

事業者の方へ、食品表示基準による具体的な表示方法を例示して解説します！



食品表示法



食品表示法の概要

【経緯】

これまで食品表示は、目的の異なる複数の法律に定めがあったために、制度が複雑でわかりにくいものとなっていました。そこで食品衛生法、健康増進法及びJAS法の食品表示に関する規定を包括的に一元化した「食品表示法」が平成27年4月1日に施行され、消費者にも事業者にもわかりやすい食品表示制度がスタートしました。

【法律の目的】

- 食品を摂取する際の安全性の確保及び消費者の自主的かつ合理的な食品の選択の機会を確保すること。
- 消費者の利益の増進を図るとともに、食品衛生法、健康増進法及びJAS法による措置と互いに作用しあって、国民の健康の保護・増進、食品の生産・流通の円滑化、消費者の需要に即した食品の生産の振興に寄与すること。

最近のトピックス

▶ 新たな原料原産地表示制度

平成29年9月1日から、輸入品を除く全ての加工食品に**原料原産地表示**が**義務化**されました。

○対象について

・義務表示の対象となる原材料は、製品に占める重量割合が上位1位の原材料

○表示方法について

- ・国別重量順表示を原則とする。例：「国産、アメリカ産、その他」など
- ・条件を満たす場合に限り「又は表示」や「大括り表示」等の例外表示を行うことが可能
- ・対象原材料が中間加工原材料の場合には、原則製造地表示をする。例：「国内製造」など

○経過措置期間について

原料原産地表示制度については令和4年3月31日までが経過措置期間として設けられています。**令和4年4月1日**以降に製造、加工又は輸入されるもの（業務用食品は販売されるもの）は新たな表示制度に則った表示をする必要があります。

▶ 新たな遺伝子組換え表示制度

平成31年4月に遺伝子組換え表示制度を改正する法律が公布され、「遺伝子組換えでない」等の**任意表示**についてルールが変更されました。なお、**義務表示については変更はありません。**

○表示方法について（任意表示）

- ・「遺伝子組換えでない」旨を表示することは、遺伝子組換えの混入がないと認められる場合に限ることとなりました（厳格化）。
- ・分別生産流通管理をして、意図せざる混入を5%以下に抑えている大豆及びとうもろこし（並びにそれらを原材料とする加工食品）は適切に分別生産流通管理された旨の表示が可能とされました。例：「大豆（分別生産流通管理済み）」など

○表示の切り替えについて

この法律の施行は**令和5年4月1日**とされているため、それまでは従前の制度に基づく表示（p4参照）が可能です。

一般用加工食品の表示



①名称

その食品の内容を表す社会通念上、一般化された名称を表示します。

②原材料名

最も一般的な名称で、使用した重量の割合の高い順に表示します。

また、**添加物と添加物以外の原材料を明確に区別する**必要があります。

【例】別欄記載、/（スラッシュ）、改行

・アレルギーの表示

特定原材料（えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生（ピーナッツ））を使用する場合は表示します。（P7参照）

・添加物の表示

添加物の目的で使用した場合は、食品であっても添加物としての表示が必要です。また、添加物を以下の用途で使用した場合、**用途名と物質名**を併記する必要があります。

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

③原料原産地名

重量の割合が最も高い原材料の原産地を表示します。（P5参照）

④内容量

グラムやミリリットル、個数などの単位を明記して表示します。

⑤消費期限又は賞味期限

品質が急速に劣化する食品は安全に食べることのできる期限として「消費期限」を表示します。それ以外の食品は「賞味期限」を表示します。

◇ 栄養成分表示

これまで、事業者が任意で行っていた栄養成分表示が義務表示となります。

栄養成分表示(100g当たり)	
熱量	400kcal
たんぱく質	5.0g
脂質	20.0g
炭水化物	50.0g
食塩相当量	1.5g

義務表示(5項目)

熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム

推奨表示

飽和脂肪酸、食物繊維

任意表示

糖類、糖質、ビタミン、ミネラル類、コレステロール

・消費税法第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又は中小企業基本法第2条第5項に規定する小規模事業者（概ね従業員が20人以下。商業サービス業は5人以下）が販売するものについては**栄養成分表示を省略**できます。

