

表示の作成方法

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

目 次

1.表示作成の流れ

2.表示の作成

3.確認テスト

[目次に戻る](#)

表示作成の流れ

チョコクリームサンドビスケットを例に表示を作成してみましょう！

ステップ1 食品の基礎情報の確認

ステップ2 食品分類の確認

ステップ3 表示対象となるかの確認

ステップ4 表示義務事項の確認

ステップ5 表示の作成・内容の確認

[目次に戻る](#)

表示作成の流れ

チョコクリームサンドビスケットを例に表示を作成してみましょう！

ステップ1 食品の基礎情報の確認

ステップ2 食品分類の確認

ステップ3 表示対象となるかの確認

ステップ4 表示義務事項の確認

ステップ5 表示の作成・内容の確認

商品規格書の作成

適正に表示する準備として、使用原材料、割合等が一覧で分かる商品規格書を作りましょう。

商品規格書のイメージ図

商品規格書					
商品名 名称		作成日		令和7年2月4日	
		作成者		群馬太郎	
ダンマさんのチョコクリームサンドビスケット					
使用原材料	配合割合 (%)	原材料に記載 されている 添加物	配合割合 (%)	アレルギー 表示に 該当か	含まれる アレルギー 物質
小麦粉	27				小麦
砂糖	25				
ショートニング	20	乳化剤	0.5	該当	大豆
全粉乳	8.7				乳成分
カカオマス	7				
ココアバター	5				
脱脂粉乳	3				乳成分
卵黄	1				卵
食塩	1				
添加物					
合成膨張剤	2				膨張剤
レシチン製剤	0.2				大豆・乳成分 レシチン
香料製剤	0.1				香料
重要割合上位1位：小麦粉（製造地：日本）（原料原産地：カナダ）					
賞味期限：製造日から60日					
保存方法：直射日光を避け、常温保存					
100gあたりの栄養成分量及び熱量（栄養成分は分析値）					
：熱量467kcal たんぱく質8.0g 脂質22.0g					
炭水化物59.4g ナトリウム448mg（食塩相当量1.1397g）					

原材料・配合量を一覧表にする

- 使用する全ての原材料を一覧にし、添加物以外の原材料（食材）と添加物に区分します。
- 食材、添加物の配合量・配合割合を決め、重量割合の高い順に並べます。

食材

添加物

使用原材料	配合割合(%)
小麦粉	27
砂糖	25
ショートニング	20
全粉乳	8.7
カカオマス	7
ココアバター	5
脱脂粉乳	3
卵黄	1
食塩	1
添加物	
合成膨張剤	2
レシチン製剤	0.2
香料製剤	0.1

複合原材料の表示が必要か判断する

- 複合原材料とは、2種類以上の原材料からなる原材料です。
- その名称の次に括弧を付して、当該複合原材料の原材料を重量割合の高い順に記載します。

ショートニングの容器包装に付されている食品表示の例

名 称	ショートニング
原材料名	食用植物油、食用精製加工油脂
添 加 物	乳化剤（大豆由来）

ショートニングが複合原材料

使用原材料	配合割合(%)
小麦粉	27
砂糖	25
ショートニング	20
全粉乳	8.7
カカオマス	7
ココアバター	5
脱脂粉乳	3
卵黄	1
食塩	1
添加物	
合成膨張剤	2
レシチン製剤	0.2
香料製剤	0.1

複合原材料の表示が必要か判断する

条件によっては、複合原材料の括弧を省略できる場合があります。

複合原材料の名称からその原材料が明らかである

（以下のいずれかに当てはまる）

- ・複合原材料の名称に主要原材料が明示されている
- ・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
- ・JAS規格、食品表示基準、公正競争規約で定義されている
- ・一般的にその原材料が明らかである

