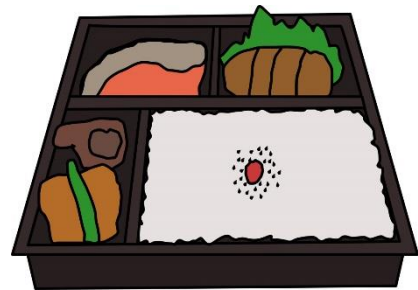
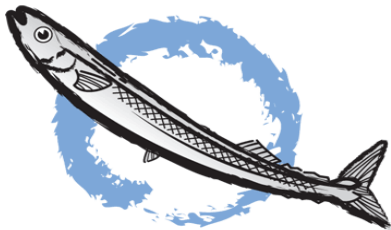


【食品表示法対応版】

# 食品表示の基本 と 表示作成ガイド



# 目次

食品表示の基本	2
生鮮食品の表示	
農産物の表示	5
容器包装に入れられた米の表示	6
卵の表示	8
食肉の表示	9
水産物の表示	11
加工食品の表示	
基本的な表示事項	13
表示事項別記載方法	15
特色のある原材料の表示	31
遺伝子組換え食品の表示	32
インスタ加工等の食品の表示	34
小分け包装した食品の表示	34
生鮮食品に間違いやすい加工食品	35
加工食品の表示例	36
よくある表示のミス	41
表示作成ガイド	43
米トレーサビリティ法の概要	58

## ご利用にあたって

- ◇ 本冊子は、これから食品の製造や販売を始めようとする方や、食品表示制度について基礎から学びたいという方を対象に、食品表示の基本的なルールと、実際に表示を作成する際に参考となる作業手順について解説したものです。
- ◇ 食品表示について、平成27年4月1日より食品表示法が施行されました。また、平成29年9月1日付けで食品表示基準の一部が改正され、輸入品を除く全ての加工食品について、原料原産地の表示が義務付けられました。さらに平成31年4月25日付けで遺伝子組換え食品の任意表示について改正が行われました。  
この手引きは、食品表示法に基づく表示方法のうち、基本的な事項をまとめたものです。
- ◇ 新ルールへの移行期間として、経過措置期間が設けられており、加工食品は令和2年3月31日までに従前のルールによる表示から切り替える必要があります。(生鮮食品は平成28年9月30日までで終了)。ただし、1つの食品で新旧表示を混在させることはできません。  
また、新たな加工食品の原料原産地表示の経過措置期間は、令和4年3月31日、新たな遺伝子組換え表示の経過措置期間は、令和5年3月31日までです。
- ◇ 食品の種類に応じて細かく決められている特別な表示ルールや例外規定、任意表示などについては、ここでは触れていません。また、国では表示制度について様々な検討を行っているので、今後も表示制度の変更が予想されます。
- ◇ 実際に食品表示を作成するにあたっては、消費者庁のホームページで最新の情報を確認したり、関係機関に問い合わせるなど、十分に注意してください。

### ★食品表示に関する参考ホームページ★

消費者庁食品表示企画課

[http://www.caa.go.jp/policies/policy/food\\_labeling/](http://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/)

### ★問い合わせ先★

群馬県健康福祉部食品・生活衛生課安全推進・表示対策係 電話番号 027-226-2421、2425  
食品表示に関するご相談は、各保健福祉事務所で受け付けております。

# 食品表示の基本

## ○食品表示に関する主な法律一覧

法律名	目的	表示対象	主な表示義務事項
食品表示法	食品を摂取する際の安全性の確保  一般消費者の自主的かつ合理的な食品選択の確保	一般消費者向けに販売される全ての生鮮食品、加工食品及び添加物  業者間取引に供される業務用生鮮食品、業務用加工食品及び業務用添加物	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 名称、原材料名、添加物、原料原産地名、内容量、消費期限又は賞味期限、保存方法、原産地（輸入品の場合は原産国）、食品関連事業者等の名称及び所在地、製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称</li> <li>・ アレルゲンを含む旨、遺伝子組換え食品である旨</li> <li>・ 栄養成分の量、熱量、保健機能食品に関する事項</li> <li>・ その他個別品目に係る表示事項</li> </ul>
健康増進法	栄養の改善及び健康の増進のため	特別用途食品	商品名、許可を受けた表示の内容、許可証票、栄養成分量、熱量及び原材料の名称等
	健康の保持増進の効果等について虚偽誇大広告等の禁止	食品として販売に供するもの	—
食品衛生法	飲食に起因する衛生上の危害発生の防止	食品として販売に供するもの	—
農林物資の規格化等に関する法律（JAS法）	日本農林規格（JAS規格）の認定による農林物資の品質改善や取引の公正化	JAS規格による格付け検査に合格した食品	—
不当景品類及び不当表示防止法（景品表示法）	過大な景品類の提供や虚偽、誇大な表示の禁止	—	—
計量法	適正な計量の実施を確保するため	第13条に規定する特定商品（容封されたもの）	内容量、表記者の氏名又は名称及び住所

医薬品、医療機器等の有効性及び安全性の確保に関する法律（薬機法）	食品に対する医薬品的な効能効果の表示を禁止	容器包装に入れられた加工食品及びその広告	—
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（牛肉トレーサビリティ法）	牛海綿状脳症のまん延を防止するとともに、牛肉に係る個体識別のための情報の提供を促進	輸入牛を含む国内で飼養された牛の精肉などとして消費者に販売・提供されるもの	牛個体識別番号
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（米トレーサビリティ法）	食品として安全性を欠く米穀等の流通を防止	米、米加工品	産地情報

○表示義務者

生鮮食品：流通過程にあるすべての販売業者

加工食品：原則として製造業者、加工包装業者、輸入業者、販売業者

○医薬品的効能効果の表示や健康保持増進効果等の虚偽誇大広告の禁止

「〇〇が治る」「〇〇を予防する」など、医薬品と紛らわしい効能効果を表示したり、健康保持増進効果等について著しく事実に相違する表示又は著しく人を誤認させるような表示は禁止されています。

○栄養成分表示はルールに沿って表記

「カロリー控えめ」「ビタミンたっぷり」など、栄養成分の量や熱量に関する強調表示を行う場合は、食品表示基準で定められた内容及び方法に従って表示することが必要です。

▼表示例

栄養成分表示(1袋(80g))当たり	
エネルギー	150kcal
たんぱく質	10.5g
脂質	8.0g
炭水化物	9.0g
食塩相当量	0.3g
〇〇〇〇	××mg

必須表示項目

←表示された栄養成分

○不当表示の禁止

商品の品質、規格、その他の内容について、一般消費者に対し、実際のものよりも著しく優良であると示すことは禁止されています。「うそ」や「ごまかし」はもちろんのこと、「事実を誤解させるような紛らわしい表示」なども不当表示となります。

