

食品表示法の手引き

はじめに

千葉県内の多くの障害福祉事業所で菓子、食品などの加工食品を製造・販売しています。しかしながら昨今の食品衛生法の改正をはじめ製造の現場を取り巻く環境は厳しさを増すばかりです。振興センターでは食品表示を作成するための研修会を開催してまいりました。

ここでは初めて菓子、食品製造の担当になる方に向けて、いままで研修で講師の先生がお話をした基本的な事柄をまとめてあります。

ふだん何気なく見ている表示ですがさまざまな法律で規定されています。お客さまも表示のさまざまな情報を見て購入の判断をしています。

内容が多岐に渡っていて大変ですが迷った時はこのライブラリーを見て商品づくりに活かしていただければ幸いです。

特定非営利活動法人千葉県障害者就労事業振興センター

作成：一般社団法人大授 <https://dai-ju.jp/>

1. 食品表示

1) 食品表示の種類と内容

義務表示



- ◆ 法律などに基づいて、必要な情報を消費者に提供する。
- 表示の欠落や誤りがあった場合は、法律違反となり、罰則の対象となる。

任意表示

- ◆ 「知ってもらいたい」「知らせたい」情報を消費者に提供する。
- 表示の欠落や誤りは、法律違反にはならないが、社会的責任に問われる可能性がある。

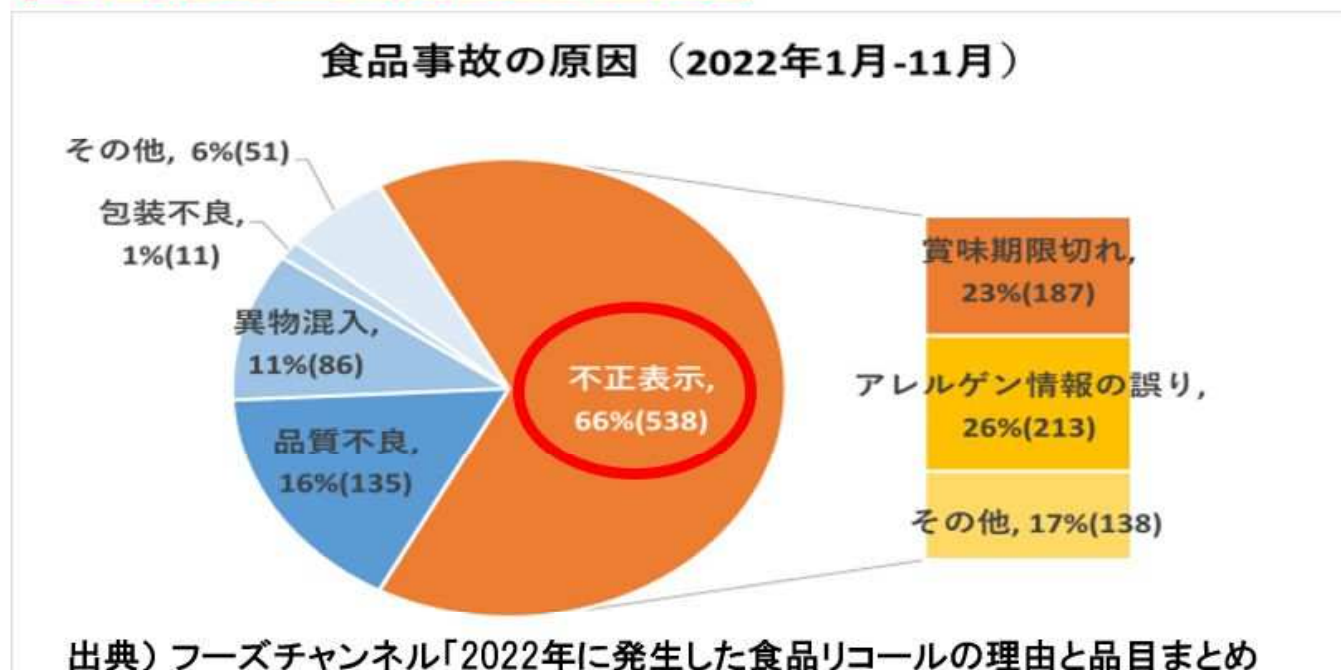
2) 食品表示の位置づけ

消費者にとって、商品を知るための大切な情報源

<p><u>商品の魅力のアピール</u> 【勧誘】</p>	<p>パッケージデザインや訴求表示などで商品の魅力を消費者にアピールし、購買意欲を促進する</p> 
<p><u>安全・安心の情報提供</u> 【告知】</p>	<p>原材料やアレルギー、保存方法等の情報を提供して、食品による健康被害を防止する</p> 

3)2022年度食品事故の原因

2022年度に厚生労働省に届出があった公開回収事案は821件であった。このうち不正表示が66%と半数以上を占めていた。



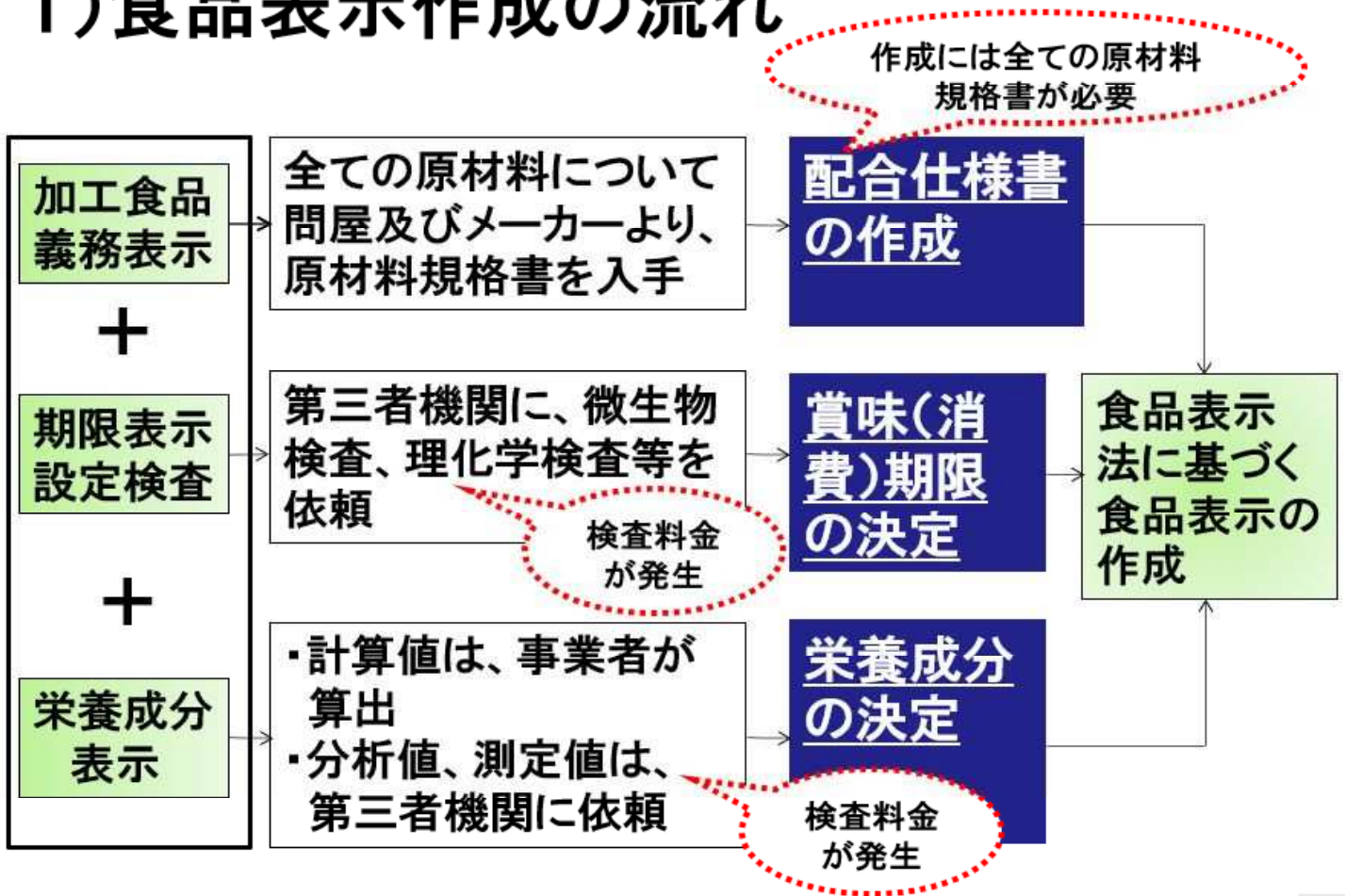
不正表示の主な内容を見ると、

- 1番 アレルギー情報の誤り(26%)
- 2番 賞味期限切れ(23%)
- 3番 その他の不正表示(17%)であった。

- ◆ 商品の品質不良による食品事故は、不正表示の次で、16%であった。
- ◆ 品質自体には問題がなかったに関わらず、不正表示による回収・廃棄は、食品ロスとなる。
- ◆ 適切な表示の作成、確認をすることは、食品ロスの削減を図る上でも非常に重要である。

2. 食品表示の作成

1) 食品表示作成の流れ



2) 原材料規格書とは

- ◆ 食品加工メーカーが発行する原材料に含まれる素材の配合割合、産地、遺伝子組み換え作物の有無、食品添加物、アレルギー物質などの「**規格**」を証明する書類
- ◆ 原材料、アレルギー、添加物、遺伝子組換え原料原産地等を**適正に表示するための根拠となる書類**

製造に使用した**全ての第一次原材料**(レシピ)の**原材料規格書**を問屋及びメーカーより入手する

品質規格書

作成日:

製品名	上白糖 FNS5 20kg	一般名	砂糖(上白糖)
製造会社名		規格	20kg
製造工場名			
性状・用途	白色(無色)の無結晶品でしっとりしている甘味料		
製品重量	20.3kg	内容量	20.0kg
包装形態	外袋: カラト紙・ポリエチレンフィルム・カラト紙3層構造袋 内袋: 内外袋一体型のため無し	サイズ:	710 × 415 × 55 (mm)
ロット表示	外袋: 表側下部に印字(製造年月日) 例: 070401AW ⇒ 2007年4月1日製造 A(包装系列)W(包装時間) 内袋: 内外袋一体型のため無し	サイズ:	× × (mm)
取扱い・保管 注意事項	庫内常温にて保管し、湿・湿度差が大きい場所や臭気強い物品との併置は避けて下さい。 開封時に紙片等の異物が混入しないようご注意ください。開封後は早めにご使用下さい。		
賞味・消費期限	砂糖は長期間保管が可能な食品のため、賞味・消費期限等はありません。		
品質保証期間	砂糖(上白糖) 180日		
食品への表示	砂糖(上白糖)		
原材料名	一次原材料として原料糖(さとうきび)(タイ、オーストラリア、南アフリカ、日本産)と原料糖(てん菜) [北海道産]を使用しております。		
食品添加物	食品添加物(水酸化カルシウム、ケイウ土、パーライト、骨炭、イオン交換樹脂、塩酸、苛性ソーダ)を使用しておりますが、最終製品より検出されない加工助剤となっております。(表示免除)		
GMO情報	原材料に遺伝子組換え体は一切使用しておりません。(表示免除)		
アレルギー情報	使用原材料、製造工程にはアレルギー物質は一切含まれておりません。		
BSE情報	骨炭(加工助剤)は牛由来原料ですがBSEに関する危険性はございません。		
残留農薬	食品衛生法に準拠しております。		
製造工程	 <p>*FATピース感度 Fe: φ2.0mm, SUS: φ2.5mm</p>		
規格項目	規格	試験方法	
水分	97.0 以上	検量秤法による	
還元糖	1.2 ~ 1.6%	メチレンブルー法による	
水	0.4 ~ 0.8%	減圧乾燥法による	
色価(A.L)	20 以下	吸光度法による	
灰分	0.03% 以下	電気伝導度法による	
一般細菌数	300 以下/g	標準寒天平板培養法による	
耐熱性菌数	300 以下/g	標準寒天平板培養法による(沸騰水中10分間)	
大腸菌群	陽性/2.22g	BGLB法による	
カビ・酵母	10 以下/g	ポテトデキストロース寒天平板培養法による	
砒素(As ₂ O ₃)	検出せず	原子吸光度法による(検出限界 0.1ppm)	
亜鉛(Pb)	検出せず	原子吸光度法による(検出限界 0.25ppm)	
備考			

一次原材料名

原材料名欄に表示する名称

二次原材料

一次原材料を構成する原材料と原料産地

食品添加物

原材料に含まれている食品添加物

※加工助剤のため表示免除であることを記載

遺伝子組換え

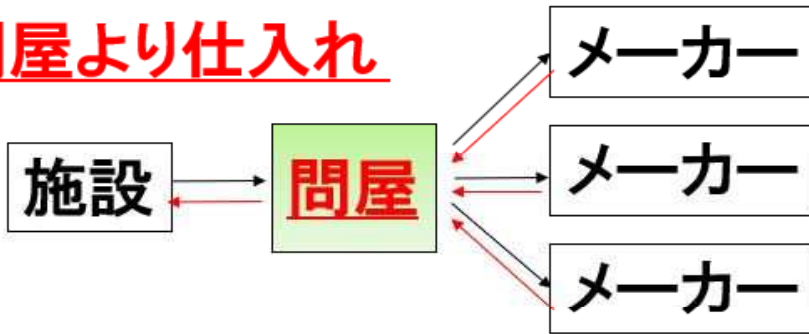
原材料の遺伝子組換えの情報

アレルギー

原材料に含まれるアレルギー

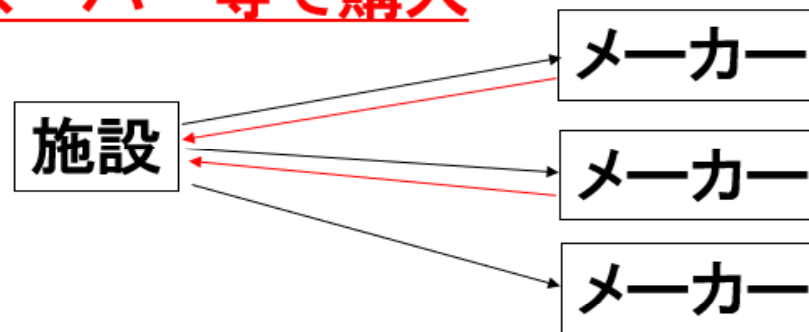
3) 原材料規格書の入手方法

問屋より仕入れ



◆問屋経由で全てのメーカーの規格書が入手できる

スーパー等で購入



◆全てのメーカーに施設より連絡を入れて規格書を入手する必要がある

◆依頼しても提出を拒否するメーカーもある

4) 原材料規格書の留意点

【原材料規格書】は、統一した書式がないことから記載内容は、原材料メーカーが決定する。そのため、表示の作成に必要な情報が記載されていない【原材料規格書】も見受けられる。