ショートニングはこれに該当

YES

省略可能

アレルギーを含む旨の表示と添加物は省略できません！

NO

すべての原材料に対する複合原材料の重量割合が5%未満である。

NO

省略できない

ただし、複合原材料に占める重量割合が3位以下かつ5%未満のものについては、「その他」と記載できます。

目次に戻る

使用する原材料の添加物とアレルギーの把握

ショートニングの容器包装に付されている食品表示の例

名 称	ショートニング
原材料名	食用植物油、食用精製加工油脂
添 加 物	乳化剤（大豆由来）

※ 添加物も重量割合の高い順に記載するため、必要に応じて仕入先に含有量を確認します。

（原材料として使用する食品の表示例）

名 称	砂糖
原材料名	原料糖（国内製造）／着色料（カラメル）

砂糖にも添加物が含まれている場合があります。

名 称	すし酢
原材料名	米酢（国内製造）、果糖ぶどう糖液糖、食塩、砂糖
添 加 物	調味料（アミノ酸等）

名 称	うすくちしょうゆ（混合醸造）
原材料名	脱脂加工大豆（国内製造）、大豆、小麦、食塩、アミノ酸液、ぶどう糖／保存料（安息香酸Na）

アレルギーが含まれていることもあります。

目次に戻る

使用する原材料の添加物とアレルギーの把握

キャリーオーバーとなる場合

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。

例示の乳化剤がキャリーオーバーに該当する根拠

- ① 乳化剤は、ショートニングの製造の過程において使用されている。ショートニングは、チョコクリーム製造の過程において使用されている。
- ② チョコクリームサンドビスケット製造の過程において使用されていない。
- ③ 乳化剤は、ショートニングの乳化の目的で使用されているが、ビスケット部分では乳化効果を発揮していない。また、チョコクリーム部分でも、乳化効果を発揮するほどの量になっていない。

キャリーオーバーに該当するため乳化剤の表示免除

目次に戻る

使用する原材料の添加物とアレルギーの把握

- 原材料に含まれている添加物の有無と割合を確認します。
- キャリーオーバーに該当する添加物があるか確認します。
- 原材料に含まれているアレルギーを確認します。

使用原材料	配合割合 (%)	原材料に記載されている添加物	配合割合 (%)	キャリーオーバーに該当か	含まれるアレルギー物質
小麦粉	27				小麦
砂糖	25				
ショートニング	20	乳化剤	0.5	該当	大豆
全粉乳	8.7				乳成分
カカオマス	7				
ココアパウダー	5				
脱脂粉乳	3				乳成分
卵黄	1				卵
食塩	1				
添加物					
合成膨張剤	2				
レシチン製剤	0.2				大豆・乳成分
香料製剤	0.1				

目次に戻る

使用する添加物の表示方法の確認

- 添加物の食品への表示方法を確認します。
- 記載方法が不明な場合仕入れ先に確認します。

使用目的	一括名・簡略名
食品を適切なpH領域に保つ	pH調整剤
酸味の付与または増強	酸味料
味の付与または味質の調整	調味料(有機酸)
その他(食品の日持ち向上など)	酢酸ナトリウム・酢酸Na



使用原材料	配合割合 (%)	原材料に記載されている添加物	配合割合 (%)	キャリーオーバーに該当か	含まれるアレルギー物質	添加物の表示方法
小麦粉	27				小麦	
砂糖	25					
ショートニング	20	乳化剤	0.5	該当	大豆	
全粉乳	8.7				乳成分	
カカオマス	7					
ココアパウダー	5					
脱脂粉乳	3				乳成分	
卵黄	1				卵	
食塩	1					
添加物						
合成膨張剤	2					膨張剤
レシチン製剤	0.2				大豆・乳成分	乳化剤又はレシチン
香料製剤	0.1					香料

[目次に戻る](#)

原料原産地名の確認

- 食品表示基準別表第15に掲げる22食品群と5品目に該当しない食品は、重量割合が最も高い原材料の原産地を表示します。
- 重量割合1位の原材料が生鮮食品か加工食品か確認します。

[illegible][目次に戻る](#)

原料原産地名の確認

- 食品表示基準別表第15に掲げる22食品群と5品目に該当しない食品は重量割合が最も高い原材料の原産地を表示します。
- 重量割合1位の原材料が生鮮食品か加工食品か確認します。

使用原材料	配合割合 (%)	原材料に記載されている添加物	配合割合 (%)	キャリーオーバーに該当か	含まれるアレルギー物質	添加物の表示方法
小麦粉	27				小麦	
砂糖	25					
ショートニング	20	乳化剤	0.5	該当	大豆	
全粉乳	8.7				乳成分	
カカオマス	7					
ココパター	5					
脱脂粉乳	3				乳成分	
卵黄	1				卵	
全乳	1					

