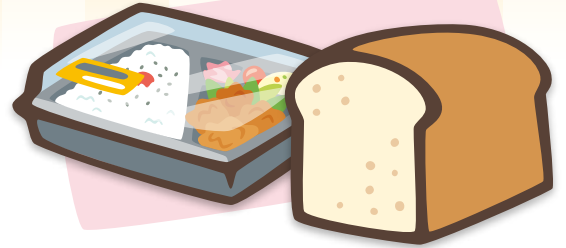


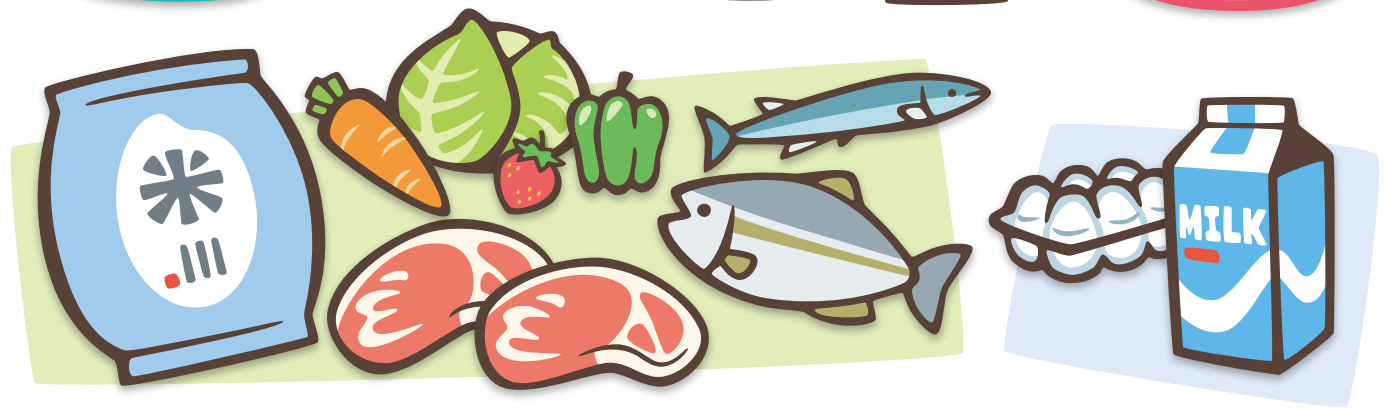
# 新食品表示ガイド

— 食品表示法について —



名 称	………
原材料名	………
内 容 量	………
賞味期限	………

栄養成分表示	
エネルギー	………
たんぱく質	………
脂 質	………
炭水化物	………



新しい食品表示制度(食品表示法)  
おさえておきたい3つのポイント



その1

どこが変わったの？  
「旧制度」と「新制度」  
主な変更点



その2

旧制度の表示は  
いつまで使えるの？  
経過措置期間

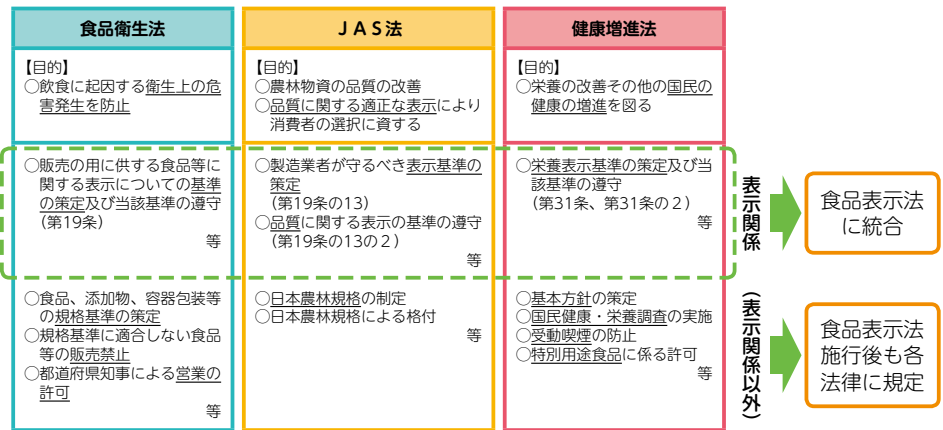


その3

どこに相談すれば良いの？  
食品表示に関する  
相談窓口

# 食品表示法の概要

これまで食品表示は、複数の法律に基づき必要な基準がそれぞれ定められていたため、複雑なものになっていました。そのため、食品衛生法、JAS法及び健康増進法の食品の表示に関する規定を統合し、事業者にも消費者にもわかり易い制度を目指した「食品表示法」が平成27年4月1日から施行されました。



### ■ 旧基準に基づく表示 ■

名称	スナック菓子
原材料名	じゃがいも(遺伝子組換えでない)、植物油脂、食塩、魚介エキスパウダー(かに・えびを含む)、調味料(アミノ酸等)
内容量	81g
賞味期限	この面の右に記載
保存方法	直射日光および高温多湿の場所を避けて保存してください。
製造者	〇〇株式会社 仙台市△△△

栄養成分表示 (100g当たり)	
エネルギー	◇kcal
たんぱく質	□g
脂質	○g
炭水化物	△g
ナトリウム	☆mg

栄養成分表示は任意表示でした

JAS法 …  食品衛生法 …  健康増進法 …

### ■ 新基準に基づく表示 ■

名称	
原材料名	
添加物	
内容量	
賞味期限	
保存方法	
製造者	氏名 住所

栄養成分表示 (100g当たり)	
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

栄養成分表示が原則義務化されました

「お腹の調子を整えます」  
「脂肪の吸収をおだやかにします」

消費者庁に「機能性表示食品」の届出を行うことでこれらの表示が可能になりました

食品表示法 …

(添加物については、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。)

