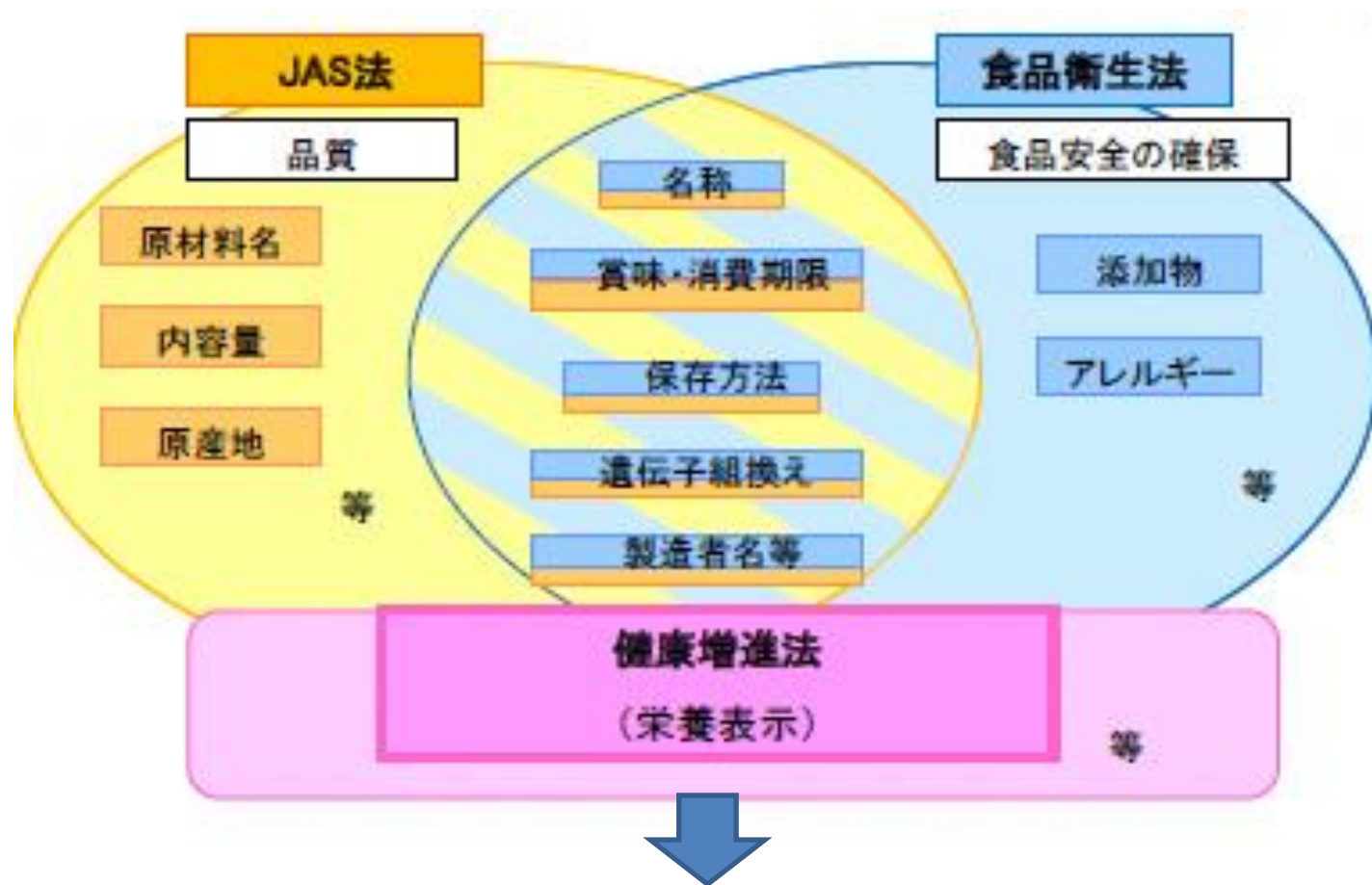


# 食品表示法について

(品質に関わること)

令和7年11月18日  
福島県県中農林事務所

# 食品表示法とは...



## 食品表示法

3法の食品表示に関する部分が一元化！

# 食品表示法とは...

- 目的：食品を摂取する際の安全性及び一般消費者の自主的かつ合理的な食品選択の機会を確保する。
- 食品表示基準により具体的な表示ルールを規定。

# 〈食品表示が必要ない場合〉

①レストランなど、その場で飲食させる場合



②トレーにのせたり、量り売りなど、容器包装に入れられていない場合



③新商品のモニターなど、特定かつ少数の者に無償で譲渡する場合



# 生鮮食品

## 表示義務事項

◆名称

◆原産地

※内容量

※販売業者名

原産地について輸入品  
である場合は原産国名  
を表示

玄米（精米）は個別  
に表示義務事項が定  
められている

※計量法で定められているもの  
（特定商品）は表示が必要  
例：袋詰め（密封）された豆類

# 生鮮食品の原産地の記載方法

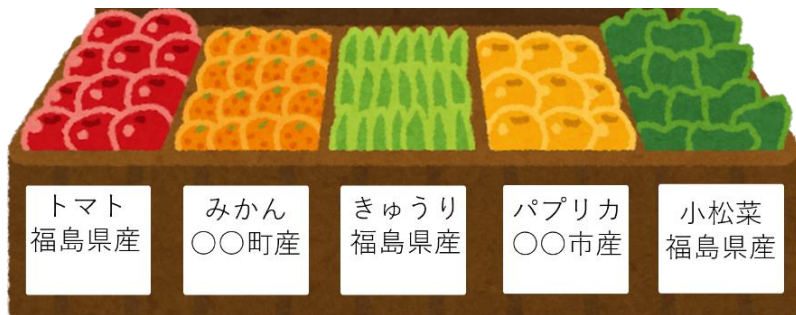
種類	国産品	輸入品
農産物 (玄米・精米を除く)	<u>「都道府県名」</u> を表示します。 市町村名など一般に知られている地名も表示可能です。	「原産国名」を表示します。 またカリフォルニア・福建省など一般に知られている地名も表示可能です。
畜産物	<u>「国産」</u> である旨を表示します。 主たる飼養地が属する都道府県名や市町村名など一般に知られている地名も表示可能です。	「原産国名」を表示します。
水産物	<u>水域名又は地域名(主たる養殖場が属する都道府県名)</u> を表示します。 水域名の特定が困難な場合は、水揚げした港名又は水揚げした港が属する都道府県名に代えることができます。 また水域名に都道府県名を併記できます。	「原産国名」を表示します。 また水域名を原産国名に併記できます。

# 農産物（玄米・精米を除く）の表示例

名称	きゅうり
原産地	福島県産

名称	大豆
原産地	〇〇市産
内容量	100g
販売者	〇〇 〇〇 福島県〇〇市〇〇1-1

豆類を密封して販売する場合には、  
内容量と販売者を表示します。



※品質事項を赤字で示しています。

# 農産物(玄米・精米を除く)の表示例

アメリカ産

グレープフルーツ(ホワイト)

本品は防かび剤(イマザリル、TBZ、ピリメタニル)を使用しています。



食品衛生法では、アボカド、あんず、おうとう、かんきつ類、キウイ、ざくろ、すもも、西洋なし、ネクタリン、パイナップル、バナナ、パパイア、ばれいしょ、びわ、マルメロ、マンゴー、もも及びりんごに限り添加物として次の防かび(防ばい)剤の使用を認めており、使用した場合は、添加物として容器包装又は立札(POP)等の表示が必要です。※添加物毎に使用できる農産物及び使用量が定められています。

- ・アゾキシストロビン ・イマザリル ・オルトフェニルフェノール(OPP)
- ・オルトフェニルフェノールナトリウム(OPP-Na) ・ジフェニル(DP)
- ・ジフェノコナゾール ・チアベンダゾール(TBZ) ・ピリメタニル
- ・フルジオキシニル ・プロピコナゾール

福島県産

しいたけ(菌床)

しいたけの原産地は、原木又は菌床培地に種菌を植え付けた場所(植菌地)を表示します。

栽培方法(「原木」又は「菌床」)を表示します。原木栽培と菌床栽培のしいたけを混合したものは、重量の割合の高いものから「原木・菌床」又は「菌床・原木」と表示します。



※品質事項を赤字で示しています。

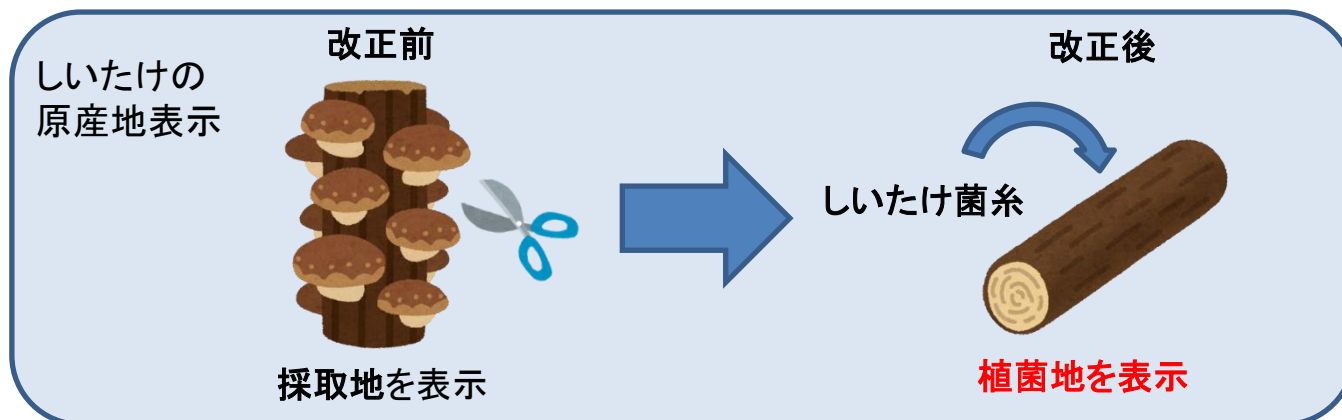


# しいたけ（原木又は菌床栽培）の原料原産地表示について

## ○改正の背景

海外で種菌を植え付けた原木又は菌床しいたけを輸入し、それを国内で収穫して、国産として出荷する例が増加したため、どこ由来の原木又は菌床か消費者が区別できない状況となっていた。

