



食品表示推進者育成 講習会 ①

和歌山県 生活衛生課
食品情報班



この冊子の内容

- (1) 食品表示を規制している法律とその概要
- (2) 生鮮食品の表示
- (3) 加工食品の表示

食品表示の目的

一括表示

■ 「安全性」の確保（衛生事項）

添加物、消費期限、保存方法、アレルギー、
製造所、個別義務表示事項（生かき、ふぐ等）

■ 「食品の選択の機会」の確保（品質事項）

名称、原材料名、内容量、原料原産地名、
原産国名、販売者

■ 健康の維持、増進、国民の健康を守る （保健事項）

栄養成分表示



(1) 食品表示を規制 している法律とその概要

基準の見方を理解しておく

■ 「～と表示しなければならない」・・・義務表示

基準に従って表示しなければ違反！

「原則」義務 → 例外として表示免除がある

■ 「～と表示することができる」・・・任意表示

表示してもいい(しなくてもいい)

注意：自由ではない、任意でもルールはある

■ 「～と表示してはいけない」・・・禁止表示

表示したら違反！

食品表示を規制している法律

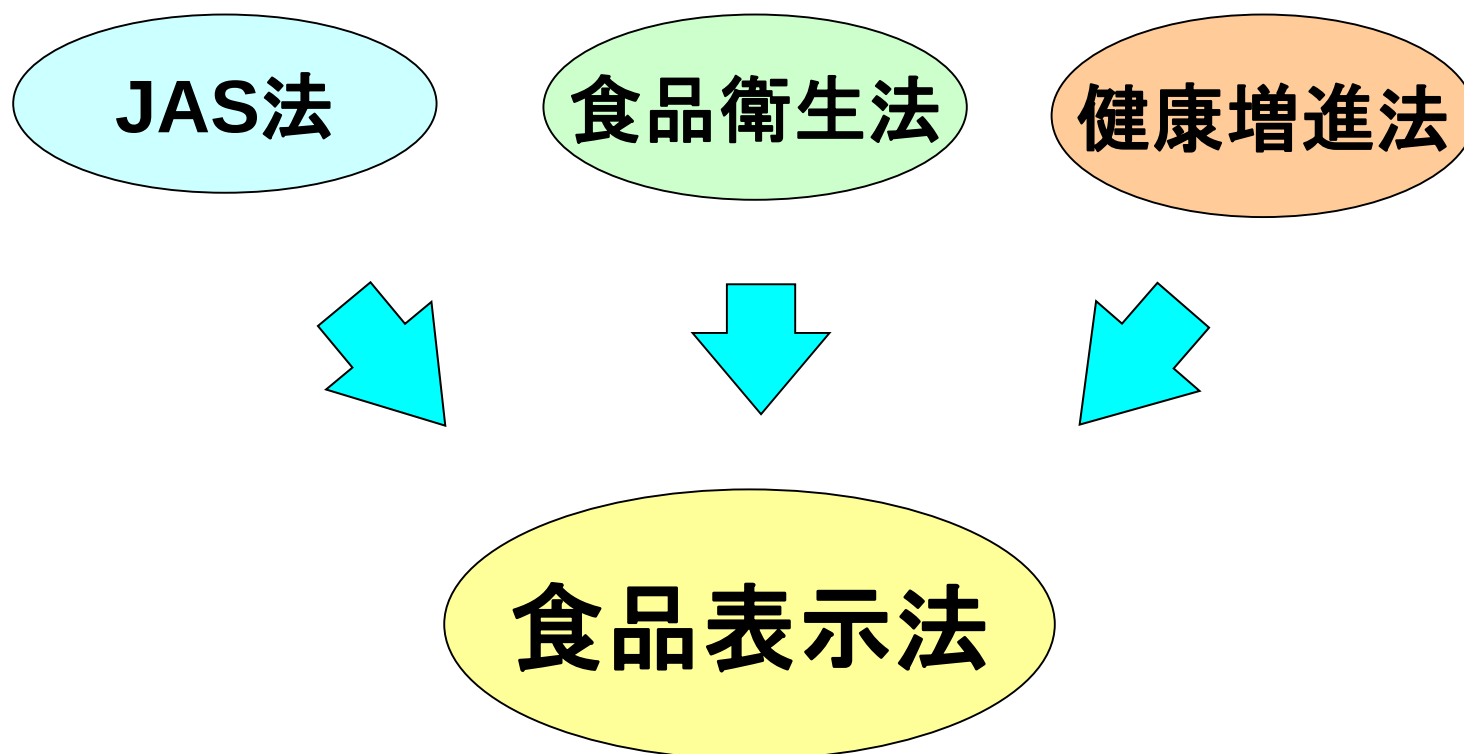
	法令名	内 容	所管省庁
1	食品表示法	食品表示に関する一元的な法律	消費者庁
2	景品表示法	公正な競争を確保し、一般消費者の利益を保護	消費者庁
3	計 量 法	適正な計量の実施の確保	経済産業省
4	健康増進法	国民の栄養の改善及び健康の増進 食品への誇大広告を禁止	厚生労働省
5	医薬品医療機器法	食品に対する医薬品的な効果効能の表示を禁止	厚生労働省

食品表示は様々な法律で
規制されています。



食品表示法

- 施行日 平成27年4月1日に施行



旧法による表示

旧JAS法・食品衛生法・健康増進法に基づく表示

平成27年4月1日食品表示法施行

令和2年3月31日までにアレルギー、原材料と添加物を区分、栄養成分表示などに対応

令和3年7月1日から

玄米及び精米の品種、産年に係る表示

任意表示

令和4年3月31日までに

国内で製造される全ての加工食品に原料原産地表示

義務表示

令和5年4月1日から

新たな遺伝子組み換え表示制度

任意表示

令和7年3月31日までに

「くるみ」を特定原材料として表示

義務表示

施行済

推奨表示

令和6年3月28日から

特定原材料に準ずるものに、「マカダミアナッツ」追加、「まつたけ」は削除



義務

令和6年9月1日から

機能性表示食品の健康被害の情報収集、報告、届出の取り消しに関する事



義務

令和7年4月1日から

機能性表示食品の届出者の遵守事項、届け出内容、届出資料の提出期限



義務表示

令和8年8月31日までに

機能性表示食品の表示の方法や表示位置



今後の予定(見込み)

R6改正予定： 栄養強化目的に使用された食品添加物の義務表示

R7.3頃公表予定： 「食品期限表示の設定のためのガイドライン」

R7~R8にかけて： 表示ルールの更新(個別品目ごとのルールを横断ルールに統合)

時期未定： 「カシューナッツ」の義務表示を検討中

食品表示法



令和7年4月1日までに対応必要

- 食品表示基準の改正

令和5年3月9日

- 改正の内容

アレルギー特定原材料に「くるみ」を追加
(表示推奨(特定原材料に準ずるもの)から)

- 施行日

令和7年4月1日

食品表示法

(食品表示基準の遵守)

第5条

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。

〈参考〉

消費者庁HP内 食品表示法等(法令及び一元化情報)

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/

- ・食品表示基準
- ・食品表示基準について
- ・食品表示基準Q&Aについて
- ・早わかり食品表示ガイド〈事業者向け〉～食品表示基準に基づく表示～

1 食品表示法に基づく食品表示の基本

(1) 表示が必要な食品の分類

生鮮食品・・・農産物、畜産物、水産物

加工食品・・・野菜・果実加工品、菓子類 等
添加物

生鮮食品

一般用



業務用



加工食品

一般用



業務用



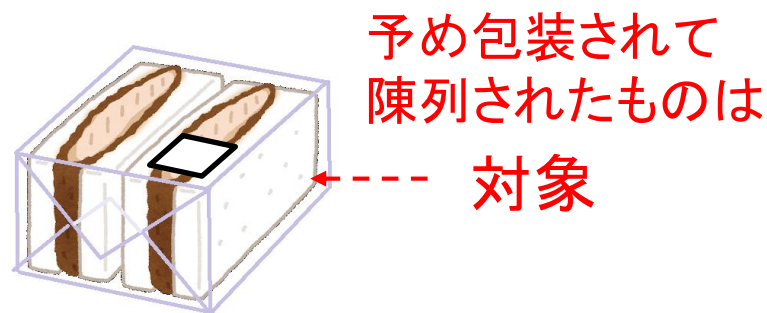
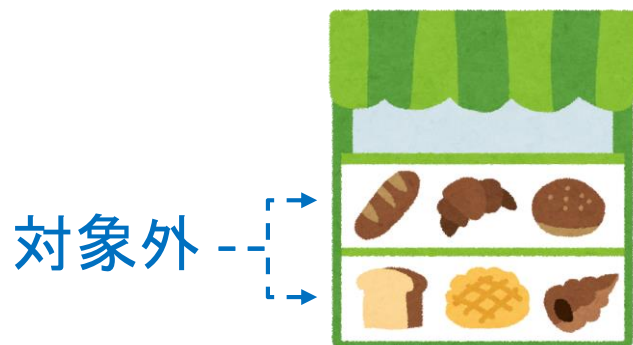
それぞれに

