

日時: 2023年1月 24日  
場所: 袋井市南コミュニティセンター

# 2022年度 食品表示講習会

静岡県健康福祉部生活衛生局衛生課  
公益社団法人 静岡県栄養士会

## 本日のレジュメ

- (1) 食品表示法
- (2) 原料原産地表示
- (3) 遺伝子組換え表示
- (4) 栄養成分表示
- (5) その他

資料: 早わかり食品表示ガイド (消費者庁)

: 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(消費者庁)



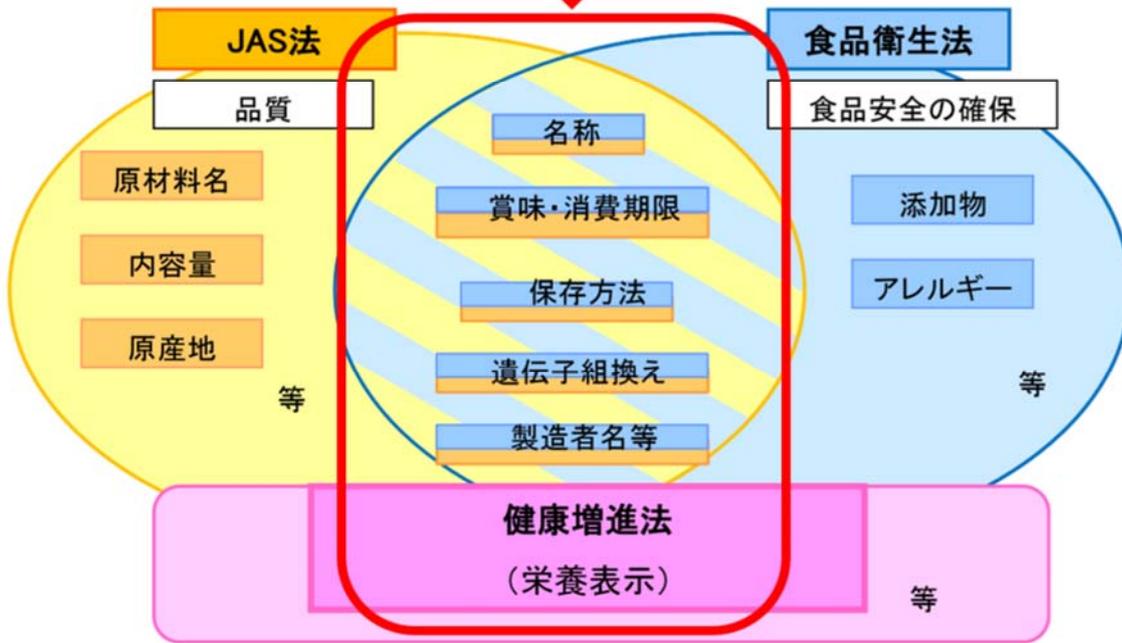
# (1) 食品表示法

- ・食品表示法
- ・罰則規定
- ・表示例（加工食品）
- ・アレルギー表示

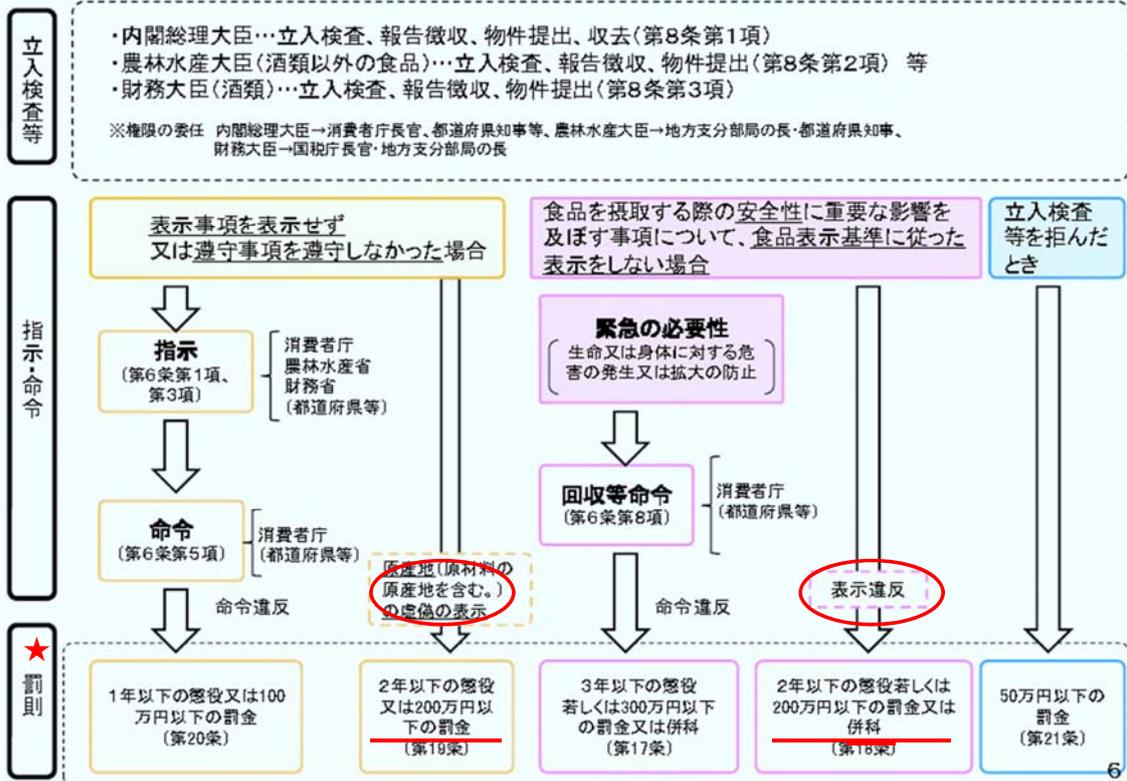


# 食品表示法

食品表示法では、消費者等に販売される全ての食品に **食品表示が義務付けられている**



## 食品表示法の執行の流れ



### 罰則規定

★ 安全性に関わる違反表示を行った場合、懲役または罰金が科せられる

# 生鮮食品の表示の概要

早p3～10

生鮮食品とは、食品表示基準では「加工食品及び添加物以外の食品」と定義し、**農産物**、**水産物**、**畜産物**の3つに分類している

また平成20年4月からは、業務用生鮮食品表示制度が設けられ「生鮮食品のうち、加工食品の原材料となるもの」を業務用生鮮食品といい、それ以外のものを一般用生鮮食品と呼んでいる

		横断的義務表示事項		個別的義務表示事項
名称		原産地		その他(*2)
		<b>国産品</b>	<b>輸入品</b>	容器又は包装に入れられた特定商品(*1) ・計量法第13条1項参照
<b>農産物</b>	その内容を表す一般的な名称 p3 p9	・都道府県名市町村名その他一般に知られている <b>地名可</b>	・原産国名一般に知られている <b>地名可</b>	<b>内容量</b> 、 <b>食品関連事業者の氏名又は名称及び住所</b>
<b>畜産物</b>	p3	・国産である旨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 <b>地名可</b>	<b>原産国名</b>	・玄米・精米(容器舗装されたもの)の表示は「 <b>玄米及び精米</b> 」p9参照 ・しいたけは、栽培方法を、原木栽培は「 <b>原木</b> 」と、菌床栽培は「 <b>菌床</b> 」と表示 p10参照
<b>水産物</b>	p7	・漁獲した水域名か養殖場がある都道府県名水域名による表示が困難な場合は、水揚港名、または水揚港がある都道府県名可 ・水域名に水揚港名、水揚港が属する都道府県名の併記可	・ <b>原産国名水域名の併記可</b>	・食肉に鳥獣の種類を表示 ・冷凍を解凍したものは「 <b>解凍</b> 」と表示 ・養殖したものは「 <b>養殖</b> 」と表示

