

# 知っていますか？食品表示

## ～正しい見方と活用方法～

神奈川県健康医療局生活衛生部  
生活衛生課



# 本日の内容

- 1 食品表示とは
  - 食品表示法と食品表示基準
- 2 食品の分類と食品表示
  - 一般用生鮮食品の表示
  - 一般用加工食品の表示
- 3 その他食品表示に関すること

# 本日の内容

## 1 食品表示とは

- 食品表示法と食品表示基準

## 2 食品の分類と食品表示

- 一般用生鮮食品の表示
- 一般用加工食品の表示

## 3 その他食品表示に関すること

# 食品表示法 以前

# 食品表示と法律

食品衛生法

食品安全の  
確保に関する情報

J A S 法

品質・商品  
選択に関する情報

名称  
賞味期限  
遺伝子組換え  
製造者  
など

アレルギー  
食品添加物  
など

原材料名  
原産地  
内容量  
など

健康増進法

栄養・健康に関する情報

栄養成分表示

**現在**

# 食品表示法

## 衛生事項

食品安全の  
確保に関する情報

アレルギー  
食品添加物  
など

## 品質事項

品質・商品  
選択に関する情報

原材料名  
原産地  
内容量  
など

名称  
賞味期限  
遺伝子組換え  
製造者  
など

## 保健事項

栄養・健康に関する情報

栄養成分表示

# 食品表示法 以前

## 食品表示と法律

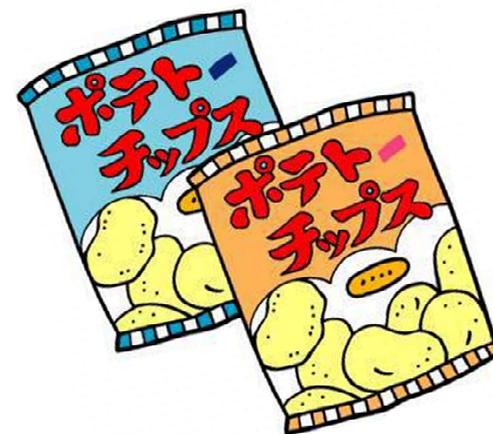
JAS法 食品衛生法 健康増進法

JAS法と食品衛生法の共通部分 (旧表示)

任意表示

|      |  |
|------|--|
| 名称   | スナック菓子   |
| 原材料  | じゃがいも (遺伝子組換えでない)、植物油、食塩、粉末しょうゆ、肉エキスパウダー、調味料 (アミノ酸等)、香料、<br>(原材料の一部に小麦、大豆、豚肉を含む) |
| 内容量  | 50g  |
| 賞味期限 | 枠外下部に記載  |
| 保存方法 | 直射日光・高温多湿の場所を避けて保存してください。  |
| 販売者  | 〇〇株式会社 AA<br>神奈川県 ●●市△△ 1-1-1  |

|                      |         |
|----------------------|---------|
| 栄養成分表示<br>(1袋50gあたり) |         |
| エネルギー                | 250kcal |
| たんぱく質                | 3.0g    |
| 脂質                   | 10g     |
| 炭水化物                 | 37.5g   |
| ナトリウム                | 200mg   |





# 現在

## 食品表示法による食品表示

### 菓子(ポテトチップス)の表示例(新表示)

|      |  |
|------|--|
| 名称   | スナック菓子   |
| 原材料名 | じゃがいも(国産: 遺伝子組換えでない)、植物油、食塩、粉末しょうゆ(小麦、大豆を含む)、肉エキスパウダー(豚肉を含む) |
| 添加物  | 調味料(アミノ酸等)、香料  |
| 内容量  | 50g  |
| 賞味期限 | 枠外下部に記載  |
| 保存方法 | 直射日光・高温多湿の場所を避けて保存してください。                                    |
| 販売者  | 〇〇株式会社<br>神奈川県●●市△△1-1-1                                     |
| 製造者  | □□株式会社<br>神奈川県◇◇市▼▼123                                       |

義務表示

|                      |         |
|----------------------|---------|
| 栄養成分表示<br>(1袋50gあたり) |         |
| エネルギー                | 250kcal |
| たんぱく質                | 3.0g    |
| 脂質                   | 10g     |
| 炭水化物                 | 37.5g   |
| 食塩相当量                | 0.5g    |



# 新食品表示制度の主な変更点

## 加工食品と生鮮食品の区分の統一

- JAS法の考え方に基づく区分に統一・整理

## 製造所固有記号の使用方法

- 原則として同一製品を2以上の工場で製造する場合のみ使用可能

## 表示レイアウトの改善

- 原材料名と添加物の区分を明確に
- 表示可能面積が30cm<sup>2</sup>以下の場合、安全性に関する表示事項は省略不可

## アレルギー表示のルール改善

- 特定加工食品及び特定加工食品による拡大表記の廃止
- 個別表示を原則とする

## 加工食品の栄養成分表示の義務化

- 任意表示から義務表示に変更
- ナトリウムは食塩相当量で表示

## 通知等に規定されている表示 ルールの一部を表示基準に規定

- 安全性の確保の観点から、フグ食中毒対策、ボツリヌス食中毒対策の表示について、基準で義務化 など

## 加工食品の原料原産地表示の義務化

- 全ての加工食品の1番多い原材料の原産地の表示を義務化
- 原料原産地の表示方法の変更

## 機能性表示制度の創設

# 本日の内容

## 1 食品表示とは

- 食品表示法と食品表示基準

## 2 食品の分類と食品表示

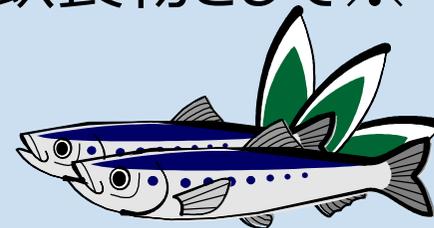
- 一般用生鮮食品の表示
- 一般用加工食品の表示

## 3 その他食品表示に関すること

# 食品の分類

## 生鮮食品

加工食品及び添加物以外の飲食物として※別に定めるものをいう



## 加工食品

製造又は加工された飲食物として※別に定めるものをいう



- 製造：その原料として使用したものと本質的に異なる新たなものを作り出すこと。
  - 加工：あるものを材料としてその本質は保持させつつ、新しい属性を付加すること。
- ※食品表示基準において定めている。

