

食品関係事業者向け ～食品表示の基礎知識～



滋賀県健康医療福祉部
生活衛生課食の安全推進室
令和7年5月

◆ 食品表示の目的

①食品の情報を消費者に届けるため

- 消費者が食品を購入する際、的確に選択できる
- 消費者が食品を正しく取扱うことで、食中毒を防止することができる

②事故が発生した際に被害の拡大を防止するため

- 事故が発生した際の原因究明や製品回収などの行政措置を迅速に的確に行うための手掛かりとなる

◆ 加工食品の表示の基本

加工食品の基本となる10の事項を容器・包装の見やすい箇所に表示することが義務づけられている。

- ① 名称
- ② 原材料名
- ③ 添加物
- ④ 原料原産地名
- ⑤ 内容量(固形量等)
- ⑥ 消費期限又は賞味期限
- ⑦ 保存方法
- ⑧ 食品関連事業者の名称及び住所等
- ⑨ 製造者等の名称及び住所
- ⑩ 栄養成分表示

◆ その他の表示事項

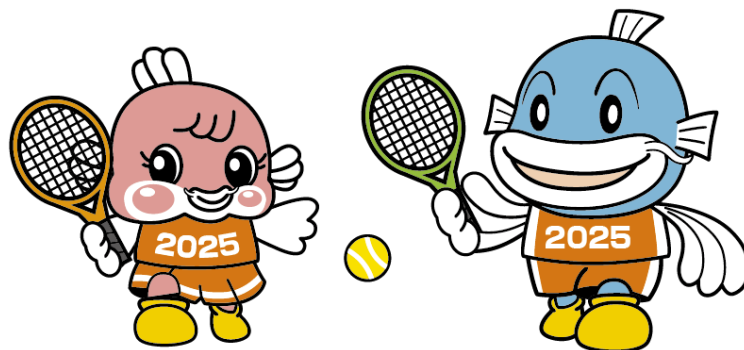
その他の表示事項

- アレルゲン
- 遺伝子組換え
- 原産国名 など

注意事項

- 特色のある原材料表示(任意)
- 表示禁止事項
- 文字の大きさ
日本産業規格で規定する**8ポイント以上**の活字
(ただし、表示可能面積がおおむね150cm²以下のものは、5.5ポイント以上)

原材料名表示



◆ 原材料名表示

- ① 原材料は、原則として、
すべての原材料を記載することが必要であり、
どんなに少量であっても記載が必要
- ② 原材料の記載順は、
原材料に占める重量の高いものから順に表示する
- ③ 一般的な名称で記載する

◆ 複合原材料

「2種類以上の原材料からなる原材料」のこと

※ すでに加工された製品を原材料として使用するもの等

【複合原材料の表示原則】

複合原材料の名称の次に()書きで、複合原材料の原材料を重量の割合の高いものから順に表示する。

(例)カスタードクリーム(全粉乳、卵、砂糖、小麦粉、香料)

【複合原材料の表示を省略出来る場合】

- ・「複合原材料に使用された原材料が3種類以上ある場合」は、重量の割合の高い順が**3位以下**であって、かつ当該割合が**5%未満**の原材料は「**その他**」と記載できる。
- ・「**製品の原材料全体に占める(複合原材料)の重量の割合が5%未満のとき**」又は、「**複合原材料の名称からその原材料が明らかなとき**」は、複合原材料名の表示を省略できる。

※ 複合原材料の表示を簡素化する際にも、アレルギー表示は省略不可 ●7

◆ 複合原材料の表示例

【複合原材料を使用した場合の表示方法】

- ・ 全粉乳、卵、砂糖、小麦粉、香料からなるカスタードクリームを仕入れて使用した場合(小麦粉、香料はカスタードクリームにおける割合が5%未満)

【基本の書き方】

原材料名	〇〇、△△、カスタードクリーム(全粉乳、卵、砂糖、小麦粉、香料)、□□、××
------	--

【表示を一部省略した場合の書き方】

(小麦粉、香料を「その他」と表示する場合)

「複合原材料に使用された原材料が3種類以上ある場合」は、重量の割合の高い順が3位以下であって、かつ当該割合が5%未満の原材料は「その他」と表示できる。

原材料名	〇〇、△△、カスタードクリーム(全粉乳、卵、砂糖、その他)、□□、××
------	-------------------------------------

(使用したカスタードクリームの最終製品に占める割合が5%未満の場合)

「製品の原材料全体に占める(複合原材料の)重量の割合が5%未満のとき」又は「複合原材料の名称からその原材料が明らかなきとき」は、複合原材料の原材料の表示を省略できる。

原材料名	〇〇、△△、□□、××
------	-------------

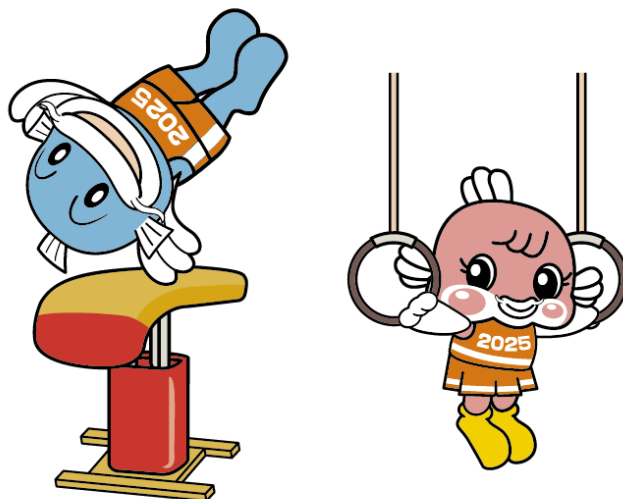
カスタードクリーム(乳成分・卵・小麦を含む)

