令和8年度
『神奈川県食品の適正表示推進講習会』

食品表示法（衛生事項）

～（１）横断的義務表示（総論的）～

神奈川県健康医療局生活衛生部生活衛生課

食品表示法(衛生事項) の (１) 横断的義務表示（総論的）について説明します。

ここでは、食品表示法の「衛生事項」について説明します。

名称、保存の方法、消費期限又は賞味期限、添加物、製造者の項目が衛生事項として定められています。

新たなポイント

➢ 食品表示基準の改正について スライド番号18、19

「食品表示基準」が令和8年4月1日に改正されました。

- 別表第14に掲げる特定原材料に「カシューナッツ」を追加
- 特定原材料に準ずるものに「ピスタチオ」を追加
- 個別品目ごとの表示ルールの見直し
  （例：調理冷凍食品について、個別表示ルールを廃止）

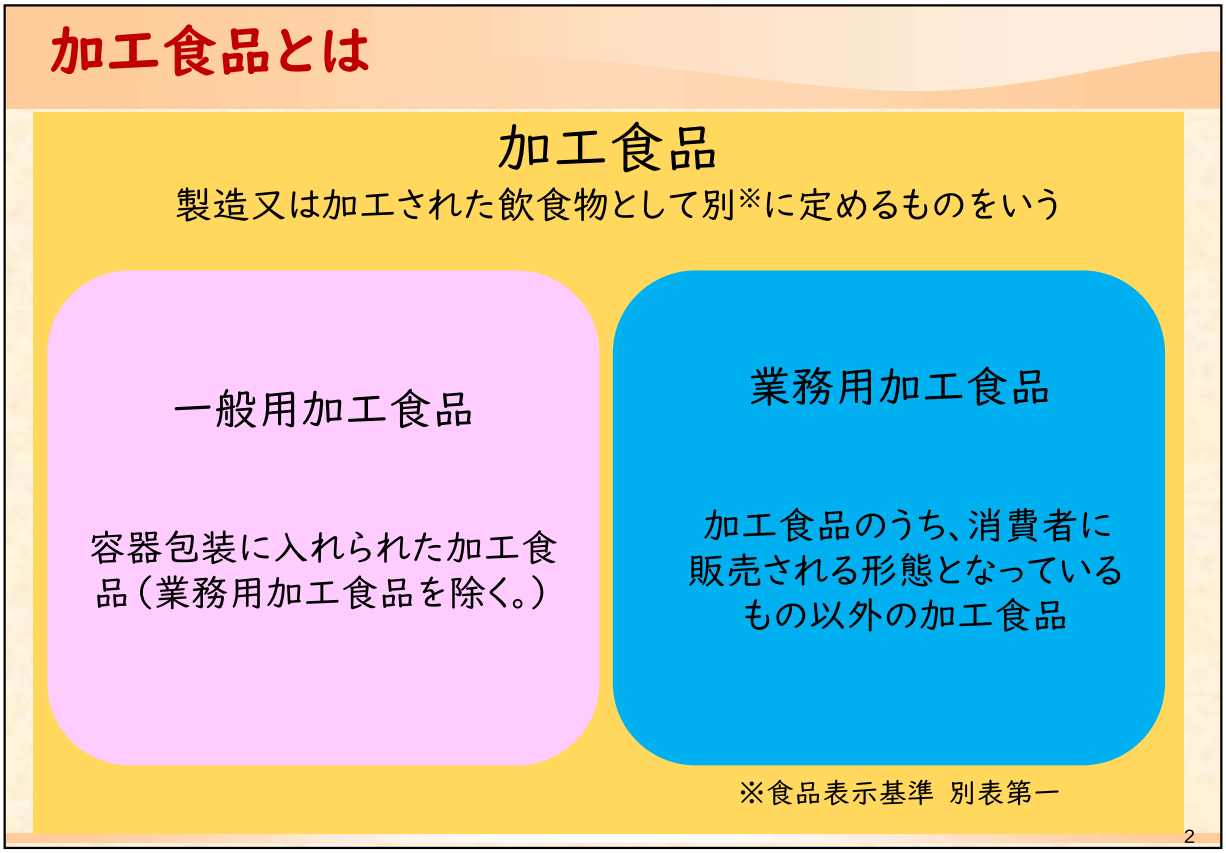
新たなポイントはこちらのとおりです。

「食品表示基準」が令和8年4月1日に改正されました。

改正内容としては、

- 別表第14に掲げる特定原材料に「カシューナッツ」を追加
- 特定原材料に準ずるものに「ピスタチオ」を追加
- 個別品目ごとの表示ルールの見直し
  （例：調理冷凍食品について、個別表示ルールを廃止）があります。

詳細な内容は、スライド番号18でご説明します。



一般用加工食品の表示について説明します。

加工食品とは、製造又は加工された飲食物として食品表示基準 別表第一で定めるものをいいます。

一般用加工食品とは、容器包装に入れられた加工食品（業務用加工食品を除く。）のことをいいます。

業務用加工食品とは、加工食品のうち、消費者に販売される形態となっているもの以外の加工食品のことをいいます。

一般用加工食品の義務表示事項

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 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 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	輸入品にあっては、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

※表示対象：容器に入れ、又は包装されたもの（飲食料品を製造し、一般消費者に直接販売する場合等は除く。）3

こちらは、一般用加工食品に必要な表示です。品質事項と衛生事項の双方に記載する必要があります。

