

3 加工食品の表示について

表示事項、名称、原材料名、添加物、アレルギー、原料原産地名、内容量、期限表示、保存方法、製造者等、特色のある原材料表示、栄養成分表示

群馬県健康福祉部食品・生活衛生課

3 加工食品の表示について

食品表示基準別表第19・第20、別記様式1・2

群馬県
HPへ

1.加工食品の表示事項(様式)



加工食品を容器包装に入れて販売する場合は、原則として次の項目を一括して、**見やすい場所**に表示する。食品表示基準で規定されている様式は下記のとおり。

別記様式1(一括表示)を基に整理

名称	
原材料名	・アレルギー(アレルギー物質) ・遺伝子組換え食品である旨
添加物	
原料原産地名※	
内容量	・固形量 ・内容総量
消費期限又は賞味期限	
保存方法	
製造者	

別記様式2

栄養成分表示	
食品単位当たり	
熱量	kcal
たんぱく質	g
脂質	g
炭水化物	g
食塩相当量	g

※輸入品の場合、事項名は「原産国名」となる。
※原料原産地名は、原材料名欄に併せて記載することも可。

食品表示基準 第8条関係

群馬県健康福祉部食品・生活衛生課

3 加工食品の表示について

1.加工食品の表示事項(注意事項)

- 1 義務表示事項は **一括で表示** し、**できる限り枠で囲む**。
- 2 表示に用いる文字及び枠の色は、**背景と対照的な色** とし、容易に判読できるようにする。
- 3 表示に用いる **文字の大きさを守る**。
 - (1) 日本産業規格Z8305(1962)に規定する **原則として8ポイントの活字以上の大きさ** の統一のとれた活字で表示する。
 - (2) 表示可能面積がおおむね150cm²以下のものは、5.5ポイント以上の大きさの活字で表示することができる。
 ※ **表示可能面積** とは、容器包装の表示可能な部分の表示面積のこと。
 ▷ラベルの面積ではありません。ラベル以外の表示できる面積も含まれます。
 - (3) 表示可能面積がおおむね30cm²以下のものは、省略できる事項もある。



食品表示基準 第8条関係

群馬県健康福祉部食品・生活衛生課

3 加工食品の表示について

・食品表示基準別表第4・第5
・乳等省令

群馬県
HPへ

2.名称の表示方法

- 1 **食品の内容を的確に表現し、一般的に通用する名称で表示**。
 一般的名称ではない商品名を名称として表示することは不適切。
 個別のルールがある食品は、それに基づいて表示する。
- 2 商品名のみを記載する欄ではない。
- 3 名称に括弧をつけて商品名を併記することについては、併記することにより名称を誤認させるものでなければ可。

名 称	
原材料名	
添加物	
原料原産地名	
内容量	
消費期限・賞味期限	
保存方法	
製造者	



名 称	ぐんまちゃんのおやつ
原材料名	小麦粉、砂糖、...



名 称	クッキー
原材料名	小麦粉、砂糖、...
もしくは	
名 称	クッキー(ぐんまちゃんのおやつ)
原材料名	小麦粉、砂糖、...



食品表示基準 第3条、第4条関係

群馬県健康福祉部食品・生活衛生課

3 加工食品の表示について

食品表示基準別表第4

群馬県
HPへ

3.原材料名の表示方法

- 1 加工食品の原材料名の表示は、原則、最終製品を製造する事業者が **使用する状態の原材料** を、最も一般的な名称で表示する。
- 2 使用した添加物以外の原材料を、**原材料に占める重量割合の高いものから順** に表示する。

※複合原材料(**2種類以上の原材料からなるもの**)を使用する場合。

- (1)基本ルール
- (2)当該複合原材料の原材料が3種類以上ある場合
- (3)複合原材料の原材料の表示を省略できる場合

※個別ルールがある食品は、それに基づいて表示する。

名称	
原材料名	
添加物	
原料原産地名	
内容量	
消費期限・賞味期限	
保存方法	
製造者	

食品表示基準 第3条関係

群馬県健康福祉部食品・生活衛生課

3 加工食品の表示について

3.原材料名の表示方法



(例) どちら焼き

1	つぶあん	100g
2	小麦粉	65g
3	卵	50g
4	砂糖	30g
5	牛乳	20g
※	膨張剤	4g
※	香料	0.2g

つぶあん(他社からの仕入品)

1	小豆	60g
2	砂糖	39g
3	食塩	1g

①	原材料名	つぶあん(小豆、砂糖、食塩)、小麦粉、卵、砂糖、牛乳
	添加物	膨張剤、香料

もしくは **添加物以外の原材料**

②	原材料名	つぶあん、小麦粉、卵、砂糖、牛乳
	添加物	膨張剤、香料

食品表示基準 第3条関係

群馬県健康福祉部食品・生活衛生課

3 加工食品の表示について



3.原材料名の表示方法

(例) だら焼き

1	つぶあん	100g
2	小麦粉	65g
3	卵	50g
4	砂糖	30g
5	牛乳	20g
※	膨張剤	4g
※	香料	0.2g

つぶあん(自社製造)

1	小豆	60g
2	砂糖	39g
3	食塩	1g

①

原材料名	つぶあん(小豆、砂糖、食塩)、小麦粉、卵、砂糖、牛乳
添加物	膨張剤、香料

もしくは

添加物以外の原材料

②

原材料名	つぶあん、小麦粉、卵、砂糖、牛乳
添加物	膨張剤、香料

※つぶあんを自社で製造した場合

③

原材料名	砂糖、小麦粉、小豆、卵、牛乳、食塩
添加物	膨張剤、香料

砂糖30g+砂糖39g
=砂糖69gとなるため

食品表示基準 第3条関係

群馬県健康福祉部食品・生活衛生課

3 加工食品の表示について



3.原材料名の表示方法

複合原材料(2種類以上の原材料からなるもの)を使用する場合

(1)基本ルール 複合原材料の名称の次に括弧を付けて、複合原材料に使用されている原材料を、複合原材料の原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。
この場合、添加物は括弧の中に入れず、製品全体に含まれる他の添加物と合わせて、製品全体に占める重量の高い順に表示する。

(例)食用植物油、卵黄、醸造酢、香辛料、食塩、砂糖、調味料(アミノ酸)からなる「マヨネーズ」を仕入れて、ポテトサラダを作る場合

✕

原材料名	じゃがいも、きゅうり、たまねぎ、にんじん、マヨネーズ(食用植物油、卵黄(卵を含む)、醸造酢、香辛料、食塩、砂糖、調味料(アミノ酸))、食塩、マスタード
添加物	増粘剤(キサンタンガム)

食品表示基準 第3条関係

群馬県健康福祉部食品・生活衛生課

3 加工食品の表示について



3.原材料名の表示方法

複合原材料(2種類以上の原材料からなるもの)を使用する場合

(1)基本ルール 複合原材料の名称の次に括弧を付けて、複合原材料に使用されている原材料を、複合原材料の原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。

この場合、添加物は括弧の中に入れず、製品全体に含まれる他の添加物と合わせて、製品全体に占める重量の高い順に表示する。



(例) 食用植物油、卵黄、醸造酢、香辛料、食塩、砂糖、調味料(アミノ酸)からなる「マヨネーズ」を仕入れて、ポテトサラダを作る場合

原材料名	じゃがいも、きゅうり、たまねぎ、にんじん、マヨネーズ(食用植物油、卵黄(卵を含む)、醸造酢、香辛料、食塩、砂糖)、食塩、マスタード
	調味料(アミノ酸)、増粘剤(キサンタンガム)

※重量が調味料(アミノ酸) > 増粘剤(キサンタンガム)の場合。

食品表示基準 第3条関係

群馬県健康福祉部食品・生活衛生課

3 加工食品の表示について



3.原材料名の表示方法

複合原材料(2種類以上の原材料からなるもの)を使用する場合

(2)当該複合原材料の原材料が3種類以上ある場合

当該複合原材料の原材料に占める重量の割合の高い順が **3位以下でかつ**、当該割合が **5%未満** である原材料について、「その他」と表示することができる。



食品表示基準 第3条関係

群馬県健康福祉部食品・生活衛生課

3 加工食品の表示について



3.原材料名の表示方法

複合原材料(2種類以上の原材料からなるもの)を使用する場合

※基本の書き方

原材料名	じゃがいも、きゅうり、たまねぎ、にんじん、マヨネーズ(食用植物油脂、卵黄(卵を含む)、醸造酢、香辛料、食塩、砂糖)、食塩、マスタード
------	--

※香辛料、食塩、砂糖のマヨネーズに占める割合が5%未満のとき

原材料名	じゃがいも、きゅうり、たまねぎ、にんじん、マヨネーズ(食用植物油脂、卵黄(卵を含む)、醸造酢、その他)、食塩、マスタード
------	--

例: マヨネーズの原材料(重量割合(%))

- ①食用植物油脂:70%
- ②卵黄:14%
- ③醸造酢:10% ※「その他」と表示できない
- ④香辛料:3.5%
- ⑤食塩1.5%
- ⑥砂糖:1% ※「その他」と表示できる

※「その他」と表示した複合原材料の原材料に添加物やアレルギーが含まれる場合は適切に表示する必要がある。

食品表示基準 第3条関係

群馬県健康福祉部食品・生活衛生課

3 加工食品の表示について



3.原材料名の表示方法

複合原材料(2種類以上の原材料からなるもの)を使用する場合

(3)①複合原材料の 原材料に占める重量の割合が5%未満 である場合

②複合原材料の 名称からその原材料が明らか である場合

複合原材料の原材料の表示を省略することができる。

なお、省略した複合原材料の原材料に添加物やアレルギーが含まれる場合は 適切に表示する必要がある。



※使用したマヨネーズのポテトサラダに占める割合が5%未満の場合

原材料名	じゃがいも、きゅうり、たまねぎ、にんじん、マヨネーズ(卵を含む)、食塩、マスタード
------	---

※マヨネーズについては、「複合原材料の製品の原材料に占める重量の割合が5%未満である場合」でなくとも、「複合原材料の名称からその原材料が明らかである場合」に該当するため、複合原材料の原材料の表示を省略することも可能。

例:ポテトサラダの原材料(重量割合(%))

- ①じゃがいも:40%
- ②きゅうり:20%
- ③たまねぎ:18%
- ④にんじん:15%
- ⑤マヨネーズ:4%
- ⑥食塩:2% ⑦マスタード:1%

卵黄が使用されている

食品表示基準 第3条関係

群馬県健康福祉部食品・生活衛生課

3 加工食品の表示について

3.原材料名の表示方法

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？

- 1 複合原材料の名称に **主要原材料が明示** されている場合
(例) 鶏唐揚げ、鯖味噌煮 等
- 2 複合原材料の名称に **主要原材料を総称する名称が明示** されている場合
(例) ミートボール、魚介エキス 等
- 3 JAS規格、食品表示基準別表第3、公正競争規約で定義されている場合
(例) ハム、マヨネーズ 等
- 4 一般的にその原材料が明らかである場合
(例) かまぼこ、ハンバーグ 等



※なお、「ごまあえ」や「煮物」などその表示だけでは、その原材料が明らかでないものについては原材料の表示は省略できない。

原材料名	ご飯(米(国産))、鶏唐揚げ、ごまあえ(さやいんげん、にんじん、ごま、しょうゆ)、…、(一部に小麦・大豆・鶏肉・ごまを含む)
------	--

食品表示基準 第3条関係

群馬県健康福祉部食品・生活衛生課

3 加工食品の表示について

4.添加物の表示方法

- 1 表示すべき添加物
- 2 **一括表示** における添加物の表示
(1)「添加物」欄に表示(原則)
(2)「原材料名」欄に明確に区分して表示
- 3 **個々の添加物** の表示
(1)物質名表示 (2)用途名併記 (3)一括名表示
- 4 添加物表示の免除
(1)加工助剤となる場合 (2)キャリアオーバーとなる場合
- 5 使用した添加物製剤の表示

