

食品表示法（衛生事項）

～（1）横断的義務表示（総論的）～

神奈川県健康医療局生活衛生部生活衛生課

食品表示法(衛生事項)の(1)横断的義務表示（総論的）について説明します。

令和4年度資料からの更新箇所

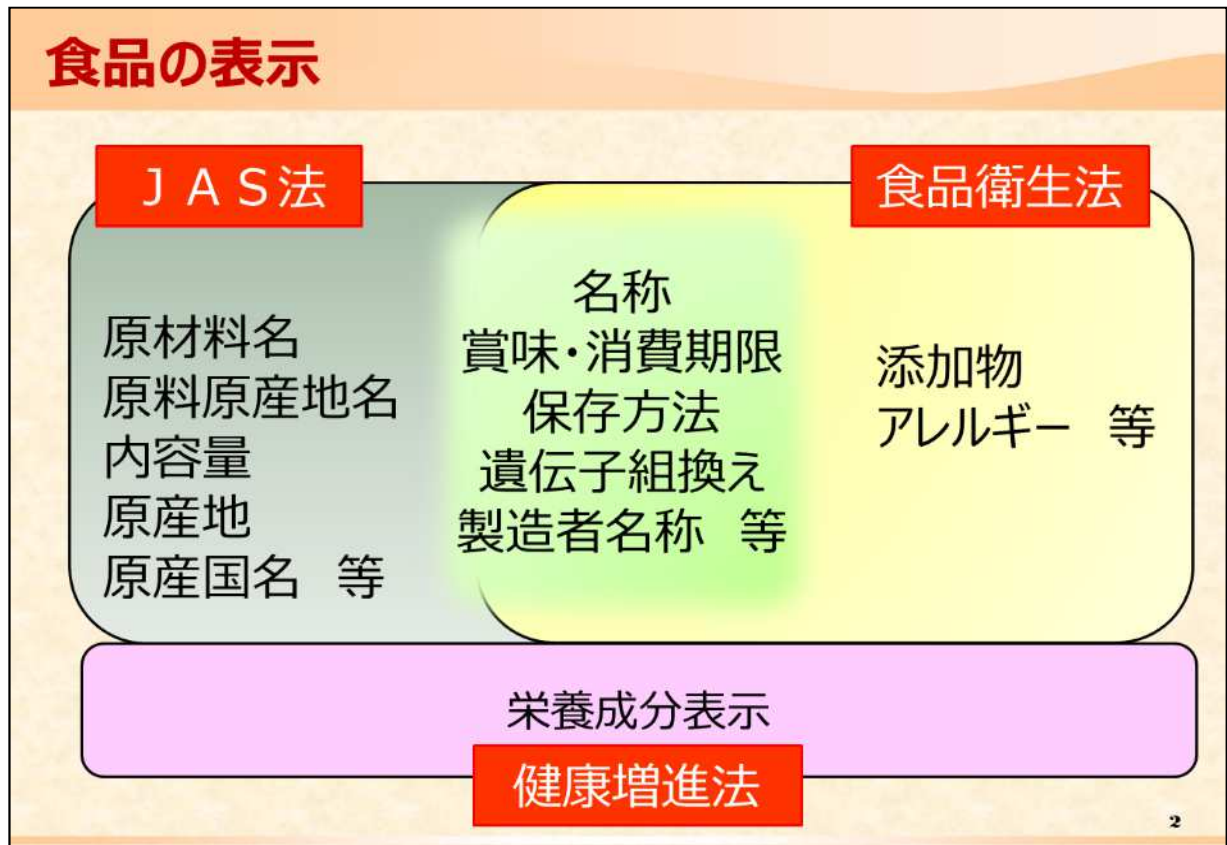
- ・スライド番号18

「食品表示基準改正の概要について（R5年3月9日施行）」を追加しました。

1

この資料は、令和4年度の資料に、R5年3月9日施行された「食品表示基準改正の概要について」を追加したものです。

食品の表示



従来、食品の表示は複数の法律に定めがあり、非常に複雑なものになっていました。
そこで、食品衛生法、JAS法及び健康増進法の3法の食品の表示に係る規定を一元化しました。

