

食品の表示制度について

I 食品衛生法関係

1. 制度の目的
2. 義務表示
3. 任意表示

II J A S 法関係

1. 制度の目的
2. 義務表示
3. 任意表示

III 食品衛生法、J A S 法の関係

1. 法体系
2. 義務表示事項
3. 表示禁止事項・任意表示事項

I 食品衛生法関係

- 1. 制度の目的**
- 2. 義務表示**
- 3. 任意表示**

1. 制度の目的

食品衛生法に基づく表示は、飲食に起因する健康上の危害の発生を防止し、公衆衛生の向上及び増進に寄与することを目的とし、食品の安全性を確保するために重要な役割を果たし、一般消費者の保護に資するものである。

2. 義務表示

(1) 表示対象

販売の用に供する食品や添加物、規格基準が定められた器具や容器包装

- マーガリン
- 酒精飲料
- 清涼飲料水
- 食肉製品
- 魚肉ハム、魚肉ソーセージ及び鯨肉ベーコンの類
- シアン化合物を含有する豆類
- 冷凍食品
- 放射線照射食品
- 容器包装詰加圧加熱殺菌食品
- 鶏の卵
- 容器包装に入れられた食品（前各号に掲げるものを除く）であって、次に掲げるもの
 - ①. 食肉、生かき、生めん類（ゆでめん類を含む）、即席めん類、弁当、調理パン、そうざい、魚肉練り製品、生菓子類、切り身またはむき身にした鮮魚介類（生かきを除く）であって生食用のもの、及びゆでがに
 - ②. 加工食品であって、イに掲げるもの以外のもの
 - ③. かんきつ類、バナナ
- 遺伝子組換え食品
- 保健機能食品
- 添加物
- 乳、乳製品及びこれらを主原料とする食品

(2) 表示事項

- 名称
- 消費期限、品質保持期限
- 製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名
（法人にあっては名称）
輸入品にあっては輸入業者の所在地、氏名、名称
- 添加物を使用している食品にあっては、当該添加物を含む旨
- 保存方法
- アレルギー物質を含む食品については、その旨
- 遺伝子組換え食品及び遺伝子組換え食品を原材料とする加工食品にあっては、その旨 等

(3) 表示方法

- ・容器包装を開かないでも見るができるように、容器包装の見やすい場所に記載すること。
- ・邦文でその商品を購入し使用するものが読みやすく理解しやすいような用語により正確に記載すること。

品名	ビスケット
原材料名	小麦粉、砂糖、ショートニング、バター、卵白、チーズパウダー、ホエイパウダー、食塩、膨脹剤、香料、乳化剤（大豆由来）
内容量	80g
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存してください。
品質保持期限	02.06.30
販売者	〇〇食品（株） NT 東京都千代田区霞が関1-2-2

は、食品衛生法による記載。

<参考>

1 アレルギー物質を含む食品の表示について

(1) 食物アレルギーと国の対策

食物アレルギーとは、食物の摂取により、免疫学的な作用により発疹等の症状が出現することをいう。

平成13年4月より一定の種類のアレルギー物質を含む食品について、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・食品添加物で、過去の健康障害等の程度、頻度を考慮して重篤なアレルギー症状を引き起こした実績のある特定の原材料(特定原材料)を含む場合に、その原材料の表示が食品衛生法に基づき義務化された。

(2) 表示が必要となった原材料

- 特定原材料については表示を義務化するものと、特定原材料に準ずるものとして、通知で表示を奨励するものの2段階に分類している。

・特定原材料(省令で表示を義務化:5品目)

卵、乳、小麦、そば、落花生

・特定原材料に準ずるもの(通知で表示を奨励:19品目) = 任意表示

あわび、いか、いくら、えび、オレンジ、かに、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、さけ、さば、大豆、鶏肉、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

