

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. 原材料を表示する順番は、次のうちどれでしょう？

1. 使用した順
2. 体積が大きい順
3. 重量が多い順

食品表示について(概要版)

【生鮮食品】

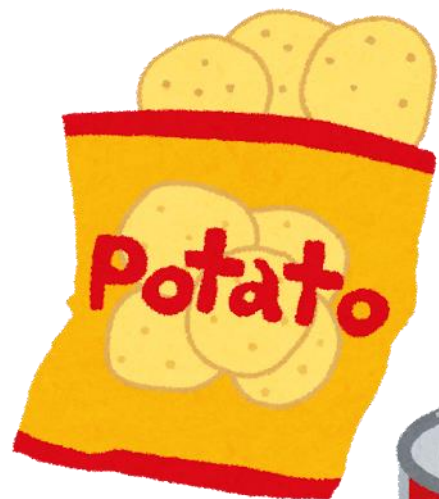
野菜、果物、肉、魚 など

【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

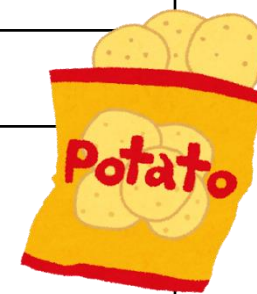




加工食品

【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



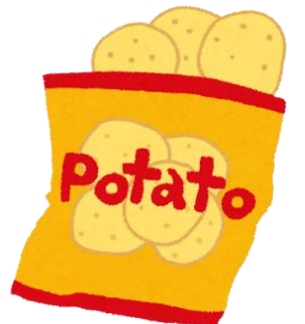
～ 名称 ～



- 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!



【キーワード問題】のこたえ

A. 3. 重量が多い順

～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）

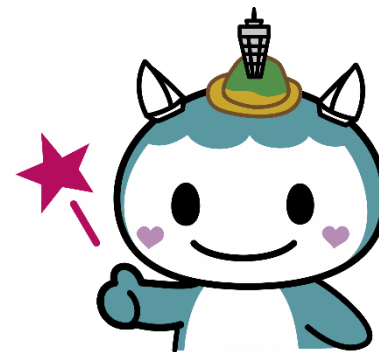
一般にその原材料が明らかである場合（かまぼこ、がんもどき、ハンバーグ等）

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 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 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

令和8年4月1日 施行
令和10年3月31日まで経過措置

【特定原材料9品目】表示が義務

えび・かに・小麦・そば・卵・乳
落花生・くるみ・カシューナッツ

【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・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・ピスタチオ



～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 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

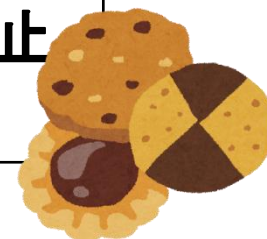


～アレルギー～

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 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 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 定義	別表第4				別表第5 名称 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 定義	別表第4				別表第5 名称 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/

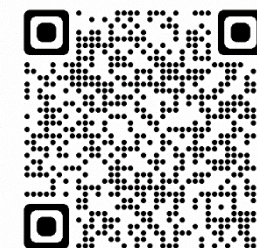
○食品表示基準（平成27年内閣府令第10号）

○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