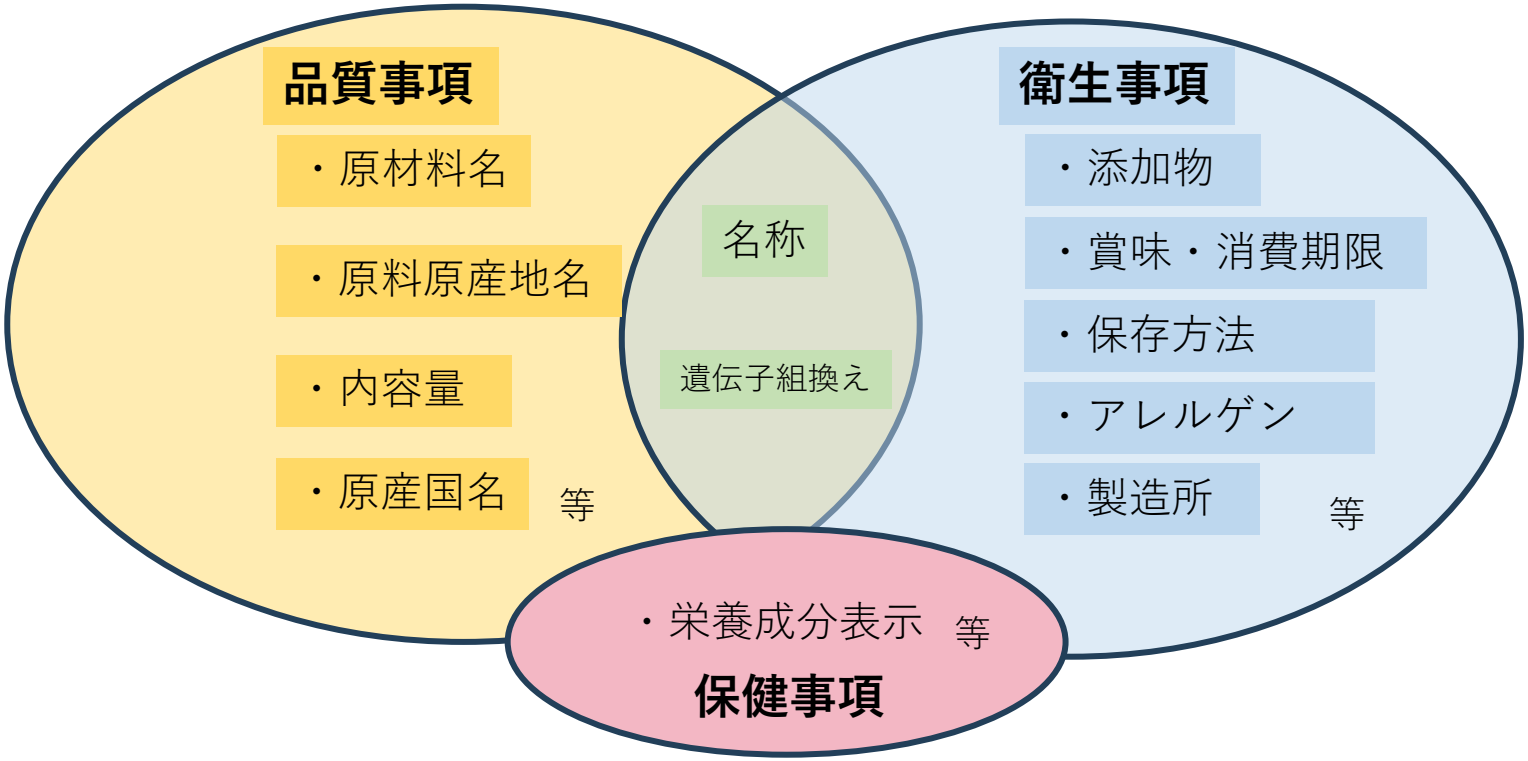
食品表示について
（衛生事項）

福島県県中保健福祉事務所
食品衛生チーム

衛生事項とは

- 食品表示の中で、**安全と衛生**に関わるもの。
- 衛生事項の表示不備により健康被害が想定される場合は、原則として自主回収の対応が必要となる。



衛生事項

①添加物

②アレルゲン

③消費期限・賞味期限

④保存方法

⑤その他

表示（加工食品）の例



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、バター（乳成分を含む）、植物油脂／乳化剤（大豆由来）、膨張剤、香料、酸化防止剤（ビタミンC）
内容量	１個入り
賞味期限	○○○○年○○月○○日
保存方法	冷蔵（１０℃以下）で保存
製造者	株式会社○○○○ 福島県○○○○○－○

①添加物

添加物

添加物とは、食品の製造の過程において又は食品の加工若しくは保存の目的で、食品に添加、混和、浸潤その他の方法によって使用するものをいう（食品衛生法第４条第２項）。

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、バター（乳成分を含む）、植物油脂／乳化剤（大豆由来）、膨張剤、香料、酸化防止剤（ビタミンC）
内容量	１個入り
賞味期限	○○○○年○○月○○日
保存方法	冷蔵（１０℃以下）で保存
製造者	株式会社○○○○ 福島県○○○○○－○

表示方法

原則：下記①、②について、重量順に物質名で表示する。
①食品に使用した添加物
②使用する原材料に含まれる添加物

※しょうゆに含まれる添加物
「調味料（アミノ酸等）」など

1　原材料と添加物を記号「／」で区分して表示

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、バター（乳成分を含む）、植物油脂／乳化剤（大豆由来）、膨張剤、香料、酸化防止剤（ビタミンC）

2　原材料と添加物を改行して表示