(3) 情報提供について

アレルギー物質を含む食品の表示制度について、具体的な内容等を紹介したQ&Aを厚生労働省のホームページに掲載している。

2 遺伝子組換え食品の表示について

(1) 遺伝子組換え食品とは

酵素等を用いてDNAの切断及び再結合の操作を行う、組換えDNA技術を用いて生産された遺伝子組換え農産物や、それを原材料とした加工食品のことである。

近年の遺伝子組換え食品の実用化に伴い、平成13年4月1日から、食品衛生法による安全性審査と表示の義務化が行われた。現在では、安全性未審査の遺伝子組換え食品の輸入、販売等が禁止されている。

(2) 遺伝子組換え食品の表示について

食品衛生法では、遺伝子組換え食品について、安全性審査の法的な義務化を着実に実施するため、輸入届やモニタリング検査を行い、併せて食品の内容を明らかにする「遺伝子組換え食品の表示制度」を平成13年4月より義務化した。

○表示対象

- ・安全性審査が終了した遺伝子組換え農作物（5品目）
大豆、とうもろこし、ばれいしょ、菜種、綿実の農作物
- ・安全性審査が終了した遺伝子組換え農作物を主な原材料とする加工食品（30品目）
大豆、とうもろこし、ばれいしょを主な原材料とする加工食品

○表示事項

- ① 分別生産流通管理が行われた遺伝子組換え食品の場合
→ 「遺伝子組換え食品」である旨（義務表示）
- ② 遺伝子組換え食品及び非遺伝子組換え食品が分別されていない場合
→ 「遺伝子組換え不分別」である旨（義務表示）

（参考）

- 分別生産流通管理が行われた非遺伝子組換え食品の場合
→ 「非遺伝子組換え食品」である旨（任意表示）

(3) 情報提供について

遺伝子組換え食品の表示制度について、具体的内容等を紹介したQ & Aやその他関連資料を厚生労働省のホームページに掲載している。

3. 任意表示

任意で表示する事項については、消費者が必要とする情報を適切に提供できる制度としている。

(1) 食品衛生法上は義務付けられていないアレルギー物質の表示 (勧奨表示)

アレルギー物質を含む食品として、規則では5品目 (小麦、そば、卵、乳及び落花生) が義務表示とされているところであるが、食物アレルギーの実態及びアレルギー誘発物質の解明に関する研究から、あわび、いか、いくら、えび、オレンジ、かに、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、さけ、さば、大豆、鶏肉、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチンの19品目 (特定原材料に準ずるもの) についても、過去に一定の頻度で重篤な健康危害が見られていることから、これらを原材料として含む旨を可能な限り表示するよう努めることとしている。(平成13年3月15日付け食発第79号厚生労働省医薬局食品保健部長通知)

(2) 遺伝子組換え食品の表示における任意の表示項目について

分別生産流通管理が行われた非遺伝子組換え食品の場合、「非遺伝子組換え食品」である旨を表示すること。

(3) 保健機能食品について

保健機能食品は、「特定保健用食品」と「栄養機能食品」との総称である。

特定保健用食品は、厚生労働省が行う個別の審査により許可 (又は承認) を受けることにより、許可 (又は承認) された事項につき、特定の保健の用途に適する旨の表示を行うことができる。

栄養機能食品は、厚生労働省が定める規格基準に適合するものであれば栄養機能の表示を行うことができる。

なお、特定保健用食品の表示及び栄養機能表示はそれぞれ、栄養改善法上の特別用途表示および栄養表示基準に従った表示である。

表示事項

特定保健用食品	栄養機能食品
①保健の用途の表示 ②栄養成分量及び熱量 ③摂取方法及び摂取上の注意 ④1日当たりの摂取目安量 ⑤原材料 内容量 等	① 栄養機能表示 ②栄養成分量及び熱量 ③摂取方法及び摂取上の注意 ④1日当たりの摂取目安量 ⑤厚生労働大臣の個別の審査を受けたものでない旨 等

<参考>

特別用途表示について

栄養改善法に基づき、乳児用、幼児用、妊産婦用、病者用等の特別の用途に適する旨の表示をすることを許可する制度

(例：乳児用調製粉乳、腎疾患等ナトリウムの摂取制限が必要な人向けの食品等)

