

食品表示制度について (衛生事項)

熊本県健康福祉部健康危機管理課

衛生事項：

食品衛生法で定められていた、国民の健康の保護を図るために必要な食品に関する表示事項

- ①名称
- ②アレルギー
- ③添加物
- ④消費期限又は賞味期限
- ⑤保存方法
- ⑥製造所等の所在地及び
製造者等の氏名又は名称
- ⑦遺伝子組換え
- ⑧その他

①名称

商品名を書くところではありません

①内容を的確に表現すること

②一般化したものを表示すること

※商品名が一般的なら、名称として表示可能

※表示方法が定められているものは、それに従う

②アレルギー

○表示義務があるもの（「特定原材料」）（9品目）【R8.6現在】

えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生（ピーナッツ）
カシューナッツ

○表示が推奨されているもの（「特定原材料に準ずるもの」）
（20品目）

アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、
キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、
鶏肉、バナナ、ピスタチオ、豚肉、マカダミアナッツ、
もも、やまいも、りんご、ゼラチン

②アレルギーの表示例

○原材料ごとに個別表示（原則）

名称：マヨネーズ

原材料名：食用植物油脂（大豆を含む）、卵黄（卵を含む）、醸造酢（りんごを含む）、食塩、香辛料／調味料（アミノ酸）

○一括表示

名称：マヨネーズ

原材料名：食用植物油脂、卵黄、醸造酢、食塩、香辛料／調味料（アミノ酸）、（一部に大豆・卵・りんごを含む）

※個別表示と一括表示を組み合わせることは不可

②代替表記及び拡大表記

○代替表記

アレルギーと同一であることが理解できる表記のこと

〔例〕 卵→玉子、たまご、エッグ 小麦→こむぎ、コムギ

○拡大表記

アレルギー名又は代替表記を含んでおり、これらを用いた食品であることが理解できるもの

〔例〕 卵→厚焼玉子、ハムエッグ 小麦→小麦粉 など

※卵白、卵黄は、拡大表記として含む旨の表示の省略はできません
卵白（卵を含む）、卵黄（卵を含む）と表示

②コンタミネーション

アレルギーに関して「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



注意喚起表示は可能【表示の例】

- ✓ 「本品製造工場では〇〇を含む製品を生産しています。」
- ✓ 「〇〇を使用した設備で製造しています。」
- ✓ 「本製品で使用しているしらすは、〇〇が混ざる漁法で採取しています。」
- ✓ 「本製品で使用しているイトヨリダイは、〇〇を食べています。」

③食品添加物

物質名表示

使用している添加物の正式名称等を表示

用途名併記

使用している添加物の使用目的（８項目）と物質名を表示

一括名表示

多種類の物質名を表示せず、目的効果（１４項目）ごとに表示

③物質名表示

食品添加物は、**原則として全て物質名で表示**

正式名称

簡略名、類別名での記載も可

L-アスコルビン酸ナトリウム	→	ビタミンC又はV. C
炭酸水素ナトリウム	→	重曹
硫酸アルミニウムカリウム	→	ミョウバン
エタノール	→	酒精
D-ソルビトール	→	ソルビット
食用赤色3号	→	赤色3号又は赤3

③物質名表示の例

名称	なす塩漬
原材料名	なす（国産）、漬け原材料（食塩、醸造酢（りんごを含む）） <u>ソルビット</u> 、調味料（アミノ酸等）、酸化防止剤（ビタミンC）、香料、 <u>ミョウバン</u> 、酸味料

※原材料と添加物は、明確に区別して表記する
（改行又は「／」で区別する等）

③用途名併記

下記の用途で使用する場合は、用途（使用目的）名と物質名を併せて表示する必要がある

甘味料	アスパルテーム、キシリトール、サッカリン、スクラロース等
着色料	食用赤色3号、β-カロテン等
保存料	安息香酸Na、ソルビン酸K、プロピオン酸Ca等
増粘剤、安定剤、 ゲル化剤又は糊料	アルギン酸Na、メチルセルロース等
酸化防止剤	アスコルビン酸、エリソルビン酸等
発色剤	亜硝酸Na、硝酸K等
漂白剤	亜硫酸Na、二酸化硫黄等
防かび剤又は 防ばい剤	イマザリル、TBZ（チアベンダゾール）等

