

加工食品の原料原産地名の表示方法について

①国別重量順表示（原則1）：重量順位1位の原材料が生鮮食品の場合

1番多い原材料が生鮮食品の場合は、その産地が表示されています。

2か国以上の産地の豚肉を混ぜて使用している場合は、重量割合が高い順に国名が表示されます。また、重量順位が3位以下の原産地は「その他」と表示されることもあります。	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、デンマーク産）、豚脂肪、たん白加水分解質、還元水あめ、食塩、香辛料／調味料（アミノ酸等）、リン酸（Na、K）

②製造地表示の国別重量順表示（原則2）：重量順位1位の原材料が加工食品の場合

重量順位1位の原材料が加工食品の場合は、原則としてその製造地が表示されます。ただし、1番多い原材料に使われた、1番多い生鮮食品の産地が分かっている場合には、「〇〇製造」の代わりに、その生鮮食品の産地が表示されることもあります。

ベルギー製造の意味は、チョコレートがベルギーで作られたことを意味します。ベルギー産のカカオ豆を使用しているという意味ではありません。	名 称	チョコレートケーキ
	原材料名	チョコレート（ベルギー製造）、小麦粉、…

③又は表示（例外1）：産地切り替えなどで「国別重量順表示」が困難な場合

原産地として使用可能性がある複数国を、使用が見込まれる重量割合の高いものから順に「又は」でつないで表示する方法です。

「アメリカ産又は国産」の意味は、豚肉には「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。また、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。	名 称	ウインナーソーセージ
	原材料名	豚肉（アメリカ産又は国産）、豚脂肪、たん白加水分解質、…

※豚肉の産地は、平成〇〇年の使用実績順

「又は」で表示した原産地の順位根拠を注意書きする必要があります。

- ④「大括り表示」（例外2）：産地切り替えなどで「国別重量順表示」が困難な場合
3か国以上の外国の原産地を「輸入」又は「外国製造」と括って表示する方法です。

<p>(輸入)の意味は、3か国以上の外国の産地の原材料が使用され、国産の原材料は使用されていないことを意味しています。</p>	名 称	ウインナーソーセージ
	原材料名	豚肉(輸入)、豚脂肪、たん白加水分解質、...

- ⑤「大括り表示」＋「又は表示」：産地切り替えなどで輸入と国産の重量順表示が困難な場合

国産を含む4か国以上の産地を使用している場合に表示する方法です。

<p>例示は、国産を含む4か国以上の産地の原材料が使用され、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。</p>	名 称	ウインナーソーセージ
	原材料名	豚肉(国産又は輸入)、豚脂肪、たん白加水分解質、...

※豚肉の産地は、平成〇〇年の使用実績順

<p>「又は」で表示した原産地の順位根拠を注意書きする必要があります。</p>

米トレーサビリティ法

《課せられる義務》

- ・米、米加工品の産地情報の表示は、米トレーサビリティ法によっても義務づけられています。同法により原材料の原産地が表示されている場合、食品表示基準による表示の規定は適用されません。
- ・米や米加工品に問題が発生した際に流通ルートを速やかに特定するため、生産から販売・提供までの各段階を通じ、取引等の記録を作成・保存する。
- ・米の産地情報を取引先や消費者へ伝達する。

《米トレーサビリティ法の対象品目》

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

《伝達手段》

- （1）産地情報を商品へ直接記載する。
- （2）産地情報を知ることができる方法を記載する。
 - ① Web サイトに情報が入手できる旨を記載する。
 - ② 電話で産地情報を入手できる旨を記載する。

5) 栄養成分表示

食品表示基準では、原則として容器包装に入れられた加工食品には、熱量・たんぱく質・脂質・炭水化物・ナトリウム（食塩相当量で表示）の5成分が表示されることが義務づけられています。さらに、表示が推奨されている栄養成分は、飽和脂肪酸・食物繊維の2成分です。ナトリウムの量は、消費者にとって分かりやすい「食塩相当量」で表示されます。ただし、ナトリウム塩を添加していない食品にのみ、ナトリウムの量を併記することができます。

【表示例（牛乳）】

栄養成分表示	
1本（200ml）当たり	
エネルギー	139kcal
たんぱく質	6.8g
脂質	0.8g
炭水化物	10.0g
食塩相当量	85mg
カルシウム	227mg

義務表示	熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム（食塩相当量で表示）
推奨表示	飽和脂肪酸、食物繊維

