

群馬県産の食材も紹介

# ググッと役立つ 食品表示ガイド (Web版)

食品表示を  
わかりやすく解説!!



群馬県

# 目次

●「ググッと役立つ食品表示ガイド」をご覧の皆さんへ	p1
●「ググッと役立つ食品表示ガイド」の見方	p2
●生鮮食品と加工食品の表示の違い	p3・p4
●生鮮食品(p5～p10)	
■農産物(野菜)	p5
■農産物(果物)	p6
■畜産物(食肉)	p7
■畜産物(鶏卵)	p8
■水産物(魚介類)	p9
■玄米及び精米	p10
●加工食品(p11～p19)	
■漬物	p11
■こんにやく	p12
■生めん類(うどん)	p13
■味付け肉	p14
■冷凍食品	p15
■生菓子	p16
■焼き菓子	p17
■弁当	p18
■牛乳	p19
●資料編(p20～p40)	
◎表示項目の説明	p20
◎食品表示法のあらまし	
■食品表示法	p22
■主な変更点	p23
◎食品表示のポイント	
■アレルギー表示	p25
■アレルゲンを含む食品の原材料表示の表示例	p26
■遺伝子組換え食品の表示	p28
■添加物の表示	p30
■加工食品の原料原産地表示	p32
■保健機能食品	p34
■栄養成分表示	p36
■栄養強調表示	p36
◎関係法令	
■不当景品類及び不当表示防止法(景品表示法)	p37
■計量法	p38
■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)	p39
■健康増進法	p40

# 「ググッと役立つ食品表示ガイド」をご覧くださいの皆さんへ

## ◎はじめに

食品表示は、消費者と食品を繋ぐ重要な情報源です。また、万が一、食品に関わる事故が発生した場合には、その原因の究明や事故の拡大防止のための措置を迅速かつ的確に行なうための手掛かりにもなります。しかし、食品表示は様々な法律によって規制され、複雑でわかりにくい状況が続いてきましたが、それを解消するため、「食品衛生法」、「農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律(JAS法)」、「健康増進法」の3法の食品表示の規制を一元化した「食品表示法」が平成25年6月に公布され、平成27年4月1日に施行されました。

「食品表示法」は、食品を摂取する際の安全性を確保するとともに、消費者の自主的かつ合理的な食品選択の機会確保を目的として、「整合性の取れた表示基準」、「消費者、事業者双方にとってわかりやすい表示」、「消費者の日々の栄養・食生活管理による健康増進への寄与」、「効果的・効率的な法執行」を目指した新しい法律です。

ただし、食品表示法施行後、加工食品及び添加物の全ての表示については、2020年3月まで、また、新たな加工食品の原料原産地表示制度への移行は、2022年3月までを猶予期間としています。

## ◎表示を見ながら学べる食品表示ガイドを作成しました

消費者の皆さんが実際に目にする表示を例示して、わかりやすく解説するだけでなく、群馬県産のおすすめ食材の情報についても、お知らせする「食品表示ガイド」を作成しました。また、群馬県ホームページにはWeb版を公開していますので、こちらもご活用ください。

ググッと役立つ食品表示ガイド(Web版)：<http://www.pref.gunma.jp/05/d6200301.html>

なお、表示例は実際に市販されている商品の表示を参考に群馬県が作成したものです。これが「推奨される表示」とは限りませんので、ご注意ください。

## ◎食品関連事業者の皆さんへ

事業者の皆さんが「ググッと役立つ食品表示ガイド」を活用する際には、特に以下の点にご注意いただき、**表示ラベルを作成される場合は、法律を所管する関係機関に直接ご相談ください。**

- ① 消費者向けに作成したガイドブックです。
- ② 限られたページで情報を提供する都合上、例外規定など、一部省略している部分があります。
- ③ 「食品表示法」は、今後も消費者庁で制度の運用等について検討され、随時改正されることが予想されます。詳しくは、消費者庁ホームページをご覧ください。

<http://www.caa.go.jp/foods/index.html>

## ◎訂正・追加情報は、適宜本ホームページで皆さんにお知らせします

<問合せ先>

群馬県 食品表示

検索 

<http://www.pref.gunma.jp/05/d6200301.html>

# 「ググッと役立つ食品表示ガイド」の見方

## ◎本ガイドの特徴

### ① 食品表示について表示例で解説

様々な食品について、表示例を示し、記載項目をわかりやすく解説しています。

### ② 関係法令を含めて、食品表示を詳しく解説

「食品表示法」のほか、関係法令についても解説しています。

特に、資料編では、関係法令に関しても、概要を詳しく説明しています。

### ③ 「表示のポイント」

その食品に関する表示のルールや、特有の表示事項について解説しています。

### ④ 「ご存じですか？」

その食品に関係するキーワードなどについて解説しています。

### ⑤ 「ここに注目！」

県民を中心とした公募をもとに、今後群馬県が県内外で紹介していく食材を選定した

「ぐんま食材セレクション100(平成25年度改訂)」の情報から、

群馬県産食材の魅力に関する情報を提供しています。

<http://aic.pref.gunma.jp/farmproducts/selection/index.html>

### ⑥ 「食品表示法でここが変わる！」

食品表示法の施行に伴い、新しく変わる内容を説明しています。

## ◎資料編の読み方

資料編は、「食品表示法」をはじめとする食品表示に関する関係法令の説明や、

「アレルギー表示」、「遺伝子組換え食品の表示」、「添加物の表示」、

「加工食品の原料原産地表示」、「保健機能食品」など、ポイントを押さえて詳しく説明しています。

## ～ 生鮮食品と加工食品の表示の違い ～

# 生 鮮 食 品

消費者に販売されている全ての生鮮食品に、名称と原産地を表示します。

このほかに、個々の品目の特性に応じて表示する事項もあります。

名 称	キャベツやみかんなどその内容を表す一般的な名称を表示します。
原 産 地	<ul style="list-style-type: none"> <li>・野菜や果物が生産された産地を表示します。</li> <li>・国産品は都道府県名を、輸入品は原産国名を表示します。</li> </ul> なお、市町村名やその他一般に知られている地名を表示することもできます。

○一定の要件に該当する場合に表示が必要となる事項

- ①放射線を照射した食品、②特定保健用食品、③機能性表示食品、④遺伝子組換え食品、⑤乳児用規格適用食品、⑥内容量・販売業者名、⑦添加物 等

○任意表示

- ①栄養成分及び熱量、②ナトリウムの量、③栄養機能食品に係る栄養成分の機能の表示、④栄養成分の補給ができる旨の表示、⑤栄養成分又は熱量の適切な摂取ができる旨の表示

## 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		
	単 品	同種混合	異種混合	加工品混合	加工品
魚介類	メバチマグロ赤身	メバチマグロ赤身 + キハダマグロ中トロ	メバチマグロ赤身 + ミスダコ(生)	メバチマグロ赤身 + 蒸しダコ	蒸しダコ
野 菜	キャベツ千切り	キャベツ千切り + 赤キャベツ千切り	キャベツ千切り + カットレタス	キャベツ千切り + コーン(加工品)	コーン缶詰
肉	牛ロース	牛ロース + 牛もも	牛ロース + 豚ロース	牛ロース + 牛塩タン	牛塩タン



# 加工食品

消費者に販売されている加工食品のうち、パックや缶、袋などに包装されているものには、名称、原材料名、添加物、内容量、賞味期限、保存方法、製造者等を表示します。輸入品には原産国名や輸入者等、一部の加工食品は原料原産地名を表示します。このほかに、個々の品目の特性により、表示する事項もあります。

名 称	その商品の内容を表す一般的な名称を表示します。
原 材 料 名	使用した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します。
	2種類以上の原材料からなる複合原材料を使用する場合は、その複合原材料名の後ろに括弧を付け、複合原材料中の原材料名を複合原材料の原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示します。
添 加 物	栄養強化の目的で使用されるもの、加工助剤、キャリアーオーバーを除き、添加物に占める重量の割合の高いものから順に、その添加物の物質名を表示します。
	また、原材料名の欄に原材料名と明確に区分して表示することができます。
原料原産地名	原材料に占める重量割合が最も高い原材料（重量割合上位1位の原材料）について、原産地を表示します。【例】豚肉（アメリカ産、国産）、りんご果汁（ドイツ製造）
内容量又は固形量及び内容総量	内容量はグラムやミリリットル、個数などの単位を明記して表示します。
消費期限又は賞味期限	品質が急速に劣化する食品には「消費期限」、それ以外の食品には「賞味期限」を表示します。
保存の方法	開封前の保存方法を、食品の特性に従い、「直射日光を避け、常温で保存すること」、「10℃以下で保存すること」などと表示します。
栄養成分の量及び熱量	容器包装に入れられた消費者向けの加工食品には、熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、及び食塩相当量などの栄養成分表示を表示します。
食品関連事業者の氏名又は名称及び住所	食品の表示に責任を持つものの氏名又は法人名とその住所を表示します。
	原則は製造者を表示することになっていますが、製造者との合意があれば、販売者を表示することも可能となっています。
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等	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を表示します。
	製造者の所在地及び製造者の氏名又は名称は、原則として同一製品を2以上の製造所で製造している場合に、製造者又は製造者と販売者が連名で消費者庁長官に届け出た製造者固有記号による代替表示をすることができます。

○一定の要件に該当する場合に表示が必要となる事項

- ①アレルギー、②L-フェニルアラニン化合物を含む旨、③特定保健用食品、④機能性表示食品、⑤遺伝子組換え食品、⑥乳児用規格適用食品、⑦原料原産地名、⑧原産国名

○任意表示

- ①特色のある原材料等に関する事項  
 ②ナトリウムの量（ナトリウム塩を添加していない食品に限る。）  
 ③栄養機能食品に係る栄養成分の機能  
 ④栄養成分の補給ができる旨及び栄養成分又は熱量の適切な摂取ができる旨  
 ⑤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。）を添加していない旨  
 ⑥ナトリウム塩を添加していない旨

# 農産物（野菜）

## 群馬県産キャベツの場合の表示例



キャベツ  
群馬県産

198円

キャベツなどその内容を表す一般的な名称を表示します。

野菜が生産された産地を表示します。国産品は都道府県名を、輸入品は原産国名を表示します。なお、市町村名やその他一般に知られている地名を表示することもできます。

## しいたけの場合の表示例

栽培方法を表示します。

群馬県産  
原木 しいたけ



## 表示のポイント：農産物（野菜・果物・豆類・雑穀・<sup>はか</sup>量り売りの米穀）の表示

必要な表示項目は「名称」・「原産地」です。

### 【名称】

・その内容を表す一般的な名称を表示します。

### 【原産地】

・国内産は、「都道府県名」を表示します。都道府県名の代わりに、市町村名やその他一般に知られている信州などの地名を表示することができます。

・輸入品は、「原産国名」を表示します。国名の代わりにカリフォルニア・福建省などよく知られた地名の表記も可能です。

### 【店頭での表示の方法】

表示は袋に表示する以外に、イラストのように立て札などのポップでもかまいません。

また、仕入れの箱などに正しい原産地の表示があれば、そのまま利用できます。

「しいたけ」については、原木栽培は「原木」、菌床栽培は「菌床」と栽培方法を表示します。

## ▲ご存じですか？「有機JASマーク」

有機食品のJAS規格に適合した生産が行われていることを登録認定機関が検査し、その結果、認定された事業者のみが「有機JASマーク」を貼付することができます。

この「有機JASマーク」がない農産物と農産物加工食品に、「有機」、「オーガニック」などの名称の表示や、これと紛らわしい表示を付すことは法律で禁止されています。



## ★ここに注目！

### ・キャベツ（ぐんま食材セレクション100）

夏秋キャベツ日本一を誇る嬬恋村。この時期生産される高原キャベツは、首都圏で消費されるキャベツの約8割を占めます。

詳しくは▼

[http://aic.pref.gunma.jp/farmproducts/selection/sub/09\\_2.html](http://aic.pref.gunma.jp/farmproducts/selection/sub/09_2.html)

# 農産物（果物）

## 群馬県産いちごの場合の表示例



いちご  
群馬県産

498円

いちごなどその内容  
を表す一般的な  
名称を表示します。

果物が生産された産地を表示します。  
国産品は都道府県名を表示します。な  
お、市町村名やその他一般に知られて  
いる地名を表示することもできます。

## オレンジ（輸入品）の場合の表示例

名 称	オレンジ
原産国	アメリカ
※本品には防かび剤（オルトフェニ ルフェノール（OPP）、イマザリル） を使用しています。	

輸入品は原産国名を  
表示します。

「表示のポイント」参照

## 表示のポイント：輸入果物などの防かび剤（防ばい剤）の表示

外国産のオレンジ、レモンなどのかんきつ類やバナナなどは、長時間の輸送貯蔵中にカビが発生する場合があります。その発生を防止するために収穫後に使用される農薬を、日本では添加物として規制しています。

防かび剤が使用されたかんきつ類やバナナなどを販売する際には、バラ売りであっても値札や品名札あるいは陳列棚などに、使用した物質名を分かりやすい方法で表示するように決められています。

防かび剤として使用できる物質と対象食品も決まっています。

主な防かび剤	使用対象食品
イマザリル	かんきつ類（みかんを除く）、バナナ
オルトフェニルフェノール（OPP）、 オルトフェニルフェノールナトリウム	かんきつ類
ジフェニル（DP）（別名ピフェニル）	グレープフルーツ、レモン、オレンジ類 （貯蔵又は運搬の用に供する容器の中に入 れる紙片に浸潤させて使用する）
チアベンダゾール（TBZ）	かんきつ類、バナナ
フルジオキシニル	かんきつ類（みかんを除く）、あんず、 おうとう、キウイー 等



