

令和6年度

埼玉県食品表示オンライン研修会
衛生事項に関する食品表示制度について

令和6年11月7日（木）

埼玉県保健医療部食品安全課

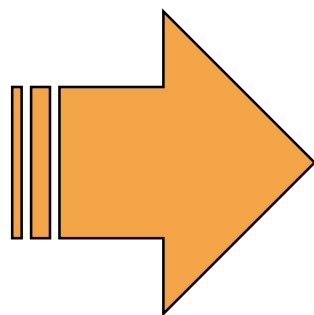
食品保健・監視担当 渡部

食品表示制度の統合

食品衛生法
JAS法
健康増進法

58本の表示基準

- ・目的が違う3つの法律それぞれの表示基準
- ・制度が複雑で分かりにくい



食品表示法

(平成27年4月1日施行)

食品表示基準

- ・食品表示に関する規定の統合
- ・包括的かつ一元的な制度
- ・消費者、事業者にとって分かりやすい表示制度へ
- ・消費者の健康増進に寄与する制度の実現

食品表示法：食品の表示について定めた法律

食品表示基準：具体的な表示のルールを定めたもの

食品表示法は、**令和2年4月1日から完全施行**となりました！！

食品表示法と食品表示基準



食品表示法

食品表示基準

◆ 法律

- 目的
- 理念
- 食品表示基準の策定
- 食品表示基準の遵守
- 自主回収の届出
- 罰則 等

◆ 内閣府令

- 食品関連事業者等が表示すべき事項
- 食品関連事業者等が遵守すべき事項 等

食品表示基準

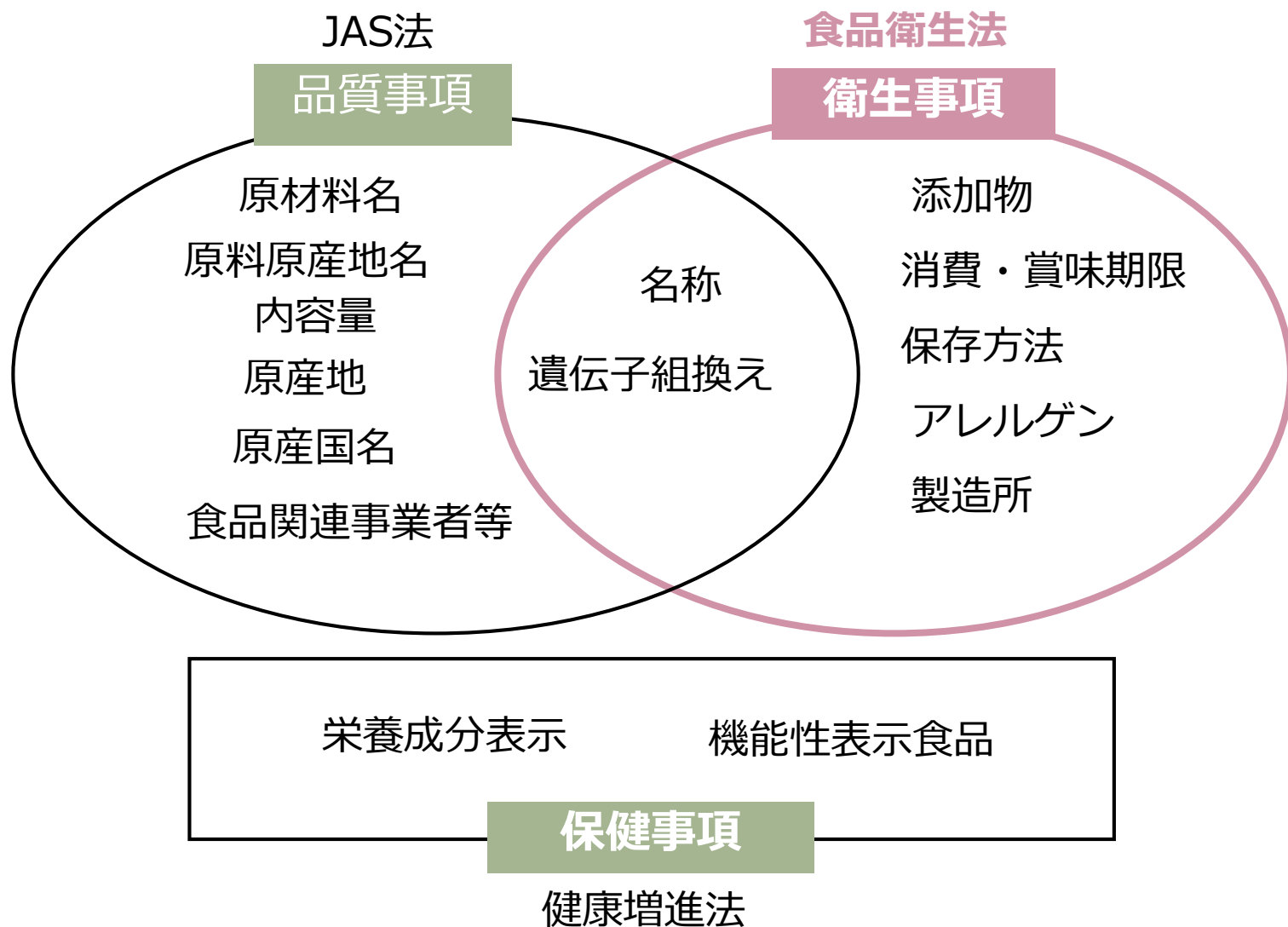
◆ 階層構造について 食品×流通=9つのカテゴリー

食品		流通形態
加工食品	×	一般用
生鮮食品		業務用
添加物		食品関連事業者以外の販売者

◆ カテゴリーの下に、以下の事項を定める

- ①横断的義務表示
- ②個別的義務表示（別表記載）
- ③表示を要しない特例事項
- ④推奨表示
- ⑤任意表示
- ⑥表示の方式
- ⑦表示の禁止事項 …等

表示事項の区分



