



覚えておきたい！

食品表示の手引き

食品の表示は、消費者と食品を繋ぐ大切な情報源です。

この手引は、「早わかり食品表示ガイド」（消費者庁）、「くらしに役立つ食品表示ハンドブック」（全国食品安全自治ネットワーク版）などを参考に生鮮食品・加工食品の食品表示について解説するものです。

令和2年4月現在
長野県長野地域振興局長野農業農村支援センター

食品関連事業者の皆様へ

！ご注意ください！

- この手引きで例示する表示ラベルは、実際の商品の表示ラベルをもとに長野農業農村支援センターで作成したものであり、任意の表現が残っていたり、一部省略している部分があります。
- また、例示した表示ラベルが「推奨される表示」とは限りませんのでご注意ください。
- 限られたページで情報を提供する都合上、細かい例外規定などは解説しきれていない場合があります。
- 今後も、食品表示に関する制度は、消費者庁で運用の改正や変更がされる場合があります。最新の情報は消費者庁のホームページをご覧ください。

食品表示法等(法令及び一元化情報) | 消費者庁

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/

(こちらをクリックしてください。)

- 事業者の皆様におかれましては、本手引きのみを参考とせず、表示ラベルの作成時には、消費者庁食品表示企画課（TEL：03-3507-8800）または各法律の表示担当機関までご相談ください。

目 次

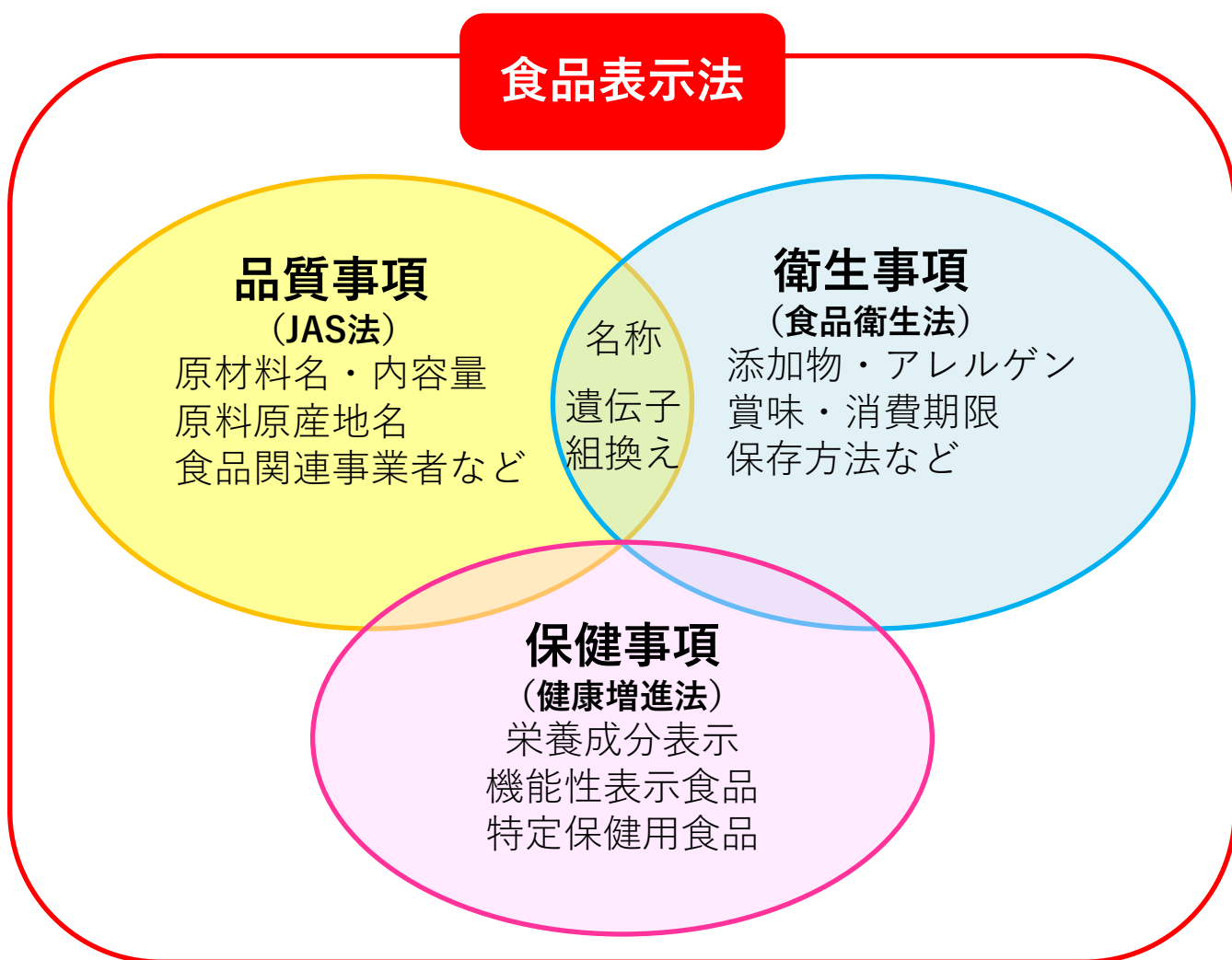
1. はじめに	03
2. 食品表示の概要	04
3. 食品表示に関するご相談窓口	05
4. 農産物（野菜、果物）の表示	06
5. 畜産物（牛、豚、鶏肉）の表示	07
6. 水産物（魚介類）の表示	08
7. 玄米・精米の表示	09
8. 加工食品の表示	10
9. 加工食品の表示事項	
(1)名称	12
(2)原材料名	14
(3)原料原産地	16
(4)遺伝子組み換え食品	20
(5)個別に表示事項が定められた食品	23
10. よくある質問	25



1.はじめに

食品表示はさまざまな法律で規制されています。

- これまで、食品表示は複数の法律に定めがあり、非常に複雑なものになっていました。
- そこで、食品衛生法、JAS法（農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律）、健康増進法の3法を一元化した「食品表示法」が2015年に施行されました。
- 具体的な食品表示のルールは「食品表示基準」に定められています。
- このほかにも、計量法、薬事法、不正競争防止法などによる規制があります。



2.食品表示の概要

食品表示法では、消費者向けに販売されるすべての食品に食品表示が義務付けられています。

生鮮食品で表示が必要な事項

農産物
畜産物
水産物

①名称、②原産地など
(6～8ページをご覧ください。)

玄米
精米

①名称、②原料玄米、③内容量、
④調整・精米年月日又は輸入年月日
⑤食品関連事業者など
(9ページをご覧ください。)

加工食品で表示が必要な事項

①名称、②原材料名、③原料原産地名、④内容量、
⑤消費・賞味期限、⑥保存方法、⑦食品関連事業者
⑧栄養成分表示、⑨アレルギー、⑩添加物など
(10ページをご覧ください。)

