

⑩アレルギー

◆基本8項目

⑧

栄養成分表示 1枚(標準7.5g)あたり	
熱量	38 kcal
たんぱく質	0.6 g
脂質	1.7 g
炭水化物	5.0 g
食塩相当量	0.05 g

①	名 称	クッキー	◆該当する場合に表示する項目
②	原 材 料 名	小麦粉(国内製造)、砂糖、大豆、ショートニング、チョコチップ(乳成分を含む)、食塩	◆原料原産地名 ⑨ ◆アレルギー ⑩
③	添 加 物	乳化剤、香料	
④	内 容 量	10枚	
⑤	賞 味 期 限	〇〇〇〇.〇〇.〇〇	
⑥	保 存 方 法	直射日光を避けて 常温で保存	
⑦	製 造 者	〇〇製菓(株) 群馬県〇市〇町〇〇	

原材料に使用している大豆は、遺伝子組換えの混入を防ぐため分別生産流通管理を行っています。→◆遺伝子組換え食品 ⑪

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。



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ギー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ギー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。

この講義で説明する項目

1. 表示が必要なアレルギー
2. アレルギーの表示方法
 - ① 原則の表示方法: 個別表示 代替表記等による表示方法
 - ② 例外の表示方法: 一括表示
3. 注意喚起表示(コンタミネーション表示)
4. 木の実類の義務表示化について



1. 表示が必要なアレルギー

手引きP48

- ・「特定原材料」重篤度・症例数の多い9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 (9品目)	えび、カシューナッツ、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、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、ピスタチオ、豚肉、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン



次の場合もアレルギー表示が必要です。

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



2-①. アレルギーの表示方法 (個別表示)

手引きP48

原則

個々の**原材料名**の直後に括弧を付けて **(〇〇を含む)** と表示します。

どの原材料にアレルギーが含まれるか
消費者にとってわかりやすい。

※〇〇は特定原材料等の名称

(例1) 原材料名 もち米、しょうゆ(**小麦・大豆を含む**)、砂糖、
植物油(**小麦・大豆を含む**)、海苔、…

特定原材料等の間は
「、」ではなく「・」で結ぶ。

(例2) 原材料名 もち米、しょうゆ(**小麦・大豆を含む**)、砂糖、
植物油、海苔、…

繰り返しになるアレルギーの
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、そこでアレルギーの表示をしていることになります。

(例3) 原材料名 小麦粉、落花生、…

小麦粉(小麦を含む)、落花生(落花生を含む)
と表示する必要はない。

2-①. アレルギーの表示方法 (個別表示)

手引きP48

原則

特定原材料に由来する添加物は、**添加物名に続けて (〇〇由来)** と表示します。

(例1) 原材料名 〇〇、〇〇/酵素(**小麦由来**)

(例2) 原材料名 〇〇、〇〇/酸化防止剤(**ビタミンE:大豆由来**)

用途名 物質名

用途名併記が必要な添加物が
特定原材料に由来する場合は、
「**用途名(物質名:〇〇由来)**」
と表示します。

「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)**

と表示します。

(例3) 原材料名 チョコレート(**乳成分を含む**)、…/…

原材料名 …、…、…/カゼインNa(**乳由来**)



2-①. アレルギーの表示方法 (代替表記等)

手引きP49

特定原材料等が含まれていることが分かる次のような表記があれば、アレルギー表示が省略できます。

代替表記

表記方法や言葉が異なるが、
特定原材料等と同一であると
理解できる表記

(「乳」の例)

ミルク チーズ



バター バターオイル

アイスクリーム

※『食品表示基準について 別添アレルギーを含む食品に関する表示』により
定められたものに限られます。

拡大表記

特定原材料等又はその代替表記の名称
を含む食品であり、これらを用いた食品
であると理解できる表記

アイスマルク

生乳

ガーリックバター

牛乳

プロセスチーズ

濃縮乳

乳糖

など

特定原材料の代替表記方法一覧

※『食品表示基準について』
別添アレルギーを含む食品に関する表示 別表3

手引きP49

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
かシューナツ		
かに	蟹、カニ	上海がに、カニシューマイ、マツバガニ
くるみ	クルミ	くるみパン、くるみケーキ
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	アイスマイルク、ガーリックバター、乳糖、 プロセスチーズ、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