表示事項

特別用途食品
①商品名 ②消費期限又は品質保持期限 ③保存方法 ④製造所所在地、製造者の氏名 ⑤許可を受けた表示の内容 ⑥摂取上の注意事項 ⑦栄養成分量及び熱量 ⑧適用範囲の表示 等

栄養表示基準について

栄養改善法に基づき、販売する食品に熱量やたんぱく質、脂質、ビタミン等の栄養成分について表示する場合は熱量及び栄養成分について一定の表示方法に従い表示しなければならない。また、「低」「無」「含有」「高」等の強調表示を行う場合には、含有量に関する一定の基準を満たさなければならない。

表示事項

栄養表示基準
熱量及び栄養成分量（一定単位量（例：100g当たり、1食当たり）中の熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム及び表示成分の量の順に表示） 等

強調表示（例：低カロリー 食品100g当たり40kcal以下）

II J A S 法関係

1．制度の目的

2．義務表示

3．任意表示

1. 制度の目的

農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（J A S 法）に基づく品質表示は、食品等の品質に関する適正な表示を行わせることによって、一般消費者の適切な商品選択に資することを目的としている。

2. 義務表示

（1）生鮮食品の表示

① 根拠規定

生鮮食品の表示については、平成12年3月31日に告示された「生鮮食品品質表示基準」に基づき、同年7月1日から生鮮食料品に適用されている。

② 生鮮食品の表示事項

生鮮食品の表示については、名称及び原産地を表示することが義務付けられている。

③ 原産地の表示方法

【農産物】

国産品	輸入品
都道府県名 ・市町村名その他一般に知られている地名 での記載可	原産国名 ・一般に知られている地名での記載可

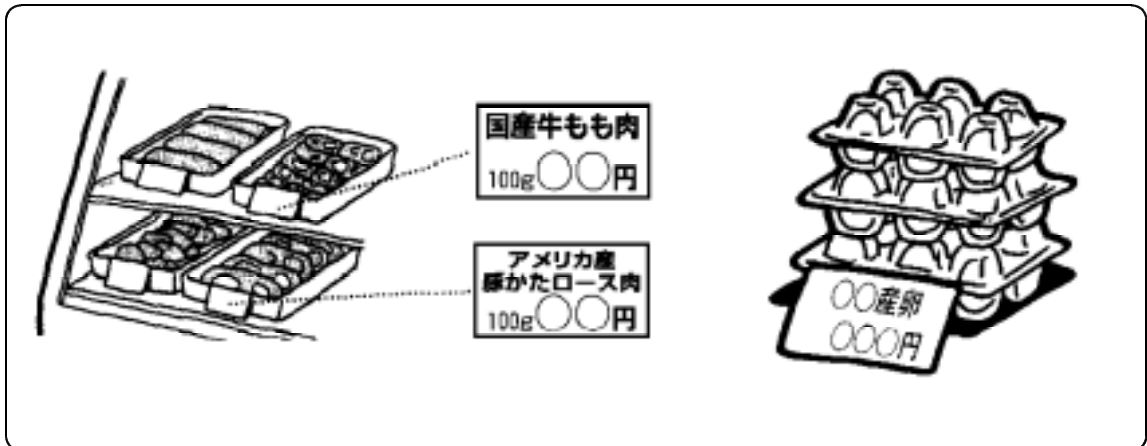
● 農産物の表示の具体例



【畜産物】

国産品	輸入品
<u>国産である旨</u> ・都道府県名、市町村名その他一般に知られている地名での記載可	<u>原産国名</u>

● 畜産物の表示の具体例

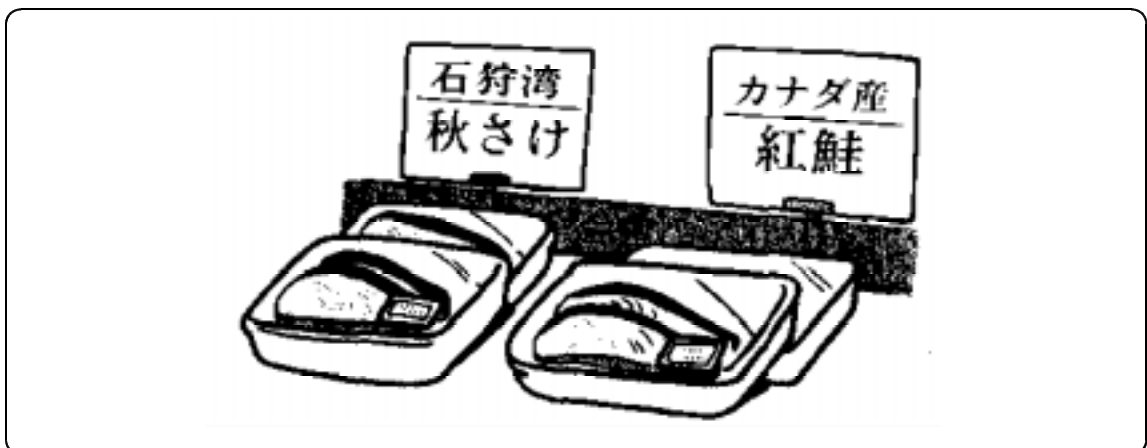


【水産物】

国産品	輸入品
<u>水域名又は地域名</u> ・水域名の記載が困難な場合は水揚げ港名又はそれが属する都道府県名での記載可 ・水域名に水揚げ港名又はそれが属する都道府県名の併記可	<u>原産国名</u> ・水域名の併記可

