

直売所版  
改訂版⑨

# 食品表示マニュアル



大分県



## はじめに

食品の表示は、消費者と食品をつなぐ重要な情報源であり、消費者の信頼確保のためには、正しい情報を伝えていくことが重要です。

近年、食品表示に関しては、食材の産地偽装表示や賞味期限の書き間違い、アレルギー表示の欠落などの問題がたびたび起こり、消費者の食品表示に対する目は大変厳しいものとなっています。

国は、消費者の利益の増進を図ること、消費者の需要に即した食品の産地振興に寄与することを目的として食品衛生法、JAS法、健康増進法の3つの法律の食品表示に係る規定を一元化し、食品事業者にも消費者にもわかりやすい制度を目指した「食品表示法」を平成27年4月に施行しました。5年間の経過措置期間を経て、令和2年4月1日からアレルギー表示方法の変更や添加物の区分表示、栄養成分表示の義務化など、新しい表示制度に完全移行されました。

また、平成29年9月に新たな食品表示基準が改正・施行され、輸入品を除く全ての加工食品に対して、その原産地の表示が義務づけられています。さらに、令和7年3月には、消費者庁より「食品期限表示の設定のためのガイドライン」の改正が公表され、食品期限表示に関して、消費者の誤解を招かないように、より一層注意する必要があります。

本冊は、平成23年に発行した「直売所版食品表示マニュアル」の改訂版として、食品表示の基本となる事項について、わかりやすく具体的に事例をあげて、まとめたものです。

食品表示制度については、運用改善について随時検討が行われており、今後も制度の変更が予想されます。そのため、食品関連事業者の皆さんが表示ラベルを作成する際は、必ず最新の法令等を確認していただく必要がありますが、あわせて本冊を活用していただくことにより、食品表示に対する理解を深め、正確な情報を消費者の皆さんに伝えていくことで、食品の安全・安心で健全な食生活が実現し、本県食品産業のさらなる発展につながることを期待します。

令和8年2月

大分県生活環境部 食品・生活衛生課

課長 宇都宮 公平



# 目次

はじめに

<b>① 直売所版食品表示マニュアルを使うにあたって</b> .....	1
<b>② 食品表示に関する主な法律の概要</b>	
(1) 関係する法律の一覧表 .....	2
(2) 加工食品と生鮮食品の定義 .....	3
(3) 食品表示基準の読み解き方 .....	3
<b>③ 加工食品の食品表示</b>	
(1) 加工食品の表示のポイント .....	4
ア 表示方法	
イ 表示事項と内容	
①名称                  ②原材料名（複合原材料）	
③食品添加物      ④アレルギー      ⑤原料原産地名      ⑥内容量	
⑦消費期限又は賞味期限      ⑧保存方法      ⑨食品関連事業者	
⑩遺伝子組換え食品      ⑪栄養成分表示      ⑫その他の事項	
(2) 特色のある原材料 .....	17
(3) 簡略化できる表示 .....	17
(4) 禁止されている表示事項 .....	18
(5) 添加物不使用に関する表示 .....	18
(6) 表示ラベル作成手順（例） .....	19
(7) <b>加工食品の表示例</b>	
<b>粉 類</b> .....	21
①米粉                                  ②そば粉	
<b>野菜加工品</b> .....	22
③乾しいたけ・粉末しいたけ      ④たくあん漬け（ぬか漬け）      ⑤はくさい塩漬け	
⑥梅干                                  ⑦切り干しだいこん                  ⑧野菜の佃煮	
<b>果実加工品</b> .....	25
⑨ジャム                                  ⑩ほし柿	
<b>茶</b> .....	26
⑪茶（緑茶・半発酵茶等）	
<b>めん・パン類</b> *めん類は P36 .....	26
⑫あんパン（菓子パン）                  ⑬調理パン	
<b>菓子類</b> .....	27
⑭かきもち・あられ（米菓）      ⑮クッキー（焼菓子）                  ⑯かりんとう（油菓子）	
⑰炭酸まんじゅう（和生菓子）      ⑱もち（あん無し）                  ⑲ゆでもち（和生菓子）	
<b>豆類の調整品</b> .....	30
⑳きな粉	
<b>その他の農産加工品</b> .....	31
㉑こんにゃく	

その他の畜産加工品	31
⑳はちみつ	
加工魚介類	32
㉓しらす干し（魚介乾製品）	
加工海藻類	32
㉔のり佃煮	
調味料及びスープ	33
㉕みそ	㉖ゆずこしょう
調理食品	34
㉗弁当類（透明な容器に入れられたもの）	㉘そうざい（からあげ）
㉗の補足…P36 透明でない容器に入れられたもの	
透明な容器に入れられ、原材料名欄に「おかず」と表示	
透明な容器に入れられ、原材料名欄に「その他おかず」と表示	
飲料等	35
㉙トマトジュース（トマト加工品）	
異種混合	35
㉚サラダセット（異種混合）	
補足 漬け物、めん類、弁当類	36

#### 4 生鮮食品の食品表示

(1) 生鮮食品の表示のポイント	37	
(2) 生鮮食品の表示例	38	
㉑青果（野菜・果実）	㉒生しいたけ	㉓豆類（大豆、小豆など）
㉔鶏卵	㉕容器に入れ包装した玄米・精米（単一原料米、複数原料米）	
㉖魚介類	㉗生かき	㉘切り身にしたふぐ
㉙有機農産物	㉚野生獣肉（イノシシ肉・シカ肉等）	

#### 5 健康保持増進効果の表示

44

#### 6 施設等の衛生管理

46

- (1) 出荷調整作業場
- (2) 加工施設
- (3) 販売施設

#### 7 食品の営業許可について

47

- (1) 食品衛生法に基づく営業許可が必要な業種

#### 8 食品表示に関する主な問い合わせ先一覧

50

#### 9 原料原産地表示参考

51

## 1 直売所版食品表示マニュアルを使うにあたって

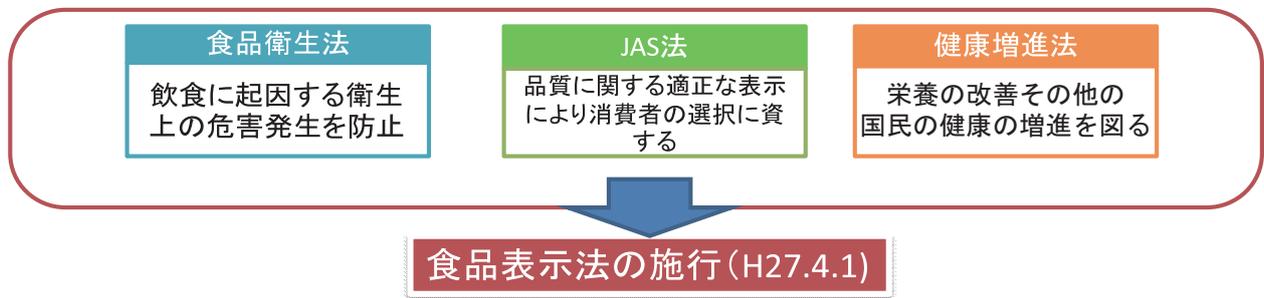
食品表示は、消費者が食品を選んだり購入する際の唯一の情報源ですから、消費者にとってわかりやすく、見やすい表示をすることが大切です。

このマニュアルは、生産者・食品等事業者にとって食品表示をする場合に知っておきたい関係法律のポイントと県内直売所等で取り扱われている生鮮食品や加工食品について一般的な表示を例示しています。

詳しい食品表示は消費者庁ホームページを参考にしてください。

〈マニュアル活用にあたっての注意点〉

- ・「別表第〇〇」は、食品表示法第4条第1項に規定された「食品表示基準」の別表を指します。表〇は本マニュアル内の表を指します。
- ・食品の表示制度は運用改善について随時検討が行われているため、制度の変更が想定されます。当マニュアルの表示例は一般的なものであり、表示ラベル作成時には、食品関連事業者の皆さんは各自で法令等の確認をお願いします。



〈食品表示作成の手順〉

- ①一般用か業務用か、生鮮食品か加工食品かを確認
- ②加工食品はレシピで原材料を確認
- ③食品の個別表示例を参考に原案を作成
  - ・加工食品の表示のポイント（P4～17）及び生鮮食品の表示のポイント（P37）で注意事項を確認。
  - ・栄養成分表示についてはP12を参考。
  - ・必要に応じて相談機関で確認する。（関係機関一覧 P50）
- ④食品表示ラベルの印刷

## 2 食品表示に関する主な法律の概要

食品表示は、それぞれ異なった目的の法律が関係しています。関係する法律は以下のとおりです。

### (1) 関係する法律の一覧表

関係法律	目的	表示対象	表示内容
食品表示法	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選択の機会の確保	容器包装に入れられた加工食品	<b>横断的義務表示事項</b> 名称、保存の方法、消費期限又は賞味期限、原材料名、添加物、内容量又は固形量及び内容総量、栄養成分の量及び熱量、食品関連事業者の氏名又は名称及び住所、製造所又は加工所の所在地、アレルゲン、アスパルテームを含む食品、遺伝子組換え食品等  <b>個別表示事項</b> 使用上の注意、調理方法、生食である旨、加熱の要否等が品目毎に規定
		生鮮食品（一部例外） 食品表示基準別表第2	<b>生鮮食品</b> 名称、原産地等
		計量法	適正な計量の実施
不当景品類及び不当表示防止法（景品表示法）	虚偽、誇大な表示を禁止し消費者の利益を保護する	事業者が供給するすべての商品	一般消費者が見たときに事実と反して優良または有利と思わせるような不当表示を禁止
米穀等の取引に係る情報の記録及び産地情報の伝達に関する法律（米トレーサビリティー法）	米穀等の記録や産地情報の伝達と適正かつ円滑な流通	米穀、主要食糧に該当するもの、米飯類、もち・だんご・米菓・清酒・単式蒸留しょうちゆう・みりん	米穀の産地
牛の個体識別のための情報の管理及び伝達に関する特別措置法（牛トレーサビリティー法）	牛の出生からと殺までの個体情報を一元管理する。	国産牛肉を販売または国産牛肉を主体として料理を提供する場合	牛の個体識別番号
健康増進法	国民の栄養の改善と健康の増進を図る	食品として販売するすべてのもの	健康保持増進効果等著しく事実と相違する表示や人を誤認させるような表示の禁止
医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律（医薬品、医療機器等法）	医薬品について、承認や許可等の規制を行い、医薬品による国民への健康被害を未然防止		承認を受けていない医薬品について、効能や効果などの表示や広告を禁止
資源の有効な促進に関する法律（資源有効利用促進法）	消費者に対して再商品化に関する情報提供と分別排出を促進	紙製容器包装、プラスチック製容器包装、飲料・酒類用スチール缶、飲料・酒類・しょうゆ用ペットボトルなど	プラスチック、紙、PET、スチール、アルミ等の材質（識別表示）

◎それぞれの法律の食品表示に関する部分を掲載

## (2) 加工食品と生鮮食品の定義（食品表示基準 Q&A（総則—11～15、20）参照）

食品の表示を検討する際には、「加工食品」か「生鮮食品」かを分けて考えるとわかりやすくなります。

用語	定義	用語	定義
加工食品	「製造又は加工された食品」 ：調味や加熱等したもの ※具体的な例は食品表示基準別表第1参照	製造	その原料として使用したものとは本質的に異なる新たな物を作り出すこと
		加工	あるものを材料としてその本質は保持させつつ、新たな属性を付加すること
生鮮食品	「加工食品及び添加物以外の食品」 ：単に水洗いや切断、冷凍等したもの ※具体的な例は食品表示基準別表第2参照	調整	一定の作為を行うが、新たな属性を付加するまでには至らない行為
		選別	一定の基準によって仕分け、分類すること

## (3) 食品表示基準の読み解き方

食品表示法では、これまでは食品衛生法、JAS法、健康増進法の3つの法律で定められていた食品の表示に関する様々な基準が「食品表示基準」として1つにまとめられています。そのため、食品の種類や扱う事業者によって従うべき内容が基準のどこに記載されているかを、適切に把握しましょう。

■食品表示基準掲載 HP：[https://www.caa.go.jp/policies/policy/food\\_labeling/food\\_labeling\\_act/](https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/)



### 3 加工食品の食品表示

#### (1) 加工食品の表示のポイント

##### ア 表示方法

容器又は包装を開かないでも見ることができるよう、容器又は包装の見やすい場所に分かりやすく表示します。

#### 加工食品の表示例

名称 原材料名（原料原産地表示・アレルギー） 添加物※（アレルギー） 内容量 消費期限又は賞味期限 保存方法 製造者	+	栄養成分表示
<p>栄養成分表示は原則として義務表示事項となりました。          詳しい表示方法は12ページを参照。</p>		

- ・食品によって個別に表示事項が異なりますので、「食品表示基準」別表第19及び第20で確認します。
- ・上記例の「名称」から「製造者」の表示は、原則として一括して表示します。ただし、一括して表示することが困難な項目があるときは、「名称」「製造者」を除き一括表示に記載箇所を表示して別途記載することができます。
- ・法令や公正競争規約によって定められた表示事項等は枠内に表示できます。
- ・表示に用いる文字は日本語で、購入者が読みやすいよう正確に記載します。横書きのほか、縦書きにすることもできます。
- ・文字は容器包装などの背景と対照的な色で、**大きさはJIS規格8ポイント以上の活字を使用します**（例1）。表示可能面積が概ね150㎡以下の場合、JIS規格5.5ポイント以上の活字の使用が認められています（例2）。

（例1）JIS規格8ポイントの文字の例

（例2）JIS規格5.5ポイントの文字の例

- ・枠を記載することが難しいときは、枠を省略することができます。

※原材料名と添加物は明確に区分して表示します。

添加物は、原材料と別に項目（欄）を設けるか、原材料の後に区切り等で区分して重量順に表示します。

##### イ 表示事項と内容

義務表示事項の概要は以下のようになります。

①名称	<ul style="list-style-type: none"> <li>・商品名ではなく一般的な名称を記載します。</li> <li>・個別の名称については、食品表示基準別表3～5で確認します。</li> <li>・「名称」に代えて「品名」、「品目」、「種類別」、「種類別名称」と表示することができます。</li> </ul>
②原材料名	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品添加物以外の原材料を重量順に全て記載します。「調味料」などまとめて表示することは原則不可となっています。</li> <li>・アレルギー及びL-フェニルアラニン化合物は必ず表示します。</li> </ul>
・複合原材料	<ul style="list-style-type: none"> <li>・使用した原材料のうち、2種類以上の原材料からなる食品のことをいい、原材料に占める重量割合の多い順に記載します。          （例）しょうゆ、弁当のおかずの具材など</li> <li>・複合原材料の原材料は、複合原材料の次にカッコ書きで重量割合の多い順に記載します。ただし複合原材料の原材料が3種類以上ある場合は、重量が3番目以下で、かつ5%未満の原材料は「その他」と記載できます。          （例）煮物（レンコン、人参、その他）</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 複合原材料が、原材料全体の重量の5%未満の場合や複合原材料の名称からその原材料が明らかである場合は複合原材料の原材料を省略することができます。</li> <li>・ 単に混合しただけの複合原材料を用いた場合は、その複合原材料を記さずに内訳を他の原材料とともに重量順に書き出すことができます。</li> </ul> <p>(例) ホットケーキミックスやお好み焼き粉など</p>
③食品添加物	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 添加物に占める重量の多い順に物質名で表示します。</li> <li>・ 「添加物」と「添加物以外の原材料」がはっきり区分できるように、「添加物」の項目を設けて表示します。または、「原材料名」の欄にスラッシュ( / )等の記号や改行、罫線等で区分して表示することも可能です。</li> </ul> <p>※一部の添加物については、物質名ではなく、添加物の品名(名称、別名)、簡略名や類別名のいずれかを表示することができます。(表1)</p> <p>※表2に示す8種類の添加物については、物質名と用途名を併記する必要があります。</p> <p>(例) 甘味料(アスパルテーム)、着色料(赤102)</p> <p>※表3に示す14種類の目的で使用される添加物については、それぞれ規定された定義(目的)及びその添加物の範囲に該当する場合に限り、物質名の代わりに「一括名」での表示をすることができます。</p> <p>(例) パンの製造工程でイーストの栄養源の目的で使用する添加物 物質名「塩化アンモニウム」ではなく、一括名「イーストフード」と表示可能</p> <p>※表4に示すとおり、加工助剤、キャリアオーバーの場合は添加物の表示を免除することが可能です。</p> <p>※一括表示欄外等に添加物不使用の表示をする場合は、表5に示す10の類型に該当しないか自己点検を行い、消費者に誤認等を与えないよう留意が必要です。</p>

表1 簡略名又は分類名で表示できる食品添加物の例(食品表示基準について 別添 添加物1-1)

物質名	簡略名又は類別名
L-アスコルビン酸	アスコルビン酸、V.C
L-グルタミン酸ナトリウム	グルタミン酸ナトリウム、グルタミン酸 Na
炭酸水素ナトリウム	炭酸水素 Na、重炭酸 Na、重曹
炭酸ナトリウム、炭酸マグネシウム	炭酸 Na、炭酸 Mg
食用黄色4号	黄色4号、黄4

表2 物質名と用途名を併記する食品添加物の例(食品表示基準別表第6を改変)

用途名	表示例
甘味料	甘味料(アスパルテーム)
着色料	着色料(赤色102号)
保存料	保存料(ソルビン酸 K)
増粘剤、安定剤、ゲル化剤又は糊料	ゲル化剤(ペクチン) ※名称中に「増粘」の文字を含む場合は、用途名の「増粘剤」「糊料」の表示を省略できます。
酸化防止剤	酸化防止剤(アスコルビン酸)
発色剤	発色剤(硝酸 K)
漂白剤	漂白剤(亜硫酸 Na)
防かび剤又は防ばい剤	防かび剤(イマザリル)

表3 一括名で表示することが認められている食品添加物の例（食品表示基準別表第7を改変）

使用目的	一括名	使用目的	一括名
パンなどのイーストの栄養源	イーストフード	酸味の付与	酸味料
チューインガムの基材	ガムベース	チューインガムを柔軟に保つ	軟化剤
中華麺類の製造に用いるアルカリ剤	かんすい	味の付与、調整	調味料(アミノ酸等)等
苦味を付与する事で味をよくする	苦味料	豆腐を作るときに、豆乳を凝固させる	豆腐用凝固剤又は凝固剤
たんぱく質や炭水化物の分解作用	酵素	乳化、起泡、消泡等	乳化剤
食品の保護及び光沢を与える	光沢剤	適切な pH 領域に保つ	水素イオン濃度調整剤又は pH 調整剤
香りを付け、又は増強	香料	パン、菓子の製造過程で添加し、ガスを発生させて生地を膨脹させる	膨脹剤、膨張剤、ベーキングパウダー又はふくらし粉

表4 添加物の表示が省略できる場合（食品表示基準第3条）

加工助剤	加工過程で使用し、最終食品に残らない場合。 食品の加工の際に添加される物であって、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をいう。