・栄養成分値は、100g、100ml又は1食分、1包装等1単位あたりの量を表示します。

・従来のナトリウムは、食塩相当量を表示します。

名称	①	洋菓子
原材料名	②	卵白(卵を含む)、砂糖、バター、小麦粉、食塩/膨張剤、香料
原料原産地名	③	国産(卵白)
内容量	④	5個
消費期限	⑤	令和3年3月31日
保存方法	⑥	高温多湿、直射日光を避けて常温で保存
製造者	⑦	〇〇株式会社 +AA 名古屋市〇〇区〇〇 〇-〇
⑧ 製造所固有記号		AA:□〇工場 愛知県… AB:□△工場 岐阜県…

⑥保存方法

食品の特性にあった具体的な保存方法を表示します。常温で保存する以外に留意する点が無い場合、省略できます。

【例】4℃以下で保存、要冷蔵10℃以下、要冷凍-18℃以下など

⑦表示責任者(製造者、加工者、輸入者、販売者)

食品の表示内容に責任を持つ事業者の氏名又は名称と住所を表示します。原則として製造者等（製造者、加工者又は輸入者）を表示します。販売者との合意がある場合、製造者等に代わって販売者を表示することができます。その場合、販売者に**近接して**製造者等の氏名又は名称及び製造所若しくは加工所等の所在地を表示します。

⑧製造所固有記号

原則として同一製品を二つ以上の製造所で製造している場合、消費者庁長官に届け出た製造所固有の記号の表示で、製造者と製造所の所在地の表示に代えることができます。その場合、原則として製造者名又は販売者名の次に「+（プラス）」を冠した記号を連記し、次のいずれかの内容を表示する必要があります。

- I 製造所の情報提供を求められた時に回答する者の連絡先
- II 製造所を表示したウェブサイトアドレス（二次元コードやこれに代わるものも含まれます。）
- III 同一製品を製造しているすべての製造所所在地、又はすべての製造者の名称若しくは氏名及び製造所固有記号

◇ 表示に使用する文字のポイント数

- ・通常の文字の大きさ（8ポイント以上）
 - ・表示面積が150cm²以下（5.5ポイント以上）
- 8ポイント「食品表示」 5.5ポイント「食品表示」

トピックス

◆ 消費期限、賞味期限について

以下の食品は省略することができます。
でん粉、チューインガム、冷菓（シャーベット等）、砂糖、アイスクリーム類、食塩及びうま味調味料、酒類、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）、水
なお、保存方法が省略できる食品もあります。

一般用加工食品の表示（弁当・そうざい等）

名称①	幕の内弁当
原材料名②	ごはん(国産米使用)、 ^④ 鶏唐揚げ(小麦を含む)、 ^④ 煮物(里芋、人参、ごぼう、その他)(小麦・大豆を含む)、焼鮭、スパゲッティ(小麦・大豆を含む)、エビフライ(小麦・卵・大豆を含む)、ポテトサラダ(卵・大豆を含む)、大根刻み漬け、付け合わせ(ごまを含む) ^{③⑤}
添加物⑥	調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、グリシン、着色料(カラメル、カロチノイド、赤102、赤106、紅花黄)、香料、膨張剤、甘味料(甘草)、保存料(ソルビン酸K)
消費期限	21. 3. 31 ^⑧ 23時
保存方法	直射日光及び高温多湿を避けてください
製造者	〇〇株式会社 名古屋市〇〇区〇 〇丁目〇-〇
製造所 ^⑩	名古屋市〇〇区〇 〇丁目〇-〇



