

加工食品の 一括表示作成 マニュアル



名称	焼菓子
原材料名	小麦粉、砂糖、チョコレート（乳成分を含む）、ショートニング、食塩／膨張剤、乳化剤（大豆由来）、香料
原料原産地名	国内製造（小麦粉）
内容量	100 g
賞味期限	20××年○月
保存方法	直射日光を避け、常温で保存
製造者	<input type="checkbox"/> 製菓株式会社 和歌山県和歌山市小松原通1-1

このマニュアルは、加工食品の一括表示を作成するにあたり必要な最低限の内容となっています。

食品によっては省略できる項目や、追加で表示しなければならない項目もあります。詳しくは、最寄りの保健所又は県庁食品・生活衛生課へ相談してください。



目次

一括表示って何？	2
一括表示の作成の手順	3
手順1 原材料、添加物の一覧を作成します	4
手順2 表示する項目やルールを確認します	5
<input type="checkbox"/> 食品表示基準の別表を確認	5
<input type="checkbox"/> 表示する項目	5
手順3 一括表示を作成します	5
<input type="checkbox"/> 名称	5
<input type="checkbox"/> 原材料名	6
<input type="checkbox"/> 添加物	7
<input type="checkbox"/> アレルゲン	7
<input type="checkbox"/> 原料原産地名	8
<input type="checkbox"/> 内容量	9
<input type="checkbox"/> 消費期限・賞味期限	9
<input type="checkbox"/> 保存方法	9
<input type="checkbox"/> 食品関連事業者	9
手順4 表示内容を確認する	10
◎食品表示基準で、個別に規定されている食品一覧	12
◎生鮮食品に近い加工食品 22食品群	13
◎加工食品の一括表示チェック表	15
P.11 の作成例と解説	16
リンク集	17
食品表示に関する問い合わせ先一覧	19



一括表示って何？

A

食品の容器や包装にある、下図のような表示のことを一括表示といいます。これとは別に、カロリーや、炭水化物の量を書いている表示は、「栄養成分表示」といいます。



名称	焼菓子
原材料名	小麦粉、砂糖、チョコレート（乳成分を含む）、ショートニング、食塩／膨張剤、乳化剤（大豆由来）、香料
原料原産地名	国内製造（小麦粉）
内容量	100 g
賞味期限	20××年○月
保存方法	直射日光を避け、常温で保存
製造者	□□製菓株式会社 和歌山県和歌山市小松原通1-1



表示しなければならない食品はどんなもの？

A

容器包装に入れられた加工食品です。
以下の場合、一括表示は不要です。

- 1 容器包装に入っていないもの（量り売り、ばら売り）
- 2 飲食店などのように、設備を設けてその場で飲食させるもの



どのようなものが加工食品？干し柿も加工食品？

A

干し柿も加工食品です。
生鮮食品を加熱、乾燥、味付け、異なる種類の生鮮食品を混ぜるなどすると、加工食品となり、一括表示が必要です。
よって、タケノコの水煮、乾燥野菜、刺身の盛り合わせも加工食品です。



一括表示だけでいいの？

A

一括表示の他に、「**栄養成分表示**」も必要です。
栄養成分表示は、省略できる場合もあります。
詳しくは、最寄りの保健所又は県庁食品・生活衛生課へ相談してください。

一括表示の作成の手順

手順1 原材料、添加物の一覧を作成する（→P4）

一括表示を作成する前に、使用している原材料や添加物の情報を整理します。

手順2 表示する項目の決定、表示方法の確認（→P5,12）

食品によって、表示する項目や表示方法が個別に決まっているものがあります。P12の表を参考に、表示する項目、表示方法を確認します。

手順3 一括表示を作成する（→P5～10,13,14）

各項目の表示方法に従って、一括表示を作成します。
一つ一つの項目について、ルールがありますので確認しながら作成します。

手順4 表示内容を確認する（→P10～11,15）

作成した一括表示に間違いがないか、消費者の方にとってわかりやすい表示になっているかを確認します。

完 成!



手順1 原材料、添加物の一覧を作成します

下記の項目について、使用した原材料、添加物を一覧表に整理します（作成例はページ下）。

- 原材料名
 - 使用したすべての原材料、添加物を重量割合の高い順に書き出します。
 - 原材料、添加物ともに、一般的な名称（誰が見てもわかる名称）を表示します。
 - 添加物は、添加物とわかるように、印をつけます（下の作成例では、★をつけています）。
- 原産地、製造地
 - 原材料の原産地、製造地を書きます。
 - 従来からの原料原産地表示の対象原材料（P.8,13）に併せて、すべての加工食品に対し、表示が必要です。
- 重量割合
 - 最終製品の重量に占める重量割合を%で書きます。
 - 製造するとき実際に使用する重量の割合を書きます。100個分製造するのであれば、100個分の材料の重量で考えます（1個分の重量や、出来上がりの重量に換算する必要はありません）。
- 複合原材料の原材料名
 - 複合原材料（2種類以上の原材料からなる原材料）に使用されている原材料、添加物を、重量割合の高い順に書きます。
- 配合割合
 - 複合原材料の原材料の配合割合を書きます。
- アレルゲン
 - その原材料に含まれるアレルゲンを書きます（表示対象品目はP.7を参照）。

※その他、必要に応じて「遺伝子組み換えかどうか」など、項目を増やしてください。

【重量割合と配合割合の違いは？】

「重量割合」は、「最終製品の重さのうち、何%がその原材料、添加物でできているか」を記入します。下の作成例のジャムパンの重量割合の欄を合計すると、100%になります。

「配合割合」は、下の作成例のジャムパンのいちごジャムのように、「複合原材料の重さのうち、何%がその原材料（添加物）でできているか」を記入します。いちごジャムの配合割合を合計すると100%になります。

