



# 食品表示ハンドブック

2023年4月版



株式会社 郵便局物販サービス

## 食品を取り巻く各種法律の概要

食品に関する法律は非常に多く、複雑に絡みあっています。また、法律ごとに管轄する省庁が異なることも複雑にしている理由の1つです。

2020年4月に食品表示法、2022年4月には原料原産地表示制度が完全施行となりました。

食品表示法では食品に関する法律の一本化、原料原産地表示制度では全ての加工食品を対象に原料原産地表示が義務付けられました。

ここでは、商品を販売する上で、関わりの深い法律には、どのようなものがあるかを列記し、どのような特徴があるかを理解しましょう。

### 1) 主に書くべき項目をさだめている法律

法律名	管轄省庁など	主な内容
食品表示法	消費者庁	食品衛生法、品質表示基準、健康増進法の栄養成分表示などをまとめて管理 (新たに制定された機能性表示食品を含む)
計量法	経済産業省	内容量、販売事業者

### 2) 書いてはいけない項目を取り締まる法律

法律名	管轄省庁など	主な内容
健康増進法	厚生労働省 (保健所予防課)	健康の促進増進に関する虚偽・誇大な表現の禁止など
薬機法	厚生労働省 (都道府県薬事衛生課)	医薬的な形状・成分・用法用量・効果効能表現の規制など
景品表示法 (公正競争規約)	消費者庁 (公正取引委員会)	優良誤認、有利誤認など不当表示の防止など (公取が認めた業界ルール)

### 3) その他、付加表示など

法律名	管轄省庁など	主な内容
食品表示法	消費者庁	栄養成分表示(機能性表示食品、保健機能食品制度及び特別用途食品制度)
牛トレーサビリティ法	農林水産省	牛肉の個体識別番号の表示
米トレーサビリティ法	農林水産省	米加工品の原料原産地表示
PL法	法務省	注意表示など
資源有効利用促進法	経済産業省	識別マーク(リサイクルマーク)
JAS法	農林水産省	JASマーク、有機JASマークなど
食品衛生法	厚生労働省	食品として使用できるものを規制

## 各法律と表示項目との関わり

食品の表示はひとつの法律だけをクリアしていれば良いというのではなく、いくつもの関連する法律すべてをクリアしなければなりません。

下表は、食品表示法と食品衛生法などの個別義務表示の全体感をまとめたものです。

表示の対象		主な内容	
		加工食品	生鮮食品
表示項目	① 名称（品名）	●	●
	② 原材料名	●	
	③ 食品添加物	▲	▲
	④ 原料原産地名	△1	
	⑤ 内容量	●	
	⑥ 賞味（消費）期限	●	▲7
	⑦ 保存方法	●	▲7
	⑧ 原産国または原産地	△2	●
	⑨ 製造者（等） ※	●	△3
	⑩ 遺伝子組換え表示	●	●
	⑪ アレルギー表示	●	
	⑫ 「養殖」「解凍」の旨		△4
	⑬ 「生食用」の旨		△5
	⑭ 栄養成分表示	●	△6

●は表示が必要な項目 ▲は該当する場合に表示が必要な項目

△1：2022年4月から国内で製造、加工されたものすべて

△2：原則、輸入品（国内製造は任意）

△3：包装品は「販売業者（加工者）の住所・氏名」

個別義務表示（加工食品・生鮮食品）

△4：水産物で該当する場合

△5：生食用魚介類（刺身など）。ゆでかには「そのまま摂取できるかの有無」。

△6：栄養成分を商品に記載する場合

▲7：包装された精肉や鮮魚の場合

※ 輸入品は「輸入者」、小分け包装品は「加工者」など

その他、加工食品や生鮮食品の食品分類によっては、使用上の注意や調理方法・含有率など、義務表示が定められたものがあります。（食品表示基準 別表19、別表24）

## 食品表示の基礎編

### 1) 表示における生鮮食品と加工食品の分類

食品の表示は、生鮮食品と加工食品に大きく分かれます。

分類事例	生鮮	加工
ささがきゴボウ	○	
刻みキャベツ	○	
カット野菜ミックス		○
ボイル（ブランチング）野菜		○
冷凍果実	○	
落花生	○	
乾燥大豆	○	
バターピーナッツ		○
きなこ		○
刺身（単品。大根ツマ・わさび付）	○	
刺身3点盛		○
一夜干しの魚		○
干し海苔		○
乾燥わかめ、乾燥ひじき		○
スパイスをかけた食肉		○
タレに漬け込んだ食肉		○
合挽肉		○
豚挽肉	○	
生卵	○	
ピータン		○
鍋セット（野菜・魚・肉）		○

#### 農産物

##### <生鮮食品>

→単なるカット、単なる冷凍など  
→豆・米穀・雑穀類は、乾燥してあっても生鮮食品に該当

##### <加工食品>

→加熱（水煮等）、日干し等の乾燥、ブランチング（湯通し）、複数の野菜や果実の混合・盛合せなど

#### 水産物

##### <生鮮食品>

→単なるカット、単なる冷凍や解凍、一種類の刺身盛り ※1 など

##### <加工食品>

→加熱処理、塩蔵（塩抜き含む）、乾燥、味付け（酢メなど）など

#### 畜産物

##### <生鮮食品>

→単一種類の食肉（カット含む）、生卵 など

##### <加工食品>

→複数の食肉の混合（合挽など）、味付け、加熱（たたきなど）など

※1 単一種の刺身盛合せであれば、生鮮食品に該当。

（例：ホンマグロとミナミマグロの詰合せ）

※2 鍋セットのように、複数の食材を混合したものは加工食品に該当。

（単一生鮮食品に付属品をセットする場合を除く）

## 2) 生鮮食品

### 農産物

#### ①農産物とは

- ◇米穀（玄米、精米）、雑穀（あわ、ひえ、そば、きび、その他） ※乾燥物を含む
- ◇豆類（大豆、小豆、いんげん、そら豆、落花生、その他） ※乾燥物を含む
- ◇野菜（きのこ、山菜、たけのこを含む） ※乾燥品は含まない
- ◇果実 ※乾燥品は含まない