# 一般用生鮮食品の表示

- 名称

- 原産地

- 一般に知られている地名を表示する

- 表示の方法

- 容器包装に入れていないものの表示

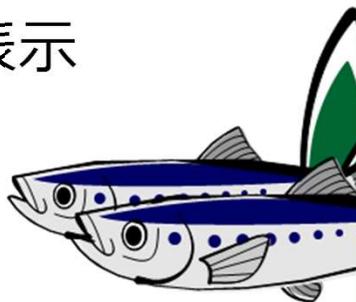
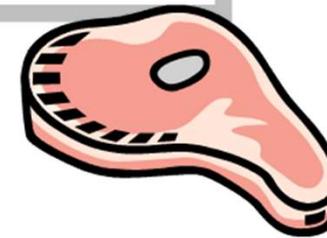
- ポップ、立て札、ダンボール箱、シール、プライ斯拉ベルなどで表示

- 容器包装に入れたものの表示

- プライ斯拉ベルなどで表示

国産 豚ロース肉

100g 〇〇〇円



相模湾産  
真いわし



キャベツ  
神奈川県産

# 一般用生鮮食品の表示

| 表示項目     | 農産物  | 畜産物  | 水産物  |
|----------|--|--|--|
| 名称       | 内容を示す一般的な名称                                    |  |  |
| 原産地      | 国産品<br>○都道府県名<br>(市町村名その他一般に知られている地名でも可)       | ○国産<br>(主たる飼養地が属する都道府県名、市町村名その他一般に知られている地名でも可) | ○水域名<br>(水域名の記載が困難な場合は水揚げされた港名又はその都道府県名、<br>水域名に水揚げされた港名又はその都道府県名の併記可)<br>○地域名(主たる養殖場のある都道府県名) |
|          | 輸入品<br>○原産国名<br>(一般に知られている地名でも可)               | ○原産国名  | ○原産国名<br>(水域名の併記可)   |
| その他の表示項目 | ※しいたけの栽培方法<br>●原木 ●菌床<br>●原木と菌床を混合した場合は、重量順に記載 |  | ※冷凍したものを解凍<br>●解凍<br>※養殖されたもの<br>●養殖   |

# 本日の内容

## 1 食品表示とは

- 食品表示法と食品表示基準

## 2 食品の分類と食品表示

- 一般用生鮮食品の表示
- 一般用加工食品の表示

## 3 その他食品表示に関すること

# 一般用加工食品

- 横断的表示義務事項
- 表示対象は**容器包装に入れられた加工食品**

|             |   |
|-------------|---|
| 名 称         | その内容を表す一般的な名称を記載                                |
| 保存方法        | 製品の特性に従い記載<br>食品衛生法により保存方法が定められたものはその基準により記載    |
| 期限表示        | 品質の劣化が早い食品は「消費期限」、それ以外の食品は「賞味期限」を記載             |
| 原材料名        | 原材料をそれぞれ重量の多い順に記載                               |
| 添加物         | 添加物の物質名（及び用途）を重量の多い順に記載                         |
| 原料原産地名      | 製品に占める重量割合上位一位の原材料の原産地を記載                       |
| 内容量         | 重量（重さ）、体積（かさ）又は数量に単位を記載                         |
| 固形量<br>内容総量 | 固形物に充てん液を加え缶又は瓶に密封したものは、内容量に代えて「固形量」及び「内容総量」を記載 |
| 原産国名        | 輸入品にあつては、原産国名を記載                                |
| 栄養成分の量及び熱量  | 栄養成分の量及び熱量を一食分の量等の一定の単位で記載                      |
| 食品関連事業者     | 食品関連事業者のうち表示内容に責任を有する者の氏名又は名称及び住所を記載            |
| 製造者及び製造所    | 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を記載                |

# 保存の方法

- 食品衛生法の保存の方法の基準が定められたものにあつては、その基準に従って表示
  - 保存方法の表示の例
    - 食肉： 4℃以下で保存（基準は10℃以下）
    - 牛乳： 10℃以下で保存
- 保存の方法が定められていないものについては、食品の特性に従つて具体的かつ平易な用語で表示
  - 保存方法の表示の例
    - 直射日光を避け常温で保存してください

※保存方法の表示ではないもの

- 「開栓後は冷蔵庫に保存し、お早めにお召し上がりください。」など



# 保存温度に注意！

真空パックなどの密封食品※でも常温で放置しておくと、ボツリヌス菌が増殖し、命にかかわる食中毒の原因になることがあります。包装の表裏の表示を確認して、適切な冷蔵保存や加熱調理をしてください。

※「レトルトパウチ食品」と記載されているものは常温保存可能です。

## 冷蔵保存

「要冷蔵」「10℃以下で保存してください」などの表示がある場合は、冷蔵庫などでの適切な保存が必要です。購入したら寄り道せずまっすぐ帰り、すぐに冷蔵保存してください。

<表面 表示例>



<裏面 表示例>

|      |                       |
|------|-----------------------|
| 名称   | 〇〇〇〇〇〇                |
| 原材料名 | △△△△、×××、□□□□、☆☆☆、・・・ |
| 内容量  | 100g                  |
| 賞味期限 | 20XX.X.X              |
| 保存方法 | 10℃以下で保存してください        |
| 製造者  | 株式会社△△食品<br>東京都〇〇市〇〇  |



