



熊本県食品表示ウォッチャー講習会

熊本県くらしの安全推進課



皆さん、こんにちは！

本日は、熊本県食品表示ウォッチャー講習会を受講いただき誠にありがとうございます。

食品表示の知識がない方にも、できるだけ分かりやすくお話していきますので、最後までよろしくお願いします。



では・・・

早速ですが、皆さんに質問です。

皆さんは、食品を買うとき、何を基準に選んでいますか？

やっぱり・・・
値段は重要よね！

カロリーも気になるわ！

確かに。
どちらも食品を選ぶうえで
大切な情報ですね。



では、例えば・・・

「明日のお弁当に入りたいけど、いつまで食べられるかな？」

「冷蔵庫に入れて保管した方がいいのかな？」

と、気にしたことはありませんか？

それは、もちろん！
ちゃんと確認します！



冷蔵庫に入れておこう



明日まで
持つかな？



そうですね！
では、それをどのように確認していますか？

えーと・・・
確か・・・ ラベルとか
箱の裏に書いてあるような・・・

それは、このようなものでしょうか？



名称	鶏のから揚げ
原材料名	鶏肉(熊本県産)、小麦、卵、しょうゆ、にんにく、植物油脂 ／調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・卵・鶏肉・大豆を含む)
内容量	500g
消費期限	○年○月○日
保存方法	常温で保存
製造者	熊本 花子 熊本市中央区水前寺6-18-1

そう！
これこれ！



これは、
鶏のから揚げのパックに
貼られているラベルです。

これを・・・

食品表示 といいます！



名称	鶏のから揚げ
原材料名	鶏肉(熊本県産)、小麦、卵、しょうゆ、にんにく、植物油脂 /調味料(アミノ酸等)、 <u>(一部に小麦・卵・鶏肉・大豆を含む)</u>
内容量	500g
消費期限	〇年〇月〇日
保存方法	常温で保存
製造者	熊本 花子 熊本市中央区水前寺6-18-1

もしも、この表示がなかったら、
どんな原材料を使っているのか、
どんな保管をして、いつまで食べられるのか
分かりませんか？

例えば、
食品表示の項目には、「アレルギー」もあります。
食物アレルギー疾患を持っている人にとっては、
アレルギーに関する情報は大変重要ですよね！



確かに！



食品表示とは・・・

食品表示法 という法律に基づいて

表示が必要な事項が定められています。

アレルギーは安全を、原産地表示などは安心を担保するための表示項目など・・・

皆さんの**安全安心のため**に、

皆さんが、食品を選ぶときに必要な情報を提供するためにあるのです！



食品表示の重要性は、お分かりいただけましたか？

そこで、皆さんには、

食品表示ウォッチャー として、

普段の買い物の中で、食品表示が適正に行われているかを
モニタリングしていただきたいのです。



なるほどー・・・

でも・・・
何を見ればいいの？



実は、食品表示は、**食品によって表示事項が違います。**
また、同じ肉や魚でも、パック詰めされているものと、
されていないもので、必要な表示事項が違います。



えー・・・
なんだか難しそう・・・



そうですね・・・

なので、今回、
皆さんがモニタリング活動をする際に
できるだけ分かりやすく簡単にチェックできるよう

食品表示ウォッチャー活動用チェックリスト
を作成しました！



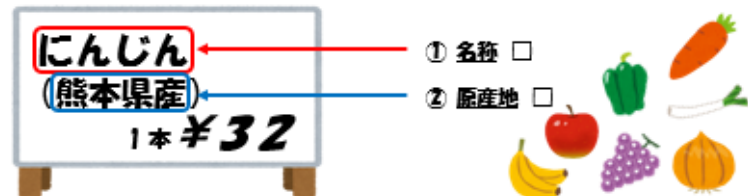
チェックリストって
どんなの？



食品表示ウォッチャー活動用チェックリスト

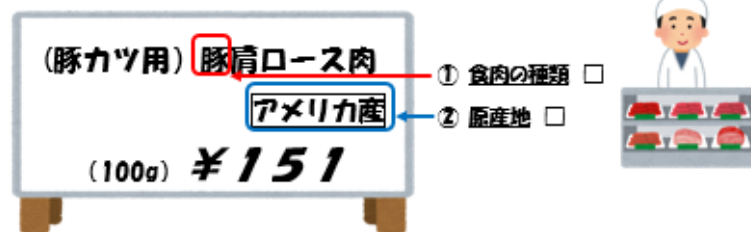
↓ 代表的な例 ↓ ※食品の種類や販売方法等により異なる場合があります

【農産物】



【畜産物】

《パック詰めされていないもの》……精肉店など



【畜産物】

《パック詰めされているもの》……スーパーマーケットなど



⚠ 気になる表示を見かけたら・・・

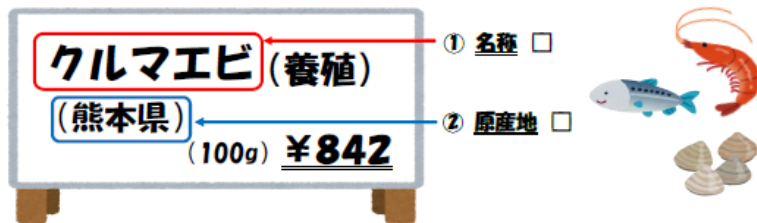
【熊本県くらしの安全推進課】まで御連絡ください！

TEL:096-333-2290、096-387-5558 FAX:096-382-7403
e-mail:anzensushin@pref.kumamoto.lg.jp



