加工食品

大切です！

食品表示

食品表示法 食品表示基準手引編

食品の表示は、食品を摂取する際の安全性の確保と一般消費者の自主的かつ合理的な食品選択に重要な役割を担っている大切な情報源です。

このパンフレットでは、食品表示基準で定められている一般用・業務用の加工食品、生鮮食品、添加物に必要な表示事項について解説します。

東京都

H30.11月改訂

大切です！食品表示
食品表示法 食品表示基準手引編

目次

1 食品表示法 …… 1
・食品表示法の概要 …… 1
・食品表示基準の条文及び別表一覧 …… 2
・経過措置期間等 …… 3

2 加工食品 …… 4
一般用加工食品 …… 4
・横断的義務表示事項 …… 5
－加工食品共通表示事項 …… 5
－一定の加工食品共通表示事項 …… 11
－省略規定 …… 17
・個別的義務表示事項 …… 17
・義務表示の特例（表示不要事項） …… 18
・任意表示 …… 18
・表示の方式等 …… 19
・表示禁止事項 …… 20
・一般用加工食品の一括表示作成手順 …… 21
業務用加工食品 …… 22
・表示事項及び表示の方式等 …… 22
・省略規定 …… 23
・義務表示の特例（表示不要事項） …… 23
・任意表示 …… 24
・表示禁止事項 …… 24

3 生鮮食品 …… 25
一般用生鮮食品 …… 25
【農産物】 …… 25
・横断的義務表示事項 …… 26
－農産物共通表示事項 …… 26
－一定の農産物共通表示事項 …… 26
・個別的義務表示事項 …… 27
・義務表示の特例（表示不要事項） …… 27
・任意表示 …… 27
・表示の方式等 …… 27
・表示禁止事項 …… 28
【畜産物】 …… 28
・横断的義務表示事項 …… 29
－畜産物共通表示事項 …… 29
－一定の畜産物共通表示事項 …… 29
・個別的義務表示事項 …… 30
・義務表示の特例（表示不要事項） …… 30
・任意表示 …… 30
・表示の方式等 …… 31
・表示禁止事項 …… 31
【水産物】 …… 31
・横断的義務表示事項 …… 32
－水産物共通表示事項 …… 32
－一定の水産物共通表示事項 …… 33
・個別的義務表示事項 …… 33
・義務表示の特例（表示不要事項） …… 34
・任意表示 …… 34
・表示の方式等 …… 34
・表示禁止事項 …… 35
【玄米及び精米】 …… 35
・個別的義務表示事項 …… 36
・任意表示 …… 37
・表示の方式等 …… 37
・表示禁止事項 …… 37
業務用生鮮食品 …… 38
・表示事項及び表示の方式等 …… 38
・義務表示の特例（表示不要事項） …… 39
・任意表示 …… 39
・表示禁止事項 …… 39

4 添加物 …… 40
一般用添加物 …… 40
・添加物共通表示事項 …… 40
・一定の添加物共通表示事項 …… 41
・省略規定 …… 42
・義務表示の特例（表示不要事項） …… 42
・任意表示 …… 42
・表示禁止事項 …… 42
業務用添加物 …… 43
・表示事項及び表示の方式等 …… 43
・省略規定 …… 43
・義務表示の特例（表示不要事項） …… 43
・任意表示 …… 43
・表示禁止事項 …… 43

5 遺伝子組換え食品に関する事項 …… 44

6 栄養成分表示 …… 46
・義務表示対象成分と栄養成分表示の方法 …… 46
・推奨表示 …… 47
・食品表示基準で規定されている栄養成分及び熱量 …… 47
・省略規定 …… 48
・義務表示の特例（表示不要事項） …… 49
・任意表示 …… 49
・一定の食品共通表示事項 …… 51
・表示禁止事項 …… 53

● 参考資料 …… 54

2 加工食品

「加工食品」とは、製造又は加工された食品として別表第１に掲げるものをいいます。

別表第１

1 **麦類**
精麦
2 **粉類**
米粉、小麦粉、雑穀粉、豆粉、いも粉、調製穀粉、その他の粉類
3 **でん粉**
小麦でん粉、とうもろこしでん粉、甘しょでん粉、ばれいしょでん粉、タピオカでん粉、サゴでん粉、その他のでん粉
4 **野菜加工品**
野菜缶・瓶詰、トマト加工品、きのこ類加工品、塩蔵野菜（漬物を除く。）、野菜漬物、野菜冷凍食品、乾燥野菜、野菜つくだ煮、その他の野菜加工品
5 **果実加工品**
果実缶・瓶詰、ジャム・マーマレード及び果実バター、果実漬物、乾燥果実、果実冷凍食品、その他の果実加工品

6 **茶、コーヒー及びココアの調製品**
茶、コーヒー製品、ココア製品
7 **香辛料**
ブラックペッパー、ホワイトペッパー、レッドペッパー、シナモン（桂皮）、クローブ（丁子）、ナツメグ（肉ずく）、サフラン、ローレル（月桂葉）、パプリカ、オールスパイス（百味こしょう）、さんしょう、カレー粉、からし粉、わさび粉、しょうが、その他の香辛料
8 **めん・パン類**
めん類、パン類
9 **穀類加工品**
アルファー化穀類、米加工品、オートミール、パン粉、ふ、麦茶、その他の穀類加工品

10 **菓子類**
ビスケット類、焼き菓子、米菓、油菓子、和生菓子、洋生菓子、半生菓子、和干菓子、キャンデー類、チョコレート類、チューインガム、砂糖漬菓子、スナック菓子、冷菓、その他の菓子類
11 **豆類の調製品**
あん、煮豆、豆腐・油揚げ類、ゆば、凍り豆腐、納豆、きなこ、ピーナッツ製品、いり豆、その他の豆類調製品
12 **砂糖類**
砂糖、糖蜜、糖類
13 **その他の農産加工食品**
こんにゃく、その他１から12までに分類されない農産加工食品

14 **食肉製品**
加工食肉製品、鳥獣肉の缶・瓶詰、加工鳥獣肉冷凍食品、その他の食肉製品
15 **酪農製品**
牛乳、加工乳、乳飲料、練乳及び濃縮乳、粉乳、発酵乳及び乳酸菌飲料、バター、チーズ、アイスクリーム類、その他の酪農製品
16 **加工卵製品**
鶏卵の加工製品、その他の加工卵製品
17 **その他の畜産加工食品**
蜂蜜、その他14から16までに分類されない畜産加工食品
18 **加工魚介類**
素干魚介類、塩干魚介類、煮干魚介類、塩蔵魚介類、缶詰魚介類、加工水産物冷凍食品、練り製品、その他の加工魚介類
19 **加工海藻類**
こんぶ、こんぶ加工品、干のり、のり加工品、干わかめ類、干ひじき、干あらめ、寒天、その他の加工海藻類
20 **その他の水産加工食品**
18及び19に分類されない水産加工食品
21 **調味料及びスープ**
食塩、みそ、しょうゆ、ソース、食酢、調味料関連製品、スープ、その他の調味料及びスープ
22 **食用油脂**
食用植物油脂、食用動物油脂、食用加工油脂
23 **調理食品**
調理冷凍食品、チルド食品、レトルトパウチ食品、弁当、そうざい、その他の調理食品
24 **その他の加工食品**
イースト、植物性たんぱく及び調味植物性たんぱく、麦芽及び麦芽抽出物並びに麦芽シロップ、粉末ジュース、その他21から23までに分類されない加工食品
25 **飲料等**
飲料水、清涼飲料、酒類、氷、その他の飲料

一般用加工食品

表示方法

一般消費者が理解しやすいような日本語で、容器包装を開かないでも容易に見ることができるように容器包装の見やすい箇所に、名称、原材料名、添加物、内容量等を、別記様式１（一括表示）を基本に表示します。
なお、栄養成分表示については、46ページを御参照ください。

表示対象

容器包装に入れられた消費者に販売される形態となっている加工食品（設備を設けて飲食させる場合を除く。）

（表示例）（１）国内で製造した焼菓子

名　　称	焼菓子
原材料名	小麦粉（国内製造）、砂糖、マーガリン、チョコレートチップ（乳成分を含む）、卵、食塩
添 加 物	乳化剤、香料、カラメル色素、膨張剤
内 容 量	20枚
賞味期限	平成27年12月23日
保存方法	直射日光を避け、常温で保存
製 造 者	㈱○○食品　東京都○○市○○町１－２－３

（２）輸入した清涼飲料水

名　　称	清涼飲料水
原材料名	果糖ぶどう糖液糖、レモン果汁／ビタミンC、酸味料
内 容 量	500ml
賞味期限	平成28年1月22日
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください。
原産国名	アメリカ
輸 入 者	○○商事株式会社　□□県□□市□□１－２－３

※　表示に用いる文字及び枠の色は背景の色と対照的な色で表示し、文字は８ポイントの活字以上の大きさで表示します。
なお、表示可能面積がおおむね150cm²以下の場合は5.5ポイントの活字以上の大きさで表示することができます。

横断的義務表示事項

表示事項

■加工食品共通表示事項（食品表示基準第３条第１項）

加工食品共通事項は、加工食品の表示に原則、必要な表示事項です。
ただし、別表第４に掲げる食品にあっては、各表示事項に規定された表示方法に従い表示します。

◆　名称（種類別）　衛生事項　品質事項

その内容を表す一般的な名称を表示します。商品名ではありません。

ただし、食品衛生法の乳等省令に定めのある乳（生乳、生山羊乳及び生めん羊乳を除く。）及び乳製品の種類別については、乳等省令第２条の定義に従って表示します（別表第19参照）。

また、別表第５（58ページ参照）に掲げる食品以外のものにあっては、それぞれ同表に掲げる名称を表示することはできません。

◆　原材料名　品質事項

原材料に占める重量の割合の高いものから順に、その最も一般的な名称をもって表示します。

２種類以上の原材料からなる原材料（以下「複合原材料」という。）を使用する場合については、当該原材料を次の①～③に定めるところにより表示します。

①　複合原材料の名称の次に括弧を付して、当該複合原材料の原材料を当該複合原材料の原材料に占める重量の割合の高いものから順に、その最も一般的な名称をもって表示します（A）。

ただし、当該複合原材料の原材料が３種類以上ある場合にあっては、当該複合原材料の原材料に占める重量の割合の高い順が３位以下であって、かつ、当該割合が５％未満である原材料について、「その他」と表示することができます（B）。

（A）複合原材料の基本的な書き方

原材料名	○○、△△、マヨネーズ（食用植物油脂、卵黄（卵を含む）、醸造酢、香辛料、食塩、砂糖）、□□、××

（B）香辛料、食塩、砂糖を「その他」と表示する場合

原材料名	○○、△△、マヨネーズ（食用植物油脂、卵黄（卵を含む）、醸造酢、その他）、□□、××

（備考）醸造酢は重量割合が３位以下ですが、５％以上使用されているため「その他」と表示していません。

②　複合原材料の製品の原材料に占める重量の割合が５％未満である場合又は複合原材料の名称からその原材料が明らかである場合には、当該複合原材料の原材料の表示を省略することができます（C）。

（C）使用したマヨネーズの最終製品に占める割合が５％未満の場合

原材料名	○○、△△、□□、××、マヨネーズ（卵を含む）

（備考）なお、マヨネーズについては「複合原材料の名称からその原材料が明らかである場合」に該当するため、5％以上の場合でも複合原材料の原材料表示を省略することができます。