食品表示法



それが「食品表示法」で、平成25年6月に公布され、平成27年4月1日に施行されました。

ここでは、食品表示法の「衛生事項」について説明します。

名称、保存の方法、消費期限又は賞味期限、添加物、製造者の項目が衛生事項として定められています。

あくまで容器に入れて、又は包装されたものが対象であって、飲食店やばら売りで販売するものは対象ではありません。

一般用加工食品に必要な表示

名 称	その内容を表す一般的な名称を記載
保存方法	製品の特性に従い記載 食品衛生法により保存方法が定められたものはその基準により記載
期限表示	品質の劣化が早い食品は「消費期限」、それ以外の食品は「賞味期限」を記載
原材料名	原材料をそれぞれ重量の多い順に記載
添加物	添加物の物質名（及び用途）を重量の多い順に記載
原料原産地名	製品に占める重量割合上位一位の原材料の原産地を記載
内容量	重量（重さ）、体積（かさ）又は数量に単位を記載
固形量 内容総量	固形物に充てん液を加え缶又は瓶に密封したものは、内容量に代えて「固形量」及び「内容総量」を記載
原産国名	輸入品にあつては、原産国名を記載
栄養成分の量及び熱量	栄養成分の量及び熱量を一食分の量等の一定の単位で記載
食品関連事業者	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記載
製造者及び製造所	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を記載

容器に入れ、又は包装されたもの。（飲食料品を製造し、一般消費者に直接販売する場合等は除く。）

4

こちらは、一般用加工食品に必要な表示です。品質事項と衛生事項の双方に記載する必要があります。

赤字の箇所が、「衛生事項」の表示項目です。

表示の対象は、あくまで容器に入れて、又は包装されたものが対象であつて、飲食店やばら売りで販売するものは対象ではありません。

加工食品と生鮮食品の区分の統一

新たに加工食品に区分されるもの

食品衛生法とJAS法で異なる部分があった加工食品と生鮮食品の分類をJAS法の考え方に基づく区分に統一・整理

食品の分類	生鮮食品	加工食品
農産物	カット野菜（1種類） 次亜塩素酸等で殺菌した野菜	カット野菜（複数種類） ブランチングした野菜
畜産物	複数の部位をパックした食肉	合挽き肉、調味した食肉 複数の動物種をパックした食肉 パン粉をつけた食肉
水産物	マグロ単一種の刺身 貝のむき身（冷凍）	複数の魚種の刺身 ブランチングしたえび・あさり 蒸ダコ、塩蔵わかめ

※今まで生鮮食品だったものが、加工食品としての表示が必要となった

アレルギー、製造所等の所在地などの表示義務

基準第2条、通知P1、Q&A総則11~21

5

加工食品と生鮮食品の区分の統一について説明します。

食品衛生法とJAS法では加工食品と生鮮食品の考え方が異なっていましたが、食品表示法に一本化し、JAS法の考え方に基づいて区分を統一・整理した形となりました。

具体的な食品の分類としては、農産物、畜産物、水産物と分けられているところですが、今まで食品衛生法で生鮮食品として名称と原産地を表示していたものが、加工食品として保存方法や消費・賞味期限や製造者名等の表示が必要となります。

農産物で、カット野菜でも複数種類入った野菜、ブランチングした野菜は、加工食品に分類されます。ブランチングというのは、軽く煮て品質を保つため処理した野菜のことです。

畜産物で、複数の動物種をパックした食肉（豚と牛が入っている場合）、牛と豚を混ぜた合い挽き肉は、加工食品に分類されます。ここは間違いやすいので注意してください。複数種類混ぜるかどうか重要です。

水産物で、複数の魚種の刺身、マグロにサーモン、イカを入れた場合は、加工食品に分類されます。他に、ブランチングしたえび、あさり、蒸ダコ、塩蔵わかめ等についても加工食品に分類されます。

食品衛生法で生鮮食品に分類されていたものについても、加工食品に分類されている場合は、アレルギー、製造所等の所在地などが義務表示になりますので注意してください。

保存の方法

- 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
(食品衛生法第13条第1項の規定)
例) 食肉 10℃以下、冷凍食品 -15℃以下など
- 保存の方法が定められていないものについては、食品の特性に従って具体的かつ平易な用語で表示
例) 直射日光を避け常温で保存してください
- 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を省略できる
- 「開封後はお早めにお食べください」などの表示は使用上の注意であつて保存方法ではない=一括表示欄に記載できない

6

保存の方法について説明します。

食品衛生法第13条第1項の規定で保存の方法の基準が定められています。

・基準が定められたものについては、その基準に従って表示する必要があります。例えば、食肉は10℃以下、加熱食肉製品は10℃以下など、その基準に従って表示をする必要があります。

