

加工食品の表示 の手引き

～基本ルールと新旧表示の対応表～

鳥取市保健所生活安全課
令和4年10月 改訂

もくじ

タイトル	ページ
食品表示に関する法律	3
加工食品の表示とは	5
まずは食品を分類する	6
加工食品の表示	8
「名称」を決める	9
「原材料名」を記載する	10
└複合原材料とは	11
「添加物」を記載する	14
└トピックス「無添加」表示	20
「アレルギー」を記載する	21
「遺伝子組換え食品」について記載する	25
「原料原産地名」を記載する	27
「内容量」を記載する	33
「消費期限」「賞味期限」を記載する	34
「保存方法」を記載する	36
「原産国名」を記載する	37
「製造者」を記載する	38
└「製造所固有記号」で表示する	39
表示が禁止されている事項	43
表示が省略できる場合	44
栄養成分表示・強調表示 等	45
機能性表示	46
景品表示法	47
表示関係連絡先	51
消費者庁作成パンフレット	52

食品表示に関する法律

☆食品表示法

平成27年4月1日施行

一般消費者の適切な商品選択を目的とする

・・・JAS法

飲食に起因する衛生上の危害の防止を目的とする

・・・食品衛生法

国民の栄養の改善、健康の保持増進を目的とする

・・・健康増進法

3つの法律に分かれていたものが
1法律になりました。

☆計量法

適正な計量の確保を目的とする

☆景品表示法(不当景品類及び不当表示防止法)

公正な競争を確保し、一般消費者の利益の
保護を目的とする

☆薬機法

(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)

医薬品以外の物に対して、医薬品的な
表現を規制している(効果や効能など)

食品表示法の施行で...

旧法

栄養成分 100gあたり

エネルギー	〇〇kcal
たんぱく質	〇〇g
脂質	〇〇g
炭水化物	〇〇g
ナトリウム	〇〇mg

健康増進法

容器包装リサイクル法



JAS法、食品衛生法

JAS法、食品衛生法

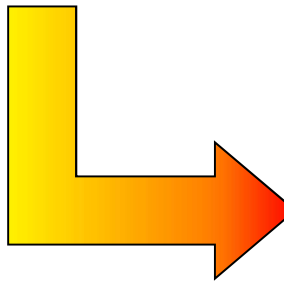
名称	ドーナツ
原材料名	小麦粉、砂糖、ヨーグルト、卵、砂糖、シナモン、植物油、膨張剤、香料、乳化剤(大豆由来)
内容量	200g
賞味期限	平成25年8月20日
保存方法	高温多湿の場所を避けて保存してください
製造者	財団法人△△町農業振興公社 鳥取県××郡△△町〇〇23番地

JAS法、計量法

JAS法、食品衛生法

JAS法、食品衛生法、計量法

変更前



新法

栄養成分表示(100g当たり)

エネルギー	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

食品表示法 義務化

容器包装リサイクル法



食品表示法

食品表示法

食品表示法
(新規定)

食品表示法

名称	ドーナツ
原材料名	小麦粉(国内製造)、砂糖、ヨーグルト(乳成分を含む)、卵、砂糖、シナモン、植物油
添加物	膨張剤、香料、乳化剤(大豆由来)
内容量	200g
賞味期限	〇〇年〇月〇日
保存方法	高温多湿の場所を避けて保存してください
製造者	財団法人△△町農業振興公社 鳥取県××郡△△町〇〇23番地