真空パックなどで、膨張、異臭のある場合は、菌が増殖している可能性があります。絶対に食べないようにしてください。

# ボツリヌス食中毒

**!** ボツリヌス菌が作り出す毒素は、加熱により毒性を失うため、食べる前に十分な加熱を行うことも食中毒の大切な予防策です。

## ボツリヌス食中毒について

ボツリヌス菌が作り出す毒素を含む食品を食べることで発症します。

|         |   |
|---------|---|
| ●特徴は？   | 菌は土壌・水などに広く生息し、常に食品を汚染する危険性があります。熱に強い芽胞を形成するが、菌が作り出す毒素は十分な加熱で毒性を失います。酸素が極めて少ない密封状態で増殖します。毒素は、神経筋接合部で神経伝達物質であるアセチルコリンの放出を妨げ、神経と筋肉の伝達を遮断して、筋肉が収縮せず、筋肉の麻痺が起こります。 |
| ●症状は？   | 物が二重に見えたり、手足に力が入りにくくなるなどの神経症状が出現し、放置すると呼吸困難などを起こして短時間で命にかかわる場合もあります。  |
| ●発症したら？ | ただちに治療が必要です。すぐに医療機関を受診してください。   |

提供：国立感染症研究所細菌第二部

ボツリヌス菌。その毒素は「最強の自然毒素」と言われています

症状を感じたら、すぐに医療機関を受診してください。

# 消費期限又は賞味期限

- 「消費期限」又は「賞味期限」である旨の文字を冠して、「年月日」の順で表示する

- **消費期限**

- 表示されている保存方法に従って保存したときに、食べても安全な期限
- 弁当の類にあつては、必要に応じて時間まで記載

- **賞味期限**

- 表示されている保存方法に従って保存したときに、おいしく食べられる期限
- 3ヶ月以上保存できるものは、年と月まででよい

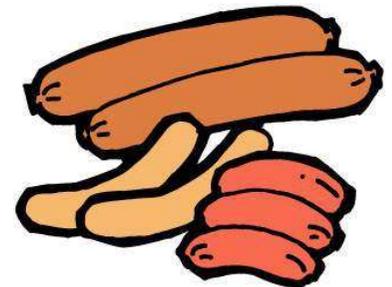
- 期限表示が省略できるもの

- チューインガム、砂糖、アイスクリーム類などの急速に劣化しないもの

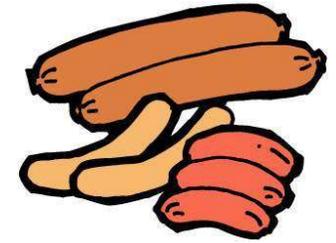
※「開栓後は冷蔵庫に保存し、お早めにお召し上がりください。」などは使用上の注意で消費期限又は賞味期限には該当しない

# 原料原産地

- 加工食品の1番重量の多い**原材料の原産地表示**を義務化
- **国内で製造された加工食品**が対象  
例外)
  - 外食
  - 容器包装に入れずに販売する場合
  - 作ったその場で販売する場合
  - 輸入品（別途、「原産国名」の表示義務あり）



# 原料原産地（生鮮）



- 原材料が生鮮食品の場合は、「その産地」を表示する
  - 国別重量順表示（原則の表示方法）

|      |                       |
|------|-----------------------|
| 名称   | ウイナーソーセージ             |
| 原材料名 | <u>豚肉（国産）</u> 、豚脂肪・・・ |

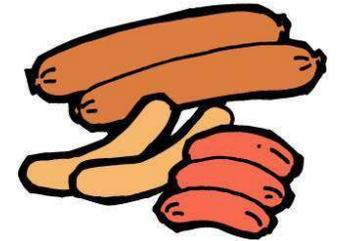
「アメリカ産、国産」と表示されている場合、「アメリカ産」の方が「国産」よりも多く使用されている。

|      |                             |
|------|-----------------------------|
| 名称   | ウイナーソーセージ                   |
| 原材料名 | <u>豚肉（アメリカ産、国産）</u> 、豚脂肪・・・ |

|      |                                 |
|------|---------------------------------|
| 名称   | ウイナーソーセージ                       |
| 原材料名 | <u>豚肉（アメリカ産、国産、その他）</u> 、豚脂肪・・・ |

原材料の原産地が2か国以上ある場合、3か国目以降は「その他」とまとめて表示されることもある。

# 原料原産地（生鮮）



- 「又は表示」

- 表示されている国以外の原材料は使用されていない場合

|      |                              |
|------|------------------------------|
| 名称   | ウインナーソーセージ                   |
| 原材料名 | <u>豚肉（アメリカ産又は国産）</u> 、豚脂肪・・・ |

※豚肉の産地は、〇〇年の使用実績

- 「大括り表示」

- 3か国以上の外国の産地の原料が使用されている場合

|      |                       |
|------|-----------------------|
| 名称   | ウインナーソーセージ            |
| 原材料名 | <u>豚肉（輸入）</u> 、豚脂肪・・・ |

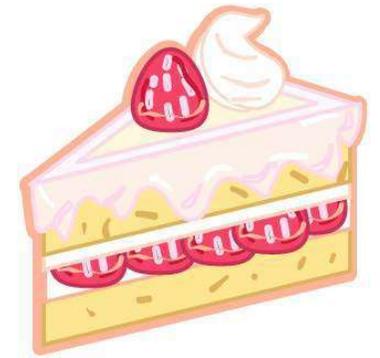
- 「大括り表示」+「又は表示」

- 国産を含む4か国以上の原料が使用されている場合

|      |                           |
|------|---------------------------|
| 名称   | ウインナーソーセージ                |
| 原材料名 | <u>豚肉（国産又は輸入）</u> 、豚脂肪・・・ |

