

食品表示について 生鮮食品の表示

令和8年9月
群馬県食品・生活衛生課
安全推進・表示対策係

講習内容



もくじ	
1. 食品表示について	2
1-1. 食品表示に関する法律	2
1-2. 食品表示法に基づく食品表示基準	4
2. 生鮮食品の表示	6
2-1. 農産物の表示	8
2-2. 畜産物・水産物に加工されたものの表示	9
2-3. 穀物の表示	13
2-4. 肉類の表示	14
2-5. 水産物の表示	16
3. 加工食品の表示	19
3-1. 基本となる表示事項	19
3-1-1. 名称	21
3-1-2. 原材料名	22
3-1-3. 内容量	25
3-1-4. 消費期限又は賞味期限	31
3-1-5. 保存方法	33
3-1-6. 製造者等の氏名(名称)・住所	34
3-1-7. 産地表示	37
3-1-8. アレルギー表示	41
3-1-9. 遺伝子組換え表示	48
3-1-10. 保健機能食品	56
3-2. 特記事項(原材料の表記)	60
資料1~12	61
ご利用にあたって	
●本書は、これから食品の製造や販売を始める方、食品表示制度について基礎から学びたいという方を対象に、食品表示の基本的なルールを解説したものです。	
●一般用の生鮮食品と加工食品の基本的な表示について説明しています。デキスト記載以外に、食品の機能に記して決められている特別なルールや例外規定、注意表示などがありますので、表示作成の際はご確認ください。	
●国では表示制度について様々な検討を行っているため、今後も表示制度の変更が予想されます。	
●実際に食品表示を作成するにあたっては、消費生活のホームページで最新の情報を確認したり、関係機関に問い合わせるなど、十分に注意してください。	

事業者向け
食品表示の手引き(基礎編)
食品表示の基本

群馬県HPで公開中!
<https://www.pref.gunma.jp/site/shokunoanzen/623989.html>



目次

1 食品表示について

2 生鮮食品の表示

生鮮食品とは・生鮮食品の表示ルール

農産物の表示

玄米・精米の表示

畜産物の表示

水産物の表示

3 確認テスト

目次

1 食品表示について

2 生鮮食品の表示

生鮮食品とは・生鮮食品の表示ルール

農産物の表示/玄米・精米の表示

畜産物の表示/水産物の表示

3 確認テスト

1. 食品表示について

手引きP2

- ◆食品表示は、消費者にとって、食品を安全に摂取するため、また食品の内容を理解して選択するための大切な情報です。
- ◆食品の最適な保存方法やその期間、食物アレルギー患者に必要とされる情報を伝えることにより、安全に食べていただくことができます。
- ◆原材料、添加物、原料原産地、栄養価などの情報を伝えることにより、消費者が自らの求める食品を選択することができます。
- ◆食品表示のルールに従って、正しく分かりやすい表示をすることで、消費者へ必要な情報を伝えることができます。

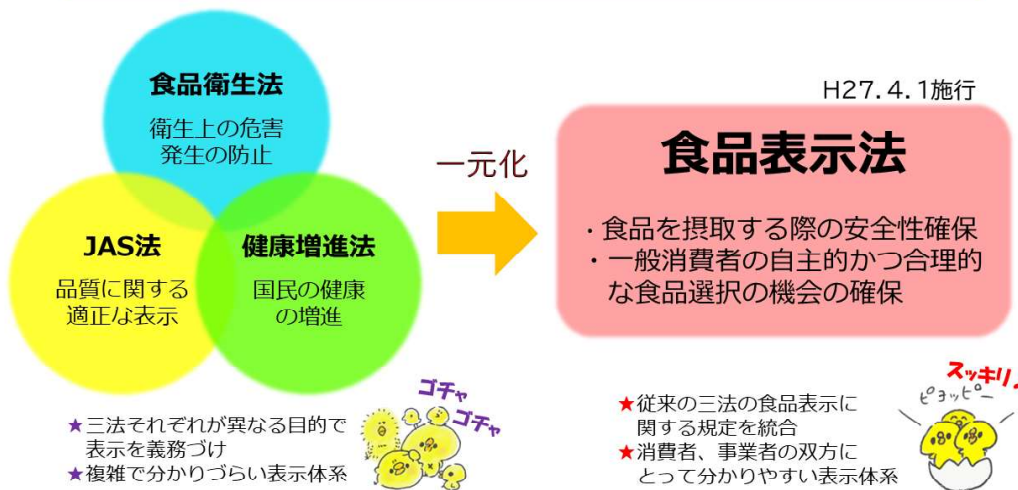
1-1. 食品表示に関する法律

手引きP2~3

食品表示法 食品表示基準 	JAS法 農林物資の規格化等に関する法律 	健康増進法 	食品衛生法
計量法 適切な計量！ 	薬機法 医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律 	景品表示法 不当景品類及び不当表示防止法 	米トレーサビリティー法

