

特色のある原材料の表示

1 表示方法

使用した原材料が特色のある原材料であることを強調して表示する場合は、以下の点に注意して表示します。

- ①その表示に近接して、又は一括表示欄のその原材料名の次に括弧を付して、使用割合を記載する。ただし、使用割合が100%である場合は割合表示を省略できる。
- ②使用割合は「%」又は「割」で記載する。
- ③使用割合は、強調した箇所のすべてに表示する。

表示例▼

炊き込みご飯 コシヒカリ50%使用 (米に占める割合)	名 称 炊き込みご飯 原材料名 うるち米(コシヒカリ50%)、 鶏肉、ゴボウ、にんじん、 原料原産地名 国産
-----------------------------------	--

(商品表面)

(商品裏面)

★使用割合は「製品に占める割合」「特色のある原材料と同一の種類の原材料に占める割合」のいずれかを記載します。

★「%」ではなく「割」で表示する場合は、使用量が多いとの誤認を消費者に与えないよう、四捨五入ではなく、切り捨ての数字を表示します。

例：使用量：79%→「79%」又は「7割」と表示

使用量：5%→「割」表示は不可。「5%」と表示

2 特色のある原材料に該当するもの

①特定の原産地のもの

例：国産大豆絹豆腐、トルコ産ヘーゼルナッツ使用、三陸産わかめを使用 等

②有機農産物、有機畜産物及び有機加工食品

例：有機小麦粉使用、有機栽培こんにやく芋から自社生産、有機牛肉使用 等

③非遺伝子組換えのもの等

例：大豆(遺伝子組換えでない) 等

④特定の製造地のもの

例：群馬県で精製されたこんにやく粉入り、北海道で製造されたバターを使用 等

⑤特別な栽培方法により生産された農産物

例：特別栽培ねぎ入り、栽培期間中農薬不使用のにんじん使用 等

⑥品種名等

例：やよいひめ使用、コシヒカリ入り、本まぐろ入り 等

⑦銘柄名、ブランド名、商品名

例：宇治茶使用、上州牛使用、越前がに入り 等

遺伝子組換え食品の表示

審査により安全性が確認された遺伝子組換え食品と同一の科に属する農産物とこれを原材料とする加工食品について表示が義務付けられています。

1 表示の対象となる食品

- ① 従来のもとの組成、栄養価等が同等の形質をもつ農産物8作目（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、パパイヤ）とこれを原材料とする豆腐・油揚げ類などの加工食品33食品群。
- ② 従来のもとの組成、栄養価等が著しく異なる農産物（高オレイン酸大豆、ステアリン酸産生大豆、高リシンとうもろこし）及びこれを原材料とする加工食品（3食品群）

遺伝子組換え食品の表示が必要な農産物と加工食品一覧

農産物 (作目)	加工食品	農産物 (作目)	加工食品	
大豆 (枝豆 及び 大豆 もやし を含む)	1 豆腐類及び油揚げ類	とうもろこし	16 コーンスナック菓子	
	2 凍豆腐、おから及びゆば		17 コーンスターチ	
	3 納豆		18 ポップコーン	
	4 豆乳類		19 冷凍とうもろこし	
	5 みそ		20 とうもろこし缶詰及びとうもろこし瓶詰	
	6 大豆煮豆		21 コーンフラワーを*主な原材料とするもの	
	7 大豆缶詰及び大豆瓶詰		22 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 きな粉		23 とうもろこし（調理用）を*主な原材料とするもの	
	9 大豆いり豆		24 16から20までに掲げるものを*主な原材料とするもの	
	10 1から9までに掲げるものを*主な原材料とするもの		ばれいしょ	25 冷凍ばれいしょ
	11 大豆（調理用）を*主な原材料とするもの			26 乾燥ばれいしょ
	12 大豆粉を*主な原材料とするもの			27 ばれいしょでん粉
	13 大豆たんぱくを*主な原材料とするもの			28 ポテトスナック菓子
	14 枝豆を*主な原材料とするもの			29 25から28までに掲げるものを*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		30 ばれいしょ（調理用）を*主な原材料とするもの	アルファルファ
菜種	てん菜	32 てん菜（調理用）を*主な原材料とするもの		
綿実	パパイヤ	33 パパイヤを*主な原材料とするもの		

※主な原材料とは、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、原材料の重量に占める割合が5%以上のものです。製造時に水を添加した場合は、添加した水は原材料として換算しません。

2 遺伝子組換え食品の表示方法

① 義務表示

分別生産流通管理^{※1}をして遺伝子組換え農産物を区別している場合

分別生産流通管理^{※1}が行われた遺伝子組換え農産物である旨を表示
【例】「大豆（遺伝子組換え）」

分別生産流通管理^{※1}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

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

分別生産流通管理^{※1}をしたが、遺伝子組換え農産物の意図せざる混入^{※2}が5%を超えていた場合

【例】「大豆（遺伝子組換え不分別）」

「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。

従来のもとの組成、栄養価等が著しく異なる遺伝子組換え農産物を使用した場合

従来のもとの組成、栄養価等が著しく異なる遺伝子組換え農産物である旨を表示

【例】「大豆（高オレイン酸遺伝子組換え）」

② 任意表示

分別生産流通管理^{※1}をして、意図せざる混入^{※2}を5%以下に抑えている大豆及びとうもろこしを使用した場合

適切に分別生産流通管理^{※1}された旨の表示が可能

【例】「大豆（分別生産流通管理済み）」

【例】「原材料に使用している大豆は、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」

分別生産流通管理^{※1}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を使用した場合

「遺伝子組換えでない」、「非遺伝子組換え」の表示が可能

【例】「大豆（遺伝子組換えでない）」

【例】「大豆（非遺伝子組換え）」

注) 任意表示であるため、①の義務表示以外は、「大豆」と表示することも可能です。

※1 分別生産流通管理

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及び管理を行い、その旨を証明する書類等により明確にした管理の方法をいいます。

※2 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。

インスタ加工等の食品の表示

・同一敷地内で製造した食品を販売する場合は、一部の表示事項について、表示義務がありません。

必要な表示事項：名称、添加物、アレルゲン、期限表示、保存方法、製造者の氏名（名称）及び製造所の所在地

▼表示例：(株)〇〇スーパーがバックヤードでうなぎを調理して蒲焼きにし、容器包装して販売する場合

うなぎ蒲焼き	
添 加 物	調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル、アナトー)、増粘多糖類、(一部に小麦・大豆を含む)
消費期限	1. 7. 1
保存方法	10℃以下で保存してください
製 造 者	(株)〇〇スーパー 群馬県〇〇市〇〇町1-1

