食品表示制度の概要

～加工食品（概要版）～

【キーワード問題】

受講後の入力フォームで回答が必要です。
答えをメモしておいてください。

Q.　添加物の表示で、添加物名と用途名を

　　併記しなくてはならない添加物の用途は？

食品表示について（概要版）

【生鮮食品】

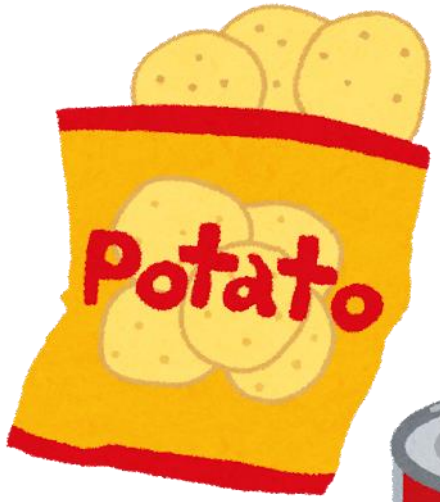
野菜、果物、肉、魚　など

【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

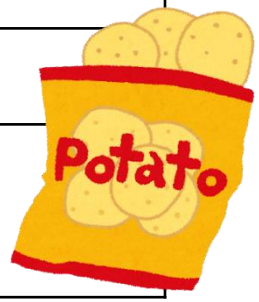
加　工　食　品



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 神奈川県藤沢市鵠沼2131－1

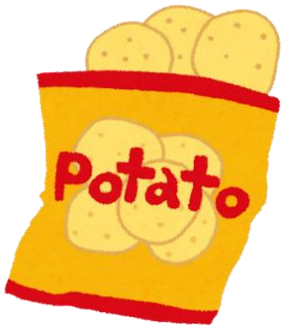


～ 名 称 ～

○　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（ゆず、すだち、ぽんかん）、砂糖、醸造酢、食塩、昆布エキス**

〇使用した重量の多いものから順に記載

〇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）

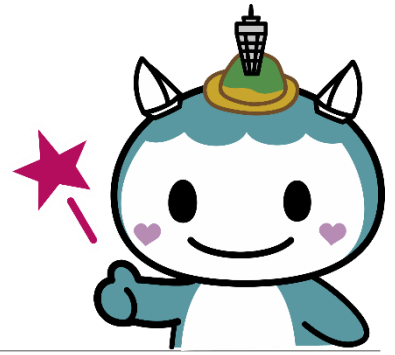
一般にその原材料が明らかである場合　（かまぼこ、がんもどき、ハンバーグ等）

③３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**

〇最も重量割合の高い原材料について(　)を付け記載

〇加工品の場合…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／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 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
原材料	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

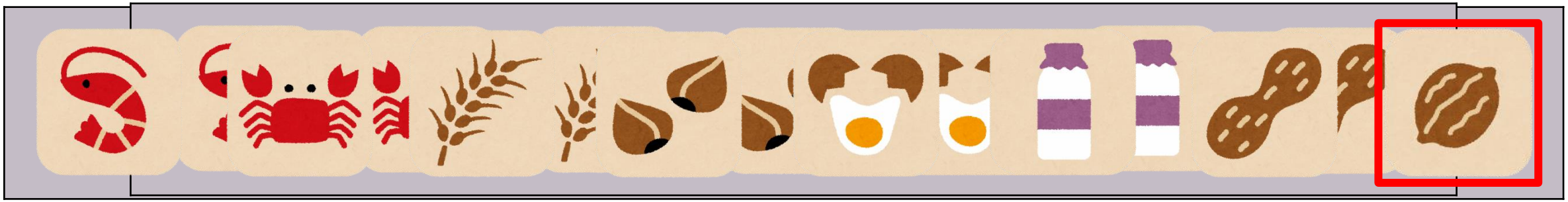
・イーストフード ・ガムベース ・かんすい ・苦味料 ・酵素 ・光沢剤 ・香料
・酸味料 ・調味料※ ・チューインガム軟化剤 ・豆腐用凝固剤 ・乳化剤
・pH調整剤 ・膨張剤 ※【例】調味料（アミノ酸）