原材料の産地、特殊な製造方法、高級・特選等の強調表示等を行う場合は、消費者に対して説明できる、具体的な根拠を持つ必要があります。

**食品表示は見やすい場所に、分かりやすい表現で！**

食品表示は、食品の購入者が容器包装を開かなくても容易に見える場所に、読みやすく分かりやすい表現で、正確に行わなければなりません。表示のある容器包装に入れられた商品をさらに包装紙で包んだり、紙箱等に入れて販売する場合は、内側の表示を見ることができる場合を除き、外側の容器包装にも表示が必要です。

# 生鮮食品の表示

## 農産物の表示

### 1 名称

その内容を表す一般的な名称を記載します。

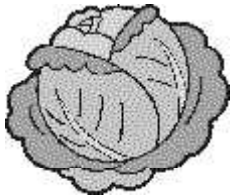
例：大根、にんじん、りんご 等

### 2 原産地

国産品には都道府県名を記載します。市町村名その他一般に知られている地名（郡名、島名、旧国名等）を記載することもできます。

輸入品には原産国名を記載します。一般に知られている地名（例：カリフォルニア）を記載することもできます。

表示例



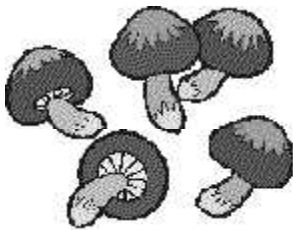
群馬県産  
キャベツ



アメリカ産  
とうもろこし

しいたけ：しいたけには栽培方法の表示も必要です。

原木栽培→「原木」、菌床栽培→「菌床」と記載します。



群馬県産  
しいたけ  
原木

★乾しいたけ（加工食品）の場合、原材料名の「しいたけ」の次に括弧を付して栽培方法を表示します。

例：原材料名 しいたけ（菌床）

密封された豆類：「名称」「原産地」に加え、「内容量」「販売者の氏名及び住所」の表示も必要です。容器包装に表示します。



小豆（群馬県産）  
内容量 500g  
販売者 （有）〇〇食品  
群馬県〇〇市△△町×-×

## 容器包装に入れられた米の表示

定められた様式により、12ポイント以上（内容量3キログラム以下のものにあつては8ポイント以上）の文字で記載します。

★「新米」の用語は、原料玄米が生産された年の12月31日までに容器包装された玄米又は精米にのみ使用できます。

### 1 名称

「玄米」「もち精米」「うるち精米（又は「精米」）」「胚芽精米」と記載します。

### 2 原料玄米

産地・品種・産年が同一で、その証明（検査）を受けた原料玄米については「単一原料米」と記載し、産地（都道府県名、市町村名その他一般に知られている地名）、品種、産年を併記します。それ以外の原料玄米については「複数原料米」「未検査米」等と記載します。証明を受けていない米に品種、産年を記載することはできません。米トレーサビリティ法第4条に基づき伝達された産地を記載する場合は、「群馬県産（産地未検査）」等と記載します。

「産地未検査」の用語については、欄外に「産地未検査」とは、農産物検査法等による産地の証明を受けていない米穀のことをいいます。」又は、「米トレーサビリティ法に基づき伝達された産地を、その事実に基づいて表示する場合には、「産地未検査」と表示しています。」等を注記し、消費者に「産地未検査」の意味を積極的に表示するようお願いします。

### 3 内容量

グラム又はキログラムの単位を明記して記載します。

### 4 精米年月日

精米には精米年月日、玄米には調製年月日を記載します。

### 5 販売者の氏名又は名称、住所、電話番号

表示例▼

うるち精米  
(検査米)

名称	精米		
原料玄米	産地	品種	産年
	単一原料米 群馬県      ○○ヒカリ      ○○年産		
内容量	10kg		
精米年月日	○○. ○○. ○○		
販売者	○○米穀株式会社 群馬県○○市○○町○○ 電話番号○○○○ (○○) ○○○○		

※単一原料米の場合は  
使用割合の事項を削  
除する。

うるち精米  
(未検査米)

名称	精米			
原料玄米	産地	品種	産年	使用割合
	複数原料米 国内産			10割
内容量	10kg			
精米年月日	〇〇. 〇〇. 〇〇			
販売者	〇〇米穀株式会社 群馬県〇〇市〇〇町〇〇 電話番号 〇〇〇〇 (〇〇) 〇〇〇〇			

もち精米  
(未検査米)

名称	もち精米			
原料玄米	産地	品種	産年	使用割合
	複数原料米 国内産			10割
内容量	10kg			
精米年月日	〇〇. 〇〇. 〇〇			
販売者	〇〇米穀株式会社 群馬県〇〇市〇〇町〇〇 電話番号 〇〇〇〇 (〇〇) 〇〇〇〇			

玄米  
(未検査米)

名称	玄米			
原料玄米	産地	品種	産年	使用割合
	複数原料米 国内産			10割
内容量	10kg			
調製年月日	〇〇. 〇〇. 〇〇			
販売者	〇〇米穀株式会社 群馬県〇〇市〇〇町〇〇 電話番号 〇〇〇〇 (〇〇) 〇〇〇〇			

※赤米、黒米、紫黒米等のいわゆる古代米は玄米に該当するため、名称は「玄米」です。  
このとき、一括表示の枠外に「赤米」等と記載することは差し支えありません。



## 卵の表示

### 1 名称

その内容を表す一般的な名称を記載します。

例：鶏卵、うずらの卵 等

### 2 原産地

国産品には国産である旨を記載します。都道府県名、市町村名その他一般に知られている地名を書くこともできます。

輸入品には原産国名を記載します。

## 容器包装に入れられた鶏卵の表示

鶏卵が容器包装に入れられた場合、上記 1、2に加えて、以下の表示が必要です。

### 3 消費期限又は賞味期限

生食用の場合、生食しても食品衛生上問題のない期限を記載します。加熱加工用の場合、期限の代わりに産卵日、採卵日、格付け日又は包装日を記載することもできます。

消費期限又は賞味期限である旨の文字を冠して年月日で表示します。

※消費期限及び賞味期限については、25ページを参照して下さい。

### 4 保存方法

生食用の場合、10℃以下で保存することが望ましい旨を記載します。加熱加工用の場合、常温保存であれば保存方法の記載を省略できます。

### 5 採卵者又は選別包装者

採卵者又は選別包装者の氏名（名称）及び採卵又は選別包装を行った施設の所在地を記載します。

### 6 その他

生食用のものには、生食用である旨及び賞味期限経過後は飲食に供する際に加熱殺菌を要する旨を、加熱加工用のものには、加熱加工用である旨及び飲食に供する際に加熱殺菌を要する旨を記載します。

表示例 ▶

名 称	鶏 卵（生食用）
原 産 地	国 産
選別包装者	〇〇養鶏場株式会社 群馬県〇〇郡△△町□□
賞味期限	1. 7. 1
保存方法	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、賞味期限経過後は十分加熱調理してください。