# 精米の表示例

早p9

容器包装に入れられた「玄米及び精米」は、容器包装の見やすい箇所に一括して行う。

名称・原料玄米・内容量・調製時期・精米時期または輸入時期(年月日)・食品関連事業者の氏名又は名称・住所及び電話番号(文字ポイント**12ポイント**、内容量3kg以下は**8ポイント**)

表示例(単一原料米の場合)

名称	精米		
	産地	品種	産年
原料玄米	単一原料米 〇〇県 △△ヒカリ 21年産		
内容量	5kg		
精米年月日	平成21年〇月〇日		
販売者	〇〇米穀株式会社 和歌山県〇〇市〇〇〇〇-〇〇 TELO〇〇(〇〇〇)〇〇〇〇		

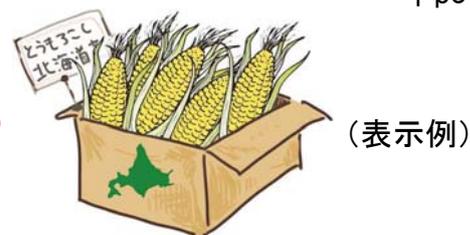
★単一原料米は、使用割合の事項を削除

★精米年月日は年月日または年月旬

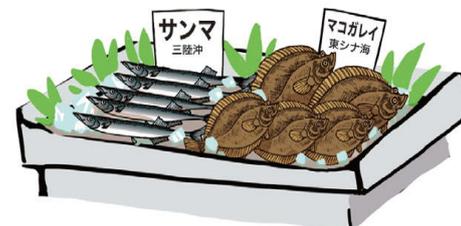
表示例(複数原料米の場合)

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 △△ヒカリ 21年産 9割 ) ( ××県 □□ヒカリ 21年産 1割 )			
内容量	5kg			
精米年月日	平成21年〇月〇日			
販売者	〇〇米穀株式会社 和歌山県〇〇市〇〇〇〇-〇〇 TELO〇〇(〇〇〇)〇〇〇〇			

•容器包装に入れられていない生鮮食品にあっては、製品に近接した掲示その他見やすい場所に表示する



•表示に用いる文字の色は、背景の色と対照的な色とする  
 •容器包装への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で表示  
 ただし、表示可能面積がおおむね150cm<sup>2</sup>以下のものに表示するものにあつては、**5.5ポイントの活字**以上の文字で表示することができる



•機能性表示食品、栄養成分表示及び特定保健用食品の表示については栄養成分及び熱量・ナトリウムの量・栄養機能食品に係る栄養成分の機能・栄養成分補給ができる旨・栄養成分又は熱量の適切な摂取ができる旨 p10参照

★詳細は、食品表示基準第22条をご確認ください

表示の有無

販売形態	表示を必要としない事	備考
<b>容器包装あり</b> •生産した場所以外で販売する場合 •生産した場所で直接販売する場合 •不特定若しくは多数の者に対して譲渡（販売を除く。）する場合	-	すべての表示が必要です。
<b>容器包装なし</b> •生産した場所以外で販売する場合 •生産した場所で直接販売する場合 •不特定若しくは多数の者に対して譲渡（販売を除く。）する場合 設備を設けてその場で飲食させる場合	•名称 •原産地 •内容量 •食品関連事業者の氏名又は名称及び住所 •玄米及び精米に関する事項 •栽培方法（しいたけに限る。） •解凍した旨及び養殖された旨（水産物に限る） •放射線照射に関する事項 •乳児用規格適用食品である旨 •内容量、食品関連事業者の氏名又は名称及び住所 •個別に表示事項が定められている食品	•食品を摂取する際の安全性に関する表 示事項については義務表示となる（例）放射線照射に関する事項 •乳児用規格適用食品である旨 •食肉に関する事項 他 •自主的かつ合理的な食品選択に関する表示事項については義務表示となる（例）名称 •原産地 •栽培方法（しいたけに限る） •解凍した旨及び養殖された旨（水産物に限る） 他
	適用対象外	適用対象外のため、表示は必要ありません ただし、これらの場合も、生食用牛肉のリスク表示は必要です

※「生産した場所で直接販売する場合」とは、具体的には、生産者が生産した生鮮食品を自ら（水産物であれば水揚げした場所）で消費者に直接販売する場合をいいます。

# 加工食品 容器包装に入れられたものが対象

/食品と添加物を分ける

食品表示法で表示することが義務として決められている

名称	焼き菓子	⑤
原材料名	ばわいしょ(遺伝子組換え不分別)、小麦粉、砂糖、バター、□□、△△/膨張剤、香料、(一部に小麦・卵・乳成分を含む)	⑥ ②
内容量	100g	
賞味期限	〇〇.〇〇.〇〇	
保存方法	高温多湿を避けて常温で保存してください	
原産国	△△国	
輸入者	〇〇食品株式会社 北海道小樽市〇〇×丁目△番△号	

- ①名称 (一般的な名称)
- ②アレルギー
- ③保存方法
- ④期限表示 (賞味期限又は消費期限)
- ⑤原材料名 (遺伝子組み換え食品表示)
- ⑥食品添加物
- ⑦栄養成分の量及び熱量
- ⑧原料原産地名 (輸入品の場合は原産国名)
- ⑨内容量
- ⑩製造業者等の氏名又は名称及び住所

⑦

栄養成分表示 (100g当たり)	
熱量	550kcal
たんぱく質	4.5g
脂質	33.9g
炭水化物	56.8g
食塩相当量	1.3g

# 期限表示 表示例 ①令和4年9月30日 ②04.09.30 ③2022.09.30 ④22.09.30

## 消費期限

急速に劣化する食品に表示。  
期限を越えると安全でなくなる可能性がある。

食肉・惣菜・生菓子類など



- ・年月日
- ・use-by date (期限が過ぎたら食べない方がよい)

## 賞味期限

比較的傷みにくい食品に表示。  
期限を越えてもすぐに安全性に問題が発生するとは限らない。

スナック菓子・缶詰など



- ・年月日
- ～製造日から3か月を超える食品は年月～
- ・best-before (おいしく食べることができる期限)

製造者 & 表示責任者 表示例

### 製造者と表示責任者(販売者)が異なる場合の表示例

- 表示責任者が販売者で、製造者が異なる場合

名称 原材料名/添加物 :	製造所の所在地 + 製造者の名称を近接して表示
販売者 □□株式会社 静岡市葵区城東町△-△	
製造所 ●●株式会社 静岡市駿河区南八幡××-×	

- 表示責任者が製造者の場合(販売者=製造者の場合を含む)

名称 原材料名/添加物 :
製造者 □□株式会社 静岡市葵区追手町△-△
製造所 □□株式会社 清水工場 静岡市清水区旭町××-×

## 表示責任者と固有番号

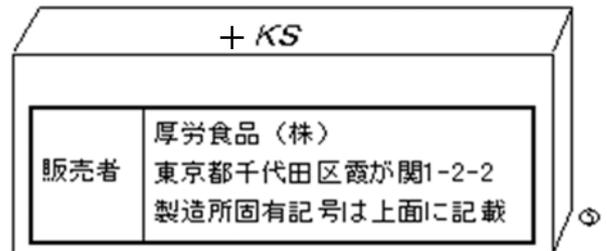
- 固有番号に係る届出  
オンライン手続き (p15参照)
- 製造所固有番号の有効期限5年間  
オンラインにて更新が必要

