

食酢表示の手引き

1 食酢表示のポイント

① 目次	1
② 品質表示のポイント	3
③ 栄養表示のポイント	15

2 食品表示基準（食酢編）

① 目次	22
② 食品表示基準（食酢関係の抜粋）	24

3 食品表示基準（Q & A）

① 目次	54
② 食品表示基準のQ & A（食酢関係の抜粋）	57

全国食酢協会中央会
平成29年12月

食 酢 表 示 の ポ イ ン ト

I	品質表示のポイント	
1	はじめに	3
2	義務表示（一括表示事項）	
(1)	名称	3
(2)	醸造酢の混合割合	6
(3)	原材料名	6
(4)	添加物	6
(5)	原料原産地名	6
(6)	酸度	8
(7)	希釈倍数	8
(8)	内容量	8
(9)	賞味期限	8
(10)	保存方法	8
(11)	原産国名	8
(12)	食品関連事業者	9
(13)	製造所等	9
(14)	アレルゲン	9
(15)	アスパルテーム	10
3	義務表示（商品名に近接して表示する事項）	
(1)	種類別名称	10
(2)	醸造酢の混合割合	11
4	表示禁止事項	
(1)	食品表示基準に基づく表示禁止事項	11
(2)	公正競争規約に基づく表示禁止事項	12
5	業務用加工食品に係る表示上の留意事項	12
6	経過措置等	13
7	指示・命令・罰則等	13
(別添)	一括表示の表示例	14
II	栄養表示のポイント	
1	はじめに	15
2	義務表示	15
3	表示の方法	
(1)	熱量	15
(2)	たんぱく質、脂質及び炭水化物の量	15
(3)	食塩相当量	15
(4)	表示単位の切り下げ	16
(5)	表示した値の許容差	16
(6)	合理的な推定により得られた値の表示	16
4	栄養成分表示を省略できる場合	16
5	「日本食品標準成分表」を利用する際の留意点等	17
6	既存のデータベースが利用できない場合	18
7	参考資料	18
(別添)	栄養表示の表示例	20

利用上の注意事項

- 1 食品表示基準に準拠して作成していますが、疑問点等があれば、「食品表示基準」で、ご確認ください。

I 品質表示のポイント

1 はじめに

食酢を販売する場合には、『食品表示基準』に基づく表示が必要です。

※ 食酢では、「一括表示」とは別に、商品名に近接して表示することが義務付けられている事項が規定されているので、ご注意ください。（8～9頁に記載の「醸造酢と合成酢の区分表示」等）

2 義務表示（一括表示事項）

食酢では、原則として次の事項を一括して表示する必要があります。（原則、8ポイント以上の活字）

- | |
|---|
| <ul style="list-style-type: none">(1) 名称(2) 醸造酢の混合割合（醸造酢を混合した合成酢に限る。）(3) 原材料名(4) 添加物（原材料名欄に原材料名と明確に区分して表示することが適切と考えています。）(5) 原料原産地名（対応する原材料名の次に括弧を付して表示することが適切と考えています。）(6) 酸度(7) 希釈倍数（希釈して使用する場合に限る。）(8) 内容量(9) 賞味期限(10) 保存方法(11) 原産国名（輸入品に限る。）(12) 食品関連事業者（製造者、加工者、販売者、輸入者の別）の氏名又は名称及び住所(13) 製造所又は加工所（輸入業者）の所在地及び氏名又は名称（製造所固有記号） |
|---|

注1) 食品表示基準に基づく表示の「経過措置期間」は、平成32年3月31日までとなっていますが、
(5)の原料原産地名の表示に関しては、平成34年3月31日までとなっています。

注2) (13)は、枠外表示が可能ですが、その場合、(12)に近接して表示する必要があります。

注3) (12)と(13)の表示内容が同一であれば、(13)の表示を省略することができます。

(1) 名称

名称は、食品表示基準第3条第1項（名称の項）で「その内容を示す一般的な名称を表示する。」とされていますが、食酢では、食品表示基準【別表第3（食酢の項）】の食酢の定義に即して、食品表示基準【別表第4（食酢の項）】に規定する表示の方法に基づき表示します。

なお、名称に代えて「品名」、「品目」、「種類別」又は「種類別名称」として表示することも可能とされているほか、食品表示基準第8条第4号では「名称を商品の主要面に表示することができる。」とされていますが、食酢にあつては、商品名に近接して種類別名称（醸造酢・合成酢の識別表示）を表示する必要があることから、一括表示枠内に「名称」として表示することが適切と考えています。

一方、食酢の定義に該当しないものに「米酢」等の名称を使用することは、食品表示基準第3条第1項（名称の項）で禁止されています。（名称規制：食品表示基準【別表第5（食酢の項）】参照）

◎ 食品表示基準【別表第3（食酢の項）】**食酢の定義**

食品	用語	定義
食酢	食酢	醸造酢及び合成酢をいう。
	醸造酢	次に掲げるものをいう。 1 穀類(酒かす等の加工品を含む。)、果実(果実の搾汁、果実酒等の加工品を含む。)、野菜(野菜の搾汁等の加工品を含む。)、その他の農産物(さとうきび等及びこれらの搾汁を含む。)若しくは蜂蜜を原料としたもろみ又はこれにアルコール若しくは砂糖類を加えたものを酢酸発酵させた液体調味料であって、かつ、氷酢酸又は酢酸を使用していないもの 2 アルコール又はこれに穀類を糖化させたもの、果実、野菜、その他の農産物若しくは蜂蜜を加えたものを酢酸発酵させた液体調味料であって、かつ、氷酢酸又は酢酸を使用していないもの。 3 1及び2を混合したもの 4 1、2又は3に砂糖類、酸味料(氷酢酸及び酢酸を除く。)、調味料(アミノ酸等)、食塩等(香辛料を除く。以下同じ。)を加えたものであって、かつ、不揮発酸、全糖又は全窒素の含有率(それぞれ酸度を4.0%に換算したときの含有率をいう。以下同じ。)が、それぞれ1.0%、10.0%又は0.2%未満のもの
	合成酢	次に掲げるものをいう。 1 氷酢酸又は酢酸の希釈液に、砂糖類、酸味料、調味料(アミノ酸等)、食塩等を加えた液体調味料であって、かつ、不揮発酸、全糖又は全窒素の含有率が、それぞれ1.0%、10.0%又は0.2%未満のもの 2 1又は氷酢酸若しくは酢酸の希釈液に醸造酢を混合したもの
	穀物酢	醸造酢のうち、原材料として1種又は2種以上の穀類を使用したもの(穀類及び果実以外の農産物並びに蜂蜜を使用していないものに限る。)で、その使用総量が醸造酢1Lにつき40g以上であるものをいう。
	果実酢	醸造酢のうち、原材料として1種又は2種以上の果実を使用したもの(穀類及び果実以外の農産物及び蜂蜜を使用していないものに限る。)で、その使用総量が醸造酢1Lにつき果実の搾汁として300g以上であるものをいう。
	米酢	穀物酢のうち、米の使用量が穀物酢1Lにつき40g以上のもの(米黒酢を除く。)をいう。
	米黒酢	穀物酢のうち、原材料として米(玄米のぬか層の全部を取り除いて精白したものを除く。)又はこれに小麦若しくは大麦を加えたもののみを使用したもので、米の使用量が穀物酢1Lにつき180g以上であって、かつ、発酵及び熟成によって褐色又は黒褐色に着色したものをいう。
	大麦黒酢	穀物酢のうち、原材料として大麦のみを使用したもので、大麦の使用量が穀物酢1Lにつき180g以上であって、かつ、発酵及び熟成によって褐色又は黒褐色に着色したものをいう。
	りんご酢	果実酢のうち、りんごの搾汁の使用量が果実酢1Lにつき300g以上のものをいう。
	ぶどう酢	果実酢のうち、ぶどうの搾汁の使用量が果実酢1Lにつき300g以上のものをいう。

◎ 食品表示基準【別表第4（食酢の項）】名称の表示方法

食品	表示事項	表示の方法																		
食酢	名称	<p>米酢にあつては「米酢」と、米黒酢にあつては「米黒酢」と、大麦黒酢にあつては「大麦黒酢」と、米酢、米黒酢及び大麦黒酢以外の穀物酢にあつては「穀物酢」と、りんご酢にあつては「りんご酢」と、ぶどう酢にあつては「ぶどう酢」と、りんご酢及びぶどう酢以外の果実酢にあつては「果実酢」と、穀物酢及び果実酢以外の醸造酢にあつては「醸造酢」と、合成酢にあつては「合成酢」と表示する。ただし、醸造酢のうち穀類（甘しょ、ばれいしょ又はかぼちゃを醸造酢の原料とする場合において、こうじに使用する穀類を除く。）及び果実を使用しないものであつて、1種類の野菜、その他の農産物又は蜂蜜（それぞれ次の表に定めるものに限る。）をそれぞれ次の表に定める重量以上使用しており、かつ、使用した原材料のうち当該野菜、その他の農産物又は蜂蜜の重量の割合が最も高い場合には「醸造酢（□□酢）」（□□は当該野菜、その他の農産物又は蜂蜜の名称とする。）と、醸造酢のうち穀類、果実、その他の農産物及び蜂蜜を使用しないものであつて、2種類以上の野菜を使用し、そのうちの1種類以上の野菜を表に定める重量以上使用しており、かつ、使用した原材料のうち野菜の重量の割合が最も高い場合は「醸造酢（野菜酢）」と表示することができる。</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>野菜、その他の農産物及び蜂蜜の種類</th> <th>醸造酢1L当たりの使用量</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>甘しょ</td> <td>80 g</td> </tr> <tr> <td>ばれいしょ</td> <td>130 g</td> </tr> <tr> <td>かぼちゃ</td> <td>260 g</td> </tr> <tr> <td>たまねぎ</td> <td>300 g</td> </tr> <tr> <td>にんじん</td> <td>330 g</td> </tr> <tr> <td>トマト</td> <td>570 g</td> </tr> <tr> <td>さとうきび</td> <td>110 g（搾汁の重量）</td> </tr> <tr> <td>蜂蜜</td> <td>30 g</td> </tr> </tbody> </table>	野菜、その他の農産物及び蜂蜜の種類	醸造酢1L当たりの使用量	甘しょ	80 g	ばれいしょ	130 g	かぼちゃ	260 g	たまねぎ	300 g	にんじん	330 g	トマト	570 g	さとうきび	110 g（搾汁の重量）	蜂蜜	30 g
野菜、その他の農産物及び蜂蜜の種類	醸造酢1L当たりの使用量																			
甘しょ	80 g																			
ばれいしょ	130 g																			
かぼちゃ	260 g																			
たまねぎ	300 g																			
にんじん	330 g																			
トマト	570 g																			
さとうきび	110 g（搾汁の重量）																			
蜂蜜	30 g																			

◎ 食品表示基準【別表第5（食酢の項）】名称規制

食品		名称
食酢	米酢	米 酢
	米黒酢	米 黒 酢
	大麦黒酢	大麦黒酢
	米酢、米黒酢及び大麦黒酢以外の穀物酢	穀 物 酢
	りんご酢	りんご酢
	ぶどう酢	ぶどう酢
	りんご酢及びぶどう酢以外の果実酢	果 実 酢
	穀物酢及び果実酢以外の醸造酢	醸 造 酢
	合成酢	合 成 酢

(2) 醸造酢の混合割合（醸造酢を混合した合成酢に限る。）

醸造酢の混合割合は、食品表示基準【別表第19（食酢の項）】に規定する表示の方法に基づき表示します。

◎ 食品表示基準【別表第19（食酢の項）】醸造酢の混合割合

食品	表示事項	表示の方法
食酢	醸造酢の混合割合（醸造酢を混合した合成酢に限る。）	醸造酢の混合割合（製品の総酸量に対する混合された醸造酢の酸量の百分比をいう。）を、実混合割合を上回らない10の整数倍の数値により、%の単位で単位を明記して表示する。ただし、実混合割合が10%未満の場合は、実混合割合を上回らない整数値により、%の単位で単位を明記して表示する。

（留意事項）醸造酢の混合割合は、商品名に近接した箇所にも表示する必要があります。

(3) 原材料名

原材料名は、食品表示基準第3条第1項（原材料名の項）で「使用した原材料を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。」とされています。

なお、同項で「同種の原材料を複数種類使用する場合には、「穀類」、「果実」、「野菜」など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一般的な名称をもって表示する。」ことができるとされています。

また、「食酢の表示に関する公正競争規約施行規則」の第1条では、「食品添加物以外の原材料は、使用した原材料に占める重量の割合の多いものから順に、「米」、「酒かす」、「りんご果汁」、「アルコール」等とその最も一般的な名称をもって表示すること。」と規定しています。

このほか、醸造酢を混合した合成酢の場合にあつては、混合した醸造酢を「**加工食品（中間加工原材料）**」として表示することが適切と考えています。（別添の表示例を参照）

※ 食酢では、「原材料名」欄に、「添加物」、「原料原産地名」及び「アレルギー」を表示することが適切と考えています。

(4) 添加物

添加物は、事項欄を設けずに、原材料名欄に原材料名と明確に区分して表示することが適切と考えています。（別添の表示例を参照）

なお、合成酢に使用される「氷酢酸又は酢酸」にあつては、食品表示基準【別表第4（食酢の項）】に規定する表示の方法に基づき「氷酢酸」又は「酢酸」とその物質名を表示します。

◎ 食品表示基準【別表第4（食酢の項）】氷酢酸又は酢酸の表示方法

食品	表示事項	表示の方法
食酢	添加物	第3条第1項の表の添加物の項に定めるほか、合成酢に使用される氷酢酸又は酢酸にあつては、第3条第1項の表の添加物の項の規定にかかわらず、「氷酢酸」又は「酢酸」と表示する。

(5) 原料原産地名（※ 経過措置期間は、平成34年3月31日まで）

今回の改正で、新たに原料原産地表示制度の対象になりましたが、原料原産地名を適切に表示するためには、自社における原料調達状況等を適切に把握しておく必要があります。

原料原産地表示制度では、原材料に占める重量の割合が最も高い原材料（以下「対象原材料」という。）の原産地名の表示が必要ですが、原産地が複数の場合には「国別重量順」に表示することが原則です。

なお、一定の条件を満たしている場合には、「又は表示」、「大括り表示」、「大括り表示＋又は表示」が認められていますが、根拠となる資料を保管することが必要です。

また、製造工程において「種酢」を使用する場合には、原料原産地名の表示に際して、種酢由来の原産地についても考慮することが必要になりますが、種酢に含まれる当該原産地の割合が5%未満になった段階で表示を省略することができます。（なお、詳細は「Q&A原原-30」のコメントを参照）

①【国別重量順表示】（原則）

原則として、対象原材料の原産地名を「国別重量順」に表示しますが、原産地が3以上の場合には、第3位以下の原産地名を「その他」と表示できます。表示例：米（国産、米国産、その他）

なお、対象原材料が「アルコール」、「りんご果汁」、「ぶどう果汁」、「赤ワイン」等の加工食品（中間加工原材料）である場合には、「〇〇製造」と表示します。（例えば、アルコールの場合には、「アルコール（国内製造）」のように表示します。）

②【又は表示】

対象原材料として2以上の原産地のものを使用し、かつ、その重量順位が変わる可能性がある場合には、使用される可能性がある原産地名を、過去の一定期間における産地別使用実績（新製品又は原料調達先の変更が確実な場合は、今後の一定期間における産地別使用計画）に基づいて、使用実績（計画）順に「又は」を用いて表示することができます。

この場合、原料原産地名に近接した箇所にその旨を表示する必要があります。（例えば、一括表示枠外の下部に、「米の産地は、平成〇〇年の使用実績順」などと表示します。）（なお、詳細は「Q&A原原-26及び36」のコメントを参照）

また、一定期間における使用割合が5%未満である産地については、産地名の次に括弧を付して（5%未満）と表示します。

なお、容器包装に表示されていない原産地の原材料を使用することは、認められません。

③【大括り表示】

対象原材料として3以上の外国が原産地のものを使用し、かつ、その重量順位が変わる可能性がある場合には、過去の一定期間における産地別使用実績（新製品又は原料調達先の変更が確実な場合は、今後の一定期間における産地別使用計画）に基づいて、原産国名に代えて「輸入」等である旨を表示できます。

なお、対象原材料が加工食品（中間加工原材料）の場合は、「外国製造」等と表示することができます。

④【又は表示】と【大括り表示】の併用

対象原材料として国産品及び3以上の外国が原産地のものを使用し、かつ、輸入品の合計と国産品の重量順位に変動があり、「輸入、国産」又は「国産、輸入」と順位を明示して表示することができない場合は、「輸入又は国産」、「国産又は輸入」（「外国製造又は国内製造」、「国内製造又は外国製造」）と表示することが

できます。

この場合、原料原産地名に近接した箇所にその旨を表示する必要があります。(例えば、一括表示枠外の下部に、「米の産地は、平成〇〇年の使用実績順」などと表示します。)

(6) 酸度

酸度は、食品表示基準【別表第19(食酢の項)】に規定する表示の方法に基づき表示します。

◎ 食品表示基準【別表第19(食酢の項)】酸度の表示方法

食品	表示事項	表示の方法
食酢	酸度	%の単位で、小数第一位までの数値を単位を明記して表示する。

(7) 希釈倍数(希釈して使用する場合に限る。)

希釈倍数は、食品表示基準【別表第19(食酢の項)】に規定する表示の方法に基づき表示します。

◎ 食品表示基準【別表第19(食酢の項)】希釈倍数の表示方法

食品	表示事項	表示の方法
食酢	希釈倍数(希釈して使用されるものに限る。)	「〇倍に希釈」と表示する。

(8) 内容量(特定商品として「リットル」又は「ミリリットル」で表示する。)

食酢は、特定商品の販売に係る計量に関する政令第5条に規定される特定商品であり、その体積をリットル又はミリリットルと単位を明記して表示する必要がありますが、量目公差(誤差)にも留意が必要です。

(9) 賞味期限(原則として、「年」、「月」、「日」の順で表示する。)

原則として、賞味期限である旨の文字を冠したその年月日を、「年、月、日」の順で表示しますが、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ができます。

例示：賞味期限が、平成28年4月1日の場合は、次のいずれかの方法で表示します。

- ① 平成28年4月1日 ② 28. 4. 1 ③ 2016. 4. 1 ④ 16. 4. 1

なお、②、③及び④の場合において、「.」の印字が困難な場合は、「.」を省略することができますが、月又は日が1桁の場合は、次のように、その数字の前に0を記載します。

- ②´ 280401 ③´ 20160401 ④´ 160401

(10) 保存方法

食品表示基準第3条の3(保存方法の項)において、「常温で保存すること以外にその保存の方法に関し留意すべき事項がない場合には、表示を省略することができる。」とされていますが、食酢にあつては「直射日光を避け、常温で保存」等と表示することが適切と考えています。

なお、開封後の保存方法についても併せて表示したい場合には、一括表示外に記載することができます。

(11) 原産国名(輸入品に限る。)

輸入品にあつては、その原産国名を表示します。

なお、景品表示法に基づく告示「商品の原産国に関する不当な表示（昭和48年公正取引委員会告示第34号）」において「原産国とは、その商品の内容について実質的な変更をもたらす行為が行われた国」と規定されています。また、関税法においても最終加工地を原産国と規定しています。

(12) 食品関連事業者（製造者、加工者、販売者又は輸入者）

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必要があります。

なお、食品関連事業者については、食品表示法第2条第3号で「食品の製造、加工（調整及び選別を含む。）若しくは輸入を業とする者（当該食品の販売をしない者を除く。）又は食品の販売を業とする者」と定義されています。

(13) 製造所、加工所又は輸入業者（所在地及び氏名又は名称）

食品表示基準第3条第1項の製造所又は加工所の項で「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。）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。」とされていますが、(12)の食品関連事業者と同一である場合は、省略することができます。

なお、同一製品を2以上の製造所で製造している場合には、消費者庁長官に届け出た製造所固有記号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に代えることができるとされています。（詳細は、消費者庁のホームページ等でご確認ください。）

【製造所固有記号】の取扱いについて

① 平成28年3月末までに、旧方式により消費者庁に「製造所固有記号」を届け出ている場合は、平成32年3月末までは当該製造所固有記号が有効となっています。

② 平成28年4月以降、消費者庁の「製造所固有記号制度届出データベース」により「製造所固有記号」を届け出た場合は、旧方式による「製造所固有記号」は無効となります。

ただし、届出に関する手続きが終了するまでは、経過措置期間に限り旧の固有記号を使用できます。

③ 消費者庁の「製造所固有記号制度届出データベース」により「製造所固有記号」を届け出て表示する場合は、次の事項うち、いずれかの事項を表示することが必要となります。

- ・ 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
- ・ 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。）
- ・ 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

(14) アレルゲン（特定原材料及び推奨品目）の表示

① 特定原材料（7品目）及び特定原材料に準ずる推奨品目（20品目）

特定原材料：えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生（この7品目は、義務表示です。）

推奨品目：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、くるみ、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、豚肉、バナナ、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

② 表示の方法（原則として「個別表示」）

食酢の場合は、原材料名欄に「小麦」、「りんご果汁」等の表示があれば、特にアレルギーを表示する必要はありません。

アレルギー表示は、原則として原材料名の直後に括弧書き（個別表示）で表示しますが、個別表示が困難な場合には一括表示が認められており、原材料名の最後に「一部に〇〇を含む」等と表示することになりますが、食酢の場合にあっては、個別表示で対応可能と考えています。

なお、特定原材料や推奨品目には、下記のとおり「代替表記」、「拡大表記」が認められています。

◎ 代替表記等に関するリスト（食酢関係の抜粋）

特定原材料	代替表記	拡大表記（表記例）
小麦	こむぎ、コムギ	小麦粉、こむぎ胚芽 等
そば	ソバ	そば粉 等

推奨品目	代替表記	拡大表記（表記例）
大豆	だいず、ダイズ	脱脂大豆 等
りんご	リンゴ、アップル	りんご酢、リンゴ酢、りんご果汁、リンゴ果汁 等

(15) アスパルテームを含む旨の表示

アスパルテームを含む場合は、L-フェニルアラニン化合物を含む旨の表示が必要です。

3 義務表示（商品名に近接して表示する事項）

食酢では、一括表示とは別に「種類別名称」及び「醸造酢の混合割合」を商品名に近接して表示する必要があります。

(1) 種類別名称（「醸造酢」又は「合成酢」の識別表示）

種類別名称は、一括表示とは別に、食品表示基準第8条ただし書きの規定に基づいて、醸造酢にあっては「醸造酢」と、合成酢にあっては「合成酢」と表示しますが、具体的には食品表示基準【別表第20（食酢の項）】に規定する表示の方法に基づき表示します。

◎ 食品表示基準【別表第20（食酢の項）】「醸造酢」又は「合成酢」の識別表示の表示方法

食品	表示の方法										
食 酢	第8条各号（第3号を除く。）の規定によるほか、次に定めるところによる。										
	二 「醸造酢」又は「合成酢」の用語は、商品名の表示されている箇所近接した箇所に、内容量の区分に応じ、次の表に定める活字の大きさの統一のとれた文字で表示する。										
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>内容量</th> <th>活字の大きさ</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>18L以上のも</td> <td>42ポイント（合成樹脂製容器であって、表示できない場合は、26ポイント）</td> </tr> <tr> <td>1.8L以上18L未満のもの</td> <td>16ポイント以上</td> </tr> <tr> <td>300ml以上1.8L未満のもの</td> <td>14ポイント以上</td> </tr> <tr> <td>300ml未満のもの</td> <td>9ポイント以上</td> </tr> </tbody> </table>	内容量	活字の大きさ	18L以上のも	42ポイント（合成樹脂製容器であって、表示できない場合は、26ポイント）	1.8L以上18L未満のもの	16ポイント以上	300ml以上1.8L未満のもの	14ポイント以上	300ml未満のもの	9ポイント以上
	内容量	活字の大きさ									
	18L以上のも	42ポイント（合成樹脂製容器であって、表示できない場合は、26ポイント）									
	1.8L以上18L未満のもの	16ポイント以上									
300ml以上1.8L未満のもの	14ポイント以上										
300ml未満のもの	9ポイント以上										

(2) 醸造酢の混合割合（醸造酢を混合した合成酢に限る。）

醸造酢の混合割合は、一括表示とは別に、食品表示基準第8条ただし書きの規定に基づいて表示しますが、具体的には、食品表示基準【別表第20（食酢の項）】に規定する表示の方法により表示します。

◎ 食品表示基準【別表第20（食酢の項）】醸造酢の混合割合の表示方法

食品	表示の方法										
食酢	第8条各号（第3号を除く。）の規定によるほか、次に定めるところによる。										
	一 醸造酢の混合割合は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、内容量の区分に応じ、次の表に定める活字の大きさの統一のとれた文字で表示する。										
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>内容量</th> <th>活字の大きさ</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>18L以上もの</td> <td>24ポイント（合成樹脂製容器であって、表示できない場合は、22ポイント）</td> </tr> <tr> <td>1.8L以上18L未満のもの</td> <td>12ポイント</td> </tr> <tr> <td>300ml以上1.8L未満のもの</td> <td>10.5ポイント</td> </tr> <tr> <td>300ml未満のもの</td> <td>7.5ポイント</td> </tr> </tbody> </table>	内容量	活字の大きさ	18L以上もの	24ポイント（合成樹脂製容器であって、表示できない場合は、22ポイント）	1.8L以上18L未満のもの	12ポイント	300ml以上1.8L未満のもの	10.5ポイント	300ml未満のもの	7.5ポイント
	内容量	活字の大きさ									
	18L以上もの	24ポイント（合成樹脂製容器であって、表示できない場合は、22ポイント）									
	1.8L以上18L未満のもの	12ポイント									
300ml以上1.8L未満のもの	10.5ポイント										
300ml未満のもの	7.5ポイント										

4 表示禁止事項

(1) 食品表示基準に基づく表示禁止事項

食品関連事業者は、食品表示基準第3条（横断的義務表示）、第4条（個別的義務表示）及び第7条（任意表示）に掲げる表示事項に関して、次に掲げる事項を容器包装に表示してはならない。（関係部分の抜粋）

- ① 実際のものよりも著しく優良又は有利であると誤認させる用語
- ② 第3条（横断的義務表示）及び第4条（個別的義務表示）の規定により表示すべき事項の内容と矛盾する用語
- ③、④及び⑤ 「乳児用規格適用食品」、「分別生産流通管理」及び「組換えDNA」（略）
- ⑥ 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
- ⑦ ナトリウム塩を添加している食品にあつては、ナトリウムの量
- ⑧及び⑨ 「機能性食品」及び「栄養機能食品」（略）
- ⑩ 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）以外の食品にあつては、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
- ⑪及び⑫ 「屋根型紙パック容器」及び「等級のある日本農林規格」（略）
- ⑬ 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
- ⑭ **食酢にあつては下記の用語**（食品表示基準【別表第22（食酢の項）】を参照）
 - ・ 「天然」又は「自然」の用語
 - ・ 「黒酢」その他これに類する用語。（ただし、米黒酢又は大麦黒酢に表示する場合を除く。）
 - ・ 「純〇〇酢」その他これに類する用語。（ただし、原材料として、1種類の穀類、果実、野菜、その他の農産物又は蜂蜜のみを使用したもの（米黒酢、大麦黒酢を除く。）について、〇〇に当該原材料名を使用する場合、米のみを使用した米黒酢について「純米黒酢」と表示する場合、玄米のみを原材料として使用した米黒酢について「純玄米黒酢」と表示する場合及び大麦黒酢について「純大麦黒酢」と表示する場合を除く。）
 - ・ 「静置発酵」その他これに類似する用語。（ただし、主としてもろみの表層における酢酸菌により発

酵が行われており、もろみの液内通気又は移動による発酵促進が行われなかった醸造酢であって、かつ、もろみにアルコールを加えていない場合を除く。)

- ・ 原材料の一部の名称を、他の原材料の名称に比べて特に表示する用語。(ただし、当該原材料が穀類の場合にあつては当該穀物酢 1 Lにつき表示しようとする穀類を 1 種類で 40 g 以上、当該原材料が果実の場合にあつては当該果実酢 1 Lにつき表示しようとする果実の搾汁を 1 種類で 300 g 以上使用している場合、当該原材料が野菜、その他の農産物又は蜂蜜の場合にあつては名称に「醸造酢(□□酢)」と表示できるものに当該野菜、その他の農産物又は蜂蜜の名称を表示する場合を除く。)
- ・ 合成酢における「醸造」等の用語。(原材料名及び醸造酢の混合割合の表示に使用する場合を除く。)
- ・ 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等が推奨しているものであるかのように誤認させる用語。

(2)「食酢の表示に関する公正競争規約第7条」に基づく表示禁止事項

会員事業者は、次に掲げる表示をしてはならない。

- ① 規約第2条に(食酢の定義：食品表示基準【別表第3(食酢の項)】と同じ内容)に合致しない内容の商品について、当該規定に合致するものであるかのように誤認されるおそれがある表示
- ② 「黒酢」その他これに類似する用語(米黒酢、大麦黒酢に表示する場合は除く。)の表示
- ③ 「純〇〇酢」その他これに類似する用語(原材料として1種類の穀類、果実、野菜、その他の農産物又は蜂蜜のみを使用したもの(米黒酢及び大麦黒酢を除く。))について〇〇に当該原材料名を使用する場合、米のみを使用した米黒酢について「純米黒酢」と表示する場合、玄米のみを原材料として使用した米黒酢に「純玄米黒酢」と表示する場合及び大麦黒酢について「純大麦黒酢」と表示する場合は除く。)の表示
- ④ 「静置発酵」その他これに類似する用語(主としてもろみの表層における酢酸菌により発酵が行われており、もろみの液内通気又は移動による発酵促進が行われなかった食酢であって、かつ、もろみにアルコールを加えていない場合は除く。)の表示
- ⑤ 醸造酢に該当しない商品に「麦芽酢」、「粕酢」、「ピネガー」等の用語の表示
- ⑥ 自己の取り扱う他の商品又は自己の行う他の事業について受けた賞、推奨等を当該商品について受けたものであると誤認されるおそれがある表示
- ⑦ 客観的な根拠に基づかないで「特選」、「本造り」、「本醸造」等の文言を使用することにより、当該商品の品質が他の商品よりも特に優良であると誤認されるおそれがある表示
⇒ 「特選」、「本造り」、「本醸造」等の文言を用いて表示する場合は、全国食酢公正取引協議会の承認を受けなければならない。(食酢の表示に関する公正競争規約施行規則第5条)
- ⑧ 天然又は自然の用語の表示
- ⑨ その他当該商品の内容又は取引条件について実際のものよりも著しく優良又は有利であると誤認されるおそれがある表示
- ⑩ 他の事業者又はその商品の中傷し、ひぼうするような表示

5 業務用加工食品に係る表示上の留意事項

業務用加工食品の販売に際しては、当該業務用加工食品が消費者向けの最終製品において原料原産地表示制度における対象原材料となる可能性があり、当該業務用加工食品の製造地等に係る情報の表示(伝達)が必要になることに、ご留意ください。

なお、業者間取引では、容器包装に限らず、送り状、納品書、規格書等への表示も可能であり、製造所の所在地等が表示されていれば「国内製造である旨」が伝達されたと見なされます。