小分け包装した食品の表示

・単に小分け包装するだけの行為は、インスタ加工に該当しません。

必要な表示事項：名称、原材料名、添加物、アレルゲン、原料原産地名、内容量、期限表示、保存方法、表示責任者の氏名及び所在地、製造者等の氏名及び所在地、栄養成分表示

▼表示例：国産のうなぎ蒲焼きをバルクで仕入れ、(株)〇〇スーパーがバックヤードで単に小分け包装して販売する場合
※栄養成分表示は省略

名 称	うなぎ蒲焼き
原材料名	うなぎ(国産)、醤油(小麦・大豆を含む)、砂糖、みりん/調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル、アナトー)、増粘多糖類
内 容 量	2尾
消費期限	19. 7. 1
保存方法	10℃以下で保存してください
加 工 者	(株)〇〇スーパー 群馬県〇〇市〇〇町1-1

▼表示例：中国からバルク輸入されたうなぎ蒲焼きを（株）〇〇スーパーがバックヤードで単に小分け包装して販売する場合
 ※栄養成分表示は省略

名 称	うなぎ蒲焼き	
原材料名	うなぎ、醤油、砂糖、みりん/調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル、アナトー)、増粘多糖類、(一部に小麦・大豆を含む)	
内 容 量	2尾	
消費期限	2019. 7. 1	
保存方法	10℃以下で保存してください	
原産国名	中国	輸入品のため原料原産地表示は不要
加 工 者	(株)〇〇スーパー 群馬県〇〇市〇〇町1-1	輸入品のため原産国名が必要

生鮮食品に間違えやすい加工食品

簡易な加工を行った食品を生鮮食品に間違えて表示してしまうことがあります。以下の食品は加工食品に区分されるため、加工食品としての表示が必要です。

1 異種の生鮮食品を切断、混合する場合

サラダミックス、カットフルーツの盛り合わせ、刺身の盛り合わせ、豚肉と牛肉の合挽肉 等

2 加熱処理（ブランチングを含む）を行った場合

タケノコ水煮、ゆでゼンマイ、蒸しダコ、ゆで卵 等

3 乾燥を行った場合

乾しいたけ、切り干し大根、干し柿、するめ 等

★農産物の収穫後に必ず乾燥が行われる、米穀、雑穀、豆類については、乾燥したものでも生鮮食品として扱われます。

4 穀物を原材料とする粉類

小麦粉、米粉、そば粉 等

5 その他

はちみつ、茶、精麦 等

加工食品の表示例

(注) 一部の表示例について、栄養成分表示は省略しています。

1 団子

名 称	団子 (みたらしの月)
原材料名	上新粉 (うるち米 (国産))、砂糖、醤油 (小麦・大豆を含む)、片栗粉
添加物	調味料 (アミノ酸等)、カラメル色素
内 容 量	5 本
消費期限	令和元年 7 月 1 日
保存方法	直射日光を避けて、常温で保存
製 造 者	花子茶屋 前橋 花子 前橋市〇〇町〇〇

★商品名は、名称に () を付して記載することができます。

★添加物以外の原材料と添加物に区分し、それぞれ原材料に占める重量割合の高いものから順に記載します。

★添加物の名称中に「色」の文字を含む場合は、用途名「着色料」の表示を省略することができます。

★醤油に小麦、大豆 (アレルギー) が含まれている場合は、小麦、大豆を含む旨を記載します。(「小麦」は義務表示、「大豆」は推奨表示。)

★製造者名として、屋号のみを表示することはできませんが、製造者の氏名に屋号を併記することは可能です。

★県庁所在地の場合は、県名を省略できます。

※米トレサ法の対象品目ですので、一般消費者への産地情報の伝達が必要です。

なお、米トレサビリティ法の規定に基づき、重量割合上位 1 位の原材料の原産地が表示 (情報伝達) されている場合、当該原材料には食品表示基準の原料原産地表示の規定を適用しません。

2 クッキー

名 称	クッキー
原材料名	小麦粉 (国内製造)、ショートニング、砂糖、チョコチップ (乳成分を含む)、食塩
添加物	乳化剤、香料
内 容 量	5 個
賞味期限	1. 7. 1
製 造 者	玉村製菓 (株) 群馬県玉村町□□

栄養成分表示 (1包装当たり)

熱量	240kcal
たんぱく質	4g
脂質	13g
炭水化物	28g
食塩相当量	0.6g

★複合原材料であるショートニングやチョコチップなどに含まれている添加物やアレルギーを確認して記載します。

- ★小麦粉の製造地を表示します。なお、生鮮食品まで遡って、小麦粉（小麦（〇〇産））と表示することも可能です。
- ★常温で保存すること以外に留意すべき特段の事項がない場合、保存方法を省略できます。
- ★県内に同名の市町村がない場合は、郡名を省略できます。

3 こんにゃく

名 称	こんにゃく
原材料名	こんにゃく粉（こんにゃくいも（国産））/水酸化カルシウム
内 容 量	200g
賞味期限	2019. 7. 1
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	（有）富岡蒟蒻 群馬県富岡市〇〇町〇〇

栄養成分表示 （100g当たり）	
熱量	5kcal
たんぱく質	0.1g
脂質	0g
炭水化物	2.3g
食塩相当量	0g

- ★こんにゃくは22食品群の中の一つです（23ページ参照）。
- ★こんにゃくには生芋から製造するものとこんにゃく粉を原料として入手した上で製造するものがありますが、いずれもこんにゃくいもの産地を記載します。
- ★こんにゃくいもの産地とこんにゃく粉の製造地が同一の場合に限り「こんにゃく粉（〇〇産）」のように表示することが可能です。
- ★栄養成分の含有量が食品表示基準に規定される基準値未満のとき、その栄養成分の量を「0」と表示できます。基準値については食品表示基準をご参照ください。

4 納豆

名 称	納豆
原材料名	丸大豆（国産）、納豆菌
内 容 量	45g
賞味期限	19. 7. 1
保存方法	10℃以下で保存してください。
製 造 者	伊勢崎食品（有） 群馬県伊勢崎市〇〇町〇〇

- ★食品表示基準第3条第2項の規定により原料原産地名を表示する場合は、特定の原産地のもののみを強調して表示しているとは認められず、使用割合の表示までは必要ありません。なお、一括表示内に任意で強調したい産地名のみを表示する場合や、一括表示外で特定の産地を強調して表示する場合は、食品表示基準第7条の特色ある原材料を使用した旨を表示する場合に該当するため、当該強調表示に近接した場所又は一括表示の原材料名に割合表示が必要です。ただし、その割合が100%である場合には、割合の表示を省略することができます。

