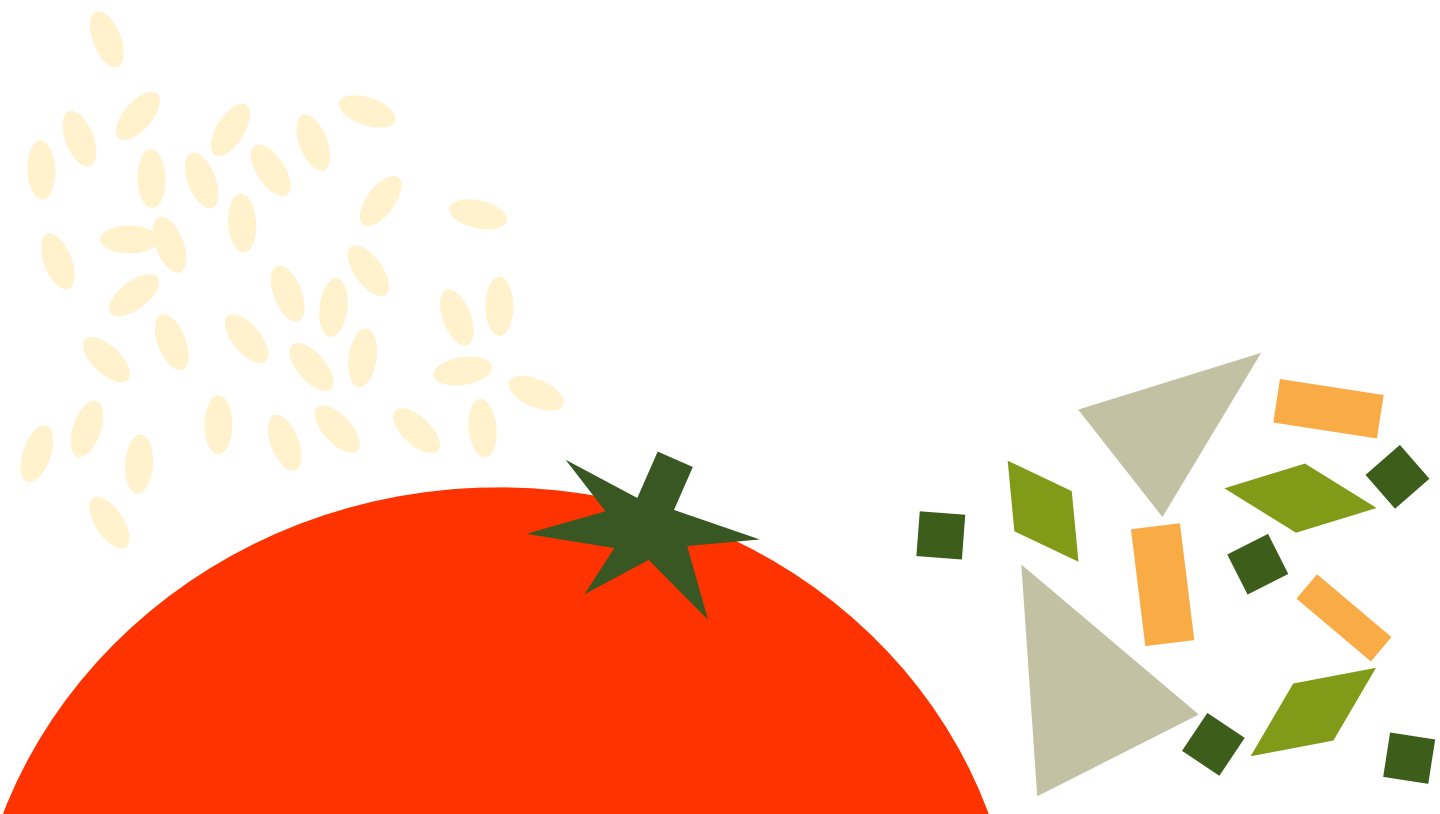




直売所のための

食品表示 ハンドブック

<2024年4月版>



山形県・山形市

はじめに

食品の表示は、食品を摂取する際の安全性を確保するため、また食品を選択する際の情報源として、消費者にとって重要な役割を果たしています。これまで食品の多様化や食品の品質、安全性、健康などに対する消費者の関心の高まりに対応して、関連する複数の法律において表示義務が規定されてきました。そして食品衛生法、JAS法、健康増進法の食品表示に関する規定が統合されて「食品表示法」となり、平成27年4月の施行に伴い、食品表示基準に基づく新たな食品表示制度がスタートしました。

事業者は、食品についての情報を正しく消費者へ伝えるため、適正な表示をおこなうことが求められています。このハンドブックは、初めて食品の表示をおこなう方に必要な事項や農産物直売所で取り扱う食品を中心に表示例を掲載しています。適正な表示について理解を深め、正しい知識を得るきっかけとなれば幸いです。



目次

■ はじめに	1
■ 食品の表示のポイント	
I 生鮮食品	3
1 農産物の表示	3
2 玄米・精米の表示	4
3 栄養成分表示	6
II 加工食品	7
1 表示の方法	7
2 表示事項	7
① 名称	7
② 原材料名	7
③ 添加物	8
④ アレルゲン	10
⑤ 遺伝子組換え食品	11
⑥ 原料原産地名	12
⑦ 内容量	15
⑧ 消費期限・賞味期限	15
⑨ 保存方法	15
⑩ 食品関連事業者、製造所等	16
⑪ 栄養成分表示	17
3 加工食品の表示例	19
乾しいたけ、切り干し大根、細竹水煮、ぜんまい水煮、もち粉、 みそ、豆腐、生切り餅、みそもち、はちみつ、ジャム、果実飲料、 クッキー、くじら餅、蒸しまんじゅう、しそ巻き、にしん昆布巻、 五目豆、おにぎり、弁当	
《農産物漬物の表示のポイント》	24
なす漬け、おみ漬け、青菜漬け、梅干し、 白菜キムチ、たくあん漬け	
■ よくある質問	28
■ 食品表示に関する法令等	30
■ 食品表示に関する情報	31
■ 食品表示法についてのお問い合わせ先	32

食品表示のポイント

I 生鮮食品

1. 農産物の表示（野菜、果物、雑穀、豆類、きのこ、山菜など）

1 表示の方法

農産物を販売する際は、次のいずれかの方法で表示します。

- 容器包装を開かないでも容易に見ることができるように、容器包装の見やすい箇所に原則8ポイント以上の大きさの文字で表示する。
 - 商品に近接した掲示、その他見やすい場所に立て札やポップ等で表示する。
- ※ 壁やボード等に全商品を一括して名称と原産地を表示することもできます。



MEMO

生産した場所で容器包装に入れずに販売する場合、または設備を設けて飲食させる場合には表示の義務はありません。

2 表示事項

農産物には共通して①名称と②原産地の表示が、特定の食品にはこの2項目に加え③その他必要な事項の表示が必要です。

① 名称

その内容を表す一般的な名称を表示します。

例) きゅうり、ほうれんそう

品種名を表示したい場合は、名称の後にカッコ書きをして表示します。

例) さくらんぼ（佐藤錦）、りんご（ふじ）

② 原産地

原産地は都道府県名を表示します。市町村名、その他一般に知られている地名を表示することもできます。

山形県産
ホウレンソウ

山形県〇〇市産
さくらんぼ（紅秀峰）

※市町村名の表示は任意
※品種名の表示は任意

〇〇県産・△△県産
にんじん

※複数の原産地のものを
混ぜて販売する場合

③ その他必要な事項

食品によっては、個別に表示事項が定められているものがあります。

- **豆類（乾燥して容器包装し密封されたもの）**
内容量と販売者の氏名又は名称、住所の表示が必要です。
- **しいたけ**
栽培方法（「原木」又は「菌床」）の表示が必要です。

小豆
原産地 〇〇県
内容量 500g
販売者 ㈱〇〇スーパー
〇〇県〇〇市〇〇町1-1

山形県産
しいたけ（菌床）

◆ 注意 ◆ 次の食品は「加工食品」としての表示が必要です。

- 複数の種類の生鮮食品を切断し混ぜ合わせたもの
例) サラダミックス、フルーツ盛り合わせ 等
 - 加熱処理（ブランチングを含む）をしたもの
例) フキ水煮、ゆでワラビ、たけのこの水煮、ゆで栗、ゆで卵 等
 - 乾燥したもの
例) 乾しいたけ、切り干し大根、干し柿、干しぜんまい、茶 等
 - その他
例) 塩蔵したもの、そば粉、米粉、はちみつ、精麦 等
- ※ 単に水洗いしたもの、切断したもの、凍結したものは生鮮食品です。

2. 玄米・精米の表示（容器包装されたもの）

1 表示の方法

容器包装された玄米・精米を販売する際は、次の方法で表示します。

- ・ 容器包装の見やすい箇所に定められた様式で表示します。
- ・ 文字の大きさは12ポイント以上（内容量3 kg以下のものは8ポイント以上）の統一のとれた文字で記載します。
- ・ 「産年」「精米（調製）時期」は、該当欄に記載箇所を表示すれば、他の箇所に記載することができます。この場合、「枠外記載」「別途記載」等ではなく、「欄外下部に記載」「反対面下部に記載」等と具体的に記載します。



MEMO

あらかじめ容器包装に入れず、量り売り等で販売する場合は、他の農産物と同様に「名称」と「原産地」を表示します。

2 表示事項

容器包装された玄米・精米には、①名称、②原料玄米、③内容量、④精米（調製）時期、⑤販売者の表示が必要です。

① 名称

「玄米」「もち精米」「(うるち)精米」「胚芽精米」のうち該当するものを記載します。

② 原料玄米

単一原料米と複数原料米とで表示事項が異なります。

ア 単一原料米

- ・ 産地、品種、産年が同一であることが農産物検査法などで証明された原料玄米の場合、またはその根拠を示す資料を保管している原料玄米の場合は「単一原料米」と記載し、「産地」「品種」「産年」を併記します。
- ・ 産地は、都道府県名、市町村名、その他一般に知られている地名を表示します。

【単一原料米の名称と原料玄米の表示例】

名 称	精 米		
	産地	品種	産年
原料玄米	単一原料米 山形県	はえぬき	〇〇年産

事項名は「年産」ではなく「産年」です。

「産地」「品種」「産年」を表示できるのは証明を受けた、もしくは根拠資料を保管している場合のみ。

イ 複数原料米

- ・ 単一原料米に該当しない場合は「複数原料米」等と記載し、「産地」「使用割合」を併記します。
- ・ 産地は、国内品は「国内産」、輸入品は「原産国名」を表示します。
- ・ 使用割合は「○割」と表示します。

