

～食品表示の概要と品質事項について～



熊本県 環境生活部 県民生活局
くらしの安全推進課

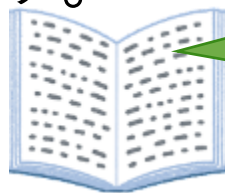
本資料の内容

- 1 食品表示法の概要
- 2 生鮮食品と加工食品
- 3 生鮮食品の表示
- 4 加工食品の表示
- 5 よくあるご質問

1 食品表示法の概要

食品表示法の目的

食品表示法は食品を摂取する際の**安全性の確保**及び一般消費者に**自主的かつ合理的な食品の選択の機会**を確保することを目的としています。



食品表示法（抜粋）

食品関連事業者等は、食品表示基準に従った表示がされていない食品の販売をしてはならない。

【一括表示】

名称	鶏のから揚げ
原材料名	鶏肉(熊本県産)(天草大王100%使用)、小麦粉、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	令和8年7月12日
保存方法	直射日光を避け、常温で保存
製造者	(株)県庁フーズ 熊本市〇〇区〇〇町〇－〇

【栄養成分表示】

栄養成分表示 100g当たり

熱量	405kcal
たんぱく質	20g
脂質	5g
炭水化物	70g
食塩相当量	0.6g

食品表示法の構成

衛生事項

食品衛生法で規定されていたアレルギー、消費期限など、**国民の健康の保護**を図るために必要な表示事項



品質事項

J A S 法で規定されていた原材料や原産地など、食品の**品質に関する表示の適正化**を図るために必要な表示事項



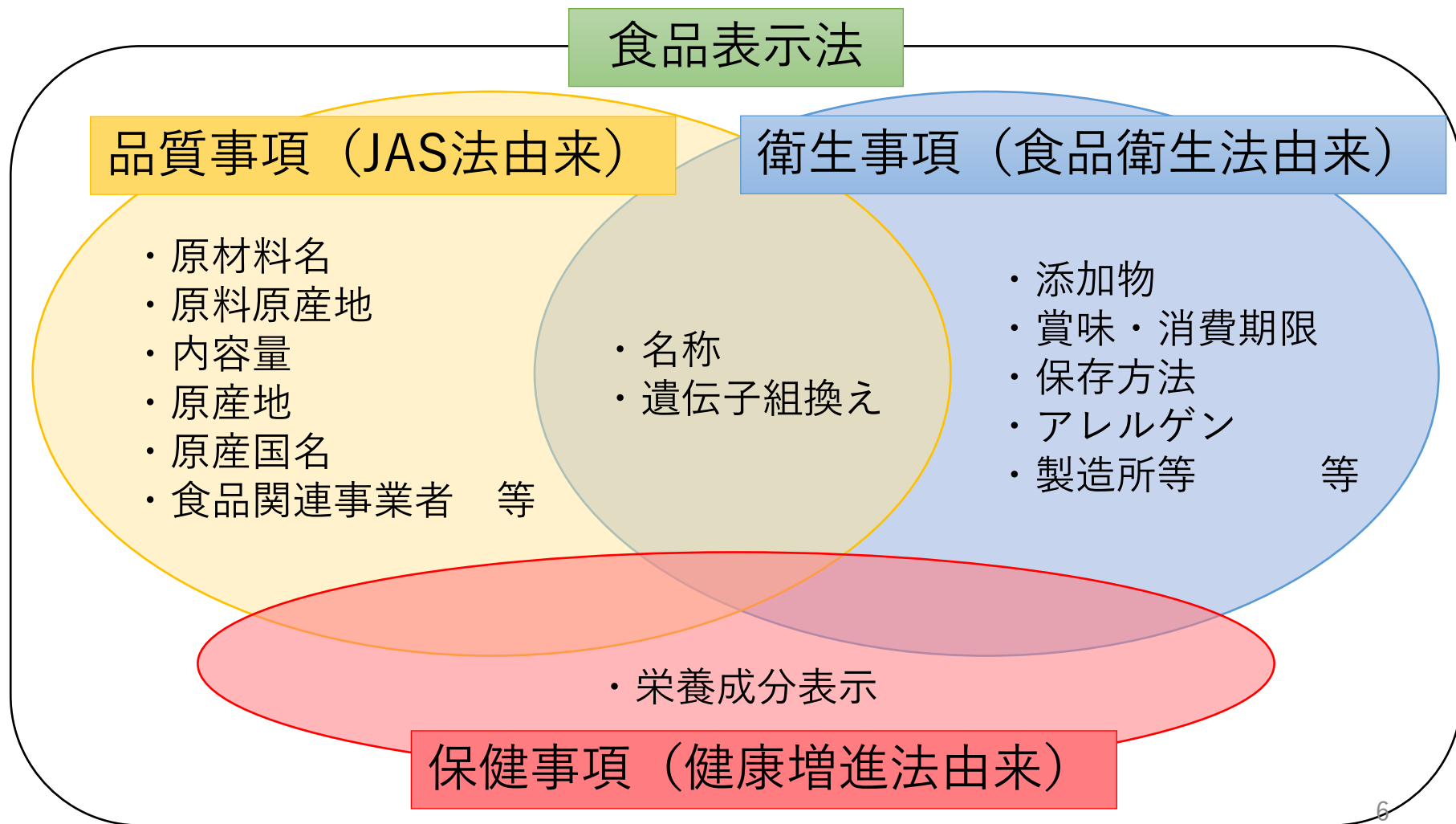
保健事項

健康増進法で規定されていた栄養成分の量及び熱量など、**国民の健康の増進**を図るために必要な表示事項



食品表示法の構成

「食品衛生法」「JAS法」「健康増進法」で別々に規定されていた表示に関する規定を統合したものが「**食品表示法**」です。（H27年4月施行）



食品表示法の構成

食品表示法

(目的や用語の定義等を規定)

食品表示基準

(用語の定義や表示の方式、様式等を規定)

食品表示基準について

(食品表示基準の解説)

食品表示基準Q & A

(よくある質問などをQ&A形式で解説)

表示事項・ルールなど調べる場合は、これらを参考に！



消費者庁ホームページに掲載されています！



消費者庁 食品表示



で検索してください。

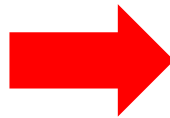
2 生鮮食品と加工食品

生鮮食品と加工食品

ポイント 生鮮食品と加工食品で表示が異なる



柿（生鮮食品）

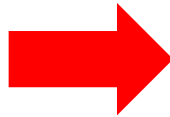