6 経過措置等

経過期間中は「旧基準」による表示も認められていますが、(1)に関しては、一つの食品の表示において「旧基準」と「新基準」の混在は認められません。

(1) 「平成27年4月1日施行」の食品表示基準に係る経過措置期間（栄養表示を含む。）

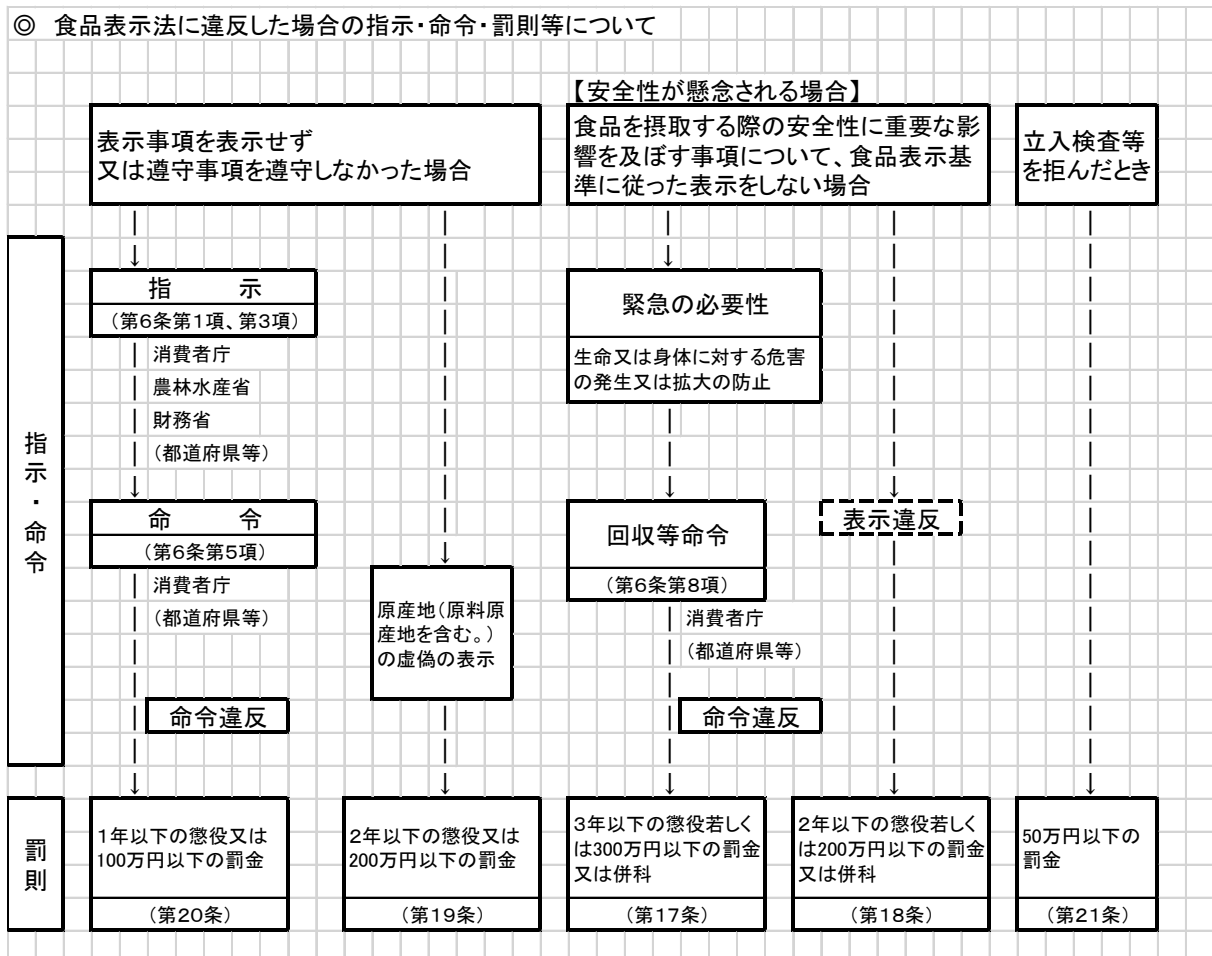
- ① 一般用加工食品：平成32年3月31日までに、製造（加工、輸入）されるもの
- ② 業務用加工食品： " までに、販売されるもの

(2) 原料原産地表示に係る経過措置期間

- ① 一般用加工食品：平成34年3月31日までに、製造（加工、輸入）されるもの
- ② 業務用加工食品： " までに、販売されるもの
- ③ 長期熟成中のもの：平成29年9月1日以前に仕込み長期熟成中のものは、経過措置後も原料原産地名の表示を要さない。（なお、詳細は「Q&A原原-63」を参照）

7 指示・命令・罰則等

◎ 食品表示法に違反した場合の指示・命令・罰則等について



(別添) 一括表示の表示例

【例1】醸造酢を混合した合成酢

前提条件：原材料の醸造酢（アレルギーの小麦を含む）を加工食品（中間加工原材料）として表示

添加物は、原材料名欄に「/」で区分して表示

製造者と製造所が同じ企業であって、製造所の所在地が異なる場合

名称	合成酢
醸造酢の混合割合	40%
原材料名	醸造酢（小麦を含む）（国内製造）、砂糖、食塩 / 氷酢酸、着色料（カラメル）
酸度	4.2%
内容量	900ml
賞味期限	2018. 6. 23
保存方法	直射日光を避け常温で保存
製造者	〇〇食酢製造株式会社 東京都新宿区四谷 3-4
製造所	東京都荒川区

II 栄養表示のポイント

1 はじめに

食酢を販売する場合には、原則として、栄養表示が必要です。(業務用加工食品を除く)
例外的には、小規模事業者等が販売する場合に限り、栄養表示を省略することができます。

2 義務表示(一括表示事項)

食酢では、次の5項目を一括して表示する必要があります。(原則、8ポイント以上の活字)

事項名	単位	留意事項等
熱量	kcal	「酢酸」の熱量は、3 kcal/g で算定しますが、日本食品標準成分表では、3.5 kcal/g で算定されているので、ご注意ください。
たんぱく質	g	
脂質	g	
炭水化物	g	栄養表示では、「酢酸」を炭水化物に含めますが、酢酸は揮発性があり、水分として測り込まれるため、別途測定する必要があります。 日本食品標準成分表を利用する場合には、酢酸が備考欄に別掲されているので、炭水化物に加算して「炭水化物」としての数値を算定する必要があります。
食塩相当量	g	ナトリウム量 (mg) に 2.54 を乗じ、1,000 で除して算定します。

3 表示の方法について(「0」表示、幅表示、推定値による表示も可能です。)

食酢 100ml (又は1食分等) 当たりの量 (1食分の場合は、量を併記) を、次の方法で表示します。

(1) 熱量

一定の値(又は下限値及び上限値)を、単位(kcal)を明記して表示しますが、100g当たり5kcal未満の場合には「0」と表示することができます。なお、表示単位は、原則として「1の位」を表示します。

(2) たんぱく質、脂質及び炭水化物の量

一定の値(又は下限値及び上限値)を、単位(g)を明記して表示しますが、100g当たり0.5g未満の場合には「0」と表示することができます。

なお、表示単位は、原則として「1の位」を表示しますが、1の位に満たない場合であって「0」と表示できる量以上である場合は、有効数字1桁以上とします。

(3) 食塩相当量

ナトリウムの量を食塩相当量に換算(ナトリウム量(mg)に2.54を乗じ、1,000で除して算定)し、一定の値(又は下限値及び上限値)を、単位(g)を明記して表示しますが、ナトリウムの量が100g当たり5mg未満の場合には食塩相当量を「0」と表示することができます。

なお、表示単位は、原則として「小数第1位」を表示しますが、小数第1位に満たない場合であって「0」と表示できる量以上である場合は、有効数字1桁以上とします。

(4) 表示単位の切り下げ

(1)、(2) 及び (3) において、表示単位の位を引き下げることが妨げるものではなく、その場合は、その下の位を四捨五入して表示します。

(5) 表示した値の「許容差」について

(1)、(2) 及び (3) により表示した値は、(6) の場合を除いて、食品表示基準別表第9の第4欄に示す「許容差の範囲」に収まる必要があります。

(6) 合理的な推定により得られた値の表示

次の要件1及び2の全てに該当する場合は、当該食品（食酢）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ます。

要件1：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。

例：「この数値は、日本食品標準成分表を参照した推定値です。」

「この数値は、目安です。」等

要件2：表示された値の設定の根拠資料を保管すること。

【食品表示基準別表第9】（表示単位、測定法、許容差の範囲、「0」表示が可能な量）

表示項目	表示単位	測定及び算出の方法	許容差の範囲	0表示可能な量
たんぱく質	g	窒素定量換算法	±20%（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±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、ゲルベル法、酸分解法、レーゼゴットリーブ法	±20%（当該食品100g当たりの脂質の量が2.5g未満の場合は±0.5g）	0.5g
炭水化物	g	当該食品の質量から、たんぱく質、脂質、灰分及び水分を控除して算定すること。	±20%（当該食品100g当たりの炭水化物の量が2.5g未満の場合は±0.5g）	0.5g
ナトリウム	mg	原子吸光光度法、誘導結合プラズマ発光分析法	±20%（当該食品100g当たりのナトリウムの量が25mg未満の場合は±5mg）	5mg
熱量	kcal	修正アトウォーター法	±20%（当該食品100g当たりの熱量が25kcal未満の場合は±5kcal）	5kcal

※食酢では、炭水化物の算出における水分の扱いと、酢酸の熱量換算係数には、ご注意ください。

4 栄養成分表示を省略できる場合（例外的措置）等について

- ① 消費税が免除される事業者が販売するもの（製造した場所で販売する場合も栄養成分表示は不要）

② ①に加えて、当分の間、中小企業基本法第2条第5項に規定する小規模事業者が販売するものとされていますが、いずれも「販売する際の事業者（販売者）の規模」を示しており、製造者の規模とは無関係となっています。（栄養表示のない商品は、量販店等で販売することができない。）

なお、量販店等が販売のため、栄養表示のない商品に追加で栄養表示した場合は、表示責任者としての表示（氏名又は名称及び所在地）が必要になります。

5 「日本食品標準成分表」を利用する際の留意点等について

データベースとして「日本食品標準成分表」を利用する場合は、3の⑥に示すように、栄養成分表示に近接して「この数値は、日本食品標準成分表を参照した推定値です。」、「この数値は、目安です。」等の文言を表示する必要があります。

日本食品標準成分表 2015年版（七訂）（食酢関係の抜粋） （単位：100g 当たり）

食品名 （単位）	熱量 （kcal）	たんぱく質 （g）	脂質 （g）	炭水化物 （g）	ナトリウム （mg）	酢酸 （g）
穀物酢	25	0.1	0	2.4	6	4.2
米酢	46	0.2	0	7.4	12	4.4
黒酢	54	1.0	0	9.0	10	4.0
りんご酢	26	0.1	0	2.4	18	4.7
ぶどう酢	22	0.1	Tr	1.2	4	4.8
バルサミコ酢	99	0.5	0	19.4	29	5.6

上の表を、食品表示基準（栄養表示）に対応して変更したもの （単位：100ml 当たり）

食品名 （単位）	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
穀物酢	23	0.1	0	6.6	0.02	
米酢	44	0.2	0	11.8	0.03	
米黒酢	52	1.0	0	13.0	0.03	
りんご酢	24	0.1	0	7.1	0.05	
ぶどう酢	20	0.1	0	6.0	0.01	
バルサミコ酢	96	0.5	0	25.0	0.07	

注1：単位を「100g 当たり」から「100ml 当たり」に変更しました。（比重は1.0で算定）

注2：熱量は、酢酸を3kcal/gで算定しました。

注3：「黒酢」は、食品表示基準別表第4の規定に従い「米黒酢」に変更しました。

注4：米黒酢及びバルサミコ酢以外は、たんぱく質を「0」と表示することも可能です。

注5：炭水化物には、酢酸を含みます。

注6：ぶどう酢は、100g 当たりのナトリウム含有量が5mg以下なので、食塩相当量を「0」と表示することも可能です。

注7：全国食酢協会中央会では、この表をデータベースと考えています。

上の表を、**大きじ1杯(15ml) 当たりに変更したもの**

(単位：15ml 当たり)

食品名 (単位)	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
穀物酢	3.4	0.02	0	1.0	0.002	
米酢	6.5	0.03	0	1.8	0.005	
米黒酢	7.8	0.2	0	2.0	0.004	
りんご酢	3.6	0.02	0	1.1	0.007	
ぶどう酢	2.9	0.02	0	0.9	0.002	
バルサミコ酢	14.5	0.08	0	3.8	0.01	

注1：表示単位を、大きじ1杯(15ml)に変更しました。

注2：ぶどう酢は、100g当たりのナトリウム含有量が5mg以下なので、食塩相当量を「0」と表示することも可能です。

注3：全国食酢協会中央会では、この表をデータベースと考えています。

6 既存のデータベースが利用できない場合について

文部科学省の「日本食品標準成分表」が利用できないと思われる商品（アルコール酢、野菜酢、柿酢、きび酢、蜂蜜酢、合成酢等）については、自社分析も可能ですが、一度は、分析機関等で栄養成分を分析しておく必要があるように思われます。その際、分析成績書等は、表示の根拠資料になるので保管しておくことが必要です。

また、1回程度の分析値に基づき栄養成分表示を行う場合は、当該栄養成分表示に近接して「サンプル分析に基づく推定値」、「過去の分析結果を参照した推定値」等の文言を表示する必要があります。

なお、栄養成分分析を依頼する際は、酢酸を別途測定して炭水化物に加算することや、酢酸の熱量を3kcal/gとして算定することを、事前に要請しておく必要があります。

7 参考資料

日本食品標準成分表 2015年版（七訂）（調味酢等の抜粋）

(単位：100g)

食品名 (単位)	熱量 (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	ナトリウム (mg)	酢酸 (g)
甘酢	125	0.1	0	28.4	470	3.1
黄身酢	230	6.5	13.0	20.3	2300	1.6
ごま酢	217	4.0	8.0	30.2	680	1.9
三杯酢	86	0.9	0	18.1	780	3.0
二杯酢	57	3.5	0	8.6	2500	2.4
すし酢(ちらし)	150	0.1	0	34.9	2500	2.9
すし酢(にぎり)	70	0.2	0	14.3	3900	3.6
すし酢(巻き)	107	0.1	0	23.8	3400	3.2
中華風合わせ酢	151	3.0	3.4	25.6	2200	1.7

上の表を、食品表示基準（栄養表示）に対応して変更したもの

（単位：100g）

食品名 （単位）	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
甘酢	123	0.1	0	31.5	1.2	
黄身酢	229	6.5	13.0	21.9	5.8	
ごま酢	215	4.0	8.0	32.1	1.7	
三杯酢	85	0.9	0	21.1	2.0	
二杯酢	56	3.5	0	11.0	6.4	
すし酢(ちらし)	149	0.1	0	37.8	6.4	
すし酢(にぎり)	69	0.2	0	17.9	9.9	
すし酢(巻き)	105	0.1	0	27.0	8.6	
中華風合わせ酢	150	3.0	3.4	27.3	5.6	

注1：炭水化物は、全体（100g）から「水分」「たんぱく質」「脂質」及び「灰分」を差し引いた数値です。

注2：甘酢の配合割合は、穀物酢100、上白糖36、食塩1.6

注3：黄身酢の配合割合は、穀物酢18、卵黄18、上白糖9、食塩2.7

注4：ごま酢の配合割合は、穀物酢30、上白糖15、ごま10、濃口醤油8、みりん5

注5：三杯酢配合割合は、米酢100、上白糖18、薄口醤油18、だし15

注6：二杯酢の配合割合は、米酢10、濃口醤油8

注7：すし酢（ちらし・稲荷用）の配合割合は、米酢15、上白糖7、食塩1.5

注8：すし酢（にぎり用）の配合割合は、米酢10、上白糖1、食塩1.2

注9：すし酢（巻き寿司・箱寿司用）の配合割合は、米酢12、上白糖3、食塩1.4

注10：中華風合わせ酢の配合割合は、米酢45、濃口醤油45、上白糖22.5、ごま油4、しょうが2

(別添) 栄養表示の表示例

【例1】穀物酢

(100ml 当たり)

(大さじ1杯 (15ml) 当たり)

栄養成分表示 (100ml 当たり)		栄養成分表示 (大さじ1杯 (15ml) 当たり)	
熱量	23kcal	熱量	3.4kcal
たんぱく質	0.1g	たんぱく質	0.02g
脂質	0g	脂質	0g
炭水化物	6.6g	炭水化物	1.0g
食塩相当量	0.02g	食塩相当量	0.002g

日本食品標準成分表に基づく推定値です。

注：たんぱく質は、100g当たりの量が0.5g未満なので、「0」と表示できます。

注：食塩相当量は、100g当たりのナトリウム量が6mgと、「0」と表示できない量なので、有効数字1桁で表示しています。

【例2】米酢

(100ml 当たり)

(大さじ1杯 (15ml) 当たり)

栄養成分表示 (100ml 当たり)		栄養成分表示 (大さじ1杯 (15ml) 当たり)	
熱量	44kcal	熱量	6.5kcal
たんぱく質	0.2g	たんぱく質	0.03g
脂質	0g	脂質	0g
炭水化物	11.8g	炭水化物	1.8g
食塩相当量	0.03g	食塩相当量	0.005g

日本食品標準成分表に基づく推定値です。

注：たんぱく質は、100g当たりの量が0.5g未満なので、「0」と表示できます。

注：食塩相当量は、100g当たりのナトリウム量が12mgと、「0」と表示できない量なので、有効数字1桁で表示しています。

【例3】米黒酢

(100ml 当たり)

(大さじ1杯 (15ml) 当たり)

栄養成分表示 (100ml 当たり)		栄養成分表示 (大さじ1杯 (15ml) 当たり)	
熱量	52kcal	熱量	7.8kcal
たんぱく質	1.0g	たんぱく質	0.2g
脂質	0g	脂質	0g
炭水化物	13.0g	炭水化物	2.0g
食塩相当量	0.03g	食塩相当量	0.004g

日本食品標準成分表に基づく推定値です。

注：食塩相当量は、100g当たりのナトリウム量が10mgと、「0」と表示できない量なので、

有効数字 1 桁で表示しています。

【例 4】りんご酢

(100ml 当たり)

(大さじ 1 杯 (15ml) 当たり)

栄養成分表示 (100ml 当たり)		栄養成分表示 (大さじ 1 杯 (15ml) 当たり)	
熱量	24kcal	熱量	3.6kcal
たんぱく質	0.1g	たんぱく質	0.02g
脂質	0g	脂質	0g
炭水化物	7.1g	炭水化物	1.1g
食塩相当量	0.05g	食塩相当量	0.007g

日本食品標準成分表に基づく推定値です。

注：たんぱく質は、100g 当たりの量が 0.5g 未満なので、「0」と表示できます。

注：食塩相当量は、100g 当たりのナトリウム量が 18mg と、「0」と表示できない量なので、有効数字 1 桁で表示しています。

【例 5】ぶどう酢

(100ml 当たり)

(大さじ 1 杯 (15ml) 当たり)

栄養成分表示 (100ml 当たり)		栄養成分表示 (大さじ 1 杯 (15ml) 当たり)	
熱量	20kcal	熱量	2.9kcal
たんぱく質	0.1g	たんぱく質	0.02g
脂質	0g	脂質	0g
炭水化物	6.0g	炭水化物	0.9g
食塩相当量	0g	食塩相当量	0g

日本食品標準成分表に基づく推定値です。

注：たんぱく質は、100g 当たりの量が 0.5g 未満なので、「0」と表示できます。

注：食塩相当量は、100g 当たりのナトリウム量が 4mg と、「0」と表示できる量なので、「0g」と表示しています。

上記の表示例は、日本食品標準成分表 (2015) に「食酢類」として掲載されているものに基づいて作成していますが、熱量に関しては、消費者庁の分析方法に従い、酢酸の熱量を 3.5 kcal/g ではなく、3 kcal/g として算定 (修正) しています。

なお、15ml 当たりの熱量は、誤差が大きくなるため、小数第 1 位まで表示しています。

食 品 表 示 基 準 (食 酢 編)

目 次

第 1 条 (適用範囲)	24
第 2 条 (定義) ※別表第 3 (食酢の定義)	24
●一般用加工食品	
第 3 条 (横断的義務表示)	
○名称 ※別表第 4 及び別表第 5 (食酢の名称)	25
○保存方法	26
○賞味期限	26
○原材料名	27
○添加物 ※別表第 4 及び別表第 7 (酢酸の表示)	28
○内容量	30
○栄養成分の量及び熱量 ※別表第 9 (義務表示事項)	30
○食品関連事業者	33
○製造所等の所在地及び製造者等の名称 (製造所固有記号を含む)	33
○アレルギー	36
○アスパルテーム	38
○原料原産地名	38
○原産国名	42
○表示事項の省略	42
第 4 条 (個別的義務表示) ※別表第 19 (食酢関係)	
○酸度	43
○醸造酢の混合割合	43
○希釈倍数	43
○種別名称 (醸造酢・合成酢の区分表示)	43
第 5 条 (義務表示の特例)	44
第 6 条 (推奨表示)	44
第 7 条 (任意表示)	
○特色ある原材料	44
第 8 条 (表示の方式等) ※別表第 20 (食酢の表示方法)	
○別記様式 1 (品質表示)	46
○別記様式 2 (栄養表示)	47
第 9 条 (表示禁止事項)	48
●業務用加工食品	49
第 10 条 (義務表示)	
第 11 条 (略)	
第 12 条 (任意表示)	
第 13 条 (表示の方式等)	
第 14 条 (表示禁止事項)	
(中略)	
第 41 条 (努力義務)	52
附則	52

利用上の注意事項

- 1 食品表示基準に準拠して作成していますが、食酢に関する箇所を抜粋していることから記載内容を一部修正している箇所もあります。
- 2 必要に応じて、消費者庁のホームページ等でご確認ください。

食 品 表 示 基 準 (食 酢 関 係 の 抜 粋)

食 品 表 示 基 準	【 別 表 】 及 び ≪ 通 知 ≫ 食 品 表 示 基 準 に つ い て											
<p>第一章 総則 (適用範囲)</p> <p>第1条 この府令は、食品関連事業等が加工食品、生鮮食品又は添加物を販売する場合について適用する。ただし、(以下略)</p> <p>(定義)</p> <p>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。</p> <p>一 加工食品 製造又は加工された食品として【別表第1】に掲げるものをいう。</p> <p>二 生鮮食品 (略)</p> <p>三 業務用加工食品 加工食品のうち、消費者に販売される形態となっているもの以外のものをいう。</p> <p>四 業務用生鮮食品 (略)</p> <p>五 業務用添加物 (略)</p> <p>六 容器包装 食品衛生法第4条第5項に規定する容器包装をいう。</p> <p>七 消費期限 (略)</p> <p>八 賞味期限 定められた方法により保存した場合において、期待される全ての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日をいう。ただし、当該期限を超えた場合であっても、これらの品質が保持されていることがあるものとする。</p> <p>九 特定保健用食品 (略)</p> <p>十 機能性表示食品 (略)</p> <p>十一 栄養機能食品 (略)</p> <p>十二 栄養素等表示基準値 (略)</p> <p>十三 組換えDNA技術 (略)</p> <p>十四 対象農産物 (略)</p> <p>十五 遺伝子組換え農産物 (略)</p> <p>十六 非遺伝子組換え農産物 (略)</p> <p>十七 特定遺伝子組換え農産物 (略)</p> <p>十八 非特定遺伝子組換え農産物 (略)</p> <p>十九 分別生産流通管理 (略)</p> <p>二十 特定分別生産流通管理 (略)</p> <p>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3】の左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、それぞれ同表の右欄に定めるところによる。</p>	<p>≪通知 総則関係≫ 1 適用範囲について</p> <p>(1) 食品表示法における「販売」について</p> <p>食品表示法における「販売」については、たとえ無償の譲渡であっても、不特定又は多数の者に対して食品を譲渡する場合は、販売と同等の規制を課すことが適当であるため、不特定又は多数の者に対する販売以外の譲渡を含む概念としている(同法第1条)。従って、食品表示基準においても、「販売」とは有償での譲渡及び不特定又は多数の者に対する無償での譲渡を意味することになり、者と者間で食品の所有権の移転が行われるか否かが、「販売」行為を行っているか否かの境界となる。</p> <p>【別表第1】</p> <p>21 調味料及びスープ</p> <p>食塩、みそ、しょうゆ、ソース、食酢、調味料関連製品、スープ、その他の調味料及びスープ</p> <p>【食品衛生法第4条第5項】</p> <p>この法律で、容器包装とは、食品又は添加物を入れ、又は包んでいる物で、食品又は添加物を授受する場合そのまま引き渡すものをいう。</p> <p>≪通知 総則関係≫ 2 定義</p> <p>(2) 賞味期限</p> <p>賞味期限の定義について、「ただし、当該期限を超えた場合であっても、これらの品質が保持されていることがあるものとする。」は、期限を超過した食品を摂取した場合においても、必ずしも衛生上の危害が生じるわけではないことを明確にする趣旨である。すなわち、食品資源の有効活用の観点から、消費者に対する啓発の意味も含めて記載されたものである。</p> <p>【別表第3】 (食酢関係)</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 10%;">食 品</th> <th style="width: 10%;">用 語</th> <th style="width: 80%;">定 義</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2" style="text-align: center; vertical-align: middle;">食 酢</td> <td style="text-align: center;">食 酢</td> <td>醸造酢及び合成酢をいう。</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">醸 造 酢</td> <td>次に掲げるものをいう。 1 穀類(酒かす等の加工品を含む。)、果実(果実の搾汁、果実酒等の加工品を含む。)、野菜(野菜の搾汁等の加工品を含む。)、その他の農産物(さとうきび等及びこれらの搾汁を含む。若しくは蜂蜜を原料としたもろみ又はこれにアルコール若しくは砂糖類を加えたものを酢酸発酵させた液体調味料であって、かつ、氷酢酸又は酢酸を使用していないもの 2 アルコール又はこれに穀類を糖化させたもの、果実、野菜、その他の農産物若しくは蜂蜜を加えたものを酢酸発酵させた液体調味料であって、かつ、氷酢酸又は酢酸を使用していないもの 3 1及び2を混合したもの 4 1、2又は3に砂糖類、酸味料(氷酢酸及び酢酸を除く。)、調味料(アミノ酸等)、食塩等(香辛料を除く。)を加えたものであって、かつ、不揮発酸、全糖、全窒素の含有率(それぞれ酸度を4.0%に換算したときの含有率をいう。)が、それぞれ1.0%、10.0%又は0.2%未満のもの</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">合 成 酢</td> <td>次に掲げるものをいう。 1 氷酢酸又は酢酸の希釈液に、砂糖類、酸味料、調味料(アミノ酸等)、食塩等を加えた液体調味料であって、かつ、不揮</td> </tr> </tbody> </table>	食 品	用 語	定 義	食 酢	食 酢	醸造酢及び合成酢をいう。	醸 造 酢	次に掲げるものをいう。 1 穀類(酒かす等の加工品を含む。)、果実(果実の搾汁、果実酒等の加工品を含む。)、野菜(野菜の搾汁等の加工品を含む。)、その他の農産物(さとうきび等及びこれらの搾汁を含む。若しくは蜂蜜を原料としたもろみ又はこれにアルコール若しくは砂糖類を加えたものを酢酸発酵させた液体調味料であって、かつ、氷酢酸又は酢酸を使用していないもの 2 アルコール又はこれに穀類を糖化させたもの、果実、野菜、その他の農産物若しくは蜂蜜を加えたものを酢酸発酵させた液体調味料であって、かつ、氷酢酸又は酢酸を使用していないもの 3 1及び2を混合したもの 4 1、2又は3に砂糖類、酸味料(氷酢酸及び酢酸を除く。)、調味料(アミノ酸等)、食塩等(香辛料を除く。)を加えたものであって、かつ、不揮発酸、全糖、全窒素の含有率(それぞれ酸度を4.0%に換算したときの含有率をいう。)が、それぞれ1.0%、10.0%又は0.2%未満のもの		合 成 酢	次に掲げるものをいう。 1 氷酢酸又は酢酸の希釈液に、砂糖類、酸味料、調味料(アミノ酸等)、食塩等を加えた液体調味料であって、かつ、不揮
食 品	用 語	定 義										
食 酢	食 酢	醸造酢及び合成酢をいう。										
	醸 造 酢	次に掲げるものをいう。 1 穀類(酒かす等の加工品を含む。)、果実(果実の搾汁、果実酒等の加工品を含む。)、野菜(野菜の搾汁等の加工品を含む。)、その他の農産物(さとうきび等及びこれらの搾汁を含む。若しくは蜂蜜を原料としたもろみ又はこれにアルコール若しくは砂糖類を加えたものを酢酸発酵させた液体調味料であって、かつ、氷酢酸又は酢酸を使用していないもの 2 アルコール又はこれに穀類を糖化させたもの、果実、野菜、その他の農産物若しくは蜂蜜を加えたものを酢酸発酵させた液体調味料であって、かつ、氷酢酸又は酢酸を使用していないもの 3 1及び2を混合したもの 4 1、2又は3に砂糖類、酸味料(氷酢酸及び酢酸を除く。)、調味料(アミノ酸等)、食塩等(香辛料を除く。)を加えたものであって、かつ、不揮発酸、全糖、全窒素の含有率(それぞれ酸度を4.0%に換算したときの含有率をいう。)が、それぞれ1.0%、10.0%又は0.2%未満のもの										
	合 成 酢	次に掲げるものをいう。 1 氷酢酸又は酢酸の希釈液に、砂糖類、酸味料、調味料(アミノ酸等)、食塩等を加えた液体調味料であって、かつ、不揮										

