

別表第14（第3条関係）：特定原材料

- えび
- かに
- くるみ
- 小麦
- そば
- 卵
- 乳
- 落花生

別表第15（第3条，第10条関係）：いわゆる「22食品群+5品目」

1 次に掲げるもののうち，原材料及び添加物に占める重量の割合が最も高い生鮮食品（(5)の緑茶及び緑茶飲料にあつては荒茶の原材料，(6)のもちにあつては米穀，(8)の黒糖及び黒糖加工品にあつては黒糖の原材料，(9)のこんにやくにあつてはこんにやくいも（こんにやくの原材料であるこんにやく粉の原材料として用いられたこんにやくいもを含む。），(18)のこんぶ巻にあつてはこんぶに限る。）の当該割合が50%以上であるもの

- (1) 乾燥きのこ類，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。）
- (2) 塩蔵したきのこ類，塩蔵野菜及び塩蔵果実（農産物漬物を除く。）
- (3) ゆで，又は蒸したきのこ類，野菜及び豆類並びにあん（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。）
- (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，果実及びきのこ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。）
- (5) 緑茶及び緑茶飲料
- (6) もち
- (7) いりさや落花生，いり落花生，あげ落花生及びいり豆類
- (8) 黒糖及び黒糖加工品
- (9) こんにやく
- (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。）
- (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。）
- (12) 表面をあぶった食肉
- (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。）
- (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。）
- (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。）
- (16) 塩蔵魚介類及び塩蔵海藻類
- (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。）
- (18) こんぶ巻
- (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。）
- (20) 表面をあぶった魚介類
- (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。）
- (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。）

2 農産物漬物

3 野菜冷凍食品

- 4 うなぎ加工品
- 5 かつお削りぶし
- 6 おにぎり（米飯類を巻く目的でのりを原材料として使用しているものに限る。）

別表第16（第2条関係）：遺伝子組換え対象農作物

- 1 大豆（枝豆及び大豆もやしを含む。）
- 2 とうもろこし
- 3 ばれいしょ
- 4 なたね
- 5 綿実
- 6 アルファルファ
- 7 てん菜
- 8 パパイア
- 9 からしな

別表第17（第3条，第9条関係）：遺伝子組換え対象加工食品

対象農産物	加工食品
大豆（枝豆及び大豆もやしを含む。）	① 豆腐・油揚げ類 ② 凍り豆腐，おから及びゆば ③ 納豆 ④ 豆乳類 ⑤ みそ ⑥ 大豆煮豆 ⑦ 大豆缶詰及び大豆瓶詰 ⑧ きなこ ⑨ 大豆いり豆 ⑩ ①から⑨までに掲げるものを主な原材料とするもの ⑪ 調理用の大豆を主な原材料とするもの ⑫ 大豆粉を主な原材料とするもの ⑬ 大豆たんぱくを主な原材料とするもの ⑭ 枝豆を主な原材料とするもの ⑮ 大豆もやしを主な原材料とするもの
とうもろこし	① コーンスナック菓子 ② コーンスターチ ③ ポップコーン ④ 冷凍とうもろこし ⑤ とうもろこし缶詰及びとうもろこし瓶詰 ⑥ コーンフラワーを主な原材料とするもの ⑦ コーングリッツを主な原材料とするもの（コーンフレークを除く。） ⑧ 調理用のとうもろこしを主な原材料とするもの ⑨ ①から⑤までに掲げるものを主な原材料とするもの
ばれいしょ	① ポテトスナック菓子 ② 乾燥ばれいしょ ③ 冷凍ばれいしょ ④ ばれいしょでん粉 ⑤ 調理用のばれいしょを主な原材料とするもの ⑥ ①から④までに掲げるものを主な原材料とするもの
なたね	
綿実	
アルファルファ	アルファルファを主な原材料とするもの
てん菜	調理用のてん菜を主な原材料とするもの
パパイヤ	パパイヤを主な原材料とするもの
からしな	

別表第18（第3条，第18条関係）：特定遺伝子組換えに係る形質、対象加工食品、対象農産物

形質	加工食品	対象農産物
ステアリドン酸産生	1 大豆を主な原材料とするもの（脱脂されたことにより，左欄に掲げる形質を有しなくなったものを除く。） 2 1に掲げるものを主な原材料とするもの	大豆
高リシン	1 とうもろこしを主な原材料とするもの（左欄に掲げる形質を有しなくなったものを除く。） 2 1に掲げるものを主な原材料とするもの	とうもろこし
エイコサペンタエン酸（EPA）産生	1 なたねを主な原材料とするもの（左欄に掲げる形質を有しなくなったものを除く。）	なたね
ドコサヘキサエン酸（DHA）産生	2 1に掲げるものを主な原材料とするもの	

別表第19（第4条，第5条関係）：一般用加工食品の個別的表示事項

食品	表示事項	表示の方法
トマト加工品	使用上の注意（内面塗装缶以外を使用した缶詰に限る。）	「開缶後はガラス等の容器に移し換えること」等と表示する。
	形状（固形トマトに限る。）	全形にあっては「全形」と，2つ割りにあっては「2つ割り」と，4つ割りにあっては「4つ割り」と，立方形にあっては「立方形」と，輪切りにあっては「輪切り」と，くさび形にあっては「くさび形」と，不定形にあっては「不定形」と表示し，その他のものにあつてはその形状を最もよく表す用語を表示する。
	「濃縮トマト還元」の用語（濃縮トマトを希釈して製造したトマトジュースに限る。）	「濃縮トマト還元」の用語を表示する。
	トマトの搾汁を濃縮した割合（トマトピューレー及びトマトペーストに限る。）	トマトの搾汁を濃縮した割合を，「トマトを裏ごしして，およそ3倍に濃縮してあります。」等と表示する。
	トマトの搾汁の含有率（トマト果汁飲料に限る。）	トマトの搾汁の含有率を実含有率を上回らない10の整数倍の数値により，%の単位で，単位を明記して表示する。
ジャム類	使用上の注意（糖用屈折計の示度が60ブリックス度以下のもの又は内面塗装缶以外を使用した缶詰に限る。）	<ol style="list-style-type: none"> 1 糖用屈折計の示度が60ブリックス度以下のものにあつては，「開封後は，10℃以下で保存すること」等と表示する。 2 缶詰であつて内面塗装缶以外の缶を使用したものにあつては，「開缶後は，ガラス等の容器に移し換えること」等と表示する。
乾めん類	調理方法	食品の特性に応じて表示する。
	そば粉の配合割合（そば粉の配合割合が30%未満の干しそばに限る。）	実配合割合を上回らない数値により「2割」，「20%」等と表示する。ただし，そば粉の配合割合が10%未満のものにあつては，「1割未満」，「10%未満」等と表示する。
即席めん	調理方法	食品の特性に応じて表示する。

	使用上の注意（食器として使用できる容器にめんを入れているものに限る。）	容器を加熱するものにあつては「調理中及び調理直後は、容器に直接手を触れないこと」等と、容器を加熱しないものにあつては「やけどに注意」等と表示する。
即席めん類 （即席めんのうち生タイプ即席めん以外のものをいう）	油脂で処理した旨	「油揚げめん」、「油処理めん」等油脂で処理した旨の文言を表示する。
マカロニ類	調理方法	食品の特性に応じて表示する。
無菌充填豆腐（食品、添加物等の規格基準第1食品の部D各条の項の豆腐に規定する無菌充填豆腐をいう。）	常温での保存が可能である旨及び常温で保存した場合における賞味期限である旨の文字を冠したその年月日	「常温保存可能品」の文字を表示する。
凍り豆腐	調理方法	食品の特性に応じて表示する。
プレスハム、混合プレスハム、ソーセージ及び混合ソーセージ	でん粉含有率（でん粉（加工でん粉を含む。）、小麦粉及びコーンミールの含有率が、プレスハム及び混合プレスハムにあつては、3%を超える場合、ソーセージ及び混合ソーセージにあつては5%を超える場合に限る。）	でん粉（加工でん粉を含む。）、小麦粉及びコーンミールの含有率を%の単位で、単位を明記して表示する。
食肉（鳥獣の生肉（骨及び	鳥獣の種類	1 「牛」、「馬」、「豚」、「めん羊」、「鶏」等とその動物名を表示する。

臓器を含む。)に限る。以下この項において同じ。)		<p>2 鳥獣の内臓にあつては「牛肝臓」,「心臓(馬)」等と表示する。</p> <p>3 名称から鳥獣の種類が十分判断できるものにあつては,鳥獣の種類を表示を省略することができる。</p>
	処理を行った旨 (調味料に浸潤させる処理,他の食肉の断片を結着させ成型する処理その他病原微生物による汚染が内部に拡大するおそれのある処理を行ったものに限る。)	「タンブリング処理」,「ポーションカット」の文字等処理を行った旨を示す文字を表示する。
	飲食に供する際にその全体について十分な加熱を要する旨(調味料に浸潤させる処理,他の食肉の断片を結着させ成型する処理その他病原微生物による汚染が内部に拡大するおそれのある処理を行ったものに限る。)	「あらかじめ処理してありますので中心部まで十分に加熱してお召し上がりください」,「あらかじめ処理してありますので十分に加熱してください」等飲食に供する際にその全体について十分な加熱を要する旨の文言を表示する。
	生食用である旨 (牛肉(内臓を除く。))であつて生食用のものに限る。)	「生食用」,「生のまま食べられます」等生食用である旨を明確に示す文言を表示する。
	と畜場の所在地の都道府県名(輸入品にあつては,原産国名)及びと畜場の名称(牛肉(内臓を除く。))であつて生食用のものに限る。)	とさつ又は解体が行われたと畜場の所在地の都道府県名(輸入品にあつては,原産国名)及びと畜場である旨を冠した当該と畜場の名称を表示する。
食品衛生法第13	食品衛生法第13条第1項の規定に基づく生食用食肉の加工基準	

	<p>条第1項の規定に基づく生食用食肉の加工基準に適合する方法で加工が行われた施設の所在地の都道府県名（輸入品にあっては、原産国名）及び加工施設の名称（牛肉（内臓を除く。）であって生食用のものに限る。）</p>	<p>に適合する方法で加工が行われた施設（以下、この項及び別表第24の食肉の項において「加工施設」という。）の所在地の都道府県名（輸入品にあっては、原産国名）及び加工施設である旨を冠した当該加工施設の名称を表示する。</p>
	<p>一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨（牛肉（内臓を除く。）であって生食用のものに限る。）</p>	<p>「一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがあります」、「食肉（牛肉）の生食は、重篤な食中毒を引き起こすリスクがあります」等一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨の文言を表示する。</p>
	<p>子供、高齢者その他食中毒に対する抵抗力の弱い者は食肉の生食を控えるべき旨（牛肉（内臓を除く。）であって生食用のものに限る。）</p>	<p>「子供、高齢者、食中毒に対する抵抗力の弱い方は食肉の生食をお控えください」、「お子様、お年寄り、体調の優れない方は、牛肉を生で食べないでください」等子供、高齢者その他食中毒に対する抵抗力の弱い者は食肉の生食を控えるべき旨の文言を表示する。</p>
<p>食肉製品（食品衛生法施行令第13条に規定するものに限る。以下この表において同じ。）</p>	<p>原料肉名</p> <p>殺菌方法（気密性のある容器包装に充てんした後、その中心部の温度を摂氏120度で4分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法により殺菌し</p>	<p>配合分量の多いものから順に表示することとし、食肉である原料については「馬」、「めん羊」、「鶏」等とその動物名を、魚肉である原料については「魚肉」の文字を表示する。</p> <p>殺菌温度及び殺菌時間を表示する。</p>

<p>たもの（缶詰又は瓶詰のものを除く。）に限る。）</p>	
<p>乾燥食肉製品である旨（乾燥食肉製品（乾燥させた食肉製品であって、乾燥食肉製品として販売するものをいう。以下同じ。）に限る。）</p>	<p>「乾燥食肉製品」の文字等乾燥食肉製品である旨を示す文字を表示する。</p>
<p>非加熱食肉製品である旨（非加熱食肉製品（食肉を塩漬けした後、くん煙し、又は乾燥させ、かつ、その中心部の温度を摂氏63度で30分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法による加熱殺菌を行っていない食肉製品であって、非加熱食肉製品として販売するものをいう。ただし、乾燥食肉製品を除く。以下同じ。）に限る。）</p>	<p>「非加熱食肉製品」の文字等非加熱食肉製品である旨を示す文字を表示する。</p>
<p>水素イオン指数及び水分活性（非加熱食肉製品に限る。）</p>	<p>水素イオン指数を表示するときは、「pH」等水素イオン指数を示す文字を付してその値を表示する。水分活性を表示するときは、水分活性を示す文字を付してその値を表示する。</p>
<p>特定加熱食肉製品である旨（特定加熱食肉製品（その中心部の温度を摂</p>	<p>「特定加熱食肉製品」の文字等特定加熱食肉製品である旨を示す文字を表示する。</p>

	氏63度で30分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法以外の方法による加熱殺菌を行った食肉製品をいう。ただし、乾燥食肉製品及び非加熱食肉製品を除く。以下同じ。)に限る。)	
	水分活性(特定加熱食肉製品に限る。)	水分活性を示す文字を付してその値を表示する。
	加熱食肉製品である旨(加熱食肉製品(乾燥食肉製品、非加熱食肉製品及び特定加熱食肉製品以外の食肉製品をいう。)に限る。)	「加熱食肉製品」の文字等加熱食肉製品である旨を示す文字を表示する。
	容器包装に入れた後加熱殺菌したもののか、加熱殺菌した後容器包装に入れたもののかの別(加熱食肉製品に限る。)	「包装後加熱」の文字又は「加熱後包装」の文字等容器包装に入れた後加熱殺菌したもののか、加熱殺菌した後容器包装に入れたもののかの別を表示する。
乳	種類別	乳等省令第2条の定義に従った種類別を表示する。
	殺菌温度及び時間(殺菌しない特別牛乳にあっては、その旨)	<ol style="list-style-type: none"> 1 温度は摂氏温度で表し、当該処理場で行っている実際の殺菌温度を正確に表示する。 2 時間は「分」又は「秒」で表し、当該処理場で行っている実際の殺菌時間を正確に表示する。 3 殺菌温度、殺菌時間を表すものであることを明らかにするため、「殺菌」、「殺菌温度」、「殺菌時間」等の文字を前又は後に表示する。
	主要な原料名並び	1 主要な原材料名を配合割合の高い順に表示する。

	に含まれる無脂乳固形分及び乳脂肪分の重量百分率（加工乳に限る。）	2 無脂乳固形分及び乳脂肪分の%重量を表示する。%の表示は、小数第一位まで表示する。
	含まれる乳脂肪分の重量百分率（低脂肪牛乳に限る。）	含まれる乳脂肪分の%重量を表示する。%の表示は、小数第一位まで表示する。
	常温での保存が可能である旨及び常温で保存した場合における賞味期限である旨の文字を冠したその年月日（常温保存可能品に限る。）	「種類別〇〇」の次に「(常温保存可能品)」の文字を表示する。
乳製品	種類別	乳等省令第2条の定義に従った種類別を表示する。この場合において、チーズにあつてはナチュラルチーズ又はプロセスチーズの別、アイスクリーム類にあつてはアイスクリーム、アイスマルク又はラクトアイスの別を表示する。
	乳製品である旨（乳酸菌飲料に限る。）	「種類別〇〇」の次に「(乳製品)」の文字を表示する。
	主要な混合物の名称（乳飲料、発酵乳、乳酸菌飲料（無脂乳固形分3.0%以上のものに限る。）、チーズ又はアイスクリーム類に限る。）	乳又は乳製品以外に混合したもののうち主要なもの及び量の多少にかかわらずその製品の特性に不可欠なものの名称を表示する。
	主要な混合物の名称及びその重量百分率（加糖練乳、加糖脱脂練乳、加糖粉乳又は調製粉乳に限る。）	1 主要な混合物の名称は、調製粉乳にあつては、乳又は乳製品以外に混合したもののうち主要なもの及び量の多少にかかわらずその製品の組成に必要不可欠なものの名称を表示し、それ以外のものにあつては、「しよ糖」と表示する。 2 1の重量%は、小数第一位まで表示する。
	含まれる無脂乳固形分及び乳脂肪分	1 無脂乳固形分、乳脂肪分及び乳脂肪分以外の脂肪分の重量%は、小数第一位まで表示する。ただし、アイスクリーム類、発酵

<p>(乳脂肪分以外の脂肪分を含むもの にあつては、無脂乳固形分及び乳脂肪分並びに乳脂肪分以外の脂肪分)の重量百分率(乳飲料、発酵乳、乳酸菌飲料及びアイスクリーム類に限る。)</p>	<p>乳及び乳酸菌飲料であつて、重量%が1%以上のものについては、小数第一位の数値の1から4までは0として、6から9までは5として、0.5間隔で表示することができる。</p> <p>2 乳脂肪分以外の脂肪分にあつては、その脂肪分の個々の名称及びそれぞれの重量%を表示する。ただし、植物性脂肪又は乳脂肪以外の動物性脂肪に取りまとめ、それぞれ総量で表示することができる。</p>
<p>当該動物の種類 (牛以外の動物の乳を原料として製造したナチュラルチーズに限る。)</p>	<p>2種類以上の動物の乳を使用したものにあつては、当該動物の種類を使用量の多い順に表示する。</p>
<p>含まれる乳脂肪分の重量百分率(クリーム及びクリームパウダーに限る。)</p>	<p>含まれる乳脂肪分の重量%は、小数第一位まで表示する。</p>
<p>殺菌した発酵乳及び乳酸菌飲料である旨(殺菌した発酵乳及び乳酸菌飲料に限る。)</p>	<p>殺菌した発酵乳にあつては、「種類別」の次に「殺菌済み発酵乳」等殺菌した発酵乳である旨の文言を、殺菌した乳酸菌飲料にあつては、「種類別」の次に「殺菌済み乳酸菌飲料」等殺菌した乳酸菌飲料である旨の文言を表示する。</p>
<p>容器包装に入れた後、加熱殺菌した旨(ナチュラルチーズ(ソフト及びセミハードのものに限る。))であつて、容器包装に入れた後、加熱殺菌したものに限る。)</p>	<p>「包装後加熱」、「包装後加熱殺菌」、「容器包装後加熱殺菌済み」等容器包装に入れた後に加熱殺菌したものである旨の文言を表示する。</p>
<p>飲食に供する際に加熱する旨(ナチュラルチーズ(ソ</p>	<p>「種類別〇〇」の次に「(要加熱)」、「(加熱が必要)」、「(加熱してお召し上がりください)」等飲食に供する際に加熱する旨の文言を表示する。</p>

