

【旧テキスト P2】 (2) バランスがよく、健康的な食生活の 2 行目

……2013 年の日本人の平均寿命は女性が 86.61 歳、男性が 80.21 歳で、女性は世界一、男性は世界 8 位。

→ 2017 年の日本人の平均寿命は女性が 87.26 歳、男性が 81.09 歳で、女性は 世界第 2 位、男性は 第 3 位。

【旧テキスト P32】 12 行目

淤能碁呂島（おのろご） → 淤能碁呂島（おのころ）

【旧テキスト P39】 例題

例題 食品表示の法規制について

【問】 栄養成分の表示では、今後、ナトリウムの表示に代えて食塩相当量を義務表示とすることとなった。漬物 100 g 当たりのナトリウムが 1,800mg ある場合、その食塩相当量は何 g か、小数第 1 位まで答えなさい。

また、食塩相当量を小数第 2 位以下までを答えず、小数第 1 位までとする理由を答えなさい。なお、ナトリウムの原子量は 23 g、塩素の原子量 35.5 g とする。

【答】 4.6 g（小数第 1 位まで）

理由：100 g に対して小数第 2 位（0.01 g）のオーダーは、1 万分の 1 の極微量で栄養成分としての影響、効果のごく少ないとされるため。

〔解説〕 $1800\text{mg} : X\text{mg} = 23 (\text{Na}) : 23 + 35.5 (\text{Na+Cl})$

$$X\text{mg} = 1800\text{mg} \times 58.5 \div 23$$

$$X\text{mg} = 4578\text{mg} \rightarrow 4.6 \text{ g}$$

（注）ナトリウム量から食塩相当量への変換計数は、 $2.54 [58.5 (\text{Na+Cl}) \div 23 (\text{Na})]$



【旧テキスト P40】 図表 2 - 10 しょう油の種類と主原料および成分

図表 2-7 しょう油の種類と主原料および成分

単位：%

種 類	主原料	食 塩	全窒素	酸
濃口しょう油	脱脂大豆・小麦・食塩	16.9	1.60	0.5 前後
淡口しょう油	大豆・小麦・食塩	18.5	1.19	
たまりしょう油	大豆・食塩	17.0	2.60	
再仕込みしょう油	大豆・小麦・醤油・食塩	14.5	2.40	
白しょう油	精白小麦・脱脂大豆・食塩	17.5	0.50	
減塩しょう油	脱脂大豆・大豆・小麦・食塩	8.4	1.60	

資料：佐竹秀雄「食品加工シリーズ 漬物」農文協（1999年）

【旧テキスト P43】 例題

例題 原材料配合表に基づく表示

下の配合表は、国産大根下漬 100kg と調味に使用した食品、食品添加物、それぞれの使用量（計 150kg）である。

	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑧	⑨
使用原料名	下漬大根（刻み） 塩 5%	ブドウ糖・果糖液糖	水道水	醸造酢	醸造アルコール（酒精）	グルタミン酸ソーダ	しょう油	かつおエキス	リンゴ酸
(kg)	100	30	14.5ℓ	4.0ℓ	1.2ℓ	0.9	0.5	0.2	0.1

【問 1】 下の製品の一括表示欄に、上記の配合表を参考にして、表示項目に表示内容を記入して、商品を完成しなさい。

【答 1】 商品名 美味（うま！）すずしろ酢漬（→適宜）

	だいこん酢漬（刻み）
原材料名	塩押しだいこん、漬け原材料 [ぶどう糖・果糖液糖、食塩、醸造酢、酒精、しょうゆ、かつおエキス] 調味料（アミノ酸）、酸味料（一部に小麦、大豆を含む）
原料原産地名	国産（だいこん）
内容量	350 g
消費期限	略
保存方法	略
製造者	（株）全漬連漬物 東京都江東区三好 1-1-2 TEL 03-5875-8094

【記載上の注意】 商品名は、自社品をアピールしたものとして記載すること。
アレルギーに関する必要な表示を、最後の行に（ ）書きすること。
原材料名が、枠外にはみ出す記載であっても可とする。

「農産物漬物品質表示基準」による定義では、漬物とは……脱塩、浸、塩漬け等の処理をしたもの……又はこれを干したものをいう。」となっている。

わが国にはたくあん漬、野沢菜漬、浅漬など、数多くの漬物があるが、それらは漬物の定義のとおり、主に漬床や漬液の違いによって10種類に分類されている。定義に当てはまらないその他の漬物の1種類を除き、それらをまとめたのが図表3-1である。これらを保蔵・流通の面からみると

→ 「食品表示基準」による農産物漬物の定義では、漬物とは……脱塩、浸漬、塩漬け等の処理をしたもの……又はこれを干したものをいう。」となっている（第10章の「食品表示基準」別表第3参照）。

わが国にはたくあん漬、野沢菜漬、浅漬など、数多くの漬物があるが、それらは漬物の定義のとおり、主に漬床や漬液の違いによって分類されている。これらを保蔵・流通の面からみると

【旧テキスト P45】 図表3-1 削除

【旧テキスト P68】 ④ しょうが漬の10行目
輸入し、千六本切りして → 輸入し、千切りして

【旧テキスト P71】 (10) 発酵漬物 1行目
……主なものにすぐき漬や飛騨赤かぶ漬などがある。

① すぐき漬

→主なものにすぐきやしば漬などがある。

① すぐき



【旧テキスト P72】 ④ すんき漬

食塩をまったく使わずに製造する漬物には、国内では新潟県長岡の「ゆでこみ菜」、長野県木曾の「すんき漬」、外国では、中国の「酸菜」、ネパールの「グンドルック」などが知られている。すんき漬は木曾福島からさらに奥に入った木曾御岳山の麓にある開田高原の王滝村、木曾町などで古くから作られている漬物である。すんき漬の原料となる野菜は、カブの仲間である王滝カブラなどで、根部は紫がかった紅色をしている。すんき漬に用いるのは葉で、根は塩漬にして食べたり、料理に使ったりする。沸騰水に葉をざっと浸し、まだ熱いままの状態ですんき漬専用の木桶に移す。つぎに漬種と湯通しした原料の葉を交互に漬け込んでいく。この漬種を用いる点がすんき漬のもっとも大きな特徴であり、ほかの漬物と異なるところである。漬種は前年に製造されたすんき漬を乾燥させたもので、「すんき干し」とよばれている。漬種はこのすんき干しを水で戻したものである。「すんき干し」は漬種として使用されるほかに、みそ汁の具として使われたり、油いためなどにして食される。こうして漬け込まれた後、漬込み量の約2倍の重石をのせ、一晩家のなかに置いてから、翌朝、物置に場所を移し、木曾の低温下で発酵を行う。通常、一週間ほどで食べられる。すんき漬は漬物としてそのまま食べることもできるが、むしろ調理素材としてさまざまな料理に利用される。

→ 食塩をまったく使わずに製造する漬物には、国内では長野県木曾の「すんき漬」、新潟県長岡の「ゆでこみ菜」、外国では、中国の「酸菜」、ネパールの「グンドルック」などが知られている。すんき漬は木曾福島からさらに奥に入った木曾御岳山の麓にある王滝村、木曾町などで古くから作られている漬物である。すんき漬の原料となる野菜は、カブの仲間である王滝カブラなどで、根部は紫がかった紅色をしている。すんき漬に用いるのは茎葉で、根部は甘酢漬にして食べたり、料理に使ったりする。沸騰水に葉をざっと浸し、まだ熱いままの状態ですんき漬専用の木桶に移す。つぎに漬種と湯通しした原料の葉を交互に漬け込んでいく。この漬種を用いる点がすんき漬のもっとも大きな特徴であり、ほかの漬物と異なるところである。漬種は前年に製造されたすんき漬や漬汁を冷凍・冷蔵保存しておいたものである。以前は「すんき干し」といって、前年のすんき漬を乾燥させておいたものを水で戻し、漬種として用いた。この



ようにして漬け込まれた後、漬込み量の約2倍の重石をのせ、一晩家のなかに置いてから、翌朝、物置に場所を移し、木曾の低温下で発酵を行う。通常、一週間ほどで食べられる。すんき漬は漬物としてそのまま食べることもできるが、むしろ調理素材としてすんきそばやお焼きなどさまざまな料理に利用されている。

【旧テキスト P74】 ⑦ピクルスの5行目

……甘酢液には、オールスパイス、クローブ、コショウなど数種類の

→甘酢液には、ディル、オールスパイス、クローブ、コショウなど数種類の

【旧テキスト P122】 図表 5 - 9 各種微生物に対するアリルカラシ油の最小生育阻止濃度 (MIC)

図表 5 - 9 各種微生物に対するアリルカラシ油の最小生育阻止濃度 (MIC)

分類	被験菌		MIC レベル*				
			A	B	C	D	E
カビ	<i>Altemaria alternata</i> IFO4026	ススカビ属	●				
	<i>Mucor racemosus</i> IFO6745	ケカビ属	●				
	<i>Penicillium chrysogenum</i> IFO6223	青カビ属	●	●			
	<i>Penicillium citrinum</i> ATCC9849		●				
	<i>Penicillium islandicum</i> NFRI1156		●				
	<i>Penicillium digitatum</i>			●			
	<i>Aspergillus niger</i> ATCC6275	麹カビ属		●			
	<i>Aspergillus flavus</i> IFO5839			●			
	<i>Aspergillus flavus</i> NFRI1157		●				
	<i>Cladosporium herbarum</i> IFO31006	クロカワカビ属	●				
	<i>Cladosporium cladosporioides</i> IFO6348		●				
	<i>Rhizopus javanicus</i>	クモノスカビ属			●		
	<i>Wallemia sebi</i> IFO5992	アズキイロカビ属	●				
	<i>Chaetomium globosum</i> IFO6347	ケトミウム属		●			
	<i>Monascus ruber</i> IFO31842	紅麹カビ属	●				
	<i>Fusarium oxysporum</i> NFRI1011	赤カビ属	●				
	<i>Fusarium graminearum</i> NFRI1233		●				
<i>Fusarium solani</i> IFO9425	●						
<i>Geotrichum candidum</i>	ゲオトリクム属		●				
<i>Zygosaccharomyces rouxii</i> IFO0320	漬物関連酵母	●					
<i>Debarymyces klockeri</i> JCM1526			●				
<i>Torulopsis versatilis</i> JCM5957		●					
<i>Hansenula anolama</i> NFRI3717		●					
<i>Torulaspora delbreuckii</i> NFRI3811		●					
<i>Candida toropicalis</i> NFRI4040		●					
<i>Zygosaccharomyces rouxii</i> NFRI13447		●					
<i>Saccharomyces cerevisiae</i> NFRI3066		●					
<i>Candida albicans</i> IFO1061		●					
<i>Staphylococcus aureus</i> IFO12732		黄色ブドウ球菌			●		
<i>Staphylococcus epidermidis</i> IFO12993	表皮ブドウ球菌			●			
<i>Bacillus cereus</i> IFO13494	セレウス菌			●			
<i>Bacillus circulans</i> IFO3329	グラム陽性菌		●				
<i>Bacillus subtilis</i> IFO13722		枯草菌		●			
<i>Leuconostoc mesenteroides</i> IFO3426		乳酸球菌				●	
<i>Streptococcus faecalis</i>					●		
<i>Lactobacillus brevis</i> IFO3960		乳酸桿菌				●	
<i>Lactobacillus plantarum</i>						●	
<i>Pediococcus acidilactici</i>						●	
<i>Pediococcus halophilus</i>					●		
<i>Escherichia coli</i> JCM1891	大腸菌	●					
<i>Salmonella Typhimurium</i> ATCC14028	チフス菌		●				
<i>Salmonella ParatyphiB</i>	バラチフス菌		●				
<i>Salmonella pullorum</i>		●					
<i>Salmonella Enteritidis</i>	腸炎菌		●				
<i>Shigella flexneri 1b</i>	赤痢原因菌		●				
<i>Vibrio cholerae</i>	コレラ菌	●					
<i>Vibrio parahaemolyticus</i> IFO13275	腸炎ビブリオ菌		●				
<i>Pseudomonas aeruginosa</i> IFO13275	緑膿菌	●					

※判定基準 A : 20ppm 以下、B : 21 ~ 60ppm、C : 61 ~ 120ppm、D : 121 ~ 360ppm、E : 361ppm 以上

第6章

漬物と健康

【旧テキスト P126 14行目】

また、成人の食物繊維の目標値としては、男性1日19g以上、女性17g以上の摂取が望ましいということが述べられている。

→また、成人の食物繊維の目標値としては、男性1日20g以上、女性18g以上の摂取が望ましいということが述べられている。

【旧テキスト P126】 図表6-2 日本人の食物繊維摂取量

図表6-2 日本人の食物繊維摂取量

単位：g/日

年齢	男性			女性		
	人数(人)	平均	目標値	人数(人)	平均	目標値
20～29	225	13.1	20以上	245	11.8	18以上
30～39	347	13.3	20以上	362	12.5	18以上
40～49	453	13.9	20以上	582	13.0	18以上
50～59	440	14.8	20以上	519	14.4	18以上
60～69	640	16.8	20以上	733	16.8	18以上
70以上	735	17.0	19以上	891	16.1	17以上

資料：厚労省「国民健康・栄養調査」(2015年)、「日本人の食事摂取基準(2015年版)」

【旧テキスト P128】 図表6-4 漬物の食物繊維含有量

図表6-4 漬物の食物繊維含有量

単位：g/100g

漬物名	含有量	漬物名	含有量	漬物名	含有量
高菜漬	5.2	みず菜塩漬	3.5	うり塩漬	2.2
すぐき	5.2	オリーブ塩漬	3.3	しょうが甘酢漬	2.0
からし菜漬	5.0	らっきょう甘酢漬	3.3	かぶぬかみそ漬(根)	2.0
ザーサイ	4.6	なす塩漬	2.7	かぶ塩漬(根)	1.9
しば漬	4.4	わさび漬	2.7	白菜漬	1.8
なすからし漬	4.2	キムチ	2.7	べったら漬	1.8
かぶぬかみそ漬(葉)	4.0	なすぬかみそ漬	2.7	大根ぬかみそ漬	1.8
福神漬	3.9	野沢菜漬	2.5	きゅうりピクルス	1.7
たくあん漬	3.7	しょうが酢漬	2.4	きゅうりぬかみそ漬	1.5
梅干し	3.6	奈良漬	2.4	きゅうり塩漬	1.3