- ### ■ 旧制度からの主な変更点 ■
- 加工食品と生鮮食品の区分の統一
  - 製造所固有記号の使用に係るルールの変更
  - アレルギー表示に係るルールの変更
  - 栄養成分表示の義務化
  - 栄養強調表示に係るルールの変更
  - 栄養機能食品に係るルールの変更
  - 原材料名等に関するルールの変更
  - 販売の用に供する添加物の表示に係るルールの変更
  - 通知等に規定されている表示ルールの一部を基準に規定
  - 表示レイアウトの改善
  - 機能性表示食品の創設
- 主な変更点は、次ページよりご確認くださいませ。

## 法律の目的

- 食品を摂取する際の安全性の確保及び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り、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振興に寄与すること。(食品表示法第1条)

## 経過措置期間(旧基準の表示方法が認められる期間)

経過措置期間中は、旧基準による表示も認められますが、旧基準と新基準の混在する表示は、製造所固有記号を除き原則認められていません。

食品の区分	経過措置期間(旧基準による表示が認められる期間)
加工食品(一般用・業務用)	平成32年3月31日までに 一般用：製造・加工・輸入されるもの。
添加物(一般用・業務用)	業務用：販売されるもの。
生鮮食品(一般用)	平成28年9月30日までに販売されるもの。 ※業務用生鮮食品については、経過措置期間はないため、新基準に基づき表示を行う必要があります。

# これまでとの主な変更点

## 1 加工食品と生鮮食品の区分の統一

食品表示法施行前の J A S 法と食品衛生法において異なっていた食品の区分（「生鮮食品」「加工食品」）が J A S 法の考え方に基づいた区分に統一されました。

例) ドライマンゴー  
(簡易な加工を施したもの)

	旧基準		新基準
法 令	食品衛生法	J A S 法	食品表示法
区 分	生鮮食品	加工食品	加工食品
表示義務	×	○	○
	同じ食品でも食品衛生法と J A S 法で、食品の区分が異なっていた。		J A S 法の考え方に基づく区分に統一



これまで、食品衛生法では表示の対象とされていなかった簡易な加工（軽度の撒塩、生干し、湯通し等）を施したものに、「加工食品」の表示が必要になります。

- ・旧基準(従前の食品衛生法)：アレルギー、製造所所在地は表示義務対象外
- ・新基準：アレルギー、製造所所在地の表示が必要

**「生鮮食品」「加工食品」で表示すべき事項が異なるため、食品の区分及び表示内容等を確認しましょう。(8ページ〈参考1〉参照)**

## 2 製造所固有記号の使用に係るルールの改善

原則、同一製品を2以上の工場で製造する場合に限り使用可能となります。なお、使用する場合は、次のいずれかの事項を表示する必要があります。

表示事項	表示例
① 製造所所在地等の情報提供を求められたときに回答する者の連絡先	名 称 原材料名 内 容 量 賞味期限 保存方法 製 造 者 株式会社●● + A 仙台市青葉区▲▲▼▼ー▼▼ ①～③いずれかを表示
② 製造所所在地等を表示したWebサイトのアドレス等	
③ 当該製品の製造を行っている全ての製造所所在地等	

新制度における製造所固有記号を使用する場合は「+」を冠し表示する必要があります。(旧制度と区別するため)

- ※ 平成28年4月1日より新しい製造所固有記号制度がスタートしました。新しい制度における届出は、製造所固有記号制度届出データベースによる電子届出のみです。旧制度に基づく新規の届出は既に終了しているため、新制度に基づき届出を行う必要があります。なお、旧制度の経過措置として、平成32年3月31日までに製造される加工食品については、従前の製造所固有記号を使用することができます。
- ※ 業務用食品については、2以上の工場で製造するか否かに係わらず、これまでと同様に製造所固有記号を使用できます。(ただし、新制度に基づく届出が必要です)

**新たな制度において固有記号が使用可能か確認をし、必要な届出を行いましょう。**

[問い合わせ先] 消費者庁食品表示企画課 [電話] 03-3507-8800(代)  
 詳しくは消費者庁ホームページ内「製造所固有記号制度届出データベース」をご参照ください。  
[http://www.caa.go.jp/policies/policy/food\\_labeling/unique\\_code/](http://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/unique_code/)

### 3 アレルギー表示に係るルールの変更

(1) 特定加工食品及びその拡大表記が廃止され、これまでより広範囲の原材料についてアレルゲンを含む旨の表示が必要になります。

また、代替表記の拡大表記についても、一部見直されました。

従前の特定原材料等の代替表記方法リスト(一部)(9ページ(参考2)参照)

特定原材料	代替表記	代替表記の拡大表記	特定加工食品	特定加工食品の拡大表記
卵	玉子、たまご、タマゴ、エッグ、鶏卵等	例) 厚焼玉子、ハムエッグ、 <b>卵黄、卵白 除外</b>	マヨネーズ	例) からしマヨネーズ <b>廃止</b>
小麦	こむぎ、コムギ	例) 小麦粉、こむぎ胚芽	パン、うどん	例) ロールパン、焼きうどん

**新基準による表示**

「卵を含む」旨の表示が必要です。	卵白(卵を含む) 卵黄(卵を含む)
------------------	----------------------

旧食品衛生法に基づく表示基準では、「卵白」、「卵黄」については、特定原材料である「卵」の文字が含まれていることから、卵の代替表記の拡大表記として取り扱っていましたが、「卵黄」、「卵白」の完全分離は困難であり、正しい知識を持たない食物アレルギー患者が、卵黄だったら食べられると判断し、「卵黄」表示しかない食品を選択した場合、事故の可能性が否定できないこと等から、代替表記の拡大表記から除外されました。

**新基準による表示**

代替表記及びその拡大表記以外については、アレルギー表示する必要があります。	マヨネーズ(卵を含む) からしマヨネーズ(卵を含む) パン(小麦を含む) うどん(小麦を含む)
---------------------------------------	--

特定加工食品及び特定加工食品の拡大表記については、「マヨネーズに卵が入っていることを知らない」、「卵アレルギー患者にはいわゆる大豆マヨネーズがよく知られるようになっており、マヨネーズ=卵との認識がなく、特に子どもが通常のマヨネーズと誤認する」等の事故事例があることから廃止されました。

