

食品表示制度をめぐる事情

平成23年9月

消費者庁食品表示課

目次

I 食品表示に関する制度

- 食品表示に関する制度
 - 食品表示の基準について
 - 現在の食品表示業務について
- (参考)消費者庁設立以前の食品表示業務について

III 一元化の検討にあわせて検討することとされている事項

- 栄養表示の義務化に向けた検討
- 「健康食品の表示に関する検討会」論点整理の概要
- 加工食品の原料原産地表示の拡大

II 各国食品表示の現状

- 食品表示に関する国際的ルール
- EU (一般食品表示指令2000/13/EC)
- 米国 (連邦食品医薬品化粧品法、公正包装表示法、連邦規則集第21章101)
- 韓国 (食品衛生法)

参 考

- 表示の具体例(アレルギー表示)
- // (栄養表示)
- // (原料原産地表示)
- // (遺伝子組換え表示)

I 食品表示に関する制度

I 食品表示に関する制度

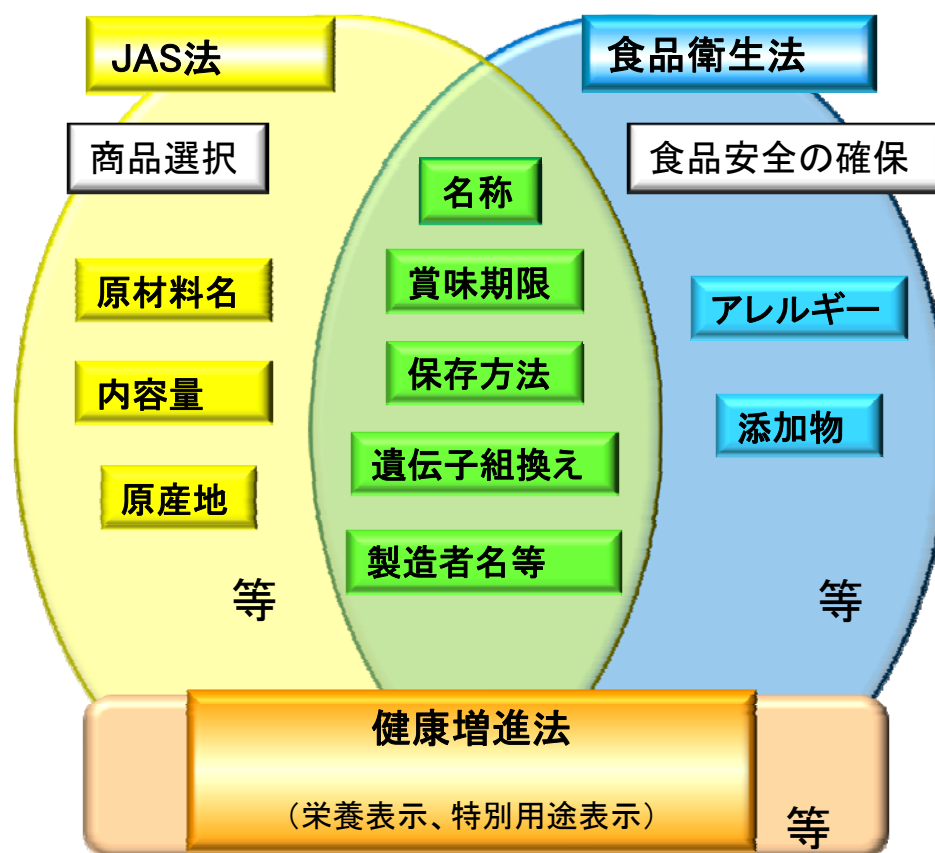
○食品表示に関する主な法律とその目的

食品衛生法：飲食に起因する衛生上の危害発生を防止すること

J A S 法：原材料や原産地など品質に関する適正な表示により消費者の選択に資すること

健康増進法：栄養の改善その他の国民の健康の増進を図ること

JAS法、食品衛生法及び健康増進法の関係



(現行法令に基づく表示例)

名 称	スナック菓子
原材料名	じゃがいも(遺伝子組換えでない)、植物油、食塩、デキストリン、乳糖、たんぱく加水分解物(小麦を含む)、酵母エキスパウダー、粉末しょうゆ、魚介エキスパウダー(かに・えびを含む)、香料、調味料(アミノ酸等)、卵殻カルシウム
内 容 量	81g
賞味期限	この面の右部に記載
保存方法	直射日光および高温多湿の場所を避けて保存してください。
販 売 者	39

※「39」は製造所固有記号

主要栄養成分 1袋(81g)当たり (当社分析値)			
エネルギー	483 kcal	炭水化物	37.6 g
たんぱく質	3.8 g	ナトリウム	330 mg
脂 質	35.3 g	食塩相当量	0.8 g

※栄養表示は任意

…腸内環境を良好にし、おなかの調子を整えます。

※特定保健用食品の表示は個別許可型



- JAS法に基づく表示事項
- 食品衛生法に基づく表示事項
- JAS法、食品衛生法に基づく表示事項
- 健康増進法に基づく表示事項

I 食品表示の基準について

<JAS法>

一般消費者の選択等に資するため、すべての飲食料品の品質に関する表示について、製造業者等が守るべき基準を定める。

生鮮食品 品質表示基準

○野菜や果物などの農産物、肉や卵などの畜産物、魚や貝などの水産物で加工していないもの。

・玄米及び精米品質表示基準
・水産物品質表示基準
・しいたけ品質表示基準
計 3品目

加工食品 品質表示基準

○生鮮の農産物などの原料を加工して製造された飲食料品。

個別品目ごとの品質表示基準
(例)野菜冷凍食品
農産物漬物
うなぎ加工品
ソーセージ 等
46品目

遺伝子組換え食品品質 表示基準

大豆、とうもろこし等の遺伝子組換え農産物とその加工食品については、「遺伝子組換え」等の表示を義務付け

<食品衛生法>

食品の安全性の確保のため、販売の用に供する食品・添加物に関する表示の基準を定める。

表示対象品目

食品衛生法第19条第1項の規定に基づく表示の基準に関する内閣府令

食品衛生法第19条第1項の規定に基づく乳及び乳製品並びにこれらを主要原料とする食品の表示の基準に関する内閣府令

・マーガリン
・清涼飲料
・食肉製品
・魚肉ハム、魚肉ソーセージ、鯨肉ベーコン
・冷凍食品
・容器包装詰加圧加熱殺菌食品
・食肉、切り身又はむき身にした鮮魚介類であって生食用のもの
・容器包装に入れられた加工食品
・容器包装に入れられていない生食用食肉等