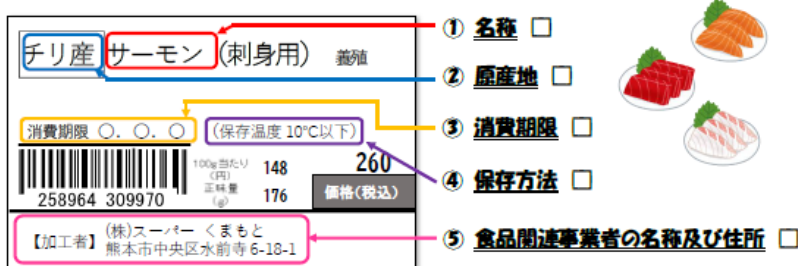
【水産物】

《パック詰めされていないもの》……鮮魚店など



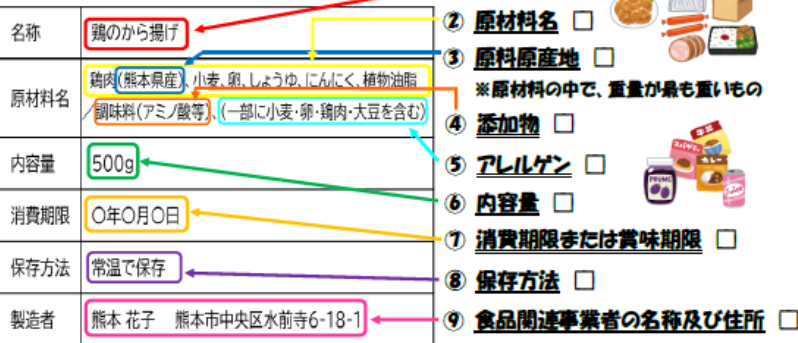
【水産物】

《パック詰めされているもの》……スーパーマーケットなど



※切り身・むき身以外（丸のままの状態）の場合は、③、④、⑤は不要

【加工食品】



※インスタ加工（店内製造）の場合は、②、③、④、⑥は不要

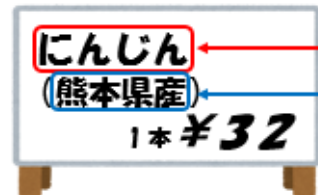
これが
チェックリストです！



食品表示ウォッチャー活動用チェックリスト

↓代表的な例↓ ※食品の種類や販売方法等により異なる場合があります

【農産物】



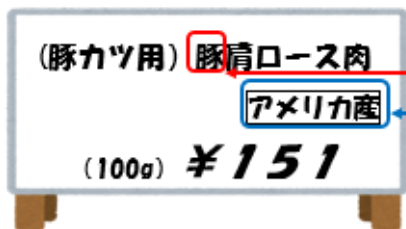
① 名称 ☐

② 原産地 ☐



【畜産物】

《パック詰めされていないもの》……精肉店など



① 食肉の種類 ☐

② 原産地 ☐

【畜産物】

《パック詰めされているもの》……スーパーマーケットなど



① 食肉の種類 ☐

② 原産地 ☐

③ 消費期限 ☐

④ 保存方法 ☐

⑤ 内容量 ☐

⑥ 食品関連事業者の名称及び住所 ☐



気になる表示を見かけたら・・・

【熊本県くらしの安全推進課】まで御連絡ください！

TEL:096-333-2290、096-387-5558 FAX:096-382-7403
e-mail:anzensushin@pref.kumamoto.lg.jp



【水産物】

チェックリストは、

【農産物】

【畜産物（パック詰めされていないもの）】

【畜産物（パック詰めされているもの）】

【水産物（パック詰めされていないもの）】

【水産物（パック詰めされているもの）】

【加工食品】

の6つに分けています。

では、早速、代表的な例を見ながら
順番に説明していきますね。

保存方法

製造者

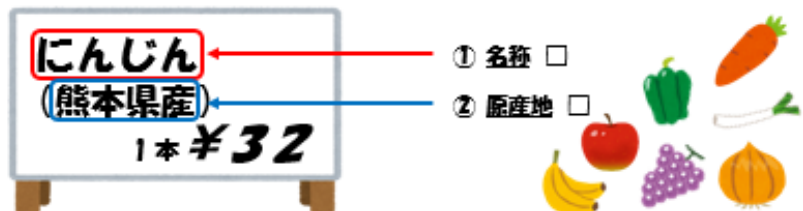
※インスタ加工（店内製造）の場合は、②、③、④、⑥は不要



食品表示ウォッチャー活動用チェックリスト

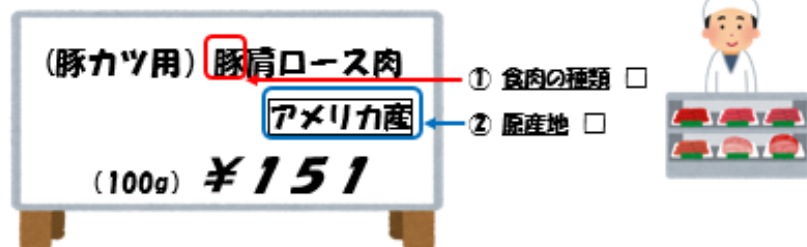
↓ 代表的な例 ↓ ※食品の種類や販売方法等により異なる場合があります

【農産物】



【畜産物】

《パック詰めされていないもの》……精肉店など



【畜産物】

《パック詰めされているもの》……スーパーマーケットなど



💡 気になる表示を見かけたら・・・

【熊本県くらしの安全推進課】まで御連絡ください！

TEL:096-333-2290、096-387-5558 FAX:096-382-7403

e-mail:anzensuishin@pref.kumamoto.lg.jp

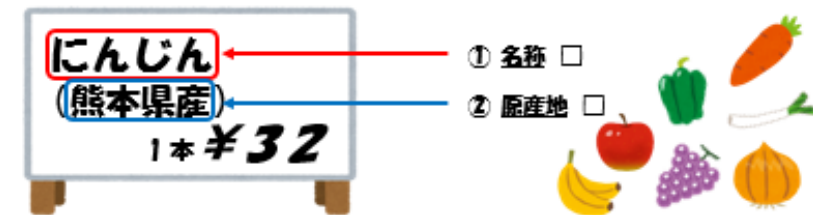
【農産物】



食品表示ウォッチャー活動用チェックリスト

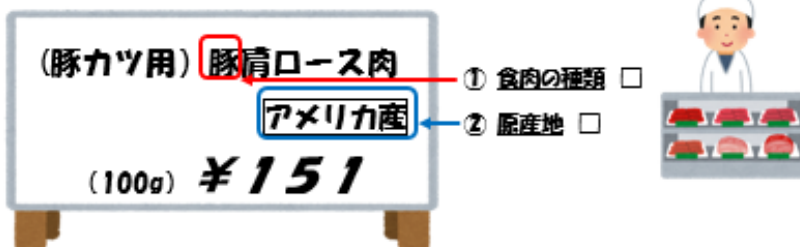
↓ 代表的な例 ↓ ※食品の種類や販売方法等により異なる場合があります

【農産物】



【畜産物】

《パック詰めされていないもの》……精肉店など



【畜産物】

《パック詰めされているもの》……スーパーマーケットなど



💡 気になる表示を見かけたら・・・

【熊本県くらしの安全推進課】まで御連絡ください！

TEL:096-333-2290、096-387-5558 FAX:096-382-7403

e-mail:anzensuishin@pref.kumamoto.lg.jp



まずは、【農産物】です。

野菜や果物などが、これに当てはまります。

農産物で必要な表示事項は、**2項目**です。

では、1つずつ見ていきましょう。



まずは、①**名称** です。

「これが何なのか」

分からないと困りますよね。

ほうれん草と小松菜、小ネギとニラ・・・

パッと見てすぐに見分けがつかないものはありませんか？

名称は、食品を選ぶうえで、まず、大切な事項ですね。

①

にんじん

(熊本県産)