③　上記①・②の規定にかかわらず、単に混合しただけなど、原材料の性状に大きな変化がない複合原材料を使用する場合については、当該複合原材料の全ての原材料及びそれ以外の使用した原材料について、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、その最も一般的な名称をもって表示することができます（D）。

（D）複合原材料の分割表示例

○複合原材料表示による方法

原材料名	小麦粉、<u>ココア調整品</u>（<u>砂糖</u>、<u>ココアパウダー</u>、<u>その他</u>）、バター、鶏卵

➡

○複合原材料を分割して表示する方法

原材料名	小麦粉、バター、<u>砂糖</u>、鶏卵、<u>ココアパウダー</u>、<u>アーモンドパウダー</u>、<u>食塩</u>

なお、複合原材料の表示方法③の規定に該当するかどうかについては、以下の条件から総合的に判断します。

複合原材料の分割表示できる条件

<条件1>
中間加工原材料を使用した場合であって、消費者がその内容を理解できない複合原材料の名称の場合

<条件2>
中間加工原材料を使用した場合であって、複数の原材料を単に混合（合成したものは除く。）しただけなど、消費者に対して中間加工原材料に関する情報を提供するメリットが少ないと考えられる場合

◆ 添加物 衛生事項

1 食品に添加物を使用した場合や使用した原材料に添加物が含まれている場合は、添加物に占める重量の割合の高いものから順に、原則、当該添加物の物質名を表示します。

なお、別記様式1の添加物の事項欄を設けずに、原材料名の欄に原材料名と明確に区分して表示することができます。

（原材料と明確に区分した表示例）

（1）原材料と添加物を記号で区分して表示

原材料名	いちご、砂糖／ゲル化剤（ペクチン）、酸化防止剤（ビタミンC）

（2）原材料と添加物を改行して表示

原材料名	豚ばら肉、砂糖、食塩、卵たん白、植物性たん白、香辛料 リン酸塩（Na）、調味料（アミノ酸）、酸化防止剤（ビタミンC）、発色剤（亜硝酸Na）、コチニール色素

2 また、添加物の表示方法については、①品名、簡略名又は類別名表示、②用途名表示、③一括名表示、④表示免除の規定があります。

① 品名（名称又は別名）、簡略名又は類別名表示

使用した添加物は物質名表示が原則ですが、一部の添加物については、添加物の品名（名称又は別名）、簡略名又は類別名のいずれかで表示することができます。

（例）

品名	別名	簡略名又は類別名
亜硫酸ナトリウム	亜硫酸ソーダ	亜硫酸塩、亜硫酸Na
L-アスコルビン酸	ビタミンC	アスコルビン酸、V.C
カカオ色素	ココア色素	カカオ、フラボノイド、フラボノイド色素
エタノール	エチルアルコール	アルコール、酒精
水酸化カルシウム	消石灰	水酸化Ca

② 用途名表示

下記の別表第6に掲げる8種の用途で使用される添加物は、その用途名と物質名を併記した表示が必要です。

用途	用途名	表示例
①甘味料	甘味料、人工甘味料又は合成甘味料	甘味料（ステビア）、甘味料（アスパルテーム・L-フェニルアラニン化合物）
②着色料（※1）	着色料又は合成着色料	着色料（赤2）、着色料（赤102号、カカオ）
③保存料	保存料又は合成保存料	保存料（安息香酸）、保存料（ソルビン酸）
④増粘剤、安定剤、ゲル化剤又は糊料（※2）	・主として増粘の目的で使用される場合にあっては、増粘剤又は糊料 ・主として安定の目的で使用される場合にあっては、安定剤又は糊料 ・主としてゲル化の目的で使用される場合にあっては、ゲル化剤又は糊料	増粘剤（アラビアガム）、安定剤（CMC）、ゲル化剤（ペクチン）、糊料（加工デンプン）
⑤酸化防止剤	酸化防止剤	酸化防止剤（エリソルビン酸）、酸化防止剤（BHT）
⑥発色剤	発色剤	発色剤（亜硝酸ナトリウム）
⑦漂白剤	漂白剤	漂白剤（二酸化硫黄）
⑧防かび剤又は防ばい剤	防かび剤又は防ばい剤	防かび剤（イマザリル）、防ばい剤（TBZ）

※1 添加物表示中に「色」の文字を含む場合、「着色料」又は「合成着色料」の用途名を省略することができます。
※2 添加物表示中に「増粘」の文字を含む場合、「増粘剤」又は「糊料」の用途名を省略することができます。

③ 一括名表示

下記の別表第7に掲げる14種の一括名で使用される添加物は、通知「食品表示基準について」の「別添 添加物1-4」に規定された一括名の定義（目的）及び添加物の範囲に該当する場合に限り、物質名を表示する代わりに、下表一括名表示をすることができます。

一括名	一括名表示
①イーストフード	イーストフード
②ガムベース	ガムベース
③かんすい	かんすい
④苦味料	苦味料
⑤酵素	酵素
⑥光沢剤	光沢剤
⑦香料	香料又は合成香料
⑧酸味料	酸味料

一括名	一括名表示
⑨チューインガム軟化剤	軟化剤
⑩調味料（甘味料、酸味料又は苦味料を除く。）	調味料（アミノ酸）、調味料（アミノ酸等）、調味料（核酸）、調味料（核酸等）、調味料（有機酸）、調味料（有機酸等）、調味料（無機塩）又は調味料（無機塩等）
⑪豆腐用凝固剤	豆腐用凝固剤又は凝固剤
⑫乳化剤	乳化剤
⑬水素イオン濃度調整剤	水素イオン濃度調整剤又はpH調整剤
⑭膨張剤	膨張剤、膨脹剤、ベーキングパウダー又はふくらし粉

④　表示免除

次に掲げる加工助剤、キャリーオーバー、栄養強化の目的で使用される添加物は、添加物表示が免除されます。

ただし、添加物の表示を省略した場合でも、当該添加物に由来する特定原材料についてのアレルゲン表示は必要になりますので注意が必要です。

● **加工助剤**

食品の加工の際に添加されるものであって、当該食品の完成前に除去されるもの、当該食品の原材料に起因してその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はないもの又は当該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

● **キャリーオーバー**

食品の原材料の製造又は加工の過程において使用され、かつ、当該食品の製造又は加工の過程において使用されないものであって、当該食品中には当該添加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もの

● **栄養強化の目的で使用されるもの**

特別用途食品及び機能性表示食品を除く栄養強化の目的で使用されるもの（注）

（注）果実飲料や豆乳類、調理冷凍食品など別表第4に掲げられた食品によっては、栄養強化の目的で使用される添加物に係る表示の省略が適用されない場合もありますので、別表第４の各食品に掲げられた添加物の「表示の方法」をご確認ください。

◆ 内容量又は固形量及び内容総量　品質事項　計量法

● **内容量**

内容重量はグラム又はキログラム、内容体積はミリリットル又はリットル、内容数量は個数等の単位で、単位を明記して表示します。ただし、特定商品の販売に係る計量に関する政令第5条に規定する「特定商品」（63ページ参照）については、計量法の規定により表示します。（表示例）「100g」、「500ml」、「20 個」

● **固形量及び内容総量**

固形物に充てん液を加え缶又は瓶に密封したもの（固形量の管理が困難な場合を除く。）にあっては、固形量及び内容総量とすることとし、固形量はグラム又はキログラム、内容総量はグラム又はキログラムの単位で、単位を明記して表示します。ただし、固形量と内容総量がおおむね同一の場合又は充てん液を加える主たる目的が内容物を保護するためである場合は、内容量に代えて、固形量を表示します。

◆ 消費期限又は賞味期限　衛生事項

食品の特性等を十分に考慮した上で、品質が急速に劣化しやすい食品にあっては「**消費期限**」である旨の文字を冠したその年月日を、それ以外の食品にあっては「**賞味期限**」である旨の文字を冠したその年月日を年月日の順で表示します。

（表示例）「消費期限　平成 28 年 3 月 18 日」、「賞味期限　28. 3. 18」、「消費期限　16. 3. 18」

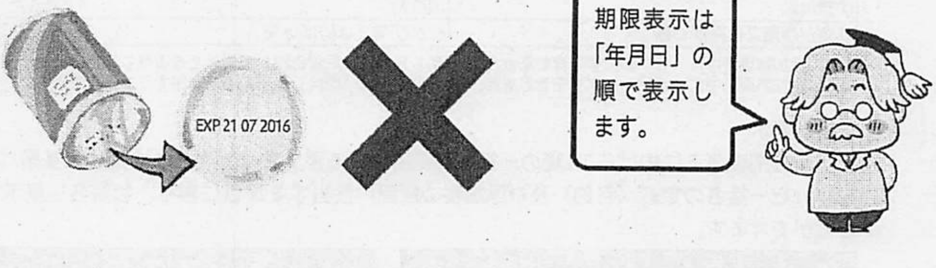
また、製造又は加工の日から賞味期限までの期間が３ヶ月を超える場合にあっては、賞味期限である旨の文字を冠したその年月を年月の順で表示することもできます。

（表示例）「賞味期限　平成 28 年 2 月」、「賞味期限　28. 2」、「賞味期限　16. 2」

なお、数字の間の「.」を省略しても差し支えありませんが、この場合、読み間違えが起ごらないよう、月又は日が１桁の場合は２桁目に「０」を付して表示（例：３月を示す「３」については、「03」と表示します。）してください。

（表示例）「消費期限　160318」、「賞味期限　1602」

輸入品でよくある
不適正表示例



◆ 保存方法　衛生事項

食品の特性に従って、具体的かつ平易な用語で、流通、家庭等において実行可能な保存の方法を表示します。

（表示例）「直射日光を避けて、常温で保存してください。」、「要冷蔵（10℃以下）」

ただし、食品衛生法第11条第１項の規定により保存方法の基準が定められたものにあっては、その基準に従って表示します。

（参考）食品衛生法第11条第1項の規定により保存方法の基準が定められているもの

品目	-15℃以下で保存しなければならない	4℃以下で保存しなければならない	8℃以下で保存しなければならない	10℃以下で保存しなければならない	冷蔵等で保存しなければならない	直射日光をさけて保存しなければならない
清涼飲料水（紙栓をつけたガラス瓶に収められたものに限る。）				●		
ミネラルウォーター類、冷凍果実飲料及び原料用果汁以外の清涼飲料水のうち、水素イオン濃度（pH）4.6以上で、かつ、水分活性が0.94を超えるものであって、原材料等に由来して当該食品中に存在し、かつ、発育し得る微生物を死滅させるのに十分な効力を有する方法で殺菌していないもの				●		
冷凍果実飲料	●					
原料用果汁（冷凍したものに限る。）	●					
非加熱食肉製品及び特定加熱食肉製品のうち、水分活性が0.95以上のもの		●				
非加熱食肉製品及び特定加熱食肉製品のうち、水分活性が0.95未満のもの、加熱食肉製品並びに鯨肉製品（気密性のある容器包装に充てんした後、製品の中心部の温度を120℃で４分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法により殺菌したものを除く。）				●		
冷凍食肉製品及び冷凍鯨肉製品（冷凍鯨肉製品にあっては気密性のある容器包装に充てんした後、製品の中心部の温度を120℃で４分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法により殺菌したものを除く。）	●					
鶏の液卵			●			
鶏の液卵を冷凍したもの	●					
魚肉練り製品（魚肉ハム、魚肉ソーセージ及び特殊包装かまぼこ以外の魚肉練り製品及び魚肉ハム、魚肉ソーセージ及び特殊包装かまぼこであって、気密性のある容器包装に充てんした後、製品の中心部の温度を120℃で４分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法により殺菌した製品及びその水素イオン濃度（pH）が4.6以下又はその水分活性が0.94以下である製品は除く。）				●		
冷凍魚肉練り製品	●					
冷凍食品	●					
食肉及び鯨肉				●		
生食用食肉		●				
生食用食肉を凍結させたもの	●					
細切りした食肉及び鯨肉を凍結させたものであって容器包装に入れられたもの	●					
生食用かき				●		
生食用冷凍かき	●					
ゆでだこ				●		
冷凍ゆでだこ	●					
豆腐					●	
即席めん類（油脂で処理したものに限る。）						●
切り身又はむき身にした鮮魚介類（生かきを除く。）であって生食用のもの（凍結させたものを除く。）				●		
ゆでがに（飲食に供する際に加熱を要しないものであって、凍結させたものを除く。）				●		
冷凍ゆでがに	●					