例:東京の厚労食品が埼玉の関東食品(工場:〇〇町)に製造を委託した食品への表示

原則(製造者)による表示		固有記号による表示	
製造者	関東食品(株) 埼玉県××郡〇〇町〇〇1-1	販売者	厚労食品(株)+KS 東京都千代田区霞が関1-2-2

又は、下記のような記載も可 → 同一パッケージを複数の工場で利用可能

製造者 ○〇株式会社 +AA  
東京都千代田区霞が関〇-〇-〇



他の製造所に委託して製造する場合は表示に関して責任を有する者として名称の後に [+]を冠して表示をする

▼ 特定原材料 7品目 表示義務

 卵	 乳	 小麦	 そば	 落花生 (ピーナッツ)	 えび	 かに
----------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------

▼ 特定原材料に準ずるもの 推奨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	 桃	 やまいも	 りんご	 ゼラチン

アレルギー表示  
特定原材料に準ずるもの推奨21品目  
アレルギー表示義務  
特定原材料7品目

★ アレルゲン表示の具体的な表示例 (個別表示と一括表示)

**個別表示**

原材料名 白いんげん豆、小麦粉、砂糖、栗甘露煮、**卵黄(卵を含む)**／炭酸水素Na、**カゼインナトリウム(乳由来)**、着色料(黄4)

**一括表示**

原材料名 白いんげん豆、小麦粉、砂糖、栗甘露煮、**卵黄**／炭酸水素Na、**カゼインナトリウム**、着色料(黄4)、**(一部に小麦・卵・乳成分を含む)**

★ 繰り返しになるアレルゲン表示の省略

原材料名 ○○○○(△△△△、ごま油)、ゴマ、□□、×××、醤油(大豆・小麦を含む)、マヨネーズ(**大豆・卵・小麦を含む**)、たん白加水分解物(**大豆を含む**)、卵黄(**卵を含む**)、食塩、◇◇◇、酵母エキス(**小麦を含む**)

添加物 調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタンガム)、甘味料(ステビア)、◎◎◎◎(**大豆由来**)

## コンタミネーション

食品を製造する際、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せず混入してしまうことをコンタミネーションという

コンタミネーションの防止策の徹底を図っても、その可能性を排除できない場合、表示の対応方法として、**一括表示枠外に注意喚起表示**をすることが認められています。

### 注意喚起表示の例

#### ①同一製造ライン使用による場合

『本品製造工場では、〇〇(特定原材料等の名称)を含む製品を生産しています。』

『〇〇(特定原材料等の名称)を使用した設備で製造しています。』等

#### ②原材料の採取方法による場合

『本製品で使用しているしらすは、かに(特定原材料等の名称)が混ざる漁法で採取しています。』等

#### ③えび、かにを捕食していることによる場合

『本製品(かまぼこ)で使用しているイトヨリダイは、えび(特定原材料等の名称)を食べています。』等

#### その他(あわび、まつたけ等の高級食材について)

特定原材料等のうち、高価なもの(あわび、まつたけ等)が含まれる加工食品については、ごく微量しか含有されていないにもかかわらず、あたかも多く含まれるかのような表示が行われると、消費者に誤認を生じさせるおそれがあります。このため、表示に当たっては、例えば「エキス含有」など、それらの含有量、形態に着目した表示も併せて表示します。

## ★ 表示例

### 原材料表示

### 原材料原産地表示

原材料は重量の割合が高いものから表示

鶏卵が50%を超える(国産)の表示例

### アレルギー表示

### 表示例

(乳成分を含む)  
(大豆由来)

### 期限表示

### 賞味期限表示例

商品名		チョコレートフィナンシエ	
名称	洋菓子		
原材料名	鶏卵(国産)、植物油脂、砂糖、アーモンド、小麦粉、チョコレート(乳成分を含む)、ココア、転化糖、カカオマス、塩/乳化剤(大豆由来)、香料、着色料(カロテン)		
内容量	12個		
賞味期限	2021.5.8		
保存方法	高温多湿、直射日光を避けてください。		
製造者	株式会社ブラザー製菓 〒467-8577 名古屋市瑞穂区苗代町15番1号		
栄養成分表示 (1個当たり)			
エネルギー 140kcal、たんぱく質 2.0g、脂質 9.2g、炭水化物 12.1g、食塩相当量 0.1g			
この表示値は、目安です。			



★ 表示例

名称	〇〇〇
原材料名	小麦粉(アメリカ製造)、砂糖、植物油脂、マヨネーズ(卵を含む)、ショートニング、食塩
添加物	調味料(アミノ酸等)、膨張剤、乳化剤(大豆由来)、香料
内容量	100g
賞味期限	2020. 12. 31
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください。
販売者	株式会社□□ +AB 福岡市〇〇区〇〇1-1-1
お客様ダイヤル 0120(〇〇)〇〇〇〇	

赤字はアレルギー

栄養成分表示 1袋(100g)当たり	
熱量	〇〇 kcal
たんぱく質	〇〇 g
脂質	〇〇 g
炭水化物	〇〇 g
食塩相当量	〇〇. 〇 g

★L-フェニルアラニン化合物を含む旨  
アスパルテームを含む食品についてはL-フェニルアラニン化合物を含む旨の表示が必要  
「L-フェニルアラニン化合物を含む」と表示

## (2) 原料原産地表示

令和4年(2022年)4月から義務表示

- 【変更点1】 対象となる食品
  - 【変更点2】 対象となる原材料
  - 【変更点3】 表示方法
  - 【変更点4】 「又は表示」「大括り表示」
- ・表示例

# 新しい原料原産地表示制度とは

・新しい原料原産地表示制度は平成29年9月1日に食品表示基準が改正され、施行された

①一部の商品(22食品群、個別5品目)のみで義務とされていた**原料原産地表示**(p60参照)が**全ての加工食品(輸入品を除く)へと拡大**された  
 こちらは全ての加工食品ですので、**業務用食品も産地情報を伝達する必要**がある

②今回の改正では**表示方法**についても大きく変更されている  
 これまでとは記載方法が異なる点が多くありますので、これまでも表示をされていた方々もしっかりと確認して表示する様にしましょう

・なお、**本制度の経過措置期間は2022年3月31日まで**です  
 (経過措置期間…新しいルールに従った食品表示に完全に切り替わるまでである程度の猶予期間を設け、その間に商品の表示を切り替えてもらう移行期間のこと)

重量割合50%以上で現状適用・継続

農産加工品	1.1. 乾燥したもの 2.2. 塩蔵したもの 3.3. ゆで蒸したのもの、あん 4.4. 異種混合したもの 5.5. 緑茶、緑茶飲料 6.6. もち 7.7. いり、あげ落花生、いり豆 8.8. 黒糖及び黒糖加工品 9.9. こんにやく
畜産加工品	1.10. 調理したもの 2.11. ゆで、蒸したもの 3.12. 表面あぶったもの 4.13. 衣を付けたもの 5.14. 異種混合したもの
水産加工品	1.15. 乾燥したもの 2.16. 塩蔵したもの 3.17. 調味したもの 4.18. こんぶ巻き 5.19. ゆで蒸したのもの 6.20. 表面あぶったもの 7.21. 衣を付けたもの
その他	1.22. 生鮮食品を異種混合したもの

