別表第１：食品表示基準の対象となる加工食品　　資料１

1　麦類

精麦

2　粉類

米粉，小麦粉，雑穀粉，豆粉，いも粉，調製穀粉，その他の粉類

3　でん粉

小麦でん粉，とうもろこしでん粉，甘しょでん粉，ばれいしょでん粉，タピオカでん粉，サゴでん粉，その他のでん粉

4　野菜加工品

野菜缶・瓶詰，トマト加工品，きのこ類加工品，塩蔵野菜（漬物を除く。），野菜漬物，野菜冷凍食品，乾燥野菜，野菜つくだ煮，その他の野菜加工品

5　果実加工品

果実缶・瓶詰，ジャム・マーマレード及び果実バター，果実漬物，乾燥果実，果実冷凍食品，その他の果実加工品

6　茶，コーヒー及びココアの調製品

茶，コーヒー製品，ココア製品

7　香辛料

ブラックペッパー，ホワイトペッパー，レッドペッパー，シナモン（桂皮），クローブ（丁子），ナツメグ（肉ずく），サフラン，ローレル（月桂葉），パプリカ，オールスパイス（百味こしょう），さんしょう，カレー粉，からし粉，わさび粉，しょうが，その他の香辛料

8　めん・パン類

めん類，パン類

9　穀類加工品

アルファー化穀類，米加工品，オートミール，パン粉，ふ，麦茶，その他の穀類加工品

10　菓子類

ビスケット類，焼き菓子，米菓，油菓子，和生菓子，洋生菓子，半生菓子，和干菓子，キャンデー類，チョコレート類，チューインガム，砂糖漬菓子，スナック菓子，冷菓，その他の菓子類

11　豆類の調製品

あん，煮豆，豆腐・油揚げ類，ゆば，凍り豆腐，納豆，きなこ，ピーナッツ製品，いり豆，その他の豆類の調製品

12　砂糖類

砂糖，糖蜜，糖類

13　その他の農産加工品

こんにゃく，その他１から 12 に分類されない農産加工食品

14　食肉製品

加工食肉製品，鳥獣肉の缶・瓶詰，加工鳥獣肉冷凍食品，その他の食肉製品

15　酪農製品

牛乳，加工乳，乳飲料，練乳及び濃縮乳，粉乳，発酵乳及び乳酸菌飲料，バター，チーズ，アイスクリーム類，その他の酪農製品

16　加工卵製品

鶏卵の加工製品，その他の加工卵製品

17　その他の畜産加工品

蜂蜜，その他 14 から 16 に分類されない畜産加工食品

18　加工魚介類

素干魚介類，塩干魚介類，煮干魚介類，塩蔵魚介類，缶詰魚介類，加工水産物冷凍食品，練り製品，その他の加工魚介類

19　加工海藻類

こんぶ，こんぶ加工品，干のり，のり加工品，干わかめ類，干ひじき，干あらめ，寒天，その他の加工海藻類

20　その他の水産加工食品

その他 18 及び 19 に分類されない水産加工食品

21　調味料及びスープ

食塩，みそ，しょうゆ，ソース，食酢，調味料関連製品，スープ，その他の調味料及びスープ

22　食用油脂

食用植物油脂，食用動物油脂，食用加工油脂

23　調理食品

調理冷凍食品，チルド食品，レトルトパウチ食品，弁当，そうざい，その他の調理食品

24　その他の加工食品

イースト，植物性たんぱく及び調味植物性たんぱく，麦芽及び麦芽抽出物並びに麦芽シロップ，粉末ジュース，その他 21 から 23 に分類されない加工食品

25　飲料等

飲料水，清涼飲料，酒類，氷，その他の飲料

別表第２：食品表示基準の対象となる生鮮食品　　資料２

1　農産物（きのこ類，山菜類及びたけのこを含む。）

①　米穀（収穫後調整，選別，水洗い等を行ったもの，単に切断したもの及び精麦又は雑穀を混合したものを含む。）

玄米，精米

②　麦類（収穫後調整，選別，水洗い等を行ったもの及び単に切断したものを含む。）

大麦，はだか麦，小麦，ライ麦，えん麦

③　雑穀（収穫後調整，選別，水洗い等を行ったもの及び単に切断したものを含む。）

とうもろこし，あわ，ひえ，そば，きび，もろこし，はとむぎ，その他の雑穀

④　豆類（収穫後調整，選別，水洗い等を行ったもの及び単に切断したものを含み，未成熟のものを除く。）

大豆，小豆，いんげん，えんどう，ささげ，そら豆，緑豆，落花生，その他の豆類

⑤　野菜（収穫後調整，選別，水洗い等を行ったもの，単に切断したもの及び単に凍結させたものを含む。）

根菜類，葉茎菜類，果菜類，香辛野菜及びつまもの類，きのこ類，山菜類，果実的野菜，その他の野菜

⑥　果実（収穫後調整，選別，水洗い等を行ったもの，単に切断したもの及び単に凍結させたものを含む。）

かんきつ類，仁果類，核果類，しょう果類，殻果類，熱帯性及び亜熱帯性果実，その他の果実

⑦　その他の農産食品（収穫後調整，選別，水洗い等を行ったもの，単に切断したもの及び単に凍結させたものを含む。）

糖料作物，こんにゃくいも，未加工飲料作物，香辛料原材料，他に分類されない農産食品

2　畜産物

①　食肉（単に切断，薄切り等したもの並びに単に冷蔵及び凍結させたものを含む。）

牛肉，豚肉及びいのしし肉，馬肉，めん羊肉，山羊肉，うさぎ肉，家きん肉，その他の肉類

②　乳

生乳，生山羊乳，その他の乳

③　食用鳥卵（殻付きのものに限る。）

鶏卵，アヒルの卵，うずらの卵，その他の食用鳥卵

④　その他の畜産食品（単に切断，薄切り等したもの並びに単に冷蔵及び凍結させたものを含む。）

3　水産物（ラウンド，セミドレス，ドレス，フィレー，切り身，刺身（盛り合わせたものを除く。），むき身，単に凍結させたもの及び解凍したもの並びに生きたものを含む。）

①　魚類

淡水産魚類，さく河性さけ・ます類，にしん・いわし類，かつお・まぐろ・さば類，あじ・ぶり・しいら類，たら類，かれい・ひらめ類，すずき・たい・にべ類，その他の魚類

② 貝類

しじみ・たにし類，かき類，いたやがい類，あかがい・もがい類，はまぐり・あさり類，ばかがい類，あわび類，さざえ類，その他の貝類

③ 水産動物類

いか類，たこ類，えび類，いせえび・うちわえび・ざりがに類，かに類，その他の甲かく類，うに・なまこ類，かめ類，その他の水産動物類

④ 海産ほ乳動物類

鯨，いるか，その他の海産ほ乳動物類

⑤ 海藻類

こんぶ類，わかめ類，のり類，あおさ類，寒天原草類，その他の海藻類

（総則－12）以下の商品は生鮮食品ですか、加工食品ですか。

（答）

	具体例	加工食品	生鮮食品	補足説明
農産物	単品の野菜を単に切断したもの(カット野菜)		○	食品表示基準別表第２（生鮮食品一覧）の１（５）において、野菜は「収穫後調整、選別、水洗い等を行なったもの、単に切断したもの及び単に凍結させたものを含む。」と規定されています。
	複数の野菜を切断した上で混ぜ合わせたもの（サラダミックス、炒め物ミックス）	○		複数の野菜を混ぜ合わせたものは、それ自身が一つの製品（調理された食品）であることから加工食品となります。
	オゾン水、次亜塩素酸ソーダ水による殺菌洗浄したもの		○	オゾン水、次亜塩素酸ソーダ水による殺菌洗浄は、一定の作為は加えるが、加工（新しい属性の付加）には至らないため、生鮮食品となります。
	ブランチングした上で冷凍した野菜	○		ブランチング処理したものは、加工食品となります。
	ベビーリーフ（複数種類の幼葉を混ぜ合わせたもの）		○	ベビーリーフについては、複数種類の幼葉を混ぜ合わせたものであるものの、幼葉を摘み取った状態のまま袋詰めしており、個々の幼葉の原形が分かり、判別することができるため、生鮮食品に該当します。 ただし、ベビーリーフを原形が分からないくらいに更にカットした場合は、複数の野菜を切断した上で混ぜ合わせたものと同様と考えられ、加工食品に該当します。 加工食品又は生鮮食品に該当するかは商品の状態により判断が必要です。