【キーワード問題】のこたえ

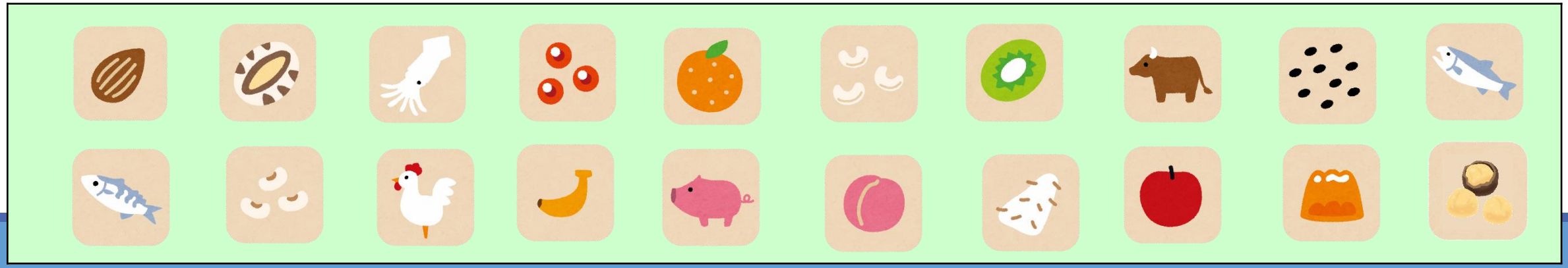
A. ・甘味料　・着色料　・保存料　・増粘剤　・安定剤
・ゲル化剤または糊料　・酸化防止剤　・発色剤
・漂白剤　・防かび剤または防ばい剤

～アレルゲン～
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・もも・やまいも・りんご・ゼラチン・マカダミアナッツ）

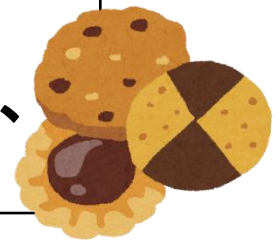


～アレルゲン～

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 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） ↑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

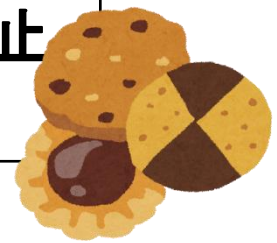
○ルール３　入っているかもしれない表示（可能性表示）は禁止

～アレルゲン～

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 〇令和5年1月15日　〇2023.1.15　〇23.1.15　〇230115　×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 神奈川県藤沢市朝日町１－１**
製造所	藤沢（株）　鵠沼工場 神奈川県藤沢市鵠沼2131-1

※藤沢市は神奈川県から記載！

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

〇製造者〇加工者〇販売者〇輸入者　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	別表第4				別表第5
	定義	義務表示事項				名称規制
		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	別表第4				別表第5
	定義	義務表示事項				名称規制
		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	●	●	●	●	●	—

食品表示実践マニュアルより　抜粋

その他の表示事項（加工食品）

〇個別の表示基準
〇栄養成分表示
〇任意表示・禁止表示
〇遺伝子組換え食品
〇アスパルテームを含む食品
〇指定成分等含有食品
〇特定保健用食品
〇機能性表示食品
〇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/
〇食品表示基準（平成２７年内閣府令第１０号）
〇食品教示基準について（平成２７年３月３０日消食表第１３９号）
〇食品表示基準Ｑ＆Ａ（平成２７年３月３０日消食表第１４０号）
〇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
〇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食品監視グループ　☎　045-285-0741

★ **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

藤沢市保健所地域保健課　☎　0466-50-3592