もし、食品表示基準を守らないときには…

- 国や県が、当該販売者等に対して、表示事項を表示し、または遵守事項を遵守すべき旨を指示することとなります。
- その指示に従わない場合は、国や県が指示に従うべきことを命令することとなります。
- その命令に違反した場合、個人は100万円以下の罰金または1年以下の懲役、法人は1億円以下の罰金に処せられることとなります。

3.食品表示に関するご相談窓口

○食品表示全般に関するご相談は
→消費者庁食品表示企画課（TEL：03-3507-8800）へ

○名称、原材料名、原料原産地、内容量などについて
→各地域振興局 農業農村支援センターへ

<https://www.pref.nagano.lg.jp/nosei/sangyo/hyouji/soudan.html>

（こちらをクリックしてください。）

○添加物、消費期限・賞味期限、保存方法、アレルギーなどについて

→各地域の保健所へ

<https://www.pref.nagano.lg.jp/nosei/sangyo/hyouji/documents/eis>

[ei.pdf](https://www.pref.nagano.lg.jp/nosei/sangyo/hyouji/documents/eis)（こちらをクリックしてください。）

○栄養成分、機能性表示食品、特定保健用食品

→各地域の保健所へ

<https://www.pref.nagano.lg.jp/nosei/sangyo/hyouji/documents/ho>

[ken.pdf](https://www.pref.nagano.lg.jp/nosei/sangyo/hyouji/documents/ho)（こちらをクリックしてください。）

名	称
原	材 料 名
添	加 物
原	料 原 産 地 名
内	容 量
賞	味 期 限
保	存 方 法
製	造 者

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

4.農産物（野菜、果物）の表示

表示のポイント

- ① 必要な表示事項は「名称」「原産地」です。
- ② しいたけは栽培方法を「原木」「菌床」と記載します。
- ③ 原産地表示の仕方
 - ・ 国産品は「都道府県名」、輸入品は「原産国名」を記載します。都道府県名に代えて、市町村名など一般的に知られている地名を表示することもできます。
- ④ 表示の方法は、袋に表示する以外に立て札やポップも可能です。

具体的な表示例

○レタスの場合



レタス
長野県産 198円

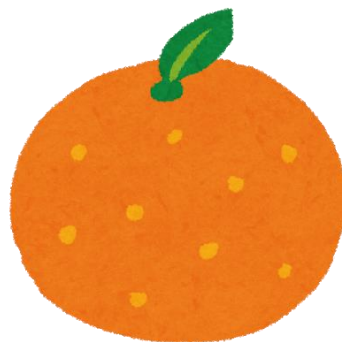
商品名ではない、一般的な名称を表示します。

産地を表示します。国産品は都道府県名（市町村名も可）、輸入品は原産国名を表示します。

○輸入オレンジの場合

名 称	オレンジ
原産国	アメリカ

※本品は防カビ剤（OPP-Na、イマザリル）を使用しています。



輸入果物には防カビ剤が使用されている場合があります。防カビ剤が使用された輸入果物を販売する際には、添加物として使用された物質を分かりやすい方法で表示します。

5.畜産物（牛、豚、鶏肉）の表示

表示のポイント

必要な表示事項は次のとおりです。

<パック詰めされているもの>

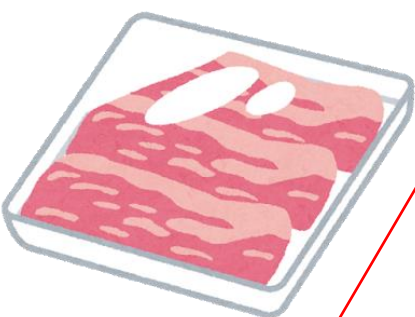
①食肉の種類、②原産地、③冷凍の場合はその表示、④100g当たりの単価と販売価格、⑤内容量、⑥消費期限と保存方法、⑦加工者の名称・加工所の所在地、⑧個体識別番号（牛肉のみ）

<パック詰めされていないもの>

①食肉の種類、②原産地、③100g当たりの単価、④冷凍の場合はその表示、⑤個体識別番号（牛肉のみ）

具体的な表示例

○国産牛ロースの場合



食肉の種類に加え、部位や用途も表示できます。

国産	牛ロース（焼肉用）	保存温度4℃以下
個体識別番号	0000000000	
加工日	〇〇.〇.〇〇	消費期限〇〇.〇.〇〇
加工者	〇〇株式会社 長野市〇〇-〇〇	
100gあたり	398円	
内容量	75g	
	298円	
	価格（円）	

国産品は国産（又は都道府県名）、輸入品は原産国名を表示します。

消費期限や保存方法、加工者の名称・住所を表示します。

※食肉の原産地表示について

複数の場所で飼育された場合は、一番長く飼育された場所が原産地となります。

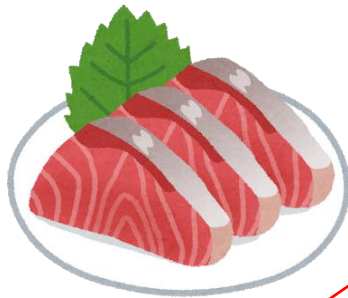
6.水産物（魚介類）の表示

表示のポイント

- ① 必要な表示事項は「名称」「原産地」です。
- ② 国産品は、漁獲した水域名（又は養殖場がある都道府県名）を記載します。輸入品は、原産国名を記載します（水域名の併記も可能）。
- ③ 解凍・養殖
 - ・ 冷凍したものを解凍して販売する場合は「解凍」の表示が必要です。
 - ・ 養殖されたものは「養殖」の表示が必要です。
- ④ 生食用の場合、「加工者の名称・加工所の所在地」「生食用である旨」「消費期限」「保存方法」の記載が必要です。

具体的な表示例

〇ぶり刺身の場合



漁獲した水域の特定が困難な場合は、水揚げした港が属する都道府県名を記載します。

長崎県産 刺身用ぶり（解凍）

消費期限〇〇.〇.〇〇 加工日〇〇.〇.〇〇

保存方法10℃以下

加工者 〇〇株式会社 長野市〇〇-〇〇

消費期限や保存方法、加工者を記載。

698円

価格（円）

解凍の場合、その旨を表示。

※次のような場合は「加工食品」となります。

加熱処理したもの、塩蔵や乾燥（日干し）したもの、酢漬け、表面をあぶったもの、異なる種類の刺身盛り合わせなど

7.玄米・精米の表示

表示のポイント

- ① 必要な表示事項は「名称」「原料玄米」「内容量」「精米時期（玄米は調整時期、輸入米は輸入時期）※」「食品関連事業者の名称・住所・電話番号」です。

※ 精米時期等は年月旬または年月日で表示します。

- ① 名称は「玄米」「もち精米」「うるち精米」（「うるち」は省略可能）「胚芽精米」の中から選んで表示します。

- ② 原料玄米

- 「産地」「品種」「産年」「使用割合（複数原料米の場合）」を表示します。
- 産地、品種、産年を表示できるものは、農産物検査法等による証明を受けたものに限られます。産地等の証明を受けていない原料玄米を含むときは「〇〇産（産地未検査）」、「未検査米△割」などと表示できます。

