

令和7年度
食品表示ステツプアップ講習会

食品表示制度の改正点
栄養成分表示
健康増進法及び景品表示法上の留意事項

群馬県 食品・生活衛生課

本日の内容

- **食品表示制度の改正点**
 - ・アレルギーの表示
 - ・添加物の表示
 - ・食品期限表示の設定のためのガイドライン
 - ・個別品目ごとの表示ルール見直し
- **栄養成分表示**
- **健康増進法及び景品表示法上の留意事項**
 - ・健康増進法の虚偽誇大広告の禁止について
 - ・景品表示法の不当表示の禁止について

令和7年度
食品表示ステツプアップ講習会

食品表示制度の改正点

群馬県食品・生活衛生課
安全推進・表示対策係

食物アレルギーとは

アレルギーの原因となる食物を摂取した際、体が異物として認識し、自分の身体を守るために過敏な反応を起こすこと。



咳・呼吸困難
(ゼイゼイ・
ヒューヒュー)



かゆみ、赤み、
じんましん



くちびる、
まぶたの腫れ



腹痛、嘔吐

命に関わる
「アナフィラキシーショック」
が起こることがあります!



意識がなくなる
血圧が低下する

食物アレルギーを防ぐために

食物アレルギー患者さんは原因となるアレルゲンを摂取しないよう気をつけています。

食品のアレルギー表示は、患者さんにとってアレルゲンを含むかどうかを判断し、選別するためのとても大切な情報です。

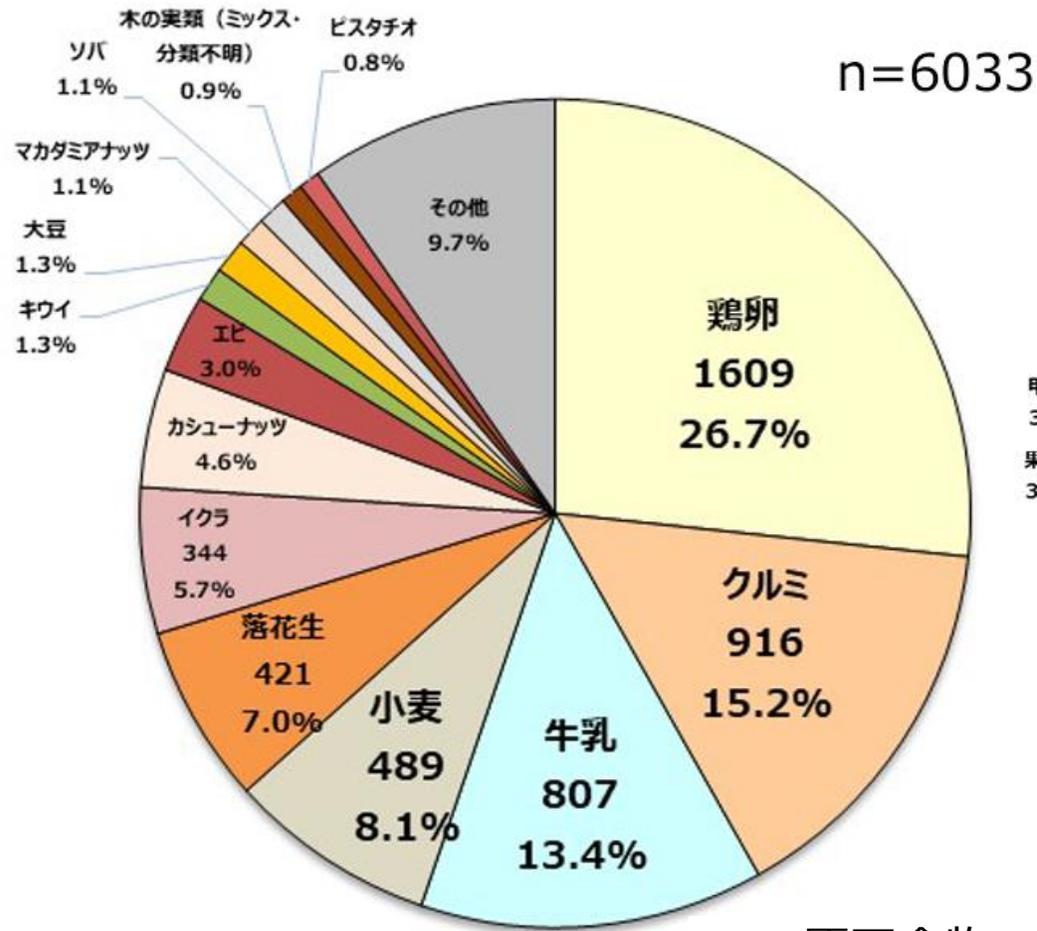
万が一、食物アレルギー表示が適切にされていなかった場合には、その表示を信用した患者さんがアレルギー症状を起こし、重篤な場合には命の危険にさらされることもあります。

表示制度を正しく理解し、適切に表示を行うことは、とても重要です。



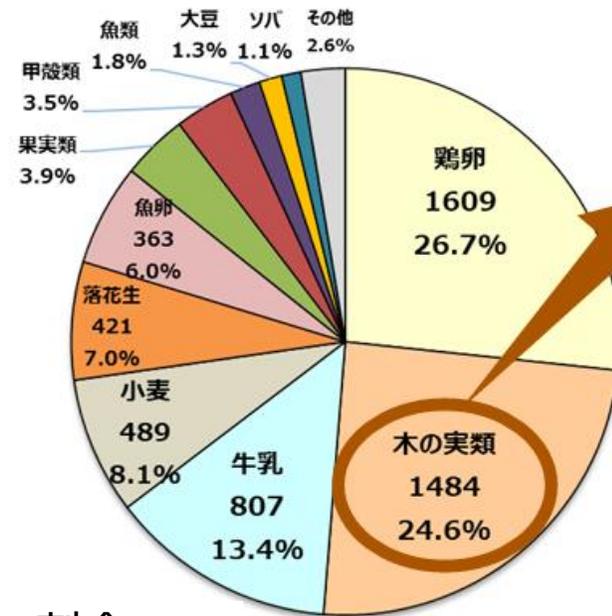
誤って食べると、
重篤な状況に陥る
患者さんもいます!

