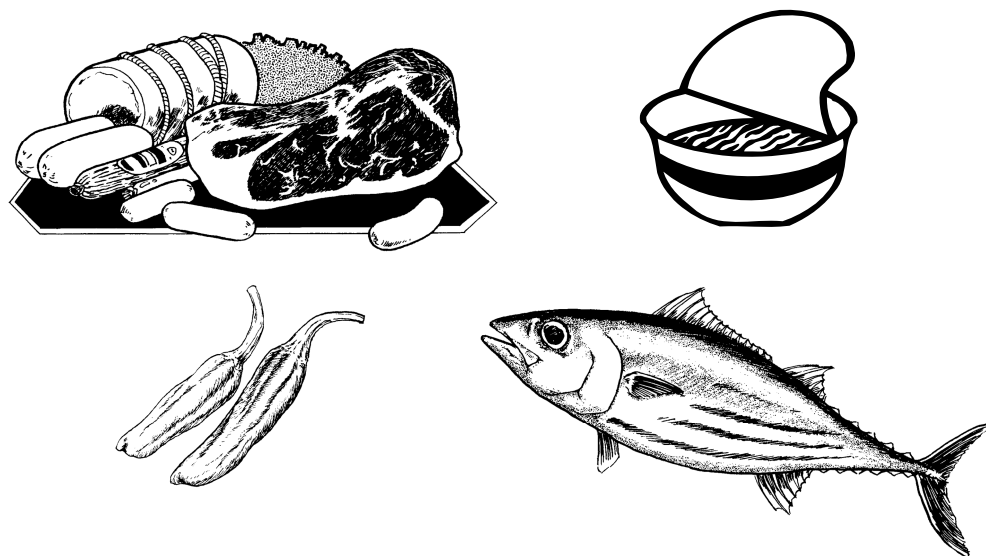




食品表示法に基づく食品の表示



高知県農業振興部 農産物マーケティング戦略課
須崎福祉保健所 衛生環境課(7月13日)
幡多福祉保健所 衛生環境課(7月18日)
高知市保健所 生活食品課(7月20日)

食品の表示に関する法律

食品表示法 平成27年4月1日施行

品質事項

原材料名
原料原産地名
内容量
原産地、原産国名
食品関連事業者 等

名称

遺伝子組換え

衛生事項

添加物
賞味・消費期限
保存方法
アレルギー
製造所等 等

栄養成分表示

保健事項

機能性表示食品

- ・ 新たな原料原産地表示制度義務化（令和4年4月1日から）
- ・ 玄米・精米 年月旬表示の変更（令和4年4月1日から）
- ・ 遺伝子組換え任意表示制度の改正（令和5年4月1日から）

【その他 食品の表示に関する法律】

牛トレーサビリティ法（牛個体識別番号）、米トレーサビリティ法（産地）
資源有効利用活用促進法（容器包装の識別表示）
景品表示法（不当景品類及び不当表示防止法）
不正競争防止法、計量法（内容量）、健康増進法

表示の仕方が違います

生鮮食品



高知県産
だいこん

生鮮食品とは

- 調製のための乾燥
米、大豆、小豆
- 単品でカットしたり、皮をむいたもの
キャベツ4つ割、皮をむいた
里芋、ささがきごぼう
- 単品で冷凍及び解凍したもの
冷凍マグロ 等

加工食品



名称 鮭弁当
原材料名 ご飯(国産)、焼鮭、
煮物(里芋、人参、ごぼう、そ
の他)(小麦・大豆を含む)、
その他おかず(小麦・卵・大
豆・えびを含む) / 調味料
(アミノ酸等)、pH調整剤
内容量 1人前
消費期限 令和 年 月 日
保存方法 10℃以下で保存
製造者 高知花子
高知県〇〇市〇〇
△-△

加工食品とは

- 加熱処理、湯通し処理
蒸しだこ、ワラビ水煮
- 乾燥したもの
干し柿、切り干し大根
- 塩蔵野菜、塩蔵野菜の塩ぬき
塩蔵たけのこ、塩抜イタドリ
- 異種の生鮮食品を混ぜたもの
異種類の刺身盛り合わせ、
サラダミックス、合挽肉 等

生鮮食品の表示 農産物

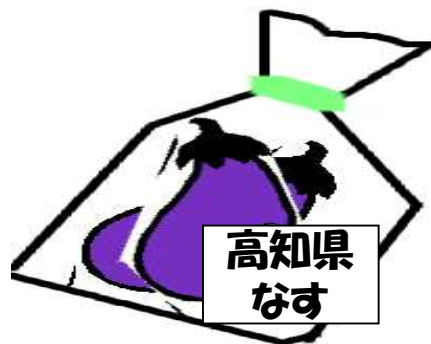
農産物とは、野菜、果実、豆類、米穀、麦類、雑穀、きのこ類、山菜類及びたけのこ

表示する事項

名称・・・一般的な名称

原産地・・・国産品の場合：都道府県名（市町村名、その他一般に知られている地名）
「国産」は認められません。

輸入品の場合：原産国名（一般に知られている地名）

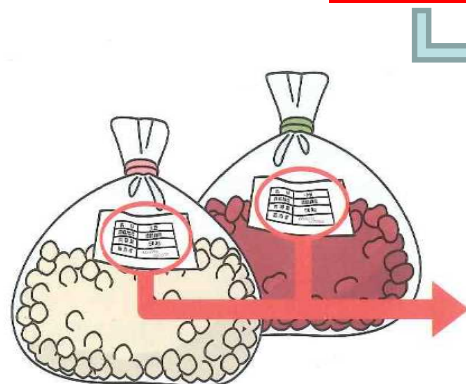


農産物コーナーは
全て高知県産です



生鮮食品の表示 農産物・・・豆類(大豆、小豆、黒豆、ささげ豆など)

名称、原産地に加え、**内容量、販売者の住所・氏名**も必要。



容器包装し密封した場合に表示(計量法)

名 称	大豆
原産地	高知県産
内容量	100g
販売者	高知一郎 高知県〇〇市□□△-△

※ ラベル等を用いて容器包装へ表示(POP表示は認められません。)

生鮮食品の表示 農産物・・・しいたけ

名称及び原産地に加え、**栽培方法**も必要。

高知県産
しいたけ(原木)



栽培方法について
「原木」
「菌床」
「原木・菌床」等
※「乾しいたけ」についても加工食品での一括表示で、栽培方法の表示が必要

～原産地の考え方が変更～

収穫地ではなく、種菌を植え付けた場所が原産地となります！

【改正】令和4年3月30日

【完全施行日】

生鮮：令和4年10月1日

加工：令和5年 4月1日

・容器に入れ、又は包装して、
一般消費者へ販売する場合

- 表示する文字の大きさ・・・12ポイント以上（内容量が3kg以下は 8ポイント以上）
- 内 容 量・・・「g」、「kg」で表示（「合」などは使用しません）

【様式及び記載例】単一原料米の場合

名称	精 米		
③ 原料玄米	産地	品種	産年
	単一原料米 高知県	コシヒカリ	令和〇年産
内容量	3 kg		
① 精米時期	② 令和〇年9月上旬		
販売者	高知花子 高知県〇〇市〇〇町〇-〇-〇 TEL 〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇		

「単一原料米」とは、
産地、品種及び産年が同一であり、その
根拠を示す資料を保管している原料玄米

玄米の場合は
「玄米」と表示

①表示事項の変更【変更必須】
経過措置終了R4年度からスタート
×「精米年月日」→ ○「**精米時期**」
(参考:玄米の場合は「精米」⇒「調製」に)

②表示内容の変更【任意】
「年月旬」又は「年月日」のいずれかで表示
※「年月旬」で記載する場合
上旬:月の1日から10日まで
中旬:月の11日から20日まで
下旬:月の21日から末日まで

又は
〇年9月3日と表示

- ③「原料玄米」の欄は、令和3年7月より、次の表示が可能となりました。
- ・根拠資料に基づく産地・品種及び産年（農産物検査を受けていない場合でも、根拠資料が保管されていれば表示可）
 - ・表示事項の根拠の確認方法（例：農産物検査証明済 等）
 - ・生産者名等、消費者が食品を選択する上で適切な情報

※③原料玄米欄の記載例



例1 農産物検査証明有／その確認方法を表示する場合 (単一原料米)

原料玄米	産地	品種	産年
	単一原料米(農産物検査証明済)		
	高知県	コシヒカリ	令和〇年産

例2 農産物検査証明なし／産地、品種及び産年が同一／ 根拠資料を保管／その確認方法を表示する場合 (単一原料米)

原料玄米	産地	品種	産年
	単一原料米		
	高知県	コシヒカリ	令和〇年産
	種子の購入記録及び生産記録による確認		

例3 農産物検査証明なし／産地、品種及び産年の根拠資料の 保管なし (複数原料米)

原料玄米	産地	品種	産年	使用割合
	複数原料米			10割
	国内産			

- ①「根拠の確認方法」は必ず記載が必要？
義務表示ではないが、消費者の自主的かつ合理的な選択に資する事項のため、表示することが望ましい。
- ②保管する資料とは？
【農産物検査あり】
農産物検査証明書
【農産物検査なし】
種苗の購入記録、
水稻共済細目書異動申告書、
営農計画書、営農日誌 等
※保管期間：精米年月日から3年間
- ③表示できる品種とは？
種苗法に基づき品種登録又は品種登録出願された品種であり、かつ、根拠資料が保管されているもの

※「未検査米」ではなく、「複数原料米」等と表示します。
※産地、品種及び産年が同一であっても、その根拠資料を保管していない場合には、産地、品種及び産年が同一であることを証明できないため「複数原料米」等と表示します。

【参考】有機食品の表示



登録認定機関名
認定番号

有機JASマークは、有機農産物や有機農産物加工食品の日本農林規格に基づいて、生産又は製造された有機食品に付けられています。


○有機農産物の表示例

有機トマト
高知県産



登録認定機関名
認定番号

有機栽培だいこん
高知県産



登録認定機関名
認定番号

名称	有機精米		
原料玄米	産地	品種	産年
	単一原料米		
	高知県	コシヒカリ	〇〇年産
内容量	3kg	又は 〇年〇月〇日と表示	
精米時期	令和〇〇年〇〇月〇旬		
販売者	高知花子 高知県〇〇市〇〇町〇-〇-〇 TEL 〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇		



○有機農産物加工食品の表示例

名称	有機もめん豆腐
原材料名	有機大豆／塩化マグネシウム (にがり)
内容量	〇〇g
賞味期限	令和 年 月 日
保存方法	要冷蔵 (10℃以下)
製造者	〇〇〇〇 高知県〇〇郡〇〇町〇〇△-△