食 品 表 示 基 準		【別表】 及び ≪通知≫ 食品表示基準について																																	
3 (乳等省令関係につき、略)			発酸、全糖又は全窒素の含有率が、それぞれ 1.0%、10.0% 又は 0.2%未満のもの 2 1又は氷酢酸若しくは酢酸の希釈液に醸造酢を混合したものの																																
		穀物酢	醸造酢のうち、原材料として1種又は2種以上の穀類を使用したもの（穀類及び果実以外の農産物並びに蜂蜜を使用していないものに限る。）で、その使用総量が醸造酢1Lにつき40g以上であるものをいう。																																
		果実酢	醸造酢のうち、原材料として1種又は2種以上の果実を使用したもの（穀類及び果実以外の農産物並びに蜂蜜を使用していないものに限る。）で、その使用総量が醸造酢1Lにつき果実の搾汁として300g以上であるものをいう。																																
		米 酢	穀物酢のうち、米の使用量が穀物酢1Lにつき40g以上のもの（米黒酢を除く。）をいう。																																
		米黒酢	穀物酢のうち、原材料として米（玄米のぬか層の全部を取り除いて精白したものを除く。以下この項において同じ。）又はこれに小麦若しくは大麦を加えたもののみを使用したもので、米の使用量が穀物酢1Lにつき180g以上であって、かつ、発酵及び熟成によって褐色又は黒褐色に着色したものをいう。																																
		大麦黒酢	穀物酢のうち、原材料として大麦のみを使用したもので、大麦の使用量が穀物酢1Lにつき180g以上であって、かつ、発酵及び熟成によって褐色又は黒褐色に着色したものをいう。																																
		りんご酢	果実酢のうち、りんごの搾汁の使用量が果実酢1Lにつき300g以上のものをいう。																																
		ぶどう酢	果実酢のうち、ぶどうの搾汁の使用量が果実酢1Lにつき300g以上のものをいう。																																
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「一般用加工食品」という。）を販売する際には、次の表の左欄に掲げる表示事項が同表右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4】の左欄に掲げる食品にあつては、同表中欄に掲げる表示事項については、同表の右欄に定める方法に従い表示されなければならない。 (次の表) (関係部分)		【別表第4】 (食酢関係)																																	
<table border="1"> <thead> <tr> <th>名 称</th> <th>1 その内容を表す一般的な名称を表示する。ただし (以下略)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>※ 食酢の名称は、【別表第4】の食酢の項に定める方法で表示すること。</td> </tr> </tbody> </table>		名 称	1 その内容を表す一般的な名称を表示する。ただし (以下略)		※ 食酢の名称は、【別表第4】の食酢の項に定める方法で表示すること。	<table border="1"> <thead> <tr> <th>食 品</th> <th>表示事項</th> <th colspan="2">表 示 の 方 法</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>食 酢</td> <td>名 称</td> <td colspan="2"> 米酢にあつては「米酢」と、米黒酢にあつては「米黒酢」と、大麦黒酢にあつては「大麦黒酢」と、米酢、米黒酢及び大麦黒酢以外の穀物酢にあつては「穀物酢」と、りんご酢にあつては「りんご酢」と、ぶどう酢にあつては「ぶどう酢」と、りんご酢及びぶどう酢以外の果実酢にあつては「果実酢」と、穀物酢及び果実酢以外の醸造酢にあつては「醸造酢」と、合成酢にあつては「合成酢」と表示する。ただし、醸造酢のうち穀類（甘しょ、ばれいしょ又はかぼちゃを醸造酢の原料とする場合において、こうじに使用する穀類を除く。）及び果実を使用しないものであつて、1種類の野菜、その他の農産物又は蜂蜜（それぞれ次の表に定めるものに限る。）をそれぞれ次の表に定める重量以上使用しており、かつ、使用した原材料のうち当該野菜、その他の農産物又は蜂蜜の重量の割合が最も高い場合には「醸造酢（□□酢）（□□は当該野菜、その他の農産物又は蜂蜜の名称とする。）」と、醸造酢のうち穀類、果実、その他の農産物及び蜂蜜を使用しないものであつて、2種類以上の野菜を使用し、そのうちの1種類以上の野菜を表に定める重量以上使用しており、かつ、使用した原材料のうち野菜の重量が最も高い場合は「醸造酢（野菜酢）」と表示することができる。 </td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>野菜、その他の農産物及び蜂蜜の種類</td> <td>醸造酢1L当たりの使用量</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>甘しょ</td> <td>80g</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>ばれいしょ</td> <td>130g</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>かぼちゃ</td> <td>260g</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>たまねぎ</td> <td>300g</td> </tr> </tbody> </table>		食 品	表示事項	表 示 の 方 法		食 酢	名 称	米酢にあつては「米酢」と、米黒酢にあつては「米黒酢」と、大麦黒酢にあつては「大麦黒酢」と、米酢、米黒酢及び大麦黒酢以外の穀物酢にあつては「穀物酢」と、りんご酢にあつては「りんご酢」と、ぶどう酢にあつては「ぶどう酢」と、りんご酢及びぶどう酢以外の果実酢にあつては「果実酢」と、穀物酢及び果実酢以外の醸造酢にあつては「醸造酢」と、合成酢にあつては「合成酢」と表示する。ただし、醸造酢のうち穀類（甘しょ、ばれいしょ又はかぼちゃを醸造酢の原料とする場合において、こうじに使用する穀類を除く。）及び果実を使用しないものであつて、1種類の野菜、その他の農産物又は蜂蜜（それぞれ次の表に定めるものに限る。）をそれぞれ次の表に定める重量以上使用しており、かつ、使用した原材料のうち当該野菜、その他の農産物又は蜂蜜の重量の割合が最も高い場合には「醸造酢（□□酢）（□□は当該野菜、その他の農産物又は蜂蜜の名称とする。）」と、醸造酢のうち穀類、果実、その他の農産物及び蜂蜜を使用しないものであつて、2種類以上の野菜を使用し、そのうちの1種類以上の野菜を表に定める重量以上使用しており、かつ、使用した原材料のうち野菜の重量が最も高い場合は「醸造酢（野菜酢）」と表示することができる。				野菜、その他の農産物及び蜂蜜の種類	醸造酢1L当たりの使用量			甘しょ	80g			ばれいしょ	130g			かぼちゃ	260g			たまねぎ	300g
名 称	1 その内容を表す一般的な名称を表示する。ただし (以下略)																																		
	※ 食酢の名称は、【別表第4】の食酢の項に定める方法で表示すること。																																		
食 品	表示事項	表 示 の 方 法																																	
食 酢	名 称	米酢にあつては「米酢」と、米黒酢にあつては「米黒酢」と、大麦黒酢にあつては「大麦黒酢」と、米酢、米黒酢及び大麦黒酢以外の穀物酢にあつては「穀物酢」と、りんご酢にあつては「りんご酢」と、ぶどう酢にあつては「ぶどう酢」と、りんご酢及びぶどう酢以外の果実酢にあつては「果実酢」と、穀物酢及び果実酢以外の醸造酢にあつては「醸造酢」と、合成酢にあつては「合成酢」と表示する。ただし、醸造酢のうち穀類（甘しょ、ばれいしょ又はかぼちゃを醸造酢の原料とする場合において、こうじに使用する穀類を除く。）及び果実を使用しないものであつて、1種類の野菜、その他の農産物又は蜂蜜（それぞれ次の表に定めるものに限る。）をそれぞれ次の表に定める重量以上使用しており、かつ、使用した原材料のうち当該野菜、その他の農産物又は蜂蜜の重量の割合が最も高い場合には「醸造酢（□□酢）（□□は当該野菜、その他の農産物又は蜂蜜の名称とする。）」と、醸造酢のうち穀類、果実、その他の農産物及び蜂蜜を使用しないものであつて、2種類以上の野菜を使用し、そのうちの1種類以上の野菜を表に定める重量以上使用しており、かつ、使用した原材料のうち野菜の重量が最も高い場合は「醸造酢（野菜酢）」と表示することができる。																																	
		野菜、その他の農産物及び蜂蜜の種類	醸造酢1L当たりの使用量																																
		甘しょ	80g																																
		ばれいしょ	130g																																
		かぼちゃ	260g																																
		たまねぎ	300g																																

食 品 表 示 基 準		【別表】 及び ≪通知≫ 食品表示基準について																							
		<table border="1"> <tr> <td>にんじん</td> <td>330 g</td> </tr> <tr> <td>トマト</td> <td>570 g</td> </tr> <tr> <td>さとうきび</td> <td>110 g (搾汁の重量)</td> </tr> <tr> <td>蜂蜜</td> <td>30 g</td> </tr> </table>	にんじん	330 g	トマト	570 g	さとうきび	110 g (搾汁の重量)	蜂蜜	30 g															
にんじん	330 g																								
トマト	570 g																								
さとうきび	110 g (搾汁の重量)																								
蜂蜜	30 g																								
	2 1の規定にかかわらず、【別表第5】の左欄に掲げる食品以外のものにあつては、それぞれ同表の右欄に掲げる名称を表示してはならない。(名称規制)	<p>≪通知 加工食品≫ 1 義務表示事項</p> <p>(1) 名称</p> <p>① 食品の名称については、その内容を的確に表現し、かつ、社会通念上既に一般化したものを表示すること。</p> <p>② 名称中に主要原材料名を冠する場合は、主要原材料と一致しなければならない。</p> <p>③ 名称に冠すべき主要な原材料を2種以上混合している場合には、1種類の原材料名のみを冠することは認めない。</p> <p>④ 新製品等で業界内にあつても、いまだ名称が広く通用しない食品にあつては、どのような内容の食品であるかを社会通念上判断できるものであれば、それを名称と認める。</p> <p>⑤ 珍味等 (略)</p> <p>⑥ ①から⑤までに関わらず、食品表示基準【別表第4】において別途、名称の表示方法が規定されている食品については、これらの規定に従い表示すること。</p> <p>【別表第5】 (食酢関係)</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">食 品</th> <th>名 称</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="9">食 酢</td> <td>米酢</td> <td>米酢</td> </tr> <tr> <td>米黒酢</td> <td>米黒酢</td> </tr> <tr> <td>大麦黒酢</td> <td>大麦黒酢</td> </tr> <tr> <td>米酢、米黒酢及び大麦黒酢以外の穀物酢</td> <td>穀物酢</td> </tr> <tr> <td>りんご酢</td> <td>りんご酢</td> </tr> <tr> <td>ぶどう酢</td> <td>ぶどう酢</td> </tr> <tr> <td>りんご酢及びぶどう酢以外の果実酢</td> <td>果実酢</td> </tr> <tr> <td>穀物酢及び果実酢以外の醸造酢</td> <td>醸造酢</td> </tr> <tr> <td>合成酢</td> <td>合成酢</td> </tr> </tbody> </table>	食 品		名 称	食 酢	米酢	米酢	米黒酢	米黒酢	大麦黒酢	大麦黒酢	米酢、米黒酢及び大麦黒酢以外の穀物酢	穀物酢	りんご酢	りんご酢	ぶどう酢	ぶどう酢	りんご酢及びぶどう酢以外の果実酢	果実酢	穀物酢及び果実酢以外の醸造酢	醸造酢	合成酢	合成酢	
食 品		名 称																							
食 酢	米酢	米酢																							
	米黒酢	米黒酢																							
	大麦黒酢	大麦黒酢																							
	米酢、米黒酢及び大麦黒酢以外の穀物酢	穀物酢																							
	りんご酢	りんご酢																							
	ぶどう酢	ぶどう酢																							
	りんご酢及びぶどう酢以外の果実酢	果実酢																							
	穀物酢及び果実酢以外の醸造酢	醸造酢																							
	合成酢	合成酢																							
保存方法	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基準が定められたものにあつては、その基準に従って表示する。	<p>≪通知 加工食品≫ 1 義務表示事項</p> <p>(2) 保存の方法</p> <p>① (略) (食酢に関しては、保存の基準が定められていないため)</p> <p>② 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ていない食品にあつても「保存温度10℃以下」などのように、保存の方法の表示を具体的かつ平易な用語をもって表示すること。</p>																							
消費期限又は賞味期限	1 品質が急速に劣化しやすい食品にあつ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つ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つては、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 (略)	<p>≪通知 加工食品≫ 1 義務表示事項</p> <p>(3) 消費期限又は賞味期限</p> <p>① 消費期限又は賞味期限については、食品の特性等を十分に考慮した上で、客観的な試験・検査を行い、科学的・合理的に設定すること。</p> <p>② 消費期限関係 (略)</p> <p>③ 賞味期限を年月で表示する食品は、ロット番号を表示する等により、製造日が特定できるような措置を講ずること。</p> <p>④ 消費期限又は賞味期限 (以下「期限」という。) である旨の文字を冠したその年月日の表示 (以下「期限表示」という。) は、当該期限であることが明らかに分かるように、年月日の前に当該期限である旨の文字を表示する。 ただし、この表示が困難と認められる場合には、当該期限である旨の文字を年月日の上下若しくは後ろ等に近接して表示し、又は「消費期限〇〇に記載」等表示箇所を指定する方法で、年月日を単独で表示しても差し支えない。なお、年月日を単独で表示する場合においては、特に当該年月日の前後又は上下に期限表示以外の日付を併記するなどの期限表示を不明確にする表示は行ってはならない。(以下略)</p> <p>⑤ 期限表示は、賞味期限の文字を冠して「平成27年4月1日」、「27.4.1」、「27.04.01」、「2015年4月1日」、「15.4.1」、「15.04.01」のように表示すること。ただし、これらの</p>																							

食 品 表 示 基 準		【別表】及び《通知》食品表示基準について
		<p>表示が困難と認められる場合は「270401」「20150401」、「150401」と年、月、日をそれぞれ2桁（西暦年の場合は4桁又は末尾2桁）とする6桁又は8桁で表示しても差し支えない。</p> <p>⑥ 弁当類関係（略）</p> <p>⑦ ロット番号、工場記号、その他の記号を期限表示に併記する場合にあっては、次の例に示すように期限表示が明らかに分かるように表示することとし、期限表示について「150401」と年、月、日をそれぞれ2桁とする6桁での表示を行いつつ、ロット番号「A63」を併記するなどのように期限表示を不明確にする表示は行ってはならない。</p> <p>（例）「賞味期限 平成27年4月1日A63」 「賞味期限 27.04.01 LOT A63」 「賞味期限 15.4.1/A63」</p> <p>⑧ 乳製品関係（略）</p> <p>《参考》 食酢の期限設定の考え方（全国食酢協会中央会）</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <ol style="list-style-type: none"> 1 食酢はそれ自体に防腐力があることから保存性が高い食品である。 2 このため、一般の加工食品と違って食酢は微生物による品質劣化は少ないが、色、香り、味などは経時的に劣化することから、風味（色、香り、味）の変化や濁り及び沈殿物の発生等を賞味期限の目安とする。 3 色、香り、味の変化の要因については、原料の種類（米等穀類、りんご等果実）や容器の材質（合成樹脂、ガラス）等が考えられるが、容器の材質による影響については今後の検討課題である。 4 賞味期限の設定については、分光光度計での測定により褐変度は波長420nmでの測定値を、濁度は波長660nmを基準とするが、通常は官能検査による風味、色などの変化、及び沈殿物の発生をもって判断の目安とする。 5 4に基づき、生産量の比較的多い穀物酢、米酢の賞味期限については2年間とする。 </div> <p>《コメント》 「醸造酢を混合した合成酢」における原材料名及び原料原産地名の表示 醸造酢を混合した合成酢にあっては、醸造酢を加工食品（中間加工原材料）として表示することが、分かりやすく適切と考えています。</p> <p>（表示例） 原材料名 醸造酢（小麦を含む）（国内製造）、砂糖、食塩 / 酢酸、着色料（カラメル）</p> <p>《参考》「飲む酢」における原材料名及び原料原産地名の表示</p> <ol style="list-style-type: none"> ① りんご酢にりんご果汁を加えて「飲む酢」を製造する場合 りんご酢を加工食品（中間加工原材料）として表示することが、分かりやすく適切と考えています。 <p>（表示例） 原材料名 りんご酢（国内製造）、りんご果汁、砂糖</p> <ol style="list-style-type: none"> ② 醸造酢にりんご果汁を加えて「飲む酢」を製造する場合 醸造酢を加工食品（中間加工原材料）として表示することが、分かりやすく適切と考えています。 <p>（表示例） 原材料名 醸造酢（小麦を含む）（国内製造）、りんご果汁、砂糖</p>
原材料名	<p>1 使用した原材料を次に定めるところにより表示する。</p> <p>一 原材料に占める重量の割合の高い順に、その最も一般的な名称をもって表示する。</p> <p>二 2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。）を使用する場合については、当該原材料を次に定めるところにより表示する。</p> <p>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。</p> <p>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</p>	

食 品 表 示 基 準

【別表】 及び ≪ 通知 ≫ 食品表示基準について

することができる。

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。

2 1の規定にかかわらず、次に掲げる場合にあっては、それぞれに定めるところにより表示することができる。

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」、「穀類」、「果実」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。

二 複数の加工食品により構成される場合（略）

3 1及び2に定める表示の際には、次の表の左欄に掲げる区分に該当する原材料にあっては、同表の右欄に掲げる名称をもって表示することができる。

(次の表) (関係部分)

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
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
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

添 加 物

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】の左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っては当該添加物の物質名及び同表の右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っては当該添加物の

【別表第4】 (食酢関係)

食 品	表示事項	表 示 の 方 法
食 酢	添 加 物	第3条第1項の表の添加物の項に定めるほか、合成酢に使用される氷酢酸又は酢酸にあっては、第3条第1項の表の添加物の項の規定にかかわらず、「氷酢酸」又は「酢酸」と表示する。

【別表第6】 (関係部分)

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

食 品 表 示 基 準	【別表】及び《通知》食品表示基準について
<p>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。）</p> <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。）</p> <p>2 複数の加工食品により構成される加工食品関係（略）</p>	<p>《通知 加工食品》 1 義務表示事項</p> <p>(4) 添加物</p> <p>① 物質名表示関係</p> <p>ア 食品に含まれる添加物については、栄養強化の目的で使用した添加物、加工助剤及びキャリーオーバーを除き、全て当該添加物を含む旨（以下「物質名」という。）を表示するものであること。</p> <p>また、物質名の表示は、食品衛生法施行規則（以下「規則」という。）別表第1に掲げる添加物（食品表示基準別表第8に掲げるものを除く。）については、規則別表第1に掲げる名称により行うこと。</p> <p>イ 物質名の表示において、「含有」、「使用」、「含む」、「添加」等の文字を併記しなくとも差し支えない。</p> <p>ウ 規則別表第1に掲げる添加物の物質名の表示において、規則別表第1に掲げる名称のほか一般に広く使用されている名称（簡略名又は類別名。以下「簡略名」という。）を用いることができる添加物及びその簡略名は、別添 添加物1-1に掲げる範囲であること。</p> <p>また、同種の機能の添加物を併用する場合は、別添 添加物1-2に掲げる例示に従い簡略化した表示を用いても差し支えない。</p> <p>エ 既存添加物名簿（以下「名簿」という。）に掲げる添加物（以下「既存添加物」という。）の物質名の表示は、名簿に掲げる名称又は別添 添加物2-1に掲げる品名（細分類の品名を含む。）により行うこと。</p> <p>オ 食品衛生法第4条第3項に規定する天然香料（以下「天然香料」という。）の物質名の表示は、別添 添加物2-2に掲げる基原物質名又は別名により行うこと。</p> <p>なお、天然香料の物質名表示にあつては、基原物質名又は別名に「香料」の文字を付すこと。</p> <p>カ 一般に食品として飲食に供される物であつて添加物として使用されるもの（以下「一般飲食物添加物」という。）の物質名の表示は、別添 添加物2-3に掲げる品名（細分類の品名を含む。）により行うこと。</p> <p>キ 別添 添加物2-2及び別添 添加物2-3に記載のない天然香料及び一般飲食物添加物の物質名の表示は、当該添加物であることが特定できる科学的に適切な名称をもって行うこと。</p> <p>ク 規則別表第1に掲げる添加物以外の添加物について、物質名の表示に代えて使用できる簡略名は、別添 添加物2-1及び別添 添加物2-3の「簡略名又は類別名」（細分類の簡略名又は類別名を含む。）の項に示したこと。</p> <p>なお、別添 添加物2-1及び別添 添加物2-3の用途欄に増粘安定剤と記載された多糖類を2種以上併用する場合には、簡略名として「増粘多糖類」を使用して差し支えない。</p> <p>② 用途名表示関係</p> <p>ア 規則別表第1に掲げる添加物のうち、食品表示基準別表第6の左欄に掲げるものとしての使用が主たる用途と考えられる添加物を、別添 添加物1-3に例示したこと。</p> <p>また、規則別表第1に掲げる添加物以外の添加物にあつて、食品表示基準別表第6の左欄に掲げる用途を目的として使用されるものの例は、別添 添加物2-1及び別添 添加物2-3の用途の項に掲げるものであること。</p> <p>なお、上記以外のものであつても、食品表示基準別表第6の左欄に掲げるものとして使用される場合にあつては、当該添加物に係る用途名の併記が必要になること。</p> <p>イ 当該添加物の使用において、食品表示基準別表第6の左欄に掲げるもののうち、重複した使用目的を有する場合には、主たる目的に係る用途名を表示すれば足りること。</p> <p>ウ 食品表示基準別表第6の右欄に複数の用途名が掲げられているものについては、そのうちのいずれかを表示すること。</p> <p>③ その他</p> <p>ア 一括名の定義及び物質名の表示において一括名を用いることができる添加物の範囲は、別添 添加物1-4のとおりであること。</p> <p>イ 加工助剤又はキャリーオーバーに該当するか否かについては、食品表示基準第3条第1項の表の添加物の項の1に示した定義に照らし、当該添加物の使用基準、使用実態等に即して個別に判断されるものであること。</p> <p>ウ 微粒二酸化ケイ素を過助剤の目的以外で食品に使用する場合にあつては、加工助剤には該当せず、食品への添加物表示は、物質名により行うこととなること。</p>

食 品 表 示 基 準		【別表】及び《通知》食品表示基準について																								
	<p>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っては、その名称をもって、【別表第7】の左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っては同表の右欄に掲げる表示をもって、これに代えることができる。</p> <p>4 1の規定にかかわらず、次に掲げる場合にあっ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> <p>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</p> <p>二 増粘剤関係（略）</p>	<p>エ 原材料に由来する添加物については、主要原材料が否かを問わず、食品表示基準第3条第1項の表の添加物の項の1にいうキャリーオーバーに該当する場合には表示が免除されるものであること。</p> <p>オ及びカ 栄養強化関係（略）</p> <p>キ ばら売り関係（略）</p> <p>ク D-マンニトール関係（略）</p> <p>ケ 塩の分散化関係（略）</p> <p>コ、サ及びシ 加工デンプン関係（略）</p> <p>ス 量り売り関係（略）</p> <p>【別表第7】（関係部分）</p> <table border="1"> <tr> <td>香 料</td> <td colspan="2">香料又は合成香料</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">酸味料</td> <td colspan="2">酸味料</td> </tr> <tr> <td colspan="2"> 《参考》 合成酢における「氷酢酸」又は「酢酸」の表示について 【別表第4】（食酢関係） </td> </tr> <tr> <td></td> <td>食 品</td> <td>表示事項</td> <td>表示の方法</td> </tr> <tr> <td></td> <td>食 酢</td> <td>添加物</td> <td>第3条第1項の表の添加物の項に定めるほか、合成酢に使用される氷酢酸又は酢酸にあっては、第3条第1項の表の添加物の項の規定にかかわらず、「氷酢酸」又は「酢酸」と表示する。</td> </tr> <tr> <td colspan="4"> 《コメント》 合成酢の場合、酢酸（氷酢酸を含む。）以外に酸味料としてクエン酸等を使用した場合は、「酢酸」、「クエン酸」等と物質名で表示してください。 </td> </tr> <tr> <td>調味料 （甘味料 及び 酸味料 に該当 するも のを除 く。）</td> <td colspan="3"> アミノ酸のみから構成される場合にあっては、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。）にあっては、調味料（アミノ酸等） 核酸のみから構成される場合にあっては、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。）にあっては、調味料（核酸等） 有機酸のみから構成される場合にあっては、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。）にあっては、調味料（有機酸等） 無機塩のみから構成される場合にあっては、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。）にあっては、調味料（無機塩等） </td> </tr> </table>	香 料	香料又は合成香料		酸味料	酸味料		《参考》 合成酢における「氷酢酸」又は「酢酸」の表示について 【別表第4】 （食酢関係）			食 品	表示事項	表示の方法		食 酢	添加物	第3条第1項の表の添加物の項に定めるほか、合成酢に使用される氷酢酸又は酢酸にあっては、第3条第1項の表の添加物の項の規定にかかわらず、「氷酢酸」又は「酢酸」と表示する。	《コメント》 合成酢の場合、酢酸（氷酢酸を含む。）以外に酸味料としてクエン酸等を使用した場合は、「酢酸」、「クエン酸」等と物質名で表示してください。				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っては、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。）にあっては、調味料（アミノ酸等） 核酸のみから構成される場合にあっては、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。）にあっては、調味料（核酸等） 有機酸のみから構成される場合にあっては、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。）にあっては、調味料（有機酸等） 無機塩のみから構成される場合にあっては、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。）にあっては、調味料（無機塩等）		
香 料	香料又は合成香料																									
酸味料	酸味料																									
	《参考》 合成酢における「氷酢酸」又は「酢酸」の表示について 【別表第4】 （食酢関係）																									
	食 品	表示事項	表示の方法																							
	食 酢	添加物	第3条第1項の表の添加物の項に定めるほか、合成酢に使用される氷酢酸又は酢酸にあっては、第3条第1項の表の添加物の項の規定にかかわらず、「氷酢酸」又は「酢酸」と表示する。																							
《コメント》 合成酢の場合、酢酸（氷酢酸を含む。）以外に酸味料としてクエン酸等を使用した場合は、「酢酸」、「クエン酸」等と物質名で表示してください。																										
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っては、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。）にあっては、調味料（アミノ酸等） 核酸のみから構成される場合にあっては、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。）にあっては、調味料（核酸等） 有機酸のみから構成される場合にあっては、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。）にあっては、調味料（有機酸等） 無機塩のみから構成される場合にあっては、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。）にあっては、調味料（無機塩等）																									
内 容 量	<p>1 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、それ以外の食品にあっては（以下略）</p> <p>2及び3（略）</p>	<p>【特定商品の販売に係る計量に関する政令第5条】</p> <p>計量法第13条第1項の政令で定める特定商品は、次のとおりとする。</p> <p>別表第1（関係部分）</p> <table border="1"> <tr> <th>特定商品</th> <th>特定物象量</th> <th colspan="2">別表第2の表（誤差）</th> <th>上限</th> </tr> <tr> <td rowspan="5">醬 油 及び 食 酢</td> <td rowspan="5">体 積</td> <td>5ml 以上 5 0ml 以下</td> <td>4%</td> <td rowspan="5">5 L</td> </tr> <tr> <td>5 0ml を超え 1 0 0ml 以下</td> <td>2ml</td> </tr> <tr> <td>1 0 0ml を超え 5 0 0ml 以下</td> <td>2%</td> </tr> <tr> <td>5 0 0ml を超え 1 L 以下</td> <td>1 0ml</td> </tr> <tr> <td>1 L を超え 2 5 L 以下</td> <td>1%</td> </tr> </table>	特定商品	特定物象量	別表第2の表（誤差）		上限	醬 油 及び 食 酢	体 積	5ml 以上 5 0ml 以下	4%	5 L	5 0ml を超え 1 0 0ml 以下	2ml	1 0 0ml を超え 5 0 0ml 以下	2%	5 0 0ml を超え 1 L 以下	1 0ml	1 L を超え 2 5 L 以下	1%						
特定商品	特定物象量	別表第2の表（誤差）		上限																						
醬 油 及び 食 酢	体 積	5ml 以上 5 0ml 以下	4%	5 L																						
		5 0ml を超え 1 0 0ml 以下	2ml																							
		1 0 0ml を超え 5 0 0ml 以下	2%																							
		5 0 0ml を超え 1 L 以下	1 0ml																							
		1 L を超え 2 5 L 以下	1%																							
栄 養 成 分 の 量 及 び 熱 量	<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1食分、1包装その他の1単位（以下「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1食分である場合にあっては、当該1食分の量を併記す</p>	<p>《通知 総則関係》 1 適用範囲について</p> <p>（2）栄養成分表示について</p> <p>栄養成分表示をすることにより、健康で栄養バランスがとれた食生活を営むことの重要性を消費者自らが意識し、商品選択に役立てることで適切な食生活を実践する契機となる効果が期待されること、国際的にもコーデックス委員会において「栄養表示に関するガイドライン」（CAC/GL 2-1985）の見直しがなされ、原則、あらかじめ包装された食品の栄養表示を義務とすべき旨が追記されたこと等を踏まえ、原則として、全ての一般用加工食品及び一般用の添加物に栄養成分表示を義務付ける。なお、店頭で表示されるポップやポスターなど、食品の容器包装以外のものに栄養表示する場合は、食品表示基準は適用されな</p>																								

食 品 表 示 基 準		【別表】 及び ≪通知≫ 食品表示基準について																																	
<p>る。</p> <p>一 たんぱく質、脂質、炭水化物の量及び熱量にあっ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っては食塩相当量（ナトリウムの量に 2.54 を乗じたものをいう。）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。</p> <p>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（食塩相当量にあってはg）を明記して表示する。</p> <p>三 一の一定の値又は下限値及び上限値は、当該一定の値にあっては、【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っては、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あればならない。ただし、当該一定の値にあっては、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>	<p>い。</p> <p>【別表第9】（義務表示関係）</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>栄養成分及び熱量</th> <th>表示の単位</th> <th>測定及び算出の方法</th> <th>許容差の範囲</th> <th>0と表示することができる量</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>たんぱく質</td> <td>g</td> <td>窒素定量換算法</td> <td>±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 ±0.5g）</td> <td>0.5g</td> </tr> <tr> <td>脂質</td> <td>g</td> <td>エーテル抽出法 クロロホルム・メタノール混液抽出法 ゲルベル法 酸分解法 レーゼゴットリーブ法</td> <td>±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 ±0.5g）</td> <td>0.5g</td> </tr> <tr> <td>炭水化物</td> <td>g</td> <td>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。（中略） 灰分及び水分の量にあっては、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 灰分 酢酸マグネシウム添加灰化法、 直接灰化法 硫酸添加灰化法 二 水分 カールフィッシャー法 乾燥助剤法 減圧加熱乾燥法 常圧加熱乾燥法 プラスチックフィルム法 ≪注意≫ 食酢には、酢酸等の揮発酸が含まれ、水分として測り込まれるので、別途測定し、差し引く必要があります。</td> <td>±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 ±0.5g） ≪注意≫ 別添 栄養成分等の分析方法等では、有機酸を高速液体クロマトグラム法で定量するとしていますが、日常の品質管理では滴定法の利用も可能です。</td> <td>0.5g</td> </tr> <tr> <td>ナトリウム</td> <td>mg</td> <td>原子吸光度法 誘導結合プラズマ発光分析法</td> <td>±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 ±5mg）</td> <td>5mg</td> </tr> <tr> <td>熱量</td> <td>kcal</td> <td>修正アトウォーター法 ≪注意≫ 食酢に含まれる酢酸の熱量は、3kcal/g で算定します。 なお、日本食品標準成分表では、酢酸の熱量を 3.5kcal/g で算定しています。</td> <td>±20%（ただし、当該食品 100g 当たりの熱量が 25kcal 未満の場合は ±5kcal）</td> <td>5kcal</td> </tr> </tbody> </table>					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	±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 ±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 ゲルベル法 酸分解法 レーゼゴットリーブ法	±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 ±0.5g）	0.5g	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。（中略） 灰分及び水分の量にあっては、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 灰分 酢酸マグネシウム添加灰化法、 直接灰化法 硫酸添加灰化法 二 水分 カールフィッシャー法 乾燥助剤法 減圧加熱乾燥法 常圧加熱乾燥法 プラスチックフィルム法 ≪注意≫ 食酢には、酢酸等の揮発酸が含まれ、水分として測り込まれるので、別途測定し、差し引く必要があります。	±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 ±0.5g） ≪注意≫ 別添 栄養成分等の分析方法等では、有機酸を高速液体クロマトグラム法で定量するとしていますが、日常の品質管理では滴定法の利用も可能です。	0.5g	ナトリウム	mg	原子吸光度法 誘導結合プラズマ発光分析法	±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 ±5mg）	5mg	熱量	kcal	修正アトウォーター法 ≪注意≫ 食酢に含まれる酢酸の熱量は、3kcal/g で算定します。 なお、日本食品標準成分表では、酢酸の熱量を 3.5kcal/g で算定しています。	±20%（ただし、当該食品 100g 当たりの熱量が 25kcal 未満の場合は ±5kcal）	5kcal
	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	±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 ±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 ゲルベル法 酸分解法 レーゼゴットリーブ法	±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 ±0.5g）	0.5g																														
	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。（中略） 灰分及び水分の量にあっては、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 灰分 酢酸マグネシウム添加灰化法、 直接灰化法 硫酸添加灰化法 二 水分 カールフィッシャー法 乾燥助剤法 減圧加熱乾燥法 常圧加熱乾燥法 プラスチックフィルム法 ≪注意≫ 食酢には、酢酸等の揮発酸が含まれ、水分として測り込まれるので、別途測定し、差し引く必要があります。	±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 ±0.5g） ≪注意≫ 別添 栄養成分等の分析方法等では、有機酸を高速液体クロマトグラム法で定量するとしていますが、日常の品質管理では滴定法の利用も可能です。	0.5g																														
	ナトリウム	mg	原子吸光度法 誘導結合プラズマ発光分析法	±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 ±5mg）	5mg																														
熱量	kcal	修正アトウォーター法 ≪注意≫ 食酢に含まれる酢酸の熱量は、3kcal/g で算定します。 なお、日本食品標準成分表では、酢酸の熱量を 3.5kcal/g で算定しています。	±20%（ただし、当該食品 100g 当たりの熱量が 25kcal 未満の場合は ±5kcal）	5kcal																															
<p>≪通知 加工食品≫ 1 義務表示事項</p> <p>(5) 栄養成分の量及び熱量</p> <p>① 当該食品の販売される状態における可食部分の 100g 若しくは 100ml 又は 1 食分、1 包装その他の 1 単位（以下「食品単位」という。）当たりのたんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウムの量及び熱量並びに表示しようとする栄養成分の量を表示する場合、栄養成</p>																																			

