

資料編

資料編 目次

表示に用いる文字の大きさについて	1
食品表示基準 加工食品別表対象品目一覧	2
特定商品の販売に係る計量に関する政令第5条で定められている特定商品	3
特定商品の販売に係る計量に関する政令第5条で定められている特定商品一覧 ..	4
量目公差表	5
食品表示基準別表第15に規定がある食品	6
1) 食品表示基準別表第15の1に規定のあるもの (22食品群)	6
2) 食品表示基準別表第15の2に規定のあるもの	9
3) 食品表示基準別表第15の3に規定のあるもの	9
4) 食品表示基準別表第15の4に規定のあるもの	9
5) 食品表示基準別表第15の5に規定のあるもの	9
6) 食品表示基準別表第15の6に規定のあるもの	9
食品添加物の表示	10
1) 用途名併記が必要なもの	10
2) 一括名表示ができるもの	11
アレルギーの表示	12
1) 特定原材料の範囲	12
2) 特定原材料の代替表記等リスト (特定原材料)	18
3) 特定原材料の代替表記等リスト (特定原材料に準ずるもの)	19
遺伝子組み換えに関する表示の対象となる農産物及び加工食品	20
栄養成分表示	
強調表示を行う場合の基準値	22
問い合わせ先一覧	23
食品表示の基本チェックリスト	(別添)

表示に用いる文字の大きさについて

8 ポイントで作成した例

名称	焼き菓子
原材料名	小麦粉(国内製造)、バター、砂糖、チョコレート、食塩
添加物	香料、乳化剤(大豆由来)
内容量	100 g
賞味期限	平成 30 年 12 月 3 日
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存してください。
製造者	和歌山県岩出市高塚 209 和歌山 一朗

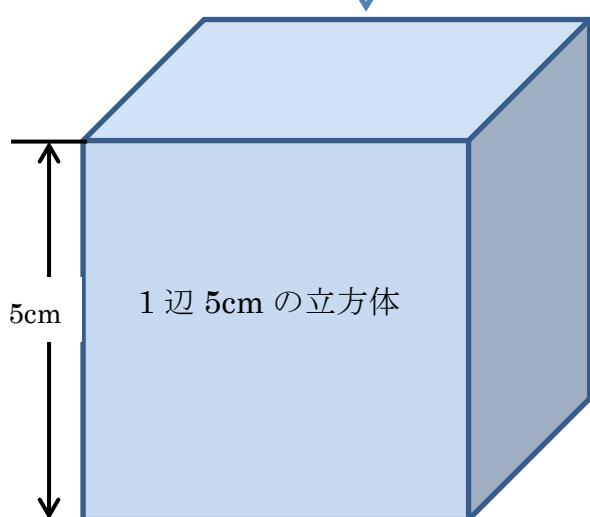
表示可能面積が 150cm^2 を超える場合

5.5 ポイントで作成した例

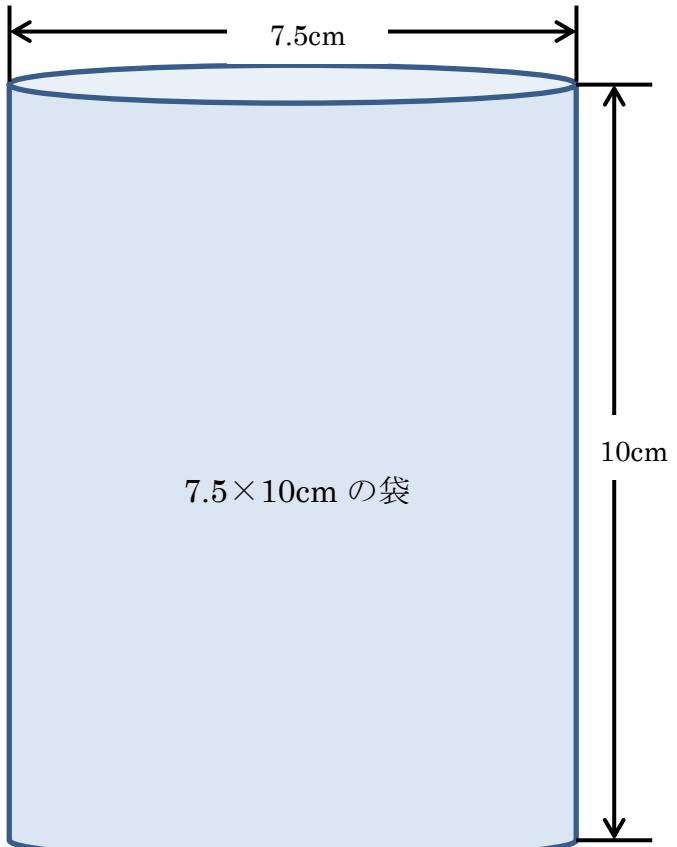
名称	焼き菓子
原材料名	小麦粉(国内製造)、バター、砂糖、チョコレート、食塩
添加物	香料、乳化剤(大豆由来)
内容量	100 g
賞味期限	平成 30 年 12 月 3 日
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存してください。
製造者	和歌山県岩出市高塚 209 和歌山 一朗