**注意：有機JASの認定を受けていないと「有機〇〇」、
「オーガニック〇〇」などと表示することはできません。**

特別栽培農産物に係る表示ガイドラインにより 「無農薬」「減農薬」「無化学肥料」 「減化学肥料」の表示は禁止されています。

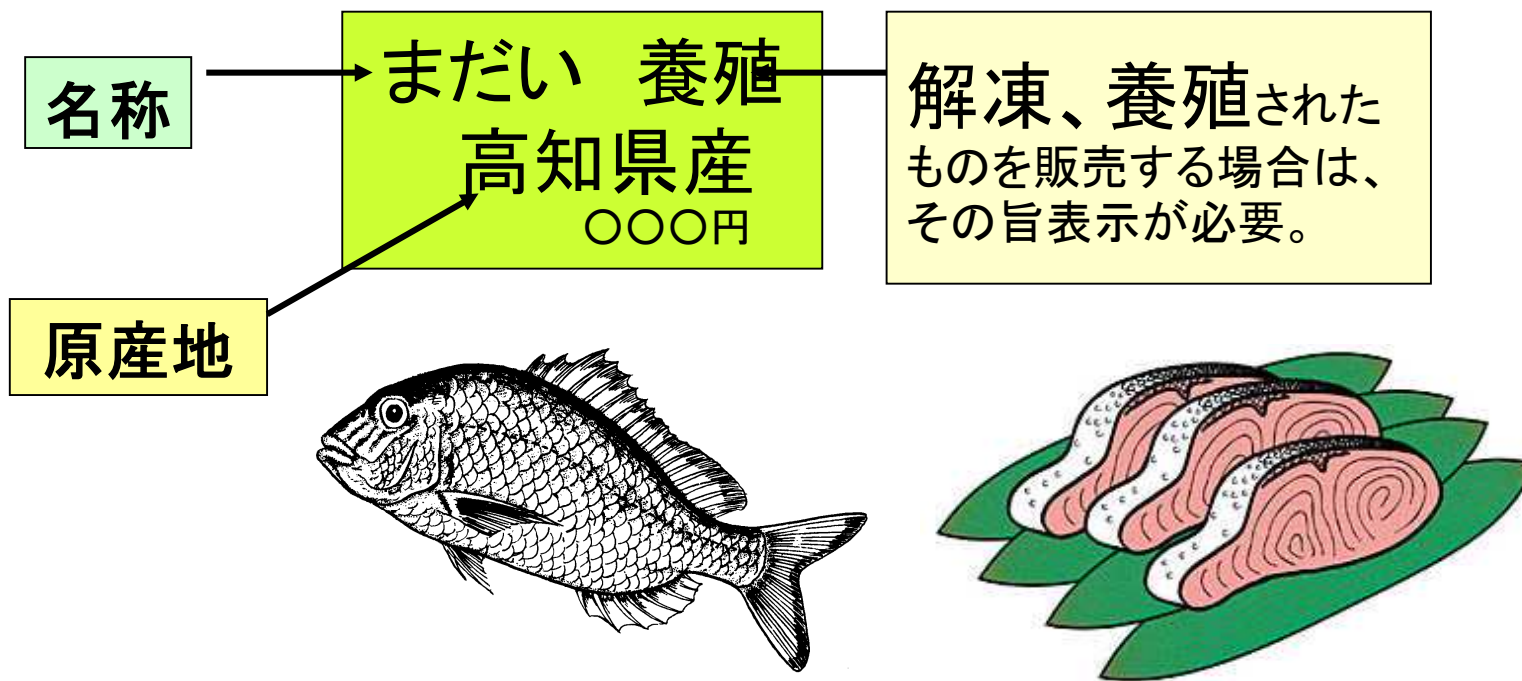
以下の事項が表示可能です。

◇「特別栽培農産物に係る表示
ガイドラインQ&A」より抜粋

- 栽培期間中は農薬を使用していません。
- 農薬を一切使用していない場合→農薬：栽培期間中不使用
- 節減対象農薬を使用していない場合
→節減対象農薬：栽培期間中不使用
- 節減対象農薬を節減した場合→節減対象農薬：当地比〇割減

栽培期間中とは、その農産物の生産過程（生産者による種子、種苗及び収穫物の調整を含む）及び前作の収穫後から当該農産物の作付けまでの期間のほ場管理をいいます。

水産物とは、魚類、貝類、水産動物類、海産ほ乳動物類、海藻類



国産品	<ul style="list-style-type: none"> ・水域名又は地域名（主たる養殖場が属する都道府県名をいう。） ・水揚港名又はそれが属する都道府県名 ・水域名に水揚港名又はそれが属する都道府県名の併記可
輸入品	<ul style="list-style-type: none"> ・原産国名 水域名の併記可



※塩で調味されたものは、加工食品に分類されます。

生食用の場合

高知県産
まだい(刺身用)
消費期限 ○○. ○○. ○○
保存方法 10℃以下で保存
販売者 ○○スーパー株式会社
(加工者) 高知県○○市○○×ー×

価格
400円

冷凍された水産物

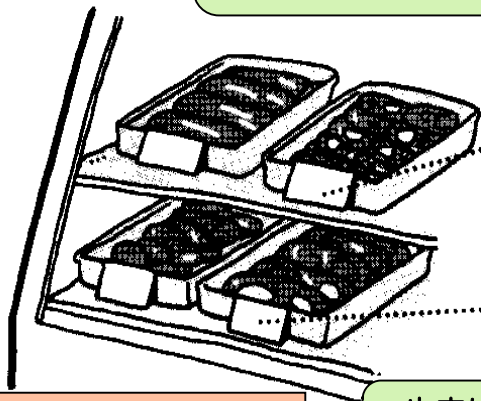
名称、原産地、期限表示、保存方法、加工者(所在地、氏名又は名称)、養殖(該当する場合)、「生食用」又は「加熱用」が表示されています。

生鮮食品の表示 畜産物

畜産物とは、肉類、食用鳥卵など

対面販売

名称及び原産地
(食品表示法)



国産牛もも肉
100g ○○円

アメリカ産
豚かたロース肉
100g ○○円

原産地の表示方法

国産品 ; 国産(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
輸入品 ; 原産国名を表示


(公正競争規約)

- 食肉の種類・部位など
- 100g当たりの単価
- 冷凍の場合はその表示など

事前にパック詰め

牛肉は「牛トレサ法」で個体識別番号などの表示が必要です。(対象外の部位有り)

計量法で内容量(質量)の表示が必要です。

牛もも肉		高知県産
消費期限 ○. ○. ○	保存温度 ○℃ 以下	
個体識別番号 000000000	100g当り(円) ○○	
	内容量(g) ← ○○	
加工者 ○○株式会社		価格(円) ○○○○
○○県○○市○○×-×		

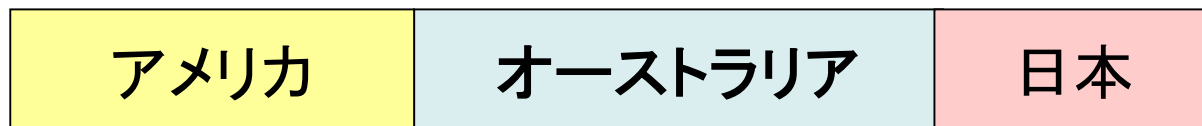
- (食品表示法) 名称及び原産地に加えて
- アレルギー
 - 保存の方法
 - 期限表示
 - 添加物
 - 加工所の所在地及び加工者の氏名又は名称
 - 鳥獣の種類
 - 処理を行った旨
 - 飲食に供する際にその全体について十分な加熱を要する旨
 - 生食用である旨 など

※下線部分は公正競争規約です。



飼養期間が最も長いところを
原産地として表示します

← 出生からと畜まで飼養地を移動 →



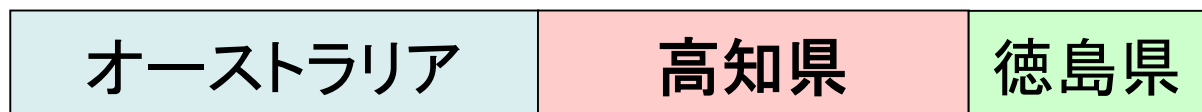
6ヶ月

10ヶ月

5ヶ月

外国の場合は
原産国を表示

オーストラリア産



10ヶ月

11ヶ月

7ヶ月

4ヶ月

国内の場合は、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

国産 又は
高知県産

ばら売りの場合

「名称」と「原産地」を表示

パック詰めの場合

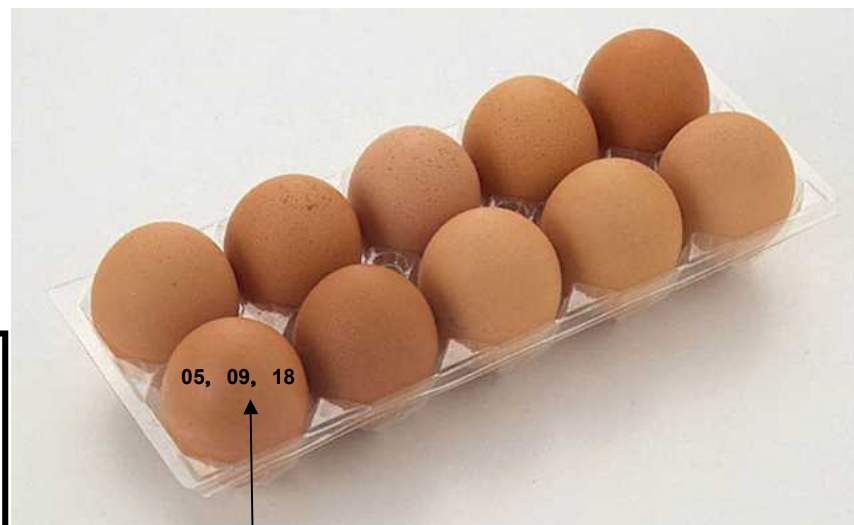
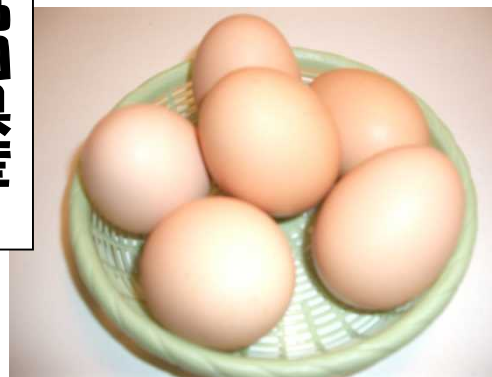
－原産地－

国産または養鶏場がある都道府県名や市町村名、その他一般に知られている地名で表示されます。(養鶏場の住所の表示により原産地表示に代えられます。)

輸入品は原産国名を表示します。

名 称：鶏卵
原 産 地：国産
選別包装者：〇〇養鶏場株式会社
高知県〇〇郡〇〇町△－△
賞味期限：令和 年 月 日
保存方法：10℃以下で保存
使用方法：生食の場合は賞味期限内に使用し、賞味期限後は十分加熱処理してください。

高知県産
たまご

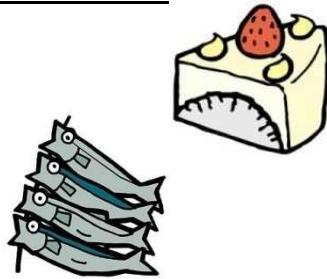


表示書の賞味期限に代えて、全ての殻に印字表示することも可能

容器に入れ、又は包装したものが対象。

○ 容器包装していないもの

表示対象外



○ 容器包装したもの

表示が必要



【表示義務がないもの】

- ① 対面販売で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場合。
- ② レストランで飲食させる場合
- ③ 店舗の同一敷地内(バックヤード)で製造・加工したものを販売する場合
- ④ 無償のもの(試供品等)

※③④については、名称、食品添加物、アレルギー、遺伝子組換え食品である旨、期限表示、保存方法、製造所の所在地、氏名(名称)は必要。

名 称	豆菓子
原材料名	①落花生(国産)、米粉、でん粉、植物油、しょうゆ(③小麦・大豆を含む)、食塩、砂糖、香辛料／ ②調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル、紅麴)
内 容 量	100g
賞味期限	令和〇年〇月〇日
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください。
製 造 者	〇〇食品株式会社 高知県〇〇市〇〇町 〇ー〇

一般的な名称を記載

重量割合上位一位の原材料に
原産地を記載 P17 参照

全ての原材料を記載

①添加物以外の原材料を重量順

②添加物を重量順

③アレルギー表示、遺伝子組換え表示

又は「消費期限」

「加工者」、「販売者」、「輸入者」
もあり

- ・ 個別に名称の表示方法等のルールが決められている食品もあります。
- ・ 表示する文字サイズは8ポイント(2.8mm)以上と規定されています。
(表示可能面積が150cm²以下の製品→5.5ポイント(1.9mm)以上可)

加工食品の表示 原料原産地表示・・・重量割合1位の原材料に原産地(製造地)表示

重量順1位が生鮮食品か加工食品かにより表示方法が異なります！

一番多く使用する原材料が生鮮食品の場合

「産地」を表示

【国産品の場合】**国産** (都道府県名等も可)

【輸入品の場合】**〇〇産** (〇〇は原産国名)

< 表示例 >

名称	いちごジャム
原材料名	いちご(高知県産)、砂糖、 レモン果汁



一番多く使用する原材料が加工食品の場合

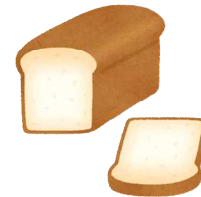
「製造地」を表示

【国内で製造した食品の場合】**国内製造** (都道府県名等も可)

【輸入品の場合】**〇〇製造** (〇〇は原産国名)