**用語の説明**

特定原材料：アレルゲンの表示対象品目のうち、特に症状が重篤、または症例数が多い7品目（えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生）のこと。特定原材料は、アレルゲンの表示義務がある。

代替表記：表記方法や言葉が違うが、特定原材料と同一であることが理解できる表記のこと。

特定加工食品：一般的に特定原材料等により製造されていることが知られているため、それらを表記しなくても、原材料に特定原材料等が含まれていることが理解できると考えられてきた加工食品のこと。

拡大表記：特定原材料又は代替表記、特定加工食品による表記を含むため、特定原材料が含まれた食品であることが理解又は予測できる表記。

(2) アレルギー表示は、個別表示を原則とし、表示面積が限られ表示が困難な場合などに限り、例外的に一括してまとめて表示することができます。

(3) 一括してまとめて表示する場合は、その食品に含まれる全てのアレルゲンを把握できるよう、原材料欄の最後に「(一部に○○・○○・○○を含む)」と表示します。

#### 〈個別表示の例〉【原則】

(原材料名と添加物の事項を設けずに原材料と添加物を区分して表示する場合)

原材料名	小麦、カスタードクリーム(乳成分・卵・小麦を含む)／香料(乳由来)
------	-----------------------------------

原則、個々の原材料の直後に、括弧を付して個別に表示する。

#### その他のルール

- ① 原則、1つの原材料に対して複数の特定原材料等を含んでいる場合は、「・」でつなぐ。
- ② 個別表示の、「原材料名」のアレルギー表示は(～を含む)とし、「添加物」のアレルギー表示は(～由来)とする。
- ③ 「乳」のアレルギー表示は「乳成分を含む」と表示する。ただし、添加物の場合は「乳成分由来」ではなく、「乳由来」とする。

#### 〈一括表示の例〉【例外】

(原材料名と添加物の事項を設けずに原材料と添加物を区分して表示する場合)

原材料名	小麦、カスタードクリーム／香料、(一部に乳成分・卵・小麦を含む)
------	----------------------------------

原材料欄(及び添加物欄)の最後に「(一部に○○を含む)」と表示する。



- ※ これまで、アレルゲンを一括してまとめて表示する場合は（**原材料の一部に〇〇を含む**）と表示する方法等がありましたが、新基準では（**一部に〇〇を含む**）に統一されました。
- ※ 一括してまとめて表示する場合は、原材料名や添加物に特定原材料や代替表記を含む場合であっても、改めて一括表示欄への表示が必要です。（下記参照）

**旧制度(例)**

原材料名	えだまめ、 <b>小麦粉</b> 、 <b>卵</b> 、 <b>バター</b> ・・・ (原材料の一部に大豆を含む)
------	--

特定原材料またはその代替表記は一括表示欄への表示が省略可能だったため、「えだまめ」のアレルギー表示である「大豆」のみを一括表示欄へ記載

**新制度(例)**

原材料名	えだまめ、小麦粉、卵、バター・・・ (一部に <b>大豆</b> ・ <b>小麦</b> ・ <b>卵</b> ・ <b>乳成分</b> を含む)
------	--

特定原材料またはその代替表記も含め全て一括表示欄へ記載

**旧制度**

特定原材料等そのものが原材料に使用されている場合や、代替表記等で表示されていれば、一括表示欄への表示は省略可能だったため、一括表示にその食品に含まれるすべての特定原材料が表示されていない場合もあった。

消費者 ☹️ 一括表示を確認すれば、その食品に含まれる全てのアレルギーが確認できると誤認

**健康被害**

**新制度**

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、一括表示には当該食品に含まれる全ての特定原材料等を表示

消費者 😊 一括表示を見ることで、その食品に含まれる全ての特定原材料等を把握できる。

## 4 栄養成分表示の義務化

原則、全ての一般消費者に販売される加工食品及び添加物に栄養成分表示が義務付けられました。なお、以下に該当する場合は栄養成分表示を省略することができます。

### 〈栄養成分表示が省略できる場合〉

- ①容器包装の表示可能面積が概ね30cm<sup>2</sup>以下であるもの
- ②酒類
- ③栄養の供給源として寄与の程度が小さいもの（コーヒー豆、ハーブ、茶葉及びそれらの抽出物、スパイス等）
- ④極めて短い期間で原材料（配合割合を含む）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（ただし、サイクルメニューは除く））
- 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

※当面の間は、課税売上高が1,000万円以下の事業者に加え常時使用する従業員がおおむね20人以下（商業又はサービス業は5人以下）の者が販売するものも表示を省略できます。

### 【栄養成分表示が義務化された背景】

栄養表示制度は、国際的に義務化が進んでいることや国民の生活習慣病などが増加するなか、健全な食生活の実現に向けて栄養表示が重要な役割を果たすことが期待されることを受け、食品表示法の施行に伴い義務化されました。

### 〈栄養成分表示に必要な表示事項〉

100g又は100ml又は1食分、1包装単位当たりの栄養成分の量及び熱量について、「熱量」、「たんぱく質」、「脂質」、「炭水化物」、「食塩相当量」の順に表示します。なお、1食分当たりで栄養成分の量及び熱量を表示する場合は、その量（g）を合わせて表示します。



栄養成分表示 1食(75g)当たり	
熱量	347kcal
たんぱく質	10.1g
脂質	14.6g
炭水化物	44.3g
食塩相当量	5.0g

## 5 栄養強調表示に係るルールの改善

### (1) 相対表示

- ・ 低減された旨の表示をする場合（熱量、脂質、飽和脂肪酸、コレステロール、糖質及びナトリウム）及び強化された旨の表示をする場合（たんぱく質及び食物繊維）には、基準値以上の絶対差に加え、新たに25%以上の相対差が必要となります。