## ★ここに注目！

・やよいひめ（ぐんま食材セレクション100）

県内ではいちご作付けの7割以上を「やよいひめ」が占め、群馬のいちごの代名詞と言えます。

詳しくは▼

[http://aic.pref.gunma.jp/farmproducts/selection/sub/10\\_2.html](http://aic.pref.gunma.jp/farmproducts/selection/sub/10_2.html)





# 畜産物（食肉）



## 国産和牛ももの場合の表示例

(パック詰めされているもの)

国産品には国産である旨を、輸入品には原産国名を表示します。なお、国産品には主たる飼養地がある都道府県名や市町村名、その他一般的に知られている地名を表示することもできます。

「▲ご存じですか？」参照

消費期限や保存方法を表示します。食肉の保存温度は10℃以下ですが、この場合は「4℃以下」での保存を条件に消費期限が設定されています。

<b>国産 牛もも (焼肉用)</b>		
個体識別番号 0000000000 消費期限 ○年○月○日 保存温度4℃以下	100g当たり(円) <b>164</b>	正味量(g) <b>600</b>
<b>984円</b>		
お値段(円)		
加工者 ○○株式会社 群馬県○○郡○○町○○		

牛肉や豚肉など一般的な名称を表示します。また、部位(ももなど)や用途(焼肉用など)を併せて表示することができます。

内容量はキログラム又はグラムで表示します。

## 表示のポイント：食肉の表示について

食品表示法のほか、「食肉の表示に関する公正競争規約」にまとめられています。

【パック詰めされているもの】

①食肉の種類・部位、②原産地、③冷凍の場合はその表示、④100g当たりの価格、⑤内容量、⑥消費期限または賞味期限及び保存方法、⑦加工(包装)所の所在地・加工者の氏名または名称⑧牛肉の場合、個体識別番号

【パック詰めされていないもの】

①食肉の種類・部位、②原産地、③100g当たりの価格、④冷凍の場合はその表示、⑤牛肉の場合、個体識別番号

### ▲ご存じですか？

#### ●【食肉の原産地表示】

複数の場所で飼育された場合は、一番長く飼育された場所が原産地になります。たとえば、アメリカで6か月、カナダで1年間飼育された牛肉の原産地は「カナダ」になります。

#### ●【個体識別番号】

牛トレーサビリティ法により、国内で生まれたすべての牛と生体で輸入された牛は、1頭ごとに10桁の個体識別番号の表示が義務づけられており、生産流通履歴情報を調べることができます。

牛の個体識別情報検索サービス：<http://www.id.nibc.go.jp/>

#### ●【生食用牛肉の表示について】

容器包装に入れて販売される生食用の牛肉には、「生食用であること」や、「一般的に食肉の生食は、食中毒のリスクがあること」、「子ども、高齢者、食中毒に抵抗力の弱い方は食肉の生食を控えるべきこと」の注意喚起が義務づけられています。

また、容器包装に入っていない牛肉を生食用として販売する場合も、店舗（飲食店など）の見やすい場所（表示ボード、メニュー、テーブル立てなど）に同様の注意喚起が表示されます。

# 畜産物（鶏卵）



## 鶏卵の場合の表示例

（パック詰めされているもの）

鶏卵など一般的な名称を表示します。

国産品には国産である旨、輸入品には原産国名を表示します。なお、国産品の場合、養鶏場がある都道府県名や市町村名、その他一般に知られている地名を表示することもできます。

賞味期限と保存方法を表示します。

賞味期限が経過した後、飲食する際の注意事項などを表示します。

<u>名 称</u>	鶏卵
<u>原 産 地</u>	国産
<u>賞味期限</u>	〇〇.〇〇.〇〇
<u>保存方法</u>	冷蔵（10℃以下）で保存してください。
<u>使用方法</u>	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。
<u>選別包装</u>	〇〇株式会社 群馬県〇〇市〇〇

## ▲ご存じですか？ 期限表示について

- 消費期限……未開封の状態、保存方法に表示されている方法に従い、保存された場合に、品質が保持される期限を示す年月日のことで、弁当や惣菜など品質の劣化が速い食品に表示されています。品質の劣化が速いことから、この期限を過ぎると衛生上の危害が生ずる可能性が高くなります。
- 賞味期限……未開封の状態、保存方法に表示されている方法に従い、保存された場合に、期待される全ての品質の保存が十分に可能であると認められる期限を示す年月日のことで、缶詰やスナック菓子など品質が比較的長く保持される食品に表示されています。品質の劣化が遅いことから、この期限を過ぎてもすぐに食べられなくなるわけではありません。

※消費期限や賞味期限は、未開封の状態、保存方法に表示されている方法で保存した場合の期限ですので、開封後や決められた方法で保存していない場合には、期限が過ぎる前であっても品質が劣化していることがあります。

## ★ここに注目！群馬県は「すき焼き応援県」宣言。

### ・ぐんま・すき焼きアクション

全ての食材が県産で用意できる群馬県は「すき焼き自給率100%」。すき焼きを通じて県産の農畜産物の魅力を全国に発信する「ぐんま・すき焼きアクション」に取り組んでいます。

フェイスブックページ ▶ <https://www.facebook.com/gunmasukiyaki>

・牛肉（ぐんま食材セレクション100） 肉牛の飼養頭数全国第**11**位

詳しくは ▶ [http://aic.pref.gunma.jp/farmproducts/selection/sub/33\\_1.html](http://aic.pref.gunma.jp/farmproducts/selection/sub/33_1.html)



・豚肉（ぐんま食材セレクション100） 生産量全国第**5**位

詳しくは ▶ [http://aic.pref.gunma.jp/farmproducts/selection/sub/34\\_1.html](http://aic.pref.gunma.jp/farmproducts/selection/sub/34_1.html)



・鶏肉（ぐんま食材セレクション100） 肉用若鶏出荷量全国第**13**位

詳しくは ▶ [http://aic.pref.gunma.jp/farmproducts/selection/sub/36\\_1.html](http://aic.pref.gunma.jp/farmproducts/selection/sub/36_1.html)



# 水産物（魚介類）



## 刺身の場合の表示例

（パック詰めされていないもの）

サンマ  
三陸沖

（パック詰めされているもの）

魚種名など一般的な名称を表示します。

刺身用（生食用）である場合はその旨を表示します。

消費期限や保存方法を表示します。温度により痛みやすい商品や品質が変化する商品は、保存温度が定められています。刺身など、生で食べる鮮魚介類は10℃以下で保存しなければなりません。

<b>たい 刺身用（解凍）</b>		〇〇県産（養殖）
加工日 ○年○月○日	消費期限 ○年○月○日	
保存温度10℃以下		
100g当たり(円)	正味量(g)	<b>678円</b>
<b>399</b>	<b>170</b>	
〇〇食品(株) 〇〇県〇〇市〇〇町1-1-1		

国産品は、漁獲した水域名又は養殖場がある都道府県名を、輸入品は原産国名を表示します。

解凍されたものは「解凍」の表示が必要です。

養殖されたものは「養殖」の表示が必要です。

## 表示のポイント：魚介類の表示

【パック詰めされているもの】

①名称

②原産地

国産品… 漁獲した水域名または地域名（主たる養殖場が属する都道府県名）。水域をまたがって漁をする場合など、水域名の特定が困難な場合は、水揚げした港名や港が属する都道府県名に代えることができます。（「近海」、「遠洋」の表示は水域名として不適切）

輸入品… 原産国名を表示します。水域名の併記も可能です。

③解凍・養殖

解凍… 冷凍したものを解凍して販売する場合は「解凍」と表示する義務があります。

養殖… 養殖されたものは、「養殖」の表示が必要です。表示対象となる養殖はエサを与えて育てたものをいいますので、養殖の表示がないからといって必ずしも天然とは限りません。

④生食用魚介類の場合、生食用である旨（「刺身用」でよい）、⑤消費期限、⑥保存方法、⑦加工者氏名及び加工所所在地

【パック詰めされていないもの】

①名称、②原産地、③解凍・養殖の場合はその旨の表示

## ★ここに注目！

・ギンヒカリ®（ぐんま食材セレクション100）

群馬県水産試験場が昭和62年から10年以上の歳月をかけて選抜育種で生み出した逸品が、最高級ニジマス「ギンヒカリ®」です。

詳しくは▼

[http://aic.pref.gunma.jp/farmproducts/selection/sub/32\\_1.html](http://aic.pref.gunma.jp/farmproducts/selection/sub/32_1.html)

# 玄米及び精米

## 精米の場合の表示例

「コシヒカリ」や「あさひの夢」のような品種名やブランド名（商品名）は使えません。

単一原料米の場合、検査証明を受けた原料玄米の産地、品種、産年を表示します。

内容量はキログラム又はグラムの単位で表示します。

精米は「精米年月日」、玄米は、「調製年月日」を表示します。また、輸入品でこれが不明なものは「輸入年月日」を表示します。なお、混合されたものは、これらのうち最も古い日付を表示します。

国内産100%で、そのうち検査証明を受けた群馬県産あさひの夢が80%、未検査の宮城県産米が20%入っている例です。

食品関連事業者のうち、表示内容に責任を有する者の名称、住所及び電話番号を表示します。

(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 群馬県 あさひの夢 30年産		
内 容 量	5 k g		
精米年月日	枠外下部に記載		
販 売 者	〇〇株式会社 群馬県〇〇市〇〇 tel:000-000-0000		

(複数原料米(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
	(群馬県産 あさひの夢 30年産 宮城県(産地未検査))			8割 2割
内 容 量	5 k g			
精米年月日	平成〇年〇月〇日			
販 売 者	〇〇株式会社 群馬県〇〇市〇〇 tel:000-000-0000			

## 表示のポイント：玄米及び精米の表示について

表示すべき事項は①名称、②原料玄米、③内容量、④精米年月日(玄米は調整年月日)、⑤販売業者の氏名又は名称、住所及び電話番号です。

### 【名称】

・玄米は「玄米」、もち精米は「もち精米」、うるち精米は「うるち精米」又は「精米」と表示します。

・うるち精米のうち胚芽を含む精米の製品に占める重量の割合が80%以上のものにあつては「胚芽精米」と表示します。

### 【原料玄米】

・産地、品種及び産年が同一で、産地等の証明を受けた原料玄米については、「単一原料米」と表示し、それ以外は「複数原料米」又は「ブレンド米」、「混合米」など、原料米が複数であることを表示し、内容量の割合を併記します。

・農産物法に基づく検査による証明を受けた原料米は、「産地」、「品種」、「産年(収穫した年)」を表示できます。証明を受けていないものについて産地等を表示する場合は「未検査米」であることを併せて表示します。

### 【「新米」の表示】

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





## 漬物

## 梅干の場合の表示例

その商品の内容を表す一般的な名称を表示します。

22の加工食品群と「梅干」のような農産物漬物など個別に定めのある5品目については、個別の規定に従って原料原産地名を表示します。

内容量はグラムやミリリットル、個数などの単位を明記して表示。外見上、1本、2本と容易に識別できるものについては省略できます。

賞味期限や保存方法を表示します。

商品の表示に責任を持つ者の氏名又は法人名とその住所が表示されます。原則は製造者を表示することとなっていますが、製造者との合意があれば、販売者を表示することも可能です。

名 称	調味梅干
原材料名	梅、しそ、かつおぶし、漬け原材料(食塩、アミノ酸液、しょうゆ(大豆・小麦を含む)、たん白加水分解物(小麦を含む))／調味料(アミノ酸等)、酸味料、甘味料(ステビア)、赤キャベツ色素、シソ色素
原料原産地名	群馬県(梅)
内 容 量	200g
賞味期限	〇〇.〇〇.〇〇
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存してください
製 造 者	〇〇株式会社 群馬県〇〇市〇〇町〇-〇-〇



## ▲ご存じですか？ 群馬県ふるさと認証食品

群馬県産農畜産物を主な原料とし、県内で加工、優れた味と品質、正確な表示のされた食品を県が認証する制度のことです。

<http://www.pref.gunma.jp/06/f2210245.html>

## ★ここに注目！

## ・梅(ぐんま食材セレクション100)

群馬県は全国第2位の生梅生産地で、東日本一の生産量を誇ります。

詳しくは▼

[http://aic.pref.gunma.jp/farmproducts/selection/sub/26\\_1.html](http://aic.pref.gunma.jp/farmproducts/selection/sub/26_1.html)



## こんにゃく



## こんにゃくの場合の表示例

品名	こんにゃく
原材料名	こんにゃくいも(群馬県産) / 水酸化カルシウム
内容量	250g
賞味期限	〇.〇.〇
製造者	(株)〇〇 群馬県〇〇市〇〇町〇〇

原料原産地表示(原材料名の後に括弧書きした例)

添加物表示:別称として「水酸化Ca」又は「消石灰」で表示される場合もあります。(p30参照)  
原則として全て、添加物以外の原材料と明確に区分して重量の多いものから順に記載します。(p20参照)  
(例)原材料と添加物を「/」(スラッシュ)等の記号で区分して表示します。

常温保存の場合は、保存方法を省略できます。(p21参照)