個別に原料原産地表示を規定する  
**22食品群** (左表参照)

・個別に表示方法が規定されているもの

1.農産物漬物 2.野菜冷凍食品 3.うなぎ加工品  
 4.かつお削りぶし  
 (かつお削りぶしは産地表示から製造地表示に変更する必要があります。)

※追加事項 5.おにぎりの海苔について

のりの原材料となる原藻の原産地について、個別重量順の表示が必要となりました。  
 但し**おにぎりの海苔のみ**となります。お弁当に入っている海苔やお寿司の軍艦巻きの海苔については対象外となりますのでご注意ください。

## 【変更点1】 対象となる食品

- ・新しい原料原産地表示制度の対象となる食品は基本的には全ての加工食品(輸入品を除く)が対象となるが、下記のように一部例外もある
- ・原料原産地表示制度の対象外
  - ・設備を設けて飲食させる場合(外食)
  - ・容器包装に入れずに販売する場合
  - ・他の法令で表示義務がある場合(ワイン、米加工品等)
  - ・食品を製造し、又は加工した場所で販売する場合
  - ・不特定、又は多数の者に対して譲渡する場合(販売は除く)
- ・原料原産地表示制度が省略可能
  - ・容器包装の表示可能面積がおおむね30cm<sup>2</sup>以下の場合

## 【変更点2】 対象となる原材料

- ・新しい原料原産地表示制度では  
対象となる原材料は「使用した原材料に占める重量割合が最も高い原材料」となる  
(水、添加物を除く)
- ・又、最も高い原材料が同量で複数ある場合は、その全てが対象となる  
ハンバーグで牛肉と豚肉の配合割合が同量で最も多い原材料  
下記のとおり使われている牛肉と豚肉がどちらも国産であることが見てわかる

### <記載例>

名称	冷凍ハンバーグ
原材料名	食肉(牛肉(国産)、豚肉(国産))、玉ねぎ、…

### 【変更点3】 表示方法

対象原材料が生鮮原材料の場合は、これまでと記載方法に大きな違いはありませんが、**加工原材料の場合は「製造地表示」**と記載方法が新たに規定されております。

<記載例>

アメリカ産大豆を国内で製造した醤油の場合 → 醤油(国内**製造**)  
国産さとうきびをタイで製造した砂糖の場合 → 砂糖(タイ**製造**)

又、下記のように生鮮食品まで分解して記載する事も可能です。

アメリカ産大豆を国内で製造した醤油の場合 → 醤油(**大豆(アメリカ)**)、…)

国産さとうきびをタイで製造した砂糖の場合 → **砂糖(さとうきび(国産))**

### 【変更点4】 「又は表示」「大括り表示」

早p18

原産地の記載方法は基本的には国毎に多い順に記載する国別重量順表示が原則ですが、今後の1年間で順序の変動や、産地の切替えの見込みがある場合は「又は表示」や「大括り表示」、両方を組み合わせた表示が可能

#### ・又は表示

「アメリカ又はブラジル」のように産地を「又は」でつないで記載する方法

こちらの記載は「アメリカ」「ブラジル」「アメリカ、ブラジル」「ブラジル、アメリカ」の4パターンの意味を含んだ表示となる

又、3ヶ国以上で「又は表示」をする場合、3ヶ国目以降は「その他」とまとめる事もできる

<記載例>

名称 冷凍ハンバーグ  
原材料名 牛肉 (国産又はアメリカ又はブラジル (5%未満) )、…  
※牛肉の産地は、昨年度の使用実績順

<注意点>

- ・産地の表記順序は一定期間の使用割合を基に**重量割合の高い順序に記載**する
- ・又、「**〇〇の産地は、昨年度の使用実績順**」等と記載する事が必要である
- ・一定期間の使用割合が5%未満の産地については産地の後に括弧を付して、「**5%未満**」である旨を記載する事が必要。なお、「その他」でまとめた場合には記載不要
- ・**根拠資料の保管が必要**である

## ・大括り表示

使用予定の産地が外国3ヶ国以上の場合、「輸入」と表示できます。

一定期間における国別使用実績又は使用計画からみて、輸入内で国別重量順表示が困難な場合に用いることができます

又、「輸入」の他に「外国」や一般的な地域名「アフリカ」「南米」等とする事も可能です  
(地域名の場合は地域内で3ヶ国以上である必要があります)

<記載例>

名称	冷凍ハンバーグ
原材料名	牛肉（国産、 <b>輸入</b> ）、玉ねぎ、…

<注意点>

・国産と混合する場合は重量割合の高い順に記載します

・「又は表示」と異なり、注意書きの記載は不要です

・根拠資料の保管が必要です

・加工原材料の製造地表示は可能ですが、「輸入製造」等の様に意味が分かり難い表示はできません  
(「外国製造」は可能)。

## 表示例

①一番多い原材料が生鮮食品の場合は、その産地を表示します。

【原則】国別重量順表示

原材料名	豚肉（ <u>中国産、国産</u> ）、ゼラチン、…
------	----------------------------

【新たな表示方法】

・又は表示

原材料名	豚肉（ <u>中国産又は国産</u> ）、ゼラチン、…
------	-----------------------------

豚肉の産地は、令和〇年の使用実績順

・大括り表示

原材料名	豚肉（ <u>輸入</u> ）、ゼラチン、…
------	------------------------

②一番多い原材料が加工食品の場合は、その製造地を表示します。

原材料名	チョコレート（ <u>ベルギー製造</u> ）、小麦粉、…
------	-------------------------------

## 一括表示の仕方

- ・容器包装の**見やすい箇所に表示**
- ・表示に用いる文字及び枠色は**背景の色と対照的な色**
- ・表示に用いる文字は日本産業規定**8ポイントの活字以上**
- ・表示可能面積が概ね150cm<sup>2</sup>以下のものは**5.5ポイントの活字以上**の文字にする

(詳細は基準別記様式1・基準別表20)

商品名	チョコたっぷりクッキー
名称	焼菓子
原材料名	小麦粉(国内製造)、黒糖、マーガリン、チョコレートチップ(乳成分を含む)、卵、食塩 / 乳化剤、香料、カラメル色素、膨張剤
内容量	6枚
賞味期限	この面の上部に記載
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	〇〇製菓(株) 東京都墨田区〇-〇-〇〇
製造所	青森工場 青森県青森市〇-〇-〇〇

