

食品表示実践マニュアル

～表示判断フローチャート&実践チェックリストで適正な表示に取り組もう～

令和3年2月

消費者庁

目次

はじめに	1
第1章 食品表示基準の対象判断フローチャート	3
1. 対象判断フローチャート	3
2. 対象判断フローチャートの解説	4
第2章 加工食品の表示判断フローチャート&実践チェックリスト	8
2. 表示判断フローチャート&実践チェックリスト	9
2-1. 表示判断フローチャートの解説	12
2-2. 実践チェックリストの解説	28

はじめに

■趣旨・目的

食品関連事業者の皆さまにおかれては、食品表示基準に基づく、適正な食品表示につきまして、日々、取組を進められていることと存じます。

この「食品表示実践マニュアル」は、食品関連事業者へのアンケート調査やヒアリング結果を踏まえ、食品関連事業者が適正な食品表示を行うことができるよう、また、事業者が表示すべき事項やそれらの根拠となる食品表示基準の該当箇所などを確認できるよう、フローチャート形式で整理したものです。また、加工食品について新製品の企画から出荷・販売に至る各業務プロセスに沿って、適切な食品表示を行うためのポイントについて、チェックリスト形式で解説をしています。

食品関連事業者の皆さまにとって、本書が適切な食品表示に関する取組の一助となれば幸いです。

■利用上の注意

- ・ このマニュアルは、特に中小規模の食品関連事業者が食品表示を行う上でのポイントを解説したものです。食品関連事業者の方々各自社で表示を検討される際の参考として御活用ください。
- ・ 「食品表示基準」(平成 27 年内閣府令第 10 号)、「食品表示基準について」(平成 27 年3月 30 日消食表第 139 号)、「食品表示基準 Q&A」(平成 27 年3月 30 日消食表第 140 号)は、令和3年1月末時点のものであり、今後、変更する場合がありますので、随時、最新のものを参照してください。
- ・ このマニュアルにおいて、「食品表示基準」とは、「食品表示基準」(平成 27 年内閣府令第 10 号)
- ・ このマニュアルにおいて、「食品表示基準について」とは、「食品表示基準について」(平成 27 年3月 30 日消食表第 139 号)
- ・ このマニュアルにおいて、「食品表示基準 Q&A」とは、「食品表示基準Q&A」(平成 27 年3月 30 日消食表第 140 号)
- ・ 上記は、以下の消費者庁ウェブサイト(食品表示法等(法令及び一元化情報))から入手できます。最新の改正状況はこちらを御覧ください。
https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/
- ・ このマニュアルにおいて、食品表示基準などの法令の解説では、紙面の関係上、一部を省略した記述や、概略の記述をしている場合がありますので、食品表示を行う場合は実際の食品表示基準などの法令を併せて御確認ください。なお、紙面上の「第〇条」「別表第〇」の記述は「食品表示基準」の箇条や別表を示していません。
- ・ このマニュアルにおいて、上記を含む食品表示に関連する「参考情報」は以下のような色分けで整理しています。これらの情報も参考にして適切な食品表示を行うよう努めてください。

☞参考情報

- ✓ 水色:食品表示基準について(〇〇)
- ✓ 赤色:食品表示基準 Q&A(〇〇)
- ✓ 緑色:その他(例:「早わかり食品表示ガイド」)(〇〇)

【食品表示基準の構成】

第1章 総則(第1条・第2条)

第2章 加工食品

第1節 食品関連事業者に係る基準

第1款 一般用加工食品(第3条～第9条)

第2款 業務用加工食品(第10条～第14条)

第2節 食品関連事業者以外の販売者に係る基準(第15条～第17条)

第3章 生鮮食品

第1節 食品関連事業者に係る基準

第1款 一般用生鮮食品(第18条～第23条)

第2款 業務用生鮮食品(第24条～第28条)

第2節 食品関連事業者以外の販売者に係る基準(第29条～第31条)

第4章 添加物

第1節 食品関連事業者に係る基準(第32条～第36条)

第2節 食品関連事業者以外の販売者に係る基準(第37条～第39条)

第5章 雑則(第40条・第41条)

附則

食品表示基準の条項を「加工食品・生鮮食品・添加物」別に区分した上で、各条項に関係する別表や別記様式を早見表として整理しました。

早見表(食品表示基準の「加工食品・生鮮食品・添加物」の条項と別表・別記様式関連)

第1章：総則	第1条(適用範囲)			第2条(定義)			1	2	3	10	11	16
	第2章：加工食品			第3章：生鮮食品			第4章：添加物					
	食品関連事業者		食品関連事業者	食品関連事業者		食品関連事業者	食品関連事業者		食品関連事業者			
	一般用		業務用	一般用		業務用	一般用		業務用			
			以外の販売者			以外の販売者			以外の販売者			
(横断的義務表示)	第3条			第18条								
	4	5	6	7	9	18						
	14	15	17	19	24							
	様式2,3											
(個別的義務表示)	第4条			第19条								
	19			24								
(義務表示)			第10条	第24条		第29条	第32条		第37条			
(義務表示の特例)	第5条		第11条	第20条		第25条	第33条					
	19			24		24	8					
(推奨表示)	第6条											
(任意表示)	第7条		第12条	第21条		第26条	第34条					
	9	11	12	13	9	9	9					
(表示の方式等)	第8条		第13条	第22条		第27条	第35条		第38条			
	20		23	25		25	様式2,3					
(表示禁止事項)	第9条		第14条	第23条		第28条	第36条		第39条			
	9		11	17	21	22	9		11			
第5章：雑則	第40条(生食用牛肉の注意喚起表示)			第41条(努力義務)								

凡例	主な別表と別記様式			
別表	別表第1	食品表示基準の対象となる加工食品	別表第19	一般用加工食品の個別的表示事項
別記様式	別表第2	食品表示基準の対象となる生鮮食品	別表第20	様式、文字ポイント等表示の方式等の個別ルール
	別表第3	食品表示基準の対象となる食品に係る定義	別表第22	個別の食品に係る表示禁止事項
	別表第4	横断的義務表示事項に係る個別のルール	別記様式1	一般用加工食品の表示の様式
	別表第5	名称規制に係る食品及びその名称	別記様式2	栄養成分の量及び熱量の表示(横断的義務表示)の様式

第1章 食品表示基準の対象判断フローチャート

(販売する食品が、食品表示基準の対象になるか判断します。)

1. 対象判断フローチャート

この章では、自社で販売する食品や添加物が食品表示基準の対象になるのか、またどの区分(加工食品/生鮮食品/添加物)に該当するのかを判断するため、フローチャートに整理し、その解説を掲載しています。

このフローチャートに基づき、自社製品が食品表示基準の対象になるか、またどの区分に該当するかについて確認しましょう。また、フローチャートの各設問の解説を後述(4頁以降)していますので参考にしてください。

自社で販売する食品や添加物が食品表示基準の対象か、また、どの区分に該当するのかが確認しましょう。

Q1:あなたは、加工食品又は生鮮食品を、設備を設けて飲食を提供させる外食事業者(レストラン、食堂、喫茶店等)ですか？

→
はい

第40条(生食用牛肉の注意喚起表示)を除き、食品表示基準の対象外です。その他の食品関連法令の遵守に努めてください。なお、設備を設けての飲食の提供ではなく、店舗において容器包装に入れられた食品等の販売を行う場合は、食品表示基準の対象となるので「いいえ」に進んでください。

↓いいえ

Q2:その食品は特定かつ少数の人に無償で提供するものですか？

→
はい

食品表示基準の対象外です。食品衛生法等、その他の食品関連法令の遵守に努めてください。

↓いいえ

Q3:それは、次のどの食品ですか？

Ⓐ 別表第1に掲げる加工食品

→
Ⓐです

Ⓐ 第2章

加工食品の表示判断フローチャート&実践チェックリストへ

Ⓑ 別表第2に掲げる生鮮食品

→
Ⓑです

Ⓑ

生鮮食品を販売する場合であっても、食品表示が必要です。詳しくは第18~31条を確認しましょう。

Ⓒ 食品衛生法施行規則別表第1(指定添加物)又は既存添加物名簿・天然香料基原物質リスト・一般飲食物添加物リストに掲げる添加物

→
Ⓒです

Ⓒ

添加物を販売する場合であっても、食品表示が必要です。詳しくは第32~39条を確認しましょう。

2. 対象判断フローチャートの解説

Q1:

あなたは、加工食品又は生鮮食品を、設備を設けて飲食を提供させる外食事業者(レストラン、食堂、喫茶店等)ですか？

■事業者が実施すべき事項

加工食品又は生鮮食品を、設備を設けて飲食させる場合(下記解説(1)参照)は第40条(生食用牛肉の注意喚起表示)を除き、食品表示基準が適用されません(第1条)。それ以外の方はQ2に進んでください。

■解説

(1)「加工食品又は生鮮食品を、設備を設けて飲食させる場合」の例

- ・外食事業者(レストラン、食堂、喫茶店等)による食品の提供
- ・外食事業者による出前(飲食店で提供される状態のものを自宅へ届けてもらう)など

上記の外食事業者が、容器包装に入れられた加工食品を販売等する場合について

店舗で飲食させる場合	⇒表示は必要なし(生食用牛肉の注意喚起表示を除く)
店舗で単に販売する場合	⇒製造・加工した者又は販売をする者のいずれかが表示を行う必要がある

(2)設備を設けて飲食させる場合であっても、食品関連事業者が生食用の牛肉(内臓を除く)を容器包装に入れずに消費者に販売する場合には、次の①②の事項を店舗の見やすい場所に表示を行うことが必要になります。

- ①一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨
- ②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

☞参考情報

- ✓ [食品表示基準 Q&A](#) (総則-4)
- ✓ [食品表示基準 Q&A](#) 別添 生食用牛肉に関する事項

Q2:

その食品は特定かつ少数の人に無償で提供するものですか？

■事業者が実施すべき事項

食品を特定かつ少数の人に無償で譲渡する場合は食品表示基準の対象外です。それ以外の場合(不特定又は多数の人に無償譲渡する場合を含む)はQ3に進んでください。

■解説

食品表示基準は、加工食品、生鮮食品又は添加物を「販売」*する場合に適用されます。ただし、無償で譲渡する場合の取扱いについては下表のとおりです。

特定かつ少数の人に無償で譲渡する場合	⇒食品表示基準の対象外(知人へのお土産等)
不特定又は多数の人に無償で譲渡する場合	⇒食品表示基準の対象

*食品表示基準では、「販売」とは、有償での譲渡及び不特定又は多数の人に対する無償での譲渡を意味します。

☞参考情報

✓ [食品表示基準について](#) (総則関係) 1適用範囲について ((1)食品表示法における「販売」について)

Q3:

それは、次のどの食品ですか？

- Ⓐ 別表第1に掲げる加工食品
- Ⓑ 別表第2に掲げる生鮮食品
- Ⓒ 食品衛生法施行規則別表第1又は既存添加物名簿・天然香料基原物質リスト・一般飲食物添加物リストに掲げる添加物

