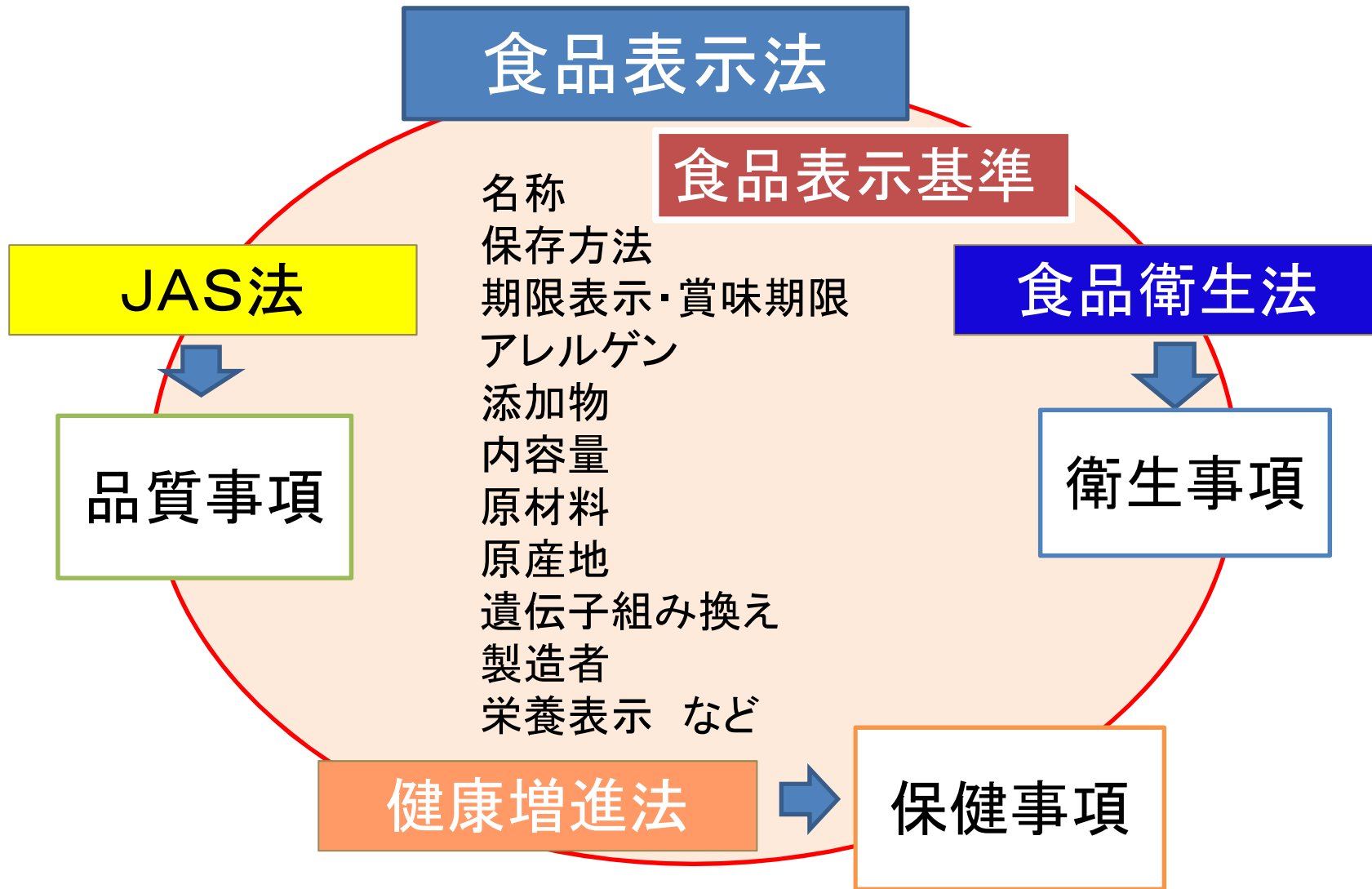


食品表示法

～衛生事項に係る食品表示について～

沖縄県保健医療部衛生薬務課

食品表示制度について



加工食品と生鮮食品の区分

食衛法とJAS法で、加工食品に該当するものの範囲が異なっていたが、食品表示基準では、JAS法の考え方を踏襲し食品の区分を整理している。

○加工食品： 製造又は加工された食品と定義され、調味や加熱等したものが該当し、具体的な品目は食品表示基準別表第1に掲げられている。

○生鮮食品： 単に水洗いや切断、冷凍等したものが該当し、具体的な品目は食品表示基準別表第2に掲げられている。

※食品表示基準では表示対象食品を、加工食品、生鮮食品、添加物に区分し、さらに消費者向けと業務用に区分し、表示のルールを定めている。

消費者向け加工食品の表示事項

共通した表示事項(9項目)