#### ②表示項目

- ◇名称 : キャベツ、みかん、など一般的な名称（ブランド名？も商標や銘柄名なら一応可）
- ◇原産地 : 国産品は「都道府県名」、輸入品は「国名」を記載  
（市町村名や一般に知られている地名でも可）  
: 複数の産地のものを混ぜた場合は、割合の多い順に記載  
: 商品への「または」の表記は不可。（媒体表記は可）

#### ③個別義務表示項目

- 計量法の特定商品 → 内容量をグラムで記載
- カット野菜およびカットフルーツ → 賞味（消費）期限を記載
- 生しいたけ → 「原木」「菌床」どちらか該当する栽培方法を記載
- 玄米および精米 → 原料玄米（産地・品種・産年・使用割合）、精米時期、販売者（精米工場）の住所・氏名を記載

### 畜産物

#### ①畜産物とは

- ◇肉類（牛肉、豚肉、いのしし肉、めん羊肉、馬肉、家きん肉、その他の肉類）
- ◇食用鳥卵（殻付きのものに限る）（鶏卵、うずら卵、アヒルの卵、その他の食用鳥卵）

#### ②表示項目

- ◇名称 : 牛肉、豚肉、鶏肉など一般的な名称  
（生後3カ月未満の鶏肉に「若鶏」、  
生後1カ月未満の羊肉に「ラム」、以上の羊肉に「マトン」の記載も可）
- ◇原産地 : 国産品、輸入品とも「国名」を記載  
（国産品は、市町村名や一般に知られている地名でも可）
- ◇部位・用途 : 肩、ロース、バラ、モモなどの部位表記およびすき焼き用、ステーキ用などの用途や  
挽肉、ブロックなどの形状を記載
- ◇内容量 : 原則、グラムで記載
- ◇賞味（消費）期限 : 包装商品は原則すべて対象（保存方法も同様）
- ◇販売者（加工者） : 包装商品はすべて対象

#### ③個別義務表示項目

- 牛肉 → 個体識別番号（切落とし、挽肉などを除く）
- 鶏卵 → 生食用であるかないかの別および使用方法 など

## 水産物

### ①水産物とは

- ◇魚類（淡水産魚類を含む）
- ◇貝類
- ◇水産動物類（いか、たこ、えび、かに、うに、なまこ、かめ、その他）
- ◇海産ほ乳類動物類（鯨、いるか、その他）
- ◇海藻類（こんぶ、わかめ、のり、あおさ、天草、その他）

### ②表示項目

- ◇名称 : プリ、真鯛などの一般的な名称  
(魚介類の名称のガイドラインを順守)
- ◇原産地 : 国産品は「水域名」または養殖場がある「都道府県名」  
(水域名の名称のガイドラインを参照)  
水域名での記載が困難な場合は「水揚港名」またはその港がある「都道府県名」での記載も可  
: 輸入品は「国名」で記載するが、水域名を併記することも可
- ◇解凍 : 冷凍したものを解凍して販売する場合は「解凍」の語句を記載
- ◇養殖 : 養殖されたものは「養殖」の語句を記載

養殖の定義は、「幼魚などを重量の増加または品質の向上を図ることを目的として出荷するまでの間、給餌することにより育成すること」です。  
そのため、給餌をしない「海藻」「貝類」に関しては「養殖」の語句の記載は不要です。  
ただし、「養殖でない」＝「天然」ではないため、「天然」の語句の記載はできません。  
また人工孵化させた幼魚を放流し、その後、漁獲した魚も厳密には「天然」とならないので要注意。

- ◇生食用 : 切身またはむき身にした鮮魚介類で、加熱することなくそのまま食せるものは、「生食用」「刺身用」「そのまま召し上がれます」などの語句を記載
- ◇内容量 : 計量法の特定商品はグラムで記載。その他もグラムでの記載が望ましい。
- ◇賞味（消費）期限 : 包装商品は原則すべて対象（保存方法も同様）
- ◇販売者（加工者） : 包装商品はすべて対象

#### ※フグについて

フグは、食中毒予防の観点などから、食べることが出来るフグの種類と部位が決められています。  
そのため、刺身類などにおける標準和名の記載はもちろんフグ加工品においても原料フグの種類（標準和名）を記載する必要があります。  
また全国的に展開する商品については、各都道府県条例による免許、届け出がなされています。

### 3) 加工食品

#### 表示様式の基本ルール

<ul style="list-style-type: none"> <li>●容器または包装の見やすい箇所に見やすい文字で表示 背景色と対照的な色を使用。透明袋に白文字や金文字は見えにくく一般的には不適当</li> <li>●文字の大きさは8ポイント以上の活字が基本 表示可能面積150cm<sup>2</sup>以下は5.5ポイント以上</li> <li>●基本となる&lt;項目名&gt;と&lt;記載順序&gt; ①名称 → ②原材料名 → (③原料原産地名) → ④内容量 → ⑤賞味(消費)期限 → ⑥保存方法 → (⑦原産国名) → ⑧製造者(加工者・輸入者など)</li> <li>●原則、上記項目を枠囲いして記載</li> </ul>
--