・保存方法が定められていない食品については、食品の特性を考慮した方法を具体的にかつ簡単な言葉で表示してください。

例えば、「直射日光を避け常温で保存してください、10度以下で保存してください」などと表示します。

「冷蔵庫で保管してください、要冷蔵」という内容の表示をされる方がいますが、具体的かつ平易な用語とは、基本的な温度を表示することですので、注意が必要です。

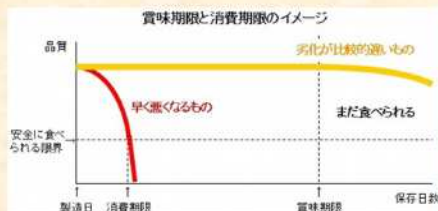
・常温で保存すること以外にその保存方法に関し留意すべき特段の事項がないものは、保存方法を省略できます。

・「開封後はお早めにお食べください」などの表示は、使用上の注意なので保存方法ではありません。一括表示欄に記載できないため、一括表示欄外に表示してください。

。

消費期限又は賞味期限

- 年月日の順で記載する必要がある
- 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
弁当などは必要に応じて時間まで記載
- 賞味期限
定められた方法により保存した場合において、期待されるすべ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
3ヶ月以上保存できるものは、年と月まででよい



基準第3条、通知P3～5、Q&A加工13～50

7

消費期限又は賞味期限について説明します。

消費期限又は賞味期限の表示は、年月日の順で表示する必要がありますので、注意してください。

次に、消費期限と賞味期限の定義について説明します。

消費期限は、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のことです。

例えば、弁当や刺身など期限を過ぎたら食べられないもの、食べると安全性に影響が出るものが消費期限となります。

お弁当については、必要に応じて時間まで記載してください。

賞味期限は、定められた方法により保存した場合において、期待されるすべ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のことです。期限を過ぎてもすぐに安全性がなくなるわけではなく、味が落ちてしまうというものです。

3ヶ月以上保存できるものは、年と月までの表示でよいこととしています。

スライドの図はイメージとなりますので、こちらを参考にしてください。

消費期限又は賞味期限

- 製造者が食品の特性にあった合理的根拠（科学的根拠等）をもって設定しなければならない
 - ・ 検査を行い設定する
 - ・ 業界団体のガイドラインを使用する 等
- 期限設定の根拠は保管すること

設定例 9日目×安全係数(0.8) = 7 **D+7日の賞味期限**

	製造日	1日目	5日目	7日目	9日目	11日目	13日目	15日目
微生物検査	○	○	○	○	○	×	×	×
理化学検査	○	○	○	○	○	○	○	×
官能検査	○	○	○	○	○	○	×	×

製品を賞味（消費）できる期間

○基準内 ×基準オーバー

消費期限又は賞味期限の設定について説明します。

こちらは、製造者が食品の特性にあった合理的根拠をもって設定しなければならないとなっており、設定方法としては、検査を行う、業界団体のガイドラインを使用するなどがあります。

微生物検査、理化学検査や官能検査の結果に、安全係数をかけて決定します。

この安全係数は、安全の見込みということで、ここでは0.8としていますが、だいたい0.6～0.8とされています。

この期限設定については、とても重要な内容になりますので、根拠は保管をしてください。

その他の義務表示事項

- L-フェニルアラニン化合物を含む旨
フェニルケトン尿症患者の保護の観点から表示
容器包装の表示可能面積がおおむね30cm²以下の場合、次の表示が可能

添加物を表示する場合	アスパルテーム（フェニルアラニン）
添加物を省略する場合	フェニルアラニンを含む

- 通知等に規定されている表示ルールの一部を表示基準に規定
安全性の確保の観点から、フグ食中毒対策、ボツリヌス食中毒対策の表示について、基準で義務化

その他の義務表示事項について説明します。

フェニルケトン尿症患者の過剰摂取の防止のため表示が義務化されました。

L-フェニルアラニン化合物を含む旨を表示が必要です。

L-フェニルアラニンは主として甘味料として使用されます。

① 添加物を表示する場合：アスパルテーム（フェニルアラニン）

② 添加物を省略する場合：フェニルアラニンを含むと表示します。

また、通知等に規定されている表示ルールの一部を表示基準に規定されました。

フグによる食中毒の発生防止を図るために、内臓を除去し、皮をはいだいわゆるみがきフグについては、原料フグの種類、処理年月日、処理業者の氏名及び住所を表示します。

気密性のある容器包装詰めの要冷蔵食品については、原因と疑われるボツリヌス食中毒の発生防止を図るために、要冷蔵食品であることが明確に分かるように、容器包装のおもて面に冷蔵を要する食品である旨の文字を分かりやすく表示します。