- 令和4年3月30日  
消費者庁の食品表示基準Q&Aが改正され、しいたけについて、**原木又は菌床培地に種菌を植え付けた場所（植菌地）を原産地として表示すること**が示された。
- 対象品目  
**生鮮しいたけ 及び しいたけ加工食品**



# 畜産物（加熱用食肉）の表示例



国産に代えて都道府県名で表示できます。

食肉の種類と部位を表示します。

**福島県産 牛ばら肉**

個体識別番号 0000000000

10桁の個体識別番号を表示します。

消費期限 ○○年○○月○○日

保存方法 4℃以下で保存

価格(円) **920**  
(税込993)

食肉の保存基準は10℃以下ですが、この表示では4℃以下での保存を条件に期限が設定されています。

100g当り(円) **230(税込248)**

内容量(g) **400**

100g当たりの単価を表示します。

加工者: ○○株式会社  
福島県○○市○○1-1

加工を行う者の氏名又は名称及び加工所の所在地を表示します。

g又はkgの単位で表示します。

※品質事項を赤字で示しています。  
「鳥獣の種類」の表示は衛生事項、  
「部位」の表示は公正競争規約。

皮を剥いだ鶏肉にあっては、「皮なし」である旨を表示します。

**ブラジル産  
鶏もも肉(皮なし、解凍品)**

解凍品の鶏にあっては「解凍品」と表示します。

消費期限 ○○年○○月○○日

保存方法 4℃以下で保存

価格(円)

100g当り(円) **110(税込118)**

**385**

内容量(g) **350**

(税込415)

加工者: ○○株式会社  
福島県○○市○○1-1



# 畜産物の主たる飼養地について

- 原産地は飼養期間が最も長い場所を表示します。

例1 原産地表示 「アメリカ産」

飼養地	アメリカ	日本
飼養期間	13ヶ月	10か月

例2 原産地表示 「国産」

飼養地	カナダ	アメリカ	日本
飼養期間	7ヶ月	6ヶ月	10か月

例3 原産地表示 「国産」又は「福島県産」

飼養地	カナダ	山形県	福島県
飼養期間	9ヶ月	6ヶ月	8か月

※単体で見るとカナダが一番長いですが、国内を合計すると14ヶ月となります。そのため「国産」と表示できますが、都道府県単位で表示したい場合は福島県での飼養期間が国内で最長となるため「福島県産」とも表示できます。

# 水産物(生かき及びふぐを除く)の表示例

国産品は、水域名を表示します。水域名の特定が困難な場合は、水揚げした港名又は水揚げした港が属する都道府県名に代えることができます。

**福島県沖**  
**ヒラメ**  
**1尾**  
価格(円)  
**10,000**  
(税込10,800)



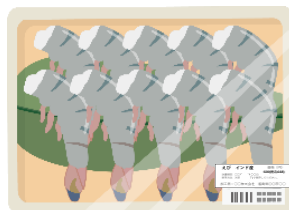
「魚介類の名称のガイドライン」に従って表示します。

輸入品は、原産国名を表示します。

**えび インド産**  
価格(円)  
**600(税込648)**

消費期限 ○○年○○月○○日  
保存方法 冷凍(-15℃以下)で保存してください。150g

加工者:○○株式会社 福島県○○市○○1-1



生食用のものは刺身用等、生食用である旨を表示します。

解凍されたものは「解凍」、養殖されたものは「養殖」と表示します。

**たい 刺身用(解凍・養殖)**  
**〇〇県産**

価格(円)  
**400**  
(税込432)

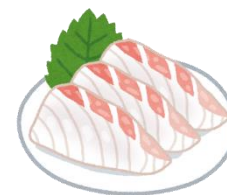
消費期限 ○○年○○月○○日  
保存方法 4℃以下で保存

加工者:○○株式会社 福島県○○市○○1-1

主たる養殖場が属する都道府県名を表示します。

生食用のものは期限表示及び保存方法を表示します。

生食用のものは加工所の所在地及び加工を行う者の氏名又は名称を表示します。



冷凍えびを密封して販売する場合には、内容量及び内容量表示に責任を持つ者の氏名(名称)と住所の表示が必要です。

※品質事項を赤字で示しています。

# 表示の方法等

- 原則 8ポイント以上
- 表示可能面積が150cm<sup>2</sup>以下の場合
  - 5. 5ポイント以上
- 容器包装に入れられた生鮮食品
  - 容器包装を開けずに見ることのできる見やすい箇所に表示
- 容器包装に入れられていない生鮮食品
  - 製品に近接したポップ等で表示

# 玄米及び精米

## <<表示事項>>

名称	「玄米」「もち精米」「胚芽精米」「うるち精米（又は精米）」のいずれかを表示します。
原料玄米	「単一原料米」は根拠資料に基づき、産地、品種、産年を表示します。産地は国産品は都道府県名、市町村名その他一般に知られている地名を、輸入品は原産国名又は一般に知られている地名を表示します。 ブレンド米や、根拠資料がない米の場合、「複数原料米」等の表示を行い、使用割合を表示します。表示事項の根拠となる情報の確認方法を任意で表示できます。
内容量	g又はkgの単位で表示します。
精米時期 調製時期 輸入時期	精米の場合は原料玄米を精白した時期（年月旬又は年月日）を、玄米の場合は原料玄米を調製（もみすり、石抜き、包装等）した時期（年月旬又は年月日）を表示します。輸入品で精米時期又は調製時期が明らかでないものは輸入時期を表示します。 令和4年4月1日から「精米年月日」「調製年月日」「輸入年月日」の事項名は使用できなくなりました。また調製時期については、「製」の漢字に注意しましょう。「整」は誤りです。
販売者	氏名又は名称、住所、電話番号を表示します。

### （例外）

量り売りなど包装されていないものはPOP表示などで名称と産地を表示します。

# 【表示例】

## ○単一原料米

産地、品種、産年を表示します。

「玄米」「もち精米」  
「胚芽精米」「うるち精  
米（又は精米）」のいず  
れかを表示します。



名称	玄米		
原料玄米	産地	品種	産年
	単一原料米 福島県産 コシヒカリ 令和○年産 農産物検査証明による		
内容量	3kg		
調製時期	○年○月○旬 又は ○年○月○日		
販売者	○○ ○○ 福島県○○市○○1-1 電話番号 ○○○-○○○-○○○○		

表示の根拠となる情報の  
確認方法は任意表示  
ですが、表示するのが  
望ましいです。

内容量3kg以下のものに  
あっては8ポイント以上  
の大きさの文字で表示  
します。

年月旬または年月日で表示  
します。  
「上旬」：1日～10日  
「中旬」：11日～20日  
「下旬」：21日～月末日

氏名又は名称、住所及び電話番号を表示します。

# ○複数原料米（表示の根拠資料がある米を混合した場合）

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
	福島県産	コシヒカリ	○年産	7割
	福島県産	ヒトメレ	○年産	3割
	種子の購入記録及び生産記録による確認			
内容量	5kg			
精米時期	○年○月○旬又は○年○月○日			
販売者	○○ ○○ 福島県○○市○○1-1 電話番号 ○○○-○○○-○○○○			

単一原料米以外の場合は、複数原料米等と表示し、併せて使用割合を表示します。

表示の根拠資料があれば、下に括弧を付して、使用割合の高い順に表示することができます。

内容量が3kgを超えるのものにあっては12ポイント以上の大きさの文字で表示します。



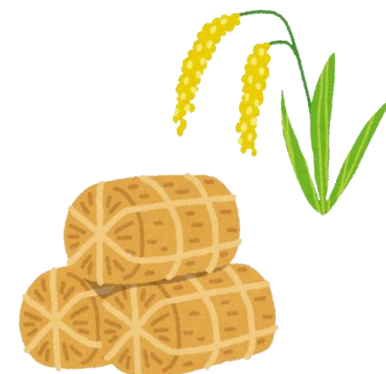
○複数原料米（品種及び産年の表示の根拠資料がない米）

名称	精米			
原料玄米	産地	品種	産年	使用割合
	複数原料米 国内産			10割
内容量	10kg			
精米時期	○年○月○旬 又は ○年○月○日			
販売者	○○ ○○ 福島県○○市○○1-1 電話番号 ○○○-○○○-○○○○			

産地は、米トレーサビリティ法により伝達された産地を表示します。

# 米の表示の注意点

- 「消費者に販売するために容器包装に入れられた玄米及び精米」には表示が必要。
- 産地、品種及び産年の根拠を示す資料を保管する必要がある。
- 表示の様式が決まっている。

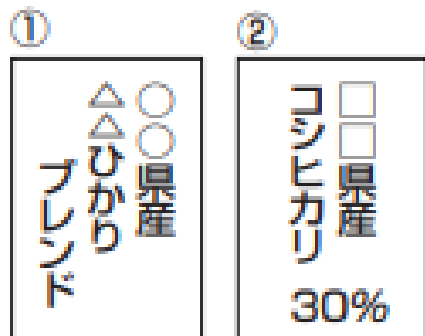


食品表示基準別記様式 4

名称				
原料玄米	産地	品種	産年	使用割合
内容量				
精米時期				
販売者				

# 米の表示の注意点

- 「新米」の用語は生産年の12月31日までに容器包装に入れられた玄米・精米を除き、使用できません。
- ブレンド米は以下の点に注意してください。



①原料の使用割合が50%以上で、かつ、その産地・品種または産年を表示する場合には、「ブレンド」等の文字をこれらのうち最も大きな文字と同程度以上の大きさで表示してください。

