

## 食品表示基準（平成 27 年内閣府令第 10 号）

### 目次

#### 第 1 章 総則（第 1 条・第 2 条）

#### 第 2 章 加工食品

##### 第 1 節 食品関連事業者に係る基準

###### 第 1 款 一般用加工食品（第 3 条－第 9 条）

###### 第 2 款 業務用加工食品（第 10 条－第 14 条）

##### 第 2 節 食品関連事業者以外の販売者に係る基準（第 15 条－第 17 条）【省略】

#### 第 3 章 生鮮食品【省略】

##### 第 1 節 食品関連事業者に係る基準

###### 第 1 款 一般用生鮮食品（第 18 条－第 23 条）

###### 第 2 款 業務用生鮮食品（第 24 条－第 28 条）

##### 第 2 節 食品関連事業者以外の販売者に係る基準（第 29 条－第 31 条）

#### 第 4 章 添加物【省略】

##### 第 1 節 食品関連事業者に係る基準（第 32 条－第 36 条）

##### 第 2 節 食品関連事業者以外の販売者に係る基準（第 37 条－第 39 条）

#### 第 5 章 雑則（第 40 条・第 41 条）

#### 附則

#### 別表第 1～第 25

#### 別記様式 1～4

#### 第 1 章 総則

##### （適用範囲）

第 1 条 この府令は、食品関連事業者等が、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、加工食品又は生鮮食品を設備を設けて飲食させる場合には、第 40 条の規定を除き、適用しない。

##### （定義）

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。

- 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。
- 二 生鮮食品 加工食品及び添加物以外の食品として別表第 2 に掲げるものをいう。
- 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。
- 四 業務用生鮮食品 生鮮食品のうち、加工食品の原材料となるものをいう。
- 五 業務用添加物 添加物のうち、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。
- 六 容器包装 食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）第 4 条第 5 項に規定する容器包装をいう。
- 七 消費期限 定められた方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他の品質の劣化に伴い安全性を欠くこととなるおそれがないと認められる期限を示す年月日をいう。
- 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。

- 九 特定保健用食品 健康増進法に規定する特別用途表示の許可等に関する内閣府令（平成 21 年内閣府令第 57 号）第 2 条第 1 項第 5 号に規定する食品（容器包装に入れられたものに限る。）をいう。
- 十 機能性表示食品 疾病に罹患していない者（未成年者、妊産婦（妊娠を計画している者を含む。）及び授乳婦を除く。）に対し、機能性関与成分によって健康の維持及び増進に資する特定の保健の目的（疾病リスクの低減に係るものを除く。）が期待できる旨を科学的根拠に基づいて容器包装に表示をする食品（健康増進法（平成 14 年法律第 103 号）第 26 条第 1 項の規定に基づく許可又は同法第 29 条第 1 項の規定に基づく承認を受け、特別の用途に適する旨の表示をする食品（以下「特別用途食品」という。）、栄養機能食品、アルコールを含有する飲料及び国民の栄養摂取の状況からみてその過剰な摂取が国民の健康の保持増進に影響を与えているものとして健康増進法施行規則（平成 15 年厚生労働省令第 86 号）第 11 条第 2 項で定める栄養素の過剰な摂取につながる食品を除く。）であって、当該食品に関する表示の内容、食品関連事業者名及び連絡先等の食品関連事業者に関する基本情報、安全性及び機能性の根拠に関する情報、生産・製造及び品質の管理に関する情報、健康被害の情報収集体制その他必要な事項を販売日の 60 日前までに消費者庁長官に届け出たものをいう。
- 十一 栄養機能食品 食生活において別表第 11 の第 1 欄に掲げる栄養成分（ただし、錠剤、カプセル剤等の形状の加工食品にあつては、カリウムを除く。）の補給を目的として摂取をする者に対し、当該栄養成分を含むものとしてこの府令に従い当該栄養成分の機能の表示をする食品（特別用途食品及び添加物を除き、容器包装に入れられたものに限る。）をいう。
- 十二 栄養素等表示基準値 国民の健康の維持増進等を図るために示されている性別及び年齢階級別の栄養成分の摂取量の基準を性及び年齢階級（18 歳以上に限る。）ごとの人口により加重平均した値であつて別表第 10 の上欄の区分に応じそれぞれ同表の下欄に掲げる値をいう。
- 十三 組換え DNA 技術 酵素等を用いた切断及び再結合の操作によって、DNA をつなぎ合わせた組換え DNA を作製し、それを生細胞に移入し、かつ、増殖させる技術をいう。
- 十四 対象農産物 組換え DNA 技術を用いて生産された農産物の属する作目であつて別表第 16 に掲げるものをいう。
- 十五 遺伝子組換え農産物 対象農産物のうち組換え DNA 技術を用いて生産されたものをいう。
- 十六 非遺伝子組換え農産物 対象農産物のうち遺伝子組換え農産物でないものをいう。
- 十七 特定遺伝子組換え農産物 対象農産物のうち組換え DNA 技術を用いて生産されたことにより、組成、栄養価等が通常の農産物と著しく異なるものをいう。
- 十八 非特定遺伝子組換え農産物 対象農産物のうち特定遺伝子組換え農産物でないものをいう。
- 十九 分別生産流通管理 遺伝子組換え農産物及び非遺伝子組換え農産物を生産、流通及び加工の各段階で善良なる管理者の注意をもって分別管理すること（その旨が書類により証明されたものに限る。）をいう。
- 二十 特定分別生産流通管理 特定遺伝子組換え農産物及び非特定遺伝子組換え農産物を生産、流通及び加工の各段階で善良なる管理者の注意をもって分別管理すること（その旨が書類により証明されたものに限る。）をいう。
- 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 の上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、それぞれ同表の下欄に定めるところによる。
- 3 前二項に定めるもののほか、この府令において使用する乳及び乳製品並びにこれらを主要原料とする食品の用語は、乳及び乳製品の成分規格等に関する省令（昭和 26 年厚生省令第 52 号。以下「乳等省令」という。）において使用する用語の例による。

## 第2章 加工食品

### 第1節 食品関連事業者に係る基準

#### 第1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。以下この節において「一般用加工食品」という。）を販売する際（設備を設けて飲食させる場合を除く。第6条及び第7条において同じ。）には、次の表の上欄に掲げる表示事項が同表の下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の上欄に掲げる食品にあつては、同表の中欄に掲げる表示事項については、同表の下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。

名称	<ol style="list-style-type: none"><li>1 その内容を表す一般的な名称を表示する。ただし、乳（生乳、生山羊乳、生めん羊乳及び生水牛乳を除く。以下同じ。）及び乳製品にあつては、この限りでない。</li><li>2 1の規定にかかわらず、別表第5の上欄に掲げる食品以外のものにあつては、それぞれ同表の下欄に掲げる名称を表示してはならない。</li></ol>
保存の方法	食品の特性に従って表示する。ただし、食品衛生法第13条第1項の規定により保存の方法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。
消費期限又は賞味期限	<ol style="list-style-type: none"><li>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。</li><li>2 1の規定にかかわらず、乳、乳飲料、発酵乳、乳酸菌飲料及びクリームのうち紙、アルミニウム箔その他これに準ずるもので密栓した容器に収められたものにあつては、消費期限又は賞味期限の文字を冠したその日の表示をもってその年月日の表示に代えることができる。</li></ol>
原材料名	<ol style="list-style-type: none"><li>1 使用した原材料を次に定めるところにより表示する。<ol style="list-style-type: none"><li>一 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。</li><li>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。<ol style="list-style-type: none"><li>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つては、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位以下であつて、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。</li><li>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</li></ol></li></ol></li></ol>

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ついては、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つては、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」、「食肉」、「魚介類」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 原材料に占める重量の割合の高い順に表示した各構成要素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。

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

食用油脂	植物油、植物脂若しくは植物油脂、動物油、動物脂若しくは動物油脂又は加工油、加工脂若しくは加工油脂
でん粉	でん粉
魚類及び魚肉（特定の種類の魚類を表示していない場合に限る。）	魚又は魚肉
家きん肉（食肉製品を除き、特定の種類の家きんの名称を表示していない場合に限る。）	鳥肉
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
香辛料及び香辛料エキス（既存添加物名簿（平成8年厚生省告示第120号）に掲げる添加物に該当するものを除	香辛料又は混合香辛料

	き、原材料に占める重量の割合が2%以下のものに限る。)	
	香辛野菜及びつまもの類並びにその加工品（原材料に占める重量の割合が2%以下のものに限る。)	香草又は混合香草
	糖液を浸透させた果実（原材料に占める重量の割合が10%以下のものに限る。)	糖果
	弁当に含まれる副食物（外観からその原材料が明らかなものに限る。)	おかず
添加物	<p>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の上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下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。以下同じ。）</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。以下同じ。）</p> <p>2 1の規定にかかわらず、複数の加工食品により構成される加工食品にあっては、各構成要素で使用した添加物を、各構成要素を表す一般的な名称の次に括弧を付して、1に定めるところにより表示することができる。</p> <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の上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下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、次の各号に掲げる場合にあってはそれぞれ当該各号に定め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</p> <p>二 添加物を含む旨の表示中「増粘」の文字を含む場合 増粘剤又は糊料</p>	
内容量又は固形量及び内容総量	1 特定商品の販売に係る計量に関する政令（平成5年政令第249号）第5条に掲げる特定商品については、計量法（平成4年法律第51号）の規定により表示す	

	<p>ることとし、それ以外の食品にあつては内容重量、内容体積又は内容数量を表示することとし、内容重量はグラム又はキログラム、内容体積はミリリットル又はリットル、内容数量は個数等の単位で、単位を明記して表示する。</p> <p>2 1の規定にかかわらず、固形物に充てん液を加え缶又は瓶に密封したもの（固形量の管理が困難な場合を除く。）にあつては、内容量に代えて、固形量及び内容総量とすることとし、固形量はグラム又はキログラム、内容総量はグラム又はキログラムの単位で、単位を明記して表示する。ただし、固形量と内容総量がおおむね同一の場合又は充てん液を加える主たる目的が内容物を保護するためである場合は、内容量に代えて、固形量を表示する。</p> <p>3 1の規定にかかわらず、固形物に充てん液を加え缶及び瓶以外の容器包装に密封したものにあっては、内容量に代えて、固形量とすることができる。この場合において、固形量は、グラム又はキログラムの単位で、単位を明記して表示する。</p>
<p>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。以下この項において同じ。）の量及び熱量</p>	<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（以下この項において「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つては、当該1食分の量を併記する。</p> <p>一 たんぱく質、脂質、炭水化物の量及び熱量にあつ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つては食塩相当量（ナトリウムの量に2.54を乗じたものをいう。以下同じ。）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（食塩相当量にあつては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、当該一定の値にあつては、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の第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つては、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なければならない。ただし、当該一定の値にあつては、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（清涼飲料水その他の一般に飲用に供する液状の食品にあつては、当該食品100ml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>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つては、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、</p>

	<p>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>食品関連事業者の氏名又は名称及び住所</p>	<p>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。</p>
<p>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、乳にあつては乳処理場（特別牛乳にあつては特別牛乳搾取処理場。以下同じ。）の所在地。以下この章において同じ。）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、乳にあつては乳処理業者（特別牛乳にあつては特別牛乳搾取処理業者。以下同じ。）の氏名又は名称。以下この章において同じ。）</p>	<p>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。）に限る。以下この表において同じ。）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、乳にあつては乳処理場の所在地）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、乳にあつては乳処理業者の氏名又は名称）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。以下この項において同じ。）の所在地（輸入品にあつては輸入業者の営業所の所在地、乳にあつては乳処理場の所在地。以下この表において同じ。）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。以下この項において同じ。）の氏名若しくは名称（輸入品にあつては輸入業者の氏名又は名称、乳にあつては乳処理業者の氏名又は名称。以下この項において同じ。）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。以下この項において同じ。）又は販売者（乳、乳製品及び乳又は乳製品を主要原料とする食品を販売する者を除く。以下3において同じ。）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</p>

	む。) 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
--	---

2 前項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次の表の上欄に掲げるものを販売する際（設備を設けて飲食させる場合を除く。）には、同表の中欄に掲げる表示事項が同表の下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。

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。以下同じ。）を含む食品	アレルギー	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。 2 特定原材料に由来する添加物を含む食品にあつては、当該添加物を含む旨及び当該食品に含まれる添加物が当該特定原材料に由来する旨を、原則、添加物の物質名の直後に括弧を付して表示する。 3 1 及び 2 の規定にかかわらず、当該食品に対し 2 種類以上の原材料又は添加物を使用しているものであつて、当該原材料又は添加物に同一の特定原材料が含まれているものにあつては、そのうちのいずれかに特定原材料を含む旨又は由来する旨を表示すれば、それ以外の原材料又は添加物について、特定原材料を含む旨又は由来する旨の表示を省略することができる。ただし、当該原材料又は添加物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。
アスパルテームを含む食品	L-フェニルアラニン化合物を含む旨	L-フェニルアラニン化合物を含む旨を表示する。
指定成分等含有食品（食品衛生法第 8 条第 1 項に規定する指定成分等含有食品をいう。以下同じ。）	指定成分等含有食品である旨	「指定成分等含有食品（〇〇）」と表示する（〇〇は、指定成分等（食品衛生法第 8 条第 1 項に規定する指定成分等をいう。以下この項及び別表第 20 の指定成分等含有食品の項において同じ。）の名称とする。）。
	食品関連事業者の連絡先	食品関連事業者のうち表示内容に責任を有する者の電話番号を表示する。
	指定成分等について食品衛生上の危害の発生を防止する見地から特別の注意を必要とする成分又は物である旨	「指定成分等とは、食品衛生上の危害の発生を防止する見地から特別の注意を必要とする成分又は物です。」と表示する。
	体調に異変を感じた際は速やかに摂取を中止し医師に相談すべき旨	「体調に異変を感じた際は、速やかに摂取を中止し、医師に相談してください。加えて、体調に異変を感じた旨を表示された連絡先に連絡してください。」と表示する。



	及び食品関連事業者に連絡すべき旨	
特定保健用食品	特定保健用食品である旨	「特定保健用食品」と表示する。ただし、許可又は承認（以下「許可等」という。）の際、その摂取により特定の保健の目的が期待できる旨について条件付きの表示をすることとされたものにあつては、「条件付き特定保健用食品」と表示する。
	許可等を受けた表示の内容	許可等を受けた表示の内容のとおり表示する。
	栄養成分（関与成分を含む。以下特定保健用食品の項において同じ。）の量及び熱量	<p>1 栄養成分の量及び熱量については、熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム（食塩相当量に換算したもの）及び関与成分の100g若しくは100ml又は1食分、1包装その他の1単位当たりの含有量を表示する。</p> <p>2 1に定める成分以外の栄養成分を表示する場合は、その100g若しくは100ml又は1食分、1包装その他の1単位当たりの含有量をナトリウムと関与成分の間に表示する。</p> <p>3 1及び2に定めるほか、本条第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。以下この項において同じ。）の量及び熱量の項の1に定める表示の方法を準用する。</p>
	1日当たりの摂取目安量	申請書に記載した内容を表示する。
	摂取の方法	申請書に記載した内容を表示する。
	摂取をする上での注意事項	申請書に記載した内容を表示する。
	バランスのとれた食生活の普及啓発を図る文言	「食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。」と表示する。
	関与成分について栄養素等表示基準値が示されているものにあつては、1日当たりの摂取目安量に含まれる当該関与成分の栄養素等表示基準値に対する割合	関与成分が栄養素等表示基準値の示されている成分である場合、1日当たりの摂取目安量に基づき当該食品を摂取したときの関与成分摂取量の当該栄養素等表示基準値に占める割合を百分率又は割合で表示する。
	調理又は保存の方法に関し特に注意を必要と	申請書に記載した内容を表示する。

