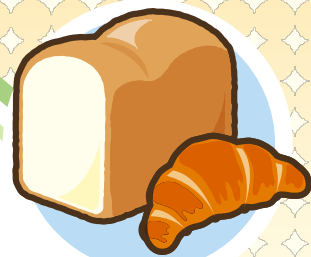


直売活動での 食品表示の ポイント



富山県産
ブロッコリー

富山県産
にんじん



このマニュアルは、直売所において販売される農産物やその加工品を扱っている方に、食品表示法などで定める表示事項を理解していただくことを目的に作成したものです。

したがって、本書ではわかりやすい内容であることを優先するため、一部事項について説明を簡略化している場合があります。

表示ラベルの作成等にあたっては、実際に使用した原材料や食品添加物を十分に把握した上で、表示例などを参考にしながら適正な表示を行ってください。

もくじ

目次	P1	
生鮮食品	P2	食品添加物の表示 P20
野菜・果物	P3	原料原産地表示 P22
豆類	P4	アレルギー物質を含む食品表示 P24
しいたけ	P4	期限表示 P25
玄米・精米	P5	個別に品質表示規定のある食品 P25
加工食品	P6	栄養成分表示 P26
粉類	P7	虚偽誇大広告等の禁止 P28
乾燥野菜・乾燥果実	P8	こだわりの農産物に関する注意点 P29
もち	P9	その他の注意点 P30
漬物	P10	内容量を表記すべき特定食品 P32
豆腐	P12	食品の営業許可（改正食品衛生法） P33
味噌	P13	米トレーサビリティ制度 P34
ジャム類	P14	食品表示に関する法律 P35
野菜・果実ジュース	P15	食品表示に関する情報 P36
米飯類	P16	食品表示に関する問い合わせ先 P36
惣菜	P17	
菓子類	P18	
パン類	P19	

食品の表示は、消費者が食品を購入する際、適切な商品選択をする手助けとなり、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防ぐ目的で記載されているものであるため、わかりやすいものでなければなりません。

生鮮食品

生鮮食品(農産物)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。


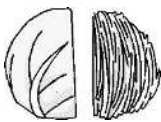
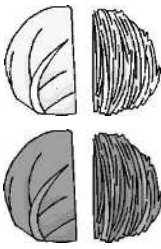
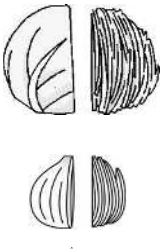
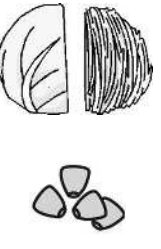
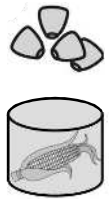

生鮮食品の容器又は包装に印刷する表示は、日本産業規格(JIS規格)Z8305に規定する8ポイント以上の活字を使用します。ただし、表示可能面積がおおむね150平方cm以下のものにあつては、5.5ポイント以上の活字を使用できます。

①名称	・一般的な名称を記載します。
②原産地	・原産地名を記載します。原則として都道府県名を記載しますが、市町村名その他一般に知られている地名を記載することができます。 ・輸入品は原産国名を記載します。
③内容量	・計量法に規定する「特定商品」で容器・包装されたもの(密封されたもの)に記載
④販売者	します。(→P32)

※以下のような場合は加工食品になります(→P6)

- ・皮をむきまたはカットした野菜の複数の混合品・・・サラダミックス、炒め物ミックス
- ・加熱処理したもの・・・たけのこ水煮、ゆで栗
- ・ブランチング(湯通し)処理したもの・・・フキ水煮、ゆでワラビ、ゆでぜんまい
- ・日干し等の乾燥を行ったもの・・・干しいたけ、干し大根、干し柿、お茶
- ・塩蔵野菜の塩抜きしたもの

食品表示法による生鮮食品・加工食品の分類

生鮮食品			加工食品		
切断前	単品	同種混合	異種混合	加工品混合	加工品
野菜 	キャベツ千切り  単に切断したもの	キャベツ千切り + 赤キャベツ千切り 	キャベツ千切り + たまねぎ千切り 	キャベツ千切り + コーン(加工品) 	コーン缶詰 
		同じ種類の野菜をカットし混ぜ合わせたもの	複数の野菜をカットし混ぜ合わせたもの		干しいたけ 

生鮮食品

野菜・果物

表示事項

- ① 名称
- ② 原産地

名称は、一般的な名称を表示します。
原産地は、都道府県名を表示します。
市町村名やその他一般に知られている地名も表示可能です。

~~野菜~~

~~地場産~~

表示の方法

名称 たまねぎ
原産地 富山県南砺市

表示例

①表示ラベルを容器包装に貼る



②プライ斯拉ベルに表示



③陳列棚に立て札等で表示



有機農産物の表示例



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マークを貼ることができます。
有機JASマークが無いと「有機」「オーガニック」などの表示はできません。(→P29)

<表示のポイント>

- ◎立て札等は、商品の近くに分かりやすく表示しましょう。
- ◎出荷者名、価格は任意表示です。
- ◎段ボール箱や結束テープに表示することもできます。
- ◎原産地が2つ以上ある場合には、重量の多いものから順に産地名を記載します。



生鮮食品

豆類

表示事項

①名称

②原産地

さらに、容器や包装に入れ密封されたものには次の事項も記載します。

③内容量

④販売業者の氏名又は名称及び住所



表示方法

名称及び原産地は、商品に近接した掲示(立て札表示等)でもかまいません。

(袋詰めされた黒豆の例)

名称	黒豆
原産地	富山県産
内容量	300g
販売者	富山太郎 富山市〇〇1-2-3

内容量は、重量(g、kg)で記載します。
※計量法の規定により、密封された特定商品に
表示が義務づけられています(→P32)。

生鮮食品

しいたけ

表示事項

①名称

②原産地

③栽培方法



表示方法

名称	しいたけ
原産地	富山県産
栽培方法	原木

原木栽培は「原木」、菌床栽培は「菌床」と
記載します。
混合した場合は、重量の多い順に「原木・
菌床」又は「菌床・原木」を記載します。

<表示のポイント>

◎個別の規定があります。

名称、原産地以外に、栽培方法について表示する必要があります。

しいたけの原産地については、植菌地を原産地として表示します。



生鮮食品

玄米・精米

表示事項

- ① 名称(「玄米」、「もち精米」、「精米」、「うるち精米」、「胚芽精米」と表示)
- ② 原料玄米(「産地」、「品種」、「産年」、「使用割合」を表示)
- ③ 内容量
- ④ 精米時期(玄米の場合は「調製時期」として表示)
- ⑤ 販売者(「氏名又は名称」、「住所」、「電話番号」)



表示方法

農産物検査を受けている場合

(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		
	富山県	コシヒカリ	〇〇年産
内容量	〇〇kg		
精米時期	令和〇〇年〇〇月〇旬		
販売者	富山太郎 富山県〇〇市〇〇町〇番地 TEL 〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇		

文字の大きさは、12ポイント以上(内容量が3kg以下のものにあつては8ポイント以上)です。

「玄米」、「もち精米」、「胚芽玄米」、「うるち精米」、(うるちを省略しても可)の中から、その内容を表す名称を記載します。

容器に入れ、又は包装したものは、内容重量をg又はkgで単位を記載します。

玄米は調製時期を記載します。

単一原料米以外は、使用割合を表示し、括弧内は使用割合の多い順に記載します。

農産物検査を受けていない場合に産地・品種・産年を表示する場合には、根拠資料の保管が必要です。

(ブレンド米の場合)

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			
	富山県	コシヒカリ	〇〇年産	7割
	富山県	てんたかく	〇〇年産	3割
内容量	〇〇kg			
精米時期	令和〇〇年〇〇月〇旬			
販売者	□□食糧㈱ 富山県砺波市〇〇町〇番地 TEL 〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇			

農産物検査を受けていない場合

名称	精米		
	産地	品種	産年
原料玄米	単一原料米		
	富山県	コシヒカリ	〇〇年産
	〇〇ライス(生産者名)確認による		
内容量	〇〇kg		
精米時期	令和〇〇年〇〇月〇旬		
販売者	農事組合法人□□□ 富山県氷見市〇〇-〇〇 TEL 〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇		

<表示のポイント>

- ◎赤米、黒米、紫黒米と呼ばれる「古代米」は、いずれも玄米及び精米の規定に基づき表示します。
古代米は、農産物検査法において品種の区分がないため、農産物検査を受けたものは「産年」のみの証明となります。銘柄の特定はできませんが、赤米、黒米、紫黒米は消費者が外観から容易に判断できるため、一括表示欄の欄外に「赤米」等と記載してもかまいません。富山県では「赤むすび」、「黒むすび」のみ産地品種銘柄設定されており、農産物検査を受けたものは、産地、品種、産年が証明されます。
- ◎米トサ法(→P34)に基づき、産地証明を受けていない場合でも、産地・品種・産年の表示事項の根拠となる資料を保管すれば、当該産地・品種・産年の表示ができます。表示確認方法についても、任意で表示できるようになります。

加工食品

①名称	<ul style="list-style-type: none"> 商品名ではなく一般的な名称を記載します。 乳及び乳製品については、「種別」又は「種別名称」を記載します。
②原材料名	<ul style="list-style-type: none"> 使用した原材料を、重量順に記載します。 原材料と食品添加物を明確にわけます(添加物欄を作成、スラッシュ等記号で区切る、改行等)。
食品添加物	<ul style="list-style-type: none"> 食品添加物は原材料に占める重量の割合の多い順に物質名で表示します。なお、用途名を併記しなければいけないもの(8種類)、一括名で表示することができるもの(14種類)もあります(→P20)。 栄養強化目的、加工助剤、キャリアオーバーの場合は表示が免除されます。
アレルギー物質	<ul style="list-style-type: none"> アレルギー物質は、原則、個別の原材料及び食品添加物ごとに記載します。一括して表示する場合は、製品に含まれる全ての特定原材料を表示します(→P24)。
遺伝子組換え食品	<ul style="list-style-type: none"> 対象となる農産物及び加工食品について、遺伝子組換え食品を使用している場合にはその旨を記載します。
③原料原産地名	<ul style="list-style-type: none"> 重量割合第1位の原材料の産地を表示します。対象となる原材料が生鮮食品の場合は「〇〇産」、加工食品の場合は「〇〇製造」と表示します。表示方法は、原材料の次に括弧書きで記載するか、別に欄を設けて記載します(→P22)。
④内容量	<ul style="list-style-type: none"> 内容重量、内容体積または内容数量を、単位をつけて記載します(→P32)。 ※計量法で特定商品に該当しない商品であって、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。
⑤消費期限 又は 賞味期限	<ul style="list-style-type: none"> 消費期限は、定められた方法で保存した場合に、品質が急速に劣化する食品について、衛生上の危害が生ずるおそれのない期間を年月日で記載します。 賞味期限は、定められた方法で保存した場合に、品質の劣化が比較的緩やかな食品に、食品の品質の保持が十分に可能な期間を年月日又は年月で記載します(→P25)。
⑥保存方法	<ul style="list-style-type: none"> 食品の特性に従って、開封前の保存方法を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」等具体的な保存条件を記載します。
⑦製造者等	<ul style="list-style-type: none"> 項目名は「製造者」、「加工者」、「販売者」、「輸入者」のいずれかを記載します。 表示内容に責任をもつ者又は食品営業許可をとった者の氏名(法人の場合は名称)及び製造所等の住所(法人の場合は所在地)を記載します。 加工グループなど任意団体等の場合は代表者の氏名を記載し、加工場の所在地を記載します。 住所(所在地)は、富山県から番地まで記載します。富山市内にあつては「富山県」を省略することができます。
⑧栄養成分表示	<ul style="list-style-type: none"> 熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウムを記載します。ナトリウムは、食塩相当量に換算して記載します(→P26)。