栄養成分表示 100g当たり	
エネルギー	498kcal
たんぱく質	5.1g
脂質	25.2g
炭水化物	59.8g
食塩相当量	0.42g

u Public Health Center

## (3) 遺伝子組換え表示

令和5年(2023年)3月まで経過措置期間  
令和5年(2023年)4月1日に施行



新制度では、**使用した原材料に応じて2つの表現に分けることにより消費者の誤認防止、選択機会の拡大**につながる

「遺伝子組換えでない」旨の表示が可能

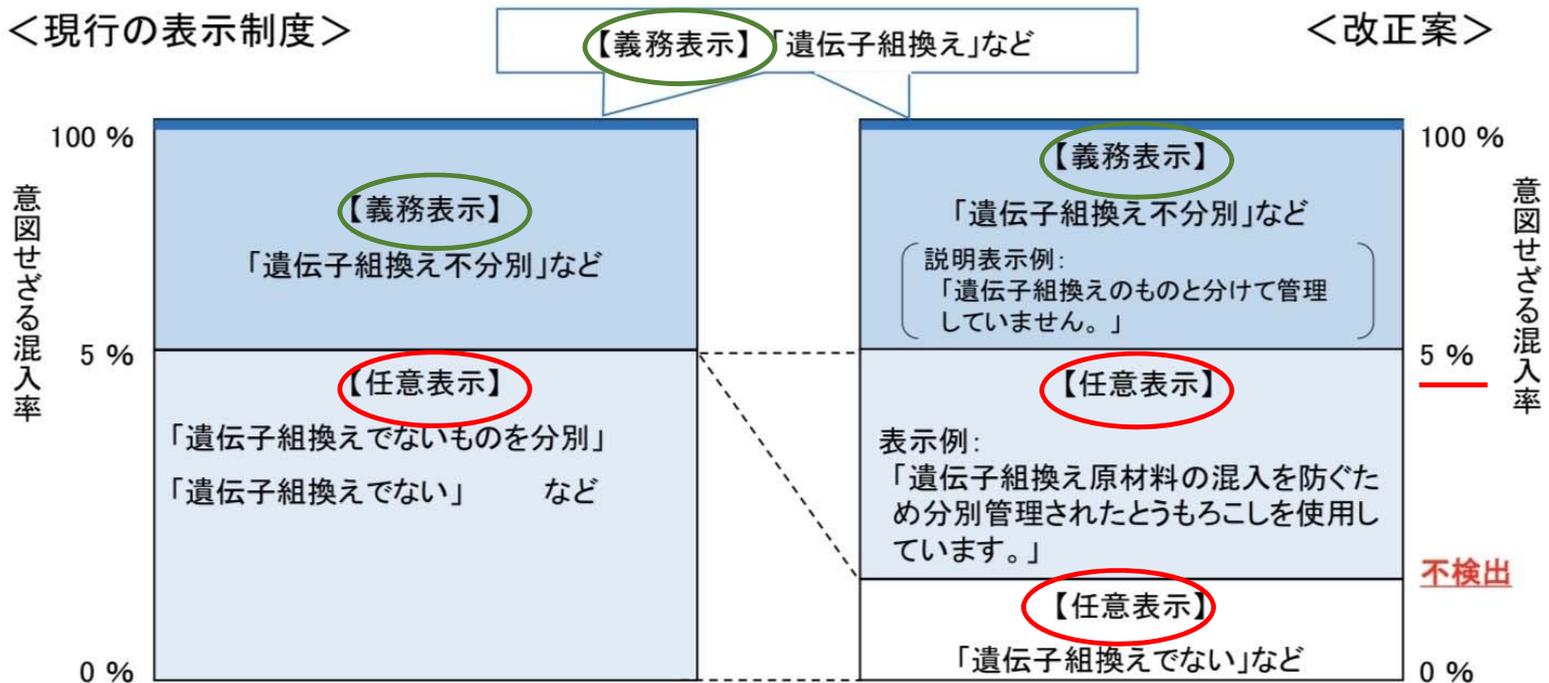
<表示例>

「大豆(遺伝子組換えでない)」、「大豆(非遺伝子組換え)」等

食品表示基準改正 遺伝子組換え食品「からし菜」追加

<現行の表示制度>

<改正案>



(注)「遺伝子組換え」表示及び任意表示については、事業者が分別生産流通管理を行っていることが前提。

# 「遺伝子組換え食品」の表示方法

早p25

ア 遺伝子組換え農産物を区分して使っている場合（※）



義務表示

「大豆（遺伝子組換え）」  
「大豆（高オレイン酸遺伝子組換え）」  
など

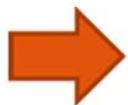
イ 遺伝子組換え農産物と非遺伝子組換え農産物を区分しないで使っている場合



義務表示

「大豆（遺伝子組換え不分別）」  
「大豆（高オレイン酸遺伝子組換えのものを混合）」  
など

ウ 遺伝子組換えでない農産物を区分して使っている場合（※）



任意表示

【表示する場合】  
「大豆（遺伝子組換えでない）」  
など

※「分別生産流通管理」を行うことが必要



## 「遺伝子組換えでない」と表示するための条件

適切に分別生産流通管理を実施し、遺伝子組換え農産物の混入がないことを確認した非遺伝子組換え農産物及びこれを原材料とする加工食品には、「遺伝子組換えでない」と表示することができる

遺伝子組換え農産物の混入がないことの確認方法としては、**第三者分析機関等による分析**のほか、**以下を証明する書類等**(1. ~3.)を備えておくことなどが考えられる

1. 生産地で遺伝子組換えの混入がないことを確認した農産物を専用コンテナ等に詰めて輸送し、**製造者の下で初めて開封**していること
2. 国産品又は遺伝子組換え農産物の非商業栽培国で栽培されたものであり、生産、流通過程で、**遺伝子組換え農産物の栽培国からの輸入品と混ざらないこと**を確認していること
3. 生産、流通過程で、各事業者において**遺伝子組換え農産物が含まれていないことが証明**されており、その旨が記載された**分別生産流通管理証明書**を用いて取引を行っている場合

なお、行政の行う科学的検証及び社会的検証の結果において、原材料に遺伝子組換え農産物が含まれていることが確認され場合には、不適正な表示となります



対象農産物	加工食品
大豆 (枝豆及び大豆もやしを含む。) 15	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 9	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 6	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 1	アルファルファを主な原材料とするもの
てん菜 1	調理用のてん菜を主な原材料とするもの
パパイア 1	パパイアを主な原材料とするもの



「からしな」  
追加



対象農産物  
9品目

と

対象農産物  
加工品  
33品目

## 表示例

名称	もめん豆腐
原材料名	大豆(国産、 <u>遺伝子組換えでない</u> ) / 凝固剤
内容量	350g
消費期限	2022.6.10
保存方法	10℃以下で保存してください
製造者	〇〇株式会社 福岡市中央区天神△丁目□一■

とうもろこし澱粉(国内製造)

品名	コーンスターチ
名称	製菓材料
原材料名	<u>とうもろこし澱粉</u> ( <u>遺伝子組換え不分別</u> )
内容量	50g
賞味期限	この面の下部に記載
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存して下さい。

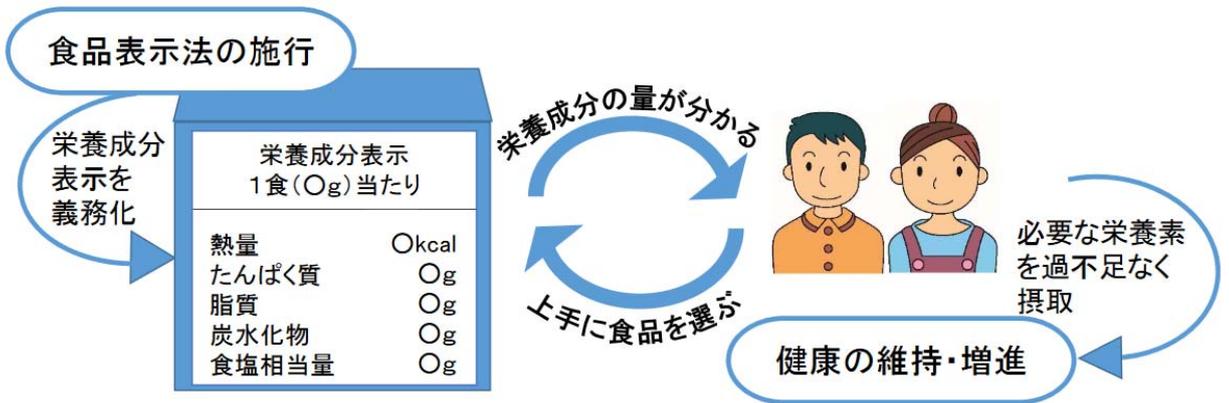
レトルトパウチ食品 / この製品は常温で長期保存が可能です。 GM 対策済

名称	野菜カレー
原材料名	野菜(たまねぎ(国産)、にんじん(国産)、セロリ(国産)、かぼちゃ(国産)、赤パプリカ(国産))、トマト・ジュース、マングョチャツネ、 <u>なたね油(遺伝子組み換えでないものを分別)</u> 、りんごペースト、砂糖、香辛料、トマトペースト、しょうが(国産)、ガーリック(国産)、食塩、 <u>コーンスターチ(遺伝子組み換えでないものを分別)</u> 、 <u>しょうゆ(大豆(遺伝子組み換えでないものを分別)・小麦を含む)</u>