③用途名併記の例

名称	なす塩漬
原材料名	なす（熊本県産）、漬け原材料（食塩、醸造酢（りんごを含む））、ソルビット、調味料（アミノ酸等）、酸化防止剤（ビタミンC）、香料、ミョウバン、酸味料

酸化防止剤は、食品に含まれる油脂の酸化のような、酸化現象による食品の変質を防止し、食品の安定性を向上させる目的で使用される

③一括名表示とは

香料のように微量なものを多種類配合
ガムベースのように複数の成分を組み合わせたもの

- 多種類の物質を表示するより、目的効果ごとに表示した方がわかりやすい
- 一括名表示されるのは14種類で、その目的に使用された場合に限る

③一括名表示

	一括名	使用目的
1	イーストフード	イーストの栄養源
2	ガムベース	チューインガムの基材
3	かんすい	中華麺類の製造
4	酵素	触媒作用
5	光沢剤	食品の保護及び光沢を与える
6	香料	香りの付与、増強
7	酸味料	酸味の付与、増強
8	軟化剤	チューインガムを柔軟に保つ
9	調味料(○○○)※	味の付与、調整等
10	豆腐用凝固剤又は凝固剤	豆乳を凝固させる
11	苦味料	苦味の付与、増強
12	乳化剤	食品の乳化、分散等
13	水素イオン濃度調整剤又はpH調整剤	適切なpH領域に保つ
14	膨脹剤、膨張剤、ベーキングパウダー 又はふくらし粉	生地(パン、菓子等)を膨張させる

※調味料については、「アミノ酸」、「アミノ酸等」、「核酸」、「核酸等」、「有機酸」、「有機酸等」、「無機塩」、「無機塩等」を括弧内に表示する

③添加物の表示免除

○加工助剤

加工食品を製造する際に使用され、当該食品の完成前に除去されるもの（例：野菜の殺菌剤として使用した次亜塩素酸ナトリウム）

○キャリアオーバー

使用する原材料に含まれており、最終製品には残るが、効果を発揮しないもの（例：せんべいの味付けに使用される醤油に含まれる保存料）

※栄養強化目的で使用した添加物は、令和7年3月28日から表示免除規定が削除されました（令和12年3月31日までの経過措置あり）。

※ただし、表示が免除される添加物に由来する**アレルギー**は、**表示が必要です！**

③添加物の不使用表示

○食品添加物の不使用表示に関するガイドライン

- ・「食品表示基準Q&A」の別添として策定
- ・食品添加物の不使用表示に関して、消費者に誤認等を与えないよう留意が必要な具体的事項をまとめたもの（10の類型に分類）
- ・食品関連事業者等が、食品表示基準第9条に規定された表示禁止事項に当たるか否か自己点検を行う際に用いることができるもの
- ・食品添加物の不使用表示を一律に禁止するものではない

③添加物の不使用表示

食品表示基準第9条に該当するおそれがある表示の類型

類型1	単なる「無添加」の表示
類型2	食品表示基準に規定されていない用語を使用した表示
類型3	食品添加物の使用が法令で認められていない食品への表示
類型4	同一機能・類似機能を持つ食品添加物を使用した食品への表示
類型5	同一機能・類似機能を持つ原材料を使用した食品への表示
類型6	健康、安全と関連付ける表示
類型7	健康、安全以外と関連付ける表示
類型8	食品添加物の使用が予期されていない食品への表示
類型9	加工助剤、キャリーオーバーとして使用されている(又は使用されていないことが確認できない)食品への表示
類型10	過度に強調された表示

④期限表示

消費期限

品質の劣化が早い食品

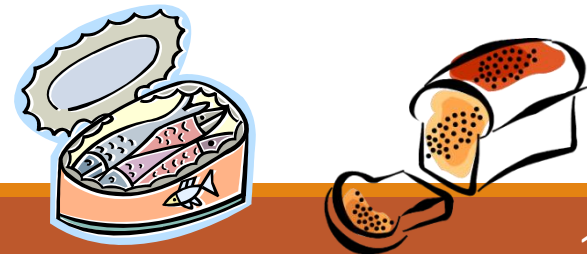
消費期限を過ぎると、健康被害が発生する恐れがある



賞味期限

品質を保証する期間

賞味期限が過ぎても、すぐに食べられなくなるわけではない



④期限表示(期限設定)