赤字の箇所が、「衛生事項」の表示項目です。

表示の対象は、あくまで容器に入れて、又は包装されたものが対象であって、飲食店やばら売りで販売するものは対象外です。

保存方法及び期限表示に関しては、個別のスライドで説明します。

その他の義務表示事項

○L－フェニルアラニン化合物を含む旨

フェニルケトン尿症患者の保護の観点から表示

容器包装の表示可能面積がおおむね30cm^{2}以下の場合、次の表示が可能

添加物を表示する場合	アスパルテーム（フェニルアラニン）
添加物を省略する場合	フェニルアラニンを含む

○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

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

4

その他の義務表示事項について説明します。

フェニルケトン尿症患者の、フェニルアラニン過剰摂取の防止のため、

L－フェニルアラニン化合物を含む旨の表示が義務化されました。

表示可能面積がおおむね30平方センチメートル以下の場合、

「L－フェニルアラニン化合物を含む」という表現を、

① 添加物を表示する場合：アスパルテーム（フェニルアラニン）

② 添加物を省略する場合：フェニルアラニンを含むと 表示することができます。

また、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されました。

ふぐによる食中毒の発生防止を図るために、内臓を除去し、皮を剥いだ、いわゆるみがきふぐについては、

原料ふぐの種類、漁獲海域名、処理年月日、処理業者の氏名及び住所、を表示します。

気密性のある容器包装詰の要冷蔵食品については、容器包装詰加圧加熱殺菌食品と誤認し、常温保存したことによるボツリヌス食中毒が発生したことから、要冷蔵食品であることが明確に分かるように、容器包装のおもて面に冷蔵を要する食品である旨の文字を分かりやすく表示します。

表示レイアウトの改善

○ 表示可能面積がおおむね30cm^{2}以下の場合でも、
安全性に関する表示事項について、省略不可

「名称」、「保存方法」、「消費期限又は賞味期限」、「食品関連事業者」、「アレルゲン」、「L-フェニルアラニン化合物を含む旨」

・食品関連事業者を表示しなくてもよい場合（食品関連事業者以外の販売者等が容器包装入りの加工食品を販売する場合）は、製造所等の所在地及び製造者等の氏名等の表示が必要
・原材料と添加物の区分を明確に表示