生鮮食品の場合は
 の原産地（原産国）を、
 加工食品の場合は
 の製造地（製造国）を表示

原料使用	0.1				膨張剤
					大豆・乳成分
					乳化剤又はレシチン
					香料

重量割合上位1位：小麦粉（製造地：日本）（原料原産地：カナダ）

生鮮食品の場合は
その原産地（原産国）を、
加工食品の場合は
その製造地（製造国）を表示

[目次に
戻る](#)

遺伝子組換え表示が必要な食品の確認

- 遺伝子組換え表示の
ような特別な表示が
必要か検討し、
情報収集を行います。
- 今回の場合、原材料の
重量上位3位に
遺伝子組換え表示が
必要な作物は
使用されていないので、
表示の必要は
ありません。

[illegible][目次に戻る](#)

商品規格書の完成

[illegible]

[目次に戻る](#)

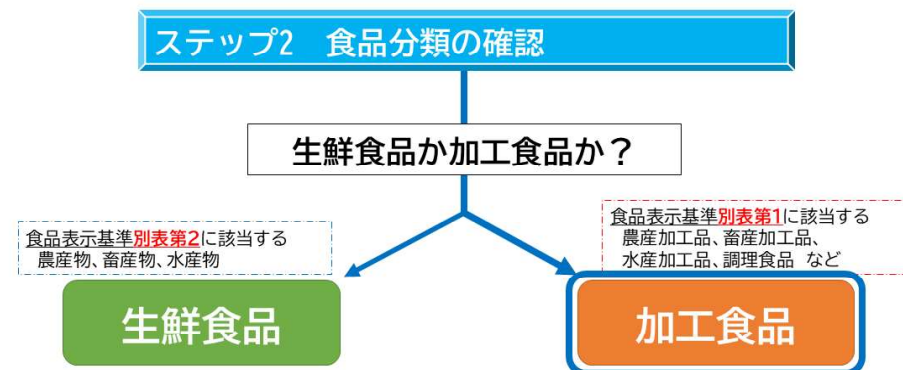
表示作成の流れ

チョコクリームサンドビスケットを例に表示を作成してみましょう！



[目次に戻る](#)

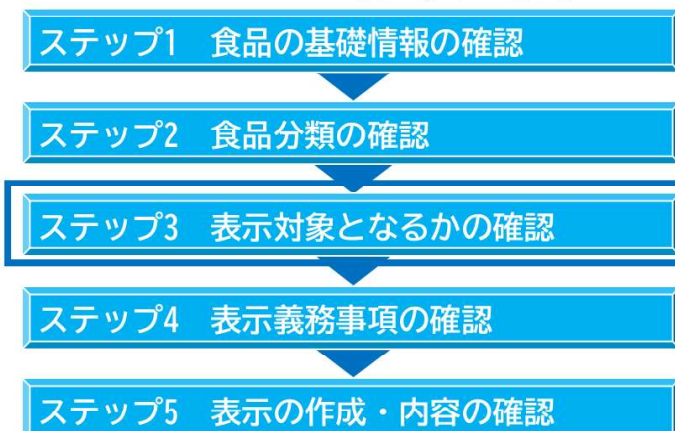
表示作成の流れ



[目次に戻る](#)

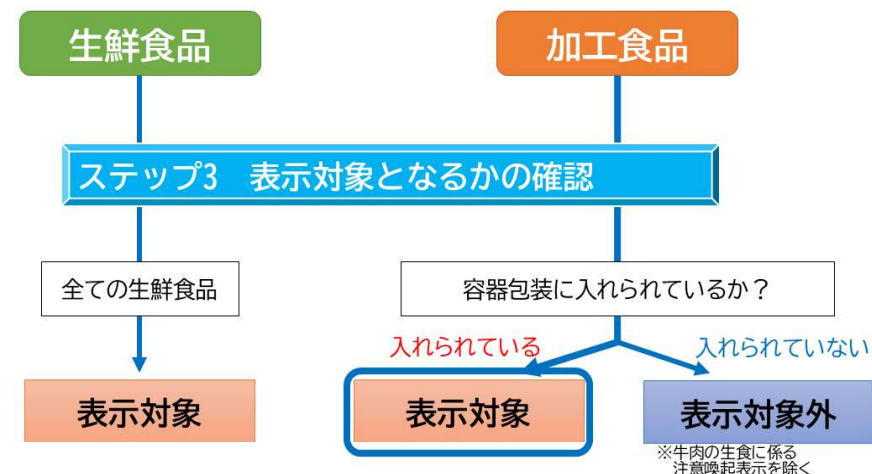
表示作成の流れ

チョコクリームサンドビスケットを例に表示を作成してみましょう！



[目次に戻る](#)