資料：「日本食品標準成分表 2015年版(七訂)」



【旧テキスト P128】 図表 6 - 5 漬物に含まれるビタミンA含有量

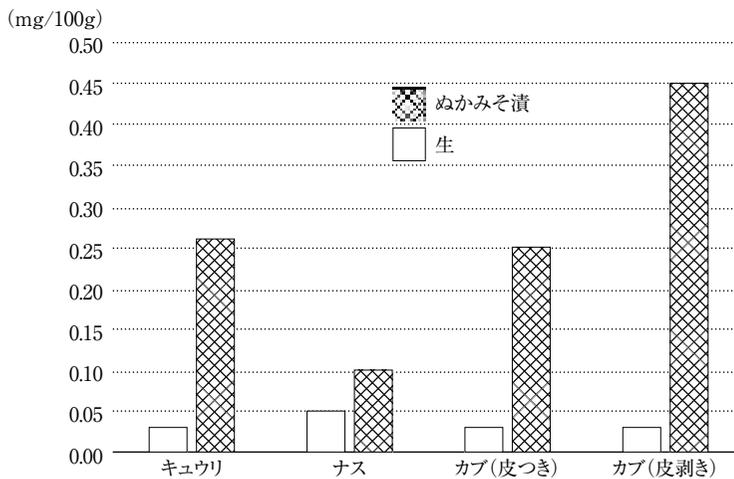
図表 6 - 5 漬物のビタミンA (β - カロテン当量) 含有量

単位：μg/100g

漬物名		漬物名	
高菜漬	3,600	福神漬	100
からし菜漬	3,000	梅干し	83
かぶぬかみそ漬(葉)	1,600	うり塩漬	74
野沢菜漬	1,600	なすからし漬	76
みず菜塩漬	1,100	きゅうりピクルス	53
しば漬	580	なす塩漬	44
オリーブ塩漬	450	なすぬかみそ漬	26
キムチ	210	わさび漬	20
きゅうりぬかみそ漬	210	奈良漬	16
きゅうり塩漬	210	ザーサイ	11

資料：「日本食品標準成分表 2015年版(七訂)」

【旧テキスト P130】 図表 6 - 6 ぬかみそ漬のビタミンB₁含有量



図表 6 - 6 ぬかみそ漬のビタミンB₁含有量



【旧テキスト P130】 図表 6-7 ぬかみそ漬のビタミン、ミネラルおよび食物繊維含有量

図表 6-7 ぬかみそ漬のビタミン、ミネラルおよび食物繊維含有量

単位：mg/100g

野菜		ビタミン B ₁	ビタミン B ₂	カリウム (K)	カルシウム (Ca)	食物繊維
キュウリ	生	0.03	0.03	200	26	1,100
	ぬかみそ漬	0.26	0.05	610	22	1,500
ナス	生	0.05	0.05	320	18	2,200
	ぬかみそ漬	0.10	0.04	430	21	2,700
カブ (皮つき)	生	0.03	0.03	280	24	1,500
	ぬかみそ漬	0.25	0.04	500	57	2,000
カブ (皮剥き)	生	0.03	0.03	250	24	1,400
	ぬかみそ漬	0.45	0.05	740	26	1,800

資料：厚生労働省「国民健康・栄養調査」(2015年)

【旧テキスト P131】 図表 6-8 漬物のビタミンC含有量

図表 6-8 漬物のビタミンC含有量

単位：mg/100g

漬物名		漬物名	
なすからし漬	87	きゅうりぬかみそ漬	22
からし菜漬	80	かぶ塩漬(根)	19
かぶぬかみそ漬(葉)	49	だいこんぬかみそ漬	15
みず菜塩漬	47	オリーブ塩漬	12
べったら漬	45	たくあん漬	12
高菜漬	30	きゅうり塩漬	11
かぶぬかみそ漬(根)	28	うり塩漬	10
野沢菜漬	27	なすぬかみそ漬	8
白菜漬	27	なす塩漬	7
キムチ	24	わさび漬	1

資料：「日本食品標準成分表 2015年版(七訂)」



【旧テキスト P132】 図表 6 - 9 漬物のカリウム (K) 含有量

図表 6 - 9 漬物のカリウム (K) 含有量

単位：mg/100 g

漬物名		漬物名		漬物名	
ザーサイ	680	なすぬかみそ漬	430	わさび漬	140
きゅうりぬかみそ漬	610	すぐき	390	奈良漬	100
かぶぬかみそ漬 (葉)	540	キムチ	340	福神漬	100
からし菜漬	530	かぶ塩漬	310	なすからし漬	72
かぶぬかみそ漬 (根)	500	野沢菜漬	300	しば漬	50
たくあん漬	500	なす塩漬	260	オリーブ塩漬	47
だいこんぬかみそ漬	480	白菜漬	230	らっきょう甘酢漬	38
みず菜塩漬	450	うり塩漬	220	しょうが甘酢漬	27
高菜漬	450	きゅうり塩漬	220	しょうが酢漬	21
梅干し	440	べったら漬	180	きゅうりピクルス	18

資料：「日本食品標準成分表 2015年版 (七訂)」

【旧テキスト P133】 図表 6 - 10 漬物のカルシウム (Ca) 含有量

図表 6 - 10 漬物のカルシウム (Ca) 含有量

単位：mg/100 g

漬物名		漬物名		漬物名	
かぶぬかみそ漬 (葉)	280	しょうが酢漬	67	しば漬	30
みず菜塩漬	200	梅干し	65	うり塩漬	26
からし菜漬	150	かぶぬかみそ漬 (根)	57	きゅうり塩漬	26
高菜漬	150	かぶ塩漬	48	きゅうりピクルス	25
ザーサイ	140	キムチ	48	きゅうりぬかみそ漬	22
野沢菜漬	130	白菜漬	47	なすぬかみそ漬	21
すぐき	130	だいこんぬかみそ漬	44	べったら漬	20
オリーブ塩漬	79	わさび漬	40	なす塩漬	18
たくあん漬	76	しょうが甘酢漬	36	奈良漬	18
なすからし漬	71	福神漬	36	らっきょう甘酢漬	15

資料：「日本食品標準成分表 2015年版 (七訂)」



【旧テキスト P135】 10 行目 文章追加

干したくあんを製造する過程で、たくあんに含まれている GABA (Gamma Amino Butyric Acid: γ -アミノ酪酸) の含有量が大幅に増加することや、漬物から分離した植物由来乳酸菌が GABA を生産することが明らかになっており、それを利用した機能性表示食品 (漬物) も商品化されている。GABA は、ヒトの脳や消化管に存在するアミノ酸の一種で、血管を収縮させるノルアドレナリンの分泌を抑制して血管の収縮を緩和し、血圧を下げる効果や、ストレスを和らげたりする作用があることが報告されている。

近年、国立がん研究センターが核となっで行われてきた「多目的コホート研究」の結果、漬物の原料野菜として多く利用されているアブラナ科野菜が、死亡率を低下させていることが報告されている。このアブラナ科野菜には、がん予防効果があるといわれており、イソチオシアネートや抗酸化性ビタミンの機能によるものと考えられている。

【旧テキスト P158】 最終行 文章追加

大腸菌群を効率良く鑑別定量する方法として、X-GAL 培地を用いる方法がある。本培地では、大腸菌群は青色コロニーを形成するので容易に計数することが可能である。大腸菌群以外の菌は、発育を抑制されるか発育しても発色しないので区別することができる。

(3) 乳酸菌

漬物の乳酸菌数は、炭酸カルシウムを 1% 加えた MRS 培地で、混積培養により計数することができる。本培地では、乳酸菌が生成した乳酸により炭酸カルシウムが溶解するので、クリアゾーン（透明帯）をとまなうコロニーを計数することで、目的を達することができる。なお、乳酸菌以外の菌の生育を抑制するために、1% アジ化ナトリウム原液と 1% シクロヘキシミド原液をそれぞれ MRS 培地に各 1% 添加する。なお、嫌気培養することでより明確に計数することができる。

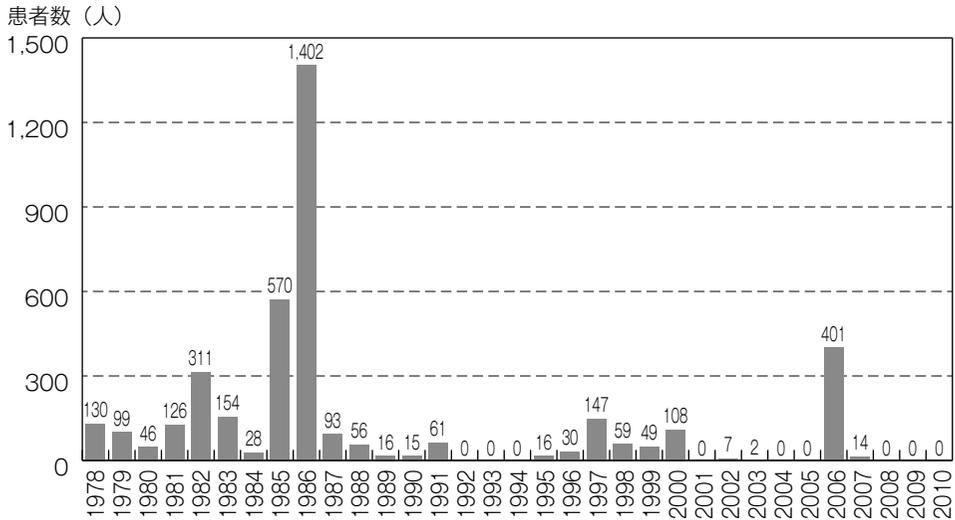
【旧テキスト P159】 1 行目

(3) 酵母 → (4) 酵母

第9章

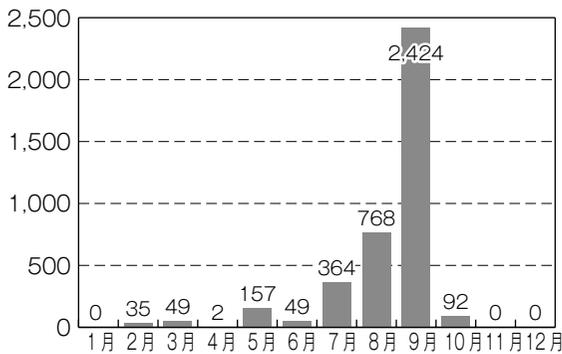
漬物工場の衛生管理

【旧テキスト P181】 図表9-1 漬物を原因とする食中毒患者数（1987～2006年）



図表9-1 漬物を原因とする食中毒患者数（1978～2010年）資料：厚生労働省

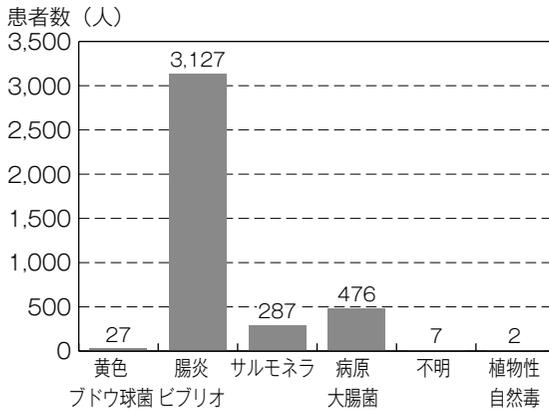
【旧テキスト P181】 図表9-2 漬物を原因とする食中毒の月別発生件数（1987～2006年）



図表9-2 漬物を原因とする食中毒の月別発生患者数（1978～2010年）資料：厚生労働省



【旧テキスト P181】 図表 9 - 3 漬物を原因とする食中毒の原因菌と発生件数（1987～2006年）



図表 9 - 3 漬物を原因とする食中毒の原因菌と患者数（1978～2010年）資料：厚生労働省

【旧テキスト P188】 ④ 有機酸（高酸度酢）の前行 文章追加

④炭酸次亜水

炭酸次亜水は、次亜塩素酸ナトリウム水溶液に炭酸ガスを通気することにより pH を 5.0～6.5 に調整した弱酸性の殺菌水である。原材料が次亜塩素酸ナトリウムと炭酸ガスであり、炭酸ガスが溶解しても塩素ガスが発生する強酸性域の pH まで低下することがなく、安全性が高いことが特徴である。

【旧テキスト P188】 26 行目以降小見出し

④有機酸→⑤有機酸、⑤オゾン水→⑥オゾン水、⑥その他の除菌方法→⑦その他の除菌方法

例題 流水型殺菌槽における次亜塩素酸ソーダの添加について

【問 1】 次亜塩素酸ソーダは 12% の濃度で販売されている。1.5 t の 2 つの流水水槽（曝気式）を連結している水槽に、何 ℓ または何 ml を加えれば、200ppm 濃度の次亜塩素酸ソーダ溶液槽になるか、1 行の計算式を示して答えなさい（なお、濃度 1 % = 10,000ppm である）。

【答 1-1】 計算式 $X \text{ (ml)} \times 12 \times 10^4 \text{ (ppm)} = 1.5 \text{ t} \times 2 \times 200 \text{ (ppm)}$

【答 1-2】 5,000 ml または 5 ℓ (1.5 t → $1.5 \times 10^6 \text{ ml}$ として計算)

【問 2】 この 1 つの流水水槽の水を 5 分で入れ替えるには、毎秒、何 ℓ の水を注水すればよいか答えなさい。

【答 2】 5 ℓ (注) $Y \text{ ℓ} \times 5 \text{ 分} \times 60 \text{ 秒} = 1,500 \text{ ℓ}$