・容器包装の見やすい箇所に一括して表示します。

・表示に用いる文字は、JIS規格に規定する8ポイント以上(表示可能面積がおおむね150平方cm以下のものにあつては5.5ポイント以上)の大きさの活字を使用します。

加工食品

粉類

表示事項

- ①名称
- ②原材料名
- ③内容量
- ④消費期限又は賞味期限
- ⑤保存方法
- ⑥製造者等
- ⑦栄養成分表示



表示の方法

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. 〇〇. 〇〇
保存方法	直射日光、高温・多湿を避けて常温で保存
製造者	(株)〇〇食品 富山市〇〇町×-×

1種類のみ場合は省略可能です。

※米粉、米穀をひき割りにしたもの、ミールは、米穀の消費者への産地伝達が必要です(→P34)。

名称	小麦粉
原料原産地名	富山県産(小麦)
内容量	1kg
賞味期限	令和〇〇年〇〇月
保存方法	直射日光、高温・多湿を避けて常温で保存
製造者	富山花子 富山県高岡市〇〇町〇番地

栄養成分表示(→P26)

栄養成分表示(100gあたり)	
エネルギー	360 kcal
たんぱく質	8 g
脂質	2 g
炭水化物	70 g
食塩相当量	0.0 g

◎同じ製造所内でそば粉を製粉しています。

アレルギー物質を含む食品の注意喚起の例(→P24)

<表示のポイント>

◎アレルギー物質を含む食品の表示

例えば米と小麦の製粉機械を共用しているなどの理由で、混入防止に努めてもなお混入の可能性が取り除けない場合には、注意喚起の表示を行ってください。(→P24)



加工食品

乾燥野菜・乾燥果実

表示事項

- ①名称
- ②原材料名
- ③原料原産地名
- ④内容量
- ⑤消費期限又は賞味期限
- ⑥保存方法
- ⑦製造者等
- ⑧栄養成分表示(表示例は P26)



表示例

名称	切り干しだいこん
原材料名	だいこん(富山県産)
内容量	150g
賞味期限	〇〇〇〇年〇〇月〇〇日
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存して下さい。
製造者	富山花子(〇〇加工組合) 富山県〇〇市〇〇町〇番地

名称	乾しいたけ
原材料名	しいたけ(原木)
原料原産地名	富山県
内容量	300g
賞味期限	令和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	富山太郎 富山市〇〇町〇番地

名称	干し柿
原材料名	柿(富山県産)／酸化防止剤(二酸化硫黄)
内容量	100g
賞味期限	令和〇〇年〇〇月
保存方法	高温多湿を避けて保存して下さい。
製造者	農事組合法人△△ 富山県南砺市〇〇町××

乾しいたけと記載。薄切りしたものは「乾しいたけ(スライス)」と記載します。

どんこ以外の乾しいたけが重量で 30% 以下の混入の場合は「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% 以下の混入の場合は「乾しいたけ(こうしん)」と記載することができます。

しいたけの栽培方法(原木・菌床)を併記します。原料原産地名について、植菌地を原産地として表示します。

柿を硫黄くんじょうした場合は、食品添加物の酸化防止剤又は保存料に該当するため「酸化防止剤(二酸化硫黄)」、「保存料(二酸化硫黄)」等記載します。

<表示のポイント>

- ◎乾しいたけは、名称、原材料名の表示方法について定めがあります。
- ◎内容量は、計量法の規定により、重量(g、kg)で表示します。

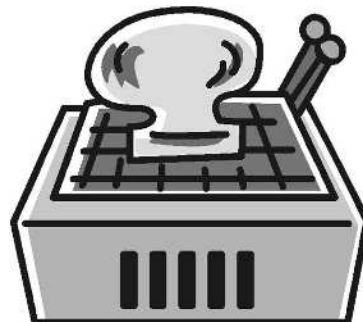


加工食品

もち

表示事項

- ①名称
- ②原材料名
- ③原料原産地名
- ④内容量
- ⑤消費期限又は賞味期限
- ⑥保存方法
- ⑦製造者等
- ⑧栄養成分表示(表示例は P26)



表示例

名称	丸もち
原材料名	もち米(富山県産)
内容量	300g
消費期限	〇〇〇〇年〇〇月〇〇日
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存して下さい。
製造者	(株)〇〇工業 富山市〇〇町××番地

原料原産地名は、原材料の後ろに括弧書きすることもできます。

内容量は、重量(g、kg)で記載します。

原材料のもち米の原産地、品種を表示する場合、括弧書きで原産地、品種の順で記載します。

名称	切もち
原材料名	もち米、黒大豆、食塩
原料原産地名	国産(もち米、黒大豆)
内容量	300g
消費期限	令和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下さい。
製造者	富山花子 (〇〇〇加工組合) 富山県立山町〇〇町××

名称	かんもち
原材料名	もち米(富山県産新大正餅)
内容量	300g
賞味期限	令和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下さい。
製造者	富山花子 (〇〇〇加工グループ) 富山県上市町〇〇××番地

<表示のポイント>

◎食品表示基準では、もち米の割合が50%以上のもちについて原料原産地表示を義務付けています。また、米トレーサビリティ法により、原料米穀が占める重量の割合の順にかかわらず、産地情報の伝達が必要です。

(原料原産地表示 →P22)

(米トレーサビリティ →P34)

◎内容量は、計量法の規定により、必ず重量(g、kg)で表示します(「〇個」などだけは不可)。



※ 大福餅(あんもち)は、菓子に該当するので菓子の項をご覧ください(→P18)。

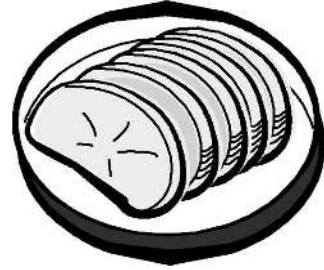
※ あん入りもちやきなこ餅、草もち等は菓子製造業の許可が必要です。

加工食品

漬物

表示事項

- ①名称
- ②原材料名
- ③原料原産地名
- ④内容量
- ⑤消費期限又は賞味期限
- ⑥保存方法
- ⑦製造者等
- ⑧栄養成分表示(表示例は P26)



表示例

ぬか漬け

名称	たくあん漬
原材料名	だいこん(富山県)、漬け原材料(米ぬか、塩、砂糖)／甘味料(カンゾウ)、着色料(黄4)
内容量	200g
賞味期限	枠外右側に記載
保存方法	冷蔵(10℃以下)保存
製造者	(株)□□□食品 富山県黒部市○○町○番地

だいこん以外のぬか漬けは「ぬか漬」、原材料が1種類であれば「○○ぬか漬」と記載します。薄切り又は細刻したものは、「○○漬(薄切り)」、「○○漬(刻み)」と記載します。

塩ぬかを除いた重量を単位をつけて記載します。薄切り等裁断したものの場合、単位をつけて重量を記載します。小切り又は細刻せず、外見上、容易に識別できる場合は省略できます。

しょうゆ漬け

名称	福神漬
原材料名	だいこん、にんじん、なす、うり、しょうが、れんこん、なたまめ、漬け原材料(しょう油、砂糖、醸造酢)／調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦を含む)
原料原産地名	国産(だいこん、にんじん、なす)
内容量	250g
賞味期限	令和○○年○○月
保存方法	10℃以下で保存して下さい。
製造者	富山花子 富山市○○町○番地

福神漬けの場合は「福神漬」、その他の場合は「しょうゆ漬」と記載します。ただし、薄切り、細刻したものは、「しょうゆ漬(薄切り)」等と記載します。

単位をつけて内容量を重量で記載します。山菜漬け及び丸又は大割漬けのものは液汁を除いて計量、その他のものは液汁を含んだまま(内容物が液に浸る程度で)計量し、重量を記載します。



塩漬け

名称	梅干
原材料名	梅(富山県)、漬け原材料(食塩、しそ)
内容量	300g
賞味期限	○○○○年○○月○○日
保存方法	直射日光を避けて保存して下さい。
製造者	富山花子(□□グループ) 富山県氷見市○○町×番地

梅漬けを干したものは「梅干」、梅漬けを砂糖類、食酢、梅酢、香辛料等又はこれらに削りぶし等をくわえた調味梅漬けを干したものは、「調味梅干」と記載します。

調味液及びしそを除いた重量を単位をつけて内容量を記載します。

酢漬け

名称	らっきょう酢漬
原材料名	らっきょう(富山県)、漬け原材料(砂糖、醸造酢、食塩、唐辛子)
内容量	250g
賞味期限	〇〇. 〇〇. 〇〇
保存方法	10℃以下で保存
製造者	富山太郎 (〇〇加工の会) 富山県小矢部市〇〇町〇番地

「らっきょう酢漬」又は「らっきょう甘酢漬」と記載します。しょうがの場合は「しょうが酢漬」、「しょうが甘酢漬」、その他の酢漬は「酢漬」と記載します。薄切り又は細刻したものは「酢漬(薄切)」等と記載します。

らっきょう漬け及びしょうが漬け(しょうが漬けは薄切り及び細刻を含む)は液汁を除いて計量します。刻み漬けは液汁を含んだまま(内容物が液に浸る程度)計量します。

みそ漬け

名称	みそ漬
原材料名	だいこん、漬け原材料(みそ、食塩、砂糖、みりん)
原料原産地名	富山県
内容量	150g
賞味期限	令和〇〇年〇〇月
保存方法	要冷蔵(10℃以下で保存)
製造者	富山花子 (□□□加エグループ) 富山県富山市〇〇町〇番地

薄切り又は細刻したものは「みそ漬(薄切り)」等と記載します。1種類の原材料を漬けた場合は「だいこんみそ漬」と記載することもできます。

薄切り又は細刻したもの以外はみそ等を除いた重量を単位をつけて記載します。

とうがらし漬け

名称	はくさいキムチ(薄切り)
原材料名	はくさい(富山県)、漬け原材料(赤唐辛子粉、にんじん、にんにく、しょうが、オキアミ、塩)
内容量	200g
賞味期限	枠外下部に記載
保存方法	10℃以下で保存して下さい。
製造者	富山花子 富山県南砺市〇〇町〇番地

はくさい以外のキムチの場合は「農産物キムチ」又は主原料の名称+キムチ(きゅうりキムチなど)と記載できます。ただし、主原料を薄切りや細刻したものは「だいこんキムチ(薄切り)」等と記載します。

調味液を除いた重量を単位をつけて記載します。

<表示のポイント>

◎農産物漬物は、名称、原材料名、原料原産地名、内容量について具体的な表示方法が定められています。

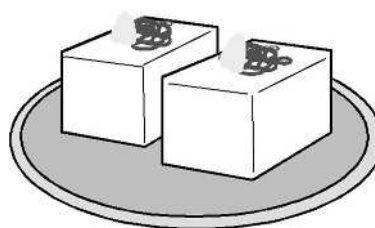
- ・ 名称 漬物の種類ごとに名称が定められています。薄切りしたものは「薄切り」、細刻又は小切りしたものは「刻み」と括弧書きで記載します。
- ・ 原材料名 ①漬けた原材料、②漬け原材料(着け床)、③食品添加物に区分し、①→②→③の順にそれぞれ重量の割合の多い順に記載します。
- ・ 漬け原材料は、「漬け原材料」の文字の次に括弧を付して記載します。
- ・ 漬け物の素などを使用した場合は、素に含まれる食品添加物も記載しなければなりません。
- ・ 内容量 外見上、1本・2本と容易に識別できるものは省略が可能です。ただし、らっきょう酢漬け、薄切り、細刻、小切りしたもの、果実漬物は省略できません。