作成例：ジャムパン

原材料名	原産地・製造地	重量割合 (%)	複合原材料の原材料名	配合割合 (%)	アレルゲン (28品目)
小麦粉	国内製造	48.5%	—	—	小麦
いちごジャム	和歌山県製造	29.1%	いちご	55%	該当なし
			砂糖	44.5%	該当なし
			ゲル化剤★ (ペクチン)	0.5%	リンゴ、オレンジ
卵	国産	11.7%	—	—	卵
バター	国内製造	5.8%	生乳	99%	乳
			食塩	1%	該当なし
砂糖	国内製造	3.9%	—	—	該当なし
イーストフード★	—	1.0%	—	—	該当なし

合計で100%

合計で100%

※作成例では、添加物に★をつけています（色を変える下線を引くなど、各自で工夫をしてください）。

手順2 表示する項目やルールを確認します

□食品表示基準の別表を確認

- 表示する項目や表示方法について、食品表示基準の別表で個別に規定されている食品があります。
 - P.12 の表を確認し、表示しようとする食品が該当しないか確認します。

□表示する項目

- 下記の 8 項目については、すべての食品で表示が必要です。

①名称 ②原材料名 ③添加物 ④原料原産地名 ⑤内容量 ⑥消費期限又は賞味期限
⑦保存方法 ⑧食品関連事業者（製造者、加工者、輸入者、販売者）

- 加えて、輸入食品であれば「原産国」の表示も必要です。
- 別表第 19 に規定のある食品は、上記以外にも表示しなければならない項目があります。
 - 乳の場合は殺菌温度、殺菌時間など
 - 農産物缶詰及び農産物瓶詰の場合は形状、大きさなど
- 様式は以下ようになります。項目の変更、追加が必要な場合は、項目の変更、追加をします。

名称
原材料名
添加物
原料原産地名
内容量
賞味期限（消費期限）
保存方法
製造者（加工者、輸入者、販売者）

別表第〇って？

食品表示法第 4 条に基づき、内閣府令で定められた食品表示基準の別表のことです。表示しようとする食品が、どの別表に該当するのかは P.12 でご確認ください。

別表の内容については、消費者庁のホームページで確認いただくか、裏表紙の問い合わせ先へご相談ください。

手順3 一括表示を作成します

□名称

- 食品の内容を示す一般的な名称を表示します。
 - 誰が見ても、わかるような名称を表示します。
 - 商品名を名称とすることはできません。
- 一般的な名称の後ろに（ ）をつけて、商品名を表示することは可能です。
例：焼き菓子（きいちゃんクッキー）
- 「名称」に代えて、「品名」や「品目」、（乳・乳製品は「種類別」や「種類別名称」）と表示することが可能です。



【注意】

- 別表第 4 に規定のある食品は、別表第 4 の規定に従って表示してください。
例：マーマレード（定義：ジャム類のうち、カンキツ類の皮が認められるもの）
「マーマレードはマーマレードと表示する」と規定されています。
カンキツ類の皮が見られるジャムに「みかんジャム」と表示すると不適正表示となります。
 - 別表第 5 に掲げる食品以外は、それぞれ同表に掲げる名称を表示できません。
例：米こうじのみを使ったみそ以外の食品の名称に「米みそ」と表示することはできません。
豆こうじや麦こうじを使ったみそに、「米みそ」と表示すると不適正表示となります。
- ※各食品の詳細な定義は、別表第 3 にありますので、ご確認ください。

□原材料名

- 原材料に占める重量の割合の高いものから順に、その最も一般的な名称を表示します。
 - **手順1** で作成した一覧表は、原材料を重量割合の高い順に並べているので、上から順に原材料を書き出していけば、重量順に表示することができます。

【注意】

- 別表第4に規定のある食品は、別表第4の規定に従って表示してください。
例：農産物漬物
別表第4では「1. 漬けた原材料は最も一般的な名称を表示する」「2. 漬けた原材料以外の原材料は『漬け原材料』の文字の次に『()』をつけて重量の割合の高いものから順に表示する」となっています。
よって、調味梅干し（調味梅漬けを干したもの）の場合、以下のようになります。

原材料名：梅、漬け原材料（還元水あめ、食塩、リンゴ酢、発酵調味料）

複合原材料

ジャムや、焼き肉のたれのように、2種類以上の原材料からできている原材料を複合原材料といいます。複合原材料は、以下のように表示します。

- 複合原材料の名称の次に（ ）をつけて、複合原材料の原材料を重量順に表示します。

例：「紅ショウガの天ぷら」に使用した「紅ショウガ」

原材料名	ショウガ	醸造酢	砂糖	はちみつ	食塩	赤色2号
重量順位	1位	2位	3位	4位	5位	6位
重量割合	66%	23%	8%	2%	0.8%	0.2%

原材料名：紅ショウガ（ショウガ、醸造酢、砂糖、はちみつ、食塩）、小麦粉、揚げ油／膨張剤★、赤色2号★

※紅ショウガに使用されている「赤色2号」は、添加物（★）ですので、食塩の後ろに続けて表示するのではなく、天ぷらの添加物として、他の添加物と一緒に重量順で表示します。

【複合原材料の原材料を省略できる条件】

- ① 複合原材料の原材料が3種類以上ある場合は、上位3位以下で、5%未満の原材料を「その他」として一部省略することができます。

原材料名：紅ショウガ（ショウガ、醸造酢、砂糖、その他）、小麦粉、揚げ油／膨張剤、赤色2号

- ② 次の場合は、複合原材料の原材料をすべて省略できます。

- 名称からその原材料が明らかな場合
 - 名称に主要原材料が明示されている（例：鶏の唐揚げ、サバ味噌煮）
 - 名称に主要原材料を総称する名称が明示されている（例：ミートボール）
 - 食品表示基準、JAS規格、公正競争規約に定義がある（例：梅干し、チョコレート）
 - 一般に原材料が明らか（例：がんもどき、かまぼこ）
- すべての原材料に対する複合原材料の重量割合が5%未満である場合
例：幕の内弁当の梅干し