9

1-1. 食品表示に関する法律



1-2. 食品表示法に基づく食品表示基準

手引きP4

- 食品表示法
 - 4条 食品表示基準の策定
 - 5条 食品表示基準の遵守
食品表示基準に従い、食品の表示をする義務

●内閣府令「食品表示基準」

- 消費者庁次長通知「食品表示基準について」
- 消費者庁食品表示課発出「食品表示基準Q & A」



食品表示基準の適用範囲

(適用範囲)

第一条 この府令は、食品関連事業者等が、加工食品、生鮮食品又は添加物を販売する場合について適用する。ただし、加工食品又は生鮮食品を設備を設けて飲食させる場合には、第四十条の規定を除き、適用しない。

レストラン、食堂、喫茶店等の外食事業者による食品の提供

飲食店で提供される状態のものを自宅へ届けるなどの外食事業者による出前も表示不要です。



・別の場所で製造・加工したものを仕入れて、飲食させる場合については表示は必要はありません。

・単に販売する場合については製造・加工した者又は販売をする者のいずれかが表示を行う必要があります

生食用牛肉の
注意喚起表示！

25

食品表示基準の体系イメージ

手引きP4

	食品関連事業者		食品関連事業者 以外の販売者
	一般用	業務用	
加工食品			
生鮮食品			
添加物			

食品表示基準の体系イメージ

手引きP4

	食品関連事業者		食品関連事業者 以外の販売者
	一般用	業務用	
加工食品	第3条～第9条	第10条～第14条	第15条～第17条
生鮮食品	第18条～第23条	第24条～第28条	第29条～第31条
添加物	第32条～第36条	第32条～第36条	第37条～第39条

加工食品か生鮮食品か

手引きP4/資料1・2

(定義)

第二条 次の各号に掲げる用語の意義は、当該各号に定めるところによる。

- 一 加工食品 製造又は加工された食品として別表第一に掲げるものをいう。
- 二 生鮮食品 加工食品及び添加物以外の食品として別表第二に掲げるものをいう。

別表第一

別表第二

食品表示基準Q&A
総則-12

32

異種の生鮮食品を カットして混合する場合	サラダミックス フルーツ盛り合わせ 刺身の盛り合わせ 豚肉と牛肉の合挽肉 等	
加熱処理(ブランチングを含む) 等を行った場合	タケノコ水煮 ゆでゼンマイ 蒸しダコ、ゆで卵 等	
干し等の乾燥を 行った場合	干しいたけ、切り干し大根、干し柿、するめ 等 (注)農産物の収穫後に必ず乾燥が 行われる米穀・雑穀・豆類については、 乾燥したものでも生鮮食品として扱われます。	
穀物等を原材料 とする粉類	小麦粉、米粉、そば粉 等	
その他、生鮮食品に 間違えやすい加工食品	はちみつ、茶、精麦 等	

- ◆ 表示は日本語で、**読みやすく、理解しやすい用語で正確**に行います。
- ◆ 表示に用いる文字及び枠の色は、**背景と対照的な色**とします。
- ◆ 表示に用いる文字は、日本産業規格に規定する**8ポイントの活字以上の大きさ**の文字を使用します。

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文字とすることができる。



※ 表示可能面積とは、容器包装の表示可能な部分の面積のことです。

ラベルの表面積ではありません。

- ✗ 実際のものより著しく優良又は有利であると誤認させる用語
- ✗ 表示すべき事項の内容と矛盾する用語
- ✗ 内容物を誤認させるような文字、絵、写真その他の表示
- ✗ 保健機能食品(特定保健用食品、機能性表示食品、栄養機能食品)以外の食品に、保健機能食品と紛らわしい名称、栄養成分の機能、特定の保健の目的が期待できる旨の用語
- ✗ 個別に規定された表示禁止事項