◆ **栄養成分（たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム）の量及び熱量** 保健事項

栄養成分の量及び熱量の表示方法については、46ページを御参照ください。

◆ **食品関連事業者の氏名又は名称及び住所** 品質事項

食品関連事業者のうち表示内容に責任を有する者（表示責任者）の氏名又は名称及び住所を表示します。

なお、食品関連事業者が、販売業者、加工業者又は輸入業者である場合にあっては、別記様式１様式中の「製造者」を、それぞれ「販売者」、「加工者」又は「輸入者」と表示します。

◆ **製造所等の所在地及び製造者等の氏名又は名称（＊）** 衛生事項

● **製造所等の所在地**

原則、都道府県名から住居表示に従って住居番号まで表示します。

● **製造者等の氏名又は名称**

個人の場合は個人の氏名を、法人の場合は法人名を表示します。屋号のみの表示は認められません。

（＊） 食品表示基準に規定される正確な表示事項名は、『製造所又は加工所の所在地〔輸入品にあっては輸入業者の営業所の所在地、乳にあっては乳処理場（特別牛乳にあっては特別牛乳搾取処理場）の所在地〕及び製造者又は加工者の氏名又は名称〔輸入品にあっては輸入業者の氏名又は名称、乳にあっては乳処理業者（特別牛乳にあっては特別牛乳搾取処理業者。）の氏名又は名称〕』です。

このパンフレットでは、当該表示事項を「製造所等の所在地及び製造者等の氏名又は名称」で説明しています。

なお、「製造所等の所在地及び製造者等の氏名又は名称」と「食品関連事業者の氏名又は名称及び住所」とが同一である場合は、一括表示部分に「製造者」「加工者」「輸入者」のいずれかの事項名を付して、「製造所等の所在地及び製造者等の氏名又は名称」を表示します。この場合、改めて「食品関連事業者の氏名又は名称及び住所」の表示事項を表示する必要はありません。

（表示例）食品関連事業者が販売者であり、製造者が異なる場合

（1） 製造者の所在地及び製造者の氏名又は名称を一括表示部分の枠外に表示した場合の表示例

名　　称	
原材料名	
添 加 物	
内 容 量	
賞味期限	
保存方法	
販 売 者	□□株式会社 東京都千代田区霞が関■－■－■

製 造 所※ ○○株式会社
東京都千代田区永田町●－●－●

（2） 製造者の所在地及び製造者の氏名又は名称を一括表示部分の枠内に表示した場合の表示例（＊）

名　　称	
原材料名	
添 加 物	
内 容 量	
賞味期限	
保存方法	
販 売 者	□□株式会社 東京都千代田区霞が関■－■－■
製 造 所※	○○株式会社 東京都千代田区永田町●－●－●

※ 「製造所」の事項名を「製造者」や「製造場所」等の製造した場所が分かるような事項名にすることもできます。

＊ この場合、どちらが表示責任者であるかを合意しておく必要があります。

●製造所固有記号

上記「製造所等の所在地及び製造者等の氏名又は名称」の規定にかかわらず、原則として同一製品を２箇所以上の製造所で製造している場合にあっては、下記の（1）又は（2）の表示をもって製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称の表示に代えることができます。

なお、製造所固有記号は、アラビア数字、ローマ字、平仮名若しくは片仮名又はこれらの組合せによるものに限られています。

（1） 製造者の住所及び氏名又は名称並びに製造者が消費者庁長官に届け出た製造所固有記号

（2） 販売者（乳、乳製品及び乳又は乳製品を主要原料とする食品を販売する者を除く。）の住所、氏名又は名称並びに製造者及び販売者が連名で消費者庁長官に届け出た製造者の製造所固有記号

（表示例）

（1） 製造者の所在地の代わりに製造者の住所（法人の場合は原則として本社所在地）をもって表示する場合

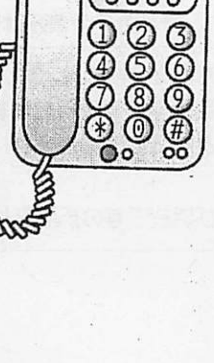
名　　称	
原材料名	
添 加 物	
内 容 量	
賞味期限	
保存方法	
製 造 者	□□株式会社　＋ＡＡ 東京都千代田区霞が関■－■－■

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-○○○-○○○

（2） 製造者の所在地及び製造者の氏名又は名称の代わりに販売者の住所及び氏名又は名称をもって表示する場合

名　　称	
原材料名	
添 加 物	
内 容 量	
賞味期限	
保存方法	
販 売 者	□□株式会社　＋ＡＡ 東京都千代田区霞が関■－■－■

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://○○○○○○○○○○○○○○



製造所固有記号の表示については、製造者名又は販売者名の次に連記することを原則としていますが、製造者名又は販売者名の次に当該記号の表示場所を明記し、かつ原則として当該記号が製造所固有記号である旨を明記すれば、容器包装の形態等から判断して、連記しなくても差し支えありません。

その際、製造所固有記号に加え、これと紛らわしいロット番号等その他の記号を併記する場合にあっては、「製造所固有記号 ○○に記載」と具体的に表示箇所を指定する方法で表示する必要があります。

（表示例）

表示部分

賞　味　期　限　　缶底左側の上段に年月で記載
・・・
販　　売　　者　　○○株式会社　東京都○○区○町○－○－○
製造所固有記号　　缶底左側の下段に記載

記載部分

16．11／
＋ABC　Lot.1

製造所固有記号

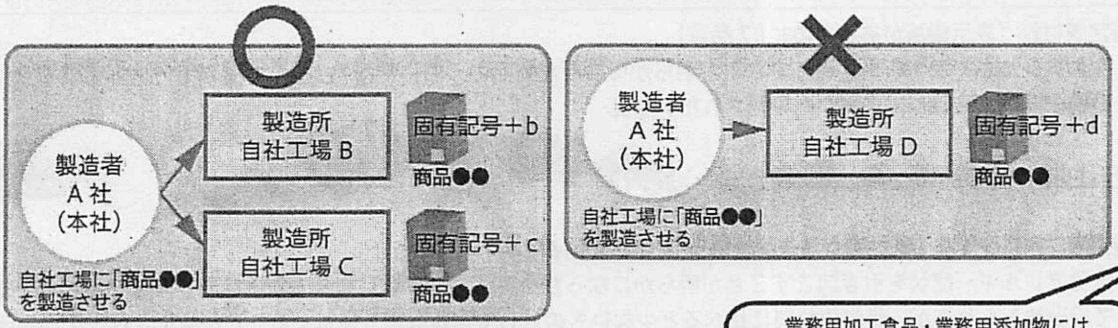
賞　味　期　限　　缶底左側の上段に年月で記載
・・・
製　　造　　者　　○○株式会社　東京都○○区○町○－○－○
製造所固有記号　　缶底左側の賞味期限の後に記載

20160915／＋ABC
Lot.1

ポイント1

製造所固有記号は原則として、２箇所以上の工場で製造する同一製品のみ使用可能です。

１箇所の工場のみで製造する製品には原則として製造所固有記号を使用することはできません。



ポイント2

製造所固有記号を使用する場合は、次のいずれかの事項を表示しなければなりません。

① 製造所の所在地又は製造者の氏名若しくは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及び製造者の氏名又は名称を表示したウェブサイトアドレス（二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又は製造者の氏名若しくは名称及び製造所固有記号

（表示例）

①
製造者　株式会社○○　＋AB
東京都～～

製造所固有記号の製造所については
下記までお問い合わせください。
（フリーダイヤル）0120-000-000

②
販売者　株式会社○○　＋CD
東京都～～

製造所固有記号の製造所については
下記のホームページをご覧ください。
http://www.○○○○○○○○○

③
製造者　株式会社○○　＋A2
東京都～～

製造所固有記号の各製造所は下記のとおりです。
A1：□□工場（東京都○○区○-○-○）
A2：△△工場（神奈川県○○市○-○）

注意

製造所固有記号については、製造所固有記号以外の表示が新基準に基づいたものであっても、旧基準に基づいた製造所固有記号の使用が認められます。

新基準に基づく製造所固有記号制度は、平成28年4月1日から開始されていますが、平成32年（2020年）３月31日までは、新基準に基づく製造所固有記号の届出手続が完了するまでの間は旧基準に基づいた製造所固有記号の使用が認められます。

■一定の加工食品共通表示事項（食品表示基準第３条第２項）

加工食品共通表示事項に定めるほか、次に掲げる食品に該当する場合は、各食品に掲げる表示事項について、食品表示基準第３条第２項の表に規定された表示方法に従い表示します。

◆ アスパルテームを含む食品：L‐フェニルアラニン化合物を含む旨 【衛生事項】

「L－フェニルアラニン化合物を含む旨」の表示は、「L－フェニルアラニン化合物を含む」等と表示します。

（表示例）甘味料（アスパルテーム・L－フェニルアラニン化合物）

◆ 輸入品：原産国名 【品質事項】

「輸入品」には、「原産国名」を表示します。

原産国とは、加熱処理や調味、塩蔵等「その商品の内容について実質的な変更をもたらす行為が行われた国」のことを指します。

輸入品とは…

① 容器包装され、そのままの形態で消費者に販売される製品（製品輸入）
② バルクの状態で輸入されたものを、国内で小分けし容器包装した製品
③ 製品輸入されたものを、国内で詰め合わせた製品
④ その他、輸入された製品について、国内で「商品の内容について実質的な変更をもたらす行為」が施されていない製品

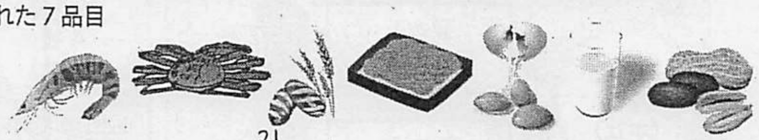
◆ アレルゲン【別表第14に掲げる食品（特定原材料）を原材料とする加工食品及び特定原材料に由来する添加物を含む食品】 【衛生事項】

「アレルゲン」とは、アレルギーの原因となる抗原のことで、食品表示基準の別表第14に掲げられた表示義務のある「特定原材料」と、通知「食品表示基準について」で表示を推奨する「特定原材料に準ずるもの」とに分けられます。