表示作成の流れ



[目次に戻る](#)

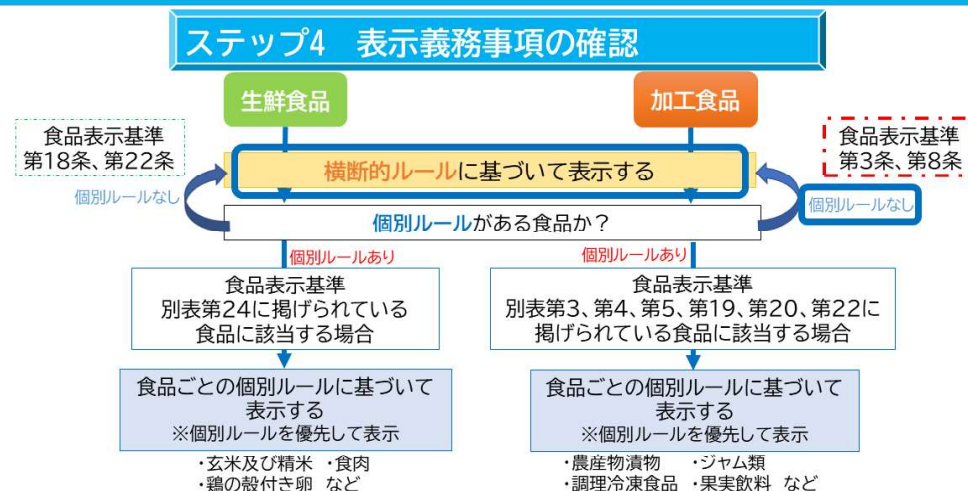
表示作成の流れ

チョコクリームサンドビスケットを例に表示を作成してみましょう！



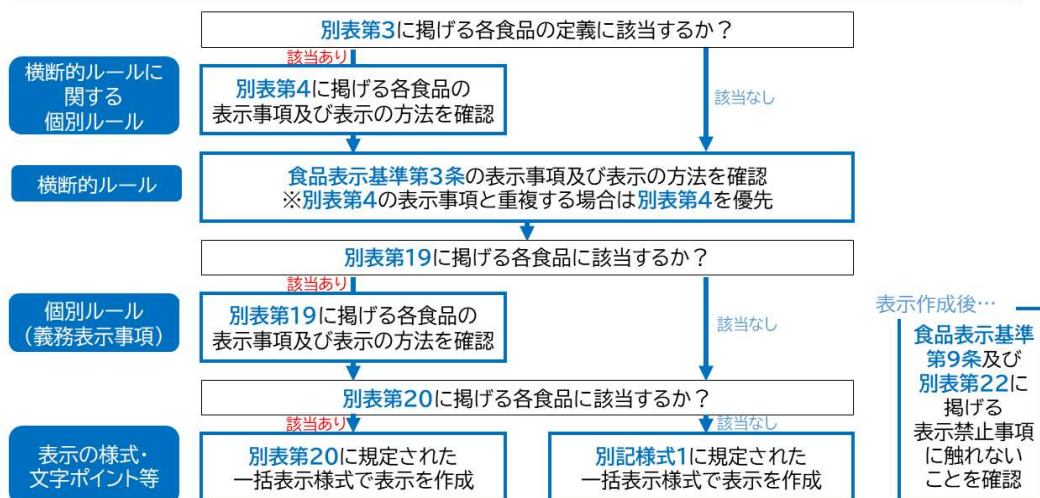
[目次に戻る](#)

表示作成の流れ



[目次に戻る](#)

(参考)一般用加工食品の確認手順



[目次に戻る](#)