○牛乳、バター、チーズ、アイスクリームなど、乳、乳製品及びこれらを主原料とする食品

・栄養成分含有表示
・栄養成分機能表示
・注意喚起表示

<健康増進法>

国民の健康増進を総合的に推進するため、特別用途の表示、栄養成分に関する表示の基準を定める。

特別用途表示

特定保健用食品(個別許可型)

○特定の保健の用途の表示
(便通、血糖値、血圧、コレステロール、歯・骨、中性脂肪etc)
・栄養成分量、一日摂取目安量
・バランスの取れた食生活の普及啓発を図る文言、注意事項

H23.8.22現在 962件

特別用途食品

○特別の用途の表示
・病者用食品(許可基準型(低たんぱく質食品、アレルギー除去食品、無乳糖食品、総合栄養食品)、個別評価型)
・妊産婦・授乳婦用粉乳、乳児用調製粉乳、えん下困難者用食品

H23.6.23現在 40件

栄養表示基準

任意表示

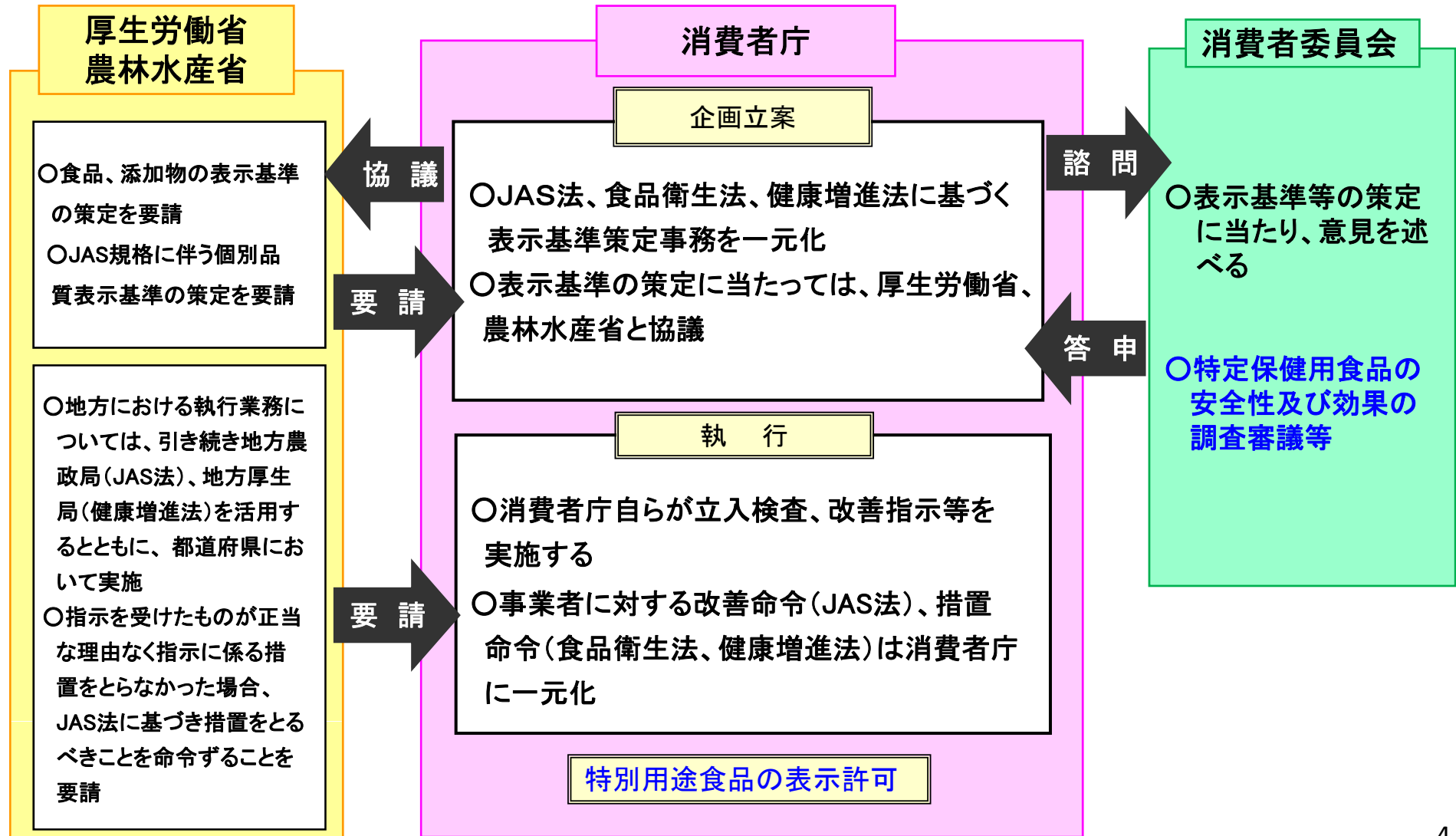
(熱量＋主要栄養成分＋表示しようとする栄養成分)

栄養機能食品(規格基準型)

(ビタミン12成分、ミネラル5成分)

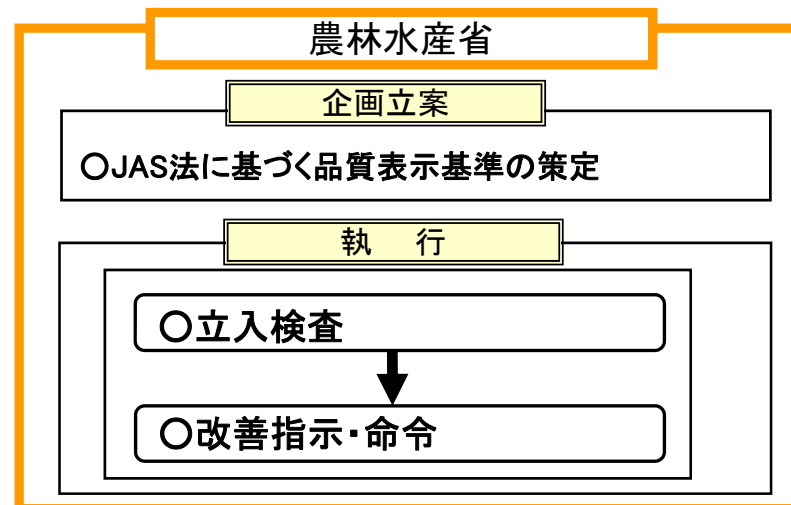
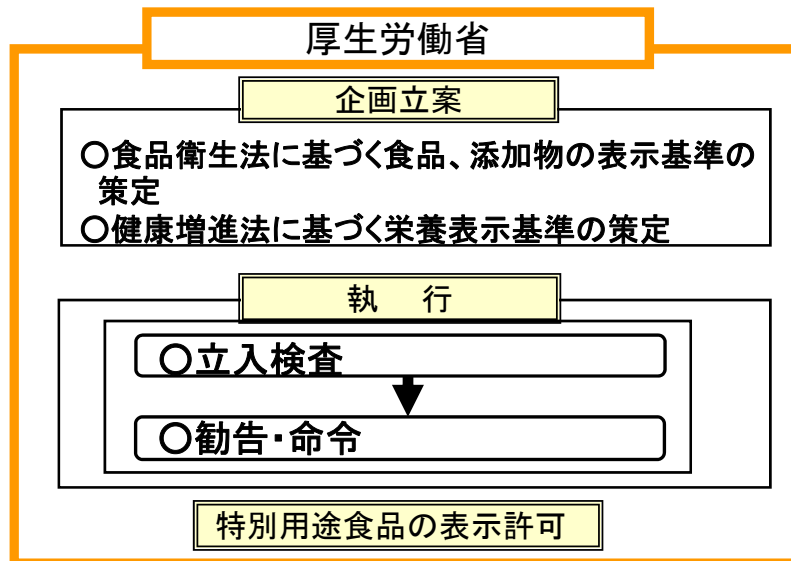
I 現在の食品表示業務について