柿
（熊本県産）

干したら
表示事項が
増えた！



干し柿（加工食品）



名 称	干し柿
原材料名	柿（熊本県産）
内 容 量	100g
賞味期限	令和8年4月1日
保存方法	直射日光を避け、常温で保存
製 造 者	熊本 太郎 熊本県熊本市中央区水前寺 6丁目18番1号

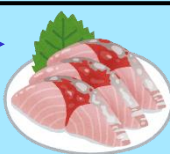
生鮮食品と加工食品

生鮮食品

農産物、畜産物、水産物



切断



- ・ 丸のまま、未処理のもの
- ・ 単に水洗いや切断、冷凍等したもの
- ・ 同種混合したもの

例：マグロの刺身、千切りキャベツ

加工食品

加熱

乾燥

調味

異種混合



- ・ 生鮮食品を調味や加熱等したもの
- ・ 異なる種類の生鮮食品を混合したもの

例：から揚げ、ミックスサラダ

異種混合とは？

	生鮮食品		加工食品		
	単品	同種混合	異種混合	生鮮＋加工品	加工品
魚介類	マグロ赤身	<u>マグロ</u> 赤身 ＋ <u>マグロ</u> 中トロ	マグロ 赤身 ＋ 生 ダコ	マグロ赤身 ＋ 茹でダコ	茹でダコ
野菜・果物	キャベツ千切り	<u>キャベツ</u> 千切り ＋ 赤 <u>キャベツ</u> 千切り	キャベツ 千切り ＋ カット レタス	キャベツ千切り ＋ コーン（加工品）	コーン缶詰
肉類	牛ロース	<u>生</u> ロース ＋ <u>生</u> モモ	牛 ロース ＋ 豚 ロース	牛ロース ＋ 牛塩タン	牛塩タン

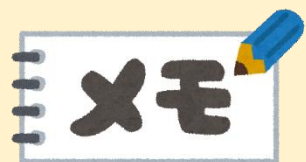
〈注意〉 異なる種類の生鮮食品を混ぜた場合は、加工食品になる。

3 生鮮食品の表示

生鮮食品の表示方法



言語	邦文（漢字、平仮名、片仮名又はアラビア数字）
表示場所	①包装あり：開かないでも見ることができる箇所 ②包装なし：製品に近接した掲示その他の見やすい場所
文字・枠の色	背景の色と対照的な色
文字の大きさ	8ポイント以上（玄米及び精米は12ポイント以上） （表示可能面積が150cm ² 以下：5.5ポイント以上）



熊

8ポイント
(2.811mm)

5.5ポイント = 約1.9mm
8ポイント = 約2.8mm
12ポイント = 約4.2mm

※「8ポイント」は、日本産業規格Z8305(1962)に規定する文字の大きさで、2.811mmを指します。¹³

共通の表示事項（横断的義務表示）



ポイント

「名称」と「原産地」を表示

名 称	その内容を表す一般的な名称		
原産地	国産品	農産物	都道府県名、市町村名 その他一般に知られている地名
		畜産物	国産である旨 (都道府県名、市町村名等の表示も可能)
		水産物	水域名又は 主たる養殖場が属する都道府県名
	輸入品		原産国名