5 豆腐（遺伝子組換え大豆が混入しないよう分別生産流通管理をした大豆を使用）

名 称	きぬごし豆腐
原材料名	大豆（国産）（分別生産流通管理済み）/塩化マグネシウム（にがり）
内 容 量	300g
消費期限	2019. 7. 1
保存方法	冷蔵（10℃以下）で保存
製 造 者	太田豆腐（有） 群馬県太田市△△町△△

- ★遺伝子組換え大豆を使用した場合はその旨を表示する義務がありますが、遺伝子組換え大豆が混入しないよう分別生産流通管理をした大豆である旨の表示は任意です。「大豆（遺伝子組換えでない）」の表示についても任意ですが、遺伝子組換え大豆の混入がないと認められる場合でなければ、表示できません。（32ページ参照）
- ★塩化マグネシウム又は粗製海水塩化マグネシウムを使用した場合に限り、物質名を記載した上で「にがり」と書くことができます。「にがり」だけの記載はできません。
- ★「塩化マグネシウム（にがり）」を一括名の「凝固剤」で表示することもできます。

6 農産物漬物

名 称	ぬか漬
原材料名	きゅうり（国産）、漬け原材料（米ぬか、酒かす、食塩、香辛料）/調味料（アミノ酸等）、炭酸Ca、（一部に小麦・大豆を含む）
内 容 量	200g
賞味期限	20190701
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください。
販 売 者	群馬食品（株） 群馬県前橋市〇〇町〇〇
製 造 所※	（株）高崎漬物 群馬県高崎市△△町△△

栄養成分表示 （100g当たり）

熱量	27kcal
たんぱく質	1.5g
脂質	0.1g
炭水化物	6.2g
食塩相当量	5.3g

※「製造所」の事項名は、「製造者」等でもよい。

- ★農産物漬物の場合、漬けた原材料以外の原材料は「漬け原材料」の文字の次に括弧を付して記載します。
- ★農産物漬物は、個別5品目のうちの一つですので、ルールにしたがって原料原産地名を表示します（24ページ参照）。
- ★一部の農産物漬物には重量表示の決まりがあります。ぬか漬の場合、内容量は塩ぬか及び調味液を除いた重量をグラム又はキログラムの単位を付けて表示します。個数や本数で表示することはできません。
- ★賞味期限について、「.」を印字することが困難な場合は「.」を省略することができます。月又は日が1桁の場合、2桁目には「0」と記載します。
- ★製造者の他に表示内容に責任を有する者がいる場合は、販売者として氏名（名称）及

住所を記載します。

7 弁当

名 称	幕の内弁当
原材料名	ご飯（米（国産））、鶏唐揚げ、焼鮭、煮物（里芋、にんじん、ごぼう、その他）、厚焼卵、小松菜のごまあえ、付け合わせ、（一部に小麦・大豆・鶏肉・さけ・卵・ごまを含む）
添加物	調味料（アミノ酸等）、着色料（赤102）
消費期限	1. 7. 1 16時
保存方法	直射日光を避けて、常温で保存してください。
製造者	桐生弁当(株) 群馬県桐生市□□町□□

★ひっくり返して表示を確認することが困難な商品であるため、表面等の見やすい場所に表示します。

★複合原材料（ここでは煮物）の名称に括弧を付して、その原材料を記載します。「その他」とまとめられるものもあります。ただし、添加物やアレルギーを含む場合は、それらの表示が必要です。

★付け合わせとして少量添えられるのり佃煮、小梅、ごま等は「付け合わせ」と記載することができます。ただし、添加物やアレルギーを含む場合は、それらの表示が必要です。

★内容量を外見から識別できるものは、内容量の省略ができます。

★消費期限は、必要に応じて時間まで記載します。

※米トレサ法の対象品目ですので、一般消費者への産地情報の伝達が必要です。

なお、米トレーサビリティ法の規定に基づき、重量割合上位1位の原材料の原産地が表示（情報伝達）されている場合、当該原材料には食品表示基準の原料原産地表示の規定を適用しません。

8 せんべい詰め合わせ

名 称	せんべい
原材料名	のりせんべい：もち米（国産）、醤油（小麦・大豆を含む）、のり ごませんべい：もち米（国産）、醤油（小麦・大豆を含む）、ごま ざらめせんべい：もち米（国産）、醤油（小麦・大豆を含む）、ざらめ
内 容 量	のりせんべい 15枚 ごませんべい 10枚 ざらめせんべい 5枚
賞味期限	1. 7
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	沼田米菓有限会社 群馬県沼田市〇〇町〇〇

★数種類の製品を詰め合わせた場合、原材料名、内容量は、それぞれの製品ごとに表示します。

★詰め合わせ品の一つ一つに表示があり、外装からその表示が見える場合は、改めて外装に表示をする必要はありません。

★製造から賞味期限までの期間が3月を超えるものにあつては、賞味期限を年月のみで表示することができます。賞味期限は表示した月の末日まで（この場合は1年7月31日まで）です。

※米トレサ法の対象品目ですので、一般消費者への産地情報の伝達が必要です。

なお、米トレサビリティ法の規定に基づき、重量割合上位1位の原材料の原産地が表示（情報伝達）されている場合、当該原材料には食品表示基準の原料原産地表示の規定を適用しません。