※調味料、香料、着色料など、五感に訴えるような添加物はキャリーオーバーとみなされず、表示が必要です。

表5 注意すべき食品添加物の不使用表示（食品表示基準Q&amp;A 食品添加物の不使用表示に関するガイドラインより）

類	型	例
類型1	単なる「無添加」の表示	単に「無添加」とだけ記載した表示のうち、無添加となる対象が消費者にとって不明確な表示
類型2	食品表示基準に規定されていない用語を使用した表示	「人工甘味料不使用」等、無添加あるいは不使用と共に、人工、合成、化学、天然等の用語を使用した表示
類型3	食品添加物の使用が法令で認められていない食品への表示	例1：清涼飲料水に「ソルビン酸不使用」と表示 (清涼飲料水へのソルビン酸の使用は使用基準違反である。) 例2：食品表示基準別表第5において名称の規定をもつ食品であり、特定の食品添加物を使用した場合に、同別表第3の定義から外れる当該食品添加物を無添加あるいは不使用と表示
類型4	同一機能・類似機能を持つ食品添加物を使用した食品への表示	例1：日持ち向上目的で保存料以外の食品添加物を使用した食品に、「保存料不使用」と表示 例2：既存添加物の着色料を使用した食品に、○○着色料が不使用である旨を表示（○○着色料とは、指定添加物の着色料をいう。）
類型5	同一機能・類似機能を持つ原材料を使用した食品への表示	例1：原材料として、アミノ酸を含有する抽出物を使用した食品に、添加物としての調味料を使用していない旨を表示 例2：乳化作用を持つ原材料を高度に加工して使用した食品に、乳化剤を使用していない旨を表示

類型6	健康、安全と関連付ける表示	例1：体に良いこと理由として無添加あるいは不使用を表示 例2：安全であること理由として無添加あるいは不使用を表示
類型7	健康、安全以外と関連付ける表示	例1：おいしい理由として無添加あるいは不使用を表示 例2：「開封後」に言及せずに「保存料不使用なのでお早めにお召し上がりください」と表示 例3：商品が変色する可能性理由として着色料不使用を表示
類型8	食品添加物の使用が予期されていない食品への表示	例1：同種の製品で一般的に着色料が使用されておらず、かつ、食品元来の色を呈している食品に、「着色料不使用」と表示 例2：同種の製品が一般的に当該食品添加物を使用していないことから、消費者が当該食品添加物の使用を予期していない商品に対して、当該食品添加物の不使用を表示（消費者が当該食品添加物の使用を予期していない例としては、ミネラルウォーターに保存料の使用、ミネラルウォーターに着色料の使用等がある。）
類型9	加工助剤、キャリアオーバーとして使用されている（又は使用されていないことが確認できない）食品への表示	例1：原材料の一部に保存料を使用しながら、最終製品に「保存料不使用」と表示 例2：原材料の製造工程において食品添加物が使用されていないことが確認できないため、自社の製造工程に限定する旨の記載と共に無添加あるいは不使用を表示
類型10	過度に強調された表示	例1：商品の多くの箇所に、過剰に目立つ色で、〇〇を使用していない旨を記載する 例2：保存料、着色料以外の食品添加物を使用している食品に、大きく「無添加」と表示し、その側に小さく「保存料、着色料」と表示

<p>④アレルギー ②③ 関係事項</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・表示が必要なアレルギーは表6のとおりです。</li> <li>・アレルギーは個別表示を原則とし、個別の原材料、添加物の直後に（ ）書きます。</li> <li>・原材料の場合は「(～を含む)」、添加物の場合は「(～由来)」と記載します。 （※「乳」については、「乳成分を含む」と記載）</li> <li>・アレルギーを2つ以上含む場合は、それぞれを「・」でつなぎます。</li> <li>・表示スペースが無い場合等は、例外的に、原材料名欄、添加物欄の最後に、一括して記載することも可能です。 （例）原材料名／添加物名、（一部に～を含む）</li> </ul> <p>※代替表記について</p> <p>表記方法や言葉が違うが、特定原材料等と同一であることが理解できるものについては、当該表示をもって特定原材料等の表示に代えることができます。</p> <p>（例）「玉子」や「たまご」 → 「卵を含む」の表示を省略可能 （「卵黄」や「卵白」は「卵を含む」の表示が必要） 「ミルク」や「バター」 → 「乳成分を含む」の表示を省略可能 （「ミルク」や「バター」は「乳」の言葉を含まないため、消費者が誤認する可能性が考えられるので、可能な限り「乳成分を含む」の表示が望ましい）</p> <p>※拡大表記について</p> <p>特定原材料等名や代替表記を含んでおり、これらを用いた食品であると理解できるものについては、当該表示をもって特定原材料等の表示に代えることができます。</p> <p>（例）「厚焼玉子」や「ハムエッグ」の表示 → 「卵を含む」の表示を省略可能 「ピーナッツバター」 → 「落花生を含む」の表示を省略可能</p> <p>※旧食品衛生法に基づく表示基準では、マヨネーズ等は「特定加工食品」としてアレルギー表示を省略することができましたが、事故や誤認を生じる可能性があることから特定加工食品表示制度は廃止されました。そのため、代替表記及びその拡大表記以外はアレルギー表示が必要です。</p>
---------------------------	--

表6 表示が必要なアレルゲン（食品表示基準別表第14）

特定原材料（義務表示） 8品目	えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生（ピーナッツ） 
特定原材料に準ずるもの （表示することを推奨） 20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、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

※コンタミネーション（原材料として使用していないにも関わらず微量が混入する場合）のための対策をしても混入の恐れがある場合には、一括表示枠外で注意喚起表示をします。

（例）魚のすりみなど原材料の魚が小さく内臓の除去が困難であるなど、えび、かにの混入の頻度や混入量が多いと考えられる場合、注意喚起表示を枠外に記載します。

注意喚起表示「本製品で使用している○○○は、えびを食べています。」

※「入っているかもしれません」のような可能性表示は認められていません。

※現在、「カシューナッツ」を特定原材料へ移行、「ピスタチオ」を特定原材料へ準ずるものへ追加する方針にあります。最新の情報に注意してください。

⑤原料原産地名	・すべての加工食品（輸入品除く）は、表示が義務づけられています。原則として製品に占める重量割合上位1位の原材料について、国産品の場合は、国産又は都道府県名、その他一般に知られている地名を、輸入食品は原産国名を記載します。
⑥内容量	・内容重量、内容体積または内容数量を単位とセットで記載します（表7）。 ・定められた計量単位（g、kg、L、ml）を用いること。 ※計量法で特定商品に該当せず、内容量を外見上容易に識別できるものにあつては表示を省略することもできます。

表7 計量法で、密封された状態で販売するときは内容量の表示が義務づけされている食品

（計量法第13条）

量単位により取引されることの多い消費生活関連物資であつて、消費者が合理的な選択を行う上で量目の確認が必要と考えられ、かつ、量目公差を課すことが適当と考えられるもの（食肉、野菜、魚介類、灯油など29種類）を特定商品として定め、そのうち23種類が飲食品。

	計量法の特定商品を規定している政令第5条で表記義務がある密封された特定商品	単位
1	○精米及び精麦	質量
2	○加工していない豆類（未成熟のものを除く） ○加工品のうち、あん、煮豆、きなこ、ピーナッツ製品及びはるさめ	質量
3	○米粉、小麦粉その他粉類	質量
4	○でん粉	質量
5	○野菜缶詰及び瓶詰、トマト加工品並びに野菜ジュース	質量 又は 体積
	○野菜及びその加工品（生鮮のもの及び冷蔵したものでは該当するものはなし） ○野菜漬物（らっきょう漬け以外の小切り又は裁断していない漬物を除く）及び冷凍食品（野菜） ○きのこの加工品及び乾燥野菜	質量
6	○果実及びその加工品（生鮮のもの及び冷蔵したものでは該当するものはなし） ○漬物及び冷凍食品 ○果実缶詰及び瓶詰、ジャム、マーメイド、果実バター並びに乾燥果実	質量
7	○砂糖（細工もの又は角砂糖以外のもの）	質量
8	○茶、コーヒー及びココアの調整品	質量
9	○香辛料（破碎し、又は粉碎したもの）	質量
10	○ゆでめん又はむしめん以外のめん類	質量

11	○もち、オートミールその他の穀類加工品	質量
12	○ビスケット類、米菓及びキャンデー（ナッツ類、クリーム、チョコレート等をはさみ、入れ、又はつけたものを除くものとし、1個の重量が3グラム以下のものに限る） ○油菓子（1個の質量が3グラム未満のものに限る） ○みずようかん（くり、ナッツ類等を入れたものを除くものとし、缶入りのものに限る） ○プリン及びゼリー（缶入りのものに限る） ○チョコレート（ナッツ類、キャンデー等を入れ、若しくはつけたもの又は細工ものを除く） ○スナック菓子（ポップコーンを除く）	質量
13	○食肉（鯨肉を除く）並びにその冷凍品及び加工品	質量
14	○はちみつ	質量
15	○牛乳（脱脂乳を除く）及び加工乳並びに乳製品（粉乳、バター及びチーズ）	質量
	○それ以外のもの	質量 又は 体積
16	○冷凍貝柱及び冷凍えび ○干しかずのこ、たづくり及び素干しえび ○魚（魚卵を含む）、貝、いか、たこその他の水産動物（食用のものに限り、ほ乳類を除く）を煮干し、又はくん製したもの ○冷凍食品（貝、いか及びえびに限る） ○調味加工品（たら又はたいのそぼろ又はでんぶ及びうにの加工品に限る） ○塩かずのこ、塩たらこ、すじこ、いくら及びキャビア ○水産物缶詰、魚肉ハム及び魚肉ソーセージ、節類及び削節類、塩辛製品並びにぬか、かす等に漬けた水産物	質量
17	○海藻及びその加工品（生鮮のもの、冷蔵したもの、干しのり又はのりの加工品以外のもの）	質量
18	○食塩、みそ、うま味調味料、風味調味料、カレールウ、食用植物油脂、ショートニング及びマーガリン類	質量
19	○ソース、めん類等のつゆ、焼き肉等のたれ及びスープ	質量 又は 体積
20	○しょうゆ及び食酢	質量
21	○即席しろこ及び即席ぜんざい ○調理食品のうち冷凍食品、チルド食品、レトルトパウチ食品並びに缶詰及び瓶詰	質量
22	○清涼飲料の粉末、つくだに、ふりかけ並びにごま塩、洗いごま、すりごま及びいりごま	質量
23	○飲料（医薬用ものを除く、アルコールを含まないもの）	質量 又は 体積
	○アルコールを含むもの	体積

～計量法での定義～

「加工品」の解釈について

「加工品」とは、次の状態にあるものとする（量目令）。

- ①加熱した状態
- ②味付けした状態
- ③原形を変えた状態。ただし、原形が判断できるもの（例えば、無頭えび）は除く。
- ④乾燥した状態。ただし、豆類は除く。

「冷凍食品」、「冷凍品」及び「冷蔵」の解釈について

- ①「冷凍食品」とは、前処理を施し、急速冷凍を行い包装された状態で、消費者が購入する直前に冷凍の状態販売（保蔵）されている商品をいうものとする。
- ②「冷凍品」とは、①以外の冷凍状態にある商品をいうものとする。
- ③「冷蔵」とは、低温（0℃前後）で管理されている状態をいうものとする。

「密封」の意義について

法第13条第1項中の「容器若しくは包装又はこれらに付した封紙を破棄しなければ、当該物象の状態の量を増加し、又は減少することができないようにする」とは、具体的には次のような場合をいうものとする。

- (1) 容器又は包装を破棄しなければ内容量の増減ができない場合
  - ア. 缶詰
  - イ. 瓶詰（王冠若しくはキャップが噛み込んでいるもの又は帯封のあるもの等）
  - ウ. すず箔、合成樹脂、紙（クラフト紙、板紙を含む）製等の容器詰めであって、ヒートシール、のり付け、ミシン止めのもの、又はアルミニウム製ワイヤで巻き閉めたもの等。
  - エ. 木箱詰め又は樽詰め（釘付け、のり付け、又は打ち込み、ねじ込み蓋式のもの等）

オ. いわゆるラップ包装（発砲スチロール製の載せ皿をストレッチフィルム等で覆い、フィルム自体又はフィルムと皿とが融着しているもの又は包装する者が特別に作成したテープで止めているもの）

(2) 容器又は包装に付した封紙を破棄しなければ内容量の増減ができない場合

容器又は包装の材質又は形状を問わず、第三者が意図的に内容量を増減するためには、必ず破棄しなければならないように特別に作成されたテープ状のシール等が、詰込を行う者によりその容器又は包装の開口部に施されているもの。

(注1) 紙袋、ビニール袋等の開口部を、ひも、輪ゴム、コヨリ、針金、セロハンテープ、ガムテープ等により封をした程度のもの又はホッチキスで止めた程度のものは、上記の「特別に作成されたテープ状のシール等が施されたもの」には該当しないものとする。

(注2) いわゆるラップ包装の内、(1) オに該当しないものであっても、上記の特別に作成されたテープ状のシール等が施されていれば(2)に該当する。

⑦消費期限又は賞味期限	<ul style="list-style-type: none"> <li>・消費期限は、定められた方法で保存した場合に、腐敗、変敗、その他の品質の劣化に伴い安全性を欠くこととなるおそれがない期限を「年月日」で記載します。</li> <li>・賞味期限は、定められた方法で保存した場合に、おいしく食べることができる期限を「年月日」又は「年月」で記載します。</li> </ul>
-------------	--

#### 消費期限・賞味期限の記載例

消費期限又は賞味期限の項目名を記載して年月日を順に並べて表示します。また、一括表示欄に記載することが困難な場合は、記載箇所を明示して表示することができます（例 枠外下部に記載）。

賞味期限が製造又は加工の日から3月を超える場合は年月の順で表示することも可能です。

（表示例）

「消費期限 令和8年1月31日」「消費期限 8.1.31」「消費期限 26.1.31」

「賞味期限 令和8年1月31日」「賞味期限 8.1」「賞味期限 26.1」

なお、数字の間の「.」を省略しても構いませんが、読み間違いが起らないよう、月又は日が1桁の場合は2桁目に「0」を付けて2桁で表示します。

（表示例） 「消費期限 260131」「賞味期限 2601」

注意！ 月の末日以外の日が期限の場合で、「月」までの表示しか行わない（日にちの記載を行わない）場合は期限を満たすため、前月が表示する月となります。

#### ●消費期限又は賞味期限の設定について

加工食品の製造者が、食品の特性に応じて、客観的な微生物試験、理化学試験、官能試験の結果などに基づいて科学的・合理的に期限設定を行います。設定根拠となる記録は保存しておきましょう。

⑧保存方法	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品の特性に十分配慮して、具体的に記載します。 （例）「10℃以下で保存すること」「直射日光をさけて、常温で保存すること」</li> <li>・常温で保存すること以外に特段の留意事項がない場合は、保存方法を省略できます（牛乳、乳飲料を除く）。この場合、「直射日光をさける」や「多湿をさける」も留意点となりますので注意してください。</li> <li>※食品衛生法第13条第1項の規定により保存方法が定められているものは、その基準に従って表示してください。 （例）鶏の液卵は「8℃以下で保存しなければならない」 冷凍ゆでだこは「-15℃以下で保存しなければならない」</li> <li>※「開封後は4℃以下で保存」など、開封後の取扱方法が異なる場合は、一括表示部分の外に表示するか、「使用上の注意」等と記載し、保存方法とは異なることが分かるように表示することが望ましいです。</li> </ul>
-------	---

<p>⑨食品関連事業者</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> <li>・表示責任者が製造業者である場合は「製造者」、加工者である場合は「加工者」、輸入業者である場合は「輸入者」とすることが基本です。</li> <li>・ただし、製造業者、加工者、輸入業者との合意等により、これらの者に代わって販売業者が表示責任者となることも可能です。この場合、事項名は「販売者」となります。</li> <li>・食品関連事業者の表示に近接して「製造所」又は「加工所」及び「製造者」又は「加工者」の表示が必要です。ただし、表示責任者の氏名又は名称及び住所と、製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名又は名称とが同一である場合には、表示責任者の氏名又は名称及び住所を表示することで、両規定を満たしているものとみなされます。</li> <li>・同一製品を2以上の製造所で製造している場合、「製造所」や「製造者」の表示について、あらかじめ消費者庁へ届け出た「製造所固有記号」の表示をもって代えることができます。</li> </ul> <p>※加工グループなど任意団体等の場合、食品関連事業者は屋号（グループ名）だけでなく、代表者名も記載します。</p> <p>※住所（所在地）は、大分県から番地まで記載します。なお、大分市内にあっては「大分県」を省略することができます。</p>
-----------------	---

〈製造所固有記号について〉

同一製品を2以上の製造所で製造する場合は、例外的に製造所固有記号を使用できます。その場合は次のいずれかの事項を商品に表示する必要があります。

- 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
- ② 製造所所在地等を表示したウェブサイトのアドレス等
- ③ 当該商品の製造を行っている全ての製造所所在地等

なお、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、製造所固有記号が使用できません。

【1つの工場で製造する場合】

販売者	株式会社〇〇
	大分県～
製造者	▲▲株式会社
	福岡県～

製造所固有記号は使用不可  
→製造者名と所在地を記載

※製造固有記号は食品関連事業者（販売者等）の氏名又は名称の次に「+」を冠して表示する

【2以上の工場で製造する商品で製造所固有記号を使用する場合】

販売者	株式会社〇〇 +XY
	大分県～
製造者の情報は下記に お問い合わせください	
097-〇〇〇-〇〇〇〇	

製造所等の情報提供が必要

⑩遺伝子組換え食品

- ・表8に示している9農産物とそれを原材料とした33加工食品群については、「遺伝子組換えである」又は「遺伝子組換え不分別である」旨の表示が義務づけられています。
  - （例）原材料名 大豆（遺伝子組換え）
  - 原材料名 大豆（遺伝子組換え不分別）
- ・義務表示の対象農産物及びこれらを原材料とした加工食品について、遺伝子組換え農産物が混入しないように分別生産流通管理が行われたことを確認したものを使用している場合は、その旨を任意で表示することが可能です。
  - （例）原材料名 大豆（分別生産流通管理済）

※表8に示されている農産物及びその加工品以外のものに、「この〇〇は遺伝子組換えではありません」等と表示することはできません。

表8 表示の対象となる遺伝子組換え農産物とそれを原材料とした加工食品(食品表示基準別表第17を改変)

対象農産物	加工食品
大豆(枝豆及び大豆もやしを含む)	1. 豆腐・油揚げ類、2. 凍り豆腐、おから及びゆば、3. 納豆、4. 豆乳類、5. みそ、6. 大豆煮豆、7. 大豆缶詰及び大豆瓶詰、8. きなこ、9. 大豆いり豆、10. 1～9を主な原材料とするもの、11. 調理用の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
とうもろこし	1. コーンスナック菓子、2. コーンスターチ、3. ポップコーン、4. 冷凍とうもろこし、5. とうもろこし缶詰及びとうもろこし瓶詰、6. コーンフラワーを主な原材料とするもの、7. 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)、8. 調理用のとうもろこしを主な原材料とするもの、9. 1～5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. 調理用のばれいしょを主な原材料とするもの、6. 1～4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
からしな	

