

生鮮食品の品質表示

農産物の品質表示

畜産物の品質表示

水産物の品質表示

加工食品の品質表示

遺伝子組換え食品の表示概要

有機農産物の表示概要

加工食品の品質表示



加工食品の品質表示

加工食品は25に分類されます。

25種類!



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、馬鈴しょでん粉、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、きのご類加工品、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、いり豆類、その他の豆類の調製品

⑫**砂糖類**:砂糖、糖みつ、糖類

⑬**その他の農産加工品**:こんにゃく、その他①から⑫に掲げるもの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、はっ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**:はちみつ、その他⑬から⑯に分類されない畜産加工品

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、うま味調味料、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**:イースト及びふくらし粉、植物性たん白及び調味植物性たん白、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㉔から㉔に分類されない加工食品

㉕**飲料等**:飲料水、清涼飲料、氷、その他の飲料

必要な表示事項は6つです。

- ◆ **名称** 加工食品の内容を表す一般的な名称を記載してください。「名称」に代えて「品名」、「種別」又は「種別名称」と記載することができます。



煮物(里芋・にんじん・たけのこ・しょうゆ・砂糖…)

- ◆ **原材料名**
原材料に占める割合の多いものから記載してください。

★複合原材料名

その製品の原材料のうち、2種類以上からなる原材料。具体的には、弁当等の具となるハンバーグ、しょうゆ、マヨネーズ等すでに加工された原材料を指します。


★複合原材料の原材料名

複合原材料名の後ろに括弧をつけ、複合原材料の原材料に占める割合の多い原材料から順に記載します。

※①当該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の高い順が3位以下であって、かつ、当該割合が5%未満である原料について、「その他」と記載することができます。

②複合原材料の製品の原材料に占める重量の割合が5%未満である場合、又は複合原材料の名称からその原材料が明らかとなるときは、複合原材料の原材料名の記載を省略できます。

以下の「区分」欄に掲げる区分に該当するものにあつては、「名称」欄に掲げる名称をもって記載することができます。

区 分	名 称
食用油脂 	「植物油」、「植物油」若しくは「植物油」、 「動物油」、「動物油」若しくは「動物油」又は「加工油」、「加工油」若しくは「加工油」
でん粉	「でん粉」
魚類及び魚肉(特定の種類の魚類の名称を表示していない場合に限る。)	「魚」又は「魚肉」
家きん肉(食肉製品を除き、特定の種類の家きんの名称を表示していない場合に限る。)	「鶏肉」
無水結晶ぶどう糖、含水結晶ぶどう糖及び全糖ぶどう糖	「ぶどう糖」
ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖及び高果糖液糖	「異性化液糖」
砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖及び砂糖混合高果糖液糖	「砂糖混合異性化液糖」又は「砂糖・異性化液糖」
香辛料及び香辛料エキス(既存添加物名簿(平成8年厚生省告示第120号)に掲げる食品添加物に該当するものを除き、原材料に占める重量の割合が2%以下のものに限る。)	「香辛料」又は「混合香辛料」
香辛野菜及びつまもの類並びにその加工品(原材料に占める重量の割合が2%以下のものに限る。)	「香草」又は「混合香草」
糖液を浸透させた果実(原材料に占める重量の割合が10%以下のものに限る。)	「糖果」
弁当に含まれる副食物(外観からその原材料が明らかでないものに限る。)	「おかず」

次の事項は、JAS法、食品衛生法の両方の法律において表示義務があります。

★「食品添加物の表示」

食品添加物は、食品添加物以外の原材料と区別して原材料に占める割合の多いものから順に食品衛生法施行規則に従い記載しなければなりません。

(食品衛生法施行規則第21条第1項第1号ホ及び第2号、第11項並びに第12項)

★「アレルギー物質を含む食品の原材料の表示」 (食品衛生法にのみ義務付けられている)

卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かきが原材料に含まれる場合には、その旨を記載してください。

例:原料の一部に○○由来原材料が含まれます。
(食品衛生法施行規則第21条第1項第1号へ及びト)

◆内容量

内容重量はグラム又はキログラム単位で、内容体積はミリリットル又はリットル単位で、内容数量は個数等の単位で、それぞれ単位を明記して記載してください。

★**固形量**:固形量をグラム又はキログラム単位で、単位を明記して記載してください。

★**内容総量**:内容総量をグラム又はキログラム単位で、単位を明記して記載してください。

「密封をしたときに特定物象量を表記すべき特定商品」は計量法の規定により記載してください。(特定商品に係る計量に関する政令第5条)