木の実類の義務表示化について



原因食物の割合

(品目別)



(類別)

木の実類の内訳

種類	n	全体に対する%
くるみ	916	15.2%
カシューナッツ	279	4.6%
マカダミアナッツ	69	1.1%
ピスタチオ	50	0.8%
アーモンド	46	0.8%
ペカンナッツ	35	0.6%
ヘーゼルナッツ	27	0.4%
ココナッツ	5	0.1%
松の実	3	0.0%
クリ	1	0.0%
ミックス・分類不明	53	0.9%
合計	1,484	

症例数比率の推移

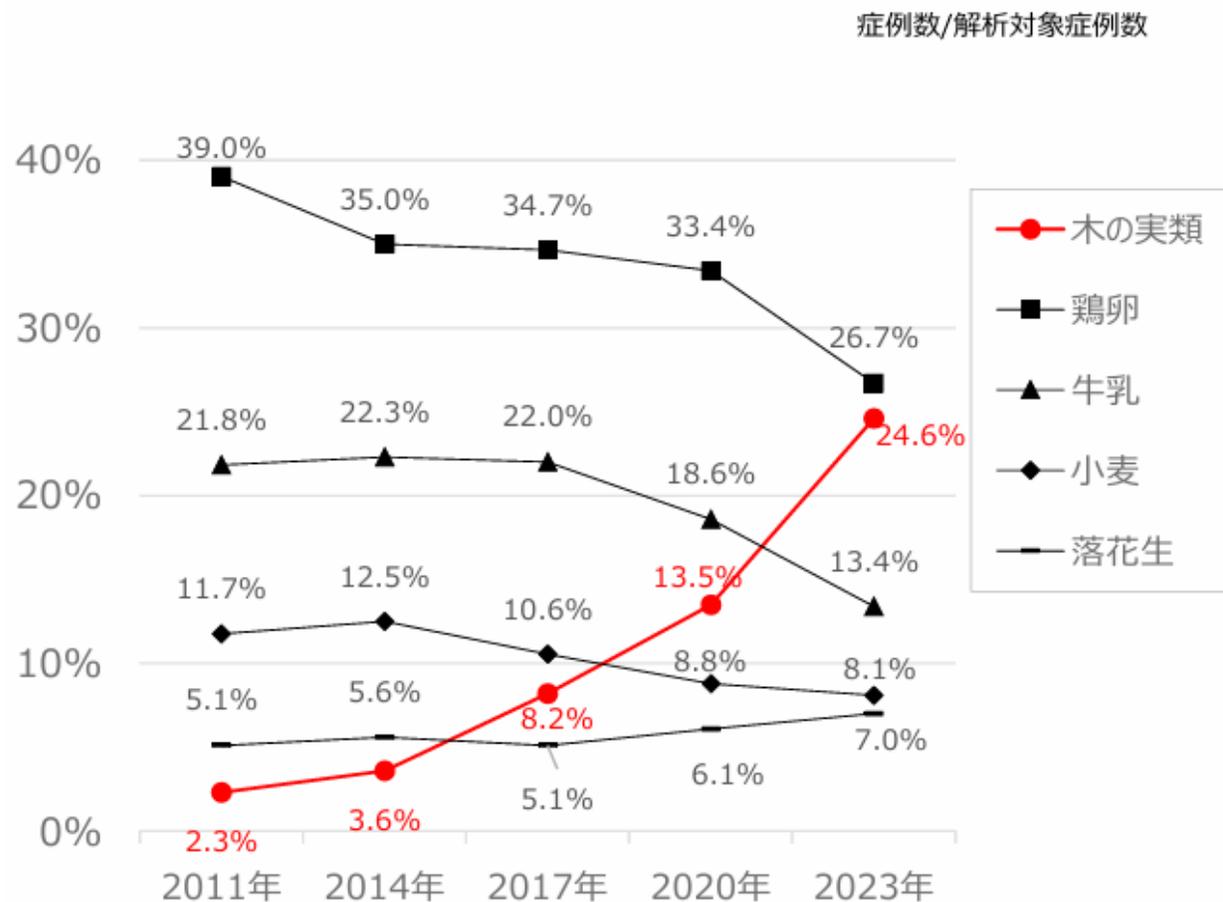


図3：上位品目の症例数比率の推移

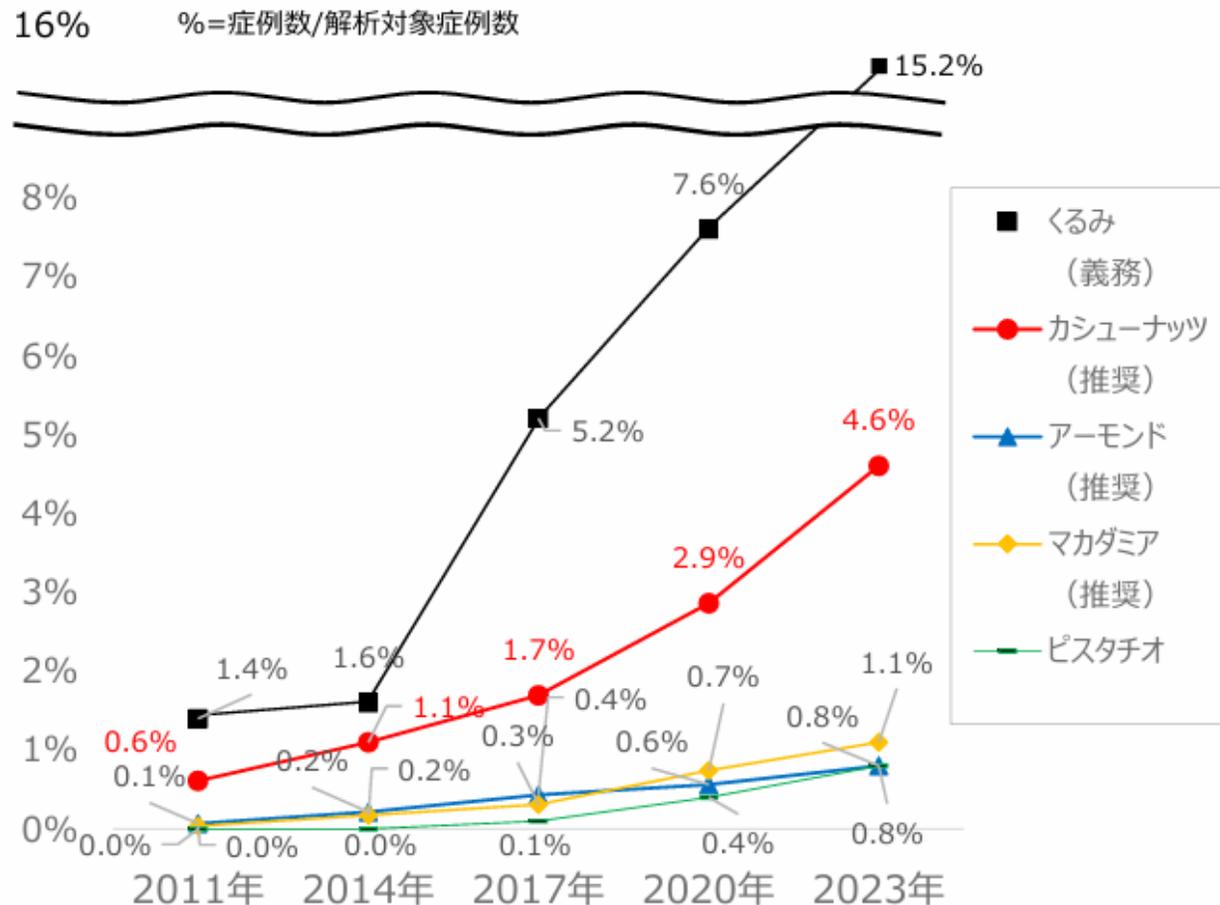


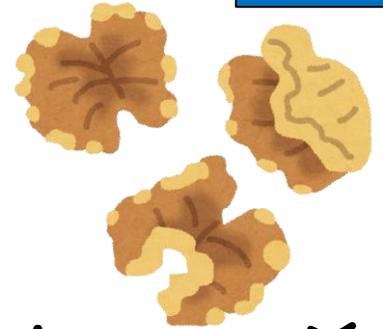
図4：木の実類の症例数比率の推移

木の実類の義務表示化について

【木の実類の特定原材料等追加の経緯】

令和元年9月19日 **アーモンド** 特定原材料に準ずるものへの追加 **推奨表示**

令和5年3月 9日 **くるみ** 特定原材料への追加 **義務表示**
(令和7年3月31日経過措置期間終了)



令和6年3月28日 **マカダミアナッツ** 特定原材料に準ずるものへの追加
まつたけ 特定原材料に準ずるものから削除 **推奨表示**

第7回食物アレルギー表示に関するアドバイザー会議(2025年1月21日)にて...

カシューナッツ 特定原材料への追加 **義務表示**

ピスタチオ 特定原材料に準ずるものへの追加 **推奨表示**
が提案されています。

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8品目 → **義務表示**
- ・「特定原材料に準ずるもの」 20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 (8品目)	えび、かに、 くるみ 、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 (20品目)	アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン



次の場合もアレルゲン表示が必要です。

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



木の実類の義務表示化について

🌰 原材料の確認

仕入れている原材料や添加物に「くるみ」は含まれていませんか？

🌰 包材（表示）の変更

名 称	焼き菓子
原材料名	小麦粉（国内製造）、砂糖、バター、鶏卵、くるみ、食塩／膨張剤、香料、（一部に小麦・乳成分・卵を含む）
内 容 量	1個
賞味期限	2025.3.31
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存してください。
製 造 者	(株)〇〇製菓 群馬県〇〇市〇〇

特 定 原 材 料   



🌰 製造方法の確認や検討

くるみを使用しているラインや器具の洗浄方法の見直し、製造工程（製造する順番等）の検討などコンタミ防止対策はできていますか？

確認をお願いします



特定原材料に準ずるカシューナッツについても、令和7年度中に特定原材料へ移行することが見込まれます。症例数の増加等が認められることから、カシューナッツを含む場合も、可能な限りご対応をお願いいたします。

食物アレルギーについて詳しく知りたい方は

令和7年度 群馬県

食物アレルギー オンラインセミナー