- 強化された旨の表示をする場合（ミネラル類（ナトリウムを除く。）、ビタミン類）には、「強化された旨の表示」の基準値以上の絶対差が必要となります。

(2) 無添加強調表示

- 糖類無添加の強調表示及びナトリウム塩無添加に関する強調表示は、一定の要件を満たす必要があります。

※ 「糖類無添加」「砂糖不使用」と表示する場合

次の要件を全て満たす必要があります。

- いかなる糖類も添加されていないこと。
- 糖類に代わる原材料（ジャム・ゼリー等）又は添加物を使用していないこと。
- 酵素の添加によりでんぷんを加水分解して糖類を産生させる方法など、当該食品の糖類含有量が原材料に含まれていた量を超えないこと。
- 100gもしくは100ml又は1食分、1包装、その他1単位当たりの糖類の含有量を表示していること。

※ 食塩無添加と表示する場合

次の要件を全て満たす必要があります。

- いかなるナトリウム塩も添加されていないこと。（ただし、重曹等食塩以外のナトリウム塩を技術的目的で添加する場合であって、当該食品に含まれるナトリウムの量が100g当たり120mg以下であるときはこの限りではない。）
- ナトリウム塩に代わる原材料（ウスターソース、ピクルス、しょう油等）又は添加物を使用していないこと。

【栄養強調表示の分類】

強調表示の種類	補給ができる旨の表示(多いことを強調)			適切な摂取ができる旨の表示(少ないことを強調)		
	高い旨	含む旨	強化された旨	含まない旨	低い旨	低減された旨
強調表示に必要な基準	絶対表示 基準値 <sup>*1</sup> 以上であること		相対表示 •他の同種の食品に比べて強化された当該栄養成分の量が基準値以上であること <sup>*2</sup> •表示事項：「比べた食品」と「強化された量又はその割合」	絶対表示 基準値未満であること		相対表示 •他の同種の食品に比べて低減された当該栄養成分の量が基準値以上であり、かつ、低減された割合が25%以上であること。 •表示事項：「比べた食品」と「低減された量又はその割合」 <sup>*3</sup>
強調表示の表現例	高○○ △△豊富 □□多く含む	○○含有 △△入り □□源	○○30%アップ △△2倍	無○○ △△ゼロ ノン□□ ××フリー	低○○ △△控えめ □□ライト	○○30%カット △△gオフ □□ハーフ
該当する栄養成分	たんぱく質、食物繊維、ミネラル類（ナトリウムを除く。）、ビタミン類			熱量、脂質、飽和脂肪酸、コレステロール、糖類、ナトリウム		

※1 「基準値」の詳細：食品表示基準 別表12、13参照

※2 たんぱく質及び食物繊維については、基準値以上、かつ他の食品に比べて強化された割合が25%以上であること。

※3 ナトリウムの含有量を25%以上低減することにより、当該食品の保存性及び品質を保つことが著しく困難な食品（みそ、しょうゆ）は、低減されたナトリウムの含有量の割合（相当差）が、みそ15%、しょうゆ20%以上である場合に「ナトリウムの低減された旨の表示」をすることができる。

6 栄養機能食品に係るルール変更

(1) 対象成分の追加

栄養成分の機能が表示できるものとして、新たに「n-3系脂肪酸」、「ビタミンK」及び「カリウム」が追加されました。

(2) 対象食品の追加

鶏卵以外の生鮮食品についても、栄養機能食品の基準の適用対象となりました。

(3) 以下の事項の表示が新たに追加（変更）されました。

- ①栄養素等表示基準値の対象年齢、基準熱量に関する文言を表示する。
- ②特定の対象者（疾患に罹患している者、妊産婦等）に対し注意を必要とするものは、当該注意事項を表示する。
- ③栄養成分の量及び熱量を表示する際の食品単位は、1日当たりの摂取目安量当たりの成分値を表示する。
- ④生鮮食品に栄養成分の機能を表示する場合、保存方法を表示する。（ただし、常温で保存すること以外に留意点がない場合は、省略できる。）

## 7 原材料名等に関するルールの変更

- (1) パン類、食用植物油、ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料、風味調味料について、他の加工食品同様、添加物と添加物以外の原材料に分け、それぞれ重量に占める割合の多いものから表示することになりました。
- (2) プレスハム、混合プレスハムに関し、原材料名中にでん粉含有率を表示していたが、ソーセージ、混合ソーセージ同様、「でん粉含有率」の項目を立てて表示することとされました。
- (3) 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（中間加工原材料）を使用する場合、構成する原材料を分割して表示した方が分かりやすい場合に、分割して表示することが可能とされました。

### (3)の表示例（「ココア調製品」を分割して表示する場合）

※砂糖、ココアパウダー、アーモンドパウダー、食塩を混合した複合原材料（ココア調製品）を仕入れ、製造したクッキーの場合

複合原材料：ココア調製品 複合原材料の原材料：砂糖、ココアパウダー、アーモンドパウダー、食塩	旧基準	新基準
	原材料名 小麦粉、ココア調製品（砂糖、ココアパウダー、その他）、バター、鶏卵、膨張剤	原材料名 小麦粉、バター、砂糖、鶏卵、ココアパウダー、アーモンドパウダー、食塩/膨張剤

※ココア調製品は、単に混合しただけであり原材料の性状に大きな変化がないため、構成する原材料を分割した方がわかりやすくなることから、分割した表示が認められています。そのため、性状に大きな変化がある場合などは、分割して表示することはできません。

## 8 販売の用に供する添加物の表示に関するルールの改善

- (1) 一般消費者向け添加物には、新たに「内容量」、「表示責任者の氏名又は名称及び住所」を表示します。
- (2) 業務用の添加物には、新たに「表示責任者の氏名又は名称及び住所」を表示します。

## 9 通知等に規定されている表示ルールの一部を基準に規定

- (1) 安全性確保の観点から、フグ食中毒対策及びボツリヌス食中毒に関する表示について、食品表示基準に規定されました。
- (2) 栄養表示基準と通知等にまたがっていたものが食品表示基準にまとめて規定されました。（栄養素等表示基準値、栄養機能食品である旨及び当該栄養成分の名称の表示の方法等）