⑨ 栄養成分表示 1食(〇〇g)当たり

熱量	〇 kcal
たんぱく質	〇 g
脂質	〇 g
炭水化物	〇 g
食塩相当量	〇 g

①表示事項

名称、原材料名、添加物、内容量、期限表示、保存方法、表示責任者などです。

②原材料名の簡素化

弁当の外部から見て、その原材料が分かるおかしは、原材料名を簡素化して表示することができます。

I おかず類をまとめて「おかず」と表示

II メインとなるおかずを表示し、これ以外は「その他おかず」、「その他付け合わせ」と表示

なお、透明でない容器に入れられた弁当の場合、原材料名の簡素化はできません。

③付け合わせ

のり佃煮やごまのように付け合わせ的に少量添えられ、その性格上日々変化する可能性のあるものは、「付け合わせ」等の名称で表示できます。

④複合原材料

複合原材料を使用した場合、その名称の次にカッコを付して、原材料を、占める重量の割合の高いものから順に表示します。ただし、次の場合は原材料の表示を省略できます。

I 複合原材料の製品の原材料に占める重量の割合が5%未満であるとき

II 複合原材料の名称からその原材料が明らかなき

【例1】「鶏唐揚げ」はそれ自体の原材料表示を省略できます。

【例2】「煮物」は原材料が明らかとはいえないのでカッコを付して記載します。

表示例	煮物(里芋、人参、ごぼう、コンニャク、しょうゆ、砂糖、水飴、みりん、食塩)
-----	---------------------------------------

※複合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、当該複合原材料に占める重量割合が5%未満であれば「その他」とまとめて表示することができます。

⑤アレルギーと添加物表示

②～④のいずれの場合であっても、省略できません。

【例】まとめて「おかず」と記載しても、アレルギーと添加物はすべて表示します。

原材料名	ごはん(国産米使用)、おかず(一部小麦・卵・大豆・さけ・えび・鶏肉・ごまを含む)
添加物	調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、グリシン、着色料(カラメル、カロチノイド、赤102、赤106、紅花黄)、香料、膨張剤、甘味料(甘草)、保存料(ソルビン酸K)

⑥添加物

最終製品で使用したものを表示しますが、原材料で使用された添加物が、最終製品でも効果を及ぼす場合又は効果を五感に訴えるような着色料、香料や調味料等の表示は、原材料に使用した添加物を表示する必要があります。

⑦内容量

弁当、おにぎり、サンドイッチ、惣菜等は、一般的には、個数等が外見上容易に識別できることから、内容量の表示は省略できます。

⑧消費期限

品質の劣化が特に早い弁当類は、「年月日」に加えて必要に応じて、「時間」まで表示することが望ましいです。

⑨栄養成分表示

弁当類の栄養成分表示は、日替わり弁当(サイクルメニューを除く。)等、レシピが頻繁に変更される場合、省略できます。

⑩製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称

表示責任者の名称等に近接して表示します。「表示責任者の住所又は氏名若しくは名称」と同一である場合は、省略できます。

⑪米の産地情報の伝達

米トレーサビリティ法により、指定米穀等の一般消費者への販売・提供について、産地情報伝達が義務づけられています。

トピックス

◆ よくある表示不適例

区分	誤	正
添加物	着色料(黄4、5)	着色料(黄4、黄5)
	着色料(ベニバナ)	着色料(紅花黄)、ベニバナ赤色素など
	赤106号	赤色106号、着色料(赤106)など
	酸化防止剤	酸化防止剤(ビタミンC)
	色素(紅麴)	着色料(紅麴)
製造所等の所在地	〇〇市△△町△△番地	愛知県〇〇市△△町△△番地 (説明) ただし、指定都市及び県庁所在地の場合には、道府県名を省略できます。
	製造者等の氏名又は名称	消費屋 株式会社消費物産 (説明) 法人は法人名を、個人は個人の氏名を表示します。屋号等の表示をもって代えることは認められません。

一般用加工食品の表示（輸入菓子等）



輸入食品にも、邦文表示が必要です。

① 遺伝子組換え食品に関する表示

じゃがいも、とうもろこし、大豆等の農産物及びその加工食品（下表）については、「遺伝子組換え」「遺伝子組換え不分別」等の表示をします。

油やしょうゆは表示義務がありません。

【遺伝子組換え食品に関する事項が表示義務となる食品】

加工食品については、原材料の重量に占める割合が上位3位かつ5%以上のもの（下表）については、表示が義務づけられています。

対象農産物	加工食品
1 大豆（枝豆及び大豆もやしを含む）	豆腐・油揚げ類、凍り豆腐、おから及びゆば、納豆、豆乳類、みそ、大豆煮豆、きなこ、大豆いり豆 など
2 とうもろこし	コーンスナック菓子、コーンスターチ、ポップコーン、冷凍とうもろこしなど
3 ばれいしょ	ポテトスナック菓子、ばれいしょでん粉 など
4 なたね	
5 綿実	
6 アルファルファ	アルファルファを主な原材料とするもの
7 てん菜	調理用のてん菜を主な原材料とするもの
8 パパイア	パパイアを主な原材料とするもの