食品ごとの表示事項（個別的義務表示）

ポイント

食品によっては**個別の表示事項**がある。

（例）

名称	しいたけ
原産地	熊本県
栽培方法	原木



- ① 原木栽培によるしいたけにあっては、「**原木**」と表示
- ② 菌床栽培によるしいたけにあっては、「**菌床**」と表示
- ③ 混合したものにあっては、重量順に「原木・菌床」又は「菌床・原木」

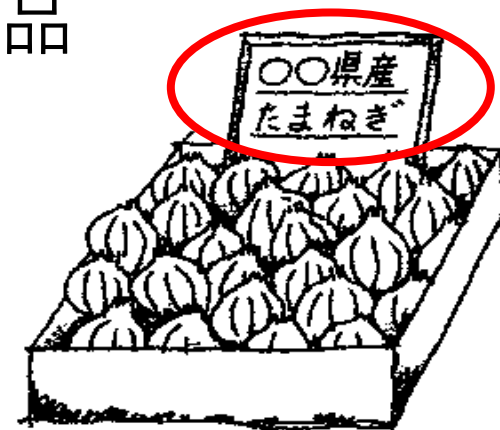
※R4.3.30付け食品表示基準Q & A 改定により、菌床しいたけについては、**植菌地を原産地**として表示することが**義務化**されました。

生鮮食品の表示例

① 容器包装に入れられていない生鮮食品

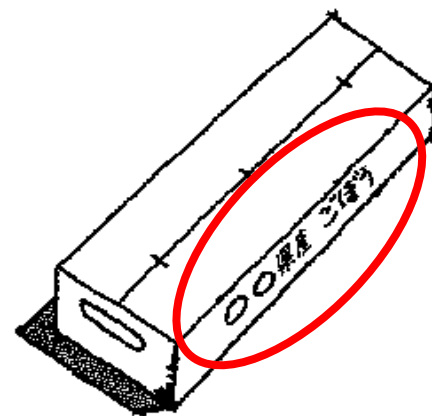
製品に近接した場所又は
その他の見やすい場所に表示する。

表示は立札（ポップ）などでも良い。



② 容器包装に入れられた生鮮食品

容器包装の見やすい箇所に表示する。



段ボール箱に記載した例

4 加工食品の表示

加工食品の表示方式

ポイント

「容器包装」 された加工食品に表示義務

言語	生鮮食品と同様
文字・枠の色	
文字の大きさ	
表示場所	①容器包装あり：開かないでも見ることのできる箇所 ②容器包装なし：表示不要（表示基準の対象外※）

表示の有無	生鮮食品	加工食品
パック販売	○	○
ばら売り	○	×
飲食店	×	×

※容器包装なしの加工食品や外食事業者の食品には表示が不要です。
〔生食用牛肉の注意喚起表示は例外〕



（参考）生食用牛肉の注意喚起表示について：以下の事項を店舗（飲食店等）の見やすい場所に表示

- ① 一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨
- ② 子供、高齢者その他食中毒に対する抵抗力の弱い者は食肉の生食を控えるべき旨

共通の表示事項（横断的義務表示）



ポイント

食品表示基準の**一括表示様式**が基本

名称	←	品名、品目、種類別又は種類別名称とも表示できる
原材料名		
添加物	←	添加物と原料原産地名は、原材料名の欄に入れて表示できる
原料原産地名		
内容量		
消費期限	←	賞味期限と表示すべき場合は賞味期限と表示する
保存方法		
製造者	←	食品関連事業者(表示責任者)及び製造所等 場合に応じて加工者、輸入者、販売者を表示する

※品質事項（赤字）

名称について



ポイント

名称 = 商品名ではない！！

① 名称の規定がない食品 → 食品の内容を表す一般的な名称を表示

良い例	そうざい、生菓子	悪い例	くまモン弁当、いきなりだんご
-----	----------	-----	----------------

一般的な名称ではない商品名はダメ！

② 名称の規定がある食品 → 規定された表示方法に従って表示

- ・ 食品表示基準
- ・ 公正競争規約
- ・ 乳及び乳製品の成分規格等に関する命令（乳等命令） 等

例	たくあん漬、いちごジャム、ロースハム（スライス）
---	--------------------------

原材料名について

ポイント

重量割合の高い順に

最も一般的な名称で表示

原材料名	〇〇、 <u>ココア調製品（砂糖、ココアパウダー、アーモンドパウダー、食塩）</u> 、△△、□□、・・・
------	---

重量順) 〇〇 > ココア調製品 > △△ > □□ > ...