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、バター（乳成分を含む）、植物油脂 乳化剤（大豆由来）、膨張剤、香料、酸化防止剤（ビタミンC）

3　原材料と添加物を別欄に表示（基本形）

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、バター（乳成分を含む）、植物油脂
添加物	乳化剤（大豆由来）、膨張剤、香料、酸化防止剤（ビタミンC）

品名（名称又は別名）、簡略名又は類別名表示

- 一部の添加物は、品名（名称又は別名）、簡略名又は類別名のいずれかを表示することができる。

（表示例）

品名	別名	簡略名又は類別名
亜硫酸ナトリウム	亜硫酸ソーダ	亜硫酸塩、亜硫酸Na
L-アスコルビン酸	ビタミンC	アスコルビン酸、V.C
カカオ色素	ココア色素	カカオ、フラボノイド、フラボノイド色素
エタノール	エチルアルコール	アルコール、酒精
水酸化カルシウム	消石灰	水酸化Ca

用途名表示

- ８種類の用途に使用される添加物は消費者の選択に役立つ情報として、用途名を併せて表示する。

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、バター（乳成分を含む）、植物油脂／乳化剤（大豆由来）、膨張剤、香料、酸化防止剤（ビタミンC）

用途名		表示例
1	甘味料	甘味料（ステビア）
2	着色料	着色料（赤２）
3	保存料	保存料（安息香酸）
4	増粘剤、安定剤、ゲル化剤、糊料	増粘剤（アラビアガム）
5	酸化防止剤	酸化防止剤（エリソルビン酸）
6	発色剤	発色剤（亜硝酸ナトリウム）
7	漂白剤	漂白剤（二酸化硫黄）
8	防かび剤、防ばい剤	防かび剤（イマザリル）

一括名表示

- １４種の一括名で使用される添加物は、物質名を表示する代わりに一括名表示が可能。

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、バター（乳成分を含む）、植物油脂／乳化剤（大豆由来）、膨張剤、香料、酸化防止剤（ビタミンC）

