

食品表示の作成

～加工食品～
そうざい・菓子など

食品表示について(そうざい・菓子など)

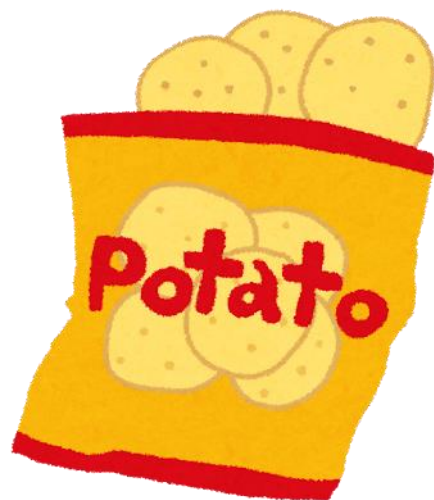
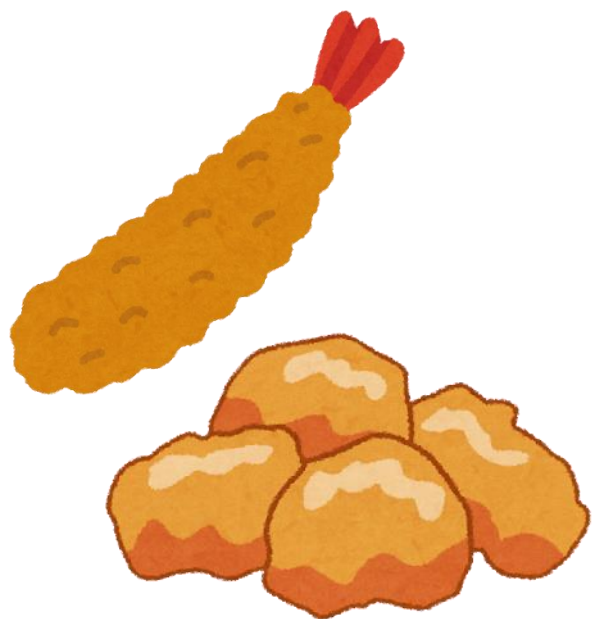
この動画は、菓子・そうざいなどの一般的な加工食品の表示を作成するための手順についての内容となっています。

この動画をご覧になる前に・・・

加工食品の食品表示の基本的な事項について、
「食品表示制度の概要（加工食品版）」
を受講してください。



加工食品

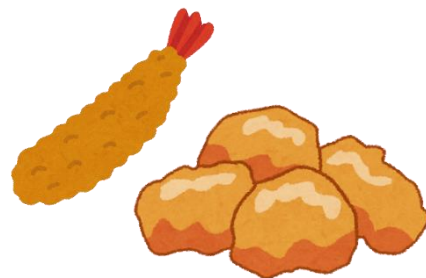




表示不要・省略できる場合

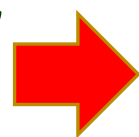
【表示が不要】

- ・ 無包装の対面販売
- ・ 注文に応じて調理し容器に入れて販売



【表示項目の省略が可能】

- ・ 小売店などの店内やバックヤードで調理し容器に入れて販売



省略可能な項目

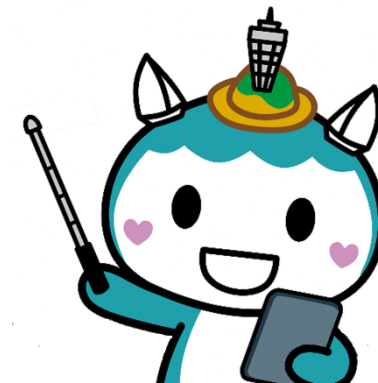
原材料名、内容量、原料原産地、栄養成分の一部



「加工食品」の食品表示例

名 称	マカロニサラダ
原材料名	マカロニ(イタリア製造)、マヨネーズ、きゅうり、人参、玉ねぎ、ハム、香辛料、食塩、砂糖、食酢 / 調味料(アミノ酸等)、コチニール色素、カゼインNa、増粘多糖類、発色剤(亜硝酸Na) (一部に小麦・卵・乳成分・大豆・豚肉を含む)
内 容 量	120 g
消費期限	23.5.3
保存方法	10℃以下で保存
製 造 者	藤沢食品株式会社 神奈川県藤沢市鵜沼2131-1