- ①名称 ②保存の方法 ③消費期限又は賞味期限
④原材料名 ⑤添加物 ⑥内容量等 ⑦栄養成分量
⑧食品関連事業者 ⑨製造(加工)所の所在地、製造(加工)者

一定の要件に該当する場合に必要な表示事項(8項目)

- ①アレルギー ②L-フェニルアラニン化合物を含む旨
③遺伝子組換え食品 ④原料原産地名 ⑤原産国
⑥特定保健用食品に関する事項 ⑦機能性表示食品に関する事項
⑧乳児用規格適用食品に関する事項

個別に義務づけられている表示事項(食品表示基準別表第19)

- ・処理された食肉の注意表示 など (例:味付け処理をしていますので、十分に加熱してください。)

保存の方法 ①

食品の特性に従って表示する。食品衛生法の規格基準において保存の方法が定められているものは規定に従い表示する。常温で保存する以外に留意すべき事項がないものについては、牛乳、乳飲料を除き常温で保存可能である旨の表示を省略できる。

【表示例】

名称	生食用牛肉
...	〇〇〇
...	〇〇〇
保存方法	4℃以下で保存



○食品衛生法に規定された生食用食肉の規格基準(抜粋)

生食用食肉は、4℃以下で保存しなければならない。ただし生食用食肉を凍結させたものにあつては、これを-15℃以下で保存しなければならない。

保存の方法 ②

【表示例】

保存方法	直射日光を避け室温で保管
...	〇〇〇

※使用上の注意: 開封後は4℃
以下で保存してください

常温で保存すること以外に留意すべき事項がある場合は表示する。

開封後に保存方法を変更することが望ましい場合は枠外に表示するか、枠内に「使用上の注意」等と事項名を書いた上で表示することが望ましい。

※流通段階で適切に保存方法を変更したものであって、期限の変更が必要となる場合には、改めて適切に消費期限又は賞味期限及び保存の方法の表示をする必要があります。

消費期限及び賞味期限 ①

品質が急速に劣化する食品には「消費期限」、それ以外の食品には「賞味期限」を表示する。

一括表示枠内に事項名を表示して年月日の順に表示する。

○ 製造又は加工した日から消費期限または賞味期限までの期間が3ヶ月以内のものは年月日を表示する。

表示例:「消費期限令和3年9月6日」「消費期限3. 9. 6」「消費期限21. 9. 6」

○ 製造又は加工した日から消費期限または賞味期限までの期間が3ヶ月を超えるものは年月での表示ができる。

表示例:「賞味期限令和3年9月」「賞味期限3. 9」「賞味期限21. 9」

※数字の間の「.」を省略しても差し支えないが、この場合、読み間違いが起こらないよう、月又は日が1桁の場合は2桁目に「0」を付して表示する。

表示例:「消費期限210906」「賞味期限2109」

消費期限及び賞味期限 ②

○ ロット番号、工場記号等を併記する場合は賞味期限又は消費期限が明らかにわかるように表示する。

正しい表示例:「消費期限 令和3年9月6日A63」

「賞味期限 3. 9. 6 LOT A63」「賞味期限 3. 9. 6/A63」

誤った表示例:「210906A63」

○ 一括表示枠内に期限表示が困難な場合、一括表示枠内に「消費期限この面の上部に記載」などと具体的な記載箇所を表示することで表示年月日を指定箇所に単独で表示できる。