## 食肉の表示

### 1 名称

鳥獣の種類を記載します。

例：牛肉、豚肉 等

### 2 原産地

国産品には国産である旨を記載します。都道府県名、市町村名その他一般に知られている地名を書くこともできます。

輸入品には原産国名を記載します。

## 容器包装に入れられた食肉の表示

食肉が容器包装に入れられた場合、上記 1、2 に加えて以下の表示が必要です。

### 3 消費期限又は賞味期限

消費期限又は賞味期限である旨の文字と年月日を記載します。

※消費期限及び賞味期限については、25 ページを参照して下さい。

### 4 保存方法

食品衛生法で定める保存基準により、10℃以下（凍結させたものは-15℃以下）で保存することが定められています。

### 5 内容量

グラム又はキログラムの単位を明記して記載します。

### 6 加工者

加工者の氏名又は名称及び加工所の所在地を記載します。

表示例 ▶

名 称	国産豚ばら肉
原 産 地	国産
消費期限	1. 7. 1
保存方法	10℃以下で保存してください
内 容 量	350g
加 工 者	(株)〇〇〇〇 群馬県〇〇市〇〇町1-1

★国産牛肉は10ケタの個体識別番号の表示が義務づけられています。

表示例 ▶

牛ロース肉	群馬県産
消費期限	1. 7. 1
保存方法	10℃以下で保存してください
内容量	350g
加工者	(株)〇〇〇〇
	群馬県〇〇市〇〇町1-1
個体識別番号	1234567890

★次のような処理を行った場合は「処理を行った旨及び飲食に供する際にその全体について十分な加熱を要する旨」を記載します。

- ・テンダライズ処理  
刃を用いてその原形を保ったまま筋及び繊維を短く切断する処理
- ・ポーションカット  
肉塊又はひき肉を金属製容器にきつく詰め、凍結して形を整えた後一定の厚みに切ること
- ・タンブリング処理  
調味料に浸潤させる処理
- ・タレかけ  
小肉塊を容器包装に入れた後、調味液を加えること
- ・漬け込み  
小肉塊を調味液に浸漬すること
- ・ミキシング  
小肉塊に調味料を加え、ミキサーで揉みほぐすこと

※ポーションカット、タンブリング処理、タレかけ、漬け込み、ミキシングを行った場合は、加工食品になります。

(加工食品に該当する場合)

表示例 ▶

名称	食肉加工品(牛サイコロステーキ)
原材料名	牛肉(オーストラリア産)、牛脂、食塩、コショウ
消費期限	1. 7. 1
保存方法	10℃以下で保存してください
内容量	350g
加工者	(株)〇〇ミート
	群馬県〇〇市〇〇町1-1

あらかじめ処理してありますので、中心部まで十分に加熱してお召し上がり下さい。

原料原産地表示：  
23ページ参照

## 水産物の表示

### 1 名称

その内容を表す一般的な名称を記載します。

例：ひらめ、イカ、ホタテ貝 等

### 2 原産地

原産地とは、魚ろう活動が行われた国及び漁獲を行った船籍が属する国です。

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）を記載します。水域名の記載が困難な場合は、水揚港名又は水揚港が属する都道府県名を記載することができます。また、水域名に水揚げした港名又は水揚港が属する都道府県名を併記することもできます。

輸入品には原産国名を記載します。原産国名に水域名を併記することもできます。

例：国産品……インド洋、銚子沖、宍道湖、北海道、清水港、太平洋（高知県）

輸入品……中国、ノルウェー、韓国（インド洋）

#### ★水産庁ホームページ

##### 魚介類の名称のガイドライン

<http://www.jfa.maff.go.jp/j/press/19/073002.html>

##### 生鮮魚介類の生産水域名の表示ガイドライン

<http://www.jfa.maff.go.jp/j/kakou/hyouzi/sonota.html>

##### 東日本太平洋における生産水域名の表示方法について

<http://www.jfa.maff.go.jp/j/kakou/hyouzi/index.html>

### 3 養殖である旨

幼魚等に給餌することにより育成した場合は「養殖」の表示が必要です。

### 4 解凍した旨

凍結したものを解凍して販売する場合は「解凍」の表示が必要です。

## 生食用鮮魚介類（刺身）の表示

生食用鮮魚介類が容器包装に入れられた場合、上記1～4に加えて以下の表示が必要です。

### 5 消費期限又は賞味期限

消費期限又は賞味期限である旨の文字と年月日を記載します。

※消費期限及び賞味期限については、25ページを参照して下さい。

### 6 保存方法

保存基準により10℃以下で保存することが定められています（4℃以下が望ましい）。生食用冷凍かき及び冷凍食品は-15℃以下で保存します。

## 7 加工者

加工者の氏名と加工所の所在地を記載します。

## 8 生食用である旨

「生食用」、「刺身用」、「そのままお召し上がりになれます」等を表示します。

## 9 その他

生食用生かきは採取海域又は湖沼を表示します。

表示例 ▶

	韓国産	メバチマグロ（刺身用）	解凍
消費期限	1. 7. 1		
保存方法	4℃以下で保存してください		
加工者	（株）〇〇スーパー 群馬県〇〇市〇〇町1-1		

（注）複数の魚介類を盛り合わせた場合は、加工食品となります。

表示例 ▶

名称	生かき（生食用）
採取海域	〇〇沖
消費期限	1. 7. 1
保存方法	4℃以下で保存
加工者	〇〇株式会社 群馬県〇〇市〇〇町1-1

採取海域を示すことで  
原産地表示をしたと見  
なされます。

## 加熱用生かきの表示

生食用以外の生かきが容器包装に入れられた場合、上記1～7に加えて以下の表示が必要です。

## 10 加熱用である旨

「加熱調理用」、「加熱加工用」等を表示します。

表示例 ▶

名称	生かき（加熱調理用）
原産地	〇〇産
消費期限	1. 7. 1
保存方法	4℃以下で保存
加工者	〇〇株式会社 群馬県〇〇市〇〇町1-1

# 加工食品の表示

## 基本的な表示事項

### 別記様式 1

名称
原材料名
添加物
原料原産地名
内容量
消費期限又は賞味期限
保存方法
製造者

- ★枠で囲みます。
- ★事項名が決まっています。
- ★各事項の順番が決まっています。
- ★文字の大きさは原則 8 ポイント（約 3mm 幅の大きさ）以上です。表示可能面積がおおむね 150cm<sup>2</sup> 以下の場合、5.5 ポイント以上の大きさにすることができます。
- ★この様式を別記様式（一括表示）といいます。
- ★原料原産地名は、原材料名欄に併せて記載することもできます。

### 別記様式 2

#### 栄養成分表示（食品単位当たり）

熱量	kcal
たんぱく質	g
脂質	g
炭水化物	g
食塩相当量	g

- ★栄養成分表示については、28 ページ以降を参照してください。

### ▼表示例

- |     |        |                                  |
|-----|--------|----------------------------------|
| (1) | 名 称    | クッキー                             |
| (2) | 原材料名   | 小麦粉、ショートニング、砂糖、チョコチップ（乳成分を含む）、食塩 |
| (3) | 添加物    | 乳化剤、香料                           |
| (4) | 原料原産地名 | 国内製造（小麦粉）                        |
| (5) | 内容量    | 5 個                              |
| (6) | 消費期限   | 1. 7. 1                          |
| (7) | 保存方法   | 直射日光を避けて常温で保存                    |
| (8) | 製造者    | 〇〇製菓(株)<br>群馬県〇〇市〇〇町 1-1         |