2-②. アレルゲンの表示方法（事例）

アレルギー物質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。

間違いやすい事例

✗ 不適切な表示

- ◆ マヨネーズ
- ◆ パン
- ◆ うどん
- ◆ 生クリーム
- ◆ 卵黄

○ 適切な表示例

- ◆ マヨネーズ(卵を含む)
- ◆ パン(小麦を含む)
- ◆ うどん(小麦を含む)
- ◆ 生クリーム(乳成分を含む)
- ◆ 卵黄(卵を含む)

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ません。

2-③. アレルゲンの表示方法（一括表示）

手引きP50

個別表示できない場合は、全ての原材料又は添加物を表示した後に、全ての特定原材料等を（一部に〇〇を含む）と、まとめて表示します。

(例)

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)

個別表示では省略できた特定原材料等も、最後にまとめて表示する。

「添加物」の欄がある場合

アレルギー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。

2-③. アレルゲンの表示方法（一括表示）

手引きP50

一括表示で、「添加物」の欄がない場合は、
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します。

(例)

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)
------	--

※ 1つの食品で、個別表示
と一括表示を組み合わ
せて表示することはでき
ません。

「」を忘れないでね

一括表示が可能となる条件

- 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 使用し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、キャリーオーバー等に該当し、当該添加物が表示されない場合

⚠ 原則は、個別表示です！

など

(例) 卵由来の乳化剤が**キャリーオーバー**に該当する場合

名 称	〇〇〇
原材料名	砂糖(国内製造)、小麦粉、……/香料、 乳化剤 (卵由来)

「乳化剤」の添加物表示は**省略**できる

乳化剤に含まれる
特定原材料 (卵)
は省略できない。

名 称	〇〇〇
原材料名	砂糖(国内製造)、小麦粉、……/香料、(一部に小麦・ 卵 を含む)

 加工助剤及びキャリーオーバーに該当し、添加物の表示が免除されるものであっても、**特定原材料**については表示する必要があります。

複合原材料のアレルギー表示

2種類以上の原材料からできている原材料のことを、複合原材料といいます。
仕入れた加工食品や、弁当・そうざいの具材が該当します。

複合原材料表示の基本ルール

- ・ 複合原材料の名称の次に括弧を付けて、複合原材料の原材料を、重量の割合の高いものから順に表示します。

(例) **ごぼう、人参、醤油、砂糖、ごま**を原材料とする「**きんぴら**」を仕入れて、使用する場合

仕入れた
きんぴらの表示

原材料名	ごぼう、人参、醤油(小麦・大豆を含む)、砂糖、ごま
------	----------------------------------

お弁当の表示

原材料名	〇〇、△△、きんぴら(ごぼう、人参、醤油(小麦・大豆を含む)、砂糖、ごま)、□□
------	---



複合原材料の原材料や添加物に「**特定原材料**」を含むものがある場合は、**アレルギー表示を忘れずに!**

複合原材料のアレルギー表示

複合原材料表示のルール

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ます。



※ 「**その他**」と表示した複合原材料の原材料に、**特定原材料**が含まれる場合は、**アレルギー表示が必要です**。

きんぴらに占める割合が3位以下かつ、割合が5%未満の
[醤油、砂糖、ごま]をその他と表示した場合のアレルギー表示は次のとおりです。

(例1)	原材料名	〇〇、△△、きんぴら(ごぼう、人参、その他) (小麦・大豆・ごまを含む)、□□
------	------	---

(例2)	原材料名	〇〇、△△、きんぴら(ごぼう、人参、その他)、□□、 (一部に 小麦・大豆・ごま を含む)
------	------	--

一括表示にすることもできます

～きんぴらの原材料～

ごぼう	60%
にんじん	30%
醤油	4%
砂糖	4%
ごま	1%

複合原材料のアレルギー表示

複合原材料表示のルール

- ・ 製品全体に占める、複合原材料の重量割合が5%未満である場合、複合原材料の原材料の表示は省略できます。
- ・ 複合原材料の名称から、その原材料が明らかなきは、複合原材料の原材料の表示は省略できます。