	フト及びセミハードのものに限る。)であって、飲食に供する際に加熱するものに限る。)	
	製造時の発酵温度が摂氏25度前後である旨(発酵乳又は乳酸菌飲料であって、製造時の発酵温度が摂氏25度前後のものに限る。)	「低温発酵」等製造時の発酵温度が摂氏25度前後である旨を示す文字を表示する。
	常温での保存が可能である旨及び常温で保存した場合における賞味期限である旨の文字を冠したその年月日(常温保存可能品に限る。)	「種類別〇〇」の次に「(常温保存可能品)」の文字を表示する。
乳又は乳製品を主要原料とする食品	名称又は商品名(乳酸菌飲料にあつては、その旨)	一般的名称又は商品名を表示する。この場合において、乳酸菌飲料にあつては、「乳酸菌飲料」の文字を表示する。
	乳若しくは乳製品を原材料として含む旨、乳成分を原材料として含む旨又は主要原料である乳若しくは乳製品の種類別のうち少なくとも1つを含む旨	「この製品は原材料に乳を使用しています」等乳若しくは乳製品を原材料として含む旨、乳成分を原材料として含む旨又は主要原料である乳若しくは乳製品の種類別のうち少なくとも1つを含む旨を表示する。
	含まれる無脂乳固形分及び乳脂肪分(乳脂肪分以外の脂肪分を含むものにあつては、無脂	1 無脂乳固形分、乳脂肪分及び乳脂肪分以外の脂肪分の重量%を表示する。%表示は、小数第一位まで表示する。ただし、乳又は乳製品を主要原料とする食品であつて、重量%が1%以上のものについては、小数第一位の数値の1から4までは0として、6から9までは5として、0.5間隔で表示することができる。

	乳固形分及び乳脂肪分並びに乳脂肪分以外の脂肪分の重量百分率	2 乳脂肪分以外の脂肪分にあつては、その脂肪分の個々の名称及びそれぞれの重量%を表示する。ただし、植物性脂肪又は乳脂肪以外の動物性脂肪に取りまとめ、それぞれ総量で表示することができる。
	製造時の発酵温度が摂氏25度前後である旨（乳酸菌飲料であつて、製造時の発酵温度が摂氏25度前後のものに限る。）	「低温発酵」等製造時の発酵温度が摂氏25度前後である旨を示す文字を表示する。
鶏の液卵（鶏の殻付き卵から卵殻を取り除いたものをいう。）	殺菌方法（殺菌したものに限る。）	殺菌温度及び殺菌時間を表示する。
	未殺菌である旨（殺菌したものの以外のものに限る。）	「未殺菌」の文字等未殺菌である旨を示す文字を表示する。
	飲食に供する際に加熱殺菌を要する旨（殺菌したものの以外のものに限る。）	「飲食に供する際には加熱殺菌が必要です。」等飲食に供する際に加熱殺菌を要する旨を示す文言を表示する。
切り身又はむき身にした魚介類（生かき及びふぐを原材料とするふぐ加工品を除く。）であつて、生食用のもの（凍結させたものを除く。）	生食用である旨	「生食用」、「刺身用」、「そのままお召し上がりになれます」等生食用である旨を示す文言を表示する。
生かき	生食用であるかなにかの別	生食用又は加工用の別を表示する。生食用以外のかきについては、「加熱調理用」、「加熱加工用」、「加熱用」等加熱しなければならないことを明確に表示する。
	採取された水域（生食用のものに	都道府県、地域保健法（昭和22年法律第101号）第5条第1項の政令で定める市又は特別区が、自然環境等を考慮した上で、決定

	限る。)	した採取された水域の範囲を表示する。
ゆでがに	飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別	「加熱の必要はありません」、「加熱用」、「加熱してお召し上がりください」等飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別を示す文言を表示する。
魚肉ハム及び魚肉ソーセージ	でん粉含有率（でん粉（加工でん粉を含む。）、小麦粉及びコーンミールの含有率が、魚肉ハムにあっては9%、普通魚肉ソーセージにあっては10%、特種魚肉ソーセージにあっては15%を超える場合に限る。）	つなぎ又は結着材料に使用したでん粉（加工でん粉を含む。）、小麦粉、コーンミール等の含有率）を%の単位で、単位を明記して表示する。
	名称の用語（商品名に名称の用語を使用していない場合に限る。）	別表第4の魚肉ハム及び魚肉ソーセージの名称の項に規定する名称の用語を表示する。
魚肉ハム、魚肉ソーセージ及び特殊包装かまぼこ	気密性のある容器包装に充てんした後、その中心部の温度を摂氏120度で4分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法により殺菌したもの（缶詰又は瓶詰のものを除く。）の殺菌方法	殺菌温度及び殺菌時間を表示する。
	水素イオン指数又は水分活性（その水素イオン指数が4.6以下又はその水分活性が0.94以下であるも	水素イオン指数を表示するときは、「pH」等水素イオン指数を示す文字を付してその値を表示する。水分活性を表示するときは、水分活性を示す文字を付してその値を表示する。

	の（缶詰又は瓶詰のものを除く。）に限る。）	
削りぶし	名称の用語（商品名に名称の用語を使用していない場合又は2種類以上の魚類のふし、かれぶし、煮干し又は圧搾煮干しを使用したものであって商品名に使用した全ての魚類の名称を使用していない場合に限る。）	別表第4の削りぶしの名称の項に定める名称の用語を表示する。
	密封の方法（気密性のある容器包装に入れ、かつ、不活性ガスを充てんしたものに限る。）	「不活性ガス充てん、気密容器入り」と表示する。ただし、「不活性ガス」については、その固有の名称で表示することができる。
	圧搾煮干し配合率（圧搾煮干しを10%以上配合したものに限る。）	実配合率を下回らない10の整数倍の数値により、%の単位をもって、単位を明記して表示する。
うに加工品	塩うに含有率	%の単位で、単位を明記して表示する。
	名称の用語（商品名に名称の用語を使用していない場合に限る。）	別表第4のうに加工品の名称の項に定める名称の用語を表示する。
うにあえもの	塩うに含有率	%の単位で、単位を明記して表示する。
	名称の用語（商品名に名称の用語を使用していない場合に限る。）	別表第4のうにあえものの名称の項に定める名称の用語を表示する。
ふぐを原料とするふぐ加工品	ロットが特定できるもの	加工年月日である旨の文字を冠したその年月日、ロット番号等のいずれかを表示する。
	原料ふぐの種類	原料ふぐの種類を次に掲げる標準和名（以下「標準和名」という。）で表示するとともに、「標準和名」の文字を表示する。

		<ul style="list-style-type: none"> ① とらふぐ ② からす ③ まふぐ ④ しまふぐ ⑤ しょうさいふぐ ⑥ なしふぐ ⑦ こもんふぐ ⑧ ひがんふぐ ⑨ くさふぐ ⑩ ごまふぐ ⑪ あかめふぐ ⑫ むしふぐ ⑬ めふぐ ⑭ しろさばふぐ ⑮ くろさばふぐ ⑯ かなふぐ ⑰ よりとふぐ ⑱ くまさかふぐ ⑲ ほしふぐ ⑳ さざなみふぐ ㉑ もようふぐ ㉒ いしがきふぐ ㉓ はりせんぼん ㉔ ひとづらはりせんぼん ㉕ ねずみふぐ ㉖ はこふぐ ㉗ さんさいふぐ
	<p>漁獲水域名（原料ふぐの種類がなしふぐ（有明海，橘湾，香川県及び岡山県の瀬戸内海域で漁獲されたものに限る。）の筋肉を原材料とするもの又はなしふぐ（有明海及び橘湾で漁獲され，長崎県が</p>	<p>漁獲水域名を表示する。</p>

	定める要領に基づき処理されたものに限る。)の精巢を原材料とするものに限る。)	
	生食用であるかないかの別(冷凍食品のうち、切り身にしたふぐを凍結させたものに限る。)	生食用のものにあつては、「生食用」等生食用である旨を示す文言を表示し、生食用でないものにあつては、「加工用」、「フライ用」、「煮物用」等生食用でない旨を示す文言を表示する。
	生食用である旨(切り身にしたふぐであつて生食用のもの(調味したものであつて、凍結させたものを除く。)に限る。)	「生食用」の文字等生食用である旨を示す文字を表示する。
塩蔵わかめ	食塩含有率(40%を超える場合に限る。)	実含有率を下回らない10の整数倍の数値により、%の単位をもって、単位を明記して表示する。
	使用方法	「塩抜きして使用すること」等と表示する。
	名称の用語(商品名に名称の用語を使用していない場合に限る。)	別表第4の塩蔵わかめの名称の項に定める名称の用語を表示する。
鯨肉製品	気密性のある容器包装に充てんした後、その中心部の温度を摂氏120度で4分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法により殺菌したもの(缶詰又は瓶詰のものを除く。)の殺菌方法	殺菌温度及び殺菌時間を表示する。

食酢	酸度	％の単位で、小数第一位までの数値を単位を明記して表示する。
	醸造酢の混合割合 (醸造酢を混合した合成酢に限る。)	醸造酢の混合割合(製品の総酸量に対する混合された醸造酢の酸量の百分比をいう。以下同じ。)を、実混合割合を上回らない10の整数倍の数値により、％の単位で単位を明記して表示する。ただし、実混合割合が10％未満の場合は、実混合割合を上回らない整数値により、％の単位で単位を明記して表示する。
	希釈倍数(希釈して使用されるものに限る。)	「○倍に希釈」と表示する。
	「醸造酢」又は「合成酢」の用語	醸造酢にあつては「醸造酢」と、合成酢にあつては「合成酢」と表示する。
風味調味料	使用方法	食品の特性に応じて表示する。
乾燥スープ	調理方法	水若しくは牛乳を加えて加熱するものであるか又は水、熱湯若しくは牛乳を加えるものであるかの別及びその加えるものの量を表示する。
	「コンソメ」又は「ポタージュ」の用語(乾燥コンソメにあつては商品名中に「コンソメ」の用語を使用していないもの又は乾燥ポタージュにあつては商品名中に「ポタージュ」の用語を使用していないものに限る。)	乾燥コンソメにあつては「コンソメ」と、乾燥ポタージュにあつては「ポタージュ」と表示する。
マーガリン類	油脂含有率(ファットスプレッドに限る。)	％の単位で、単位を明記して表示する。
	名称の用語(商品名に名称の用語を使用していない場合に限る。)	別表第4のマーガリン類の名称の項に定める名称の用語を表示する。
冷凍食品	飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別(製造し、又は加工した食品)	「加熱の必要はありません」、「加熱用」、「加熱してお召し上がりください」等飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別を示す文言を名称の表示に併記するなどして表示する。

	<p>(清涼飲料水, 食肉製品, 鯨肉製品, 魚肉練り製品, ゆでだこ, ゆでがに, 食肉(鳥獣の生肉(骨及び臓器を含む。))を加工したものに限る。)及びアイスクリーム類を除く。以下同じ。)を凍結させたものに限る。)</p>	
	<p>凍結させる直前に加熱されたものであるかどうかの別(加熱後摂取冷凍食品(製造し,又は加工した食品を凍結させたものであって,飲食に供する際に加熱を要するとされているものをいう。)に限る。)</p>	<p>「凍結前加熱」の文字等凍結させる直前に加熱されたものであるかどうかの別を表示する。</p>
	<p>生食用であるかないかの別(切り身又はむき身にした魚介類(生かき及びふぐを除き,調味したものに限る。)を凍結させたものに限る。)</p>	<p>生食用のものにあつては,「生食用」等生食用である旨を示す文言を表示し,生食用でないものにあつては,「加工用」,「フライ用」,「煮物用」等生食用でない旨を示す文言を表示する。</p>
調理冷凍食品(冷凍フライ類,冷凍しゅうまい,冷凍ぎょうざ,冷凍春巻,冷	<p>衣の率(冷凍魚フライにあつては50%(食用油脂で揚げたものにあつては60%),冷凍えびフライにあつ</p>	<p>実比率を下回らない5の整数倍の数値により,%の単位をもって,単位を明記して表示する。</p>

<p>凍ハンバーグステーキ、冷凍ミートボール、冷凍フィッシュハンバーグ、冷凍フィッシュボール、冷凍米飯類及び冷凍めん類に限る。)</p>	<p>ては50%（食用油脂で揚げたものにあつては65%、食用油脂で揚げたもの以外のもので頭胸部及び甲殻を除去し、又はこれから尾扇を除去した1尾当たりのえびの重量が6g以下のものにあつては60%）、冷凍いかフライにあつては55%（食用油脂で揚げたものにあつては、60%）、冷凍かきフライにあつては50%（食用油脂で揚げたものにあつては、60%）、冷凍コロッケにあつては30%（食用油脂で揚げたものにあつては40%）及び冷凍カツレツにあつては55%（食用油脂で揚げたものにあつては65%）を超えるものに限る。）</p>	
	<p>皮の率（冷凍しゅうまいにあつては25%、冷凍ぎょうざにあつては45%、冷凍春巻にあつては50%</p>	<p>実比率を下回らない5の整数倍の数値により、%の単位をもって、単位を明記して表示する。</p>

<p>(食用油脂で揚げたものにあっては60%)を超えるものに限る。)</p>	
<p>使用方法</p>	<p>解凍方法, 調理方法等を表示する。</p>
<p>内容個数(内容個数の管理が困難でないものに限る。)</p>	<p>○個入り, ○尾入り, ○枚入り等と表示する。</p>
<p>食用油脂で揚げた後, 凍結し, 容器包装に入れた旨(食用油脂で揚げた後, 凍結し, 容器包装に入れたものに限る。)</p>	<p>食用油脂で揚げた後, 凍結し, 容器包装に入れた旨を表示する。</p>
<p>ソースを加えた旨又はソースで煮込んだ旨(冷凍ハンバーグステーキ, 冷凍ミートボール, 冷凍フィッシュハンバーグ又は冷凍フィッシュボールに限る。)</p>	<p>ソースを加えた旨又はソースで煮込んだ旨を表示する。</p>
<p>食肉の含有率(冷凍ハンバーグ及び冷凍ミートボール(これらに具又はソースを加えたものにあっては, 具及びソースを除く。)であって, 食肉の含有率が40%未満のものに限る。)</p>	<p>実含有率を上回らない5の整数倍の数値により, %の単位をもって, 単位を明記した食肉の含有率を表示する。</p>
<p>魚肉の含有率(冷凍フィッシュハンバーグ又は冷凍フ</p>	<p>実含有率を上回らない5の整数倍の数値により, %の単位をもって, 単位を明記した魚肉の含有率を表示する。</p>

	<p>イッシュボール (これらに具又はソースを加えたものにあつては、具又はソースを除く。)であつて魚肉の含有率が40%未満のものに限る。)</p>	
<p>チルドハンバーグステーキ及びチルドミートボール</p>	調理方法	食品の特性に応じて表示する。
<p>チルドぎょうざ類</p>	調理方法	「加熱調理すること」等と表示する。
	<p>皮の率(チルドぎょうざ又はチルドぱおずにあつては45%、チルドしゅうまいにあつては25%、チルド春巻にあつては50%を超える場合に限る。)</p>	<p>実比率を下回らない5の整数倍の数値により、%の単位をもって、単位を明記して表示する。</p>
	「チルド」の用語	「チルド」と表示する。
	<p>「魚肉」の用語(あんに占める魚肉の重量の割合が食肉より多い場合にあつて、商品名の一部として、使用した主たる魚肉の名称を表示していない場合に限る。)</p>	「魚肉」と表示する。
	<p>「野菜」の用語(あんに占める食肉の重量の割合及び魚肉の重量の割合が</p>	<p>この表のチルドぎょうざ類の項の「魚肉」の用語に関する規定にかかわらず、「野菜」と表示する。</p>

	いずれもチルドぎょうぎにあっては20%未満、チルドしゅうまいにあっては25%未満、チルド春巻又はチルドばおずにあっては10%未満である場合にあつて、商品名の一部として、使用した主たる野菜の名称を表示していない場合に限る。)							
容器包装詰加圧加熱殺菌食品	食品を気密性のある容器包装に入れ、密封した後、加圧加熱殺菌した旨 (缶詰又は瓶詰の食品、清涼飲料水、食肉製品、鯨肉製品及び魚肉練り製品を除く。)	「気密性容器に密封し加圧加熱殺菌」等食品を気密性のある容器包装に入れ、密封した後、加圧加熱殺菌した旨を示す文言を表示する。						
レトルトパウチ食品(植物性たんぱく食品(コンビーフスタイル)を除く。)	レトルトパウチ食品である旨	レトルトパウチ食品である旨を表示する。						
	調理方法(調理しないもの(単に温めるものを含む。))以外のものに限る。)	食品の特性に応じて表示する。						
	内容量(調理しないもの(単に温めるものを含む。))以外のものに限る。)	「〇人前」と表示する。						
	食肉等若しくはその加工品又は魚肉の含有率(下欄の表の上欄に掲げる	%の単位で、単位を明記したその含有率を表示する。 <table border="1"> <thead> <tr> <th>名称</th> <th>原材料名</th> <th>割合</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>カレー及びハヤシ</td> <td>食肉等若しくはその加工品又は魚肉</td> <td>3% (ハヤシにあつては4%)</td> </tr> </tbody> </table>	名称	原材料名	割合	カレー及びハヤシ	食肉等若しくはその加工品又は魚肉	3% (ハヤシにあつては4%)
名称	原材料名	割合						
カレー及びハヤシ	食肉等若しくはその加工品又は魚肉	3% (ハヤシにあつては4%)						

	<p>ものを使用した場合において、その重量の原材料及び添加物（ハンバーグステーキ及びミートボールのうち、ソースを加えたものにおいては、ソースを除く。）の重量に占める割合が、同表の下欄に掲げる割合に満たないときに限る。）</p>	<table border="1"> <tr> <td>パスタソース</td> <td>食肉又は魚肉</td> <td>6%</td> </tr> <tr> <td>まあぼ料理のもと</td> <td>食肉</td> <td>6%</td> </tr> <tr> <td>牛どんのもと</td> <td>牛肉</td> <td>20%</td> </tr> <tr> <td>シチュー</td> <td>食肉等若しくはその加工品又は魚肉</td> <td>6%（クリームシチューにあつては3%）</td> </tr> <tr> <td>ハンバーグステーキ及びミートボール</td> <td>食肉</td> <td>40%</td> </tr> </table>	パスタソース	食肉又は魚肉	6%	まあぼ料理のもと	食肉	6%	牛どんのもと	牛肉	20%	シチュー	食肉等若しくはその加工品又は魚肉	6%（クリームシチューにあつては3%）	ハンバーグステーキ及びミートボール	食肉	40%
		パスタソース	食肉又は魚肉	6%													
		まあぼ料理のもと	食肉	6%													
		牛どんのもと	牛肉	20%													
		シチュー	食肉等若しくはその加工品又は魚肉	6%（クリームシチューにあつては3%）													
ハンバーグステーキ及びミートボール	食肉	40%															
<p>容器包装に密封された常温で流通する食品（清涼飲料水、食肉製品、鯨肉製品及び魚肉練り製品を除く。）のうち、水素イオン指数が4.6を超え、かつ、水分活性が0.94を超え、かつ、その中心部の温度を摂氏120度で4分間に満たない条件で加熱殺菌されたものであって、ボツリ</p>	<p>要冷蔵である旨</p>	<p>「要冷蔵」の文字等冷蔵を要する食品である旨を示す文字を表示する。</p>															