- ・横断的表示事項
- ・個別的表示事項

(2) 食品表示基準による表示義務の範囲等

1. 消費者に販売される全ての飲食料品が対象

加工食品は容器包装に入れているものが対象



注文を受けてから包装されるものも対象外

施設を設けて飲食させる場合は一部規定を除いて適用されない

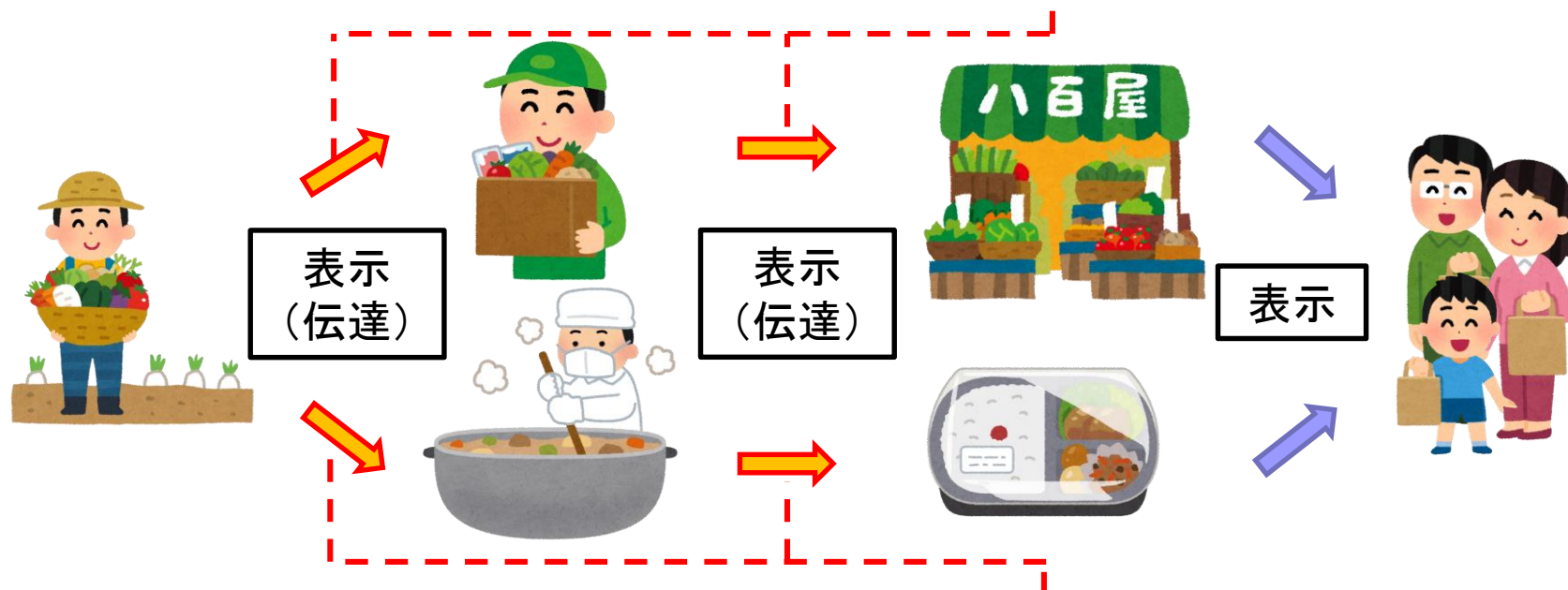


飲食店であっても、注文
を受ける前に予め包装
されて陳列されたものは



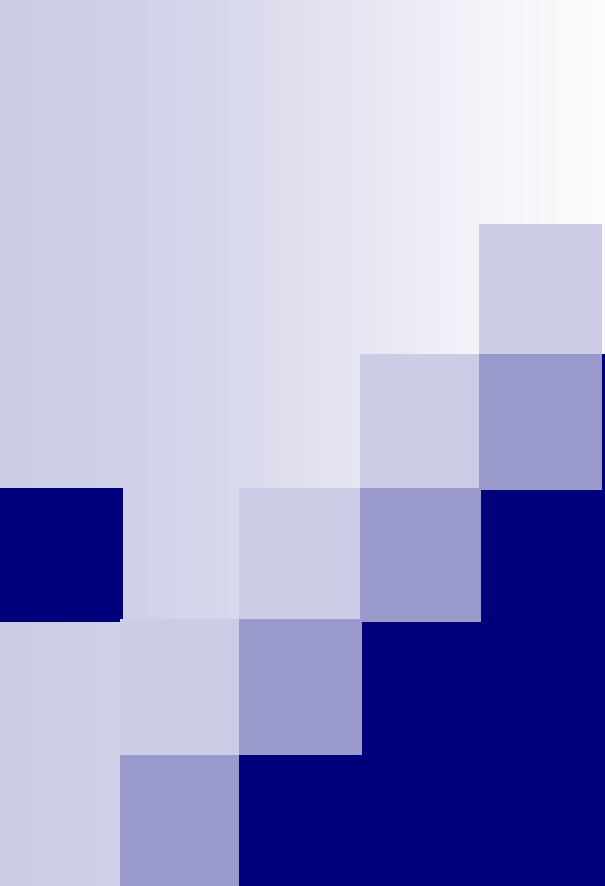
(2) 食品表示基準による表示義務の範囲等

2.消費者に販売される生鮮食品は、流通段階においても表示が必要



3.消費者に販売される加工食品の原料となる生鮮食品、加工食品も表示が必要

4.栄養成分表示は、消費者向けの加工食品及び添加物に表示が必要 ((10) 栄養成分表示で説明)



(2) 生鮮食品の表示

(2) 生鮮食品の表示

ア 表示実施者

生産者から小売業者まで、**流通过程のすべての者に表示義務**

ただし、生産者が生産した生鮮食品を容器包装に入れずに自らその場で一般消費者に販売する場合、又は設備を設けて飲食させる場合は、一部を除き表示の義務はありません。

イ 表示方法

(ア)ばら売りをする場合

商品に近接した掲示、プライスカードによる掲示、その他見やすい場所に表示

(イ)事前に容器に入れ、又は包装する場合

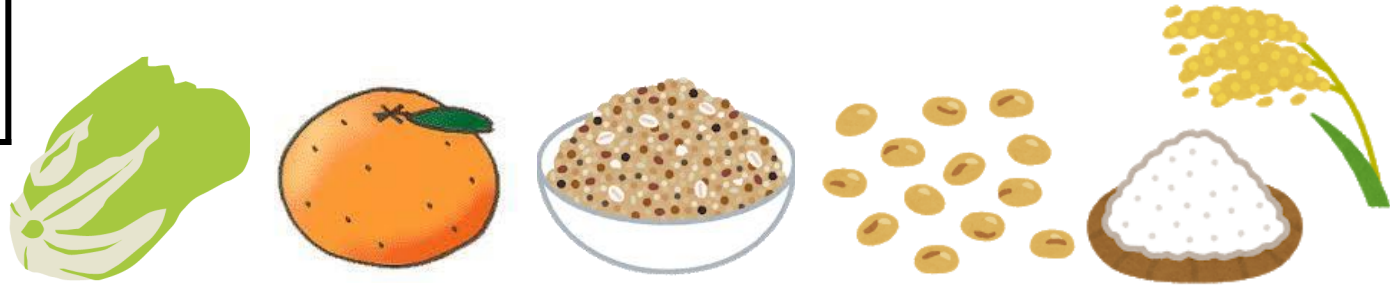
容器又は包装の見やすい場所、商品に近接した掲示等に表示

(ウ)流通段階での表示

容器又は包装の見やすい場所の他、送り状や納品書等による記載も可能

※計量法や食品衛生法に基づく表示は容器包装への記載が必要

農産物



野菜、果実、雑穀、豆類及び米穀等

(ア) 全ての農産物に表示すべき事項は、

「名称」と「原産地」

a 名称

商品の内容を表す一般的な名称

【例】 きゅうり、きゃべつ、りんご、スイカ

b 原産地

- ・国産品・・・都道府県名（市町村名、その他一般に知られている地名も可）
- ・輸入品・・・原産国名（一般に知られている地名も可）



しいたけの原産地表示ルールの変更

改正の概要

- ① これまでの「採取地」から、種菌を植え付けた場所「**植菌地**」を**原産地**とすることとなった。
- ② 経過措置期間は令和4年9月末まで(**既に施行**)
- ③ 加工食品(しいたけが主要原材料の場合)の原料原産地名の考え方も同じ。経過措置期間は令和5年3月末まで(**既に施行**)



菌床



原木

【例】

他府県(A県)から菌床を仕入れ、和歌山県で採取した場合
(A県で種菌を植え付けた菌床)

改正前

名称	しいたけ
原産地	和歌山県
栽培方法	菌床
菌床製造地	A県

- ・ 採取地を任意で表示することは可能
- ・ 採取地を表示する際は原産地に隣接した場所に表示
- ・ 原産地と同色及び同程度の大きさで表示(強調しない)

改正後

名称	しいたけ
原産地	A県
栽培方法	菌床

又は

名称	しいたけ
原産地	A県
採取地	和歌山県
栽培方法	菌床

(イ) 該当する農産物に表示すべき事項

a 食品添加物(基準別表第24)

b 内容量(計量法の「特定商品」)

c 遺伝子組換え農産物(基準第18条第2項の表)

d 栽培方法(基準別表第24)

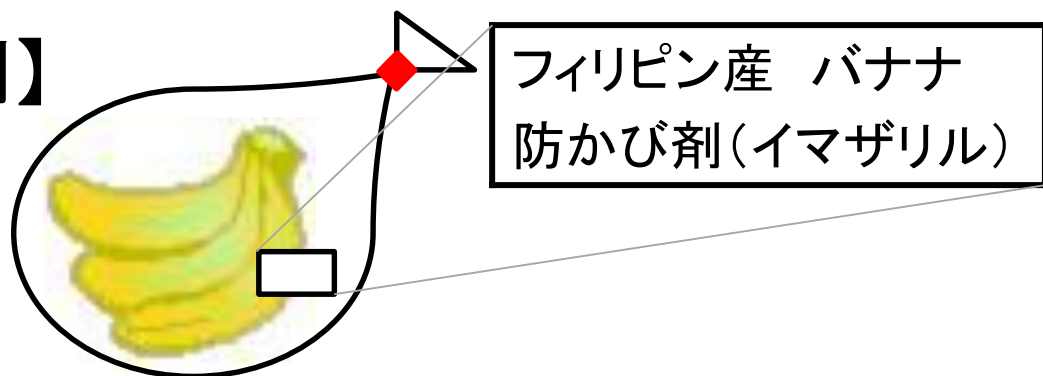
e 放射線照射(基準第18条第2項の表)

a 食品添加物

・容器包装に入れられた(※)果物(アボカド、あんず、おうとう、かんきつ類、キウイ、ざくろ、すもも、西洋なし、ネクタリン、パイナップル、バナナ、パパイア、ばれいしょ、びわ、マルメロ、マンゴー、もも、りんご)に**防かび剤**又は**防ばい剤**の添加物を使用した場合表示が必要