◆ 複合原材料の表示

「複合原材料の名称からその原材料が明らかなき」とは…

- ① 複合原材料の名称に主要原材料が明示されている場合
(例)鶏唐揚げ、鯖味噌煮等
- ② 複合原材料の名称に主要原材料を総称する名称が明示されている場合
(例)ミートボール、魚介エキス、植物性たん白加水分解物等
- ③ JAS規格や食品表示基準別表第3、公正競争規約において定義されている場合
(例)ハム、マヨネーズ等
- ④ 一般にその原材料が明らかである場合
(例)かまぼこ、がんもどき、ハンバーグ等

食品添加剂表示



◆ 食品添加物表示

原則として、使用した**全ての食品添加物**を「物質名」(名称、別名、簡略名、類別名も可)で**重量順**に、原材料と区分して食品に表示する。

【添加物表示の例外】

一括名で表示可	イーストフード、ガムベース、かんすい、酵素、光沢剤、香料、酸味料、調味料、豆腐用凝固剤、苦味料、乳化剤、pH調整剤、膨脹剤、軟化剤	複数の組合せで効果を発揮することが多く、個々の成分まで全てを表示する必要性が低いと考えられる添加物や、食品中にも常在する成分であるため、一括名で表示しても、表示の目的を達成できるように認められている。ただし、通知において列挙した添加物を、示した定義にかなう用途で用いた場合に限る。
用途名も併記	甘味料、着色料、保存料、増粘剤、安定剤、ゲル化剤又は糊料、酸化防止剤、発色剤、漂白剤、防かび剤又は防ばい剤	消費者の関心が高い添加物について、使用目的や効果を表示することで、消費者の理解を得やすいと考えられるものは、用途名を併記する。 (例)甘味料(サッカリンNa)、着色料(赤色3号)、保存料(ソルビン酸)
表示免除	加工助剤、キャリアオーバー、栄養強化剤	最終製品に残存していない食品添加物や、残存してもその量が少ないため最終製品に効果を発揮せず、期待もされていない食品添加物については、表示が免除される。また、栄養強化の目的で使用されたビタミン類等についても表示が省略できる(一部例外あり)。

◆ キャリーオーバー

食品の原材料の製造又は加工の過程において使用され、かつ、当該食品の製造又は加工の過程において使用されない物であって、当該食品中には当該物が効果を発揮することができる量より少ない量しか含まれていないもの

【キャリーオーバーの例】

- ・ せんべいに使用される醤油に含まれる保存料
- ・ ミートボールの原料にベーコンを細断混合して使用した場合のベーコンに含まれる発色剤

【キャリーオーバーでない例】

- ・ おでんに使用するしょう油加工品に含まれる調味料
- ・ 栗饅頭中の栗の甘露煮に含まれる着色料

◆ 原材料と添加物の表示

原材料と添加物を明確に区分して表示する

<以前の表示>

名称	...
原材料名	<u>いちご、砂糖</u> 、 <u>ゲル化剤(ペクチン)</u> 、 <u>酸化防止剤(ビタミンC)</u>
内容量	...
賞味期限	...
...	...

<現在の表示>

原材料名	<u>いちご(滋賀県産)、砂糖</u>
添加物	<u>ゲル化剤(ペクチン)、酸化防止剤(ビタミンC)</u>

原材料名	<u>いちご(滋賀県産)、砂糖</u> / <u>ゲル化剤(ペクチン)、酸化防止剤(ビタミンC)</u>
------	--

原材料名	<u>いちご(滋賀県産)、砂糖</u> <u>ゲル化剤(ペクチン)、酸化防止剤(ビタミンC)</u>
------	---

原材料名	<u>いちご(滋賀県産)、砂糖</u>
	<u>ゲル化剤(ペクチン)、酸化防止剤(ビタミンC)</u>

◆ 食品添加物の不使用表示に関する ガイドライン

- 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
- ガイドラインの適用範囲
 - 一般用加工食品の容器包装
(食品表示基準第9条第1項を準用する場合においても、
ガイドラインを準用することになる：業務用加工食品等)



◆ 表示を作成する際に注意すべき10類型

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、キャリア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