<p>ヌス菌を原因とする食中毒の発生を防止するために摂氏10度以下の保存を要するもの</p>		
<p>缶詰の食品</p>	<p>主要な原材料名</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1 主要原材料が3種類以上にわたる場合は、配合分量の多いものから順に3種類まで表示する。 2 原則として、「主要原材料」の文字を冠する。 3 原材料は、その種類名を表示する。 4 名称その他表示から主要原材料が十分判断できるものにあつては、主要原材料名の表示を省略することができる。
<p>農産物缶詰及び農産物瓶詰</p>	<p>形状（1種類の農産物（れんこん、たけのこ、アスパラガス、スイートコーン、なめこ、マッシュルーム及び果実（くり及びぎんなんを除く。））を詰めたものに限る。ただし、内容物の形状を容易に確認することができる瓶詰にあつては、この限りでない。）</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1 1種類の農産物を詰めたものであつて、使用した農産物が全形のものにあつては「全形」又は果実名に「丸」の文字を冠して「丸みかん」等と、つぼみのものにあつては「つぼみ」と、ホールのものにあつては「ホール」と、ポタンのものにあつては「ポタン」と、開きのものにあつては「開き」と、全果粒のものにあつては「全果粒」と、身割れのものにあつては「身割れ」と、小片のものにあつては「小片」と、じょうのう片のものにあつては「じょうのう片」と、ホールカーネルのものにあつては「ホールカーネル」と、クリームスタイルのものにあつては「クリームスタイル」と、ロングスピアーのものにあつては「ロング」と、スピアーのものにあつては「スピアー」と、チップのものにあつては「チップ」と、筒切りのものにあつては「筒切り」と、傷のものにあつては「傷」と、先のものにあつては「先」と、切のものにあつては「切」と、筒のものにあつては「筒」と、2つ割りのものにあつては「2つ割り」と、4つ割りのものにあつては「4つ割り」と、乱切りのものにあつては「乱切り」と、千切りのものにあつては「千切り」と、不定形のものにあつては「不定形」と、薄切りのものにあつては「薄切り」と、ランダムスライスにあつては「ランダムスライス」と、カットのものにあつては「カット」と、カット・ヘッドのものにあつては「カット・ヘッド」と、輪切りのものにあつては「輪切り」と、くさび形のものにあつては「くさび形」と、縦割りのものにあつては「縦割り」と、角柱形のものにあつては「角柱形」と、立方形のものにあつては「立方形」と、その他のものにあつてはその形状を最もよく表す

用語を表示する。ただし、たけのこの全形を縦に2つに切断したものにあっては「2つ割り」に代えて「割」と、ホール又はボタンをほぼ4等分したものにあっては「4つ割り」に代えて「クォーター」と、マッシュルームのかさ及び茎を不規則に切断したものにあっては「不定形」に代えて「ピース・ステム」と、マッシュルームのホール又はボタンを厚さ2mm以上8mm以下に軸に平行に切断したものにあっては「薄切り」に代えて「スライス」と表示することができる。

2 アスパラガスの表皮を除いたものにあっては、1の規定にかかわらず、「ロング」、「スパイア」又は「チップ」等の形状を示す文字の次に、括弧を付して、「皮むき」と表示する。

3 こう付きのさくらんぼにあっては「全形こう付」又は「全形枝付」と、皮付きのあんずにあっては「全形」又は「丸あんず」の文字の次に括弧を付して「皮付」と表示する。

大きさ（たけのこの全形を詰めたものに限る。ただし、製造工程上の技術的理由等から大きさを把握できない場合は、この限りでない。）

次の表に掲げる区分による大きさを表す記号又はその略号により表示し、かつ、大きさの略号を表示する場合にあっては、その略号が大、中、小若しくは特小である旨又はその略号が示す内容個数を表示する。ただし、大きさをそろえていないものにあっては、「混合」と表示する。

記号及びその略号		大きさ			
		大(L)	中(M)	小(S)	特小(T)
容器による区分	1号缶	4個又は5個	6個以上10個以下	11個以上15個以下	16個以上
	2号缶	4個又は5個	6個以上10個以下	11個以上15個以下	16個以上
	3号缶	4個又は5個	6個以上10個以下	11個以上15個以下	16個以上
	4号缶	—	4個又は5個	6個以上	—
	5号缶	—	4個又は5個	6個以上	—

		<table border="1"> <tr> <td data-bbox="676 188 826 286">7号缶</td> <td data-bbox="826 188 976 286">-</td> <td data-bbox="976 188 1126 286">4個又は 5個</td> <td data-bbox="1126 188 1276 286">6個以上</td> <td data-bbox="1276 188 1426 286">-</td> </tr> <tr> <td data-bbox="676 286 826 483">その他の 缶型のも の及び瓶 詰のもの</td> <td colspan="4" data-bbox="826 286 1426 483">1号缶から7号缶までの個数をもとにその水 容積比により換算した個数とする。</td> </tr> </table>	7号缶	-	4個又は 5個	6個以上	-	その他の 缶型のも の及び瓶 詰のもの	1号缶から7号缶までの個数をもとにその水 容積比により換算した個数とする。											
7号缶	-	4個又は 5個	6個以上	-																
その他の 缶型のも の及び瓶 詰のもの	1号缶から7号缶までの個数をもとにその水 容積比により換算した個数とする。																			
	<p>基部の太さ（アスパラガスのロングスパイアー、スパイアー及びチップを詰めたものに限る。ただし、製造工程上の技術的理由等から基部の太さを把握できない場合は、この限りでない。）</p>	<p>次の表に掲げる区分による基部の太さを表す記号又はその略号により表示し、かつ、基部の太さの略号を表示する場合にあっては、その略号が特大、大、中若しくは小である旨又はその略号が示す基部の直径を表示する。ただし、基部の太さをそろえていないものにあつては、「混合」と表示する。</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2" data-bbox="612 808 1171 860">基部の太さ</th> <th data-bbox="1171 808 1434 954">基部の太さを表す 記号及びその略号</th> </tr> <tr> <th data-bbox="612 860 884 954">皮付き (基部の直径)</th> <th data-bbox="884 860 1171 954">皮むき (基部の直径)</th> <th data-bbox="1171 860 1434 954"></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="612 954 884 1005">20 mm以上</td> <td data-bbox="884 954 1171 1005">18 mm以上</td> <td data-bbox="1171 954 1434 1005">特大 (E)</td> </tr> <tr> <td data-bbox="612 1005 884 1102">15 mm以上 20 mm未満</td> <td data-bbox="884 1005 1171 1102">13 mm以上 18 mm未満</td> <td data-bbox="1171 1005 1434 1102">大 (L)</td> </tr> <tr> <td data-bbox="612 1102 884 1198">10 mm以上 15 mm未満</td> <td data-bbox="884 1102 1171 1198">8 mm以上 13 mm未満</td> <td data-bbox="1171 1102 1434 1198">中 (M)</td> </tr> <tr> <td data-bbox="612 1198 884 1249">10 mm未満</td> <td data-bbox="884 1198 1171 1249">8 mm未満</td> <td data-bbox="1171 1198 1434 1249">小 (S)</td> </tr> </tbody> </table>	基部の太さ		基部の太さを表す 記号及びその略号	皮付き (基部の直径)	皮むき (基部の直径)		20 mm以上	18 mm以上	特大 (E)	15 mm以上 20 mm未満	13 mm以上 18 mm未満	大 (L)	10 mm以上 15 mm未満	8 mm以上 13 mm未満	中 (M)	10 mm未満	8 mm未満	小 (S)
基部の太さ		基部の太さを表す 記号及びその略号																		
皮付き (基部の直径)	皮むき (基部の直径)																			
20 mm以上	18 mm以上	特大 (E)																		
15 mm以上 20 mm未満	13 mm以上 18 mm未満	大 (L)																		
10 mm以上 15 mm未満	8 mm以上 13 mm未満	中 (M)																		
10 mm未満	8 mm未満	小 (S)																		
	<p>粒の大きさ（グリーンピース、マッシュルームのホール及びボタン並びになめこを詰めたものに限る。ただし、製造工程上の技術的理由等から粒の大きさを把握できない場合は、この限りでない。）</p>	<p>グリーンピースを詰めたものにあつては表1、マッシュルームのホール及びボタンを詰めたものにあつては表2、なめこを詰めたものにあつては表3に掲げる区分による粒の大きさを表す記号又はその略号により表示し、かつ、粒の大きさの略号を表示する場合にあっては、その略号が特大、大、中、小、特小若しくは極小である旨又はその略号が示す粒径、ふるい目の大きさ若しくはかきの直径を表示する。ただし、粒の大きさをそろえていないものにあつては、「混合」と表示する。</p> <p>表1</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="612 1727 1035 1825">粒の大きさ (粒径)</th> <th data-bbox="1035 1727 1434 1825">粒の大きさを表す 記号及びその略号</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="612 1825 1035 1877">9 mm以上</td> <td data-bbox="1035 1825 1434 1877">大 (L)</td> </tr> <tr> <td data-bbox="612 1877 1035 1928">7 mm以上 9 mm未満</td> <td data-bbox="1035 1877 1434 1928">中 (M)</td> </tr> <tr> <td data-bbox="612 1928 1035 1980">7 mm未満</td> <td data-bbox="1035 1928 1434 1980">小 (S)</td> </tr> </tbody> </table>	粒の大きさ (粒径)	粒の大きさを表す 記号及びその略号	9 mm以上	大 (L)	7 mm以上 9 mm未満	中 (M)	7 mm未満	小 (S)										
粒の大きさ (粒径)	粒の大きさを表す 記号及びその略号																			
9 mm以上	大 (L)																			
7 mm以上 9 mm未満	中 (M)																			
7 mm未満	小 (S)																			

表 2

粒の大きさ	粒の大きさを表す記号及びその略号
3 5. 0 mmふるい上	特大 (G)
3 5. 0 mmふるい下 2 7. 5 mmふるい上	大 (L)
2 7. 5 mmふるい下 2 1. 0 mmふるい上	中 (M)
2 1. 0 mmふるい下 1 6. 5 mmふるい上	小 (S)
1 6. 5 mmふるい下 1 2. 0 mmふるい上	特小 (T)
1 2. 0 mmふるい下	極小 (m)

表 3

		粒の大きさ (かさの直径)	粒の大きさを表す 記号及びその略号	
形状 に よ る 区 分	つぼみ	2 2 mm以上 3 0 mm未満	大 (L)	
		1 6 mm以上 2 2 mm未満	中 (M)	
		1 0 mm以上 1 6 mm未満	小 (S)	
		1 0 mm未満	特小 (T)	
		開き	3 0 mm以上 5 0 mm未満	大 (J)
			2 0 mm以上 3 0 mm未満	中 (E)
	2 0 mm未満		小 (P)	

果肉の大きさ（果実（パインアップルを除く。）の2つ割りを詰めたものに限る。ただし、製造工程上の技術的理由等から果肉の大きさを把握できない場合は、この限りでない。）

- 1 もも、洋なし又は和なしを詰めたものにあつては、果肉数又は次の表に掲げる区分による果肉の大きさを表す記号若しくはその略号により表示し、かつ、果肉の大きさの略号を表示する場合には、その略号が大、中若しくは小である旨又はその略号が示す果肉数を表示する。ただし、大きさをそろえていないものにあつては、「混合」と表示する。
- 2 もも、洋なし及び和なし以外のものを詰めたものにあつては、果肉数又は果肉の大きさを表す記号（大、中又は小の別）若しくはその略号（L、M又はSの別）により表示し、かつ、果肉の大きさの略号を表示する場合には、その略号が大、中若しく

は小である旨又はその略号が示す果肉数を表示する。ただし、大きさをそろえていないものにあつては、「混合」と表示する。

		果肉の大きさ		
記号及びその略号		大 (L)	中 (M)	小 (S)
容器による区分	1号缶	30個以下	31個以上 45個以下	46個以上 60個以下
	2号缶	8個以下	9個以上 12個以下	13個以上 16個以下
	4号缶	3個以下	4個以上 6個以下	7個以上 9個以下
	5号缶	3個以下	4個以上 5個以下	6個以上 7個以下
	その他の缶型のもの及び瓶詰のもの	1,000g 当たり15 個以下	1,000g 当たり16 個以上25 個以下	1,000g 当たり26 個以上

果粒の大きさ（全果粒のもの並びにさくらんぼ、あんず及びぶどうの全形を詰めたものに限る。ただし、製造工程上の技術的理由等から果粒の大きさを把握できない場合は、この限りでない。）

- みかんを詰めたものにあつては、果粒数又は次の表に掲げる区分による果粒の大きさを表す記号若しくはその略号により表示し、かつ、果粒の大きさの略号を表示する場合にあつては、その略号が大粒、中粒若しくは小粒である旨又はその略号が示す果粒数を表示する。ただし、大きさをそろえていないものにあつては、「混合」と表示する。
- みかん以外のものを詰めたものにあつては、果粒数又は果粒の大きさを示す記号（大粒、中粒又は小粒の別）若しくはその略号（L、M又はSの別）により表示し、かつ、果粒の大きさの略号を表示する場合にあつては、その略号が大粒、中粒若しくは小粒である旨又はその略号が示す果粒数を表示する。ただし、大きさをそろえていないものにあつては、「混合」と表示する。

果粒の大きさ	果粒の大きさを表す記号及びその略号
100g当たり20個以下	大粒 (L)
100g当たり21個以上35個以下	中粒 (M)
100g当たり36個以上	小粒 (S)

内容個数（パインアップルの2つ割り及び輪切り並び

「〇個」、「〇枚」等と表示する。

<p>にりんごの輪切り のものを詰めたも のに限る。ただし、 製造工程上の技術 的理由等から内容 個数を把握できな い場合は、この限 りでない。）</p>	
<p>使用上の注意（内 面塗装缶以外を使 用した缶詰に限 る。）</p>	<p>「開缶後はガラス等の容器に移し換えること」等と表示する。</p>
<p>「冷凍原料使用」 の用語（アスパラ ガス缶詰又はアス パラス瓶詰のう ち凍結させたアス パラスを使用した もの及びパイン アップル缶詰又は パインアップル瓶 詰のうち凍結させ た果肉を使用した ものに限る。）</p>	<p>「冷凍原料使用」と表示する。</p>
<p>「もどし豆」の用 語（グリーンピース 缶詰又はグリーンピ ース瓶詰のうちも どし豆を使用した ものに限る。）</p>	<p>「もどし豆」と表示する。</p>
<p>「もどし原料使 用」の用語（マッシ ュルム缶詰又は マッシュルム瓶 詰のうち塩蔵した マッシュルムを 水で戻して使用し たものに限る。）</p>	<p>「もどし原料使用」と表示する。</p>

	固形分（えのきたけ缶詰又はえのきたけ瓶詰のうちえのきたけをしょうゆ，砂糖類等と煮込んだものを詰めたものに限る。）	実固形分を上回らない10の整数倍の数値により，%の単位をもって表示する。
	形状を表す写真，絵又は図柄（パイナップル缶詰に限る。）	形状を表す写真，絵又は図柄を表示する。
畜産物缶詰及び畜産物瓶詰	内容個数（家きん卵水煮缶詰又は家きん卵水煮瓶詰及びその他の畜産物缶詰又はその他の畜産物瓶詰のうち家きん卵を詰めたものに限る。）	「〇〇個」又は「〇〇〇個～〇〇〇個」（下限の個数は上限の個数の80%以上であること。）と表示する。
	使用上の注意（内面塗装缶以外を使用した缶詰に限る。）	「開缶後はガラス等の容器に移し換えること」等と表示する。
	食肉の名称（食肉缶詰又は食肉瓶詰，コーンドミート缶詰又はコーンドミート瓶詰及び食肉等を詰めたその他の畜産物缶詰又はその他の畜産物瓶詰であって，商品名に使用した食肉の名称を表示していない場合に限る。）	使用した食肉の名称を表示する。
	肉片形状の用語（食肉缶詰又は食	小肉片を使用したものについては「小肉片」の用語を，ほぐし肉を使用したものについては「ほぐし肉」の用語を，ひき肉を使用した

	肉瓶詰及び食肉等を詰めたその他の畜産物缶詰又はその他の畜産物瓶詰であって、商品名から小肉片、ほぐし肉、ひき肉又は骨付きのものを使用したことが明らかでない場合に限る。）	ものについては「ひき肉」の用語を、骨付の食肉を使用したものについては「骨付」の用語を表示する。
調理食品缶詰及び調理食品瓶詰	使用上の注意（内面塗装缶以外を使用した缶詰に限る。）	「開缶後はガラス等の容器に移し換えること」等と表示する。
	食肉の名称（食肉野菜煮缶詰又は食肉野菜煮瓶詰及び食肉を調理して詰めたその他の調理食品缶詰又はその他の調理食品瓶詰であって、商品名に使用した食肉の名称を表示していない場合に限る。）	使用した食肉の名称を表示する。
	「骨付」の用語（その他の調理食品缶詰又はその他の調理食品瓶詰であって、骨付きの食肉を使用したものに限る。）	「骨付」の用語を表示する。
	固形量又は内容量に対する食肉、臓器、可食部分及び家きん卵並びにそれらの加工品の重	実混合割合を上回らない、10の整数倍の数値により、%の単位をもって、表示する。