（例）香料
まとめて表示が可能

添加物：○○○○○　　添加物：○○○○○

	一括名	表示する一括名
1	イーストフード	イーストフード
2	ガムベース	ガムベース
3	かんすい	かんすい
4	酵素	酵素
5	光沢剤	光沢剤
6	香料	香料
7	酸味料	酸味料
8	チューインガム軟化剤	軟化剤
9	調味料（甘味料及び酸味料に該当するものを除く。）	調味料（アミノ酸）、調味料（アミノ酸等） 調味料（核酸）、調味料（核酸等） 調味料（有機酸）、調味料（有機酸等） 調味料（無機塩）、調味料（無機塩等）
10	豆腐用凝固剤	豆腐用凝固剤　又は　凝固剤
11	苦味料	苦味料
12	乳化剤	乳化剤
13	水素イオン濃度調整剤	水素イオン濃度調整剤　又は　pH調整剤
14	膨張剤	膨張剤、膨脹剤、ベーキングパウダー、ふくらし粉

表示の免除

- **加工助剤**及び**キャリーオーバー**に該当する場合、添加物表示が免除される。ただし、当該添加物に由来するアレルゲン表示は必要。

1　加工助剤
加工の際に添加されるものであって、①～③のいずれかに該当する添加物。
①製品には残留しない添加物
②製品の原料由来の成分に変化し、その量を明らかに増やさない添加物
③含有量が微量であり、その成分による影響を製品に及ぼさない添加物
（例）豆腐の製造工程中に、大豆汁の消泡の目的で添加するシリコーン樹脂

2　キャリーオーバー
原材料に使用された添加物について、①～③のすべての条件に該当する場合。
①食品の原材料の製造又は加工の過程において使用され、
②当該食品の製造又は加工の過程において使用されないものであって、
③当該食品中には、当該添加物が効果を発揮することができる量より少ない量しか含まれていないもの
（例）シュークリームの原材料に少量含まれているマーガリンに含まれていた消泡剤

②アレルゲン

義務・推奨表示

- アレルゲンとは、食物アレルギーの原因となる物質のこと。
- 食物アレルギーとは、食物を摂取した際、身体が食物に含まれるアレルゲンを異物として認識し、自分の体を過剰に防御することで「かゆみ・じんましん」などの症状を起こすこと。最悪の場合、**死に至る**こともある。

表示	用語	品目
義務	特定原材料 （９品目）	えび、カシューナッツ、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生（ピーナッツ）
推奨	特定原材料に準ずるもの （２０品目）	アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、~~カシューナッツ、~~キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、ピスタチオ、豚肉、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

※２０２６年４月１日に特定原材料としてカシューナッツが追加、特定原材料に準ずるものとしてピスタチオが追加。

表示方法

（１）個別表示（原則の表示方法）

・特定原材料等を**原材料**として含んでいる場合
（例）チョコレート（乳成分を含む）　←　原材料の場合は「乳成分」
ショートニング（牛肉・大豆を含む）

・特定原材料等に由来する**添加物**を含む食品の場合
①物質名により表示する場合
（例）カゼインNa（乳由来）　←　添加物の場合は「乳」
②一括名により表示する場合
（例）ベーキングパウダー（小麦由来）
③用途名併記により表示する場合
（例）増粘剤（加工でんぷん：小麦由来）
増粘剤（加工でんぷん（小麦由来））

（２）一括表示（表示面積に限りがある等、個別表示が困難な場合）

原材料名の最後にすべての特定原材料等をまとめて表示する。
ただし、個別表示と一括表示を併用した表示は、認められていない。
（例）（一部に大豆・乳成分・小麦・牛肉・卵を含む）

表示方法

（１）個別表示（原則の表示方法）

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、バター（乳成分を含む）、植物油脂／乳化剤（大豆由来）、膨張剤、香料、酸化防止剤（ビタミンC）

添加物については、「○○由来」と表示する。

特定原材料のうち「乳」については「乳成分を含む」と表示する。

（２）一括表示（表示面積に限りがある等、個別表示が困難な場合）

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、バター、植物油脂／乳化剤、膨張剤、香料、酸化防止剤（ビタミンＣ）、（一部に小麦・卵・乳成分・大豆を含む）