- ◆入手した【原材料規格書】に、必要な情報が記載されていない場合は、問屋やメーカーと交渉し、出来得る限りの情報を入手する。
⇒配合比が社外秘の場合、重量割合の順番だけでも提供してもらう。
- ◆情報が入手できないメーカーについては、入手可能なメーカーへの原材料変更も考える。

5) 原材料規格書の情報管理

- ◆入手した原材料規格書は情報管理を実施する
- ◆原材料規格書の内容に変更があった場合、必ず、差し替えを実施し、最新の情報を管理する

- ◆原材料規格書の変更については、必ず、配合仕様書の変更を実施する
- ◆書類は責任者を決めて、一元管理することで、情報の更新ミス、情報の漏洩などを未然に防止する。
- ◆問屋又はメーカーより、自主回収の連絡が入った場合は、原材料の確認と対応を実施する

6) 配合仕様書とは

配合仕様書は、原材料や品質情報等の表示作成に役立つ情報を分類整理して記載しているため、表示の作成を行う際に、欠かすことのできない帳票と位置付けられている。

- ◆ 正確な配合仕様書を作成するためには、事前に原材料についての十分な情報の収集が必要となる。
- ◆ 原材料についての情報収集方法として、メーカーからの原材料規格書の入手が挙げられる。

7) 配合仕様書の情報管理

商品発売後は、必ず仕様書の情報管理を実施する。表示漏れや表示間違いは、商品仕様書の情報管理ミスによるものが多い。

- ◆ 原材料の変更、商品仕様の変更については、必ず、仕様書及び関連帳票類の変更等を実施する。
- ◆ 関連法規の改正や時事問題の発生時には、記載内容の変更等の必要を確認する。
- ◆ 商品事故・製品不良発生時には、記載内容を確認し、苦情処理から未然防止までの取組みに活用する。
- ◆ 書類は責任者を決めて、一元管理することで、情報の更新ミス、情報の漏洩などを未然に防止する。

配合仕様書														
商品コード:)						作成者部署・氏名:								
商品名:						作成年月日:								
原材料・配合表														
構成	A 使用原材料名・添加物名 (一般名称 (商品名))		A 原材料メーカー		A 原材料規格		A 配合比 (%)	B 複合原料・添加物製剤 - 詳細 - (個別原材料に分解して記載)		B 原材料規格			B 配合比 (%)	A×B 実質配合 (%)
					産地	グレード				産地	グレード	アレルギー		
<h1>配合仕様書の書式例</h1> <h2>配合仕様書の具体的な作成方法は セミナー(実習)にて習得する</h2>														
アレルギー物質含有状況 ※含有するものにチェック						<input type="checkbox"/> あわび <input type="checkbox"/> いが <input type="checkbox"/> いくら <input type="checkbox"/> オレンジ <input type="checkbox"/> カシューナッツ <input type="checkbox"/> キウイフルーツ <input type="checkbox"/> 卵 <input type="checkbox"/> 乳 <input type="checkbox"/> 小麦 <input type="checkbox"/> えび <input type="checkbox"/> 牛肉 <input type="checkbox"/> くるみ <input type="checkbox"/> ごま <input type="checkbox"/> さけ <input type="checkbox"/> さば <input type="checkbox"/> 大豆 <input type="checkbox"/> 鶏肉 <input type="checkbox"/> セラチン <input type="checkbox"/> 該当なし <input type="checkbox"/> かにか <input type="checkbox"/> そば <input type="checkbox"/> 落花生 <input type="checkbox"/> 該当なし <input type="checkbox"/> パナナ <input type="checkbox"/> 豚肉 <input type="checkbox"/> まつたけ <input type="checkbox"/> もも <input type="checkbox"/> やまいも <input type="checkbox"/> りんご <input type="checkbox"/> アーモンド								
牛由来原料の使用 無・有						原産国: 部位:								

(1) 構成: 2品以上で構成されている商品は、分割して記入。
 (2) 仕様: 加工時に水を使用する商品は水を含めた配合比。
 (3) 原材料規格: 複合原料は枠内に使用目的を明記、使用原材料の内訳を記載。
 (4) アレルギー: アレルギー物質把握のため、キャリアオーバーを含む原材料の明細記入。
 (5) 遺伝子組換え: 主原料に該当項目又は食品使用の場合は原材料名・区分(分別品、不分別品、不明)を明瞭に記載。
 (6) 配合記載方法: 配合比は、「A使用原材料名・添加物名」中に占める「B複合原料・添加物製剤-詳細-」の配合%とする。

一次原材料名

一次原材料の原料
原産地名

二次原材料の
構成原材料と
添加物

二次原材料の原料
原産地名

アレルギー

遺伝子
組換え

配合仕様書															
商品コード:)						作成者部署: お菓子班 高田かおり									
商品名: パウンドケーキ(オレンジ)						作成年月日: 2022年3月1日									
原材料・配合表															
構成	A 使用原材料名・添加物名 (一般名称 (商品名))		A 原材料メーカー		A 原材料規格		A 配合比 (%)	B 複合原料・添加物製剤 - 詳細 - (個別原材料に分解して記載)		B 原材料規格			B 配合比 (%)	A×B 実質配合 (%)	
					産地	グレード				産地	グレード	アレルギー			遺伝子組換
卵	卵		日本産業株式会社		国産		22.33	卵		卵			100.0	22.33	
小麦粉(アンパン用)	小麦粉(アンパン用)		日本製粉株式会社		国内製造		22.33	小麦		小麦			100.0	22.33	
食用植物油	食用植物油		株式会社うめはら		国内製造		22.33	食用植物油		大豆			大豆(不分別)	87.93	19.64
食用精製加工油脂	食用精製加工油脂		三井製糖株式会社		国内製造		14.89	乳脂肪		大豆			大豆(不分別)	9.4615	2.11
乳化剤(レシチン)	乳化剤(レシチン)		三井製糖株式会社		国内製造		14.89	安定剤(キサンタンガム)		大豆			大豆(不分別)	1.900	0.42
香料	香料(バニラオイル)		ユニオン商事株式会社		国内製造		0.25	着色料(カロチン)		大豆			大豆(不分別)	5.000	0.11
砂糖(上白糖)	砂糖(上白糖)		ユニオン商事株式会社		国内製造		14.89	香料		大豆			大豆(不分別)	0.20	0.045
オレンジ糖(オレンジシロップ)	オレンジ糖(オレンジシロップ)		株式会社うめはら		国内製造		14.89	着色料(カロチン)		大豆			大豆(不分別)	0.0015	0.00033
オレンジキュラソー	オレンジキュラソー		ドーバー酒造株式会社		国内製造		2.48	砂糖		大豆			大豆(不分別)	100.0	14.89
膨脹剤	膨脹剤		ユニオン商事株式会社		国内製造		0.50	甜菜糖		大豆			大豆(不分別)	54.00	8.04
香料(バニラオイル)	香料(バニラオイル)		ユニオン商事株式会社		国内製造		0.25	オレインジビール		大豆			大豆(不分別)	27.00	4.02
								砂糖		大豆			大豆(不分別)	10.00	1.49
								ホワイテキュラソー		大豆			大豆(不分別)	8.00	1.14
								水飴		大豆			大豆(不分別)	0.009	0.0015
								香料		大豆			大豆(不分別)	0.001	0.0001
								酸化防止剤(クエン酸)(キャリアオーバー)		大豆			大豆(不分別)	99.84	2.48
								オレインキュラソー原酒		大豆			大豆(不分別)	0.08	0.002
								酒糟		大豆			大豆(不分別)	0.08	0.002
								グラニュー糖		大豆			大豆(不分別)	36.00	0.0018
								カラメル色素		大豆			大豆(不分別)	30.00	0.0015
								香料		大豆			大豆(不分別)	6.00	0.0003
								ピロリン酸二水素ナトリウム		大豆			大豆(不分別)	28.00	0.0014
								炭酸水素ナトリウム		大豆			大豆(不分別)	30.10	0.0008
								リン酸二水素カルシウム		大豆			大豆(不分別)	23.70	0.0006
								食品素材(コーンスターチ)		大豆			大豆(不分別)	4.10	0.0001
								エタノール		大豆			大豆(不分別)	0.50	0
								フロヒレングリコール		大豆			大豆(不分別)	12.70	0.0003
								カラメル		大豆			大豆(不分別)	28.90	0.0007
								香料ベース		大豆			大豆(不分別)		
								水分		大豆			大豆(不分別)		

アレルギー物質含有状況 ※含有するものにチェック

【特定原材料 7 品目】 卵 乳 小麦 えび 牛肉 くるみ ごま さけ さば 大豆 鶏肉 アーモンド

該当なし かにか そば 落花生 該当なし パナナ 豚肉 まつたけ もも やまいも りんご ゼラチン

牛由来原料の使用 (無)・有 原産国: 部位:

この商品に含まれているアレルギー

牛由来原料

3. 食品表示法

1) 食品表示法とは

目的：食品を摂取するための安全性及び一般消費者の自主的かつ合理的な食品選択の機会を確保する

規定：上記の目的を遂行するため、内閣総理大臣は、事業者が遵守すべき食品の表示基準を規定

所轄：消費者庁

公布：2013年6月28日

2) 食品表示法の対象

区分	内容
対象	<ul style="list-style-type: none">◆ <u>あらかじめ容器包装された加工食品</u>◆ 食品添加物◆ 生鮮食品◆ 業務用食品 
対象外	<ul style="list-style-type: none">◆ <u>外食</u>◆ <u>仕出弁当</u>（外食の出前）◆ <u>裸売りのパン</u>◆ <u>量り売りの総菜</u>◆ <u>セルフ販売の惣菜</u> 

区分	内容
対象外 が販売 方法に より、 対象と なる	<ul style="list-style-type: none"> ◆ <u>裸売りのパンを袋に入れて、留め具で留めて販売する</u> ➤ <u>あらかじめ容器包装された加工食品にあたる</u> ◆ <u>総菜をトレイに入れて、蓋を閉めて販売する</u> ➤ 繁忙時に、事前に惣菜をトレイに入れ蓋をしめた状態で作り置きすることは認められているが、<u>あきらかに消費見込み分を超えて作り置きした場合は、あらかじめ容器包装されたとみなされる</u>

3)第5条第1項

第1項：食品関連事業者等は、食品表示基準に従った表示がされていない食品の販売をしてはならない。

◆施設自らが販売する場合、食品表示法に遵守していない商品は、販売してはならない。

◆中間支援団体が施設の商品を販売する場合、食品表示法を遵守していない場合は、仕入れてはならない。

4)第6条第8項

第8項:内閣総理大臣は、食品関連事業者等が、アレルギー、消費期限、食品を安全に摂取するために加熱を要するかどうかの別その他の食品を摂取する際の安全性に重要な影響を及ぼす事項として内閣府令で定めるものについて食品表示基準に従った表示がされていない食品の販売をし、又は販売をしようとする場合において、消費者の生命又は身体に対する危害の発生又は拡大の防止を図るため緊急の必要があると認めるときは、当該食品関連事業者等に対し、食品の回収その他必要な措置をとるべきことを命じ、又は期間を定めてその業務の全部若しくは一部を停止すべきことを命ずることができる。

5)第6条第8項の回収命令対象事例

事項	回収命令対象事例	回収命令不要
アレルギー	<u>不明瞭、欠落、誤り</u>	
消費期限 賞味期限	期限表示を本来表示より <u>長く表示</u>	期限表示を本来表示より <u>短く表示</u>
食品を安全に摂取するために加熱を要するかどうかの別	<u>加熱調理用と表示する予定であった魚介類等の食品に生食用と表示</u>	<u>生食用と表示する予定であった魚介類等の食品に加熱加工品と表示</u>
保存方法	<u>保存温度を本来表示より高く表示</u>	<u>保存温度を本来表示より低く表示</u>

4. 加工食品の食品表示基準

1) 加工食品とは

◆ 加工食品の定義は「製造又は加工された食品」

加工食品		加工食品	
1	麦類	14	食肉製品
2	粉類	15	酪農製品
3	でん粉	16	加工卵製品
4	野菜加工品	17	その他の畜産加工食品
5	果実加工品	18	加工魚介類
6	茶、コーヒー及びココアの調整品	19	加工海藻類
7	香辛料	20	その他の水産加工食品
8	めん、パン類	21	調味料及びスープ
9	穀物加工品	22	食用油脂
10	菓子類	23	調理食品
11	豆類の調製品	24	その他の加工食品
12	砂糖類	25	飲料等
13	その他の農産加工食品		

2) 加工食品に該当する生鮮食品

生鮮食品は、「加工食品及び添加物以外の食品」と定義されているが、あるものを材料としてその本質は保持されつつ新しい属性を付加したものは「加工食品」とされる

生鮮食品例	加工食品例
マグロの赤身とトロの刺身盛合せ	<u>マグロとハマチの刺身盛合せ</u>
カットしたフロリダ産と南アフリカ産のグレープフルーツ盛合せ	<u>カットしたパインアップルとメロンの盛合せ</u>
キャベツを千切りにして包装したもの	<u>キャベツと人参を千切りにして包装したもの</u>
米穀、豆類を収穫後、輸送又は保存のために乾燥させる	<u>果実を、食味や風味向上のために乾燥させる</u>

3)食品表示基準

食品関連 事業者に 係る基準	食品表示基準 第3条	<u>あらかじめ容器包装され た食品を販売する場合</u>
	食品表示基準 第5条	<u>食品を製造し、又は加工 した場所で販売する場合</u>
		<u>不特定又は多数の者に 対して譲渡する場合</u>
食品関連 事業者以外 の販売者に 係る基準	食品表示基準 第15条	町内会や学校等のバ ザーで食品を製造、販売 する場合

食品表示基準第3条 義務表示事項

義務表示項目	衛生事項	品質事項	保健事項
名称	○		
原材料名		○	
➤ アレルゲン	○		
➤ L-フェニルアラニン化合物を含む旨	○		
➤ 遺伝子組換え食品に関する事項	○		
➤ 添加物	○		
➤ 原料原産地		○	
内容量又は固形量及び内容総量		○	
消費期限又は賞味期限	○		
保存方法	○		
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	○		
栄養成分の量及び熱量			○