◆ 類型の考え方と具体的な表示例

例1

類型1 単なる「無添加」の表示

→何を添加していないのかが不明確



例2

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

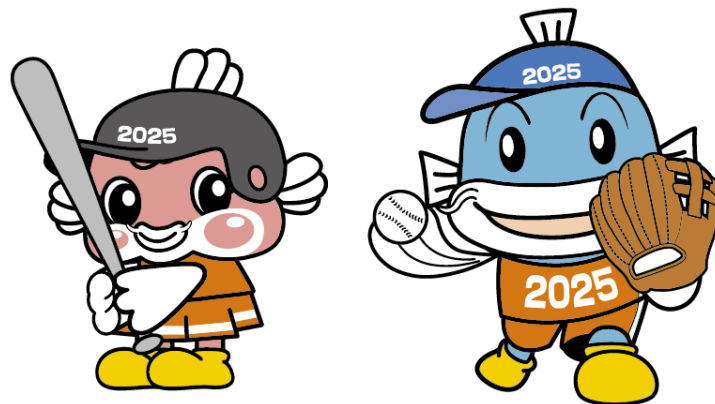
→人工、合成、化学及び天然の用語を用いた食品添加物の表示は適切とはいえない



- ※ 当該イラストは特定の商品を示しているものではありません(消費者庁資料から引用)



アレルゲン表示



◆ 表示の義務付け

特定のアレルギー体質をもつ方の健康危害の発生を防止する観点から、容器包装された加工食品等に特定の原材料を使用した旨の表示が義務づけされている

	特定原材料等の名称	表示の義務
(8品目)	えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生、くるみ	義務表示
(20品目)	アーモンド、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、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン	推奨表示 (任意表示)

◆ アレルゲン表示①

- 原則として、**個別表記**
- 原材料名の直後に括弧を付して特定原材料等を含む旨を表示「○○を含む」、「乳」については「乳成分を含む」と表示
- 添加物名の直後に括弧を付して特定原材料等に由来する旨を表示「○○由来」、「乳」については「乳由来」と表示

例)

名称	チョコレートケーキ
原材料名	準チョコレート(パーム油(<u>大豆を含む</u>)、砂糖、 <u>全粉乳</u> 、ココアパウダー、 <u>乳糖</u> 、カカオマス、食塩)(ベルギー製造)、 <u>小麦粉</u> 、ショートニング(<u>牛肉を含む</u>)、砂糖、 <u>卵</u> 、コーンシロップ、 <u>乳又は乳製品を主要原料とする食品</u> 、ぶどう糖、麦芽糖、加工油脂、カラメルシロップ、食塩
添加物	ソルビトール、酒精、乳化剤(<u>大豆由来</u>)、膨張剤、香料(<u>乳・大豆由来</u>)
内容量	...

※実際の表示には下線はありません

◆ アレルゲン表示②

- 一括表示する場合
- 一括表示をする場合は、特定原材料等そのものが原材料として表示されている場合や、代替表記等で表示されているものも含め、当該食品に含まれる**全ての特定原材料等**について、原材料欄の最後(原材料と添加物を事項欄を設けて区分している場合は、それぞれ原材料欄の最後と添加物欄の最後)に「(**一部に**○○・○○…を含む)」と表示
- 個別表示と一括表示を**組み合わせて使用することはできません**

例)

名称	チョコレートケーキ
原材料名	準チョコレート(パーム油、砂糖、全粉乳、ココアパウダー、乳糖、カカオマス、食塩)(ベルギー製造)、小麦粉、ショートニング、砂糖、卵、コーンシロップ、乳又は乳製品を主要原料とする食品、ぶどう糖、麦芽糖、加工油脂、カラメルシロップ、食塩、／ ソルビトール、酒精、乳化剤、膨張剤、香料(<u>一部に大豆・乳成分・小麦・牛肉・卵を含む</u>)
内容量	…

※実際の表示には下線はありません

◆「特定加工食品」とその拡大表記

<以前は・・・>

一般的に、特定原材料等を含むことが予測できると考えられてきた表記 → 省略可だった

例)