※豚肉の産地は、〇〇年の使用実績

# 原料原産地（加工）



- 原材料が加工食品の場合は、「その製造地」を表示する
  - 製造地表示の国別重量順表示（原則の表示方法）

|      |                               |
|------|-------------------------------|
| 名称   | チョコレートケーキ                     |
| 原材料名 | <u>チョコレート（ベルギー製造）</u> 、小麦粉・・・ |

|      |                             |
|------|-----------------------------|
| 名称   | チョコレートケーキ                   |
| 原材料名 | <u>チョコレート（国内製造）</u> 、小麦粉・・・ |

- 加工食品に使われた生鮮食品の産地を表示

|        |  |
|--------|--|
| 名称     | チョコレートケーキ                              |
| 原材料名   | チョコレート、小麦粉・・・                          |
| 原料原産地名 | <u>ガーナ（カカオ豆）</u> 、 <u>インドネシア（カカオ豆）</u> |

# アレルギー

- アレルギーとは
  - 食品に含まれる食物アレルギーを引き起こす特定の物質のこと

**義務表示**

特定原材料：8品目

くろみは経過措置あり（2025年（令和7年）3月31日まで）

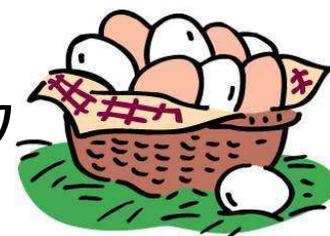
特定原材料に準ずるもの：20品目



**推奨表示  
(任意)**

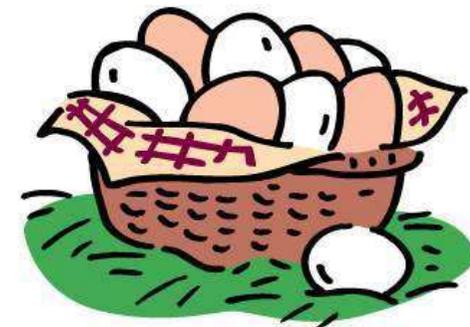
アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

- 食物アレルギーの主な症状
  - 軽い症状：かゆみ、じんましん、唇や脛の腫れ、嘔吐、喘鳴
  - 重篤な症状：意識障害、血圧低下などのアナフィラキシーショック



# アレルギーの表示方法

- 特定原材料等の名称を個別に表示する
  - 原材料は（○○を含む）、添加物は（○○由来）と表示
- 特定原材料等の名称を一括表示する例外もある
  - （一部に○○を含む）と表示
- 個別表示と一括表示を組み合わせた表示は禁止



# アレルギーの表示方法

## ● 代替表記・拡大表記

- 特定原材料等と表示方法や言葉が違っていても、特定原材料等と同じであることが理解できる表示であれば、**アレルギー表示**（「○○を含む」など）を**省略**することができる

| 物質名 | 代替表記                        | 拡大表記の一例                                      |
|-----|-----------------------------|--|
| えび  | 海老、エビ                       | えび天ぷら、サクラエビ                                  |
| 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  |
| 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  | アイスマルク、プロセスチーズ、乳糖、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                           |

# アレルギーの表示例

- 個々の原材料、添加物の直後に ( ) 書きで記載する
- 繰り返しになる表示はアレルギーの表示の省略ができる

|      |   |
|------|---|
| 原材料名 | 準チョコレート（パーム油 <u>(大豆を含む)</u> 、砂糖、 <u>全粉乳</u> 、ココアパウダー、 <u>乳糖</u> 、カカオマス、食塩）、 <u>小麦粉</u> 、ショートニング <u>(牛肉を含む)</u> 、砂糖、 <u>卵</u> 、コーンシロップ、 <u>乳又は乳製品を主要原料とする食品</u> 、ぶどう糖、麦芽糖、加工油脂、カラメルシロップ、食塩 |
| 添加物  | ソルビトール、酒精、 <u>乳化剤</u> 、膨張剤、香料   |

# アレルギーの表示

- 注意喚起表示

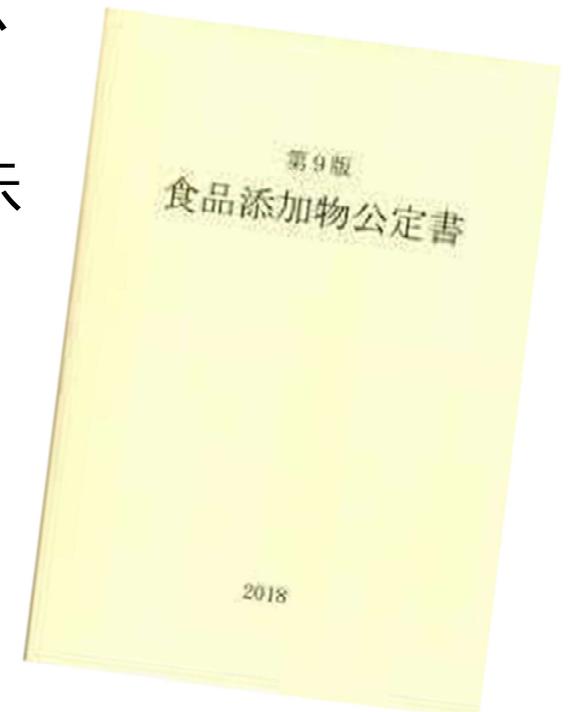
- 製造中のアレルギーの**コンタミネーション**（意図しない混入）の可能性を排除できない場合、その旨の注意喚起を推奨
- 表示例
  - 「本製品の製造ラインでは、落花生を使用した製品も製造しています。」
  - 「本製品で使用している〇〇〇は、えびを食べています。」
  - 「本製品で使用している〇〇〇は、かにが混ざる漁法で捕獲しています。」