	量の割合（食肉野菜煮缶詰又は食肉野菜煮瓶詰及びその他の調理食品缶詰又はその他の調理食品瓶詰であって固形量又は内容量に対する食肉，臓器，可食部分及び家きん卵並びにそれらの加工品の重量の割合が10%以上のものに限る。）	
水のみを原料とする清涼飲料水	殺菌又は除菌を行っていない旨（容器包装内の二酸化炭素圧力が摂氏20度で98kPa未満であって，殺菌又は除菌（ろ過等により，原水等に由来して当該食品中に存在し，かつ，発育し得る微生物を除去することをいう。以下同じ。）を行わないものに限る。）	「殺菌又は除菌を行っていない」等殺菌又は除菌を行っていない旨を示す文言を表示する。
果実飲料	使用方法（希釈して飲用に供する果汁入り飲料に限る。）	「□倍希釈」，「□倍に薄めてお飲みください」等と表示する。
	「加糖」の用語（果汁入り飲料以外の果実飲料のうち，砂糖類又は蜂蜜を加えたものに限	「加糖」と表示する。

	る。)	
	「濃縮還元」の用語(果実・野菜ミックスジュース及び果汁入り飲料以外の果実飲料のうち、還元果汁を使用したものに限る。)	「濃縮還元」と表示する。
	希釈時の果汁割合(希釈して飲用に供する果汁入り飲料であって、名称に「□倍希釈時」と表示していない場合に限る。)	「□倍希釈時果汁○○%」と表示し、□には使用方法に表示した希釈倍数を、○○には名称に表示した割合を表示する。
果実の搾汁又は果実の搾汁を濃縮したものを凍結させたものであって、原料用果汁以外のもの	「冷凍果実飲料」の文字	「冷凍果実飲料」の文字を表示する。
豆乳類	大豆固形分	%の単位で整数値をもって単位を明記して表示する。ただし、豆乳(大豆固形分が8%以上のものに限る。)にあっては「8%以上」と、調製豆乳(大豆固形分が6%以上のものに限る。)にあっては「6%以上」と、豆乳飲料(大豆固形分が4%以上のものに限る。)にあっては「4%以上」(豆乳飲料であって果実の搾汁の原材料及び添加物に占める重量の割合が5%以上のもの(大豆固形分が2%以上のものに限る。)にあっては、「2%以上」と表示することができる。
	使用上の注意(内面塗装缶以外を使用した缶詰に限る。)	「開缶後はガラス等の容器に移し換えること」等と表示する。
	名称の用語(商品	別表第4の豆乳の名称の項に定める名称の用語を表示する。

名に名称の用語を使用していない場合に限る。)	
粉末大豆たんぱくを加えた旨（粉末大豆たんぱくを加えた豆乳飲料であって、商品名に粉末大豆たんぱくを加えた旨の用語を使用していない場合に限る。)	粉末大豆たんぱくを加えた旨を表示する。

別表第 2 0 (第 8 条関係) : 様式、文字ポイント等表示の方式等の個別ルール

食品	様式	表示の方式																		
指定成分等含有食品	別記様式 1 の規定による。	第 8 条各号(第 3 号を除く。)の規定によるほか、指定成分等含有食品である旨及び指定成分等について食品衛生上の危害の発生を防止する見地から特別の注意を必要とする成分又は物である旨は、J I S Z 8 3 0 5 に定める 1 4 ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。																		
機能性表示食品	別記様式 1 の規定による。	第 8 条各号の規定によるほか、次に定めるところによる。 ① 機能性表示食品である旨は、容器包装の主要面に表示する。 ② 機能性関与成分及び当該成分又は当該成分を含有する食品が有する機能性並びに機能性及び安全性について、国による評価を受けたものではない旨は、容器包装の同一面に表示する。																		
農産物缶詰及び農産物瓶詰	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="padding: 2px;">名称</td></tr> <tr><td style="padding: 2px;">形状</td></tr> <tr><td style="padding: 2px;">大きさ</td></tr> <tr><td style="padding: 2px;">基部の太さ</td></tr> <tr><td style="padding: 2px;">粒の大きさ</td></tr> <tr><td style="padding: 2px;">果肉の大きさ</td></tr> <tr><td style="padding: 2px;">果粒の大きさ</td></tr> <tr><td style="padding: 2px;">内容個数</td></tr> <tr><td style="padding: 2px;">原材料名</td></tr> <tr><td style="padding: 2px;">添加物</td></tr> <tr><td style="padding: 2px;">原料原産地名</td></tr> <tr><td style="padding: 2px;">固形量</td></tr> <tr><td style="padding: 2px;">内容総量</td></tr> <tr><td style="padding: 2px;">内容量</td></tr> <tr><td style="padding: 2px;">賞味期限</td></tr> <tr><td style="padding: 2px;">保存方法</td></tr> <tr><td style="padding: 2px;">使用上の注意</td></tr> <tr><td style="padding: 2px;">原産国名</td></tr> </table>	名称	形状	大きさ	基部の太さ	粒の大きさ	果肉の大きさ	果粒の大きさ	内容個数	原材料名	添加物	原料原産地名	固形量	内容総量	内容量	賞味期限	保存方法	使用上の注意	原産国名	第 8 条各号(第 3 号を除く。)の規定によるほか、次に定めるところによる。 ① 「冷凍原料使用」(凍結させたアスパラガスを使用したものに限る。), 「もどし豆」及び「もどし原料使用」の用語は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、商品名の高さの 2 分の 1 以上の高さであって、かつ、J I S Z 8 3 0 5 に定める 2 0 ポイント(缶又は瓶の胴の面積が 2 5 0 c m ² 未満のものに表示する場合にあっては、1 4 ポイント)の活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。 ② 「冷凍原料使用」(凍結させたパインアップルの果肉を使用したものに限る。)の用語は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、商品名の高さの 3 分の 2 以上の高さであって、かつ、J I S Z 8 3 0 5 に定める 2 0 ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。
名称																				
形状																				
大きさ																				
基部の太さ																				
粒の大きさ																				
果肉の大きさ																				
果粒の大きさ																				
内容個数																				
原材料名																				
添加物																				
原料原産地名																				
固形量																				
内容総量																				
内容量																				
賞味期限																				
保存方法																				
使用上の注意																				
原産国名																				

	<p>製造者</p> <p>備考 別記様式1の備考の規定によるほか、大きさ、基部の太さ、粒の大きさ、果肉の大きさ、果粒の大きさ、内容個数又は使用上の注意を一括して表示することが困難な場合には、大きさ、基部の太さ、粒の大きさ、果肉の大きさ、果粒の大きさ、内容個数又は使用上の注意の欄に表示箇所を表示すれば、他の箇所に表示することができる。</p>	<p>③ 「固形分」の用語は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、「固形分」及び「%」の文字はJISZ8305に定める9ポイントの活字以上、固形分を表示する数字は14ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。</p>
トマト加工品	<p>名称 形状 原材料名 添加物 原料原産地名 固形量 内容総量 内容量 賞味期限 保存方法 使用上の注意 原産国名 製造者</p> <p>備考 別記様式1の備考の規定による。</p>	<p>第8条各号(第3号を除く。)の規定によるほか、次に定めるところによる。</p> <p>① 「濃縮トマト還元」の用語は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、JISZ8305に定める14ポイントの活字以上の大きさの文字で表示する。</p> <p>② トマトの搾汁を濃縮した度合は、明瞭に表示する。</p> <p>③ トマトの搾汁の含有率は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、JISZ8305に定める14ポイントの活字以上の大きさの文字で表示する。</p>
ジャム類	別記様式1の規定による。	第8条各号(第3号を除く。)の規定によるほか、使用上の注意は、明瞭に表示する。
乾めん類	<p>名称 原材料名 原料原産地名 そば粉の配合割合 内容量 賞味期限 保存方法</p>	第8条各号(第3号を除く。)の規定による。

	<div data-bbox="384 192 815 338" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>調理方法 原産国名 製造者</p> </div> <p>備考</p> <p>別記様式 1 の備考の規定によるほか、次に定めるところによる。</p> <p>① 添加物を原材料名に併記しないで表示する場合にあっては、原材料名の事項の下に添加物の事項を表示する。</p> <p>② そば粉の配合割合を商品名に近接した箇所に、J I S Z 8 3 0 5 に定める 1 4 ポイントの活字以上の大きさの文字で、そば粉の配合割合が 1 0 % 以上のものにあつては「そば粉の配合割合・〇割」等と実配合割合を上回らない数値により、そば粉の配合割合が 1 0 % 未満のものにあつては、「1 割未満」、「10%未満」等と表示することができる。この場合において、そば粉の配合割合の事項を省略することができる。</p> <p>③ 調理方法を一括して表示することが困難な場合には、調理方法の欄に表示箇所を表示すれば、他の箇所に表示することができる。</p>	
マカロニ類	<div data-bbox="384 1626 815 2011" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>名称 原材料名 添加物 原料原産地名 内容量 賞味期限 保存方法 調理方法</p> </div>	第 8 条各号（第 3 号を除く。）の規定による。

	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> 原産国名 製造者 </div> 備考 別記様式 1 の備考の規定によるほか、調理方法を一括して表示することが困難な場合には、調理方法の欄に表示箇所を表示すれば、他の箇所に表示することができる。	
凍り豆腐	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> 名称 原材料名 原料原産地名 内容量 賞味期限 保存方法 原産国名 製造者 </div> 備考 別記様式 1 の備考の規定によるほか、添加物を原材料名に併記しないで表示する場合には、原材料名の事項の下に添加物の事項を表示する。	第 8 条各号(第 3 号を除く。)の規定によるほか、調理方法は、J I S Z 8 3 0 5 に定める 8 ポイント(表示可能面積がおおむね 1 5 0 c m ² 以下のものにあつては、6 ポイント)の活字以上の統一のとれた文字で表示する。
プレスハム、混合プレスハム、ソーセージ及び混合ソーセージ	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> 名称 原材料名 添加物 原料原産地名 でん粉含有率 内容量 賞味期限 保存方法 原産国名 製造者 </div> 備考 別記様式 1 の備考の規定による。	第 8 条各号(第 3 号を除く。)の規定による。
畜産物缶詰及び畜産物瓶詰	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> 名称 </div>	第 8 条各号(第 3 号を除く。)に規定によるほか、次に定めるところによる。

	<p>原材料名 添加物 原料原産地名 内容個数 固形量 内容総量 内容量 賞味期限 保存方法 使用上の注意 原産国名 製造者</p> <p>備考 別記様式1の備考の規定によるほか、使用上の注意を一括して表示することが困難な場合には、使用上の注意の欄に表示箇所を表示すれば、他の箇所に表示することができる。</p>	<p>① 食肉の名称は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、商品名の高さの2分の1以上の高さであって、かつ、J I S Z 8 3 0 5に定める9ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。</p> <p>② 「小肉片」, 「ほぐし肉」, 「ひき肉」又は「骨付」の用語は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、商品名の高さの2分の1以上の高さであって、かつ、J I S Z 8 3 0 5に定める9ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。</p>
乳	<p>種類別 原材料名 添加物 原料原産地名 内容量 消費期限 保存方法 原産国名 製造者</p> <p>備考 別記様式1の備考第2号から第12号の規定による。</p>	<p>第8条各号(第3号を除く。)の規定によるほか、次に定めるところによる。</p> <p>① 種類別は、J I S Z 8 3 0 5に定める10.5ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。</p> <p>② この様式中、「種類別」とあるのは、これに代えて、「種類別名称」と表示することができる。</p>
乳製品のうち、発酵乳及び乳酸菌飲料	<p>種類別 原材料名 添加物 原料原産地名 内容量</p>	<p>第8条各号(第3号を除く。)の規定によるほか、次に定めるところによる。</p> <p>① 種類別は、J I S Z 8 3 0 5に定める8ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。</p> <p>② この様式中、「種類別」とあるのは、これに</p>

	<p>消費期限 保存方法 原産国名 製造者</p> <p>備考 別記様式 1 の備考第 2 号から第 1 2 号の規定による。</p>	<p>代えて、「種別名称」と表示することができる。</p>
<p>その他の乳製品</p>	<p>種別 原材料名 添加物 原料原産地名 内容量 消費期限 保存方法 原産国名 製造者</p> <p>備考 別記様式 1 の備考第 2 号から第 1 2 号の規定による。</p>	<p>第 8 条各号(第 3 号を除く。)の規定によるほか、次に定めるところによる。</p> <p>① 種別は、J I S Z 8 3 0 5 に定める 1 4 ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。</p> <p>② この様式中、「種別」とあるのは、これに代えて、「種別名称」と表示することができる。</p>
<p>乳又は乳製品を主要原料とする食品のうち、乳酸菌飲料</p>	<p>別記様式 1 の規定による。</p>	<p>第 8 条各号(第 3 号を除く。)の規定によるほか、乳酸菌飲料である旨は、J I S Z 8 3 0 5 に定める 8 ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。</p>
<p>魚肉ハム及び魚肉ソーセージ</p>	<p>名称 原材料名 添加物 原料原産地名 でん粉含有率 内容量 賞味期限 保存方法 原産国名 製造者</p> <p>備考 別記様式 1 の備考の規定による。</p>	<p>第 8 条各号(第 3 号を除く。)の規定による。</p>
<p>削りぶし</p>		<p>第 8 条各号(第 3 号を除く。)の規定によるほか、</p>

	<p>名称 原材料名 添加物 原料原産地名 密封の方法 压榨煮干し配合率 内容量 賞味期限 保存方法 原産国名 製造者</p> <p>備考 別記様式 1 の備考の規定による。</p>	<p>名称の用語は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、J I S Z 8 3 0 5 に定める 1 4 ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。</p>
<p>うに加工品及び うにあえもの</p>	<p>名称 原材料名 添加物 原料原産地名 塩うに含有率 内容量 賞味期限 保存方法 原産国名 製造者</p> <p>備考 別記様式 1 の備考の規定による。</p>	<p>第 8 条各号(第 3 号を除く。)の規定によるほか、名称の用語は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、J I S Z 8 3 0 5 に定める 1 4 ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。</p>
<p>塩蔵わかめ</p>	<p>名称 原材料名 添加物 原料原産地名 食塩含有率 内容量 賞味期限 保存方法 使用方法 原産国名 製造者</p>	<p>第 8 条各号(第 3 号を除く。)の規定によるほか、名称の用語は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、J I S Z 8 3 0 5 に定める規定する 1 4 ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。</p>

	<p>備考</p> <p>別記様式 1 の備考の規定によるほか、使用方法を一括して表示することが困難な場合には、使用方法の欄に記載箇所を表示すれば、他の箇所に表示することができる。</p>																											
<p>食酢</p>	<table border="1" data-bbox="384 526 813 1104"> <tr> <td>名称</td> </tr> <tr> <td>醸造酢の混合割合</td> </tr> <tr> <td>原材料名</td> </tr> <tr> <td>添加物</td> </tr> <tr> <td>原料原産地名</td> </tr> <tr> <td>酸度</td> </tr> <tr> <td>希釈倍数</td> </tr> <tr> <td>内容量</td> </tr> <tr> <td>賞味期限</td> </tr> <tr> <td>保存方法</td> </tr> <tr> <td>原産国名</td> </tr> <tr> <td>製造者</td> </tr> </table> <p>備考</p> <p>別記様式 1 の備考の規定による。</p>	名称	醸造酢の混合割合	原材料名	添加物	原料原産地名	酸度	希釈倍数	内容量	賞味期限	保存方法	原産国名	製造者	<p>第 8 条各号(第 3 号を除く。)の規定によるほか、次に定めるところによる。</p> <p>① 醸造酢の混合割合は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、内容量の区分に応じ、表 1 に定める活字の大きさの統一のとれた文字で表示する。</p> <p>② 「醸造酢」又は「合成酢」の用語は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、内容量の区分に応じ、表 2 に定める活字の大きさの統一のとれた文字で表示する。</p> <p>表 1</p> <table border="1" data-bbox="839 1005 1430 1780"> <thead> <tr> <th>内容量</th> <th>活字の大きさ (J I S Z 8 3 0 5 に規定するポイント)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1 8 ℓ 以上のもの</td> <td>2 4 (合成樹脂製の容器であって、2 4 ポイントの活字の大きさの文字を表示できない場合は、2 2 ポイント)</td> </tr> <tr> <td>1 . 8 ℓ 以上 1 8 ℓ 未満のもの</td> <td>1 2</td> </tr> <tr> <td>3 0 0 m ℓ 以上 1 . 8 ℓ 未満のもの</td> <td>1 0 . 5</td> </tr> <tr> <td>3 0 0 m ℓ 未満のもの</td> <td>7 . 5</td> </tr> </tbody> </table> <p>表 2</p> <table border="1" data-bbox="839 1827 1430 2018"> <thead> <tr> <th>内容量</th> <th>活字の大きさ (J I S Z 8 3 0 5 に規定するポイント)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1 8 ℓ 以上のもの</td> <td>4 2 (合成樹脂製の容器で</td> </tr> </tbody> </table>	内容量	活字の大きさ (J I S Z 8 3 0 5 に規定するポイント)	1 8 ℓ 以上のもの	2 4 (合成樹脂製の容器であって、2 4 ポイントの活字の大きさの文字を表示できない場合は、2 2 ポイント)	1 . 8 ℓ 以上 1 8 ℓ 未満のもの	1 2	3 0 0 m ℓ 以上 1 . 8 ℓ 未満のもの	1 0 . 5	3 0 0 m ℓ 未満のもの	7 . 5	内容量	活字の大きさ (J I S Z 8 3 0 5 に規定するポイント)	1 8 ℓ 以上のもの	4 2 (合成樹脂製の容器で
名称																												
醸造酢の混合割合																												
原材料名																												
添加物																												
原料原産地名																												
酸度																												
希釈倍数																												
内容量																												
賞味期限																												
保存方法																												
原産国名																												
製造者																												
内容量	活字の大きさ (J I S Z 8 3 0 5 に規定するポイント)																											
1 8 ℓ 以上のもの	2 4 (合成樹脂製の容器であって、2 4 ポイントの活字の大きさの文字を表示できない場合は、2 2 ポイント)																											
1 . 8 ℓ 以上 1 8 ℓ 未満のもの	1 2																											
3 0 0 m ℓ 以上 1 . 8 ℓ 未満のもの	1 0 . 5																											
3 0 0 m ℓ 未満のもの	7 . 5																											
内容量	活字の大きさ (J I S Z 8 3 0 5 に規定するポイント)																											
1 8 ℓ 以上のもの	4 2 (合成樹脂製の容器で																											

		もの	あって、42ポイントの活字の大きさの文字を表示できない場合は、26ポイント)
		1.8ℓ以上 18ℓ未満のもの	16以上
		300ml以上1.8ℓ未満のもの	14以上
		300ml未満のもの	9以上
風味調味料	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> 名称 原材料名 添加物 原料原産地名 内容量 賞味期限 保存方法 使用方法 原産国名 製造者 </div> <p>備考 別記様式1の備考の規定によるほか、使用方法を一括して表示することが困難な場合には、使用方法の欄に表示箇所を表示すれば、他の個所に表示することができる。</p>	第8条各号(第3号を除く。)の規定による。	
乾燥スープ	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> 名称 原材料名 添加物 原料原産地名 内容量 賞味期限 保存方法 調理方法 </div>	第8条各号(第3号を除く。)の規定によるほか、「コンソメ」、「ポタージュ」の用語は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、JIS Z 8305に定める14ポイントの活字以上の大きさの文字で表示する。	