9 小麦粉

名 称	小麦粉
原料原産地名	国産（小麦）
内 容 量	500g
賞味期限	0 1 0 7
保存方法	常温
製 造 者	藤岡 太郎 群馬県藤岡市×××

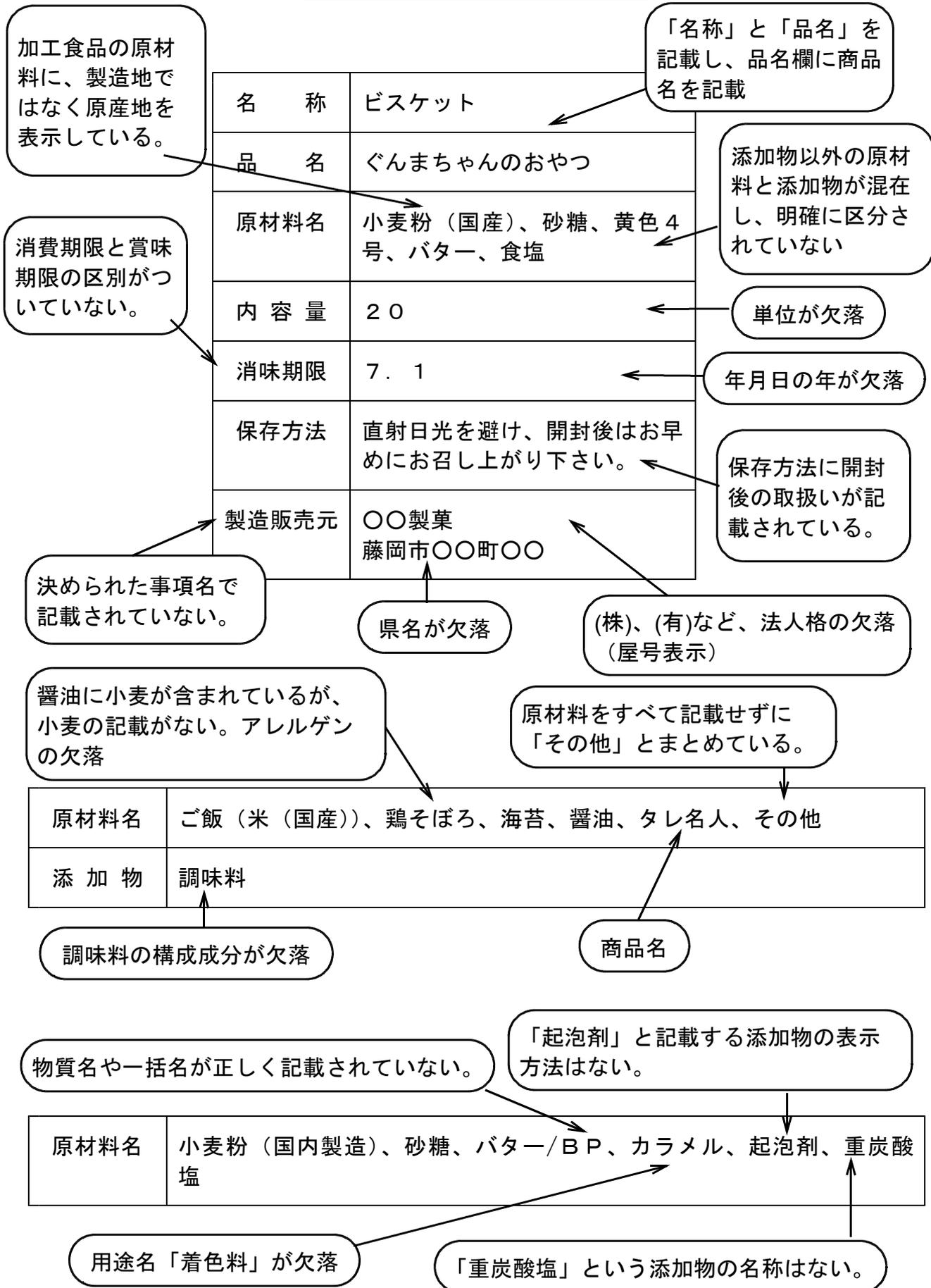
★原材料が1種類だけの場合、原材料名欄を省略できます。

★原材料名欄を省略する場合、原料原産地名欄を設けて、原料原産地を表示します。

★製造から賞味期限までの期間が3月を超えるものにあつては、賞味期限を年月のみで表示することができます。

★賞味期限について、「.」を印字することが困難な場合は「.」を省略することができます。月が1桁の場合、2桁目には「0」と記載します。

よくある表示のミス



平成15年に廃止され「賞味期限」という用語に統一された。

品質保持期限

2019. 7. 1

名称	ビスケット
原材料名	小麦粉、砂糖、バター、...

8ポイント以上の文字で記載されていない。

★不適正表示が起こる原因

- ・ 制度に対する理解不足
- ・ 原材料の規格・配合割合等を変更したのに表示を見直さず、古い表示をそのまま使用している。
- ・ 規格等の変更に関する情報交換が不十分
- ・ 表示作成を印刷業者等に任せきりで、確認していない。
- ・ 賞味期限の日付を間違える等の作業ミス