食品表示法以外にも禁止事項が定められている法律があります。

- ✗ 実際のものや事実と相違して競争事業者のものより著しく優良又は有利であると誤認される表示(景品表示法)
「事実を誤解させるような紛らわしい表示」も不当表示となります。
表示内容について、消費者に対して説明できる、具体的な根拠を持つ必要があります。
- ✗ 健康保持増進効果等についての虚偽誇大広告(健康増進法)
- ✗ 医薬品的効能効果(薬機法)
「〇〇が治る」「〇〇を予防する」など、医薬品と紛らわしい効能効果を表示したり、健康保持増進効果等について著しく事実と相違する表示又は著しく人を誤認させるような表示は禁止されています。

目次

1 食品表示について

2 生鮮食品の表示

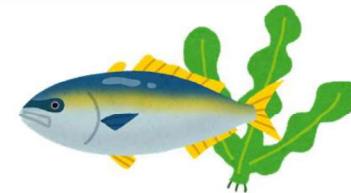
生鮮食品とは・生鮮食品の表示ルール
農産物の表示/玄米・精米の表示
畜産物の表示/水産物の表示

3 確認テスト

46

[目次に戻る](#)

生鮮食品とは



① 農産物

・玄米及び精米
・麦類・雑穀・豆類
・野菜・果実等
・きのこ類、山菜類、
たけのこを含む

② 畜産物

・食肉
・乳
・食用鳥卵等

③ 水産物

・魚類
・貝類
・水産動物類
・海産ほ乳動物類
・海藻類

[目次に戻る](#)

生鮮食品の表示ルール

手引きP6

基本ルール

① 名称

② 原産地

該当する場合は表示をします

対象	表示する内容
放射線照射された食品	・放射線を照射した旨 ・照射年月日
遺伝子組換え農産物	・遺伝子組換え農産物である旨 ・遺伝子組換え不分別である旨
特定商品の販売に係る計量に関する政令第5条に規定する特定商品であって密封されたもの	・内容量(計量法で規定の単位) ・販売業者の氏名及び住所

食品表示基準 第18条 2 より一部抜粋

[目次に戻る](#)

生鮮食品の表示ルール

手引きP6

個別ルール

これらの食品には個別に表示が必要な事項が定められています

・玄米及び精米
・シアン化合物を含有する豆類
・しいたけ
・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
・食肉(鳥獣の生肉(骨及び臓器を含む)に限る)
・生乳、生山羊乳、生めん羊乳及び生水牛乳
・鶏の殻付き卵



生鮮食品の表示ルール

手引きP6

個別ルール

これらの食品には個別に表示が必要な事項が定められています



- ・水産物
- ・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。)
- ・ふぐの内臓を除去し、皮をはいたもの 並びに切り身にしたふぐ、ふぐの精巣及びふぐの皮であって、生食用でないもの
- ・切り身にしたふぐ、ふぐの精巣及びふぐの皮であって、生食用のもの
- ・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
- ・生かき

1. 農産物の表示

手引きP8

名称
(一般的な名称)



原産地

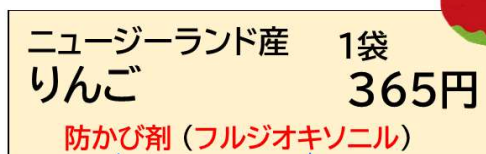
- ・国産品: **都道府県名**
(市町村名、一般に知られた地名)
- ・輸入品: **原産国名**
(一般に知られた地名)