MEMO

産地・品種・産年の表示事項の根拠となる資料を保管すれば、農産物検査法による証明を受けていなくても当該産地・品種・産年の表示ができます。また、任意で表示確認方法を表示することが可能です。

【複数原料米の名称と原料玄米の表示例】

- (ア) 品種及び産年について根拠資料を保管していない（又は品種及び産年を表示しない）
原料玄米で、産地については米トレーサビリティー法により伝達された根拠資料を保管した場合でその確認方法を表示する場合

名 称	精 米			
	産地	品種	産年	使用割合
原料玄米	複数原料米			
	国内産			10割
	〔〇〇県(米トレーサビリティー法による伝達)10割〕			

単一原料米にはなかった「使用割合」を表示します。

() 内の表示確認方法の表示は任意です。

- (イ) 産地、品種又は産年が異なる、農産物検査法による証明を受けた原料玄米と、農産物検査法による証明を受けていないが根拠資料を保管している原料玄米を使用した場合でその確認方法を表示する場合

名 称	精 米			
	産地	品種	産年	使用割合
原料玄米	複数原料米			
	国内産			10割
	山形県	はえぬき	〇年産	5割
	農産物検査証明による			
	〇〇県	〇〇	〇年産	5割

種子の購入記録及び生産記録による確認

使用割合は「%」ではなく「割」で表示します。

証明を受けた原料玄米についてだけでなく、根拠資料を保管している未検査米についても「産地」「品種」「産年」を記載できます。

③ 内容量

内容量をグラム又はキログラムで単位を明記して記載します。

④ 精米(調製)時期

項目名を「精米時期」（玄米の場合は「調製時期」）とし、精米（調製）した時期を表示します。表示の方法は、年月日表示に加えて年月旬表示が可能です。

例) 令和6年10月10日、令和6年10月上旬、06.10.中旬、2024.10.下旬、24.10.10

※「上旬」とは、月の1日から10日までを、「中旬」とは、月の11日から20日までを、「下旬」とは、月の21日から末日までを指します。

⑤ 販売者

- ・ 販売者の氏名又は名称、住所、電話番号を記載します。
- ・ 販売者が個人の場合は氏名、法人の場合は法人名を記載します。法人格がない団体名や屋号等だけを記載することはできませんが、個人名に併記することができます。

例) 「〇〇農園 代表 山形太郎」

3 その他の表示

● 「新米」の表示について

生産された年の12月31日までに容器包装に入れられた玄米、精白され容器包装に入れられた精米には「新米」と表示することができます。

● 一括表示以外の箇所への表示について

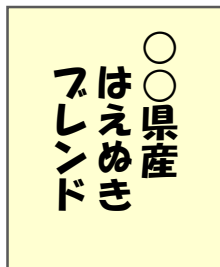
産地・品種・産年を一括表示欄以外の箇所に表示する場合、次のような方法で表示が可能です。

① 単一原料米の場合



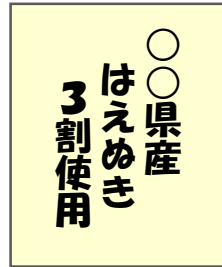
▲事実に基づき一括表示以外の箇所に表示可能

② 複数原料米の場合 (原料の使用割合が5割以上)



▲「ブレンド」等の用語を、産地・品種・産年の表示の中で最も大きい表示以上の大きさで表示します。

③ 複数原料米の場合 (原料の使用割合が5割未満)



▲使用割合を、産地・品種・産年の表示の中で最も大きい表示以上の大きさで表示します。

3. 栄養成分表示

生鮮食品への栄養成分表示は義務ではありませんが、生鮮食品を包装したものに「ビタミンC」など栄養成分※の表示をする場合は、必須5項目を含めた食品の栄養成分値を表示する必要があります。

※「食品表示基準に規定する栄養成分」は18ページ参照。

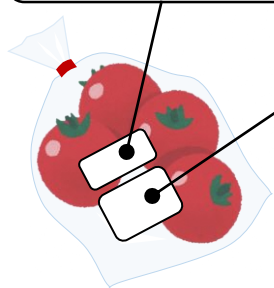
また、量を強調した表示を行う場合は、含有量の基準を満たす必要があります。

(強調表示の詳細については消費者庁のホームページを参照してください。)

消費者庁 栄養成分表示について

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

山形県産 トマト
ビタミンCたっぷり！



栄養成分表示（1個当たり）

熱量	〇〇kcal
タンパク質	〇〇g
脂質	〇〇g
炭水化物	〇〇g
食塩相当量	〇.〇g
<u>ビタミンC</u>	<u>〇〇mg</u>

強調した栄養成分だけでなく、**【基本5項目】**

- ①熱量 ②タンパク質
③脂質 ④炭水化物
⑤食塩相当量
をこの順番で表示する。

強調した栄養成分の含有量が、基準を満たすかチェックする。

◆ 注意 ◆

生鮮食品、加工食品を問わず、食品として販売する物の広告その他の表示（容器包装、POP、チラシ、口頭広告、ホームページ等）に「疲労回復」「血圧を下げる」など健康増進効果の表示をして、著しく事実に相違する又は著しく人を誤認させることは、健康増進法で禁止されています。

Ⅱ 加工食品

1 表示の方法

加工食品を販売する際は、次の方法で表示します。

- ・ 容器包装を開かなくても容易に見ることができるように、容器包装の見やすい箇所に定められた様式で表示します。
- ・ 表示に用いる文字は、原則 8 ポイント以上の大きさの文字を使用します。

例) この文字は 8 ポイントです。



MEMO

加工食品を容器包装に入れずに販売する場合や設備を設けて飲食させる場合には表示の義務はありません。

次の場合、容器包装に入れていても、一部の表示を省略することができます。ただし、「名称」「添加物」「アレルギー」「消費・賞味期限」「保存方法」「製造者・加工者」など衛生関係の表示は省略することはできません。

- 食品を製造し又は加工した場所で販売する場合

例) 店舗内のバックヤードなどで調理し同一施設で販売する惣菜等

- 不特定多数の者に対して譲渡する場合

2 表示事項

① 名称

- ・ その内容を表す一般的な名称を記載します。
- ・ 農産物漬物、みそ、果実飲料など、使用できる名称が定められている食品があります。定義に合わない製品にはその名称を表示することができません。

POINT

商品名のみを記載することは誤った表示です。名称欄に商品名を表示したい場合は、名称の後にカッコ書きで表示することができます。

例) 豆みそ(田舎味噌)、はくさいキムチ(よっちゃんキムチ)

② 原材料名

- ・ 使用したすべての原材料を、原則、最終製品を製造する事業者が使用する状態※の最も一般的な名称で表示します。
- ・ 原材料に占める重量割合の高いものから順に記載します。

※ 例えば、まんじゅうを製造する場合に、仕入れたあんを使用するか、自分で製造したあんを使用するかで、原材料名の表示方法が異なります。

- ①仕入れた「あん」を使用する場合

原材料名：小麦粉、あん（小豆、砂糖）、・・・

- ②自ら製造した「あん」を使用する場合

原材料名：小麦粉、小豆、砂糖、・・・

POINT

「庄内柿」や「だだちゃ豆」等は一般的名称ではありません。「柿（山形県庄内町産）」、「枝豆（だだちゃ豆）」のように正しく表示しましょう。

《 複合原材料について 》

まんじゅうの「あん」のように、2種類以上の原材料からなる原材料を「複合原材料」といいます。複合原材料を使用する場合は、その原材料を次のように表示します。

- ・複合原材料の名称の次にカッコ書きで、その複合原材料の原材料を重量割合順に記載する。

例) たれ(しょうゆ、はちみつ、発酵調味料、レモン果汁、ごま油)

- ・原材料が3種類以上ある場合は、重量割合順が3位以下であって、かつ、当該割合が5%未満である原材料については「その他」と表示することができる。

例) たれ(しょうゆ、はちみつ、その他)

- ・次の場合、複合原材料の原材料の表示を省略することができる。

- ① 複合原材料の重量割合が製品全体の5%未満である場合

例) たれ

- ② 複合原材料の名称からその原材料が明らかである場合

例) しょうゆ、みそ、マヨネーズ、(弁当の中の) 鶏唐揚げ 等

※複合原材料の原材料の表示を省略する場合でも、アレルギーや添加物の表示は省略できません。

③ 添加物

添加物とは、それ自身だけで食品として食べることはなく、食品を製造・加工する時に様々な目的で使用されるものです。

ア 表示の方法

原則、使用したすべての添加物を重量割合の高い順に、a「物質名(又は簡略名、類別名)」、b「用途名併記」、c「一括名」のいずれかで原材料と分けて表示します。

a 物質名(簡略名・類別名)の例

物質名	簡略名又は類別名
サッカリンナトリウム	サッカリンNa
食用赤色2号	赤色2号、赤2
L-アスコルビン酸ナトリウム	アスコルビン酸Na、ビタミンC、V.C
二酸化硫黄	二酸化イオウ、亜硫酸塩
β-カロテン	カロチン、カロテン、カロチノイド色素
硫酸アルミニウムカリウム	カリミョウバン、ミョウバン
酢酸デンブ	加工デンブ
炭酸水素ナトリウム	炭酸水素Na、重炭酸Na、重曹

b 用途名併記

用途目的も併せて表示した方がわかりやすい次の8種類については、用途名と物質名を併記します。用途名の後に、物質名をカッコ書きにします。

用途名	表示例
甘味料	甘味料(サッカリンNa)、甘味料(キシリトール)、甘味料(アスパルテーム・L-フェニルアラニン化合物)
着色料	着色料(クチナシ、カロチン)、着色料(赤2)
保存料	保存料(安息香酸)、保存料(ソルビン酸K)
増粘剤、安定剤、ゲル化剤、糊料	安定剤(増粘多糖類)、ゲル化剤(ペクチン)
酸化防止剤	酸化防止剤(ビタミンC)、酸化防止剤(エリソルビン酸)、酸化防止剤(カテキン)
発色剤	発色剤(亜硝酸Na)、発色剤(硝酸K)
漂白剤	漂白剤(亜硫酸Na)、漂白剤(二酸化硫黄)
防かび剤、防ばい剤	防かび剤(OPP)、防ばい剤(イマザリル)