◆消費期限又は賞味期限

消費期限とは定められた方法により保存した場合に、腐敗、変敗その他品質の劣化に伴い安全性を欠くおそれがないと認める期限を示す年月日をいいます。

賞味期限とは定められた方法により保存した場合に期待されるすべての品質の保持が十分に可能な期限で示す年月日をいいます。ただし、当該期限を超えてもこれらの品質が保持されていることがあるものとします。

1.製造又は加工した日から消費期限又は賞味期限までの期間が3ヵ月以内のものは、次のいずれかの方法で記載してください。

①平成21年4月1日 ②21.4.1 ③2009.4.1 ④09.4.1

なお、②から④の場合、「J」の印字が困難なときは省略できます。この場合、月又は日が1桁のときはその前に「0」を記載してください。(以下参照)

賞味期限	20090401
------	----------

2.製造又は加工した日から賞味期限までの期間が3ヵ月を超えるものは、次のいずれかの表示にするか、又は「1」の方法により記載してください。

①平成21年4月 ②21.4 ③2009.4 ④09.4

なお、②から④の場合、「J」の印字が困難なときは省略できます。この場合、月又は日が1桁のときはその前に「0」を記載してください。

◆保存方法

製品の特性に従い、「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」等を記載してください。

◆製造業者

製造業者の氏名又は名称及び住所を記載してください。




以下の食品は、「原料原産地」の表示が必要です。

原料原産地

国内で製造された場合には、主な原材料の原産地(原料原産地)の表示が必要になります。

★加工食品品質表示基準で表示が義務付けられているもの(20食品群)

- 
- ① 乾燥きのご類、乾燥野菜及び乾燥果実※1:乾しいたけ、かんぴょう、切り干しだいこん、乾燥ぜんまい、かんしょ蒸し切り干し、乾燥ねぎ、干し柿、干しぶどう等
 - ② 塩蔵したきのご類、塩蔵野菜及び塩蔵果実:塩蔵きのご、塩蔵山菜ミックス等
 - ③ ゆで、又は蒸したきのご類、野菜及び豆類並びにあん※2:ゆでたたけのご、ゆでたぜんまい、下ゆでした里芋、ふかしたさつまいも、ゆでた大豆、なまあん、乾燥あん等
 - 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、果実及びきのご類を異種混合したもの※3:カット野菜ミックス、野菜サラダ(生鮮食品のみで構成されたものに限る。)、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、玉露茶、抹茶、番茶、ほうじ茶等
 - ⑥ もち:まるもち、のしもち、切りもち、草もち、豆もち等
 - 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、あげ落花生、いり大豆等
 - ⑧ こんにゃく:板こんにゃく、玉こんにゃく、糸こんにゃく等
 - ⑨ 調味した食肉※4:しお・こしょうした牛肉、タレ漬けた牛肉、みぞ漬けた豚肉等
 - ⑩ ゆで、又は蒸した食肉及び食用鳥卵※2:ゆでた牛もつ、蒸し鶏、ゆで卵、温泉卵等
 - ⑪ 表面をあぶった食肉:鶏ささみのたたき等
 - ⑫ フライ種として衣をつけた食肉※4:衣をつけた豚カツ用の食肉、衣をまぶした鶏の唐揚げ用の鶏肉等
 - ⑬ 合挽肉その他異種混合した食肉※5:合挽肉、成形肉(サイコロステーキ)、焼肉セット(異種の肉を盛り合わせたもので、生鮮食品のみで構成されたものに限る。)等
 - ⑭ 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※6:まぎにしん、たづくり(素干しのもの)、たたみいわし、するめ、丸干しいわし、さば開干し、煮干いわし、しらす干、ちりめんじゃこ、干ほたて貝柱、干さくらえび、だしこんぶ、干こんぶ、板のり、焼きのり、味付けのり、乾燥わかめ、干ひじき等
 - ⑮ 塩蔵魚介類及び塩蔵海藻類:塩さんま、塩さば、塩がずのご、塩たらこ、塩いくら、すじこ、塩うに、塩蔵わかめ、塩蔵したうみぶどう等
 - ⑯ 調味した魚介類及び海藻類※7:まぐろしょうゆ漬け、あこうだいの粕漬け、あまだいのみぞ漬け、もずく酢、味付けめかぶ、いくらしょうゆ漬け、食用油脂を加えたまぐろのすき身等
 - ⑰ ゆで、又は蒸した魚介類及び海藻類※2:ゆでたこ、ゆでかに、ゆでしゃこ、釜揚げしらす、釜揚げさくらえび等
 - ⑱ 表面をあぶった魚介類:かつおのたたき等
 - ⑲ フライ種として衣をつけた魚介類※4:衣をつけたカキフライ用のかき、衣をつけたムニエル用のしたびらめ等
 - ⑳ ④又は⑬に掲げるもののほか、生鮮食品を異種混合したもの※3:ねぎま串、鍋物セット(生鮮食品のみで構成されているもの)等