※「食品表示基準について」ではバラ売りでも表示するように求めています。

【例】



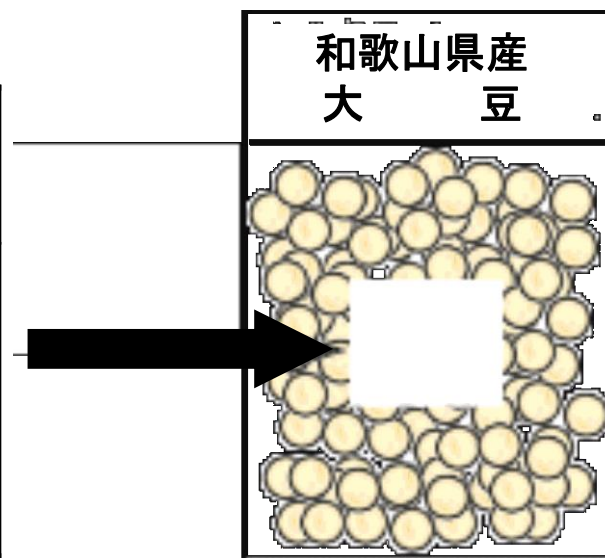
〔TBZ:チアベンダゾール
OPP:オルトフェニルフェノール〕

b 内容量

・乾燥した豆類及びゴマを容器包装に入れ、密封した場合、内容重量と販売業者の氏名（名称）と住所を記載

＜矢印部分の表示＞

内容量	〇〇g
販売業者	氏 名 住 所



計量法の特定商品を重量(g、kg)、容量(ml、L)で表示する場合、定められた量目公差(誤差)を超えてはいけません。資料編p.2~4

c 遺伝子組換え農産物

表示義務がある農産物は、大豆（枝豆及び大豆もやしを含む）、とうもろこし、ばれいしょ、なたね、綿実、アルファルファ、てんさい、パパイア、からしなの9作物です。

【例】 とうもろこし（遺伝子組換え）



d 栽培方法

しいたけを販売する際に表示

【例】 原木、菌床

菌床



原木



e 放射線照射（容器包装に入れた場合）

放射線を照射した製品を容器包装したものに記載。
放射線を照射した旨と照射した年月日。

玄米・精米

容器・包装に入れられた玄米・精米

(ア) お米の表示に必要な事項(別表第24)

- a 名称
- b 原料玄米
- c 内容量
- d 精米時期
- e 販売者



a 名称

- 玄米



- もち精米



- うるち精米 又は 精米



- 胚芽精米 (胚芽を含む精米の割合が80%以上)



b 原料玄米(令和3年7月1日～)

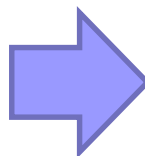
・改正の概要

- ①品種及び産年を示す根拠資料がある場合、農産物検査による証明を受けていない場合でも品種及び産年の表示が可能
※ただし、表示の根拠を示す資料の保管が必要

- ②表示事項の根拠の確認方法の表示が可能

以前の基準（～令和3年7月1日）

- ・品種及び産年の記載に必要な要件
農産物検査による証明 のみ



現行の基準（令和3年7月1日～）

- ・品種及び産年の記載に必要な要件
品種及び産年を示す根拠資料の保管
※農産物検査による証明を受けていなくても要件を満たせば品種及び産年の表示が可能

【例1】検査を受けた米を1種類だけ使用する場合

「単一原料米」と表示し、「産地、品種、産年」の表示が可能

名 称	精 米		
原 料 玄 米	産 地	品 種	産 年
	単一原料米 和歌山県 キヌヒカリ 令和6年産		
内 容 量	10kg		
精 米 時 期	令和6年11月中旬		
販 売 者	〇〇米穀株式会社 和歌山県〇〇市〇〇1-1 電話 〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇		

※(推奨)原料玄米の欄内に確認方法(農産物検査証明済)を表示

同一品種であれば、
「単一原料米」と表示可能。

【例2】検査を受けている検査米と 根拠資料を保管している未検査米を混ぜている場合

名 称	精 米		
	産地	品種	産年
原 料 玄 米	単一原料米 和歌山県 キヌヒカリ 令和6年産		
内 容 量	5kg		
精 米 時 期	令和6年11月中旬		
販 売 者	〇〇米穀株式会社 和歌山県〇〇市〇〇1-1 電話 〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇		

※(推奨)原料玄米の欄内に確認方法(農産物検査証明による確認、種子の購入記録及び生産記録による確認)を表示

【例3】検査を受けている検査米8割と 根拠資料を保管していない米を2割混ぜている場合

同じ品種しか使っていないなくても、「複数原料米」としか表示できない。
国産品及び原産国ごとの使用割合が高い順に、その産地及び使用割合を表示する。検査米は、カッコ書きで、下記のように表示可能。

名 称	精 米			
	産地	品種	産年	使用割合
原 料 玄 米	複数原料米			
	国内産			10割
	(和歌山県	キヌヒカリ	令和6年産	8割)
内 容 量	5kg			
精 米 時 期	令和6年11月14日			
販 売 者	○○米穀株式会社 和歌山県○○市○○1-1 電話 ○○○-○○○-○○○○			

※(推奨)原料玄米の欄内に確認方法(農産物検査証明済)を表示

【例4】根拠資料を保管していない米を使用した場合

「複数原料米」としか表示できない。「品種、産年」は表示できない。
「産地」は米トレーサビリティ法で伝達義務があるので、表示する。

名 称	精 米			
	産地	品種	産年	使用割合
原 料 玄 米	複数原料米 国内産 (和歌山県)			10割 10割)
内 容 量	5kg			
精 米 時 期	令和6年11月14日			
販 売 者	○○米穀株式会社 和歌山県○○市○○1-1 電話 ○○○-○○○-○○○○			

※(推奨)原料玄米の欄内に確認方法**(米トレーサビリティ法による伝達)**を表示

c 内容量

- kgまたはgの単位で表示

事項名に注意！

d 精米時期 / 調製時期

精米年月日 **×**

- 精米した年月日または年月旬を表示
- 玄米は調製した年月日または年月旬を表示

e 販売者

- 販売業者の氏名(名称)、住所、電話番号

表示禁止事項

- 一括表示と矛盾する用語
- **新米の用語**（生産された年の12／31までに包装された玄米、12／31までに精白し包装した精米を除く）
- 原料玄米のうち使用割合が**50%未満であるもの**について、当該原料玄米の産地、品種、産年を表す用語（**使用割合を産地、品種、産年の用語のうち最も大きく表示してある大きさと同程度以上の大きさで付してあるものを除く**）
- **産地、品種、産年**を表す用語を表示する場合には、その用語の中で最も大きく表示してあるものより**小さい大きさで表示してある「ブレンド」等の用語**

複数の原料玄米を混ぜている場合の 欄外表示について

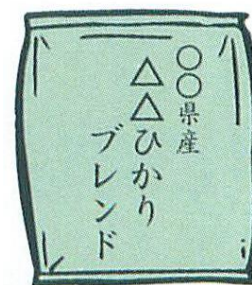
原料玄米

① 和歌山県	きぬむすめ	令和 6年産	5割
② 奈良県	キヌヒカリ	令和6年産	3割

欄外に記載できる例

①「和歌山県産 きぬむすめ ブレンド」

②「奈良県産 キヌヒカリ 30%」



欄外に記載の不適切な例

①「和歌山県産 きぬむすめ」

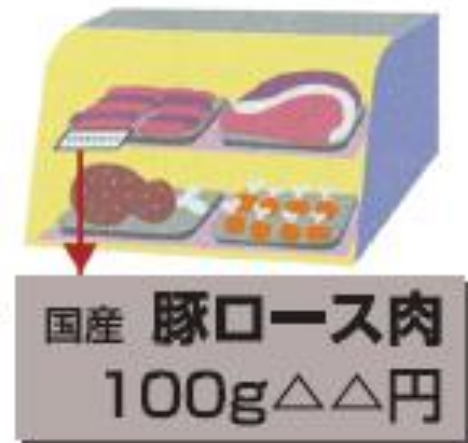
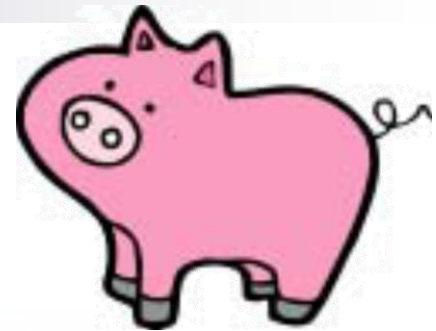
①「和歌山県産 きぬむすめ ブレンド」

②「奈良県産 キヌヒカリ 30%」

和歌山県産きぬむすめ100%でない場合、この表示はできない

強調する文字と同程度以上の大きさの文字で「ブレンド」、「0%」と表示しなければならない

畜産物



<食肉に必要な表示>

(ア) 全ての食肉について

「名称」と「原産地」

a 名称

商品の内容を表す一般的な名称

【例】 豚ロース※、牛ヒレ※

※食肉の表示に関する公正競争規約で食肉の部位を表示するよう定められています

b 原産地

国産品・・・国産（都道府県名、市町村名、その他一般に知られた地名）

輸入品・・・原産国名

【例】 国産、和歌山県産、オーストラリア産

原産地は長く育てた場所を表示

【国産品の例】（ ）の数字は畜産物の飼養月数

A国(12)	国内(18)
--------	--------

A国(12) < 国内(18)