名 称	
原材料名	
添加物	
原料原産地名	
内容量	
消費期限・賞味期限	
保存方法	
製造者	

食品表示基準 第3条関係

群馬県健康福祉部食品・生活衛生課

3 加工食品の表示について

4. 添加物の表示方法

1 表示すべき添加物

食品に添加物を使用した場合

(例) じゃがいも(生)に添加物「膨張剤」を使用した場合

原材料として使用した 複合原材料に添加物が含まれている場合

(例) ポテトサラダに使用したマヨネーズに添加物「調味料(アミノ酸)」が含まれている場合



原則としてそれらの添加物を **全て表示** します。

食品表示基準 第3条関係

群馬県健康福祉部食品・生活衛生課

3 加工食品の表示について

4. 添加物の表示方法



2 一括表示 における添加物の表示

添加物は、**添加物以外の原材料(食材)**と明確に区分して、製品全体に占める**添加物の重量割合の高い順**に表示する。

(1) 「添加物」欄に表示(原則)

(例) プリン カラメルソースに含まれる添加物(乳化剤、pH調整剤、増粘多糖類)

原材料名	卵(国産)、砂糖、牛乳、植物油、カラメルソース、ゼラチン
添加物	香料、乳化剤、pH調整剤、増粘多糖類

添加物以外の原材料(食材)

使用した原材料(カラメルソース)に添加物が含まれている場合も、直接使用した添加物とまとめて表示する。

食品表示基準 第3条関係

群馬県健康福祉部食品・生活衛生課

3 加工食品の表示について



4. 添加物の表示方法

2 一括表示 における添加物の表示

添加物は、**添加物以外の原材料(食材)**と**明確に区分して**、製品全体に占める**添加物の重量割合の高い順**に表示する。

(2) 「原材料名」欄に明確に区分して表示

「添加物」欄を設けずに、原材料名欄に原材料と添加物を明確に区分して表示することもできる。

(例1) / (スラッシュ)等の記号を用いて原材料と区分する

(例2) 改行して原材料と区分する

原材料名	卵(国産)、砂糖、牛乳、植物油脂、カラメルソース、ゼラチン、 香料、乳化剤、pH調整剤、増粘多糖類	原材料名	卵(国産)、砂糖、牛乳、植物油脂、カラメルソース、ゼラチン、 香料、乳化剤、pH調整剤、増粘多糖類
------	--	------	--

スラッシュの後に表示されているものが添加物

改行後に表示されているものが添加物

食品表示基準 第3条関係

群馬県健康福祉部食品・生活衛生課

3 加工食品の表示について

「食品表示基準について」 別添 添加物1-1、1-2、2-1~2-3 (H27.3.30 消費者庁次長通知)

群馬県HPへ

4. 添加物の表示方法

3 個々の添加物 の表示方法

(1) 物質名表示 **原則として物質名を表示する。**

別名、簡略名等で表示することができる添加物もある。

(例) 膨張剤の炭酸水素ナトリウム

物質名	別名	簡略名
炭酸水素ナトリウム	重炭酸ナトリウム 重炭酸ソーダ	炭酸水素Na、重炭酸Na、重曹

原則

別名、簡略名でも表示可

食品表示基準 第3条関係

群馬県健康福祉部食品・生活衛生課

3 加工食品の表示について

4. 添加物の表示方法

3 個々の添加物の表示方法

(2)用途名併記 以下の **8用途に使用する添加物** は、消費者への情報としての表示の必要性が高いことから、用途名を併記することが義務づけられている。

(添加物の用途名一覧と表示例)

	用途名	表示例
1	甘味料	甘味料(カンゾウ)、 甘味料(アスパルテーム・L-フェニルアラニン化合物※)
2	着色料	着色料(赤2)、着色料(黄4、青1、アナトー)
3	保存料	保存料(安息香酸Na)、保存料(ソルビン酸K)
4	増粘剤、安定剤、ゲル化剤又は糊料	増粘剤(キサンタンガム)、安定剤(ローカスト)、ゲル化剤(ベクテン)、糊料(加工デンプン)
5	酸化防止剤	酸化防止剤(V.C)、酸化防止剤(エリソルビン酸Na)
6	発色剤	発色剤(亜硝酸Na)、発色剤(硝酸K)
7	漂白剤	漂白剤(亜硫酸Na)、漂白剤(亜硫酸塩)
8	防かび剤又は防ばい剤	防かび剤(OPP)、防ばい剤(TBZ)

食品表示基準 第3条関係

群馬県健康福祉部食品・生活衛生課

3 加工食品の表示について

4. 添加物の表示方法

3 個々の添加物の表示方法

(2)用途名併記 以下の **8用途に使用する添加物** は、消費者への情報としての表示の必要性が高いことから、用途名を併記することが義務づけられている。

(添加物の用途名一覧と表示例)

	用途名	表示例
1	甘味料	甘味料(カンゾウ)、 甘味料(アスパルテーム・L-フェニルアラニン化合物※)
2	着色料	着色料(赤2)、着色料(黄4、青1、アナトー)
3	保存料	保存料(安息香酸Na)、保存料(ソルビン酸K)
4	増粘剤、安定剤、ゲル化剤又は糊料	増粘剤(キサンタンガム)、安定剤(ローカスト)、ゲル化剤(ベクテン)、糊料(加工デンプン)
5	酸化防止剤	酸化防止剤(V.C)、酸化防止剤(エリソルビン酸Na)
6	発色剤	発色剤(亜硝酸Na)、発色剤(硝酸K)
7	漂白剤	漂白剤(亜硫酸Na)、漂白剤(亜硫酸塩)
8	防かび剤又は防ばい剤	防かび剤(OPP)、防ばい剤(TBZ)



※甘味料のうち、「アスパルテーム」については、フェニルアラニンを分解できない疾患の方のために「L-フェニルアラニン化合物」を含む旨を表示します。

食品表示基準 第3条関係

群馬県健康福祉部食品・生活衛生課

3 加工食品の表示について

「食品表示基準について」 別添 添加物1-4

群馬県
HPへ

4. 添加物の表示方法

3 個々の添加物の表示方法

(3)一括名表示 以下の **14種類**の**目的で使用される添加物** は、物質名の代わりに成分の機能・効果等を一括する名称(一括名)で表示することが認められている。ただし、一括名を用いることができる添加物の範囲は決められている。

	一括名	使用目的		一括名	使用目的
1	イーストフード	イーストの栄養源	9	軟化剤	チューインガムを柔軟に保つ
2	ガムベース	チューインガムの基材	10	調味料 ※	味の付与、調整等
3	かんすい	中華麺の製造	11	豆腐用凝固剤又は凝固剤	豆乳を凝固させる
4	苦味料	苦みの付与、増強	12	乳化剤	食品の乳化、起泡等
5	酵素	触媒作用	13	水素イオン濃度調整剤又はpH調整剤	適切な水素イオン濃度領域に保つ
6	光沢剤	食品に光沢を与える	14	膨張剤、膨張剤、ベーキングパウダー又はふくらし粉	パン、菓子等の製造工程でガスを発生して生地を膨張させる
7	香料	香りの付与、増強			
8	酸味料	酸味の付与、増強			

食品表示基準 第3条関係

群馬県健康福祉部食品・生活衛生課

3 加工食品の表示について

「食品表示基準について」 別添 添加物1-4

群馬県
HPへ

4. 添加物の表示方法

3 個々の添加物の表示方法

(3)一括名表示 以下の **14種類**の**目的で使用される添加物** は、物質名の代わりに成分の機能・効果等を一括する名称(一括名)で表示することが認められている。ただし、一括名を用いることができる添加物の範囲は決められている。



※調味料は構成成分が、「**アミノ酸**」、「**核酸**」、「**有機酸**」、「**無機塩**」の4種類に分類されるため、その種類名を括弧を付けて表示する。

(例1) アミノ酸だけで構成されている場合
「調味料(アミノ酸)」

(例2) 主としてアミノ酸から構成されている場合
「調味料(アミノ酸等)」

	一括名	使用目的
9	軟化剤	チューインガムを柔軟に保つ
10	調味料 ※	味の付与、調整等
11	豆腐用凝固剤又は凝固剤	豆乳を凝固させる
12	乳化剤	食品の乳化、起泡等
13	水素イオン濃度調整剤又はpH調整剤	適切な水素イオン濃度領域に保つ
14	膨張剤、膨張剤、ベーキングパウダー又はふくらし粉	パン、菓子等の製造工程でガスを発生して生地を膨張させる

食品表示基準 第3条関係

群馬県健康福祉部食品・生活衛生課

3 加工食品の表示について



4. 添加物の表示方法

4 添加物表示の免除

(1) 加工助剤となる場合

食品の加工の際に添加されるものであって、次の3つのいずれかに該当する場合は「加工助剤」となり、表示が免除される。

- 当該食品の完成前に除去されるもの。
- 食品中に通常含まれる成分と同じ成分に変えられ、かつ、その成分の量を明らかに増加させるものでないもの。
- 食品中に含まれる量が少なく、かつ、その成分による影響を当該食品に及ぼさないもの。

(例) ・カステラ等の包装時に保存のために二酸化炭素でガス置換した場合
・豆腐の製造工程中、大豆汁の消泡の目的で添加するシリコン樹脂

※最終食品への残量が微量で、効果がないことが認められるなら、加工助剤に該当。

※加工助剤かどうかは、使用目的と最終食品への残存量により決められ、食品の種類や製造工程により事業者が判断する。

食品表示基準 第3条関係

群馬県健康福祉部食品・生活衛生課

3 加工食品の表示について



4. 添加物の表示方法

4 添加物表示の免除

(2) キャリーオーバーとなる場合

食品の原料より持ち越された添加物のうち、添加物としての効果を発揮しないことを「キャリーオーバー」といい、次の3つの条件に全て該当する場合は添加物の表示は免除される。

- 食品の原材料の製造又は加工の過程において使用される。
- 当該食品の製造又は加工の過程において使用されないもの。
- 当該食品中には当該物が効果を発揮することができる量より少ない量しか含まれていない。

(例) 保存料(ソルビン酸)を含むマーガリンをケーキ製造時に使用した場合、ソルビン酸がケーキの保存料としての効果が及ばないと判断されれば、キャリーオーバーとみなし、「保存料(ソルビン酸)」の表示は不要。

※キャリーオーバーと判断される量を一律に決めることはできないので、個々の食品で事業者が判断する。

食品表示基準 第3条関係

群馬県健康福祉部食品・生活衛生課

3 加工食品の表示について

4. 添加物の表示方法

キャリーオーバーに該当しない場合の例

原材料から持ち越される添加物が、最終食品において、味覚、嗅覚、視覚等五感で感知し得る効果を及ぼしている場合

(例) 煎餅に塗る醤油に含まれる調味料が、煎餅の味に効果を及ぼしている場合。



注意! 加工助剤やキャリーオーバーに該当し、表示が免除される添加物についても、アレルギーに由来する旨を表示します。

食品表示基準 第3条関係

群馬県健康福祉部食品・生活衛生課

3 加工食品の表示について

4. 添加物の表示方法

5 使用した添加物製剤の表示

添加物製剤とは、添加物の目的や機能を、より有効に発揮又は安定させるために、他の添加物や食品を混合して製造されたもの。「主剤」「副剤」「食品素材」からなる。

主 剤 食品に機能を発揮する主目的の添加物 ⇒ **表示義務**

副 剤 製剤の品質、機能、形態を安定化するための添加物
最終食品に残存しても、効果を発揮しない。 ⇒ **表示不要**

食品素材 添加物と一体となって使用される賦形剤等
原材料には該当しない。 ⇒ **表示不要**

※表示不要の場合でも、アレルギー表示が必要。

食品表示基準 第3条関係

群馬県健康福祉部食品・生活衛生課

3 加工食品の表示について

4. 添加物の表示方法

酸化防止剤製剤の例

製剤の名称	成分	分類	表示の義務
酸化防止剤製剤	亜硫酸ナトリウム	主剤	義務
	エリソルビン酸ナトリウム	主剤	義務
	クエン酸三ナトリウム	副剤	不要
	DL-アラニン	副剤	不要
	DL-トリプトファン	副剤	不要
	コーンデキストリン	食品素材	不要