※甘味料のうち「アスパルテーム」についてはフェニルアラニンを分解できない疾患の方のために「L-フェニルアラニン化合物」を含む旨を表示します。

※物質名に「色」の文字を含む場合は「着色料」の用途名を、「増粘」の文字を含む場合は「増粘剤」、「糊料」の用途名を省略できます。

c 一括名

多種類の物質名を表示するより、目的効果ごと表示した方がわかりやすい次の14種類については、物質名に代えて一括名で表示することができます。

①イーストフード、②ガムベース、③かんすい、④酵素、⑤光沢剤、⑥香料、⑦酸味料、
⑧軟化剤、⑨調味料(アミノ酸※)、⑩豆腐用凝固剤・凝固剤、⑪苦味料、⑫乳化剤、
⑬水素イオン濃度調整剤・pH調整剤、⑭膨張剤・膨脹剤・ベーキングパウダー・ふくらし粉

※ () 内は他に「アミノ酸等、核酸(等)、有機酸(等)、無機塩(等)」が使用可能

【添加物の表示例】

(ア) 原材料と添加物の欄をそれぞれ設ける場合

原 材 料 名	いちご、砂糖
添 加 物	ゲル化剤(ペクチン)、酸化防止剤(ビタミンC)

事項名は「原材料」ではなく「原材料名」

(イ) 原材料と添加物を記号(/)で区分して表示する場合

原 材 料 名	いちご、砂糖 / ゲル化剤(ペクチン)、酸化防止剤(ビタミンC)
---------	----------------------------------

原材料名表示と混ぜず、明確に区別して表示する。

(ウ) 原材料と添加物を改行で区分して表示する場合

原 材 料 名	いちご、砂糖 ゲル化剤(ペクチン)、酸化防止剤(ビタミンC)
---------	-----------------------------------

原材料名の最後に「、」を付けない。

(エ) 原材料と添加物を別欄に表示する場合

原 材 料 名	いちご、砂糖
	ゲル化剤(ペクチン)、酸化防止剤(ビタミンC)

添加物も重量割合の高い順に表示する。

イ 表示の免除

次の場合、添加物の表示が免除されます。

- 加工助剤(最終製品に残らないもの)
- キャリーオーバー(原材料に含まれていた添加物で効果を発揮しないもの)※1
- 栄養強化目的で 사용되는もの(ビタミン類、ミネラル類、アミノ酸類等)※2

※1 最終食品において味覚、嗅覚、視覚等の五感で感知し得る効果を及ぼしている添加物は表示が必要です。また、最終食品の中で原型をとどめている場合には、その部分には添加物の効果があると考えられますので表示が必要です。

※2 次の22品目については栄養強化の目的で使用された場合であっても表示が必要です。

調製粉乳、農産物漬物、ジャム類、乾めん類、即席めん、マカロニ類、ハム類、プレスハム、混合プレスハム、ソーセージ、混合ソーセージ、ベーコン類、魚肉ハム及び魚肉ソーセージ、ウスターソース類、乾燥スープ、食用植物油脂、マーガリン類、調理冷凍食品、チルドハンバーグステーキ、チルドミートボール、果実飲料、豆乳類

④ アレルゲン

アレルギー症状を引き起こす原因物質であるアレルゲン（特定原材料）を含む原材料を使用した場合は、含む旨の表示が必要です。

表示が義務づけられたもの （特定原材料）8品目	えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生（ピーナッツ）、くるみ※
表示を推奨するもの （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、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、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

※経過措置期間：令和 7 年 3 月 31 日まで

● 表示の方法

- アレルゲンは、「特定原材料」、「代替表記」、「拡大表記」のいずれかで記載します。
- 複合原材料中に含まれている場合は、アレルゲンを含む複合原材料や添加物の直後にカッコ書きで表示します。（個別表示）
- 表示するスペースが小さいなど、特別な場合に限り、欄の最後の一括して表示できる場合があります。（一括表示）

【代替表記・拡大表記の例】

特定原材料	代替表記 （特定原材料と同じものであるとわかる表記）	拡大表記（表記例） （特定原材料を含むことがわかる表記）
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
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、生乳、ガーリックバター、牛乳、 プロセスチーズ、濃縮乳、乳糖、加糖れん乳、 乳たんぱく、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
くるみ	クルミ	くるみパン、くるみケーキ

※「卵白」や「卵黄」は卵の拡大表記として認められておらず省略できないので、「卵白（卵を含む）」のように表示します。

【複合原材料中に含まれている場合の表示例】

原材料に含む場合には「（〇〇を含む）」、添加物に含む場合には「（〇〇由来）」と表示します。複数の場合は「・」でつなぎます。

原材料名	〇〇、しょうゆ（小麦・大豆を含む）、△△、ハム（卵・豚肉を含む）、…
添加物	カゼインNa（乳由来）、キチン（かに由来）、…●

「乳」を含む表示は、
原材料：「乳成分を含む」
添加物：「乳由来」
と表示する。

POINT

- 個別表示の場合、複数の原材料又は添加物に同一のアレルゲンが含まれる場合は、そのいずれか 1 つを表示すれば、その他の表示を省略できます。
- 一括表示の場合、原材料名に記載されているものも含め、すべて記載します。

◆ 注意 ◆ 忘れていませんか？調味料のアレルゲン

健康被害につながるアレルゲンの表示は省略できません。製造時に使用した調味料に含まれる「アレルゲン」や「添加物」は、原則、すべて書き出します。しょうゆの「小麦」や「大豆」、みその「大豆」、マヨネーズの「卵」など、その調味料の原材料表示をよく確認し、アレルゲンが含まれていたなら忘れずに記載することが必要です。（「大豆」等の推奨表示もできるだけ記載しましょう。）

⑤ 遺伝子組換え食品

次の9種類の農産物と、その農産物を原材料とする加工食品のうち指定されたものについては、遺伝子組換えの表示が必要です。

○農産物：大豆、とうもろこし、ばれいしょ、なたね、綿実、アルファルファ、てん菜、パパイヤ、からしな

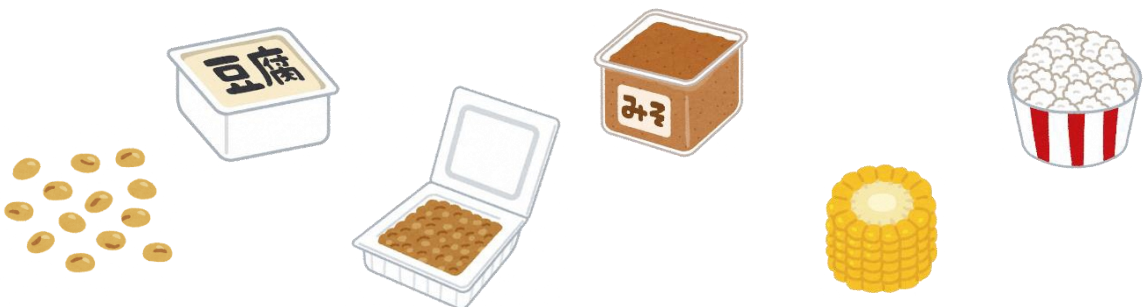
○加工食品：豆腐、おから、みそ、きなこ、ポップコーン、乾燥ばれいしょ等、その主な原材料（重量割合の高い原材料の上位3位までのもので、かつ、重量割合が5%以上のもの）について表示が義務付けられています。

● 表示の方法

- ・ 遺伝子組換え食品を使用している場合、原材料名の後ろにカッコ書きでその旨表示します。
- ・ 遺伝子組換え表示は義務表示と任意表示があります。

【義務表示・任意表示の方法】

表示義務	遺伝子組換え食品の使用状況	表示例
義務	遺伝子組換え食品を使用している	大豆（遺伝子組換え）
義務	遺伝子組換えと組換えでない原材料を分別していない	大豆（遺伝子組換え不分別）
任意	遺伝子組換え食品を使用していないが、製造過程等で遺伝子組換え食品が混入（分別生産流通管理を行い、混入率を5%以下に抑えている。）	大豆（分別生産流通管理済み）
任意	遺伝子組換え食品を使用していない（混入がないと認められる）	大豆（遺伝子組換えでない） 大豆（非遺伝子組換え）



⑥ 原料原産地名

すべての加工食品について原料原産地表示が必要です。

ア 対象品目

国内で製造または加工された全ての加工食品に表示が必要です。

※ 輸入した食品、容器包装に入れずに販売する場合、食品を製造し、又は加工した場所で販売する場合、他法令によって表示が義務付けられている場合（米トレ法（P15）、酒税法）、表示を省略できるもの（容器包装の表示可能面積が30cm²以下）は対象外。

イ 対象原材料

- 原則として製品に占める重量割合が上位1位の原材料。
- 次の22食品群については、製品全体に占める重量割合50%以上の原材料について、国別重量順の原産地表示が必要です。
（50%未満で原材料に占める重量割合が第1位のものには一般食品と同様の表示が必要です。）
- 個別に表示対象原材料を定めている5品目についても、国別重量順の原産地表示が必要です。

【22食品群の一覧】

1. 乾燥きのこ類、乾燥野菜及び乾燥果実
2. 塩蔵したきのこ類、塩蔵野菜及び塩蔵果実
3. ゆで、又は蒸したきのこ類、野菜及び豆類並びにあん
4. 異種混合したカット野菜、異種混合したカット果実その他野菜、果実及びきのこ類を異種混合したもの
5. 緑茶及び緑茶飲料
6. もち
7. いりさや落花生、いり落花生、あげ落花生及びいり豆類
8. 黒糖及び黒糖加工品
9. こんにゃく
10. 調味した食肉
11. ゆで、又は蒸した食肉及び食用鳥卵
12. 表面をあぶった食肉
13. フライ種として衣をつけた食肉
14. 合挽肉その他異種混合した食肉
15. 素干魚介類、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
16. 塩蔵魚介類及び塩蔵海藻類
17. 調味した魚介類及び海藻類
18. こんぶ巻
19. ゆで、又は蒸した魚介類及び海藻類
20. 表面をあぶった魚介類
21. フライ種として衣をつけた魚介類
22. 4又は14に掲げるもののほか、生鮮食品を異種混合したもの

【5品目の一覧】

品目	対 象
農産物漬物	重量割合上位4位(又は3位※)かつ5%以上の原材料
野菜冷凍食品	重量割合上位3位かつ5%以上の原材料
うなぎ加工品	うなぎ
かつお削り節	かつおのふし
おにぎり	のり