- ・ 消費者庁では、JAS法、食品衛生法、健康増進法の表示規制にかかる事務を一元的に所掌。
- ・ 表示基準等の企画立案は消費者庁が担当。
- ・ 執行業務は関係省庁と連携して実施。



(参考) 消費者庁設立以前の食品表示業務について

- 食品衛生法、JAS法に基づく表示基準等については、厚生労働省・農林水産省が連携して「食品の表示に関する共同会議」を開催し、審議。
- 健康増進法に基づく表示基準については、薬事・食品衛生審議会において審議。



諮問

答申

薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会表示部会食品表示調査会及び農林物資規格調査会表示小委員会
(食品の表示に関する共同会議)

- 食品衛生法に基づく食品、添加物の表示基準、JAS法に基づく品質表示基準の検討を公開で行う。
(H20実績: 8回)
- 消費者、事業者、学識経験者等の委員から構成
- これまでの成果として、
 - ・期限表示の統一 (審議回数: 4回)
 - ・原料原産地表示義務対象の拡大 (28回)
 - ・GMO表示義務対象の拡大 (8回)
 - ・アレルギー表示義務対象の拡大 (6回)

報告

報告

農林物資規格調査会

薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会表示部会

新開発食品評価第一調査会
新開発食品評価第二調査会

- 特定保健用食品の安全性及び効果の調査審議を行う。
(H20実績: 各4回)
- 学識経験者等の委員から構成
- これまでの成果として、
 - ・特別用途表示等に係る規格等の作成
 - ・特定保健用食品の表示許可

報告

薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会新開発食品調査部会

Ⅱ 各国食品表示の現状

Ⅱ 食品表示に関する国際的ルール

○WTOのTBT協定(貿易の技術的障害に関する協定)では、加盟国が強制規格を策定するとき、関連する国際規格が存在する場合には、強制規格の基礎として用いることとされている。食品表示については、FAO/WHO合同食品規格委員会(コーデックス委員会)が定める規格が国際規格として認識されている。

○消費者庁は、コーデックス委員会のうち、主として食品表示部会(CCFL)及び栄養・特殊用途食品部会(CCNFSDU)に参加。

食品表示部会(CCFL)

【目的】 食品表示に関する「定義」と「適用条件」の決定

【スケジュール】

2011年5月、ケベックシティ(カナダ)において第39回CCFL開催。

【CCFLにおける主なトピック】

- 遺伝子組換え／遺伝子操作技術由来食品及び原材料の表示に関する提言案について
- 2004年にWHO総会にて採択された、「食事、運動、健康に関する世界的戦略(WHO世界戦略)」の実施に適した表示規定の策定について
 - ・ナトリウムの表示方法
 - ・栄養強調表示

等

栄養・特殊用途食品部会(CCNFSDU)

【目的】 表示内容の科学的根拠の確立

【スケジュール】

2011年11月、バドソーデンアムタムス(ドイツ)において第33回CCNFSDU開催予定。

【CCNFSDUにおける主なトピック】

- コーデックス栄養表示ガイドラインにおける表示を目的とした栄養参照量(NRVs)の追加/改定原案について
- 食事や栄養に関係する非感染性疾患のリスクと関わりのある栄養素の栄養参照量(NRVs)を設定するための一般原則案について

等

<コーデックス委員会とは？>

FAO(国際連合食糧農業機関)とWHO(世界保健機関)によって、1962年に設立。消費者の健康保護と公正な食品貿易の確保を目的とし、参加国の協議のもと、様々な規格の制定を行う。日本は1966年に加盟。

<食品表示に関する主なコーデックス規格>

- ・包装食品の表示に関するコーデックス一般規格[CODEX STAN 1-1985]
- ・強調表示に関するコーデックス一般ガイドライン[CAC/GL 1-1979]
- ・栄養表示に関するガイドライン[CAC/GL 2-1985]
- ・栄養及び健康強調表示に関するガイドライン[CAC/GL 23-1997]

Ⅱ 各国食品表示の現状(1)

EU (一般食品表示指令2000/13/EC)

義務表示

- 包装済の食品、健康食品に共通する項目
名称、内容量、原材料名、消費期限・賞味期限のいずれか、製造者
(特別な条件がある場合)使用方法、保存方法
- 情報がないと消費者の誤認を招く場合に表示する項目
生産国
- 該当する場合に表示する項目
遺伝子組換え食品、有機食品
- 生鮮食品については個別に規定。
- 包装されていない製品(中食、外食を含む。)は、加盟国が適用除外を定めることができる。

(注)【付記Ⅲa】

グルテンを含む穀類、甲殻類動物、卵及び卵製品、魚及び魚製品、ピーナッツ及びピーナッツ製品、大豆及び大豆製品、乳及び乳製品(ラクトースを含む)、ナッツ類、セロリとその製品、マスタード及びマスタード製品、ゴマ及びゴマ製品、SO₂で10mg/kgあるいは10mg/l以上の濃度の亜硫酸塩及び二酸化硫黄、ルピナスとその製品、軟体動物とその製品

※平成21年内閣府国民生活局:「消費者の安心・安全確保に向けた海外主要国の食品に関する制度に係る総合的調査の概要」を基に作成。

原材料表示

- ・ 全ての原材料が多い順に表示される。
- ・ 最終製品のうち、全重量の2%以下の割合を占める原料は、他の原料の後に異なる順番で表記しても良い。

原産地表示

- ・ 原産地情報がないと消費者を誤認させる可能性がある場合は義務表示。
- ・ それ以外は任意表示。

食品添加物

- ・ 加工補助剤として用いられる場合など、最終製品に影響がない場合は表示義務はない。
- ・ 添加物・香料の溶剤あるいは溶媒として必要な量だけ用いられた物質についても同様。

