

# 食品表示推進者育成 講習会 ②

和歌山県 生活衛生課  
食品情報班

# この冊子の内容

- (4) 原料原産地名
- (5) 特色のある原材料の表示
- (6) 食品添加物の表示
- (7) アレルギーの表示
- (8) 遺伝子組み換え食品の表示
- (9) 製造所固有記号
- (10) 栄養成分表示
- (11) 機能性が表示できる食品

## (4) 原料原產地名

# 原料原産地名

＝その原材料の原産地や製造地のこと

## ■ すべての加工食品が対象

※国内で製造された食品が対象。輸入品は原産国を表示。

## ■ 食品によって表示の対象となる原材料が違う

□ 22食品群

□ 5品目（「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」）

□ すべての加工食品（22食品群、5品目除く）

（食品表示基準 別表第15：資料編p.5～12）

# 原料原産地名 《22食品群》

- 食品表示基準別表第15の1に規定がある  
**22食品群** (資料編p.5~11)

【例】乾燥した野菜や果実、こんにゃく、調味した食肉や魚介類 等

- 対象原材料  
原材料として50%以上を占める単一の生鮮食品

【例】  
ねぎま串  
(原材料:鶏肉70%、ネギ30%)

対象原材料  
鶏肉



対象原材料  
ではない  
ネギ

# 原料原産地名 《5品目》

- 食品表示基準別表第15の2に規定がある  
「農産物漬物」「うなぎ加工品」「かつお削りぶし」  
「野菜冷凍食品」「おにぎりののり」（資料編p.12）
- 表示基準第3条に基準が記載  
【例】農産物漬物  
原材料の上位4位（又は3位）かつ5%以上の原材料  
【例】野菜冷凍食品  
原材料の上位3位かつ5%以上の原材料

「おにぎりののり」について

- ・「おにぎり」と認識されるものが対象
- ・おにぎりセット（おにぎり＋唐揚げ）や寿司は対象外

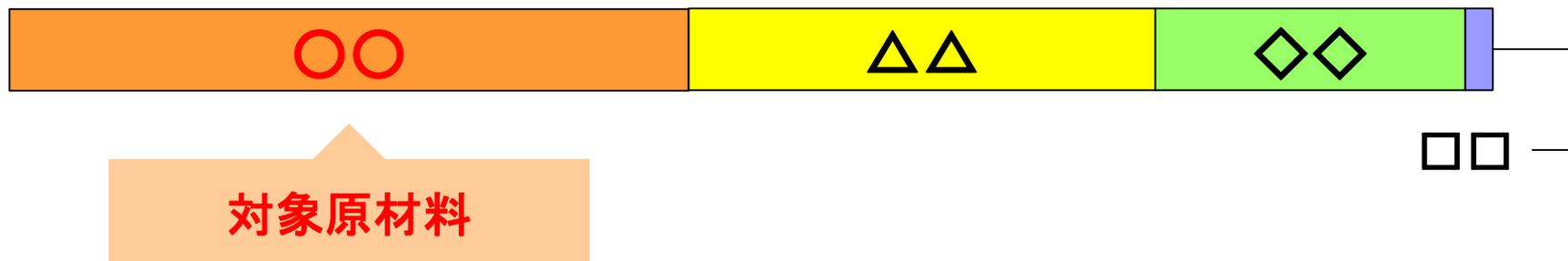
# 原料原産地名

## 《すべての加工食品（22食品群、5品目除く）》

- 具体例：ジャム、みそ、ジュース、弁当、総菜 等

- 対象原材料

重量割合が上位1位の原材料



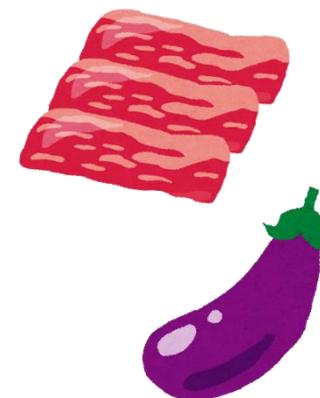
22食品群で50%を超えない主要原材料であれば、この考え方で表示

# 原料原産地名①対象原材料が生鮮食品

- 国産⇒国産である旨(地域名OK)

輸入品⇒原産国名(地域名は×)

【例】ナス(国産)、梅(紀州産)、牛肉(アメリカ産)



- 原産地が複数の場合

使用する割合が多い順に表示(国別重量順表示)

- 原産地が3以上ある場合

上位2位までを表示し、3位以下を「その他」と表示可

【例】牛肉(国産、オーストラリア産、その他)

**注意** 「国別」なので、都道府県名で2つ以上表示しても「国産」と同じ意味になるので、他に輸入原材料があれば原産国の表示が必要

×牛肉(宮崎県産、鹿児島県産、その他)

○牛肉(宮崎県産、鹿児島県産、オーストラリア産、その他)

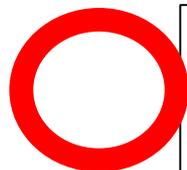
# 原料原産地名②対象原材料が加工食品

## ■ 最終製造地を記載

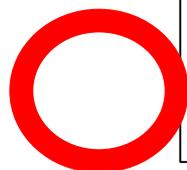
【例】小麦粉(国内製造)、砂糖(和歌山県製造)

## ■ 生鮮食品までさかのぼった表示可

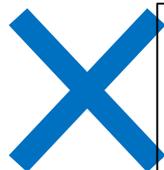
※任意の段階での製造地表示は不可



名称: サンドイッチ  
原材料名: パン(国内製造)...



名称: サンドイッチ  
原材料名: パン(小麦粉(小麦(北海道産)))...



名称: サンドイッチ  
原材料名: パン(小麦粉(国内製造)、...)

# 原料原産地地③混合物

...国別重量順表示が困難な場合など

- ・製造年から3年以内の1年以上の実績
- ・製造の開始日から1年以内の計画

## 又は表示

※根拠書類の保管が条件

名称:ポークソーセージ

原材料名:豚肉(アメリカ又はカナダ)...

豚肉の産地は、過去1年間の使用実績順

## 大括り表示

名称:ポークソーセージ

原材料名:豚肉(輸入)、...

# 原料原産地名《又は表示》

- 使用可能性がある原産地を「又は」でつないで表示する方法

※表示していない原産地の原材料は使用不可

- 併せて、下記の表示が必要

- 一定期間使用割合の高いものから表示している旨
- 一定期間の使用割合が5%未満の場合はその旨

名称:ポークソーセージ

原材料名:豚肉(アメリカ又はカナダ)...

豚肉の産地は、過去1年間の使用実績順

名称:小麦粉

原材料名:小麦(アメリカ又はオーストラリア又は国産(5%未満))

小麦の産地は、製造年の前年使用実績順

## 原料原産地名《大括り表示》

- 3か国以上の原産地表示を「輸入」と括って表示する方法
- 「製造地表示」「又は表示」との組合せも可
  - 外国製造（製造地表示＋大括り表示）
  - 輸入又は国産（又は表示＋大括り表示）

名称：ポークソーセージ  
原材料名：豚肉（輸入）、…

名称：小麦粉  
原材料名：小麦（輸入又は国産（5%未満））

小麦の産地は、製造年の前年使用実績順

# 原料原産地名《記載例》

## 事項名を設ける

名 称 干し舞茸

原 材 料 名 舞茸

**原料原産地名 和歌山県**



名 称 イチゴジャム

原 材 料 名 いちご、砂糖

**原料原産地名 和歌山県(いちご)**

原材料が複数ある  
場合は、  
対象の原材料を併記

## 原材料名の後ろに()で表示する

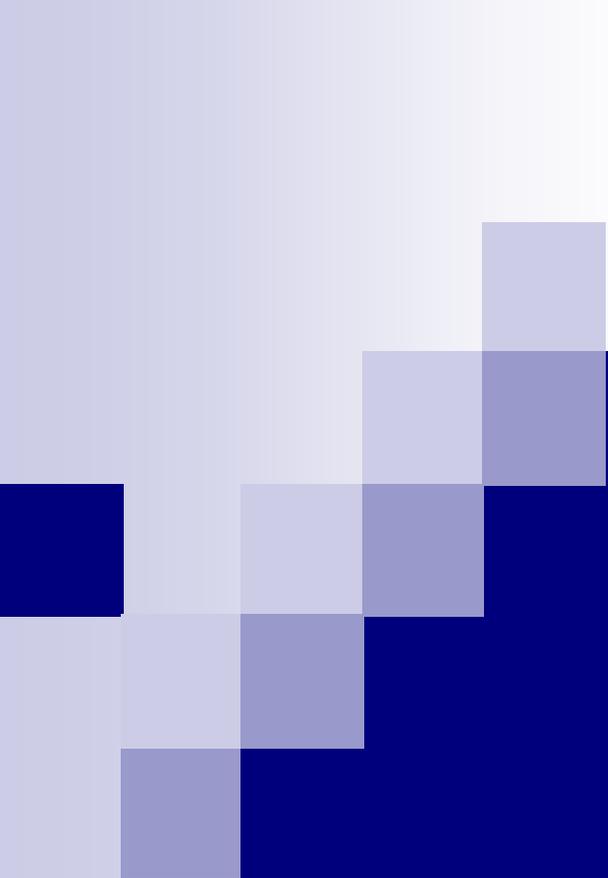
名 称 かつおのたたき

原材料名 かつお(国産)、…

# 原料原産地名

	22食品群 (うち、50%以上の生鮮食品を含むもの)	5品目 (個別に基準がある)	左記以外の すべての加工食品
国別重量順表示	○	○	○
製造地表示	— (対象原材料が 生鮮食品であるため)	— (「かつお削りぶし」 のみ可)	○
又は表示 大括り表示	△ (「又は表示」は、できる 場合あり)	×	○

対象原材料として2以上の原産地のものを使用し、かつ、当該対象原材料に占める重量の割合の順序が変動する可能性がある場合、使用される可能性がある原産地を、一定期間使用割合の高い原産地から順に表示することができる。この場合、一定期間において使用した割合の高いものから順に表示したことが認識できるよう、必要な表示をしなければならない。



# (5) 特色のある 原材料表示

# 特色のある原材料

: 原産地や栽培方法等に特色のあるもの

- 品種名、銘柄名、生産地等  
【例】まりひめ使用、県産大豆使用
- 有機農産物、栽培方法等  
【例】有機大豆使用、無農薬のりんごを使用
- 商品名、ブランド名  
【例】〇〇ソース使用

・パッケージ(商品説明も含む)

・商品名

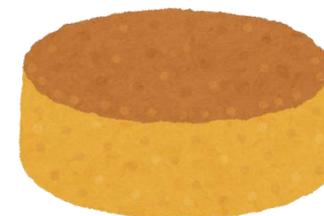
等

# 特色のある原材料

- 特色ある原材料の**使用割合の表示**が必要  
(使用割合が100%の時は省略可)
- 表示する割合
  - 同種の原材料に占める割合
  - 製品全体に占める割合



# 特色のある原材料



## ■ 同種の原材料に占める割合

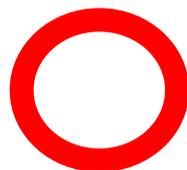


和歌山県産と  
他県産が1:1

【表示例】



和歌山県産 卵使用

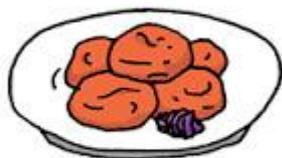


和歌山県産 卵50%使用  
(卵に占める割合)

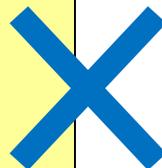
# 特色のある原材料

【例】南高梅を50%使用した梅干し

(原材料の梅に占める南高梅の重量割合が50%)



梅干し  
南高梅使用



イ) 原材料名欄に表示

梅干し

ア) その表示に近接して表示

梅干し  
南高梅**50%**使用  
(梅に占める割合)

名	称	梅干
原材料名		梅(南高梅 <b>50%</b> )
		漬け原材料(食塩)

強調表示している近くに表示が必要

# 特色のある原材料



## ■ 製品全体に占める割合

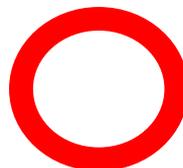


全体の40%が  
和歌山県産 卵

【表示例】



和歌山県産 卵たっぷり



製品中に和歌山県産 卵  
を40%使用



## (6) 食品添加物の表示

# 「食品添加物」とは何ですか？

保存料や着色料など、食品の製造過程または食品の加工や保存の目的で使用するもの。

指定添加物	厚生労働大臣が指定した添加物
既存添加物	長年使用実績があるものとして認められた添加物
天然香料	動植物から得られた着香目的の添加物
一般飲食物添加物	食品であって添加物として使用されるもの

# 食品添加物の表示方法は？

食品に使用したり、原材料に含まれる食品添加物は、**原則全てを表示する**

## 表示の種類

(1) 物質名表記

(2) 用途名併記

(3) 一括名表記

(4) 表示免除

- ① 栄養強化目的
- ② 加工助剤
- ③ キャリーオーバー

# (1) 物質名表示

食品添加物の表示は物質名による表示が原則であるが、別名、簡略名(国の通知で定められている)表記も認められている

## 【例: L-アスコルビン酸の場合】

物質名	別名	簡略名
L-アスコルビン酸	ビタミンC	アスコルビン酸 V.C

上記のいずれかで表記すること

## (2) 用途名併記

(資料編 p.13)

次の8つの用途に使用する場合、添加物名と併せて**用途名を併記**すること

(1) 甘味料

(5) 酸化防止剤

(2) 着色料

(6) 発色剤

(3) 保存料

(7) 漂白剤

(4) 増粘剤、安定剤、  
ゲル化剤又は糊料

(8) 防かび剤、  
防ばい剤

## (2) 用途名併記 表示例

### 【例：甘味料の表示】

甘味料（サッカリンNa）

甘味料（ステビア）

### 【例：酸化防止剤の表示】

酸化防止剤（L-アスコルビン酸）

酸化防止剤（ビタミンC）

## (2) 用途名併記

### ● 用途名併記の省略

- ① 「色」の文字があれば「着色料」を省略できる

着色料(カaramel) ⇔ カaramel色素

着色料(黄5) ⇔ 黄色5号

「着色料」を併記して( )内を下線部のような略称にすることも可

- ② 「増粘」の文字があれば「増粘剤」「糊料」は省略できる(安定剤、ゲル化剤の目的であれば省略不可)