加工食品

豆腐

表示事項

- ①名称
- ②原材料名
- ③内容量
- ④消費期限又は賞味期限
- ⑤保存方法
- ⑥製造者等
- ⑦栄養成分表示(表示例は P26)



表示例

名称	もめん豆腐
原材料名	大豆(アメリカ産)(遺伝子組換え)／凝固剤(塩化マグネシウム)
内容量	450g
消費期限	令和〇〇年〇〇月〇〇日
保存方法	要冷蔵(10℃以下)
製造者	富山花子 (□□□加工組合) 富山県魚津市〇〇町〇〇番地

遺伝子組換え大豆を使用した場合に記載します。遺伝子組換えでない場合は任意表示です。

豆乳の凝固剤として、硫酸カルシウム、塩化マグネシウム、塩化カルシウムなどの6種類の豆腐用凝固剤があります。これらの添加物を使用した場合、原則、物質名の表示が義務付けられています。

内容量は個数表示「1丁」と記載することもできます。

名称	絹ごし豆腐
原材料名	大豆(富山県産エンレイ)／凝固剤(塩化マグネシウム)
内容量	300g
消費期限	表面右下に記載
保存方法	要冷蔵(10℃以下)
製造者	□□□豆腐(有) 富山県南砺市〇〇町〇〇番地

原材料の大豆の産地、品種を表示する場合、括弧書きで原産地、品種の順に記載します。

商品パッケージに国産大豆、〇〇県産大豆を使用している旨を強調する場合は、その原材料のみを使用している場合で、かつ「100%」の表示をその表示の近接した箇所等に記載することがガイドラインで定められています。



<表示のポイント>

- ◎豆腐・納豆の製造業者等が自主的に原産地の表示を行うための指針として「豆腐・納豆の原料大豆原産地表示に関するガイドライン」が策定されています。
- ◎凝固剤のうち、塩化マグネシウムと粗製海水塩化マグネシウム(別名:塩化マグネシウム含有物)に限り、物質名を記載したうえで「にがり」と付記することができます(表示例「凝固剤(塩化マグネシウム)」→「塩化マグネシウム(にがり)」)。ただし「にがり」だけの表示はできません。

加工食品

味噌

表示事項

- ①名称
- ②原材料名
- ③内容量
- ④消費期限又は賞味期限
- ⑤保存方法
- ⑥製造者等
- ⑦栄養成分表示(表示例は P26)



表示例

名称	米みそ
原材料名	大豆(遺伝子組換えでない)(国産)、米、塩
内容量	500g
賞味期限	〇〇〇〇年〇〇月
保存方法	直射日光を避け常温で保存して下さい。
製造者	富山花子 (〇〇〇加工グループ) 富山県朝日町〇〇〇〇番地

名称は、「米みそ」、「麦みそ」、「豆みそ」、「調合みそ」とします。だし入りみそにあつては、「〇〇みそ(だし入り)」と記載します。

内容量は重量(g、kg)で記載します。

「開封後はお早めにお召し上がり下さい」等の使用上の注意は、枠外に記載します。

使用上の注意

開封後は冷蔵(10℃以下)で保存ください

名称	豆みそ
原材料名	大豆(国産)、塩
内容量	1kg
賞味期限	〇〇年〇〇月〇〇日
保存方法	直射日光を避け常温で保存して下さい。
製造者	〇〇〇加工株式会社 富山県小矢部市〇〇町〇〇番地

名称	調合みそ(だし入り)
原材料名	米みそ(大豆、米、食塩)(国内製造)、豆みそ(大豆、食塩)、かつおぶし粉末／調味料(アミノ酸等)、酒精
内容量	300g
賞味期限	令和〇〇年〇〇月
保存方法	直射日光を避け常温で保存して下さい。
製造者	富山花子 富山県入善町〇〇××番地

<表示のポイント>

- ◎みそは、名称、原材料名、内容量の表示方法が決められています。
 - ・名称に「だし入り」と表示できるものは、みそに用いる原材料のうち、かつおぶし、煮干し魚類、こんぶ等の粉末又は抽出濃縮物、酵母エキス等の重量の総重量が食品添加物(グルタミン酸ナトリウム等)を超えるものに限りです。
 - ・「調合みそ」にあつては、「米みそ」、「麦みそ」又は「豆みそ」を2種類以上混合した場合は、「米みそ」等と記載し、その次に括弧書きで当該みその原材料を記載します。
- ◎みその表示に関する公正競争規約での取り決めもあるため、注意が必要です。



加工食品

ジャム類

表示事項

- ①名称
- ②原材料名
- ③内容量
- ④消費期限又は賞味期限
- ⑤保存方法
- ⑥製造者等
- ⑦栄養成分表示(表示例は P26)



表示例

名称	いちごジャム
原材料名	いちご(富山県産)、糖類(砂糖、ぶどう糖)／ゲル化剤(ペクチン)、酸味料
内容量	150g
賞味期限	〇〇〇〇年〇〇月〇〇日
保存方法	直射日光を避け常温で保存
製造者	富山花子 富山市〇〇町〇番地

1種類の果実、野菜を使用した場合、使用した果実名を冠して〇〇ジャムとします。

2種類以上の砂糖類を使用した場合は「砂糖類」又は「糖類」の文字の次に括弧で「砂糖、水飴」等と記載します。

(使用上の注意)

開封後は 10℃以下で保存して下さい。

名称	ミックスジャム
原材料名	果実(いちご(国産)、ブルーベリー)、グラニュー糖／酸味料
内容量	300g
賞味期限	〇〇年〇〇月〇〇日
保存方法	直射日光を避け常温で保存
製造者	〇〇食品株式会社 富山県魚津市〇〇町〇番地 電話 〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇

名称	マーマレード
原材料名	夏みかん(国産)、砂糖／ゲル化剤(ペクチン)、酸味料
内容量	200g
賞味期限	令和〇〇年〇〇月
保存方法	直射日光を避け常温で保存
製造者	富山花子 (〇〇〇〇加工組合) 富山県舟橋村〇〇〇番地

<表示のポイント>

◎ジャム類は、名称、原材料名、内容量の表示方法が定められています。

- ・ 名称 2種類以上の果実等を使用したものは「ミックスジャム」、マーマレードにあっては「マーマレード」と記載します。
- ・ 原材料名 2種類以上の果実等を使用したものについては、「果実等」(ただし果実のみを使用した場合には「果実」、野菜のみは「野菜」)の文字の次に括弧で「いちご、りんご」等と記載します。ただし、マーマレードは「果実」に代えて、「かんきつ類」と記載することができます。
- ・ 使用上の注意 可溶性固形分(主に糖度)が60%以下のものにあっては、「開封後は10℃以下で保存すること」等と記載します。
- ◎缶詰又は瓶詰のジャムは、食品缶詰の表示に関する公正競争規約での取り決めもあるため、注意が必要です。



加工食品

野菜・果実ジュース

表示事項

- ①名称
- ②原材料名
- ③内容量
- ④消費期限又は賞味期限
- ⑤保存方法
- ⑥製造者等
- ⑦栄養成分表示(表示例は P26)



表示例

名称	トマトジュース
原材料名	トマト(国産)、食塩
内容量	250ml
賞味期限	令和〇〇年〇〇月
保存方法	直射日光を避けて保存して下さい。
販売者	(株)△△食品 +A 富山県高岡市〇〇町〇〇番地

トマトの搾汁又は濃縮トマトを希釈したもの又はこれに食塩を加えたものの名称は「トマトジュース」とします。
砂糖、はちみつ等を加えたものの名称は、「トマト果汁飲料」となります。

消費者庁に届け出た製造所固有の記号並びに販売者氏名及び住所を記載することにより製造所所在地及び製造者の氏名の表示に代えることができます。

名称	りんごジュース(ストレート)
原材料名	りんご(富山県魚津市産)
内容量	1000ml
賞味期限	枠外下部に記載
保存方法	直射日光を避けて保存して下さい。
製造者	富山花子 (□□□加エグループ) 富山県魚津市〇〇町〇〇番地

果汁入り飲料(果汁10%以上100%未満)では「〇〇%△△果汁入り飲料」と記載します。
〇〇%は果汁の含有率、△△は果実名です。果実が2種類以上の場合△△は「混合」となります。なお「△△ジュース」と表示できるのは100%果汁飲料だけです。

果実、野菜については2種類以上使用の場合、「果実」又は「野菜」の後に括弧書きで、重量の多いものから順に2種類の果実名を記載し、その他の果実は「その他」と記載して省略できます。
砂糖類は2種類以上使用した場合、「砂糖類」又は「糖類」の後に括弧書きで、具体的な糖類の名称を重量順に記載します。原材料の後に食品添加物を重量順に記載します。

名称	果実・野菜ミックスジュース
原材料名	果実(りんご(富山県産)、みかん、レモン)、野菜(にんじん、キャベツ、ほうれんそう)／香料
内容量	500ml
賞味期限	令和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下さい。
製造者	富山花子 富山県富山市〇〇町〇〇番地 電話 〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇

内容量は重量(g、kg)又は体積(ml、l)で記載します。

<表示のポイント>

- ◎果実飲料、にんじんジュース及びにんじんミックスジュース、トマトジュース等は、名称、原材料名、使用方法の表示方法が定められています。
- ◎果実飲料の表示に関する公正競争規約や、トマト加工品の表示に関する公正競争規約の取り決めもあるため、注意が必要です。

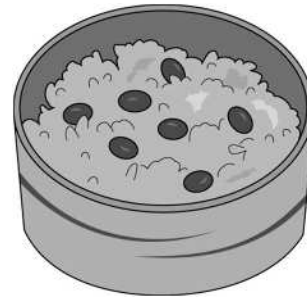


加工食品

米飯類

表示事項

- ①名称
- ②原材料名
- ③内容量
- ④消費期限又は賞味期限
- ⑤保存方法
- ⑥製造者等
- ⑦栄養成分表示(表示例は P26)



表示例

名称	五目おこわ
原材料名	もち米(国産)、にんじん、たけのこ、ごぼう、しいたけ、油揚げ、醤油(小麦を含む)、みりん/調味料(アミノ酸等)
内容量	300g
消費期限	枠外下部に記載
保存方法	直射日光を避けて保存して下さい。
製造者	富山太郎 (□□□加工グループ) 富山県上市町○○町○○番地

米穀は、消費者への産地伝達が必要です。「もち米(国産)」、「米(○○県産)」等表示します。

原材料の記載は、①食品添加物以外の原材料、②食品添加物、の順で、それぞれ重量順に記載します。
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(複合原材料)に含まれている食品添加物、アレルギー物質を含む旨は、省略できません。

別途記載とする場合は、その具体的な記載箇所を表示してください。

名称	赤飯
原材料名	米(富山県産)、小豆、食塩、砂糖
内容量	1食
消費期限	○○年○○月○○日 ○○時
保存方法	直射日光を避けて保存して下さい。
製造者	富山花子(□□加工組合) 富山県射水市○○町○○番地

外見上容易に識別できるもの(1食、1人前等)については省略しても構いません。

品質の劣化が特に早い弁当の類にあっては、「年月日」に加えて、必要に応じて「時間」まで記載することが望まれます。

<表示のポイント>

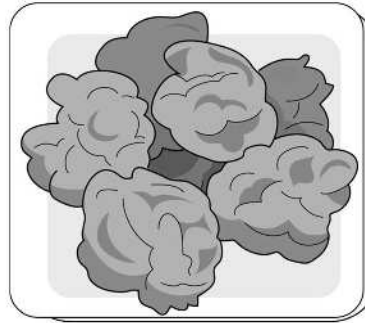
- ◎弁当、おにぎり、ライスバーガー、赤飯、おこわ、米飯を調理したものは、米の産地情報伝達義務があります。(米トレーサビリティ制度→P34)
- ◎冷暗所は、具体的に「直射日光・高温多湿を避けて保存」や、「〇℃以下で保存」等分かりやすく表示します。
- ◎「開封後はお早めにお召し上がり下さい」という文言は、枠外に「使用上の注意」という項目で記載します。