※ 内容量が300g以下の場合

ウ 表示方法

「国別重量順表示」を原則とします。できない場合に、「又は表示」「大括り表示」をします。対象の原材料が中間加工原材料の場合は「製造地表示」をします。

● 国別重量順表示

原材料に占める重量割合が高いものから順に国名を表示します。

(ア) 「原料原産地名」欄を設けて表示する（カナダ→アメリカの順の割合で使用）

原 材 料 名	豚肉、豚脂肪、たん白加水分解物(大豆・豚肉・ゼラチンを含む)、還元水あめ、食塩、香辛料(大豆を含む)／調味料(アミノ酸等)、リン酸塩(Na、K)
原料原産地名	カナダ、アメリカ(豚肉)

(イ) 「原材料名」欄の原材料の後ろにカッコ書きで表示する

原 材 料 名	豚肉(カナダ、アメリカ)、豚脂肪、たん白加水分解物(大豆・豚肉・ゼラチンを含む)、還元水あめ、食塩、香辛料(大豆を含む)／調味料(アミノ酸等)、リン酸塩(Na、K)
---------	--

POINT

国産品の場合：「国産」（都道府県名、その他一般に知られている地名等も可）
輸入品の場合：「原産国名」（「カナダ」「カナダ産」）
中間加工原材料の場合：「〇〇製造」（「国内製造」「カナダ製造」）

● 又は表示

原産地として使用可能性がある複数国を、使用が見込まれる重量割合の高いものから順に「又は」でつないで表示します。

- 過去の一定期間における産地別使用実績（製造年から遡って3年以内の中で1年以上の実績）又は今後の一定期間における産地別使用計画（当該計画に基づく製造開始日から1年以内の予定）からみて、国別重量順表示が困難な場合に用いることができます。
- 購入伝票など根拠書類の保管が必要です。
- 一定期間使用割合が高い順に表示している旨を表示します。

(ア) 「アメリカ産」と「カナダ産」の豚肉を使用しており、過去の使用実績では「アメリカ産」の方を多く使用している場合

名 称	ポークソーセージ(ウインナー)
原 材 料 名	豚肉、豚脂肪、たん白加水分解物、還元水あめ、食塩、香辛料／調味料(アミノ酸等)、リン酸塩(Na、K)、...
原料原産地名	<u>アメリカ又はカナダ(豚肉)</u>

※豚肉の産地は、令和〇年の使用実績順

(イ) 3カ国以上のものを混合し、2カ国以上表示した場合にその他の原産地を「その他」と表示する場合

名 称	ポークソーセージ(ウインナー)
原 材 料 名	豚肉(アメリカ又はカナダ又はその他)、豚脂肪、たん白加水分解物、還元水あめ、食塩、香辛料／調味料(アミノ酸等)、リン酸塩(Na、K)、...

※豚肉の産地は、令和〇年の使用実績順

(ウ) 過去の使用実績等における平均使用割合が5%未満である対象原材料の原産地は、原産地の後に括弧を付して使用割合が5%未満である旨表示します。

名 称	小麦粉
原 材 料 名	小麦
原料原産地名	<u>アメリカ産又はカナダ産又は国産(5%未満)</u>

※小麦の産地は、令和〇年の使用実績順

● 大括り表示

3 か国以上の外国の原産地表示を「輸入」と括って表示します。

- ・ 過去の一定期間における産地別使用実績又は今後の一定期間における産地別使用計画からみて、国別重量順表示が困難な場合に用いることができます。
- ・ 根拠書類の保管が必要です。

(ア) 大括り表示の例

名 称	ロースハム
原 材 料 名	豚ロース肉、糖類(水あめ、砂糖)、食塩／調味料(有機酸等)、増粘多糖類、発色剤(亜硝酸Na)、香辛料抽出物
原料原産地名	輸入(豚ロース肉)

(イ) 輸入品と国産品を混合して使用する場合(重量割合が国産＞輸入の場合)

名 称	ロースハム
原 材 料 名	豚ロース肉(国産、輸入)、糖類(水あめ、砂糖)、食塩／調味料(有機酸等)、増粘多糖類、発色剤(亜硝酸Na)、香辛料抽出物

● 大括り表示＋又は表示

3 か国以上の外国の原産地表示を「輸入」と括って表示した上で、「輸入」と「国産」を順に「又は」でつないで表示する方法です。

- ・ 過去の一定期間における国別使用実績又は今後の一定期間の国別使用計画からみて、大括り表示のみでは表示が困難な場合に用いることができます。
- ・ 根拠書類の保管が必要です。
- ・ 一定期間使用割合の高いものから順に表示した旨を表示します。

名 称	小麦粉
原 材 料 名	小麦
原料原産地名	輸入又は国産

※小麦の産地は、令和〇年の使用実績順

● 製造地表示

対象となる原材料が中間加工原材料の場合は、中間加工原材料の製造地を表示します。

ただし、中間加工原材料である対象原材料の生鮮原材料の原産地が判明している場合には、製造地表示に代えて、原材料名と共にその原産地を表示できます。

(ア) 製造地を表示

名 称	清涼飲料水
原 材 料 名	りんご果汁、果糖ぶどう糖液糖、果糖／酸味料、ビタミンC
原料原産地名	ドイツ製造(りんご果汁)

(イ) 原材料の次にカッコをつけて表示

名 称	清涼飲料水
原 材 料 名	りんご果汁(ドイツ製造)、果糖ぶどう糖液糖、果糖／酸味料、ビタミンC

(ウ) 中間加工原材料の原料の産地を表示

名 称	清涼飲料水
原 材 料 名	りんご果汁、果糖ぶどう糖液糖、果糖／酸味料、ビタミンC
原料原産地名	ドイツ(りんご)、ハンガリー(りんご)

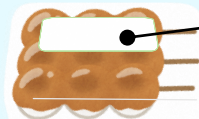
《 米トレーサビリティ法における産地情報の伝達について 》

米加工品については、米トレーサビリティ法で産地情報の伝達が義務付けられています。原材料である米穀の使用割合に関わらず原産地表示が必要です。

【一括表示欄に表示する場合】

名称	米菓
原材料名	うるち米(国産、米国産、その他)、植物油、しょうゆ(大豆・小麦を含む)、...

【欄外に表示する場合】



みたらし団子
国産米使用

【参考】農林水産省 原料原産地表示制度 事業者向け活用マニュアル

https://www.maff.go.jp/j/syouan/hyoji/gengen_hyoji.html

⑦ 内容量

- 内容重量、内容体積または内容数量を単位を付けて記載します。
例) ○○g、○○kg、○○mL、○L、○個 等
- 内容量が外見上容易に識別できるものは、内容量の表示を省略できます。この場合欄ごと省略します。(計量法の特定商品については省略できません。)

《 計量法の「特定商品」について 》

計量法第13条で定められた「特定商品」を密封された状態で販売するときは、必ず定められた単位を付けて内容量を表示しなければなりません。また、許容される不足量についても規定されています。

【特定商品の例】精米、精麦、豆類、あん、煮豆、きなこ、米粉、でん粉、野菜缶詰・瓶詰、トマト加工品、きのこの加工品、乾燥野菜、ジャム、乾燥果実、茶、もち、はちみつ、煮干し、みそ 等

⑧ 消費期限・賞味期限

消費期限	品質が急速に劣化する食品について、安全性を欠くこととなるおそれがない期間。消費期限を過ぎた場合、衛生上の危害が発生するおそれがある。 (例) 弁当、調理パン、そうざい、生菓子類、食肉、生めん類など
賞味期限	品質の劣化が比較的緩やかな食品について、食品の品質の保持が十分に可能な期間。賞味期限が過ぎても、すぐに食べられなくなるわけではない。 (例) スナック菓子、即席めん類、缶詰、牛乳、乳製品など

- 定められた方法で保存した場合の消費期限又は賞味期限を年月日で表示します。
- 賞味期限について、3か月を超えて品質保持が可能なものは、年月だけで表示することができます。その際、その月の月末までが賞味期限となるため、例えば、2024年6月20日が期限となる場合は「2024年5月」と記載します。
- 弁当類については、必要に応じて時間まで表示します。

⑨ 保存方法

- 開封前の保存方法を消費期限・賞味期限にできるだけ近接して記載します。
例) 「10℃以下で保存すること」、「直射日光を避け常温で保存すること」
- 食品衛生法で保存方法の基準が定められている食品については、その基準に従って記載します。特に容器包装詰低酸性食品※については、容器包装のおもて面に「要冷蔵」等の文字をおおむね20ポイント以上の大きさと明確に分かるよう表示しましょう。
- 常温で保存すること以外に留意すべき事項がないものは、保存方法の表示を省略できます。

※「容器包装詰低酸性食品」とは…容器包装に密封された常温で流通する食品のうち、pH4.6を超え、かつ水分活性が0.94を超え、かつ120℃で4分間に満たない条件で加熱殺菌されたものであって、10℃以下の保存を要する食品。

⑩ 食品関連事業者、製造所等

ア 食品関連事業者

- 表示責任者の氏名又は名称と住所を「製造者」、「加工者」、「販売者」、「輸入者」のいずれかの事項名を付けて枠内に記載します。
- 消費者が商品の問合せの際に、応答できる者の氏名（又は名称）及び住所です。
- 法人の場合、必ずしも登記上の名称、住所である必要はありません。

イ 製造所（又は加工所）及び製造者（又は加工者）

● 製造所（又は加工所）の所在地

- 最終的に衛生上のリスクを生じさせる行為を行った店舗や工場等の住所、法人の場合はその所在地を記載します。

● 製造者（又は加工者）の氏名

- 個人の場合は製造（又は加工）する者の氏名。法人の場合は法人登記した法人名、会社代表権を有する支店等の名称。（衛生上のリスクを生じさせる行為を行った店舗や工場等の名称ではありません。）
- 法人格がない団体名や屋号だけを表示することはできませんが、個人名に併記することができます。例）「製造者：〇〇加工所 代表者 山形太郎」

ウ 表示方法

- 住所は、県名から記載します。（県庁所在地のみ県名を省略できます。）
- 食品関連事業者の住所、氏名・名称が製造所の所在地、製造者の氏名・名称と同じ場合は省略できます。
- 食品関連事業者が販売者の場合は枠内に「販売者」を表示し、製造所は近接したところに表示します。

