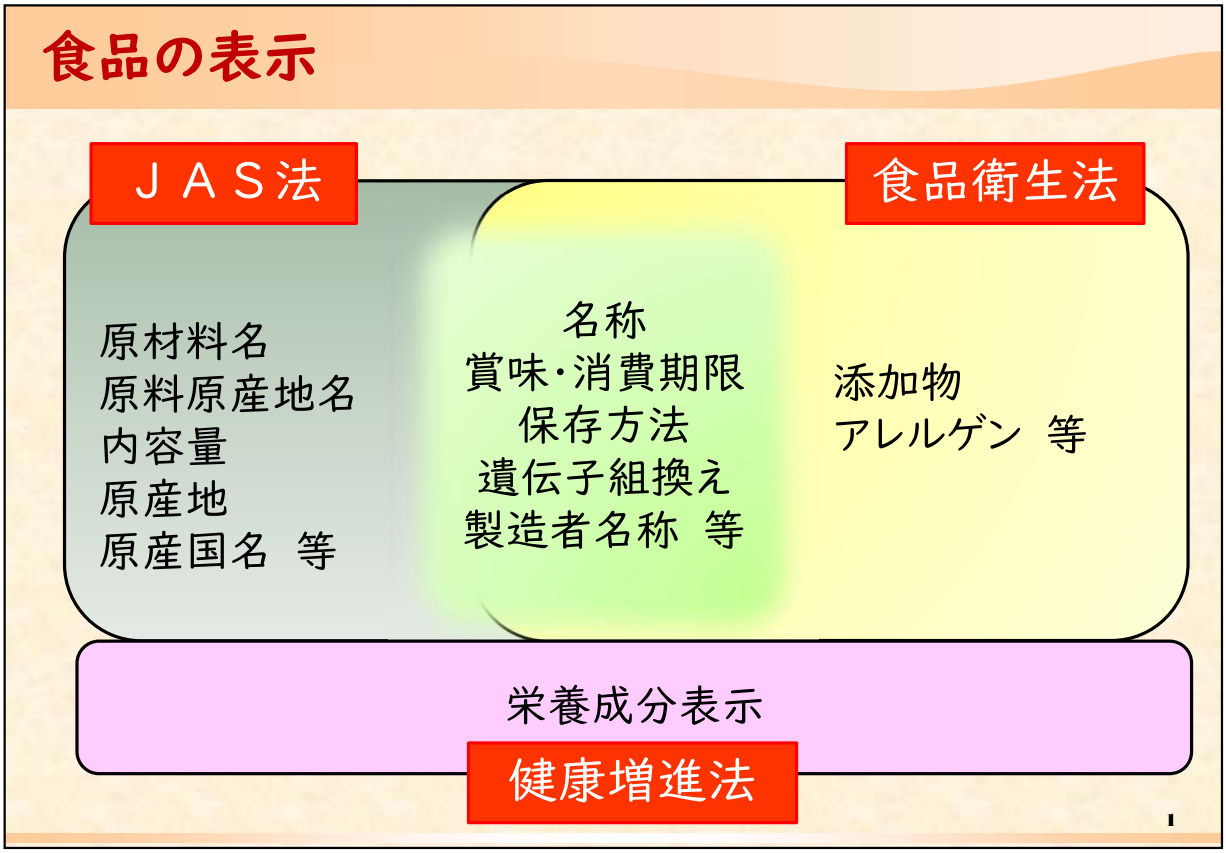
令和8年度
『神奈川県食品の適正表示推進講習会』

食品表示法（衛生事項・品質事項）

～総論～

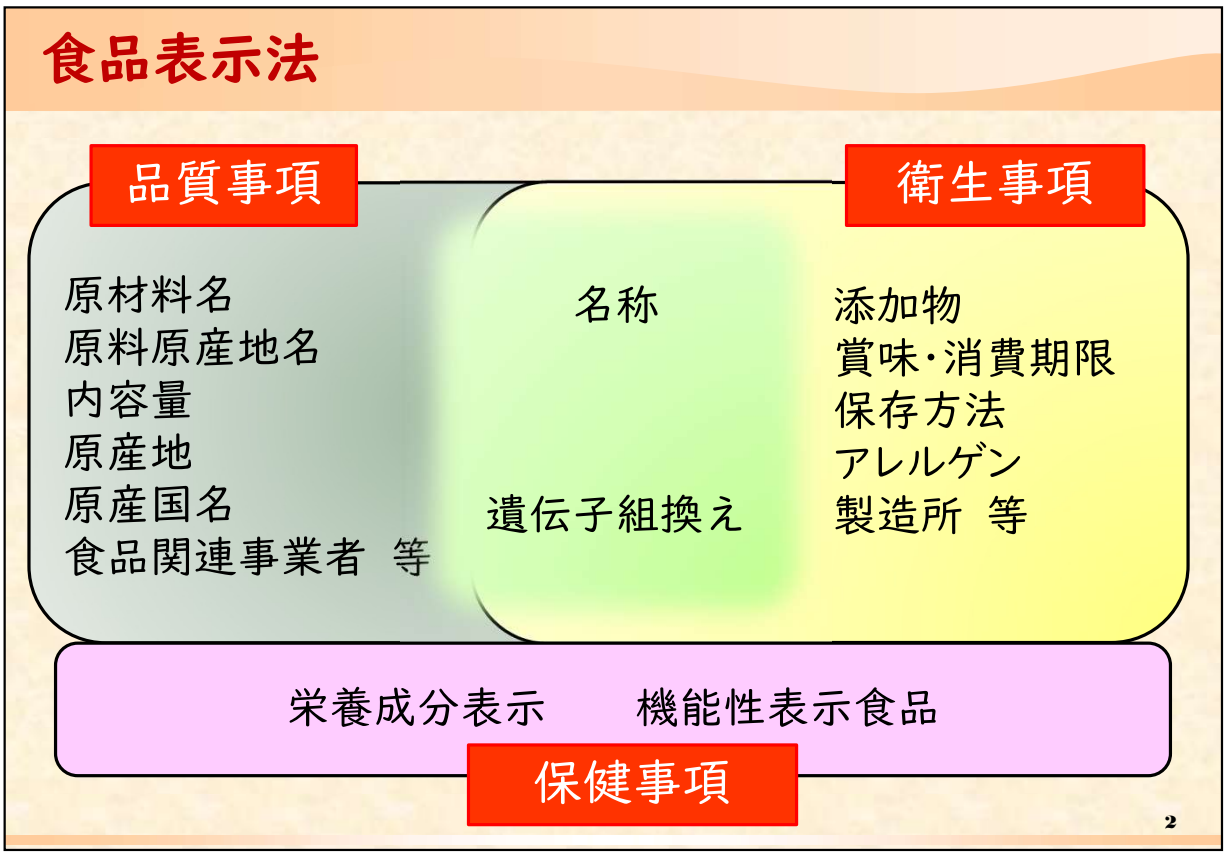
神奈川県健康医療局生活衛生部生活衛生課

食品表示法（衛生事項・品質事項）の総論についてお話します。



従来、食品の表示は複数の法律に定めがあり、非常に複雑なものになっていました。