加工食品

惣菜

表示事項

- ①名称
- ②原材料名
- ③内容量
- ④消費期限又は賞味期限
- ⑤保存方法
- ⑥製造者等
- ⑦栄養成分表示(表示例は P26)



表示例

名称	からあげ
原材料名	鶏肉(国産)、植物油、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)
内容量	100g
消費期限	令和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下さい。
製造者	富山花子 富山県黒部市〇〇町〇番地

食品添加物、アレルギー物質を含む旨は原材料名欄に記載します。
(食品添加物→P20)
(アレルギー物質→P24)

グラム(g)、個などで表示します。ただし、外見上容易に識別できるもの(1食、1人前等)については省略しても構いません。

名称	マカロニサラダ
原材料名	マカロニ(国内製造)、マヨネーズ、きゅうり、ハム、香辛料、食塩／調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(V.C)、コチニール色素、カゼインNa、発色剤(亜硝酸Na)、リン酸Na、(一部に小麦・卵・乳成分・大豆・豚肉を含む)
内容量	150g
消費期限	〇〇. 〇〇. 〇〇
保存方法	要冷蔵(10℃以下)
製造者	〇〇食品(株) 富山県富山市〇〇町〇番地

原材料の記載は、①食品添加物以外の原材料、②食品添加物、の順で、それぞれ重量順に記載します。
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(複合原材料)に含まれている食品添加物、アレルギー物質を含む旨は、省略できません。

名称	煮豆
原材料名	黒豆(富山県産)、しょうゆ／調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・大豆を含む)
内容量	250g
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下さい。
製造者	農事組合法人〇〇〇〇 富山県氷見市〇〇町〇番地

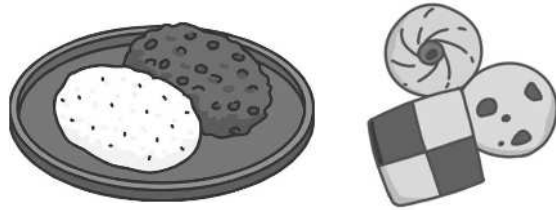
名称	佃煮
原材料名	ふき(富山県産)、醤油(小麦・大豆を含む)、みりん、ごま／調味料(アミノ酸等)
内容量	100g
消費期限	表面右下部に記載
保存方法	10℃以下で保存してください。
製造者	富山花子 (〇〇加工グループ) 富山県南砺市〇〇町〇番地

加工食品

菓子類

表示事項

- ①名称
- ②原材料名
- ③内容量
- ④消費期限又は賞味期限
- ⑤保存方法
- ⑥製造者等
- ⑦栄養成分表示(表示例は P26)



表示例

名称	米菓
原材料名	もち米(富山県)、砂糖、黒大豆、よもぎ、卵、黒ゴマ、シソ、バター(乳成分を含む)、青のり、食塩／くちなし色素
内容量	200g
賞味期限	〇〇〇〇年〇〇月〇〇日
保存方法	高温多湿を避けて保存して下さい。
製造者	富山花子 (□□□加エグループ) 富山県朝日町〇〇町〇番地

原材料の記載は、①食品添加物以外の原材料、②食品添加物、の順で、それぞれ重量順に記載します。
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(複合原材料)に含まれている食品添加物、アレルギー物質を含む旨は、省略できません。

米菓は、使用している米穀の産地伝達が必要です。「もち米(国産)」、「米(〇〇県産)」等表示します。

名称	大福
原材料名	もち米(国産)、小豆、砂糖、食塩、片栗粉
内容量	6個
消費期限	〇〇. 〇〇. 〇〇
保存方法	高温多湿を避けて保存して下さい。
製造者	富山太郎 富山県滑川市〇〇町〇番地

ビスケット類、米菓、キャンデーのうち、1個の質量が3g未満のものは内容量表示が必要です(ナッツ、クリーム、チョコレート等を付けたものを除く)。

名称	クッキー
原材料名	小麦粉(国内製造)、バター、砂糖、カシューナッツ、卵、ココア、牛乳、食塩(一部に小麦・乳成分・カシューナッツ・卵を含む)
内容量	100g
消費期限	枠外下部に記載
保存方法	高温多湿を避けて保存して下さい。
製造者	富山花子 □□□加エグループ 富山県射水市〇〇町〇番地

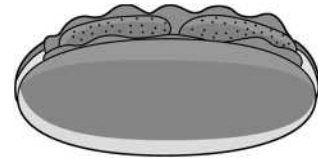
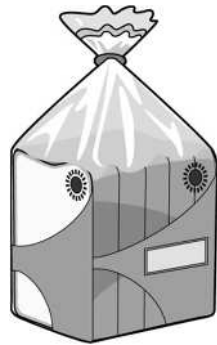
名称	マドレーヌ
原材料名	小麦粉(国内製造)、砂糖、卵、マーガリン、干しぶどう、オレンジピール、牛乳、ラム酒／香料、ベーキングパウダー、クチナシ色素
内容量	100g
消費期限	令和〇〇年〇〇月〇〇日
保存方法	高温多湿を避けて保存して下さい。
製造者	(有)〇〇洋菓子店 富山県入善町〇番地

加工食品

パン類

表示事項

- ①名称
- ②原材料名
- ③内容量
- ④消費期限又は賞味期限
- ⑤保存方法
- ⑥製造者等
- ⑦栄養成分表示(表示例は P26)



表示例

名称	食パン
原材料名	小麦粉(国内製造)、マーガリン、卵、イースト、脱脂粉乳、食塩／乳化剤、イーストフード、V.C、(一部に小麦・乳成分・卵・大豆を含む)
内容量	8枚
消費期限	令和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下さい。
製造者	富山花子 富山県富山市〇〇町〇番地

食品添加物に含まれるアレルギー物質についてもその表示は必要です。

内容数量を記載します。
ただし、1個の場合、表示を省略することができます。

名称	米粉パン
原材料名	米粉(富山県製造)、砂糖、マーガリン、卵、スキムミルク、食塩、ドライイースト、小麦粉
内容量	3個入り
消費期限	〇〇年〇〇月〇〇日
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて常温で保存して下さい。
製造者	富山 花子 (〇〇加工の会) 富山県立山町〇〇町〇番地

名称	惣菜パン
原材料名	ポテトコロッケ(国内製造)、小麦粉、ソース、マヨネーズ、マーガリン、砂糖、加糖脱脂粉乳、卵、ぶどう糖、パン酵母、食塩、乳化油脂、発酵風味料／乳化剤、グリシン、pH調整剤、酢酸Na、調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル、ココア、クチナシ)、膨張剤、イーストフード、香辛料抽出物、酵素、酸化防止剤(V.E)、V.C、香料、(一部に小麦・牛肉・乳成分・卵・大豆・豚肉・りんごを含む)
消費期限	〇〇. 〇〇. 〇〇
保存方法	要冷蔵(10℃以下)で保存
製造者	(有)〇〇菓子店 富山県高岡市〇〇町〇番地

<表示のポイント>

- ◎パンは、名称、原材料名、内容量の表示方法に定めがあります。
この基準は、小麦粉を主原料としたパンが対象です。あん、クリーム、ジャム類、食用油脂等をパン生地で包み込んで焼いたり、パンに詰めたり、挟み込んだりしたものが対象です。
- ◎「調理パン」は、その具材を「おかず」と省略することはできません。
- ◎包装食パンの表示に関する公正競争規約での取り決めもあるため、注意が必要です。



食品添加物の表示

食品添加物を食品に使用した場合や原材料に使用された添加物がある場合は、原則すべて表示しなければなりません。①物質名(簡略名) ②用途名併記 ③一括名 のいずれかの方法によって記載します。

① 原則として物質名をもって表示することとなっています。物質名については、規定された範囲内で簡略名をもって表示することが認められています。

物質名(簡略名又は類別名でもよい)で表示する食品添加物の例

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
アカキャベツ色素	アカキャベツ、アントシアニン、アントシアニン色素、野菜色素
食用黄色 4 号	黄色 4 号、黄 4

② 公衆衛生の見地から、情報として必要性が高いと考えられるものについては、物質名にその使用の目的や効果を表す用途名を併記します。

物質名と用途名を併記する食品添加物の例

甘味料	甘味料(サッカリン Na)
着色料	着色料(赤色 102 号) ※名称中に「色」の文字を含む場合は、用途名の「着色料」の表示を省略できます。
保存料	保存料(ソルビン酸 K)
増粘剤、安定剤、ゲル化剤 又は糊剤	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)

③ 通常、製剤の形で使用され、個々の成分まで表示する必要が低いと考えられるものについては、一括名で表示することが認められています。

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

一括名	使用目的	一括名	使用目的
イーストフード	イーストの栄養源	酸味料	酸味の付与、増強
ガムベース	チューインガムの基材	軟化剤	チューインガムを柔軟に保つ
かんすい	中華麺類の製造	調味料	味の付与、調整
苦味料	苦味の付与、増強	豆腐用凝固剤又は凝固剤	豆乳を凝固させる
酵素	炭水化物やたんぱく質	乳化剤	食品の乳化、起泡、消泡 等

	の分解などを行う		
光沢剤	光沢を与える	pH調整剤	適切な pH 領域に保つ
香料	香りの付与、増強	膨張剤、膨脹剤、ベーキングパウダー 又はふくらし粉	パン、菓子の製造過程でガスを発生して生地を膨張させる

※表示が免除される場合

食品添加物は、使用した原材料(みそ、しょうゆ等)に使用されていたものが最終製品中に移行する場合も含め原則として表示することとなっていますが、以下の三分類に該当する場合には表示を省略することができます。

①栄養強化の目的

ビタミン類、ミネラル類、アミノ酸類等を栄養強化の目的で使用する場合。

※栄養強化したことを強調したい場合は、栄養成分表示が必要です。

※栄養強化目的であっても添加物表示が必要な加工食品があります。

②加工助剤

製造過程で使用し、最終食品に残らない場合(ア～ウのいずれかに該当する場合)。

ア 食品の完成前に除去されるもの

イ 添加した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ないもの

ウ 使用した食品に残存する量が少なく、かつ、その成分による影響を食品に及ぼさないもの

⑥ キャリーオーバー

最終食品に残留しても効果を発揮することが出来ない程度の少ない量の場合(ア～ウのすべてに該当する場合)。

ア 原材料として使用する食品から持ち越された添加物であること

イ 目的とする食品の製造又は加工の工程では使用しないものであること

ウ 最終製品中に残存する量がその食品中で効果を発揮する量より有意に少ないこと

※調味料、甘味料、着色料、香料のような五感(味覚、嗅覚、視覚等)で感知しうる効果を及ぼしている添加物はキャリーオーバーに該当しません。

<表示のポイント>

◎食品添加物を使用した場合

食品添加物製剤(色粉など)の「表示の方法」をよく確認してそのとおり記載してください。

◎原材料に食品添加物が使われている場合

原材料の表示内容をよく確認して、食品添加物をそのとおり書き写してください。

例) 原材料に紅しょうがを使用した製品の場合、その原材料欄に紅しょうがの着色料(赤102)などを記載する必要があります(キャリーオーバーに該当する場合は記載の必要はありません)。



