

食品表示ガイドブック

～正しい食品表示に努めましょう～

(令和6年2月版)



熊本県

©2010熊本県くまモン

食品表示は、消費者のための重要な情報源です！

ガイドブックの活用にあたっての留意事項

- 食品表示の作成に初めて取り組む事業者の方向けに作成したガイドブックです。
- 限られたページで解説する都合上、例外規定など、一部省略している部分があります。
- 法令等の改正は随時行われていますので、実際に表示を作成される際は、最新の法令等を御参照ください。また、必要に応じて、最終ページ裏面の問合せ先を参考に、関係機関に御相談されますようお願いいたします。

【目次】

■お知らせ	P 2、3
■食品表示法（生鮮食品）	P 4～8
(1) 表示方法	P 4
(2) 義務表示事項	P 4
表示例① 農産物（野菜、果物）	P 5
表示例② 畜産物（食肉、鶏卵等）	P 6
表示例③ 水産物（魚介類等）	P 7
表示例④ 玄米及び精米	P 8
■食品表示法（加工食品）	P 9～19
(1) 表示方法	P 11
(2) 義務表示事項	P 11～15
(3) 一定要件に該当する場合に義務となる表示事項	P 16
(4) 個別的義務表示事項	P 16
(5) 任意表示事項	P 17
表示例① 弁当類	P 17
表示例② 乾燥果実（野菜）	P 18
表示例③ 菓子類	P 18
表示例④ 農産物漬物類	P 19
表示例⑤ 輸入加工食品	P 19
■遺伝子組換え食品	P 20
■栄養成分表示	P 21
■栄養強調表示	P 22
■保健機能食品制度	P 22
■健康増進法	P 23
■JAS法	P 23
■不当景品類及び不当表示防止法（景品表示法）	P 24
■米穀等の取引等に係る情報の記録及び産地情報の伝達に係る法律 （米トレーサビリティ法）	P 25
■罰則等について	P 26

お知らせ

食品添加物の不使用表示に関する ガイドラインについて

～ 不使用表示が変わります！ ～

令和4年3月30日、消費者庁において、「食品添加物の不使用表示に関するガイドライン」が策定され、これまで特段の規定がなかった「食品添加物」の不使用表示に関して、消費者に誤認等を与えないよう留意が必要な具体的事項が示されました。

食品を販売する事業者は、令和6年4月以降、当該ガイドラインに従い、表示を行う必要があります。

表示を作成する際に注意すべき10類型 (食品表示基準第9条に該当するおそれが高い場合)

類型①

単なる「無添加」の表示

対象を明示せず、単に無添加と表示することは何を添加していないのかわからず不明確であり、内容物を誤認するおそれがある。



類型⑥

健康、安全と関連付ける表示

食品添加物は、安全性についての評価を受け、健康を損なうおそれの無い場合に限って、国において使用を認めていることから、事業者が独自に健康及び安全について、関連付けることは困難であり、優良誤認等のおそれがある。



類型②

食品表示基準に規定されていない用語を使用した表示

食品表示基準上、人工、合成、化学及び天然の用語を用いた食品添加物の表示は適切とはいえず、優良誤認等のおそれがある。



類型⑦

健康、安全以外と関連付ける表示

おいしい理由として食品添加物の不使用表示をする際に、おいしい理由と食品添加物を使用していないこととの因果関係を説明できない場合には、優良誤認等のおそれがある。



類型③

食品添加物の使用が法令で認められていない食品への表示

使用できない（又はされていない）添加物を、無添加あるいは不使用と表示しており、優良誤認等のおそれがある。



類型⑧

食品添加物の使用が予期されていない食品への表示

一般的に食品添加物が使用されることがないような製品で、食品添加物の使用を予期していない状況においては優良誤認等のおそれがある。



類型④

同一機能・類似機能を持つ食品添加物を使用した食品への表示

不使用の添加物とそれと同一機能、類似機能を有する添加物の違いが表示において分からない場合、優良誤認等のおそれがある。



日持ち向上効果が期待されるグリシンが使用されている。

類型⑨

加工助剤、キャリアオーバーとして使用されている（又は使用されていないことが確認できない）食品への表示

食品添加物の表示は、当該食品の原材料の製造又は加工の過程まで確認を行うことが必要で、一括表示外であっても、確認結果に基づいた表示を行わない場合、内容物を誤認させるおそれがある。

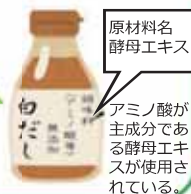


自社の製造工場において、食品添加物は使用しておりません。

類型⑤

同一機能・類似機能を持つ原材料を使用した食品への表示

不使用表示と共に同一機能、類似機能を有する原材料について明示しない場合、優良誤認等のおそれがある。



原材料名 酵母エキス
アミノ酸が主成分である酵母エキスが使用されている。

類型⑩

過度に強調された表示

容器包装のあらゆる場所に過度に強調して不使用表示を行うこと等により表示上の特定の食品添加物だけでなく、その他の添加物を全く使用していないという印象を与える場合、内容物を誤認させるおそれがある。



※ 「優良誤認等」… 実際のものより優良又は有利であると誤認させること

※ 当該イラストは特定の商品を指しているものではありません。

お知らせ

食品表示
（生鮮食品）

食品表示
（加工食品）

遺伝子
組換え食品

栄養成分表示

栄養強調表示

保健機能
食品制度

JAS法
健康増進法

景品表示法

米トレイ
サビリテイ法

罰則等

遺伝子組換え表示制度

のルールが変更になってます！

遺伝子組換えに関する任意表示制度について、情報が正確に伝わるように改正されました。令和5年4月1日から新制度の運用が始まっています。

義務表示制度

義務対象：安全性審査を経て流通が認められた9農産物及びそれを原材料とした33加工食品群(詳しくは、20ページ参照)

表示方法

分別生産流通管理をして遺伝子組換え農産物を区別している場合及びそれを加工食品の原材料とした場合

分別生産流通管理が行われた遺伝子組換え農産物である旨を表示
<表示例>「大豆(遺伝子組換え)」等

分別生産流通管理をせず、遺伝子組換え農産物及び非遺伝子組換え農産物を区別していない場合及びそれを加工食品の原材料とした場合

遺伝子組換え農産物と非遺伝子組換え農産物が分別されていない旨を表示
<表示例>「大豆(遺伝子組換え不分別)」等

分別生産流通管理をしたが、遺伝子組換え農産物の意図せざる混入が5%を超えていた場合及びそれを加工食品の原材料とした場合※1

「不分別」という言葉では消費者に分かりにくいとの指摘もあります。パッケージに余白がある場合は、「遺伝子組換え不分別」の意味について説明文を付記することが消費者の正しい理解につながります。

※1 大豆及びとうもろこしに限る

「分別生産流通管理」とは・・・

遺伝子組換え農産物と非遺伝子組換え農産物を生産、流通及び加工の各段階で善良なる管理者の注意をもって分別管理し、それが書類により証明されていることを言います。

任意表示制度

以前までの制度

分別生産流通管理をして、意図せざる混入を5%以下に抑えている大豆及びとうもろこし並びにそれらを原材料とする加工食品

「遺伝子組換えでないものを分別」「遺伝子組換えでない」等の表示が可能

現在の制度

分別生産流通管理をして、意図せざる混入を5%以下に抑えている大豆及びとうもろこし並びにそれらを原材料とする加工食品

適切に分別生産流通管理された旨の表示が可能
<表示例> ※2

「原材料に使用しているとうもろこしは、遺伝子組み換えの混入を防ぐため分別流通管理を行っています。」

「大豆(分別生産流通管理済み)」

「大豆(遺伝子組換え混入防止管理済み)」等

※2 遺伝子組換え農産物の具体的な混入率等を合わせて表示することは可能ですが、表示と商品に矛盾がないように注意してください。

分別生産流通管理をして、遺伝子組換えの混入がないと認められる大豆及びとうもろこし並びにそれらを原材料とする加工食品

「遺伝子組換えでない」「非遺伝子組換え」等の表示が可能

食品表示法 (生鮮食品)

お知らせ

食品表示法
(生鮮食品)

食品表示法
(加工食品)

遺伝子
組換え食品

栄養成分表示

栄養強調表示

保健機能
食品制度

JAS法
健康増進法

景品表示法

米トレー
サビリティ法

罰則等

生鮮食品の定義 (分類)

1 農産物 (きのこ類、山菜類及びたけのこを含む。)

- ・米穀 (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精麦又は雑穀を混合したものを含む。)
- ・麦類、雑穀 (収穫後調整、選別、水洗い等を行ったもの及び単に切断したものを含む。)
- ・豆類 (収穫後調整、選別、水洗い等を行ったもの及び単に切断したものを除く。)
- ・野菜、果実 (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凍結させたものを含む。)
- ・その他の農産食品 (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凍結させたものを含む。)

2 畜産物

- ・食肉 (単に切断、薄切り等したもの並びに単に冷蔵及び凍結させたものを含む。)
- ・乳
- ・食用鳥卵 (殻付きのものに限る。)
- ・その他の畜産食品 (単に切断、薄切り等したもの並びに単に冷蔵及び凍結させたものを含む。)



