

# 食品表示制度の概要

---

～加工食品（概要版）～

# 食品表示について(概要版)

---

## 【生鮮食品】

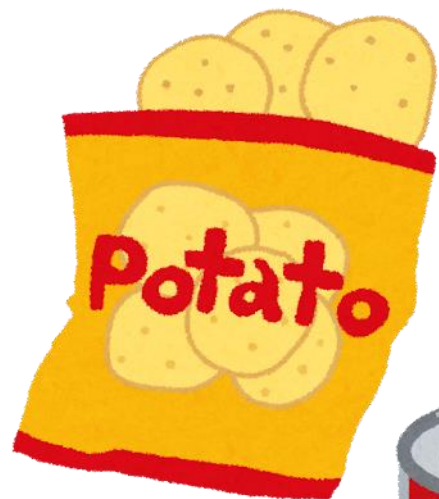
野菜、果物、肉、魚 など

## 【加工食品】

容器包装に入れ販売される生鮮食品以外の加工された食品  
パン、菓子、弁当、缶詰、牛乳 など



# 加工食品

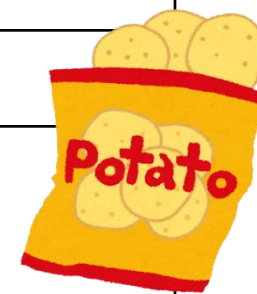




# 加工食品

## 【せんべいの表示（例）】

| 名 称     | 米 菓   |
|---------|---|
| 原 材 料 名 | うるち米(国産)、しょう油、米油、砂糖、たん白加水分解物、食塩、香辛料／調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(V.C)、(一部に小麦・大豆を含む) |
| 内 容 量   | 20枚   |
| 賞 味 期 限 | 2023年12月31日   |
| 保 存 方 法 | 直射日光を避け、常温で保存   |
| 製 造 者   | (株)ふじさわ製菓<br>神奈川県藤沢市鵜沼2131-1  |



# ～ 名称 ～



- その商品の内容を表す一般的な名称を表示

【例】 弁当、洋菓子、焼菓子、スナック菓子、食パン、  
木綿豆腐、納豆、煮干し、魚肉ねり製品、牛乳、  
清涼飲料水、中濃ソース、チルドぎょうざ など

※個別に表示方法が定められている食品もあります。(調理冷凍食品、チルド餃子類など)  
※その食品以外に使用することができない名称もあります。(トマトジュース、ベーコンなど)  
【食品表示基準 別表3,4,5】



# ～ 原材料名 ～



【例】 味付けポン酢 ※添加物、アレルギー、原料原産地は、除いて記載しています。

|     |   |
|-----|---|
| 原材料 | しょう油、柑橘果汁( <u>ゆず、すだち、ぽんかん</u> )、砂糖、醸造酢、食塩、昆布エキス |
|-----|---|

○使用した重量の多いものから順に記載

○複合原材料を使用する場合は、( )を付け重量の多いものから順に記載 →省略できる場合があります!



# ～原材料名～

複合原材料の使用原材料表示を省略できる場合



## ① 原材料に占める割合が5%未満 → 省略

【例】製品（餃子）の原材料における「オイスターソース」の割合が5%未満  
キャベツ、豚肉、小麦粉、ニラ、オイスターソース（砂糖、食塩、牡蠣エキス）、塩  
→キャベツ、豚肉、小麦粉、ニラ、オイスターソース、塩

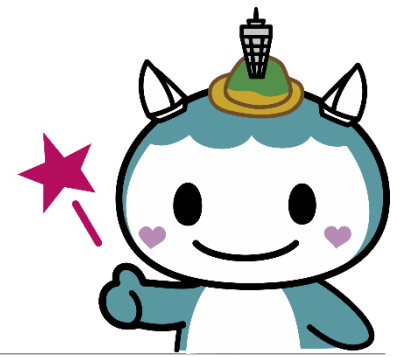
## ② 複合原材料の名称からその原材料が明らかである場合 → 省略

【例】主要原材料やその総称が明示されている場合（鶏唐揚げ、鯖味噌煮、魚介エキス等）  
JAS規格等で定義されている場合（ロースハム、マヨネーズ等）  
一般にその原材料が明らかである場合（かまぼこ、がんもどき、ハンバーグ等）