1本 **¥32**



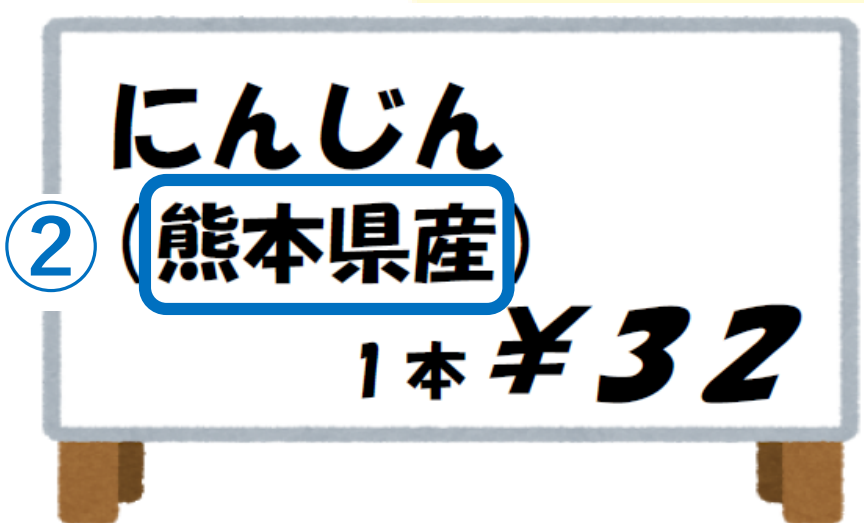
つぎは、②**原産地** です。

食品を選ぶときに、国産か輸入品か気になりますか？

生鮮食品の輸入の増加及び原産地の多様化等により、
原産地表示の充実・強化を求める消費者からの声が強まったことから
すべての生鮮食品 に原産地表示が義務付けられています。

食品を選ぶうえで、原産地は必要な事項ですね。

以上の2項目が、
農産物に必要な表示事項になります。

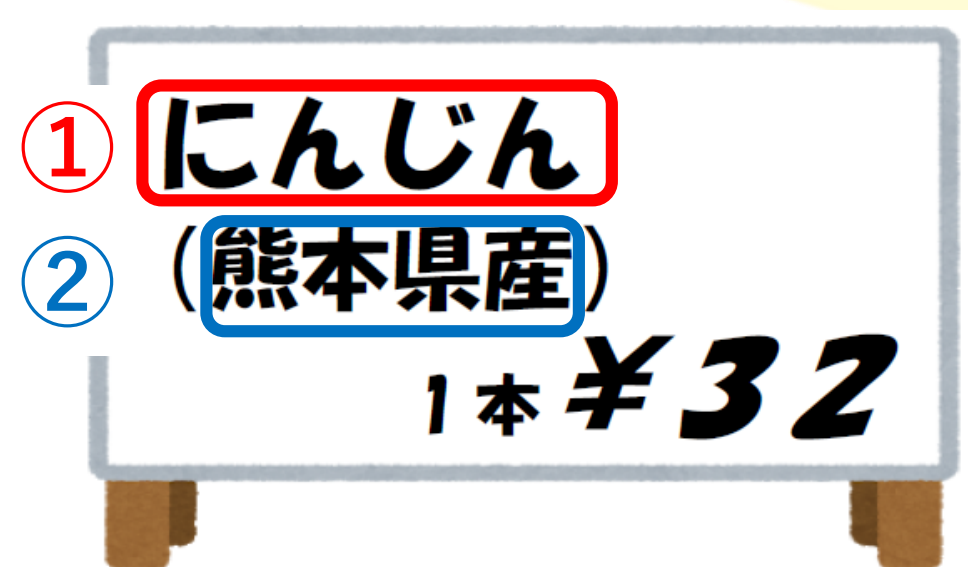


それでは、【農産物】のおさらいをしましょう。

【農産物】に必要な事項は・・・

①名称と②原産地と、なります。

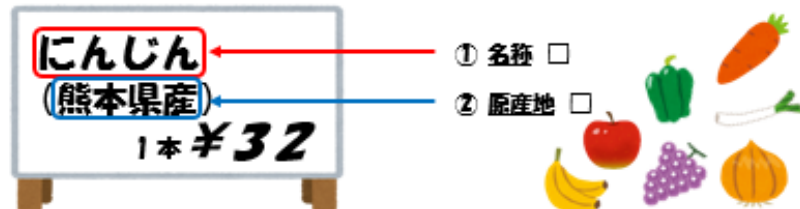
スーパーなどでお買い物をする際には、ポップなどで表示されているか確認してみてください。