複数の原産地の物を混合している場合は、
重量の割合の高い順に原産地を表示

1. 農産物の表示

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

上記の農産物に**防かび剤(防ばい剤)**を使用した場合は、
使用した添加物を表示します。



用途名

物質名

1. 農産物の表示

手引きP8

しいたけ(菌床)
200円

原産地 ○○国
採取地 群馬県

栽培方法を表示する。

- 「原木」・・・原木栽培によるもの
- 「菌床」・・・菌床栽培によるもの
- 「原木・菌床」「菌床・原木」
- ・・・混合したもの

重量の割合の高い順に記載

植菌地(原木・菌床に**種菌を**
植え付けた場所)を表示

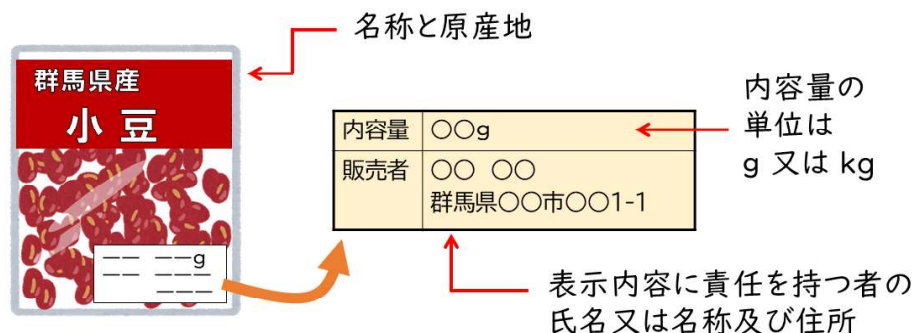
採取地の表示は任意でできます。



1. 農産物の表示

手引きP8

豆類を密封して計量販売する場合は、その容器又は包装に内容量及び食品関連事業者の氏名又は名称及び住所を表記します。



2. 玄米・精米の表示

手引きP9

名 称				
原料玄米	産 地	品 種	産 年	使用割合
内 容 量				
精米時期				
販 売 者				

別記様式4(食品表示基準)

2. 玄米・精米の表示

手引きP10

名 称				
原料玄米	産 地	品 種	産 年	使用割合
内 容 量				
精米時期				
販 売 者				

別記様式4(食品表示基準)

「玄米」

もみから、もみ殻を取り除いて調製したもの

「もち精米」

精米のうち、でん粉にアミロース成分を含まない精米

「うるち精米」又は「精米」

もち精米以外の精米。

「胚芽精米」

うるち精米のうち、胚芽を含む精米が重量割合で80%以上のもの

2. 玄米・精米の表示

手引きP10

単一原料米 の例

名 称			
原料玄米	産 地	品 種	産 年
内 容 量	単一原料米		
精米時期			
販 売 者			

「単一原料米」

産地、品種、産年が同一で、根拠を示す資料を保管しているもの

「複数原料米」

単一原料米以外のもの

「ブレンド米」、「混合米」、「ミックス米」のように記載しても可

2. 玄米・精米の表示

手引きP10

単一原料米 の例

名 称	産 地	品 種	産 年
原料玄米	単一原料米		
内 容 量			
精米時期			
販 売 者			

「単一原料米」

産地、品種、産年が同一で、根拠を示す資料を保管しているもの

「複数原料米」

単一原料米以外のもの

「ブレンド米」、「混合米」、
「ミックス米」のように記載しても可

2. 玄米・精米の表示

手引きP10

複数原料米 の例

名 称	産 地	品 種	産 年	使用割合
原料玄米	複数原料米			
内 容 量				
精米時期				
販 売 者				

「単一原料米」

産地、品種、産年が同一で、根拠を示す資料を保管しているもの

「複数原料米」

単一原料米以外のもの

「ブレンド米」、「混合米」、
「ミックス米」のように記載しても可

2. 玄米・精米の表示

手引きP10

単一原料米 の例

名 称	産 地	品 種	産 年
原料玄米	単一原料米 群馬県 コシヒカリ 令和7年産		
内 容 量			
精米時期			
販 売 者			

◆ 単一原料米

国産品

→ 都道府県名、市町村名、
一般に知られている地名

輸入品

→ 原産国名又は

一般に知られている地名

例：「アメリカ」

一般に知られている地名を表示する場合は、国名を含める

例：「アメリカ・カリフォルニア」

2. 玄米・精米の表示

手引きP10

複数原料米 の例

名 称	産 地	品 種	産 年	使用割合
原料玄米	複数原料米 国内産 8割 中国産 2割			
内 容 量				
精米時期				
販 売 者				

◆ 複数原料米

国産品

→「国内産 △割」

輸入品

→ 原産国ごとに「〇〇産 △割」

国産品及び原産国ごとの使用割合の高い順に表示します。

〇〇には、国名、△には使用割合を表す数字を表示します。

2. 玄米・精米の表示

手引きPII

別記様式4(食品表示基準)