「食品期限表示の設定のためのガイドライン」

(R7.3 消費者庁 食品表示課)

期限表示設定の考え方

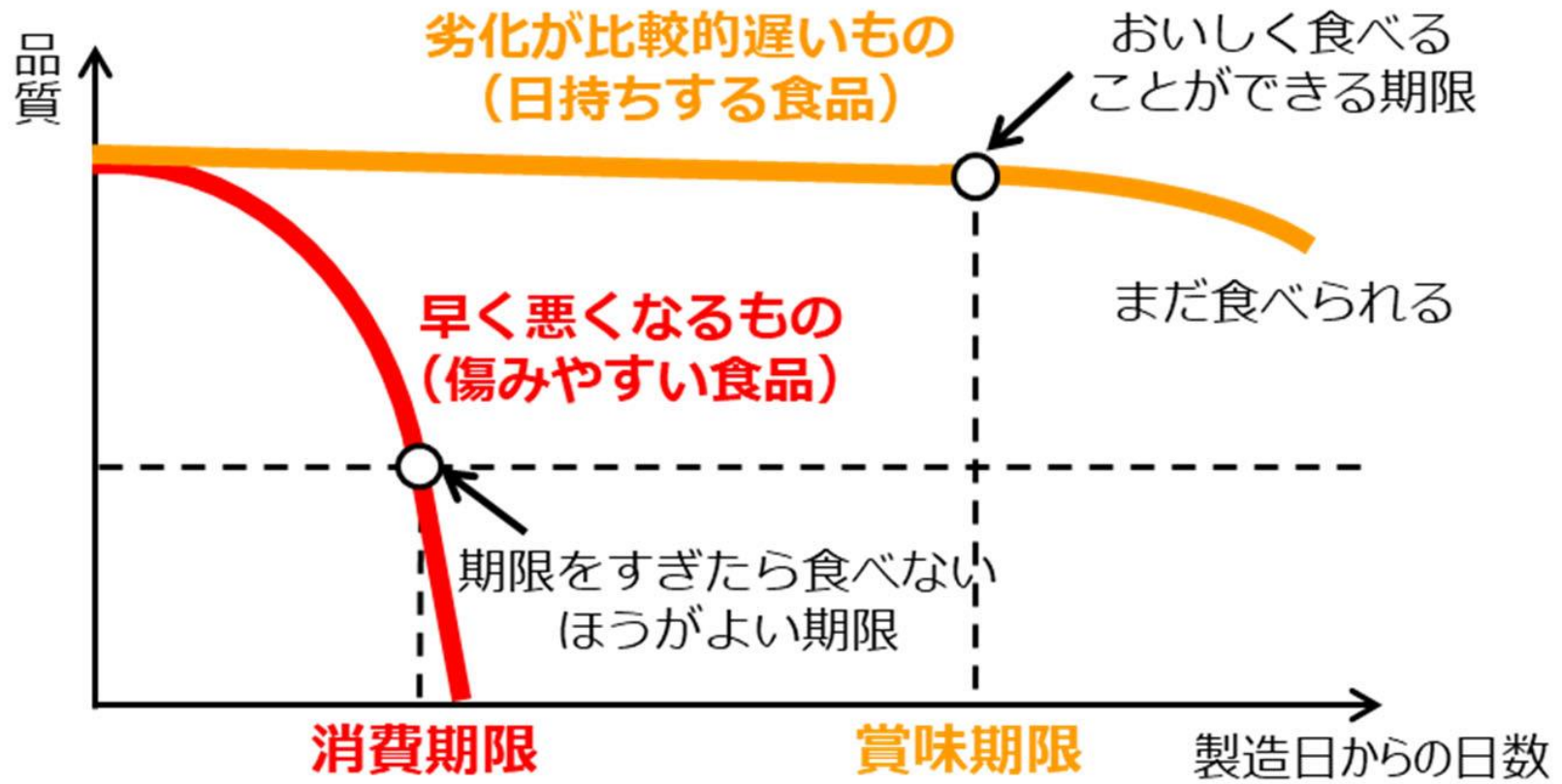
●食品の特性、品質変化の要因、原材料の衛生状況、製造・加工時の衛生管理状況、容器包装の形態、保存状況等を考慮して設定する必要がある。