【輸入品(A国産)の例】

A国(14)	B国(6)	国内(10)
--------	-------	--------

B国(6) < 国内(10) < A国(14)

※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よりも長い家畜を、国内でと畜したもの

表示例(ばら売りの例)



国産 豚ロース肉

100g △△円

※「食肉の表示に関する公正競争規約」による表示

- ・食肉の部位
- ・100gあたりの単価

(イ)容器包装された食肉に表示

(参照:別表第24、計量法、牛トレーサビリティ法)

名称、原産地に加えて

a 鳥獣の種類・・・(ア)の名称で表示

b 期限・・・「消費期限」又は「賞味期限」

c 加工所の所在地及び加工者の氏名又は名称

d 保存方法

e 内容量



※「食肉の表示に関する公正競争規約」では、

- ・販売価格及び100グラム当たりの単価
- ・冷凍及び解凍肉にあつてはその表示 を求めています。

(ウ) 容器包装された食肉で該当する場合に 表示する事項

a 添加物

b アレルゲン

c 処理を行った旨及び飲食に供する際にその
全体について十分な加熱を要する旨

【テンダライズ】刃を用いてその原形を保ったまま筋及び繊維を短く切断する処理

【タンブリング】調味液に浸したり、機械的に味をしみ込ませる処理

【ポーションカット】肉塊や挽肉を金属容器にきつく詰め凍結整形した後カットする

【例】「あらかじめ処理してありますので十分に加熱して下さい。」

d 個体識別番号

e 生食用

表示例(容器包装された例)

国産牛ばら肉(焼肉用)

消費期限 6. 12. 5

個体識別番号 1234567890

4℃以下で保存 100g当たり△△円

内容量 ○○g 販売価格 □□円

▽▽食品(株)

和歌山県○○市○○1-1

畜産物

<食用鳥卵に必要な表示>



(ア)全ての鳥卵に表示すべき事項は、

「名称」と「原産地」

a 名称

商品の内容を表す一般的な名称

【例】 鶏卵、うずらの卵

b 原産地

国産品・・・国産（都道府県名、市町村名、
その他一般に知られた地名）

輸入品・・・原産国名

【例】 国産、和歌山県産、オーストラリア産

(1) 容器包装された鶏卵に表示 (参照: 別表第24)

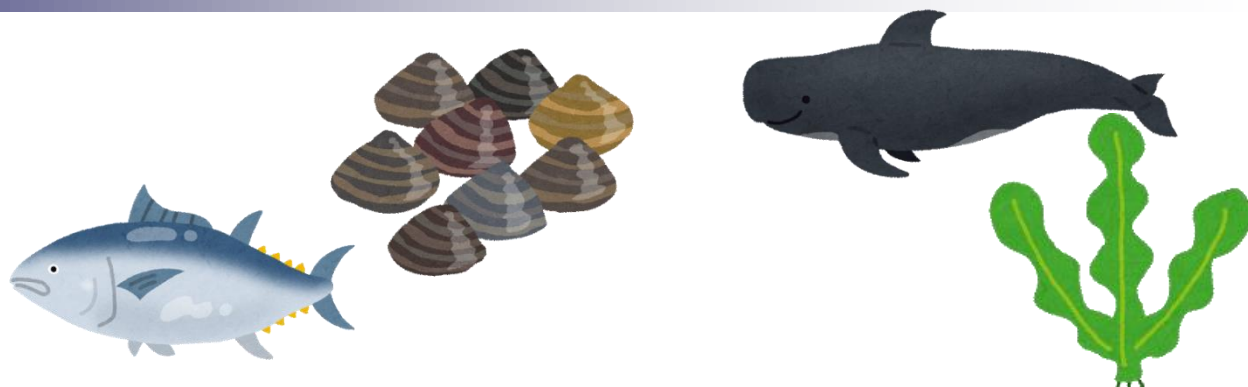


- a 期限表示(賞味期限)
- b 採卵者又は選別包装者の住所及び氏名(名称)
- c 保存方法
- d 飲食する際に加熱が必要かどうか
- e 「生食用」か「加熱加工用」の別

表示例(容器包装された鶏卵)

名称	鶏卵(生食用)
原産地	国産
選別包装者	〇〇養鶏場(株) 和歌山県〇〇市〇〇1-1
賞味期限	6. 12. 5
保存方法	10℃以下で保存して下さい
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下さい

水産物



魚類、貝類、水産動物類、海産ほ乳動物類、海藻類

(ア) 全ての水産物に表示すべき事項は、

「名称」と「原産地」

a 名称

商品の内容を表す一般的な名称

【例】 ひらめ、まだこ、サクラエビ

＜参考＞ 魚介類の名称のガイドラインについて（消費者庁）

b 原産地

国産品・・・水域名又は地域名（水域名の記載が困難な場合は、水揚げ港名又は水揚げ港が属する都道府県名）

＜参考＞生鮮魚介類の生産水域名の表示ガイドライン（水産庁）

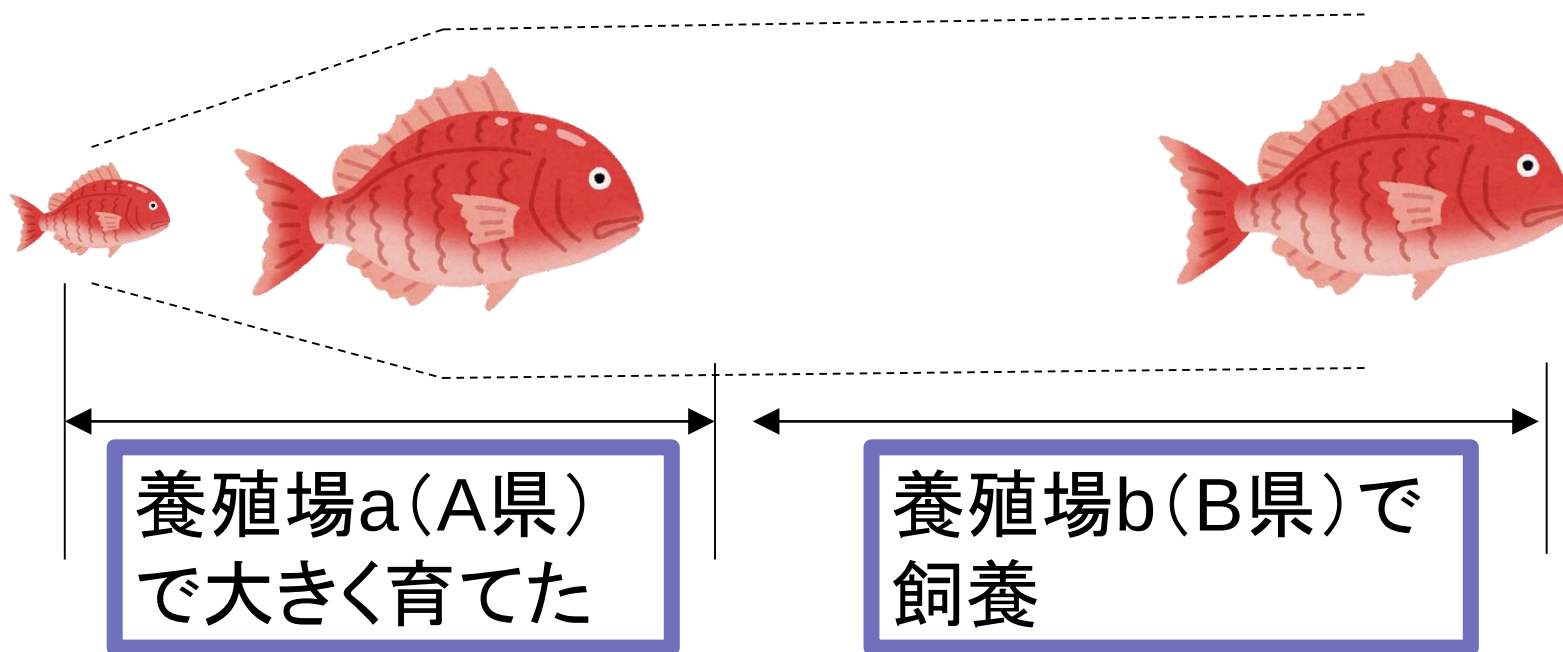
輸入品・・・原産国名。水域名を併記することは可。

【例】（国産品）和歌山沖、富山湾、インド洋、清水港
（輸入品）中国、韓国、ノルウェー、チリ

※水産物の輸入品の原産国は、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

養殖魚の原産地は？

- 大きく育てた場所＝食べられる部分（可食部）を増やした場所を表示します



この場合、**原産地**は**A県**になります

※原産地の表示例

国産品・・・インド洋産 ○

※原産地名として水域名が可能

輸入品・・・韓国産（インド洋） ○

・・・インド洋産 ×

※原産国名を記載する

原産国名に水域名を併記することは可能



マダイ
紀伊水道

(1) 該当する水産物に表示

(参照:別表第24)

a 養殖・・・幼魚等に給餌により育成

b 解凍・・・冷凍したものを解凍して販売



(ウ)容器包装に入れられた場合、(ア)(イ)に加え次の表示が必要

	生食用 鮮魚介類	生食用 生かき	生食用以外 の生かき	冷凍食品
消費期限又は賞味期限	○	○	○	○
加工所の所在地 加工者の氏名(名称)	○	○	○	○
添加物	○	○	○	○
アレルギー	○	○	○	○
保存方法	○	○	○	○
生食用か否か	○	○	○	○
採取された水域		○		
冷凍食品				○