3 水産物 (ラウンド、セミドレス、ドレス、フィレー、切り身、刺身 (盛り合わせたものを除く。)、むき身、単に凍結させたもの及び解凍したものと並びに生きたものを含む。)

- ・魚類、貝類、水産動物類、海産ほ乳動物類、海藻類

※ 複数の種類のものを切断したうえで混ぜ合わせたものや、乾燥、加熱、味付け等をしたものは、加工食品になります。(サラダミックス、合挽肉、刺身盛り合わせ (2種類以上)、タケノコ水煮、タレ付けした牛肉等)

(1) 表示方法

【容器包装に入れられた生鮮食品】

容器包装の見やすい箇所

※ただし、表示事項によっては食品に近接した掲示
その他の見やすい場所に表示することも可。

【容器包装に入れられていない生鮮食品】

食品に近接した掲示その他の見やすい場所

(ポップやプライスカード等)

- ・日本語で、消費者が読みやすく、理解しやすいような用語で正確に表示します。
- ・容器包装に表示する場合、文字の大きさは、日本産業規格Z 8305 (1962) に規定する **8ポイント** (表示可能面積がおおむね150cm² 以下のものは5.5ポイント、玄米及び精米は12ポイント (内容量が3kg以下は8ポイント)) の活字以上です。
(玄米及び精米は12ポイント (内容量が3kg以下は8ポイント) 以上。)
- ・業務用生鮮食品については、表示事項によって送り状、納品書等又は規格書等に表示することも可能です。

(2) 義務表示事項

①名称

一般的な名称を表示します。

※一定の要件に該当する場合に表示が必要となる事項もあります。
(遺伝子組換え食品、特定保健用食品など)

②原産地

生産された産地を表示します。

※個々の品目の特性に応じて、表示が必要となる事項もあります。
(アレルギー、添加物、保存の方法など)

※計量法、米トレーサビリティ法、公正競争規約等の規定により、
個別の表示が必要な食品もあります。



一般的な野菜、果物の表示例



名称

その内容を表す一般的な名称を表示します。

原産地

国産の場合は都道府県名を表示します。市町村名やその他一般に知られている地名による表示も可能です。

(例：阿蘇市、八代市 等)

輸入品の場合は原産国名を表示します。その他一般に知られている地名による表示も可能です。

(例：福建省、カリフォルニア 等)

ミニトマト
(熊本県産)

198円

しいたけの表示例

栽培方法

原木栽培の場合は、「原木」と表示します。
菌床栽培の場合は、「菌床」と表示します。
混合の場合は、重量の大きい順に表示します。

名称

原木 しいたけ
(阿蘇市)

198円



原産地

しいたけの原産地は、原木又は菌床培地に種菌を植え付けた場所(植菌地)になります。

輸入品の表示例



原産地

オーストラリア産

名称

オレンジ

本品は防カビ剤(TBZ、イマザリル)を使用しています。

防かび(防ばい)剤

輸入フルーツ等は、鮮度維持のために防かび(防ばい)剤が使われている場合があります。

バナナ、りんご、かんきつ類等に限って添加物として防かび(防ばい)剤の使用が認められており、使用した場合は、添加物としての表示が必要です。

(例：ピリメタニル、イマザリル、OPP-Na、TBZなど)

容器包装に入れられた食肉の表示例



名称

その内容を表す一般的な名称を表示します。また、「食肉の表示に関する公正競争規約」により部位の表示が必要です。また、用途名もできる限り表示するようにします。



消費期限

保存方法

100g当たり単価

「食肉の表示に関する公正競争規約」により表示が必要です。

内容量

計量法により、g又はkgの単位で、単位を明記して表示します。

加工所の所在地・加工者の氏名(名称)

冷凍、解凍品の旨

「食肉の表示に関する公正競争規約」により冷凍したものは「冷凍」、解凍したものは「解凍品」の表示が必要です。

原産地

国産の場合は「国産」である旨を表示します。主たる飼養地(※)が属する都道府県名、市町村名等による表示も可能です。(例：阿蘇市、八代市等)

輸入品の場合は原産国名を表示します。

※2ヶ所以上で飼養された場合は、一番長い期間飼養された場所が主たる飼養地になります。

個体識別番号 ※国産牛肉の場合

国産牛肉(内臓や舌、挽肉、こま切れを除く)は、牛トレーサビリティ法に基づく個体識別番号(又はロット番号)を表示します。

個体識別番号は、ラベルやプライスカードに直接表示するか、ボードなどに表示します。

アレルゲン

特定原材料に由来する添加物を含むものに限り表示します。

添加物

使用した場合は表示します。

容器包装に入れられていない食肉の表示例



原産地

名称

アメリカ産 豚ロース

個体識別番号 ※国産牛肉の場合

(100g) 198円

100g当たり単価

冷凍、解凍品の旨

お知らせ

食品表示法
(生鮮食品)

食品表示法
(加工食品)

遺伝子
組換え食品

栄養成分表示

栄養強調表示

保健機能
食品制度

JAS法
健康増進法

景品表示法

米トレー
サビリティ法

罰則等

容器包装に入れられた魚介類(切り身又はむき身)の表示例

食品表示法
(生鮮食品)食品表示法
(加工食品)遺伝子
組換え食品

栄養成分表示

栄養強調表示

保健機能
食品制度JAS法
健康増進法

食品表示法

米トレー
サビリテイ法

罰則等



名称

「魚介類の名称のガイドライン」を参考に、魚種名など一般的な名称を表示します。

生食用(刺身用)である旨

生食用魚介類の場合は生食用である旨(刺身用でも可)の表示が必要です。

原産地

国産の場合は漁獲した水域名又は地域名(主たる養殖場が属する都道府県名)を表示します。ただし、水域名の記載が困難な場合は、これに代え、水揚げした港名または水揚げされた港が属する都道府県名を表示します。

輸入品の場合は原産国名を表示します。

消費期限

消費期限 ○. ○. ○ (保存温度 10℃以下)



100g当たり (円) 148
正味量 (g) 176

260

価格(税込)

養殖である旨

養殖されたものは養殖である旨の表示が必要です。

保存方法

【加工者】(株)スーパー○○
熊本市○○区○○町△△-△

加工所の所在地・加工者の氏名(名称)

アレルギー

特定原材料に由来する添加物を含むものに限り表示します。

解凍の旨

解凍されたものは「解凍」の表示が必要です。

その他

生かき及びびふぐについては、個別に表示が必要となる事項があります。(生食用であるかないかの別、採取された水域等)

添加物

使用した場合は表示します。

容器包装に入れられていない魚介類の表示例



原産地

名称

熊本県産 **クルマエビ**
(養殖)

(100g) **842円**

養殖である旨

解凍の旨

単一原料米の表示例

名称

「うるち精米（又は精米）」、「もち精米」、「玄米」、「胚芽玄米（胚芽を含む精米の製品に占める重量が80%以上）」の中から、その内容を表す名称を表示します。



名称	精 米		
	産地	品種	産年
原料玄米	単一原料米		
	熊本県産	くまさんの輝き	令和5年度
内容量	5kg		
精米時期	令和5年10月上旬		
販売者	(株)県庁米穀 熊本市〇〇区〇〇町△-△ 096-〇〇〇-〇〇〇〇		

産地・品種・産年

農産物検査による証明がある場合は、「農産物検査証明による」や「農産物検査証明済」など任意で表示できます。

精米（調製・輸入）時期

「年月日」または「年月旬（上旬／中旬／下旬）」を表示します。

「品名」と表示も可能

内容量

g又はkgの単位で、単位を明記して表示します。

販売者（精米工場）

食品関連事業者のうち、表示内容に責任を有する者の氏名（名称）・住所・電話番号を表示します。

複数原料米の表示例

使用割合

原料玄米の産地、品種、産年が同一でない（複数原料米）場合は、使用割合を表示します。



名称	精 米			
	産地	品種	産年	使用割合
原料玄米	複数原料米			
	国内産			10割
	熊本県	くまさんの輝き	令和5年度	8割
	熊本県	森のくまさん	令和5年度	2割
内容量	5kg			
精米時期	令和5年10月下旬			
販売者	(株)県庁米穀 熊本市〇〇区〇〇町△-△ 096-〇〇〇-〇〇〇〇			

精米時期
= 精米の場合

調製時期
= 玄米の場合

輸入時期
= 輸入品の場合

産地・品種・産年

農産物検査による証明はないが、根拠となる資料を保管している場合は、表示確認方法を任意で表示できます。

その他

- ・文字の大きさは、日本産業規格Z 8305（1962）に規定する12ポイント（内容量が3kg以下は8ポイント）の活字以上です。
- ・原料玄米が生産された当該年の12月31日までに容器包装に入れられた玄米又は原料玄米が生産された当該年の12月31日までに精白され、容器包装に入れられた精米に限り、「新米」の表示ができます。

食品表示法 (加工食品)

お知らせ

食品表示法
(生鮮食品)

食品表示法
(加工食品)

遺伝子
組換え食品

栄養成分表示

栄養強調表示

保健機能
食品制度












JAS法
健康増進法

食品表示法

米トレー
サビリティ法

罰則等

加工食品の定義 (分類)