増粘剤(増粘多糖類) → 増粘多糖類

## (2) 用途名併記

要注意！

甘味料のアスパルテームを使用した場合は

**甘味料(アスパルテーム  
(L-フェニルアラニン化合物))**

とL-フェニルアラニン化合物を含む旨を表示  
すること

なぜなら、

遺伝疾患(フェニルケトン尿症)の方への配慮

## (3) 一括名表記①

(資料編 p.14)

次の目的で使用するものは、物質名の代わりに機能・効果の一括名で表示することができる

- 1 イーストフード (イーストの栄養源)
- 2 ガムベース (チューインガムの基材)
- 3 かんすい (中華麺の製造)
- 4 苦味料 (苦味の付与、増強)
- 5 酵素 (炭水化物やタンパク質の分解)
- 6 光沢剤 (食品に光沢を与える)
- 7 香料 (香りの付与、増強)

## (3) 一括名表記②

次の目的で使用するものは、物質名の代わりに機能・効果の一括名で表示することができる

- 8 酸味料(酸味の付与、増強)
- 9 軟化剤(チューインガムを柔軟に保つ)
- 10 調味料(味の付与、調整等)
- 11 豆腐用凝固剤又は凝固剤(豆乳の凝固)
- 12 乳化剤(食品の乳化、起泡等)
- 13 pH調整剤(適切なpH領域に保つ)
- 14 膨張剤、ベーキングパウダー、又はふくらし粉(生地膨張)

### (3) 一括名表記 注意点 ①

「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**します。

#### 【表記例】

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**)

## (3) 一括名表記 注意点 ②

「豆腐用凝固剤」又は「凝固剤」について塩化マグネシウムと粗製海水塩化マグネシウムに限り、「にがり」を物質名に付記することが特別に認められています。

### 【表記例】

凝固剤(塩化マグネシウム(にがり))

※注意 「にがり」だけや「凝固剤(にがり)」は認められません。

## (4) 表示免除

次の場合は表示が免除される

- ①栄養強化の目的で使用される場合
- ②加工助剤となる場合
- ③キャリアオーバー

※ただし、アレルギー物質に関する特定原材料等に由来する添加物については、アレルギー表示が必要である

## (4) 表示免除：①栄養強化の目的で使用

ビタミン類、ミネラル類、アミノ酸類を栄養強化の目的で使用する場合は省略可能

(注1) 栄養強化目的が**明確**であることが必要。

(注2) 栄養強化の目的でも**省略できないもの**

① 特別用途食品(粉ミルク)等に使用した添加物

② 食品表示基準で定められている21品目(農産物漬物、ジャム類、ハム類等)に使用した添加物

## (4) 表示免除：①栄養強化の目的で使用

### ●栄養強化のビタミンC

名称 ○○  
原材料名 砂糖(国内製造)、  
△△、□□／**ビタミンC**

**省略可能**

〔栄養強化目的が明確  
であることが必要〕

### ●酸化防止剤のビタミンC

名称 ○○  
原材料名 砂糖(国内製造)、  
△△、□□／**酸化防止剤(V.C)**

酸化防止剤として使用して  
いるため**省略できない**

## (4) 表示免除：②加工助剤となる場合

### 加工助剤の定義

食品の加工の際に添加されるものであり、以下のいずれかに該当するもの

- ①食品の完成前に除去されるもの
- ②食品中に通常含まれる成分と同じ成分に変えられ、かつ、その成分の量を明らかに増加させるものでないこと
- ③食品中に含まれる量が少なく、かつ、その成分による影響を当該食品に及ぼさないもの

## ●加工助剤とみなされる添加物

使用基準で、最終食品の完成前に分解除去または中和等が定められている添加物

亜塩素酸ナトリウム、アセトン、イオン交換樹脂、塩酸、過酸化水素、ケイ酸マグネシウム、次亜塩素酸水、シュウ酸、臭素酸カリウム、二酸化ケイ素、水酸化ナトリウム、ナトリウムメトキシド、ヘキサン、ポリビニルポリピロリドン、硫酸

上記の品目を除き、加工助剤か否かは使用した添加物の使用目的、使用量、使用状況、最終食品への残存量など、その使用実態により個別に判断する。

## (4) 表示免除：③キャリアオーバー

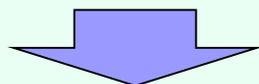
### キャリアオーバーの定義

- ① 食品の原材料の製造又は加工の過程において使用される。
- ② 当該食品の製造又は加工の過程において使用されない。
- ③ 当該食品中には当該物が効果を発揮することができる量より少ない量しか含まれていない。

食品の**原材料中に含まれていた添加物**が**最終製品まで持ち越された際、添加物としての効果を発揮しないもの**

## ● キャリーオーバーの例

ケーキ(最終食品)に使用したマーガリン(原材料)に含まれている保存料



ケーキ(最終食品)に対して**保存料としての効果**がなければ**キャリーオーバーに該当し、表示を省略**できます。

キャリーオーバーと判断される量を一律に決めることはできないので、個々の食品に対して判断が必要です

# ● キャリーオーバーに該当しない場合

① 調味料、甘味料、着色料、香料など、人の五感（味覚、視覚、嗅覚等）に訴えるような添加物

例1：煎餅に塗る醤油に含まれる調味料は、煎餅の味に効果を及ぼしている。

例2：煮物に使用する味噌に含まれる甘味料、調味料は煮物の味に効果を及ぼしている。

② 最終食品中で原形をとどめている原材料から持ち越される添加物

例：ハムサンドのハムに含まれる添加物

# (6) 食品添加物の表示 食品添加物の不使用表示 に関するガイドライン

食品表示基準第9条に規定された  
表示禁止事項に当たるか否か

添加物に関する表示をする場合は要注意！  
詳細はガイドラインをご確認ください。

## 食品添加物 ガイドライン

検索

違反となるかどうかの判断は...

表示の言葉、単語単体で判断するものではなく、パッケージ全体から消費者が受ける印象がどうか、実際の商品を誤認させないかという観点から、判断します。

## 類型1 単なる「無添加」の表示

- 本類型のうち、対象を明示せず単に無添加と表示をすると、何を添加していないのかが不明確であるため、添加されていないものについて消費者自身が推察することになり、一般的に消費者が推察した内容が事業者の意図と異なる場合には内容物を誤認させるおそれがある



特定の商品を目指すものではありません。 149

## 類型2 食品表示基準に規定されて いない用語を使用した表示(1)

- 人工、合成、化学及び天然の用語を用いた食品添加物の表示は適切とはいえ、こうした表示は、消費者がこれら用語に悪い又は良い印象を持っている場合、無添加あるいは不使用と共に用いることで、実際のものより優良又は有利であると誤認させるおそれがある



特定の商品を指すものではありません。 150

## 類型2 食品表示基準に規定されていない用語を使用した表示(2)

- 食品衛生法において、食品添加物には化学的合成品も天然物も含まれておりいずれも使用が認められている。
- 食品表示基準において、食品添加物の表示は化学的合成品と天然物に差を設けず原則として全て表示することとし、「食品表示基準について」(平成27年3月30日消食表第139号消費者庁次長通知)でも、食品添加物の表示において「天然」又はこれに類する表現の使用を認めていない。なお、食品表示基準における人工及び合成の用語は、令和2年7月に削除されている。
- 化学調味料の用語は、かつてJAS規格において使用されていたが、平成元年には削除されており、食品表示基準において使用されたことはない。

### 類型3 食品添加物の使用が法令で認められていない食品への表示(1)



マヨネーズには、調味料(アミノ酸等)、酸味料及び香辛料抽出物以外の添加物は使用できない。

使用できない(又はされていない)添加物を無添加あるいは不使用と表示している。

## 類型3 食品添加物の使用が法令で認められていない食品への表示(2)

- 食品添加物に関する法令において当該食品添加物が使用されることはない旨を知らず、当該食品添加物が使用された商品を望んでいない消費者は、当該食品は不使用表示のない食品よりも優れている食品であると読み取るおそれがあり、実際のものより優良又は有利であると誤認させるおそれがある。

例1: 清涼飲料水に「ソルビン酸不使用」と表示

→清涼飲料水へのソルビン酸の使用は、そもそも使用基準違反

例2: 食品表示基準別表第5において名称の規定をもつ食品であり、特定の食品添加物を使用した場合に、同別表第3の定義から外れる食品について、当該食品添加物を無添加あるいは不使用と表示

参考:「強調表示に関するコーデックス一般ガイドライン」(CXG 1-1979)

当該食品への添加が認められていない場合、強調表示を用いることができない。

# 類型4 同一機能・類似機能を持つ 食品添加物を使用した食品への表示(1)



名称	おにぎり
原材料名	米（国産）、調味梅干、…
添加物	<u>グリシン</u>

日持ち向上剤である  
グリシンが使用されている

## 類型4 同一機能・類似機能を持つ

### 食品添加物を使用した食品への表示(2)

- 消費者が、食品添加物が含まれている食品を回避したいと考えている場合で、不使用表示の食品添加物と、それと同一機能、類似機能を有する食品添加物の違いが表示において分からない場合、当該食品は、当該不使用表示の食品添加物を使用している食品よりも優れている食品であると読み取るおそれがあり、実際のものより優良又は有利であると誤認させるおそれがある。

例1: 日持ち向上目的で保存料以外の食品添加物を使用した食品に、「保存料不使用」と表示

例2: 既存添加物の着色料を使用した食品に、○○着色料が不使用である旨を表示(○○着色料とは、指定添加物の着色料をいう。)

参考:「強調表示に関するコーデックス一般ガイドライン」(CXG 1-1979)

同程度に顕著な表現で明示されている場合を除き、当該食品に同等な特質を与える他の物質により代替されている場合、強調表示を用いることができない

## 類型5 同一機能・類似機能を持つ原材料を使用した食品への表示(1)

- 不使用表示と共に同一機能、類似機能を有する原材料について明示しない場合、消費者が当該原材料の機能であると分からず、他の原材料による機能が作用していると読み取るおそれがあり、内容物を誤認させるおそれがある。



名称	白だし
原材料名	醤油（国内製造）、本みりん、 ・・・、 <u>酵母エキス</u> 、・・・

アミノ酸が主成分である  
酵母エキスが使われている

特定の商品を目指すものではありません。

## 類型5 同一機能・類似機能を持つ原材料を使用した食品への表示(2)

- 食品の特定の成分のみを抽出したこと等により、当該食品との科学的な同一性が失われていると考えられるもので代替することは、社会通念上食品であると考えられるもので代替することとは異なる。
- しかし、消費者が、食品添加物が含まれている食品を回避したいと考えている場合で、社会通念上食品であるとは考えられないもので代替されていると認知しない場合、当該食品は、食品添加物を使用した食品よりも優良又は有利であると誤認させるおそれがある。

例1: 原材料として、アミノ酸を含有する抽出物を使用した食品に、添加物としての調味料を使用していない旨を表示

例2: 乳化作用を持つ原材料を高度に加工して使用した食品に、乳化剤を使用していない旨を表示

参考:「強調表示に関するコーデックス一般ガイドライン」(CXG 1-1979)

同程度に顕著な表現で明示されている場合を除き、当該食品に同等な特質を与える他の物質により代替されている場合、強調表示を用いることができない

## 類型6 健康、安全と関連付ける表示(1)



特定の商品を指すものではありません。 158

## 類型6 健康、安全と関連付ける表示(2)

- 食品添加物は、安全性について評価を受け、人の健康を損なうおそれのない場合に限って国において使用を認めていることから、事業者が独自に健康及び安全について科学的な検証を行い、これらの用語と関連付けることは困難であり、実際のものより優良又は有利であると誤認させるおそれがある。また、内容物を誤認させるおそれがある。

例1:体に良いことの理由として無添加あるいは不使用を表示

例2:安全であることの理由として無添加あるいは不使用を表示

「強調表示に関するコーデックス一般ガイドライン」(CXG 1-1979)

誤認させるおそれのある強調表示として「健康に良い」、「安全な」が示されている

## 類型7 健康、安全以外と関連付ける表示(1)

- 「保存料不使用なので、お早めにお召し上がりください」と「開封後」に言及せずに表示することで、期限表示よりも早く喫食しなければならないという印象を与えた場合には、食品表示基準第3条の規定により表示すべき事項の内容と矛盾するおそれがある。
- 商品が変色する可能性の理由として着色料不使用を表示する際に、変色と着色料の用途との関係について説明ができない場合には、内容物を誤認させるおそれがある。



## 類型7 健康、安全以外と関連付ける表示(2)

- 本類型のうち、表示禁止事項に該当するおそれが高い場合(例)
- おいしい理由として食品添加物の不使用表示をする際に、おいしい理由と食品添加物を使用していないこととの因果関係を説明できない場合には、実際のものより優良又は有利であると誤認させるおそれがある。

例1: おいしい理由として無添加あるいは不使用を表示

例2: 「開封後」に言及せずに「保存料不使用なのでお早めにお召し上がりください」と表示

例3: 商品が変色する可能性の理由として着色料不使用を表示

## 類型8 食品添加物の使用が予期されていない食品への表示

- 本類型のうち、表示禁止事項に該当するおそれが高い場合(例)
- 当該食品添加物が使用された商品を望んでいない消費者は、同種の製品で一般的に食品添加物が使用されることがないため食品添加物の使用を予期していない状況においては特に、当該商品は不使用の表示がない商品よりも優れている商品であると読み取るおそれがあり、実際のものより優良又は有利であると誤認させるおそれがある。



特定の商品を目指すものではありません。

- 例1: 同種の製品で一般的に着色料が使用されておらず、かつ、食品元来の色を呈している食品に、「着色料不使用」と表示
- 例2: 同種の製品が一般的に当該食品添加物を使用していないことから、消費者が当該食品添加物の使用を予期していない商品に対して、当該食品添加物の不使用を表示(消費者が当該食品添加物の使用を予期していない例としては、ミネラルウォーターに保存料の使用、ミネラルウォーターに着色料の使用等がある。

参考:「強調表示に関するコーデックス一般ガイドライン」(CXG 1-1979)

通常、当該食品中に存在すると消費者が予期していない場合、強調表示を用いることができない。

## 類型9 加工助剤、キャリアオーバーとして使用されている(又は使用されていないことが確認できない)食品への表示(1)

- 本類型のうち、表示禁止事項に該当するおそれが高い場合(例)