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 (一部に小麦・大豆を含む)
	調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(V.C)、
内 容 量	20枚
賞味期限	2023年12月31日
保存方法	直射日光を常温で保存
製 造 者	(株)ふじさわ製菓 神奈川県藤沢市朝日町1-1



各表示項目の表示方法については、
「食品表示制度の概要」
の動画をご覧ください！

①製品に使用する原材料をすべて書き出す

【唐揚げの例】

原材料	重量 (g)	生鮮／加工	原材料	添加物	アレルギー
鶏肉	1500	生鮮			
植物油脂	300	加工			
から揚げ粉	250	加工			
醤油	30	加工			
生姜	20	生鮮			
にんにく	20	生鮮			

①製品に使用する原材料をすべて書き出す

【プリンの例】

原材料	重量 (g)	生鮮／加工	原材料	添加物	アレルギー
卵	200	生鮮			
牛乳	400	加工			
砂糖	80	加工			
乳製品	50	加工			
カラメルソース	40	加工			
増粘多糖類	5	添加物			
乳化剤	5	添加物			
香料	少量	添加物			

②原材料の食品表示を確認する

名 称	こいくちしょうゆ(本醸造)
原材料名	脱脂加工大豆(国内製造)、大豆、小麦、食塩/保存料(安息香酸Na)
内 容 量	250ml
賞味期限	2024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)〇〇醤油 神奈川県藤沢市△△1-1

原材料	重量(g)	生鮮／加工	原材料	添加物	アレルギー
鶏肉	1500	生鮮			鶏肉
植物油脂	300	加工	なたね油	なし	なし
からし粉	250	加工	小麦粉、でん粉、食塩、砂糖、香辛料、乳頭、チキンエキスパウダー、粉末醤油、オニオンエキスパウダー	加工でん粉、調味料(アミノ酸等)、ベーキングパウダー、乳化剤	小麦卵乳成分、大豆鶏肉
醤油	30		脱脂加工大豆、大豆、小麦、食塩	保存料(安息香酸Na)	大豆小麦
生姜	20	生鮮			なし
にんにく	20	生鮮			なし

②原材料の食品表示を確認する

【プリンの例】

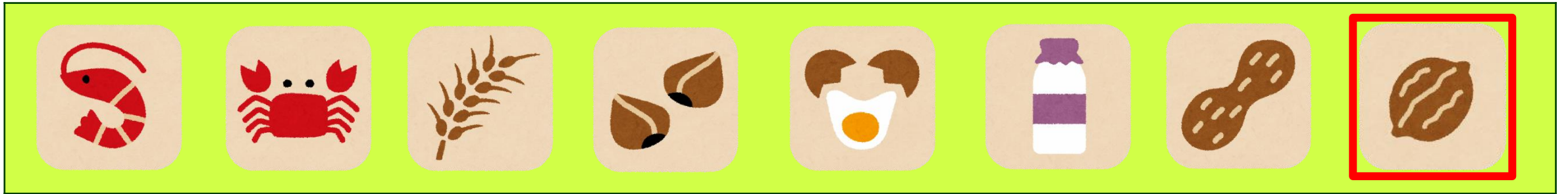
原材料	重量 (g)	生鮮／加工	原材料	添加物	アレルギー
卵	200	生鮮			卵
牛乳	400	加工		なし	乳成分
砂糖	80	加工	てん菜	なし	なし
乳製品	50	加工	生乳	なし	乳成分
カラメルソース	40	加工	砂糖	香料	なし
増粘多糖類	5	添加物			ゼラチン
乳化剤	5	添加物			卵
香料	少量	添加物			なし