「遺伝子組換えでない」旨の表示は任意となります。

名称	ポテトチップス
原材料名 ①	じゃがいも(遺伝子組換え)、植物油、食塩、香辛料/調味料(アミノ酸)、着色料(パプリカ色素)、甘味料(カンゾウ)、酸化防止剤(ビタミンC)
内容量	100g
②賞味期限	2021. 3. 31
保存方法	直射日光、高温、多湿を避けてください。
③原産国名	アメリカ合衆国
④輸入者	〇〇商事株式会社 名古屋市〇〇区〇〇丁目〇-〇

その他、「栄養成分(たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウム)の量及び熱量」の表示が必要です。

②賞味期限

年・月・日の順で記載します。ただし、製造又は加工の日から3か月を超える場合には、年・月と記載することができます。

③原産国名 ④輸入者

輸入食品は原産国名を表示します。

輸入業者の氏名又は名称、営業所所在地の表示が必要です。

一般用加工食品の表示（うなぎ蒲焼き等）〈バックヤード等で小分け等するもの〉



スーパーのバックヤード等で、解凍、小分け・再包装を行った加工食品には表示が必要です。

名称	うなぎ蒲焼き
① 原材料名	うなぎ(中国産)、しょうゆ(小麦・大豆を含む)、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、発酵調味料、水飴、でんぷん、うなぎエキス/調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル、アナトー)、増粘多糖類
内容量	1尾
賞味期限	3年 3月 31日
保存方法	10℃以下で保存してください
②加工者	株式会社 〇〇 名古屋市〇区〇〇丁目〇-〇

①原料原産地名（うなぎ加工品（輸入品を除く）は原料原産地名の表示方法が個別に定められています。P5参照）

国内で調理されたものには、「うなぎ」の次にカッコ書きで表示します。

・国産品…国産である旨（水域名、水揚げした港名、都道府県名、市町村名等に代えることもできます。）

・輸入品…原産国名（水域名を併記することもできます。）

※国内で調理しないで輸入品を小分けした場合、原産国名欄を設け原産国名を表示します。

②加工者

最終的に小分け包装を行った事業者が「加工者」となります。

・小分け包装は「加工」とみなされるため「加工者」と表示します。

・「加工」とは、原材料の本質は保持させつつ新しい属性を付加することです。加工行為のみを行った者は「加工者」と表示します。

【例】加工食品の単なる切断（ハムのスライスなど）

複数の種類の刺身を盛り合わせ（刺身盛り合わせなど）

加塩（塩鮭甘口に振り塩をして塩鮭辛口にしたものなど）

表面をあぶる（カツオのタタキなど）

その他、「栄養成分(たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウム)の量及び熱量」の表示が必要です。

一般用加工食品の表示（農産物漬物等）



④

要冷蔵

（容器包装の表面）

①名称

食品表示法に定められた名称を表示します。

②漬け原材料

漬けた原材料以外は「漬け原材料」の次にカッコを付して表示します。

③内容量

しょうゆ漬の場合、薄切り、刻み以外は、調味液を除いた重量を表示します。

④要冷蔵である旨

容器包装に密封した常温流通食品のうち、水素イオン指数（pH）が4.6を超え、かつ、水分活性が0.94を超え、さらに、その中心部の温度を120℃で4分間に満たない条件で加熱殺菌されたものであって、ボツリヌス菌を原因とする食中毒の発生を防止するために10℃以下での保存が必要な場合は、一括表示の保存方法とともに容器包装の表面に要冷蔵である旨を概ね20ポイント以上の大きさで、消費者に明確に分かるように表示します。