	<p>原産国名 製造者</p> <p>備考 別記様式1の備考の規定によるほか、調理方法を一括して表示することが困難な場合には、調理方法の欄に表示箇所を表示すれば、他の箇所に表示することができる。</p>	
マーガリン類	<p>名称 油脂含有率 原材料名 添加物 原料原産地名 内容量 賞味期限 保存方法 原産国名 製造者</p> <p>備考 別記様式1の備考の規定による。</p>	第8条各号(第3号を除く。)の規定によるほか、名称の用語は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、JISZ8305に定める14ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。
調理冷凍食品 (冷凍フライ類、冷凍しゅうまい、冷凍ぎょうぎ、冷凍春巻、冷凍ハンバーグステーキ、冷凍ミートボール、冷凍フィッシュハンバーグ、冷凍フィッシュボール、冷凍米飯類及び冷凍めん類に限る。)	<p>名称 原材料名 原料原産地名 衣の率又は皮の率 内容量 賞味期限 保存方法 原産国名 製造者</p> <p>備考 別記様式1の備考の規定によるほか、添加物を原材料名に併記しないて表示する場合には、原材料名の事項の下に添加物の事項を表示する。</p>	<p>第8条各号(第3号を除く。)の規定によるほか、次に定めるところによる。</p> <p>① 使用方法又は内容個数は、容器包装の見やすい箇所に、JISZ8305に定める8ポイント(表示可能面積がおおむね150cm²以下のものにあつては、6ポイント)の活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。</p> <p>② 食用油脂で揚げた後、凍結し、容器包装に入れた旨は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、JISZ8305に定める16ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。</p> <p>③ ソースを加えた旨、ソースで煮込んだ旨及び食肉又は魚肉の含有率は、容器包装の見やすい箇所に、JISZ8305に定める16ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた</p>

<p>チルドハンバー グステーキ及び チルドミートボ ール</p>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="padding: 5px;"> <p>名称 原材料名 原料原産地名 内容量 賞味期限 保存方法 原産国名 製造者</p> </td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;"> <p>備考 別記様式 1 の備考の規定によるほ か、添加物を原材料名に併記しな いで表示する場合にあっては、原 材料名の事項の下に添加物の事項 を表示する。</p> </td> </tr> </table>	<p>名称 原材料名 原料原産地名 内容量 賞味期限 保存方法 原産国名 製造者</p>	<p>備考 別記様式 1 の備考の規定によるほ か、添加物を原材料名に併記しな いで表示する場合にあっては、原 材料名の事項の下に添加物の事項 を表示する。</p>	<p>文字で表示する。</p> <p>第 8 条各号(第 3 号を除く。)の規定によるほか、調理方法は、J I S Z 8 3 0 5 に定める 8 ポイント(表示可能面積がおおむね 1 5 0 c m² 以下のものにあつては、6 ポイント)の活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。</p>
<p>名称 原材料名 原料原産地名 内容量 賞味期限 保存方法 原産国名 製造者</p>				
<p>備考 別記様式 1 の備考の規定によるほ か、添加物を原材料名に併記しな いで表示する場合にあっては、原 材料名の事項の下に添加物の事項 を表示する。</p>				
<p>チルドぎょうざ 類</p>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="padding: 5px;"> <p>名称 原材料名 原料原産地名 皮の率 内容量 賞味期限 保存方法 調理方法 原産国名 製造者</p> </td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;"> <p>備考 別記様式 1 の備考の規定によるほ か、次に定めるところによる。 ① 添加物を原材料名に併記しな いで表示する場合にあっては、 原材料名の事項の下に添加物の 事項を表示する。 ② 調理方法を一括して表示する ことが困難な場合には、調理方 法の欄に表示箇所を表示すれ ば、他の箇所に表示することが</p> </td> </tr> </table>	<p>名称 原材料名 原料原産地名 皮の率 内容量 賞味期限 保存方法 調理方法 原産国名 製造者</p>	<p>備考 別記様式 1 の備考の規定によるほ か、次に定めるところによる。 ① 添加物を原材料名に併記しな いで表示する場合にあっては、 原材料名の事項の下に添加物の 事項を表示する。 ② 調理方法を一括して表示する ことが困難な場合には、調理方 法の欄に表示箇所を表示すれ ば、他の箇所に表示することが</p>	<p>第 8 条各号(第 3 号を除く。)の規定によるほか、次に定めるところによる。</p> <p>① 「チルド」の用語は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、商品名の高さの 2 分の 1 以上の高さであつて、かつ、J I S Z 8 3 0 5 に定める 1 4 ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。</p> <p>② 「魚肉」の用語は、商品名の高さの 2 分の 1 以上の高さであつて、かつ、J I S Z 8 3 0 5 に規定する 1 4 ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。</p> <p>③ 「野菜」の用語は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、商品名の高さの 2 分の 1 以上の高さであつて、かつ、J I S Z 8 3 0 5 に定める 1 4 ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。</p>
<p>名称 原材料名 原料原産地名 皮の率 内容量 賞味期限 保存方法 調理方法 原産国名 製造者</p>				
<p>備考 別記様式 1 の備考の規定によるほ か、次に定めるところによる。 ① 添加物を原材料名に併記しな いで表示する場合にあっては、 原材料名の事項の下に添加物の 事項を表示する。 ② 調理方法を一括して表示する ことが困難な場合には、調理方 法の欄に表示箇所を表示すれ ば、他の箇所に表示することが</p>				

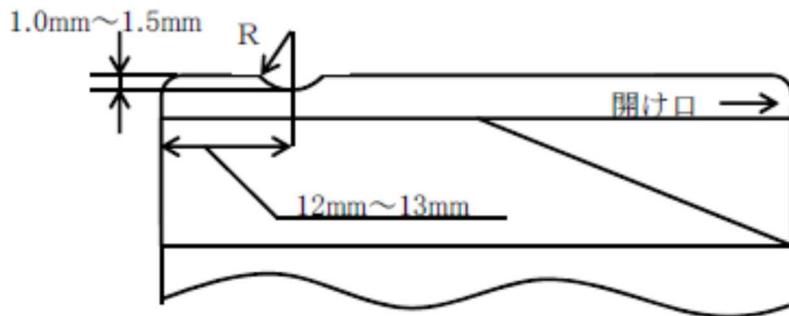
	できる。	
レトルトパウチ食品（植物性たんぱく食品（コンビーフスタイル）を除く。）	<div data-bbox="384 286 813 674" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>名称 原材料名 原料原産地名 内容量 賞味期限 保存方法 原産国名 製造者</p> </div> <p>備考 別記様式1の備考の規定によるほか、添加物を併記しないで表示する場合にあっては、原材料名の事項の下に添加物の事項を表示する。</p>	<p>第8条各号(第3号を除く。)の規定によるほか、次に定めるところによる。</p> <p>① レトルトパウチ食品である旨は、容器包装の見やすい箇所に、J I S Z 8 3 0 5に定める8ポイント（表示可能面積がおおむね150cm²以下のものにあつては、6ポイント）の活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。</p> <p>② 調理方法は、容器包装の見やすい箇所に、J I S Z 8 3 0 5に定める8ポイント（表示可能面積がおおむね150cm²以下のものにあつては、6ポイント）の活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。</p> <p>③ 内容量（「〇人前」）は、容器包装の見やすい箇所に、J I S Z 8 3 0 5に定める8ポイント（表示可能面積がおおむね150cm²以下のものにあつては、6ポイント）の活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。</p> <p>④ 食肉等若しくはその加工品又は魚肉の含有率は、容器包装の見やすい箇所に、J I S Z 8 3 0 5に規定する8ポイント（表示可能面積がおおむね150cm²以下のものにあつては、6ポイント）の活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。</p>
容器包装に密封された常温で流通する食品（清涼飲料水、食肉製品（食品衛生法施行令第13条に規定するものに限る。）、鯨肉製品及び魚肉ねり製品を除く。）のうち、水素イオン指数が4.6を超え、	別記様式1の規定による。	第8条各号(第3号を除く。)の規定によるほか、別表第19に規定する冷蔵を要する食品である旨を示す文字は、容器包装の表（おもて）面に、分かりやすい大きさで表示する。

<p>かつ、水分活性が0.94を超え、かつ、その中心部の温度を摂氏120度で4分間に満たない条件で加熱殺菌されたものであって、ボツリヌス菌を原因とする食中毒の発生を防止するために摂氏10度以下での保存を要するもの</p>														
<p>調理食品缶詰及び調理食品瓶詰</p>	<table border="1" data-bbox="387 958 810 1536"> <tr> <td>名称</td> </tr> <tr> <td>原材料名</td> </tr> <tr> <td>添加物</td> </tr> <tr> <td>原料原産地名</td> </tr> <tr> <td>固形量</td> </tr> <tr> <td>内容総量</td> </tr> <tr> <td>内容量</td> </tr> <tr> <td>賞味期限</td> </tr> <tr> <td>保存方法</td> </tr> <tr> <td>使用上の注意</td> </tr> <tr> <td>原産国名</td> </tr> <tr> <td>製造者</td> </tr> </table> <p>備考 別記様式1の備考の規定によるほか、使用上の注意を一括して表示することが困難な場合には、使用上の注意の欄に表示箇所を表示すれば、他の箇所に表示することができる。</p>	名称	原材料名	添加物	原料原産地名	固形量	内容総量	内容量	賞味期限	保存方法	使用上の注意	原産国名	製造者	<p>第8条各号(第3号を除く。)の規定によるほか、次に定めるところによる。</p> <p>① 食肉の名称は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、商品名の高さの2分の1以上の高さであって、かつ、JISZ8305に定める9ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。</p> <p>② 「骨付」の用語は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、商品名の高さの2分の1以上の高さであって、かつ、JISZ8305に定める9ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。</p> <p>③ 固形量又は内容量に対する食肉、臓器、可食部分及び家きん卵並びにそれらの加工品の重量の割合は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、商品名の高さの2分の1以上の高さであって、かつ、JISZ8305に定める9ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。</p>
名称														
原材料名														
添加物														
原料原産地名														
固形量														
内容総量														
内容量														
賞味期限														
保存方法														
使用上の注意														
原産国名														
製造者														
<p>果実飲料</p>	<table border="1" data-bbox="387 1921 810 2018"> <tr> <td>名称</td> </tr> <tr> <td>原材料名</td> </tr> </table>	名称	原材料名	<p>第8条各号(第3号を除く。)の規定によるほか、次に定めるところによる。</p> <p>① 「加糖」の用語は、商品名の表示されている</p>										
名称														
原材料名														

	<p> 添加物 原料原産地名 内容量 賞味期限 保存方法 使用方法 原産国名 製造者 </p> <p>備考 別記様式 1 の備考の規定による。</p>	<p> 箇所近接した箇所に、括弧を付して J I S Z 8 3 0 5 に定める 1 4 ポイントの活字以上の大きさの文字で表示する。ただし、印刷瓶入り果実飲料にあつては、蓋に表示することができる。 </p> <p> ② 「濃縮還元」の用語は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、J I S Z 8 3 0 5 に定める 1 4 ポイントの活字以上の大きさの文字で表示する。ただし、印刷瓶入り果実飲料にあつては、蓋に表示することができる。 </p> <p> ③ 希釈時の果汁割合は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、J I S Z 8 3 0 5 に定める 1 4 ポイントの活字以上の大きさの文字で表示する。 </p>
豆乳類	<p> 名称 大豆固形分 原材料名 添加物 原料原産地名 内容量 賞味期限 保存方法 使用上の注意 原産国名 製造者 </p> <p>備考 別記様式 1 の備考の規定による。</p>	<p> 第 8 条各号(第 3 号を除く。)の規定によるほか、次に定めるところによる。 </p> <p> ① 名称の用語は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、J I S Z 8 3 0 5 に定める 1 4 ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。 </p> <p> ② 粉末大豆たんぱくを加えた旨は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、J I S Z 8 3 0 5 に定める 1 4 ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。 </p>

別表第21（第9条関係）：牛乳の切欠き表示の様式

次の図に定めるところによる。



半径Rは、2.5mm又は6.5mmとする。

別表第 2 2 (第 9 条関係) : 個別の食品に係る表示禁止事項

食品	表示禁止事項
農産物缶詰及び農産物瓶詰	<ol style="list-style-type: none"> 1 「天然」又は「自然」の用語 2 「純正」その他純粋であることを示す用語
トマト加工品	<ol style="list-style-type: none"> 1 「生」、「フレッシュ」その他新鮮であることを示す用語 2 「天然」又は「自然」の用語 3 トマト果汁飲料における「トマトジュースドリンク」の用語 4 「特級」の用語と紛らわしい用語
乾しいたけ	<ol style="list-style-type: none"> 1 「名産」の用語 2 品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語
農産物漬物	<p>品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語。ただし、品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語については、品評会等で受賞したものと同一仕様によって製造された製品であって受賞年を併記してあるものに表示する場合は、この限りでない。</p>
ジャム類	<ol style="list-style-type: none"> 1 「特級」の用語と紛らわしい用語 2 2種類以上の果実等を使用したものについて、当該果実等のうち特定の種類のものを特に強調する用語。ただし、果実等の配合の割合が30%以上60%未満の場合において「ミックスジャム」の文字に当該果実等を含む旨の用語を付した商品名を用いる場合及び当該果実等の配合の割合が60%以上の場合において「ミックスジャム」の文字に当該果実等名を冠した商品名を用いる場合は、この限りでない。 3 通常より糖度が低い旨を示す用語。ただし、糖度が55ブリックス度以下のものについて当該糖度を下回らない整数値により「糖度 50度」等と併記する場合は、この限りでない。 4 果実等を多く含有している旨を示す用語
乾めん類	<ol style="list-style-type: none"> 1 「手延べ」その他これに類似する用語。ただし、手延べ干しそば又は手延べ干しめんに表示する場合は、この限りでない。 2 産地名を表す用語。ただし、製めんした地域（以下「製めん地」という。）で包装したものに表示する場合又は製めん地以外で包装したものについて「製めん地・〇〇」の用語を商品名を表示した箇所に近接した箇所に、背景の色と対照的な色で、JIS Z 8305に規定する14ポイントの活字以上の大きさの文字で表示し、「〇〇」に当該製めん地名を表示する場合（製めん地名を2以上表示する場合には、製品に占める重量の割合の高いものから順に表示する場合に限る。）は、この限りでない。

即席めん	<ol style="list-style-type: none"> 1 かやくのうち特定のものを特に強調する用語。ただし、調理後の当該かやくの重量が調理後のめんの重量の2%以上である場合は、この限りでない。 2 そば粉を使用しているものであって、そば粉の配合割合が30%未満のものにあっては、「そば」の用語 3 生タイプ即席めん以外のものにあっては、「生タイプ」の用語
マカロニ類	<p>原材料の一部の名称を他の原材料の名称に比べて特に表示する用語。ただし、製品100g当たり当該原材料の固形分が、卵にあっては4g以上、野菜にあっては3g以上含まれている場合は、この限りでない。</p>
凍り豆腐	<ol style="list-style-type: none"> 1 人工的に凍結して製造したものにあっては、天然、自然その他自然の寒気を利用して凍結したものと誤認させる用語 2 「純」、「純正」その他純粋であることを示す用語
ハム類	<ol style="list-style-type: none"> 1 「特級」、「上級」又は「標準」の用語と紛らわしい用語 2 品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語。ただし、品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語については、品評会等で受賞したものと同一仕様によって製造された製品であって受賞年を併記してあるものに表示する場合は、この限りでない。
プレスハム	<ol style="list-style-type: none"> 1 別表第3に掲げる「骨付きハム」、「ボンレスハム」、「ロースハム」、「ショルダーハム」、「ベリーハム」若しくは「ラックスハム」の用語又はこれらと紛らわしい用語 2 「特級」、「上級」又は「標準」の用語と紛らわしい用語 3 原料肉を2種類以上使用したものにおける原料肉の一部の名称を特に表示する用語 4 でん粉等のつなぎを使用したものについて、原材料の全てが食肉であるかのように誤認させる用語 5 品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語。ただし、品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語については、品評会等で受賞したものと同一仕様によって製造された製品であって受賞年を併記してあるものに表示する場合は、この限りでない。
混合プレスハム	<ol style="list-style-type: none"> 1 別表第3に掲げる「骨付きハム」、「ボンレスハム」、「ロースハム」、「ショルダーハム」、「ベリーハム」、「ラックスハム」若しくは「プレスハム」の用語又はこれらと紛らわしい用語 2 でん粉等のつなぎを使用したものについて、原材料の全てが食肉であるかのように誤認させる用語 3 品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語。ただし、品評会等で受

	<p>賞したものであるかのように誤認させる用語については、品評会等で受賞したものと同一仕様によって製造された製品であって受賞年を併記してあるものに表示する場合は、この限りでない。</p>
ソーセージ	<ol style="list-style-type: none"> 1 別表第3に掲げる「骨付きハム」、「ボンレスハム」、「ロースハム」、「ショルダーハム」、「ベリーハム」、「ラックスハム」、「プレスハム」、「混合プレスハム」若しくは「混合ソーセージ」の用語又はこれらと紛らわしい用語 2 「特級」、「上級」又は「標準」の用語と紛らわしい用語 3 使用する原料畜肉類及び原料臓器類が2種類以上の家畜等のものであるものについて、当該原料畜肉類又は原料臓器類の一部の名称を特に表示する用語 4 でん粉等の結着材料を使用したものについて、原材料の全てが食肉であるかのように誤認させる用語 5 品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語。ただし、品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語については、品評会等で受賞したものと同一仕様によって製造された製品であって受賞年を併記してあるものに表示する場合は、この限りでない。
混合ソーセージ	<ol style="list-style-type: none"> 1 別表第3に掲げる「骨付きハム」、「ボンレスハム」、「ロースハム」、「ショルダーハム」、「ベリーハム」、「ラックスハム」、「プレスハム」、「混合プレスハム」、「ソーセージ」、「クックドソーセージ」、「加圧加熱ソーセージ」、「セミドライソーセージ」、「ドライソーセージ」、「無塩漬ソーセージ」、「ポロニアソーセージ」、「フランクフルトソーセージ」、「ウインナーソーセージ」、「リオナソーセージ」、「レバーソーセージ」若しくは「レバーペースト」の用語又はこれらの用語と紛らわしい用語 2 使用する原料畜肉類及び原料臓器類が2種類以上の家畜等のものであるものについて、当該原料畜肉類又は原料臓器類の一部の名称を特に表示する用語 3 品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語。ただし、品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語については、品評会等で受賞したものと同一仕様によって製造された製品であって受賞年を併記してあるものに表示する場合は、この限りでない。
ベーコン類	<ol style="list-style-type: none"> 1 「特級」、「上級」又は「標準」の用語と紛らわしい用語 2 品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語。ただし、品評会等で受賞したものと同一仕様によって製造された製品であって受賞年を併記