☆ 特定原材料（表示義務があるもの）【７品目】

食物アレルギー症状を引き起こすことが明らかになった食品のうち、特に発症数、重篤度から勘案して表示する必要性の高いものとして表示が義務化された７品目

えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生



☆ 特定原材料に準ずるもの（表示することが推奨されているもの）【~~20~~ 21品目】

食物アレルギー症状を引き起こすことが明らかになった食品のうち、症例数や重篤な症状を呈する者の数が継続して相当数みられるが、特定原材料に比べると少ないものとして可能な限り表示することが推奨された２０品目

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、くるみ、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　アーモンド

（表示方法）

1　特定原材料及び特定原材料に準ずるもの（以下「特定原材料等」という。）を原材料として含んでいる場合は、原則、原材料名の直後に括弧を付して特定原材料等を含む旨を表示します。

なお、特定原材料のうち「乳」については、「乳成分を含む」と表示します。

（表示例）マヨネーズ（卵を含む）、チョコレート（乳成分を含む）

2　特定原材料等に由来する添加物を含む食品の場合は、原則、当該添加物の物質名と、その直後に括弧を付して特定原材料等に由来する旨を表示します。

なお、特定原材料のうち「乳」については、「乳成分由来」ではなく、日本語的な意味合いから「乳由来」と表示します。

（表示例）グルテン（小麦由来）、カゼイン Na（乳由来）、ベーキングパウダー（小麦由来）

ただし、添加物を食品表示基準の別表第７の一括名により表示する場合は、一括名の直後に括弧を付して特定原材料等に由来する旨を表示し、別表第６の用途名を併記する場合は、以下の（表示例）のとおり表示します。

（表示例）【一括名】　ベーキングパウダー（小麦由来）
【用途名】　増粘剤（加工デンプン：小麦由来）又は　増粘剤（加工デンプン（小麦由来））

アレルゲン表示のポイント

① 原材料の場合は、原則、「原材料名（○○を含む）」と記載
② 添加物の場合は、原則、「添加物物質名（○○由来）」と記載

3 （表示方法）１及び２の規定にかかわらず、当該食品に対し２種類以上の原材料又は添加物を使用しているものであって、当該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っては、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、特定原材料等を含む旨又は由来する旨の表示を省略することができます。ただし、当該原材料又は添加物に含まれる特定原材料等が、科学的知見に基づき抗原性が低いと認められる場合は、この限りではありません。

4 特定原材料等の表示と同一のものであると認められるものとして、表記方法や言葉が違うが、特定原材料等と同一であるということが理解できる「代替表記」と、特定原材料等の名称又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である「拡大表記」があります。なお、下表の拡大表記は、表記例です。

特定原材料	代替表記	拡大表記（表記例）
えび	海老、エビ	えび天ぷら、サクラエビ
かに	蟹、カニ	上海がに カニシューマイ、マツバガニ
小麦	こむぎ、コムギ	小麦粉、こむぎ胚芽
そば	ソバ	そばがき、そば粉
卵	玉子、たまご、タマゴ、エッグ、鶏卵、あひる卵、うずら卵	厚焼玉子、ハムエッグ
乳	ミルク、バター、バターオイル、チーズ、アイスクリーム	アイスミルク、生乳、ガーリックバター、牛乳、プロセスチーズ、濃縮乳、乳糖、加糖れん乳、乳たんぱく、調製粉乳
落花生	ピーナッツ	ピーナッツバター、ピーナッツクリーム

※ 「卵」について、「卵白」及び「卵黄」については、特定原材料名（卵）を含んでいますが、事故防止の観点から、拡大表記として含む旨の表示を省略することはできません。「卵白（卵を含む）」、「卵黄（卵を含む）」と表示してください。

特定原材料に準ずるもの	代替表記	拡大表記（表記例）
あわび	アワビ	煮あわび
いか	イカ	いかフライ、イカ墨
いくら	イクラ、すじこ、スジコ	いくら醤油漬け、塩すじこ
オレンジ		オレンジソース、オレンジジュース
カシューナッツ		
キウイフルーツ	キウイ、キウィー、キーウィー、キーウィ、キウィ	キウイジャム、キウイソース、キーウィージャム、キーウィーソース
牛肉	牛、ビーフ、ぎゅうにく、ぎゅう肉、牛にく	牛すじ、牛脂、ビーフコロッケ
くるみ	クルミ	くるみパン、くるみケーキ
ごま	ゴマ、胡麻	ごま油、練りごま、すりゴマ、切り胡麻、ゴマペースト
さけ	鮭、サケ、サーモン、しゃけ、シャケ	鮭フレーク、スモークサーモン、紅しゃけ、焼鮭
さば	鯖、サバ	さば節、さば寿司
大豆	だいず、ダイズ	大豆煮、大豆たんぱく、大豆油、脱脂大豆
鶏肉	とりにく、とり肉、鳥肉、鶏、鳥、とり、チキン	焼き鳥、ローストチキン、鶏レバー、チキンブイヨン、チキンスープ、鶏ガラスープ
バナナ	ばなな	バナナジュース
豚肉	ぶたにく、豚にく、ぶた肉、豚、ポーク	ポークウインナー、豚生姜焼、豚ミンチ
まつたけ	松茸、マツタケ	焼きまつたけ、まつたけ土瓶蒸し
もも	モモ、桃、ピーチ	もも果汁、黄桃、白桃、ピーチペースト
やまいも	山芋、ヤマイモ、山いも	千切りやまいも
りんご	リンゴ、アップル	アップルパイ、リンゴ酢、焼きりんご、りんご飴
ゼラチン		板ゼラチン、粉ゼラチン

5　特定原材料等を表示するにあたっては、原則、個々の原材料又は添加物の表示の直後に特定原材料等を含む旨又は由来する旨を表示しますが、個別表示によりがたい場合や個別表示がなじまない場合などは、一括表示も可能です。

一括表示をする場合は、特定原材料等そのものが原材料として表示されている場合や、代替表記等で表示されているものも含め、当該食品に含まれる全ての特定原材料等について、原材料欄の最後（原材料と添加物を事項欄を設けて区分している場合は、それぞれ原材料欄の最後と添加物欄の最後）に「(一部に○○・○○・…を含む)」と表示します。

なお、個別表示と一括表示を組み合わせて使用することはできません。

個別表示　原則

・個々の原材料又は添加物の直後に（　）書きをする方法
・繰り返し表示になるアレルゲンを省略可能

一括表示

・最後にまとめて（　）書きをする方法
・その食品に含まれるすべてのアレルゲンを表示

（個別表示例）

原材料名	白いんげん豆、小麦粉、砂糖、栗甘露煮、卵黄（卵を含む）／炭酸水素Na、カゼインナトリウム（乳由来）、着色料（黄4）

（一括表示例）

原材料名	白いんげん豆、小麦粉、砂糖、栗甘露煮、卵黄／炭酸水素Na、カゼインナトリウム、着色料（黄4）、(一部に小麦・卵・乳成分を含む)

アレルゲン表示の変更点

①　アレルゲンを2種類以上続けて表示する場合は、「・」でつないで「○○・○○」と表示します。
②　アレルゲンの一括表示は、「原材料の一部に○○を含む」（旧基準）から「一部に○○を含む」（食品表示基準）へ変更になりました。

6　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して最終加工食品に混入（コンタミネーション）してしまう場合があります。コンタミネーション防止策の徹底を図ってもコンタミネーションの可能性を排除できない場合には、注意喚起表示によって注意を促します。

しかし、この場合「入っているかもしれません」「入っている場合があります」などの可能性表示は、原材料表示欄外であっても認められていません。

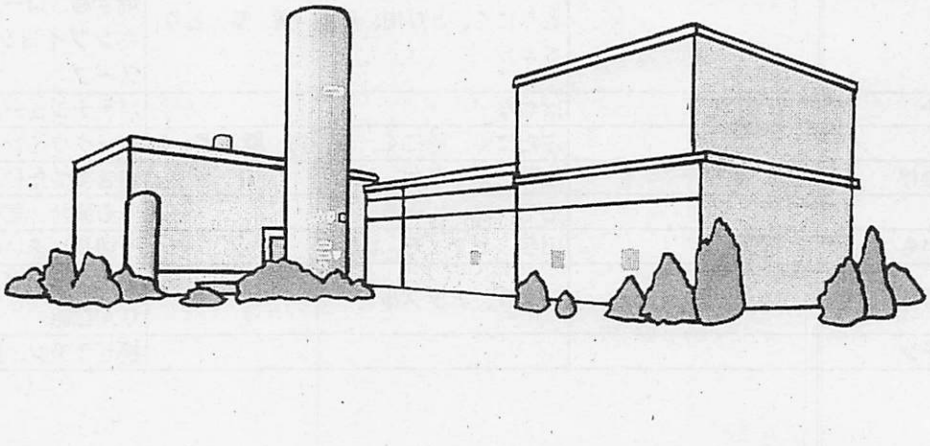
なお、魚肉すり身などには、様々な段階でえび、かにがコンタミネーションすることが考えられます。しかし、このような場合、原材料中の意図しないえび、かにの混入頻度と混入量が低いものについては、患者の食品選択の幅を過度に狭める結果になることから、注意喚起表示の必要はないものとされています。

≪注意喚起表示例≫

○「本製品の製造ラインでは、落花生を使用した製品も製造しています。」
○「とうもろこしの輸送設備等は大豆、小麦の輸送にも使用しています。」
○「本製品で使用している「しらす」は、カニが混ざる漁法で捕獲しています。」

≪不適正な表示例≫

✕「本製品には、小麦が入っている場合があります。」



◆ 輸入品以外の加工食品：原料原産地名 品質事項

「原料原産地名」は、国内で製造した全ての加工食品に必要な表示事項です。

（表示方法）

1　最終製品が別表第15の2～5に掲げる加工食品でない場合

対象原材料（※1）の原産地を原材料名に対応させて表示します。対象原材料の食品区分に応じて、次の（1）又は（2）によりその原産地を表示します。対象原材料の原産地が複数ある場合は、（3）による表示を原則としつつ、それが困難な場合は一定の条件の下で（4）による表示が認められます（※2）。

※1：使用した原材料に占める重量の割合が最も高い原材料（酒税の保全及び酒類業組合等に関する法律第86条の6第1項の規定に基づく酒類の表示の基準において原産地を表示することとされている原材料及び米穀等の取引等に係る情報の記録及び産地情報の伝達に関する法律第2条第3項に規定する指定米穀等（米穀及び別表第15の1の（6）に掲げるもちを除く。）の原材料である米穀を除く。）

※2：最終製品が別表第15の1に掲げる加工食品である場合は、国別重量順表示を行います（食品表示基準Q＆A別添　原料原産地表示（別表第15の1～6）表示方法-10に掲げる食品を除く。）。

（1）　対象原材料が生鮮食品である場合は、国産品にあっては国産である旨を、輸入品にあっては原産国名を表示します（※3）。なお、国産品にあっては、国産である旨の表示に代えて、一般用生鮮食品の原産地表示と同様に都道府県名その他一般に知られている地名を表示することができます。