【問 3】 この流水水槽で 1 時間、洗浄・殺菌する作業をした場合、1 時間に注入する 200ppm 次亜塩素酸ソーダ溶液は、何 ℓ になるか答えなさい。また、1 時間の洗浄・殺菌作業に使用した 12% 濃度の次亜塩素酸ソーダは、何 ℓ か答えなさい。

【答 3-1】 18,000 ℓ

(注) $5 \text{ ℓ} \times 60 \text{ 分} \times 60 \text{ 秒} = 18,000 \text{ ℓ}$

【答 3-2】 30 ℓ

(注) 【答 1-2】 の 3 t の水には次亜塩素酸ソーダ液 5 ℓ を加えたことを利用して、18 t はその 6 倍量になるから、 $5 \text{ ℓ} \times 6 \text{ 倍} = 30 \text{ ℓ}$



【旧テキスト P193】 11 行目 例題追加

例題 重要要素の熟語

【問】 労働安全・衛生などに関する 4 S と、品質の変動要因などに関する 5 M + 1 E の計 10 個の略号のアルファベットについて、それぞれに該当する漢字 2 文字で答えなさい。

【答】 4S → ① 整理 ② 整頓 ③ 清掃 ④ 清潔
5M → ① 人間 ② 機械 ③ 原料 ④ 方法 ⑤ 測定
③ 材料 ④ 手法 ⑤ 計測
⑤ 計量
1E → ① 環境

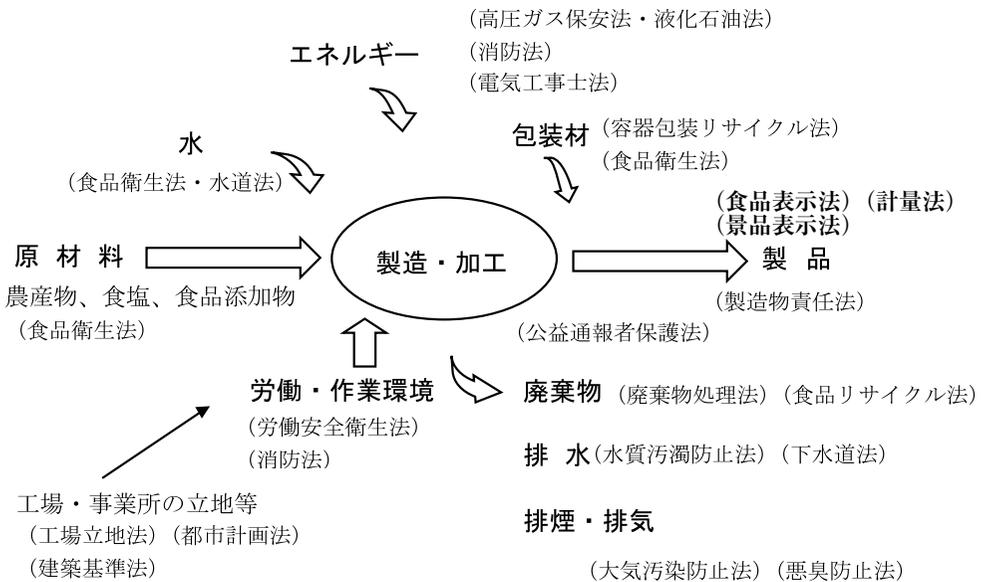
【旧テキスト P193】 (2) HACCP の歴史と現状の最終行 文章追加

2018 年 6 月、食品衛生法が改正され、食品産業全体に HACCP の導入が義務化されることになった。HACCP の導入に対し、小規模事業者の場合、その取り扱う食品の特性等に応じた「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」でよいとされている。

漬物製造業界においては、「漬物製造における HACCP の考え方を取り入れた安全安心なものづくり」(小規模事業者向け衛生管理の手引書)が全漬連によって、平成 30 年 3 月に発刊されており、たいへんわかりやすく解説しているので、参考にすることが望ましい。

【旧テキスト P213】

2 食品工場における法令の対象



【旧テキスト P214】 最終行

●〔労働安全衛生法〕→削除

【旧テキスト P215】 例題 労働安全衛生法について

(規) 常時使用する従業員が、10人から50人未満の事務所は、安全衛生推進者を選任し、管轄の労働基準監督署に報告しなければならない。(×)

【旧テキスト P215】 例題 食品表示法について

(告) 惣菜や漬物には、JAS法の品質表示基準により、原料原産地の表示を行うことが義務づけられている。(×) →惣菜に規定なし

(注) 作成府令準備中で、現在の食品表示基準等のすべてがこれに含まれる。



→ (告) そう菜や漬物には、食品表示基準により、原料原産地の表示を行うことが義務づけられている。(○) →そう菜等に対しては、2019年9月から表示を義務づけし、2022年4月から完全義務化(猶予期間2022年3月までは、従前のおりどよい)

【旧テキスト P216】 (3) 食品の安全、製造、規格・基準に関するもの

例題 食品衛生法について

- (法) 水道水や飲料適の水には、遊離残留塩素を0.1ppm以上含むことと規定されている。(○)
- (法) 食品健康影響評価を行う国の組織は、薬事・食品衛生審議会である。(×)
→食品安全委員会
- (告) 日本で使用許可の合成着色料には、定められた添加量の規定はない。(×)
→緑色色素はあり
- (法) 食品衛生監視員の主な業務には、①食品関係営業施設の監視指導、②食品の無償収去・検査、③営業施設の立入検査、④営業許可の取り消しである。(×)
→④の取り消しは行政権限
- (規) 甘味料には、砂糖などの糖類もあるが、食品添加物としては、ステビア、アスパルテーム、アスセルフアムカリウム、スクラロース、ポリフェノール等がある。(×)
→ポリフェノールは甘味料ではない

〔健康増進法〕 →削除

〔農林物資の規格化等に関する法律 (JAS法)〕

→〔日本農林規格等に関する法律 (JAS法)〕

【旧テキスト P218 ~】 農産物漬物品質表示基準

→食品表示基準に変更

食品表示基準

(平成27年3月20日内閣府令第10号制定)
(平成29年9月1日内閣府令第43号改正)

農産物漬物の関係規定集（抜粋）

この規定集は、膨大な「食品表示基準」の中から、農産物漬物の表示を行うための規定等を抜粋したもので、その構成を示し、関連する別表は該当する規定の後に配置してわかりやすくした。農産物漬物に関連がなく省略した規定等については、食品表示基準の本文を確認されたい。

食品表示基準

目次

- 第一章 総則（第1条・第2条）
- 第二章 加工食品
 - 第一節 食品関連事業者に係る基準
 - 第一款 一般用加工食品（第3条－第9条）
 - 第二款 業務用加工食品（第10条－第14条）
 - 第二節 食品関連事業者以外の販売者に係る基準（第15条－第17条）
- 第三章 生鮮食品
 - 第一節 食品関連事業者に係る基準
 - 第一款 一般用生鮮食品（第18条－第23条）
 - 第二款 業務用加工食品（第24条－第28条）
 - 第二節 食品関連事業者以外の販売者に係る基準（第29条－第31条）
- 第四章 添加物
 - 第一節 食品関連事業者に係る基準（第32条－第36条）
 - 第二節 食品関連事業者以外の販売者に係る基準（第37条－第39条）
- 第五章 雑則（第40条・第41条）
- 附則

第一章 総則

（適用範囲）

第1条 この府令は、食品関連事業者等が、加工食品、生鮮食品又は添加物を販売する場合について提供する。ただし、加工食品又は生鮮食品を設備を設けて飲食させる場合には、第40条の規定を除き、適用しない。

（定義）

第2条 この府令において、次の各号に掲げる用語の意義は、当該各号に定めるところによる。

- 1 加工食品（略）（別表一を記載、略）
- 2 生鮮食品（略）（別表二を記載、略）
- 3 業務用加工食品（略）
- 4 業務用生鮮食品（略）
- 5 業務用添加物（略）
- 6 容器包装（略）
- 7 消費期限（略）
- 8 賞味期限（略）
- 9 特定保健用食品（略）



- 10 機能性表示食品 (略)
- 11 栄養機能食品 (略) (別表十一を記載、略)
- 12 栄養素等表示基準値 (略) (別表十を記載、略)
- 13 組換えDNA技術 (略)
- 14 対象農産物 (略) (別表十六を記載)
- 15 遺伝子組換え農産物 (略)
- 16 非遺伝子組換え農産物 (略)
- 17 特定遺伝子組換え農産物 (略)
- 18 非特定遺伝子組換え農産物 (略)
- 19 分別生産流通管理 (略)
- 20 特定分別生産流通管理 (略)

2 前項各号に定めるもののほか、この府令において、別表第三の上欄に掲げる食品に係る同表の中欄に掲げる用語の意義は、それぞれ同表の下欄に定めるところによる。

3 (略)

別表第3 (第2条第2項関係)

食品	用語	定義
農産物漬物	農産物漬物	農産物(山菜、きのこ及び樹木の花、葉等を含む。以下農産物漬物の項において同じ。)を塩漬(塩漬の前後に行う砂糖類漬けを含む。)し、干し、若しくは湯煮したものの若しくはこれらの処理をしないもの又はこれに水産物(魚介類及び海藻類をいう。以下農産物漬物の項において同じ。)を脱塩、浸漬、塩漬け等の処理をしたもの若しくはしないものを加えたもの(水産物の使用量が農産物の使用量より少ないものに限る。)を塩、しょうゆ、アミノ酸液(大豆等の植物性たんぱく質を酸により処理したものをいう。以下農産物漬物の項において同じ。)、食酢、梅酢、ぬか類(米ぬか、ふすま、あわぬか等をいう。以下この表及び別表第4農産物漬物の項において同じ。)、酒かす(みりんかすを含む。以下農産物漬物の項において同じ。)みそ、こうじ、からし粉、もろみ若しくは赤とうがらし粉を用いたものに漬けたもの(漬けることにより乳酸発酵又は熟成しないものを含む。)又はこれを干したものをいう。
	農産物ぬか漬け類	次に掲げるものをいう。 一 この表の中欄に掲げる農産物漬物のうち、ぬか類に砂糖類又は塩等を加えたもの(以下農産物漬物の項において「塩ぬか」という。)に漬けたもの 二 一を砂糖類、果汁、みりん、香辛料等又はこれらに削りぶし、こんぶ等を加えたものに漬け替えたもの 三 一を塩ぬかに砂糖類、果汁、みりん、香辛料等を加えたものに漬け替えたもの
	たくあん漬	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。)又は塩押し(塩漬けにより水分を除くこと。)により脱水しただいこんを漬けたものをいう。
	農産物しょうゆ漬け類	次に掲げるものをいう。 一 この表の中欄に掲げる農産物漬物のうち、しょうゆ又はアミノ酸液に漬けたもの 二 この表の中欄に掲げる農産物漬物のうち、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ぶし、こんぶ等を加えたものに漬けたもの
	ふくじん漬	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の又はしその実若しくはごまのうちから5種類以上の原材料を主原料として漬けたものをいう。



食品	用語	定義
農産物漬物	農産物かす漬け類	この表の中欄に掲げる農産物のうち、酒かす又はこれに砂糖類、みりん、香辛料を加えたもの（以下この表及び別表4の農産物漬物の項において「酒かす等」と総称する。）に漬けたものをいう。
	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。）に漬けたものをいう。
	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をいう。
	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をいう。
	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をいう。
	農産物酢漬け類	次に掲げるものをいう。 一 この表の中欄に掲げる農産物漬物のうち、食酢又は梅酢に漬けたもの 二 この表の中欄に掲げる農産物漬物のうち、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
	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をいう。
	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をいう。
	農産物塩漬け類	次に掲げるものをいう。 一 この表の中欄に掲げる農産物漬物のうち、塩に漬けたもの 二 この表の中欄に掲げる農産物漬物のうち、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
	梅漬け	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。）をいう。
	梅干し	梅漬けを干したものをいう。
	調味梅漬け	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。）をいう。
	調味梅干し	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。）をいう。
	農産物みそ漬け類	この表の中欄に掲げる農産物漬物のうち、みそ又はこれに砂糖類、みりん、香辛料等を加えたもの（以下別表第4の農産物漬物の項において「みそ等」と総称する。）に漬けたものをいう。
	農産物からし漬け類	この表の中欄に掲げる農産物漬物のうち、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をいう。
	農産物こうじ漬け類	この表の中欄に掲げる農産物漬物のうち、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をいう。
	べったら漬け	農産物こうじ漬け類のうち、だいこんを漬けたものをいう。
	農産物もろみ漬け類	この表の中欄に掲げる農産物漬物のうち、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をいう。
	農産物赤とうがらし漬け類	この表の中欄に掲げる農産物漬物のうち、赤とうがらし粉、赤とうがらし粉にんにく、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（以下農産物漬物の項において「赤とうがらし粉等」という。）又はこれらにんにく、しょうが、にんにく以外のねぎ類、だいこん以外の野菜、果実、ごま、ナッツ類、砂糖類、塩辛類、もち米粉、小麦粉等（以下農産物漬物の項において「赤とうがらし粉等以外の漬け原材料」という。）を加えたものに漬けたもの（赤とうがらし粉固有の色沢を有するものに限る。）をいう。



食品	用語	定義
農産物漬物	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る。はくさい以外の農産物キムチの項において同じ。）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をいう。
	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をいう。

第二章 加工食品

第一節 食品関連事業者に係る基準

第一款 一般用加工食品

（横断的義務表示）

第3条 食品関連事業者が容器包装に入れられた加工食品（業務用加工食品を除く。以下この節において「一般用加工食品」という。）を販売する際（設備を設けて飲食させる場合を除く。第6条及び第7条において同じ。）には、次の表の上欄に掲げる表示事項が同表の下欄に定める表示の方法に従い表示されなければならない。ただし、別表第四の上欄に掲げる食品にあっては、同表の中欄に掲げる表示事項については、同表の下欄に定める表示の方法に従い表示されなければならない。

