



# 食品表示ガイド



# 食品表示法に基づく食品表示

平成27年4月1日から食品表示法に基づく食品表示制度がスタートしました。

新しい食品表示基準(以下、基準という)は、消費者、事業者の双方にわかりやすいものとするために、JAS法、食品衛生法、健康増進法の食品表示に係る基準を一つに統合したものです。

このパンフレットは、主に旧JAS法に由来する品質事項の表示方法について記載しています。

※ 新しい表示の基準に切り替わるまで生鮮食品は1年6か月(平成28年9月30日まで)、加工食品と添加物は5年間(平成32年3月31日まで)の間、以前の制度に基づく表示を認める猶予期間が設けられています。

## 生鮮食品

### 農産物(野菜・果実・豆類等)の表示 (基準第18条第1項関係)

①名称 その内容を表す一般的な名称を表示

②原産地 **国産品** 都道府県名(市町村名その他一般に知られている地名でも可)を表示

**輸入品** 原産国名(一般に知られている地名でも可)を表示

※ 一般に知られている地名とは

国内産 郡名、旧国名(信州等)、島名(淡路島等)など一般に知られている地名

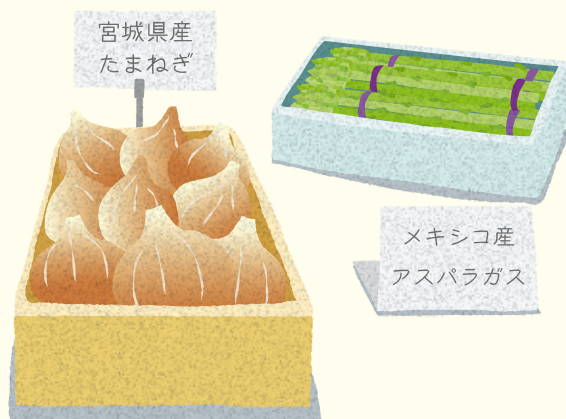
外国産 州名(カリフォルニア州等)、省名(山東省等)など一般に知られている地名

※ 「生しいたけ」は、名称と原産地に加え、栽培方法(原木・菌床)も表示が必要になります。

※ 乾燥・加熱・味付け等をすると加工食品となります。

(加工食品の例)

- ・たけのこ水煮
- ・乾しいたけ
- ・サラダミックス(複数の野菜を切断した上で混ぜ合わせたもの)
- ・冷凍野菜(短時間の加熱(ブランチング)した上で冷凍した野菜)



### 産地表示例

#### 国産品

北海道	銚子
東京都	石垣島
鹿児島県	信州
伊豆・下田	桜島
下仁田	甲州
世田谷	

#### 輸入品

アメリカ
カリフォルニア州
タイ
中国
福建省

## 玄米・精米の表示(容器包装に入れられたもの) (基準別表第24関係)

①名称 「玄米」、「もち精米」、「うるち精米」又は「精米」、「胚芽精米」のいずれかを表示

②原料玄米

ア 産地、品種及び産年が証明(農産物検査法等による証明)された単一原料使用のもの「単一原料米」と表示し、その産地、品種、産年を表示

イ ア以外の原料玄米を用いる場合

「複数原料米」等と記載し、国産品は「〇〇県産 △割」と、輸入品は原産国ごとに「〇〇産 △割」と使用割合の多い順に記載。産地、品種及び産年の全部について証明を受けていない原料玄米(未検査米)が含まれている場合は、括弧を付して「未検査米 △割」と表示

③内容量 内容重量をグラム又はキログラムで単位を明記して表示

④精米年月日 原料玄米を精白した「精米年月日」を表示、玄米は原料玄米を調製した「調製年月日」を表示

⑤販売者 氏名又は、名称、住所及び電話番号を表示

※ 産地表示の方法や、容器包装していないものの表示については、1ページの「農産物の表示」を参考にしてください。

### 【表示例1】単一原料米の表示例

① 名称	精 米		
② 原料玄米	産 地	品 種	産 年
	単一原料米 宮城県 ひとめぼれ 27年産		
③ 内容量	〇〇 kg		
④ 精米年月日	平成 27 年 10 月 1 日		
⑤ 販 売 者	〇〇米穀株式会社		
	宮城県仙台市宮城野区〇〇-〇〇		
	電話番号〇〇〇(△△△)×××		