食品表示ウォッチャー活動用チェックリスト

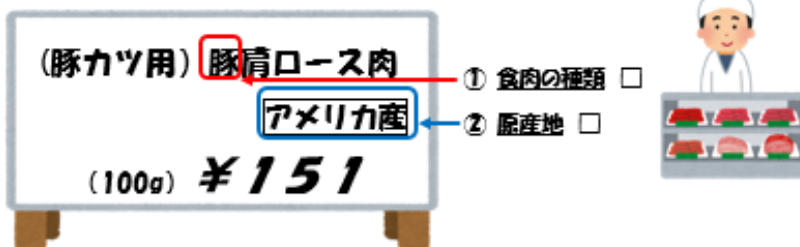
↓代表的な例↓ ※食品の種類や販売方法等により異なる場合があります

【農産物】



【畜産物】

《パック詰めされていないもの》……精肉店など



【畜産物】

《パック詰めされているもの》……スーパーマーケットなど



💡気になる表示を見かけたら・・・

【熊本県くらしの安全推進課】まで御連絡ください！

TEL:096-333-2290、096-387-5558 FAX:096-382-7403

e-mail:anzensuishin@pref.kumamoto.lg.jp

つぎは、【畜産物】です。

牛肉や豚肉などの食肉等が、これに当てはまります。

畜産物については、

パック詰めされているもの、されていないもので必要な表示事項が違います。

では、

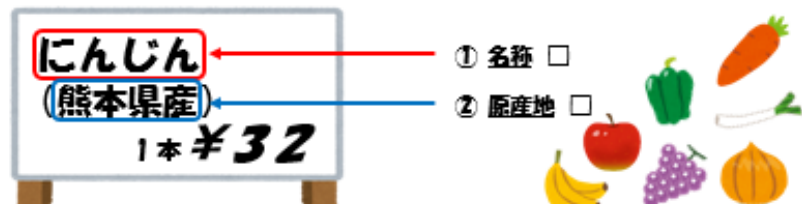
順番に見ていきましょう。



食品表示ウォッチャー活動用チェックリスト

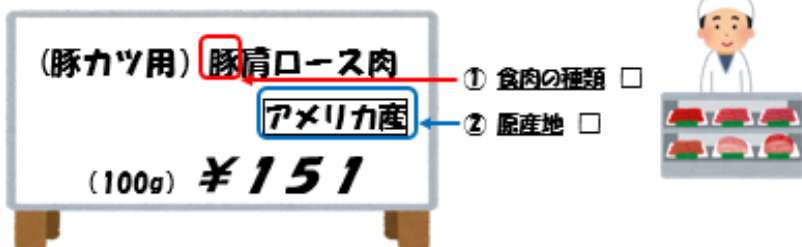
↓ 代表的な例 ↓ ※食品の種類や販売方法等により異なる場合があります

【農産物】



【畜産物】

《パック詰めされていないもの》……精肉店など



【畜産物】

《パック詰めされているもの》……スーパーマーケットなど



💡 気になる表示を見かけたら・・・

【熊本県くらしの安全推進課】まで御連絡ください！

TEL:096-333-2290、096-387-5558 FAX:096-382-7403

e-mail:anzensuishin@pref.kumamoto.lg.jp



【畜産物】

《パック詰めされていないもの》



まずは、「パック詰めされていない畜産物」について見ていきましょう。

精肉店などで販売されている食肉が、これに当てはまります。

必要な事項は、①**食肉の種類**と②**原産地**です。

【農産物】と同じ内容となります。

並んでいるお肉の前に、この2項目が表示してあるか確認してみてください。

①

(豚カツ用) **豚**肩ロース肉

②

アメリカ産

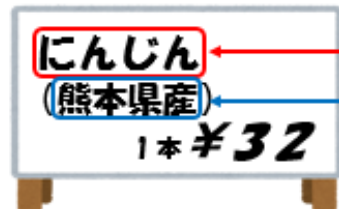
(100g) **¥151**



食品表示ウォッチャー活動用チェックリスト

↓ 代表的な例 ↓ ※食品の種類や販売方法等により異なる場合があります

【農産物】



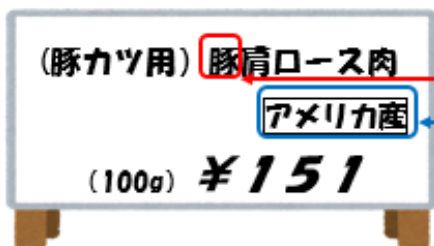
① 名称 ☐

② 原産地 ☐



【畜産物】

《パック詰めされていないもの》……精肉店など



① 食肉の種類 ☐

② 原産地 ☐



【畜産物】

《パック詰めされているもの》……スーパーマーケットなど



① 食肉の種類 ☐

② 原産地 ☐

③ 消費期限 ☐

④ 保存方法 ☐

⑤ 内容量 ☐

⑥ 食品関連事業者の名称及び住所 ☐



💡 気になる表示を見かけたら・・・

【熊本県くらしの安全推進課】まで御連絡ください！

TEL:096-333-2290、096-387-5558 FAX:096-382-7403

e-mail:anzensuishin@pref.kumamoto.lg.jp



【畜産物】

《パック詰めされているもの》



つぎは、「パック詰めされている畜産物」について見ていきましょう。

スーパーで買い物をするとき、お肉のパックに、このようなラベルが貼ってありますよね？

パック詰めされている畜産物で必要な表示事項は、**6項目**です。
パック詰めされていないものよりも多いですね。

では、順番に見ていきましょう。



国産牛肉ヒレステーキ	
個体識別番号 0123456789	消費期限 ○.○.○ (4℃で保存)
 258964 309970	100g当たり 997 (円) 正味量 200 (g)
1994 販売価格	
【加工者】 (株)スーパー くまもと 熊本市中央区水前寺6-18-1	

まずは、①食肉の種類と②原産地です。

これは、「パック詰めされていない畜産物」と同じです。

「これが何のお肉か」という情報はもちろん重要で、
「国産なのか輸入品なのか」という情報も、

食品を選ぶうえで重要なものですね。

② ①

国産牛肉ヒレステーキ

個体識別番号
0123456789

消費期限 ○.○.○ (4℃で保存)



100g当たり
(円) 997
正味量
(g) 200

1994
販売価格

【加工者】 (株)スーパー くまもと
熊本市中央区水前寺6-18-1



つぎは、③消費期限です。

「いつまで食べれるか」は、とても重要な情報です。
まとめ買いをするときに、よくチェックする事項ですね。

消費期限とは、保存方法を遵守したうえで、
食品を安全に食べられる期限を言います。

ちなみに・・・

この期限は、未開封の場合
ですので、ご注意ください！



国産牛肉ヒレステーキ

個体識別番号
0123456789

③

消費期限 〇.〇.〇 (4℃で保存)



100g当たり
(円) 997
正味量
(g) 200

1994
販売価格

【加工者】 (株)スーパー くまもと
熊本市中央区水前寺6-18-1

つづいて、④保存方法です。

「食品を購入してから食べるまでの間、どのように保管すればいいのか」
保存方法を間違えると、**食品の劣化**や**食中毒**につながる可能性
もあるので、とても重要な情報ですね。