任意表示	<p>n-3系脂肪酸、n-6系脂肪酸、コレステロール、糖質、糖類、 ビタミン（ナイアシン、パントテン酸、ビオチン、ビタミンA、ビタミンB1、 ビタミンB2、ビタミンB6、ビタミンB12、ビタミンC、 ビタミンD、ビタミンE、ビタミンK）</p> <p>ミネラル（葉酸、亜鉛、カリウム、カルシウム、クロム、セレン、鉄、銅、 マグネシウム、マンガン、モリブデン、ヨウ素、リン）</p>
------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

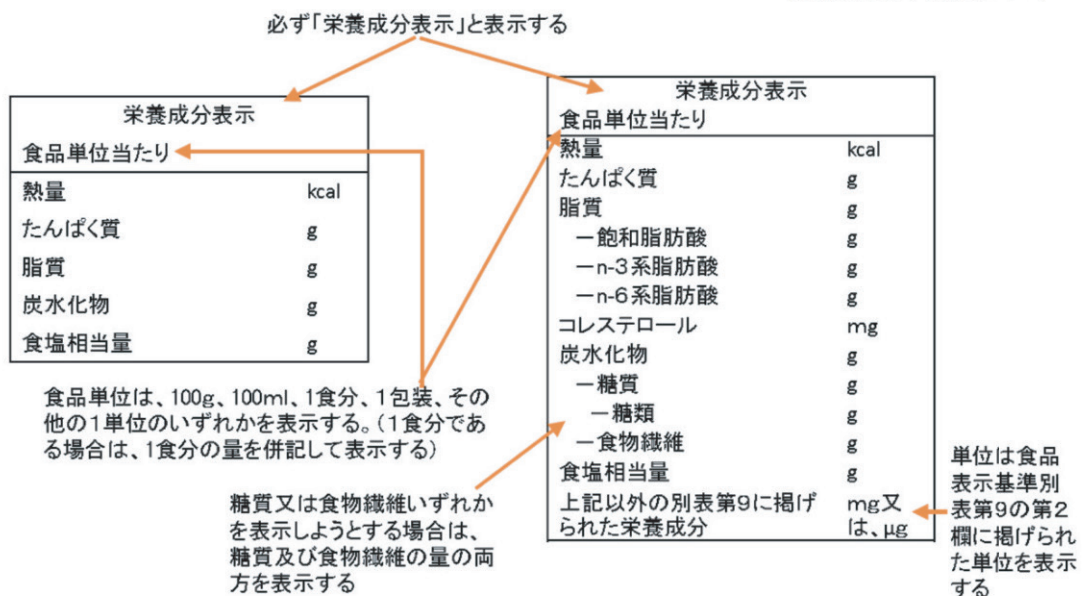
栄養成分表示は、「カルシウム入り」「カロリーオフ」など一定の栄養成分、熱量について強調した表示をする場合には、含有量が一定の基準を満たすことが必要です。