- 可能性表示の禁止

- 注意喚起については、「入っているかもしれません」「入っている場合があります」などの可能性表示は、認められていません。

# 添加物

- 食品衛生法第4条第2項に規定するもの
  - 食品添加物は、保存料、甘味料、着色料、香料など、食品の製造過程または食品の加工・保存の目的で使用されるもの
- 添加物に占める重量の割合の高いものから順に、原則として物質名を表示する
  - 物質名（名称又は別名）、簡略名又は類別名表示
  - 用途名表示
  - 一括名表示
  - 表示免除



# 添加物

- 用途名表示

- 次の 8 種類の用途に使われるものは、その用途名も併せて表示する

| 用途名              | 表示例                                     |
|------------------|---|
| 甘味料              | 甘味料（サッカリン N a）                          |
| 着色料              | 着色料（赤 3）、 <u>赤色 3 号</u>                 |
| 保存料              | 保存料（ソルビン酸 K）                            |
| 増粘剤・安定剤・ゲル化剤又は糊料 | 増粘剤（グァーガム）、 <u>増粘多糖類</u><br>ゲル化剤（C M C） |
| 酸化防止剤            | 酸化防止剤（ビタミン C）                           |
| 発色剤              | 発色剤（亜硝酸 N a）                            |
| 漂白剤              | 漂白剤（次亜硫酸 N a）                           |
| 防かび剤又は防ばい剤       | 防かび剤（T B Z）                             |

# 添加物

- 一括名で表示できるもの

- 表示の例

- 調味料（アミノ酸等） 調味料として、L-グルタミン酸、クエン酸カルシウムを使用した場合
- pH調整剤 おにぎりのpHを適切に保つために、リン酸水素二カリウム、クエン酸三ナトリウムを使用した場合

|         |                       |
|---------|-----------------------|
| イーストフード | チューインガム軟化剤            |
| ガムベース   | 調味料                   |
| かんすい    | 豆腐用凝固剤                |
| 酵素      | 苦味料                   |
| 光沢剤     | 乳化剤                   |
| 香料      | 水素イオン濃度調整剤<br>(pH調整剤) |
| 酸味料     | 膨脹剤                   |

# 添加物

- 表示の免除

- 栄養強化の目的で使用されるもの

- 表示例 ビタミンC

※酸化防止剤としても使用されることもある

- 加工助剤

- 当該食品の完成前に除去されるもの

- 食品中に通常含まれる成分と同じになり、食品中に通常含まれるその成分の量を明らかに増加させるものではないもの

- 最終食品に含まれる量が極めて少なく、その食品に影響を及ぼさないもの

- キャリーオーバー

- 食品の原材料の製造又は加工の過程において使用され、かつ、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であって、当該食品中には当該添加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もの

# 添加物の表示方法

- 別欄に記載

|      |  |
|------|--|
| 原材料名 | 豚ばら肉、砂糖、食塩、卵たん白、植物性たん白、香辛料                             |
| 添加物  | リン酸塩 (Na)、調味料 (アミノ酸)、酸化防止剤 (ビタミンC)、発色剤 (亜硝酸Na)、コチニール色素 |

- 記号 ( / (スラッシュなど) ) で区分

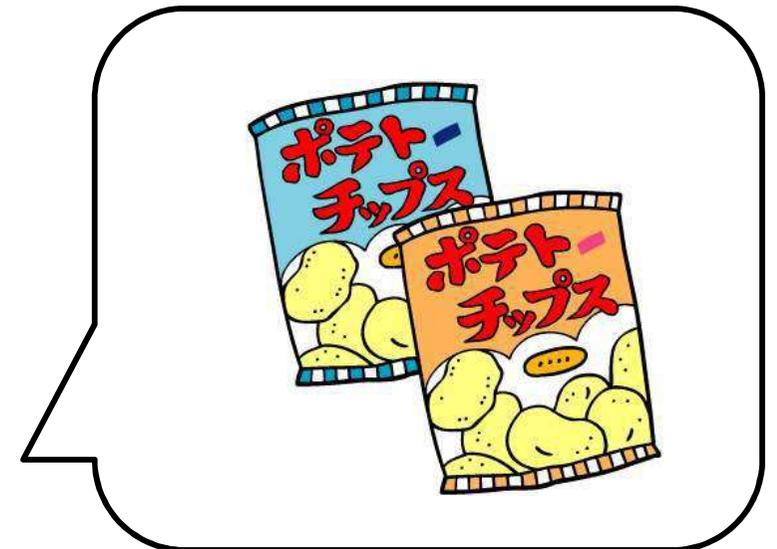
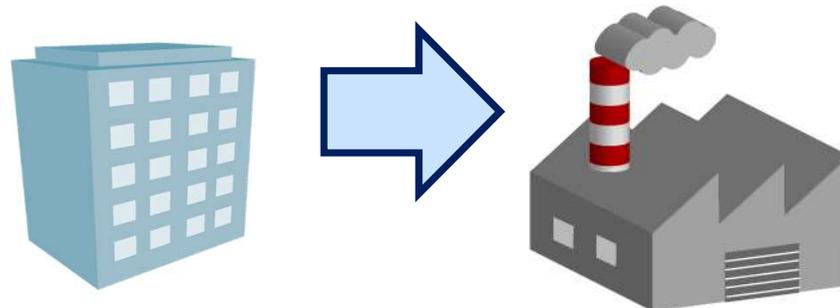
|      |   |
|------|---|
| 原材料名 | 豚ばら肉、砂糖、食塩、卵たん白、植物性たん白、香辛料 / リン酸塩 (Na)、調味料 (アミノ酸)、酸化防止剤 (ビタミンC)、発色剤 (亜硝酸Na)、コチニール色素 |
|------|---|

- 改行で区分

|      |  |
|------|--|
| 原材料名 | 豚ばら肉、砂糖、食塩、卵たん白、植物性たん白、香辛料<br>リン酸塩 (Na)、調味料 (アミノ酸)、酸化防止剤 (ビタミンC)、発色剤 (亜硝酸Na)、コチニール色素 |
|------|--|