< 表示例 >

名称	食パン
原材料名	小麦粉(国内製造)、砂糖、 マーガリン、パン酵母、食塩



※加工食品の原材料である生鮮食品まで遡って表示することも可能

原材料名	小麦粉(小麦(国産))、・・・
------	-----------------

産地・製造地が複数ある場合

原則、重量順に国名や県名を「、読点」でつないで表示！

その他、産地切替えのたびに包装を変更するなど、重量順表示が難しい場合、「又は」でつなぐ方法や3以上の外国の産地を「輸入」と表示する方法があります。

< 表示例 >

原材料名	いちご(高知県、愛媛県)、・・・
原材料名	小麦粉(アメリカ製造、カナダ製造)、・・・

原料原産地表示・・・22食品群と5品目の表示

22品目 品質的に生鮮食品に近い食品群。

< 表示例 >

名称	ゆでたけのこ
原材料名	たけのこ(高知県産)、食塩

5品目 ・農産物漬物 ・うなぎ加工品 ・かつお削り節
・野菜冷凍食品 ・おにぎりのり

・国産の原材料 ; 「国産」「都道府県名」「その他一般に知られている地名」
(水産物は「水域名」「水揚げした港名」を表示することができます。)

・輸入した原材料 ; 「原産国名」(水産物は「水域名を併記することができます。)

22の食品群 及び 個別5品目 とは？

< I 22食品群 >

次の1～22に掲げる食品のうち、原材料に占める重量の割合が50%以上の生鮮食品（※）

（※）ただし、5緑茶及び緑茶飲料は「荒茶の原材料」、6もちちは「米穀」、8黒糖及び黒糖加工品は「黒糖の原材料」、9こんにやくは「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こんぶ巻にあっては「昆布」に限ります。

	食品群	対象商品の例
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。)	乾しいたけ、乾燥きくらげ、乾燥スイートコーン、かんぴょう、切り干しだいこん、乾燥ぜんまい、かんしょ蒸し切り干し、乾燥ねぎ、干し柿、干しぶどう 等
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。)	塩蔵きのご、塩蔵ぜんまい、塩蔵山菜ミックス 等
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。)	ゆでたけのご、ゆでぜんまい、下ゆでしたごぼう、下ゆでしたさといも、ふかしたさつまいも、ゆでた大豆、ゆでた小豆、生あん、乾燥あん 等
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。)	カット野菜ミックス 野菜サラダ（生鮮食品のみで構成されたものに限る。） カットフルーツミックス 等
5	緑茶及び緑茶飲料	煎茶、玉緑茶、玉露、抹茶、番茶、ほうじ茶、及びこれらの飲料 等
6	もち	まるもち、のしもち、切りもち、草もち、豆もち 等
7	いりさや落花生、いり落花生、あげ落花生、及びいり豆類	いりさや落花生、いり落花生、あげ落花生、いり大豆 等
8	黒糖及び黒糖加工品	黒糖蜜、黒糖菓子 等
9	こんにやく	板こんにやく、玉こんにやく、糸こんにやく 等
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。)	しお・こしょうした牛肉、タレ漬けた牛肉、みそ漬けた豚肉 等
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。)	ゆでた牛もつ、蒸し鶏、ゆで卵、温泉卵 等
12	表面をあぶった食肉	鶏ささみのたたき 等

13	フライ種として衣を付けた食肉(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。)	衣を付けた豚カツ用の豚肉、衣をまぶした唐揚げ用の鶏肉 等
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。)	合挽肉、成形肉(サイコロステーキ)、焼き肉セット(異種の肉を盛り合わせたもので、生鮮食品のみで構成されたものに限る。) 等
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。)	みがきにしん、たづくり(素干しのもの)、たたみいわし、するめ、丸干いわし、さば開干し、煮干いわし、しらす干、ちりめんじゃこ、干しほたて貝柱、だしこんぶ、干こんぶ、板のり、味付のり、乾燥わかめ、干ひじき 等
16	塩蔵魚介類及び塩蔵海藻類	塩さんま、塩さば、塩かずのこ、塩たらこ、塩いくら、すじこ、塩うに、塩蔵わかめ、塩蔵したうみぶどう 等
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。)	まぐろ醤油漬け、あこうだいの粕漬け、あまだいのみそ漬け、もずく酢、味付けめかぶ、いくらしょうゆ漬け、食用油脂を加えたまぐろのすき身 等
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。)	ゆでだこ、ゆでかに、ゆでしゃこ、ゆでほたて、釜揚げしらす、釜揚げさくらえび、蒸しだこ、ふぐ皮の湯引き 等
20	表面をあぶった魚介類	かつおのたたき 等
21	フライ種として衣を付けた魚介類(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。)	衣をつけたカキフライ用のかき、衣をつけたムニエル用のしたびらめ 等
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。)	ねぎま串、鍋物セット(生鮮食品のみで構成されるもの) 等

< II 5品目 >

- ①「農産物漬物」……重量割合上位4位(内容重量が300g以下のものは上位3位)かつ5%以上の原材料
- ②「野菜冷凍食品」……重量割合上位3位かつ5%以上の原材料
- ③「うなぎ加工品」……うなぎ
- ④「かつお削りぶし」……かつおのふし
- ⑤「おにぎり」……のり

加工食品の表示 遺伝子組換え

大豆、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、からしなの9農産物及びそれらを原材料とした加工食品については、遺伝子組換えについての表示をします。



豆腐・油揚げ、納豆、豆乳、みそ、きな粉、コーンスナック菓子、とうもろこし缶詰、ポテトスナック菓子等
(※しょうゆ、大豆油、コーンフレーク、コーン油、菜種油、からし加工品等は対象外)

義務表示

○遺伝子組換え農産物を原材料とする場合

名称	もめんとうふ
原材料名	大豆(遺伝子組換え)/ 塩化マグネシウム

※ 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場合
→「大豆(遺伝子組換え不分別)」等と表示します。

任意表示

○非遺伝子組換え農産物を原材料とする場合

名称	もめんとうふ
原材料名	大豆/塩化マグネシウム

任意表示です！新制度 令和5年4月施行

- 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場合
→「遺伝子組換えでない」等
- 分別生産流通管理をして、意図せざる混入を5%以下に抑えている場合
→「分別生産流通管理済み」等

加工食品の表示 内容量

- ◆**特定商品**(特定商品の販売に係る計量に関する政令第5条で規定)については、計量法の規定により**単位が決められている**。(密封して販売するもの)

特定商品の一例

特定商品	物象量	単位
餅	質量	g、kg
はちみつ	質量	g、kg
しょうゆ、食酢	体積	ml、l
焼き肉のたれ	質量又は体積	g、kg又はml、l

内容重量→g、kg
内容体積→ml、l

- ◆**特定商品以外**の商品は、**単位を明記して表示する**。

重量、体積の他に **内容数量**→(個、本、○人前等)での表示も可能

弁当、惣菜などの内容量表示

- ・ **内容量を外見上容易に識別できるものは、内容数量の表示の省略が可能です。**

弁当、おにぎり、サンドイッチ、惣菜等は、一般的には、「1食」、「1人前」であることや個数が外見上容易に識別できることから、内容数量の表示は省略が可能となります。

加工食品の一括表示例（衛生・保健事項）

⑤ 栄養成分表示が原則義務化

栄養成分表示(100g当たり)	
エネルギー	80kcal
たんぱく質	1.4g
脂質	1.7g
炭水化物	12.7g
食塩相当量	1.4g

名称 豆菓子
 原材料名 落花生(高知県産)、米粉、でん粉、植物油、卵黄(卵を含む)、しょうゆ(小麦・大豆を含む①)、マヨネーズ(卵・大豆を含む)、食塩、砂糖、香辛料
 添加物② 調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル、紅麴、加チノド)
 内容量 100g
 賞味期限 令和5年12月31日③
 保存方法 直射日光を避け、常温で保存してください。④
 製造者 ○○食品株式会社
 高知県○○市○○町○ー○

① アレルギー表示
 ・ アレルゲンとアレルゲンの間は「・」でつなぎ、(○○を含む)と表記
 ・ 原則、個別に表示するが、例外的に一括して表示することも可能

② 原材料と添加物を明確に区分
 改行やスラッシュ/で分ける方法もあります。

③ 科学的根拠に基づき設定した賞味期限
 ④ ③の賞味期限が保証できる保存方法(未開封時)

■アレルギー物質(アレルゲン)の表示

原則として、個別表示により表示します。

● 個別表示: 原材料名に続けて(〇〇を含む)等と表示

- 例: マヨネーズ(卵を含む)、しょうゆ(小麦・大豆を含む)、マーガリン(乳成分を含む)
- 例: 乳化剤(卵由来)、カゼインNa(乳由来)

● 一括表示: 原材料名の最後にまとめて

「、(一部に〇〇・〇〇を含む)」 と表示

- 例: 〇〇、〇〇、(一部に小麦・卵・大豆を含む)

※注意

- 一括表示の場合は、含まれる全てのアレルゲンを括弧内に表示する。
- 個別表示と一括表示の混在は認められない。

アレルギー物質を含む食品の原材料表示

分類・規定	名称	理由	表示の義務
特定原材料 8品目 (食品表示基準)	卵、乳、小麦、えび、かに、 くるみ	発症件数が多い	表示義務
	そば、落花生 <div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 10px; display: inline-block; margin-top: 10px;"> <p style="text-align: center; color: red;">経過措置期間 (令和7年3月31日まで) に切り替えを！</p> </div>	症状が重篤であり 生命に関わるため 特に留意が必要なもの (症状が重篤な割合が多いもの等)	
特定原材料に 準じるもの 20品目 (通知)	アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン	過去に一定の頻度で 発症件数が報告されたもの	表示を奨励 (任意表示)

【その他、アレルギーに関する表示】

認められているもの

- 魚醤（魚介類を含む）
- 魚肉すりみ（魚介類を含む）
- えび・かにが混ざる漁法で採取しています
- 卵・乳成分・落花生を含む製品と共通の設備で製造しています

「××が入っているかもしれません」は禁止されています！

■ 添加物の表示

原材料と添加物は、次のような方法により区分して表示しなくてはなりません。

① 一括表示欄に原材料名と添加物の欄を設ける

※赤字は添加物

原材料名	小麦粉（国内製造）、砂糖、植物油脂
添加物	調味料（アミノ酸等）、膨張剤、香料

② 添加物の欄を設けずに、原材料名欄に添加物を表示

- ・ スラッシュ（／）等の記号により区分

原材料名	小麦粉（国内製造）、砂糖、植物油脂 / 調味料（アミノ酸等）、膨張剤、香料
------	---------------------------------------

- ・ 改行により区分

原材料名	小麦粉（国内製造）、砂糖、植物油脂 調味料（アミノ酸等）、膨張剤、香料
------	--

- ・ 原材料名欄を線で区切って区分

原材料名	小麦粉（国内製造）、砂糖、植物油脂
	調味料（アミノ酸等）、膨張剤、香料

◆ 添加物の表示(用途名併記)

次の用途で使用した添加物は、物質名と用途名を併記して表示する。

①甘味料 ②着色料 ③保存料 ④増粘剤、安定剤、ゲル化剤または糊料
⑤酸化防止剤 ⑥漂白剤 ⑦防かび剤又は防ばい剤 ⑧発色剤

表示例：甘味料（ステビア） 保存料（ソルビン酸K）

★「無添加」表示の注意

無添加

自社で添加物を使用していない \neq 無添加

- ・表示の免除規定により表示されていない添加物が多々ある
- ・加工途中で除去、消失しても、添加物を使った事実がある
- ・原材料をさかのぼってみると、添加物が使われている場合がある

(参考)

令和4年3月に「食品添加物の不使用表示に関するガイドライン」が公表されています。

■ 賞味期限、消費期限

表示責任者が、合理的な根拠に基づいて期限を設定します。

消費期限とは・・・

品質の劣化が早い食品の飲食可能な期限。

(例) 弁当、サンドイッチ、惣菜など

賞味期限とは・・・

比較の日持ちのいい食品のすべての品質が保持される期限。

(例) スナック菓子、カップ麺、缶詰など

表示の例

①令和5年12月31日 ②05. 12. 31 ③2023.12.31 ④23.12.31

※ 製造日から3ヶ月を超える場合は「令和5年12月」「2023. 12」などと年月で表示ができます。

■ 保存方法

製品が開封されていない状態で、消費期限や賞味期限が保証できる方法を記載します。

製品の特性に従って、具体的に記載します。

例:「直射日光を避け、常温で保存」、「10℃以下で保存」

※食品衛生法により保存方法の基準が定められている食品有り

期限表示と保存方法について（例）

賞味期限	05.12.31
保存方法	直射日光を避け、常温で保存

開封しない状態で、
直射日光を避け常温保存をすれば
R5.12.31まで 品質が保証される。

開封後は冷蔵庫に保存してください。 ←

注意

開封後の注意事項は、
保存方法の欄ではなく
一括表示の欄外に記載する。

常温で保存すること以外にその保存方法に関し留意すべき特段の事項がないものは保存方法の省略ができます。

■食品関連事業者の氏名又は名称及び住所

＝表示責任者

食品関連事業者(製造者、加工者、輸入者、販売者)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します。