MEMO

例外として、同一製品を2か所以上の製造所で製造する場合には、あらかじめ消費者庁に届け出た製造所固有記号を使用して表示することも可能です。（詳しくは28ページ）

【食品関連事業者及び製造所等の表示例】

(ア) 表示責任者が「製造者」の場合

製造者	山形 太郎 山形県〇〇市〇〇町1-1
-----	-----------------------

食品関連事業者（表示責任者）の所在地と氏名が製造所の所在地、製造者の氏名と同じ場合は省略可能

(イ) 表示責任者が「製造者」で、製造所の所在地を別に表示する場合

製造者	山形 太郎 山形県〇〇市〇〇町1-1
製造所	山形県〇〇町〇〇123

食品関連事業者の所在地と製造所の所在地が異なる場合は、製造所の所在地の表示も必要

(ウ) 表示責任者が「販売者」の場合

販売者	〇〇食品株式会社 山形県〇〇市〇〇町2-2
製造所	山形 太郎 山形県〇〇町〇〇123

枠外すぐ下に記載

⑪ 栄養成分表示

原則として、一般消費者に販売するすべての加工食品に、栄養成分表示が義務付けられています。

MEMO

- 次の事業者については、栄養成分表示を省略できます。
- 消費税法において消費税を納める義務が免除される事業者（課税売上高が1000万円以下）
 - 当分の間は、中小企業基本法に規定する小規模事業者（おおむね常時使用する従業員が20人（商業又はサービス業に属する事業を主たる事業として営む者については5人）以下の事業者）
- ※省略できる事業者であっても、卸先によっては表示の必要がある場合もありますので確認が必要です。（例：スーパーマーケット、デパート等）

- また、次の食品は栄養成分表示を省略することができます。
- 容器包装の表示可能面積がおおむね30cm²以下の小さな食品
 - 酒類
 - 栄養の供給源として寄与の程度が小さい食品（ミネラルウォーター、茶、香辛料など）
 - 極めて短い期間で原材料が変更される食品（日替わり弁当など）

ア 表示方法

- 容器包装を開かないでも容易に見ることができるよう、容器包装の見やすい箇所に定められた様式で表示します。
- 表示に用いる文字は、原則8ポイント以上の大きさの文字を使用します。

イ 表示項目と順番

- 栄養成分表示を行う場合は可食部分の1単位（100g、100ml、1食分、1包装など）当たりの熱量と栄養成分の量を記載します。1食分である場合は、1食分の量を併記して表示します。
- 義務表示の5項目（※熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、食塩相当量）は必ず記載します。
- 義務表示の5項目のみを表示する場合は、右記の順番通りに表示します。
- 項目に用いる名称は下記のように表示することも可能です。

栄養成分表示 【●●g当たり】	
熱量	Okcal
たんぱく質	0g
脂質	0g
炭水化物	0g
食塩相当量	0.0g

○熱量→エネルギー ○たんぱく質→蛋白質・タンパク質・たん白質・たんぱく・タンパク
○ナトリウム→Na ○カルシウム→Ca ○鉄→Fe ○ビタミンA→V.A(その他ビタミンも同様)

- 定められた様式の表示が困難な場合は、下のように横に並べて記載することも可能です。

栄養成分表示(0g当たり)／熱量Okcal、たんぱく質0g、脂質0g、炭水化物0g、食塩相当量0.0g

- 栄養成分等の表示単位については kcal→キロカロリー、g→グラム、mg→ミリグラムと表示することも可能です。
- 表示値の最小表示の位は、熱量及び各栄養成分で定められています。熱量・たんぱく質・脂質・炭水化物は1の位、食塩相当量は小数第1位まで表示します。なお、これより下の位まで表示することも可能です。

- 義務表示5項目を含め、以下に記載している栄養成分については下記の表示例に沿って、決められた順番で枠内に記載をします。

熱量、たんぱく質、脂質、飽和脂肪酸、n-3系脂肪酸、n-6系脂肪酸、コレステロール、炭水化物、糖質、糖類(単糖類又は二糖類であって糖アルコールでないものに限る)、食物繊維、ミネラル類(亜鉛、カリウム、カルシウム、クロム、セレン、鉄、銅、ナトリウム[食塩相当量で表示]、マグネシウム、マンガン、モリブデン、ヨウ素、リン)、ビタミン類(ナイアシン、パントテン酸、ビオチン、ビタミンA、ビタミンB1、ビタミンB2、ビタミンB6、ビタミンB12、ビタミンC、ビタミンD、ビタミンE、ビタミンK、葉酸)

ウ 栄養成分表示の設定

含有量は、分析による値だけでなく、日本食品標準成分表などを用いて得られた計算値などを表示することができます。この場合次の注意が必要です。

- 場合によって、「この表示値は、目安です。」または「推定値」と表示し、分析値と一致しない可能性を示します。
- 表示した値の根拠資料（計算方法、原材料の配合量、調理加工工程表、重量変化率、引用したデータベース等）を保管します。

※ただし、栄養強調表示を行う場合は推定値等の表示は認められません。（一般用生鮮食品において栄養強調表示をする成分以外の栄養成分及び熱量は除く。）

栄養成分表示 1箱(80g)当たり	
●エネルギー	150kcal
●たんぱく質	10g
●脂質	8g
-飽和脂肪酸	4g
-n-3系脂肪酸	2.2g
-n-6系脂肪酸	1.8g
●コレステロール	2mg
●炭水化物	9g
-糖質	5g
-糖類	4g
-食物繊維	4g
●食塩相当量	1.0g
●ビタミン類、ミネラル類 (ナトリウムを除く。)	○mg, ○μg

「熱量」でもよい。

「蛋白質」「たん白質」「タンパク質」「たんぱく」「タンパク」でもよい。

糖質又は食物繊維の量のいずれかを表示しようとする場合は、糖質及び食物繊維の量の両方を表示する。また、炭水化物の内訳として糖類のみ表示してもよい。

日本食品標準成分表などを用いて得られた値（計算値）等の場合に記載する。

この表示値は、目安です。

単位は「キロカロリー」「グラム」などカタカナでもよい。

包含関係にある成分は何の内訳成分であるかが分かるように記載する。

【ナトリウムから食塩相当量への換算式】
食塩相当量 (g)
= ナトリウム (mg)
× 2.54 ÷ 1000

ビタミン類や、ナトリウム以外のミネラル類は食塩相当量のあとに記載。

3 加工食品の表示例 ※栄養成分表示は省略しています。

【乾しいたけ】

名 称	乾しいたけ(スライス)
原材料名	しいたけ(菌床)
原料原産地名	国産
内 容 量	100g
賞味期限	令和△年△月
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。
製 造 者	□□ □□ 山形県〇〇市△△町1-1

薄切りしたものはカッコ書きで「スライス」と記載。

「原木」「菌床」の別を記載。

しいたけ加工品の原料原産地は植菌地（輸入菌床の場合は植菌した国名）を記載。

きのこの加工品は計量法の特定商品のため重量を表示。

【切り干し大根】

名 称	切り干し大根
原材料名	大根
原料原産地名	山形県産
内 容 量	50g
賞味期限	令和△年△月
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。
製 造 者	□□ □□ 山形県〇〇市△△町1-1

「国産」でもよい。

乾燥野菜は計量法の特定商品のため重量を表示。



【細竹水煮（瓶詰）】

名 称	細竹・水煮
原材料名	細竹(山形県産)
添 加 物	酸化防止剤(ビタミンC)
固 形 量	235g
内容総量	425g
賞味期限	底面に表示
製 造 者	□□ □□ 山形県〇〇市△△町1-1
製 造 所	山形県〇〇市■町2-2-1

農産物缶詰・瓶詰で、充てん液を加えたものは、農産物名の後に「・」を付け充てん液の種類を記載する。

固形物に充てん液を加えて缶や瓶に密封した場合は、「固形量」と「内容総量」を記載する。

常温で保存すること以外に留意事項がない場合は、「保存方法」の欄を省略できる。

表示責任者が製造者で、製造所の所在地を表示する場合、枠外すぐ下に記載。

【ぜんまい水煮】

名 称	ぜんまい水煮
原材料名	ぜんまい / pH調整剤
原料原産地名	山形県産
固 形 量	235g
賞味期限	令和△年△月
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	□□ □□ 山形県〇〇市△△町1-1

一括名での表示が認められている添加物の場合は、物質名を記載する必要はない。「/」で原材料と添加物を区別した場合の例。

「国産」でも良い。

充てん液を除いた重量を記載する。固形物に充てん液を加えて缶・瓶以外のものに密封した場合は、事項名を「固形量」とすることができる。

【もち粉】

名 称	もち粉
原材料名	もち米(国産)
内 容 量	250g
賞味期限	令和△年△月
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。
製 造 者	□□ □□ 山形県〇〇市△△町1-1

米トレーサビリティ法により、もち米の原産地表示が必要。

粉類は計量法の特定商品のため重量を表示。

【みそ】

名 称	米みそ
原材料名	米(山形県産)、大豆、食塩
添 加 物	調味料(アミノ酸等)、保存料(ソルビン酸)
内 容 量	500g
賞味期限	令和△年△月△日
保存方法	直射日光を避けて15℃以下で保存してください。
製 造 者	□□ □□ 山形県〇〇市△△町1-1

名称は「米みそ」「麦みそ」「豆みそ」「調合みそ」のいずれかを記載する。

遺伝子組換え大豆を使用した場合はその旨を表示する。

みそは計量法の特定商品のため重量を表示。

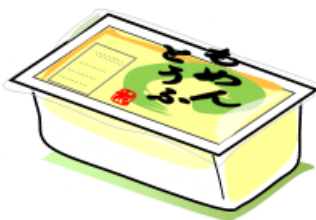
【豆腐】

名 称	木綿豆腐
原材料名	丸大豆(国産(山形県産、北海道産)、中国産)
添 加 物	凝固剤(塩化マグネシウム)
内 容 量	250g
消費期限	令和△年△月△日
保存方法	冷蔵庫(10℃以下)で保存してください。
製 造 者	□□ □□ 山形県〇〇市△△町1-1

山形県産50%、北海道産30%、中国産20%の場合の表示例。(国産、中国産)や(山形県産、北海道産、中国産)でもよい。

凝固剤について「塩化マグネシウム(にがり)」と表示することもできる。ただし「にがり」だけの表示は不可。

「1丁」等でも良い。内容量が外見上容易にわかる場合は省略してもよい。



【生切り餅】

名 称	生切り餅
原材料名	水稻もち米(山形県産)、もち米粉(もち米(国産))
内 容 量	250g
賞味期限	枠外上部中央に表示
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。
製 造 者	□□ □□ 山形県〇〇市△△町1-1