	するものにあつては当該注意事項	
機能性表示食品	機能性表示食品である旨	「機能性表示食品」と表示する。
	科学的根拠を有する機能性関与成分及び当該成分又は当該成分を含有する食品が有する機能性	消費者庁長官に届け出た内容を表示する。
	栄養成分の量及び熱量	<p>1 栄養成分の量及び熱量については、熱量、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1日当たりの摂取目安量当たりの量を表示する。</p> <p>2 1に定める成分以外の栄養成分を表示する場合は、1日当たりの摂取目安量当たりの当該栄養成分の量をナトリウムの量の次に表示する。</p> <p>3 1及び2に定めるほか、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。以下この項において同じ。）の量及び熱量の項の1に定める表示の方法を準用する。この場合において、同項の1中「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（以下この項において「食品単位」という。）当たりの量」とあるのは「1日当たりの摂取目安量当たりの量」と読み替えるものとする。</p>
	1日当たりの摂取目安量当たりの機能性関与成分の含有量	消費者庁長官に届け出た内容を、別記様式2又は別記様式3の次に表示する。
	1日当たりの摂取目安量	消費者庁長官に届け出た内容を表示する。
	届出番号	消費者庁長官への届出により付与された届出番号を表示する。
	食品関連事業者の連絡先	食品関連事業者のうち表示内容に責任を有する者の電話番号を表示する。
	機能性及び安全性について国による評価を受けたものではない旨	「本品は、事業者の責任において特定の保健の目的が期待できる旨を表示するものとして、消費者庁長官に届出されたものです。ただし、特定保健用食品と異なり、消費者庁長官による個別審査を受けたものではありません。」と表

		示する。
	摂取の方法	消費者庁長官に届け出た内容を表示する。
	摂取をする上での注意事項	消費者庁長官に届け出た内容を表示する。
	バランスのとれた食生活の普及啓発を図る文言	「食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。」と表示する。
	調理又は保存の方法に関し特に注意を必要とするものにあつては当該注意事項	消費者庁長官に届け出た内容を表示する。
	疾病の診断、治療、予防を目的としたものではない旨	「本品は、疾病の診断、治療、予防を目的としたものではありません。」と表示する。
	疾病に罹患している者、未成年者、妊産婦（妊娠を計画している者を含む。）及び授乳婦に対し訴求したものではない旨	「本品は、疾病に罹患している者、未成年者、妊産婦（妊娠を計画している者を含む。）及び授乳婦を対象に開発された食品ではありません。」と表示する。
	疾病に罹患している者は医師、医薬品を服用している者は医師、薬剤師に相談した上で摂取すべき旨	「疾病に罹患している場合は医師に、医薬品を服用している場合は医師、薬剤師に相談してください。」と表示する。
	体調に異変を感じた際は速やかに摂取を中止し医師に相談すべき旨	「体調に異変を感じた際は、速やかに摂取を中止し、医師に相談してください。」と表示する。
別表第 17 の下欄及び別表第 18 の中欄に掲げる加工食品	遺伝子組換え食品に関する事項	<p>1 加工工程後も組み換えられた DNA 又はこれによって生じたたんぱく質が残存する加工食品として別表第 17 の下欄に掲げるもの（2 に掲げるものを除く。）にあつては、次に定めるところにより表示する。</p> <p>一 分別生産流通管理が行われたことを確認した遺伝子組換え農産物である別表第 17 の上欄に掲げる対象農産物を原材料とする場合は、当該原材料名の次に括弧を付して「遺伝子組換えのものを分別」、「遺伝子組換え」等分別生産流通管理が行われた遺伝子組換え農産物である旨を表示する。</p>

		<p>二 生産、流通又は加工のいずれかの段階で遺伝子組換え農産物及び非遺伝子組換え農産物が分別されていない別表第 17 の上欄に掲げる対象農産物を原材料とする場合は、当該原材料名の次に括弧を付して「遺伝子組換え不分別」等遺伝子組換え農産物及び非遺伝子組換え農産物が分別されていない旨を表示する。</p> <p>三 遺伝子組換え農産物が混入しないように分別生産流通管理が行われたことを確認した別表第 17 の上欄に掲げる対象農産物を原材料とする場合は、当該原材料名を表示するか、又は、当該原材料名の次に括弧を付して、若しくは容器包装の見やすい箇所に当該原材料名に対応させて、遺伝子組換え農産物が混入しないように分別生産流通管理が行われた旨を表示する。遺伝子組換え農産物が混入しないように分別生産流通管理が行われた旨を表示しようとする場合において、遺伝子組換え農産物の混入がないと認められる対象農産物を原材料とする場合に限り、遺伝子組換え農産物が混入しないように分別生産流通管理が行われた旨の表示に代えて、「遺伝子組換えでない」、「非遺伝子組換え」等遺伝子組換え農産物の混入がない非遺伝子組換え農産物である旨を示す文言を表示することができる</p> <p>2 別表第 18 の上欄に掲げる形質を有する特定遺伝子組換え農産物を含む同表の下欄に掲げる対象農産物を原材料とする加工食品（これを原材料とする加工食品を含む。）であって同表の中欄に掲げるものにあつては、次に定めるところにより表示する。</p> <p>一 特定分別生産流通管理が行われたことを確認した特定遺伝子組換え農産物である別表第 18 の下欄に掲げる対象農産物を原材料とする場合は、当該原材料名の次に括弧を付して「○○○遺伝子組換えのものを分別」、「○○○遺伝子組換え」（○○○は、同表の上欄に掲げる形質）等特定分別生産流通管理が行われた特定遺伝子組換え農産物である旨を表示する。</p> <p>二 特定遺伝子組換え農産物及び非特定遺伝子組換え農産物が意図的に混合された別表第 18 の下欄に掲げる対象農産物を原材料とする場合は、第 3 項の規定</p>
--	--	---

		<p>にかかわらず、当該原材料名の次に括弧を付して「○○遺伝子組換えのものを混合」（○○○は、同表の上欄に掲げる形質）等特定遺伝子組換え農産物及び非特定遺伝子組換え農産物が意図的に混合された農産物である旨を表示する。この場合において、「○○○遺伝子組換えのものを混合」等の文字の次に括弧を付して、当該特定遺伝子組換え農産物が同一の作目に属する対象農産物に占める重量の割合を表示することができる。</p> <p>3 分別生産流通管理を行ったにもかかわらず、意図せざる遺伝子組換え農産物又は非遺伝子組換え農産物の一定の混入があった場合においても、1の一又は三の確認が適切に行われている場合には、1の規定の適用については、分別生産流通管理が行われたことを確認したものとみなす。</p> <p>4 特定分別生産流通管理を行ったにもかかわらず、意図せざる特定遺伝子組換え農産物又は非特定遺伝子組換え農産物の一定の混入があった場合においても、2の一の確認が適切に行われている場合には、2の規定の適用については、特定分別生産流通管理が行われたことを確認したものとみなす。</p> <p>5 別表第 17 及び別表第 18 に掲げる加工食品の原材料のうち、対象農産物又はこれを原材料とする加工食品であって主な原材料(原材料の重量に占める割合の高い原材料の上位 3 位までのもので、かつ、原材料及び添加物の重量に占める割合が 5 パーセント以上であるものをいう。以下同じ。)でないものについては、分別生産流通管理が行われた遺伝子組換え農産物である旨、遺伝子組換え農産物及び非遺伝子組換え農産物が分別されていない旨、遺伝子組換え農産物が混入しないように分別生産流通管理が行われた旨(遺伝子組換え農産物の混入がないと認められる対象農産物である旨を含む。)、特定分別生産流通管理が行われた特定遺伝子組換え農産物である旨又は特定遺伝子組換え農産物及び非特定遺伝子組換え農産物が意図的に混合された農産物である旨の表示(以下「遺伝子組換えに関する表示」という。)は不要とする。ただし、これらの原材料について遺伝子組換えに関する表示を行う場合には、1 から 4 までの規</p>
--	--	---

		<p>定の例によりこれを表示しなければならない。</p> <p>6 対象農産物を原材料とする加工食品であって別表第 17 及び別表第 18 に掲げる加工食品以外のものの対象農産物である原材料については、遺伝子組換えに関する表示は不要とする。ただし、当該原材料について遺伝子組換えに関する表示を行う場合には、1 及び 2 の規定の例によりこれを表示しなければならない。</p>
<p>乳児用規格適用食品（食品、添加物等の規格基準（昭和 34 年厚生省告示第 370 号）第 1 食品の部 A 食品一般の成分規格の項の 12 に規定する乳児の飲食に供することを目的として販売する食品（乳及び乳製品並びにこれらを主要原料とする食品であって、乳児の飲食に供することを目的として販売するものを除く。）並びに厚生労働大臣が定める放射性物質（平成 24 年厚生労働省告示第 129 号）第 2 号に規定する乳児の飲食に供することを目的として販売する乳製品（乳飲料を除く。）並びに乳及び乳製品を主要原料とする食品の規格が適用される食品をいう。以下同じ。）</p>	<p>乳児用規格適用食品である旨</p>	<p>「乳児用規格適用食品」の文字又はその旨を的確に示す文言を表示する。</p>
<p>輸入品以外の加工食品</p>	<p>原料原産地名</p>	<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（酒税の保全及び酒類業組合等に関する法律（昭和 28 年法律第 7 号）第 86 条の 6 第 1 項の規定に基づく酒類の表示の基準において原産地を表示することとされている原材料及び米穀等の取引等に係る情報の記録及び産地情報の伝達に関する法律（平成 21 年法</p>

		<p>律第 26 号) 第 2 条第 3 項に規定する指定米穀等 (米穀及び別表第 15 の 1 の (6) に掲げるもちを除く。) の原材料である米穀を除く。) をいう。以下同じ。) 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 (別表第 15 の 2 から 5 までに掲げるものを除く。) 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) 畜産物にあつては、主たる飼養地 (最も飼養期間が長い場所をいう。以下同じ。) が属する都道府県名その他一般に知られている地名</p> <p>(ハ) 水産物にあつては、生産 (採取及び採捕を含む。以下同じ。) した水域の名称 (以下「水域名」という。)、水揚げした港名、水揚げした港又は主たる養殖場 (最も養殖期間の長い場所をいう。以下同じ。) が属する都道府県名その他一般に知られている地名</p> <p>ロ 輸入された水産物にあつては、原産国名に水域名を併記することができる。</p> <p>二 対象原材料が加工食品であるもの (別表第 15 の 2 から 5 までに掲げるものを除く。) 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</p>
--	--	--

		<p>る。</p> <p>ハ 別表第 15 の 1 に掲げるものにあつては、イの規定にかかわらず、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。</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 以上ある場合にあつては、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 以上ある場合にあつては、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 別表第 15 の 1 に掲げるものの対象原材料及び 2 から 6 までの規定により原産地を表示する原材料以外の対象原材料にあつては、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、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</p>
--	--	--



		<p>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>(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</p>
--	--	---

		<p>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 別表第15の1に掲げるものにあつては、対象原材料として2以上の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、一定期間使用割合の高い原産地から順に表示することができる。この場合において、一定期間において使用した割合の高いものから順に表示したことが認識できるよう、必要な表示をしなければならない。</p> <p>2 別表第15の2に掲げる農産物漬物にあつては、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 農産物漬物の原材料及び添加物の重量に占める割合の高い農産物又は水産物の上位4位（内容重量が300g以下のものにあつては、上位3位）までのもので、かつ、原材料及び添加物の重量に占める割合が5%以上の原産地名は、原材料に占める重量の割合の高い原産地の順に、次に定めるところにより表示する。当該原材料以外の漬けた原材料の原産地名についても、同様に表示することができる。</p> <p>イ 農産物</p> <p>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し、その原産地名の次に括弧を付して、当該原産地を原産地とする原材料を原材料及び添加物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、国産品にあつては国産である旨に代えて都道府県名、市町村名その他一般に知られている地名を、輸入品にあつては原産国名に代えて</p>
--	--	--

		<p>一般に知られている地名を表示することができる。</p> <p>ロ 水産物</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し、その原産地名の次に括弧を付して、当該原産地を原産地とする原材料を原材料及び添加物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、国産品にあつては国産である旨に代えて水域名、水揚げした港名又は水揚げした港若しくは主たる養殖場が属する都道府県名、市町村名その他一般に知られている地名を表示することができる。</p> <p>(ロ) 輸入品にあつては、(イ)の規定にかかわらず、原産国名に水域名を併記することができる。</p> <p>二 原産地が1のみである場合及び原材料及び添加物の重量に占める割合の高い農産物又は水産物の上位4位（内容重量が300g以下のものにあつては、上位3位）までのもので、かつ、原材料及び添加物の重量に占める割合が5%以上のものが1種類のみである場合には、原産地名について原材料の表示を省略することができる。</p> <p>三 原産地を2以上表示する場合には、次に定めるところにより表示することができる。</p> <p>イ 原産地名及び原材料の名称（二の規定により原材料の表示を省略する場合にあつては、原産地名）の次に、原材料及び添加物に占める重量の割合を、パーセントの単位をもって単位を明記して表示する。ただし、ロに定めるところにより原産地を表示する場合を除く。</p> <p>ロ 原材料の表示が2以上連続して同一となる場合には、当該原材料を原材料に占める重量の割合が最も低い当該原材料の原産地名の次に括弧を付して、その最も一般的な名称をもって表示し、当該原産地名以外の原産地名について原材料の表示を省略する。</p> <p>3 別表第15の3に掲げる野菜冷凍食品にあつては、原材料名に対応させて、次に定めるところにより表示す</p>
--	--	---

		<p>る。</p> <p>一 野菜冷凍食品の原材料及び添加物の重量に占める割合の高い野菜の上位3位までのもので、かつ、原材料及び添加物の重量に占める割合が5%以上の原産地名は、原材料及び添加物に占める重量の割合の高い原産地の順に、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し、その原産地名の次に括弧を付して、当該原産地を原産地とする原材料及び添加物の重量に占める割合の高い野菜の上位3位までのもので、かつ、原材料及び添加物の重量に占める割合が5%以上のもの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。当該原材料以外の原材料の原産地名についても同様に表示することができる。ただし、国産品にあつては国産である旨に代えて都道府県名、市町村名その他一般に知られている地名を、輸入品にあつては原産国名に代えて一般に知られている地名を表示することができる。</p> <p>二 原産地が1のみである場合及び原材料及び添加物の重量に占める割合の高い野菜の上位3位までのもので、かつ、原材料及び添加物の重量に占める割合が5%以上のものが1種類のみである場合には、原産地名について原材料の表示を省略することができる。原産地を2以上表示する場合には、次に定めるところにより表示することができる。</p> <p>イ 原産地名及び原材料の名称（第3項の規定により原材料の表示を省略する場合にあつては、原産地名）の次に、原材料及び添加物に占める重量の割合を、パーセントの単位をもって単位を明記して表示する。ただし、ロに定めるところにより原産地を表示する場合を除く。</p> <p>ロ 原材料の表示が2以上連続して同一となる場合には、当該原材料を原材料及び添加物に占める重量の割合が最も低い当該原材料の原産地名の次に括弧を付して、その最も一般的な名称をもって表示し、当該原産地名以外の原産地名について原材料の表示を省略する。</p> <p>4 別表第15の4に掲げるうなぎ加工品にあつては、う</p>
--	--	---