#### 項目別 書き方のルール

ここでは原材料名と添加物を事項名で分けしなない表記方法で説明します。

① 名称	<ul style="list-style-type: none"> <li>・項目名は「品名」「種別」「種別名称」で記載しても良い商品あり</li> <li>・名称が主要面に明確に記載されている場合は、項目を省略可</li> </ul>
② 原材料名	<ul style="list-style-type: none"> <li>・原材料を重量の多い順にすべて記載 複合原材料(2種類以上の原料からできている原材料)名で記載する場合、複合原材料名よりその原料が概ね理解できる場合はカッコ内を省略可。 また、カッコ内の原料の上位3位以下でかつ5%未満である場合は、「その他」とまとめて記載可能 <ul style="list-style-type: none"> <li>・原料原産地名をこの項目内に記載することも可(食品表示法および米トレサビリティ法が定める記載方法で記載)</li> </ul> </li> <li>・食品添加物を重量の多い順に記載</li> <li>・アレルギー(食物アレルギー)の表記もこの項目内に記載</li> <li>・遺伝子組み換え表示もこの項目内に記載</li> </ul>
③ 原料原産地名	<ul style="list-style-type: none"> <li>・2022年4月からは原料原産地表示制度により、原則、国内製造の加工食品すべて対象(食品表示基準の別表15に該当する食品、米トレサビリティ法で指定する食品は別途表記方法を規定)</li> <li>・原材料名欄に記載している場合は、項目ごと省略可</li> <li>・別記記載も可だが、項目の省略は不可で、記載場所を明記</li> </ul>
④ 内容量	<ul style="list-style-type: none"> <li>・計量法で定める特定商品は、グラム、リットルなど指定する単位で記載</li> <li>・弁当など計量できないもの、透明な袋などで中身の数が見えぬものなどは項目ごと省略可</li> <li>・名称とともに主要面に記載されている場合は、項目を省略可</li> </ul>
⑤ 賞味期限 ・ 消費期限	<ul style="list-style-type: none"> <li>消費期限 → 急速に劣化しやすいもので、食せなくなる期限</li> <li>賞味期限 → 比較的劣化がゆるやかで、味が悪くなる期限</li> <li>・期限を年月日で記載(輸入品などの「日月年」は不可)</li> <li>・3カ月以上は「年月」で可(省略可の商品群もあり)</li> </ul>
⑥ 保存方法	<ul style="list-style-type: none"> <li>・流通、家庭等において可能な保存の方法を、具体的かつ平易な用語で表示。食品衛生法第13条第1項の規定により保存の方法の基準が定められたものは、その基準で記載。(具体的かつ平易な用語とは温度を表示 神奈川令和2年適正表示推進講習会より)</li> </ul>
⑦ 原産国名	<ul style="list-style-type: none"> <li>・輸入品は「国名」を記載</li> <li>・国産品は通常項目を含めて記載しない。</li> </ul>
⑧ 製造者	<ul style="list-style-type: none"> <li>・商品の加工状況などにより、「製造者」「加工者」「輸入者」の住所・氏名を記載</li> <li>・販売者で記載する場合、原則、販売者の後や枠外に、「製造者」もしくは「製造所」を記載。但し、製造所固有記号を記載する場合は、この限りではない。(旧固有記号と区別するため記号の前に+付記)</li> </ul>

#### 4) 食品添加物

食品添加物とは、通常それ自体を食品として食べることはなく、食品を製造・加工する際に「味を向上させる」「変質を防ぐ」「見栄えをよくする」など、いろいろな目的で食品に添加されるもので、厚生労働省の通知などで示された「指定添加物」「既存添加物」「一般食品添加物」「天然香料」に大別されます。

昔から食品として考えられてきた、砂糖や塩などは除かれます。

##### ① 物質名で記載する。

原則、食品衛生法で定められた物質名で記載。ただし、次の②、③に該当する場合を除く。

##### ②用途名を併記する。

下記の8つの用途で使用する場合は、用途名を記載し、その後にカッコを付して物質名を記載。

◇甘味料

◇着色料 … 物質名に「色」の語句がある場合は、着色料の用途名を省略可

◇保存料

◇増粘剤・安定剤・ゲル化剤・糊料 … 「増粘安定剤」の記載は用途名として不可

◇酸化防止剤

◇発色剤

◇漂白剤

◇防かび剤または防ばい剤 … 表示対象外とされる生鮮食品の無包装品も、POPなどに記載

##### ③一括名で記載する。

下記の用途で使用する場合は、物質名で記載せず、一括名で記載。

◇イーストフード

◇酵素

◇チューインガム軟化剤

◇膨張剤・ふくらし粉・ベーキングパウダー

◇ガムベース

◇光沢剤

◇豆腐用凝固剤 … 「凝固剤」と記載しても可

◇調味料 … 「アミノ酸」「核酸」「有機酸」「無機塩」のグループ名をカッコ書きで併記  
2種類以上のグループを使用の場合は、主となるグループ名に「等」を付加

◇かんすい

◇香料

◇乳化剤

◇苦味料

◇酸味料

◇pH調整剤

##### ④表示の免除

加工助剤、キャリアオーバーに該当する添加物は、表示を免除。

◇加工助剤

食品の製造工程中に添加されるが、最終食品の完成前には除去されるもの

◇キャリアオーバー

原料に由来し、最終製品からごく微量検出されるが、その効果を発揮しないもの。

ただし、添加物を含む原材料が原型のまま存在する場合や添加物の効果が視覚や味覚など五感に訴えるような添加物は、調味料や甘味料同様にキャリアオーバーとみなされず表示が必要。

## 5) アレルゲン（食物アレルギー）

「免疫機能」が何らかの要因で過剰に反応した状態が「アレルギー」で、食物を摂取することにより発症するものを「食物アレルギー」と呼んでいます。

### ①表示が必要なアレルギー物質

表示義務がある「特定原材料」の7品目と、表示が推奨されている「特定原材料に準ずるもの（特定原材料等）」の21品目があります。（現在くるみの義務化が検討されています。）

特定原材料 （法定）	小麦、卵、乳、そば、落花生、えび、かに
特定原材料 に準ずるもの （推奨）	あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、アーモンド、牛肉、くるみ、ごま、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

### ②表示対象

指定されたアレルギー物質が含まれている包装された加工食品（輸入品含む）すべて。なお、カタログなど媒体への表記は義務ではないが、当社においては法定の7品目のみ、媒体表記を実施している。

