

## 第7 食品の表示

これまで食品の表示は、食品衛生法、JAS法（日本農林規格等に関する法律）、健康増進法など複数の法律に規定されてきましたが、平成27年4月1日から食品表示の基準を一元化した食品表示法が施行されました。これにより、アレルギー表示方法が一部変更され、さらに、消費者向け加工食品には、栄養成分表示が義務化されました。

表示が必要な事項は一般用・業務用の別、加工食品・生鮮食品の別などにより異なり、表示は容器包装の見やすい場所に、邦文で読みやすく理解しやすい用語で正確に記載しなければなりません。

また、表示基準に従った表示がなければ、その食品を販売してはならないことになっています。

### 1 表示例

#### (1) 加工食品（国内製造された菓子）

名称	焼菓子	栄養成分表示1本（25g）当たり	
原材料名	大豆（カナダ、分別生産流通管理済み）、バター、牛乳、砂糖、卵黄（卵を含む）	熱量	116kcal
添加物	香料、レシチン（大豆由来）	たんぱく質	5g
内容量	1本	脂質	8g
賞味期限	〇〇〇〇年〇〇月〇〇日	炭水化物	7g
保存方法	直射日光を避け常温で保存してください。	食塩相当量	0.1g
販売者	〇〇商事株式会社 千葉県〇〇市〇〇1-1	この表示値は目安です。	
製造者	有限会社△△食品 千葉県△△市△△2-2		

#### (2) 生鮮食品

##### ア かき（生食用、国内産）

名称	生かき（生食用）
消費期限	〇〇〇〇年〇〇月〇〇日
保存方法	10℃以下で保存してください。
採取水域	〇〇〇〇
加工者	〇〇水産株式会社 千葉県□□市□□3-3

## イ 切り身にした生鮮魚介類

名称	アジの切り身（生食用）
原産地	〇〇
消費期限	〇〇〇〇年〇〇月〇〇日
保存方法	10℃以下で保存してください。
加工者	〇〇〇〇有限会社 千葉県▽▽市▽▽4-4

## 2 食品添加物の表示

加工食品に使用した食品添加物は、物質名を表示することが原則ですが、簡略名や類別名による表示もできます。また、一括名での表示が可能な添加物、用途名を併記しなければならない添加物があります。

さらに、添加物は「/」や改行、添加物欄を設けるなどにより原材料と明確に分けて表示する必要があります。※「1 表示例」参照

### (1) 一括名による表示

香料、酸味料、乳化剤、pH調整剤、凝固剤、酵素、調味料、軟化剤、かんすい、イーストフード、光沢剤、苦味料、膨張剤、ガムベース

### (2) 用途名を併記しなければならない添加物

用途名	表示例
甘味料	甘味料（ステビア）
着色料	着色料（アナトー）又はアナトー色素
保存料	保存料（安息香酸）
増粘剤、安定剤、ゲル化剤、糊料	増粘剤（アラビアゴム）、安定剤（CMC）、ゲル化剤（ペクチン）、糊料（加工デンプン）
酸化防止剤	酸化防止剤（エリソルビン酸）
発色剤	発色剤（亜硝酸ナトリウム）
漂白剤	漂白剤（二酸化硫黄）
防かび剤、防ばい剤	防かび剤（イマザリル）、防ばい剤（TBZ）

### 3 遺伝子組換え食品の表示

遺伝子組換え表示の対象農産物（大豆、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、パパイヤ、からしな）とその加工食品の一部は、次の（１）から（４）の区分により表示します。

加工食品については、主な原材料（原材料の重量に占める割合の高い原材料の上位３位までのもので、かつ、原材料及び添加物の重量に占める割合が５％以上であるもの）である場合に表示が義務付けられており、原材料名の次にかっこを付して表示します。

#### （１）分別生産流通管理が行われた遺伝子組換え食品を原料とする場合

「遺伝子組換え」など 義務表示

#### （２）遺伝子組換えと非遺伝子組換えが分別されていない農産物を原材料とする場合

「遺伝子組換え不分別」など 義務表示

#### （３）分別生産流通管理が行われ、意図せざる混入を５％以下に抑えている対象農産物を原材料とする場合

「分別生産流通管理済み」など 任意表示

#### （４）分別生産流通管理が行われ、遺伝子組換えの混入がないと認められる対象農産物を原材料とする場合

「遺伝子組換えでない」、「非遺伝子組換え」など 任意表示

### 4 アレルゲンを含む食品の表示

食物アレルギー症状を引き起こす食品のうち、特に発症数、重篤度を考慮して、表示する必要性の高い食品（８品目）を「特定原材料」として表示が義務付けられています。また、「特定原材料に準ずるもの」（２０品目）の表示が推奨されています。原則として、個々の原材料又は添加物の後ろにかっこを付して表示します。

特定原材料 （８品目）	小麦、そば、卵、乳、落花生（ピーナッツ）、えび、かに、くるみ*	義務表示
特定原材料に 準ずるもの （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、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン	任意表示

\* 令和５年３月９日に食品表示基準の一部が改正され、「くるみ」が特定原材料（義務表示）として追加されました。（令和７年３月３１日まで経過措置期間）

● アレルゲンを含む食品の表示例（下線部）

食品名	表示例
焼き肉のたれ (個別表示の例)	しょうゆ <u>(大豆・小麦を含む)</u> 、砂糖、たまねぎ、トマト、にんにく、植物油 <u>(ごまを含む)</u> 、唐がらし、黒こしょう／調味料（アミノ酸等）、保存料（安息香酸 Na）
ポテトサラダ (一括表示の例)	じゃがいも、にんじん、ハム、マヨネーズ、蛋白加水分解物／調味料（アミノ酸）、発色剤（亜硝酸 Na）、リン酸 Na、 <u>(一部に卵・大豆・豚肉を含む)</u>

5 製造所固有記号

原則として同一製品を2か所以上の製造所で製造する場合において、「製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称」の表示をあらかじめ消費者庁長官に届け出た製造所固有記号の表示をもって代えることができます。

製造所固有記号の届出方法については、消費者庁 HP でご確認ください。

製造所固有記号制度届出データベース（消費者庁）

[https://www.caa.go.jp/policies/policy/food\\_labeling/unique\\_code/](https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/unique_code/)



6 参考資料

はじめての食品表示（千葉県）

<https://www.pref.chiba.lg.jp/annou/hyouji/documents/hajimeten-202307.pdf>



食品表示について（消費者庁）

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