表示可能面積が 150cm^2 以下の場合

表示可能面積
 150cm^2 の例



$7.5 \times 10\text{cm}$ の袋



食品表示基準 加工食品別表対象品目一覧 (参照:R7.3.28付け食品表示基準)

食品	食品・用語の定義がある食品	名称、原材料名等の書き方に定めがある食品				名称が規制されている食品	個別に表示事項の定めがある食品	表示の様式の定めがある食品	禁止事項の定めがある食品	
		別表第3	別表第4				別表第5	別表第19	別表第20	別表第22
農産加工品	農産物缶詰及び農産物瓶詰		○	○				○	○	
	農産物漬物		○	○	○					○
	野菜冷凍食品		○							
	トマト加工品		○	○	○		○	○	○	○
	乾しいたけ		○	○	○		○			○
	ジャム類		○	○				○		○
	乾めん類		○	○	○	○	○	○	○	○
	即席めん類(即席めんのうち、生タイプ即席めん以外のもの)							○		
	マカロニ類		○	○			○			
	パン類		○	○						
	無菌充填豆腐							○		
	凍り豆腐		○	○	○	○	○	○	○	○
畜産加工品	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		○	○	○		○			○
	畜産物缶詰及び畜産物瓶詰		○	○				○	○	
	食肉(鳥獣の生肉に限る)							○		
	食肉製品							○		
	乳						○	○		
	乳製品						○			
	乳又は乳製品を主要原料とする食品						○			
水産加工品	乳製品のうち、発酵乳及び乳酸菌飲料								○	
	その他の乳製品								○	
	乳又は乳製品を主要原料とする食品のうち、乳酸菌飲料								○	
	鶏の液卵							○		
	切り身又はむき身にした魚介類であって、生食用のもの							○		
	生かき							○		
	ゆでがに							○		
	魚肉ハム及び魚肉ソーセージ		○	○			○	○		
	特殊包装かまぼこ							○		
	削りぶし		○	○	○		○	○	○	○
	煮干魚類		○	○	○		○			○
調味料	うに加工品		○	○			○	○		
	うなぎ加工品		○		○					
	ふぐを原材料とするふぐ加工品							○		
	乾燥わかめ		○	○	○		○			○
	塩蔵わかめ		○	○	○		○	○	○	○
	鯨肉製品							○		
	ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料		○	○	○		○	○		○
	食酢		○	○		○	○	○	○	○
	風味調味料		○	○	○			○	○	○
	ウスターーソース類		○	○	○		○			○
	しょうゆ		○	○	○		○			○
飲料	みそ		○	○			○			○
	水のみを原料とする清涼飲料水							○		
	果実飲料		○	○	○			○	○	○
	果実の搾汁又は果実の搾汁を濃縮したものを凍結させたものであって、原料用果汁以外のもの							○		
	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		○	○	○		○			○
	乾燥スープ		○	○	○		○	○	○	○
	食用植物油脂		○	○	○		○			○
	マーガリン類		○	○			○	○	○	
	調理冷凍食品		○	○	○	○	○	○	○	
	調理食品缶詰及び調理食品瓶詰		○					○	○	
その他加工品	冷凍食品							○		
	容器包装詰加圧加熱殺菌食品							○		
	レトルトパウチ食品(植物性たんぱく食品を除く)		○			○				○
	容器包装に密封された常温で流通する食品							○	○	
	缶詰の食品							○		
	機能性表示食品								○	
	指定成分等含有食品								○	
<p>※個別品目ごとのルールの見直しについて</p> <p>●R7.3.28改正済み(20品目) 調理冷凍食品、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、マーガリン類、みそ、炭酸飲料、即席めん、マカロニ類、ジャム類、うに加工品、うにあえもの、乾燥わかめ、塩蔵わかめ、農産物缶詰及び農産物瓶詰、畜産物缶詰及び畜産物瓶詰、調理食品缶詰及び調理食品瓶詰、レトルトパウチ食品、魚肉ハム及び魚肉ソーセージ、パン類、ソーセージは定義のみ先行して改正)</p> <p>●令和6年度検討→分科会での検討は終了、令和7年度検討分と併せて改正予定(5品目) 果実飲料、豆乳類、乾燥スープ、風味調味料、しょうゆ</p> <p>●令和7年度検討予定(17品目) 乾めん類、凍り豆腐、農産物漬物、ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料、食用植物油脂、食酢、削りぶし、煮干魚類、にんじんジュース及びにんじんミックスジュース、トマト加工品、ウスターーソース類、ベーコン類、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</p>										