名称	<ol style="list-style-type: none"> 1 その内容を表す一般的な名称を表示する。ただし、乳（生乳、生山羊乳及び生めん羊乳を除く。以下同じ。）及び乳製品にあっては、この限りでない。 2 1の規定にかかわらず、別表第五の上欄に掲げる食品以外のものについては、それぞれ同表の下欄に掲げる名称を表示してはならない。
保存の方法	食品の特性に従って表示する。ただし、食品衛生法第11条第1項の規定により保存の方法の基準が定められたものについては、その基準に従って表示する
消費期限又は賞味期限	<ol style="list-style-type: none"> 1 品質が急速に劣化しやすい食品にあっては消費期限である旨の文字を冠したその年月日を、それ以外の食品にあっては賞味期限である旨の文字を冠したその年月日を年月日の順で表示する。ただし、製造又は加工の日から賞味期限までの期間が3月を超える場合にあっては、賞味期限である旨の文字を冠したその年月を年月の順で表示することをもって賞味期限である旨の文字を冠したその年月日の表示に代えることができる。 2 1の規定にかかわらず、乳、乳飲料、発酵乳、乳酸菌飲料及びクリームのうち紙、アルミニウム箔その他これに準ずるもので密栓した容器に収められたものについては、消費期限又は賞味期限の文字を冠したその日の表示をもってその年月日の表示に代えることができる。
原材料名	<ol style="list-style-type: none"> 1 使用した原材料を次に定めるところにより表示する。 <ol style="list-style-type: none"> 一 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する。 二 二種類以上の原材料からなる原材料（以下「複合原材料」という。）を使用する場合には、当該原材料を次に定めるところにより表示する。 <ol style="list-style-type: none"> イ 複合原材料の名称の次に括弧を付して、当該複合原材料の原材料を当該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する。ただし、当該複合原材料の原材料が3種類以上ある場合にあっては、当該複合原材料の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、当該割合が5%未満である原材料について、「その他」と表示することができる。 ロ 複合原材料の製品の原材料に占める重量の割合が5%未満である場合又は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は、当該複合原材料の原材料の表示を省略することができる。



<p>原材料名</p>	<p>三 一及び二の規定にかかわらず、単に混合しただけなど、原材料の性状に大きな変化がない複合原材料を使用する場合については、当該複合原材料の全ての原材料及びそれ以外の使用した原材料について、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することができる。</p> <p>2 1の規定にかかわらず、次に掲げる場合にあつては、それぞれに定めるところにより表示することができる。</p> <p>一 同種の原材料を複数種類使用する場合 原材料に占める重量の割合の高い順に表示した「野菜」、「食肉」、「魚介類」などの原材料の総称を表す一般的な名称の次に括弧を付して、それぞれの原材料に占める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する。</p> <p>二 複数の加工食品により構成される場合 原材料に占める重量の割合の高い順に表示した各構成要素を表す一般的な名称の次に括弧を付して、それぞれの原材料に占める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する。</p> <p>3 1及び2に定める表示の際には、次の表の上欄に掲げる区分に該当する原材料にあつては、同表の下欄に掲げる名称をもって表示することができる。</p>		
	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="367 653 790 736">食用油脂</td> <td data-bbox="790 653 1151 736">植物油、植物脂若しくは植物油脂、動物油、動物脂若しくは動物油脂又は加工油、加工脂若しくは加工油脂</td> </tr> </table>	食用油脂	植物油、植物脂若しくは植物油脂、動物油、動物脂若しくは動物油脂又は加工油、加工脂若しくは加工油脂
	食用油脂	植物油、植物脂若しくは植物油脂、動物油、動物脂若しくは動物油脂又は加工油、加工脂若しくは加工油脂	
	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="367 736 790 765">でん粉</td> <td data-bbox="790 736 1151 765">でん粉</td> </tr> </table>	でん粉	でん粉
	でん粉	でん粉	
	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="367 765 790 817">魚類及び魚肉（特定の種類の魚類を表示していない場合に限る。）</td> <td data-bbox="790 765 1151 817">魚又は魚肉</td> </tr> </table>	魚類及び魚肉（特定の種類の魚類を表示していない場合に限る。）	魚又は魚肉
	魚類及び魚肉（特定の種類の魚類を表示していない場合に限る。）	魚又は魚肉	
	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="367 817 790 869">家きん肉（食肉製品を除き、特定の種類の家きんの名称を表示していない場合に限る。）</td> <td data-bbox="790 817 1151 869">鳥肉</td> </tr> </table>	家きん肉（食肉製品を除き、特定の種類の家きんの名称を表示していない場合に限る。）	鳥肉
	家きん肉（食肉製品を除き、特定の種類の家きんの名称を表示していない場合に限る。）	鳥肉	
	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="367 869 790 921">無水結晶ぶどう糖、含水結晶ぶどう糖及び全糖ぶどう糖</td> <td data-bbox="790 869 1151 921">ぶどう糖</td> </tr> </table>	無水結晶ぶどう糖、含水結晶ぶどう糖及び全糖ぶどう糖	ぶどう糖
無水結晶ぶどう糖、含水結晶ぶどう糖及び全糖ぶどう糖	ぶどう糖		
<table border="1"> <tr> <td data-bbox="367 921 790 973">ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖及び高果糖液糖</td> <td data-bbox="790 921 1151 973">異性化液糖</td> </tr> </table>	ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖及び高果糖液糖	異性化液糖	
ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖及び高果糖液糖	異性化液糖		
<table border="1"> <tr> <td data-bbox="367 973 790 1025">砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖及び砂糖混合高果糖液糖</td> <td data-bbox="790 973 1151 1025">砂糖混合異性化液糖又は砂糖・異性化液糖</td> </tr> </table>	砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖及び砂糖混合高果糖液糖	砂糖混合異性化液糖又は砂糖・異性化液糖	
砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖及び砂糖混合高果糖液糖	砂糖混合異性化液糖又は砂糖・異性化液糖		
<table border="1"> <tr> <td data-bbox="367 1025 790 1137">香辛料及び香辛料エキス（既存添加物名簿（平成8年厚生省告示第120号）に掲げる添加物に該当するものを除き、原材料に占める重量の割合が2%以下のものに限る。）</td> <td data-bbox="790 1025 1151 1137">香辛料又は混合香辛料</td> </tr> </table>	香辛料及び香辛料エキス（既存添加物名簿（平成8年厚生省告示第120号）に掲げる添加物に該当するものを除き、原材料に占める重量の割合が2%以下のものに限る。）	香辛料又は混合香辛料	
香辛料及び香辛料エキス（既存添加物名簿（平成8年厚生省告示第120号）に掲げる添加物に該当するものを除き、原材料に占める重量の割合が2%以下のものに限る。）	香辛料又は混合香辛料		
<table border="1"> <tr> <td data-bbox="367 1137 790 1221">香辛野菜及びつまもの類並びにその加工品（原材料に占める重量の割合が2%以下のものに限る。）</td> <td data-bbox="790 1137 1151 1221">香草又は混合香草</td> </tr> </table>	香辛野菜及びつまもの類並びにその加工品（原材料に占める重量の割合が2%以下のものに限る。）	香草又は混合香草	
香辛野菜及びつまもの類並びにその加工品（原材料に占める重量の割合が2%以下のものに限る。）	香草又は混合香草		
<table border="1"> <tr> <td data-bbox="367 1221 790 1273">糖液を浸透させた果実（原材料に占める重量の割合が10%以下のものに限る。）</td> <td data-bbox="790 1221 1151 1273">糖果</td> </tr> </table>	糖液を浸透させた果実（原材料に占める重量の割合が10%以下のものに限る。）	糖果	
糖液を浸透させた果実（原材料に占める重量の割合が10%以下のものに限る。）	糖果		
<table border="1"> <tr> <td data-bbox="367 1273 790 1340">弁当に含まれる副食物（外観からその原材料が明らかかなものに限る。）</td> <td data-bbox="790 1273 1151 1340">おかず</td> </tr> </table>	弁当に含まれる副食物（外観からその原材料が明らかかなものに限る。）	おかず	
弁当に含まれる副食物（外観からその原材料が明らかかなものに限る。）	おかず		
<p>添加物</p>	<p>1 次に掲げるものを除き、添加物に占める重量の割合の高いものから順に、別表第6の上欄に掲げるものとして使用される添加物を含む食品にあつては当該添加物の物質名及び同表の下欄に掲げる用途の表示を、それ以外の添加物を含む食品にあつては当該添加物の物質名を表示する。</p> <p>一 栄養強化の目的で使用されるもの（特別用途食品及び機能性表示食品を除く。）</p> <p>二 加工助剤（食品の加工の際に添加されるものであって、当該食品の完成前に除去されるもの、当該食品の原材料に起因してその食品中に通常含まれる成分と同じ成分に変えられ、かつ、その成分の量を明らかに増加させるものではないもの又は当該食品中に含まれる量が少なく、かつ、その成分による影響を当該食品に及ぼさないものをいう。以下同じ。）</p>		



三 キャリーオーバー（食品の原材料の製造又は加工の過程において使用され、かつ、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、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をいう。以下同じ。）

別表第6（第3条関係）

甘味料	甘味料、人工甘味料又は合成甘味料
着色料	着色料又は合成着色料
保存料	保存料又は合成保存料
増粘剤、安定剤、ゲル化剤又は糊料	主として増粘の目的で使用される場合にあつては、増粘剤又は糊料 主として安定の目的で使用される場合にあつては、安定剤又は糊料 主としてゲル化の目的で使用される場合にあつては、ゲル化剤又は糊料
酸化防止剤	酸化防止剤
発色剤	発色剤
漂白剤	漂白剤
防かび剤又は防ばい剤	防かび剤又は防ばい剤

2 1の規定にかかわらず、複数の加工食品により構成される加工食品にあつては各構成要素で使用した添加物を、各構成要素を表す一般的な名称の次に括弧を付して、1に定めるところにより表示することができる。

3 1の規定にかかわらず、添加物の物質名の表示は、一般に広く使用されている名称を有する添加物にあつては、その名称をもって、別表第7の上欄に掲げるものとして使用される添加物を含む食品にあつては同表の下欄に掲げる表示をもって、これに代えることができる。

別表第7（第3条関係）

イーストフード	イーストフード
ガムベース	ガムベース
かんすい	かんすい
酵素	酵素
光沢剤	光沢剤
香料	香料又は合成香料
酸味料	酸味料
チューインガム軟化剤	軟化剤
調味料（甘味料及び酸味料に該当するものを除く。）	アミノ酸のみから構成される場合にあつては、調味料（アミノ酸） 主としてアミノ酸から構成される場合（アミノ酸のみから構成される場合を除く。）にあつては、調味料（アミノ酸等） 核酸のみから構成される場合にあつては、調味料（核酸） 主として核酸から構成される場合（核酸のみから構成される場合を除く。）にあつては、調味料（核酸等） 有機酸のみから構成される場合にあつては、調味料（有機酸） 主として有機酸から構成される場合（有機酸のみから構成される場合を除く。）にあつては、調味料（有機酸等） 無機塩のみから構成される場合にあつては、調味料（無機塩） 主として無機塩から構成される場合（無機塩のみから構成される場合を除く。）にあつては、調味料（無機塩等）
豆腐用凝固剤	豆腐用凝固剤又は凝固剤
苦味料	苦味料
乳化剤	乳化剤

添加物



<p>添加物</p>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%; padding: 2px;">水素イオン濃度調整剤</td> <td style="width: 50%; padding: 2px;">水素イオン濃度調整剤又はpH調整剤</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">膨張剤</td> <td style="padding: 2px;">膨張剤、ベーキングパウダー又はふくらし粉</td> </tr> </table> <p>4 1の規定にかかわらず、次に掲げる場合にあつてはそれぞれ当該各号に掲げる用途の表示を省略することができる。</p> <ul style="list-style-type: none"> 一 添加物を含む旨の表示中「色」の文字を含む場合 着色料又は合成着色料 二 添加物を含む旨の表示中「増粘」の文字を含む場合 増粘剤又は糊料 	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	膨張剤	膨張剤、ベーキングパウダー又はふくらし粉
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				
膨張剤	膨張剤、ベーキングパウダー又はふくらし粉				
<p>内容量又は固形量及び内容総量</p>	<p>1 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）第5条に掲げる特定商品については、計量法（平成4年法律第51号）の規定により表総量示することとし、それ以外の食品にあつては内容重量、内容体積又は内容数量を表示することとし、内容重量はグラム又はキログラム、内容体積はミリリットル又はリットル、内容数量は個数等の単位で、単位を明記して表示する</p> <p>2 1の規定にかかわらず、固形物に充てん液を加え缶又は瓶に密封したもの（固形量の管理が困難な場合を除く。）にあつては、内容量に代えて、固形量及び内容総量とすることとし、固形量はグラム又はキログラム、内容総量はグラム又はキログラムの単位で、単位を明記して表示する。ただし、固形量と内容総量がおおむね同一の場合又は充てん液を加える主たる目的が内容物を保護するためである場合は、内容量に代えて、固形量を表示する。</p> <p>3 1の規定にかかわらず、固形物に充てん液を加え缶及び瓶以外の容器包装に密封したものにあつては、内容量に代えて、固形量とすることができる。この場合において、固形量は、グラム又はキログラムの単位で、単位を明記して表示する。</p>				
<p>栄養成分（たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウムをいう。以下この項において同じ。）の量及び熱量</p>	<p>1 栄養成分の量及び熱量は、次に定める方法により、当該食品の100g若しくは100ml又は一食分、一包装その他の一単位（以下この項において「食品単位」という。）当たりの量を表示する（特定保健用食品及び機能性表示食品について表示する場合を除く。）。この場合において、当該食品単位が一食分である場合にあつては、当該一食分の量を併記する。</p> <ul style="list-style-type: none"> 一 たんぱく質、脂質、炭水化物の量及び熱量にあつては当該栄養成分又は熱量である旨の文字を冠した一定の値又は下限値及び上限値により、ナトリウムの量にあつては食塩相当量（ナトリウムの量に2.54を乗じたものをいう。以下同じ。）の文字を冠した一定の値又は下限値及び上限値により表示する。 二 一の一定の値又は下限値及び上限値は、別表第9の第1欄の区分に応じ、同表の第2欄に掲げる単位（食塩相当量にあつてはg）を明記して表示する。 三 一の一定の値又は下限値及び上限値は、当該一定の値にあつては、別表第9の第1欄の区分に応じ、同表の第3欄に掲げる方法によって得られた値が当該一定の値を基準とした同表の第4欄に掲げる許容差の範囲内にある値、当該下限値及び上限値にあつては、同表の第1欄の区分に応じ、同表の第3欄に掲げる方法によって得られた値が当該下限値及び上限値の範囲内でなければならない。ただし、当該一定の値にあつては、同表の第1欄の区分に応じ、同表の第3欄に掲げる方法によって得られた当該食品100g当たりの当該栄養成分の量又は熱量（清涼飲料水その他の一般に飲用に供する液状の食品にあつては、当該食品100ml当たりの当該栄養成分の量又は熱量）が同表の第5欄に掲げる量に満たない場合は、0と表示することができる。 <p>2 次に掲げる要件の全てに該当する場合（特別用途食品（特定保健用食品を除く。）を除く。）には、1の三の規定にかかわらず、1の一の一定の値にあつては、原材料における栄養成分の量から算出して得られた値、当該食品と同様の組成と考えられるものを分析して得られた値その他の合理的な推定により得られた値を表示することができる。ただし、第7条の規定に基づく栄養成分の機能の表示、栄養成分の補給ができる旨の表示、栄養成分若しくは熱量の適切な摂取ができる旨の表示、糖類を添加していない旨の表示又はナトリウム塩を添加していない旨の表示をする場合は、この限りでない。</p> <ul style="list-style-type: none"> 一 表示された値が別表第9の第1欄の区分に応じた同表の第3欄に掲げる方法によって得られた値とは一致しない可能性があることを示す表示をすること。 二 表示された値の設定の根拠資料を保管すること。 				