表示レイアウトの改善

- 表示可能面積がおおむね30cm²以下の場合でも、
安全性に関する表示事項について、省略不可
「名称」、「保存方法」、「消費期限又は賞味期限」、「食品関連事業者」、「アレルゲン」、「L-フェニルアラニン化合物を含む旨」
 - ・食品関連事業者を表示しなくてもよい場合（食品関連事業者以外の販売者等が容器包装入りの加工食品を販売する場合は、製造所等の所在地及び製造者等の氏名等の表示が必要）
 - ・原材料と添加物の区分を明確に表示

表示レイアウトの改善について説明します。

今まで表示可能面積が30平方センチメートル以下では、表示そのものが省略できましたが、ここに挙げている「名称」、「保存方法」、「消費期限又は賞味期限」、「食品関連事業者」、「アレルゲン」、「L-フェニルアラニン化合物を含む旨」は、表示の省略が不可となっています。

個別義務表示事項

○ 食品ごとに表示すべき事項を規定

別表に規定する食品に該当する場合、表示事項を表示の方法に従って表示する。

●別表19 加工食品 45種類

●別表24 生鮮食品 13種類

食品	表示事項	表示の方法
冷凍食品	飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別（製造し、又は加工した食品（清涼飲料水、食肉製品、鯨肉製品、魚肉練り製品、ゆでだこ、ゆでがに、食肉（鳥獣の生肉（骨及び臓器を含む。）を加工したものに限る。）及びアイスクリーム類を除く。以下同じ。）	「加熱の必要はありません」、「加熱用」、「加熱してお召し上がりください」等飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別を示す文言を名称の表示に併記するなどして表示する。
	凍結させる直前に過熱されたものであるかどうかの別（加熱後摂取冷凍食品（製造し、又は加工した食品を凍結させたものであって、飲食に供する際に加熱を要するとされているものをいう。）に限る。）	「凍結前加熱」の文字等凍結させる直前に加熱されたものであるかどうかの別を表示する。
	生食用であるかないかの別（切り身又はむき身にした魚介類（生かき及びふぐを除き、調味したものに限る。）を凍結させたものに限る。）	生食用のものにあつては、「生食用」等生食用である旨を示す文言を表示し、生食用でないものにあつては、「加工用」、「フライ用」、「煮物用」等生食用でない旨を示す文言を表示する。

ここまで横断的表示事項について説明しましたが、ここでは、個別義務表示事項について説明します。

1例だけ取り上げて説明します。

別表に規定する食品に該当する場合、表示事項を表示の方法に従って表示する必要があります。

別表19には、加工食品は45種類、生鮮食品は13種類があります。

例えば、冷凍食品について、表示の方法としては、「加熱の必要はありません」「加熱用」「加熱してお召し上がりください」という内容を表示しなければならないとされています。

凍結する前に加熱されたものかどうかの別、凍結前に加熱したかどうかは、個別のルールがあります。

45種類、皆様が作る場合、横断的表示事項のみを見るのではなく、個別義務表示事項についても確認する必要がありますので注意してください。

個別表示義務がある45品目の加工食品

- ・トマト加工品
- ・ジャム類
- ・乾めん類
- ・即席めん
- ・即席めん（生タイプ以外のもの）
- ・マカロニ類
- ・無菌充填豆腐
- ・凍り豆腐
- ・プレスハム、混合プレスハム、ソーセージ及び混合ソーセージ
- ・食肉（鳥獣の生肉（骨及び臓器を含む。））
- ・食肉製品
- ・乳
- ・乳製品
- ・乳又は乳製品を主要原料とする食品
- ・鶏の液卵
- ・切り身又はむき身にした魚介類（凍結させたものを除く。）
- ・生かき
- ・ゆでがに
- ・魚肉ハム及び魚肉ソーセージ
- ・魚肉ハム、魚肉ソーセージ及び特殊包装かまぼこ
- ・削りぶし
- ・うに加工品
- ・うにあえもの
- ・ふぐを原材料とする加工品（軽度の撒塩を行ったものを除く。）
- ・塩蔵わかめ
- ・鯨肉製品
- ・食酢
- ・風味調味料
- ・乾燥スープ
- ・マーガリン類
- ・冷凍食品
- ・調理冷凍食品
- ・チルドハンバーグステーキ及びチルドミートボール
- ・チルドぎょうざ類
- ・容器包装詰加熱加圧殺菌食品
- ・レトルトパウチ食品
- ・容器包装に密封された常温で流通する食品
- ・缶詰の食品
- ・農産物缶詰及び農産物瓶詰
- ・畜産物缶詰及び畜産物瓶詰
- ・調理食品及び調理食品瓶詰
- ・水のみを原料とする清涼飲料水
- ・果実飲料
- ・果実の搾汁又は果実の搾汁を凍結させたものであって原料用果汁以外のもの
- ・豆乳類