5

表示レイアウトの改善について説明します。

今まで、表示可能面積が30平方センチメートル以下の場合には、食品表示そのものが省略できましたが、

ここに挙げている「名称」、「保存方法」、「消費期限又は賞味期限」、「食品関連事業者」、「アレルゲン」、「L-フェニルアラニン化合物を含む旨」は、表示の省略が不可となっています。

個別義務表示事項

○ 別表に規定する食品に該当する場合、表示の方法に従って表示する。

●別表第19　加工食品　45種類→23種類に改正

●別表第24　生鮮食品　13種類

食品	表示事項	表示の方法
乳製品	種類別	乳等命令※第２条の定義に従った種類別を表示する。 この場合において、チーズにあってはナチュラルチーズ又はプロセスチーズの別、アイスクリーム類にあってはアイスクリーム、アイスミルク又はラクトアイスの別を表示する。
	乳製品である旨（乳酸菌飲料に限る。）	「種類別○○」の次に「（乳製品）」の文を表示する。
	飲食に供する際に加熱する旨（ナチュラルチーズ（ソフト及びセミハードのものに限る。）であって、飲食に供する際に加熱するものに限る。）	「種類別○○」の次に「（要加熱）」、「（加熱が必要）」、「（加熱してお召し上がりください）」等飲食に供する際に加熱する旨の文言を表示する。

※乳及び乳製品の成分規格等に関する命令　6

ここまで横断的表示事項について説明しましたが、ここでは、個別義務表示事項について説明します。

1例だけ取り上げて説明します。

別表に規定する食品に該当する場合、表示事項を表示の方法に従って表示する必要があります。

別表第19には、加工食品23種類が、別表第24には生鮮食品13種類が掲げられています。

別表第19については、令和8年4月1日の食品表示基準改正により、38種類から23種類に改正されていますので注意が必要です。

例えば、乳製品について、表示の方法としては、「乳及び乳製品の成分規格等に関する命令(乳等命令)」に従った内容を表示しなければならないとされています。

また、乳製品の種類に応じて表示事項が定められており、表示する順番も定められています。

別表に規定する食品を作る場合には、横断的表示事項だけでなく、個別義務表示事項についても確認する必要がありますので注意してください。

※乳及び乳製品の成分規格等に関する命令（厚生労働省）
https://www.mhlw.go.jp/web/t_doc?dataId=78333000&dataType=0

&pageNo=1

個別表示義務がある23品目の加工食品

- トマト加工品
- ジャム類
- 乾めん類
- 食肉（鳥獣の生肉（骨及び臓器を含む。））
- 食肉製品
- 乳
- 乳製品
- 鶏の液卵
- 切り身又はむき身にした魚介類（生かき及びふぐを原材料とするふぐ加工品を除く。）であって、生食用のもの（凍結させたものを除く。）
- 生かき
- ゆでがに
- うに加工品
- ふぐを原材料とする加工品
- 塩蔵わかめ
- 食酢
- マーガリン類
- 冷凍食品
- 容器包装に密封された常温で流通する食品
- 農産物の缶詰及び瓶詰
- 畜産物の缶詰及び瓶詰
- 調理食品の缶詰及び瓶詰
- 果実飲料
- 豆乳類

食品表示基準別表第19

7

こちらが、個別表示義務がある加工食品の23品目です。

生食用食肉

販売の方法	表示事項
容器包装に入れて販売する場合	生食用である旨 記載例 ＯＫ：生食用、生のまま食べられます ＮＧ：ユッケ用、牛刺し用
	と畜場の所在地の都道府県及びと畜場の名称
	生食用食肉の加工基準に適合する方法で加工が行われた施設の所在地の都道府県名及び加工施設の名称
	一般に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨
	子供、高齢者その他食中毒に対する抵抗力が弱い者は食肉の生食を控えるべき旨
容器包装に入れないで販売する場合	【店舗の見やすい箇所に表示】 ・一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨 ・子供、高齢者その他食中毒に対する抵抗力の弱い者は食肉の生食を控えるべき旨