⑪栄養成分表示

・原則として、加工食品には、熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウム(食塩相当量に換算したもの)の量の表示が必要です。  
 ※栄養成分表示を省略できる食品や、表示を要しない食品については、P13、14をご確認ください。

〈義務表示の栄養成分及び熱量〉

- 食品単位当たりで表示すること。(例：100ml 当たり、1 包装当たり、1 食(100g) 当たり等)
- 別記様式2のように、熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム<sup>注1</sup>の順に、一定の値又は下限値及び上限値で表示すること。

**注1 食塩相当量に換算して表示する。【計算式】ナトリウム(mg)×2.54÷1000≒食塩相当量(g)**

- 表示する値は別表第9の第1欄の区分に応じ、第3欄(測定及び算出の方法)に掲げる方法によって得られた値が以下の範囲内にある値とすること。

- ①一定の値を表示する場合、その表示値を基準とした別表第9第4欄にある許容差の範囲内
- ②下限値及び上限値を表示する場合は、その範囲内

ただし、①にかかわらず、許容差の範囲内から外れる可能性がある食品については、「推定値」又は「この表示値は、目安です。」<sup>注2</sup>等と表示することで、合理的な推定値により得られた値を表示することができる。ただし、栄養機能食品、基準に定められている栄養素及び熱量(別表第12、13)の強調表示をする食品又は糖類・ナトリウム塩の無添加表示をしている食品には、認められない。

**注2 表示された値の設定根拠資料を保管すること。**

〈任意表示の栄養成分〉

- 別表第9の栄養成分及び熱量のうち、義務表示である熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウム以外のもの。
- 別記様式3のように、容器包装に当該栄養成分を記載する場合は、基準に定められている表示方法で枠の中に表示すること。

**【基準別記様式2 表示例】**

栄養成分表示 1食分(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

ナトリウム塩を添加している食品にあっては、ナトリウム量を容器包装に表示してはならない(基準第9条)。ただし、ナトリウム塩を添加していない食品又は添加物は、「食塩相当量」を「ナトリウム Omg (食塩相当量 Δg)」等に変えて表示してもよい。

**【基準別記様式3 表示例】**

栄養成分表示 100g当たり			
熱量	〇 kcal	炭水化物	〇 g
たんぱく質	〇 g	-糖質	〇 g
脂質	〇 g	-糖類	〇 g
-飽和脂肪酸	〇 g	-食物繊維	〇 g
-n-3系脂肪酸	〇 g	食塩相当量	〇 g
-n-6系脂肪酸	〇 g	カルシウム	〇 mg
コレステロール	〇 mg	ビタミンA	〇 μg
コラーゲン	400 mg		
β-カロテン	300 μg		
ポリフェノール	50 mg		

必ず「栄養成分表示」と表示する。

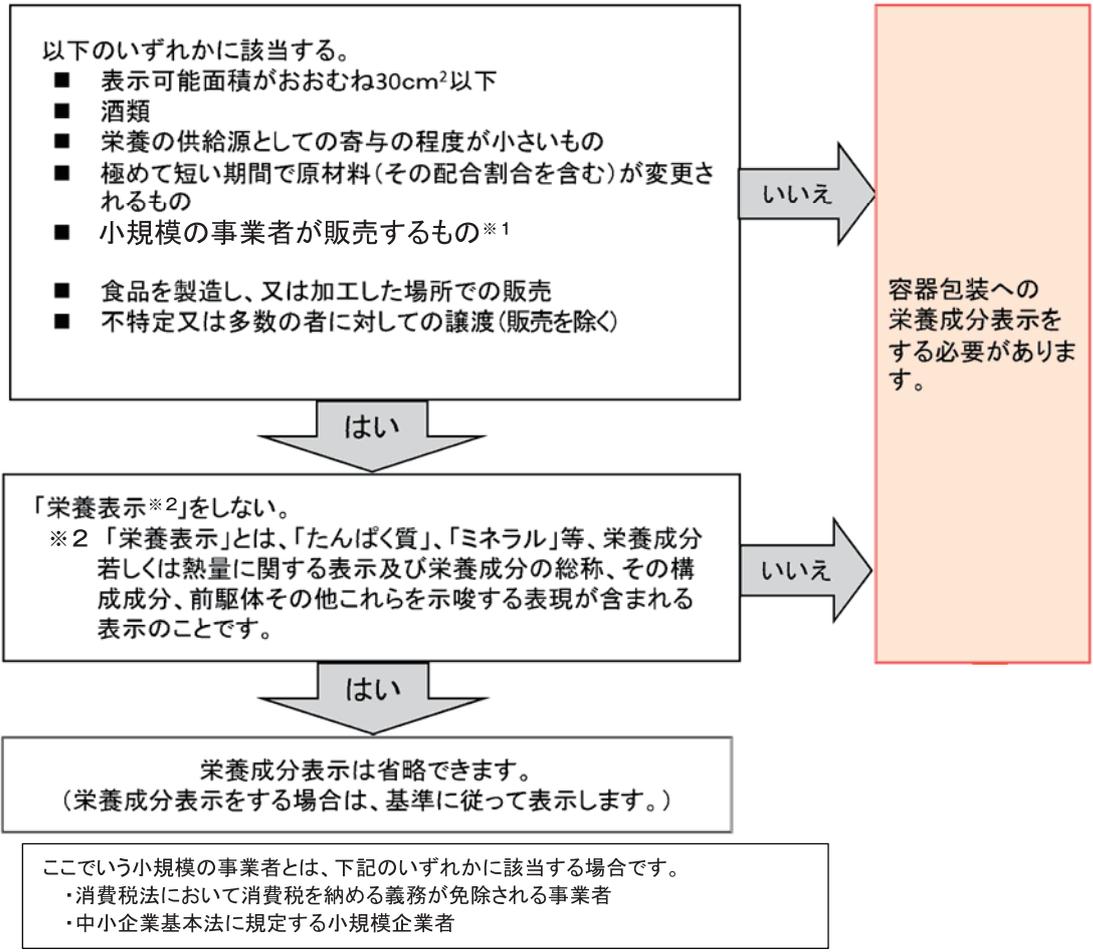
100g、100ml、1食分、1包装その他1単位当たりの量を表示する。食品単位が1食分である場合にあっては、1食分の量を併記する。

基準別表第9に定められている栄養成分以外の成分については、含有量を表示するときは、基準に定められている表示とは区別して行う。

糖質又は食物繊維の量のいずれかを表示しようとする場合は、糖質及び食物繊維の量の両方を表示する。また、炭水化物の内訳として糖類のみ表示してもよい。

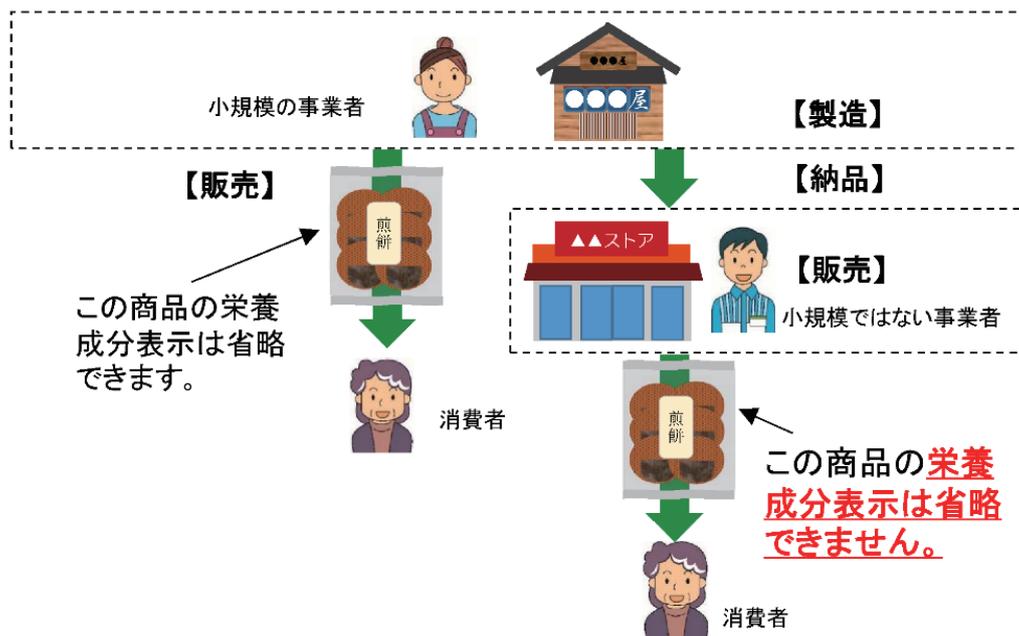
※枠を表示することが困難な場合には、枠を省略することができる。別記様式3の表示例にあるように、別記様式2又は別記様式3が入らない場合、分割した様式や横に並べて表示することができる。また、脂質や炭水化物の内容を表示する場合、内訳と分かりやすい表示であれば、「-」を省略して差し支えない。

〈栄養成分表示を省略できる食品〉



※1  
 \*小規模の事業者が製造する食品でも、スーパー等販売する事業者が小規模ではない場合、その食品を販売するときには栄養成分表示が必要です。  
 \*この場合、必ずしも製造者(小規模の事業者)が栄養成分表示をする必要はなく、販売する者(スーパー等小規模ではない事業者)が表示をしても構いません。

\* 食品表示基準において、「販売」行為を行っているか否かは、「食品の所有権の移転」が行われるか否かで判断します。



### 〈栄養強調表示〉

欠乏により健康に影響がある栄養素を補給できることや、過剰摂取が健康に影響がある栄養素や熱量が適切に補給できることを強調することができます。「ある一定基準より多い、もしくは少ない旨の表示（絶対表示）」と、「他の類似の食品と比べて強化されている、もしくは低減されている旨の表示（相対表示）」があります。



多い方がいい(補給したい)成分と、少ない方がいい(適切に摂取したい)成分がある

### 表示例（絶対表示）

〇〇クッキー  
カルシウムたっぷり

「カルシウムたっぷり」と、カルシウムを豊富に含む旨の強調表示をしている。

拡大

〇〇クッキー  
栄養表示 カルシウムたっぷり

カルシウムが高い旨の基準値 204mg (100gあたり) 以上であり、基準を満たしている。

栄養成分表示 (100gあたり)	
熱量	460kcal
たんぱく質	5g
脂質	20g
炭水化物	65g
食塩相当量	3g
カルシウム	204mg

### 強調表示の表示区分と表示例

	対象となる栄養成分	表示区分	
		絶対表示	相対表示
補給ができる旨	たんぱく質、食物繊維、亜鉛、カリウム、カルシウム、鉄、銅、マグネシウム、ナイアシン、パントテン酸、ビオチン、ビタミンA、ビタミンB <sub>1</sub> 、ビタミンB <sub>2</sub> 、ビタミンB <sub>6</sub> 、ビタミンB <sub>12</sub> 、ビタミンC、ビタミンD、ビタミンE、ビタミンK、葉酸	基準に対し、「多い」、「少ない」等という表示	他の食品と比べて、「多い」、「少ない」等という表示
食品表示基準別表第12		<ul style="list-style-type: none"> <li><b>高い旨</b> 高、多い、豊富、たっぷり、等</li> <li><b>含む旨</b> 源、含有、入り、等</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>強化された旨</b> ○g増量、 ○%強化、等</li> </ul>

適切な摂取ができる旨 食品表示基準別表第13	熱量、脂質、飽和脂肪酸、コレステロール、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。）、ナトリウム	・ <b>含まない旨</b> 無、ゼロ、ノン、フリー、等 ・ <b>低い旨</b> 低、控えめ、少、等	・ <b>低減された旨</b> ○g減、 ○%カット、等
糖類を添加していない旨	（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。） 次に掲げる要件の全てに該当する場合には、糖類を添加していない旨の表示をすることができる。 一 いかなる糖類も添加されていないこと 二 糖類（添加されたものに限る。）に代わる原材料（複合原材料を含む。）又は添加物を使用していないこと 三 素分解その他何らかの方法により、当該食品の糖類含有量が原材料及び添加物に含まれていた量をを超えていないこと 四 当該食品の100g若しくは100ml又は一食分、一包装その他の一単位当たりの糖類の含有量を表示していること		
ナトリウムを添加していない旨	次に掲げる要件の全てに該当する場合には、ナトリウム塩を添加していない旨の表示をすることができる。 一 いかなるナトリウム塩も添加されていないこと（ただし、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別表第13の第3欄に定める基準値以下であるときは、この限りでない。） 二 ナトリウム塩（添加されたものに限る。）に代わる原材料（複合原材料を含む。）又は添加物を使用していないこと		

◎強調表示を行う熱量及び栄養成分の量は、食品表示基準別表第9に定められる方法により得る必要があります。

◎絶対表示を行う場合は、食品表示基準別表第12または別表第13の基準値以上（または未満）である必要があります。

◎相対表示を行う場合は、上記基準値以上の絶対差に加え、25%以上の相対差が必要です。

※食品表示基準別表については、消費者庁ホームページにてご確認ください。

〈栄養機能食品〉

特定の栄養成分の補給のために利用される食品で、栄養成分の機能を表示するものをいいます。対象食品は消費者に販売される容器包装に入れられた一般用加工食品及び一般用生鮮食品です。

栄養機能食品として販売するためには、一日当たりの摂取目安量に含まれる当該栄養分量が、定められた上・下限値の範囲内にある必要があるほか、基準で定められた当該栄養成分の機能だけでなく注意喚起表示等も表示する必要があります（食品表示基準第7条及び第21条）。また、栄養機能食品は個別の許可申請を行う必要がない自己認証制度となっています。

※特定保健用食品、栄養機能食品及び機能性表示食品以外の食品に、食品の持つ効果や機能を表示することはできません。（食品表示基準第9条）

分類	特別用途食品 (健康増進法)	保健機能食品			一般食品 (「いわゆる健康食品」を含む)
		栄養機能食品 (規格基準型) 	特定保健用食品 (特別許可型) 	機能性表示食品	
対象	病者、妊産婦、授乳婦、乳児、えん下困難者	健康が気になる人	健康が気になる人	疾病に罹患していない人（未成年、妊産婦、授乳婦は除く）	全員
目的	発育又は健康の保持、回復	栄養成分（ミネラル、ビタミン）の補給・補完	特定の保健の目的や健康の維持・増進	特定の保健の目的や健康の維持・増進	栄養素の量の情報提供
届出、審査	必要	不要（規格基準に適合している事）	必要	事前届出のみ	なし

機能性表示	—	できる (例：カルシウムは骨や歯の形成に必要な栄養素です。)	できる (例：おなかの調子を整えます。)	できる (疾病名を含む表示は不可)	できない
-------	---	-----------------------------------	-------------------------	----------------------	------

#### 〈機能性表示食品〉

国の定めるルールに基づき、事業者が食品の安全性と機能性に関する科学的根拠などの必要な事項を、販売前に消費者庁長官に届け出れば、機能性を表示することができる制度です。

特定保健用食品（トクホ）と異なり、国が審査を行いませんので、事業者は自らの責任において、科学的根拠を基に適正な表示を行う必要があります。

⑫その他の事項	・輸入品の場合は、義務表示事項に加えて原産国を記載します。
---------	-------------------------------

#### (参考) 加工食品の分類（食品表示基準別表第1）

分類	食品例
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

## (2) 特色のある原材料（食品表示基準 第7条関係）

- 特色のある原材料等を強調して表示する場合は、その使用割合をその原材料名の次に括弧書きで記載します。100%使用の場合は割合を省略することができます。
  - 特色のある原材料とは、1) 特定の原産地、2) 有機農畜産物、3) 非遺伝子組換えのもの、4) 特定の製造地のもの、5) 特別な栽培方法により生産された農産物、6) 品種名等、7) 銘柄やブランド名等のことです。
  - 原材料自体を一般的名称\*で表示する場合は、特色ある原材料の表示には該当しません。
- \*一般的名称とは、日本標準食品分類（総務省）に記載の名称を原則とします。

## (3) 簡略化できる表示（食品表示基準 第3・4条関係）

- プライスラベルに表示をする場合は、「名称」、「原材料名」などの項目名を省略しても分かりにくくない場合には項目名を省略することが可能です。しかし、「消費期限」「賞味期限」、「製造者」「販売者」等の項目はそれぞれ用語の意味が異なっていることから、省略せずに記載することが必要です。
- 小売店の店内で弁当、総菜を作って容器包装に入れて販売する場合やバックヤードや店舗と同一敷地内の施設で作って容器包装に入れて販売する場合など「食品を製造し、又は加工した場所で販売する場合」については、原材料名、内容量など一部の表示は省略できますが、名称、食品を摂取する際の安全性のための表示（添加物、アレルゲン、保存の方法、消費期限、生食用牛肉のリスク等）は省略できません（詳しくは食品表示基準第5条を参照）。
- 食肉に関する事項、食肉製品に関する事項、乳に関する事項、切り身又はむき身にした魚介類に関する事項、生かきに関する事項、ゆでがにに関する事項、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、冷凍食品に関する事項等は表示が必要です。
- 容器包装の主要面に「名称」「内容量」をわかりやすく表示してあれば、一括表示欄の「名称」「内容量」を省略することができます。
- 弁当の原材料表示については、複数の複合原材料を詰め合わせるなど表示が複雑になるため、外部からその原材料が判断できる透明な容器に入れられたおかずは以下のとおり簡素化して表示することが可能です。（詳しくはP36）
  - ①おかず類をまとめて「おかず」と記載
  - ②メインとなるおかずを記載し、これ以外を「その他おかず」「その他付け合わせ」と記載

### (例) お弁当

原材料名	ご飯(国産)、鶏唐揚げ(小麦を含む)、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
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)

### ①の場合 (方法1:「おかず」と記載)

原材料名	ご飯(国産)、おかず、(一部に小麦・卵・大豆・さけ・えび・鶏肉を含む)
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)



なお、いずれの方法であっても、アレルギーを含む旨の表示と添加物表示については一切省略できません。

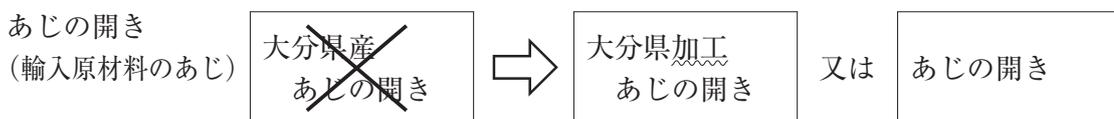
- ・透明でない容器に入れられた弁当の場合は、おかずを確認できないため原材料表示は簡素化できません。又、フライ類のように中身を確認するのが難しい場合は原材料の省略はできません。

### (4) 禁止されている表示事項(食品表示基準 第9条関係)

○一般用加工食品の包装に以下のような表示は禁止されていますので、注意しましょう。

- ・実際のものより著しく優良または有利であると誤認させる用語
- ・表示している事項の内容と矛盾する用語
- ・産地名を誤認させるような表示

(例) 輸入した原材料を国内で加工をした場合は、産地名を誤認させるような表示として製造地や加工地を「○○産」と表示することはできません。



- ・内容物を誤認させるような文字、絵、写真その他の表示
  - ・保健機能食品と紛らわしい名称、栄養成分の機能及び特定の保健の目的が期待できる旨を示す用語
- 個別品目(トマト加工品、乾しいたけ、農産物漬物、ジャム類等)の表示禁止事項については食品表示基準別表第22を確認すること(例 トマト加工品の「生」「フレッシュ」等の用語は表示禁止です)。