特定商品の販売に係る計量に関する政令第5条で定められている特定商品

以下の商品は量目公差を超えないように計量し、容器包装に内容量を表示しなければいけません。

特定商品 (量目公差のかかる商品)	密封した特定商品 (内容量表示が必要な商品)	単位	量目 公差	上限
1 精米及び精麦	全て該当	質量	表A	25kg
2 豆類(未成熟のものを除く。)及びあん、煮豆その他の豆類の加工品				
(1)加工していないもの	全て該当	質量	表A	10kg
(2)加工品	左に掲げるもののうち、あん、煮豆、きなこ、ピーナツ製品及びはるさめ	質量	表A	5kg
3 米粉、小麦粉その他の粉類	全て該当	質量	表A	10kg
4 でん粉	全て該当	質量	表A	5kg
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	該当なし	質量	表B	10kg
(2)缶詰及び瓶詰、トマト加工品並びに野菜ジュース	全て該当	質量又 は体積	表A又 は表C	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。)	左に掲げるものの(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。)	質量	表B	5kg
(4)(2)又は(3)に掲げるもの以外の加工品	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A	5kg
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	該当なし	質量	表B	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。)	全て該当	質量	表B	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、缶詰及び瓶詰、ジャム、ママレード、果実バター並びに乾燥果実	質量	表A	5kg
7 砂糖	左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	質量	表A	5kg
8 茶、コーヒー及びココアの調製品	全て該当	質量	表A	5kg
9 香辛料	左に掲げるもののうち、破碎し、又は粉碎したもの	質量	表A	1kg
10 めん類	左に掲げるもののうち、ゆでめん又はむしめん以外のもの	質量	表B	5kg
11 もち、オートミールその他の穀類加工品	全て該当	質量	表A	5kg
12 菓子類	左に掲げるもののうち、 (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(1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。)	質量	表A	5kg

特定商品 (量目公差のかかる商品)	密封をした特定商品 (内容量表示が必要な商品)	単位	量目 公差	上限
13 食肉(鯨肉を除く。)並びにその冷凍品及び加工品	全て該当	質量	表A	5kg
14 はちみつ	全て該当	質量	表A	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	全て該当	質量	表A	5kg
(2)(1)に掲げるもの以外のもの	左に掲げるもののうち、アイスクリーム類以外のもの	質量又は体積	表A又は表C	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、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	左に掲げるもののうち、冷凍貝柱及び冷凍えび	質量	表B	5kg
(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、みりんぽしその他の調味加工品	左に掲げるもののうち、 (1)干しあわびのこ、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。)	質量	表B	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A	5kg
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B	5kg
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	全て該当	質量	表A	5kg
19 ソース、めん類等のつゆ、焼肉等のたれ及びスープ	全て該当	質量又は体積	表A又は表C	5kg又は5L
20 しょうゆ及び食酢	全て該当	体積	表C	5L
21 調理食品				
(1)即席しるこ及び即席せんざい	全て該当	質量	表A	1kg
(2)(1)に掲げるもの以外のもの	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B	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	全て該当	質量	表A	1kg
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	全て該当	質量又は体積	表A又は表C	5kg又は5L
(2)アルコールを含むもの	全て該当	体積	表C	5L

特定商品の量目公差は、以下の表A・B・Cのいずれかが適用されます。

量目公差

表A

表示量	誤差
5g以上50g以下	4%
50gを超える100g以下	2g
100gを超える500g以下	2%
500gを超える1kg以下	10g
1kgを超える25kg以下	1%

表B

表示量	誤差
5g以上50g以下	6%
50gを超える100g以下	3g
100gを超える500g以下	3%
500gを超える1.5kg以下	15g
1.5kgを超える10kg以下	1%

表C

表示量	誤差
5mL以上50mL以下	4%
50mLを超える100mL以下	2mL
100mLを超える500mL以下	2%
500mLを超える1L以下	10mL
1Lを超える25L以下	1%

備考 表A、表B及び表C中の%で表される誤差は、表示量に対する百分率とする。

食品表示基準別表第15に規定がある食品

※各食品の該当例を記載しています。具体的な考え方は、食品表示基準 Q&A でご確認ください。

- 1) 食品表示基準別表第15の1に規定のあるもの（22食品群）

- 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。）

該当例：乾しいたけ、切り干し大根、かんしょ蒸し切り干し、干し柿、干しあんず

- 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。）

該当例：塩蔵きのこ、塩蔵ぜんまい、塩蔵山菜ミックス

- 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。）

該当例：ゆでたたけのこ、下ゆでしたさといも、ふかしたさつまいも、
ゆでた小豆、生あん、乾燥あん

- 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（切断せずに詰め合わせたものを除く。）

該当例：カット野菜ミックス、野菜サラダ（生鮮食品のみで構成するもの）

- ⑤ 緑茶及び緑茶飲料

該当例：煎茶、玉緑茶、玉露、抹茶、番茶、ほうじ茶、緑茶飲料

- ⑥ もち

該当例：まるもち、のしもち、切りもち、草もち、豆もち

- ⑦ いりさや落花生、いり落花生、あげ落花生及びいり豆類

該当例：いりさや落花生、いり落花生、いり大豆、いりそらまめ、
バターピーナッツ

- ⑧ 黒糖及び黒糖加工品

該当例：黒糖みつ、黒糖菓子、加工黒糖

⑨ こんにゃく

該当例：板こんにゃく、玉こんにゃく、刺身こんにゃく、糸こんにゃく、しらたき

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。）

該当例：塩・こしょうした牛肉、タレ漬けした牛肉、味噌漬けした豚肉

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。)