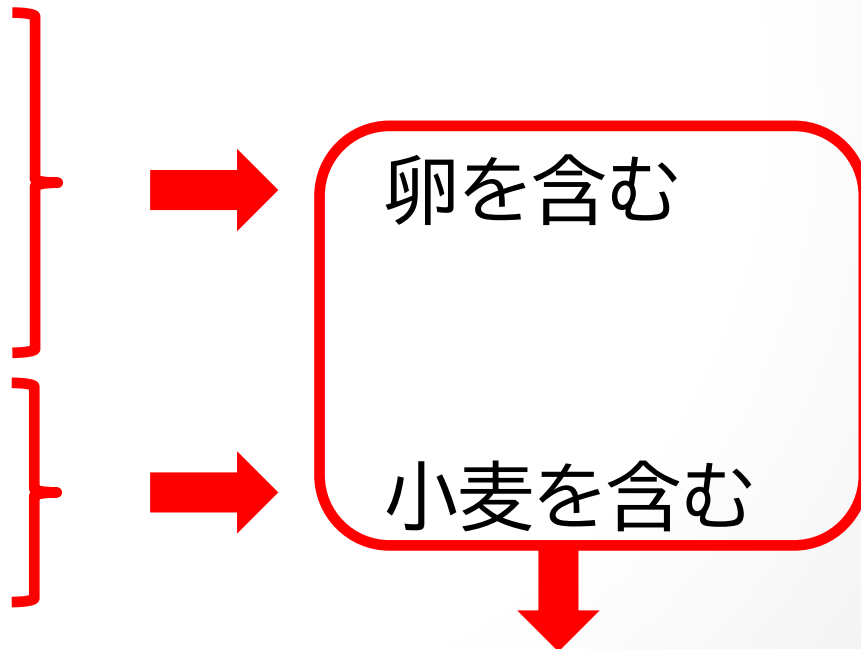
マヨネーズ

オムレツ

チーズオムレツ

パン

ロールパン



現在は省略できない！

◆ 代替表記およびその拡大表記

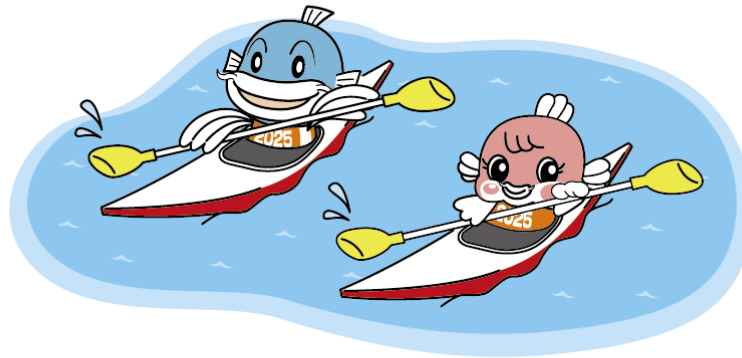
代替表記: 表記方法や言葉が違うが特定原材料等
と同一ものである認められる表記

例: 「**卵**」の代替表記: **タマゴ、玉子、エッグ**等

代替表記の拡大表記: 名称に特定原材料等および
その代替表記が含まれ、これらを含ん
でいると理解できる表記

例: 「**エッグ**」の拡大表記: **ハムエッグ**等

遺伝子組換え表示



◆ 対象となる食品

【農産物：9作物】

大豆(枝豆、大豆もやしを含む)、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、パパイア、からしな

【加工食品：33食品群】

- | | |
|-------------------------------|---------------------------------------|
| 1 豆腐・油揚げ類 | 17 コーンスターチ |
| 2 凍り豆腐、おから、ゆば | 18 ポップコーン |
| 3 納豆 | 19 冷凍とうもろこし |
| 4 豆乳類 | 20 とうもろこし缶詰、瓶詰 |
| 5 みそ | 21 コーンフラワーを主な原材料とするもの |
| 6 大豆煮豆 | 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) |
| 7 大豆缶詰、瓶詰 | 23 調理用のとうもろこしを主な原材料とするもの |
| 8 きなこ | 24 16～20までに掲げるものを主な原材料とするもの |
| 9 大豆いり豆 | 25 ポテトスナック菓子 |
| 10 1～9までに掲げるものを主
な原材料とするもの | 26 乾燥ばれいしょ |
| 11 調理用の大豆を主な原材料
とするもの | 27 冷凍ばれいしょ |
| 12 大豆粉を主な原材料とするもの | 28 ばれいしょでん粉 |
| 13 大豆段泊室を主な原材料とするもの | 29 調理用のばれいしょ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 | 30 25～28までに掲げるもの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 | 31 アルファルファを主な原材料とするもの |
| 16 コーンスナック菓子 | 32 調理用のてん菜を主な原材料とするもの |
| | 33 パパイアを主な原材料とするもの |

※ 表示義務の対象となるのは、主な原材料(原材料に占める重量の割合が上位3位までのもの、
かつ、原材料および添加物の重量に占める割合が5%以上のもの)

◆ 表示方法

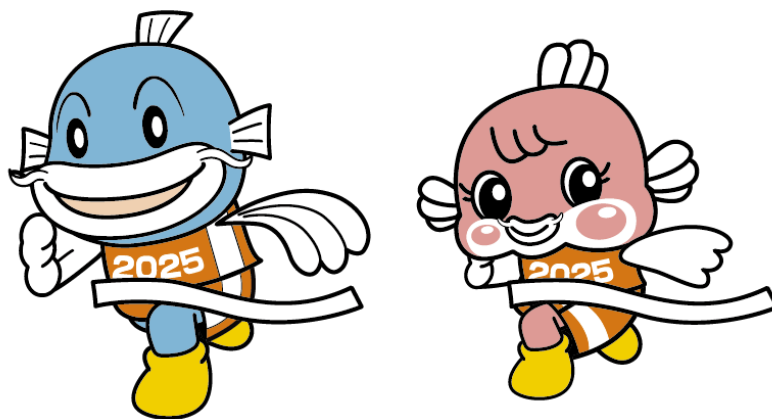
【義務表示】

- (1) 分別生産流通管理をして、遺伝子組換え農産物を区別している場合及びそれを加工食品の原料とした場合
→ 分別生産流通管理が行われた遺伝子組換え農産物である旨を表示
【表示例】 大豆(遺伝子組換え)
- (2) 分別生産流通管理をせず、遺伝子組換え農産物及び非遺伝子組換え農産物を区別していない場合及びそれを加工食品の原料とした場合
- (3) 分別生産流通管理をしたが、遺伝子組換え農産物の意図せざる混入が5%を超えていた場合及びそれを加工食品の原材料とした場合(大豆及びとうもろこしに限る)
→ 遺伝子組換え農産物と非遺伝子組換え農産物が分別されていない旨を表示
【表示例】 大豆(遺伝子組換え不分別)