## 表示のポイント:特色のある原材料の表示規制

特色のある原材料に該当するものは、次のとおりです。

- ①特定原産地のもの(例:国産大豆絹豆腐等)
- ②有機農産物、有機畜産物及び有機加工食品(例:有機小麦粉使用等)
- ③非遺伝子組換えのもの
- ④特定の製造地のもの(例:群馬県で精製されたこんにゃく粉入り等)
- ⑤特別な栽培方法により生産された農産物(例:特別栽培ねぎ入り等)
- ⑥品種名等(例:やよいひめ使用)
- ⑦銘柄名、ブランド名、商品名(例:宇治茶使用)

原材料の特色について特別に強調された表示による消費者の誤認を防止するため、特定の原産地、有機農産物、有機加工食品等使用した原材料が特色のある原材料である旨の表示をする場合は、その原材料の割合を表示します。

例:群馬県産と山梨県産のこんにゃくいもを使用した場合  
こんにゃくいも(群馬県産60%、山梨県産40%)

## ★ここに注目!

## ・こんにゃく(ぐんま食材セレクション100)

群馬県におけるこんにゃくは、中山間地域における重要な特産物で、収穫量は全国第1位、9割のシェアを誇っています。

詳しくは▼

[http://aic.pref.gunma.jp/farmproducts/selection/sub/42\\_1.html](http://aic.pref.gunma.jp/farmproducts/selection/sub/42_1.html)

## 生めん類 (うどん)



## 生うどんの場合の表示例

「手打」「手打式」「手打風」の表示(公正競争規約)

うどんは、「なま」、「ゆで」、「蒸し」または「半生」である旨の表示が必要です。(公正競争規約)

1番多い原材料が加工食品の場合は、その製造地が表示されます。(p32参照)

使用上の注意(公正競争規約)

※公正競争規約(p37参照)

商品名:手打風生うどん

名 称	なまうどん
原材料名	小麦粉(国内製造)、食塩
内 容 量	140g
賞味期限	〇〇.〇〇.〇〇
保存方法	10℃以下で保存してください
使用上の注意	賞味期限内にお召し上がりください
製 造 者	(株)〇〇 群馬県〇〇市〇〇町1-1-1

## 表示のポイント:生めん類の表示

◎「生めん類」とは……

小麦粉等の穀物の粉を主原料として「めん」を製造したもの又はその「めん」をゆでたり、蒸したり、油で揚げたり、冷凍したりしたものです。具体的には、「うどん」、「そば」、「中華めん」、「生マカロニ類」、「ギョウザの皮」などがあります。

◎生めん類だけのルールがあります。

生めんは、食品表示法に基づく表示のほか、「全国生めん公正取引協議会公正競争規約」による表示ルールがあります。

○表示しなければならないこと

- ・品名や原材料
- ・アレルギーを含む食品の表示
- ・容器材質の識別表示

○表示してはいけないこと

- ・不当表示

不当表示とは、消費者に特別良いもののように誤解を与えるような表現で表示することで、次のようなものがあります。

例:そば粉を使用していない製品にそばと表示  
機械製品について手打ちと表示 など

## ★ここに注目!

## ・群馬県おっきりこみプロジェクト

「おっきりこみ」とは幅広の生麺を、旬の野菜やきのこなどと一緒に煮込んだ料理です。群馬県ではこのおっきりこみを群馬の名物料理として県内外に向けてPRしています。

「ぐんまのおっきりこみと伝統食」…… <http://www.gunma-okirikomi.jp/>

フェイスブックページ ▶ <https://ja-jp.facebook.com/gunmaken.okkirikomiproject>

# 味付け肉

## 味付け肉の場合の表示例



名 称	牛肉タレ味付(食肉)
原材料名	牛肉(国産)、たれ(果糖ぶどう糖液糖、香辛料、みそ(大豆を含む)、コチジャン、チキンブイヨン、ごま油、ごま)／調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、増粘剤(キサンタンガム)、酸化防止剤(V.C)、着色料(紅麹、カロテノイド)
内 容 量	〇〇g
賞味期限	表面の下部に記載
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

味付け処理していますので、中心部まで十分に加熱してください

処理をした食肉については、「処理を行った」こと及び「食べる前に中心部まで十分に加熱する」ことを表示します。

## 表示のポイント：処理をした食肉の注意表示

Q：どのような処理をされた食肉に注意表示が必要ですか？

A：次のような処理をした食肉は、肉の内部まで細菌に汚染されているおそれがあるので、注意表示が必要となります。

- ① テンダライズ処理：金属の刃を用いて、肉の原型を保ったまま、筋及び繊維を短く切断する処理。
- ② タンプリング処理：調味液を機械的に注入する処理。
- ③ ポーションカット：肉塊やひき肉を、金属容器にきつく詰め、凍結整形した後、一定の厚みに切ること。(結着肉)
- ④ タレかけ：肉を容器包装に入れた後、調味液を加えること。
- ⑤ 漬け込み：肉に調味液を加え、漬け込むこと。
- ⑥ ミキシング：肉に調味料を加え、ミキサーで揉みほぐすこと。

これらの処理をした食肉は、「処理を行ったこと」及び「食べる際に中心部まで十分に加熱すること」を明記します。

例：「筋切り処理をしていますので、中心部まで十分に加熱してお召し上がりください。」

「味付け処理をしていますので、中心部まで十分に加熱してください。」

## ★食品表示法でここが変わる！

◎加工食品と生鮮食品の区分の統一

従来、食品衛生法とJAS法で、加工食品と生鮮食品の分類が異なっていた食品についてはJAS法の考え方に統一されることになりました。資料編(23ページ)参照

◎表示レイアウトの改善

原材料と添加物は、①改行する、②「/」を入れる、③原材料を表示する欄を区画するなどし、区分を明確にして表示します。資料編(20ページ)参照

# 冷凍食品

## 冷凍コロッケの場合の表示例

冷凍食品である旨を記載します。

食品衛生法での冷凍食品の保存基準は-15℃以下ですが（一社）日本冷凍食品協会の基準では-18℃以下となっています。

凍結させる直前に加熱されたものかどうか、飲食する際に加熱を要するかどうかを表示します。

使用方法：（「お召し上がり方」等）一括表示枠外の見やすい箇所に表示します。

### (冷凍食品)

名 称	冷凍コロッケ
原 材 料 名	衣（パン粉（国内製造）、植物油脂、でん粉、粉末状植物性たん白、鶏卵）、野菜（ばれいしょ、たまねぎ）、牛肉、小麦粉、砂糖、みりん、しょうゆ、粒状植物性たん白、マーガリン、脱脂粉乳、食塩、こしょう、揚げ油（大豆油、なたね油）／着色料（パプリカ色素、カロチン）
衣 の 率	50%
内 容 量	300グラム
賞 味 期 限	枠外左下に記載
保 存 方 法	-18℃以下で保存
凍結前加熱の有無	加熱してあります。
加熱調理の必要性	加熱してお召し上がりください。
製 造 者	〇〇株式会社 群馬県〇〇市〇〇町1-1-1

### ●お召し上がり方

電子レンジ（〇〇W）での調理  
凍ったままのコロッケを2分程度加熱してください。

## 表示のポイント：冷凍食品の表示

通常の表示事項に加えて以下の項目を表示します。

- ①「凍結前加熱の有無」、「加熱調理の必要性」
- ②「冷凍食品」である旨
- ③野菜冷凍食品については「原料原産地名」
- ④その他

冷凍ぎょうざについては、「皮の率」が一括表示枠内に記載されます。（実比率を下回らない5の整数倍表示。例えば皮の実比率が47%の場合→表示上50%）ただし、皮の率が45%以下の場合は省略できます。

食肉加工品（冷凍ハンバーグ、冷凍ミートボール）及び魚肉加工品（冷凍フィッシュハンバーグ、冷凍フィッシュボール）については、食肉（もしくは魚肉）の含有率が一括表示枠外に記載されます。

食肉の重量割合が50%を超える場合は「冷凍食品」ではなく「食肉製品（冷凍食肉製品）」に、食肉が生の場合は「食肉」（加工食品）に分類されます。





## 生菓子



## 和生菓子の場合の表示例

名 称	和生菓子
原材料名	砂糖（国内製造）、杏、白餡、上 用粉、米粉、澱粉、植物油（綿実油）、 小麦澱粉、水飴、コーンスターチ（遺 伝子組換えでない）、食塩、小麦粉/ 着色料（クチナシ、紅麴）
内 容 量	4個入り
消費期限	側面上部に記載
保存方法	直射日光や高温多湿を避けて 保存してください。
製 造 者	〇〇株式会社 <u>+AB</u> 〒000-0000 群馬県〇〇市〇〇〇 <u>お客様相談室</u> <u>0120-000-000</u>

遺伝子組換えに関する表示  
（「遺伝子組換えでない」場  
合は任意表示）  
（p29参照）

製造所固有記号  
（食品表示法でここが変わる！参照）

製造者等の電話番号、FAX  
番号、メールアドレスやホー  
ムページアドレス、お問  
合せ先や開封後の取扱いな  
どを一括表示枠内に記載す  
ることは可能です。ただし、  
商品の説明書きや宣伝文句  
は一括表示枠内には表示で  
きません。

## 表示のポイント：遺伝子組換えに関する表示

生物の細胞から有用な性質を持つ遺伝子を取り出し、植物などの細胞に組み込み、新しい性質をもたせることを遺伝子組換えといいます。この技術により、味の良い品種に害虫に強くなる遺伝子を組み込むなどし、生産者や消費者が求める農産物の品種改良が可能になりました。

遺伝子組換え食品のうち、食品としての安全性が確認されたものは、「遺伝子組換え」である旨を表示し、販売されています。

現在、表示対象として認められている食品は、大豆、とうもろこし、てん菜、なたね、ばれいしょ、アルファルファ、綿実、パパイアの8種類の農作物と、これを原材料とし、加工工程後も組み換えられたDNA又はこれによってたんぱく質が検出できる加工食品33食品群です。（p28参照）

## ★食品表示法でここが変わる！

◎製造所固有記号の使用に係るルールの改善（平成28年4月1日から施行）

・原則として、2以上の工場で作製する商品にのみ利用可能となります。資料編（23ページ）参照



## 焼き菓子

## ビスケットの場合の表示例



名 称	ビスケット
原材料名	小麦粉、砂糖、マーガリン、ショートニング、全粉乳、ココアバター、カカオマス、植物油脂、食塩／膨張剤、香料、乳化剤(大豆由来)
原料原産地名	アメリカ(小麦)、カナダ(小麦)
内 容 量	10枚
賞味期限	この面の下部に記載
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	〇〇製菓(株) 群馬県〇〇市〇〇

栄養成分表示  
〈1箱当たり〉

熱量	〇〇〇 kcal
たんぱく質	〇〇〇 g
脂質	〇〇〇 g
炭水化物	〇〇〇 g
食塩相当量	〇.〇 g

万一事故品がありましたら、お買い上げの月日・店名等をお書きそえのうえ、箱ごとお送りください。品代、郵送料をお送りします。

事故品を取り替える旨の表示(公正競争規約)

ナッツ類、クリーム、チョコレート等をはさみ入れ、若しくは付けたもの又は1個3g以上のものにあつては、枚数又は個数で表示することができます(計量法)。

栄養成分表示(食塩相当量)  
ナトリウムが添加されていない食品には、ナトリウムの量が表示されていることがあります。

【表示例】ナトリウム 85mg  
(食塩相当量 0.2g)

(参考) 食塩相当量の計算式

ナトリウム(mg) × 2.54 ÷ 1000 = 食塩相当量(g)

## ★食品表示法でここが変わる!

## ◎栄養成分表示の義務化

栄養表示は、それがなければ消費者の目に触れることのない「食品に含まれる栄養成分」に関する情報を明らかにし、消費者が適切な食生活を実践するために商品選択をする際に必要な情報であることから、食品表示法においては義務表示事項となります。(表示義務について例外規定あり)ただし、経過措置期間が5年あります。

資料編(36ページ) 参照

# 弁当



## 五目ちらしの場合の表示例

名 称	五目ちらし
原材料名	ご飯(国産米)、玉子、穴子、しいたけ、れんこん、みつば、おぼろ、付合わせ調味料(アミノ酸等)、着色料(紅麹、カラメル)、甘味料(ソルビット)、pH調整剤、リン酸塩(Na)、漂白剤(次亜塩素酸Na)、保存料(ソルビン酸K)、酸化防止剤(V.C) <u>(一部に卵・小麦・大豆を含む)</u>
消費期限	〇.〇.〇 午前〇時
保存方法	10℃以下で保存してください。
製 造 者	〇〇食品(株) 群馬県〇〇市〇〇町〇〇

米トレーサビリティ法の施行により米加工品の原料米の産地情報を伝達する必要があります。

アレルギー表示  
(p25参照)

弁当類については時間まで表示するよう指導しています。

## 表示のポイント:アレルギー表示、複合原材料の表示

### (1)アレルギー表示

アレルゲンについてはごく微量であっても表示する必要があります。原材料の表示は、添加物を含めてごく微量のものについては省略規定がありますが、卵、乳、小麦などの特定原材料については表示する必要があります。(p25参照)

### (2)複合原材料の表示

「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をいいます。具体的には、調味料や弁当、そうざいの具等が該当します。

① 複合原材料名の次に( )書きでその複合原材料の原材料を重量順に書きます。ただし、複合原材料の原材料が3種類以上ある場合は、当該複合原材料の原材料に占める重量の割合上位3位以下で、5%未満の原材料は「その他」と記載できます。

例:煮物(蓮根、人参、その他)