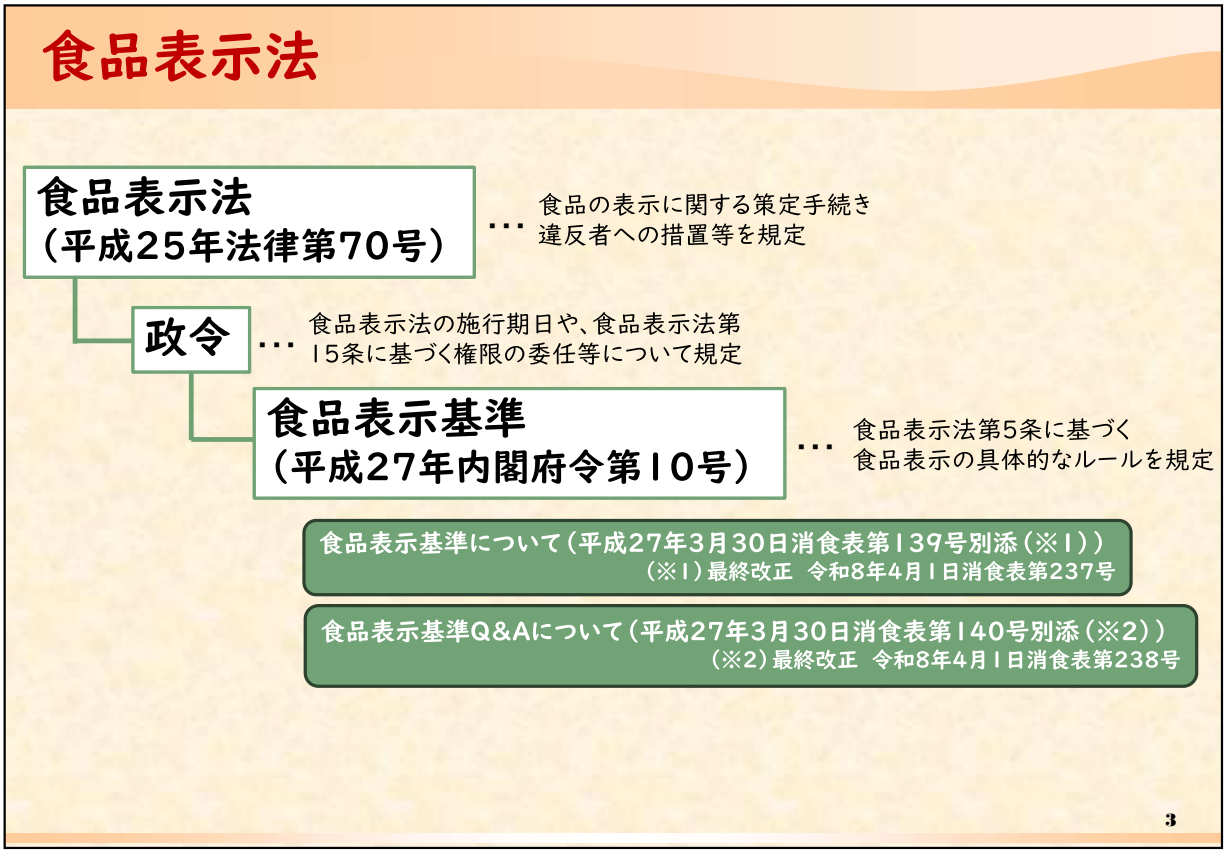
そこで、食品衛生法、JAS法及び健康増進法の3法の食品の表示に係る規定を一元化しました。



それが「食品表示法」で、平成25年6月に公布され、平成27年4月1日に施行されました。

法律自体は、消費者庁が所管しています。

食品表示の具体的なルールは、食品表示法第5条に基づく食品表示基準で規定されています。



消費者庁のホームページでは、食品表示法に係る様々な法令等が記載されています。
その中でも、食品表示の作成等を行う上で重要なものについて、
体系的に示したものがこちらです。

食品表示法第5条の規定により食品表示基準を定めており、
その中で食品表示の具体的なルールを規定しています。
また、食品表示基準に係る通知として、食品表示基準や食品表示基準Q&Aがあり、
食品や表示項目ごとの表示のルールが示されています。
どちらも頻繁に改正されるため、最新の情報を入手できるよう努めていただければと思います。