食品表示基準Q&Aについて　別添　生食用牛肉に関する事項

8

生食用食肉について説明します。

容器包装に入れて販売する場合と容器包装に入れないで販売する場合は、それぞれ表に記載のある表示が義務となっています。

一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨や、

子供、高齢者その他食中毒に対する抵抗力の弱い者は食肉の生食を控えるべき内容を、

店舗の見えやすい箇所に表示する必要があります。

食品表示基準改正の概要について（R2年3月27日改正）

○指定成分等含有食品表示（R2.6.1施行）
特別の注意を必要とする成分等を含む食品について、消費者の安全及び自主的かつ合理的な選択の機会を確保し、必要な情報を消費者に提供する上で指定成分等に係る表示が必要

○生水牛乳表示（R2.6.1施行）
「乳」の範囲に「生水牛乳」が追加

○農産物漬物の内容量表示（R2.3.27施行）
漬物の重量の計量にあたっては、計量法に定めのあるものは、計量法の規定によって行う

○精米年月日表示（R2.3.27施行）
「精米年月日表示」から「精米時期表示」に変更

9

令和2年に行われた食品表示基準の改正内容です。衛生事項、品質事項の内容を含みます。

○指定成分等含有食品表示：食品衛生法の改正による指定成分等含有食品（特別の注意を必要とする成分等を含む食品）に係る健康被害情報の届出制度の創設に伴い、「指定成分等含有食品である旨」、「指定成分等について食品衛生上の危害の発生を防止する見地から特別の注意を必要とする成分又は物である旨」等の表示を義務付けました。

○生水牛乳表示：乳及び乳製品の成分規格等に関する省令の改正により、乳の範囲に「生水牛乳」が追加されたことから、乳の範囲に「生水牛乳」を追加するよう改正されました。

○農産物漬物の内容量表示：計量法における農産物漬物の計量方法について、商品の実態を反映した見直しが行われたことを踏まえ、農産物漬物について、計量法の計量方法に基づき内容量を表示するよう改正されました。

○精米年月日：玄米及び精米商品は、これまで「調製年月日」「精米年月日」「輸入年月日」を表示することとされていましたが、令和2年3月27日より、年月日に加えて「年月旬（上旬／中旬／下旬）」表示もできるようになりました。これにより、食品ロスの削減や物流の効率化が図られることが期待されます。なお、年月旬表示の導入に伴い、米袋の一括表示部分を「調製年月日」「精米年月日」「輸入年月日」から、それぞれ「調製時期」「精米時期」「輸入時期」に変更する必要がありますが、既に作製している米袋を有効活用するため、令和4年3月31日までの間は、従来の米袋も使用可能とされました。

食品表示基準改正の概要について（R2年7月16日施行）

○食品添加物に係る表示

「人工」及び「合成」を冠した食品添加物の用途名（甘味料、着色料及び保存料）及び一括名（香料）について、「人工」及び「合成」の用語を削除

○原料ふぐの種類に係る表示

ふぐの種類の標準和名のリストから「しろあみふぐ」を削除

○特色のある原材料等に係る表示

有機畜産物等が指定農林物資として表示規制の対象となったことを踏まえ、該当する告示を引用

10

○食品添加物に係る表示

「食品添加物表示制度に関する検討会報告書」を踏まえ、「人工」及び「合成」を冠した食品添加物の用途名（甘味料、着色料及び保存料）及び一括名（香料）について、「人工」及び「合成」の用語を削除されました。

経過措置は令和4年3月31日まででした。

○原料ふぐの種類に係る表示

ふぐの種類の標準和名のリストから「しろあみふぐ」が削除されました。

○特色のある原材料等に係る表示（R2.7.16日施行）

有機畜産物等が指定農林物資として表示規制の対象となったことを踏まえ、該当する告示を引用するよう改正されました。