①栄養成分表示の表示方法

栄養成分表示の表示方法は、表示する項目と表示の順序が定められています。

【義務表示事項のみ表示する場合】
 （食品表示基準別記様式2）

【義務表示事項に加え、任意の表示事項を表示する場合】
 （食品表示基準別記様式3）



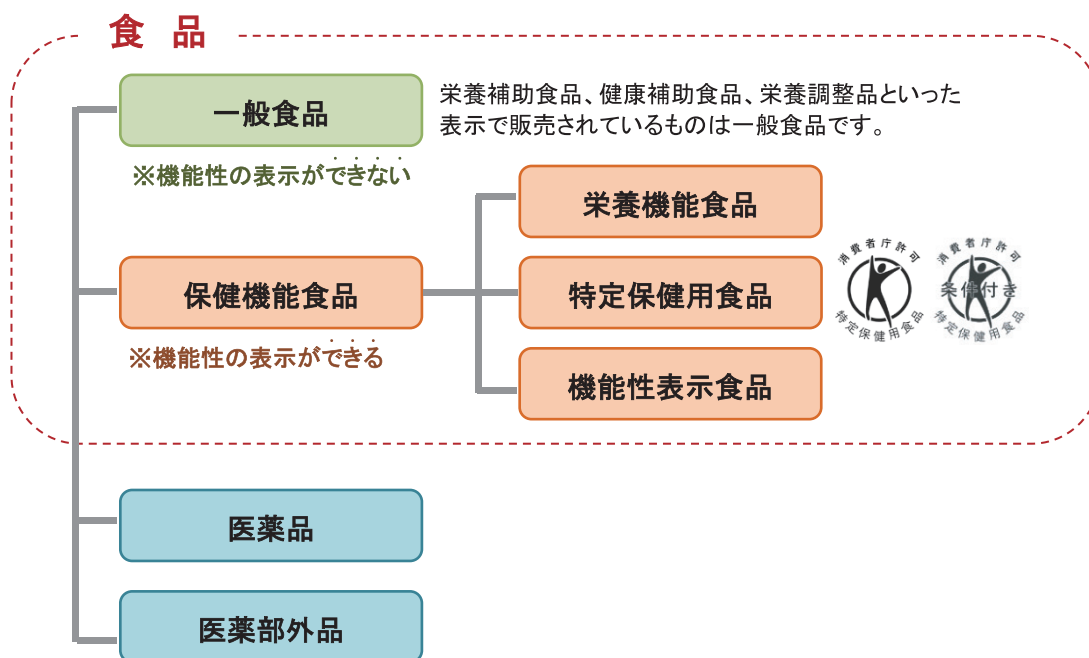
②強調表示の基準

食物繊維、カルシウム等について「高〇〇」や「〇〇含有」等、栄養成分の補給ができる旨の表示をする場合や、熱量、脂質、コレステロール等について「無〇〇」「低〇〇」等、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、栄養成分値は強調表示基準を満たさなければなりません。

6) 機能性が表示されている食品（保健機能食品）

① 保健機能食品とは

保健機能食品には栄養機能食品、特定保健用食品、機能性表示食品の3種類があります。国が定めた安全性や有効性に関する基準などに従って食品の機能が表示されている食品です。医薬品とは異なり、疾病の治療や予防のために摂取するものではありません。



② 栄養機能食品

一日に必要な栄養成分（ビタミン、ミネラルなど）が不足しがちな場合、その補給・補完のために利用できる食品です。すでに科学的根拠が確認された栄養成分を一定の基準量を含む食品であれば、特に届け出をしなくても、国が定めた表現によって機能性を表示することができます。

栄養機能食品 (ビタミンC)	
栄養成分表示1粒 (250mg) 当たり	
エネルギー	1.0kcal
たんぱく質	0.08g
脂質	0.0g
炭水化物	0.2g
食塩相当量	0.0g
ビタミンC	1,000mg

栄養機能食品としての表示ができるのは次の成分です。
基準が定められていない栄養成分（下記以外の成分）は、
栄養機能食品として機能の表示を行うことはできません。

ミネラル類	亜鉛、カリウム、カルシウム、鉄、銅、マグネシウム
ビタミン類	ナイアシン、パントテン酸、ビオチン、ビタミン A、 ビタミン B ₁ 、ビタミン B ₂ 、ビタミン B ₆ 、ビタミン B ₁₂ 、 ビタミン C、ビタミン D、ビタミン E、ビタミン K、葉酸
脂肪酸	脂肪酸 n-3 系

③ 特定保健用食品(トクホ)

健康の維持増進に役立つことが科学的根拠に基づいて認められ、「コレステロールの吸収をおだやかにする」など特定の保健の用途に資する旨の表示が許可されている食品です。表示されている効果や安全性については国が審査を行い、食品ごとに消費者庁長官が許可しています。製品には、許可マークと許可表示が表示されています。



トクホには、必ず許可マークが表示されています。



特定保健用食品の審査で要求している有効性の科学的根拠のレベルには届かないもので、一定の有効性が確認される食品は「条件付き特定保健用食品」に区分されます。

《特定保健用食品の表示例》

特定保健用食品は、きちんと食事をした上で適切に摂取してください。バランスのよい食生活の大切さを知っていただくための表示です。※

機能性の表示及び機能性に関与する成分名が表示されています。※

摂取する際には、1日当たりの摂取目安量や注意事項をよく確認してからお召し上がりください。※

※機能性表示食品や栄養機能食品にも表示されています。

○○○(特定保健用食品)

「食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。」

名 称	緑茶(清涼飲料水)
原材料名	緑茶(国産)、○○/△△
内 容 量	500ml
賞味期限	20XX. 6. 20
保存方法	直射日光を避けて保存
製 造 者	株式会社○○ 青森県○○市□□▲▲-■