食 品 表 示 基 準	【別表】及び《通知》食品表示基準について
<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っては、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> <p>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。</p> <p>二 表示された値の設定の根拠資料を保管すること。</p>	<p>分の量、熱量及び食品単位は、販売される状態における可食部分について行うこと。（以下略）</p> <p>② 1包装が1食分である食品等、1食分の量を適切に設定できる食品については、食品単位は、1食分とすることが望ましい。食品単位を1食分とする場合は、当該1食分の量を併せて表示すること。この場合の1食分の量は、通常人が当該食品を1回に摂取する量として、事業者等が定めた量とするものであること。</p> <p>③ 食品表示基準第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。）の量及び熱量の項の2による表示は、次のいずれかの文言を含むこと。 ア 「推定値」 イ 「この表示値は、目安です。」 なお、消費者への的確な情報提供を行う観点から、例えば「日本食品標準成分表2010の計算による推定値」、「サンプル品分析による推定値」など、表示値の設定根拠等を追記することは差し支えない。</p> <p>④ 表示された含有量については、当該食品の期限内において、一定値をもって表示されている場合は、許容差の範囲内、また、下限値及び上限値で表示されている場合は、その幅の中に含まれていなければならない。 ただし、合理的な推定により得られた値を記載する場合は除く。</p> <p>⑤ 食品表示基準第3条第1項の栄養成分（たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウム。）の量及び熱量の項の1の三に掲げる「別表第9の第3欄に掲げる方法」等、栄養成分等の分析方法等の詳細については、別添 栄養成分等の分析方法等による。なお、食品表示基準附則の規定により、「なお従前の例による」こととされる場合における栄養表示基準における栄養成分等の分析方法等に関しても、本通知に基づき対応すること。</p> <p>《通知》 別添 栄養成分等の分析方法等（食酢に係る留意点等）</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>5 炭水化物 炭水化物は、当該食品の質量から、たんぱく質、脂質、灰分及び水分を除いて算出する。 イ 水分 注2 水分以外の揮発成分（アルコール類、酢酸等の揮発酸）が含まれる場合には、これらも水分として測り込まれるので、これらのものを別途に測定し、差し引くことが必要である。</p> <p>35 熱量 熱量の算出は、定量したたんぱく質、脂質及び炭水化物の量にそれぞれ次の係数を乗じたものの総和とする。 ① たんぱく質 4kcal/g ② 脂質 9kcal/g ③ 炭水化物 4kcal/g ただし、有機酸については、3kcal/gを用いる。</p> <p>《コメント》 「日本食品標準成分表」では、酢酸を3.5 kcal/gとして算定している ので、日本食品標準成分表を栄養表示に利用する際は、ご注意ください。 《コメント》 有機酸については「高速液体クロマトグラム法により定量すること」とされていますが、日常の品質管理では滴定法を利用することも可能です。</p> </div> <p>⑥ 食品表示基準第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。）の量及び熱量の項の2に規定する「根拠資料」については、次のとおり取り扱うこと。 ア 内容 例えば、最新版の日本食品標準成分表からの計算値やサンプル品の分析値等が考えられるが、行政機関の求めに応じて説明ができる資料として、次の例を参考に判断すること。 (ア) 分析値の場合 ・分析試験成績書 ・季節間、個体間、期限内の栄養成分等の変動を把握するために十分な数の分析結果</p>

食 品 表 示 基 準		【別表】及び《通知》食品表示基準について
		<p>・表示された栄養成分等の含有量を担保するための品質管理に関する資料</p> <p>(イ) 計算値の場合 (醸造酢では、発酵工程を経ることで原材料の栄養成分の構成が大きく変化 (米の澱粉から酢酸を生成) するため、慎重な取扱いが必要と思われます。)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・採用した計算方法 ・引用したデータベースの名称 ・原材料について、配合量が重量で記載されたレシピ ・原材料について、その栄養成分等の含有量を示す妥当な根拠に基づくデータ ・調理加工工程表 ・調理加工前後における重量変化率に関するデータ <p>イ 保管方法 文書、電子媒体のいずれの方法でも構わない。</p> <p>ウ 保管期間 その資料を基に表示が行われる期間。販売を終了する製品については、最後に製造した製品の賞味期限が経過するまでの間。</p> <p>エ その他 定期的に確認を行うことが望ましい。</p> <p>⑦ 栄養表示の解釈について</p> <p>ア 栄養表示に該当しないもの</p> <p>(ア) 原材料名又は添加物としての栄養成分名のみの表示</p> <p>(イ) 食品表示法及びその下位法令以外の法令により義務付けられた栄養成分名の表示</p> <p>イ 食品表示基準が適用される栄養表示とは、健康増進法施行規則第 11 条に規定する栄養素及び熱量そのものを表示する場合はもちろんのこと、その総称 (ミネラル、ビタミンなど)、その種類である栄養成分 (脂質における不飽和脂肪酸、炭水化物における食物繊維など)、別名称 (プロテイン、ファットなど)、その構成成分 (たんぱく質におけるアミノ酸など)、前駆体 (β-カロテンなど) その他これらを示唆する一切の表現 (果実繊維、カルシウムイオンなど) が含まれた表示をいう。</p> <p>ウ 「うす塩味」、「甘さひかえめ」など味覚に関する表示は、栄養表示ではないので食品表示基準の適用対象にはならないものであること。</p> <p>なお、「あま塩」、「うす塩」、「あさ塩」などの表示は、栄養表示として適用対象となる。</p> <p>エ 栄養成分が添加されたものでなく、天然に含まれる栄養成分について表示した場合も食品表示基準が適用される栄養表示に該当するものであること。</p> <p>オ 原材料に対し栄養表示を行う場合も食品表示基準が適用される栄養表示に該当する (例えば、青汁飲料におけるケールに含まれる栄養成分について表示した場合、販売に供する食品 (最終製品である青汁飲料) について食品表示基準にのっとった表示が必要である。)</p> <p>⑧ 品名の中に一般名称として栄養成分名が表示される場合も、栄養表示とする。ただし、「ミネラルウォーター」のように広く浸透した一般的な品名であって、一般消費者に対し栄養成分が添加された又は強化されたという印象や期待感をあたえないものについては例外とする。</p>
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。	
製造所又は加工所の所在地 (輸入品にあっては輸入業者の営業所の所在地) 及び製造者又は加工者の氏名又は名称 (輸入品にあっては輸入業者の氏名又は名	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。)) に行われた場所) の所在地 (輸入品にあっ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 (輸入品にあっては輸入業者の氏名又は名	<p>《通知 加工食品》 1 義務表示事項</p> <p>(6) 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</p> <p>① 製造所又は加工所 (輸入品にあっては輸入業者の営業所) の所在地の表示は、住居表示に関する法律に基づく住居表示に従って住居番号まで表示する。</p> <p>ただし、次のような表示は差し支えない。</p> <p>ア 地方自治法に規定する指定都市及び県庁の所在する市における都道府県名を省略すること。</p> <p>イ 同一都道府県内に、同一町村名がない場合に限り、郡名を省略すること。</p> <p>ウ 乳製品関係 (略)</p> <p>② 製造所等の所在地又は住所の表示に関し、市町村合併に伴い市町村名が変更された場</p>

食 品 表 示 基 準	【別表】及び《通知》食品表示基準について
<p>加工者の氏名又は名称（輸入品にあっては輸入業者の氏名又は名称）</p> <p>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。）の所在地（輸入品にあっ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。）の氏名若しくは名称（輸入品にあっ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。）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>	<p>合であっても、市町村合併後当分の間、合併前の所在地又は住所の表示を認めることとする。</p> <p>③ 製造者等の氏名又は名称の表示 法人の場合は、法人名を表示すること。ただし、当該容器包装の表示面積、形態等から判断してやむを得ない場合は、次のような表示は差し支えない。 ア 株式会社を「KK」又は「(株)」、合名会社を「(名)」、合資会社を「(資)」、有限会社を「(有)」等と略記すること。 イ 農業協同組合を「農協」（中略）等と略記すること。</p> <p>④ 個人の場合は、個人の氏名を表示する。この場合、屋号等の表示をもって代えることは認めない。ただし（以下略）</p> <p>⑤ 食品表示基準第3条第1項の表の製造所又は加工所の所在地（輸入品にあっては輸入業者の営業所の所在地）及び製造者又は加工者の氏名又は名称（輸入品にあっては輸入業者の氏名又は名称）の項の3に規定する製造所固有記号の取扱いについては、次のとおりとする。</p> <p>ア 同一製品について 「同一製品」とは、同一の規格で同一の包材を使用した製品をいう。 (ア) 同一の規格とは、原則として、その製品の原材料や添加物の配合、内容量等、通常包材に表示される内容が同一であることをいう。 (イ) 「同一の包材」とは、包材のうち、いわゆるデザイン部分が同一であることはもちろんのこと、いわゆる表示部分（法定されている表示のみならず、法定されていない表示も指す。）についても同一であることをいう。 ただし、製造所固有記号や賞味期限、ロット番号その他製造所において包材に印字することを前提とする表示部分については、包材の同一性に影響を与えない。</p> <p>イ 同一製品を2以上の製造所で製造している場合について (ア) 「同一の製品を2以上の製造所で製造している場合」とは、製造所固有記号の届出時に、次の2つの要件を満たすものとする。 (a) 2以上の製造所が、それぞれ、食品の衛生状態を最終的に変化させる場所であること。 (b) 製造所固有記号の使用によって包材が共有化されること。 (イ) ただし、次に掲げる場合に該当するときは、(ア)の要件を満たさなくとも、「同一製品を2以上の製造所で製造している場合」と取り扱うこととする。 (a) 届出時に一つの製造所で製造している場合であって、オ(エ)の有効期間内に、同一製品につき製造を行うことが計画されている製造所について、製造計画書を添付して届け出るとき なお、(a)については、将来的に一つの製造所で製造することが確実となった場合は、製造所固有記号の使用を中止し、当該記号の廃止の届出をしなければならないこととする。当該記号の廃止後、計画に変更が生じ、2以上の製造所で製造することになり、製造所固有記号を使用する場合には、再度、新規の届出を行う必要がある。この場合、廃止した製造所固有記号を使用することはできない。 (b) 食品表示基準附則第2条の規定による廃止前の食品衛生法第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第10条に規定する製造所固有の記号を使用することができた場所のうち、食品表示基準において「加工所」と取り扱われる場所が2以上ある場合であって、当該2以上の場所で同一製品を加工しているとき (c) 他の法令の規定により、最終的に衛生状態を変化させた場所及び当該行為を行った者に関する情報の厳格な管理が行われているような場合であって、かつ、当該法令その他関係法令に基づく表示から、最終的に衛生状態を変化させた者又は場所が特定できるとき (ウ) なお、(イ)の場合であっても、消費者への情報提供に係る表示義務（食品表示基準第3条第1項の表の製造所又は加工所の所在地（輸入品にあっては輸入業者の営業所</p>

食 品 表 示 基 準		【別表】 及び ≪通知≫ 食品表示基準について					
<p>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</p> <p>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。）</p> <p>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</p>	<p>の所在地。)及び製造者又は加工者の氏名又は名称（輸入品にあっては輸入業者の氏名又は名称。）の項の3の一から三までの表示。）は課せられる。</p> <p>ウ 表示の方法について</p> <p>(ア) 製造所の所在地の代わりに製造者の住所（法人の場合は原則として本社所在地）をもって表示する場合にあっては、製造所固有記号は、製造者の住所、氏名又は名称の次に、「+」を冠して表示することを原則とする。</p> <p>(イ) 製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称の代わりに販売者の住所及び氏名又は名称をもって表示する場合には、製造所固有記号は、販売者の住所、氏名又は名称の次に、「+」を冠して表示することを原則とする。</p> <p>(ウ) (ア) 及び (イ) にかかわらず、同一製品を製造者が自らの製造所で製造するとともに、他者の製造所に委託して製造する場合には、食品表示基準別記様式1の「製造者」又は「販売者」の事項名を表示せず、表示内容に責任を有する者として表示される食品関連事業者の住所、氏名又は名称の次に、「+」を冠して製造所固有記号を表示しても差し支えない。</p> <p>(エ) 製造所固有記号の表示は、(ア)、(イ) 及び (ウ) のとおり、原則として製造者又は販売者の住所、氏名又は名称の次に連記することとするが、容器包装の形態等から判断してやむを得ず連記しない場合は、製造者又は販売者の氏名又は名称の次に当該製造所固有記号の表示箇所を表示し、かつ、原則として、当該記号が製造所固有記号である旨を明記すること。</p> <p>なお、製造所固有記号であることが明らかに分かる場合にあっては、次の例に示すように表示をしても差し支えない。</p> <p style="text-align: center;">【例】</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="text-align: center;">(表示部分)</td> <td style="text-align: center;">(記載部分)</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">「製造所固有記号 缶底左側に記載」</td> <td style="text-align: center;">「+ABC/Lot. 1」</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">「製造所固有記号 缶底に記載」</td> <td style="text-align: center;">「+ABC」</td> </tr> </table> <p>エ 応答義務について</p> <p>製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称に代えて、製造所固有記号の表示をする場合における応答義務の表示は、次のいずれかによることとする。</p> <p>(ア) 「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」は、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について回答できる者の電話番号を表示するものとする。この場合、当該連絡先において製造所の所在地又は製造者の氏名又は名称を回答できない旨の応答をすることは認められない。</p> <p>(イ) 「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。）」は、そのアドレスにアクセスした結果、アクセスした者が速やかに製造所の所在地等の情報を把握することができるアドレスを表示するものとする。</p> <p>(ウ) 「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」は、当該製品を製造している全ての製造所の所在地、製造者の氏名又は名称及び製造所固有記号を表示するものとする。ただし、食品関連事業者と製造者の氏名又は名称が同一である場合には、当該製品を製造している全ての製造所の所在地及び製造所固有記号を表示するものとする。</p> <p>オ 届出の方法について</p> <p>(ア) 製造所固有記号の届出は、製造所固有記号制度届出データベースにおいて、表示内容に責任を有する製造者又は販売者（以下「届出者」という。）が行うものとする。</p> <p>(イ) 製造所固有記号は、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限るものとし、文字数は10文字以内とする。</p> <p>(ウ) 製造所固有記号は、原則として、一つの製造所につき一つの製造所固有記号の取得が認められる。ただし、一つの製造所が複数の販売者から製造を委託されている場合には、当該製造所と複数の販売者の組合せごとに、製造所固有記号の取得が必要となるため、一つの製造所に複数の製造所固有記号が認められる。なお、同一の製造所で製造される製品ごとに製造所固有記号を変えることは認められない。</p> <p>(エ) 製造所固有記号の有効期間は5年で満了することとし、有効期間経過後も継続して使用する場合は、製造所固有記号制度届出データベースに備えられたファイルへの記録がされた日から起算して5年間の期間が満了する日（以下「更新期限」という。）ま</p>	(表示部分)	(記載部分)	「製造所固有記号 缶底左側に記載」	「+ABC/Lot. 1」	「製造所固有記号 缶底に記載」	「+ABC」
(表示部分)	(記載部分)						
「製造所固有記号 缶底左側に記載」	「+ABC/Lot. 1」						
「製造所固有記号 缶底に記載」	「+ABC」						

食 品 表 示 基 準		【別表】及び《通知》食品表示基準について
<p>2 前項に定めるもののほか、食品関連事業者が一般加工食品のうち次に表の左欄に掲げるものを販売する際には、同表の中欄に掲げる表示事項が同表の右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。</p>		<p>でに、原則として届出者が製造所固有記号制度届出データベースにおいて、製造所に係る届出情報の更新を行うものとする。</p> <p>製造所に係る届出情報の更新は、更新期限の90日前から行うことができるものとし、更新期限までに製造所に係る届出情報の更新がされない場合には、当該製造所固有記号は廃止されたものとして扱うこととし、更新期限を経過した日以降に製造した製品には使用することができない。</p> <p>なお、廃止されたものとして扱われた当該製造所固有記号と異なる製造所固有記号であれば、新たに届出を行うことができるものとする。</p> <p>(オ) 製造所に係る届出情報に変更が生じた場合又は製造所固有記号の使用を中止した場合は、原則として届出者が製造所固有記号制度届出データベースにおいて、速やかに変更又は廃止の届出を行うものとする。</p> <p>ただし、次に掲げる製造所に係る届出情報の変更については、製造者又は販売者と製造所固有記号の組合せから製造所を特定することが困難となるため、認められない。</p> <p>(a) 自らの製造所で製造する場合にあっては、製造所の所在地</p> <p>(b) 他者の製造所に委託して製造する場合にあっては、委託先の製造者の氏名又は名称及び製造所の所在地</p> <p>これらの場合には、当該製造所固有記号の廃止の届出を行うとともに、廃止した製造所固有記号と異なる製造所固有記号による、新規の届出を行うものとする。</p>
<p>【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)を含む食品</p>	<p>アレルギー</p> <p>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。</p> <p>2 (添加物関係 略)</p> <p>3 1の規定にかかわらず、当該食品に対し2種類以上の原材料を使用しているものであって、当該原材料に同一の特定原材料が含まれているものにおいては、そのうちのいずれかに特定原材料を含む旨を表示すれば、それ以外の原材料について、特定原材料を含む旨の表示を省略することができる。</p> <p>ただし、当該原材料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>	<p>《通知 加工食品》 1 義務表示事項</p> <p>(7) アレルギー</p> <p>《別添 アレルギーを含む食品に関する表示》</p> <p>第1 アレルギーを含む食品に関する表示の基準</p> <p>1 表示の概要</p> <p>(1) 食物アレルギー症状を引き起こすことが明らかになった食品のうち、特に発症数、重篤度から勘案して表示する必要性の高い食品(以下「特定原材料」という。)を食品表示基準別表第14に掲げ、これらを含む加工食品については、食品表示基準に定めるところにより当該特定原材料を含む旨を表示しなければならない。</p> <p>(2) 及び(3) (添加物関係につき略)</p> <p>(4) 食品表示基準に定めるアレルギーを含む食品に関する表示の基準は、消費者に直接販売されない食品の原材料を含め、食品流通の全ての段階において、表示が義務付けられるものである。</p> <p>2 表示の対象</p> <p>(1) 特定原材料</p> <p>食物アレルギー症状を引き起こすことが明らかになった商品のうち、特に発症数、重篤度から勘案して表示する必要性の高いものを食品表示基準において特定原材料として定め、次の7品目の表示を義務付けている。</p> <p>【別表第14】 えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生</p> <p>(2) 特定原材料に準ずるもの</p> <p>食物アレルギー症状を引き起こすことが明らかになった食品のうち、症例数や重篤な症状を呈する者の数が継続して相当数みられるが、特定原材料に比べると少ないものを特定原材料に準ずるものとして、次の20品目を原材料として含む加工食品については、当該食品を原材料として含む旨を可能な限り表示するよう努めることとする。</p> <p>いくら、キウイフルーツ、くるみ、大豆、パナナ、やまいも、カシューナッツ、もも、ごま、さば、さけ、いか、鶏肉、りんご、まつたけ、あわび、オレンジ、牛肉、ゼラチン、豚肉</p> <p>(3) 特定原材料等の範囲</p> <p>特定原材料及び特定原材料に準ずるもの(以下「特定原材料等」という。)の範囲は、原則として、別表1のとおり、日本標準商品分類の番号で指定されている範囲のものを指す。(別表1は、大部のため略)</p> <p>3 表示の方法</p> <p>(1) 特定原材料等の表示方法</p> <p>特定原材料等の表示は、次のいずれかにより表示すること。</p> <p>① 特定原材料等を原材料として含んでいる場合は、原則、原材料名の直後に括弧を付して特定原材料等を含む旨を表示すること。なお、この含む旨の表示は、「(〇〇を</p>

食 品 表 示 基 準			【別表】 及び ≪通知≫ 食品表示基準について
			<p>む。)」と表示する。</p> <p>② 特定原材料等に由来する添加物を含む食品の場合（略）</p> <p>≪コメント≫ 食酢の場合、特定原材料等を使用している原材料名欄に「小麦」、「りんご（りんご果汁等の表示を含む。）」等の表示をすれば、アレルギー表示として基本的な問題ないと考えられますが、特定原材料に由来する添加物（例えばキトサン等）を工程中に使用する場合は、製品に抗原性が残るおそれもありアレルギー表示が必要となることも想定されます。（添加物の仕入先にアレルギーの有無を確認する必要があります。）</p> <p>(2) 特定原材料等の省略（略）</p> <p>(3) その他の表示方法（略）</p> <p>(4) 表示が免除される場合（略）</p> <p>(5) コンタミネーション</p> <p>原材料として特定原材料等を使用していない食品を製造等する場合であっても、製造工程上の問題等によりコンタミネーションが発生することが指摘されている。（中略）他の製品の原材料中の特定原材料等が製造ライン上で混入しないよう当該製造ラインを十分に洗浄する、特定原材料を含まない食品から順に製造する。又は可能な限り専用器具を使用するなど、製造者等がコンタミネーションを防止するための対策の実施を徹底すべきである。</p> <p>また、これらのコンタミネーション防止策の徹底を図ってもなおコンタミネーションの可能性が排除できない場合については、アレルギー疾患を有する者に対する注意喚起表記を推奨するものである。</p> <p>(6) その他留意事項</p> <p>① 食物アレルギーは、ごく少量のアレルゲンによって引き起こされることがあるため、特定原材料を含む食品にあつては、原材料としての使用の意図にかかわらず、原則、当該特定原材料を含む旨を表示する必要がある。</p> <p>② 特定原材料等に関して「入っているかもしれない」等の可能性表示は認められないこと。原材料表示欄の外であっても、同様である。</p> <p>③ 「穀類（小麦、大豆）」又は「小麦、大豆」を単に「穀類」とのみ表示するように、大分類で表示することは認められない。（ただし以下、略）</p> <p>④ 加工助剤及びキャリアオーバーなど（略）</p> <p>⑤ 特定原材料のうち高価なもの（略）</p> <p>⑥ 社会通念上、特定原材料等に準ずるものの使用が正確に判断できない場合（略）</p> <p>⑦ 原材料表示のうち、特定原材料等に係る表示の視認性を高め、アレルギー疾患を有する者が適切に判断できるようにする方策として、優良誤認表示にあたらないよう配慮しつつ、製造者等がそれらの表示の文字の色や大きさ等を変えたり、いわゆる一括表示枠外に別途強調表示する等の任意的な取組を容認する。</p> <p>⑧ 対面販売等（略）</p> <p>⑨ 対象品目の見直し（略）</p> <p>第2 食品関連事業者等が留意すべき事項</p> <p>1 製造記録等の保管に関する留意事項</p> <p>(1) 特定原材料を原材料として含むか否かの検証は、書面により行うこととなるので、製造記録等を適切に保管する必要がある。</p> <p>(2) 特定原材料については、加工助剤及びキャリアオーバーについても最終製品まで表示する必要があることから、製品に微量に含まれる特定原材料についても確認し、記録を保管する必要がある。</p> <p>2 アレルゲンに関する情報提供について留意すべき事項</p> <p>特定原材料等についてのみでなく、特定原材料等以外の原材料についても、以下に掲げる例により、電話等による問合せへの対応やウェブページ等による情報提供を行うことが望ましい。</p> <p>(1) 各食品に原材料の内容を出来る限り詳細に表示し、特定原材料については、特に別枠を設けるなどして、消費者に対し、次に掲げるような注意喚起を行うこと。</p> <p>① 食品名欄には個別の分かりやすい表示を行い、販売している多くの類似商品のうち具体的にこの商品に関する原材料表示であるかが容易に判別できるようにすること。</p> <p>② 表示可能面積の制約等により、繰り返しになるアレルゲンの省略規定を採用している場合は、別途の情報提供において、正確に全ての特定原材料の情報提供をすること。</p>

食 品 表 示 基 準			【別表】及び《通知》食品表示基準について
			<p>③ 特定原材料等について、これが微量でも含まれる可能性のあるものも含めて可能な限り把握し、情報提供すること。</p> <p>④ 情報提供をウェブサイト等において行う場合は、各ページの分かりやすい部分に、表示内容についての問合せに対応できる部署又は担当者の名前、住所、電話番号、Eメールアドレス等を記載すること。</p> <p>⑤ 企業秘密に該当する場合であっても、特定原材料を含む旨は表示する必要があること。しかしながら、他の原材料の詳細について情報提供ができない場合は、表示を行っているほかにも原材料を用いている旨を記載し、アレルギーに関する問合せ先等を記載することにより、個別に情報提供に応じること。</p> <p>(2) その他、消費者等から特定原材料等及びその他の製品に使用した原材料について問合せがあった際は、速やかに回答できるよう体制を整えるよう努めること。</p> <p>第3 アレルゲンを含む食品の検査方法については、別添の「アレルゲンを含む食品の検査方法」に基づき実施すること。</p> <p>なお、アレルゲンを含む食品の検査方法については、その検査技術の進歩に対応し、順次見直しを行っていくこととしているので、ご留意願いたい。</p>
アスパルテムを含む食品	L-フェニルアラニン化合物を含む旨	L-フェニルアラニン加工物を含む旨を表示すること。	<p>《通知 加工食品》 1 義務表示事項</p> <p>(8) L-フェニルアラニンを含む旨</p> <p>「L-フェニルアラニン化合物を含む旨」の表示は、「L-フェニルアラニン化合物を含む」等と表示すること。ただし、「L-フェニルアラニン化合物を含む旨」の表示については、表示可能面積がおおむね30平方センチメートル以下であっても省略することができないが、表示可能面積がおおむね30平方センチメートル以下のものに限り、その文字数の多さにより表示が困難な場合は、「L-フェニルアラニン化合物を含む」の文言を以下のとおりとすることができる。</p> <p>① 添加物を表示する場合 アスパルテム（フェニルアラニン）</p> <p>② 添加物を省略する場合 フェニルアラニンを含む</p>
特定保健用食品 (略)			
機能性表示食品 (略)			
遺伝子組換え食品 (略)			
乳児用規格適用食品 (略)			
輸入品以外の加工食品	原料原産地名	<p>1 対象原材料（使用した原材料に占める重量の割合が最も高い原材料をいう。）の原産地を、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 対象原材料が生鮮食品であるものにあつては、次に定めるところにより表示する。</p> <p>イ 国産品にあつては国産である旨を、輸入品にあつては原産国名を表示する。ただし、国産品にあつては、国産である旨の表示に代えて次に掲げる地名を表示することができる。</p> <p>(イ) 農産物にあつては、都道府県名その他一般に知られている地名</p> <p>(ロ)以下 (略)</p> <p>二 対象原材料が加工食</p>	<p>《通知 総則関係》 1 適用範囲について</p> <p>(3) 加工食品の原料原産地表示について</p> <p>消費者の自主的かつ合理的な選択機会の確保に資するよう、可能な限り産地情報を充実することが望ましいという観点を基本とし、原則国内で製造した全ての加工食品について、使用した原材料に占める重量の割合が最も高い原材料に原産地の表示を義務付ける。また、食品表示基準に基づく表示方法は、当該原材料に占める重量の割合の高いものから順に原料原産地を表示する「国別重量順表示」を原則とし、それが可能でない場合についても、消費者の誤認を招かないよう、消費者の選択に資する一定の有用な情報が必ず表示される制度とした。</p> <p>《通知 加工食品》 1 義務表示事項</p> <p>(12) 原料原産地名</p> <p>① 対象加工食品及び原材料並びに表示方法について</p> <p>ア 対象加工食品 全ての一般用加工食品（輸入品を除く。）を対象とする。</p> <p>イ 対象原材料 使用した原材料に占める重量の割合が最も高い原材料であり、添加物及び水は含まない。</p> <p>ウ 表示方法 食品表示基準第3条第2項の表の輸入品以外の加工食品の項の1の1の規定により表示する。また、表示することとされる原産地が2以上ある場合にあつては、原則、対象原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示（以下「国別重量順表示」という。）する。</p> <p>② 「製造地表示」（食品表示基準第3条第2項の表の輸入品以外の加工食品の項の1の2の規定による表示）</p>

食 品 表 示 基 準		【別表】及び《通知》食品表示基準について
	<p>品であるものにあつては、次に定めるところにより表示する。</p> <p>イ 国産品にあつては、国内において製造された旨を「国内製造」と、輸入品にあつては外国において製造された旨を「〇〇製造」と表示する（〇〇は、原産国名とする。）。ただし、国産品にあつては、「国内製造」の表示に代えて、「〇〇製造」と表示する（〇〇は、都道府県名その他一般に知られている地名とする。）ことができる。</p> <p>ロ イの規定による原産地の表示に代えて、当該対象原材料に占める重量の割合が最も高い生鮮食品の名称と共にその原産地を表示することができる。</p> <p>ハ （略）</p> <p>三 一及び二の規定により表示することとされる原産地が2以上ある場合にあっては、対象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>四 一及び二の規定により表示することとされる原産地が3以上ある場合にあっては、対象原材料に占める重量の割合の高いものから順に2以上表示し、その他の原産地を「その他」と表示することができる。</p> <p>五 次のいずれかに該当し、かつ、三及び四の規定により表示することが困難な場合には、次に定めるところにより表示することができる。</p> <p>イ 対象原材料として2以上の原産地のものを使用し、かつ、</p>	<p>ア 呼称について 「製造地表示」とする。</p> <p>イ 定義 「製造地表示」の製造とは、製品の内容についての実質的な変更をもたらす行為をいい、製品の小分け、詰め合わせ、単なる切断、単なる混合、冷凍等の加工行為とみなされるものは含まれない。</p> <p>ウ 表示方法 （ア）製造地表示を行う原産地が2以上ある場合は、原則、国別重量順表示し、国名ごとに「製造」の文字を付すこと。 （イ）「〇〇製造」の文字に代えて、「〇〇加工」と表示することはできない。 （ウ）生鮮食品の原材料名に対応させて、「〇〇製造」と表示することはできない。 （エ）加工食品の原材料に占める重量割合が最も高い生鮮食品の原産地が分かる場合には、製造地表示に代えて、当該生鮮食品の名称と共にその原産地を表示することができる。</p> <p>《参考》（エ）の表示例について 醸造酢の原材料として使用したアルコールが、ブラジル産さとうきびを原料としていることが確実にあれば、 原材料名 アルコール（さとうきび（ブラジル）） と表示することが可能ですが、アルコールの需給状況等を考慮すれば、アルコール（国内製造）と表示することが適切と考えます。</p> <p>③ 「又は表示」（食品表示基準第3条第2項の表の輸入品以外の加工食品の項の1の五のイの規定による表示） ア 呼称について</p>

食 品 表 示 基 準		【別表】及び《通知》食品表示基準について
	<p>当該対象原材料に占める重量の割合の順序が変動する可能性がある場合であつて、次に掲げる要件の全てに該当する場合には、三の規定にかかわらず、使用される可能性がある原産地を、過去の一定期間における使用実績又は将来の一定期間における使用計画における対象原材料に占める重量の割合（以下「一定期間使用割合」という。）の高い原産地から順に、「又は」の文字を用いて表示することができる。</p> <p>(イ) 過去の一定期間における使用実績に基づき原産地を表示した場合にはその旨、将来の一定期間における使用計画に基づき原産地を表示した場合にはその旨が認識できるよう、一定期間使用割合の高いものから順に表示した旨を、容器包装の原料原産地名に近接した箇所に表示すること。</p> <p>(ロ) 一定期間使用割合が5%未満である対象原材料の原産地（前号の規定に基づき「その他」と表示されたものを除く。）については、当該原産地の表示の次に括弧を付して、当該一定期間使用割合が5%未満である旨を表示すること。</p> <p>(ハ) 過去又は将来の一定期間において、対象原材料として使用する2以上の原産地のものの当該対象原材料に占める重量の割合の順序の変動があること及びこれ</p>	<p>「又は表示」とする。</p> <p>イ 「又は表示」を使用できる場合について</p> <p>原材料の過去の一定期間における産地別使用実績（新製品又は原料調達先の変更が確実な場合は、今後の一定期間における産地別使用計画）からみて、国別重量順表示をしようとした場合に、表示をする時点（製造日）を含む1年間で重量順位の変動又は産地切り換えが行われる見込みで、国別重量順表示が困難であり、根拠資料を保管し、一定期間使用割合の高いものから順に表示した旨を、容器包装の原料原産地名に近接した箇所に表示している場合に限る。</p> <p>なお、容器包装に表示した原産地の範囲内での使用を認めるものであり、表示されていない原産地の原料を使用することは認めない。</p>

