

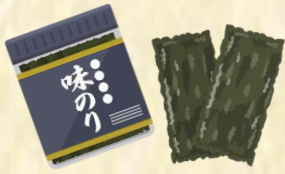
令和5年11月

加工食品の

原材料表示

（原材料情報とトレーサビリティ）

失敗しない！



水産加工品編

農林水産省

次のような様々な事象にも準備して

①

容器包装にあらかじめ原料原産地表示を印刷しているが、原材料の産地が変更されることになった場合

産地が変更されることになった原材料が、全ての原材料のなかで最も多く使用しているもの（重量割合上位1位）である場合、原料原産地表示を見直す必要があります。

→詳しくは p.36

②

魚肉練り製品において、これまで魚種「〇〇入り」と表示していなかったが、次の製造から「〇〇入り」と表示し販売することになり、全ての魚種を原材料表示することになった場合

容器包装に魚種を強調して表示する場合は、使用している全ての魚種を表記する必要があります。

→詳しくは p.18

③

産地別の使用量が変動することにより、重量割合上位1位の原材料の産地に変更が発生する場合

産地別の使用量の変動により、重量割合上位1位の原材料の産地が変わる場合を想定し、原材料の表示、原料原産地表示方法を決定する必要があります。

→詳しくは p.14~16

しっかり対応しましょう

④

種々の要因で原材料の産地に変更が発生する場合

原材料によっては、季節や価格などによって産地が一定とならずに変わる場合もあるので、常にサプライヤから産地等の変更の予定を把握しておく必要があります。

→詳しくは p.36

⑤

製造した商品の原材料にトラブルが発生した場合

予期せぬトラブルが発生した場合でも、食品トレーサビリティの取組を行ってれば、迅速に問題のある商品を確定して商品回収等を行うことで、回収の範囲を最小限に抑えることが可能となります。

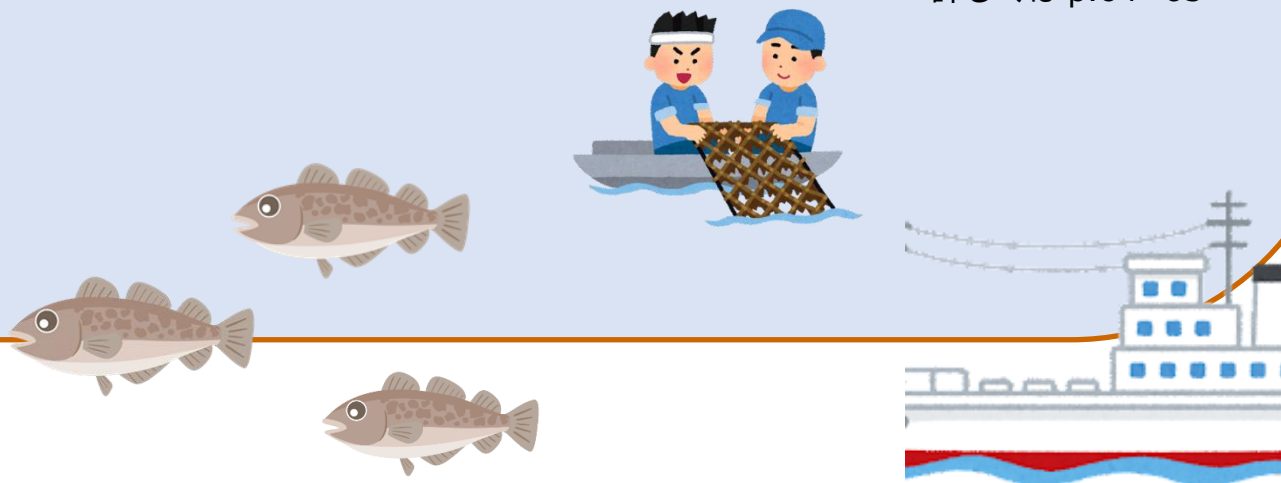
→詳しくは p.9 / p 31~33

⑥

「のり」の産地表示が必要な製品に原料供給を行う場合

業務用加工海苔製品を製造する海苔加工業者は、出荷先の使用用途に応じ、適切な産地情報を提供する必要があります。

→詳しくは p.64~65



目 次

はじめに	1
このテキストの見方.....	2
第1章 水産加工品の原材料表示のポイント	4
第2章 情報伝達と記録保持のモデル（蒲鉾）	6
1 製造の流れ.....	7
2 各工程における注意ポイント	8
3 原材料の原産地／製造地が変わる場合	36
4 トレーサビリティ訓練の取組事例	38
5 記録様式	40
第3章 情報伝達と記録保持のモデル（のり）	52
1 製造の流れ.....	54
2 各工程における注意ポイント及び記録様式.....	55
3 表示例及び注意ポイント	63
参考：表示に関する情報が記載された書類の整備（食品表示基準 Q&A）	66