## 類型9 加工助剤、キャリアオーバーとして使用されている(又は使用されていないことが確認できない)食品への表示(2)

- 本類型のうち、表示禁止事項に該当するおそれが高い場合(例)
- 食品添加物の表示については、当該食品の原材料の製造又は加工の過程まで確認を行うことが必要であり、一括表示外であっても、確認結果に基づいた表示を行わない場合、内容物を誤認させるおそれがある。

例1: 原材料の一部に保存料を使用しながら、最終食品に「保存料不使用」と表示

例2: 原材料の製造工程において食品添加物が使用されていないことが確認できないため、自社の製造工程に限定する旨の記載と共に無添加あるいは不使用を表示

## 類型10 過度に強調された表示

- 本類型のうち、表示禁止事項に該当するおそれが高い場合(例)
- 表示が事実であれば直ちに表示禁止事項に該当するおそれがあるとはいえないが、容器包装のあらゆる場所に過度に強調して不使用表示を行うことや、一括表示欄における表示と比較して過度に強調されたフォント、大きさ、色、用語などを用いることが、消費者が一括表示を見る妨げとなり、表示上の特定の食品添加物だけでなく、その他の食品添加物を全く使用していないという印象を与える場合、内容物を誤認させるおそれがある。他の類型項目と組み合わせた際、他の類型項目による誤認を助長させるおそれがある。



特定の商品を目指すものではありません。

例1: 商品の多くの箇所に、過剰に目立つ色で、〇〇を使用していない旨を記載する

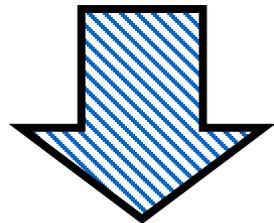
例2: 保存料、着色料以外の食品添加物を使用している食品に、大きく「無添加」と表示し、その側に小さく「保存料、着色料」と表示

## (7) アレルギーの表示

# 食物アレルギーって何だろう？

食品に含まれているタンパク質に対して生体が過剰な免疫反応を起こすこと。

(症状) かゆみ、吐き気、  
血圧低下、呼吸困難など



防止するために



アレルギー物質を表示

# 表示しなければならないアレルギー物質

## 8品目（**特定原材料**といいます）

資料編 p.15~17  
p.20~21



卵



乳



小麦



そば



落花生（ピーナッツ）



えび



かに



くるみ

# 特定原材料に「くるみ」を追加

- 令和5年3月9日の食品表示基準改正で追加
- 事業者の包材入替を考慮し、約2年間の経過措置期間 → 令和7年3月31日まで
- 令和7年4月1日から完全施行
- 期日を待たず早め早めの包材更新を！

今後も、そのアレルギーを持つ人口が増えるなどにより、特定原材料が増えるかもしれませんので、基準改正がないか、定期的に確認しましょう。



# 表示を推奨するアレルギー物質 20品目(特定原材料に準ずるものという)

資料編 p.17~20、22



あわび



いか



いくら



オレンジ



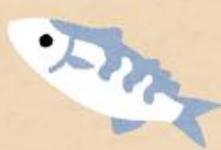
キウイフルーツ



牛肉



さけ



さば



大豆



鶏肉



バナナ



豚肉



マカダミア  
ナッツ



もも



やまいも



りんご



ゼラチン



カシューナッツ



ごま



アーモンド

# アレルギーが「木の实類」の人口増加

表1 木の实類内訳

種類	n	全体に対する%
<u>クルミ</u>	463	7.6%
<u>カシューナッツ</u>	174	2.9%
<u>マカダミアナッツ</u>	45	0.7%
<u>アーモンド</u>	34	0.6%
ピスタチオ	22	0.4%
<u>ペカンナッツ</u>	19	0.3%
ヘーゼルナッツ	17	0.3%
ココナッツ	8	0.1%
カカオ	1	0.0%
クリ	1	0.0%
松の実	1	0.0%
ミックス・分類不明	34	0.6%
合計	819	

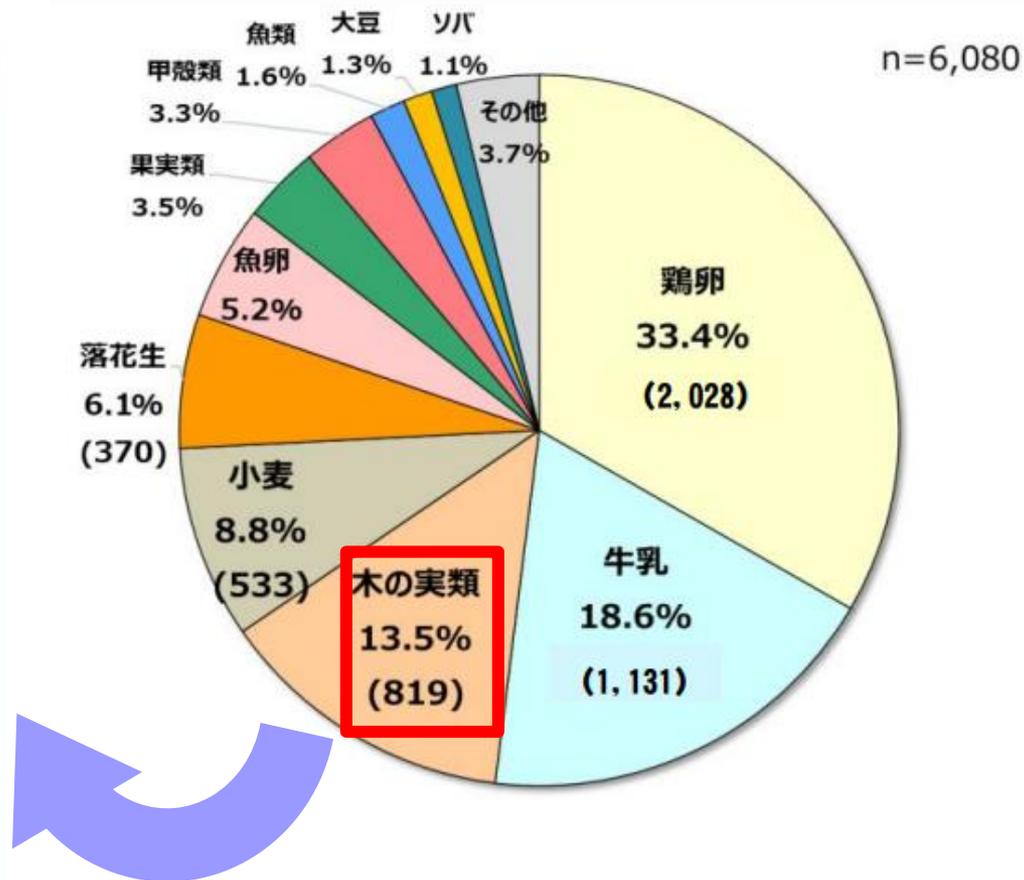


図2 即時型食物アレルギーの原因食物

# 「木の実類」の表示基準に係る変更

- 平成25年9月に「カシューナッツ」を、  
令和元年9月に「アーモンド」を  
令和6年4月に「マカダミアナッツ」を  
特定原材料に準ずるものに追加
- 令和5年3月9日に「くるみ」を特定原材料に追加  
クルミ科の「ペカン」を含む食品には「本品はペカンを含んでいます。くるみアレルギーの方はお控え下さい。」の注意喚起表示が望ましい

(基準、通知、Q&Aではなく、パンフ「知っておきたい食品表示」「早わかり食品表示ガイド」、冊子「加工食品の食物アレルギー表示ハンドブック」で啓発)

# アレルギー物質の表示方法

## □ 原則として **個別表示**

原則、個々の原材料名の直後に括弧を付して表示します。

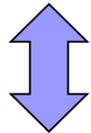
### 【表示例】

原材料名	もち米、醤油 <b>(小麦を含む)</b> 、砂糖、・・・
------	-------------------------------

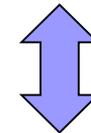
# アレルギー物質の表示方法

原材料に特定原材料等の表示と同一のものであると認められる表示が記載されていれば、改めて表示する必要はない

原材料名：**小麦**粉、植物油脂、**卵**、…



小麦粉(小麦を含む)



卵(卵を含む)

不要です！

# アレルギー物質の表示方法

## ■ 食品添加物中に含まれている場合

### □ 物質名及び一括名表示の添加物

物質名(○○由来)、一括名(○○由来)

例: カゼインNa(乳由来)、乳化剤(卵由来)

### □ 用途名併記の添加物

用途名(物質名:○○由来)

用途名(物質名:○○・△△由来)

例: 酸化防止剤(ビタミンE:大豆由来)

# アレルギー物質の表示方法

## ■ 一括表示（個別表示によりがたい場合）

原材料をすべて列挙し、その後ろに括弧書きで「**（一部に〇〇を含む）**」と、一括して表示する。

### 【表示例】

原材料名	もち米、醤油、砂糖、…、 <b>（一部に小麦を含む）</b>
------	-----------------------------------

# アレルギー物質の表示方法(例)

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

# 省略規定について

原材料又は添加物に同一の特定原材料等が含まれているものにあつては、そのうちのいずれかに特定原材料等を含む旨又は由来する旨を表示すれば、それ以外の原材料又は添加物については、特定原材料等を含む旨を省略することができます。

## 【表示例】

### (省略しない場合)

原材料名	〇〇〇〇(△△△△、ごま油(ごまを含む))、ゴマ、□□、×××、醤油(大豆・小麦を含む)、マヨネーズ(大豆・卵・小麦を含む)、たん白加水分解物(大豆を含む)、卵黄(卵を含む)、食塩、◇◇◇、酵母エキス(小麦を含む)
添加物	調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタンガム)、甘味料(ステビア)、◎◎◎◎(大豆由来)

# 省略規定について(前ページと比較)

## (省略する場合)

原材料名	〇〇〇〇(△△△△、ごま油)、ゴマ、□□、 ×××、醤油(大豆・小麦を含む)、マヨネーズ (卵を含む)、たん白加水分解物、卵黄、食塩、 ◇◇◇、酵母エキス
添加物	調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタンガム)、 甘味料(ステビア)、◎◎◎◎

- ・ごま油は「ごま」が含まれる旨が分かる拡大表記にあたるので、「ごまを含む」を省略
- ・醤油に「大豆を含む」と表示することで、同様に大豆を含む、マヨネーズ、たん白加水分解物の「大豆を含む」、及び添加物◎◎◎◎の「大豆由来」を省略
- ・醤油に「小麦を含む」と表示することで、同様に小麦を含む、マヨネーズ、酵母エキスの「小麦を含む」を省略
- ・マヨネーズに「卵を含む」と表示することで、同様に卵を含む、卵黄の「卵を含む」を省略

# アレルギー「乳」の表示方法

## 複合原材料に含まれる場合

- 「原材料名(乳成分を含む)」

## 添加物の場合

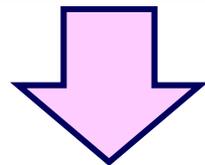
- 「物質名(乳由来)」
- 「用途名(物質名:乳由来)」

## 一括表示をする場合

- 「、(一部に乳成分を含む)」

# 乳由来のカゼインNa(食品添加物)が キャリアオーバーに該当する場合

名称	〇〇
原材料名	砂糖、小麦粉、……、香料、 <u>カゼインNa</u> (乳由来)



**添加物は省略可**

名称	〇〇
原材料名	砂糖、小麦粉、……、香料、 (一部に乳成分を含む)

**アレルギー物質の表示は省略できない**

## ② アレルギー物質の表記方法

- (1) 特定原材料または特定原材料に準ずるものそのものを原材料として表記する  
(例:「**卵**」、「**えび**」、「**ごま**」等)
- (2) 代替表記 (資料編 p.21～22)  
(例:「**玉子**」、「**海老**」、「**ゴマ**」等)
- (3) 拡大表記 (資料編 p.21～22)  
(例:「**卵焼き**」、「**桜エビ**」、「**ごま油**」等)

# ●代替表記と拡大表記について

資料編 p.21~22

## (1) 代替表記とは？

特定原材料等と表記方法や言葉が違っても、同一のものであるということが理解できる表記

→ 使用できる表記は通知で定められている

### 【例：特定原材料「卵」の代替表記】

玉子、たまご、タマゴ、エッグ、  
鶏卵、あひる卵、うずら卵

上記のみ代替表記として「卵」を含む旨の表示は不要

# ●代替表記と拡大表記について

資料編 p.21~22

## (2) 拡大表記とは？

特定原材料名また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：特定原材料「卵」の拡大表記例】

ゆで卵、厚焼き玉子、たまご豆腐、タマゴパン、ハムエッグ、etc・・・

注意：「卵黄」「卵白」は卵の拡大表記と認められません！  
「卵黄(卵を含む)」「卵白(卵を含む)」となります

# ●代替表記と拡大表記について

資料編 p.21~22

＜注意点＞アレルギーを含むことが予測できると考えられていた「特定加工食品」「拡大表記」の表示が廃止に

×「うどん」 → ○「うどん(小麦を含む)」

×「マヨネーズ」 → ○「マヨネーズ(卵を含む)」

乳等命令で定義される乳製品はこれまでどおり省略可能であるが、含む旨の表示が推奨されている。

「クリーム」 → ○「クリーム(乳成分を含む)」



# コンタミネーションとは？

食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せずにごく微量、最終加工食品に混入してしまうこと

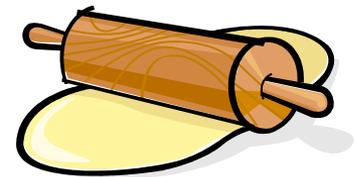
例) 落花生入りクッキーを製造しているラインで、落花生を使用しない菓子も製造している場合、ラインに残留している落花生が他の菓子に混入

# コンタミネーションの防止策

- 製造ラインを十分に洗浄する



- 特定原材料を含まない食品から製造する  
(リスクのある製品は後回し)



- 専用器具を使用する



# 注意喚起表示

コンタミネーションを防止するための対策を実施しても、なおコンタミネーションの可能性が排除できない場合は、

**「本品製造工場では、〇〇を含む製品を生産しています」**

等の表記を推奨しています。

ただし、

「入っているかもしれません」「入っている場合があります」等の

**可能性表示は認められません。**

# ★よくある間違い★

## ①醤油を使用した場合

原材料名	醤油(小麦を含む)
------	-----------

醤油に小麦が含まれているにも関わらず、小麦が含まれている旨記載なし！

## ②記載漏れ

使用した原材料について、アレルギー物質が含まれているかどうか、確認すること

# アレルギー物質 推奨表示

- 特定原材料に準ずる20品目は、表示しなくても違反になりません。
- 一部だけ表示して、一部は表示しなくても違反にはなりませんが、消費者に混乱を招きますので避けてください。
- 「大豆」は遺伝子組換え表示と混同するのか、特定原材料と大豆だけの表示が多く見受けられます。
- 推奨表示を表示する場合、枠外に「28品目」「特定原材料8品目」を「対象としている」旨を表示することで、選択の指標とできます。