ちなみに・・・

この保存方法も、**未開封の場合**
となりますのでお忘れなく！



国産牛肉ヒレステーキ	
個体識別番号 0123456789	消費期限 ○.○.○
 258964 309970	100g当たり (円) 997 正味量 (g) 200
④ (4°Cで保存)	
1994 販売価格	
【加工者】 (株)スーパー くまもと 熊本市中央区水前寺6-18-1	

つぎは、⑤**内容量** です。

「どのくらいの量が入っているのか」

例えば、レシピどおりに料理を作る際に、必要な量を
購入したいときなどに必要な情報ですね。

ちなみに・・・

この内容量は、**食品表示法**および
計量法 に基づいて
表示が義務付けられています。



国産牛肉ヒレステーキ

個体識別番号
0123456789

消費期限 ○.○.○ (4℃で保存)



258964 309970

⑤

100g 当たり
(円) 997

正味量
(g) 200

1994

販売価格

【加工者】 (株)スーパー くまもと
熊本市中央区水前寺6-18-1

最後は、

⑥食品関連事業者の名称及び住所です。

ここで言う「加工者」とは、**表示責任者**であり、
その名のとおり、**この食品表示に責任を持つ者**です。

購入した食品の表示内容に疑問がある場合、
どこに聞けばいいのか分からないと困りますよね？

その際の **問合せ先** と考えると
よいでしょう。

以上6項目が、
「パック詰めされている畜産物」
で必要な事項になります。



国産牛肉ヒレステーキ

個体識別番号
0123456789

消費期限 ○.○.○ (4℃で保存)



100g当たり 997
(円)
正味量 200
(g)

1994
販売価格

6

【加工者】 (株)スーパー くまもと
熊本市中央区水前寺6-18-1

それでは、【畜産物】のおさらいをしましょう。

「パック詰めされていないもの」に必要な事項は・・・

①食肉の種類 ②原産地

「パック詰めされているもの」に必要な事項は・・・

①食肉の種類 ②原産地 ③消費期限 ④保存方法 ⑤内容量
⑥食品関連事業者の名称及び所在地 と、なります。

《パック詰めされているもの》

② ①

国産牛肉ヒレステーキ

④

③ 消費期限 〇.〇.〇 (4℃で保存)

⑤ 100g当たり 997 (円) 1994 正味量 200 (g) 販売価格

⑥ 58964 309970

【加工者】 (株)スーパー くまもと 熊本市中央区水前寺6-18-1

《パック詰めされていないもの》

①

(豚カツ用) 豚肩ロース肉

② アメリカ産

(100g) ￥151



【水産物】

《パック詰めされていないもの》……鮮魚店など

クルマエビ (養殖) (熊本県) (100g) ¥842
--

① 名称 ☐

② 原産地 ☐



【水産物】

《パック詰めされているもの》……スーパーマーケットなど

チリ産 サーモン (刺身用) 養殖 消費期限 ○.○.○ (保存温度 10℃以下) 258964 309970 100g当たり 148 260 258964 309970 176 価格(税込) 【加工者】(株)スーパー くまもと 熊本市中央区水前寺 6-18-1

① 名称 ☐

② 原産地 ☐

③ 消費期限 ☐

④ 保存方法 ☐

⑤ 食品関連事業者の名称及び住所 ☐



※切り身・むき身以外（丸のままの状態）の場合は、③、④、⑤は不要

【加工食品】

名称	鶏のから揚げ
原材料名	鶏肉(熊本県産)、小麦、卵、しょうゆ、にんにく、植物油、調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・卵・鶏肉・大豆を含む)
内容量	500g
消費期限	○年○月○日
保存方法	常温で保存
製造者	熊本 花子 熊本市中央区水前寺 6-18-1

① 名称 ☐

② 原材料名 ☐

③ 原料原産地 ☐

④ 添加物 ☐

⑤ アレルゲン ☐

⑥ 内容量 ☐

⑦ 消費期限または賞味期限 ☐

⑧ 保存方法 ☐

⑨ 食品関連事業者の名称及び住所 ☐



※原材料の中で、重量が最も重いもの



※インスタ加工（店内製造）の場合は、②、③、④、⑥は不要

つぎは、【水産物】です。

魚や貝などの魚介類が、これに当てはまります。

水産物についても、

パック詰めされているものと、されていないもので
必要な表示事項が違います。



【水産物】

《パック詰めされていないもの》……鮮魚店など

クルマエビ (養殖) (熊本県) (100g) ￥842

① 名称 ☐

② 原産地 ☐



【水産物】

《パック詰めされているもの》……スーパーマーケットなど

チリ産 サーモン (刺身用) 養殖 消費期限 〇. 〇. 〇 (保存温度 10℃以下) 100g当たり (円) 148 260 258964 309970 176 価格(税込) 【加工者】 (株)スーパー くまもと 熊本市中央区水前寺 6-18-1
--

① 名称 ☐

② 原産地 ☐

③ 消費期限 ☐

④ 保存方法 ☐

⑤ 食品関連事業者の名称及び住所 ☐



※切り身・むき身以外（丸のままの状態）の場合は、③、④、⑤は不要

【加工食品】

名称	鶏のから揚げ
原材料名	鶏肉(熊本県産)、小麦、卵、しょうゆ、にんにく、植物油脂、調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・卵・鶏肉・大豆を含む)
内容量	500g
消費期限	〇年〇月〇日
保存方法	常温で保存
製造者	熊本 花子 熊本市中央区水前寺 6-18-1