【任意表示】

- (4) 分別生産流通管理をして、意図せざる混入を5%以下に抑えている大豆及びとうもろこし並びにそれらを原材料とする加工食品
【表示例】 大豆(分別生産流通管理済み)
大豆(遺伝子組換え混入防止管理済み)
- (5) 分別生産流通管理をして、遺伝子組換えの混入がないと認められる大豆及びとうもろこし並びにそれらを原材料とする加工食品
【表示例】 大豆(遺伝子組換えでない)

消費期限または賞味期限



◆ 消費期限または賞味期限

・消費期限

急速に劣化しやすいものに付けられます。

この期間を過ぎたら食べないほうがいいとされています。

・賞味期限

品質の劣化が比較的遅いものに付けられます。

おいしく食べられる期間を示しており、この期間を過ぎても、すぐに食べられなくなるということではありません。

※ 期限設定にあたっては、経験等で決めるのではなく、科学的・合理的な根拠に基づき決めてください。

【表示方法】

○ 賞味期限(消費期限)が、3ヶ月以内のものは、「年月日」

(例) 消費期限 令和6年6月18日／ 賞味期限 2024. 8. 18 etc…

○ 賞味期限が製造又は加工の日から3ヶ月を超えるものは、**「年月」の表示でも可**

(例) 賞味期限 令和7年1月／ 賞味期限 25. 1 etc…

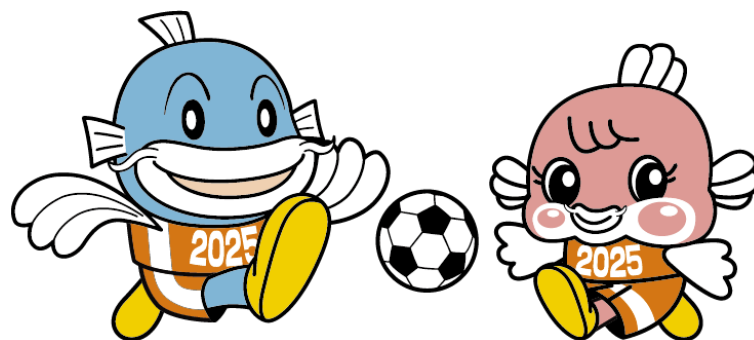
期限表示設定根拠確認書(例)

製品名(種類)		〇〇〇〇		賞味期限	製造日から7日間	
製造年月日		20××. 2. 11		安全係数	0. 8	
保存条件(温度)		未開封で検査室の低温庫(設定:10±1℃)に検査日まで保管				
検査日		製造日	5日後	期限日	10日後	自社基準
指 標		2月11日	2月15日	2月17日	2月20日	
理化学 試験	pH	6. 7	6. 7	6. 5	6. 3	>6. 0
	水分	70%	69%	67%	65%	>60%
微生物 試験	一般細菌数	<300	<300	<300	1, 200	<10, 000/g
	大腸菌群	(－)	(－)	(－)	(－)	陰性
	黄色ブドウ球菌	(－)	(－)	(－)	(－)	陰性
官能 検査	外観(色)	15	15	13	11	>9
	風味(味・臭)	15	15	15	13	>9
	食感(固さ)	15	13	11	10	>9
総合評価		適合	適合	適合	適合	
期限設定根拠		製造日から緩やかな劣化が認められるが、10日後においても自社基準に適合している。流通過程の温度変動、消費者の嗜好等を考慮して安全係数:0. 8を乗じて、賞味期限は、製造日から7日間とする。				

官能検査実施結果(例)

検査日		2月11日	2月15日	2月17日	2月20日	評 価
実施者・指標						
工場長	外観	○	○	△	△	○:良好(5点) △:普通(3点) ×:不良(0点)
	風味	○	○	○	○	
	食感	○	○	○	○	
製造課長	外観	○	○	○	△	
	風味	○	○	○	○	
	食感	○	△	△	× パサつく	
品管担当	外観	○	○	○	○	不良の場合はその状態を記載すること。
	風味	○	○	○	△	
	食感	○	○	△	○	
合 計	外観	15	15	13	11	
	風味	15	15	15	13	
	食感	15	13	11	10	