# より丁寧なアレルギー表示を

原材料名 ○○、…、（一部に、小麦・乳成分・大豆を含む）

1. 「小麦」「乳」「大豆」を含む原材料を使用している
2. 推奨表示の「大豆」は含まれるけど、他の推奨表示の原材料は含まれないの？
3. 令和7年度から義務表示の「くるみ」は含まれないの？

製造者がどの枠組みで表示しているか不明なので、一括表示だけでは2. 3. は分からない。

改善策：一括表示外に任意表示

製品に含まれるアレルギー物質  
(28品目中)

小麦 乳成分 大豆

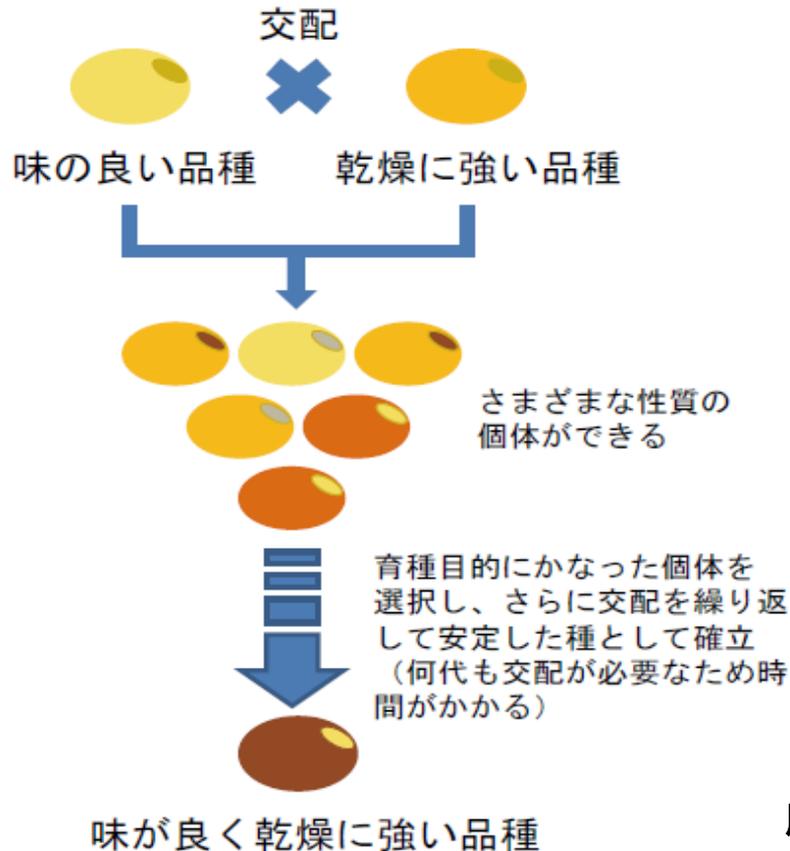
左記表示が枠外にあれば、大豆以外の推奨表示の原材料は含まれていないことが分かる

# (8) 遺伝子組み換え 食品の表示

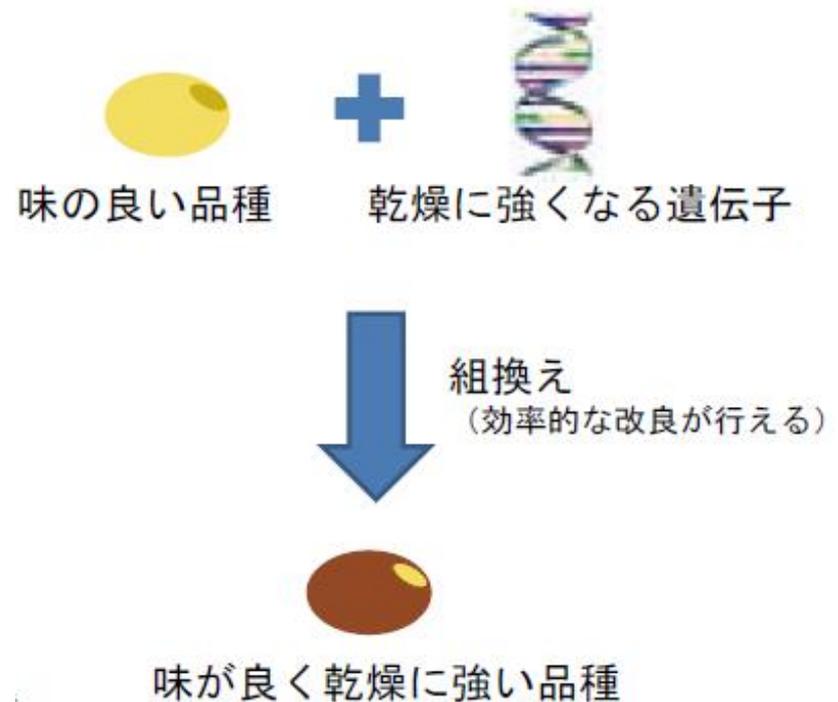
# 遺伝子組換え食品（作物）とは？

生物から有用な性質をもつ遺伝子を取り出し、他の生物の遺伝子へ組み込み、新しい性質をもたせたもの

従来の品種改良（掛け合わせ）



遺伝子組換え技術



# 表示の対象となる食品

(資料編 p.23~24)

□大豆(枝豆、大豆もやし含む)

□とうもろこし

□ばれいしょ(じゃがいも)

□なたね(菜種)

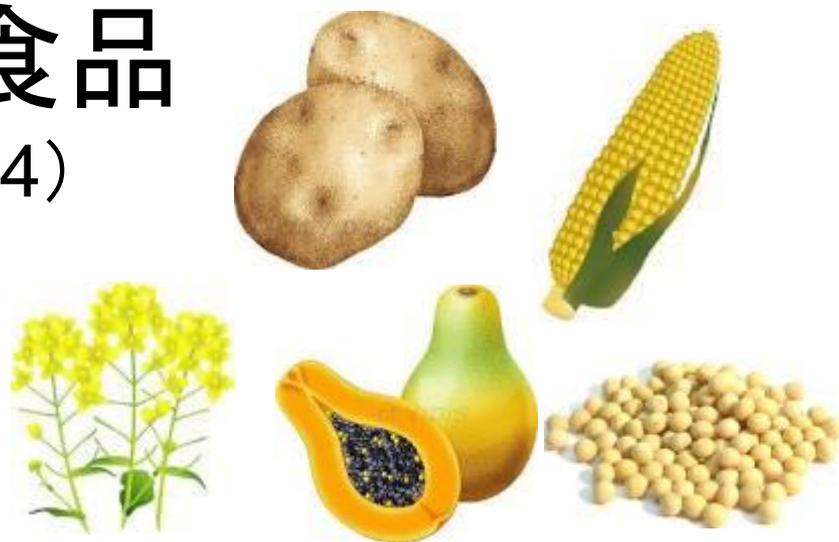
□綿実

□アルファルファ

□てん菜

□パパイヤ

□からしな(令和4年3月に追加)

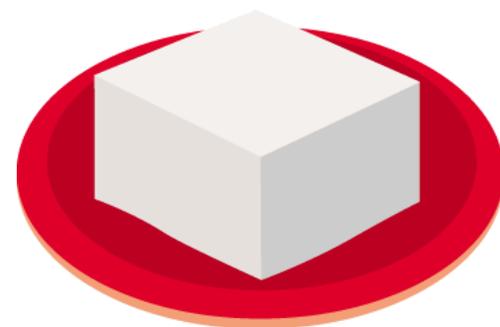


**9種類**の作物と  
この加工食品**33品目**  
及び

ステアリン酸産生大豆と加工食品  
高リシンとうもろこしと加工食品  
EPA産生・DHA産生なたねと加工食品

# 表示の対象となる大豆の加工食品

- (1)豆腐類及び油揚げ類 (2)凍豆腐、おから及びゆば
- (3)納豆 (4)豆乳類 (5)みそ (6)大豆煮豆
- (7)大豆缶詰及び大豆瓶詰 (8)きな粉 (9)大豆いり豆
- (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)大豆たん白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



# 表示の対象となるとうもろこしの加工食品

- (16)コーンスナック菓子 (17)コーンスターチ
- (18)ポップコーン (19)冷凍とうもろこし
- (20)とうもろこし缶詰及びとうもろこし瓶詰
- (21)コーンフラワーを主な原材料とするもの
- (22)コーングリッツを主な原材料とするもの(コーンフレークを除く。)
- (23)調理用のとうもろこしを主な原材料とするもの
- (24)上記(16)から(20)までに掲げるものを主な原材料とするもの



## 表示の対象となる**ばれいしょ**の加工食品

- (25)ポテトスナック菓子
- (26)乾燥ばれいしょ
- (27)冷凍ばれいしょ
- (28)ばれいしょでん粉
- (29) 上記(25)から(28)までを主な原材料とするもの
- (30) 調理用のばれいしょを主な原材料とするもの

## 表示の対象となる**アルファルファ**の加工品

- (31)アルファルファを主な原材料とするもの

## 表示の対象となる**てん菜**の加工品

- (32)てん菜を主な原材料とするもの

## 表示の対象となる**パパイア**の加工品

- (33) パパイアを主な原材料とするもの

# 表示方法

分別生産流通管理\*が行われた  
遺伝子組換え農産物を原材料と  
する場合

「大豆(遺伝子組換え)」等

遺伝子組換え農産物と非遺伝子  
組換え農産物が分別されていな  
い農産物を原材料とする場合

「大豆(遺伝子組換え不分別)」等

分別生産流通管理\*をして、意  
図せざる混入を5%以下に抑え  
ている大豆及びとうもろこし並  
びにそれらを原材料とする加工  
食品

「大豆(分別生産流通管理済み)」  
等

分別生産流通管理\*が行われた  
非遺伝子組換え農産物を原材料  
とする場合

「大豆(遺伝子組換えでない)」等

義務  
表示

任意  
表示

もしくは  
単に、  
「大豆」と  
表示可能

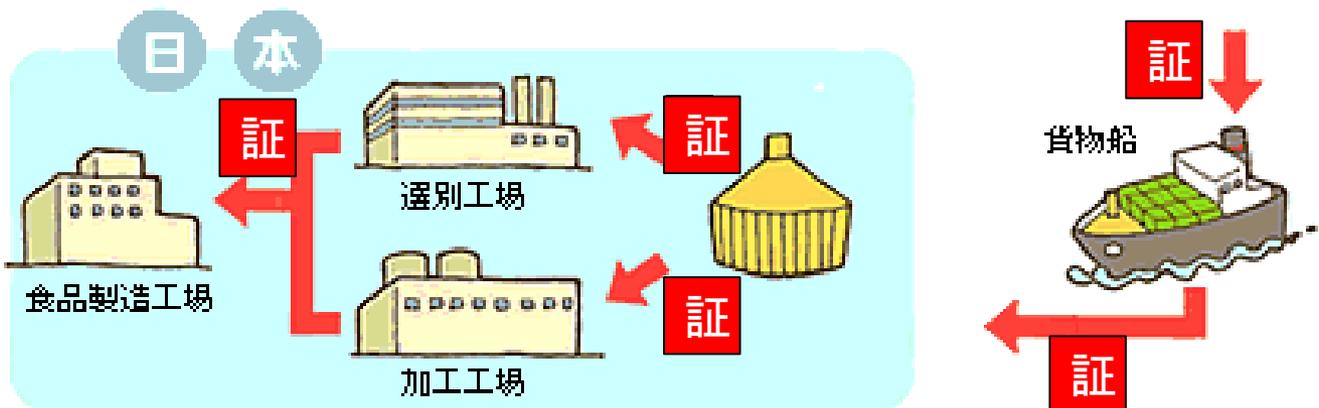
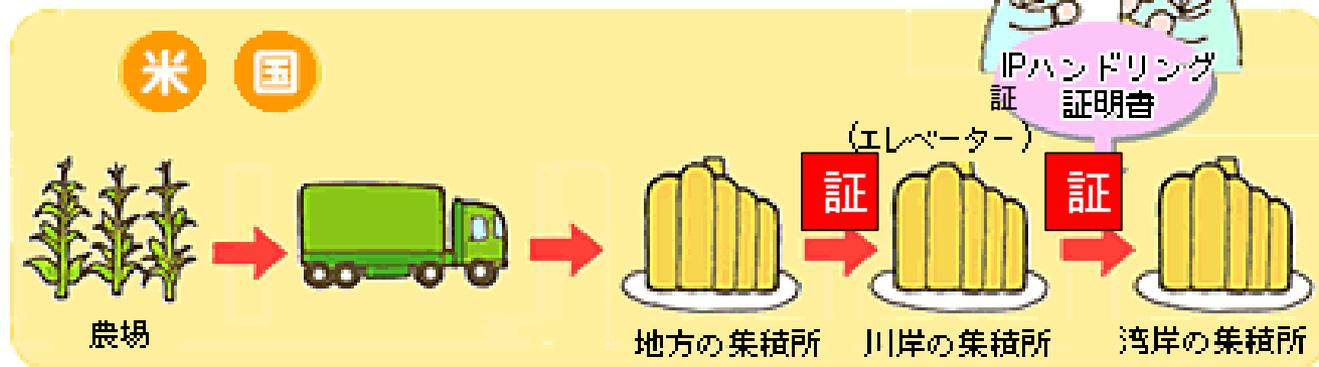
# \* 分別生産流通管理

遺伝子組換え農産物又は非遺伝子組換え農産物を、農場から食品製造業者に至るまで、生産、流通及び加工の各段階で相互に混入が起こらないよう管理し、そのことが書類等により証明されていることをいいます。