別表第9 (第3条栄養成分関係)				
栄養成分及び熱量	表示の単位	測定及び算出の方法	許容差の範囲	0と表示することができる量
たんぱく質	g	窒素定量換算法	プラス・マイナス20% (ただし、当該食品100g当たりのたんぱく質の量が2.5g未満の場合はプラス・マイナス0.5g)	0.5g
脂質	g	エーテル抽出法、クロロホルム・メタノール混液抽出法 (略)	プラス・マイナス20% (ただし、当該食品100g当たりの脂質の量が2.5g未満の場合はプラス・マイナス0.5g)	0.5g
(中略)	—	—	—	—
炭水化物	g	当該食品の質量から、たんぱく質、脂質、灰分及び水分の量を控除して算定すること。この場合において、たんぱく質及び脂質の量にあつては、第1欄の区分に応じ、第3欄に掲げる方法により測定し、灰分及び水分の量にあつては、次に掲げる区分に応じ、次に定める方法により測定すること。 一 灰文 (略) 二 水分 (略)	プラス・マイナス20% (ただし、当該食品100g当たりの炭水化物の量が2.5g未満の場合はプラス・マイナス0.5g)	0.5g
糖質	g	当該食品の質量から、たんぱく質、脂質、食物繊維、灰分及び水分の量を控除して算定すること。(略)	プラス・マイナス20% (ただし、当該食品100g当たりの糖質の量が2.5g未満の場合はプラス・マイナス0.5g)	0.5g
糖類 (単糖類又は二糖類であつて、糖アルコールでないものに限る。)	g	略	プラス・マイナス20% (ただし、当該食品100g当たりの糖類の量が2.5g未満の場合はプラス・マイナス0.5g)	0.5g
食物繊維	g	略	プラス・マイナス20%	—
(中略)	—	—	—	—
ナトリウム	mg ^{*1}	原子吸光光度法又は誘導結合プラズマ発光分析法	プラス・マイナス20% (ただし、当該食品100g当たりのナトリウムの量が25mg未満の場合はプラス・マイナス5mg)	5mg
(中略)	—	—	—	—
熱量	kcal	(略)	プラス・マイナス20% (ただし、当該食品100g当たりの熱量が25kcal未満の場合はプラス・マイナス5kcal)	5kcal

*1 (100mg以上の量を表示する場合にあつてはgを含む。)

栄養成分 (たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウムをいう。以下この項において同じ。) の量及び熱量



<p>食品関連事業者の氏名又は名称及び住所</p>	<p>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。</p>
<p>製造所又は加工所の所在地（輸入品にあつては輸入業者の営業所の所在地。以下この章において同じ。）及び製造者又は加工者の氏名又は名称（輸入品にあつては輸入業者の氏名又は名称。以下この章で同じ。）（乳関係、略）</p>	<p>1 製造所又は加工所（食品の製造又は加工（当該食品に関し、最終的に衛生状態を変化させる製造又は加工（調整及び選別を含む。）に限る。以下この表において同じ。）が行われた場所）の所在地（輸入品にあつては輸入業者の営業所の所在地）及び製造者又は加工者（食品を調整又は選別した者を含む。）の氏名又は名称（輸入品にあつては輸入業者の氏名又は名称）を表示する。</p> <p>2 1の規定にかかわらず、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（食品の製造又は加工が行われた場所。以下この項において同じ。）の所在地（輸入品にあつては輸入業者の営業所の所在地）又は製造者若しくは加工者（食品を調整又は選別した者を含む。以下この項において同じ。）の氏名若しくは名称（輸入品にあつては輸入業者の氏名又は名称）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。</p> <p>3 1の規定にかかわらず、原則として同一製品を2以上の製造所で製造している場合にあっては、製造者の住所及び氏名又は名称並びに製造者が消費者庁長官に届け出た製造所固有の記号（アラビア数字、ローマ字、平仮名若しくは片仮名又はこれらの組合せによるもの）に限る。以下この項において同じ。）又は販売者の住所、氏名又は名称並びに製造者及び販売者が連名で消費者庁長官に届け出た製造者の製造所固有の記号（以下「製造所固有記号」という。）の表示をもって製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称の表示に代えることができる。この場合においては、次に掲げるいずれかの事項を表示しなければならない。</p> <ul style="list-style-type: none"> 一 製造所の所在地又は製造者の氏名若しくは名称の情報の提供を求められたときに回答する者の連絡先 二 製造所固有記号が表す製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称を表示したウェブサイトのアドレス（二次元コードその他のこれに代わるものを含む。） 三 当該製品を製造している全ての製造所の所在地又は製造者の氏名若しくは名称及び製造所固有記号



別表第4（第3条関係）

食品	表示事項	表示の方法
農産物漬物	名称	<p>次に定めるところにより表示する。</p> <p>一 たくあん漬けにあつては「たくあん漬」と、たくあん漬け以外の農産物ぬか漬け類にあつては「ぬか漬」と、ふくじん漬けにあつては「ふくじん漬」と、ふくじん漬け以外の農産物しょうゆ漬け類にあつては「しょうゆ漬」と、なら漬けにあつては「なら漬」と、刻みなら漬けにあつては「刻みなら漬」と、わさび漬けにあつては「わさび漬」と、山海漬けにあつては「山海漬」と、なら漬け、刻みなら漬け、わさび漬け及び山海漬け以外の農産物かす漬け類にあつては「かす漬」と、らっきょう酢漬けにあつては「らっきょう酢漬」又は「らっきょう甘酢漬」と、しょうが酢漬けにあつては「しょうが酢漬」又は「しょうが甘酢漬」と、らっきょう酢漬け及びしょうが酢漬け以外の農産物酢漬け類にあつては「酢漬」と、梅漬けにあつては「梅漬」（小梅を使用したものにあつては、「小梅漬」と、梅干しにあつては「梅干」（小梅を使用したものにあつては、「小梅干」と、調味梅漬けにあつては「調味梅漬」（小梅を使用したものにあつては、「調味小梅漬」と、調味梅干しにあつては「調味梅干」（小梅を使用したものにあつては、「調味小梅干」と、梅漬け及び梅干し並びに調味梅漬け及び調味梅干し以外の農産物塩漬け類にあつては「塩漬」と、農産物みそ漬け類にあつては「みそ漬」と、農産物からし漬け類にあつては「からし漬」と、べつたら漬けにあつては「べつたら漬」と、べつたら漬け以外の農産物こうじ漬け類にあつては「こうじ漬」と、農産物もろみ漬け類にあつては「もろみ漬」と、はくさいキムチにあつては「はくさいキムチ」又は「キムチ」と、はくさい以外の農産物キムチにあつては「農産物キムチ」と、これら以外の農産物赤とうがらし漬け類にあつては「赤とうがらし漬」と、これら以外の農産物漬物類にあつては「漬物」と表示する。ただし、ふくじん漬け、刻みなら漬け、わさび漬け、山海漬け、らっきょう酢漬け、梅漬け、梅干し、調味梅漬け、調味梅干し、農産物からし漬け類及び農産物もろみ漬け類以外の農産物漬物のうち、薄切り又は細刻若しくは小切りしたもの（農産物赤とうがらし漬け類にあつては、主原料のものに限る。）にあつては、名称の次に括弧を付して、「薄切り」又は「刻み」と表示する。</p> <p>二 1種類の原材料を漬けたもの（はくさいキムチ及びはくさい以外の農産物キムチを除く。）にあつては、一の規定にかかわらず、その最も一般的な名称を冠して「きゅうりしょうゆ漬」、「きゅうり酢漬」、「きゅうりみそ漬」等と表示することができる。</p> <p>三 はくさい以外の農産物キムチにあつては、一の規定にかかわらず、主原料の最も一般的な名称により「きゅうりキムチ」、「だいこんキムチ」、「にんにくキムチ」等と表示することができる。</p>
	原材料名	<p>使用した原材料を、次の一及び二の順に、それぞれ一及び二に定めるところにより表示する。</p> <p>一 漬けた原材料は、「だいこん」、「なす」、「しょうが」、「なたまめ」、「れんこん」、「しそ」等とその最も一般的な名称を表示する。ただし、漬けた原材料が5種類（内容重量が300g以下のものにあつては、4種類）以上のものにあつては、原材料に占める重量の割合の高いものから順に4種類（内容重量が300g以下のものにあつては、3種類）以上を表示し、その他の原材料を「その他」と表示することができる。</p> <p>二 漬けた原材料以外の原材料は、「漬け原材料」の文字の次に括弧を付して、次に定めるところにより、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。</p> <p>イ 砂糖類以外の原材料にあつては、「米ぬか」、「食塩」、「とうがらし」、「こんぶ」、「削りぶし」等とその最も一般的な名称をもって表示する。ただし、米ぬかその他のぬか類にあつては「ぬか類」と、とうがらし（農産物赤とうがらし漬け類に使用するものを除く。）その他の香辛料にあつては「香辛料」と表示することができる。</p> <p>ロ 砂糖類にあつては、「砂糖」、「ぶどう糖」、「果糖」、「ぶどう糖果糖液糖」、「果糖ぶどう糖液糖」、「高果糖液糖」、「水あめ」等とその最も一般的な名称をもって表示し、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖にあつては「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖にあつては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖混合高果糖液糖にあつては「砂糖・高果糖液糖」と表示する。ただし、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖及び高果糖液糖にあつては「異性化液糖」と、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖及び砂糖混合高果糖液糖にあつては「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。</p>



食品	表示事項	表示の方法
農産物漬物	原材料名	ハ 使用した砂糖類が2種類以上の場合、口の規定にかかわらず、「砂糖類」又は「糖類」の文字の次に括弧を付して、「砂糖、ぶどう糖」等と原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示し、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合は「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合は「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合は「砂糖・高果糖液糖」と表示する。ただし、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合は砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合にあっては、「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。
	添加物	使用した添加物を、添加物に占める重量の割合の高いものから順に、第3条第1項の表の添加物の項の規定に従い表示する。ただし、栄養強化の目的で使用される添加物に係る表示の省略規定は適用しない。
	内容量	農産物ぬか漬け類にあっては塩ぬか及び調味液を除いた重量を、ふくじん漬け以外の農産物しょうゆ漬け類（薄切り又は細刻若しくは小切りしたもの（山菜及び菜類を主原料としたものを除く。）又はしその実を主原料としたものを除く。）にあっては調味液を除いた重量を、なら漬け並びになら漬け、刻みなら漬け、わざび漬け及び山海漬け以外の農産物かず漬け類（細刻若しくは小切りしたもの又はにんにくのりん片を主原料としたものを除く。）にあっては酒かす等を除いた重量を、らっきょう酢漬け、しょうが酢漬け並びにらっきょう酢漬け及びしょうが酢漬け以外の農産物酢漬け類（薄切り又は細刻若しくは小切りしたものを除く。）にあっては調味液を除いた重量を、農産物塩漬け類にあっては調味液及びしそ（しその葉で巻いた場合のしその葉を除く。）を除いた重量（ただし、調味梅漬け及び調味梅干しであって、細刻したしそ、かつお削りぶし等を用いたものにあっては、これを含めた重量）を、農産物みそ漬け類（薄切り又は細刻若しくは小切りしたもの又はにんにくのりん片を主原料としたものを除く。）にあってはみそ等を除いた重量を、農産物こうじ漬け類にあっては調味液を除いた重量を、農産物赤とうがらし漬け類（主原料を薄切り又は細刻若しくは小切りしたもの（山菜及び菜類を主原料としたものを除く。）を除く。）にあっては調味液を除いた重量をg又はkgの単位で、単位を明記して表示する。

2 前項に定めるもののほか、食品関連事業者が一般用加工食品のうち次の表の上欄に掲げるものを販売する際（設備を設けて飲食させる場合を除く。）には、同表の中欄に掲げる表示事項が同表の下欄に定める表示の方法に従い表示されなければならない。