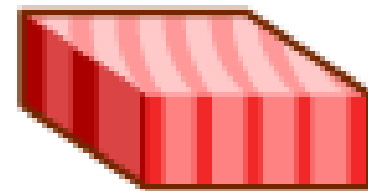
※生食用鮮魚介類及び冷凍食品は、切り身又はむき身にしたものが対象
 冷凍食品のうち、貝、いか及びえびは内容量も必要

(エ) ふぐの内臓を除去し皮をはいたもの並びに切り身にしたふぐ、ふぐの精巢及びふぐの皮

処理年月日、処理事業者、保存方法、消費期限又は賞味期限、原料ふぐの種類、生食用であるかの別、漁獲水域名等が必要

※食品表示基準別表第24参照

表示例（生食用鮮魚介類）



クロマグロ刺身用（解凍） ○○県産（養殖）

消費期限 6. 12. 7 保存温度 4℃以下

○○食品（株）

和歌山県和歌山市小松原通○-○

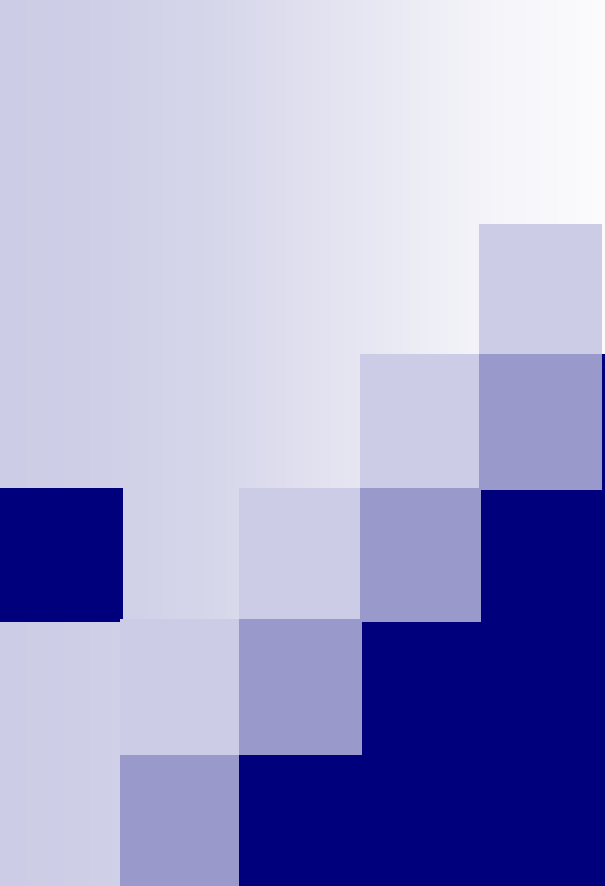
アサリの原産地表示ルール of 厳格化

改正の概要

- ① 畜養期間は貝類の全体の生育期間には含まれない
- ② **輸入したアサリの原産地は**畜養の有無にかかわらず原則として、**輸出国**を表示
- ③ 国内の他地域から稚貝のアサリを導入する場合、成貝として輸入したアサリを放流したことと区別するため、稚貝のアサリの根拠書類の保存が必要

※「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ます。





(3) 加工食品の表示

表示する項目の決定、表示方法の確認

- 表示する項目や表示方法について個別に規定されている場合があります

☞ 食品表示基準の別表(消費者庁のHPなど)を確認

まずは、どの別表に載っているかを確認

資料編 p.1 の

**「食品表示基準 加工食品別表対象食品一覧」
を確認してください。**

表示する項目の決定、表示方法の確認

食品表示基準 加工食品別表対象品目一覧

分類	食品	食品・用語の 定義がある 食品 別表第3	名称、原材 料名等の書 き方に定め がある食品 別表第4	名称が規制 されている 食品 別表第5	個別に表示 事項の定め がある食品 別表第19	表示の様式 の定めがあ る食品 別表第20	禁止事項の 定めがある 食品 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	○	○		○		○
	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				○		
	チルドハンバーグステーキ	○	○	○	○	○	○
	チルドミートボール	○	○	○	○	○	○
	乳				○	○	
	乳製品				○		
	乳又は乳製品を主要原料とする食品				○		
	乳製品のうち、発酵乳及び乳酸菌飲料					○	
	その他の乳製品					○	

「ジャムパン」を製造するとして、どの「別表」に定めがあるか確認する。
左の食品の分類に「パン」関係のがないか探す。

食品表示基準 加工食品別表対象品目一覧

分類		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	名称がされて食
	④どの別表に定めがあるか分かる	別表第3	別表第4	別表
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	○	○	
	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)	○	○	
	アカロニ類	○	○	○
	パン類	○	○	
	無菌充填豆			
	凍り豆腐			
	ハム類			○
	ソーセージ	○	○	○
	混合ソーセージ	○	○	○

③○の上を見ると

①「パン類」の右を見る

②○があるところを確認

⑤別表は消費者庁のホームページなどで確認してください

加工食品とは

製造または加工された食品

■野菜加工品

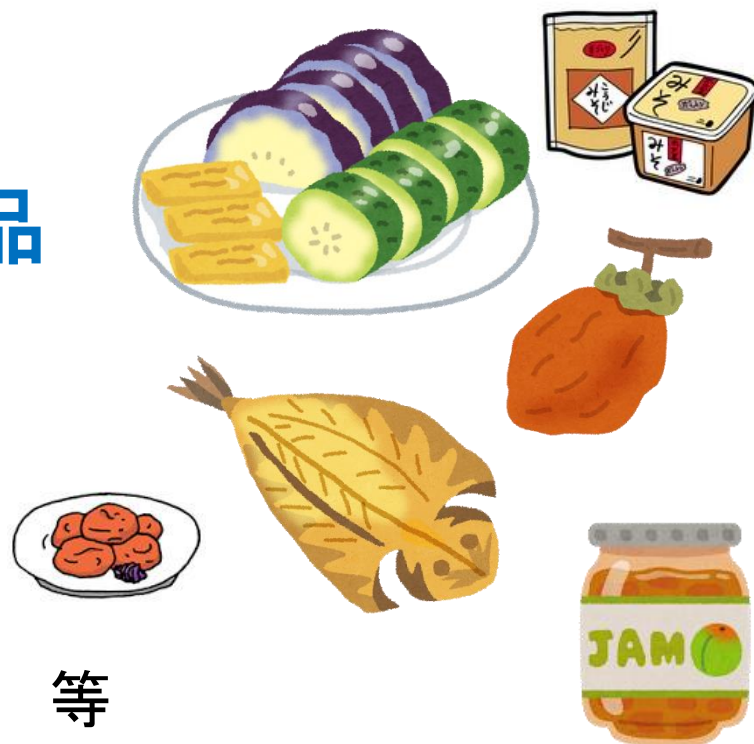
・・・野菜漬物、乾燥野菜 等

■果実加工品

・・・ジャム、乾燥果実(干し柿) 等

■茶葉、はちみつ、魚介類の干物

■菓子類、みそ、こんにやく、ジュース 等



容器包装に入れられたものが表示の対象

生鮮食品と間違えやすい加工食品

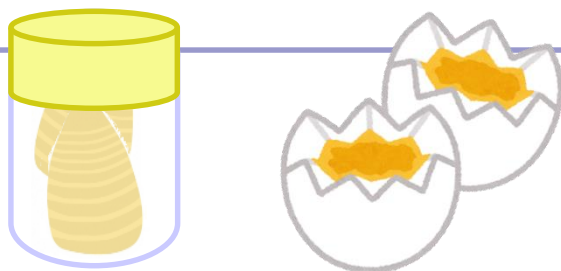
A **異種**の生鮮食品を**カット**して**混合**したもの

例：サラダミックス、豚肉と牛肉の合挽肉、刺身盛り合わせ、カットフルーツ盛り合わせ 等



B **加熱処理**（**ブランチング**を含む）等を行ったもの

例：タケノコ水煮、ゆでゼンマイ、蒸しダコ、ゆで卵 等



C 日干し等の**乾燥**を行ったもの

例：干しいたけ、切り干し大根、干し柿、するめ 等

(注) 農産物の収穫後に必ず乾燥が行われる米穀・雑穀・豆類については、乾燥したものでも生鮮食品として扱われます。



D 穀物等を原材料とする**粉類**

例：小麦粉、米粉、そば粉 等



E その他、生鮮食品に間違いやすい 加工食品

例：はちみつ、茶、精麦 等



ア 表示の実施者

- 製造者または加工者、輸入者に表示義務がある
- 販売者が製造者等との合意等により、製造者等に代わって表示することも可能

食品関連事業者(表示責任者)

製造者・加工者
輸入者(輸入品)

製造者等と合意した場合

もしくは

販売者

イ 表示方法

横断的義務表示

■ 原則全ての加工食品に必要な表示事項

名 称
原材料名
添加物
原料原産地名
内 容 量
賞味期限(消費期限)
保存方法
製 造 者

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

【参照】

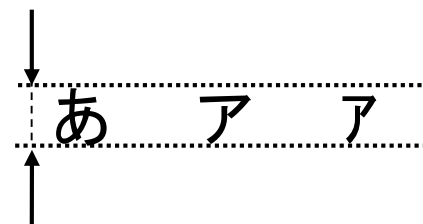
食品表示基準第3条、別記様式1及び2、3

その他に個別に表示事項が定められている食品もあります
(食品表示基準第4条、別表第19や公正競争規約、その他法令等)