具体的な表示例

○単一原料米の場合

産地、品種、産年は検査米のみ記載できます。

名 称	精 米		
	産地	品種	産年
原 料 玄 米	単一原料米 長野県	風さやか	〇年産
内 容 量	〇〇kg		
精 米 時 期	〇〇年〇月上旬		
販 売 者	〇〇米穀株式会社 長野県〇〇市〇〇 TEL〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇		



※「新米」の表示

原料玄米が生産された年の12月31日までに容器包装された玄米及び精白し容器包装された精米に限り「新米」と表示できます。

8.加工食品の表示

表示のポイント

必要な表示事項は以下のとおりです。

- (1)名称 →12ページをご覧ください。
- (2)原材料名 →14ページをご覧ください。
- (3)原料原産地 →16ページをご覧ください。



(4)内容量

- 重量（gかkg）、体積（mlか）、個数等を単位をつけて表示します。

(5)消費期限・賞味期限

- 消費期限（急速に劣化するもの）または賞味期限（劣化が比較的遅いもの）を表示します。

(6)保存方法

- 開封前の保存方法を「直射日光を避け、常温で保存」「〇℃以下で保存」等と表示します。

(7)食品関連事業者の氏名・所在地

- 製造者、加工者、輸入者、販売者などのうち、表示内容に責任を持つ者の氏名（法人名）・住所を表示します。

(8)製造者または加工者の氏名・所在地

- 製造者または加工者の氏名（法人名）・所在地を表示します。製造者等が表示責任者である場合は、食品関連事業者の表示を省略できます。
- 同一製品を2以上の製造所で製造している場合には、製造所固有記号を使用することができます。

(9)栄養成分の量および熱量

- 熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム（食塩相当量に換算したもの）を食品の単位当たりで表示します。

8.加工食品の表示

表示のポイント

(10)アレルギー

- 以下のアレルギーを原材料とする加工食品・添加物に表示が必要です。



表示義務があるもの（7品目）

そば、落花生、乳、小麦、かに、えび、卵

表示を推奨するもの（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

- 表示方法は、原則として原材料名の後ろに括弧書きで「○○を含む」（添加物の場合は「○○由来」）等と表示します。一括表示をする場合は、原材料欄の最後に「（一部に○○・○○・○○を含む）」とまとめて表示します。

(11)添加物

- 重量の多い順に物質名で表示します。一部の添加物は用途を併記する必要があります。

※ **その他、食品の特性に応じて個別に表示が必要な事項があります。→23～24ページをご覧ください。**

焼き菓子（パイ）の表示例



名 称	焼き菓子
原 材 料 名	小麦粉（国内製造）、卵、バター、砂糖／膨張剤、香料（一部に卵・乳成分・大豆を含む）
内 容 量	100g
賞 味 期 限	20××年○月○日
保 存 方 法	直射日光を避け、常温で保存
製 造 者	(株)○○食品 長野市○○-○○

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

(推定値)

(1)名称

表示のポイント

- ① その加工食品の内容を表す一般的な名称を表示します。
- ② 乳及び乳製品の名称
 - ・ 「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」「乳飲料」の7種類の名称から適切なものを選び表示します。
- ③ 名称の表示方法が定められている加工食品
 - ・ 以下の食品は個別に名称の表示ルールが定められており、その方法で表示します。
- ④ 他の食品にその名称を用いてはいけない加工食品
 - ・ 次ページの食品の名称は、他の食品にその名称を用いてはいけません。

名称の表示方法が定められている加工食品

(食品表示基準別表第4)

農産物缶詰・農産物瓶詰	ベーコン類	風味調味料
トマト加工品	畜産物缶詰・畜産物瓶詰	乾燥スープ
乾しいたけ	煮干魚類	食用植物油脂
農産物漬物	魚肉ハム・魚肉ソーセージ	マーガリン類
ジャム類	削りぶし	調理冷凍食品※2
乾めん類	うに加工品	チルドハンバーグステーキ
マカロニ類	うにあえもの	チルドミートボール
パン類	乾燥わかめ	チルドぎょうざ類
凍り豆腐	塩蔵わかめ	レトルトパウチ食品
ハム類	みそ	調理食品缶詰・調理食品瓶詰
プレスハム	しょうゆ	炭酸飲料
混合プレスハム	ウスターソース類	果実飲料
ソーセージ	ドレッシング※1	豆乳類
混合ソーセージ	食酢	にんじんジュース※3

※1 ドレッシングタイプ調味料も含む。

※2 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、冷凍めん類に限る。

※3 にんじんミックスジュースも含む。

(1)名称

他の食品にその名称を用いてはいけない加工食品

(食品表示基準別表第5)

食品	名称	食品	名称	食品	名称
トマト加工品	トマトジュース	削りぶし	かれぶし削りぶし	食用植物油類	食用サフラワー油
	トマトミックス		かれぶし削り		食用ぶどう油
	ジュース		削りぶし		食用大豆油
	トマトケチャップ		混合削りぶし		食用ひまわり油
	トマトソース	うに加工品	粒うに		食用小麦はい芽油
	チリソース		練りうに		食用とうもろこし油
	トマト果汁飲料		混合うに		食用綿実油
	トマトビューレー	うにあえもの	うにあえもの		食用ごま油
トマトペースト	乾わかめ				食用なたね油
乾しいたけ マカロニ類	乾しいたけ	乾燥わかめ	灰ぼしわかめ		食用こめ油
	マカロニ類		もみわかめ		食用落花生油
ハム類	骨付きハム		塩蔵わかめ		板わかめ
	ボンレスハム	塩蔵わかめ			食用パーム油
	ロースハム	湯通し塩蔵わかめ			食用パームオレイン
	ショルダーハム	みそ	米みそ	食用調合油	
	ベリーハム		麦みそ	香味食用油	
	ラックスハム		豆みそ	マーガリン	
プレスハム	プレスハム	混合みそ	ファットスプレッド		
混合 プレスハム	混合プレスハム		こいくちしょうゆ	風味ファット	
ソーセージ	ポロニアソーセージ	しょうゆ	うすくちしょうゆ	スプレッド	
	フランクフルト		たまりしょうゆ	チルドハン	チルドハンバーグ
	ソーセージ		さいしこみしょうゆ	バーグステー	ステーキ
	ウイナー		しろしょうゆ	キ	チルドハンバーグ
	ソーセージ		しょうゆ	チルドミート	チルドミートボール
	リオナソーセージ		ウスター ソース類	ウスターソース	チルド
	レバーソーセージ	中濃ソース		チルドしゅうまい	
	レバーペースト	ドレッシング 及び ドレッシング タイプ調味料	濃厚ソース	チルド春巻	
	クックドソーセージ		マヨネーズ	チルドばおず	
	セミドライ		サラダクリーミー	豆乳類	豆乳
	ソーセージ		ドレッシング		調整豆乳
	ドライソーセージ		半固形状	豆乳飲料	
	ソフトサラミ		ドレッシング	にんじん ジュース	にんじんジュース
	ソーセージ		乳化液状		にんじんミッ クスジュース
サラミソーセージ	ドレッシング				
加圧加熱ソーセージ	分離液状				
無塩せきソーセージ	ドレッシング				
混合ソーセージ	ドレッシングタイプ				
加圧加熱混合ソー セージ	調味料				
ベーコン類	ベーコン		食酢	米酢	
	ロースベーコン			米黒酢	
	ショルダーベーコン	大麦黒酢			
魚肉ハム 及び 魚肉 ソーセージ	魚肉ハム	穀物酢			
	フィッシュハム	りんご酢			
	魚肉ソーセージ	ぶどう酢			
	フィッシュ	果実酢			
ソーセージ	醸造酢				
	合成酢				
	乾燥スープ	乾燥スープ			