アレルギー表示

- ・ 最終製品に存在している場合で、かつ、付記Ⅲa(注)に挙げられていたり、付記Ⅲaの原料由来のものである場合は、全ての原料を原料の名前に明確に言及して表示。

Ⅱ 各国食品表示の現状(2)

米国

(連邦食品医薬品化粧品法、公正包装表示法、連邦規則集第21章101、農産物販売法)

義務表示

- 生鮮食品、加工食品、健康食品に共通する項目
名称、内容量、原材料名、使用方法、調理方法、保存方法、栄養表示、製造者・生産国
- 例外規定
 - ・ 栄養表示
 - ①生鮮食品のうち、単体の生の食肉・鶏肉製品について、加工食品のうち、生鮮果実・野菜、水産物について、自主的表示プログラムにより表示。
 - ②中食、外食については、強調表示等を行う場合、表示義務があるが、強調表示を行わない場合は任意。
 - ・ 使用方法、調理方法、保存方法
加工食品と健康食品については、重要事実(material fact)の情報開示(警告表示等)が義務付けられている。
- 賞味期限・消費期限
加工食品である、乳児用食品には、“use by” dateの表示義務があるが、その他については任意表示。
- 遺伝子組換え食品、有機食品については任意表示。

※平成21年内閣府国民生活局:「消費者の安心・安全確保に向けた海外主要国の食品に関する制度に係る総合的調査の概要」を基に作成。

原材料表示

- ・ 原材料を重量順に個々に記載。重量が2%未満の原材料については、原材料リストの最後に
“Contains _ percent or less of _”などと記載。

原産地表示

- ・ 牛、羊、鶏、山羊、及び豚の切り身とひき肉、魚介類、生鮮農産物、マカダミアナッツ、ペカンナッツ、朝鮮人参及びピーナッツについては義務表示。

食品添加物

- ・ 承認を受けた保存料を食品に添加する場合、原材料の一般名又は慣用名及び機能を記載。
- ・ 検定を義務付けられる着色料は、個別名又は簡略名を記載。検定を義務付けられない着色料は
“Artificial Color”などと表示できる。

アレルギー表示

- ・ 牛乳、卵、魚、甲殻類、ツリーナッツ、小麦、ピーナッツ、大豆の8品目、これらの品目に由来するたんぱく質を含む原材料。さらに、それを含む香料、着色料及び加工助剤のような二次的添加物についても表示しなければならない。

Ⅱ 各国食品表示の現状(3)

韓国 (食品衛生法)

義務表示

- 生鮮食品、加工食品、健康食品に共通する項目
名称、内容量、原材料名、保存方法、消費期限/販売期限、製造年月日

- 食品により異なる項目

	生鮮食品	加工食品	健康食品
使用方法		必須	必須(注意)
栄養表示		必須	必須
賞味期限		必須	
製造者・生産国	必須	必須	
原料原産地		特定原材料の場合義務	必須
遺伝子組換え食品	必須	必須	
有機食品	必須	必須	
アレルギー		必須	
照射食品		必須	

- 包装食品はラベル表示が義務、店頭対面販売ではポスターなどによる表示が可能。
- 中食・外食は対象外(ただし、ビラなどで表示)。

※平成21年内閣府国民生活局:「消費者の安心・安全確保に向けた海外主要国の食品に関する制度に係る総合的調査の概要」を基に作成。
なお、2010年に「農水産物の原産地表示に関する法律」が制定され、原料原産地表示についての取組が強化されている。

原材料表示

- ・ 全ての原料を重量で多い順に記載。
- ・ 重要・特徴的原料(写真や絵の表示があるものなど)は%表示。

原産地表示

- ・ 特定の原材料が50%を超えるものは1つだけ表示。それ以外の場合では上位2位までを表示。
- ・ 農林水産食品部所管の食品531品目全体で原産地表示を要する。また、食品衛生法ではレストラン食堂(100m²以上)、集団給食施設での米飯、キムチ、食肉(牛、豚、鶏)は表示。

食品添加物

- ・ 全ての食品添加物は物質名と用途を併記して表示(一括表示は不可)。用途が複数ある食品添加物の場合は主要目的である用途を併記。
- ・ キャリーオーバーの場合は表示を必要としない。

アレルギー表示

- ・ 鶏卵、牛乳、そば、南京豆、大豆、小麦、さば、カニ、エビ、豚肉、もも、トマトは含有量に関係なく表示。
- ・ 交差汚染の可能性は表示。

Ⅲ 一元化の検討にあわせて検討 することとされている事項

Ⅲ 栄養表示の義務化に向けた検討

- 販売に供する食品に、栄養成分の含有量表示や、「〇〇ゼロ」「〇〇%カット」などの強調表示、栄養成分の機能を表示する場合には、栄養表示基準に従い、必要な表示をしなければならない。
- 栄養表示の義務化に向けて、平成22年12月から栄養成分表示検討会を開催してきたが、本年8月23日、表示の適用範囲、わかりやすく活用しやすい表示方法、監視・執行のあり方などについて、検討がなされることが適当であると報告された。

栄養表示基準とは

①含有量表示

<栄養表示をする際の必要表示事項>

1. 100g、100ml、1食分、1包装その他の1単位当たりの熱量及び主要な栄養成分の量(一般表示事項という)を表示。

➢ 熱量(エネルギー)、たんぱく質、脂質、炭水化物(糖質及び食物繊維でも可)、ナトリウム

<任意表示事項>

2. 以下の栄養成分については、基準を規定。
➢ 13のビタミン、12のミネラル、糖類(単糖類、二糖類)、飽和脂肪酸、コレステロール
3. 栄養表示基準で規定されていない栄養成分は、科学的根拠に基づく限り、任意に表示して差し支えない。