一括表示にする場合は、個別表示を併用してはならない。

特定原材料が２つ以上ある場合は、「・」でつなぐ。

繰り返しになるアレルゲンの省略

同一のアレルゲンを含む原材料を重複して使用している場合は、繰り返して表示する当該アレルゲンを省略できる。
ただし、一括表示する場合は、一括表示に全てのアレルゲンを記載する。

（表示例）赤の取消線の部分のアレルゲン表示を省略できる

原材料名	小麦粉、マヨネーズ（大豆・卵~~・小麦~~を含む）、しょうゆ~~（大豆・小麦を含む）~~、たん白加水分解物~~（大豆を含む）~~、卵白~~（卵を含む）~~、食塩、酵母エキス~~（小麦を含む）~~／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）、乳化剤~~（大豆由来）~~

代替表記と拡大表記

（１）代替表記
　特定原材料等と同じものであることが理解できる表記

（２）拡大表記
　原材料名又は添加物名に特定原材料等又は代替表記を含むことにより、特定原材料等を使った食品であることが理解できる表記

特定原材料	代替表記	拡大表記（例示）
 えび	海老、エビ	えび天ぷら、サクラエビ
 かに	蟹、カニ	上海ガニ、カニシューマイ
 くるみ	クルミ	くるみパン、くるみケーキ
 小麦	こむぎ、コムギ	小麦粉、こむぎ胚芽
 そば	ソバ	そばがき、そば粉
 卵	玉子、たまご、タマゴ、エッグ、鶏卵、あひる卵、うずら卵	厚焼玉子、ハムエッグ
 乳	ミルク、バター、バターオイル、チーズ、アイスクリーム	アイスミルク、ガーリックバター、プロセスチーズ、牛乳、生乳、濃縮乳、乳糖
 落花生	ピーナッツ	ピーナッツバター、ピーナッツクリーム

※卵のうち「卵白」と「卵黄」については、事故防止の観点から、「卵白（卵を含む）」、「卵黄（卵を含む）」のように表示が必要。

　ミルク、バター、バターオイル、チーズ、アイスクリームについては、可能な限り「乳成分を含む」旨を表示することが望ましい。

　カシューナッツは２０２６年４月時点で代替表記及び拡大表記なし。

特別に認められている表示

網で無分別に捕獲した魚介類については、どの種類の魚介類が入っているか把握できないため、以下の６つの食品に限り、例外的な表示方法が認められている。

食品	表示方法
たんぱく加水分解物	たんぱく加水分解物（魚介類）
魚醤	魚醤（魚介類）
魚醤パウダー	魚醤パウダー（魚介類）
魚肉すり身	魚肉すり身（魚介類）
魚油	魚油（魚介類）
魚介エキス	魚介エキス（魚介類）

（表示例）

…、たらこ、魚介エキス（魚介類）、海苔、魚醤（魚介類）、みりん…

「魚介エキス（魚介類）」、「魚醤（魚介類）」を原材料名として記載することで、無分別に捕獲した魚介類が使用されているという表示となるため、「えび」や「かに」などを含む旨の表示は不要。