	してあるものに表示する場合は、この限りでない。
畜産物缶詰及び畜産物瓶詰	<ol style="list-style-type: none"> 1 食肉缶詰又は食肉瓶詰，コーンドミート缶詰又はコーンドミート瓶詰及びランチョンミート缶詰又はランチョンミート瓶詰であって，食肉を2種類以上使用したものについて，特定の種類の食肉を特に強調する用語 2 その他の畜産物缶詰又はその他の畜産物瓶詰であって，食肉，臓器及び可食部分並びにこれらの加工品を2種類以上使用したものについて，特定の食肉を特に強調する用語 3 「上級」又は「標準」の用語と紛らわしい用語
煮干魚類	「上級」又は「標準」の用語と紛らわしい用語
魚肉ハム及び魚肉ソーセージ	<ol style="list-style-type: none"> 1 別表第3に掲げる「骨付きハム」，「ボンレスハム」，「ロースハム」，「シヨルダーハム」，「ベリーハム」，「ラックスハム」，「プレスハム」，「混合プレスハム」，「ソーセージ」，「クックドソーセージ」，「加圧加熱ソーセージ」，「セミドライソーセージ」，「ドライソーセージ」，「無塩漬ソーセージ」，「ポロニアソーセージ」，「フランクフルトソーセージ」，「ウインナーソーセージ」，「リオナソーセージ」，「レバーソーセージ」，「レバーペースト」若しくは「混合ソーセージ」の用語又はこれらの用語と紛らわしい用語 2 原材料の一部の名称を，他の原材料の名称に比べて特に表示する用語（当該原材料の一部の名称を表示する用語に，当該原材料の一部の含有率を%の単位で，同程度の大きさで付してあるものを除く。）
削りぶし	<ol style="list-style-type: none"> 1 パック品以外のものに表示する「パック」その他これと紛らわしい用語 2 2種類以上の魚類のぶし，かれぶし，煮干し又は圧搾煮干しを使用したものにあつては，一部の魚類の名称を特に表示する用語
うに加工品	<ol style="list-style-type: none"> 1 塩うにを，当該塩うにを製造した場所で当該塩うにを製造した直後に瓶に入れ，これにエチルアルコールを加え又は加えないで瓶詰にしたもの以外のもので表示する「磯詰め」その他これに紛らわしい用語 2 品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語。ただし，品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語については，品評会等で受賞したものと同一仕様によって製造された製品であつて受賞年を併記してあるものに表示する場合は，この限りでない。
うにあえもの	<ol style="list-style-type: none"> 1 「磯詰め」その他これと紛らわしい用語 2 品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語。ただし，品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語については，品評会等で受賞したものと同一仕様によって製造された製品であつて受賞年を併

	記してあるものに表示する場合は、この限りでない。
乾燥わかめ	<ol style="list-style-type: none"> 1 「天然」又は「自然」の用語。ただし、天然わかめを使用した場合は、この限りでない。 2 「新鮮」その他新しさを示す用語 3 「本場」又は「特産」の用語（当該産地で採取されたわかめを当該産地で処理包装したものについて、産地名を表す用語とともに表示する場合の「本場」又は「特産」の用語を除く。） 4 品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語
塩蔵わかめ	<ol style="list-style-type: none"> 1 「天然」又は「自然」の用語。ただし、天然わかめを使用した場合は、この限りでない。 2 「本場」又は「特産」の用語（当該産地で採取されたわかめを当該産地で処理包装したものについて、産地名を表す用語とともに表示する場合の「本場」又は「特産」の用語を除く。） 3 乾燥わかめを水で戻したものにあっては、「新鮮」その他新しさを示す用語 4 品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語
みそ	<ol style="list-style-type: none"> 1 食品衛生法施行規則（以下この表において「規則」という。）別表第1に掲げる添加物を使用したものにあっては、「純」、「純正」その他純粋であることを示す用語 2 「天然」又は「自然」の用語（加温により醸造を促進したものでなく、かつ、規則別表第1に掲げる添加物を使用していないものについての「天然醸造」の用語を除く。） 3 醸造期間を示す用語。ただし、醸造期間が当該用語の示す期間に満ちている場合は、この限りでない。 4 品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁等が推奨しているものであるかのように誤認させる用語
しょうゆ	<ol style="list-style-type: none"> 1 「超特選」、「特選」、「特製」、「特吟」、「上選」、「吟上」、「優選」又は「優良」、その他「特級」、「上級」又は「標準」の用語と紛らわしい用語。ただし、しょうゆの日本農林規格（平成16年9月13日農林水産省告示第1703号）第3条から第7条までに規定する規格による格付が行われたものであって表の区分に該当するしょうゆに対し、それぞれ同表に規定する用語を表示する場合は、この限りでない。 2 「濃厚」の用語。ただし、しょうゆの日本農林規格第3条から第7条までに規定する規格による格付が行われたものであって次の表の区分に該当するしょうゆに対し、それぞれ同表に規定する用語を表示する場合は、この限りでない。

- 3 混合方式によるものについての「醸」の用語（原材料名の表示に使用する場合を除く。）
- 4 「天然」又は「自然」の用語（本醸造方式によるものであって、セルラーゼ等の酵素によって醸造を促進したものでなく、かつ、規則別表第1に掲げる添加物を使用していないものについての「天然醸造」の用語を除く。）
- 5 「純」、「純正」その他純粋であることを示す用語（本醸造方式によるもの（セルラーゼ等の酵素によって醸造を促進したものを除く。）であって、規則別表第1に掲げる添加物を使用しないもののうち、品質の均一化を図る程度に添加した食塩、ぶどう糖又はアルコール以外のものを添加していないものについての「純」及び「純正」の用語を除く。）
- 6 「生（き）」（「生引き（きびき）」の用語を除く。以下この項において同じ。）、「生（なま）」又は「生引き（きびき）」の用語。ただし、次に掲げる用語を除く。
- ① 本醸造方式によるもの（セルラーゼ等の酵素によって醸造を促進したものを除く。）であって、規則別表第1に掲げる添加物を使用しないもののうち、食塩以外のものを添加していないものについての「生（き）」の用語
 - ② 火入れを行わず、火入れの殺菌処理と同等な処理を行ったものについての「生（なま）」の用語
 - ③ たまりしょうゆの本醸造方式によるものについての「生引き（きびき）」の用語
- 7 「減塩」の用語。ただし、しょうゆ100g中の食塩量が9g以下のものは、この限りでない。
- 8 品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語。ただし、品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語については、品評会等で受賞したものと同一仕様によって製造された製品であって受賞年を併記してあるものに表示する場合は、この限りでない。

区分	用語
1 こいくちしょうゆ又はたまりしょうゆのうち、特級のものであって、全窒素分が特級の基準の数値に1.2を乗じて得た数値以上であるもの	「超特選」
2 うすくちしょうゆ又はしろしょうゆのうち、特級のものであり、かつ、砂糖類を添加していないものであって、無塩可溶性固形分が特級の基準の数値に1.2を乗じて得た数値以上であるもの	

	<p>3 さいしこみしょうゆの本醸造方式によるものうち、特級のものであって、全窒素分が特級の基準の数値に1. 2を乗じて得た数値以上であるもの</p>	
	<p>1 こいくちしょうゆ又はたまりしょうゆのうち、特級のものであって、全窒素分が特級の基準の数値に1. 1を乗じて得た数値以上であるもの</p> <p>2 うすくちしょうゆ又はしろしょうゆのうち、特級のものであり、かつ、砂糖類を添加していないものであって、無塩可溶性固形分が特級の基準の数値に1. 1を乗じて得た数値以上であるもの</p> <p>3 さいしこみしょうゆの本醸造方式によるものうち、特級のものであって、全窒素分が特級の基準の数値に1. 1を乗じて得た数値以上であるもの</p>	「特選」
	特級のもの	「特製」, 「特吟」その他これに類似するもの
	上級のもの	「上選」, 「吟上」, 「優選」, 「優良」その他これに類似するもの
	こいくちしょうゆ, たまりしょうゆ又はさいしこみしょうゆのうち、全窒素分が特級の基準の数値に1. 2を乗じて得た数値以上であるもの	「濃厚」
ウスターソース類	<p>1 「純正」その他純粋であることを示す用語</p> <p>2 「特級」の用語と紛らわしい用語</p> <p>3 品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語。ただし、品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語については、品評会等で受賞したものと同一仕様によって製造された製品であって受賞年を併記してあるものに表示する場合は、この限りでない。</p>	
ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料	ドレッシングタイプ調味料にあつては、「ドレッシング」, 「マヨネーズ」等ドレッシングと誤認させる用語。ただし、製品100g中の脂質量が3g未満のものについて「ノンオイルドレッシング」と表示する場合は、この限りでない。	
食酢	<p>1 「天然」又は「自然」の用語</p> <p>2 「黒酢」その他これに類する用語。ただし、米黒酢又は大麦黒酢に</p>	

	<p>表示する場合は、この限りでない。</p> <p>3 「純〇〇酢」その他これに類似する用語。ただし、原材料として、1種類の穀類、果実、野菜、その他の農産物又は蜂蜜のみを使用したもの（米黒酢及び大麦黒酢を除く。）について、〇〇に当該原材料名を使用する場合、米のみを使用した米黒酢について「純米黒酢」と表示する場合、玄米のみを原材料として使用した米黒酢について「純玄米黒酢」と表示する場合及び大麦黒酢について「純大麦黒酢」と表示する場合は、この限りでない。</p> <p>4 「静置発酵」その他これに類似する用語。ただし、主としてもろみの表層における酢酸菌により発酵が行われており、もろみの液内通気又は移動による発酵促進が行われなかった醸造酢であって、かつ、もろみにアルコールを加えていない場合はこの限りでない。</p> <p>5 原材料の一部の名称を、他の原材料の名称に比べて特に表示する用語。ただし、当該原材料が穀類の場合にあっては当該穀物酢1ℓにつき表示しようとする穀類を1種類で40g以上、当該原材料が果実の場合にあっては当該果実酢1ℓにつき表示しようとする果実の搾汁を1種類で300g以上使用している場合、当該原材料が野菜、その他の農産物又は蜂蜜の場合にあっては名称に「醸造酢（□□酢）（□□は当該野菜、その他の農産物又は蜂蜜の名称とする。）」と表示できるものに当該野菜、その他の農産物又は蜂蜜の名称を表示する場合は、この限りでない。</p> <p>6 合成酢についての「醸造」等の用語。ただし、原材料名及び醸造酢の混合割合の表示に使用する場合は、この限りでない。</p> <p>7 品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁等が推奨しているものであるかのように誤認させる用語。</p>												
風味調味料	「天然」又は「自然」の用語												
乾燥スープ	<p>原材料のうち特定のものを特に強調する用語。ただし、使用した原材料の重量が次の表に定める重量以上である原材料(以下この項において「基準量以上の原材料」という。)の名称又はスープの特性を表す香辛料等の名称を冠した商品名を用いる場合、商品名に併せて基準量以上の原材料の名称又はスープの特性を表す香辛料等の名称を表示する場合並びに商品名に併せて特定の原材料(基準量以上の原材料を除く。)を含む旨及び当該原材料の重量を表示する場合は、この限りでない。</p> <table border="1" data-bbox="539 1774 1433 2016"> <thead> <tr> <th data-bbox="539 1774 778 1872">区分</th> <th colspan="3" data-bbox="778 1774 1433 1872">調理方法に従い調理したスープ1,000mℓ当たりの使用量(無水固形物に換算)</th> </tr> <tr> <td data-bbox="539 1872 778 1966"></td> <th data-bbox="778 1872 995 1966">乾燥コンソメ</th> <th data-bbox="995 1872 1225 1966">乾燥ポタージュ</th> <th data-bbox="1225 1872 1433 1966">その他の乾燥スープ</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="539 1966 778 2016">鶏肉</td> <td data-bbox="778 1966 995 2016">2g</td> <td data-bbox="995 1966 1225 2016">5g</td> <td data-bbox="1225 1966 1433 2016">2g</td> </tr> </tbody> </table>	区分	調理方法に従い調理したスープ1,000mℓ当たりの使用量(無水固形物に換算)				乾燥コンソメ	乾燥ポタージュ	その他の乾燥スープ	鶏肉	2g	5g	2g
区分	調理方法に従い調理したスープ1,000mℓ当たりの使用量(無水固形物に換算)												
	乾燥コンソメ	乾燥ポタージュ	その他の乾燥スープ										
鶏肉	2g	5g	2g										

	牛肉	1 g	2 g	1 g
	その他の肉	2 g	5 g	2 g
	魚介	2 g	3 g	2 g
	乳及び乳製品	—	5 g	5 g
	ばれいしょ	—	25 g	5 g
	とうもろこし	—	20 g	5 g
	きのこ	2 g	2 g	2 g
	たまねぎ	2 g	2 g	2 g
	かぼちゃ	—	15 g	2 g
	グリーンピース	—	20 g	2 g
	にんじん	—	7 g	2 g
	こまつな	—	2 g	2 g
	チンゲンサイ	—	2 g	2 g
	ほうれんそう	—	2 g	2 g
	その他の野菜	2 g	5 g	2 g
	こんぶ	2 g	2 g	2 g
	その他の海藻	3 g	3 g	3 g
	卵	2 g	2 g	2 g
	クルトン	4 g	4 g	4 g
	ヌードル	6 g	6 g	6 g
	穀類加工品（クルトン及びヌードルを除く。）	—	4 g	4 g
	(注) 乾燥コンソメの食肉及び魚介の使用量は、スープベースとして使用する場合の重量である。			
食用植物油脂	<p>1 「精製サフラワー油」, 「サフラワーサラダ油」, 「精製ぶどう油」, 「ぶどうサラダ油」, 「精製大豆油」, 「大豆サラダ油」, 「精製ひまわり油」, 「ひまわりサラダ油」, 「精製とうもろこし油」, 「とうもろこしサラダ油」, 「精製綿実油」, 「綿実サラダ油」, 「精製ごま油」, 「ごまサラダ油」, 「精製なたね油」, 「なたねサラダ油」, 「精製こめ油」, 「こめサラダ油」, 「精製落花生油」, 「精製オリーブ油」, 「精製パーム油」, 「精製調合油」又は「調合サラダ油」の用語。ただし食用植物油脂の日本農林規格（昭和44年農林省告示第523号）第3条から第14条まで及び第17条から第19条までに規定する規格による格付が行われたものに表示する場合は、この限りでない。</p> <p>2 「精製」その他等級を示す用語と紛らわしい用語</p> <p>3 原料食用油脂の一部の油脂名を特に表示する用語。ただし、当該原料食用油脂の含有率が30%以上60%未満のものであって当該原料</p>			

	<p>食用油脂を含む旨の用語を付した商品名を表示してあるもの又は当該原料食用油脂の含有率が60%以上のものであって当該原料食用油脂の油脂名に「調合」の文字を冠した商品名を表示してあるもので、当該原料食用油脂の含有率を容器包装の主要部分（商品名、絵その他の表示からみて容器の表示の中央部分と認められる部分を中心とした同一視野の部分という。）に表示してあるものに表示する場合は、この限りでない。</p>
<p>調理冷凍食品（冷凍フライ類、冷凍しゅうまい、冷凍ぎょうざ、冷凍春巻、冷凍ハンバーグステーキ、冷凍ミートボール、冷凍フィッシュハンバーグ、冷凍フィッシュボール、冷凍米飯類及び冷凍めん類に限る。）</p>	<p>1 冷凍コロッケ、冷凍しゅうまい、冷凍ぎょうざ及び冷凍春巻について、原材料の一部が他の原材料に比べて多く含まれているかのように誤認させる用語。ただし、次の①及び②に掲げるものについては、それぞれ次の①及び②に掲げる用語を除く。</p> <p>① 冷凍コロッケ、冷凍しゅうまい、冷凍ぎょうざ又は冷凍春巻</p> <p>イ 使用した原材料のうちの1種又は2種以上の名称が「コロッケ」、「しゅうまい」、「ぎょうざ」又は「春巻」の文字に冠して表示してあり、かつ、当該原材料の含有率がそれぞれ次の表に定める量以上である場合の当該原材料名</p> <p>ロ 使用した原材料の含有率が次の表に定める量未満であり、かつ、その含有率が表示されている場合であって、使用した原材料のうちの1種又は2種以上を含むものである旨が商品名に併せて表示してある場合の当該原材料名</p> <p>ハ 「カレー」の用語</p> <p>② 冷凍コロッケ</p> <p>ばれいしょ、さつまいも及びかぼちゃをあえ材料に使用した場合の当該原材料名</p> <p>2 冷凍コロッケについて、原材料に使用した乳、乳製品等の配合割合から算出した乳脂肪含有率が1.4%に満たない場合の「クリームコロッケ」の用語</p> <p>3 冷凍ハンバーグステーキ又は冷凍ミートボールで食肉並びに臓器及び可食部分を2種類以上使用したものについて、食肉のうちの特定の種類を特に強調する用語及び冷凍フィッシュハンバーグ又は冷凍フィッシュボールで原料魚肉を2種類以上使用したものについて、魚肉のうちの特定の種類を特に強調する用語（それぞれ、当該特定原材料の含有率を表示し、かつ、それを含むものである旨を表示する場合の用語を除く。）</p> <p>4 冷凍ハンバーグステーキ若しくは冷凍ミートボールで魚肉、臓器及び可食部分、肉様植たん等を使用したもの又は冷凍フィッシュハンバーグ若しくは冷凍フィッシュボールで食肉、臓器及び可食部分、肉様植たん等を使用したものについて、原材料の全てが食肉又は魚肉であ</p>

るかのように誤認させる用語

- 5 冷凍コロッケ, 冷凍しゅうまい, 冷凍ぎょうぎ及び冷凍春巻以外のものについて, 「かに」の用語(かにの含有率を表示した場合を除く。)
- 6 冷凍米飯類について, 「五目」の用語(具の含有率が8%以上であり, かつ, 使用した具の種類が5種類以上のものを除く。)
- 7 冷凍めん類について, めんにおけるそば粉の配合割合が30%に満たない場合の「そば」の用語又はこれと紛らわしい用語