2026年
日程 2月2日(月)～3月2日(月)
オンライン配信 約60分(予定)

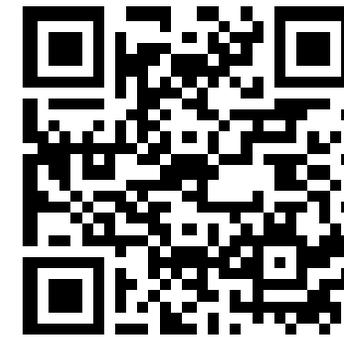
参加費
無料

※事前申込みが必要です。



動画公開中!

令和7年度群馬県
食物アレルギー
オンラインセミナー



内容

・食物アレルギーの基礎知識

(群馬大学大学院医学系研究科小児科学分野
講師 八木 久子氏)

・アレルゲンの食品表示

(群馬県食品・生活衛生課)

令和7年度 食品表示ステップアップ講習会

食品表示制度の改正点について

添加物の表示



添加物

添加物の表示が免除される場合

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、表示が免除されます。

1	当該食品の完成前に除去されるもの。
2	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。
3	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判断する。

添加物

添加物の表示が免除される場合

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いいます。

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ます。

1	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。
2	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。
3	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。

調味料や着色料など、味、香り、色など五感に訴えるものは
キャリーオーバーには該当せず、表示が必要です。

(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)」の表示は省略できる。

添加物

添加物の表示が免除される場合

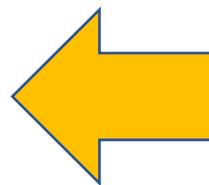
令和7年3月28日 食品表示基準一部改正

【概要】一般用加工食品の横断的義務表示における添加物の免除規定のうち、栄養強化の目的で使用されるものに関する記述を削除する。

改正後

●食品表示基準第3条第1項

添加物	1.次に掲げるものを除き、添加物に占める重量の割合の高いものから順に、(中略)当該添加物の物質名を表示する。 【削除】 一 加工助剤(略) 二 キャリーオーバー(略) (2.~4. 略)
-----	--



改正前

添加物	1.次に掲げるものを除き、添加物に占める重量の割合の高いものから順に、(中略)当該添加物の物質名を表示する。 一 栄養強化の目的で使用されるもの(特別用途食品及び機能性表示食品を除く) 二 加工助剤(略) 三 キャリーオーバー(略) (2.~4. 略)
-----	--

※個別的義務表示事項に規定のある別表第4、24についても所要の改正

栄養強化目的で使用した食品添加物の表示免除規定の削除

栄養強化の目的で使用されるビタミン類、ミネラル類、アミノ酸類については表示を省略することができます。

ただし、表示の省略を認めない品目もあります。

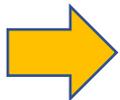
- ・特別用途食品、機能性表示食品
- ・食品表示基準別表第4に、個別に表示義務があるもの。