＊ 水域とは、海域、湖沼等の名称を、地域名とは養殖場の属する都道府県名をいう。

● 水産物の表示の具体例



(2) 加工食品の表示

① 根拠規定

加工食品の表示については、平成12年3月31日に告示された「加工食品品質表示基準」に基づき、昨年4月1日から一般の加工食品に適用されている。

② 加工食品の表示事項

加工食品の表示については、以下の6つの事項を一括して表示することが義務付けられている。

- 名称
- 原材料名
- 内容量
- 賞味期限（品質保持期限）
- 保存方法
- 製造業者等の氏名又は名称及び住所

なお、輸入品にあつては「原産国名」も記載することとされている。

● 加工食品の表示の具体例（豆菓子製品）

名 称：豆菓子

原材料名：そら豆、大豆、落花生、もち米澱粉、寒梅粉、砂糖、食塩、植物油、小麦粉、調味料（アミノ酸等）、着色料（黄4・5号、青1号、赤2・3号）

内 容 量：160g

賞味期限：01. 12

保存方法：直射日光および高温多湿の所はさけ、常温で保存してください。

製 造 者：（株）〇〇物産

東京都千代田区霞が関1-2-1



③加工食品の原料原産地の表示

加工食品については、上記のとおり、昨年4月から原材料名等の表示が義務付けられているが、その原料の原産地について、個別品目毎に精査し、順次表示の義務づけを行っていくこととしており、

- ① 梅干し・らっきょう漬けは、昨年10月1日から、
 - ② その他の農産物漬物も、本年4月1日から、
 - ③ 水産加工品（塩サバ、アジ・サバの開き、ウナギ蒲焼き、塩蔵・乾燥ワカメ）は、本年2月1日から、
 - ④ かつお削りぶしは、本年6月1日から、
- それぞれ義務づけられている。

なお、冷凍野菜については、平成15年3月1日から義務づけられることになっている。

(3) 遺伝子組換え食品の表示

① 根拠規定

遺伝子組換え食品の表示については、平成12年3月31日に告示された「遺伝子組換え食品の品質表示基準」に基づき、昨年4月1日から適用されている。

② 概要

この表示は、消費者の商品選択のための情報提供という観点から、厚生労働省において安全性が確認された遺伝子組換え食品（※）について、表示を義務付けるものである。

③ 表示対象品目

表示対象品目については、表示の合理性、信頼性及び実行可能性を確保することを旨として選定しており、新しい遺伝子組換え食品や新しい知見に基づいて、毎年見直しを行うこととしている。