酸化防止剤(亜硫酸Na、エリソルビン酸Na)

食品表示基準 第3条関係

群馬県健康福祉部食品・生活衛生課

3 加工食品の表示について

5. アレルゲンの表示方法

アレルゲン(アレルギー物質)の表示は、健康被害の防止の観点から、食品表示基準で規定されている。ごく微量であっても表示する必要がある。

1 表示が必要なアレルゲン

2 アレルゲンの表示方法

- (1) 個別表示(原則)
- (2) 一括表示(例外)
- (3) 代替表記等による表示方法



3 コンタミネーションに係る注意喚起表示

食品表示基準 第3条関係

群馬県健康福祉部食品・生活衛生課

3 加工食品の表示について

5. アレルゲンの表示方法

1 表示が必要なアレルゲン

- 「特定原材料」 重篤度・症例数の多い7品目 … 義務表示
- 「特定原材料に準ずるもの」 21品目 … 推奨表示

特定原材料等 (特定原材料及び特定原材料に準ずるもの)

義務	特定原材料(7品目)	えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生(ピーナッツ)
推奨	特定原材料に準ずるもの(21品目)	アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、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

令和2年8月現在



注意! 原材料として使用する複合原材料や添加物に特定原材料が含まれている場合もアレルゲン表示が必要となります。

食品表示基準 第3条関係

群馬県健康福祉部食品・生活衛生課

3 加工食品の表示について

5. アレルゲンの表示方法

2 アレルゲンの表示方法

(1) 個別表示(原則)

- ① 個々の原材料の直後に括弧を付けて「(○○を含む)」
(○○は特定原材料等の名称)と表示する。

〈個別表示のメリット〉

どの原材料にアレルゲンが含まれるか、消費者にとってわかりやすい。



(例1) 原材料名 …、しょうゆ(小麦・大豆を含む)、…、植物油脂(大豆を含む)、…

特定原材料等の間は「、」ではなく「・」で結ぶ。

(例2) 原材料名 …、しょうゆ(小麦・大豆を含む)、…、植物油脂、…

個別表示で、重複したアレルゲンの表示は省略できる。

原材料に特定原材料等を使用し、原材料として表示している場合には、その原材料表示でアレルゲンの表示をしていることになる。

(例3) 原材料名 …、落花生、…

「落花生(落花生を含む)」と表示する必要はない。

食品表示基準 第3条関係

群馬県健康福祉部食品・生活衛生課

3 加工食品の表示について

5. アレルゲンの表示方法

2 アレルゲンの表示方法

(1) 個別表示 (原則)

② 特定原材料等に由来する添加物は、**添加物名に続けて「(○○由来)」**と表示する。

(例1) 添加物 酵素(小麦由来)

用途名併記が必要な添加物が特定原材料等に由来する場合は、**「用途名(物質名:○○由来)」**と表示する。

(例2) 添加物 酸化防止剤(ビタミンE:大豆由来)

③ 「乳」については、**原材料の場合は「(乳成分を含む)」**、**添加物の場合は「(乳由来)」**と表示する。

(例3) 原材料名 チョコレート(乳成分を含む)、・・・/カゼインNa(乳由来)



食品表示基準 第3条関係

群馬県健康福祉部食品・生活衛生課

3 加工食品の表示について

5. アレルゲンの表示方法

2 アレルゲンの表示方法

(2) 一括表示 (例外)

個別表示が困難な場合は、全ての原材料又は添加物を表示した後に、**原材料として表示している場合を含めて、全ての特定原材料等を「(一部に○○を含む)」**とまとめて表示する。

(例1) 原材料名 小麦粉(国内製造)、砂糖、ショートニング、全粉乳、カカオマス、ココアバター、脱脂粉乳、卵黄、食塩、(一部に小麦・豚肉・乳成分・卵を含む)

添加物 ベーキングパウダー、乳化剤、香料、(一部に大豆・乳成分を含む)

原材料で表示されていても、まとめて表示する。



「添加物」の事項名がある場合は、アレルゲンを含む旨の一括表示は、原材料、添加物ごとにそれぞれ整理して表示する。

食品表示基準 第3条関係

群馬県健康福祉部食品・生活衛生課

3 加工食品の表示について

5. アレルゲンの表示方法

2 アレルゲンの表示方法

(2) 一括表示 (例外)

個別表示が困難な場合は、全ての原材料又は添加物を表示した後に、**原材料として表示している場合を含めて、全ての特定原材料等を「(一部に○○を含む)」とまとめて表示する。**

(例2)

原材料名	小麦粉 (国内製造)、砂糖、ショートニング、 全粉乳 、カカオマス、ココアバター、 脱脂粉乳 、 卵黄 、食塩/ベーキングパウダー、乳化剤、香料、(一部に 小麦・豚肉・乳成分・卵・大豆 を含む)
------	---

「添加物」の事項名がない場合は、**製品全体に含まれる全てのアレルゲンを最後にまとめて表示する。**



1つの食品で個別表示と一括表示を組み合わせることはできません。

食品表示基準 第3条関係

群馬県健康福祉部食品・生活衛生課

3 加工食品の表示について

5. アレルゲンの表示方法

一括表示によるアレルギー表示が可能な場合とは？

- ① 個別表示よりも文字数が減らせる場合であって、表示面積に限りがあり、一括表示でないと表示が困難な場合
- ② 食品の原材料に使用されている添加物に特定原材料等が含まれているが、最終商品においては、キャリーオーバーに該当し、当該添加物が表示されない場合
- ③ 同一の容器包装内に容器包装されていない食品を複数詰め合わせる場合であって、容器包装内で特定原材料等が含まれる食品と含まれていない食品が接触する可能性が高い場合

など

食品表示基準 第3条関係

群馬県健康福祉部食品・生活衛生課

3 加工食品の表示について

5.アレルゲンの表示方法

2 アレルゲンの表示方法

(3) 代替表記等による表示方法

表記から特定原材料等が含まれていることが理解できる原材料等は、その表示をもって、アレルゲンを含む旨の表示をしていると認められる。

① 代替表記 : 特定原材料等と表記方法や言葉が違うが、特定原材料等と同じものであることが理解できる表記

(例) 小麦の代替表記として「こむぎ」「コムギ」

② 拡大表記 : 特定原材料等の名称又は代替表記を含んでいるため、これらを用いた食品であると理解できる表記

(例) 小麦粉 特定原材料 特定原材料(小麦)の拡大表記



食品表示基準 第3条関係

群馬県健康福祉部食品・生活衛生課

3 加工食品の表示について

「食品表示基準について」別添 アレルゲンを含む食品に関する表示 別表3

群馬県 HPへ

5.アレルゲンの表示方法

特定原材料	代替表記	拡大表記(表記例)
えび	海老、エビ	えび天ぷら、サクラエビ
かに	蟹、カニ	上海がに、カニシューマイ、マツバガニ
小麦	こむぎ、コムギ	小麦粉、こむぎ胚芽
そば	ソバ	そばがき、そば粉
卵	玉子、たまご、タマゴ、エッグ、鶏卵、あひる卵、うずら卵	厚焼玉子、ハムエッグ
乳	ミルク、バター、バターオイル、チーズ、アイスクリーム	アイスミルク、ガーリックバター、プロセスチーズ、乳糖、乳たんぱく、生乳、牛乳、濃縮乳、加糖れん乳、調製粉乳
落花生	ピーナッツ	ピーナッツバター、ピーナッツクリーム

特定原材料に準ずるもの(21品目)の代替表記方法一覧
 (「食品表示基準について」別添 アレルゲンを含む食品に関する表示 別表3)

群馬県 HPへ

食品表示基準 第3条関係

群馬県健康福祉部食品・生活衛生課

3 加工食品の表示について

5. アレルゲンの表示方法

間違いやすい事例

不適切な表示	適切な表示例
マヨネーズ	マヨネーズ(卵を含む)
パン	パン(小麦を含む)
うどん	うどん(小麦を含む)
生クリーム	生クリーム(乳成分を含む)
卵黄	卵黄(卵を含む)



● アレルゲンが使用されていることが一般に広く知られている加工食品についても、アレルゲンを含む旨を表示する必要があります。



● 卵黄・卵白はそれぞれ完全に分離することが困難なため、どちらか一方のみにアレルギーをもつ患者に配慮し、卵を含む旨の表示を省略できない。



食品表示基準 第3条関係

群馬県健康福祉部食品・生活衛生課

3 加工食品の表示について

5. アレルゲンの表示方法

3 コンタミネーションに係る注意喚起表示

コンタミネーションとは

食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せずに最終加工食品に混入してしまうこと。

(例) 落花生入りクッキーを製造しているラインで、落花生を使用しない菓子を製造している場合、ラインに残留している落花生が菓子に混入する。



食品表示基準 第3条関係

群馬県健康福祉部食品・生活衛生課

3 加工食品の表示について

5. アレルゲンの表示方法

3 コンタミネーションに係る注意喚起表示

コンタミネーションの防止策

- ① 製造ラインを十分に洗浄する。
- ② 特定原材料等を含まない食品から製造する。
- ③ 専用器具を使用する。



コンタミネーションを防止するための対策を実施してもなお、コンタミネーションの可能性が排除できない場合は、**注意喚起表示** をすることが認められている。(任意表示)

(例) 「本品製造工場では、○○を含む製品を生産しています。」

食品表示基準 第3条関係

群馬県健康福祉部食品・生活衛生課

3 加工食品の表示について

6. 原料原産地名の表示方法

名称	
原材料名	
添加物	
原料原産地名	
内容量	
消費期限・賞味期限	
保存方法	
製造者	

(例1)

原材料名	りんご、砂糖、...
原料原産地名	フランス産(りんご)

(例2)

原材料名	りんご(フランス産)、砂糖、...
------	-------------------

食品表示基準 第3条関係

群馬県健康福祉部食品・生活衛生課

3 加工食品の表示について

6.原料原産地名の表示方法

従来の表示制度

産地表示するもの

生鮮食品に近いと認識されている加工食品のみ
(22食品群+4品目)

こんにゃく、農産物漬物など全加工食品の1割程度

→

新しい表示制度

産地表示するもの

原則、**全ての加工食品** (輸入品を除く)

重量割合上位1位の原材料の産地もしくは製造地を表示する

4品目に、「おにぎり」が追加され、5品目となった。
(22食品群はそのまま)

経過措置期間: 令和4年3月31日まで

平成29年9月~

食品表示基準 第3条関係
群馬県健康福祉部食品・生活衛生課

3 加工食品の表示について

6.原料原産地名の表示方法

従来の表示制度

表示方法

- 「国別重量順表示」

名称	しょうゆ漬け
原材料名	大根(国産、中国産)、...