		<p>なぎの名称の次に括弧を付して、原産地について、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、次に定める方法により表示することができる。</p> <p>一 国産品にあつては、国産である旨に代えて水域名、水揚げした港名又は水揚げした港若しくは主たる養殖場が属する都道府県名、市町村名その他一般に知られている地名を表示することができる。</p> <p>二 輸入品にあつては、原産国名に水域名を併記することができる。</p> <p>5 別表第 15 の 5 に掲げるかつお削りぶしにあつては、次に定めるところにより表示する。</p> <p>一 かつおのふしの文字の次に括弧を付して、ふしの原産地について、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>二 一の原産地を 2 以上表示する場合には、原材料及び添加物に占める重量の割合の高い原産地の順に表示する。</p> <p>6 別表第 15 の 6 に掲げるおにぎり（米飯類を巻く目的でのりを原材料として使用しているものに限る。）にあつては、のりの名称の次に括弧を付して、当該のり原料となる原そうの原産地について、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、次に定める方法により表示することができる。</p> <p>一 国産品にあつては、国産である旨に代えて水域名、水揚げした港名又は水揚げした港若しくは主たる養殖場が属する都道府県名、市町村名その他一般に知られている地名を表示することができる。</p> <p>二 輸入品にあつては、原産国名に水域名を併記することができる。</p> <p>7 1 から 6 までの規定により表示することとされる原産地以外原材料の原産地を、1 の規定により表示することができる。</p>
--	--	--

輸入品	原産国名	原産国名を表示する。
-----	------	------------

3 前二項の規定にかかわらず、次の表の上欄に掲げる表示事項の表示は、同表の下欄に掲げる区分に該当する食品にあつてはこれを省略することができる。

保存の方法	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 でん粉</li> <li>2 チューインガム</li> <li>3 冷菓</li> <li>4 砂糖</li> <li>5 アイスクリーム類</li> <li>6 食塩</li> <li>7 酒類</li> <li>8 飲料水及び清涼飲料水（ガラス瓶入りのもの（紙栓を付けたものを除く。）又はポリエチレン容器入りのものに限る。以下この表において同じ。）</li> <li>9 氷</li> <li>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</li> </ol>
消費期限又は賞味期限	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 でん粉</li> <li>2 チューインガム</li> <li>3 冷菓</li> <li>4 砂糖</li> <li>5 アイスクリーム類</li> <li>6 食塩及びうま味調味料</li> <li>7 酒類</li> <li>8 飲料水及び清涼飲料水</li> <li>9 氷</li> </ol>
原材料名	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 容器包装の表示可能面積がおおむね 30 cm<sup>2</sup>以下であるもの（特定保健用食品及び機能性表示食品を除く。）</li> <li>2 原材料が1種類のみであるもの。ただし、次に掲げる場合は除く。 <ol style="list-style-type: none"> <li>一 缶詰及び食肉製品の場合</li> <li>二 特定保健用食品及び機能性表示食品の場合</li> <li>三 原材料名に分別生産流通管理が行われた遺伝子組換え農産物である旨を表示する場合</li> <li>四 原材料名に遺伝子組換え農産物及び非遺伝子組換え農産物が分別されていない旨を表示する場合</li> <li>五 原材料名に分別生産流通管理が行われた特定遺伝子組換え農産物である旨を表示する場合</li> <li>六 原材料名に特定遺伝子組換え農産物と非特定遺伝子組換え農産物を意図的に混合した旨を表示する場合</li> </ol> </li> </ol>
添加物	容器包装の表示可能面積がおおむね 30 cm <sup>2</sup> 以下であるもの（特定保健用食品及び機能性表示食品を除く。）

内容量又は固形量及び内容総量	<p>1 内容量を外見上容易に識別できるもの（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、特定保健用食品及び機能性表示食品を除く。）</p> <p>2 容器包装の表示可能面積がおおむね 30 cm<sup>2</sup>以下であるもの（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、特定保健用食品及び機能性表示食品を除く。）</p>
栄養成分の量及び熱量	<p>以下に掲げるもの（栄養表示（栄養成分若しくは熱量に関する表示及び栄養成分の総称、その構成成分、前駆体その他これらを示唆する表現が含まれる表示をいう。以下同じ。）をしようとする場合、特定保健用食品及び機能性表示食品を除く。）</p> <p>一 容器包装の表示可能面積がおおむね 30 cm<sup>2</sup>以下であるもの</p> <p>二 酒類</p> <p>三 栄養の供給源としての寄与の程度が小さいもの</p> <p>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</p> <p>五 消費税法（昭和 63 年法律第 108 号）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</p>
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	容器包装の表示可能面積がおおむね 30 cm <sup>2</sup> 以下であるもの（食品関連事業者の氏名又は名称及び住所の表示は要しないとされているものを除く。）
遺伝子組換え食品に関する事項	容器包装の表示可能面積がおおむね 30 cm <sup>2</sup> 以下であるもの
乳児用規格適用食品である旨	<p>1 容器包装の表示可能面積がおおむね 30 cm<sup>2</sup>以下であるもの</p> <p>2 乳児用規格適用食品であることが容易に判別できるもの</p>
原料原産地名	容器包装の表示可能面積がおおむね 30 cm <sup>2</sup> 以下であるもの
原産国名	容器包装の表示可能面積がおおむね 30 cm <sup>2</sup> 以下であるもの

（個別的義務表示）

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 の上欄に掲げる食品を販売する際（設備を設けて飲食させる場合を除く。）には、同表の中欄に掲げる表示事項が同表の下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、容器包装の表示可能面積がおおむね 30 cm<sup>2</sup>以下である一般用加工食品にあっては、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。

（義務表示の特例）

第5条 前二条の規定にかかわらず、次の表の上欄に掲げる場合にあっては、同表の下欄に掲げる表示事項の表示は要しない。

酒類を販売する場合	原材料名 アレルゲン 原産国名
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（特定保健用食品及び機能性表示食品の場合を除く。） 内容量又は固形量及び内容総量（特定保健用食品及び機能性表示食品の場合を除く。） 栄養成分の量及び熱量（栄養表示をしようとする場合並びに特定保健用食品及び機能性表示食品の場合を除く。） 食品関連事業者の氏名又は名称及び住所（指定成分等含有食品、特定保健用食品及び機能性表示食品の場合を除く。） 原産国名 原料原産地名 別表第 19 の中欄に掲げる表示事項（即席めん類（即席めん
不特定又は多数の者に対して譲渡（販売を除く。）する場合	

	<p>のうち生タイプ即席めん以外のものをいう。)に係る油脂で処理した旨、無菌充填豆腐(食品、添加物等の規格基準第1食品の部D各条の項の豆腐に規定する無菌充填豆腐をいう。以下同じ。)に係る常温での保存が可能である旨及び常温で保存した場合における賞味期限である旨の文字を冠したその年月日、食肉(鳥獣の生肉(骨及び臓器を含む。))に限る。以下この項において同じ。)の項の中欄に掲げる事項、食肉製品(食品衛生法施行令(昭和28年政令第229号)第13条に規定するものに限る。以下この表において同じ。)の項の中欄に掲げる事項、乳の項の中欄に掲げる事項、乳製品の項の中欄に掲げる事項、乳又は乳製品を主要原料とする食品の項の中欄</p> <p>に掲げる事項、鶏の液卵(鶏の殻付き卵から卵殻を取り除いたものをいう。)の項の中欄に掲げる事項、切り身又はむき身にした魚介類(生かき及びふぐを原材料とするふぐ加工品を除く。)であって、生食用のもの(凍結させたものを除く。)の項の中欄に掲げる事項、生かきの項の中欄に掲げる事項、ゆでがにに係る飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別、魚肉ハム、魚肉ソーセージ及び特殊包装かまぼこの項の中欄に掲げる事項、ふぐを原材料とするふぐ加工品の項の中欄に掲げる事項、鯨肉製品に係る気密性のある容器包装に充てんした後、その中心部の温度を摂氏120度で4分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法により殺菌したもの(缶詰又は瓶詰のものを除く。)の殺菌方法、冷凍食品の項の中欄に掲げる事項、容器包装詰加圧加熱殺菌食品に係る食品を</p> <p>気密性のある容器包装に入れ、密封した後、加圧加熱殺菌した旨(缶詰又は瓶詰の食品、清涼飲料水、食肉製品、鯨肉製品及び魚肉練り製品を除く。)、容器包装に密封された常温で流通する食品(清涼飲料水、食肉製品、鯨肉製品及び魚肉練り製品を除く。)のうち、水素イオン指数が4.6を超え、かつ、水分活性が0.94を超え、かつ、その中心部の温度を摂氏120度で4分間に満たない条件で加熱殺菌されたものであって、ボツリヌス菌を原因とする食中毒の発生を防止するために摂氏10度以下での保存を要するものに係る要冷蔵である旨、缶詰の食品に係る主要な原材料名、水のみを原料とする清涼飲料水に係る殺菌又は除菌を行っていない旨(容器包装内の二酸化炭素圧力が摂氏20度で98キロパスカル未満であって、殺菌又は除菌(ろ過等により、原水等に由来して当該食品中に存在し、かつ、発育し得る微生物を除去することをいう。以下同じ。)を行わないものに限る。)及び果実の搾汁又は果実の搾汁を濃縮したものを凍結させたものであって、原料用果汁以外のものに係る「冷凍果実飲料」の文字を除く。)</p>
--	---

2 前項の表の上欄の場合において、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。

(推奨表示)

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。



一 飽和脂肪酸の量

二 食物繊維の量

(任意表示)

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、次の表の上欄に掲げる表示事項（特色のある原材料等に関する事項にあつては、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、同表の下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。

特色のある原材料等に関する事項	<p>1 特定の出産地のも、有機農産物（有機農産物の日本農林規格（平成17年農林水産省告示第1605号）第3条に規定するものをいう。）、有機畜産物（有機畜産物の日本農林規格（平成17年農林水産省告示第1608号）第3条に規定するものをいう。）、有機加工食品（有機加工食品の日本農林規格（平成17年農林水産省告示第1606号）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つては、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%である場合にあつては、割合の表示を省略することができる。</p> <p>一 特色の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>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 特定の出産地の使用量が少ない旨を表示する場合にあつては、特定の出産地の製品の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>
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。）	別表第9の第1欄に掲げる栄養成分（たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウムを除く。）を表示しようとするときは、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。以下この項において同じ。）の量及び熱量の項に定める表示の方法を準用する。
ナトリウムの量（ナトリウム塩を添加していない食品の容器包装に表示される場合に限る。）	ナトリウム塩を添加していない食品について、食塩相当量に加えてナトリウムの量を表示しようとするときは、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。以下この項において同じ。）の量及び熱量の項に定める表示の方法を準用する。この場合において、同項中「たんぱく質、脂質、炭水化物の量及び熱量にあつては、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つては食塩相当量（ナトリウムの量に2.54を乗じたもの。以下同じ。）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。」とあるのは「ナトリウムの量にあつてはナトリウム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。」と読み替えるものとする。

<p>栄養機能食品に係る 栄養成分の機能</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 栄養機能食品にあつては、次に掲げる事項を表示する。 <ol style="list-style-type: none"> <li>一 栄養機能食品である旨及び当該栄養成分の名称</li> <li>二 栄養成分の機能</li> <li>三 1日当たりの摂取目安量</li> <li>四 摂取の方法</li> <li>五 摂取をする上での注意事項</li> <li>六 バランスのとれた食生活の普及啓発を図る文言</li> <li>七 消費者庁長官の個別の審査を受けたものではない旨</li> <li>八 1日当たりの摂取目安量に含まれる機能に関する表示を行っている栄養成分の量が栄養素等表示基準値に占める割合</li> <li>九 栄養素等表示基準値の対象年齢及び基準熱量に関する文言</li> <li>十 調理又は保存の方法に関し特に注意を必要とするものにあつては、当該注意事項</li> <li>十一 特定の対象者に対し注意を必要とするものにあつては、当該注意事項</li> </ol> </li> <li>2 1の一の栄養機能食品である旨及び当該栄養成分の名称は、「栄養機能食品（〇〇）」と表示する（〇〇は、「亜鉛」、「ビタミンA」、「ビタミンB<sub>1</sub>・ビタミンB<sub>2</sub>」等の栄養成分の名称とする。）。</li> <li>3 1の二の栄養成分の機能の表示は、当該食品の1日当たりの摂取目安量に含まれる別表第11の第1欄に掲げる栄養成分の量が、それぞれ同表の第2欄に掲げる量以上であるものについて、それぞれ同表の第3欄に掲げる事項を記載して行う。この場合において、当該栄養成分の量は、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るものとする。</li> <li>4 1の三の規定により表示する1日当たりの摂取目安量は、当該摂取目安量に含まれる別表第11の第1欄に掲げる栄養成分の量が、それぞれ同表の第4欄に掲げる量を超えるものであつてはならない。</li> <li>5 1の五の摂取をする上での注意事項の表示は、別表第11の第1欄に掲げる栄養成分の区分に応じ、同表の第5欄に掲げる事項を記載してこれを行わなければならない。</li> <li>6 1の六のバランスのとれた食生活の普及啓発を図る文言は、「食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。」と表示する。</li> <li>7 1の七の消費者庁長官の個別の審査を受けたものではない旨は、「本品は、特定保健用食品と異なり、消費者庁長官による個別審査を受けたものではありません。」と表示する。</li> <li>8 栄養機能食品について栄養成分の量及び熱量を表示する場合、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。以下この項において同じ。）の量及び熱量の項（この表の栄養成分（たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウムを除く。）の項において準用する場合を含む。）の1中「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（以下この項において「食品単</li> </ol>
------------------------------	---

	<p>位」という。) 当たりの量」とあるのは「1日当たりの摂取目安量当たりの量」と読み替えるものとする。</p>
<p>栄養成分の補給ができる旨</p>	<p>1 高い旨の表示は、別表第12の第1欄に掲げる栄養成分の量がそれぞれ同表の第2欄の食品100g当たり(括弧内は、一般に飲用に供する液状の食品100ml当たりの場合)又は100kcal当たりのいずれかに定める基準値以上である場合にすることができる。</p> <p>2 含む旨の表示は、別表第12の第1欄に掲げる栄養成分の量がそれぞれ同表の第3欄の食品100g当たり(括弧内は、一般に飲用に供する液状の食品100ml当たりの場合)又は100kcal当たりのいずれかに定める基準値以上である場合にすることができる。</p> <p>3 強化された旨の表示は、別表第12の第1欄に掲げる栄養成分について、他の同種の食品に比べて強化された当該栄養成分の量がそれぞれ同表の第4欄に定める基準値以上である場合(たんぱく質及び食物繊維にあっては他の食品に比べて強化された割合が25%以上のものに限る。)にすることができる。この場合において、次に掲げる事項を表示しなければならない。</p> <p>一 当該他の同種の食品を特定するために必要な事項</p> <p>二 当該栄養成分の量が当該他の食品に比べて強化された量又は割合</p> <p>4 1から3までの栄養成分の量は、当該食品の100g若しくは100ml又は1食分、1包装その他の1単位当たりの量を表示する。この場合において、当該栄養成分の量は、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るものとする。</p>
<p>栄養成分又は熱量の適切な摂取ができる旨</p>	<p>1 含まない旨の表示は、別表第13の第1欄に掲げる栄養成分又は熱量の量がそれぞれ同表の第2欄に定める基準値に満たない場合にすることができる。</p> <p>2 低い旨の表示は、別表第13の第1欄に掲げる栄養成分又は熱量の量がそれぞれ同表の第3欄に定める基準値以下である場合にすることができる。</p> <p>3 低減された旨の表示は、別表第13の第1欄に掲げる栄養成分又は熱量について、他の同種の食品に比べて低減された当該栄養成分の量又は熱量の量がそれぞれ同表の第4欄に定める基準値以上であって、他の食品に比べて低減された割合が25%以上である場合(ナトリウムの含有量を25%以上低減することにより、当該食品の保存性及び品質を保つことが著しく困難な食品について、ナトリウムに係る低減された旨の表示をする場合を除く。)にすることができる。この場合において、次に掲げる事項を表示しなければならない。</p> <p>一 当該他の同種の食品を特定するために必要な事項</p> <p>二 当該栄養成分の量又は熱量が当該他の食品に比べて低減された量又は割合(ナトリウムの含有量を25%以上低減することにより、当該食品の保存性及び品質を保つことが著しく困難な食品について、ナトリウムに係る低減された旨の表示をする場合にあつては、ナトリウムの量が当該他の食品に比べて低減された割合)</p> <p>4 1から3までの栄養成分の量又は熱量は、当該食品の100g若しくは100ml又は1</p>