名称	納豆
原材料名	【納豆】丸大豆(アメリカ又はカナダ)( <u>分別生産流通管理済み</u> )、米粉、納豆菌、(一部に大豆を含む) 【たれ】たんぱく加水分解物、砂糖、しょうゆ、食塩、鰹節エキス / 調味料(アミノ酸等)、アルコール、(一部に小麦・大豆を含む)

# (4) 栄養成分表示

## 栄養成分表示の仕方 機能性表示



栄養表示例を  
見てみましょう！

栄養成分表示例



栄養成分表示 (1枚当たり)		表示単位
エネルギー	●● kcal	必ず表示される 5項目
たんぱく質	●● g	
脂質	●● g	
炭水化物	●● g	
食塩相当量	●.● g	

エネルギー = 熱量

強調表示例

栄養成分表示 [1包装(〇g)当たり]	
熱量	〇kcal
たんぱく質	〇g
脂質	〇g
炭水化物	〇g
食塩相当量	〇g

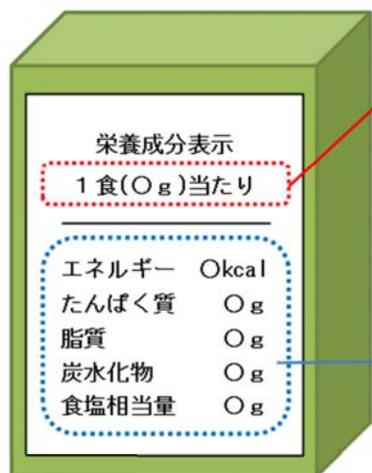
順番に



当社従来品に比べて  
ポリフェノール2倍

- ★ 上記の様式で表示が困難な場合  
以下の方法がある
- ・横に並べて表示
- ・分割して表示

ポリフェノール    △△mg



**ポイント① 【表示の単位】**  
100g 当たり, 100ml 当たり, 1個 当たり, 1食 あたり など, それぞれの単位ごとに栄養成分の含有量が表示されています。  
どの単位を用いるかは商品によって異なるので, 商品を選ぶ際は気をつけましょう。

**ポイント② 【義務表示】【第3条】**  
食品表示法により, 表示が義務づけられた5つの項目です。  
これらは, 生活習慣病予防や健康の維持・増進に深く関わる重要な成分です。

**【推奨表示】** (表示が推奨されている栄養成分) : 飽和脂肪酸, 食物繊維

**【任意表示】** (任意で表示されている栄養成分) : n-3 系脂肪酸, n-6 系脂肪酸, コレステロール

**【第7条】** 糖質, 糖類, ミネラル (カルシウム, 鉄など) ビタミン (ビタミンA, ビタミンC など)

栄養成分表示【1食分 (250ml) 当たり】

①熱 量	7~13kcal
②たんぱく質	0g
③脂 質	0g
④炭水化物	5.5~8.3g
-糖 質	0.5~1.7g
-食物繊維	5.0~6.6g
⑤食塩相当量	0.05g
⑥関与成分：難消化性デキストリン (食物繊維として)	5g
カフェイン	0mg

## 一般加工食品における栄養成分表示を省略できる場合又は表示を要さない場合

- ① 容器包装の表示可能面積がおおむね30cm<sup>2</sup> 以下 ② 酒類 ③ 栄養の供給源としてきわめて微量のもの  
④ 極めて短期間で原材料(配合割合も含む)が変更されるもの

(次の要件をのいずれかを満たすもの)

日替わり弁当(サイクルメニューを除く。)等レシピが3日以内に変更される場合

複数の部位を混合しているため都度原材料が変わるもの

(例:合挽肉、切り落とし肉等切り身を使用した食肉加工 白もつ等のうち複数の種類・部位をを混合しているため都度原材料が変わるもの)

・消費税法第九条第一項において消費税を納める義務が免除される事業者が販売するもの。

■ 以下の①②のいずれかに該当する場合、栄養成分表示は要しません。ただし、**栄養表示をしようとする場合(以下「(ウ)「栄養表示をしようとする場合」について」参照)は表示が必要です。** 詳細は栄p6参照

**① 食品を製造し、又は加工した場所で販売する場合**

「食品を製造し、又は加工した場所で販売する場合」とは、製造者と販売者が同一で、同一の施設内、又は敷地内で製造販売することをいいます。具体的には洋菓子店、和菓子店等の「菓子小売業(製造小売)」や、パン店等の「パン小売業(製造小売)」等がその場で行う食品の製造販売、総菜や刺身盛り合わせ等をインスタ加工し、その店内で販売する等が該当します。

**② 不特定又は多数の者に対して譲渡(販売を除く。)する場合**

# 栄養強調表示

健康の保持増進に関わる栄養成分を強調する表示は、基準を満たした食品だけにつくことができる

強調表示の種類	補給ができる旨の表示			適切な摂取ができる旨の表示		
	高い旨	含む旨	強化された旨	含まない旨	低い旨	低減された旨
基準	基準値(※1)以上であること		<ul style="list-style-type: none"> <li>基準値以上の絶対差</li> <li>相対差(25%以上)(※2)</li> <li>強化された量又は割合と比較対象商品を表示</li> </ul>	基準値(※3)未満であること	基準値(※3)以下であること	<ul style="list-style-type: none"> <li>基準値以上の絶対差</li> <li>相対差(25%以上)</li> <li>低減された量又は割合と比較対象商品を表示</li> </ul>
表現例	<ul style="list-style-type: none"> <li>高〇〇</li> <li>〇〇豊富</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>〇〇源</li> <li>〇〇供給</li> <li>〇〇含有</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>〇〇30%アップ</li> <li>〇〇2倍</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>無〇〇</li> <li>〇〇ゼロ</li> <li>ノン〇〇</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>低〇〇</li> <li>〇〇控えめ</li> <li>〇〇ライト</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>〇〇30%カット</li> <li>〇〇gオフ</li> <li>〇〇ハーフ</li> </ul>
該当する栄養成分	たんぱく質、食物繊維、亜鉛、カリウム、カルシウム、鉄、銅、マグネシウム、ナイアシン、パントテン酸、ビオチン、ビタミンA、B <sub>1</sub> 、B <sub>2</sub> 、B <sub>6</sub> 、B <sub>12</sub> 、C、D、E、K及び葉酸			熱量、脂質、飽和脂肪酸、コレステロール、糖類、ナトリウム		