表示例

一括表示部分

賞味期限 缶底左側の上段に年月で記載
…
製造者 ○○○
製造所固有記号 缶底左側の下段に記載

記載部分

21. 4/
ABC Lot.1

食品添加物の表示について

○原則：使用した全ての食品添加物を「物質名」（名称別名、簡略名、類別名も可）で重量順に、原材料と区分して食品に表示する。

○添加物表示の例外について

一括名で表示可	イーストフード、ガムベース、かんすい、酵素、光沢剤、香料、酸味料、調味料、豆腐用凝固剤、苦味料、乳化剤、pH調整剤、膨脹剤、軟化剤	複数の組合せで効果を発揮することが多く、個々の成分まで全てを表示する必要性が低いと考えられる添加物や、食品中にも常在する成分であるため、一括名で表示しても、表示の目的を達成できるために認められている。ただし、 <u>通知</u> において列挙した添加物を、示した定義にかなう用途で用いた場合に限る。 例：飲み下さないガムベース、通常は多くの組み合わせで使用され添加量が微量である香料、アミノ酸のように食品中にも常在成分として存在するもの等
用途名も併記	甘味料、着色料、保存料、増粘剤、酸化防止剤、発色剤、漂白剤、防かび剤	消費者の関心が高い添加物について、使用目的や効果を表示することで、消費者の理解を得やすいと考えられるものは、用途名を併記する。 例：甘味料(サッカリンNa)、着色料(赤色3号)、保存料(ソルビン酸)
表示免除	加工助剤、キャリアオーバー、栄養強化剤	最終食品に残存していない食品添加物や、残存してもその量が少ないため最終食品に効果を発揮せず、期待もされていない食品添加物については、表示が免除される。

添加物の表示を免除できる場合

	定義	実際例
加工助剤	<ul style="list-style-type: none"> ・食品の完成前に除去されるもの ・その食品中に通常含まれる成分に変えられるもの ・出来上がった食品に含まれる量が少なく、食品の品質に影響を及ぼさないもの <p>以上のいずれかにあてはまるもの</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・野菜の殺菌剤として使用後、洗浄除去される次亜塩素酸ナトリウム ・エタノールを食品の表面殺菌のため噴霧した程度の場合で、最終食品への残存料が微量である場合 等
キャリーオーバー	<ul style="list-style-type: none"> ①原材料を製造する時に使われるが、その原材料を用いて製造する食品には使われない ②出来上がった食品には、原材料から持ち越された食品添加物が、効果を発揮する量より少ない量しか含まれていない <p>①②の両方に該当するもの</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・せんべいの製造の際に調味に使用された醤油に保存料として添加された安息香酸 ・ドレッシングの主要原料であるサラダ油に消泡剤として添加されたシリコーン樹脂 <p style="text-align: right;">等</p>
栄養強化剤	<p>栄養素を強化するもの</p> <p>※調整粉乳では、栄養強化目的でも要表示</p>	<p>ビタミンA、乳酸カルシウム 等</p> <p>(詳細は厚労省通知「食品表示基準について」別添添加物1-5のとおり)</p>

原材料と添加物の区分の方法について

以下の方法が考えられますが、以下の方法に限定するわけではありません。区切りを入れずに連続して表示することはできません。

①原材料と添加物を記号で区分して表示する。

原材料名	いちご(国産)、砂糖／ゲル化剤(ペクチン)、酸化防止剤(ビタミンC)
------	------------------------------------

原材料と添加物の間にスラッシュを入れる

②原材料と添加物を改行して表示する。

原材料名	豚ばら肉(カナダ)、砂糖、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

③原材料と添加物を別欄に表示する。

原材料名	豚ばら肉(カナダ)、砂糖、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

詰め合わせ製品の場合の 原材料、添加物の表示

①原材料名欄に表示する場合

名称	ケーキ詰め合わせ
原材料名	チョコレートケーキ(砂糖(タイ製造)、卵、小麦粉、植物油脂、カカオマス、全粉乳・・・/乳化剤、膨張剤、香料)、イチゴケーキ(砂糖、卵、小麦粉、植物油脂、カカオバター、いちご・・・/乳化剤、膨張剤、香料)
...	...

名称	ケーキ詰め合わせ
原材料名	チョコレートケーキ(砂糖(タイ製造)、卵、小麦粉、植物油脂、カカオマス、全粉乳・・・)、イチゴケーキ(砂糖、卵、小麦粉、植物油脂、カカオバター、いちご・・・)/乳化剤、膨張剤、香料
...	...