※3：輸入された水産物の場合は、原産国名に水域名を併記することができます。

（A）原材料名欄に括弧書きで表示

名　　　称	ポークソーセージ（ウインナー）
原 材 料 名	豚肉（カナダ）、豚脂肪、…

（B）原料原産地名欄を設けて表示

名　　　称	ポークソーセージ（ウインナー）
原 材 料 名	豚肉、豚脂肪、…
原料原産地名	カナダ（豚肉）

（C）具体的な表示箇所を明記した上で枠外に表示

名　　　称	ポークソーセージ（ウインナー）
原 材 料 名	豚肉、豚脂肪、…
原料原産地名	枠外下部に記載

原料豚肉の原産地 カナダ

（2）　対象原材料が加工食品である場合は、加工食品の製造地を表示（※4）（以下「製造地表示」という。）するのが基本です。国産品にあっては国内において製造された旨（※5）を表示し、輸入品にあっては外国において製造された旨を表示します。なお、対象原材料に占める重量割合が最も高い生鮮食品の原産地が判明している場合には、製造地表示に代えて、生鮮食品の名称と共にその原産地を表示することができます。

※4：最終製品が別表第15の1に掲げる加工食品である場合は、製造地表示ではなく、当該対象原材料に占める重量割合が最も高い生鮮食品の名称と共にその原産地を表示します。

※5：国産品にあっては、都道府県名その他一般的に知られている地名（「●●県製造」等）を表示することもできます。

（D）原材料名欄に括弧書きで表示

名　　　称	清涼飲料水
原 材 料 名	りんご果汁（ドイツ製造）、果糖ぶどう糖液糖、…

（E）　原料原産地名欄を設けて表示

名　　　称	清涼飲料水
原 材 料 名	りんご果汁、果糖ぶどう糖液糖、…
原料原産地名	ドイツ製造（りんご果汁）

（F）中間加工原材料の原料の産地を遡って表示

名　　　称	清涼飲料水
原 材 料 名	りんご果汁、果糖ぶどう糖液糖、…
原料原産地名	ドイツ（りんご）

（3）　対象原材料の原産地が複数ある場合は、原材料に占める重量割合の高い原産地から順に国別に表示するのが原則です（※6）（国別重量順表示）。

※6：表示する原産地が3か国以上ある場合は、3か国目以降を「その他」と表示することができます。

名　　　称	ポークソーセージ（ウインナー）
原 材 料 名	豚肉（カナダ、アメリカ）、…

名　　　称	清涼飲料水
原 材 料 名	りんご果汁（ドイツ製造、国内製造）、…

名　　　称	ポークソーセージ（ウインナー）
原 材 料 名	豚肉（カナダ、アメリカ、その他）、…

（4）　原材料の過去の一定期間における産地別使用実績（新製品又は原料調達先の変更が確実な場合は、今後の一定期間における産地別使用計画）からみて、国別重量順表示を行おうとした場合に、表示をする時点（製造日）を含む1年間で重量順位の変動や産地切替えが行われる見込みで、国別重量順表示が困難である場合に限り、次の例外表示が認められます。ただし、例外表示の根拠資料を保管するなど一定の条件があります。

例外表示	例外表示が認められる条件	表示例
又は表示 【対象原材料として使用する可能性がある原産地を一定期間使用割合（※７）の高い原産地から順に「又は」でつないだ表示】	①対象原材料として２以上の原産地のものを使用していること ②対象原材料に占める重量割合の順序が変動する可能性があること ③一定期間使用割合の高い順に表示した旨の注意書きを、容器包装の原料原産地名に近接した箇所に表示すること ④一定期間使用割合が5%未満である対象原材料の原産地（※８）の次に括弧を付して、5%未満である旨を表示すること ⑤又は表示の根拠資料を保管していること	名　称　ポークソーセージ（ウインナー） 原材料名　豚肉(カナダ又はアメリカ又はその他)、… ※　豚肉の産地は、平成○年の使用実績順
大括り表示 【外国の原産地表示を「輸入」や「外国製造」などと括った表示】	①対象原材料として３以上の外国が原産地のものを使用していること ②対象原材料に占める重量割合の順序が変動する可能性があること ③大括り表示の根拠資料を保管していること	名　称　ポークソーセージ（ウインナー） 原材料名　豚肉(輸入)、…
大括り表示＋又は表示 【外国の原産地表示を「輸入」や「外国製造」などと括った上で、「国産又は輸入」や「国内製造又は外国製造」などと、一定期間使用割合の高い順に「又は」でつないだ表示】	①対象原材料として国産品及び３以上の外国が原産地のものを使用していること ②対象原材料に占める重量割合の順序が変動する可能性があること ③一定期間使用割合の高い順に表示した旨の注意書きを、容器包装の原料原産地名に近接した箇所に表示すること ④一定期間使用割合が5%未満である対象原材料の原産地の次に括弧を付して、5%未満である旨を表示すること ⑤大括り表示＋又は表示の根拠資料を保管していること	名　称　ポークソーセージ（ウインナー） 原材料名　豚肉(輸入又は国産（５%未満）)、… ※　豚肉の産地は、平成○年の使用実績順

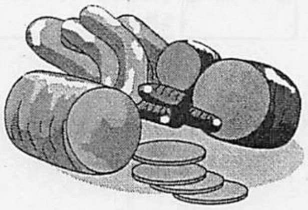
【例外表示（又は表示、大括り表示、大括り表示＋又は表示）の根拠資料とは？】

次の資料を根拠資料として、賞味（消費）期限に加えて１年間（期限表示を省略した製品は、製造してから５年間）保管します。

① 次に掲げる期間（事業者が定めた期間）がいつからいつまでかを示す資料
　ア　表示をする時点（製造日）を含む１年間（製造年、製造年度等）
　イ　産地別使用実績の基礎となる過去の一定期間又は産地別使用計画の基礎となる今後の一定期間（本コラムにおいて「過去又は今後の一定期間」という。）
② 過去又は今後の一定期間における原産地ごとの重量順位の変動や産地切替えがあることを示す資料
③ 過去の一定期間における産地別使用実績又は今後の一定期間における産地別使用計画をどのような単位（一製品ごとか、原料の管理を共通化している製品単位ごとか等）で計上したかを示す資料
④ 「又は表示」、「大括り表示＋又は表示」については、注意書きが指し示す期間中の表示対象の原材料の原産地（「大括り表示＋又は表示」の場合は、輸入品合計と国産品）ごとの使用割合の順を示す資料

過去又は今後の一定期間及び表示をする時点（製造日）を含む１年間（製造年、製造年度等）が明確であって、内容が表示根拠として合理的な内容なものを、製造・流通の実情に応じて保管します。なお、保管方法は文書又は電子媒体のいずれの方法も可能です。

※７：過去の一定期間における使用実績又は将来の一定期間における使用計画における対象原材料に占める重量の割合
※８：※６により「その他」と表示された場合の「その他」については5%未満である旨の表示は不要です。



2　最終製品が別表15の２～６に掲げる加工食品である場合

別表15の２～６に掲げる加工食品（農産物漬物、野菜冷凍食品、うなぎ加工品、かつお削りぶし及びおにぎり（※９）（次ページ表の２～６））については、食品表示基準第３条第２項の表の原料原産地名の項の２～６の該当する規定に従って表示します。

※９：おにぎりについては、米トレーサビリティ法に基づき、米穀の産地を表示する必要があります。なお、同法に基づき、原材料に占める重量割合が最も高い原材料の原産地が表示（情報伝達）されている場合は、当該原材料には食品表示基準の原料原産地表示の規定は適用されません。

経過措置について

①平成34年（2022年）３月31日までに製造（又は加工）される一般用加工食品、②平成34年３月31日までに販売される業務用生鮮食品及び業務用加工食品、③平成29年９月１日（食品表示基準の一部を改正する内閣府令（平成29年９月１日内閣府令第43号）の施行日）の時点で製造過程にある加工食品については、同府令施行前の食品表示基準により表示することができます。

別表第15

1　次に掲げるもののうち、原材料及び添加物に占める重量の割合が最も高い生鮮食品（※）の当該割合が50％以上であるもの

※（5）の緑茶及び緑茶飲料にあっては荒茶の原材料、（6）のもちにあっては米穀、（8）の黒糖及び黒糖加工品にあっては黒糖の原材料、（9）のこんにゃくにあってはこんにゃくいも（こんにゃくの原材料であるこんにゃく粉の原材料として用いられたこんにゃくいもを含む。）、（18）のこんぶ巻にあってはこんぶに限る。

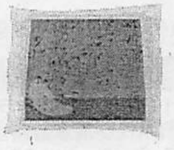
（1）乾燥きのこ類、乾燥野菜及び乾燥果実（フレーク状又は粉末状にしたものを除く。）
乾しいたけ、かんぴょう、切り干しだいこん、乾燥ぜんまい、かんしょ蒸し切り干し、乾燥ねぎ、干し柿、干しぶどう 等

（2）塩蔵したきのこ類、塩蔵野菜及び塩蔵果実（農産物漬物を除く。）
塩蔵きのこ、塩蔵山菜ミックス 等

（3）ゆで、又は蒸したきのこ類、野菜及び豆類並びにあん（缶詰，瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。）
ゆでたけのこ、ゆでたぜんまい、下ゆでしたさといも、ふかしたさつまいも、ゆでた大豆、生あん、乾燥あん 等

（4）異種混合したカット野菜、異種混合したカット果実その他野菜、果実及びきのこ類を異種混合したもの（切断せずに詰め合わせたものを除く。）
カット野菜ミックス、野菜サラダ（生鮮食品のみで構成されたものに限る。）、カットフルーツミックス 等

（5）緑茶及び緑茶飲料
煎茶、玉緑茶、玉露、抹茶、番茶、ほうじ茶、緑茶飲料 等



（6）もち
まるもち、のしもち、切りもち、草もち、豆もち 等

（7）いりさや落花生、いり落花生、あげ落花生及びいり豆類
いりさや落花生、いり落花生、あげ落花生、いり大豆 等

（8）黒糖及び黒糖加工品
黒糖みつ、黒糖菓子 等

（9）こんにゃく
板こんにゃく、玉こんにゃく、糸こんにゃく 等

（10）調味した食肉（加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するものを除く。）
しお・こしょうした牛肉、タレ漬けした牛肉、みそ漬けした豚肉 等

（11）ゆで、又は蒸した食肉及び食用鳥卵（缶詰，瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。）
ゆでた牛もつ、蒸し鶏、ゆで卵、温泉卵 等

（12）表面をあぶった食肉

（13）フライ種として衣をつけた食肉（加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するものを除く。）
衣をつけた豚カツ用の食肉、衣をまぶした唐揚げ用の鶏肉 等

（14）合挽肉その他異種混合した食肉（肉塊又は挽肉を容器に詰め，成形したものを含む。）
合挽肉、成形肉（サイコロステーキ）、焼肉セット（異種の肉を盛り合わせたもので、生鮮食品のみで構成されたものに限る。）等

（15）素干魚介類、塩干魚介類、煮干魚介類及びこんぶ、干のり、焼きのりその他干した海藻類（細切若しくは細刻したもの又は粉末状にしたものを除く。）
たたみいわし、するめ、丸干しいわし、煮干いわし、しらす干、ちりめんじゃこ、干ほたて貝柱、焼きのり、味付けのり、乾燥わかめ、干ひじき 等

（16）塩蔵魚介類及び塩蔵海藻類
塩さんま、塩さば、塩かずのこ、塩たらこ、塩いくら、すじこ、塩うに、塩蔵わかめ、塩蔵したうみぶどう 等

（17）調味した魚介類及び海藻類（加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するもの並びに缶詰，瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。）
まぐろしょうゆ漬け、あこうだいの粕漬け、あまだいのみそ漬け、もずく酢、味付けめかぶ、いくらしょうゆ漬け、食用油脂を加えたまぐろのすき身 等