※ 表示に使用する文字は日本工業規格 Z8305(1962)に規定する12ポイント(内容量が3kg以下のものは8ポイント)の活字以上の大きさで、統一のとれた文字を使用します。

### 【表示例2】

1 検査証明を受けた精米と受けていない精米を混合した場合の表示例

① 名称	精 米			
② 原料玄米	産 地	品 種	産 年	使用割合
	複数原料米			
	国内産	コシヒカリ	27年産	10割
	〔 〇〇県産	〕	8割	
	〔 △△県産(産地未検査)	〕	2割	
③ 内容量	〇〇 kg			
④ 精米年月日	27.10.1			
⑤ 販 売 者	仙台 太郎			
	宮城県仙台市若林区〇〇-〇〇			
	電話番号〇〇〇(△△△)×××			

※「産地未検査」とは、農産物検査法等による産地の証明を受けていない米穀のことをいいます。

※ 農産物検査において産地証明を受けていない場合でも米トレーサビリティ法第4条に基づき産地を伝達された場合は、その伝達内容に基づき産地を表示することができます。ただし、この場合都道府県名等の産地表示の次に(産地未検査)と表示し、「産地未検査」の意味も表示してください。(表示例2-1枠外下の※部分)

2 検査証明を受けていない精米のみの場合の表示例(②部分を抜粋)

② 原料玄米	産 地	品 種	産 年	使用割合
	未検査米			
	国内産 10割			

※ 検査証明を受けていない場合は、「品種」、「産年」、具体的な「産地名」の記載はできません。

## 畜産物の表示（パック詰めされていないもの）（基準第18条第1項関係）

- ①名称 その内容を表す一般的な名称を表示
- ②原産地 **国産品** 国産（主たる飼養地が属する都道府県名、市町村名その他一般に知られている地名でも可）と表示
- 輸入品** 原産国名を表示
- ※ 主たる飼養地とは、最も長い期間飼養されていた場所を言います。
- ※ その他、食肉の表示に関する公正競争規約により食肉の「部位」、100g当たりの「単位価格」、「冷凍」、「解凍」の表示、又、国産牛肉では牛トレーサビリティ法により「個体識別番号」の表示が必要になります。

### パック詰めされているもの

上記の表示の他に、「消費期限」、「保存方法」、「内容量」、「加工者」や「販売者」の名称と所在地の表示が必要

- ※ 鶏の殻付き卵の場合は、保存の方法、賞味期限、採卵又は選別包装を行った施設の所在地及び採卵又は選別包装を行った者の氏名又は名称、使用方法等も表示が必要になります。
- ※ 牛・豚合挽肉、調味した食肉（味付けカルビ等）、フライ種として衣を付けた食肉（とんかつ等）、表面をあぶった食肉（牛肉たたき等）などは加工食品になります。

#### 【表示例】 牛肉

<b>国産黒毛和牛 もも 焼肉用</b>			
個体識別番号 1234567890			
消費期限	27.10.30	保存温度	4℃以下
	100g当たり	150	<b>450</b>
	(円)		
	正味量	300	<b>お値段(円)</b>
	(g)		
宮城県仙台市青葉区〇〇-〇〇 〇〇食肉株式会社			

#### 鶏卵

名称	鶏卵
原産地	宮城県
賞味期限	27.10.1
採卵者住所	宮城県仙台市泉区〇〇-〇〇
採卵者氏名	株式会社〇〇鶏センター
保存方法	お買い上げの後は冷蔵庫（10℃以下）で保存してください。
使用方法	生で食べる場合は賞味期限内に使用し、賞味期限経過後及び殻にヒビの入った卵を飲食に供する際は、なるべくお早めに、充分に加熱調理してお召し上がりください。