該当例：ゆでた牛もつ、蒸し鶏、ゆで卵、温泉卵、うずら卵の水煮

⑫ 表面をあぶった食肉

該当例：牛たたき、ささみたたき

※生食用牛肉については、「食品、添加物の規格基準」の「生食用食肉」の成分規格、加工基準、保存基準、調理基準を遵守する必要があります。

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。)

該当例：衣をつけたトンカツ用の豚肉、衣をまぶした鶏の唐揚げ用の鶏肉

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。)

該当例：合挽肉、成形肉（サイコロステーキ）

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。)

該当例：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、丸干いわし、さば開干し、あじ開干し、ほっけ開干し、さんま開干し、煮干いわし、しらす干し、ちりめんじゃこ、干ほたて貝、干さくらえび、だしこんぶ、干こんぶ、板のり、焼きのり、味付のり、乾燥わかめ、干ひじき、干あらめ

⑯ 塩蔵魚介類及び塩蔵海藻類

該当例：塩さんま、塩さば、塩かずのこ、塩たらこ、いくら、すじこ、塩うに、塩わかめ、塩蔵したうみぶどう

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。）

該当例：まぐろ醤油漬け、あこうだいの粕漬け、あまだいの味噌漬け、もずく酢、味付けめかぶ、いくら醤油漬け、食用油脂を加えたまぐろのすき身

⑱ こんぶ巻

該当例：にしんのこんぶ巻、鮭のこんぶ巻

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。)

該当例：ゆでだこ、ゆでかに、ゆでしゃこ、ゆでほたて、釜揚げしらす、釜揚げさくらえび、蒸しだこ、ふぐ皮の湯引き

⑳ 表面をあぶった魚介類

該当例：かつおのたたき、尾部のみをバーナーで加熱し赤変させた大正えび

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。)

該当例：衣をつけたカキフライ用のカキ、衣をつけたムニエル用のしたびらめ

㉒ ④又は⑯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。)

生鮮食品の農産物や畜産物、水産物を混合したもので、重量の割合が50%以上を占める主な原材料がある場合、それについて原料原産地の表示が必要です。

該当例：鍋物用の食肉と野菜と魚介類の盛り合わせ、焼き鳥用に鶏肉とねぎを串に刺したもの（ねぎま串）

2) 食品表示基準別表第15の2に規定のあるもの

農産物漬物

3) 食品表示基準別表第15の3に規定のあるもの

野菜冷凍食品

4) 食品表示基準別表第15の4に規定のあるもの

うなぎ加工品

5) 食品表示基準別表第15の5に規定のあるもの

かつお削りぶし

6) 食品表示基準別表第15の6に規定のあるもの

おにぎり（米飯を巻く目的でのりを原材料として使用しているものに限る）

以下のものは対象外です

- ・唐揚げ、たくあんなどの食材（いわゆるおかず）と一緒に容器包装に入れたもの。
- ・巻き寿司、軍艦巻き、手巻き寿司等、いわゆるお寿司に該当するもの。

食品添加物の表示

1) 用途名併記が必要なもの（食品表示基準について 別添 添加物 1－3）

次の8種類の目的に使用される添加物は食品添加物の物質名だけではなく、用途名を併せて表示します。

用 途 名	表 示 例
甘味料※	甘味料（キシリトール）
着色料	着色料（β-カロテン）
保存料	保存料（安息香酸）
増粘剤、安定剤、ゲル化剤又は糊料	増粘剤（カラギナン）、糊料（カゼイン）
酸化防止剤	酸化防止剤（二酸化硫黄）
発色剤	発色剤（硝酸カリウム）
漂白剤	漂白剤（亜硫酸ナトリウム）
防かび剤又は防ぼい剤	防かび剤（オルトフェニルフェノール）