（18）こんぶ巻

（19）ゆで、又は蒸した魚介類及び海藻類（缶詰，瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。）
ゆでだこ、ゆでかに、ゆでしゃこ、釜揚げしらす、釜揚げさくらえび 等

（20）表面をあぶった魚介類
かつおのたたき 等

（21）フライ種として衣をつけた魚介類（加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するものを除く。）
衣をつけたカキフライ用のかき、衣をつけたムニエル用のしたびらめ 等

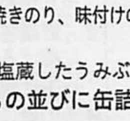
（22）（4）又は（14）に掲げるもののほか、生鮮食品を異種混合したもの（切断せずに詰め合わせたものを除く。）
ねぎま串、鍋物セット（生鮮食品のみで構成されているもの）等

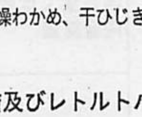
2　農産物漬物
農産物漬物の原材料及び添加物の重量に占める割合の高い農産物又は水産物の上位4位（内容重量が300 g以下のものにあっては、上位3位）までのもので、かつ、原材料及び添加物の重量に占める割合が5％以上の原産地名は、原材料に占める重量の割合の高い原産地の順に表示します。

3　野菜冷凍食品
野菜冷凍食品の原材料及び添加物の重量に占める割合の高い野菜の上位3位までのもので、かつ、原材料及び添加物の重量に占める割合が5％以上の原産地名は、原材料及び添加物に占める重量の割合の高い原産地の順に表示します。

4　うなぎ加工品
うなぎの名称の次に括弧を付して、原産地を表示します。

5　かつお削りぶし
かつおのふしの文字の次に括弧を付して、ふしの製造地を表示します。





6　おにぎり（米飯類を巻く目的でのりを原材料として使用しているものに限る。）
のりの名称の次に括弧を付して、のりの原料となる原そうの原産地を表示します。

◆ 乳児用規格適用食品：乳児用規格適用食品である旨 衛生事項

食品衛生法で規定された乳児用規格適用食品については、「乳児用規格適用食品」の文字又はその旨を的確に示す文言を表示します。

◆ 遺伝子組換え食品に関する事項〔別表第17の下欄及び別表第18の中欄に掲げる加工食品〕 衛生事項 品質事項

加工食品の「遺伝子組換え食品に関する事項」は、別表第17に掲げる「33食品群」と、別表第18に掲げる「特定遺伝子組換え農産物を原材料とする加工食品」に必要な表示事項です。

なお、詳細については、44ページを御参照ください。

◆ 特定保健用食品 保健事項

詳細については、51ページを御参照ください。

◆ 機能性表示食品 保健事項

詳細については、52ページを御参照ください。

省略規定（食品表示基準第３条第３項及び第４条）

食品表示基準第３条第３項の表及び第４条ただし書に該当する場合、該当する表示事項を省略することができます。

省略できる表示事項	食品
保存方法	1 でん粉、2 チューインガム、3 冷菓、4 砂糖、5 アイスクリーム類、6 食塩、7 酒類、8 飲料水及び清涼飲料水〔ガラス瓶入りのもの（紙栓を付けたものを除く。）又はポリエチレン容器入りのものに限る。〕、9 氷、10 常温で保存すること以外にその保存の方法に関し留意すべき事項がないもの
消費期限又は賞味期限	1 でん粉、2 チューインガム、3 冷菓、4 砂糖、5 アイスクリーム類、6 食塩及びうま味調味料、7 酒類、8 飲料水及び清涼飲料水〔ガラス瓶入りのもの（紙栓を付けたものを除く。）又はポリエチレン容器入りのものに限る。〕、9 氷
原材料名	1 容器包装の表示可能面積がおおむね30cm²以下であるもの（特定保健用食品及び機能性表示食品を除く。） 2 原材料が１種類のみであるもの。ただし、次に掲げる場合は除く。 一 缶詰及び食肉製品の場合 二 特定保健用食品及び機能性表示食品の場合 三 原材料名に分別生産流通管理が行われた遺伝子組換え農産物である旨を表示する場合 四 原材料名に遺伝子組換え農産物及び非遺伝子組換え農産物が分別されていない旨を表示する場合 五 原材料名に分別生産流通管理が行われた特定遺伝子組換え農産物である旨を表示する場合 六 原材料名に特定遺伝子組換え農産物と非特定遺伝子組換え農産物を意図的に混合した旨を表示する場合
添加物	容器包装の表示可能面積がおおむね30cm²以下であるもの（特定保健用食品及び機能性表示食品を除く。）
内容量又は固形量及び内容総量	1 内容量を外見上容易に識別できるもの（特定商品の販売に係る計量に関する政令第５条に掲げる特定商品、特定保健用食品及び機能性表示食品を除く。） 2 容器包装の表示可能面積がおおむね30cm²以下であるもの（特定商品の販売に係る計量に関する政令第５条に掲げる特定商品、特定保健用食品及び機能性表示食品を除く。）
栄養成分の量及び熱量	以下に掲げるもの〔栄養表示（栄養成分若しくは熱量に関する表示及び栄養成分の総称、その構成成分、前駆体その他これらを示唆する表現が含まれる表示をいう。）をしようとする場合、特定保健用食品及び機能性表示食品を除く。〕 一 容器包装の表示可能面積がおおむね30cm²以下であるもの 二 酒類 三 栄養の供給源としての寄与の程度が小さいもの 四 極めて短い期間で原材料（その配合割合を含む。）が変更されるもの 五 消費税法（昭和63年法律第108号）第９条第１項において消費税を納める義務が免除される事業者が販売するもの〔「消費税を納める義務が免除される事業者とは…」（48ページ）参照〕
製造所等の所在地及び製造者等の氏名又は名称	容器包装の表示可能面積がおおむね30cm²以下であるもの（食品関連事業者の氏名又は名称及び住所の表示は要しないとされているものを除く。）
遺伝子組換え食品に関する事項	容器包装の表示可能面積がおおむね30cm²以下であるもの
乳児用規格適用食品である旨	1 容器包装の表示可能面積がおおむね30cm²以下であるもの 2 乳児用規格適用食品であることが容易に判別できるもの
原料原産地名	容器包装の表示可能面積がおおむね30cm²以下であるもの
原産国名	容器包装の表示可能面積がおおむね30cm²以下であるもの
別表第19（加工食品の個別的義務表示）に掲げる表示事項	容器包装の表示可能面積がおおむね30cm²以下であるもの

個別的義務表示事項

個別的加工食品義務表示事項（食品表示基準第４条）

一般用加工食品のうち別表第19に掲げる食品を販売する際（設備を設けて飲食させる場合を除きます。）には、別表第19に規定された表示事項及び表示の方法に従い表示する必要があります（56～57ページ参照）。

義務表示の特例【表示不要事項】（食品表示基準第５条）

次の表に掲げる場合にあっては、該当する表示事項の表示は不要です。

また、この表に掲げる場合で名称を表示する際には、別表第４に掲げる食品の表示方法及び別表第５に掲げる名称制限に関する規定は適用されません。

酒類を販売する場合	・原材料名　・アレルゲン　・原産国名
①　食品を製造し、又は加工した場所で販売する場合 ②　不特定又は多数の者に対して譲渡（販売を除く。）する場合	・原材料名（特定保健用食品及び機能性表示食品の場合を除く。） ・内容量又は固形量及び内容総量（特定保健用食品及び機能性表示食品の場合を除く。） ・栄養成分の量及び熱量（栄養表示をしようとする場合並びに特定保健用食品及び機能性表示食品の場合を除く。） ・食品関連事業者の氏名又は名称及び住所（特定保健用食品及び機能性表示食品の場合を除く。） ・原産国名 ・原料原産地名 ・別表第 19 の中欄に掲げる表示事項のうち、以下の表に掲げる表示事項

食品	表示事項（抄）
トマト加工品	使用上の注意 形状 「濃縮トマト還元」の用語 トマトの搾汁を濃縮した度合 トマトの搾汁の含有率
ジャム類	使用上の注意
乾めん類	調理方法 そば粉の配合割合
即席めん	調理方法 使用上の注意
マカロニ類	調理方法
凍り豆腐	調理方法
プレスハム、混合プレスハム、ソーセージ及び混合ソーセージ	でん粉含有率
魚肉ハム及び魚肉ソーセージ	でん粉含有率 名称の用語
削りぶし	名称の用語 密封の方法 圧搾煮干し配合率
うに加工品	塩うに含有率 名称の用語
うにあえもの	塩うに含有率 名称の用語
塩蔵わかめ	食塩含有率 使用方法 名称の用語
食酢	酸度 醸造酢の混合割合 希釈倍数 「醸造酢」又は「合成酢」の用語

食品	表示事項（抄）
風味調味料	使用方法
乾燥スープ	調理方法 「コンソメ」又は「ポタージュ」の用語
マーガリン類	油脂含有率 名称の用語
調理冷凍食品（冷凍フライ類、冷凍しゅうまい、冷凍ぎょうざ、冷凍春巻、冷凍ハンバーグステーキ、冷凍ミートボール、冷凍フィッシュハンバーグ、冷凍フィッシュボール、冷凍米飯類及び冷凍めん類に限る。）	衣の率 皮の率 使用方法 内容個数 食用油脂で揚げた後、凍結し、容器包装に入れた旨 ソースを加えた旨又はソースで煮込んだ旨 食肉の含有率 魚肉の含有率
チルドハンバーグステーキ及びチルドミートボール	調理方法
チルドぎょうざ類	調理方法 皮の率 「チルド」の用語 「魚肉」の用語 「野菜」の用語
レトルトパウチ食品（植物性たんぱく食品（コンビーフスタイル）を除く。）	レトルトパウチ食品である旨 調理方法 内容量 食肉等若しくはその加工品又は魚肉の含有率

食品	表示事項（抄）
農産物缶詰及び農産物瓶詰	形状 大きさ 基部の太さ 粒の大きさ 果肉の大きさ 果粒の大きさ 内容個数 使用上の注意 「冷凍原料使用」の用語 「もどし豆」の用語 「もどし原料使用」の用語 固形分 形状を表す写真、絵又は図柄
畜産物缶詰及び畜産物瓶詰	内容個数 使用上の注意 食肉の名称 肉片形状の用語
調理食品缶詰及び調理食品瓶詰	使用上の注意 食肉の名称 「骨付」の用語 固形量又は内容量に対する食肉、臓器、可食部分及び家きん卵並びにそれらの加工品の重量の割合
果実飲料	使用方法 「加糖」の用語 「濃縮還元」の用語 希釈時の果汁割合
豆乳類	大豆固形分 使用上の注意 名称の用語 粉末大豆たんぱくを加えた旨

任意表示（食品表示基準第７条）

次に掲げる表示事項が容器包装に表示される場合には、定められた表示の方法に従い表示する必要があります。

ただし、特色のある原材料等に関する事項について、（１）酒類を販売する場合、（２）食品を製造し、又は加工した場所で販売する場合、（３）不特定又は多数の者に対して譲渡（販売を除く。）する場合は除きます。

◆　特色のある原材料等に関する事項　品質事項

特色のある原材料を使用したことを強調して表示する場合や特定の原材料の使用量が少ない旨を表示する場合には、次ページの表示方法に従って使用割合を表示しなければなりません。