	<p>食分、1包装その他の1単位当たりの量を表示する。この場合において、当該栄養成分の量及び熱量は、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るものとする。</p>
<p>糖類（単糖類又は二糖類であって、糖アルコールでないものに限る。以下この項において同じ。）を添加していない旨</p>	<p>次に掲げる要件の全てに該当する場合には、糖類を添加していない旨の表示をすることができる。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>一  いかなる糖類も添加されていないこと。</li> <li>二  糖類（添加されたものに限る。）に代わる原材料（複合原材料を含む。）又は添加物を使用していないこと。</li> <li>三  酵素分解その他何らかの方法により、当該食品の糖類含有量が原材料及び添加物に含まれていた量を超えていないこと。</li> <li>四  当該食品の100g若しくは100ml又は1食分、1包装その他の1単位当たりの糖類の含有量を表示していること。</li> </ul>
<p>ナトリウム塩を添加していない旨</p>	<p>次に掲げる要件の全てに該当する場合には、ナトリウム塩を添加していない旨の表示をすることができる。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>一  いかなるナトリウム塩も添加されていないこと（ただし、食塩以外のナトリウム塩を技術的目的で添加する場合であって、当該食品に含まれるナトリウムの量が別表第13の第3欄に定める基準値以下であるときは、この限りでない。）。</li> <li>二  ナトリウム塩（添加されたものに限る。）に代わる原材料（複合原材料を含む。）又は添加物を使用していないこと。</li> </ul>

（表示の方式等）

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条及び前二条に掲げる事項）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の上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。）及び下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。

- 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。
- 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に当該容器包装の見やすい箇所（栄養成分の量及び熱量の表示に関し、同一の食品が継続的に同一人に販売されるものであって、容器包装に表示することが困難な食品（特定保健用食品及び機能性表示食品を除く。）にあっては、当該食品の販売に伴って定期的に購入者に提供される文書）に表示する。
- 三 名称、原材料名、添加物、原料原産地名、内容量、固形量、内容総量、消費期限、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（たんぱく質、脂質、炭水化物及び食塩相当量に換算したナトリウム以外の栄養成分もこれと併せて表示する場合にあっては、別記様式3）により行う。ただし、別記様式1から別記様式3までにより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は、この限りでない。
- 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

において、内容量、固形量又は内容総量についても、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。

五 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。

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。

七 特定保健用食品にあっては、特定の保健の目的が期待できる旨の表示は、添付する文書への表示をもって、容器包装への表示に代えることができる。

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。

九 表示に用いる文字は、日本産業規格 Z8305 (1962) (以下「JISZ8305」という。)に規定する 8 ポイントの活字以上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 cm<sup>2</sup>以下のもの及び印刷瓶に入れられた一般用加工食品であって、表示すべき事項を蓋 (その面積が 30 cm<sup>2</sup>以下のものに限る。)に表示するものにあつては、JISZ8305 に規定する 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。蓋に表示をする場合であつて、内容量以外の事項を全て蓋に表示する場合には、内容量の表示は、蓋以外の箇所にすることができる。

(表示禁止事項)

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。

一 実際のものより著しく優良又は有利であると誤認させる用語

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

三 乳児用規格適用食品以外の食品にあっては、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

四 遺伝子組換え農産物が混入しないように分別生産流通管理が行われたことを確認した対象農産物を原材料とする食品 (当該食品を原材料とするものを含む。) 以外の食品にあっては、当該食品の原材料である別表第 17 の上欄に掲げる作物に関し遺伝子組換え農産物が混入しないように分別生産流通管理が行われた旨 (遺伝子組換え農産物の混入がないと認められる対象農産物である旨を含む。) を示す用語

五 組換え DNA 技術を用いて生産された農産物の属する作目以外の作目を原材料とする食品にあっては、当該農産物に関し遺伝子組換えでないことを示す用語

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

七 ナトリウム塩を添加している食品にあっては、ナトリウムの量

八 機能性表示食品にあっては、次に掲げる用語

イ 疾病の治療効果又は予防効果を標榜する用語

ロ 第 7 条の規定に基づく栄養成分の補給ができる旨の表示及び栄養成分又は熱量の適切な摂取ができる旨の表示をする場合を除き、消費者庁長官に届け出た機能性関与成分以外の成分 (別表第 9 の第 1 欄に掲げる栄養成分を含む。) を強調する用語

ハ 消費者庁長官の評価、許可等を受けたものと誤認させるような用語

ニ 別表第 9 の第 1 欄に掲げる栄養成分の機能を示す用語

九 栄養機能食品にあっては、次に掲げる用語

イ 別表第 11 に掲げる栄養成分以外の成分の機能を示す用語

- ロ 特定の保健の目的が期待できる旨を示す用語
  - 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。以下同じ。）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
  - 十一 屋根型紙パック容器の上端の一部を一箇所切り欠いた表示（ただし、牛乳について、別表第 21 に掲げる方法により表示する場合を除く。）
  - 十二 等級のある日本農林規格の格付対象品目であつて、等級の格付が行われた食品以外のものにあつては、等級を表す用語
  - 十三 その他内容物を誤認させるような文字、絵、写真その他の表示
- 2 前項に規定するもののほか、別表第 22 の上欄に掲げる食品にあつては、同表の下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。

## 第 2 款 業務用加工食品

（義務表示）

第 10 条 食品関連事業者が業務用加工食品を販売する際（容器包装に入れなくて、かつ、設備を設けて飲食させる施設における飲食の用に供する場合、食品を製造し、若しくは加工した場所における販売の用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。

- 一 名称
- 二 保存の方法
- 三 消費期限又は賞味期限
- 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
- 九の二 指定成分等含有食品に関する事項
- 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つて、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 の二のロ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であつて、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 即席めん類（即席めんのうち生タイプ即席めん以外のものをいう。以下同じ。）に関する事項
- 十三の二 無菌充填豆腐に関する事項

- 十四 食肉（鳥獣の生肉（骨及び臓器を含む。）に限る。）に関する事項
- 十五 食肉製品（食品衛生法施行令第13条に規定するものに限る。）に関する事項
- 十六 乳に関する事項
- 十七 乳製品に関する事項
- 十八 乳又は乳製品を主要原料とする食品に関する事項
- 十九 鶏の液卵（鶏の殻付き卵から卵殻を取り除いたものをいう。以下同じ。）に関する事項
- 二十 切り身又はむき身にした魚介類（生かき及びふぐを原材料とするふぐ加工品であって、生食用のもの（凍結させたものを除く。）に関する事項
- 二十一 生かきに関する事項
- 二十二 ゆでがにに関する事項
- 二十三 魚肉ハム、魚肉ソーセージ及び特殊包装かまぼこに関する事項
- 二十四 ふぐを原材料とするふぐ加工品に関する事項
- 二十五 鯨肉製品に関する事項
- 二十六 冷凍食品に関する事項
- 二十七 容器包装詰加圧加熱殺菌食品に関する事項
- 二十八 缶詰の食品に関する事項
- 二十九 水のみを原料とする清涼飲料水（以下「ミネラルウォーター類」という。）に関する事項
- 三十 果実の搾汁又は果実の搾汁を濃縮したものを凍結させたものであって、原料用果汁以外のもの（以下「冷凍果実飲料」という。）に関する事項

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、乳にあつては乳処理場（特別牛乳にあつては特別牛乳搾取処理場。以下同じ。）の所在地。以下この章において同じ。）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、乳にあつては乳処理業者（特別牛乳にあつては特別牛乳搾取処理業者。以下同じ。）の氏名又は名称。以下この章において同じ。）の項の下欄中次の表の上欄に掲げる字句は、同表の下欄に掲げる字句とする。

<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。以下この項において同じ。）又は販売者（乳、乳製品及び乳又は乳製品を主要原料とする食品を販売する者を除く。以下3において同じ。）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> <ul style="list-style-type: none"> <li>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</li> <li>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</li> </ul>	<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、平仮名若しくは片仮名又はこれらの組合せによるものに限る。以下この項において同じ。）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。</p>
---	--

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。）	
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	

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。

- 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。
- 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。
- 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。
- 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。
- 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。

4 前三項の規定にかかわらず、次の表の上欄に掲げる表示事項の表示は、同表の下欄に掲げる区分に該当する食品にあつてはこれを省略することができる。

保存の方法	以下に掲げるもの（食品衛生法第13条第1項の規定により保存の方法の基準が定められた食品を除く。） 一 清涼飲料水のうちガラス瓶（紙栓を付けたものを除く。以下この表において同じ。）又はポリエチレン製容器包装に収められたもの 二 酒類 三 生めん類、即席めん類、食肉製品（食品衛生法施行令第13条に規定するものに限る。）、鶏の液卵、ゆでがに、魚肉ハム、魚肉ソーセージ、魚肉練り製品、鯨肉ベーコンの類、マーガリン、冷凍食品、容器包装詰加圧加熱殺菌食品、弁当、調理パン、そうざい、生菓子類、清涼飲料水及び酒類を除く加工食品（缶詰、瓶詰、たる詰め又はつぼ詰めのものを除く。以下この表において同じ。）
消費期限又は賞味期限	清涼飲料水のうちガラス瓶又はポリエチレン製容器包装に収められたもの 酒類 生めん類、即席めん類、食肉製品（食品衛生法施行令第13条に規定するものに限る。）、鶏の液卵、ゆでがに、魚肉ハム、魚肉ソーセージ、魚肉練り製品、鯨肉ベーコンの類、マーガリン、冷凍食品、容器包装詰加圧加熱殺菌食品、弁当、調理パン、そうざい、生菓子類、清涼飲料水及び酒類を除く加工食品

（義務表示の特例）

第11条 前条の規定にかかわらず、次の表の上欄に掲げる場合にあっては、同表の下欄に定める表示事項の表示は要しない。

業務用酒類（消費者に販売される形態となっている酒類以外のものをいう。）を販売する場合	原材料名 アレルゲン 原産国名
設備を設けて飲食させる施設における飲	原材料名 食品関連事業者の氏名又は名称及び住所 原料原産地



<p>食の用に供する場合、食品を製造し、若しくは加工した場所における販売の用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</p>	<p>名 原産国名</p>
<p>容器包装に入れないで販売する場合</p>	<p>保存の方法 消費期限又は賞味期限 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 アレルゲン レーフェニルアラニン化合物を含む旨 指定成分等含有食品に関する事項 乳児用規格適用食品である旨 即席めん類に関する事項 食肉（鳥獣の生肉（骨及び臓器を含む。）に限る。）に関する事項 食肉製品（食品衛生法施行令第13条に規定するものに限る。）に関する事項 乳に関する事項 乳製品に関する事項 乳又は乳製品を主要原料とする食品に関する事項 鶏の液卵に関する事項 切り身又はむき身にした魚介類（生かき及びふぐを原材料とするふぐ加工品を除く。）であって、生食用のもの（凍結させたものを除く。）に関する事項 生かきに関する事項 ゆでがにに関する事項 魚肉ハム、魚肉ソーセージ及び特殊包装かまぼこに関する事項 ふぐを原材料とするふぐ加工品に関する事項 鯨肉製品に関する事項 冷凍食品に関する事項 ミネラルウォーター類に関する事項 冷凍果実飲料に関する事項</p>

2 設備を設けて飲食させる施設における飲食の用に供する場合、食品を製造し、若しくは加工した場所における販売の用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。）の用に供する場合において、名称を表示する際には、第3条第1項の表の名称の項の2の規定は適用しない。

（任意表示）

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、次の表の上欄に掲げる表示事項（特色のある原材料等に関する事項にあつては、業務用酒類を販売する場合、食品を調理して供与する施設における飲食の用に供する場合、食品を製造し、又は加工した場所における販売の用に供する場合及び不特定又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。）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。以下同じ。）又は規格書等（製品に添付されないものであつて、当該製品を識別できるものに限る。以下同じ。）に表示される場合には、同表の下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>特色のある原材料等に関する事項</p>	<p>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。</p>
<p>栄養成分及び熱量</p>	<p>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。以下この項において同じ。）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。</p> <p>2 別表第9に掲げる栄養成分（たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウムを除く。）</p>

	<p>を表示しようとするときは、当該栄養成分をたんぱく質、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）の量並びに熱量とともに、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。以下この項において同じ。）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。</p>
<p>ナトリウムの量（ナトリウム塩を添加していない食品の容器包装、送り状、納品書等又は規格書等に表示される場合に限る。）</p>	<p>1 ナトリウム塩を添加していない食品について、食塩相当量に加えてナトリウムの量を表示しようとするときは、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。以下この項において同じ。）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。この場合において、同項中「たんぱく質、脂質、炭水化物及び熱量にあつては、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つては食塩相当量（ナトリウムの量に2.54を乗じたもの。以下同じ。）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。」とあるのは「ナトリウムの量にあつてはナトリウム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。」と読み替えるものとする。</p> <p>2 ナトリウム塩を添加していない食品について、食塩相当量に加えてナトリウムの量を表示しようとするときは、たんぱく質、脂質及び炭水化物の量、食塩相当量並びに熱量を本表の栄養成分及び熱量の項の1に従い表示する。</p>

（表示の方式等）

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。

- 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。
- 二 別表第23に掲げる事項にあつては容器包装（容器包装に入れなくて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、納品書等又は規格書等）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、同表に掲げる事項の表示について、次の表の上欄に掲げる食品につきそれぞれ同表の下欄に掲げる場合に該当するものにあつては、送り状、納品書等又は規格書等への表示をもって、容器包装への表示に代えることができる。この場合において、当該食品を識別できる記号を容器包装を開かないでも容易に見ることができるよう当該容器包装の見やすい箇所に表示するとともに、名称、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、当該記号並びに購入者の氏名及び住所（法人にあつては、その名称及び主たる事務所の所在地）を当該送り状、納品書等又は規格書等に表示しなければならない。

<p>原料用果汁（その容量が200L以上である缶に収められているものに限る。）</p>	<p>1の授受の単位につき10缶以上を食品衛生法施行令第35条第7号に規定する乳処理業（清涼飲料水の製造をする営業に限る。）又は同条第14号に規定する清涼飲料水製造業の許可を受けた者に販売する場合</p>
<p>原料用濃縮コーヒー（その容量が20L以上である缶に収められているものに限る。）</p>	<p>1の授受の単位につき20缶以上を食品衛生法施行令第35条第7号に規定する乳処理業（清涼飲料水の製造をする営業に限る。）又は同条第14号に規定する清涼飲料水製造業の許可を受けた者に販売する場合</p>

