

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～

## 畜産加工品編



種類別名称	はっ酵乳
原材料名	脱脂粉乳(国内製造、オーストラリア製造)、砂糖、全粉乳、ゼラチン、・・・/香料、・・・
内容量	500g
賞味期限	枠外上部に記載
保存方法	冷蔵(10℃以下で保存してください)
製造者	株式会社MAFF 千代田区霞が関1-2-1

名称	ポークソーセージ(ウインナー)
原材料名	豚肉(国産、アメリカ産)、豚脂肪、糖類(水あめ、砂糖)、食塩、卵たん白、・・・/調味料(アミノ酸)、・・・
内容量	100g
賞味期限	枠外上部に記載
保存方法	冷蔵(10℃以下で保存してください)
製造者	株式会社MAFF 千代田区霞が関1-2-1





## このような場合、あなたの会社は

?

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

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さなければ表示違反となります。

→詳しくは p.40

?

原材料として●●を強調して「●●使用」と表示しているのに、  
その品種の原材料を入荷せず、同じ産地ではあるが、異なる品種の原材料を使用することになった。

容器包装に品種名等を強調して表示しているものは、その強調表示している品種が変わる時に見直さなければ、表示違反となります。

→詳しくは p.40

?

原料構成を変え、重量割合上位1位の原材料を変更することになった。

これまで重量割合上位1位だった原材料の使用量を減らすなど、重量割合上位1位の原材料が変わる場合、原材料の表示や、原料原産地表示を見直さなければ表示違反となります。

→詳しくは p.16~17

## 適切に対応できていますか？

？

今後の産地変更等の情報を把握していますか？

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変更の予定を把握しておく必要があります。

→詳しくは p.40

？

製造した商品の原材料に残留抗生物質等の問題が発生したとき。

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いただければ、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できます。

→詳しくは p.34~37



# 目次

はじめに .....	1
<b>第1章 このテキストの使い方.....</b>	<b>3</b>
<b>第2章 情報伝達と記録保持のモデル.....</b>	<b>6</b>
1 各工程における注意ポイント .....	7
2 原材料の原産地が変わる場合 .....	40
3 好取組み事例 .....	43
<b>第3章 記録様式 .....</b>	<b>45</b>
1 企画段階の様式.....	46
2 準備段階の様式.....	49
3 製造段階の様式.....	53
4 出荷段階の様式.....	58
<b>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&amp;A 第41条2 関連）</b>	<b>59</b>

## はじめに

平成29年（2017年）9月1日より（令和4年（2022年）4月1日完全施行）、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、畜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、畜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ては、このテキストを積極的に活用され、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－」の農産物加工品編は、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](https://www.maff.go.jp/j/syouan/hyoji/kansa/kansa_kenshu.html#network1)



## 【利用上の注意】

- ・このテキストにおいて、「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）
- ・このテキストにおいて、「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>

- ・このテキストにおいて、「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](https://www.maff.go.jp/j/syouan/hyoji/gengen_hyoji.html)

- ・このテキストにおいて、「基準」とは、以下を指します。  
「食品表示基準」（平成27年内閣府令10号）（令和4年3月30日改正時点）

- ・このテキストにおいて、「Q & A」とは、以下を指します。  
「食品表示基準Q & A」（平成27年3月）消費者庁 食品表示企画課  
（令和4年6月15日改正時点）

上記基準本体及びQ & A本体は、以下の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））から入手できます。最新の改正状況はこちらをご覧ください。

URL : [https://www.caa.go.jp/policies/policy/food\\_labeling/food\\_labeling\\_act/](https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/)