「特色のある原材料」に該当するもの

① **特定の原産地のもの**
・国産大豆絹豆腐　・トルコ産ヘーゼルナッツ使用　・十勝産小豆使用　・国内産山ごぼう使用　・三陸産わかめを使用 等

② **有機農産物、有機畜産物及び有機加工食品**
・有機小麦粉使用　・有機栽培こんにゃく芋から自社生産　・有機牛肉使用 等

③ **非遺伝子組換えのもの等**
（※食品表示基準第３条第２項の表の遺伝子組換え食品に関する事項の規定に基づき表示することが必要です。）

④ **特定の製造地のもの**
・群馬県で精製されたこんにゃく粉入り　・北海道で製造されたバターを使用 等

⑤ **特別な栽培方法により生産された農産物**
・特別栽培ねぎ入り　・栽培期間中農薬不使用のにんじん使用 等

⑥ **品種名等**
・とちおとめ使用　・コシヒカリ入り　・本まぐろ入り 等

⑦ **銘柄名、ブランド名、商品名**
・宇治茶使用　・松阪牛使用　・越前がに入り　・市販されている商品の商品名〇〇を「〇〇使用」等

（表示方法）

1　特定の原産地のもの、有機農産物、有機畜産物、有機加工食品その他の使用した原材料が特色のあるものである旨を表示する場合又は製品の名称が特色のある原材料を使用した旨を示すものである場合にあっては、次に掲げるいずれかの割合を当該表示に近接した箇所又は原材料名の次に括弧を付して表示します。

ただし、その割合が100%である場合にあっては、割合の表示を省略することができます。

なお、原料原産地名表示（任意で表示する場合を含む。）は特色のある原材料には該当しません。

（1）特色のある原材料の製品の原材料及び添加物に占める重量の割合

（2）特色のある原材料の特色のある原材料及び特色のある原材料と同一の種類の原材料を合わせたものに占める重量の割合（この場合において、特色のある原材料の特色のある原材料及び特色のある原材料と同一の種類の原材料を合わせたものに占める重量の割合である旨の表示を記載します。）

2　特定の原材料の使用量が少ない旨を表示する場合にあっては、特定の原材料の製品に占める重量の割合を当該表示に近接した箇所又は原材料名の次に括弧を付して表示します。

（表示例）

（ア）強調表示部分において「米に占める割合」であることを明記

- 「コシヒカリ50%使用（米に占める割合）」
- 「この商品に使用されている米のうちコシヒカリは50%です」

（イ）一括表示部分の原材料名欄において割合表示

原材料名	うるち米（コシヒカリ50%）、・・・

◆ 栄養成分（たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウムを除く。） 保健事項
◆ ナトリウムの量（ナトリウム塩を添加していない食品の容器包装に表示される場合に限る。） 保健事項
◆ 栄養機能食品に係る栄養成分の機能 保健事項
◆ 栄養成分の補給ができる旨 保健事項
◆ 栄養成分又は熱量の適切な摂取ができる旨 保健事項
◆ 糖類（単糖類又は二糖類であって、糖アルコールでないものに限る。）を添加していない旨 保健事項
◆ ナトリウム塩を添加していない旨 保健事項

左記栄養成分表示に係る事項の詳細については、49ページを御参照ください。

表示の方式等（食品表示基準第8条及び別記様式1）

食品表示基準第8条及び別記様式1の備考に掲げるその他規定は以下のとおりです。

表示事項	その他規定
名称	・別記様式1の「名称」に代えて、「品名」、「品目」、「種類別」又は「種類別名称」と表示することができます。 ・別記様式1の枠内ではなく、商品の主要面に表示することができます。その際、別記様式1の名称の事項を省略することができます。
原材料名	・別記様式1の他の事項と一括して表示することが困難な場合には、表示事項を一括して表示する箇所にその表示箇所を表示すれば、他の箇所に表示することができます。
原料原産地名	・別記様式1の他の事項と一括して表示することが困難な場合には、表示事項を一括して表示する箇所にその表示箇所を表示すれば、他の箇所に表示することができます。
内容量	・別記様式1の他の事項と一括して表示することが困難な場合には、表示事項を一括して表示する箇所にその表示箇所を表示すれば、他の箇所に表示することができます。 ・名称を商品の主要面に表示した場合において、内容量、固形量又は内容総量についても、別記様式1の枠内ではなく、名称と同じ面に表示することができます。その際、別記様式1の内容量、固形量又は内容総量の事項を省略することができます。
消費期限又は賞味期限	・別記様式1の他の事項と一括して表示することが困難な場合には、表示事項を一括して表示する箇所にその表示箇所を表示すれば、他の箇所に表示することができます。
保存方法	・消費期限又は賞味期限の表示箇所を表示して他の箇所に表示する場合において、保存方法についても、表示事項を一括して表示する箇所にその表示箇所を表示すれば、消費期限又は賞味期限の表示箇所に近接して表示することができます。
製造所等の所在地及び製造者等の氏名又は名称	・製造所等の所在地及び製造者等の氏名又は名称は、食品関連事業者の氏名又は名称及び住所と近接して表示する必要があります。
特定保健用食品	・特定の保健の目的が期待できる旨の表示は、添付する文書への表示をもって、容器包装への表示に代えることができます。
様式	・別記様式1は、縦書とすることができます。また、別記様式1の枠を表示することが困難な場合には、枠を省略することができます。 ・別表第20に掲げる食品にあっては、定められた様式及び表示の方法に従い表示する必要があります。
その他	・不当景品類及び不当表示防止法第11条第1項の規定に基づく公正競争規約に定められた表示事項その他法令により表示すべき事項及び一般消費者の選択に資する適切な表示事項は、枠内に表示することができます。 ・第3条第2項の表の上欄に掲げる食品に該当しない食品にあっては、同表の中欄に定める事項、第3条第3項により省略できる事項又は第5条の規定により表示しない事項については、この様式中、当該事項を省略します。 ・表示項目の順番を変更した表示（栄養成分の量及び熱量を除く。）やプライスラベル等別記様式1と同等程度に分かりやすく一括して表示することも可能です。 ・表示に用いる文字は、日本工業規格Z8305（1962）（以下「JISZ8305」という。）に規定する8ポイントの活字以上の大きさの文字で表示します。ただし、表示可能面積がおおむね150cm²以下のもの及び印刷瓶に入れられた一般用加工食品であって、表示すべき事項を蓋（その面積が30cm²以下のものに限る。）に表示するものにあっては、JISZ8305に規定する5.5ポイントの活字以上の大きさの文字とすることができます。蓋に表示をする場合であって、内容量以外の事項を全て蓋に表示する場合には、内容量の表示は、蓋以外の箇所にすることができます。

表示禁止事項（食品表示基準第９条）

食品表示基準第３条、第４条、第６条及び第７条に掲げる表示事項に関して、次に掲げる事項を一般用加工食品の容器包装に表示してはいけません。

また、別表第22に掲げる食品にあっては、以下の表示禁止事項のほか、同表に掲げる表示禁止事項を容器包装に表示してはいけません。

（加工食品全般表示禁止事項）

1　実際のものより著しく優良又は有利であると誤認させる用語
2　第３条及び第４条の規定により表示すべき事項の内容と矛盾する用語
3　産地名を示す表示であって、産地名の意味を誤認させるような用語
4　屋根型紙パック容器の上端の一部を一箇所切り欠いた表示（ただし、牛乳について、別表第21に掲げる方法により表示する場合を除く。）
5　その他内容物を誤認させるような文字、絵、写真その他の表示

（特定の食品以外に規定された表示禁止事項）

6　乳児用規格適用食品以外の食品：乳児用規格適用食品である旨を示す用語又はこれと紛らわしい用語
7　分別生産流通管理が行われたことを確認した非遺伝子組換え農産物を原材料とする食品（当該食品を原材料とするものを含む。）以外の食品：当該食品の原材料である別表第17の上欄に掲げる作物が非遺伝子組換え農産物である旨を示す用語
8　組換えＤＮＡ技術を用いて生産された農産物の属する作目以外の作目を原材料とする食品：当該農産物に関し遺伝子組換えでないことを示す用語
9　等級のある日本農林規格（JAS規格）の格付対象品目であって、等級の格付が行われた食品以外のもの：等級を表す用語

（栄養成分表示に係る表示禁止事項）

10　ナトリウム塩を添加している食品
11　機能性表示食品
12　栄養機能食品
13　保健機能食品（特定保健用食品、機能性表示食品及び栄養機能食品をいう。）以外の食品

左記栄養成分表示に係る事項については、53ページを御参照ください。

一般用加工食品の一括表示作成手順

【事前準備】製品配合表、原料規格書、食品表示基準を準備してください。

表示事項の確認

① 別表第３に掲げる各食品（加工食品）の定義に該当するか確認します。

該当あり → ②　／　該当なし → ③

② 別表第４に掲げる各食品（＊）の表示事項及び表示の方法を把握します。

③ 第３条に掲げる第１項、第２項各表の表示事項及び表示の方法を把握します。
なお、別表第４に掲げる表示事項と重複する場合は、別表第４に規定された表示の方法に従い表示します。

④ 別表第19に掲げる各食品に該当するか確認します。

該当あり → ⑤　／　該当なし → ⑥

⑤ 別表第19（第４条）に定められた表示事項及び表示の方法を把握します。

表示の作成

⑥ 別表第20に掲げる各食品に該当するか確認します。

該当あり → ⑦（別表第20）　／　該当なし → ⑦（別記様式１）

⑦ 別表第20で規定された一括表示様式に従って、各表示事項を表示します。

⑦ 別記様式１の一括表示様式に従って、各表示事項を表示します。

⑧ 第８条の表示の方式等を確認し、第７条の任意表示である「特色のある原材料等に関する事項」を表示する場合は、その表示の方法に従い表示します。

⑨ 第９条及び別表第22に掲げる各食品の表示禁止事項に触れた表示事項がないか確認します。

（＊）「野菜冷凍食品」については、別表第４に掲げられていないため、作成手順③へ進みます。

（注）「省略規定」、「義務表示の特例（表示不要事項）」及び「栄養成分表示」については、作成手順から除いています。

別表一覧（抜粋）

別表	関連条項	分類	内容	表示事項※括弧内は由来する元の法律		
				衛生（食品衛生法）	保健（健康増進法）	品質（JAS法）
別表第３	２条	食品の分類	食品表示基準の対象となる食品に係る定義を定めるもの			●
別表第４	３条	個別品目の表示	横断的義務表示事項に係る個別のルールを定めるもの	●		●
別表第19	４，５条	個別品目の表示	一般用加工食品の個別的表示事項を定めるもの	●		●
別表第20	８条	個別品目の表示	様式・文字ポイント等表示の方式等の個別ルールを定めるもの	●		●
別表第22	９条	表示禁止	個別の食品に係る表示禁止事項を定めるもの	●		●

業務用加工食品

「業務用加工食品」とは、加工食品のうち、消費者に販売される形態となっているもの以外のものをいいます。

表示事項及び表示の方式等（食品表示基準第10条第１項、第２項及び第３項並びに第13条）

1　業務用加工食品は、次に掲げる表示事項をそれぞれ食品表示基準第３条及び第４条（一般用加工食品）に定める表示の方法に従い表示します。この場合において、別表第４（横断的義務表示事項に係る個別のルールを定めるもの）に掲げられる各食品の表示の方法の規定は、適用されません。