ただし、複合原材料の原材料に含まれるアレルギー、添加物の表示は省略できません。

□添加物

- 原材料名と、明確に区分して表示します。
- 使用した添加物は、重量割合の高い順にすべて表示します。
- 食品添加物は、「物質名」で表示するのが原則です。「別名、簡略名」での表示や、以下に掲げるものとして使用する添加物は「一括名」での表示が可能です。

別名、簡略名の例

物質名：L-アスコルビン酸
別名：ビタミンC
簡略名：アスコルビン酸、V.C

一括名で表示できるもの

- ①イーストフード ②ガムベース ③かんすい ④苦味料 ⑤酵素 ⑥光沢剤 ⑦香料又は合成香料 ⑧酸味料 ⑨軟化料 ⑩調味料 ⑪豆腐用凝固剤又は凝固剤 ⑫乳化剤 ⑬pH調整剤 ⑭膨張剤、ベーキングパウダー、又は膨らし粉

【注意】用途名併記

- 下記の8種類の目的で使用する添加物は、その用途名と物質名を併記しなければなりません。

▶ 例：着色料（カラメル）

- ①甘味料 ②着色料 ③保存料 ④増粘剤、安定剤、ゲル化剤、糊料
⑤酸化防止剤 ⑥発色剤 ⑦漂白剤 ⑧防かび剤又は防ばい剤

【原材料名と添加物を明確に区分する方法】

以下のいずれの方法でもよいので、**必ず原材料と添加物を明確に区分**してください。

- ①「添加物」の項目名を設ける（P.5 □表示する項目） ②原材料名欄の中で改行する
③「/」等の記号で区切る（P.6 紅ショウガの天ぷら例）

□アレルギー

- 下記の特定期間原材料の8品目については、**必ず表示**しなければなりません（義務表示）。



くるみの表示義務については、経過措置期間（※）が設けられています。（※）令和7年3月31日まで

- 特定原材料に準ずる20品目については、なるべく表示するようにします（推奨表示）。

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、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

【表示方法】

- ①原則：アレルギーは、個々の原材料や添加物の直後に（ ）をつけて書きます（繰返しになるアレルギーは省略できます）。

原材料に含まれる場合は「○○を含む」、添加物に含まれる場合は「○○由来」と表示します。

原材料名：小麦粉、砂糖、卵、マーガリン(乳成分を含む)/乳化剤(大豆由来)、カゼイン Na

※「乳」のアレルギー表示は「乳成分を含む」と表示します。

カゼイン Naは乳由来ですがマーガリンで「乳成分を含む」と表示しているので、「乳由来」を省略しています。

- ②例外：個別表示によりがたい場合は、原材料、添加物に含まれるすべてのアレルギーをまとめてカッコ書きします。

「一部に」以降を見れば、含まれるアレルギーがすべて確認できるように、含まれるアレルギーは省略せずに書きます。

原材料名：小麦粉、砂糖、卵、マーガリン/乳化剤、カゼイン Na、（一部に、小麦・卵・乳成分・大豆を含む）

□原料原産地名

- 原料原産地とは、その原材料の原産地や製造地を示します。
- 食品によって、原料原産地表示の対象となる原材料が違うので注意が必要です。

【対象原材料】

- ①すべての加工食品（次の②～⑦に該当する食品を除く）：重量割合上位1位の原材料
- ②農産物漬物：上位4位（又は3位）かつ5%以上の原材料
- ③野菜冷凍食品：上位3位かつ5%以上の原材料
- ④かつお削りぶし：かつおのふし
- ⑤うなぎ加工品：うなぎ
- ⑥おにぎり（※）ののり：のりの原そう（※おにぎりセット、すしは対象外）
- ⑦生鮮食品に近い加工食品（P.13の表にある22食品群）：主な原材料
ただし、原材料に占める重量割合が50%以上の生鮮食品を含むものに限る。

重量割合が50%以上を占める生鮮食品を含まない場合は①に該当します

【表示方法】

- 原則、対象となる原材料の原産地を、国別、重量順に表示（国別重量順表示）します。
- 対象原材料が加工食品の場合は、「○○製造」と表示します。

表示例

- ①対象原材料が生鮮食品の場合

原材料名 豚肉（アメリカ産、国産、その他）、…

- ②対象原材料が加工食品の場合

原材料名 チョコレート（和歌山県製造）、小麦粉、…

※対象原材料に占める重量割合が最も高い生鮮食品の産地がわかっている場合は、その産地を示すことができます。

原材料名 チョコレート、小麦粉、…
原料原産地名 ガーナ、インドネシア（カカオ豆）

- 季節ごとに原料原産地が変動するなど、国別重量順表示が難しい場合のみ「又は表示」「大括り表示」が可能です（根拠書類の保管等、条件があります）。

- ①「又は表示」

原材料名 豚肉（アメリカ産又は国産）、…

※豚肉の産地は、製造前年の使用実績順

- ②大括り表示

原材料名 豚肉（輸入）、…

【表示場所】 下記のどちらで表示しても構いません。

- ①原料原産地名の項目を設けて表示する

原料原産地名：和歌山県（梅）、国産（しそ）

項目を設けて表示するときは、表示している産地が、「どの原材料の産地なのか」がわかるようにします。

- ②対象となる原材料の後ろに（ ）をつけて表示する

原材料名：梅（和歌山県産）、しそ（国産）、…

※「和歌山県産」、「和歌山県」どちらの書き方でも構いません。

※ただし、「和歌山」だけでは、「和歌山県」と「和歌山市」のどちらを示しているのかわからないので、不適正な表示になります。

□内容量

- 内容量は、単位を必ず表示しなければなりません。
- 計量法第13条第1項に基づき、特定商品の販売に係る計量に関する政令で定められている食品は、内容重量もしくは内容体積で表示する必要がありますので、P.14の表で確認してください。
- そのほか、別表第4で内容量の表示方法が規定されている食品もありますので、該当する食品は規定に従って表示してください。