食品表示基準第5条 義務表示事項


義務表示項目	衛生事項	品質事項	保健事項
名称	○		
原材料名	特定保健用食品及び機能性表示食品は義務表示		
➤ アレルゲン	○		
➤ L-フェニルアラニン化合物を含む旨	○		
➤ 遺伝子組換え食品に関する事項	○		
➤ 添加物	○		
➤ 原料原産地			
内容量又は固形量及び内容総量	特定保健用食品及び機能性表示食品は義務表示		
消費期限又は賞味期限	○		
保存方法	○		
食品関連事業者の氏名又は名称及び住所	特定保健用食品及び機能性表示食品は義務表示		
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	○		
栄養成分の量及び熱量	特定保健用食品及び機能性表示食品は義務表示		

食品表示基準第15条 義務表示事項

義務表示項目	衛生事項	品質事項	保健事項
名称	○		
原材料名			
➤ アレルゲン	○		
➤ L-フェニルアラニン化合物を含む旨	○		
➤ 遺伝子組換え食品に関する事項	○		
➤ 添加物	○		
➤ 原料原産地			
内容量又は固形量及び内容総量			
消費期限又は賞味期限	○		
保存方法	○		
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	○		
栄養成分の量及び熱量			

4) 省略規定

容器包装の表示可能面積がおおむね30cm²以下の場合、表示スペースが限られるため、義務表示事項全てを表示することが難しいと考えられ、省略規定が設けられている

表示可能面積30cm ²	<p>表示可能面積とは、容器包装の表面積全体をさすため、裏面だけでなく、商品名や写真等が記載されている主要面も活用することにより、義務表示事項を提供することは可能となる。</p>
 <p>文字の大きさ: 5, 5ポイント 文字数: 341文字 ピンク色の部分: 表示可能面積</p> <p>出典: 消費者庁食品表示企画課</p>	

省略規定(表示可能面積30cm²以下)

義務表示項目	衛生事項	品質事項	保健事項
名称	○		
原材料名	特定保健用食品及び機能性表示食品は義務表示		
➤ アレルゲン	○		
➤ L-フェニルアラニン化合物を含む旨	○		
➤ 遺伝子組換え食品に関する事項			
➤ 添加物	特定保健用食品及び機能性表示食品は義務表示		
➤ 原料原産地			
内容量又は固形量及び内容総量	計量法、特定保健用食品及び機能性表示食品は義務表示		
消費期限又は賞味期限	○		
保存方法	○		
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	食品関連事業者を表示しなくいい場合は義務表示		
栄養成分の量及び熱量	特定保健用食品及び機能性表示食品は義務表示		

5. 加工食品の一括表示内容

1)加工食品の表示

表示場所	✓ 容器包装の見やすい箇所に表示
表示方法	✓ 食品表示法で規定されている 別記様式一(一括表示様式) で表示する
文字の色	✓ 背景の色と対照的な色であれば、色自体には規定はない
文字の書体	✓ 消費者にわかりやすい書体であれば規定はない
文字の大きさ	✓ 表示可能面積が150cm²超 の場合は、 8ポイント以上の活字 ✓ 表示可能面積が150cm²以下 の場合は、 5.5ポイント以上の活字

別記様式一(一括表示様式)

名称
原材料名
添加物(原材料名欄への表示も可)
原料原産地名(原材料名欄への表示も可)
内容量又は固形量又は内容総量
消費期限又は賞味期限
保存方法
原産国名(輸入品)
製造者又は加工者又は輸入者又は販売者

2) 名称

アレルギーの対象範囲(28品目)

名称	焼き菓子
原材料名	小麦粉(国内製造)、砂糖、卵、マーガリン、アーモンドパウダー、粉糖(砂糖、コーンスターチ)／膨脹剤、乳化剤、着色料(カロチン)、香料(一部に小麦・卵・乳成分・アーモンドを含む)
内容量	5枚
賞味期限	枠外下部に記載
保存方法	直射日光・高温多湿を避けて、常温で保存してください。
製造者	社会福祉法人大授 千葉県千葉市〇〇区××町△△一△

賞味期限:2023. 12. 24

- ◆ 食品の内容を的確にあらわす一般的な名称を表示する。
- ◆ 事項名については、「名称」に代えて、「品名」「品目」「種類別名称」と表示することもできる
- ◆ 食品表示基準や公正競争規約、乳等省令等で名称が定められている品目は、それに従って表示をする。
⇒パンの場合、食品表示基準で、名称は、「食パン」「菓子パン」「パン」のいずれかを表示する
- ◆ 名称の規定がない品目は、「その内容を表す一般的な名称」を表示する

名称に個別ルールを定めた食品(42)

農産物缶詰及び農産物瓶詰／トマト加工品／乾しいたけ／マカロニ類／ハム類／プレスハム／混合プレスハム／ソーセージ／混合ソーセージ／ベーコン類／魚肉ハム類及び魚肉ソーセージ／削りぶし／うに加工品／うにあえもの／乾燥わかめ／塩蔵わかめ／みそ／しょうゆ／ウスターソース類／ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料／食酢／乾燥スープ／食用植物油脂／マーガリン類／チルドハンバーグステーキ／チルドミートボール／チルドぎょうざ類／豆乳類／にんじんジュース及びにんじんミックスジュース／農産物漬物／ジャム類／乾めん類／**パン類**／凍り豆腐／畜産物缶詰及び畜産物瓶詰／煮干魚類／風味調味料／調理冷凍食品／レトルトパウチ食品／調理食品缶詰及び調理食品瓶詰／炭酸飲料／果実飲料

パン類の名称ルール

名称	定義	商品名例
食パン	◆パン生地を食パン型(直方体又は円柱状の焼型をいう)に入れて焼いたもの	食パン
菓子パン	◆あん、クリーム、ジャム類、食用油脂等をパン生地で包み込み、若しくは折り込み、又はパン生地の上部に乗せたものを焼いたものであって、焼かれたパン生地の水分が10%以上のもの ◆パン生地にあん、ジャム類、チョコレートナッツ、砂糖類、フラワーペースト類及びマーガリン類並びに食用油脂等をクリーム状に加工したものを詰め、若しくは挟み込み、又は塗布したもの	あんぱん クリームパン メロンパン ジャムパン チョコレート コルネ
パン	◆上記以外のパン	フランスパン ロールパン

3)原材料名

アレルギーの対象範囲(28品目)

名称	焼き菓子
原材料名	<u>小麦粉(国内製造)、砂糖、卵、マーガリン、アーモンドパウダー、粉糖(砂糖、コーンスターチ)／膨脹剤、乳化剤、着色料(カロチン)、香料(一部に小麦・卵・乳成分・アーモンドを含む)</u>
内容量	5枚
賞味期限	枠外下部に記載
保存方法	直射日光・高温多湿を避けて、常温で保存してください。
製造者	社会福祉法人大授 千葉県千葉市〇〇区××町△△一△

賞味期限:2023. 12. 24

①原材料名欄

- ◆使用した原材料を、添加物以外の原材料と添加物とに区分して、原材料については、原材料に占める重量割合の多いものから順に、一般的な名称を「原材料名欄」に表示する。
- ◆添加物は、表示ルールに沿って、原材料と明確に区分して、重量割合の多い順に表示する

配合比	薄力粉(45%)、鶏卵(25%)、バター(15%)、膨脹剤(10%)、食塩(5%)
-----	---

原材料名	小麦粉、卵、バター、塩
添加物	膨脹剤

②原材料名欄の記載内容

原材料	✓ 原材料名欄に記載
アレルギー	✓ 原材料名欄に記載
添加物	✓ <u>原材料名欄に明確に区分して記載</u> <u>又は「添加物」の事項欄に記載</u>
遺伝子組換え食品	✓ 遺伝子組換え又は不分別は、原材料名欄に記載 ✓ <u>非遺伝子組換えは、任意表示のため、別記様式枠外に記載も可</u>
原料原産地	✓ <u>原材料名欄に記載又は「原料原産地名」の事項欄に記載</u>

③表示する原材料

商品の製造に使用した原材料は、原則、全て表示する。ただし、複合原材料については、省略できる場合もあるため、ルールに従って表示する。

- ◆ 「隠し味に極少量用いるもの」「エキス分を抽出して取り除いてしまうもの(ハーブ、香辛料)」「加熱調理用の揚げ油」等についても表示が必要である。
- エキス分を抽出して使用する原材料は、製品に吸収されるエキス量を推測し、使用割合の多い順に表示する。

④ 複合原材料とは

- ◆ 複合原材料とは、「2種類以上の原材料からなる原材料」のことをいう。
- ◆ 複合原材料は、その複合原材料の名称の次に括弧を付して、それを構成する添加物以外の原材料を重量の高いものから順に表示する。添加物は、他の添加物と併せて別に表示する

配合比	あんず(45%)、砂糖(35%)、りんご(15%)、ペクチン(5%)
-----	------------------------------------

原材料名	ミックスジャム(あんず、砂糖、りんご)
添加物	ゲル化剤(ペクチン)

⑤ 複合原材料名の表示方法

複合原材料を仕入れて、それを利用して商品を製造・加工した場合、仕入れた複合原材料の名称と次に括弧を付して構成する原材料を表示する。

- ◆ 【こしあん】を仕入れて、和菓子に使用した場合
 - こしあん(小豆、砂糖、水あめ)、もち粉、いちご

- ◆ 【冷凍パン生地】を仕入れて、加工した場合
 - 冷凍パン生地(小麦粉、マーガリン、砂糖、卵、イースト、脱脂粉乳、その他)

⑥複合原材料名の省略規定

◆複合原材料を構成する原材料のうち、複合原材料に占める重量の割合の多い順が3位以下であってかつ、当該複合原材料に占める重量の割合が、5%未満の原材料については「その他」とまとめて表示することができる。

複合原材料に占める重量の割合が4位であったとしても、当該複合原材料に占める重要な割合が、5%以上の場合は、対象外となり、その原材料は表示しなければならないことから、重量の割合に注意する必要がある。

順位	原材料	割合
1	小松菜	40%
2	人参	30%
3	ごま	20%
4	砂糖	4%
5	塩	3%
6	みりん	3%

ごま和え(小松菜、人参、ごま、その他)

「砂糖」は、ごま和えにおける重量順位が3位以下(4位)であり、かつ当該複合原材料に占める重量の割合が、5%未満(4%)のため、砂糖以下の原材料を「その他」でまとめる

順位	原材料	割合
1	小松菜	40%
2	人参	30%
3	ごま	20%
4	砂糖	5%
5	塩	4%
6	みりん	1%

ごま和え(小松菜、人参、ごま、砂糖、その他)

「砂糖」は、ごま和えにおける重量順位が3位以下(4位)であるが、当該複合原材料に占める重量の割合が5%のため、重量順位が5位となる塩以下の原材料を「その他」でまとめる

◆複合原材料が製品の原材料中5%未満のとき複合原材料の名称のみで、構成する原材料の表示を省略できる。

配合比	小麦粉:45%、卵:25%、バター:16% ココアパウダー:10% <u>チョコチップ(砂糖、植物油脂、ココアパウダー、カカオマス):3%</u> 塩:1%
-----	---

原材料名	小麦粉、卵、バター、ココアパウダー、 <u>チョコチップ</u> 、塩
------	--

◆複合原材料が名称からその原材料が明らかな場合は、複合原材料の名称のみで、構成する原材料の表示を省略できる。

- ✓ 複合原材料の名称に主要原材料が明示
- ✓ 複合原材料の名称に主要原材料の総称が明示
- ✓ 複合原材料が、JAS規格、食品表示基準別表第3、公正競争規約で定義
- ✓ 一般にその商品が広く消費者に浸透しており、原材料が明らかであると社会通念上判断される場合。業界ではなく、消費者が判断することに注意が必要。

4) 添加物

アレルギーの対象範囲(28品目)

名称	焼き菓子
原材料名	小麦粉(国内製造)、砂糖、卵、マーガリン、アーモンドパウダー、粉糖(砂糖、コーンスターチ) / <u>膨脹剤、乳化剤、着色料(カロチン)、香料(一部に小麦・卵・乳成分・アーモンドを含む)</u>
内容量	5枚
賞味期限	枠外下部に記載
保存方法	直射日光・高温多湿を避けて、常温で保存してください。
製造者	社会福祉法人大授 千葉県千葉市〇〇区××町△△一△

賞味期限:2023. 12. 24

① 添加物の表示方法

- ◆使用した添加物は、原則、全て表示する。
- ◆表示は、添加物に占める重量の割合の高いものから順に表示する。
- ◆「添加物以外の原材料」と「添加物」は、下記の3つの方法で区分して表示する。

- ✓ 添加物以外の原材料名欄と添加物欄を別項目として表示する。
- ✓ 原材料名欄に「添加物以外の原材料」と「添加物」を改行して表示する。
- ✓ 原材料名欄に「添加物以外の原材料」と「添加物」の間に「/」で区分し表示する。

②別項目を設けて区分

- ◆添加物以外の原材料名欄と添加物欄を**別項目として表示**する。
- ◆3つの中では、添加物以外の原材料と添加物が**最も明確に区分される**ことから、一番推奨されている区分方法である。
- ◆一括表示様式内に 添加物名欄を設けるだけでなく、**アレルギー表示においては、それぞれの事項欄に、表示ルールに沿った、個別表示又は一括表示が義務付けられている**ため、表示のスペースを必要とする場合がある。

アレルギー表示を個別表示で表示

原材料名	小麦粉(国内製造)、砂糖、卵、マーガリン(乳成分を含む)
添加物	膨脹剤、乳化剤(卵由来)、着色料(カロチン)、香料、

アレルギー表示を一括表示で表示

原材料名	小麦粉(国内製造)、砂糖、卵、マーガリン、(一部に小麦・卵・乳成分を含む)
添加物	膨脹剤、乳化剤、着色料(カロチン)、香料、(一部に卵を含む)

③改行して区分

- ◆原材料名欄に「添加物以外の原材料」と「添加物」を改行して表示する。
- ◆アレルギー表示は、原材料名欄において、表示ルールに沿って、個別表示又は一括表示で表示する

原材料名	小麦粉(国内製造)、砂糖、卵、マーガリン(乳成分を含む) 膨脹剤、乳化剤、着色料(カロチン)、香料
------	--

④「/」の記号を用いて区分

- ◆原材料名欄に「添加物以外の原材料」と「添加物」の間に「/」で区分し表示する。
- ◆アレルギー表示は、原材料名欄において、表示ルールに沿って、個別表示又は一括表示で表示する。

原材料名	小麦粉(国内製造)、砂糖、卵、マーガリン(乳成分を含む) / 膨脹剤、乳化剤、着色料(カロチン)、香料
------	---

5)内容量

アレルギーの対象範囲(28品目)