⑤原料原産地名

輸入品を除く全ての加工食品を対象に、重量割合が最も高い原材料に表示します。食品表示基準 別表第15に掲げられる加工食品（*）は、表示方法等が別途規定されています。

農産物漬物は、食品表示基準 別表第15に掲げられる加工食品（*）に該当するため、規定された方法で「原料原産地名」の表示が必要になります。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、原産地名の次にカッコを付して原材料を表示します。

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（内容量が300g以下のものには上位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、原材料に占める割合の高い原産地の順に表示します。

・農産物に関して、国産品にあっては国産である旨に代えて都道府県名、市町村名その他一般に知られている地名を、輸入品にあっては原産国名に代えて一般に知られている地名を表示することができます。

【例】秩父郡(郡名)、屋久島(島名)、信州・房総(旧国名及び別称)等

・「原料原産地名」の事項欄を設けずに、対応する原材料名の次にカッコを付して表示することができます。

【例】にんじん(群馬県産)、かぶ(千葉県産)等

・記載すべき原産地名が1つのみである場合には、原産地名について原材料の表示を省略することができます。

【例】

原料原産地名	国産
--------	----

名称 ①	しょうゆ漬(薄切り)
原材料名 ②	<u>なす、きゅうり、にんじん、かぶ、大葉、しょうが、漬け原材料(砂糖、食塩、しょうゆ(小麦・大豆を含む)、たん白加水分解物)</u>
添加物	調味料(アミノ酸等)、酸味料、酸化防止剤(V.C)、ミョウバン、甘味料(ステビア)
⑤原料原産地名	山梨県産(なす)、群馬県産(きゅうり、にんじん)、千葉県産(かぶ)
③内容量	500 g
賞味期限	3.3.31
保存方法	要冷蔵(0℃～10℃で保存してください)
製造者	〇〇食品株式会社 愛知県名古屋市〇〇区〇〇 〇-〇

その他、「栄養成分(たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウム)の量及び熱量」の表示が必要です。

(*)：食品表示基準 別表第15に掲げられる加工食品

(1) 乾燥きのこ類、乾燥野菜及び乾燥果実	(2) 塩蔵したきのこ類、塩蔵野菜及び塩蔵果実	(3) ゆで、又は蒸したきのこ類、野菜及び豆類並びにあん
(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		
(5) 緑茶及び緑茶飲料	(6) もち	(7) いりさや落花生、いり落花生、あげ落花生及びいり豆類
(8) 黒糖及び黒糖加工品	(9) こんにゃく	(10) 調味した食肉
(11) ゆで、又は蒸した食肉及び食用鳥卵	(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
(14) 合挽肉その他異種混合した食肉	(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	
(16) 塩蔵魚介類及び塩蔵海藻類	(17) 調味した魚介類及び海藻類	(18) こんぶ巻
(19) ゆで、又は蒸した魚介類及び海藻類	(20) 表面をあぶった魚介類	(21) フライ種として衣をつけた魚介類
(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		(23) 農産物漬物
(24) 野菜冷凍食品	(25) うなぎ加工品	(26) かつお割りぶし
(27) おにぎり（米飯類を巻く目的でのりを原材料として使用するものに限る。）		

※(1)～(22)については、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で、かつ割合が50%以上のものの原産地を表示します。(24)については、原材料及び添加物に占める重量の割合の高い野菜の上位3位までのもので、かつ割合が5%以上の原産地を表示します。また、(27)については、のりの原料となる原そうの原産地を表示します。

一般用生鮮食品の表示

「生鮮食品」は、単品のカット野菜、単に野菜や果実を水洗いしたもの、切断し調味せずにパックした食肉及び食肉を切断・冷凍したもの等が該当します。
 ※複数の種類の刺身や食肉を盛り合わせたものは、加工食品となります。