※ただし、食品ロス削減の観点も考慮する

●客観的な期限の設定のため、微生物試験、理化学試験、官能検査等を含め、これまで商品の開発・営業等により蓄積した経験や知見等を有効活用することにより、科学的・合理的な根拠に基づいて期限を設定する必要がある。

④期限表示

＜消費期限と賞味期限のイメージ＞



④期限表示(表示方法)

消費期限又は賞味期限の事項名を表示した上で、
「年」、「月」、「日」の順に表示する

(例)

「消費期限 令和4年12月1日」

「消費期限 4. 12. 1」

「消費期限 22. 12. 1」

「消費期限 041201」

④期限表示(その他)

- ◆製造日から賞味期限までの期間が3ヶ月を超えるものについては「年月」で可

(例)「賞味期限 令和5年12月」

「賞味期限 23. 12」

- ◆一括表示内に表示することが困難な場合、「消費期限 この面の上部に記載」等、表示箇所を指定する方法で表示可

⑤保存方法

- ◆ 流通段階、家庭で可能な保存方法を、できるだけ期限表示に近づけて表示

「要冷蔵(10℃以下)」、「直射日光を避けて、常温で保存してください」など

- ◆ 「常温」以外に留意事項がない場合、省略可
※牛乳、乳飲料を除く

- ◆ 「期限表示」と密接な関係。

表示された「保存の方法」の条件下で保存されたときに「期限」は保証されます！

⑥製造所所在地、製造(加工、輸入)者氏名

製造者	〇〇加工グループ 代表 〇〇〇〇 熊本県〇〇市〇〇町〇〇
-----	------------------------------------

個人や法人ではない加工グループ等の場合、**屋号のみの表示は認められない。代表者等の氏名及び製造所の所在地を記載**

製造者	〇〇〇〇 株式会社 熊本県〇〇市〇〇町〇〇
製造所	熊本県〇〇郡〇〇町〇〇

表示責任者の住所と製造所所在地が異なる場合

販売者	株式会社〇〇食品 熊本県〇〇市〇〇町〇〇
-----	-------------------------

製造所 〇〇食品株式会社
熊本県〇〇郡〇〇町〇〇

製造者と販売者が異なる場合

※所在地等は、都道府県名から番地まで正しく書きましょう

⑥製造所固有記号の使用方法

製造所固有記号の使用に係るルールの改善

- ① 原則、同一製品を2箇所以上の工場で製造する場合に限り使用可能
- ② 製造所固有記号を使用する場合は、次のいずれかの事項の表示が必要
 - 製造所所在地等の情報提供を求められたときに回答する者の電話番号
 - 製造所所在地等を表示したウェブサイトのアドレス等
 - 当該製品の製造を行っている全ての製造所所在地等

※業務用加工食品・業務用添加物には上記①、②は適用されません

⑥製造所固有記号の表示例

名 称	
原材料名	
添 加 物	
内 容 量	
賞味期限	
保存方法	
販 売 者	〇〇漬物株式会社 +ABC 熊本県〇〇市〇〇町〇〇

例①：製造所所在地等の情報提供を求められたときに回答する者の連絡先
製造所固有記号については、下記までお問い合わせください。
(フリーダイヤル) 0120-〇〇〇-〇〇〇

例②：製造所所在地等を表示したウェブサイトのアドレス

製造所固有記号については、下記のHPをご覧ください。

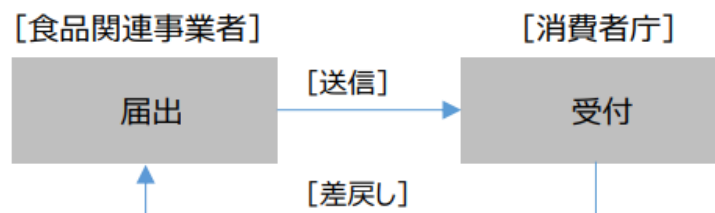
HPアドレス：[http:// 〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇](http://〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇)