- (1) 名称……………一般的名称。商品名ではない。
- (2) 原材料名……………添加物以外の原材料を重量割合の高い順に記載（アレルギー）……えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生（ピー

ナッツ)の7品目は義務表示  
あわび、いか、いくら等の21品目(19ページ参照)は推奨表示

- (3) 添加物……………使用した添加物、原材料に含まれる添加物を記載  
(アレルギー) ……えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生(ピーナッツ)の7品目は義務表示  
あわび、いか、いくら等の21品目(19ページ参照)は推奨表示
- (4) 原料原産地名……………重量割合上位1位の原材料の原料原産地を記載
- (5) 内容量……………重量(g、kg)、体積(ml、L)、数量(個数等)
- (6) 消費期限又は賞味期限…年月日で記載。製造者が設定
- (7) 保存方法……………期限設定時の保存方法を記載。開封後の注意ではない。
- (8) 製造者……………製造者の氏名又は名称及び製造所所在地。製造者とは別に、表示内容に責任を有する者(販売者)がいる場合には、その者の氏名又は名称並びに所在地も表示する必要があります。

(9)

栄養成分表示 1本(60g)当たり	
熱量	133kcal
たんぱく質	1.6g
脂質	0.3g
炭水化物	31g
食塩相当量	0.4g

- (9) 栄養成分の量及び熱量…食品単位当たりの熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム(食塩相当量に換算して表示)の量をそれぞれ決められた単位で記載。

## 表示事項別記載方法

### 1 名称（品名）

食品の内容を的確に表現し、一般的に通用する名称を「名称」又は「品名」欄に記載します。

★商品名を記載する欄ではありません。

例：商品名が「ぐんまちゃんのおやつ」というクッキーの場合

↓  
名称：クッキー 又は 品名：クッキー

★「名称」は商品名を記載する欄ではありません。

名 称	ぐんまちゃんのおやつ
原材料名	小麦粉、砂糖、……

### 2 原材料名

#### (1) 基本的な記載方法

使用した添加物以外の原材料を、原材料に占める重量割合の高いものから順に記載します。

例：小麦粉40g、バター35g、砂糖25g、食塩2g、膨張剤4g、香料0.2gを使用した場合

↓  
原材料名：小麦粉、バター、砂糖、食塩

添加物以外の原材料

添加物：膨張剤、香料

添加物（添加物以外の原材料と区分して記載）  
（17ページ参照）



## (2) 複合原材料の表示方法

複合原材料とは、2種類以上の原材料からなる原材料のことです。複合原材料を表示する際は、その名称の次に括弧を付して、当該複合原材料の原材料を重量割合の高い順に記載します。

例：弁当の表示（ごまあえが複合原材料である場合）

ごまあえの原材料（重量割合の高い順）

さやいんげん、にんじん、ごま、醤油、砂糖、

原材料名	ご飯、〇〇、ごまあえ（さやいんげん、にんじん、ごま、醤油（小麦・大豆を含む）、砂糖）、ゆで卵、△△、××）、・・・
------	---



ごまあえに使われた醤油に小麦・大豆が含まれている場合はアレルギーの表示をする。  
(19ページ参照)

★（ ）内の原材料について、複合原材料に占める重量割合が3位以下であって、かつ、複合原材料に占める重量割合が5%未満の原材料は「その他」と、まとめて記載することができます。

例：弁当の表示（上記のごまあえの例で、ごま、醤油、砂糖のごまあえに占める重量割合がいずれも5%未満のとき）

原材料	ご飯、〇〇、ごまあえ（さやいんげん、にんじん、その他）、ゆで卵、△△、××、（一部に卵・小麦・大豆・ごまを含む）
-----	--



アレルギー表示は省略できない。

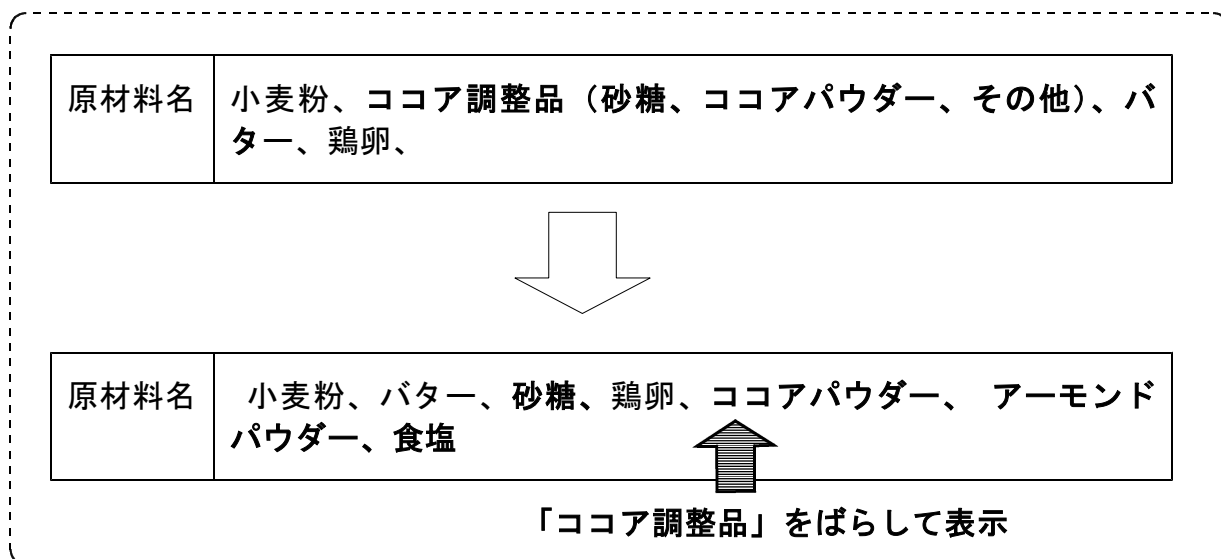
★以下のいずれかに該当するときは、複合原材料の原材料名の記載を省略できます。

- ・複合原材料の製品の原材料全体に占める重量割合が5%未満のとき
- ・複合原材料の名称からその原材料が明らかなき

名称から原材料が明らかなき：

- ①複合原材料の名称に主要原材料が明示されている場合（例：鶏唐揚げ、鯖味噌煮等）
- ②複合原材料の名称に主要原材料を総称する名称が明示されている場合（例：ミートボール、魚介エキス等）
- ③JAS規格、食品表示基準、公正競争規約で定義されている場合（例：ハム、マヨネーズ等）
- ④一般的にその原材料が明らかである場合（例：かまぼこ、ハンバーグ等）