# 食品関連事業者

- 食品関連事業者のうち表示内容に責任を有する者の  
氏名又は名称及び住所を表示する
  - 表示内容に責任を有する者の氏名と住所について記載。
  - 実際に食品を製造した者ではなく製造を委託した者など⇒販売者
    - プライベートブランド商品など



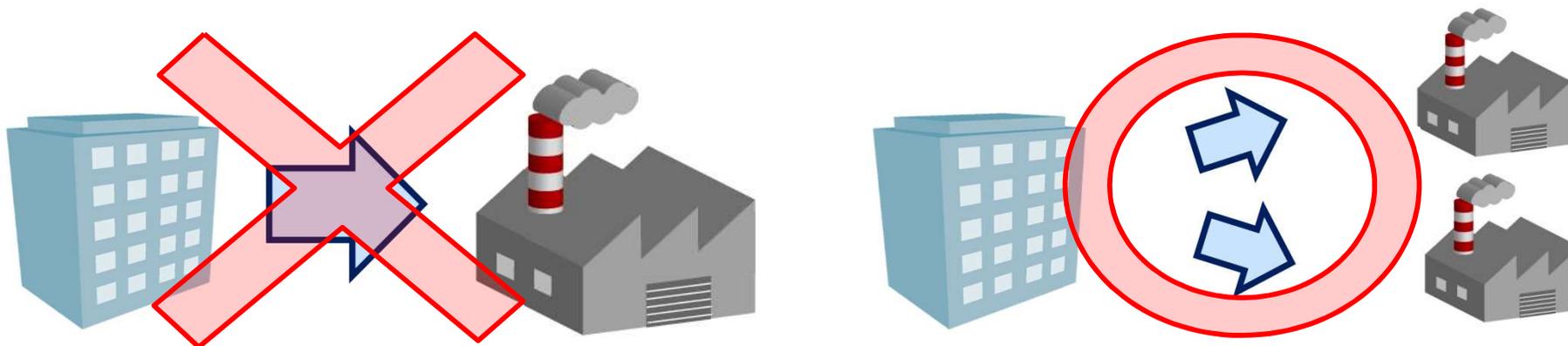
# 製造者、加工者など

- 食品を製造、加工、輸入などを実際に行った食品関連事業者について所在地及び氏名又は名称を記載する。
  - 「製造者」、「加工者」、「輸入業者」であること
  - 製造所又は加工者の所在地
    - 都道府県名から住居番号まで記載  
(指定都市、県庁の所在する市は都道府県名が省略可能)
    - 輸入品にあつては、輸入業者の営業所所在地
  - 個人の場合は氏名、法人の場合は法人名称を表示
    - 屋号のみの表示は認められない

※製造者などが食品関連事業者と同じ場合、食品関連事業者の表示は省略可能

# 製造所固有記号の表示

- あらかじめ消費者庁長官に届け出た製造所固有の記号（製造所固有記号）をもって製造所の表示とすることができる
  - 同一商品を2か所以上の工場で製造している場合に使用可能



# 製造所固有記号の表示

- 表示の方法
  - 製造者、販売者などの表示の付近に「+○○」と記号で表示する
  - 次のいずれかの内容の併記が必要
    - 製造所所在地等の情報提供を求められたときに回答する者の連絡先
    - 製造所所在地等を表示したWebサイトのアドレス等
    - 当該製品の製造を行っている全ての製造所所在地等

|     |   |
|-----|---|
| 販売者 | 横浜市中区日本大通 1<br>株式会社 かながわ + A B<br>製造所の情報は下記にお問合せください<br>電話 045-210-○○○○ |
|-----|---|

# 個別表示が必要なもの

- 個別表示が必要な加工食品と表示義務事項がリスト化されている
  - 食肉製品の分類など
  - 冷凍食品の分類など
  - 乳の種類別、乳脂肪分の%、殺菌温度及び時間など
  - ふぐ加工品のロット、原料のふぐの種類、漁獲水域
  - ミネラルウォーターの殺菌・除菌の有無
  - マカロニ類の調理方法
  - 即席めん類の油脂での処理の有無



# 本日の内容

- 1 食品表示とは
  - 食品表示法と食品表示基準
- 2 食品の分類と食品表示
  - 一般用生鮮食品の表示
  - 一般用加工食品の表示
- 3 その他食品表示に関すること

# 遺伝子組換え表示制度の見直し

## 義務対象※2

安全性審査を経て流通が認められた9農産物及びそれを原材料とした33加工食品群※3

(食品表示基準 別表第17)

| 対象農産物                 | 加工食品※4   |
|-----------------------|--|
| 大豆<br>(枝豆及び大豆もやしを含む。) | 1 豆腐・油揚げ類、2 凍り豆腐、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 きなこ、9 大豆いり豆、10 1から9までに掲げるもの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 |
| とうもろこし                | 1 コーンスナック菓子、2 コーンスターチ、3 ポップコーン、4 冷凍とうもろこし、5 とうもろこし缶詰及びとうもろこし瓶詰、6 コーンフラワーを主な原材料とするもの、7 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。)、8 調理用のとうもろこしを主な原材料とするもの、9 1から5までに掲げるものを主な原材料とするもの                                |
| ばれいしょ                 | 1 ポテトスナック菓子、2 乾燥ばれいしょ、3 冷凍ばれいしょ、4 ばれいしょでん粉、5 調理用のばれいしょを主な原材料とするもの、6 1から4までに掲げるものを主な原材料とするもの  |
| なたね                   |  |
| 綿実                    |  |
| アルファルファ               | アルファルファを主な原材料とするもの   |
| てん菜                   | 調理用のてん菜を主な原材料とするもの   |
| パパイヤ                  | パパイヤを主な原材料とするもの  |
| からしな                  |  |