はじめに

平成 29 年 (2017 年) 9 月 1 日より国内で製造されるすべての加工食品を対象に、重量割合上位 1 位の原材料の原産地を国名で表示することが義務付けられています。

一方で食品事業者は、食品事故発生時の回収や原因究明のためにも、日々の入荷・出荷や製造に関する記録を残すこと、つまり食品トレーサビリティの取組みが求められています。

農林水産省では、特に中小規模の食品事業者の皆様を対象とした、食品トレーサビリティと原材料表示の適正化を一体的に取り組む際のポイントや、伝達・記録すべき書類について解説するテキストを作成しました。

本テキストは、水産加工品を事例として解説するテキストになっておりますが、製造の各段階における注意ポイントなど、水産加工品以外の加工食品を製造する食品事業者の皆様にも参考となる内容となっております。

また、令和 4 年 2 月には農産加工品を、令和 4 年 11 月には畜産加工品を事例とするテキストも作成し農林水産省のホームページに掲載しています。

食品事業者の皆様におかれましては、このテキストを積極的に活用し、自社での取組みを行っていただく際の参考としていただけましたら幸いです。

「失敗しない！加工食品の原材料表示～原材料情報とトレーサビリティ～」の農産加工品編及び畜産加工品編は農林水産省のホームページに掲載しています。



農林水産省 HP 表示ミスをなくす取組

URL : https://www.maff.go.jp/j/syouan/hyoji/kansa/kansa_kenshu.html#network1



このテキストの見方

加工食品の原材料に関する表示には、使用した原材料を重量順に表示するほか、国内で製造されるすべての加工食品を対象とした「原料原産地表示」や、特色のある原材料を使用している旨を強調した「特色のある原材料の表示」等があります。

このテキストでは、水産加工品を対象として、第 1 章でまず、原材料表示に係る全般の表示ルールについて、原料原産地表示及び特色のある原材料の表示を中心に説明します。

続いて、第 2 章では、原材料に関する情報のうち、原料原産地表示の対象となる「原産地（原産国）」の変更状況に着目し、「魚肉すり身」を原料とする「蒲鉾」をモデルとして内部トレーサビリティの注意ポイントを各工程（企画・準備・製造・出荷）において説明します。

また、第 3 章では、原料原産地表示が食品表示基準別表第 15 の 1 に掲げる 22 食品群に該当し、かつ第 15 の 6 に掲げるおにぎりにおいて原料原産地表示が義務付けられている「のり」をモデルとして注意ポイントや表示例を説明します。

このテキストに記載の関連文書は下記のとおりです。

- 「実践的マニュアル（総論）」とは、以下を指します。
「食品トレーサビリティ「実践的なマニュアル」総論」（平成 26 年 3 月農林水産省）
- 「実践的マニュアル（各論 製造・加工業編）」とは、以下を指します。
「食品トレーサビリティ「実践的なマニュアル」各論 製造・加工業編」（平成 26 年 3 月農林水産省）

上記「実践的マニュアル（総論）」及び「実践的マニュアル（各論 製造・加工業編）」は、以下の農林水産省ホームページ（トレーサビリティ関係）から入手できます。

URL : <https://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/trace/#1>

- 「原料原産地マニュアル」とは、以下を指します。
「新しい原料原産地表示制度—事業者向け活用マニュアル—」（平成 30 年 1 月農林水産省）
URL : https://www.maff.go.jp/j/syouan/hyoji/gengen_hyoji.html

本テキストは、以下の改正時点の情報を基に作成しています。

- 「食品表示基準」平成 27 年内閣府令 10 号（令和 5 年 3 月 9 日改正）
- 「食品表示基準 Q & A」平成 27 年 3 月（令和 5 年 6 月 29 日改正）

食品表示基準及び食品表示基準 Q & A の最新の改正状況は、消費者庁ホームページ（食品表示法等（法令及び一元化情報））からご覧いただけます。

URL : https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/



消費者庁 HP にアクセスし、
下へスクロールします。

食品表示基準及び
食品表示基準 Q&A の最新情報を確認しましょう。