免除できる規定が削除

- ・表示義務がある食品とない食品が存在し、消費者にとって分かりにくい
- ・国際的に見ても、栄養強化のために添加されるビタミン、ミネラル、アミノ酸等を食品添加物として取り扱わない国が多く、使用した物質は全て表示している

栄養強化目的で使用している食品添加物も必ず表示することになりました。

(経過措置期間:令和12年3月31日まで)



食品添加物の不使用表示に関するガイドライン



令和7年度 食品表示ステツプアップ講習会

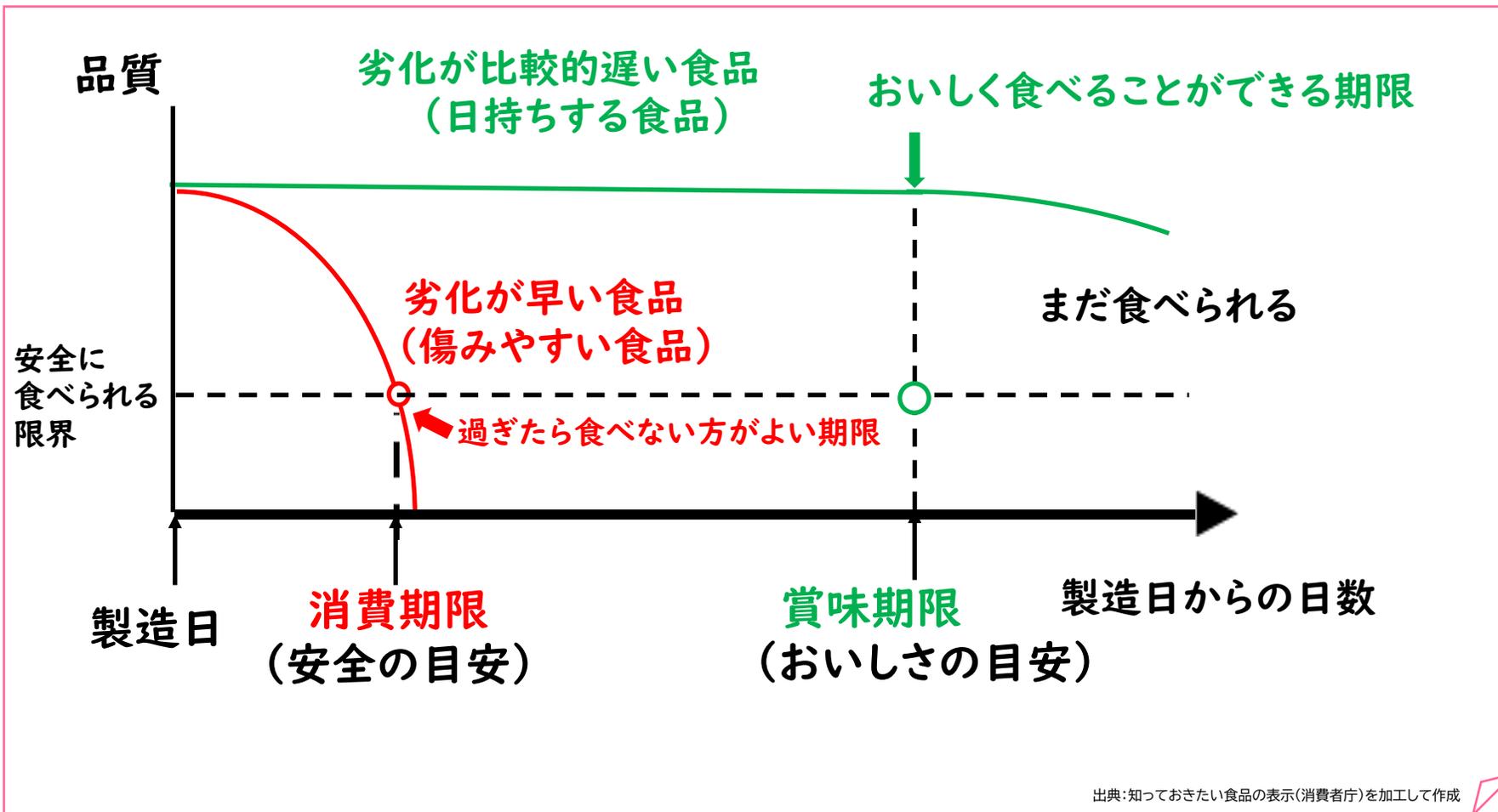
食品表示制度の改正点について

食品期限表示の設定のための ガイドライン

消費期限と賞味期限のイメージ

消費期限 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

賞味期限 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



名称	和生菓子
原材料名	白あん(国内製造)(砂糖、白インゲン豆)、砂糖、上粉、米粉、澱粉、コーンスターチ/トレハロース、着色料(クチナシ、紅麴)
内容量	4個入り
消費期限	2025年10月31日
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存してください
製造者	(株) 榛名屋 二ッ岳製造所 群馬県〇〇市〇〇町〇-〇 お客様相談室 0120-000-000



期限は、未開封で、定められた方法により保存した場合において

食品期限表示の設定のためのガイドライン

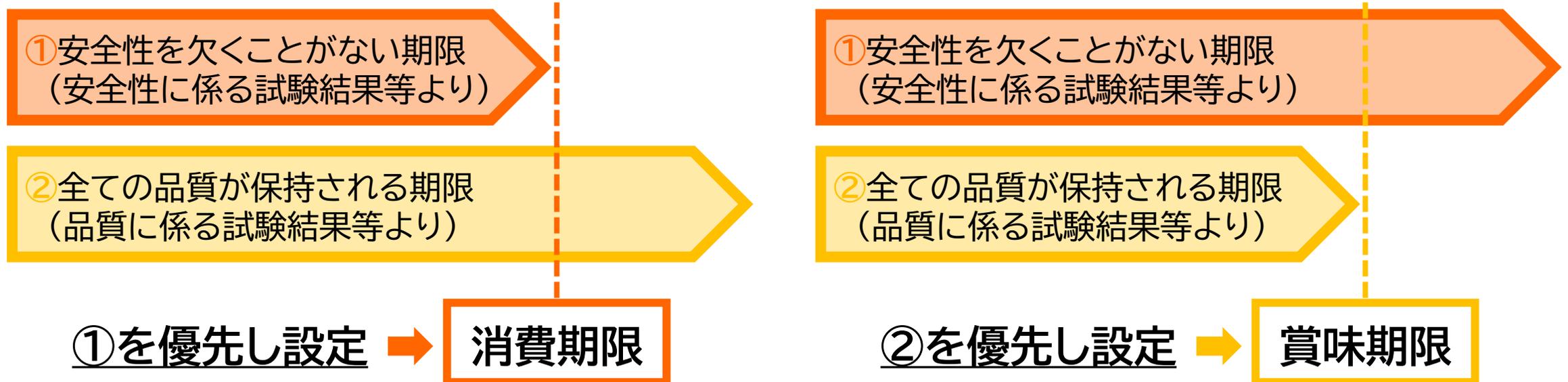
- 事業者が食品ロス削減の観点と、食品の安全性の確保に関する科学的知見に基づく観点から、消費期限又は賞味期限を設定できるよう策定
- 事業者は、本ガイドラインを踏まえ、食品の特性等に応じて、科学的・合理的な根拠に基づく期限及び安全係数の設定を自ら考えて行うことが期待される。