■製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の住所及び氏名又は名称

＝製品を作った場所と人

表示責任者の氏名又は名称及び住所と同一の場合は、表示責任者の氏名又は名称及び住所を表示することで本事項の表示もされたとみなされます。

氏名又は名称

- ・法人の場合 ⇒ 法人の名称
- ・個人の場合 ⇒ 個人の氏名 (屋号の併記は可能)

(加工グループなど任意の団体は、代表者の氏名も必要(屋号、団体名のみは不可)
(例)〇〇加工グループ 代表者 高知花子)

住所・所在地

都道府県名から記載し(県庁所在地は市名からで可)、番地まで記載。

■栄養成分表示

原則、全ての消費者向けの加工食品及び 添加物への栄養成分表示を義務付け

【義務】: エネルギー、たんぱく質、脂質、炭水化物、**食塩相当量**
(ナトリウム(mg) × 2.54 ÷ 1,000 = 食塩相当量(g))

【任意(推奨)】: 飽和脂肪酸、食物繊維

【任意(その他)】: 糖類、糖質、コレステロール、ビタミン・ミネラル類

省略が認められているもの

- ・表示可能面積が小さいもの(おおむね30cm²以下)
(注) 30cm²以下であっても、**安全性に関する表示事項**(名称、保存方法、消費期限又は賞味期限、表示責任者、アレルギー、L-フェニルアラニン化合物を含む旨)については**省略不可**
- ・酒類(嗜好品であり、健康目的で飲むものではないため)
- ・栄養の供給源として寄与の小さいもの(栄養補給にあたらぬもの。水、茶など)
- ・極めて短期間で原材料が変更されるもの(日替わり弁当など)
- ・小規模事業者が販売するもの 等

栄養成分表示を省略できる小規模事業者とは

- ①消費税法第9条に規定する小規模事業者
(課税期間に係る基準期間における課税売上高が1000万円以下の事業者)
- ②(当分の間)中小企業基本法第2条第5項に規定する小規模企業者
(おおむね常時使用する従業員の数が20人(商業又はサービス業に属する事業を主たる事業として営む者については5人)以下の事業者)

小規模事業者は、組織全体の売上又は従業員数で判断されます。

栄養成分表示が指摘された事例

- ×「タイトルや項目の順が違う」

 - ✓「栄養成分」や「栄養表示」では×
 - ✓項目の順番が決められている
 - ✓食物繊維を表示する際は、糖質とセットで！
- ×「生鮮食品の名称に『ミネラル〇〇』とあるが、栄養成分表示がない」

 - ✓生鮮食品であっても、容器包装に栄養成分名を記載していれば、栄養成分表示が必須（この事例の場合、5項目＋ミネラル類12成分）
- ×「果物の袋に『ビタミンCたっぷり』と書かれているのに、栄養成分表示がない」

 - ✓容器包装に栄養成分名（ビタミンC）を記載していれば、栄養成分表示が必須
 - ✓「たっぷり」と強調した場合は、高い旨の基準値を満たす必要がある。

栄養成分表示 (1袋100g当たり)	
熱量	540kcal
たんぱく質	5.8g
脂質	32.0g
炭水化物	57.3g
食塩相当量	0.9g

この表示値は、目安です。

栄養成分表示 (100g当たり)	
エネルギー	46kcal
たんぱく質	0.7g
脂質	0.1g
炭水化物	12.0g
-糖質	11.0g
-食物繊維	1.0g
食塩相当量	0g
ビタミンC	32mg

正しい表示の例

<間違いやすい事例>

- ・ゆで野菜、乾燥野菜、塩蔵野菜に、「名称」と「原産地」のみ表示（×）
→ 加工食品の一括表示が必要。
- ・玄米・精米の一括表示に「未検査米」と表示（×）
→ R3.7月以降、「未検査米」との表示は適切ではありません。
詳しくは、7Pのスライドの表示例で確認してください。
- ・弁当、寿司、惣菜類 … 使用原材料の変更に伴う表示の修正もれ（×）
（前の表示をそのまま使う→原材料の表示と中身が違う。）
- ・保存方法欄に、「開封後、お早めにお召し上がりください」等と表示（×）
→ 開封後の注意事項は、一括表示欄外へ記載。
- ・一括表示内での一部記載もれ（×）
→ 内容量、期限表示、製造者などが表示されていない。
〔 直販所のシールに氏名・住所を記載していても、製造者欄で氏名・住所の記載が必要。住所は、「高知県」、「番地」が抜からないように。 〕

記載例(なら漬)

基準(別表15) (5品目)
原料原産地表示義務

「原料原産地名」、「添加物」のその他の記載方法

原材料名 うり(高知県)、漬け原材料(酒かす、食塩)／調味料(アミノ酸等)

上のように、原材料名の次に括弧を付して原材料名を記載することができます。添加物も「/」スラッシュなどで区分して記載することができます。

名称	なら漬
原材料名	うり、 漬け原材料 (酒かす、食塩)
添加物	調味料(アミノ酸等)
原料原産地名	高知県
内容量	〇〇g
賞味期限	令和 年 月 日
保存方法	要冷蔵(10℃以下で保存)
製造者	土佐嶺子 高知県〇〇市〇〇△-△

記載方法

国産品の場合
「国産」
「都道府県名」
「市町村名」
「その他一般に知られている地名」

輸入品の場合
「原産国名」

記載例(たくあん漬)

基準(別表15) (5品目)
原料原産地表示義務

農産物漬物は、漬けた原材料以外の原材料を「漬け原材料」の文字の次に()の中に重量順に記載します。

添加物は、原材料のあとに「/」で区分して記載することもできます。

原材料名 だいこん、漬け原材料(食塩、米ぬか、砂糖、とうがらし) / 着色料(黄4)、甘味料(サッカリンNa)

名 称	たくあん漬
原材料名	だいこん、 漬け原材料 (食塩、米ぬか、砂糖、とうがらし)
添加物	着色料(黄4)、甘味料(サッカリンNa)
原料原産地名	国産
内 容 量	〇〇g
賞味期限	令和 年 月 日
保存方法	要冷蔵(10℃以下で保存)
製 造 者	土佐 嶺子 高知県〇〇市〇〇△△-△

【注意】上記の記載例は一つの例です。表示の際は内容を確認のうえ適正な表示を行ってください。

記載例(みそ漬)

基準(別表15) (5品目)
原料原産地表示義務

アレルギー表示は、
個別表示が原則です。

名 称	みそ漬
原材料名	きゅうり (高知県)、 漬け原材料 (みそ、しょうゆ(大豆・小麦を含む)、砂糖、香辛料)
添加物	調味料(アミノ酸等)
内 容 量	〇〇g
賞味期限	令和 年 月 日
保存方法	要冷蔵(10℃以下で保存)
製 造 者	土佐嶺子 高知県〇〇市〇〇△△-△

記載例(梅漬)

基準(別表15) (5品目)
原料原産地表示義務

名 称	梅漬
原材料名	梅(高知県産)、 漬け原材料 (食塩、しそ)
内 容 量	〇〇g
賞味期限	令和 年 月 日
保存方法	要冷蔵(10℃以下で保存)
製 造 者	土佐嶺子 高知県〇〇市〇-△

このほかに、
「梅(高知県産)、しそ、漬け原材料
(食塩)」と表示する例もあります。

記載例(らっきょう酢漬)

基準(別表15) **(5品目)**
原料原産地表示義務

添加物は、「/」などで原材料と明確に区分すれば、添加物の項目を設けずに原材料欄に記載することができます。

名 称	らっきょう酢漬
原材料名	らっきょう(国産)、 漬け原材料 (醸造酢、砂糖、食塩、とうがらし) / 調味料(アミノ酸等)
内 容 量	〇〇g
賞味期限	令和 年 月 日
保存方法	要冷蔵(10℃以下で保存)
製 造 者	高知花子 高知県〇〇市〇〇△△-△

【注意】上記の記載例は一つの例です。表示の際は内容を確認のうえ適正な表示を行ってください。

記載例 (ふくじん漬)

基準(別表15) (5品目)
原料原産地表示義務

アレルギー表示は、
個別表示が原則です。

名 称	ふくじん漬
原材料名	大根、なす、きゅうり、 漬け原材料 (しょうゆ(大豆・小麦を含む)、 アミノ酸液、砂糖、食塩、とうがら し) / 調味料(アミノ等)
原料原産地名	国産(大根、なす) 韓国(きゅうり)
内 容 量	〇〇g
賞味期限	令和 年 月 日
保存方法	要冷蔵(10℃以下で保存)
製 造 者	高知食品株式会社 高知県〇〇市〇〇△△-△

重量割合上位4位(300g
以下のものは上位3位)
かつ5%以上の原材料に
原料原産地が必要です。

【注意】上記の記載例は一つの例です。表示の際は内容を確認のうえ適正な表示を行ってください。

記載例(はくさいキムチ)

基準(別表15) (5品目)
原料原産地表示義務

名 称 はくさいキムチ(薄切り)
原材料名 はくさい、**漬け原材料**(赤とうがららし粉、にんにく、たまねぎ、ねぎ、もち米、塩、いわし塩辛、しょうが、砂糖) / 調味料(アミノ酸等)

原料原産地名 高知県

内 容 量 ○○g

賞味期限 令和 年 月 日

保存方法 要冷蔵(10℃以下で保存)

製 造 者 土佐嶺子

高知県○○市○○△△-△

主原料を薄切り又は細刻み若しくは小切りしたものは、その旨を表示する。

記載(農産物キムチ)

基準(別表15) (5品目)
原料原産地表示義務

名 称 だいこんキムチ(刻み)
原材料名 だいこん、にら、昆布、**漬け原材料**(赤とうがらし粉、砂糖、にんにく、食塩、醸造酢、でんぷん、魚介エキス(魚介類)、香辛料) / 調味料(アミノ酸等)

原料原産地名 高知県

内 容 量 ○○g

賞味期限 令和 年 月 日

保存方法 要冷蔵(10℃以下で保存)

製 造 者 土佐嶺子

高知県○○市○○△△-△

主原料を薄切り又は細刻み若しくは小切りしたものは、その旨を表示する。

記載例

(ゆで、又は蒸した野菜、山菜)

ぜんまい、ふき、筍、
わらび、ふかし芋 等

基準(別表15) (22食品群)
原料原産地表示義務
(重量割合50%以上)

名 称	ゆでぶき
原材料名	ふき(高知県産)、食塩
内 容 量	〇〇g
消費期限	令和 年 月 日
保存方法	要冷蔵(10℃以下)
製 造 者	高知花子 高知県〇〇市〇〇 △△-△

【注意】上記の記載例は一つの例です。表示の際は内容を確認のうえ適正な表示を行ってください。

記載例

(塩漬けした山菜、野菜)

基準(別表15) (22食品群)
原料原産地表示義務
(重量割合50%以上)

名 称	いたどり塩漬け
原材料名	いたどり(高知県産)、食塩
内 容 量	〇〇g
賞味期限	令和 年 月 日
保存方法	10℃以下で保存
製 造 者	高知花子 高知県〇〇市〇〇 △△-△

※ 塩抜きしたものも、していないものも、上記の表示が必要です。

【注意】上記の記載例は一つの例です。表示の際は内容を確認のうえ適正な表示を行ってください。

記載例

(乾燥した山菜、野菜)

基準(別表15) (22食品群)
原料原産地表示義務
(重量割合50%以上)

ぜんまい、干し大根、ずいき、かんぴょう、干し芋、干し柿 等

名 称	干し大根
原材料名	大根(高知県〇〇市産)
内 容 量	〇〇g
賞味期限	令和 年 月 日
保存方法	直射日光、高温多湿を避 けて保存
製 造 者	高知花子 高知県〇〇市〇〇 △△-△

【注意】上記の記載例は一つの例です。表示の際は内容を確認のうえ適正な表示を行ってください。

記載例(乾しいたけ)

薄切りしたものは
「乾しいたけ(スライス)」
と記載する。

基準(別表15) **(22食品群)**
原料原産地表示義務
(重量割合50%以上)

原木栽培は「原木」と、
菌床栽培は「菌床」と、
それらを混合したものは
「原木・菌床」「菌床・原木」
との記載が必要です。

名 称	乾しいたけ
原材料名	しいたけ (原木) (高知県産)
内 容 量	〇〇 g
賞味期限	令和 年 月 日
保存方法	直射日光、高温多湿を避 けて保存
製 造 者	高知花子 高知県〇〇市〇〇 △△-△

しいたけの原産地の考え方が
変更しました!