## 10 表示レイアウトの改善

- (1) 表示可能面積が30cm<sup>2</sup>以下の場合、これまで省略可能とされていた「保存方法」、「消費期限又は賞味期限」、「アレルギー」、「L-フェニルアラニン化合物を含む旨」について、**省略不可**となりました。



【名称、保存方法、消費期限又は賞味期限、アレルギー、L-フェニルアラニン化合物を含む旨、食品関連事業者の氏名又は名称及び住所】の表示が必要

- (2) 食品を製造し、若しくは加工した場所で販売する場合（インスタ加工）、不特定若しくは多数の者に対し

て譲渡（販売を除く。）する場合（試供品など）又は食品関連事業者以外の販売者が容器包装入りの加工食品を販売する場合は、これまで表示責任者の表示が省略可能とされていましたが、製造者又は加工者の所在地及び製造者又は加工者の氏名又は名称について、**省略不可**となりました。

(3) 原材料と添加物の区分を明確に分けて表示することとなりました。

以下の方法に限定されませんが、区切りを入れずに連続して表示することはできません。

### 表示例① 原材料と添加物を記号で区分して表示する

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)	スラッシュで区切る
------	----------------------------------	-----------

### 表示例② 原材料と添加物を改行して表示する

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	改行する
------	--	------

### 表示例③ 原材料と添加物を別欄に表示する

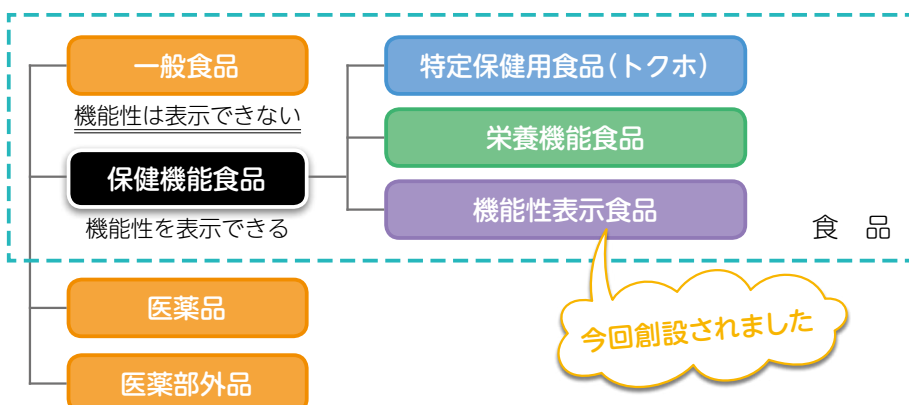
原材料名	豚ばら肉、砂糖、食塩、卵たん白、植物性たん白、香辛料 リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸)、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na)、 コチニール色素	線を入れ、欄を分ける
------	--	------------

## 11 機能性表示食品の創設

食品に関する機能性を表示するには、「栄養機能食品」と「特定保健用食品（通称：トクホ）」しか認められていませんでしたが、新たに「機能性表示食品」制度が創設されました。

機能性表示食品を販売したい事業者は、国の定めたルールに基づき安全性や機能性に関する評価を行うとともに生産・製造・品質の管理体制、健康被害の情報収集体制を整え、商品の発売日の60日前までに消費者庁長官に届け出ることが必要です。届け出された内容は、消費者庁のホームページに公開されるので、消費者は商品の安全性や機能性がどのように確保されているかなどについて、商品の情報を販売前に確認することができます。

機能性が表示されている食品（保健機能食品）	
特定保健用食品（トクホ）	健康の維持増進に役立つことが科学的根拠に基づいて認められ、「コレステロールの吸収を抑える」などの表示が許可されている食品のこと。表示されている効果や安全性については国が審査を行い、食品ごとに消費者庁長官が個別に許可している。
栄養機能食品	一日に必要な栄養成分（ビタミン、ミネラルなど）が不足しがちな場合、その補給・補完のために利用できる食品のこと。すでに科学的根拠が確認された栄養成分を一定の基準量を含む食品であれば、特に届出などをしなくても、国が定めた表現によって機能性を表示することができる。
機能性表示食品	事業者の責任において、科学的根拠に基づいた機能性を表示した食品のこと。販売前に安全性及び機能性の根拠に関する情報などを消費者庁長官へ届け出ることが必要。ただし、特定保健用食品とは異なり、消費者庁長官の個別の許可を受けたものではありません。