→

新しい表示制度

表示方法

- 「国別重量順表示」(原則)
- 「又は表示」
- 「大括り表示」
- 「大括り表示+又は表示」

22食品群+5品目は「国別重量順表示」に限る

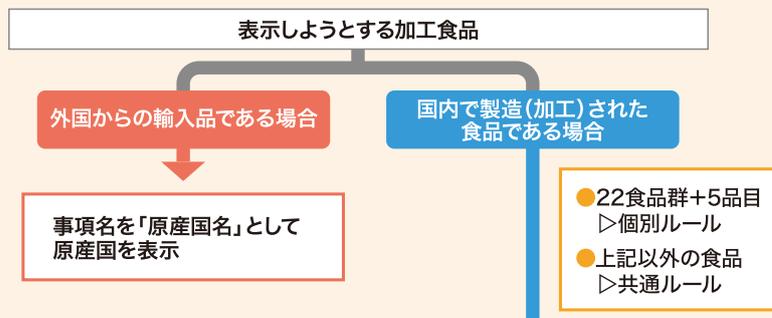
平成29年9月~

経過措置期間: 令和4年3月31日まで

食品表示基準 第3条関係
群馬県健康福祉部食品・生活衛生課

3 加工食品の表示について

6.原料原産地名の表示方法(フローチャート)

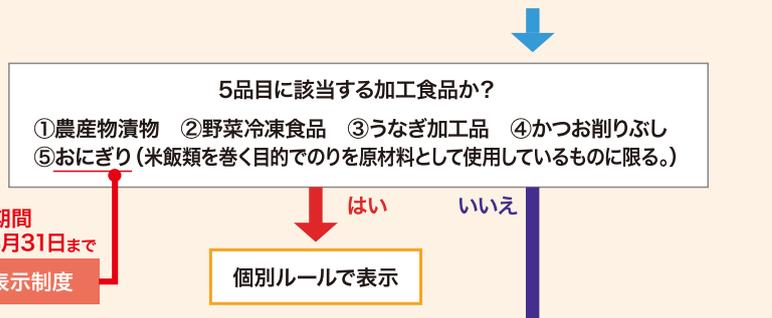


食品表示基準 第3条関係

群馬県健康福祉部食品・生活衛生課

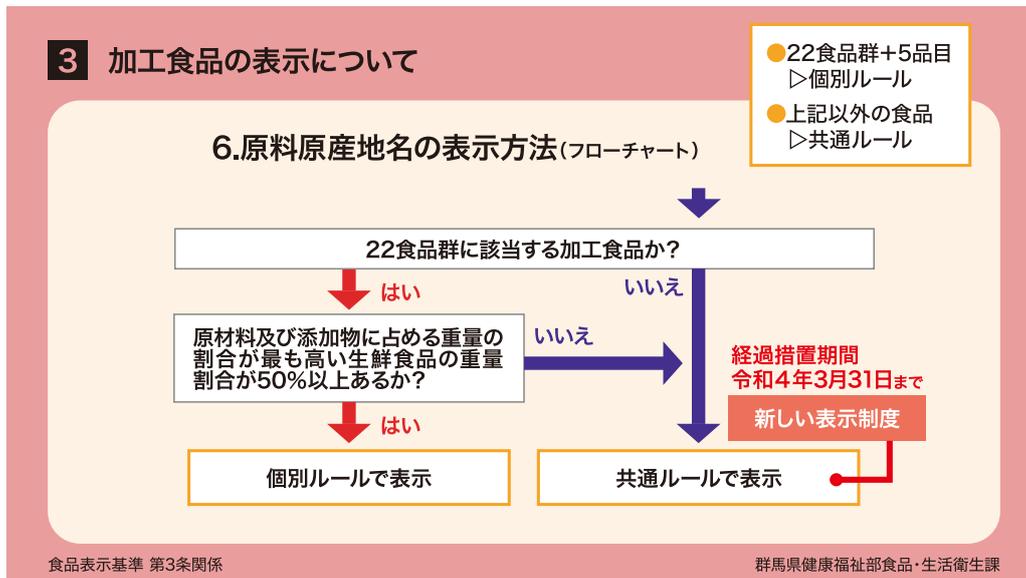
3 加工食品の表示について

6.原料原産地名の表示方法(フローチャート)



食品表示基準 第3条関係

群馬県健康福祉部食品・生活衛生課



3 加工食品の表示について

6.原料原産地名の表示方法

22食品群+5品目については、それぞれの個別ルールに基づいて表示します。
それ以外の食品については、共通ルールに基づいて表示します。

- 1 共通ルール 経過措置期間: 令和4年3月31日まで
 - (1) 国別重量順表示(原産地表示) (原則1)・国別重量順表示(製造地表示) (原則2)
 - (2) 又は表示 (例外)
 - (3) 大括り表示 (例外)
 - (4) 大括り表示+又は表示 (例外)
- 2 個別ルール(22食品群+5品目) 経過措置期間: 令和4年3月31日まで(おにぎり)
 - (1) 対象品目
 - (2) 表示方法

食品表示基準 第3条関係 群馬県健康福祉部食品・生活衛生課

3 加工食品の表示について

6.原料原産地名の表示方法

原料原産地の表示方法

(1) 国別重量順表示(原則)
 (2) 又は表示
 (3) 大括り表示
 (4) 大括り表示+又は表示

1 共通ルール
 使用している重量割合上位1位の原材料の原産地もしくは製造地を原材料名に対応させて表示する。

重量割合上位1位の原材料は**生鮮食品**か**加工食品**か？

↓ **生鮮食品**

生鮮食品の場合
その**原産地**を表示する→「○○産」

(例1)

名称	洋生菓子
原材料名	りんご(フランス産)、砂糖、...

↓ **加工食品**

加工食品の場合
その**製造地**を表示する→「○○製造」

(例2)

名称	チョコレートケーキ
原材料名	チョコレート(ベルギー製造)、小麦粉、...

食品表示基準 第3条関係

群馬県健康福祉部食品・生活衛生課

3 加工食品の表示について

6.原料原産地名の表示方法

1 共通ルール

(1) 国別重量順表示(原産地表示) **(原則1)**

- 使用している重量割合上位1位の原材料が**生鮮食品の場合**
 → その**原産地**を原材料名に対応させて表示する。

(例1)

名称	洋生菓子
原材料名	りんご(フランス産)、砂糖、.....

- 2か国以上の産地の原材料を混合して使用する場合
 → 重量の割合の高い順に国名を表示する。

(例2)

名称	洋生菓子
原材料名	りんご(フランス産、国産)、砂糖、.....



食品表示基準 第3条関係

群馬県健康福祉部食品・生活衛生課

3 加工食品の表示について

6.原料原産地名の表示方法

1 共通ルール

(1) 国別重量順表示(原産地表示) (原則1)

- 重量順位が3位以下の原産地は「その他」と表示することもできる。

(例3)

名称	洋生菓子
原材料名	りんご(フランス産、国産、その他)、砂糖……

- 原料原産地名欄に表示する場合

(例4)

名称	洋生菓子
原材料名	りんご、砂糖、……
原料原産地名	フランス、国産、その他(りんご)



食品表示基準 第3条関係

群馬県健康福祉部食品・生活衛生課

3 加工食品の表示について

6.原料原産地名の表示方法

1 共通ルール

(1) 国別重量順表示(製造地表示) (原則2)

- 使用している重量割合上位1位の原材料が加工食品の場合
→原則としてその製造地を原材料名に対応させて表示する。

(例1)

名称	チョコレートケーキ
原材料名	チョコレート(ベルギー製造)、小麦粉、……



「〇〇製造」と表示

- 原料原産地名欄に表示する場合

(例2)

名称	チョコレートケーキ
原材料名	チョコレート、小麦粉、……
原料原産地名	ベルギー製造(チョコレート)

食品表示基準 第3条関係

群馬県健康福祉部食品・生活衛生課

3 加工食品の表示について

6.原料原産地名の表示方法

1 共通ルール

(1) 国別重量順表示(製造地表示) (原則2)

- 2か国以上の製造地の原材料を混合して使用する場合
→重量の割合の高い順に国名を表示する。

名称	チョコレートケーキ
原材料名	チョコレート(ベルギー製造、ドイツ製造)、小麦粉、……

- 重量割合上位1位の原材料に使われた生鮮食品の産地がわかっている場合
→その産地を原材料名に対応させて表示することもできる。

名称	チョコレートケーキ
原材料名	チョコレート(カカオ豆(ガーナ、インドネシア))、小麦粉、……



食品表示基準 第3条関係

群馬県健康福祉部食品・生活衛生課

3 加工食品の表示について

6.原料原産地名の表示方法

1 共通ルール

(2) 又は表示(例外)

原産地として使用する可能性がある複数国を、一定期間における、使用割合の高いものから順に「又は」でつないで表示する方法。

過去の一定期間における産地別使用実績(★1)、又は今後の一定期間における産地別使用計画(★2)からみて、表示をする時点(製造日)を含む1年間で重量順位の変動や産地切替えが行われる見込みで国別重量順表示が困難な場合に限り「又は表示」が認められる。ただし、次の条件を満たす必要がある。

「又は表示」が認められる条件

- ① 根拠書類の保管
- ② 過去の使用実績又は今後の使用計画に基づく表示である旨を付記
- ③ 過去の使用実績又は今後の使用計画における平均使用割合が5%未満の原産地は、原産地の後ろに(5%未満)と表示

- ★1 過去の一定期間における産地別使用実績とは、表示しようとする時点(製造日)を含む1年間(製造年、製造年度等)から遡って3年以内の中での1年以上の実績に限る。
- ★2 今後の一定期間における産地別使用計画は、当該計画に基づく製造の開始日から1年以内の予定に限る。



食品表示基準 第3条関係

群馬県健康福祉部食品・生活衛生課

3 加工食品の表示について

6.原料原産地名の表示方法

1 共通ルール

(2) 又は表示 (例外)

【過去の一定期間における産地別使用実績に基づいた表示例】

名称	洋生菓子
原材料名	りんご(フランス産又は国産)、砂糖……

※りんごの産地は、製造年の前年の使用実績順

【今後の一定期間における産地別使用計画に基づいた表示例】

名称	洋生菓子
原材料名	りんご(フランス産又は国産)、砂糖……

※りんごの産地は、製造年の使用計画順

食品表示基準 第3条関係

群馬県健康福祉部食品・生活衛生課

3 加工食品の表示について

6.原料原産地名の表示方法

1 共通ルール

(2) 又は表示 (例外)

【過去の一定期間における産地別使用実績に基づいた表示例】

名称	洋生菓子
原材料名	りんご(フランス産又は国産(5%未満))、砂糖……

※りんごの産地は、製造年の前年の使用実績順

使用割合が5%未満の
原産地は原産地の後に
「(5%未満)」と表示します。

【今後の一定期間における産地別使用計画に基づいた表示例】

名称	洋生菓子
原材料名	りんご(フランス産又は国産(5%未満))、砂糖……

※りんごの産地は、製造年の使用計画順

使用割合が5%未満の
原産地は原産地の後に
「(5%未満)」と表示します。

食品表示基準 第3条関係

群馬県健康福祉部食品・生活衛生課

3 加工食品の表示について

6.原料原産地名の表示方法

1 共通ルール

(2) 又は表示 (例外)

フランス産又は国産

右記の4通りの産地の
パターンを表す

- ①「フランス産のみ」
- ②「国産のみ」
- ③「フランス産、国産の順番」
- ④「国産、フランス産の順番」

過去の一定期間における産地別使用実績又は今後の一定期間における産地別使用計画において、フランス産のりんごの方が国産のりんごよりも使用割合が多いことを表す。

※製造地表示をする場合は、(フランス製造又は国内製造)となる。

食品表示基準 第3条関係

群馬県健康福祉部食品・生活衛生課

3 加工食品の表示について

6.原料原産地名の表示方法

「又は表示」する場合の 使用実績に基づく 注意書きの例

名称	洋生菓子
原材料名	りんご(フランス産又は国産)、砂糖……

※りんごの産地は、製造年の前年の使用実績順

(注意書きの例)

- ① ○○の産地は、○年の使用実績順
- ② ○○の産地は、製造年の前年の使用実績順
- ③ ○○の産地は、製造年の一昨年の使用実績順
- ④ ○○の産地は、賞味期限の○年前の使用実績順
- ⑤ ○○の産地は、製造○年前の使用実績順 など

食品表示基準 第3条関係

群馬県健康福祉部食品・生活衛生課

3 加工食品の表示について

6.原料原産地名の表示方法

「又は表示」する場合の **使用実績に基づく** 注意書きの例

遡ることができる期間は、表示をする時点（製造日）を含む**1年間（製造年、製造年度等）から3年以内**。



食品表示基準 第3条関係

群馬県健康福祉部食品・生活衛生課

3 加工食品の表示について

6.原料原産地名の表示方法

「又は表示」する場合の **使用計画に基づく** 注意書きの例

名称	洋生菓子
原材料名	りんご（フランス産又は国産）、砂糖……

※りんごの産地は、製造年の使用計画順

（注意書きの例）

- ① ○○の産地は、○年の使用計画順
- ② ○○の産地は、今年度の使用計画順
- ③ ○○の産地は、○年○月から○年○月までの契約栽培から推定した順
- ④ ○○の産地は製造年の使用計画順 など