証

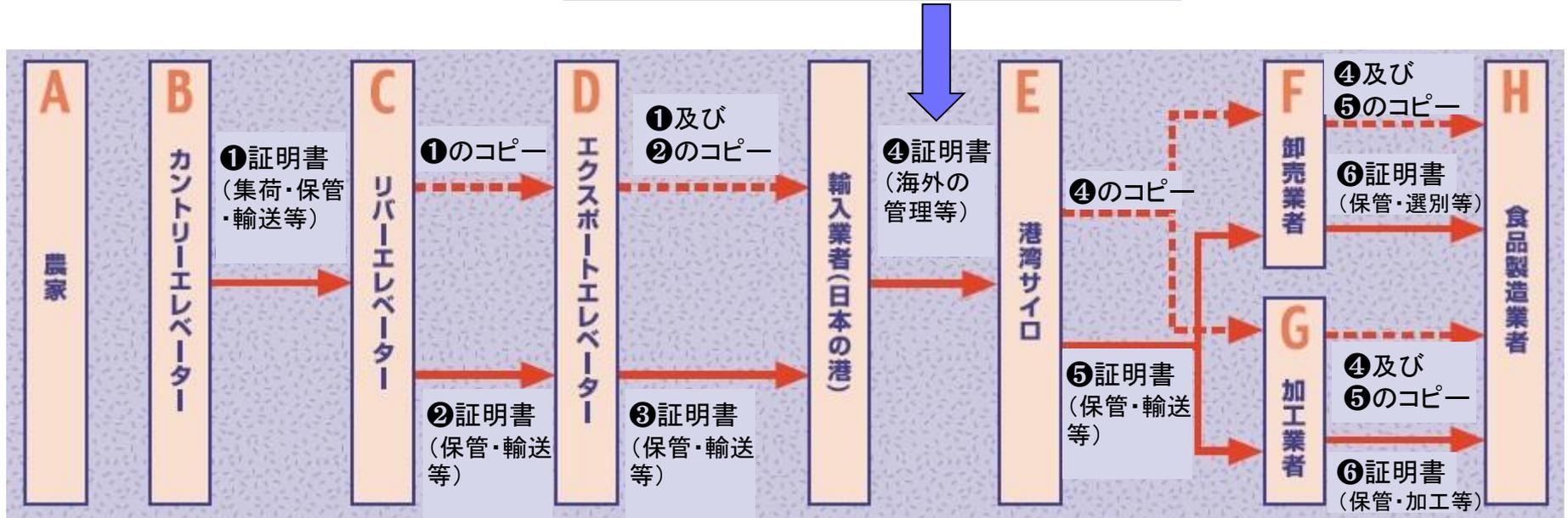
書類等による証明

受け取りました  
よろしく



# \* 分別生産流通管理

輸入業者が①～③の海外の管理等にかかる証明を1枚の証明書にまとめる



現在、国内で遺伝子組換え作物は商業栽培されていないため、国産であれば、その作物自体は遺伝子組換えでないことにはなりますが、例えば原材料の仕入元の店舗で、輸入品(遺伝子組換え、不分別)の取扱いがあれば、その店舗で「分別している」「未開封」(輸入品の混入はない)という証明が、国産品しか取り扱っていないければ、その証明が必要になり、単に製造者が国産大豆・とうもろこしだけを仕入れているというだけで「遺伝子組換えでない」と表示できません。

# 遺伝子組換え食品の表示例①

- 遺伝子組換え大豆を原料としている場合

## 義務表示

名称 がんもどき

原材料名 大豆(遺伝子組換え)、  
にんじん、ひじき、……

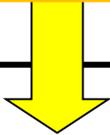
GMO (Genetically Modified Organism: 遺伝子組換え作物)  
という表示は分かりにくいいため使用できません。

## 遺伝子組換え食品の表示例②

- 遺伝子組換え大豆を分別していない大豆を原料としている場合

【表示例】

義務表示



名称 がんもどき

原材料名 大豆(遺伝子組換え不分別)、  
にんじん、ひじき、……

## 遺伝子組換え食品の表示例③

- 非遺伝子組換え大豆を原料としている場合  
(遺伝子組換え大豆の混入がない)

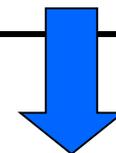
【表示例】

名称 がんもどき  
原材料名 大豆、  
にんじん、ひじき、...

又は

名称 がんもどき  
原材料名 大豆(遺伝子組換えでない)、  
にんじん、ひじき、.....

任意表示



Non-GM等の表現は  
使用できません

# 表示を省略することができる

- 「主な原材料」以外のもの

「重量順で上位3位まで」かつ「重量割合で5%以上のもの」

- 表示義務の対象となっている加工食品以外の加工食品

例：醤油、大豆油、砂糖等

検査しても遺伝子が検出されないので区別できない

- 直接一般消費者に販売されない食品

# 表示の禁止事項

- 表示義務の対象となっている農作物以外の農作物とこれを原材料とする加工食品について、「遺伝子組換えでない」と表示することはできません。

例：キャベツ(遺伝子組換えでない)

リンゴ(遺伝子組換えでない)



遺伝子組換え農産物の  
キャベツやリンゴは存在しない



# 新たな遺伝子組換え表示制度

2023年4月1日から

- 任意表示が新しい制度になる
- 義務表示は変更なし
- 経過措置期間は**終了**

# 表示方法（2023年3月31日まで）

分別生産流通管理が行われた非  
遺伝子組換え農産物を原材料と  
する場合

「大豆(遺伝子組換えでない)」等

任意表示

※大豆、とうもろこしについては、5%以下の意図せざる混入があっても  
「遺伝子組換えでない」の表示が認められていました

## 【表示例】

名称 がんもどき  
原材料名 大豆、  
にんじん、ひじき、...

又は

名称 がんもどき  
原材料名 大豆(遺伝  
子組換えでない)、  
にんじん、ひじき、.....

# 表示方法(2023年4月1日以降)①

分別生産流通管理をして、意図せざる混入を5%以下に抑えている大豆及びびとうもろこし並びにそれらを原材料とする加工食品

「大豆(分別生産流通管理済み)」等

任意表示

「遺伝子組換えでない」等と表示できなくなりました！

## 【表示例】 以下の3パターン

名称 がんもどき

原材料名 大豆、にんじん、ひじき、...

名称 がんもどき

原材料名 大豆(分別生産流通管理済み)、にんじん、ひじき、...

名称 がんもどき

原材料名 大豆、にんじん、ひじき、...

原材料に使用している大豆は、遺伝子組換えの混入を防ぐため分別生産流通管理を行っています

← 枠外への表示

# 表示方法(2023年4月1日以降)②

分別生産流通管理が行われた非  
遺伝子組換え農産物を原材料と  
する場合

「大豆(遺伝子組換えでない)」等

任意表示

※**混入がないことを確認した場合のみ**

(確認方法) 第三者分析機関等による分析  
証明する書類等を備えておく など

## 【表示例】

名称 がんもどき  
原材料名 大豆、  
にんじん、ひじき、...

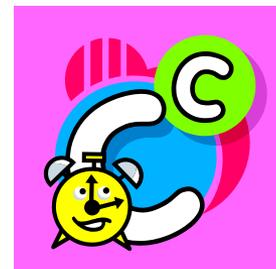
又は

名称 がんもどき  
原材料名 大豆(**遺伝子  
組換えでない**)、  
にんじん、ひじき、.....

# (9) 製造所固有記号

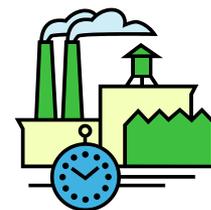
# 製造所固有記号制度

- 製造所所在地、製造者氏名等の例外的表示
  - 消費者庁に届け出た**記号**で、表示できるようにした制度
  - 記号はアラビア数字、ローマ字、ひらがな、片仮名、これらの組合せ
  - 「+」を冠して

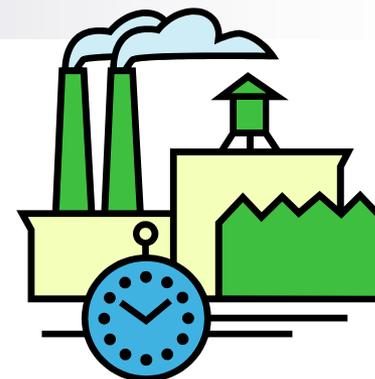


# 新たな製造所固有記号制度のポイント

- 製造所固有記号を使用できる要件  
「原則として、同一製品を二以上の製造所で製造する場合」
- 事業者の応答義務  
製造所固有記号が示す製造所等に係る消費者からの問い合わせに対し、事業者が応答する。
- 製造所固有記号の届出・表示方法  
データベースの新設、更新制(5年ごと)  
「+」を冠して製造所固有記号を表示。



# 同一製品の考え方



- 「同一製品」とは  
同一の規格で同一の包材を使用した製品であること。
  - 「同一の規格」とは  
原材料及び添加物の配合、内容量、包材に表示される内容が同一であること。
  - 「同一の包材」とは  
いわゆるデザイン部分が同一であるとともに、いわゆる表示部分（法定されている表示のみならず法定されていない表示も含む。）についても同一であること。



# 同一製品の考え方

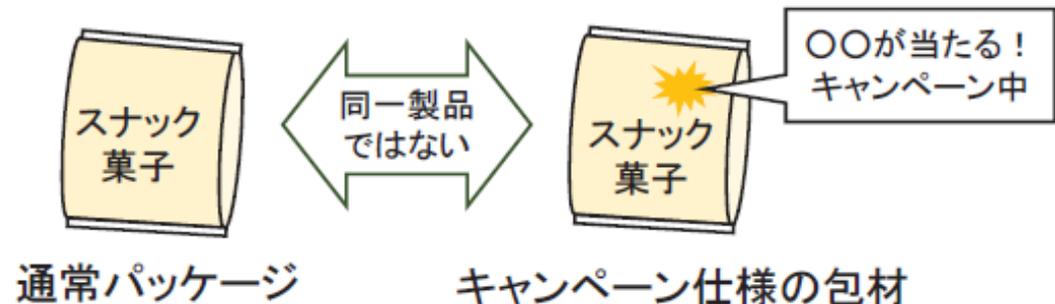
## ■ 「同一製品」に該当しない例

- ① 原材料及び添加物の配合が同一であるが、**内容量が異なるもの。**
- ② 通常パッケージと異なり、**キャンペーンや季節仕様のデザインが印刷されているもの。**

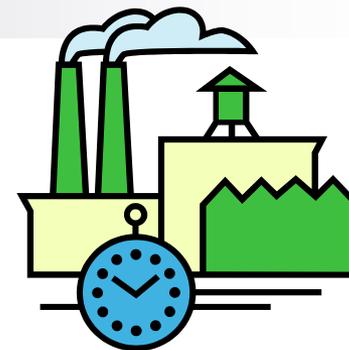
①の例



②の例

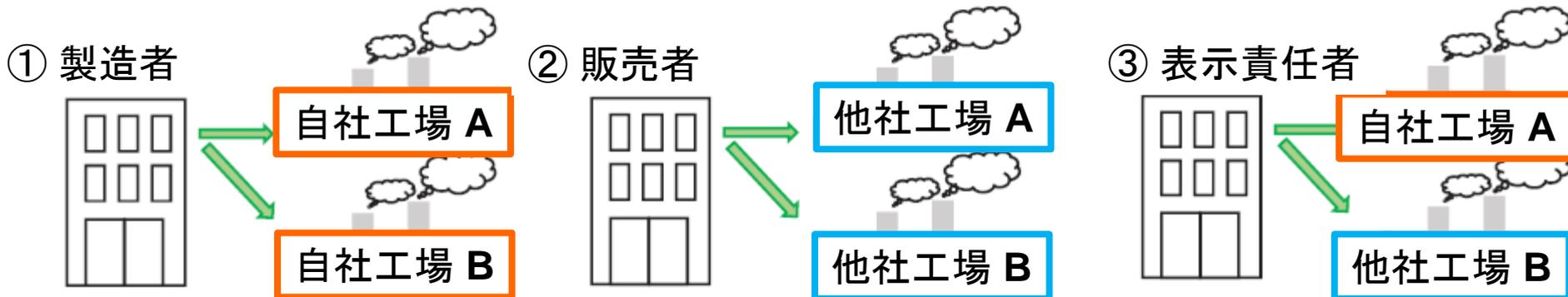


# 二以上の製造所の考え方

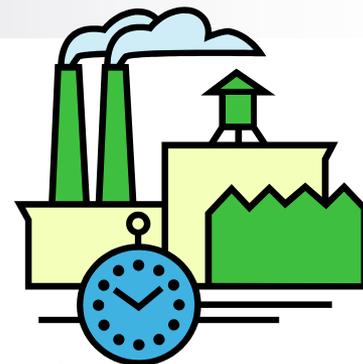


## ■「二以上の製造所」とは

- ① 自社の2以上の工場で製造している場合。
- ② 他社に製造を委託して2以上の工場で製造している場合。
- ③ 自社の工場と他社に製造を委託した工場で製造している場合。



# 応答義務の内容



消費者からの固有記号についての問い合わせに対して応答義務化。次のいずれかを表示する。

- ①製造所の所在地、製造者の氏名（名称）の情報の提供を求められたときに**回答する者の連絡先**
- ②製造所固有記号が表す製造所の所在地、製造者の氏名（名称）を表示した**ウェブサイトのアドレス**（2次元コードその他のこれに代わるものを含む。）
- ③当該製品を製造している**全ての製造所の所在地、製造者の氏名（名称）、製造所固有記号**

# 固有記号の表示方法①

本社とは異なる所在地の**自社工場で製造**した食品に、**本社の名称・所在地**を表示する場合。

届出記号:A1

## 【表示例】

製造者	〇〇食品株式会社 +A1 和歌山県橋本市△△町1-2-3	← 本社名称 ← 本社所在地
-----	---------------------------------	-------------------

製造所固有記号については、下記までお問い合わせください。(フリーダイヤル)0120-〇〇〇-〇〇〇

## 固有記号の表示方法②

製造を他社に委託している**販売者**が、  
**自社の名称・所在地を表示したい**場合

(注意)乳・乳製品等においては、この表示は認められていません。

届出記号: あイ

### 【表示例】

販売者	□□食品株式会社 <b>+ あイ</b> ← <b>自社名称</b> △△県△△市△△町 × - × ← <b>自社所在地</b>
-----	--

製造所固有記号については、下記のHPをご覧ください。

HPアドレス <http://〇〇〇〇>

### ③名称の次に固有記号を記載できない場合は・・・

【表示例】

販売者 有限会社〇〇商事  
和歌山市〇〇町1-2-3

製造所固有記号 缶底に記載

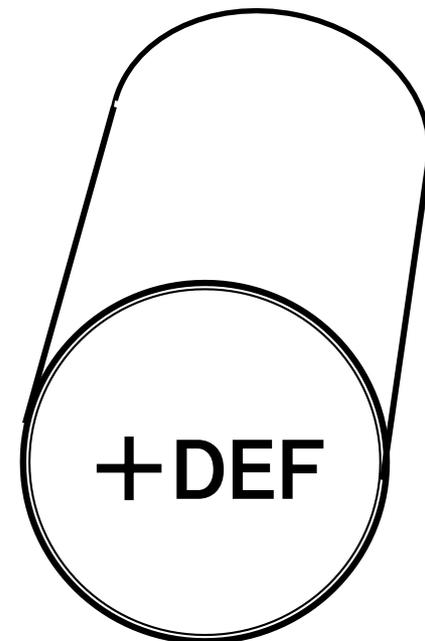
製造所固有記号の  
記載場所を明示する

製造所固有記号の各製造所は下記のとおりです。

ABC:(株)△△ 和歌山市〇〇3-3

DEF:□□(株)〇〇工場

東京都〇〇区1-2-3



↑ (缶の底)