食 品 表 示 基 準		【別表】及び《通知》食品表示基準について
	<p>らの一定期間使用割合の順を示す資料を保管すること。</p> <p>ロ 対象原材料として3以上の外国が原産地のものを使用し、かつ、当該対象原材料に占める重量の割合の順序が変動する可能性がある場合であって、過去又は将来の一定期間における当該原産地の当該対象原材料に占める重量の割合の順序の変動を示す資料を保管している場合には、三の規定にかかわらず、原産国名の表示に代えて、輸入品である旨を、対象原材料が生鮮食品である場合には「輸入」等と、対象原材料が加工食品である場合には「外国製造」等と表示することができる。</p> <p>ハ 対象原材料として国産品及び3以上の外国が原産地のものを使用し、かつ、当該対象原材料に占める重量の割合の順序が変動する可能性がある場合であって、次に掲げる要件の全てに該当する場合には、三の規定にかかわらず、使用される可能性がある原産地として、対象原材料が生鮮食品である場合には国産である旨及び輸入品である旨を「国産又は輸入」等と、対象原材料が加工食品である場合には国内において製造された旨及び外国において製造された旨を「国内製造又は外国製造」等と、一定期間使用割合の高いものから順に表示することができる。</p>	<p>④ 「大括り表示」(食品表示基準第3条第2項の表の輸入品以外の加工食品の項の1の五のロの規定による表示)</p> <p>ア 呼称について 「大括り表示」とする。</p> <p>イ 「大括り表示」を使用できる場合について 原材料の過去の一定期間における産地別使用実績(新製品又は原料調達先の変更が確実な場合は、今後の一定期間における産地別使用計画)からみて、国別重量順表示をしようとした場合に、3以上の外国産の産地表示について、表示をする時点(製造日)を含む1年間で重量順位の変動又は産地切換えが行われる見込みで、国別重量順表示が困難であり、根拠資料を保管している場合に限る。</p> <p>ウ 輸入品である旨について 「輸入」のほか、「外国産」、「外国」などの表示でも可能とする。また、輸入より狭い範囲を表す、一般に知られている地域名等(EU、NAFTA、ASEAN、アフリカ、南米等)の表示も可能とする。</p> <p>⑤ 「又は表示」と「大括り表示」の併用(食品表示基準第3条第2項の表の輸入品以外の加工食品の項の1の五のハの規定による表示) 「又は表示」と「大括り表示」の併用が使用できる場合について 「大括り表示」の認められる条件を満たした上で、輸入品の合計と国産品の重量順位に変動があり、「国産、輸入」や「輸入、国産」の表示が困難な場合であって、「又は表示」の認められる条件を満たす場合に限る。</p> <p>⑥ 根拠資料について</p> <p>ア 保管が必要な根拠資料 (ア) 過去又は今後の一定期間における原産地ごとの重量順位の変動又は産地の切替えがあることを示す資料 (イ) 同期間における原産地ごとの使用割合の順を示す資料</p> <p>イ 保管期間 (ア) 根拠資料を基に表示が行われている製品の賞味期限に加えて1年間 (イ) 賞味期限を省略しているものについては、製造から5年間</p> <p>ウ 保管方法 文書又は電子媒体のいずれの方法でも構わない。</p> <p>⑦ 過去の一定期間の時期及び期間について 過去の一定期間における産地別使用実績は、表示をする時点(製造日)を含む1年間(製造年、製造年度等)から遡って3年以内の中での1年以上の実績に限る。</p> <p>⑧ 今後の一定期間における産地別使用計画を使用する場合について 過去の一定期間における産地別使用実績に基づく「又は表示」、「大括り表示」又は「又は表示」と「大括り表示」の併用を基本とし、新製品又は原料調達先の変更が確実な場合など、過去の産地別使用実績が使用できない場合は、今後の一定期間における産地別使用計画に基づく表示を使用しなければならない。なお、産地別使用計画は、当該計画に基づく製造の開始日から1年間以内の予定に限る。</p>

食 品 表 示 基 準			【別表】及び《通知》食品表示基準について
		<p>(イ) 過去の一定期間における使用実績に基づき原産地を表示した場合にはその旨、将来の一定期間における使用計画に基づき原産地を表示した場合にはその旨が認識できるよう、一定期間使用割合の高いものから順に表示した旨を、容器包装の原料原産地名に近接した箇所に表示すること。</p> <p>(ロ) 一定期間使用割合が5%未満である対象原材料の原産地については、当該原産地の表示の次に括弧を付して、当該一定期間使用割合が5%未満である旨を表示すること。</p> <p>(ハ) 過去又は将来の一定期間において、対象原材料として使用する3以上の外国が原産地のものの当該対象原材料に占める重量の割合の順序の変動があること、3以上の外国が原産地である対象原材料と国産品である対象原材料の当該対象原材料に占める重量の割合の順序の変動があること及びこれらの一定期間使用割合の順を示す資料を保管すること。</p> <p>六 (略)</p> <p>2～6 (略)</p> <p>7 1～6 までの規定により表示することとされる原産地以外の原材料の原産地を、1の規定により表示することができる。</p>	<p>⑨ 上記③から⑤までの表示をする場合について、産地別使用実績及び産地別使用計画に求められる合理性</p> <p>以下の場合は、③から⑤までの表示をすることができない。</p> <p>ア 過去の一定期間における産地別使用実績又は今後の一定期間における産地別使用計画と、実際の使用実績が大きく異なり（3か国目以降を「その他」と表示している製品で、「その他」と表示していた国が結果として大部分を占める場合等）、その理由について合理的な説明ができない場合。</p> <p>イ 策定した産地別使用計画の根拠について、合理的な説明ができない場合。</p> <p>⑩ 国別重量順表示が困難な場合について</p> <p>以下の場合は、困難とは認めない。</p> <p>ア 産地の切替えの都度、表示を切り替えること又は包材自体を切り替えることができる場合。</p> <p>イ 「大括り表示」を行うためだけに、意図的に、ごく短期間だけ複数国から原料調達を行う場合。</p> <p>⑪ ウェブサイト等による自主的な情報提供について</p> <p>原料原産地表示が義務付けられていない原材料や、「製造地表示」、「又は表示」、「大括り表示」等を行った場合における詳細な産地情報、使用割合等について、ウェブサイト等により、消費者に対して自主的かつ積極的な情報提供に努めることが望ましい。</p> <p>《コメント》 種酢について</p> <p>食酢の原料原産地名の表示に際しては、「種酢」の影響を考慮するため、使用する種酢に含まれている対象原材料に係る原産地別の割合についても把握しておく必要があります。</p>
輸入品	原産国名	原産国名を表示する。	
<p>3 前2項の規定にかかわらず、次の表の左欄に掲げる表示事項の表示は、同表の右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</p>			

食 品 表 示 基 準		【別表】及び《通知》食品表示基準について													
る。															
保存の方法	1～9（略） 10 常温で保存すること以外にその保存の方法に関し留意すべき事項がないもの	《コメント》 食酢は、直射日光を避ける必要があり「直射日光を避け、常温で保存」等と表示することが適切と考えています。													
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 2 原材料が1種類のみであるもの	《コメント》 食酢は、使用した原材料が1種類の場合にあってもその原材料名を表示することが望ましいと考えています。													
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														
内容量（略）		《コメント》 食酢は、計量法上の特定商品であり、内容量の表示を省略することはできないことになっています。													
栄養成分の量及び熱量	以下に掲げるもの（栄養表示をしようとする場合等を除く。） 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	《通知 加工食品》 1 義務表示事項 (5) 栄養成分の量及び熱量 ⑨ 栄養の供給源としての寄与の程度が小さいもの（食酢は該当しないため、略） ⑩ 極めて短い期間で原材料が変更される食品（食酢は該当しないため、略） ⑪ 食品表示基準第3条第3項の表の栄養成分の量及び熱量の項の五の「消費税法第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」については、この者に該当するか否かは、消費税法の判断基準による。 また、食品表示基準附則第6条の規定による「中小企業基本法第2条第5項に規定する小規模事業者」の判断基準は、当該事業年度の前事業年度において常時使用した従業員数が最多となった時点での数とし、当該事業年度の前事業年度の従業員数が20人（商業又はサービス業に属する事業を主たる業務として営む者については、5人）以下である場合は、当該事業年度は栄養成分表示を省略できる。（以下略）													
製造者等の所在地及び製造者等の氏名又は名称	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														
遺伝子組換え食品（略）															
乳児用規格食品である旨（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	《コメント》 栄養表示の省略が可能なケースは極めて限定的であり、基本的には、 栄養表示は義務化されたと考えています。例外的に販売者の規模が小規模事業者に該当する場合のみ栄養表示が免除されることとなります。（製造者の規模とは無関係です。）													
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														
<p>（個別的義務表示）</p> <p>第4条 前条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【別表第19】の左欄に掲げる食品を販売する際には、同表の中欄に掲げる表示事項が同表の右欄に定める方法に従い表示されなければならない。ただし、容器包装の表示可能面積がおおむね30cm²以下である一般用加工食品にあつては、同表の中欄に掲げる表示事項の表示を省略することができる。</p>		<p>【別表第19】（食酢関係）</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>食品</th> <th>表示事項</th> <th>表示の方法</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="3">食酢</td> <td>酸度</td> <td>%の単位で、小数第1位までの数値を単位を明記して表示する。</td> </tr> <tr> <td>醸造酢の混合割合 （醸造酢を混合した合成酢に限る。）</td> <td>醸造酢の混合割合（製品の総酸量に対する混合された醸造酢の酸量の百分比をいう。）を、実混合割合を上回らない10の整数倍の数値により、%の単位で単位を明記して表示する。ただし、実混合割合が10%未満の場合は、実混合割合を上回らない整数値により%の単位で単位を明記して表示する。 《参考》 当該表示は、商品名に近接した箇所にも表示する必要があります。（22ページ参照）</td> </tr> <tr> <td>希釈倍数（希釈して使用されるものに限る。）</td> <td>「〇倍に希釈」と表示する。</td> </tr> <tr> <td></td> <td>「醸造酢」又は「合成酢」の用語</td> <td>醸造酢にあつては「醸造酢」と、合成酢にあつては「合成酢」と表示する。 《参考》 当該表示は、商品名に近接した箇所にも表示する必要があります。（22ページ参照）</td> </tr> </tbody> </table>	食品	表示事項	表示の方法	食酢	酸度	%の単位で、小数第1位までの数値を単位を明記して表示する。	醸造酢の混合割合 （醸造酢を混合した合成酢に限る。）	醸造酢の混合割合（製品の総酸量に対する混合された醸造酢の酸量の百分比をいう。）を、実混合割合を上回らない10の整数倍の数値により、%の単位で単位を明記して表示する。ただし、実混合割合が10%未満の場合は、実混合割合を上回らない整数値により%の単位で単位を明記して表示する。 《参考》 当該表示は、商品名に近接した箇所にも表示する必要があります。（22ページ参照）	希釈倍数 （希釈して使用されるものに限る。）	「〇倍に希釈」と表示する。		「醸造酢」又は「合成酢」の用語	醸造酢にあつては「醸造酢」と、合成酢にあつては「合成酢」と表示する。 《参考》 当該表示は、商品名に近接した箇所にも表示する必要があります。（22ページ参照）
食品	表示事項	表示の方法													
食酢	酸度	%の単位で、小数第1位までの数値を単位を明記して表示する。													
	醸造酢の混合割合 （醸造酢を混合した合成酢に限る。）	醸造酢の混合割合（製品の総酸量に対する混合された醸造酢の酸量の百分比をいう。）を、実混合割合を上回らない10の整数倍の数値により、%の単位で単位を明記して表示する。ただし、実混合割合が10%未満の場合は、実混合割合を上回らない整数値により%の単位で単位を明記して表示する。 《参考》 当該表示は、商品名に近接した箇所にも表示する必要があります。（22ページ参照）													
	希釈倍数 （希釈して使用されるものに限る。）	「〇倍に希釈」と表示する。													
	「醸造酢」又は「合成酢」の用語	醸造酢にあつては「醸造酢」と、合成酢にあつては「合成酢」と表示する。 《参考》 当該表示は、商品名に近接した箇所にも表示する必要があります。（22ページ参照）													

食 品 表 示 基 準	【別表】及び《通知》食品表示基準について						
<p>(義務表示の特例)</p> <p>第5条 前二条の規定にかかわらず、次の表の左欄に掲げる場合にあっては、同表の左欄に掲げる表示事項の表示は要しない。</p> <p>(次の表) (関係部分)</p> <table border="1" data-bbox="164 353 627 555"> <tr> <td data-bbox="164 353 399 454">食品を製造し、又は加工した場所で販売する場合</td> <td data-bbox="399 353 627 454">原材料名 内容量 栄養成分の量及び熱量</td> </tr> <tr> <td data-bbox="164 454 399 555">不特定又は多数の者に対して譲渡（販売を除く。）する場合</td> <td data-bbox="399 454 627 555">食品関連事業者名等 原産国名 原料原産地名</td> </tr> </table> <p>2 前項の表の左欄の場合において、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。</p> <p>(推奨表示)</p> <p>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。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 飽和脂肪酸の量 2 食物繊維の量 <p>(任意表示)</p> <p>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、次の表の左欄に掲げる表示事項（特色ある原材料等に関する事項にあっては、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、同表右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。</p> <p>(次の表) (関係部分)</p> <table border="1" data-bbox="164 1283 627 2033"> <tr> <td data-bbox="164 1283 287 2033">特色のある原材料等に関する事項</td> <td data-bbox="287 1283 627 2033"> <p>1 特定の前産地のもの、有機農産物（有機農産物の日本農林規格第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っては、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%である場合にあっては、割合の表示を省略することができる。</p> <p>一 特色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</p> </td> </tr> </table>	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 内容量 栄養成分の量及び熱量	不特定又は多数の者に対して譲渡（販売を除く。）する場合	食品関連事業者名等 原産国名 原料原産地名	特色のある原材料等に関する事項	<p>1 特定の前産地のもの、有機農産物（有機農産物の日本農林規格第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っては、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%である場合にあっては、割合の表示を省略することができる。</p> <p>一 特色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</p>	<p>《通知 加工食品》 3 義務表示の特例</p> <p>食品表示基準第5条第1項柱書の「前二条の規定にかかわらず、次の表の左欄に掲げる場合にあっては、同表の右欄に掲げる表示事項の表示は要しない。」とは、左欄に掲げる場合にあっては、そもそも表示義務が課されていないということの意味する。従って、食品表示基準第3条第3項の規定に基づき表示を省略することが可能な食品とは異なり、任意で右欄の表示事項を表示する場合であっても、表示方法が定められているものではない。</p> <p>ただし、食品表示基準第41条第1項の規定に基づき、食品表示基準第3条及び第4条に定める方法により表示するよう努めるものとされていることから、そのような表示が望ましい旨指導等を行っていただきたい。</p> <p>《コメント》 食酢では、飽和脂肪酸の量や食物繊維の量を、特に表示する必要はないと考えています。</p>
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 内容量 栄養成分の量及び熱量						
不特定又は多数の者に対して譲渡（販売を除く。）する場合	食品関連事業者名等 原産国名 原料原産地名						
特色のある原材料等に関する事項	<p>1 特定の前産地のもの、有機農産物（有機農産物の日本農林規格第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っては、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%である場合にあっては、割合の表示を省略することができる。</p> <p>一 特色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</p>						

食 品 表 示 基 準		【別表】 及び ≪ 通知 ≫ 食品表示基準について																																							
<p>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> <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っては、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>		<p>【別表第20】（食酢関係）</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>食 品</th> <th>様式</th> <th>表示の方法</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>食 酢</td> <td> <table border="1"> <tr><td>名称</td></tr> <tr><td>醸造酢の混合割合</td></tr> <tr><td>原材料名</td></tr> <tr><td>添加物</td></tr> <tr><td>原料原産地名</td></tr> <tr><td>酸度</td></tr> <tr><td>希釈倍数</td></tr> <tr><td>内容量</td></tr> <tr><td>賞味期限</td></tr> <tr><td>保存方法</td></tr> <tr><td>原産国名</td></tr> <tr><td>製造者</td></tr> </table> <p>備考 別記様式1の備考の規定による。 ≪コメント≫ 添加物は、事項欄を設けずに原材料名欄に原材料と明確に区分して表示することができる。 ≪コメント≫ 原料原産地名の表示は、平成34年3月31日まで経過措置期間で猶予される。</p> </td> <td> <p>第8条各号（第3号を除く。）の規定によるほか、次に定めるところによる。</p> <p>一 醸造酢の混合割合は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、内容量の区分に応じ、表1に定める活字の大きさの統一のとれた文字で表示する。</p> <p>二 「醸造酢」又は「合成酢」の用語は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、内容量の区分に応じ、表2に定める活字の大きさの統一のとれた文字で表示する。</p> <p>表1</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>内容量</th> <th>活字の大きさ</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>18L以上のもの</td> <td>24ポイント（合成樹脂製の容器であって、24ポイントの活字の大きさの文字を表示できない場合は、22ポイント）</td> </tr> <tr> <td>1.8L以上 18L未満のもの</td> <td>12ポイント</td> </tr> <tr> <td>300ml以上 1.8L未満のもの</td> <td>10.5ポイント</td> </tr> <tr> <td>300ml未満のもの</td> <td>7.5ポイント</td> </tr> </tbody> </table> <p>表2</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>内容量</th> <th>活字の大きさ</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>18L以上のもの</td> <td>42ポイント（合成樹脂製の容器であって、42ポイントの活字の大きさの文字を表示できない場合は、26ポイント）</td> </tr> <tr> <td>1.8L以上 18L未満のもの</td> <td>16ポイント以上</td> </tr> <tr> <td>300ml以上 1.8L未満のもの</td> <td>14ポイント以上</td> </tr> <tr> <td>300ml未満のもの</td> <td>9ポイント以上</td> </tr> </tbody> </table> </td> </tr> </tbody> </table>		食 品	様式	表示の方法	食 酢	<table border="1"> <tr><td>名称</td></tr> <tr><td>醸造酢の混合割合</td></tr> <tr><td>原材料名</td></tr> <tr><td>添加物</td></tr> <tr><td>原料原産地名</td></tr> <tr><td>酸度</td></tr> <tr><td>希釈倍数</td></tr> <tr><td>内容量</td></tr> <tr><td>賞味期限</td></tr> <tr><td>保存方法</td></tr> <tr><td>原産国名</td></tr> <tr><td>製造者</td></tr> </table> <p>備考 別記様式1の備考の規定による。 ≪コメント≫ 添加物は、事項欄を設けずに原材料名欄に原材料と明確に区分して表示することができる。 ≪コメント≫ 原料原産地名の表示は、平成34年3月31日まで経過措置期間で猶予される。</p>	名称	醸造酢の混合割合	原材料名	添加物	原料原産地名	酸度	希釈倍数	内容量	賞味期限	保存方法	原産国名	製造者	<p>第8条各号（第3号を除く。）の規定によるほか、次に定めるところによる。</p> <p>一 醸造酢の混合割合は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、内容量の区分に応じ、表1に定める活字の大きさの統一のとれた文字で表示する。</p> <p>二 「醸造酢」又は「合成酢」の用語は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、内容量の区分に応じ、表2に定める活字の大きさの統一のとれた文字で表示する。</p> <p>表1</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>内容量</th> <th>活字の大きさ</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>18L以上のもの</td> <td>24ポイント（合成樹脂製の容器であって、24ポイントの活字の大きさの文字を表示できない場合は、22ポイント）</td> </tr> <tr> <td>1.8L以上 18L未満のもの</td> <td>12ポイント</td> </tr> <tr> <td>300ml以上 1.8L未満のもの</td> <td>10.5ポイント</td> </tr> <tr> <td>300ml未満のもの</td> <td>7.5ポイント</td> </tr> </tbody> </table> <p>表2</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>内容量</th> <th>活字の大きさ</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>18L以上のもの</td> <td>42ポイント（合成樹脂製の容器であって、42ポイントの活字の大きさの文字を表示できない場合は、26ポイント）</td> </tr> <tr> <td>1.8L以上 18L未満のもの</td> <td>16ポイント以上</td> </tr> <tr> <td>300ml以上 1.8L未満のもの</td> <td>14ポイント以上</td> </tr> <tr> <td>300ml未満のもの</td> <td>9ポイント以上</td> </tr> </tbody> </table>	内容量	活字の大きさ	18L以上のもの	24ポイント（合成樹脂製の容器であって、24ポイントの活字の大きさの文字を表示できない場合は、22ポイント）	1.8L以上 18L未満のもの	12ポイント	300ml以上 1.8L未満のもの	10.5ポイント	300ml未満のもの	7.5ポイント	内容量	活字の大きさ	18L以上のもの	42ポイント（合成樹脂製の容器であって、42ポイントの活字の大きさの文字を表示できない場合は、26ポイント）	1.8L以上 18L未満のもの	16ポイント以上	300ml以上 1.8L未満のもの	14ポイント以上	300ml未満のもの	9ポイント以上
食 品	様式	表示の方法																																							
食 酢	<table border="1"> <tr><td>名称</td></tr> <tr><td>醸造酢の混合割合</td></tr> <tr><td>原材料名</td></tr> <tr><td>添加物</td></tr> <tr><td>原料原産地名</td></tr> <tr><td>酸度</td></tr> <tr><td>希釈倍数</td></tr> <tr><td>内容量</td></tr> <tr><td>賞味期限</td></tr> <tr><td>保存方法</td></tr> <tr><td>原産国名</td></tr> <tr><td>製造者</td></tr> </table> <p>備考 別記様式1の備考の規定による。 ≪コメント≫ 添加物は、事項欄を設けずに原材料名欄に原材料と明確に区分して表示することができる。 ≪コメント≫ 原料原産地名の表示は、平成34年3月31日まで経過措置期間で猶予される。</p>	名称	醸造酢の混合割合	原材料名	添加物	原料原産地名	酸度	希釈倍数	内容量	賞味期限	保存方法	原産国名	製造者	<p>第8条各号（第3号を除く。）の規定によるほか、次に定めるところによる。</p> <p>一 醸造酢の混合割合は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、内容量の区分に応じ、表1に定める活字の大きさの統一のとれた文字で表示する。</p> <p>二 「醸造酢」又は「合成酢」の用語は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、内容量の区分に応じ、表2に定める活字の大きさの統一のとれた文字で表示する。</p> <p>表1</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>内容量</th> <th>活字の大きさ</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>18L以上のもの</td> <td>24ポイント（合成樹脂製の容器であって、24ポイントの活字の大きさの文字を表示できない場合は、22ポイント）</td> </tr> <tr> <td>1.8L以上 18L未満のもの</td> <td>12ポイント</td> </tr> <tr> <td>300ml以上 1.8L未満のもの</td> <td>10.5ポイント</td> </tr> <tr> <td>300ml未満のもの</td> <td>7.5ポイント</td> </tr> </tbody> </table> <p>表2</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>内容量</th> <th>活字の大きさ</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>18L以上のもの</td> <td>42ポイント（合成樹脂製の容器であって、42ポイントの活字の大きさの文字を表示できない場合は、26ポイント）</td> </tr> <tr> <td>1.8L以上 18L未満のもの</td> <td>16ポイント以上</td> </tr> <tr> <td>300ml以上 1.8L未満のもの</td> <td>14ポイント以上</td> </tr> <tr> <td>300ml未満のもの</td> <td>9ポイント以上</td> </tr> </tbody> </table>	内容量	活字の大きさ	18L以上のもの	24ポイント（合成樹脂製の容器であって、24ポイントの活字の大きさの文字を表示できない場合は、22ポイント）	1.8L以上 18L未満のもの	12ポイント	300ml以上 1.8L未満のもの	10.5ポイント	300ml未満のもの	7.5ポイント	内容量	活字の大きさ	18L以上のもの	42ポイント（合成樹脂製の容器であって、42ポイントの活字の大きさの文字を表示できない場合は、26ポイント）	1.8L以上 18L未満のもの	16ポイント以上	300ml以上 1.8L未満のもの	14ポイント以上	300ml未満のもの	9ポイント以上							
名称																																									
醸造酢の混合割合																																									
原材料名																																									
添加物																																									
原料原産地名																																									
酸度																																									
希釈倍数																																									
内容量																																									
賞味期限																																									
保存方法																																									
原産国名																																									
製造者																																									
内容量	活字の大きさ																																								
18L以上のもの	24ポイント（合成樹脂製の容器であって、24ポイントの活字の大きさの文字を表示できない場合は、22ポイント）																																								
1.8L以上 18L未満のもの	12ポイント																																								
300ml以上 1.8L未満のもの	10.5ポイント																																								
300ml未満のもの	7.5ポイント																																								
内容量	活字の大きさ																																								
18L以上のもの	42ポイント（合成樹脂製の容器であって、42ポイントの活字の大きさの文字を表示できない場合は、26ポイント）																																								
1.8L以上 18L未満のもの	16ポイント以上																																								
300ml以上 1.8L未満のもの	14ポイント以上																																								
300ml未満のもの	9ポイント以上																																								
<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。）（略）</p> <p>ナトリウムの量（略）</p> <p>栄養機能食品に係る栄養成分の機能（略）</p> <p>栄養成分の補給ができる旨（略）</p> <p>栄養成分又は熱量の適切な摂取ができる旨（略）</p> <p>糖類を添加していない旨（略）</p> <p>ナトリウム塩を添加していない旨（略）</p>																																									
<p>（表示の方式等）</p> <p>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】の左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。）及び右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。</p>																																									

食 品 表 示 基 準	【別表】及び《通知》食品表示基準について									
<p>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。</p> <p>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）を開かないでも容易に見ることができるよう当該包装容器の見やすい箇所に表示する。</p> <p>三 名称、原材料名、添加物、原料原産地名、内容量、賞味期限（賞味期限）、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】により行う。 ただし、別記様式1、別記様式2に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にあっては、この限りでない。</p> <p>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。</p> <p>五 製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工</p>	<p>《通知 加工食品》 5 表示の方式</p> <p>(1) 邦文をもって 第8条第1号の「邦文をもって」とは、原則として、漢字、平仮名、片仮名又はアラビア数字を用いて表示することをいう。 ただし、以下の場合は、ローマ字等を用いて表示しても「邦文をもって」とみなす。</p> <ol style="list-style-type: none"> ① 食品関連事業者の氏名又は名称等を法人登記どおりに表示する場合 ただし、片仮名で読み方を併記することが望ましい。 ② 製造所固有記号が表す製造所の所在地等を表示したウェブサイトのアドレスを表示する場合 ③ 添加物の物質名等について、化学記号等を表示する場合 ④ 単位を表示する場合 ⑤ ローマ字等の表記が一般的であり、かつ、漢字、平仮名又は片仮名で表記した方が分かりにくい場合。 ⑥ その他 <p>(2) 小売りのための包装 容器包装の上に更に小売りのための包装（外装）を行う場合は、中の表示が透視できる場合を除き、外装に必要な表示を行わなければならない。（なお、以下略）</p> <p>【別記様式1】</p> <table border="1" data-bbox="662 846 1120 1146"> <tr><td>名称</td></tr> <tr><td>原材料名</td></tr> <tr><td>添加物</td></tr> <tr><td>原料原産地名</td></tr> <tr><td>内容量</td></tr> <tr><td>消費期限（賞味期限）</td></tr> <tr><td>保存方法</td></tr> <tr><td>原産国名</td></tr> <tr><td>製造者</td></tr> </table> <p>備考</p> <ol style="list-style-type: none"> 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。 <p>《コメント》 食酢の場合、商品名に近接して種類別名称を表示する必要があるため、原則どおり「名称」と表示すべきと考えています。</p> <ol style="list-style-type: none"> 2 添加物については、事項欄を設けずに、原材料名欄に原材料名と明確に区分して表示することができる。 <p>《コメント》 原材料名と添加物の間に「／」を挿入することなどで明確に区分することができます。</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 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、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。内容量を名称とともに主要面に表示した場合も同様とする。 <p>《コメント》 食酢の場合、商品名に近接して種類別名称等を表示する必要があるため、名称を商品の主要面に表示することは、望ましくないと考えています。</p> <ol style="list-style-type: none"> 9 第3条第2項の表の左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 	名称	原材料名	添加物	原料原産地名	内容量	消費期限（賞味期限）	保存方法	原産国名	製造者
名称										
原材料名										
添加物										
原料原産地名										
内容量										
消費期限（賞味期限）										
保存方法										
原産国名										
製造者										

食 品 表 示 基 準	【別表】及び《通知》食品表示基準について																								
<p>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。</p> <p>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。</p> <p>七 特定保健用食品に係る事項（略）</p> <p>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。</p> <p>九 表示に用いる文字は、日本工業規格に規定する8ポイント以上の活字の大きさの文字とする。ただし、表示可能面積がおおむね150 cm²以下のものに表示するものにあつては、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。（以下略）</p>	<p>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。</p> <p>10 この様式は、縦書とすることができる。</p> <p>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。</p> <p>12 不当景品類及び不当表示防止法第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。</p> <p>《通知 加工食品》 5 表示の方式</p> <p>(3) 添加物表示</p> <p>添加物の物質名又は簡略名の表示は、規則別表第1、名簿、別添 添加物1、別添 添加物2-1、別添 添加物2-2及び別添 添加物2-3に掲げる名称のとおりに表示することが原則であるが、食品関連事業者等及び一般消費者に誤解を与えない範囲内で平仮名、片仮名、漢字を用いても差し支えないものであること。</p> <p>【別記様式2】</p> <table border="1" data-bbox="662 712 1120 949"> <thead> <tr> <th colspan="2">栄養成分表示</th> </tr> <tr> <th colspan="2">食品単位当たり</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>熱量</td> <td>kcal</td> </tr> <tr> <td>たんぱく質</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>脂質</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>炭水化物</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>食塩相当量</td> <td>g</td> </tr> </tbody> </table> <p>《通知 加工食品》 5 表示の方式</p> <p>(4) 栄養成分表示</p> <p>① 栄養成分表示に用いる食品表示基準別表第9の第1欄に掲げる栄養成分名又は熱量は、以下のとおり表示することができる。</p> <p>熱量にあつては、「エネルギー」</p> <p>たんぱく質にあつては、「蛋白質」、「たん白質」、「タンパク質」、「たんぱく」、「タンパク」</p> <p>ミネラルにあつては、元素記号</p> <p>(例) カルシウムにあつては「Ca」、鉄にあつては「Fe」、ナトリウムにあつては「Na」</p> <p>ビタミン（ナイアシン、パントテン酸、ピオチン及び葉酸を除く。）にあつては、ビタミン名の略称</p> <p>(例) ビタミンAにあつては、「V. A」、「VA」</p> <p>② kcalはキロカロリー、gはグラム、mgはミリグラム、μgはマイクログラムと表示することができる。</p> <p>I U又は国際単位は表示不可とする。</p> <p>③ 幅表示の幅は、適切に設定すること。例えば、過度に広い幅で表示することは適当ではない。</p> <p>④ 少なくとも、栄養成分の補給ができる旨及び栄養成分又は熱量の適切な摂取ができる旨を表示する栄養成分については、消費者の商品選択に資するため、栄養素等表示基準値に占める割合を併せて表示することが望ましい。</p> <p>⑤ 最小表示の位は、次のとおりとする。（関係部分の抜粋）</p> <p>なお、位を下げることを妨げるものではなく、その場合は、その下の位を四捨五入して表示する。</p> <table data-bbox="694 1742 1436 1937"> <tr> <td>たんぱく質</td> <td>1の位（1の位に満たない場合であつて、0.5g以上の場合は、有効数字1桁以上とする。）</td> </tr> <tr> <td>脂質</td> <td>1の位（同 上）</td> </tr> <tr> <td>炭水化物</td> <td>1の位（同 上）</td> </tr> <tr> <td>食塩相当量</td> <td>小数第1位（小数第1位に満たない場合であつて、ナトリウムとして5mg以上である場合は、有効数字1桁以上とする。）</td> </tr> <tr> <td>熱量</td> <td>1の位</td> </tr> </table> <p>⑥ 含有量が0の場合であるものについても表示事項の省略はできないものであること。ただし、近接した複数の表示事項が0である場合は、例えば「たんぱく質と脂質が0」</p>	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	たんぱく質	1の位（1の位に満たない場合であつて、0.5g以上の場合は、有効数字1桁以上とする。）	脂質	1の位（同 上）	炭水化物	1の位（同 上）	食塩相当量	小数第1位（小数第1位に満たない場合であつて、ナトリウムとして5mg以上である場合は、有効数字1桁以上とする。）	熱量	1の位
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																								
たんぱく質	1の位（1の位に満たない場合であつて、0.5g以上の場合は、有効数字1桁以上とする。）																								
脂質	1の位（同 上）																								
炭水化物	1の位（同 上）																								
食塩相当量	小数第1位（小数第1位に満たない場合であつて、ナトリウムとして5mg以上である場合は、有効数字1桁以上とする。）																								
熱量	1の位																								