## 水産物の表示（パック詰めされていないもの）（基準第18条第1項関係）

- ①名称 その内容を表す一般的な名称を表示
- ②原産地 **国産品** 水域又は地域名（主たる養殖場が属する都道府県名）を表示
- 輸入品** 原産国名を表示
- ※ 水域名の表示が困難な場合には、水揚げした港名又はその港が属する都道府県名を表示します。
- ※ 国産品には水域名に港名や港が属する都道府県名、輸入品には原産国名に水域名を併記することができます。【表示例】さんま 三陸北部沖（大船渡港）、タコ モロッコ（大西洋）
- ③解凍及び養殖 解凍したものは「解凍」と表示し、養殖したものは「養殖」と表示

### パック詰めされているもの

上記の表示の他に、「消費期限」、「保存方法」、「加工者」の名称と所在地の表示が必要

- ※ 生食用はその旨表示します。
- ※ 複数種類の刺身の盛り合わせ、加熱したもの（蒸しだこ等）、塩蔵したもの（塩蔵ワカメ等）、乾燥したもの（干物等）、味付けしたもの（塩鮭等）は加工食品になります。

#### 【表示例】 甘エビ

<b>ロシア産生食用甘エビ(解凍)</b>			
	消費期限	保存温度	
	27.10.1	(10℃以下)	
	100g当たり	300	
	(円)		
(株)〇〇〇店	正味量	150	<b>価格(円)</b>
宮城県仙台市〇〇	(g)		<b>450</b>

#### 生かき

名称	生かき(生食用)
消費期限	27.10.1
保存方法	10℃以下で保存してください。
採取水域	宮城県南部海域松島湾
加工者	〇〇水産株式会社 宮城県松島町〇〇-〇〇

## 加工食品

### 加工食品の表示(容器包装に入れられたもの) (基準第3条1項・別表第4関係)

- ①名称 その内容を表す一般的な名称を表示
- ②原材料名 使用した原材料を原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示
- ③添加物 使用した添加物を添加物に占める重量の割合の高いものから順に原材料と区分して表示
- ④原料原産地名 5 ページの 22 食品群と 4 品目については主な原材料の原産地表示が必要
- ⑤内容量 重量、体積又は数量と単位を明記して表示
- ⑥消費期限又は賞味期限  
品質が急速に劣化しやすい食品は、「消費期限」を表示し、それ以外の食品は、「賞味期限」を表示
- ⑦保存方法 食品の特性に従って保存方法を表示
- ⑧原産国名 輸入品の場合、原産国名(製造加工地の国名)を表示
- ⑨製造者等 表示の内容に責任を有する者(輸入品は輸入者)の氏名又は名称及び住所を表示

#### 【表示例】

#### 生洋菓子

名 称	ショートケーキ
原材料名	クリーム、卵、砂糖、いちご、小麦粉、水あめ、ショートニング、洋酒/乳化剤、膨張剤、香料、安定剤(増粘多糖類)、リン酸塩(Na)、(一部に乳成分・卵・小麦・大豆を含む)
消費期限	15.7.5
保存方法	冷蔵(10℃以下)して保管してください。
製造者	パティスリー〇〇株式会社 仙台市宮城野区〇〇-〇〇

#### 弁当(透明でない容器に入れられたもの)

名 称	幕の内弁当
原材料名	ご飯、野菜かき揚げ(小麦・卵を含む)、鶏唐揚げ(小麦を含む)、煮物(里芋、人参、ごぼう、その他)(大豆・小麦を含む)、焼鮭、スパゲッティ(小麦を含む)、エビフライ(小麦・卵を含む)、ポテトサラダ(卵・大豆を含む)、たくあん
添加物	調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、着色料(カラメル、カロチノイド)、保存料(ソルビン酸k)
消費期限	2016.1.31
保存方法	要冷蔵(10℃以下で保存)
製造者	〇〇弁当株式会社 仙台市若林区〇〇-〇〇