コンタミネーション

コンタミネーション

食品製造の際、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。

コンタミネーション防止策を図ってもその可能性を排除できない場合、一括表示の外に注意喚起表示をすることが認められている。

ただし、注意喚起表示で可能性表示（例「入っているかもしれない。」）は認められていない。

（表示例）

①同一製造ライン使用による場合
（例）本品製造工場では、小麦を含む製品を生産しています。

②原材料の採取方法による場合
（例）本製品で使用しているしらすは、かにが混ざる漁法で採取しています。

③えび、かにを捕食していることによる場合
（例）本製品（かまぼこ）で使用しているイトヨリダイは、えびを食べています。

参考

- 食物アレルギー表示に関する情報（消費者庁）

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

- 加工食品の食物アレルギー表示
  ハンドブック（消費者庁）



③消費期限・賞味期限

消費期限・賞味期限

（1）消費期限

品質の劣化に伴い安全性を欠くこととなるおそれがないと認められる期限を示す年月日のこと。

（表示例）令和8年12月3日　8.12.3　2026.12.3

（食品例）弁当、調理パン、そうざい、生菓子　等

（2）賞味期限

品質の保持が十分に可能であると認められる期限のこと。

製造（加工）の日から賞味期限までの期間が３ヶ月を越える場合は年月のみで表示することができる。

（表示例）令和8年12月3日　令和9年12月（３ヶ月を越える場合）

（食品例）スナック菓子、即席めん、缶詰　等

一括表示以外の場所に期限表示を行う場合

令和８年１２月３日

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、バター（乳成分を含む）、植物油脂／乳化剤（大豆由来）、膨張剤、香料、酸化防止剤（ビタミンC）
内容量	１個入り
賞味期限	この面の上部に記載
保存方法	冷蔵（１０℃以下）で保存
製造者	株式会社〇〇〇〇 福島県〇〇〇〇〇ー〇

期限表示を他の義務表示事項と一括して記載することが困難な場合、記載箇所を明確に表示すれば、他の箇所に表示することができる。

期限の設定方法

- 期限の設定者
  その食品を一番よく知っている
  製造業者、加工業者又は販売業者、
  輸入食品にあっては輸入業者が
  科学的、合理的に責任をもって期限を設定する。

- 期限の設定の根拠
  微生物試験、理化学検査、官能検査等の客観的項目や
  これまで蓄積した経験や知識等に基づいて設定する。

  参考：食品期限表示の設定のためのガイドライン
  　　令和７年３月　消費者庁　食品表示課

④保存方法

表示方法

- **開封前**の保存方法を表示する。
※常温で保存すること以外に特に留意事項がない場合、牛乳、乳飲料を除いて常温で保存が可能な旨は省略可。

（例）要冷蔵(10℃以下)

直射日光を避け常温で保存

- 任意表示
開封後の取扱方法を表示する場合は、
「開封後は、１０℃以下で保存してください。」等、
一括表示の枠外に表示する。

一括表示内に表示する場合は「使用上の注意」等、
項目名を記載して表示する。

表示例

名称	こいくちしょうゆ（本醸造）
原材料名	脱脂加工大豆（分別生産流通管理済み）、小麦、食塩／調味料（アミノ酸等）
内容量	３００ｍｌ
賞味期限	○○○○年○○月○○日
保存方法	直射日光・高温多湿を避け、常温で保存してください。
製造者	株式会社○○○○ 福島県○○○○○－○

※開封後は、１０℃以下で保存してください。



任意表示

⑤その他

はちみつが含まれる食品

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、バター（乳成分を含む）、植物油脂／乳化剤（大豆由来）、膨張剤、香料、酸化防止剤（ビタミンC）
内容量	１個入り
賞味期限	○○○○年○○月○○日
保存方法	冷蔵（１０℃以下）で保存
製造者	株式会社○○○○ 福島県○○○○○ー○