注意

複合原材料(2種類以上の原材料からなる原材料)を使用した場合は、その名称の後ろに括弧を付け、構成する原材料を重量順に表示する。

※場合によっては省略可能（基準第3条）

内容量について



単位を明記して表示する



【重量】 g 又は k g、【体積】 m L 又は L、【数量】 個数等

〈注意〉 密封した**特定商品**は、**計量法**で単位が決まっています。

例	はちみつ	正：500 g	誤：500 mL、1個
---	------	---------	-------------

※特定商品：「特定商品の販売に係る計量に関する政令」で定める商品
(特定商品の具体例は次のスライドをご参考ください。)

特定商品 次の食品を密封状態で販売するときは、内容量の表記が義務（計量法）

- 精米及び精麦
- 豆類（未成熟のものを除く。）のうち加工していないもの
- あん、煮豆、きなこ、ピーナッツ製品及びはるさめ
- 米粉、小麦粉その他の粉類
- でん粉
- 野菜缶詰及び瓶詰、トマト加工品並びに野菜ジュース
- 野菜漬物（らっきょう漬け以外の小切り又は細刻していない漬物を除く。）及び冷凍食品（野菜）
- きのこの加工品及び乾燥野菜
- 果実漬物及び冷凍食品（果実）
- 果実缶詰及び瓶詰、ジャム、マーマレード、果実バター並びに乾燥果実
- 砂糖（細工もの又は角砂糖以外のもの）
- 茶、コーヒー及びココアの調製品
- 香辛料（破碎し、又は粉碎したもの）
- めん類（ゆでめん又はむしめん以外のもの）
- もち、オートミールその他の穀類加工品
- ビスケット類、米菓及びキャンデー（ナッツ類、クリーム、チョコレート等をはさみ、入れ、又は付けたものを除くものとし、一個の質量が3グラム未満のものに限る。）
- 油菓子（一個の質量が3グラム未満のものに限る。）
- 水ようかん（くり、ナッツ類を入れたものを除くものとし、缶入りのものに限る。）
- プリン及びゼリー（缶入りのものに限る。）
- チョコレート（ナッツ類、キャンデー等を入れ、若しくは付けたもの又は細工ものを除く。）
- スナック菓子（ポップコーンを除く。）

- 食肉（鯨肉を除く。）並びにその冷凍品及び加工品
- はちみつ
- 牛乳（脱脂乳を除く。）及び加工乳並びに乳製品（乳酸菌飲料を含みアイスクリーム類を除く。）
- 冷凍貝柱及び冷凍えび
- 干しかずのこ、たづくり及び素干しえび
- 魚（魚卵を含む。）、貝、いか、たこその他の水産動物（食用のものに限り、ほ乳類を除く。）を煮干しし、又はくん製したもの
- 冷凍食品（貝、いか及びえびに限る。）
- 調味加工品（たら又はたいのそぼろ又はでんぶ及びうにの加工品に限る。）
- 塩かずのこ、塩たらこ、すじこ、いくら及びキャビア
- 水産動物缶詰、魚肉ハム及び魚肉ソーセージ、節類及び削節類、塩辛製品並びにぬか、かす等に漬けた水産動物
- 海藻及びその加工品（生鮮のもの、冷蔵したもの、干しのり又はのりの加工品以外のもの。）
- 食塩、みそ、うま味調味料、風味調味料、カレールウ、食用植物油、ショートニング及びマーガリン類
- ソース、めん類等のつゆ、焼肉等のたれ及びスープ
- しょうゆ及び食酢
- 即席しるこ及び即席ぜんざい
- 調理食品のうち、調理冷凍食品、チルド食品、レトルトパウチ食品並びに缶詰及び瓶詰
- 清涼飲料水の粉末、つくだに、ふりかけ並びにごま塩、洗いごま、すりごま及びいりごま
- 飲料（医薬用ものを除く。）

食品関連事業者、製造所等について

ポイント

氏名・住所の義務表示は**2種類**ある！

① 食品関連事業者の氏名（名称）及び住所

消費者等が当該商品に対する問合せ等を行うため

- ・ **表示責任者**の名前及び住所を表示します。
「製造者」「加工者」「輸入者」又は「販売者」のいずれか。

② 製造所（加工所）の住所及び製造者（加工者）の氏名（名称）

食品を摂取する際の安全性の確保のため

- ・ **最終的に衛生状態を変化**させる製造（加工）が行われた場所とその行為を行った製造者（加工者）の名前を表示します。

注意 登記のない任意団体名のみを記載することはできません。

※ ①と②が異なる場合は、食品関連事業者と製造所等を両方表示します。

①と②が同じ場合は、製造所等の表示を省略できます。

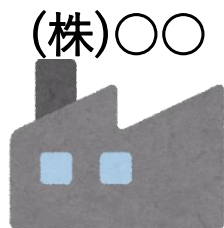
（参考）「製造」及び「加工」の定義について

- ①「製造」とは、その原料として使用したものとと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、新たな属性を付加すること

食品関連事業者、製造所等について

(表示例)

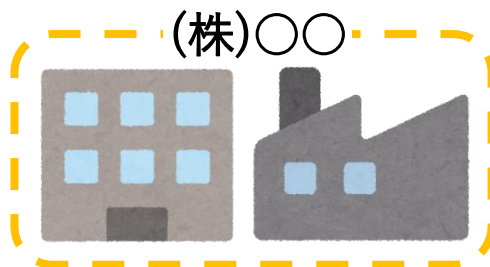
※ 事項名は場合に応じて、
「製造者」「加工者」「輸入者」「販売者」に変更



表示責任者と製造所が同じ
(自分で作って自分で売る)