②また、原料の使用割合が50%未満の場合は、その「使用割合」を産地・品種または産年の文字のうち最も大きな文字と同程度以上の大きさで表示してください。

# 根拠資料

- 産地、品種及び産年の全部又は一部を表示する場合、それらの表示が間違いないことを示す資料を保管する必要があります。(下記の資料)
- 表示の根拠を示す資料の保管期間は、調製年月日、精米年月日又は輸入年月日から3年間となります。

## 生産段階の資料

①又は②のいずれかの資料が必要です。

①農産物検査法による証明を受けたもの  
農産物検査証明書(輸入品で、輸出国の公的機関等による証明を受けたものにあつては、輸出国の公的機関等による証明書)

または

②農産物検査法による証明を受けていないもの(ア及びイの書類が必要です。)  
ア どのような種苗を用いて生産されたかが分かる資料(種苗の購入記録等)  
イ 全体の作付状況等に対する品種ごとの作付状況が分かる資料(水稻共済細目書異動申告書、営農計画書、営農日誌等)



## 流通実態に応じた資料(生産段階の資料①又は②に加えて)

①及び②の資料が必要です。

①原料米穀について、産地、品種又は産年が記載されている規格書、送り状、納品書、通関証明書(輸入品の場合)等



②原料米穀を当該製品に使用した実績が分かるもの(調製、精米及び小分けした米についての指示書、原料受払簿、精米記録、とう精台帳、仕様書等)

～精米表示に関する食品表示基準が改正されています～

**米袋の一括表示欄の表示事項を「精米時期」としてください。**

**表示事項に「精米年月日」は使用できません。**

<変更前>

名 称	精 米		
原料玄米	産 地	品 種	産 年
	単一原料米 〇〇県	〇〇ヒカリ	〇〇年度
内容量	〇 kg		
精米年月日	22.03.01 又は 22.03. 上旬		
販売者	〇〇米穀株式会社 〇〇県〇〇市〇〇町〇〇 〇-〇〇 電話番号 〇〇〇 (〇〇〇) 〇〇〇〇		

<変更後>

名 称	精 米		
原料玄米	産 地	品 種	産 年
	単一原料米 〇〇県	〇〇ヒカリ	〇〇年度
内容量	〇 kg		
精米時期	22.04.01 又は 22.04. 上旬		
販売者	〇〇米穀株式会社 〇〇県〇〇市〇〇町〇〇 〇-〇〇 電話番号 〇〇〇 (〇〇〇) 〇〇〇〇		

- ◆ 食品表示基準の一部改正により、令和2年3月27日から一括表示欄の表示事項の記載が「精米年月日」から「精米時期」に変更となりました。
- ◆ すでに製造された米袋を有効活用する観点から、令和4年3月31日まで経過措置期間が設けられていましたが、**令和4年4月1日以降、表示事項は「精米時期」と表記することが必須となります。**表示事項を変更した新しい米袋を使用してください。

既存の米袋は、  
・シールを貼る  
・二重線で訂正する  
対応も可能です。

- ◆ 同時に、表示内容について、年月旬（上旬/中旬/下旬）表示が可能となっており、この機会に、年月日表示（例：22.04.01）から年月旬表示（例：22.04. 上旬）への切替えをご検討ください。

※ 同様に「調製年月日」「輸入年月日」はそれぞれ「調製時期」「輸入時期」と表記する必要があります。

詳しくはこちら

精米表示

検索



<https://www.maff.go.jp/syoutan/keikaku/soukaku/200414.html>

お問合せ先  
農林水産省農産局企画課  
担当：企画班  
直通：03-6738-8964

# 加工食品

## 表示義務事項（下線部：品質事項）

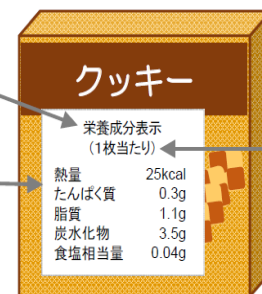
- ◆ 名称
- ◆ 原材料名（原料原産地名）
- ◆ 添加物
- ◆ 内容量
- ◆ 賞味（消費）期限
- ◆ 保存方法
- ◆ 製造者  
（加工者、販売者、輸入者）
- ◆ その他  
原産国名（輸入品の場合）

※加工食品は栄養成分表示についても、表示義務事項です。

《例》

必ず「栄養成分表示」と表示します。

熱量及び栄養成分の表示の順番は決まっています。



食品単位は、100g、100ml、1食分、1包装、その他の1単位のいずれかを表示します。

# 名称について

- ①加工食品の内容を表す一般的な名称を表示。
- ②乳及び乳製品  
乳及び乳製品の成分規格等に関する命令第2条の定義に従って種類別を表示。
- ③食品表示基準別表第4において、別途名称の表示方法が定められている食品はそれに従って表示。  
例) 農産物缶詰及び農産物瓶詰、トマト加工品、  
農産物漬物 など
- ④食品表示基準別表第5で定められた食品の名称は、その加工食品以外には使用不可。  
例) トマト加工品、乾しいたけ など



# (例) 農産物漬物の名称



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ばし、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。)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ばし、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、酒かす等にからし粉、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 ※

右端に※があるものは、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。



# (例)農産物漬物の名称



分類	定義	名称
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(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。)	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定。はくさい以外の農産物キムチの項において同じ。)	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 ※

右端に※があるものは、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。

# 原材料名について

## 〈基本〉

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表示する。



複合原材料

名称	どら焼
原材料名	つぶあん(小豆(国産)、砂糖、ぶどう糖、食塩、寒天)、小麦粉、卵、砂糖、はちみつ、植物油(大豆を含む)、牛乳
添加物	乳化剤、膨張剤、香料

# 《複合原材料の表示》

複合原材料とは？

- ・ ココア調製品
- ・ 加糖卵黄
- ・ もち米粉調製品 など

→ 2種類以上の原材料からなる原材料のこと

※複合原材料の原材料を省略できる場合や構成する原材料を分割して表示することができる場合あり。  
詳細は食品表示基準 Q & Aを確認。

## 前提条件

食用植物油脂、卵黄、醸造酢、香辛料、食塩、砂糖からなるマヨネーズを仕入れて使用した場合（香辛料、食塩、砂糖はマヨネーズにおける割合が5%未満）

### 1 基本の書き方

原材料名	〇〇、△△、マヨネーズ（食用植物油脂、卵黄（卵を含む）、醸造酢、香辛料、食塩、砂糖）、□□、××
------	--

### 2 重量割合が3位以下で、かつ、使用割合が5%未満である原材料を「その他」と表示する場合

原材料名	〇〇、△△、マヨネーズ（食用植物油脂、卵黄（卵を含む）、醸造酢、その他）、□□、××
------	--

※ 醸造酢は重量割合が3位以下ですが、5%以上使用されているため「その他」と表示できません。

### 3 使用したマヨネーズの最終製品に占める割合が5%未満の場合

原材料名	〇〇、△△、□□、××、……、マヨネーズ（卵を含む）
------	----------------------------

※ マヨネーズについては、「複合原材料の製品の原材料に占める重量の割合が5%未満である場合」でなくとも、「複合原材料の名称からその原材料が明らかである場合」に該当するため、複合原材料の原材料の表示を省略することも可能です。

## 食品表示Q & A（弁当－6）

複合原材料の原材料の表示を省略することができる具体例を教えてください。

- ・ 次のいずれかに該当するときは複合原材料の原材料の表示を省略することができます。

（１）複合原材料の製品の原材料に占める重量の割合が５％未満であるとき

（２）複合原材料の名称からその原材料が明らかなとき

なお、複合原材料の名称からその原材料が明らかなときとは、

- ① 複合原材料の名称に主要原材料が明示されている場合（例；鶏唐揚げ、鯖味噌煮等）
- ② 複合原材料の名称に主要原材料を総称する名称が明示されている場合  
（例；ミートボール、魚介エキス、植物性たんぱく加水分解物等）
- ③ J A S規格、食品表示基準別表第３、公正競争規約で定義されている場合  
（例；ロースハム、マヨネーズ等）
- ④ 上記以外で一般にその原材料が明らかである場合  
（例；かまぼこ、がんもどき、ハンバーグ等）

等が考えられます。

したがって、例えば、鶏唐揚げは「鶏唐揚げ」と表示すればそれ自体の原材料を省略することができますが、煮物については、「煮物」と表示するだけではその原材料が明らかとはいえないので、煮物（里芋、人参、ゴボウ、コンニャク、しょうゆ、砂糖、水飴、みりん、食塩）などと表示することとなりますが、当該複合原材料に占める重量の割合の高い順が３位以下であって、かつ、当該複合原材料に占める重量割合が５％未満であれば「その他」とまとめて表示することが可能です。

# 原料原産地表示について

## ■原料原産地表示が必要なもの

→ 全ての加工食品の1番多い原材料

※「外食」「容器包装に入れずに販売する場合」「作ったその場で販売する場合」「輸入品」等は対象外

## ■表示方法

### 【原則の表示方法】

① 国別重量順表示

### 【その他の表示方法】

② 製造地表示

③ 又は表示

④ 大括り表示

# 《① 国別重量順表示 その1》

1 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。

名 称	ウインナーソーセージ
原材料名	豚肉（アメリカ産、国産、その他）、 豚脂肪、たん白加水分解物・・・



上の例のように2カ国以上の産地の豚肉を混ぜて使用している場合は、多い順に国名を表示します。

# 《① 国別重量順表示 その2》

## 【産地が1か国の場合】

豚肉（アメリカ産）

## 【産地が2か国の場合】

豚肉（アメリカ産、国産）

「アメリカ産、国産」と表示されていた場合、「アメリカ産」の方が「国産」よりも多く使用されています。

## 【産地が3か国以上の場合：全て表示する場合】

豚肉（アメリカ産、国産、カナダ産、デンマーク産）

## 【産地が3か国以上の場合：3か国目以降を「その他」と表示する場合】

豚肉（アメリカ産、国産、その他）

原材料の原産地が3か国以上ある場合、多い順に2か国を記載し、3か国目以降は「その他」とまとめて表示できます。



## 《② 製造地表示 その1》

1 番多い原材料が加工食品の場合は、原則としてその製造地を「○○製造」と表示します。

名 称	チョコレートケーキ
原材料名	チョコレート（ <u>ベルギー製造</u> ）、小麦粉・・・

### 【表示の意味】

チョコレートがベルギーで作られたことを意味します。



## 《② 製造地表示 その2》

1 番多い原材料に使われた生鮮食品の産地がわかっている場合には、「○○製造」の代わりに、その産地を表示することができます。

名 称	チョコレートケーキ
原材料名	チョコレート、小麦粉・・・
原料原産地名	<u>ガーナ（カカオ豆）、インドネシア（カカオ豆）</u>

### 【表示の意味】

チョコレートに使われたカカオ豆の産地が、「ガーナ」、「インドネシア」であることを意味しています。

この表示でカカオ豆は、「ガーナ」産の方が「インドネシア」産より多く使用されています。

# 間違えやすい製造地表示

(誤)