(2)原材料名

表示のポイント

① 原材料名と添加物

- 個別に欄を設けて表示するか、スラッシュ（／）や改行などにより区分して表示します。
- 原材料名と添加物それぞれについて、使用した原材料名を重量の多い順に表示します。

例：スラッシュで区分して表示

原材料名 いちご、砂糖／ゲル化剤（ペクチン）、〇〇、△△…

例：改行して表示

原材料名 いちご、砂糖
ゲル化剤（ペクチン）、〇〇、△△…

例：別欄で表示

原材料名 いちご、砂糖
添加物 ゲル化剤（ペクチン）、〇〇、△△…

② 複合原材料

- マヨネーズなど、2種類以上の原材料からなる複合原材料を使用する場合は、複合原材料の後ろに括弧書きで、その原材料名を重量順に表示します。

例：原材料にマヨネーズを使用した場合の表示例

原材料名 〇〇、マヨネーズ（食用植物油脂、卵黄（卵を含む）、醸造酢、香辛料）、△△、

- **例外①**：3種類以上からなる複合原材料で、3つ目以降の原材料の割合が5%未満の場合は「その他」と省略できます。

原材料名 〇〇、マヨネーズ（食用植物油脂、卵黄（卵を含む）、その他）、△△、

(2)原材料名

表示のポイント

- **例外②**：最終製品における複合原材料の使用割合がごくわずか（5%未満）な場合や、複合原材料の名称から原材料が明らかな場合は、複合原材料の原材料名を省略できます。

原材料名 ○○、マヨネーズ（卵を含む）、

※マヨネーズのアレルゲン（卵）は表示を省略できません。

- **例外③**：ココア調整品など、単に原材料を混合しただけのような複合原材料は、分割して表示することも可能です。

原材料名 小麦粉（国内製造）、ココア調整品（砂糖、ココアパウダー、アーモンドパウダー）、○○

または

原材料名 小麦粉（国内製造）、砂糖、ココアパウダー、○○、アーモンドパウダー

なお、複合原材料名の一般的な名称が存在する場合や、の性状に大きな変化がある場合は分割表示はできません。

- **例外④**：同種の原材料を複数種類使用する場合や、複数の加工食品により構成される場合は、原材料に占める重量順に「野菜」「食肉」「納豆」「添付たれ」などの総称でまとめ、その後ろに括弧書きで含まれる原材料を重量順に表示することができます。

例：「野菜」で一括してまとめた表示例

原材料名 ○○、野菜（トマト、玉ねぎ、バジル、にんにく）、△△

(3)原料原産地

表示のポイント

- ① 消費者に販売されるすべての加工食品について、原料原産地の表示が必要です。
- ② 表示対象の原材料
 - 使用した重量の1番多い原材料の原産地を表示します。
 - ただし、次の食品については、それぞれ個別の表示ルールにより原料原産地を表示します。

<個別に原料原産地を表示する食品>

- 以下の5品目は、個別に原料原産地を表示します。
 - 【農産物漬物】
重量の多い上位4位（内容量が300g以下のものは上位3位）かつ5%以上の原材料
 - 【野菜冷凍食品】
重量の多い上位3位かつ5%以上の原材料
 - 【うなぎ加工品】
うなぎ
 - 【かつおけずりぶし】
かつおのふし
 - 【おにぎり】
のり
例：おにぎり（のり）の原料原産地の表示

名 称	おにぎり
原材料名	ごはん（米（国産））、 <u>鮭</u> 、 <u>のり（国産）</u> 、食塩

- 次ページの22食品は、原産地に由来する原料の品質の差異が加工食品としての品質に大きく反映されると認識されています。そのため、原材料に占める重量の最も多い生鮮食品で、その割合が50%以上あるものについて原料原産地を表示します。

(3)原料原産地

原材料に占める割合が50%以上を占めるものについて 原料原産地を表示する食品 (食品表示基準別表15)

- ①乾燥きのこ・乾燥野菜・乾燥果物(フレークまたは粉末状のものを除く)
- ②塩蔵きのこ・塩蔵野菜・塩蔵果物(漬物を除く)
- ③ゆでまたは蒸したきのこ・野菜・豆類・あん(缶詰・瓶詰・レトルト食品を除く)
例：ゆでたけのこ、なまあん
- ④異種混合したカット野菜・異種混合したカット果物
例：野菜ミックス、フルーツミックス
- ⑤緑茶・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・いり豆類
- ⑧黒糖・黒糖加工品
- ⑨こんにゃく
- ⑩調味した食肉(加熱調理したもの及び調理冷凍食品を除く)
例：タレ漬け肉
- ⑪ゆでまたは蒸した食肉・食用鳥卵
例：ゆでた牛モツ、温泉卵
- ⑫表面をあぶった食肉
例：牛たたき
- ⑬フライ種として衣をつけた食品(加熱調理したもの及び調理冷凍食品を除く)
例：衣をつけたとんかつ用豚肉
- ⑭合いびき肉その他異種混合した食肉
例：合いびき肉、整形肉、焼き肉セット
- ⑮干した魚介類・こんぶ・干のり・焼きのり・干した海藻類
例：するめ、ちりめんじゃこ、干ひじき
- ⑯塩蔵魚介類・塩蔵海藻類
例：塩さんま、塩蔵わかめ
- ⑰調味した魚介類・海藻類(加熱調理したもの及び調理冷凍食品を除く)
例：まぐろしょうゆ漬け、もずく酢
- ⑱こんぶ巻
- ⑲ゆでまたは蒸した魚介類・海藻類(缶詰・瓶詰・レトルト食品を除く)
例：ゆでだこ、釜揚げしらす
- ⑳表面をあぶった魚介類
例：かつおのたたき
- 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を除く)
例：衣をつけたカキフライ用かき
- ㉒生鮮食品を異種混合したもの
例：ねぎま串、鍋物セット