ただし、**省略した複合原材料の原材料に特定原材料が含まれる場合はアレルギー表示をする必要があります**。

きんぴらがお弁当に占める重量の割合が5%未満の場合



きんぴら
5%未満

(例1)	原材料名	〇〇、△△、きんぴら(小麦・大豆・ごまを含む)、□□
------	------	-------------------------------------

(例2)	原材料名	〇〇、△△、きんぴら、□□、 (一部に 小麦・大豆・ごま を含む)
------	------	---

目次に
戻る

3. 注意喚起表示(コンタミネーション表示)

手引きP51

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ごく微量、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。

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ます。

(例) 本品製造工場では、〇〇を含む製品を生産しています。

目次に
戻る

4. 木の実類の義務表示化について

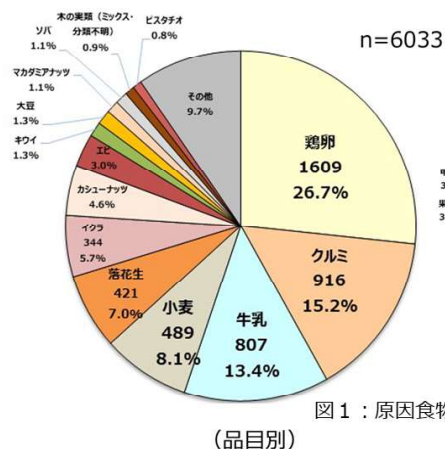


図1：原因食物の割合

(品目別)

(種類)

出典：令和6年度食物アレルギーに関連する食品表示に関する調査研究事業報告書（消費者庁）

表1：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	

目次に
戻る

4. 木の実類の義務表示化について

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 **任意表示**

令和5年3月 8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 **任意表示**

令和8年4月1日 **カシューナッツ** 特定原材料への追加 **義務表示**
(経過措置：令和10年3月31日まで)
ピスタチオ 特定原材料に準ずるものへの追加 **任意表示**

目次に
戻る

4. 木の実類の義務表示化について

手引きP51

令和8年4月1日
食品表示基準の一部改正により、
カシューナッツは
特定原材料となりました。

=義務表示

令和10年3月31日までの
経過措置期間が設けられています。

が、症例数が増えていることを受けての改正です！
はやめの対応が望まれます。

4. 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
カシューナッツは
含まれていませんか？

包材（表示）の変更

名 称	カレー
原材料名	鶏肉(国産)、ソテオニオン、トマトペースト、ヨーグルト、バター、カシューナッツ、砂糖、チキンエキス、トマトケチャップ、生クリーム、小麦粉、香辛料、野菜(にんにく、生姜)、全粉乳、はちみつ、食塩、カレー粉、でん粉、(一部に小麦・乳成分を含む)
殺菌方法	気密性容器に密封し加圧加熱殺菌
内 容 量	200g
賞味期限	箱の底部に記載
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください。
製 造 者	株式会社〇〇食品 群馬県××市××123-4

製造方法の確認や検討

カシューナッツを使用している
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？

ご確認・ご対応を
お願いします



⑪ 遺伝子組換え食品

◆基本8項目

⑧	栄養成分表示 1枚(標準7.5g)あたり
熱量	38 kcal
たんぱく質	0.6 g
脂質	1.7 g
炭水化物	5.0 g
食塩相当量	0.05 g

①	名 称	クッキー
②	原 材 料 名	小麦粉(国内製造)、砂糖、大豆、ショートニング、チョコチップ(乳成分を含む)、食塩
③	添 加 物	乳化剤、香料
④	内 容 量	10枚
⑤	賞 味 期 限	〇〇〇〇.〇〇.〇〇
⑥	保 存 方 法	直射日光を避けて 常温で保存
⑦	製 造 者	〇〇製菓(株) 群馬県〇市〇町〇〇