○自主規制である公正競争規約

公正競争規約とは、景品表示法第11条の規定により、消費者庁長官及び公正取引委員会の認定を受けて、事業者又は事業者団体が表示又は景品類に関する事項について自主的に設定する業界のルールです。

規約に参加していない事業者には適用されません。公正競争規約に参加していない事業者は、景品表示法の規定に基づいて表示することになります。

### (5) 添加物不使用に関する表示

添加物不使用に関する表示を行う場合は、消費者に誤認等を与えないように注意が必要です。「食品添加物の不使用表示に関するガイドライン」に示されている10の類型に該当しないかを自己点検しましょう。

(不適正例)・単なる「無添加」の表示

- ・過度に無添加を強調している表示
- ・無添加を健康や安全と関連づける表示等 等(詳細は、6ページ参照)

(6) 表示ラベル作成手順 (例)

【例】 いちごジャム

製造者 □□□加工グループ 代表者 大分花子

[手順1]

使用する材料のリストを作成する。

番号をつけた方が、表示で漏れがなくてよい。

① 添加物以外の原材料を重量の多い順に並べる

アレルギー、添加物、L-フェニルアラニン化合物含むか確認

② 添加物を重量の多い順に並べる

産地の確認

番号	原材料名	重量	添加物	アレルギー	産地名	備考
1	いちご	40kg			大分県産	
2	グラニュー糖	24kg			国産	
3	ペクチン	2kg	ゲル化剤	りんご由来		りんご：アレルギー表示推奨品目
4	クエン酸	2kg	酸味料			
5						

[手順2]

表示を作成する (P4 参照)。栄養成分表示も必要です。

名称	栄養成分表示	100g 当たり
原材料名 (アレルギー)	熱量	kcal
添加物 (アレルギー)	たんぱく質	g
原料原産地名	脂質	g
内容量	炭水化物	g
消費期限または賞味期限	食塩相当量	g
保存方法		
製造者		

表示例

名称	いちごジャム	栄養成分表示 (100g 当たり)
原材料名	いちご、グラニュー糖	熱量 250kcal
添加物	ゲル化剤 (ペクチン：りんご由来)、酸味料	たんぱく質 0.4g
原料原産地名	大分県 (いちご)	脂質 0.1g
内容量	150 g	炭水化物 63.3g
賞味期限	令和 8 年12月31日	食塩相当量 0.02g
保存方法	直射日光を避けて常温で保管	推定値
製造者	□□□加工グループ 代表 大分花子 大分県〇〇市〇〇町〇〇番地	

原料原産地名

原則として製品に占める重量割合上位1位の原材料の原産地を表示する。

表示項目別 注意事項

3

項 目 別 説 明	
名 称	商品名ではなく一般的な名称を記載。
原 材 料 名	食品添加物以外の原材料を重量順に記載（漬け物は P36参照）。 原材料が1種類の場合は省略できる（例 ②そば粉 参照）。
添 加 物	原材料と別に項目（欄）を設けるか、原材料の後に区切り等で区分して重量順に表示。 ※アレルギーは個別表示を原則とし、個別の原材料、添加物の直後に（ ）書きする。一括表示する場合は、原材料名欄、添加物欄の最後の一括して記載する（一部に～を含む）。
原料原産地名	表示の対象となる主な原材料が国産品の場合は国産である旨を、輸入品の場合は原産国名を表示する。 ただし、国産の場合は主な原材料を下記で記載することもできる。 農産物：都道府県名その他一般に知られている地名 畜産物：主たる飼養地が属する都道府県名その他一般に知られている地名 水産物：水産（採取及び採捕を含む。）した水域の名称、水揚げした港名、水揚げした港または主たる養殖場が属する都道府県名その他一般に知られている地名 「原料原産地名」を「原材料名欄に表示」する場合は、原材料名欄に括弧書き「原材料名（国産）」と記載でもよい。 生鮮・加工食品ともに原則として製品に占める重量割合上位1位の原材料（漬け物等を除く）。 原料原産地の項目は、「産地（原材料）」の順で記載する。 原材料が1種類の場合は、産地のみの記載で可（〈例〉⑪お茶） ※食品表示基準別表第15に定められた22食品群、個別5品目については、表示方法が別途定められているため、それに従い表示する（農産物漬物、おにぎり等）。（P51参照）
内容量	単位をつけて内容量（重量）を記載。 または内容数量を表示する。 また、外見上明らかに識別できるときは省略できる。
消費期限又は賞味期限	年月日で記載。賞味期限が3ヶ月を超える場合は年月の記載でもよい。
保存方法	商品の特性にあった保存方法を記載。
製 造 者	個人又は法人名、任意の団体の場合は代表者氏名も記載する。 住所や所在地は、「大分県」から「番地」まで記載（県名から番地まで）。 通称名は不可（〇〇組）など。
遺伝子組換え	遺伝子組換え農産物（9農産物）とそれを原材料とした加工食品（33食品群）（P11参照）を使用した場合に記載。
（その他の表示事項）	開封後の保存方法や、使用方法、調理方法、使用上の注意等は枠外に記載。

※次ページからの食品別表示例は、上記のうち重要な項目を食品ごとに「項目別説明」欄に記載しています。

栄養成分表示 注意事項

次ページからの表示は一例です。  
許容差の範囲内にある値なのか、合理的な推定により得られた値なのかは事業者が判断して記載してください。  
食品表示基準を確認して表示してください。  
次ページの例で、日本食品標準成分表2020年版（八訂）に記載ある食品は実際の値を入れています。また、日本食品標準成分表に記載のない食品は〇〇gとしていますが、項目により、整数または小数点以下まで記載する必要があるため注意してください。日本食品標準成分表を使用する場合は、最新版を使用してください。

(7) 加工食品の表示例※全ての加工食品（輸入品以外の全て）に原材料の原産地表示が義務づけられました。

## 1 米粉の表示例

名 称	米粉
原材料名	うるち精米（国産）
内 容 量	500g
賞味期限	〇〇年〇〇月〇〇日
保存方法	直射日光、高温・多湿を避けて常温で保存
製 造 者	大分花子 大分県〇〇市〇〇町〇番地

同じ加工場内で小麦を製粉しています。



栄養成分表示（100g 当たり）	
熱量	356 kcal
たんぱく質	6.0 g
脂質	0.7 g
炭水化物	81.9 g
食塩相当量	0 g
推定値	

### 項目別説明

#### 米トレサビリティ法

米の原産地を国産（外国産の場合は国名）又は都道府県名等で記載。

#### アレルギーに関する注意喚起表示

製粉所等でソバや小麦等も製粉している場合には注意喚起表示を記載。

※米トレサ法の対象で取引記録の作成、保存が義務づけられています。

## 2 そば粉の表示例

名 称	そば粉
原料原産地名	大分県（そば）
内 容 量	500g
賞味期限	〇〇年〇〇月〇〇日
保存方法	直射日光、高温・多湿を避けて保存してください。
製 造 者	大分花子 大分県〇〇市〇〇町〇番地

同じ加工場内で小麦粉を製造しています。



栄養成分表示（100g 当たり）	
熱量	339 kcal
たんぱく質	12.0 g
脂質	3.1 g
炭水化物	69.6 g
食塩相当量	0 g
推定値	

### 項目別説明

#### 原材料名

原材料が1種類の場合は「原材料名」項目を省略できます（この表示例は省略したものです）。

#### アレルギーに関する注意喚起表示

製粉所等で小麦等も製粉している場合には注意喚起表示を記載。

#### 栄養成分表示

そば粉（全層粉）の栄養価

### 3 乾しいたけ・粉末しいたけの表示例

名 称	(例1) 乾しいたけ (例2) 乾しいたけ(スライス) (例3) 粉末乾しいたけ
原材料名	(例1・2) しいたけ(原木) (例3) 乾しいたけ
原料原産地名	(例1・2) 大分県(しいたけ) (例3) 大分県製造(乾しいたけ)
内 容 量	300g
賞味期限	〇〇年〇〇月〇〇日
保存方法	直射日光を避けて、湿度の低い所で保存してください。
製 造 者	豊後太郎 大分県〇〇市〇〇町〇番地

○名称にどんこ(かさが七分開きにならないうちに採取したもの)、こうしん(かさが七分開きになってから採取したもの)を記載する場合  
どんこ以外の乾しいたけの混入が重量で30%以下の場合は「乾しいたけ(どんこ)」、こうしん以外の乾しいたけが重量で30%以下の場合は「乾しいたけ(こうしん)」と記載できます。

栄養成分表示(100g 当たり)	
熱量	258 kcal
たんぱく質	21.2 g
脂質	2.8 g
炭水化物	62.5 g
食塩相当量	0.04 g
推定値	

#### 項目別説明

##### 名 称

乾しいたけと記載。  
(例2) 薄切りしたものは「乾しいたけ(スライス)」と記載。  
(例3) 粉末は、「粉末乾しいたけ」と記載。

##### 原材料名

原木栽培のものにあつては「しいたけ(原木)」、菌床栽培のものにあつては「しいたけ(菌床)」と記載。(例3) 粉末は「乾しいたけ」と記載。

##### 原料原産地名

原則として製品に占める重量割合上位1位の原材料の原産地を表示する。

しいたけの原産地表示については、これまで収穫地を原産地として表示することとしていたが、植菌地(原木や培地に種菌を植え付けた場所)を原産地として表示することが義務化された。この改正に伴い、しいたけ加工品については原料原産地表示に従い、原産国名(植菌した国)を表示。

### 4 たくあん漬(ぬか漬)の表示例

名 称	たくあん漬
原材料名	だいこん、漬け原材料(米ぬか、食塩、砂糖)／甘味料(甘草)、着色料(黄4)
原料原産地名	大分県(だいこん)
内 容 量	300g
賞味期限	〇〇年〇〇月〇〇日
保存方法	冷蔵(10℃以下) 保存
製 造 者	□□□加工グループ 代表者 大分花子 大分県〇〇市〇〇町〇番地



栄養成分表示(100g 当たり)	
熱量	43 kcal
たんぱく質	0.6 g
脂質	0.3 g
炭水化物	10.8 g
食塩相当量	3.3 g
推定値	

#### 項目別説明

##### 名 称

だいこん以外のぬか漬は「ぬか漬」、1種類の原材料を漬けたものにあつては「〇〇ぬか漬」と記載できる。  
薄切り又は細刻したものは、「ぬか漬(薄切り)」「ぬか漬(刻み)」と記載。

##### 原材料名

食品添加物以外の原材料、漬け原材料を重量順に記載(補足P36参照)。

##### 添加物

原材料と別に項目(欄)を設けるか、原材料の後に区切り等で区分して重量順に表示

##### 原料原産地名

漬物は、重量順位4位まで(又は3位)かつ5%以上の原材料について表示が必要(「食品表示基準第3条2」参照)

##### 内容量(計量法)

ぬかは軽くたたいて落とす程度で計量する。液汁を入れてあるものは、液汁を除いて計量する。

## 5 はくさい塩漬けの表示例

名 称	はくさい塩漬
原材料名	はくさい、漬け原材料（食塩、昆布、唐辛子）
原料原産地名	大分県（はくさい）
内 容 量	200g
賞味期限	〇〇年〇〇月〇〇日
保存方法	冷蔵（10℃以下）保存
製 造 者	大分花子 大分県〇〇市〇〇町〇番地



栄養成分表示（100g 当たり）	
熱量	17 kcal
たんぱく質	1.5 g
脂質	0.1 g
炭水化物	3.3 g
食塩相当量	2.1 g
推定値	

### 項目別説明

#### 名 称

「塩漬」と表示。1種類の原材料を漬けたものにあつては「〇〇塩漬」と記載できる。  
薄切り又は細刻したものは、「塩漬（薄切り）」「塩漬け（刻み）」と記載。

#### 原材料名

食品添加物以外の原材料、漬け原材料を重量順に記載（補足P36参照）。

#### 添加物

原材料と別に項目（欄）を設けるか、原材料の後に区切り等で区分して重量順に表示

#### 原料原産地名

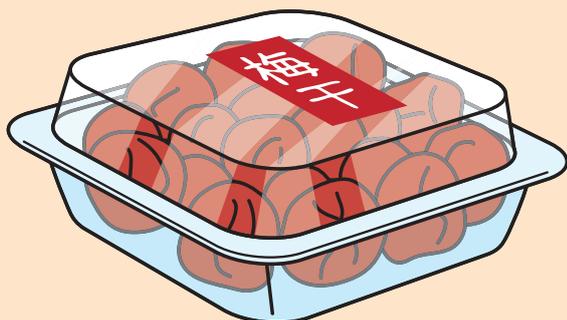
漬物は、重量順位4位まで（又は3位）かつ5%以上の原材料について表示が必要（「食品表示基準第3条2」参照）。

#### 内容量（計量法）

液汁を入れてあるものは、液汁を除いて計量する。

## 6 梅干の表示例

名 称	梅干
原材料名	梅、漬け原材料（食塩、しそ）
原料原産地名	大分県（梅）
内 容 量	200g
賞味期限	〇〇年〇〇月〇〇日
保存方法	直射日光を避けて保存してください。
製 造 者	〇〇〇グループ 代表者 大分花子 大分県〇〇市〇〇町〇番地



栄養成分表示（100g 当たり）	
熱量	29 kcal
たんぱく質	0.9 g
脂質	0.7 g
炭水化物	8.6 g
食塩相当量	18.3 g
推定値	

### 項目別説明

#### 名 称

梅漬けは「梅漬」、梅干しは「梅干」、調味梅漬は「調味梅漬」、調味梅干しは「調味梅干」と表示。  
小梅を使用した場合は、それぞれ「小梅漬」「小梅干」「調味小梅漬」「調味小梅干」と表示する。

#### 原材料名

食品添加物以外の原材料、漬け原材料を重量順に記載（補足P36参照）。

#### 添加物

原材料と別に項目（欄）を設けるか、原材料の後に区切り等で区分して重量順に表示

#### 内容量（計量法）

液汁及びしそを除いて計量する。ただし、細切りしたしそ、かつお削りぶし等を用いたものは、これを含んだまま計量する。

## 7 切り干しだいこんの表示例

名 称	切り干しだいこん
原材料名	だいこん（大分県）
内 容 量	150g
賞味期限	〇〇年〇〇月〇〇日
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存してください。
製 造 者	大分花子 大分県〇〇市〇〇町〇番地

栄養成分表示（100g 当たり）	
熱量	280 kcal
たんぱく質	9.7 g
脂質	0.8 g
炭水化物	69.7 g
食塩相当量	0.5 g
推定値	



### 項目別説明

#### 原料原産地名

この表示は、原料原産地名を原材料名の後に（ ）書きした例です。

#### 内容量（計量法）

単位をつけて内容量を記載。

#### 消費期限又は賞味期限

年月日を記載、賞味期限が3ヶ月を超える場合は年月の記載でもよい。

#### 保存方法

商品の特性にあった保存方法を記載。

#### 製造者

個人名又は法人名、任意の団体の場合は代表者名を記載し、住所や所在地は大分県から番地までを記載。

## 8 野菜の佃煮の表示例

商品名：きやらぶき

名 称	つくだ煮
原材料名	ふき、しょうゆ（小麦・大豆を含む）、糖類（砂糖、水飴）、みりん／調味料（アミノ酸等）
原料原産地名	大分県（ふき）
内 容 量	100g
賞味期限	〇〇年〇〇月〇〇日
保存方法	要冷蔵（10℃以下で保存）
製 造 者	〇〇〇加工グループ 代表 大分花子 大分県〇〇市〇〇町〇番地

開封後は、早めにお召し上がりください。



### 栄養成分表示（〇g 当たり）

熱量	〇〇 kcal
たんぱく質	〇〇 g
脂質	〇〇 g
炭水化物	〇〇 g
食塩相当量	〇〇 g

推定値

### 項目別説明

#### 原材料名

食品添加物以外の原材料を重量順に記載。

#### 添加物

原材料と別に項目（欄）を設けるか、原材料の後に区切り等で区分して重量順に表示

※アレルギーは個別表示を原則とし、個別の原材料、添加物の直後に（ ）書きする。

一括表示する場合は原材料名欄、添加物欄の最後に、一括して記載する（一部に～を含む）

#### 原料原産地名

原則として製品に占める重量割合上位1位の原材料の原産地を表示する。

◎使用上の注意は、一括表示の欄外に記載。字の大きさは、8ポイント以上。

## 9 ジャムの表示例

原料いちごのみの場合

名 称	いちごジャム
原材料名	いちご、グラニュー糖／ゲル化剤 (ペクチン：りんご由来)、酸味料
原料原産地名	大分県 (いちご)
内 容 量	150g
賞味期限	〇〇年〇〇月〇〇日
保存方法	直射日光を避け常温で保存
製 造 者	〇〇〇加工グループ 代表者 大分花子 大分県〇〇市〇〇町〇番地

(使用上の注意)

開封後は10℃以下で保存してください。



栄養成分表示 (100g 当たり)

熱量	250 kcal
たんぱく質	0.4 g
脂質	0.1 g
炭水化物	63.3 g
食塩相当量	0.02 g
推定値	

### 項目別説明 (ミックスジャム含む)

名 称

- (1) ジャムのうち、1種類の果実等を使用した場合は、当該果実等の名称を冠して「〇〇ジャム」と表示
- (2) 2種類以上の果実等を使用したもの(濃縮果汁を原料として使用した場合含む)にあつては、「ミックスジャム」と表示

原材料名

食品添加物以外の原材料を生果実の重量順に記載。

添加物

原材料と別に項目(欄)を設けるか、原材料の後に区切り等で区分して重量順に表示

※アレルギーは個別表示を原則とし、個別の原材料、添加物の直後に( )書きする。一括表示する場合は原材料名欄、添加物欄の最後に、一括して記載する(一部に～を含む)

◎使用上の注意事項の記載について

①糖用屈折計での糖度が60ブリックス度以下のものは「開封後は10℃以下で保存すること」等を一括表示の枠外に記載。

②「砂糖不使用」は表記できません(精製蜂蜜、濃縮果汁を糖代替使用の場合もです)。

## 10 ほし柿の表示例

名 称	干し柿
原材料名	柿
原料原産地名	大分県 (柿)
内 容 量	100g
賞味期限	〇〇年〇〇月〇〇日
保存方法	高温多湿を避けて保存してください。
製 造 者	大分花子 大分県〇〇市〇〇町〇番地



栄養成分表示 (100g 当たり)

熱量	274 kcal
たんぱく質	1.5 g
脂質	1.7 g
炭水化物	71.3 g
食塩相当量	0 g
推定値	

### 項目別説明

名 称

商品名ではなく一般的な名称を記載。

原材料名

原材料が1種類の場合は省略できる。

原料原産地名

原則として製品に占める重量割合上位1位の原材料の原産地を表示する。

内容量(計量法)