- 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、ばれいしょでん粉、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、きのこ類加工品、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整品** 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（肉づく）、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 **豆類の調整品**
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、その他の豆類調整品 

生鮮食品と加工食品の定義

生鮮食品・・・単に水洗い、切断、冷凍したもの

加工食品・・・製造または加工したもの（加熱、調味、複数の異なる種類の生鮮食品を盛り合わせる等）

加工食品の定義（分類）

12 砂糖類 砂糖、糖蜜、糖類



13 その他の農産加工食品

こんにゃく、その他1から12まで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、発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 その他の畜産加工食品 蜂蜜、その他14から16までに分類されない畜産加工食品



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 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、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、植物性たんぱく及び調味植物性たんぱく、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21から23までに分類されない加工食品



25 飲料等 飲料水、清涼飲料、酒類、氷、その他の飲料



お知らせ

食品表示法
(生鮮食品)

食品表示法
(加工食品)

遺伝子
組換え食品

栄養成分表示

栄養強調表示

保健機能
食品制度

JAS法
健康増進法

景品表示法

米トレイ
サビリテイ法

罰則等

(1) 表示方法

- ・日本語で、消費者が読みやすく、理解しやすいような用語で、容器包装の見やすい箇所に正確に表示します。（業務用加工食品については、表示事項によって送り状、納品書又は規格書等への表示も可能です。）
- ・文字の大きさは、日本産業規格Z8305（1962）に規定する**8ポイント**（表示可能面積がおおむね150cm²以下のものは5.5ポイント）の活字以上です。
- ・一括表示様式による表示と同程度に分かりやすく表示されている場合には、プライ斯拉ベル等による表示も可能です。
- ・原材料名、原料原産地名、内容量、消費期限又は賞味期限及び原産国については、表示箇所を明記して一括表示枠外へ表示することも可能です。（例：欄外右上部に記載 等）
- ・添加物については、事項欄を設けずに、原材料名欄に原材料名と明確に区分（「/」による区切り、改行等）して表示することも可能です。

(2) 義務表示事項

①名称	名称	鶏のから揚げ	③原料原産地	特色のある原材料
②原材料名	原材料名	鶏肉(熊本県産)(天草大王100%使用)、小麦粉、卵、しょうゆ、にんにく、植物油脂/調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・卵・鶏肉・大豆を含む)		
⑤内容量	内容量	500g	④添加物	①アレルギー
	消費期限	令和6年3月31日	⑥消費期限または賞味期限	
	保存方法	直射日光を避け、常温で保存	⑦保存方法	
	製造者	(株)県庁フーズ 熊本市〇〇区〇〇町〇-〇	⑧食品関連事業者	

⑨栄養成分の量及び熱量

栄養成分表示	100g当たり
熱量	405kcal
たんぱく質	20g
脂質	5g
炭水化物	70g
食塩相当量	0.6g
カルシウム	700mg

ポリフェノール 100mg

②遺伝子組換え食品に関する事項

原材料名	とうもろこし(遺伝子組換え)、...
------	--------------------

①アレルギー

②遺伝子組換え食品に関する事項

は、一定要件に該当する場合に義務となる表示事項です。
→16ページ

特色のある原材料 は、任意表示事項です。→17ページ

①名称

商品名ではなく一般的な名称を表示します。（個別に規定のある食品もあります。）

例えば、熊本名物「いきなりだんご」は、商品名であり一般的な名称ではないので「生菓子」となります。

②原材料名

使用した原材料に占める重量割合の高いものから順に、その最も一般的な名称をもって表示します。

一般的な表示例

名称	生菓子（いきなりだんご）
原材料名	さつま芋（熊本県産）、砂糖、小豆、小麦粉、還元水あめ、もち粉、食塩



複合原材料の表示例

複合原材料（2種類以上の原材料からなる原材料）を使用する場合、複合原材料の次に括弧を付して当該複合原材料の原材料を重量割合の高いものから順に表示します。

【「あん」（複合原材料）を仕入れて、いきなりだんごを製造した場合】

名称	生菓子（いきなりだんご）
原材料名	さつま芋（熊本県産）、 あん（砂糖、小豆、還元水あめ、食塩） 、小麦粉、砂糖、もち粉、食塩

さらに…

複合原材料の原材料が3種類以上ある場合、その複合原材料に占める割合が**3位以下**で、かつ、**当該割合が5%未満の原材料**について、「**その他**」と表示できます。

【複合原材料の「あん」のうち、食塩が「あん」に占める割合が3位以下かつ割合が5%未満の場合】

名称	生菓子（いきなりだんご）
原材料名	さつま芋（熊本県産）、あん（砂糖、小豆、還元水あめ、 その他 ）、小麦粉、砂糖、もち粉、食塩

また…

※還元水あめは、重量割合が3位以下ですが、5%以上使用されているため「その他」と表示できません。

複合原材料が原材料全体に占める重量の割合が5%未満の場合又は複合原材料の名称からその原材料が明らかである場合は、複合原材料の原材料表示を省略できます。

【複合原材料のマヨネーズを仕入れてポテトサラダを製造した場合】

名称	そうざい（ポテトサラダ）
原材料名	じゃがいも（国産）、 マヨネーズ （大豆・卵を含む）、きゅうり…

他にも…

単に混合しただけなど、原材料の性状に大きな変化がない複合原材料を使用する場合については、当該複合原材料の全ての原材料及びそれ以外の使用した原材料について、原材料全体に占める重量割合の高いものから順に表示することができます。（例：ホットケーキミックスやココア調製品など）

お知らせ

食品表示法
(生鮮食品)

食品表示法
(加工食品)

遺伝子
組換え食品

栄養成分表示

栄養強調表示

保健機能
食品制度

JAS法
健康増進法

景品表示法

米トレイ
サビリテイ法

罰則等

③原料原産地

国内で製造、加工された全ての加工食品の重量割合が最も高い原材料に対して表示します。

対象原材料が生鮮原材料の場合の表示例（国別重量順表示）

【ポークソーセージ（ウインナー）の原材料で、豚肉の重量が1位日本、2位アメリカの場合】

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、たん白加水分解物...



※国産の場合は、国産である旨に代えて都道府県名その他一般に知られている地名（熊本県、阿蘇市等）を記載することもできます。

対象原材料が加工原材料の場合の表示例（製造地表示）

【りんごジュースの原材料で、りんご果汁がドイツで製造されたものを使用した場合】

名称	清涼飲料水（りんごジュース）
原材料名	りんご果汁（ドイツ製造）、果糖ブドウ糖液糖、果糖...



↓ ちなみに...

【りんご果汁の生鮮原材料（りんご）まで遡って原産地を表示する場合】

名称	清涼飲料水（りんごジュース）
原材料名	りんご果汁（りんご（ドイツ））、果糖ブドウ糖液糖、果糖...

国別重量順表示が困難である場合

【「又は表示」 = 一定期間使用割合の高いものから順に「又は」でつないで表示する場合】

名称	さばみそ煮
原材料名	さば（ノルウェー又は中国）、みそ、砂糖...

*さばの産地は、〇〇年の使用実績順

※「又は表示」をするには、根拠書類の保管が条件となります。
また、過去の使用実績等に基づき表示したことを表す注意書きを付記します。

【「大括り表示」 = 3か国以上の外国の原産地を「輸入」と括って表示する場合】

名称	さばみそ煮
原材料名	さば（輸入）、みそ、砂糖、食塩...

※「大括り表示」をするには、根拠書類の保管が条件となります。

【「大括り表示+又は表示」 = 3か国以上の外国の原産地を「輸入」と括ったうえで、「輸入」と「国産」を、一定期間使用割合の高いものから順に「又は」でつないで表示する場合】

名称	さばみそ煮
原材料名	さば（輸入又は国産）、みそ、砂糖、食塩...