原料原産地表示

国内で製造された全ての加工食品の1番多い原材料の産地を表示します（平成29年9月改正）。

○ 1番多い原材料が生鮮食品

国産品→国産（都道府県名も可）

輸入品→〇〇産（〇〇には輸入国名）

名 称 ウィンナーソーセージ
原材料名 豚肉（国産）、…

○ 1番多い原材料が加工食品

国産品→国内製造（都道府県名も可）

輸入品→〇〇製造（〇〇には製造国名）

名 称 マカロニサラダ
原材料名 マカロニ（富山県製造）、…

○ 複数産地がある場合は、重量の多い産地順に表示

名 称 ウィンナーソーセージ
原材料名 豚肉（アメリカ産、国産、その他）、豚脂肪

3位以下の原産地は「その他」と表示
できます。

産地や製造地の切り替えのたびに容器包装の変更が生じると見込まれ、国別重量順が困難な場合は、以下の表示方法も可能です（P23 記載の22食品群+5品目を除く）。

なお、産地の切り替えの都度表示を切り替えできる場合は、困難な場合とは認められません。

・ 2以上の産地のものを使用する可能性がある → 又は表示

使用可能性がある複数国を、使用見込みの高いものから「又は」でつなぎます。

名 称 ウィンナーソーセージ
原材料名 豚肉（アメリカ産又は国産）、豚脂肪

条件：根拠書類の保管、根拠の表示、平均使用割合が5%未満の産地の場合その旨の表示

※豚肉の産地は、令和〇年の使用実績順

又は表示をした根拠を注意書きとして表示
します。

・ 3以上の外国の産地のものを使用する可能性がある → 大括り表示

3以上の外国の産地を「輸入」や「外国製造」とくくって表示します。

名 称 ウィンナーソーセージ
原材料名 豚肉（輸入）、豚脂肪…

条件：根拠書類の保管

・ 国産品+外国の産地を3以上使用する可能性がある → 大括り表示+又は表示

3以上の外国が産地のものを「輸入」とくくり、「輸入」と「国産」を「又は」でつなぎます。

名 称 ウィンナーソーセージ
原材料名 豚肉（国産又は輸入（5%未満））、豚脂肪

※豚肉の産地順・割合は、令和〇年の使用実績順

条件：根拠書類の保管、根拠の表示、平均使用割合が5%未満の産地の場合その旨の表示

○平成 29 年 9 月の改正前から表示が義務付けられていた以下の 22 食品群は、改正前と同様に、重量の割合が 50%以上の原材料の産地を表示します。「又は表示」、「大括り表示」はできません。

※原材料に占める重量の割合が 50%未満の場合は、P22 にある原料原産地表示の方法で表示します。

	分類	品目	対象食品例
農産物加工食品	1 乾燥	乾燥きのこ類、乾燥野菜及び乾燥果実(フレーク状又は粉末状にしたものを除く)	乾しいたけ、かんぴょう、切り干しだいこん、干し柿、干しぶどう 等
	2 塩蔵	塩蔵したきのこ類、塩蔵野菜及び塩蔵果実(農産物漬物を除く)	塩蔵きのこ、塩蔵ぜんまい、塩蔵山菜ミックス 等
	3 ゆで、蒸し	ゆで、又は蒸したきのこ類、野菜及び豆類並びにあん(缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く)	ゆでたけのこ、ゆでたさといも、ふかしたさつまいも、ゆでた大豆、生あん 等
	4 異種混合	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)	カット野菜ミックス、カットフルーツミックス 等
	5 緑茶及び緑茶飲料	緑茶及び緑茶飲料	煎茶、玉露、抹茶、番茶、ほうじ茶等
	6 もち	もち	まるもち、切りもち、草もち、豆もち 等
	7 いり豆	いりさや落花生、いり落花生、あげ落花生及びいり豆類	いりさや落花生、いり落花生、あげ落花生、いり大豆 等
	8 黒糖及び黒糖加工品	黒糖、黒糖加工品	黒糖みつ、水あめ・塩・しょうがなどを混合した黒糖菓子 等
	9 こんにやく	こんにやく(こんにやく粉を原料とするものを含む)	板こんにやく、玉こんにやく、糸こんにやく、しらたき 等
畜産加工食品	10 調味	調味した食肉(加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するものを除く)	しお・こしょうした牛肉、タレ漬けた牛肉、みそ漬けた豚肉 等
	11 ゆで、蒸し	ゆで、又は蒸した食肉及び食用鳥卵(缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く)	ゆでた牛もつ、蒸し鶏、ゆで卵、温泉卵 等
	12 表面あぶり	表面をあぶった食肉	鶏ささみのたたき 等
	13 衣つけ	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)	衣をつけた豚カツ用の食肉、衣をまぶした鶏の唐揚げ用の鶏肉 等
14 異種混合	合挽肉その他異種混合した食肉(肉塊又は挽肉を容器に詰め、成形したものを含む)	合挽肉、成形肉(サイコロステーキ)、焼肉セット(異種の肉を盛り合わせたもので生鮮食品のみで構成されたものに限り) 等	
水産加工食品	15 乾燥	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)	みがきにしん、あじ開干し、しらす干し、だしこんぶ、板のり、干ひじき 等
	16 塩蔵	塩蔵魚介類及び塩蔵海藻類	塩さんま、塩さば、塩かずのこ、塩たらこ、塩いくら、すじこ、塩うに、塩蔵わかめ、塩蔵したうみぶどう 等
	17 調味	調味した魚介類及び海藻類(加熱調理したもの並びに缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く)	まぐろ醤油漬、あまだいの味噌漬、もずく酢 等
	18 こんぶ巻き	こんぶ巻き(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)	こんぶ巻き
	19 ゆで、蒸し	ゆで、又は蒸した魚介類及び海藻類(缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く)	ゆでだこ、ゆでかに、釜揚げしらす、釜揚げさくらえび、蒸しだこ、ふぐ皮の湯引き 等
	20 表面あぶり	表面をあぶった魚介類	かつおのたたき 等
	21 衣つけ	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)	衣をつけたカキフライ用のかき、衣をつけたムニエル用のしたびらめ 等
その他	22 その他	4 又は 14 に掲げるもののほか、生鮮食品を異種混合したもの(切断せずに詰め合わせたものを除く)	ねぎま串、鍋物セット(生鮮食品のみで構成されるもの) 等

○以下の 5 食品は、個別に原料原産地表示の規定があります。「又は表示」、「大括り表示」はできません。

個別に原料原産地表示の規定がある加工食品				
・うなぎ加工品	・かつお削りぶし	・農産物漬物	・野菜冷凍食品	・おにぎり

アレルギー物質を含む食品表示

○表示が必要なアレルギー物質

特定原材料(義務表示)	えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生
特定原材料に準ずるもの (表示することを推奨)	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、

※原材料に特定原材料の表示があれば改めて記載する必要はありません。

※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意図せず混入する場合)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。

注意喚起表示例:「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。



○表示方法

①原則、個別に原材料の直後に括弧書きする

原材料名:パン(小麦・卵を含む、国内製造)、卵、チーズ(乳成分を含む)、ハム(豚肉を含む)、レタス、マヨネーズ(大豆・卵・小麦を含む)／イーストフード、調味料(アミノ酸等)、カゼインNa(乳由来)、保存料(ソルビン酸K)、乳化剤(大豆由来)、酸味料、香料

添加物の場合は「物質名(○○由来)」と記載します。

②個別表示において、繰り返しになるアレルギー表示を省略する場合

原材料名:パン(小麦を含む、国内製造)、卵、トマト、チーズ(乳成分を含む)、ハム(豚肉を含む)、レタス、マヨネーズ(大豆を含む)／イーストフード、調味料(アミノ酸等)、カゼインNa、保存料(ソルビン酸K)、乳化剤、酸味料、香料

個別表示が原則です。一括表示の方が文字数を減らせる場合で、表示面積に限りがあり一括表示でないと表示が困難な場合や、食品を複数詰め合わせており、特定原材料を含む食品と含まない食品が接触する可能性が高い場合等は、一括表示が可能です。

③原材料全てを記載したあとに一括してアレルギー表示する場合

原材料名:パン(国内製造)、卵、トマト、チーズ、ハム、レタス、マヨネーズ／イーストフード、調味料(アミノ酸等)、カゼインNa、保存料(ソルビン酸K)、乳化剤、酸味料、香料、(一部に小麦・卵・乳成分・豚肉・大豆を含む)

一括表示する場合は、「一部に○○・○○を含む」と記載します。この場合、原材料に含まれているすべての特定原材料等を表示する必要があります。

期限表示

定められた方法で保存した場合で、品質が急速に劣化する食品には衛生上の危害が生じる恐れのない期間を「消費期限」として年月日で記載します。品質の劣化が比較的緩やかな食品には食品の品質の保持が十分に可能な期間を「賞味期限」として年月日を記載します。

○消費期限又は賞味期限の項目名を記載して年月日(年月)を順に並べて表示します。

「消費期限 令和2年4月1日」、「消費期限 2. 4. 1」、「消費期限 02. 04. 01」

「賞味期限 2020年4月1日」、「賞味期限 20. 4. 1」、「賞味期限 20. 04. 01」

これらの表示が困難な場合は、

「消費期限 020401」、「賞味期限 20200401」、「賞味期限 200401」と表示できます。

製造した日から期限までが3ヶ月を越えるものにあつては、年月のみで表示できます。

一括表示欄に記載することが困難な場合は、具体的な記載箇所を明示して表示することができます。

「賞味期限 枠外下部に記載」

○消費期限又は賞味期限の設定は、加工食品の製造者が、食品の特性に応じて、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。

個別に品質表示規定のある食品

食品表示基準別表第4で個別に規定のある食品は、使用できる「名称」や特別に表示しなければならない項目等が定められていますので、それに従って記載します。

農産物及び林産物加工品	トマト加工品 乾しいたけ 農産物漬物 ジャム類	食料缶詰及び瓶詰	農産物缶詰及び農産物瓶詰 畜産物缶詰及び畜産物瓶詰 調理食品缶詰及び調理食品瓶詰
水産加工品	煮干魚類 削りぶし うに加工品 うにあえもの うなぎ加工品 乾燥わかめ 塩蔵わかめ	飲料	炭酸飲料 果実飲料 豆乳類 にんじんジュース及びにんじんミックスジュース
調味料	みそ しょうゆ ウスターソース類 ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料 食酢 風味調味料 乾燥スープ	食肉製品及び魚肉ねり製品	ハム類 プレスハム 混合プレスハム ソーセージ 混合ソーセージ ベーコン類 チルドハンバーグステーキ チルドミートボール 魚肉ハム及び魚肉ソーセージ
油脂及び油脂加工品	食用植物油脂 マーガリン類	穀物加工品	乾めん類 即席めん マカロニ類 パン類 凍り豆腐
その他	調理冷凍食品 チルドぎょうざ類 レトルトパウチ食品		

栄養成分表示

一般用加工食品には、栄養成分の量及び熱量の表示が義務付けられています。生鮮食品や業務用の場合においても栄養成分表示をする場合は、食品表示基準に従う必要があります。

○表示の対象となる栄養成分

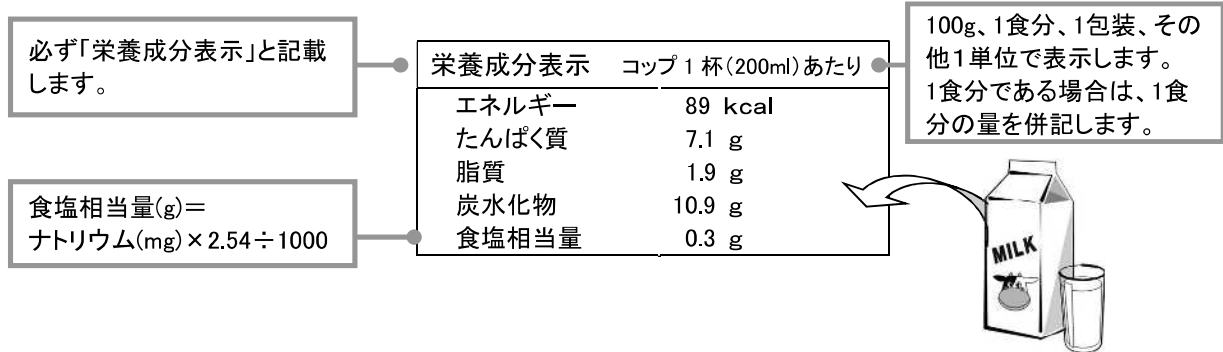
(義務表示) 熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム(食塩相当量で表示)