<適用対象>
容器包装及び添付文書

栄養成分表示
1袋(75g)当たり

エネルギー390kcal
たんぱく質 5.3g
脂質 19.1g
炭水化物 49.1g
ナトリウム 311mg

②強調表示

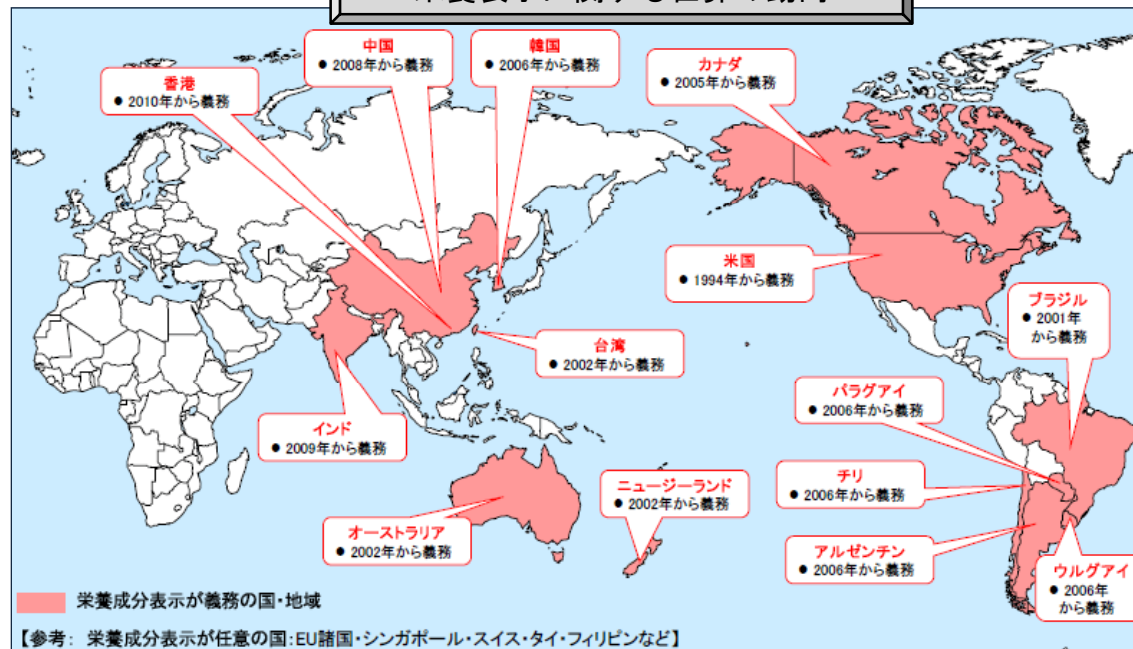
栄養表示基準の規定事項を遵守し、一般表示事項を表示

- 絶対表示(高～、～含有、～ゼロ、～控えめ等)
- 相対表示(～倍、～%カット等)

③栄養成分の機能表示

17種類のビタミンやミネラルについては、栄養成分の機能が表示可能。

栄養表示に関する世界の動向

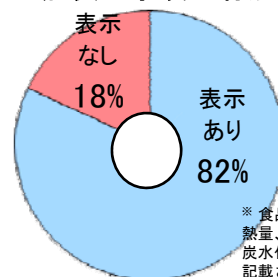


栄養表示の実態調査結果

調査対象：関東地域の大手スーパー3店舗
調査方法：食品の買い上げ調査、無作為抽出633品 平成22年11月実施

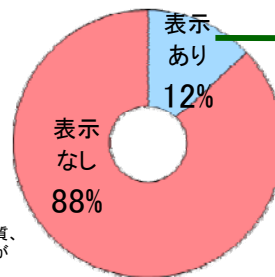
一般表示事項は、全体の約8割の食品に、強調表示は全体の約1割に表示がなされていた。

<一般表示事項の有無>



※ 食品単位当たりで、熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウムが記載された表示

<強調表示の有無>



特に
清涼飲料水(20.5%)
乳製品(16.7%)
食用油・同加工品(16.7%)
水産加工品(10.3%)
調味料(10.3%)
菓子類(10.3%)
で強調表示の割合が高かった。

Ⅲ「健康食品の表示に関する検討会」論点整理(平成22年8月27日)の概要

検討項目

消費者庁では、平成21年11月より「健康食品の表示に関する検討会」を開催し、

- 健康食品の表示の現状の把握及び課題の整理
- 特定保健用食品等健康増進法に基づく特別用途食品の表示制度のあり方
- いわゆる健康食品の表示の適正化を図るための表示基準のあり方等を検討項目として議論。

論点整理の概要

消費者庁において早急に対応すべき方策

消費者委員会において更に議論

(1) 特保の表示許可制度

①特保の表示許可手続の透明化

- ・審査に必要かつ十分な試験デザインの枠組みを提示
- ・公表すべき情報の範囲や審査の基準を統一
- ・特保の新たな規格基準の策定を検討

②許可後に生じた新たな科学的知見の収集

- ・事業者が科学的知見を定期的に取りまとめて報告させ、必要に応じて表示内容の変更を求める

③保健の機能を適切に伝える表示・広告方法

- ・摂取対象者や期間が記載されるよう、表示方法を改善
- ・許可表示を超える広告の変更を求めるなど、特保の広告に係るガイドラインを作成

(2) 健康食品の表示・広告規制

①虚偽・誇大な表示・広告規制の効果的な執行

- ・虚偽・誇大な表示や広告の具体例を明らかにするなど、ガイドラインを作成
- ・インターネットにおける虚偽・誇大広告の監視を強化

②関係部局・団体との連携促進

- ・薬事法を所管する厚生労働省との連携や地方レベルでの担当部局の連携を促進
- ・事業者・メディア団体の審査の参考となるよう、モデル条項を策定

③一定の機能性表示を認める仕組みの研究

- ・新たな成分に係る保健の機能の表示を認める可能性について研究

さらに検討が必要な制度的な課題

①特保の表示許可制度

- ・再審査手続を開始するか否かの判断基準の明確化
- ・許可を一時停止できる仕組みなど、新たな制度設計のあり方

②健康食品の表示の効果的な規制や適切な情報提供の仕組み

- ・食品表示に関する一元的な法体系のあり方の検討と整合性をとりつつ、食品の機能性表示をめぐる制度の見直し
- ・消費者からの相談を受け付ける体制の整備
- ・消費者にアドバイスできる専門家の養成や情報を集約・提供する体制の整備

Ⅲ 消費者委員会における検討

特定保健用食品の表示許可制度専門調査会

「健康食品の表示に関する検討会」論点整理を受け、平成23年2月より検討を開始し、平成23年6月24日に報告書を取りまとめた。

検討事項

- 1.再審査手続の迅速化を図るための取組の検討
- 2.再審査手続開始後の対応
- 3.許可の更新制の導入

報告書の概要

- 科学的知見の収集について
 - ✓ 事業者が新たな科学的知見を収集し、報告をする制度を検討すべき
 - ✓ 報告された知見を科学的・中立的に分析・評価する体制を検討すべき
- 再審査手続開始後の情報提供について
 - ✓ 審査状況等に関する情報を消費者に広く提供する方策を検討すべき
- 許可の更新制の導入について
 - ✓ 更新制度の導入に向けて、有効性や安全性に係る審査基準の明確化や有効期間の設定、審査体制の整備等の検討を開始すべき