原料用魚肉すり身（その容量が20kg以上である容器包装に収められているものに限る。）	1の授受の単位につき当該容器包装10個以上を食品衛生法施行令第35条第16号に規定する水産製品製造業、同条第25号に規定するそうざい製造業、同条第26号に規定する複合型そうざい製造業、同条第27号に規定する冷凍食品製造業又は同条第28号に規定する複合型冷凍食品製造業の許可を受けた者に販売する場合
乳製品又は乳若しくは乳製品を主要原料とする食品のうち原料用に使用されるもの	1の授受の単位につき10個以上の容器包装に入れられたものを食品衛生法施行令第35条第7号に規定する乳処理業（乳酸菌飲料及び清涼飲料水の製造をする営業に限る。）同条第11号に規定する菓子製造業、同条第13号に規定する乳製品製造業、同条第14号に規定する清涼飲料水製造業、同条第15号に規定する食肉製品製造業、同条第16条に規定する水産製品製造業、同条第25号に規定するそうざい製造業、同条第26号に規定する複合型そうざい製造業、同条第27号に規定する冷凍食品製造業又は同条第28号に規定する複合型冷凍食品製造業の許可を受けた者に販売する場合

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。

（表示禁止事項）

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。

## 第2節 食品関連事業者以外の販売者に係る基準 【省略（第15条～第17条）】

### 第3章 生鮮食品 【省略（第18条～第31条）】

### 第4章 添加物 【省略（第32条～第39条）】

### 第5章 雑則

（生食用牛肉の注意喚起表示）

第40条 【省略】

（努力義務）

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。

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。

**附 則**（平成 27 年 3 月 20 日内閣府令第 10 号）

（施行期日）

第 1 条 この府令は、食品表示法の施行の日から施行する。ただし、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、乳にあつては乳処理場（特別牛乳にあつては特別牛乳搾取処理場。以下同じ。）の所在地。以下この章において同じ。）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、乳にあつては乳処理業者（特別牛乳にあつては特別牛乳搾取処理業者。以下同じ。）の氏名又は名称。以下この章において同じ。）の項の 3（第 10 条第 1 項、第 15 条において準用する場合を含む。）、第 8 条第 1 項第 6 号（第 16 条において準用する場合を含む。）、第 10 条第 2 項、第 13 条第 3 号、第 32 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、輸入業者の営業所所在地。以下この章において同じ。）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。以下この章において同じ。）の項の 3（同条第 3 項において準用する場合を含む。）の規定は、この府令の施行の日から起算して 1 年を経過した日から施行する。

（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等の廃止）

**第 2 条 【省略】**

（経過措置）

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。

第 4 条 この府令の施行の日から令和 2 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。

**第 5 条 【省略（生鮮食品関係）】**

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下欄に定める五の「消費税法(昭和 63 年法律第 108 号)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(昭和 63 年法律第 108 号)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(昭和 38 年法律第 154 号)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。

**2 【省略（添加物関係）】**

**附 則**（平成 29 年 9 月 1 日内閣府令第 43 号）

（施行期日）

第 1 条 この府令は、公布の日から施行する。

（経過措置）

第 2 条 この府令の施行日から令和 4 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。

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の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。

**附 則**（平成 31 年 4 月 25 日内閣府令第 24 号）

(施行期日)

1 この府令は、令和5年4月1日から施行する。

(経過措置)

2 この府令の施行前にこの府令による改正前の食品表示基準により遺伝子組換え食品に関する事項を表示した加工食品（業務用加工食品を除く。）及び生鮮食品（業務用生鮮食品を除く。）は、この府令の施行後においても販売することができる。

#### 附 則（令和元年6月28日内閣府令第17号）

(施行期日)

第1条 この府令は、不正競争防止法等の一部を改正する法律の施行の日（令和元年7月1日）から施行する。

(食品表示基準の一部を改正する内閣府令の一部改正)

第2条 食品表示基準の一部を改正する内閣府令（平成29年内閣府令第43号）の一部を次のように改正する。

附則第2条中「平成34年3月31日」を「令和4年3月31日」に改める。

(健康増進法に規定する特別用途表示の許可等に関する内閣府令等の一部を改正する内閣府令の一部改正)

第3条 【省略】

(食品表示基準の一部を改正する内閣府令の一部改正)

第4条 食品表示基準の一部を改正する内閣府令（平成31年内閣府令第24号）の一部を次のように改正する。

附則第1項中「平成35年4月1日」を「令和5年4月1日」に改める。

#### 附 則（令和2年3月27日内閣府令第20号）

(施行期日)

第1条 この府令は、食品衛生法等の一部を改正する法律及び食品衛生法施行令及び厚生労働省組織令の一部を改正する政令の施行の日（令和2年6月1日）から施行する。ただし、次の各号に掲げる規定は、当該各号に定める日から施行する。

一 第1条中食品表示基準第7条、別表第3及び別表第4の改正規定、別表第24 玄米及び精米の項の改正規定並びに別記様式4の改正規定公布の日

二 第1条中食品表示基準第13条の改正規定食品衛生法等の一部を改正する法律の一部の施行に伴う関係政令の整備及び経過措置に関する政令の施行の日（令和3年6月1日）

(経過措置)

第2条 玄米及び精米の表示の様式については、第1条の規定による改正後の食品表示基準別記様式4にかかわらず、令和4年3月31日までの間は、なお従前の例によることができる。

#### 附 則（令和2年7月16日内閣府令第52号）

(施行期日)

第1条 この府令は、日本農林規格等に関する法律施行令の一部を改正する政令の施行の日（令和2年7月16日）から施行する。

(食品表示基準の一部改正に伴う経過措置)

第2条 この府令の施行の日から令和4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。）及び同日までに販売される業務用加工食品の添加物の表示については、第1条の規定によ

る改正後の食品表示基準（以下この条において「新食品表示基準」という。）第3条第1項（新食品表示基準第10条第1項及び第15条において引用する場合を含む。）、別表第6及び別表第7の規定にかかわらず、なお従前の例によることができる。

#### 別表第1（第2条関係）

- 1 麦類  
    精麦
- 2 粉類  
    米粉、小麦粉、雑穀粉、豆粉、いも粉、調製穀粉、その他の粉類
- 3 でん粉  
    小麦でん粉、とうもろこしでん粉、甘しよでん粉、ばれいしよでん粉、タピオカでん粉、サゴでん粉、その他のでん粉
- 4 野菜加工品  
    野菜缶・瓶詰、トマト加工品、きのこ類加工品、塩蔵野菜（漬物を除く。）、野菜漬物、野菜冷凍食品、乾燥野菜、野菜つくだ煮、その他の野菜加工品
- 5 果実加工品  
    果実缶・瓶詰、ジャム・マーマレード及び果実バター、果実漬物、乾燥果実、果実冷凍食品、その他の果実加工品
- 6 茶、コーヒー及びココアの調製品  
    茶、コーヒー製品、ココア製品
- 7 香辛料  
    ブラックペッパー、ホワイトペッパー、レッドペッパー、シナモン（桂皮）、クローブ（丁子）、ナツメグ（肉ざく）、サフラン、ローレル（月桂葉）、パプリカ、オールスパイス（百味こしょう）、さんしょう、カレー粉、からし粉、わさび粉、しょうが、その他の香辛料
- 8 めん・パン類  
    めん類、パン類
- 9 穀類加工品  
    アルファー化穀類、米加工品、オートミール、パン粉、ふ、麦茶、その他の穀類加工品
- 10 菓子類  
    ビスケット類、焼き菓子、米菓、油菓子、和生菓子、洋生菓子、半生菓子、和干菓子、キャンデー類、チョコレート類、チューインガム、砂糖漬菓子、スナック菓子、冷菓、その他の菓子類
- 11 豆類の調製品  
    あん、煮豆、豆腐・油揚げ類、ゆば、凍り豆腐、納豆、きなこ、ピーナッツ製品、いり豆、その他の豆類調製品
- 12 砂糖類  
    砂糖、糖蜜、糖類
- 13 その他の農産加工食品  
    こんにゃく、その他1から12までに分類されない農産加工食品
- 14 食肉製品

加工食肉製品、鳥獣肉の缶・瓶詰、加工鳥獣肉冷凍食品、その他の食肉製品

15 酪農製品

牛乳、加工乳、乳飲料、練乳及び濃縮乳、粉乳、発酵乳及び乳酸菌飲料、バター、チーズ、アイスクリーム類、その他の酪農製品

16 加工卵製品

鶏卵の加工製品、その他の加工卵製品

17 その他の畜産加工食品

蜂蜜、その他 14 から 16 までに分類されない畜産加工食品

18 加工魚介類

素干魚介類、塩干魚介類、煮干魚介類、塩蔵魚介類、缶詰魚介類、加工水産物冷凍食品、練り製品、その他の加工魚介類

19 加工海藻類

こんぶ、こんぶ加工品、干のり、のり加工品、干わかめ類、干ひじき、干あらめ、寒天、その他の加工海藻類

20 その他の水産加工食品

18 及び 19 に分類されない水産加工食品

21 調味料及びスープ

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

22 食用油脂

食用植物油脂、食用動物油脂、食用加工油脂

23 調理食品

調理冷凍食品、チルド食品、レトルトパウチ食品、弁当、そうざい、その他の調理食品

24 その他の加工食品

イースト、植物性たんぱく及び調味植物性たんぱく、麦芽及び麦芽抽出物並びに麦芽シロップ、粉末ジュース、その他 21 から 23 までに分類されない加工食品

25 飲料等

飲料水、清涼飲料、酒類、氷、その他の飲料

別表第 2（第 2 条関係） 【省略（生鮮食品関係）】

別表第 3（第 2 条関係） 【一部抜粋】

食品	用語	定義
炭酸飲料	炭酸飲料	次に掲げる液体飲料をいう。ただし、この表に規定する果実飲料を除く。 一 飲用適の水（単に以下別表第 4 の炭酸飲料の項において「水」という。）に二酸化炭素を圧入したもの 二 一に甘味料、酸味料、フレーバリング等を加えたもの
	フレーバリング	この表の中欄に掲げる炭酸飲料に香り又は味をつけるため使用する次に掲げるものをいう。 一 香料

		<p>二 果汁又は果実ピューレー</p> <p>三 植物の種実、根茎、木皮、葉、花等又はこれらからの抽出物</p> <p>四 乳又は乳製品</p>																																															
果実飲料	果実飲料	果実ジュース、果実ミックスジュース、果粒入り果実ジュース、果実・野菜ミックスジュース及び果汁入り飲料をいう。																																															
	果実の搾汁	果実を破砕して搾汁又は裏ごし等をし、皮、種子等を除去したものをいう。																																															
	濃縮果汁	<p>果実の搾汁を濃縮したもの若しくはこれに果実の搾汁、果実の搾汁を濃縮したもの若しくは還元果汁を混合したもの又はこれらに砂糖類、蜂蜜等を加えたものであって、糖用屈折計示度（加えられた砂糖類、蜂蜜等の糖用屈折計示度を除く。以下果実飲料の項において同じ。）が表1の基準以上（レモン、ライム、うめ及びかぼすにあつては、酸度（加えられた酸の酸度を除く。以下果実飲料の項において同じ。）が表2の基準以上）のものをいう。</p> <p>表1（濃縮果汁の糖用屈折計示度の基準）</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>果実名</th> <th>糖用屈折計示度の基準（ブリックス度）</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>オレンジ</td><td>20</td></tr> <tr><td>うんしゅうみかん</td><td>18</td></tr> <tr><td>グレープフルーツ</td><td>18</td></tr> <tr><td>りんご</td><td>20</td></tr> <tr><td>ぶどう</td><td>30</td></tr> <tr><td>パインアップル</td><td>27</td></tr> <tr><td>もも</td><td>16</td></tr> <tr><td>なつみかん</td><td>18</td></tr> <tr><td>はっさく</td><td>20</td></tr> <tr><td>いよかん</td><td>20</td></tr> <tr><td>ポンカン</td><td>22</td></tr> <tr><td>シイクワシャー</td><td>16</td></tr> <tr><td>日本なし</td><td>16</td></tr> <tr><td>西洋なし</td><td>22</td></tr> <tr><td>かき</td><td>28</td></tr> <tr><td>まるめろ</td><td>20</td></tr> <tr><td>すもも</td><td>12</td></tr> <tr><td>あんず</td><td>14</td></tr> <tr><td>クランベリー</td><td>14</td></tr> <tr><td>バナナ</td><td>46</td></tr> <tr><td>パパイヤ</td><td>18</td></tr> <tr><td>キウイフルーツ</td><td>20</td></tr> <tr><td>マンゴー</td><td>26</td></tr> </tbody> </table>	果実名	糖用屈折計示度の基準（ブリックス度）	オレンジ	20	うんしゅうみかん	18	グレープフルーツ	18	りんご	20	ぶどう	30	パインアップル	27	もも	16	なつみかん	18	はっさく	20	いよかん	20	ポンカン	22	シイクワシャー	16	日本なし	16	西洋なし	22	かき	28	まるめろ	20	すもも	12	あんず	14	クランベリー	14	バナナ	46	パパイヤ	18	キウイフルーツ	20	マンゴー
果実名	糖用屈折計示度の基準（ブリックス度）																																																
オレンジ	20																																																
うんしゅうみかん	18																																																
グレープフルーツ	18																																																
りんご	20																																																
ぶどう	30																																																
パインアップル	27																																																
もも	16																																																
なつみかん	18																																																
はっさく	20																																																
いよかん	20																																																
ポンカン	22																																																
シイクワシャー	16																																																
日本なし	16																																																
西洋なし	22																																																
かき	28																																																
まるめろ	20																																																
すもも	12																																																
あんず	14																																																
クランベリー	14																																																
バナナ	46																																																
パパイヤ	18																																																
キウイフルーツ	20																																																
マンゴー	26																																																



		<table border="1"> <tr> <td>グァバ</td> <td>16</td> </tr> <tr> <td>パッションフルーツ</td> <td>28</td> </tr> </table> <p>注 表1の果実以外の果実（表2の果実を除く。）にあつては、当該果実の搾汁の平均的な糖用屈折計示度の2倍を糖用屈折計示度の基準とする。</p> <p>表2（濃縮果汁の酸度の基準）</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>果実名</th> <th>酸度の基準（％）</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>レモン</td> <td>9</td> </tr> <tr> <td>ライム</td> <td>12</td> </tr> <tr> <td>うめ</td> <td>7</td> </tr> <tr> <td>かぼす</td> <td>7</td> </tr> </tbody> </table>	グァバ	16	パッションフルーツ	28	果実名	酸度の基準（％）	レモン	9	ライム	12	うめ	7	かぼす	7																																
グァバ	16																																															
パッションフルーツ	28																																															
果実名	酸度の基準（％）																																															
レモン	9																																															
ライム	12																																															
うめ	7																																															
かぼす	7																																															
還元果汁		<p>濃縮果汁を希釈したものであつて、糖用屈折計示度が表3の基準以上、表1の基準未満（レモン、ライム、うめ及びかぼすにあつては、酸度が表4の基準以上、表2の基準未満）のものをいう。</p> <p>表3（還元果汁の糖用屈折計示度の基準）</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>果実名</th> <th>糖用屈折計示度の基準（ブリックス度）</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>オレンジ</td> <td>11</td> </tr> <tr> <td>うんしゅうみかん</td> <td>9</td> </tr> <tr> <td>グレープフルーツ</td> <td>9</td> </tr> <tr> <td>りんご</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>ぶどう</td> <td>11</td> </tr> <tr> <td>パインアップル</td> <td>11</td> </tr> <tr> <td>もも</td> <td>8</td> </tr> <tr> <td>なつみかん</td> <td>9</td> </tr> <tr> <td>はっさく</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>いよかん</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>ボンカン</td> <td>11</td> </tr> <tr> <td>シイクワシャー</td> <td>8</td> </tr> <tr> <td>日本なし</td> <td>8</td> </tr> <tr> <td>西洋なし</td> <td>11</td> </tr> <tr> <td>かき</td> <td>14</td> </tr> <tr> <td>まるめろ</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>すもも</td> <td>6</td> </tr> <tr> <td>あんず</td> <td>7</td> </tr> <tr> <td>クランベリー</td> <td>7</td> </tr> <tr> <td>バナナ</td> <td>23</td> </tr> <tr> <td>パパイヤ</td> <td>9</td> </tr> <tr> <td>キウイフルーツ</td> <td>10</td> </tr> </tbody> </table>	果実名	糖用屈折計示度の基準（ブリックス度）	オレンジ	11	うんしゅうみかん	9	グレープフルーツ	9	りんご	10	ぶどう	11	パインアップル	11	もも	8	なつみかん	9	はっさく	10	いよかん	10	ボンカン	11	シイクワシャー	8	日本なし	8	西洋なし	11	かき	14	まるめろ	10	すもも	6	あんず	7	クランベリー	7	バナナ	23	パパイヤ	9	キウイフルーツ	10
果実名	糖用屈折計示度の基準（ブリックス度）																																															
オレンジ	11																																															
うんしゅうみかん	9																																															
グレープフルーツ	9																																															
りんご	10																																															
ぶどう	11																																															
パインアップル	11																																															
もも	8																																															
なつみかん	9																																															
はっさく	10																																															
いよかん	10																																															
ボンカン	11																																															
シイクワシャー	8																																															
日本なし	8																																															
西洋なし	11																																															
かき	14																																															
まるめろ	10																																															
すもも	6																																															
あんず	7																																															
クランベリー	7																																															
バナナ	23																																															
パパイヤ	9																																															
キウイフルーツ	10																																															