食品表示責任者名 および製造者名



◆ 食品表示責任者名および製造者名の表示

- **食品表示責任者**と住所(一括表示部分に表示)
- **製造者名**とその**製造所所在地**

この両方を記載する必要があります。

例：販売者が食品表示責任者の場合

販売者	株式会社●● 滋賀県○○市……
-----	--------------------

製造者 △△△△△△△ 滋賀県▲▲市…

食品表示責任者と同じ場合は省略できます。

例：製造者が食品表示責任者の場合

① 製造所所在地と本社所在地が同じ場合

製造者	株式会社●● 滋賀県○○市……
-----	--------------------

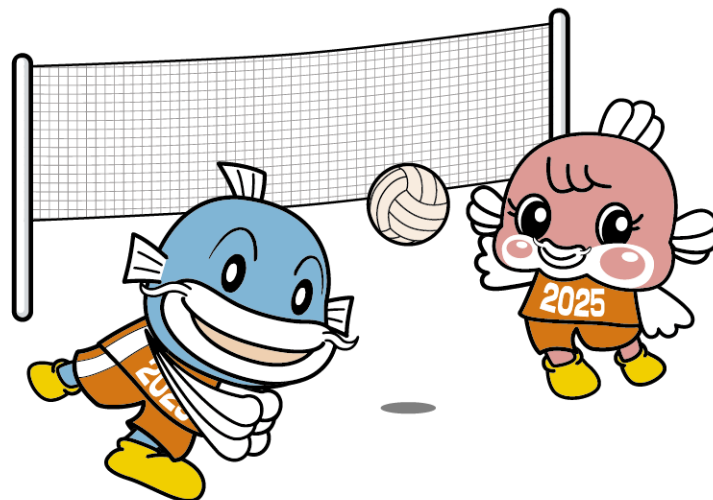
② 製造所所在地と本社所在地が異なる場合

製造者	株式会社●● 滋賀県○○市……
-----	--------------------

製造所 滋賀県▲▲市…

個人の場合、住所は問い合わせ先であり、工場の所在地でも可

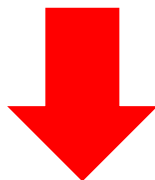
製造所固有記号



◆ 製造所の表示について

<<原則>>

製造所の所在地・製造者の氏名等を表示



同一製品(同一の規格で同一の包材を使用した製品)を2以上の工場で製造する場合に限り、製造所固有記号の使用が可能

※製造所固有記号は、製造者の住所、氏名または名称の次に、「+」を冠して表示する

※ただし、製造所所在地等の情報を消費者に公開する必要あり

(製造所固有記号を使用する場合)

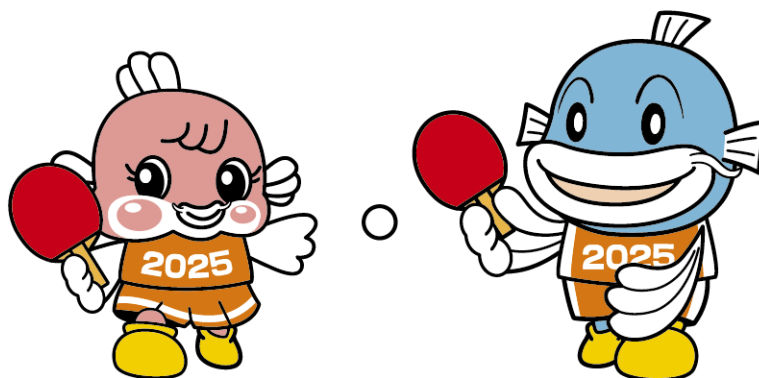
- ・ 製造所所在地等の情報提供を求められたときに回答する者の連絡先
- ・ 製造所所在地等を表示したWebサイトのアドレス等
- ・ 当該製品の製造を行っている全ての製造所所在地等

更新制となっていて、有効期間は5年間です。
有効期間経過後も継続して使用する場合は、届出情報の更新が必要です！

(固有記号を使用する場合)

販売者	株 式 会 社 ● ● + X Y 滋賀県〇〇市…………… ※製造者の情報は下記にお問い合わせください。 電話 ▲▲▲▲-〇〇-××××
-----	---

原料原產地表示(参考)



◆ 原料原産地表示

一部の加工食品にのみ義務付けられていた原材料の産地表示が、すべての加工食品※に拡大されました。

※ 外食、容器包装に入れずに販売する場合、作ったその場で販売する場合、輸入品は対象外

■ 産地が表示されるもの

全ての加工食品の1番多い原材料

■ 表示方法

「国別重量順表示」、「製造地表示」、「又は表示」、「大括り表示」

◆「原料原産地」の表示方法

- ① 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」を原則とする。
- ② 対象原材料が加工食品の場合、中間加工原材料の「製造地」を表示する。
- ③ 原産国が3か国以上ある場合は、重量割合の高いものから順に国名を表示し、3か国目以降を「その他」と表示することができる。
- ④ 「国別重量順表示」が難しい場合には、一定の条件の下で、「又は表示」や「大括り表示」を認める。

