

その他、表示が必要となる事項

JAS法では、加工食品品質表示基準のほかに、「農産物漬物品質表示基準」など個別に定められた品質表示基準（51品目）があります。また、食品衛生法においても、食品ごとに個別に定められた表示事項があります（「冷凍食品の加熱の有無等の表示」、「容器包装詰加圧加熱殺菌食品である旨の表示」等）。個別に基準が定められた食品かどうか確認した上で正しく表示しましょう！

（農産物漬物（しょうゆ漬け）の表示例）

| | |
|--------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| 名称 | なすしょうゆ漬け |
| 原材料名 | なす、漬け原材料） しょうゆ、食塩、果糖ぶどう糖液、アミノ酸液 ）*1、調味料（アミノ酸等）、酸味料、キトサン、（原材料の一部に小麦、大豆、かにを含む） |
| 原料原産地名 | 国産 *2 |
| 内容量 | 150g |
| 消費期限 | 07.6.30 |
| 保存方法 | 要冷蔵10℃以下で保存 |
| 製造者 | （株）〇〇食品 東京都〇〇市〇〇町1-1-1 |

農産物漬物品質表示基準（抜粋）

- *1：食品添加物以外の原材料について、「漬けた原材料」と「漬けた原材料以外の原材料（「漬け原材料」に括弧を付して原材料に占める重量の割合の多いものから順に記載）」を区分して表示します。
- *2：輸入品以外の農産物漬物については、原料原産地の表示が義務付けられています。



（レトルトパウチ食品（容器包装詰加圧加熱殺菌食品）の表示例）

| | |
|------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 名称 | カレー |
| 原材料名 | 野菜（じゃがいも、にんじん、たまねぎ）、牛肉、小麦粉、豚脂、砂糖、りんごペースト、牛脂、カレーパウダー、食塩、香辛料、チキンエキス、バターミルクパウダー、ヨーグルト、調味料（アミノ酸等）、カラメル色素、香辛料抽出物、酸味料、（原材料の一部に大豆を含む） |
| 殺菌方法 | 気密性容器に密封し、加圧加熱殺菌 |
| 内容量 | 200g |
| 消費期限 | 2007.6.30 |
| 保存方法 | 直射日光を避け、常温で保存 |
| 製造者 | （株）〇〇食品 東京都〇〇市〇〇町1-1-1 |

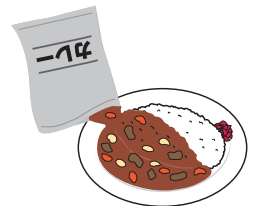
食品衛生法

「食品を気密性のある容器包装に入れ、密封したあと、加圧加熱殺菌した旨」を併せて記載します。

レトルトパウチ食品品質表示基準（抜粋）

レトルトパウチ食品品質表示基準にしたがい「レトルトパウチ食品である旨」、「調理方法*」、「内容量（〇人前）*」を表示します。

*調理しないもの（単に温めるものを含む）については不要です。



（枠外表示）

この製品はレトルトパウチ食品です。

知っておきたい食品表示「原料原産地名」表示の基本

JAS 法に基づき、下表に該当する20食品群、4品目の加工食品のうち、国内で製造・加工されたものは、主な原材料（原材料に占める重量の割合が50%以上のもの）について、「原料原産地名」の表示が義務付けられています。

原料原産地表示が義務付けられている食品 (平成19年10月1日現在)