★ しょうゆや植物油などは、最新の技術によっても組換えDNA等が検出できないため、表示義務はありませんが、任意で表示をすることは可能です。この場合は、義務対象品目と同じ表示ルールに従って表示してください。

※2 従来のもものと組成、栄養価等が同等のもの

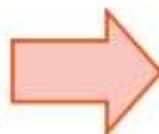
※3 組換えDNA等が残存し、科学的検証が可能と判断された品目

※4 表示義務の対象となるのは主な原材料(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、原材料及び添加物の重量に占める割合が5%以上であるもの)

# 遺伝子組換え表示制度について

## 表示方法

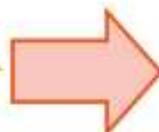
分別生産流通管理をして遺伝子組換え農産物を区別している場合及びそれを加工食品の原材料とした場合



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

<表示例>「大豆(遺伝子組換え)」等

分別生産流通管理をせず、遺伝子組換え農産物及び非遺伝子組換え農産物を区別していない場合及びそれを加工食品の原材料とした場合



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旨を表示

<表示例>「大豆(遺伝子組換え不分別)」等

分別生産流通管理をしたが、遺伝子組換え農産物の意図せざる混入が5%を超えていた場合及びそれを加工食品の原材料とした場合<sup>※5</sup>

「不分別」という言葉では消費者に分かりにくいとの指摘もあります。パッケージに余白がある場合は、「遺伝子組換え不分別」の意味について説明文を付記することが消費者の正しい理解につながります。

※5 大豆及びとうもろこしに限る

## キーワード:「分別生産流通管理」

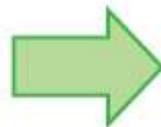
分別生産流通管理 (IP ハンドリング) とは、遺伝子組換え農産物と非遺伝子組換え農産物を生産、流通及び加工の各段階で善良なる管理者の注意をもって分別管理し、それが書類により証明されていることをいいます。

# 任意表示制度

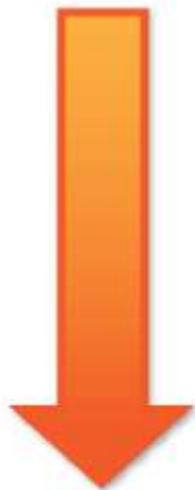
義務表示の対象農産物及びこれらを原材料とした加工食品について、遺伝子組換え農産物が混入しないように分別生産流通管理が行われたことを確認したものを使用している場合は、その旨を表示することができます。

## 旧制度

分別生産流通管理をした対象農産物及びそれらを原材料とする加工食品



「遺伝子組換えでないものを分別」  
「遺伝子組換えでない」  
等の表示が可能



## 「分別生産流通管理(IPハンドリング)」

遺伝子組換え農産物と非遺伝子組換え農産物について、生産、流通及び加工の各段階で管理者の注意をもって分別管理し、それが書類により証明されていることを言います。

※大豆・とうもろこしについては、適切に分別生産流通管理した場合でも、遺伝子組換え農産物の意図しない混入が避けられないことから、5%までの意図しない混入を認めています。

## 現行制度

分別生産流通管理をして、意図せざる混入を5%以下に抑えている大豆及びとうもろこし並びにそれらを原材料とする加工食品

任意表示については、一括表示枠外の容器包装の見やすい箇所に当該原材料名に対応させて表示することもできます。  
適切に分別生産流通管理された旨の表示方法について、詳しくは裏面をご参照ください。

分別生産流通管理をして、遺伝子組換え農産物の混入がないと認められる対象農産物を原材料とする加工食品

適切に分別生産流通管理された旨の表示が可能

<表示例>

「大豆(遺伝子組換えの混入を防ぐため分別)」  
「大豆(遺伝子組換えが混入しないよう分別)」  
「大豆(遺伝子組換え混入防止措置済)」 等

名称：豆腐  
原材料名：大豆(アメリカ産) (分別生産流通管理済)、食塩 / 凝固剤 . . .

名称：ポップコーン  
原材料名：とうもろこし (アメリカ産)、パーム油、食塩 . . .

原材料に使用しているとうもろこしは、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。

遺伝子組換え農産物の混入がない非遺伝子組換え農産物である旨の表示が可能

<表示例>

「遺伝子組換えでない」  
「非遺伝子組換え」 等

名称：豆腐  
原材料名：大豆(国産) (遺伝子組換えでない)、食塩 / 凝固剤 . . .