原則の 表示方法

「国別重量順表示」

名 称 ウィンナーソーセージ
原材料名 豚肉(アメリカ産、国産)、豚脂肪…

2か国以上の産地の原材料を混ざって使用している場合は、多い順に国名が表示されます。この表示方法を「国別重量順表示」と言います。

①「製造地表示」

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…



新たな 表示方法

②「又は表示」

名 称 ウィンナーソーセージ
原材料名 豚肉(アメリカ産又は国産)、豚脂肪…

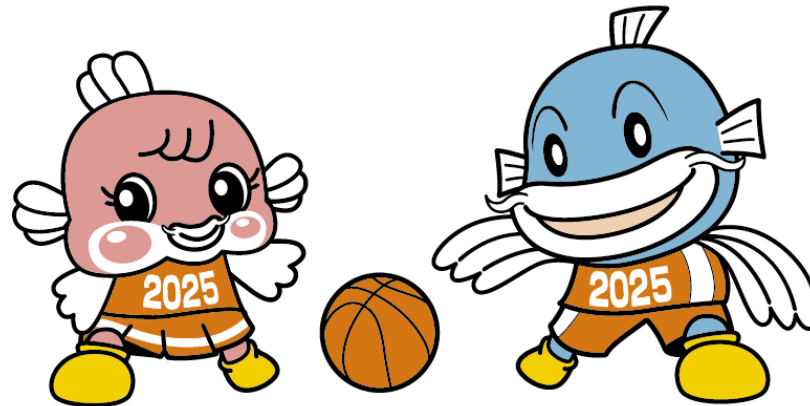
※ 豚肉の産地は、平成〇年の使用実績順

③「大括り表示」

名 称 ウィンナーソーセージ
原材料名 豚肉(輸入)、豚脂肪…



加工食品の表示例



■「漬物」の表示例

名称	たくあん漬け
原材料名	大根(滋賀県産)、漬け 原材料(米ぬか・食塩・ 砂糖) 甘味料(甘草)、着色料 (黄4)
賞味期限	表面右下に記載
保存方法	要冷蔵 (10℃以下で保存)
製造者	滋賀 太郎 滋賀県大津市〇〇町 △△

■材料

【原材料】 大根・米ぬか・塩・砂糖
※大根は滋賀県産

【添加物】 甘味料(甘草)
着色料(黄4)

■作り方

塩押しにより脱水した大根を、
ぬかに砂糖・塩を加えたものに
漬ける

■商品の形状

まるまる1本

■保存方法

要冷蔵

■「漬物」の表示例

名称	たくあん漬け
原材料名	大根、漬け原材料(米ぬか、食塩、砂糖) 甘味料(甘草)、着色料(黄4)
原料原産地	滋賀県
内容量	500g
賞味期限	表面右下に記載
保存方法	要冷蔵 (10℃以下で保存)
製造者	滋賀 太郎 滋賀県大津市〇〇町 △△

「たくあん漬け」「ぬか漬け」「梅干し」「調味梅干し」など、使用した原材料や製造方法によって表示すべき名称が決まっている

- * 薄切り等、裁断したものの場合は、「g」や「kg」で表示。
- * 漬物の種類によっては、内容量を外見上容易に識別できる場合は表示を省略することができる
- * ぬか漬け類の場合
塩ぬかを除いた重量を、単位をつけて表示。
例) 1本、200g

枠外に表示する場合は、具体的にその表示箇所を記載

■「からあげ」の表示例

名称	からあげ
原材料名	鶏肉(国産)、しょうゆ、食塩、 <u>ガーリックパウダー</u> (<u>にんにく、でん粉、食塩</u>)、小麦粉、植物油、こしょう <u>調味料(アミノ酸)、増粘剤(グァーガム)</u> (一部に小麦、大豆を含む)
内容量	200g
消費期限	令和○年○月○日 □時
保存方法	直射日光を避け常温で保存してください
製造者	滋賀 太郎 ● 大津市○○町△△

■材料

- 【原材料】 鶏肉・しょうゆ
ガーリックパウダー
食塩・こしょう・小麦粉
- 【添加物】 ?
- 【その他】 揚げ油(植物油)

■内容量 数個

ガーリックパウダー

【原材料】

にんにく、でん粉、食塩、
調味料(アミノ酸)、
増粘剤(グァーガム)

■「からあげ」の表示例

名称	からあげ
原材料名	鶏肉(国産)、しょうゆ、食塩、 <u>ガーリックパウダー(にんにく、でん粉、食塩)</u> 、小麦粉、植物油、こしょう調味料(アミノ酸)、増粘剤(<u>グァーガム</u>) (一部に小麦、大豆を含む)
内容量	200g
消費期限	令和○年○月○日 □時
保存方法	直射日光を避け常温で保存して下さい
製造者	滋賀 太郎 大津市○○町△△

複合原材料については、その名称の後に括弧書きで、当該複合原材料の原材料名を重量割合の多い順に記載

複合原材料に添加物が含まれている場合は、括弧の中には記載せず、その他の添加物とまとめて記載

弁当や総菜の場合は、「1人前」や「1食」という表示でも可能

品質の劣化が早いもの
→ 「消費期限」
弁当やそうざい等は、必要に応じて時間まで表示する

■「弁当(透明な容器に入れられたもの)」の表示例

名称	幕の内弁当
原材料名	ご飯(米(滋賀県産))、 <u>おかず</u> (一部に卵、小麦、大豆、さけ、 えび、鶏肉を含む)／調味料 (<u>アミノ酸等</u>)、 <u>pH調整剤</u> 、 <u>グリシン</u> 、 <u>着色料(カラメル、カロチノイド、赤102、赤106、紅赤黄)</u> 、 <u>香料</u> 、 <u>膨張剤</u> 、 <u>甘味料(甘草)</u> 、 <u>保存料(ソルビン酸K)</u>
内容量	1人前
消費期限	令和○年○月○日 □時
保存方法	直射日光を避け常温で保存して下さい
製造者	株式会社●● 滋賀県○○市▲▲町×丁目 ◇◇番地