表示作成の流れ

チョコクリームサンドビスケットを例に表示を作成してみましょう！



表示の作成

■「グンマさんのチョコクリームサンドビスケット」の商品規格書(HP掲載資料)を元に、表示を作成してみましょう。

- ・内容量は150g(20枚)。
- ・期限表示は製造から120日後(2027/3/15とする)
- ・ご自身の事業所で製造を行ったこととする

表示例

名 称	ビスケット
原 材 料 名	小麦粉、砂糖、ショートニング（大豆を含む）、全粉乳、カカオマス、ココアバター、脱脂粉乳、卵黄（卵を含む）、食塩
添 加 物	膨張剤、レシチン、香料
原料原産地名	国内製造（小麦粉）
内 容 量	150g
賞 味 期 限	2027年3月15日
保 存 方 法	直射日光を避け、常温で保存
製 造 者	グンマ製菓株式会社 群馬県前橋市大手町1-1-13N

栄養成分表示 (100g当たり)	
熱量	467kcal
たんぱく質	8.0g
脂質	22.0g
炭水化物	59.4g
食塩相当量	1.1g

表示例

名 称	焼菓子
原 材 料 名	小麦粉（国内製造）、砂糖、ショートニング（大豆を含む）、全粉乳、カカオマス、ココアバター、脱脂粉乳、卵黄（卵を含む）、食塩／膨張剤、レシチン、香料
内 容 量	20枚
賞 味 期 限	27.3.15
保 存 方 法	直射日光を避け、常温で保存
製 造 者	グンマ製菓株式会社 群馬県前橋市大手町1-1-13N

名 称	菓子
原 材 料 名	小麦粉（小麦（カナダ））、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／膨張剤、乳化剤、香料、（一部に小麦・大豆・乳成分・卵を含む）
内 容 量	150g（20枚）
賞 味 期 限	270315
保 存 方 法	直射日光を避け、常温で保存
製 造 者	グンマ製菓株式会社 群馬県前橋市大手町1-1-13N

名称

乳等命令、食品表示基準、公正競争規約等に名称に関する規定のあるものは、規定に基づいて表示をします。

→ 規定なし

規定がない品目については、「食品の内容を的確に表現する一般的な名称」として、消費者に分かりやすい名称を表示します。

→ 例:「菓子」、「焼菓子」、「ビスケット」等

名 称	ビスケット	または、菓子、焼菓子
-----	-------	------------

名 称	焼菓子（チョコクリームサンドビスケット）
-----	----------------------

名称に括弧をつけて商品名等を併記することは、併記することにより名称を誤認させるものでなければ差し支えありません。

原材料名・添加物

- ① 添加物と明確に区分し、重量割合の高い順に、最も一般的な名称で記載する。
- ② 複合原材料は複合原材料の名称の次に括弧を付けて、その原材料を、重量の割合の高いものから順に表示する。
- ③ 遺伝子組換え表示やアレルギーを含む旨を記載する。

↓ 原則的な表示はこうなる。

原材料名	小麦粉（小麦を含む）、砂糖、ショートニング（食用植物油、食用精製加工油脂（大豆を含む））、全粉乳（乳成分を含む）、カカオマス、ココアバター、脱脂粉乳（乳成分を含む）、卵黄（卵を含む）、食塩
添加物	膨張剤、レシチン（大豆・乳由来）、乳化剤、香料

原材料名	小麦粉（小麦を含む）、砂糖、ショートニング（食用植物油、食用精製加工油脂（大豆を含む））、全粉乳（乳成分を含む）、カカオマス、ココアバター、脱脂粉乳（乳成分を含む）、卵黄（卵を含む）、食塩
添加物	膨張剤、レシチン（大豆・乳由来）、乳化剤、香料

- 複合原材料である「ショートニング」の原材料表示が省略できるか検討する。

ア. 製品の原材料に占める割合が5%未満か？
→ ショートニングは16%なので5%未満ではない。（×）

イ. 名称からその原材料が明らかであるか？
→ ショートニングの名称から原材料が明らかである（○）

※JAS規格で定義が定められている。



イ. によりショートニングの原材料表示は省略可能。
⚠️ 但し、アレルギーの表示は省略できない。

- 「ショートニング」の添加物「乳化剤」はキャリーオーバーに該当 ➡ 表示免除

原材料名	小麦粉（小麦を含む）、砂糖、ショートニング（大豆を含む）、全粉乳（乳成分を含む）、カカオマス、ココアバター、脱脂粉乳（乳成分を含む）、卵黄（卵を含む）、食塩
添加物	膨張剤、レシチン（大豆・乳由来）、香料