イ 表示方法《文字の大きさ》

- JIS規格による8ポイントの活字以上
表示可能面積が150cm²以下の場合は5.5ポイント

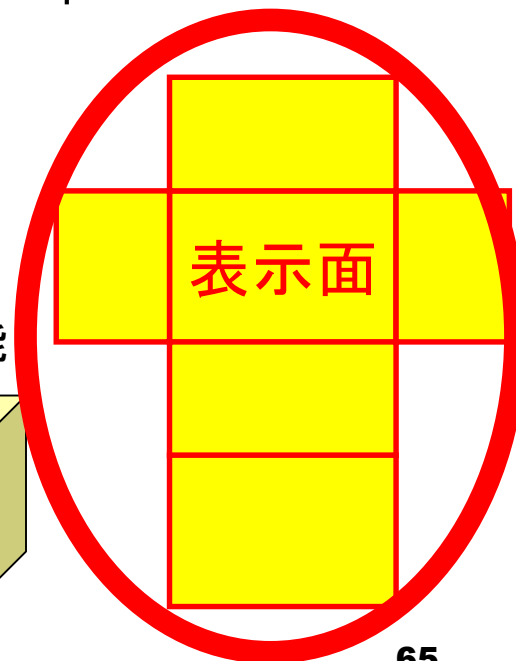
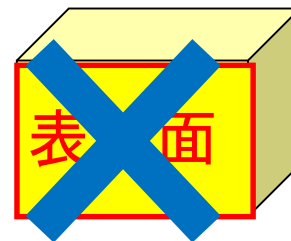
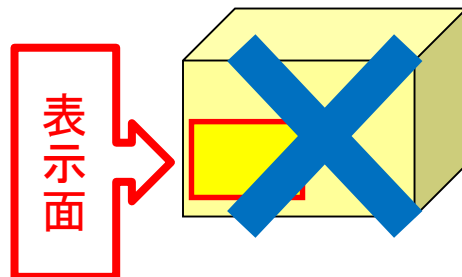
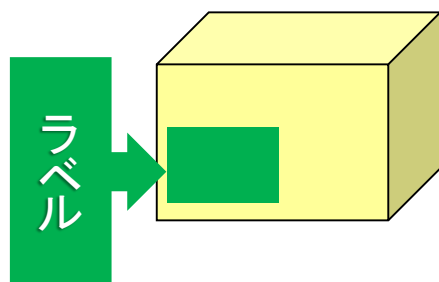
- 8ポイントの大きさ → 2.811mm



表示可能面積
＝容器包装の全ての表面積



表示不可能



イ 表示方法《文字の色等》

- 文字、枠の色→背景の色と対照的な色で



名 称 ポテトチップス
原材料名 じゃがいも(北海道産)、
植物油、...

- 表示事項の記載→日本語で正確に
アルファベット表記のみでは×



原産国名 USA

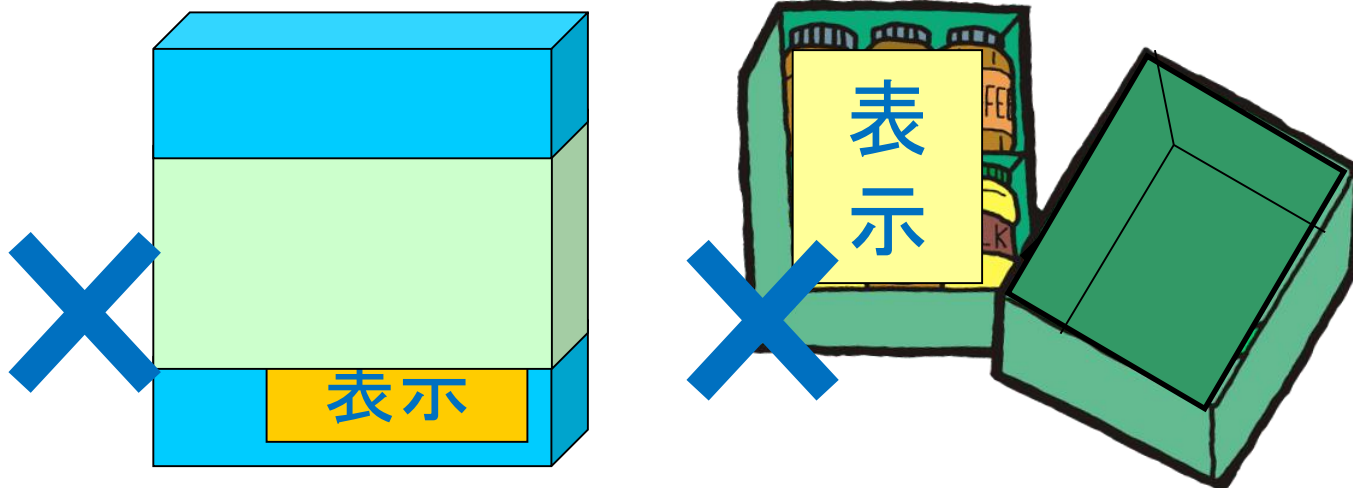
イ 表示方法《表示上の注意》

- 容器包装を開けなくても見られる場所に表示

※裏返すと盛り付けが崩れるものの裏側は×

弁当、総菜 等

- 不適正な表示例



イ 表示方法《枠外への記載》

- 「商品表面上部に記載」「本面右下に記載」のように、**記載箇所を一括表示部分に明確に表示**すること
- 複数の表示事項を別途記載する場合には、それらを**できるだけまとめて表示**すること

名 称

原材料名

添加物

原料原産地名

内 容 量

賞味期限(消費期限)

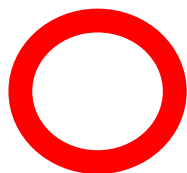
保存方法

製 造 者

記載箇所が明確ではないので不適當



賞味期限: 枠外に記載
保存方法: 別途記載



賞味期限: 枠外下部に記載
保存方法: 枠外下部に記載

イ 表示方法《不適正な表示例》

名称	スナック菓 _子
原材料名	ジャガイモ(USA)、植物油、食塩、...
内容量	80g
賞味期限	別途記載
保存方法	直射日光を避 ださい。
製	県庁食品株式会社 和歌山県和歌山市小松原通1-1

原材料の「材」だけ文字が小さくて見づらい。

アルファベット表記は不可。日本語で表示。

枠外のどこを見ればよいか分かりづらい。具体的に表示。

「内容量」の文字色が薄く、読みづらい。

ウ 表示事項

横断的義務表示

■ 原則全ての加工食品に必要な表示

(ア) 名 称

原材料名

添加物

原料原産地名

内 容 量

賞味期限(消費期限)

保存方法

製 造 者

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

【参照】

食品表示基準第3条、別記様式1及び2

ウ 表示事項

(ア) 名称

- 食品の内容を的確に表現し、
社会通念上すでに一般化した名称を記載

【例】 焼き菓子、納豆、コーヒー 等

- 商品名を名称として記載するのは不適當
名称に()をつけて商品名を併記することは可

【例】

きいちゃんのおやつ → 焼き菓子(きいちゃんのおやつ)

バラエティボックス → サンドイッチ(バラエティボックス)

(ア) 名称《個別基準》

- 食品表示基準に名称の定めがある場合は、その名称を記載

 手順

① 食品表示基準 **別表第3** の 定義を満たしている

「梅干しとは～」 「マーマレードとは～」 など

② **別表第4** で 定められた表示内容を記載

『梅干しは「梅干」と表示する』

『マーマレードは「マーマレード」と表示する』



梅干し → 「梅漬け」

マーマレード → 「みかんジャム」

(ア) 名称《名称の制限》

- 別表第5の上欄に掲げる食品以外のものは、それぞれ同表の下欄に掲げる名称を表示してはならない ハム類、みそ、しょうゆ、豆乳等

【例】 ロースハム以外の食品に「ロースハム」と表示しては×

別表第3(定義)

ロースハム：豚のロース肉を整形し、...

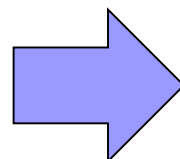
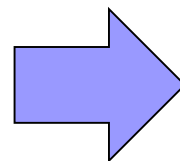


豚ロース

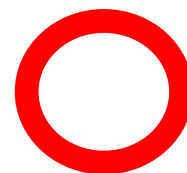


牛ロース

同一製法



名称
ロースハム



名称
ロースハム



(ア) 名称《記載例》

名称(品名、種類別、種類別名称)
原材料名……

「名称」に代えて「品名」と表示可。乳や乳製品は、「種類別」または「種類別名称」と記載。

【例】

名称 まんじゅう(〇〇まんじゅう) …()書きで商品名を併記

品名 調味梅干 …表示基準(別表第4)で規定されている名称

種類別 アイスクリーム …表示基準(別表第19)で規定されている名称

❌ 品 名: きいちゃんクッキー

名 称: 焼菓子
原材料名: ……

よくある誤表示

商品名 ≠ 品 名
名 称 = 品 名

表示事項

横断的義務表示

■ 原則全ての加工食品に必要な表示

名 称

(イ)原材料名

添加物

原料原産地名

内 容 量

賞味期限(消費期限)