	<table border="1"> <tr> <td>マンゴー</td> <td>13</td> </tr> <tr> <td>グアバ</td> <td>8</td> </tr> <tr> <td>パッションフルーツ</td> <td>14</td> </tr> </table> <p>注 表3の果実以外の果実（表4の果実を除く。）にあつては、当該果実の搾汁の平均的な糖用屈折計示度を糖用屈折計示度の基準とする。</p> <p>表4（還元果汁の酸度の基準）</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>果実名</th> <th>酸度の基準（％）</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>レモン</td> <td>4.5</td> </tr> <tr> <td>ライム</td> <td>6</td> </tr> <tr> <td>うめ</td> <td>3.5</td> </tr> <tr> <td>かぼす</td> <td>3.5</td> </tr> </tbody> </table>	マンゴー	13	グアバ	8	パッションフルーツ	14	果実名	酸度の基準（％）	レモン	4.5	ライム	6	うめ	3.5	かぼす	3.5
マンゴー	13																
グアバ	8																
パッションフルーツ	14																
果実名	酸度の基準（％）																
レモン	4.5																
ライム	6																
うめ	3.5																
かぼす	3.5																
果実ジュース	1種類の果実の果実の搾汁若しくは還元果汁又はこれらに砂糖類、蜂蜜等を加えたものをいう。ただし、オレンジジュースにあつてはみかん類の果実の搾汁、濃縮果汁若しくは還元果汁を加えたもの（みかん類の原材料及び添加物に占める重量の割合が10%未満であつて、かつ、製品の糖用屈折計示度に寄与する割合が10%未満のものに限る。）を含む。																
オレンジジュース	オレンジの果実の搾汁若しくは還元果汁若しくはこれらにみかん類の果実の搾汁、濃縮果汁若しくは還元果汁を加えたもの又はこれらに砂糖類、蜂蜜等を加えたもの（みかん類の原材料及び添加物に占める重量の割合が10%未満であつて、かつ、製品の糖用屈折計示度に寄与する割合が10%未満のものに限る。）をいう。																
うんしゅうみかんジュース	うんしゅうみかんの果実の搾汁若しくは還元果汁又はこれらに砂糖類、蜂蜜等を加えたものをいう。																
グレープフルーツジュース	グレープフルーツの果実の搾汁若しくは還元果汁又はこれらに砂糖類、蜂蜜等を加えたものをいう。																
レモンジュース	レモンの果実の搾汁若しくは還元果汁又はこれらに砂糖類、蜂蜜等を加えたものをいう。																
りんごジュース	りんごの果実の搾汁若しくは還元果汁又はこれらに砂糖類、蜂蜜等を加えたものをいう。																
ぶどうジュース	ぶどうの果実の搾汁若しくは還元果汁又はこれらに砂糖類、蜂蜜等を加えたものをいう。																
パインアップルジュース	パインアップルの果実の搾汁若しくは還元果汁又はこれらに砂糖類、蜂蜜等を加えたものをいう。																
ももジュース	ももの果実の搾汁若しくは還元果汁又はこれらに砂糖類、蜂蜜等を加えたものをいう。																
果実ミックスジュース	2種類以上の果実の搾汁若しくは還元果汁を混合したもの又はこれらに砂糖類、蜂蜜等を加えたもの（みかん類の果実の搾汁又は還元果汁を加えたオレンジジュースであつて、みかん類の原材料及び添加物に占める重量																

		の割合が10%未満、かつ、製品の糖用屈折計示度に寄与する割合が10%未満のものを除く。)をいう。
	果粒入り果実ジュース	果実の搾汁若しくは還元果汁にかんきつ類の果実のさのう若しくはかんきつ類以外の果実の果肉を細切したもの等(以下別表第4の果実飲料の項において「果粒」という。)を加えたもの又はこれらに砂糖類、蜂蜜等を加えたものをいう。
	果実・野菜ミックスジュース	果実の搾汁若しくは還元果汁に野菜を破砕して搾汁若しくは裏ごしをし、皮、種子等を除去したもの(これを濃縮したもの又は濃縮したものを希釈して搾汁の状態に戻したものを含む。)を加えたもの又はこれらに砂糖類、蜂蜜等を加えたものであって、果実の搾汁又は還元果汁の原材料及び添加物に占める重量の割合が50%を上回るものをいう。
	果汁入り飲料	次に掲げるものをいう。 一 還元果汁を希釈したもの若しくは還元果汁及び果実の搾汁を希釈したもの又はこれらに砂糖類、蜂蜜等を加えたものであって、糖用屈折計示度が表3の基準(レモン、ライム、うめ及びかぼすにあつては、酸度について表4の基準。2種類以上の果実を使用したものにあつては、糖用屈折計示度又は酸度について果実の搾汁及び還元果汁の配合割合により表3又は表4の基準を按分したものを合計して算出した基準)の10%以上100%未満のもので、かつ、果実の搾汁及び還元果汁の原材料及び添加物に占める重量の割合が果実の搾汁、還元果汁、砂糖類、蜂蜜及び水以外のものの原材料及び添加物に占める重量の割合を上回るもの 二 果実の搾汁を希釈したもの又はこれに砂糖類、蜂蜜等を加えたものであって、果実の搾汁の原材料及び添加物に占める重量の割合が10%以上のもので、かつ、果実の搾汁の原材料及び添加物に占める重量の割合が果実の搾汁、砂糖類、蜂蜜及び水以外のものの原材料及び添加物に占める重量の割合を上回るもの 三 希釈して飲用に供するものであって、希釈時の飲用に供する状態が一又は二に掲げるものとなるもの

別表第4 (第3条関係) 【一部抜粋】

食品	表示事項	表示の方法
炭酸飲料	名称	「炭酸飲料」と表示する。ただし、炭酸飲料であることが明らかに識別できる他の適切な名称を表示することができる。
	原材料名	使用した原材料を、原材料に占める重量の高いものから順に、次に定めるところにより表示する。 一 「砂糖」、「ぶどう糖果糖液糖」、「高糖果糖液糖」、「オレンジ果汁」、「乳酸菌飲料」等、その最も一般的な名称を表示する。ただし、砂糖混合ぶどう糖果糖液

		<p>糖にあつては「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖にあつては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖混合高果糖液糖にあつては「砂糖・高果糖液糖」と表示する。</p> <p>二 印刷瓶詰の炭酸飲料でその品質に関する表示をふたにするもの（以下「印刷瓶詰炭酸飲料」という。）以外の炭酸飲料について、表示する砂糖類の名称が２種類以上となる場合は、一の規定にかかわらず、「砂糖類」又は「糖類」の文字の次に、括弧を付して、「砂糖、ぶどう糖」等と多いものから順に表示する。ただし、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合は「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合は「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合は「砂糖・高果糖液糖」と表示する。</p> <p>三 印刷瓶詰炭酸飲料の場合には、「ぶどう糖果糖液糖」、「果糖ぶどう糖液糖」及び「高果糖液糖」にあつては「液糖」と、「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」、「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」及び「砂糖・高果糖液糖」にあつては「砂糖・液糖」と表示することができる。</p> <p>四 原材料及び添加物として水及び二酸化炭素以外のものを使用している炭酸飲料にあつては、水の表示は、省略することができる。</p>
果実飲料	名称	<p>次に定めるところにより表示する。</p> <p>一 果実ジュースであつて、果実の搾汁のみを使用したもの（パイナップルにあつてはペクチンを、りんご、ぶどう、もも、西洋なし、日本なし及びバナナにあつてはL-アスコルビン酸及びL-アスコルビン酸ナトリウムを使用したものを含む。）にあつては「〇〇ジュース（ストレート）」と、還元果汁を使用したものにあつては「〇〇ジュース（濃縮還元）」と、それ以外のものにあつては「〇〇ジュース」と表示し、「〇〇」には使用した果実の最も一般的な名称を表示する。ただし、砂糖類又は蜂蜜を加えたものにあつては「〇〇ジュース（濃縮還元）」又は「〇〇ジュース」の文字の次に括弧を付して「加糖」と表示し、二酸化炭素を圧入したものにあつては名称の最後に括弧を付して「炭酸ガス入り」と表示する。</p> <p>二 果実ミックスジュースであつて、果実の搾汁のみを使用したもの（パイナップルにあつてはペクチンを、りんご、ぶどう、もも、西洋なし、日本なし及びバナナにあつてはL-アスコルビン酸及びL-アスコルビン酸ナトリウムを使用したものを含む。）にあつては「果実ミックスジュース（ストレート）」と、還元果汁を使用したものにあつては「果実ミックスジュース（濃縮還元）」と、それ以外のものにあつては「果実ミックスジュース」と表示する。ただし、砂糖類又は蜂蜜を加えたものにあつては「果実ミックスジュース（濃縮還元）」又は「果実ミックスジュース」の文字の次に括弧を付して「加糖」と表示し、二酸化炭素を圧入したものにあつては名称の最後に括弧を付して「炭酸ガス入り」と表示する。</p>

		<p>三 果粒入り果実ジュースであって、還元果汁を使用したものにあつては「〇〇果粒入り果実ジュース（濃縮還元）」と、それ以外のものにあつては「〇〇果粒入り果実ジュース」と表示し、「〇〇」には使用した果粒に係る果実の最も一般的な名称を表示する。ただし、砂糖類又は蜂蜜を加えたものにあつては「〇〇果粒入り果実ジュース（濃縮還元）」又は「〇〇果粒入り果実ジュース」の文字の次に括弧を付して「加糖」と表示し、二酸化炭素を圧入したものにあつては名称の最後に括弧を付して「炭酸ガス入り」と表示する。</p> <p>四 果実・野菜ミックスジュースにあつては、「果実・野菜ミックスジュース」と表示し、果粒を加えたものにあつては、「果実・野菜ミックスジュース」の文字の前に括弧を付して「果粒入り」と表示する。ただし、砂糖類又は蜂蜜を加えたものにあつては「果実・野菜ミックスジュース」の文字の次に括弧を付して「加糖」と表示し、二酸化炭素を圧入したものにあつては名称の最後に括弧を付して「炭酸ガス入り」と表示する。</p> <p>五 一から四までに規定する名称の文字の次又は最後に「（濃縮還元）」、「（加糖）」又は「（炭酸ガス入り）」と2以上表示すべき場合は、「（濃縮還元・加糖）」等と表示することができる。</p> <p>六 果汁入り飲料にあつては、「〇〇%△△果汁入り飲料」と表示する。この場合において、還元果汁又は還元果汁及び果実の搾汁を希釈して製造したものであつて、1種類の果実を使用したものにあつては「〇〇」には糖用屈折計示度（加えられた砂糖類、蜂蜜等の糖用屈折計示度を除く。六において同じ。）の別表第3の果実飲料の項の表3（以下この項において「表3」という。）の糖用屈折計示度の基準（レモン、ライム、うめ及びかぼすにあつては、酸度（加えられた酸の酸度を除く。六において同じ。）について別表第3の果実飲料の項の表4（以下この項において「表4」という。）の酸度の基準）に対する割合を、「△△」には使用した果実の最も一般的な名称を表示し、2種類以上の果実を使用したものにあつては「〇〇」には糖用屈折計示度又は酸度の使用した果実の搾汁及び還元果汁の配合割合により表3又は表4の基準を按分したものを合計して算出した基準に対する割合を、「△△」には「混合」と表示し、果実の搾汁を希釈して製造したものにあつては「〇〇」には果実の搾汁の原材料及び添加物に占める重量の割合を、「△△」には1種類の果実を使用したものにあつては使用した果実の最も一般的な名称を、2種類以上の果実を使用したものにあつては「混合」と表示する。</p> <p>七 六の規定にかかわらず、果汁入り飲料であつて、果粒を加えたものにあつては「〇〇%△△果汁入り飲料」の文字の前に括弧を付して「果粒入り」と、二酸化炭素を圧入したものにあつては「〇〇%△△果汁入り飲料」の文字の次に括弧を付して「炭酸ガス入り」と表示する。</p> <p>八 希釈して飲用に供する果汁入り飲料にあつては、六に定める名称の文字の前に「□倍希釈時」と表示し、□には使用方法に表示した希釈倍数を表示する。</p>
--	--	--

		<p>ただし、別表第 19 の果実飲料の希釈時の果実の割合の項に定める表示がなされている場合は省略することができる。</p>
	<p>原材料名</p>	<p>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、次に定めるところにより表示する。</p> <p>一 使用した果実にあつては、その最も一般的な名称を表示し、果粒入り果実ジュースの果粒にあつては、「果粒」の文字の次に括弧を付して使用した果実の最も一般的な名称を表示する。ただし、使用した果粒以外の果実の種類が 2 種類以上のものにあつては、「果実」の文字の次に括弧を付して、原材料に占める重量の割合の高いものから順に 2 種類の果実名を表示し、その他の果実にあつては、「その他」と表示することができる。</p> <p>二 みかん類を使用したオレンジジュースを使用した場合にあつては、一の規定にかかわらず、オレンジ以外の果実について、「うんしゅうみかん」、「ボンカン」、「シクワシャー」等に代えて「みかん類」と表示することができる。</p> <p>三 使用した野菜にあつては、その最も一般的な名称を表示する。ただし、使用した野菜の種類が 2 種類以上のものにあつては、「野菜」の文字の次に括弧を付して、原材料に占める重量の割合の高いものから順に 2 種類の野菜名を表示し、その他の野菜にあつては、「その他」と表示することができる。</p> <p>四 果実、野菜及び砂糖類以外の原材料にあつては、「果粒」（果粒入り果実ジュース以外のものに限る。）、「はちみつ」、「こしょう」、「食塩」等とその最も一般的な名称をもって表示する。ただし、こしょうその他の香辛料にあつては、「香辛料」と表示することができる。</p> <p>五 砂糖類にあつては、「砂糖」、「ぶどう糖」、「果糖」、「ぶどう糖果糖液糖」、「果糖ぶどう糖液糖」、「高果糖液糖」等とその最も一般的な名称をもって表示し、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖にあつては「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖にあつては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖混合高果糖液糖にあつては「砂糖・高果糖液糖」と表示する。ただし、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖及び高果糖液糖にあつては「異性化液糖」と、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にあつては「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。</p> <p>六 使用した砂糖類が 2 種類以上のものにあつては、五の規定にかかわらず、「砂糖類」又は「糖類」の文字の次に括弧を付して、「砂糖、ぶどう糖」等と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し、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用するものにあつては「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用するものにあつては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用するものにあつては「砂糖・高果糖液糖」と表示する。ただし、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用するもの、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用するもの又は砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用するものにあつては、「砂糖・</p>