※1.フレーク状及び粉末状にしたものを除く

※2.缶詰、瓶詰及びリットルパウチ食品に該当するものを除く

※3.切断せずに詰め合わせたものを除く

※4.加熱調理したものと及び調理冷凍食品に該当するものを除く

※5.肉塊又は挽肉を容器に詰め、成形したものを含む

※6.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

※7.加熱調理したものと及び調理冷凍食品に該当するもの並びに缶詰、瓶詰及びリットルパウチ食品に該当するものを除く

★個別の品質表示基準で原料原産地の表示が規定されているもの(4品目)

●うなぎ加工品 ●かつお削りぶし ●農産物漬物 ●野菜冷凍食品

※主な原材料以外の原材料や義務表示対象食品以外の食品であっても、同じ表示方法により、原料原産地名を表示することができます。

原料原産地の表示方法

(主な原材料(原材料に占める重量の割合が50%以上のもの)の原産地を表示)

主な原材料が国産の場合は、国産である旨を、輸入品の場合は原産国を記載します。
ただし、国産の場合は、国産に代えて下記のように記載することができます。



- ①農産物にあつては、都道府県名、その他一般に知られている地名。
- ②畜産物にあつては、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。
- ③水産物にあつては、生産(採取及び採捕を含む)

した水域名、水揚げした港名又は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。又、輸入された水産物の場合は、原産国名に水域名を併記することができます。

うなぎ加工品、かつお削りぐし、農産物漬物、野菜冷凍食品については、個別の品質表示基準の表示方法により原料原産地名を記載します。

(表示例)

例1:原材料名欄に括弧書で表記

名 称	あじの開き
原材料名	真あじ(A国)、食塩
内 容 量	1尾
消費期限	平成××年××月××日
保存方法	10℃以下で保存してください。
製 造 者	〇〇株式会社 〇〇県△△市△△町××

例2:原料原産地名欄による表記

名 称	あじの開き
原材料名	真あじ、食塩
原料原産地名	A国(真あじ)
内 容 量	1尾
消費期限	平成××年××月××日
保存方法	10℃以下で保存してください。
製 造 者	〇〇株式会社 〇〇県△△市△△町××

※原材料名欄に複数の生鮮食品の名称を記載する場合は、どの原材料の産地なのか明確となるように記載することが必要。

原料原産地が2カ所以上混合している場合は原料に占める重量の割合が多い順に記載します。主な原料の原産地が3カ所以上ある場合は、3カ所目以下を「その他」と記すこともできます。

例4:原料原産地が3カ所以上あり全て記載する場合

名 称	乾燥〇〇
原材料名	〇〇(A国、B国、C国、D国)、××、△△
内 容 量	100g
賞味期限	平成××年××月××日
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	〇〇株式会社 □□県△△市△△町××

一括表示枠外に印字で記載できます。

例3:表記箇所を明記した上で枠外に印刷

乾燥〇〇

原料〇〇の産地:〇〇県

名 称	乾燥〇〇
原材料名	〇〇、××
原料原産地名	商品名下部に記載
内 容 量	100g
消費期限	平成××年××月××日
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	〇〇株式会社 □□県△△市△△町××

例5:原料原産地を2カ所以上記載し、それ以上を「その他」として記載する場合

名 称	乾燥〇〇
原材料名	〇〇(A国、B国、その他)、××、△△
内 容 量	100g
賞味期限	平成××年××月××日
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	〇〇株式会社 □□県△△市△△町

複数国の原料を混合して製造した場合は、「○○(A国、B国)」のように主な原材料の原産地を原材料に占める重量の割合が多いものから順に記載することが原則ですが、輸入時点で複数国のものが混合されている「塩たらこ」を使用した場合のように、どうしても、原産地の重量割合が商品ごとに特定できない場合については下記のように表示することも可能です。ただし、消費者の優良誤認を招かないように注意して下さい。