### ③表示のルール

- ◇アレルギー物質が微量でも含まれている（由来する）場合は記載が必要  
特に複合原材料名で記載されている場合、アレルギー物質がかくれていることがあるので注意。
- ◇含まれているアレルギー物質は、表示ラベルの原材料名欄に記載
- ◇アレルギー物質の物質名に代えられる表記（代替表記）がある  
食品表示法では、代替表記が大幅に削減されているので注意。
- ◇原材料名欄に記載している原材料や添加物に関連して記載するほか、末尾に一括して表記

表示例：ポテトサラダ	
旧法	新法（食品表示法＋原料原産地表示制度）
じゃがいも、人参、ハム（豚肉を含む）、マヨネーズ、たんぱく加水分解物、食塩、香辛料、調味料（アミノ酸等）、乳化剤（大豆由来）、（原材料の一部に乳を含む）	じゃがいも（北海道）、人参、ハム、マヨネーズ、たんぱく加水分解物、食塩、香辛料／調味料（アミノ酸等）、乳化剤、（一部に乳成分・卵・豚肉・大豆を含む）
旧法は、原材料名や原材料名に併記した場合、末尾に再度記載する必要はないが、新法（食品表示法）では、末尾に一括表示する場合、すべてのアレルギーを記載しなければならない	

## 6) 原料原産地表示

原則、国内で製造される加工食品すべて対象。品質表示基準の別表 15 に該当する食品、米トレーサビリティ法で指定する食品は別途規定されています。

### ①別表 15 に該当しない加工食品

- ◇原料原産地表示制度により使用した原材料に占める重量割合が最も高い原材料に記載
- ◇季節など時期によって原料原産地が異なる場合は、「または」で併記することが可

### ②別表 15 のうち、農産物・水産物

- ◇原材料に占める重量の割合が高い農産物、水産物の上位4位（内容量が300g以下は3位）までのもので、かつ原材料に占める割合が5%以上のものについて記載
- ◇使用重量の多い国順に記載（国産品は都道府県名などに変更して記載可）

### ③その他、別表 15 に該当する食品

- ◇指定する主原材料（生鮮食品など）について記載、おにぎりののりを除き、主原材料の使用割合が50%未満の場合、別表 15 に該当しない加工食品と判断
- ◇産地が複数になる場合、原材料に占める重量の割合の多いものから順に記載  
3つ目からは「その他」としてまとめて記載可

**注意：別表 15 食品に定める食品は「大括り表示」は認められず、「又は表示」も原則認められていない。**

別表 15

分類	対象品リスト		商品例
農産加工品	1	乾燥野菜（きのこ、野菜、果物） （フレーク状、パウダー状などを除く）	切干大根、干瓢、乾燥きのこ、干ぶどう
	2	塩蔵野菜（きのこ、野菜、果物）	
	3	ゆで・蒸し野菜（きのこ、野菜、果物、豆）、あん （缶詰、瓶詰およびレトルトパウチ食品を除く）	山菜水煮、ふかしたさつまいも、生小豆あん
	4	異種混合（きのこ、野菜、果物）	カットフルーツミックス
	5	緑茶（煎茶、ほうじ茶、番茶など）、緑茶飲料	玄米茶（米が50%以内）
	6	もち	切り餅、鏡餅、豆餅
	7	いり（さや）落花生、揚げ落花生、いり豆類	揚げ落花生、炒り大豆
	8	黒糖および黒糖加工品	
	9	こんにゃく	こんにゃく、しらたき
畜産加工品	10	調味した食肉（加熱調理したもの、調理冷凍食肉に該当するものを除く）	塩・胡椒した牛たん、味付カルビ、味噌漬けた豚肉
	11	ゆで、蒸し食肉・食用鳥卵（缶詰・瓶詰・レトルトパウチ食品に該当するものを除く）	ゆでた牛もつ、蒸し鶏、ゆで卵
	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）	豚カツ用肉、鶏唐揚げ用肉
	14	合挽肉、その他異種混合した食肉（肉塊または挽肉を容器に詰め、成形したものを含む）	焼肉と野菜盛合せ、成型したサイコロステーキ、合挽肉
水産加工品	15	干し魚介類、海苔、海藻類（細切り、細刻、粉末状にしたものを除く）	焼海苔、味付海苔、干しひじき
	16	塩蔵魚介類（魚卵含む）・海藻類	たらこ、塩うに
	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）	鮭醤油漬、いくら醤油漬、もずく酢
	18	こんぶ巻	
	19	ゆで、蒸し魚介類・海藻類（缶詰、瓶詰、レトルトパウチ食品を除く）	ゆでたこ、ゆで蟹、釜揚げしらす、ふく皮湯引き
	20	表面をあぶった魚介類	かつおたたき
	21	フライ種として衣をつけた魚介類（加熱調理したもの、調理冷凍食品に該当するものを除く）	カキフライ用カキ、スパイスをまぶした鮭
その他異種混合	22	4または13にあげるもののほか、生鮮食品を異種混合したもの	鍋用の食肉・野菜の盛合せ、焼鳥用ねぎま串
農産物漬物	23		たくあん、梅干
野菜冷凍食品	24	冷凍した野菜	
うなぎ加工品	25		うなぎ蒲焼、うなぎ白焼
削りぶし	26		かつお削りぶし
おにぎり	27	米飯類を巻く目的でのりを原材料として使用したもの	

27おにぎりののりを除き、指定する主原材料（生鮮食品など）の使用割合が50%を超える場合に適用。上表に記載される食品であっても、主原材料が50%未満の場合、一般の加工食品（別表15に該当しない食品）の原料原産地表示を行う。

④米トレーサビリティで指定する商品

◇産地が複数の場合、原材料に占める重量割合の多いものから順に記載

3つ目以降「その他」とまとめて記載可

◇季節など時期によって原料原産地が異なる場合は、「または」で併記することが可

◇原材料に含まれる米の原料原産地について記載

◇①及び③にも該当する食品においては、双方で指定の原材料の原料原産地それぞれについて記載  
(米飯などで米より他の原材料(おかずに使用)の方が重量の多いものやおにぎりなど)