## ③ 3種類以上ある場合は、3位以下かつ5%未満 → 「その他」と省略

【例】たれ（しょう油、みりん風調味料、食塩、昆布エキス）  
→ たれ（しょう油、みりん風調味料、その他）

# ～原料原産地名～



【例】 味付けポン酢 ※添加物、アレルギーは、除いて記載しています。

|     |  |
|-----|--|
| 原材料 | しょう油(国内製造)、柑橘果汁(ゆず、すだち、ぽんかん)、砂糖、醸造酢、食塩、昆布エキス |
|-----|--|

○最も重量割合の高い原材料について( )を付け記載

○加工品の場合…国内製造、イタリア製造 など

生鮮食品の場合…国産、米国産 など



## 【複数表示の例】

豚肉(米国産、国産) →両方使用。米国産のほうが多い。

豚肉(米国産又は国産) →使用実績に基づき記載が必要。

豚肉(輸入) →3か国以上豚肉を使用。国産使用なし





# ～ 添加物 ～

## 表示方法 1

【例】 味付けポン酢 ※アレルギー、原料原産地は記載して、除いて記載しています。

|     |   |
|-----|---|
| 原材料 | しょう油、柑橘果汁(ゆず、すだち、ぽんかん)、砂糖、醸造酢、食塩、昆布エキス<br>調味料(アミノ酸等)、酸味料、酸化防止剤(ビタミンC) |
|-----|---|



○原材料とは区分して記載

○添加物にしめる重量割合の高いものから順に記載

|     |   |
|-----|---|
| 原材料 | しょう油、柑橘果汁(ゆず、すだち、ぽんかん)、砂糖、醸造酢、食塩、昆布エキス<br>調味料(アミノ酸等)、酸味料、酸化防止剤(ビタミンC) |
| 原材料 | しょう油、柑橘果汁(ゆず、すだち、ぽんかん)、砂糖、醸造酢、食塩、昆布エキス<br>調味料(アミノ酸等)、酸味料、酸化防止剤(ビタミンC) |

|     |  |
|-----|--|
| 原材料 | しょう油、柑橘果汁(ゆず、すだち、ぽんかん)、砂糖、醸造酢、食塩、昆布エキス |
| 添加物 | 調味料(アミノ酸等)、酸味料、酸化防止剤(ビタミンC)            |