食品表示法、計量法

食品表示法

その他景品表示法、薬機法、健康増進法等も関係有り

食品表示法、計量法

変更後

令和2年4月1日以降に製造した食品は食品表示法に基づく表示をしていなければ販売できません！
※変更前後の表示の混在はできません

加工食品の表示とは

☆ **表示義務者**(製品の表示に最終的に責任を持つ者)
製造者、加工者、輸入業者、販売者

☆ **表示の対象は**

容器に入れ、または包装された加工食品
※業務用食品も含む

☆ **表示の方法**

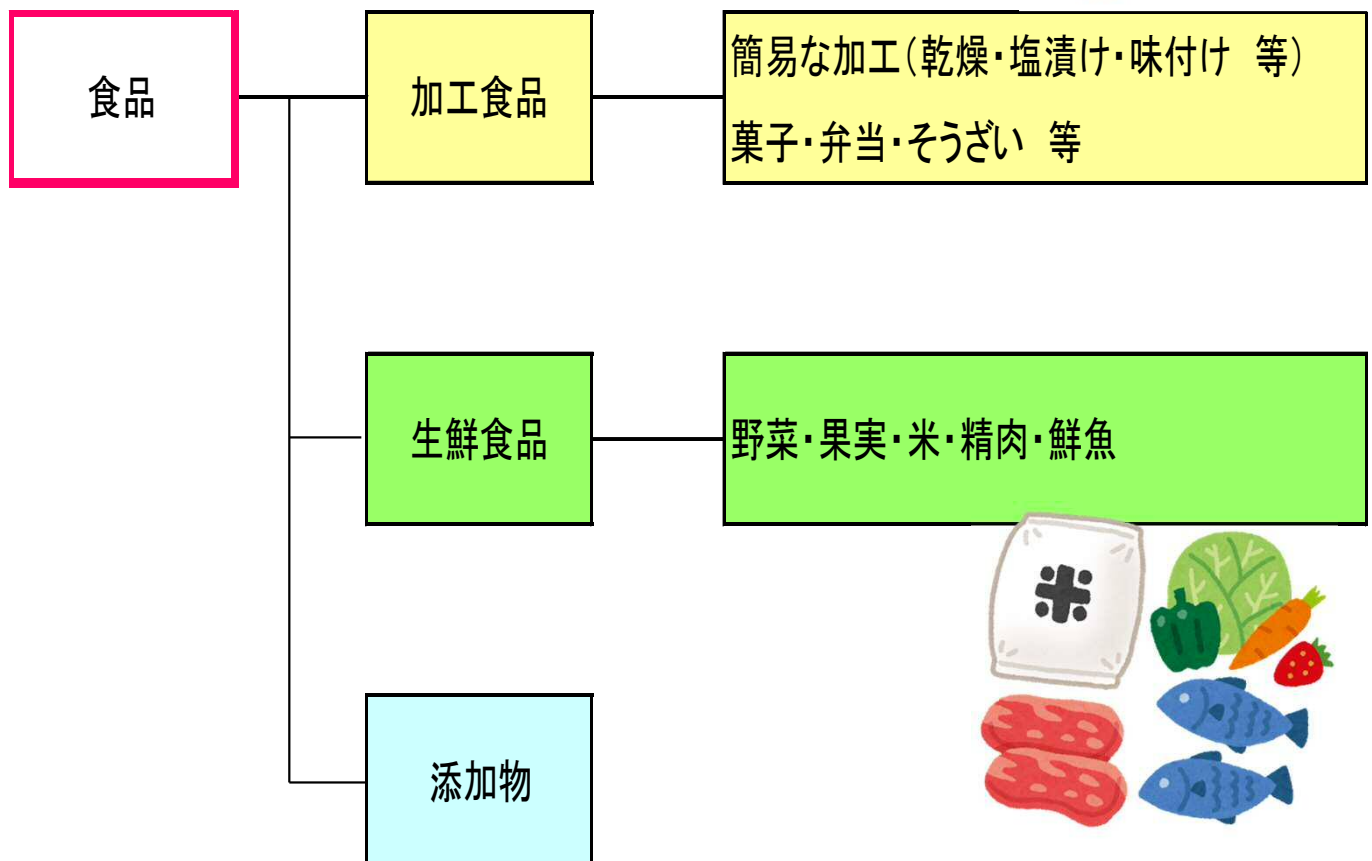
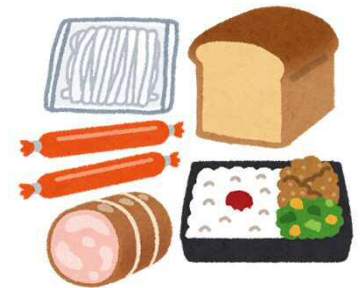
容器包装を開けなくても見ることができる
ように容器包装の見やすい箇所に記載

たとえば個包装菓子をあらかじめ化粧箱に詰め合わせた商品を売る場合、中に入っている菓子だけでなく、化粧箱に表示が必要です。

次のページから具体的に加工食品の表示を解説します。

まずは食品を分類する①

☆まずは表示したい食品が生鮮食品か加工食品かを分類します。



まずは食品を分類する②

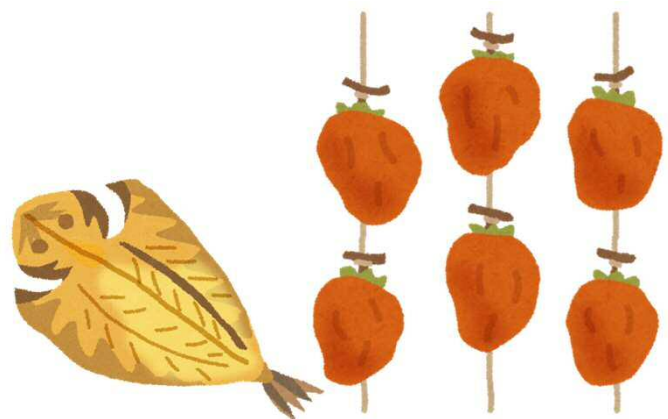
☆生鮮食品

- ・単に切断したもの（カット野菜、ささがきごぼう）
- ・皮をむいたもの（皮むきさといも）
- ・乾燥調整した豆類（大豆、小豆、うずら豆）



☆加工食品

- ・乾燥したもの（切干大根、乾しいたけ、つるし柿、一夜干）
- ・粉にしたもの（米粉、小麦粉、いも粉、そば粉、きな粉）
- ・塩漬けたもの（漬物、塩さば、塩さけ）
- ・加熱したもの（たけのこ水煮、温泉たまご）
- ・複数の生鮮食品（サラダミックス、さしみ盛り合わせ）
- ・味付けしたもの（味付け肉、ぶりのしょうゆ漬け）



加工食品の表示

☆一括表示事項

名称	そうざいパン
原材料名	小麦粉（国内製造）、砂糖、マーガリン、マヨネーズ(卵を含む)、脱脂粉乳、イースト
添加物	カゼインナトリウム(乳由来)、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(V.E)
内容量	1個
賞味期限	20●●年●月●●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	鳥取県鳥取市桜谷○○ 桜谷太郎

- (1) 名称
- (2) 原材料名
- (3) 添加物
- (4) 原料原産地名
- (5) 内容量
- (6) 賞味(消費)期限
- (7) 保存方法
- (8) (原産国名)
- (9) 製造者等



※ (2) と (3) は欄内で「/」等で区分してもよい

※ (8) は輸入食品の場合に表示

※**字の大きさは原則8ポイント以上**

(容器包装が概ね150cm²以下の場合には5.5ポイント以上)

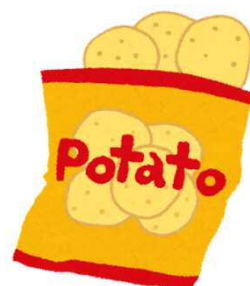
「名称」を決める

名称	そうざいパン
原材料名	小麦粉（国内製造）、砂糖、マーガリン、マヨネーズ(卵を含む)、脱脂粉乳、イースト
添加物	カゼインナトリウム(乳由来)、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(V.E)
内容量	1個
賞味期限	20●●年●月●●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	鳥取県鳥取市桜谷○○ 桜谷太郎