生鮮食品は、名称及び原産地の表示が義務づけられています。

鮮魚（単品刺身）



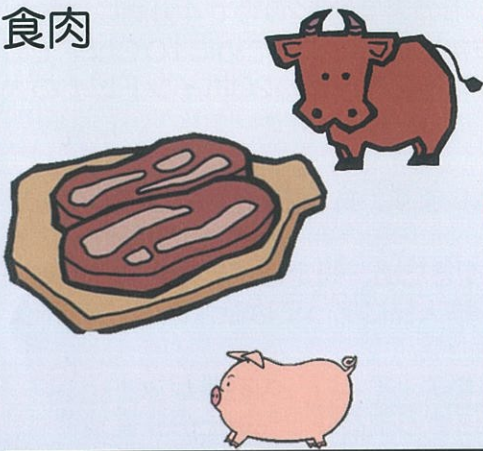
切り身又はむき身にした魚介類（生食用）に必要な表示

- ①名称 ②原産地 ③保存方法、アレルギー ④消費期限又は賞味期限、添加物 ⑤加工所の所在地及び加工者の氏名又は名称
 ⑥生食用である旨
 ⑦養殖・解凍

養殖したもの・解凍したものは表示します。

②長崎県産	①ハマチ ^⑥ （刺身用）
⑦（養殖・解凍）	④消費期限 21.3.31 ③要冷蔵（4℃以下）
100g当り 216 （円）	
正味量 200 （g）	432 円（税込）
⑤加工者	株式会社〇〇スーパー 〇〇店 名古屋市〇〇区〇〇〇-〇

食肉



②三重県産 ①松阪牛（バラ）^⑥



⑧個体識別番号 0123456789

100g当り（円） 498

正味量（g） 150

③保存方法 10℃以下

④消費期限 21.3.31

747円（税込）

加工者 ⑤株式会社〇〇スーパー 〇〇店
 名古屋市〇〇区〇〇〇-〇

名称：①国産豚肉ロース（とんかつ用）^⑥



100g当り（円） 正味量

138（税込） 390g

価格（円）

538（税込）

③要冷蔵4℃以下 ④消費期限 21.3.31

⑤加工者 〇〇株式会社
 名古屋市〇〇区〇〇〇-〇

⑦あらかじめ処理してありますので、中心部まで十分加熱してお召し上がりください。

食肉（鳥獣の生肉に限る）に必要な表示

- ①名称 ②原産地 ③保存方法、アレルギー
 ④消費期限又は賞味期限、添加物
 ⑤加工所の所在地及び加工者の氏名又は名称

⑥鳥獣の種類

名称から鳥獣の種類が十分判断できる場合には、鳥獣の種類を表示を省略することができます。

⑦処理を行った旨（*）

処理を行った旨と飲食に供する際にその全体について十分な加熱を要する旨の表示が必要です。

⑧個体識別番号

牛トレーサビリティ法により必要です。ロット番号と問い合わせ先の表示に代えることができます。


- ・内臓にあっては「心臓（豚）」等と表示します。
- ・「銘柄の地名（例：松阪、神戸）」と「主たる飼養地」とが異なる場合には、明確な原産地名の表示が必要です。

（*）：食肉処理の例（テンダライズ処理以外の処理をした食肉は加工食品となります。）

テンダライズ処理：	金属の刃を用いて、肉の原形を保ったまま、筋及び繊維を短く切断する
タンプリング処理：	調味液に浸し、味をしみこませる
ポーションカット：	肉塊やひき肉を、金属容器に詰め、凍結形成した後、一定の厚みに切る
タレかけ：	肉を容器包装に入れた後、調味液を加える
漬け込み：	肉に調味液を加え、漬け込む
ミキシング：	肉に調味液を加え、ミキサーでもみほぐす

アレルギー表示

(1) アレルゲン（アレルギー物質）を含む場合は、表示が必要です。

表示が義務づけられたもの(特定原材料)	表示を推奨するもの(特定原材料に準ずるもの)
<p>食物アレルギー症状を引き起こすことが明らかとなった食品のうち、特に発症数、重篤度から勘案して表示する必要の高いもの</p> <p>7品目: えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生（ピーナッツ）</p> 	<p>特定原材料よりは症例数、重篤な症状を呈する者が少ないが、可能な限り表示するもの</p> <p>21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、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</p>