(推奨表示) 飽和脂肪酸、食物繊維

(任意表示) n-3 系脂肪酸、n-6 系脂肪酸、コレステロール、糖質、糖類、ミネラル類(13 種)、ビタミン類(13 種)

○表示方法

栄養成分の量や熱量に関する表示は、熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム(食塩相当量)の順番で記載します。



○栄養成分表示を省略できる食品

- ・ 容器包装の表示可能面積が 30 平方 cm 以下
- ・ 酒類
- ・ 栄養の供給源としての寄与の程度が小さいもの
- ・ 極めて短い期間で原材料が変更されるもの(日替わり弁当等)
- ・ 消費税法第 9 条第 1 項において消費税を納める義務が免除される事業者が販売するもの※
(年間の課税売上高が 1000 万円以下の小規模事業者)

当分の間は中小企業法第 2 条第 5 項に規定する小規模事業者※

(おおむね常時使用する従業員の数が 20 人以下の事業者も含む)

※小規模事業者が製造した食品でも、スーパー等、販売する事業者が小規模事業者でない場合は、栄養成分表示は省略できません。

○栄養成分表示を要しない食品

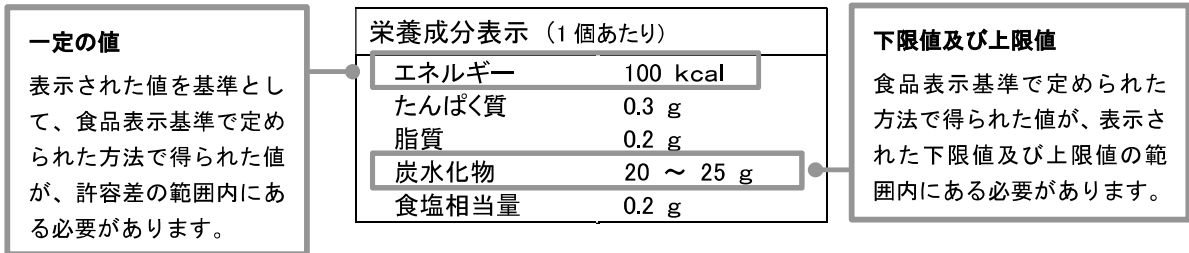
- ・ 食品を製造又は加工した場所で販売する場合
- ・ 不特定又は多数の者に対して譲渡(販売を除く)する場合

○栄養成分表示の設定方法

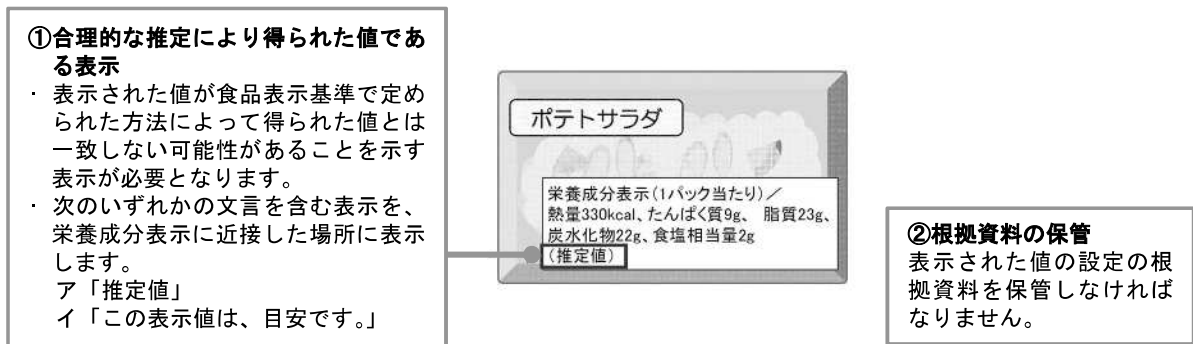
- ・ 表示する値は、分析やデータベース等の値を用いた計算等により得ます。

○表示値の種類

- 表示する値は「一定の値」又は「下限値及び上限値」で表示します。



- 表示された一定の値が許容差の範囲を超える可能性がある場合、合理的な推定により得られた値として表示することも可能です（ただし、栄養強調表示及び栄養機能食品、機能性表示食品等にはこの方法による表示は認められません）。



○栄養強調表示

国民の栄養摂取の状況から見て、その欠乏又は過剰が国民の健康の保持増進に影響を与えているとされる栄養成分については、食品において、「補給ができる」、「適切な摂取ができる」旨の表示をすることができます。ただし、表示をする場合は、定められた基準を満たす必要があります。

	補給できる旨の表示(多いことを強調)			適切な摂取ができる旨の表示(少ないことを強調)		
	高い旨	含む旨	強化された旨	含まない旨	低い旨	低減された旨
強調表示の種類	絶対表示		相対表示	絶対表示		相対表示
強調表示に必要な基準	基準値以上であること		<ul style="list-style-type: none"> ・基準値以上の絶対差 ・相対差(25%以上)※ ・強化された量(割合)及び比較対象品名を明記 	基準値未満であること		<ul style="list-style-type: none"> ・基準値以上の絶対差 ・相対差(25%以上) ・低減された量(割合)及び比較対象品名を明記
強調表示の表現例	<ul style="list-style-type: none"> ・高○○ ・△△豊富 ・××多め 	<ul style="list-style-type: none"> ・○○含有 ・△△入り ・××源 	<ul style="list-style-type: none"> ・○○30%アップ ・△△2倍 	<ul style="list-style-type: none"> ・無○○ ・△△ゼロ ・ノン×× 	<ul style="list-style-type: none"> ・低○○ ・△控えめ ・××ライト 	<ul style="list-style-type: none"> ・○○30%カット ・△△gカット ・××ハーフ
該当する栄養成分	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、ビタミン類			熱量、脂質、飽和脂肪酸、コレステロール、糖類、ナトリウム		

※強化された旨の相対差(25%以上)は、たんぱく質及び食物繊維のみに適用

◎栄養成分表示の詳細については消費者庁「栄養成分表示のためのガイドライン」等をご確認ください。

虚偽誇大広告等の禁止

○対象となる範囲

- (1) 商品、容器又は包装による広告等及びこれらに添付したものによる広告等
- (2) 見本、チラシ、パンフレット、説明書面等による広告等(ダイレクトメール、FAX 等によるものを含む)及び口頭による広告等(電話によるものを含む)
- (3) ポスター、看板、ネオンサイン、アドバルーン等による広告等及び、陳列物又は実演による広告等
- (4) 新聞紙、雑誌その他の出版物、放送、映写、演劇又は電光による広告等
- (5) インターネット、パソコン通信等による広告等

○健康増進効果等についての虚偽誇大広告等の禁止

健康増進法では、健康増進効果等に関する広告等について、「著しく事実に相違する」又は「著しく人を誤認させる」ような表示を禁止しています。医薬品医療機器等法では明らかに食品と認識される物(生鮮食品等)は効果効能表示禁止の対象外であっても、健康増進法では対象になるため、注意が必要です。

(「健康増進効果等」に該当し、規制の対象となる可能性がある表示例)

健康増進効果等	表示例
① 疾病の治療又は予防を目的とする効果	「糖尿病人に」、「末期ガンが治る」、「肥満の解消」等
② 身体の組織機能の増強、増進を主たる目的とする効果	「疲労回復」、「食欲増進」、「老化防止」、「免疫機能の向上」等
③ 特定の保健の用途に適する旨の効果	「本品はおなかの調子を整えます」、「この製品は血圧が高めの方に適する」等
④ 栄養成分の効果	「カルシウムは、骨や歯の形成に必要な栄養素です」等
⑤ 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	「皮膚にうるおいを与えます」、「美しい理想の体形に」等
⑥ 含有成分の表示及び説明により表示するもの	「ダイエットの効果で知られる〇〇〇を××mg配合」等
⑦ 起源、由来等の説明により表示するもの	「〇〇〇という古い自然科学書をみると×××は肥満を防止し、消化を助けるとある。こうした経験が昔から伝えられていたが故に食膳に必ず備えられたものである。」等
⑧ 新聞、雑誌等の記事、医師、学者等の談話、学説、経験談などを引用又は掲載することにより表示するもの	〇〇 〇〇 (××県、△△歳) 「××を3 か月間毎朝続けて食べたら、9kg やせました。」等
⑨ 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	「××国政府認可〇〇食品」、「〇〇研究所推薦〇〇食品」等

○医薬品的な効能・効果などの表示・広告及び医薬品成分の配合の禁止

医薬品医療機器等法では、いわゆる健康食品に、医薬品の成分を配合したり、医薬品的な効能効果などの表示・広告を行うことを禁止しています(ただし、野菜、果物等その外観、形状等から明らかに食品と認識される物、特別用途食品(健康増進法)並びに機能性表示食品(食品表示法)を除く)。「医薬品的な効能効果」とは、疾病の治療又は予防を目的とする効能効果及び身体の機能の一般的増強、増進を主たる目的とする効能効果のことを言います。

(規制の対象となる表示例)

(1) 疾病の治療又は予防を目的とする表現

- ・糖尿病、高血圧、動脈硬化の方に
- ・胃、十二指腸潰瘍の予防に
- ・便秘の解消に
- ・がん予防に 等

(2) 身体の組織機能を一般的増強、増進する表現(栄養補給、健康維持等に関する表現は除く)

- ・疲労回復
- ・強精強壮
- ・老化防止
- ・血液浄化 等

(3) 「医薬品的な効能効果」を暗示する表現

- ・名称又はキャッチフレーズにより暗示するもの
- ・新聞、雑誌の記事、医師・学識者等の談話、学説、経験談などを引用又は掲載することにより暗示するもの 等

(医薬品の成分例)

オウバク(キハダ)の樹皮、カッコン(クズ)の根、タウリン 等

こだわりの農産物に関する注意点

○有機農産物

有機農産物とは、種まき前 2 年以上(アスパラガス等多年生作物は最初の収穫前 3 年以上)、栽培期間中も禁止された農薬や化学肥料を使用しないで栽培された農産物です。

「有機」、「オーガニック」と言った文言は、登録認定機関に申請し、認定を受けないと表示できません。

○特別栽培農産物

特別栽培農産物とは、節減対象農薬の使用回数が慣行レベルの 5 割以下、かつ、化学肥料の窒素分量が慣行レベルの 5 割以下で栽培された農産物です。特別栽培農産物に係る表示ガイドラインにより、表示方法が定められています。

(ガイドラインで禁止されている表示)

(1) 「無農薬」、「無化学肥料」

消費者が一切の残留農薬等を含まないとの間違ったイメージを抱きやすく、優良誤認を招くため、表示禁止事項です。

農薬を使用していない農産物には「農薬：栽培期間中不使用」と、節減対象農薬を使用していない農産物には、「節減対象農薬：栽培期間中不使用」と表示します。

(2) 「減農薬」、「減化学肥料」

削減の比較基準、割合及び対象(残留農薬なのか使用回数なのか)が不明確であり、消費者にとって曖昧でわかりにくい表示なので、表示禁止事項です。

節減対象農薬を節減した農産物には、「節減対象農薬：当地比○割減」又は「節減対象農薬：○地域比○割減」と節減割合を表示します。

その他の注意点

○特色のある原材料

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。

特色とは、特定の原産地、有機農産物、特別な栽培方法、銘柄やブランド名等のことです。

(例)「有機大豆使用豆腐」、「コシヒカリおにぎり」など

消費者にわかりやすく、誤認を与えないように適切な表示をするよう留意します。



○禁止されている表示事項

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。

- ・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
- ・内容物を誤認させるような文字、絵、写真その他の表示
- ・虚偽又は誇大な表示、広告
- ・事実と反して実際の商品より著しく優良または有利であると消費者に誤認させるような表示や他の業者より優れていると表示すること