【参考1】「生鮮食品」と「加工食品」の区分の具体例について

消費者庁食品表示企画課 食品表示基準Q&A(総則-13)より抜粋し、加筆、修正

	具体例	加工食品	生鮮食品	補足説明
農産物	単品の野菜を単に切断したものの(カット野菜)		○	食品表示基準別表第2(生鮮食品一覧)の1(5)において、野菜は「収穫後調整、選別、水洗い等を行なったもの、単に切断したものと並び単に凍結させたものを含む。」と規定されています。
	複数の野菜を切断した上で混ぜ合わせたもの(サラダミックス、炒め物ミックス)	○		複数の野菜を混ぜ合わせたものは、それ自身が一つの製品(調理された食品)であることから加工食品となります。
	オゾン水、次亜塩素酸ソーダ水による殺菌洗浄したもの		○	オゾン水、次亜塩素酸ソーダ水による殺菌洗浄は、一定の作加は加えるが、加工(新しい属性の付加)行為には至らないため、生鮮食品となります。
	ブランチングした上で冷凍した野菜	○		ブランチング処理したものは、加工食品となります。
	ベビーリーフ(複数種類の幼葉を混ぜ合わせたもの)		○	ベビーリーフについては、複数種類の幼葉を混ぜ合わせたものであるものの、幼葉を摘み取った状態のまま袋詰めしており、個々の幼葉の原形が分かり、判別することができるため、生鮮食品に該当します。ただし、ベビーリーフを原形が分からないくらいに更にカットした場合は、複数の野菜を切断した上で混ぜ合わせたものと同様と考えられ、加工食品に該当します。加工食品又は生鮮食品に該当するかは商品の状態により判断が必要です。
畜産物	合挽肉	○		複数の種類の家畜、家さん等の食肉を混ぜ合わせたものは、それ自体が一つの調理された食品となりますので、加工食品となります。
	複数の部位の食肉を切断した上で調味せずに一つのパックに包装したもの		○	食品表示基準別表第2(生鮮食品一覧)の2(1)において、食肉は、「単に切断、薄切り等したもの並びに単に冷蔵及び凍結させたものを含む。」と規定されています。また、同一の種類の食肉を混合したものは生鮮食品となります。
	複数の部位の食肉を切断した上で調味液につけて一つのパックに包装したもの	○		単に切断、薄切り等したものは生鮮食品としていますが、調味した場合は本質的に新たなものを作り出すことになり、加工食品となります。
	複数の種類の食肉と野菜を切断した上で、調味せずに一つのパックに盛り合わせたもの	○		複数の種類の食肉と野菜を組み合わせたものは、それ自体が一つの調理された食品となりますので、加工食品となります。
	スパイスをふりかけた食肉	○		調味した場合は加工食品となります。
	たたき牛肉	○		表面をあぶったものは加工食品となります。
	焼肉のたれを混合した食肉	○		加工食品と生鮮食品を混合したものは加工食品となります。
	パン粉を付けた豚カツ用豚肉	○		表面に衣を付けているものは加工食品となります。
水産物	マグロ単品の刺身		○	食品表示基準別表第2(生鮮食品一覧)の3において、水産物は、「ラウンド、セミドレス、ドレス、フィレー、切り身、刺身(盛り合わせたものを除く。)、むき身、単に凍結させたもの及び解凍したもの並びに生きたものを含む。」と規定されています。
	マグロ単品の刺身にツマ・大葉が添えられているもの		○	マグロ単品の刺身にツマ、大葉等が添えられている場合、全体としてこれが一つの生鮮食品であり、主たる商品であるマグロについてのみ名称及び原産地の表示が必要です。その他の表示は不要です。
	複数の種類の刺身を盛り合わせたもの	○		複数の種類の刺身の盛り合わせは加工食品となります。
	マグロのキハダとメバチを盛り合わせたもの		○	同一の種類であるか否かは、基本的には社会常識で判断すべきものでありますが、食品表示基準別表第2に個別具体的な種類があるか否かが一つの目安となります。別表第2に個別具体的な種類名がないものについては、別表第2の分類の基礎となった日本標準商品分類を参考にさらに判断することとなりますが、キハダとメバチは同じマグロ類に分類されていることから同じ種類のものとみなします。
	赤身とトロを盛り合わせたもの		○	複数の部位を混合したものであっても、「盛り合わせを除く」と規定しているので、盛り合わせに該当しないことが前提となる同一の種類の魚の各部位を混合したものは、食品表示基準別表第2の3の「盛り合わせ」に該当しないため生鮮食品となります。
	尾部(及び殻)のみを短時間の加熱(ブランチング)により赤変させた大正エビ	○		尾部(及び殻)のみの短時間の加熱であっても、加熱したものは、加工食品となります。
	短時間の加熱(ブランチング)を行い殻を開けてむき身を取り出したアサリ	○		殻を開け身を取り出すための加熱は、短時間であっても、加工食品となります。
	鍋セット	○		魚又は食肉と野菜の組合せは加工食品となります。
	蒸しダコ	○		蒸したものは加工食品となります。
	塩蔵ワカメを塩抜きしたもの	○		塩蔵したものは加工食品であり、それを塩抜きしたものも加工食品となります。
	身を取り出し、開き、内臓を除いた上で冷凍した赤貝のむき身		○	生の赤貝から身を取り出し、開き、内臓を除去して冷凍したものは、生鮮食品となります。
一種類の魚のカマや身アラの詰め合わせ		○	同一の種類の魚の各部位を詰め合わせたものは、生鮮食品となります。	

【参考2】 特定原材料等の代替表記等について

太枠部分が廃止されました

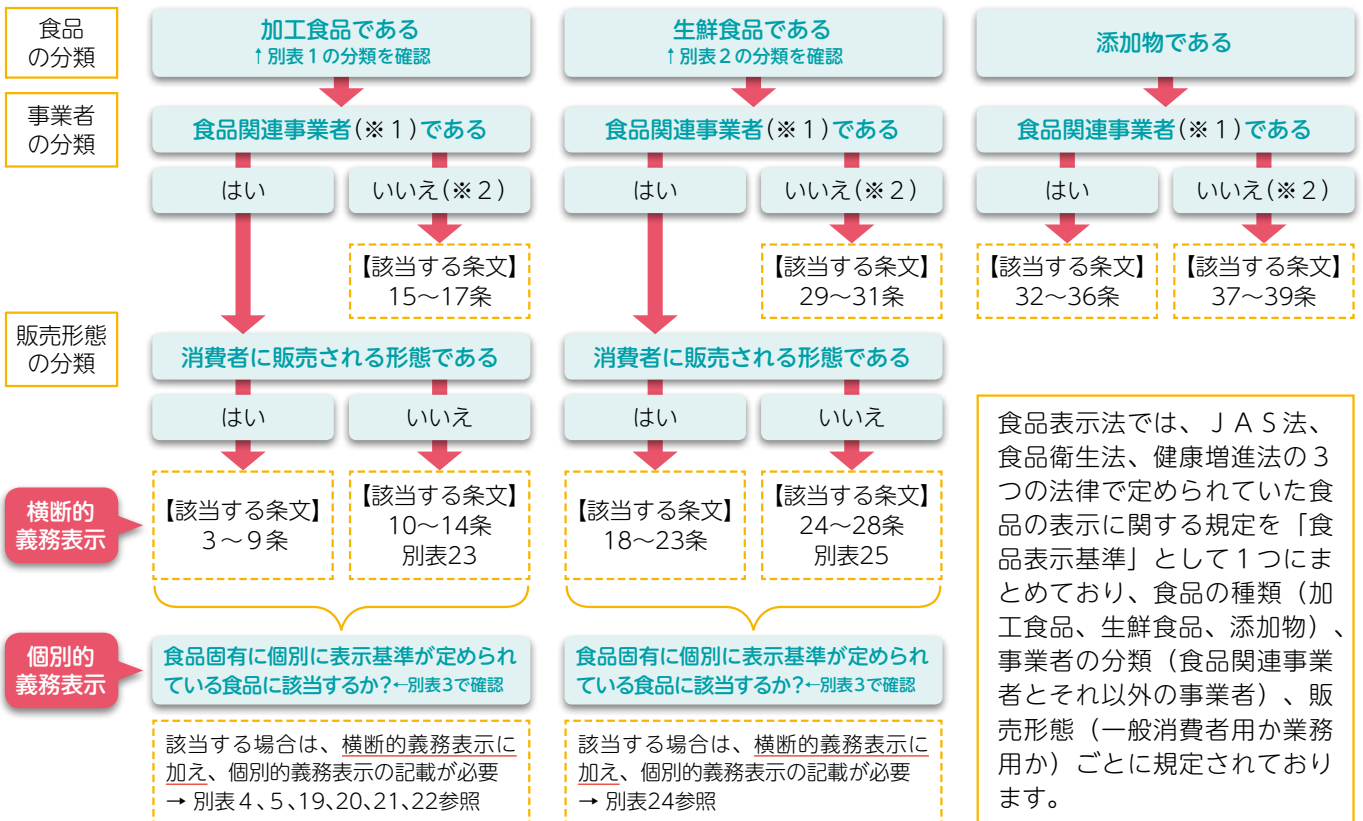
アレルギーが必ず表示される品目(義務表示)