② 複合原材料の名称から明らかにその原材料が推察できるものは、( )内を省略することができます。

③ 弁当・そうざい等の製品のすべての原材料に占める重量割合が5%未満の複合原材料については( )内は省略可能です。

④ 弁当に含まれる副食物でその外観から原材料が明らかなものは「おかず」と記載できます。

## ★食品表示法でここが変わる!

### ◎アレルギー表示に係るルールの変更

食品表示法では、確実な安全性の担保のため特定加工食品(マヨネーズやオムレツなど)及びその拡大表記(からしマヨネーズやチーズオムレツなど、言葉は違っても特定加工食品と同じアレルゲンが含まれることが理解できる表記)は廃止され、より広範囲の原材料についてアレルギー表示が義務づけられます。

資料編(27ページ)参照

## 牛 乳



## 牛乳の場合の表示例

牛乳の文字は10.5ポイント以上の大きさで表示します。

無脂乳固形分、乳脂肪分について  
(「▲ご存知ですか?」参照)

殺菌方法について  
(「▲ご存知ですか?」参照)

種別名称	牛乳
商品名	〇〇牛乳
無脂乳固形分	8.1%以上
乳脂肪分	3.3%以上
原材料名	生乳100%
原料原産地名	国産(生乳)
殺菌方法	120℃ 2秒間
内容量	1000ml
賞味期限	上部に記載
保存方法	10℃以下で保存
開封後の取扱い	開封後は賞味期限にかかわらず、できるだけお早めにお飲みください
製造者	群馬県〇〇市〇〇町〇〇(株)〇〇牛乳

## ▲ご存知ですか? 無脂乳固形分、乳脂肪分について

●牛乳、特別牛乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳といった飲用乳には成分規格として無脂乳固形分と乳脂肪分が定められています。

種類	無脂乳固形分	乳脂肪分
牛乳	8.0%以上	3.0%以上
特別牛乳	8.5%以上	3.3%以上
成分調整牛乳	8.0%以上	-
低脂肪牛乳	8.0%以上	0.5%以上1.5%以下
無脂肪牛乳	8.0%以上	0.5%未満
加工乳	8.0%以上	-
乳飲料	乳固形分3.0%以上(公正競争規約)	



## ●殺菌方法について

生乳中に存在する微生物(腐敗微生物、病原微生物を含む)を、保守管理された洗浄殺菌済みの加熱殺菌機を用いて殺菌します。殺菌方法には、低温保持殺菌(62~65℃・30分)、高温短時間殺菌(72~75℃・15秒)、高温長時間殺菌(75℃以上・15分以上)、超高温瞬間殺菌(120~130℃・2秒)があり、最も重要な管理点です。

なお、日本における殺菌方法は、超高温瞬間殺菌がほとんどです。低温保持殺菌牛乳と超高温瞬間殺菌牛乳とでは風味の面では差がありますが、栄養面では差はありません。

## ★ここに注目!

・牛乳(ぐんま食材セレクション100)

全国第3位

群馬県の生乳生産量は、全国第3位で、自然環境に恵まれ、首都圏に近い有利な立地条件を生かし、酪農家が良質な生乳生産に取り組んでいます。

詳しくは▼

[http://aic.pref.gunma.jp/farmproducts/selection/sub/37\\_1.html](http://aic.pref.gunma.jp/farmproducts/selection/sub/37_1.html)

## ◎表示項目の説明

食品表示法の施行に伴い、これまでの食品衛生法及びJAS法、健康増進法の表示に関する規定は、下記のとおり食品表示法に一元化されます。

なお、新法による変更点については、アンダーラインで示します。

表示項目	規制する法律	
	旧	新
<b>(1) 名称・品名</b> 商品名ではなく、社会一般に通用する食品の名称で表示されます。	食品衛生法 J A S 法	食品表示法
<b>(2) 原材料名</b> 原則、すべての飲食物品に原材料名を表示することが義務づけられていて、原材料に占める重量の割合の多いものから順に表示されます。 なお、2種類以上の原材料からなる複合原材料（弁当、そうざいの具など）は、原則として、複合原材料名の後にカッコ書きで重量割合の多いものから順に表示されます。	食品衛生法 J A S 法	食品表示法
<b>① 添加物の表示 (p30参照)</b> <u>原材料と添加物は、①改行する、②「/」等の記号を入れる、③原材料を表示する欄を区画するなどし、区分を明確にして表示します。原則として使用したもののすべてを重量順に表示しています。</u>	食品衛生法 J A S 法	食品表示法
<b>② 原料原産地名の表示 (p32参照)</b> 全ての加工食品について、重量割合上位1位の原材料の原産地表示が義務付けられています。1番多い原材料が生鮮食品の場合は、その産地が、加工食品の場合はその製造地が表示されます。表示方法には「国別重量順表示」、「製造地表示」、「又は表示」、「大括弧表示」があります。また、22の加工食品群と「おにぎり」を追加した5品目は現行通り「国別重量順表示」が原則です。	J A S 法	食品表示法
<b>③ アレルギーマーク表示 (p25参照)</b> 容器包装された加工食品及び添加物は、食品流通のすべての段階で、特定原材料（7品目：卵、乳、小麦、えび、かに、そば、落花生）について、表示が義務づけられています。また、特定原材料に準ずる20品目についても表示が推奨されています。	食品衛生法	食品表示法
<b>④ 遺伝子組換え食品の表示 (p28参照)</b> 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、パパイヤの8品目と、これを原材料とする加工食品のうち、加工工程後も組換えDNA又はこれによって生じたたんぱく質が検出できる加工食品33食品群が表示義務の対象です。これらは、「遺伝子組換え」や「遺伝子組換え不分別」の表示が義務づけられています。	食品衛生法 J A S 法	食品表示法
<b>⑤ 特色ある原材料等の表示</b> 使用した原材料が特定の原産地、有機農産物等、特色のある原材料等を強調して表示する場合には、その使用割合を表示する必要があります。 なお、使用割合が100%の場合は、割合表示を省略することができます。	J A S 法	食品表示法
<b>(3) 原産地 (生鮮食品に限る)</b> 生鮮食品には「名称」と「原産地」の表示が義務づけられています。原産地は、農産物にあっては、都道府県名（輸入品は原産国名）、畜産物にあっては国産である旨（輸入品は原産国名）、水産物にあっては、生産した水域名又は地域名（輸入品は原産国名）が表示されています。	J A S 法	食品表示法
<b>(4) 原産国名 (輸入品に限る)</b> その商品に実質的変更（加工など）をもたらす行為を行った国を原産国といいます。ただ単に容器に詰めたり、ラベルを貼った程度は含みません。 したがって、販売可能な形態で輸入される商品のほか、既に加工された製品を輸入し、国内で小袋に包装し直した商品についても、実質的変更をもたらす行為が海外でなされたら、その原産国名が表示されます。	J A S 法	食品表示法
<b>(5) 内容量</b> 内容重量、内容体積、内容数量又は固形量等が記載されます。ただし、外見上容易に内容量が識別できるものは、省略が可能になります。 なお、計量法第13条で定める特定商品については、密封をした場合、内容量の省略ができないだけでなく、表示容量と実際の容量の誤差に許容範囲の規定があります。	J A S 法 計 量 法	食品表示法 計 量 法
<b>(6) 期限表示 (消費期限又は賞味期限)</b>		
<b>① 消費期限</b> 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は、衛生上の危害が生じるおそれのない期間が年月日で表示されています。	食品衛生法 J A S 法	食品表示法



表示項目	規制する法律	
	旧	新
<b>②賞味期限</b> 定められた方法で保存した場合で、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限が年月日で表示されています。ただし、3か月以上品質保持が可能なものは年月表示の場合もあります。 賞味期限を過ぎて、すぐに食べられなくなるわけではないので、およその目安としてください。	食品衛生法 J A S 法	食品表示法
<b>(7) 保存方法</b> 食品を期限表示内で保存する際の方法が具体的に表示されています。また、法律により保存基準が定められた食品には、その基準に合う保存方法の表示が義務づけられています。 なお、常温で保存すること以外に留意事項がないものは、保存方法を省略することができます。	食品衛生法 J A S 法	食品表示法
<b>(8) 使用上の注意</b> 冷凍食品には、凍結前や食べる時の加熱の有無が、処理された食肉や鶏卵には食べる時の加熱の必要性等、使用方法や調理方法等が記載されているものがあります。	食品衛生法 J A S 法	食品表示法
<b>(9) 製造者</b> 製造された食品に対する責任の所在を示すため、製造所の住所（所在地）と氏名（法人の場合は法人名）が表示されています。輸入食品は、製造者の代わりに「輸入者」として、輸入業者の住所（所在地）と氏名（法人の場合は法人名）が表示されています。 なお、輸入食品を国内で加工した処理業者は、「製造者」又は「加工者」と表示し、加工所の住所（所在地）と氏名（法人の場合は法人名）が表示されています。 製造所所在地の表示は、政令指定都市及び県庁所在地については、都道府県名を省略することができます。 また、例外的な表示として、製造者または販売者の住所（所在地）と氏名（法人の場合は法人名）を表示して、あらかじめ消費者庁長官に届け出た「製造所固有記号」を記載することができます（ただし、原則として、2以上の製造所において同一商品を製造する場合に限ります）。	食品衛生法 J A S 法 計 量 法	食品表示法 計 量 法
<b>(10) 保健機能食品 (p34参照)</b>		
<b>① 特定保健用食品</b> 食品の安全性や有効性についての審査を受け、国の許可等を受けた食品を特定保健用食品として販売するに当たっては、定められた項目の表示が義務づけられています。 なお、平成17年2月に制度の改正が行われ、新たに条件付き特定保健用食品（規格基準型）が創設されるとともに、特定保健用食品において疾病リスク低減表示が一部認められることになりました。	健康増進法	食品表示法
<b>② 栄養機能食品</b> 1日あたりの摂取目安量に含まれる栄養成分の量が消費者庁長官の定める上・下限値の基準に適合したもので、栄養機能表示や注意喚起表示など定められた項目の表示が義務づけられています。	健康増進法	食品表示法
<b>③ 機能性表示食品</b> 平成27年4月から、企業が実験や研究論文でその食品が持つ機能を確認して、国に届け出ることで健康維持・増進に関する表示をすることが可能になりました。		食品表示法
<b>(11) 栄養成分表示 (p36参照)</b> 食品関連事業者に対し、原則として、全ての消費者向けの加工食品及び添加物への栄養成分表示を義務付けられました。（表示義務について例外規定あり。） <b>【義務】</b> エネルギー、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム（「食塩相当量」で表示） <b>【任意（推奨）】</b> 飽和脂肪酸、食物繊維 <b>【任意（その他）】</b> 糖類、糖質、コレステロール、ビタミン・ミネラル類	健康増進法	食品表示法



## ◎ 食品表示法のあらまし

これまで、食品表示に関する事項は、「食品衛生法」、「農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（JAS法）」、「健康増進法」等、複数の法律によって規制されてきました。そのため、法令間の義務表示が重複していたり、用語の定義が定まっていなかったりと、消費者及び事業者にとって、複雑で分かりにくい状況が続いていました。

このため、平成21年9月に消費者庁が発足されたことを機に、食品表示に関する基準の策定事務を同庁が一元的に所管することとなり、食品表示の法制度一元化に向けた準備が開始されました。

平成23年9月から食品表示一元化検討会が十数回にわたり開催され、前述の3法の食品表示に関する規程を統合し、包括的かつ一元的な枠組みについて定めた「食品表示法」が平成27年4月から施行となりました。なお、施行後、新基準に基づく表示への移行の猶予期間は、加工食品及び添加物の表示については2020年3月まで、また、新たな加工食品の原料原産地表示制度への移行の猶予期間は、2022年3月までとしています。

### ■ 食品表示法

#### (1) 目的(第1条関係)

食品を摂取する(食べる)際の安全性及び一般消費者の自主的かつ合理的な食品選択の機会の確保を目的としています。

#### (2) 定義(第2条関係)

「食品表示法」における「食品」とは、すべての飲食物(医薬品及び医薬部外品を除き、食品添加物を含む)のことをいい、酒税法第2条第1項に規定されている「酒類」も、これに含まれています。

#### (3) 基本理念(第3条関係)

食品表示の適正確保のための施策は、消費者基本法に基づく消費者政策の一環として、消費者の権利(安全確保、選択の機会確保、必要な情報の提供)の尊重と消費者の自立支援を基本とし、食品生産の現況等を踏まえて、小規模の食品関連事業者の事業活動に及ぼす影響等に配慮して行われなければならないとしています。

#### (4) 食品表示基準(第4条・第5条関係)

内閣総理大臣は、消費者が食品を安全に摂取し、自主的かつ合理的に選択するために必要な食品表示基準を策定しなければならないとされています。

- ① 名称・アレルゲン・保存の方法・消費期限・原材料・添加物・栄養成分の量及び熱量、原産地その他食品関連事業者等が表示すべき事項
- ② 食品表示をする際に食品関連事業者等がすべき事項

#### (5) 不適正な表示に対する措置(第6条・第7条関係)

内閣総理大臣(食品全般)、農林水産大臣(酒類以外の食品)、財務大臣(酒類)は食品表示基準に違反した食品関連事業者に対し、表示事項を表示し、遵守すべき遵守事項を指導することができます。

また、内閣総理大臣は指示を受けた者が、正当な理由なく指示に従わなかったときは、命令をすることができ、緊急の必要があるときは、食品の回収等や業務停止を命令することができます。