※甘味料のうち、「アスパルテーム」についてはフェニルアラニンを分解できない疾患の方のために「L-フェニルアラニン化合物」を含む旨を表示します。

例：甘味料（アスパルテーム（L-フェニルアラニン化合物））

用途名の表示の省略

◇添加物の名称中に「色」の文字を含む場合は、用途名「着色料」の表示を省略するか（ ）内を略した形で表示できます。

例：着色料（黄色5号） → 「黄色5号」「着色料（黄5）」

着色料（カロチン色素） → 「カロチン色素」「着色料（カロチン）」

◇添加物の名称中に「増粘」の文字を含む場合は、用途名「増粘剤」又は「糊料」の表示を省略することができます。（安定剤、ゲル化剤として使用する場合は省略不可）

例：増粘剤（増粘多糖類） → 「增粘多糖類」

2) 一括名表示ができるもの（食品表示基準について 別添 添加物1－4）

以下の表に掲げる目的で使用される食品添加物は物質名の代わりに成分の機能・効果等を一括する名称（一括名）で表示することが認められています。

一括名を用いることができる添加物の範囲は通知で決められています。

表示される一括名	使用目的	添加物の範囲例
イーストフード	パン、菓子等の製造工程におけるイーストの栄養源	塩化アンモニウム、炭酸カルシウム
ガムベース	チューインガム用の基材	エステルガム
かんすい	中華麺類の製造	リン酸三ナトリウム
苦味料	苦味の付与又は増強による味覚の向上又は改善	カフェイン
酵素	食品の製造又は加工の工程における触媒作用 (最終製品において失活せず、効果を有するもの)	アスパラギナーゼ
光沢剤	食品の保護及び表面に光沢を与える	コメヌカロウ
香料	香りの付与又は増強	アセト酢酸エチル
酸味料	酸味の付与又は増強による味覚の向上又は改善	クエン酸
軟化剤	チューインガムを柔軟に保つ	D-ソルビトール
調味料（構成成分の種類）※	味の付与又は味質の調整等、味覚の向上又は改善	L-グルタミン酸
豆腐用凝固剤又は凝固剤※※	豆乳を豆腐様に凝固させる	塩化マグネシウム
乳化剤	乳化、分散、浸透、洗浄、起泡、消泡、離型等	グリセリン脂肪酸エステル、レシチン
水素イオン濃度調整剤又はpH調整剤	適切なpH領域に保つ	グルコン酸
膨脹剤、膨張剤、ベーキングパウダー又はふくらし粉	パン、菓子等の製造工程で添加し、ガスを発生させ生地を膨脹させる	炭酸水素ナトリウム、フマル酸一ナトリウム

※調味料の構成成分は、アミノ酸、核酸、有機酸、無機塩の4種類に分類され、種類を()内に記載する。

例：アミノ酸のみから構成されている場合→調味料（アミノ酸）

主としてアミノ酸から構成されている場合→調味料（アミノ酸等）

※※食塩に粗製海水塩化マグネシウムを使用した場合、及び豆腐用凝固剤として塩化マグネシウム又は粗製海水塩化マグネシウムを使用した場合に限り、「にがり」を付加的に表示することができます。

例：塩化マグネシウム（にがり）、凝固剤（塩化マグネシウム（にがり））

特定原材料等の範囲

(食品表示基準について 別添 アレルゲンを含む食品に関する表示 別表 1)

特定原材料等	大分類	中分類	小分類
えび	えび類	くるまえび類	くるまえび ふとみぞえび くまえび たいしょうえび その他のくるまえび類
		しばえび類	よしえび しばえび あかえび とらえび その他のしばえび類
		さくらえび類	さくらえび その他のさくらえび類
		てながえび類	てながえび すじえび その他のてながえび類
		小えび類	ほっかいえび てっぽうえび ほっこくあかえび その他の小えび類
		その他えび類	
		いせえび類	いせえび はこえび その他のいせえび類
		うちわえび類	
		ざりがに類	
		いばらがに類	たらばがに はなさきがに あぶらがに
		くもがに類	ずわいがに たかあしがに
		わたりがに類	がざみ いしがに ひらつめがに その他のわたりがに類
		くりがに類	おおくりがに（けがに） くりがに
		その他のかに類	
かに	かに類	いばらがに類	たらばがに はなさきがに あぶらがに
		くもがに類	ずわいがに たかあしがに
		わたりがに類	がざみ いしがに ひらつめがに その他のわたりがに類
		くりがに類	おおくりがに（けがに） くりがに
		その他のかに類	

卵	食用鳥卵	鶏卵	
		あひるの卵	
		うずらの卵	
		その他の食用鳥卵	
	鶏卵の加工製品	液鶏卵	全液鶏卵
			卵白液鶏卵
			卵黄液鶏卵
		粉末鶏卵	全粉鶏卵
			卵白粉鶏卵
			卵黄粉鶏卵
	その他の鶏卵加工製品	鶏卵加工冷凍食品	
		その他の鶏卵加工製品	
小麦	小麦	国内産小麦	普通小麦
			強力小麦
		外国産小麦	普通小麦
			準強力小麦
			強力小麦
			デュラム小麦
	小麦粉	強力小麦粉	
		準強力小麦粉	
		薄力小麦粉	
		普通小麦粉	
		デュラムセモリナ	
		その他の小麦粉	特殊小麦粉
			他に分類されない小麦粉