表示方式について

【一括表示欄】

名称
原材料名
添加物名
原料原産地
内容量
固形量
内容総量
消費（賞味）期限
保存方法
原産国名（輸入の場合表示する）
表示責任者（氏名又は名称、所在地）

※ 表示責任者が製造者でない場合は、製造所の名称・所在地を併せて記載する（食品表示基準 別記様式1）

【栄養成分表示】

食品単位当たり（100g、100ml、1食分、1包装、その他の1単位いずれか）	
熱量	kcal
たんぱく質	g
脂質	g
炭水化物	g
食塩相当量	g

※ 栄養成分・熱量の順を変更してはならない（食品表示基準 別記様式2）

◆ 表示可能面積がおおむね30平方cm以下の場合においても、安全性に関する表示事項については、省略不可。

【省略できない表示事項】

名称 保存方法 消費期限又は賞味期限
表示責任者 アレルゲン
L-フェニルアラニン化合物を含む旨

【一括表示欄】

名称
原材料名
添加物名
原料原産地
内容量
固形量
内容総量
消費（賞味）期限
保存方法
原産国名（輸入の場合表示する）
表示責任者（氏名又は名称、所在地）



アレルギー
アスパルテームを含む食品
指定成分含有食品
乳児用規格適用食品
遺伝子組換え

※ 表示責任者が製造者でない場合は、
製造所 の名称・所在地を併せて記載する
（食品表示基準 別記様式1）

本日のテーマ

一般用加工食品における衛生事項の表示方法

1. 名称
2. 添加物
3. 消費期限又は賞味期限
4. 保存方法
5. 食品関連事業者の氏名又は名称及び住所
製造所等の所在地及び製造所等の氏名又は名称
製造所固有記号（届出制度、表示例）
6. アレルゲン
コンタミネーションに係る表示
7. アスパルテームを含む食品
8. 指定成分含有食品
9. 乳児用規格適用食品
10. 遺伝子組換え