弁当の外部から見て、その**原材料が分かる**おかずについては、以下のとおり簡素化して表示することが可能

① おかず類をまとめて「おかず」と表示

② メインとなるおかずを表示し、これ以外は「その他おかず」、「その他付け合わせ」と表示

※**とんかつ、クリームコロッケ等衣の中身が分からないため「おかず」としてまとめることはできない。**

添加物とアレルギー表示は省略できない

■「弁当(透明でない容器に入れられたもの)」の表示例

名称	幕の内弁当
原材料名	ご飯(米(滋賀県産))、野菜かき揚げ、鶏唐揚げ、煮物(里芋、人参、 <u>その他</u>)、焼鮭、スパゲッティ、エビフライ、ポテトサラダ、たくあん、(一部に小麦・卵・大豆を含む)／調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、着色料(カラメル、カロチノイド)、保存料(ソルビン酸K)
内容量	1人前
消費期限	令和○年○月○日 □時
保存方法	10℃以下で保存してください。
製造者	株式会社●● 滋賀県○○市▲▲町×丁目◇◇番地

複合原材料に使用された原材料が3種類以上ある場合」は、重量の割合の高い順が**3位以下**で、かつ**5%未満**の原材料は「**その他**」と記載できる。

内容量

g(グラム)、1食 等。ただし、外見上容易に識別できるものについては、省略が可

栄養成分表示

義務ではあるが、極めて短い期間で原材料が変更されるもの(日替わり弁当等)については、省略が可

栄養成分表示 (1食あたり)

エネルギー	●●●.●kcal
たんぱく質	●●.●g
脂質	●●.●g
炭水化物	●●.●g
食塩相当量	●.●g

◆ よくある間違い

➤ 名称

- ・一般的な名称が記載されていない
(誤)ポテチ → (正)ポテトチップス

➤ 原材料表示

- ・原材料が重量順に記載されていない
- ・食品と食品添加物が混在して記載されている

➤ 添加物表示

- ・用途名併記がされていない

➤ アレルギー表示

- ・アレルギー表示がもれている
(例)醤油:小麦
マーガリン:乳成分
チョコレート:乳成分

◆ よくある間違い

➤ 製造者氏名

- ・営業者である**個人名**、または**法人名**を表示
- ・屋号は×
- ・法人でない任意団体は×

違反例:製造者 ○○町婦人会

➤ 製造所所在地

- ・**製造所の所在地**を記載
- ・自宅または本社住所ではない
- ・○○市からではなく、**滋賀県から番地まで**記載

最後に・・・

食品等の自主回収を行った場合の届出が 義務化されました！

- 報告対象
 - ・食品衛生法違反または違反のおそれ
 - ・食品表示法違反
 - アレルギーや消費期限等の安全性に関する表示の欠落や誤り
- 届出方法：国の食品衛生申請等システムを使用
- 届出情報の取り扱い
 - ：上記システムで一元的に管理、公表される

全国の自主回収届出状況

(令和3年6月1日～令和7年3月末時点)

➤ 届出数: 6,319件 (食品表示法に基づく届出に限る)

➤ 回収理由

アレルギー表示の誤記載、表示漏れ等: 3,297件

期限表示の誤記載等: 1,851件

保存方法の誤記載等: 159件



アレルギー表示の誤記載等が発生した原因として、
「ラベルの貼り間違い」
が非常に多いです！

自主回収届出を行う際は、食品衛生申請等システムをご利用ください。

詳しい利用方法は、厚生労働省ホームページをご確認ください！



食品衛生申請等システムの利用方法

Step 0 食品衛生申請等システムへアクセス

{URL}
<https://ifas.mhlw.go.jp/faspte/page/login.jsp>

PCでのアクセスを推奨します。
スマートフォンの場合は、右の画面が出ますので、PC画面が確認できるようにスマートフォン用表示をデスクトップ用表示に切り替えてください。

iPhone (Safari) の場合
ツールバーのAボタンをタップし、「デスクトップ用Webサイトを表示」をタップするとPC用ページが表示されます。

Android (Chrome) の場合
Chrome から目的のページを開き、右上にある三本線のボタン(メニュー)ボタンをタップします。「FPC版サイトを見る」で切り替えます。

Step 1 食品等事業者情報登録 (初回のみ)

G ビズIDまたは食品等事業者のアカウントを作成し、IDとパスワードを取得します。

G ビズIDは、1つのID・パスワードで様々な行政サービスにログインできるサービスです。
通常のアカウント作成を選択すると、他の行政サービスでは利用できませんので、G ビズIDの取得を推奨します。

① 上記URLまたはQRコードから食品衛生申請等システムへアクセス

② G ビズIDの作成またはアカウント作成を選択

③ 必要情報を入力し、登録

- 食品等事業者情報
氏名、住所、連絡先等
- 食品等事業者基本情報
会社名、住所、連絡先等

Step 2 届出の手続き方法

① ログインIDとパスワードを入力し、ログイン
※ 画面上に記載のURLまたはQRコードからアクセス

② 申請したい項目 (リコール情報の届出) を選択

③ 製造所や商品情報を入力

④ 申請 (届出)
※ 届出の内容について、管轄の自治体から問い合わせをすることがあります。

[食品衛生申請等システムに関するお問い合わせ]
厚生労働省のホームページに記載のヘルプデスクにお問い合わせください。
https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_ryoushoku/index.html

※厚生労働省パンフレットより抜粋