さらに、内閣総理大臣、農林水産大臣、財務大臣は、指示又は命令をしたときは、その旨を公表しなければならないとされています。

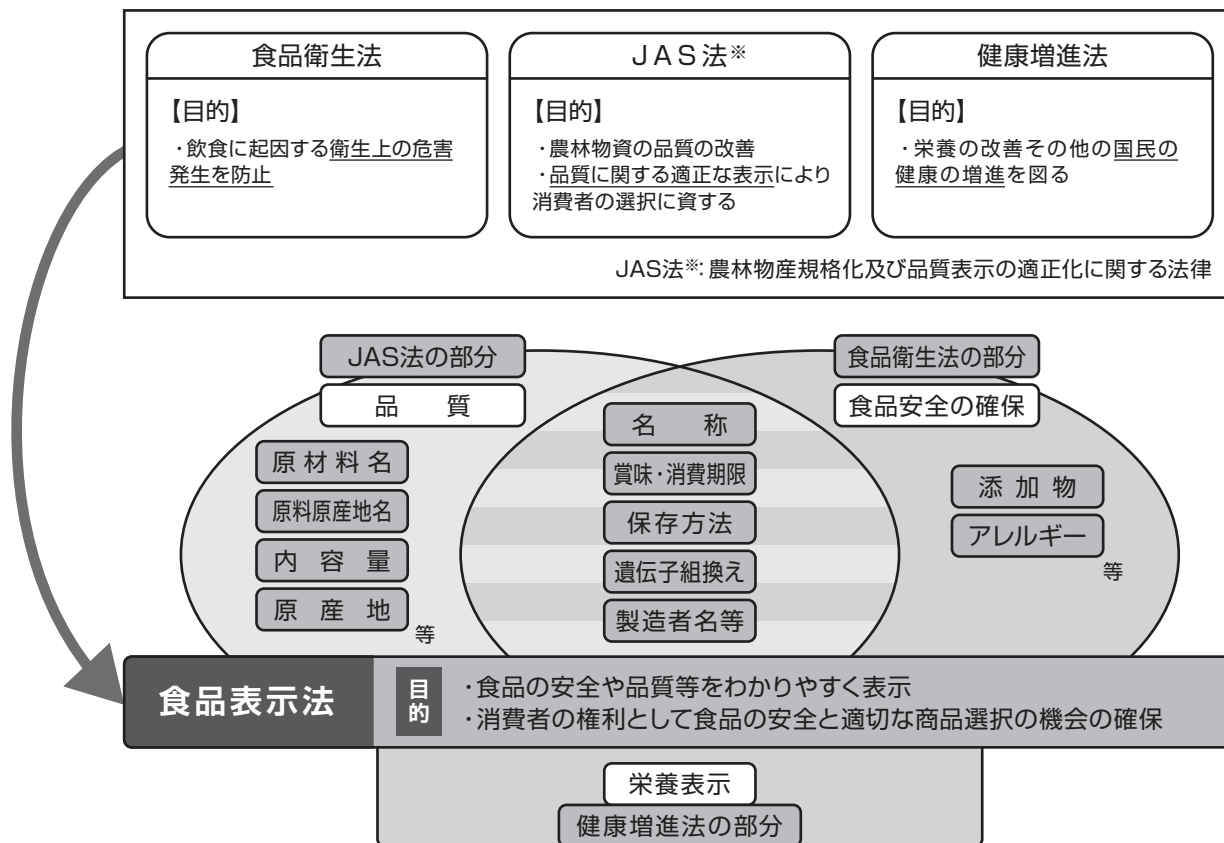
#### (6) 差止請求及び申出(第11条・第12条関係)

食品の表示が適正でないため、一般消費者の利益が害されていると認めるときは、当該行為の停止又は予防に必要な措置等を内閣総理大臣、農林水産大臣、財務大臣等に請求することができます。

#### (7) 罰則(第17～23条関係)

安全性に関する表示、原産地・原料原産地表示の違反等の基準違反や命令違反等について、罰則規定を設けています。

## ◎3法を一元化するイメージ



【消費者庁 食品表示法に係わる説明会（平成25年7月29日開催）資料より一部引用】

## ■ 主な変更点

### (1) 加工食品と生鮮食品の区分の統一

#### 加工食品と生鮮食品の区分

従来、食品衛生法とJAS法で、加工食品と生鮮食品の分類が異なっていた食品についてはJAS法の考え方に統一されることになりました。

### (2) 製造所固有記号の使用に係るルールの変更(平成28年4月1日から施行)

これまで、1つの自社工場で食品を製造している場合や、販売者が1つの委託先他社工場で食品を製造している場合でも、事前に消費者庁長官に届け出ること、製造所固有記号は利用が可能でしたが、新基準では、原則として、同一製品を2以上の工場で製造する場合のみ利用可能と変更になりました。製造所固有記号の前には「+」が表示されます。

また、製造所固有記号を使用する場合には、次のいずれかの事項を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HPアドレス等
- ③ 当該製品の製造を行っている全ての製造所所在地等

### (3) アレルギー表示に係るルールの改善

- ・特定加工食品（注1）及びその拡大表記（注2）が廃止されます。
- ・消費者の商品選択の幅を広げるため、個別表示（原料ごとにアレルゲンを表示）を原則とし、例外的に一括表示（原材料名欄の最後にアレルゲンをまとめて記載）を可能とします。
- ・一括表示する場合、一括表示を見ることでその食品に含まれる全てのアレルゲンを把握できるよう、一括表示に全て表示されるようになります。

（注1）特定加工食品

表記に特定原材料等を含まないが、一般的にアレルゲンを含むことが予測できると考えられてきた食品。  
例：オムレツ（卵を含む）、うどん（小麦を含む）

（注2）特定加工食品の拡大表記

表記に特定加工食品の名称を含むことにより、アレルゲンを含むことが予測できると考えられてきた食品。  
例：からしマヨネーズ（卵を含む）、ロールパン（小麦を含む）

## (4) 栄養成分表示の義務化

食品関連事業者に対し、原則として、全ての消費者向けの加工食品及び添加物への栄養成分表示が義務付けられました。  
**【義務】** エネルギー、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム（「食塩相当量」で表示）（表示義務について例外規定あり。）  
**【任意（推奨）】** 飽和脂肪酸、食物繊維  
**【任意（その他）】** 糖類、糖質、コレステロール、ビタミン・ミネラル類  
 「栄養の供給源としての寄与の程度が少ない食品（スパイスなど）」、「酒類」、「表示可能面積が30cm<sup>2</sup>以下であるもの」、「きわめて短期間で原材料が変更されるもの（日替わり弁当など）」などは、表示義務が免除されます。また、「小規模事業者が製造する食品」も対象外です。

## (5) 栄養強調表示に係るルールの変更

### ① 低減された旨の表示（熱量・脂質・飽和脂肪酸・コレステロール・糖類・ナトリウム）

「低減された旨」を表示する場合、基準値以上の絶対差に加え、25%以上の相対差がある必要があります。

### ② 強化された旨の表示（たんぱく質、食物繊維）

「強化された旨」を表示する場合、基準値以上の絶対差に加え、25%以上の相対差がある必要があります。

## (6) 原材料名表示等に係るルールの変更

- ① 原則、加工食品の原材料名の表示は、最終製品を製造する事業者が使用する状態の原材料を、一般的名称で表示することが義務づけられています。
- ② 複合原材料の名称を表示しても、消費者に対して中間加工原料に関する情報を提供するメリットが少ないと考えられる場合に限定して、複合原材料を構成する原材料を個々に分割して表示することができます。（※）
- ③ 一次産品等から一貫して製造していることを誤認させないように区別して表示する必要性もあることから、消費者への情報提供として、合理的な理由がある場合に、分割して表示することができます。

※消費者がその内容を理解できない複合原材料の名称の場合や、消費者に対して中間加工原料に関する情報を提供するメリットが少ないと考えられる場合

**【例：〇〇ミックス粉を使用した食品の場合】**

（複合原材料による表示）

原 材 料 名	〇〇ミックス粉（小麦粉、砂糖、コーンスターチ、アーモンドパウダー、その他（卵を含む））（国内製造）…
---------	--

（分割して表示する方法）

原 材 料 名	小麦粉（国内製造）、砂糖、バター、コーンスターチ、アーモンドパウダー、ココアパウダー、乾燥卵黄（卵を含む）、食塩…
---------	---

## (7) 販売の用に供する添加物の表示に係るルールの変更

すべての添加物について、安全性に関する表示のみならず、自主的かつ合理的な食品選択に資するため、統一されたルールで表示義務が課せられています。

基本的な表示事項は、名称、賞味期限、保存の方法、製造所（加工者又は輸入者の営業所）の所在地及び製造者（加工者又は輸入者）の氏名又は名称、製剤である添加物の場合は成分及び重量パーセント、使用の方法（基準が定められているもの）、「食品添加物」の文字、アレルゲンを含む旨等に加え新たに内容量、表示責任者の氏名又は名称及び所在地、栄養成分の量及び熱量になります（ただし、業務用の場合、栄養成分の量及び熱量は除く）。

## (8) 表示レイアウトの改善

原材料と添加物は、区分を明確に表示する必要があります。

## (9) 経過措置期間

食品表示法施行後、新基準に基づく表示への移行の猶予期間は、加工食品及び添加物の全ての表示については、2020年3月まで、また、新たな加工食品の原料原産地表示制度への移行の猶予期間は、2022年3月までとしています。

## ◎ 食品表示のポイント

### ■ アレルギー表示

#### ● 食物アレルギーとは

食物を摂取した際、食物に含まれる原因物質（アレルゲン：主としてたんぱく質）を異物として認識し、身体が過敏な反応を起こすことです。主な症状としては、じん麻疹・紅斑などの皮膚症状、下痢・嘔吐・腹痛などの消化器症状、鼻・眼粘膜症状、咳・呼吸困難などの呼吸器症状などがあります。食中毒や食物そのものによる作用（乳糖不耐症など）は除きます。

食物を摂取した後、急速に複数臓器にこれらのアレルギー症状が出ることをアナフィラキシーと呼び、血圧低下や意識障害を伴う場合は、アナフィラキシーショックといわれ、対応が遅れると命に関わることもあります。

#### ● 何のための表示なのか

近年、乳幼児から成人に至るまで、特定の食物が原因でアレルギー症状を起こす人が増え、重篤なアナフィラキシーショックを起こす人も年々増加しています。

そこで、食品による健康被害を防止するため、平成14年4月から、容器包装された加工食品にはアレルゲンを表示することになりました。

この表示の目的は、アレルゲンに関する情報を表示することで、アレルギー症状が起こるのを避け、食べても大丈夫な食品を選べるようにすることにあります。

#### ● 表示されるアレルゲン（特定原材料等について）

必ず表示される7品目（特定原材料）	卵、乳、小麦、落花生、えび、そば、かに
表示が勧められている20品目（特定原材料に準ずるもの）	いくら、キウイフルーツ、くるみ、大豆、バナナ、やまいも、カシューナッツ、もも、ごま、さば、さけ、いか、鶏肉、りんご、まつたけ、あわび、オレンジ、牛肉、ゼラチン、豚肉

※特定原材料等の名称は、平成23～24年全国実態調査における発症数の多い順に記載しています。

- ◆ 表示されるアレルゲンは、食物アレルギーの実態に応じて見直されることがあります。
- ◆ 上記の27品目の言葉以外にも、「卵」→『玉子』のように、表示方法は異なりますが特定原材料と同じものであることが理解できる表示を代替表記として認めています。
- ◆ 可能性表示（「入っているかもしれない」等の表示）は禁止されています。
- ◆ 食物アレルギーでは、極微量でも発症する場合があることから、加工食品1kgに対して数mg以上含まれる場合、表示されます。
- ◆ 対面販売で量り売りされる食品は、アレルギー表示の義務はありませんが、健康被害防止のため情報提供を行うよう、自主的な取組が促されています。



## ◎ 食品表示のポイント

### ■ アレルゲンを含む食品の原材料表示の表示例

#### ●個別で表示される場合（原則）

個々の原材料や添加物ごとに、アレルゲンを表示する方法です。（～を含む）等と表示されます。どの原材料に何のアレルゲンが含まれているかが分かります。

名 称:洋菓子  
 原材料名:小麦粉(国内製造)、砂糖、植物油(大豆含む)、鶏卵、アーモンド、バター、異性化液糖、脱脂粉乳、洋酒、でん粉  
 添 加 物:甘味料(ソルビトール)、膨張剤、香料、乳化剤(大豆由来)、着色料(カラメル、カロテン)、酸化防止剤(ビタミンE、ビタミンC)

アレルゲンは添加物にも表示されます。

#### ●一括で表示される場合

加工食品に使われるアレルゲンを、原材料名等の最後にまとめてすべて表示する方法です。どの原材料にどのアレルゲンが使われているかは分かりませんので、詳しく知りたい時は、製造者・販売者などに問い合わせてください。

名 称:洋菓子  
 原材料名:小麦粉(国内製造)、砂糖、植物油、鶏卵、アーモンド、バター、異性化液糖、脱脂粉乳、洋酒、でん粉、(一部に小麦・大豆・卵・乳成分を含む)  
 添 加 物:甘味料(ソルビトール)、膨張剤、香料、乳化剤、着色料(カラメル、カロテン)、酸化防止剤(ビタミンE、ビタミンC)、(一部に大豆を含む)