(3)原料原産地

表示のポイント

③ 表示方法

- **1番多い原材料が「生鮮食品」の場合：**
産地を「国産」（都道府県名も可）や「カナダ産」（国名のみも可）などと表示します。

名 称	ウインナーソーセージ
原材料名	豚肉（カナダ産、国産）

使用した重量の多い順に国名を表示します。

- **1番多い原材料が「加工食品」の場合：**
製造地を「国内製造」（都道府県名＋製造も可）や「カナダ製造」などと表示します。

名 称	清涼飲料水
原材料名	りんご果汁（長野県製造）、ノビタミンC

- 原材料（加工食品）に使用された1番多い原料となる生鮮食品の産地が判明している場合は、その原産地を表示することができます。
例：加工食品に使われたりんごの産地を表示する場合

名 称	清涼飲料水
原材料名	りんご果汁（りんご（長野県産））ノビタミンC

- 原産地が3か国以上ある場合は、重量順に全て表示するか、3か国目以降を「その他」と省略することができます。
例：アメリカ、カナダ、ドイツ、国産の豚肉の原産地表示

名 称	ウインナーソーセージ
原材料名	豚肉（アメリカ、カナダ、その他）

(3)原料原産地

表示のポイント

- ④ 産地の切替えや重量順の変動により、その都度表示の切替えが困難な場合は、次のとおり表示することができます。

<又は表示>

- 過去の使用実績に基づき、重量順に原産地を「又は」でつないで表示します。また、過去の使用実績に基づき表示した旨の注意書きを付記します。使用割合が5%未満である原材料の原産地は、括弧書きでその旨を表示します。

名 称 ウィンナーソーセージ
原材料名 豚肉（アメリカ又はカナダ）

過去の産地別使用実績など
根拠資料の保管が必要です。

※豚肉の産地は○年の使用実績順

過去の使用実績に基づく旨の注意書きが必要です。

- ※ 使用実績からカナダ産が5%未満の場合

名 称 ウィンナーソーセージ
原材料名 豚肉（アメリカ又はカナダ(5%未満)）

※豚肉の産地・割合は○年の使用実績順

<大括り表示>

- 過去の使用実績に基づき、3か国以上の外国の原産地を「輸入」（加工食品の場合は「外国製造」）と表示できます。国産品と併用する場合は、重量順に表示します。

名 称 ウィンナーソーセージ
原材料名 豚肉（輸入、国産）

過去の産地別使用実績など
根拠資料の保管が必要です。

- 大括り+又は表示を併用することも可能です。

名 称 ウィンナーソーセージ
原材料名 豚肉（輸入又は国産）

過去の実績に基づく旨の注意書き
および根拠資料の保管が必要です。

※豚肉の産地は○年の使用実績順

(4) 遺伝子組み換え食品

表示のポイント

① 遺伝子組み換え食品の表示制度

- 大豆・とうもろこしなどの遺伝子組み換え農産物とそれを使用した加工食品には、遺伝子組み換え食品の表示が必要です。

② 表示が必要な食品

農産物	加工食品	農産物	加工食品
大豆	1 豆腐・油揚げ類	とうもろこし	1 コーンスナック菓子
	2 凍り豆腐・おから・ゆば		2 コーンスターチ
	3 納豆		3 ポップコーン
	4 豆乳類		4 冷凍とうもろこし
	5 みそ		5 とうもろこし缶詰・とうもろこし瓶詰
	6 大豆煮豆		6 1から5を主な原材料とするもの
	7 大豆缶詰・大豆瓶詰		7 コーンフラワーを主な原材料とするもの
	8 きなこ		8 コーングリッツを主な原材料とするもの（コーンフレークを除く）
	9 大豆いり豆		9 調理用とうもろこしを主な原材料とするもの
	10 1から9を主な原材料とするもの		
	11 調理用大豆を主な原材料とするもの		
	12 大豆粉を主な原材料とするもの		
	13 大豆たんぱくを主な原材料とするもの		
	14 枝豆を主な原材料とするもの		
	15 大豆もやしを主な原材料とするもの		
ばれいしょ	1 ポテトスナック菓子 2 乾燥ばれいしょ 3 冷凍ばれいしょ 4 ばれいしょでん粉 5 1から4を主な原材料とするもの 6 調理用ばれいしょを主な原材料とするもの	なたね	
		綿実	
		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
		てん菜	調理用のてん菜を主な原材料とするもの
		パパイヤ	パパイヤを主な原材料とするもの

※ しょうゆや植物油には表示義務はありませんが、任意で表示することができます。

(4) 遺伝子組み換え食品

表示のポイント

③ 遺伝子組み換え食品を含む場合の表示方法 **義務表示**

< 分別生産流通管理 (IPハンドリング) をしているとき >

- 生産・流通・加工の段階で、遺伝子組み換え農産物を分別管理している場合、およびその農産物を加工食品の原材料とした場合は、遺伝子組み換え農産物である旨を表示します。

名 称	木綿豆腐
原材料名	大豆 (遺伝子組み換え)

< 分別生産流通管理 (IPハンドリング) をしていないとき >

- 生産・流通・加工の段階で、遺伝子組み換え農産物を分別管理していない場合、およびその農産物を加工食品の原材料とした場合は、遺伝子組み換え農産物が分別されていない旨を表示します。
- 分別生産流通管理をしているが、遺伝子組み換え農産物の混入が5%を超えている場合も同様に表示します。

名 称	木綿豆腐
原材料名	大豆 (遺伝子組み換え不分別)

※原材料に使用した大豆は遺伝子組み換えのものと分けて管理したものではありません。



< 組成・栄養価が著しく異なる農産物を含むとき >

- 高オレイン酸大豆、高リシンとうもろこし、ステアリドン酸産生大豆などは、「大豆 (高オレイン酸遺伝子組み換え)」などと表示します。

※分別生産流通管理(IPハンドリング)とは・・・遺伝子組換え作物と非遺伝子組換え作物を生産、流通及び加工の各段階で分別管理を行い、その旨を証明する書類により明確にした管理のこと。

(4) 遺伝子組み換え食品

表示のポイント

④ 遺伝子組み換え農産物を含まない場合の表示方法 任意表示

- 遺伝子組み換えに関する任意表示制度が改正され、原材料の管理方法に応じて新たに2つの表現が設けられました。新制度による表示は、2023年4月までに切替えが必要です。