(正)

小麦粉(国産) → 小麦粉(国内製造)  
又は  
小麦粉(小麦(国産))

牛乳(国産) → 牛乳(国内製造)  
又は  
牛乳(生乳(国産))

食塩(国産) → 食塩(国内製造)

# 《③ 又は表示》

名 称 ウィンナーソーセージ

原材料名 豚肉（**アメリカ産又は国産**）、豚脂肪、たん白加水分解物・・・

※ 豚肉の産地は、令和〇年の使用実績順

## 【表示の意味】

「アメリカ産」と「国産」以外の国の原材料は使用されていません。  
過去の使用実績等では、「アメリカ産」の方が「国産」よりも多く使用されていたことを示しています。

「又は表示」をした場合であって、過去の使用実績等における平均使用割合が５％未満の産地は、「アメリカ産又は国産（５％未満）」と表示されます。この場合、国産が５％未満であったことを示しています。

## 《④ 大括り表示》

名 称 ウィンナーソーセージ

原材料名 豚肉（**輸入**）、豚脂肪、たん白加水分解物・・・

### 【表示の意味】

3 か国以上の外国の産地の原材料が使用されています。  
国産の原材料は使用されていません。

# 《③ + ④ 大括り表示 + 又は表示》

名 称 ウィンナーソーセージ

原材料名 豚肉（国産又は輸入）、豚脂肪、たん白加水分解物・・・

※ 豚肉の産地は、令和〇年の使用実績順

## 【表示の意味】

国産及び3か国以上の外国の産地の原材料が使用されています。

過去の使用実績等では、「国産」の方が、「輸入」でまとめた外国の産地の合計よりも多く使われていたことを示しています。

# 「又は表示や大括り表示」が認められる条件について

- 今後1年間で国別の重量順位の変動や産地切替えが行われる見込みがあり、国別重量順表示が困難な場合。
- いずれの場合で表示するにしても、当該表示に至った**根拠書類の保管が必要（保管期間についても規定あり）**。

※保管が必要な根拠資料の具体例については、農林水産省作成の**「新しい原料原産地表示制度 事業者向け活用マニュアル」**を確認してください。

# 《 2 2 食品群と個別 5 品目》

◎ **2 2 食品群**（原材料及び添加物に占める重量の割合が最も高い生鮮食品の当該割合が 5 0 %以上であるもので別表第 1 5 に掲げるもの）と**個別 5 品目**（**農産物漬物、野菜冷凍食品、うなぎ加工品、かつお削りぶし、おにぎり**）は原則として「又は表示」「輸入表示」等は使用できません。

※ 2 2 食品群…全ての加工食品が原料原産地表示の対象となる以前から、原料原産地表示の対象となっていた加工食品の食品群のこと。

※ 2 2 食品群については、原材料中、重量割合 5 0 %以上の生鮮食品がない場合でも、原材料に占める重量の割合が最も高い原材料の原産地を表示する必要があります。



# 《 2 2 食品群 》

## 別表第15

1 次に掲げるもののうち、原材料及び添加物に占める重量の割合が最も高い生鮮食品(5)の緑茶及び緑茶飲料にあっては荒茶の原材料、(6)のもちにあっては米穀、(8)の黒糖及び黒糖加工品にあっては黒糖の原材料、(9)のこんにやくにあってはこんにやくいも(こんにやくの原材料であるこんにやく粉の原材料として用いられたこんにやくいもを含む。)、(18)のこんぶ巻にあってはこんぶに限る。)の当該割合が50パーセント以上であるもの

(1) 乾燥きのこ類、乾燥野菜及び乾燥果実(フレーク状又は粉末状にしたものを除く。)

(2) 塩蔵したきのこ類、塩蔵野菜及び塩蔵果実(農産物漬物を除く。)

(3) ゆで、又は蒸したきのこ類、野菜及び豆類並びにあん(缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。)

(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(切断せずに詰め合わせたものを除く。)

(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

・  
・  
・

# 個別5品目の原料原産地表示方法について

個別5品目	原料原産地を表示する原材料
農産物漬物	重量割合上位4位(内容重量が300g以下のものは上位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
かつお削りぶし	かつおのふし
おにぎり	のり

記載例①

名 称	塩漬
原材料名	きゅうり <b>(国産)</b> 、かぶ <b>(国産)</b> 、漬け原材料(食塩、みりん)

記載例②

名 称	おにぎり
原材料名	ご飯(米(国産))、鮭、 <b>のり(国産)</b> 、食塩

※個別5品目の表示方法については、他にも記載のルールがありますので、必ず食品表示基準を確認してください。

# 22食品群と個別5品目の 原料原産地表示方法について

表示方法	22食品群 (食品表示基準別表 第15の1)	個別5品目 (農産物漬物、野菜冷凍食品、う なぎ加工品、かつお削りぶし、お にぎり)
国別重量順表示	○	○
製造地表示	× (そもそも該当しない)	× (かつお削りぶしを除く)
又は表示	×	×
大括り表示(輸入など)	×	×
大括り表示＋又は表示 (輸入又は国産など)	×	×

# 原産国名（輸入品に限る）

## ○記載例

種類別	ナチュラルチーズ
原材料名	めん羊乳、食塩
内容量	120g
賞味期限	24. ○○. ○○
保存方法	要冷蔵（5℃以下）
原産国名	フランス
輸入者	○○食品（株） 福島県福島市○○○○○○○

・原料原産地表示は不要。

・輸入品とは以下のものをいう。

- ① 容器包装され、そのままの形態で消費者に販売される製品（製品輸入）
- ② バルクの状態では輸入されたものを、国内で小分けし容器包装した製品
- ③ 製品輸入されたものを、国内で詰め合わせた製品
- ④ その他、輸入された製品について、国内で「商品の内容について実質的な変更をもたらす行為」が施されていない製品

※「商品の内容について実質的な変更をもたらす行為」に含まれない行為は食品表示Q&A(加工－151)を確認してください。

# 内容量について

- 特定商品の販売に係る計量に関する政令第5条に掲げる特定商品（以下、特定商品）については、計量法の規定により表示することとし、それ以外の食品についてはg、kg、ml、L又は個数等の単位で単位を明記して表示する。
- 内容量を外見上容易に識別できるもの（特定商品、特定保健用食品及び機能性表示食品を除く。）は内容量を省略できる。

# 特定商品（抜粋）

	第12条第1項：特定商品（内容量を法定計量単位で表示する際は量目公差内であること。）	第13条第1項：量目公差及び表記義務対象の特定商品（左記商品のうち、密封した時、表記義務のかかるもの）	特定物象量	量目公差の区分	量目公差の上限
1	精米及び精麦	精米及び精麦	質量	表（1）	25kg
2	豆類（未成熟のものを除く。）及びあん、煮豆その他の豆類の加工品 （1）加工していないもの	豆類（未成熟のものを除く。）及びあん、煮豆その他の豆類の加工品 （1）加工していないもの	質量	表（1）	10kg
	（2）加工品	（2）左に掲げるもののうち、あん、煮豆、きなこ、ピーナッツ製品及びはるさめ	質量	表（1）	5kg
3	米粉、小麦粉その他の粉類	米粉、小麦粉その他の粉類	質量	表（1）	10kg
4	でん粉	でん粉	質量	表（1）	5kg
5～7、略					
8	茶、コーヒー及びココアの調製品	茶、コーヒー及びココアの調製品	質量	表（1）	5kg
以下、略					

# 袋詰め(密封)された豆類

◆名称

◆原産地

※内容量

※販売業者名

○記載例

※生鮮食品

名称	大豆
原産地	福島県福島市
内容量	100g
販売者	〇〇 〇〇 福島県福島市〇〇〇〇〇〇

※計量法で定められているものは  
表示が必要  
例：袋詰め（密封）された豆類

# 袋詰め（密封）された茶（ティーバッグ）

## ○記載例

名称	ドクダミ茶
原材料名	ドクダミ（〇〇産）
内容量	80g（5g × 16袋）
賞味期限	〇〇年〇〇月〇〇日
保存方法	高温多湿の場所を避けて保存してください。
加工者	〇〇食品（株） 福島県福島市〇〇〇〇〇〇〇



※内容量について、袋の数だけの記載はできません。

※計量法の「茶」は、「植物の葉を加工し、飲用に供するもの（飲料を除く）。」をいいます。したがって、ハーブ茶、ドクダミ茶、薬草茶などはいずれも法第13条第1項の政令で定める特定商品に該当します。



# 計量法における「密封」

- 1 容器又は包装を破棄しなければ内容量の増減ができない場合
- 2 容器又は包装に付した封紙を破棄しなければ内容量の増減ができない場合

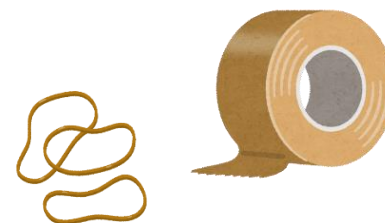
(例) ヒートシール、缶詰、瓶詰など



※密封の定義の詳細については、「計量法における商品量目制度Q&A集」のP26を確認してください。

# 計量法における「密封」

※紙袋、ビニル袋等の開口部を、ひも、輪ゴム、こより、針金、セロハンテープ、ガムテープ等により封をした程度のもの又はホッチキスで止めた程度のものは、密封と呼ぶことができない。