名称	原材料名	含有率
冷凍コロッケ	えび	原材料及び添加物に対し10%
	かに	原材料及び添加物に対し8%
	牛肉	原材料及び添加物に対し8%
	豚肉	原材料及び添加物に対し10%
	鶏肉	原材料及び添加物に対し10%
	とうもろこし	原材料及び添加物に対し15%
	チーズ	原材料及び添加物に対し10%
	その他	原材料及び添加物に対し8%
冷凍しゅうまい	えび	あんに対し15%
	かに	あんに対し10%
	豚肉	あんに対し15%
	鶏肉	あんに対し15%
	その他	あんに対し10%
冷凍ぎょうぎ	えび	あんに対し15%
	かに	あんに対し10%
	その他	あんに対し10%
冷凍春巻	えび	あんに対し10%
	かに	あんに対し8%
	その他	あんに対し8%

チルドハンバーグステーキ

- 1 別表第3に掲げる「レトルトパウチ食品」の用語若しくは「調理冷凍食品」の用語又はこれらの用語と紛らわしい用語
- 2 「上級」又は「標準」の用語と紛らわしい用語
- 3 原料食肉を2種類以上使用したものについて, 原料食肉のうち特定の種類を特に強調する用語
- 4 魚肉, 臓器及び可食部分又は肉様の組織を有する植物性たんぱく等を使用したものについて, 原材料の全てが食肉であるかのように誤認させる用語
- 5 品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語。ただし, 品評会等で受

賞したものであるかのように誤認させる用語については、品評会等で受賞したものと同一仕様によって製造された製品（ソースを加えたものにあつては、ソースを含む。）であつて受賞年を併記してあるものに表示する場合は、この限りでない。

チルドミートボール

- 1 別表第3に掲げる「レトルトパウチ食品」の用語若しくは「調理冷凍食品」の用語又はこれらの用語と紛らわしい用語
- 2 「上級」又は「標準」の用語と紛らわしい用語
- 3 2種類以上の食肉を使用したものについて、当該食肉のうち特定のものを特に強調する用語
- 4 魚肉、臓器及び可食部分又は肉様の組織を有する植物性たんぱく等を使用したものについて、原材料の全てが食肉であるかのように誤認させる用語
- 5 品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語。ただし、品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語については、品評会等で受賞したものと同一仕様によって製造された製品（ソースを加えたものにあつては、ソースを含む。）であつて受賞年を併記してあるものに表示する場合は、この限りでない。

チルドぎょうざ類

原材料のうち特定のものを特に強調する用語。ただし、別表第19のチルドぎょうざ類の項の規定に従い、「魚肉」又は「野菜」の用語を表示する場合、あんに占める重量の割合が次の表に定める割合以上である原材料の名称を冠した商品名を用いる場合又は商品名を併せて、特定の原材料を含む旨及び当該原材料の重量の割合を表示する場合は、この限りでない。

名称	原材料名	あんに占める重量の割合
チルドぎょうざ	食肉	30%
	牛肉	15%
	豚肉	15%
	鶏肉	10%
	えび	15%
	かに	10%
	その他	10%
チルドしゅうまい	食肉	40%
	牛肉	15%
	豚肉	15%
	鶏肉	15%
	えび	10%
	かに	10%

	その他	10%
チルド春巻	食肉	30%
	牛肉	10%
	豚肉	10%
	鶏肉	10%
	えび	10%
	かに	8%
	その他	10%
チルドばおず	食肉	30%
	牛肉	15%
	豚肉	15%
	鶏肉	15%
	えび	10%
	かに	8%
	その他	10%

レトルトパウチ食品（植物性たんぱく食品（コンビーフスタイル）を除く。）

- 2種類以上の食肉等若しくはその加工品又は魚肉を使用したものについて、当該食肉等若しくはその加工品又は魚肉のうち特定の種類のものを特に強調する用語
- 肉様植たんを使用したものについて、原材料の全てが食肉等又は魚肉であるかのように誤認させる用語
- 次の表の上欄に掲げるものにあつては、同表の中欄に掲げる原材料のうち、その重量の割合が同表の下欄の割合に満たない種類のものを特に強調する用語。ただし、当該原材料の重量の全ての原材料及び添加物の重量に占める割合を表示する場合は、この限りでない。

名称	原材料名	割合
混ぜごはんのものと類及びどんぶりものものと	食肉鳥卵又は魚肉	原材料及び添加物に対し10%
	野菜又は果実（まつたけ及びくりを除く。）	原材料及び添加物に対し30%
	まつたけ	原材料及び添加物に対し10%
	くり	原材料及び添加物に対し50%
スープ	食肉等又は魚肉	原材料及び添加物に対し5%
	野菜又は果実	使用した野菜及び果実の合計重量に対し50%
和風汁物	食肉等又は魚肉	原材料及び添加物に対し3%

- 米飯類にあつては、使用した鶏肉又は牛肉の重量の原材料及び添加物の重量に占める割合がそれぞれ4%又は6%未満のものについて、

	<p>鶏肉又は牛肉を含む旨の用語。ただし、当該原材料の重量の全ての原材料及び添加物の重量に占める割合を表示する場合は、この限りでない。</p> <p>5 食肉等及びその加工品、魚肉並びに肉様植たん以外の原材料の一部を誇大に表示する用語</p> <p>6 「純」、「純正」その他純粋であることを示す用語</p> <p>7 「天然」、「自然」及び「完全」の用語</p>
調理食品缶詰及び調理食品瓶詰	<p>1 食肉野菜煮缶詰又は食肉野菜煮瓶詰であって、食肉を2種類以上使用したものについて、特定の種類の食肉を特に強調する用語</p> <p>2 カレー缶詰又はカレー瓶詰、シチュー缶詰又はシチュー瓶詰及びその他の調理食品缶詰又はその他の調理食品瓶詰であって、原材料の一部の名称（含有率を%の単位で、当該名称の表示の文字と同程度の大ききさで付してある名称及び使用した食肉の種類が同一種類である場合の当該同一種類の食肉の名称を除く。）を他の原材料の名称に比べて特に強調する用語</p>
炭酸飲料	「純正」、「ピュアー」その他純粋であることを示す用語
果実飲料	<p>1 「生」、「フレッシュ」その他新鮮であることを示す用語</p> <p>2 「天然」、「自然」の用語</p> <p>3 「純正」、「ピュアー」その他純粋であることを示す用語。ただし、果実ジュースであって、かつ、原材料及び添加物に果実の搾汁及び天然香料以外のものを使用していないものに表示する場合は、この限りでない。</p>
豆乳類	<p>1 「生」、「フレッシュ」その他新鮮であることを示す用語</p> <p>2 「天然」又は「自然」の用語</p>
にんじんジュース及びにんじんミックスジュース	<p>1 「生」、「フレッシュ」その他新鮮であることを示す用語</p> <p>2 「天然」又は「自然」の用語</p>

別表第23（第13条関係）：業務用加工食品の容器包装に表示しなければならない事項

- 名称
- 保存の方法
- 消費期限又は賞味期限
- 添加物
- 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又は名称
- アレルギー
- L-フェニルアラニン化合物を含む旨
- 指定成分等含有食品に関する事項
- 乳児用規格適用食品である旨
- 即席めん類に関する事項
- 無菌充填豆腐に関する事項
- 食肉（鳥獣の生肉（骨及び臓器を含む。）に限る。）に関する事項
- 食肉製品（食品衛生法施行令第13条に規定するものに限る。）に関する事項
- 乳に関する事項
- 乳製品に関する事項
- 乳又は乳製品を主要原料とする食品に関する事項
- 鶏の液卵に関する事項
- 切り身又はむき身にした魚介類（生かき及びふぐを原材料とするふぐ加工品を除く。）であって、生食用のもの（凍結させたものを除く。）に関する事項
- 生かきに関する事項
- ゆでがにに関する事項
- 魚肉ハム、魚肉ソーセージ及び特殊包装かまぼこに関する事項
- ふぐを原材料とするふぐ加工品に関する事項
- 鯨肉製品に関する事項
- 冷凍食品に関する事項
- 容器包装詰加圧加熱殺菌食品に関する事項
- 缶詰の食品に関する事項
- ミネラルウォーター類に関する事項
- 冷凍果実飲料に関する事項

別表第24（第19条，第20条，第24条，第25条関係）：一般用生鮮食品の個別的表示事項

食品	表示事項	表示の方法
<p>玄米及び精米</p>	<p>名称</p>	<p>次に定めるところにより表示する。</p> <p>① 玄米にあつては「玄米」と表示する。</p> <p>② もち精米にあつては「もち精米」と表示する。</p> <p>③ うるち精米のうち，胚芽を含む精米の製品に占める重量の割合が80%未満のものにあつては「うるち精米」又は「精米」と表示する。</p> <p>④ うるち精米のうち，胚芽を含む精米の製品に占める重量の割合が80%以上のものにあつては「胚芽精米」と表示する。</p>
	<p>原料玄米</p>	<p>次に定めるところにより表示する。</p> <p>① 産地，品種及び産年（生産年をいう。以下同じ。）が同一である原料玄米を用い，かつ，当該原料玄米の産地，品種及び産年について根拠を示す資料を保管している原料玄米にあつては，「単一原料米」と表示し，その産地，品種及び産年を併記することとし，この場合における産地は，国産品にあつては都道府県名，市町村名その他一般に知られている地名を，輸入品にあつては原産国名又は一般に知られている地名を表示する。</p> <p>② ①に規定する原料玄米以外の原料玄米を用いる場合には，「複数原料米」等原料玄米の産地，品種又は産年が同一でない旨を表示し，その産地及び使用割合（原料玄米の製品に占める重量の割合をいう。以下同じ。）を併記する。この場合，国産品にあつては「国内産 △割」と，輸入品にあつては原産国ごとに「○○産 △割」と，国産品及び原産国ごとの使用割合の高い順に表示し，「○○」には国名，「△」には使用割合を表す数字を表示する（③において同じ。）。</p> <p>③ ②の場合においては，②の規定による「国内産 △割」又は「○○産 △割」の表示の次に括弧を付して産地，品種及び産年の3つの表示項目の全部又は一部について，当該産地，品種又は産年の根拠を示す資料を保管している場合に限り，それぞれに対応する原料玄米の使用割合と併せて，次に定めるところにより表示することができる。</p> <p>イ 複数の原料玄米について表示する場合にあつて</p>

		<p>は、当該原料玄米の使用割合の高い順に表示する。</p> <p>ロ 複数の原料玄米について表示することができる場合にあっては、当該複数の原料玄米の一部の原料玄米についてのみ表示することができる。</p> <p>ハ 産地、品種及び産年の3つの表示項目の一部を表示する場合にあっては、表示する全ての原料玄米について表示項目をそろえて表示する。</p> <p>ニ 産地の表示をする場合にあっては、①に規定するところにより表示する。</p> <p>④ ①又は③の場合においては、産地、品種、産年その他の原料玄米の表示事項の根拠を確認した方法(以下「表示確認方法」という。)について、次に定めるところにより表示することができる。</p> <p>イ 当該産地、品種及び産年の3つの表示項目の全部又は一部について証明(国産品にあっては、農産物検査法(昭和26年法律第144号)による証明をいい、輸入品にあっては、輸出国の公的機関等による証明をいう。以下同じ。)を受けた場合にあっては、当該産地、品種及び産年の3つの表示項目の全部又は一部について、当該証明を受けた旨を表示する。</p> <p>ロ イに規定する場合以外の場合にあっては、表示確認方法(産地、品種及び産年の3つの表示項目については証明以外の方法に限る。)を表示する。</p>
	内容重量	内容重量をg又はkgの単位で、単位を明記して表示する。ただし、精麦又は雑穀を混合したものにあっては、精麦又は雑穀を合計した内容重量とし、内容重量の表示の次に括弧を付して精麦又は雑穀の最も一般的な名称にその重量及び単位を併記して表示する。
	調製時期、精米時期又は輸入時期	玄米にあっては調製時期を、精米にあっては精米時期を、輸入品であって調製時期又は精米時期が明らかでないものにあっては輸入時期を年月旬又は年月日の順で表示する。ただし、調製時期、精米時期又は輸入時期の異なるものを混合したものにあっては最も古い調製時期、精米時期又は輸入時期を表示する。
	食品関連事業者の氏名又は名称、住所及び電話番号	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又は名称、住所及び電話番号を表示する。
シアン化合物を含	アレルギー(特定原材	1 当該添加物を含む旨及び当該食品に含まれる添加物

有する豆類	料に由来する添加物を含むものに限る。)	<p>が当該特定原材料に由来する旨を、原則、添加物の物質名の直後に括弧を付して表示する。</p> <p>2 1の規定にかかわらず、当該食品に対し2種類以上の添加物を使用しているものであって、当該添加物に同一の特定原材料が含まれているものにあつては、そのうちのいずれかに特定原材料に由来する旨を表示すれば、それ以外の添加物について、特定原材料に由来する旨の表示を省略することができる。ただし、当該添加物に含まれる特定原材料が、科学的知見に基づき抗原性が低いと認められる場合は、この限りでない。</p>
	輸入年月日	輸入年月日である旨の文字を冠したその年月日を年月日の順で表示する。
	添加物	<p>栄養強化の目的で使用されるもの、加工助剤及びキャリアオーバーを除き、別表第6の上欄に掲げる添加物として使用されるものを含む食品にあつては当該添加物の物質名及び同表の当該下欄に掲げる用途の表示を、その他の添加物を含む食品にあつては当該添加物の物質名を表示する。ただし、添加物の物質名の表示は、一般に広く使用されている名称を有する添加物にあつては、その名称をもって、別表第7の上欄に掲げるものとして使用される添加物を含む食品にあつては、同表の当該下欄に掲げる表示をもって、これに代えることができる。</p>
	加工所の所在地（輸入品にあつては、輸入業者の営業所所在地。以下この表において同じ。）及び加工者の氏名又は名称（輸入品にあつては、輸入業者の氏名又は名称。以下この表において同じ。）	<p>加工所（食品の加工（当該食品に関し、最終的に衛生状態を変化させる加工（調整又は選別を含む。）に限る。以下この項において同じ。）が行われた場所。以下この表において同じ。）の所在地（輸入品にあつては、輸入業者の営業所所在地）及び食品の加工を行う者の氏名又は名称（輸入品にあつては、輸入業者の氏名又は名称。以下この表において同じ。）を表示する。</p>
	使用の方法	食品衛生法第13条第1項の規定により定められた使用基準に合う方法を表示する。
しいたけ	栽培方法	<p>次に定めるところにより表示する。</p> <p>① 原木栽培によるしいたけにあつては、「原木」と表示する。</p> <p>② 菌床栽培によるしいたけにあつては、「菌床」と表示する。</p>

		③ 原木栽培及び菌床栽培によるしいたけを混合したものにあっては、重量の割合の高いものの順に「原木・菌床」又は「菌床・原木」と表示する。
アボカド、あんず、おうとう、かんきつ類、キウイ、ざくろ、すもも、西洋なし、ネクタリン、パイナップル、バナナ、パパイヤ、ばれいしょ、びわ、マルメロ、マンゴー、もも及びりんご	アレルギー(特定原材料に由来する添加物(抗原性が認められないもの及び香料を除く。)を含むものに限る)	<p>1 当該添加物を含む旨及び当該食品に含まれる添加物が当該特定原材料に由来する旨を、原則、添加物の物質名の直後に括弧を付して表示する。</p> <p>2 1の規定にかかわらず、当該食品に対し2種類以上の添加物を使用しているものであって、当該添加物に同一の特定原材料が含まれているものにおいては、そのうちのいずれかに特定原材料に由来する旨を表示すれば、それ以外の添加物について、特定原材料に由来する旨の表示を省略することができる。ただし、当該添加物に含まれる特定原材料が、科学的知見に基づき抗原性が低いと認められる場合は、この限りでない。</p>
	保存の方法	食品の特性に従って表示する。常温で保存すること以外にその保存の方法に関し留意すべき特段の事項がない場合は、これを省略することができる。
	消費期限又は賞味期限	<p>1 品質が急速に劣化しやすい食品にあっては消費期限である旨の文字を冠したその年月日を、それ以外の食品にあっては賞味期限である旨の文字を冠したその年月日を年月日の順で表示する。</p> <p>2 1の規定にかかわらず、消費期限又は賞味期限である旨の文字を冠したその年月日を省略することができる。</p>
	添加物	<p>1 栄養強化の目的で使用されるもの、加工助剤及びキャリアオーバーを除き、別表第6の上欄に掲げる添加物として使用されるものを含む食品にあっては、当該添加物の物質名及び同表の当該下欄に掲げる用途の表示を、その他の添加物を含む食品にあっては当該添加物の物質名を表示する。ただし、添加物の物質名の表示は、一般に広く使用されている名称を有する添加物にあっては、その名称をもって、別表第7の上欄に掲げるものとして使用される添加物を含む食品にあっては、同表の当該下欄に掲げる表示をもって、これに代えることができる。</p> <p>2 1の規定にかかわらず、防ばい剤又は防かび剤として使用される添加物以外の添加物を含むものにおいては、当該添加物の物質名の表示及び当該添加物に係る</p>

		別表第7の下欄に掲げる表示を省略することができる。
	加工所の所在地及び加工者の氏名又は名称	<p>1 加工所の所在地及び食品の加工を行う者の氏名又は名称を表示する。</p> <p>2 1の規定にかかわらず、加工所の所在地又は加工者の氏名若しくは名称を省略することができる。</p>
食肉（鳥獣の生肉（骨及び臓器を含む。）に限る。以下この項において同じ。）	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る。）	<p>1 当該添加物を含む旨及び当該食品に含まれる添加物が当該特定原材料に由来する旨を、原則、添加物の物質名の直後に括弧を付して表示する。</p> <p>2 1の規定にかかわらず、当該食品に対し2種類以上の添加物を使用しているものであって、当該添加物に同一の特定原材料が含まれているものにあつては、そのうちのいずれかに特定原材料に由来する旨を表示すれば、それ以外の添加物について、特定原材料に由来する旨の表示を省略することができる。ただし、当該添加物に含まれる特定原材料が、科学的知見に基づき抗原性が低いと認められる場合は、この限りでない。</p>
	保存の方法	食品衛生法第13条第1項の規定により定められた保存の方法の基準に合う方法を表示する。
	消費期限又は賞味期限	品質が急速に劣化しやすい食品にあつては消費期限である旨の文字を冠したその年月日を、それ以外の食品にあつては賞味期限である旨の文字を冠したその年月日を年月日の順で表示する。
	添加物	栄養強化の目的で使用されるもの、加工助剤及びキャリアオーバーを除き、別表第6の上欄に掲げる添加物として使用されるものを含む食品にあつては当該添加物の物質名及び同表の当該下欄に掲げる用途の表示を、その他の添加物を含む食品にあつては当該添加物の物質名を表示する。ただし、添加物を含む旨の表示は、一般に広く使用されている名称を有する添加物にあつては、その名称をもって、別表第7の上欄に掲げるものとして使用される添加物を含む食品にあつては、同表の当該下欄に掲げる表示をもって、これに代えることができる。
	加工所の所在地及び加工者の氏名又は名称	加工所の所在地及び食品の加工を行う者の氏名又は名称を表示する。
	鳥獣の種類	1 「牛」、「馬」、「豚」、「めん羊」、「鶏」等とその動物名を表示する。