例6:合理的な方法に基づき重量順に表示し、その方法及び詳細について回答できる旨を表示

名 称	塩たらこ
原材料名	すけとうだらの卵巣(米国又はロシア)、△△
内 容 量	100g
賞味期限	平成××年××月××日
保存方法	10℃以下で出保存して下さい。
製 造 者	○○株式会社 □□県△△市△△町

★すけとうだらの卵巣の原産地は、当社における○○年の取扱い実績の多い順に表示しています。詳細は弊社お客様窓口(電話:×××-×××-××××)にお尋ねください。

原産地名の意味を誤認させる用語は使用が禁止されています。

表示される産地名が加工地なのか、原料の原産地なのか不明確であり、その意味を誤認させる表示をすることは禁止されています。



加工食品の表示方法

表示する場所は

容器又は包装の見やすい箇所に表示してください。ただし、容器を包装紙で外装する場合には、外装紙に必要な表示をするか、又は容器の表示が外装紙を透かして読めるようにするか、外装紙で隠れないようにする必要があります。

名 称	○○○○
原材料名	○○、××、△△
原料原産地名	○○県
内 容 量	○○g
固 形 量	○○g
内容総量	○○g
賞味期限	平成××年××月××日
保存方法	○○○○○○○○
原産国名	○○
製 造 者	○○○○ ○○○○○○○○

- ①「名称」に代えて「品名」、「種別」、又は「種別名称」とすることができます。
- ②表示に用いる文字及び枠の色は、背景の色と対照的なものとします。
- ③表示に用いる文字は、日本工業規格Z8305に規定する8ポイント以上の活字を使用することとします。ただし、表示可能面積が150cm²以下のものは、5.5ポイント以上の活字にすることができます。
- ④表示をする加工食品が液体等の場合で、固形量など該当しない項目がある場合は、様式の項目を省略してください。

⑤原料原産地名をこの様式内に記載することが困難な場合には、様式の原料原産地名の欄に記載箇所を表示すれば、他の箇所に記載できます。また、原材料名欄の原材料名の次に括弧を付して記載する場合には、様式の原料原産地名の項目を省略することができます。



⑥賞味期限をこの様式内に記載することが困難な場合には、様式の賞味期限の欄に記載箇所を表示すれば、他の箇所に記載できます。この場合、保存方法についても同様に記載箇所を表示すれば、賞味期限の記載箇所に近接して記載できます。

⑦品質が急速に変化しやすく、製造後速やかに消費すべきものは、賞味期限を消費期限と記載してください。

⑧表示を行うものが販売業者の場合は、「製造者」を「販売者」に、加工包装業者の場合は「加工者」にしてください。

⑨輸入品は、「製造者」を「輸入者」にしてください。

⑩この様式は縦書きにすることができます。

⑪この様式の枠を記載することが困難な場合は、枠を省略できます。

保存方法...

賞味期限



●ベーコン (個別の品質表示基準あり)

名称	ベーコン
原材料名	豚ばら肉、砂糖、食塩、卵たん白、植物性たん白、香辛料、リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸)、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na)、コチニール色素、(原材料の一部に大豆を含む)
内容量	300g
賞味期限	平成21年○月○日
保存方法	10℃以下で保存すること。
製造者	〇〇株式会社 〇〇県△△市△△町XX

●ちらし寿司の素

名称	ちらし寿司の素
原材料名	野菜水煮(にんじん、かんぴょう、れんこん、たけのこ、乾しいたけ、食塩)、砂糖、醸造酢、食塩、みりん、しょうゆ(小麦を含む)、酒、昆布エキス、かつおぶし粉、海苔、調味料(アミノ酸)
内容量	300g
消費期限	平成21年○月○日
保存方法	直射日光をさけ、常温で保存してください。
製造者	〇〇株式会社 〇〇県△△市△△町XX

★野菜水煮のように2種類以上の原材料を使用している場合は、複合原材料となります。

●ゆでだこ

名称	ゆでだこ(ぶつ切り)
原材料名	まだこ(国産)
内容量	180g
消費期限	平成21年○月○日
保存方法	5℃以下で保存してください。
製造者	〇〇株式会社 〇〇県△△市△△町XX

●焼肉用味付け牛肉

名称	焼肉用味付け牛肉
原材料名	牛肉(オーストラリア産)、焼肉のたれ(しょうゆ(小麦を含む)、酒、砂糖、にんにく、生姜、ごま)、胡椒
内容量	200g
消費期限	平成21年○月○日
保存方法	5℃以下で保存してください。
製造者	〇〇株式会社 〇〇県△△市△△町XX