☆最も一般的な名前を記載する。

商品名ではありません！

もめん豆腐、こんにやく、
切り干し大根、等



ポテトチップス

☆名称に定義がある食品もあります。

食酢で漬けた農産物漬物 →名称：酢漬

麦こうじで発酵させたみそ →名称：麦みそ

乾燥しいたけ →名称：乾しいたけ

「原材料名」を記載する

名称	そうざいパン
原材料名	小麦粉（国内製造）、砂糖、マーガリン、マヨネーズ(卵を含む)、脱脂粉乳、イースト
添加物	カゼインナトリウム(乳由来)、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(V.E)
内容量	1個
賞味期限	20●●年●月●●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	鳥取県鳥取市桜谷○○ 桜谷太郎

☆基本の書き方

- …①添加物以外の原材料を抜き出す。
 - ②重量(g)順に並び替える。
- ※もっとも一般的な名前を記載する。
商品名ではありません！

- ・調味料を使ったら？
- ・仕入れた食材を使ったら？

⇒次のページから解説します。
(複合原材料の記載方法)

複合原材料とは①

☆複合原材料

… 2種類以上の原材料からなるもの

例：しょうゆ、マヨネーズ、マーガリンなど

調味料も仕入れた食材も2種類以上の原材料が使われていれば「複合原材料」です。

☆基本の書き方

複合原材料名の後ろに括弧をつけ、割合の多い原材料から順に記載

例：しょうゆ（大豆、小麦、食塩）

☆省略できる場合もあります。

①複合原材料の原材料が3種類以上である場合、割合順が3位以下で、かつ、占める割合が5%未満のものを「その他」と記載できる。

②複合原材料がその製品に占める重量の割合が5%未満である場合

③複合原材料の名称からその原材料が明らかな場合

アレルギー物質は省略できません！

複合原材料とは②

☆省略例① ～下ゆでした大根を仕入れて使った場合～

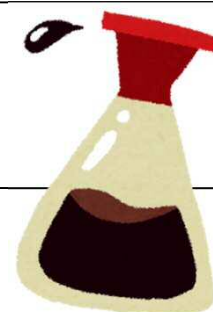
原材料名

ゆで大根（大根、しょうゆ、かつおぶしエキス、昆布エキス）、・・・

※下線部が「ゆで大根」のうち5%未満であれば

原材料名

ゆで大根（大根、しょうゆ、その他）



☆省略例② ～スープにコンソメを使った場合～

原材料名

じゃがいも、玉ねぎ、人参、コンソメ（食塩、乳糖、砂糖）、こしょう・・・

※下線部（コンソメ）が「スープ全体」のうち5%未満であれば

原材料名

じゃがいも、玉ねぎ、人参、コンソメ、こしょう、
・・・

複合原材料とは③

☆省略例③ ～お弁当のエビフライ～

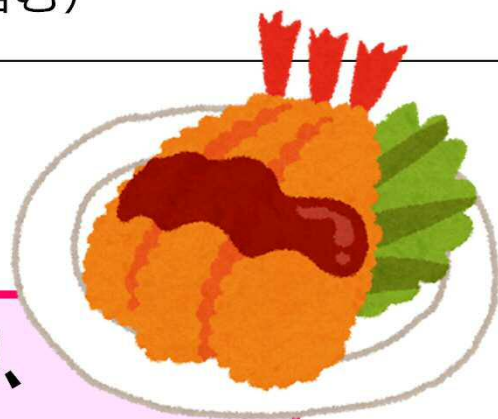
原材料名

エビフライ（えび、パン粉、小麦粉、卵）、・・・

※名称から原材料が明らかであれば

原材料名

エビフライ（えび・小麦・卵を含む）



複合原材料は省略できますが、「えび」「小麦」「卵」はアレルギー物質のため省略できません。

「名称から原材料が明らか」かどうかについては、明確な基準等はありません。表示をする事業者さまで判断することになります。

「添加物」を記載する①

☆食品表示法施行前後の比較

変更前

名称	そうざいパン
原材料名	小麦粉、砂糖、マーガリン、マヨネーズ、脱脂粉乳、イースト、カゼインナトリウム、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(V.E)
内容量	1個
賞味期限	20●●年●月●●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	鳥取県鳥取市桜谷○○ 桜谷太郎

変更後

変更点：添加物を明確に区分

名称	そうざいパン
原材料名	小麦粉(国内製造)、砂糖、マーガリン、マヨネーズ(卵を含む)、脱脂粉乳、イースト
添加物	カゼインナトリウム(乳由来)、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(V.E)
内容量	1個

※原材料名欄の「/」や改行での区切りも可能です。

原材料名	小麦粉(国内製造)、砂糖、マーガリン、マヨネーズ(卵を含む)、脱脂粉乳、イースト カゼインナトリウム(乳由来)、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(V.E)
------	--

「添加物」を記載する②

☆基本の書き方

- …①自分が使用した添加物を抜き出す。
- ②複合原材料に入っている添加物も抜き出す。
- ③重量(g)順に並び替える。

☆添加物の表示方法

- ①品名（名称又は別名）、簡略名又は類別名表示
- ②用途名表示
- ③一括名表示
- ④表示免除

⇒次のページから
解説します。

「どれが添加物か分からない」
「複合原材料は仕入れているので、
詳しいことがよく分からない」



⇒製造者に問い合わせ、可能ならば
「製品規格書」等入手しましょう。
仕入れた製品に最も詳しいのは製造者です。
まずは製造者から製品の情報を得ましょう。
仕入先を通じて問い合わせても構いません。

「添加物」を記載する③

☆書き方 ①品名(名称又は別名)、簡略名又は類別名表示

使用した添加物は物質名表示が原則。

一部の添加物について、添加物の品名(名称又は別名)、簡略名又は類別名のいずれかで表示可能。

(例)