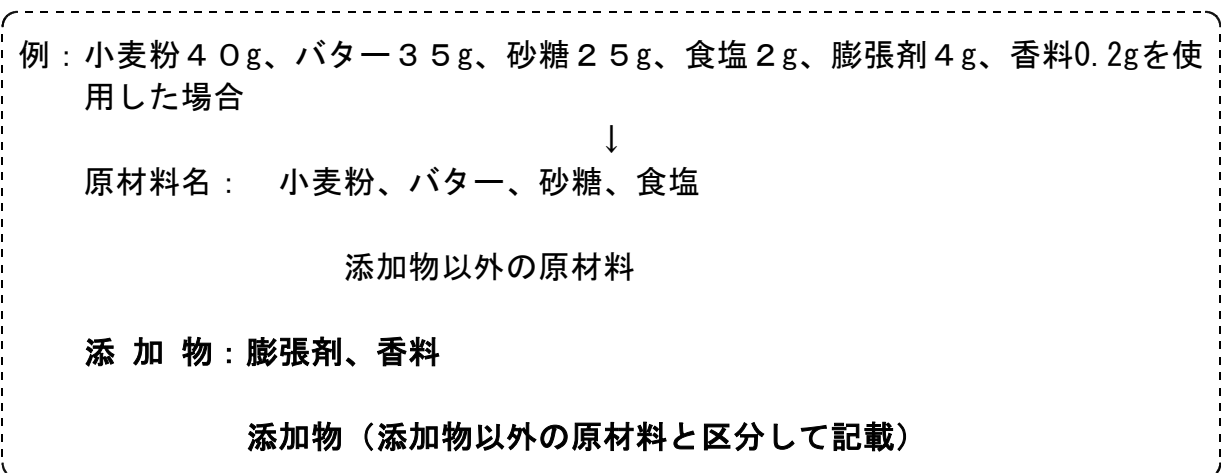
★単に混合しただけなど、原材料の性状に大きな変化がない複合原材料を使用する場合には、当該複合原材料の全ての原材料及びそれ以外の使用した原材料について、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、その最も一般的な名称をもって表示することができます。



### 3 添加物の表示

#### (1) 基本的な記載方法

直接食品に使用した添加物及び使用した原材料（複合原材料等）に含まれている添加物を、最終製品に占める重量割合が高いものから順に、原則としてすべて表示します。



例：弁当の表示（ごまあえが複合原材料である場合）  
 ごまあえの原材料・添加物（重量割合の高い順）  
 さやいんげん、にんじん、ごま、醤油、砂糖 調味料（アミノ酸等）

原材料名	ご飯、〇〇、ごまあえ（さやいんげん、にんじん、ごま、醤油（小麦・大豆を含む）、砂糖）、ゆで卵、・・・・・・・・
------	---

添加物	●●、調味料（アミノ酸等）、・・・・・・・・
-----	------------------------

複合原材料（ごまあえ）に含まれる添加物は、括弧の外に出し、他の添加物とともに、製品全体に占める重量割合順に記載する。

また、以下の例のように、原材料（食品原材料）と添加物を明確に区分することで、原材料名の事項欄に記載することもできます。

①改行して区分

原材料名	小麦粉、バター、砂糖、食塩 膨張剤、香料
------	-------------------------

②／（スラッシュ）等の記号を用いて区分

原材料名	小麦粉、バター、砂糖、食塩／膨張剤、香料
------	----------------------

③枠を区切って区分

原材料名	小麦粉、バター、砂糖、食塩
	膨張剤、香料

(2) 添加物の表示方法

①物質名表示（原則）

原則は物質名ですが、簡略名、別名等で表示できるものもあります。

例：塩化マグネシウム、酒精、グリセリン脂肪酸エステル

## ②用途名併記

消費者への情報として表示の必要の高い甘味料、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の8用途に使用する場合は、物質名にその用途名を併記します。

例：甘味料（ステビア）、着色料（赤2）、保存料（ソルビン酸K）、増粘剤（キサンタンガム）、安定剤（ローカスト）、ゲル化剤（ペクチン）、糊料（加工デンプン）、酸化防止剤（V.C）、発色剤（亜硫酸Na）、漂白剤（亜硫酸Na）、防かび剤（OPP）、防ばい剤（TBZ）

## ③一括名表示

複数の組み合わせにより機能を果たす添加物については、個々の物質名は省略し、成分の機能・効果を表す一括名（イーストフード、ガムベース、かんすい、苦味料、酵素、光沢剤、香料又は合成香料、酸味料、軟化剤、調味料、豆腐用凝固剤又は凝固剤、乳化剤、水素イオン濃度調整剤又はpH調整剤、膨脹剤・膨張剤・ベーキングパウダー又はふくらし粉の14種）で表示することができます。

調味料は、その名称の次に括弧を付して構成成分の種類を記載します。構成成分は、アミノ酸、核酸、有機酸、無機塩の4種類に分類されます。

例：調味料（アミノ酸等）

## 4 アレルギー表示

食物アレルギーは、ごく微量のアレルゲンによっても発症することがあります。発症数、重篤度から、食品流通のすべての段階において表示が義務づけられている7品目を特定原材料といいます。その他21品目についても、可能な限り表示することが推奨されています。

特定原材料7品目（義務表示）	えび、かに、卵、乳、小麦、そば、落花生（ピーナッツ）
特定原材料に準じる21品目（推奨表示）	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、もも、やまいも、りんご、ゼラチン、ごま、カシューナッツ

（注）添加物の中にも特定原材料等（特定原材料7品目＋特定原材料に準じる21品目）を含むものがあるので注意が必要です。

①個別表示（原則）：個々の原材料の直後に括弧を付して「〇〇を含む」と記載します。  
例：チョコクリーム（乳成分を含む）、マヨネーズ（卵を含む）

※乳については「乳成分を含む」記載します。

②一括表示（例外）：原材料をすべて記載し、その後ろに括弧を付して「一部に〇〇を含む」と記載します。

例：小麦、チョコクリーム、砂糖、（一部に小麦・乳成分を含む）

※一括表示の場合は、製品全体に含まれる全ての特定原材料等（代替表記、拡大表記を含む）を記載する必要があります

**(注) 個別表示と一括表示を併用することはできません。**

★代替表記（表記方法や言葉は異なるが、特定原材料等と同一であることが理解できる表記）及び拡大表記（特定原材料名又は代替表記を含んでいるため、これらを用いた食品であると理解できる食品）による表記もできます。なお、代替表記について、使用できる表記は、「特定原材料等の代替表記方法リスト」（食品表示基準について（平成27年3月30日消食表）別添 アレルゲンを含む食品に関する表示 別表3）に定められたものに限ります。