名 称	産 地	品 種	産 年	使用割合
原料玄米				
内 容 量				
精米時期				
販 売 者				

「**内容量**」→「kg」「g」で表示し、
単位を明記

2. 玄米・精米の表示

手引きPII

別記様式4(食品表示基準)

名 称	産 地	品 種	産 年	使用割合
原料玄米				
内 容 量				
精米時期				
販 売 者				

「年月 **上旬・中旬・下旬**」
又は「**年月日**」で表示

- ・玄米の場合 → 「**調製時期**」
- ・輸入の場合 → 「**輸入時期**」も可

※ 和暦、西暦、どちらでも可
※ 時期の異なるものを混合している場合は、最も古い時期を表示

「**上旬**」 月の1日から10日まで
「**中旬**」 月の11日から20日まで
「**下旬**」 月の21日から末日まで

2. 玄米・精米の表示

別記様式4(食品表示基準)

名 称	産 地	品 種	産 年	使用割合
原料玄米				
内 容 量				
精米時期				
販 売 者				

「**産年**」及び「**精米時期**」は
一括表示欄の該当する欄に
記載箇所を表示すれば、
他の箇所に表示可

一括表示欄の下側に表示

精米時期 R8.10.31

2. 玄米・精米の表示

別記様式4(食品表示基準)

名 称	産 地	品 種	産 年	使用割合
原料玄米				
内 容 量				
精米時期				
販 売 者				

「**産年**」及び「**精米時期**」は
一括表示欄の該当する欄に
記載箇所を表示すれば、
他の箇所に表示可

【表示箇所の表示の仕方】

- 「一括表示欄の右側に表示」
- 「反対面下部に表示」

✗ 「枠外記載」「欄外記載」
「裏面表示」

- ※ あいまいな表現は不可
- ※ 米の袋には表裏の定義はないので
表や裏といった表現の仕方は避ける

精米時期 R8.10.31

目次に戻る

2. 玄米・精米の表示

手引きPII

別記様式4(食品表示基準)

名 称				
原料玄米	産 地	品 種	産 年	使用割合
内 容 量				
精米時期				
販 売 者	〇〇米穀株式会社 群馬県〇〇市〇〇町〇〇 電話番号:027-000-0000			

販売者の
「氏名(名称)」
「住所(所在地)」
「電話番号」 を表示

※ 文字の大きさは12ポイント以上(内容量が3kg以下のものは8ポイント以上)

目次に戻る

【例1】産地、品種、産年が同一、かつ根拠資料保管の原料玄米

名 称	精 米		
原料玄米	産 地	品 種	産 年
	単一原料米 群馬県 〇〇ヒカリ 〇〇年産		
内 容 量	10 kg		
精米時期	〇〇年.〇〇月.〇旬		
販 売 者	〇〇米穀株式会社 群馬県〇〇市〇〇町〇〇 電話番号:027-000-0000		

・「単一原料米」と表示
・使用割合の項目は削除

目次に戻る

【例1】産地、品種、産年が同一、かつ根拠資料保管の原料玄米

名 称	精 米		
原料玄米	産 地	品 種	産 年
	単一原料米(農産物検査証明済) 群馬県 〇〇ヒカリ 〇〇年産		
内 容 量	10 kg		
精米時期	〇〇年.〇〇月.〇旬		
販 売 者	〇〇米穀株式会社 群馬県〇〇市〇〇町〇〇 電話番号:027-000-0000		

産地、品種及び産年の根拠を
確認した方法は、
任意で表示することができます。

目次に戻る

【例2】産地、品種、産年が異なる、複数の原料玄米を混合した場合

名 称	産 地	品 種	産 年	使用割合
原料玄米	複数原料米 国内産			
内 容 量	10割			
精米時期				
販 売 者				

産地と使用割合を表示
します。

国産品→「国内産 △割」

輸入品

→原産国ごとに「〇〇産 △割」

〇〇には、国名、△には使用割合
を表す数字を表示します。

[目次に戻る](#)

【例2】産地、品種、産年が異なる、複数の原料玄米を混合した場合

名 称	産 地	品 種	産 年	使用割合
原料玄米	複数原料米			
	国内産			
	群馬県	〇ヒカリ	〇年産	10割
	〇〇県	〇ニシキ	〇年産	6割 4割
内 容 量				
精米時期				
販 売 者				