品名	別名	簡略名又は類別名
サッカリンナトリウム	溶性サッカリン	サッカリンNa
L-アスコルビン酸	ビタミンC	アスコルビン酸 V. C
食用赤色102号	ニューコクシン	赤色102号 赤102

「添加物」を記載する④

☆書き方 ②用途名併記

何に使った(用途)、何という物質かを表示
以下(↓)の用途で使用する場合に必要

甘味料、着色料、保存料、増粘剤、安定剤、
ゲル化剤又は糊料、酸化防止剤、発色剤、
漂白剤、防かび剤又は防ばい剤

☆表示例 (___ :用途 :物質名)

甘味料として使用したステビア

⇒甘味料 (ステビア)

保存料として使用した安息香酸ナトリウム

⇒保存料 (安息香酸Na)

発色剤として使用した亜硝酸ナトリウム

⇒発色剤 (亜硝酸Na)

「添加物」を記載する⑤

☆書き方 ③一括名

何に使った(用途)かの表示で認められる

以下(↓)の14種類の用途で使用する場合は、
個々の物質名を表示を省略できる

イーストフード、ガムベース、かんすい、苦味料、酵素、
光沢剤、香料、酸味料、軟化剤、調味料、豆腐用凝固剤
又は凝固剤、乳化剤、pH調整剤、
膨張剤（ベーキングパウダー又はふくらし粉）



☆表示例（__：用途：物質名）

乳化剤としてシヨ糖脂肪酸エステルを使用

⇒**乳化剤** ※シヨ糖脂肪酸エステルは省略

凝固剤として塩化マグネシウムを使用

⇒**凝固剤** ※塩化マグネシウムは省略

✓ 調味料の書き方については注意が必要です

- アミノ酸のみで構成.....調味料(アミノ酸)
- 主にアミノ酸で構成.....調味料(アミノ酸等)
- 核酸のみで構成.....調味料(核酸)
- 主に核酸で構成.....調味料(核酸等)
- 有機酸のみで構成.....調味料(有機酸)
- 主に有機酸で構成.....調味料(有機酸等)
- 無機塩のみで構成.....調味料(無機塩)
- 主に無機塩で構成.....調味料(無機塩等)

「添加物」を記載する⑥

☆書き方 ④表示免除

加工助剤

食品の加工中に添加されたが、最終食品として包装される前に除去されるもの、その食品に何の影響も及ぼさないもの

キャリーオーバー

最終食品まで持ち越された添加物で、きわめて重量が少なく、食品添加物としても効果を発揮しないようなもの

着色料、香料、調味料等のように、添加物の効果が人間の五感に感知できるものは対象外

栄養強化目的

ビタミン類、ミネラル類、アミノ酸類

トピックス 「無添加」表示

☆「無添加」と書いてもいいのか？

一般的に添加物が使用されている製品であって、実際に使用していない場合は、表示可能です。
単に「無添加」ではなく、何が無添加かも表示をお願いします。（例：保存料無添加）
加工助剤・キャリアオーバーのように添加物表示が免除されている場合もあります。この場合は**無添加と記載できません**。

※その他、消費者庁作成「食品添加物の不使用表示に関するガイドライン」を確認してください。

食品添加物の不使用表示
に関するガイドライン



☆「無農薬」と書いてもいいのか？

「無農薬」という表現は、一般消費者は「土壌に残留した農薬や周辺環境から飛散した農薬も含め、一切の農薬を含まない」とイメージするため、適切ではありません。

「栽培期間中不使用」としてください。

※「特別栽培農産物に係る表示ガイドライン」より

「アレルギー」を記載する①

☆食品表示法施行前後の比較

変更前

マヨネーズ・脱脂粉乳はアレルギー表記のかわりになる

名称	そうざいパン
原材料名	小麦粉、砂糖、マーガリン、マヨネーズ、脱脂粉乳、イースト、カゼインナトリウム、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(V.E)
内容量	1個
賞味期限	20●●年●月●●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	鳥取県鳥取市桜谷○○ 桜谷太郎

変更後

マヨネーズはアレルギー表記のかわりとして認められない

名称	そうざいパン
原材料名	小麦粉(国内製造)、砂糖、マーガリン、マヨネーズ(卵を含む)、脱脂粉乳、イースト
添加物	カゼインナトリウム(乳由来)、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(V.E)

※一括で表示することもできます。

原材料名	小麦粉(国内製造)、砂糖、マーガリン、マヨネーズ、脱脂粉乳、イースト、(一部に小麦・乳成分・卵を含む)
添加物	カゼインナトリウム、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(V.E)、(一部に乳成分を含む)

「アレルギー」を記載する②

☆必ず表示が必要「特定原材料」7品目

卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かに



☆表示が推奨されるもの(21品目)

アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、桃、やまいも、りんご、ゼラチン、カシューナッツ、ごま

☆基本の書き方

※原材料名欄・添加物欄に記載します

- 原材料に使われる場合：～を含む
- 添加物に使われる場合：～由来
- 複数のアレルギー物質を書く場合：●●・▲▲を含む又は●●・▲▲由来
- 一括で書く場合：一部に●●を含む

特定原材料「乳」については、
原材料⇒乳成分を含む
添加物⇒乳由来

となります

「アレルギー」を記載する③

☆具体例①

～原則として個々の原材料毎に表示～

原材料名	小麦粉（国内製造）、砂糖、マーガリン(乳成分を含む)、マヨネーズ(卵を含む)、脱脂粉乳、イースト
添加物	カゼインナトリウム(乳由来)、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(V.E)