① 名称 ☐

② 原材料名 ☐

③ 原料原産地 ☐

※原材料の中で、重量が最も重いもの

④ 添加物 ☐

⑤ アレルゲン ☐

⑥ 内容量 ☐

⑦ 消費期限または賞味期限 ☐

⑧ 保存方法 ☐

⑨ 食品関連事業者の名称及び住所 ☐



※インストア加工（店内製造）の場合は、②、③、④、⑥は不要

【水産物】

《パック詰めされていないもの》



まず、「パック詰めされていない水産物」
について見ていきましょう。

鮮魚店などで販売されている魚介類が、これに当てはまります。

必要な事項は、①名称と②原産地です。

「パック詰めされていない畜産物」と同じ事項ですね。

鮮魚店でお買い物をする際には、ポップなどで
表示されているか確認してみてください。

① **クルマエビ** (養殖)
② **(熊本県)**
(100g) **¥842**



【水産物】

《パック詰めされていないもの》……鮮魚店など

① 名称 ☐	② 原産地 ☐
③ 消費期限 ☐	④ 保存方法 ☐
⑤ 食品関連事業者の名称及び住所 ☐	

クルマエビ (養殖)
(熊本県)
(100g) ￥842



【水産物】

《パック詰めされているもの》……スーパーマーケットなど

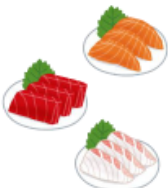
① 名称 ☐	② 原産地 ☐
③ 消費期限 ☐	④ 保存方法 ☐
⑤ 食品関連事業者の名称及び住所 ☐	

チリ産 サーモン (刺身用) 養殖

消費期限 〇. 〇. 〇 (保存温度 10℃以下)

258964 309970 100g当たり 148 260 価格(税込)

【加工者】 (株)スーパー くまもと
熊本市中央区水前寺 6-18-1



※切り身・むき身以外（丸のままの状態）の場合は、③、④、⑤は不要

【加工食品】

① 名称 ☐	② 原材料名 ☐
③ 原料原産地 ☐	④ 添加物 ☐
⑤ アレルゲン ☐	⑥ 内容量 ☐
⑦ 消費期限または賞味期限 ☐	⑧ 保存方法 ☐
⑨ 食品関連事業者の名称及び住所 ☐	

名称 鶏のから揚げ

原材料名 鶏肉(熊本県産)、小麦、卵、しょうゆ、にんにく、植物油、調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・卵・鶏肉・大豆を含む)

内容量 500g

消費期限 〇年〇月〇日

保存方法 常温で保存

製造者 熊本 花子 熊本市中央区水前寺 6-18-1



※インストア加工（店内製造）の場合は、②、③、④、⑥は不要

【水産物】

《パック詰めされているもの》



つづいて、「パック詰めされている水産物」です。
必要な表示事項は、**5項目**です。

- ①名称 ②原産地 ③消費期限 ④保存方法
⑤加工者の名称及び所在地 となります。

各事項についての説明は、基本的に
「パック詰めされている畜産物」
と同じなので省略します。



②	①		
チリ産	サーモン	(刺身用)	養殖
③	消費期限	〇. 〇. 〇	④ (保存温度 10℃以下)
8964 309970		100g当たり (円) 正味量 (g)	148 176
		260	価格(税込)
【加工者】 (株)スーパー くまもと 熊本市中央区水前寺 6-18-1			

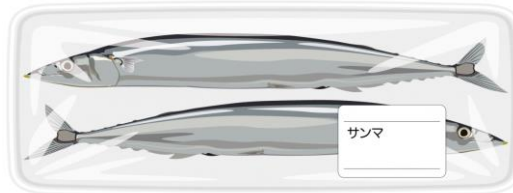
ちなみに・・・

パック詰めの場合でも、**切り身・むき身以外**
いわゆる**丸のままの状態**で販売されているものについては、
③消費期限、④保存方法、⑤加工者の名称及び所在地
は、**不要**となります。

つまり、パック詰めされていないものと同じく、
必要な表示事項は、**①名称** と **②原産地** となります。

《丸のままの状態
必要な事項》

②	①	
チリ産	サーモン	(刺身用) 養殖
消費期限 ○. ○. ○ (保存温度 10℃以下)		
		
258964 309970	100g当たり (円) 148 正味量 (g) 176	260 価格(税込)
【加工者】 (株)スーパー くもと 熊本市中央区水前寺 6-18-1		



※**切り身・むき身以外 (丸のままの状態)** の場合は、**③、④、⑤は不要**

それでは、【水産物】のおさらいをしましょう。

「パック詰めされていないもの」に必要な表示事項は・・・

①名称 ②原産地

「パック詰めされているもの」に必要な表示事項は・・・

①名称 ②原産地 ③消費期限 ④保存方法 ⑤加工者の名称及び所在地

《パック詰めされているもの》

と、なります。

② ①

チリ産 サーモン (刺身用) 養殖

③ ④

消費期限 ○. ○. ○ (保存温度 10℃以下)

258964 309970 100g当たり (円) 148 260
正味量 (g) 176 価格(税込)

⑤

【加工者】 (株)スーパー くまもと
熊本市中央区水前寺 6-18-1

《パック詰めされていないもの》

① クルマエビ

② (熊本県)

(100g) ￥842



※切り身・むき身以外（丸のままの状態）の場合は、③、④、⑤は不要

【水産物】

《パック詰めされていないもの》……鮮魚店など

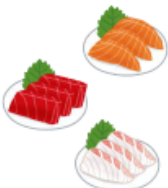
クルマエビ (養殖) (熊本県) (100g) ￥842	① 名称 ☐ ② 原産地 ☐
--	---



【水産物】

《パック詰めされているもの》……スーパーマーケットなど

チリ産 サーモン (刺身用) 養殖 消費期限 〇. 〇. 〇 (保存温度 10℃以下) 100g当たり 148 260 258964 309970 176 価格(税込) 【加工者】 (株)スーパー くまもと 熊本市中央区水前寺 6-18-1	① 名称 ☐ ② 原産地 ☐ ③ 消費期限 ☐ ④ 保存方法 ☐ ⑤ 食品関連事業者の名称及び住所 ☐
---	--



※切り身・むき身以外 (丸のままの状態) の場合は、③、④、⑤は不要

【加工食品】

鶏のから揚げ 鶏肉 (熊本県産)、小麦、卵、しょうゆ、にんにく、植物油、調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・卵・鶏肉・大豆を含む) 500g 〇年〇月〇日 常温で保存 熊本 花子 熊本市中央区水前寺 6-18-1	① 名称 ☐ ② 原材料名 ☐ ③ 原料原産地 ☐ ④ 添加物 ☐ ⑤ アレルゲン ☐ ⑥ 内容量 ☐ ⑦ 消費期限または賞味期限 ☐ ⑧ 保存方法 ☐ ⑨ 食品関連事業者の名称及び住所 ☐
---	--