畜産物	合挽肉	○		複数の種類の家畜、家きん等の食肉を混ぜ合わせたものは、それ自体が一つの調理された食品となりますので、加工食品となります。
	複数の部位の食肉を切断した上で調味せずに一つのパックに包装したもの		○	食品表示基準別表第２（生鮮食品一覧）の２（１）において、食肉は、「単に切断、薄切り等したもの並びに単に冷蔵及び凍結させたものを含む。」と規定されています。また、同一の種類を混合したものは生鮮食品となります。
	複数の部位の食肉を切断した上で調味液につけて一つのパックに包装したもの	○		単に切断、薄切り等したものは生鮮食品としていますが、調味した場合は本質的に新たなものを作り出すことになり、加工食品となります。
	複数の種類の食肉と野菜を切断した上で、調味せずに一つのパックに盛り合わせたもの	○		複数の種類の食肉と野菜を組み合わせたものは、それ自体が一つの調理された食品となりますので、加工食品となります。
	スパイスをふりかけた食肉	○		調味した場合は加工食品となります。
	たたき牛肉	○		表面をあぶったものは加工食品となります。
	焼肉のたれを混合した食肉	○		加工食品と生鮮食品を混合したものは加工食品となります。
	パン粉を付けた豚カツ用豚肉	○		表面に衣を付けているものは加工食品となります。
水産物	マグロ単品の刺身		○	食品表示基準別表第２（生鮮食品一覧）の３において、水産物は、「ラウンド、セミドレス、ドレス、フィレー、切り身、刺身（盛り合わせたものを除く。）、むき身、単に凍結させたもの及び解凍したもの並びに生きたものを含む。」と規定されています。
	マグロ単品の刺身にツ		○	マグロ単品の刺身にツマ、大葉

マ・大葉が添えられているもの			等が添えられている場合、全体としてこれが一つの生鮮食品であり、主たる商品であるマグロについてのみ名称及び原産地の表示が必要です。その他の表示は不要です。
複数の種類の刺身を盛り合わせたもの	○		複数の種類の刺身の盛り合わせは加工食品となります。
マグロのキハダとメバチを盛り合わせたもの		○	同一の種類であるか否かは、基本的には社会常識で判断すべきものでありますが、食品表示基準別表第２に個別具体的な種類があるか否かが一つの目安となります。別表第２に個別具体的な種類名がないものについては、別表第２の分類の基礎となった日本標準商品分類を参考にさらに判断することとなりますが、キハダとメバチは同じマグロ類に分類されていることから同じ種類のものとみなします。
赤身とトロを盛り合わせたもの		○	複数の部位を混合したものであっても、「盛り合わせを除く」と規定しているので、盛り合わせに該当しないことが前提となる同一の種類の魚の各部位を混合したものは、食品表示基準別表第２の３の「盛り合わせ」に該当しないため生鮮食品となります。
尾部（及び殻）のみを短時間の加熱（ブランチング）により赤変させた大正エビ	○		尾部（及び殻）のみの短時間の加熱であっても、加熱したものは、加工食品となります。
短時間の加熱（ブランチング）を行い殻を開けてむき身を取り出したアサリ	○		殻を開け身を取り出すための加熱は、短時間であっても、加工食品となります。
鍋セット	○		魚又は食肉と野菜の組合せは加工食品となります。

	蒸しダコ	○		蒸したものは加工食品となります。
	塩蔵ワカメを塩抜きしたもの	○		塩蔵したものは加工食品であり、それを塩抜きしたものも加工食品となります。
	身を取り出し、開き、内臓を除いた上で冷凍した赤貝のむき身		○	生の赤貝から身を取り出し、開き、内臓を除去して冷凍したものは、生鮮食品となります。
	一種類の魚のカマや身アラの詰め合わせ		○	同一の種類の魚の各部位を詰め合わせたものは、生鮮食品となります。

（総則－13）軽度な撒（さん）塩を行った魚介類は、生鮮食品に該当しますか。

（答）

長期の保存目的や調味目的でない軽度な撒（さん）塩（海水濃度程度（おおむね魚肉中の塩分濃度３％程度以下のもの））を行った魚介類については、生鮮食品となります。

（総則－14）「製造」及び「加工」の定義を教えてください。

（答）

一般的には、

① 「製造」とは、その原料として使用したものとは本質的に異なる新たな物を作り出すこと

② 「加工」とは、あるものを材料としてその本質は保持させつつ、新たな属性を付加すること

です。

（総則－15）食品関連事業者の行為における「製造」、「加工」とは、具体的にはどのような行為を指しますか。

（答）

「加工」とは、新たな属性を付加する行為であり、加工行為を行う前後で比較して、本質の変更を及ぼさない程度の行為を指します。具体的には以下の行為が「加工」に該当します。なお、酒類における「製造」、「加工」の判断については、「食品表示法における酒類の表示のＱ＆Ａ（平成30年７月国税庁）」を確認願います。

加工	形態の変更	切断	加工食品の単なる切断（ハムの塊をスライス、など）
		整形	加工食品の大きさを整える（ブロックのベーコンの大きさと形を整えるなど）。
		選別	加工食品を選別（煮干を大きさで選別など）
		破砕	生鮮食品や加工食品を粉末（粉状にしたもの）ではなく、少し砕く行為（挽き割り大豆など）
		混合	異なる種類の生鮮食品や加工食品の混合（キャベツとレタスの野菜ミックス、あられと落花生の混合（柿ピー）など。ただし、粉体と粉体、液体と液体、固体と液体の混合を除く。）
	容器包装の変更	盛り合わせ	複数の異なる種類の生鮮食品を盛り合わせること（マグロとサーモンの刺身盛り合わせ、など） ※盛り合わせたＡ、Ｂは別々に食する。
			生鮮食品や加工食品（異なる種類）の盛り合わせ（マグロとゆでダコの盛り合わせ、など）
		小分け	加工食品を小分け包装する。（うなぎ蒲焼きをバルクで仕入れ小分けする、など）
	加塩		既に塩味のついた加工食品を加塩する。（塩鮭甘口に振り塩をし塩鮭辛口にする、塩蔵わかめに塩を加えるなど）
	骨取り		原型のまま除骨のみ行う（塩サバの骨とりなど）。
	表面をあぶる		生鮮食品の表面だけあぶる行為（牛肉のタタキ、カツオのタタキなど）
	冷凍		単に加工食品を冷凍したもの（凍り豆腐、寒天、冷凍食品等の製造行為に該当するものを除く。）
	解凍		自然解凍等により、単に冷凍食品を冷蔵もしくは常温の状態まで解凍したもの（冷凍ゆで

		だこを解凍する。）
	結着防止	固まらないように植物性油脂を塗布（レーズンへの植物性油脂の塗布）

（総則－16）加工食品において、「製造者」、「加工者」とはどのような行為を行った者を指すのですか。

（答）

（総則－15）に示す加工行為を行った者が「加工者」となり、この加工行為以外を行った者が「製造者」となります。

（一連の工程を同一事業者が行った場合）

牛肉を焼いて（製造）、カット（加工）した事業者は「製造者」に当たります。

（それぞれの工程を別々の事業者が行った場合）

牛肉を焼いた（製造）事業者は「製造者」になります。

その焼いた牛肉を別の事業者がカット（加工）した場合、カットした事業者は「加工者」となります。

（総則－17）スーパーマーケットのバックヤード等で小分け包装した加工食品をその場で販売する場合、食品表示基準に基づく定められた表示は必要ですか。

（答）

スーパーマーケットのバックヤード等で単に小分け等を行った加工食品をその場で販売する場合は、食品表示基準に定められた表示が必要となります。なお、この場合は、食品表示基準第５条第１項の表の「食品を製造し、又は加工した場所で販売する場合」に該当しませんので、原材料名、内容量などの表示をする必要があります。

（総則－18）いわゆる業務用スーパーなどで消費者にも販売される可能性のある加工食品は、どのような表示を行えばよいのですか。

（答）

主として業務用の食品として販売されるものであっても、消費者に販売される形態となっており、消費者にも販売される可能性があるものについては、一般用加工食品として表示する必要があります。

令和４年３月 30 日

食品添加物の不使用表示に関するガイドライン

１．背景及び趣旨

（１）食品添加物は、食品安全委員会で安全性が評価され、厚生労働省での審議を経て食品衛生法（昭和22年法律第233号）に基づき成分規格や使用基準が設定され、食品表示法（平成25年法律第70号）に基づく食品表示基準（平成27年内閣府令第10号）によりその表示方法が規定されているところである。

しかしながら、食品表示基準上、食品添加物が不使用である旨の表示（以下「食品添加物の不使用表示」という。）に関する特段の規定はなく、現状では、食品関連事業者等が容器包装に、任意で「無添加」、「不使用」等の表示を行っている。