もちは計量法の特定商品のため重量を表示。

欄外に記載する場合は、表示箇所を具体的に記載する。

【みそもち】

名 称	みそもち
原材料名	もち米(山形県産)、砂糖、みそ(大豆・小麦を含む)／調味料(アミノ酸等)
内 容 量	225g
賞味期限	令和△年△月△日
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。
製 造 者	□□ □□ 山形県〇〇市△△町1－1

調理が必要なもちは、計量法の特定商品である「もち」に含まれるため、重量を表示。

【はちみつ】

名 称	はちみつ
原材料名	はちみつ(国産)
内 容 量	200g
賞味期限	令和△年△月△日
保存方法	直射日光・高温多湿の場所を避けて常温で保存してください。
製 造 者	□□ □□ 山形県〇〇市△△町1－1

1歳未満の乳児には与えないでください。
○公正競争規約にも取り決めがあるため注意が必要です。

「国産」と表示する場合は、原料蜜のすべてが国内で採蜜されたものであること。

はちみつは計量法の特定商品のため重量を表示。

乳児ボツリヌス症予防のための注意を表示。



【ジャム】

名 称	いちごジャム
原材料名	いちご(アメリカ又は日本)、糖類(砂糖、水あめ)
添 加 物	ゲル化剤(ペクチン:リンゴ由来)、酸味料
内 容 量	170g
賞味期限	令和△年△月△日
保存方法	直射日光・高温多湿の場所を避け常温で保存してください。
製 造 者	□□ □□ 山形県〇〇市△△町1－1

1種類の果実(〇〇)を使用したものは「〇〇ジャム」と、2種類以上の果実等を使用したものは「ミックスジャム」とする。

ゲル化剤は用途名と物質名を併記する。添加物のアレルギーも忘れずに表示する。

ジャムは計量法の特定商品のため重量を表示。

使用上の注意 開栓後は冷蔵庫で保存してください。
※いちごの産地は令和4年の使用実績順

又は表示の場合は一定期間の産地別使用実績の断り書きが必要。

【果実飲料】

名 称	りんごジュース(ストレート)
原材料名	りんご(山形県産)／酸化防止剤(ビタミンC)
内 容 量	700ml
賞味期限	令和△年△月
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。
製 造 者	□□ □□ 山形県〇〇市△△町1－1

りんごの搾汁のみを使用したものは「ストレート」とカッコ書きする。砂糖類や蜂蜜を加えた場合は「りんごジュース(加糖)」と表示する。

酸化防止剤は用途名と物質名を併記。

飲料は計量法の特定商品のため、重量か体積を表示。

○果実飲料とは、果実ジュース、果実ミックスジュース、果粒入り果実ジュース、果実・野菜ミックスジュース、果汁入り飲料のことです。それぞれの定義を食品表示基準で確認し、該当する名称を記載します。

【クッキー】

名 称	クッキー(ごま味)
原材料名	小麦粉(国内製造)、砂糖、マーガリン、ショートニング、脱脂粉乳、鶏卵、ごま、食塩
添 加 物	膨張剤、香料
内 容 量	5枚
賞味期限	令和△年△月△日
保存方法	直射日光・高温多湿を避けて保存。
製 造 者	□□ □□ 山形県〇〇市△△町1-1

「クラッカー」等と一般的な名称で記載する。

中間加工原材料には製造地を表示。小麦粉は「小麦」の拡大表記、鶏卵は「卵」の代替表記として認められているので、改めて「〇〇を含む」というアレルギー表示は必要ない。ただし、一括表示する場合は、「(一部に小麦・卵・乳成分・ごまを含む)」と表示が必要。

【くじら餅】

名 称	くじら餅
原材料名	もち米(国産)、砂糖、みそ、醤油、くるみ、ごま、(一部に大豆・小麦・くるみを含む)
内 容 量	1本
賞味期限	令和△年△月△日
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	□□ □□ 山形県〇〇市△△町1-1

製 造 所 △△△ △△
山形県〇〇郡〇〇町〇〇2323

和生菓子の名称は、「どら焼」「さくらもち」「だいふく」「蒸しようかん」「だんご」等、一般的な名称を記載する。「生菓子」「和生菓子」等でもよい。

くるみも忘れずに表示する。

「〇個」「〇g」等でもよい。



表示責任者が販売者の場合、製造者名と製造所所在地を欄外に記載する。

【蒸しまんじゅう】

名 称	蒸しまんじゅう
原材料名	つぶあん(山形県〇〇市製造)、小麦粉、重曹
内 容 量	6個
賞味期限	令和△年△月△日
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。
製 造 者	□□ □□ 山形県〇〇市△△町1-1

「まんじゅう」「あんまんじゅう」等と一般的な名称を記載する。「生菓子」「和生菓子」等でもよい。

主原料が中間加工原材料の場合は、製造地を標記。「重曹」は添加物なので、改行により原材料と明確に区分して記載する。

小麦粉は「小麦」の拡大表記として認められているので、改めて「小麦を含む」というアレルギー表示は必要ない。



【しそ巻き】

名 称	しそ巻き
原材料名	みそ(大豆を含む、遺伝子組み換え不分別)(国内製造)、しその葉、砂糖、ごま、植物油 / 調味料(アミノ酸等)
内 容 量	12個
賞味期限	令和△年△月△日
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。
製 造 者	□□ □□ 山形県〇〇市△△町1-1

そうざいの名称は、「煮豆」「煮物」「コロッケ」等、一般的な名称を記載する。「そうざい」でもよい。

「/」で原材料と添加物を区分した場合の表示例。

そうざいの内容量は、〇g、1食、1人前、1個等で表示する。内容量が外見上容易にわかるものは省略することができる(計量法の特記商品を除く)。

【にしん昆布巻】

名 称	にしん昆布巻
原材料名	昆布(国産)、にしん、かんぴょう、しょうゆ、みりん、発酵調味料、食塩 / 調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・大豆を含む)
内 容 量	230g
賞味期限	令和△年△月△日
保存方法	要冷蔵(10℃以下で保存)
製 造 者	□□ □□ 山形県〇〇市△△町1-1

原材料名欄に添加物も記載し、アレルギーを一括表示した場合の表示例。

海藻加工品は計量法の特定商品のため、重量を表示。

【五目豆】

名 称	五目豆
原材料名	大豆(輸入)、人参、蓮根、しいたけ、ごぼう、砂糖、しょうゆ(大豆・小麦を含む)、酒、みりん、ごま油、食塩/調味料(アミノ酸等)、乳化剤(大豆由来)
内 容 量	150g
消費期限	令和△年△月△日
保存方法	要冷蔵(10℃以下で保存)
製 造 者	□□ □□ 山形県〇〇市△△町1-1

「そうざい」でもよい。

3カ国以上の外国原産地を輸入と括って表示できる「大括り表示」。使用した調味料のアレルゲンや添加物も忘れずに表示する。

そうざいの中にも、「煮豆」「佃煮」「きのこ加工品」「塩辛製品」等、計量法の特定商品のため、重量を表示しなければならないものがあるので注意。

【おにぎり(こんぶ)】

名 称	おにぎり
原材料名	ご飯(米(山形県産))、昆布佃煮(大豆・小麦を含む)、のり(国産) / 調味料(アミノ酸等)、酸味料、増粘多糖類、甘味料(甘草)
消費期限	令和△年△月△日
保存方法	要冷蔵(10℃以下で保存)
製 造 者	□□ □□ 山形県〇〇市△△町1-1

米トレーサビリティ法により、ご飯の原料米の産地表示が必要。「ご飯(米(国産))」でもよい。おにぎりののりは原産地表示が必要。

「昆布佃煮」は複合原材料だが、名称からその原材料が明らかであるため、原材料の表示を省略できる。ただし、アレルギーや添加物の表示は省略できない。

内容量が外見上容易にわかるものは省略することができる。

【弁当(透明な容器入りのもの)】

名 称	幕の内弁当
原材料名	ご飯(米(国産))、おかず、(一部に小麦・卵・大豆・さけ・えび・鶏肉を含む)
添 加 物	調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、着色料(カロチノイド)、香料、膨張剤、甘味料(甘草)、保存料(ソルビン酸K)
消費期限	令和△年△月△日 20時
保存方法	要冷蔵(10℃以下で保存)
製 造 者	□□ □□ 山形県〇〇市△△町1-1

弁当類の名称は、「のり弁当」「とんかつ弁当」「かまめし」「いなりずし」等、一般的な名称を記載。「弁当」でもよい。

外部から見て、その原材料がわかるおかずについては、すべてまとめて「おかず」と表示することができる。ただし、アレルギーや添加物は省略できない。

弁当やそうざいは、必要に応じて時間まで表示したほうがよい。

○外部から見て、その原材料がわかるおかずについては、他にも簡素化して表示する方法があります。透明な容器に入っている、外観から原材料がわからないおかずについては簡素化できません。

《農産物漬物の表示のポイント》

農産物漬物には、表示方法が個別で定められています。



ア 名称

- 農産物漬物は、種類によって使用できる名称が決まっています。
- 1種類の原材料を漬けたものは、その名称を頭につけることができます。
例) きゅうりしょうゆ漬
- 薄切りしたものには、名称の後に（薄切り）、刻んだり小切りにしたものは（刻み）と表示します。
例) たくあん漬（薄切り）、しょうゆ漬（刻み）

イ 原材料名/添加物

原材料名は、①漬けた原材料、②漬け原材料、③添加物の順で記載します。

① 漬けた原材料（なす、きゅうり、大根など）

漬けた原材料が5種類以上の場合、重量割合の高いものから4種類以上を記載し、その他の原材料を「その他」と記載できます。（内容重量が300g以下の場合、3種類以上を記載し、その他を「その他」と記載。）

② 漬け原材料

調味液など漬けた原材料以外の原材料は、「漬け原材料」と記載した次にカッコ書きで重量割合順にすべて記載します。

③ 添加物

使用した添加物を重量割合順に記載します。原材料と明確に区分して記載する必要があります。（8ページ参照）

【農産物漬物の名称・原材料名・添加物の表示例】

名 称	たくあん漬
原 材 料 名	だいこん、漬け原材料(食塩、ぬか類、ぶどう糖果糖液糖)/酒精、ソルビトール、調味料(アミノ酸)、...