(2) アレルギー表示の方法

① 個別表示を原則とし、個々の原材料の直後にカッコ書きをして表示をします。

【例】「しょうゆ(大豆・小麦を含む)」「マヨネーズ(卵を含む)」「ホエイパウダー(乳成分を含む)」

② 特定原材料等に由来する添加物を含む場合は、原則、添加物の物質名とその直後にカッコ書きをして特定原材料等に由来する旨を表示します。

【例】「増粘剤(キチン:かに由来)」「乳化剤(卵由来)」

③ 特定原材料等が2つ以上になる場合は、特定原材料等どうしは『・』でつなぎます。

【例】「ショートニング(牛肉・大豆を含む)」「ペクチン(オレンジ・りんご由来)」

④ 乳については、原材料の場合は「乳成分を含む」、添加物の場合は「乳由来」と表示します。

⑤ 特定原材料等に関して、「入っているかもしれない」等の可能性表示は認められません。

コンタミネーションによる注意喚起

同一製造ラインを使用することや、原材料の採取方法等により特定原材料等が混入される可能性が否定できない場合には、原材料表示欄外にその旨、注意喚起をすることが望ましいです。

【例】本品製造工場では落花生を含む製品を製造しています。

代替表記	【例】
<p>表記方法は異なりますが、特定原材料等と同一であると認められる表記の場合は、代替表記することができます。</p>	<p>卵: たまご、玉子、鶏卵、エッグ 等 乳: ミルク、バター、バターオイル、チーズ、アイスクリーム 小麦: コムギ、こむぎ</p>
拡大表記	【例】
<p>特定原材料等を使用した食品と理解できると認められる場合は、当該表示をもって省略することができます。 ※ただし、卵白・卵黄は事故防止の観点から省略はできません。 【例】「卵白(卵を含む)」</p>	<p>卵: 厚焼玉子、ハムエッグ 等 乳: 乳糖、牛乳、アイスマルク 等 小麦: 小麦粉、こむぎ胚芽 等</p>

⑥ 特定加工食品（特定原材料等を使用した食品と予測できるものと認められた食品）による表記は廃止となりました。

【例】廃止: 「マヨネーズ」「パン」「うどん」「ヨーグルト」等

→ 正: 「マヨネーズ(卵を含む)」「パン(小麦を含む)」「うどん(小麦を含む)」「ヨーグルト(乳成分を含む)」等

※繰り返しになるアレルギー表示の省略について

いずれかに特定原材料等を含む旨を表示すれば、それ以外の原材料又は添加物への表示は省略できます。

【例】省略しない場合: 「しょうゆ(大豆・小麦を含む)、酵母エキス(小麦を含む)/乳化剤(大豆由来)」

→ 省略する場合: 「しょうゆ、酵母エキス(小麦を含む)/乳化剤(大豆由来)」

※一括表示について

表示面積に限りがあり、個別表示では困難である場合や、容器包装内でアレルゲンを含む食品と含まない食品が接触する可能性が高い場合などは、一括表示をすることが可能です。その場合、代替表記等されたものや繰り返しで省略したものもすべて表示します。

【例】「小麦粉、全粉乳、玉子、カラメルシロップ/乳化剤、(一部に小麦・乳成分・卵・大豆を含む)」

新たに加工食品に分類される食品と表示可能面積が小さい場合の表示

① 食品衛生法とJAS法とで異なっていた食品の区分について、食品表示法では、JAS法に基づいて整理され、

軽度の撒塩、生干し、湯通し、調味料等により簡単な加工等を施したものは、加工食品となりアレルゲン等についても食品表示法に基づく表示が必要になります。【例】ドライマンゴー等



② 表示可能面積が概ね30cm²以下の場合についても「名称」、「保存方法」、「消費期限又は賞味期限」、「表示責任者」、「アレルゲン」及び「L-フェニルアラニン化合物を含む旨」については、表示を省略できません。

食品表示法 相談窓口

●食品表示法の全般的な内容（特定保健用食品、機能性表示食品及び製造所固有記号の届出等を含む）は、消費者庁食品表示企画課（〒100-6178 東京都千代田区霞ヶ関3-1-1 中央合同庁舎4号館 03-3507-8800（代表））へ。