*さばの産地は、〇〇年の使用実績順

※「大括り表示+又は表示」をするには、根拠書類の保管が条件となります。
また、過去の使用実績等に基づき表示したことを表す注意書きを付記します。



【5品目と22食品群の原料原産地について】

次の食品については、従来どおりの国別重量順の原料原産地名の表示が義務付けられています。
 ※食品の種類によって表示すべき原材料が異なりますので、食品表示基準で確認してください。

- ・梅干しやふくじん漬け等の農産物漬物
- ・うなぎ蒲焼き等のうなぎ加工品
- ・かつお削りぶし
- ・おにぎりのり
- ・ミックスベジタブル等の野菜冷凍食品
- ・生鮮食品に近い加工食品（下表に定める22の食品群）

1	乾燥きのご類、乾燥野菜及び乾燥果実（フレーク状又は粉末状にしたものを除く。） 例：乾燥しいたけ、乾燥スイートコーン、かんぴょう、切り干しだいこん、干し柿、干しぶどう	12	表面をあぶった食肉 例：牛タタキ、鶏ささみのたたき
2	塩蔵したきのご類、塩蔵野菜及び塩蔵果実（農産物漬物を除く。） 例：塩蔵きのこと、塩蔵した山菜	13	フライ種として衣をつけた食肉（加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するものを除く。） 例：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
3	ゆで、又は蒸したきのご類、野菜及び豆類並びにあん（缶詰、瓶詰め及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。） 例：ゆでたたけのご、ゆでたぜんまい、下ゆでしたごぼう、ふかしたさつま芋、ゆでた大豆、生あん	14	合挽肉その他異種混合した食肉（肉塊又は挽肉を容器に詰め、成形したものを含む。） 例：合挽肉、成形肉（サイコロステーキ）、焼肉セット
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（切断せずに詰め合わせたものを除く。） 例：カット野菜ミックス、カットフルーツミックス	15	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（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。） 例：みがきにしん、あじ開干し、しらす干し、だしこんぶ、板のり、干ひじき
5	緑茶及び緑茶飲料 例：普通煎茶、玉緑茶、玉露茶、抹茶、番茶、ほうじ茶	16	塩蔵魚介類及び塩蔵海藻類 例：塩さんま、塩さば、塩かずのご、塩たらこ、塩いくら、すじこ、塩うに、塩わかめ、塩蔵したうみぶどう
6	もち 例：まるもち、のしもち、切りもち、草もち、豆もち	17	調味した魚介類及び海藻類（加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するもの並びに缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。） 例：まぐろ醤油漬け、甘鯛の味噌漬け、もずく酢
7	いりさや落花生、いり落花生、あげ落花生及びいり豆類 例：いりさや落花生、いり落花生、バターピーナッツ、いり大豆	18	こんぶ巻 例：にしんのこんぶ巻、鮭のこんぶ巻
8	黒糖及び黒糖加工品 例：黒糖みつ、黒糖菓子	19	ゆで、又は蒸した魚介類及び海藻類（缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。） 例：ゆでだご、ゆでがに、ゆでしゃこ、ゆでほたて、蒸しだご、釜揚げしらす、釜揚げさくらえび、ふぐ皮の湯引き
9	こんにやく 例：板こんにやく、玉こんにやく、糸こんにやく	20	表面をあぶった魚介類 例：かつおのたたき
10	調味した食肉（加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するものを除く。） 例：しお・こしょうした牛肉、タレ漬けた牛肉、みそ漬けた豚肉	21	フライ種として衣をつけた魚介類（加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するものを除く。） 例：衣をつけたカキフライ用のかき、衣を付けたムニエル用のしたびらめ
11	ゆで、又は蒸した食肉及び食用鳥卵（缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。） 例：ゆでた牛もつ、蒸し鶏、ゆで卵、温泉卵	22	4又は14に掲げるもののほか、生鮮食品を異種混合したもの（切断せずに詰め合わせたものを除く。） 例：ねぎま串、鍋物セット（生鮮食品のみで構成されるもの）

※原材料及び添加物に占める割合が最も高い生鮮食品で割合が50%以上のもの

お知らせ

食品表示法
(生鮮食品)

食品表示法
(加工食品)

遺伝子
組換え食品

栄養成分表示

栄養強調表示

保健機能
食品制度

JAS法
健康増進法

景品表示法

米トレイ
サビリテイ法

罰則等

④食品添加物

食品添加物を使用した場合は、原則として、全て表示し、食品添加物に占める重量割合の高い順に物質名で記載します。

【用途名併記】

次の用途で使用する場合は、用途名と物質名を併記する必要があります。

甘味料、着色料、保存料、増粘剤、安定剤、ゲル化剤、糊料、酸化防止剤、発色剤、漂白剤、防かび剤、防ばい剤

表示例：甘味料（サッカリンNa）、着色料（赤2）、保存料（ソルビン酸K）など

【一括名表記】

多種類の物質等からなり、各物質を全て表示するより、目的効果ごとに表示した方が分かりやすい食品添加物については、表示例のように一括名での表示が認められています。

表示例：イーストフード、ガムベース、かんすい、酵素、光沢剤、香料、酸味料、軟化剤、調味料（アミノ酸等）、豆腐用凝固剤、苦味料、乳化剤、pH調整剤、膨張剤

※「食品添加物の不使用表示に関するガイドライン」が策定されました。必要に応じて、表示の見直しを行ってください。（概要は2ページ参照）



⑤内容量

g、kg、ml、L、個数等、単位を明記して記載します。計量法の規定により、密封された状態で販売する場合、質量又は体積での表示が義務付けられている食品（特定商品）があるので注意してください。

⑥消費期限又は賞味期限

一括表示に記載することが困難な場合は、一括表示の消費（賞味）期限欄に記載箇所を表示すれば、一括表示外に記載することが可能です。

【消費期限】

品質が急速に劣化しやすい食品には、安全性を欠くこととなる恐れがない期間を年月日で表示しなければなりません。また、弁当やそうざいは、品質（状態）の劣化が特に早いことから必要に応じて「時間」まで記載することが望まれます。

【賞味期限】

品質の劣化が緩やかな食品には、商品の品質保持が十分可能な期間を年月日で表示しなければなりません。（3ヶ月以上品質保持が可能な場合、年月の表示も可。）

⑦保存方法

食品の特性に従い保存方法を具体的に表示しなければなりません。

なお、食品衛生法で「保存基準」が定められている食品は、その基準を満たす必要があります。

⑧食品関連事業者等

表示内容に責任を有する者の氏名（名称）及び住所を記載し、併せて製造所（加工所）の所在地及び製造者（加工者）の氏名（名称）を記載します。

表示責任者が製造者の場合は「製造者」、販売者の場合は「販売者」、小分け包装等の加工者の場合は「加工者」として表示します。また、輸入品の場合は「輸入者」として表示します。

・住所等は、都道府県名から番地まで記載します。
（政令指定都市の場合は、都道府県名は省略可。）

《表示例》

・製造所（加工所）の所在地及び製造者（加工者）の氏名（名称）は、表示責任者と同一の場合は省略できます。

販売者	(株) 県庁フーズ 熊本市中央区〇〇〇1-1
-----	---------------------------

・原則として同一製品を2以上の製造所で製造する場合は、製造所製造所の所在地及び製造者の氏名（名称）は、消費者庁長官に届け出た製造所固有記号をもって表示することができます。

(有) けんちょう
熊本県菊池市〇〇〇111-1

⑨栄養成分の量及び熱量

詳しくは、21ページの「栄養成分表示」をご覧ください。

(3) 一定要件に該当する場合に義務となる表示事項

① アレルゲン

食物アレルギーは、人によってその原因となる物質やその量が異なるだけでなく、同一人物であっても体調によって反応も変わります。症状が重篤になる場合もあり、アレルゲン（食物アレルギーの原因となる物質）の表示は健康と命に関わる重要な情報といえます。

【特定原材料】8品目

食品表示基準で表示が義務付けられているもの

- ・えび
- ・かに
- ・小麦
- ・そば
- ・卵
- ・乳
- ・落花生
- （ピーナッツ）
- ・くるみ※



※令和5年3月9日追加。経過措置期間内（令和7年3月31日まで）に表示ラベルの切り替えが必要です。

【特定原材料に準ずるもの】20品目

通知で表示を推奨するもの

- ・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

個別表示をする場合

- ・原則は個別表示です。アレルゲンを原材料として含む場合は、原材料名の直後に括弧を付して「（～を含む）」と表示します。
- ・添加物の場合は、添加物の直後に括弧を付して「（～由来）」と表示します。
- ・2種類以上の原材料又は添加物を使用し、同一のアレルゲンが含まれている場合は、そのうちいずれかにアレルゲンを含む旨又は由来する旨を表示すれば、それ以外の原材料又は添加物のアレルゲン表示は、省略することができます。

原材料名	準チョコレート（パーム油（大豆を含む）、砂糖、全粉乳、ココアパウダー、乳糖、カカオマス、食塩）（国内製造）、小麦粉、ショートニング（牛肉を含む）、砂糖、卵、コーンシロップ、乳又は乳製品を主要原料とする食品、ぶどう糖、麦芽糖、加工油脂、カラメルシロップ、食塩
添加物	ソルビトール、酒精、乳化剤（大豆由来）、膨張剤、香料（乳由来）

一括表示をする場合

使用されたすべてのアレルゲンをまとめて表示し、アレルゲンが複数ある場合は、「・」でつなぎます。

原材料名	準チョコレート（パーム油、砂糖、全粉乳、ココアパウダー、乳糖、カカオマス、食塩）（国内製造）、小麦粉、ショートニング、砂糖、卵、コーンシロップ、乳又は乳製品を主要原料とする食品、ぶどう糖、麦芽糖、加工油脂、カラメルシロップ、食塩、（一部に大豆・乳成分・小麦・牛肉・卵を含む）
添加物	ソルビトール、酒精、乳化剤、膨張剤、香料、（一部に大豆・乳成分を含む）