食品期限表示の設定のためのガイドライン 改正のポイント①

(1)消費期限又は賞味期限の設定

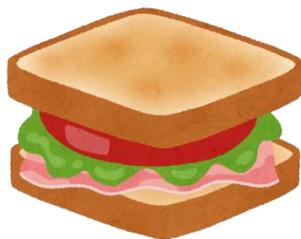
- 本来の用語の定義に基づき、食品の特性等を考慮しどちらかを正しく表示する。
- 「5日」で区別する考え方は用語の定義に基づく期限設定とは言えない。



食品期限表示の設定のためのガイドライン 改正のポイント②

(2)食品の特性等に応じた客観的な項目(指標)及び基準の設定

- その食品を最も理解している事業者が、特性等を勘案し、期限設定のための客観的な項目(指標)及び基準を科学的・合理的に自ら決定する必要がある。
- 客観的な項目(指標)として、食品の特性等を勘案せず、食品一律に同じものを課すことは、必要以上に短い期限設定につながる場合もあり、望ましくない。HACCPに沿った衛生管理での危害分析を踏まえ、その食品に適切な項目(指標)を科学的・合理的に自ら決定する必要がある。



それぞれの食品の特性等に応じた指標を設定しましょう。

衛生規範は廃止されています。
根拠なく、旧衛生規範を
引用して指標を決定することは
望ましくありません。



食品期限表示の設定のためのガイドライン 改正のポイント③

(3)食品の特性等に応じた「安全係数」の設定

- 食品の特性等に応じ、安全係数は1に近づけること、差し引く時間や日数は0に近づけることが望ましい。
- 一方、数値は、微生物が増殖する可能性等の変動が大きい食品には、その特性に応じて設定する必要がある。
- (微生物増殖の観点であれば)加圧加熱殺菌しているレトルトパウチ食品等、変動が少なく、客観的な項目(指標)及び基準から得られた期限で安全性が十分に担保されている食品は、考慮する必要はないと考える。



安全の確保が第一です。
食品特性と安全性を踏まえ、
適切な安全係数の設定を！

安全係数の目安
~~「0.8」以上~~

「0.8」の考え方は
もうありません。

食品期限表示の設定のためのガイドライン 改正のポイント④

(4)特性が類似している食品に関する期限の設定

- 本来、個々の食品ごとに試験・検査を行い、科学的・合理的に期限を設定する必要がある。
- 商品アイテムが膨大であること等を考慮すると、個々の食品で試験・検査を行うことは現実的でないため、特性が類似している食品を参考にした期限の設定も可能である。