例：パン類「内容数量を表示する」

例：こうや豆腐「内容重量を、グラム又はキログラムの単位で表示する」



□消費期限・賞味期限

- 品質が急速に劣化しやすい食品は、「消費期限」を表示します。
- 上記以外の食品は「賞味期限」を表示します。
- 消費期限・賞味期限の期間は、事業者が責任を持って決めます。
- 期限の表示は、必ず年→月→日の順に書きます。
- 一括表示の枠外に期限表示する場合は、一括表示の枠内に、「枠外下部に記載」「表面上部に記載」などと、表示箇所を明確に表示してください。

□保存方法

- 食品の特性に応じて、開封前の保存方法を表示します。
 - 例：直射日光を避け、常温で保存してください。
 - 例：10℃以下で保存してください。

【注意】開封後の取り扱いについて

- 「開封後は要冷蔵」「開封後はお早めにお召上がりください」などの開封後の取り扱いについての注意は、一括表示の枠外へ表示してください。
(「保存方法」の欄は、開封前の保存方法について表示する箇所です。)

□食品関連事業者

- 食品表示の内容に責任を有する事業者を、食品関連事業者といいます。
- 食品関連事業者の名称（氏名）と、その所在地を表示します。
- 項目名は、「製造者」「加工者」「輸入者」「販売者」のいずれかです。
- 製造者、加工者、輸入者の名称は、法人の場合は法人登記した法人名、個人の場合は氏名でなければなりません。
 - 屋号（○×商店）は法人名ではありません。表示する場合は代表者氏名を併記してください。
- 販売者を食品表示責任者とする場合は、「製造者」「加工者」「輸入者」のいずれかを一括表示の枠外に併記しなければなりません（義務表示）。

【項目名の決め方】

項目名は、食品関連事業者が最終製品に対して何をしたかで決めます。

食品関連事業者の行為	表示する項目名
製造した（製造して販売する場合も含む）	製造者
加工した（加工して販売する場合も含む）	加工者
輸入した（輸入して販売する場合も含む）	輸入者
販売のみを行う（製造等は行わない）	販売者

- 加工とは、一般的に「あるものを材料としてその本質は保持させつつ、新たな属性を付加すること」であり、具体的に下記の行為のことであります。

形態の変更	切断	加工食品の単なる切断（ハムの塊をスライス、など）
	整形	加工食品の大きさを整える（ブロックのベーコンの大きさと形を整えるなど）。
	選別	加工食品を選別（煮干を大きさで選別など）
	破碎	生鮮食品や加工食品を粉末（粉状にしたもの）ではなく、少し砕く行為（挽き割り大豆など）
	混合	異なる種類の生鮮食品や加工食品の混合（キャベツとレタスの野菜ミックス、あられと落花生の混合（柿ピー）など。ただし、粉体と粉体、液体と液体、固体と液体の混合を除く。）
容器包装の変更	盛り合わせ	複数の異なる種類の生鮮食品を盛り合わせること（マグロとサーモンの刺身盛り合わせ、など）※盛り合わせたA、Bは別々に食する。
		生鮮食品や加工食品（異なる種類）の盛り合わせ（マグロとゆでダコの盛り合わせ、など）
	小分け	加工食品を小分け包装する。（うなぎ蒲焼きをバルクで仕入れ小分けする、など）
加塩	既に塩味のついた加工食品を加塩する。（塩鮭甘口に振り塩をし塩鮭辛口にする、塩蔵わかめに塩を加えるなど）	
骨取り	原型のまま除骨のみ行う（塩サバの骨とりなど）。	
表面をあぶる	生鮮食品の表面だけあぶる行為（牛肉のタタキ、カツオのタタキなど）	
冷凍	単に加工食品を冷凍したもの（凍り豆腐、寒天、冷凍食品等の製造行為に該当するものを除く。）	
解凍	自然解凍等により、単に冷凍食品を冷蔵もしくは常温の状態まで解凍したもの（冷凍ゆでだこを解凍する。）	
結着防止	固まらないように植物性油脂を塗布（レーズンへの植物性油脂の塗布）	

これらの加工行為を行った者が「加工者」、この加工行為以外を行った者が「製造者」となります。

※酒類における「製造」、「加工」の判断については、「食品表示法における酒類の表示のQ&A」

（国税庁ホームページ <https://www.nta.go.jp/>）を参照

手順4 表示内容を確認する

- P.15 のチェック表を活用するなどして、作成した表示が間違っていないか確認します。
- 文字の大きさ、文字の色（背景と対照的な色を用いる）等も確認します。
- 一括表示の他に、栄養成分表示も必要です。
 - 栄養成分表示の表示方法がわからない場合は、裏表紙の問い合わせ先にご相談ください。
 - また、下記をご参照ください。
 - 消費者庁ホームページ <https://www.caa.go.jp/>
『《事業者向け》食品表示法に基づく栄養成分表示のためのガイドライン第4版』
 - 文部科学省ホームページ
 - ・日本食品標準成分表 2020 年版（八訂） <https://www.mext.go.jp/>
 - ・食品成分データベース <https://fooddb.mext.go.jp/>

【注意】 表示に用いる文字の大きさについて

- 文字の大きさは、JIS規格の8ポイント以上の大きさでなければなりません。
- 表示可能面積(表示ラベルを貼ることのできる面積)が150cm²以下の場合、5.5ポイントまで小さくすることができます。
一辺5cmの立方体や7.5cm×10cmの袋が、表示可能面積150cm²です。