※個別表示と一括表示を組み合わせて使用することはできません。

② 遺伝子組換え食品に関する事項

詳しくは、20ページの「遺伝子組換え食品」をご覧ください。

(4) 個別的義務表示事項

食品表示基準別表第3で定義される食品については、個別の規定（別表第4、19等）にも留意する必要がありますので、食品表示基準で確認してください。

お知らせ

食品表示法
（生鮮食品等）

食品表示法
（加工食品）

遺伝子
組換え食品

栄養成分表示

栄養強調表示

保健機能
食品制度

JAS法
健康増進法

景品表示法

米トレイ
サビリテイ法

罰則等

特色のある原材料等に関する事項

特定の原因、有機農産物、有機加工食品等、使用した原材料が特色のある旨の表示をする場合は、その原材料の割合を表示してください。

【特色のある原材料に該当するもの】

1 特定の原因のもの

国産大豆絹豆腐、トルコ産ヘーゼルナッツ使用、十勝産小豆使用、国内産山ごぼう使用等

2 有機農産物、有機畜産物及び有機加工食品

有機小麦粉使用、有機栽培こんにゃく芋から自社生産、有機牛肉使用等（参考：P23）

3 非遺伝子組換えのもの等

※遺伝子組換え食品に関する事項の規定に基づき表示することが必要→20ページ参照

4 特定の製造地のもの

群馬県で精製されたこんにゃく粉入り、北海道で製造されたバターを使用等

5 特別な栽培方法により生産された農産物

特別栽培ねぎ入り、栽培期間中農薬不使用のにんじん使用等

6 品種名等

とちおとめ使用、コシヒカリ入り、本まぐろ入り等

7 銘柄名、ブランド名、商品名

宇治茶使用、松阪牛使用、越前がに入り、市販されている商品の商品名を「〇〇使用」等



※その他、以下の事項等について表示する場合は、個別に定める方法に従って表示してください。

・栄養成分（たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウムを除く）

・ナトリウムの量（ナトリウム塩を添加していない食品の容器包装に表示される場合に限る）等

表示例 ①

弁当類



重量の割合が最も高い原材料の原産地を表示します。また、弁当は米トレサビリティ法に該当するため、米についての原料原産地表示が必要です。

名称	幕の内弁当
原材料名	ご飯(国産)、鶏唐揚げ、煮物(里芋、人参、ごぼう、その他)、焼鮭、エビフライ、ポテトサラダ/調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、グリシン、甘味料(甘草)、香料、保存料(ソルビン酸K)、(一部に小麦・卵・大豆・さけ・えび・鶏肉・乳成分を含む)
内容量	1人前
消費期限	令和6年3月31日 午後10時
保存方法	10℃以下で保存してください。
製造者	(株)県庁フーズ 熊本市〇〇区〇〇町△-△
製造所	〇〇県〇〇市〇〇町△△

複合原材料は括弧書きで原材料に占める割合の高いものから順に表示します。

弁当や惣菜は、品質(状態)の劣化が特に早いことから、必要に応じて「時間」まで表示することが望まれます。

添加物については、原材料名欄に原材料名と明確に区分(「/」による区切り、改行等)して表示します。また、事項欄を設けて表示することも可能です。使用した添加物を重量割合の高いものから順に表示します。

使用されたアレルゲンを事項欄の最後に(一部に～を含む)とまとめて表示することも可能です。

弁当や惣菜等は、「1食」、「1人前」と表示することも可能です。内容量を外見上容易に識別できるものは、内容量の表示を省略できます。

製造者が表示責任者であり、表示責任者(本社)の住所と製造所所在地が異なる場合、「表示責任者(製造者)の氏名又は名称及び住所」に加えて、「製造所の所在地」を製造者欄に近接して(又は一括表示部分の枠内に)表示する必要があります。

表示例 ②

乾燥果実(野菜)



名称	干し柿
原材料名	柿(熊本県産)
添加物	保存料(二酸化硫黄)
内容量	100g
賞味期限	2024年3月31日
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存してください。
販売者	(株)県庁フーズ 熊本市〇〇区〇〇町△-△

製造所 (有)けんちょう
熊本県〇〇郡〇〇町△-△

乾燥果実は原料原産地表示が必要な22食品群の加工食品に該当するため、原料原産地表示が必要です。

製造者と表示責任者(販売者)が異なる場合、「表示責任者(販売者)の氏名又は名称及び住所」に加えて、公衆衛生上の危害発生・拡大防止の観点から「製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称」を販売者欄に近接して(又は一括表示部分の枠内に)表示する必要があります。

お知らせ

食品表示法
(生鮮食品)

食品表示法
(加工食品)

遺伝子
組換え食品

栄養成分表示

栄養強調表示

保健機能
食品制度

JAS法
健康増進法

景品表示法

米トレー
サビリテイ法

罰則等

表示例 ③

菓子類



商品名ではなく、その商品の内容を表す一般的な名称を表示します。

名称	和生菓子
原材料名	もち米(国産)、いちご(紅ほっぺ100%使用)、砂糖、小豆、食塩
内容量	2個
消費期限	2024. 3. 31
保存方法	直射日光を避け、常温で保存
販売者	(株)県庁フーズ +ABC 熊本市〇〇区〇〇町△-△

当社ウェブサイトアドレス <http://www.>

使用した原材料を重量割合の高いものから順に表示します。添加物を使用していない場合、「添加物」欄は省略します。

計量法の特定商品ではありませんので、個数表記も可能です。

いちごの品種である「紅ほっぺ」を使用しており、特色のある原材料に該当するので表示可能です。その場合は、使用割合を表示します。

原則、製造者の氏名又は名称、製造所所在地を表示します。例外的に、同一製品を2以上の製造所で製造している場合、予め消費者庁長官に届け出た製造所固有の記号をもって表示(「+」を冠して表示)することが可能です。その場合、次のいずれかの事項を表示します。

- ①製造所所在地等の情報提供を求められたときに回答する者の連絡先
- ②製造所所在地等を表示したホームページのアドレス等
- ③当該製品を製造している全ての製造所所在地等

表示例 ④

農産物漬物類



農産物漬物は定義（食品表示基準別表第3）に従った表示方法（同別表第4）で表示します。

名称	ふくじん漬
原材料名	だいこん、きゅうり、なす、なたまめ、その他、漬け原材料(しょうゆ(小麦・大豆を含む)、砂糖、食塩、とうがらし)／調味料(アミノ酸)
原料原産地名	国産(だいこん、きゅうり、なす、なたまめ)
内容量	500g
賞味期限	令和6年3月31日
保存方法	10℃以下で保存してください。
製造者	県庁加工グループ 代表 熊本太郎 熊本県〇〇市〇〇町△△

漬けた原材料が5種類（内容重量が300g以下の場合4種類）以上の場合、重量割合の高いものから順に4種類（内容重量が300g以下の場合3種類）以上を記載し、その他の原材料は「その他」と表示することが可能です。漬けた原材料以外の原材料は、「漬け原材料」の文字の次に括弧を付して重量割合の高いものから順に表示します。

原料原産地名の欄を設けて記載するか、原材料名の欄に括弧書きで表示します。重量割合が上位4位（内容重量が300g以下の場合3位）までのもので、かつ5%以上の農産物（水産物）の原産地名を表示します。

法人ではない加工グループ等の場合、屋号のみの表示は認められません。代表者の氏名及び製造所の所在地を表示します。

表示例 ⑤

輸入加工食品



ジャム類は定義（食品表示基準別表第3）に従った表示方法（同別表第4）で表示します。

名称	ブルーベリージャム
原材料名	ブルーベリー、糖類(砂糖、ぶどう糖)
添加物	ゲル化剤(ペクチン:リンゴ由来)、酸味料
内容量	200g
賞味期限	2024.3
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください。
原産国名	アメリカ
輸入者	(株)けんちょう食品 熊本市〇〇区〇〇町△-△

賞味期限が製造又は加工の日から3か月を超える場合には、年月のみの表示も可能です。その場合の期限は、その月の末日までとなります。

輸入した加工品については原産国名を表示します。

輸入加工食品の場合には、輸入者の氏名又は名称、営業所の所在地を表示します。

遺伝子組換え食品

大豆、とうもろこしなどの遺伝子組換え農産物とその加工食品について、表示ルールが定められています。

安全性の審査は、食品安全委員会（内閣府）で行われており、現在、以下の9作物について安全性の審査が終了しています。安全性が未審査の遺伝子組換え食品については、輸入販売が禁止されています。

(1) 表示対象食品

- 大豆
(枝豆、大豆もやしを含む)
- 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



【左記を原材料とした加工食品】

- 豆腐及び油揚げ類
- 大豆いり豆
- ポテトスナック菓子
- 凍り豆腐
- コーンスナック菓子
- ばれいしょでん粉
- おから及びゆば
- コーンスターチ
- など33食品群
- 納豆
- ポップコーン



※組み換えられたDNA又はこれによって生じたタンパク質が、加工後に最新の検出技術によっても検出できない加工食品（33食品群以外。例：大豆油、醤油、コーン油等）については、遺伝子組換えについての表示義務はありません。

また、上記9作物以外の農産物やその加工食品に「遺伝子組換えでない」との表示はできません。

(2) 表示方法

① 従来のもとの組成、栄養価等が同等のもの

【義務表示】

- 「遺伝子組換え」等
分別生産流通管理が行われた遺伝子組換え農産物及びこれを原材料としたもの
- 「遺伝子組換え不分別」等
遺伝子組換え農産物と非遺伝子組換え農産物が分別されていない農産物及びこれを原材料としたもの