●加工食品品質表示基準で定められている食品群

| | |
|--------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| ①乾燥きのこ類、乾燥野菜及び乾燥果実 | ⑪表面をあぶった食肉 |
| ②塩蔵したきのこ類、塩蔵野菜及び塩蔵果実 | ⑫フライ種として衣をつけた食肉 |
| ③ゆで、又は蒸したきのこ類、野菜及び豆類並びにあん | ⑬合挽肉その他異種混合した食肉 |
| ④異種混合したカット野菜、異種混合したカット果実、その他野菜、果実及びきのこ類を異種混合したもの | ⑭素干魚介類、塩干魚介類、煮干魚介類及びびんぶ、干のり、焼きのりその他干した海藻類 |
| ⑤緑茶及び緑茶飲料 | ⑮塩蔵魚介類及び塩蔵海藻類 |
| ⑥もち | ⑯調味した魚介類及び海藻類 |
| ⑦いりさや落花生、いり落花生、あげ落花生及びいり豆類 | ⑰ゆで、又は蒸した魚介類及び海藻類 |
| ⑧こんにゃく | ⑱表面をあぶった魚介類 |
| ⑨調味した食肉 | ⑲フライ種として衣をつけた魚介類 |
| ⑩ゆで、または蒸した食肉及び食用鳥卵 | ⑳④または⑬に掲げるもののほか、生鮮食品を異種混合したもの |

●個別の品質表示基準で原料原産地名表示が義務付けられている食品(4品目)

野菜冷凍食品、農産物漬物、うなぎ加工品、かつお削りぶし

対象となる食品のポイント！

生鮮食品に近い加工食品が対象となっています。

「⑰ゆで、又は蒸した魚介類及び海藻類」を調味したものや、「⑫フライ種として衣をつけた食肉」を揚げたそうざい等、対象となる食品を二次的に調理加工したものや、表面をあぶるだけでなく、中心部まで焼いて加熱した焼魚等は、対象となりません。

原料原産地名の表示方法

原則として、義務表示事項を一括して表示する箇所に、主な原材料が国産の場合は国産である旨（又は都道府県名、一般に知られている地名等）を、主な原材料が輸入品の場合はその原産国名を、原料原産地名が対応する原材料が明確になるよう、次のように記載します。

(ア) 原材料名欄に原材料名に続いて括弧書きで表示する方法

| | |
|------|--------------------|
| 名 称 | 乾燥野菜 |
| 原材料名 | だいこん(国産)、にんじん(A国産) |

(イ) 項目名として、原料原産地名欄を設けて表示する方法

| | |
|--------|--------------------|
| 名 称 | 乾燥野菜 |
| 原材料名 | だいこん、にんじん |
| 原料原産地名 | 国産(だいこん)、A国産(にんじん) |

ただし、水産物の場合は、次のように表示することができます。

- 国産：生産（採取又は採捕）した水域名、水揚港
- 輸入された水産物：原産国名に水域名を併記

「産地名」を誤認させるような表示は禁止されています！

例えば、A国産のアジを沼津で加工した「アジの開き」を都内の業者が小分け包装し、「沼津産あじの開き」と強調表示した場合、「沼津」が加工地なのか、原料原産地なのか不明確であり、消費者は「沼津」が原料原産地であると誤認する可能性があります。

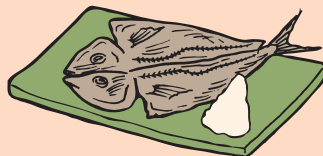
産地表示をする場合は、「加工地：沼津」、「原料原産地：A国」と区別して明記するなどして、産地名の意味が明確に分かるように表示しましょう。

(一括表示例)

| | |
|-------|---------------------------|
| 名 称 | あじの開き |
| 原材料名 | 真あじ（A国産）、食塩 |
| 内 容 量 | 1尾 |
| 消費期限 | 平成19年4月1日 |
| 保存方法 | 10℃以下で保存してください。 |
| 製 造 者 | (株)〇〇食品 東京都〇〇市〇〇町1-1-1 |

(商品表面：表示例)