収穫地ではなく、種菌を植え付
けた場所が原産地となります!

【改正】令和4年3月30日

加工品は、令和5年4月1日から
変更となりました。

【注意】上記の記載例は一つの例です。表示の際は内容を確認のうえ適正な表示を行ってください。

記載例(粉末ウコン)

新たな原料原産地表示
義務(重量割合1位)
生鮮原材料は原産地表示

名 称	粉末ウコン
原材料名	ウコン (高知県産)
内 容 量	〇〇g
賞味期限	令和 年 月 日
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて 保存
製 造 者	高知花子 高知県〇〇市〇〇 △△-△

記載例（焼肉のたれ）

新たな原料原産地表示
義務（重量割合1位）
加工原材料は製造地表示

名 称	焼肉のたれ
原材料名	しょうゆ（大豆・小麦を含む、 国内製造）、にんにく、りん ご、たまねぎ、砂糖、ごま
内 容 量	〇〇ml
賞味期限	令和 年 月 日
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて 保存
製 造 者	高知花子 高知県〇〇市〇〇△△-△

使用上の注意 開封後は冷蔵庫に保管してください。

「開封後はお早めにお召し上がりください」「開封後は冷蔵庫に保管してください」など使用上の注意事項は、枠外に記載してください。

記載例(緑茶)

基準(別表15) **(22食品群)**
原料原産地表示義務
(重量割合50%以上)

この他に、「煎茶」、
「番茶」、「ほうじ茶」など

名 称	緑茶
原材料名	茶(高知県産)
内 容 量	〇〇g
賞味期限	令和 年 月 日
保存方法	高温多湿を避け、移り香に ご注意ください。
製 造 者	高知花子 高知県〇〇市〇〇 △△-△

【注意】上記の記載例は一つの例です。表示の際は内容を確認のうえ適正な表示を行ってください。

記載例(はぶ茶)

緑茶ではなく、野草茶です。
「えびす草」の原産地を表示して下さい。

新たな原料原産地表示義務
(重量割合1位)
生鮮原材料は原産地表示

名 称	はぶ茶
原材料名	えびす草 (国産)
内 容 量	〇〇g
賞味期限	令和 年 月 日
保存方法	高温多湿を避け、常温で保存
製 造 者	高知花子 高知県〇〇市〇〇 △△-△

※ きしまめ茶、くま笹茶、どくだみ茶などの野草茶は、
この表示例を参考にしてください。

【注意】上記の記載例は一つの例です。表示の際は内容を確認のうえ適正な表示を行ってください。

記載例(ゆず果汁)

新たな原料原産地表示
義務(重量割合1位)

※注意

名称は「ゆず酢」ではなく「ゆず果汁」。

この他に「ゆず果汁調味料」と
することもできます。

名 称	ゆず果汁
原材料名	ゆず(高知県産)
内 容 量	〇〇ml
賞味期限	令和 年 月 日
保存方法	要冷蔵(10℃以下)
製 造 者	高知花子 高知県〇〇市〇〇 △-△

食塩を使用している場合は
「ゆず(〇産)、食塩」と記載

記載例(ゆずポン酢)

新たな原料原産地表示義務
(重量割合1位)
加工原材料は製造地表示
アレルギー表示を優先

名称	ゆずポン酢しょうゆ
原材料名	しょうゆ(大豆・小麦を含む、国内製造)、 ゆず果汁 、醸造酢／調味料(アミノ酸等)
内容量	〇〇ml
賞味期限	令和 年 月 日
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存してください
製造者	高知花子 高知県〇〇市〇〇△△ー△

「ゆず酢」ではなく「ゆず果汁」と表示。

添加物は、「／」などで原材料と明確に区分すれば、添加物の項目を設けずに原材料欄に記載することができます。

記載例(こんにやく①)

こんにやく芋を使用して製造する場合

基準(別表15) (22食品群)
原料原産地表示義務
(重量割合50%以上)

名 称	こんにやく
原材料名	こんにやく芋(高知県産)
添加物	水酸化カルシウム
内容量	〇〇g
消費期限	令和 年 月 日
保存方法	要冷蔵(10℃以下)
製造者	高知花子 高知県〇〇市〇〇 △△-△

添加物は、「/」などで原材料と明確に区分すれば、添加物の項目を設けずに原材料欄に記載することができます。

原材料名 こんにやく芋(高知県産) /
水酸化カルシウム

【注意】上記の記載例は一つの例です。表示の際は内容を確認のうえ適正な表示を行ってください。

記載例(こんにやく②)

基準(別表15) (22食品群)
原料原産地表示義務
(重量割合50%以上)

こんにやく粉を使用して製造する場合で、
こんにやく**芋**の産地とこんにやく**粉**の製造地が同じ場合

名 称	こんにやく
原材料名	こんにやく粉(高知県産)
添加物	水酸化カルシウム
内容量	〇〇g
消費期限	令和 年 月 日
保存方法	要冷蔵(10℃以下)
製造者	高知花子 高知県〇〇市〇〇 △△-△

添加物は、「/」などで原材料と明確に区分すれば、添加物の項目を設けずに原材料欄に記載することができます。

原材料名 こんにやく粉(高知県産) /
水酸化カルシウム

【注意】上記の記載例は一つの例です。表示の際は内容を確認のうえ適正な表示を行ってください。

記載例(こんにやく③)

こんにやく粉を使用して製造する場合で、
こんにやく芋の産地とこんにやく粉の
製造地が異なっている場合

基準(別表15) (22食品群)
原料原産地表示義務
(重量割合50%以上)

名 称	こんにやく
原材料名	こんにやく粉(こんにやく芋(群馬県産))/水酸化カルシウム
内 容 量	〇〇g
消費期限	令和 年 月 日
保存方法	要冷蔵(10℃以下)
製 造 者	高知花子 高知県〇〇市〇〇 △△-△

その他の表示方法

名 称	こんにやく
原材料名	こんにやく粉/水酸化カルシウム
原料原産地名	群馬県(こんにやく芋)
.....	

【注意】上記の記載例は一つの例です。表示の際は内容を確認のうえ適正な表示を行ってください。

記載例(はちみつ)

新たな原料原産地表示義務
(重量割合1位)
生鮮原材料は原産地表示

品名	はちみつ
原材料名	はちみつ (国産)
内容量	〇〇g
賞味期限	令和 年 月 日
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください
製造者	高知花子 高知県〇〇市〇〇△△-△

1歳未満の乳児には与えないでください。

「はちみつ類の表示に関する公正競争規約」では、

(景品表示法に基づいて認定された業界の自主ルール)

「名称」を「品名」にして表示します。

また、はちみつの産地表示を「国産」などと採蜜国名により表示します。

【注意】上記の記載例は一つの例です。表示の際は内容を確認のうえ適正な表示を行ってください。

記載例(ちりめんじゃこ)

基準(別表15) **(22食品群)**
原料原産地表示義務
(重量割合50%以上)

「ちりめん」「しらす干し」等、一般的な名称を記載することができます。

名 称	ちりめんじゃこ
原材料名	イワシシラス(高知県産)、食塩
内 容 量	〇〇g
消費期限	令和 年 月 日
保存方法	要冷蔵(10℃以下で保存)
製 造 者	高知花子 高知県〇〇市〇〇 △△-△

原料原産地名表示は、原材料名の次に項目を設けて記載することもできます。
「原料原産地名 高知県」

消費期限:品質の劣化が早いもの

賞味期限:比較の日持ちのよいもの

【注意】上記の記載例は一つの例です。表示の際は内容を確認のうえ適正な表示を行ってください。

記載例(あじの干物①)

基準(別表15) **(22食品群)**
原料原産地表示義務
(重量割合50%以上)

原料原産地名

「国産」のほか、「生産(採取、採補)した水域名」「水揚げした港名」「水揚げした港又は主たる養殖場が属する都道府県名その他一般に知られている地名」を記載

名 称	アジの開き
原材料名	マアジ(高知県産)、食塩
内 容 量	〇枚
賞味期限	令和 年 月 日
保存方法	要冷蔵(10℃以下で保存)
製 造 者	高知花子 高知県〇〇市〇〇 △△-△

【注意】上記の記載例は一つの例です。表示の際は内容を確認のうえ適正な表示を行ってください。

記載例(あじの干物②)

基準(別表15) (22食品群)
原料原産地表示義務
(重量割合50%以上)

名 称	アジの開き
原材料名	マアジ、食塩
原料原産地名	高知県
内 容 量	〇枚
賞味期限	令和 年 月 日
保存方法	要冷蔵(10℃以下で保存)
製 造 者	高知花子 高知県〇〇市〇〇 △△-△

【注意】上記の記載例は一つの例です。表示の際は内容を確認のうえ適正な表示を行ってください。

記載例(米みそ)

遺伝子組換え大豆を使用する場合

新たな原料原産地表示義務
(重量割合1位)
生鮮原材料は原産地表示

名 称	米みそ
原材料名	米(国産)、大豆(遺伝子組換え)、食塩
内 容 量	〇〇g
賞味期限	令和 年 月 日
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存
製 造 者	高知花子 高知県〇〇市〇〇△△-△

遺伝子組換えでない大豆を使用する旨を任意表示する場合は！

【表示方法】 分別生産流通管理をした上で…

①遺伝子組換えの混入が全くないと認められる場合

「大豆(遺伝子組換えでない)」等

②意図せざる混入を5%以下に抑えている場合

「大豆(分別生産流通管理済み)」等

令和5年4月
から完全切替！

記載例（調合みそ）

新たな原料原産地表示義務
(重量割合1位)
生鮮原材料は原産地表示

米こうじに麦こうじ又は豆こうじを混合したもの等、米みそ、麦みそ、豆みそ以外のもの。

名 称	調合みそ
原材料名	大麦（国産）、大豆、米、食塩
内 容 量	〇〇g
賞味期限	令和 年 月 日
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存
製 造 者	高知花子 高知県〇〇市〇〇△△－△

【注意】上記の記載例は一つの例です。表示の際は内容を確認のうえ適正な表示を行ってください。

記載例(調合みそ)

新たな原料原産地表示義務
(重量割合1位)
加工原材料は製造地表示

米みそ、麦みそ又は豆みそを混合したもの。

名 称	調合みそ
原材料名	米みそ(大豆、米、食塩) (国内製造)、豆みそ(大豆、食塩)／調味料(アミノ酸等)
内 容 量	〇〇g
賞味期限	令和 年 月 日
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存
製 造 者	高知花子 高知県〇〇市〇〇△△-△

添加物は、「／」などで原材料と明確に区分すれば、添加物の項目を設けずに原材料欄に記載することができます。

【注意】上記の記載例は一つの例です。表示の際は内容を確認のうえ適正な表示を行ってください。

記載例（おかずみそ）

新たな原料原産地表示義務
(重量割合1位)
加工原材料は製造地表示

名 称	おかずみそ
原材料名	みそ（国内製造）、ニンニク、砂糖、じゃこ、しょうゆ（大豆・小麦を含む）
内 容 量	〇〇g
賞味期限	令和 年 月 日
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存
製 造 者	高知花子 高知県〇〇市〇〇△△-△

【注意】上記の記載例は一つの例です。表示の際は内容を確認のうえ適正な表示を行ってください。

記載例(ジャム)

新たな原料原産地表示義務
(重量割合1位)
生鮮原材料は原産地表示

2種類以上の果実等を使用したものは
名称は「ミックスジャム」と表示します。

原材料名の表示は
「果実(いちご(国産)、りんご)、砂糖、…」と表
示します。

名 称	いちごジャム
原材料名	いちご(高知県産)、砂糖、レモン果汁
内 容 量	〇〇g
賞味期限	令和 年 月 日
保存方法	直射日光を避け常温で保存してください
製 造 者	高知花子 高知県〇〇市〇〇△△-△

使用上の注意 開封後は、10℃以下で保存してください。

【注意】上記の記載例は一つの例です。表示の際は内容を確認のうえ適正な表示を行ってください。

記載例（マーマレード）

新たな原料原産地表示義務
(重量割合1位)
生鮮原材料は原産地表示

かんきつ類の果実を原料とし、かんきつ類の果皮が認められるものは名称を「マーマレード」と表示します。

名 称	マーマレード
原材料名	ゆず（高知県〇〇市産）、砂糖
内 容 量	〇〇g
賞味期限	令和 年 月 日
保存方法	直射日光を避け常温で保存してください
製 造 者	高知花子 高知県〇〇市〇〇△△-△