# 食品関連事業者の氏名又は名称及び住所

- 食品関連事業者のうち表示内容に責任を有する者の氏名又は名称及び住所を表示する。
- 事項名は「製造者」又は「加工者」又は「輸入者」とする。製造業者、加工者又は輸入業者との合意等により、これらの者に代わって販売業者が表示責任者となることも可能。この場合事項名を「販売者」とする。

# 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

- 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する。
- 食品関連事業者の住所又は氏名若しくは名称が製造所若しくは加工所の所在地又は製造者若しくは加工者の氏名若しくは名称と同一である場合は、製造所若しくは加工所の所在地又は製造者若しくは加工者の氏名若しくは名称を省略することができる。

(例)

食品関連事業者  
所在地 福島県福島市杉妻町2番16号  
法人名 株式会社福島〇〇

製造所の情報  
所在地 福島県福島市杉妻町2番16号  
法人名 株式会社福島〇〇



同一の場合、製造所の情報を省略できる。

(注) 省略した場合、事項名を販売者としないうこと！

製造者 株式会社福島〇〇  
福島県福島市杉妻町2番16号

# 製造者等表示例(食品表示基準Q&A(加工－258))

## ① 表示責任者が販売者であり、製造者が異なる場合

ア 製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称を一括表示部分の枠外に表示した場合の表示例

販売者の欄に近接して表示してください。

名称	
原材料名	
添加物	
内容量	
賞味期限	
保存方法	
販売者	□□株式会社 東京都千代田区霞が関■－■－■
製造所※1	〇〇株式会社 東京都千代田区永田町●－●－●

## ② 表示責任者が製造者である場合（販売者と製造者が同一の場合を含む。）

製造者が表示責任者の場合は、製造者の氏名又は名称、製造者の住所及び製造所の所在地を表示すればよい。

ア 製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称を一括表示部分の枠外に表示した場合の表示例

製造者の欄に近接して表示してください。

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 東京都千代田区霞が関■－■－■
製造所※4	東京都千代田区永田町●－●－●

# 注意事項

- 販売者のみの表示は不可。
- 表示責任者の氏名又は名称及び住所について、**法人の場合**、消費者の問い合わせ等に応答できる者の氏名又は名称及び住所であれば、法人登記されている名称又は住所である必要はない。（食品表示Q&A（加工－115））
- 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については、**法人の場合**、法人登記されている名称を記載する。（食品表示Q&A（加工－115））
- 製造所又は加工所の所在地は、**指定都市**（地方自治法（昭和22年法律第67号）第252条の19第1項の指定都市をいう。）及び**県庁所在地の市は都道府県名を省略できる。**

# 遺伝子組換え表示制度

# 義務表示制度

## 義務対象※2

安全性審査を経て流通が認められた9農産物及びそれを原材料とした33加工食品群※3

(食品表示基準 別表第17)

対象農産物	加工食品※4
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
パパイア	パパイアを主な原材料とするもの
からしな	

★ しょうゆや植物油などは、最新の技術によっても組換えDNA等が検出できないため、表示義務はありませんが、任意で表示をすることは可能です。この場合は、義務対象品目と同じ表示ルールに従って表示してください。

※2 従来のものと組成、栄養価等が同等のもの

※3 組換えDNA等が残存し、科学的検証が可能と判断された品目

※4 表示義務の対象となるのは主な原材料(原材料の重量に占める割合の高い原材料の上位3位までのもので、かつ、原材料及び添加物の重量に占める割合が5%以上であるもの)

参考:消費者庁パンフレット「知っていますか? 遺伝子組換え表示制度」



# 義務表示制度

## 表示方法

分別生産流通管理をして遺伝子組換え農産物を区別している場合及びそれを加工食品の原材料とした場合



分別生産流通管理が行われた遺伝子組換え農産物である旨を表示

<表示例>「大豆(遺伝子組換え)」 等

分別生産流通管理をせず、遺伝子組換え農産物及び非遺伝子組換え農産物を区別していない場合及びそれを加工食品の原材料とした場合

分別生産流通管理をしたが、遺伝子組換え農産物の意図せざる混入が5%を超えていた場合及びそれを加工食品の原材料とした場合<sup>※5</sup>



遺伝子組換え農産物と非遺伝子組換え農産物が分別されていない旨を表示

<表示例>「大豆(遺伝子組換え不分別)」 等

「不分別」という言葉では消費者に分かりにくいとの指摘もあります。パッケージに余白がある場合は、「遺伝子組換え不分別」の意味について説明文を付記することが消費者の正しい理解につながります。

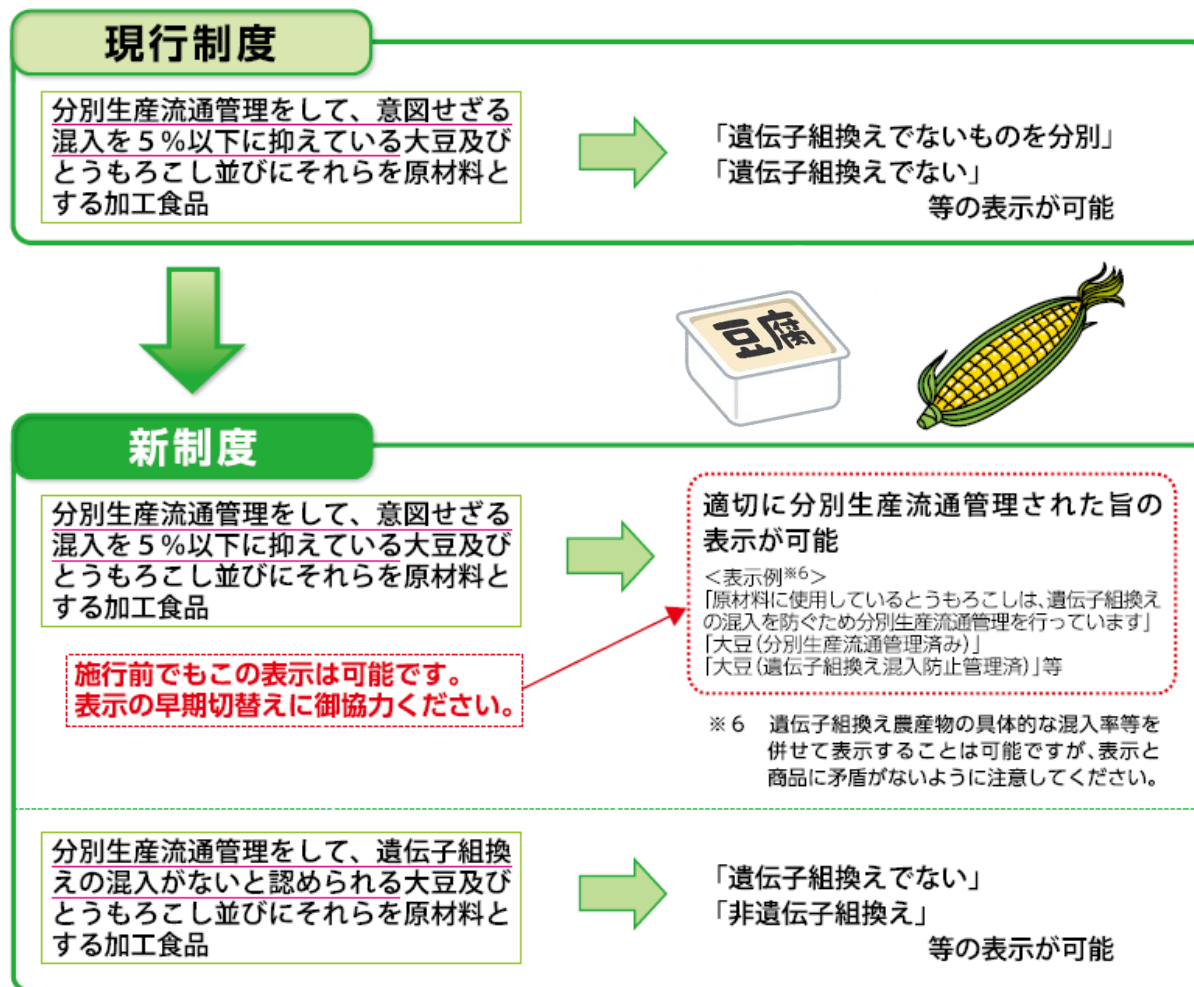
※5 大豆及びとうもろこしに限る

### キーワード:「分別生産流通管理」

分別生産流通管理(IP ハンドリング)とは、遺伝子組換え農産物と非遺伝子組換え農産物を生産、流通及び加工の各段階で善良なる管理者の注意をもって分別管理し、それが書類により証明されていることをいいます。

参考:消費者庁パンフレット「知っていますか? 遺伝子組換え表示制度」

# 任意表示制度(2023年4月1日施行)



参考: 消費者庁パンフレット「知っていますか? 遺伝子組換え表示制度」

# 新たな遺伝子組換え表示制度における任意表示について

9

## ② 分別生産流通管理をして、遺伝子組換え農産物の混入がないことの確認方法

### 遺伝子組換え農産物の混入がないことの確認方法

#### 第三者分析機関等による分析※

- 第三者分析機関等による分析結果は、事業者における遺伝子組換え農産物が混入していないことの確認方法の一つとして有効ですが、任意表示の必須の条件ではありません。

※ 分別生産流通管理を実施した非遺伝子組換えダイズ穀粒及びトウモロコシ穀粒に遺伝子組換え農産物の意図せざる混入があるかどうかを確認するための新たな公定検査法については、令和3年9月15日付け改正の「食品表示基準について」（平成27年3月30日付け消費表第139号消費者庁次長通知）の「別添 遺伝子組換え食品表示関係」を御確認ください。