単位をつけて重量を記載。

消費期限又は賞味期限

年月日を記載。賞味期限が3ヶ月を超える場合は年月の記載でもよい。

保存方法

商品の特性にあった保存方法を記載。

製造者

個人名又は法人名、任意の団体の場合は代表者名を記載し、住所や所在地は大分県から番地までを記載。

## 11 茶（緑茶・半発酵茶等）の表示例

商品名：○○茶

名 称	煎茶
原材料名	緑茶
原料原産地名	国産
内 容 量	100g
賞味期限	○○年○○月○○日
保存方法	直射日光、高温多湿を避け常温で保存
製 造 者	□□□加工グループ 代表 大分花子 大分県○○市○○町○○番地



### 項目別説明

#### 名 称

商品名ではなく一般的な名称を記載。

（例）煎茶、玉緑茶、粉茶、ウーロン茶、ジャスミン茶など

#### 原材料名

食品添加物以外の原材料を重量順に記載。

#### 添加物

原材料と別に項目（欄）を設けるか、原材料の後に区切り等で区分して重量順に表示

#### 原料原産地名

荒茶を製造した原産地名を原材料の後に（ ）書きするか、項目欄を設けて原料原産地名を記載。この例は項目欄を設けています。

#### 内容量（計量法）

単位をつけて重量を記載。

#### 消費期限又は賞味期限

年月日を記載。賞味期限が3ヶ月を超える場合は年月の記載でもよい。

#### 保存方法

商品の特性にあった保存方法を記載。

#### 製造者（P11）

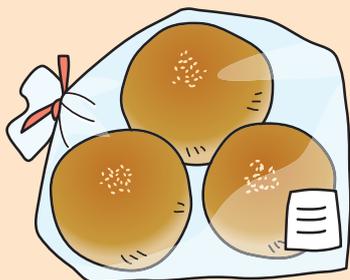
個人名又は法人名、任意の団体の場合は代表者名を記載し、住所や所在地は大分県から番地までを記載。

#### 栄養成分表示

栄養の供給源としての寄与の程度が小さいものとして、栄養成分表示は省略することが可能。（P13参照）

## 12 あんパン（菓子パン）の表示例

名 称	菓子パン
原材料名	つぶあん（砂糖、小豆）、小麦粉、卵、無塩バター、砂糖、ドライイースト、ごま、食塩、（一部に小麦・卵・大豆・ごま・乳成分を含む）
原料原産地名	国内製造（つぶあん）
内 容 量	3個
消費期限	○○年○○月○○日
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存してください。
製 造 者	□□□加工グループ 代表 大分花子 大分県○○市○○町○○番地



### 栄養成分表示（〇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

推定値

### 項目別説明

#### 名 称

商品名ではなく一般的な名称を記載。

#### 原材料名

食品添加物以外の原材料を重量順に記載。

#### 添加物

原材料と別に項目（欄）を設けるか、原材料の後に区切り等で区分して重量順に表示

※アレルギーは個別表示を原則とし、個別の原材料、添加物の直後に（ ）書きする。

一括表示する場合は原材料名欄、添加物欄の最後に、一括して記載する（一部に～を含む）

#### 原料原産地名

原則として製品に占める重量割合上位1位の原材料の原産地を表示する。

#### 【補足】

中国から輸入された「つぶあん」使用の場合は、「中国製造（つぶあん）」と表示。

#### 内容量

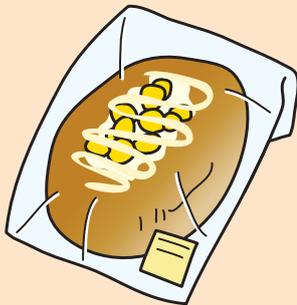
内容数量を表示する。

#### 消費期限又は賞味期限

年月日を記載。

## 13 調理パンの表示例

名 称	パン
原材料名	小麦粉、コーン、マヨネーズ、バター、卵、砂糖、食塩、ドライイースト／調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・卵・乳成分を含む)
原料原産地名	国内製造(小麦粉)
内 容 量	1個
消費期限	〇〇年〇〇月〇〇日
保存方法	直射日光・高温多湿を避けて保存してください。
製 造 者	□□□加工グループ 代表者 大分花子 大分県〇〇市〇〇町〇〇番地



栄養成分表示 (〇g 当たり)	
熱量	〇〇 kcal
たんぱく質	〇〇 g
脂質	〇〇 g
炭水化物	〇〇 g
食塩相当量	〇〇 g
推定値	

### 項目別説明

#### 添加物

原材料と別に項目(欄)を設けるか、原材料の後に区切り等で区分して重量順に表示

※アレルギーは個別表示を原則とし、個別の原材料、添加物の直後に( )書きする。

一括表示する場合は原材料名欄、添加物欄の最後に、一括して記載する(一部に~を含む)

#### 原料原産地名

原則として製品に占める重量割合上位1位の原材料の原産地を表示する。

#### 内容量

内容数量を表示する。1個のものにあつては表示を省略することができる。

## 14 かきもち・あられ(米菓)の表示例

名 称	かきもち
原材料名	もち米(国産)、砂糖、黒大豆、よもぎ、卵、黒ゴマ、シソ、バター(乳成分含む)、青のり、食塩／くちなし色素
内 容 量	200g
賞味期限	〇〇年〇〇月〇〇日
保存方法	高温多湿を避けて保存してください。
製 造 者	□□□加工グループ 代表者 大分花子 大分県〇〇市〇〇町〇〇番地



栄養成分表示 (〇g 当たり)	
熱量	〇〇 kcal
たんぱく質	〇〇 g
脂質	〇〇 g
炭水化物	〇〇 g
食塩相当量	〇〇 g
推定値	

### 項目別説明

#### 添加物

原材料と別に項目(欄)を設けるか、原材料の後に区切り等で区分して重量順に表示

※アレルギーは個別表示を原則とし、個別の原材料、添加物の直後に( )書きする。

一括表示する場合は原材料名欄、添加物欄の最後に、一括して記載する(一部に~を含む)

#### 米トレサビリティ法

もち米の原産地を国産(外国産の場合は国名)又は都道府県名で記載。

#### 内容量(計量法)

単位をつけて内容量を記載。

※米トレサ法の対象で、取引記録の作成、保存が義務づけられています。

## 15 クッキー(焼菓子)の表示例

3

名 称	クッキー
原材料名	小麦粉、マーガリン、砂糖、卵黄、シナモン/ベーキングパウダー、(一部に小麦・大豆・卵を含む)
原料原産地名	国内製造(小麦粉)
内 容 量	15枚
賞味期限	〇〇年〇〇月〇〇日
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存してください。
製 造 者	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 加工グループ 代表者 大分花子 大分県〇〇市〇〇町〇〇番地



栄養成分表示 (〇g 当たり)	
熱量	〇〇 kcal
たんぱく質	〇〇 g
脂質	〇〇 g
炭水化物	〇〇 g
食塩相当量	〇〇 g
推定値	

### 項目別説明

#### 添加物

原材料と別に項目(欄)を設けるか、原材料の後に区切り等で区分して重量順に表示  
※アレルギーは個別表示を原則とし、個別の原材料、添加物の直後に( )書きする。  
一括表示する場合は原材料名欄、添加物欄の最後に、一括して記載する(一部に~を含む)

#### 原料原産地名

原則として製品に占める重量割合上位1位の原材料の原産地を表示する。

#### 内容量(計量法)

単位をつけて内容量を記載。

## 16 かりんとう(油菓子)の表示例

名 称	かりんとう
原材料名	小麦粉、植物性油脂、牛乳、砂糖、卵、食塩/ベーキングパウダー、(一部に小麦・大豆・卵・乳成分を含む)
原料原産地名	国内製造(小麦粉)
内 容 量	200g
賞味期限	〇〇年〇〇月〇〇日
保存方法	直射日光を避けて保存してください。
製 造 者	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 加工グループ 代表者 大分花子 大分県〇〇市〇〇町〇〇番地



栄養成分表示 (100g 当たり)	
熱量	420 kcal
たんぱく質	7.5 g
脂質	11.6 g
炭水化物	76.3 g
食塩相当量	0.02 g
推定値	

### 項目別説明

#### 添加物

原材料と別に項目(欄)を設けるか、原材料の後に区切り等で区分して重量順に表示  
※アレルギーは個別表示を原則とし、個別の原材料、添加物の直後に( )書きする。  
一括表示する場合は原材料名欄、添加物欄の最後に、一括して記載する(一部に~を含む)

#### 原料原産地名

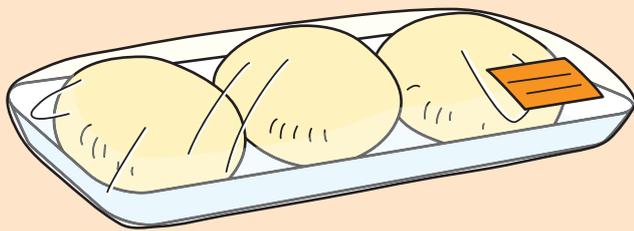
原則として製品に占める重量割合上位1位の原材料の原産地を表示する。

#### 内容量(計量法)

単位をつけて重量を記載。

## 17 炭酸まんじゅう(和生菓子)の表示例

名 称	まんじゅう
原材料名	小麦粉、小豆、砂糖、食塩、醸造酢／重曹
原料原産地名	国内製造（小麦粉）
内 容 量	3個
消費期限	〇〇年〇〇月〇〇日
保存方法	高温多湿を避けて保存してください。
製 造 者	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 加工グループ 代表者 大分花子 大分県〇〇市〇〇町〇〇番地



栄養成分表示（100g 当たり）	
熱量	257 kcal
たんぱく質	4.6 g
脂質	0.5 g
炭水化物	59.5 g
食塩相当量	0.1 g
推定値	

### 項目別説明

#### 添加物

原材料と別に項目（欄）を設けるか、原材料の後に区切り等で区分して重量順に表示

※アレルギーは個別表示を原則とし、個別の原材料、添加物の直後に（ ）書きする。

ただし、特定原材料等そのものを原材料として使用する場合は、改めてアレルギー表示をする必要はない。

#### 原料原産地名

原則として製品に占める重量割合上位1位の原材料の原産地を表示する。

#### 内容量(計量法)

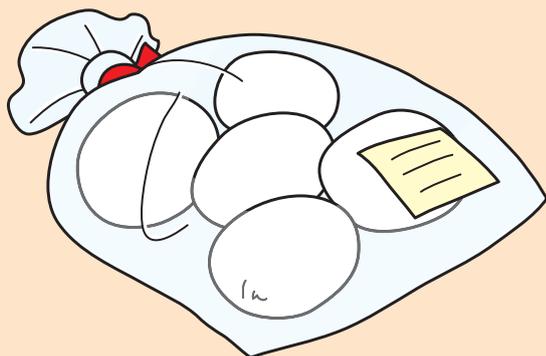
個数で内容量を記載。また、外見上明らかに識別できるときは省略できる。

※醸造酢はアレルギーである小麦やリンゴが含まれていないか注意する。

## 18 もち(あん無し)の表示例

名 称	丸もち
原材料名	もち米（大分県）
内 容 量	500g
賞味期限	〇〇年〇〇月〇〇日
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存してください。
製 造 者	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 加工グループ 代表 大分花子 大分県〇〇市〇〇町〇番地

開封後は、早めにお召し上がりください。



栄養成分表示（100g 当たり）	
熱量	223 kcal
たんぱく質	4.0 g
脂質	0.6 g
炭水化物	50.8 g
食塩相当量	0 g
推定値	

### 項目別説明

#### 添加物

原材料と別に項目（欄）を設けるか、原材料の後に区切り等で区分して重量順に表示

#### 米トレーサビリティ法

もち米の原産地を国産（外国産の場合は国名）又は都道府県等で記載。

#### 内容量(計量法)

単位をつけて内容量を記載。

#### 製造者

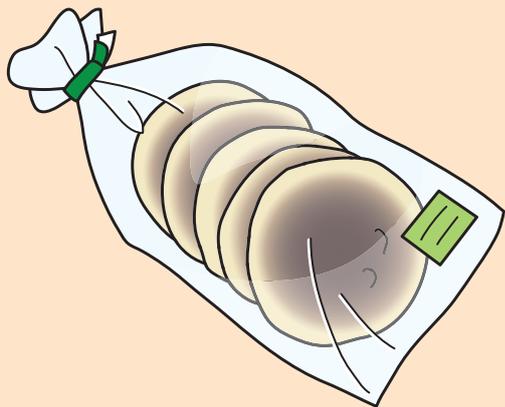
個人名又は法人名、任意の団体の場合は代表者名を記載し、住所や所在地は大分県から番地までを記載。

※米トレーサビリティ法の対象で取引記録の作成、保存が義務づけられています。

## 19 ゆでもち(和生菓子)の表示例

3

名 称	ゆでもち
原材料名	小麦粉、砂糖、小豆、食塩
原料原産地名	国内製造（小麦粉）
内 容 量	5個
消費期限	〇〇年〇〇月〇〇日
保存方法	直射日光を避けて保存してください。
製 造 者	□□□加工グループ 代表者 大分花子 大分県〇〇市〇〇町〇〇番地



栄養成分表示（〇g 当たり）	
熱量	〇〇 kcal
たんぱく質	〇〇 g
脂質	〇〇 g
炭水化物	〇〇 g
食塩相当量	〇〇 g
推定値	

### 項目別説明

#### 添加物

原材料と別に項目（欄）を設けるか、原材料の後に区切り等で区分して重量順に表示

※アレルギーは個別表示を原則とし、個別の原材料、添加物の直後に（ ）書きする。

ただし、特定原材料等そのものを原材料として使用する場合は、改めてアレルギー表示をする必要はない。

#### 原料原産地名

原則として製品に占める重量割合上位1位の原材料の原産地を表示する。

#### 内容量(計量法)

単位をつけて内容量を記載。また、外見上明らかに識別できるときは省略できる。

## 20 きな粉の表示例

名 称	きな粉
原材料名	大豆（分別生産流通管理済）
原料原産地名	大分県（大豆）
内 容 量	200g
賞味期限	〇〇年〇〇月〇〇日
保存方法	直射日光、高温・多湿を避けて常温で保存してください。
製 造 者	大分花子 大分県〇〇市〇〇町〇〇番地



栄養成分表示（100g 当たり）	
熱量	451 kcal
たんぱく質	36.7 g
脂質	25.7 g
炭水化物	28.5 g
食塩相当量	0 g
推定値	

### 項目別説明

#### 原料原産地名

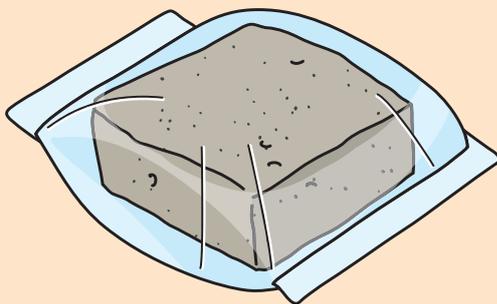
原則として製品に占める重量割合上位1位の原材料の原産地を表示する。

#### 遺伝子組換え

遺伝子組換え農産物を使用した場合は義務表示。遺伝子組換え農産物が混入しないように分別生産流通管理が行われたことを確認したものを使用している場合は、その旨を任意で表示することができる。

## 21 こんにゃくの表示例

名 称	板こんにゃく
原材料名	こんにゃくいも／水酸化カルシウム
原料原産地名	大分県（こんにゃくいも）
内 容 量	250g
賞味期限	〇〇年〇〇月〇〇日
保存方法	10℃以下で保存してください。
製 造 者	□□□加工グループ 代表 大分花子 大分県〇〇市〇〇町〇〇番地



栄養成分表示（100g 当たり）	
熱量	5 kcal
たんぱく質	0.1 g
脂質	0 g
炭水化物	2.3 g
食塩相当量	0.03 g
推定値	

### 項目別説明

#### 添加物

原材料と別に項目（欄）を設けるか、原材料の後に区切り等で区分して重量順に表示

#### 原料原産地名

原材料名のあとに（ ）書きするか、項目を設けて記載。こんにゃく粉から製造する場合も必要。

#### 内 容 量

単位をつけて内容量を記載。また、外見上明らかに識別できる時は省略できる。

## 22 はちみつの表示例

名 称	はちみつ
原材料名	はちみつ（国産※）
内 容 量	1kg
賞味期限	〇〇年〇〇月〇〇日
保存方法	直射日光を避けて常温で保存してください。
製 造 者	豊後太郎 大分県〇〇市〇〇町〇〇番地

一歳未満の乳児には与えないでください。



栄養成分表示（100g 当たり）	
熱量	329 kcal
たんぱく質	0.3 g
脂質	0 g
炭水化物	81.9 g
食塩相当量	0 g
推定値	

### 項目別説明

#### 原材料名(※)

ラベル等に国産と表示をする場合は、原料はちみつの全てが国内で採蜜されたものであることが必要です。

#### その他

使用上の注意に関する表示として、乳児ボツリヌス症防止のため、「1歳未満の乳児には与えないでください」等の表示が必要。

※はちみつの表示に関する公正競争規約があります。

## 23 しらす干し (魚介乾製品) の表示例

3

名 称	しらす干し
原材料名	かたくちいわし、食塩
原料原産地名	豊後水道 (かたくちいわし)
内 容 量	100g
賞味期限	〇〇年〇〇月〇〇日
保存方法	10℃以下で保存
製 造 者	(株)〇〇水産 大分県〇〇市〇〇町〇〇番地

この製品はえび、かにが混ざる漁法で捕獲しています。



栄養成分表示 (100g 当たり)	
熱量	187 kcal
たんぱく質	40.5 g
脂質	3.5 g
炭水化物	0.5 g
食塩相当量	6.6 g
推定値	

### 項目別説明

#### 原材料名

食品添加物以外の原材料を重量順に記載。

#### 原料原産地名

原則として製品に占める重量割合上位1位の原材料の原産地を表示する。

#### 内容量(計量法)

単位をつけて内容量を記載。

#### ◎アレルギーの注意喚起表示

網で捕獲されたときに、えび、かにが混獲されることがあります。加工工程で取り除くことが困難で製品にそのまま混入することが考えられる場合は、枠外に注意喚起表示をすることが望ましいとされています。

## 24 のり佃煮の表示例

名 称	のり佃煮
原材料名	のり、醤油(小麦・大豆を含む)、砂糖、みりん/調味料(アミノ酸等)
原料原産地名	大分県(のり)
内 容 量	150g
賞味期限	〇〇年〇〇月〇〇日
保存方法	直射日光を避けて保存してください。
製 造 者	大分花子 大分県〇〇市〇〇町〇〇番地

(使用上の注意)

開封後は冷蔵庫に保管して、お早めにお召し上がりください。



栄養成分表示 (100g 当たり)	
熱量	148 kcal
たんぱく質	14.4 g
脂質	1.3 g
炭水化物	21.1 g
食塩相当量	5.8 g
推定値	

### 項目別説明

#### 名 称

商品名ではなく一般的な名称を記載。

#### 原材料名

食品添加物以外の原材料を重量順に記載。

#### 添加物

原材料と別に項目(欄)を設けるか、原材料の後に区切り等で区分して重量順に表示

※アレルギーは個別表示を原則とし、個別の原材料、添加物の直後に( )書きする。

一括表示する場合は原材料名欄、添加物欄の最後に、一括して記載する(一部に~を含む)