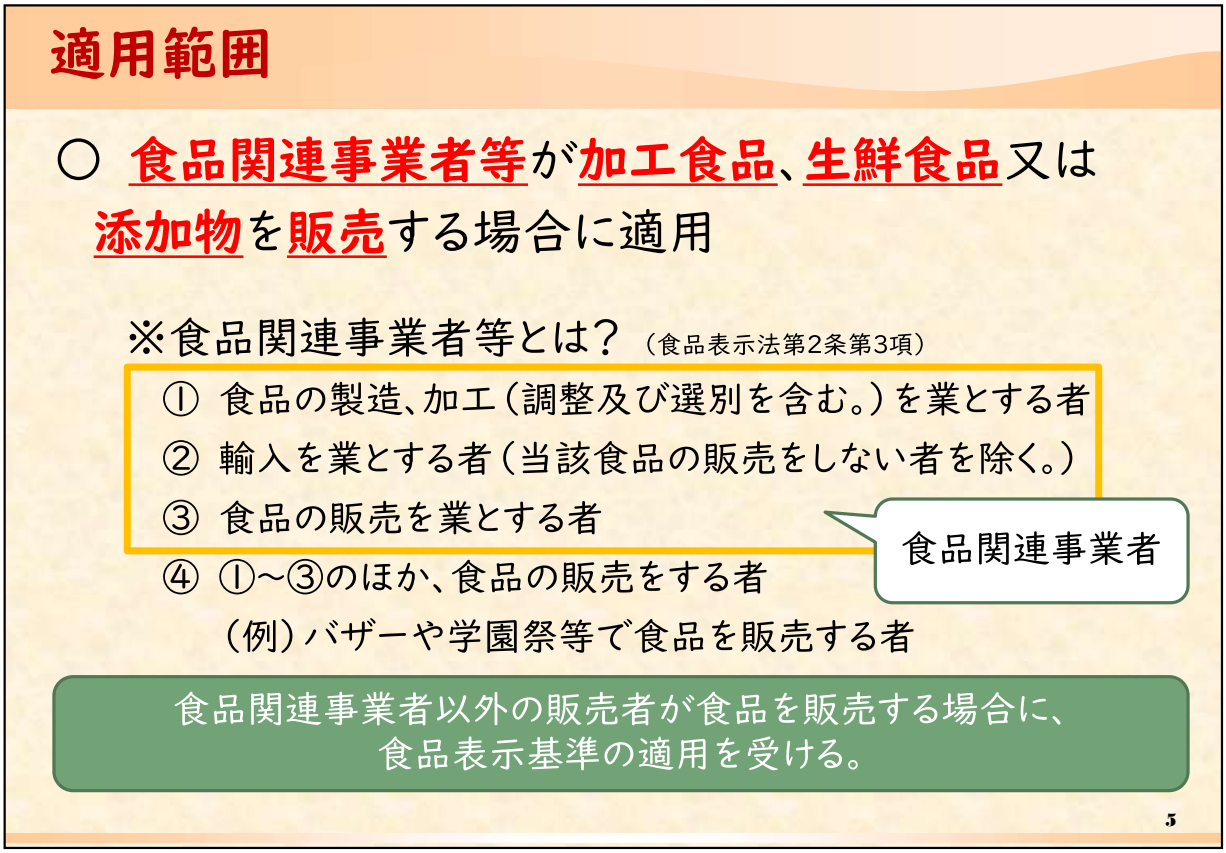
これらの他、機能性表示食品に関する告示や、食品表示法を含めた様々な法律に基づく、監視執行に関する府令や命令が定められています。
食品表示の作成等においては、この体系を踏まえた上で、
各法令等を確認することが必要です。

食品表示基準

第一章　総則（第一条・第二条）
第二章　加工食品
　第一節　食品関連事業者に係る基準
　　第一款　一般用加工食品（第三条―第九条）
　　第二款　業務用加工食品（第十条―第十四条）
　第二節　食品関連事業者以外の販売者に係る基準（第十五条―第十七条）
第三章　生鮮食品
　第一節　食品関連事業者に係る基準
　　第一款　一般用生鮮食品（第十八条―第二十三条）
　　第二款　業務用生鮮食品（第二十四条―第二十八条）
　第二節　食品関連事業者以外の販売者に係る基準（第二十九条―第三十一条）
第四章　添加物
　第一節　食品関連事業者に係る基準（第三十二条―第三十六条）
　第二節　食品関連事業者以外の販売者に係る基準（第三十七条―第三十九条）
第五章　雑則（第四十条・第四十一条）

4

食品表示基準はスライドに示した内容で構成されており、
第一章では食品表示基準の適用範囲と用語の定義、
第二章では加工食品を販売する際の表示、
第三章では生鮮食品を販売する際の表示、
第四章では添加物を販売する際の表示について規定されています。