名称	焼き菓子
原材料名	小麦粉(国内製造)、砂糖、卵、マーガリン、アーモンドパウダー、粉糖(砂糖、コーンスターチ)／膨脹剤、乳化剤、着色料(カロチン)、香料(一部に小麦・卵・乳成分・アーモンドを含む)
内容量	5枚
賞味期限	枠外下部に記載
保存方法	直射日光・高温多湿を避けて、常温で保存してください。
製造者	社会福祉法人大授 千葉県千葉市〇〇区××町△△一△

賞味期限:2023. 12. 24

①内容量表示

内容量表示は、表示対象が、**計量法13条の密封をしたときに特定物象量を表記すべき特定商品に該当するかどうか**で、表示方法が異なる。

密封をしたときに特定物象量を表記すべき特定商品に 該当する	◆量目公差内で計り、内容量を 法定計量単位 で表示する。 ✓ 質量:g又はkg ✓ 体積:ml又はL
密封をしたときに特定物象量の表記すべき特定商品に 該当しない	◆食品表示法の加工食品品質表示基準に基づいて表示する。 ◆個別の品質表示基準、公正競争規約等に規定があるものは、規定に従って表示する。

第13条1項



特定商品のうち、政令指定するものは、密封包装を施したら、法定計量単位を用いて量目公差内で計り、その内容量と表記者の住所・名称等を表示すること

(第14条1項:上記の義務商品は輸入品も同様に内容量と輸入者の住所・名称等を表示する)


第13条2項

13条1項の政令指定以外の特定商品を密封し、内容量を法定計量単位で表記する場合は、量目公差内で計り、その表記者の住所・名称等も表示すること

特定商品と特定物象量の表記

適用	内容	規定
第12条1項 【特定商品】	<u>計量して販売する</u>	◆ <u>量目公差内で計量する</u>
第13条1項 【特定物象量の表記】 	<u>特定商品を密封して販売する</u> 	◆ <u>量目公差内で表示する</u> ◆ <u>内容量を法定計量単位で表記する</u> ◆ <u>表記者の住所・名称等を表示する</u>

適用	内容量	表示方法
<p>第13条1項 【物象量表 記義務商 品】に該当 しない場合</p> 	<p><u>法定計量単位 で表示する必 要がない</u></p> 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ 食品表示基準に 従って、<u>個数(○ 個、○枚、○人前 等)で表示するこ とができる</u> ◆ 個別の品質表示 基準、公正競争 規約等に<u>規定が あるものは、規定 に従って表示する</u>

適用	内容量	表示方法
<p>第13条2項 【物象量表 記義務商 品】に該当 しない場合</p> 	<p>法定計量単位 で表示する必 要がないが、 <u>密封し、法定 計量単位で表 示した場合</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> ◆ 量目公差内で表 示する ◆ 表記者の住所・名 称等を表示する

◆ 表記者の住所・名称等とは
食品関連事業者の表示があれば、表記者の
住所・名称等の要件を満たすことになる

② 密封時特定物象量を表記すべき特定商品

	特定商品	密封時に特定物象量を表記すべき特定商品	特定物象量	量目公差区分	量目公差適用の上限
1	精米及び精麦	精米及び精麦	質量	表一	25kg
2	豆類(未成熟のものを除く)及びあん、煮豆その他の豆類加工品	豆類(未成熟のものを除く)及びあん、煮豆その他の豆類加工品			
	(1)加工していないもの	(1)加工していないもの	質量	表一	10kg
	(2)加工品	(2)左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	質量	表一	5kg
3	米粉、小麦粉その他の粉類	米粉、小麦粉その他の粉類	質量	表一	10kg
4	でん粉	でん粉	質量	表一	5kg

	特定商品	密封時に特定物象量を表記すべき特定商品	特定物象量	量目公差区分	量目公差適用の上限
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)	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	(1)左のうち、該当するものなし	質量	表二	10kg
	(2)缶詰及び瓶詰、トマト加工品並びに野菜ジュース	(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	表一又は表三	5kg又は5L
	(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)	(3)左に掲げるもの(らっきょう漬け以外の小切り又は細刻していない漬物を除く)	質量	表二	5kg
	(4)(2)又は(3)に掲げるもの以外の加工品	(4)左に掲げるもののうち、きのこの加工品及び乾燥野菜	質量	表一	5kg

	特定商品	密封時に特定物象量を表記すべき特定商品	特定物象量	量目公差区分	量目公差適用の上限
6	果実及びその加工品 (果実飲料原料を除く)	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	(1)左のうち、該当するものなし	質量	表二	10kg
	(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)	(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	表二	5kg
	(3)(2)に掲げるもの以外の加工品	(3)左に掲げるものうち、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	質量	表一	5kg
7	砂糖	左に掲げるものうち、細工もの又隙間なく直方体状に積重ねて包装した角砂糖以外のもの	質量	表一	5kg

	特定商品	密封時に特定物象量を表記すべき特定商品	特定物象量	量目公差区分	量目公差適用の上限
8	茶、コーヒー及びココアの調整品	茶、コーヒー及びココアの調整品	質量	表一	5kg
9	香辛料	左に掲げるものうち、破碎又は粉碎したもの	質量	表一	1kg
10	めん類	左に掲げるものうち、ゆでめん又はむしめん以外のもの	質量	表一	5kg
11	もち、オートミールその他の雑穀加工品	もち、オートミールその他の雑穀加工品	質量	表一	5kg
12	菓子類 	左に掲げるものうち	質量	表一	5kg
		(1)ビスケット類、米菓類及びキャンディ(ナッツ類、クリーム、チョコレート等を挟み、入れ、又は付けたものを除くものとし、1個の質量が3g未満のものに限る)			
		1個3g未満のプレーンクッキー等			

	特定商品	密封時に特定物象量を表記すべき特定商品	特定物象量	量目公差区分	量目公差適用の上限
12	菓子類 	(2)油菓子(1個の質量が3g未満のものに限る)	質量	表一	5kg
		(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て、缶入りに限る)	質量	表一	5kg
		(4)プリン及びゼリー(缶入りのものに限る)	質量	表一	5kg
		(5)チョコレート(ナッツ類、キャンディ等を入れ、若しくは付けたもの又は細工のものを除く)	質量	表一	5kg
		(6)スナック菓子(ポップコーンを除く)	質量	表一	5kg
13	食肉(鯨肉を除く)並びにその冷凍品及び加工品	食肉(鯨肉を除く)並びにその冷凍品及び加工品	質量	表一	5kg

	特定商品	密封時に特定物象量を表記すべき特定商品	特定物象量	量目公差区分	量目公差適用の上限
14	はちみつ	はちみつ	質量	表一	5kg
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	表一	5kg
		(2)(1)に掲げるもの以外のもの	質量又は体積	表一又は表三	5kg又は5L
16	魚(魚卵を含む)貝、いか、たこその他の水産動物(食用のものに限り哺乳類を除く)並びにその冷凍品及び加工品	魚(魚卵を含む)貝、いか、たこその他の水産動物(食用のものに限り哺乳類を除く)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	表二	5kg

	特定商品	密封時に特定物象量を表記すべき特定商品	特定物象量	量目公差区分	量目公差適用の上限
16	(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)及びそばろ、みりん干しその他の調味料	(2)左に掲げるもののうち、①干しかずのこ、たづくり及び素干しえび ②煮干し、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(タラ又はたいのそばろ又はでんぶ及びうにの加工品に限る)	質量	表二	5kg
	(3)(2)に掲げるもの以外の加工品	左に掲げるもののうち、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	質量	表一	5kg

	特定商品	密封時に特定物象量を表記すべき特定商品	特定物象量	量目公差区分	量目公差適用の上限
17	海藻及びその加工品	左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	質量	表二	5kg
18	食塩、みそ、うまみ調味料、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	食塩、みそ、うまみ調味料、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	表一	5kg
19	ソース、めん類等のつゆ、焼肉等のたれ及びスープ	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	表一又は表三	5kg又は5L
20	しょうゆ及び食酢	しょうゆ及び食酢	体積	表三	5L
21	調理食品	調理食品			
	(1)即席しるこ及び即席ぜんざい	(1)即席しるこ及び即席ぜんざい	質量	表一	1kg

	特定商品	密封時に特定物象量を表記すべき特定商品	特定物象量	量目公差区分	量目公差適用の上限
21	(2)(1)に掲げるもの以外のもの	(2)左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	質量	表二	5kg
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	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	表一	1kg
23	飲料(医薬用のものを除く)	飲料(医薬用のものを除く)			
	(1)アルコールを含まないもの	(1)アルコールを含まないもの	質量又は体積	表一又は表三	5kg又は5L
	(2)アルコールを含むもの	(2)アルコールを含むもの	体積	表三	5L

③量目公差の区分一覧と誤差率

区分	表示された内容量	誤差範囲又は誤差率	誤差 表示量－真実の量
表一	5g以上 50g以下	4%	$\frac{((\text{表示量} - \text{真実の量}) \div \text{表示量}) \times 100}{\text{誤差率}}$
	50gを超え 100g以下	2g	
	100gを超え 500g以下	2%	
	500gを超え 1kg以下	10g	
	1kgを超え 25kg以下	1%	
表二	5g以上 50g以下	6%	誤差率の例 内容量200gと表示された商品の正味量が190gのときの誤差量 $((200 - 190) \div 200) \times 100 = 5\%$
	50gを超え 100g以下	3g	
	100gを超え 500g以下	3%	
	500gを超え 1.5kg以下	15g	
	1.5kgを超え 10kg以下	1%	
表三	5ml以上 50ml以下	4%	表一又は表二において、5%は、誤差率を超過しており計量法違反となる
	50mlを超え 100ml以下	2ml	
	100mlを超え 500ml以下	2%	
	500mlを超え 1L以下	10ml	
	1Lを超え 25L以下	1%	

④ 計量器の種類

- ◆ 法13条の密封時に特定物象量を表記すべき特定商品に使用できる計量器は、計量法で「特定計量器」と定められている
- ◆ 家庭用計量器は、製造過程で、材料の重さを量る場合は使用できるが、内容量をはかる場合は、使用不可。

特定計量器

公的機関の検定に合格しているもので、「検定証印」や「基準適合証印」の貼付がある

2年に1度の法定定期検査を受けているもので「定期検査済ステッカー」の貼付がある。
⇒ 合格した年月と次回の検査年が表示されている



法第13条の密封時に特定物象量を表記すべき特定商品は「特定計量器」を使用する



6)期限表示

アレルギーの対象範囲(28品目)

名称	焼き菓子
原材料名	小麦粉(国内製造)、砂糖、卵、マーガリン、アーモンドパウダー、粉糖(砂糖、コーンスターチ)／膨脹剤、乳化剤、着色料(カロチン)、香料(一部に小麦・卵・乳成分・アーモンドを含む)
内容量	5枚
賞味期限	枠外下部に記載
保存方法	直射日光・高温多湿を避けて、常温で保存してください。
製造者	社会福祉法人大授 千葉県千葉市〇〇区××町△△一△

賞味期限:2023. 12. 24

①期限表示とは

- ◆ 食品には「消費期限」と「賞味期限」の2種類ある
- ◆ 原則として、全ての加工食品に期限表示が義務付けられている。この期限は、未開封の状態で表示された保存方法に従って保存した場合の期限を表示する。

- ◆ 厚生労働省と農林水産省が共同で作成した「食品期限表示の設定のためのガイドライン」に基づき、当該食品の情報を最もよく把握している製造業者が適正に期限を設定する。

②消費期限とは

意味	期限を過ぎたら食べない方がよい期限
定義	◆定められた方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他の品質の劣化に伴い安全性を欠くこととなるおそれがないと認められる期限を示す年月日をいう
対象商品	弁当、調理パン、惣菜 生菓子類、食肉、 生めん類等



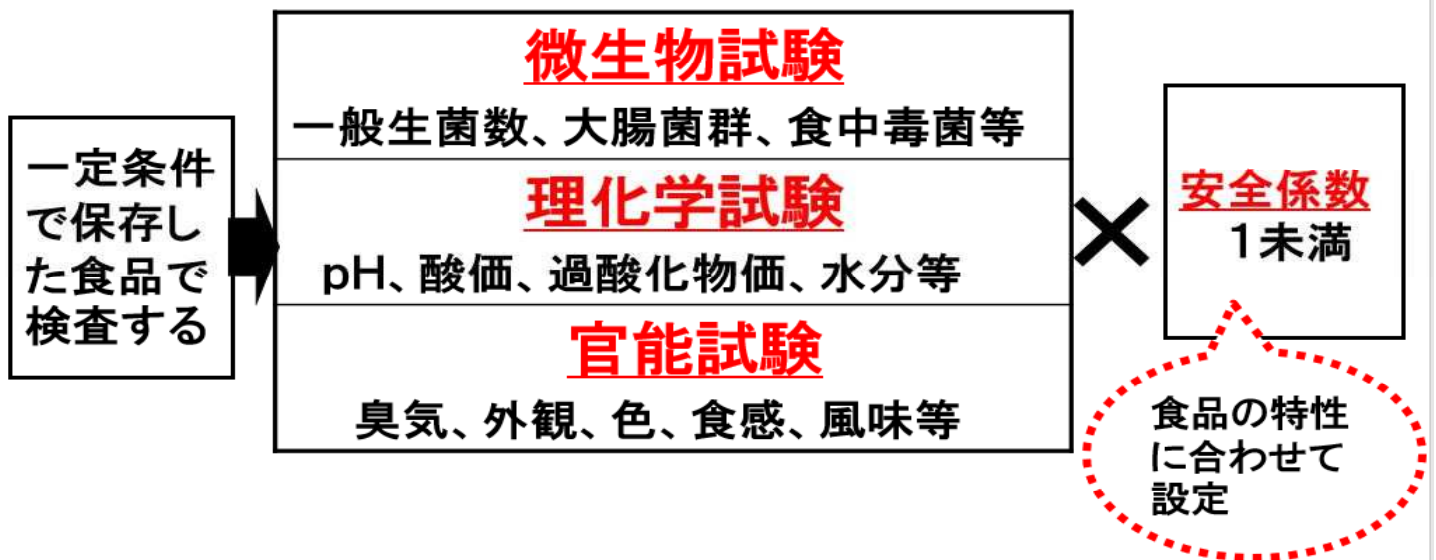
③賞味期限とは

意味	おいしく食べることのできる期限
定義	◆定められた方法により保存した場合において、期待されるすべての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日をいう ◆ 当該期限を超えた場合であっても、すぐに食べられないということではない
対象商品	スナック菓子、缶詰、 即席めん類、 牛乳、乳製品等