・・・など

食品表示を印刷する前及び商品出荷前にもう一度よく内容を確認しましょう。万が一、不適正表示の商品を流通させてしまった場合は、速やかに改善しましょう。

不適正表示を防ぐポイント

- 正しい知識の習得
- 製造者・従業員の表示を重視する意識
- 適正表示を作成、維持するための管理体制

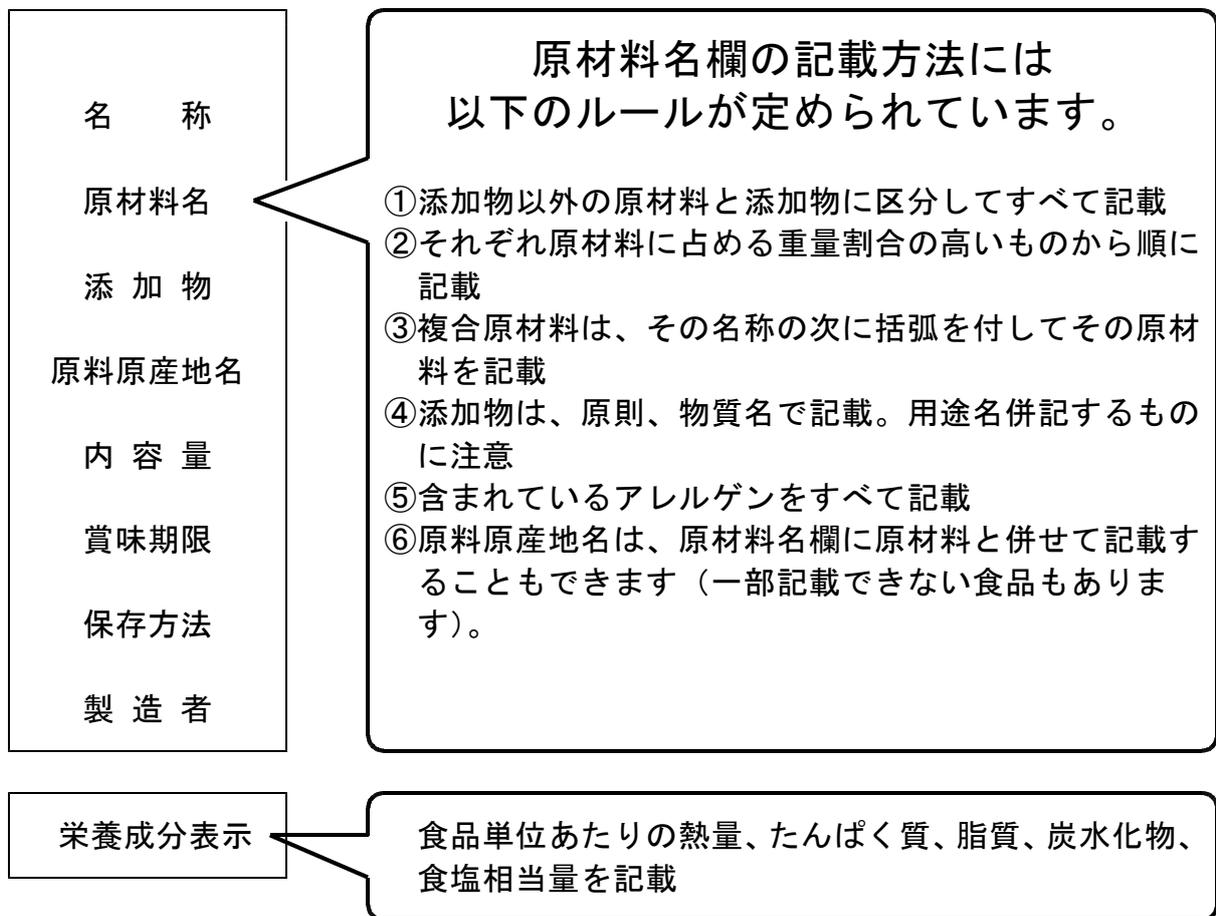
適正表示は事業者の責務です。

表示作成ガイド

食品表示には様々な法律が関わっており、複雑な決まりがあります。特に原材料の記載方法についてはルールが多いため、表示作成で苦慮する部分だと思われます。たくさんルールを遵守するためには、単純に使用原材料を記載しているだけでは不十分です。

ここでは、適正に原材料、添加物、アレルゲン等を表示するための準備作業を示していきます。

加工食品の基本的表示



★原材料名・添加物欄でよくある違反事例

- ・ 添加物以外の原材料（食材）と添加物が区分されず、混在している。
- ・ 一般的名称で記載されていない。商品名が記載されている。
- ・ 使用している原材料の記載欠落。又は、使用していない原材料が記載されている。
- ・ 重量割合の高い順に記載されていない。
- ・ 添加物の記載欠落。添加物の表記方法が間違っている。
- ・ アレルゲンの記載が欠落している。
- ・ 食品表示基準で個別に記載方法が決められている食品について、その方法を守って

いない。

適正に原材料名、添加物、アレルゲン等を表示する準備として、原材料に関する情報収集・整理を行い、使用原材料、割合等が一覧で分かる商品規格書を作りましょう。この規格書が、適正に原材料名、添加物、アレルゲン等を表示する手助けとなります。原材料名、添加物、アレルゲン等の記載ができれば表示の完成は間近です。

表示作成の流れ

表示作成の流れ、主に原材料名・添加物欄作成の手順を、チョコクリームサンドビスケットを例に示します（使用原材料、配合割合等はすべて例示です）。

ステップ1：使用する原材料（食材、添加物）を一覧表にする。

製品の製造に使用するすべての原材料を一覧表にし、添加物以外の原材料（食材）と添加物に区分します。

加工食品、添加物にあつては、容器包装に記載されている名称を確認して記載しましょう。

注意 商品名を原材料名として記載しないようにしましょう。

チョコクリームサンドビスケットに使用する原材料を一覧表にします。

使用原材料	
食 材	小麦粉
	砂糖
	ショートニング
	全粉乳
	カカオマス
	ココアバター
	脱脂粉乳
	卵黄
	食塩
添 加 物	合成膨張剤
	レシチン製剤
	香料製剤

★使用した原材料はすべて挙げられているか？→○

★食材と添加物に区分されているか？→○

★商品名を原材料名として使用していないか？→○

ステップ2：配合量を決める。

食材、添加物の配合量、配合割合を決め、重量割合の高い順に並べます。

使用原材料	配合割合 (%)
小麦粉	27
砂糖	25
ショートニング	20
全粉乳	8.7
カカオマス	7
ココアバター	5
脱脂粉乳	3
卵黄	1
食塩	1
合成膨張剤	2
レシチン製剤	0.2
香料製剤	0.1

★重量割合の高い順に並べられているか？配合割合は正しいか？→○

ステップ3：複合原材料表示が必要か判断する。

複合原材料とは、2種類以上の原材料からなる原材料です。

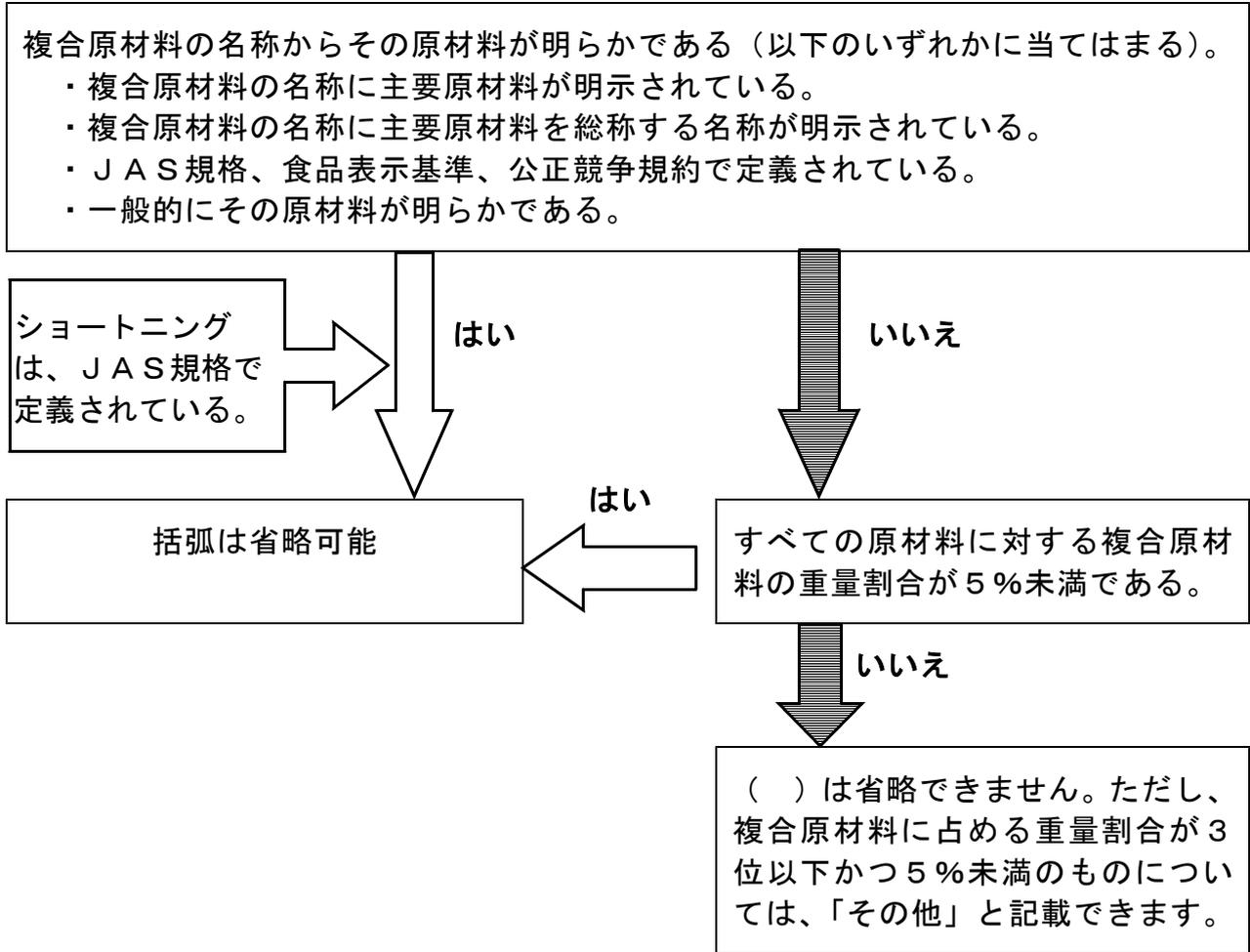
複合原材料を表示する際は、その名称の次に括弧を付して、当該複合原材料の原材料を重量割合の高い順に記載します。このとき、添加物は括弧の中に入れず、製品全体に含まれる他の添加物と合わせて、製品全体に占める重量割合の高い順に記載します。