表示例 原材料(8ポイント) 原材料(5.5ポイント)

完成

- 原材料の配合を変えたり、原材料の仕様がかわったりしたときは、表示の変更をする必要がないか必ず確認しましょう。
- 表示制度は、よく改正されますので、常に最新の法令を確認しましょう。

課題 ～原材料名欄を作ってみましょう～

下記の表は、「フルーツ入りミルクゼリー」の原材料と添加物の一覧表です。
この一覧表を基に、原材料名欄を作成してみましょう(作成例と解説はP.16)。

原材料名	原産地・製造地	重量割合(%)	複合原材料の原材料名	配合割合(%)	アレルギー(28品目)
牛乳	国内製造	61.0%	—	—	乳
白桃シラップづけ	和歌山県製造	12.2%	白桃	58.5%	もも
			水	32.8%	該当なし
			砂糖	8.3%	該当なし
			★酸化防止剤(ビタミンC)	0.2%	該当なし
			★酸味料	0.2%	該当なし
みかんシラップづけ	和歌山県製造	12.2%	みかん	57.5%	該当なし
			水	33.8%	該当なし
			砂糖	8.5%	該当なし
			★酸味料	0.2%	該当なし
砂糖	—	7.3%	—	—	該当なし
キウイフルーツ	和歌山県	6.1%	—	—	キウイフルーツ
★ゲル化剤(増粘多糖類)	—	1.2%	—	—	オレンジ、リンゴ

(参考) P.4 ジャムパンの原材料名欄の表示一例

原材料名	
	小麦粉(国内製造)、いちごジャム(いちご、砂糖)、卵、バター(生乳、食塩)、砂糖/イーストフード、ゲル化剤(ペクチン:リンゴ・オレンジ由来)

◎食品表示基準で、個別に規定されている食品一覧

分類	食品	食品・用語の定義がある食品	名称・原材料名等の書き方に定めがある食品	名称が規制されている食品	個別に表示事項の定めがある食品	表示の様式の定めがある食品	禁止事項の定めがある食品
		別表第3	別表第4	別表第5	別表第19	別表第20	別表第22
農産加工品	農産物缶詰及び農産物瓶詰	○	○		○	○	○
	農産物漬物	○	○				○
	野菜冷凍食品	○					
	トマト加工品	○	○	○	○	○	○
	乾しいたけ	○		○			○
	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	○	○	○	○	○	○
畜産加工品	ハン類	○	○	○			○
	プレスハン	○	○	○	○	○	○
	混合プレスハン	○	○	○	○	○	○
	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(鳥獣の生肉に限る)				○		
	食肉製品				○		
	チルドハンバーグステーキ	○	○	○	○	○	○
水産加工品	チルドミートボール	○	○	○	○	○	○
	乳				○	○	
	乳製品				○		
	乳又は乳製品を主要原料とする食品				○		
	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のうち、乳酸菌飲料					○	
	鶏の液卵				○		
	切り身又はむき身にした魚介類であって、生食用のもの				○		
	生かき				○		
調味料	ゆでがに				○		
	魚肉ハン及び魚肉ソーセージ	○	○	○	○	○	○
	特殊包装かまぼこ				○		
	削りぶし	○	○	○	○	○	○
	煮干魚類	○	○				○
	うに加工品	○	○	○	○	○	○
	うにあえもの	○	○	○	○	○	○
	うなぎ加工品	○	○				
	ふぐを原材料とするふぐ加工品				○		
	乾燥わかめ	○	○	○			○
調味料	○	○	○	○	○	○	
飲料	塩蔵わかめ	○	○	○	○	○	○
	鯨肉製品				○		
	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	○	○		○	○	○
	ウスターソース類	○	○	○			○
	しょうゆ	○	○	○			○
	みそ	○	○	○			○
	水のみを原料とする清涼飲料水				○		
	炭酸飲料	○	○				○
その他加工品	果実飲料	○	○		○	○	○
	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				○		
	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	○	○	○			○
	乾燥スープ	○	○	○	○	○	○
	食用植物油脂	○	○	○			○
	マーガリン類	○	○	○	○	○	○
	チルドぎょうざ類	○	○	○	○	○	○
	調理冷凍食品	○	○		○	○	○
	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(植物性タンパク食品を除く)	○	○		○	○	○
	容器包装に密閉された常温で流通する食品				○	○	
	缶詰の食品				○		
機能性表示食品					○		
指定成分等含有食品					○		