別表第14に掲げる食品（以下「特定原材料」という。）を原材料とする加工食品（当該加工食品を原材料とするものを含み、抗原性が認められないものを除く。）及び特定原材料に由来する添加物（抗原性が認められないもの及び香料を除く。以下同じ。）を含む食品	アレルギー	<ol style="list-style-type: none"> 1 特定原材料を原材料として含む旨を、原則、原材料名の直後に括弧を付して表示する。 2 特定原材料に由来する添加物を含む食品にあっては、当該添加物を含む旨及び当該食品に含まれる添加物が当該特定原材料に由来する旨を、原則、添加物の物質名の直後に括弧を付して表示する。 3 1及び2の規定にかかわらず、当該食品に対し2種類以上の原材料又は添加物を使用しているものであって、当該原材料又は添加物に同一の特定原材料が含まれているものにあっては、そのうちのいずれかに特定原材料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ついて、特定原材料を含む旨又は由来する旨の表示を省略することができる。ただし、当該原材料又は添加物に含まれる特定原材料が、科学的知見に基づき抗原性が低いと認められる場合は、この限りでない。 <p>別表第14（第3条第2項関係）</p> <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <tbody> <tr> <td>えび</td> </tr> <tr> <td>かに</td> </tr> <tr> <td>小麦</td> </tr> <tr> <td>そば</td> </tr> <tr> <td>卵</td> </tr> <tr> <td>乳</td> </tr> <tr> <td>落花生</td> </tr> </tbody> </table>	えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生
えび									
かに									
小麦									
そば									
卵									
乳									
落花生									



アスパルテームを含む食品	L-フェニルアラニン化合物を含む旨	L-フェニルアラニン化合物を含む旨を表示する。
特定保健用食品	(略)	(略)
機能性表示食品	(略)	(略)
別表第17の下欄及び別表第18の中欄に掲げる加工食品	遺伝子組換え食品に関する事項	<p>1 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残存する加工食品として別表第17の下欄に掲げるもの（2に掲げるものを除く。）にあつては、次に定めるところにより表示する。</p> <p>一 分別生産流通管理が行われたことを確認した遺伝子組換え農産物である別表第17の上欄に掲げる対象農産物を原材料とする場合は、当該原材料名の次に括弧を付して「遺伝子組換えのものを分別」、「遺伝子組換え」等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する。</p> <p>二 生産、流通又は加工のいずれかの段階で遺伝子組換え農産物及び非遺伝子組換え農産物が分別されていない別表第17の上欄に掲げる対象農産物を原材料とする場合は、当該原材料名の次に括弧を付して「遺伝子組換え不分別」等遺伝子組換え農産物及び非遺伝子組換え農産物が分別されていない旨を表示する。</p> <p>三 分別生産流通管理が行われたことを確認した非遺伝子組換え農産物である別表第17の上欄に掲げる対象農産物を原材料とする場合は、当該原材料名を表示するか、又は当該原材料名の次に括弧を付して「遺伝子組換えでないものを分別」、「遺伝子組換えでない」等分別生産流通管理が行われた非遺伝子組換え農産物である旨を表示する。</p> <p>2 別表第18の上欄に掲げる形質を有する特定遺伝子組換え農産物を含む同表の下欄に掲げる対象農産物を原材料とする加工食品（これを原材料とする加工食品を含む。）であつて同表の中欄に掲げるものにあつては、次に定めるところにより表示する。</p> <p>一 特定分別生産流通管理が行われたことを確認した特定遺伝子組換え農産物である別表第18の下欄に掲げる対象農産物を原材料とする場合は、当該原材料名の次に括弧を付して「○○○遺伝子組換えのものを分別」、「○○○遺伝子組換え」（○○○は、同表の上欄に掲げる形質）等特定分別生産流通管理が行われた特定遺伝子組換え農産物である旨を表示する。</p> <p>二 特定遺伝子組換え農産物及び非特定遺伝子組換え農産物が意図的に混合された別表第18の下欄に掲げる対象農産物を原材料とする場合は、第3項の規定にかかわらず、当該原材料名の次に括弧を付して「○○○遺伝子組換えのものを混合」（○○○は、同表の上欄に掲げる形質）等特定遺伝子組換え農産物及び非特定遺伝子組換え農産物が意図的に混合された農産物である旨を表示する。この場合において、「○○○遺伝子組換えのものを混合」等の文字の次に括弧を付して、当該特定遺伝子組換え農産物が同一の作目に属する対象農産物に占める重量の割合を表示することができる。</p> <p>3 分別生産流通管理を行ったにもかかわらず、意図せざる遺伝子組換え農産物又は非遺伝子組換え農産物の一定の混入があつた場合においても、1の一又は三の確認が適切に行われている場合には、1の規定の適用については、分別生産流通管理が行われたことを確認したものとみなす。</p> <p>4 特定分別生産流通管理を行ったにもかかわらず、意図せざる特定遺伝子組換え農産物又は非特定遺伝子組換え農産物の一定の混入があつた場合においても、2の一の確認が適切に行われている場合には、2の規定の適用については、特定分別生産流通管理が行われたことを確認したものとみなす。</p>



<p>別表第 17 の下欄及び別表第 18 の中欄に掲げる加工食品</p>	<p>遺伝子組換え食品に関する事項</p>	<p>5 別表第 17 及び別表第 18 に掲げる加工食品の原材料のうち、対象農産物又はこれを原材料とする加工食品であって主な原材料（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 % 以上であるものをいう。以下同じ。）でないものについては、分別生産流通管理が行われた遺伝子組換え農産物若しくは非遺伝子組換え農産物である旨、遺伝子組換え農産物及び非遺伝子組換え農産物が分別されていない旨、特定分別生産流通管理が行われた特定遺伝子組換え農産物である旨又は特定遺伝子組換え農産物及び非特定遺伝子組換え農産物が意図的に混合された農産物である旨の表示（以下「遺伝子組換えに関する表示」という。）は不要とする。ただし、これらの原材料について遺伝子組換えに関する表示を行う場合には、1 から 4 までの規定の例によりこれを表示しなければならない。</p> <p>6 対象農産物を原材料とする加工食品であって別表第 17 及び別表第 18 に掲げる加工食品以外のものの対象農産物である原材料については、遺伝子組換えに関する表示は不要とする。ただし、当該原材料について遺伝子組換えに関する表示を行う場合には、1 及び 2 の規定の例によりこれを表示しなければならない。</p> <p>別表第 16(第 2 条第 1 項第 14 号、遺伝子組換え表示対象農産物)</p> <table border="1" data-bbox="555 739 1078 954"> <tr><td>1</td><td>大豆（枝豆及び大豆もやしを含む。）</td></tr> <tr><td>2</td><td>とうもろこし</td></tr> <tr><td>3</td><td>ばれいしょ</td></tr> <tr><td>4</td><td>なたね</td></tr> <tr><td>5</td><td>綿実</td></tr> <tr><td>6</td><td>アルファルファ</td></tr> <tr><td>7</td><td>てん菜</td></tr> <tr><td>8</td><td>パパイア</td></tr> </table> <p>別表第 17（第 3 条関係、遺伝子組換え表示対象となる加工食品）</p> <table border="1" data-bbox="555 989 1153 1578"> <thead> <tr> <th>対象農産物</th> <th>加工食品</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>大豆（枝豆及び大豆もやしを含む。）</td> <td>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 ~ 15 略</td> </tr> <tr> <td>とうもろこし</td> <td>1 コーンスナック菓子 2 コーンスターチ 3 ~ 9（略）</td> </tr> <tr> <td>ばれいしょ</td> <td>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 ~ 6（略）</td> </tr> <tr> <td>(以下、略)</td> <td>(以下、略)</td> </tr> </tbody> </table> <p>別表第 18（第 3 条関係）(略)</p>	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	パパイア	対象農産物	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 ~ 15 略	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 ~ 9（略）	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 ~ 6（略）	(以下、略)	(以下、略)
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	パパイア																											
対象農産物	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 ~ 15 略																											
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 ~ 9（略）																											
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 ~ 6（略）																											
(以下、略)	(以下、略)																											
<p>乳児用規格適用食品</p>	<p>(略)</p>	<p>(略)</p>																										



<p>輸入品以外の加工食品</p>	<p>原料原産地名</p>	<p>1 (略)</p> <p>2 別表第 15 の 2 に掲げる農産物漬物にあっては、原材料名に対応させて、次に定めるところにより表示する。</p> <p>一 農産物漬物の原材料及び添加物の重量に占める割合の高い農産物又は水産物の上位 4 位（内容重量が 300g 以下のものにおいては、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% 以上の原産地名は、原材料に占める割合の高い原産地の順に、次に定めるところにより表示する。当該原材料以外の漬けた原材料の原産地名についても、同様に表示することができる。</p> <p>イ 農産物 国産品にあっては国産である旨を、輸入品にあっては原産国名を表示し、その原産地名の次に括弧を付して、当該原産地を原産地とする原材料を原材料及び添加物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する。ただし、国産品にあっては国産である旨に代えて都道府県名、市町村名その他一般に知られている地名を、輸入品にあっては原産国名に代えて一般に知られている地名を表示することができる。</p> <p>ロ 水産物 (イ) 国産品にあっては国産である旨を、輸入品にあっては原産国名を表示し、その原産地名の次に括弧を付して、当該原産地を原産地とする原材料を原材料及び添加物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する。ただし、国産品にあっては国産である旨に代えて水域名、水揚げした港名又は水揚げした港若しくは主たる養殖場が属する都道府県名、市町村名その他一般に知られている地名を表示することができる。 (ロ) 輸入品にあっては、(イ) の規定にかかわらず、原産国名に水域名を併記することができる。</p> <p>二 原産地が 1 のみである場合及び原材料及び添加物の重量に占める割合の高い農産物又は水産物の上位 4 位（内容重量が 300g 以下のものにおいては、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% 以上のものが 1 種類のみである場合には、原産地名について原材料の表示を省略することができる。</p> <p>三 原産地を 2 以上表示する場合には、次に定めるところにより表示することができる。</p> <p>イ 原産地名及び原材料の名称（二の規定により原材料の表示を省略する場合には、原産地名）の次に、原材料及び添加物に占める重量の割合を、% の単位をもって単位を明記して表示する。ただし、ロに定めるところにより原産地を表示する場合を除く。</p> <p>ロ 原材料の表示が 2 以上連続して同一となる場合には、当該原材料を原材料に占める重量の割合が最も低い当該原材料の原産地名の次に括弧を付して、その最も一般的な名称をもって表示し、当該原産地名以外の原産地名について原材料の表示を省略する。</p> <p>3 (略)</p> <p>別表第 15 (第 3 条、第 10 条関係、原料原産地)</p> <table border="1" data-bbox="559 1561 1078 1644"> <tr> <td>1</td> <td>略</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>農産物漬物</td> </tr> <tr> <td>3~6</td> <td>略</td> </tr> </table>	1	略	2	農産物漬物	3~6	略
1	略							
2	農産物漬物							
3~6	略							
<p>輸入品</p>	<p>原産国名</p>	<p>原産国名を表示する。</p>						



3 前2項の規定にかかわらず、次の表の上欄に掲げる表示事項の表示は、同表の下欄に掲げる区分に該当する食品にあってはこれを省略することができる。

保存の方法	(略)
消費期限又は賞味期限	(略)
原材料名	1 容器包装の表示可能面積がおおむね 30cm ² 以下であるもの（特定保健用食品及び機能性表示食品を除く。） 2 原材料が一種類のみであるもの。ただし、次に掲げる場合は除く。 (略)
添加物	容器包装の表示可能面積がおおむね 30cm ² 以下であるもの（特定保健用食品及び機能性表示食品を除く。）
内容量又は固形量及び内容総量	1 内容を外見上容易に識別できるもの（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、特定保健用食品及び機能性表示食品を除く。） 2 容器包装の表示可能面積がおおむね 30cm ² 以下であるもの（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、特定保健用食品及び機能性表示食品を除く。）
栄養成分の量及び熱量	以下に掲げるもの（栄養表示（栄養成分若しくは熱量に関する表示及び栄養成分の総称、その構成成分、前駆体その他これらを示唆する表現が含まれる表示をいう。以下同じ。）をしようとする場合、特定保健用食品及び機能性表示食品を除く。） 一 容器包装の表示可能面積がおおむね 30cm ² 以下であるもの 二 酒類 三 栄養の供給源としての寄与の程度が小さいもの 四 極めて短い期間で原材料（その配合割合を含む。）が変更されるもの 五 消費税法（昭和63年法律第108号）第9条第1項において消費税を納める義務が免除される事業者が販売するもの
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	容器包装の表示可能面積がおおむね 30cm ² 以下であるもの（食品関連事業者の氏名又は名称及び住所の表示は要しないとされているものを除く。）
遺伝子組換え食品に関する事項	容器包装の表示可能面積がおおむね 30cm ² 以下であるもの
乳児用規格適用食品である旨	(略)
原料原産地名	容器包装の表示可能面積がおおむね 30cm ² 以下であるもの
原産国名	容器包装の表示可能面積がおおむね 30cm ² 以下であるもの

(個別的義務表示)

第4条（略、別表第十九では農産物漬物は該当なし）

(義務表示の特例)

第5条 前2条の規定にかかわらず、次の表の上欄に掲げる場合にあっては、同表の下欄に掲げる表示事項の表示は要しない。

酒類を販売する場合	(略)
食品を製造し、又は加工した場所で販売する場合	原材料名（特定保健用食品及び機能性表示食品の場合を除く。）、内容量又は固形量及び内容総量（特定保健用食品及び機能性表示食品の場合を除く。）、栄養成分の量及び熱量（栄養表示をしようとする場合並びに特定保健用食品及び機能性表示食品の場合を除く。）、食品関連事業者の氏名又は名称及び住所（特定保健用食品及び機能性表示食品の場合を除く。）、原産国名・原料原産地名、別表第19の中欄に掲げる表示事項（即席めん類（即席めんのうち生タイプ即席めん以外のものをいう。）に係る油脂で処理した旨など（以下、略）
不特定又は多数の者に対して譲渡（販売を除く。）する場合	原材料名（特定保健用食品及び機能性表示食品の場合を除く。）、内容量又は固形量及び内容総量（特定保健用食品及び機能性表示食品の場合を除く。）、栄養成分の量及び熱量（栄養表示をしようとする場合並びに特定保健用食品及び機能性表示食品の場合を除く。）、食品関連事業者の氏名又は名称及び住所（特定保健用食品及び機能性表示食品の場合を除く。）、原産国名・原料原産地名、別表第19の中欄に掲げる表示事項（即席めん類（即席めんのうち生タイプ即席めん以外のものをいう。）に係る油脂で処理した旨など（以下、略）