（２）令和２年３月公表の「食品添加物表示制度に関する検討会報告書」においては、

・食品表示基準第９条では表示すべき事項の内容と矛盾する用語や内容物を誤認させるような文字等を禁止してはいるものの、その解釈を示す食品表示基準Ｑ＆Ａが網羅的ではない
・「無添加」等の表示方法を示す食品表示基準Ｑ＆Ａが曖昧である
・「無添加」等の表示は商品の主要面に義務表示事項よりも目立つように表示されるケースがあり、本来見るべき一括表示欄が活用されていない

といった現状等を踏まえ、食品表示基準第９条に規定された表示禁止事項に当たるか否かのメルクマールとなるガイドラインを新たに策定することが提案された。

（３）これまでの消費者意向調査等においては、食品添加物は安全性が評価されていること等について十分に理解されていない、商品選択の際に食品添加物の不使用表示がある食品を購入している消費者が存在する、食品添加物の不使用表示がある食品を購入する際に一括表示欄を確認しない消費者が存在する、ということが分かった。

（４）このため、令和３年３月に食品添加物の不使用表示に関するガイドライン検討会を新たに設置し、消費者及び事業者へのヒアリングを行い、食品添加物の不使用表示の実態を把握し、実際の表示を基に検討を行った。実際の表示の中で、検討が必要な食品添加物の不使用表示を類型化し、さらに、各類型のうち、現時点で食品表示基準第９条第１項第１号、第２号及び第 13 号に規定された表示禁止事項に該当するおそれが高いと考えられる表示についてガイドラインを取りまとめた。

（５）本ガイドラインは、食品添加物の不使用表示に関して、消費者に誤認等を

与えないよう留意が必要な具体的事項をまとめたものであり、食品添加物の不使用表示を一律に禁止するものではない。食品関連事業者等が、食品表示基準第９条に規定された表示禁止事項に当たるか否か自己点検を行う際に用いることができるものである。

２．適用範囲

食品表示基準の規定に基づき、一般用加工食品の容器包装における、食品衛生法第４条第２項に規定する食品添加物の不使用表示について適用する。なお、食品表示基準第14条及び第17条に基づき同基準第９条第１項の規定を準用する場合においても、本ガイドラインを準用することとなる。

３．食品添加物の不使用表示の類型及び食品表示基準第９条に規定された表示禁止事項に該当するおそれが高いと考えられる表示

一般用加工食品の任意表示については、事実に即している限り、消費者の商品の選択の機会確保のためや、食品関連事業者等の商品の訴求の観点から、表示を行うか否か、また、その表示の方法も含め、食品関連事業者等に委ねられている（食品表示基準第７条で定められた事項を除く。）。

一方で、表示禁止事項を定めた食品表示基準第９条は、任意表示であったとしても、実際の食品より著しく優良又は有利であると誤認させる表示（同条第１項第１号）、義務表示事項の内容と矛盾する表示（同項第２号）、内容物を誤認させるような表示（同項第 13 号）について、消費者の食品の選択の機会において正確な情報たり得ないとして、そのような表示を例外的に禁止している。しかし、そこでは、あらかじめ、どのような表示が消費者に対する正確な情報提供となる表示なのか、また、どのような表示が消費者に誤認を与える表示なのか等は、詳細に規定していない。現状では、食品関連事業者等が任意で「無添加」、「不使用」等の表示を行っており、実際の商品における食品添加物の不使用表示の種類は多岐に渡っている。このような食品添加物の不使用表示の現状及び前述の食品表示基準第９条の性質から、不使用表示一つずつについて、同基準第９条に規定された表示禁止事項に該当するか否かを列挙することは困難である。

（１）そこで、容器包装における表示を作成するに当たり注意すべき食品添加物の不使用表示を以下のとおり 10 の類型に分けた※。

類型１：単なる「無添加」の表示
類型２：食品表示基準に規定されていない用語を使用した表示
類型３：食品添加物の使用が法令で認められていない食品への表示
類型４：同一機能・類似機能を持つ食品添加物を使用した食品への表示
類型５：同一機能・類似機能を持つ原材料を使用した食品への表示
類型６：健康、安全と関連付ける表示

類型７：健康、安全以外と関連付ける表示
類型８：食品添加物の使用が予期されていない食品への表示
類型９：加工助剤、キャリー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
類型 10：過度に強調された表示

（２）さらに、各類型のうち、現時点で食品表示基準第９条に規定された表示禁止事項に該当するおそれが高いと考えられる表示を以下のとおりまとめた。これらは、事業者が消費者に対して正確な情報提供を行うための留意点となるものである。

なお、実際の食品添加物の不使用表示が食品表示基準第９条に規定された表示禁止事項に該当するか否かは、各類型のうち、以下の表示禁止事項に該当するおそれが高いと考えられる場合に当てはまることだけではなく、商品の性質、一般消費者の知識水準、取引の実態、表示の方法、表示の対象となる内容などを基に、ケースバイケースで全体として判断するものである※。

類型１　単なる「無添加」の表示

この類型は、無添加となる対象が不明確な、単に「無添加」とだけ記載した表示をいう。

本類型のうち、表示禁止事項に該当するおそれが高い場合として以下のようなものが考えられる。

対象を明示せず単に無添加と表示をすると、何を添加していないのかが不明確であるため、添加されていないものについて消費者自身が推察することになり、一般的に消費者が推察した内容が事業者の意図と異なる場合には内容物を誤認させるおそれがある。

（例：単に「無添加」とだけ記載した表示のうち、無添加となる対象が消費者にとって不明確な表示）

類型２　食品表示基準に規定されていない用語を使用した表示

この類型は、無添加あるいは不使用と共に、食品表示基準において規定されていない用語を用いる表示をいう。

本類型のうち、表示禁止事項に該当するおそれが高い場合として以下のようなものが考えられる。

食品衛生法において、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。

……

※本ガイドラインの策定に当たっては、「強調表示に関するコーデックス一般ガイドライン」（CXG 1-1979）の考え方を一部参考に用いた。

食品表示基準において、食品添加物の表示は化学的合成品と天然物に差を設けず原則として全て表示することとし、「食品表示基準について」（平成27年３月30日消食表第139号消費者庁次長通知）でも、食品添加物の表示において「天然」又はこれに類する表現の使用を認めていない。なお、食品表示基準における人工及び合成の用語は、令和２年７月に削除されている。

化学調味料の用語は、かつてJAS規格において使用されていたが、平成元年には削除されており、食品表示基準において使用されたことはない。

人工、合成、化学及び天然の用語を用いた食品添加物の表示は適切とはいえず、こうした表示は、消費者がこれら用語に悪い又は良い印象を持っている場合、無添加あるいは不使用と共に用いることで、実際のものより優良又は有利であると誤認させるおそれがある。

（例：「人工甘味料不使用」等、無添加あるいは不使用と共に、人工、合成、化学、天然等の用語を使用した表示）

類型３　食品添加物の使用が法令で認められていない食品への表示

この類型は、法令上、当該食品添加物の使用が認められていない食品への無添加あるいは不使用の表示をいう。

本類型のうち、表示禁止事項に該当するおそれが高い場合として以下のようなものが考えられる。

食品添加物に関する法令において当該食品添加物が使用されることはない旨を知らず、当該食品添加物が使用された商品を望んでいない消費者は、当該商品は不使用表示のない商品よりも優れている商品であると読み取るおそれがあり、実際のものより優良又は有利であると誤認させるおそれがある（例１、２）。

（例１：清涼飲料水に「ソルビン酸不使用」と表示
（清涼飲料水へのソルビン酸の使用は使用基準違反である。）
例２：食品表示基準別表第５において名称の規定をもつ食品であり、特定の食品添加物を使用した場合に、同別表第３の定義から外れる当該食品添加物を無添加あるいは不使用と表示）

参考：「強調表示に関するコーデックス一般ガイドライン」（CXG 1-1979）においては、当該食品への添加が認められていない場合、強調表示を用いることができない。

類型４　同一機能・類似機能を持つ食品添加物を使用した食品への表示

この類型は、「○○無添加」、「○○不使用」と表示しながら、○○と同一機能、類似機能を有する他の食品添加物を使用している食品への表示をいう。

本類型のうち、表示禁止事項に該当するおそれが高い場合として以下のようなものが考えられる。

消費者が、食品添加物が含まれている食品を回避したいと考えている場合で、不使用表示の食品添加物と、それと同一機能、類似機能を有する食品添加物の違いが表示において分からない場合、当該商品は、当該不使用表示の食品添加物を使用している商品よりも優れている商品であると読み取るおそれがあり、実際のものより優良又は有利であると誤認させるおそれがある（例１、２）。