食品表示基準 第3条関係

群馬県健康福祉部食品・生活衛生課

3 加工食品の表示について

6.原料原産地名の表示方法

「又は表示」する場合の **使用計画に基づく** 注意書きの例

今後の一定期間における産地別使用計画は、**当該計画に基づく製造の開始日から1年間以内の予定**に限ります。

いずれの場合も、当該計画の期間内に製造された製品に限り、これらを注意書きに使用することができます。



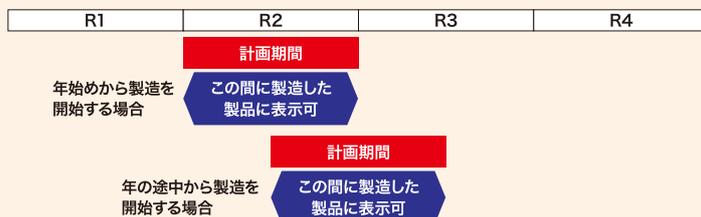
食品表示基準 第3条関係

群馬県健康福祉部食品・生活衛生課

3 加工食品の表示について

6.原料原産地名の表示方法

「又は表示」する場合の **使用計画に基づく** 注意書きの例



※表示をする時点を含む1年で重量順位の変動や産地切り替えが行われる見込みがある根拠が必要。

食品表示基準 第3条関係

群馬県健康福祉部食品・生活衛生課

3 加工食品の表示について

6.原料原産地名の表示方法

1 共通ルール

(3)大括り表示(例外)

3か国以上の外国の原産地表示を「輸入」などと括って表示する方法。過去の一定期間における産地別使用実績、又は今後の一定期間における産地別使用計画からみて、**国別重量順表示が困難な場合には**、「大括り表示」を用いることができるが、**根拠資料の保管が条件**になる。

(例) 名称	洋生菓子
原材料名	りんご(輸入)、砂糖……

※製造地表示をする場合は、(外国製造)となる。
 ※国産と混合がある場合は、(輸入、国産)や(外国製造、国内製造)と表示する。

食品表示基準 第3条関係

群馬県健康福祉部食品・生活衛生課

3 加工食品の表示について

6.原料原産地名の表示方法

1 共通ルール

(4)大括り表示+又は表示(例外)

国産を含む4か国以上の産地を使用し、輸入と国産の重量順表示が困難な場合で、「又は表示」と同様の条件を満たす場合に限り表示できる。



(例) 名称	洋生菓子
原材料名	りんご(国産又は輸入)、砂糖……

※りんごの産地は、製造年の前年の使用実績順

※製造地表示をする場合は、(国内製造又は外国製造)となる。

食品表示基準 第3条関係

群馬県健康福祉部食品・生活衛生課

3 加工食品の表示について

6.原料原産地名の表示方法

「又は表示」、「大括り表示」及び「大括り表示+又は表示」の根拠資料とその保管期間

- ① 過去又は今後の一定期間がいつからいつまでかを示す資料
- ② 過去又は今後の一定期間における原産地ごとの重量順位の変動や産地切替えがあることを示す資料
- ③ 過去の一定期間における産地別使用実績又は今後の一定期間における産地別使用計画をどのような単位（一製品ごとか、原料の管理を共通化している製品単位ごとか等）で計上したかを示す資料
- ④ 過去又は今後の一定期間における原産地ごとの使用割合の順を示す資料

根拠資料の保管期間は、その根拠を基に表示が行われている製品の

- ① 賞味（消費）期限に加えて1年間
- ② 賞味期限の表示を省略している製品については、製造をしてから5年間

食品表示基準 第3条関係

群馬県健康福祉部食品・生活衛生課

3 加工食品の表示について

6.原料原産地名の表示方法



2 個別ルール 「22食品群+5品目」（輸入品を除く）の加工食品については、原料原産地表示の対象となる原材料を個別に定めている。

(1) 原料原産地表示の対象となる加工食品

① 22食品群（次項目参照）

製品に占める重量の割合が**50%以上の原材料**に原料原産地を表示（重量割合が50%以上の原材料がない場合は、共通ルールで表示）

② 5品目（農産物漬物、野菜冷凍食品、うなぎ加工品、かつお削りぶし、おにぎり）

個別に規定された原材料に原料原産地を表示

(2) 表示方法 国別重量順で表示する



「又は表示」や「大括り表示」では表示できない。

食品表示基準 第3条関係

群馬県健康福祉部食品・生活衛生課

3 加工食品の表示について

22食品群

- ①乾燥きご類、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。）
- ②塩蔵したきご類、塩蔵野菜及び塩蔵果実（農産物漬物を除く。）
- ③ゆで、又は蒸したきご類、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。）
- 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



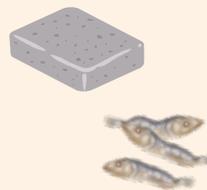
食品表示基準 第3条関係(別表第15)

群馬県健康福祉部食品・生活衛生課

3 加工食品の表示について

22食品群

- 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。）



食品表示基準 第3条関係(別表第15)

群馬県健康福祉部食品・生活衛生課

3 加工食品の表示について

22食品群

- ⑩塩蔵魚介類及び塩蔵海藻類
- ⑪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。)
- ⑫こんぶ巻
- ⑬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。)
- ⑭表面をあぶった魚介類
- ⑮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。)
- ⑯④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。)



食品表示基準 第3条関係(別表第15)

群馬県健康福祉部食品・生活衛生課

3 加工食品の表示について

22食品群

- 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。)
 - ・⑩のこんぶ巻にあつては**こんぶ**に限る
の当該割合が**50パーセント以上**であるものについて、**原料原産地**を表示する。



食品表示基準 第3条関係(別表第15)

群馬県健康福祉部食品・生活衛生課

3 加工食品の表示について

22食品群(表示例)

(合挽肉の表示例1) 原産国が1か国の場合

名称	牛豚合挽肉
原材料名	牛肉(国産)、豚肉

(合挽肉の表示例2) 原産国が2か国の場合

名称	牛豚合挽肉
原材料名	牛肉(アメリカ産、オーストラリア産)、豚肉

(こんにゃくの表示例) 原産国が1か国の場合

名称	こんにゃく
原材料名	こんにゃく粉(こんにゃくいも(国産))/水酸化Ca

※こんにゃく芋の産地と粉の加工地がどちらも国産の場合、「こんにゃく粉(国産)」と簡略化して表示できる。



食品表示基準 第3条関係(別表第15)

群馬県健康福祉部食品・生活衛生課

3 加工食品の表示について

5品目

①農産物漬物 	②野菜冷凍食品 	③うなぎ加工品 	④かつお削りぶし 	⑤おにぎり 
---	--	--	--	--



個別に規定された原材料に原料原産地名を表示します。

※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。

食品表示基準 第3条関係(別表第15)

群馬県健康福祉部食品・生活衛生課

3 加工食品の表示について

5品目

- ①農産物漬物
重量割合上位4位(又は3位)かつ5%以上の原材料
内容重量が300g以下の場合



名称	ふくじん漬
原材料名	だいこん(群馬県産、栃木県産)、きゅうり(群馬県産)、なす(群馬県産)、れんこん(茨城県産)、しょうが、なた豆、漬け原材料(糖類(砂糖、ぶどう糖果糖液糖)、しょうゆ、食塩、・・・) / 調味料(アミノ酸)、酸味料、・・・

- ②野菜冷凍食品
重量割合上位3位かつ5%以上の原材料



食品表示基準 第3条関係(別表第15)

群馬県健康福祉部食品・生活衛生課

3 加工食品の表示について

5品目

- ③うなぎ加工品
うなぎ
- ④かつお削りぶし
かつおのふし((**〇〇製造**)という表示をする)
- ⑤おにぎり
のり



名称	おにぎり
原材料名	ご飯(米(国産))、鮭、のり(国産)、食塩

米穀の産地を表示
(米トレーサビリティ法)

※③・⑤は、原材料名欄のその名称の次に()を付して原産地を表示、
④は製造地を表示する。

食品表示基準 第3条関係(別表第15)

群馬県健康福祉部食品・生活衛生課

3 加工食品の表示について

参考

米トレーサビリティ法に基づく表示について

米穀及びもち、だんご、米菓、米飯類等の米加工品を消費者に販売する場合
→**米の産地情報を伝達する必要がある。**

- 米の産地が国内の場合
国産(都道府県名、市町村名や一般に知られている地名も可)
- 産地が外国の場合
その国名

- ①原材料に占める割合の多い順に記載。
- ②産地が3か国以上ある場合には、上位2か国のみを記載し、その他の産地を「その他」と記載可能。

米トレーサビリティ法 第8条関係

群馬県健康福祉部食品・生活衛生課

3 加工食品の表示について

参考

米トレーサビリティ法に基づく表示について

- 伝達方法 ● 商品の容器包装に記載
● 販売店の店内看板等、消費者の目につきやすい場所に記載

(一括表示欄への記載例)

名 称	米菓
原材料名	うるち米(国産、○○国産、その他) 食塩/調味料(アミノ酸)
内容量	10枚
賞味期限	枠外上部に記載
保存方法	開封前は直射日光、高温多湿を避けて保存してください。
製造者	○○製菓株式会社 ○○県○○市○○1-1-1

(一括表示欄の枠外への記載例)



米トレーサビリティ法 第8条関係

群馬県健康福祉部食品・生活衛生課

3 加工食品の表示について

参考

米トレーサビリティ法に基づく表示について

- 伝達方法 ●商品の容器包装に記載
●販売店の店内看板等、消費者の目につきやすい場所に記載
- ①原材料に占める割合の多い順に記載。
 - ②産地が3か国以上ある場合には、上位2か国のみを記載し、その他の産地を「その他」と記載可能。

米トレーサビリティ法 第8条関係

群馬県健康福祉部食品・生活衛生課

3 加工食品の表示について

参考

米トレーサビリティ法に基づく表示について

- 伝達方法 ●商品の容器包装に記載
●販売店の店内看板等、消費者の目につきやすい場所に記載

店内に産地情報を掲示

当店で使用している
お米はすべて
国産米です。



米トレーサビリティ法 第8条関係

群馬県健康福祉部食品・生活衛生課

3 加工食品の表示について

・特定商品一覧
・食品表示基準 別表第4

群馬県
HPへ

7.内容量

- 1 正しく計量してグラム(g)又はキログラム(kg)、ミリリットル(mL)又はリットル(L)、個数等の **単位を付して表示** する。
- 2 特定商品の販売に係る計量に関する政令第5条に掲げる特定商品(特定商品一覧 参照)にあつては、それぞれ規定されている単位で記載する。
- 3 **2の商品以外で、内容量を外見上容易に識別できる場合** は内容量の表示を省略することができる。
- 4 固形物に充てん液を加えて密封したものは、固形量や内容総量を表示する場合がある。
- 5 食品表示基準別表第4において、表示方法が定められている食品はそれに従って表示する。

名 称	
原材料名	
添加物	
原料原産地名	
内容量	
消費期限・賞味期限	
保存方法	
製造者	

食品表示基準 第3条関係

群馬県健康福祉部食品・生活衛生課

3 加工食品の表示について

8.消費期限又は賞味期限

- 1 **消費期限**又は**賞味期限**の設定
- 2 **消費期限**又は**賞味期限**の意味
- 3 **消費期限**又は**賞味期限**の表示方法

名 称	
原材料名	
添加物	
原料原産地名	
内容量	
消費期限・賞味期限	
保存方法	
製造者	

食品表示基準 第3条関係

群馬県健康福祉部食品・生活衛生課

3 加工食品の表示について

「食品期限表示の設定のためのガイドライン」
(厚生労働省・農林水産省)