- アレルギーの代替表記又は拡大表記があるか確認する。

代替表記又は拡大表記がされているアレルギー

小麦粉と（小麦を含む）
全粉乳・脱脂粉乳と
（乳成分を含む）

※卵黄及び卵白について、「卵を含む」旨を省略することはできない！

- 重複しているアレルギーはまとめて表示できる。

原材料名	小麦粉、砂糖、ショートニング（大豆を含む）、全粉乳、カカオマス、ココアバター、脱脂粉乳、卵黄（卵を含む）、食塩
添加物	膨張剤、レシチン（大豆・乳由来）、香料

原材料名	小麦粉、砂糖、ショートニング（大豆を含む）、全粉乳、カカオマス、ココアバター、脱脂粉乳、卵黄（卵を含む）、食塩
添加物	膨張剤、レシチン、香料

（参考）以下のように、一つの項目にまとめて表示することもできる。

原材料名	小麦粉、砂糖、ショートニング（大豆を含む）、全粉乳、カカオマス、ココアバター、脱脂粉乳、卵黄（卵を含む）、食塩／膨張剤、レシチン、香料
------	---

アレルギーを一括表示した場合

原材料名	小麦粉、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／膨張剤、レシチン、香料、（一部に小麦・大豆・乳成分・卵を含む）
------	--

[目次に戻る](#)

原料原産地名

重量割合上位1位の原材料について、原料原産地名を表示します。
対象となる原材料が加工食品の場合は、原則として、**製造地**を表示します。

(例1) 原材料名の枠とは別に、原料原産地名の枠を設けて表示する場合

原材料名	小麦粉、砂糖、ショートニング（大豆を含む）、全粉乳、カカオマス、ココアバター、脱脂粉乳、卵黄（卵を含む）、食塩／膨張剤、レシチン、香料
原料原産地名	国内製造（小麦粉）

(例2) 原材料名の枠内に、原材料名の後に括弧書きして表示する場合

原材料名	小麦粉（ 国内製造 ）、砂糖、ショートニング（大豆を含む）、全粉乳、カカオマス、ココアバター、脱脂粉乳、卵黄（卵を含む）、食塩／膨張剤、レシチン、香料
------	--

[目次に戻る](#)

原料原産地名

対象原材料が加工食品の場合、対象原材料に占める重量割合が最も高い生鮮食品の名称と共にその原産地を表示することもできます。

(例1) 原材料名の枠とは別に、原料原産地名の枠を設けて表示する場合

原材料名	小麦粉、砂糖、ショートニング（大豆を含む）、全粉乳、カカオマス、ココアバター、脱脂粉乳、卵黄（卵を含む）、食塩／膨張剤、レシチン、香料
原料原産地名	カナダ（小麦）

(例2) 原材料名の枠内に、原材料名の後に括弧書きして表示する場合

原材料名	小麦粉（ 小麦（カナダ） ）、砂糖、ショートニング（大豆を含む）、全粉乳、カカオマス、ココアバター、脱脂粉乳、卵黄（卵を含む）、食塩／膨張剤、レシチン、香料
------	---

[目次に戻る](#)

内容量

計量法で規定されている特定商品については、計量法に沿って表示をします。

計量法で規定されている特定商品か → 特定商品に該当しない。

その他は食品表示法に沿って、内容重量、内容体積、内容数量を表示して単位を明記する。

内容量	150g	「150g（20枚）」、「20枚」も可
-----	------	---------------------

食品表示基準に基づき、「内容量」として、**重量**、**体積**又は**数量**を表示して**単位を明記する**。この商品は、「**20枚**」又は「**150g**」のどちらかで表示することになる。「**150g（20枚）**」でも可能。

[目次に戻る](#)