例１：日持ち向上目的で保存料以外の食品添加物を使用した食品に、「保存料不使用」と表示

例２：既存添加物の着色料を使用した食品に、○○着色料が不使用である旨を表示（○○着色料とは、指定添加物の着色料をいう。）

参考：「強調表示に関するコーデックス一般ガイドライン」（CXG 1-1979）においては、同程度に顕著な表現で明示されている場合を除き、当該食品に同等な特質を与える他の物質により代替されている場合、強調表示を用いることができない。

類型５　同一機能・類似機能を持つ原材料を使用した食品への表示

この類型は、「○○無添加」、「○○不使用」と表示しながら、○○と同一機能、類似機能を有する原材料を使用している食品への表示をいう。

本類型のうち、表示禁止事項に該当するおそれが高い場合として以下のようなものが考えられる。

食品の特定の成分のみを抽出したこと等により、当該食品との科学的な同一性が失われていると考えられるもので代替することは、社会通念上食品であると考えられるもので代替することとは異なる。しかし、消費者が、食品添加物が含まれている食品を回避したいと考えている場合で、社会通念上食品であるとは考えられないもので代替されていると認知しない場合、当該商品は、食品添加物を使用した商品よりも優良又は有利であると誤認させるおそれがある（例１、２）。

不使用表示と共に同一機能、類似機能を有する原材料について明示しない場合、消費者が当該原材料の機能であると分からず、他の原材料による機能が作用していると読み取るおそれがあり、内容物を誤認させるおそれがある（例１、２）。

（例１：原材料として、アミノ酸を含有する抽出物を使用した食品に、添加物としての調味料を使用していない旨を表示
例２：乳化作用を持つ原材料を高度に加工して使用した食品に、乳化剤を使用していない旨を表示）

参考：「強調表示に関するコーデックス一般ガイドライン」（CXG 1-1979）においては、同程度に顕著な表現で明示されている場合を除き、当該食品に同等な特質を与える他の物質により代替されている場合、強調表示を用いることができない。

類型６　健康、安全と関連付ける表示

この類型は、無添加あるいは不使用を健康や安全の用語と関連付けている表示をいう。

本類型のうち、表示禁止事項に該当するおそれが高い場合として以下のようなものが考えられる。

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って国において使用を認めていることから、事業者が独自に健康及び安全について科学的な検証を行い、それらの用語と関連付けることは困難であり、実際のものより優良又は有利であると誤認させるおそれがある（例１、２）。また、内容物を誤認させるおそれがある（例１、２）。

（例１：体に良いことの理由として無添加あるいは不使用を表示
例２：安全であることの理由として無添加あるいは不使用を表示）

参考：「強調表示に関するコーデックス一般ガイドライン」（CXG 1-1979）において、誤認させるおそれのある強調表示として「健康に良い」、「安全な」が示されている。

類型７　健康、安全以外と関連付ける表示

この類型は、無添加あるいは不使用を健康や安全以外の用語（おいしさ、賞味期限及び消費期限、食品添加物の用途等）と関連付けている表示をいう。

本類型のうち、表示禁止事項に該当するおそれが高い場合として以下のようなものが考えられる。

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、実際のものより優良又は有利であると誤認させるおそれがある（例１）。

「保存料不使用なので、お早めにお召し上がりください」と「開封後」に言及せずに表示することで、期限表示よりも早く喫食しなければならないと

いう印象を与えた場合には、食品表示基準第３条の規定により表示すべき事項の内容と矛盾するおそれがある（例２）。

商品が変色する可能性の理由として着色料不使用を表示する際に、変色と着色料の用途との関係について説明ができない場合には、内容物を誤認させるおそれがある（例３）。

例１：おいしい理由として無添加あるいは不使用を表示
例２：「開封後」に言及せずに「保存料不使用なのでお早めにお召し上がりください」と表示
例３：商品が変色する可能性の理由として着色料不使用を表示

類型８　食品添加物の使用が予期されていない食品への表示

この類型は、消費者が、通常、当該食品添加物が使用されていることを予期していない食品への無添加あるいは不使用の表示をいう。

本類型のうち、表示禁止事項に該当するおそれが高い場合として以下のようなものが考えられる。

当該食品添加物が使用された商品を望んでいない消費者は、同種の製品で一般的に食品添加物が使用されることがないため食品添加物の使用を予期していない状況においては特に、当該商品は不使用の表示がない商品よりも優れている商品であると読み取るおそれがあり、実際のものより優良又は有利であると誤認させるおそれがある（例１、２）。

例１：同種の製品で一般的に着色料が使用されておらず、かつ、食品元来の色を呈している食品に、「着色料不使用」と表示
例２：同種の製品が一般的に当該食品添加物を使用していないことから、消費者が当該食品添加物の使用を予期していない商品に対して、当該食品添加物の不使用を表示（消費者が当該食品添加物の使用を予期していない例としては、ミネラルウォーターに保存料の使用、ミネラルウォーターに着色料の使用等がある。）

参考：「強調表示に関するコーデックス一般ガイドライン」（CXG 1-1979）においては、通常、当該食品中に存在すると消費者が予期していない場合、強調表示を用いることができない。

類型９　加工助剤、キャリー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

この類型は、加工助剤、キャリーオーバーとして食品添加物が使用されている（又は使用されていないことが確認できない）食品への無添加あるいは不使用の表示をいう。

本類型のうち、表示禁止事項に該当するおそれが高い場合として以下のようなものが考えられる。

食品添加物の表示については、当該食品の原材料の製造又は加工の過程まで確認を行うことが必要であり、一括表示外であっても、確認結果に基づいた表示を行わない場合、内容物を誤認させるおそれがある（例１、２）。

例１：原材料の一部に保存料を使用しながら、最終製品に「保存料不使用」と表示

例２：原材料の製造工程において食品添加物が使用されていないことが確認できないため、自社の製造工程に限定する旨の記載と共に無添加あるいは不使用を表示

類型 10　過度に強調された表示

この類型は、無添加あるいは不使用の文字等が過度に強調されている表示をいう。

本類型のうち、表示禁止事項に該当するおそれが高い場合として以下のようなものが考えられる。

表示が事実であれば直ちに表示禁止事項に該当するおそれがあるとはいえないが、容器包装のあらゆる場所に過度に強調して不使用表示を行うことや、一括表示欄における表示と比較して過度に強調されたフォント、大きさ、色、用語などを用いることが、消費者が一括表示を見る妨げとなり、表示上の特定の食品添加物だけでなく、その他の食品添加物を全く使用していないという印象を与える場合、内容物を誤認させるおそれがある（例１、２）。

他の類型項目と組み合わさった際、他の類型項目による誤認を助長させるおそれがある。

例１：商品の多くの箇所に、過剰に目立つ色で、○○を使用していない旨を記載する

例２：保存料、着色料以外の食品添加物を使用している食品に、大きく「無添加」と表示し、その側に小さく「保存料、着色料」と表示

４．本ガイドラインを含む食品添加物に関する普及、啓発

（１）本ガイドラインは、食品関連事業者等が、食品表示基準第９条に規定された表示禁止事項に当たるか否か自己点検を行う際に用いることができるものであり、これによって表示禁止事項に該当するおそれが高い食品添加物の不使用表示が防止されることが期待される。このため、行政、事業者団体は、食品関連事業者等に対して、本ガイドラインの活用方法について普及、啓発を行うことが重要である。

また、食品関連事業者等は、意図せずに食品表示基準第９条に規定された表示禁止事項に該当するおそれが高い表示をしてしまうことを防ぐため、表示制度を含む食品添加物に関する制度や知識を更に深めることも重要である。あわせて、消費者が表示をどのように受け止めるのかについて考えた上で、正しい情報が伝わるよう表示内容を検討することも重要である。

（２）行政は、消費者が食品添加物の不使用表示がなされている食品に対して正しい商品の選択ができるよう、本ガイドラインについて消費者に普及、啓発を行うことが重要である。

また、現在、消費者庁では、消費者における食品添加物への理解度を継続的に調査しているところである。あわせて、行政、消費者団体、事業者団体等では、表示制度を含む食品添加物に関する普及、啓発を実施しており、それぞれの強みをいかして連携し、対象とする世代に応じたアプローチを行っているところである。これら取組を引き続き行い、消費者における食品添加物への理解を更に深めていくことも重要である。

５．本ガイドラインに基づく表示の見直し

本ガイドラインは、食品表示基準第９条に規定された表示禁止事項に当たるか否かのメルクマールとなるものであり、同基準第９条に新たな規定を設けるものではないことから、本来であれば特段の経過措置期間を要するものではない。

しかし、食品表示基準第９条の解釈を示す食品表示基準Ｑ＆Ａが曖昧等の理由により、現在、表示禁止事項に該当するおそれが高いと考えられる表示が行われている可能性がある。今回、禁止事項に該当するか否かのメルクマールが明確になったことを踏まえ、食品関連事業者等は、本ガイドラインを用いて速やかに表示の点検を行うことが必要である。その上で、包装資材の切替えに一定程度の期間が必要であること等を考慮し、２年程度（令和６年３月末）の間に、適宜、表示の見直しを行うことが求められる。