◆該当する場合に表示する項目

◆原料原産地名 ⑨

◆アレルギー ⑩

原材料に使用している大豆は、遺伝子組換えの混入を防ぐため分別生産流通管理を行っています。→◆遺伝子組換え食品 ⑪

遺伝子組換え食品の表示制度について

義務表示の対象となるもの

安全性審査を経て流通が認められた遺伝子組換え農産物とその加工食品について、表示ルールが定められています。

遺伝子組換え農産物

農産物 9作物

- ①大豆 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

加工食品33食品群

- ①大豆 ②とうもろこし ③ばれいしょ
⑥アルファルファ ⑦てん菜 ⑧パパイア

遺伝子組換え大豆を原材料とするもの

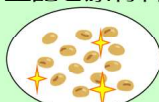


1. 表示対象
2. 表示方法

特定遺伝子組換え農産物

組成、栄養価等が通常の農産物と著しく異なります。

- ① ステアリドン酸産生大豆
② 高リシンとうもろこし
③ NEW エイコサペンタエン酸(EPA)産生なたね
④ NEW ドコサヘキサエン酸(DHA)産生なたね
および上記を原材料とする加工食品



ステアリドン酸産生
遺伝子組換え大豆

3. 特定遺伝子農産物の表示

1. 表示の対象となる食品

①大豆(枝豆・大豆もやしを含む)を原材料とする15加工食品

- (1) 豆腐及び油揚げ類
(2) 凍豆腐、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) きな粉
(9) 大豆いり豆
(10) (1)～(9)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



表示義務対象外



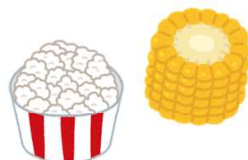
※ **主な原材料**とは、原材料の重量に占める割合の高い原材料の上位3位までのもので、かつ原材料の重量に占める割合が5%以上のもの。

1. 表示の対象となる食品

手引きP52

②とうもろこしを原材料とする9加工食品

- (16) コーンスナック菓子
- (17) コーンスターチ
- (18) ポップコーン
- (19) 冷凍とうもろこし
- (20) トウモロコシ缶詰及びトウモロコシ瓶詰
- (21) コーンフラワーを主な原材料とするもの
- (22) 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。)
- (23) 調理用のトウモロコシを主な原材料とするもの
- (24) (16)～(20)を主な原材料とするもの


 表示義務
対象外


※ **主な原材料**とは、原材料の重量に占める割合の高い原材料の上位3位までのもので、かつ原材料の重量に占める割合が5%以上のもの。

1. 表示の対象となる食品

手引きP52

③ばれいしょを原材料とする6加工食品

- (25) ポテトスナック菓子
- (26) 乾燥ばれいしょ
- (27) 冷凍ばれいしょ
- (28) ばれいしょでん粉
- (29) 調理用のばれいしょを主な原材料とするもの
- (30) (25)～(28)を主な原材料とするもの



⑥ アルファルファを原材料とする加工食品

- (31) アルファルファを主な原材料とするもの

⑦ てん菜を原材料とする加工食品

- (32) 調理用のてん菜を主な原材料とするもの

⑧ パパイアを原材料とする加工食品

- (33) パパイアを主な原材料とするもの

2. 遺伝子組換え食品の表示方法

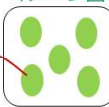
手引きP53

(例) 大豆の場合

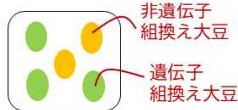
義務表示

- 1** 分別生産流通管理をした
遺伝子組換え大豆

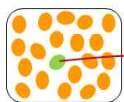
イメージ図

 遺伝子
組換え大豆


- 2** 分別生産流通管理をしていない
または、分別生産管理をしたが、遺伝子組換え農産物の意図せざる混入が5%を超えている場合


 非遺伝子
組換え大豆
遺伝子
組換え大豆

- 3** 分別生産流通管理をして、
意図せざる混入を5%
以下に抑えている場合


 遺伝子
組換え大豆

- 4** 分別生産流通管理
が行われ、さらに
遺伝子組換え農産物
の混入がないと
認められる場合


 非遺伝子
組換え大豆

任意表示

2. 遺伝子組換え食品の表示方法

手引きP53

分別生産流通管理とは？

遺伝子組換え農産物と非遺伝子組換え農産物を、農場から食品業者まで生産・流通・加工の各段階で**混入が起こらないように管理**し、そのことが書類などにより証明されていることをいいます。