● 遺伝子組換え食品の表示方法

- (1) 従来のもものと組成、栄養価等が著しく異なるもの（高オレイン酸大豆）
→ 「大豆（高オレイン酸遺伝子組換え）」等の義務表示
- (2) 従来のもものと組成、栄養価等が同等のもの
 - ① 加工後も組み換えられたDNA又はそれによって生じたタンパク質が存在する農産物・加工食品（豆腐、コーンスナック菓子等）であって、
 - ア 遺伝子組換え農産物を原材料とする場合
→ 「大豆（遺伝子組換え）」等の義務表示
 - イ 遺伝子組換えが不分別の農産物を原材料とする場合
→ 「大豆（遺伝子組換え不分別）」等の義務表示
 - ② 加工後に組み換えられたDNA及びそれによって生じたタンパク質が存在しない加工食品（大豆油、醤油等）
→ 表示不要（任意表示）

(※)・安全性審査が終了した遺伝子組換え農作物（5品目）

大豆、とうもろこし、ばれいしょ、菜種、綿実の農作物

・安全性審査が終了した遺伝子組換え農作物を主な原料とする加工食品（30品目）

大豆、とうもろこし、ばれいしょを主な原材料とする加工食品

3．任意表示

任意で表示する事項についても、次のような表示規制を行い、一般消費者の適切な商品選択に資することとしている。

（１）表示禁止事項

- ・表示事項の内容と矛盾する用語
- ・その他内容物を誤認させるような文字、絵、写真その他の表示
- ・組換えDNA技術を用いて生産された農作物の属する作目以外の作目及びこれを原材料とする加工食品において、遺伝子組換えでないことを示す用語等

（２）特色のある原材料の表示規制

使用した原材料が特定の出産地、有機農産物等特色のあるものであることを加工食品に表示するには、当該特色のある原材料が製品の原材料に占める重量の割合等を表示しなければならない（その割合が100%の場合を除く。）。

（３）「遺伝子組換えでない」等の表示規制

「遺伝子組換えでないものを分別」、「遺伝子組換えでない」等の表示を農産物及び農産物加工食品に行うには、非遺伝子組換え農産物を分別生産流通管理したものでなければならない。

（４）「有機」等の表示規制

「有機栽培」、「オーガニック」等の表示を農産物及び農産物加工食品に行うには、JAS規格（日本農林規格）の格付けを受けたものでなければならない。

Ⅲ 食品衛生法、J A S 法の関係

1．法体系

2．義務表示事項

3．表示禁止事項・任意表示事項

1. 法体系

法律名	食品衛生法	農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律
目 的	飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、公衆衛生の向上及び増進に寄与する	一般消費者の選択に資し、もって公共の福祉の増進に寄与する
表示対象	容器包装された販売の用に供する食品又は添加物等	一般消費者向けの全ての飲食料品
表示義務事項	あ り	あ り
主な義務表示事項	名 称 消費期限又は品質保持期限※ 添 加 物 保存の方法 アレルギー物質を含む旨 等(省令で規定)	名 称 消費期限又は賞味期限※ 原材料 (原材料としての添加物を含む) 保存の方法 原 産 地 等(告示で規定)
監視体制	[収去検査・立入検査] 国及び自治体に配置された食品衛生監視員 (医師・獣医師・薬剤師等)	[立入検査] 県内業者：都道府県中心 広域業者：農林水産省、(独) 農林水産消費技術センター中心
是正措置	①営業許可の取消し、営業の禁止又は停止 ②食品等の廃棄命令等 ③6ヶ月以下の懲役又は30万円以下の罰金	指 示 →命 令 →1年以下の懲役又は100万円以下の罰金、法人については1億円以下の罰金