## ～ 添加物 ～ 表示方法 2

### ○物質名を表示するもの

【例】水酸化ナトリウム（水酸化Na）、塩化カリウム（塩化K）

### ○物質名に用途名の併記が必要なもの

- ・甘味料 ・着色料 ・保存料 ・増粘剤、安定剤、ゲル化剤または糊料
- ・酸化防止剤 ・発色剤 ・漂白剤 ・防かび剤または防ばい剤

【例】保存料（ソルビン酸）、酸化防止剤（ビタミンC）

### ○一括名表示できるもの

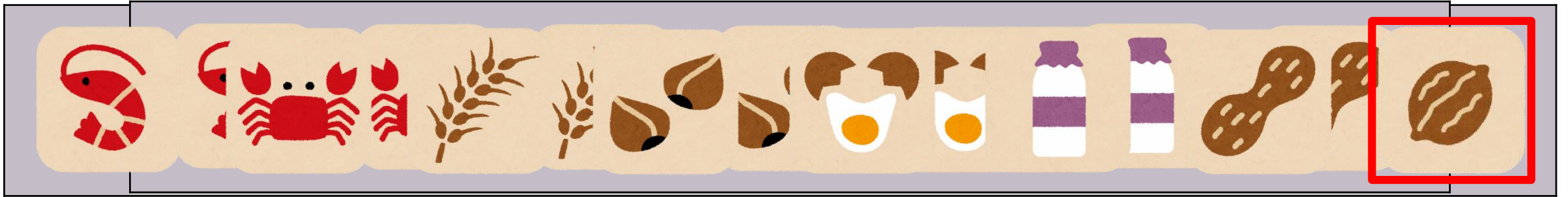
- ・イーストフード ・ガムベース ・かんすい ・苦味料 ・酵素 ・光沢剤 ・香料
- ・酸味料 ・調味料※ ・チューインガム軟化剤 ・豆腐用凝固剤 ・乳化剤
- ・pH調整剤 ・膨張剤 ※【例】調味料（アミノ酸）



# ～アレルギー～

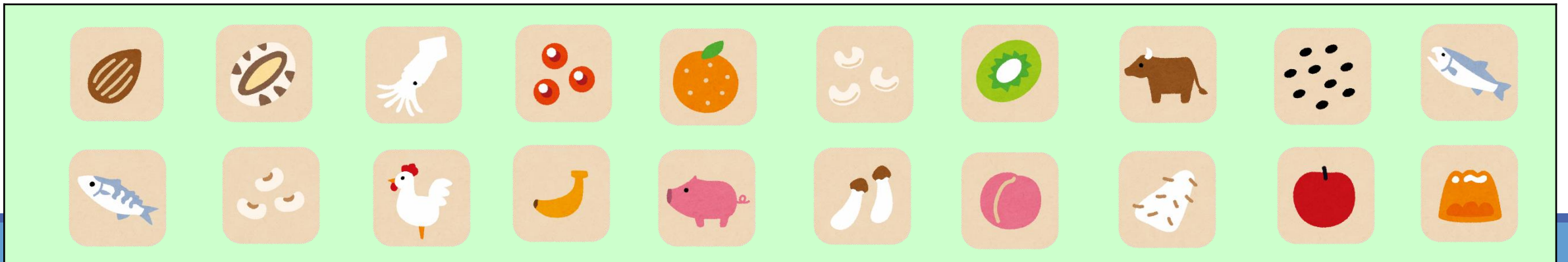
## 表示する特定原材料

【特定原材料 8 品目】 表示が義務 (えび・かに・小麦・そば・卵・乳・落花生・くるみ)



【特定原材料に準ずるもの 20 品目】 表示が推奨

(アーモンド・あわび・いか・いくら・オレンジ・カシューナッツ・キウイフルーツ・牛肉・ごま・さけ  
・さば・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・まつたけ・もも・やまいも・りんご・ゼラチン)





# ～アレルギー～

## 表示方法1(個別表示)

【例】 洋菓子 ※原料原産地は、除いて記載しています

|     |   |
|-----|---|
| 原材料 | 小麦粉、砂糖、植物油脂(大豆を含む)、鶏卵、アーモンド、バター、脱脂粉乳、洋酒<br>ソルビトール、膨張剤、香料、乳化剤(大豆由来)、着色料(カラメル)、酸化防止剤(ビタミンC)<br>↑省略可 |
|-----|---|



- ルール1 原材料 → (～を含む) ! 乳は (乳成分を含む) と記載!  
添加物 → (～由来)
- ルール2 繰り返しになる表示は省略可
- ルール3 入っているかもしれない表示 (可能性表示) は禁止

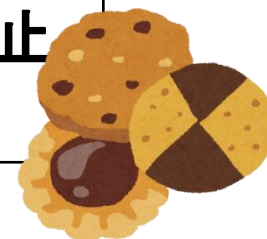


# ～アレルギー～

## 表示方法2(一括表示)

【例】 洋菓子 ※原料原産地は、除いて記載しています

|     |   |
|-----|---|
| 原材料 | 小麦粉、砂糖、植物油脂、鶏卵、アーモンド、バター、脱脂粉乳、洋酒／ソルビトール、膨張剤、香料、乳化剤、着色料(カラメル)、酸化防止剤(ビタミンC)、(一部に小麦・大豆・卵・乳成分・アーモンドを含む) |
|-----|---|