< 遺伝子組み換え農産物の混入がない場合 >

- 分別生産流通管理により、遺伝子組み換え農産物の混入が認められない場合は、遺伝子組み換え農産物が含まれていない旨を表示することができます（任意表示）。

名 称	木綿豆腐
原材料名	大豆（遺伝子組み換えでない）

または

名 称	木綿豆腐
原材料名	大豆、〇〇、△△、…

⑤ 遺伝子組み換え農産物の混入を5%以下に抑えている場合の表示方法 任意表示 新制度

- 分別生産流通管理により、遺伝子組み換え農産物の混入を5%以下に抑えている場合は、分別生産流通管理された旨を表示することができます（任意表示）。

名 称	木綿豆腐
原材料名	大豆（分別生産流通管理済み）

または

名 称	木綿豆腐
原材料名	大豆、〇〇、△△、…

※原材料に使用した大豆は、遺伝子組み換えの混入を防ぐため分別生産流通管理を行っています。

(5)個別に表示事項が定められた食品

以下の食品は、個別に表示が必要な事項が定められています。

(食品表示基準別表第19)

食品	表示事項	食品	表示事項	食品	表示事項			
トマト加工品	使用上の注意（内面塗装缶以外の缶詰に限る）	食肉製品	原料肉名	乳製品	容器包装に入れた後加熱殺菌した旨（該当するナチュラルチーズのみ）			
	形状（固形トマトに限る）		殺菌方法（気密包装後、中心部を120℃で4分間加熱し殺菌等をしたものに限る）		飲食前に加熱する旨（該当するナチュラルチーズのみ）			
	「濃縮トマト還元」の用語（濃縮トマトから製造したトマトジュースに限る）		乾燥食肉製品である旨（該当する商品のみ）		製造時の発酵温度が25℃前後である旨（該当する発酵乳・乳酸菌飲料のみ）			
	トマトの搾汁を濃縮した度合い（トマトピューレー、トマトペーストに限る）		常温保存が可能な旨・常温保存した場合の賞味期限（常温保存商品のみ）		常温保存が可能な旨・常温保存した場合の賞味期限（常温保存商品のみ）			
	トマト搾汁の含有率（トマト果汁飲料に限る）		水素イオン指数・水分活性（非加熱製品のみ）					
ジャム類	使用上の注意（60ブリックス度以下のもの又は内面と相関以外の缶詰に限る）		水分活性・特定加熱食肉製品である旨（特定加熱食肉製品のみ）		名称又は商品名（乳酸菌飲料の場合は、その旨）			
乾めん類	調理方法	乳	加熱食肉製品である旨（加熱食肉製品のみ）・容器包装に入れた後加熱殺菌したのか、加熱殺菌した後容器包装に入れたものかの別	乳又は乳製品を主要原料とする食品	乳又は乳製品を原材料とする旨（乳成分を含む旨）			
	そば粉の含有率（そば粉が30%未満の干しそばに限る）				無脂乳固形分・乳脂肪分の重量百分率			
即席めん	調理方法					製造時の発酵温度が25℃前後である旨（該当する乳酸菌飲料のみ）	鶏の液卵	殺菌方法（殺菌商品のみ）
	使用上の注意（食器として使用できる容器に入れている商品に限る）				種類別			未殺菌の旨・飲食前に加熱殺菌が必要な旨（未殺菌商品のみ）
即席めん類	油脂で処理した旨					殺菌温度・時間（無殺菌の特別牛乳は、その旨）	切り身・むき身の生食用魚介類（ふぐ以外）	生食用である旨
マカロニ類	調理方法		主要原料名、無脂乳固形分・乳脂肪分の重量百分率（加工乳のみ）					
無菌充填豆腐	常温保存が可能な旨・常温保存した場合の賞味期限		乳脂肪分の重量百分率（低脂肪乳のみ）	生かき	生食用であるかないかの別			
凍り豆腐	調理方法		常温保存が可能な旨・常温保存した場合の賞味期限（常温保存商品のみ）					
プレスハム、混合プレスハム、ソーセージ、混合ソーセージ	でん粉含有率（でん粉、小麦、コーンミールの含有率がプレスハム・混合プレスハムは3%超のとき、ソーセージ・混合ソーセージは5%超のとき）	乳製品	種類別	乳製品である旨（乳酸菌飲料のみ）	ゆでがに	飲食前に加熱が必要かどうかの別		
								主要混合物の名称（乳飲料・発酵乳・乳酸菌飲料・チーズ・アイスクリーム類のみ）
食肉（鳥獣の生肉）	鳥獣の種類					主要混合物の名称とその重量百分率（加糖練乳・加糖脱脂練乳・加糖粉乳・調整粉乳のみ）	魚肉ハム魚肉ソーセージ	でん粉含有率（魚肉ハムは9%超のとき、普通魚肉ソーセージは10%超のとき、特種魚肉ソーセージは15%超のとき）
	処理を行った旨・飲食前にその全体について十分な加熱を要する旨（調味液に漬ける処理、成型処理その他病原微生物による汚染が内部に拡大するおそれのある処理に限る）					無脂乳固形分・乳脂肪分・その他の脂肪分の重量百分率（乳飲料・発酵乳・乳酸菌飲料・アイスクリーム類のみ）		
	生食用である旨（生食用のものに限る）					動物の種類（牛以外の乳を原料としたナチュラルチーズのみ）	魚肉ハム魚肉ソーセージ特殊包装かまぼこ	殺菌方法（気密包装後、中心部を120℃で4分間加熱し殺菌等したのもののみ）
	と畜場の所在する都道府県名（輸入品は原産国名）・と畜場の名称（生食用牛肉のみ）		乳脂肪分の重量百分率（クリーム・クリームパウダーのみ）	水素イオン指数又は水分活性（水素イオン指数4.6以下又は水分活性0.94以下のもののみ）				
	加工施設の名称・所在する都道府県名（生食用牛肉のみ）		殺菌した発酵乳・乳酸菌飲料である旨（該当する商品のみ）		削りぶし	名称の用語（商品名に名称を使用していないとき又は2種類以上のふしを使用した場合で商品名に全ての魚類の名称を使用していないとき）		
一般に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨			密封方法（気密包装商品）					
子供・高齢者・食中毒に対する抵抗力の弱い者は生食を控えるべき旨				圧搾煮干し配合率（圧搾煮干しを10%以上配合したとき）				

(5)個別に表示事項が定められた食品

食品	表示事項
うに加工品・うにあえもの	塩うに含有率 名称の用語（商品名に「うに加工品」、「うにあえもの」を使用していないとき）
ふぐ加工品	ロットが特定できるもの
	原料ふぐの種類
	漁獲水域名（なしふぐを原材料とするもののみ）
	生食用であるかないかの別（切り身にしたふぐを凍結させたもののみ）
塩蔵わかめ	生食用である旨（切り身にした生食用ふぐのみ）
	食塩含有率(40%超のとき)
鯨肉製品	使用方法
	名称の用語（商品名に名称を使用していないとき）
食酢	殺菌方法（気密包装後、中心部を120℃で4分間加熱したもののみ）
	酸度
	醸造酢の混合割合（醸造酢を混合した混合酢のみ）
風味調味料	希釈倍数(希釈する商品のみ)
	「醸造酢」又は「合成酢」の用語
乾燥スープ	使用方法
	調理方法
マーガリン類	「コンソメ」又は「ポタージュ」の用語（商品名に使用していないときのみ）
	油脂含有率（ファットスプレッドのみ）
冷凍食品	名称の用語（商品名に名称を使用していないとき）
	飲食前に加熱を要するかどうかの別（清涼飲料水、食肉製品、鯨肉製品、魚肉練り製品、ゆでだこ、ゆでがに、食肉、アイスクリーム類以外の冷凍加工食品のみ）
	凍結前の加熱の有無（加熱後摂取冷凍食品のみ）
	生食用であるかないかの別（切り身またはむき身の冷凍魚介類のみ）