そば	そば粉		
落花生	落花生	大粒落花生	大粒落花生さやみ 大粒落花生むきみ
		小粒落花生	小粒落花生さやみ 小粒落花生むきみ
			その他の落花生
アーモンド	穀果類	その他の穀果類	アーモンド
あわび	あわび類	あわび	
いか	いか類	ほたるいか類	
		するめいか類	
		やりいか類	やりいか けんさきいか あおりいか その他のやりいか類
			はりいか
			しりやけいか（まいか）
		こういか類	もんごういか その他のこういか類
			みみいか
			ひめいか
			つめいか
		その他のいか類	他に分類されないいか類
			すじこ
			いくら
オレンジ	かんきつ類	中晩かん	ネーブルオレンジ
			バレンシアオレンジ
カシュー ナッツ	穀果類	その他の穀果類	カシューナッツ
キウイフルーツ	熱帯性及び亜熱帶性果実（別掲を除く。）	キウифルーツ	

牛肉	牛肉	成牛肉	
		子牛肉	
		牛のくず肉	
くるみ	殼果類	その他の殼果類	くるみ
ごま	油脂用種実、油脂用堅実及び油脂用種核	ごま	
さけ サケ科のサ ケ属、サル モ属に属す るもので、 陸封性を除 く。	さく河性さけ・ ます類	しろざけ	
		べにざけ	
		ぎんざけ	
		ますのすけ	
		さくらます	
		からふとます	
		その他のさく河性さけ・ます類	
さば	かつお・まぐろ・ さば類	さば類	まさば
			ごまさば
大豆	大豆	国内産普通大豆	大粒大豆
			中粒大豆
			小粒大豆
			極小粒大豆
			その他の国内産普通大豆
		外国産普通大豆	大粒大豆
			中粒大豆
			小粒大豆
			極小粒大豆
			その他の外国産普通大豆
	果菜類	えだまめ	
	葉茎菜類	もやし	大豆もやし
鶏肉	家きん肉	鶏肉	成鶏肉
			ブロイラー

バナナ	熱帯性及び亜熱帶性果実（別掲を除く。）	バナナ	
豚肉	豚肉及びいのしし肉	豚肉	
		豚のくず肉	
マカダミアナッツ	殻果類	その他の殻果類	他に分類されない殻果類
もも	核果類	もも	砂子早生 倉方早生 大久保 白鳳 白桃 缶桃種 その他のもも
やまいも	根菜類	やまのいも	ながいも
			やまといも
			他のやまのいも
りんご	仁果類（かんきつ類を除く。）	りんご	祝 つがる 王林 ゴールデンデリシャス スタークリングデリシャス デリシャス 紅玉 国光 ジョナゴールド ふじ 陸奥 世界一 その他りんご

乳 分類は食品衛生法乳等省令に準じる牛乳及びチーズを含む	乳	生乳	
		牛乳	
		特別牛乳	
		成分調整牛乳	
		低脂肪牛乳	
		無脂肪牛乳	
		加工乳	
	乳製品	クリーム	
		バター	
		バターオイル	
		チーズ	ナチュラルチーズ プロセスチーズ
		濃縮ホエイ(乳製品)	
		アイスクリーム類	アイスクリーム アイスマilk ラクトアイス
		濃縮乳	
		脱脂濃縮乳	
		無糖練乳	
		無糖脱脂練乳	
		加糖練乳	
		加糖脱脂練乳	
		全粉乳	
		脱脂粉乳	
		クリームパウダー	
		ホエイパウダー	
		たん白質濃縮ホエイパウダー	
		バターミルクパウダー	
		加糖粉乳	
		調製粉乳	
		発酵乳	
		乳酸菌飲料	
		乳飲料	
	乳又は乳製品を主原料とする食品		
ゼラチン			

特定原材料等の代替表記等方法リスト

(食品表示基準について 別添 アレルゲンを含む食品に関する表示 別表3)

① 特定原材料

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

※「卵」について、「卵白」及び「卵黄」については、特定原材料名「卵」を含んでいますが、事故防止の観点から、拡大表記として含む旨の表示を省略することはできません。

→ 個別表記で「卵白(卵を含む)」「卵黄(卵を含む)」と表示しなければならない。

食品表示基準 Q&A (F-4) 特定原材料「乳」の代替表記等について教えてください。(答) から抜粋
 「ミルク」、「バター」、「バターオイル」、「チーズ」及び「アイスクリーム」については、「乳」の言葉を含まないことや、「ココナッツミルク」、「カカオバター」等の乳を含まない紛らわしい名称の食品もあり、食物アレルギー患者等が誤認することも考えられることから、可能な限り「乳成分を含む」旨を表示することが望れます。