群馬県
HPへ

8.消費期限又は賞味期限

1 消費期限又は賞味期限の設定

事業者が、食品の特性、品質変化の要因や原材料の衛生状態、製造・加工時の衛生管理の状態、容器包装の形態、保存状態等の諸要素を勘案し、微生物試験、理化学試験、官能検査の結果等に基づき、**科学的・合理的に行う必要**がある。

消費期限及び賞味期限は、**未開封の状態**で表示された方法で保存した場合の期限。

食品表示基準 第3条関係

群馬県健康福祉部食品・生活衛生課

3 加工食品の表示について

8.消費期限又は賞味期限

2 消費期限又は賞味期限の意味

(1) 消費期限

定められた方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他の品質の劣化に伴い安全性を欠くこととなるおそれがないと認められる期限を示す年月日。一般的に品質が急速に劣化する食品に表示する。

(例) 生菓子類、調理パンなど

(2) 賞味期限

定められた方法により保存した場合において、期待されるすべての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日。一般的に品質が比較的劣化しにくい食品に表示する。

(例) スナック菓子、缶詰など



食品表示基準 第3条関係

群馬県健康福祉部食品・生活衛生課

3 加工食品の表示について

8.消費期限又は賞味期限

3 消費期限又は賞味期限の表示方法

- (1) 消費期限又は賞味期限の事項名を表示した上で、「年」「月」「日」の順で表示する。

(例) 消費期限が令和2年10月1日の場合

「消費期限 令和2年10月1日」	「消費期限 2.10.1」
「消費期限 2020.10.1」	「消費期限 20.10.1」

数字の間の「.」を省略しても差し支えないが、読み間違いが起らないよう、年、月又は日が1桁の場合は2桁目に「0」を付して表示。
「消費期限 021001」「消費期限 201001」

※製造年月日は、消費期限又は賞味期限の表示を適切に行った上で、任意で表示することは可能。

食品表示基準 第3条関係

群馬県健康福祉部食品・生活衛生課

3 加工食品の表示について

8.消費期限又は賞味期限

3 消費期限又は賞味期限の表示方法

- (2) 製造日から賞味期限までの期間が3か月を超えるものについては、「年」「月」で表示することが認められているが、表示する月の末日まで賞味期限が保たれる必要がある。

(例) 賞味期限が令和2年10月10日の場合、賞味期限が、10月末日まで保たれないため、前月の9月で表示。

「賞味期限 令和2年9月」	「賞味期限 2020. 9」
---------------	----------------

食品表示基準 第3条関係

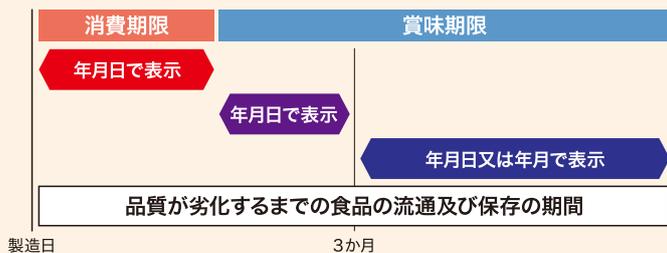
群馬県健康福祉部食品・生活衛生課

3 加工食品の表示について

8.消費期限又は賞味期限

3 消費期限又は賞味期限の表示方法

期限表示のイメージ図



食品表示基準 第3条関係

群馬県健康福祉部食品・生活衛生課

3 加工食品の表示について

8.消費期限又は賞味期限

3 消費期限又は賞味期限の表示方法

- (3) 一括表示部分に表示することが困難な場合は、賞味期限(消費期限)欄に記載箇所を具体的に表示し、枠外に記載することができる。

(例)

名 称	
原材料名	
内 容 量	
賞味期限	枠外下部に記載
保存方法	
製 造 者	
賞味期限	2020. 10. 1

「別途記載」「裏面記載」等のあいまいな表現は不可。

食品表示基準 第3条関係

群馬県健康福祉部食品・生活衛生課

3 加工食品の表示について

保存方法基準一覧
(食品衛生法 第13条 第1項関係)

群馬県HPへ

9.保存方法

- 1 基本的な表示方法
→その製品の特性に従って具体的に表示
- 2 常温で保存すること以外に保存方法に関し留意すべき特段の事項がない場合
→保存方法の表示を省略可能
- 3 消費期限又は賞味期限の表示箇所を表示して一括表示の枠外に表示する場合

名称	
原材料名	
添加物	
原料原産地名	
内容量	
消費期限・賞味期限	
保存方法	
製造者	

食品表示基準 第3条関係
群馬県健康福祉部食品・生活衛生課

3 加工食品の表示について

保存方法基準一覧
(食品衛生法 第13条 第1項関係)

群馬県HPへ

9.保存方法

- 1 基本的な表示方法
→その製品の特性に従って具体的に表示
- 2 常温で保存すること以外に保存方法に関し留意すべき特段の事項がない場合
→保存方法の表示を省略可能

保存方法	10℃以下で保存してください。
保存方法	直射日光を避けて常温で保存してください。

※食品衛生法第13条第1項の規定により、保存方法の基準が定められたものにあつては、その基準に従って表示する。

※「開封後はお早めにお召し上がりください。」のように開封後の注意を促す表示は保存方法ではないため、**一括表示の枠外に表示**する。

食品表示基準 第3条関係
群馬県健康福祉部食品・生活衛生課

3 加工食品の表示について

9.保存方法

- 3 消費期限又は賞味期限の表示箇所を表示して一括表示の枠外に表示する場合
→保存方法についても、表示箇所を表示すれば、消費期限又は賞味期限の表示箇所に近接して表示可能。

(例)

賞味期限	枠外下部に記載
保存方法	枠外下部に記載

賞味期限 2020.10.1
保存方法 直射日光を避けて常温で保存

(不適切な例)



賞味期限	2020.10.1
保存方法	枠外右側に記載

保存方法 直射日光を避けて常温で保存

※保存方法のみを枠外記載することは不可。



食品表示基準 第3条関係

群馬県健康福祉部食品・生活衛生課

3 加工食品の表示について

10.製造者等・表示内容に責任を有する食品関連事業者

- 1 事項名の表示
- 2 製造者、加工者又は輸入者の氏名(名称)の表示
- 3 製造者又は加工者等の所在地の表示
- 4 表示内容に責任を有する者が表示する場合
- 5 製造所固有記号による表示(例外)

名 称	
原材料名	
添加物	
原料原産地名	
内容量	
消費期限・賞味期限	
保存方法	
製造者	

食品表示基準 第3条関係

群馬県健康福祉部食品・生活衛生課

3 加工食品の表示について

食品表示基準Q&A

群馬県
HPへ

10.製造者等・表示内容に責任を有する食品関連事業者

1 事項名の表示

(1) 製品を製造した場合は、「製造者」として表示する。 製造者

(2) 製品の切断、小分け包装などの加工行為を行った場合は、「加工者」として表示する。
※「製造者」「加工者」の区分→食品表示基準Q&A参照 加工者

(3) 製品を輸入した場合は、「輸入者」として表示する。 輸入者



食品表示基準 第3条関係
群馬県健康福祉部食品・生活衛生課

3 加工食品の表示について

食品表示基準Q&A

群馬県
HPへ

10.製造者等・表示内容に責任を有する食品関連事業者

2 製造者、加工者又は輸入者の氏名(名称)の表示

(1) 個人の場合は氏名を表示

(2) 法人の場合は法人名を表示
※屋号のみの表示は認められない。 ● 氏名や登記された正式の法人名を表示した上で、屋号を併記することは可能。

✘

製造者

○○屋
群馬県○○市○○町○○番地

○

製造者

○○屋(代表者 群馬 太郎)
群馬県○○市○○町○○番地

製造者

株式会社○○食品(○○屋)
群馬県○○市○○町○○番地

食品表示基準 第3条関係
群馬県健康福祉部食品・生活衛生課

3 加工食品の表示について

10. 製造者等・表示内容に責任を有する食品関連事業者

3 製造者又は加工者等の所在地の表示

(1) 製造者又は加工者の住所ではなく、**実際に当該食品が製造(加工)された施設(製造所又は加工所)の所在地を県名から番地まで表示する**。輸入者は、営業所の所在地を表示する。

(例)

製造者	群馬太郎 群馬県〇〇市〇〇町〇〇番地
-----	-----------------------

(2) 県庁が所在する市(前橋市)は、県名(群馬県)の表示を省略することが可能。

(3) 県内に同一町村名がない場合は、郡名は省略できるが、大字名及び番地は記載する。

食品表示基準 第3条関係

群馬県健康福祉部食品・生活衛生課

3 加工食品の表示について

10. 製造者等・表示内容に責任を有する食品関連事業者

4 表示内容に責任を有する者が表示する場合

販売業者が他社に製造委託する場合等、**製造者等とは別に表示内容に責任を有する者(食品関連事業者)がいる場合は、当該事業者を「販売者」として、一括表示の枠内に表示する**。この場合、製造者等の所在地、氏名(名称)も併せて表示する必要がある。

(例)

販売者	(株)〇〇製菓 群馬県〇〇市〇〇町〇〇番地
製造所	〇〇(株) 群馬県〇〇市〇〇町〇〇番地

※この場合、「製造所」の事項名は、「製造者」とすることも可能。

食品表示基準 第3条関係

群馬県健康福祉部食品・生活衛生課

3 加工食品の表示について

10. 製造者等・表示内容に責任を有する食品関連事業者

5 製造所固有記号による表示(例外)

あらかじめ消費者庁長官に届け出た製造所固有記号の表示をもって、製造所所在地等の表示に代えることが可能。製造所固有記号は、原則として同一製品を2か所以上の製造所で製造した場合のみ使用することができる(業務用加工食品は除く。)

製造所固有記号を使用する場合は、製造所固有記号の問い合わせ先などの表記や、応答義務が課せられる。

(例) 製造者

〇〇株式会社	+Aa
群馬県〇〇市〇〇町〇〇番地	

 製造所固有記号
お客様ダイヤル 000-000-0000



食品表示基準 第3条関係

群馬県健康福祉部食品・生活衛生課

3 加工食品の表示について

11. 特色のある原材料の表示

- 1 特色のある原材料とは
- 2 特色のある原材料の強調表示とは
- 3 特色のある原材料の表示方法

食品表示基準 第7条関係

群馬県健康福祉部食品・生活衛生課

3 加工食品の表示について

11.特色のある原材料の表示

1 特色のある原材料とは

(特色のある原材料に該当するもの(例示))

- | | |
|--|---|
| ① 特定の出産地のも
・国産大豆絹豆腐
・十勝産小豆使用 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 |
| 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 等 | ⑥ 品種名等
・やよいひめ使用
・本まぐる入り 等 |
| ③ 非遺伝子組換えのもの等 | ⑦ 銘柄名、ブランド名、商品名
・松阪牛使用
・越前がに入り 等 |
| ④ 特定の出産地のも
・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 | |

食品表示基準 第7条関係

群馬県健康福祉部食品・生活衛生課

3 加工食品の表示について

11.特色のある原材料の表示

2 特色のある原材料の強調表示とは

(例) 特色のある原材料「群馬県産いちご『やよいひめ』」を使用して、次のように表示

(1) 特色のある原材料が使用されている旨を表示

やよいひめ使用 やよいひめ入り 等

(2) 製品の名称に特色のある原材料名を付けて表示

やよいひめ大福 やよいひめケーキ 等

(3) 説明書きなどで特色のある原材料が使用されている旨を表示

群馬県登録品種いちご「やよいひめ」を使用し、...