◎生鮮食品に近い加工食品22食品群

	食品群	具体例
農産加工品	①乾燥きのこ類、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）	干し椎茸、干し柿
	②塩蔵きのこ類、塩蔵野菜及び塩蔵果実（農産物漬物を除く）	塩蔵きのこ
	③ゆで、又は蒸したきのこ類、野菜及び豆類並びにあん（缶詰、瓶詰、レトルトパウチ食品を除く）	たけのこの水煮
	④異種混合したカット野菜・カット果実、その他野菜、果実及びきのこ類を切断後異種混合したもの（切断せずに詰め合わせたものを除く）	カット野菜ミックス
	⑤緑茶及び緑茶飲料	煎茶、粉末茶
	⑥もち	草餅、切り餅
	⑦いりさや落花生、いり落花生、あげ落花生及びいり豆類	いり落花生
	⑧黒糖及び黒糖加工品	黒糖菓子
	⑨こんにゃく	玉こんにゃく
畜産加工品	⑩調味した肉類（加熱調理食品、調理冷凍食品を除く）	たれ漬け牛肉
	⑪ゆで、又は蒸した食肉及び食用鳥卵（缶詰、瓶詰、レトルトパウチ食品を除く）	蒸し鶏、ゆで卵
	⑫表面をあぶった食肉	牛肉のタタキ
	⑬フライ種として衣をつけた食肉（加熱調理食品、調理冷凍食品を除く）	衣をつけたトンカツ用の豚肉
	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）	合挽肉、成形肉
水産加工品	⑮素干し魚介類、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、細刻、粉末状にしたものを除く）	するめ、乾燥わかめ、しらす干し
	⑯塩蔵魚介類及び海草類	塩サバ、塩蔵わかめ
	⑰調味した魚介類及び海藻類（加熱調理食品、調理冷凍食品、缶詰、瓶詰、レトルトパウチ食品を除く）	マグロのしょうゆ漬け、もずく酢
	⑱こんぶ巻	こんぶ巻
	⑲ゆで、又は蒸した魚介類及び海藻類（缶詰、瓶詰、レトルトパウチ食品を除く）	ゆでだこ、釜揚げしらす
	⑳表面をあぶった魚介類	カツオのタタキ
	㉑フライ種として衣をつけた魚介類（加熱調理食品、調理冷凍食品を除く）	衣をつけたフライ用の白身魚
その他	㉒ ④及び⑭に掲げるもののほか、生鮮食品を切断後異種混合したもの（切断せずに詰め合わせたものを除く）	ねぎま串、鍋物セット

（食品表示基準別表第15から一部抜粋）



◎計量法により内容量の表示義務がある食品

下記の食品のうち、密封した食品には、指定された単位で内容量を表示する必要があります。

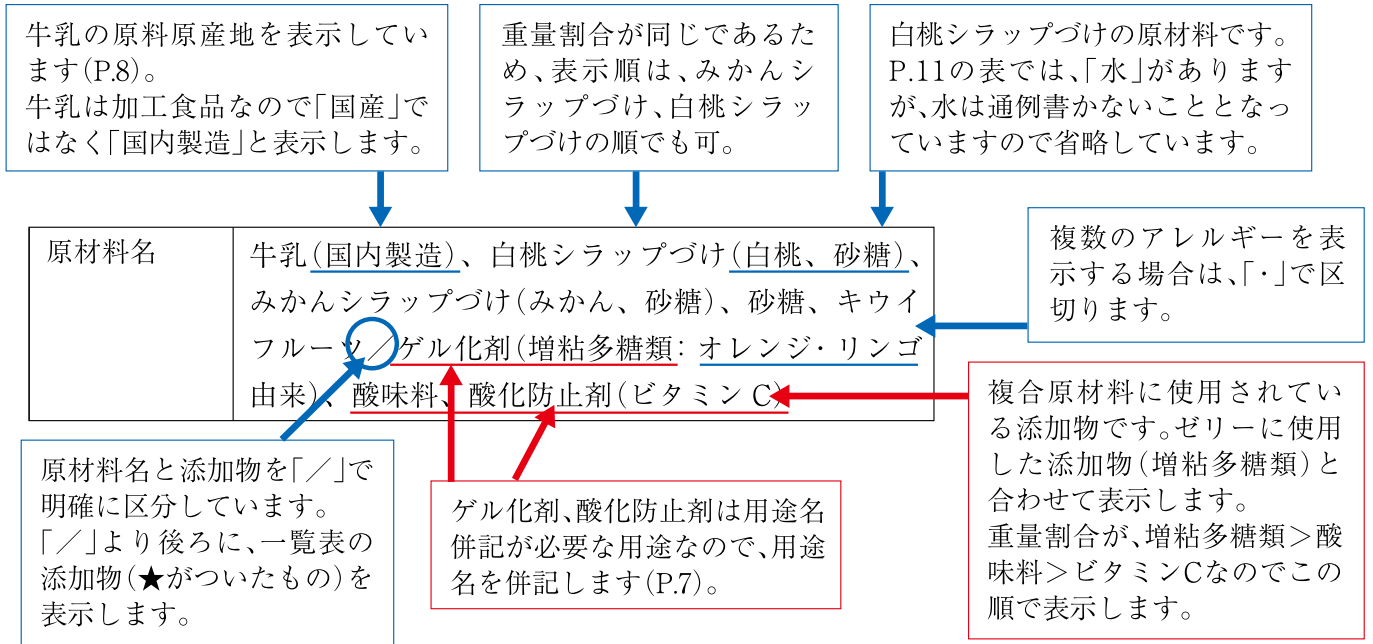
分類		
精米、精麦		質量
豆類(未成熟のものを除く)、 豆類加工品	豆類(生鮮食品)	質量
	あん、煮豆、きなこ、ピーナッツ製品、はるさめ	質量
米粉、小麦粉その他の粉類		質量
でん粉		質量
野菜(未成熟の豆類を含む)加工品(漬物以外の塩蔵野菜を除く)	缶詰、瓶詰、トマト加工品、野菜ジュース	質量又は体積
	漬物(缶詰、瓶詰を除く)、冷凍食品(加工した野菜を凍結させたものに限る)、きのこ加工品、乾燥野菜 ※らっきょう漬け以外の小切り又は細刻していない漬物を除く	質量
果実加工品(果実飲料原料を除く)	漬物(缶詰、瓶詰を除く)、冷凍食品(加工した果実を凍結させたものに限る)、缶詰・瓶詰、ジャム、マーマレード、果実バター、乾燥果実	質量
砂糖 ※細工もの、すき間なく直方体状に積み重ねて包装した角砂糖以外のもの		質量
茶、コーヒー及びココアの調製品		質量
香辛料(破碎又は粉碎したもの)		質量
めん類(ゆでめん、むしめん以外)		質量
もち、オートミールその他の穀類加工品		質量
菓子類	ビスケット類、米菓及びキャンデー (ナッツ類、クリーム、チョコレート等をはさみ、入れ、又は付けたものを除き、一個の質量が3g未満のもの)	質量
	油菓子 (1個の質量が3g未満のもの)	
	水ようかん (くり、ナッツ類等を入れたものを除き、缶入りのもの)	
	プリン及びゼリー (缶入りのもの)	
	チョコレート (ナッツ類、キャンデー等を入れた、付けたもの又は細工ものを除く)	
	スナック菓子 (ポップコーンを除く)	
食肉(鯨肉を除く)並びにその冷凍品及び加工品		質量
はちみつ		質量
牛乳(脱脂乳を除く)、加工乳、乳製品(乳酸菌飲料を含む)	粉乳、バター、チーズ	質量
	粉乳、バター、チーズ以外のものうち、アイスクリーム類似のもの	質量又は体積
魚介類、魚介類加工品	冷凍貝柱、冷凍えび	質量
	干しかずのこ、たづくり、素干しえび、煮干し又は燻製したもの	質量
	加工した魚介類(貝、いか、えびに限る)を凍結したもの	質量
	たらそぼろ、たいそぼろ、でんぶ、ウニ加工品	質量
	塩かずのこ、塩たらこ、すじこ、いくら、キャビア	質量
	缶詰、魚肉ハム及び魚肉ソーセージ、節類及び削節類、塩辛製品、ぬか、かす等に漬けたもの	質量
海藻及びその加工品(生鮮のもの、冷蔵したもの、干しり、のりの加工品以外のもの)		質量
食塩、みそ、うま味調味料、風味調味料、カレールー、食用植物油、ショートニング、マーガリン類		質量
ソース、めん類等のつゆ、焼肉等のたれ、スープ		質量又は体積
しょうゆ及び食酢		体積
調理食品	即席しるこ、即席ぜんざい、冷凍食品、チルド食品、レトルトパウチ食品、缶詰・瓶詰	質量
清涼飲料の粉末、つくだに、ふりかけ並びにごま塩、洗いごま、すりごま及びいりごま		質量
飲料(医薬用のを除く)	アルコールを含まないもの	質量又は体積
	アルコールを含むもの	