なお、この期間に製造・販売等された加工食品が見直し前の表示で流通することはやむを得ないと考えるが、２年に満たない間においても、可能な限り速やかに見直しを行うことが望ましい。

特定商品一覧　資料６

内容量を法定計量単位で表示する際は量目公差内であること（政令第1条特定商品）	左記商品のうち、密封をしたときに表記義務の係るもの（特定商品の販売に係る計量に関する政令第5条に掲げる特定商品）	法定単位	量目公差の区分	量目公差適用の上限
1 精米及び精麦	全て該当	質量	表A	25kg
2 豆類(未成熟のものを除く。)及びあん、煮豆その他の豆類の加工品				
(1)加工していないもの	全て該当	質量	表A	10kg
(2)加工品	左に掲げるもののうち、あん、煮豆、きなこ、ピーナッツ製品及びはるさめ	質量	表A	5kg
3 米粉、小麦粉その他の粉類	全て該当	質量	表A	10kg
4 でん粉	全て該当	質量	表A	5kg
5 野菜(未成熟の豆類を含む。)及びその加工品(漬物以外の塩蔵野菜を除く。)				
(1)生鮮のもの及び冷蔵したもの	該当なし	質量	表B	10kg
(2)缶詰及び瓶詰、トマト加工品並びに野菜ジュース	全て該当	質量又は体積	表A又は表C	5kg又は5L
(3)漬物(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。)	左に掲げるもの(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。)	質量	表B	5kg
(4)(2)又は(3)に掲げるもの以外の加工品	左に掲げるもののうち、きのこの加工品及び乾燥野菜	質量	表A	5kg
6 果実及びその加工品(果実飲料原料を除く。)				
(1)生鮮のもの及び冷蔵したもの	該当なし	質量	表B	10kg
(2)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。)	全て該当	質量	表B	5kg
(3)(2)に掲げるもの以外の加工品	左に掲げるもののうち、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	質量	表A	5kg
7 砂糖	左に掲げるもののうち、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	質量	表A	5kg
8 茶、コーヒー及びココアの調製品	全て該当	質量	表A	5kg
9 香辛料	左に掲げるもののうち、破砕し、又は粉砕したもの	質量	表A	1kg
10 めん類	左に掲げるもののうち、ゆでめん又はむしめん以外のもの	質量	表B	5kg
11 もち、オートミールその他の穀類加工品	全て該当	質量	表A	5kg
12 菓子類	左に掲げるもののうち、 (1)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。) (2)油菓子(1個の質量が3グラム未満のものに限る。) (3)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。) (4)プリン及びゼリー(缶入りのものに限る。) (5)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。) (6)スナック菓子(ポップコーンを除く。)	質量	表A	5kg

内容量を法定計量単位で表示する際は量目公差内であること （政令第1条特定商品）	左記商品のうち、密封をしたときに表記義務の係るもの （特定商品の販売に係る計量に関する政令第5条に掲げる特定商品）	法定単位	量目公差の区分	量目公差適用の上限
13 食肉(鯨肉を除く。)並びにその冷凍品及び加工品	全て該当	質量	表A	5kg
14 はちみつ	全て該当	質量	表A	5kg
15 牛乳(脱脂乳を除く。)及び加工乳並びに乳製品(乳酸菌飲料を含む。)				
(1)粉乳、バター及びチーズ	全て該当	質量	表A	5kg
(2)(1)に掲げるもの以外のもの	左に掲げるもののうち、アイスクリーム類以外のもの	質量又は体積	表A又は表C	5kg又は5L
16 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。)並びにその冷凍品及び加工品				
(1)生鮮のもの及び冷蔵したもの並びに冷凍品	左に掲げるもののうち、冷凍貝柱及び冷凍えび	質量	表B	5kg
(2)乾燥し、又はくん製したもの、冷凍食品(加工した水産動物を凍結させ、容器に入れ、又は包装したものに限る。)及びそぼろ、みりんぼしその他の調味加工品	左に掲げるもののうち、 (1)干しかずのこ、たづくり及び素干しえび (2)煮干しし、又はくん製したもの (3)冷凍食品(貝、いか及びえびに限る。) (4)調味加工品(たら又はたいのそぼろ又はでんぶ及びうにの加工品に限る。)	質量	表B	5kg
(3)(2)に掲げるもの以外の加工品	左に掲げるもののうち、 (1)塩かずのこ、塩たらこ、すじこ、いくら及びキャビア (2)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、かす等に漬けたもの	質量	表A	5kg
17 海藻及びその加工品	左に掲げるもののうち、生鮮のもの、冷蔵したもの、干しのり又はのりの加工品以外のもの	質量	表B	5kg
18 食塩、みそ、うま味調味料、風味調味料、カレールウ、食用植物油脂、ショートニング及びマーガリン類	全て該当	質量	表A	5kg
19 ソース、めん類等のつゆ、焼肉等のたれ及びスープ	全て該当	質量又は体積	表A又は表C	5kg又は5L
20 しょうゆ及び食酢	全て該当	体積	表C	5L
21 調理食品				
(1)即席しるこ及び即席ぜんざい	全て該当	質量	表A	1kg
(2)(1)に掲げるもの以外のもの	左に掲げるもののうち、冷凍食品、チルド食品、レトルトパウチ食品並びに缶詰及び瓶詰	質量	表B	5kg
22 清涼飲料の粉末、つくだに、ふりかけ並びにごま塩、洗いごま、すりごま及びいりごま	全て該当	質量	表A	1kg
23 飲料(医薬用のものを除く。)				
(1)アルコールを含まないもの	全て該当	質量又は体積	表A又は表C	5kg又は5L
(2)アルコールを含むもの	全て該当	体積	表C	5L

特定商品の量目公差は、以下の表A・B・Cのいずれかが適用されます。

量目公差

表A

表示量	誤差
5g以上50g以下	4%
50gを超え100g以下	2g
100gを超え500g以下	2%
500gを超え1kg以下	10g
1kgを超え25kg以下	1%

表B

表示量	誤差
5g以上50g以下	6%
50gを超え100g以下	3g
100gを超え500g以下	3%
500gを超え1.5kg以下	15g
1.5kgを超え10kg以下	1%

表C

表示量	誤差
5mL以上50mL以下	4%
50mLを超え100mL以下	2mL
100mLを超え500mL以下	2%
500mLを超え1L以下	10mL
1Lを超え25L以下	1%

備考　表A、表B及び表C中の%で表される誤差は、表示量に対する百分率とする。

別表第９：　　資料７

栄養成分及び熱量の表示単位、測定法、許容差の範囲及びゼロと表示できる場合の含有量

栄養成分及び熱量	表示の単位	測定及び算出の方法	許容差の範囲	0と表示することができる量
たんぱく質	g	窒素定量換算法	±20%(ただし，当該食品100g当たり（清涼飲料水等にあっては，100mℓ当たり）のたんぱく質の量が2.5g未満の場合は±0.5g)	0.5g
脂質	g	ゲルベル法又は溶媒抽出―重量法	±20%(ただし，当該食品100g当たり（清涼飲料水等にあっては，100mℓ当たり）の脂質の量が2.5g未満の場合は±0.5g)	0.5g
飽和脂肪酸	g	ガスクロマトグラフ法	±20%(ただし，当該食品100g当たり（清涼飲料水等にあっては，100mℓ当たり）の飽和脂肪酸の量が0.5g未満の場合は±0.1g)	0.1g
n-3系脂肪酸	g	ガスクロマトグラフ法	±20%	
n-6系脂肪酸	g	ガスクロマトグラフ法	±20%	
コレステロール	mg	ガスクロマトグラフ法	±20%(ただし，当該食品100g当たり（清涼飲料水等にあっては，100mℓ当たり）のコレステロールの量が25mg未満の場合は±５mg)	５mg
炭水化物	g	当該食品の重量から，たんぱく質，脂質，灰分及び水分の量を控除して算定すること。この場合において，たんぱく質及び脂質の量にあっては，第１欄の区分に応じ，第３欄に掲げる方法により測定し，灰分及び水	±20%(ただし，当該食品100g当たり（清涼飲料水等にあっては，100mℓ当たり）の炭水化物の量が2.5g未満の場合は±0.5g)	0.5g