#### その他の方法

- 以下を証明する書類等を備えておく方法が有用ですが、行政の行う科学的検証及び社会的検証の結果において、原材料農産物に遺伝子組換え農産物が含まれていることが確認された場合は、不適正な表示となります。
  - ① 生産地で遺伝子組換えのものとの混入がないことを確認した農産物を袋等又は専用コンテナに詰めて輸送し、製造者の下で初めて開封していることが証明されていること
  - 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（適切に分別生産流通管理され、遺伝子組換え農産物の混入が5%以下に抑えられた場合を含む。）と混ざらないことを確認しており、その旨が証明されていること
  - ③ 生産、流通过程で、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、遺伝子組換え農産物が含まれない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

（食品表示基準Q & A GM-40）

参考：令和5年2月7日消費者庁食品表示企画課資料  
「遺伝子組換え表示制度について」

# 表示作成の流れ

## ☆例 オレンジピールとチョコのマフィン

【レシピ】〈材料〉〈使用量〉〈配合率〉

・バター	200g	(16%)
・グラニュー糖	190g	(14%)
・卵	150g	(11%)
・牛乳	180g	(13%)
・小麦粉	400g	(29%)
・ベーキングパウダー	10g	(1%未満)
・塩	5g	(1%未満)
・チョコレート	30g	(2%)
・オレンジピール	70g	(5%)
・チョコレートチップ	80g	(9%)



# 表示作成の流れ

- ①材料を使用量の多い順に並べる。
- ②複合原材料の材料を括弧書きで、その使用量の多い順に表示。
- ③添加物を書き出す。
- ④原材料と添加物の順番を並び替える。
- ⑤複合原材料の内容物のうち、省略できるものを省略する。
- ⑥特定原材料等を含む原材料、添加物の後ろに括弧書きで特定原材料等を表示する。
- ⑦最も重量の多い原材料の後ろに括弧書きで、その原産地を表示する。
- ⑧原材料と添加物を明確に区別する。
- ⑨基準に従い一括表示を作成する。

# 表示作成の流れ

## ①材料を使用量の多い順に並べ替える

【レシピ】〈材料〉〈使用量〉〈配合率〉

・小麦粉	400g	(29%)
・バター	200g	(16%)
・グラニュー糖	190g	(14%)
・牛乳	180g	(13%)
・卵	150g	(11%)
・チョコレートチップ	80g	(9%)
・オレンジピール	70g	(5%)
・チョコレート	30g	(2%)
・ベーキングパウダー	10g	(1%未満)
・塩	5g	(1%未満)

※商品名を原材料名として記載しないよう注意

# 表示作成の流れ

## ②複合原材料の材料を括弧書きで多い順に表示

材料
小麦粉
バター
グラニュー糖
牛乳
卵
チョコレートチップ(砂糖、乳糖、ココアバター、全粉乳、植物油脂、脱脂粉乳／乳化剤、香料)
オレンジピール(オレンジ皮、砂糖)
チョコレート(カカオマス、砂糖、ココアバター／乳化剤、香料)
ベーキングパウダー
塩

# 表示作成の流れ

## ③添加物を書き出す

材料
小麦粉
バター
グラニュー糖
牛乳
卵
チョコレートチップ(砂糖、乳糖、ココアバター、全粉乳、植物油脂、脱脂粉乳／ <b>乳化剤、香料</b> )
オレンジピール(オレンジ皮、砂糖)
チョコレート(カカオマス、砂糖、ココアバター／ <b>乳化剤、香料</b> )
<b>ベーキングパウダー</b>
塩

※重複している添加物同士は、足して1つにまとめて表示。



# 表示作成の流れ

## ④原材料と添加物をそれぞれ使用量の多い順に並び替える

材料	
小麦粉	原材料
バター	
グラニュー糖	
牛乳	
卵	
チョコレートチップ(砂糖、乳糖、ココアバター、全粉乳、植物油脂、脱脂粉乳)	
オレンジピール(オレンジ皮、砂糖)	
チョコレート(カカオマス、砂糖、ココアバター)	
塩	添加物
ベーキングパウダー	
乳化剤	
香料	

# 表示作成の流れ

## ⑤複数原材料の内容物のうち、省略できるものを省略する

○原材料の名称からその原材料が明らかである

- ・ 複合原材料の名称に主要原材料が明示されている。
- ・ 複合原材料の名称に主要原材料を総称する名称が明示されている。
- ・ JAS規格、食品表示基準、公正競争規約で定義されている。
- ・ 一般的にその原材料名が明らかである。



YES

括弧は省略可

YES



NO

すべての原材料に対する複合原材料の重量割合が5%未満である。



NO

( )は省略できない。ただし複合原材料に占める重量割合が3位以下かつ5%未満のものについては、「その他」と表示できる。

※アレルギー物質を含む旨の表示と添加物は省略できません。

# 表示作成の流れ

## ⑤複数原材料の内容物のうち、省略できるものを省略する

材料	
小麦粉	
バター	
グラニュー糖	
牛乳	「植物油脂」と「脱脂粉乳」を 「その他」と表示
卵	
チョコレートチップ (カカオマス、砂糖、乳糖、ココアバター、全粉乳、 <b>植物油脂</b> 、 <b>脱脂粉乳</b> )	
オレンジピール( <b>オレンジ皮</b> 、 <b>砂糖</b> )	「オレンジ皮」と「砂糖」を省略
チョコレート( <b>カカオマス</b> 、 <b>砂糖</b> 、 <b>ココアバター</b> )	
ベーキングパウダー	「カカオマス」と「砂糖」と 「ココアバター」を省略
塩	
乳化剤	
香料	

※「植物油脂」と「脱脂粉乳」が原材料に占める使用割合が5%未満であるチョコレートチップを使用しているものとする。

# 表示作成の流れ

## ⑥原材料と添加物に特定原材料等を含む場合、後ろに括弧書きで表示

材料
小麦粉
バター
グラニュー糖
牛乳
卵
チョコレートチップ (砂糖、乳糖、ココアバター、全粉乳、その他(乳成分を含む))
オレンジピール
チョコレート
ベーキングパウダー
塩
乳化剤(大豆由来)
香料

### 表示の義務がある特定 原材料<8品目>

えび、かに、くるみ、小麦、  
そば、卵、乳、落花生  
(ピーナッツ)

### 表示が推奨されている 特定原材料に準ずる原 材料<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

# 表示作成の流れ

⑦最も重量の多い原材料の後ろに括弧書きで、その原産地を表示する。

材料
小麦粉(国内製造)
バター
グラニュー糖
牛乳
卵
チョコレートチップ (砂糖、乳糖、ココアバター、全粉乳、その他(乳成分を含む))
オレンジピール
チョコレート
ベーキングパウダー
塩
乳化剤(大豆由来)
香料

※加工食品の場合、  
その原材料の原産地ではなく、  
最後に加工された加工地を  
原産地として記載。

# 表示作成の流れ

## ⑧原材料と添加物を明確に区別する。

### ①欄を分ける場合

原材料名	小麦粉(国内製造)、バター、グラニュー糖、牛乳、卵、チョコレートチップ(砂糖、乳糖、ココアバター、全粉乳、その他(乳成分を含む))、オレンジピール、チョコレート、塩
添加物	ベーキングパウダー、乳化剤(大豆由来)、香料

### ②改行する場合

原材料名	小麦粉(国内製造)、バター、グラニュー糖、牛乳、卵、チョコレートチップ(砂糖、乳糖、ココアバター、全粉乳、その他(乳成分を含む))、オレンジピール、チョコレート、塩 ベーキングパウダー、乳化剤(大豆由来)、香料
------	--

### ③／(スラッシュ)で分ける場合

原材料名	小麦粉(国内製造)、バター、グラニュー糖、牛乳、卵、チョコレートチップ(砂糖、乳糖、ココアバター、全粉乳、その他(乳成分を含む))、オレンジピール、チョコレート、塩／ベーキングパウダー、乳化剤(大豆由来)、香料
------	---

# 表示作成の流れ

## ⑨基準に従い一括表示を作成する。

名 称	洋菓子
原材料名	小麦粉(国内製造)、バター、グラニュー糖、牛乳、卵、チョコレートチップ(砂糖、乳糖、ココアバター、全粉乳、その他(乳成分を含む))、オレンジピール、チョコレート、塩
添 加 物	ベーキングパウダー、乳化剤(大豆由来)、香料
内 容 量	1個
消費期限	令和〇年〇月〇日
保存方法	直射日光、高温多湿を避け保存
製 造 者	(株)〇〇製菓 福島県福島市杉妻町2-16

※表示に用いる文字は、

○原則として日本産業規格に規定する8ポイント以上の大きさの統一のとれた活字とする

○表示可能面積が概ね150cm<sup>2</sup>以下のものにあっては、日本産業規格に規定する5.5ポイント以上の大きさの統一のとれた活字とする

○表示に用いる文字の色は、背景の色と対照的な色とする

# 関連する法律

## ○米トレーサビリティー法

米穀等の取引等の記録の作成、保存  
産地情報の伝達

## ○景品表示法

虚偽、誇大な表示の禁止

## ○計量法

適正な計量の実施を確保



# 米トレーサビリティー法の概要

- 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













## 【やること】






- ①取引記録の作成・保存
- ②産地情報の伝達

※消費者向けの販売の記録は不要

参考:農林水産省パンフレット

# 米トレサ対象品目 具体例

対象品目	具体例
米穀(非食用を含む) 	もみ 玄米 精米 碎米
米穀粉、米穀のひき割りしたもの、ミール、その他米穀を指定の方法で加工したもの	うるち米粉 もち米粉 白ぬか(米ぬかから白米の部分を取り出したもの) 
米菓 	あられ せんべい おかき
米菓生地	米菓生地 せんべい生地 あられ用
もち 	まるもち のしもち 鏡もち 草もち とちもち 豆もち
だんご 	月見だんご 白玉だんご 花見だんご 草団子 みたらしだんご
米飯類等 	白飯 赤飯 おかゆ パエリア 炒飯 弁当のご飯 おにぎり 寿司 カレーライス 乾燥米飯(アルファ化米) 発芽玄米
米こうじ 	米にこうじ菌を繁殖させたもの
清酒 	清酒
単式蒸留しょうちゅう 	米焼酎 麦焼酎 芋焼酎
みりん 	本みりん