④期限表示の設定方法

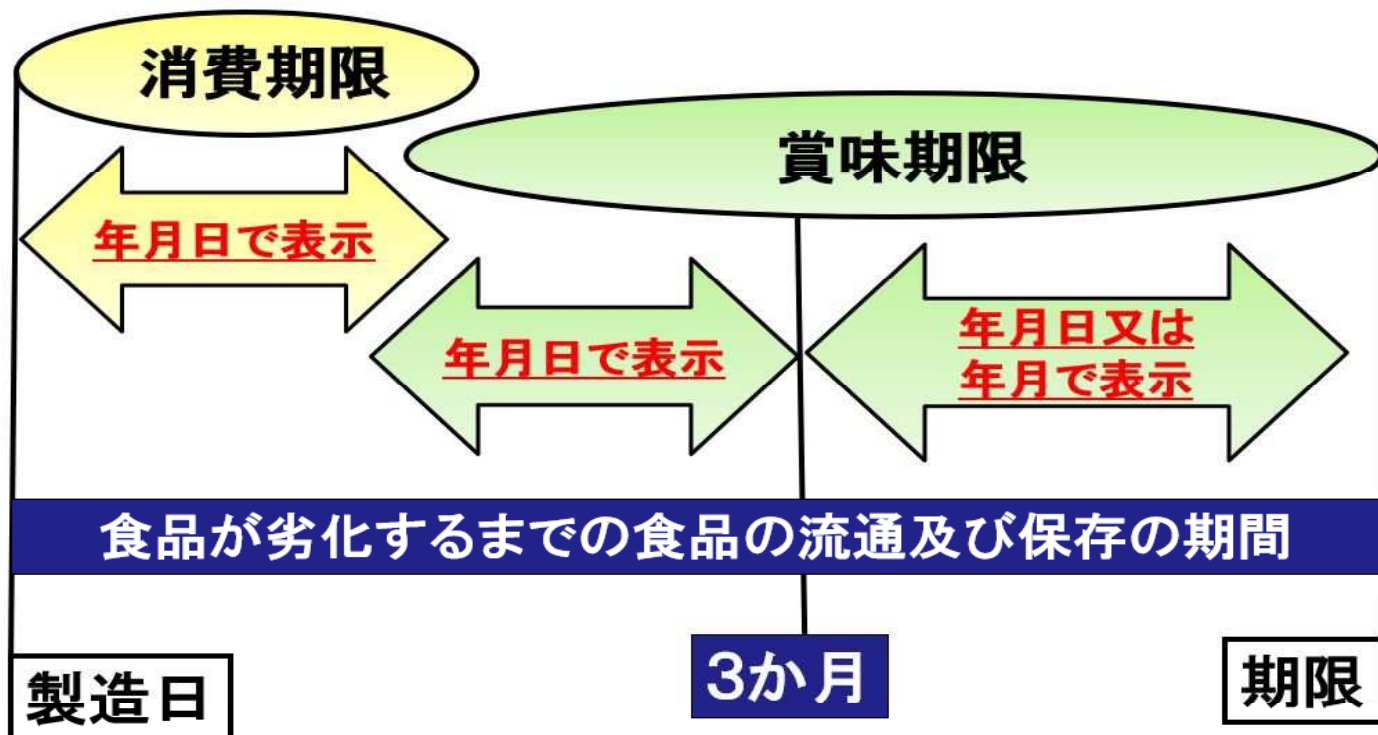
製造業者等において、客観的な期限設定のため、微生物試験、理化学試験、官能試験等を含め、科学的・合理的な根拠に基づいて期限を設定ことが定められている。



⑤期限表示の設定のポイント

- ◆ 期限表示の設定の責任者は製造者である
- ◆ 設定の根拠はいつでも説明できるようにする
- ◆ 検査項目は、微生物試験、理化学試験、官能検査を組み合わせて考える
- ◆ 保存試験の結果に安全係数をかけるため保存試験は、設定したい期限より長期に実施する
- ◆ 表示する期限は、保存試験の結果に安全係数をかけて算出したものである
- ◆ 特性が類似した食品の試験・検査結果等を参考にして期限を設定することも可能である

⑥期限表示の表示方法



年月日表示

◆ 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か月以内の場合、年月日で表示する

- ① 令和5年12月24日 ② 5. 12. 24 ③ 23. 12. 24
④ 2023年12月24日 ⑤ 2023. 12. 24

- ②、③、⑤について、「.」の印字が困難な場合は、省略することができる
- 月又は日が1桁の場合は、2桁目は「0」と表示する
- ②5. 12. 24⇒051224

年月表示

◆ 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か月を超える場合、年月日でも年月でも表示することができる

- 賞味期限の日が属する前月の月を表示する。
- その日が月の末日は、当該年月を表示できる

①令和5年12月24日 ②5. 12. 24 ③23. 12. 24
④2023年12月24日 ⑤2023. 12. 24

①令和5年11月 ②5. 11 ③23. 11 ④23年11月
⑤2023. 11

※2023年12月31日⇒23年12月又は23. 12

⑧期限表示の枠外への表示

期限表示をあらかじめ事項欄に記入することが、
困難な場合は、一括表示様式枠外の具体的な記載箇所を明示すれば、枠外に表示ができる

名称	焼き菓子
原材料名	小麦粉(国内製造)、砂糖、卵、マーガリン、アーモンドパウダー／膨脹剤、乳化剤、着色料(カロチン)、香料、(一部に小麦・卵・乳成分・アーモンドを含む)
内容量	5枚
賞味期限	枠外下部に記載
保存方法	直射日光・高温多湿を避けて、常温で保存してください。
製造者	社会福祉法人大授 千葉県千葉市〇〇区××町△△一△

賞味期限:2023. 12. 24

⑨期限表示が省略できる食品

- 1 でん粉
- 2 チューインガム
- 3 冷菓
- 4 砂糖
- 5 アイスクリーム類
- 6 食塩及びうま味調味料
- 7 酒類
- 8 飲料水及び清涼飲料水
- 9 氷

ガラス瓶入りのもの
(紙栓を付けたものを
を除く)又はポリエチレン
製容器入りのものに
限る

7)保存方法

アレルギーの対象範囲(28品目)

名称	焼き菓子
原材料名	小麦粉(国内製造)、砂糖、卵、マーガリン、アーモンドパウダー、粉糖(砂糖、コーンスターチ)／膨脹剤、乳化剤、着色料(カロチン)、香料(一部に小麦・卵・乳成分・アーモンドを含む)
内容量	5枚
賞味期限	枠外下部に記載
<u>保存方法</u>	<u>直射日光・高温多湿を避けて、常温で保存してください。</u>
製造者	社会福祉法人大授 千葉県千葉市〇〇区××町△△一△

賞味期限:2023. 12. 24

①保存方法の表示

保存方法は、未開封の状態で流通、家庭等において可能な保存方法を表示する。

- ◆「開封後は、お早目にお召し上がりください」や開封後の保存方法については、未開封の状態の保存方法と異なるため、「保存方法」欄に表示することはできない。
- ◆「開封後は、お早目にお召し上がりください」という文言を記載する場合は、任意表示として、一括表示様式枠外に表示する。

②一括表示枠外に任意で表示

名称	焼き菓子
原材料名	小麦粉(国内製造)、砂糖、卵、マーガリン、アーモンドパウダー、粉糖(砂糖、コーンスターチ)／膨脹剤、乳化剤、着色料(カロチン)、香料(一部に小麦・卵・乳成分・アーモンドを含む)
内容量	5枚
賞味期限	枠外下部に記載
保存方法	<u>直射日光・高温多湿を避けて、常温で保存してください。</u>
製造者	社会福祉法人大授 千葉県千葉市〇〇区××町△△一△

賞味期限:2023. 12. 24

●開封後は、お早目にお召し上がりください。

③保存方法の留意点

常温	温度以外に「 <u>直射日光</u> 」「 <u>高温多湿</u> 」の条件がある場合は表示する ➤「 <u>直射日光・高温多湿を避けて常温で保存してください</u> 」
要冷蔵	冷蔵庫は、場所により温度が異なるため <u>具体的な温度を付記</u> する ➤ <u>要冷蔵(4℃以下)</u>
冷暗所	現在の流通・家庭等において「 <u>冷暗所</u> 」にあたる場所がないため「 <u>涼しい場所</u> 」と表示する ➤「 <u>涼しい場所</u> で保存してください」

④開封後に保存方法を変更する場合

- ◆ 保存方法は、「開封前」について表示するため、「開封後」に保存方法を変更することが望ましい食品は、下記の方法にて、「保存方法とは異なることを明らかにした上で表示」する

一括表示 様式 <u>枠外</u>	「 <u>使用上の注意</u> 」として「 <u>開封後は、●℃以下で保存してください</u> 」と表示
一括表示 様式 <u>枠内</u>	「 <u>保存方法</u> 」の事項欄の下に「 <u>使用上の注意</u> 」の事項欄を設けて「 <u>開封後は、●℃以下で保存してください</u> 」と表示

一括表示様式枠外に表示

名称	こんにやく
原材料名	こんにやく芋(国産)／水酸化カルシウム(こんにやく用凝固剤)
内容量	200g
賞味期限	2024. 10. 10
保存方法	<u>直射日光・高温多湿を避けて常温で保存してください。</u>
製造者	社会福祉法人大授 千葉県千葉市〇〇区××町△△-△

※使用上の注意 開封後は、10℃以下で保存してください

一括表示様式枠内に表示

名称	こんにやく
原材料名	こんにやく芋(国産)／水酸化カルシウム(こんにやく用凝固剤)
内容量	200g
賞味期限	24. 10. 10
保存方法	<u>直射日光・高温多湿を避けて常温で保存してください。</u>
使用上の注意	<u>開封後は、10℃以下で保存してください</u>
製造者	社会福祉法人大授 千葉県千葉市〇〇区××町△△-△

⑤果実加工食品の保存方法の表示

ジャムは、食品表示基準の「個別表示基準」において、糖度と容器に関して、保存方法の表示方法が定められている

糖用屈折計の示度が <u>60ブリックス</u> <u>を超える場合</u>	◆「開封前」の保存方法を表示 ◆ <u>「開封後」の保存方法は不要</u>
糖用屈折計の示度が <u>60ブリックス</u> <u>度以下</u>	◆「開封前」の保存方法を表示 ◆ <u>「使用上の注意」として「開封後は、10℃以下で保存してください」と表示</u>

甘さ控えめ

⑥食品衛生法で保存方法の基準がある場合

◆ 賞味期限等の期限表示は、定められた方法により保存することを前提にしていることから期限表示に併せて保存方法を、その製品の特性に従って具体的に表示する

◆ 食品衛生法第13条第1項の規定により、保存方法の基準が定められている食品は、その基準にあう保存方法を具体的かつ平易な用語により表示する

◆ 保存方法の誤りは、自主回収の対象となる

容器容器に密封した食品で、

- ✓ pHが4.6を超え、
- ✓ かつ、水分活性が0.94を超えるものであり、
- ✓ 120°C4分間に満たない条件で殺菌をおこなっているもの

- ◆ 生産から消費まで冷蔵(10°C以下)で管理、保存し、ボツリヌス菌の毒素の産生を防止する
- ◆ 一括表示様式の「保存方法」は、「冷蔵(10°C以下)」と表示する
- ◆ 容器包装の表面に20ポイント以上で「要冷蔵」とわかるように表示する

⑦保存方法が省略できる食品

- 1 でん粉
- 2 チューインガム
- 3 冷菓
- 4 砂糖
- 5 アイスクリーム類
- 6 食塩
- 7 酒類

8 飲料水及び清涼飲料水

9 氷

10常温で保存すること以外にその保存の方法
関し留意すべき事項がないもの

ガラス瓶入りのもの
(紙栓を付けたものを
を除く)又はポリエチレン
製容器入りのものに
限る

高温多湿、直射日光
が当たる環境でも品
質が保持できる

8)製造者

アレルギーの対象範囲(28品目)

名称	焼き菓子
原材料名	小麦粉(国内製造)、砂糖、卵、マーガリン、アーモンドパウダー、粉糖(砂糖、コーンスターチ)/膨脹剤、乳化剤、着色料(カロチン)、香料(一部に小麦・卵・乳成分・アーモンドを含む)
内容量	5枚
賞味期限	枠外下部に記載
保存方法	直射日光・高温多湿を避けて、常温で保存してください。
製造者	社会福祉法人大授 千葉県千葉市〇〇区××町△△一△

賞味期限:2023. 12. 24

①表示責任者及び製造所の表示規定

表示責任者の表示 品質事項	<u>消費者等がその商品に対する問合わせ等を行うために必要な表示として、表示内容に責任を持つ者の氏名又は名称及び住所を表示することを規定</u>
製造者等の表示 衛生事項	<u>食品を摂取する際の安全性の確保の観点から、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について表示することを規定</u>

②表示責任者の表示規定

- ◆ 表示内容に責任を持つ者の氏名又は名称及び住所を表示する
- ◆ 項目名については、表示を行う者が当該製品の
 - 製造業者である場合：製造者
 - 加工者である場合：加工者
 - 輸入業者である場合：輸入者
 - 販売業者である場合：販売者と表示する
- ◆ 消費者等が問合せ等を行うために必要な表示とされているため、問合せ等に応答できる者の氏名又は名称及び住所は、必ずしも法人登記されている必要はない。

③製造者等の表示規定

- ◆ 所在地の表示
 - 最終的に衛生状態を変化させる製造又は加工の所在地
 - 住居表示に従って住所番号まで表示する
 - 政令指定都市や県庁が所在する市の場合、「都道府県名」の表示は省略できる
- ◆ 氏名又は名称の表示
 - 法人登記した法人名や会社の代表権を有する支店等の名称を表示する
 - 社会福祉法人を(福)、特定非営利活動法人を(特非)などと略記することができる

④表示方法

表示責任者の表示	事項名を付して <u>一括表示枠内</u>	名称 原材料名 内容量 賞味期限 保存方法 製造者	製造者と製造所を 一括表示枠内に 表示することも可
製造者等の表示	事項名を付して <u>一括表示枠外</u>	製造者	社会福祉法人大授 千葉県〇〇区××町 △△
		製造所	社会福祉法人大授 東京都〇〇区××△△-△
<u>表示責任者の表示と製造者等の表示が同一の場合</u>	<u>枠外(内)に記載する製造者等の表示は不要</u>	名称 原材料名 内容量 賞味期限 保存方法 製造者	社会福祉法人大授 千葉県〇〇区××町△△
		<u>※表示責任者の表示をすることで両規定を満たしているともみなされる</u>	