特定原材料名	代替表記(①)	特定加工食品(②)	拡大表記	
			代替表記(①の拡大)	特定加工食品(②の拡大)
卵	たまご、鶏卵、あひる卵、うずら卵、タマゴ、玉子、エッグ	マヨネーズ、オムレツ、目玉焼、かに玉、親子丼、オムライス	温泉玉子、厚焼きたまご	からしマヨネーズ、チーズオムレツ
小麦	こむぎ、コムギ	パン、うどん	小麦粉	クリームパン、焼きうどん、パン粉
そば	ソバ		そば粉、そば饅頭	
落花生	ピーナッツ		ピーナッツバター	
乳	生乳、牛乳、特別牛乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳、加工乳、クリーム(乳製品)、バター、バターオイル、チーズ、濃縮ホエイ(乳製品)、アイスクリーム類、濃縮乳、脱脂濃縮乳、無糖れん乳、無糖脱脂れん乳、加糖れん乳、加糖脱脂れん乳、全粉乳、脱脂粉乳、クリームパウダー(乳製品)、ホエイパウダー(乳製品)、タンパク質濃縮ホエイパウダー(乳製品)、バターミルクパウダー、加糖粉乳、調製粉乳、はっ酵乳、乳酸菌飲料、乳飲料	生クリーム、ヨーグルト、アイスマルク、ラクトアイス、乳糖	アイスクリーム、レーズンバター、バターソース、ガーリックバター、カマンベールチーズ、パルメザンチーズ、コーヒー牛乳、牛乳がゆ	フルーツヨーグルト、ミルクパン
えび	エビ、海老			
かに	カニ、蟹			

アレルギーの表示が勧められている品目(任意表示)(これまで特定加工食品があったもののみ抜粋)

特定原材料に準ずるもの	代替表記(①)	特定加工食品(②)	拡大表記	
			代替表記(①の拡大)	特定加工食品(②の拡大)
いか	イカ	するめ、スルメ	イカフライ、イカ墨	
大豆	だいず、ダイズ	醤油、味噌、豆腐、油揚げ、厚揚げ、豆乳、納豆	だいず煮、ダイズたんぱく、だいず油、脱脂だいず	麻婆豆腐、納豆焼き、豆乳ケーキ、豆腐ハンバーグ、凍豆腐、いり豆腐
豚肉	ぶたにく、豚にく、ぶた肉、豚、ポーク	とんかつ、トンカツ	ポークウインナー、豚生姜焼、豚ミンチ	
やまいも	ヤマイモ、山芋、しいも	とろろ、ながいも	千切りしいも	とろろ汁

【参考3】 食品表示基準 早見表～該当する条文と別表について～



※1 食品関連事業者：食品の製造、加工（調整及び選別を含む）もしくは輸入を業とする者。又は食品の販売を業とする者。  
 ※2 ※1以外の販売者：パザール等で販売する者など、食品の製造、加工もしくは輸入を業としない者。