2. 遺伝子組換え食品の表示方法

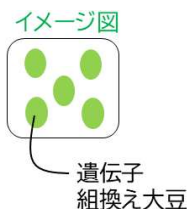
義務表示

手引きP53

- 1** 分別生産流通管理をした**遺伝子組換え農産物**を使用している場合
→ 分別生産流通管理が行われた
遺伝子組換え農産物である旨を表示します。

(例) 分別した遺伝子組換え大豆を原材料に使用した場合

名 称	納豆
原材料名	大豆(遺伝子組換え)

大豆の次に括弧を付けて
(遺伝子組換え)と表示

2. 遺伝子組換え食品の表示方法

義務表示

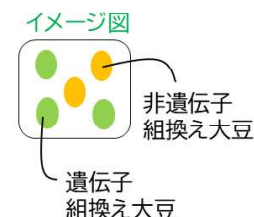
手引きP53

- 2** 遺伝子組換え農産物と非遺伝子組換え農産物が
分別されていない場合
→ 分別されていない旨を表示します。

分別生産流通管理を**していない**
または、分別生産管理をしたが、
遺伝子組換え農産物の意図せ
ざる混入が5%を超えている
(大豆・とうもろこしの場合)

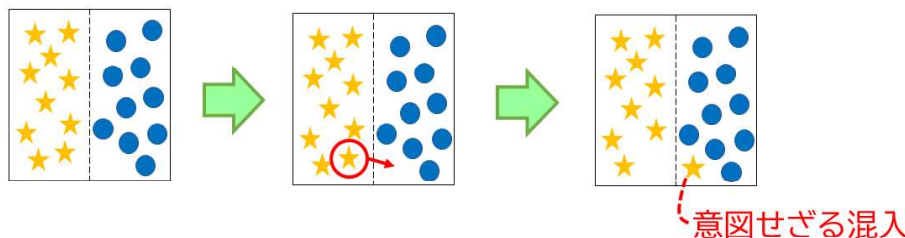
(例) 遺伝子組換え大豆を分別していない大豆を原材料に使用した場合

名 称	納豆
原材料名	大豆(遺伝子組換え不分別)

大豆の次に括弧を付けて
(遺伝子組換え不分別)と表示

遺伝子組換え農産物の意図せざる混入

★ 遺伝子組換え農産物
● 非遺伝子組換え農産物



分別生産流通管理が適切に行われた場合でも避けられない、
遺伝子組換え農産物の混入を「**意図せざる混入**」としています。

大豆及びとうもろこしについては、5%以下の意図せざる混入が認められています。

2. 遺伝子組換え食品の表示方法

任意表示

手引きP54

- 旧** 5%以下の意図せざる混入が認められており、
「遺伝子組換えでない」旨の表示が可能でした。

(例) 納豆の場合

名 称	納豆
原材料名	大豆(遺伝子組換えでない)

★ 分別生産流通管理が
適切に行われている場合
★ **大豆・とうもろこしのみ**

- 新** 次の2つに分かれます。
(令和5年4月1日から)

遺伝子組換え大豆の
混入がない
と認められる場合



大豆(遺伝子組換えでない)

遺伝子組換え大豆の
混入を**5%以下に
抑えている**場合



大豆(遺伝子組換えでない)