#### ●アレルゲンの表示は省略される場合もあります。

同じアレルゲンが何度も出てくる場合は、二度目以降は省略されることもあります。

##### ■省略しない表示例

名 称:肉だんご  
 原材料名:豚肉(アメリカ産、国産)、ゼラチン、食塩、砂糖、しょうゆ(大豆・小麦を含む)、香辛料(小麦を含む)、酵母エキス  
 添 加 物:調味料(アミノ酸等)

##### ■省略した表示例

名 称:肉だんご  
 原材料名:豚肉(アメリカ産、国産)、ゼラチン、食塩、砂糖、しょうゆ(大豆・小麦を含む)、香辛料、酵母エキス  
 添 加 物:調味料(アミノ酸等)

香辛料にも小麦が含まれていますが、しょうゆに「小麦」と表示しているため、香辛料の小麦は省略されています。

※下線部はアレルゲンに関するもの

## (4)代替表記

特定原材料等と同じものであることが理解できる表記として原材料に代替表記を使用することができます。なお、食品表示法の施行により、原材料として特定原材料等が含まれていることが理解できる表記である特定加工食品は、使用することができなくなりました。

	特定原材料等	代替表記	代替表記の拡大表記
特定原材料	えび	エビ、海老	
	かに	カニ、蟹	
	小麦	こむぎ、コムギ	小麦粉
	そば	ソバ	そば粉、そば饅頭
	卵	玉子、たまご、タマゴ、エッグ、鶏卵、あひる卵、うずら卵	
	乳	ミルク、バター、バターオイル、チーズ、アイスクリーム	レーズンバター、バターソース等
	落花生	ピーナッツ	ピーナッツバター
特定原材料に準ずるもの	あわび	アワビ	煮あわび
	いか	イカ	イカフライ等
	いくら	イクラ、すじこ、スジコ	イクラ醤油漬け等
	オレンジ	－	
	カシューナッツ	－	
	キウイフルーツ	キウイ	キウイジャム等
	牛肉	牛、ビーフ、ぎゅうにく、ぎゅう肉、牛にく	牛すじ、牛脂、ビーフコロッケ等
	くるみ	クルミ	クルミパン等
	ごま	ゴマ、胡麻	
	さけ	鮭、サケ、サーモン、しゃけ、シャケ	鮭フレーク等
	さば	鯖、サバ	サバ節、鯖寿司
	大豆	だいず、ダイズ	だいず煮等
	鶏肉	とりにく、とり肉、鳥肉、鶏、鳥、とり、チキン	焼き鳥、ローストチキン等
	バナナ	ばなな	
	豚肉	ぶたにく、豚にく、ぶた肉、豚、ポーク	豚生姜焼等
	まつたけ	松茸、マツタケ	焼松茸等
	もも	モモ、桃、ピーチ	モモ果汁、桜桃等
	やまいも	山芋、ヤマイモ、山いも	千切り山いも
	りんご	リンゴ、アップル	アップルパイ等
	ゼラチン	－	

## 【特定加工食品】

## ●マヨネーズの例

マヨネーズ→マヨネーズ(卵を含む)

(大豆マヨネーズの普及により、マヨネーズ=卵との認識がなくなっている。)

## ■ 遺伝子組換え食品の表示

遺伝子組換え農産物とその加工食品で、表示義務の対象となるものは、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、てん菜及びパパイヤの8種類の農産物と、これを原材料とし、加工工程後も組み換えられたDNA又はこれによって生じたたんぱく質が検出できる加工食品33食品群があります。

### ●表示の対象となる農作物（8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

### ●表示の対象となる加工食品（33食品群）

	大豆（枝豆及び大豆もやしを含む）
加工食品	(1) 豆腐及び油揚げ類
	(2) 凍豆腐、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) きな粉
	(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
加工食品	(16) コーンスナック菓子
	(17) コーンスターチ
	(18) ポップコーン
	(19) 冷凍とうもろこし
	(20) トウモロコシ缶詰及びトウモロコシ瓶詰
	(21) コーンフラワーを主な原材料とするもの
	(22) 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。)
	(23) 調理用のトウモロコシを主な原材料とするもの
	(24) (16)～(20)を主な原材料とするもの

	ばれいしょ
加工食品	(25) ポテトスナック菓子
	(26) 乾燥ばれいしょ
	(27) 冷凍ばれいしょ
	(28) ばれいしょでん粉
	(29) 調理用のばれいしょを主な原材料とするもの
	(30) (25)～(28)を主な原材料とするもの

	アルファルファ
加工食品	(31) アルファルファを主な原材料とするもの

	てん菜
加工食品	(32) 調理用のてん菜を主な原材料とするもの

	パパイヤ
加工食品	(33) パパイヤを主な原材料とするもの

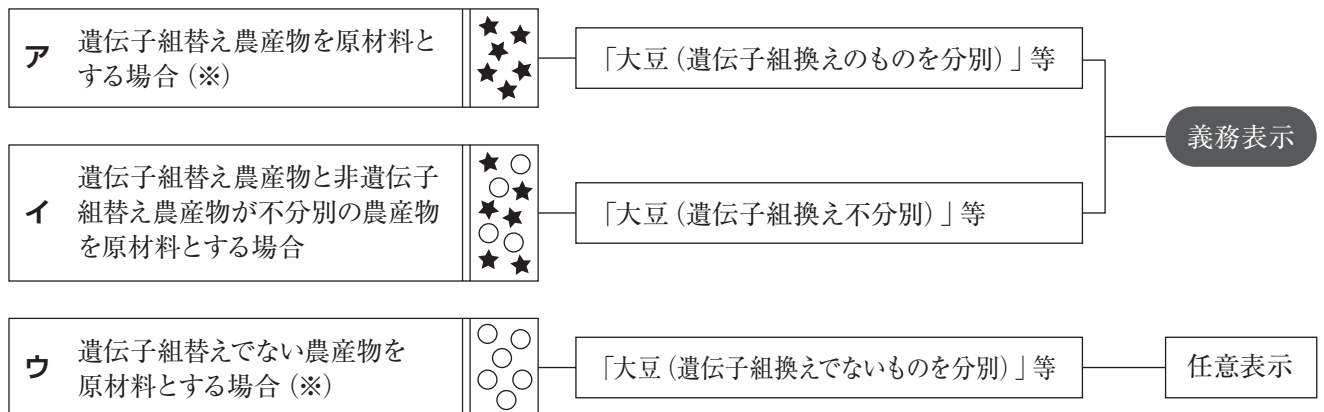
これらも表示義務があります。

- ・高オレイン酸大豆
- ・ステアリドン酸産生大豆
- ・高リシンとうもろこし

## ●表示方法

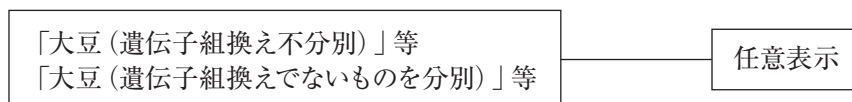
### ◆従来のもとの組成、栄養価等が同等のもの（除草剤の影響を受けないようにした大豆、害虫に強いとうもろこしなど）

(1) 農産物及びこれを原材料とする加工食品であって、加工後も組み換えられたDNA又はこれによって生じたたんぱく質が検出できるとされているもの（28ページに掲げる8作物及び33食品群）

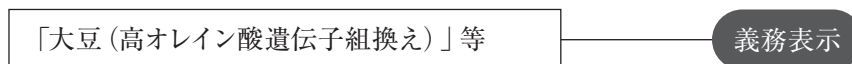


（※）分別生産流通管理したものに限る。分別生産流通管理とは、遺伝子組換え農産物と遺伝子組換えでない農産物を、農場から食品製造業者まで生産、流通及び加工の各段階で相互に混入が起こらないよう管理し、そのことが書類等により証明されていることをいう。

(2) 組換えられたDNA及びこれによって生じたたんぱく質が、加工後に検出できない加工食品（大豆油、しょうゆ、コーン油、異性化液糖等）



### ◆従来のもとの組成、栄養価等が異なるもの（高オレイン酸大豆 等）



ただし、表示義務がある8種類の農作物及び加工食品33食品群以外の食品に、「遺伝子組換えではない」と表示することはできません。

## ●表示が省略できる場合

### (1) 組換えDNA及びたんぱく質が除去、分解されているもの

組換えか否かを検査する技術的な検証が困難であることや、組換えDNA及びたんぱく質が除去、分解されている場合まで表示する必要性があるかという考え方のもとによります。

例：醤油、大豆油、コーン油、コーンフレーク、マッシュポテト等

### (2) 主な原材料となっていないもの

全原材料中重量が上位3品目以上で、かつ、食品中に占める重量が5%以上のものに限り、表示する義務があります。



## ■ 添加物の表示

添加物を食品に使用した場合は、原則としてすべて表示することになっています。

### (1) 物質名で表示する場合

使用された添加物はすべて物質名表示が原則です。品名、別名、簡略名、類別名のいずれかで表示します。

#### 【表示の例】

品名（別名）	簡略名または類別名
サッカリンナトリウム（溶性サッカリン）	サッカリンNa（簡略名）
食用赤色102号（ニューコクシン）	赤色102号又は赤102（簡略名）
L-アスコルビン酸（ビタミンC）	アスコルビン酸又はV.C（簡略名）
$\beta$ -カロテン（ $\beta$ -カロチン）	カロチノイド色素（類別名）
硫酸アルミニウムカリウム（焼ミョウバン）	ミョウバン（簡略名）
水酸化カルシウム（消石灰）	水酸化Ca（簡略名）

### (2) 用途名併記する場合

添加物の物質名だけでなく、その用途目的も併せて表示した方が分かりやすいため、8種類の用途のものには、用途名と物質名が併記されます。

#### 【表示の例】

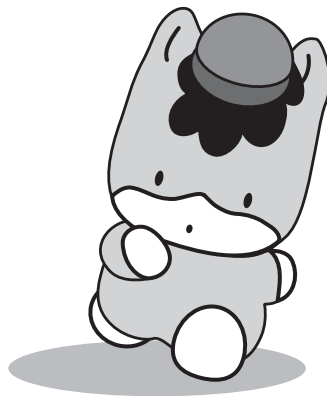
用途名	表示例
①甘味料	甘味料（サッカリンNa）、甘味料（ステビア）
②着色料	着色料（赤2）、着色料（黄4）
③保存料	保存料（安息香酸Na）、保存料（ソルビン酸K）
④増粘剤、安定剤、ゲル化剤または糊料	安定剤（CMC）、ゲル化剤（ペクチン）
⑤酸化防止剤	酸化防止剤（BHT）、酸化防止剤（V.C）
⑥発色剤	発色剤（亜硝酸Na）、発色剤（硝酸K）
⑦漂白剤	漂白剤（亜硫酸Na）、漂白剤（亜硫酸塩）
⑧防かび剤または防ばい剤	防かび剤（OPP）または防ばい剤（OPP）

※添加物の物質名の表示中、「色」の文字を含む場合は着色料、「増粘」の文字を含む場合は増粘剤又は糊料の用途名表示を省略することができます。

例：「着色料（カラメル色素）」→「カラメル色素」

「増粘剤（増粘多糖類）」→「増粘多糖類」

※甘味料のうち、「アスパルテーム」においては、「L-フェニルアラニン化合物」である旨を併記します。



### (3) 一括名で表示する場合

添加物には、香料のように微量なものを多種類配合したものや、ガムベースのように複数の成分を組み合わせることで、初めてチューインガムの基材となるものがあります。これらは、多種類の物質名を表示するより、目的効果ごとに表示した方が分かりやすいため、一括名で表示することができます。

なお、一括名で表示されるのは14種類で、その目的に使用された場合に限られます。

#### 【表示の例】

一 括 名	使 用 目 的 例
①イーストフード	イーストの栄養源
②ガムベース	チューインガムの基材
③かんすい	中華麺の製造
④苦味料	苦味の付与、増強
⑤酵素	炭水化物やたんぱく質の分解などを行う
⑥光沢剤	食品に光沢を与える
⑦香料または合成香料	香りの付与、増強
⑧酸味料	酸味の付与、増強
⑨軟化剤	チューインガムを柔軟に保つ
⑩調味料	味の付与、調整
⑪豆腐用凝固剤または凝固剤	豆乳を凝固させる
⑫乳化剤	食品の乳化、起泡剤
⑬pH調整剤	適切なpH領域に保つ
⑭膨脹剤、膨張剤、ベーキングパウダーまたはふくらし粉	パン、菓子等の製造工程でガスを発生して生地を膨脹させる

※調味料については、アミノ酸、核酸、有機酸、無機塩の4グループに分類され、そのグループ名を( )内に表記することとなっています。

### (4) 表示が省略できる場合

#### ①加工助剤

食品の加工の際に添加されるもので、次の3つに該当する場合は表示が免除されます。

- ・最終食品として包装する前に食品から除去されるもの
- ・食品に通常存在する成分に変えられ、食品中に天然に存在するその成分の量を有意に増加させないもの
- ・最終食品にごくわずかな量しか存在せず、その食品に何ら影響を及ぼさないもの

#### ②キャリーオーバー

- ・原材料(添加物を含む)に対して添加物の使用が認められている
- ・その量が許可されている最大量を超えていない
- ・食品が、原材料から持ち越される量より多量の当該添加物を含有しない
- ・持ち越された添加物の量が食品中で効果を発揮するのに必要な量より有意に少ない