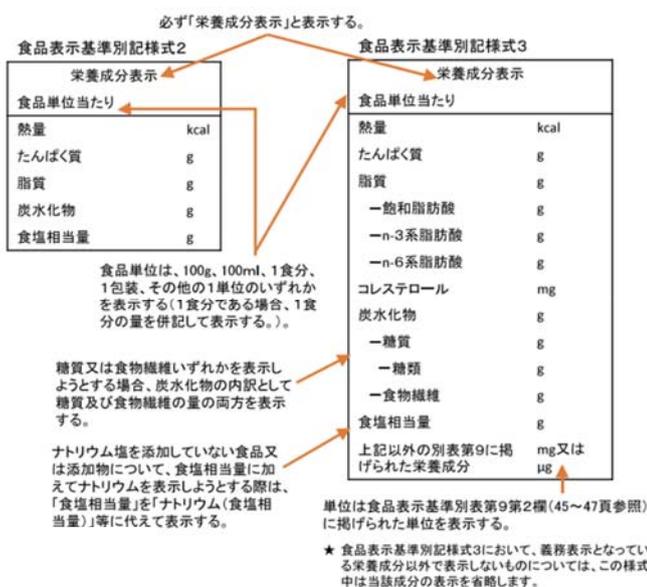
(※1)食品表示基準別表第12 (※2)相対差はたんぱく質及び食物繊維のみ適用 (※3)食品表示基準別表第13

# 栄養成分の表示の方法

栄p 22~23  
p30

## ポイント

- ・栄養成分及び熱量の**順番を変更してはいけない**
- ・文字の大きさ等は、他の表示項と同様、食品表示基準第8条の規定に従う



## (3)表示値の桁数

### ア. 最小表示の位

栄p26

栄養成分表示に表示する値は必ず以下の最小表示の位まで表示しなければなりません。

最小表示の位	栄養成分名
1の位	たんぱく質※1、脂質※1、飽和脂肪酸※1、コレステロール※1、炭水化物※1、糖質※1、糖類※1、食物繊維、カリウム、カルシウム、クロム、セレン、ナトリウム※1、マグネシウム、モリブデン、ヨウ素、リン、ナイアシン、ビオチン、ビタミンA、ビタミンC、ビタミンK、葉酸、熱量※1
小数第1位	n-3系脂肪酸、n-6系脂肪酸、亜鉛、鉄、銅、食塩相当量※2、マンガン、パントテン酸、ビタミンB <sub>1</sub> 、ビタミンB <sub>2</sub> 、ビタミンB <sub>6</sub> 、ビタミンB <sub>12</sub> 、ビタミンD、ビタミンE

# 栄養成分表示の仕方

正確な分析値を表示したい!

↓

商品を分析機関で分析する



**A. 「分析値」を表示する**

原材料も変更するし、経費を抑えて表示したい!

↓

配合レシピ・調理工程を考慮し、計算する



**B. 「計算値」を表示する**

「栄養表示のためのガイドライン」  
参照 栄p37～p41



## ★分析機関で分析

- ・サンプルを送付

## ★栄養成分計算の方法

- ① インターネット活用 (参考) <http://fooddb.mext.go.jp/>  
「食品成分データベース」(文部科学省)
- ② 日本食品成分表を使用
- ③ 市販の「栄養ソフト」を使用

## 栄養成分表示値は

①分析値、②計算値、③参照値、④併用値の4つの方法がある

①分析値	<ul style="list-style-type: none"> <li>・公定法(食品表示基準別表第9の第3欄に掲げる方法)により分析した値。</li> <li>・自社分析値と分析機関に依頼した分析値。</li> <li>・複数回分析の平均値と単回分析値。</li> </ul>
②計算値	<ul style="list-style-type: none"> <li>・公的なデータベース(日本食品標準成分表)から原材料の栄養成分値を計算した値。</li> <li>・データベースに載っている食品、原料製造者から提供されるデータより計算された値。</li> </ul>
③参照値	<ul style="list-style-type: none"> <li>・公的なデータベース等をもとに表示しようとする食品と同一又は、類似する食品から栄養成分値を類推した値。</li> <li>・過去の分析結果を参照して表示する場合。</li> </ul>
④併用値	<ul style="list-style-type: none"> <li>・分析値、計算値および参照値を併用した値。</li> </ul>

日本食品標準成分表	日本食品標準成分表は、文部科学省科学技術・学術審議会資源調査分科会より公表されたもので、食品100gあたりのエネルギー他栄養素の値が載っているものです。 最新版を利用すること。 <b>2020年版(八訂)</b> が現在(2022年)では最新版です。
加工用原料の栄養成分表示値	加工用原料製造業者によるもの。栄養成分含量の妥当性が担保されているもの。
食品データベース	国外で食される原料の場合、他国政府機関が公表している食品データベース。
文献上の栄養成分値	査読付き学術雑誌に掲載。分析結果の妥当性が担保されているもの。

尚、栄p41には「データベース等の値を参照するのに適切ではない事例」が記載されている。

## ★計算値で注意の必要な調理加工による影響の考え方

- ・調理加工による栄養成分含量の変動、食品水分含量、油の吸着、食品中の成分溶出や変化等があるため、計算値を求める際には合理的な根拠に基づき、**重量変化率などの調理加工の影響を計算値に反映させることが望ましい**
- ・大量調理を行う場合も、モデル的な規模での調理で推定することも必要

## ★求めた値の表示根拠となる資料は保管する

- ・**分析値**の場合：  
分析試験成績書、十分な数の分析結果、品質管理資料など
- ・**計算値**の場合：  
データベースの名称、レシピ、調理加工工程表、重量変化率などの表を表示が行われている間保管する

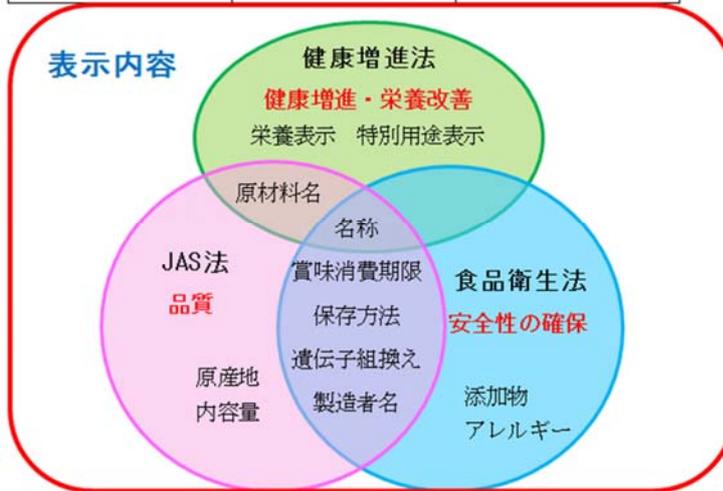
# 機能性食品とは

## 目的

- ①食品を摂取する際の安全性の確保や自主的かつ合理的な食品選択の機会を確保すること
- ②消費者の利益の増進を図るとともに、国民の健康の保護・増進、食品の生産・流通の円滑化、消費者の需要に即した食品の生産振興に寄与すること

JAS法	健康増進法	食品衛生法
<b>【目的】</b> ○農林物資の品質の改善 ○品質に関する適正な表示により消費者の選択に資する	<b>【目的】</b> ○栄養の改善その他の国民の健康の増進を図る	<b>【目的】</b> ○飲食に起因する衛生上の危害発生を防止
○製造者が守るべき表示基準の策定 ○品質に関する表示の順守 等	○栄養表示基準の策定及び当該基準の順守 等	○販売の用に供する食品等に関する表示についての基準の策定及び当該基準の順守 等
○日本農林規格(JAS規格)の制定 ○日本農林規格(JAS規格)による格付 等	○基本方針の策定 ○国民健康・栄養調査の実施 ○受動喫煙の防止 ○特別用途食品に係る許可 等	○食品、添加物、容器包装等の規格基準の策定 ○規格基準に適合しない食品等の販売禁止 ○都道府県知事による営業の許可 等