「小麦粉」と「脱脂粉乳」は、その名称が特定原材料を表しています。

※マーガリンの(乳成分を含む)は、脱脂粉乳が「乳」のアレルギー表記となるため、省略できます。

「マヨネーズ」がアレルギー表記のかわりとして認められなくなった理由

「マヨネーズ」は「特定加工食品」としてアレルギー表示を省略できる食品でした。しかし、卵アレルギー患者にとって、卵を含まない「大豆マヨネーズ」が代替品として知られるようになり、マヨネーズ＝卵の認識なく誤食する事故が起きました。

マヨネーズ以外にも代替品があるものがあり、同様の事故が起こらないよう、食品表示法成立により「特定加工食品」の制度を廃止しました。

～認められる表記～

- ①代替表記：玉子、タマゴ、コムギ 等
- ②拡大表記：①を含む食品の名称（ゆで玉子 等）

「アレルギー」を記載する④

☆具体例②

～一括表示する(個別表示が困難な場合)～

例1 (原材料と添加物を項目分けする)

原材料名	小麦粉(国内製造)、砂糖、マーガリン、マヨネーズ、脱脂粉乳、イースト、 <u>(一部に小麦・乳成分・卵を含む)</u>
添加物	カゼインナトリウム、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(V.E)、 <u>(一部に乳成分を含む)</u>

原材料の中に「小麦粉」「脱脂粉乳」がありますが、一括で書く場合には、改めて「小麦」「乳成分」を表示しなければなりません。

例2 (原材料名の中に添加物を記載する)

原材料名	小麦粉(国内製造)、砂糖、マーガリン、マヨネーズ、脱脂粉乳、イースト / カゼインナトリウム、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(V.E)、 <u>(一部に小麦・乳成分・卵を含む)</u>
------	---

(一部に...)の前の「、」を忘れがちなので注意してください。

複数の特定原材料等を表示する場合は「・(中点)」で区分します。

「遺伝子組換え食品」について記載する①

☆表示が必要な食品

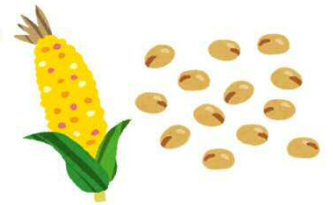
該当する場合のみ表示！

①遺伝子組み換え技術を利用した次の農産物 9 作物

大豆、とうもろこし、ばれいしょ、なたね、
綿実、アルファルファ、てん菜、パパイヤ、からしな

②農産物 8 作物の加工品（3 3 食品群）※一部抜粋

豆腐類、油揚げ類、おから、ゆば、納豆、豆乳類、みそ、
大豆煮豆、大豆缶詰、きな粉、ポップコーン、
冷凍とうもろこし、ポテトスナック菓子 等



☆書き方(義務表示)

分別生産流通管理をして遺伝子組換え農産物を区別している場合及びそれを加工食品の原材料とした場合

分別流通管理が行われた遺伝子組換え農産物である旨を表示
(例)大豆(遺伝子組換え)等

分別生産流通管理をせず、遺伝子組換え農産物及び非遺伝子組換え農産物を区別していない場合及びそれを加工食品の原材料とした場合

遺伝子組換え農産物と非遺伝子組換え農産物が分別されていない旨を表示
(例)大豆(遺伝子組換え不分別)等

分別生産流通管理をしたが、遺伝子組換え農産物の意図せざる混入が5%を超えていた場合及びそれを加工食品の原材料とした場合

「分別生産流通管理」とは、遺伝子組換え農作物と非遺伝子組換え農作物を生産、流通及び加工の各段階で善良なる管理者の注意をもって分別管理し、それが書類によって証明されていることをいいます。

「遺伝子組換え食品」について記載する②

☆書き方(任意表示)

該当する場合のみ表示！

遺伝子組換えに関する任意表示制度について、情報が正確に伝わるように改正されます。改正後の食品表示基準は2023年4月1日施行されます。

現行制度

分別生産流通管理をして、意図せざる混入を5%以下に抑えている大豆及びとうもろこし並びにそれらを原材料とする加工食品

「遺伝子組換えでないものを分別」「遺伝子組換えでない」等の表示が可能

新制度

分別生産流通管理をして、意図せざる混入を5%以下に抑えている大豆及びとうもろこし並びにそれらを原材料とする加工食品

施行前でもこの表示は可能です。
表示の早期切替えに御協力ください。

適切に分別生産流通管理された旨の表示が可能
(例)「原材料に使用しているトウモロコシは、遺伝子組換えの混入を防ぐため分別生産流通管理を行っています。」「大豆(分別生産流通管理済み)」等

分別生産流通管理をして、遺伝子組換えの混入がないと認められる大豆及びとうもろこし並びにそれらを原材料とする加工食品

「遺伝子組換えでない」「非遺伝子組換え」等の表示が可能

※根拠資料を有しておく必要があります！

「原料原産地名」を 記載する①

- 原料原産地表示の対象

全ての加工食品（輸入品を除く）

- 対象原材料

重量割合上位1位の原材料

ただし、22食品群と個別5品目は
個別に原料原産地の規定あり

次ページで
詳しく

- 表示方法

原則、**国別重量順表示**

〔平成29年9月1日施行。
経過措置期間（準備期間）は令和4年3月31日まで。〕

注意

令和4年4月1日以降に製造・販売される
製品には必ず原料原産地表示が必要です！

「原料原産地名」を 記載する②

個別に原料原産地の規定が設けられているもの

①22食品群：原材料に占める重量の割合が50%以上を占めるものについて原産地表示

農産加工食品

1乾燥したもの 2塩蔵したもの
3ゆで・蒸したものの、あん 4異種混合
5緑茶・緑茶飲料 6もち 7いり豆・いり落花生等
8黒糖・黒糖加工品
9こんにやく

畜産加工食品

10調味したもの 11ゆで・蒸したものの
12表面をあぶったもの
13衣をつけたもの 14合挽肉や異種混合

水産加工食品

15乾燥したもの 16塩蔵したもの
17調味したもの 18こんぶ巻
19ゆで・蒸したものの
20表面をあぶったもの 21衣をつけたもの

その他

22 生鮮食品を異種混合したもの

②個別5品目

- 1 農産物漬物は、重量順位4位（内容重量が300g以下のものは上位3位）かつ5%以上の原材料
- 2 野菜冷凍食品は、重量順位3位かつ5%以上の原材料
- 3 うなぎ加工品は、うなぎ
- 4 かつお削りぶしは、かつおのふし
- 5 おにぎりは、のり