(4) 一括表示部分の原材料名に括弧を付けて特色のある原材料名を表示

いちご(やよいひめ)



食品表示基準 第7条関係

群馬県健康福祉部食品・生活衛生課

3 加工食品の表示について



11. 特色のある原材料の表示

3 特色のある原材料の表示方法

特色のある原材料(例:群馬県産いちご「やよいひめ」)の使用割合を、強調した特色のある原材料の表示すべてに近接して、又は一括表示のその原材料の次に括弧をつけて、その使用割合を表示する。
ただし、使用割合が100%である場合は割合の表示が省略可能。

(1) 特色のある原材料の製品に占める割合で表示

(2) 特色のある原材料と同一の種類の原材料に占める割合

(例) 製品の原材料のいちごに占める「やよいひめ」の重量割合が50%の場合
(強調表示部分において「いちごに占める割合」であることを明記)

やよいひめ50%使用(いちごに占める割合) この商品に使用されているいちごのうち、やよいひめは50%です。

(一括表示部分の原材料名欄における割合表示)

原材料名 いちご(やよいひめ50%)、...

食品表示基準 第7条関係

群馬県健康福祉部食品・生活衛生課

3 加工食品の表示について

12. 栄養成分表示

1 義務表示、推奨表示、任意表示の栄養成分

2 栄養成分表示を要さない又は省略することができる場合

3 「栄養表示をしようとする場合」について

4 栄養成分表示の方法

5 複数の商品が同じ容器包装に入っている場合の表示方法

6 合理的な推定により得られた一定の値

7 栄養強調表示

栄養成分表示 (100g当たり)	
熱量	kcal
たんぱく質	g
脂質	g
炭水化物	g
食塩相当量	g

食品表示基準 第5~8条関係

群馬県健康福祉部食品・生活衛生課

3 加工食品の表示について

12. 栄養成分表示

1 義務表示、推奨表示、任意表示の栄養成分

(1) 義務表示

食品表示基準では、消費者向けに販売される全ての加工食品及び添加物に、以下の栄養成分及び熱量を容器包装に表示することを義務付けている。



義務表示

▷ 熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム(食塩相当量)として表示)

栄養成分表示 (100g当たり)

熱量	kcal
たんぱく質	g
脂質	g
炭水化物	g
食塩相当量	g

食品表示基準 第3条関係

群馬県健康福祉部食品・生活衛生課

3 加工食品の表示について

12. 栄養成分表示

1 義務表示、推奨表示、任意表示の栄養成分

(2) 推奨表示、任意表示

推奨表示※1

▷ 飽和脂肪酸、食物繊維

任意表示

▷ n-3系脂肪酸、n-6系脂肪酸、コレステロール、糖質、糖類※2、ミネラル(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)、ビタミン(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)

栄養成分表示 (100g当たり)

熱量	○kcal
たんぱく質	○g
脂質	○g
炭水化物	○g
一糖質	○g
一糖類	○g
一食物繊維	○g
食塩相当量	○g
ビタミンC	○g

※1：義務表示ではないが、積極的に表示を推進するよう努めなければならない成分。

※2：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。

食品表示基準 第6条、第7条関係

群馬県健康福祉部食品・生活衛生課

3 加工食品の表示について

12. 栄養成分表示

2 栄養成分表示を要さない又は省略することができる場合

- ① 生鮮食品、業務用加工食品、業務用添加物、酒類
- ② 食品を製造し、又は加工した場所で販売する食品
- ③ 不特定又は多数の者に対して譲渡（販売を除く。）する場合
- ④ 容器包装の表示可能面積が概ね30cm²以下であるもの
- ⑤ 栄養の供給源としての寄与の程度が小さいもの（水、茶、香辛料など）
- ⑥ 極めて短い期間で原材料（配合割合を含む。）が変更されるもの（日替わり弁当など）
- ⑦ 消費税法第9条第1項に規定する事業者（当分の間は中小企業基本法第2条第5項に規定する小規模企業者）

ただし、「栄養表示をしようとする場合」は省略できない。

食品表示基準 第3条、第5条関係

群馬県健康福祉部食品・生活衛生課

3 加工食品の表示について

12. 栄養成分表示



3 「栄養表示をしようとする場合」について

次の表示を行う場合は、「栄養成分表示を要さない又は省略できる食品」であっても栄養成分表示が必要となる。

- ① 栄養素及び熱量そのものを表示する場合
- ② 総称（ビタミン、ミネラル等）
- ③ 種類である栄養成分（脂質における不飽和脂肪酸、炭水化物における食物繊維等）
- ④ 別名称（プロテイン、ファット等）
- ⑤ 構成成分（たんぱく質におけるアミノ酸等）
- ⑥ 前駆体（ビタミンAにおけるβ-カロテン等）
- ⑦ その他これらを示唆する一切の表現（果実繊維、カルシウムイオンなど）
- ⑧ 栄養成分が添加されたものでなく、天然に含まれる栄養成分について表示した場合
- ⑨ 原材料に対し栄養表示をする場合（例：青汁飲料におけるケールに含まれる栄養成分を表示する場合）
- ⑩ 品名の中に一般名称として栄養成分名が表示される場合

食品表示基準 第3条関係

群馬県健康福祉部食品・生活衛生課

3 加工食品の表示について

食品表示基準別記様式2・3

群馬県
HPへ

12. 栄養成分表示

4 栄養成分表示の方法

(1) 様式

- ①「**栄養成分表示**」と記載する。
- ②食品単位は、100g、100ml、1食分、1包装その他の1単位のいずれかを表示する。
なお、1食分の場合は、1食分の量を併記する。
- ③右の様式の栄養成分及び熱量の表示順や表示単位を**変更することはできない**。

※定められた様式による表示が困難な場合は、横に並べて表示することも可能。

別記様式2

栄養成分表示	
食品単位当たり	
熱量	kcal
たんぱく質	g
脂質	g
炭水化物	g
食塩相当量	g

(例) 栄養成分表示(食品単位) / 熱量 kcal、たんぱく質 g、脂質 g、
炭水化物 g、食塩相当量 g



食品表示基準 第8条関係

群馬県健康福祉部食品・生活衛生課

3 加工食品の表示について

食品表示基準別表第9

群馬県
HPへ

12. 栄養成分表示

4 栄養成分表示の方法

(2) 最小表示の位及び0と表示することができる量

栄養成分表示(5項目)

栄養成分	最小表示の位	0と表示することができる量(100g又は100mlあたり)
熱量	1の位	5kcal 未満
たんぱく質	1の位	0.5g 未満
脂質	1の位	0.5g 未満
炭水化物	1の位	0.5g 未満
食塩相当量	小数第1位	ナトリウム量として5mg 未満

★「0(ゼロ)」と表示することができる量」以上の場合は有効数字1桁以上

(3) ナトリウムから食塩相当量への換算式

$$\text{食塩相当量(g)} = \text{ナトリウムの量(mg)} \times 2.54 \div 1000$$

食品表示基準 第3条関係

群馬県健康福祉部食品・生活衛生課

3 加工食品の表示について

食品表示基準別表第9

群馬県
HPへ

12. 栄養成分表示

4 栄養成分表示の方法

(4) 表示値の種類

栄養成分等の含有量は、一定値又は下限値及び上限値で表示する。

- ①一定の値による表示 (例:○○g)
表示された値は許容差の範囲内にあること。
(許容差の範囲:食品表示基準別表第9第3欄)
- ②下限値及び上限値による表示 (例:○○～□□g)
下限値のみ、上限値のみの表示はできない。
当該食品の賞味(消費)期限内において、分析値がその幅の中に含まれていること。

(例)

栄養成分表示 1食(○g)当たり	
熱量	○ kcal
たんぱく質	○ g
脂質	○～○ g
炭水化物	○ g
食塩相当量	○ g

一定の値と、下限値及び上限値による表示の混在も可能。

食品表示基準 第3条関係

群馬県健康福祉部食品・生活衛生課

3 加工食品の表示について

12. 栄養成分表示



5 複数の食品が同じ容器包装に入っている場合の表示方法

(1) 通常一緒に食される食品がセットで同じ容器包装に入っている場合

セットで販売され、通常一緒に食される食品の表示は、セット合計の含有量を表示する。

必ず合計の含有量を表示

併せて個々または一部の食品についても含有量を表示することが可能

(例)ハンバーグセット

栄養成分表示 1食(○g)当たり	
熱量	○ kcal
たんぱく質	○ g
脂質	○～○ g
炭水化物	○ g
食塩相当量	○ g

食塩相当量
ハンバーグのみ ○g
ソースのみ ○g

食品表示基準 第3条関係

群馬県健康福祉部食品・生活衛生課

3 加工食品の表示について



12. 栄養成分表示

5 複数の食品が同じ容器包装に入っている場合の表示方法

(2) それぞれ独立した食品が詰め合わされている場合

個別の構成要素である食品について独立して表示する。

ただし、詰め合わせ品の一つ一つに表示があり、外装からその表示が見える場合、改めて外装に表示する必要はない。

(例)

栄養成分表示		
	チョコレートケーキ (1個当たり)	いちごケーキ (1個当たり)
熱量	○kcal	○kcal
たんぱく質	○g	○g
脂質	○g	○g
炭水化物	○g	○g
食塩相当量	○g	○g

食品表示基準 第3条関係

群馬県健康福祉部食品・生活衛生課

3 加工食品の表示について

12. 栄養成分表示

6 合理的な推定により得られた一定の値

表示した一定の値が許容差の範囲を超える可能性がある場合、合理的な推定により得られた値として表示することができる。

合理的な推定により得られた値を表示する場合は、下記①、②が必要。

① 次のいずれかの文言を含む表示を栄養成分表示に近接した場所に表示する。

- 1) 「この表示値は、目安です。」
- 2) 「推定値」

② 根拠資料の保管

表示した値の設定の根拠資料を保管する。



食品表示基準 第3条関係

群馬県健康福祉部食品・生活衛生課

3 加工食品の表示について

12. 栄養成分表示

6 合理的な推定により得られた一定の値

表示された一定の値が許容差の範囲を超える可能性がある場合、合理的な推定により得られた値として表示することができる。

(例) 栄養成分表示(食品単位) / 熱量▲kcal、たんぱく質▲g、脂質▲g、炭水化物▲g、食塩相当量▲g (推定値)

※消費者への的確な情報提供を行う観点から、表示値の設定根拠を追記することは差し支えない。

(例) 日本食品標準成分表○○年版(○訂)の計算による推定値
サンプル分析による推定値

食品表示基準 第3条関係

群馬県健康福祉部食品・生活衛生課

3 加工食品の表示について

食品表示基準別表第12、13

群馬県HPへ

12. 栄養成分表示

7 栄養強調表示

「減塩」「低脂肪」「カルシウムたっぷり」「ビタミンC配合」など
「高」「低」「たっぷり」「含む」などの表示をする場合

当該栄養成分の含有量が、食品表示基準で定める基準を満たしていること



※栄養強調表示をする場合は、合理的な推定により得られた値による表示はできない。



食品表示基準 第7条関係

群馬県健康福祉部食品・生活衛生課

3 加工食品の表示について

食品表示基準別表第12、13

群馬県
HPへ

12. 栄養成分表示

7 栄養強調表示

(例1)「カルシウムたっぷり」と表示する場合
カルシウムの高い旨の基準値を満たす
必要がある。

(例2)「食物繊維入り」と表示する場合
食物繊維を含む旨の基準値を満たす
必要がある。

熱量	○kcal
たんぱく質	○g
脂質	○～○g
炭水化物	○g
食塩相当量	○g
カルシウム	330mg

100g当たり
204mg

熱量	○kcal
たんぱく質	○g
脂質	○～○g
炭水化物	○g
一糖質	○g
一食物繊維	1g
食塩相当量	○g

100g当たり
3g

糖質又は食物繊維の
いずれかを表示する
場合は、両方を表示
しなければならない。

食品表示基準 第7条関係

群馬県健康福祉部食品・生活衛生課

加工食品の表示に関する問題

全2問



群馬県健康福祉部食品・生活衛生課

加工食品の表示に関する問題



問題1

以下の加工食品(クッキー)の表示について、表示内容の不備があります。
改善点を6つ挙げてください。

なお、賞味期限は「年」「月」表示をすることとします。

基礎情報

製造日:2020年8月1日
賞味期限:2020年12月10日
小麦粉の製造地:日本

名称	クッキー(ぐんまちゃんのおやつ)
原材料名	小麦粉(国産)、砂糖、マーガリン、ショートニング、ドレンチェリー、脱脂粉乳、鶏卵、食塩/膨張剤、赤102、漂白剤(亜硫酸塩)、香料、(一部に小麦・乳成分・大豆を含む)
内容量	200g
賞味期限	2020年12月
保存方法	直射日光を避け、常温で保存
製造者	株式会社○○製菓 群馬県xx市△△町□□-□