		異性化液糖」と表示することができる。 七 印刷瓶入りの果実飲料でその品質に関する表示をふたにするもの（以下「印刷瓶入り果実飲料」という。）の場合には、「異性化液糖」にあつては「液糖」と、「砂糖・異性化液糖」にあつては「砂糖・液糖」と表示することができる。
	添加物	使用した添加物を、添加物に占める重量の割合の高いものから順に、第3条第1項の表の添加物の項の規定に従い表示する。ただし、栄養強化の目的で使用される添加物に係る表示の省略規定は適用しない。

別表第5（第3条関係） 【省略（名称規制関係）】

別表第6（第3条関係）

甘味料	甘味料
着色料	着色料
保存料	保存料
増粘剤、安定剤、ゲル化剤又は糊料	主として増粘の目的で使用される場合にあつては、増粘剤又は糊料 主として安定の目的で使用される場合にあつては、安定剤又は糊料 主としてゲル化の目的で使用される場合にあつては、ゲル化剤又は糊料
酸化防止剤	酸化防止剤
発色剤	発色剤
漂白剤	漂白剤
防かび剤又は防ばい剤	防かび剤又は防ばい剤

別表第7（第3条関係）

イーストフード	イーストフード
ガムベース	ガムベース
かんすい	かんすい
酵素	酵素
光沢剤	光沢剤
香料	香料
酸味料	酸味料
チューインガム軟化剤	軟化剤
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つては、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。）にあつては、調味料（アミノ酸等） 核酸のみから構成される場合にあつては、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。）にあつては、調味料（核酸等） 有機酸のみから構成される場合にあつては、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。） にあつては、調味料（有機酸等） 無機塩のみから構成される場合にあつては、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。） にあつては、調味料（無機塩等）
豆腐用凝固剤	豆腐用凝固剤又は凝固剤
苦味料	苦味料
乳化剤	乳化剤
水素イオン濃度調整剤	水素イオン濃度調整剤又は pH 調整剤
膨張剤	膨張剤、膨脹剤、ベーキングパウダー又はふくらし粉

別表第 8（第 32 条関係） 【省略（添加物関係）】

別表第 9（第 3 条、第 7 条、第 9 条、第 12 条、第 21 条、第 23 条、第 26 条、第 34 条関係）

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	プラス・マイナス 20% (ただし、当該食品 100g 当たり（清涼飲料水等にあつては、100ml 当たり）のたんぱく質の量が 2.5g 未満の場合はプラス・マイナス 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、酸分解法又はレーゼゴットリーブ法	プラス・マイナス 20% (ただし、当該食品 100g 当たり（清涼飲料水等にあつては、100ml 当たり）の脂質の量が 2.5g 未満の場合はプラス・マイナス 0.5g)	0.5g
飽和脂肪酸	g	ガスクロマトグラフ法	プラス・マイナス 20% (ただし、当該食品 100g 当たり（清涼飲料水等にあつては、100ml 当たり）の飽和脂肪酸の量が 0.5g 未満の場合はプラス・マイナス 0.1g)	0.1g
n - 3 系脂肪酸	g	ガスクロマトグラフ法	プラス・マイナス 20%	
n - 6 系脂肪酸	g	ガスクロマトグラフ法	プラス・マイナス 20%	
コレステロール	mg	ガスクロマトグラフ法	プラス・マイナス 20% (ただし、	5 mg



ル			当該食品 100g 当たり（清涼飲料水等にあつては、100ml 当たり）のコレステロールの量が 25 mg未満の場合はプラス・マイナス 5 mg)	
炭水化物	g	<p>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。この場合において、たんぱく質及び脂質の量にあつては、第 1 欄の区分に応じ、第 3 欄に掲げる方法により測定し、灰分及び水分の量にあつては、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。</p> <p>一 灰分 酢酸マグネシウム添加灰化法、直接灰化法又は硫酸添加灰化法</p> <p>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、常圧加熱乾燥法又はプラスチックフィルム法</p>	プラス・マイナス 20%（ただし、当該食品 100g 当たり（清涼飲料水等にあつては、100ml 当たり）の炭水化物の量が 2.5g 未満の場合はプラス・マイナス 0.5g)	0.5g
糖質	g	<p>当該食品の質量から、たんぱく質、脂質、食物繊維、灰分及び水分の量を控除して算定すること。この場合において、たんぱく質、脂質及び食物繊維の量にあつては、第 1 欄の区分に応じ、第 3 欄に掲げる方法により測定し、灰分及び水分の量にあつては、炭水化物の項の第 3 欄の一及び二に掲げる区分に応じ、一及び二に定める方法により測定すること。</p>	プラス・マイナス 20%（ただし、当該食品 100g 当たり（清涼飲料水等にあつては、100ml 当たり）の糖質の量が 2.5g 未満の場合はプラス・マイナス 0.5g)	0.5g
糖類（単糖類又は二糖類であつて、糖アルコ	g	ガスクロマトグラフ法又は高速液体クロマトグラフ法	プラス・マイナス 20%（ただし、当該食品 100g 当たり（清涼飲料水等にあつては、100ml 当	0.5g

ールでないものに限る。)			り)の糖類の量が2.5g未満の場合はプラス・マイナス0.5g)	
食物繊維	g	プロスキー法又は高速液体クロマトグラフ法	プラス・マイナス20%	
亜鉛	mg	原子吸光光度法又は誘導結合プラズマ発光分析法	プラス50%、マイナス20%	
カリウム	mg	原子吸光光度法又は誘導結合プラズマ発光分析法	プラス50%、マイナス20%	
カルシウム	mg	過マンガン酸カリウム容量法、原子吸光光度法又は誘導結合プラズマ発光分析法	プラス50%、マイナス20%	
クロム	µg	原子吸光光度法又は誘導結合プラズマ発光分析法	プラス50%、マイナス20%	
セレン	µg	蛍光光度法又は原子吸光光度法	プラス50%、マイナス20%	
鉄	mg	オルトフェナントロリン吸光光度法、原子吸光光度法又は誘導結合プラズマ発光分析法	プラス50%、マイナス20%	
銅	mg	原子吸光光度法又は誘導結合プラズマ発光分析法	プラス50%、マイナス20%	
ナトリウム	mg (1,000 mg以上の量を表示する場合には、gを含む。)	原子吸光光度法又は誘導結合プラズマ発光分析法	プラス・マイナス20%(ただし、当該食品100g当たり(清涼飲料水等にあつては、100ml当たり)のナトリウムの量が25 mg未満の場合はプラス・マイナス5 mg)	5 mg
マグネシウム	mg	原子吸光光度法又は誘導結合プラズマ発光分析法	プラス50%、マイナス20%	
マンガン	mg	原子吸光光度法又は誘導結合プラズマ発光分析法	プラス50%、マイナス20%	
モリブデン	µg	誘導結合プラズマ質量分析法又は誘導結合プラズマ発光分析法	プラス50%、マイナス20%	
ヨウ素	µg	滴定法又はガスクロマトグラフ法	プラス50%、マイナス20%	
リン	mg	バナドモリブデン酸吸光光度法、モリブデンブルー吸光光度法又は誘導結合プラズマ発光	プラス50%、マイナス20%	

		分析法		
ナイアシン	mg	高速液体クロマトグラフ法又は微生物学的定量法	プラス 80%、マイナス 20%	
パントテン酸	mg	微生物学的定量法	プラス 80%、マイナス 20%	
ビオチン	μg	微生物学的定量法	プラス 80%、マイナス 20%	
ビタミンA	μg	高速液体クロマトグラフ法又は吸光光度法	プラス 50%、マイナス 20%	
ビタミンB <sub>1</sub>	mg	高速液体クロマトグラフ法又はチオクローム法	プラス 80%、マイナス 20%	
ビタミンB <sub>2</sub>	mg	高速液体クロマトグラフ法又はルミフラビン法	プラス 80%、マイナス 20%	
ビタミンB <sub>6</sub>	mg	微生物学的定量法	プラス 80%、マイナス 20%	
ビタミンB <sub>12</sub>	μg	微生物学的定量法	プラス 80%、マイナス 20%	
ビタミンC	mg	2, 4-ジニトロフェニルヒドラジン法、インドフェノール・キシレン法、高速液体クロマトグラフ法又は酸化還元滴定法	プラス 80%、マイナス 20%	
ビタミンD	μg	高速液体クロマトグラフ法	プラス 50%、マイナス 20%	
ビタミンE	mg	高速液体クロマトグラフ法	プラス 50%、マイナス 20%	
ビタミンK	μg	高速液体クロマトグラフ法	プラス 50%、マイナス 20%	
葉酸	μg	微生物学的定量法	プラス 80%、マイナス 20%	
熱量	kcal	修正アトウォーター法	プラス・マイナス 20% (ただし、当該食品 100g 当たり (清涼飲料水等にあつては、100ml 当たり) の熱量が 25kcal 未満の場合はプラス・マイナス 5kcal)	5 kcal

別表第 10 (第 2 条関係)

栄養成分及び熱量	栄養素等表示基準値
たんぱく質	81g
脂質	62g
飽和脂肪酸	16g
n-3 系脂肪酸	2.0g
n-6 系脂肪酸	9.0g
炭水化物	320g
食物繊維	19g
亜鉛	8.8 mg
カリウム	2,800 mg

カルシウム	680 mg
クロム	10µg
セレン	28µg
鉄	6.8 mg
銅	0.9 mg
ナトリウム	2,900 mg
マグネシウム	320 mg
マンガン	3.8 mg
モリブデン	25µg
ヨウ素	130µg
リン	900 mg
ナイアシン	13 mg
パントテン酸	4.8 mg
ビオチン	50µg
ビタミンA	770µg
ビタミンB <sub>1</sub>	1.2 mg
ビタミンB <sub>2</sub>	1.4 mg
ビタミンB <sub>6</sub>	1.3 mg
ビタミンB <sub>12</sub>	2.4µg
ビタミンC	100 mg
ビタミンD	5.5µg
ビタミンE	6.3 mg
ビタミンK	150µg
葉酸	240µg
熱量	2,200kcal

別表第11（第2条、第7条、第9条、第23条関係）

栄養成分	下限値	栄養成分の機能	上限値	摂取をする上での注意事項
n-3系脂肪酸	0.6g	n-3系脂肪酸は、皮膚の健康維持を助ける栄養素です。	2.0g	本品は、多量摂取により疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。1日の摂取目安量を守ってください。
亜鉛	2.64 mg	亜鉛は、味覚を正常に保つのに必要な栄養素です。 亜鉛は、皮膚や粘膜の健康維持を助ける栄養素です。 亜鉛は、たんぱく質・核酸の代謝に関与して、健康の維持に役立つ	15 mg	本品は、多量摂取により疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。亜鉛の摂り過ぎは、銅の吸収を阻害するおそれがありますので、過剰摂取にならないよう注意してください。1日

		栄養素です。		の摂取目安量を守ってください。 乳幼児・小児は本品の摂取を避けてください。
カリウム	840 mg	カリウムは、正常な血圧を保つのに必要な栄養素です。	2,800 mg	本品は、多量摂取により疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。1日の摂取目安量を守ってください。 腎機能が低下している方は本品の摂取を避けてください。
カルシウム	204 mg	カルシウムは、骨や歯の形成に必要な栄養素です。	600 mg	本品は、多量摂取により疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。1日の摂取目安量を守ってください。
鉄	2.04 mg	鉄は、赤血球を作るのに必要な栄養素です。	10 mg	本品は、多量摂取により疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。1日の摂取目安量を守ってください。
銅	0.27 mg	銅は、赤血球の形成を助ける栄養素です。 銅は、多くの体内酵素の正常な働きと骨の形成を助ける栄養素です。	6.0 mg	本品は、多量摂取により疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。1日の摂取目安量を守ってください。乳幼児・小児は本品の摂取を避けてください。
マグネシウム	96 mg	マグネシウムは、骨や歯の形成に必要な栄養素です。 マグネシウムは、多くの体内酵素の正常な働きとエネルギー産生を助けるとともに、血液循環を正常に保つのに必要な栄養素です。	300 mg	本品は、多量摂取により疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。多量に摂取すると軟便（下痢）になることがあります。1日の摂取目安量を守ってください。乳幼児・小児は本品の摂取を避けてください。
ナイアシン	3.9 mg	ナイアシンは、皮膚や粘膜の健康維持を助ける栄養素です。	60 mg	本品は、多量摂取により疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。1日の摂取目安量を守ってください。
パントテン酸	1.44 mg	パントテン酸は、皮膚や粘膜の健康維持を助ける栄養素です。	30 mg	本品は、多量摂取により疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。1日の摂取目安量を守ってください。

ビオチン	15µg	ビオチンは、皮膚や粘膜の健康維持を助ける栄養素です。	500µg	本品は、多量摂取により疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。1日の摂取目安量を守ってください。
ビタミンA	231µg	ビタミンAは、夜間の視力の維持を助ける栄養素です。 ビタミンAは、皮膚や粘膜の健康維持を助ける栄養素です。	600µg	本品は、多量摂取により疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。1日の摂取目安量を守ってください。 妊娠3か月以内又は妊娠を希望する女性は過剰摂取にならないよう注意してください。
ビタミンB <sub>1</sub>	0.36 mg	ビタミンB <sub>1</sub> は、炭水化物からのエネルギー産生と皮膚や粘膜の健康維持を助ける栄養素です。	25 mg	本品は、多量摂取により疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。1日の摂取目安量を守ってください。
ビタミンB <sub>2</sub>	0.42 mg	ビタミンB <sub>2</sub> は、皮膚や粘膜の健康維持を助ける栄養素です。	12 mg	本品は、多量摂取により疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。1日の摂取目安量を守ってください。
ビタミンB <sub>6</sub>	0.39 mg	ビタミンB <sub>6</sub> は、たんぱく質からのエネルギーの産生と皮膚や粘膜の健康維持を助ける栄養素です。	10 mg	本品は、多量摂取により疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。1日の摂取目安量を守ってください。
ビタミンB <sub>12</sub>	0.72µg	ビタミンB <sub>12</sub> は、赤血球の形成を助ける栄養素です。	60µg	本品は、多量摂取により疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。1日の摂取目安量を守ってください。
ビタミンC	30 mg	ビタミンCは、皮膚や粘膜の健康維持を助けるとともに、抗酸化作用を持つ栄養素です。	1,000 mg	本品は、多量摂取により疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。1日の摂取目安量を守ってください。
ビタミンD	1.65µg	ビタミンDは、腸管でのカルシウムの吸収を促進し、骨の形成を助ける栄養素です。	5.0µg	本品は、多量摂取により疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。1日の摂取目安量を守ってください。
ビタミンE	1.89 mg	ビタミンEは、抗酸化作用により、体内の脂質を酸化から守り、細胞の健康維持を助ける栄養素	150 mg	本品は、多量摂取により疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。1日の摂取目

		です。		安量を守ってください。
ビタミンK	45µg	ビタミンKは、正常な血液凝固能を維持する栄養素です。	150µg	本品は、多量摂取により疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。1日の摂取目安量を守ってください。 血液凝固阻止薬を服用している方は本品の摂取を避けてください。
葉酸	72µg	葉酸は、赤血球の形成を助ける栄養素です。 葉酸は、胎児の正常な発育に寄与する栄養素です。	200µg	本品は、多量摂取により疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。1日の摂取目安量を守ってください。 葉酸は、胎児の正常な発育に寄与する栄養素ですが、多量摂取により胎児の発育がよくなるものではありません。