注 品質保持期限と賞味期限については、食品衛生法及びJAS法において、いずれの表記を用いてもよいこととされている

(参考) 表示に関する法律の規定

	食品衛生法	農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律
法律の条文	第 11 条 <u>厚生労働大臣は、公衆衛生の見地から、薬事・食品衛生審議会の意見を聴いて、販売の用に供する食品若しくは添加物又は前条第 1 項の規定により規格若しくは基準が定められた器具若しくは容器包装に関する表示につき、必要な基準を定めることができる。</u> ② <u>前項の規定により表示につき基準が定められた食品、添加物、器具又は容器包装は、その基準に合う表示がなければ、これを販売し、販売の用に供するために陳列し、又は営業上使用してはならない。</u> 第 12 条 <u>食品、添加物、器具又は容器包装に関しては、公衆衛生に危害を及ぼす虞がある虚偽又は誇大な表示又は広告はこれを行つてはならない。</u>	第 19 条の 8 <u>農林水産大臣は、飲食料品の品質に関する表示の適正化を図り一般消費者の選択に資するため、農林物資のうち飲食料品（生産の方法に特色があり、これにより価値が高まると認められるものを除く。）の品質に関する表示について、農林水産省令で定める区分ごとに、次に掲げる事項のうち必要な事項につき、その製造業者又は販売業者が守るべき基準を定めなければならない。</u> (1) 名称、原料又は材料、保存の方法、原産地その他表示すべき事項 (2) 表示の方法その他前号に掲げる事項の表示に際して製造業者又は販売業者が遵守すべき事項 2 <u>農林水産大臣は、飲食料品の品質に関する表示の適正化を図るため特に必要があると認めるときは、前項の基準において定めるもののほか、同項に規定する飲食料品の品質に関する表示について、その種類ごとに、同項各号に掲げる事項につき、その製造業者又は販売業者が守るべき基準を定めることができる。</u>
表示の基準	省令等で規定	告示等で規定

2. 義務表示事項

	食品衛生法	JAS法	
		加工食品	生鮮食品
名称 (品名)	●	●	●
原材料名		●	
添加物	●	● (3)	
原産地 又は 原産国		▲ (4)	●
内容量		●	▲ (5)
消費期限 (1)	●	●	
賞味期限又は 品質保持期限 (2)	●	●	
保存方法	●	●	
製造者等(輸入業者) の氏名又は名称及び 製造所等(輸入業者) の所在地	●	●	▲ (6)
遺伝子組 換え食品 である旨	●	●	●
アレルギー 物質を 含む旨	●		

注

(1) 消費期限は、期限が製造又は加工日を含めておおむね5日以内のもの

(2) 賞味期限又は品質保持期限は、消費期限を規定する食品以外の食品へ表示するもの

(3) 原材料の一環として、添加物の表示を求めている

(4) 輸入品に限る

(5) 特定商品(食肉、野菜及び果実等)であって、容器に入れ、又は包装されたものに限る

(6) 特定商品(食肉、野菜及び果実等)であって容器に入れ、又は包装されたものについては、販売業者の氏名又は名称及び住所を表示する

※食品によっては、これらの事項に加えて、幾つかの事項の表示が義務付けられる

(1) 表示対象品目

①生鮮食品

食品衛生法	農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律
シアン化合物を含有する豆類、かんきつ類、バナナ、大豆、とうもろこし、ばれいしょ、菜種及び綿実	農産物 〔収穫後調整、選別、水洗い等を行ったもの、単に切断したもの及び単に冷凍したものを含む〕
鶏の卵（殻付き）	畜産物 〔単に切断、薄切り等した肉類並びに単に冷蔵及び冷凍した肉類を含み、食用鳥卵は殻付きのものに限る〕
※ 食品衛生法上、食肉は加工品として取り扱うこととしている	
※ 食品衛生法上、切り身又はむき身の鮮魚介類及び冷凍魚介類、生かきは加工品として取り扱うこととしている	水産物 〔切り身、刺身、むき身、単に冷凍したもの、解凍したもの及び生きたものを含む〕

②加工食品

食品衛生法 (容器包装に入れられたものに限る)	農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律 (容器包装に入れられたものに限る)
加工食品 〔食肉、切り身又はむき身の鮮魚介類及び冷凍魚介類、生かきを含む〕	加工食品
酒精飲料	