「特定原材料等の代替表記方法リスト」より一部抜粋

特定原材料	代替表記	拡大表記 (表記例)
えび	海老、エビ	えび天ぷら、サクラエビ
かに	蟹、カニ	上海がに、カニシューマイ、マツバガニ
小麦	こむぎ、コムギ	小麦粉、こむぎ胚芽
そば	ソバ	そばがき、そば粉
卵	玉子、たまご、タマゴ、エッグ、鶏卵、あひる卵、うずら卵	厚焼玉子、ハムエッグ
乳	ミルク、バター、バターオイル、チーズ、アイスクリーム	アイスマルク、生乳、ガーリックバター、牛乳、プロセスチーズ、濃縮乳、乳糖、加糖れん乳、乳たんぱく、調整粉乳
落花生	ピーナッツ	ピーナッツバター、ピーナッツクリーム

(注) 「卵」について、「卵白」及び「卵黄」については、特定原材料名(卵)を含んでいますが、事故防止の観点から、拡大表記として卵を含む旨を省略できず、それぞれ「卵白(卵を含む)」、「卵黄(卵を含む)」と表示する必要があります。

★添加物中に特定原材料等が含まれている場合は、物質名等に続けて「～由来」と表記します（一括表示の場合は、原材料と同様に「一部に〇〇を含む」と記載します）。

例：カゼインNa（乳由来）、酸化防止剤（ビタミンE：大豆由来）、乳化剤（卵由来）

## 5 原料原産地名

全ての加工食品（輸入品を除く）の重量割合上位1位の原材料（対象原材料）について、原料原産地の表示が義務付けられています。原則として対象原材料が生鮮食品の場合は産地を表示し、加工食品の場合は製造地を表示します。

なお、輸入品については、「原産国名」を表示します。

また、食品表示基準別表第15に掲げる22食品群と個別5品目については、個別に規定が設けられています。22食品群については重量割合50%以上である原材料に、個別5品目については、個別に定めた原材料に原産地を表示します。

(1) 表示方法

使用している重量割合上位1位の原材料の原産地を原材料名に対応させて表示します。

①原料原産地名欄による表示

名 称	ウインナーソーセージ
原材料名	豚肉、豚脂肪、たん白加水分解物、・・・・・・・・
原料原産地名	アメリカ（豚肉）

②原材料名欄に括弧書きで表示

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

(2) 原料原産地名の表示

①国別重量順表示（原則1）

使用している重量割合上位1位の原材料が生鮮食品の場合は、その産地を原材料名に対応させて表示します。2か国以上の産地の原材料を混合して使用する場合は、重量の割合の高い順に国名を表示します。また、重量順位が3位以下の原産地は「その他」と表示することもできます。

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、・・・

②製造地表示の国別重量順表示（原則2）

使用している重量割合上位1位の原材料が加工食品の場合は、原則としてその製造地を原材料名に対応させて表示します。

名 称	チョコレートケーキ
原材料名	チョコレート（ベルギー製造）、小麦粉、・・・・・・・・

ただし、重量割合上位1位の原材料に使われた生鮮食品の産地がわかっている場合は、その産地を原材料名に対応させて表示することもできます。

名 称	チョコレートケーキ
原材料名	チョコレート、小麦粉、・・・・・・・・
原料原産地名	ガーナ（カカオ豆）、インドネシア（カカオ豆）

③又は表示（例外）

原産地として使用可能性がある複数国を、使用が見込まれる重量割合の高いものから順に「又は」でつないで表示する方法です。過去の一定期間における産地別使用実績（★1）又は今後の一定期間における産地別使用計画（★2）からみて、国別重量順表示が困難な場合で、以下の条件を満たす場合に限り表示できます。

ア 根拠書類の保管

イ 過去の使用実績又は今後の使用計画に基づく表示である旨を付記

ウ 過去の使用実績又は今後の使用計画における平均使用割合が5%未満の原産地は、原産地の後ろに（5%未満）と表示

★1 過去の一定期間における産地別使用実績とは、表示しようとする時点（製造日）を含む1年間（製造年、製造年度等）から遡って3年以内の中での1年以上の実績に限ります。

★2 今後の一定期間における産地別使用計画は、当該計画に基づく製造の開始日から1年間以内の予定に限ります。

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、たん白加水分解物、・・・

※豚肉の産地は、○年の使用実績順

★製造地表示をする場合は、（アメリカ製造又は国内製造）となります。

④大括り表示（例外）

3以上の外国の原産地表示を「輸入」又は「外国製造」と括って表示する方法です。過去の一定期間における産地別使用実績又は今後の一定期間における産地別使用計画からみて、国別重量順表示が困難な場合には、「大括り表示」を用いることができますが、根拠書類の保管が条件になります。

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

★製造地表示をする場合は、（外国製造）となります。

★国産と混合がある場合は、（輸入、国産）や（外国製造、国内製造）と表示します。

⑤大括り表示＋又は表示（例外）

国産を含む4か国以上の産地を使用し、輸入と国産の重量順表示が困難な場合で、「又は表示」と同様の条件を満たす場合に限り表示できます。

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

※豚肉の産地は、○年の使用実績順

★製造地表示をする場合は、（国内製造又は外国製造）となります。

《大括り表示+又は表示が認められる条件例》

対象原材料の国別使用割合の月別実績

4～6月	A国	B国	C国	国産	輸入合計>国産 1位はA国	
7～9月	C国		A国	B国	輸入のみ 1位はC国	
10～12月	国産		B国	A国	C国	輸入合計<国産 1位は国産
1～3月	B国	A国	C国	国産	輸入合計>国産 1位はB国	

(3) 22食品群と個別5品目の原料原産地表示

(ア) 22食品群

生鮮食品に近い加工食品（22食品群）については、原材料及び添加物に占める重量割合が50%以上である生鮮食品の原材料に原産地を表示します。

なお、50%未満の場合は、重量割合上位1位の原材料について、原料原産地を表示します。

**農産物加工品**

- ①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。）
- ②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。）
- ③ゆで、又は蒸したきのこ類、野菜及び豆類並びあん（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。）
- ④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。）
- ⑤緑茶及び緑茶飲料
- ⑥もち
- ⑦いりさや落花生、いり落花生、あげ落花生及びいり豆類
- ⑧黒糖及び黒糖加工品
- ⑨こんにやく

**畜産物加工品**

- ⑩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。）
- ⑪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。）
- ⑫表面をあぶった食肉
- ⑬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。）
- ⑭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。）

**水産物加工品**

- ⑮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。）



- ⑯塩蔵魚介類及び塩蔵海藻類
- ⑰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。）
- ⑱こんぶ巻
- ⑲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。）
- ⑳表面をあぶった魚介類
- ㉑フライ種として衣をつけた魚介類（加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するものを除く。）