「原料原産地名」を 記載する③

☆書き方

＜1番多い原材料が**生鮮食品**の場合＞

対象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」を表示します。

名 称	ウインナーソーセージ
原材料名	豚肉 (アメリカ産、国産、その他) 、豚脂肪、 たん白加水分解物…

○国産品の場合は、国産である旨に代えて次の表示が可能

- ・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 : 水域名、水揚げした港名、水揚げした港又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

○2か国以上の産地の豚肉を混ぜて使用している場合 :

多い順に国名

○3か国以上ある場合、3か国目以降 :

「その他」とまとめて表示することもできます。

「原料原産地名」を 記載する④

☆書き方

＜1番多い原材料が**加工食品**の場合＞

- ①原則としてその製造地を「〇〇製造」と表示します
(〇〇は原産国名)

名称	清涼飲料水
原材料名	りんご果汁（ ドイツ製造 ）、果糖ブドウ糖液糖、果糖／酸味料、ビタミンC

国産品の場合は、
「**国内製造**」や「**鳥取県製造**」等

- ②中間加工原材料の原料の原産地が、生鮮原材料の状態まで遡って判明しており、客観的に確認できる場合には、「〇〇製造」の表示に代えて、当該生鮮原材料名と共にその原産地を表示することができます。

名称	清涼飲料水
原材料名	りんご果汁（ りんご（ドイツ、ハンガリー） ）、果糖ブドウ糖液糖、果糖／酸味料、ビタミンC

「原料原産地名」を 記載する⑤

国別重量順表示が難しい場合・・・

<又は表示>

過去の使用実績等における平均使用割合が**5%未満の産地**は、「アメリカ産又は**国産（5%未満）**」と表示。

名 称 ウィンナーソーセージ
原材料名 豚肉（**アメリカ産**又は**国産**）、豚脂肪、たん白加水分解物…

※豚肉の産地は、令和〇年の使用実績順

製造年から遡って**3年以内**
の中で**1年以上**の実績

<大括り表示>

3か国以上の外国の産地の原材料を「**輸入**」として表示しても可

名 称 ウィンナーソーセージ
原材料名 豚肉（**輸入**）、豚脂肪、たん白加水分解物…

いずれも**根拠書類**が必要！

農林水産省作成「新たな原料原産地表示制度－事業者向け活用マニュアル」も参考にしてください。



「原料原産地名」を 記載する⑥

☆書き方

例① 原材料名欄の中に表示する

名称	もち
原材料名	もち米(鳥取県産)
内容量	300g
賞味期限	20●●年●月●日
保存方法	直射日光を避け常温で保存
製造者	鳥取太郎 鳥取県八頭郡智頭町智頭〇〇

例② 原料原産地名欄を設けて表示する

名称	もち
原材料名	もち米
原料原産地名	鳥取県(もち米)
内容量	200g
賞味期限	20●●年●月●日
保存方法	直射日光を避け、常温で保存
製造者	若葉花子 鳥取県鳥取市立川町□□

「内容量」を記載する

名称	そうざいパン
原材料名	小麦粉（国内製造）、砂糖、マーガリン、マヨネーズ(卵を含む)、脱脂粉乳、イースト
添加物	カゼインナトリウム(乳由来)、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(V.E)
内容量	1個
賞味期限	20●●年●月●●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	鳥取県鳥取市桜谷○○ 桜谷太郎

☆ 基本の書き方 (①~③いずれか)

- …①内容重量：グラム、キログラム 等
- ②内容体積：リットル、ミリリットル 等
- ③内容数量：個数 等



※ 固形物に充填液を加え、缶又は瓶に密封したものの
固形量及び**内容総量**を記載(グラム、キログラム)

「特定商品に係る計量に関する政令第5条に掲げる特定商品」
(精米、豆類、米粉、もち、乾燥野菜、はちみつ等) については、**計量法の規定により表示**する。

※内容数量（個数）での表示はできません

表示量に対して内容量（実量）が不足しないよう注意が必要。

「消費期限」「賞味期限」 を記載する①

名称	そうざいパン
原材料名	小麦粉（国内製造）、砂糖、マーガリン、マヨネーズ(卵を含む)、脱脂粉乳、イースト
添加物	カゼインナトリウム(乳由来)、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(V.E)
内容量	1個
賞味期限	20●●年●月●●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	鳥取県鳥取市桜谷○○ 桜谷太郎

☆賞味期限と消費期限

消費期限

安全に食べられる期限

→品質の劣化が早い食品。期限が過ぎると衛生上の危害が生じる可能性が高い（弁当、サンドイッチなど）

賞味期限

おいしく食べられる期限

→品質が比較的長く保持される食品。期限を過ぎても食べられなくなるわけではない（缶詰、スナック菓子など）



「消費期限」「賞味期限」 を記載する②

☆ 基本の書き方 . . . **年月日** で表示してください

<和暦表示例>

令和4年6月9日

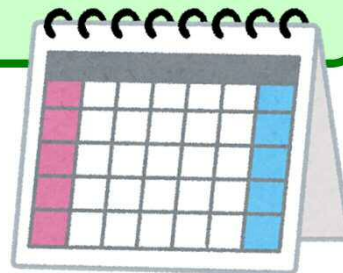
4.6.9

<西暦表示例>

2022年6月9日

22.6.9

賞味期限が3ヶ月を超える場合は「年月」でも認められています。



☆ どうやって決めるのか

- ・ 保存方法に記載されている方法で保存した場合の期限を記載（未開封の状態）
- ・ **製造者が決めてください**
- ・ 科学的、合理的根拠をもって適正に設定しましょう（理化学試験、微生物試験、官能検査、類似販売品、業界団体のガイドライン）