(5)賞味期限を過ぎても「食べることができる期限」

- 消費者等から求められた場合には、まだ食べることができる期限の目安について、できる範囲で情報を提供するよう努める。

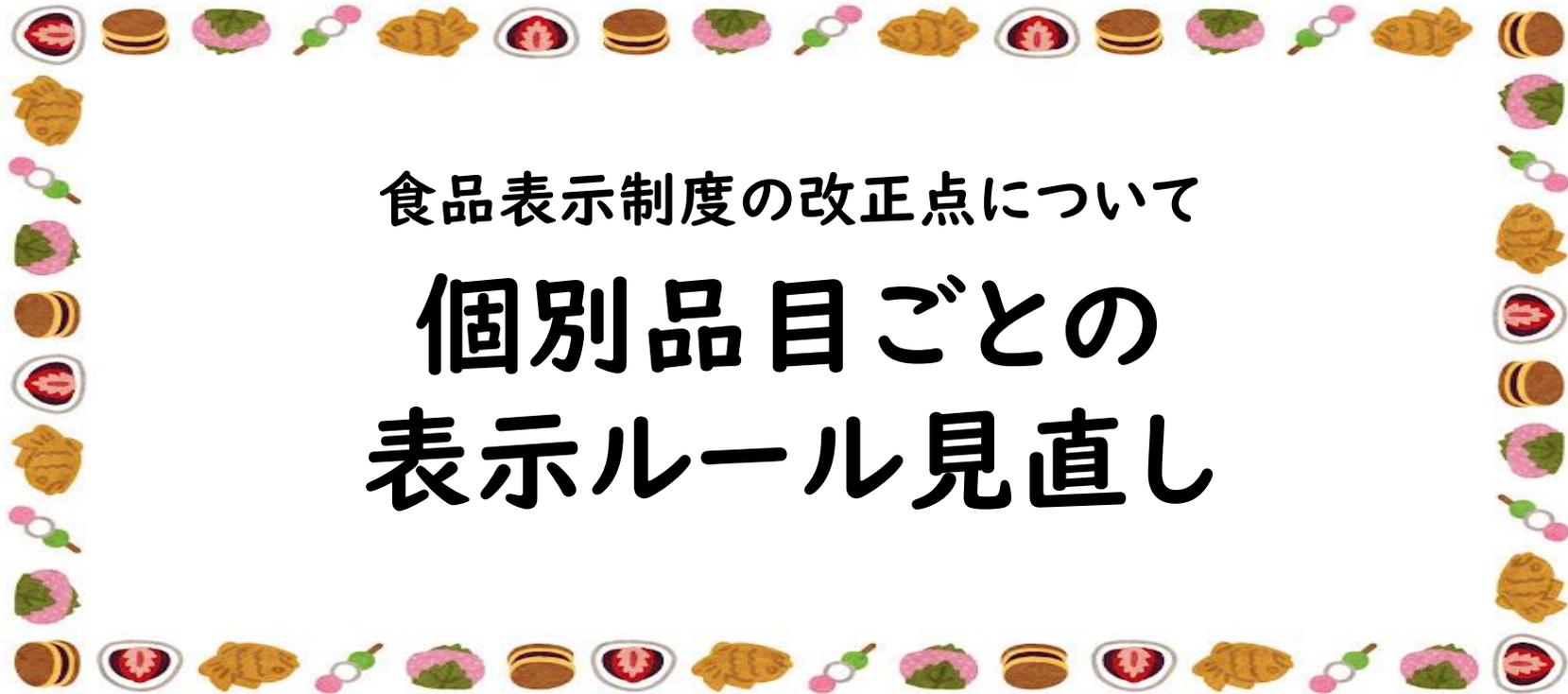
賞味期限(開封前)
27.2.19
おいしく召し上がっていただくための目安です

- 期限表示に関する消費者の理解促進のため、消費期限や賞味期限の説明を付記することも望ましい。

令和7年度 食品表示ステツプアップ講習会

食品表示制度の改正点について

個別品目ごとの 表示ルール見直し



表示方法フローチャート

ステップ1 食品の情報を確認する

製造工程表
原材料配合表
原材料規格書 など

ステップ2 食品の分類を確認する

生鮮食品か加工食品か？

食品表示基準別表第2に該当する
農産物、畜産物、水産物

生鮮食品

食品表示基準別表第1に該当する
農産加工品、畜産加工品、
水産加工品、調理食品 など

加工食品

ステップ3 食品表示の対象となるかを確認する

全ての生鮮食品

表示対象

容器包装に入られているか？

入られている

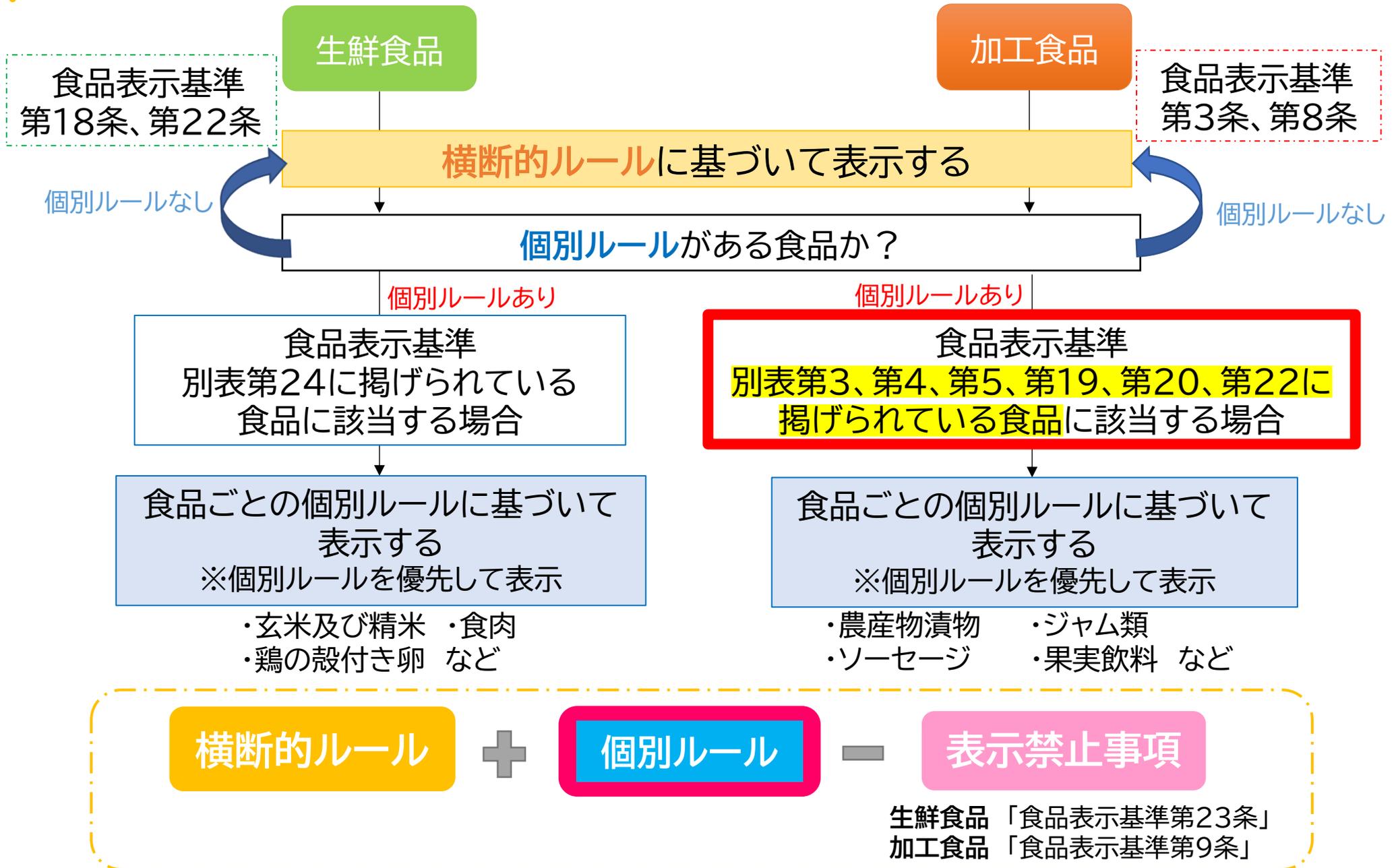
表示対象

入られていない

表示対象外

※牛肉の生食に係る
注意喚起表示を除く

ステップ4 表示対象となる食品の表示事項を確認する



個別品目ごとの表示ルール見直し

横断的な基準に合わせる方向で見直すことを基本としつつ、食品ごとの個別の事情や制定の経緯、消費者の要望等を踏まえながら検討。表示基準がその時々的情勢に照らして妥当なものであるかどうかを定期的に確認することについて検討。

- 食品表示基準の別表で規定されている個別品目ごとのルールについては、JAS規格に表示基準があった時代から、まがいもの防止や消費者への情報提供の観点からその役割を果たしてきたが、横断的な表示基準が策定され、時代とともにその役割が終了しているものもあると思われる。
- 品目ごとに関係する業界団体からヒアリングを実施し、ルールの要否及び改正の必要性について検討する。個別品目ごとの表示ルールの各項目（別表）ごとに必要性の有無を確認し、残す場合、改正する場合は合理的な必要性を確認する。