※インストア加工 (店内製造) の場合は、②、③、④、⑥は不要

【加工食品】



【水産物】

《パック詰めされていないもの》……鮮魚店など

① 名称 ☐	クルマエビ (養殖)
② 原産地 ☐	(熊本県)
	(100g) ￥842



【水産物】

《パック詰めされているもの》……スーパーマーケットなど

① 名称 ☐	チリ産 サーモン (刺身用) 養殖
② 原産地 ☐	
③ 消費期限 ☐	消費期限 〇. 〇. 〇 (保存温度 10℃以下)
④ 保存方法 ☐	
⑤ 食品関連事業者の名称及び住所 ☐	【加工者】 (株)スーパー くまもと 熊本市中央区水前寺 6-18-1



※切り身・むき身以外（丸のままの状態）の場合は、③、④、⑤は不要

【加工食品】

名称	鶏のから揚げ	① 名称 ☐
原材料名	鶏肉(熊本県産)、小麦、卵、しょうゆ、にんにく、植物油脂、調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・卵・鶏肉・大豆を含む)	② 原材料名 ☐
内容量	500g	③ 原料原産地 ☐
消費期限	〇年〇月〇日	④ 添加物 ☐
保存方法	常温で保存	⑤ アレルゲン ☐
製造者	熊本 花子 熊本市中央区水前寺6-18-1	⑥ 内容量 ☐
		⑦ 消費期限または賞味期限 ☐
		⑧ 保存方法 ☐
		⑨ 食品関連事業者の名称及び住所 ☐



※インスタ加工（店内製造）の場合は、②、③、④、⑥は不要

最後は、【加工食品】です。

弁当やレトルト食品、お菓子、缶詰など
生鮮食品以外のものがこれに当てはまります。

加工食品に必要な表示事項は、
9 項目です。

生鮮食品よりも表示事項が多いのは、
複数の原材料を使用しているからです。

重複する項目もありますが、
おさらいも兼ねて
1つずつ見ていきましょう。



まずは、**①名称** です。
すべての食品に共通する大切な事項ですね。

ちなみに・・・

食品表示における名称は、**商品名とは異なります。**

例えば、シュークリームの名称に「シェフのオススメシュー」と記載してあっても、これが何なのか分からないですよね？

この場合の正しい表示は、
「シュークリーム」または「洋菓子」です。

だれが見ても分かる一般的な名称を
表示しなければなりません。



名称	① 鶏のから揚げ
原材料名	鶏肉(熊本県産)、小麦、卵、 ／調味料(アミノ酸等)、(一部)
内容量	500g
消費期限	○年○月○日
保存方法	常温で保存
製造者	熊本 花子 熊本市中央区水前寺6-18-1

つぎは、②**原材料名** です。

「どんな原材料を使用しているのか？」
食品を選ぶうえで、とても大切な情報ですね。

ちなみに・・・

原材料は、使用した割合が

多い順に記載されています。

名称	鶏のから揚げ
② 原材料名	鶏肉(熊本県産)、小麦、卵、しょうゆ、にんにく、植物油脂 ／調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・卵・鶏肉・大豆を含む)
内容量	500g
消費期限	○年○月○日



名称	鶏のから揚げ
原材料名	③ 鶏肉(熊本県産)、小麦、卵 ／調味料(アミノ酸)
内容量	500g
消費期限	○年○
保存方法	常温で
製造者	熊本 花

つづいて、③**原料原産地**です。

令和4年4月1日から、**すべての加工食品**について
原料原産地表示が義務付けられます。

(※令和4年3月31日までは、猶予期間になっています。)

簡単に説明しますと、
「原材料の中で**一番重いもの**(一番初めに記載されている原材料)の
原産地または製造地を表示しなければならない」ということです。

チェックリストの例のように、
一番初めに記載されている原材料の次に()書きで
国産、熊本県産、アメリカ産、国内製造、タイ製造
などと記載されているか確認してください。

※新しい原料原産地制度については、
県ホームページに講習動画を掲載していますので、ぜひご覧ください



つぎは、④**添加物** です。

食品に香りをつけたり、長持ちさせたり大切な役割を果たしている食品添加物ですが、どんな添加物が使われているのか気になる方もいますよね？

個別に添加物の欄を設けてある場合もありますが、ほとんどが、原材料名の中に表示されています。

その場合は、**原材料のあとに改行**するか、**チェックリストの例のように原材料のあとに／（スラッシュ）**で区切って使用している添加物を記載するようになっていきますのでチェックしてみてくださいね。

名称	鶏のから揚げ
原材料名	鶏肉(熊本県産)、小麦、 ④調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦)
内容量	500g



つづいて、**⑤アレルギー**です。

食物アレルギー疾患のある方には、非常に重要な事項ですね。
食べても安全な食品を選ぶために、正確な情報の提供が求められます。

表示の例としては以下の2つです。

①**原材料の直後**に()書きで「**〇〇を含む**」と記載する方法

【例】しょうゆ（大豆を含む）

②**原材料の最後**に()書きで「**一部に〇〇を含む**」と記載する方法

【例】～、（一部に大豆を含む） ※チェックリスト参照

ちなみに・・・

添加物に含まれる場合は、「**〇〇由来**」となります。

名称	鶏のから揚げ
原材料名	鶏肉(熊本県産)、小麦、卵、しょうゆ、にんにく、植物油脂 ⑤ ／調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・卵・鶏肉・大豆を含む)



つぎは、⑥**内容量**です。

パック詰めの畜産物のところでも説明しましたが、「どのくらいの量が入っているのか」という情報は、加工食品についても重要です。

g、k g、m l、L、個など **単位**が明記してあるかもチェックポイントです！

ちなみに・・・

透明の容器に入っている場合など、**外見から内容量が分かるもの**には、**表示不要**となります。



名称	鶏のから揚げ
原材料名	鶏肉(熊本県産)、 ／調味料(アミノ酸)
内容量 ⑥	500g
消費期限	○年○月○日
保存方法	常温で保存
製造者	熊本 花子 熊本市中央区水前寺6-18-1