【参考4】食品表示基準の条文一覧

第1章 総則		第3章 生鮮食品						
1条	適用範囲(飲食店などの場合、一部を除き、適用対象外)	18条	横断的義務表示(名称、原産地、遺伝子組換えなど)					
	用語の定義		19条	個別的義務表示(玄米・精米、食肉、乳、ふぐなど)				
第2章 加工食品		20条	義務表示の特例(現地販売・無償譲渡、容器包装なしに係る特例規定)					
一般用	3条 横断的義務表示 1項 全ての食品に共通の表示(名称、原材料名、保存方法など) 2項 一定の食品に共通の表示(アレルギー、遺伝子組換えなど) 3項 表示の省略(1項・2項の例外)		食品関連事業者	21条	任意表示(栄養成分表示、栄養強調表示など)			
		22条		表示の方式など(表示媒体、文字サイズなど)				
		23条		表示禁止事項(横断的禁止事項、個別食品に係る禁止事項)				
	24条	義務表示(名称、原産地など)						
	25条	義務表示の特例(外食用・現地販売用・無償譲渡用、容器包装なしに係る特例規定)						
	26条	任意表示(栄養成分表示)						
	27条	表示の方式など(容器包装、送り状に記載できる事項など)						
	28条	表示禁止事項(23条1項に準用)						
	29条	義務表示(名称、遺伝子組換えなど)						
業務用	4条 個別的義務表示(旧JAS法の個別の基準、食肉、乳製品など)	食品関連事業者	業務用	30条	表示の方式など			
				31条	表示禁止事項(23条1項に準用)			
				第4章 添加物				
				10条 義務表示 1項 横断的義務表示、個別的義務表示 2項 製造所固有記号 3項 表示方法の例外 4項 表示の省略	32条	義務表示(名称、添加物である旨、消費期限など)		
	33条				義務表示の特例(無償譲渡に係る特例規定)			
	34条				任意表示(栄養成分表示)			
	35条				表示の方式など(様式、文字サイズなど)			
	11条			義務表示の特例(酒類、外食用・現地販売用・無償譲渡用などに係る特例規定)	食品関連事業者	業務用	36条	表示禁止事項
	12条			任意表示(特色のある原材料、栄養成分表示など)			37条	義務表示(名称、添加物である旨、消費期限など)
	13条			表示の方式など(容器包装、送り状に記載できる事項など)			38条	表示の方式など(様式、文字サイズなど)
14条	表示禁止事項(9条1項に準用)	39条	表示禁止事項(36条に準用)					
上記以外の販売者	15条	義務表示事項(名称、保存方法、消費期限など)	第5章 雑則					
	16条	表示の方式など	40条	生食用牛肉の注意喚起表示				
	17条	表示禁止事項(9条1項に準用)	41条	努力義務(任意表示、書類の整備・保存に係る努力義務)				

【附則】1条：施行期日／2条：現行の府令及び告示の廃止／3～6条：食品表示の経過措置

【参考5】食品表示基準の別表の一覧表

別表・別記様式	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1	食品の分類	加工食品	○		○
別表2		生鮮食品			○
別表3		定義			○
別表4	個別品目の表示	個別品目の横断的義務表示	○		○
別表5	名称の表示禁止	名称規制			○
別表6	添加物	添加物の用途名	○		
別表7		添加物の簡略名	○		
別表8		名称の表示が不要な添加物	○		
別表9	栄養成分表示	栄養成分の単位、測定法等		○	
別表10		栄養素等表示基準値		○	
別表11		栄養機能食品の表示可能成分、表示事項等		○	
別表12		栄養成分の強調表示(高い、含む、強化)		○	
別表13		栄養成分の強調表示(含まない、低い、低減)		○	
別表14	アレルギー	アレルギー義務食品	○		
別表15	原料原産地	原料原産地表示義務品目			○
別表16	遺伝子組換え	遺伝子組換え表示義務品目(農産物)	○		○
別表17		遺伝子組換え表示義務品目(加工食品)	○		○
別表18		遺伝子組換え表示義務品目(栄養改変)			○
別表19	個別品目の表示	一般用加工食品の個別義務表示	○		○
別表20		加工食品の表示の様式・表示方法	○		○
別表21		牛乳の表示禁止事項	○		○
別表22	加工食品の表示禁止	加工食品の個別表示禁止事項	○		○
別表23	業者間取引	業務用加工食品における容器包装に表示が必要な事項	○		
別表24	個別品目の表示	一般用生鮮食品の個別義務表示	○		○
別表25	業者間取引	業務用生鮮食品における容器包装に表示が必要な事項	○		
別記様式1	表示の様式	加工食品の様式			○
別記様式2		栄養成分表示の様式		○	
別記様式3		栄養成分表示の様式		○	
別記様式4		精米及び玄米の表示の様式			○

衛生：食品衛生法で定められていた食品を摂取する際の安全性に影響を及ぼす事項

保健：健康増進法で定められていた国民の健康の増進を図るための必要な食品に関する事項

品質：JAS法で定められていた食品の原材料、原産地その他食品の品質に関する表示の適切化を図るために必要と認められる事項

# 食品表示に関する相談窓口



食品表示法に関する疑問点、ご相談のほか、食品表示の違反が疑われる情報がありましたら、以下の機関までご連絡ください。

なお、表示している内容（①品質に関するもの、②衛生に関するもの、③栄養成分の表示等に関するもの）により連絡窓口がそれぞれ異なりますので、ご注意ください。

**品質事項** 原材料、原産地、内容量などの品質(旧JAS法)に関すること

**衛生事項** 添加物、アレルゲン、期限表示などの衛生(旧食品衛生法)に関すること

**保健事項** 栄養成分表示、特定保健用食品、栄養機能食品(旧健康増進法)などに関すること

## 機能性表示食品を含む食品表示法の全般的な内容

消費者庁食品表示企画課

03-3507-8800(代表)

<http://www.caa.go.jp/foods/toiawase1.html>

### 品質事項 の表示に関するお問い合わせ先

公所名	連絡先
仙台市市民局消費生活センター	022-268-7040(直通)

### 衛生事項 の表示に関するお問い合わせ先

公所名	連絡先
青葉区保健福祉センター 衛生課	022-225-7211(代表)
宮城野区保健福祉センター 衛生課	022-291-2111(代表)
若林区保健福祉センター 衛生課	022-282-1111(代表)
太白区保健福祉センター 衛生課	022-247-1111(代表)
泉区保健福祉センター 衛生課	022-372-3111(代表)
健康福祉局保健所 食品監視センター (仙台市中央卸売市場内)	022-232-8155(直通)
健康福祉局保健所 生活衛生課	022-214-8205(直通)

### 保健事項 の表示に関するお問い合わせ先

公所名	連絡先
青葉区保健福祉センター 家庭健康課	022-225-7211(代表)
宮城野区保健福祉センター 家庭健康課	022-291-2111(代表)
若林区保健福祉センター 家庭健康課	022-282-1111(代表)
太白区保健福祉センター 家庭健康課	022-247-1111(代表)
泉区保健福祉センター 家庭健康課	022-372-3111(代表)
健康福祉局保健衛生部 健康政策課	022-214-8198(直通)