対象外の例
米粉パン 米みそ 米ぬか 米酢 米油 米粉麺 
ぽん菓子 
大福 きなこもち さくらもち 
笹だんご すあま ういろう ゆべし 
米飯を板状に押し固め乾燥し、中華料理の「おこげ」やカップスープの具としているもの
種こうじ(こうじ菌を精製したもの) 酒粕 料理酒 甘酒 
みりん風調味料

※品目によっては個別の判断が必要なものもありますので詳細はお問い合わせください。



# 取引等の記録の 作成・保存

米・米加工品(注1)を

①取引、②事業所間の移動、③廃棄などを行った場合には、  
その記録を作成し、保存してください。

- ・紙媒体・電子媒体いずれでも可。
- ・保存期間は原則3年。

(注1) 本制度の対象品目となる米・米加工品は、以下のとおりです。

- ・米穀(玄米・精米・ふりい下米等)
- ・米粉や米こうじ等の中間原材料
- ・米飯類、もち、だんご、米菓、  
清酒、単式蒸留しょうちゅう、みりん

対象事業者は、対象品目となる米・米加工品の販売、輸入、加工、  
製造又は提供の事業を行う全ての方(生産者含む)となります。



## 記録事項 | 品名、産地(注2)、数量、年月日、取引先名、搬出入の場所 等

(注2) 産地の記録の注意点

- ①「国産」「〇〇国産」「〇〇県産」等と記録。
- ②原材料に占める重量の割合の多い順に記載。
- ③産地が3か国以上ある場合には、上位2か国のみ記載し、その他の産地を「その他」と記載可能。
- ④米飯類、もち、だんご、米菓、清酒、単式蒸留しょうちゅう、みりんについて、最終的な一般消費者販売用の  
容器・包装に入れられ、当該容器包装に産地が具体的に明記されている場合は、伝票等への産地の記載は不要。

◆記録を作成・保存していなかった場合には、罰則規定(50万円以下の罰金)が適用になります。

参考：農林水産省パンフレット



実際の取引において取り交わされる伝票類(帳簿でも可)において、下記に掲げる事項が記載されていれば、それを保存しておくことで、記録・保存の義務を果たしたことになります。

## 納品書(控)

お客様コード 0000000

売上

伝票 No.000000000

〒□□□-□□□□  
東京都○○区○○-○○

受注日○○年○○月○○日  
指図日○○年○○月○○日

納品日○○年○○月○○日

株式会社 ○○○○○○ 様

納品先

TEL:03-0000-0000 FAX:03-0000-0000  
毎度ありがとうございます。下記のとおり納品いたします。

NO	商品コード	商品名・規格	数量	単価	金額
1	AXXXXX	○○県産コシヒカリ(10kg)	4	XXXX	XXXXX
2	BXXXXX	○○県産ほうれんそう M	10	XXX	XXXX
3	CXXXXX	○○県産長ネギ AM	5	XXX	XXXX
4	DXXXXX	○○県産ミニトマト M	10	XXX	XXXX
5	EXXXXX	○○県産レタス LL	20	XXX	XXXX
備考		計 合計 消費税等 総合計 納品重量計			XXXXXX XXXXXX XXXXXX XXXXXX XX
指図 No.					

--	--	--

○○○○株式会社 ○○本社  
〒□□□-□□□□ 担当者 XXXX  
東京都○○区○○-○○ TEL: 03-0000-0000  
FAX: 03-0000-0000

書面、電子媒体のいずれでも可能です。  
また、納品書に限らず、仕様書、規格書等  
(これらの組み合わせを含む。)でも可能です。

年月日:搬入・搬出した日

(困難な場合は、受発注日等でも可。)

搬出入した場所

(取引先住所と異なる場合に記載。)

取引先の名称又は氏名

数量:取引において通常用いている単位

品名:取引において通常用いている名称

産地:「国産」「○○国産」「○○県産」等と  
記載(上記(注2)を参照。)

食品事故等に迅速に対応するため、  
「米・米加工品」以外についても、取引等  
の記録の作成・保存を行うことが期待され  
ます。(義務化は「米・米加工品」のみ。)

入荷時の伝票では、この欄の事業者名  
が取引先の名称、氏名となります。

# 伝達



## 産地情報の伝達

### 事業者間における産地情報の伝達

米・米加工品（注3）を他の事業者へ譲り渡す場合には、伝票等（注4）又は商品の容器・包装への記載により、産地（注5）情報の伝達が必要です。

（注3）取引等の記録の対象品目と同じ。（ただし、飼料用・バイオエタノール用等非食用に供されるものは除く。）

（注4）伝票等：伝票以外に、納品書、規格書等への記載でも可。

（注5）産地：米の場合はその産地、米加工品の場合はその原料米の産地。

◆事業者間で産地情報を伝達していなかった場合には、罰則規定（50万円以下の罰金）が適用になります。

### 一般消費者への産地情報の伝達

一般消費者に米・米加工品を販売する場合には、米トレーサビリティ法に基づき、産地情報の伝達を行うことが必要です。

ただし、食品表示法で原料原産地表示の義務がある玄米・精米・もちは、食品表示法に従い、これまでどおり表示をしてください（※）。

また、外食店等（料理を提供する事業者）では、米飯類のみ産地情報の伝達が必要です。

※一部の商品については、食品表示法に加え米トレーサビリティ法に基づいて産地情報伝達を行う必要があります。  
詳しくはお近くの地方農政局等までお問い合わせ下さい。

◆一般消費者へ産地情報を伝達していなかった場合には、勧告・命令を行い、当該命令に従わなかった場合には、罰則規定（50万円以下の罰金）が適用になります。

※消費者向けの販売の記録は不要

参考：農林水産省パンフレット



## 外食店等における一般消費者への産地情報の伝達手段

店内に産地情報  
を掲示



産地情報については、  
店員におたずね  
ください。



店内に産地を  
知ることが  
できる方法  
を掲示



メニューに  
産地情報を記載



参考：農林水産省パンフレット

## 小売店における一般消費者への産地情報伝達手段

### ○ 産地情報を商品へ直接記載することにより伝達する場合

- ・国産米の場合は「国内産」「国産」等と記載。(ただし、都道府県や一般に知られた地名でも可。)
- ・外国産の場合はその「国名」を記載。

#### <一括表示欄への記載例>

名 称	米 菓
原材料名	うるち米(国産、〇〇国産、その他)、食塩/調味料(アミノ酸)
内 容 量	10枚
賞味期限	枠外上部に記載
保存方法	開封前は直射日光、高温多湿を避けて保存してください。
製 造 者	〇〇製菓株式会社 〇〇県〇〇市〇〇1-1-1

いずれの  
場所への  
記載でも可

#### <一括表示欄の枠外への記載例>



- ①原材料に占める重量の割合の多い順に記載。
- ②産地が3か国以上ある場合には、上位2か国のみ記載し、その他の産地を「その他」と記載可能。

参考：農林水産省パンフレット

## ○ 産地情報を知ることができる方法により伝達する場合

### Point! Webサイトによる伝達を行う場合のポイント

- ① 商品等にWebアドレスを記載。
- ② 商品パッケージにWebにアクセスすることにより産地情報が入手できる旨の記載が必要。
- ③ Web上で当該商品の製造年月日やロット番号等と産地情報との対応関係が把握できるようにする必要。

2

原料米の産地情報については  
当社 HP をご覧ください。

1

<http://www.xxxxxxxx.xx.xx>

品 名	仕 様
原料米	ひとめ、令和 産地不明(注)
内 容	10kg
製造時期	2021年10月
ロット番号	2021101001、2021101002 2021101003、2021101004
製造者	株式会社〇〇〇〇 〒〇〇〇〇〇〇 〇〇〇〇

### Point! 電話等を活用した問い合わせによる伝達を行う場合のポイント

- ① 商品等に「お客様相談窓口の電話番号」を記載。
- ② 当該電話番号が、単なるお客様相談電話でなく、「産地情報を入手するため」の照会先である旨の記載が必要。