1. 名称

食品の内容を表す**一般的な名称**（※商品名ではない）

ただし、名称に代えて、品名、品目、種類別又は種類別名称と表示することができる

名称が定められた食品

⇒ 食品表示基準別表第4及び第5

【例 示】

ベーコン類 : ベーコン、ロースベーコン、
ショルダーベーコン

しょうゆ : こいくちしょうゆ（本醸造）、
うすくちしょうゆ（混合）

種類別が定められた食品

⇒ 乳及び乳製品の成分規格等に関する命令

牛乳、低脂肪牛乳、加工乳、クリーム、
チーズ、バター、アイスクリーム、
アイスミルク、ラクトアイス ……等

2. 添加物

使用する添加物に占める**重量の割合の高いものから順**に、物質名を表示
(栄養強化の目的で使用されるもの、加工助剤、キャリアーオーバーを除く)

- ① 物質名 (人の健康を損なうおそれのない添加物：食品衛生法施行規則別表第1)
- ② 簡略名 (一般に広く使用される名称：通知別添添加物1-1、1-2)

【表示例】	物質名	⇒	簡略名又は類別名
・ D-ソルビトール	⇒ ソルビトール、ソルビット	・ 食用赤色2号	⇒ 赤色2号、赤2号
・ カゼインナトリウム	⇒ カゼインNa	・ チアベンダゾール	⇒ TBZ
・ dl- α -トコフェロール	⇒ トコフェロール、ビタミンE、V.E	・ 二酸化チタン	⇒ 酸化チタン
・ 二酸化炭素	⇒ 炭酸	・ リン酸モノエステル化リン酸架橋エステル	⇒ 加工デンプン

- ③ 用途名を併記しなければならない添加物

・ 甘味料、人工甘味料又は合成甘味料	・ 着色料又は合成着色料	
・ 保存料又は合成保存料	・ 増粘剤、安定剤、ゲル化剤又は糊料	・ 酸化防止剤
・ 発色剤	・ 漂白剤	・ 防かび剤又は防ばい剤

- ④ 一括名表示で物質名を省略できる添加物 (定義、物質の範囲は指定されている)

・ イーストフード	・ ガムベース	・ かんすい	・ 酵素	・ 光沢剤
・ 香料(又は合成香料)	・ 酸味料	・ チューインガム軟化剤(軟化剤)		
・ 調味料(甘味料・酸味料を除く、アミノ酸等)	・ 豆腐用凝固剤(又は凝固剤)			
・ 苦味料	・ 乳化剤	・ 水素イオン濃度調整剤(又はpH調整剤)		
・ 膨張剤(膨脹剤、ベーキングパウダー又はふくらし粉)				

2. 添加物

①原材料と添加物を記号で区分して表示する。

スラッシュ

原材料名	豚ばら肉、砂糖、食塩、卵たん白、植物性たん白、香辛料／リン酸塩 (Na)、調味料 (アミノ酸)、酸化防止剤 (ビタミンC)、発色剤 (亜硝酸Na)、コチニール色素
------	---

②原材料と添加物を改行して表示する。

改行

原材料名	豚ばら肉、砂糖、食塩、卵たん白、植物性たん白、香辛料 リン酸塩 (Na)、調味料 (アミノ酸)、酸化防止剤 (ビタミンC)、 発色剤 (亜硝酸Na)、コチニール色素
------	--

③原材料と添加物を別欄に表示する。

枠を区切る

原材料名	豚ばら肉、砂糖、食塩、卵たん白、植物性たん白、香辛料
添加物	リン酸塩 (Na)、調味料 (アミノ酸)、酸化防止剤 (ビタミンC)、 発色剤 (亜硝酸Na)、コチニール色素

2. 添加物

「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。



消費者に誤認等を与える可能性がある。

※食品添加物の不使用表示を一律に禁止するものではありません。

3. 消費期限又は賞味期限

①消費期限・・・安全に食べられる期限

品質（状態）が急激に劣化しやすい食品は消費期限を年月日の順に表示する

【対象】弁当、調理パン、そうざい、生菓子類、食肉、生めん類など

【表示例】消費期限 令和6年12月1日

(○6.12.1、○2024.12.1、○24.12.1、×12.1)