保存方法

製 造 者

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

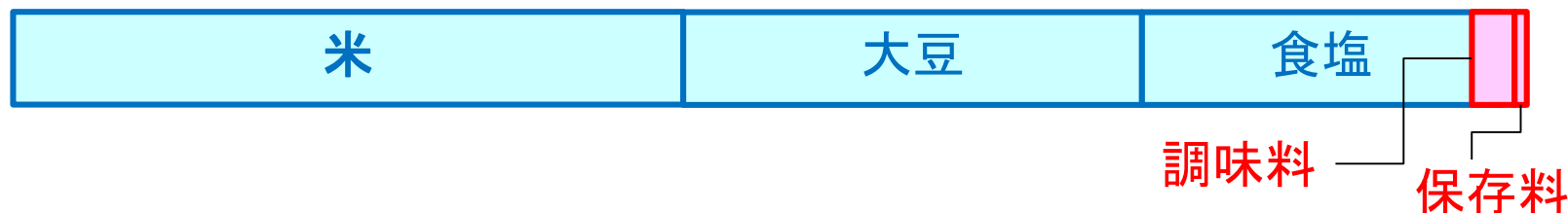
【参照】

食品表示基準第3条、別記様式1及び2

(イ)原材料名 ①重量順に記載

- 使用した原材料を、**添加物以外の原材料**と**添加物**に区分
- 原材料に占める重量の割合の**多いものから**順に記載

例: 米みそ



○ 原材料名 米（国産）、大豆、食塩
添 加 物 調味料（アミノ酸等）、保存料（ソルビン酸）

✕ 原材料名 大豆（国産）、米、食塩
添 加 物 保存料（ソルビン酸）、調味料（アミノ酸等）

(イ)原材料名 ②添加物との区分方法

基本

原材料名	米（国産）、大豆、食塩
添加物	調味料（アミノ酸等）、保存料（ソルビン酸）

1. スラッシュ（／）等の記号で区切る

原材料名	米（国産）、大豆、食塩／調味料（アミノ酸等）、保存料（ソルビン酸）
------	-----------------------------------

2. 改行して区切る

原材料名	米（国産）、大豆、食塩 調味料（アミノ酸等）、保存料（ソルビン酸）
------	--------------------------------------

3. 別欄にする

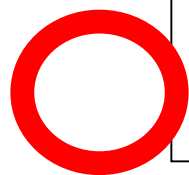
原材料名	米（国産）、大豆、食塩
	調味料（アミノ酸等）、保存料（ソルビン酸） ⁷⁷

(イ) 原材料名《個別表示の規定》

- **別表第4**で原材料の表示方法の定めがあるものは、その規定に沿って記載

【例】 **農産物漬物**の場合（別表第4抜粋）

1. 漬けた原材料は「大根」等と、最も一般的な名称を表示する。
2. 漬けた原材料以外の原材料は、「漬け原材料」の文字にカッコをつけて重量順に表示する。



名 称	梅干
原材料名	梅、しそ、 漬け原材料(食塩)



名 称	梅干
原材料名	梅、しそ、 食塩

(イ) 原材料名《複合原材料》

■ 複合原材料

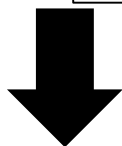
その原材料が2種類以上の原材料からなるもの



イチゴジャム

原材料 イチゴ、砂糖

添加物 ゲル化剤(ペクチン)



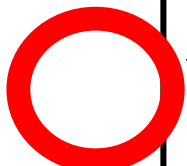
【例】イチゴジャムを複合原材料として使用している場合

名 称	菓子パン
原材料名	小麦粉(国内製造)、イチゴジャム(<u>イチゴ、砂糖</u>)、砂糖、バター、イースト
添 加 物	<u>ゲル化剤(ペクチン)</u> 、乳化剤

(イ) 原材料名《複合原材料》

- 複合原材料の名称の次に()を付け、原材料に占める割合の多いものから順に記載

※ただし、複合原材料に使用された添加物は、()中ではなく、他の添加物と同じく、区分して記載



名 称	菓子パン
原材料名	小麦粉、イチゴジャム(イチゴ、砂糖)、砂糖、バター、イースト
添 加 物	ゲル化剤(ペクチン)、乳化剤



名 称	菓子パン
原材料名	小麦粉、イチゴジャム(イチゴ、砂糖／ゲル化剤(ペクチン))、砂糖、バター、イースト
添 加 物	乳化剤

(イ) 原材料名《複合原材料の省略》

👉 一部省略できる

重量順で3位以下 **かつ** 複合原材料に占める割合が5%未満の原材料

👉 ()内の原材料を全て省略できる

- 複合原材料の最終食品に占める割合が5%未満の場合
- 複合原材料の名称からその原材料が明らかな場合

※ 添加物、アレルギーは省略できない

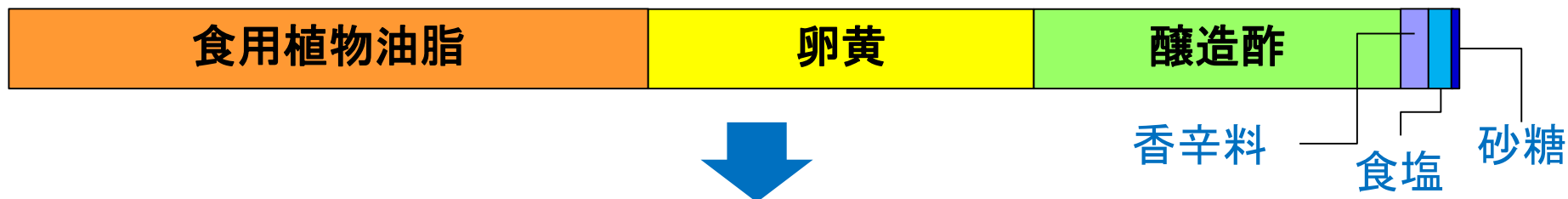
(参考)複合原材料の省略①

省略例（複合原材料の原材料が3種類以上）

👉 重量順で3位以下かつ複合原材料に占める割合が5%未満の原材料は「その他」と表示できる

※添加物、アレルギー物質は省略不可

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）、□□、××



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）、□□、× ×₈₂

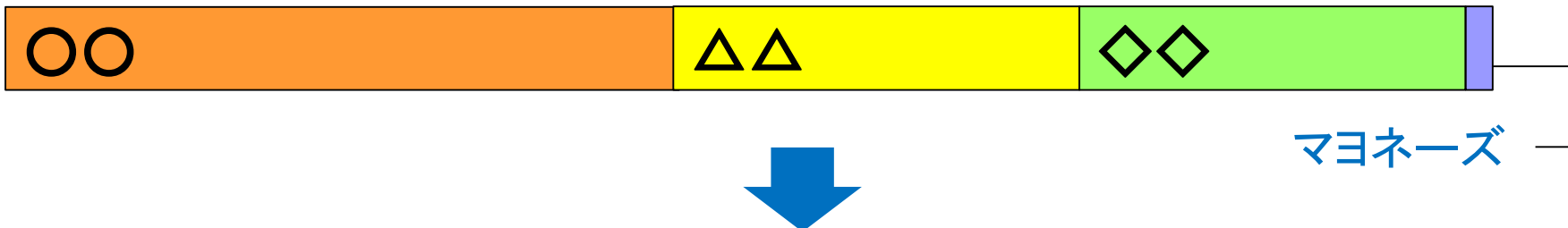
(参考)複合原材料の省略②

省略例 (複合原材料の最終食品に占める割合が5%未満)

☞ ()内の原材料名を省略できる

※添加物、アレルギー物質は省略不可

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)



原材料名 ○○、△△、◇◇、マヨネーズ(卵を含む)

(参考)複合原材料の省略③

省略例 (複合原材料の名称からその原材料が明らか)

👉 ()内の原材料名を省略できる
※添加物、アレルギー物質は省略不可

- ・複合原材料の名称にメインとなる原材料の名前が含まれるもの
- ・JAS規格や食品表示基準で定義が決まっているもの

名 称	からあげ弁当
原材料名	米(国産)、鶏唐揚げ(<u>鶏肉、植物油脂、でん粉、小麦粉、しょうゆ、食塩、卵白、...</u>)



名 称	からあげ弁当
原材料名	米(国産)、鶏唐揚げ(<u>小麦・卵を含む</u>)

(イ)原材料名 ③アレルギー物質等

■ アレルギー物質

表示義務のある**8品目**(特定原材料)

卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かに、くるみ

推奨**20品目**についても、**可能な限り表示**するよう推奨

 表示の詳細については後ほど

■ 遺伝子組換え食品

対象となるものは規定に従い表示
(大豆、トウモロコシ等)

表示事項

横断的義務表示

■ 原則全ての加工食品に必要な表示

名 称
原材料名
添加物
(ウ)原料原産地名
内 容 量
賞味期限(消費期限)
保存方法
製 造 者

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

【参照】

食品表示基準第3条、別記様式1及び2

(ウ)原料原産地名

■ 平成29年9月1日に改正

- すべての加工食品が対象に
- 令和4年(2022年)4月1日から完全施行

※ 国内で製造された食品が対象。輸入品は原産国を表示。

■ 食品によって対象となる原材料が違うので注意

- 22食品群
- 「農産物漬物」「野菜冷凍食品」「かつお削りぶし」「うなぎ加工品」「おにぎりののり」の5品目
- 上記以外の食品

(食品表示基準 別表第15)

表示事項

横断的義務表示

■ 原則全ての加工食品に必要な表示

名 称
原材料名
添加物
原料原産地名
(工)内 容 量
賞味期限(消費期限)
保存方法
製 造 者

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

【参照】

食品表示基準第3条、別記様式1及び2

(エ) 内容量

- 単位も必ず表示。内容の重量、体積、数量をそれぞれ「**g・kg**」、「**ml・L**」、「**個・枚・人前**」等の単位で記載。
- 固形物に充てん液を加え、缶、瓶に密封したもの
(固形量の管理が困難なものを除く)
固形量及び内容総量※を記載
※内容総量は以下の場合、省略可能
 - ・固形量と内容総量がおおむね同一の場合
 - ・充てん液を加える主な目的が内容物を保護する為の場合
- 固形物に充てん液を加え、缶、瓶以外の容器・包装に密封したもの
(たけのこ・山菜等の野菜の水煮、こんにゃく 等)
固形量として表示することが可能

(エ) 内容量

※定められた単位で表示しなければならない品目

- 計量法 「特定商品」を密封して販売する場合は、内容重量もしくは内容体積で表示。

【例】漬物、乾燥果実→ 重量

(資料編p.2～4)