■事業者が実施すべき事項

別表第1(食品表示基準の対象となる加工食品)に掲げる加工食品であれば、「第2章 加工食品の表示判断フローチャート&実践チェックリスト」へ進んでください。

別表第2(食品表示基準の対象となる生鮮食品)に掲げる生鮮食品であれば、第18～31条を確認しましょう。

食品衛生法施行規則別表第1又は既存添加物名簿に掲げる添加物であれば、第32～39条を確認しましょう。

■解説

その食品が「加工食品」なのか「生鮮食品」なのかの判断で迷う場合が見受けられます。食品表示基準 Q&A(総則-12)に具体例が載っていますので参考にしてください。以下にその一部抜粋を示します。

分類	具体例	加工食品	生鮮食品	補足説明
農産物	単品の野菜を単に切断したもの(カット野菜)		○	別表第2(生鮮食品一覧)の1(5)において、野菜は「収穫後調整、選別、水洗い等を行ったもの、単に切断したもの及び単に凍結させたものを含む。」と規定されています。
	複数の野菜を切断した上で混ぜ合わせたもの(サラダミックス、炒め物ミックス)	○		複数の野菜を混ぜ合わせたものは、それ自身が一つの製品(調理された食品)であることから加工食品となります。
	オゾン水、次亜塩素酸ソーダ水による殺菌洗浄したもの		○	オゾン水、次亜塩素酸ソーダ水による殺菌洗浄は、一定の作為は加えるが、加工(新しい属性の付加)には至らないことのため、生鮮食品となります。

分類	具体例	加工食品	生鮮食品	補足説明
畜産物	複数の部位の食肉を切断した上で調味せずに一つのパックに包装したもの		○	別表第2(生鮮食品一覧)の2(1)において、食肉は、「単に切断、薄切り等したもの並びに単に冷蔵及び凍結させたものを含む。」と規定されています。また、同一の種類を混合したものは生鮮食品となります
	複数の部位の食肉を切断した上で調味液につけて一つのパックに包装したもの	○		単に切断、薄切り等したものは生鮮食品としていますが、調味した場合は本質的に新たなものを作り出すことになり、加工食品となります。
	たたき牛肉	○		表面をあぶったものは加工食品となります。

分類	具体例	加工食品	生鮮食品	補足説明
水産物	マグロ単品の刺身にツマ・大葉が添えられているもの		○	マグロ単品の刺身にツマ、大葉等が添えられている場合、全体としてこれが一つの生鮮食品であり、主たる製品であるマグロについてのみ名称及び原産地の表示が必要です。その他の表示は不要です。
	複数の種類の刺身を盛り合わせたもの	○		複数の種類の刺身の盛り合わせは加工食品となります。
	赤身とトロを盛り合わせたもの		○	複数の部位を混合したものであっても、「盛り合わせを除く」と定められているので、盛り合わせに該当しないことが前提となる同一の種類魚の各部位を混合したものは、別表第2の3の「盛り合わせ」に該当しないため生鮮食品となります。
	鍋セット	○		魚又は食肉と野菜の組合せは加工食品となります。

☞参考情報

- ✓ **食品表示基準 Q&A**（総則－11、12、13）
- ✓ 別表第1に掲げる加工食品は「**早わかり食品表示ガイド**」*11頁（加工食品）から確認できます。
- ✓ 別表第2に掲げる生鮮食品は「**早わかり食品表示ガイド**」3頁（農産物）、5頁（畜産物）、7頁（水産物）から確認できます。

※消費者庁「**早わかり食品表示ガイド**」(令和2年11月版・事業者向け)

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/information/pamphlets/assets/02_h-foodlabelling_202011.pdf

- ✓ 食品衛生法施行規則別表第1やその他の添加物に関する情報は、以下の厚生労働省のウェブサイトから確認できます。

「**食品添加物 添加物のリスト等**」

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuten/index.html

なお、食品衛生法施行規則別表第1を除く既存添加物名簿などは、以下の「**食品表示基準について**」の別添から確認できます。

- ・別添 添加物2－1 既存添加物名簿収載品目リスト
- ・別添 添加物2－2 天然香料基原物質リスト
- ・別添 添加物2－3 一般に食品として飲食に供されている物であって添加物として使用される品目リスト

第2章 加工食品の表示判断フローチャート&実践チェックリスト

(販売する食品が、食品表示基準の対象になるか判断します。また、実務的なチェック項目を示します。)

この章では、加工食品、特に食品関連事業者が販売する「一般用加工食品」(消費者に販売する形態となっている加工食品)について、食品表示基準などで求められる表示方法を確認するための「表示判断フローチャート」、及び適正な食品表示を行うためのポイントをチェック項目として整理した「実践チェックリスト」を記載しています。

表示判断フローチャートを参考に自社の製品に求められる表示と、その表示方法を確認するとともに、実践チェックリストにより自社の食品表示に関する取組状況を確認しましょう。

また、表示判断フローチャートや実践チェックリストの各設問については、それぞれの解説を後述(12 頁以降)していますので参考にしてください。

この表示判断フローチャート&実践チェックリストは大きく3つのステップに分かれています。

ステップ1:

表示判断フローチャートに答えながら、自社で販売する加工食品の販売形態(容器包装の有無)や販売対象(一般用/業務用)を確認しましょう。

食品関連事業者が容器包装に入れて販売する一般用加工食品の場合はステップ2に進みます。

それ以外の加工食品は各設問の解説を参考にしてください。

ステップ2:

表示判断フローチャートに答えながら、一般用加工食品による分類別の表示とその方法を確認し、表示義務が課される一括表示や栄養成分表示などを行ってください。

ステップ3:

ステップ2で作成した食品表示について、製品の企画から販売に至るまでの自社の取組状況をチェックリストで確認しましょう。

1. 表示判断フローチャート&実践チェックリスト

ステップ1: 自社で販売する加工食品の販売形態や販売対象を確認しましょう。

Q1: 食品関連事業者(12 頁「解説」参照)ですか？

→
いいえ

食品の製造や加工、輸入を業とせず、文化祭のバザーや町内のお祭り等で販売する場合であっても、食品表示が必要です。詳しくは第 15～17 条を確認しましょう。

↓はい

Q2: そのまま一般の消費者に販売できる形態の加工食品ですか？

→
いいえ

業務用加工食品(一般消費者に販売する形態となっていない加工食品)であっても、食品表示が必要です。詳しくは第 10～14 条を確認しましょう。

↓はい

Q3: 容器包装に入れられた加工食品を販売しますか？

→
いいえ

食品表示基準の対象外です。その他の食品関連法令の遵守に努めてください。

↓はい

ステップ2へ

ステップ2: 一般用加工食品の分類別の表示ルールを確認しましょう。

(大まかなフローチャートです。表示を省略できる場合や義務表示の特例(表示を要しない事項)、推奨表示、任意表示に係る記載は省略していますので、詳細は食品表示基準を確認しましょう。)

Q4: 別表第4(個別の食品表示ルールのある食品)に掲げる食品ですか？

↓はい

別表第4に掲げる食品について、別表第3の個別の定義に合致している場合、名称・原材料名・添加物・内容量について個別の表示の方法が定められている場合があるので確認しましょう。

↓

↓いいえ

別表第5(名称規制に係る食品及びその名称)に掲げる食品以外は、その表に記載の名称を表示(使用)できないので、確認しましょう。

↓

Q5: 第3条第1項及び第2項の各表に掲げる次の表示事項を確認しましたか？

- ①名称、②保存方法、③消費期限等、④原材料名(アレルギー・遺伝子組換えに関する情報含む)、⑤添加物、⑥内容量等、⑦栄養成分表示、⑧食品関連事業者(表示責任者)、⑨製造所等、⑩原料原産地名(輸入品を除く)、⑪原産国名(輸入品の場合)等

↓はい

Q6: 別表第19(一般用加工食品の個別的表示事項)で、「使用上の注意」、「調理方法」、「要冷蔵」等、食品の特性に応じて表示すべき事項が定められている食品ですか？

↓はい

食品の分類によって表示事項が異なるので、別表第19の表示の方法に従いましょう。

↓

いいえ

Q7: 別表第20(様式、文字ポイント等表示の方式等の個別ルール)で、一括表示の様式や文字ポイントの大きさ等の表示の方法が定められている食品ですか？

↓はい

食品の分類ごとの様式により表示します。第8条の表示の方式及び別表第20の表示の個別ルールに従いましょう。

↓

↓いいえ

別記様式1により表示します。第8条の表示の方式及び別記様式1を確認し、その表示の方式に従いましょう。

↓

Q8: 別表第22(個別の食品に係る表示禁止事項)で、表示禁止事項が定められている食品ですか？

↓はい

食品の分類によって表示禁止事項が定められていますので、別表第22に掲げる事項を確認しましょう。

↓

いいえ

第9条(表示禁止事項)に該当しないよう、適切な表示を行います。

↓

ステップ3へ

ステップ3: 適正な表示を行うために、製品の企画から販売に至るまでの自社の取組状況を次のチェックリストで確認しましょう。

<1. 企画段階>

チェック項目	チェック内容
配合(レシピ)の決定	試作などを行い、原材料の重量割合を明確にしましたか？
仕入先の選定	仕入れ先は、安定供給や季節変動にも対応できる業者を選定したり、複数の業者を確保したりしましたか？
	重量割合上位1位の原材料の産地・製造地は、仕入れ先との商談の際に確認しましたか？
製品企画(原材料や製法、パッケージの表示内容)の決定	仕入れ先から加工食品(業務用加工食品)の状態を原材料を仕入れる場合に含まれるアレルギーや遺伝子組換え、添加物など、自社の一括表示に影響する項目を確認しましたか？
	新たな製品の「内容量」に対する量目公差(いわゆる余目)を確認するための製造試験を行いましたか？
	新たな製品の「賞味期限(消費期限)」を決めるための保存試験等を行いましたか？
	新たな製品の表示内容(一括表示や栄養成分表示など)は、製品仕様書(商品カルテ)のような企画書やメモとして文書(文字)で残しましたか？

<2. 準備段階>

(その1: 包材の発注/自社によるシール印刷)

チェック項目	チェック内容
包材やシールの一括表示欄などの表示原稿の作成	包材やシールの表示原稿(印刷原稿案)と予定している表示内容(製品仕様書や企画のメモなど)との間に間違いがないかを確認しましたか？
包材の発注(シール印刷機への入力)	印刷原稿(印刷会社作成のいわゆる版下)又はシール印刷機のモニター画面と表示原稿との間に間違いがないかを確認しましたか？
受領包材(印刷したシール)	受領した包材(又は印刷したシール)と原稿との間に間違いがないかを確認しましたか？
包材(印刷したシール)の分別保管	受領した包材(又は印刷したシール)は、間違いがないように種類ごとに分別して保管しましたか？

(その2: 原材料の調達)