お米は国産 100% です。

※赤字部分はアレルギー物質の表示

### アレルギー物質の表示 (基準第3条第2項関係)

製造・加工・輸入された加工食品の原材料等に、アレルギー症状を引き起こす物質が含まれている場合には、その旨表示することが必要です。表示方法としては、原則、個別表記が必要ですが、表示面積が限られ表示が困難な場合などに限り例外的に一括表示も可能です。また、食品表示法の施行により特定加工食品及びその拡大表記は廃止されました。

必ず表示する7品目(特定原材料)	えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生
表示が推奨されている20品目(特定原材料に準ずるもの)	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

上記の加工食品の表示(容器包装に入れられたもの)の【表示例】の「弁当」が個別表記の表示例で、「生洋菓子」は一括表示の表示例になります。

※特定加工食品：一般的に特定原材料等を使った食品であると予測できると考えられてきたもの

例 生クリーム → 生クリーム(乳成分を含む) マヨネーズ → マヨネーズ(卵を含む)

のようにアレルゲンを含む旨の表示が必要になりました。



## 原料原産地表示が義務付けられている加工食品 (基準別表第15関係)

生鮮食品に近い加工食品について、国内で製造された場合には、主な原材料(原材料に占める重量割合が50%以上のもの)の原産地名の表示も義務付けられています。

### 農産加工食品

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。)	乾燥しいたけ、かんぴょう、干し柿等
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。)	ゆでたたけのこ、ゆでた大豆、生あん等
4 異種混合したカット野菜、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、カットフルーツミックス等
5 緑茶及び緑茶飲料	普通煎茶、玉緑茶、玉露、抹茶、緑茶飲料等
6 もち	まるもち、のしもち、切りもち、草もち等
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、あげ落花生等
8 黒糖及び黒糖加工品	黒糖みつ、黒糖菓子、加工黒糖等
9 こんにやく	板こんにやく、玉こんにやく、糸こんにやく等

### 畜産加工食品

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、たれ漬けた牛肉等
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	牛肉のたたき、鶏ささみのたたき等
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。)	豚カツ用の豚肉、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)等

### 水産加工食品

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を又は粉末状にしたものを除く。)	みがきにしん、あじ開き干し、しらす干し、だしこんぶ、板のり、干しひじき等
16 塩蔵魚介類及び塩蔵海藻類	塩鮭、筋子、塩蔵わかめ等
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。)	まぐろ醤油漬、もずく酢等
18 こんぶ巻	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、釜揚げしらす等
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。)	フライ用のかき、ムニエル用のしたびらめ等

### その他

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
--	-------------------------------

### 個別に原料原産地表示が義務付けられた加工食品

23 農産物漬物	24 野菜冷凍食品	25 うなぎ加工品	26 かつお削りばし
----------	-----------	-----------	------------

#### 【表示例】

#### こんにやく

名称	板こんにやく
原材料名	こんにやく粉(国産) 水酸化Ca
内容量	200g
賞味期限	27.7.10
保存方法	冷蔵庫で保存してください。
製造者	株式会社〇〇蒟蒻店 仙台市青葉区〇〇一〇〇

#### こんぶ巻

名称	こんぶ巻
原材料名	こんぶ(北海道産)、かんぴょう、砂糖、醤油、水あめ、(一部に小麦・大豆を含む)
添加物	調味料(アミノ酸)
内容量	150g
賞味期限	15.8.10
保存方法	10℃以下で保存してください。
製造者	〇〇海産株式会社 仙台市若林区〇〇一〇〇