品 目	備 考
米穀(もみ、玄米、精米、碎米)	
主要食料に該当するもの	
米穀粉	米粉、上新粉、白玉粉、もち粉、みじん粉、道明寺粉、寒梅粉 など ※ 「米ぬか」は対象外ですが、「白ぬか」は対象
米穀をひき割りにしたもの	
ミール	
米粉調製品 もち粉調製品を含む)	米粉にとうもろこし粉、でんぷん、砂糖、砂糖などを加えたものであつて、米粉等(米穀、小麦、大麦、はだか麦、ライ麦、でんぷん)の配合量の合計が85%を超え、かつ米穀等のうち米穀が最大量を占めるもの
米菓生地	
米こうじ	
米飯類(冷凍食品・レトルト・缶詰類を含む) ※カップ入りなど即席品も対象	
各種弁当	
各種おにぎり	
ライスバーガー	
赤飯・おこわ	
米飯を調理したもの	チャーハン、オムライス、カレーライス、ドリア、寿司、おかゆ など
包装米飯	
発芽玄米	
乾燥米飯類	
もち	① もち米、もち粉を原材料として搗いて又は練って製造されたもの ② ①に他の原料を含むもので、もち米、もち粉が主な原材料のもの ※ ①②のもちを更に加工したものは対象外 ・もちで他の原料を包みこんでいるもの ・もちで他の原料をかけたもの ・もちで他の原料をまぶしたもの
だんご	① うるち米、もち粉を原材料として練って球状に丸めて又は円筒状にして切って製造されたもの ② うるち米、もち粉以外の原料を含むものを、練って球状に丸めて又は円筒状にして切って製造されたもの ※ 「練る」「球状に丸める」又は「円筒状にして切る」以外の工程を経るもの 例えば、「餡などを生地で包んでいるもの」は対象外 ※ 「すあま」「ういろう」「ゆべし」は対象外
米菓	「せんべい」「あられ」「おかき」その他「米菓」と称するもの
清酒	
単式蒸留焼酎	乙類の米焼酎
みりん	

## 7) 原産国名

加工食品のうち、輸入されたものについては、一括表示欄に原産国名の記載が必要。

### ①原産国の定義

その商品の内容について実質的な変更をもたらす行為が行われた国

### ②輸入品に該当し、原産国表示が必要なもの

- ◇容器包装され、そのままの形態で消費者に販売される製品（製品輸入品）
- ◇バルクの状態で輸入されたものを、国内で小分けし、容器包装した製品
- ◇その他、輸入された製品について、国内で「実質的な変更」が施されていない製品

### ③実質的な変更にあたらない行為

- ◇商品にラベルを付け、その他表示を施すこと
- ◇商品を詰め、または包装すること
- ◇商品を単に詰合せ、または組み合わせること
- ◇簡単な部品の組立をすること

以上、景品表示法による解釈

#### ◆単なる切断

- ◆輸送または保存のための乾燥、塩水漬け、その他これに類する行為

#### ◆単なる混合

以上、関税法基本通達による解釈

### ④特例

紅茶、ゆでがになど一部の商品について、原産国の定義を定めている商品があるので注意

- ◇紅茶 → 荒茶の製造国が単一の場合、荒茶の製造国を記載  
→ 複数の場合、ブレンド国を記載
- ◇緑茶 → 荒茶の製造国
- ◇剥きゆでがに → おおむね50%殻を剥いた国

## 8) 遺伝子組み換え食品

遺伝子組み換え表示制度には義務表示と任意表示があり、任意表示については2023年4月から新しい制度となります。なお、義務表示は現行制度からの変更はありません。

表示義務がある食品は、農産物が7作物、加工食品で32食品群あり、7作物以外は、遺伝子組み換えしたものを販売（使用）することはできません。

### ①農産物（7作物）

大豆（枝豆、大豆もやしを含む）、とうもろこし、じゃがいも、菜種、綿実、アルファルファ、てん菜
--

### ②加工食品（32食品群）

食品群	対象農産物
1.豆腐・油揚げ類 2.凍豆腐、おから、ゆば 3.納豆 4.豆乳類 5.みそ 6.大豆煮豆 7.大豆缶詰および大豆瓶詰 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.大豆（調理用）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	大豆
14.枝豆を主な原材料とするもの	枝豆
15.大豆もやしを主な原材料とするもの	大豆もやし
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.とうもろこし缶詰およびとうもろこし瓶詰 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.とうもろこし（調理用）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	とうもろこし
25.冷凍ばれいしょ 26.乾燥ばれいしょ 27.ばれいしょ澱粉 28.ポテトスナック菓子 29.25～28を主な原材料とするもの 30.ばれいしょ（調理用）を主な原材料とするもの	ばれいしょ (じゃがいも)
31.アルファルファを主な原材料とするもの	アルファルファ
32.てん菜（調理用）を主な原材料とするもの	てん菜

### ③表示方法

原材料名欄の対象となる原料の後にカッコを付記して記載事項を記載

分類	記載事項	義務・任意
遺伝子組換え食品 (分別生産流通管理を実施)	「遺伝子組換え」 「遺伝子組換えのものを分別」	義務表示
遺伝子組換えと非遺伝子組み換えの分別が行われていない	「遺伝子組換え不分別」	義務表示
非遺伝子組換え食品 (分別生産流通管理を実施、意図せざる混入5%以下)	適切に分別生産流通管理された旨の表示が可能 「原材料に使用している〇〇は遺伝子組み換えの混入を防ぐため分別生産流通管理を行っています」 「分別生産流通管理済」 「遺伝子組換え混入防止管理済」	任意表示
非遺伝子組換え食品 (分別生産流通管理を実施、遺伝子組換えの混入がない)	「遺伝子組換えでない」 「非遺伝子組換え」	任意表示

※「GMO」「NON-GM」などの語句での代用はできません。

※2023年4月からは分別流通管理を実施していないと、非遺伝子組換えなどの任意表示はできません。

## 9) 栄養成分表示

食品表示法の制定により、2020年4月からは原則、加工食品のすべて、生鮮食品のパッケージなどに栄養成分を記載する商品において、栄養成分表示が義務付けられています。