【任意表示】

※平成31年4月の改正（令和5年4月1日施行）により、任意表示のルールが改正されました。（詳しくは、消費者庁ホームページでご確認ください。）

- 「遺伝子組換えでない」等
分別生産流通管理をして、遺伝子組換えの混入がないと認められる大豆及びとうもろこし並びにそれらを原材料としたもの
- 「分別生産流通管理済み」等
分別生産流通管理をして、意図せざる混入を5%以下に抑えている大豆及びとうもろこし並びにそれらを原材料としたもの

② 従来のもとの組成、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）」
- 高リシンとうもろこし
→ 「とうもろこし（高リシン遺伝子組換え）」
- ステアリドン酸産生大豆
→ 「大豆（ステアリドン酸産生遺伝子組換え）」等

【表示例】

原材料名	ばれいしょ（アメリカ、 <u>遺伝子組換え</u> ） 植物油、食塩
------	---------------------------------------

- 使用した原材料を記載し、括弧書きで「遺伝子組換え」、「遺伝子組換え不分別」のうち該当するものを記載。
- 「遺伝子組換えでない」等の表示は任意。

お知らせ

食品表示法
(生鮮食品)

食品表示法
(加工食品)

遺伝子
組換え食品

栄養成分表示

栄養強調表示

保健機能
食品制度

JAS法
健康増進法

景品表示法

米トレイ
サビリテイ法

罰則等

栄養成分表示

お知らせ

(1) 表示対象食品

容器包装に入れられた全ての消費者向けの加工食品及び添加物

(2) 表示事項

【義務表示】

- ・ 熱量 (エネルギー)
- ・ たんぱく質
- ・ 脂質
- ・ 炭水化物
- ・ ナトリウム (食塩相当量で表示)

【任意表示：推奨】

飽和脂肪酸、食物繊維

【任意表示：その他】

- ・ n-3系脂肪酸、n-6系脂肪酸、コレステロール
- ・ 糖質、糖類 (単糖類又は二糖類であって糖アルコールでないものに限る)
- ・ 亜鉛、カリウム、カルシウム、クロム、セレン、鉄、銅、マグネシウム、マンガン、モリブデン、ヨウ素、リン
- ・ ナイアシン、パントテン酸、ビオチン、ビタミンA、ビタミンB1、ビタミンB2、ビタミンB6、ビタミンB12、ビタミンC、ビタミンD、ビタミンE、ビタミンK、葉酸

(3) 表示方法

① 表示場所

容器包装の見やすい箇所に表示

【表示例】

栄養成分表示	100g当たり
熱量	405 kcal
たんぱく質	20g
脂質	5g
炭水化物	70g
食塩相当量	0.6g
カルシウム	700mg
ポリフェノール	100mg

② 表示の項目と順番等

順番 項目名 (単位)

- 1 熱量 (kcal)
- 2 たんぱく質 (g)
- 3 脂質 (g)
- 4 炭水化物 (g)
- 5 食塩相当量 (g) ※ナトリウムの量を併記しようとする場合は、一定の要件があります。
- 6 栄養表示しようとする食品表示基準別表第9に掲げられた栄養成分 (mg又はμg) (たんぱく質、脂質、飽和脂肪酸、n-3系脂肪酸、n-6系脂肪酸、コレステロール、炭水化物、糖質、糖類、食物繊維及びナトリウム以外の栄養成分)

1～5までは必須項目で、順番も変更できません。
また、含有量が0でも省略できません。

③ その他注意事項

- ・ 表示値は、「分析値」でなくとも公的なデータベース等から原料の栄養成分値を入手し、算出した「計算値」、公的なデータベース等を基に表示しようとする食品と同一または類似する食品から栄養成分値を類推した「参照値」、これらを組み合わせた「併用値」でも記載可能です。その場合、「推定値」又は「この表示値は、目安です。」等の文言を明示する必要があります。なお、分析値を表示し、誤差が許容範囲を超えている場合は表示違反となります。
- ・ 食品表示基準に規定された栄養成分以外の成分を表示する場合は、栄養成分表示の枠外に記載するなど、食品表示基準に規定された栄養成分ではないことが分かるように表示してください。

【栄養成分表示の省略が認められているもの】

- ※表示可能面積が小さいもの (おおむね30cm²以下)
- ※酒類
- ※栄養の供給源としての寄与の程度が小さいもの
- ※極めて短期間で原材料が変更されるもの (日替わり弁当、複数の部位を混合しているためその都度原材料が変わるもの等)
- ※小規模事業者が直接販売するもの
 - ・ 消費税法第9条第1項に規定する小規模事業者
 - ・ 中小企業基本法第2条第5項に規定する小規模企業者 (常時使用する従業員数20人以下。商業又はサービス業に属する事業を主たる事業として営む者については5人以下) (当分の間)

食品表示法 (生鮮食品)

食品表示法 (加工食品)

遺伝子組換え食品

栄養成分表示

栄養強調表示

保健機能食品制度

JAS法 健康増進法

食品表示法

米トレイ サビリティ法

罰則等

栄養強調表示

欠乏や過剰摂取により、健康の保持増進に影響を与える栄養成分について、補給ができる旨や適切な摂取ができる旨の表示ができます。強調表示を行うためには定められた基準を満たす必要があります。

(1) 栄養成分の補給ができる旨

- ・ **高い旨**：「高〇〇」「〇〇多」「〇〇豊富」…等
- ・ **含む旨**：「〇〇源」「〇〇供給」「〇〇含有」「〇〇入り」「〇〇使用」「〇〇添加」…等
- ・ **強化された旨**：「〇〇強化」「〇〇増」「〇〇30%アップ」「〇〇2倍」…等

(2) 栄養成分又は熱量の適切な摂取ができる旨

- ・ **低い旨**：「低〇〇」「〇〇ひかえめ」「〇〇少」「〇〇ライト」「ダイエット〇〇」…等
- ・ **含まない旨**：「無〇〇」「〇〇ゼロ」「ノン〇〇」…等
- ・ **低減された旨**：「〇〇減」「〇〇オフ」「〇〇30%カット」「〇〇ハーフ」…等

(3) 糖類（単糖類又は二糖類であって糖アルコールでないものに限る）を添加していない旨

「糖類無添加」「砂糖不使用」…等

(4) ナトリウム塩を添加していない旨

「食塩無添加」「食塩不使用」…等

保健機能食品制度

食品の機能性を表示できる食品は「**保健機能食品**」と呼ばれ、次の3種類に分類されます。

(1) 特定保健用食品（トクホ）

身体の生理的機能等に影響を与える保健機能成分を含み、血圧、血中のコレステロール、お腹の調子を整えるなど、食生活を通じて特定の保健の目的が期待できることを表示することができるとして国が個別に許可又は承認した食品のことです。



(2) 栄養機能食品

健康の維持等に必要な栄養成分（ミネラル、ビタミン等）の補給を主な目的として摂取する人に対して特定の栄養成分を含むものとして、定められた基準に従ってその栄養成分についての機能等の表示をしている食品のことです。

(3) 機能性表示食品

事業者の責任で、科学的根拠を基に商品パッケージに特定の保健の目的が期待できる（健康の維持及び増進に役立つ）という、食品の機能性を表示するものとして、消費者庁に届け出られた食品のことです。

お知らせ

食品表示法
(生鮮食品)

食品表示法
(加工食品)

遺伝子
組換え食品

栄養成分表示

栄養強調表示

保健機能
食品制度

JAS法
健康増進法

景品表示法

米トレイ
サビリテイ法

罰則等

健康増進法

お知らせ

1 特別用途食品について

乳児の発育や妊産婦、授乳婦、えん下困難者、病者などの健康の保持・回復などに適するという特別の用途を表示して販売される食品です。
健康増進法第43条に基づく消費者庁長官の許可が必要です。



区分欄には、病者用食品、妊産婦、授乳婦用粉乳、乳児用調製乳、えん下困難者用食品等、当該特別の用途を記載。

2 誇大表示の禁止について

健康の保持増進効果等が必ずしも実証されていないにもかかわらず、その効果を期待させる虚偽・誇大な広告等の表示が放置された場合、消費者が適切な診療機会を逃すなど、健康に重大な支障を引き起こす可能性があるため、健康増進法第65条により虚偽・誇大な広告等の表示が禁止されています。

(1) 対象食品

食品として販売に供する物

(2) 広告や表示の範囲

- ・商品、容器又は包装による広告等及びこれらに添付したものによる広告等
- ・見本、チラシ、パンフレット、説明書面等（ダイレクトメール等を含む）及び口頭による広告（電話等を含む）
- ・ポスター、看板、ネオン・サイン、アドバルーン、陳列物、実演による広告等
- ・新聞紙、雑誌その他の出版物、放送、映写又は電光による広告等
- ・インターネット、パソコン通信等