(特定商品の販売に係る計量に関する政令から一部抜粋)

◎加工食品の一括表示チェック表

すべての加工食品で確認		
表示する項目	<input type="checkbox"/> 省略できる場合を除き、名称、原材料名、添加物、原料原産地名、内容量、期限表示、保存方法、表示責任者の8項目を表示している	p5
	<input type="checkbox"/> 別表第19に規定のある食品は、上記の8項目に加え、表示しなければならない項目を追加して表示している	p5
表示に使う文字	<input type="checkbox"/> 文字の色は、背景と対照的な色である	p10
	<input type="checkbox"/> 大きさは8ポイント（表示可能面積150cm ² 以下は5.5ポイント）より大きい	p11
名称	<input type="checkbox"/> 商品名でなく、一般的な名称を表示している	p5
	<input type="checkbox"/> 別表第4で規定のある食品は、その名称を表示している	p5
原材料名	<input type="checkbox"/> 使用した原材料を重量順にすべて表示している	p6
	<input type="checkbox"/> 商品名でなく、一般的な名称を原材料名としている	p6
	<input type="checkbox"/> 別表第4で規定のある食品は、その規定に従っている	p6
添加物	<input type="checkbox"/> 原材料と明確に区分し、使用した重量順に表示している	p7
	<input type="checkbox"/> 特定の用途で使用する添加物について、用途名を併記している	p7
アレルギー	<input type="checkbox"/> 含まれるアレルギーをすべて表示している	p7
遺伝子組換え	<input type="checkbox"/> 遺伝子組換えであるかどうかを表示している	-
原料原産地名	<input type="checkbox"/> 重量順1位の原材料の産地を表示している	p8
	<input type="checkbox"/> 個別に規定のある5品目についてはその規定に従っている	p8
内容量	<input type="checkbox"/> 重量、体積、数量を単位をつけて表示している	p9
	<input type="checkbox"/> 別表第4や計量法で規定のあるものは、その規定に従っている	p9, 14
期限表示	<input type="checkbox"/> 「消費期限」又は「賞味期限」と項目名を表示している	p9
	<input type="checkbox"/> 「年→月→日」の順で表示している	p9
	<input type="checkbox"/> 枠外に表示する場合は、「枠外下部」などと明示している	p9
保存方法	<input type="checkbox"/> 開封前の保存方法を表示している	p9
食品関連事業者(表示に責任を持つ者)	<input type="checkbox"/> 「販売者」「製造者」「加工者」「輸入者」のいずれかを表示している	p9
製造所等	<input type="checkbox"/> 所在地：都道府県名から番地まで正確に表示している 氏名/名称：個人は氏名、法人は登記した正式名称を表示している	p9
栄養成分表示	<input type="checkbox"/> 熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、食塩相当量の5成分をこの順で表示している	p10
以下の表示を行っている場合は確認		
特色ある原材料	<input type="checkbox"/> 使用割合が100%未満の場合は、使用割合を併記している	-
栄養成分表示	<input type="checkbox"/> 必須5項目以外の栄養成分を表示する場合、基準に沿って適切に表示している	-
栄養機能食品	<input type="checkbox"/> 栄養機能について、表示したい栄養成分の量が、基準を満たしている	-
	<input type="checkbox"/> 表示すべき項目がすべて表示されている。	-
栄養強調表示	栄養成分について、以下のような表示をする場合、基準を満たしている ○高い旨の表示（「高」「豊富」「たっぷり」等） ○低い旨の表示（「低」「ライト」「控えめ」等） <input type="checkbox"/> ○含む旨の表示（「添加」「含有」「入り」等） ○含まない旨の表示（「無」「ゼロ」「ノン」等） ○強化された旨の表示（「〇g強化」「〇%アップ」等） ○低減された旨の表示（「〇gオフ」「〇%カット」等）	-
以下の表示をしていないか確認		
優良誤認	<input type="checkbox"/> 実際の物より著しく良いものと誤認させる表示 例：熊野牛と表示しながら、実際には輸入牛を使用	-
産地名を誤認させるような用語	<input type="checkbox"/> 産地名を示す表示であって、産地名を誤認させるような用語 例：海外産の原料を和歌山県の工場加工したものに「和歌山県産」	-
矛盾した用語	<input type="checkbox"/> 一括表示欄に表示している内容と矛盾するような用語 例：「無添加」と表示しているが、着色料としてシソ色素を使用	-
保健機能食品と紛らわしい表示等	<input type="checkbox"/> 保健機能食品（特定保健用食品、栄養機能食品、機能性表示食品）でない食品に、保健機能食品であると紛らわしい名称	-
別表第22（表示禁止事項）	<input type="checkbox"/> 別表第22に該当する食品は、別表第22に記載のある表示 例：果実飲料→「天然」「自然」の用語	-