①優良誤認(商品・サービスの品質、規格、その他の内容についての不当表示)

- ・実際のものより著しく優良であると示す表示

(例)「バターをたっぷり練り込んだ」と表示しているが、バターを使っていなかった。

- ・事実と相違して競争事業者のものよりも著しく優良であると示す表示

(例)「合成保存料不使用は当社だけ」と表示しているが、実際は他社でも同様だった。

②有利誤認(商品・サービスの価格、その他の取引条件についての不当表示)

- ・実際のものより著しく有利であると誤認される表示

(例)「キャンペーン期間中につき増量」と表示しているが、通常の内容量と同じだった。

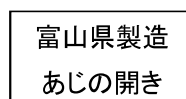
- ・競争事業者のものよりも著しく有利であると誤認される表示

(例)「他社のどの商品よりもお得(価格、内容量など)」と表示しているが、実際は他社と変わりなかった。

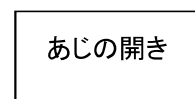
○まぎらわしい表示に注意

輸入した原材料を国内で加工した場合には、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。

輸入したあじを
富山県で干物に加工



又は



○「無添加」表示の注意点

「無添加」という表示については、食品添加物に関して使用される場合が多いですが、消費者が誤認しないよう、以下の10類型に注意して表示を作成しましょう。

①単なる「無添加」の表示

具体的に何が無添加等(無添加あるいは不使用)かを明示しましょう。

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

食品添加物には化学的合成品も天然物も含まれており、いずれも使用が認められていることから、食品表示基準で「人工、合成、化学及び天然」は用語として規定されていません。これらの用語は用いないようにしましょう。

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

例えばマヨネーズには、調味料(アミノ酸等)、酸味料及び香辛料抽出物以外の添加物は法令上使用できません。使用できる添加物を使っていない場合にのみ、無添加等と表示しましょう。

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

例えば、日持ち向上効果のあるグリシンが別用途で使用されているにも関わらず、保存料無添加と表示のあるおにぎりは不適切です。同一機能・類似機能を持つ添加物の使用がないか確認してから表示しましょう。

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

例えば、アミノ酸が主成分である酵母エキスが原材料として使用されているにも関わらず、調味料(アミノ酸等)無添加と表示のある白だしは不適切です。同一機能・類似機能を持つ原材料の使用がないか確認してから表示しましょう。

⑥健康、安全と関連付ける表示

食品添加物は、安全性について評価を受け、人の健康を損なうおそれのない場合に限り国において使用を認めています。添加物を使用していないので健康や安全、といった表示は優良誤認となりますので、やめましょう。

⑦健康、安全以外と関連付ける表示

例えば、おいしい理由として食品添加物の不使用表示をする際に、おいしい理由と食品添加物を使用していないこととの因果関係を説明できない場合には、優良誤認となりますので、やめましょう。

⑧食品添加物の使用が予期されていない食品への表示

例えば、水のペットボトル製品は添加物の使用が予期されていませんので無添加等表示はやめましょう。

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

例えば、原材料に保存料が使用されている場合、キャリアオーバーであっても保存料不使用の表示は不適切です。

⑩過度に強調された表示

容器包装のあらゆる場所に過度に強調して無添加等表示を行ったり、過度な強調フォント、大きさ、色、用語などを用いることは、消費者の視認を妨げるほか、内容物を誤認させるおそれがあるのでやめましょう。

内容量を表記すべき特定食品

計量法第 13 条の規定により、密封された次の食品にはその容器又は包装に内容量を表記するように定められています。また、その際は表記する者の氏名又は名称及び住所を付記することを定めています。

＜計量法で、密封された状態で販売するときには内容量の表示が義務づけられている食品＞

- ・ 精米及び精麦
- ・ 豆類(未成熟のものを除く。)で加工していないもの
- ・ あん、煮豆、きなこ、ピーナツ製品(落花生油を除く。)及びはるさめ
- ・ 米粉、小麦粉その他の粉類
- ・ でん粉
- ・ 野菜缶詰及び瓶詰、トマト加工品並びに野菜ジュース
- ・ 野菜漬物(らっきょう漬以外の小切り又は細刻していない漬け物を除く。缶詰及び瓶詰を除く。)及び冷凍食品(加工した野菜を凍結させ、容器に入れ、又は包装したものに限る。)
- ・ きのこと加工品又は乾燥野菜
- ・ 果実漬物(缶詰及び瓶詰を除く。)及び冷凍食品(加工した果実を凍結させ、容器に入れ、又は包装したものに限る。)
- ・ 果実缶詰・瓶詰、ジャム、マーマレード、果実バター及び乾燥果実
- ・ 砂糖のうち、細工もの又はすき間なく直方体状に積み重ねて包装した角砂糖以外のもの
- ・ 茶、コーヒー製品及びココアの調製品
- ・ 香辛料のうち、破碎し、又は粉碎したもの
- ・ めん類のうち、ゆでめん又はむしめん以外のもの
- ・ もち、オートミールその他の穀類加工品
- ・ 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、又は付けたものを除くものとし、1個の質量が3g未満のものに限る。)
- ・ 油菓子(1個の質量が3g未満のものに限る。)
- ・ 水ようかん(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、若しくは付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。)
- ・ 食肉(鯨肉を除く。)並びにその冷凍品及び加工品
- ・ はちみつ
- ・ 粉乳、バター及びチーズ
- ・ 液状のミルク・クリーム、練乳、濃縮乳、はっこう乳及び乳酸菌飲料
- ・ 冷凍魚介類(冷凍食品を除く。)のうち、貝柱及びえび類
- ・ 素干魚介類のうち、干かずのこ、素干いわし(たづくり)及び素干えび
- ・ 煮干魚介類
- ・ 水産物冷凍食品のうち、いか類、貝類及びえび類
- ・ くん製魚介類
- ・ そぼろ(たら又はたい)、うに加工品及びでんぶ(たら又はたい)
- ・ 塩かずのこ、塩たらこ、すじこ、いくら及びキャビア
- ・ かん詰魚介類
- ・ 魚肉ハム・ソーセージ
- ・ 節類、削り節類、塩辛製品及び水産物漬物
- ・ 海藻及びその加工品のうち、生鮮のもの、冷蔵したもの、干しり又はのりの加工品以外のもの
- ・ 食塩、みそ、うまみ調味料、風味調味料、カレールー、食用植物油脂、ショートニング及びマーガリン(ファットスプレッドを含む。)
- ・ ソース、麺類等用つゆ、焼肉等のたれ及びスープ
- ・ しょうゆ及び食酢
- ・ 即席しろこ及び即席ぜんざい
- ・ 調理冷凍食品、チルド食品、レトルトパウチ食品及びその他の調理食品(缶詰・瓶詰)
- ・ 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
- ・ 飲料(医薬品のものを除く。)

食品の営業許可（改正食品衛生法）

《改正食品衛生法（令和3年6月1日施行）》

令和3年5月31日までは、青果物の販売やジャムなどの農産物の加工食品の製造には、食品衛生法での手続きは不要でしたが、令和3年6月から許可や届出の対象となる場合があります。また、漬物の製造は許可の対象となります。詳しくは、最寄りの富山県各厚生センター・支所又は富山市保健所に確認しましょう。

分類	業種	
調理業	飲食店営業	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(※1)
製造業	菓子製造業(パン及びあん類製造業含む) アイスクリーム類製造業 乳製品製造業(乳酸菌飲料製造業含む) 清涼飲料水製造業 食肉製品製造業 水産製品製造業 氷雪製造業 液卵製造業 食用油脂製造業(マーガリン又はショートニング製造業含む) みそ又はしょうゆ製造業 酒類製造業	豆腐製造業 納豆製造業 麺類製造業 そうざい製造業 複合型そうざい製造業 冷凍食品製造業 複合型冷凍食品製造業 漬物製造業 密封包装食品製造業 添加物製造業
処理業	乳処理業 特別牛乳搾取処理業 集乳業 食肉処理業	食品の放射線照射業 食品の小分け業 ふぐ処理営業
販売業	食肉販売業(※2) 魚介類販売業(※2)	魚介類競り売営業

業種ごとに施設基準や食品衛生責任者の設置等が決められています。

※1 許可ではなく、届出が必要な場合もしくは許可及び届出が不要な場合があります。

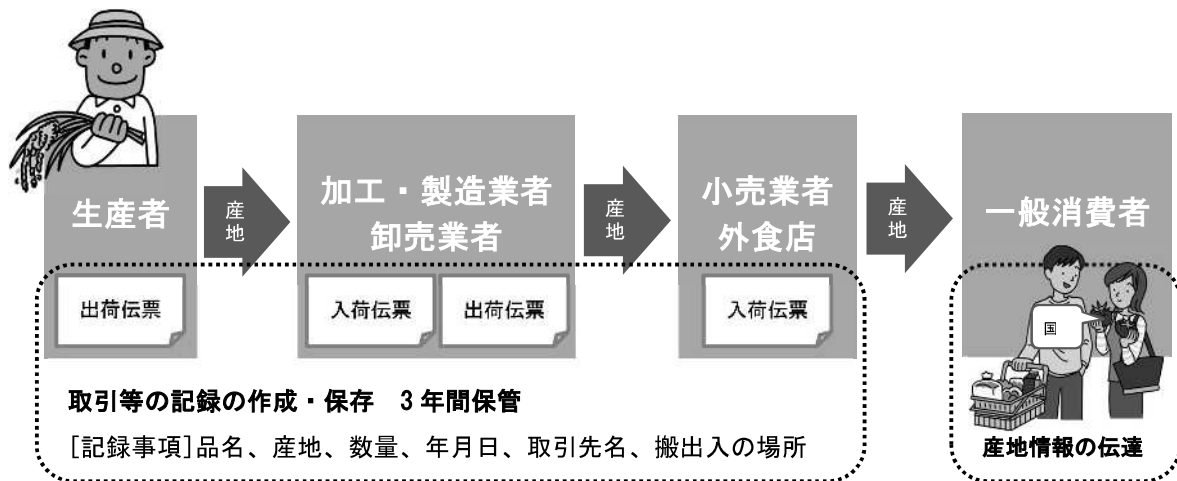
※2 容器包装に入れられた状態で仕入れ、そのまま販売する場合は、許可ではなく届出の対象です。

※3 乳類販売業、氷雪販売業、食品の冷凍又は冷蔵業は届出の対象です。

米トレーサビリティ制度

米や米飯類、米菓などを生産、製造、販売を行う事業者は、「取引等の記録の作成・保存」、「産地情報の伝達」が必要です。

米トレーサビリティ法(米穀等の取引等に係る情報の記録及び産地情報の伝達に関する法律)が平成 22 年 10 月 1 日から施行され、取引記録の作成・保存が義務付けられました。また、平成 23 年 7 月 1 日からは、「産地情報の伝達」が義務付けられています。