小規模事業者については、小規模事業者が販売する場合において栄養成分表示の省略が認められています。しかしながら、小規模事業者が製造した商品であっても販売する事業者がスーパー等、小規模でない場合は、その商品には栄養成分表示が必要となります。小規模事業者が多いふるさと小包チラシの商品は要注意です。

### ①必須記載項目

◇旧法 → 熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム を記載

◇新法 → 熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、食塩相当量 を記載（一部除外あり）

例外 → 熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム、（食塩相当量） を記載

食品表示基準には、ナトリウムの量は食塩相当量に換算して記載することが規定されていますが、生鮮食品やナトリウム塩を添加していない加工食品及び添加物については、食塩相当量に加えてナトリウムの量を表示することができます。

→ 飽和脂肪酸・糖質・糖類・食物繊維などは表示方法が異なります。③の表示方法を参照ください。

### ②追加記載項目

◇上記、栄養成分以外に下記の成分を記載する場合は、必須記載項目の次に追加で記載

- ・アミノ酸・プロテイン・ペプチド は、たんぱく質で可
- ・ファット・オイル・コレステロール・DHA は、脂質で可  
（コレステロール、DHA自体の成分記載の場合は、新法、旧法で記載方法が異なります）
- ・ミネラル類（カルシウム、鉄、亜鉛、カリウムなど12成分）
- ・ビタミン類（ナイアシン、パントテン酸、V、Aなど13成分）

◇栄養成分表示の対象にならないもの

アルコール分、フラボノイド、カフェイン、ポリフェノール、乳酸菌、タンニンなど  
その他、「甘さ」「うす塩味」などの味覚に関する表現も対象外です。

### ③表示方法

基本の表示

◇必須記載項目の順序を変更することなく記載

◇追加記載項目は必須記載項目の後に原則記載（ビタミン類、ミネラル類、等）

（一部必須項目の間に記載するものもあり）

◇100gあたり、1食あたりなど単位量も記載

1食あたりは1食分の量を併記すること。

基本形の場合

栄養成分表示 (1食 (50g) あたり)	
熱量	Okcal
たんぱく質	0g
脂質	0g
炭水化物	0g
食塩相当量	0g

ビタミン類、ミネラル類を追加の場合

栄養成分表示 (1食 (50g) あたり)	
熱量	Okcal
たんぱく質	0g
脂質	0g
炭水化物	0g
食塩相当量	0g
カルシウム	0mg
ビタミンC	0mg

#### 一部必須項目の間に記載する表示

- ◇対象となるのは飽和脂肪酸・n-3系脂肪酸・n-6系脂肪酸・トランス脂肪酸・糖質・糖類・食物繊維  
表示しない場合は省略可
- ◇必須記載項目の順序を変更することなく記載
- ◇追加記載項目は成分の内訳がわかるように1文字下げ、  
さらにハイフン「-」を付して記載（ハイフンは省略可）
- ◇トランス脂肪酸を記載する場合、飽和脂肪酸及びコレステロールを併せて記載
- ◇糖質と食物繊維はセットで記載（どちらか片方は不可）

栄養成分表示 (1食 (50g) あたり)	
熱量	Okcal
たんぱく質	0g
脂質	0g
-飽和脂肪酸	0g
-n-3系脂肪酸	0g
-n-6系脂肪酸	0g
-トランス脂肪酸	0g
コレステロール	0mg
炭水化物	0g
-糖質	0g
-糖類	0g
-食物繊維	0g
食塩相当量	0g

#### ④強調表示

- ◇「豊富」「含有」など補給ができる旨の表示と「無」「低」など適切な摂取ができる旨の表示について  
強調表示する場合の基準が設けられている（高たんぱく、低カロリー、無糖などの語句を記載）  
詳細は次ページの表1) 表2) を参照
- 表1) 表2) に記載はないが、補給ができる旨の表示では「強化された旨の表示」(0%アップ、0g  
プラスなど)、「低減された旨の表示」(0%オフ、0gカットなど) があります。

表1) 補給ができる旨の表示について守るべき基準値一覧

栄養成分	高い旨を表示する場合 (高、多、豊富、たっぷり等)		含む旨を表示する場合 (源、供給、含有、入り等)	
	食品 100gあたり (100mlあたり)	100kcal あたり	食品 100gあたり (100mlあたり)	100kcal あたり
たんぱく質	16.2g (8.1g)	8.1g	8.1g (4.1g)	4.1g
食物繊維	6g (3g)	3g	3g (1.5g)	1.5g
亜鉛	2.64mg (1.32mg)	0.88mg	1.32mg (0.66mg)	0.44mg
カリウム	840mg (420mg)	280mg	420mg (210mg)	140mg
カルシウム	204mg (102mg)	68mg	102mg (51mg)	34mg
鉄	2.04mg (1.02mg)	0.68mg	1.02mg (0.51mg)	0.34mg
銅	0.27mg (0.14mg)	0.09mg	0.14mg (0.07mg)	0.05mg
マグネシウム	96mg (48mg)	32mg	48mg (24mg)	16mg
ナイアシン	3.9mg (1.95mg)	1.3mg	1.95mg (0.98mg)	0.65mg
パントテン酸	1.44mg (0.72mg)	0.48mg	0.72mg (0.36mg)	0.24mg
ビオチン	15 $\mu$ g (7.5 $\mu$ g)	5 $\mu$ g	7.5 $\mu$ g (3.8 $\mu$ g)	2.5 $\mu$ g
ビタミンA	231 $\mu$ g (116 $\mu$ g)	77 $\mu$ g	116 $\mu$ g (58 $\mu$ g)	39 $\mu$ g
ビタミンB <sub>1</sub>	0.36mg (0.18mg)	0.12mg	0.18mg (0.09mg)	0.06mg
ビタミンB <sub>2</sub>	0.42mg (0.21mg)	0.14mg	0.21mg (0.11mg)	0.07mg
ビタミンB <sub>6</sub>	0.39mg (0.20mg)	0.13mg	0.20mg (0.10mg)	0.07mg
ビタミンB <sub>12</sub>	0.72 $\mu$ g (0.36 $\mu$ g)	0.24 $\mu$ g	0.36 $\mu$ g (0.18 $\mu$ g)	0.12 $\mu$ g
ビタミンC	30mg (15mg)	10mg	15mg (7.5mg)	5mg
ビタミンD	1.65 $\mu$ g (0.83 $\mu$ g)	0.55 $\mu$ g	0.83 $\mu$ g (0.41 $\mu$ g)	0.28 $\mu$ g
ビタミンE	1.89mg (0.95mg)	0.63mg	0.95mg (0.47mg)	0.32mg
ビタミンK	45 $\mu$ g (22.5 $\mu$ g)	30 $\mu$ g	22.5 $\mu$ g (11.3 $\mu$ g)	7.5 $\mu$ g
葉酸	72 $\mu$ g (36 $\mu$ g)	24 $\mu$ g	36 $\mu$ g (18 $\mu$ g)	12 $\mu$ g