# (10) 栄養成分表示

# 栄養成分表示

栄養成分表示(100gあたり)

エネルギー 532kcal

たんぱく質 9.5g

脂質 28.2g

炭水化物 60.0g

食塩相当量 1.4g

## 対象食品：消費者向けのもの

加工食品 (予め包装された食品)	義務※
生鮮食品	任意
添加物	義務※

※不要な場合や表示を省略できる場合あり

# 栄養成分表示 不要／省略できる場合

※容器包装に栄養成分に関する表示(栄養表示)をしていない場合に限りです。

不要

- 食品を製造し、又は加工した場所で販売する場合
- 不特定又は多数のものに対して譲渡(販売を除く)する場合

省略できる

- 容器包装の面積が30cm<sup>2</sup>以下のもの
- 酒類
- 栄養の供給源として寄与の程度が小さいもの
- きわめて短い期間で原材料が変更されるもの
- 小規模事業者等(※)が販売するもの

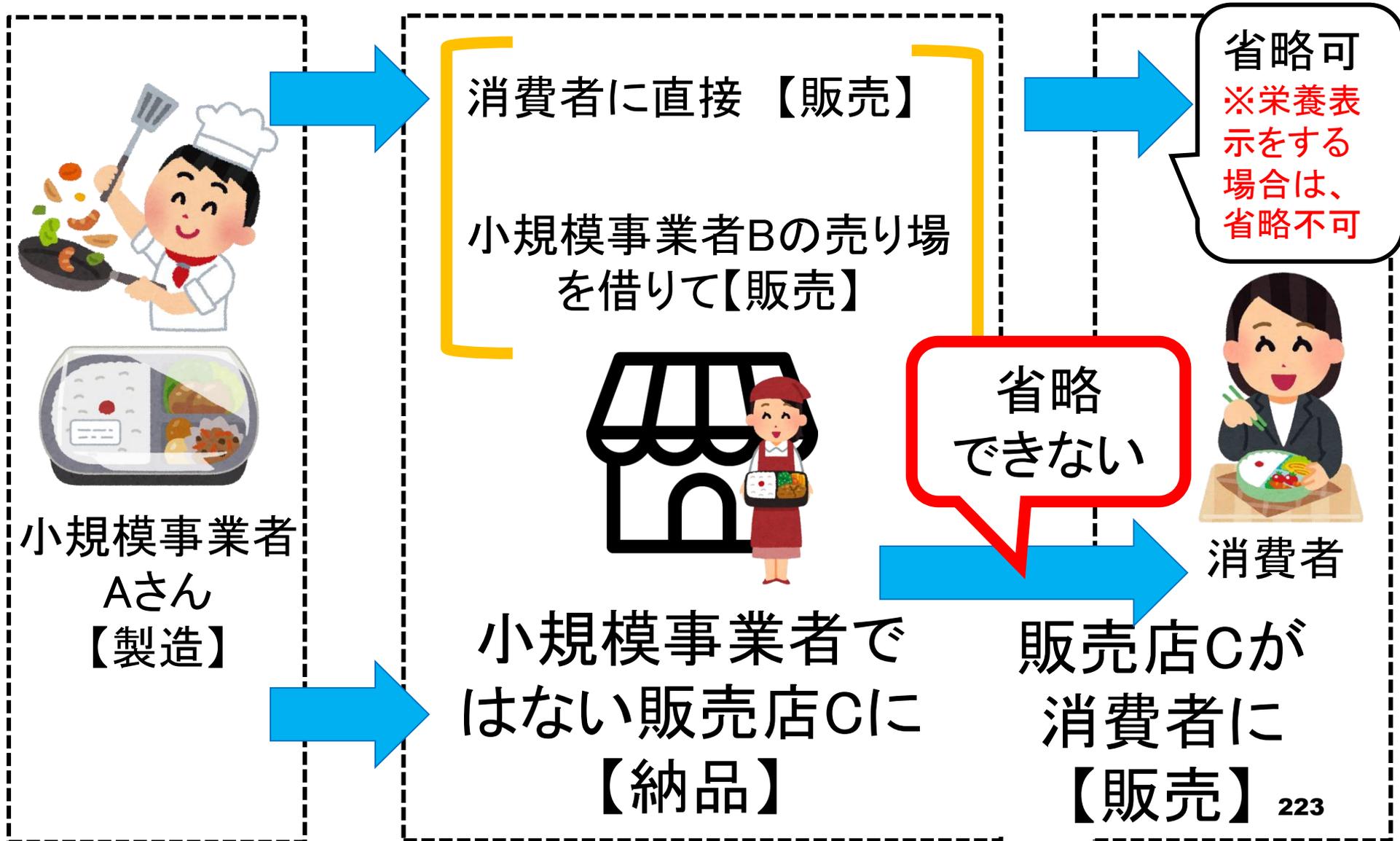
※消費税法において消費税を納める義務が免除される事業者

※中小企業基本法第2条第5項に規定する小規模事業者

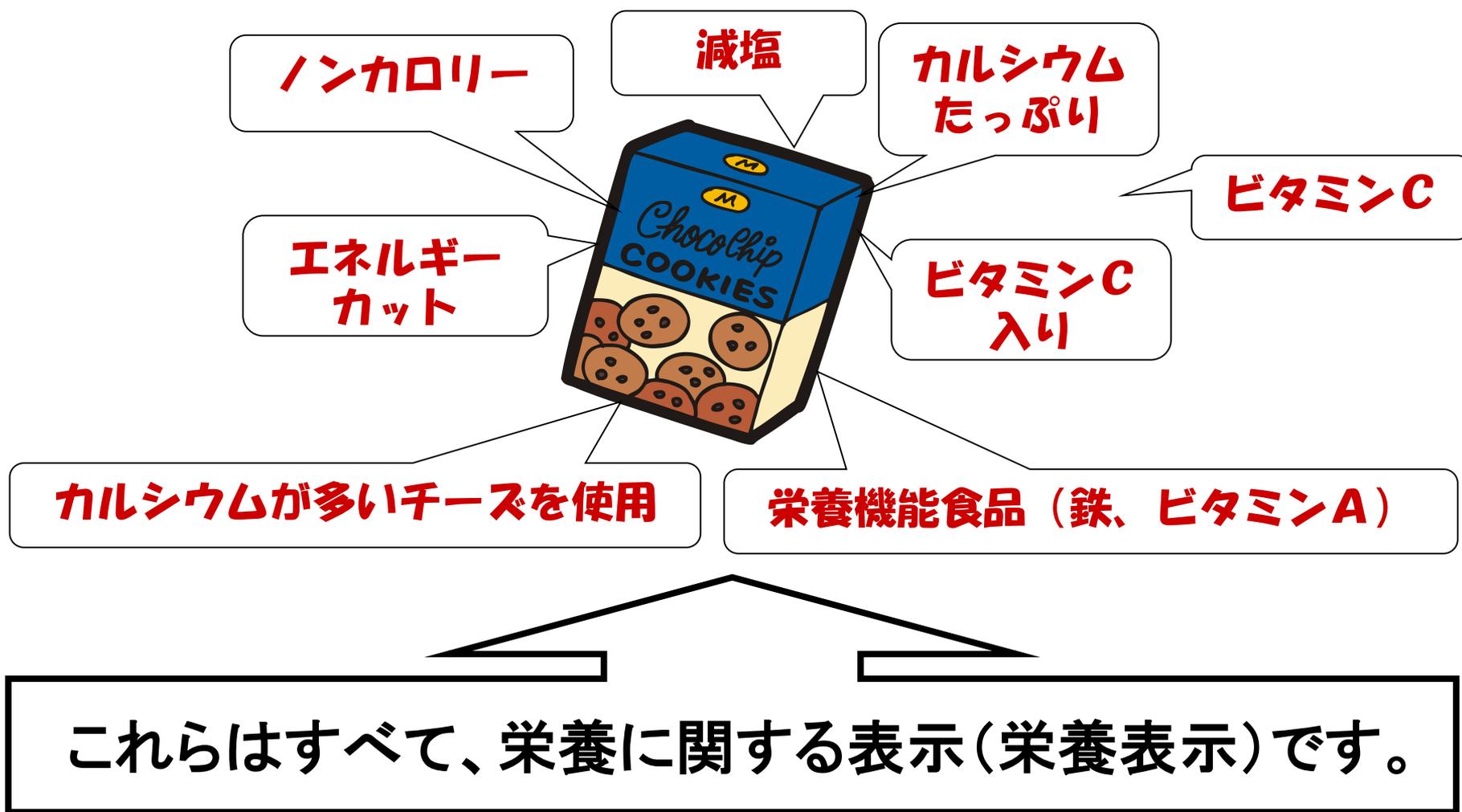
= 従業員数が20人以下(商業・サービス業は5人以下) 222

# 小規模事業者等が製造した食品を販売する際 栄養成分表示を省略できる場合とできない場合

詳しくは、「小規模の事業者における栄養成分表示の省略」(消費者庁)参照



# 栄養表示とは？



# 表示基準の対象となる栄養成分

- 熱量(エネルギー)

- たんぱく質

- 脂質

- 炭水化物

- ミネラル13種

亜鉛、カリウム、カルシウム、クロム、セレン、鉄、銅、  
ナトリウム、マグネシウム、マンガン、モリブデン、ヨウ素、  
リン

- ビタミン13種

ナイアシン、パントテン酸、ビオチン、ビタミンA、ビタミンB<sub>1</sub>、  
ビタミンB<sub>2</sub>、ビタミンB<sub>6</sub>、ビタミンB<sub>12</sub>、ビタミンC、ビタミンD、  
ビタミンE、ビタミンK、葉酸

# その他、次の栄養成分も対象

- ビタミン、ミネラルなどの**総称**
- プロテイン、ファットなど**別名称**
- 脂質における**不飽和脂肪酸**、  
炭水化物における**食物繊維等**

## その種類である栄養成分

- たんぱく質における**アミノ酸等**、その**構成成分**
- ビタミンAにおける**βカロテン等**、**前駆体**
- **その他これらを示唆する一切の表現**

(果実繊維、カルシウムイオン、シュガーレス、ノンオイル、DHA、  
コレステロール、オリゴ糖、糖アルコール、低塩、食塩無添加等)

# 栄養成分表示

## 表示事項

義務表示	エネルギー、たんぱく質、脂質、炭水化物、 <b>食塩相当量</b>
推奨表示*	飽和脂肪酸、食物繊維
任意表示	糖類、トランス脂肪酸、コレステロール、ビタミン・ミネラル類

\* 栄養表示する場合は、義務表示の5成分に加えてその栄養成分も表示する

例:カルシウムたっぷり→カルシウムの量

# 栄養成分表示

## 表示例



カルシウム

### 栄養成分表示

1個 (52g) 当たり

エネルギー	19	kcal
たんぱく質	0.4	g
脂質	0.1	g
炭水化物	4.4	g
食塩相当量	0.1	g

### 栄養成分表示

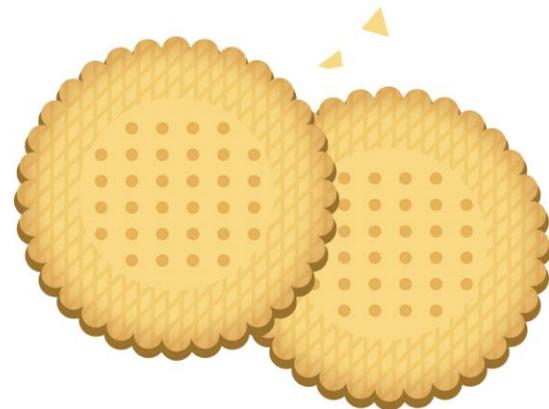
1個 (52g) 当たり

エネルギー	19	kcal
たんぱく質	0.4	g
脂質	0.1	g
炭水化物	4.4	g
食塩相当量	0.1	g
<u>カルシウム</u>	<u>200</u>	<u>mg</u>

※ 食塩相当量(g) = ナトリウム(mg) × 2.54 ÷ 1000 (g換算)

# 栄養成分表示

## 表示の方法



- 販売される状態
- 可食部分の100g若しくは100ml  
又は1食分、1包装、その他1食品単位あたり
- 当該食品単位も併せて表示

★栄養成分の名称は、次のように表示することもできます★

熱量 → エネルギー

カルシウム → Ca

たんぱく質 → 蛋白質、タンパク質

鉄 → Fe

ナトリウム → Na

ビタミンA → V.A

# 栄養成分表示

## 表示量(許容差)

### 栄養成分表示(100g当たり)

熱量	67kcal
たんぱく質	3.1~3.5g
脂質	0.5g
炭水化物	12.6g
食塩相当量	0.01g
カルシウム	100~110mg

材料のばらつきや、栄養成分の経時変化を考慮し、消費(賞味)期限までは、表示内容と分析値が合致している必要がある。

- 一定値で表示する場合 (〇〇kcal、△△g等)  
定められた許容差の範囲であること
- 下限値及び上限値で表示する場合 (〇~□g等)  
その範囲内に含まれていること

## 注意事項

- 販売時と食べるときに重量の変化があるもの  
→販売時の栄養成分量及び熱量を表示  
例) 粉末スープ、お茶
- セットで販売し、一緒に食べることを想定した食品  
→セット合計の含有量を表示する  
(個々の食品の含有量を併記してもよい)  
例) 納豆の「納豆、たれ、からし」  
鰻蒲焼きの「鰻蒲焼き、たれ、山椒粉」