食品表示基準は、食品関連事業者等が加工食品、生鮮食品、又は添加物を販売する場合に適用します。

「食品関連事業者等」とは、

①食品の製造、加工（調整及び選別を含む。）を業とする者

②輸入を業とする者（当該食品の販売をしない者を除く。）

③食品の販売を業とする者　のことをいい、

「食品関連事業者」以外の販売者（④）とは、単発で食品を販売する者のことをいいます。例えば、バザーや学園祭等で食品を販売する場合は④に該当します。

食品表示基準には、食品関連事業者以外の販売者が食品を販売する場合、食品表示基準の適用を受けることの規定もありますのでご注意ください。

食品表示基準

加工食品

（一般用・業務用）



製造又は加工された食品として別※1に定めるものをいう

生鮮食品

（一般用・業務用）



加工食品及び添加物以外の食品として別※2に定めるものをいう

添加物

（一般用・業務用）



食品衛生法第4条第2項に規定するものをいう

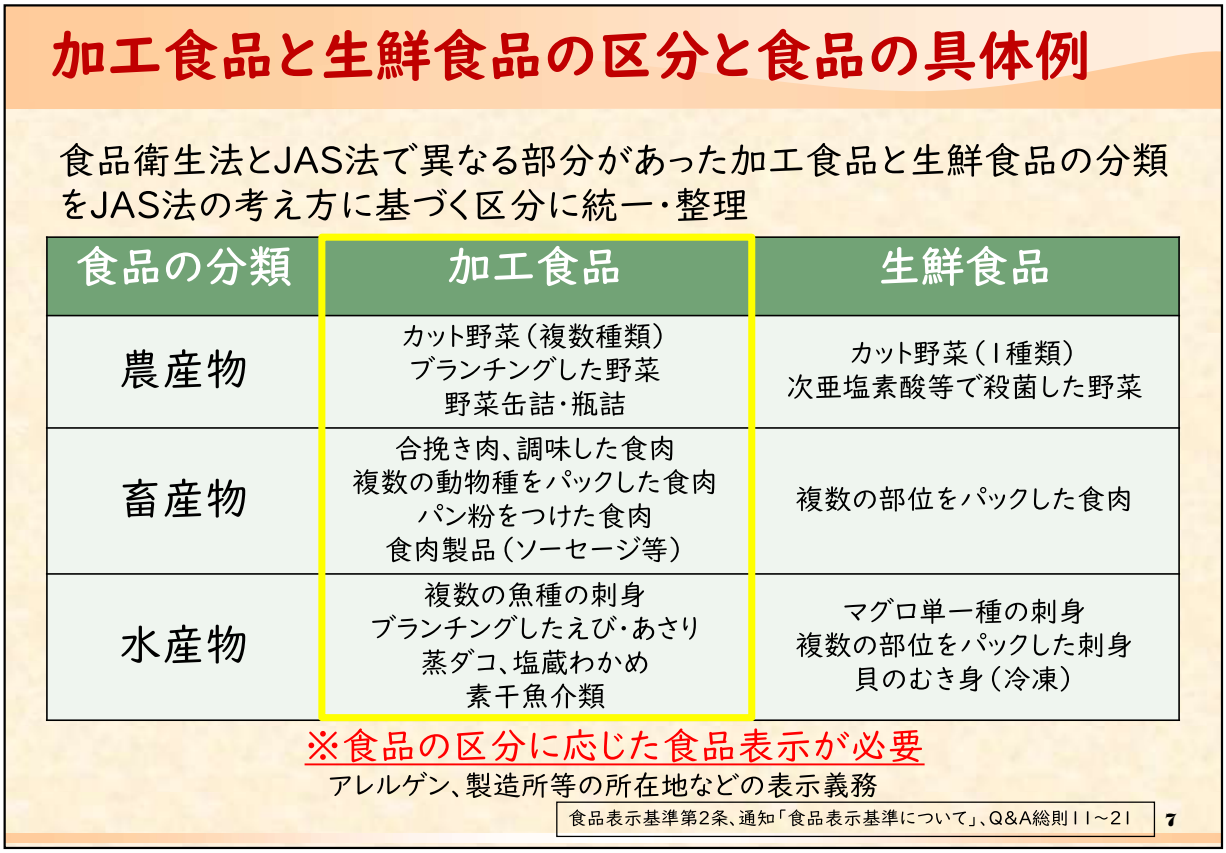
※1食品表示基準別表第1　　※2食品表示基準別表第2

6

加工食品とは、製造又は加工された食品として食品表示基準において定めるものをいいます。

生鮮食品とは、加工食品及び添加物以外の食品として食品表示基準において定めるものをいいます。

添加物は、食品衛生法第4条第2項において「食品の製造の過程において又は食品の加工若しくは保存の目的で、食品に添加、混和、浸潤その他の方法によって使用する物をいう。」と規定されています。



加工食品と生鮮食品の区分について説明します。

食品衛生法とJAS法では加工食品と生鮮食品の考え方が異なっていましたが、食品表示法に一本化し、JAS法の考え方に基づいて区分を統一・整理した形となりました。

具体的な食品の分類としては、農産物、畜産物、水産物と分けられているところですが、今まで食品衛生法で生鮮食品として名称と原産地を表示していたものが、加工食品として保存方法や消費・賞味期限や製造者名等の表示が必要となります。