⑥製造所固有記号の届出方法

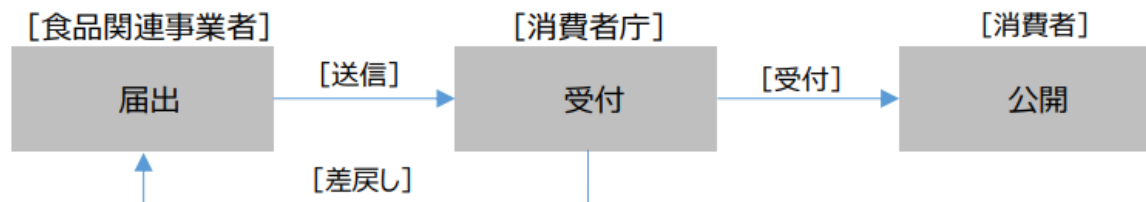
製造所固有記号制度届出データベース

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/unique_code/

① 食品関連事業者の基本情報の届出



② 製造所に係る届出情報の届出（ログイン後）



※詳細は、消費者庁 届出マニュアル を参照ください。

⑦遺伝子組換え

義務表示：

安全性審査を経て流通が認められた 9 農産物及びそれを原材料とした 3 3 加工食品群

○分別生産流通管理が行われたもの
→「遺伝子組換え」

○遺伝子組換え農産物と非遺伝子組換え農産物が分別されていないもの
→「遺伝子組換え不分別」

9 農産物

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

3 3 加工食品群

豆腐及び油揚げ類、納豆、豆乳類、みそ、きなこ、コーン
スターチ、ポテトスナック菓子、ばれいしょでん粉 など

⑦遺伝子組換え

令和5年（2023年）4月1日から新ルール

任意表示（新ルール）：

- 分別生産流通管理をして、意図せざる混入を5%以下に抑えている大豆及びとうもろこし並びにそれらを原材料とする加工食品
→「分別生産流通管理済み」等
- 分別生産流通管理をして、遺伝子組換えの混入がないと認められる大豆及びとうもろこし並びにそれらを原材料とする加工食品
→「遺伝子組換えでない」、「非遺伝子組換え」等

詳細は、消費者庁ホームページをご確認ください。

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/quality/genetically_modified/

⑧ アスパルテームを含む食品 L-フェニルアラニン化合物

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

表示例：甘味料（アスパルテーム・L-フェニルアラニン化合物）

表示可能面積が30cm²以下であっても、次の項目は必ず表示

「保存方法」 「消費期限又は賞味期限」 「アレルギー」
「L-フェニルアラニン化合物を含む旨」

⑧食品リコール届出

令和3年(2021年)6月から、食品の自主回収を行った場合、「食品衛生申請等システム」を使用して行政へ届出することが義務化されました

【食品衛生申請等システム】

- ・事業者向けログインページ(届出等)

<https://i2fas.mhlw.go.jp/faspte/page/login.jsp>

- ・消費者向けページ(情報確認等)

https://i2fas.mhlw.go.jp/faspub/_link.do

⑧食品リコール届出

届出の対象

○名称

○保存の方法

○消費期限又は賞味期限

○アレルギー

○L-フェニルアラニン化合物を含む旨 等

食品表示基準に従った表示がされていない食品を販売した場合

アレルギー、添加物等の衛生事項に関する表示 についてのお問合せ先

熊本県健康危機管理課又はお近くの県保健所衛生環境課へ

有明保健所 ☎ 0968-72-2184	宇城保健所 ☎ 0964-32-0598
山鹿保健所 ☎ 0968-44-4121	八代保健所 ☎ 0965-33-3198
菊池保健所 ☎ 0968-25-4135	水俣保健所 ☎ 0966-63-4104
阿蘇保健所 ☎ 0967-24-9035	人吉保健所 ☎ 0966-22-3108
御船保健所 ☎ 096-282-0016	天草保健所 ☎ 0969-23-0299

熊本県健康危機管理課：０９６－３３３－２２４７

※熊本市民の方、又は事業所が熊本市内にある方は、熊本市保健所へお尋ねください。