2 前項の表の上欄の場合において、名称を表示する際には、第3条第1項ただし書及び同項の表の名称の項の2の規定は適用しない。



(推奨表示)

第6条 食品関連事業者は、一般用加工食品を販売する際には、次の各号に掲げる表示事項の表示を積極的に推進するよう努めなければならない。

- 一 飽和脂肪酸の量
- 二 食物繊維の量

(任意表示)

第7条 食品関連事業者が一般用加工食品を販売する際に、次の表の上欄に掲げる表示事項（特色のある原材料等に関する事項にあつては、酒類を販売する場合、食品を製造し、又は加工した場所で販売する場合及び不特定又は多数の者に対して譲渡（販売を除く。）する場合を除く。）が当該一般用加工食品の容器包装に表示される場合には、同表の下欄に定める表示の方法に従い表示されなければならない。

特色ある原材料等に関する事項	<p>1 特定の原産地のもの、有機農産物（有機農産物の日本農林規格（平成17年農林水産省告示第1605号）第3条に規定するものをいう。）、有機畜産物、有機加工食品（有機加工食品の日本農林規格（平成17年農林水産省告示第1606号）第3条に規定するものをいう。）その他の使用した原材料が特色のあるものである旨を表示する場合又は製品の名称が特色のある原材料を使用した旨を示すものである場合にあつては、第3条第2項の規定により原料原産地名を表示する場合（任意で原料原産地名を表示する場合を含む。）を除き、次の各号に掲げるいずれかの割合を当該表示に近接した箇所又は原材料名の次に括弧を付して表示する。ただし、その割合が100%である場合にあつては、割合の表示を省略することができる。</p> <ul style="list-style-type: none"> 一 特色のある原材料の製品の原材料及び添加物に占める重量の割合 二 特色のある原材料の特色のある原材料及び特色のある原材料と同一の種類の原材料を合わせたものに占める重量の割合（この場合において、特色のある原材料の特色のある原材料及び特色のある原材料と同一の種類の原材料を合わせたものに占める重量の割合である旨の表示を表示する。） <p>2 特定の原材料の使用量が少ない旨を表示する場合にあつては、特定の原材料の製品に占める重量の割合を当該表示に近接した箇所又は原材料名の次に括弧を付して表示する。</p>
栄養成分（たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウムを除く。）	別表第9の第1欄に掲げる栄養成分（たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウムを除く。）を表示しようとするときは、第3条第1項の表の栄養成分（たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウムをいう。以下この項において同じ。）の量及び熱量の項に定める表示の方法を準用する。
(略)	(略)
(略)	(略)
栄養成分の補給ができる旨	<p>1 高い旨の表示は、別表第12の第1欄に掲げる栄養成分の量がそれぞれ同表の第2欄の食品100グラム当たり（括弧内は、一般に飲用に供する液状の食品100ミリリットル当たりの場合）又は100kcal当たりのいずれかに定める基準値以上である場合に行うことができる。</p> <p>2 含む旨の表示は、別表第12の第1欄に掲げる栄養成分の量がそれぞれ同表の第3欄の食品100グラム当たり（括弧内は、一般に飲用に供する液状の食品100ミリリットル当たりの場合）又は100kcal当たりのいずれかに定める基準値以上である場合に行うことができる。</p> <p>3 強化された旨の表示は、別表第12の第1欄に掲げる栄養成分について、他の同種の食品に比べて強化された当該栄養成分の量がそれぞれ同表の第4欄に定める基準値以上である場合（たんぱく質及び食物繊維にあつては他の食品に比べて強化された割合が25%以上のものに限る。）に行うことができる。この場合において、次に掲げる事項を表示しなければならない。</p> <ul style="list-style-type: none"> 一 当該他の同種の食品を特定するために必要な事項 二 当該栄養成分の量が当該他の食品に比べて強化された量又は割合 <p>4 1から3までの栄養成分の量は、当該食品の100グラム若しくは100ミリリットル又は一食分、一包装その他の一単位当たりの量を表示する。この場合において、当該栄養成分の量は、別表第9の第1欄の区分に応じ、同表の第3欄に掲げる方法によって得るものとする。</p>



栄養成分		高い旨の表示の基準値		含む旨の表示の基準値		強化された旨の表示の基準値	
		食品 100g 当たり (括弧内は、 飲用する液 状 100 ml 当たりの場 合)	100Kcal 当たり	食品 100g 当たり (括弧内は、 飲用する液 状 100 ml 当たりの場 合)	100Kcal 当たり	食品 100g 当たり (括弧内は、 飲用する液 状 100 ml 当たりの場 合)	100Kcal 当たり
栄養成分の補給ができる旨	たんぱく質	16.2g (略)	8.1g	8.1g (略)	4.1g	8.1g (略)	
	食物繊維	6g (略)	3g	3g (略)	1.5g	3g (略)	
	亜鉛	2.64mg (略)	0.88mg	1.32mg (略)	0.44mg	0.88mg (略)	
	カリウム	840mg (略)	280mg	420mg (略)	140mg	280mg (略)	
	カルシウム	204mg (略)	68mg	102mg (略)	34mg	68mg (略)	
	鉄	2.04mg (略)	0.68mg	1.02mg (略)	0.34mg	0.68mg (略)	
	銅	0.27mg (略)	0.09mg	0.14mg (略)	0.05mg	0.09mg (略)	
	マグネシウム	96mg (略)	32mg	48mg (略)	16mg	32mg (略)	
	ナイアシン	3.9mg (略)	1.3mg	1.95mg (略)	0.65mg	1.3mg (略)	
	パントテン酸	1.44mg (略)	0.48mg	0.72mg (略)	0.24mg	0.48mg (略)	
	ピオチン	15 μg (略)	5 μg	7.5 μg (略)	2.5 μg	5 μg (略)	
	ビタミンA	231 μg (略)	77 μg	116 μg (略)	39 μg	77 μg (略)	
	ビタミンB ₁	0.36mg (略)	0.12mg	0.18mg (略)	0.06mg	0.12mg (略)	
	ビタミンB ₂	0.42mg (略)	0.14mg	0.21mg (略)	0.07mg	0.14mg (略)	
	ビタミンB ₆	0.39mg (略)	0.13mg	0.20mg (略)	0.07mg	0.13mg (略)	
	ビタミンB ₁₂	0.72 μg (略)	0.24 μg	0.36 μg (略)	0.12 μg	0.24 μg (略)	
	ビタミンC	30mg (略)	10mg	15mg (略)	5mg	10mg (略)	
	ビタミンD	1.65 μg (略)	0.55 μg	0.83 μg (略)	0.28 μg	0.55 μg (略)	
	ビタミンE	1.89mg (略)	0.63mg	0.95mg (略)	0.32mg	0.63mg (略)	
	ビタミンK	45 μg (略)	30 μg	22.5 μg (略)	7.5 μg	15 μg (略)	
葉酸	72 μg (略)	24 μg	36 μg (略)	12 μg	24 μg (略)		
栄養成分又は熱量の適切な摂取ができる旨	<p>1 含まない旨の表示は、別表第 13 の第 1 欄に掲げる栄養成分又は熱量の量がそれぞれ同表の第 2 欄に定める基準値に満たない場合に行うことができる</p> <p>2 低い旨の表示は、別表第 13 の第 1 欄に掲げる栄養成分又は熱量の量がそれぞれ同表の第 3 欄に定める基準値に満たない場合に行うことができる。</p> <p>3 低減された旨の表示は、別表第 13 の第 1 欄に掲げる栄養成分又は熱量について、他の同種の食品に比べて低減された当該栄養成分の量又は熱量の量がそれぞれ同表の第 4 欄に定める基準値以上であって、他の食品に比べて低減された割合が 25% 以上である場合（ナトリウムの含有量を 25% 以上低減することにより、当該食品の保存性及び品質を保つことが著しく困難な食品について、ナトリウムに係る低減された旨の表示をする場合を除く。）に行うことができる。この場合において、次に掲げる事項を表示しなければならない。</p> <p>一 当該他の同種の食品を特定するために必要な事項</p> <p>二 当該栄養成分の量又は熱量が当該他の食品に比べて低減された量又は割合（ナトリウムの含有量を 25% 以上低減することにより、当該食品の保存性及び品質を保つことが著しく困難な食品について、ナトリウムに係る低減された旨の表示をする場合にあっては、ナトリウムの量が当該他の食品に比べて低減された割合）</p> <p>4 1 から 3 までの栄養成分の量又は熱量は、当該食品の百グラム若しくは 100 ミリリットル又は一食分、一包装その他の一単位当たりの量を表示する。この場合において、当該栄養成分の量及び熱量は、別表第 9 の第 1 欄の区分に応じ同表の第 3 欄に掲げる方法によって得るものとする。</p>						



栄養成分及び熱量	含まない旨の表示の基準値	低い旨の表示の基準値	低減された旨の表示の基準値
		食品 100g 当たり (括弧内は、一般に飲用に供する液状の食品 100mℓ 当たりの場合)	食品 100g 当たり (括弧内は、一般に飲用に供する液状の食品 100mℓ 当たりの場合)
熱量	5 k cal (5 kcal)	40 k cal (20 kcal)	40 kcal (20 kcal)
脂質	0.5 g (0.5 g)	3 g (1.5 g)	3 g (1.5 g)
飽和脂肪酸	0.1 g (0.1 g)	1.5 g (0.75 g) ただし、当該食品の熱量のうち飽和脂肪酸に由来するものが当該食品の熱量の 10% 以下であるものに限る。	1.5 g (0.75 g)
コレステロール	5 mg (5 mg) ただし、飽和脂肪酸の量が 1.5 g (0.75 g) 未満であって当該食品の熱量のうち飽和脂肪酸に由来するものが当該食品の熱量の 10% 未満のものに限る。	20 mg (10 mg) ただし、飽和脂肪酸の量が 1.5 g (0.75 g) 以下であって当該食品の熱量のうち飽和脂肪酸に由来するものが当該食品の熱量の 10% 以下のものに限る。	20 mg (10 mg) ただし、飽和脂肪酸の量が当該他の食品に比べて低減された量が 1.5 g (0.75 g) 以上のものに限る。
糖類	0.5 g (0.5 g)	5 g (2.5 g)	5 g (2.5 g)
ナトリウム	5 mg (5 mg)	120 mg (120 mg)	120 mg (120 mg)
	備考 1 及び 2 (略)		
糖類を添加していない旨	(略)		
ナトリウム塩を添加していない旨	(略)		

(表示の方式等)

第 8 条 第 3 条及び第 4 条に掲げる事項 (栄養成分の量及び熱量については、第 3 条、第 4 条及び前 2 条に掲げる事項) の表示は、次の各号に定めるところによりされなければならない。ただし、別表第 20 の上欄に掲げる食品にあっては、次の各号の規定 (第 3 号の栄養成分の量及び熱量の表示に係る規定を除く。) にかかわらず、同表の中欄に定める様式 (当該様式による表示と同等程度に分かりやすく一括して表示される場合を含む。) 及び下欄に定める表示の方式に従い表示されなければならない。

- 一 邦文をもって、当該食品を一般に購入し、又は使用する者が読みやすく、理解しやすいような用語により正確に行う。
- 二 容器包装 (容器包装が小売のために包装されている場合は、当該包装) を開かなくても容易に見ることができるように当該容器包装の見やすい箇所 (栄養成分の量及び熱量の表示に関し、同一の食品が継続的に同一人に販売されるものであって、容器包装に表示することが困難な食品 (特定保健用食品及び機能性表示食品を除く。) にあっては、当該食品の販売に伴って定期的に購入者に提供される文書) に表示する。
- 三 名称、原材料名、添加物、原料原産地名、内容量、固形量、内容総量、消費期限、保存の方法、原産国名及び食品関連事業者の表示は別記様式 1 により、栄養成分 (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)) の量及び熱量の表示は別記様式 2 (たんぱく質、脂質、炭水化物及び食塩相当量に換算したナトリウム以外の栄養成分もこれと併せて表示する場合は、別記様式 3) により行う。ただし、別記様式 1 から別記様式 3 までにより表示される事項が別記様式による表示と同等程度に分かりや



すく一括して表示される場合は、この限りでない。

- 四 名称は、前号に規定する別記様式1の枠内ではなく、商品の主要面に表示することができる。この場合において、内容量、固形量又は内容総量についても、前号に規定する別記様式1の枠内ではなく、名称と同じ面に表示することができる。
- 五 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は、食品関連事業者の氏名又は名称及び住所と近接して表示しなければならない。
- 六 製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称を製造所固有記号をもって表示する場合にあっては、原則として、食品関連事業者の氏名又は名称の次に表示する。
- 七 特定保健用食品にあっては、特定の保健の目的が期待できる旨の表示は、添付する文書への表示をもって、容器包装への表示に代えることができる。
- 八 表示に用いる文字及び枠の色は、背景の色と対照的な色とする。
- 九 表示に用いる文字は、日本工業規格Z8305（1962）（以下「JISZ8305」という。に規定する8ポイントの活字以上の大きさの文字とする。ただし、表示可能面積がおおむね150cm²以下のもの及び印刷瓶に入れられた一般用加工食品であって、表示すべき事項を蓋（その面積が30cm²以下のものに限る。）に表示するものにあつては、JISZ8305に規定する5.5ポイントの活字以上の大きさの文字とすることができる。蓋に表示をする場合であつて、内容量以外の事項を全て蓋に表示する場合には、内容量の表示は、蓋以外の箇所にすることができる。