産地、品種又は産年の
根拠資料があれば、
使用割合と合わせて表
示できます。

[目次に戻る](#)

【例2】産地、品種、産年が異なる、複数の原料玄米を混合した場合

名 称	産 地	品 種	産 年	使用割合
原料玄米	複数原料米			
	国内産			
	群馬県	〇ヒカリ	〇年産	10割
	〇〇県	〇ニシキ	〇年産	6割 4割
内 容 量				
精米時期				
販 売 者				

産地、品種及び産年の
根拠を確認した方法は、
任意で表示することがで
きます。

(種子の購入記録および生産記録による確認済)

[目次に戻る](#)

4. 畜産物の表示 ～食肉～

手引きPI4

容器包装に入れられていない食肉の表示例

原産地

・国産品: **国産である旨**
(都道府県名、市町村名、
一般に知られた地名)
・輸入品: **原産国名**

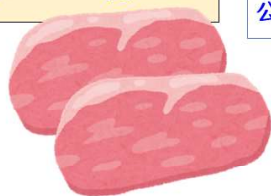
名称(一般的な名称)

国産 豚ロース肉

100g当り △△円

※食肉の表示に関する
公正競争規約

複数の産地の物を混合している場合は、
重量の割合の高い順に原産地を表示



[目次に戻る](#)

食肉の原産地 とは？

国内における飼養期間が外国における飼養期間よりも長い場合、「国産」となる。

【例1】

A国(12ヶ月)	国内(18ヶ月)
----------	----------

「**国内産**」となる

【例2】

A国(14ヶ月)	B国(6ヶ月)	国内(10ヶ月)
----------	---------	----------

「**A国産**」となる



目次に戻る

4. 畜産物の表示 ～食肉～

手引きP14

容器包装に入れられた食肉の表示例

鳥獣の種類 → 国産 牛もも 焼肉用 (解凍品)

消費期限又は賞味期限 → 消費期限 〇年〇月〇日(10℃以下で保存)

内容量 → 100g当り(円)246 984
内容量(g)400 お値段(円)

加工者の氏名(名称) → 加工者:〇〇株式会社
群馬県〇〇郡〇〇町〇〇〇

「アレルギー」・「添加物」
・処理を行った旨と、食べる前に十分な加熱を要する旨

該当する場合表示

個体識別番号 (牛トレーサビリティ法) 保存方法

加工所の所在地・加工者の氏名(名称)



目次に戻る

加熱調理等の表示

手引きP15

表のような処理をした食肉は、
・処理を行った旨
・食べる前に十分な加熱を要する旨 の表示が必要

これらの処理を行ったものは加工食品になります

処理の種類	処理の内容
デングライズ処理	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
タンブリング処理	調味料に浸潤させる処理
ポーションカット	肉塊又はひき肉を金属製容器にきつく詰め、凍結して形を整えた後一定の厚みに切ること
たれかけ	小肉塊を容器包装に入れた後、調味液を加えること
漬け込み	小肉塊を調味液に浸潤すること
ミキシング	小肉塊に調味料を加え、ミキリーで揉みほぐすこと

表示例 筋切り処理をしていますので、中心部まで十分に加熱してお召上がりください。

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ください。

目次に戻る

生食用牛肉の表示

【生食用牛肉を提供する場合】

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。

食肉の生食は、重篤な食中毒を引き起こすリスクがあります。

生食用牛肉の表示について

一、容器包装に入れられた牛肉(内臓を除く)であって生食用のものを販売する場合には、次の事項を容器包装の見やすい箇所に表示すること。

イ、生食用である旨

ロ、畜場の所在地の都道府県名及び畜場の名称

ハ、一般的に食肉の生食は、食中毒のリスクがある旨

ニ、子ども、高齢者その他食中毒に対する抵抗力の弱い方は食肉の生食を控えるべき旨

二、容器包装に入っていない牛肉(内臓を除く)を生食用として販売する場合も、店舗(飲食店など)の見やすい場所(表示ボード、メニューテーブル立てなど)に同様の注意喚起を表示すること。