これが、個別表示義務がある加工食品の45品目です。

生食用食肉

販売の方法	表示事項
容器包装に入れて販売する場合	生食用である旨
	と畜場の所在地の都道府県及びと畜場の名称
	生食用食肉の加工基準に適合する方法で加工が行われた施設の所在地の都道府県名及び囲う施設の名称
	一般に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨
容器包装に入れないで販売する場合	子供、高齢者その他食中毒に対する抵抗力が弱い者は食肉の生食を控えるべき旨
	一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨
	子供、高齢者その他食中毒に対する抵抗力の弱い者は食肉の生食を控えるべき旨 【店舗の見やすい箇所に表示】

13

生食用食肉について説明します。

容器包装に入れて販売する生食食肉については、図に記載のある表示が必要になりますが、容器包装に入れないで販売する場合は、図に記載のある表示が義務となります。

一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨ですとか、子供、高齢者その他食中毒に対する抵抗力の弱い者は食肉の生食を控えるべき内容を焼肉屋など、お店に表示する必要があります。

食品表示基準改正の概要について（R2年3月27日改正）

○指定成分等含有食品表示（R2.6.1施行）

特別の注意を必要とする成分等を含む食品について、消費者の安全及び自主的かつ合理的な選択の機会を確保し、必要な情報を消費者に提供する上で指定成分等に係る表示が必要

○生水牛乳表示（R2.6.1施行）

「乳」の範囲に「生水牛乳」が追加

○農産物漬物の内容量表示（R2.3.27施行）

漬物の重量の計量にあたっては、計量法に定めのあるものは、計量法の規定によって行う

○精米年月日表示（R2.3.27施行）

「精米年月日表示」から「精米時期表示」に変更
経過措置期間が令和4年3月31日まで

14

令和2年に行われた食品表示基準の改正内容です。衛生事項、品質事項の内容を含みます。

○指定成分等含有食品表示：食品衛生法の改正による指定成分等含有食品（特別の注意を必要とする成分等を含む食品）に係る健康被害情報の届出制度の創設に伴い、「指定成分等含有食品である旨」、「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」等の表示を義務付けました。

○生水牛乳表示：乳及び乳製品の成分規格等に関する省令の改正により、乳の範囲に「生水牛乳」が追加されたことから、乳の範囲に「生水牛乳」を追加するよう改正されました。

○農産物漬物の内容量表示：計量法における農産物漬物の計量方法について、商品の実態を反映した見直しが行われたことを踏まえ、農産物漬物について、計量法の計量方法に基づき内容量を表示するよう改正。

○精米年月日：玄米及び精米商品は、これまで「調製年月日」「精米年月日」「輸入年月日」を表示することとされてきましたが、令和2年3月27日より、年月日に加えて「年月旬（上旬／中旬／下旬）」表示もできるようになりました。これにより、食品ロス削減や物流の効率化が図られることが期待されます。なお、年月旬表示の導入に伴い、米袋の一括表示部分を「調製年月日」「精米年月日」「輸入年月日」から、それぞれ「調製時期」「精米時期」「輸入時期」に変更する必要がありますが、既に作製している米袋を有効活用するため、令和4年3月31日までの間は、従来の米袋も使用可能です。

食品表示基準改正の概要について（R2年7月16日施行）

○食品添加物に係る表示

「人工」及び「合成」を冠した食品添加物の用途名（甘味料、着色料及び保存料）及び一括名（香料）について、「人工」及び「合成」の用語を削除

経過措置が令和4年3月31日まで

○原料ふぐの種類に係る表示

ふぐの種類標準和名のリストから「しろあみふぐ」を削除

○特色のある原材料等に係る表示

有機畜産物等が指定農林物資として表示規制の対象となったことを踏まえ、該当する告示を引用

15

○食品添加物に係る表示

「食品添加物表示制度に関する検討会報告書」を踏まえ、「人工」及び「合成」を冠した食品添加物の用途名（甘味料、着色料及び保存料）及び一括名（香料）について、「人工」及び「合成」の用語を削除されました。