つづいて、

⑦消費期限または賞味期限 です。

ちなみに・・・

消費期限と賞味期限の違いはご存知ですか？

消費期限＝ 食品を**安全に**食べることができる期限で
期限を過ぎたら**食べてはいけません**。

賞味期限＝ 食品を**おいしく**食べることができる期限で
期限を過ぎても、**すぐに食べられなくなる**
わけではありません。

どちらの場合も、

未開封の状態で、**正しい保存方法**で保存した場合
の期限になりますのでご注意ください！

名称	鶏
原材料名	鶏肉 ／調味料
内容量	500g
消費期限	⑦ ○年○月○日
保存方法	常温で保存



つぎは、⑧保存方法です。

未開封の食品を、賞味期限まで保存するための方法になります。

食品の劣化や、食中毒を防ぐためにも、きちんと確認しておきたい事項ですね。

ちなみに・・・

開封後の保存方法は、

「使用上の注意 開封後は冷蔵庫に保存し、
お早めにお召し上がりください。」

など、保存方法とは別に一括表示の外に
記載されていることもありますので
確認してみてください。



名称	
原材料名	乳 ／調
内容量	500g
消費期限	○年○月○日
⑧ 保存方法	常温で保存
製造者	熊本 花子 熊本市中央区水前寺6-18-1

最後は、⑨食品関連事業者の名称及び住所です。

表示責任者であり、表示内容に疑問がある場合の
問い合わせ先ですね。

ちなみに・・・

この表示責任者は、

「販売者」、「製造者」、「加工者」、「輸入者」

などと表示されます。

いずれにしても、この食品の内容を最も把握
している者が、ここに記載されています。

名称	
原材料名	
内容量	500g
消費期限	○年○月○日
保存方法	常温で保存
製造者⑨	熊本 花子 熊本市中央区水前寺6-18-1





ちなみに・・・

加工食品でも、**インスタ加工**
(スーパーマーケットのバックヤード等で製造)
のものを販売する場合は、

②原材料名、③原料原産地、④添加物、⑥内容量は、**表示不要**となります。

それでも、
アレルギーや消費期限、保存方法
など、**安全性を確保するために必要な
表示事項は省略できません。**



《インスタ加工に必要な事項》

名称	① 鶏のから揚げ
原材料名	鶏肉(熊本県産)、小麦、卵、しょうゆ、にんにく、植物油脂 ⑤ /調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・卵・鶏肉・大豆を含む)
内容量	500g
消費期限	⑦ 〇年〇月〇日
保存方法	⑧ 常温で保存
製造者	⑨ 熊本 花子 熊本市中央区水前寺6-18-1

※**インスタ加工(店内製造)**の場合は、②、③、④、⑥は不要

【加工食品】

名称	① 鶏のから揚げ
原材料名	② ③ 鶏肉（熊本県産）、小麦、卵、しょうゆ、にんにく、植物油脂 ④ ⑤ 調味料（アミノ酸等）、（一部に小麦・卵・鶏肉・大豆を含む）
内容量	⑥ 500g
消費期限	⑦ 〇年〇月〇日
保存方法	⑧ 常温で保存
製造者	⑨ 熊本 花子 熊本市中央区水前寺6-18-1

それでは、
【加工食品】のおさらいをしましょう。

加工食品に必要な事項は・・・

- ①名称 ②原材料名 ③原料原産地
- ④添加物 ⑤アレルギー ⑥内容量
- ⑦消費期限または賞味期限
- ⑧保存方法
- ⑨食品関連事業者の名称及び所在地
と、なります。



※インストア加工（店内製造）の場合は、②、③、④、⑥は不要

いかがでしたか？
食品ごとに必要な表示がありましたね。
モニタリング活動の際には、ぜひチェックリストをご活用ください！

要するに・・・
チェックリストを参考に
正しく表示されているか確認することね！



もしも
表示漏れとか見つけたら
どうすればいいの？



別記様式第1号
<報告先>
〒862-8570(県庁専用のため住所記載不要)
熊本県くらしの安全推進課 食の安全・食品表示対策班
食の安全110番:096-333-2290、096-387-5558／FAX:096-382-7403
e-mail: anzensuishin@pref.kumamoto.lg.jp

熊本県食品表示ウォッチャー報告用紙
(不適正表示の疑い、又は疑問に思う表示の通報)

住 所 _____

氏 名 _____

店 舗 名	(買物日: 年 月 日)
店舗所在地	
食 品 名	

【報告(質問)事項】

処理状況

気になる表示を見かけたら、
この様式で、**くらしの安全推進課**まで
連絡をお願いします。

電話での連絡でも構いません。



別記様式第1号
<報告先>
〒862-8570(県庁専用のため住所記載不要)
熊本県くらしの安全推進課 食の安全・食品表示対策班
食の安全110番:096-333-2290、096-387-5558/FAX:096-382-7403
e-mail: anzensuishin@pref.kumamoto.lg.jp

熊本県食品表示ウォッチャー報告用紙
(不適正表示の疑い、又は疑問に思う表示の通報)

住 所 _____

氏 名 _____

店 舗 名	(買物日: 年 月 日)
店舗所在地	
食 品 名	
【報告(質問)事項】	
処理状況	

ちなみに・・・

最近、連絡をいただいた事例では、

- ・ 原材料と添加物が明確に区別されていない
 - ・ 食品関連事業者が記載されていない
- などがありました。

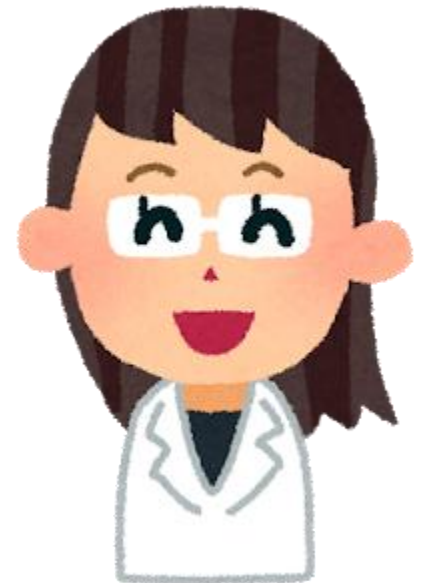
このように、気がついたことが
ありましたら、お気軽にご連絡
ください。



以上で食品表示ウォッチャー講習会は終了です。
食品表示は、皆さんの食の安全・安心を守るために、とても必要なものです。
皆さんや皆さんのご家族、大切な人の食の安全・安心を守るために
食品表示ウォッチャー制度についてご理解いただき
モニタリング活動にご協力ください！



分かりました！
皆の食の安全・安心を守る
ために協力します！





お し ま い