※はちみつが含まれるため、１歳未満の乳児には与えないでください。

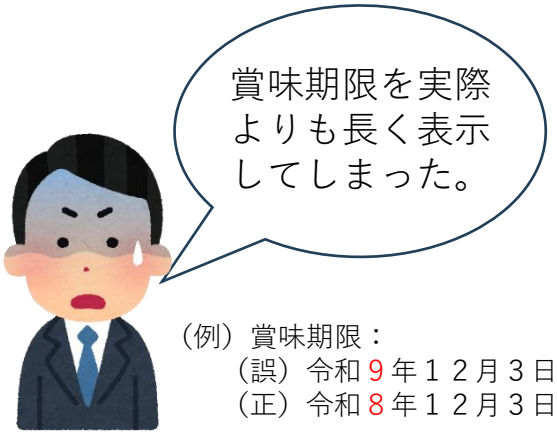


はちみつは乳児ボツリヌス症の原因となる場合があるため、１歳未満の乳児は摂取を控えるように表示する。

食品表示ミスの例

どんなミスが多いか？

- 食品表示ラベルの貼り間違い
- 期限表示の打ち間違い　など



（例）賞味期限：
（誤）令和９年１２月３日
（正）令和８年１２月３日

誤表示の食品を出荷してしまったら…

- 問題がある製品のロットと出荷の範囲を確認
- 取引先や保健所へ連絡し、自主回収を開始　など

ミスを防ぐには？

- 確認手順をマニュアル化する（ダブルチェックなど）
- 作業日報に食品表示を貼り保管する　など

確認クイズ（衛生事項）

No	問題	回答
1	**以下の表示で誤っている箇所（１箇所）を回答欄に記入してください。** 原材料名：スイートコーン、砂糖、植物油脂（大豆を含む）、でん粉（小麦を含む）、食塩、クリーム（乳成分を含む）、チキンエキス、酵母エキス／カゼインNa、香料、乳化剤、調味料、増粘剤（キサンタン）	
2	**以下の文が正しければ〇、誤っていれば×を回答欄に記入してください。** **アレルゲンで義務表示なのは、「えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・ピスタチオ・落花生（ピーナッツ）」の９品目である。**	
3	**以下の表示で誤っている箇所（１箇所）を回答欄に記入してください。** 原材料名：小麦粉、砂糖、ショートニング、食塩、イースト／乳化剤（大豆由来）、イーストフード（乳由来）、ビタミンC、（一部に小麦・大豆・乳成分を含む）	
4	**以下の表示で誤っている箇所（１箇所）を回答欄に記入してください。** 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、バター（乳を含む）、植物油脂／乳化剤（大豆由来）、膨張剤、香料、酸化防止剤（ビタミンC）	

確認クイズ（衛生事項）

No	問題	回答
1	**以下の表示で誤っている箇所（１箇所）を回答欄に記入してください。** 原材料名：スイートコーン、砂糖、植物油脂（大豆を含む）、でん粉（小麦を含む）、食塩、クリーム（乳成分を含む）、チキンエキス、酵母エキス／カゼインNa、香料、乳化剤、調味料、増粘剤（キサンタン）	調味料 ※調味料は一括名表示のため、「調味料（アミノ酸等）」等と表示します。
2	**以下の文が正しければ〇、誤っていれば×を回答欄に記入してください。** **アレルゲンで義務表示なのは、「えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・ピスタチオ・落花生（ピーナッツ）」の９品目である。**	× ※ピスタチオは推奨表示（特定原材料に準ずるもの）です。カシューナッツが義務表示となっています。
3	**以下の表示で誤っている箇所（１箇所）を回答欄に記入してください。** 原材料名：小麦粉、砂糖、ショートニング、食塩、イースト／乳化剤（大豆由来）、イーストフード（乳由来）、ビタミンC、（一部に小麦・大豆・乳成分を含む）	（大豆由来）（乳由来） または （一部に小麦・大豆・乳成分を含む） ※個別表示と一括表示の併用は認められていません。
4	**以下の表示で誤っている箇所（１箇所）を回答欄に記入してください。** 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、バター（乳を含む）、植物油脂／乳化剤（大豆由来）、膨張剤、香料、酸化防止剤（ビタミンC）	（乳を含む） ※原材料の場合は「（乳成分を含む）」と表示します。

まとめ

- 添加物
  原材料とは区別して、重量の多い順に物質名で表示する。用途名表示、一括名表示のルールもある。
- アレルゲン
  義務表示９項目、推奨表示２０品目があり、原則個別表示する。個別表示が困難な場合は、一括表示する。
- 期限表示
  消費期限：安全に食べられる期限
  賞味期限：品質が十分に保てる期限
- 保存方法
  開封前の保存方法を表示する。
  開封後の保存方法を表示する場合は、枠外または「使用上の注意」等の項目を記載して表示する。