チェック項目	チェック内容
仕入先への発注	原材料の産地・品種や遺伝子組換えの有無などを発注伝票などで正確に指定して、仕入れ先に発注しましたか？
原材料の受入れ時(検収)	納品された原材料と発注伝票及び納品書(段ボールや包材記載の産地など)との間に間違いがないかを確認しましたか？
原材料の分別保管	納品された原材料は、間違いがないように産地・品種などごとに分別して保管しましたか？

<3. 製造段階>

チェック項目	チェック内容
製造の指示(製造指示書の作成)	製造の指示は、使用する包材などと原材料とを間違えないよう作業者に伝えて(又は製造指示書を作成、掲示により伝えて)いますか？
製造開始時(包装ラベル使用、原材料使用)	製造開始時は、製造の指示(製造指示書)と使用する原材料や包材(又はシール)との間に間違いがないかを確認しましたか？
製造の記録(製造日報の作成)	製造した記録(製造記録や製造日報)を製造の指示(製造指示書)に沿って製造した証拠として保管しましたか？

<4. 出荷・販売段階>

チェック項目	チェック内容
出荷時(出荷準備時)	出荷時又は出荷準備時に、発注伝票と現物の間に間違いがないかを確認しましたか？
商談時	小売業者・卸業者など取引先との商談の際に、原料原産地やアレルギー情報などを伝えていますか？
自社ウェブサイト上での販売時	自社のウェブサイト上で販売する場合、価格や製品アピール以外に、消費者の選択に資するアレルギーや原料原産地などをウェブサイト上に掲載していますか？

2-1 表示判断フローチャートの解説

Q1:

食品関連事業者ですか？

■事業者が実施すべき事項

食品関連事業者は Q2に進んでください。なお、食品関連事業者以外(食品の製造や加工、輸入を業とせず、反復継続性のない販売を行う場合など)であっても、容器包装に入れられた加工食品を販売する場合は、食品表示が必要です。

■解説

「食品関連事業者」とは、次の者をいいます(食品表示法第2条第3項)。

- ・食品の製造、加工(調整及び選別を含む)を業とする者
- ・食品の輸入を業とする者(当該食品の販売をしない者を除く)
- ・食品の販売を業とする者

食品関連事業者以外とは、反復継続性のない販売を行う者を指し、一例として次の場合が該当します。

- ・小学校のバザーで袋詰めのクッキーを販売する保護者
- ・町内会の祭りで瓶詰めの手作りジャムを販売する町内会の役員

バザーや祭りで容器包装に入れられた加工食品を販売する場合でも、第15条(義務表示)、第16条(表示の方式等)、第17条(表示禁止事項)を遵守する必要があります。

☞参考情報

- ✓ [食品表示基準 Q&A](#) (総則-10)

Q2:

そのまま一般の消費者に販売できる形態の加工食品ですか？

■事業者が実施すべき事項

一般の消費者に販売できる形態の加工食品である場合は Q3に進んでください。なお、業務用加工食品(消費者に

販売する形態となっていない加工食品)であっても、食品表示が必要です。

■解説

業務用加工食品を販売する場合であっても、第 10 条(義務表示)、第 11 条(義務表示の特例)、第 12 条(任意表示)、第 13 条(表示の方式等)、第 14 条(表示禁止事項)を遵守する必要があります。

☞参考情報

- ✓ [食品表示基準について](#) (加工食品)6 業務用加工食品における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、7 業務用加工食品の表示の方式
- ✓ [食品表示基準 Q&A](#) (総則-21、加工-5、加工-282~313)
- ✓ [消費者庁「早わかり食品表示ガイド」](#) 26 頁(業務用加工食品)

Q3:

容器包装に入れられた加工食品を販売しますか？

■事業者が実施すべき事項

加工食品を容器包装に入れて販売する場合は Q4に進んでください。加工食品を包装容器に入れずに販売する場合は、業務用加工食品を除き、食品表示基準の対象外です。

■解説

「容器包装に入れられた加工食品」とは、加工食品を容器包装しているもので、そのままの状態で消費者に引き渡せるものをいいます。また、「容器包装に入れられた」とは「詰」、「入」の区別をしません。例えば、以下は容器包装に入れられた加工食品となります。

- ・セロハンテープ、輪ゴム止め等によって容器包装に閉じられた加工食品
- ・板付かまぼこ、かすてら等にパラフィン紙等で簡易な方法により包装したもの(両端を開放したもの)

「加工食品を容器包装に入れずに販売する」例として次の場合があります。

- ・串に刺してある焼き鳥をそのまま販売
- ・トレイに載せた加工食品(ラップ等で包装しないもの)
- ・消費者に渡す際に紙、ビニール等で包装した加工食品

しかしながら、対面販売や量り売り等で、その場で容器包装に詰めて販売する場合、又はスーパーのバックヤード等であらかじめ容器包装に詰めた上で販売する場合は次のように対応が異なります。

客の注文に応じて弁当・惣菜をその場で容器に詰めて販売する場合	⇒第 40 条に定める生食用牛肉の注意喚起表示を除き、食品表示基準に定められた表示は必要なし
スーパーマーケットのバックヤード等で小分け等して、容器包装に入れた加工食品をその場で販売する場合	⇒食品表示基準に定められた表示が必要

☞参考情報

- ✓ 食品表示基準 Q&A (総則-3、17)
- ✓ 食品表示基準 Q&A (加工-2~5)

Q4:

別表第4(個別の表示ルールのある食品)に掲げる食品ですか？

■事業者が実施すべき事項

別表第4に掲げる食品に該当しない場合は Q5に進んでください。なお、別表第4に掲げる食品について、別表第3の定義に合致している場合、別表第4において名称や原材料名等に個別の表示方法が定められているものにあつては、その規定に従い表示を行う必要があります。

■解説

加工食品によっては、いわゆる一括表示の「名称・原材料名・添加物・内容量」に個別の表示方法が定められているもの(別表第4)、その食品以外にその名称を使用できないもの(別表第5)というように、後述(15頁)の第3条第1項及び第2項の横断的な表示方法とは異なる表示を行う必要があるものがあります。

その対象となる加工食品を次の早見表に示します。「●」印を付けたものが対象、「—」印は対象外です。

「●」印のある加工食品については、各別表で定義や表示の方法などを確認しましょう。

早見表(別表第3、第4及び第5関連)

加工食品	別表第3 定義	別表第4				別表第5 名称 規制
		義務表示事項				
		名称	原材料名	添加物	内容量	
農産物缶詰及び農産物瓶詰	●	●	●	—	—	—
トマト加工品	●	●	●	—	—	●
乾しいたけ	●	●	●	—	—	●
農産物漬物	●	●	●	●	—	—
野菜冷凍食品	●	—	—	—	—	—
ジャム類	●	●	●	●	●	—
乾めん類	●	●	●	●	●	—
即席めん	●	—	●	●	●	—
マカロニ類	●	●	●	●	—	●
パン類	●	●	●	—	●	—
凍り豆腐	●	●	●	●	●	—
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	●	●	●	●	—	●

加工食品	別表第3	別表第4				別表第5
	定義	義務表示事項				名称規制
		名称	原材料名	添加物	内容量	
畜産物缶詰及び畜産物瓶詰	●	●	●	—	—	—
チルドハンバーグステーキ	●	●	●	●	●	●
チルドミートボール	●	●	●	●	●	●
煮干魚類	●	●	●	—	●	—
魚肉ハム及び魚肉ソーセージ	●	●	●	●	●	●
削りぶし	●	●	●	—	●	●
うに加工品	●	●	●	—	—	●
うにあえもの	●	●	●	—	—	●
うなぎ加工品	●	—	●	—	—	—
乾燥わかめ	●	●	●	—	—	●
塩蔵わかめ	●	●	●	—	—	●
みそ	●	●	●	—	—	●
しょうゆ	●	●	●	—	—	●
ウスターソース類	●	●	●	●	—	●
ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料	●	●	●	—	●	●
食酢	●	●	—	●	—	●
風味調味料	●	●	●	—	—	—
炭酸飲料	●	●	●	—	—	—
果実飲料	●	●	●	●	—	—
豆乳類	●	●	●	●	—	●
にんじんジュース及びにんじんミックスジュース	●	●	●	—	—	●
乾燥スープ	●	●	●	●	●	●
食用植物油脂	●	●	●	●	—	●
マーガリン類	●	●	●	●	—	●
調理冷凍食品	●	●	●	●	●	—
チルドぎょうざ類	●	●	●	●	●	●
調理食品缶詰及び調理食品瓶詰	●	●	●	—	—	—
レトルトパウチ食品	●	●	●	●	●	—

Q5:

第3条第1項及び第2項の各表に掲げる次の表示事項を確認しましたか？

①名称、②保存方法、③消費期限等、④原材料名(アレルゲン・遺伝子組換えに関する情報含む)、⑤添加物、⑥内容量等、⑦栄養成分表示、⑧食品関連事業者(表示責任者)、⑨製造所等、⑩原料原産地名(輸入品を除く)、⑪原産国名(輸入品の場合)等

■事業者が実施すべき事項

別表第4で、「名称・原材料名・添加物・内容量」について個別の表示方法が定められている(早見表に「●」印がある)場合は、その表示方法に従います。一方、別表第4に掲げていない食品や表示事項の場合は、第3条第1項及び第2項の各表の表示の方法に従い、表示を行います。

加工食品の特性によっては、他に追記すべき表示事項(別表第19)があるため、Q6に進んでください。

■解説

第3条の第1項及び第2項の各表に掲げる容器包装に表示を行うべき項目(いわゆる一括表示と栄養成分表示)に関する表示の方法の概略を下表に示します。詳しくは下表右の「☞参考情報」などで確認しましょう。

なお、「☞参考情報」欄は、紙面の都合上、凡例で示したような色分けやマークを付した上で、各資料の見出しやタイトル、Q&Aの番号などで示しています。

<p>凡例</p> <p>水色●印:食品表示基準について</p> <p>赤色○印:食品表示基準 Q&A</p> <p>緑色コメ印:その他の資料</p> <p>「食品表示基準について」と「食品表示基準 Q&A」の詳細は1頁の「■利用上の注意」をご覧ください。</p>
--

No.	項目	基本ルール(概略)	☞参考情報
①	名称	<ul style="list-style-type: none"> その製品の内容を表す一般的な名称を表示します。 	<ul style="list-style-type: none"> ●(加工食品)1義務表示事項(1)名称 ○加工-7~10
②	保存方法	<ul style="list-style-type: none"> 開封前の保存方法を、食品の特性に従い、「直射日光を避け、常温で保存すること」、「10℃以下で保存すること」などと表示します。 	<ul style="list-style-type: none"> ●(加工食品)1義務表示事項(2)保存の方法 ○加工-11~12 ○加工-165~166
③	消費期限・賞味期限	<ul style="list-style-type: none"> 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」を表示します。 	<ul style="list-style-type: none"> ●(総則関係)2定義(2)賞味期限 ●(加工食品)1義務表示事項(3)消費期限又は賞味期限 ○総則-23~24 ○加工-13~50
④	原材料名	<ul style="list-style-type: none"> 使用した原材料に占める重量の割合の高いものから順にその最も一般的な名称をもって表示します。 2種類以上の原材料からなる複合原材料を使用する場合は、その複合原材料の名称の次に括弧を付け、複合原材料中の原材料を複合原材料の原材料に占める重量の割合の高いものから順にその最も一般的な名称をもって表示します。 	<ul style="list-style-type: none"> ●(加工食品)1義務表示事項(11)遺伝子組換え食品に関する事項 ●別添 アレルゲンを含む食品に関する表示 ●別添 バルク輸送される北米産の非遺伝子組換え大豆及びデント種の非遺伝子組換えとうもろこしの分別生産流通管理の指針 ○加工-51~74、123、127 ○別添 アレルゲンを含む食品に関する表示 ○別添 遺伝子組換え食品に関する事項 ○別添 ゲノム編集技術応用食品に関する事項