あじの開き
加工地：沼津
原料原産地名：A国



知っておきたい食品表示「食品添加物」の表示

食品衛生法に基づき、以下のとおり表示しましょう。

- ①使用した食品添加物については、原材料に由来するものも含めて表示します。

(例) パン由来のイーストフード、ハム由来の発色剤（亜硝酸Na）

- ②原則として物質名を表示しますが、別名や簡略名などが定められている場合には、その用語を使用することができます。

(例) (物質名) 亜硫酸ナトリウム → (別名) 亜硫酸ソーダ
(簡略名) 亜硫酸塩、亜硫酸Na

- ③甘味料、着色料、酸化防止剤、漂白剤など、定められた8種類の用途に使用される食品添加物はその用途名及び、物質名を表示します。

(例) 着色料（青1、黄4）、酸化防止剤（V、C）

※名称に「色」の文字を含む場合は着色料の用途名表示を省略することができます。

(例) クチナシ色素

- ④一部の食品添加物では、物質名を表示する代わりに使用の目的を表す「一括名」で表示することも認められています。

(例) 酸味料、乳化剤、調味料（アミノ酸等）

※最終製品に残らない加工助剤や、原材料に含まれていても最終製品に効果を発揮しない食品添加物（キャリアーオーバー）、栄養強化目的で使用される食品添加物については、添加物の表示を省略できる場合がありますが、表示を省略した食品添加物にアレルギー物質の表示義務のある原材料が含まれている場合には、アレルギー物質の表示が必要となるので注意しましょう。

知っておきたい食品表示 アレルギー物質の表示

食品衛生法に基づきアレルギー物質の表示が義務付けられています。人によっては、ごく微量のアレルギー物質であってもアレルギー症状を引き起こすことがあるので、アレルギー物質を含む食品には、その含有量にかかわらず当該原材料を含む旨を表示する必要があります。

アレルギー物質の表示対象品目

特定原材料（表示義務のあるもの）

小麦、そば、卵、乳、落花生

特定原材料に準ずるもの（表示することが推奨されているもの）

あわび、いか、いくら、えび、オレンジ、かに、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、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

表示の方法

原則として、定められた特定原材料等の名称を使用し、以下のとおり記載します。

1 原材料の表示方法

(ア) 個別に表示する場合

原材料名（○○を含む）

表示例（ロースハム）

豚ロース肉、水あめ、植物性たんぱく（大豆を含む）、食塩、肉エキス（牛肉を含む）、調味料（アミノ酸等）、リン酸Na、増粘多糖類、酸化防止剤（V.C）、発色剤（亜硝酸Na）

(イ) 一括で表示する場合

原材料の一部に○○を含む

表示例（ロースハム）

豚ロース肉、水あめ、植物性たんぱく、食塩、肉エキス、調味料（アミノ酸等）、リン酸Na、増粘多糖類、酸化防止剤（V.C）、発色剤（亜硝酸Na）、（原材料の一部に大豆・牛肉を含む）

2 食品添加物の表示方法

(ア) 物質名及び一括名に表示する場合

物質名（○○由来）

一括名（○○由来）

表示例

カゼインナトリウム（乳由来）
乳化剤（卵由来）

(イ) 用途名を併記した添加物の場合

用途名（物質名：○○由来）

表示例

安定剤（ペクチン：りんご由来）

- 限られたスペースに表示するため、表記方法や言葉は異なるが特定原材料等と同一であることが理解できる「代替表記」や、一般的に原材料として特定原材料等が含まれていると判別できる名称や原材料名（「特定加工食品」）の記載により、特定原材料等の表記の代替の表示とすることが認められています。
- アレルギー物質を含む食品と含まない食品を同一の施設で製造する場合には、製造工程においてアレルギー物質が混入しないよう、製造ラインや器具を十分洗浄した上で、先にアレルギー物質を含まない食品から製造するなど十分な対策が必要です。それでもアレルギー物質の混入の可能性を排除できない場合は、注意喚起表示によって注意を促します。

（欄外表示例）この製品の製造ラインでは、○○を使用した製品も製造しています。

しかし、「入っているかもしれません」「入っている可能性があります」などの可能性表示は、たとえ原材料名の欄外であっても認められません。