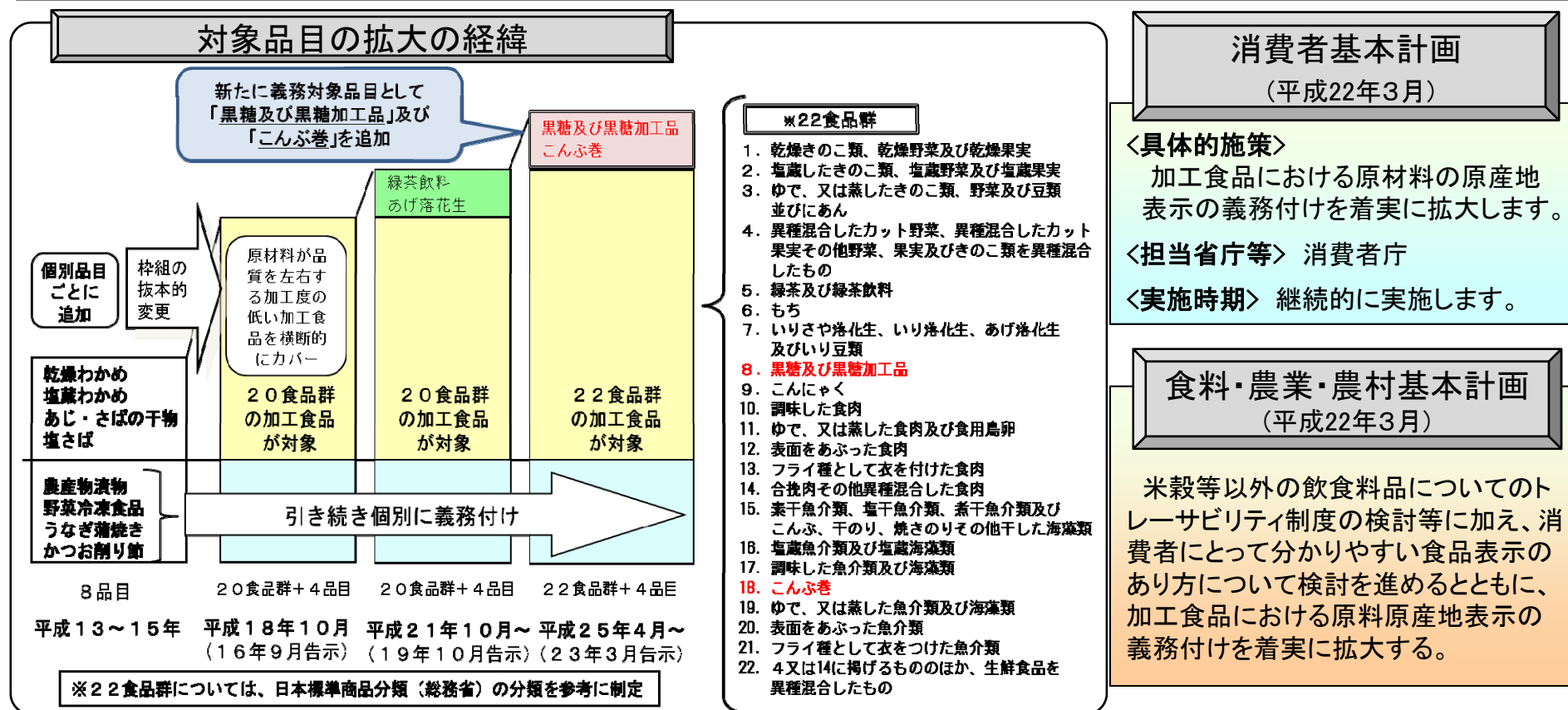


特定保健用食品の表示許可制度についての提言（平成23年8月12日）

消費者庁が特定保健用食品の表示許可制度専門調査会の報告書の内容を踏まえ、必要な取組を進めることを提言。特に、許可の更新制については、更新審査を適切に実施するための審査体制の整備が重要であることから、消費者庁においてはこの点を十分留意した上で、許可の更新制の導入に向けた検討を進めることを求める。

Ⅲ 加工食品の原料原産地表示の拡大

- 消費者庁では、義務表示の着実な拡大に向け、消費者・事業者等による意見交換会(平成22年3月29日)、要望の多かった品目についての流通実態調査等を実施し、「黒糖及び黒糖加工品」「こんぶ巻」を義務化することについて、消費者委員会へ諮問(同年11月4日)し、食品表示部会での審議を経て平成23年3月23日に答申を受け、同年3月31日に品質表示基準の改正を告示した(平成25年3月31日まで経過措置)。
- なお、今後の原料原産地表示の拡大の進め方については、昨年12月に消費者委員会食品表示部会に設置された「原料原産地表示拡大の今後の進め方に関する調査会」において検討が行われ、本年7月6日の調査会報告書において、新たに制定される法体系の下で、原料原産地表示の対象品目や選定方法等が改めて設定されることを期待するとされたところである。



義務対象品目の選定要件

- ① 原産地に由来する原料の品質の差異が、加工食品として品質に大きく反映されると一般的に認識されている品目のうち、
- ② 製品の原材料のうち、単一の農畜水産物の重量の割合が50%以上である商品に表示を義務付け

参 考

(参考) 表示の具体例 (一般的な表示)

生鮮食品



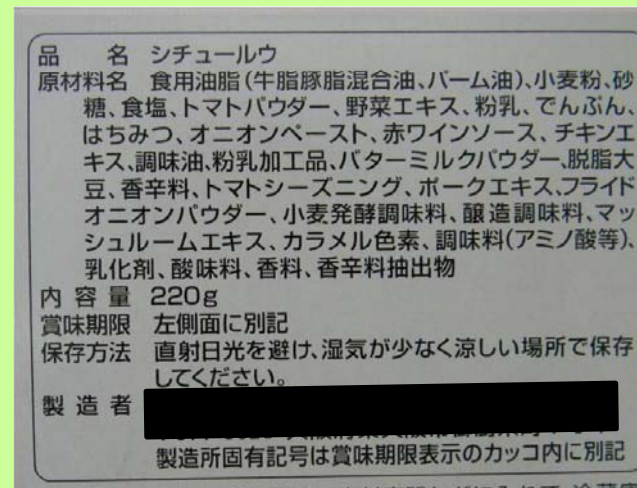
← 容器又は
包装の
見やすい
箇所への
表示例



← 製品に近接
した掲示に
よる表示例

容器又は包装の
見やすい箇所へ
の表示例 →

加工食品



(参考) 表示の具体例 (一般的な表示)