#### ③栄養強化目的で使用される場合

栄養強化の目的で使用されるビタミン類、アミノ酸類、ミネラル類といった添加物は、表示が免除になります。

ただし、これらの添加物でも、栄養強化の目的以外で使用する場合は、表示が必要になります。

また、食品表示基準で定義されている以下の21品目について、添加物を栄養強化の目的で使用した場合であっても、表示が必要です。

農産物漬物 果実飲料 豆乳類 マカロニ類 ジャム類 乾燥スープ ウスターソース類	食用植物油脂 マーガリン類 調理冷凍食品 ベーコン類 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 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 乾めん類 即席めん
--	--	--

#### ④店頭等でばら売りする場合

店頭でばら売りする食品についても、防カビ剤など一部の添加物を除き、表示は免除になります。

## 加工食品の原料原産地表示

国内で製造された全ての加工食品（輸入品を除く）を対象に、原材料に占める重量割合上位1位の原材料について、原産地を表示することが義務付けられました（2017年9月1日施行。2022年4月1日に完全施行）。なお、国内で製造された加工食品であって、原産地に由来する原料の品質の差異が、加工食品としての品質に大きく反映されると認識される22加工食品群と個別に定めのある5品目※については、現行通りの表示方法です。

※個別4品目に「おにぎり」が追加されました

### 【新旧比較表】

	旧	新
原料原産地表示の対象	22加工食品群と、個別に定めのある4品目（輸入品を除く）	全ての加工食品（輸入品を除く） 個別に定めた4品目に「おにぎり」が追加
表示範囲と表示方法	22加工食品群については、製品に占める重量割合が50%以上である原材料、4品目については、個別に表示方法が規定 原則、国別重量順表示	重量割合上位1位の原材料 原則、国別重量順表示 ・国別重量表示が困難な場合、「又は表示」「大括り表示」「大括り表示+又は表示」が可能 ・対象原材料が加工食品の場合、「製造地表示」をする。 (22加工食品群と4品目については旧来どおり)

## 1. 個別に定められた方法で表示が義務付けられているもの

個別に定められた方法で原材料の原産地を表示します。

- (1) 農産物漬物は、重量割合上位4位（内容量が300g以下のものにあつては、上位3位）かつ5%以上の原材料
- (2) 野菜冷凍食品は、重量割合上位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、かつおぶし
- (5) おにぎりは、のり

※おにぎりの範囲

コンビニエンスストア等で、「のりが販売時には既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し、以下のものは対象範囲外です。

- ① 唐揚げ、たくあんなどの「おかず」と一緒に容器包装に入れたもの
- 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

## 2. 品目横断的な規定で表示が義務付けられている22加工食品群

原材料のうち、原材料に占める重量の割合が最も多く、かつ、重量の割合が50%以上であるものの原産地を表示します。重量割合上位1位の原材料が50%未満の22食品群も原料原産地表示の対象に含まれます。

### 【22の加工食品群と該当する食品の例】

	食品群	対象商品例
1	乾燥きのこ、乾燥野菜及び乾燥果実	乾しいたけ、切り干し大根、干し柿等
2	塩蔵したきのこ類、塩蔵野菜及び塩蔵果実	塩蔵きのこ、塩蔵ぜんまい、塩蔵山菜ミックス
3	ゆで、または蒸したきのこ類、野菜及び豆類並びにあん	ゆでたけのこ、下ゆでしたさといも、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	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	煎茶、玉緑茶、玉露、抹茶、番茶等
6	もち	まるもち、のしもち、切りもち、草もち等
7	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、いり大豆、バターピーナッツ等
8	黒糖及び黒糖加工品	黒糖みつ、黒糖菓子、加工黒糖等
9	こんにやく	板こんにやく、玉こんにやく等
10	調味した食肉	塩こしょうした牛肉、タレ漬けた牛肉等
11	ゆで、又は蒸した食肉及び食用鳥卵	ゆでた牛もつ、蒸し鶏、ゆで卵、温泉卵等
12	表面をあぶった食肉	鶏ささみのたたき等
13	フライ種として衣を付けた食肉	フライ衣をつけた豚カツ用の豚肉、香辛料入りの粉をまぶした唐揚げ用の鶏肉等
14	合挽肉、その他異種混合した食肉	合挽肉、成形肉（サイコロステーキ）等
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	みがきにしん、するめ、あじ開干し、しらす干し、煮干いわし、味付のり、乾燥わかめ、干ひじき等
16	塩蔵魚介類及び塩蔵海藻類	塩さば、塩かずのこ、塩たらこ、すじこ等
17	調味した魚介類及び海藻類	まぐろしょうゆ漬け、あこうだいの粕漬け、もずく酢、食用油脂を加えたまぐろの剥き身等
18	こんぶ巻	にしんのこんぶ巻、鮭のこんぶ巻
19	ゆで、又は蒸した魚介類及び海藻類	ゆでだこ、ゆでがに、釜揚げしらす等
20	表面をあぶった魚介類	かつおのたたき等
21	フライ種として衣を付けた魚介類	フライ衣をつけたカキフライ用のかき等
22	4または14に掲げるもののほか、生鮮食品を異種混合したもの	ねぎま串、鍋物セット、（生鮮食品のみで構成するもの）等

### 3.原料原産地の表示方法

#### ●国別重量順表示

対象原材料の産地について、国別に重量割合の高いものから順に国名を表示する「国別重量順表示」が原則です。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します。国産の場合は、

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：生産（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

のように表示することも可能です。

#### 【表示例】

##### (1)原料原産地を設けて表示する方法

名 称	あじの開き
原 材 料 名	あじ、食塩
原料原産地名	A国（あじ）

⑧ 野菜冷凍食品はこの表示方法に  
限ります

##### (2)原材料名欄に括弧書きで表示する方法

名 称	あじの開き
原 材 料 名	あじ（A国）、食塩

⑧ うなぎ加工品・かつお削りぶしは  
この表示方法に限ります

##### (3)原料原産地名が複数ある場合の表示方法

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、…

→2カ国以上の産地の原材料を混ぜて使用している場合には、多い順に国名を表示します。原材料の産地が3カ国以上ある場合は、多く使用されている順に2カ国を表示し、3カ国目以降は、「その他」とまとめて表示することもできます。

#### ●製造地表示

1番多い原材料が加工食品の場合は、原則としてその製造地を「○○製造」という形で表示する方法です。

#### 【表示例】

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、…

1番多い原材料に使用された生鮮食品の産地が判明している場合には「○○製造」の代わりに、その産地を表示することもあります。

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）

#### ●又は表示

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」でつなぎ、過去の使用実績等に基づいて表示する方法です。根拠となる資料の保管が必要です。

#### 【表示例】

名 称	ビーフジャーキー
原 材 料 名	牛肉（アメリカ又はロシア）、砂糖、ぶどう糖、みりん、…

※牛肉の産地は、平成○年の使用実績順 ←一定期間使用割合の高いものから順に表示した旨を表示

また、「又は表示」をした場合であって、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）」と表示されます。この場合、国産が5%未満であったことを示しています。



## ●大括り表示

3カ国以上の外国の原産地表示「輸入」と括って表示する方法です。根拠となる資料の保管が必要です。

### 【表示例】

名 称	肉団子
原 材 料 名	豚肉（輸入）、ゼラチン、食塩、砂糖、…

## ●大括り表示+又は表示

過去の一定期間における国別使用実績又は今後の一定期間の国別使用計画からみて、「輸入」と「国産」を、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。根拠となる資料の保管が必要です。

### 【表示例】

名 称	ウインナーソーセージ
原 材 料 名	豚肉（国産又は輸入）、豚脂肪、…

※豚肉の産地は、平成〇年の使用実績順 ←一定期間使用割合の高いものから順に表示した旨を表示  
→原材料の豚肉が、平成〇年の使用実績において、「国産」の方が「輸入」でまとめた外国の産地の合計よりも多く使用されていたことを意味しています。

## ■保健機能食品

「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」など、健康の維持増進に役立つ食品の機能性を表示できる保健機能食品には、次の3種類があります。

それぞれの特徴を理解して、利用しましょう。

### 特定保健用食品（トクホ）

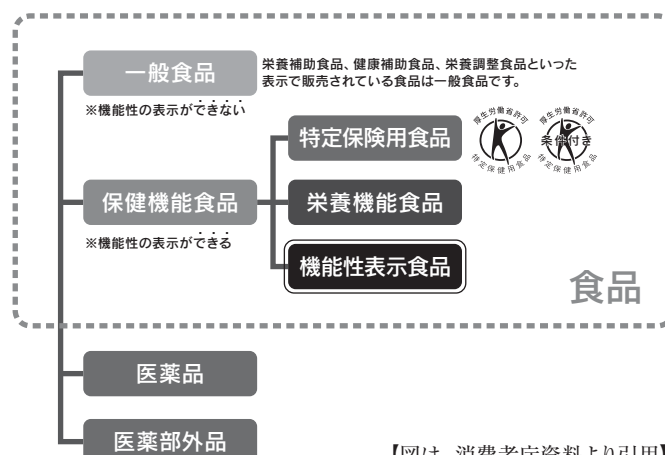
健康の維持増進に役立つことが科学的根拠に基づいて認められ、「コレステロールの吸収を抑える」などの表示が許可されている食品です。表示されている効果や安全性については国が審査を行い、食品ごとに消費者庁長官が許可しています。

### 栄養機能食品

一日に必要な栄養成分（ビタミン、ミネラルなど）が不足しがちな場合、その補給・補完のために利用できる食品です。すでに科学的根拠が確認された栄養成分を一定の基準量含む食品であれば、特に届出などをしなくても、国が定めた表現によって機能性を表示することができます。平成27年4月、新たにn-3系脂肪酸、ビタミンK及びカリウムが追加されました。

### 機能性表示食品

これまで、保健機能食品は、「特定保健用食品」と「栄養機能食品」の2種類でしたが、平成27年4月から、事業者の責任において、科学的根拠に基づいた機能性を表示する本食品が加わりました。事業者は、販売前に安全性及び機能性の根拠に関する情報などを消費者庁長官へ届出ます。ただし、特定保健用食品とは異なり、消費者庁長官の個別の許可を受けたものではありません。



【図は、消費者庁資料より引用】

## ※ 機能性表示食品について

健康の維持増進に関する機能性を表示することができる食品は、これまで国が個別に許可した特定保健用食品（トクホ）と国の規格基準に適合した栄養機能食品に限られていました。

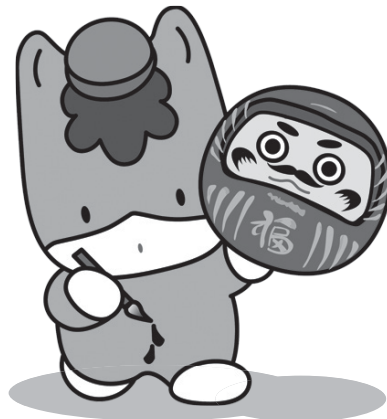
平成27年4月、機能性を分かりやすく表示した商品の選択肢を増やし、消費者が商品の正しい情報を得て選択できるよう、「機能性表示食品」が加わりました。

### 【特徴】

- (1) 原則、健康な方を対象とした食品で、病気の方や未成年者、妊産婦（妊娠を計画している方を含む）、授乳婦の方は対象外になります。
- (2) 機能性成分を含む生鮮食品を含むすべての食品（アルコール飲料など一部を除く。）が対象になります。
- (3) 安全性及び機能性の根拠に関する情報、健康被害の情報収集体制など必要な事項が、商品の販売前に事業者より消費者庁長官に届け出られます。
- (4) 特定保健用食品とは異なり、国が安全性と機能性の審査を行っていません。
- (5) 届け出られた情報は消費者庁のウェブサイトで公開されます。  
<http://www.caa.go.jp/foods/index23.html>

### 【利用のポイント!】

- (1) 食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスをとることが大切です。食生活、生活習慣の改善に補助的に利用しましょう。
- (2) 機能性表示食品も、たくさん摂取すれば、より多くの効果が期待できるというものではありません。過剰な摂取が健康に害を及ぼす場合もあります。パッケージに表示してある注意喚起事項をよく確認して、摂取するようにしましょう。
- (3) 体調に異変を感じた際は、速やかに摂取を中止し、医師に相談してください。また、商品による健康被害が発生した場合は、パッケージに表示されている連絡先に連絡するほか、最寄りの保健福祉事務所（保健所）へご連絡ください。



## ■ 栄養成分表示

どのような栄養成分がどのくらい含まれているのか食品を見ただけでは分かりませんが、それを分かりやすく表示したのが栄養成分表示です。消費者にとっては、適切な食生活のための食品選択に必要な情報であり、栄養成分の過不足の確認等に役立てることができます。食品関連事業者に対し、原則として、全ての消費者向けの加工食品及び添加物への栄養成分表示が義務付けられました。

【義務】エネルギー、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム（「食塩相当量」で表示）（表示義務について例外規定あり。（p24参照））

【推奨】飽和脂肪酸、食物繊維

【任意】n-3系脂肪酸、n-6系脂肪酸、糖類、糖質、コレステロール、ビタミン・ミネラル類

### 【義務表示事項のみ表示する場合の例】

栄養成分表示 100g当たりまたは1食分（〇〇g）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

} 義務表示

ナトリウムは高血圧予防の観点で重要度が高い栄養成分ですが、消費者の利用のしやすさから食塩相当量で表示されることになりました。食品表示法により、栄養成分として「ナトリウム量」で表示していた量を「食塩相当量」に換算し、小数点第1位まで表示されます。なお、ナトリウム量からおよその食塩相当量を計算することもできます。[ナトリウム(mg)×2.54÷1000=食塩相当量(g)]