#### 原料原産地名

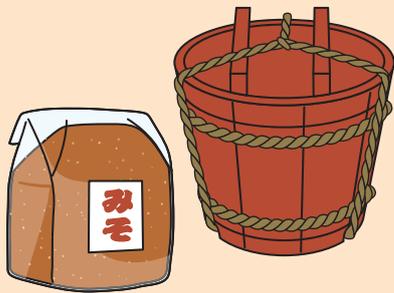
原則として製品に占める重量割合上位1位の原材料の原産地を表示する。

#### 内容量

単位をつけて内容量を記載。

## 25 みその表示例

名 称	米みそ
原材料名	大豆(分別生産流通管理済)、米、食塩
原料原産地名	大分県(大豆)
内 容 量	500g
賞味期限	〇〇年〇〇月〇〇日
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	□□□加工グループ 代表者 大分花子 大分県〇〇市〇〇町〇〇番地



栄養成分表示 (100g 当たり)	
熱量	182 kcal
たんぱく質	12.5 g
脂質	6.0 g
炭水化物	21.9 g
食塩相当量	12.4 g
推定値	

### 項目別説明

#### 名 称

米みそ、麦みそ、調合みそ等と記載。

#### 原材料名

食品添加物以外の原材料を重量順に記載。

#### 原料原産地名

原則として製品に占める重量割合上位1位の原材料の原産地を表示する。

#### 遺伝子組換え

遺伝子組換え農産物を使用した場合は義務表示。遺伝子組換え農産物が混入しないように分別生産流通管理が行われたことを確認したものを使用している場合は、その旨を任意で表示することができる。

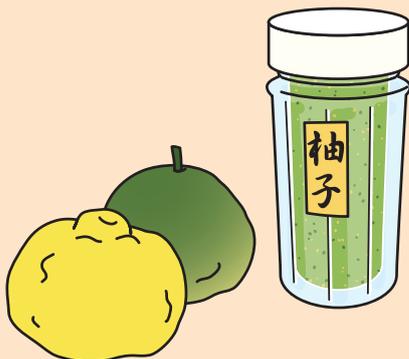
※みその表示に関する公正競争規約があります。

## 26 ゆずこしょうの表示例

名 称	ゆずこしょう
原材料名	ゆず、青唐辛子、食塩
原料原産地名	大分県(ゆず)
内 容 量	100g
賞味期限	〇〇年〇〇月〇〇日
保存方法	直射日光を避けて常温で保存
製 造 者	大分花子 大分県〇〇市〇〇町〇〇番地

(使用上の注意)

開封後は冷蔵庫に保管してください。



栄養成分表示 (100g 当たり)	
熱量	37 kcal
たんぱく質	1.3 g
脂質	0.8 g
炭水化物	9.3 g
食塩相当量	25.1 g
推定値	

### 項目別説明

#### 添加物

原材料と別に項目(欄)を設けるか、原材料の後に区切り等で区分して重量順に表示

#### 原料原産地名

原則として製品に占める重量割合上位1位の原材料の原産地を表示する。

#### 内容量(計量法)

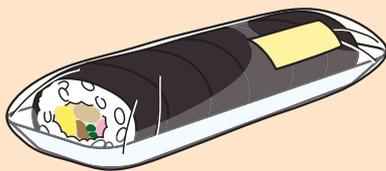
単位をつけて内容量を記載。

## 27 弁当類(透明な容器に入れられたもの)の表示例

3

名 称	巻き寿司
原材料名	ごはん(米(国産))、卵焼、しいたけ、きゅうり、米酢、砂糖、でんぶ、塩、しょうゆ、のり/調味料(アミノ酸等)、着色料(赤106)、(一部に卵・大豆・小麦を含む)
原料原産地名	大分県製造(ごはん)
消費期限	〇〇年〇〇月〇〇日 午後〇時
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて常温で保存してください。
製造者	□□□グループ 代表 大分花子 大分県〇〇市〇〇町〇〇番地

○弁当の副食が外から見て明らかに原材料が分かる場合には、「おかず」と記載できますが、食品添加物及びアレルギーを含む旨は省略できません(詳しくは P36参照)。



栄養成分表示(〇g 当たり)	
熱量	〇〇 kcal
たんぱく質	〇〇 g
脂質	〇〇 g
炭水化物	〇〇 g
食塩相当量	〇〇 g
推定値	

### 項目別説明

#### 原材料名

食品添加物以外の原材料、食品添加物をそれぞれ重量順に記載。アレルギーは、該当する原材料の後に( )書きするか原材料欄の最後一括して記載。

#### 内容量

外見上明らかであれば省略できます。

#### 原料原産地名

原則として製品に占める重量割合上位1位の原材料の原産地を表示する。

#### 米トレーサビリティ法

ごはんの原産地を国産(外国産の場合は国名)又は都道府県名等で記載

#### 消費期限

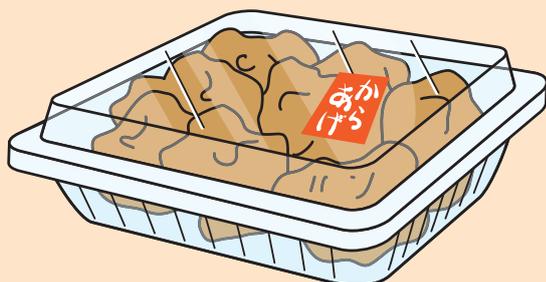
年月日を記載。

◎劣化の早い弁当の場合、時間まで記載することを推奨しています。

## 28 そうざい(からあげ)の表示例

商品名: 豊後からあげ

名 称	からあげ
原材料名	鶏肉、植物油(大豆を含む)、小麦粉、にんにく、しょうゆ、食塩、こしょう/調味料(アミノ酸等)
原料原産地名	大分県(鶏肉)
内容量	1人前
消費期限	〇〇年〇〇月〇〇日
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	大分花子 大分県〇〇市〇〇町〇〇番地



栄養成分表示(〇g 当たり)	
熱量	〇〇 kcal
たんぱく質	〇〇 g
脂質	〇〇 g
炭水化物	〇〇 g
食塩相当量	〇〇 g
推定値	

### 項目別説明

#### 原材料名

食品添加物以外の原材料を重量順に記載。

#### 添加物

原材料と別に項目(欄)を設けるか、原材料の後に区切り等で区分して重量順に表示

※アレルギーは個別表示を原則とし、個別の原材料、添加物の直後に( )書きする。

ただし、繰り返しとなる場合は、一度のみアレルギー表示を行えばよい。(しょうゆの「小麦・大豆を含む」の省略)

#### 原料原産地名

原則として製品に占める重量割合上位1位の原材料の原産地を表示する。

#### 内容量

個数などの表示もできる。

外見上容易に識別できるものは省略可能。

## 29 トマトジュース(トマト加工品)の表示例

名 称	トマトジュース
原材料名	トマト、食塩
原料原産地名	大分県(トマト)
内 容 量	300ml
賞味期限	〇〇年〇〇月〇〇日
保存方法	直射日光を避けて保存してください。
製 造 者	□□□加工グループ 代表者 大分花子 大分県〇〇市〇〇町〇〇番地



栄養成分表示 (100ml当たり)	
熱量	15 kcal
たんぱく質	0.7 g
脂質	0.1 g
炭水化物	4.0 g
食塩相当量	0.3 g
推定値	

### 項目別説明

#### 名 称

トマトジュースと記載。

#### 原材料名

食品添加物以外の原材料を重量順に記載。

#### 原料原産地名

原則として製品に占める重量割合上位1位の原材料の原産地を表示する。

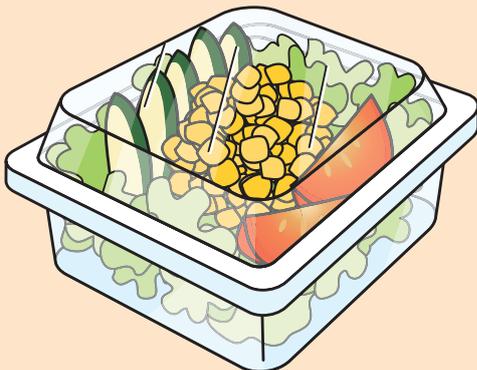
#### 添加物

原材料と別に項目(欄)を設けるか、原材料の後に区切り等で区分して重量順に表示

※トマト加工品の表示に関する公正競争規約があります。

## 30 サラダセット(異種混合)の表示例

名 称	カット野菜ミックス
原材料名	トマト、レタス、きゅうり、コーン
原料原産地名	大分県(トマト)
内 容 量	150g
消費期限	枠外表面に記載
保存方法	冷蔵(1~10℃)
加 工 者	(有)スーパー△△ 大分県〇〇市〇〇町〇〇番地



### 栄養成分表示 (〇g 当たり)

熱量	〇〇 kcal
たんぱく質	〇〇 g
脂質	〇〇 g
炭水化物	〇〇 g
食塩相当量	〇〇 g
推定値	

### 項目別説明

#### 名 称

商品名ではなく一般的な名称を記載。

#### 原材料名

食品添加物以外の原材料を重量順に記載。

#### 添加物

原材料と別に項目(欄)を設けるか、原材料の後に区切り等で区分して重量順に表示

#### 原料原産地名

原則として製品に占める重量割合上位1位の原材料の原産地を表示する。

#### 内 容 量

単位をつけて内容量を記載。

#### 消費期限

年月日を記載。

#### 保存方法

商品の特性にあった保存方法を記載。

#### 加 工 者

個人名又は法人名、任意の団体の場合は代表者名を記載し、住所や所在地は大分県から番地までを記載。

※カット野菜、カットフルーツは、1種類容器包装されたものであれば、生鮮食品となります。

### 補足 漬け物の原材料名について

漬けた原材料が5種類（内容重量が300g以下のものは4種類）以上のものは、原材料に占める重量割合の高いものから順に4種類（内容重量が300g以下のものにあつては3種類）以上を表示し、その他の原材料を「その他」と表記することができます。

### 補足 めん類の表示について

品名	「ゆでうどん」「蒸し中華めん」など、品名や名称を書きます。 「うどん」「そば」「中華そば」などの分類や、「なま」「ゆで」「蒸し」などの別についても基準が決まっています。
原材料名	原材料および食品添加物を、重量の割合の多いものから順にすべて表示しなくてはなりません。 めん他にスープ・つゆや具が入っている場合は、 【めん（原材料／食品添加物）、スープ（原材料／食品添加物）】 というように、項目ごとに別々に表示します。
原料原産地名	〇〇〇〇
内容量	法律（計量法）にしたがって表示します。 めん他にスープ・つゆや具がつくときは、 【668g（めん200g×3）】 のように、総重量（全体の重さ）とめん重さを別々に表示します。
消費期限（賞味期限）	食品表示基準にしたがって、日付をわかりやすく表示します。 一括表示のワクの中に入らない場合は、 【表面下部に記載】 のように「具体的な記載場所」を表示して、他の箇所に表示することもできます。
保存方法	製品の特性にしたがって、「10℃以下で保存してください」「直射日光を避け常温で保存してください」等、めん保存方法を表示します。
使用上の注意	「消費期限内にお召し上がりください」「開封後はお早めにお召し上がりください」等、必要なことがらを表示します。
製造者	製造者（製品を作った人や会社）の名前と住所を表示します。 製造者と販売者（製品を販売する人や会社）が違う場合は、「販売者」として販売業者の氏名・住所を表示することもできますが、「製造者」を枠外近くに記載する必要があります。

※「生めん類の表示に関する公正競争規約」「生めん類の表示に関する公正競争規約施行規則」で基準が定められています。

### ⑦弁当類の表示（P34の補足）

透明な容器に入れられ、外からその原材料が分かるおかずについては、原材料名を簡素化して表示することができます。

（いずれも、原料原産地名、消費期限、保存方法、製造者の記載は必要です。また、アレルギーを含む旨の表示と添加物表示については、一切省略できません。）

#### 例1）透明でない容器に入れられたもの（省略不可）

原材料名	ご飯（米（国産））、鶏唐揚げ（小麦を含む）、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
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）

#### 例2）透明な容器に入れられ、原材料名欄に「おかず」と表示

原材料名	ご飯（米（国産））、おかず、（一部に小麦・卵・大豆・さけ・えび・鶏肉を含む）
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）

#### 例3）透明な容器に入れられ、原材料名欄に「その他おかず」と表示

原材料名	ご飯（米（国産））、鶏唐揚げ（小麦を含む）、煮物（里芋、人参、ごぼう、その他）（小麦・大豆を含む）、焼鮭、その他おかず（小麦・卵・大豆・えびを含む）
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）

※いずれの場合もアレルギーを含む旨の表示については、最後に表示するなど、「その他おかず」のみに含まれているとの誤認を与えないようにすることが大切です。

（食品表示基準 Q&A より）

## 4 生鮮食品の食品表示

### (1) 生鮮食品の表示のポイント

生鮮食品の表示は、基本項目は名称と原産地です。生鮮食品の容器又は包装に印刷する表示は、JIS規格8ポイント以上の活字を使用します。(食品表示基準第18条)

なお、生鮮食品の栄養成分表示は任意です。ただし、生鮮食品のパッケージ(容器包装)に栄養成分に関する表示をする場合には、加工食品と同様の栄養成分表示をしなければいけません。

分類(別表第2)		名称	原産地	その他(別表第24)
農産物	米穀① 麦類② 雑穀③ 豆類④ 野菜(きのこ、山菜含む)⑤ 果実⑥	一般的な名称	ア 国産品の場合は、都道府県名又は市町村名 その他一般的に知られている地名 イ 輸入品は原産国名または一般に知られている地名	かんぎつ類、バナナ、もも、りんご等については食品添加物(防かび剤)を使用した場合に表示⑥  特定商品(計量法)で容器にいれ、包装して販売するものについては、内容量、販売業者名及び住所(対象)精米、精麦、豆類(未成熟なものを除く)①②④
	玄米・精米		名称(品名)、原料玄米、内容量、精米時期(玄米の場合は調製時期)、販売者(名称、住所及び電話番号)について表示。様式は食品表示基準別記様式4を参照	
畜産物	食肉⑦ 乳⑧ 食用鳥卵⑨	一般的な名称	ア 国産品の場合は「国産」又は都道府県名その他一般に知られている地名 イ 輸入品は原産国名	特定商品(計量法)で容器にいれ、包装して販売するものについては、内容量、販売業者名及び住所(対象)食肉(鯨肉除く)、冷凍食肉⑦  容器包装に入れられた食肉、鶏卵は消費期限又は賞味期限、加工(採卵)所の所在地、加工(採卵)者名、保存方法、使用方法等を記載⑦⑨  生乳、生山羊乳等の区分⑧
水産物	魚類⑩ 貝類⑪ 水産動物類⑫ 海産ほ乳動物類⑬ 海藻類⑭	一般的な名称	ア 国産品の場合は、水域名又は地域名(養殖場がある都道府県名)。水域名の記載が困難な場合は水揚げした港名又は水揚げした港が属する都道府県名でもよい。水域名に水揚げした港名又はその港が属する都道府県名を併記可 イ 輸入品は原産国名(水域名並記可) ウ (同種混合の場合)複数の原産地をものを混合した場合は、占める割合の高いものから表示 エ 異種混合の場合はそれぞれの名称に並記する	解凍、養殖されたものを販売する場合は「解凍」「養殖」表示が必要。⑩  特定商品(計量法)で容器にいれ、包装して販売するものについては、内容量、販売業者名及び住所(対象)冷凍貝柱及び冷凍えび、海藻⑫⑭⑮  容器包装に入れられた生かき、生食用鮮魚介類については、消費期限又は賞味期限、加工所の所在地、加工者名、保存方法、生食である旨を記載、生かきについては、採取された水域⑩⑪  身欠きふぐは処理年月日、処理事業者の氏名、住所、原料ふぐの種類、漁獲水域名⑩  切り身にしたふぐは保存の方法、期限表示、加工所の所在地、加工者名、加工年月日(もしくはロット番号)、原料ふぐの種類、漁獲水域名、生食であるか⑩

※くわしくは、「食品表示基準」の別表第24を参照すること

### 31 青果(野菜・果実)の表示例

容器に入れ包装されている場合

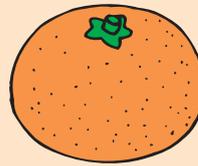
①表示ラベルを容器包装に貼る

名 称	ピーマン
原産地	〇〇市産



②プライ斯拉ベルに表示する

出荷者	大分 花子
名 称	ピーマン
原産地	〇〇市産
価格	100円

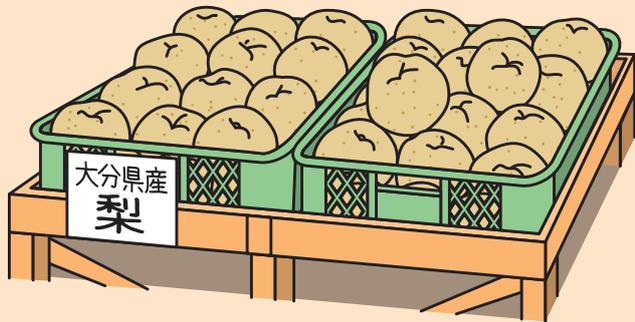
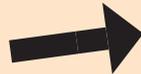


オレンジ
カリフォルニア産
防かび剤
イマザリル使用

●立て札等は、商品の近くに分かりやすく表示しましょう。

③陳列棚に立て札等で表示する場合

梨	大分県産
---	------



#### 項目別説明

**名 称**  
一般的な名称を記載。

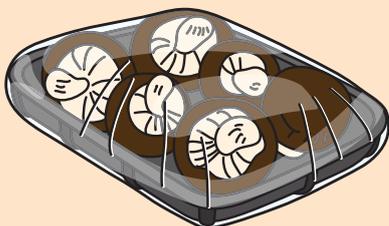
**原産地**  
都道府県名を記載。  
都道府県名に代えて市町村名やその他一般的に知られた地名を記載することもできる。

**栽培方法**  
原木栽培は「原木」、菌床栽培は「菌床」と記載。  
混合した場合は、重量の多い順に「原木・菌床」又は「菌床・原木」を記載。

**原産地の表示**  
しいたけの原産地表示については、これまで収穫地を原産地として表示することとしていたが、植菌地（原木や培地に種菌を植え付けた場所）を原産地として表示することが義務化された。

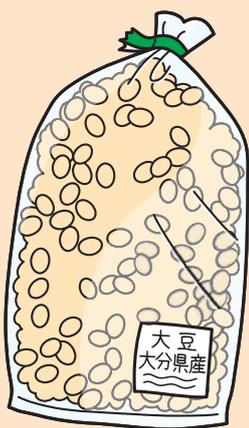
### 32 生しいたけの表示例

名 称	生しいたけ
原 産 地	大分県産
栽培方法	原木



### 33 豆類(大豆、小豆など)の表示例

名 称	大 豆
原産地	大分県産
内容量	300g
販売者	豊後太郎 大分県〇〇市〇〇町〇番地



#### 項目別説明

##### 名 称

一般的な名称を記載。

##### 原産地

国産又は都道府県名を記載。都道府県名に代えて市町村名やその他一般的に知られた地名を記載することもできる。

##### 内容量(計量法)

豆類は、計量法で定められた特定商品であり、密封をして販売する場合は、その容器包装に内容量の表記と表記する者の氏名又は名称及び住所を記載。

### 34 鶏卵の表示例

名 称	鶏卵
賞味期限	〇〇年〇〇月〇〇日
保存方法	購入後は10℃以下で保存してください。
使用方法	生食の場合は賞味期限内に使用し、賞味期限経過後は加熱調理してください。
採 卵 者	豊後太郎
採卵者の住所	大分県〇〇市〇〇町〇番地
産 地	大分県産