表2) 適切な摂取ができる旨の表示について守るべき基準値一覧

栄養成分	含まない旨を表示する場合 (無、ゼロ、ノン、フリー等)	低い旨を表示する場合 (低、控えめ、ライト、ダイエット等)
	食品 100gあたり (100mlあたり)	食品 100gあたり (100mlあたり)
熱量	5kcal (5kcal)	40kcal (20kcal)
脂質	0.5g (0.5g)	3g (1.5g)
飽和脂肪酸	0.1g (0.1g)	1.5g (0.75g) かつ不飽和脂肪酸由来の熱量の10%
コレステロール	コレステロール5mg (5mg) かつ 不飽和脂肪酸の含有量 1.5g (0.75g) かつ不飽和脂肪酸の熱量の10%	コレステロール20mg (10mg) かつ 不飽和脂肪酸の含有量 1.5g (0.75g) かつ不飽和脂肪酸の熱量の10%
	1食分の量を15g以下と表示するものであって当該食品中の脂質の量のうち飽和脂肪酸の含有割合が15%以下で構成されているものを除く	
糖類	0.5g (0.5g)	5g (2.5g)
ナトリウム	5mg (5mg)	120mg (120mg)

※ドレッシングタイプ調味料(ノンオイルドレッシング)の脂質の含まない旨の基準は「0.5g」を「3g」とする

## 薬機法

薬機法は医薬品などを取り締まる法律ですが、「効能効果の標榜」「医薬品成分の含有」「飲み方食べ方」「形状」などによっては、食品として販売していても「無承認医薬品」と判断され、薬機法違反となる場合があります。

### 1) 医薬的な効能効果

病気の治療・予防を目的とする効能効果、身体機能の増強・増進を目的とする効能効果など

- ① 疾病の治療または予防を目的とする表現  
◇ 糖尿病、高血圧の方に 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  
◇ 疲労回復 老化防止 血液浄化 など
- ③ 疾病時等に使用することを特定した表現  
◇ 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」などの特定部位への標榜、その部位への改善、増強ができる表現  
◇ 目の健康に役立つ〇〇〇を配合 など

### 2) 標榜とは

商品の本体やパッケージに表示する場合のほか、下記の方法も含まれます。

- ① 容器、包装、添付文書などの表示物
- ② カタログ、チラシ、パンフレット
- ③ テレビ、ラジオ、新聞、雑誌、インターネットの広告
- ④ 使用経験者の感想文、体験談
- ⑤ 店内広告
- ⑥ 店頭、説明会、相談会などでの口述
- ⑦ 小冊子、書籍

### 3) 医薬品成分の含有

薬機法で医薬品に指定される成分を含有する場合は、即、医薬品と判断されます。

同じ植物でも、部位によって、食品と医薬品に区別が分かれるものもあり、部位を記載しないことで薬機法違反となる場合もありますので、注意願います。

(例：アロエベラ→アロエベラ(葉肉部) クコ→クコシ など)

### 4) 医薬的な用法用量(飲み方食べ方)

服用の時期、間隔、用量を示すと医薬的な用法用量と判断されます。

(例：お休み前に1～2錠 毎食後1杯 など)

### 5) 医薬品と判断される形状

アンプル、舌下錠、スプレー管に充填した液体を口腔内に噴霧し粘膜から吸収を目的とするもの、などは医薬品に該当します。

錠剤やソフトカプセル、粉末など、医薬品にもある形状の場合は、「食品」の語句をパッケージに明確に記載することが望ましいです。

## 景品表示法（不当景品類及び不当表示防止法）

この法律は、不適内容が事細かに決められているのではなく、うそつき表示や大げさな表示など、消費者をだますような表示を禁止したきまりです。

一般消費者の目が判断基準となるため、販売者の立場で良かれと思う表示でも、不当表示となる場合もあります。

### 1) 表示とは

商品やサービスを購入してもらうために、その内容や価格等の取引条件について、消費者に知らせる広告や表示全般を指します。

### 2) 不当表示の種類

#### ①優良誤認

- 内容について、実際のものよりも著しく優良であると一般消費者に示す表示
- 内容について、事実と相違して競争事業者に係るものよりも著しく優良であると一般消費者に示す表示

#### ②有利誤認

- 取引条件について、実施のものよりも取引の相手方に著しく有利であると一般消費者に誤認される表示
- 取引条件について、競争事業者に係るものよりも取引の相手方に著しく有利であると一般消費者に誤認される表示