表示に関する規定を  
**食品表示法**  
に統合



# 食品と医薬品の分類表



機能性食品とは  
食品の3次機能(体調調節機能)に特化した成分を含む食品

↓  
体調改善効果の表示の管理

↓  
消費者庁が取り扱う

## 薬機法

- 医薬品
- 医薬部外品

「**医薬品**」  
有効成分の効果と安全性が国に認められている

「**医薬部外品**」  
育毛剤や入浴剤などが分類される

「**機能性表示食品**」  
疾病の診断、治療、予防を目的としたものではなく「食品」に分類される「保健機能食品」の中のひとつ

# 保健機能食品比較表

保険機能食品の分類	国の審査	手続き・承認	マーク・表示	特徴
<b>機能性表示食品</b>	×	○ 安全性の確保と科学的根拠を前提に <b>消費者庁に届出</b> (届出のみ)	× マークなし、パッケージに「 <b>機能性表示食品</b> 」と表示されている	事業者の責任において機能性(効果)を表示できる
<b>特定保健用食品(トクホ)</b> 	○ 機能性(効果)や安全性を <b>個別審査</b>	○ 食品ごとに <b>消費者庁長官が許可</b>	○ 消費者庁許可のマークがあり、「 <b>特定保健用食品</b> 」と表示されている	許可手続きに時間と費用がかかる
<b>栄養機能食品</b>	×	× 許可・届出は不要	× マーク無し	国が定めた表現によって機能性(効果)を表示 / 対象成分が限定されている

●届出表示:本品には○○が含まれます。○○は▽▽の機能があります。

●摂取の方法:食事と一緒に召し上がってください。

●摂取上の注意:多量摂取により疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。

●一日摂取量目安:1日1本(250mL)

●本品は、疾病の診断、治癒、予防を目的としたものではありません

●本品は、疾病に罹患している者、未成年者、妊産婦(妊娠を計画している者を含む)及び授乳婦を対象に開発された食品ではありません。●疾病に罹患している場合は医師、薬剤師に相談してください。●本品は疾病の診断、治癒、予防を目的としたものではありません。●体調に異変を感じた場合は、速やかに摂取を中止し、医師に相談してください。

●お問い合わせ先:◎◎株式会社0120-XX-XXXX

**機能性表示食品**  
○○○○(商品名)  
届出番号△△

早p22



名称:□□□□  
原材料名:○○○○、△△△△、□□□□……………/×××(xxxxx)  
内容量:250mL  
賞味期限:枠外に記載  
保存方法:直射日光を避けて保存してください。  
製造者:神奈川県XX市xxxx ◎◎株式会社

**栄養成分表示**  
(製品1本/250mL当たり)

エネルギー	kcal
たんぱく質	g
脂質	g
炭水化物	g
食塩相当量	g

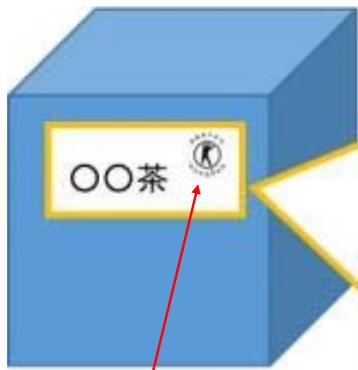
食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。

本品は、事業者の責任において特定の保健の目的が期待できる旨を表示するものとして、消費者庁長官に届出されたものです。ただし、特定保健用食品と異なり、消費者庁長官により個別審査をうけたものではありません。

●機能性関与成分○○ mg

## 特定保健用食品

早p23

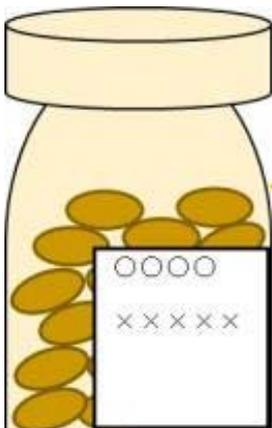


### <パッケージ表示例>

- ・ 特定保健用食品 商品名 ●●
- ・ 名称 粉末清涼飲料
- ・ 原材料名
- ・ 内容量 ・ 賞味期限
- 許可表示 ●●には△が含まれているため、便通を改善します。おなかの調子を整えたい方やお通じの気になる方に適しています。
- ・ 「食生活は、主食、主菜、副菜を基本に食事のバランスを」
- ・ 栄養成分表示 2袋当たり  
エネルギー kcal、たんぱく質 g、脂質 g、炭水化物 g、食塩相当量 g  
関与成分 △ ○g
- ・ 1日当たりの摂取目安量：1日当たり2袋を目安にお召し上がりください。
- ・ 摂取方法：水に溶かしてお召し上がりください。
- ・ 摂取する上での注意事項：一度に多量に摂りすぎると、おなかが緩くなることがあります。1日の摂取目安量を守ってください。
- ・ 調理または保存の方法：保存は高温多湿の場所を避け、涼しいところに保存してください。
- ・ 製造者
- ・ 1日当たりの摂取目安量に含まれる該当栄養成分の量が栄養素等表示基準値に占める割合：（関与成分が栄養素等表示基準値の定められた成分である場合）

## 栄養機能食品

早p24



### <パッケージ表示例>（栄養機能食品がビタミンCの場合）

- ・ 栄養機能食品（ビタミンC） 商品名 OOOO
- ビタミンCは、皮膚や粘膜の健康維持を助けるとともに、抗酸化作用を持つ栄養素です。
- ・ 名称
- ・ 原材料名
- ・ 内容量 ・ 賞味期限
- ・ 製造者 住所
- ・ 栄養成分表示：1日当たりの摂取目安量（〇粒当たり）  
エネルギー kcal、たんぱく質 g、脂質 g、炭水化物 g、食塩相当量 g
- ・ 1日当たりの摂取目安量：1日当たり〇粒を目安にお召し上がりください。
- ・ 摂取方法及び摂取をする上での注意事項：本品は多量摂取により疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。1日の摂取目安量を守ってください。
- ・ 1日当たりの摂取目安量に含まれる機能の表示を行う栄養成分の量の栄養素等表示基準値（18歳以上、基準熱量2,200kcal）に占める割合：ビタミンC ○%
- ・ 調理または保存の方法：保存は高温多湿の場所を避け、開封後はキャップを閉めて早めにお召し上がりください。  
（特定の対象者に対し、注意を必要とするものに当たっては、当該注意事項）
- ・ 「本品は、特定保健用食品と異なり、消費者庁長官による個別審査を受けたものではありません。」
- ・ 「食生活は、主食、主菜、副菜を基本に食事のバランスを」

## 業務用加工食品の表示事項

- ・内容量、栄養成分の量及び熱量、特定保健用食品、機能性表示食品及び遺伝子組換え食品については、表示の対象となっておりません
- ・内容量については、計量法では業者間取引も対象としており、内容の記載義務のある商品については容器包装に表示する必要があります

## 業務用加工食品の扱いについて

業務用加工食品及び業務用生鮮食品について、その産地による情報については納品書、送り状、企画書、容器包装で製造会社等に伝達する必要があります