## ■ 栄養強調表示

食品表示基準における栄養強調表示とは、ある栄養成分について、当該食品中に高い旨又は含む旨、低い旨又は含まない旨、さらに強化された旨又は低減された旨を強調することをいいます。

### 1. 絶対表示

単に、高い旨や低い旨を強調する場合には、定められた当該栄養成分の下限や上限の基準を満たしていなければならないことになっています。

### 2. 相対表示

低減された旨の表示をする場合（熱量、脂質、飽和脂肪酸、コレステロール、糖類及びナトリウム）及び強化された旨の表示をする場合（たんぱく質及び食物繊維）には、絶対差に加え、新たに25%以上の相対差が必要となります。

### 3. 無添加強調表示

食品への糖類無添加、ナトリウム塩無添加に関する強調表示は、それぞれ一定の条件を満たす必要があります。

## ◎ 関係法令

### ■ 不当景品類及び不当表示防止法（景品表示法）

#### 1. 景品表示法の概要

##### (1) 目的

消費者を惑わす過大な景品付き販売や、誇大な広告、不当な表示を規制し、消費者の利益を保護するための法律です。

##### (2) 法律の特徴

他の法令と異なり、特定の表示の義務づけはありません。また、書いてはいけないことも細かく定められてはいません。一般消費者が見たときに、事実と反して優良または有利な印象を受けるような表示を禁止するものです。

#### 2. 不当表示の種類

##### (1) 優良誤認（品質、規格その他の内容についての不当表示）

###### ① 実際のもよりも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い

###### ② 事実と相違して競争事業者のもよりも著しく優良であると示す表示

例：「合成着色料不使用は当社だけ」と表示しているが、実際には他社でも同様

##### (2) 有利誤認（価格その他の取引条件についての不当表示）

###### ① 実際のもよりも著しく有利であると誤認される表示

例：「キャンペーン期間につき増量」と表示しているが、通常の内容量と同様

###### ② 競争事業者のも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」と表示しているが、実際には他社と同様

##### (3) 商品の内容等が一般消費者に誤認されるおそれがある表示であって、不当に顧客を誘引し、一般消費者による自主的かつ合理的な選択を阻害するおそれがあると内閣総理大臣が指定するもの

平成23年3月に6つが指定され、このうち、食品に関するものは次の2つ。

###### ① 無果汁の清涼飲料水等についての表示

果実の名称等を用いた無果汁の清涼飲料水等について、無果汁である旨が明瞭に記載されていない表示

###### ② 商品の原産国に関する不当な表示（原産国の判別が困難な表示等）

緑茶や紅茶については、荒茶の製造の行われた国が原産国となります。日本産の茶葉と外国産の茶葉をブレンドした場合の原産国は、日本及び当該外国となります。

原産国が2か国以上になる場合には、配合量の多い順に表示することになります。

#### 3. 公正競争規約

景品表示法に基づき、消費者庁長官及び公正取引委員会の認定を受け、様々な事業者団体が自主的に表示についてのルール（公正競争規約）を定め、適正な表示に努めています。規約では必要な表示事項や特定事項の表示の基準、特定用語の表示の禁止などが定められており、規約の参加事業者の商品で、規約に従い適正な表示をしていると認められる商品については「公正マーク」が付けられています。

##### 【公正マークの例】



牛乳



はちみつ



ハム・ソーセージ類



生めん類



みそ



## 4.メニュー・料理等の食品表示に係る景品表示法上の考え方

平成25年、ホテルや百貨店、レストラン等が提供するメニュー・料理等の食品表示が、実際に使用されていた食材と異なる表示が行われていた事例が相次ぎ、消費者の信頼を著しく損なわれる事態が発生しました。

料理等の表示に関しても、一般消費者に対して実際のものよりも著しく優良であることを示す表示、つまり、「優良誤認表示」に当たる場合であることから、消費者庁では平成26年3月にメニュー・料理等の食品表示に係る景品表示法上の考え方を具体的な事例で分かりやすく示した「メニュー・料理等の食品表示に係る景品表示法上の考え方(ガイドライン)」を作成し、誇大表示の防止策に取り組んでいます。

### ■ 計量法

#### (1)目的

計量法第1条では「この法律は、計量の基準を定め、適正な計量の実施を確保し、もって経済の発展及び文化の向上に寄与することを目的とする。」と規定しています。

#### (2)適正な計量の実施

同法第10条では、「物象の状態の量について、法定計量単位により取引又は証明における計量をする者は、正確にその物象の状態の量の計量をするように努めなければならない。」と計量者の義務を定めています。

#### (3)特定商品の計量

同法第12条では、「政令(特定商品の販売に係る計量に関する政令)で定める商品(「特定商品」という。)の販売の事業を行う者は、特定商品とその特定物象量を法定計量単位により示して販売するときは、政令で定める誤差(「量目公差」(※)という。)を超えないように、その特定物象量の計量をしなければならない。」と定めています。

※量目公差 物象量による取引における量目誤差の許容範囲量のことで、量目公差は、表示量に対して内容量(実量)が不足した場合に適用される。

#### (4)密封をした特定商品に係る特定物象量の表記

同法第13条では、特定商品とその特定物象量(重量、体積または面積)に関し密封をするときは、量目公差を超えないようにその特定物象量の計量をして、その容器又は包装に内容量を表記するように定めています。また、その際には表記する者の氏名又は名称及び住所を付記すべきことを定めています。

**密封したときに内容量の表記を義務づけられている特定商品は以下のとおりです。**

#### 【特定物象量(内容量)を表記すべき特定商品】

○精米及び精麦	○油菓子(一個の質量が3グラム未満のものに限る。)
○豆類(未成熟のものを除く。)のうちの加工していないもの	○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。)
○米粉、小麦粉その他の粉類	○プリン及びゼリー(缶入りのものに限る。)
○でん粉	○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。)
○野菜缶詰及び瓶詰、トマト加工品並びに野菜ジュース	○スナック菓子(ポップコーンを除く。)
○果実漬物及び冷凍食品(果実)	○牛乳(脱脂乳を除く。)及び加工乳並びに乳製品(乳酸菌飲料を含みアイスクリーム類を除く。)
○茶、コーヒー及びココアの調整品	○冷凍貝柱及び冷凍えび
○もち、オートミールその他の穀類加工品	○干しかずのこ、たづくり及び素干しえび
○食肉(鯨肉を除く。)並びにその冷凍品及び加工品	○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
○はちみつ	
○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、ショートニング及びマーガリン類	
○ソース、めん類等のつゆ、焼肉等のたれ及びスープ	

<ul style="list-style-type: none"> <li>○しょうゆ及び食酢</li> <li>○即席しろこ及び即席ぜんざい</li> <li>○清涼飲料水の粉末、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</li> <li>○飲料(医薬用のを除く。)</li> <li>○あん、煮豆、きなこ、ピーナッツ製品及びはるさめ</li> <li>○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物を除く。)及び冷凍食品(野菜)</li> <li>○きのこの加工品及び乾燥野菜</li> <li>○果実缶詰及び瓶詰、ジャム、マーマレード、果実バター並びに乾燥果実</li> <li>○砂糖(細工もの又は角砂糖以外のもの)</li> <li>○香辛料(破碎し、又は粉碎したもの)</li> <li>○めん類(ゆでめん又はむしめん以外のもの)</li> <li>○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、一個の質量が3グラム未満のものに限る。)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○冷凍食品(加工した貝、いか及びえびを凍結させ、容器に入れ、又は包装したものに限り。)</li> <li>○たら又はたいのそぼろ又はでんぶ及びういの調味加工品</li> <li>○塩かずのこ、塩たらこ、すじこ、いくら及びキャビア</li> <li>○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</li> <li>○海藻及びその加工品(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)</li> <li>○調理食品のうち、調理冷凍食品、チルド食品、レトルパウチ食品並びに缶詰及び瓶詰</li> </ul>
--	---

## ■ 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)

いわゆる健康食品に、医薬品に該当する成分を配合したり、医薬品的な効能効果などの表示、広告を行うと法律違反になります。

法律でこのような規制を行うのは、消費者に「医薬品」的な誤認を与えるような食品が流通することにより、医薬品と食品に対する概念を混乱させたり、消費者に正しい医療を受ける機会を失わせ、疾病が悪化するといった保健衛生上の危害発生を未然に防ぐためです。

「医薬品的な効能効果」とは、病気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などのことをいいます。

表示には、食品の容器に直接表示する場合のほか、以下のような方法も含まれます。

- ①容器、包装、添付文書等の表示物
- ②チラシ、パンフレット
- ③テレビ、インターネット、ラジオ、新聞、雑誌の広告
- ※④代理店、販売店に教育用と称して配布される商品説明資料
- ※⑤使用経験者の感謝文、体験談集
- ※⑥店内広告
- ※⑦店頭、説明会、相談会等での口頭で行われる演述
- ※⑧小冊子、書籍

※ 特定の商品名を示していない場合でも、商品と同一売場に置いたり、特定の商品の購入申込書とともに送付した場合には、広告とみなされます。

### 【医薬品的な効能効果と判断される事例】

#### 1. 疾病の治療又は予防を目的とする表現

例：「ガンの予防に」、「糖尿病、高血圧、動脈硬化の人に」、「便秘の解消に」など

#### 2. 身体の組織機能を増強、増進する表現

例：「疲労回復」、「強精強壯」、「老化防止」、「血液浄化」など

#### 3. 疾病等による栄養素の欠乏時等に使用することを特定した表現

例：「病中病後の体力低下時の栄養補給に」、「肉体疲労時の栄養補給に」など

#### 4. 「頭髮」、「目」、「皮膚」等の特定部位への「栄養補給」等を標榜し、その部位の改善、増強等が可能となる表現

例：「目の健康に役立つ〇〇を配合」など

## 健康増進法

### 【虚偽誇大広告等の禁止】(健康増進法第31条第1項)

健康保持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」ような表示をしてはいけません。例えば、以下のような表示は、表示内容のみで事実と相違する又は人を誤認させると判断できるため、規制の対象となります。

- (1) 医事・薬事・健康増進等に関連する事務を所掌する行政機関等による認証、推薦等を取得していることを表示していても、そのような制度が実在しない場合や、当該認証等の制度の趣旨とは異なる趣旨により表示することにより、健康保持増進効果等が認証等を受けたものと誤認させる場合

表示例	考え方
厚生労働省から輸入許可を受けたダイエット用健康食品です。	食品の輸入に当たって、厚生労働省が個別の許可を行う制度は設けられていないが、こうした表示をすることにより、厚生労働省が当該健康食品の効果を個別に認証していると認識されて、健康の保持増進の効果があることが確認されていると誤認される。

- (2) 医師や歯科医師の診断・治療によらなければ一般的に治癒が期待できない疾患について、医師又は歯科医師の診断、治療等によることなく治癒できるかのような表現を用いている場合

表示例	考え方
医者に行かずともガンが治る!	通常、がんのような重篤な疾病は、医師による診断及び治療が必要となるが、こうした表示は、医師による診断治療がなくとも、当該疾病が治癒することができると誤認を与えるため、誇大表示に該当する。

- (3) 最上級(最高、絶対、抜群)などの表現を用いている場合

表示例	考え方
最高のダイエット食品	通常、健康の保持増進の効果は、個々人の健康状態や生活習慣等多くの要因により異なっており、現存する製品の中で最高の効果を発揮することは立証できないため、最上級の表現を用いる広告等は虚偽表示に該当する。

- (4) 断定的な表現にはよらずに、伝聞、他者の表現等を通じて健康の保持推進の効果がある可能性を表示している場合

表示例	考え方
〇〇に効くと言われています。	「××は、〇〇にいいと言われています。」等と伝聞調により表示し、世間の噂・評判・伝承・口コミ・学説等があること等をもって、健康の保持増進の効果がある旨を強調し、又は暗示するものについても、例えば、〇〇の内容が医師又は歯科医師の診断、治療等によらなければ一般的に治癒できない疾患に係るものである場合には、当該食品によって当該疾病を治癒することができると誤認を与えることとなるため、誇大表示に該当する。 また、「言われています」という表現を用いるにより「誰が言っているのか」等を敢えて明示せず、曖昧な表現により反証の余地を最小化したとしても、〇〇の内容が社会通念に照らして事実と認め得ない場合には虚偽表示に該当する。

#### ※消費者庁通知

「食品として販売に供する物に関する健康保持増進効果等に関する虚偽誇大広告等の禁止及び広告等適正化のための監視指導等に関する指針(ガイドライン)に係る留意事項について」より

## ■ 参考文献 ■

- ・ ぐらしに役立つ食品表示ハンドブック  
（食品安全自治ネットワーク版 第4版）
- ・ 「ぐんま食材セレクション」  
（平成25年8月改訂 群馬県農政部蚕糸園芸課ぐんまブランド推進室発行）
- ・ 消費者庁 ホームページ  
<http://www.caa.go.jp/foods/index.html>
- ・ 消費者庁パンフレット  
「知っておきたい食品の表示」

## 著作権について

- ・ 「ググっと役立つ食品表示ガイド」に掲載されている情報（文章、写真、イラスト、画像など）は、著作権の対象となっています。
- ・ 「私的使用のための複製」や「引用」など著作権法上認められた場合を除き、無断で複製・転用することはできません。

## ググっと役立つ食品表示ガイド

平成30年3月

群馬県健康福祉部食品・生活衛生課

〒371-8570 群馬県前橋市大手町1-1-1

電話：027-226-2424

E-mail：shokuseika@pref.gunma.lg.jp