保存方法
製造者 (株) ○○
熊本県△△

同じ名称と住所なので
製造所は省略可能

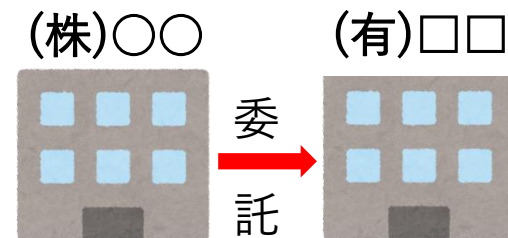


表示責任者と製造所が別
(本社と工場の場所が別)

保存方法
販売者 (株) ○○
熊本県△△

製造所
熊本県××

同じ名称なので
製造所の名称は省略可能



表示責任者と製造所が別
(製造を他社に委託)

保存方法
販売者 (株) ○○
熊本県△△

製造所 (有) □□
熊本県××

枠内：食品関連事業者
枠外：製造所等

原料原産地について



国内製造の**全ての加工食品**が対象

※令和4年4月から完全施行

対象食品	全ての加工食品 (輸入品を除く)	22食品群 + 5品目
対象原材料	重量割合上位1位	22食品群：重量割合50%以上 5品目：個別に定めた原材料
表示方法	・原則、国別重量順表示 【例：りんご（ドイツ、カナダ）】 ← 重量順：ドイツ > カナダ ※対象原材料が加工食品の場合は「製造地表示」をする。 【例：りんご果汁（ドイツ製造）】 ※国別重量順表示が困難な場合は「又は表示」「大括り表示」ができる。（併用も可）	

※輸入した加工食品については、その製品の製造国を「原産国名」として表示する必要があります。²⁶

原料原産地について



原材料が「国産品」にあっては「**国産**」である旨を、
「輸入品」にあっては「**原産国名**」を表示します。

※国産品の場合、**都道府県名**その他一般に知られている地名（〇〇市など）等も可能

小麦（熊本県**産**）※生鮮食品

小麦粉（国内**製造**）※加工食品

小麦粉（小麦（フランス産））

※生鮮原材料に遡って表示することも可。

ぶどう（A国、B国、その他）

※重量順に2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。

（表示例）

名 称	ポテトサラダ
原 材 料 名	じゃがいも（ 熊本県産 ）、マヨネーズ、にんじん、たまねぎ、醸造酢、食塩、マスタード、・・・

22 食品群 次のうち、重量割合50%以上である原材料の原産地を表示

1	乾燥きのこ類、乾燥野菜及び乾燥果実（フレーク状又は粉末状にしたものを除く。）	12	表面をあぶった食肉
2	塩蔵したきのこ類、塩蔵野菜及び塩蔵果実（農産物漬物を除く。）	13	フライ種として衣をつけた食肉（加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するものを除く。）
3	ゆで、又は蒸したきのこ類、野菜及び豆類並びにあん（缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。）	14	合挽肉その他異種混合した食肉（肉塊又は挽肉を容器に詰め、成形したものを含む。）
4	異種混合したカット野菜、異種混合したカット果実その他野菜、果実及びきのこ類を異種混合したもの（切断せずに詰め合わせたものを除く。）	15	素干魚介類、塩干魚介類、煮干魚介類及びこんぶ、干のり、焼きのり、その他干した海藻類（細切若しくは細刻したもの又は粉末状にしたものを除く。）
5	緑茶及び緑茶飲料	16	塩蔵魚介類及び塩蔵海藻類
6	もち	17	調味した魚介類及び海藻類（加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するもの並びに缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。）
7	いりさや落花生、いり落花生、あげ落花生及びいり豆類	18	こんぶ巻
8	黒糖及び黒糖加工品	19	ゆで、又は蒸した魚介類及び海藻類（缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。）
9	こんにゃく	20	表面をあぶった魚介類
10	調味した食肉（加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するものを除く。）	21	フライ種として衣をつけた魚介類（加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するものを除く。）
11	ゆで、又は蒸した食肉及び食用鳥卵（缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。）	22	4又は14に掲げるもののほか、生鮮食品を異種混合したもの（切断せずに詰め合わせたものを除く。）

5品目

次のうち、個別に定めた原材料の原産地を表示

農産物漬物	重量割合上位4位（300g以下は3位）かつ5%以上の原材料
野菜冷凍食品	重量割合上位3位かつ5%以上の原材料
うなぎ加工品	うなぎ
かつお削りぶし	かつおのふし
おにぎり	のり