# 栄養成分表示の求め方

- 分析機関で分析を行う



- データベース等を参照する



- 原材料の栄養分量から計算する



# 栄養成分表示

## 分析機関で分析する



- ① 表示方法を確認
- ② 分析機関をインターネット等で検索し、  
分析について相談  
(分析項目・期間・必要量、公定法による分析、見積額など)
- ③ 製品を分析
- ④ 分析結果を確認
- ⑤ 表示の作成

栄養成分 分析機関

検索

公定法とは、食品表示基準別表第9の第3欄に掲げる方法、「食品表示基準について別添 栄養成分等の分析方法等」(平成27年3月30日消食表第139号消費者庁次長通知)に示されている。

# 栄養成分表示

食塩相当量(g)

=ナトリウム(mg) × 2.54 ÷ 1000(g換算)

## ⑤表示の作成

### 分析試験成績書

依頼者 ○○ 様

検体名 ○○○

○○分析センター

項目名	結果100g当たり
たんぱく質	8.2g
脂質	2.9g
炭水化物	81.2g
エネルギー	337kcal
ナトリウム	500mg

### 栄養成分表示(100g当たり)

熱量	337 kcal
たんぱく質	8.2 g
脂質	2.9 g
炭水化物	81.2 g
食塩相当量	1.3 g

### 栄養成分表示(100g当たり)

熱量	337 kcal
たんぱく質	8.2 g
脂質	2.9 g
炭水化物	81.2 g
食塩相当量	1.3 g

この表示値は目安です。

# 栄養成分表示の作成方法

## データベース等を参照する

- ① 表示する食品の組成等を確認
- ② 使用するデータベース等を調査  
使用するのが適切か確認すること。
- ③ 表示の作成

### データベースの例

- ◆ 日本食品標準成分表
- ◆ 食品事業者団体が作成したデータベース
- ◆ 文献上の栄養成分含有量 など

# 栄養成分表示

## 原材料の栄養成分量から計算する

- ① **成分量がわかる資料の準備**  
(日本食品標準成分表、原料メーカーに確認など)
- ② **レシピの確認**  
(原材料名とその重量、調理方法など)
- ③ **「計算に用いる食品名と重量」にあてはめる**  
(類似の食品の選択、重量変化率、廃棄率、吸油率など)
- ④ **成分値を計算する**
- ⑤ **表示の作成**

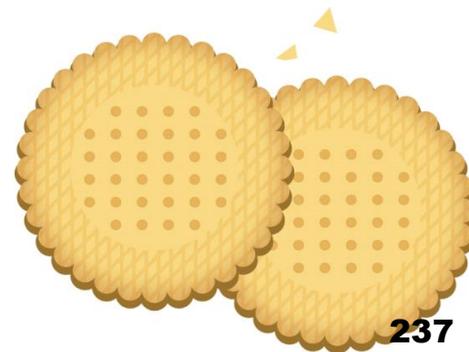


材 料	量
小麦粉	60g
アーモンドパウダー	20g
バター	50g
砂糖	25g



材 料	量
薄力粉1等	60g
アーモンドいり 無塩	20g
食塩不使用バター	50g
グラニュー糖	25g

1	バターを湯煎にかけ、柔らかくする。
2	...
3	材料を混ぜる。
4	...
5	170°Cのオーブンで焼く。
6	...
7	袋に詰める



# http://fooddb.mext.go.jp/

食品成分データベース  
Food Composition Database



 文部科学省

最終更新日：2014年 9月25日

Home

Home

食品成分DBとは？

検索

ヘルプ

お問い合わせ

検索する食品を<全角ひらがな>で入力してください。

フリーワード検索

検索

クリア

食品をいくつかのキーワードで絞り込みたい場合は、キーワード間に<スペースを1つ以上>入れてください。

例：「こめ」というキーワードを持つ食品の中から、「めし」というキーワードで絞り込みを行う場合

こめ めし

検索

クリア

スペースで区切る

食品成分 データベース

検索



Home

Home

食品成分DBとは？

About

検索

Search

ヘルプ

Help

お問い合わせ

Contact

検索する食品を「全角のカタカナ」または「カタカナ」で入力してください。

こむぎこ



検索

クリア

食品名に「(R)」が付いている場合は、検索条件を「(R)」で絞り込むことができます。絞り込みは「絞り込み」ボタンをクリックしてください。

こめめし

検索

クリア

スペースで区切る



Home

食品成分DBとは？

検索

ヘルプ

お問い合わせ

## 検索

# Search

フリーワードで検索 - 食品絞り込み

Search it in a free word - food narrowing

検索結果を表示する食品を以下から**選択**することができます。

- 
- 穀類/こむぎ/[小麦粉]/薄力粉/1等
- 穀類/こむぎ/[小麦粉]/薄力粉/2等
- 穀類/こむぎ/[小麦粉]/中力粉/1等
- 穀類/こむぎ/[小麦粉]/中力粉/2等
- 穀類/こむぎ/[小麦粉]/強力粉/1等
- 穀類/こむぎ/[小麦粉]/強力粉/2等
- 穀類/こむぎ/[小麦粉]/強力粉/全粒粉
- 穀類/こむぎ/[小麦粉]/ブレックス粉/ホットケーキ用
- 穀類/こむぎ/[小麦粉]/ブレックス粉/天ぷら用
- 穀類/こむぎ/[小麦粉]/ブレックス粉/お好み焼き用
- 穀類/こむぎ/[小麦粉]/ブレックス粉/から揚げ用

### 結果を表示

一般成分のみを表示します。

- 廃棄率
- エネルギー(kcal)
- 水分
- たんぱく質
- 脂質
- 炭水化物
- 灰分

これで十分ですか？

他の成分を表示したい

表示成分選択

選択した食品に追加したい

フリーワードで検索



Home

Home

食品成分DBとは？

About

検索

Search

ヘルプ

Help

お問い合わせ

Contact

## 検索

# Search

フリーワードで検索

Search it in a free word

検索する食品を<全角ひらがな、漢字、またはカタカナ>で入力してください。

X

追加検索

クリア

食品をいくつかのキーワードで絞り込みたい場合は、キーワード間に<スペースを1つ以上>入力してください。  
例:「こめ」というキーワードを持つ食品の中から、「めし」というキーワードで絞り込みを行う場合

検索

クリア

スペースで区切る

検索ヒット件数が多くなるようしている為、  
入力したキーワードと関係がないと思われる食品が表示されることもあります。



Home

食品成分DBとは？

検索

ヘルプ

お問い合わせ

## 検索

# Search

フリーワードで検索 - 食品絞込み

Search it in a free word - food narrowing

検索結果を表示する食品を以下から**選択**することができます。

- 全て
- 穀類/こむぎ/[小麦粉]/薄力粉/1等
- 砂糖及び甘味類/(砂糖類)/ざらめ糖/グラニュー糖
- 豆類/らいまめ/全粒、乾
- 豆類/らいまめ/全粒、ゆで
- 種実類/らっかせい/バターピーナッツ
- 種実類/らっかせい/ピーナッツバター
- 種実類/アーモンド/iri、無塩
- 油脂類/(バター類)/有塩バター
- 油脂類/(バター類)/食塩不使用バター
- 油脂類/(バター類)/発酵バター
- 菓子類/バターケーキ

### 結果を表示

一般成分のみを表示します。

- 廃棄率
- エネルギー(kcal)
- 水分
- たんぱく質
- 脂質
- 炭水化物
- 灰分

ナトリウム  
を追加

これで十分ですか？

他の成分を表示したい

表示成分選択

選択した食品に追加したい

フリーワードで検索



Home

食品成分DBとは？

検索

ヘルプ

お問い合わせ

検索

Search

検索結果表示-表示成分選択

Retrieval result display - Display element selection

一般成分に追加して表示したい成分を下記より選択して下さい。

結果を表示

キャンセル

ヘルプ

無機質
<input type="checkbox"/> 全て
<input checked="" type="checkbox"/> ナトリウム
<input type="checkbox"/> カリウム
<input type="checkbox"/> カルシウム
<input type="checkbox"/> マグネシウム
<input type="checkbox"/> リン
<input type="checkbox"/> 鉄
<input type="checkbox"/> 亜鉛
<input type="checkbox"/> 銅
<input type="checkbox"/> マンガン
<input type="checkbox"/> ヨウ素
<input type="checkbox"/> セレン
<input type="checkbox"/> クロム
<input type="checkbox"/> モリブデン

脂肪酸
<input type="checkbox"/> 全て
<input type="checkbox"/> 飽和脂肪酸
<input type="checkbox"/> 一価不飽和脂肪酸
<input type="checkbox"/> 多価不飽和脂肪酸
<input type="checkbox"/> 脂肪酸総量
<input type="checkbox"/> n-3系 多価不飽和脂肪酸
<input type="checkbox"/> n-6系 多価不飽和脂肪酸
<input type="checkbox"/> 4:0 酪酸
<input type="checkbox"/> 6:0 ヘキサ酸
<input type="checkbox"/> 7:0 ヘプタン酸
<input type="checkbox"/> 8:0 オクタン酸
<input type="checkbox"/> 10:0 デカン酸
<input type="checkbox"/> 12:0 ラウリン酸
<input type="checkbox"/> 12:0 トリデカン酸

アミノ酸
<input type="checkbox"/> 全て
<input type="checkbox"/> イソロイシン
<input type="checkbox"/> ロイシン
<input type="checkbox"/> リシン
<input type="checkbox"/> メチオニン
<input type="checkbox"/> シスチン
<input type="checkbox"/> 含硫アミノ酸合計
<input type="checkbox"/> フェニルアラニン
<input type="checkbox"/> チロシン
<input type="checkbox"/> 芳香族アミノ酸合計
<input type="checkbox"/> トレオニン
<input type="checkbox"/> トリプトファン
<input type="checkbox"/> バリン
<input type="checkbox"/> ヒスチジン

炭水化物
<input type="checkbox"/> 全て
<input type="checkbox"/> でんぷん
<input type="checkbox"/> ぶどう糖
<input type="checkbox"/> 果糖
<input type="checkbox"/> ガラクトース
<input type="checkbox"/> しょ糖
<input type="checkbox"/> 麦芽糖
<input type="checkbox"/> 乳糖
<input type="checkbox"/> トレハトース
<input type="checkbox"/> 利用可能炭水化物計
<input type="checkbox"/> ソルビトール
<input type="checkbox"/> マンニトール

検索結果表示切替

<input checked="" type="radio"/> 一般成分-無機質-ビタミン類-アミノ酸-脂肪酸-炭水化物-有機酸等 可食部100g	脂肪酸		
	<input type="radio"/> 可食部100g	<input type="radio"/> 脂質1g	<input type="radio"/> 脂肪酸総量100g
	アミノ酸		
	<input type="radio"/> 可食部100g	<input type="radio"/> 基準窒素1g	<input type="radio"/> たんぱく質1g
	炭水化物(利用可能炭水化物、糖アルコール)		有機酸
<input type="radio"/> 可食部100g	<input type="radio"/> 可食部100g		

ソートキー
デフォルト表示成分
ユーザー選択成分

・(注意)表示される値は、可食部100g当たりに含まれる成分を表す。

食品成分	単位	廃棄率	エネルギー	水分	たんぱく質	脂質	炭水化物	灰分	ナトリウム	重量	削除
		%	kcal	g	g	g	g	g	mg	g	
穀類/むぎ/小麦粉/薄力粉/1等		0	367	14.0	8.3	1.5	75.8	0.4	Tr	100	<input type="checkbox"/>
砂糖及び甘味類/砂糖類/ざらめ糖/グラニュー糖		0	387	Tr	(0)	(0)	100.0	0	Tr	100	<input type="checkbox"/>
種実類/アーモンド/いり、無塩		0	608	1.8	20.3	54.1	20.7	3.1	Tr	100	<input type="checkbox"/>
油脂類/(バター類)/食塩不使用/バター		0	763	15.8	0.5	83.0	0.2	0.5	11	100	<input type="checkbox"/>
<b>TOTAL</b>			2125	31.6	29.1	138.6	196.7	4.0	11	400	<input checked="" type="checkbox"/>

初期状態では全ての食品成分が「100g」で計算された結果が表示されるので、使用する重量を入力し直す必要がある

このボタンは印刷されません。

[^ Back to pagetop](#)

## 検索結果表示切替

<input checked="" type="radio"/> 一般成分-無機質-ビタミン類-アミノ酸-脂肪酸-炭水化物-有機酸等 可食部100g	脂肪酸		
	<input type="radio"/> 可食部100g	<input type="radio"/> 脂質1g	<input type="radio"/> 脂肪酸総量100g
	アミノ酸		
	<input type="radio"/> 可食部100g	<input type="radio"/> 基準窒素1g	<input type="radio"/> たんぱく質1g
	炭水化物(利用可能炭水化物、糖アルコール)		有機酸
<input type="radio"/> 可食部100g	<input type="radio"/> 可食部100g		

・(注意) 表示される値は、可食部100g当たりに含まれる成分を表す。

②クリック

食品成分	廃棄率	エネルギー	水分	たんぱく質	脂質	炭水化物	灰分	ナトリウム	重量	削除
									g	
穀類(こむぎ[小麦粉]/薄力粉)1等	0	367	14.0	8.3	1.5	75.8	0.4	Tr	<input type="text" value="60"/>	<input type="checkbox"/>
砂糖及び甘味類(砂糖類)ばらめ糖/グラニュー糖	0	387	Tr	(0)	(0)	100.0	0	Tr	<input type="text" value="25"/>	<input type="checkbox"/>
種実類アーモンド(いり、無塩)	0	608	1.8	20.3	54.1	20.7	3.1	Tr	<input type="text" value="20"/>	<input type="checkbox"/>
油脂類(バター類)/食塩不使用バター	0	884	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	<input type="text" value="50"/>	<input type="checkbox"/>
TOTAL									<input type="text" value="155"/>	<input type="checkbox"/>

①重量を入力

③計算結果が表示される

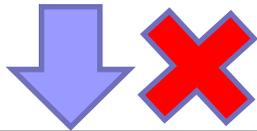
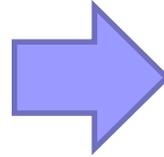
クッキーなので焼き上がり後の重量で考える

155g当たり(材料の合計)

熱量	820	kcal
たんぱく質	9.3	g
脂質	53.2	g
炭水化物	74.7	g
ナトリウム	6	mg
食塩相当量	0.01524	g

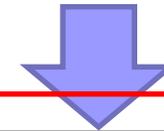
140g当たり(実際の重さ)