農産物で、カット野菜でも複数種類入った野菜、ブランチングした野菜、野菜缶詰・瓶詰等は、加工食品に分類されます。ブランチングというのは、軽く煮て品質を保つため処理した野菜のことです。

畜産物で、複数の動物種をパックした食肉（豚と牛が入っている場合）、牛と豚を混ぜた合い挽き肉、食肉製品（ソーセージ等）等は、加工食品に分類されます。ここは間違いやすいので注意してください。複数種類混ぜるかどうかが重要です。

水産物で、複数の魚種の刺身、例えば、マグロにサーモン、イカを入れた場合は、加工食品に分類されます。他に、ブランチングしたえび、あさり、蒸ダコ、塩蔵わかめ、素干魚介類等についても加工食品に分類されます。

食品衛生法で生鮮食品に分類されていたものについても、加工食品に分類されている場合は、アレルゲン、製造所等の所在地などが義務表示になりますので注意してください。

一般用・業務用の区分

	加工食品	生鮮食品	添加物
一般用	容器包装に入れられた加工食品（業務用加工食品を除く）	生鮮食品（業務用生鮮食品を除く）	容器包装に入れられた添加物（業務用添加物を除く）
業務用	消費者に販売される形態となっているもの以外のもの	加工食品の原材料となるもの	消費者に販売される形態となっているもの以外のもの

8

加工食品、生鮮食品及び添加物にはそれぞれ一般用と業務用があります。

業務用加工食品は、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ものをいい、一般用加工食品は業務用加工食品以外の容器包装に入れられた加工食品を指します。

業務用生鮮食品は、生鮮食品のうち加工食品の原材料となるものをいい、一般用生鮮食品は業務用生鮮食品以外の生鮮食品を指します。

業務用添加物は、添加物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ものをいい、一般用添加物は業務用添加物以外の容器包装に入れられた添加物を指します。

表示の方式

加工食品及び生鮮食品（業務用を除く）、添加物について

○邦文で、消費者が読みやすく理解しやすい用語で表示する。

○容器包装の見やすい箇所に表示する。

○原則、別記様式により表示する。

○表示に用いる文字及び枠の色は、背景の色と対照的な色とする。

○表示に用いる文字は、JISZ8305に規定する8ポイントの活字以上の大きさの文字とする。

ただし、表示可能面積がおおむね150㎠以下のものは、JISZ8305に規定する5.5ポイントの活字以上の大きさの文字とすることができる。

業務用加工食品及び業務用生鮮食品について

○邦文で、当該食品を購入・使用する者が読みやすく理解しやすい用語で表示する。

9

食品表示は、邦文で、消費者が読みやすく理解しやすい用語で表示する必要があります。

また、容器包装の見やすい箇所に表示してください。

表示に用いる文字及び枠の色は、背景の色と対照的な色としてください。

表示に用いる文字は、JISZ8305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てください。

ただし、表示可能面積がおおむね150㎠以下のものは、JISZ8305に規定する5.5ポイントの活字以上の大きさの文字とすることができます。

業務用加工食品、業務用生鮮食品については、フォントの指定等はありませんが、邦文で、消費者が読みやすく理解しやすい用語で表示する必要があります。

衛生事項と品質事項について

○衛生事項

食品衛生法で規定していた衛生上の危害発生防止に関する表示事項（アレルギー、添加物など）

⇒食品表示法（衛生事項）の講習資料参照

○品質事項

JAS法で規定していた品質に関する適正な表示事項（原材料名、原産地、内容量など）

⇒食品表示法（品質事項）の講習資料参照

10

食品表示法は「衛生事項」「品質事項」「保健事項」に分類されますが、ここでは「衛生事項」「品質事項」について説明します。

「衛生事項」とは、食品衛生法で規定していた衛生上の危害発生防止に関する表示事項のことであり、アレルギーや添加物などの表示が含まれます。

「衛生事項」については、食品表示法（衛生事項）の講習資料をご確認ください。

「品質事項」とは、JAS法で規定していた品質に関する適正な表示事項のことであり、原材料名、原産地、内容量などの表示が含まれます。

「品質事項」については食品表示法（品質事項）の講習資料をご確認ください。