関係法令	事項	相談先	電話番号	
食品表示法	問い合わせ先が分からない場合	保健所 食品衛生課	052-972-4630	
		保健センター健康安全課又は保健管理課	最寄りの保健センター窓口（下表）	
	衛生事項（消費期限、添加物、アレルギー等）	保健センター健康安全課又は保健管理課	最寄りの保健センター窓口（下表）	
	保健事項（栄養成分表示、特定保健用食品等）	保健所 健康増進課	052-972-2637	
		保健センター保健予防課	最寄りの保健センター窓口（下表）	
	品質事項（原材料名、原料原産地名等）	酒類を除く食品	東海農政局消費・安全部 米穀流通・食品表示監視課	052-223-4611
			愛知県農業水産局 食育消費流通課	052-954-6421
			名古屋市食品衛生検査所 広域監視係	052-671-3371
		酒類	名古屋中村税務署 名古屋中税務署 熱田税務署	052-451-1441 052-962-3131 052-881-1541
			酒類を除く不審な表示の情報受付	東海農政局 消費・安全部 米穀流通・食品表示監視課 （食品表示110番）

名古屋市の保健センター 相談窓口

●食品表示における、食品の安全性に係るもの（衛生事項）、栄養成分表示等に係るもの（保健事項）の具体的な相談は、管轄する以下の保健センターへご相談ください。

保健センター	事項	担当	電話番号	保健センター	事項	担当	電話番号
千種保健センター	衛生	保健管理課	052-753-1971	熱田保健センター	衛生	健康安全課	052-683-9678
	保健	保健予防課	052-753-1981		保健	保健予防課	052-683-9682
東保健センター	衛生	健康安全課	052-934-1212	中川保健センター	衛生	健康安全課	052-363-4457
	保健	保健予防課	052-934-1216		保健	保健予防課	052-363-4461
北保健センター	衛生	健康安全課	052-917-6547	港保健センター	衛生	健康安全課	052-651-6486
	保健	保健予防課	052-917-6553		保健	保健予防課	052-651-6509
西保健センター	衛生	健康安全課	052-523-4612	南保健センター	衛生	保健管理課	052-614-2865
	保健	保健予防課	052-523-4616		保健	保健予防課	052-614-2812
中村保健センター	衛生	保健管理課	052-481-2278	守山保健センター	衛生	健康安全課	052-796-4617
	保健	保健予防課	052-481-2294		保健	保健予防課	052-796-4624
中保健センター	衛生	保健管理課	052-265-2257	緑保健センター	衛生	健康安全課	052-891-3632
	保健	保健予防課	052-265-2261		保健	保健予防課	052-891-3619
昭和保健センター	衛生	健康安全課	052-735-3959	名東保健センター	衛生	健康安全課	052-778-3107
	保健	保健予防課	052-735-3962		保健	保健予防課	052-778-3112
瑞穂保健センター	衛生	健康安全課	052-837-3253	天白保健センター	衛生	健康安全課	052-807-3907
	保健	保健予防課	052-837-3267		保健	保健予防課	052-807-3910

食品表示法以外の表示相談窓口

関係法令	相談先	電話番号	内容
医薬品医療機器等法	保健所 環境薬務課	052-972-2651	医薬品的効能効果等に係る表示・広告
景品表示法	愛知県 県民文化局 県民生活課 県消費生活総合センター	052-954-6166 052-962-0999	不当表示禁止 虚偽表示、誇大表示
	公正取引委員会 中部事務所 取引課	052-961-9423	公正競争規約 等
	計量法	経済局 産業企画課 計量検査係	052-972-2448
名古屋消費生活条例	スポーツ市民局 消費生活課 消費生活係	052-222-9679	品質などの表示
日本農林規格等に関する法律（JAS法）	東海農政局 経営・事業支援部 食品企業課	052-746-6430	有機JAS規格等
	（独）農林水産消費安全技術センター	050-3481-6025	JAS規格等
牛トレーサビリティ法	東海農政局消費・安全部	052-223-4611	個体識別番号の表示
米トレーサビリティ法	米穀流通・食品表示監視課	052-223-4618	米及び米加工品の原料原産地表示