使用原材料	配合割合 (%)
小麦粉	27
砂糖	25
ショートニング	20
全粉乳	8.7
カカオマス	7
ココアバター	5
脱脂粉乳	3
卵黄	1
食塩	1
合成膨張剤	2
レシチン製剤	0.2
香料製剤	0.1

→ショートニングは複合原材料
(2種類以上の原材料からなる原材料)

ただし、複合原材料の括弧を省略できる場合があります。次ページのチャートで、ショートニングの表示の方法を確認しましょう。

複合原材料の括弧を省略できるか？



注意 アレルゲンを含む旨の表示と添加物は省略できません。

★複合原材料表示が必要な原材料があるか？→なし。

ステップ4：使用する原材料の表示を確認し、添加物とアレルギーについての情報を把握する。

原材料の容器包装の表示や規格書等を確認して、原材料に含まれている添加物とアレルギーを把握します。

自分で使用しなくても、既に原材料に添加物やアレルギーが含まれていることがありますから注意しましょう。

自ら添加物やアレルギーを使用しなくても、原材料に含まれていることがありますので、原材料の表示をよく確認しましょう！

名 称	砂糖
原材料名	原料糖（国内製造）/ <u>着色料（カラメル）</u>

砂糖等にも添加物が含まれている可能性があります。

名 称	調味酢
原材料名	米酢（国内製造）、果糖ぶどう糖液糖、食塩、砂糖/ <u>調味料（アミノ酸等）</u>

アレルギーが含まれていることもあります。

名 称	丼物のたれ
原材料名	しょうゆ（小麦・大豆を含む、国内製造）、砂糖、かつおだし
添加物	<u>調味料（アミノ酸等）、カラメル色素、甘味料（ステビア）</u>

添加物も重量割合の高い順に記載するため、必要に応じて仕入先に含有量を確認します。

キャリーオーバーに該当する場合は添加物の表示が省略できます。

キャリーオーバーとなる場合

次の3つの条件すべてに当てはまる場合は、「キャリーオーバー」となり表示が免除されます。

- ①原材料の製造又は加工の過程において使用される。
- ②加工食品（最終製品）の製造又は加工の過程において使用されない。
- ③加工食品（最終製品）中にはその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。

★調味料や着色料など、味、香り、色など五感にうったえるものはキャリーオーバーには該当せず、表示が必要です。

使用原材料	配合割合 (%)	原材料に記載されている添加物	配合割合 (%)	キャリーオーバーに該当か	含まれているアレルギー
小麦粉	27				小麦
砂糖	25				
ショートニング	20	乳化剤	0.5	該当	豚
全粉乳	8.7				乳成分
カカオマス	7				
ココアバター	5				
脱脂粉乳	3				乳成分
卵黄	1				卵
食塩	1				
添加物					
合成膨張剤	2				
レシチン製剤	0.2				大豆、乳成分
香料製剤	0.1				

★原材料に含まれている添加物の有無とその配合割合は？→添加物あり。含有量は確認した。

★キャリーオーバーに該当する添加物があるか？→あり。ショートニングに含まれる乳化剤はキャリーオーバー

①原材料の製造又は加工の過程において使用される。

→ショートニングは、チョコクリームの製造の過程において使用されている。

②加工食品（最終製品）の製造又は加工の過程において使用されない。

→チョコクリームサンドビスケット製造の過程において使用されていない。

③加工食品（最終製品）中にはその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。

→乳化剤は、ショートニングの乳化の目的で使用されているが、ビスケット部分では乳化効果を発揮していない。また、チョコクリーム部分でも、乳化効果を発揮するほどの量になっていない。

★原材料に含まれているアレルギーはあるか？→あり。特定原材料7品目のうち小麦、乳、卵、特定原材料に準ずる21品目のうち豚、大豆が含まれている。

ステップ5：使用する添加物の表示方法を確認する。

添加物の容器包装をよく確認してください。食品への表示方法が記載されていることがあります。

「食品への表示例」 ▶

記載方法が不明な場合は
仕入れ先へ確認します。

食品への表示例 pH調整の目的で使用・・・pH調整剤 酸味、酸度調整に使用・・・酸味料 その他の目的で使用・・・酢酸（又は氷酢酸）
--

使用原材料	配合割合 (%)	原材料に記載されている食品添加物	配合割合 (%)	キャリーオーバーに該当か	含まれているアレルギー物質	添加物の表示方法
小麦粉	27				小麦	
砂糖	25					
ショートニング	20	乳化剤	0.5	該当	豚	
全粉乳	8.7				乳成分	
カカオマス	7					
ココアバター	5					
脱脂粉乳	3				乳成分	
卵黄	1				卵	
食塩	1					
添加物						
合成膨張剤	2					膨張剤
レシチン製剤	0.2				大豆、乳成分	乳化剤又はレシチン
香料製剤	0.1					香料