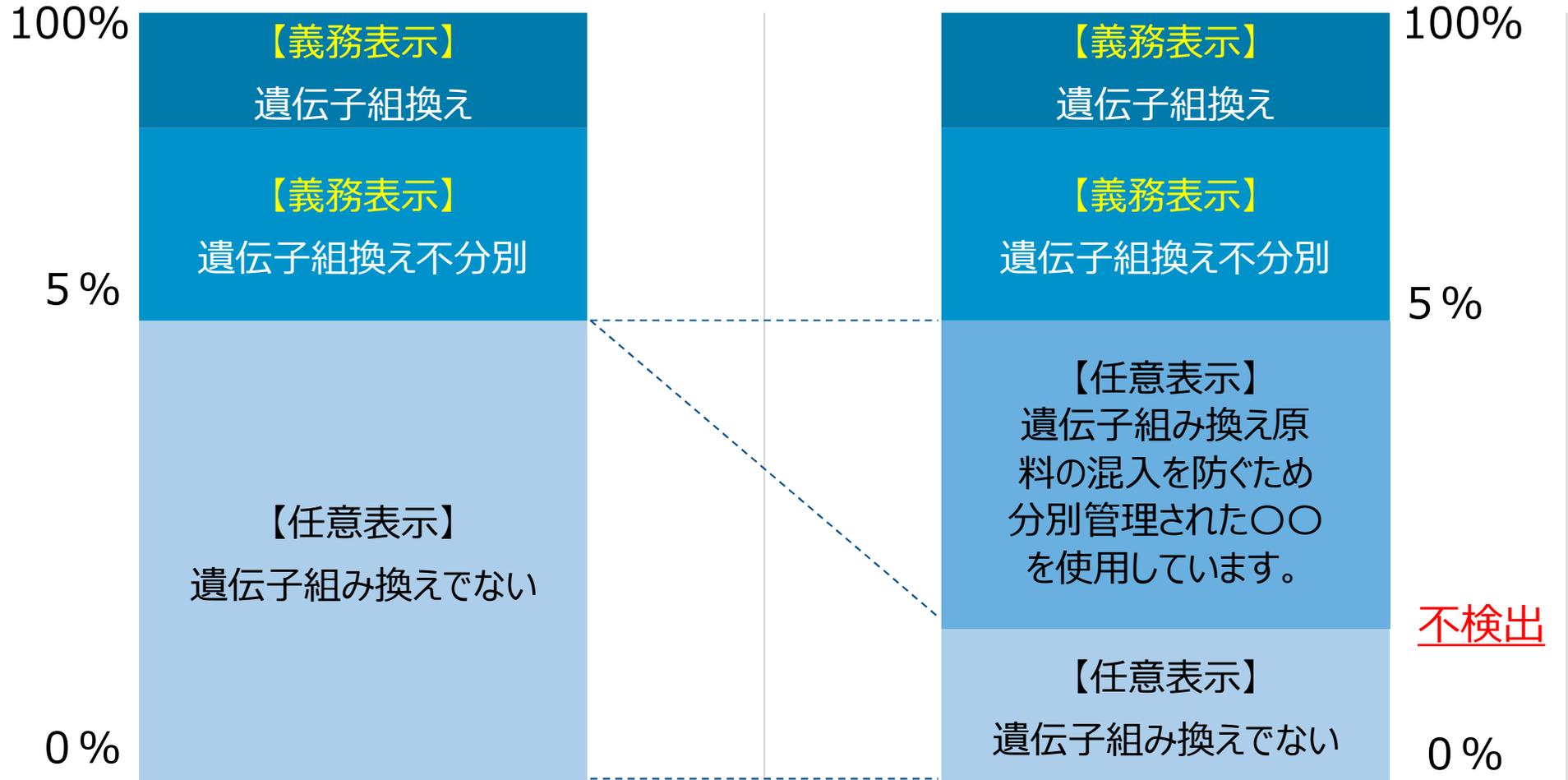
原材料に使用している大豆は非遺伝子組換えのものです。

# 遺伝子組換え表示制度について

## 旧制度

## 現行制度

遺伝子組換え原料の検出割合



加工食品パッケージの添加物について

# 無添加表示がかわいいます！

よりわかりやすい表示にするために、ガイドライン\*を作りました。

「無添加」の表示はなくないません。

これまで…

よくわからない

何を添加してないの？



これから

よくわかる！

『何が無添加なのか』  
『何が使われているのか』  
が明確になります。  
例えば…



着色料や着色料と類似機能を持つ  
原材料※・添加物を使用していない  
ときに、  
『着色料無添加』  
と表示できます。

※クランベリー抽出エキスなど

# 添加物の無添加表示について

人工ってなに？



甘味料や甘味料と類似機能を持つ  
原材料・添加物※を使用していない  
ときに、  
『**甘味料不使用**』  
と表示できます。

※カンゾウ抽出物など

保存料は使ってないけど、  
酸化防止剤は使ってるんだ…



保存効果を持たせるため酸化防止  
剤を使用しているときは、  
その旨を記載する必要があります。

保存料 無添加  
保存効果を持たせるために  
酸化防止剤を使用しています

|      |   |
|------|---|
| 名称   | おにぎり  |
| 原材料名 | うるち米（国産）、調味梅干し、のり（国産）、塩／酸化防止剤（エリソルビン酸ナトリウム） |

※消費者庁リーフレット抜粋

# 表示を作成する際に注意すべき10類型

消費者庁  
食品表示企画課

類型1: 単なる「無添加」の表示

類型6: 健康、安全と関連付ける表示

類型2: 食品表示基準に規定されていない用語を使用した表示

類型7: 健康、安全以外と関連付ける表示

類型3: 食品添加物の使用が法令で認められていない食品への表示

類型8: 食品添加物の使用が予期されていない食品への表示

類型4: 同一機能・類似機能を持つ食品添加物を使用した食品への表示

類型9: 加工助剤、キャリアオーバーとして使用されている(又は使用されていないことが確認できない)食品への表示

類型5: 同一機能・類似機能を持つ原材料を使用した食品への表示

類型10: 過度に強調された表示

※食品添加物の不使用表示に関するガイドライン(当ガイドラインは不使用表示を一律に禁止するものではありません。) どのような食品添加物が使用されているか確認したい場合は、一括表示枠内にある食品添加物表示をよく確認して購入しましょう。



# 食品表示の取り締まり

- 神奈川県では食品表示の内容が正しいかどうか保健福祉事務所等の食品衛生監視員が確認しています
  - 収去検査（抜き取り検査）
    - 大豆の遺伝子組換え表示
    - 卵、乳などのアレルギー表示
    - 加工食品の添加物表示
  - 食品表示の点検
    - スーパーマーケットなどの食品販売事業者
    - 菓子製造業、清涼飲料水製造業などの食品製造事業者



# 食品表示の相談窓口

- かながわ食の安全・安心相談ダイヤル

電話 0 4 5 - 2 1 0 - 4 6 8 5

- 受付時間

8時30分から11時30分まで及び13時から16時30分まで  
(土曜日・日曜日・祝日・年末年始の閉庁日を除く)

**食品衛生に関する  
ご相談も受け付けています！**