②添加物欄を設けて表示する場合

名称	ケーキ詰め合わせ
原材料名	チョコレートケーキ(砂糖(タイ製造)、卵、小麦粉、植物油脂、カカオマス、全粉乳・・・)、イチゴケーキ(砂糖、卵、小麦粉、植物油脂、カカオバター、いちご・・・)
添加物	チョコレートケーキ(乳化剤、膨張剤、香料)、イチゴケーキ(乳化剤、膨張剤、香料)

名称	ケーキ詰め合わせ
原材料名	チョコレートケーキ(砂糖(タイ製造)、卵、小麦粉、植物油脂、カカオマス、全粉乳・・・)、イチゴケーキ(砂糖、卵、小麦粉、植物油脂、カカオバター、いちご・・・)
添加物	乳化剤、膨張剤、香料

食品表示基準Q&A加工248より

食品添加物の不使用表示に関するガイドライン公表
注意すべき食品添加物の不使用表示を10の類型に分けた。

製造所等の表示について

最終的に衛生状態を変化させる製造又は加工が行われた場所の所在地を表示する。

○ 事項名を加工所とするか製造所とするかについては、衛生状態を変化させる具体的行為に基づき判断する。

○ 輸入品の場合は、輸入業者の営業所の所在地を表示する。

加工に該当する行為（参照：食品表示基準Q&A総則-15）

- ・ 形態の変更：ハムの塊をスライスする、加工食品の大きさを整える、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など
- ・ 容器包装の変更：異なる種類の生鮮食品を盛り合わせる、小分け包装するなど
- ・ 骨取り
- ・ 表面をあぶる
- ・ 冷凍
- ・ 解凍

製造者等の表示について

最終的に衛生状態を変化させる製造又は加工を行った店舗や工場等の名称ではなく、**個人の場合には製造又は加工する者の氏名を、法人の場合には法人登記した法人名や会社の代表権を有する支店等の名称を表示する。**

※ 輸入品の場合は、輸入業者の氏名又は名称を表示する。

製造所固有記号制度

- 1 「原則として、同一製品を二以上の製造所で製造する場合」に使用可能
- 2 消費者からの問い合わせに対する応答義務を規定
- 3 届出については、オンラインにより行い、新規の届出、変更の届出、廃止の届出、更新の届出があります。

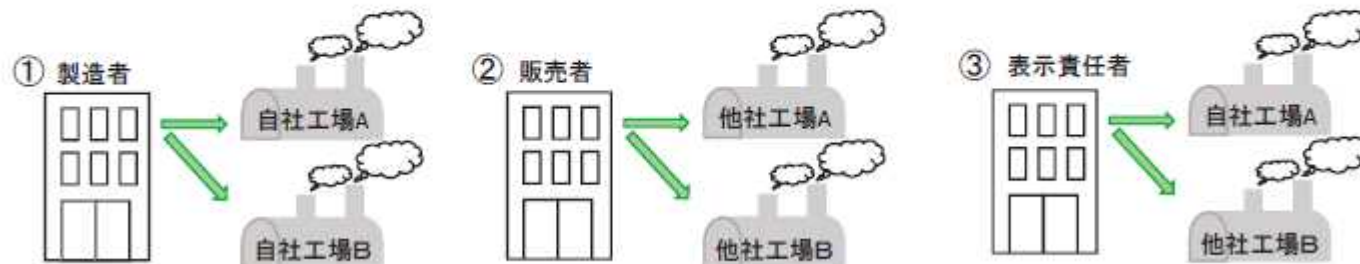
有効期間は5年です。H28年に届出された方はR3年が更新の年です。

○同一製品の考え方

- ・「同一製品」とは、同一の規格で同一の包材を使用した製品であること。
- ・「同一の規格」とは、原材料及び添加物の配合、内容量等、包材に表示される内容が同一であること。
- ・「同一の包材」とは、いわゆるデザイン部分が同一であり、いわゆる表示部分も同一であること。

○「二以上の製造所」とは

- ① 自社の2以上の工場で製造している場合
- ② 他社に製造を委託して2以上の工場で製造している場合
- ③ 自社の工場と他社に製造を委託した工場で製造している場合と整理(消費者庁通知)



製造所固有記号の表示の方法

新基準に従い届け出をした製造所固有記号は、新旧どちらの制度に基づく記号であるかを明確にするため製造所固有記号の頭に「+」をつけて表示する。

製造所の所在地または製造者の氏名もしくは名称の情報の提供を求められたときに回答するものの連絡先を表示する。(応答義務)