★添加物の表示方法を確認したか？→○

ステップ6：原料原産地名を確認する。

重量割合上位1位の原材料について、原料原産地を確認します。

重量割合上位1位の原材料の小麦粉について、仕入先に確認したところ、国内で製造されていました。

ステップ7：遺伝子組換え表示が必要な食品であれば、必要な情報を確認する。

遺伝子組換え表示のような特別な表示が必要か検討し、情報収集を行います。

★遺伝子組換え表示が必要か？→必要なし。

以上で原材料に関する規格書が完成しました。
賞味期限等の情報も加え、商品規格書を整えましょう。

商品規格書

作成日 令和〇〇年〇〇月〇〇日

作成者 群馬太郎

商品名 ぐんまちゃんのチョコクリームサンドビスケット
名称 ビスケット

使用原材料	配合割合 (%)	原材料に記載されている食品添加物	配合割合 (%)	キャリーオーバーに該当か	含まれているアレルギー物質	添加物の表示方法
小麦粉	27				小麦	
砂糖	25					
ショートニング	20	乳化剤	0.5	該当	豚	
全粉乳	8.7				乳成分	
カカオマス	7					
ココアバター	5					
脱脂粉乳	3				乳成分	
卵黄	1				卵	
食塩	1					
添加物						
合成膨張剤	2					膨張剤
レシチン製剤	0.2				大豆乳成分	乳化剤又はレシチン
香料製剤	0.1					香料

小麦粉の製造地	日本
---------	----

賞味期限	製造日から60日
------	----------

保存方法	直射日光を避け、常温保存
------	--------------

100gあたりの栄養成分の量及び熱量（検査機関で分析）		
熱量・・・460kcal	たんぱく質・・・8.0g	脂質・・・22.0g
炭水化物・・・59.4g	ナトリウム・・・448mg	
※食塩相当量(g) = ナトリウムの量(448mg) × 2.54 ÷ 1000 = 1.13972g		

ステップ8：商品規格書を基に表示を作成する。

一括表示・栄養成分表示をそれぞれ枠で囲みます。文字の大きさは8ポイント以上にします。

8項目を順番に従って記載

名 称	ビスケット
原 材 料 名	小麦粉、砂糖、ショートニング（豚肉を含む）、全粉乳、カカオマス、ココアバター、脱脂粉乳、卵黄（卵を含む）、食塩
添 加 物	膨張剤、レシチン（大豆由来）、香料
原料原産地名	国内製造（小麦粉）
内 容 量	20枚
賞 味 期 限	令和〇〇年〇〇月〇〇日
保 存 方 法	直射日光を避け常温で保存
製 造 者	(株)〇〇製菓 群馬県〇〇市〇〇町1-1-1

- ・商品規格書に従って記載。
- ・アレルギーの重複記載は省略可能（小麦、乳は代替表記または拡大表記として記載されている）。
- ・卵黄の卵を含む旨は省略できない。

栄養成分表示（例）

5項目を順番どおり記載
食品単位を設定

栄養成分表示（100gあたり）

熱量	460kcal
たんぱく質	8.0g
脂質	22.0g
炭水化物	59.0g
食塩相当量	1.1g

- ・「栄養成分表示」と記載する。「栄養表示」等は不可。
- ・ナトリウムは食塩相当量に換算して記載。
- ・単位、最小表示の位に注意する。

ステップ9：作成した表示を確認する。

できあがった表示を、再確認します。

チェックポイント

- ①名称欄は一般的名称を記載しているか？商品名を記載していないか？
- ②商品規格書に従って原材料名を記載しているか？
- ③添加物やアレルギーの記載間違い、記載漏れがないか？原材料の名称は適切か？
- ④重量割合上位1位の原材料について原料原産地名を記載しているか？
- ⑤期限は設定どおり正しく記載しているか？
- ⑥製造者欄は法人名若しくは個人名を記載しているか？屋号や営業所、加工グループ等の名称になっていないか？
- ⑦製造所の所在地を記載しているか？本社住所や自宅の住所になっていないか？
- ⑧県名を記載しているか？（前橋市は県名の省略可能）

以上で完成です。

できあがった表示を見やすい場所に貼りましょう。

次は、生の牛肉に焼き肉用のたれをかけた商品を例に、手順を追っていきましょう。

ステップ1：使用する原材料（食材、添加物）を一覧表にする。

使用原材料
牛ばら肉
焼き肉用たれ

★使用した原材料はすべて挙げられているか？→○

★食材と添加物に区分されているか？→○

★商品名を原材料名として使用していないか？→○

ステップ2：配合量を決める。

使用原材料	配合割合 (%)
牛ばら肉	70
焼き肉用たれ	30

★重量割合の高い順に並べられているか？配合割合は正しいか？→○

ステップ3：複合原材料表示が必要か判断する。

焼き肉用たれは複合原材料です。46ページのチャートで、括弧が省略できるか判断します。

★複合原材料表示が必要な原材料があるか。→あり。焼肉用たれは複合原材料表示が必要

焼き肉用たれの原材料名・添加物欄を確認します。

原材料名	醤油（小麦・大豆を含む、国内製造）、ぶどう糖果糖液糖、米発酵調味料、玉ねぎ、みそ、にんにく、食塩、ポークエキス、ごま油、香辛料
添加物	調味料（アミノ酸等）、カラメル色素

たれの原材料の中で上位3位以下かつ5%未満の原材料は「その他」とまとめることができます。詳細な配合割合等は仕入先に確認します。

使用原材料	配合割合 (%)	使用原材料の 原材料	配合割合 (%)	
牛ばら肉	70			
焼き肉用たれ	30	醤油	30	「その他」 とまとめる ことができる
		ぶどう糖果糖液糖	20	
		米麹調味料	15	
		玉ねぎ	10	
		みそ	8	
		にんにく	8	
		食塩	2	
		ポークエキス	2	
		ごま油	2	
		香辛料	1	
		調味料(アミノ酸等)	1.5	
		カラメル色素	0.5	

ステップ4：使用する原材料の表示を確認し、添加物とアレルギーについての情報を把握する。

焼き肉用たれに含まれている添加物の配合割合や、アレルギーについて確認します。

使用原材料	配合割合 (%)	使用原材料の原材料	配合割合 (%)	原材料に記載されている添加物	配合割合 (%)	キャリアーオーバーに該当か	含まれているアレルギー
牛ばら肉	70						牛
焼き肉用たれ	30	醤油	30				小麦、大豆
		ぶどう糖果糖液糖	20				
		米発酵調味料	15				
		玉ねぎ	10				
		みそ	8				大豆
		にんにく	8				
		食塩	2				
		ポークエキス	2				豚
		ごま油	2				ごま
		香辛料	1				
				調味料(アミノ酸等)	1.5		該当せず
		カラメル色素	0.5		該当せず		