～ アレルギー表示～

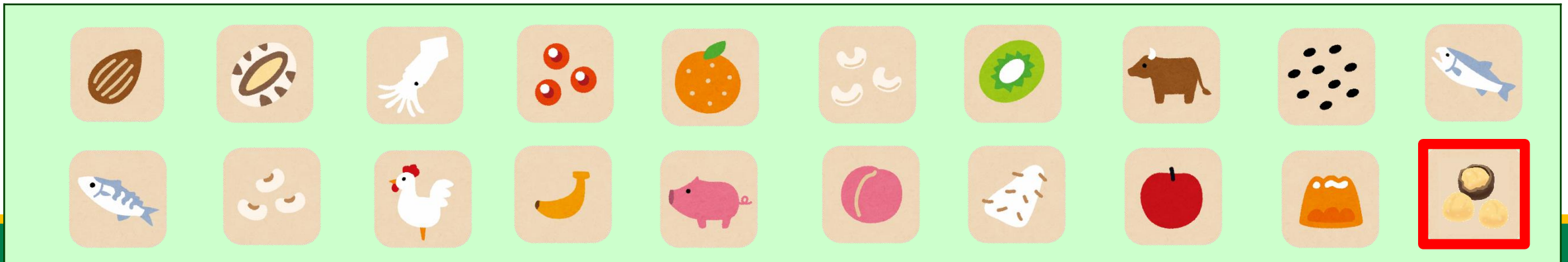
表示する特定原材料

【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)





③一括表示を作成する

【唐揚げの表示（例）】

名 称	鶏唐揚げ
原 材 料 名	
内 容 量	5 個
消 費 期 限	
保 存 方 法	
製 造 者	



③一括表示を作成する

【唐揚げの表示（例）】

名 称	鶏唐揚げ
原 材 料 名	
内 容 量	5個
消 費 期 限	2 0 2 3 . 5 . 1 20時
保 存 方 法	直射日光を避け、常温で保存
製 造 者	



③一括表示を作成する

【唐揚げの表示（例）】

名 称	鶏唐揚げ
原 材 料 名	
内 容 量	5 個
賞 味 期 限	2023.5.1 20時
保 存 方 法	直射日光を避け、常温で保存
製 造 者	(株) 藤沢商店 神奈川県藤沢市○▲ 2 - 2 - 2



③一括表示を作成する

【唐揚げの表示（例）】

名 称	鶏唐揚げ
原 材 料 名	
内 容 量	5 個
賞 味 期 限	2023.5.1 20時
保 存 方 法	直射日光を避け、常温で保存
販 売 者	(株) 藤沢商店 神奈川県藤沢市○▲2-2-2

製 造 所 (株) 藤沢食品 湘南工場
神奈川県藤沢市▽▲1-3



③一括表示を作成する

【プリンを表示（例）】

名 称	生菓子（プリン）
原 材 料 名	
内 容 量	180 ml
賞 味 期 限	2023.5.1
保 存 方 法	要冷蔵（10℃以下で保存）
製 造 者	藤沢太郎（ふじさわ製菓） 神奈川県藤沢市●▽1－1



④原材料名欄を作成する(ルール1)

【唐揚げの表示(例)】

原 材 料 名	鶏肉、植物油脂、から揚げ粉、 醤油、生姜、にんにく
---------	------------------------------

原材料を重量順に記載

原材料	重量 (g)	生鮮／加工
鶏肉	1500	生鮮
植物油脂	300	加工
から揚げ粉	250	加工
醤油	30	加工
生姜	20	生鮮
にんにく	20	生鮮



④原材料名欄を作成する(ルール2)

【唐揚げの表示(例)】

原 材 料 名	鶏肉(ブラジル産)、植物油 脂、から揚げ粉、醤油、生姜、 にんにく
---------	---

重量割合の一番高い原材料の
原料原産地を記載



④原材料名欄を作成する(ルール3)

【唐揚げの表示(例)】

原材料名	鶏肉（ブラジル産）、 植物油脂、から揚げ 粉（小麦粉、でん粉、 食塩、その他）、醬 油、生姜、にんにく
------	---

複合原材料を記載

原材料	重量 (g)	原材料	添加物	アレルギー
鶏肉	1500			鶏肉
植物油脂	300	なたね油	なし	なし
から揚げ粉		小麦粉、でん粉、食塩、 砂糖、香辛料、乳糖、チキン エキスパウダー、粉末醤油、 オニオンエキスパウダー		
醤油	30	大豆、小麦、食塩	(女忌香酸Na a)	小麦
生姜	20			なし
にんにく	20			なし