(2) 食品ごとの表示事項①

法律名	食品衛生法							JAS法
	生鮮食品 ⁽¹⁾				加工食品 ⁽¹⁾			生鮮食品
区分	シアン化合物を含有する豆類	大豆、とうもろこし、ばれいしょ、菜種及び綿実	鶏の卵(殻付き)	かんきつ類、バナナ	切り身又はむき身にした鮮魚介類	食肉	生かき	
名称(品名)	●	● ⁽⁴⁾	● ⁽⁵⁾	●	●	●	●	●
製造者等(輸入業者)の氏名又は名称及び製造所等(輸入業者)の所在地	●	● ⁽⁵⁾	● ⁽⁶⁾	● ⁽⁵⁾	●	●	●	▲ ⁽¹²⁾
消費期限 ⁽¹⁴⁾	● ⁽³⁾	● ⁽⁵⁾	● ⁽⁷⁾	● ⁽⁵⁾	●	●	●	
賞味期限又は品質保持期限 ⁽¹⁵⁾	● ⁽³⁾	● ⁽⁵⁾	● ⁽⁷⁾	● ⁽⁵⁾	●	●	●	
保存方法			● ⁽⁸⁾	● ⁽⁹⁾	●	●	●	
使用方法	●					●		
添加物	●	● ⁽⁵⁾	●	▲ ⁽¹⁰⁾	●	●	●	
内容量								▲ ⁽¹³⁾
原産地(国)							● ⁽¹¹⁾	●
生食用であるかないかの別					●		●	
その他		●	●			●	●	▲ ⁽²⁾

注

- (1) 容器包装に入れられたものに限る
- (2) 水産物、玄米及び精米(容器包装に入れられたものに限る)については、これらの事項に加えて、幾つかの事項の表示が義務付けられる
- (3) 輸入年月日を記載する
- (4) 立て札等により近接した場所に掲示がなされている場合その他見やすい場所に名称が記載されている場合にあっては、名称の表示を省略することができる。
- (5) 省略することができる
- (6) 採卵又は選別を行った所在地及び氏名を記載する
- (7) 加熱加工用にあつては、採卵日等又は包装日を記載することができる
- (8) 生食用にあつては、10℃以下で保存することが望ましい旨を記載する
- (9) 保存方法が定められていない場合は省略できる
- (10) 防かび剤又は防ばい剤として使用される添加物を含むものに限る
- (11) 生食用にあつては採取された海域又は湖沼を表示する
- (12) 特定食品(食肉、野菜及び果実等)であつて容器包装に入れられたものについては、販売業者の氏名又は名称及び住所を表示する
- (13) 特定食品(食肉、野菜及び果実等)であつて容器包装に入れられたものに限る
- (14) 消費期限は、期限が製造又は加工日を含めておおむね5日以内のもの
- (15) 賞味期限又は品質保持期限は、消費期限を規定する食品以外の食品へ表示するもの

(参考) 具体的な表示の例①

〇〇県産	たまねぎ
(1個)	〇〇〇円

食 品 衛 生 法
J A S 法

20

国 産	牛 も も 肉
	正味量 (g) 100g 当たり 〇〇〇〇 〇〇〇円
保存温度 4℃以下	加工日 〇〇〇〇
(株) 〇〇〇〇 店 〇〇県 〇〇市 〇〇	消費期限 〇〇〇〇
	価格 (円) 〇〇〇

名 称	生かき (生食用)
消 費 期 限	14. 6. 7
保 存 方 法	10℃以下で保存してください
採 取 海 域	広島県海域広島湾K
加 工 者	〇〇水産株式会社 広島県〇〇市〇〇

(2) 食品ごとの表示事項②

法律名	食品衛生法	JAS法
区分	加工食品 ⁽¹⁾	加工食品 ⁽¹⁾
名称(品名)	●	●
製造者等(輸入業者) の氏名又は名称及び 製造所等(輸入業者) の所在地	●	●
消費期限 ⁽⁴⁾	●	●
賞味期限又は 品質保持期限 ⁽⁵⁾	●	●
保存方法	●	●
添加物	●	● ⁽²⁾
原材料名		●
内容量		●
原産国		▲ ⁽³⁾

注

- (1) 容器包装に入ったものに限る。また、食品によっては、これらの事項に加えて、幾つかの事項の表示が義務付けられる
- (2) 原材料の一環として、添加物の表示を規定している
- (3) 輸入品に限る
- (4) 消費期限は、期限が製造又は加工日を含めておおむね5日以内のもの
- (5) 賞味期限又は品質保持期限は、消費期限を規定する食品以外の食品へ表示するもの