使用上の注意 開封後は、10℃以下で保存してください。

【注意】上記の記載例は一つの例です。表示の際は内容を確認のうえ適正な表示を行ってください。

記載例（半生製品の菓子）

新たな原料原産地表示義務
(重量割合1位)
加工原材料は製造地表示

ショートケーキ、クリームケーキ、カステラ等の一般名称が原則だが、洋菓子等も可能。

名 称 洋菓子

原材料名 小麦粉（国内製造）、砂糖、植物油脂、鶏卵、アーモンド、マルトース、全粉乳、マーガリン、ココアバター、牛乳、異性化液糖、水飴、洋酒、乳糖、全脂練乳、脱脂粉乳、カカオマス、でん粉／ソルビトール、膨脹剤、香料、乳化剤（大豆由来）、着色料（カラメル、カロチン）、酸化防止剤（ビタミンE、ビタミンC）

内 容 量 4個

消費期限 令和 年 月 日

保存方法 要冷蔵（10℃以下で保存）

製 造 者 高知花子

高知県〇〇市〇〇△△-△

【注意】上記の記載例は一つの例です。表示の際は内容を確認のうえ適正な表示を行ってください。

記載例(のし餅)

米トレーサビリティ法の
米の産地伝達義務対象

基準(別表15) (22食品群)
原料原産地表示義務
(重量割合50%以上)

名 称	のし餅
原材料名	もち米(高知県産)
内 容 量	〇〇g
消費期限	令和 年 月 日
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存
製 造 者	高知花子 高知県〇〇市〇〇 △△-△

※ のし餅に粟や豆、青のりなどを入れたもの、及びそれらを切り餅にしたものにも、もち米の原産地の表示が必要です。

【注意】上記の記載例は一つの例です。表示の際は内容を確認のうえ適正な表示を行ってください。

記載例(あん餅)

米トレサビリテイ法の
米の産地伝達義務対象外

新たな原料原産地表示義務
(重量割合1位)
生鮮原材料は原産地表示

名 称	あん餅
原材料名	もち米（国産）、小豆、砂糖、食塩
内 容 量	〇個
消費期限	令和 年 月 日
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存
製 造 者	高知花子 高知県〇〇市〇〇 △△-△

※ あん餅のように、菓子に区分されるものは米トレ対象外で、米トレによる、もち米の原産地表示は不要です。
ただし、食品表示法により原料原産地表示は必要であるため、当記載例のように原産地表示をすることになります。

【注意】上記の記載例は一つの例です。表示の際は内容を確認のうえ適正な表示を行ってください。

記載例(総菜)

新たな原料原産地表示義務
(重量割合1位)
生鮮原材料は原産地表示

名 称	鶏から揚げ
原材料名	鶏肉(国産)、植物油脂、ばれいしょでん粉、しょうゆ(大豆・小麦を含む)、みりん、香辛料/調味料(アミノ酸等)
内 容 量	〇〇g
消費期限	令和 年 月 日
保存方法	10℃以下で保存
製 造 者	高知花子 高知県〇〇市〇〇 △△-△

「〇人前」と表示することもできます。

【注意】上記の記載例は一つの例です。表示の際は内容を確認のうえ適正な表示を行ってください。

記載例(総菜)

新たな原料原産地表示義務
(重量割合1位)
加工原材料は製造地表示

名 称	マカロニサラダ
原材料名	マカロニ(小麦・乳成分を含む)(国内製造)、野菜(きゅうり、人参、玉ねぎ)、マヨネーズ(卵・大豆を含む)、ハム(豚肉を含む)、香辛料、食塩、砂糖、食酢/調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(ビタミンC)、コチニール色素、カゼインNa(乳由来)、増粘多糖類、発色剤(亜硝酸Na)、リン酸Na
内 容 量	〇〇g
消費期限	令和 年 月 日
保存方法	要冷蔵(10℃以下で保存)
製 造 者	高知花子 高知県〇〇市〇〇△△-△

「〇人前」と表示することもできます。

記載例(総菜)

新たな原料原産地表示義務
(重量割合1位)
生鮮原材料は原産地表示

名称	筑前煮
原材料名	ごぼう(高知県産)、人参、 鶏肉、しょうゆ(大豆・小麦 を含む)、みりん、食塩
内容量	〇〇g
消費期限	令和 年 月 日
保存方法	直射日光を避けて保存
製造者	高知花子 高知県〇〇市〇〇 △△-△

「〇人前」と表示することもできます。

記載例(寿司)

【米トレーサビリティ法】産地情報の伝達

名称	ちらし寿司
原材料名	米(高知県産)、人参、ごぼう、しいたけ、ちりめんじゃこ、卵、油揚げ、醸造酢、ゆず果汁、砂糖、しょうゆ(大豆・小麦を含む)、みりん、食塩、しょうが/調味料(アミノ酸等)
内容量	〇〇g
消費期限	令和 年 月 日
保存方法	10℃以下で保存
製造者	高知花子 高知県〇〇市〇〇 △△-△

・添加物の項目を設けずに「/」で区分することもできます。

「〇人前」と表示することもできます。

【注意】上記の記載例は一つの例です。表示の際は内容を確認のうえ適正な表示を行ってください。

記載例（透明な容器に入れられた弁当①）

【米トレーサビリティ法】産地情報の伝達

名 称	幕の内弁当
原材料名	米（高知県産）、おかず、（一部に小麦・卵・大豆・さけ・えび・鶏肉を含む）
添加物	調味料（アミノ酸等）、pH調整剤、グリシン、着色料（カラメル、カロチノイド、赤102）、香料、膨張剤、甘味料（サッカリンNa）
消費期限	令和 年 月 日
保存方法	10℃以下で保存
製造者	高知花子 高知県〇〇市〇〇 △△-△

弁当の外部から見て、その原材料がわかるおかずについては、以下のとおり簡素化して記載することができます。ただし、その場合でも食品添加物とアレルギー表示は必要です。

ア おかず類をまとめて「おかず」と記載・・・記載例①

イ 主となるおかずを記載し、これ以外は「その他おかず」、「その他付け合わせ」等と記載・・・記載例②

●簡素化はできますが、消費者にわかりやすい親切な表示を行うよう心がけてください。

【注意】上記の記載例は一つの例です。表示の際は内容を確認のうえ適正な表示を行ってください。

記載例（透明な容器に入れられた弁当②）

【米トレーサビリティ法】産地情報の伝達

名称	唐揚げ弁当
原材料名	米（国産）、鶏唐揚げ（小麦を含む）、煮物（里芋、人参、ごぼう、その他）（小麦・大豆を含む）、焼鮭、その他おかず（小麦・卵・大豆・えびを含む）／調味料（アミノ酸等）、pH調整剤、着色料（カラメル、赤102）、香料
内容量	1人前
消費期限	令和 年 月 日
保存方法	10℃以下で保存
製造者	高知花子 高知県〇〇市〇〇 △△-△

内容量を外見上容易に識別できるものについては省略可。

・アレルギー表示は原則個別に表示します。
・添加物の項目を設けずに「/」で区分的することもできます。

原材料名欄

・複数の商品で、中身が違っても関わらず、同じラベルを使っている場合、
・実際に入っている原材料が表示されていなかったりする場合
があるので、内容を確認した上で表示のこと。
(一定のルールに基づき、一部簡素化できる方法もあり。)

【注意】上記の記載例は一つの例です。表示の際は内容を確認のうえ適正な表示を行ってください。

消費者庁のホームページには、

「食品表示法」、「食品表示基準」、「食品表示基準Q&A」や
食品表示についてのパンフレット
などが掲載されていますので、表示の参考にしてください。

アドレス:

http://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/

高知県農産物マーケティング戦略課のホームページには、

新たな原料原産地制度の農林水産省の研修動画や参考資料
をまとめたページもありますので、ぜひご活用ください。

アドレス:

<https://www.pref.kochi.lg.jp/soshiki/160701/>

直販所向け



食品

わかって安心! 表示クイズ

Q1～Q5の表示方法について、それぞれ 3つのパターンを示しています。
正しいものに ○ まちがっているものに × を記入してください。

Q1	生鮮食品の農産物野菜、果物についての表示方法。	
①	農産物の販売コーナーに「当店の農産物は全て高知県産野菜です」と表示し、個別包装には名称のみ表示した。	
②	煮物用に皮をむいた「里芋」を袋に入れて販売する場合、生鮮食品の表示を行った。	
③	「なす」をビニール包装した表示ラベルに「なす 国産」と表示した。	

Q2	「クッキー」に含まれる添加物の「膨張剤、香料」について、原材料名欄に表示する方法。	
①	「香料」は少ししか入れていないため表示しなかった。	
②	原材料を全て表示したあとにスラッシュ (/) で区分して表示した。	
③	原材料を全て表示し、改行して表示した。	

Q3	新しい原料原産地表示として 「焼菓子」の重量順第1位の原材料「砂糖」について原料原産地を表示する方法。	
①	「砂糖（国内製造）」と製造地を表示した。	
②	「砂糖（北海道産）」とサトウキビの原産地を表示した。	
③	「原料原産地名」の項目を設けて「国内製造（砂糖）」と表示した。	

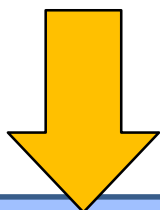
Q4	22食品群+5品目の原料原産地の表示方法。	
①	「きゅうり」と「大根」を使用した農産物漬物の「酢漬」について、重量順第一位の原材料の「きゅうり」にのみ「高知県産」と原産地表示した。	
②	「煎茶」の原材料名欄に「緑茶（高知県製造）」と表示した。	
③	「こんにゃく粉」の製造地と「こんにゃく芋」の産地がともに高知県である「こんにゃく」について、原材料の「こんにゃく粉」に「高知県産」と原産地表示した。	

Q5	直販所で販売している「唐揚げ弁当」の原材料の「米」に、米トレーサビリティ法の産地伝達として産地を表示する方法。	
①	容器の上面に「高知県産米使用」のシールを添付した。	
②	店内の弁当惣菜コーナーに「お弁当の米は全て国産」とPOP表示した。	
③	一括表示の原材料名欄に「ご飯（高知県南国市産）」と表示した。	

全ての加工食品に原料原産地の表示が必要です！
(重量割合 1 位の原材料に原産地の表示をします。)

従来の制度

「22食品群及び個別 4 品目」対象商品に**のみ**個別の原産地表示ルール



上記の対象商品以外については、原料原産地の表示は義務ではなかった。

<表示例>

名称	いちごジャム
原材料名	いちご 、砂糖、レモン果汁

新 新制度

国内で製造した**加工食品の重量割合 1 位の原材料に原産地を表示します**

「22食品群及び個別 5 品目」は**従来ルールどおり**。 ※「おにぎりのり」が新たに追加

原料原産地の表示は、**重量割合 1 位の原材料**が、
「生鮮食品」 か **「加工食品」** によって、表示の方法が異なります！

一番多く使用する原材料が **生鮮食品**



「産地」を表示

- 【国産品の場合】 **国産**
(都道府県名等も可)
- 【輸入品の場合】 ○○**産**
(○○は原産国名)

<表示例>

名称	いちごジャム
原材料名	いちご(高知県産) 、砂糖、レモン果汁

一番多く使用する原材料が **加工食品**



「製造地」を表示

- 【国内で製造した食品の場合】 **国内製造**
(都道府県名等も可)
- 【輸入品の場合】 ○○**製造**
(○○は原産国名)

<表示例>

名称	食パン
原材料名	小麦粉(国内製造) 、砂糖、マーガリン、パン酵母、食塩

※加工食品の原材料である生鮮食品まで遡って表示することも可能

原材料名	小麦粉(小麦(国産)) 、...
------	-------------------------

産地が複数ある場合

【原則】 **国別**に重量割合の高いものから**順に国名**を「、(読点)」でつないで表示

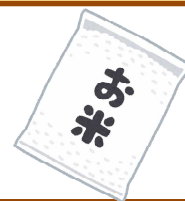
原材料名	小麦粉(アメリカ製造、カナダ製造)
------	--------------------------