No.	項目	基本ルール(概略)	参考情報
⑤	添加物	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 栄養強化の目的で使用されるもの(特別用途食品、機能性表示食品、別表第4に定めのある食品を除く)、加工助剤、キャリーオーバーを除き、添加物に占める重量の割合の高いものから順に、その添加物の物質名を表示します。 ➢ 原材料名の欄に原材料名と明確に区分して表示することができます。 	<ul style="list-style-type: none"> ●(加工食品)1義務表示事項(4) 添加物 ●(加工食品)1義務表示事項(8) L-フェニルアラニンを含む旨 ●(加工食品)5表示の方式(3) 添加物の表示 ○加工-75~92
⑥	内容量	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 特定商品に該当する加工食品は、計量法(平成4年法律第51号)に従い表示します。 ➢ 特定商品に該当しない加工食品は、内容量、内容体積又は内容数量を表示することとし、グラムやミリリットル、個数などの単位を明記して表示します。 	○加工-93~101
⑦	栄養成分表示	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウム(食塩相当量に換算したもの)の量を表示します。 ➢ たんぱく質、脂質、炭水化物の量及び熱量には、当該栄養成分又は熱量であることを冠し一定の値又は下限値及び上限値を、ナトリウムの量には「食塩相当量」(ナトリウムの量に2.54を乗じたものをいう。)を冠し一定の値又は下限値及び上限値を表示します。 ➢ 栄養成分の量及び熱量については、100g、100ml、一食分(一食分の量を併記)、一包装などの「食品単位」当たりの量を表示します。 	<ul style="list-style-type: none"> ●(加工食品)1義務表示事項(5) 栄養成分の量及び熱量 ●(加工食品)5表示の方式(4) 栄養成分表示 ○加工-102~110 ※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」 https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/health_promotion/pdf/food_labeling_cms206_20201001_02.pdf
⑧	食品関連事業者※ (表示責任者)	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 食品の表示に責任を持つ者の氏名又は名称とその住所を表示します。 ➢ 「製造者」、「加工者」、「販売者」、「輸入者」のいずれかの事項名を付して表示します。 	○加工-111~118

No.	項目	基本ルール(概略)	参考情報
⑨	製造所等	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 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表示します。 ➢ 製造者の所在地及び製造者の氏名又は名称は、同一製品を2以上の製造所で製造している場合に、製造者又は製造者と販売者が連名で消費者庁長官に届け出た製造所固有記号による表示が可能です。 	<ul style="list-style-type: none"> ●(加工食品)1義務表示事項(6) 製造所又は加工所の所在地 ○加工-119~122 ○別添 製造所固有記号
⑩	原料原産地名	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 輸入品を除く全ての加工食品について、使用した原材料に占める重量の割合が最も高い原材料(重量割合上位1位の原材料)の原産地を原材料名に対応させて表示します。 ➢ 表示方法は「国別重量順表示」を原則として、一定の条件下においては「又は表示」、「大括り表示」、「大括り表示+又は表示」が可能です。 ➢ 重量割合上位1位が生鮮食品の場合は、その産地を表示します。 ➢ 重量割合上位1位が加工食品の場合は、その製造地を表示します。 	<ul style="list-style-type: none"> ●(加工食品)1義務表示事項(13) 原料原産地名(食品表示基準別表第15の1から6に掲げるものを除く) ●(加工食品)1義務表示事項(14) 食品表示基準別表第15の6に定めるおにぎり ○加工-145 ○別添 原料原産地表示(別表15の1~6) ○別添 新たな原料原産地表示制度 ※農林水産省「新しい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/genen_hyoji.html
⑪	原産国名	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 輸入品の場合、原産国名を表示します。 	<ul style="list-style-type: none"> ○加工-146~164

※⑧自社が製造者なのか加工者なのかの判断で迷う場合が見受けられます。

下表に用語の説明や具体例を示します。

用語	用語の説明	具体例
製造者	加工行為以外を行った者	<ul style="list-style-type: none"> ・牛肉を焼いて(製造)、容器包装した ・牛肉を焼いて(製造)、カット(加工)して容器包装した
加工者	加工行為を行った者	<ul style="list-style-type: none"> ・焼いた牛肉を仕入れてカット(加工)して容器包装した ・焼いた牛肉を仕入れて小分け(加工)して容器包装した

食品関連事業者の事項名について「製造者」又は「加工者」の判断に迷った場合には、**食品表示基準 Q&A**(総則-15、16)を参考にしてください。上記の①~⑪については、**消費者庁「早わかり食品表示ガイド」**に網羅的に記載してありますので参考にしてください。

なお、弁当・総菜の表示ルールや表示の方法については**食品表示基準 Q&A**「別添 弁当・惣菜に係る表示」に詳細がありますので参考にしてください。

コラム①: アレルゲンの表示について

■アレルゲンとは？

食物の摂取により生体に障害を引き起こす反応のうち、食物抗原に対する免疫学的反応によるものを食物アレルギー (Food Allergy) と呼んでいます。アレルギー体質を持っている人の場合、その後の抗原の侵入に対して過敏な反応をし、血圧低下、呼吸困難、意識障害など、様々なアレルギー反応が引き起こされます。食品表示法では、食物アレルギーの原因となる物質を「アレルゲン」としています。

アレルゲン表示の欠落は、消費者に健康危害を及ぼす可能性が高いことから、特に注意する必要があります。

■表示の対象となるアレルゲン

表示の対象となるアレルゲンは、表示義務のある「特定原材料」と、表示を推奨する「特定原材料に準ずるもの」に分けられます。これら特定原材料を原材料とする加工食品は、アレルゲンの表示が義務付けられており、特定原材料に準ずるものを原材料とする加工食品はアレルゲンの表示を推奨しています。

特定原材料 表示が義務付けられているもの	7品目	えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生(ピーナッツ)
特定原材料に準ずるもの 表示することが推奨されているもの	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

■アレルゲンの表示ルール

原料(素材)	概要	表示例
原材料の場合	「原材料名(〇〇を含む)」のように、原材料名の直後に括弧を付して特定原材料等を含む旨を表示します。「乳」については「乳成分を含む」と表示します。	<ul style="list-style-type: none"> ・酵母エキス(小麦を含む) ・ショートニング(大豆を含む) ・バター(乳成分を含む)
添加物の場合	「添加物物質名(〇〇由来)」のように、添加物の物質名と、その直後に括弧を付して特定原材料等に由来する旨を表示します。「乳」については「乳由来」と表示します(「乳成分由来」ではありません)。	<ul style="list-style-type: none"> ・ベーキングパウダー(小麦由来) ・カゼイン Na(乳由来)
	別表第6の用途名を併記する場合は、「用途名(添加物物質名:〇〇由来)」のように記載します。	<ul style="list-style-type: none"> ・増粘剤(加工でんぷん:小麦由来)

■アレルギーの表示の方法

<p>個別表示</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・個々の原材料又は添加物の直後に括弧を付して表示する方法が原則となります。 ・複数の原材料などに同一のアレルギーが含まれる場合は、いずれかに特定原材料等を含む旨又は由来する旨を表示すれば、それ以外の原材料又は添加物には、そのアレルギーの記載を省略することも可能です。 <p>原材料名欄の表示例</p> <table border="1" data-bbox="432 533 1329 658"> <tr> <td style="text-align: center;">原材料</td> <td>〇〇〇(△△△△、ごま油)(ごまを含む)、マヨネーズ(大豆・卵・小麦を含む)、醤油(大豆・小麦を含む)、卵黄(卵を含む)、酵母エキス(小麦を含む)／調味料(アミノ酸等)、乳化剤(大豆由来)</td> </tr> </table> <p>繰り返し含まれるアレルギーを省略した原材料名欄の表示例</p> <table border="1" data-bbox="432 741 1329 866"> <tr> <td style="text-align: center;">原材料</td> <td>〇〇〇(△△△△、ごま油)(ごまを含む)、マヨネーズ(大豆・卵・小麦を含む)、醤油、卵黄、酵母エキス／調味料(アミノ酸等)、乳化剤</td> </tr> </table>	原材料	〇〇〇(△△△△、ごま油)(ごまを含む)、マヨネーズ(大豆・卵・小麦を含む)、醤油(大豆・小麦を含む)、卵黄(卵を含む)、酵母エキス(小麦を含む)／調味料(アミノ酸等)、乳化剤(大豆由来)	原材料	〇〇〇(△△△△、ごま油)(ごまを含む)、マヨネーズ(大豆・卵・小麦を含む)、醤油、卵黄、酵母エキス／調味料(アミノ酸等)、乳化剤
原材料	〇〇〇(△△△△、ごま油)(ごまを含む)、マヨネーズ(大豆・卵・小麦を含む)、醤油(大豆・小麦を含む)、卵黄(卵を含む)、酵母エキス(小麦を含む)／調味料(アミノ酸等)、乳化剤(大豆由来)				
原材料	〇〇〇(△△△△、ごま油)(ごまを含む)、マヨネーズ(大豆・卵・小麦を含む)、醤油、卵黄、酵母エキス／調味料(アミノ酸等)、乳化剤				
<p>一括表示</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・当該食品に含まれる全ての特定原材料等を、原材料名欄の最後にまとめて括弧を付して表示する方法です。その原材料や添加物に含まれる全てのアレルギーを「・」でつないで「一部に〇・〇・〇を含む」のように表示します。 ・個別表示が困難な場合やなじまない場合に一括表示が可能です。 <p>原材料名欄の表示例</p> <table border="1" data-bbox="432 1133 1329 1279"> <tr> <td style="text-align: center;">原材料名</td> <td>〇〇〇(△△△△、ごま油)、醤油、マヨネーズ、卵黄、酵母エキス／調味料(アミノ酸等)、乳化剤、(一部に小麦・卵・ごま・大豆を含む)</td> </tr> </table> <p>※添加物欄を設けている場合は、それぞれ原材料名欄の最後と添加物欄の最後に「一部に〇・〇を含む」と表示します。</p>	原材料名	〇〇〇(△△△△、ごま油)、醤油、マヨネーズ、卵黄、酵母エキス／調味料(アミノ酸等)、乳化剤、(一部に小麦・卵・ごま・大豆を含む)		
原材料名	〇〇〇(△△△△、ごま油)、醤油、マヨネーズ、卵黄、酵母エキス／調味料(アミノ酸等)、乳化剤、(一部に小麦・卵・ごま・大豆を含む)				