定められた名称（次ページ参照）

漬けた原材料のあと、「漬け原材料」と記載しカッコ書きで漬け原材料に占める重量割合順に表示する。

「/」で原材料と添加物を区分

ウ 原料原産地名

- 原料原産地名は、重量割合の高い農産物又は水産物の上位4位（内容量300g以下の場合、上位3位）までのもので、かつ、重量割合が5%以上のものについて記載します。
- 原料原産地名は、次のように表示します。
○国産品の場合→「国産」（都道府県名、市町村名等でも可）
○輸入品の場合→「原産国名」

エ 内容量

- 計量法の規定により、内容量は重量（g・kg）を表示します（原則「調味液を除いた重量」）。例えば、かす漬けやみそ漬けなら酒かすやみそ等を除いた重量を記載します。
- ふくじん漬けや薄切り、細刻、小切りにしたものについては、調味液も含めた重量を記載します。

- 農産物漬物の定義と名称 -

分 類	定 義	名 称	
農産物ぬか漬け類	1 農産物漬物のうち、ぬか類に砂糖類又は塩等を加えたもの（塩ぬか）に漬けたもの 2 1を砂糖類、果汁、みりん、香辛料等又はこれらに削りぶし、こんぶ等を加えたものに漬け替えたもの 3 1を塩ぬかに砂糖類、果汁、みりん、香辛料等を加えたものに漬け替えたもの	ぬか漬	◎
たくあん漬け	農産物ぬか漬け類のうち、干しあげ（天日干しで水分を除くこと。）又は塩押し（塩漬けにより水分を除くこと。）により脱水しただいこんを漬けたもの	たくあん漬	◎
農産物しょうゆ漬け類	1 農産物漬物のうち、しょうゆ又はアミノ酸液に漬けたもの 2 農産物漬物のうち、しょうゆ又はアミノ酸液に砂糖類、みりん、香辛料等を加えたもの又はこれに削りぶし、こんぶ等を加えたものに漬けたもの	しょうゆ漬	◎
ふくじん漬け	農産物しょうゆ漬け類のうち、だいこん、なす、うり、きゅうり、しょうが、なたまめ、れんこん、しそ、たけのこ、しいたけ若しくはとうがらしを細刻したものの又はしその実若しくはごまのうち5種類以上の原材料を主原料とし漬けたもの	ふくじん漬	
農産物かす漬け類	農産物漬物のうち、酒かす又はこれに砂糖類、みりん、香辛料等を加えたもの（以下「酒かす等」と総称する。）に漬けたもの	かす漬	◎
なら漬け	農産物かす漬け類のうち、酒かす等を用いて漬け替えることにより、塩抜き又は調味したものを、仕上げかす（最終の漬けに用いる酒かす等をいう。）に漬けたもの	なら漬	◎
刻みなら漬け	農産物かす漬け類のうち、なら漬けを細刻したものを酒かす等と練り合わせて漬けたもの	刻みなら漬	
わさび漬け	農産物かす漬け類のうち、わさびの根茎、葉柄等を細刻したものを酒かす等と練り合わせて漬けたもの	わさび漬	
山海漬け	農産物かす漬け類のうち、農産物を細刻したものに水産物を加えたものを、酒かす等からし粉、粉わさび等を加えたものと練り合わせて漬けたもの	山海漬	
農産物酢漬け類	1 農産物漬物のうち、食酢又は梅酢に漬けたもの 2 農産物漬物のうち、食酢又は梅酢に砂糖類、ワイン、香辛料等を加えたものに漬けたもの	酢漬	◎
らっきょう酢漬け	農産物酢漬け類のうち、らっきょうを主原料とするものを漬けたもの	らっきょう酢漬 又は らっきょう甘酢漬	
しょうが酢漬け	農産物酢漬け類のうち、しょうがを主原料とするものを漬けたもの	しょうが酢漬 又は しょうが甘酢漬	◎
農産物塩漬け類	1 農産物漬物のうち、塩に漬けたもの 2 農産物漬物のうち、塩に砂糖類、食酢、梅酢、香辛料等を加えたもの又はこれに削りぶし、こんぶ等を加えたものに漬けたもの	塩漬	◎
梅漬け（小梅を使用したもの）	農産物塩漬け類のうち、梅の果実を漬けたもの又はこれを梅酢若しくは梅酢に塩水を加えたものに漬けたもの（しその葉で巻いたものを含む。）	梅漬（小梅漬）	
梅干し（小梅を使用したもの）	梅漬けを干したもの	梅干（小梅干）	
調味梅漬け（小梅を使用したもの）	梅漬けを砂糖類、食酢、梅酢、香辛料等又はこれらに削りぶし等を加えたものに漬けたもの（しその葉で巻いたものを含む。）	調味梅漬（調味小梅漬）	
調味梅干し（小梅を使用したもの）	梅干しを砂糖類、食酢、梅酢、香辛料等若しくはこれらに削りぶし等を加えたものに漬けたもの又は調味梅漬けを干したものの（しその葉で巻いたものを含む。）	調味梅干（調味小梅干）	
農産物みそ漬け類	農産物漬物のうち、みそ又はこれに砂糖類、みりん漬け類、香辛料等を加えたもの（以下「みそ等」と総称する。）に漬けたもの	みそ漬	◎
農産物からし漬け類	農産物漬物のうち、からし粉にからし油、粉わさび、砂糖類みりん等を加えたものに漬けたもの	からし漬	

農産物こうじ漬け類	農産物漬物のうち、こうじ又はこれに砂糖類、みりん、香辛料等を加えたものに漬けたもの又はこれにぶり、さけ等の水産物を加えて漬けたもの	こうじ漬	◎
べったら漬	農産物こうじ漬け類のうち、だいこんを漬けたもの	べったら漬	◎
農産物もろみ漬け類	農産物漬物のうち、もろみ又はこれに砂糖類、しょうゆ等を加えたものに漬けたもの	もろみ漬	
農産物赤とうがらし漬け類	農産物漬物のうち、赤とうがらし粉、赤とうがらし粉にんにく、しょうが、にんにく以外のねぎ類若しくはだいこんを細刻、小切り若しくは破碎したものを加えたもの（以下「赤とうがらし粉等」という。）又はこれらにんにく、しょうが、にんにく以外のねぎ類、だいこん以外の野菜、果実、ごま、ナッツ類、砂糖類、塩辛類、もち米粉、小麦粉等（以下「赤とうがらし粉等以外の漬け原材料」という。）を加えたものに漬けたもの（赤とうがらし粉固有の色沢を有するものに限る。）	赤とうがらし漬	◎
はくさいキムチ	農産物赤とうがらし漬け類のうち、塩漬け、水洗及び水切りしたはくさいを主原料として、赤とうがらし粉等のうち、にんにく、しょうが、にんにく以外のねぎ類若しくはだいこんを使用したもの（ただし、にんにく、しょうが、にんにく以外のねぎ類のうち、2種類以上を使用したものに限る。はくさい以外の農産物キムチの項において同じ。）又はこれに赤とうがらし粉等以外の漬け原材料を加えたものに漬けたもの	はくさいキムチ 又は キムチ	◎
はくさい以外の農産物キムチ	農産物赤とうがらし漬け類のうち、塩漬け、水洗及び水切りしたはくさい以外の農産物を主原料として、赤とうがらし粉等のうち、にんにく、しょうが、にんにく以外のねぎ類若しくはだいこんを使用したもの又はこれに赤とうがらし粉等以外の漬け原材料を加えたものに漬けたもの	農産物キムチ	◎
上記以外の農産物漬物類		漬物	◎

※右端欄に◎印のあるものは、薄切り、細刻、小切りしたものについて（薄切り）や（刻み）の表示が必要です。

【なす漬け】

名 称	なす塩漬
原材料名	なす、漬け原材料(食塩、みりん)
添 加 物	ソルビット、調味料(アミノ酸等)、酸味料、みょうばん、酸化防止剤(V. C)、硫酸第一鉄
原料原産地名	国産
内 容 量	300g
賞味期限	令和〇年〇月〇日
保存方法	10℃以下で保存してください
製 造 者	□□ □□ 山形県〇〇市〇〇町1-2

定義に合う漬物の名称を記載する。
「塩漬」でもよい。

原材料名欄に「なす(国産)」でもよい。

調味液を除いた重量。

常温保存以外の場合は具体的な温度も表示。

【おみ漬け】

名 称	しょうゆ漬(刻み)
原材料名	青菜、大根、にんじん、しその実、みょうが、こんぶ、漬け原材料(しょうゆ(小麦・大豆を含む)、食塩、砂糖、本みりん)
添 加 物	調味料(アミノ酸等)、酒精、酸味料
原料原産地名	山形県産(青菜、大根)、国産(にんじん)
内 容 量	200g
賞味期限	令和〇年〇月〇日
保存方法	要冷蔵(10℃以下)で保存
製 造 者	□□ □□ 山形県〇〇市〇〇町1-2

薄切り、細刻、小切りしたものは、
名称の次にカッコ書きで「薄切り」
又は「刻み」と記載する。

内容量が300g以下なので、重量割合が
上位3位まで、かつ5%以上のものの原
料原産地名が必要。

細刻したものであるため、調味液を含めた
重量を表示。

【青菜漬け】

名 称	青菜しょうゆ漬
原材料名	青菜(山形県産)、漬け原材料(しょうゆ(小麦・大豆を含む)、食塩、砂糖) / 調味料(アミノ酸等)
内 容 量	200g
賞味期限	令和〇年〇月〇日
保存方法	要冷蔵(10℃以下)で保存
製 造 者	〇〇加工所 代表 □□ □□ 山形市〇〇町3-3

「しょうゆ漬」でもよい。

原料原産地は「青菜(国産)」でもよい。

使用する調味料の原材料にアレルギーや添加物が表示されていたら、忘れずに記載する。

法人格がない団体の場合、個人名の記載が必要。

県名を省略できるのは、県庁所在地だけ。

【梅干し】

名 称	梅干
原材料名	梅、しそ、漬け原材料(食塩) / 調味料(アミノ酸等)
原料原産地名	山形県産(梅、しそ)
内 容 量	200g
賞味期限	令和〇年〇月〇日
保存方法	直射日光を避けて保存してください。
製 造 者	□□ □□ 山形県〇〇郡〇〇町2-3