④原材料名欄を作成する(ルール4)

【唐揚げの表示(例)】

原材料名	鶏肉(ブラジル産)、植物油脂、から揚げ粉(小麦粉、でん粉、食塩、その他)、醤油、生姜、にんにく / 加工でん粉、調味料(アミノ酸等) / ベーキングパウダー、乳化剤
------	--

添加物を記載

原材料	原材料	添加物	アレルギー
鶏肉			鶏肉
植物油	なたね油	なし	なし
から揚げ粉	小麦粉、食塩、砂糖、香辛料、乳頭、チキンエキスパウダー、粉末醤油、オニオンエキスパウダー	加工でん粉、調味料(アミノ酸等)、ベーキングパウダー、乳化剤	小麦卵乳成分、大豆鶏肉
醤油	脱脂加工大豆、大豆、小麦、食塩	保存料(安息香酸Na)	大豆小麦
生姜			なし
にんにく			なし



④原材料名欄を作成する(ルール5)

特定原材料(8品目)



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)

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





④原材料名欄を作成する(ルール5)

【個別表示の例（プリン）】 **特定原材料(アレルギー)**を記載

原 材 料 名	卵(国産)、牛乳、砂糖、乳製品、カラメルソース / 増粘多糖類(ゼラチン由来)、乳化剤、香料
---------	--

原材料	アレルギー
卵	卵
牛乳	乳成分
砂糖	なし
乳製品	乳成分
カラメルソース	なし
増粘多糖類	ゼラチン
乳化剤	卵
香料	なし



④原材料名欄を作成する(ルール5)

【一括表示の例(プリン)】 特定原材料(アレルギー)を記載

例1

原材料名	卵(国産)、牛乳、砂糖、乳製品、カラメルソース / 増粘多糖類、乳化剤、香料、(一部に卵・乳成分・ゼラチンを含む)
------	---

例2

原材料名	卵(国産)、牛乳、砂糖、乳製品、カラメルソース、(一部に卵・乳成分を含む)
	増粘多糖類、乳化剤、香料、(一部にゼラチン・卵を含む)

原材料一括	アレルギー
卵	卵
牛乳	乳成分
砂糖	なし
乳製品	乳成分
カラメルソース	なし
増粘多糖類	ゼラチン
乳化剤	卵
香料	なし



【唐揚げの表示（例）】

名 称	鶏唐揚げ
原材料名	鶏肉（ブラジル産）、植物油脂、から揚げ粉（小麦粉、でん粉、食塩、その他）、醤油、生姜、にんにく / 加工でん粉、調味料（アミノ酸等）、ベーキングパウダー、乳化剤、（一部に小麦・卵・乳成分・大豆・鶏肉を含む）
内 容 量	5 個
賞味期限	2023.5.1 20時
保存方法	直射日光を避け、常温で保存
製 造 者	（株）藤沢商店 神奈川県藤沢市○▲2 - 2 - 2



【プリン表示（例）】

名 称	生菓子（プリン）
原材料名	卵（国産）、牛乳、砂糖、乳製品、カラメルソース / 増粘多糖類（ゼラチン由来）、乳化剤、香料
内 容 量	180 ml
賞味期限	2023.5.1
保存方法	要冷蔵（10℃以下で保存）
製 造 者	藤沢太郎（ふじさわ製菓） 神奈川県藤沢市●▽1 - 1



【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. アレルギー表示において、表示が義務付けられている
特定原材料は、8品目あります。
()に入る特定原材料は何でしょう？

えび・かに・小麦・()・卵・乳・落花生・くるみ

【キーワード問題】のこたえ

A. そば



加工食品

個別の表示ルールがある食品早見表

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	●	●	●	●	●	—



食品表示について

その他の表示事項

- 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

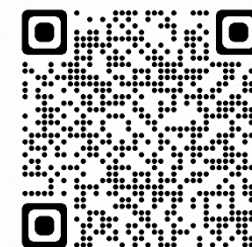


参考資料

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

- 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

- 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