○対象事業者

生産者、製造業者、流通業者、小売業者、外食業者等の米穀等を取り扱う事業者

○対象品目

米穀(もみ、玄米、精米、砕米)
中間原材料(米粉等、米菓生地、米こうじ)
米飯類
もち、だんご、米菓
清酒、単式蒸留しょうちゅう、みりん

○取引記録の保管

米・米加工品(対象品目)を取引、事業所間の移動、廃棄などを行った場合は、その記録を作成し、保存する必要があります。保存期間は、原則 3 年です。

記録事項: 品名、産地、数量、年月日、取引先名、搬出入の場所など

○一般消費者への産地情報の伝達について

- ①食品表示法で原料原産地表示の義務がある場合は、食品表示法に従い、これまでどおり表示します。
- ②上記の義務が無い場合には、米トレーサビリティ法に基づく伝達手段により産地情報を伝達する必要があります(ただし、外食店等で米飯類以外のものを提供する場合は、米飯類以外のものの産地情報の伝達は不要です)。

食品表示に関する法律

食品の表示に関する法律には次のものがあります。

表示する際はそれぞれの法律に基づいた正しい内容を記載しなければなりません。

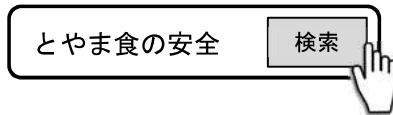
法令	目的	表示対象	表示内容
食品表示法	消費者の商品選択に資する、飲食に起因する衛生上の危害発生防止、栄養の改善、健康の増進 平成 27 年 4 月 1 日施行。JAS 法、食品衛生法、健康増進法の食品表示に関する規定を統合したもの	販売(不特定又は多数の者に対する譲渡を含む)されるすべての食品	◆品質事項 原材料名、原産地、食品関連事業者等 ◆衛生事項 添加物、期限表示、保存方法等 ◆保健事項 栄養成分表示等
計量法	適正な計量の実施	密封をした特定商品	内容量、表記する者の氏名及び住所
医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律(医薬品医療機器等法)	医薬品について、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		医薬品としての承認を受けていないものについて、効能や効果などの表示や広告を禁止
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	事業者が供給する商品及びポスター、チラシ、口頭での広告等、顧客を誘引するために用いられるすべての表示	一部を除いて特定の表示の義務づけはない ※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
健康増進法	国民保健の向上	食品として販売に供する物に関して広告その他の表示をするもの	健康保持増進効果等について虚偽誇大な表示をすることを禁止
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(米トレサ法)	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、単式蒸留しょうちゅう、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(牛トレサ法)	牛の出生からと殺までの個体情報を一元管理し、個体識別番号の表示	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

公正競争規約 …… 各業界の事業者又は事業者団体が、誇大な広告表示や過大な景品類の提供を防止し、適正な事業活動を行うために、消費者庁長官及び公正取引委員会の認定を受けて定めた、業界の自主的なルール。

食品表示に関する情報

○とやま食の安全・安心情報ホームページ

<https://www.pref.toyama.jp/1613/kurashi/seikatsu/shokuseikatsu/anzen/>



○食品表示法等一元化情報(消費者庁)

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

- ・食品表示基準
- ・食品表示基準 Q&A
- ・栄養成分表示のためのガイドライン

○景品表示法(消費者庁ホームページ)

https://www.caa.go.jp/policies/policy/representation/fair_labeling/

食品表示に関する問い合わせ先(食品表示 110 番)

相談内容がどの法律に関するかわからない場合や、表示全体について助言をもらいたい場合は、**食品表示 110 番**にお電話ください。(ご相談の該当する法令が分かる場合、P37 の各機関にご相談ください。) 内容によっては、回答に時間がかかる場合もございますので、時間に余裕を持ってご相談ください。

TEL : 076-444-8484

(午前 9 時～正午、午後 1 時～午後 4 時(土、日、祝日等を除く))

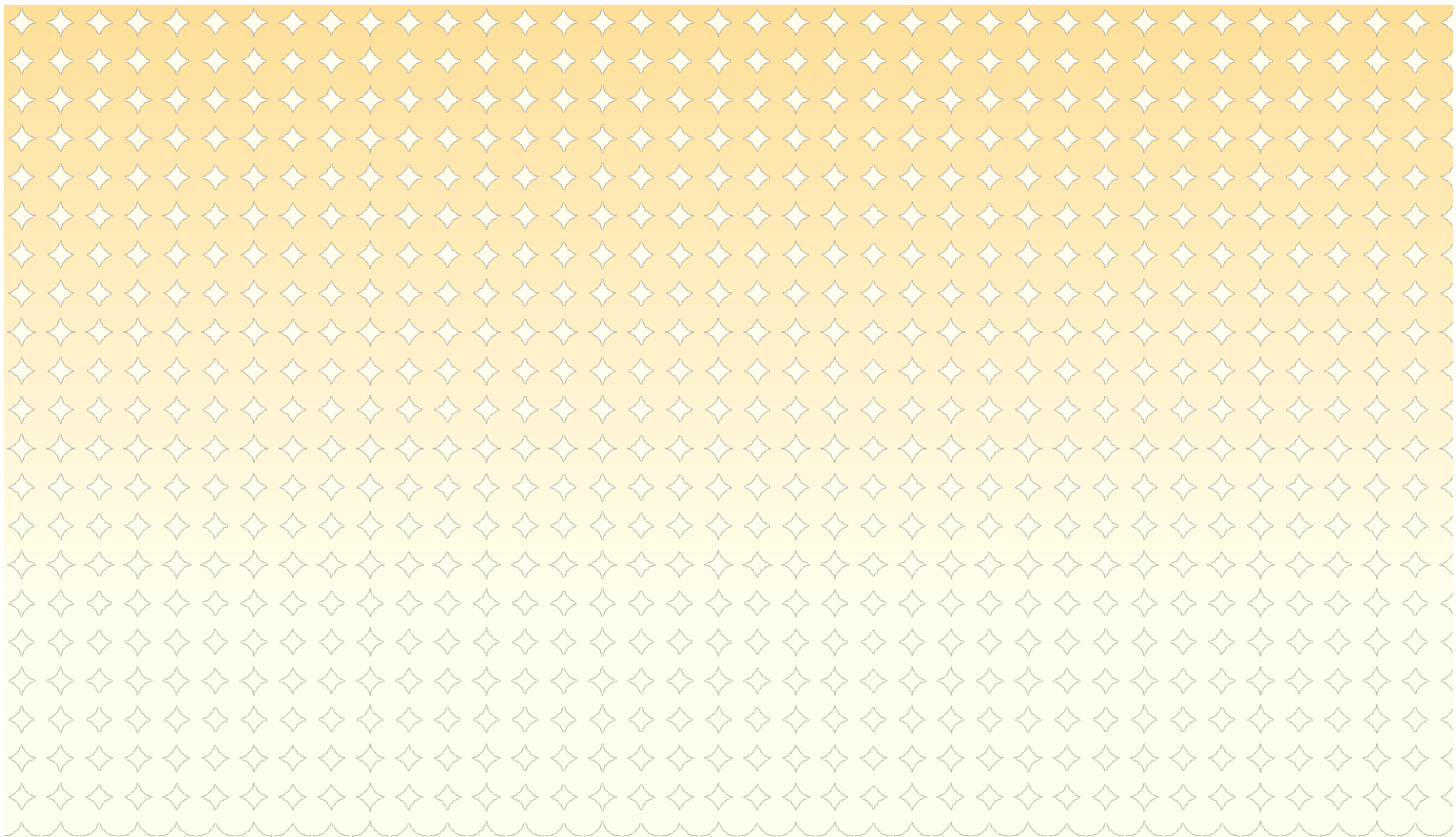
FAX : 076-444-8600

E-mail : syokuhinhyouzi@esp.pref.toyama.lg.jp



〈各法律担当機関一覧〉 ※食品表示相談の総合窓口として「食品表示 110 番」(→P36) が設置されています。

◆食品表示法（名称、原材料名、原料原産地表示など）	TEL
富山県農林水産部農産食品課食品安全係 ※	076-444-8816
◆食品衛生法、食品表示法（添加物、アレルギー表示など）	TEL
富山県厚生部生活衛生課食品乳肉係（富山市以外の全域）	076-444-3230
富山県新川厚生センター 衛生課（黒部市、入善町、朝日町）	0765-52-1225
富山県新川厚生センター 魚津支所 衛生予防課（魚津市）	0765-24-0359
富山県中部厚生センター 衛生検査課食品衛生班（滑川市、舟橋村、上市町、立山町）	076-472-4094
富山県高岡厚生センター 衛生課食品衛生班（高岡市）	0766-26-8417
富山県高岡厚生センター 射水支所 衛生予防課（射水市）	0766-56-2666
富山県高岡厚生センター 氷見支所 衛生予防課（氷見市）	0766-74-1780
富山県砺波厚生センター 衛生検査課衛生班（砺波市、南砺市）	0763-22-4507
富山県砺波厚生センター 小矢部支所 衛生予防課（小矢部市）	0766-67-1070
富山市保健所 生活衛生課（富山市）	076-428-1154
◆健康増進法、食品表示法（栄養成分、栄養機能食品、特定保健用食品など）	TEL
富山県厚生部健康課健康増進係（富山市以外の全域）	076-444-3222
富山県新川厚生センター 保健予防課（黒部市、入善町、朝日町、魚津市）	0765-52-2647
富山県中部厚生センター 保健予防課（滑川市、舟橋村、上市町、立山町）	076-472-0637
富山県高岡厚生センター 衛生課食品衛生班（高岡市、射水市、氷見市）	0766-26-8417
富山県砺波厚生センター 衛生検査課衛生班（砺波市、南砺市、小矢部市）	0763-22-4507
富山市保健所 生活衛生課（富山市）	076-428-1154
◆食品表示法（表示制度全般、機能的表示食品、製造所固有記号など）	TEL
消費者庁食品表示企画課（代表）	03-3507-8800
◆計量法（内容量）	TEL
富山県商工労働部計量検定所（富山市、高岡市以外の全域）	076-422-0551
富山市市民生活部消費生活センター（富山市）	076-443-2047
高岡市市民生活部市民生活課（高岡市）	0766-20-1552
◆景品表示法（優良誤認、不当表示など）	TEL
富山県生活環境文化部県民生活課暮らし安全班	076-444-3129
◆医薬品医療機器等法関係（医薬品的な効果効能）	TEL
富山県厚生部くすり政策課企画・薬事係（富山市以外の全域）	076-444-3234
富山県新川厚生センター 衛生課（黒部市、入善町、朝日町）	0765-52-1225
富山県新川厚生センター 魚津支所 衛生予防課（魚津市）	0765-24-0359
富山県中部厚生センター 衛生検査課環境薬事検査班（滑川市、舟橋村、上市町、立山町）	076-472-1234
富山県高岡厚生センター 衛生課環境衛生薬事班（高岡市）	0766-26-8416
富山県高岡厚生センター 射水支所 衛生予防課（射水市）	0766-56-2666
富山県高岡厚生センター 氷見支所 衛生予防課（氷見市）	0766-74-1780
富山県砺波厚生センター 衛生検査課衛生班（砺波市、南砺市）	0763-22-4507
富山県砺波厚生センター 小矢部支所 衛生予防課（小矢部市）	0766-67-1070
富山市保健所 地域健康課医務係（富山市）	076-428-1155
◆容器包装リサイクル法（リサイクルマーク）	TEL
北陸農政局経営・事業支援部食品企業課容器包装リサイクル係	076-232-4149
◆米トレーサビリティ法関係	TEL
富山県農林水産部農産食品課食品安全係	076-444-8816
◆牛トレーサビリティ法関係、有機 JAS（表示関係）	TEL
北陸農政局富山県拠点消費・安全チーム	076-441-9310



〒930-8501 富山市新総曲輪1番7号 富山県農林水産部農産食品課
TEL:076-444-8816 FAX:076-444-4410

令和6年3月一部改訂
令和2年3月作成