- ルール1 (一部に～・～・～を含む) と記載 ! 乳は乳成分と記載!
- ルール2 個別表示と一括表示の混合表示は不可
- ルール3 原材料と添加物を別欄で表示する場合は、それぞれの欄の最後に記載

# ～内容量・期限表示・保存方法～



## 内容量

1個、150g、500ml、20枚 等単位を明記して表示  
※計量法における特定商品については、別途定めがある場合があります。

## 期限表示

消費期限：品質が急速に劣化する食品の期限  
賞味期限：おいしく食べることができる期限  
※年月日を表示。期限が3か月以上の場合は年月も可  
○令和5年1月15日 ○2023.1.15 ○23.1.15 ○230115 ×2023115

## 保存方法

10℃以下で保管してください  
直射日光を避け、常温で保管  
※食品衛生法で保存方法が規定されている場合は、その基準に従って表示



# ～食品関連事業者（表示責任者）～

|     |                            |
|-----|----------------------------|
| 販売者 | (株)ふじさわ製菓<br>神奈川県藤沢市朝日町1-1 |
|-----|----------------------------|

※藤沢市は神奈川県から記載！

|     |                               |
|-----|-------------------------------|
| 製造所 | 藤沢(株) 鵜沼工場<br>神奈川県藤沢市鵜沼2131-1 |
|-----|-------------------------------|

食品関連事業者と製造所(加工所) が異なる場合

その食品表示に責任を持つ者の氏名または名称と住所を表示

○製造者○加工者○販売者○輸入者 いずれかの事項名で記載

? 製造者? 加工者?  
カット、小分け、加塩、冷凍、解凍などが加工行為とされています。  
それ以外の行為が製造となります。詳しくは食品表示Q&A 総則15、16を参考にしてください。

? 製造所固有記号って?  
同一製品を2か所以上で製造している場合、消費者庁に届出た製造所固有記号による表示が可能です。





# 個別表示がある加工食品

早見表(別表第3、第4及び第5関連)

| 加工食品          | 別表第3<br>定義 | 別表第4   |      |     |     | 別表第5<br>名称<br>規制 |
|---------------|------------|--------|------|-----|-----|------------------|
|               |            | 義務表示事項 |      |     |     |                  |
|               |            | 名称     | 原材料名 | 添加物 | 内容量 |                  |
| 農産物缶詰及び農産物瓶詰  | ●          | ●      | ●    | —   | —   | —                |
| トマト加工品        | ●          | ●      | ●    | —   | —   | ●                |
| 乾しいたけ         | ●          | ●      | ●    | —   | —   | ●                |
| 農産物漬物         | ●          | ●      | ●    | ●   | —   | —                |
| 野菜冷凍食品        | ●          | —      | —    | —   | —   | —                |
| ジャム類          | ●          | ●      | ●    | ●   | ●   | —                |
| 乾めん類          | ●          | ●      | ●    | ●   | ●   | —                |
| 即席めん          | ●          | —      | ●    | ●   | ●   | —                |
| マカロニ類         | ●          | ●      | ●    | ●   | —   | ●                |
| パン類           | ●          | ●      | ●    | —   | ●   | —                |
| 凍り豆腐          | ●          | ●      | ●    | ●   | ●   | —                |
| 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  | ●          | ●      | ●    | —   | —   | —                |
| チルドハンバーグステーキ  | ●          | ●      | ●    | ●   | ●   | ●                |
| チルドミートボール     | ●          | ●      | ●    | ●   | ●   | ●                |
| 煮干魚類          | ●          | ●      | ●    | —   | ●   | —                |
| 魚肉ハム及び魚肉ソーセージ | ●          | ●      | ●    | ●   | ●   | ●                |
| 削りぶし          | ●          | ●      | ●    | —   | ●   | ●                |