消費者からの問い合わせに
答えられるようにしましょう！

「保存方法」を記載する

名称	そうざいパン
原材料名	小麦粉（国内製造）、砂糖、マーガリン、マヨネーズ(卵を含む)、脱脂粉乳、イースト
添加物	カゼインナトリウム(乳由来)、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(V.E)
内容量	1個
賞味期限	20●●年●月●●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	鳥取県鳥取市桜谷○○ 桜谷太郎

☆基本の書き方

…**開封前の具体的な保存方法**を書いてください。

良い例

→高温多湿を避けて保存して下さい
10℃以下で保存してください
要冷蔵（10℃以下）

好ましくない例

→冷蔵庫で保存してください
冷暗所で保存してください

※常温以外の保存方法がある場合、具体的温度の記載を
しましょう。

※開封後の保存方法は一括表示欄外に書きましょう。

「原産国名」を記載する

該当する場合のみ表示！

☆ 表示が必要な食品 輸入された食品

- ⇒そのまま販売可能な形態で輸入された商品
- ⇒すでに加工された製品を輸入し、国内で小袋に包装し直して販売される商品

☆ 基本の書き方

名称	飴菓子
原材料名	砂糖、水あめ／香料、着色料（黄4）
内容量	100g
賞味期限	令和5年4月1日
保存方法	直射日光を避け、常温で保存
原産国名	アメリカ
輸入者	（株）ととりん 鳥取県鳥取市東町□□

「製造者」を記載する

名称	そうざいパン
原材料名	小麦粉（国内製造）、砂糖、マーガリン、マヨネーズ(卵を含む)、脱脂粉乳、イースト
添加物	カゼインナトリウム(乳由来)、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(V.E)
内容量	1個
賞味期限	20●●年●月●●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	鳥取県鳥取市桜谷○○ 桜谷太郎

☆ 基本の書き方

…製造者 + 製造所所在地

輸入品にあつては輸入者 + 輸入者所在地

加工品にあつては加工者 + 加工所所在地

販売者 + 販売者所在地 + 製造所固有記号
の場合は次ページから解説します。

① 製造者等の氏名

個人の場合 → 氏名記載

※屋号だけはダメです！

法人の場合 → 会社名記載

② 製造所等所在地

製品が完成した場所の住所

※法人の本社住所ではありません！

県庁所在地の市、政令指定都市においては、都道府県名が省略できます。

「製造所固有記号」で表示する①

該当する場合のみ表示！

☆食品表示法施行前後の比較

変更前

名称	そうざいパン
原材料名	小麦粉（国内製造）、砂糖、マーガリン、マヨネーズ(卵を含む)、脱脂粉乳、イースト
添加物	カゼインナトリウム(乳由来)、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(V.E)
内容量	1個
賞味期限	20●●年●月●●日
保存方法	直射日光を避け常温で保存してください
販売者	鳥取県鳥取市立川六丁目〇〇 (株)TOTORI COB

変更後



名称	そうざいパン
原材料名	小麦粉（国内製造）、砂糖、マーガリン、マヨネーズ(卵を含む)、脱脂粉乳、イースト
添加物	カゼインナトリウム(乳由来)、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(V.E)
内容量	1個
賞味期限	20●●年●月●●日
保存方法	直射日光を避け常温で保存してください
販売者	鳥取県鳥取市立川六丁目〇〇 (株)TOTORI + COB お客様ダイヤル 0857-XX-XXXX

「製造所固有記号」で 表示する②

該当する場合のみ表示！

《製造所固有記号とは》

あらかじめ、消費者庁に届出た製造所を表す記号（固有記号）をもって表示することができる制度のこと。
固有記号を使うことで包材(パッケージ)が共有できる場合に認められます。

☆使用に関する原則

- ▶▶▶ 同一製品を2以上の工場で製造する場合に限り固有記号を利用可能
- ▶▶▶ 届出した固有記号は、5年ごとに更新が必要



「同一製品を2以上の工場で製造」とは…

- ★同じデザインのパッケージ
- ★原材料、内容量も同じ
- ★製造工場が違っただけ

☆新制度の注意事項

✓製造所固有記号を**使用できない場合**

注意

- *単なる切断・整形・混合等の場合
- *乳や乳製品を製造する場合

製造所固有記号を記載する①

☆基本の書き方

- ▶▶▶固有記号に「+」を冠して表示
- ▶▶▶次のいずれかの事項を表示「応答義務」

- ✓製造所所在地等の情報提供を求められた時に回答する者の連絡先
- ✓製造所所在地等を表示したWebサイトのアドレス等
- ✓当該製品の製造を行っているすべての製造所所在地等

(表示例)