【表示例】

名称
原材料名
添加物
内容量
賞味期限
保存方法

製造者 ●●株式会社+Aa

東京都千代田区霞が関 ■-■-■

お客様ダイヤル0120(〇〇)〇〇〇〇

製造所固有記号は製造者又は販売者の住所、氏名又は名称の次に連記する。

応答義務
表示

製造所等の表示方法

食品関連事業者(表示責任者)が販売者で、製造者が異なる場合の表示方法

ア 食品関連事業者が販売者で、製造所及び製造者を一括表示の枠外に表示する場合

名称
原材料名
消費期限
保存方法
販売者

製造所

販売者に近接して表示しなければいけない

イ 食品関連事業者が販売者で製造所及び製造者を一括表示の枠内に表示する場合

名称
原材料名
消費期限
保存方法
販売者
製造所

販売者に近接して表示しなければいけない

ウ 製造所固有記号を用いて表示する場合、必ずしも販売者に近接して表示する必要はないが、わかりやすい箇所に表示

名称
原材料名
消費期限
保存方法
販売者

製造所固有記号 AA:〇〇(株)

※詳しくは、消費者庁ホームページ食品表示Q&A加工ー257をご覧ください。

アレルギー(特定原材料)の表示 ①

食品表示基準別表第14に定める食品を原材料とする加工食品及び添加物に表示する

規定		食品の名称
食品表示基準別表第14(義務)	特定原材料(7品目)	えび、かに、小麦、そば、乳、卵、 落花生(ピーナッツ)
通知(表示するよう努めること)	特定原材料に準ずるもの(21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、くるみ、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

代替表記と拡大表記

・特定原材料等と表示方法や言葉が違うが、特定原材料等と同じものであることが理解できるとして認められた表記(代替表記)を使用する場合は、特定原材料名そのものの表示を省略することができる。

【例】卵の代替表記: 玉子、タマゴ、エッグ 乳の代替表記: ミルク、バター、チーズ

・代替表記を含むことにより、特定原材料を使った食品であることが理解できる表記(拡大表記)を使用する場合は、特定原材料名そのものの表示を省略することができる。【例】卵の拡大表記: 厚焼玉子、ハムエッグ 乳の拡大表記: アイスミルク

アレルギー(特定原材料)の表示 ②

アレルギーの表示は原則、個別表示する。

食品・添加物等の表示	表示方法	表示例
特定原材料を含む <u>食品</u>	原材料名(〇〇を含む)	うどん(小麦を含む)
特定原材料に由来する <u>添加物</u> を含む食品	物質名(〇〇由来)	グルテン(小麦由来)
・一括名表示の場合	一括名(〇〇由来)	乳化剤(卵由来)
・用途名を併記する場合	用途名(物質名:〇〇由来) 又は用途名(物質名(〇〇由来))	保存料(しらこたん白: さけ由来)
・2つ以上の特定原材料等から構成される場合	用途名(物質名:〇〇・〇〇由来)	安定剤(ペクチン: りんご・オレンジ由来)
特定原材料の「 <u>乳</u> 」を含む食品	原材料名(乳成分を含む)	乳化油脂(乳成分を含む)
特定原材料の「 <u>乳</u> 」に由来する <u>添加物</u> を含む食品	物質名(乳由来)	ラクトフェリン(乳由来)

アレルギー(特定原材料)の表示③ 【個別表示例】

表示例	名称	ポテトサラダ
	原材料名	じゃがいも(国産)、ハム(卵、豚肉を含む)、マヨネーズ(大豆を含む)、たんぱく加水分解物(牛肉・さけ・さば・ゼラチンを含む)／調味料(アミノ酸等)
	消費期限	令和元年10月3日午前10時
	保存方法	要冷蔵(10℃以下で保存)
	製造者	(株)△△食品 千葉県△△区△△長△-△

※実際の表示は赤字ではなく、下線も引いていません。

原則個別表示だが一括表示が可能な例

- ・個別表示よりも一括表示の方が文字数を減らせる場合であって、表示面積に限りがあり、一括表示でないと表示が困難な場合
- ・食品の原材料に使用されている添加物に特定原材料等が含まれているが、最終食品においてはキャリーオーバーに該当し、当該添加物が表示されない場合
- ・同一の容器包装内に容器包装されていない食品を複数詰め合わせる場合であって、容器包装内で特定原材料等が含まれる食品と含まれない食品が接触する可能性が高い場合
- ・弁当など裏面に表示がしてあると、表示を確認するのが困難であるとの食物アレルギー患者からの意見を踏まえ、表面に表示するため(ラベルを小さくするため)に表示量を減らしたい場合