②特定原材料に準ずるもの

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

R6 追加

遺伝子組換えに関する表示の対象となる農産物及び加工食品

(表1：食品表示基準別表第17をもとに作成)

農産物 (作目)	加工食品	農産物 (作目)	加工食品
大豆 (枝豆及び大豆もやしを含む)	1 豆腐類及び油揚げ類	とうもろこし	1 コーンスナック菓子
	2 凍豆腐、おから及びゆば		2 コーンスターク
	3 納豆		3 ポップコーン
	4 豆乳類		4 冷凍とうもろこし
	5 みそ		5 とうもろこし缶詰及びとうもろこし瓶詰
	6 大豆煮豆		6 コーンフラワーを主な原材料※とするもの
	7 大豆缶詰及び大豆瓶詰		7 コーングリッツを主な原材料※とするもの (コーンフレークを除く)
	8 きなこ		8 調理用のとうもろこしを主な原材料※とするもの
	9 大豆いり豆		9 1から5までに掲げるものを主な原材料※とするもの
	10 1から9までに掲げるものを主な原材料※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		
なたね		ばれいしょ	1 ポテトスナック菓子
綿実			2 乾燥ばれいしょ
からしな			3 冷凍ばれいしょ
			4 ばれいしょでん粉
			5 調理用のばれいしょを主な原材料※とするもの
			6 1から4までに掲げるものを主な原材料※とするもの
		アルファルファ	アルファルファを主な原材料※とするもの
		てん菜	調理用のてん菜を主な原材料※とするもの
		パパイヤ	パパイヤを主な原材料※とするもの

※主な原材料とは、「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、原材料の重量に占める割合が5%以上であるもの」をいいます。主な原材料となっていないものは、遺伝子組換えに関する表示は不要です。製造時に水を添加した場合は、添加した水は原材料の重量として換算しません。

※表1及び表2に掲げる農産物を原料とする加工食品であって、両表に掲げる加工食品以外のものについては、対象農産物である原材料の遺伝子組換えに関する表示は不要です。

(表2：食品表示基準別表第18をもとに作成)

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

※表1及び表2に掲げる農産物を原料とする加工食品であって、両表に掲げる加工食品以外のものについては、対象農産物である原材料の遺伝子組換えに関する表示は不要です。

強調表示を行う場合の基準値

栄養成分の補給ができる旨の表示についての基準値 (食品表示基準別表第12)

栄養成分 及び熱量	<第1欄> 高い旨の表示の基準値			<第2欄> 含む旨の表示の基準値			<第3欄> 強化された旨の表示の基準	
	100g 当たり	液体食品 100ml 当たり	100kcal 当たり	100g 当たり	液体食品 100ml 当たり	100kcal 当たり	100g 当たり	液体食品 100ml 当たり
たんぱく質	17.0 g	(8.5 g)	8.5 g	8.5 g	(4.3 g)	4.3 g	8.5 g	(4.3 g)
食物繊維	6 g	(3 g)	3 g	3 g	(1.5 g)	1.5 g	3 g	(1.5 g)
亜鉛	2.55 mg	(1.28 mg)	0.85 mg	1.28 mg	(0.64 mg)	0.43 mg	0.85 mg	(0.85 mg)
カリウム	840 mg	(420 mg)	280 mg	420 mg	(210 mg)	140 mg	280 mg	(280 mg)
カルシウム	210 mg	(105 mg)	70 mg	105 mg	(53 mg)	35 mg	70 mg	(70 mg)
鉄	1.95 mg	(0.98 mg)	0.65 mg	0.98 mg	(0.49 mg)	0.33 mg	0.65 mg	(0.65 mg)
銅	0.24 mg	(0.12 mg)	0.08 mg	0.12 mg	(0.06 mg)	0.04 mg	0.08 mg	(0.08 mg)
マグネシウム	96 mg	(48 mg)	32 mg	48 mg	(24 mg)	16 mg	32 mg	(32 mg)
ナイアシン	3.9 mg	(1.95 mg)	1.3 mg	1.95 mg	(0.98 mg)	0.65 mg	1.3 mg	(1.3 mg)
パントテン酸	1.65 mg	(0.83 mg)	0.55 mg	0.83 mg	(0.41 mg)	0.28 mg	0.55 mg	(0.55 mg)
ビオチン	15 µg	(7.5 µg)	5 µg	7.5 µg	(3.8 µg)	2.5 µg	5 µg	(5 µg)
ビタミンA	231 µg	(116 µg)	77 µg	116 µg	(58 µg)	39 µg	77 µg	(77 µg)
ビタミンB ₁	0.30 mg	(0.15 mg)	0.10 mg	0.15 mg	(0.08 mg)	0.05 mg	0.10 mg	(0.10 mg)
ビタミンB ₂	0.42 mg	(0.21 mg)	0.14 mg	0.21 mg	(0.11 mg)	0.07 mg	0.14 mg	(0.14 mg)
ビタミンB ₆	0.39 mg	(0.20 mg)	0.13 mg	0.20 mg	(0.10 mg)	0.07 mg	0.13 mg	(0.13 mg)
ビタミンB ₁₂	1.20 µg	(0.60 µg)	0.40 µg	0.60 µg	(0.30 µg)	0.20 µg	0.40 µg	(0.40 µg)
ビタミンC	30 mg	(15 mg)	10 mg	15 mg	(7.5 mg)	5 mg	10 mg	(10 mg)
ビタミンD	2.70 µg	(1.35 µg)	0.90 µg	1.35 µg	(0.68 µg)	0.45 µg	0.90 µg	(0.90 µg)
ビタミンE	1.95 mg	(0.98 mg)	0.65 µg	0.98 mg	(0.49 mg)	0.33 mg	0.65 mg	(0.65 mg)
ビタミンK	45 µg	(22.5 µg)	15 µg	22.5 µg	(11.3 µg)	7.5 µg	15 µg	(15 µg)
葉酸	72 µg	(36 µg)	24 µg	36 µg	(18 µg)	12 µg	24 µg	(24 µg)