経過措置が令和4年3月31日までです。

○原料ふぐの種類に係る表示

ふぐの種類標準和名のリストから「しろあみふぐ」が削除されました。

○特色のある原材料等に係る表示（R2. 7. 16日施行）

有機畜産物等が指定農林物資として表示規制の対象となったことを踏まえ、該当する告示を引用するよう改正されました。

食品表示基準改正の概要について（R3年7月1日施行）

○玄米及び精米に係る表示

- ①農産物検査による証明を受けていない場合であっても、産地、品種及び産年の根拠を示す資料の保管を要件とすることにより、当該産地、品種及び産年の表示を可能とし、
- ②農産物検査証明による等、表示事項の根拠の確認方法の表示を可能とするとともに、
- ③生産者名等、消費者が食品を選択する上で適切な情報を、一括表示枠内に表示できるよう改正。

16

玄米及び精米に係る表示

- ①農産物検査による証明を受けていない場合であっても、産地、品種及び産年の根拠を示す資料の保管を要件とすることにより、当該産地、品種及び産年の表示を可能とし、
- ②農産物検査証明による等、表示事項の根拠の確認方法の表示を可能とするとともに、
- ③生産者名等、消費者が食品を選択する上で適切な情報を、一括表示枠内に表示できるよう改正されました。

食品表示基準改正の概要について（R4年3月30日施行）

○遺伝子組換え表示制度に係る改正

①遺伝子組換えからしなについて、厚生労働省による安全性審査を経て、新たに遺伝子組換えからしな由来の食品の国内流通が可能になると見込まれることから、遺伝子組換え表示の義務付けの対象農産物に「からしな」を追加する。

②高オレイン酸の形質を有する大豆について、従来育種により生産可能となったことにより、高オレイン酸遺伝子組換え大豆が「特定遺伝子組換え農産物」に該当しなくなったことから、特定遺伝子組換え農産物の形質から「高オレイン酸」を削除する。

17

○遺伝子組換え表示制度に係る改正

①遺伝子組換えからしなについて、厚生労働省による安全性審査を経て、新たに遺伝子組換えからしな由来の食品の国内流通が可能になると見込まれることから、遺伝子組換え表示の義務付けの対象農産物に「からしな」が追加されました。

②高オレイン酸の形質を有する大豆について、従来育種により生産可能となったことにより、高オレイン酸遺伝子組換え大豆が「特定遺伝子組換え農産物」に該当しなくなったことから、特定遺伝子組換え農産物の形質から「高オレイン酸」が削除されました。

食品表示基準改正の概要について（R5年3月9日施行）

○食物アレルギーに関する義務表示事項の追加

医療機関等の専門家の意見を踏まえ、「特定原材料に準ずるもの」として任意の表示を奨励している「くるみ」について、義務表示となる「特定原材料」に移行する。

経過措置期間（令和7年3月31日まで）がありますが、早めに対応をお願いいたします。

○「特定遺伝子組換え」に係る形質等の追加

エイコサペンタエン酸（EPA）及びドコサヘキサエン酸（DHA）産生の形質を有した「なたね」が、厚生労働省による安全性審査を経て国内に流通することが見込まれることから、「特定遺伝子組換え」に係る表示義務の対象として、当該形質と対象となる加工食品を規定するほか、対象農産物として「なたね」を追加する。

18

○食物アレルギーに関する義務表示事項の追加

食物アレルギーに関する表示について、医療機関等の専門家の意見を踏まえ、「くるみ」を「特定原材料」とする。

経過措置期間（令和7年3月31日まで）がありますが、早めに対応をお願いいたします。

○「特定遺伝子組換え」に係る形質等の追加

今後、組換えDNA技術を用いることで、エイコサペンタエン酸（EPA）及びドコサヘキサエン酸（DHA）産生の形質を有した「なたね」が、厚生労働省による安全性審査を経て国内に流通することが見込まれることから、「特定遺伝子組換え」に係る表示義務の対象として、当該形質と対象となる加工食品を規定するほか、対象農産物として「なたね」を追加する。