- 食品表示基準別表第4

【例】パン → 個数

名 称	まんじゅう
内容量	4個

名 称	弁当
内容量	1人前

外見から内容量が判断できる場合は省略可
(計量法で規定されている場合を除く)

表示事項

横断的義務表示

■ 原則全ての加工食品に必要な表示

名 称
原材料名
添加物
原料原産地名
内 容 量
(才)賞味期限(消費期限)
保存方法
製 造 者

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

【参照】

食品表示基準第3条、別記様式1及び2

(才)消費期限または賞味期限

■ 消費期限

安全性を欠くおそれがないと認められる期限を示す
年月日

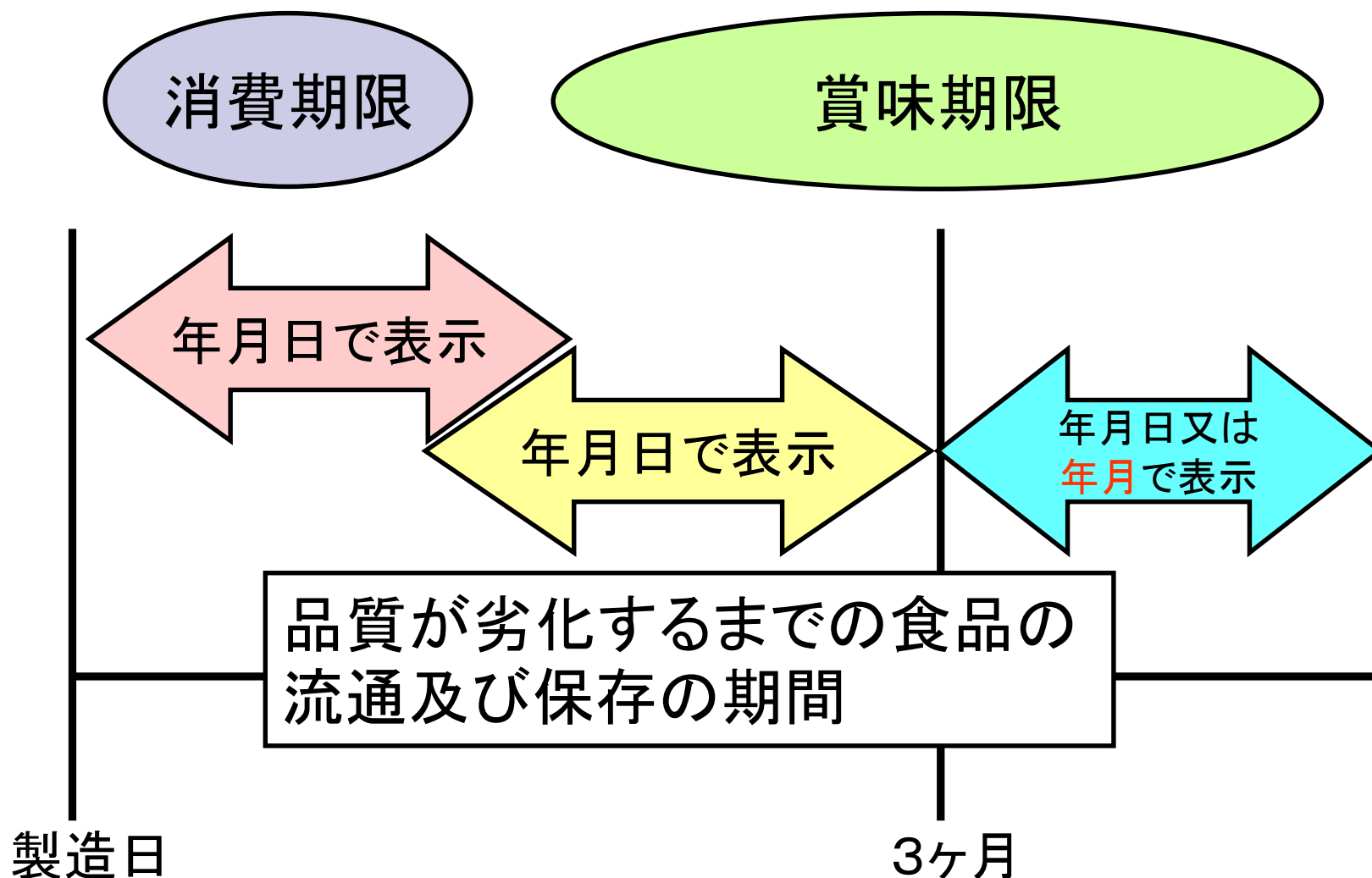
■ 賞味期限

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

- 賞味期限を過ぎた場合でも、品質が保持されているものとする
- 賞味期限までの期間が3か月を超えるものは、年月で表示することが可能

✕ 消味期限、賞味期間

(才)消費期限または賞味期限



(才)消費期限または賞味期限

■ 期限の設定

食品等の特性
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
保存状態 等

諸要素
を勘案して

科学的、合理的根拠に基づいて
製造者等が行う

(才)消費期限または賞味期限

- 弁当等については、必要に応じて時間まで記載
- 製造年月日の表示は必要なし
- 表示方法

元号表示

「令和7年2月28日」「令和7年2月」

元号表示で元号を省略

「07. 2. 28」「07. 2」

西暦表示

「2025. 2. 28」「2025. 2」

西暦表示で年の下二桁のみを記載

「25. 2. 28」「25. 2」

※月日のみの表示
「2月28日」
は不適當

(才)消費期限または賞味期限

- 賞味期限までの期間が3か月を超えるものは年月で表示することが可能

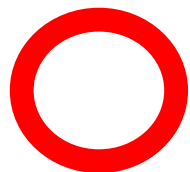
※記載月の末日まで賞味期限であること

【違反事例】



賞味期限が令和7年3月6日のものを
「令和7年3月」と表示

…表示上、25日間、根拠なく延長してしまっている



「令和7年2月」と表示

(力) 保存方法

- 期限表示に併せて保存の方法を、具体的に記載

【例】「10℃以下で保存してください」

「直射日光を避け、常温で保存してください」 等

- 食品衛生法で保存基準が定められている食品等は、その基準に合う保存方法を記載

【例】魚肉ねり製品 10℃以下

- 保存方法は**販売時**の容器包装状態でのもの
「開封後はお早めにお召し上がりください。」のように
開封後の注意を促す表示は、**枠外等**へ

表示事項

横断的義務表示

■ 原則全ての加工食品に必要な表示

名 称

原材料名

添加物

原料原産地名

内 容 量

賞味期限(消費期限)

保存方法

(キ)原産国

製 造 者 等

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

【参照】

食品表示基準第3条、別記様式1及び2

(キ)原産国名

■ 輸入品の場合、**原産国名**を表示

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 バルクの状態では輸入されたものを、**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

表示事項

横断的義務表示

■ 原則全ての加工食品に必要な表示

名 称

原材料名

添加物

原料原産地名

内 容 量

賞味期限(消費期限)

保存方法

(ク)製造者等

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

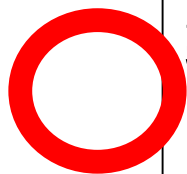
【参照】

食品表示基準第3条、別記様式1及び2

(ク)製造者等

- 表示内容に責任を有する者と製造者(加工者、輸入者)を表示
- 販売者のみの表示は、製造者を表示していないことになるので、不適正

例1) 表示内容に責任を有する者と製造者が同一である場合



製造者

△△食品(株)

〒・・・ 和歌山県〇〇市〇〇1-1



販売者

△△食品(株)

〒・・・ 和歌山県〇〇市〇〇1-1

製造者の
表示が必要

(ク)製造者等

例2) 表示に責任を有する者と、製造者が異なる場合

販売者 (株)〇〇
〒・・・ 和歌山県〇〇市〇〇2-2

表示責任者である
販売者を枠内に

製造者 △△食品(株)
〒・・・ 和歌山県〇〇市〇〇1-1

製造者は販売者の欄に近接して表示
(枠外または枠内)

※製造所固有記号で製造者を表示しても良い

(9) 製造所固有記号で説明

(ク)製造者等

- 個人の場合は氏名を正しく記載

- 法人の場合は法人名を記載

「株式会社」、「有限会社」、「農事組合法人」等の省略は不可

※株式会社を(株)、有限会社を(有)のように
簡略化することは可

- 屋号は、法人名ではないので、代表者等の氏名を併記

【例】〇〇商店 代表 □□ △△

(ク)製造者等

【例】和歌山県和歌山市小松原通1－1

- 県名から番地までを表示する
- 県庁が所在する市(和歌山市)・政令指定都市は、
県名(和歌山県)を省略できる
- 県内に同一町村名がない場合は、郡名を省略できる
(和歌山県内の町村は郡名を省略可)
- 輸入品の場合、輸入業者の営業所所在地を記載

表示例

名 称	調味梅干
原材料名	梅、漬け原材料(食塩、しそ、果糖ぶどう糖液糖、醸造酢(小麦を含む)、たん白加水分解物(大豆を含む)、はちみつ
添加物	加工デンプン(小麦由来)、甘味料(ステビア)、保存料(ソルビン酸)、ビタミンB ₁
原料原産地名	和歌山県(梅)
内容量	500g
賞味期限	2025. 2. 31
保存方法	直射日光および高温多湿を避けて保存
製造者	有限会社〇〇農園 和歌山県日高郡みなべ町〇〇1番地

禁止されている表示

- 著しく優良又は有利であると誤認させる用語
- 表示内容と矛盾する用語
- 産地名の意味を誤認させるような表示
【例】アメリカ産の豚肉を使用し、国内で加工したベーコン
× 国産 ○ 国内製造 ○ アメリカ産豚肉を使用
- 製品の内容物を誤認させるような文字、絵、写真その他の表示
- 遺伝子組換え食品の対象外のものに、遺伝子組換えでないことを示す用語

等