※おにぎり：炊飯米又は炊飯米と具材を組み合わせた料理をのりで巻いたもの（のりを自ら巻く形態で販売されているものを含む。）

コンビニエンスストア等で、「のりが販売時には既に巻かれているもの」や、「食べる前にのりを自ら巻くような形態で売られているもの」など、消費者が一般的におにぎりとして認識するものを対象とします。

また、以下のものは**対象外**となります。

- ① 唐揚げ、たくあんなどの「食材（いわゆるおかず）」と一緒に容器包装に入れたもの。
- ② 巻き寿司、軍艦巻き、手巻き寿司等、いわゆるお寿司に該当するもの。

加工食品の表示例

名 称	ポテトサラダ	原料原産地
原材料名 重量割合 の高い順	じゃがいも (熊本県産)、マヨネーズ、にんじん、たまねぎ、醸造酢、食塩、マスタード、こしょう / 調味料 (アミノ酸等)、酸味料、 (一部に卵・大豆を含む)	アレルギー 添加物
内 容 量	3 0 0 g	単位を明記
賞 味 期 限	令和 8 年 1 2 月 3 1 日	
保 存 方 法	冷蔵 (1 0 °C以下) で保存	
販 売 者	(株) 県庁食品 熊本県熊本市中央区水前寺 6 - 1 8 - 1	食品関連事業者 (表示責任者)

加 工 所 くまもと食品の会 (代表者：熊本 花子)
熊本県宇土市栗崎町 1 2 4 0 - 1

製造所又は加工所

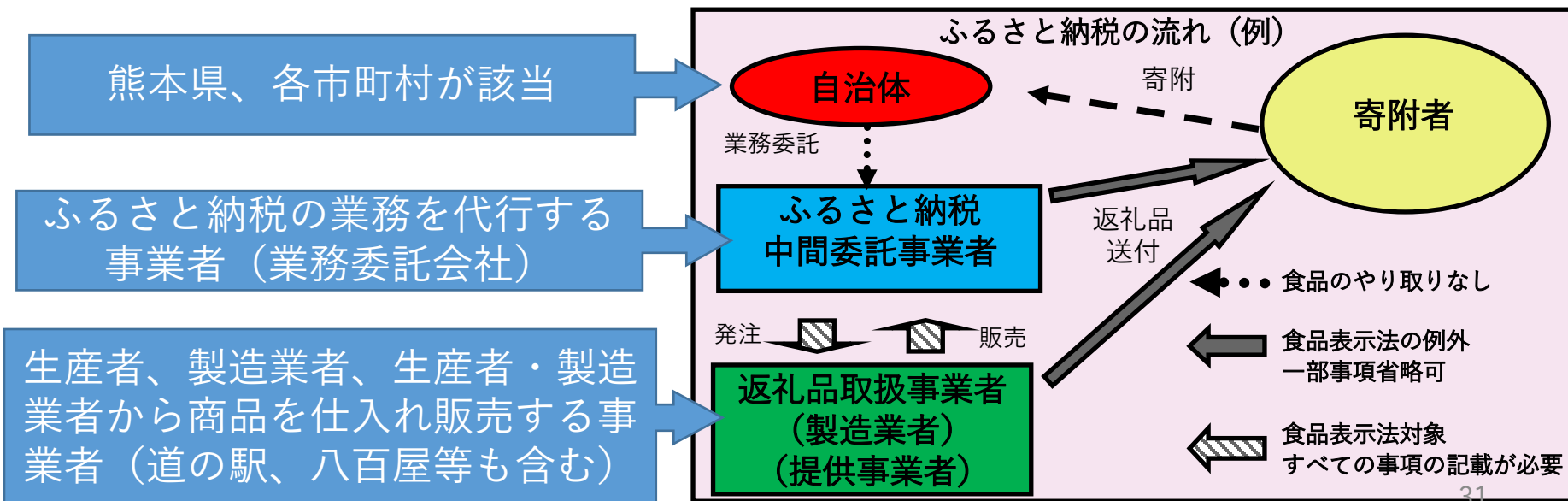
ふるさと納税返礼品（食料品）の食品表示について

- ふるさと納税返礼品は、自治体から寄附者へのお礼として送られるもので、**自治体と寄附者の間**では売買行為はないため、寄附者へ送る返礼品については、食品表示の**一部事項が省略できます**。

※食品表示法上は省略できますが、地方税法上は食品返礼品の産地名の適正な表示をする必要があります。

※アレルギーや、牛肉の場合の個体識別番号の表示等は必要です。

- ただし、**中間委託事業者と返礼品取扱事業者（製造業者、提供事業者）の間**の取引は商品の売買行為があり、**通常の食品表示基準の表示義務が生じます**。
- 寄附者への返礼品について、義務表示事項の漏れや商品説明と実物が異なっていた場合、**指導対象**となります。