#### 項目別説明

##### 名 称

一般的な名称を記載。

##### 賞味期限

生食できる期限を記載。鶏卵は生食用として賞味期限が経過した後は加熱調理するよう使用方法を記載。

##### 保存方法

具体的な保存方法を記載。

##### 採卵者とその住所

採卵又はパック詰めを行った者の氏名と施設の所在地を記載。

##### 原産地

鶏卵は、生鮮食品であり、原産地表示が必要です。国産又は都道府県名等を記載。養鶏場の氏名及び住所があれば原産地表示と見なされます。

◎栄養成分表示をする場合は、食品表示基準に沿って記載。

※鶏卵の表示に関する公正競争規約があります。

# 35 容器に入れ包装した玄米・精米の表示例

## 項目別説明

一産地・品種・産年を表示する場合—  
(単一原料米の場合)

名 称	精 米		
	産 地	品 種	産 年
原 料 玄 米	単一原料米 大分県 ヒノヒカリ ○○年産 農産物検査証明による(※)		
内 容 量	○○kg		
精 米 時 期	○○年○○月○○日 又は ○○年○○月上旬/中旬/下旬		
販 売 者	豊後太郎 大分県○○市○○町○番地 TEL ○○○-○○○-○○○○		

(複数原料米の場合)

名 称	精 米			
	産 地	品 種	産 年	使用割合
原 料 玄 米	複数原料米			
	国内産			10割
	大分県	ヒノヒカリ	○○年産	7割
	農産物検査証明による(※)			
	○○県	ひとめぼれ	○○年産	3割
	種子の購入記録及び生産記録による確認(※)			
内 容 量	○○kg			
精 米 時 期	○○年○○月○○日 又は ○○年○○月上旬/中旬/下旬			
販 売 者	豊後太郎 大分県○○市○○町○番地 TEL ○○○-○○○-○○○○			

(雑穀を混ぜた場合)

名 称	精 米			
	産 地	品 種	産 年	使用割合
原 料 玄 米 ※	単一原料米 大分県 ヒノヒカリ ○○年産 10割			
内 容 量	○○kg (精麦200g、あわ200g)			
精 米 時 期	○○年○○月○○日 又は ○○年○○月上旬/中旬/下旬			
販 売 者	豊後太郎 大分県○○市○○町○番地 TEL ○○○-○○○-○○○○			

※「原料玄米」は製品の原料として使用される玄米であり、雑穀や発芽玄米の記載は不要です。

一産地・品種・産年を表示しない場合—  
(複数原料米)

名 称	精 米			
	産 地	品 種	産 年	使用割合
原 料 玄 米	複数原料米 国内産 10割 (大分県(米トレーサビリティ法による伝達) 10割)(※)			
内 容 量	○kg			
精 米 時 期	○○年○○月○○日 又は ○○年○○月上旬/中旬/下旬			
販 売 者	豊後太郎 大分県○○市○○町○番地 TEL ○○○-○○○-○○○○			

※玄米の場合は、項目名が調製時期になります。

### 名称

「玄米」「精米」「もち精米」「うるち精米」又は「胚芽米」(精米の製品に占める重量の割合が80%以上のもの)のいずれかを記載。

### 原料玄米

産地、品種及び産年が同一の原料玄米を用い、かつ、根拠を示す資料を保管しているものは、「単一原料米」と表示し、産地・品種・産年を記載する。

上記以外の原料玄米を用いる場合であって原料玄米の産地等が同一でないものは「複数原料米」「ブレンド米」等と表示する。

(※)表示確認方法を「農産物検査証明による」「○○ライス確認による」等、任意で表示できる。また、生産者名など、消費者の選択に資する適切な情報については一括表示枠内に表示できる。

### 内容量(計量法)

gまたはkgの単位をつけて記載。

### 精米時期

精米した年月日もしくは年月旬(上旬/中旬/下旬)を記載。

玄米の場合は調製時期を掲載。

### 販売者(計量法)

販売者の氏名(名称)とその住所及び電話番号を記載。

### [その他の注意事項]

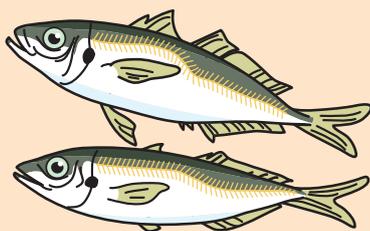
- 文字の大きさはJIS規格で12ポイント以上を使用。3kg以下のものは8ポイントでもよい。
- 「有機」表示は、有機JASの各付けを受けた場合のみ表示できる。「オーガニック」という表現も同様。
- 「新米」表示は、生産年の12月31日までに精米され、容器に入れられ、もしくは包装された精米に限り表示できます。

◎赤米、黒米、紫黒米などの古代米は「玄米」に該当します。一括表示欄の外に赤米等と表示してもよいです。なお、いわゆる古代米についても、種苗法に基づき品種登録又は品種登録出願された品種であり、かつ、根拠資料が保管されていれば産地、品種及び産年を表示することは可能です。

## 36 魚介類の表示例

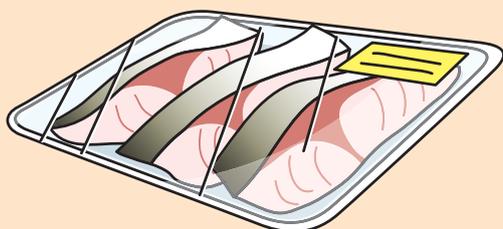
### 立て札等の表示

豊後水道産  
マアジ  
1尾 150円



### 容器包装された生食用鮮魚介類 (単一魚種の場合)

ぶり刺身用 大分県産(養殖)  
消費期限 ○○年○○月○○日  
保存方法 10℃以下  
加工者 豊後太郎  
大分県○○市○○町○番地



#### ○魚介類の名称の表示(ガイドライン)

名称の記載は標準和名が基本。標準和名がないもの(外国種)は、優良誤認をさせないように魚介類の内容を最も的確に表し、理解される名称を記載。

成長名や季節名は、一般に理解されるものを記載できます。

例：標準和名ブリの場合、成長に応じ  
ヤズ→ハマチ→ブリ

地方名は、販売する地方で一般に理解されるものは記載できます。

例：標準和名イボダイの場合 → アメタ

ブランド名は、魚介類の「名称」ではないので、使用しない。

商品に任意で表示することはできます。

例：関サバ× → マサバ

#### ○原産地の表示

国産品には水域名又は地域名(主たる養殖場が属する都道府県名を言う)を、輸入品には原産国名を表示。ただし、複数の海域で採取するなど水域名の記載が困難な場合は、水揚げした港名やその県名で代える(併記可)。

同じ種類の原産地のものを混合した場合は、重量割合の高いものから順に表示する。

異なる種類の生鮮食品で複数原産地のものを詰め合わせた場合は、それぞれの名称に併記する。

### 項目別説明

#### 名称

魚介類の名称の表示(ガイドライン)を参照。

#### 原産地

国産品は、生産した水域名(左下を参照)又は地域名(都道府県名)。輸入品は、原産国名(水域名は併記可)。

#### 解凍

冷凍したものを解凍して販売する場合に記載。

#### 養殖

養殖されたものに記載。

#### —容器包装に入れた生かき及び生食用鮮魚介類の場合の追加事項— 消費期限又は賞味期限

年月日で記載。

加工年月日は任意表示です。

#### 加工者

加工者の氏名または法人名、加工所所在地は大分県から番地までを記載。

#### 保存方法

生食用の場合は、10℃以下での保存等基準にあった保存方法を記載。

#### 使用方法

生食用の場合は「生食用」「刺身用」、生食以外の場合は「加熱調理用」「加熱してお召し上がりください」等を記載。

#### 内容量(計量法)

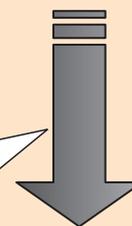
冷凍食品の貝柱、えびは重量を単位をつけて記載。

その他は内容量は任意表示です。

#### 採取海域

生食用生かきには、採取した水域を記載。

異種混合の刺身や味つけしたもの(しめさば等)、あぶったもの(たたき)などは



加工食品です!

## 37 生かきの表示例

### 生食用

名 称	生かき（生食用）
消費期限	枠外下部記載
保存方法	10℃以下で保存
採取海域	豊後灘
加工者	(株)〇〇水産 大分県〇〇市〇〇町〇番地

消費期限 〇〇年〇〇月〇日

### 加熱用

名 称	生かき（加熱調理用）
消費期限	〇〇年〇〇月〇〇日
保存方法	10℃以下で保存
加工者	(株)〇〇水産 大分県〇〇市〇〇町〇番地
原産地	大分県産

### 項目別説明

#### 名 称

一般的な名称を記載。「生かき（生食用）」でもよい。

#### 使用方法

生食用であるかないかの別を「生食用」又は「加熱調理用」等と明確に記載。

#### 消費期限又は賞味期限

年月日を記載。

#### 保存方法

具体的な保存方法を記載。

#### 加工者

加工者名（又は名称）とその住所を記載。

#### 採取海域

生食用のものは都道府県等指定の採取海域を記載。

（例）豊後灘、豊後水道北部

#### 原産地

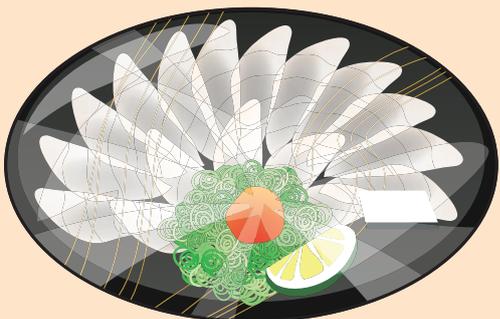
水域名又は都道府県名等。生食用は採取海域を記載することで代替できます。

※冷凍したものを解凍した場合は「解凍」と表示

※養殖されたものについては「養殖」と表示

## 38 切り身にしたふぐの表示例

名 称	とらふぐ刺身（養殖）
原産地	大分県
加工年月日	〇〇年〇〇月〇〇日
原料ふぐの種類	標準和名：とらふぐ
保存の方法	要冷蔵（10℃以下で保存）
消費期限	〇〇年〇〇月〇〇日
加工者	(株)〇〇水産 大分県〇〇市〇〇町〇番地



### 項目別説明

#### 名 称

一般的な名称を記載。

#### 使用方法

生食用の場合は「生食用」「刺身用」、生食以外の場合は「加熱調理用」「加熱してお召し上がりください」等を記載。

#### 原産地

生産した水域名又は地域名（都道府県名）。

#### 消費期限又は賞味期限

年月日で記載。

#### 加工年月日

年月日で記載しロットが特定できること。

#### 原料ふぐの種類

標準和名で表示し、標準和名の文字を表示する。

#### 加工者

加工者の氏名または法人名、加工所所在地は大分県から番地までを記載。

#### 保存方法

生食用の場合は、10℃以下での保存等基準にあった保存方法を記載。

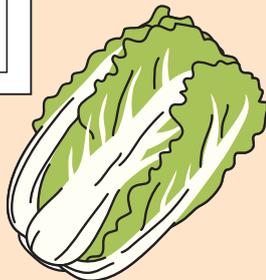
※冷凍したものを解凍した場合は「解凍」と表示

※養殖されたものについては「養殖」と表示

## 39 有機農産物の表示例

(例) 白菜

大分県産 有機白菜



有機農産物とは

- ①種まき又は植え付け前2年以上化学肥料や農薬を使用しない圃場で生産
- ②遺伝子組換え技術を利用しない
- ①、②の条件下で生産された農産物

### 項目別説明

#### 名称

一般的な名称を記載。

#### 原産地名

都道府県名その他一般的に知られている地名を記載。

#### 有機 JAS マーク

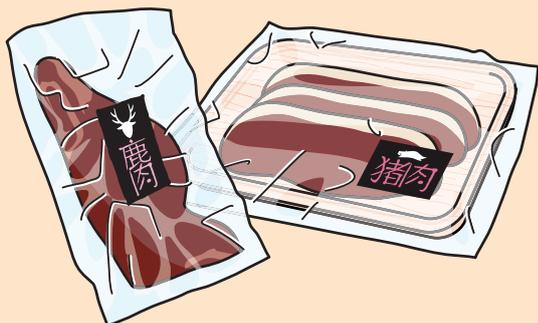
有機農産物の JAS 規格に認証された農産物であって、認証機関から格付を受けたものに有機 JAS マークを貼らなければ「有機」「オーガニック」などの表示はできません。

※有機農産物を使用した加工食品を「有機加工食品」「オーガニック加工品」などの表示（商品名等）は、できません。「有機加工食品の表示」は、条件がありますので、注意してください。

## 40 野生獣肉 (イノシシ肉・シカ肉等)

名称	イノシシ焼き肉用 (肩、バラ)
原産地	大分県産
正味量(g)	150g
賞味期限	〇〇年〇〇月〇〇日
加工年月日	〇〇年〇〇月〇〇日
保存方法	4℃以下
流通表示番号	〇〇〇〇
加工者	〇〇株式会社 〇〇店 大分県〇〇市〇〇町〇番地

食肉は十分加熱して食べましょう。



### 項目別説明

加熱して食べる旨、必ず記載します。

大分県では、流通表示番号によるトレーサビリティを実施しています。

流通表示番号は、狩猟免許番号です。

## 5 健康保持増進効果の表示

健康増進法（平成14年8月2日法律第103号）とは

国民の健康の増進の総合的な推進に関し基本的な事項を定めるとともに、国民の栄養の改善と健康の増進を図るための措置を講じ、国民保健の向上を図ることを目的とした法律です（第1条）。

誇大表示の禁止（容器包装や添付文書、あるいはPOPやチラシ等の広告）

この法律では、食品として販売される物について、広告等に健康保持増進効果等に関して、「著しく事実と相違する（広告等に記載されている健康保持増進効果等がその食品等により実際に得られる健康保持増進効果等と著しく相違している）」又は「著しく人を誤認させる（その食品により実際に得られる健康保持増進効果等と著しく異なるものに誤認される）」表示の禁止を規定しています。

消費者が、健康の保持増進効果についての実証がない広告等を信じることで、適切な診療を受ける機会を逃さないための規制です。（第65条）

明らかに食品とわかるもののほか、食品として販売される無承認無許可医薬品も対象となります。

### ①誇大表示が禁止される対象者

法律上「何人も」と規定されており、表示・広告を行う者（食品の製造業者や販売業者）だけでなく、広告依頼者から依頼を受けて、その広告その他の表示を掲載する新聞、雑誌、テレビ、出版等の業務に携わる者が、虚偽誇大広告であることを予見し、または容易に予見し得た場合等特別な事情がある場合においては、広告依頼者とともに同法の適用があり得ます。

### ②広告その他の表示の範囲

- ・商品、容器又は包装による広告等及びこれらに添付した物による広告等
- ・見本、チラシ、パンフレット、説明書面その他これらに類似する物による広告等（ダイレクトメール、ファクシミリ等によるものを含む。）
- ・ポスター、看板（プラカード及び建物又は電車、自動車等に記載されたものを含む。）、ネオンサイン、アドバルーンその他これらに類似する物による広告等及び陳列物による広告等
- ・新聞紙、雑誌その他の出版物、放送（有線電気通信設備による放送を含む。）、映写又は電光による広告等
- ・情報処理の用に供する機器による広告等（インターネット、パソコン通信等によるものを含む。）

### ③健康保持増進効果の表示の範囲

健康状態の改善又は健康状態の維持の効果をいい、「疾病の治療又は予防を目的とする効果」、「身体の組織機能の一般的増強、増進を主たる目的とする効果」、「特定の保健の用途に適する旨の効果」、「栄養成分の効果」等が該当するほか、「含有する食品又は成分の量」、「特定の食品又は成分を含有する旨」、「熱量」や「人の身体を美化し、魅力を増し、容ぼうを変え、又は皮膚若しくは毛髪をすこやかに保つことに資する効果」についても規制の対象となります。

#### 疾病の治療又は予防を目的とする効果

- ×例「糖尿病の人に」、「末期がんが治る」等疾病の治療又は予防を目的とする効果
- ×例「疲労回復」、「老化防止」等身体の組織機能の一般的増強、増進を主たる目的とする効果
- ×例「本品はおなかの調子を整えます」等特定の保健の用途に適する旨の効果
- ×例「カルシウムは、骨や歯の形成に必要な栄養素です」等栄養成分の効果



これら以外に、広告等全体で見た場合に、間接的に健康保持増進効果等を表示していると認識される表示も規制の対象となります。

#### 名称又はキャッチフレーズにより表示するもの

×例「スーパーダイエット〇〇（商品名）」等名称又はキャッチフレーズにより表示するもの

×例「ダイエット効果で知られる△△（成分名）を△△mg 配合」等含有成分の表示及び説明により表示するもの

#### 起源、由来等の説明により表示するもの

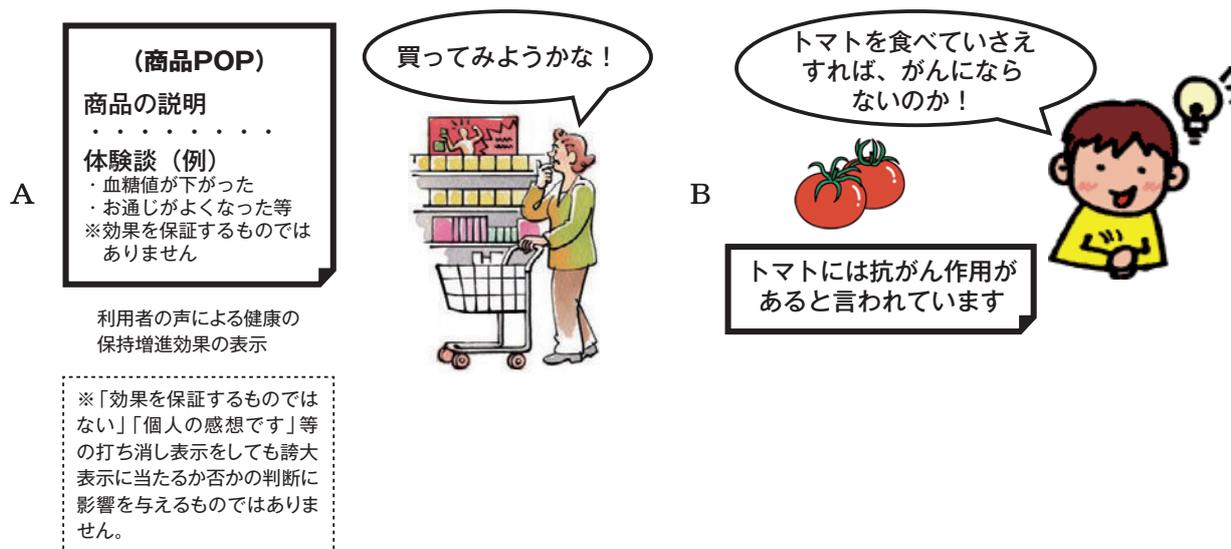
×例「〇〇は、昔から肥満を予防すると言われている」と等起源、由来等の説明により表示するもの