加工食品

1商品(即席カップめん)当たりの表示例

●名称:即席カップめん●原材料名:油揚げめん[小麦粉、パーム油、食塩、たん白加水分解物、しょうゆ(大豆・小麦を含む)、大豆食物繊維]、砂糖、ウスターソース(りんご・大豆を含む)、キャベツ(乳成分を含む)、異性化液糖、食塩、なたね油、純製ラード(豚肉を含む)、味付肉そぼろ(豚肉・大豆・鶏肉・小麦を含む)、香辛料、たん白加水分解物(豚肉・小麦を含む)、香味油(豚肉を含む)、アオサ、しょうゆ(大豆・小麦を含む)、トマトペースト、紅しょうが、オニオンパウダー、フライドガーリックパウダー(大豆・小麦を含む)、マンゴーチャツネ(小麦・りんごを含む)、フルーツペースト、ボークエキス(大豆・小麦を含む)、加工でん粉、カラメル色素、調味料(アミノ酸等:大豆を含む)、炭酸カルシウム、酸味料、酒精、かんすい、香料(りんご・大豆・小麦を含む)、セルロース、乳化剤(大豆・乳成分を含む)、増粘剤(キサンタンガム)、クチナシ色素、酸化防止剤(ビタミンE、ローズマリー抽出物)、ビタミンB₂、ビタミンB₁●内容量:129g(めん100g)●賞味期限:外装フィルムの側面に記載●保存方法:においが強いもののそばや直射日光を避け、常温で保存してください。
●販売者: [REDACTED]

【一括表示】

●大豆食物繊維(大豆)・味付肉そぼろ(ばれいしょ)・香辛料(とうもろこし)・たん白加水分解物(とうもろこし)・マンゴーチャツネ(とうもろこし)・香料(大豆):遺伝子組換えではありません。
●味付肉そぼろ(大豆)・香料(とうもろこし)・乳化剤(大豆):遺伝子組換え不分別(遺伝子組換え原材料が含まれる可能性があります。)

【遺伝子組換え (欄外表示)】

栄養成分表示

表示単位1食(129g)当たり

エネルギー	543kcal	ナトリウム	2.0g
たんぱく質	9.9g	ビタミンB ₁	0.44mg
脂質	21.5g	ビタミンB ₂	0.45mg
炭水化物	75.9g	カルシウム	182mg
食物繊維	3.1g	食塩相当量	5.1g

●合成保存料、合成着色料は使用しておりません。

【栄養成分表示 (欄外表示)】

使用しているアレルギー物質

卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生
●	●	●	—	—	—	—

「●」は使用しています。「—」は不使用。
その他のアレルギー物質は別途記載。
お買い上げのたびに表示をご覧ください。

【アレルギー表示(欄外表示)】

●「卵、乳、小麦、大豆、鶏肉、豚肉、りんご」の成分を含んだ原材料を使用しています。
●同じ生産工程で「えびかに、いか、牛肉、さけ、さば、ゼラチン」を含んだ食品を扱っています。
●本商品のお問い合わせ先
[REDACTED]

（参考） 表示の具体例（アレルギー表示）

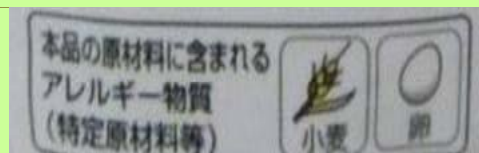
一括表示欄への記載例

名 称	食パン	内 容 量	6枚
原材料名	小麦粉・果糖ぶどう糖液糖・でん粉・シ ョートニング・パン酵母・食塩・酢酸Na・ 乳化剤・香料・イーストフード・ビタミ ンC・（ <u>原材料の一部に乳・大豆を含む</u> ）		
消費期限	枠外側面上部に記載		
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存してください。		
製 造 者	[REDACTED]		

絵を用いた表示

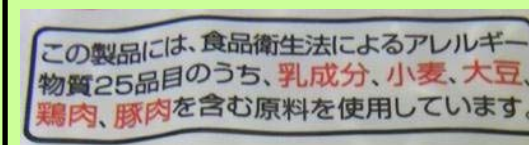
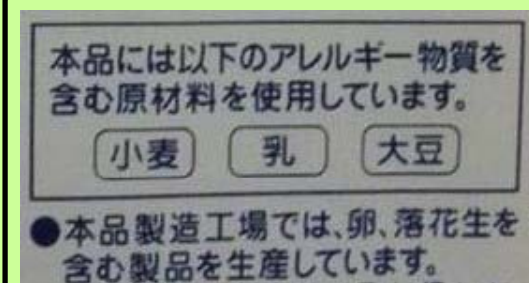


↑ 使用していませんとして絵に×印



↑ 含まれるアレルギー物質を絵で表示

文字による表示例



表形式による表示例

本製品に含まれるアレルギー物質 （ で示すものが含まれています）				
卵	乳	小麦	そば	落花生
えび	かに	あわび	いか	いくら
オレンジ	キウイ	牛肉	くるみ	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

原材料に含まれるアレルギー物質（特定原材料7品目）を●印で表しています。	小麦	卵	乳	落花生	そば	えび	かに
●本品製造工場では小麦、卵、乳成分、落花生を含む製品を製造しています。	●		●				

種 類 別: バター
原材料名: 生乳、食塩
内 容 量: 64g(8g×8個)
賞味期限: 側面に記載
保存方法: 要冷蔵(10℃以下)
製 造 者: [REDACTED]
販 売 者: [REDACTED]
●「乳」の成分を含んだ原材料を使用しています。
●本商品のお問い合わせ先

(参考) 表示の具体例 (栄養表示)

食パン		1斤 6枚スライス 1斤は340g以上です
名 称	食パン	
原材料名	小麦粉、糖類、植物油、パン酵母、ファットスプレッド、食塩、発酵種、脱脂粉乳、酢酸Na、乳化剤、イーストフード、甘味料(ステビア)、香料、V.C. (原材料の一部に大豆を含む)	栄養成分表示 (製品100g当り) 熱量 245 kcal たんぱく質 8.5 g 脂 質 3.8 g 炭水化物 44.2 g ナトリウム 420 mg 食塩相当量 1.1 g
内容量	6枚	消費期限 表面に記載
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存してください。	
製造者		

消費期限は(※)℃の保管温度の検査で

〈開封後のお取り扱いについて〉
 ・開封後は消費期限にかかわらずお早めにお召し上がりください。
 ・開封後保存する場合はラップにくるんで冷凍庫にお入れください。召し上がる時はよく温めたトースターで、凍ったままトーストしてください。