(解説用に色付けしていますが、実際の製品への表示では色を使い分ける必要はありません。)

コラム②: 遺伝子組換え食品の表示について

遺伝子組換え食品の表示ルールは、令和5年4月1日から変更されることから、ここでは、新しい表示ルールについて解説します。(令和5年4月1日より前から新しい表示ルールに基づいて表示を行うことも可能です。)

■ 遺伝子組換え表示の対象となる加工食品

遺伝子組換え表示の義務対象となる加工食品は、①大豆(枝豆及び大豆もやしを含む。)、②とうもろこし、③ばれいしょ、④なたね、⑤綿実、⑥アルファルファ、⑦てん菜、⑧パパイヤの8種類の農産物(対象農産物)を原材料とし、加工工程後も組み換えられたDNA又はこれによって生じたたんぱく質が検出できる、次の表に掲げる加工食品 33 食品群です。なお、別表第 18 に掲げる遺伝子組換え農産物を使用する場合は、表示ルールが異なるので注意してください。

農産物	加工食品
大豆(枝豆及び大豆もやしを含む)	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	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	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	アルファルファを主な原材料とするもの
てん菜	調理用のてん菜を主な原材料とするもの
パパイヤ	パパイヤを主な原材料とするもの

遺伝子組換え表示における「主な原材料」とは、原材料の上位3位以内で、かつ、原材料及び添加物の重量に占める割合が5%以上のものをいいます。

■ 遺伝子組換え表示のルール

販売する加工食品が 33 食品群のいずれかに該当する場合、遺伝子組換え表示が必要です。表示を行う場合は、使用した対象農産物に対応した遺伝子組換え表示を原材料名の次に括弧を付して表示を行う必要があります。

33 食品群に該当しない場合や、該当するものの対象農産物又はその加工食品が「主な原材料」に当たらない場合は、遺伝子組換え表示は不要です。なお、任意で表示を行うことは可能ですが、「遺伝子組換えでない」旨の表示は、対象農産物以外の農産物(例えば「小麦」)に表示することは禁止されていますので注意してください。

使用した対象農産物	表示方法	表示例
分別生産流通管理※が行われた遺伝子組換え農産物を原材料とする場合	遺伝子組換え農産物である旨	「大豆(遺伝子組換え)」等
生産、流通又は加工のいずれかの段階で分別生産流通管理が行われていない農産物を原材料とする場合	遺伝子組換え農産物と遺伝子組換えでない農産物が分別されていない旨	「大豆(遺伝子組換え不分別)」等
分別生産流通管理※が行われ、遺伝子組換え農産物の意図せざる混入を5%以下に抑えている非遺伝子組換え大豆又はとうもろこしを原材料とする場合	原材料名を表示 又は 遺伝子組換え農産物が混入しないように分別生産流通管理が行われた旨	「大豆」 又は 「大豆(分別生産流通管理済み)」等
分別生産流通管理※が行われ、遺伝子組換え農産物の混入がないと認められる非遺伝子組換え農産物を原材料とする場合	原材料名を表示 又は 遺伝子組換えでない農産物である旨	「大豆」 又は 「大豆(遺伝子組換えでない)」等

※分別生産流通管理(IP管理)とは、遺伝子組換え農産物と遺伝子組換えでない農産物を、農場から食品製造業者まで、生産、流通及び加工の各段階で相互に混入が起こらないよう管理し、そのことが書類等により証明されていることをいいます。

■ 遺伝子組換え表示例

名称	豆腐
原材料名	大豆(アメリカ、カナダ)(遺伝子組換えでない)

コラム③: 栄養成分表示について

栄養成分の量及び熱量を一定の値で表示を行う場合、表示された一定の値を基準として、別表第9第3欄に掲げられた方法で得られた値が、許容差の範囲(同表の第4欄)内になければなりません。

しかし、栄養成分は、原材料の製造場所や収穫時期等の違いにより、同様のサンプルであっても、含有量のばらつきが大きく、個体差の大きい食品等では誤差が許容差の範囲に収まるのが困難な場合もあります。このような食品を含め、幅広い食品に栄養成分表示を行うことができるようにするため、合理的な推定により得られた値であれば、次の2つの要件を満たした上で、表示値として用いることができます(栄養成分の機能の表示や栄養強調表示を行う場合を除く)。

● 栄養成分表示の近接した場所に、「推定値」又は「この表示値は、目安です。」のいずれかの文言を含む表示を行う。

● 表示された値の設定の根拠資料を保管する。

◆ 表示方法例

栄養成分表示 食品単位当たり	
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	〇.〇g

推定値

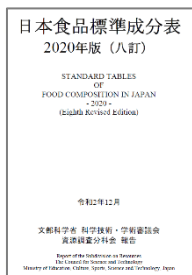
「合理的な推定」とは、例えば、公的なデータベース等の信頼できるデータから算出する方法、同一レシピのサンプルを分析する方法等が考えられます。

日本食品標準成分表の値を用いる場合の例を示します。

- ① 日本食品標準成分表(文部科学省科学技術・学術審議会資源調査分科会報告)の「食パン」の原料配合割合等を確認し、当該食品と類似性が高いことを確認。



一般的な材料、製法で製造した食パン



- ② 表示する食品単位当たりの値に換算する。

日本食品標準成分表で掲げられている食パンの熱量は、100g当たり260kcal



表示する食品単位を「1枚(60g)当たり」とすると、

$$1 \text{ 枚 (60g) 当たり} \text{ の熱量 (kcal)} = 260 \text{ kcal} \times \frac{60\text{g}}{100\text{g}}$$

1枚(60g)当たりの熱量は156kcalとなる。

データベース等の例としては、日本食品標準成分表(URL: <https://fooddb.mext.go.jp/>)のほか、事業者団体が作成したデータベース、加工用原料製造者等による原料の栄養成分表示値等があります。

Q6:

別表第 19(一般用加工食品の個別的表示事項)で、「使用上の注意」、「調理方法」、「要冷蔵」等、食品の特性に応じて表示すべき事項が定められている食品ですか？

■事業者が実施すべき事項

別表第 19 で個別の表示事項が定められている(早見表に「●」印のある)食品の場合はその方法に従い、表示を行います。

加工食品によっては「表示の方式等の個別ルール」があるため、Q7に進んでください。

■解説

いわゆる一括表示や栄養成分表示に加えて、「使用上の注意」、「調理方法」、「要冷蔵」などの表示事項が必要になる加工食品があります。

その対象となる加工食品を次の早見表に示します。「●」印を付けたものが対象、「—」印は対象外です。「●」印のある加工食品については、各別表で表示の方法等を確認しましょう。

また、後述する別表第 20(様式、文字ポイント等表示の方式等の個別ルール)及び別表第 22(個別の食品に係る表示禁止事項)で対象となるものも、ここで併記しています。

早見表(別表第 19、第 20 及び第 22 関連)

加工食品	別表 第 19	別表 第 20	別表 第 22
	個別的表示 事項	様式及び 表示の方式	表示禁止 事項
指定成分等含有食品	—	●	—
機能性表示食品	—	●	—
農産物缶詰及び農産物瓶詰	—	●	●
トマト加工品	●	●	●
乾しいたけ	—	—	●
農産物漬物	—	—	●
野菜冷凍食品	—	—	—
ジャム類	●	●	●
乾めん類	●	●	●
即席めん	●	—	●
マカロニ類	●	●	●
パン類	—	—	—
無菌充填豆腐	●	—	—
凍り豆腐	●	●	●
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	—	—	●
畜産物缶詰及び畜産物瓶詰	●	●	●
食肉(鳥獣の生肉(骨及び臓器を含む)に限る)	●	—	—
食肉製品	●	—	—
乳	●	●	—
乳製品	●	—	—
乳又は乳製品を主要原料とする食品	●	—	—

加工食品	別表 第 19	別表 第 20	別表 第 22
	個別的表示 事項	様式及び 表示の方式	表示禁止 事項
乳製品のうち、発酵乳及び乳酸菌飲料	—	●	—
その他の乳製品	—	●	—
乳又は乳製品を主要原料とする食品のうち、乳酸菌飲料	—	●	—
鶏の液卵	●	—	—
切り身又はむき身にした魚介類であって生食用のもの	●	—	—
生かき(調味した生かき)	●	—	—
ゆでがに	●	—	—
煮干魚類	—	—	●
魚肉ハム及び魚肉ソーセージ	●	●	●
特殊包装かまぼこ	●	—	—
削りぶし	●	●	●
うに加工品	●	●	●
うにあえもの	●	●	●
うなぎ加工品	—	—	—
ふぐを原材料とするふぐ加工品	●	—	—
乾燥わかめ	—	—	●
塩蔵わかめ	●	●	●
鯨肉製品	●	—	—
みそ	—	—	●
しょうゆ	—	—	●
ウスターソース類	—	—	●
ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料	—	—	●
食酢	●	●	●
風味調味料	●	●	●
乾燥スープ	●	●	●
食用植物油脂	—	—	●
マーガリン類	●	●	—
冷凍食品	●	—	—
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	●	●	●
チルドぎょうざ類	●	●	●
容器包装詰加圧加熱殺菌食品	●	—	—
レトルトパウチ食品	●	●	●
容器包装に密封された常温で流通する食品	●	●	—
調理食品缶詰及び調理食品瓶詰	●	●	●
缶詰の食品	●	—	—
水のみを原料とする清涼飲料水	●	—	—
炭酸飲料	—	—	●
果実飲料	●	●	●
果実の搾汁又は果実の搾汁を濃縮したものを凍結させたものであって、原料用果汁以外のもの	●	—	—
豆乳類	●	●	●
にんじんジュース及びにんじんミックスジュース	—	—	●

☞参考情報

- ✓ [食品表示基準について](#) (加工食品)1義務表示事項(15)食品表示基準別表第 19 に定めるもの
- ✓ [食品表示基準 Q&A](#) (加工-176~193)
- ✓ [早わかり食品表示ガイド](#) 19 頁(食品の特性に応じて表示が必要な事項)

Q7:

別表第 20(様式、文字ポイント等表示の方式等の個別ルール)で、一括表示の様式や文字ポイントの大きさ等の表示の方式が定められている食品ですか？

■事業者が実施すべき事項

24 頁及び 25 頁の早見表で別表第 20 に「●」印のある加工食品については、その表示の方法を確認し、表示を行います。「●」印のない食品については、第8条及び別記様式1の表示の方法に従って表示を行います。

栄養成分表示については、別記様式2又は3の表示方法に従って表示を行います。

加工食品によっては「個別の食品に係る表示禁止事項」があるため、Q8に進んでください。

☞参考情報

- ✓ [食品表示基準について](#) (加工食品)5表示の方式
- ✓ [食品表示基準 Q&A](#) (加工-241~279)
- ✓ [早わかり食品表示ガイド](#) 21 頁(一括表示) 別記様式1の記述があります

Q8:

別表第 22(個別の食品に係る表示禁止事項)で、表示禁止事項が定められている食品ですか？

■事業者が実施すべき事項

24 頁及び 25 頁の早見表で別表第 22 に「●」印のある加工食品については、その禁止事項を確認しましょう。

最後に、第9条で表示禁止事項を確認するため、次に進んでください。

☞参考情報

- ✓ [食品表示基準 Q&A](#) (加工-280、281)

第9条(表示禁止事項)に該当しないよう適切な表示を行います。

■事業者が実施すべき事項

第9条に掲げる表示禁止事項のほかに、別途、公正取引協議会会員にあつては、公正競争規約で表示禁止事項が定められている加工食品があるため、自社製品が公正競争規約の対象か確認しましょう。

■解説

第9条(表示禁止事項)では、第3条、第4条、第6条及び第7条に掲げる表示事項に関して、次に掲げる事項を容器包装に表示することを禁止しています。

- i. 実際のものより著しく優良又は有利であると誤認させる用語
- ii. 第3条及び第4条の規定により表示すべき事項の内容と矛盾する用語
- iii. 産地名を示す表示であつて、産地名の意味を誤認させるような用語 ほか

よつて、第9条の内容を確認した上で、一括表示などを行ってください。

なお、参考までに次の食品は、別途、公正競争規約が定められています。(令和3年1月末日現在)

■食品一般

マーガリン類、飲用乳、ナチュラルチーズ・プロセスチーズ及びチーズフード、アイスクリーム類及び氷菓、発酵乳、乳酸菌飲料、果実飲料等、トマト加工品、コーヒー飲料等、豆乳類、レギュラーコーヒー及びインスタントコーヒー、もろみ酢、食品缶詰、粉わさび、削りぶし、凍り豆腐、生めん類、辛子めんたいこ食品、ハム・ソーセージ類、食肉、即席めん、包装食パン、鶏卵、食酢、みそ、ドレッシング類、しょうゆ、食用塩、観光土産品、はちみつ類、ビスケット類、チョコレート類、チョコレート利用食品、ローヤルゼリー、チューインガム、特定保健用食品

■酒類

ビール、輸入ビール、ウイスキー、輸入ウイスキー、泡盛、単式蒸留焼酎

☞参考情報

- ✓ 公正競争規約(消費者庁ウェブサイト)

https://www.caa.go.jp/policies/policy/representation/fair_labeling/fair_competition_code/

フローチャートに基づき、適正な表示を行うために、事業者が実施すべき事項や留意すべき事項を、一般用加工食品の企画から製造・販売に至るまでのプロセスについて、次の4つに区分し、各プロセスにおいて、適正な食品表示を行うためのポイントをチェック項目として整理しています。

1. 企画段階

一般用加工食品は自社企画部門などにおいて、小売業者からの要望などを契機に、新製品を企画し、試作を重ねて配合(レシピ)が確定します。そして、原材料を安定的に供給できる仕入れ先を選定した上で、保存試験や製造試験などを経て製品仕様の決定に至ることが一般的です。ここでは、製品仕様に基づき製品パッケージに記載すべき表示内容を決定するまでのチェック項目について解説します。

2. 準備段階

1の企画段階で決定した製品仕様に基づき、適正な食品表示を行った製品を製造するためには、その準備段階として製品仕様(書)を踏まえた包材(ラベルシール)の作成と、食品表示に合致した原材料を調達する必要があります。ここでは、製造を行う前段階(準備段階)として確認しておくべきチェック項目について、「その1. 包材(ラベルシール)の作成」、「その2. 原材料の調達」に分けてそれぞれ解説します。

3. 製造段階

包材(ラベルシール)を適正に作成し、産地などが明確な原材料を調達したものの、製造段階における製造指示が曖昧だったり、製造現場で包材や原材料の種類を間違えたりするなどの人為的ミスが発生しています。そこで、製造指示に基づき、包材などに紐づく原材料を使用して適正に製造した旨の記録を残すなど、製造段階で確認すべきチェック項目について解説します。

4. 出荷・販売段階

原材料と製品パッケージの表示が合致した製品を製造したものの、受注に基づく出荷や商談に基づく販売で、取引先(消費者含む)とのコミュニケーション不足が契機となり、結果として食品表示に不具合が生じることがあります。そこで、完成品を適切に販売するまでに確認すべきチェック項目について解説します。

1. 企画段階

(1) 配合(レシピ)の決定

試作などを行い、原材料の重量割合を明確にしましたか？

(解説)

一括表示の原材料名欄や添加物欄は重量割合順に記載する必要があるため、原材料の配合割合を明確に把握する必要があります。そのためには、試作などで決定した配合(レシピ)に基づき原材料を洗い出し、下表のように割合の多い順に並べ直した配合表を作成するとよいでしょう。

配合表には重量割合(配合比)のほかに、一括表示の参考となる各種情報(各原材料の産地(製造地)、添加物用途名、アレルゲン、遺伝子組換え情報など)や仕入れ先情報も併記しておくことで原材料の管理がしやすくなります。

<配合表の例>

製品名 ひとくちギョーザ

商品名：ひとくちギョーザ(10個入り)						
原材料名	原産地／ 製造地	配合比 (%)	添加物の用途 名等	アレルゲン	遺伝子組換え	調達先
野菜	—	40				—
(キャベツ)	国産	(30)				JA〇〇
(ニラ)	国産	(10)				JA〇〇
皮		40				—
(小麦粉)	国内製造	(20)		小麦		□□食品
(大豆粉)	国内製造	(10)		大豆	組換えではない	□□食品
(植物油脂)	国内製造	(5)				□□食品
(…)		…				…
食肉		15				—
(豚肉)	アメリカ産	(10)		豚肉		△△商事
(鶏肉)	ブラジル産	(5)		鶏肉		△△商事
食塩	国内製造	2				△△商事
…		…				…
…		…				…
アミノ酸等	国内製造	0.4	調味料			〇〇物産
乳化剤(レシチン)	国内製造	0.2		大豆由来		〇〇物産
ソルビン酸K	国内製造	0.1	保存料			〇〇物産
…		…				…
計	—	100				

作成日：20XX年X月X日

(2) 仕入れ先の選定

①仕入れ先は、安定供給や季節変動にも対応できる業者を選定しましたか？又は、複数の業者を確保しましたか？

(解説)

使用する原材料と、その重量割合は、原材料名欄や添加物欄、原料原産地名欄に反映されることから、安定的な供給が可能な仕入れ先を選定します。原材料に季節性の変動などがある場合は、仕入れ先を複数選定しておきましょう。

(留意点)

原料原産地表示[※]を行う必要のある重量割合上位1位の原材料について、根拠書類を保管するために、産地・製造地の記載のある納品書などの発行を仕入れ先に求めてください。

また、仕入れ先が産地・工程などの仕様を変更する場合は、必ず連絡するように申し入れておきましょう。なお、変更がなくとも年1回程度は製品仕様書を取り交わすとともに、無断での仕様変更(いわゆるサイレントチェンジ)の可能性を考慮し、定期的な視察(点検)を行うとよいでしょう。

※経過措置期間を経て、2022年4月以降は、全ての加工食品(輸入品を除く)に対して原料原産地表示が必要になります。

(2) 仕入れ先の選定

②重量割合上位1位の原材料の産地・製造地は、仕入れ先との商談の際に確認しましたか？

(解説)

重量割合上位1位の原材料は、その産地(製造地)を原料原産地名欄に記載(原材料名に続けて記載でも可)する必要があるため、その産地(製造地)を確認しましょう。

確認方法としては、試作などで配合を決定する際、問屋や卸、業務用食品メーカーなどの仕入れ先に使用予定の原材料の産地・製造地について、製品仕様書などを入手したり、問い合わせたり、適切に確認をするとよいでしょう。

(留意点)

次の取組により、原材料の産地・製造地に関する情報の正確性を担保しましょう。

- ・製造工場に赴き、仕入れている加工原材料の産地や配合が正しいことを確認する。
- ・生産現場(農場や農協など)に赴き、仕入れている生鮮原材料の産地の情報を確認する。
- ・仕入れ先から産地証明書などを入手する。

(3) 製品企画(原材料や製法、パッケージの表示内容)の決定

①仕入れ先から原材料として加工食品を仕入れる場合に含まれるアレルギーや遺伝子組換え、添加物など、自社の一括表示に影響する項目を確認しましたか？

(解説)

加工食品を原材料として調達し、自社製品に使用する場合は、調達する加工食品に含まれるアレルギー、遺伝子組換え、添加物、栄養成分などに関して、その製品の仕様書などを入手して内容を確認し、自社製品の一括表示に反

映させていただきます。

＜業務用加工食品の製品仕様書の例＞

商品名	ギョウムヨウキンシタマゴ			作成日	20××/×/×
	業務用錦糸たまご			メーカー名	●●シヨクヒン 株●●食品
共通商品コード	メーカープライベートコード	PB/NB 分類	NB
ブランド名			荷姿規格	段ボール

画像情報



一括表示情報

名称	鶏卵加工品
原材料名	液卵、植物油脂、砂糖、食塩、乳たん白、チキンパウダー／加工でん粉、ソルビトール、リン酸Na、カロチノイド色素、(一部に卵・乳成分・鶏肉を含む)
内容量	200g
保存方法	要冷蔵
原産国名	—
原料原産地名	国内製造(液卵)
使用上の注意	...
調理方法	...
使用方法	...
殺菌方法	—
凍結前加熱の有無	—
加熱調理の必要性	—
でん粉含有量	—
無脂乳固形分	—
乳脂肪分	—
期限	枠外の表面に記載してあります
その他表示	...