➡ **3** の表示R5.4~
変更

2. 遺伝子組換え食品の表示方法

任意表示

手引きP54

- 3** 分別生産流通管理をして、意図せざる混入を5%以下に抑えている場合
→ 「遺伝子組換えでない」と表示ができなくなりました。

(例) 納豆の場合

名 称	納豆	原材料名	大豆
原材料名	大豆(分別生産流通管理済み)	遺伝子組換え農産物が混入しないように、分別生産流通管理が行われた旨を表示する。	
名 称	納豆		
原材料名	大豆(遺伝子組換え混入防止管理済み)	一括表示の枠外に表示することもできる。	
名 称	納豆		
原材料名	大豆	原材料に使用している大豆は、遺伝子組換えの混入を防ぐため分別生産流通管理を行っています。	
原材料名	大豆		

2. 遺伝子組換え食品の表示方法

任意表示

手引きP54

- 4** 分別生産流通管理が行われ、さらに遺伝子組換え農産物の混入がないと認められる場合

(例) 納豆の場合

名 称	納豆	遺伝子組換え農産物の混入がない非遺伝子組換え農産物である旨を表示することができる。
原材料名	大豆(遺伝子組換えでない)	
名 称	納豆	一括表示の枠外に表示することもできる。
原材料名	大豆(非遺伝子組換え)	
名 称	納豆	原材料に使用している大豆は、非遺伝子組換えのものです。
原材料名	大豆	

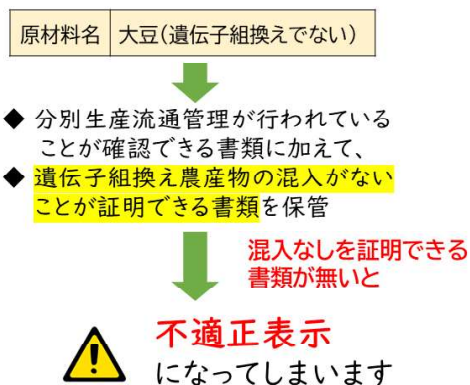
「遺伝子組換えでない」旨を表示している場合は確認を！

「遺伝子組換えでない」旨を任意で表示する場合の条件が変更になりました。

条件

一、遺伝子組換え農産物が混入しないように適切に分別生産流通管理が行われたこと

二、原料農産物に遺伝子組換え農産物が混入していないこと



任意表示をしていない場合も確認を！

任意表示

原材料名 大豆(分別生産流通管理済み)

または
表示なし

原材料名 大豆

- ◆ 分別生産流通管理が行われていることが確認できる書類
◆ 混入を意図的に行っていないことの確認

確認ができないと

義務表示

になる

原材料名 大豆(遺伝子組換え不分別)

条件

一、遺伝子組換え農産物が混入しないように適切に分別生産流通管理が行われたこと

二、遺伝子組換え農産物を意図的に混入していないこと

3. 特定遺伝子組換え農産物の表示

手引きP55

特定遺伝子組換え農産物

組成、栄養価等が通常の農産物と著しく異なります。

- ① ステアリドン酸産生大豆
 - ② 高リシンとうもろこし
 - ③ エイコサペンタエン酸(EPA)産生なたね
 - ④ ドコサヘキサエン酸(DHA)産生なたね
- および上記を原材料とする加工食品



ステアリドン酸産生
遺伝子組換え大豆

(例1) ステアリドン酸産生大豆を原材料とする場合

原材料名	大豆(ステアリドン酸産生遺伝子組換え)
------	---------------------

(例2) ステアリドン酸産生大豆を意図的に混合した大豆を原材料とする場合

原材料名	大豆(ステアリドン酸産生遺伝子組換えのものを混合)
------	---------------------------



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)

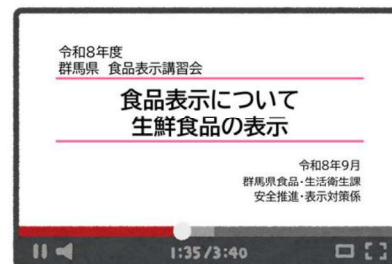
- ◎ 食品表示法全般に関すること 027-226-2421
- ◎ 栄養成分表示に関すること 027-226-2448



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

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
 - ◎ 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)