個別品目ごとの表示ルール見直し

●令和6年度検討→改正済み(20品目) ※次スライド参照

調理冷凍食品、チルドハンバーグステーキ、チルドミートボール、チルドぎょうざ類、マーガリン類、みそ、炭酸飲料、即席めん、マカロニ類、ジャム類、うに加工品、うにあえもの、乾燥わかめ、塩蔵わかめ、農産物缶詰及び農産物瓶詰、畜産物缶詰及び畜産物瓶詰、調理食品缶詰及び調理食品瓶詰、レトルトパウチ食品、魚肉ハム及び魚肉ソーセージ、パン類、(ハム類、ソーセージは定義のみ先行して改正)

●令和6年度検討→令和7年度検討分と併せて改正予定(5品目)

果実飲料、豆乳類、乾燥スープ、風味調味料、しょうゆ

●令和7年度検討予定(17品目)

乾めん類、凍り豆腐、農産物漬物、ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料、食用植物油脂、食酢、削りぶし、ベーコン類、ハム類、プレスハム、混合プレスハム、ソーセージ、混合ソーセージ

加工食品別表対象品目一覧

(●)別表には掲げられていない食品であって、包含する食品に掲げる別表の確認が必要なもの

△ 令和7年3月28日一部改正にて内容の改正があった項目(経過措置期間令和12年3月31日まで)

× 令和7年3月28日一部改正にて削除された項目(経過措置期間令和12年3月31日まで)

(×)令和7年3月28日一部改正にて削除された項目(令和8年4月1日施行)

分類	食品	別表第3	別表第4	別表第5	別表第19	別表第20	別表第22
		個別加工食品の定義	横断的義務表示事項	名称制限	個別的表示事項	様式及び表示の方式	表示禁止事項
農産加工品	農産物缶詰及び農産物瓶詰	△	△	—	△	△	×
	トマト加工品	●	●	●	●	●	●
	乾しいたけ	●	●	●	—	—	●
	農産物漬物	●	△	—	—	—	●
	野菜冷凍食品	●	—	—	—	—	—
	ジャム類	●	△	—	△	×	△
	乾めん類	●	△	—	●	●	●
	即席めん	×	×	—	×	—	×
	—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)	×	×	—	×	—	×
	マカロニ類	●	△	●	×	×	×
	パン類	△	△	—	—	—	—
	無菌充填豆腐	—	—	—	●	—	—
凍り豆腐	●	●	—	●	●	●	

分類	食品	別表第3	別表第4	別表第5	別表第19	別表第20	別表第22
		個別加工食品の定義	横断的義務表示事項	名称制限	個別的表示事項	様式及び表示の方式	表示禁止事項
畜産加工食品	ハム類	△	△	●	—	—	●
	プレスハム	●	△	●	●	●	●
	混合プレスハム	●	△	●	●	●	●
	ソーセージ	△	△	●	●	●	●
	混合ソーセージ	●	△	●	●	●	●
	ベーコン類	●	△	●	—	—	●
	畜産物缶詰及び畜産物瓶詰	△	△	—	△	△	×
	食肉（異種混合等）	—	—	—	●	—	—
	食肉製品	—	—	—	●	—	—
	チルドハンバーグステーキ	×	×	×	×	×	×
	チルドミートボール	×	×	×	×	×	×
	乳	—	—	—	●	●	—
	乳製品	—	—	—	●	—	—
	—乳製品のうち、発酵乳及び乳酸菌飲料	—	—	—	(●)	●	—
	—その他の乳製品	—	—	—	(●)	●	—
	乳又は乳製品を主要原料とする食品	—	—	—	●	—	—
	—乳又は乳製品を主要原料とする食品のうち、乳酸菌飲料	—	—	—	(●)	●	—
鶏の液卵	—	—	—	●	—	—	

分類	食品	別表第3	別表第4	別表第5	別表第19	別表第20	別表第22
		個別加工食品の定義	横断的義務表示事項	名称制限	個別的表示事項	様式及び表示の方式	表示禁止事項
水産加工食品	煮干魚類	●	●	—	—	—	●
	魚肉ハム及び魚肉ソーセージ	△	△	●	×	×	×
	特殊包装かまぼこ	—	—	—	●	—	—
	削りぶし	●	●	●	●	●	●
	うに加工品	△	△	△	△	×	×
	うにあえもの	×	×	×	×	×	×
	うなぎ加工品	●	●	—	—	—	—
	乾燥わかめ	△	●	△	—	—	△
	塩蔵わかめ	●	△	●	△	△	△
	ゆでがに	—	—	—	●	—	—
	ふぐを原材料とするふぐ加工品	—	—	—	●	—	—
	鯨肉製品	—	—	—	●	—	—
	切り身又はむき身にした魚介類であって生食用のもの (異種混合等)	—	—	—	●	—	—
生かき(調味した生かき等)	—	—	—	●	—	—	
調味料	みそ	●	△	●	—	—	△
	しょうゆ	●	●	●	—	—	●
	ウスターソース類	●	△	●	—	—	●
	ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料	●	●	●	—	—	●
	食酢	●	●	●	●	●	●
	風味調味料	●	●	—	●	●	●

分類	食品	別表第3	別表第4	別表第5	別表第19	別表第20	別表第22
		個別加工食品の定義	横断的義務表示事項	名称制限	個別的表示事項	様式及び表示の方式	表示禁止事項
飲料	炭酸飲料	×	×	—	—	—	×
	果実飲料	●	●	—	●	●	●
	豆乳類	●	●	●	●	●	●
	にんじんジュース及びにんじんミックスジュース	●	●	●	—	—	●
	水のみを原料とする清涼飲料水	—	—	—	●	—	—
	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	—	—	—	●	—	—
その他加工食品	乾燥スープ	●	△	●	●	●	●
	食用植物油脂	●	△	●	—	—	●
	マーガリン類	●	△	●	●	●	—
	調理冷凍食品	(×)	(×)	—	(×)	(×)	(×)
	チルドぎょうざ類	×	×	×	×	×	×
	調理食品缶詰及び調理食品瓶詰	△	×	—	△	×	×
その他	冷凍食品	—	—	—	●	—	—
	容器包装詰加圧加熱殺菌食品	—	—	—	●	—	—
	レトルトパウチ食品	△	△	—	×	×	△
	容器包装に密封された常温で流通する食品（※）	—	—	—	●	●	—
	缶詰の食品	—	—	—	●	—	—
	指定成分等含有食品	—	—	—	—	●	—
	機能性表示食品	—	—	—	—	●	—

（※） 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120℃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10℃以下での保存を要するもの