		分の量にあっては，次に掲げる区分に応じ，次に定める方法により測定すること。 ①　灰分 　酢酸マグネシウム添加灰化法，直接灰化法又は硫酸添加灰化法 ②　水分 　カールフィッシャー法，乾燥助剤法，減圧加熱乾燥法，常圧加熱乾燥法又はプラスチックフィルム法		
糖質	g	当該食品の重量から，たんぱく質，脂質，食物繊維，灰分及び水分の量を控除して算定すること。この場合において，たんぱく質，脂質及び食物繊維の量にあっては，第１欄の区分に応じ，第３欄に掲げる方法により測定し，灰分及び水分の量にあっては，炭水化物の項の第３欄の①及び②に掲げる区分に応じ，①及び②に定める方法により測定すること。	±20％(ただし，当該食品100g 当たり（清涼飲料水等にあっては，100m ℓ 当たり）の糖質の量が 2.5g 未満の場合は±0.5g)	0.5g
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。）	g	ガスクロマトグラフ法又は高速液体クロマトグラフ法	±20％(ただし，当該食品100g 当たり（清涼飲料水等にあっては，100m ℓ 当たり）の糖類の量が 2.5g 未満の場合は±0.5g)	0.5g
食物繊維	g	プロスキー法又は高速液体クロマトグラフ法	±20％(ただし，当該食品100g 当たり（清涼飲料水等にあっては，100m ℓ 当たり）の食物繊維の量が 2.5g 未満の場合は±0.5g)	0.5g
亜鉛	mg	原子吸光光度法又は誘導結	＋50％，－20％	

		合プラズマ発光分析法		
カリウム	mg	原子吸光光度法又は誘導結合プラズマ発光分析法	＋50%，－20%	
カルシウム	mg	過マンガン酸カリウム容量法，原子吸光光度法又は誘導結合プラズマ発光分析法	＋50%，－20%	
クロム	μg	原子吸光光度法、誘導結合プラズマ発光分析法又は誘導結合プラズマ質量法	＋50%，－20%	
セレン	μg	蛍光光度法、原子吸光光度法又は誘導結合プラズマ質量法	＋50%，－20%	
鉄	mg	オルトフェナントロリン吸光光度法，原子吸光光度法又は誘導結合プラズマ発光分析法	＋50%，－20%	
銅	mg	原子吸光光度法又は誘導結合プラズマ発光分析法	＋50%，－20%	
ナトリウム	mg（1,000mg以上の量を表示する場合にあっては，g を含む。）	原子吸光光度法又は誘導結合プラズマ発光分析法	±20%(ただし，当該食品100g 当たり（清涼飲料水等にあっては，100mℓ 当たり）のナトリウムの量が25mg 未満の場合は± 5 mg)	5 mg
マグネシウム	mg	原子吸光光度法又は誘導結合プラズマ発光分析法	＋50%，－20%	
マンガン	mg	原子吸光光度法又は誘導結合プラズマ発光分析法	＋50%，－20%	
モリブデン	μg	誘導結合プラズマ質量分析法又は誘導結合プラズマ発光分析法	＋50%，－20%	
ヨウ素	μg	滴定法、ガスクロマトグラフ法又は誘導結合プラズマ質量法	＋50%，－20%	
リン	mg	バナドモリブデン酸吸光光度法，モリブデンブルー吸	＋50%，－20%	

		光光度法又は誘導結合プラズマ発光分析法		
ナイアシン	mg	高速液体クロマトグラフ法又は微生物学的定量法	＋80%，－20%	
パントテン酸	mg	高速液体クロマトグラフ法又は微生物学的定量法	＋80%，－20%	
ビオチン	μg	微生物学的定量法	＋80%，－20%	
ビタミンA	μg	高速液体クロマトグラフ法又は吸光光度法	＋50%，－20%	
ビタミンB_1	mg	高速液体クロマトグラフ法又はチオクローム法	＋80%，－20%	
ビタミンB_2	mg	高速液体クロマトグラフ法又はルミフラビン法	＋80%，－20%	
ビタミンB_6	mg	高速液体クロマトグラフ法又は微生物学的定量法	＋80%，－20%	
ビタミンB_{12}	μg	高速液体クロマトグラフ法又は微生物学的定量法	＋80%，－20%	
ビタミンC	mg	2,4－ジニトロフェニルヒドラジン法，インドフェノール・キシレン法，高速液体クロマトグラフ法又は酸化還元滴定法	＋80%，－20%	
ビタミンD	μg	高速液体クロマトグラフ法	＋50%，－20%	
ビタミンE	mg	高速液体クロマトグラフ法	＋50%，－20%	
ビタミンK	μg	高速液体クロマトグラフ法	＋50%，－20%	
葉酸	μg	微生物学的定量法	＋80%，－20%	
熱量	kcal	修正アトウォーター法	±20%(ただし，当該食品100g当たり（清涼飲料水等にあっては，100mℓ当たり）の熱量が25kcal未満の場合は±5kcal)	5kcal

別表第１１：機能を表示できる栄養成分について　　資料８

栄養成分	下限値	栄養成分の機能	上限値	摂取をする上での注意事項
n-3 系脂肪酸	0.6g	n-3 系脂肪酸は，皮膚の健康維持を助ける栄養素のひとつです。	2.0g	本品は，多量摂取により疾病が治癒したり，より健康が増進するものではありません。１日の摂取目安量を守ってください。
亜鉛	2.55mg	亜鉛は，味覚を正常に保つのを助ける栄養素です。 亜鉛は，皮膚や粘膜の健康維持を助ける栄養素のひとつです。	17mg	本品は，多量摂取により疾病が治癒したり，より健康が増進するものではありません。亜鉛の摂り過ぎは，銅の吸収を阻害するおそれがありますので，過剰摂取にならないよう注意してください。１日の摂取目安量を守ってください。乳幼児・小児は本品の摂取を避けてください。
カリウム	840mg	カリウムは，血圧を正常に保つのを助ける栄養素です。	2,800mg	本品は，多量摂取により疾病が治癒したり，より健康が増進するものではありません。１日の摂取目安量を守ってください。腎機能が低下している方は本品の摂取を避けてください。
カルシウム	210mg	カルシウムは，骨や歯を作るのに必要な栄養素のひとつです。	600mg	本品は，多量摂取により疾病が治癒したり，より健康が増進するものではありません。１日の摂取目安量を守ってください。
鉄	1.95mg	鉄は，赤血球を作るのに必要な栄養素です。	10mg	本品は，多量摂取により疾病が治癒したり，より健康が増進するものではありません。１日の摂取目安量を守ってください。
銅	0.24mg	銅は，赤血球を作るのを助ける栄養素のひとつです。	4.6mg	本品は，多量摂取により疾病が治癒したり，より健康が増進するものではありません。１日の摂取目安量を守ってください。乳幼児・小児は本品の摂取を避けてください。
マグネシウム	96mg	マグネシウムは，骨や歯を作るのに必要な栄養素のひとつです。	320mg	本品は，多量摂取により疾病が治癒したり，より健康が増進するものではありません。マグネ

		マグネシウムは，エネルギーを作るのを助ける栄養素のひとつです。 マグネシウムは，血液循環を正常に保つのを助ける栄養素のひとつです。		シウムを多量に摂取すると軟便（下痢）になることがあります。１日の摂取目安量を守ってください。乳幼児・小児は本品の摂取を避けてください。
ナイアシン	3.9mg	ナイアシンは，エネルギーを作るのを助ける栄養素のひとつです。 ナイアシンは，皮膚や粘膜の健康維持を助ける栄養素のひとつです。	60mg	本品は，多量摂取により疾病が治癒したり，より健康が増進するものではありません。１日の摂取目安量を守ってください。
パントテン酸	1.65mg	パントテン酸は，エネルギーを作るのを助ける栄養素のひとつです。	30mg	本品は，多量摂取により疾病が治癒したり，より健康が増進するものではありません。１日の摂取目安量を守ってください。
ビオチン	15μg	ビオチンは，皮膚や粘膜の健康維持を助ける栄養素のひとつです。	500μg	本品は，多量摂取により疾病が治癒したり，より健康が増進するものではありません。１日の摂取目安量を守ってください。
ビタミンA	231μg	ビタミンAは，暗所での視力を正常に保つのを助ける栄養素です。 ビタミンAは，皮膚や粘膜の健康維持を助ける栄養素のひとつです。	600μg	本品は，多量摂取により疾病が治癒したり，より健康が増進するものではありません。１日の摂取目安量を守ってください。妊娠３か月以内又は妊娠を希望する女性は，ビタミンAの過剰摂取にならないよう注意してください。
ビタミンB_1	0.30mg	ビタミンB_1は，エネルギーを作るのを助ける栄養素のひとつです。	25mg	本品は，多量摂取により疾病が治癒したり，より健康が増進するものではありません。１日の摂取目安量を守ってください。
ビタミンB_2	0.42mg	ビタミンB_2は，エネルギーを作るのを助ける栄養素のひとつです。 ビタミンB_2は，皮膚や粘膜の健康維持を助ける栄養素のひとつです。	12mg	本品は，多量摂取により疾病が治癒したり，より健康が増進するものではありません。１日の摂取目安量を守ってください。