(3) 問題となる健康保持増進効果等の表示例

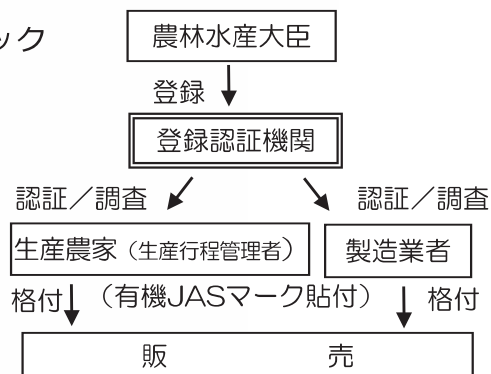
- ・疾病の治療又は予防を目的とする効果：「糖尿病、高血圧、動脈硬化の人に」「便秘改善」等
- ・身体の組織機能の増強、増進を主たる目的とする効果：「疲労回復」「体力増強」等
- ・特定の保健の用途に適する旨の効果：「この製品は血圧の高めの方に適します」等
- ・栄養成分の効果：「カルシウムは、骨や歯の形成に必要な栄養素です」等
- ・身体を美化し、皮膚や毛髪を健やかに保つこと等に資する効果：「皮膚にうるおいを与えます」等
- ・含有成分の表示及び説明により表示するもの：「ダイエットの効果で知られる〇〇を×mg配合」等
- ・新聞、雑誌等の記事、医師、学者等の談話、学説、経験談等を引用又は掲載することにより表示するもの：「□□を3か月毎日続けて食べたら、〇kgやせました」等

J A S 法

有機JAS（JAS規格制度）

【有機農産物等の検査認証制度の仕組み】

農産物や加工品等の食品に「有機栽培〇〇」、「オーガニック△△」などの表示をするには、農林水産大臣から登録を受けた登録認証機関の認証を受けて、有機JASマークを貼付する必要があります。



食品表示法
(生鮮食品)

食品表示法
(加工食品)

遺伝子
組換え食品

栄養成分表示

栄養強調表示

保健機能
食品制度

JAS法
健康増進法

食品表示法
景品表示法

米トレー
サビリティ法

罰則等

不当景品類及び不当表示防止法 (景品表示法)

○うそや大げさな表示など、消費者をだますような表示を禁止

商品、容器、包装による広告をはじめ、チラシ、パンフレット、ポスター、看板、セールストーク等、顧客を誘引するための手段として、事業者が一般消費者に対して商品やサービスを販売するために行う広告や表示が対象となります。

1 優良誤認について

【法律第5条第1項第1号】商品又は役務の品質、規格その他の内容についての不当表示

- ①内容について、実際のものより著しく優良であると一般消費者に示す表示
- ②内容について、事実に相違して競争事業者に係るものより著しく優良であると一般消費者に示す表示

例えば>>>

- ・水飴を混入したはちみつに「天然はちみつ」と表示
- ・合成、天然を問わず食品添加物を使用した食品に「無添加」と表示
- ・機械打ちの麺に「手打ち」と表示



2 有利誤認について

【法律第5条第1項第2号】商品又は役務の価格その他の取引条件についての不当表示

- ①取引条件について、実際のものよりも取引の相手方に著しく有利であると一般消費者に誤認される表示
- ②取引条件について、競争事業者に係るものよりも取引の相手方に著しく有利であると一般消費者に誤認される表示

例えば>>>

- ・周辺の価格調査をせず根拠なく、折り込みチラシ等で、「地域一番の安い店」と表示
- ・他社と同程度の内容量であるのに、「他社商品の2倍の内容量」と表示

他にも・・・

通常の販売価格が6,000円程度のものを5,000円で販売するときに、「通常10,000円の品 5,000円で提供」と表示 = **不当な二重価格表示**



3 誤認されるおそれのある表示

【法律第5条第1項第3号】商品又は役務の取引に関する事項について一般消費者に誤認されるおそれがあると認められ内閣総理大臣が指定する表示

【現在指定されているもの】※食品表示関係

①無果汁の清涼飲料水等についての表示

原材料に果汁又は果肉が使用されていない（また、原材料に僅少量(5%未満)の果汁等が使用されている）清涼飲料水等について、原材料に果汁等が全く使用されていない旨が明りように記載されることなく行われる表示

②商品の原産国に関する不当な表示

国内（または外国）で生産された商品についての表示で、その商品が原産国で生産されたことを一般消費者が判別することが困難であると認められるもの

お知らせ

食品表示法
(生鮮食品)

食品表示法
(加工食品)

遺伝子
組換え食品

栄養成分表示

栄養強調表示

保健機能
食品制度

JAS法
健康増進法

景品表示法

米トレイ
サビリテイ法

罰則等

米トレーサビリティ法

米穀等の取引等に係る情報の記録及び産地情報の伝達に関する法律

米・米加工品を取り扱う事業者（生産者、製造・加工業者、卸売業者、小売業者、外食店など）は、平成22年10月1日から施行された取引等の記録及び保存に加え、平成23年7月1日から産地情報の伝達が必要となりました。

1 米トレーサビリティ法の概要

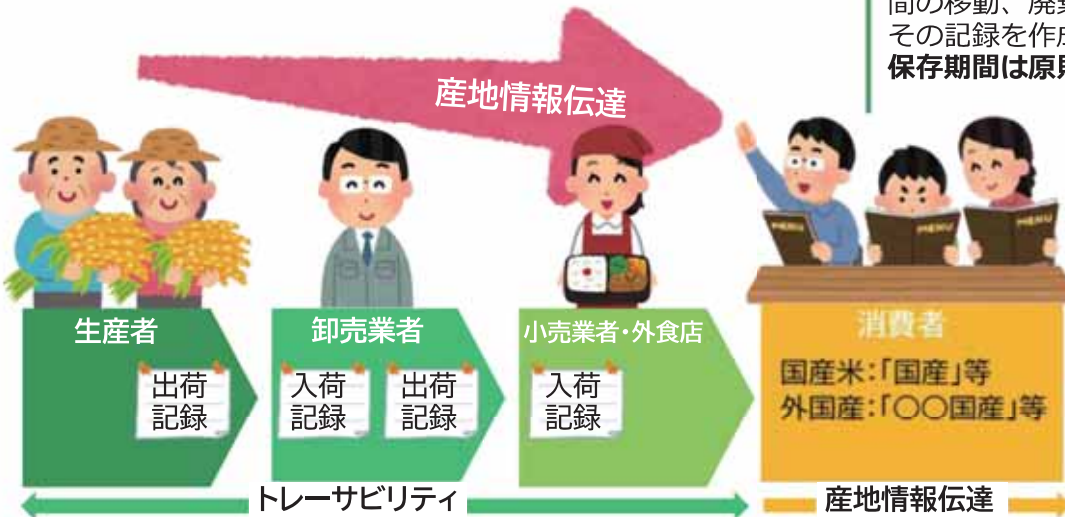
出荷記録・入荷記録

米・米加工品（注1）の取引、事業所間の移動、廃棄などを行った場合には、その記録を作成し、保存する。
保存期間は原則3年。

《記録する内容》

- ・品名
- ・産地
- ・数量
- ・年月日
- ・取引先名
- ・搬出入の場所 など

※産地は、「国産」、「〇〇国産」、「〇〇県産」などと記録する。



（問題が発生した場合の流通ルートの手早い特定と回収）（産地情報を一般消費者にまで伝達）

2 産地情報の伝達（取引等に伴う産地情報の伝達）

（1）事業者間における産地情報の伝達

米・米加工品（注1）を他の事業者へ譲り渡す場合には、伝票等（注2）又は商品の容器・包装への記載により、産地（注3）情報の伝達が必要です。

（2）一般消費者への産地情報の伝達

一般消費者に米・米加工品（注1）を販売・提供する場合には、

- ①玄米・精米、もち（一部）のように、食品表示法で原料原産地表示の義務がある場合は、食品表示法に従って表示をしてください。
- ②上記①の義務が無い場合には、米トレーサビリティ法に基づき、以下の方法等により産地情報の伝達を行うことが必要となります。ただし、外食店等では、米飯類のみ産地情報の伝達が必要です。

（注1）米穀（玄米・精米等）・米粉や米こうじ等の中間原材料、米飯類、もち、だんご、米菓、清酒、単式蒸留しょうちゆう、みりん。

（注2）伝票以外に、納品書、規格書等への記載でも可。

（注3）米の場合はその産地、米加工品の場合はその原料米の産地。

「当店のごはんは、〇〇産の米を使用しています」

- ・商品の包装に産地情報を記載または産地を知ることができる方法（Webアドレス、お客様相談窓口電話番号）などを記載。
- ・購入カタログや注文画面上に産地情報を掲示。