食品	表示事項
調理冷凍食品※	衣の率
	皮の率
	使用方法
	内容個数
チルドハンバーグステーキ及びチルドミートボール	食用油脂で揚げた後、凍結し包装した旨
	ソースを加えた旨・ソースで煮込んだ旨
	食肉・魚肉の含有率
	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
容器包装詰加圧加熱殺菌食品	「魚肉」の用語
	「野菜」の用語
	気密包装後、加圧加熱殺菌した旨（缶詰、瓶詰、清涼飲料水、食肉製品、鯨肉製品、魚肉練り製品を除く9
レトルトパウチ食品	レトルトパウチ食品である旨
	調理方法・内容量（単に温めるなど調理しない商品以外）
包装容器に密封された常温流通食品のうち、水素イオン指数4.6超かつ水分活性0.94超のもので10℃以下の保存を要するもの	食肉・食肉加工品・魚肉の含有率
	要冷蔵である旨
缶詰食品	主要原材料
	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
農産物缶詰	「もどし豆」の用語
	「もどし原料使用」の用語
	固形分
	形状を表す写真や絵、図柄

食品	表示事項
畜産物缶詰	内容個数
	使用上の注意
畜産物瓶詰	食肉の名称
	肉片形状の用語
調理食品缶詰	使用上の注意
	食肉の名称
	「骨付」の用語
調理食品瓶詰	固形量又は内容量に対する食肉等の重量の割合
	水のみ原料とする清涼飲料水
果実飲料	殺菌又は除菌を行っていない旨（殺菌・除菌を行っていないもののみ）
	使用方法（希釈飲用する果汁入り飲料のみ）
	「加糖」の用語（果汁入り飲料以外の果実飲料で、砂糖又は蜂蜜を加えたのみ）
	「濃縮還元」の用語（果実・野菜ミックスジュース及び果汁入り飲料以外の果実飲料で、還元果汁を使用したもののみ）
果汁の搾汁又は果汁の搾汁を濃縮したもの、原料用果汁以外のもの	希釈時の果汁割合（希釈する果汁入り飲料で、名称に「○倍希釈」と表示していないとき）
	「冷凍果実飲料」の文字
大豆乳類	大豆固形分
	使用上の注意（内面塗装缶以外の缶詰のみ）
	名称の用語（商品名に名称を使用していないとき）
※調理冷凍食品は、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、冷凍めん類に限る。	粉末大豆たんぱくを加えた旨（該当する豆乳飲料で、商品名に名称を使用していないとき）

10.よくある質問

Q 以下の食品は生鮮食品ですか、加工食品ですか。

A 具体例	加工食品	生鮮食品	補 足
単品の野菜を切断したもの (カット野菜)	○		単に調整・選別・水洗い・切断・凍結した野菜は生鮮食品になります。
複数の野菜を切断し混合したものの (ミックス野菜)	○		複数の野菜を混合したものはそれ自体が1つの製品として加工食品になります。
オゾン水、次亜塩素酸ソーダ水で殺菌洗浄したもの		○	殺菌洗浄は、加工には至らないため、生鮮食品になります。
ベビーリーフ		○	ベビーリーフは摘み取った状態の幼葉を混合したものであり、原型を判別することができるため、生鮮食品になります。
合いびき肉	○		複数の種類の食肉を混合したものはそれ自体が1つの製品として加工食品になります。
複数の部位の食肉を切断した上で調味せずに盛り合わせたもの		○	単に切断・薄切り・冷蔵・凍結した食肉は生鮮食品になります。
複数の部位の食肉を切断した上で調味して盛り合わせたもの	○		調味した場合は加工食品になります。
複数の食肉と野菜を切断した上で調味せずに盛り合わせたもの	○		食肉と野菜を組み合わせたものはそれ自体が1つの製品として加工食品になります。
スパイスをふりかけた食肉	○		調味した場合は加工食品になります。
焼き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になります。
マグロ単品の刺身		○	切り身、刺身、むき身、単に凍結・回答したものは生鮮食品になります。
複数の種類の刺身盛り合わせ	○		複数の種類の刺身盛り合わせは加工食品になります。
マグロ(キハダ・メバチ)の盛り合わせ		○	キハダとメバチは同じマグロ類のため、盛り合わせても生鮮食品になります。
短時間の加熱(ブランチング)を行ったむきアサリ	○		短時間でも加熱したものは加工食品になります。
身を取り出し内臓を処理して冷凍した赤貝のむき身		○	生貝の身を取り出し、内臓を処理して冷凍したものは生鮮食品になります。
1種類のカマやアラの詰め合わせ		○	同じ種類の魚の各部位を詰め合わせたものは生鮮食品になります。