※産地が 3 カ国以上ある場合は、従前のルールと同様に 3 カ国目以降を「その他」と表示することができます。

※今後 1 年間で国別の重量順位の変動や産地切替えが行われる見込みがあり、国別重量順表示が困難な場合、「又は表示」、「大括り表示」、「大括り表示 + 又は表示」が条件に従い認められる場合があります。

玄米・精米の表示制度が変わりました！

- 1 年月旬表示 【R4.4.1からスタート】
- 2 産地・品種・産年等表示 【R3.7.1からスタート】



1 年月旬表示

項目名は「精米年月日」から「**精米時期**」に変更になり、内容は年月日ではなく**年月旬**で表示することが可能になりました。

①表示事項の変更【必須】

×「精米年月日」 → ○「**精米時期**」
※年月旬で表示しない場合（②参照）であっても項目を変更する必要があります。

②表示内容の変更

「年月旬」又は「年月日」のいずれかで記載

※精米時期の記載例

（年月旬）：05.10.上旬、23.10.上旬

（年月日）：令和5年10月1日、2023.10.01

※「年月旬」で記載する場合

上旬：月の1日から10日まで

中旬：月の11日から20日まで

下旬：月の21日から末日まで



名称	精米		
原料玄米	産地	品種	産年
	単一原料米 高知県 コシヒカリ 令和5年産		
内容量	3 kg		
① 精米時期	② 令和5年10月上旬		
販売者	高知花子 高知県〇〇市〇〇町〇-〇-〇 TEL 〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇		

※玄米の場合は、名称を「玄米」とし、「精米時期」を「調製時期」と表示します。

2 産地・品種・産年等表示

一括表示内に**次の表示が可能です。**

- ・農産物検査を受けていない場合でも、**資料の保管を要件**とすることにより、**産地、品種及び産年**
- ・「農産物検査証明による」等、**表示事項の根拠の確認方法**
- ・生産者名等、消費者が食品を選択する上で適切な情報

(例)農産物検査証明済

種子の購入記録及び生産記録による確認等

例1 農産物検査証明有/その確認方法を表示する場合 (単一原料米)

原料玄米	産地	品種	産年
単一原料米(農産物検査証明済)			
高知県 コシヒカリ 令和5年産			

例2 農産物検査証明なし/産地、品種及び産年が同一/根拠資料を保管/その確認方法を表示する場合 (単一原料米)

原料玄米	産地	品種	産年
単一原料米			
高知県 コシヒカリ 令和5年産			
種子の購入記録及び生産記録による確認			

例3 農産物検査証明なし/品種及び産年の根拠資料の保管なし (複数原料米)

原料玄米	産地	品種	産年	使用割合
複数原料米				
国内産 10割				

※「未検査米」ではなく「複数原料米」と表示します。

※産地、品種及び産年が同一であっても、その根拠資料を保管していない場合には、「単一原料米」の定義に該当しないため、「複数原料米」として表示します。

①「根拠の確認方法」は必ず記載が必要？
義務表示ではないが、消費者の自主的かつ合理的な選択に資する事項のため、表示することが望ましい。

②「単一原料米」とは？

【改正前】農産物検査法による証明を受けた、産地、品種及び産年が同一の原料玄米

【改正後】産地、品種及び産年が同一であり、その根拠を示す資料を保管している原料玄米

③保管する資料とは？

【農産物検査あり】農産物検査証明書

【農産物検査なし】種苗の購入記録、営農計画書、水稲共済細目書異動申告書、営農日誌

※保管期間：精米（調製）年月日から3年間

④表示できる品種とは？

種苗法に基づき品種登録又は品種登録出願された品種であり、かつ、根拠資料が保管されているもの

※記載例① 農産物検査証明有／その確認方法を表示する場合【単一原料米】

名称	精米		
原料玄米	産地	品種	産年
	単一原料米(農産物検査証明済) ← 高知県 コシヒカリ ○年産		
内容量	○○kg		
精米時期	令和○○年○○月△旬		
販売者	○○ ○○		
	高知県○○市△△123 電話番号○○○(○○○)○○○○		

←もち精米の場合は「もち精米」と記載。

「根拠の確認方法」は、義務表示ではないが、消費者の自主的かつ合理的な選択に資する事項であるため、表示することが望ましいとされています。

←販売者の名称、住所及び電話番号を記載。

※記載例② 農産物検査証明なし／産地、品種及び産年が同一／根拠資料を保管／その根拠方法を表示する場合【単一原料米】

名称	精米		
原料玄米	産地	品種	産年
	単一原料米 高知県 コシヒカリ ○年産 種子の購入記録及び生産記録による確認		
内容量	○○kg		
精米時期	令和○○年○○月△旬		
販売者	○○ ○○		
	高知県○○市△△123 電話番号○○○(○○○)○○○○		

【単一原料米】

※【注意】農産物検査を受けずに産地、品種及び産年を表示するには、資料の保管が必要となります。資料の保管がない場合は、記載例③のように表示します。

【保管する資料の例】
種苗の購入記録、水稻共済細目書異動申告書、営農計画書、営農日誌 等

※記載例③ 農産物検査証明なし／品種及び産年の根拠資料の保管なし【複数原料米】

名称	精米			
原料玄米	産地	品種	産年	使用割合
	複数原料米 国内産			10割
内容量	○○kg			
精米時期	令和○○年○○月△旬			
販売者	○○ ○○			
	高知県○○市△△123 電話番号○○○(○○○)○○○○			

←R3年7月1日より、「未検査米」ではなく「複数原料米」と表示します。

※記載例④ 農産物検査証明なし／品種の根拠資料なし／産地及び産年の根拠資料の保管あり【複数原料米】

名称	精米			
原料玄米	産地	品種	産年	使用割合
	複数原料米 国内産 (高知県産		○年産	10割
内容量	○○kg			
精米時期	令和○○年○○月△旬			
販売者	○○ ○○			
	高知県○○市△△123 電話番号○○○(○○○)○○○○			

【複数原料米】

産年及び精米時期については、記載箇所を表示すれば他の箇所に記載することができます。
(例:「一括表示欄の右側に記載」等)

- × 年度(年度ではありません)
- 年産(何年産という意味)

※記載例⑤ 農産物検査証明有／確認方法を表示／「玄米」で販売する場合【単一原料米】

名称	玄米		
	産地	品種	産年
原料玄米	単一原料米		
	高知県	コシヒカリ	○年産
内容量	○○kg		
調製時期	令和○○年○○月△旬		
販売者	○○ ○○		
	高知県○○市△△123 電話番号○○○(○○○)○○○○		

←玄米(うるち及びもち)にあつては「玄米」と記載。

精米(調製)時期欄の表示方法は、「上旬」「中旬」「下旬」の他に今までどおり日付で表示することも可能です。

精米時期: 精米した日
調製時期: 粳摺りした日
(不明な場合は農産物検査日)

×調整→○調製 (注)「製」の字体に注意

※記載例⑥ 農産物検査証明なし／産年が異なる米を混合／根拠資料を保管／確認方法を表示する場合【複数原料米】

名称	精米			
	産地	品種	産年	使用割合
原料玄米	複数原料米			
	国内産			10割
	高知県	コシヒカリ	○年産	8割
	高知県	コシヒカリ	△年産	2割
内容量	○○kg			
精米時期	令和○○年○○月△旬			
販売者	○○ ○○			
	高知県○○市△△123 電話番号○○○(○○○)○○○○			

【複数原料米】

※農産物検査証明がない場合に表示する品種は、「種苗法に基づき品種登録又は品種登録出願された品種であり、かつ、根拠資料が保管されているもの」となります。

※記載例⑦ 「古代米」／産年、品種及び産年が同一／根拠資料を保管している場合【単一原料米】

名称	玄米		
	産地	品種	産年
原料玄米	単一原料米		
	高知県	朝紫	○年産
内容量	○○kg		
調製時期	令和○○年○○月△旬		
販売者	○○ ○○		
	高知県○○市△△123 電話番号○○○(○○○)○○○○		

※古代米についても、種苗法に基づき品種登録又は品種登録出願された品種であり、かつ根拠資料を保管している場合には、産地、品種及び産年を表示することが可能です。

※一括表示欄外に「赤米、黒米、紫黒米」等の表示や説明も可能です。

※記載例⑧ (文字の大きさ8ポイント)

名称	もち精米		
	産地	品種	産年
原料玄米	単一原料米		
	高知県	サイワイモチ	○年産
内容量	3kg		
精米時期	令和○○年○○月△旬		
販売者	○○ ○○		
	高知県○○市△△123 電話番号○○○(○○○)○○○○		

表示する文字の大きさは12ポイント以上となります。

ただし、内容量が3kg以下の場合は、8ポイント以上での表示が認められます。

ここに記載したこと以外にも多くの決まりごとがあります。
個別のご相談にも応じますので、お気軽にお問い合わせください。
高知県 農産物マーケティング戦略課 (電話:088-821-4541)

食品表示法に基づく玄米・精米表示について

1. 容器に入れ又は包装された「玄米及び精米」(袋詰め精米等)を販売する場合、
「名称、原料玄米、内容量、精米(調製)時期、販売者の名称・住所・電話番号」を表示する必要があります。
2. 玄米又は精米を販売する場合は、次の様式により表示して下さい。
3. 農産物検査において産地の証明を受けていない原料玄米についても、米トレーサビリティ法に基づき伝達される産地を記載することができます。
検査証明の有無を確認できるようにするため、都道府県名等の産地を表示する場合は、当該産地の次に括弧を付して(産地未検査)と記載してください。
4. 表示の根拠についての書類(仕入・販売の記録、調製・精米の記録、農産物検査の証明書や強調表示の根拠書類、等)を整備し、概ね3年間保存しておいてください。

「食品表示基準」別記様式第4

名 称				
原 料 玄 米	産 地	品 種	産 年	使用割合
内 容 量				
精 米 時 期				
販 売 者				

「ブレンド米」、「一部証明米」、「未検査米」等で販売する場合。(単一原料米以外)はすべて該当)

令和2年3月27日に食品表示基準が改正され、「精米(調製)年月日」→「精米(調製)時期」に変更となりました。
月の1～10日は「上旬」、11～20日は「中旬」、21～末日まで「下旬」となります。
(令和4年4月1日から完全移行)

名 称			
原 料 玄 米	産 地	品 種	産 年
内 容 量			
精 米 時 期			
販 売 者			

農産物検査を受けた産地品種銘柄で、単一原料米のみで販売する場合は、「使用割合」の項目を削除して使用する。

●表示に用いる文字の大きさは、12ポイント(内容量が3kg以下は8ポイント)以上の統一のとれた活字とする。(記載例①～③は12ポイント、記載例④は8ポイント。)

- 品種として表示できる銘柄とは
- 産地品種銘柄に設定されている品種
 - 種苗法に基づき品種登録又は出願された品種
- } かつ根拠資料が保管されているも

令和4年産:高知県のうるち米の産地品種銘柄

1 あきたこまち	2 コシヒカリ	3 さわかおり	4 ナツヒカリ	5 南国そだち	6 ヒエリ
7 ヒノヒカリ	8 アキツホ	9 イクヒカリ	10 キヌヒカリ	11 きぬむすめ	12 黄金錦
13 たちはるか	14 土佐錦	15 とよめき	16 にこまる	17 辻ノ川1号	18 ひかまる
19 ひかり新世紀	20 ヒカリッコ	21 ひとめぼれ	22 フクヒカリ	23 ミルキーQueen	24 よさ恋美人

令和4年産:高知県のもち米の産地品種銘柄

1 サイワイモチ	2 たまひめもち	3 ヒデコモチ			
----------	----------	---------	--	--	--



遺伝子組換え表示制度

—消費者が正しく理解できる情報発信を目指して—

遺伝子組換え表示制度には、義務表示と任意表示があります。
任意表示は 2023 年 4 月 1 日から新しい制度になります。
なお、義務表示は現行制度からの変更はありません。



遺伝子組換え食品とは、別の生物の細胞から取り出した有用な性質を持つ遺伝子を、その性質を持たせたい植物等の細胞の遺伝子に組み込み、新しい性質を持たせる技術を用いて開発された作物及びこれを原材料とする加工食品です。