「産地情報については、店員におたずねください」

- ・店内に産地情報を掲示または産地情報を知ることができる方法を掲示。
- ・外食のメニューに産地情報を記載。



※詳しくは、農林水産省ホームページをご覧ください。 [農林水産省](#) [米トレ](#) で検索

（農林水産省パンフレット抜粋、一部加工）

お知らせ

食品表示法
（生鮮食品）

食品表示法
（加工食品）

遺伝子
組換え食品

栄養成分表示

栄養強調表示

保健機能
食品制度

JAS法
健康増進法

食品表示法

米トレ
サビリティ法

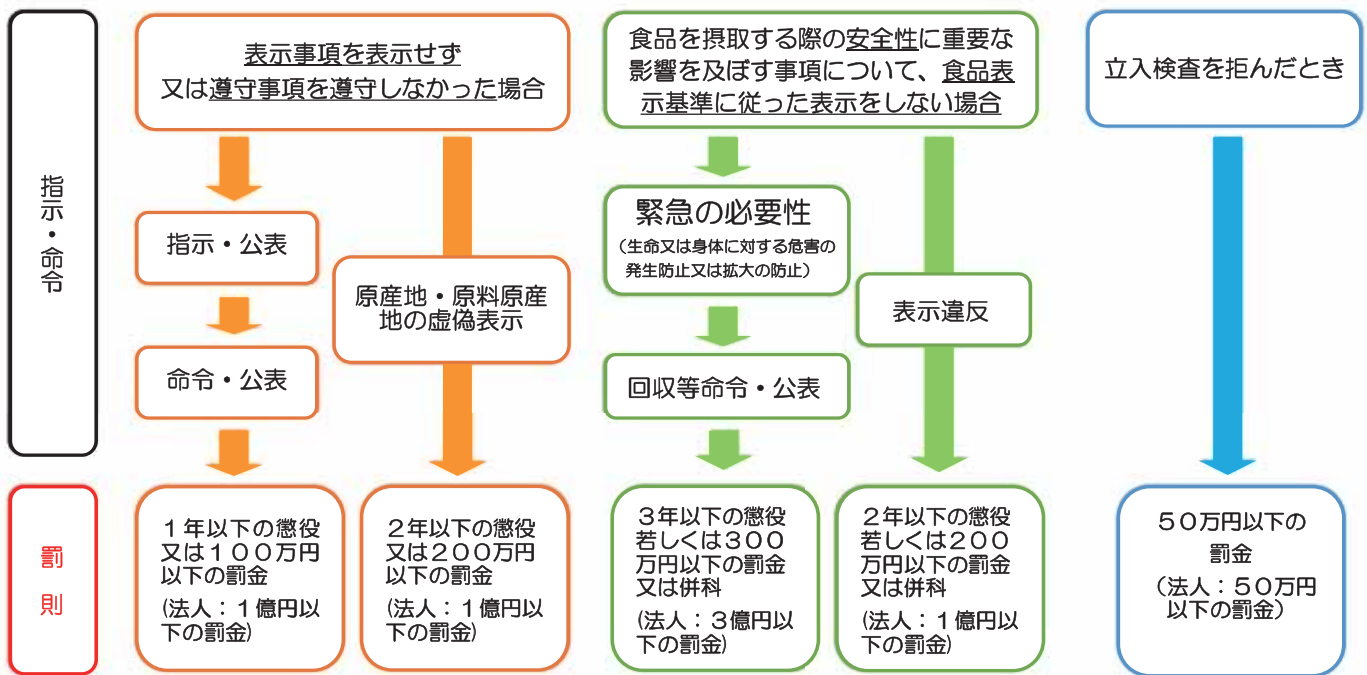
罰則等

罰則等について

各法令及び基準には、罰則が規定されており、義務違反があった場合は、行政処分や罰則が適用されます。

例えば、食品表示基準(以下「基準」という。)を守らないときには、次の罰則が適用される可能性があります。

- 内閣総理大臣（食品全般）、農林水産大臣（酒類以外）、財務大臣（酒類）、都道府県知事等（原則として食品全般）は、食品関連事業者に対して、表示事項を表示し、又は遵守事項を遵守すべき旨を指示するとともに（法第6条第1項、第2項、第3項及び第4項）、指示した旨を公表することになります（法第7条）。
- その指示に従わない場合は、内閣総理大臣又は都道府県知事が指示に従うべきことを命令し（法第6条第5項）、命令した旨を公表することになります（法第7条）。その命令に違反した場合、行為者は、1年以下の懲役又は100万円以下の罰金（法第20条）、法人は、1億円以下の罰金（法第22条第1項第2号）に処せられることとなります。
- 基準において表示されるべきこととされている原産地（原材料の原産地を含む。）について虚偽の表示がされた食品の販売をした場合には、行為者は、2年以下の懲役又は200万円以下の罰金（法第19条）、法人は、1億円以下の罰金（法第22条第1項第2号）に処せられることとなります。
- 食品関連事業者等が食品を摂取する際の安全性に重要な影響を及ぼす事項について基準に従った表示がされていない食品を販売し、又は販売しようとする場合には、内閣総理大臣又は都道府県知事は、食品の回収その他必要な措置命令又は業務停止命令をすることができるとともに（法第6条第8項）、命令した旨を公表することになります（法第7条）。
- 食品の回収その他の措置命令又は業務停止命令（法第6条第8項）に違反した場合には、行為者は、3年以下の懲役若しくは300万円以下の罰金に処せられ、又はこれを併科され（法第17条）、法人は、3億円以下の罰金（法第22条第1項第1号）に処せられることとなります。
- 内閣府令で定める食品を摂取する際の安全性に重要な影響を及ぼす事項について、基準に従った表示がされていない食品を販売した場合には、行為者は、2年以下の懲役若しくは200万円以下の罰金に処せられ、又はこれを併科され（法第18条）、法人は、1億円以下の罰金（法第22条第1項第2号）に処せられることとなります。
- なお、食品衛生法第20条や健康増進法第31条においては、一部の虚偽又は誇大な表示又は広告について、不当景品類及び不当表示防止法（昭和37年法律第134号）第4条第1項や特定商取引に関する法律（昭和51年法律第57号）第12条においては、取引における不当な表示等について禁止しています。



(消費者庁パンフレット抜粋、一部加工)

お知らせ

食品表示法
(生鮮食品)

食品表示法
(加工食品)

遺伝子
組換え食品

栄養成分表示

栄養強調表示

保健機能
食品制度

JAS法
健康増進法

景品表示法

米トレー
サビリテイ法

罰則等

食品表示等についての問合せ先

熊本県では、食品表示を含む食の安全に関する総合的な相談・情報窓口を設置しています。

食の安全 110番 TEL: 096-333-2290、096-387-5558

(くらしの安全推進課内) 平日8:30~17:15 (12:00~13:00を除く)

FAX: 096-382-7403 E-mail: anzensuishin@pref.kumamoto.lg.jp

食品表示法に関する個別の問合せ先

事項	品質に関する事項 【名称、原材料名、原産地、内容量等】		衛生に関する事項 【添加物、アレルゲン、期限等】		保健に関する事項 【栄養成分、機能性表示等】	
県庁	環境生活部 くらしの安全推進課	096-333-2290	健康福祉部 健康危機管理課	096-333-2247	健康福祉部 健康づくり推進課	096-333-2252
地域 (県)	県央広域本部 農業普及・振興課 (宇城、上益城)	096-333-2776	宇城保健所 衛生環境課	0964-32-1148	宇城保健所 保健予防課	0964-32-1207
			御船保健所 衛生環境課	096-282-0016	御船保健所 保健予防課	096-282-0016
	県北広域本部 農業普及・振興課 (菊池、玉名、 鹿本、阿蘇)	0968-25-4160	菊池保健所 衛生環境課	0968-25-4135	菊池保健所 保健予防課	0968-25-4138
			有明保健所 衛生環境課	0968-72-2184	有明保健所 保健予防課	0968-72-2184
			山鹿保健所 衛生環境課	0968-44-4121	山鹿保健所 保健予防課	0968-44-4121
			阿蘇保健所 衛生環境課	0967-24-9035	阿蘇保健所 保健予防課	0967-24-9036
	県南広域本部 農業普及・振興課 (八代、芦北、 球磨)	0965-33-3418	八代保健所 衛生環境課	0965-33-3198	八代保健所 保健予防課	0965-33-3229
			水俣保健所 衛生環境課	0966-63-4104	水俣保健所 保健予防課	0966-63-4104
			人吉保健所 衛生環境課	0966-22-3108	人吉保健所 保健予防課	0966-22-3107
	天草広域本部 農業普及・振興課	0969-22-4256	天草保健所 衛生環境課	0969-23-0299	天草保健所 保健予防課	0969-23-0172
熊本市	熊本市消費者センター (熊本市)	096-353-5757	熊本市保健所食品保健課		096-364-3188	

その他の法令に関する個別の問合せ先

相談・問い合わせ内容	連絡先	関係機関担当課
健康増進法に関すること	096-333-2252	健康福祉部健康局健康づくり推進課
JAS法に関すること	096-333-2383	農林水産部生産経営局農業技術課
景品表示法に関すること	096-333-2308	環境生活部県民生活局消費生活課
米トレーサビリティ法に関すること	096-333-2290	環境生活部県民生活局くらしの安全推進課 (事業者から消費者への産地情報の伝達)
	096-333-2388	農林水産部生産経営局農産園芸課 (生産者から事業者への産地情報の伝達)
計量法に関すること	096-368-2101	熊本県産業技術センター
牛トレーサビリティ法に関すること	096-300-6032	九州農政局消費・安全チーム

関連ホームページ

熊本県庁ホームページ

熊本県 食品表示 で検索

消費者庁ホームページ

消費者庁 食品表示企画 で検索



発行者：熊本県
所属：くらしの安全推進課
発行年度：令和5年度