適切な摂取ができる旨の表示についての基準値 (食品表示基準別表第13)

栄養成分 および熱量	<第1欄> 含まない旨の表示の基準値		<第2欄> 低い旨の表示の基準値		<第3欄> 低減された旨の表示の基準値	
	100g 当たり	液体食品 100ml 当たり	100g 当たり	液体食品 100ml 当たり	100g 当たり	液体食品 100ml 当たり
熱量	5 kcal	(5 kcal)	40 kcal	(20 kcal)	40 kcal	(20 kcal)
脂質	0.5 g	(0.5 g)	3 g	(1.5 g)	3 g	(1.5 g)
飽和脂肪酸	0.1 g	(0.1 g)	1.5 g	(0.75 g)	1.5 g	(0.75 g)
			※ただし、当該食品の熱量のうち飽和脂肪酸に由来するものが当該食品の熱量の10%以下であるものに限る。			
コレステロール	5 mg	(5 mg)	20 mg	(10 mg)	20 mg	(10 mg)
	※ただし、飽和脂肪酸の量が1.5g(0.75g)未満であって当該食品の熱量のうち飽和脂肪酸に由来するものが当該食品の熱量の10%未満のものに限る。		※ただし、飽和脂肪酸の量が1.5g(0.75g)以下であって当該食品の熱量のうち飽和脂肪酸に由来するものが当該食品の熱量の10%以下のものに限る。		※ただし、飽和脂肪酸の量が当該他の食品に比べて低減された量が1.5g(0.75g)以上のものに限る。	
糖類	0.5 g	(0.5 g)	5 g	(2.5 g)	5 g	(2.5 g)
ナトリウム	5 mg	(5 mg)	120 mg	(120 mg)	120 mg	(120 mg)

【備考】

注1) ドレッシングタイプ調味料(いわゆるノンオイルドレッシング)について、脂質の「含まない旨の表示」については「0.5g」を、「3g」とする。

注2) 一食分の量を15 g以下である旨を表示し、かつ、当該食品中の脂肪酸の量のうち飽和脂肪酸の量に占める割合が15%以下である場合、コレステロールに係る含まない旨の表示および低い旨の表示のただし書きの規定は、適用しない。

食品表示に関する問い合わせ先一覧

■ 和歌山県

食品表示相談窓口

(食品表示法、食品衛生法、健康増進法、景品表示法)

名 称	電話番号	所在地
環境生活部 県民局 生活衛生課 食品情報班	073-441-2634	和歌山市小松原通1-1

県立保健所 食品表示相談窓口

(食品表示法、食品衛生法、健康増進法、薬機法)

名 称	電話番号	所在地
岩出保健所 衛生環境課	0736-61-0022	岩出市高塚209
橋本保健所 衛生環境課	0736-42-5443	橋本市高野口町名古曾927
海南保健所 衛生環境課	073-482-0600	海南省大野中939
湯浅保健所 衛生環境課	0737-64-1293	有田郡湯浅町湯浅2355-1
御坊保健所 衛生環境課	0738-24-3617	御坊市湯川町財部859-2
田辺保健所 衛生環境課	0739-26-7934	田辺市朝日ヶ丘23-1
新宮保健所 衛生環境課	0735-21-9631	新宮市緑ヶ丘2-4-8
新宮保健所串本支所 保健環境課	0735-72-0525	東牟婁郡串本町西向193

相談内容がその他の法律に及ぶ場合は、必要に応じて担当部署へ連絡し、担当部署より回答、または担当部署を紹介します。

■ 消費者庁

(食品表示法、食品衛生法、健康増進法)

名 称	電話番号	所在地
消費者庁 食品表示課	03-3507-8800 (代表)	東京都千代田区霞が関3-1-1 中央合同庁舎4号館