《許可表示》
○○○には、△△が含まれているため、便通を改善します。

《一日当たりの摂取目安量》
一日当たり2本を目安にお召し上がりください。

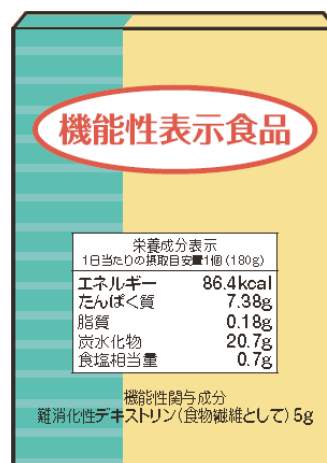
《摂取する上での注意事項》
本品は、多量摂取することにより疾病が治癒したり、より健康が増進するものでもありません。一日の摂取目安量を守ってください。

栄養成分表示	
1本(500ml)当たり	
熱量	0kcal
たんぱく質	0g
脂質	0g
炭水化物	0g
食塩相当量	0g
関与成分	0g

④ 機能性表示食品

国の定めるルールに基づき事業者の責任において、科学的根拠に基づいた機能を表示した食品です。販売前に、安全性及び機能の根拠に関する情報などが消費者庁長官に届出されたものです。届出情報が消費者庁のウェブサイトを確認できます。特定の保健の目的が期待できる（健康の維持及び増進に役立つ）という、食品の機能が表示されています。

トクホとは異なり、消費者庁長官の個別の許可を受けたものではありません。



7) 食品添加物

食品添加物について、食品衛生法では「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、食品の添加、混和、浸潤その他の方法によって使用するもの」としています。

つまり、食品に添加することで、味を調えたり、食品を長持ちさせたり、色や香りを付けたり、味や舌触りをよくしたりなどの目的で食品に使われる物質のことです。使ってもよい食品添加物や、使用基準が国で決められています。

【食品添加物の主な種類と使いみち】

種 類	目的と効果	食品添加物の例
甘味料	食品に甘みを与える	キシリトール、アスパルテーム
着色料	食品を着色し、色調を調整する	クチナシ黄色素、コチニール色素
保存料	カビや細菌などの発育を抑制し、食品の保存性を向上	ソルビン酸、しらこたん白抽出物
増粘剤 安定剤 ゲル化剤	食品に滑らかな感じや粘り気を与え、安定性を向上	ペクチン、カルボキシメチルセルロースナトリウム
酸化防止剤	油脂などの酸化を防ぎ、保存性をよくする	エリソルビン酸ナトリウム
発色剤	ハム・ソーセージ等の色調・風味を改善する	亜硝酸ナトリウム、硫酸ナトリウム
漂白剤	食品を漂白し、白く、きれいにする	亜硫酸ナトリウム、次亜硫酸ナトリウム
防かび剤	輸入かんきつ類などのカビの発生を防止する	オルトフェニルフェノール

香料	食品に香りをつける	オレンジ香料、バニリン
酸味料	食品に酸味を与える	クエン酸、乳酸
調味料	食品にうまみなどを与え、味を調える	Ｌーグルタミン酸ナトリウム
乳化剤	水と油を均一に混ぜ合わせる	植物レシチン
pH調整剤	食品のpHを調整し品質を良くする	DＬーリンゴ酸、乳酸ナトリウム
膨張剤	ケーキなどをふっくらさせ、ソフトにする	炭酸水素ナトリウム、焼ミョウバン

8) アレルギー物質を含む原材料表示

① 食物アレルギーとは

食べ物を摂取した際、食物に含まれる原因物質（アレルゲン：主としてたんぱく質）を異物として認識し、自分の身体を防御するために過敏な反応を起こすことです。主な症状としては、じんま疹・紅斑などの皮膚症状、下痢・嘔吐・腹痛などの消化器症状、鼻・眼粘膜症状、咳・呼吸困難などの呼吸器症状などがあります。食中毒や食べ物そのものによる作用（乳糖不耐症など）は除きます。

食物を摂取した後、急速に複数臓器にこれらのアレルギー症状が出ることを、アナフィラキシーと呼び、血圧低下や意識障害を伴う場合は、アナフィラキシーショックといわれ、対応が遅れると命に関わることもあります。

② 何のための表示なのか？

近年、乳幼児から成人に至るまで、特定の食物が原因でアレルギー症状を起こす人が増え、重篤なアナフィラキシーショックを起こす人も年々増加しています。

そこで、食品による健康被害を防止するため、平成14年4月から、容器包装された加工食品にはアレルゲンを表示することになりました。

この表示の目的は、アレルゲンに関する情報を表示することで、アレルギー症状が起こるのを避けることにあります。これにより表示を見ることで、食べても大丈夫な加工食品を選ぶことができます。