②賞味期限・・・品質が変わらずおいしく食べられる期限

⇒「期限を過ぎたら食べられなくなる」という意味ではない！

①以外の食品は、賞味期限を年月日の順に表示する

製造または加工の日から3ヶ月を超える場合は年月のみ表示で可

【対象】カップめん、レトルト食品、スナック菓子、缶詰など

【表示例】賞味期限 令和6年12月29日

賞味期限 令和6年12月

(○6.12、○2024.12、○24.12、×12.29)

※表示した期限は開封前の状態で定められた方法により保存した場合の期限

4. 保存方法

開封前の保存方法を、**食品の特性**に従って表示する。

【表示例】 「直射日光、高温多湿を避けて保存してください。」

「要冷蔵（10℃以下）」

※ 開封後に保存方法を変更することが望ましい食品について

- ・ 開封後の取扱い方法を一括表示の外に表示する
- ・ 一括表示の中に表示する場合は、「使用上の注意」等と項目名を記載し、保存方法とは異なるものであることを明らかにした上で記載する

※ 食品衛生法第13条第1項の規定により保存方法の基準が定められたもの
基準に従って表示する

【表示例】 冷凍食品：－15℃以下で保存

5.食品関連事業者の氏名又は名称及び住所

品質事項

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、いずれかの項目を付して表示する

【表示内容に責任を有する者】
製造者・加工者・販売者・輸入者

表示責任者を販売者とした場合は、
製造者、加工者又は輸入者の所在地及び氏名又は名称の併記が必要

衛生事項

+ α 製造所等の所在地及び製造者等の氏名又は名称

原則

所在地：都道府県名から住居表示に従って住居番号まで表示
氏名又は名称：個人の場合は個人名
法人の場合は法人名 ※ 屋号のみNG

① 表示責任者と製造所又は加工所 が同一である場合

「製造者」又は「加工者」として、
氏名又は名称及び住所を表示する。

② 表示責任者と製造所又は加工所 が異なる場合

表示責任者を「販売者」として表示
し、近接する箇所に「製造所」又は
「加工所」として所在地及び氏名又
は名称を表示する。

+ α 製造所等の所在地及び製造者等の氏名又は名称

① 一括表示部分の枠外に表示

名称	
原材料名	
添加物	
内容量	
賞味期限	
保存方法	
販売者	〇〇株式会社 埼玉県さいたま市浦和区高砂 □-□-□

製造所 ●●株式会社
埼玉県さいたま市浦和区常盤
■-■-■

② 一括表示部分の枠内に表示

名称	
原材料名	
添加物	
内容量	
賞味期限	
保存方法	
販売者	〇〇株式会社 埼玉県さいたま市浦和区高砂□- □-□

製造所 ●●株式会社
埼玉県さいたま市浦和区常盤
■-■-■

②の場合は、どちらが表示責任者であるか合意しておくこと

+ α 製造所固有記号 届出制度

製造所(加工所)の所在地及び**製造者(加工者)の氏名又は名称**を届け出た製造所固有記号に代えて表示できる制度

- ① **同一製品を二以上の製造所で製造する**場合のように、包材の共有化のメリットが生じる場合にのみ認められる（業務用加工食品を除く）
- ② 製造所固有記号が示す情報を提供する連絡先等の表示（**応答義務**）
- ③ オンラインによる届出
製造所固有記号届出データベース（H28.4.1～）
 - ・届出者：表示内容に責任を有する製造者または販売者
 - ・新規及び更新、変更、廃止に関する届出
- ④ 有効期間：**5年間**
- ⑤ アラビア数字、ローマ字、平仮名、片仮名又はこれらの組み合わせで、**10文字以内**
- ⑥ 表示の方式：販売者の氏名又は名称の後ろに「**+ 製造所固有記号**」