9)栄養成分表示

<u>栄養成分表示</u> <u>1袋当たり</u>	
<u>エネルギー</u>	370kcal
<u>たんぱく質</u>	2.1g
<u>脂質</u>	21.4g
<u>炭水化物</u>	42.3g
<u>食塩相当量</u>	0.07g

この表示値は、目安です。

① 栄養成分表示の対象

項目	内容
対象	<ul style="list-style-type: none"> ◆ <u>あらかじめ容器包装された加工食品</u> ◆ 食品添加物
対象外	<ul style="list-style-type: none"> ◆ <u>外食</u> ◆ <u>仕出弁当(外食の出前)</u> ◆ <u>裸売りのパン</u> ◆ <u>量り売りの総菜</u> ◆ <u>セルフ販売の惣菜</u> ◆ 生鮮食品 ◆ 業務用食品 

項目	内容
対象事業者 <small>栄養成分表示の免除事業者は、【販売者】であって、【製造者】ではないことに注意！</small>	<ul style="list-style-type: none"> ◆ <u>原則として、全ての加工食品事業者</u> ✓ 法人の<u>課税売上高が1,000万円以下の事業者が販売する場合は対象外</u> ✓ 中小企業基本法に規定する<u>小規模企業者が販売する場合は対象外</u> <p><u>製造者の課税売上高が1,000万円以下でも、販売者が課税売上高1,000万円超の場合、栄養成分表示が必要となる</u></p>
栄養成分義務表示	<u>エネルギー、たんぱく質、脂質、炭水化物、食塩相当量</u>

②栄養成分表示の省略が認められる場合

◆表示可能面積が小さいもの

- ✓ 容器包装の表示可能面積が概ね30cm²以下

◆酒類

◆栄養の供給源として寄与の程度が小さいもの

- ✓ 5つの成分の全てが、0と表示できる基準を満たしている場合
- ✓ 5つの成分が、1日に摂取する量が社会通念上微量である場合
(香辛料が該当するが、一度に大量に使用することが想定される場合は省略できない)

◆極めて短期間で原材料が変更されるもの

※次の要件のいずれかを満たすもの

- ✓ 日替わり弁当(サイクルメニューを除く)等、レシピが3日以内に変更される場合
- ✓ 複数の部位を混合しているため、都度原材料が変わるもの(例:合挽肉、切落し肉等の切り身を使用した食肉加工品)

◆義務表示免除事業者が販売するもの

- ✓ 課税売上高が、1,000万円以下の事業者
(每期課税売上額をチェック、根拠書類を準備)
- ✓ 中小企業基本法に規定する小規模事業者

③ 栄養成分表示が必須な場合

※下記の商品は、栄養成分表示の省略、不要の適用を受けない

◆ 品名の中に「たんぱく質」「ミネラル」等栄養成分名が表示される場合

◆ 「シュガーレス」「ノンオイル」「低塩」「食塩無添加」等の栄養強調表示をしている場合

◆ 栄養成分が添加されたものでなく、天然に含まれる栄養成分について表示した場合



④ 栄養強調表示

◆ 栄養強調表示を行う場合、強調したい栄養成分の含有量が基準値を満たすことが条件となる。

◆ 栄養強調表示を行う場合は、分析値とし、推定値による表示は、認められていない

栄養強調表示	食物繊維含有量基準値
<u>「高、多、豊富、たっぷり」</u> 例:食物繊維が豊富、高い	<u>6g/100g以上又は</u> <u>3g/100kcal以上</u>
<u>「源、供給、含有、入り、使用、添付」等</u> 例:食物繊維を含む、入り	<u>3g/100g以上又は</u> <u>1.5g /100kcal以上</u>

区分	要件(全てに当てはまることが必要)
<p>糖類無添加 砂糖不使用 表示の場合</p>	<p>◆<u>いかなる糖類も添加されていない</u></p> <p>◆<u>糖類に代わる原材料又は添加物を使用していないこと(ジャム、ゼリー、甘味の付いたチョコレート等)</u></p> <p>◆<u>酵素の添加により、でんぷんを加水分解して糖類を産生させる方法等、当該食品の糖類含有量が原材料に含まれていた量を超えない</u></p> <p>◆<u>100gもしくは100ml又は1食分、1包装、その他1単位当たりの糖類の含有量を表示している</u></p>

区分	要件(全てに当てはまることが必要)
<p>食塩無添加 表示の場合</p>	<p>◆<u>いかなるナトリウム塩も添加されていない</u></p> <p>◆<u>ナトリウム塩に代わる原材料又は添加物を使用していないこと(ウスターソース、ピクルス、ペパローニ、しょう油、フィッシュソース等)。</u></p>

⑤ 栄養成分表示の設定

◆ 栄養成分表示を設定する場合、消費者庁食品表示企画課が発行している「**食品表示法に基づく栄養成分表示のためのガイドライン**」に基づいて設定する。

◆ **分析や計算等により得た表示値**を適切な方法で表示する。

〈事業者向け〉

食品表示法に基づく
栄養成分表示のための
ガイドライン

本ガイドラインは、以下を基に作成しています。

- ・食品表示法(平成25年法律第70号)
- ・食品表示基準(平成27年内閣府令第10号)
- ・食品表示基準について(平成27年3月30日付け消費表第139号)
- ・食品表示基準Q&A(平成27年3月30日付け消費表第140号)

第4版

令和4年5月
消費者庁 食品表示企画課



⑥ 計算値作成の流れ

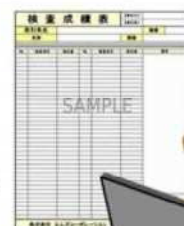


◆ 製造レシピと配合重量を決定

◆ 原材料メーカーより原材料規格書入手

◆ 八訂食品成分表や原材料規格書に基づき計算

精度を高めるには



◆ 分析機関に水分量の分析を依頼

◆ 分析機関にて水分量の分析

◆ 水分分析値による水分量の補正計算

計算値を設定する際の留意点

- ◆ 計算値を設定する場合は、表示設定根拠となる資料(採用した計算方法、使用したデータベース、原材料規格書の妥当性、レシピ、調理加工工程、重量変化率)を、その資料に基づいて表示が行われる全期間に渡って保管する必要がある。
- ◆ 販売を終了する製品については、最後に製造した製品の消費(賞味)期限が終了するまで、保管する。
- ◆ 行政からの求めに応じて、表示設定根拠資料を開示することが必要となる。

⑦ 栄養成分表示の表示方法

項目	内容
表示場所	◆ 容器を開かなくとも容易に見ることができる場所に表示する
文字の大きさ	◆ 表示可能面積が <u>150cm²超</u> は、 <u>8ポイントの活字以上</u> の文字で記載。 <u>150cm²以下</u> の場合は、 <u>5.5ポイントの活字以上</u> の文字で記載する。
様式	◆ 食品表示基準 <u>別記様式2</u> 又は食品表示基準 <u>別記様式3</u> で表示する
タイトル名	◆ <u>「栄養成分表示」</u> と表示する

項目	内容
栄養成分表示名	<ul style="list-style-type: none"> ◆ 熱量⇒エネルギーでも可 ◆ たんぱく質⇒蛋白質、タンパク質でも可能
食品単位	<ul style="list-style-type: none"> ◆ <u>100g若しくは100ml又は1食分1包装その他の1単位当たりの栄養成分等の含有量</u>を表示する。 ◆ 食品単位を<u>1食分</u>とする場合は、<u>その量を併せて記載</u>する。 ◆ 食品単位の後ろに「<u>当たり</u>」と表示する ◆ kcal、gは、<u>小文字で表示</u>する

項目	内容湯															
表示項目	<ul style="list-style-type: none"> ◆ <u>表示の順番を変更したり、一部の項目、都合の良い項目だけを表示することは認められていない。</u> ◆ 含有量が0の項目があっても省略できない。 															
<table border="1" style="border-collapse: collapse; width: 100%;"> <tr> <td style="padding: 2px;">熱</td> <td style="padding: 2px;">量</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">たんぱく</td> <td style="padding: 2px;">質</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">脂</td> <td style="padding: 2px;">質</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">炭水化</td> <td style="padding: 2px;">物</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">食塩相</td> <td style="padding: 2px;">当量</td> </tr> </table>	熱	量	たんぱく	質	脂	質	炭水化	物	食塩相	当量	<ul style="list-style-type: none"> ◆ ナトリウムは食塩相当量に換算する ◆ <u>食塩相当量(g) =</u> <u>ナトリウム(mg) × 2.54 ÷ 1000</u> ◆ ナトリウムは、食塩を添加していない食品に限り、<u>ナトリウムの量の次に(食塩相当量)</u>を記載できる 					
熱	量															
たんぱく	質															
脂	質															
炭水化	物															
食塩相	当量															
ナトリウム	<table border="1" style="border-collapse: collapse; width: 100%;"> <tr> <td style="padding: 2px;">熱</td> <td style="padding: 2px;">量</td> <td style="padding: 2px;">○kcal</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">たんぱく</td> <td style="padding: 2px;">質</td> <td style="padding: 2px;">○ g</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">脂</td> <td style="padding: 2px;">質</td> <td style="padding: 2px;">○ g</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">炭水化</td> <td style="padding: 2px;">物</td> <td style="padding: 2px;">○ g</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">ナトリウム</td> <td style="padding: 2px;">(食塩相当量)</td> <td style="padding: 2px;">○mg (○g)</td> </tr> </table>	熱	量	○kcal	たんぱく	質	○ g	脂	質	○ g	炭水化	物	○ g	ナトリウム	(食塩相当量)	○mg (○g)
熱	量	○kcal														
たんぱく	質	○ g														
脂	質	○ g														
炭水化	物	○ g														
ナトリウム	(食塩相当量)	○mg (○g)														

食品表示基準別記様式2

栄養成分表示 食品単位当たり 例: 1袋(60g)当たり		最少表示の位	0と表示することができる 量(未満)
熱量	kcal	熱量 1の位	5 kcal
たんぱく質	g	たんぱく質 1の位	0.5g
脂質	g	脂質 1の位	0.5g
炭水化物	g	炭水化物 1の位	0.5g
食塩相当量	g	食塩相当量 少数第1位	5mg
分析値と一致しない可能性 がある場合 この表示値は、目安です。 又は 推定値		⇒ 0.1g未満の場合は 少数第2位までとする ⇒位を下げることを妨げる ものではない。	

食品表示基準別記様式3

栄養成分表示 食品単位当たり			栄養成分表示 食品単位当たり		
熱量	kcal	炭水化物の内訳成分	熱量	kcal	脂質の内訳成分
たんぱく質	g		たんぱく質	g	
脂質	g		脂質	g	
炭水化物	g		— 飽和脂肪酸	g	
— 糖質	g		— n-3系脂肪酸	g	
— 糖類	g		— n-6系脂肪酸	g	
— 食物繊維	g		炭水化物	g	
食塩相当量	g		食塩相当量	g	

2種類以上の製品の詰め合わせ事例

区分	栄養成分表示の表示方法			
3種類の袋詰めクッキー箱入り	栄養成分表示	プレーンクッキー (1袋当たり)	ココアクッキー (1袋当たり)	ゴマクッキー (1袋当たり)
	熱量	kcal	kcal	kcal
	たんぱく質	g	g	g
	脂質	g	g	g
	炭水化物 食塩相当量	g g	g g	g g
3種類のクッキー袋入り	栄養成分表示 (100g又は1袋当たり)	⇒1袋に3種類のクッキーが、常に同じ比率になるように計量・包装することが重要である		
	熱量	kcal		
	たんぱく質	g		
	脂質	g		
	炭水化物 食塩相当量	g g		

⑧合理的な推定値の表示

◆ 栄養成分等は、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などでは**誤差が許容範囲に収まるのが困難な場合**がある。

◆ 「許容差の範囲」を超える可能性がある場合、**定められた方法に従えば、合理的な推定値の表示を認め、許容誤差規定(表示値の±20%等)の適用除外とする。**

◆ 分析値とは一致しない可能性があることを明示するため、栄養成分表示の近接した場所にいずれかの文言を含む表示をしなければならない。

(1) 推定値

(2) 「この表示値は、目安です。」

「この表示値は目安です」

➤ 「、」「。」がないため、指導の対象となる

◆ (1)(2)を表示する場合は、表示設定根拠を保管し、行政からの求めに応じて開示することが必要となる。

表示設定根拠資料

区分		内容
資料	分析値	分析試験成績書
	計算値	<u>採用した計算方法</u>
		<u>使用したデータデータベース</u>
		<u>原材料規格書の妥当性</u> ⇒分析値OR計算値
		<u>配合量の重量が記載されたレシピ</u>
		<u>調理加工工程</u>
		<u>重量変化率のデータ</u>
<u>栄養成分数値計算表</u>		
保管方法	文書、電子媒体のいずれかの方法	
保管期間	その資料を基に表示が行われる期間。 販売を終了する製品については、最後に製造した製品の賞味(消費)期限が経過するまでの間	

6. 食品の表示制度

1) アレルギー表示制度

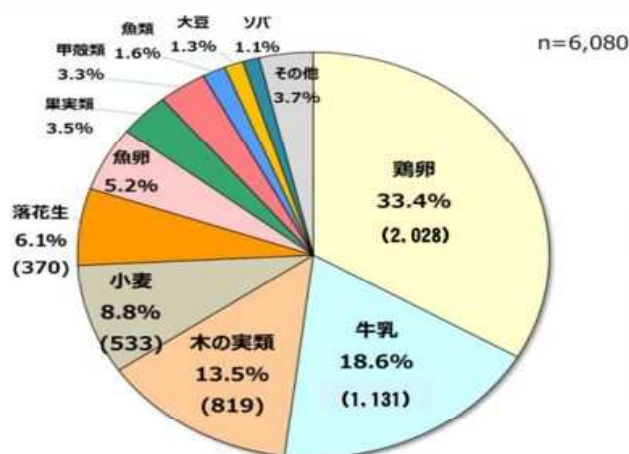
アレルギーの対象範囲(28品目)

名称	焼き菓子
原材料名	小麦粉(国内製造)、砂糖、卵、マーガリン、アーモンドパウダー、粉糖(砂糖、コーンスターチ)／膨脹剤、乳化剤、着色料(カロチン)、香料(一部に小麦・卵・乳成分・アーモンドを含む)
内容量	5枚
賞味期限	枠外下部に記載
保存方法	直射日光・高温多湿を避けて、常温で保存してください。
製造者	社会福祉法人大授 千葉県千葉市〇〇区××町△△ー△