ビタミンB_6	0.39mg	ビタミンB_6は，たんぱく質からのエネルギーを作るのを助ける栄養素です。 ビタミンB_6は，皮膚や粘膜の健康維持を助ける栄養素のひとつです。	10mg	本品は，多量摂取により疾病が治癒したり，より健康が増進するものではありません。１日の摂取目安量を守ってください。
ビタミンB_{12}	1.20μg	ビタミンB_{12}は，赤血球を作るのを助ける栄養素のひとつです。	60μg	本品は，多量摂取により疾病が治癒したり，より健康が増進するものではありません。１日の摂取目安量を守ってください。
ビタミンC	30mg	ビタミンCは，抗酸化作用により細胞を保護するのを助ける栄養素のひとつです。 ビタミンCは，皮膚や粘膜，骨，血管のコラーゲン合成を助ける栄養素です。 ビタミンCは，鉄の吸収を助ける栄養素です。	1,000mg	本品は，多量摂取により疾病が治癒したり，より健康が増進するものではありません。１日の摂取目安量を守ってください。
ビタミンD	2.70μg	ビタミンDは，カルシウムの吸収を助ける栄養素です。 ビタミンDは，骨を作るのを助ける栄養素のひとつです。	5.0μg	本品は，多量摂取により疾病が治癒したり，より健康が増進するものではありません。１日の摂取目安量を守ってください。
ビタミンE	1.95mg	ビタミンEは，抗酸化作用により細胞を保護するのを助ける栄養素のひとつです。	150mg	本品は，多量摂取により疾病が治癒したり，より健康が増進するものではありません。１日の摂取目安量を守ってください。
ビタミンK	45μg	ビタミンKは，骨を作るのを助ける栄養素のひとつです。 ビタミンKは，正常な血液凝固を助ける栄養素です。	150μg	本品は，多量摂取により疾病が治癒したり，より健康が増進するものではありません。１日の摂取目安量を守ってください。 血液凝固阻止薬を服用している方は本品の摂取を避けてください。
葉酸	72μg	葉酸は，赤血球を作るのを助ける栄養素のひとつです。 葉酸は，胎児の正常な発育を助ける栄養素です。	200μg	本品は，多量摂取により疾病が治癒したり，より健康が増進するものではありません。１日の摂取目安量を守ってください。 葉酸は，胎児の正常な発育に寄

				与する栄養素ですが，多量摂取により胎児の発育がよくなるものではありません。

別表第１２：栄養成分の補給ができる旨の表示の基準値　資料９

栄養成分	高い旨の表示の基準値		含む旨の表示の基準値		強化された旨の表示の基準値
	食品100g当たり（括弧内は，一般に飲用に供する液状の食品100mℓ　当たりの場合）	100kcal当たり	食品100g当たり（括弧内は，一般に飲用に供する液状の食品100mℓ　当たりの場合）	100kcal当たり	食品100g当たり（括弧内は，一般に飲用に供する液状の食品100mℓ　当たりの場合）
たんぱく質	17.0g（8.5g）	8.5g	8.5g（4.3g）	4.3g	8.5g（4.3g）
食物繊維	６g（３g）	３g	３g（1.5g）	1.5g	３g（1.5g）
亜鉛	2.55mg（1.28mg）	0.85mg	1.28mg（0.64mg）	0.43mg	0.85mg（0.85mg）
カリウム	840mg（420mg）	280mg	420mg（210mg）	140mg	280mg（280mg）
カルシウム	210mg（105mg）	70mg	105mg（53mg）	35mg	70mg（70mg）
鉄	1.95mg（0.98g）	0.65mg	0.98mg（0.49mg）	0.33mg	0.65mg（0.65mg）
銅	0.24mg（0.12mg）	0.08mg	0.12mg（0.06mg）	0.04mg	0.08mg（0.08mg）
マグネシウム	96mg（48mg）	32mg	48mg（24mg）	16mg	32mg（32mg）
ナイアシン	3.9mg（1.95mg）	1.3mg	1.95mg（0.98mg）	0.65mg	1.3mg（1.3mg）
パントテン酸	1.65mg（0.83mg）	0.55mg	0.83mg（0.41mg）	0.28mg	0.55mg（0.55mg）
ビオチン	15μg（7.5μg）	５μg	7.5μg（3.8μg）	2.5μg	５μg（５μg）
ビタミンA	231μg（116μg）	77μg	116μg（58μg）	39μg	77μg（77μg）
ビタミンB_1	0.30mg（0.15mg）	0.10mg	0.15mg（0.08mg）	0.05mg	0.10mg（0.10mg）
ビタミンB_2	0.42mg（0.21mg）	0.14mg	0.21mg（0.11mg）	0.07mg	0.14mg（0.14mg）
ビタミンB_6	0.39mg（0.20mg）	0.13mg	0.20mg（0.10mg）	0.07mg	0.13mg（0.13mg）
ビタミンB_{12}	1.20μg（0.60μg）	0.40μg	0.60μg（0.30μg）	0.20μg	0.40μg（0.40μg）
ビタミンC	30mg（15mg）	10mg	15mg（7.5mg）	５mg	10mg（10mg）
ビタミンD	2.70μg（1.35μg）	0.90μg	1.35μg（0.68μg）	0.45μg	0.90μg（0.90μg）
ビタミンE	1.95mg（0.98mg）	0.65mg	0.98mg（0.49mg）	0.33mg	0.65mg（0.65mg）
ビタミンK	45μg（22.5μg）	15μg	22.5μg（11.3μg）	7.5μg	15μg（15μg）
葉酸	72μg（36μg）	24μg	36μg（18μg）	12μg	24μg（24μg）

別表第１３：栄養成分又は熱量の適切な摂取ができる旨の表示の基準値　資料１０

栄養成分 及び熱量	含まない旨の 表示の基準値	低い旨の 表示の基準値	低減された旨の 表示の基準値
	食品 100ｇ当たり（括弧内は，一般に飲用に供する液状の食品 100mℓ 当たりの場合）	食品 100ｇ当たり（括弧内は，一般に飲用に供する液状の食品 100mℓ 当たりの場合）	食品 100ｇ当たり（括弧内は，一般に飲用に供する液状の食品 100mℓ 当たりの場合）
熱量	５kcal（５kcal）	40kcal（20kcal）	40kcal（20kcal）
脂質	0.5ｇ（0.5ｇ）	３ｇ（1.5ｇ）	３ｇ（1.5ｇ）
飽和脂肪酸	0.1ｇ（0.1ｇ）	1.5ｇ（0.75ｇ）。ただし，当該食品の熱量のうち飽和脂肪酸に由来するものが当該食品の熱量の 10%以下であるものに限る。	1.5ｇ（0.75ｇ）
コレステロール	５mg（５mg）。ただし，飽和脂肪酸の量が 1.5ｇ（0.75ｇ）未満であって当該食品の熱量のうち飽和脂肪酸に由来するものが当該食品の熱量の 10%未満のものに限る。	20mg（10mg）。ただし，飽和脂肪酸の量が 1.5ｇ（0.75ｇ）以下であって当該食品の熱量のうち飽和脂肪酸に由来するものが当該食品の熱量の 10%以下のものに限る。	20mg（10mg）。ただし，飽和脂肪酸の量が当該他の食品に比べて低減された量が 1.5ｇ（0.75ｇ）以上のものに限る。
糖類	0.5ｇ（0.5ｇ）	５ｇ（2.5ｇ）	５ｇ（2.5ｇ）
ナトリウム	５mg（５mg）	120mg（120mg）	120mg（120mg）

備考

① ノンオイルドレッシングについて，脂質の「含まない旨の表示」については「0.5g」を，「３g」とする。

② １食分の量を 15ｇ以下である旨を表示し，かつ，当該食品中の脂肪酸の量のうち飽和脂肪酸の量の占める割合が 15%以下である場合，コレステロールに係る含まない旨の表示及び低い旨の表示のただし書きの規定は，適用しない。

別表第15-1：22食品群　　資料11

次の表に掲げるもののうち、原材料及び添加物に占める重量の割合が最も高い生鮮食品の当該割合が50%以上であるものが該当します。ただし、⑤緑茶・緑茶飲料にあっては、荒茶の原材料、⑥もちにあっては米穀、⑧黒糖・黒糖加工品にあっては黒糖の原材料、⑨こんにゃくにあってはこんにゃくいも、⑱こんぶ巻にあってはこんぶを対象とします。