アレルギー物質情報					
えび	含まない	あわび	含まない	大豆	含まない
かに	含まない	いか	含まない	鶏肉	含む
小麦	含まない	いくら	含まない	バナナ	含まない
そば	含まない	オレンジ	含まない	豚肉	含まない
卵	含む	カシューナッツ	含まない	まつたけ	含まない
乳	含む	キウイフルーツ	含まない	もも	含まない
落花生	含まない	牛肉	含まない	やまいも	含まない
		くるみ	含まない	りんご	含まない
		ごま	含まない	ゼラチン	含まない
		さけ	含まない	アーモンド	含まない
		さば	含まない		

アレルゲンコンタミ注意喚起
なし

(留意点)

自社製品に、この錦糸たまごを使用する場合は、自社製品のアレルギー表示として「卵」、「乳成分」、「鶏肉」の追記が必要になります。

(3) 製品規格(原材料や製法、パッケージの表示内容)の決定

②新たな製品の「内容量」に対する量目公差(いわゆる余目)を確認するための製造試験を行いましたか？

(解説)

食品を計量し、容器に入れる又は包装した際、一括表示に表示した内容量と実際の内容量(固形量・内容総量)とに誤差が生じる場合があります。食品が不定形であったり、包装時に欠けたりすれば、誤差が生じる可能性が高くなります。このように計量時の避けられない誤差や製品の自然減量(水分の蒸発など)に対する法的な判断基準を量目公差(いわゆる余目)といいます。

「g」・「ml」などの内容量を記載する場合は、手作りによる試作と実際に大量に製造する場合とでは内容量が異なる場合が多くあります。実際に使用する計量カップや治具、計量器、包装機などを用いて複数回の製造試験を行い、安定して表示と同じ内容量の製品が製造できるか確認しましょう。また、内容量が安定するような製造・製法にも心掛けてください。

(留意点)

「特定商品の販売に係る計量に関する政令」(平成5年政令第 249 号)において、計量単位により取引されることの多い、食料品や日用品などの消費生活関連物資であって、消費者が合理的な選択を行う上で量目(はかりで量った物の重さ)の確認が必要と考えられ、かつ、量目公差を課すことが適当と考えられるものが定められています。

なお、食品の分類に応じて量目公差が異なりますので留意してください。

参考情報

- ✓ **早わかり食品表示ガイド** 58 頁(特定商品の販売に係る計量に関する政令)

(3) 製品規格(原材料や製法、パッケージの表示内容)の決定

③ 新たな製品の「賞味期限(消費期限)」を決めるための保存試験等を行いましたか？

(解説)

客観的な賞味期限(消費期限)の設定のために、これまでの製品の開発・営業などにより蓄積した経験や知識などを踏まえ、微生物試験、理化学試験、官能試験などにより科学的・合理的な根拠に基づいて期限を設定します。

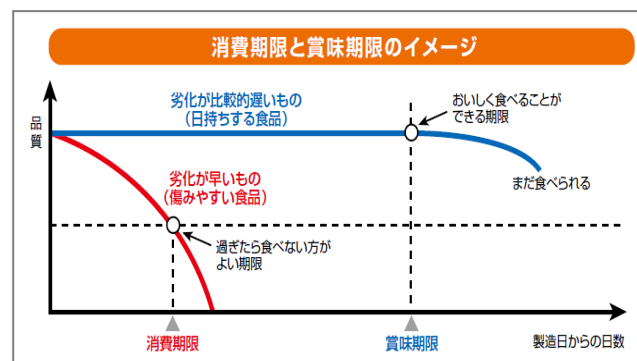
「食品期限表示の設定のためのガイドライン」などを踏まえ、設定するとよいでしょう。

(留意点)

賞味期限と消費期限では考え方が異なりますので留意してください。

賞味期限	⇒劣化が比較的遅い食品で、賞味期限まではおいしく食べることができる期限
消費期限	⇒劣化が早い食品で、消費期限を過ぎたら食べない方がよい期限

製造日からの日数に対する品質イメージは次の図を参考にしてください。



出典: 消費者庁「知っておきたい食品の表示」

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/information/pamphlets/assets/01_s-foodlabelling_202011.pdf

☞ 参考情報

- ✓ 厚生労働省・農林水産省「食品期限表示の設定のためのガイドライン」(平成17年2月)

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_sanitation/expiration_date/pdf/syokuhin23.pdf

(3) 製品規格(原材料や製法、パッケージの表示内容)の決定

- ④ 新たな製品の表示内容(一括表示や栄養表示など)は、製品仕様書(商品カルテ)のような規格書やメモとして文書(文字)で残しましたか？

(解説)

製品パッケージに記載すべき食品表示に漏れがないよう、各種団体策定の製品規格書、卸業者や小売業者などが策定する製品仕様書(商品カルテ)のフォームを活用し、必要事項を記入の上、保存するとよいでしょう。

<製品仕様書の例>

商品名	ヒトクチギョーザ(10コ入り・テルド)			作成日	20××/×/×
	ひとくちギョーザ(10個入り・テルド)			メーカー名	●●シヨクビン
共通商品コード	メーカープライベートコード	PB/NB 分類	NB
ブランド名			荷姿規格	段ボール

画像情報	
表面	側面
裏面	

アレルギー物質情報					
えび	含まない	あわび	含まない	大豆	含む
かに	含まない	いか	含まない	鶏肉	含む
小麦	含む	いくら	含まない	バナナ	含まない
そば	含まない	オレンジ	含まない	豚肉	含む
卵	含まない	カシューナッツ	含まない	まつたけ	含まない
乳	含まない	キウイフルーツ	含まない	もも	含まない
落花生	含まない	牛肉	含まない	やまいも	含まない
		くるみ	含まない	りんご	含まない
		ごま	含まない	ゼラチン	含まない
		さけ	含まない	アーモンド	含まない
		さば	含まない		

一括表示情報	
名称	テルドぎょうざ(野菜)
原材料名	野菜(キャベツ、ニラ)、皮(小麦粉、大豆粉、植物油、食塩)、食肉(豚肉、鶏肉)、食塩、砂糖、こしょう/調味料(アミノ酸)、乳化剤、保存料(ソルビン酸K)、(一部に小麦・大豆・豚肉・鶏肉を含む)
内容量	200g(10個入り)
保存方法	冷蔵庫(10℃)以下で保存してください
原産国名	—
原料原産地名	国産(キャベツ)
使用上の注意	—
調理方法	爪楊枝などでラップに穴をあけて電子レンジで加熱してください。 OOWで1分、OOWで2分
使用方法	—
殺菌方法	—
凍結前加熱の有無	—
加熱調理の必要性	—
でん粉含有量	—
無脂乳固形分	—
乳脂肪分	—
賞味期限	枠外の表面に記載(製造日+10D)
その他表示	栄養成分表示

アレルギーコンタミ注意喚起	
本品生産工場ではえび、かに、卵、乳を含む製品を製造しております。	

☞ 参考情報

- ✓ 平成26年度農林水産省補助事業「標準商品規格書とそのガイドラインの検討会」事務局:加工食品の『標準商品規格書』ガイドライン((平成26年度版(平成27年3月発刊))

http://www.gaishokukyo.or.jp/pdf/20150701_2.pdf

2. 準備段階

その1: 包材の発注/自社によるシール印刷

(1) 包材やシールの一括表示欄などの表示原稿の作成

包材やシールの表示原稿(印刷原稿案)と予定している表示内容(製品仕様書や規格のメモなど)との間に間違いがないかを確認しましたか？

(解説)

包材などの一括表示欄などの表示原稿(いわゆるゲラ)の作成の際に、製品仕様書の記載内容が正しく反映されていない場合があります。そこで、複数人による表示原稿の読み合わせや原稿のチェックなどを行い、表示原稿の正確性を担保しましょう。また、外国語で表示されている輸入食品の場合は、正確に日本語に訳し、主要な表示事項を邦文による表示を行ってください。

(留意点)

原料原産地や製造所固有記号などの一括表示欄の一部に変更が見込まれる場合は、各事業者の実情に合わせて、次のどの表示方法にするか、あらかじめ決めておくといでしょう。

- 初めから包材などに書き込む(原料原産地などの一部を変更した場合は、都度、新包材などを作成する)。
- 製造のたびにインクジェットプリンタなどで当該箇所を印字する(印字場所を包材の一括表示欄に示しておく)。
- 製造のたびに変更内容のシールを印刷し、当該場所に貼付する(貼付場所を包材の一括表示欄に示しておく)。

(2) 包材の発注(シール印刷機への入力)

印刷原稿(印刷会社作成のいわゆる版下)又はシール印刷機のモニター画面と表示原稿との間に間違いがないかを確認しましたか？

(解説)

自社で作成した表示原稿(ゲラ)の記載内容が、それを基に印刷会社などが作成した印刷原稿(いわゆる版下)に正しく反映されていない場合があります。そこで、複数人による表示原稿と印刷原稿との突き合わせなどを行い、印刷原稿の正確性を担保しましょう。

なお、ラベルシール機を使用する場合は、入力ミスなどにより、ラベルシール機の入力画面の記載内容が正しく反映されていない場合があるため、同様の対応を行いましょう。

(3) 受領包材(印刷したシール)の確認

受領した包材(又は印刷したシール)と原稿との間に間違いがないかを確認しましたか？

(解説)

印刷会社などが誤って印刷原稿と異なる包材(例えば旧デザイン)を納品してしまう場合があります。そこで、複数人による、納品された包材と印刷原稿との突き合わせなどを行い、納品された包材の正確性を担保しましょう。

なお、ラベルシール機を使用する場合は、機器のキーボードの押し間違いによる異なるラベルシールの出力やプリンター故障による印字脱落などが生じる場合があるため、同様の対応を行いましょう。

(4) 包材(印刷したシール)の分別保管

受領した包材(又は印刷したシール)は、間違いがないように種類ごとに分別して保管しましたか？

(解説)

同じ製品で複数の異なる産地などの原材料を使用する際に、「初めから包材などに書き込む」ことにする場合は、複数種類の包材をあらかじめ用意しておくこととなります(例えば、国産と表示した包材とアメリカ産と表示した包材の2種類を用意するなど)。

しかしながら、包材などを適切に分別して保管していなければ、実際の製品の原材料の産地と異なる産地が表示されている包材を使用したり、シールを貼り違えたり、誤った表示となってしまう場合があります(例えばアメリカ産の豚肉を使用したにもかかわらず、国産豚肉と表示した包材を使用するなど)。

このような間違いを防止するために、仕切りなどを設けた上で「国産用」、「アメリカ産用」など、包材における表示の違いを掲示するなどの分別保管を厳重に行いましょう。

その2: 原材料の調達

(1) 仕入れ先への発注

原材料の産地・品種や遺伝子組換えの有無などを発注伝票などで正確に指定して、仕入れ先に発注しましたか？

(解説)

製品の仕様で取り決めた情報を適切に仕入れ先に伝えずに原材料を発注することにより、製品仕様書上の原産地などと異なる原材料が納品される場合(例えば、製品仕様書 A で取り決めた国産豚肉を発注したつもりが、製品仕様書 B で取り決めたアメリカ産豚肉が納品されるなど)があります。

そこで、製品の仕様で取り決めた原材料と同じ製品が確実に納品されるように、発注の際には、製品仕様書の情報を発注票に記載するなどにより、仕入れ先に確実に発注しましょう。

(2) 原材料の受入れ時の確認(検収)

納品された原材料と発注伝票及び納品書(段ボールや包材記載の産地など)との間に間違いがないかを確認しましたか？

(解説)

包材などに表示する産地などの仕様との整合性を図るために、原材料の受入時に、発注伝票と納品書とを突き合わせるなどにより正確性を担保しましょう。原材料が生鮮食品の場合は、納品書に代えて輸送用の段ボールにおける産地表示で、加工原材料の場合は、当該製品の包材などの一括表示で確認することも可能です。なお、遺伝子組換え表示を行う場合、不分別の場合を除いて、分別生産流通管理証明書により確認しましょう。

また、受領した原材料の産地などを証明できる納品書は適切に保管しておき、行政による食品表示の監視(原料原産地表示の表示根拠の確認など)に備えておきましょう。

<荷受け時(検収時)に確認すべきポイントの例>

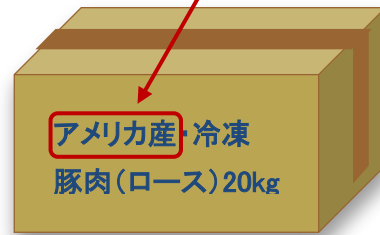
荷受け時(検収時)に、発注伝票などと納品書・現物とを突き合わせてから受領しましょう。