なお、食品表示基準においては業務用加工食品に対して「内容量」の表示を義務付けていませんが、「計量法で規定する表示義務のある特定商品」（63ページ参照）や「酒類」については、「内容量」を表示する必要があります。

○　容器包装に表示が必要な表示事項【別表第23に掲げる事項】

○　名称（※１）	○　乳又は乳製品を主要原料とする食品に関する事項
○　保存方法	○　鶏の液卵（鶏の殻付き卵から卵殻を取り除いたものをいう。）に関する事項
○　消費期限又は賞味期限	○　切り身又はむき身にした魚介類（生かき及びふぐを原材料とするふぐ加工品（軽度の撒塩を行ったものを除く。）を除く。）であって、生食用のもの（凍結させたものを除く。）に関する事項
○　添加物（※２）	
○　製造所等の所在地及び製造者等の氏名又は名称	
○　アレルゲン	○　生かきに関する事項
○　Ｌ－フェニルアラニン化合物を含む旨	○　ゆでがにに関する事項
○　乳児用規格適用食品である旨	○　魚肉ハム、魚肉ソーセージ及び特殊包装かまぼこに関する事項
○　即席めん類（即席めんのうち生タイプ即席めん以外のものをいう。）に関する事項	○　ふぐを原材料とするふぐ加工品（軽度の撒塩を行ったものを除く。）に関する事項
○　食肉（鳥獣の生肉（骨及び臓器を含む。）に限る。）に関する事項	○　鯨肉製品に関する事項
	○　冷凍食品に関する事項
○　食肉製品〔食品衛生法施行令（昭和28年政令第229号）第１条第１項第４号に掲げるものに限る。〕に関する事項	○　容器包装詰加圧加熱殺菌食品に関する事項
	○　缶詰の食品に関する事項
	○　水のみを原料とする清涼飲料水（「ミネラルウォーター類」という。）に関する事項
○　乳に関する事項	○　果実の搾汁又は果実の搾汁を濃縮したものを凍結させたものであって、原料用果汁以外のもの（「冷凍果実飲料」という。）に関する事項
○　乳製品に関する事項	

●　容器包装の他、送り状、納品書等（製品に添付されるものに限る。）又は規格書等（製品に添付されないものであって、当該製品を識別できるものに限る。）に表示できる表示事項【別表第23に掲げる以外の事項】

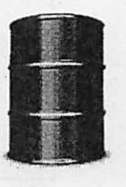
●　原材料名（※２・※３）	●　食品関連事業者の氏名又は名称及び住所
●　料原産地名（※４・※５）	●　原産国名（※６）

※１：容器包装に入れないで販売される業務用加工食品の場合、送り状、納品書又は規格書等に表示が必要です。
※２：原材料に占める重量の割合については、その高い順が分かるように表示します。
※３：一般用加工食品の複合原材料表示において「その他」と表示される原材料は、「その他」と表示することができ、省略することができることとされる複合原材料の原材料は、その原材料の表示を省略することができます。
※４：原材料の重量に占める割合（一定期間使用割合（15ページ参照）を含む。）については、その割合が高い原産地の順が分かるように表示します。
※５：一般用加工食品に使用される業務用加工食品の原材料であって、当該一般用加工食品において原料原産地の表示義務があるものとなるものに限り必要となります。なお、当該一般用加工食品の対象原材料に占める重量の割合が最も高い生鮮食品の原産地を表示することを売買の当事者である食品関連事業者間で合意した場合（本ページにおいて「当事者間で合意した場合」という。）は、当該生鮮食品の原産地を表示します。
※６：一般用加工食品に使用される業務用加工食品であって、当該一般用加工食品において原料原産地の表示義務がある原材料となるもの（当事者間で合意した場合を除く。）及び輸入後にその性質に変更を加えない輸入品に限り必要となります。

2　１の容器包装に表示が必要な表示事項について、次の表の左欄に掲げる食品につきそれぞれ同表の右欄に掲げる場合に該当するものにあっては、送り状、納品書等又は規格書等への表示をもって、容器包装への表示に代えることができます。

この場合において、当該食品を識別できる記号を容器包装を開かないでも容易に見ることができるように当該容器包装の見やすい箇所に表示するとともに、名称、製造所等の所在地及び製造者等の氏名又は名称、当該記号並びに購入者の氏名及び住所（法人にあっては、その名称及び主たる事務所の所在地）を当該送り状、納品書等又は規格書等に表示する必要があります。

原料用果汁（その容量が200リットル以上である缶に収められているものに限る。）	１の授受の単位につき10缶以上を食品衛生法施行令第35条第19号に規定する清涼飲料水製造業の許可を受けた者に販売する場合
原料用濃縮コーヒー（その容量が20リットル以上である缶に収められているものに限る。）	１の授受の単位につき20缶以上を食品衛生法施行令第35条第19号に規定する清涼飲料水製造業の許可を受けた者に販売する場合
原料用魚肉すり身（その容量が20ｋｇ以上である容器包装に収められているものに限る。）	１の授受の単位につき当該容器包装10個以上を食品衛生法施行令第35条第16号に規定する魚肉練り製品製造業又は同条第32号に規定するそうざい製造業の許可を受けた者に販売する場合
乳製品又は乳若しくは乳製品を主要原料とする食品のうち原料用に使用されるもの	１の授受の単位につき10個以上の容器包装に入れられたものを食品衛生法施行令第35条第３号に規定する菓子製造業、同条第８号に規定する乳製品製造業、同条第13号に規定する食肉製品製造業、同条第16号に規定する魚肉練り製品製造業、同条第19号に規定する清涼飲料水製造業、同条第20号に規定する乳酸菌飲料製造業又は同条第32号に規定するそうざい製造業の許可を受けた者に販売する場合



省略規定（食品表示基準第10条第4項）

次の表に掲げる食品に該当する場合、該当する表示事項を省略することができます。

省略できる表示事項	食品
① 保存方法（※） ② 消費期限又は賞味期限	・清涼飲料水のうちガラス瓶（紙栓を付けたものを除く。）又はポリエチレン製容器包装に収められたもの ・酒類 ・生めん類、即席めん類（即席めんのうち生タイプ即席めん以外のもの）、食肉製品（食品衛生法施行令第１条第１項第４号に掲げるものに限る。）、鶏の液卵、ゆでがに、魚肉ハム、魚肉ソーセージ、魚肉練り製品、鯨肉ベーコンの類、マーガリン、冷凍食品、容器包装詰加圧加熱殺菌食品、弁当、調理パン、そうざい、生菓子類、清涼飲料水及び酒類を除く加工食品（缶詰、瓶詰、たる詰め又はつぼ詰めのものを除く。）

※　食品衛生法第11条第１項の規定により保存方法の基準が定められた食品は、保存方法を省略できません（8ページ参照）。

義務表示の特例【表示不要事項】（食品表示基準第11条）

次の表に掲げる場合にあっては、該当する表示事項は不要です。

なお、①設備を設けて飲食させる施設における飲食の用に供する場合、②食品を製造し、若しくは加工した場所における販売の用に供する場合又は③不特定若しくは多数の者に対する譲渡（販売を除く。）の用に供する場合において、名称を表示する際には、別表第5に掲げる名称制限は適用されません。

業務用酒類（消費者に販売される形態となっている酒類以外のものをいう。）を販売する場合	・原材料名	・アレルゲン	・原産国名
① 設備を設けて飲食させる施設における飲食の用に供する場合 ② 食品を製造し、若しくは加工した場所における販売の用に供する場合又は ③ 不特定若しくは多数の者に対する譲渡（販売を除く。）の用に供する場合	・原材料名 ・食品関連事業者の氏名又は名称及び住所 ・原料原産地名 ・原産国名		
容器包装に入れないで販売する場合	・保存方法	・消費期限又は賞味期限	・製造所等の所在地及び製造者等の氏名又は名称
	・アレルゲン	・Ｌ－フェニルアラニン化合物を含む旨	・乳児用規格適用食品である旨
	・即席めん類に関する事項（即席めんのうち生タイプ即席めん以外のもの）	・食肉〔鳥獣の生肉（骨及び臓器を含む。）に限る。〕に関する事項	・食肉製品（食品衛生法施行令第1条第1項第４号に掲げるものに限る。）に関する事項
	・乳に関する事項	・乳製品に関する事項	・乳又は乳製品を主要原料とする食品に関する事項
	・鶏の液卵に関する事項	・切り身又はむき身にした魚介類〔生かき及びふぐを原材料とするふぐ加工品（軽度の撒塩を行ったものを除く。）を除く。〕であって、生食用のもの（凍結させたものを除く。）に関する事項	・生かきに関する事項
	・ゆでがにに関する事項	・魚肉ハム、魚肉ソーセージ及び特殊包装かまぼこに関する事項	・ふぐを原材料とするふぐ加工品（軽度の撒塩を行ったものを除く。）に関する事項（☆）
	・鯨肉製品に関する事項	・冷凍食品に関する事項	・容器包装詰加圧加熱殺菌食品に関する事項
	・缶詰の食品に関する事項	・水のみを原料とする清涼飲料水（ミネラルウォーター類）に関する事項	・果実の搾汁又は果実の搾汁を濃縮したものを凍結させたものであって、原料用果汁以外（冷凍果実飲料）に関する事項

☆：「東京都ふぐの取扱い規制条例」により、ふぐ調理師間で販売する場合を除き、容器包装に入れ、容器包装に必要な表示をして販売することが必要です。

任意表示（食品表示基準第12条）

次に掲げる表示事項が当該食品の容器包装、送り状、納品書等又は規格書等に表示される場合には、定められた表示方法で表示する必要があります。

◆ 特色のある原材料等に関する事項 品質事項

一般用加工食品で定める表示方法に従い表示します（18ページ参照）。

なお、①業務用酒類を販売する場合、②食品を調理して供与する施設における飲食の用に供する場合、③食品を製造し、又は加工した場所における販売の用に供する場合、④不特定又は多数の者に対する譲渡（販売を除く。）の用に供する場合は除きます。

◆ 栄養成分及び熱量 保健事項
◆ ナトリウムの量 保健事項

左記栄養成分表示に係る事項の詳細については、49ページを御参照ください。

表示禁止事項（食品表示基準第14条）

一般用加工食品に掲げる表示禁止事項（食品表示基準第9条第1項）のうち、「等級のある日本農林規格（JAS規格）の格付対象品目であって、等級の格付が行われた食品以外のもの：等級を表す用語」を除いた表示禁止事項を、業務用加工食品の容器包装、送り状、納品書等又は規格書等に表示してはいけません（一般用加工食品表示禁止事項20ページ参照）。

参考

送り状、納品書等又は規格書等の範囲について

送り状又は納品書等とは、伝票、インボイス等など製品に添付されて相手側に送付されるもののことです。このため、製品に添付されないものについては、「納品書」と称されるものであっても、食品表示基準で規定されている納品書等ではありません。

規格書等とは、製品規格書、配合規格書、納品規格書、仕様書等と称される製品に添付されないものであって、取引の当事者間で内容について合意がなされているもののことです。このため、「見積書」、「注文書」、「カタログ」、「指図書」、「成分一覧表」などと称されるものであっても、製品に添付されず、かつ、取引の当事者間で内容（義務表示事項等）について合意がなされているものであれば食品表示基準で規定されている規格書等となります。

なお、規格書等については、電子媒体であるものを含みます。

MEMO