別表第12（第7条関係）

栄養成分	高い旨の表示の基準値		含む旨の表示の基準値		強化された旨の表示の基準値
	食品 100g 当たり (括弧内は、一般に飲用に供する液状の食品 100ml 当たりの場合)	100kcal 当たり	食品 100g 当たり (括弧内は、一般に飲用に供する液状の食品 100ml 当たりの場合)	100kcal 当たり	
たんぱく質	16.2g (8.1g)	8.1g	8.1g (4.1g)	4.1g	8.1g (4.1g)
食物繊維	6g (3g)	3g	3g (1.5g)	1.5g	3g (1.5g)
亜鉛	2.64mg (1.32mg)	0.88mg	1.32mg (0.66mg)	0.44mg	0.88mg (0.88mg)
カリウム	840mg (420mg)	280mg	420mg (210mg)	140mg	280mg (280mg)
カルシウム	204mg (102mg)	68mg	102mg (51mg)	34mg	68mg (68mg)
鉄	2.04mg (1.02mg)	0.68mg	1.02mg (0.51mg)	0.34mg	0.68mg (0.68mg)
銅	0.27mg (0.14mg)	0.09mg	0.14mg (0.07mg)	0.05mg	0.09mg (0.09mg)
マグネシウム	96mg (48mg)	32mg	48mg (24mg)	16mg	32mg (32mg)
ナイアシン	3.9mg (1.95mg)	1.3mg	1.95mg (0.98mg)	0.65mg	1.3mg (1.3mg)
パントテン酸	1.44mg (0.72mg)	0.48mg	0.72mg (0.36mg)	0.24mg	0.48mg (0.48mg)
ビオチン	15µg (7.5µg)	5µg	7.5µg (3.8µg)	2.5µg	5µg (5µg)
ビタミンA	231µg (116µg)	77µg	116µg (58µg)	39µg	77µg (77µg)
ビタミンB <sub>1</sub>	0.36mg (0.18mg)	0.12mg	0.18mg (0.09mg)	0.06mg	0.12mg (0.12mg)

ビタミンB <sub>2</sub>	0.42 mg (0.21 mg)	0.14 mg	0.21 mg (0.11 mg)	0.07 mg	0.14 mg (0.14 mg)
ビタミンB <sub>6</sub>	0.39 mg (0.20 mg)	0.13 mg	0.20 mg (0.10 mg)	0.07 mg	0.13 mg (0.13 mg)
ビタミンB <sub>12</sub>	0.72µg (0.36µg)	0.24µg	0.36µg (0.18µg)	0.12µg	0.24µg (0.24µg)
ビタミンC	30 mg (15 mg)	10 mg	15 mg (7.5 mg)	5 mg	10 mg (10 mg)
ビタミンD	1.65µg (0.83µg)	0.55µg	0.83µg (0.41µg)	0.28µg	0.55µg (0.55µg)
ビタミンE	1.89 mg (0.95 mg)	0.63 mg	0.95 mg (0.47 mg)	0.32 mg	0.63 mg (0.63 mg)
ビタミンK	45µg (22.5µg)	30µg	22.5µg (11.3µg)	7.5µg	15µg (15µg)
葉酸	72µg (36µg)	24µg	36µg (18µg)	12µg	24µg (24µg)

別表第 13 (第 7 条関係)

栄養成分及び 熱量	含まない旨の表示の基準値	低い旨の表示の基準値	低減された旨の表示の基準値
	食品 100g 当たり (括弧内は、 一般に飲用に供する液状の 食品 100ml 当たりの場合)	食品 100g 当たり (括弧内は、 一般に飲用に供する液状の 食品 100ml 当たりの場合)	食品 100g 当たり (括弧内は、 一般に飲用に供する液状の 食品 100ml 当たりの場合)
熱量	5 kcal (5 kcal)	40kcal (20kcal)	40kcal (20kcal)
脂質	0.5g (0.5g)	3 g (1.5g)	3 g (1.5g)
飽和脂肪酸	0.1g (0.1g)	1.5g (0.75g)。ただし、当該 食品の熱量のうち飽和脂肪 酸に由来するものが当該食 品の熱量の 10%以下である ものに限る。	1.5g (0.75g)
コレステロー ル	5 mg (5 mg)。ただし、飽和脂 肪酸の量が 1.5g (0.75g) 未 満であって当該食品の熱量 のうち飽和脂肪酸に由来す るものが当該食品の熱量の 10%未満のものに限る。	20 mg (10 mg)。ただし、飽和 脂肪酸の量が 1.5g (0.75g) 以下であって当該食品の熱 量のうち飽和脂肪酸に由来 するものが当該食品の熱量 の 10%以下のものに限る。	20 mg (10 mg)。ただし、飽和 脂肪酸の量が当該他の食品 に比べて低減された量が 1.5g (0.75g) 以上のものに限 る。
糖類	0.5g (0.5g)	5 g (2.5g)	5 g (2.5g)
ナトリウム	5 mg (5 mg)	120 mg (120 mg)	120 mg (120 mg)

備考

- ドレッシングタイプ調味料 (いわゆるノンオイルドレッシング) について、脂質の「含まない旨の表示」については「0.5g」を、「3g」とする。
- 1 食分の量を 15g 以下である旨を表示し、かつ、当該食品中の脂肪酸の量のうち飽和脂肪酸の量の占める割合が 15%以下である場合、コレステロールに係る含まない旨の表示及び低い旨の表示のただし書きの規定は、適用しない。

別表第 14 (第 3 条関係)

えび



かに  
小麦  
そば  
卵  
乳  
落花生

**別表第 15 (第 3 条、第 10 条関係)**

- 1 次に掲げるもののうち、原材料及び添加物に占める重量の割合が最も高い生鮮食品（(5)の緑茶及び緑茶飲料にあっては荒茶の原材料、(6)のもちにあっては米穀、(8)の黒糖及び黒糖加工品にあっては黒糖の原材料、(9)のこんにやくにあってはこんにやくいも（こんにやくの原材料であるこんにやく粉の原材料として用いられたこんにやくいもを含む。）、(18)のこんぶ巻にあってはこんぶに限る。）の当該割合が 50%以上であるもの
- (1) 乾燥きのご類、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。）
  - (2) 塩蔵したきのご類、塩蔵野菜及び塩蔵果実（農産物漬物を除く。）
  - (3) ゆで、又は蒸したきのご類、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。）
  - (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、果実及びきのご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。）
  - (5) 緑茶及び緑茶飲料
  - (6) もち
  - (7) いりさや落花生、いり落花生、あげ落花生及びいり豆類
  - (8) 黒糖及び黒糖加工品
  - (9) こんにやく
  - (10) 調味した食肉（加熱調理したものと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。）
  - (12) 表面をあぶった食肉
  - (13) フライ種として衣をつけた食肉（加熱調理したものと及び調理冷凍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。）
  - (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。）
  - (16) 塩蔵魚介類及び塩蔵海藻類
  - (17) 調味した魚介類及び海藻類（加熱調理したものと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。）
  - (18) こんぶ巻
  - (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。）
  - (20) 表面をあぶった魚介類
  - (21) フライ種として衣をつけた魚介類（加熱調理したものと及び調理冷凍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。）
- 2 農産物漬物

- 3 野菜冷凍食品
- 4 うなぎ加工品
- 5 かつお削りぶし
- 6 おにぎり（米飯類を巻く目的でのりを原材料として使用しているものに限る。）

**別表第 16（第 2 条関係）**

- 1 大豆（枝豆及び大豆もやしを含む。）
- 2 とうもろこし
- 3 ばれいしょ
- 4 なたね
- 5 綿実
- 6 アルファルファ
- 7 てん菜
- 8 パパイヤ

**別表第 17（第 3 条、第 9 条関係） 【一部抜粋】**

対象農産物	加工食品
パパイヤ	パパイヤを主な原材料とするもの

**別表第 18（第 3 条、第 18 条関係） 【省略（遺伝子組換え関係）】**

**別表第 19（第 4 条、第 5 条関係） 【一部抜粋】**

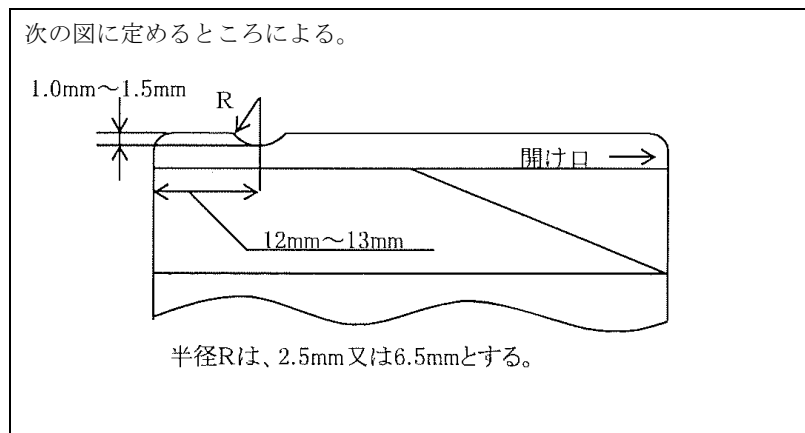
食品	表示事項	表示の方法
果実飲料	使用方法（希釈して飲用に供する果汁入り飲料に限る。）	「□倍希釈」、「□倍に薄めてお飲みください」等と表示する。
	「加糖」の用語（果汁入り飲料以外の果実飲料のうち、砂糖類又は蜂蜜を加えたものに限る。）	「加糖」と表示する。
	「濃縮還元」の用語（果実・野菜ミックスジュース及び果汁入り飲料以外の果実飲料のうち、還元果汁を使用したものに限る。）	「濃縮還元」と表示する。
	希釈時の果汁割合（希釈して飲用に供する果汁入り飲料であって、名称に「□倍希釈時」と表示していない場合に限る。）	「□倍希釈時果汁○○%」と表示し、□には使用方法に表示した希釈倍数を、○○には名称に表示した割合を表示する。
果実の搾汁又は果実の搾汁を濃縮したものを凍結させたもので	「冷凍果実飲料」の文字	「冷凍果実飲料」の文字を表示する。

あって、原料用果汁以外のもの		
----------------	--	--

別表第 20（第 8 条関係） 【一部抜粋】

食品	様式	表示の方式
果実飲料	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">           名称            原材料名            添加物            原料原産地名            内容量            賞味期限            保存方法            使用方法            原産国名            製造者            備考            別記様式 1 の備考の規定による。         </div>	<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 「加糖」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、括弧を付して JISZ8305 に定める 14 ポイントの活字以上の大きさの文字で表示する。ただし、印刷瓶入り果実飲料にあっては、蓋に表示することができる。</p> <p>二 「濃縮還元」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、JISZ8305 に定める 14 ポイントの活字以上の大きさの文字で表示する。ただし、印刷瓶入り果実飲料にあっては、蓋に表示することができる。</p> <p>三 希釈時の果汁割合は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、JISZ8305 に定める 14 ポイントの活字以上の大きさの文字で表示する。</p>

別表第 21（第 9 条関係）



別表第 22（第 9 条関係） 【一部抜粋】

食品	表示禁止事項
炭酸飲料	「純正」、「ピュアー」その他純粋であることを示す用語
果実飲料	1 「生」、「フレッシュ」その他新鮮であることを示す用語 2 「天然」、「自然」の用語 3 「純正」、「ピュアー」その他純粋であることを示す用語。ただし、果実ジュースであって、かつ、原材料及び添加物に果実の搾汁及び天然香料以外のものを使用していないものに表示する場

	合は、この限りでない。
--	-------------

**別表第 23 (第 13 条関係)**

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-フェニルアラニン化合物を含む旨

指定成分等含有食品に関する事項

乳児用規格適用食品である旨

即席めん類に関する事項

無菌充填豆腐に関する事項

食肉（鳥獣の生肉（骨及び臓器を含む。）に限る。）に関する事項

食肉製品（食品衛生法施行令第 13 条に規定するものに限る。）に関する事項

乳に関する事項

乳製品に関する事項

乳又は乳製品を主要原料とする食品に関する事項

鶏の液卵に関する事項

切り身又はむき身にした魚介類（生かき及びふぐを原材料とするふぐ加工品を除く。）であって、生食用のもの（凍結させたものを除く。）に関する事項

生かきに関する事項

ゆでがにに関する事項

魚肉ハム、魚肉ソーセージ及び特殊包装かまぼこに関する事項

ふぐを原材料とする食品に関する事項

鯨肉製品に関する事項

冷凍食品に関する事項

容器包装詰加圧加熱殺菌食品に関する事項

缶詰の食品に関する事項

ミネラルウォーター類に関する事項

冷凍果実飲料に関する事項

**別表第 24 (第 19 条、第 20 条、第 24 条、第 25 条関係) 【省略 (生鮮食品関係)】**

**別表第 25 (第 27 条関係) 【省略 (生鮮食品関係)】**

## 別記様式 1（第 8 条関係）

名称
原材料名
添加物
原料原産地名
内容量
固形量
内容総量
消費期限
保存方法
原産国名
製造者

### 備考

- 1 この様式中「名称」とあるのは、これに代えて、「品名」、「品目」、「種別」又は「種別名称」と表示することができる。
- 2 添加物については、事項欄を設けずに、原材料名の欄に原材料名と明確に区分して表示することができる。
- 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、内容量及び消費期限又は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 消費期限又は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、消費期限又は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、固形量又は内容総量を名称とともに主要面に表示した場合も同様とする。
- 9 第 3 条第 2 項の表の上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。
- 10 この様式は、縦書とすることができる。
- 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。
- 12 不当景品類及び不当表示防止法（昭和 37 年法律第 134 号）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。

別記様式 2 (第 8 条、第 22 条、第 35 条関係)

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

備考

- 1 食品単位は、100g、100ml、1 食分、1 包装その他の 1 単位のいずれかを表示する。この場合において、1 食分である場合は、1 食分の量を併記して表示する。
- 2 この様式中の栄養成分及び熱量の順を変更してはならない。
- 3 栄養成分の量及び熱量であって一定の値を 0 とするものについては、当該栄養成分又は熱量である旨の文字を冠して一括して表示することができる。
- 4 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。

別記様式 3 (第 8 条、第 22 条、第 35 条関係)

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
－飽和脂肪酸	g
－n－3 系脂肪酸	g
－n－6 系脂肪酸	g
コレステロール	mg
炭水化物	g
－糖質	g
－糖類	g
－食物繊維	g
食塩相当量	g
たんぱく質、脂質、飽和脂肪酸、n－3 系脂肪酸、n－6 系脂肪酸、コレステロール、炭水化物、糖質、糖類、食物繊維及びナトリウム以外の栄養成分	mg

備考

- 1 食品単位は、100g、100ml、1 食分、1 包装その他の 1 単位のいずれかを表示する。この場合において、1 食分である場合は、1 食分の量を併記して表示する。
- 2 この様式中の栄養成分及び熱量の順を変更してはならない。
- 3 栄養成分の量及び熱量であって一定の値を 0 とするものについては、当該栄養成分又は熱量である旨の文字

を冠して一括して表示することができる。

- 4 糖質又は食物繊維の量のいずれかを表示しようとする場合にあっては、糖質及び食物繊維の量の両方を表示する。
- 5 ナトリウム塩を添加していない食品又は添加物について、食塩相当量に加えてナトリウムを表示しようとする際は、「食塩相当量」を「ナトリウム（食塩相当量）」等に代えて表示する。
- 6 義務表示となっている栄養成分以外で表示しないものについては、この様式中当該成分を省略する。
- 7 表示の単位は、この様式中の単位にかかわらず、別表第9の第1欄の区分に応じ、同表の第2欄によって表示する。
- 8 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。

**別記様式4（第22条関係） 【省略（生鮮食品関係）】**