発注票
No.××
(株)●●畜産 御中
20××年×月×日
▲▲食品工業(株)
毎度お世話になっております。以下、発注致します。
よろしくご査収ください。
納入期限：20××年×月×日
納入場所：弊社 ○○工場 荷受口

品名	数量	単価	備考
豚肉(ロース)	20 kg×20	見積No.○による	アメリカ産・冷凍
鶏肉(ムネ)	20 kg×10	見積No.○による	国産・冷凍

納品書
No.××
20××年×月×日
▲▲食品工業(株)御中
(株)●●畜産
毎度お世話になっております。以下、納品致します。
よろしくご査収ください。

品名	数量	単価	備考
豚肉(ロース)	20 kg×20	見積No.○による	アメリカ産・冷凍
鶏肉(ムネ)	20 kg×10	見積No.○による	国産・冷凍



(留意点)

仕入れ先において使用原材料の仕様が変更されているにもかかわらず、連絡されないこと(いわゆるサイレントチェンジ)があります。そのような事態を防ぐため、次の取組が望まれます。

- ・生産現場(農場や農協など)に赴き、仕入れている生鮮原材料の産地の情報を確認する。
- ・仕入れ先から生鮮原料の産地証明書を受領する。
- ・製造工場に赴き、仕入れている加工原材料の産地や配合が正しいことを確認する。
- ・仕入れ先から製品規格書を定期的に受領し、原産国や配合に変更がないことを確認する。

(3)原材料の分別保管

納品された原材料は、製造上の間違いがないように産地・品種などごとに分別して保管しましたか？

(解説)

仕様の異なる複数の原材料を使用している場合(例えば国産の豚肉とアメリカ産の豚肉など)、誤って指定の仕様と異なる原材料を使用する場合があります。

このような取り違えを防止するために、部位や産地などが異なる場合には、仕切りを設けた上で「国産」、「アメリカ産」などと掲示をするなどして、原材料の分別保管を厳重に行いましょう。

3. 製造段階

(1) 製造の指示(製造指示書の作成)

製造の指示は、包材と配合された原材料が合致するよう、製造指示書を作成し、掲示により作業者に伝えていますか？

(解説)

製品仕様書などで定められたとおりの仕様の原材料や配合が行われないと、包材などの表示とは別の原材料が配合される場合(例えば、午前中の製品は国産豚肉を使用し、午後の製品はアメリカ産豚肉を使用する原材料変更の指示など)があります。

このような原材料の配合の誤りを防止するために、製造指示書を作成して指示するなど、正確性を担保しましょう。

(留意点)

口頭による指示は誤った製造につながりかねないため、ノートなどのメモ書きでもよいので、情報を正しく製造部門に伝えることが重要です。

<製造指示書 兼 製造日報の例>

製造指示書 兼 製造日報						20××年×月×日		
						○○工場 製造部 佐藤		
×月×日の製造予定は以下のとおりです。								
<ul style="list-style-type: none"> 仕込班は、製品の原産地に留意して作業してください。 包装班は、本指示書にある原産地の原材料を使用していることを目視で確認の上、「作業時間」、「製造数」、「賞味期限」、「ロットNo.」「包装班記入者」欄を記入してください。HACCP上のトラブルやヒヤリハットは備考欄に記載してください。 								
予定時間	商品	原産地	予定数量	作業時間	製造数	賞味期限 ロットNo.	包装 班 入 者	備考
8:00 ~ 12:00	ウインナ 70g (NB)	豚肉:国産	200 C/S	8:00 ~ 12:30	150C/S	20××.× No.××-×× No.××-××	山田	包装機ト ラブルあ り
13:00 ~ 17:00	ウインナ 80g (PB)	豚肉:アメリカ産	100 C/S	13:30~ 17:00	90 C/S	20××.× No.××-×× No.××-××	鈴木	AMト ラ ブ ル で PM作 業 遅延

}
}

製造指示のパート
製造日報のパート

製造日報のパートの記載については 38 頁を参照してください

(2) 製造時(包装ラベル使用、原材料使用)

製造開始時は、製造の指示(製造指示書)と使用する原材料や包材(又はシール)との間に間違いがないかを確認しましたか？

(解説)

製造指示のあった原材料の仕様と包材に記載した原材料の仕様とに間違いがある場合(例えば、アメリカ産使用との指示であるにもかかわらず国産と記載された包材を使用)があります。

このような製造した製品と包材の表示との間の間違いを防止するため、製造開始前に、製造の指示(製造指示書)と、実際に使用する原材料や包材の表示内容が整合しているか確認しましょう。

(留意点)

初回生産や急な仕様変更では、製造の指示(製造指示書)どおりに配合・製造が行われない場合があります。

そこで、初回生産や仕様変更を行った場合には、製造(表示)責任者は、製造の指示(製造指示書)に従った配合・製造が行われているか、生産現場に立ち会うようにしましょう。

(3) 製造の記録(製造日報の作成)

製造した記録(製造数や製造日報)を製造の指示(製造指示書)に沿って製造した証拠として保管しましたか？

(解説)

製造指示に合致した原材料や包材を準備したとしても、製造切替えを失念し、前ロットの製造指示のまま誤って製造するなど、本来の製造指示とは異なる原材料や包材などを使用して製造してしまう場合があります。そこで、製造の指示(製造指示書)と使用した原材料や包材などの表示内容が整合しているか確認した結果を製造記録として保管しておきます。

メモ書きでもよいので、製造指示に基づいた製造記録を残すことが重要であり、製造ロット(又は原料原産地の変更)ごとに記録しておくことが望まれます。記載例は前述の 37 頁を参照ください。

(留意点)

仕入れた原材料や包材(プリントアウトしたラベルシール)の数量と、製造数から出荷数を差し引いた在庫数などが合致しない場合があるため、社内トレーサビリティの観点からも、原材料や包材などの仕様に基づく定期的な在庫の棚卸しの実施が望まれます。

4. 出荷・販売段階

(1) 出荷時(出荷準備時)

出荷時(又は出荷準備時)に、発注伝票と現物との間に間違いがないかを確認しましたか？

(解説)

商談時や受注時にオーダーのあった原料原産地などの指定と異なる製品を出荷してしまう場合があります。

そこで、商談時や受注時に原料原産地の指定や、賞味期限までの残り日数の制約などがある場合、出荷伝票と現物とを突き合わせて確認しましょう。

(2) 商談時

小売業者・卸業者など取引先との商談の際に、原料原産地やアレルギー情報などを伝えていますか？

(解説)

取引先の望む製品仕様と自社の製品仕様に不一致が生じる場合があります(例えば、取引先は通年で国産の原材料の使用を希望しているものの、季節によっては外国産を使う時期が発生するなど)。

そこで、原材料の原産地のグレードや部位、原産地などの仕様と表示方法についてあらかじめ取引先と商談(商談記録を残すなど)しておきましょう。

(留意点)

原産地の切替えなど、製品の仕様変更が生じた際、包材への反映に加えて、取引先への連絡が必要かどうかも確認しましょう。

取引先で国産使用などのプライスカードやポスターの掲示、取引先が更に川下の取引先に販売する場合も想定されるため、どこまでの仕様変更に対して連絡が必要かを確認しておくことが重要です。

(3) 自社ウェブサイト上での販売時

自社のウェブサイト上で販売する場合、価格や製品アピール以外に、消費者の選択に資するアレルギーや原料原産地などをウェブサイト上に掲載していますか？

(解説)

インターネットの販売画面における表示は、食品表示基準の適用範囲外ですが、消費者への適切な情報提供の観点から、製品パッケージなどの必要な情報をインターネット画面に反映させて、消費者の選択に資する情報を提供することが望ましいです。

(留意点)

製品仕様を一部リニューアルした場合など、速やかにインターネット画面にもそれを反映させることにも留意が必要です。

☞参考情報

- ✓ 消費者庁「食品のインターネット販売における情報提供の在り方懇談会報告書」(平成 28 年 12 月 13 日)

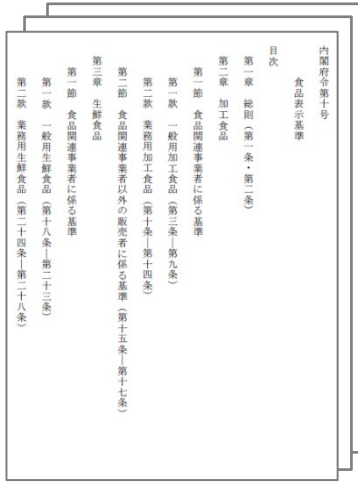
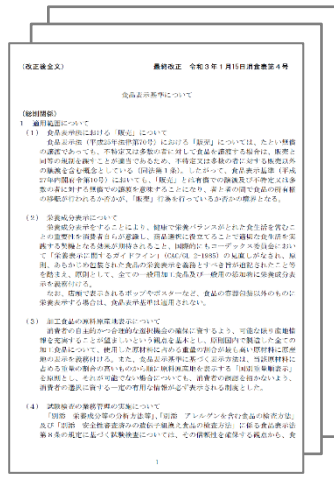
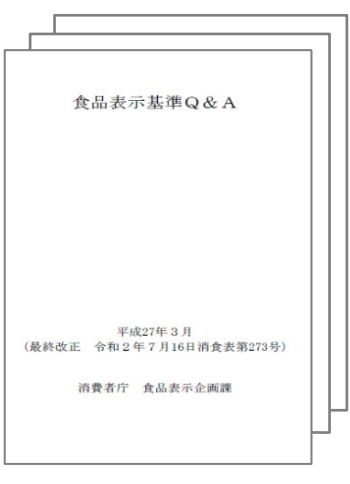
https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/other/review_meeting_005/pdf/foods_index_26_161213_0002.pdf

＜参考図書のご案内＞

消費者庁のウェブサイトから閲覧・ダウンロードができます。

食品表示法等(法令及び一元化情報)

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

食品表示基準	食品表示基準について	食品表示基準 Q&A
		
<p>https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/pdf/food_labeling_cms101_201009_4.pdf</p>	<p>https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/assets/food_labeling_cms101_201130_01.pdf</p>	<p>https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/pdf/food_labeling_cms101_200727_02.pdf</p>

早わかり食品表示ガイド (事業者向け)	知っておきたい食品の表示 (消費者向け)	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
		
<p>https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/information/pamphlets/assets/02_h-foodlabelling_202011.pdf</p>	<p>https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/information/pamphlets/assets/01_s-foodlabelling_202011.pdf</p>	<p>https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/nutrient_declaration/business/#02</p>

消費者庁食品表示企画課
電話番号:03-3507-8800(代)

令和2年度「地方消費者行政に関する先進的モデル事業」
食品表示実践マニュアル
～表示判断フローチャート&実践チェックリストで適正な表示に取り組もう～

令和3年2月発行
発行: 消費者庁 食品表示企画課
【業務委託先】MS&ADインターリスク総研株式会社