期限表示

品質が急速に劣化しやすい食品にあつては「消費期限」を、それ以外の食品には「賞味期限」を表示します。

品質が急速に劣化しやすい食品ではない → 「賞味期限」を表示

期限表示は、科学的・合理的根拠に基づいて設定します。

この製品の賞味期限は、科学的・合理的根拠から製造日から120日

賞味期限 2027年3月15日 賞味期限 2027.3.15

賞味期限 270315 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」を付して表示します。

賞味期限 2027.2 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」で表示することができますが、表示する月の末日まで期限が保たれる必要があるため、3月末日まで保たれない場合は前月の2月で表示します。

保存方法

食品衛生法で**保存基準**が定められている食品は、**基準に合った保存方法**の表示が必要。

食品衛生法で**保存基準**が定められているか → 定められていない。

常温で保存すること以外にその**保存方法**に関し**留意すべき特段の事項がないもの**は保存方法を省略できる。

保存に関して留意すべき特段の事項がないか

省略はできない!

常温保存が可能な食品だが、変質を防ぐために、**直射日光を避ける**という留意すべき事項がある。

保存方法 直射日光を避け、常温で保存

食品関連事業者の氏名・名称と所在地

- 表示責任者の表示
・表示内容に責任を持つ者の氏名又は名称
住所
 - 製造所又は加工所の表示
・製造所又は加工所の所在地
・製造者又は加工者の氏名又は名称
- ①表示責任者の氏名又は名称及び住所と、
②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とが
同一である場合には、表示責任者の氏名又は名称及び住所を表示することでOK!

製造者	株式会社〇〇食品 群馬県〇〇市〇〇町〇〇番地	同じなので省略	製造者	株式会社〇〇食品 群馬県〇〇市〇〇町〇〇番地
製造所	株式会社〇〇食品 群馬県〇〇市〇〇町〇〇番地			

食品関連事業者の氏名・名称と所在地

(1) 個人の場合は氏名を表示。

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

(2) 法人の場合は法人名を表示。

製造者	株式会社〇〇食品 群馬県〇〇市〇〇町〇〇番地
-----	---------------------------



製造者	〇〇商店 群馬県〇〇市〇〇町〇〇番地
-----	-----------------------



屋号のみの表示は認められません。



(例)

製造者	〇〇商店 (代表者 群馬 太郎) 群馬県〇〇市〇〇町〇〇番地
-----	-----------------------------------

製造者	株式会社〇〇食品 (〇〇商店) 群馬県〇〇市〇〇町〇〇番地
-----	----------------------------------

・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します。

・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できます。

栄養成分表示

栄養成分の量及び熱量を表示します。

各栄養成分の値は、最終成分に含まれる栄養成分の分析、データベースからの参照、使用した原材料からの計算等により得られます。

「栄養成分表示」と記載

表示の順番は変更できない

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

熱量は kcal
たんぱく質、脂質、
炭水化物、食塩
相当量は g で
表示

[目次に戻る](#)

表示方法

- ◆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。

[目次に戻る](#)

表示禁止事項

- ✗ 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

[目次に戻る](#)

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。

- ✗ 実際のものや事実に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に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。

[目次に戻る](#)

できあがった表示を、商品の見やすい場所に貼りましょう。



不適正表示が起こる要因

- ◆ 制度に対する理解不足
- ◆ 原材料の規格・配合割合等を変更したのに表示を見直さず、古い表示をそのまま使用している。
- ◆ 規格等の変更に関する情報交換が不十分
- ◆ 表示作成を印刷業者等に任せきりで、確認していない。
- ◆ 賞味期限の日付を間違える等の作業ミス

78

表示ミスを防ぐポイント

作成時

- ・ 表示内容は最新の製品規格書・配合表と照合されていますか？

貼付時

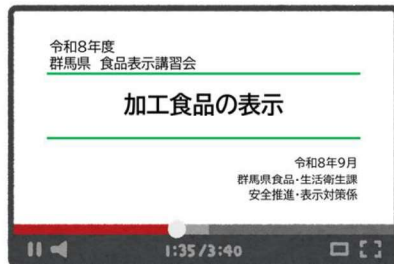
- ・ 表示ラベルの取り違えが起きない作業環境になっていますか？

出荷時

- ・ 表示ラベルと商品内容を最終確認していますか？

79

群馬県の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
- ◎ 食品表示について・生鮮食品の表示
 - ◎ 加工食品の表示
- ※ 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)

県HPにて公開中！

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、2425
- ◎ 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
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



93