「/」で原材料と添加物を区分した場合の表示例。

塩漬け類の場合、しそを除いた重量を記載する。調味梅漬け・調味梅干しの細刻したしそ、かつお削りぶし等はそれを含めた重量を記載する。

【白菜キムチ】

名 称	はくさいキムチ
原材料名	白菜(国産)、漬け原材料(赤唐辛子粉、食塩、しょうが、にんにく、にら、砂糖) / 調味料(アミノ酸等)
内 容 量	240g
賞味期限	令和△年△月△日
保存方法	要冷蔵(10℃以下で保存)
製 造 者	□□□□ 山形県〇〇市△△町1-1

「キムチ」でもよい。薄切りにした場合は(薄切り)、細刻や小切りにしたら(刻み)と記載。

漬け原材料は省略できないので、使用したものをすべて記載する。

【たくあん漬け】

名 称	たくあん漬
原材料名	だいこん、漬け原材料(食塩、米ぬか)
添 加 物	調味料(アミノ酸等)、着色料(黄4)
原料原産地名	山形県産(だいこん)
賞味期限	令和〇年〇月〇日
内 容 量	280g
保存方法	冷蔵庫(10℃以下)で保存してください。
製 造 者	□□ □□ 山形県〇〇市〇〇町1-2

「たくあん漬」と表示できるのはぬか漬け類に該当する。

「漬物の素」を使用した場合は、その商品に表示された原材料、添加物、アレルギーを原則すべて書き出す。

よくある質問



加工食品の消費期限や精米の精米時期等を一括表示欄外に表示することはできますか。



加工食品の消費期限・賞味期限や原料原産地名、また精米・玄米の産年や精米時期について、あらかじめ一括表示枠内に表示することが困難な場合には、一括表示欄の該当する欄に表示箇所を記載すれば、他の箇所に表示することができます。

この場合、単なる「欄外に記載」「枠外記載」ではなく、「欄外右側に記載」「反対面下部に表示」等具体的な表示箇所を記載してください。



山形県産の原材料を使用していることを表示してもよいですか。



特定の原産地のもの、特定の品種・銘柄のもの等「特色のある原材料」を使用したことを強調して表示する場合には、「山形県産□□ 10%使用」のように使用割合を併記します。

表示する割合は、表示する特色のある原材料の①製品に占める割合、又は②特色のある原材料と同一の種類の原材料に占める割合、のいずれかです。

なお、使用割合が100%の場合は割合表示を省略することができます。



製造所固有記号とは何ですか。



食品表示基準では、「製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称」の表示を義務付けています。この「製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称」の表示を、あらかじめ消費者庁長官に届け出た製造所固有記号の表示をもって代えることができる制度が製造所固有記号制度です。

製造所固有記号の表示は、原則として同一製品を2以上の製造所で製造している場合のように、包材の共有化のメリットが生じる場合にのみ認められます。

製造所固有記号を使用する場合には、「+」を冠して表示し、応答義務として次のいずれかの事項を表示します。

- ① 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
- ② 製造所所在地等を表示したWebサイトのアドレス等
- ③ 当該製品の製造を行っている全ての製造所所在地



どのように、消費期限や賞味期限を設定するのですか。



期限の設定を適切に行うためには、食品等の特性、品質変化の要因や原材料の衛生状態、製造・加工時の衛生管理の状態、容器包装の形態、保存状態等の当該食品に関する知見や情報を有している必要があることから、表示責任者である食品関連事業者が期限の設定を行うことになります。

このため、食品関連事業者において、客観的な期限の設定のために、微生物試験、理化学試験、官能試験等を含め、これまで商品の開発・営業等により蓄積した経験や知識等を有効に活用することにより、科学的・合理的な根拠に基づいて期限を設定する必要があります。

詳しくは「食品期限表示の設定のためのガイドライン」や食品製造業者等の業界団体が作成した期限の設定に関するガイドライン等を参考にしてください。



小規模の事業者^(注)が消費者に販売する食品は、栄養表示をしようとする場合を除き、栄養成分の量及び熱量の表示を省略することができますが、小規模の事業者が製造し、小規模でない事業者が販売する場合も、栄養成分の量及び熱量の表示を省略することができますか。

(注) 小規模の事業者とは以下のいずれかに該当する者です。

- ・消費税法（昭和63年法律第108号）第9条第1項において消費税を納める義務が免除される事業者
- ・中小企業基本法（昭和38年法律第154号）第2条第5項に規定する小規模企業者



小規模の事業者が製造した食品を小規模でない事業者が販売する場合は、栄養成分の量及び熱量の表示を省略することはできません。この場合、製造者（小規模の事業者）が必ず栄養成分の量及び熱量の表示を行う必要はなく、販売する者（小規模でない事業者）が表示しても差し支えありません。（詳細はホームページ掲載の別紙参照）



食品表示基準等の改正による表示の切り替えは、いつまでに行えばよいですか。



2015年4月1日から「食品表示基準」に基づく新しい食品表示制度が始まり、2020年4月1日に完全施行を迎えました。

現在、「食品表示基準」等の改正により移行期間中の主なものは下記のとおりです。

改正年月日	改正概要	移行期間
2023年3月9日	くるみのアレルギー表示が義務化されたもの	2025年3月31日まで

食品表示に関する法令等

法 律 名	目 的	表示対象	主な表示義務事項
食品表示法	食品を摂取する際の安全性の確保・自主的かつ合理的な食品の選択の機会の確保	販売されるすべての飲食物品	[生鮮食品]名称、原産地等 [加工食品]名称、原材料名、添加物、アレルギー、遺伝子組換え、原料原産地名、内容量、消費・賞味期限、保存方法、製造者等、栄養成分等 [その他]機能性表示食品等
健康増進法	国民の栄養の改善と健康の増進	消費者庁長官の許可を受けた食品	【特別用途食品】乳児、幼児、妊産婦、病者等の発育、健康の保持・回復等に適するという特別の用途について表示できる。
		食品として販売する物	【誇大表示の禁止】健康の保持増進の効果等について、著しく事実と相違する表示や著しく人を誤認させる表示を禁止。
景品表示法 (不当景品類及び不当表示防止法)	公正な競争の確保・一般消費者の利益の保護	事業者が自己の供給する商品等について行う広告その他の表示	【不当表示の禁止】実際のもより著しく優良又は有利であると誤認させる表示等を禁止。
食品衛生法	飲食に起因する衛生上の危害発生の防止	食品、添加物、器具、容器包装	【虚偽表示等の禁止】公衆衛生に危害を及ぼすおそれがある虚偽又は誇大な表示・広告を禁止。
計量法	適正な計量の実施の確保	第13条に規定する特定商品(容器包装されたもの)	内容量、表記者の氏名・名称、住所
米トレーサビリティ法 (米穀等の取引等に係る情報の記録及び産地情報の伝達に関する法律)	米穀等に関し、食品としての安全性を欠くものの流通防止・産地情報の提供の促進	米穀、中間原材料、米加工品	取引等の記録の作成・保存。消費者への産地情報の伝達。
牛肉トレーサビリティ法 (牛の個体識別のための情報の管理及び伝達に関する特別措置法)	牛海綿状脳症のまん延の防止・牛肉に係る個体識別のための情報提供の促進	国内で飼養された牛の肉で消費者へ食用に販売・提供されるもの	個体識別番号
JAS法 (農林物資の規格化等に関する法律)	農林物資の品質改善、生産合理化、取引の単純公正化、使用・消費の合理化	日本農林規格(JAS規格)による格付け検査に合格した飲食物品、農林畜水産物等	JASマークの貼付が認められる。

【公正競争規約】

景品表示法に基づき、内閣総理大臣の認定を受けて、事業者団体等が表示等について自主的に決定したルール。果実飲料等、みそ、ドレッシング類、はちみつ類、トマト加工品など、様々な種類の食品について規約が定められている。

【特別栽培農産物表示ガイドライン】

農薬や化学肥料を削減して栽培された農産物に関するルールが示されている。本ガイドラインにおいて、「無農薬」「減農薬」「無化学肥料」「減化学肥料」の表示が禁止されている。

特別栽培農産物表示ガイドライン：https://www.maff.go.jp/j/jas/jas_kikaku/tokusai_a.html

食品表示に関する情報

◆食品表示について

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

◆食品表示法等

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

・食品表示法

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/pdf/food_labeling_cms101_200415_01.pdf

・食品表示基準

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/assets/food_labeling_cms201_230309_03.pdf

・食品表示基準 Q & A（統合版）（最終改正：令和6年6月29日消食表第344号）

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/assets/food_labeling_cms201_230629_15.pdf

◆安全や衛生に関する表示の制度について

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

・食品の期限表示に関する情報

・食品添加物表示に関する情報

・アレルギー等

◆品質等選択に役立つ表示の制度について

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

・新たな加工食品の原料原産地表示制度に関する情報

・遺伝子組換え表示制度に関する情報等

◆健康や栄養に関する表示の制度について

・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版令和4年5月）

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/nutrient_declaration/business/assets/food_labeling_cms206_20220531_08.pdf

・機能性表示食品の届出等に関するガイドライン

（最終改正：令和5年9月29日消食表第543号）

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/foods_with_function_claims/assets/foods_with_function_claims_230929_0002.pdf

食品表示についてのお問合せ先

■品質に関する事項（名称、原材料、原産地、内容量等の表示について）

○村山総合支庁	農業振興課	023-621-8143
○最上総合支庁	農業振興課	0233-29-1315
○置賜総合支庁	農業振興課	0238-26-6051
○庄内総合支庁	農業振興課	0235-66-5521

■衛生に関する事項（添加物、アレルギー、期限表示等の表示について）

○村山保健所	生活衛生課	023-627-1185
○最上保健所	生活衛生室	0233-29-1261
○置賜保健所	生活衛生課	0238-22-3740
○庄内保健所	生活衛生課	0235-66-4934
○山形市保健所	生活衛生課	023-616-7280

■保健に関する事項（栄養成分等の表示について）

○村山保健所	地域健康福祉課	023-627-1183
○最上保健所	地域健康福祉課	0233-29-1267
○置賜保健所	保健企画課	0238-22-3004
○庄内保健所	保健企画課	0235-66-5476
○山形市保健所	健康増進課	023-616-7273

本ハンドブックに関するお問合せ先

山形県防災くらし安心部 食品安全衛生課
食品衛生企画担当

☎023-630-2621

直売所のための食品表示ハンドブック
令和6年4月版