10.よくある質問

Q 小麦粉などの加工原材料を使用した場合の原材料名表示について教えてください。

A 基本的には、次のとおり表示します。

< 1種類の原材料からなる加工原材料の表示例 >

例：小麦粉を仕入れて使用した場合

原材料名 小麦粉、砂糖、○○、△△

< 2種類以上の原材料からなる複合原材料の表示例 >

例：食用植物油脂、卵黄、醸造酢、香辛料、食塩、砂糖からなるマヨネーズを仕入れて使用した場合（香辛料、食塩、砂糖はマヨネーズにおける割合が5%未満）

- 基本の表示

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）、○○、△△

- 香辛料、食塩、砂糖を「その他」と省略する表示

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）、○○、△△

- 最終製品に占めるマヨネーズの割合が5%未満の場合

原材料名 ○○、△△、マヨネーズ（卵を含む）

Q 複合原材料を分割して表示できる条件を教えてください。

A 分割表示が可能か、以下の条件から総合的に判断します。

条件①：消費者に分かりにくい名称の複合原材料

条件②：複数の原材料を混合しただけなど、消費者へ複合原材料の情報を提供するメリットが少ない場合

例：砂糖と卵黄を混合した「加糖卵黄」の分割表示

原材料名 小麦粉、卵黄（卵を含む）、砂糖、○○、△△

10.よくある質問

Q 複合原材料を分割して表示できない場合を教えてください。

A 複合原材料名の一般的な名称がある場合や、性状に大きな変化がある場合は分割して表示できません。

- 例①：コーンスターチから製造された「ぶどう糖加糖液糖」を仕入れて使用したみかんゼリーの場合

○適切な表示例

原材料名 ぶどう糖加糖液糖、みかん果汁、〇〇、△△

×不適切な表示例

原材料名 コーンスターチ、みかん果汁、〇〇、△△

- 例②：皮とあんを仕入れて使用したどらやきの場合

○適切な表示例

原材料名 皮（卵、小麦粉、砂糖）、つぶあん（砂糖、小豆、水飴）

×不適切な表示例

原材料名 砂糖、卵、小麦粉、小豆、水飴

Q 原材料名で「有機大豆」と表示することは可能ですか。

A 有機農産物の日本農林規格に基づき格付けされたものを使用している場合に限り「有機」と表示できます。

有機農産物を原材料名に表示する場合、「特色ある原材料」に該当するため、原材料に占める有機農産物の割合が100%に満たない場合は使用割合を表示します。

- 例：有機大豆を60%使用した豆腐の表示例

原材料名 大豆（有機大豆60%使用）、塩化マグネシウム（にがり）

10.よくある質問

Q どのような原材料が「特色のある原材料」にあたりますか。

A 特色のある原材料を「使用した」旨を表示することで、消費者に優良誤認を与えると考えられるものが「特色ある原材料」に該当します。主な表示例は以下のとおりです。

- ① 特定の原因地のもの
 - ・ 例：国産大豆絹豆腐、十勝産小豆使用
- ② 有機農産物、有機畜産物、有機加工食品
 - ・ 例：有機小麦粉使用、有機大豆から製造
- ③ 非遺伝子組み換えのもの等
- ④ 特定の製造地のもの
 - ・ 例：北海道で製造されたバターを使用
- ⑤ 特別な栽培方法により生産された農産物
 - ・ 例：特別栽培ねぎ入り、農薬不使用のにんじん使用
- ⑥ 品種名等
 - ・ 例：とちおとめ使用、本まぐろ入り
- ⑦ 銘柄名、ブランド名、商品名
 - ・ 例：宇治茶使用、松坂牛使用、越前がに入り

→これらの「特色ある原材料」を表示する場合、その使用割合が100%に満たないときは、使用割合を記載しなければなりません。

Q 添加物を使用していない場合、添加物欄に「なし」と表示することはできますか。

A 添加物の使用の有無にかかわらず、「なし」との表示は認められません（空欄は可）。この場合は、添加物欄を省略することが望ましいと考えます。

10.よくある質問

Q 数種類の製品を詰め合わせた場合の、原材料名、添加物、内容量、栄養成分の表示はどのようにすればよいですか。

A 以下にクッキーの詰め合わせの表示例を掲載します。
詰め合わせた製品ごとに表示があり、外装から表示を認識できる場合は改めて外装に表示をする必要はありません。

名 称	焼き菓子詰め合わせ
原 材 料 名	チョコレートクッキー（小麦粉、砂糖、卵、カカオマス）、いちごクッキー（小麦粉、砂糖、卵、いちご） / 乳化剤、膨張剤、香料（一部に乳成分・大豆を含む）
内 容 量	100g（チョコレートクッキー50g、いちごクッキー50g）
賞 味 期 限	〇〇.〇.〇〇
保 存 方 法	直射日光を避け、常温で保存
製 造 者	(株)〇〇食品 長野市〇〇-〇〇

内容総量は省略可能です。

製品ごとに添加物を記載することも可能です。

栄養成分表示		
	チョコレートクッキー (1個当たり)	いちごクッキー (1個当たり)
熱量	kcal	kcal
たんぱく質	g	g
脂質	g	g
炭水化物	g	g
食塩相当量	g	g

Q 製造者と表示責任者（販売者）が異なる場合の表示方法を教えてください。

A 「製造者の氏名（法人名）・製造所の所在地」と「販売者の氏名（法人名）・住所」の両方の表示が必要です。その際は、基本的に両者を近接して表示します。

10.よくある質問

Q 袋詰めされた精米の具体的な表示例を教えてください。

A

以下に袋詰めされた精米の表示例を掲載します。

例①：単一原料米の表示

名 称	精 米		
原 料 玄 米	産地	品 種	産 年
	単一原料米 長野県	風さやか	○年産
内 容 量	○○kg		
精 米 時 期	○○年○月上旬		
販 売 者	○○米穀株式会社 長野県○○市○○ TEL○○○-○○○-○○○		

例②：複数原料米の表示

(国内産100%で、そのうち検査米が30%、未検査米が20%入っている例)

名 称	精 米			
原 料 玄 米	産地	品 種	産 年	使用割合
	複数原料米 国内産 〔長野県産 未検査米	風さやか	○年産	10割 3割 2割
内 容 量	○○kg			
精 米 時 期	○○年○月上旬			
販 売 者	○○米穀株式会社 長野県○○市○○ TEL○○○-○○○-○○○			

Q 異なる精米時期の原料玄米を混合した場合は、どのように表示すればよいですか。

A

この場合は、最も古い精米年月日を表示します。

新しい表示に切替えはできていますか？

食品表示基準の一部が改正され、2022年3月31日までに、全ての加工食品について原材料の産地の表示が必要となります。

また、アレルギー表示の改善など、2020年3月31日までに新表示に切替えが必要な事項があります。

2020年4月から！新制度に切替えが必要な表示

✓ アレルギー表示のルールの変更

特定加工食品※とその拡大表記※が廃止されました。

アレルゲンは原則個別表示となります。一括表示をする場合は、その食品に含まれる全てのアレルゲンを表示します。

※ 特定加工食品：「パン（小麦を含む食品）」のように、その名称から原材料にアレルゲンが含まれることが判別できるため、これまでアレルゲン表示を省略できた食品。

※ 拡大表記：「厚焼玉子」のように、原材料名に特定原材料等の名称が含まれており、アレルゲンを含むことが容易に理解できる表記。

✓ 栄養成分表示の義務化

一般用加工食品と一般用の添加物は、栄養成分表示が必要です。

✓ 原材料と添加物を明確に区分して表示

添加物の欄を設けるか、原材料名の欄に原材料と添加物を明確に区分して記載します（スラッシュ（/）や改行で表示することもできます）。

新たな原料原産地の表示（2022年4月から切替え）

✓ 使用した原材料に占める重量割合が、最も高い原材料の原産地を表示します。→16ページをご覧ください。

○最も多い原材料が生鮮食品の場合の表示例

名 称	ウインナーソーセージ
原材料名	豚肉（カナダ産、国産）、豚脂肪、…

○最も多い原材料が加工食品の場合の表示例

名 称	焼菓子
原材料名	小麦粉（国内製造）、砂糖、……

なるべく早く
対応が必要！

新制度の趣旨と変更点を正しく理解し、対応しましょう！