**その他**

- ㉒上記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。）

（イ）個別5品目

以下の5品目については、次のルールにしたがって原産地を表示します。ただし、かつお削りぶしのかつおのふしについては、製造地を表示します。

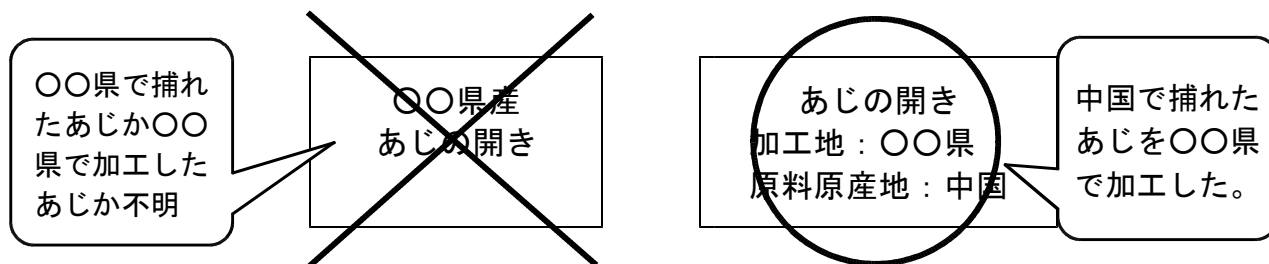
	原産地表示をする原材料
農産物漬物	原材料の重量に占める割合の高い農産物又は水産物の上位4位（内容重量が300g以下のものにあつては、上位3位）までのもので、かつ、原材料及び添加物の重量に占める割合が5%以上のもの
野菜冷凍食品	原材料の重量に占める割合の高い野菜の上位3位までのもので、かつ、原材料及び添加物の重量に占める割合が5%以上のもの
うなぎ加工品	うなぎ
かつお削りぶし	かつおのふし
おにぎり	のり（米飯類を巻く目的でのりを原材料として使用しているものに限る。）

（ウ）注意事項

22食品群と個別5品目の原料原産地は、国別重量順で表示します。「又は表示」や「大括り表示」はできません。

表示方法は、原料原産地名欄を設けて表示する場合と、原材料名欄で原材料の次に括弧を付して表示する場合のどちらも可能です。ただし、5品目のうちの「うなぎ加工品」、「かつお削りぶし」、「おにぎり」については、原材料名欄で原材料の次に括弧を付して表示します。

また、加工地なのか原料原産地なのかが不明な表示は、「産地名の意味を誤認させるような用語」に該当し、禁止されています。



キャベツ千切り40%、カットレタス30%、カットトマト30%を混合したカット野菜ミックスの場合は？

→50%以上を占める単一の生鮮食品がないため、22食品群に該当しませんが、原則にしたがって重量割合上位1位の原材料について、原料原産地を表示します。

### ★米トレーサビリティ法に基づく表示について

もち(※)、だんご等の米加工食品を消費者に販売する場合は、米の産地情報を伝達する必要があります。米の産地が国内の場合には「国産」等と、産地が外国の場合は、その国名を伝達します。ただし、産地が国内の場合には都道府県名、市町村名や一般的に知られた地名を伝達してもかまいません。

消費者に対する産地情報の伝達方法としては、商品の容器包装に記載するほか、販売店の店内看板等、消費者の目につきやすい場所に産地情報を記載する方法などがあります。

米トレーサビリティ法の規定に基づき、米穀の産地を表示する場合は、原料原産地表示の規定を適用しません。

※ もち米又はもち米粉等を主な原材料とし、搗いて又は練って製造したもの。甘味料を使用しているもち、もちを他の原材料で包み込んでいるもの、もちに他の原材料をかけたもの及びまぶしたもの等(さくらもち、かしわもち、うぐいすもち等)、また、食品表示基準別表第15の1の(6)に掲げるもち(米穀の割合が50%以上であるもの)は除きます。

## 6 内容量

重量(g、kg)、体積(ml、L)、数量(個数等)等で表示します。ただし、外見上容易に識別できる場合は内容量の項目を省略できます。

## 7 消費期限又は賞味期限

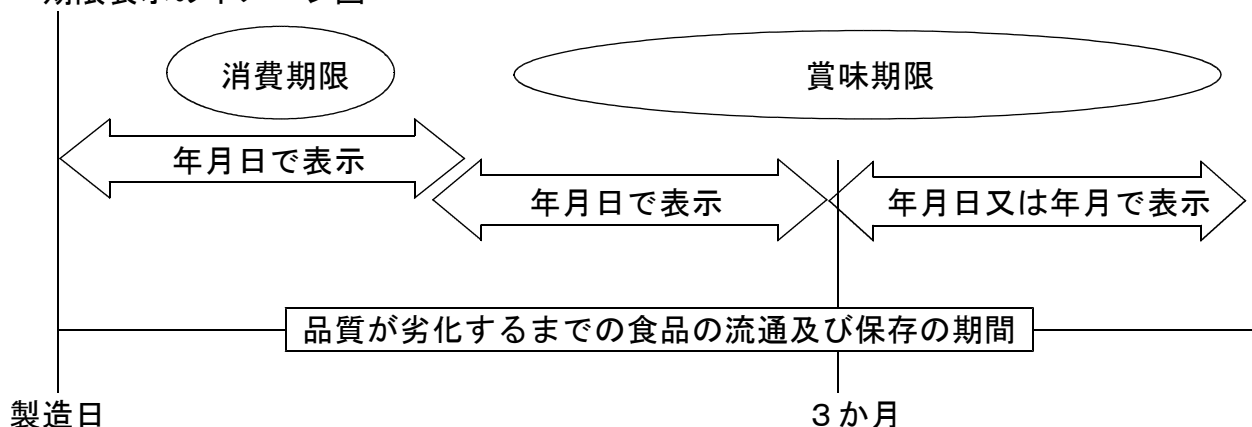
### (1) 消費期限

定められた方法により保存した場合において、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と認められる期限。品質が急速に劣化する食品に記載します。

### (2) 賞味期限

定められた方法により保存した場合において、品質の保持が可能であると認められる期限。比較的品質が劣化しにくい食品に記載します。

## 期限表示のイメージ図



★消費期限又は賞味期限は年月日で表示します。

例 令和元年7月1日、1.7.1、2019.7.1、19.7.1

★賞味期限が3箇月を超える場合は、年月で表示できます。このとき、賞味期限は記載月の月末までとなります。例えば、「令和元年7月」と表示した場合、この商品の賞味期限は令和元年7月31日です。

★一括表示欄ではなく別途記載する場合は、記載箇所を明確に表示します。

例：~~別途記載~~ 枠外上部記載

★期限の設定は、食品の特性、品質変化の要因や原材料の衛生状態、製造・加工時の衛生管理の状態、保存状態等の諸要素を勘案し、科学的、合理的な根拠に基づいて製造業者等が行います。製品の期限設定の一覧及びその根拠（保存試験結果等）を備えておきましょう。

★消費者庁ホームページ

食品期限表示の設定のためのガイドライン

[https://www.caa.go.jp/policies/policy/food\\_labeling/food\\_sanitation/expiration\\_date/](https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_sanitation/expiration_date/)

## 8 保存方法

期限表示に併せて具体的に記載します。

例：「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」

★「開封後はお早めにお召し上がりください」等の開封後の注意は、保存方法欄ではなく「開封後の取扱い」等の欄を設けて記載するか、一括表示枠外に記載します。

## 9 製造者等

### (1) 食品関連事業者（表示責任者）の氏名（名称）及び住所

表示内容に責任を有する者の氏名（名称）及び住所を記載します。一括表示の事項名は、表示責任者の性質に応じて、「製造者」、「加工者」、「輸入者」、「販売者」のいずれかを記載します。