ふるさと納税の返礼品である牛肉にも**個体識別番号**の表示が必要です



ふるさと納税の返礼品として

牛肉を送付する販売業者は

牛トレサ法※に基づく遵守事項を守る必要があります

※牛の個体識別のための情報の管理及び伝達に関する特別措置法

牛トレサ法に基づく販売業者の遵守事項

① 個体識別番号の表示・伝達

販売業者は、販売する特定牛肉、容器、包装、送り状、又はその店舗の見やすい場所に、**個体識別番号を表示し、伝達**しなければなりません。

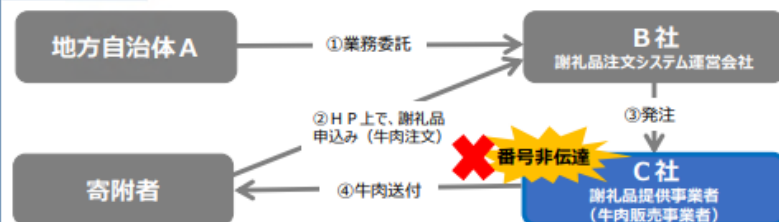
② 仕入れ・販売の記録・保存

販売業者は、特定牛肉の販売に係る**仕入れと販売の記録を保存**しなければなりません。

- ふるさと納税の寄附者に対して、返礼品として送付された牛肉に、牛の個体識別番号が正しく表示されていない例があることが確認されています（番号の非表示・異なる番号の表示）
- ふるさと納税の返礼品送付の仕組みは自治体により異なりますが、返礼品として牛肉を送付する際には、個体識別番号の表示が必要です
- 返礼品として送付した牛肉についての仕入れと販売の記録の保存が必要です

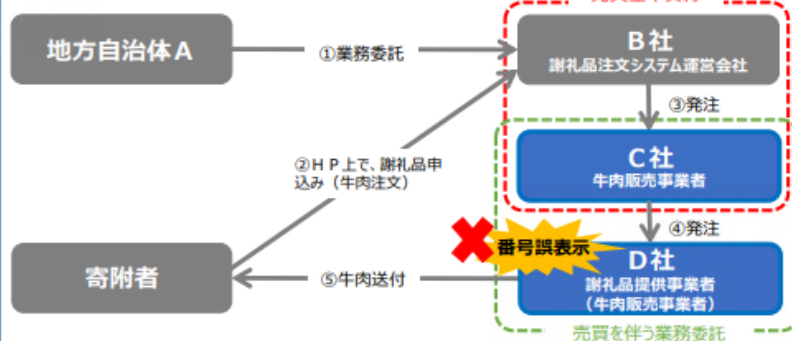
農林水産省

事例① 謝礼品注文システム運営会社と契約したC社が寄附者に牛肉を送付する場合



C社は販売業者にあたるため、寄附者又はB社に対し、**牛の個体識別番号を表示する必要、仕入れと販売の記録を保存する必要**があります

事例② 謝礼品注文システム運営会社と契約したC社がD社に委託し、D社が寄附者に牛肉を送付する場合



C社・D社はいずれも販売業者にあたるため、寄附者又はB社に対し、**牛の個体識別番号を表示する必要、仕入れと販売の記録を保存する必要**があります

【本件に関するお問い合わせ先】 個別の事案については各自治体や事業者の最寄りの農政局へ問合せ願います

担当部署	電話番号	担当地域（都道府県）
消費・安全局消費者行政・食育課	03（3502）7804	全国
北海道農政事務所消費・安全部米穀流通・食品表示監視課	011（330）8811	北海道
東北農政局 消費・安全部 米穀流通・食品表示監視課	022（221）6108	青森、岩手、宮城、秋田、山形、福島
関東農政局 消費・安全部 米穀流通・食品表示監視課	048（740）0090	茨城、栃木、群馬、埼玉、千葉、東京、神奈川、山梨、長野、静岡
北陸農政局 消費・安全部 米穀流通・食品表示監視課	076（232）4113	新潟、富山、石川、福井
東海農政局 消費・安全部 米穀流通・食品表示監視課	052（223）4611	愛知、岐阜、三重
近畿農政局 消費・安全部 米穀流通・食品表示監視課	075（414）9026	滋賀、京都、大阪、兵庫、奈良、和歌山
中国四国農政局消費・安全部米穀流通・食品表示監視課	086（224）9409	鳥取、島根、岡山、広島、山口、徳島、香川、愛媛、高知
九州農政局 消費・安全部 米穀流通・食品表示監視課	096（211）9156	福岡、佐賀、長崎、熊本、大分、宮崎、鹿児島
沖縄総合事務局 農林水産部 消費・安全課	098（866）1672	沖縄

5 よくあるご質問

よくあるご質問



【質問】

容器包装に入っていない加工食品に表示は必要か？
（例：バイキング形式で購入する揚げ物）

【回答】

表示は不要。

◎客の注文に応じて弁当、惣菜をその場で容器に詰めて販売する行為は、食品表示基準における容器包装に入れられた加工食品の販売に該当せず、食品表示基準第40条に定める生食用牛肉の注意喚起表示を除き、食品表示基準に定められた表示は必要ありません。（食品表示基準Q&A 弁当－16）