22の加工食品群と主な食品の例

食　品　群	対 象 食 品 例
農産物加工品	
① **乾燥**させた きのこ・野菜・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 切干大根　干しいも　レーズン
② **塩蔵**した きのこ・野菜・果実 （農産物漬物を除く。）	塩蔵きのこ　塩蔵ぜんまい 塩蔵オリーブ
③ **ゆで**または**蒸した** きのこ・野菜・豆類とあん （缶詰、瓶詰、レトルトパウチ食品を除く。）	山菜ミックス水煮　たけのこ水煮 蒸しさつま芋　大豆水煮　生あん
④ **異種混合**して**カット**した　野菜・果実 **異種混合**した　野菜・果実・きのこ	カットフルーツミックス 鍋もの用野菜きのこセット
⑤ 緑茶・緑茶飲料	煎茶　玉露　抹茶　ほうじ茶
⑥ もち	まるもち　切りもち　草餅　豆餅
⑦ **炒り**または**揚げた** 落花生・豆類	素炒り落花生　炒り大豆 素揚げそら豆
⑧ 黒糖・黒糖加工品	黒糖みつ　黒糖菓子　加工黒糖
⑨ こんにゃく	板こんにゃく　玉こんにゃく さしみこんにゃく　しらたき
畜産物加工品	
⑩ **調味**した食肉 （加熱調理したもの、調理冷凍食品に該当するものを除く）	塩こしょうを振った食肉 タレ漬けした食肉 薬味や調味料で和えたユッケ
⑪ **ゆで**または**蒸した** 食肉・食用鳥卵 （缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品を除く。）	ゆでた牛もつ　単に蒸した蒸し鶏 ゆで卵　温泉卵 うずらの卵の水煮
⑫ 表面を**あぶった**食肉	牛肉のたたき
⑬ フライ種として**衣をつけた**食肉 （加熱調理したもの、調理冷凍食品に該当するものを除く）	フライ衣をつけた豚カツ用の豚肉 衣をまぶした唐揚げ用の鶏肉
⑭ 合挽肉・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。）	鶏･豚合挽肉 牛肉と豚肉の焼き肉セット 成形肉(サイコロステーキ)

水産物加工品	
⑮ **素干**または**塩干**、**煮干**した 魚介類・海藻類 干のり・焼きのり （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）	するめ　あじ開干し　しらす干し 味付のり　乾燥わかめ　干ひじき
⑯ **塩蔵**した 魚介類・海藻類	塩引き鮭　塩かずのこ　塩たらこ 塩蔵わかめ　塩蔵うみぶどう
⑰ **調味**した 魚介類・海藻類 （加熱調理したもの、調理冷凍食品、缶詰、瓶詰、レトルトパウチ食品を除く）	いくら醤油漬け　しめさば 赤魚の粕漬け　もずく酢 食用油脂を加えたねぎとろ
⑱ こんぶ巻	にしんのこんぶ巻 鮭のこんぶ巻
⑲ **ゆで**または**蒸した** 魚介類・海藻類 （缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品を除く。）	ゆでがに　ボイルほたて 釜揚げしらす　蒸しだこ ふぐ皮の湯引き
⑳ 表面を**あぶった**魚介類	かつおのたたき
㉑ フライ種として**衣を付けた**魚介類 （加熱調理したもの、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 衣をまぶしたムニエル用の鮭
その他	
㉒ 生鮮食品を異種混合したもの	焼き鳥用に鶏肉とねぎを串に刺したもの（ねぎま串）

食品表示基準　加工食品別表対象品目一覧　　資料１２

分類	食品	別表第３ 個別加工食品の定義	別表第４ 横断的義務表示事項	別表第５ 名称制限	別表第19 個別的表示事項	別表第20 様式及び表示の方式	別表第22 表示禁止事項
農産加工品	農産物缶詰及び農産物瓶詰	▲	▲	―	▲	▲	×
	トマト加工品	▲	▲	▲	▲	▲	×
	乾しいたけ	●	●	●	―	―	●
	農産物漬物	▲	▲	―	―	―	×
	野菜冷凍食品	●	―	―	―	―	―
	ジャム類	●	▲	―	▲	×	▲
	乾めん類	●	▲	―	▲	▲	●
	即席めん	×	×	―	×	―	×
	―即席めん類（即席めんのうち生タイプ即席めん以外のもの）	×	×	―	×	―	×
	マカロニ類	●	▲	●	×	×	×
	パン類	▲	▲	―	―	―	―
	無菌充填豆腐	―	―	―	×	―	―
	凍り豆腐	●	▲	―	×	×	×
畜産加工食品	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	▲	▲	●	―	―	×
	畜産物缶詰及び畜産物瓶詰	▲	▲	―	▲	▲	×
	食肉（異種混合等）	―	―	―	●	―	―
	食肉製品	―	―	―	▲	―	―
	チルドハンバーグステーキ	×	×	×	×	×	×
	チルドミートボール	×	×	×	×	×	×
	乳	―	―	―	▲	▲	―
	乳製品	―	―	―	▲	―	―
	―乳製品のうち、発酵乳及び乳酸菌飲料	―	―	―	（▲）	▲	―
	―その他の乳製品	―	―	―	（▲）	▲	―
	乳又は乳製品を主要原料とする食品	―	―	―	×	―	―
	―乳又は乳製品を主要原料とする食品のうち、乳酸菌飲料	―	―	―	×	×	―
	鶏の液卵	―	―	―	▲	―	―
水産加工食品	煮干魚類	●	▲	―	―	―	×
	魚肉ハム及び魚肉ソーセージ	▲	▲	●	×	×	×
	特殊包装かまぼこ	―	―	―	×	―	―
	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	●	●	●	▲	▲	▲
	ゆでがに	―	―	―	●	―	―
	ふぐを原材料とするふぐ加工品	―	―	―	●	―	―
	鯨肉製品	―	―	―	×	―	―
	切り身又はむき身にした魚介類であって生食用のもの（異種混合等）	―	―	―	●	―	―
	生かき（調味した生かき等）	―	―	―	●	―	―
調味料	みそ	●	▲	●	―	―	▲
	しょうゆ	●	▲	●	―	―	▲
	ウスターソース類	●	▲	●	―	―	×

分類	食品	別表第3 個別加工食品の定義	別表第4 横断的義務表示事項	別表第5 名称制限	別表第19 個別的表示事項	別表第20 様式及び表示の方式	別表第22 表示禁止事項
調味料	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	▲	▲	—	×	×	×
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	●	▲	●	—	—	×
	水のみを原料とする清涼飲料水	—	—	—	×	—	—
	果実の搾汁又は果実の搾汁を濃縮したものを凍結させたものであって、原料用果汁以外のもの	—	—	—	×	—	—
その他加工食品	乾燥スープ	▲	▲	●	×	×	●
	食用植物油脂	▲	▲	×	—	—	▲
	マーガリン類	●	▲	●	●	●	—
	調理冷凍食品	×	×	—	×	×	×
	チルドぎょうざ類	×	×	×	×	×	×
	調理食品缶詰及び調理食品瓶詰	▲	×	—	▲	▲	×
その他	冷凍食品	—	—	—	▲	—	—
	容器包装詰加圧加熱殺菌食品	—	—	—	×	—	—
	レトルトパウチ食品	▲	▲	—	×	×	▲
	容器包装に密封された常温で流通する食品（※）	—	—	—	●	●	—
	缶詰の食品	—	—	—	×	—	—
	指定成分等含有食品	—	—	—	—	●	—
	機能性表示食品	—	—	—	—	●	—

（※） 容器包装に密封された常温で流通する食品（清涼飲料水、食肉製品、鯨肉製品及び魚肉練り製品を除く。）のうち、水素イオン指数が 4.6 を超え、かつ、水分活性が 0.94 を超え、かつ、その中心部の温度を 120℃で 4 分間に満たない条件で加熱殺菌されたものであって、ボツリヌス菌を原因とする食中毒の発生を防止するために 10℃以下での保存を要するもの

● 令和 7 年 3 月 28 日・令和 8 年 4 月 1 日一部改正にて内容の改正がなく、個別品目ごとの表示ルールが存続する項目

▲ 令和 7 年 3 月 28 日・令和 8 年 4 月 1 日一部改正にて内容の改正があった項目（経過措置期間令和 12 年 3 月 31 日まで）

（▲）令和 7 年 3 月 28 日・令和 8 年 4 月 1 日一部改正にて内容の改正があり、別表には掲げられていない食品であって、包含する食品に掲げる別表の確認が必要なもの（経過措置期間令和 12 年 3 月 31 日まで）

× 令和 7 年 3 月 28 日・令和 8 年 4 月 1 日一部改正にて削除された項目（経過措置期間令和 12 年 3 月 31 日まで）