熱量	820	kcal
たんぱく質	9.3	g
脂質	53.2	g
炭水化物	74.7	g
ナトリウム	6	mg
食塩相当量	0.01524	g



100g当たり

熱量	529.032	kcal
たんぱく質	6	g
脂質	34.322	g
炭水化物	48.193	g
ナトリウム	3.870	mg
食塩相当量	0.0098	g



100g当たり

熱量	585.714	kcal
たんぱく質	6.642	g
脂質	38	g
炭水化物	53.357	g
ナトリウム	4.285	mg
食塩相当量	0.0108	g

## 栄養成分表示(100g当たり)

熱量	586 kcal
たんぱく質	7 g
脂質	38 g
炭水化物	53 g
食塩相当量	0.01 g

この表示値は目安です。  
日本標準成分表を用いて計算しました。

## 最小表示の位

熱量	1の位	
たんぱく質	1の位	※1
脂質	1の位	※1
炭水化物	1の位	※1
食塩相当量	小数第1位	※2

位を下げることを妨げる  
ものではありません、  
その場合は、その下の位を  
四捨五入して表示します。

- ※1 1の位に満たない場合であって、0と表示することができる量(別表第9の第5欄)以上であるときは、有効数字1桁以上とする。
- ※2 小数第1位に満たない場合であって、ナトリウムの量が0と表示することができる量(別表第9の第5欄)以上であるときは、有効数字1桁以上とする。なお、食塩相当量を0と表示できる場合には、「0.0」、「0」と表示しても差し支えない。

# 栄養成分表示

## 表示例

栄養成分表示  
(1食(52g)当たり)

熱量	19 kcal
たんぱく質	0.4 g
脂質	0.1 g
炭水化物	4.4 g
食塩相当量	0.1 g

栄養成分表示  
(1食(52g)当たり)

熱量	19 kcal
たんぱく質	0.4 g
脂質	0.1 g
炭水化物	4.4 g
食塩相当量	0.1 g

栄養成分表示(推定値)  
(1食(52g)当たり)

熱量	19 kcal
たんぱく質	0.4 g
脂質	0.1 g
炭水化物	4.4 g
食塩相当量	0.1 g

この表示値は目安です。

- 許容差の範囲を超えた場合、食品表示基準違反
- 強調表示ができる

- 表示値が許容差の範囲を超えても食品表示基準違反とはならない
- 強調表示が**できない**

# 強調表示 (資料編 p.25)

栄養成分が「多い」「少ない」「入り」「控えめ」など、その量について強調する場合は、決められた基準を満たしている必要がある。

ノンカロリー

減塩

カルシウム  
たっぷり

エネルギー  
カット

ビタミンC  
入り



## 強調表示

### (1) 絶対表示

(補給ができる旨)(適切な摂取ができる旨)  
単にその食品について栄養成分等の量が「多い」「少ない」等という表示

「高い旨」  
「含む旨」

「含まない旨」  
「低い旨」

### (2) 相対表示

他の食品に比べて栄養成分等の量や割合が「多い」「少ない」等という表示

「強化された旨」

「低減された旨」

※その他: 食塩無添加、砂糖不使用 など

## (1) 絶対表示(補給ができる旨)

欠乏しやすい栄養素、欠乏により健康の維持・増進に影響を与える栄養素21成分に強調表示する場合の基準が定められている。



### 高い旨の表示(含有量が基準値以上)

「高」、「多い」、「豊富」、「たっぷり」等の表示

### 含む旨の表示(含有量が基準値以上)

「源」、「供給」、「含む」、「入り」、「含有」、「使用」等の表示

## (1) 絶対表示(適切な摂取ができる旨)

過剰摂取しやすい栄養素、過剰摂取により健康の維持・増進に影響を与える栄養素6成分に強調表示する場合の基準が定められている。



## 含まない旨の表示(含有量が基準値未満)

「無」、「ゼロ」、「ノン」、「フリー」などの表示

## 低い旨の表示(含有量が基準値未満)

「低」、「ひかえめ」、「少」、「ライト」、「ダイエット」などの表示

## (2) 相対表示

基準値は、資料編p25参照

### \* 「強化された旨」の表示

他の食品と比べて栄養成分の量や割合が「多い」ことを表示する場合、その栄養成分の「増加量」に基準が定められている。

(増加量が基準値以上)

「〇%強化」、「〇割アップ」、「〇gプラス」等の表示

### \* 「低減された旨」の表示

他の食品と比べて栄養成分の量や割合が「少ない」ことを表示する場合、その栄養成分の「低減量」に基準が定められている。

(低減量が基準値以上かつ低減割合が25%以上)

「〇%低減」、「〇割オフ」、「〇gカット」等の表示

# 相対表示する場合の必要記載事項

## ■ 比較対象品名

例) 自社従来品〇〇

## ■ 当該栄養成分の

増加若しくは低減量またはその割合

例) 〇〇%カット、〇g増

これらを相対表示の近くに記載すること

## ■ その他:

糖類又はナトリウム塩を添加していない旨について

食品表示基準第7条にある要件すべてに該当する場合それらを添加していない旨を表示できる。 例) 糖類無添加、食塩無添加など

# 問：不適正な部分は？（3ヶ所あります）



栄養成分表示		
エネルギー	80	kcal
たんぱく質	2.1	g
脂質	0.0	g
炭水化物	16.2	g
食塩相当量	0.1	g

この表示値は、目安です。

# 答：不適正な部分は？ (3ヶ所あります)



栄養成分表示		
<u>1本当たり</u>		
エネルギー	80	kcal
たんぱく質	2.1	g
脂質	0.0	g
炭水化物	16.2	g
食塩相当量	0.1	g
<u>ビタミンC</u>	<u>60.0</u>	<u>mg</u>

【 正解は.. 】

- \* 食品単位
- \* 強調表示された栄養成分の栄養成分表示
- \* 強調表示の場合、推定値は不可

# (11) 機能性が表示 できる食品

## 一般食品

※機能性の表示ができない

栄養補助食品、健康補助食品、栄養調整食品といった表示で販売されている食品は一般食品です。

## 特定保健用食品



## 保健機能食品

※機能性の表示ができる

## 栄養機能食品

## 機能性表示食品

# 食品

## 医薬品

## 医薬部外品

# 機能性が表示できる食品

## 特定保健用食品(トクホ)

健康の維持増進に役立つことが科学的根拠に基づいて認められ、「コレステロールの吸収を抑える」などの表示が許可されている食品です。

表示されている効果や安全性については  
**国が審査**を行い、**食品ごとに消費者庁長官が許可**している。



# 機能性が表示できる食品

## 栄養機能食品

一日に必要な栄養成分（ビタミン、ミネラルなど）が不足しがちな場合、その補給・補完のために利用できる食品です。

すでに科学的根拠が確認された栄養成分を一定の基準量含む食品であれば、特に

届け出をしなくても、国が定めた表現によって機能性を表示することができる。

# 栄養機能食品

機能表示が認められている栄養成分

**n-3系脂肪酸**

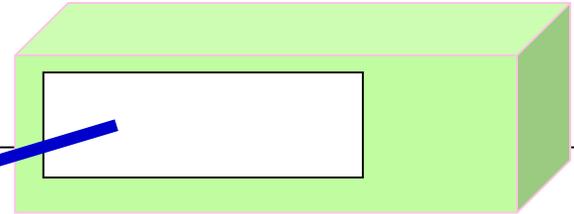
**ミネラル**

(亜鉛、カリウム、カルシウム、鉄、銅、マグネシウム)

**ビタミン**

(ナイアシン、パンテトン酸、ビオチン、ビタミンA、  
ビタミンB<sub>1</sub>、ビタミンB<sub>2</sub>、ビタミンB<sub>6</sub>、ビタミンB<sub>12</sub>、  
ビタミンC、ビタミンD、ビタミンE、ビタミンK、葉酸)

# 栄養機能食品 表示例



商品名:〇〇

## 栄養機能食品(カルシウム)

カルシウムは、骨や歯の形成に必要な栄養素です。  
「食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。」

## 栄養成分表示(1粒(2g)あたり):

エネルギー 5.4kcal、たんぱく質 0.1g、脂質 0.02g、炭水化物 1.2g、  
食塩相当量 0.5g、カルシウム 300mg

**1日あたりの摂取目安量:**1日あたり1粒を目安にお召し上がりください。

**摂取の方法及び摂取をする上での注意事項:**かまずに水に溶かしてお召し上がりください。本品は、多量摂取により疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。1日の摂取目安量を守ってください。

**1日あたりの摂取目安量に含まれる当該栄養成分の量が栄養素等表示基準に占める割合:**カルシウム 44.1%

**栄養素等表示基準値の対象年齢は18才以上、基準熱量は2200kcal**

**調理又は保存の方法:**保存は高温多湿を避け、早めにお召し上がりください。

**本品は、特定保健用食品と異なり、消費者庁長官による個別審査を受けたものではありません。**

# 機能性が表示できる食品

## 機能性表示食品

事業者の責任において、科学的根拠に基づいた機能性を表示した食品です。

販売前に安全性及び機能性の根拠に関する情報などが**消費者庁長官へ届け出られたもの**です。

ただし、

特定保健用食品とは異なり、**消費者庁長官の個別の審査や許可の必要はありません。**

# 機能性表示食品の届出等に関するマニュアル(R6.8.30)



The screenshot shows the official website of the Consumer Affairs Agency of Japan. The navigation bar includes the agency's logo, a home button, and links for 'New Information', 'Report Materials', and 'Meeting Materials'. A search bar is also present. The main menu highlights 'Policy', with a breadcrumb trail: 'Consumer Affairs Agency Home > Policy > Policy Overview (Consumer Affairs Agency's Work) > Food Labeling > Functional Food Labeling > [For Food-Related Businesses] Functional Food Labeling'. The main heading is '【食品関連事業者向け】機能性表示食品の届出について'. Below this, there is a PDF link for '機能性表示食品届出の流れ [PDF:155KB]'. A red notice states: '届出を行う前に、届出マニュアル及びガイドラインを必ずお読みください。(以下の各項目をクリックすると、ページ内の該当箇所へ移動します。)' (Before submitting, please read the submission manual and guidelines. (Clicking on each of the following items will move you to the corresponding section on this page.)). A sidebar on the right contains a 'Food Labeling' menu with sub-items like 'Nutrition and Labeling System' and 'Labeling System'. At the bottom, there are quick links for 'Notice', 'Manual/FAQ', 'Submission Manual', and 'User ID Acquisition'.



# 機能性表示食品の表示例

改正後

食品表示基準第3条2項1号

機能性関与成分が有する機能性を表示する場合にあっては、機能性関与成分の名称及び当該機能性関与成分が有する機能性を科学的根拠に基づき表示する。その際、当該機能性について報告されている旨を的確に示す文言を表示する。

※変更部分は、便宜上赤字で表示しています。

機能性表示食品

届出番号：●●●●●



●●株式会社

ルテイン10mg配合


(商品名)

---

ルテインには



機能があることが報告されています。

1日摂取目安量（1粒）あたり  
機能性関与成分の含有量  
ルテイン 10mg

1日摂取目安量 1粒

食生活は、主食、主菜、副菜を基本に食事のバランスを。

機能性表示

本品にはルテインが含まれます。ルテインには、○●し、▲▲する機能があることが報告されています。

○本品は、特定保健用食品と異なり機能性及び安全性について国による評価を受けたものではありません。届け出られた科学的根拠等の情報は消費者庁のウェブサイトを確認できます。

摂取の方法

.....

摂取上の注意

（医薬品や他の機能性関与成分との相互作用、過剰摂取等に係る注意喚起等について、当該機能性関与成分の安全性に関する科学的根拠を踏まえて具体的に表示する。）

○医薬品ではありません。○本品は、疾病に罹患している者、未成年者、妊産婦（妊娠を計画している者を含む。）及び授乳婦を対象に開発された食品ではありません。○疾病に罹患している場合は医師に、医薬品を服用している場合は医師、薬剤師に**摂取について**相談してください。○体調に異変を感じた際は、速やかに摂取を中止し、医師に相談してください。

賞味期限/製造所固有記号

【名称】  
.....

【原材料名】  
.....

【内容量】  
.....

【賞味期限】  
枠外左下部に記載

【保存方法】  
.....

【販売者】  
.....

製造所固有記号は枠外左下部に記載

栄養成分表示（1粒）あたり

エネルギー	..... kcal
たんぱく質	..... g
脂質	..... g
炭水化物	..... g
食塩相当量	..... g

機能性関与成分

ルテイン	10mg
------	------

原材料に含まれるアレルギー物質（28品目中）

.....	.....
-------	-------

お客様相談室

●●-●●●●-●●●●

# 紅麹関連製品による健康被害を踏まえた対応

	見直し項目	施行期日等		備考
1	健康被害情報（医師が診断したもの）の行政機関（消費者庁・都道府県等）への提供	令和6年 9月1日施行	即日実施	厚生労働省令（食品衛生法施行規則）と同時施行
2	錠剤、カプセル剤等食品のGMP基準の適用（自主点検結果の提出も）		令和8年9月1日 実施 【経過措置2年間】	<ul style="list-style-type: none"> <li>・消費者庁が立入検査体制を整備し、立入検査を実施</li> <li>・自主点検指針を作成予定</li> </ul>
3	表示方法の見直し		事業者の実行可能を考慮（商品包装の切り替え）	
4	改正後の届出に関する事項（届出資料の明確化、審査期間の延長措置）	令和7年 4月1日施行	即日実施（PRISMA声明への準拠）	現ガイドラインを基準や告示に規定していく。

特定保健用食品（トクホ）についても上記1、2を許可の要件等とする（運用通知改正）

# 届出が受理されても

## ■ 機能性表示食品

- ある「機能性」を有する原材料を使用している加工食品に、その「機能性」があるか？
  - 受理されても、審査はないので、その加工食品の機能性が保証されたわけではない。
- 実際、景品表示法で「根拠がない」と表示違反とされたケースがある。

# 禁止されている表示

## ■ 栄養機能食品

- ①国が定める基準に係る**栄養成分以外の成分の機能の表示**
- ②**特定の保健の目的が期待できる表示**

## ■ 保健機能食品以外の食品

(保健機能食品: 特定保健用食品、栄養機能食品  
及び 機能性表示食品)

- ・**保健機能食品と紛らわしい名称**
- ・**栄養成分の機能及び特定の保健の目的が期待できる旨の表示**