×例「☆☆大学□□先生の研究で脂肪燃焼効果が実証されました」等新聞、雑誌等の記事、医師、学者等の談話、学説、体験談などを引用又は掲載することにより表示するもの

×例「厚生労働省認可」等医療・薬事・栄養等、国民の健康の増進に関連する事務を所掌する行政機関や研究機関等により、効果等に関して認められている旨を表示するもの

#### ④違反かどうかの判断

「著しく事実に相違する」や「著しく人を誤認させる」の判断は、表示内容全体から一般消費者が受ける印象・認識が基準となる（十分な根拠がない、印象や期待感を裏切る、等）虚偽・誇大広告であって、「顧客を誘引する意図が明確にある」、「特定の食品の商品名が明らかにされている」、「一般人が認知できる状態にある」のすべてに該当する場合は違反となります。



A、Bともに表示の裏付けとなる合理的な根拠がなければ違反です。

例えば、重篤な疾患を抱える患者が当該表示を根拠に購入することにより、適切な診療機会を逸する可能性があります。

#### ○関係通知について

- ・栄養成分表示を行う際は、『〈事業者向け〉食品表示法に基づく栄養成分表示のためのガイドライン』([https://www.caa.go.jp/policies/policy/food\\_labeling/nutrient\\_declaration/business/assets/food\\_labeling\\_cms206\\_250403\\_12.pdf](https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/nutrient_declaration/business/assets/food_labeling_cms206_250403_12.pdf))等をご確認ください。
- ・その他法令等については、消費者庁のホームページ([https://www.caa.go.jp/policies/policy/food\\_labeling/nutrient\\_declaration/](https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/nutrient_declaration/))で確認するか、最寄りの保健所にお問い合わせください。

## 6 施設等の衛生管理

### (1) 出荷調整作業場

農林水産物の収穫や選別、袋詰め作業は、農林水産物が消費者に食品として届く直前の作業です。日頃から注意して異物混入を起こさない環境づくりをしましょう。

(チェックポイント)

収穫をするとき 	①作業着や収穫用のはさみ、手袋など汚れていませんか ②収穫用のコンテナは汚れていませんか
選別・袋詰めをするとき 	③作業場は整理整頓されていますか ④作業台の上は整理されていますか ⑤菓子の包装紙、爪楊枝、タバコの灰などの混入を防ぐため、作業場内で飲食や喫煙はさけていますか ⑥出荷品の近くでハエや蚊の殺虫剤を使っていませんか ⑦抜け毛の混入を防ぐため、作業帽を被ったり、ペットを近づけないようにしていますか
出荷をするとき	⑧出荷用コンテナは洗浄していますか

### (2) 加工施設

加工食品は安全であることが義務づけられています。飲食物に起因する食中毒や異物混入による事故の発生を防止するため常に清潔に保つことを心掛けましょう。

(チェックポイント)

加工場の衛生管理	①加工場の壁、天井、床は清潔ですか ②室内の明るさ、換気はよいですか ③ねずみやゴキブリ、ハエなどの侵入防止をしていますか ④食品の保管場所は清潔ですか ⑤冷蔵庫の温度管理は適正ですか ⑥不必要なもの、シャープペンやホッチキスを使っていませんか	
加工器具の衛生管理	⑦加工用の機械、器具や道具は衛生的に管理していますか	
加工作業者の衛生管理	⑧作業者の健康状態はよいですか ⑨作業服、マスク、手袋、帽子、長靴など服装は清潔ですか ⑩作業前にしっかりと手洗いをしていますか ⑪手に傷がある時は調理用手袋を使いましょう	

### (3) 販売施設

直売所は食品を販売するところですから、衛生管理を徹底して清潔で鮮度管理のよい環境づくりをしましょう。

(チェックポイント)

施設等の衛生管理	①床、陳列棚、トイレは清掃できてますか ②食品に適した温度管理ができていますか ③販売関係者は手洗いをしていますか ④残品の処理は適切にしていますか
----------	---

## 7 食品の営業許可について

### (1) 食品衛生法に基づく営業許可が必要な業種 (32業種)

番号	営業種別	解説 (令=食品衛生法施行令)
1	飲食店営業	食品を調理し、又は設備を設けて客に飲食させる営業 (国通知 令和元年12月27日生食発1227第2号)
2	調理の機能を有する自動販売機により食品を調理し、調理された食品を販売する営業	容器包装に入れられず、又は容器包装で包まれない状態の食品に直接接触する部分を自動的に洗浄するための装置その他食品衛生上の危害発生防止するために必要な装置を有するものを除く (令35条)
3	食肉販売業	食肉を専ら容器包装に入れられた状態で仕入れ、そのままの状態の販売する営業を除く (令35条)
4	魚介類販売業	店舗を設け、鮮魚介類 (冷凍したものを含む) を販売する営業をいい、魚介類を生きているまま販売するもの、鮮魚介類を専ら容器包装に入れられた状態で仕入れ、そのままの状態の販売するもの及び第5号に該当するものを除く (令35条)
5	魚介類競り売り営業	鮮魚介類を魚介類市場において競り売りその他の厚生労働省令で定める取引の方法で販売する営業をいう (令35条)
6	集乳業	生乳を集荷し、これを保存する営業をいう (令35条)
7	乳処理業	生乳を処理し、若しくは飲用に供される乳の製造 (小分けを含む。以下この号において同じ。) をする営業又は生乳を処理し、若しくは飲用に供される乳の製造をし、併せて乳製品 (飲料に限る。) 若しくは清涼飲料水の製造をする営業をいう (令35条)
8	特別牛乳搾取処理業	牛乳を搾取し、殺菌しないか、又は低温殺菌の方法によつて、これを厚生労働省令で定める成分規格を有する牛乳に処理する営業をいう (令35条)
9	食肉処理業	食用に供する目的で食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律 (平成二年法律第七十号) 第二条第一号に規定する食鳥以外の鳥若しくはと畜場法 (昭和二十八年法律第百十四号) 第三条第一項に規定する獣畜以外の獣畜をとさつし、若しくは解体し、又は解体された鳥獣の肉、内臓等を分割し、若しくは細切する営業をいい、第二十六号又は第二十八号に該当するものを除く (令35条)
10	食品の放射線照射業	ばれいしょの発芽防止の加工として放射線を照射する営業 (国通知昭和47年11月6日環食第516号)
11	菓子製造業	菓子 (パン及びあん類を含む。) を製造する営業をいい、第二十六号又は第二十八号に該当するものを除く (令35条)
12	アイスクリーム類製造業	アイスクリーム、アイスシャーベット、アイスキャンデーその他液体食品又はこれに他の食品を混和したものを凍結させた食品を製造する営業をいう (令35条)
13	乳製品製造業	粉乳、練乳、発酵乳、クリーム、バター、チーズ、乳酸菌飲料その他の厚生労働省令で定める乳を主原料とする食品の製造 (小分け (固形物の小分けを除く。)) を含む。) をする営業をいう (令35条)
14	清涼飲料水製造業	生乳を使用しない清涼飲料水又は生乳を使用しない乳製品 (飲料に限る。) の製造 (小分けを含む。) をする営業をいう (令35条)

番号	営業種別	解説（令＝食品衛生法施行令）
15	食肉製品製造業	ハム、ソーセージ、ベーコンその他これらに類するもの（以下この号において「食肉製品」という。）を製造する営業又は食肉製品と併せて食肉若しくは食肉製品を使用したそうざいを製造する営業をいう（令35条）
16	水産製品製造業	魚介類その他の水産動物若しくはその卵（以下この号において「水産動物等」という。）を主原料とする食品を製造する営業又は当該食品と併せて当該食品若しくは水産動物等を使用したそうざいを製造する営業をいい、第二十六号又は第二十八号に該当するものを除く（令35条）
17	氷雪製造業	氷を製造する営業をいう。
18	液卵製造業	鶏卵から卵殻を取り除いたものの製造（小分けを含む。）をする営業をいう（令35条）
19	食用油脂製造業	マーガリン又はショートニング製造業を含む（令35条）
20	みそ又はしょうゆ製造業	みそ若しくはしょうゆを製造する営業又はこれらと併せてこれらを主原料とする食品を製造する営業をいう（令35条）
21	酒類製造業	酒類の製造（小分けを含む。）をする営業をいう（令35条）
22	豆腐製造業	豆腐を製造する営業又は豆腐と併せて豆腐若しくは豆腐の製造に伴う副産物を主原料とする食品を製造する営業をいう（令35条）
23	納豆製造業	糸引納豆（豆納豆等）、塩辛納豆（浜名納豆等）などを製造する営業をいう（国通知昭和32年9月18日発衛第412号の2）
24	麺類製造業	麺類を製造する営業をいい、第二十六号又は第二十八号に該当するものを除く（令35条）
25	そうざい製造業	通常副食物として供される煮物（つくだ煮を含む。）、焼物（いため物を含む。）、揚物、蒸し物、酢の物若しくはあえ物又はこれらの食品と米飯その他の通常主食と認められる食品を組み合わせた食品を製造する営業をいい、第十五号、第十六号、第二十二号又は次号から第二十八号までに該当するものを除く。（令35条）
26	複合型そうざい製造業	前号に規定する営業と併せて第九号に規定する営業に係る食肉の処理をする営業（法第五十一条第一項第二号に規定する食品衛生上の危害の発生を防止するために特に重要な工程を管理するための取組（以下この号において「重要工程管理」という。）を行う場合に限る。第二十八号において同じ。）又は第十一号、第十六号（魚肉練り製品（魚肉ハム、魚肉ソーセージ、鯨肉ベーコンその他これらに類するものを含む。）の製造に係る営業を除く。第二十八号において同じ。）若しくは第二十四号に規定する営業に係る食品を製造する営業（重要工程管理を行う場合に限る。第二十八号において同じ。）をいう（令35条）
27	冷凍食品製造業	第二十五号に規定する営業に係る食品を製造し、その製造された食品の冷凍品を製造する営業をいい、次号に該当するものを除く（令35条）
28	複合型冷凍食品製造業	前号に規定する営業と併せて第九号に規定する営業に係る食肉の処理をする営業又は第十一号、第十六号若しくは第二十四号に規定する営業に係る食品（冷凍品に限る。）を製造する営業をいう（令35条）

番号	営業種別	解説（令＝食品衛生法施行令）
29	漬物製造業	漬物を製造する営業又は漬物と併せて漬物を主原料とする食品を製造する営業をいう（令35条）
30	密封包装食品製造業	密封包装食品（レトルトパウチ食品、缶詰、瓶詰その他の容器包装に密封された食品をいう。）であつて、その保存に冷凍又は冷蔵を要しないもの（冷凍又は冷蔵によらない方法により保存した場合においてボツリヌス菌その他の耐熱性の芽胞を形成する嫌気性の細菌が増殖するおそれのないことが明らかな食品であつて厚生労働省令で定めるものを除く。）を製造する営業（前各号に該当するものを除く。）をいう（令35条）
31	食品の小分け業	専ら第十一号、第十三号（固形物の製造に係る営業に限る。）、第十五号、第十六号、第十九号、第二十号又は第二十二号から第二十九号までに該当する営業において製造された食品を小分けして容器包装に入れ、又は容器包装で包む営業をいう（令35条）
32	添加物製造業	法第十三条第一項の規定により規格が定められた添加物の製造（小分けを含む。）をする営業をいう（令35条）

◎各業種毎に施設基準が決められています。

◎食品衛生法の改正により、許可業種以外の食品等事業者は一部の業種を除き、営業の届出が必要になりました。

◎許可申請等について詳しいことは、最寄りの保健所へお問い合わせください。

## 8 食品表示に関する主な問い合わせ先一覧

(令和8年2月現在)

### (1) 添加物、アレルゲン、期限表示等の衛生事項に関すること

管轄地域	機関名・所在地等	連絡先
大分市	大分市保健所 衛生課 (大分市荷揚町6番1号)	097-536-2704
別府市、杵築市、日出町	東部保健所 衛生課 (別府市大字鶴見字下田井14-1)	0977-67-2513
国東市、姫島村	東部保健所国東保健部 健康安全・衛生課 (国東市国東町安国寺786-1)	0978-72-1127
臼杵市、津久見市	中部保健所 衛生課 (臼杵市大字臼杵字州崎72-34)	0972-62-9171
由布市	中部保健所由布保健部 健康安全・衛生課 (由布市庄内町柿原337-2)	097-582-0660
佐伯市	南部保健所 衛生課 (佐伯市向島1-4-1)	0972-22-0562
竹田市、豊後大野市	豊肥保健所 衛生課 (豊後大野市三重町市場934-2)	0974-22-0162
日田市、玖珠町、九重町	西部保健所 衛生課 (日田市田島2-2-5)	0973-23-3133
中津市、宇佐市	北部保健所 衛生課 (中津市中央町1-10-42)	0979-22-2210
豊後高田市	北部保健所豊後高田保健部 健康安全・衛生課 (豊後高田市是永町39)	0978-22-3165

### (2) 栄養成分、機能性表示食品等の保健事項に関すること

大分市	大分市保健所 健康課 (大分市荷揚町6番1号)	097-536-2517
別府市、杵築市、日出町 国東市、姫島村、日田市 玖珠町、九重町	東部保健所(兼西部保健所) 地域保健課 (別府市大字鶴見字下田井14-1)	0977-67-3976
臼杵市、津久見市、 由布市、佐伯市、竹田市 豊後大野市	豊肥保健所(兼中部保健所、南部保健所) 地域保健課 (豊後大野市三重町市場934-2)	0974-22-0162
中津市、宇佐市、 豊後高田市	北部保健所 地域保健課 (中津市中央町1-10-42)	0979-22-2210

### (3) 名称、原材料名、原料原産地等の品質事項に関すること

別府市、杵築市、日出町 国東市、姫島村	東部振興局 農山漁村振興部 企画・農政班 (国東市国東町安国寺786-1)	0978-72-0409
大分市、臼杵市 津久見市、由布市	中部振興局 農山漁村振興部 企画・農政班 (大分市府内町3-10-1)	097-506-5732
佐伯市	南部振興局 農山漁村振興部 企画・農政・就農班 (佐伯市長島町1-2-1)	0972-24-8645
竹田市、豊後大野市	豊肥振興局 農山村振興部 企画・農政班 (竹田市大字竹田字山手1501-2)	0974-63-1172
日田市、玖珠町、九重町	西部振興局 農山村振興部 企画・農政班 (日田市城町1-1-10)	0973-22-2585
中津市、宇佐市 豊後高田市	北部振興局 農山漁村振興部 企画・農政班 (宇佐市大字法鏡寺235-1)	0978-32-1621

### (4) 全般

どの法律に関係するかわからないときは下記へ相談してください。

(相談内容に応じて窓口をご案内します。)

大分県生活環境部食品・生活衛生課 (大分市大手町3-1-1 大分県庁舎別館5階)	097-506-3058
---	--------------

## 9 原料原産地表示参考

### 食品表示基準 別表第15（第3条、第10条関係）原料原産地表示を要する加工食品

平成29年9月1日公布（平成29年内閣府令第四十三号）改正

- 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（（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にゃくに限る。）の当該割合が五十パーセント以上であるもの
  - 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。）
  - 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。）
  - 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。）
  - 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。）
  - 緑茶及び緑茶飲料
  - もち
  - いりさや落花生、いり落花生、あげ落花生及びいり豆類
  - 黒糖及び黒糖加工品
  - こんにゃく
  - 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。）
  - 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。）
  - 表面をあぶった食肉
  - 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。）
  - 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。）
  - 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。）
  - 塩蔵魚介類及び塩蔵海藻類
  - 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。）
  - こんぶ巻
  - 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。）
  - 表面をあぶった魚介類
  - 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。）
  - （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。）
- 農産物漬物
- 野菜冷凍食品
- うなぎ加工品
- かつお削りぶし
- 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。）

### 参考 新たな原料原産地表示制度 消費者庁 資料から抜粋

- 原料原産地表示の対象となる加工食品〔基準第3条第2項〕  
全ての加工食品（輸入品を除く。）
- 原料原産地表示の対象となる原材料〔基準第3条第2項〕  
原則として原材料に占める重量割合上位1位の原材料（対象原材料）

※22食品群は現行どおり。個別4品目に「おにぎり」を追加〔別表第15〕

従来の国別重量順表示を原則としつつ、これが困難な場合には、「又は表示」や「大括り表示」を行うことができる。〔基準第3条第2項表1の五〕

対象原材料が中間加工原材料である場合、原則として、「製造地表示」を行う。  
当該対象原材料に占める重量の割合が最も高い生鮮食品の産地が判明している場合には、製造地に代えて当該原材料の名称と共にその産地を表示することができる。〔基準第3条第2項表1の二〕

※22食品群とおにぎりを追加した5品目は現行どおり国別重量順表示。  
〔基準第3条第2項表1の一及び2から6まで〕

### 原料原産地表示制度の具体的な改正点⑧（おにぎりのり）

#### おにぎりのり〔基準第3条第2項表6〕〔別表第15の6〕

おにぎりを別表15に追加する。  
おにぎりに使用したのりの名称の次に括弧を付して、当該のりの原料となる原そうの原産地について国別重量順に表示する。

〈表示例〉

〈おにぎりのりの表示例〉

名 称	おにぎり
原材料名	ご飯（米（国産））、鮭、のり（国産）、食塩

〔おにぎりの範囲通知等に規定〕

1 個別に原料原産地表示の義務づけがある「おにぎりのり」の「おにぎり」は、コンビニエンスストア等で、「のりが販売時にはすでに巻かれているもの」や、「食べる前にのりを自ら巻くような形態で売られているもの」など、消費者が一般的におにぎりとして認識するものを対象範囲とする。

2 また、以下のものは対象範囲外とする。

- ①唐揚げ、たくあんなどの「おかず」と一緒に容器包装にいられたもの。
- ②巻き寿司、軍艦巻き、手巻き寿司等、いわゆるお寿司に該当するもの。

(参考文献等)

○消費者庁・農林水産省

「食品表示基準」

「アレルギー物質を含む加工食品の表示ハンドブック」

「知っていますか？ 遺伝子組換え表示制度リーフレット」

○中央法規出版 食品表示研究会編

「食品表示マニュアル」

○マトハヤ・フーズコンタクト株式会社

「食品表示適正表示推進者講習会」資料

## 直売所版食品表示マニュアル (改訂版⑨)

令和8年2月発行

発行：大分県生活環境部食品・生活衛生課

〒870-8501 大分市大手町3-1-1

TEL 097-506-3058

印刷：株式会社 佐伯コミュニケーションズ

〒870-0847 大分市広瀬町2-3-21

TEL 097-543-1211

大分県ホームページ 食の安全・安心のひろば  
<https://www.pref.oita.jp/site/suishin/index.html>

表紙写真協力 道の駅 みえ