2

原料米の産地情報については  
お客様相談窓口へお尋ねください。

1

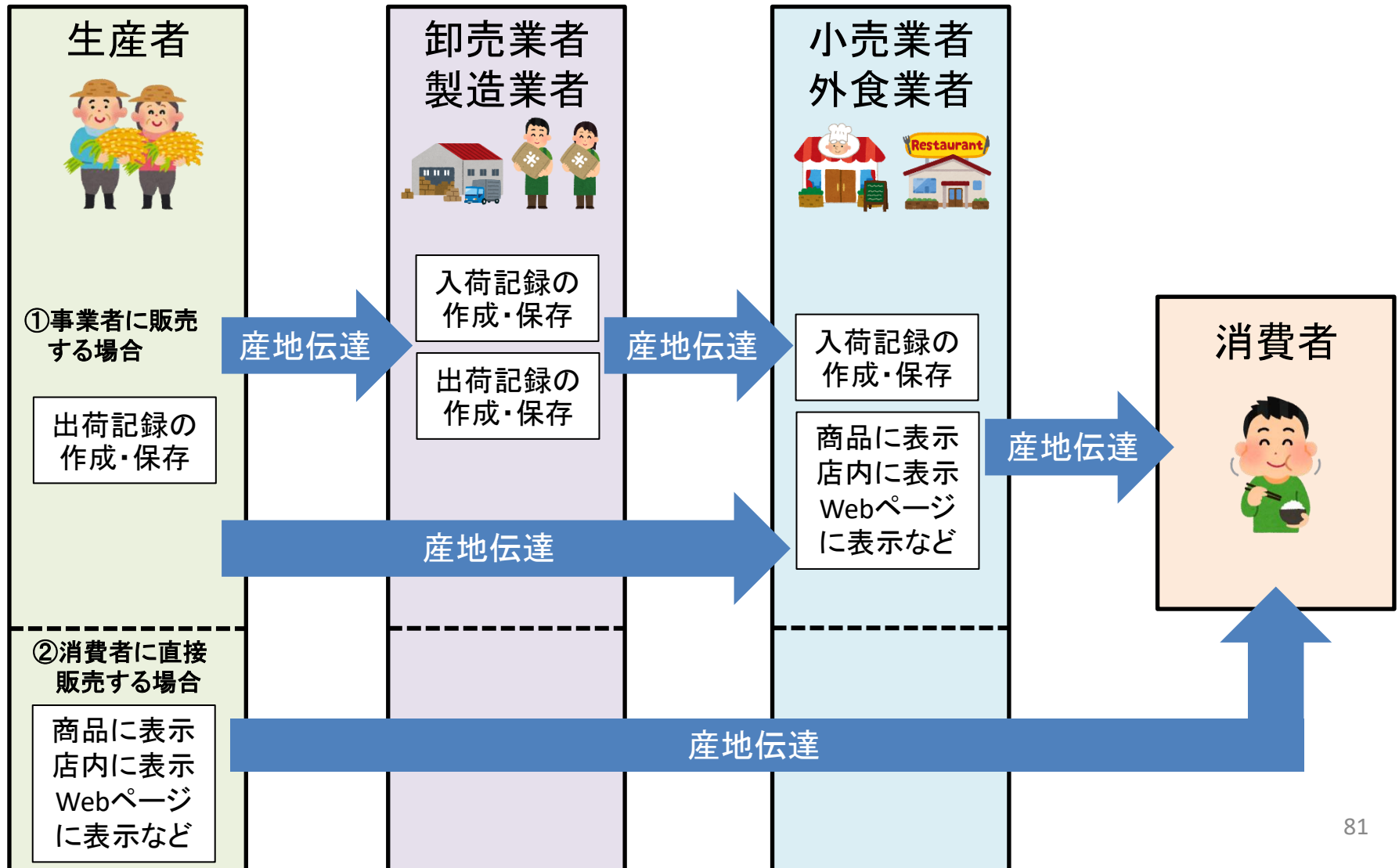
☎0120-0000-0000

品 名	仕 様
原料米	ひとめ、令和 産地不明(注)
内 容	10kg
製造時期	2021年10月
ロット番号	2021101001、2021101002 2021101003、2021101004
製造者	株式会社〇〇〇〇 〒〇〇〇〇〇〇 〇〇〇〇

参考：農林水産省パンフレット



# 記録の作成・保存と産地伝達の流れ



# 米トレーサビリティ法事業者別パンフレット

**生産者の皆さまへ**  
お米の出荷時の注意  
米トレーサビリティ制度への  
ご理解と適正な取組をお願いします。

**米トレーサビリティ制度の目的**

①生産から販売・提供までの各段階を通じ、米・米加工品の移動をわかるようにすることです。

②問題が発生した場合などに流通ルートを通ずり特定でき、事業者にとっても、コストをかけずに返品や消費者の問い合わせを避けることができます。

※1年間の取組が完了した事業者は、農林水産省のホームページに掲載されます。

**生産者の皆さまも取組が必要です。**

- ✓ 伝票を受領・発行
- ✓ 3年間保存
- ✓ 産地を伝達

この法律により、生産者の皆さまだけでなく、米・米加工品に関わる全ての事業者が、同様の取組を行わなければならないことになっています。

農林水産省

**流通業の皆さまへ**  
米トレーサビリティ制度への  
ご理解と適正な取組をお願いします。

**米トレーサビリティ制度の目的**

①生産から販売・提供までの各段階を通じ、米・米加工品の移動をわかるようにすることです。

②問題が発生した場合などに流通ルートを通ずり特定でき、事業者にとっても、コストをかけずに返品や消費者の問い合わせを避けることができます。

※1年間の取組が完了した事業者は、農林水産省のホームページに掲載されます。

**流通業の皆さまも取組が必要です。**

- ✓ 伝票を受領・発行
- ✓ 3年間保存
- ✓ 産地を伝達

この法律により、流通業の皆さまだけでなく、米・米加工品に関わる全ての事業者が、同様の取組を行わなければならないことになっています。

農林水産省

**米加工品製造業の皆さまへ**  
米トレーサビリティ制度への  
ご理解と適正な取組をお願いします。

**米トレーサビリティ制度の目的**

①生産から販売・提供までの各段階を通じ、米・米加工品の移動をわかるようにすることです。

②問題が発生した場合などに流通ルートを通ずり特定でき、事業者にとっても、コストをかけずに返品や消費者の問い合わせを避けることができます。

※1年間の取組が完了した事業者は、農林水産省のホームページに掲載されます。

**米加工品製造業の皆さまも取組が必要です。**

- ✓ 伝票を受領・発行
- ✓ 3年間保存
- ✓ 産地を伝達

この法律により、米加工品製造業の皆さまだけでなく、米・米加工品に関わる全ての事業者が、同様の取組を行わなければならないことになっています。

農林水産省

**小売販売業の皆さまへ**  
米トレーサビリティ制度への  
ご理解と適正な取組をお願いします。

**米トレーサビリティ制度の目的**

①生産から販売・提供までの各段階を通じ、米・米加工品の移動をわかるようにすることです。

②問題が発生した場合などに流通ルートを通ずり特定でき、事業者にとっても、コストをかけずに返品や消費者の問い合わせを避けることができます。

※1年間の取組が完了した事業者は、農林水産省のホームページに掲載されます。

**小売販売業の皆さまも取組が必要です。**

- ✓ 伝票を受領
- ✓ 3年間保存
- ✓ 産地を伝達

この法律により、小売販売業の皆さまだけでなく、米・米加工品に関わる全ての事業者が、同様の取組を行わなければならないことになっています。

農林水産省

**外食業の皆さまへ**  
米トレーサビリティ制度への  
ご理解と適正な取組をお願いします。

**米トレーサビリティ制度の目的**

①生産から販売・提供までの各段階を通じ、米・米加工品の移動をわかるようにすることです。

②問題が発生した場合などに流通ルートを通ずり特定でき、事業者にとっても、コストをかけずに返品や消費者の問い合わせを避けることができます。

※1年間の取組が完了した事業者は、農林水産省のホームページに掲載されます。

**外食業の皆さまも取組が必要です。**

- ✓ 伝票を受領
- ✓ 3年間保存
- ✓ 産地を伝達

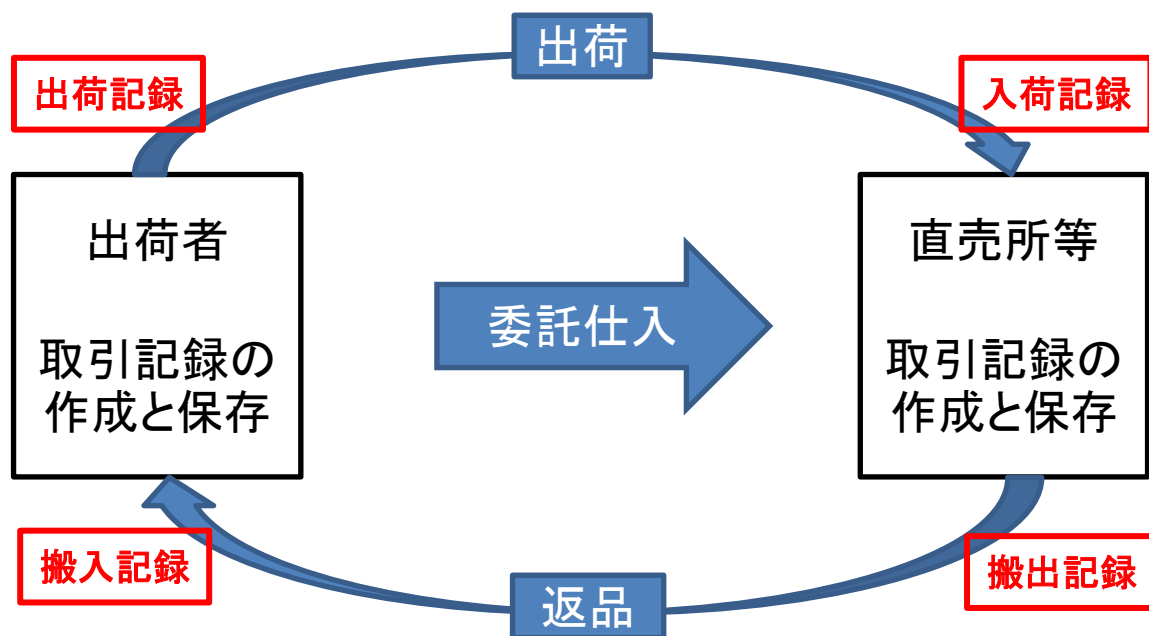
この法律により、飲食店、外食業の皆さまだけでなく、米・米加工品に関わる全ての事業者が、同様の取組を行わなければならないことになっています。

農林水産省

農林水産省HP  
「パンフレット等のダウンロード」  
<https://www.maff.go.jp/j/syouan/keikaku/beikoku/brochure.html>

# 直売所等における米の委託販売

- 直売所等が出荷者の委託を受け米穀等を販売する場合は、米穀等の出荷及び返品について記録が必要。
- 出荷者及び直売所等の双方で記録を作成する。



# 食品表示法(品質事項) 問合せ先

県中農林事務所 企画部 指導調整課課

TEL 024-935-1303

8:30~17:15

(土日祝日、12月29日~1月3日を除く)

※回答にはお時間をいただいております。  
余裕をもって相談してください。