食 品 表 示 基 準	【別表】及び《通知》食品表示基準について				
<p>(表示禁止事項)</p> <p>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。</p> <p>一 実際のものより著しく優良又は有利であると認識させる用語</p> <p>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</p> <p>三 乳児用規格適用食品以外の食品にあつては、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</p> <p>四及び五 遺伝子組換え関係(略)</p> <p>六 産地名を示す表示であつて、産地名の意味を誤認させるような用語</p> <p>七 ナトリウム塩を添加している食品にあつては、ナトリウムの量</p> <p>八 機能性表示食品関係(略)</p> <p>九 栄養機能食品関係(略)</p> <p>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。)以外の食品にあつては、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</p> <p>十一 屋根型紙パック容器関係(略)</p> <p>十二 等級を表す用語(略)</p> <p>十三 その内容物を誤認させるような文字、絵、写真その他の表示</p> <p>2 前項に規定するもののほか、【別表第22】の左欄に掲げる食品にあつては、同表の右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。</p>	<p>というように一括して表示することができるものであること(食品表示基準別記様式2の備考3)。</p> <p>⑦ セット販売(略)</p> <p>⑧ 食品表示基準第3条第1項の表の栄養成分の量及び熱量の項の2の一の記載は、別記様式2又は別記様式3に近接した場所に表示すること。</p> <p>※「推定値」、「この表示値は、目安です。」等の表示</p> <p>⑨ 表示値は許容差の範囲の基準となるものであり、意図的に操作されるべきでないことから、表示を行う製品を代表する製品を分析して得られたデータの加重平均値とすべきである(合理的な推定により得られた値を除く。)。ただし、含有量の表示に際しては、必ず分析を行わなければならないものではなく、結果として表示された含有量が許容差の範囲内であれば表示基準違反にはならないこと。</p> <p>機能を表示する栄養成分、栄養強調表示をする栄養成分の量及び熱量は、別添 栄養成分等の分析方法等に規定された分析法により測定すること。</p> <p>【別表第22】(食酢関係)</p> <table border="1" data-bbox="667 1115 1425 2000"> <thead> <tr> <th data-bbox="667 1115 758 1149">食 品</th> <th data-bbox="758 1115 1425 1149">表示禁止事項</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="667 1149 758 2022">食 酢</td> <td data-bbox="758 1149 1425 2022"> <p>1 「天然」又は「自然」の用語</p> <p>2 「黒酢」その他これに類する用語。ただし、米黒酢又は大麦黒酢に表示する場合は、この限りでない。</p> <p>3 「純〇〇酢」その他これに類似する用語。ただし、原材料として、1種類の穀類、果実、野菜、その他の農産物又は蜂蜜のみを使用したもの(米黒酢及び大麦黒酢を除く。)について、〇〇に当該原材料名を使用する場合、米のみを使用した米黒酢について「純米黒酢」と表示する場合、玄米のみを原材料として使用した米黒酢について「純玄米黒酢」と表示する場合及び大麦黒酢について「純大麦黒酢」と表示する場合は、この限りでない。</p> <p>4 「静置発酵」その他これに類似する用語。ただし、主としてもろみの表層における酢酸菌により発酵が行われており、もろみの液内通気又は移動による発酵促進が行われなかった醸造酢であつて、かつ、もろみにアルコールを加えていない場合はこの限りでない。</p> <p>5 原材料の一部の名称を、他の原材料の名称に比べて特に表示する用語。ただし、当該原材料が穀類の場合にあつては当該穀物酢1Lにつき表示しようとする穀類を1種類で40g以上、当該原材料が果実の場合にあつては当該果実酢1Lにつき表示しようとする果実の搾汁を1種類で300g以上使用している場合、当該原材料が野菜、その他の農産物又は蜂蜜の場合にあつては名称に「醸造酢(□□酢)(□□は当該野菜、その他の農産物又は蜂蜜の名称とする。)」と表示できるものに当該野菜、その他の農産物又は蜂蜜の名称を表示する場合は、この限りでない。</p> <p>6 合成酢についての「醸造」等の用語。ただし、原材料名及び醸造酢の混合割合の表示に使用する場合は、この限りでない。</p> <p>7 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等が推奨しているものであるかのように誤認させる用語。</p> </td> </tr> </tbody> </table>	食 品	表示禁止事項	食 酢	<p>1 「天然」又は「自然」の用語</p> <p>2 「黒酢」その他これに類する用語。ただし、米黒酢又は大麦黒酢に表示する場合は、この限りでない。</p> <p>3 「純〇〇酢」その他これに類似する用語。ただし、原材料として、1種類の穀類、果実、野菜、その他の農産物又は蜂蜜のみを使用したもの(米黒酢及び大麦黒酢を除く。)について、〇〇に当該原材料名を使用する場合、米のみを使用した米黒酢について「純米黒酢」と表示する場合、玄米のみを原材料として使用した米黒酢について「純玄米黒酢」と表示する場合及び大麦黒酢について「純大麦黒酢」と表示する場合は、この限りでない。</p> <p>4 「静置発酵」その他これに類似する用語。ただし、主としてもろみの表層における酢酸菌により発酵が行われており、もろみの液内通気又は移動による発酵促進が行われなかった醸造酢であつて、かつ、もろみにアルコールを加えていない場合はこの限りでない。</p> <p>5 原材料の一部の名称を、他の原材料の名称に比べて特に表示する用語。ただし、当該原材料が穀類の場合にあつては当該穀物酢1Lにつき表示しようとする穀類を1種類で40g以上、当該原材料が果実の場合にあつては当該果実酢1Lにつき表示しようとする果実の搾汁を1種類で300g以上使用している場合、当該原材料が野菜、その他の農産物又は蜂蜜の場合にあつては名称に「醸造酢(□□酢)(□□は当該野菜、その他の農産物又は蜂蜜の名称とする。)」と表示できるものに当該野菜、その他の農産物又は蜂蜜の名称を表示する場合は、この限りでない。</p> <p>6 合成酢についての「醸造」等の用語。ただし、原材料名及び醸造酢の混合割合の表示に使用する場合は、この限りでない。</p> <p>7 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等が推奨しているものであるかのように誤認させる用語。</p>
食 品	表示禁止事項				
食 酢	<p>1 「天然」又は「自然」の用語</p> <p>2 「黒酢」その他これに類する用語。ただし、米黒酢又は大麦黒酢に表示する場合は、この限りでない。</p> <p>3 「純〇〇酢」その他これに類似する用語。ただし、原材料として、1種類の穀類、果実、野菜、その他の農産物又は蜂蜜のみを使用したもの(米黒酢及び大麦黒酢を除く。)について、〇〇に当該原材料名を使用する場合、米のみを使用した米黒酢について「純米黒酢」と表示する場合、玄米のみを原材料として使用した米黒酢について「純玄米黒酢」と表示する場合及び大麦黒酢について「純大麦黒酢」と表示する場合は、この限りでない。</p> <p>4 「静置発酵」その他これに類似する用語。ただし、主としてもろみの表層における酢酸菌により発酵が行われており、もろみの液内通気又は移動による発酵促進が行われなかった醸造酢であつて、かつ、もろみにアルコールを加えていない場合はこの限りでない。</p> <p>5 原材料の一部の名称を、他の原材料の名称に比べて特に表示する用語。ただし、当該原材料が穀類の場合にあつては当該穀物酢1Lにつき表示しようとする穀類を1種類で40g以上、当該原材料が果実の場合にあつては当該果実酢1Lにつき表示しようとする果実の搾汁を1種類で300g以上使用している場合、当該原材料が野菜、その他の農産物又は蜂蜜の場合にあつては名称に「醸造酢(□□酢)(□□は当該野菜、その他の農産物又は蜂蜜の名称とする。)」と表示できるものに当該野菜、その他の農産物又は蜂蜜の名称を表示する場合は、この限りでない。</p> <p>6 合成酢についての「醸造」等の用語。ただし、原材料名及び醸造酢の混合割合の表示に使用する場合は、この限りでない。</p> <p>7 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等が推奨しているものであるかのように誤認させる用語。</p>				

食 品 表 示 基 準	【 別 表 】 及 び ≪ 通 知 ≫ 食 品 表 示 基 準 について		
<p>第二款 業務用加工食品 (義務表示)</p> <p>第10条 食品関連事業者が業務用加工食品を販売する際（食品を製造し、若しくは加工した場所における販売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。</p> <p>一 名称 二 保存の方法 三 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。） 十三～三十（食酢に関係しないため、略）</p> <p>2 前項第7号の表示をする際には、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。）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。）の項の右欄中次の表の左欄に掲げる字句は、同表の右欄に掲げる字句とする。</p> <p>(次の表)</p> <table border="1" data-bbox="167 1736 630 2024"> <tr> <td data-bbox="167 1736 422 2024"> <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つては、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</p> </td> <td data-bbox="422 1736 630 2024"> <p>3 1の規定にかかわらず、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</p> </td> </tr> </table>	<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つては、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</p>	<p>3 1の規定にかかわらず、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</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つては、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</p>	<p>3 1の規定にかかわらず、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</p>		

食 品 表 示 基 準	【別表】 及び ≪通知≫ 食品表示基準について
<p>一マ字、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。)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> <p>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</p> <p>二 製造所固有記号が表示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。)</p> <p>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</p>	<p>仮名又はこれらの組合せによるものに限る。)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の固有の記号(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。</p>
<p>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。</p> <p>一 原材料名 原材料に占める重量の割合については、その高い順が分かるように表示する。</p> <p>二 添加物 添加物に占める重量の割合については、その高い順が分かるように表示する。</p> <p>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。</p> <p>四 容器包装入り加工食品の複合原材料表示において「その他」と表示される原材料 「その他」と表示することができる。</p> <p>五 容器包装入り加工食品の複合原材料表示において省略することができることとされる複合原材料の原材料 その原材料の表示を省略することができる。</p> <p>4 省略できる旨の規定(食酢に関係しないため、略)</p> <p>(義務表示の特例)</p>	

食 品 表 示 基 準	【別表】 及び ≪通知≫ 食品表示基準について						
<p>第11条 (食酢に関係しないため 略)</p> <p>(任意表示)</p> <p>第12条 食品関連事業者が業務用加工食品を販売する際に、次の表の左欄に掲げる表示事項が当該食品の容器包装、送り状、納品書等(製品に添付されるものに限る。)又は規格書等(製品に添付されないものであって、当該製品を識別できるものに限る。)に表示される場合には、同表の右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。</p> <p>(次の表)</p> <table border="1" data-bbox="167 548 630 1153"> <tr> <td data-bbox="167 548 343 649">特色のある原材料等に関する事項</td> <td data-bbox="343 548 630 649">第7条の表の特色のある原材料等に関する事項の項に定める表示の方法を準用する。</td> </tr> <tr> <td data-bbox="167 649 343 1108">栄養成分及び熱量</td> <td data-bbox="343 649 630 1108">1 たんぱく質、脂質、炭水化物若しくはナトリウム又は熱量を表示しようとするときは、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)の量並びに熱量を第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。)の量及び熱量の項に定める表示の方法を準用して表示する。 2 (略)</td> </tr> <tr> <td data-bbox="167 1108 343 1153">ナトリウムの量</td> <td data-bbox="343 1108 630 1153">(略)</td> </tr> </table> <p>(表示の方式等)</p> <p>第13条 第10条及び前条の表示は、次に定めるところによりされなければならない。</p> <p>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。</p> <p>二 【別表23】に掲げる事項にあつては容器包装(容器包装に入れないで販売される業務用加工食品の場合、名称にあつては、送り状、納品書又は規格書等)に、同表に掲げる事項以外の事項にあつては容器包装、送り状、納品書等又は規格書等に表示する。(ただし以下、食酢に関係しないため、略)</p> <p>三 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つては、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。</p> <p>(表示禁止事項)</p> <p>第14条 食品関連事業者が販売する業務用加工食品の容器包装、送り状、納品書等又は規格書等への表示が禁止される事項については、第9条第1項(第12号を除く。)の規定を準用する。</p> <p>(以下、略)</p> <p>第三章 生鮮食品(略)</p> <p>第四章 添加物(略)</p>	特色のある原材料等に関する事項	第7条の表の特色のある原材料等に関する事項の項に定める表示の方法を準用する。	栄養成分及び熱量	1 たんぱく質、脂質、炭水化物若しくはナトリウム又は熱量を表示しようとするときは、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)の量並びに熱量を第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。)の量及び熱量の項に定める表示の方法を準用して表示する。 2 (略)	ナトリウムの量	(略)	<p>【別表第23】</p> <p>名称 保存の方法 消費期限又は賞味期限 添加物 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 アレルギー L-フェニルアラニン加工物を含む旨 (以下、食酢に関係しないため、略)</p>
特色のある原材料等に関する事項	第7条の表の特色のある原材料等に関する事項の項に定める表示の方法を準用する。						
栄養成分及び熱量	1 たんぱく質、脂質、炭水化物若しくはナトリウム又は熱量を表示しようとするときは、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)の量並びに熱量を第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。)の量及び熱量の項に定める表示の方法を準用して表示する。 2 (略)						
ナトリウムの量	(略)						

食 品 表 示 基 準	【別表】及び《通知》食品表示基準について
<p>第五章 雑則 (生食用牛肉の注意喚起表示)</p> <p>第40条 (略)</p> <p>(努力義務)</p> <p>第41条 食品関連事業者等は、第3条及び第4条に掲げる事項のうち、第5条の規定により表示の義務がない事項について表示しようとするときは、第3条及び第4条に定める方法により表示するよう努めなければならない。</p> <p>2 食品関連事業者等は、この府令に基づく表示を適正に行うために必要な限度において、その販売する食品及び当該食品関連事業者等に対して販売された食品の表示に関する情報が記載された書類を整備し、これを保存するよう努めなければならない。</p> <p>附 則 (施行期日)</p> <p>第1条 この府令は、食品表示法の施行の日から施行する。(以下、略)</p> <p>第2条 (府令及び告示の廃止関係、略)</p> <p>(経過措置)</p> <p>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。</p> <p>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2章及び第4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。</p>	<p>※ 食品表示基準の施行日(平成27年4月1日)</p> <p>《通知》 (附則)</p> <p>1 平成27年4月1日に施行した食品表示基準の経過措置期間中は、一定の期間、「なお従前の例によることができる」、すなわち、食品表示基準に基づく表示と、食品表示基準附則第2条各号で廃止する基準(以下「旧基準」という。)に基づく表示が混在することとなる。</p> <p>2 新旧の表示の混在については、1つの食品の表示の中で一部の表示事項のみ食品表示基準に基づく表示を行い、残りの表示事項は旧基準に基づく表示を行うと、新旧どちらの基準に基づく表示であるかを消費者が判別できず、混乱を生じるおそれがある。 (例：栄養成分の表示方法は食品表示基準に基づくものであるにもかかわらず、アレルギー表示は旧基準に基づくものであると、アレルギーの一括表示欄を見て商品を選択する消費者が使用されている特定原材料が省略せず全て表示されていると勘違いする可能性がある。) そのため、原則として、1つの食品の表示の中で食品表示基準と旧基準の両者に基づいた表示の混在は認めないこととする。</p> <p>3 ただし、製造所固有記号の表示については、以下のとおりとする。 (1) 旧制度に基づく製造所固有記号の扱い 平成32年3月31日までに製造される一般用加工食品又は消費者向け添加物及び同日までに販売される業務用加工食品又は業務用添加物において、旧基準に基づく包材を用いて製造する場合は、食品表示基準附則第2条の規定による廃止前の食品衛生法第十九条第一項の規定にも続く表示の基準に関する内閣府令第10条に規定する製造所固有記号の制度(以下「旧制度」という。)に基づき取得した製造所固有記号を表示することができるが、当該記号の新規の届出を行うことができる期間は、平成28年3月31日までとする。また、従前、旧制度に基づく事業者からの届出内容の変更は、新規の届出として処理されてきたことから、当該届出を行うことができる期間についても平成28年3月31日までとなる。これは、経過措置期間を設けている趣旨が従前の表示から食品表示基準に基づく新しい表示へ移行するための準備期間であり、旧制度に基づいた新規の届出を認めることはこの趣旨にそぐわないためである。 したがって、旧制度に基づく届出の内容に変更が生じ、引き続き、製造所固有記号を使用する場合には、平成28年4月1日以降は食品表示基準に基づき新たに製造所固有記号を取得し、食品表示基準に従って表示する必要がある。 ただし、市町村合併等による市町村名又は地名の変更起因する製造所等の所在地に係る住所の変更に限り、経過措置期間中、旧制度に基づく製造所固有記号の使用を引き</p>

食 品 表 示 基 準	【別表】及び《通知》食品表示基準について
<p>第5条 (生鮮食品関係 略)</p> <p>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右欄に定める五の「消費税法第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。</p> <p>2 (添加物関係につき、略)</p> <p>附 則 (施行日)</p> <p>第1条 この府令は、公布の日から施行する。</p> <p>(経過措置)</p> <p>第2条 この府令の施行日から平成34年3月31日までに製造され、又は加工される加工食品(業務用加工食品を除く。)並びに同日までに販売される業務用生鮮食品及び業務用加工食品の表示(この府令による改正に係る部分に限る。)については、この府令による改正後の食品表示基準第2章及び第3章並びに附則第4条の規定にかかわらず、なお従前の例によることができる。</p> <p>第3条 前条の規定にかかわらず、この府令の施行の際に加工食品に製造所又は加工所で製造過程にある加工食品の表示は、なお従前の例によることができる。</p>	<p>続き認めることとする。この場合、住所の変更の届出は不要とする。</p> <p>(2) 食品表示基準に基づく製造所固有記号等の扱い</p> <p>① 食品表示基準に基づき製造所固有記号を取得できる同一製品を2以上の製造所で製造している者について</p> <p>製造所固有記号制度届出データベースの運用が開始した後は、食品表示基準に基づき製造所固有記号の届出を速やかに行うこととし、食品表示基準に基づき表示した包材を製品に使用する場合は、食品表示基準に基づく製造所固有記号を表示するものとする。</p> <p>ただし、当該製造所固有記号の届出に関する手続等が完了するまでの間は、食品表示基準に基づき表示した包材に、旧制度に基づき取得した製造所固有記号を表示することを認めることとする。</p> <p>② 食品表示基準において製造所固有記号を取得できない者について</p> <p>製造所固有記号制度届出データベースの運用が開始した後から経過措置期間が終了するまでの間は、食品表示基準の下では製造所固有記号を使用できない事業者が商品を販売する場合、製造所固有記号の使用を前提とした取引慣習等が変わっていない段階であれば、依然として製造所固有記号を使用する可能性がある。したがって、製造所固有記号制度届出データベースの運用が開始した後から経過措置期間が終了するまでの間は、商慣習の変化に係る期間を考慮し一部の事業者にのみ不利益が生じることを防止する観点から、他の表示が食品表示基準に基づいたものであっても製造所固有記号については旧制度に基づいた表示をすることを認めることとする。</p> <p>なお、食品表示基準第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)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)の項の3の一から三までのいずれかの事項の表示については、消費者への情報提供の観点から、食品表示基準に基づいて行うことが望ましい。</p> <p>【中小企業基本法第2条第5項】</p> <p>この法律において「小規模事業者」とは、おおむね常時使用する従業員の数が20人(商業又はサービス業に属する事業を主たる事業として営む者については、5人)以下の事業者をいう。</p> <p>※ 原料原産地表示関係の附則</p> <p>※ 施行日(平成29年9月1日)</p> <p>4 平成29年9月1日に施行した食品表示基準の経過措置期間は、平成34年3月31日までであるが、計画的に当該基準に基づく原料原産地表示に移行することが望ましい。</p> <p>また、施行の際に加工食品の製造所又は加工所で製造過程にある加工食品(平成34年4月1日以降に販売予定であり、長期醸造されている酒類や果実酢等)については、平成34年4月1日以降もなお従前の例によることができるが、消費者への情報提供の観点から、可能な限り当該基準に基づく原料原産地表示を行うことが望ましい。</p>

食品表示基準 Q & A (食酢編・目次) 一部字句を修正したところがあります。

左：Qの番号、右：ページ番号

(総 則)

14	「製造」及び「加工」の定義を教えてください。	57
15	加工食品の定義における「製造」、「加工」とは、具体的にはどのような行為を指しますか。	頁
16	加工食品において、「製造者」、「加工者」とはどのような行為を行った者を指すのですか。	
18	いわゆる業務用スーパーなどで消費者にも販売される可能性のある加工食品は、どのような表示を行えばよいのですか。	

(加 工)

5	タンクローリーやコンテナ等の通い容器についても表示義務が課されるのですか。	57
25	賞味期限の表示方法はどのようなものですか。	58
34	賞味期限の表示に加え、期限表示が未開封の状態を前提としていることを併せて表示することはできますか。	
52	中間加工原材料を使用した場合の原材料名の表示方法について教えてください。	
56	加工食品の原材料として有機農産物等を使用した場合、原材料名欄に「有機〇〇」など使用した原材料が有機である旨を表示することはできますか。	
58	原材料の表示順は、製造時の配合割合に従って決定するのですか。	頁
59	穀類など、同種の原材料を複数使用している場合、まとめて表示できますか。	
74	原材料と添加物は区分して表示することになっていますが、原材料、添加物の表示順序は特に指定はないという解釈でよろしいか。	
92	「添加物は一切使用していません」、「無添加」などと表示することはできますか。	
109	① 食品 100g 当たりのナトリウム量が 5mg 未満である場合には「食塩相当量 0g」と表示することは可能ですか。 ② ①に該当しない場合、食塩相当量は何桁まで表示すればよいですか。	59
110	食品関連事業者の電話番号、FAX番号、メールアドレスやウェブサイトアドレスを別記様式 1 の枠内に表示することはできますか。	60
112	食品関連事業者の表示方法を教えてください。	
113	食品関連事業者の事項名について、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の表示との関係を教えてください。	
114	プライベートブランド商品など、販売者が表示内容に責任を持つ商品について、商品を製造している事業者名を併せて表示したい場合、どのように表示すればよいですか。	
115	食品関連事業者名欄に氏名又は名称及び住所のほか、屋号、商号、商品ブランド名やそれを図案化したマークを併記してもよいですか。	
116	原産国を実際に表示する義務があるのは誰ですか。	
117	表示責任者が販売者の場合であって、かつ製造所固有記号を使用できる場合に、製造所固有記号を表示した上で、さらに任意で製造者の本社の名称等を表示したい場合、どう表示したらよいですか。	

118	以下の場合は「製造者の氏名又は名称」に該当するか。 ① 製造者が個人の場合であって「製造者の氏名又は名称」として、「消費太郎」のように氏名が書いてなく「消費商店」のように屋号が書いてある場合 ② 製造者が法人の場合であって「製造者の氏名又は名称」として、登記された正式の名称（「株式会社消費物産」）でなく、単に「消費屋」とするように法人かどうか判然としない方法で表示してある場合	60 頁
119	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場合 ① 「製造所又は加工所の所在地」とは、本社等の事務所又は住居等ではなく、現品を製造又は加工している製造所又は加工所を意味するののか。 ② 「製造者又は加工者の氏名又は名称」とは、現品を製造している製造所の氏名又は名称ではなく、本社等の氏名又は名称のことを意味するものか。	
121	「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」とされていますが、近接して表示する箇所に「製造所又は加工所の記載箇所」を表示する（例：製造所固有記号は〇〇に記載）ことで、他の箇所に表示することは可能ですか。	61 頁
145	A国で製造した「ちりめんじゃこ」を輸入し、国内で加熱殺菌し包装した場合、輸入品として原産国表示が必要ですか。また、事項名等を「製造者」とすべきですか。それとも「加工者」とすべきですか。	
151	A国で製造された加工食品を別の国（B国）を経由して輸入した場合、原産国名はどちらの国になりますか。	
154	製品の原産国名を表示する必要がある加工食品の考え方について教えてください。	
155	製品の原産国について教えてください。また、(加工-154)の「輸入された製品について、国内で実質的な変更をもたらす行為が施されていない製品」とはどのような製品ですか。	
164	「直射日光を避け、常温で保存すること」という保存の方法は、留意すべき事項がないものとして、表示を省略することができますか。	
253	製造者と表示責任者（販売者）が異なる場合の表示方法について具体的に教えてください。	62
259	別記様式第2の「栄養成分表示」という文字を「栄養成分値」、「標準栄養成分」等の文字にすることができますか。	63
293	業務用加工食品について、原材料名の表示は、どこまで詳しく書けばよいのですか。	64
294	業務用加工食品には、原料原産地表示に関し、表示が必要な事項はありますか。	頁
295	業務用加工食品について、原産国名の表示がどのような場合に義務となるのですか。	

（ 雑 則 ）

2	整理・保存に努めなければならない表示の根拠となる書類とは、どのようなものですか。	64
3	表示の根拠となる書類は、どの程度の期間保存する必要があるのですか。	頁

（ 原 料 原 産 地 ）

16	原材料が生鮮食品である場合の原料原産地表示の国別重量順表示について、基本的な表示方法を教えてください。	65
17	複数の原産地の原材料を混合している場合の表示の方法について教えてください。	頁
18	原材料名欄での、原料原産地表示、アレルギー表示、遺伝子組換え表示の順番について、優先順位はありますか。	

19	原料原産地表示について、原料原産地を国名以外で表示することはできますか。	65
26	「又は表示」が認められるのはどのような場合ですか。 また、「又は表示」の根拠資料は、どの程度の期間、根拠として使用できますか。	頁
27	「又は表示」の基本的な表示方法について教えてください。	66
28	「又は表示」は、都道府県名による原産地表示でも使用できますか。	67
29	「又は表示」をする際、過去の一定期間における産地別使用実績又は今後の一定期間における産地別使用計画に基づいて表示した場合、使用割合が極めて少ない原産地については、消費者の誤認防止のためどのような表示をするのですか。	頁
30	複数の原産地の原材料をタンクに継ぎ足して製造するような場合は、一度使用した原産地の原材料は計算上「0」になることはありませんが、どのように表示すればよいですか。	
31	「大括り表示」が認められるのはどのような場合ですか。 また、「大括り表示」の根拠資料は、どの程度の期間、根拠として使用できますか。	
32	「大括り表示」の基本的な表示方法について教えてください。	68
34	「大括り表示」と「又は表示」の併用が認められるのはどのような場合ですか。	69
35	「大括り表示」と「又は表示」の併用の基本的な表示方法について教えてください。	頁
36	「又は表示」及び「大括り表示+又は表示」において、過去の一定期間における産地別使用実績又は今後の一定期間における産地別使用計画に基づく表示であることを示す「注意書き」について、どのような表現で書けばよいですか。また、どの程度の期間が認められますか。	
37	「又は表示」、「大括り表示」又は「大括り表示+又は表示」をする場合に保管すべき資料はどのようなものですか。	70
39	「又は表示」、「大括り表示」等の根拠資料等は、どの程度の期間、保管する必要があるのですか。	頁
40	「又は表示」、「大括り表示」等を使用する際に過去の一定期間における産地別使用実績又は今後の一定期間における産地別使用計画は、どのような単位で計上することができますか。	71
41	対象原材料が中間加工原材料の場合の表示方法について教えてください。	
42	中間加工原材料の製造地の決め方を教えてください。	
43	輸入された中間加工原材料について国内で行う行為の中で「国内製造」とならない行為には、どのようなものがありますか。	
44	何段階かの製造工程を経て製造された中間加工原材料については、どの段階の製造地を表示するのですか。	72
46	国内の自社工場で製造した中間加工原材料について、どの段階の原産地を表示すればよいですか。	頁
47	中間加工原材料の製造地表示においても「又は表示」や「大括り表示」等は認められますか。	73
49	業務用加工食品には、原料原産地表示に関し、表示が必要な事項がありますか。	頁
50	業務用加工食品における原産国表示はどのようになるのですか。	
51	業務用加工食品における原料原産地表示はどのようになるのですか。	
52	業務用加工食品では、原産国名及び原料原産地名について、どこに表示を行えばよいですか。	
63	施行の際、製造所又は加工所で製造過程にあつて、経過措置期間後に製造を完了する製品も対象になりますか。	74

食品表示基準のQ & A（食酢関係を抜粋）

（総則-14）「製造」及び「加工」の定義を教えてください。

（答）一般的には、

- ①「製造」とは、その原料として使用したものは本質的に異なる新たな物を作り出すこと
- ②「加工」とは、あるものを材料としてその本質は保持させつつ、新しい属性を付加することです。

（総則-15）加工食品の定義における「製造」、「加工」とは、具体的にはどのような行為を指しますか。

（答）「加工」とは、新しい属性を付加する行為をいい、加工行為を行う前後で比較して、本質的な変更を施さない行為、が該当します。具体的には以下の行為が考えられます。

具 体 例 （ 単 一 の 行 為 ）		
加工 形態の 変更	切断	加工食品の単なる切断（ハムの塊をスライス、など）
	整形	加工食品の大きさを整える（ブロックのベーコンの大きさと形を整える、など）
	選別	加工食品を選別（煮干を大きさで選別など）
	破碎	生鮮食品や加工食品を粉末（粉状にしたもの）ではなく、少し砕く行為（挽き割り大豆、コーングリッツ、など）
	混合	異なる種類の生鮮食品や加工食品の混合（キャベツとレタスの野菜ミックス、あられと落花生の混合（柿ピー）など）ただし、粉体と粉体、液体と液体、固体と液体の混合を除く。
容器包装の 変更	盛合わせ	複数の異なる種類の生鮮食品を盛り合わせる（マグロとサーモンの刺身盛り合わせ、など）※盛り合わせたA、Bは別々に食する。
		生鮮食品や加工食品（異なる種類）の盛り合わせ（マグロとゆでダコの盛り合わせ、など）
	小分け	加工食品を小分け包装する。（うなぎ蒲焼きをバルクで仕入れ小分けする、など）
加塩	既に塩味のついた加工食品を加塩する。（塩鮭甘口に振り塩をし塩鮭辛口にする、塩蔵わかめに塩を加える、など）	
骨取り	原型のまま除骨のみ行う（塩サバの骨取り、など）	
表面をあぶる	生鮮食品の表面だけをあぶる行為（牛肉のタタキ、カツオのタタキ、など）	
冷凍	単に加工食品を冷凍したもの（凍り豆腐、寒天、冷凍食品等の製造行為に該当するものを除く。）	
解凍	自然解凍等により、単に冷凍食品を冷蔵もしくは常温の状態まで解凍したもの（冷凍ゆでダコを解凍する。）	
結着防止	固まらないように植物性油脂を塗布（レーズンへの植物性油脂の塗布）	