#### ③その他誤認の恐れのある表示

商品または役務の取引に関して一般消費者に誤認される恐れがあると認められ公正取引委員会が指定する表示

◇無果汁の清涼飲料水についての表示

無果汁の商品に果実名や果実のイラストなどを記載する場合は、「無果汁」の語句が必要

◇商品の原産国に関する不当な表示

海外ブランドの日本製には、「日本製」の語句をカタログなど媒体にも記載が必要

◇消費者信用の融資費用に関する不当な表示

◇不動産のおとり広告に関する表示

◇おとり広告に関する表示

実際は、22～24.5cmまでのサイズ設定なのに、21.5cmから記載する場合などが該当

◇有料老人ホームに関する不当な表示

### 3) 不実証広告規制（第7条第2項）

第5条第1号に該当する表示（優良誤認表示）か否か判断するため必要があると認めるときは、事業者に対し、期間を定めて、表示の裏付けとなる合理的な根拠を示す資料の提出を求めることができる。

事業者が当該資料を提出しないときは、不当表示とみなされる。

## 加工食品品質表示基準 第7条 特色のある原材料等に関する事項

特定の前産地のも、有機農産物、有機農産物加工食品その他の使用した原材料が特色のあるものである旨を表示する場合または製品の名称が特色のある原材料を使用した旨を示すものである場合にあっては、次の各号に掲げるいずれかの割合を当該表示に近接した箇所または第3条第1項第2号の原材料名の次に括弧を付して記載すること。ただし、その割合が100%である場合にあっては、割合の表示を省略することができる。

① 特色のある原材料の製品の原材料に占める重量の割合

② 特色のある原材料の特色のある原材料及び特色のある原材料と同一の種類を合わせたものに占める重量の割合（この場合において、特色のある原材料の特色のある原材料及び特色のある原材料と同一の種類を合わせたものに占める重量の割合である旨の表示を記載すること。）

## 営業許可

食品衛生法の改正により、食品営業許可の見直しがあり、食品の製造や販売のほとんどの食品関係営業において、営業許可の申請や届出が必要になりました。

2021年6月1日以前に許可を取得している施設は、有効期間終了まで、今回の見直しで許可や届出が必要になった施設は、2024年5月31日まで（届出は2021年11月30日まで）に、新たな施設基準などに適合させ、許可や届け出をしなければなりません。

### 営業許可業種（34→32業種）

業種名		適用
飲食店営業		喫茶店営業を統合
調理の機能を有する自動販売機により食品を調理し、調理された食品を販売する営業	新設	自動販売機の飲食店営業や喫茶店営業をまとめ、新設。自動洗浄を有し、屋内に設置されたものは届出に移行。
食肉販売業		容器包装に入ったものみの販売は届出に移行
魚介類販売業		容器包装に入ったものみの販売は届出に移行
魚介類競り売り営業		
集乳業		
乳処理業		乳製品（乳酸菌飲料含む）、清涼飲料水の製造も可能
特別牛乳搾取処理業		
食肉処理業		
食品の放射線照射業		
菓子製造業		あん類製造業を統合
アイスクリーム類製造業		
乳製品製造業		
清涼飲料水製造業		
食肉製品製造業		
水産製品製造業	新設	魚肉ねり製品製造業のほか、あじ開き・明太子等の製造
氷雪製造業		
液卵製造業	新設	
食用油脂製造業		マーガリン又はショートニング製造業を統合
みそ又はしょうゆ製造業		みそ製造業と醤油製造業を統合
酒類製造業		
豆腐製造業		
納豆製造業		
麺類製造業		
そうざい製造業		そうざい半製品及び弁当の製造を含む
複合型そうざい製造業	新設	そうざい製造業と併せて菓子・麺類・水産製品（魚肉練製品を除く）の製造、食肉の処理の許可不要
冷凍食品製造業		食品の冷凍又は冷蔵業を再編。倉庫業は届出に移行
複合型冷凍食品製造業	新設	冷凍食品製造業と併せて菓子・麺類・水産製品（魚肉練り製品を除く）の冷凍品の製造、食肉の処理の許可不要
漬物製造業		
密封包装食品製造業		缶詰又は瓶詰食品製造業を再編
食品の小分け業	新設	
添加物製造業		

届出業種

魚介類販売業（包装済みの魚介類のみの販売）
食肉販売業（包装済みの食肉のみの販売）
乳類販売業
冰雪販売業
コップ式自動販売機（自動洗浄・屋内設置）
販売業 弁当販売業
野菜果物販売業
米穀類販売業
販売業 弁当販売業
野菜果物販売業
米穀類販売業
通信販売・訪問販売による販売業
コンビニエンスストア
百貨店・総合スーパー
自動販売機による販売業 （コップ式自動販売機（自動洗浄・屋内設置）及び営業許可の対象となる自動販売機を除く。）
その他の食料・飲料販売業
製造・加工業 添加物製造業・加工業（法第 13 条第 1 項の規定により規格が定められた添加物の製造を除く。）
いわゆる健康食品の製造・加工業
コーヒー製造・加工業（飲料の製造を除く）
農産保存食料品製造・加工業
調味料製造・加工業
糖類製造・加工業
精穀・製粉業
製茶業
海藻製造・加工業
卵選別包装業
その他の食料品製造・加工業

上記以外のもの

行商
集団給食施設（委託の場合は許可が必要。）
器具、容器包装の製造・加工業（合成樹脂が使用された器具又は容器包装の製造、加工に限る。）
露店、仮設店舗等における飲食の提供のうち、営業とみなされないもの
その他（冷蔵・冷凍倉庫など）

許可・届出が不要な業種

- ・食品又は添加物の輸入業
- ・食品又は添加物の貯蔵又は運搬のみをする営業（冷凍又は冷蔵倉庫業は届出必要）
- ・常温で保存しても腐敗、変敗その他品質の劣化による食品衛生上の危害の発生のおそれがない包装食品又は添加物の販売業（カップ麺や包装されたスナック菓子等の販売）
- ・合成樹脂以外の器具・容器包装の製造業
- ・器具・容器包装の輸入又は販売業

その他、学校・病院等の営業以外の給食施設のうち 1 回の提供食数が 20 食程度未満の施設や、農家・漁家が行う採取の一部とみなせる行為（出荷前の調製等）は、届出が不要。