## 食品の特性に応じて表示が必要な事項 (基準第4条、第8条・別表第19、第20関係)

下記の食品には、一般的な加工食品の表示以外に食品の特性に応じて個別に必要な表示が定められています。詳しくは食品表示基準を確認してください。

トマト加工品・ジャム類・乾めん類・即席めん・即席めん類・マカロニ類・凍り豆腐・プレスハム、ソーセージ等・食肉・食肉製品・乳・乳製品・乳又は乳製品を主要原料とする食品・鶏の液卵・切り身又はむき身にした魚介類の生食用・生かき・ゆでがに・魚肉ハム及びソーセージ・魚肉ハム、ソーセージ及び特殊包装かまぼこ・削りぶし・うに加工品・うにあえもの・ふぐ加工品・塩蔵わかめ・鯨肉製品・食酢・風味調味料・乾燥スープ・マーガリン類・冷凍食品・調理冷凍食品・チルドハンバーグ及びミートボール・チルドぎょうざ類・容器包装詰加圧加熱殺菌食品・レトルトパウチ食品・容器包装に密封された常温で流通する食品のうち10℃以下で保存を要するもの・缶詰の食品・農産物缶詰及び瓶詰・畜産物缶詰及び瓶詰・調理食品缶詰及び瓶詰・水のみを原料とする清涼飲料水・果実飲料・果実の搾汁等・豆乳類

### 【表示例】

#### 調理冷凍食品の例

名称	冷凍カツレツ
原材料名	豚肉(アメリカ)、でん粉、食塩、こしょう、ポークエキス、酵母エキス、衣(パン粉、でん粉、コーンフラワー、小麦粉、コーングリッツ、卵白、大豆粉、食塩、糖類)／調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、乳化剤、増粘剤(キサンタン)、貝Ca、揚げ油(なたね油、パーム油)、(一部に豚肉・小麦・大豆・卵・乳成分を含む)
内容量	180g
賞味期限	16.2.10
保存方法	-18℃以下で保存してください。
加熱調理の必要性	解凍してそのままお召し上がりください。
製造者	株式会社〇〇フーズ 仙台市太白区〇〇-〇〇

(お召し上がり方)  
・自然解凍の場合-凍ったままお弁当箱へ…  
・電子レンジ調理の場合-凍ったままのどんかつを皿へ並べ…

#### レトルトパウチ食品の例

名称	カレー
原材料名	野菜(じゃがいも、玉ねぎ、にんじん)、牛肉、豚脂、でんぷん、小麦粉、砂糖、食塩、牛脂、カレーパウダー、肉エキス(ビーフ、チキン)、トマトペースト、香辛料、植物油(大豆を含む)、全粉乳、チーズ、ビーナッツバター、トマトパウダー、チャツネ(りんごを含む)、野菜ブイヨン、でんぷん分解物、ビーフブイヨン、粉末ソース／調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、乳酸Ca、乳化剤、酸味料、香料
殺菌方法	気密性容器に密封し、加圧加熱殺菌
内容量	200g
賞味期限	2016.4.1
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください。
製造者	株式会社〇〇食品 仙台市泉区〇〇-〇〇

■調理方法 内袋(レトルトパウチ)の封を切らずに、そのまま熱湯の中に入れ、4~5分間沸騰させてからお召し上がりください。  
■この製品はレトルトパウチ食品です。

※赤字部分は個別に必要な表示

## 栄養成分の表示 (基準第3条第1項関係)

消費者向けの加工食品と添加物に栄養成分表示が義務化されています。販売される状態における可食部分の100g若しくは100ml又は1食分、1包装その他の1単位当たりの栄養成分の量及び熱量について表示します。表示の順番は、熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウムの量とし、ナトリウムの量は、消費者にとって分かりやすい「食塩相当量」で表示します。