国内で流通している遺伝子組換え作物は、食品衛生法(昭和 22 年法律第 233 号)に基づく安全性審査を経ています。



消費者庁

Consumer Affairs Agency, Government of Japan

義務表示制度

遺伝子組換え表示制度は、食品表示基準^{※1}（平成27年内閣府令第10号）に定められています。

※1 食品表示法（平成25年法律第70号）に基づく内閣府令

義務対象^{※2}

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33加工食品群^{※3}

（食品表示基準 別表第17）

対象農産物	加工食品 ^{※4}
大豆 （枝豆及び大豆もやしを含む）	1 豆腐・油揚げ類、2 凍り豆腐、おから及びゆば、3 納豆、4 豆乳類、5 みそ、6 大豆煮豆、7 大豆缶詰及び大豆瓶詰、8 きなこ、9 大豆いり豆、10 1から9までに掲げるものを主な原材料とするもの、11 調理用の大豆を主な原材料とするもの、12 大豆粉を主な原材料とするもの、13 大豆たんぱくを主な原材料とするもの、14 枝豆を主な原材料とするもの、15 大豆もやしを主な原材料とするもの
とうもろこし	1 コーンスナック菓子、2 コーンスターチ、3 ポップコーン、4 冷凍とうもろこし、5 とうもろこし缶詰及びとうもろこし瓶詰、6 コーンフラワーを主な原材料とするもの、7 コーングリッツを主な原材料とするもの（コーンフレークを除く。）、8 調理用のとうもろこしを主な原材料とするもの、9 1から5までに掲げるものを主な原材料とするもの
ばれいしょ	1 ポテトスナック菓子、2 乾燥ばれいしょ、3 冷凍ばれいしょ、4 ばれいしょでん粉、5 調理用のばれいしょを主な原材料とするもの、6 1から4までに掲げるものを主な原材料とするもの
なたね	
綿実	
アルファルファ	アルファルファを主な原材料とするもの
てん菜	調理用のてん菜を主な原材料とするもの
パパイヤ	パパイヤを主な原材料とするもの
からしな	

★ しょうゆや植物油などは、最新の技術によっても組換えDNA等が検出できないため、表示義務はありませんが、任意で表示をすることは可能です。この場合は、義務対象品目と同じ表示ルールに従って表示してください。

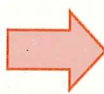
※2 従来のもとの組成、栄養価等が同等のもの

※3 組換えDNA等が残存し、科学的検証が可能と判断された品目

※4 表示義務の対象となるのは主な原材料（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%以上であるもの）

表示方法

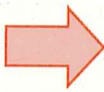
分別生産流通管理をして遺伝子組換え農産物を区別している場合及びそれを加工食品の原材料とした場合



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

<表示例>「大豆（遺伝子組換え）」等

分別生産流通管理をせず、遺伝子組換え農産物及び非遺伝子組換え農産物を区別していない場合及びそれを加工食品の原材料とした場合



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旨を表示

<表示例>「大豆（遺伝子組換え不分別）」等

分別生産流通管理をしたが、遺伝子組換え農産物の意図せざる混入が5%を超えていた場合及びそれを加工食品の原材料とした場合^{※5}

「不分別」という言葉では消費者に分かりにくいとの指摘もあります。パッケージに余白がある場合は、「遺伝子組換え不分別」の意味について説明文を付記することが消費者の正しい理解につながります。

※5 大豆及びとうもろこしに限る

キーワード：「分別生産流通管理」

分別生産流通管理（IPハンドリング）とは、遺伝子組換え農産物と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し、それが書類により証明されていることをいいます。

任意表示制度

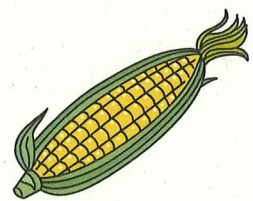
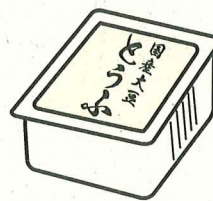
遺伝子組換えに関する任意表示制度について、情報が正確に伝わるように改正されます。改正後の食品表示基準は2023年4月1日に施行されます。

現行制度

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

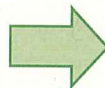


「遺伝子組換えでないものを分別」
「遺伝子組換えでない」
等の表示が可能



新制度

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



適切に分別生産流通管理された旨の表示が可能

<表示例*6>
「原材料に使用しているとうもろこしは、遺伝子組換えの混入を防ぐため分別生産流通管理を行っています」
「大豆(分別生産流通管理済み)」
「大豆(遺伝子組換え混入防止管理済)」等

施行前でもこの表示は可能です。
表示の早期切替えに御協力ください。

*6 遺伝子組換え農産物の具体的な混入率等を併せて表示することは可能ですが、表示と商品に矛盾がないように注意してください。

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」
等の表示が可能



使用した原材料に応じて2つの表現に分けることにより、消費者の誤認防止や消費者の選択の機会の拡大につながります。

★ 大豆及びとうもろこし以外の対象農産物については、意図せざる混入率の定めはありません。それらを原材料とする加工食品に「遺伝子組換えでない」と表示する場合は、遺伝子組換え農産物の混入が認められないことが条件になります。

新たな任意表示制度に関する Q & A

Q1 改正食品表示基準の施行まで期間が空くのはなぜですか。

A1 改正後の食品表示基準は 2023 年 4 月 1 日に施行されますが、それまでの間が表示切替えのための準備期間になります。

改正食品表示基準の施行前においても、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に適切に分別生産流通管理された旨を表示することができますので、消費者への正確な情報提供のため、事業者におかれましては、表示の早期切替えをお願いします。

Q2 改正後の食品表示基準が施行されたら、それまでに製造した在庫は処分しなければならないのでしょうか。

A2 改正後の食品表示基準の施行前に現行制度に基づいた表示をした食品（例えば、倉庫にある商品在庫）については、施行後も販売することができます。

ただし、施行後に古い「遺伝子組換えでない」の表示（＝意図せざる混入が 5%まで許容）が流通することは消費者の正しい選択を誤らせるおそれがありますので、事業者はできる限り施行前までに改正後の食品表示基準に即した表示への切替えをお願いします。

Q3 改正後の食品表示基準の施行前に作った包材を引き続き使うことはできますか。

A3 改正後の食品表示基準の施行後に使用する容器包装には、改正後の食品表示基準に即した表示をする必要があります。

例えば、適切に分別生産流通管理を行っているが、遺伝子組換え農産物の意図せざる混入がないことまでは担保できない農産物を使用する場合は、適切に分別生産流通管理された旨の表示をしてください。

Q4 適切に分別生産流通管理された旨を表示したいのですが、どのように表現したらよいでしょうか。

例えば、「遺伝子組換え大豆の混入が 5%以下になるように管理しています。」という表示はできますか。

A4 遺伝子組換え農産物と非遺伝子組換え農産物を分けて生産、流通及び製造加工の各段階で管理を行っていることが分かるように表示する必要があります。「分別生産流通管理済み」の代わりに、「IP ハンドリング済み」、「IP管理済み」、「遺伝子組換え混入防止管理済み」という表現も使用することができます。

このとき、遺伝子組換え農産物の意図せざる混入の割合について、表示の読み手の主観によって左右されるような表現（例えば、「遺伝子組換え大豆はほぼ含まれていません。」、「遺伝子組換えとうもろこしの混入をできる限り抑えています。」等）は避けるべきと考えます。

例に挙げている表示のように、遺伝子組換え農産物の具体的な混入率等を合わせて表示することは可能ですが、事業者は表示と商品に矛盾がないように注意してください。

Q5 「遺伝子組換えでない」と表示するための条件を教えてください。

A5 適切に分別生産流通管理を実施し、遺伝子組換え農産物の混入がないことを確認した非遺伝子組換え農産物及びこれを原材料とする加工食品には、「遺伝子組換えでない」と表示することができます。

遺伝子組換え農産物の混入がないことの確認方法としては、第三者分析機関等による分析や、以下を証明する書類等を備えておくことなどが考えられます。

- ① 生産地で遺伝子組換えの混入がないことを確認した農産物を専用コンテナ等に詰めて輸送し、製造者の下で初めて開封していること
- ② 国産品^{※7}又は遺伝子組換え農産物の非商業栽培国で栽培されたものであり、生産、流通過程で、遺伝子組換え農産物の栽培国からの輸入品と混ざらないことを確認していること
- ③ 生産、流通過程で、各事業者において遺伝子組換え農産物が含まれていないことが証明されており、その旨が記載された分別生産流通管理証明書を用いて取引を行っている場合

なお、行政の行う科学的検証及び社会的検証の結果において、原材料に遺伝子組換え農産物が含まれていることが確認された場合には、不適正な表示となります。

※7 現在、日本において食用として使用することを目的とした遺伝子組換え作物の商業栽培はありません。

消費者庁食品表示企画課

東京都千代田区霞が関 3-1-1
中央合同庁舎第 4 号館 6 階
03-3507-8800 (大代表)



遺伝子組換え表示

検索

法令・制度	表示の目的等	担当部署（TEL・FAX）
食品表示法	販売の用に供する食品に関する表示について、その適正を確保し、一般消費者の利益の増進を図るとともに、国民の健康の保護及び増進並びに食品の生産及び流通の円滑化並びに消費者の需要に即した食品の生産の振興に寄与すること	<p>○全般 消費者庁食品表示企画課 TEL 03-3507-8800</p> <p>○原材料名、原産地、内容量等の品質事項に関すること</p> <p>[農産物] 高知県農産物マーケティング戦略課 TEL 088-821-4541</p> <p>[水産物] 高知県水産業振興課 TEL 088-821-4552</p> <p>[畜産物] 高知県畜産振興課 TEL 088-821-4553</p> <p>○添加物、アレルゲン、期限表示等の衛生事項に関すること及び栄養成分表示等の保健事項に関すること) 高知市 高知市保健所 TEL 088-822-0588</p>
医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律 (医薬品医療機器等法)	商品が医薬品に該当するかどうかの判断	<p>高知市以外の市町村</p> <p>安芸福祉保健所 衛生環境課 TEL 0887-34-3173</p> <p>中央東福祉保健所 衛生環境課 TEL 0887-53-3190</p> <p>中央西福祉保健所 衛生環境課 TEL 0889-22-2588</p> <p>須崎福祉保健所 衛生環境課 TEL 0889-42-1999</p> <p>幡多福祉保健所 衛生環境課 TEL 0880-34-5119</p>
不当景品類及び不当表示防止法（景表法）	虚偽、誇大等の不当表示を規制	高知県県民生活課 TEL 088-823-9653
高知県消費生活条例	商品等について消費者の自主的かつ合理的な選択の機会を確保	高知県立消費生活センター TEL 088-824-0995

計量法	正確な計量	高知市 高知市計量検査所 TEL 088-802-5753 高知市以外の市町村 高知県工業技術センター計量検定室 TEL 088-845-7770
-----	-------	--

○その他の機関

知的財産権（特許、意匠、商標）	(一社) 高知県発明協会 高知市布師田3992-3 TEL 088-845-7664 FAX 088-845-7665
事業者へのクレームに関する消費者相談窓口 (消費生活全般にわたる相談・苦情に関する情報提供、処理斡旋)	高知県立消費生活センター 高知市旭町3-115 TEL 088-824-0995
	高知市消費生活センター 高知市本町4丁目1-24 TEL 088-823-9433
	南国市消費生活センター 南国市大堀甲2301 TEL 088-880-6205
	幡多広域消費生活センター 四万十市右山五月町8-22 四万十市立働く婦人の家1階 TEL 0880-34-6301
食品の栄養成分検査実施機関	(一社) 高知県食品衛生協会食品検査センター 高知市丸の内2丁目4-11 TEL 088-871-3282

※米トレーサビリティ等に関する問い合わせ先

米トレーサビリティ法 ・トレーサビリティの施行 H22. 10. 1～ ・産地情報の伝達の施行 H23. 7. 1～ 改正食糧法 (用途限定米穀、食用不適米穀の遵守事項)	国の機関 中国四国農政局 高知支局 消費・安全チーム 高知市本町4丁目3-41 TEL 088-875-2159
	県の機関 高知県農産物マーケティング戦略課 高知市丸ノ内1丁目7-52 TEL 088-821-4541 FAX 088-873-5162

表示に用いる文字の大きさ

ポイント数 文字の大きさ

5.5 食品表示食品表示食品表示

6 食品表示食品表示食品表示

7 食品表示食品表示食品表示

8 食品表示食品表示食品表示

9 食品表示食品表示食品表示

12 食品表示食品表示食品表示

14 食品表示食品表示食品表示

※袋詰精米 12ポイント以上

(3kg以下 → 8ポイント以上)

※加工食品 8ポイント以上

(表示可能面積150cm²以下の製品 → 5.5ポイント以上)