目次に戻る

3. 畜産物の表示～鶏の殻付き卵～

手引きP13

容器包装に入れられていない鶏卵の表示例

名称(一般的な名称) → 国産 鶏卵

原産地
・国産品:国産である旨
(都道府県名、市町村名、一般に知られた地名)
・輸入品:原産国名

複数の原産地の物を混合している場合は、重量の割合の高い順に原産地を表示



目次に戻る

3. 畜産物の表示～鶏の殻付き卵～

手引きP13

名 称	鶏卵
原 産 地	国産
賞 味 期 限	〇〇〇〇.〇〇.〇〇
保 存 方 法	冷蔵(10℃以下)で保存
使 用 方 法	生食の場合は賞味期限内に使用し、賞味期限経過後は十分加熱してください。
選 別 包 装 者	〇〇株式会社 群馬県〇〇市〇〇〇〇

容器包装に入れられた鶏卵の表示例

名称・原産地
(全ての鳥卵に表示します)

生食用

- ・生食用であること
- ・賞味期限経過後は加熱殺菌を要すること
- ・10度以下で保存することが望ましいこと

加熱加工用

- ・加熱加工用であること
- ・加熱殺菌を要すること

採卵者又は選別包装者の
所在地及び氏名又は名称



目次に戻る

5. 水産物の表示

手引きP16



・原産地

国産品 水域名又は地域名

水域名の記載が困難な場合は、水揚げ港名又は水揚げ港が属する都道府県名

「生鮮魚介類の生産水域名の表示のガイドライン」参照

(例) 銚子沖、富山湾、インド洋、清水港

輸入品

原産国名(水域名を併記することは可)

水産物の輸入品の原産国は、漁ろう活動が行われた国及び漁獲を行った船舶が属する国

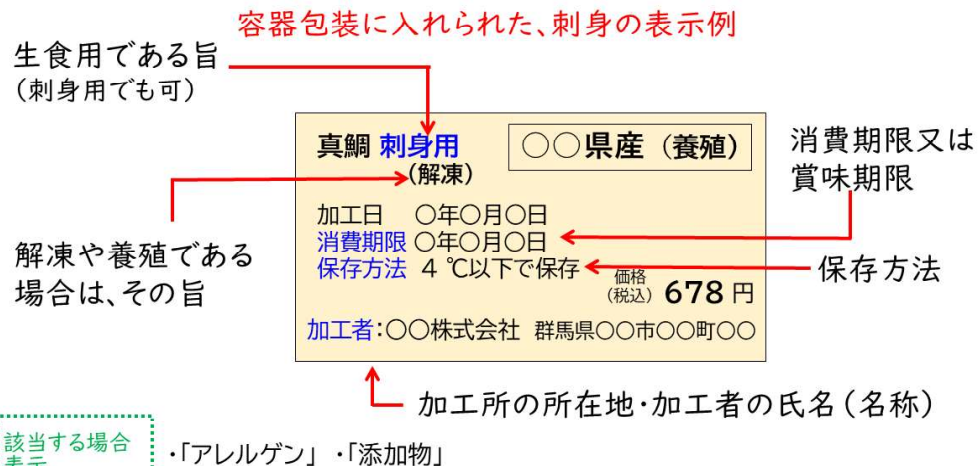
(例) 中国、韓国、ノルウェー、チリ

・「養殖」、「解凍」の表示
※該当する場合に表示

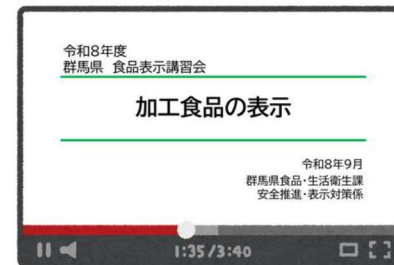
目次に戻る

5. 水産物の表示

手引きP17



群馬県食品表示に関する資料



令和8年度食品表示オンライン講習会

◎ 加工食品の表示

◎ 表示の作成方法

※ 公開は2月28日(日)までを予定しています。

県公式ホームページにて公開中



事業者向け食品表示の手引き

- ◎ 食品表示の基本(全業態)
- ◎ やさしい食品表示の手引き
(弁当・そうざい、漬物、菓子、そば・うどん)

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

群馬県の各保健福祉事務所

渋川：	0279-22-4166	吾妻：	0279-75-3303
伊勢崎：	0270-25-5066	利根沼田：	0278-23-2185
安中：	027-381-0345	太田：	0276-31-8243
藤岡：	0274-22-1420	桐生：	0277-53-4131
富岡：	0274-62-1541	館林：	0276-72-3230