よくあるご質問



【質問】

スーパーのバックヤードで調理加工した弁当や惣菜（容器包装入り）を同じ店内で販売している場合、表示は必要か？

【回答】

次の項目について表示は必要だが、その他の項目は不要。

「名称、アレルギー、添加物、消費（賞味）期限、保存方法」

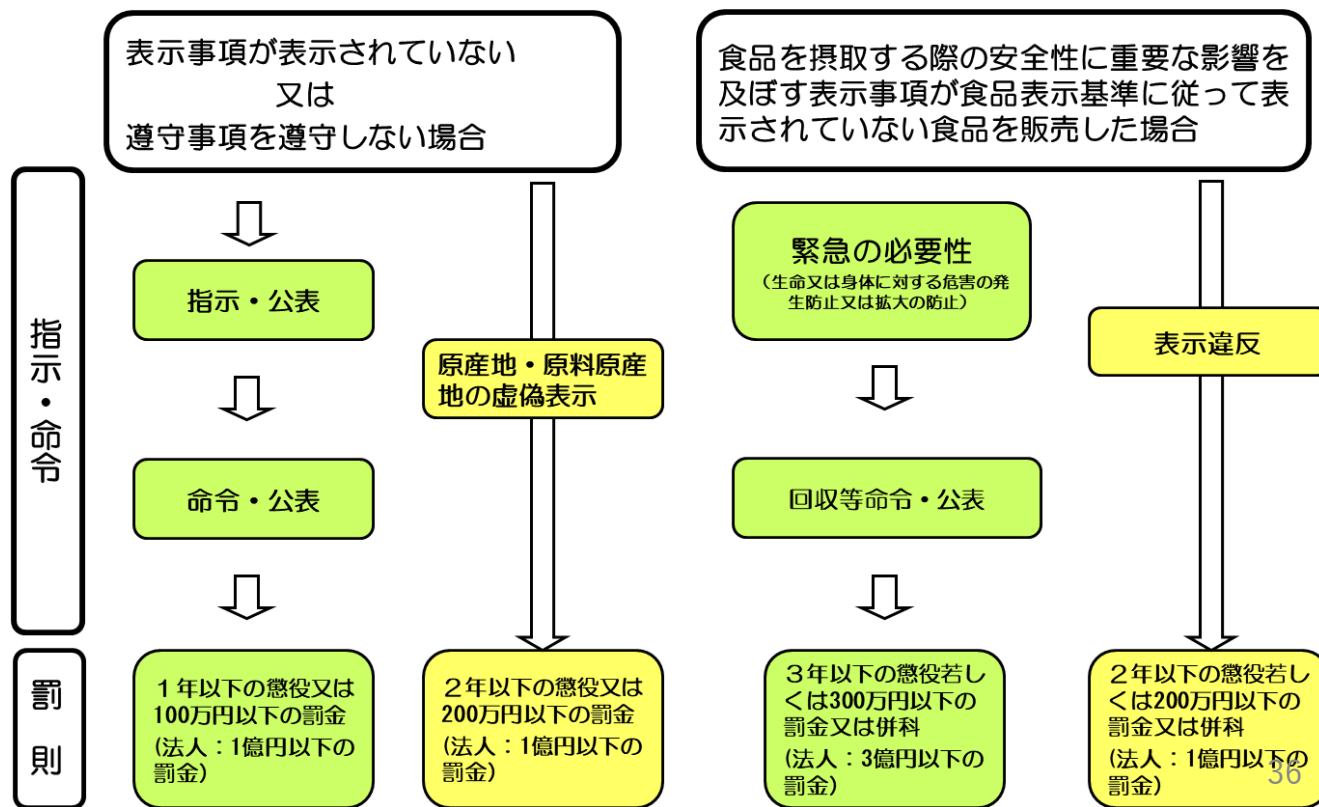
◎小売店等の店内で弁当、惣菜を調理し、容器包装に入れて販売する場合やバックヤードや店舗と同一敷地内の施設で調理し、容器包装に入れて販売する場合などは、製造又は加工をした者が消費者に直接品質等について説明できることから、原材料名、内容量、栄養成分の量及び熱量、原料原産地名など一部の表示は必要はありません。（食品表示基準Q&A 弁当－18）

よくあるご質問



【質問】 表示の違反は何か罰則があるの？

【回答】 以下のような罰則等が定められています。



お問い合わせ先（品質事項）

県庁	くらしの安全推進課	096-333-2290
県 (地域)	県央広域本部 農業普及・振興課 (宇城、上益城)	096-333-2776
	県北広域本部 農業普及・振興課 (菊池、玉名、鹿本、阿蘇)	0968-25-4160
	県南広域本部 農業普及・振興課 (八代、芦北、球磨)	0965-33-3418
	天草広域本部 農業普及・振興課 (天草)	0969-22-4256
熊本市	熊本市消費者センター (熊本市)	096-353-5757