別記様式1（第8条関係）

名称
原材料名
添加物
原料原産地名
内容量
固形量
内容総量
消費期限
保存方法
原産国名
製造者

備考

- 1 この様式中「名称」とあるのは、これに代えて、「品名」、「品目」、「種類別」又は「種類別名称」と表示することができる。
- 2 添加物については、事項欄を設けずに、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る。
- 3 原料原産地名については、事項欄を設けずに、対応する原材料名の次に括弧を付して表示することができる。
- 4 消費期限に代えて賞味期限を表示すべき場合にあっては、この様式中「消費期限」を「賞味期限」とする。
- 5 食品関連事業者が、販売業者、加工業者又は輸入業者である場合にあっては、この様式中「製造者」とあるのは、それぞれ「販売者」、「加工者」又は「輸入者」とする。
- 6 原材料名、原料原産地名、内容量及び消費期限又は賞味期限を他の事項と一括して表示することが困難な場合には、表示事項を一括して表示する箇所にその表示箇所を表示すれば、他の箇所に表示することができる。
- 7 消費期限又は賞味期限の表示箇所を表示して他の箇所に表示する場合において、保存の方法についても、表示事項を一括して表示する箇所にその表示箇所を表示すれば、消費期限又は賞味期限の表示箇所に近接して表示することができる。
- 8 第8条第4号の規定に基づき名称を商品の主要面に表示した場合にあっては、この様式中、



名称の事項を省略することができる。内容量、固形量又は内容総量を名称とともに主要面に表示した場合も同様とする。

- 9 第3条第2項の表の上欄に掲げる食品に該当しない食品にあっては、同表の中欄に定める事項、第3条第3項により省略できる事項又は第5条の規定により表示しない事項については、この様式中、当該事項を省略する。
- 10 この様式は、縦書とすることができる。
- 11 この様式の枠を表示することが困難な場合には、枠を省略することができる。
- 12 不当景品類及び不当表示防止法（昭和37年法律第134号）第11条第1項の規定に基づき公正競争規約に定められた表示事項その他法令により表示すべき事項及び消費者の選択に資する適切な表示事項は、枠内に表示することができる。

別記様式2（第8条、第22条、第35条関係）

栄養成分表示	
食品単位当たり	
熱量	kcal
たんぱく質	g
脂質	g
炭水化物	g
食塩相当量	g

備考

- 1 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する。この場合において、1食分である場合は、1食分の量を併記して表示する。
- 2 この様式中の栄養成分及び熱量の順を変更してはならない。
- 3 栄養成分の量及び熱量であって一定の値を0とするものについては、当該栄養成分又は熱量である旨の文字を冠して一括して表示することができる。
- 4 この様式の枠を表示することが困難な場合には、枠を省略することができる。

別記様式3（第8条、第22条、第35条関係）

栄養成分表示	
食品単位当たり	
熱量	kcal
たんぱく質	g
脂質	g
一飽和脂肪酸	g
一n - 3系脂肪酸	g
一n - 6系脂肪酸	g
コレステロール	mg
炭水化物	g
一糖質	g
一糖類	g
一食物繊維	g
食塩相当量	g
たんぱく質、脂質、飽和脂肪酸、n - 3系脂肪酸、n - 6系脂肪酸、コレステロール、炭水化物、糖質、糖類、食物繊維及びナトリウム以外の栄養成分	mg

備考

- 1 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する。この場合において、1食分である場合は、1食分の量を併記して表示する。
- 2 この様式中の栄養成分及び熱量の順を変更してはならない。



- 3 栄養成分の量及び熱量であって一定の値を0とするものについては、当該栄養成分又は熱量である旨の文字を冠して一括して表示することができる。
- 4 糖質又は食物繊維の量のいずれかを表示しようとする場合にあっては、糖質及び食物繊維の量の両方を表示する。
- 5 ナトリウム塩を添加していない食品又は添加物について、食塩相当量に加えてナトリウムを表示しようとする際は、「食塩相当量」を「ナトリウム（食塩相当量）」等に代えて表示する。
- 6 義務表示となっている栄養成分以外で表示しないものについては、この様式中当該成分を省略する。
- 7 表示の単位は、この様式中の単位にかかわらず、別表第9の第1欄の区分に応じ、同表の第2欄によって表示する。
- 8 この様式の枠を表示することが困難な場合には、枠を省略することができる。

(表示禁止事項)

第9条 食品関連事業者は、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、次に掲げる事項を一般用加工食品の容器包装に表示してはならない。

- 一 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
- 二 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
- 三 乳児用規格適用食品以外の食品にあっては、乳児用規格適用食品である旨を示す用語又はこれと紛らわしい用語
- 四 分別生産流通管理が行われたことを確認した非遺伝子組換え農産物を原材料とする食品（当該食品を原材料とするものを含む。）以外の食品にあっては、当該食品の原材料である別表第17の上欄に掲げる作物が非遺伝子組換え農産物である旨を示す用語
- 五 組換えDNA技術を用いて生産された農産物の属する作目以外の作目を原材料とする加工食品にあっては、当該農産物に関し遺伝子組換えでないことを示す用語
- 六 産地名を示す表示であって、産地名の意味を誤認させるような用語
- 七 ナトリウム塩を添加している食品にあっては、ナトリウムの量
- 八 機能性表示食品にあっては、次に掲げる用語
 - イ 疾病の治療効果又は予防効果を標榜する用語
 - ロ 第7条の規定に基づく栄養成分の補給ができる旨の表示及び栄養成分又は熱量の適切な摂取ができる旨の表示をする場合を除き、消費者庁長官に届け出た機能性関与成分以外の成分（別表第9の第1欄に掲げる栄養成分を含む。）を強調する用語
 - ハ 消費者庁長官の評価、許可等を受けたものと誤認させるような用語
 - ニ 別表第9の第1欄に掲げる栄養成分の機能を示す用語
- 九 栄養機能食品にあっては、次に掲げる用語
 - イ 別表第11に掲げる栄養成分以外の成分の機能を示す用語
 - ロ 特定の保健の目的が期待できる旨を示す用語
- 十 保健機能食品（特定保健用食品、機能性表示食品及び栄養機能食品をいう。以下同じ。）以外の食品にあっては、保健機能食品と紛らわしい名称、栄養成分の機能及び特定の保健の目的が期待できる旨を示す用語
- 十一 屋根型紙パック容器の上端の一部を一箇所切り欠いた表示（ただし、牛乳について、別表第21に掲げる方法により表示する場合を除く。）
- 十二 等級のある日本農林規格の格付対象品目であって、等級の格付が行われた食品以外のものにあつては、等級を表す用語
- 十三 その他内容を誤認させるような文字、絵、写真その他の表示

2 前項に規定するもののほか、別表第22の上欄に掲げる食品にあっては、同表の下欄に掲げる表示禁止事項を容器包装に表示してはならない。



別表第 22（第 9 条関係）

食品	表示禁止事項
(略)	(略)
農産物漬物	品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語。ただし、品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語については、品評会等で受賞したものと同一仕様によって製造された製品であって受賞年を併記してあるものに表示する場合は、この限りでない。
(略)	(略)

第二款 業務用加工食品

(義務表示)

第 10 条 食品関連事業者が業務用加工食品を販売する際（容器包装に入れなくて、かつ、設備を設けて飲食させる施設における飲食の用に供する場合、食品を製造し、若しくは加工した場所における販売の用に供する場合又は不特定若しくは多数の者に対する譲渡（販売を除く。）の用に供する場合を除く。）には、次の各号に掲げる表示事項がそれぞれ第 3 条及び第 4 条に定める表示の方法に従い表示されなければならない。この場合において、第 3 条第 1 項ただし書の規定は適用しない。

- 一 名称
 - 二 保存の方法
 - 三 消費期限又は賞味期限
 - 四 原材料名
 - 五 添加物
 - 六 食品関連事業者の氏名又は名称及び住所
 - 七 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
 - 八 アレルゲン
 - 九 L-フェニルアラニン化合物を含む旨
 - 十 乳児用規格適用食品である旨
 - 十一 原料原産地名（一般用加工食品の用に供する業務用加工食品の原材料であって、当該一般用加工食品において第 3 条第 2 項の表の輸入品以外の加工食品の項の規定による原料原産地の表示の義務があるもの（同項下欄の 1 の二の口の規定により当該一般用加工食品の対象原材料に占める重量の割合が最も高い生鮮食品の原産地を表示することを売買の当事者である食品関連事業者間で合意した場合（次号及び第 24 条において「当事者間で合意した場合」という。）にあつては、当該生鮮食品）となるものの原産地に限る。）
 - 十二 原産国名（一般用加工食品の用に供する業務用加工食品であつて、当該一般用加工食品において第 3 条第 2 項の表の輸入品以外の加工食品の項の規定による原料原産地の表示の義務がある原材料となるもの（当事者間で合意した場合を除く。）及び輸入後にその性質に変更を加えない輸入品の原産国名に限る。）
- (以下、略)
- 2 (略)
 - 3 第 1 項の規定にかかわらず、次の各号に掲げる表示事項は、それぞれ当該各号に定める表示の方法により表示することができる。
 - 一～二 (略)
 - 三 原料原産地名 原材料の重量に占める割合（一定期間使用割合を含む。）については、その割合が高い原産地の順が分かるように表示する。
 - 四～五 (略)
 - 4 (略)



第11条～第14条（略）

第二節 食品関連事業者以外の販売者に係る基準
第15条～第17条（略）

第三章 生鮮食品

第一節 食品関連事業者に係る基準

第一款 一般用生鮮食品

第18条～第23条（略）

第二款 業務用生鮮食品

第24条～第28条（略）

第二節 食品関連事業者以外の販売者に係る基準

第29条～第31条（略）

第四章 添加物

第32条～第39条（略）

第五章 雑則

第40条～第41条（略）

附 則

（施行期日）

第1条 この府令は、食品表示法の施行の日から施行する。ただし、第3条第1項の表の製造所又は加工所の所在地（輸入品にあつては輸入業者の営業所の所在地、（略）以下この章において同じ。）及び製造者又は加工者の氏名又は名称（輸入品にあつては輸入業者の氏名又は名称、（略）以下この章において同じ。）の項の3（第10条第1項（略）を含む。）、第8条第1項第6号（略）、第10条第2項、第13条第3号、（略）の規定は、この府令の施行の日から起算して1年を経過した日から施行する

（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等の廃止）

第2条 次に掲げる府令及び告示は、廃止する。

- 一 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（平成23年内閣府令第45号）
- 二 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（平成23年内閣府令第46号）
- 三 容器包装の面積により表示を省略することができる食品を定める件（昭和45年厚生省告示第180号）
- 四 農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律の一部を改正する法律附則第6条第1頁の規定に基づき、加工食品品質表示基準を定める件（平成12年農林水産省告示第513号）
- 五～四十八（略）
- 四十九 農産物漬物品質表示基準を定めた件（平成12年農林水産省告示第1747号）
- 五十～五十八（略）

（経過措置）

第3条 この府令の施行前にした表示に係る表示の基準の適用については、なお従前の例による。



第4条 この府令の施行の日から平成32年3月31日までに製造され、加工され、又は輸入される加工食品（業務用加工食品を除く。）及び添加物（業務用添加物を除く。）並びに同日までに販売される業務用加工食品及び業務用添加物の表示については、第二章及び第四章の規定にかかわらず、なお従前の例によることができる。

第5条（略）

第6条 第3条第3項の表の栄養成分の量及び熱量の項の下欄に定める五の「消費税法（昭和63年法律第108号）第9条第1項において消費税を納める義務が免除される事業者が販売するもの」は、当分の間、「消費税法（昭和63年法律第108号）第9条第1項において消費税を納める義務が免除される事業者又は中小企業基本法（昭和38年法律第154号）第2条第5項に規定する小規模事業者が販売するもの」と読み替えるものとする。

2（略）

別表第1～別表第2、別表第5、別表第8、別表第10～別表第11、別表第18～別表21及び別表第23～25（略）

別記様式四（略）

【旧テキスト P228～】 食品添加物の表示について

〔表示例〕

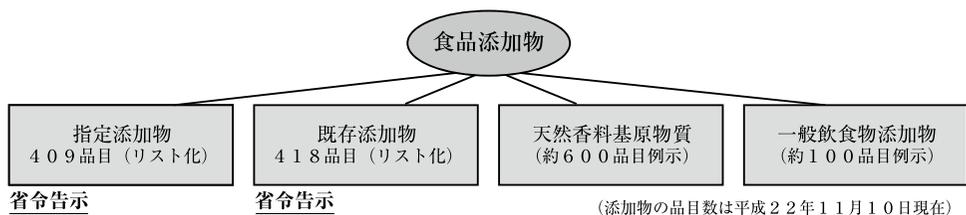
原材料名：小麦粉、砂糖、植物油脂（大豆を含む）、鶏卵、アーモンド、バター、異性化液糖、脱脂粉乳、洋酒、でん粉、ソルビトール、**膨張剤、香料、乳化剤、着色料（カラメル、カロテン）、酸化防止剤（ビタミンE、ビタミンC）**

添加物表示部分
<例外>
一括名表示
用途名併記

（参考）添加物について

食品添加物の定義（食品衛生法第4条）

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。



注：指定添加物：安全性と有効性が確認され、国が使用を認めたもの（品目が決められている）
 既存添加物：我が国においてすでに使用され、長い食経験があるものについて、例外的に使用が認められている添加物（品目が決められている）
 天然香料：植物、動物を基原とし、着香の目的で使用されるもの
 一般飲食物添加物：通常、食品として用いられるが、食品添加物として使用されるもの

【旧テキスト P230 ～】 漬物の衛生規範
都道府県、政令都市等への厚生労働省の通知文書

【旧テキスト P243 ～】 食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針
(ガイドライン)

→削除

〔参考文献〕 追加

文部科学省「日本食品標準成分表 2015年版(七訂)」