### 【栄養成分表示の省略ができる場合】

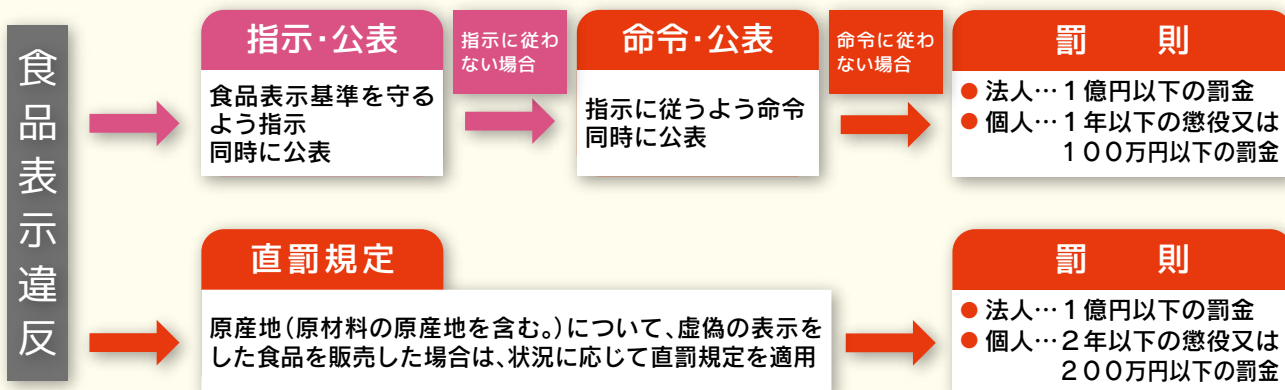
- ①容器包装の表示可能面積がおおむね30cm<sup>2</sup>以下であるもの
- ②酒類
- ③栄養の供給源としての寄与の程度が小さいもの  
(コーヒー豆やその抽出物、ハーブ、スパイス等)
- ④極めて短い期間で原材料が変更されるもの  
(日替わり弁当等3日以内に変更されるもの。サイクルメニューを除く。)
- ⑤消費税法第9条第1項において消費税を納める義務が免除される事業者が販売するもの  
(当分の間は課税売上高が1,000万円以下又は中小企業基本法に規定する小規模事業者※)  
※概ね常時使用する従業員20人(商業又はサービス業に属する事業を主たる事業として営む者については5人)以下の事業者

その他、義務表示以外の栄養成分の表示や、補給できる、含まれる、低い、無添加等の表示をする際も、その基準と表示方法が定められています。

### 【表示例】

栄養成分表示 1食当たり(100g)	
エネルギー	●●kcal
たんぱく質	△△.△g
脂質	××.×g
炭水化物	◇◇.◇g
食塩相当量	□.□g

## 食品表示基準に違反した場合（食品表示法第6～7条、第19～20条、第22条関係）



## 食品表示法・食品表示基準等及び参考資料

このパンフレットは、食品表示の代表的な表示方法について記載しています。食品表示をより詳しく調べる場合には下記のホームページより、法律、基準等、及びパンフレットを参考にしてください。

### 消費者庁ホームページ 食品表示法等（法令及び一元化情報）

(<http://www.caa.go.jp/foods/index18.html>)

- ・食品表示法（平成25年法律第70号）
- ・食品表示基準（平成27年内閣府令第10号）
- ・食品表示基準について
- ・食品表示基準Q&A

### <消費者庁作成パンフレット>

- ・知っておきたい食品の表示（消費者向け）
- ・早わかり食品表示ガイド（事業者向け） ～食品表示基準に基づく表示～

## 食品表示についての相談

- 食品の品質事項（原材料名、原産地、内容量など）の表示に関する相談  
仙台市市民局消費生活センター 電話 022-268-7040
- 食品の衛生事項（添加物、アレルギー物質、賞味・消費期限など）の表示に関する相談  
各区役所衛生課
- 食品の保健事項（栄養成分表示、特定保健用食品、栄養機能食品など）の表示に関する相談  
各区役所家庭健康課

### 区役所電話番号(代表電話番号)

青葉区役所	電話 022-225-7211	宮城野区役所	電話 022-291-2111
若林区役所	電話 022-282-1111	太白区役所	電話 022-247-1111
泉区役所	電話 022-372-3111		