### (2) 製造者又は加工者の氏名（名称）及び製造所又は加工所所在地

#### ①製造者又は加工者の氏名（名称）

食品の衛生面に責任を有する者（衛生上の責任者）として、個人の場合は氏名、法人の場合は法人名を正しく記載します。ただし、容器包装の表示面積、形態等から判断してやむを得ない場合は、株式会社を「KK」又は「(株)」、合名会社を「(名)」、合資会社を「(資)」、有限会社を「(有)」、農業協同組合を「農協」、経済農業協同組合連合会を「経済連」などと略記して差し支えありません。

屋号や加工グループ名のみでの表示はできませんが、これらを個人名又は法人名に併記することは可能です。

#### ②製造所又は加工所所在地

製造所又は加工所の所在地を記載します。本社住所や自宅の住所ではありません。

県庁が所在する市（前橋市）は、県名（群馬県）を省略できます。また、県内に同一町村名がない場合は郡名を省略できます。大字の省略はできません。

★製造者及び製造所所在地は、加工包装業者の場合は「加工者」及び「加工所所在地」、輸入業者の場合は、「輸入者」及び「輸入者の営業所所在地」を記載します。

★表示責任者と衛生上の責任者が同一の場合はその者の氏名（名称）と、製造所所在地を記載します。事項名は衛生上の責任者の性質に応じて、「製造者」、「加工者」、「輸入者」のいずれかを記載します。

販売者	〇〇(株)	群馬県高崎市□□1-1
製造所	(株)〇〇食品	群馬県伊勢崎市□□2-2

製造者	群馬	花子	前橋市□□3-3
-----	----	----	----------

←県名省略可

製造者	〇〇漬物(有)	群馬県中之条町□□123
	お客様ダイヤル	0120(〇〇)〇〇〇〇

←郡名省略可

☆電話番号、FAX番号、メールアドレス、ホームページアドレス等、消費者にとって重要な情報も枠内に表示できます。

☆「製造所」の事項名は、「製造者」等でも可能です。

★製造者は必ず記載します。販売者表示を行う場合は、製造者を併記するか、又は製造所固有記号を記載します。なお、製造所固有記号は、同一製品を2か所以上の製造所で製造する場合に使用可能です（業務用食品を除く）。

★「製造者」、「販売者」等、事項名を正しく記載します。「発売元」、「販売元」、「製造販売元」等、決められた事項名以外を使用することはできません。

## 10 栄養成分表示

### (1) 表示が義務づけられる栄養成分等

原則として全ての消費者向け加工食品及び添加物について、以下の栄養成分及び熱量を表示する義務があります。

熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム（食塩相当量に換算して表示）

★以下の栄養成分は任意で表示することができます。ただし、これらの栄養成分の名称や総称、これらを示唆する表現を容器包装に記載した場合は、当該栄養成分の量を表示する必要があります（一括表示における原材料として記載した場合を除く）。

【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、糖質、糖類※、ミネラル（亜鉛、カリウム、カルシウム、クロム、セレン、鉄、銅、マグネシウム、マンガン、モリブデン、ヨウ素、リン）、ビタミン（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）、その他の栄養成分（食品表示基準に規定のない栄養成分）

※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。

### (2) 栄養成分及び熱量の表示方法

栄養成分の量及び熱量は、以下の様式に従って表示します。

#### 別記様式2

栄養成分表示 食品単位当たり	
熱量	kcal
たんぱく質	g
脂質	g
炭水化物	g
食塩相当量	g

●食品単位は、100g、100ml、1食分、1包装その他の1単位のいずれかを表示します。なお、1食分である場合は、1食分の量を併記します。

●左の様式の栄養成分の量及び熱量の表示順を変更することはできません。

●任意表示を含めた栄養成分表示の様式や表示方法は、食品表示基準をご確認ください。

★栄養成分及び熱量の表示で使用する単位と、表示すべき最小の位は決められています。

栄養成分及び熱量	単位	最小表示の位
熱量	kcal	1の位
たんぱく質	g	1の位
脂質	g	1の位
炭水化物	g	1の位
食塩相当量	g	小数第1位

★「0(ゼロ)と表示できる基準」以上の場合 → 有効数字を1桁以上とする。

★「0(ゼロ)と表示できる基準」未満の場合 → 0と表示することができる。

★食塩相当量は、以下の計算式により、ナトリウムの量から算出します。

$$\text{食塩相当量 (g)} = \text{ナトリウムの量 (mg)} \times 2.54 \div 1000$$

★栄養成分及び熱量の含有量は、「〇〇g」のような一定値又は「〇〇～□□g」のような下限値・上限値で表示します。「〇〇g以下」又は「□□g以上」のように、下限値のみ、上限値のみを表示することはできません。

★表示された含有量は、製品の消費期限又は賞味期限内に、表示内容と食品表示基準で定められた分析方法により得られた分析値が合っていることが必要です。材料のバラツキや経時変化を考慮して、一定値で表示する場合は、決められた誤差の許容範囲内に、下限値及び上限値で表示する場合は誤差の幅の中に含まれていなければなりません。

栄養成分表示 (100g当たり)	
熱量	67kcal
たんぱく質	3.1～3.5g
脂質	0.5g
炭水化物	12.6g
食塩相当量	0.11g

←下限値・上限値を両方表示

★表示値を得る方法として、分析値に加えて、データベース等に基づく計算値や参照値、又はこれらの併用値を用いることも可能です。いずれの方法についても、表示された含有量に合理的な根拠があれば表示が可能となります。

★表示値のとおり栄養成分含有量となるように製品の品質管理をすることが困難な場合は、合理的な方法による推定値を表示することができます。合理的推定値を表示する際は、含有量を一定値で記載すること、「この表示は目安です」、「推定値」等、合理的推定による表示である旨を明示すること、表示値の設定根拠を保管することが必要です。

### (3) 表示の省略

次の①～⑤については、栄養成分表示を省略することができます。

- ①容器包装の表示可能面積がおおむね30cm<sup>2</sup>以下であるもの
- ②酒類
- ③栄養の供給源としての寄与の程度が小さいもの
- ④きわめて短い期間で原材料（配合割合も含む。）が変更されるもの
- ⑤消費税法第9条に規定する小規模事業者（注1）（当分の間は中小企業基本法第2条第5項に規定する小規模企業者（注2）も対象）

（注1）課税期間に係る基準期間における課税売上高が1000万円以下の事業者

（注2）おおむね常時使用する従業員の数が20人（商業又はサービス業に属する事業を主たる事業として営む者にういては、5人以下の事業者）

★インスタ加工に該当する場合や、不特定又は多数への譲渡（販売を除く。）をする場合は、栄養成分表示を要しません。

★栄養表示（栄養成分を示唆する表現を表示した場合を含む。）をしようとする場合は、栄養成分表示を省略することはできません。