賞味期限:2023. 12. 24

① 食物アレルギーとは

食物を摂取等した際に、食物に含まれる原因物質(アレルギー:主としてたんぱく質)を異物として認識し、自分の身体を防御するために過敏な反応を起こすことを食物アレルギーという。



出典:消費者庁「令和3年度食物アレルギーの原因食物」

令和3年度食物アレルギーの原因食物の内訳は

- 1番 鶏卵 33.4%
- 2番 牛乳 18.6%
- 3番 木の実類 13.5%

で全体の 65.5% を占めている。

②アレルギー表示とは

食品でアレルギー症状を引き起こすおそれのある人が、食品を購入するときに原材料等の表示を確かめた上で、安心して選択(飲食)できるようにするために義務付けられた表示である。

特定原材料を含む食品には、アレルギー表示が義務づけられており、特定原材料の欠落や誤りは健康被害を防止するため、

- ✓ 迅速な自主回収
- ✓ 行政への自主回収報告が義務づけられている

③アレルギー表示対象アレルゲン(28品目)

【特定原材料】 法的義務表示 8品目	<u>卵、乳、小麦、えび、かに</u> <u>そば、落花生(ピーナッツ)</u> <u>くるみ⇒2025年4/1完全施行</u>	
【特定原材料に 準ずるもの】 表示推奨 20品目	魚介類	あわび、いか、いくら、さけ、さば
	果物類	キウイ、もも、りんご、オレンジ、バナナ
	肉類	牛肉、豚肉、鶏肉
	野菜類	松茸、山芋
	種実類	ゴマ、カシューナッツ、アーモンド
	穀類	大豆
	その他	ゼラチン

④ アレルゲン対象範囲

法的義務8品目のみ表示する場合、消費者に表示推奨20品目が含まれていないのか、含まれているが、表示をしていないのか、判断がつかない

- ◆ アレルギーをもつ消費者に、アレルゲン情報を提供するために、一括表示枠に近接した箇所に対象範囲を表示することが望ましい
 - ⇒ アレルゲン対象範囲(義務8品目)
 - ⇒ アレルゲン対象範囲(28品目)
- ◆ 対象範囲を表示しない場合は、対象範囲が28品目とみなされる

⑤ アレルギーの表示方法

表示方法	特徴
<u>個別表示</u>	<ul style="list-style-type: none">◆ 個々の原材料・添加物の直後に、含まれるアレルゲンを表示するため<u>食物アレルギー患者にとって、詳細な情報が得られる</u>◆ <u>個別表示を原則とする</u>
<u>一括表示</u>	<ul style="list-style-type: none">◆ 原材料・添加物に含まれるアレルゲンを最後にまとめて一括で表示するため<u>情報の一覧性がある</u>◆ 相当程度普及していることもあり、<u>一括表示も可能とされている</u>

⑥個別表示の表示方法

- 食品名の次に括弧を付して、原材料の場合は「食品名(〇〇を含む)、添加物の場合は「添加物名(〇〇由来)」と表示する
- 特定原材料が2つ以上ある場合は、「・」(ナカグロ)でつなぐ

原材料の表示例	<ul style="list-style-type: none"> ・しょうゆ(<u>大豆・小麦を含む</u>) ・ヨーグルト(<u>乳成分を含む</u>) ・マヨネーズ(<u>卵を含む</u>)
---------	--

添加物の表示例	<ul style="list-style-type: none"> ・レシチン(<u>卵由来</u>) ・カゼイン(<u>乳由来</u>)
---------	--

- 2種類以上の原材料又は添加物に同一の特定原材料が含まれている場合は、繰り返しになるアレルギー表示は省略することができる

表示	小麦粉、牛乳、 <u>しょうゆ(小麦を含む)</u> 、 <u>マーガリン(乳成分を含む)</u> 乳化剤(卵由来)、着色料(カロチン)
	➤ 小麦と乳のアレルギー表示が繰り返している
省略した場合の表示	小麦粉、牛乳、 <u>しょうゆ</u> 、 <u>マーガリン</u> 乳化剤(卵由来)、着色料(カロチン)
	➤ <u>繰り返しのアレルギー表示を省略</u>

⑦一括表示の表示方法

- 原材料名欄又は添加物欄の最後に含まれている特定原材料を一括して「(一部に〇〇・▲▲・□□を含む)」と表示する
- 特定原材料が2種類以上ある場合「・」でつなぐ
- 一括表示の中には、製品に含まれているすべての特定原材料を表示する

個別表示	小麦粉、牛乳、しょうゆ、マーガリン 乳化剤(卵由来)、着色料(カロチン)
一括表示	小麦粉、牛乳、しょうゆ、マーガリン 乳化剤、着色料(カロチン)、 <u>(一部に小麦・乳成分・卵を含む)</u>

⑧代替表記・拡大表記

表記方法	内容
代替表記	◆ 特定原材料等を単に平仮名、漢字等に変えたものなど、表示方法や言葉が違うが、 <u>特定原材料等と同じものであることが理解できる表記</u>
拡大表記	◆ 特定原材料等の名称やその代替表記を含むことにより、 <u>特定原材料等を使った食品であることが理解できる表記</u>

8品目	代替表記	拡大表記(表記例)
卵	玉子、鶏卵、タマゴ あひる卵、たまご うずら卵、エッグ	厚焼玉子 ハムエッグ
乳	<u>ミルク、チーズ、バター</u> <u>バターオイル</u> <u>アイスクリーム</u>	アイスマルク、生乳、牛乳、濃縮乳 ガーリックバター、プロセスチーズ 乳糖、調整粉乳、加糖れん乳
小麦	こむぎ、コムギ	小麦粉、こむぎ胚芽
<u>えび</u>	海老、エビ、 <u>魚介類</u>	えび天ぷら、サクラエビ
<u>かに</u>	蟹、カニ、 <u>魚介類</u>	カニシューマイ、マツバカニ、上海がに
そば	ソバ、蕎麦	そばがき、そば粉
落花生 (ピーナッツ)	らっかせい	ピーナッツバター、ピーナッツクリーム
くるみ	クルミ、胡桃	くるみ油

代替表示の例外規定表示

◆「たん白加水分解物」や「魚肉すり身」等に使用する魚介類は、網で無差別に捕獲したものをそのまま原材料として用いるため、特定原材料の「えび」「かに」が入っているか把握できない

◆ 下記の品目については、「〇〇(魚介類)」と表示し、これで「えび」「かに」の代替表記とみなす

「たん白加水分解物(魚介類)」「魚醤(魚介類)」
「魚醤パウダー(魚介類)」「魚肉すり身(魚介類)」
「魚油(魚介類)」「魚介エキス(魚介類)」

一括表示の場合、(一部に魚肉すり身(魚介類)を含む)などと表示する

「卵黄」「卵白」のアレルギー表示

「卵白」「卵黄」の産業的完全分離は困難なため「卵黄」と表示されていても「卵白」が含まれている可能性があるため、「卵」の文字が含まれているが、事故防止の観点から、「拡大表記」として認められていない。

「卵白」「卵黄」の個別表示は、下記の通りである

◆卵白(卵を含む) ◆卵黄(卵を含む)

個別表示で、(卵を含む)が欠落すると自主回収の対象になることから注意する。

コンタミネーション表示

- ◆ 意図しない混入をコンタミネーションという
- ◆ コンタミネーション表示は、原材料として使用していない特定原材料が微量混入してしまう可能性があることを注意喚起する表示である。

- ◆ 「入っているかもしれない」「入っているおそれがあります」などの可能性表示は認められていない
- ◆ 商品の原材料に使用されていない特定原材料〇〇が混入する可能性がある場合
 - 「本商品の製造ラインでは、〇〇を含む商品を製造しております」と表示する

2) 添加物表示制度

アレルギーの対象範囲(28品目)

名称	焼き菓子
原材料名	小麦粉(国内製造)、砂糖、卵、マーガリン、アーモンドパウダー、粉糖(砂糖、コーンスターチ)／ 膨脹剤、乳化剤、着色料(カロチン)、香料 (一部に小麦・卵・乳成分・アーモンドを含む)
内容量	5枚
賞味期限	枠外下部に記載
保存方法	直射日光・高温多湿を避けて、常温で保存してください。
製造者	社会福祉法人大授 千葉県千葉市〇〇区××町△△一△

賞味期限:2023. 12. 24

① 添加物の表示規程

◆ **食品添加物の食品への表示は、原則、すべて表示する**

➤ ただし、目的によっては免除規定あり

◆ 食品添加物の表示は、下記の4つの規定に沿って表示をする。

✓ **物質名による表示**

品名(名称又は別名)簡略名又は類別名

✓ **物質名に用途名を併記する表示(8種類)**

✓ **一括名による表示(14種類)**

✓ **表示免除**

②物質名による表示

- ◆ 食品添加物は、原則、物質名で表示する
- ◆ 原材料名に食品添加物の名称として使用できるのは、食品衛生法施行規則の別表や既存添加物の物質名表、天然香料基原物質リスト一般飲食物店添加物の物質名表に記載されたものだけである。
 - ✓ 品名：記載品目リストの品名欄に記載された「名称」で「別名」も含む
 - ✓ 簡略名：品名を簡単にした名称
 - ✓ 類別名：グループとしてまとめた名称

③物質名に用途名を併記する表示

- ◆ 併記する用途名は8種類ある。
- ◆ 8種類については、1988年の食品衛生法施行規則改正までは、使用目的を示す名称で表示されていた。
- ◆ 消費者の要望から、改正後も、それまで使用されてきた表示を残す形で用途名になった。

原則は、物質名に併記しなければならないが、限られたスペースのため、用途名の省略が認められる場合は、省略する。

用途名	表示例
安定剤 または糊料	◆ <u>糊料は、このグループ全般に使える用途名</u> ➤ 糊料(ペクチン)、糊料(アマシード)
増粘剤 または糊料	◆ <u>安定剤、増粘剤、ゲル化剤は、その目的で使用した時に限って使える用途名</u> ➤ ゲル化剤(ペクチン)、安定剤(アマシード)
ゲル化剤 または糊料	◆ <u>多糖類を2種類以上併用した場合、簡略名で「増粘多糖類」と表示できる</u> ➤ 使用目的が <u>増粘剤の場合、「増粘多糖類」のみで用途名を省略できる</u> 増粘剤(増粘多糖類)⇒ <u>増粘多糖類</u> ➤ ゲル化剤の目的で使用した場合はゲル化剤(増粘多糖類)と表示する

用途名	表示例
甘味料	◆ 容器包装の表示可能面積が30cm ² 以下の場合、 <u>添加物表示は省略</u> できるが、フェニルケトン尿症患者の安全性の確保のため、 <u>甘味料(アスパルテーム・L-フェニルアラニン化合物)を使用した場合省略することができない</u> ➤ 甘味料(ステビア)
酸化防止剤	➤ 酸化防止剤(V. C)酸化防止剤(BHT)
着色料	◆ <u>添加物表示中に「色」の文字を含む場合、用途名を省略できる</u> ➤ 着色料(カロチン)、着色料(クチナシ) ➤ <u>カロチン色素、クチナシ色素</u>

用途名	表示例
発色剤	➤ 発色剤(亜硫酸Na)、発色剤(硝酸K)
漂白剤	➤ 漂白剤(亜硫酸塩)、漂白剤(二酸化硫黄)
防かび剤 防ばい剤	<p>◆ 外国産のオレンジ、レモンなどの柑橘類やバナナなど、輸送貯蔵中のカビの発生防止のために<u>収穫後に使用される「農薬」を日本では、食品衛生法で「添加物」として規制している</u></p> <p>◆ <u>バラ売りでも表示が必要</u></p> <p>➤ 防かび剤(イマザリル)</p> <p>➤ 防ばい剤(TBZ)</p>
保存料	保存料(ソルビン酸)、保存料(安息香酸)

④一括名による表示

◆ 通常複数の添加物の組み合わせにより機能を果たすようなものや、食品中にも常在し、個々の成分を表示する必要性が少ないと考えられるもので一括名表示が認められているものは、下記の14種類である

①イーストフード②ガムベース③かんすい④苦味料
 ⑤酵素⑥光沢剤⑦香料⑧酸味料⑨軟化剤⑩調味料(その構成成分に応じて「調味料(アミノ酸等)」「調味料(アミノ酸)」「調味料(核酸)」等と表示⑪豆腐用凝固剤又は凝固剤⑫乳化剤⑬水素イオン濃度調整剤又はpH調整剤
 ⑭膨張剤、膨脹剤ベーキングパウダー又はふくらし粉

⑤表示免除

- ◆ 食品添加物が下記の目的で使用される場合は、表示を省略することができる
- ◆ ただし、当該添加物に由来する特定原材料のアレルギー表示は必要となる

◆ 栄養強化の目的で使用されるもの

◆ 加工助剤

◆ キャリーオーバー

キャリーオーバーに該当しない場合

① 視覚、味覚、臭覚などに効果を及ぼす添加物

- マーガリンに含まれている着色料、香料
- ハムに含まれている発色剤

② 製品になった状態で原形を留めている添加物

- ジャムに含まれているゲル化剤
- ホイップクリームに含まれている乳化剤

3) 遺伝子組換え表示制度

アレルギーの対象範囲(28品目)

名称	焼き菓子
原材料名	小麦粉(国内製造)、砂糖、卵、マーガリン、アーモンドパウダー、 粉糖(砂糖、コーンスターチ) ／膨脹剤、乳化剤、着色料(カロチン)、香料(一部に小麦・卵・乳成分・アーモンドを含む)
内容量	5枚
賞味期限	枠外下部に記載
保存方法	直射日光・高温多湿を避けて、常温で保存してください。
製造者	社会福祉法人大授 千葉県千葉市〇〇区××町△△ー△