アレルギー(特定原材料)の表示 ④【一括表示例】

■ 一括表示については、アレルギーそのものが原材料に使用されている場合や、代替表記等で表示されているものも含め、一括表示欄に全て表示することとする。

青字:アレルギーを含む食品 赤字:アレルギーの表示 茶字:代替表記(拡大表記)

原材料	食用植物油脂(なたね油(国内製造)、 ごま油)、 ゴマ 、砂糖、 醤油 、 マヨネーズ ／調味料、(アミノ酸等)、たん白加水分解物、 卵黄 、食塩、発酵調味料、酵母エキス、増粘剤(キサンタガム)、甘味料(ステビア)、香辛料抽出物、(一部に 小麦 、 卵 、 ごま 、 大豆 を含む)
------------	---

個別表示の場合、「ごま油」→「ごま」を含んでいるため含む旨を省略可(代替表記の拡大表記)であるが、一括表示の場合は、一括表示としてあらためて「ごま」を表示する。

名称	チョコレートケーキ
原材料	準チョコレート(パーム油、砂糖、全粉乳、ココアパウダー、乳糖、カカオマス、食塩)(インドネシア製造)、小麦粉、砂糖、ショートニング、卵、コーンシロップ、乳又は乳製品を主要原料とする食品、ぶどう糖、麦芽糖、加工油脂、カラメルシロップ、食塩(一部に 大豆 ・ 乳成分 ・ 小麦 ・ 牛肉 ・ 卵 を含む)
添加物	ソルビトール、酒精、乳化剤、膨張剤、香料、(一部に 大豆 ・ 乳成分 を含む)

名称	チョコレートケーキ
原材料	準チョコレート(パーム油、砂糖、全粉乳、ココアパウダー、乳糖、カカオマス、食塩)(インドネシア製造)、小麦粉、砂糖、ショートニング、卵、コーンシロップ、乳又は乳製品を主要原料とする食品、ぶどう糖、麦芽糖、加工油脂、カラメルシロップ、食塩／ソルビトール、酒精、乳化剤、膨張剤、香料、(一部に 大豆 ・ 乳成分 ・ 小麦 ・ 牛肉 ・ 卵 を含む)
...	...

アレルギーを含む食品の表示について(その他)

- 製造工程上、コンタミネーションの可能性が排除できない場合はアレルギー疾患を有するものに対する注意喚起表記が推奨される。

表示例 : 「本製品の製造ラインでは落花生を使用した製品を製造しています」

- 「たんぱく加水分解物」、「魚醤」、「魚醤パウダー」、「魚肉すり身」、「魚油」、「魚介エキス」の6つの食品に限り、網で無分別に捕獲したものを原材料にそのまま用いるため、どの種類の魚介類が入っているか把握できない場合は、食品名の後に括弧書きで魚介類と表示することで特定原材料を含む旨の表示に換えられる。

表示例: 「たんぱく加水分解物(魚介類)」

- 加工助剤及びキャリーオーバーなど、添加物の表示が免除されているものでも、特定原材料は表示する必要がある。

今後のアレルギー(特定原材料)の表示

規定		食品の名称
食品表示基準 別表第14 (義務)	特定原材料(7品目)	えび、かに、小麦、そば、乳、卵、 落花生(ピーナッツ) くるみ
通知 (表示するよう努めること)	特定原材料に準ずる もの(21品目)	アーモンド、あまぎ、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、くるみ、 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

○特定原材料くるみが追加される。

○遺伝子組換え農産物の表示対象になたねが追加される。

現在意見募集され、近々改正される予定

食品自主回収届出制度

改正食品衛生法と改正食品表示法に基づき、食品等の自主回収(リコール)を行った場合、管轄保健所へ届出が必要です。

【届出方法】 原則オンラインシステムを使用

【届出対象】

・食品衛生法に違反するまたはおそれのある食品等

例：腸管出血性大腸菌により汚染された生食用食品

・アレルギーなどの安全性にかかわる表示事項に関する食品表示法に違反する食品

例：卵を使用しているが卵の表示が欠落した食品

本来表示する温度より高い温保存温度を表示した食品

※上記に該当しない場合、従前どおり県条例に基づく自主回収報告を行う必要があります。

ありがとうございました

食品表示における名称、保存方法、消費期限又は賞味期限、添加物、アレルギー、遺伝子組換え等の衛生事項に関する疑問点、ご相談は最寄りの保健所生活衛生(環境)班 又は沖縄県保健医療部衛生薬務課へお問い合わせ下さい。