なお、基本的には上記以外の行為を「製造」と考えます。

（総則-16）加工食品において、「製造者」、「加工者」とはどのような行為を行った者を指すのですか。

（答）食品表示基準では、従来の食品衛生法の「製造者」及び「加工者」の定義が変わります。

「製造」行為を行った者は「製造者」、「加工」行為のみを行った者は「加工者」となります。

（一連の工程を同一事業者が行った場合）

牛肉を焼いて（製造）、カット（加工）した事業者は「製造者」に当たります。

（それぞれの工程を別々別の事業者が行った場合）

牛肉を焼いた（製造）事業者は「製造者」になります。

その焼いた牛肉を別の事業者がカット（加工）した場合、カットした事業者は「加工者」になります。

どのような行為が「製造」又は「加工」に当たるのかについては 総則-15 を参考にしてください。

（総則-18）いわゆる業務用スーパーなどで消費者にも販売される可能性のある加工食品は、どのような表示を行えばよいのですか。

（答）主として業務用食品として販売されるものであっても、消費者にも販売される可能性があるものについては、食品表示基準に定められた消費者向けの表示を行うことが従来どおり必要です。

（加工-5）タンクローリーやコンテナ等の通い容器についても表示義務が課されるのですか。

（答）

- 1 食品表示基準においては、最終的に小売りされる食品における表示の正確性を確保するため、タンクローリーやコンテナ等の通い容器についても必要に応じて表示義務の対象とします。
- 2 タンクローリーやコンテナ等の通い容器は、容器包装に該当しないものの、業務用加工食品に該当する場合、食品表示基準第11条第1項の表の「容器包装に入れなくて販売する場合」に該当します。
- 3 この場合、業務用加工食品として必要な表示事項は、送り状、納品書等又は規格書等に表示してください。

(加工-25) 賞味期限の表示方法はどのようなものですか。

(答) 賞味期限の表示は、消費者に分かりやすいことを旨とし、次の例に示すように、一括表示部分に賞味期限の事項名を表示した上で、「年」「月」「日」(又は「年」「月」)それぞれを、この順に並べて表示を行う必要があります。

ただし、一括表示部分に表示することが困難と認められる場合には、一括表示部分に「賞味期限 この面の上部に記載」等、表示箇所を指定する方法で、年月日(又は年月)を指定箇所に単独で表示することができます。この場合、単に「枠外に記載」や「別途記載」ではなく、表示箇所を明示してください。

表示例 「賞味期限 平成30年4月1日」 「賞味期限 平成30年4月」
「賞味期限 30. 4. 1」 「賞味期限 30. 4」
「賞味期限 18. 4. 1」 「賞味期限 18. 4」

なお、数字の間の「.」を省略しても差し支えありませんが、この場合、読み間違えが起こらないよう、月又は日が1桁の場合は2桁目に「0」を付して表示してください。

表示例 「賞味期限 180401」 「賞味期限 1804」

また、ロット番号、工場記号、その他の記号を賞味期限の表示に併記する場合にあっては、例のように、賞味期限が明らかに分かるように表示する必要があります。賞味期限の表示について「180401」と年月日をそれぞれ2桁とする6桁での表示を行いつつ、ロット番号「A63」と併記するなどのように賞味期限を不明確にする表示は適切ではありません。

誤った表示例 「180401A63」 正しい表示例 「賞味期限 平成30年4月1日A63」
「賞味期限 30. 4. 1 LOT A63」
「賞味期限 18. 4. 1 / A63」

(加工-34) 賞味期限の表示に加え、期限表示が未開封の状態を前提としていることを併せて表示することはできますか。

(答) 期限表示は、開封前の状態で定められた保存方法により保存した場合の期限として表示されており、開封後は常温で保存できるもの(食酢)であっても環境中の微生物等により変質が始まります。

このため、期限表示が未開封の状態を前提としている旨を併せて表示することは、消費者への情報提供の観点から適切であると考えます。

(加工-52) 中間加工原材料を使用した場合の原材料名の表示方法について教えてください。

(答) 食品を製造する際に、小麦粉、しょうゆなどの加工食品を仕入れて、それを原材料として使用する場合には、加工原材料を使用していることが分かるように表示することを原則としています。

加工食品の原材料名の表示は、原則、最終製品を製造する事業者が使用する状態の原材料を、最も一般的な名称で表示することになります。そのため、(中間)加工原材料を用いて製品を製造した場合には、当該(中間)加工原材料の一般的な名称を表示することになります。(表示例は省略)

(加工-56) 加工食品の原材料として有機農産物等を使用した場合、原材料名欄に「有機〇〇」など使用した原材料が有機である旨を表示できますか。

(答) 日本農林規格等に関する法律第14条の規定により格付けの表示が付された有機農産物等を原材料とする場合には、当該原材料が有機農産物等である旨を表示することができます。

(加工-58) 原材料の表示順は、製造時の原材料配合割合に従って決定するのですか。

(答) 原材料の表示順は、基本的に製造時の配合割合に従って決定することになります。国際規格であるコーデックスの包装食品一般規格においても同様の考え方がとられています。(以下略)

(加工-59) 穀類など、同種の原材料を複数使用している場合、まとめて表示できますか。

(答) 「穀類」「果実」のように、消費者が同種の原材料と認識しているものであって、複数種類の原材料を使用するような場合には、同種の原材料をまとめて表示した方が消費者に分かりやすい場合もあります。

このような場合には、食品表示基準第3条第1項の表の原材料名の項の2の1の規定に基づき「穀類」「果実」などの文字の後ろに括弧を付して、まとめて表示することができます。(以下略)

(加工-74) 原材料と添加物は区分して表示することになっていますが、表示順は特に指定はないという解釈でよろしいか。

(答) 原材料、添加物の順の表示が一般的であり、当該順序で表示する方が望ましいと考えています。

ただし、サプリメントのようにそのほとんどが添加物で構成されている場合は、添加物を先に表示しても差し支えありません。

(加工-92) 「添加物は一切使用していません」、「無添加」などと表示をすることはできますか。

(答)

- 1 通常同種の製品が一般的に添加物が使用されているものであって、当該製品について添加物を使用していない場合に、添加物を使用していない旨の表示をしても差し支えないと考えます。
ただし、加工助剤やキャリアオーバー等のように食品表示基準第3条第1項の表の添加物の項の規定により表示が免除される添加物を使用している場合には、添加物を使用していない旨の表示をすることはできません。
また、「無添加」とだけ表示することは、何を加えていないかが不明確なので、具体的に表示することが望ましいと考えます。
- 2 さらに、同種の製品が一般的に添加物が使用されることがないものである場合、添加物を使用していない旨の表示をすることは適切ではありません。

(加工-109)

- ① 食品 100g 当たりのナトリウム量が 5mg 未満である場合には「食塩相当量を 0g」と表示することは可能ですか。
- ② ①に該当しない場合、食塩相当量は何桁まで表示すればよいですか。

(答)

- ① 可能です。
- ② 例えば、当該食品のナトリウムの量が 100g 当たり 6mg、食塩相当量に換算した値が 0.0152g となる場合、有効数字 1 桁以上で表示することになるため、表示は 0.02g となりますが、0.015g、0.0152g のように位を下げることを妨げるものではありません。
なお、栄養表示の食品単位が 100g 当たりでない場合においても、100g 当たりのナトリウムの量が 5mg 未満でない場合は、有効数字 1 桁以上で表示する必要があります。(ナトリウムの量が 100g 当たり 6mg の食品において、栄養表示の食品単位が 10g 当たりの場合は、食塩相当量の表示は、0.002g となります。なお、0.0015g、0.00152g のように位を下げることを妨げるものではありません。)

(加工-110) 食品関連事業者の電話番号、FAX番号、メールアドレスやウェブサイトアドレスを別記様式 1 の枠内に表示することはできますか。

(答)

- 1 これらの表示は義務表示事項ではありませんが、消費者にとって重要な情報であり、適切な表示事項であると考えられますので、一括表示の枠内に表示することが可能です。この他にも、お客様問合せ先、開封後の取扱いなどは、一括表示の枠内に表示することが可能です。
- 2 ただし、商品の説明書き、宣伝文句などは、義務表示事項が見づらくなるので、一括表示の枠内に表示することはできません。

(加工-112) 食品関連事業者の表示方法を教えてください。

(答)

- 1 表示責任者である食品関連事業者の氏名又は名称及び住所を、「製造者」、「加工者」、「販売者」「輸入者」のいずれかの事項名を付して、一括表示部分に表示することが必要です。
- 2 事項名については、表示責任者が当該製品の製造業者である場合には「製造者」、加工者である場合は「加工者」、輸入業者にあつては「輸入者」とすることが基本です。
- 3 なお、製造業者、加工者又は輸入業者との合意により、これらの者に代わって販売業者が表示責任者になることも可能です。この場合、事項名を「販売者」とすることが必要です。

(加工-113) 食品関連事業者の事項名について、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の表示との関係を教えてください。

(答)

- 1 加工食品について、表示責任者の氏名又は名称及び住所を表示することが規定されています。表示責任者の氏名又は名称及び住所の表示は、消費者等が当該商品に対する問合せ等を行うために必要な表示であり、問合せに等に対応できる者の氏名又は名称及び住所であれば、法人の場合、必ずしも法人登記されている名称又は住所である必要はありません。
- 2 一方、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、食品を摂取する際の安全性の確保の観点から、表示することが規定されています。
- 3 これらの規定は目的が異なっていることから、表示責任者の氏名又は名称及び住所と、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、それぞれ適切な事項名で表示することが必要となります。
- 4 表示責任者の氏名又は名称及び住所と、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が同一である場合には、表示責任者の氏名又は名称及び住所を表示することで両規定を満たしているものとみなされます。
- 5 一方、両規定により表示する者が異なる場合は、表示責任者の氏名又は名称及び住所を一括表示の枠内に表示することが必要です。なお、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も一括表示の枠内に表示することは可能ですが、この場合、どちらの者が表示責任者であるかを合意しておく必要があります。
また、表示責任者は 1 者となりますが、温度帯を変更するなど部分的に表示の変更を行う場合は、その表示事項について、変更した者が責任を負うことになります。

- 6 なお、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、表示責任者の氏名又は名称及び住所に近接して表示しなければならないことが規定されています。

(加工-114) プライベートブランド商品など、販売者が表示内容に表示責任を持つ商品について、商品を製造している事業者名を併せて表示したい場合、どのように表示すればよいですか。

(答)

- 1 販売者の企画に基づき食品を製造した工場を表示したい場合は、販売者が表示に責任を持つことが明確となるように、(加工-253)の①のアのように、製造者は一括表示の枠外に表示してください。
- 2 また、製造者を一括表示の枠内に表示することも可能ですが、この場合、販売者が表示責任者であることを合意しておく必要があります。

(加工-115) 食品関連事業者名欄に氏名又は名称及び住所のほか、屋号、商号、商品ブランド名やそれを図案化したマークを併記してもよいですか。

(答) 消費者に誤認を与えない範囲であれば、併記しても差し支えありません。

(加工-116) 原産国を実際に表示する義務があるのは誰ですか。

(答) 原産国の表示義務は、製品輸入したものについては輸入者に表示義務があります。この場合の輸入者とは、輸入した製品の表示内容について日本国内で責任を持つ者になります。

また、バルクの状態で輸入されたものを国内で小分け包装した場合は、小分け包装した者に表示義務があります。また、販売業者が当該製品の表示内容に責任を持つ旨合意がなされている場合には、当該販売業者が表示責任者になることもできます。ただし、この場合、別途、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も表示することが必要です。なお、表示責任者と、製造所等の所在地等とが同一である場合には、表示責任者の氏名又は名称及び住所を表示することで両規定を満たしているものとみなされます。この場合、「製造者」、「輸入者」等の事項名については、食品表示基準に基づく表示が必要です。

(加工-117) 表示責任者が販売者の場合であって、かつ製造所固有記号を使用できる場合に、製造所固有記号を表示した上で、さらに任意で製造者の本社の名称等を表示したい場合、どう表示したらよいですか。

(答) 製造所固有記号に代えられている製造者の表示と区別するためにも、この場合の製造者の本社の名称は、表示するのであれば、一括表示部分の枠外に表示することが望ましいと考えます。また、表示する際には、消費者に誤認を与えないように、「製造者 ○○社」ではなく、事実に基づき「本製品は○○社で製造しています。」「お問合せ先 ○○社」等と表示することが望ましいと考えます。

(加工-118) 以下の場合は「製造者の氏名又は名称」に該当するか。

- ① 製造者が個人の場合であって、「製造者の氏名又は名称」として、「消費太郎」のように氏名が書いてなく「消費商店」のように屋号が書いてある場合
- ② 製造者が法人の場合であって「製造者の氏名又は名称」として、登記された正式の名称（「株式会社消費物産」）でなく、単に「消費屋」とするよう法人かどうか判然としない方法で表示してある場合

(答) 製造者の「氏名又は名称」は、製造を実施した者が誰であるかを客観的に明らかにし、かつ、その者の同一性を示すものであり、また、法人の場合には、そのものが法人であることを客観的に認識し得る程度に明らかにすることが必要であるものと解します。「消費商店」や「消費屋」が登記された正式の法人名ではなく単なる屋号等の場合、「消費商店」「消費屋」のみでは不十分で、「消費太郎」のように氏名を表示したり、「株式会社消費物産」のように登記された正式の法人名を表示していなければなりません。

- ① 「消費商店」ではなく、例えば「消費商店（代表者消費太郎）」のように表示することは可能です。
- ② 「消費屋」ではなく、例えば「株式会社消費物産（消費屋）」のように表示することは可能です。

(加工-119) 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場合

- ① 「製造所又は加工所の所在地」とは、本社等の事務所又は住居等ではなく、現品を製造又は加工している製造所又は加工所を意味するの。
- ② 「製造者又は加工者の氏名又は名称」とは、現品を製造している製造所の氏名又は名称をではなく、本社等の氏名又は名称を意味するもの。

(答) ① 「製造所又は加工所の所在地」における製造又は加工とは、最終的に衛生状態を変化させる製造又は加工（例えば、詰め合わせ食品の場合、詰め合わせる食品に個包装されていない食品が含まれている場合は詰め合わせる際に衛生上のリスクが生じるため、この詰め合わせのみを行う工場は加工所となる）であり、個人の場合は最終的に衛生上のリスクを生じさせる行為を行った店舗や工場等の住所を、法人の場合はその所在地を意味します。

- ② 「製造者又は加工者の氏名又は名称」は、①の最終的に衛生上のリスクを生じさせる行為を行った店舗や工場等の名称ではなく、個人の場合には製造又は加工する者の氏名を、法人の場合には法人登記した法人名や会社の代表権を有する支店等の名称を意味します。

(加工-121) 「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」とされていますが、近接して表示する箇所に「製造所又は加工所の記載箇所」を表示する(例：製造所固有記号は〇〇に記載)ことで、他の箇所に表示することは可能ですか。

(答) 可能です。なお、製造所固有記号を使用せず、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場合、別途、場所を指定して表示することはできません。

(加工-145) A国で製造した「ちりめんじゃこ」を輸入し、国内で加熱殺菌し包装した場合、輸入品として原産国表示が必要ですか、また、事項名等を「製造者」とすべきですか、それとも「加工者」とすべきですか。

(答) 国内での加熱殺菌行為により実質的な変更が「ちりめんじゃこ」にもたらされていない場合は輸入品扱いとなり、原産国(A国)の表示が必要となります。

ただし、加熱殺菌をすることは加工食品の製造に該当するため、加熱殺菌を行った事業者を「製造者」として表示する必要があります。(※具体的な判断は個別に行う必要があります。)

(加工-151) A国で製造された加工食品を別の国(B国)を経由して輸入した場合、原産国名はどちらの国になりますか。

(答) この場合、B国は経由するだけで実質的な変更をもたらす行為を行っていないことから、最終的な製造国であるA国を原産国として表示することになります。(なお、関税法においても最終加工地を原産国としています。)

(加工-154) 製品の原産国名を表示する必要がある加工食品の考え方について教えてください。

(答)

1 食品表示基準第3条第2項において輸入品にあつては原産国名を表示することを義務付けています。ここで言う「輸入品」とは、

- 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 パルクの状態で輸入されたものを、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を指します。

2 また、景品表示法に基づく「商品の原産国に関する不当な表示」の規定では、国内で生産された商品についてその商品が国内で生産されたものであることを一般消費者が判別することが困難であると認められるときは「国産」等と表示すること、又は外国で生産された商品についてその商品がその原産国で生産されたものであることを一般消費者が判別することが困難であると認められるときは、その原産国名を表示することが規定されています。

(加工-155) 製品の原産国について教えてください。また、(加工-154)の「輸入された製品について、国内で実質的な変更をもたらす行為が施されていない製品」とはどのような製品ですか。

(答)

1 製品の原産国とは、景品表示法に基づく「商品の原産国に関する不当な表示」に規定されているとおり「その商品の内容について実質的な変更をもたらす行為が行われた国」のことを指します。

この場合において、次のような行為については「商品の内容についての実質的な変更をもたらす行為」に含まれません。

- ① 商品にラベルを付け、その他標示を施すこと
 - ② 商品を容器に詰め、又は包装をすること
 - ③ 商品を単に詰合せ、又は組合せること
 - ④ 簡単な部品の組立てをすること
- これに加え、関税法基本通達では、
- ⑤ 単なる切断
 - ⑥ 輸送又は保存のための乾燥、冷凍、塩水漬けその他これに類する行為
 - ⑦ 単なる混合

についても、原産国の変更をもたらす行為に含まれない旨が明記されています。

2 このため、輸入された製品について上記①から⑦までに該当する行為を国内で行った場合であっても、当該製品は製品輸入した製品と同様に「実質的な変更をもたらす行為」が行われた国を原産国として表示する必要があります。

3 なお、輸入品である加工食品について、基本的には「その商品の内容について実質的な変更をもたらす行為」が最後に行われた国が原産国となる場合が多いですが、製品の製造工程が2国以上にわたる場合において、当該商品の重要な構成要素が複数あり、そのいずれの部分も重要性に優劣が付けられない場合、又は商品の重要な製造工程が複数あり、そのいずれの工程も重要性に優劣が付けられない場合であつて、それらが別々の国で行われるときには、消費者の誤認を惹起しないよう、それらの国を全て原産国として表示する必要があります。

(加工-164) 「直射日光を避け、常温で保存すること」という保存の方法は、留意すべき事項がないものとして、表示を省略することができますか。

(答)

食品表示基準第3条第3項の表の保存の方法の項に、常温で保存すること以外にその保存方法に関し留意すべき事項がないものについては、保存の方法を省略することができる規定されています。直射日光を避けなければならない旨は、常温で保存すること以外にその保存の方法に関し留意すべき事項に該当しますので、省略することはできません。

(加工-253) 製造者と表示責任者（販売者）が異なる場合の表示方法について具体的に教えてください。

(答) 食品表示基準第3条第1項の表に規定しているとおり、一般用加工食品を販売する場合「表示責任者（販売者）の氏名又は名称及び住所」に加えて、これまでどおり、公衆衛生上の危害発生・拡大防止の観点から「製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称」を表示する必要があります。その際「製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称」は「表示責任者（販売者）の氏名又は名称及び住所」に近接して表示する必要があります。具体的には以下の表示方法が考えられます。

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）

名称	醸造酢
原材料名	アルコール（国内製造）、小麦 / 着色料（カラメル）
酸度	4.5%
内容量	500ml
賞味期限	平成30年4月1日
保存方法	直射日光を避け常温で保存
販売者	□□株式会社 東京都千代田区霞が関・・・
製造所	〇〇株式会社 東京都新宿区四谷・・・

イ 製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称を一括表示の枠内に表示した場合の表示例

名称	醸造酢
原材料名	アルコール（国内製造）、小麦 / 着色料（カラメル）
酸度	4.5%
内容量	500ml
賞味期限	平成30年4月1日
保存方法	直射日光を避け常温で保存
販売者	□□株式会社 東京都千代田区霞が関・・・
製造所	〇〇株式会社 東京都新宿区四谷・・・

ウ 製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称を、製造所固有記号を用いて表示した場合の表示例

名称	醸造酢
原材料名	アルコール（国内製造）、小麦 / 着色料（カラメル）
酸度	4.5%
内容量	500ml
賞味期限	平成30年4月1日
保存方法	直射日光を避け常温で保存
販売者	□□株式会社 +AA 東京都千代田区霞が関・・・

製造所固有記号

- AA：〇〇株式会社▲▲工場 神奈川県・・・
- AB：〇〇株式会社◆◆工場 栃木県・・・
- AC：〇〇株式会社▼▼工場 愛知県・・・

エ 輸入品を小分けし、加工所の所在地及び加工者の氏名又は名称を一括表示の枠内に表示した場合の表示例

名称	ぶどう酢
原材料名	ワインビネガー、濃縮ぶどう果汁 / 着色料（カラメル）
酸度	6.0%
内容量	250ml
賞味期限	平成30年4月1日
保存方法	直射日光を避け常温で保存
原産国名	イタリア

販売者	□□株式会社 東京都千代田区霞が関・・・
加工所	〇〇株式会社 東京都新宿区四谷・・・

オ 輸入品を小分けし、加工所の所在地及び加工者の氏名又は名称を一括表示の枠外に表示した場合の表示例

名称	ぶどう酢
原材料名	ワインビネガー、濃縮ぶどう果汁 / 着色料（カラメル）
酸度	6.0%
内容量	250ml
賞味期限	平成30年4月1日
保存方法	直射日光を避け常温で保存
原産国名	イタリア
販売者	□□株式会社 東京都千代田区霞が関・・・
加工所	〇〇株式会社 東京都新宿区四谷・・・

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の枠外に表示した場合の表示例

名称	醸造酢
原材料名	アルコール（国内製造）、小麦 / 着色料（カラメル）
酸度	4.5%
内容量	500ml
賞味期限	平成30年4月1日
保存方法	直射日光を避け常温で保存
製造者	□□株式会社 東京都千代田区霞が関・・・
製造所	東京都新宿区四谷・・・

イ 製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称を一括表示の枠内に表示した場合の表示例

名称	醸造酢
原材料名	アルコール（国内製造）、小麦 / 着色料（カラメル）
酸度	4.5%
内容量	500ml
賞味期限	平成30年4月1日
保存方法	直射日光を避け常温で保存
製造者	□□株式会社 東京都千代田区霞が関・・・
製造所	東京都新宿区四谷・・・

ウ 製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称を、製造所固有記号を用いて表示した場合の表示例

名称	醸造酢
原材料名	アルコール（国内製造）、小麦 / 着色料（カラメル）
酸度	4.5%
内容量	500ml
賞味期限	平成30年4月1日
保存方法	直射日光を避け常温で保存
製造者	□□株式会社 +AA 東京都千代田区霞が関・・・

製造所固有記号

- AA：〇〇株式会社▲▲工場 神奈川県・・・
- AB：〇〇株式会社◆◆工場 栃木県・・・
- AC：〇〇株式会社▼▼工場 愛知県・・・

（加工-259）別記様式2の「栄養成分表示」という文字を「栄養成分値」、「標準栄養成分」等の文字にすることができますか。

(答) 必ず「栄養成分表示」と表示してください。

(加工-293) 業務用加工食品について、原材料名の表示は、どこまで詳しく書けばよいのですか。

(答) 全ての原材料名を表示することが基本になりますが、業者間取引を表示義務の対象とするのは、最終製品の表示の正確性を確保するための措置であることから、最終製品において表示されることとなる原材料名が表示されていけばよいと考えています。従って、下記2及び3のように表示することも可能です。

ただし、下記2及び3の表示は、最終製品においてこれらの簡易な表示がなされることが分かっている場合に認められるものであり、最終製品の表示が把握できない場合、最終製品において全ての原材料名が表示されることを念頭に置いた表示が必要です。(以下略)

(加工-294) 業務用加工食品には、原料原産地表示に関し、表示が必要な事項はありますか。

(答)

- 1 消費者に販売される製品において、原料原産地を適正に表示するために、中間加工原材料等の業務用加工食品に当たっては、原産地情報を適切に伝達する必要があります。
一方、最終製品の原料原産地表示に関係しない事項については、表示(情報伝達)の義務はありません。
- 2 なお、最終製品の原料原産地表示の正確性を確保するため、
 - ① 最終製品において製造地表示義務の対象原材料となる業務用加工食品(最終製品中、重量割合上位1位の原材料となるもの等)については、当該業務用加工食品の原産地名
 - ② 輸入品以外の業務用加工食品で「実質の変更」に該当しないような単なる切断、小分け等を行い最終製品となる業務用加工食品については、最終製品において原料原産地表示義務の対象となる原材料(当該業務用加工食品中、重量割合上位1位の原材料等)の原産地名のいずれかの表示(情報伝達)が義務付けられます。
- 3、4及び5(略)

(加工-295) 業務用加工食品について、原産国名の表示がどのような場合に義務となるのですか。

(答)

- 1 食品表示基準では、最終製品が「輸入品」であるものには、原産国名の表示が義務付けられています。
ここでいう「輸入品」とは、
 - 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 パルクの状態でも輸入されたものを、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「製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を指します。
- 2 「輸入品」である最終製品に適切に原産国名を表示するためには、業務用加工食品の原産国名を伝達することが必要ですので、そのような業務用加工食品には原産国名の表示を義務付けています。
- 3 上記2の業務用加工食品のほか、最終製品が「輸入品」となるか否か不明確である業務用加工食品については、原産国名を表示することが必要です。

(雑則-2) 整理・保存に努めなければならない表示の根拠となる書類とは、どのようなものですか。

(答)

- 1 製造業者等が食品に表示を付すに当たり、当該表示の根拠となるデータを記した書類のことであり、電子媒体を含みます。
このような書類としては、例えば、
 - ① 仕入れた食品の名称、原材料名、原産地等が表示された送り状、納品書、規格書、通関証明書等
 - ② 小分け・製造した食品についての製造仕様書、製造指示書、原材料使用記録、製造記録等
 - ③ 販売した食品の名称、原材料名、原産地等が表示された送り状、納品書、規格書等
 - ④ 期限表示に係る期限設定の根拠書類
 - ⑤ 特色のある原材料等の表示に係る根拠書類
 - ⑥ アレルゲンに係る根拠資料
 - ⑦ 栄養表示に係る根拠資料があります。
- 2 なお、中間加工品の原材料等の情報がその容器包装のみに表示されている場合もありますが、使用済みの容器包装を保存することは実態上困難であることから、このような場合には、いつでも仕入元に対し、使用した中間加工品の情報を確認できるよう、仕入元の連絡先等が記載された送り状、納品書等又は規格書等の整理・保存に努める必要があります。

(雑則-3) 表示の根拠となる書類は、どの程度の期間保存する必要があるのですか。

(答) 少なくとも、食品が製造されてから消費されるまでの間、表示に関する書類を保存する必要があると考えます。それぞれの事業者等が取り扱う食品の流通、消費の実態等に応じ、自らの表示に対する立証責任を果たせるよう、合理的な保存期間

(例えば、賞味期限が3年の食品であれば、少なくとも3年)を設定していただくことが望ましいと考えています。

(原原-16) 原材料が生鮮食品である場合の原料原産地表示の国別重量順表示について、基本的な表示方法を教えてください

(答)

- 1 原材料が国産品であるものには国産である旨を、輸入品であるものには「原産国名」を表示します。
- 2 ただし、原材料が国産品の場合、国産である旨(国産、日本、日本産)に代えて以下のような表示が可能です。
 - ① 原材料が農産物の場合
都道府県名等その他の一般に知られている地名の表示が可能です。原料原産地表示では国産である旨の表示が原則なので、「国産」よりも狭く限定された地域であれば表示可能です。(「九州産」等も可能です。)
 - ②及び③(略)
- 3 (略)

(原原-17) 複数の原産地の原材料を混合している場合の表示の方法について教えてください。

(答)

- 1 2か国以上のものを混合した場合は、原材料に占める重量の割合が高いものから順に原産地を表示します。
- 2 3か国以上のものを混合した場合は、原材料に占める重量の割合が高いものから順に2か国以上表示し、その他の原産地を「その他」と表示することもできます。
- 3 国産の原材料と外国産の原材料を混合した場合も、国単位で計算します。すなわち、3か国以上のものを混合し、かつ、2か国以上表示した場合に、その他の原産地を「その他」と表示できます。

(原原-18) 原材料名欄での、原料原産地表示、アレルギー表示、遺伝子組換え表示の順番について、優先順位はありますか。

(答)

- 1 食品表示基準において、原料原産地表示、アレルギー表示、遺伝子組換え表示の順番について特段の規定はありませんが、特定の食物アレルギー体質を持つ消費者の健康危害の発生を防止するアレルギー表示は、他の表示よりも優先して一番最初に表示すべきと考えます。
また、特定のアレルギー体質を持つ消費者が適切に判断できるよう、アレルギー表示の対象となる特定原材料等に係る表示の視認性を高めることが望ましいです。
- 2 (略)

(原原-19) 原料原産地の表示について、原料原産地を国名以外で表示することはできますか。

(答)

- 1 国産品では、国産である旨の表示に代えて、より狭く限定され、範囲が明確な地域として、都道府県名その他一般に知られている地名で表示することも可能です。
具体的には
 - ① 郡名(例 秩父郡)
 - ② 島名(例 屋久島)
 - ③ 一般に知られている旧国名(例 丹波、土佐島)
 - ④ 一般に知られている旧国名の別称(例 信州、甲州等)
 - ⑤ その他一般に知られている地名(例 九州、関東、房総(地域名)等)が考えられます。
- 2 輸入品では、「原産国名」を表示することとされていますので、「大括り表示」が認められる場合(原原-31参照)を除き、他の表示で代替することはできません。なお、「原産国名」に加えて、地域名を併記することは可能です。

(原原-26) 「又は表示」が認められるのはどのような場合ですか。また、「又は表示」の根拠資料は、どの程度の期間、根拠として使用できますか。

(答)

- 1 「又は表示」とは、原材料の原産地として使用する可能性のある複数国を、過去の一定期間における産地別使用実績又は今後の一定期間における産地別使用計画におけ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。
- 2 消費者への情報提供の観点から、国別重量順表示を原則としますが、原材料の過去の一定期間における産地別使用実績(新製品又は原料調達先の変更が確実な場合は、今後の一定期間における産地別使用計画)からみて、国別重量順表示を行おうとした場合に、表示をする時点(製造日)を含む1年間で重量順位の変動や産地切替えが行われる見込みで、国別重量順表示が困難である場合に限り「又は表示」が認められます。
また、上記に加え、以下の資料を保管していることを条件とします。
 - ① 次に掲げる期間(事業者が定めた期間)がいつからいつまでかを示す資料
 - A 表示をする時点(製造日)を含む1年間(製造年、製造年度等)
 - I 産地別使用実績の基礎となる過去の一定期間又は産地別使用計画の基礎となる今後の一定期間(以下「過去又は今後の一定期間」といいます。)
 - ② 過去又は今後の一定期間における原産地ごとの重量順位の変動や産地切替えがあることを示す資料