廃止の例<ぎょうざ>

○別表第4:横断的義務表示事項にかかる個別のルール

食品	表示事項	表示の方法
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。)	名称 原材料名 添加物 内容量	(項を削る。)
チルドぎょうざ類	名称 原材料名 添加物 内容量	(項を削る。)

廃止の例 <ぎょうざ>

○同じ原材料を用いた製品であっても、保存温度、流通形態によって表示方法が異なる。
(食品表示基準別表第4)



冷凍の場合「調理冷凍食品」に該当し、個別ルールに従い表示

名称	冷凍ぎょうざ
原材料名	野菜(キャベツ、長ネギ、ニラ、生姜、にんにく)、豚肉、調整ラード、豚背脂、食塩、つなぎ(小麦粉、粉末麦芽、小麦たん白)、ガラスープ、醤油、焼酎、オイスターソース、豚エキス、水あめ、砂糖、ゼラチン、胡椒、皮(小麦粉、でん粉、植物油脂、食塩)／……
原料原産地名	国内製造(小麦粉)

「皮以外の原材料」と「皮」の重量を比較し、重量順に表示

チルドの場合「チルドぎょうざ類」に該当し、個別ルールに従い表示

名称	チルドぎょうざ
原材料名	野菜(キャベツ、長ネギ、ニラ、生姜、にんにく)、皮(小麦粉、でん粉、植物油脂、食塩)、豚肉、調整ラード、豚背脂、食塩、つなぎ(小麦粉、粉末麦芽、小麦たん白)、ガラスープ、醤油、焼酎、オイスターソース、豚エキス、水あめ、砂糖、ゼラチン、胡椒／……
原料原産地名	国内製造(小麦粉)

①食肉、②魚肉、③野菜、④つなぎ、⑤皮、⑥その他のものの重量を比較し、重量順に表示

上記以外(冷蔵・常温など)は、個別ルールがないため横断ルールにより表示

名称	そうざい
原材料名	小麦粉、豚肉、キャベツ、調整ラード、でん粉、豚背脂、長ネギ、ニラ、植物油脂、生姜、にんにく、食塩、ミックス粉(小麦粉、粉末麦芽、小麦たん白)、ガラスープ、醤油、焼酎、オイスターソース、豚エキス、水あめ、砂糖、ゼラチン、胡椒／……
原料原産地名	国内製造(小麦粉)

品目横断ルールにより、重量順に表示(まとめ表示も可)

廃止の例<ぎょうざ>

調理冷凍食品の冷凍ぎょうざやチルドぎょうざ類には、皮の率の表示義務がある。
一方で、そうざいのぎょうざには表示義務がない。

○別表第19:一般用加工食品の個別的義務表示事項

食品	表示事項	表示の方法
調理冷凍食品	(項を削る。) 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%(食用油脂で揚げたものにあつては60%)を超えるものに限る。)	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。
チルドぎょうざ類	(項を削る。) 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。)	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。

名称	冷凍ぎょうざ
原材料名	野菜(キャベツ、長ネギ、ニラ、生姜、にんにく)、豚肉、調整ラード、豚背脂、食塩、つなぎ(小麦粉、粉末麦芽、小麦たん白)、ガラスープ、醤油、焼酎、オイスターソース、豚エキス、水あめ、砂糖、ゼラチン、胡椒、皮(小麦粉、でん粉、植物油脂、食塩)/……
原料原産地名	国内製造(小麦粉)
皮の率	65%
内容量	……………
賞味期限	……………

名称	チルドぎょうざ
原材料名	野菜(キャベツ、長ネギ、ニラ、生姜、にんにく)、皮(小麦粉、でん粉、植物油脂、食塩)、豚肉、調整ラード、豚背脂、食塩、つなぎ(小麦粉、粉末麦芽、小麦たん白)、ガラスープ、醤油、焼酎、オイスターソース、豚エキス、水あめ、砂糖、ゼラチン、胡椒/……
原料原産地名	国内製造(小麦粉)
皮の率	50%
内容量	……………
消費期限	……………

廃止・維持の例＜パン類＞

○別表第4：横断的義務表示事項にかかる個別のルール

食品	表示事項	表示の方法
パン類	名称	食パンにあつては「食パン」と、菓子パンにあつては「菓子パン」と、その他のパンにあつては「パン」と表示する。ただし、その他のパンのうちパン生地を圧延し、これを切断、成形したものを焼いたものにあつては、「カットパン」と表示することができる。
	原材料名	(削る。) 使用した原材料を、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、「小麦粉」、「食塩」、「砂糖」、「ショートニング」、「シナモン」等とその最も一般的な名称をもって表示する。ただし、砂糖その他の砂糖類にあつては「砂糖類」又は「糖類」と、シナモンその他の香辛料にあつては「香辛料」と表示することができる。
	内容量	(削る。) 次に定めるところにより表示する。 一 内容数量を表示する。ただし、一個のものにあつては、表示を省略することができる。 二 一の規定にかかわらず、その他のパンのうちパン生地を圧延し、これを切断、成形したものを焼いたものにあつては、内容重量をグラム又はキログラムの単位で、単位を明記して表示することができる。

《パンの表示例(イメージ)》

名称	食パン
原材料名	小麦粉、バター、糖類、卵、クリーム、脱脂粉乳、パン酵母、食塩、植物油脂、全粉乳、……



名称	食パン
原材料名	小麦粉、バター、糖類(砂糖、異性化液糖、水あめ)、卵、クリーム、脱脂粉乳、パン酵母、食塩、植物油脂、全粉乳、……

糖類でまとめ書きした場合



名称	食パン
原材料名	小麦粉、バター、砂糖、卵、クリーム、脱脂粉乳、異性化液糖、パン酵母、食塩、植物油脂、水あめ、全粉乳、……

糖類でまとめなかった場合

※ 香辛料については、食品表示基準第3条第1項の表の原材料名の項の規定により、条件を満たせば「香辛料」又は「混合香辛料」と表示することができます。

お問い合わせ先



群馬県健康福祉部食品・生活衛生課 (安全推進・表示対策係)

- ◎ 食品表示法全般に関すること 027-226-2421
- ◎ 栄養成分表示に関すること 027-226-2448

群馬県各保健福祉事務所

渋川： 0279-22-4166

伊勢崎： 0270-25-5066

安中： 027-381-0345

藤岡： 0274-22-1420

富岡： 0274-62-1541

吾妻： 0279-75-3303

利根沼田： 0278-23-2185

太田： 0276-31-8243

桐生： 0277-53-4131

館林： 0276-72-3230