P.11 の作成例と解説



原材料名欄の表示方法は、一通りではありません。以下に示すような要因で、同じ材料、同じ分量で製造しても、異なる表示となる場合があります。

- 原材料名と添加物を明確に区分する方法(「／」で区切る、別欄で表示する、改行する)
- 複合原材料の原材料を省略せずにすべて表示するか、一部を省略して「その他」とするか、すべて省略するか
- アレルゲンを個別で表示するか、原材料や添加物に含まれるすべてのアレルゲンをまとめてカッコ書きするか
- 原料原産地を対象原材料に「()」を付けて表示するか、原料原産地の項目名を設けるか

など

P.11のミルクゼリーも、何通りかの表示が考えられます。上の作成例以外の例も載せておきます。

ご自身で表示を作成するとき参考にしてください。

原材料名	牛乳(国内製造)、 <u>白桃シラップづけ</u> 、 <u>みかんシラップづけ</u> 、砂糖、キウイフルーツ／ <u>ゲル化剤(増粘多糖類)</u> 、 <u>酸味料</u> 、 <u>酸化防止剤(ビタミンC)</u> 、 <u>(一部に、乳成分・もも・キウイフルーツ・オレンジ・リンゴを含む)</u>
------	---

シラップづけは、食品表示基準に定義があり、複合原材料の原材料が省略できるので、省略しています(P.6)。

原材料名	牛乳、みかんシラップづけ(みかん、砂糖)、白桃シラップづけ(白桃、砂糖)、砂糖、キウイフルーツ
<u>添加物</u>	ゲル化剤(増粘多糖類：オレンジ・リンゴ由来)、酸味料、酸化防止剤(ビタミンC)
<u>原料原産地名</u>	国内製造(牛乳)

リンク集

■消費者庁のホームページ <https://www.caa.go.jp/>

【参考資料】

消費者庁ホーム > 政策 > 政策一覧(消費者庁のしごと) > 食品表示企画

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/

- ・食品表示法
- ・食品表示基準
- ・食品表示基準について
- ・食品表示基準 Q&A について
- ・『《事業者向け》食品表示法に基づく栄養成分表示のためのガイドライン第4版』
- ・早わかり食品表示ガイド〈事業者向け〉～食品表示基準に基づく表示～

■文部科学省ホームページ <https://www.mext.go.jp/>

【日本食品標準成分表2020年版(八訂)】

トップ > 科学技術・学術 > 生命倫理・安全等 > 日本食品標準成分表・資源に関する取組
> 日本食品標準成分表2020年版(八訂)

https://www.mext.go.jp/a_menu/syokuhinseibun/

【フリーワード検索による食品成分データベース】 <https://fooddb.mext.go.jp/>

■和歌山県食品・生活衛生課ホームページ

ホーム > 組織から探す > 食品・生活衛生課トップページ

<https://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/031600/top.html>



A series of horizontal lines for writing, consisting of 20 evenly spaced lines.

食品表示に関する問い合わせ先一覧

名称	所在地	電話番号
県庁 食品・生活衛生課 食品情報班	〒640-8585 和歌山市小松原通1-1	073-441-2634
海南保健所 衛生環境課	〒642-0022 海南市大野中939	073-483-8825
岩出保健所 衛生環境課	〒649-6223 岩出市高塚209	0736-61-0048
橋本保健所 衛生環境課	〒649-7203 橋本市高野口町名古屋927	0736-42-5443
湯浅保健所 衛生環境課	〒643-0004 有田郡湯浅町湯浅2355-1	0737-64-1293
御坊保健所 衛生環境課	〒644-0011 御坊市湯川町財部859-2	0738-24-3617
田辺保健所 衛生環境課	〒646-8580 田辺市朝日ヶ丘23-1	0739-26-7934
新宮保健所 衛生環境課	〒647-8551 新宮市緑ヶ丘2丁目4番8号	0735-21-9631
新宮保健所 串本支所 保健環境課	〒649-4122 東牟婁郡串本町西向193	0735-72-0525
和歌山市保健所 生活保健課	〒640-8137 和歌山市吹上5-2-15	073-488-5111

■消費者庁

名称	所在地	電話番号
消費者庁 食品表示企画課	東京都千代田区霞が関3-1-1 中央合同庁舎4号館	03-3507-8800 (代表)

食品表示基準（内閣府令第10号）について

正しい食品表示を作成するには、食品表示基準の内容を確認することが必要です。食品表示基準は、消費者庁のホームページ「食品表示法等（法令及び一元化情報）」（https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/）に公開されていますので、ご確認ください。

食品表示推進者育成講習会について

県では毎年、県内各地で食品表示推進者育成講習会を行っています。食品表示に関する法律について説明しますので、ぜひご参加ください。

開催については、食の安全・安心わかやまホームページ（<https://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/031600/index.html>）でお知らせします。