		<p>2 鳥獣の内臓にあつては「牛肝臓」,「心臓(馬)」等と表示する。</p> <p>3 名称から鳥獣の種類が十分判断できるものにあつては,鳥獣の種類を表示を省略することができる。</p>
	<p>処理を行った旨(刃を用いてその原形を保ったまま筋及び繊維を短く切断する処理その他病原微生物による汚染が内部に拡大するおそれのある処理(調味料に浸潤させる処理及び他の食肉の断片を結着させ成型する処理を除く。)を行ったものに限る。)</p>	<p>処理を行った旨を示す文言を表示する。</p>
	<p>飲食に供する際にその全体について十分な加熱を要する旨 (刃を用いてその原形を保ったまま筋及び繊維を短く切断する処理その他病原微生物による汚染が内部に拡大するおそれのある処理(調味料に浸潤させる処理及び他の食肉の断片を結着させ成型する処理を除く。)を行ったものに限る。)</p>	<p>「あらかじめ処理してありますので中心部まで十分に加熱してお召し上がりください」,「あらかじめ処理してありますので十分に加熱してください」等飲食に供する際にその全体について十分な加熱を要する旨の文言を表示する。</p>
	<p>生食用である旨(牛肉(内臓を除く。)であつて生食用のものに限る。)</p>	<p>「生食用」,「生のまま食べられます」等生食用である旨を示す文字を表示する。</p>
	<p>と畜場の所在地の都道府県名(輸入品にあ</p>	<p>とさつ又は解体が行われたと畜場の所在地の都道府県名(輸入品にあつては,原産国名)及びと畜場である旨を冠</p>

	<p>つては、原産国名) 及び畜場の名称 (牛肉(内臓を除く。)) であって生食用のものに限る。)</p>	<p>した当該と畜場の名称を表示する。</p>
	<p>加工施設の所在地の都道府県名(輸入品にあつては、原産国名) 及び加工施設の名称 (牛肉(内臓を除く。)) であって生食用のものに限る。)</p>	<p>加工施設の所在地の都道府県名(輸入品にあつては、原産国名) 及び加工施設である旨を冠した当該加工施設の名称を表示する。</p>
	<p>一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨(牛肉(内臓を除く。)) であって生食用のものに限る。)</p>	<p>「一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがあります」, 「食肉(牛肉)の生食は、重篤な食中毒を引き起こすリスクがあります」等一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨の文言を表示する。</p>
	<p>子供、高齢者その他食中毒に対する抵抗力の弱い者は食肉の生食を控えるべき旨 (牛肉(内臓を除く。)) であって生食用のものに限る。)</p>	<p>「子供、高齢者、食中毒に対する抵抗力の弱い方は食肉の生食をお控えください」、「お子様、お年寄り、体調の優れない方は、牛肉を生で食べないでください」等子供、高齢者その他食中毒に対する抵抗力の弱い者は食肉の生食を控えるべき旨の文言を表示する。</p>
<p>生乳、生山羊乳、生めん羊乳及び生水牛乳</p>	<p>生乳、生山羊乳、生めん羊乳又は生水牛乳である旨</p>	<p>1 「生乳」,「生山羊乳」,「生めん羊乳」又は「生水牛乳」を表示する。 2 生乳のうち、ジャージー種の牛から搾取したものにあつては、「ジャージー種」等ジャージー種の牛から搾取した旨を示す文字を表示する。</p>
<p>鶏の殻付き卵</p>	<p>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る。)</p>	<p>1 当該添加物を含む旨及び当該食品に含まれる添加物が当該特定原材料に由来する旨を、原則、添加物の物質名の直後に括弧を付して表示する。 2 1の規定にかかわらず、当該食品に対し2種類以上の添加物を使用しているものであつて、当該添加物に同一の特定原材料が含まれているものにあつては、そのうちのいずれかに特定原材料に由来する旨を表示すれば、それ以外の添加物について、特定原材料に由来する旨の表示を省略することができる。ただし、当該添加</p>

		物に含まれる特定原材料が、科学的知見に基づき抗原性が低いと認められる場合は、この限りでない。
保存の方法		食品の特性に従って表示する。常温で保存すること以外にその保存の方法に関し留意すべき特段の事項がない場合は、これを省略することができる。
賞味期限		1 賞味期限である旨の文字を冠したその年月日を年月日の順で表示する。 2 1の規定にかかわらず、賞味期限の表示は、鶏の殻付き卵が産卵された年月日、採卵した年月日、重量及び品質ごとに選別した年月日又は包装した年月日の文字を冠したその年月日の表示をもって、これに代えることができる（生食用のものを除く。）。
添加物		栄養強化の目的で使用されるもの、加工助剤及びキャリアオーバーを除き、別表第6の上欄に掲げる添加物として使用されるものを含む食品にあつては当該添加物の物質名及び同表の当該下欄に掲げる用途の表示を、その他の添加物を含む食品にあつては当該添加物の物質名を表示する。ただし、添加物の物質名の表示は、一般に広く使用されている名称を有する添加物にあつては、その名称をもって、別表第7の上欄に掲げるものとして使用される添加物を含む食品にあつては、同表の当該下欄に掲げる表示をもって、これに代えることができる。
採卵施設等の所在地及び採卵した者等の氏名		採卵施設等の所在地及び採卵した者等の氏名又は名称は、採卵した施設又は鶏の殻付き卵を重量及び品質ごとに選別し、包装した施設の所在地（輸入品にあつては、輸入業者の営業所所在地）及び採卵した者又は鶏の殻付き卵を重量及び品質ごとに選別し、包装した者（輸入品にあつては、輸入業者）の氏名又は名称を表示する。
使用の方法		食品衛生法第13条第1項の規定により定められた使用基準に合う方法を表示する。
生食用である旨（生食用のものに限る。）		「生食用」、「生のまま食べられます」等生食用である旨を示す文字を表示する。
摂氏10度以下で保存することが望ましい旨（生食用のものに限る。）		「10℃以下で保存することが望ましい」の文言等摂氏10度以下で保存することが望ましい旨を示す文言を表示する。
賞味期限を経過した後は飲食に供する際		「賞味期限経過後は、十分に加熱調理する必要があります」の文言等賞味期限を経過した後は飲食に供する際に

	に加熱殺菌を要する旨（生食用のものに限る。）	加熱殺菌を要する旨を示す文言を表示する。
	加熱加工用である旨（生食用のものを除く。）	「加熱加工用」等加熱加工用である旨を示す文字を表示する。
	飲食に供する際に加熱殺菌を要する旨（生食用のものを除く。）	「飲食に供する際には加熱殺菌が必要です」等飲食に供する際に加熱殺菌を要する旨を示す文言を表示する。
水産物	解凍した旨（凍結させたものを解凍したものである場合に限る。）	「解凍」と表示する。
	養殖された旨（養殖されたものである場合に限る。）	「養殖」と表示する。
切り身又はむき身にした魚介類（生かき及びふぐを除く。以下同じ。）であって生食用のもの（凍結させたものを除く。）	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る。）	<p>1 当該添加物を含む旨及び当該食品に含まれる添加物が当該特定原材料に由来する旨を、原則、添加物の物質名の直後に括弧を付して表示する。</p> <p>2 1の規定にかかわらず、当該食品に対し2種類以上の添加物を使用しているものであって、当該添加物に同一の特定原材料が含まれているものにあつては、そのうちのいずれかに特定原材料に由来する旨を表示すれば、それ以外の添加物について、特定原材料に由来する旨の表示を省略することができる。ただし、当該添加物に含まれる特定原材料が、科学的知見に基づき抗原性が低いと認められる場合は、この限りでない。</p>
	保存の方法	食品衛生法第13条第1項の規定により定められた保存の方法の基準に合う方法を表示する。
	消費期限又は賞味期限	品質が急速に劣化しやすい食品にあつては消費期限である旨の文字を冠したその年月日を、それ以外の食品にあつては賞味期限である旨の文字を冠したその年月日を年月日の順で表示する。
	添加物	栄養強化の目的で使用されるもの、加工助剤及びキャリアオーバーを除き、別表第6の上欄に掲げる添加物として使用されるものを含む食品にあつては当該添加物の物質名及び同表の当該下欄に掲げる用途の表示を、その他の添加物を含む食品にあつては当該添加物の物質名を表

		示する。ただし、添加物の物質名の表示は、一般に広く使用されている名称を有する添加物にあっては、その名称をもって、別表第7の上欄に掲げるものとして使用される添加物を含む食品にあっては、同表の当該下欄に掲げる表示をもって、これに代えることができる。
	加工所の所在地及び加工者の氏名又は名称	加工所の所在地及び食品の加工を行う者の氏名又は名称を表示する。
	生食用である旨	「生食用」、「刺身用」、「そのままお召し上がりになれます」等生食用である旨を示す文言を表示する。
ふぐの内臓を除去し、皮をはいだもの並びに切り身にしたふぐ、ふぐの精巢及びふぐの皮であって、生食用でないもの	処理年月日	処理年月日である旨の文字を冠したその年月日を表示する。
	処理事業者の氏名又は名称及び住所	処理事業者の氏名又は名称及び住所を表示する。
	原料ふぐの種類	原料ふぐの種類を標準和名で表示するとともに、「標準和名」の文字を表示する。
	漁獲水域名（原料ふぐの種類がなしふぐ（有明海、橘湾、香川県及び岡山県の瀬戸内海域で漁獲されたものに限る。）の筋肉を原材料とするもの又はなしふぐ（有明海及び橘湾で漁獲され、長崎県が定める要領に基づき処理されたものに限る。）の精巢を原材料とするものに限る。）	漁獲水域を表示する。
切り身にしたふぐ、ふぐの精巢及びふぐの皮であって、生食用のもの	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る。）	<ol style="list-style-type: none"> 1 当該添加物を含む旨及び当該食品に含まれる添加物が当該特定原材料に由来する旨を、原則、添加物の物質名の直後に括弧を付して表示する。 2 1の規定にかかわらず、当該食品に対し2種類以上の添加物を使用しているものであって、当該添加物に同一の特定原材料が含まれているものにおいて、そのうちのいずれかに特定原材料に由来する旨を表示すれば、それ以外の添加物について、特定原材料に由来す

		る旨の表示を省略することができる。ただし、当該添加物に含まれる特定原材料が、科学的知見に基づき抗原性が低いと認められる場合は、この限りでない。
	保存の方法	食品衛生法第13条第1項の規定により定められた保存の方法の基準に合う方法を表示する。
	消費期限又は賞味期限	品質が急速に劣化しやすい食品にあつては消費期限である旨の文字を冠したその年月日を、それ以外の食品にあつては賞味期限である旨の文字を冠したその年月日を年月日の順で表示する。
	添加物	栄養強化の目的で使用されるもの、加工助剤及びキャリアオーバーを除き、別表第6の上欄に掲げる添加物として使用されるものを含む食品にあつては当該添加物の物質名及び同表の当該下欄に掲げる用途の表示を、その他の添加物を含む食品にあつては当該添加物の物質名を表示する。ただし、添加物の物質名の表示は、一般に広く使用されている名称を有する添加物にあつては、その名称をもって、別表第7の上欄に掲げるものとして使用される添加物を含む食品にあつては、同表の当該下欄に掲げる表示をもって、これに代えることができる。
	加工所の所在地及び加工者の氏名又は名称	加工所の所在地及び食品の加工を行う者の氏名又は名称を表示する。
	加工年月日（ロットが特定できるもの）	加工年月日である旨の文字を冠したその年月日、ロット番号等のいずれかを表示する。
	原料ふぐの種類	原料ふぐの種類を標準和名で表示するとともに、「標準和名」の文字を表示する。
	漁獲水域名（原料ふぐの種類がなしふぐ（有明海、橘湾、香川県及び岡山県の瀬戸内海域で漁獲されたものに限る。）の筋肉を原材料とするもの又はなしふぐ（有明海及び橘湾で漁獲され、長崎県が定める要領に基づき処理されたものに限る。）の精巢を原	漁獲水域を表示する。

	材料とするものに限る。)	
	生食用であるかないかの別(凍結させたものに限る。)	生食用のものにあつては、生食用である旨を示す文言を表示し、生食用でないものにあつては、生食用でない旨を示す文言を表示する。
	生食用である旨(凍結させたものを除く。)	「生食用」等生食用である旨を示す文字を表示する。
冷凍食品のうち、切り身又はむき身にした魚介類(生かきを除く。)を凍結させたもの	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る。)	<p>1 当該添加物を含む旨及び当該食品に含まれる添加物が当該特定原材料に由来する旨を、原則、添加物の物質名の直後に括弧を付して表示する。</p> <p>2 1の規定にかかわらず、当該食品に対し2種類以上の添加物を使用しているものであつて、当該添加物に同一の特定原材料が含まれているものにあつては、そのうちのいずれかに特定原材料に由来する旨を表示すれば、それ以外の添加物について、特定原材料に由来する旨の表示を省略することができる。ただし、当該添加物に含まれる特定原材料が、科学的知見に基づき抗原性が低いと認められる場合は、この限りでない。</p>
	保存の方法	食品衛生法第13条第1項の規定により定められた保存の方法の基準に合う方法を表示する。
	消費期限又は賞味期限	品質が急速に劣化しやすい食品にあつては消費期限である旨の文字を冠したその年月日を、それ以外の食品にあつては賞味期限である旨の文字を冠したその年月日を年月日の順で表示する。
	添加物	栄養強化の目的で使用されるもの、加工助剤及びキャリアオーバーを除き、別表第6の上欄に掲げる添加物として使用されるものを含む食品にあつては当該添加物の物質名及び同表の当該下欄に掲げる用途の表示を、その他の添加物を含む食品にあつては当該添加物の物質名を表示する。ただし、添加物の物質名の表示は、一般に広く使用されている名称を有する添加物にあつては、その名称をもって、別表第7の上欄に掲げるものとして使用される添加物を含む食品にあつては、同表の当該下欄に掲げる表示をもって、これに代えることができる。
	加工所の所在地及び加工者の氏名又は名称	加工所の所在地及び食品の加工を行う者の氏名又は名称を表示する。
	生食用であるかない	生食用のものにあつては、生食用である旨を示す文言を

	かの別	表示し、生食用でないものにあつては、生食用でない旨を示す文言を表示する。
生かき	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る。）	<p>1 当該添加物を含む旨及び当該食品に含まれる添加物が当該特定原材料に由来する旨を、原則、添加物の物質名の直後に括弧を付して表示する。</p> <p>2 1の規定にかかわらず、当該食品に対し2種類以上の添加物を使用しているものであつて、当該添加物に同一の特定原材料が含まれているものにあつては、そのうちのいずれかに特定原材料に由来する旨を表示すれば、それ以外の添加物について、特定原材料に由来する旨の表示を省略することができる。ただし、当該添加物に含まれる特定原材料が、科学的知見に基づき抗原性が低いと認められる場合は、この限りでない。</p>
	保存の方法	食品衛生法第13条第1項の規定により定められた保存の方法の基準に合う方法を表示する。
	消費期限又は賞味期限	品質が急速に劣化しやすい食品にあつては消費期限である旨の文字を冠したその年月日を、それ以外の食品にあつては賞味期限である旨の文字を冠したその年月日を年月日の順で表示する。
	添加物	栄養強化の目的で使用されるもの、加工助剤及びキャリアオーバーを除き、別表第6の上欄に掲げる添加物として使用されるものを含む食品にあつては当該添加物の物質名及び同表の当該下欄に掲げる用途の表示を、その他の添加物を含む食品にあつては当該添加物の物質名を表示する。ただし、添加物の物質名の表示は、一般に広く使用されている名称を有する添加物にあつては、その名称をもって、別表第7の上欄に掲げるものとして使用される添加物を含む食品にあつては、同表の当該下欄に掲げる表示をもって、これに代えることができる。
	加工所の所在地及び加工者の氏名又は名称	加工所の所在地及び食品の加工を行う者の氏名又は名称を表示する。
	生食用であるかないかの別	生食用又は加工用の別を表示する。生食用以外のかきについては、「加熱調理用」、「加熱加工用」、「加熱用」等加熱しなければならないことを明確に表示する。
	採取された水域（生食用のものに限る。）	都道府県、地域保健法第5条第1項の政令で定める市又は特別区が、自然環境等を考慮した上で決定した、採取された水域の範囲を表示する。

別表第25（第27条関係）：業務用生鮮食品の容器包装に表示しなければならない事項

- 名称（農産物（放射線を照射した食品，保健機能食品及びシアン化合物を含有する豆類を除く。），鶏の殻付き卵（保健機能食品を除く。）及び水産物（保健機能食品及び切り身又はむき身にした魚介類を除く。）を除く。）
- 放射線照射に関する事項
- 乳児用規格適用食品である旨
- シアン化合物を含有する豆類に関する事項
- アボカド，あんず，おうとう，かんきつ類，キウイ，ざくろ，すもも，西洋なし，ネクタリン，パイナップル，バナナ，パパイヤ，ばれいしょ，びわ，マルメロ，マンゴー，もも及びりんごに関する事項
- 食肉（鳥獣の生肉（骨及び臓器を含む。）に限る。）に関する事項
- 生乳，生山羊乳，生めん羊乳及び生水牛乳に関する事項
- 鶏の殻付き卵に関する事項
- 切り身又はむき身にした魚介類（生かき及びふぐを除く。）であって，生食用のもの（凍結させたものを除く。）に関する事項
- ふぐの内臓を除去し，皮をはいだもの並びに切り身にしたふぐ，ふぐの精巢及びふぐの皮であって，生食用でないものに関する事項
- 切り身にしたふぐ，ふぐの精巢及びふぐの皮であって，生食用のものに関する事項
- 冷凍食品のうち，切り身又はむき身にした魚介類（生かきを除く。）を凍結させたものに関する事項
- 生かきに関する事項