| 加工食品                   | 別表第3<br>定義 | 別表第4   |      |     |     | 別表第5<br>名称<br>規制 |
|------------------------|------------|--------|------|-----|-----|------------------|
|                        |            | 義務表示事項 |      |     |     |                  |
|                        |            | 名称     | 原材料名 | 添加物 | 内容量 |                  |
| うに加工品                  | ●          | ●      | ●    | —   | —   | ●                |
| うにあえもの                 | ●          | ●      | ●    | —   | —   | ●                |
| うなぎ加工品                 | ●          | —      | ●    | —   | —   | —                |
| 乾燥わかめ                  | ●          | ●      | ●    | —   | —   | ●                |
| 塩蔵わかめ                  | ●          | ●      | ●    | —   | —   | ●                |
| みそ                     | ●          | ●      | ●    | —   | —   | ●                |
| しょうゆ                   | ●          | ●      | ●    | —   | —   | ●                |
| ウスターソース類               | ●          | ●      | ●    | ●   | —   | ●                |
| ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料   | ●          | ●      | ●    | —   | ●   | ●                |
| 食酢                     | ●          | ●      | —    | ●   | —   | ●                |
| 風味調味料                  | ●          | ●      | ●    | —   | —   | —                |
| 炭酸飲料                   | ●          | ●      | ●    | —   | —   | —                |
| 果実飲料                   | ●          | ●      | ●    | ●   | —   | —                |
| 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                 | ●          | ●      | ●    | ●   | ●   | —                |
| チルドぎょうざ類               | ●          | ●      | ●    | ●   | ●   | ●                |
| 調理食品缶詰及び調理食品瓶詰         | ●          | ●      | ●    | —   | —   | —                |
| レトルトパウチ食品              | ●          | ●      | ●    | ●   | ●   | —                |





# その他の表示事項(加工食品)

- 個別の表示基準
- 栄養成分表示
- 任意表示・禁止表示
- 遺伝子組換え食品
- アスパルテームを含む食品
- 指定成分等含有食品
- 特定保健用食品
- 機能性表示食品
- 乳幼児規格適用食品



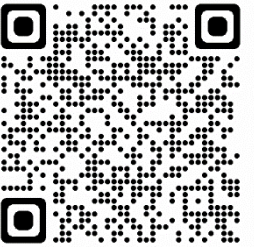
# 参考資料

---

[https://www.caa.go.jp/policies/policy/food\\_labeling/food\\_labeling\\_act/](https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/)

- 食品表示基準（平成27年内閣府令第10号）
- 食品教示基準について（平成27年3月30日消食表第139号）
- 食品表示基準Q & A（平成27年3月30日消食表第140号）
- 食品表示パンフレット（消費者庁）

「知っておきたい食品の表示」 「早わかり食品表示ガイド」



[https://www.caa.go.jp/policies/policy/local\\_cooperation/local\\_consumer\\_administration/advancedmodel/assets/food\\_labeling\\_cms202\\_230427\\_01.pdf](https://www.caa.go.jp/policies/policy/local_cooperation/local_consumer_administration/advancedmodel/assets/food_labeling_cms202_230427_01.pdf)

- 食品表示実践マニュアル（令和3年2月消費者庁）



# お問合せ・ご相談先

---

- ☆ **品質事項**：「名称」「原材料名」「原料原産地」など  
神奈川県生活衛生課茅ヶ崎駐在事務所 ☎ 0467-83-1500
- ★ **衛生事項**：「消費期限」「賞味期限」「アレルギー」など  
藤沢市保健所生活衛生課 ☎ 0466-50-3594
- ☆ **保健事項**：「栄養成分・栄養機能食品・特別用途食品・機能性表示食品」など  
藤沢市保健所健康づくり課 ☎ 0466-50-8430