賞味期限:2023. 12. 24

① 遺伝子組換え農産物とその加工食品

遺伝子組換え農産物とその加工食品は、食品安全基本法及び食品衛生法で**科学的な評価を実施**

安全性が確認された**遺伝子組換え農産物**
◆ **9種類**

- ・大豆
- ・とうもろこし
- ・じゃがいも
- ・なたね
- ・綿実
- ・アルファルファ
- ・てん菜
- ・パイナップル
- ・からし菜

遺伝子組換え農産物を原材料として加工工程後も組み換えられたDNA又はこれにより生じた蛋白質が検出可能な**加工食品**
◆ **33食品群**

	加工食品	農産物		加工食品	農産物
1	豆腐・油揚げ類	大豆	18	ポップコーン	とうもろこし
2	凍豆腐、おから及びゆば	大豆	19	冷凍とうもろこし	とうもろこし
3	納豆	大豆	20	とうもろこし缶詰及びとうもろこし瓶詰	とうもろこし
4	豆乳類	大豆	21	コーンフラワーを主な原材料とするもの	とうもろこし
5	みそ	大豆	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)	とうもろこし
6	大豆煮豆	大豆	23	とうもろこし(調理用)を主な原材料とするもの	とうもろこし
7	大豆缶詰及び大豆瓶詰	大豆	24	16~20を主な原材料とするもの	とうもろこし
8	きな粉	大豆	25	冷凍ばれいしょ	ばれいしょ
9	大豆いり豆	大豆	26	乾燥ばれいしょ	ばれいしょ
10	1~9を主な原材料とするもの	大豆	27	ばれいしょでん粉	ばれいしょ
11	大豆(調理用)を主な原材料とするもの	大豆	28	ポテトスナック菓子	ばれいしょ
12	大豆粉を主な原材料とするもの	大豆	29	25~28を主な原材料とするもの	ばれいしょ
13	大豆蛋白を主な原材料とするもの	大豆	30	ばれいしょ(調理用)を主な原材料とするもの	ばれいしょ
14	枝豆を主な原材料とするもの	枝豆	31	アルファルファを主な原材料とするもの	アルファルファ
15	大豆もやしを主な原材料とするもの	大豆もやし	32	てん菜(調理用)を主な原材料とするもの	てん菜
16	コーンスナック菓子	とうもろこし	33	パパイヤを主な原材料とするもの	パパイヤ
17	コーンスターチ	とうもろこし			

特定遺伝子組換え農産物とは

◆ **特定遺伝子組換え農産物**とは、従来の同種作物と比べたときに、**組成、栄養価、用途などが著しく異なる遺伝子組換え農産物**のこと

- ・ステアリドン産生大豆
- ・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

② 遺伝子組換え表示制度

遺伝子組換え農産物又は非遺伝子組換え農産物が、生産、流通及び製造の各段階でそれぞれ混入しないように分別管理する方法をIPハンドリングという。

IPハンドリングにより、分別、不分別された「遺伝子組換え農産物又はその加工品」については、消費者が、遺伝子組換えの有無について、識別できるように表示の義務がある。

IPハンドリング	遺伝子組換え状況	表示義務の有無と表示方法	
<u>分別している</u>	遺伝子組換え	<u>表示義務あり</u>	<u>遺伝子組換え</u> 例：大豆（遺伝子組換え）
	非遺伝子組換え	<u>表示義務なし</u>	<u>表示なし</u> または <u>例：大豆（遺伝子組換えではない）</u>
<u>分別していない</u>	遺伝子組換え及び非遺伝子組換え	<u>表示義務あり</u>	<u>遺伝子組換え不分別</u> 例：大豆（遺伝子組換え不分別）

遺伝子組換え状況	表示方法
◆ IPハンドリングで、 <u>遺伝子組換えの混入がない</u> 大豆及びとうもろこし	◆ 表示なし ◆ 遺伝子組換えではない
◆ IPハンドリングで、 <u>意図せざる遺伝子組換えの混入が5%以下</u> の大豆及びとうもろこし	◆ <u>「遺伝子組換えではない」と表示することは出来ない</u> ◆ IPハンドリング済み ◆ IP管理済み ◆ 遺伝子組換え混入防止管理済み

③ 特定遺伝子組換えの表示

◆ 特定遺伝子組換え農産物を使用している場合 <u>「〇〇〇遺伝子組換え」と表示する義務が課せられている。</u> 例：大豆（ステアリドン酸産生遺伝子組換え）
◆ 特定遺伝子組換え農産物を意図的に混合して使用している場合 <u>「〇〇〇遺伝子組換えのものを混合」と表示する義務が課せられている。</u> 例：とうもろこし（高リン遺伝子組換えのものを混合）
◆ <u>表示不要な加工食品の場合も表示が義務付けられている</u>

④加工食品(33食品群)の表示

遺伝子組換え表示の対象は、全体の原材料に占める重量の割合が、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%以上のものである。

- ◆ 枝豆を使用したスナック菓子で、枝豆の重量の割合が全体の上位3位で、重量の割合が5%の場合、遺伝子組換えの表示義務がある。
- ◆ 枝豆を使用したスナック菓子で、枝豆の重量の割合が全体の上位4位で、重量の割合が5%の場合、遺伝子組換えの表示義務はない。

⑤対象農産物のうち表示不要な加工食品

- ◆ 最終製品でDNAが検出できないため、表示不要

<u>しょうゆ</u> <u>大豆油</u>	ステアリン酸産生大豆を使用した場合は表示
<u>コーンフレーク、</u> <u>液糖、デキストリン</u> <u>水飴、コーン油</u>	高リンとうもろこしを使用した場合は表示
<u>菜種油</u>	EPA産生なたね、DHA産生なたねを使用した場合は表示
<u>綿実油</u>	
<u>砂糖(てん菜)</u>	

4)原料原産地表示制度

アレルギーの対象範囲(28品目)

名称	焼き菓子
原材料名	小麦粉(国内製造) 、砂糖、卵、マーガリン、アーモンドパウダー、粉糖(砂糖、コーンスターチ)／膨脹剤、乳化剤、着色料(カロチン)、香料(一部に小麦・卵・乳成分・アーモンドを含む)
内容量	5枚
賞味期限	枠外下部に記載
保存方法	直射日光・高温多湿を避けて、常温で保存してください。
製造者	社会福祉法人大授 千葉県千葉市〇〇区××町△△一△

賞味期限:2023. 12. 24

①原料原産地表示の対象

項目	内容
対象食品	国内で製造し、又は加工した全ての加工食品
義務表示対象	<ul style="list-style-type: none">◆製品に占める重量割合上位1位の原材料を表示する◆原則、国別に重量の割合の高いものから順に、国名を表示する。原産国が3か国以上ある場合は、3か国目以降を「その他」と表示することができる◆食品表示基準別表第15-1に定める加工食品は、製品に占める最も大きい生鮮食品の重量割合が50%以上の場合、生鮮食品の名称と原産地を表示する(50%未満の場合、重量割合上位1位の原材料を表示)◆食品表示基準別表第15-2～6に定める加工食品は、個別ルールに従って表示する

食品表示基準別表第15

1. 下記の22品目

- 1) 乾燥したきのこ類、野菜、果実
- 2) 塩蔵きのこ類
- 3) ゆで又は蒸したきのこ類、野菜及び豆類並びにあん
- 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
- 5) 緑茶及び緑茶飲料
- 6) もち
- 7) いりさや落花生、いり落花生、あげ落花生及びいり豆類
- 8) 黒糖及び黒糖加工品
- 9) こんにゃく
- 10) 調味した食肉

- 11) ゆで又は蒸した食肉及び食用鳥卵
- 12) 表面をあぶった食肉
- 13) フライ種として衣を付けた食肉
- 14) 合挽肉、その他異種混合した食肉
- 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
- 16) 塩蔵魚介類及び塩蔵海藻類
- 17) 調味した魚介類及び海藻類
- 18) こんぶ巻
- 19) ゆで又は蒸した魚介類及び海藻類
- 20) 表面をあぶった魚介類
- 21) フライ種として衣を付けた魚介類
- 22) 4又は14に揚げるもののほか、生鮮食品を異種混合したもの

2. 農産物漬物 3. 野菜冷凍食品 4. うなぎ加工品 5. かつお削りぶし
6. おにぎり(米飯類を巻く目的でのりを原料としているもの)

農産物漬物の原料原産地名事例

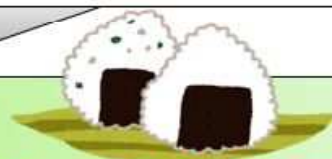
原材料の重量に占める割合の高い農産物又は水産物の上位4位(内容重量が300g以下のもの)にあっては、上位3位)までのもので、かつ、原材料の重量に占める割合が、5%以上の原産地名は原材料に占める重量の割合の高い原産地の順に原材料名に対応させて表示する。

3位の「にら」まで
重量5%以上

名称	だいこんキムチ(刻み)
原材料名	だいこん、人参、にら、昆布・・・
原料原産地名	国産(だいこん、人参)、中国(にら)
内容量	250g

おにぎりの「のり」原料原産地表示

おにぎりに使用した「のり」は、重量割合の順位に関わらず、「のり」の産地について表示する。



名称 **おにぎり**
 原材料名 **米飯(米(国産))** 鮭、**のり(韓国産)**、塩

以下の場合を対象外になるため注意が必要である

◆ おにぎりと他の食材を組み合わせたもの

⇒ おにぎり弁当(唐揚げ、たくわん、おにぎり)

◆ すし飯と具材を組み合わせた

料理をのりで巻いたもの

⇒ 巻きずし、軍艦巻き

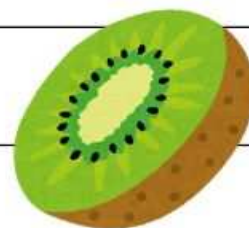


② 重量割合上位1位が生鮮食品

◆ 生鮮食品の場合、原材料の「産地」を表示する

◆ 原産国が2か国以上ある場合国は「、」でつなぐ

項目	表示内容
現在の表示	名称:キウイジャム 原材料名:キウイ、砂糖
原産国が1か国	名称:キウイジャム 原材料名:キウイ(<u>ニュージーランド</u>)、砂糖
原産国が2か国	名称:キウイジャム 原材料名:キウイ(<u>ニュージーランド、国産</u>)、砂糖
原産国が3か国	名称:キウイジャム 原材料名:キウイ(<u>ニュージーランド、国産、チリ</u>)、砂糖
原産国が3か国以上	名称:キウイジャム 原材料名:キウイ(<u>ニュージーランド、国産、その他</u>)、砂糖



例外：又は表示

国別重量表示を行った場合に、容器包装の変更が生じると見込まれる場合は、過去実績等を踏まえた「又は表示」を実施できる

- ◆ 使用可能性のある複数国を、使用が見込まれる重量割合の高いものから順に「又は」でつないで表示する
 - 可能性のため、使用しないことも有
- ◆ 原産国が3か国以上ある場合は、3か国目以降を「その他」と表示する。

- ◆ 根拠資料の保管が必要となる
 - 保管期間：消費(賞味)期限に加えて1年間
- ◆ 一定期間の使用割合が、「5%未満」である産地については、当該産地の後に括弧を付して「5%未満」である旨を表示する必要がある。
- ◆ 過去の使用実績又は使用計画に基づく表示であることを容器包装に注意書きする。

使用実績順	<ul style="list-style-type: none">◆ <u>製造年から遡って3年以内の中で、1年以上の実績</u>➤ ○○の産地は、令和○年の使用実績順
使用計画	<ul style="list-style-type: none">◆ <u>当該計画に基づく製造の開始日から1年以内の予定</u>➤ ○○の産地は、令和○年の使用計画順

例外：大括り表示

国別重量表示を行った場合に、3以上の外国産地表示に関して、容器包装の変更が生じると見込まれる場合は、「大括り表示」を実施できる

- ◆ 3以上の外国を「輸入」と括って表示できる
- ◆ 輸入品と国産を混合して使用する場合、輸入品（合計）と国産との間で、重量の割合の高いものから順に表示する。
- ◆ 根拠資料の保管が必要となる
 - 保管期間：消費（賞味）期限に加えて1年間

例外：大括り表示＋又は表示

「大括り表示」を用いても容器包装の変更が生じると見込まれる場合のみ、「大括り表示＋又は表示」を行うことができる。

- ◆ 3以上の外国を「輸入」と括って表示できる
- ◆ その上で、「輸入」と「国産」を使用が見込まれる重量割合の高いものから順に「又は」でつないで表示できる。
- ◆ 過去の使用実績等に基づく表示であることを原産地の表示とともに、容器包装に注意書きする
- ◆ 根拠資料の保管が必要となる
 - 保管期間：消費（賞味）期限に加えて1年間

③重量割合上位1位が加工食品

- ◆加工食品の場合は、「製造地」を表示する
- ◆製造地が2か国以上ある場合国は「、」でつなぐ

- ◆原材料が加工食品である場合に、製造地を「〇〇(国名)製造」と表示する。
- ◆ただし、加工食品の原材料の「産地」が判明している場合、「〇〇製造」の表示に代えて、当該原材料とともに、その「産地」を表示することを妨げない。

項目	表示内容
製造地が <u>1か国</u>	名 称:絹ごし豆腐 原材料名:豆乳(<u>国内製造</u>)／豆腐用凝固剤
製造地が <u>2か国</u>	名 称:絹ごし豆腐 原材料名:豆乳(<u>国内製造、中国製造</u>)／豆腐用凝固剤

原材料に使用された生鮮食品の産地が判明している場合は、その「産地」を表示することもできる
ただし、「産地」が変更になった場合は、表示の変更が必要となる

産地が判明	名 称:絹ごし豆腐 原材料名: <u>豆乳(大豆(国産))</u> ／豆腐用凝固剤
-------	--

アレルギー、遺伝子組換え、原料原産地の順番

食品表示基準において、アレルギー表示、遺伝子組換え表示、原料原産地表示の順番については規定されていないが、健康被害の発生防止の高い表示を優先して表示する

- ◆ 健康被害の発生防止の高い表示としては、アレルギー表示、遺伝子組換え表示、原料原産地表示の順番となる。

【重量割合上位1位が豆乳の場合】

豆乳(大豆を含む : 遺伝子組換え)(国内製造)

重量割合上位1位が2つ以上ある場合

重量割合上位1位の原材料が2つ以上ある場合、2つ以上の原材料について、原料原産地表示をおこなう

- ◆ 小麦粉と卵が同量で、重量割合上位1位の場合は、小麦粉の「製造地」と卵の「産地」を表示する。

- ◆ 同量で1位の場合、原材料の順番については、規定されていない。

④食品表示基準別表第15-1の加工食品

◆ 下記の加工食品は、製品に占める最も大きい生鮮食品の重量割合が50%以上の場合は、「製造地」を表示するのではなく、原材料の「名称」と「原産地」を表示する。

加工食品	対象となる原材料
<u>緑茶及び緑茶飲料</u>	荒茶
<u>もち</u>	米穀
<u>黒糖及び黒糖加工品</u>	黒糖
<u>こんにやく</u>	こんにやくいも
<u>こんぶ巻</u>	こんぶ

名称	板こんにやく
原材料名	<u>こんにやく粉(国内製造)</u> 、海藻粉末／水酸化カルシウム(こんにやく用凝固剤)



名称	板こんにやく
原材料名	<u>こんにやく粉(こんにやく芋(国産))</u> 、海藻粉末／水酸化カルシウム(こんにやく用凝固剤)

原産地

名称