★原材料に含まれている添加物の有無とその配合割合は？→添加物あり。含有量は確認した。

★キャリーオーバーに該当する添加物があるか？→なし。

調味料（アミノ酸等）、カラメル色素は味覚、視覚等の五感に閼知しうる効果を及ぼしている添加物ですので、キャリーオーバーには該当しません。

★原材料に含まれているアレルギーはあるか？→あり。特定原材料7品目のうち小麦、特定原材料に準ずる21品目のうち牛、豚、大豆、ごまが含まれている。

注意 複合原材料表示で「その他」とまとめる原材料にアレルギーが含まれていれば抜き出しておきます。ポークエキスについてアレルギー表示が必要か、仕入先に確認します。

ステップ5：使用する添加物の表示方法を確認する。

自ら使用している添加物はありません。

ステップ6：原料原産地名を確認する。

調味した食肉は22食品群に該当するため、牛肉の産地を確認します。

仕入先に確認したところ、牛肉の原産地はオーストラリアでした。

ステップ7：遺伝子組換え表示が必要な食品であれば、必要な情報を確認する。

遺伝子組換え表示のような特別な表示が必要か検討し、情報収集を行います。

★遺伝子組換え表示が必要か？→必要なし。

収集したデータを基に商品規格書を整理します。

商品規格書									
					作成日 令和〇〇年〇月〇日				
					作成者 群馬 花子				
					商品名 ○○○○○○○○				
					名称 牛ばら肉味付き				
使用原材料	配合割合 (%)	複合原材料表示の方法	複合原材料の原材料	配合割合 (%)	原材料に記載されている食品添加物	配合割合 (%)	キャリアオーバーに該当か	含まれているアレルゲン	
牛ばら肉	70							牛	
焼き肉用たれ	30	括弧内に記載	醤油	30				小麦、大豆	
			ぶどう糖果糖液糖	20					
			米発酵調味料	15					
			玉ねぎ	10					
			みそ	8				大豆	
			にんにく	8					
		「その他」とまとめて表示	食塩	2					
			ポークエキス	2					豚
			ごま油	2					ごま
			香辛料	1					
					調味料 (アミノ酸等)	1.5	該当せず		
					カラメル色素	0.5	該当せず		

牛肉の産地	オーストラリア
消費期限	製造日から3日
保存方法	冷蔵 10℃以下

100g当たりの栄養成分の量及び熱量

熱量・・・316kcal

たんぱく質・・・11.3g

脂質・・・26.2g

炭水化物・・・5.3g

ナトリウム... 840mg

→食塩相当量・・・2.1336g

ステップ8：商品規格書を基に表示を作成する。

一括表示を枠で囲みます。文字の大きさは8ポイント以上にします。

例1：原材料名欄に原料原産地名を記載する方法

各項目を
順番に従
って記載

名 称	牛ばら肉味付き
原 材 料 名	牛ばら肉（オーストラリア）、焼き肉用たれ（醤油、ぶどう糖果糖液糖、米発酵調味料、玉ねぎ、みそ、にんにく、その他）/調味料（アミノ酸等）、カラメル色素、（一部に牛肉・小麦・大豆・豚肉・ごまを含む）
内 容 量	300g
消 費 期 限	令和〇〇年〇〇月〇〇日
保 存 方 法	10℃以下で保存
製 造 者	(株)ミート〇〇 群馬県〇〇市〇〇町1-1-1

味付け処理をしていますので、中心部まで十分に加熱してください。

- ・商品規格書に従って記載。
- ・記号等で添加物以外の原材料と明確に区分すれば、添加物を原材料名欄に記載することも可能。
- ・牛肉の原料原産地表示が必要。
- ・アレルギーは、個別表示がなじまない場合は、一括表示による方法で記載することができる（製品全体に含まれるすべてのアレルギーを記載）。

例2：「原料原産地名」の項目を設けて記載する方法

名 称	牛ばら肉味付き
原 材 料 名	牛ばら肉、焼き肉用たれ（しょうゆ、ぶどう糖果糖液糖、米発酵調味料、玉ねぎ、みそ、にんにく、その他）/調味料（アミノ酸等）、カラメル色素、（一部に牛肉・小麦・大豆・豚肉・ごまを含む）
原料原産地名	オーストラリア
内 容 量	300g
消 費 期 限	令和〇〇年〇〇月〇〇日
保 存 方 法	10℃以下で保存
製 造 者	(株)ミート〇〇 群馬県〇〇市〇〇町1-1-1

味付け処理をしていますので、中心部まで加熱してください。

- ・「処理を行った旨及び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」を記載

栄養成分表示（例）

5項目を順番どおり
記載

栄養成分表示（100g当たり）	
熱量	316kcal
たんぱく質	11.3g
脂質	22.6g
炭水化物	5.3g
食塩相当量	2.1g

- ・分析、計算等により得られた含有量を記載。
- ・表示すべき最小の位まで記載する（位を下げて表示することも可能）。

ステップ9：作成した表示を確認する。

できあがった表示を、再確認します。51ページの「チェックポイント」を参照して下さい。

以上で完成です。

できあがった表示を見やすい場所に貼りましょう。

米トレーサビリティ法の概要

米トレーサビリティ法（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）に基づき、事業者に対し、米穀等の取引等に係る情報の伝達及び産地情報の伝達が義務づけられます。

概要

米穀等に係る義務

- ・取引等に係る情報の記録
- ・産地情報の伝達

問題が発生した場合の流通
ルートの特定と回収が可能

産地情報を一般消費者が入手

対象品目

- ・米穀（玄米・精米等） ・米粉等 ・米菓子生地 ・もち ・だんご
- ・米飯類 ・米菓 ・米こうじ ・清酒 ・単式蒸留しょうちゅう ・みりん

対象事業者

- ・米の生産者 ・対象品目の販売、輸入、加工、製造又は提供の事業を行う者

記録

- ◇取引等の記録の作成・保存
 - ・対象品目の取引、事業所間の移動、廃棄などを行った場合はその記録を紙又は電子媒体で保存します。（原則3年間）
- ・記録事項：品名、産地※（「国産」「〇〇県産」「△国産」など）、数量、年月日、取引先名、搬出入の場所 等

伝達

- ◇事業者間の産地情報の伝達
 - ・対象品目を事業者に出荷・販売する場合は、伝票等又は商品の容器・包装への記載により伝達します。
 - ◇一般消費者への産地情報の伝達
 - ・対象品目を一般消費者に販売・提供する場合は、商品の容器・包装、店内掲示、メニュー等への記載により伝達します。
- ※玄米・精米及び22食品群であるもちについては、食品表示法に基づく表示をします。

罰則

- ・記録の不保持、虚偽記載 等 →（直罰） → 50万円以下の罰金
- ・伝達の不実施、虚偽の伝達 → 勧告・命令に従わなかった場合 → ↑

農林水産省ホームページ

http://www.maff.go.jp/j/syouan/keikaku/kome_toresa/index.html

令和元年 10 月改訂