栄養成分表	
1枚(10g)当たり	
熱量	49 kcal
炭水化物	7 g
脂質	2 g
たんぱく質	1 g
食塩相当量	0.09 g

群馬県健康福祉部食品・生活衛生課

加工食品の表示に関する問題

問題1

答え：

名 称	クッキー(ぐんまちゃんのおやつ)
原材料名	小麦粉(国内製造)、砂糖、マーガリン、ショートニング、ドレンチェリー、脱脂粉乳、鶏卵、食塩/膨張剤、着色料(赤102)、漂白剤(亜硫酸塩)、香料、(一部に小麦・乳成分・卵・大豆を含む)
内 容 量	200g
賞味期限	2020年11月
保存方法	直射日光を避け、常温で保存
製 造 者	株式会社○○製菓 群馬県××市△△町□□-□

※表示例

(アレルギー表示は一括表示としています。)



群馬県健康福祉部食品・生活衛生課

加工食品の表示に関する問題

問題1

答え：

名 称	クッキー(ぐんまちゃんのおやつ)
原材料名	小麦粉(国内製造)、砂糖、マーガリン、ショートニング、ドレンチェリー、脱脂粉乳、鶏卵、食塩/膨張剤、着色料(赤102)、漂白剤(亜硫酸塩)、香料、(一部に小麦・乳成分・卵・大豆を含む)
内 容 量	200g
賞味期限	2020年11月
保存方法	直射日光を避け、常温で保存
製 造 者	株式会社○○製菓

※表示例

(アレルギー表示は一括表示としています。)

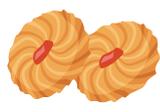


- ① 小麦粉は加工食品なので、製造地を表示する。小麦の産地が国産であるならば、「小麦粉(小麦(国産))」と表示することも可。

群馬県健康福祉部食品・生活衛生課

加工食品の表示に関する問題

問題1

答え:	名 称	クッキー(ぐんまちゃんのおやつ)	※表示例 (アレルギー表示は 一括表示としてい ます。)
	原材料名	小麦粉(国内製造)、砂糖、マーガリン、ショートニング、ドレンチェリー、脱脂粉乳、鶏卵、食塩/膨張剤、着色料(赤102)、漂白剤(亜硫酸塩)、香料、(一部に小麦・乳成分・卵・大豆を含む)	
	内 容 量	200g	
	賞味期限	2020年11月	
	保存方法	直射日光を避け、常温で保存	
	製 造 者	株式会社〇〇製菓	

②アレルギーの一括表示をする場合は、原材料に「鶏卵」が表示されていても、全ての特定原材料等をまとめて表示する。

群馬県健康福祉部食品・生活衛生課

加工食品の表示に関する問題

問題1

答え:	名 称	クッキー(ぐんまちゃんのおやつ)	※表示例 (アレルギー表示は 一括表示としてい ます。)
	原材料名	小麦粉(国内製造)、砂糖、マーガリン、ショートニング、ドレンチェリー、脱脂粉乳、鶏卵、食塩/膨張剤、着色料(赤102)、漂白剤(亜硫酸塩)、香料、(一部に小麦・乳成分・卵・大豆を含む)	
	内 容 量	200g	
	賞味期限	2020年11月	
	保存方法	直射日光を避け、常温で保存	
	製 造 者	株式会社〇〇製菓	

③着色料として使用する「赤102」は、物質名だけでなく、用途名を併せて表示する。もしくは「赤色102号」の表示のみでも可。

群馬県健康福祉部食品・生活衛生課

加工食品の表示に関する問題

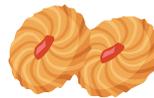
問題1

答え：

名 称	クッキー(ぐんまちゃんのおやつ)
原材料名	小麦粉(国内製造)、砂糖、マーガリン、ショートニング、ドレンチェリー、脱脂粉乳、鶏卵、食塩/膨張剤、着色料(赤102)、漂白剤(亜硫酸塩)、香料、(一部に小麦・乳成分・卵・大豆を含む)
内 容 量	200g
賞味期限	2020年11月
保存方法	直射日光を避け、常温で保存
製 造 者	株式会社〇〇製菓

※表示例

(アレルギー表示は一括表示としています。)



添加物の名称中に「色」の文字を含む場合は、用途名「着色料」の表示を省略できる。

着色料(赤色102号)→赤色102号

群馬県健康福祉部食品・生活衛生課

加工食品の表示に関する問題

問題1

答え：

名 称	クッキー(ぐんまちゃんのおやつ)
原材料名	小麦粉(国内製造)、砂糖、マーガリン、ショートニング、ドレンチェリー、脱脂粉乳、鶏卵、食塩/膨張剤、着色料(赤102)、漂白剤(亜硫酸塩)、香料、(一部に小麦・乳成分・卵・大豆を含む)
内 容 量	200g
賞味期限	2020年11月
保存方法	直射日光を避け、常温で保存
製 造 者	株式会社〇〇製菓

※表示例

(アレルギー表示は一括表示としています。)



④製造日から賞味期限までの期間が3か月を超えるものについては、「年」「月」で表示することが認められているが、表示する月の末日まで賞味期限が保たれる必要がある。この商品の賞味期限は12月10日なので、「2020年11月」と表示する。

群馬県健康福祉部食品・生活衛生課

加工食品の表示に関する問題

問題1

答え:

栄養成分表示 1枚(10g)当たり	
熱量	49 kcal
たんぱく質	1 g
脂質	2 g
炭水化物	7 g
食塩相当量	0.9 g

※表示例



⑤「**栄養成分表示**」と表示する。

⑥栄養成分表示は、**別記様式2の順番**で表示する。

群馬県健康福祉部食品・生活衛生課

加工食品の表示に関する問題

問題2



株式会社〇〇産業が販売する以下の加工食品(ポテトサラダ)の表示について、**表示内容の不備があります。改善点を5つ挙げてください。**

なお、株式会社〇〇産業は、株式会社△△屋(製造所所在地:群馬県△△市△△町△-△)に製造を委託しており、株式会社〇〇産業が表示内容の責任を有しています。

※マヨネーズの原材料として卵黄、醤油の原材料として小麦が使用されています。

名称	ポテトサラダ
原材料名	じゃがいも(国産)、にんじん、きゅうり、りんご、マヨネーズ、レモン果汁、醤油(大豆を含む)、調味料(アミノ酸)、(一部に小麦を含む)
内容量	200g
賞味期限	2020.12.1
保存方法	10℃以下で保存してください。
販売者	株式会社〇〇産業 群馬県〇〇市〇〇町〇-〇

栄養成分表示 100g当たり	
熱量	160 kcal
たんぱく質	2 g
脂質	17 g
炭水化物	15 g
食塩相当量	1.4 g

【推定値】

ビタミンCたっぷり!
ポテトサラダ

群馬県健康福祉部食品・生活衛生課

加工食品の表示に関する問題



問題2

答え:

名 称	ポテトサラダ
原材料名	じゃがいも(国産)、にんじん、きゅうり、りんご、マヨネーズ(卵を含む)、レモン果汁、醤油(小麦・大豆を含む)/調味料(アミノ酸)、 (一部に小麦を含む)
内 容 量	200g
賞味期限	2020.12.1
保存方法	10℃以下で保存してください。
販 売 者	株式会社〇〇産業 群馬県〇〇市〇〇町〇ー〇

製造所 株式会社△△屋
群馬県△△市△△町△△ー△

※表示例
(アレルギー表示は
個別表示としてい
ます。)

群馬県健康福祉部食品・生活衛生課

加工食品の表示に関する問題



問題2

答え:

名 称	ポテトサラダ
原材料名	じゃがいも(国産)、にんじん、きゅうり、りんご、マヨネーズ(卵を含む)、レモン果汁、醤油(小麦・大豆を含む)/調味料(アミノ酸)、 (一部に小麦を含む)
内 容 量	200g
賞味期限	2020.12.1
保存方法	10℃以下で保存してください。
販 売 者	株式会社〇〇産業 群馬県〇〇市〇〇町〇ー〇

製造所 株式会社△△屋
群馬県△△市△△町△△ー△

※表示例
(アレルギー表示は
個別表示としてい
ます。)

①マヨネーズの原材料に
卵黄が使用されている
ため、**アレルギー表示**を
する。

群馬県健康福祉部食品・生活衛生課

加工食品の表示に関する問題



問題2

答え:

名 称	ポテトサラダ
原材料名	じゃがいも(国産)、にんじん、きゅうり、りんご、マヨネーズ(卵を含む)、レモン果汁、醤油(小麦・大豆を含む)／調味料(アミノ酸)、 (一部に小麦を含む)
内 容 量	200g
賞味期限	2020.12.1
保存方法	10℃以下で保存してください。
販 売 者	株式会社〇〇産業 群馬県〇〇市〇〇町〇ー〇
製造所	株式会社△△屋 群馬県△△市△△町△ー△

※表示例
(アレルギー表示は個別表示としています。)

②原材料と添加物を明確に区分する。

群馬県健康福祉部食品・生活衛生課

加工食品の表示に関する問題



問題2

答え:

名 称	ポテトサラダ
原材料名	じゃがいも(国産)、にんじん、きゅうり、りんご、マヨネーズ(卵を含む)、レモン果汁、醤油(小麦・大豆を含む)／調味料(アミノ酸)、 (一部に小麦を含む)
内 容 量	200g
賞味期限	2020.12.1
保存方法	10℃以下で保存してください。
販 売 者	株式会社〇〇産業 群馬県〇〇市〇〇町〇ー〇
製造所	株式会社△△屋 群馬県△△市△△町△ー△

※表示例
(アレルギー表示は個別表示としています。)

③アレルギー表示方法において、個別表示と一括表示を併せて表示することはできない。

群馬県健康福祉部食品・生活衛生課

加工食品の表示に関する問題



問題2

答え：

名 称	ポテトサラダ
原材料名	じゃがいも(国産)、にんじん、きゅうり、りんご、マヨネーズ(卵を含む)、レモン果汁、醤油(小麦・大豆を含む)/調味料(アミノ酸)
内 容 量	200g
賞味期限	2020.12.1
保存方法	10℃以下で保存してください。
販 売 者	株式会社〇〇産業 群馬県〇〇市〇〇町〇-〇
製造所	株式会社△△屋 群馬県△△市△△町△-△

※表示例
(アレルギー表示は
一括表示としてい
ます。)

④ 食品を製造した施設の
所在地と名称を表示
する。
項目名は「製造者」でも可。

群馬県健康福祉部食品・生活衛生課

加工食品の表示に関する問題



問題2

答え：

栄養成分表示 100g当たり	
熱量	160 kcal
たんぱく質	2 g
脂質	17 g
炭水化物	15 g
食塩相当量	1.4 g
ビタミンC	30 mg
【推定値】	

ビタミンCたっぷり!
ポテトサラダ

⑤「たっぷり」と強調して表示
する場合は、ビタミンCの
含有量が、**高い旨の表示の
基準値(食品表示基準別表
第12)**を満たし、かつ含有
量を表示することが条件と
なる。また、**栄養強調表示を
する場合は、合理的な推定に
より得られた値による表示は
できない。**

※栄養成分の量は、仮の値です。

群馬県健康福祉部食品・生活衛生課