③ 表示されるアレルギー物質

食品表示法では、アレルギーをもつ方の健康被害を防止する観点から、アレルギー物質が含まれる加工食品には、原材料としてこれらを含む旨を表示することが義務付けられています。表示が義務付けられているアレルギー物質は8品目、また表示を奨励（任意表示）されているものは20品目あります。

<p>必ず表示される 8 品目 (特定原材料)</p>	<p>えび、かに、くるみ、卵、乳、小麦、そば、落花生</p>
<p>表示が推奨されている 20 品目 (特定原材料に準ずるもの)</p>	<p>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</p>

※製造・加工等にアレルギー物質を使っていなくても、原材料にアレルギー物質が含まれている場合も表示の対象となります。原材料の表示ラベルをよく確認しましょう。

※表示されるアレルギー物質は、食物アレルギーの実態に応じて見直されることがあります。

9) 遺伝子組換え食品の表示

遺伝子組換え技術を使って品種改良（例えば、病害虫に強い性質を持たせるなど）した農産物や加工食品の両方を遺伝子組換え食品といいます。

日本で安全性が確認され、販売・流通が認められているのは、食品9作物（333品種）、添加物24種類（80品目）です（厚生労働省：令和6年2月8日現在）。

食 品（9作物：33加工食品群）

大豆（枝豆、大豆もやしを含む）、とうもろこし、ばれいしょ、なたね、綿実、アルファルファ、てんさい（砂糖大根）、パパイヤ、からしな

※上記の9品目以外の農産物には、遺伝子組換えでないことを表示できません。

また、それをを用いた加工食品も同様です。

義務表示の対象となる食品

<p>大豆(枝豆、大豆もやしを含む。)</p> <p>①豆腐・油揚げ類</p> <p>②凍豆腐、おから及びゆば</p> <p>③納豆</p> <p>④豆乳類</p> <p>⑤みそ</p> <p>⑥大豆煮豆</p> <p>⑦大豆缶詰及び大豆瓶詰</p> <p>⑧きな粉</p> <p>⑨大豆いり豆</p> <p>⑩①から⑨を主な原材料とするもの</p> <p>⑪調理用の大豆を主な原材料とするもの</p> <p>⑫大豆粉を主な原材料とするもの</p> <p>⑬大豆たんぱくを主な原材料とするもの</p> <p>⑭枝豆を主な原材料とするもの</p> <p>⑮大豆もやしを主な原材料とするもの</p> <p>とうもろこし</p> <p>⑯コーンスナック菓子</p> <p>⑰コーンスターチ</p> <p>⑱ポップコーン</p> <p>⑲冷凍とうもろこし</p>	<p>⑳とうもろこし缶詰及びとうもろこし瓶詰</p> <p>㉑コーンフラワーを主な原材料とするもの</p> <p>㉒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)</p> <p>㉓調理用のとうもろこしを主な原材料とするもの</p> <p>㉔⑯から㉑を主な原材料とするもの</p> <p>ばれいしょ</p> <p>㉕ポテトスナック菓子</p> <p>㉖乾燥ばれいしょ</p> <p>㉗冷凍ばれいしょ</p> <p>㉘ばれいしょでん粉</p> <p>㉙調理用のばれいしょを主な原材料とするもの</p> <p>㉚⑯から㉘を主な原材料とするもの</p> <p>なたね(なし)</p> <p>綿実(なし)</p> <p>アルファルファ</p> <p>㉛アルファルファを主な原材料とするもの</p> <p>てん菜</p> <p>㉜調理用のてん菜を主な原材料とするもの</p> <p>パパイア</p> <p>㉝パパイアを主な原材料とするもの</p> <p>からしな(なし)</p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

(出典：消費者庁「知っていますか？遺伝子組換え表示制度」より作成)

①遺伝子組み換え食品の表示方法

遺伝子組換え表示制度には、義務表示と任意表示があります。任意表示は2023年4月1日から新しい制度になりました。

【義務表示】

ア 分別生産流通管理が行われた、遺伝子組換え農産物及びそれを原材料とする加工食品の場合。

例：大豆（遺伝子組換えのものを分別）

イ 分別生産流通管理をせず、遺伝子組換えのものと遺伝子組換えでないものが分別されていない農産物及びそれを原材料とする加工食品の場合。

例：大豆（遺伝子組換え不分別）

ウ 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。

例：大豆（遺伝子組換え不分別）