①販売者名に近接して表示する場合

販売者	株式会社TOTORI + COB 鳥取市立川町六丁目〇〇〇 お客様ダイヤル 0857-XX-XXXX
-----	---

応答義務

②販売者名に製造所固有記号の表示箇所を表示する場合

販売者	株式会社TOTORI 鳥取市立川町六丁目〇〇〇 お客様ダイヤル 0857-XX-XXXX 製造所固有記号は◆◆に記載
-----	--

固有記号に関する情報は、販売者に近接して表示してあればよいとされています。

例：製造所固有記号は賞味期限の後に記載 等

製造所固有記号を 記載する②

☆「応答義務」の記載方法

①製造所所在地等の情報提供を求められた時に回答する者の連絡先

✓お客様ダイヤル（フリーダイヤル）
✓販売者の電話番号 等

②製造所所在地等を表示したWebサイトのアドレス等

✓ウェブサイトアドレス
✓QRコード 等

③当該製品の製造を行っているすべての製造所所在地等



表示が禁止されている事項

- ・ 一括表示の内容と矛盾する用語

- ・ 産地名の意味を誤認させるような表示

◆例◆

A国産のあじを沼津で加工した「あじの開き」のポップ表示

(誤) **沼津産** あじの開き



(正) あじの開き **加工地：沼津**
原料原産地：A国



- ・ その他内容物を誤認させる文字、絵、写真、その他の表示

表示が省略できる場合

区 分	表示事項
容器包装に入っていないもの。注文を受けて包装するもの、製造者自らがその場で販売するもの	全項目 (例外あり)
容器又は包装の面積が30cm ² 以下のもの	原材料名（アレルギー、L-フェニルアラニン化合物除く）
原材料が1種類のみであるもの（缶詰及び食肉製品除く）	原材料名
内容量が外見上容易に識別できるもの（計量法に基づく例外有り）	内容量
品質の変化が極めて少ないものとして別表※に掲げるもの	賞味期限（消費期限）
常温で保存すること以外にその保存方法に関して留意すべき特段の事項がないもの	保存方法

※別表：でん粉、チューインガム、アイスクリーム、冷菓、食塩、うまみ調味料、氷、飲料水及び清涼飲料、砂糖（ガラス瓶入りorポリエチレン製容器入りに限る）

栄養成分表示 栄養強調表示 等

☆栄養成分表示 例)

栄養成分表示 【1個(90g)当たり】	
エネルギー	264kcal
たんぱく質	9.3g
脂質	4.4g
炭水化物	45.2g
食塩相当量	1.3g

※上記5項目は義務表示。
飽和脂肪酸、糖類、糖質、食物
繊維、ミネラル類、ビタミン類
等は任意表示。

☆対象

すべての消費者向け
加工食品及び添加物

☆強調表示 等 例)

カルシウムたっぷり！
シュガーレス！
減塩！ …など

栄養強調表示
をする場合、
表示のルール
があります！



機能性表示

☆機能性表示

例)

「おなかの調子を整えます」
「脂肪の吸収をおだやかにします」等
特定の保健の目的が期待できる食品の機能性表示

特定保健用食品（トクホ）

国が審査を行い、食品ごとに消費者庁長官が許可しています。

栄養機能食品

国が定めた表現によって機能性を表示します。

機能性表示食品

事業者の責任において、科学的根拠に基づいた機能を表示した食品で、消費者庁への届出制になります。

詳細は消費者庁のホームページをご覧ください。

景品表示法



外国産大豆を
機械ですり
つぶしたけど

色粉は
使ったよ…

無添加か！
買おうかな…

無添加

商品のデザイン、チラシ、広告など、根拠なく実際よりも良く見せる表示をすると、消費者は実際には良くない商品を良いと思って購入してしまう場合があります。

そのような不当表示から一般消費者の利益の保護を目的とするのが、景品表示法です。

景品表示法で禁止している表示①

優良誤認 表示

品質、規格、その他の
内容について著しく
優良であると示す
表示

いいもの
ですよ！

内容等が実際のものよりも…
他の事業者のものよりも…

著しく優良
であると示
す表示

実際は・・・
ブランド牛
ではない



国産有名
ブランド牛

例えば・・・

実際は・・・
果汁60%



果汁
100%

景品表示法で禁止している表示②

有利誤認 表示

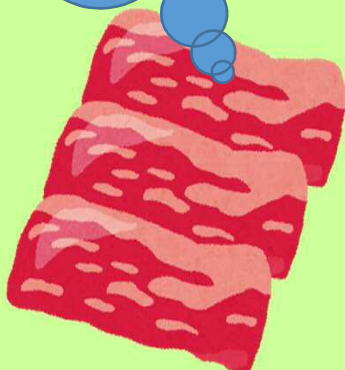
価格、その他の取引条件について著しく有利であると示す表示

お得
ですよ!

価格等が実際のものよりも…
他の事業者のものよりも…

著しく有利
であると示
す表示

実際は・・・
肉+割り下+
容器+保冷剤
で800g



贈答用すき焼きセット

800g
12,600円

例えば・・・

実際は・・・
いつも同
じ価格



期間限定
半額!

景品表示法で禁止している表示③

その他誤認される恐れがある表示

- ✓ 無果汁の清涼飲料水等
- ✓ 商品の原産国
- ✓ おとり広告

など



表示関係連絡先

〔食品表示法・景品表示法〕

- ・消費者庁

TEL 03-3507-8800 (代表)

- ・鳥取市保健所生活安全課 (原材料名、アレルギー等)

TEL 0857-30-8552

FAX 0857-20-3962

- ・鳥取市保健所健康・子育て推進課 (栄養成分表示等)

TEL 0857-30-8582

FAX 0857-20-3965

〔計量法〕 「内容量」

鳥取市内：鳥取市役所経済観光部 経済・雇用戦略課

TEL 0857-30-8282

FAX 0857-20-3947

東部4町：鳥取県庁くらしの安心推進課

TEL 0857-26-7601

FAX 0857-26-8171

〔容器包装リサイクル法〕

「リサイクルマーク」

中国四国農政局経営・事業支援部食品企業課

TEL 086-222-1358

食品表示基準、食品表示基準Q & A等は
消費者庁のホームページを御確認ください。

消費者庁作成 パンフレットもあります

- 事業者向け

「早わかり食品表示ガイド」で検索

- 消費者向け

「知っておきたい食品の表示」で検索



消費者庁ホームページで最新版が公開されています