- ③ 過去の一定期間における産地別使用実績又は今後の一定期間における産地別使用計画をどのような単位（1製品ごとか、原料の管理を共通化している製品単位ごとか等）で計上したかを示す資料
- ④ 過去又は今後の一定期間における原産地ごとの使用割合の順を示す資料
- 3 過去の一定期間における産地別使用実績とは、表示しようとする時点（製造日）を含む1年間（製造年、製造年度等）から遡って3年以内の中での1年以上の実績に限ります。（例1参照）
- 4 また、過去の一定期間における産地別使用実績に基づく「又は表示」を基本としますが、新製品又は原料調達先の変更が確実な場合などの過去の産地別使用実績が使用できない場合は、今後の一定期間における産地別使用計画に基づく「又は表示」とする必要があります。
- 今後の一定期間における産地別使用計画は、当該計画に基づく製造の開始日から1年間以内の予定に限ります。計画の期間外に製造された製品について、当該計画を根拠に「又は表示」を行うことはできません。（例2参照）
- 5 「又は表示」はあくまで例外の一つであり、産地の切替えが見込まれても、その都度表示を切り替えることができる又は包装自体を切り替えることができる場合は、国別重量順表示が困難と認められないため「又は表示」を用いることはできません。
- 6 なお、適正な表示が行われているか否かについては、国や都道府県等が事業者への立入検査などを通じて原料原産地表示の確認を行うこととしており、その際に、「又は表示」等を行った理由の聞取りや保管を条件としている根拠書類の確認を行うこととなります。

《例1 「又は表示」に当たって根拠として用いることができる「使用実績」の考え方》

	H25	H26	H27	H28	H29 製造年	H30
	遡る 3 年					
1年を超えた期間での 使用実績の根拠の考え方	2, 3年前		1, 2年前			
	任意の1年半					
1年での 使用実績の根拠の考え方	3年前		2年前		1年前	
				任意の1年		

《例2 使用計画で表示した場合》

	H28	H29	H30	H31
年初めから の場合	計画期間			
	この間に製造した製品に 「又は表示」できる。			
年の途中から の場合	計画期間			
	この間に製造した製品に 「又は表示」できる。			

（原原-27）「又は表示」の基本的な表示方法について教えてください。

（答）

- 1 「又は表示」とは、原材料の原産地として使用する可能性のある複数国を、過去の一定期間における産地別使用実績又は今後の一定期間における産地別使用計画におけ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。
- 例えば「A国又はB国」と表示した場合
- ① 「A国のみ」、「B国のみ」、「A国、B国の順番」、「B国、A国の順番」の4通りの産地のパターンを表します。
- あくまで、表示した国の範囲内での使用が認められるものであり、表示されていない国を産地とする原料の使用は認められません。
- ② 過去の一定期間における産地別使用実績又は今後の一定期間における産地別使用計画において、A国産の原料の方がB国産の原料よりも使用割合が多いことを表します。
- 表示の順番は（原原-26）で設定した期間の使用実績の順番に限ります。例えば、今後の使用計画からみて国別重量順表示が困難と認められる場合は、今後の使用計画が過去のどの期間の使用実績と同様な傾向になるのかを判断し、当該期間の使用実績順に国名を表示してください。
- 2 国別重量順と同様、原産国が3か国以上ある場合は、3か国目以降を「その他」と表示することができます。
- 例えば「A国又はB国又はその他」と表示した場合、過去の一定期間における産地別使用実績又は今後の一定期間における産地別使用計画が、3か国以上あり、上位2か国としては、A国、B国の順に、重量割合の高いこととなります。
- 3 また、消費者の誤認防止のために、容器包装に対し必ず、過去の一定期間における産地別滋養実績又は今後の一定期間にお

ける産地別使用計画に基づく表示である旨の注意書きが必要です。(原原-36) 参照
表示例 (略)

(原原-28) 「又は表示」は、都道府県名による原産地表示でも使用できますか。

(答)

- 1 原材料が国産のみの場合、都道府県名などを用いて「X県又はY県」のように「又は表示」を行うことは可能です。認められる条件については、(原原-26) 及び(原原-27) の国単位での考え方を準用してください。
- 2 しかしながら、A国産と国産の原材料を併用しており、常に国産よりもA国産の使用量が多く、国別重量順表示が困難であるとは認められないにもかかわらず、国産の中のX県、Y県の重量順位が変動することをもって「A国産又はX県又はY県」のような「又は表示」はできません。
なお「A国産、国産(X県又はY県)」の表示は可能です。ただし、その場合には、過去の一定期間における産地別使用実績又は今後の一定期間における産地別使用計画に基づく表示である旨の注意書き及び都道府県ごとの原材料の過去の一定期間における産地別使用実績又は今後の一定期間における産地別使用計画が記載された根拠書類の保管が必要です。

(原原-29) 「又は表示」をする際、過去の一定期間における産地別使用実績又は今後の一定期間における産地別使用計画に基づいて表示した場合、使用割合が極めて少ない原産地については、消費者の誤認防止のためどのような表示をするのですか。

(答)

- 1 「又は表示」では過去の一定期間における産地別使用実績又は今後の一定期間における産地別使用計画に基づいて表示されるため、使用量の極めて少ない原産地の使用量について、消費者が誤認することを防止する必要があります。
そのため、過去の一定期間における産地別使用実績又は今後の一定期間における産地別使用計画に基づいて原産地の使用割合を算出したときに、使用割合が極めて少ない原産地については、消費者の誤認が生じないように、以下のように表示することを義務付けます。
 - ① 「使用割合が極めて少ない」とは、「5%未満」を指します。
 - ② 「大括り表示+又は表示」、「中間加工原材料の製造地表示」の中で用いる「又は表示」を含め、「又は表示」をする場合には、過去の使用実績等における重量割合が5%未満の原産地について、原産地名の後ろに括弧を付して「5%未満」などと表示します。
 - ③ 過去の一定期間における産地別使用実績又は今後の一定期間における産地別使用計画に基づく割合である旨を注意書きで表示します。
- 2 なお、
 - ① 「大括り表示+又は表示」の中の大括り表示(輸入など)については、括った合計が「5%未満」である場合に表示が必要です。
 - ② 「又は表示」の中の「その他」については、「5%未満」などの表示は不要です。
 - ③ 国別重量順表示については、「5%未満」などの表示は不要です。

(原原-30) 複数の原産地の原材料をタンクに継ぎ足して製造するような場合は、一度使用した原産地の原材料は計算上「0」になることはありませんが、どのように表示すればよいですか。

(答)

- 1 例えば、醸造酢の「種酢」などのように、以前製造した製品に新たな原材料を継ぎ足して製造するような場合は、過去に使用した原産地の原材料が、計算上0になることがない事例があると考えられます。
- 2 1の例のように、計算上0にならないことをもって、原産地を表示しつづける必要性が乏しいと考えられることから、計算上「5%未満」になった時点をもって、当該原産地の表示を省略できます。
なお、一度5%未満になった原産地について、再度同じ原産地の原材料が継ぎ足されて、合算した割合が5%以上になった場合は、表示を省略することはできません。

(原原-31) 「大括り表示」が認められるのはどのような場合ですか。また、「大括り表示」の根拠資料は、どの程度の期間、根拠として使用できますか。

(答)

- 1 「大括り表示」とは、外国の原産地表示を「輸入」などと括って表示する方法です。
- 2 消費者への情報提供の観点から、国別重量順表示を原則としていますが、原材料の過去の一定期間における産地別使用実績(新製品又は原料調達先の変更が確実な場合は、今後の一定期間における産地別使用計画)からみて、国別重量順表示を行おうとした場合に、3以上の外国の原産地表示に関して、表示をする時点(製造日)を含む1年間で重量順位の変動や産地切換えが行われる見込みで、国別重量順表示が困難である場合に限り、「大括り表示」が認められます。
また、上記に加え、以下の資料を保管していることを条件とします。
 - ① 次に掲げる期間(事業者が決めた期間)がいつからいつまでを示す資料
ア 表示をする時点(製造日)を含む1年間(製造年、製造年度等)
イ 過去又は今後の一定期間
 - ② 過去又は今後の一定期間における原産地ごとの重量順位の変動や産地切替えがあることを示す資料
 - ③ 過去の一定期間における産地別使用実績又は今後の一定期間における産地別使用計画をどのような単位(1製品ごとか、

原料の管理を共通化している製品単位ごとか等)で計上したかを示す資料

- 3 過去の一定期間における産地別使用実績とは、表示をする時点(製造日)を含む1年間(製造日、製造年度等)から遡って3年以内の中での1年以上の実績に限ります。(例1参照)
- 4 また、過去の一定期間における産地別使用実績に基づく「大括り表示」を基本としますが、新製品又は原料調達先の変更が確実な場合などの過去の産地別使用実績が使用できない場合は、今後の一定期間における産地別使用計画に基づく「大括り表示」とする必要があります。
 今後の一定期間における産地別使用計画は、当該計画に基づく製造の開始日から1年間の予定に限ります。計画の期間外に製造された製品について、当該計画を根拠に「大括り表示」を行うことはできません。(例2参照)
- 5 「大括り表示」はあくまで例外の一つであり、産地の切替えが見込まれても、その都度表示を切り替えること又は包装自体を切り替えることができる場合は、国別重量順表示が困難と認められないため、「大括り表示」を用いることはできません。
- 6 また「3以上の外国の産地」とは、例えば、ある農産物を年間を通じて安定的に調達するために、輸入先を、北半球と南半球の複数国の間で時期により切り替えることなどにより、結果として、産地ごとの使用状況が「北半球の国のみ」、「北半球と南半球の国の混合」及び「南半球の国のみ」の間で切り替わるようなもの等を想定しています。
 国別重量順表示が可能な原料調達状況にあるものの「大括り表示」を行うためだけに、意図的に、ごく短期間だけ複数国から原料調達を行い、産地の切替え・混合をするようなことは、国別重量順表示が困難であるとは認められません。(例3参照)
- 7 なお、適正な表示が行われているか否かについては、国や都道府県等が事業者への立入検査などを通じて原料原産地表示の確認を行うこととしており、その際に「大括り表示」を行った理由の聞き取りや保管を条件としている根拠書類の確認を行うこととなります。

《例1 「大括り表示」に当たって根拠として用いることができる「使用実績」の考え方》

	H25	H26	H27	H28	H29 製造年	H30
	遡る 3 年					
1年を超えた期間での 使用実績の根拠の考え方	2, 3年前		1, 2年前			
	任意の1年半					
1年での 使用実績の根拠の考え方	3年前		2年前		1年前	
						任意の1年

《例2 使用計画で表示した場合》

	H28	H29	H30	H31
	計画期間			
年初めからの 場合	この間に製造した製品に 「大括り表示」できる。			
	計画期間			
年の途中から の場合	この間に製造した製品に 「大括り表示」できる。			

《例3》

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	
(想定しているケース)	A国							A国					
	B国								B国				
						C国							
								D国					
(想定していないケース)	A国										B国		
											C国		

(原原-32)「大括り表示」の基本的な表示方法について教えてください。

(答)

- 1 「大括り表示」とは、外国の原産地表示を「輸入」などと括って表示する方法です。
 「輸入」と表示した場合、その原材料の過去の一定期間における産地別使用実績又は今後の一定期間における使用計画から

みて、3以上の外国の原産地表示に関して、表示をする時点（製造日）を含む1年間で重量順位の変動や産地切換えが見込まれることを表します。

また、「輸入、国産」と表示した場合、その原材料に実際に含まれる原産地について、国産より輸入品（合計）の方が、重量割合が高いことを表します。

2 「輸入」の他に、「外国産」、「外国」なども表示可能とします。

表示例（略）

（原原-34）「大括り表示」と「又は表示」の併用が認められるのはどのような場合ですか。

（答）「大括り表示」の認められる条件（（原原-31）参照）を満たした上で、輸入品の合計と国産品の重量順に変更があり、「輸入、国産」や「国産、輸入」の表示が困難な場合であって「又は表示」の認められる条件（（原原-26）参照）を満たす場合に限り認められます。

期間	国産	A国	B国	C国	結果
4～6月		A国	B国	C国	輸入合計 > 国産 1位はA国
7～9月		C国	A国	B国	輸入のみ 1位はC国
10～12月	国産		B国	A国	輸入合計 < 国産 1位は国産
1～3月		B国	A国	C国	輸入合計 > 国産 1位はB国

（原原-35）「大括り表示」と「又は表示」の併用の基本的な表示方法について教えてください。

（答）

1 「大括り表示」と「又は表示」の併用とは、「輸入」と「国産」を、過去の一定期間における産地別使用実績又は今後の一定期間における産地別使用計画におけ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。

例えば、「輸入又は国産」と表示した場合、

- ① 「輸入のみ」、「国産のみ」、「輸入、国産の順番」、「国産、輸入の順番」の4通りの産地のパターンを表します。
- ② 過去の一定期間における産地別使用実績又は今後の一定期間における産地別使用計画において、輸入品（合計）の方が国産よりも使用割合が多いことを表します。

2 また、消費者の誤認防止のために、容器包装に対し必ず、過去の一定期間における産地別使用実績又は今後の一定期間における産地別使用計画に基づく表示である旨の注意書きが必要です。（原原-36）参照

表示例（略）

（原原-36）「又は表示」及び「大括り表示＋又は表示」において、過去の一定期間における産地別使用実績又は今後の一定期間における産地別使用計画に基づく表示であることを示す「注意書き」について、どのような表現で書けばよいですか。また、どの程度の期間が認められますか。

（答）

1 「又は表示」及び「大括り表示＋又は表示」をする場合は、消費者が「国別重量順ではなく、過去の一定期間における産地別使用実績順又は今後の一定期間における産地別使用計画順の表示であること」が分かるように、注意書きをする必要があります。

2 過去の一定期間における産地別使用実績順に表示する場合の注意書きについては、

- ① ○○の産地は、平成27年の使用実績順
- ② ○○の産地は、平成26年から2年間の使用実績順
- ③ ○○の産地は、製造年の前年の使用実績順
- ④ ○○の産地は、製造年の一昨年の使用実績順
- ⑤ ○○の産地は、前年の使用実績順
- ⑥ ○○の産地は、一昨年の使用実績順
- ⑦ ○○の産地は、過去1年間の使用実績順
- ⑧ ○○の産地は、過去2年間の使用実績順
- ⑨ ○○の産地は、賞味期限の○年前の使用実績順
- ⑩ ○○の産地は、賞味期限の年の○年前から□年前までの使用実績順
- ⑪ ○○の産地は、賞味期限の年の○年前から□年間の使用実績順
- ⑫ ○○の産地は、平成27年9月から平成28年8月までの使用実績順
- ⑬ ○○の産地は、製造○年前の使用実績順
- ⑭ ○○の産地は、過去○年間の平均使用実績順

等が考えられます。(原原-26) のとおり、遡ることができる期間は、表示をする時点(製造日)を含む1年間(製造年、製造年度等)から3年以内であるため、例えば、製造年が平成29年であれば、平成26年、平成27年、平成28年の3年の中で事業者が定める1年以上の過去の実績を注意書きに使用することもできます。

なお、賞味期限の長いもの及び賞味期限を省略しているものについては、いつの時期の使用実績であるのか消費者に分かるようにする必要があります。

3 今後の一定期間における使用計画順に表示する場合の注意書きについては、

- ① ○○の産地は、平成29年の使用実績順
- ② ○○の産地は、今年度の使用計画順
- ③ ○○の産地は、平成29年6月から平成30年5月までの契約栽培から推定した順
- ④ ○○の産地は、製造年の使用計画順
- ⑤ ○○の産地は、平成29年の使用計画順。平成30年の使用計画に変更がない場合は、継続して表示。

等が考えられますが、いずれの場合も、当該計画の期間内に製造された製品に限り、これらを注意書きに使用することができます。

4 期間については、

- ① 「平成○年」と表示し、特段の説明がない場合は、1月から12月まで
- ② 「平成○年度」と表示し、特段の説明がない場合は、4月から3月までの期間のものとして判断します。(元号に代えて、西暦を用いた場合も同様)

農作物ごとに設けられている年度など上記と異なる運用がされる場合は、範囲が分かるようにその旨の注意書きを行ってください。

また「前年の使用実績順」などの表示は、例えば、製造年が平成29年であれば平成28年を指し、製造年が平成30年であれば平成29年を指すこととなりますので、当該表示を続けることが誤表示とならないか、よく確認してください。

5 なお、上記の注意書きは、あくまで表示例ですので、上記の書き方以外は認めないということではありません。消費者に分かりやすい注意書きとしてください。

(原原-37)「又は表示」、「大括り表示」又は「大括り表示+又は表示」をする場合に保管すべき資料はどのようなものですか。

(答)

1 「又は表示」、「大括り表示」又は「大括り表示+又は表示」をする場合、それらの表示が認められる原材料であることを示す根拠として、以下の資料を保管する必要があります。

- ① 次に掲げる期間(事業者が定めた期間)がいつからいつまでかを示す資料
ア 表示をする時点(製造日)を含む1年間(製造年、製造年度等)
イ 過去又は今後の一定期間
- ② 当該製品に用いる原材料について(原原-26)や(原原-31)の方法に基づく過去又は今後の一定期間における原産地ごとの重量順位の変動や産地切換えがあることを示す資料
- ③ 過去の一定期間における産地別使用実績又は今後の一定期間における産地別使用計画をどのような単位(1製品ごとか、原料の管理を共通化している製品単位ごとか等)で計上したかを示す資料
- ④ 「又は表示」、「大括り表示+又は表示」の注意書きをするものにあつては、注意書きが指し示す期間中の表示対象の原材料の原産地(「大括り表示+又は表示」の場合は、輸入品合計と国産品)ごとの使用割合の順を示す資料

2 1の過去の一定期間における産地別使用実績の資料については、具体的には、

- ① 産地が記載されている送り状や納品書等
- ② 産地が記載されている規格書等であつて、容器包装、送り状又は納品書等において、製品がどの規格書等に基づいているのか照合できるようになっているもの
- ③ 仕入れた原材料を当該製品に使用した実績が分かるもの(使用原材料の産地を記載した製造記録や製造指示書等)等、産地別の原材料の仕入実績及び使用実績を客観的に裏付ける資料が必要です。

また、①から③までの資料だけでは、原産地ごとの使用割合の順等が容易に判断できない場合には、①から③までの内容を総括し、当該製品について原産地ごとの使用割合の順等が分かるようにした資料も保管する必要があります。

3 また、1の今後の一定期間における産地別使用計画の資料については、具体的には、

- ① 原材料に使用する原産地の使用計画が明確になっているもの
- ② 原材料の納入元(商社等)からの原産地が記載されている調達計画及びその調達計画に基づき原材料に使用することが明確になっているもの
- ③ 契約栽培等の生産者との契約及びその契約に基づき原材料を使用することが明確になっているもの等が必要です。

4 いずれの場合も、過去又は今後の一定期間及び表示をする時点(製造日)を含む1年間(製造年、製造年度等)が明確であつて、内容が表示根拠として合理的な内容のものを、製造・流通の実情に応じて保管してください。また、監視(立入検査等)の際には、実際の原材料の使用状況について、表示内容と違いがないかの確認をすることとなりますので、製品製造時の使用実績が分かる資料も保管してください。

(原原-39)「又は表示」、「大括り表示」等の根拠資料等は、どの程度の期間、保管する必要があるのですか。

(答)

- 1 (原原-26)、(原原-31)、(原原-37) のとおり、「又は表示」や「大括り表示」等ができる条件の1つとして、食品表示基準第41条の努力義務の規定とは別に、過去又は今後の一定期間における原産地ごとの重量順位の変動や産地切換えがあることを示す資料や、過去又は今後の一定期間における原産地ごとの使用割合の順を示す資料の保管が定められています。
- 2 根拠資料等の保管期間は、その根拠を基に表示が行われている製品の
 - ① 賞味期限に加えて1年間
 - ② (略)とします。
- 3 「又は表示」、「大括り表示」等には過去の使用実績が活用されることとなりますので、そのことを見越して、現在の産地別使用割合等の書類の保管を行ってください。

(原原-40) 「又は表示」、「大括り表示」等を使用する際に過去の一定期間における産地別使用実績又は今後の一定期間における産地別使用計画は、どのような単位で計上することができますか。

(答)

- 1 「又は表示」、「大括り表示」等を使用する際に過去の一定期間における産地別使用実績又は今後の一定期間における産地別使用計画の計上方法は、工場の製品ごとのほか、以下のような考え方もできることとします。
 - ① 包材の共通化を図って複数の工場で製造している場合は、共通で包材を使用している製品単位での計上
 - ② 製品単位でみて、原料の仕入や処理工程が同じである場合や、原料タンクが同じである場合等、複数の製品の原料の管理を共通化している場合、原料の管理を共通化している製品単位で計上
- 2 なお、原料の管理を共通化していない製品を区別せずに集計した会社全体や工場全体等での過去の一定期間における産地別使用実績又は今後の一定期間における産地別使用計画については、使用できません。

(原原-41) 対象原材料が中間加工原材料の場合の表示方法について教えてください。

(答)

- 1 原料原産地表示の対象の原材料が中間加工原材料の場合には、表示した原材料の名称に対応して製造地を表示することを基本とします。
- 2 加工食品は、生鮮原材料を使用して製造している場合もあれば、他社工場で製造された中間加工原材料を使用して製造する場合もあり、その中間加工原材料を生鮮原材料まで遡って原産国を特定することは困難な場合があります。
また、従来から原材料の名称は、生鮮原材料であるか中間加工原材料であるかを区別せず、最も一般的な名称で表示することとしてきたことから、表示した中間加工原材料の名称に対応して製造地を表示します。
その際、単に国名のみを表示すると、その中間加工原材料の元となる生鮮原材料の原産地であると消費者が誤認する恐れがあることから、中間加工原材料の原産地を「〇〇製造」と表示することとします。(「〇〇加工」との表現は使用できません。)
- 3 製造地表示をする国が複数ある場合は、国別重量順表示を基本とし、必ず国名ごとに「製造」の文字を付してください。(「ドイツ、ブラジル製造」のような表示は認められません。) また、中間加工原材料名の次に括弧をつけて「〇〇製造」と中間加工原材料名に対応させた表示が必要です。すなわち、例えば「りんご(ドイツ製造)」のように、生鮮原材料名に対応させて「〇〇製造」と表示することはできません。
- 4 なお、中間加工原材料の原料の原産地が、生鮮原材料の状態まで遡って判明しており、客観的に確認できる場合には「〇〇製造」の表示に代えて、当該生鮮原材料名と共にその原産地を表示することができます。
- 5 その他の表示方法については、生鮮原材料と同じです。すなわち(原原-19)で示したように「国内製造」の表示に代えて「〇〇県製造」といった都道府県名での表示をすることができます。
表示例(略)

(原原-42) 中間加工原材料の製造地の決め方を教えてください。

(答)

- 1 中間加工原材料が国産品の場合には、国内において製造された旨を「国内製造」と、輸入品の場合には、外国で製造された旨を「〇〇製造」と表示します。
- 2 輸入した中間加工原材料については、通常、通関の際の輸入許可書上の産地が製造地となります。
- 3 また、輸入された加工食品に対し、国内他社で何らかの行為を行ったものを仕入れ、それを中間加工原材料として用いるような場合については、(原原-43)を参照してください。
- 4 なお、「製造」又は「加工」を行ったとして、製造者、加工者等と事項名が変わることと、国内で実質的な変更が行われ中間加工原材料が「国内製造」になることは別ですので、それぞれ適切に判断してください。

(原原-43) 輸入された中間加工原材料について国内で行う行為の中で、「国内製造」とならない行為には、どのようなものがありますか。

(答)

- 1 中間加工原材料が国産品の場合には、国内で製造された旨を「国内製造」と、輸入品の場合には、外国において製造された旨を「〇〇製造」と表示する必要があります。

- 2 そのため、輸入された中間加工原材料については、国内他社でさらに「製品の内容について実質的な変更をもたらす行為」がなされ、それを仕入れて中間加工原材料として使用する場合は「国内製造」となります。
- 3 「製品の内容について実質的な変更をもたらす行為」とは、製品として輸入品であることを示す「原産国名」表示での考え方と同様です。(加工-154、155 参照)
- 4 「製品の内容について実質的な変更をもたらす行為」とはならず「国内製造」とならない主な具体例は、以下のとおりです。

「製品の内容についての実質的な変更をもたらす行為」とはならず「国内製造」とならない主な具体例	
容器包装へのラベルの添付、修正、付け替え	容器包装に日本用の日本語ラベルを付すなど
詰め合わせ	販売のための外装に詰め合わせるなど
小分け	バルクで仕入れたものを小分けにするなど 例：うなぎの蒲焼きをバルクで仕入れて小分けする。 スパゲッティをバルクで仕入れて小分けする
切断	スライスするなどの単なる切断 例：ハムをスライスする
整形	形を整えるなど 例：ブロックのベーコンの形を整える
選別	形、大きさで選別するなど 例：煮干を大きさで選別する
破碎	少し砕くなど（粉末状にしたものを除く） 例：挽き割り大豆
混合	同じ種類の食品を混合するなど 例 紅茶を混合する
盛り合わせ	異なる種類の食品を容易に分けられるよう盛り合わせるなど 例：個包装されている、仕切り等で分けられているなど容易に分けられるように盛り合わせる
骨取り	除骨のみを行うなど 例：塩サバの骨抜き
冷凍	輸送又は保存のための冷凍など
解凍	自然解凍等により、単に冷凍された食品を冷蔵若しくは常温の状態まで解凍したもの 例：冷凍ゆでだこを解凍する
乾燥	輸送又は保存のための乾燥など
塩水漬け	輸送又は保存のための塩水漬けなど
加塩	既に塩味のついた食品を加塩など 例：塩鮭甘口にふり塩をし塩鮭辛口にする
調味料等の軽微な添加	少量の調味料を加えるなど 例：水煮にごく少量のしょうゆを加える 薬味を少量足すなど 例：大学芋にごまをまぶす
添加物の添加	添加物を添加するなど 例：ぶどうオイルにビタミンEを栄養強化の目的で添加する、干しえびを着色する、オレンジ果汁を着香する
殺菌	容器包装前後に殺菌するなど 例：ちりめんじゃこを加熱殺菌、濃縮果汁を小分けする際に行う殺菌
結着防止	固まらないように植物性油脂を塗布するなど 例：レーズンへ植物性油脂を塗布する
再加熱	揚げ直し、焼き直し、蒸し直しなど単なる加熱

(原原-44) 何段階かの製造工程を経て製造された中間加工原材料については、どの段階の製造地を表示するのですか。

(答) 原料原産地表示の対象の原材料が中間加工原材料の場合は、当該中間加工原材料の製造地又は生鮮原材料まで遡った原産地を表示することとし、それ以外の任意の段階での製造地表示は、原料原産地表示とは認められません。
表示例 (略)

(原原-46) 国内の自社工場で製造した中間加工原材料について、どの段階の原産地を表示すればよいですか。

(答)

- 1 原料原産地表示は、「原材料名に対応させてその原料原産地名を表示する」とされていることから、食品表示基準に従い適正に表示された原材料の原産地を表示してください。(以下略)

(原原-47) 中間加工原材料の製造地表示においても「又は表示」や「大括り表示」等は認められますか。

(答)

- 1 中間加工原材料の製造地表示においても、消費者への情報提供の観点から、国別重量順表示が原則です。
しかしながら、製造地表示であっても、国別重量順表示が困難な場合に限り、一定の条件の下で「又は表示」、「大括り表示」及びそれらの併用を認めます。
認められる条件については、生鮮原材料の場合と全く同じです。(原原-26)～(原原-37)参照)
- 2 なお、「大括り表示」については、「外国製造」などの表示を行います。意味が明確に伝わらない「輸入製造」、「国外製造」などは認められません。
表示例(略)

(原原-49) 業務用加工食品には、原料原産地表示に関し、表示が必要な事項がありますか。

(答)

- 1 消費者に販売される製品において、原料原産地表示を適正に表示するために、中間加工原材料等の業務用加工食品に当たっては、原産地情報を適切に伝達する必要があります。
一方、最終製品の原料原産地表示に関係しない事項については、表示(情報伝達)の義務はありません。
- 2 なお、最終製品の原料原産地表示の正確性を確保するため、
 - ① 最終製品における製造地表示義務の対象原材料となる業務用加工食品(最終製品中、重量割合上位1位となるもの等)については、当該業務用加工食品の原産国名
 - ② 輸入品以外の業務用加工食品で「実質的な変更」に該当しないような単なる切断、小分け等を行い最終製品となる業務用加工食品については、最終製品中において原料原産地表示義務の対象となる原材料(当該業務用加工食品注、重量割合上位1位の原材料等)の原産地名の表示(情報伝達)が義務付けられます。
- 3 業務用加工食品を販売する事業者は、①、②のいずれに該当するか、又はいずれにも該当しないか、よく確認してください。
また、業務用加工食品を購入する事業者は、例えば、①の用途で購入したために原料原産地表示がないものを、業務用スーパーなどで消費者向けに販売した場合、食品表示基準違反になりますので注意してください。
- 4 なお、食品関連事業者間の合意に基づき、生鮮食品にまで遡った原料原産地表示をしている場合は、①、②の表示(情報伝達)は不要です。
- 5 また、上記とは別に、輸入後に国内で「製品の内容について実質的な変更をもたらす行為」が施されていない業務用加工食品については、当該業務用加工食品の原産国表示が必要です。(加工-154、155参照)

(原原-50) 業務用加工食品における原産国表示はどのようになるのですか。

(答)

- 1 業務用加工食品の原産国名を表示(情報伝達)してください。
- 2 輸入品の場合は「原産国：A国」等と、国内において「製品の内容について実質的な変更をもたらす行為」が行われた業務用加工食品の場合は「原産国名：国産」等と表示(情報伝達)するほか、「国内製造」、「日本製」等一般用加工食品の製造者等が誤認しない表示(情報伝達)を行う必要があります。
- 3 また、事業者間で「国内製造である旨」を誤認しない場合に限り、一般用加工食品と同様の表示をすることや、「製造所」の事項名を表示した上で、製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称を表示することをもって「国内製造である旨」が表示(情報伝達)されているとみなします。

(原原-51) 業務用加工食品における原料原産地表示はどのようになるのですか。

(答)

- 1 一般用加工食品の原料原産地名の表示方法と同様に、原材料名に対応させて、国産品であるものには「国産である旨」を、輸入品にあつては「原産国名」を表示(情報伝達)します。ただし、国産品にあつては、国産である旨の表示に代えて次に掲げる地名を表示することができます。
 - ① 農産物にあつては、都道府県名その他一般に知られている地名
 - ②及び③(略)
- 2 (略)
- 3 原産地が2つ以上ある場合にあっては、原材料に占める重量割合が高い順が分かるように表示します。割合の表示等によって、高い順が分かるようになっていれば、必ずしも重量の順番に表示する必要はありません。
- 4 当該原材料が中間加工原材料である場合、製造地表示(「〇〇製造」と表示)をしてください。

(原原-52) 業務用加工食品では、原産国名及び原料原産地名について、どこに表示を行えばよいのですか。

(答)

- 1 業務用加工食品の取引では、原産国名及び原料原産地名については、容器包装に限らず、送り状、納品書等又は規格書等に表示することができます。

- 2 なお、規格書等へ表示する場合には、容器包装、送り状又は納品書等において、発送、納品された製品が、どの規格書等に基づいているのかを参照できるようにすることが必要です。
- 3 このように、業務用加工食品の義務表示事項を容器包装に限らず、送り状、納品書等又は規格書等に表示することを認めています。食品表示基準第 13 条第 2 号で規定している事項にあっては、容器包装に表示することを義務付けられているため、これらに従い表示しなければなりません。

(原原-63) 施行の際、製造所又は加工所で製造過程にあって、経過措置期間後に製造を完了する製品も対象になりますか。

(答)

- 1 食品表示基準の一部を改正する内閣府令の施行の際に加工食品の製造所又は加工所で製造過程にあり、平成 34 年 4 月 1 日以降に製造を完了、販売する製品は対象とならず、改正前後のいずれの規定によっても表示を行うことができます。具体的には、酒類、果実酢等を想定しています。
- 2 例えば、施行の際に製造所で熟成しているウイスキーについては、原料原産地表示は不要です。また、このウイスキーを他のウイスキーとブレンドした場合も、原料原産地表示は不要です。