○ 一般表示事項

(熱量(エネルギー)、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム)を表示している例

なお、1斤当たりの重量やスライス枚数、食塩相当量の記載は企業判断により表示されている。

カレー		栄養成分表示/1食分(200g)当たり
名 称	カレー	
原材料名	野菜・果実(たまねぎ、バナナ)、小麦粉、牛肉、砂糖、ラード、ウスターソース、カレー粉、食塩、トマトペースト、チキンペースト、ポークビヨン、香味油、ドミグラスソース、濃縮赤ワイン、酵母エキス、たん白加水分解物、デキストリン、乳糖、ぶどう糖、野菜エキス、発酵調味料、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工デンプン)、カラメル色素、酸味料、香辛料抽出物、(原材料の一部に大豆及びりんごを含む)	エネルギー 143 kcal たんぱく質 4.2 g 脂 質 6.0 g 炭水化物 18.0 g ナトリウム 1,124 mg 食塩相当量 2.9 g
内容量	200g	

●この製品は保存料を使用せずに、気密性容器に密封し加圧加熱殺菌したレトルトパウチ食品

栄養成分表示1食分(12g・大さじ1)当たり	
エネルギー	84kcal
たんぱく質	0.25g
脂 質	9.06g
炭水化物	0.24g
ナトリウム	82.80mg
オレイン酸	5.22g
リノール酸	1.67g
α-リノレン酸	0.74g
総脂肪酸	8.46g
食塩相当量	0.21g

栄養成分表示1パック(125ml)当たり	
エネルギー	87kcal
たんぱく質	7.8g
脂 質	4.7g
糖 質	2.2g
食物繊維	2.5g
ナトリウム	52mg
カリウム	420mg
カルシウム	31mg
コレステロール	0mg
大豆イソフラボン	39mg
大豆固形分	14%以上

○ 一般表示事項及び一般表示事項以外の栄養成分表示を表示している例

左はマヨネーズ。

1食分(大さじ1杯)の重量の栄養成分を表示
右は豆乳。

1パック当たりの栄養成分を表示

(栄養成分を表示する際、表示単位(1食当たり、100g当たり等)は企業判断とされている。
表示単位は、100g、100ml、1食分、1包装その他の1単位。

(参考) 表示の具体例 (原料原産地表示)

名 称	玉こんにゃく
原材料名	<u>こんにゃく粉(国産)</u> 、こんにゃく用凝固剤(水酸化カルシウム)
内 容 量	500g(充填時)
賞味期限	枠外記載
保存方法	直射日光、高温多湿の場所を避けて保存してください。
製 造 者	

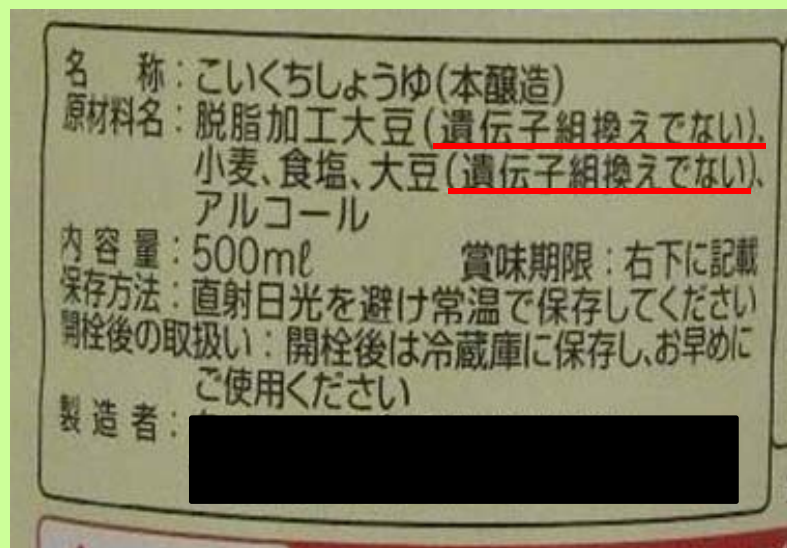
- 一括表示欄の原材料名に原料原産地名を記載している例。

商品名			
名 称	にんにくしょうゆ漬		
原 材 料 名	にんにく、漬け原材料(果糖ぶどう糖液糖、しょうゆ、植物性たんぱく質、砂糖、味醂、酒精、酸味料) (原材料の一部に大豆、小麦を含む)		
原料原産地名	中国(にんにく)		
形 量	110g	内容総量	185g
賞味期限	2011.8.24		
保存方法	直射日光を避け、常温で保存する事。		
製 造 者			

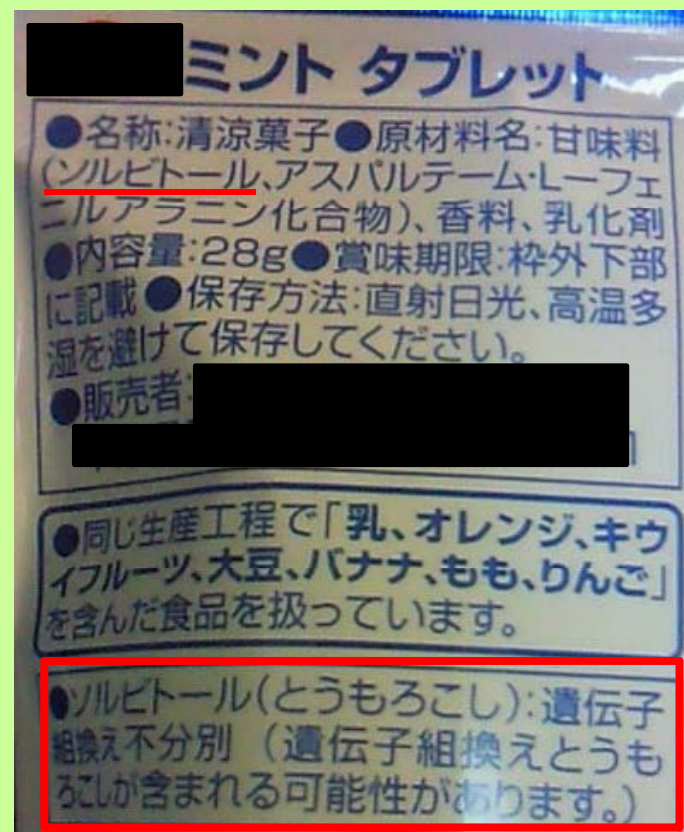
名 称	緑茶(ティーバッグ)
原材料名	茶
原料原産地名	<u>国産</u>
内 容 量	100g(50袋)
賞味期限	枠外下部に記載
保存方法	直射日光・高温多湿をさけて 常温で保存してください。
製 造 者	

- 一括表示欄に原料原産地名の欄を設け原産地(中国、国産)を記載。

(参考) 表示の具体例 (遺伝子組換え表示)



- 脱脂加工大豆、大豆について、「遺伝子組換えでない」旨を任意で表示した例。



- 表示対象品目ではないが、任意で表示した例。