合。

以下の場合には、こうした開示は要しない。

- (c) 当該原材料が、着香の目的で少量使われる場合、又は
- (d) 特定のコーデックス個別食品規格が、この規定の要件に抵触する場合。

5.1.1 (a) について、

- (e) 当該食品の名称における原材料又は原材料群への言及については、以下の場合には、原材料の量的明記を求めてはならない。

—製品間での原材料量のばらつきが当該食品を特徴づけること又は類似食品と区別することに不要であるとの理由で、当該言及が、当該食料の特徴について販売国の消費者を誤認させる若しくは欺くおそれがなく又はこれに対し誤った印象を与えるおそれもない場合。

**5.1.2** 5.1.1に規定されている情報は、百分率で製品のラベルに明記しなければならない。各原材料の使用割合は、重量又は必要に応じて容量で、その特定の原材料を強調している字句、写真若しくは図柄に近接して、食品の名称の側方に又は原材料一覧に列記された該当する原材料に隣接して、当該原材料を含有していることを強調している場合には最小割合を、当該原材料が少ないことを強調している場合には最大割合を、明記しなければならない。

加熱その他の処理によって水分を失った食品については、その割合（重量割合又は容量割合）は、最終製品について、使用されている原材料の量に一致しなければならない。

表示に記載されている原材料の量又は全ての原材料の合計量が100パーセントを超える場合は、その割合は、最終製品の100グラム当たり使用される当該原材料の重量の明記に置き換えることができる。

## 5.2 照射食品

**5.2.1** 電離放射線で処理された食品のラベルには、その処理を示す記載を当該食品の名称に近接して添付し

<sup>7</sup> 複合原材料において、使用割合とは、当該複合原材料全体での使用割合をいう。

<sup>8</sup> 量的原材料表示 (QUID) において、「原材料群」とは、原材料の分類名を指す総称及び／又は食品の名称として使用されるあらゆる類似の一般用語をいう。

なければならない。また、以下の国際食品照射記号の使用は任意であるが、これを使用する際には、当該食品の名称に近接して添付しなければならない。



5.2.2 放射線照射製品を別の食品の原材料として使用する場合は、原材料の一覧にその旨を明記しなければならない。

5.2.3 単一原材料による製品が放射線照射原料から製造される場合は、当該製品のラベルにはその処理を示す記載を含めなければならない。

## 6. 義務表示要件の適用除外

香辛料及びハーブを除き、その最大表面積が10平方センチメートルに満たない小さな食品については、4.2及び4.6から4.8までの要件の適用を除外できる。

## 7. 任意表示

7.1 本規格の義務的要件並びに3「一般原則」で規定している強調表示及び欺くことに関する要件に抵触しないものである場合に限り、記載若しくは印刷されたあらゆる情報若しくは絵柄又は図柄を表示に掲示することができる。

7.2 格付表示を用いる場合、当該表示は容易に理解することができるものとし、誤認させるものや欺くものであってはならない。

## 8. 義務的情報の提示

### 8.1 概要

8.1.1 包装食品におけるラベルは、容器から分離することのない方法で貼付されなければならない。

8.1.2 本規格、その他あらゆるコーデックス規格に基づきラベルに表示されることが求められている文言は、通常の購入及び使用条件において、明確で、目立ち、消えることなく、消費者が容易に判読できるものでなければならない。

8.1.3 容器が包装材によって被包される場合、当該包装材には必要な情報が付されているか、又は当該容器のラベルが外面の包装材を通して容易に判読できなければならず若しくはそうした包装材によってラベルが不明瞭となってはならない。

8.1.4 食品の名称及び正味量は、目立つ位置に、同時に視野に入るように表示しなければならない。

### 8.2 言語

8.2.1 当初のラベル上における言語が、当該製品が意図する消費者に受け入れられない場合、再表示を行う代わりに、義務的情報が要求される言語で記載された補足ラベルを使用することができる。

8.2.2 再表示又は補足ラベルのいずれの場合においても、提供する義務的情報は、当初のラベルの情報を完全かつ正確に反映しなければならない。