(参考) 具体的な表示の例②

22

種 類 別	乳飲料
商 品 名	〇〇コーヒーマルク
無脂乳固形分	8.0%
乳 脂 肪 分	3.0%
原 材 料 名	生乳 (50%以上)、乳製品 (<u>脱脂粉乳</u> 、バター等)、砂糖・果糖ぶどう糖液糖、 コーヒー、 <u>乳化剤</u> 、 <u>香料</u> 、 <u>カラメル色素</u>
内 容 量	250ml
品質保持期限	下部に記載
保 存 方 法	10℃以下で保存して下さい
開封後の取扱い	開封後は、冷蔵庫で10℃以下で保存し、品質保持期限にかかわらず、できるだけ早めにお飲みください
製造所所在地	長野県上田市〇〇町〇〇
製 造 者	〇〇乳業(株)〇〇工場

名 称	食パン
原 材 料 名	<u>小麦粉</u> 、砂糖、ショートニング、食塩、イースト、 <u>乳化剤</u> (大豆由来)、 <u>イーストフード</u> 、 <u>カゼインNa</u> (乳由来)、 <u>ビタミンC</u>
内 容 量	8枚
消 費 期 限	14. 6. 7
保 存 方 法	直射日光や高温多湿を避けて保存して下さい
製 造 者	〇〇ベーカリー(株) 東京都豊島区〇〇町〇〇

食 品 衛 生 法
J A S 法

名 称	煮しめ
原 材 料 名	ひじき、油揚げ、しょうゆ (小麦を含む)、砂糖、ゴ マ、調味料(アミノ酸)
内 容 量	80g
賞 味 期 限	02. 6. 7
保 存 方 法	要冷蔵(10℃以下で保存)
製 造 者	合資会社〇〇食品 千葉県〇〇町〇-〇

名 称	焼のり
内 容 量	1帖
賞 味 期 限	2002. 6. 7
保 存 方 法	直射日光、高温多湿を避 けて保存して下さい
製 造 者	〇〇食品株式会社 千葉県銚子市〇〇町〇-〇

食 品 衛 生 法
J A S 法

3 表示禁止事項・任意表示事項

	食品衛生法	農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律
表示禁止事項	○ 食品、添加物、器具又は容器包装に関して、公衆衛生に危害を及ぼす虞がある虚偽又は誇大な表示又は広告 ○ 保健機能食品以外の食品につき、保健機能食品と紛らわしい名称、栄養成分の機能及び特定の保健の目的が期待できる旨の表示をしてはならない ○ 栄養機能食品であって特定保健用食品でない食品にあつては、特定の保健の目的が期待できる旨の表示をしてはならない	○ 表示事項の内容と矛盾する用語 ○ その他内容物を誤認させるような文字、絵、写真その他の表示 ○ 組換えDNA技術を用いて生産された農作物の属する作目以外の作目及びこれを原材料とする加工食品において、遺伝子組換えでないことを示す用語
任意表示事項	○ 「遺伝子組換えでない」旨の表示規制 「遺伝子組換えでない」旨の表示を非遺伝子組換え農産物及びこれを原材料とする加工食品に行うには、分別生産流通管理が行われたことを確認したものでなければならない ○ 保健機能食品の表示規制 ・栄養機能食品について表示を行うには、国の定める規格基準に適合していなければならない ・特定保健用食品について表示を行うには、個別に厚生労働大臣の許可を受けたものでなければならない ○ アレルギー物質を含む食品として、通知による19品目について、これらを原材料として含有する旨を可能な限り表示する(勸奨表示)	○ 「遺伝子組換えでない」旨の表示規制 「遺伝子組換えでない」旨の表示を非遺伝子組換え農産物及びこれを原材料とする加工食品に行うには、分別生産流通管理が行われたことを確認したものでなければならない ○ 「有機」等の表示規制 「有機栽培」、「オーガニック」等の表示を農産物及び農産物加工食品に行うには、JAS規格(日本農林規格)の格付けを受けたものでなければならない