+ α 製造所固有記号 表示例

① 同一製品を製造する製造所情報と製造所固有記号の全てを枠外に表示する場合

名称	
原材料名	
内容量	
賞味期限	
保存方法	
販売者	□□株式会社 + A A 埼玉県さいたま市浦和区高砂◆ - ○ - △

製造所固有記号

A A : ○○株式会社埼玉工場 埼玉県吉見町江和井● - ● - ▼

A B : ○○株式会社◆◆工場 神奈川県

A C : ○○株式会社■ ■工場 静岡県

+a 製造所固有記号 表示例

② 製造所固有記号が示す製造所若しくは加工所の情報提供先を表示 【一括表示の枠内での表示】

販売者 □□株式会社 + A A
埼玉県さいたま市浦和区
高砂◆-○-△
お客様ダイヤル 0120 (..) ……

販売者 □□株式会社 + A A
埼玉県さいたま市浦和区
高砂◆-○-△
製造所固有記号についてのお問い合
わせはこちら <http://www.……>

【一括表示の枠外での表示】

販売者 □□株式会社 + A A
埼玉県さいたま市浦和区
高砂◆-○-△
お客様ダイヤル 0120 (..) ……

販売者 □□株式会社 + A A
埼玉県さいたま市浦和区
高砂◆-○-△
製造所固有記号についてのお問い合
わせはこちら <http://www.……>

二次元コード（QRコード）の表示も可
枠外表示の場合は、販売者の表示箇所に近接して表示する

6. アレルゲン

「アレルゲン」とは、アレルギーの原因となる抗原のことで、
「**特定原材料**」と「**特定原材料に準ずるもの**」とに分けられる

特定原材料 8品目
表示義務があるもの

えび、かに、くるみ、
小麦、そば、卵、乳、
落花生（ピーナッツ）

特定原材料に準ずるもの 20品目
表示することが推奨

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、マカダミアナッツ、もも、
やまいも、りんご、ゼラチン

令和5年3月31日から、特定原材料に「くるみ」が追加されました。

※令和7年3月31日までは、食品メーカー等が準備するための猶予期間としています。

令和6年3月28日から、特定原材料に準ずるものに「マカダミアナッツ」が追加され、
「まつたけ」が削除されました。

6. アレルゲン

個別表示		一括表示
原材料	添加物	
△△ (□□を含む) ○○ (乳成分を含む)	■ ■ (▲▲由来) ● ● (乳由来)	○○、▲▲、□□、(一部に小麦・卵・乳成分を含む)

個別表示

個々の原材料の直後にカッコ書き

小麦粉、ごま油、ゴマ、マヨネーズ (卵を含む)、醤油 (小麦・大豆を含む)、ショートニング (大豆油※を含む)、食塩

※繰り返しになるアレルゲンは省略可

一括表示

原材料の記載の後に、
すべてのアレルゲンをカッコ書き

小麦粉、ごま油、ゴマ、醤油、マヨネーズ、ショートニング、食塩、
(一部に小麦・ごま・卵・大豆を含む)



個別表示と一括表示を一緒に記載することはできません

6. アレルゲン

特定原材料等の表示と同一のものであると認められる表記

【代替表記】

表現方法や言葉が違うが、
特定原材料と同一であると理解できる表記

【拡大表記】

特定原材料の名称又は代替表記の文言を含んでいるため、
これらを用いた食品であると理解できる表記

特定原材料

出典：消費者庁

「加工食品の食物アレルギー表示ハンドブック」

特定原材料	代替表記	拡大表記（例示）
えび	海老 エビ	えび天ぷら サクラエビ
かに	蟹 カニ	上海がに、カニシューマイ、 マツバガニ
くるみ	クルミ	くるみパン、くるみケーキ
小麦	こむぎ コムギ	小麦粉 こむぎ胚芽
そば	ソバ	そばがき、そば粉
卵	玉子、たまご、タマゴ エッグ 鶏卵、あひる卵、うずら卵	厚焼玉子 ハムエッグ
乳	ミルク バター、バターオイル チーズ アイスクリーム	アイスマルク、 ガーリックバター、 プロセスチーズ、 牛乳、生乳、濃縮乳、乳糖、 加糖れん乳、乳たんぱく、 調製粉乳
落花生	ピーナッツ	ピーナッツバター、ピーナッツクリーム

拡大表記に卵黄、卵白は含まれない

特定原材料に準ずるもの

出典：消費者庁

「加工食品の食物アレルギー表示ハンドブック」

特定原材料に準ずるもの	代替表記	拡大表記（例示）
アーモンド		アーモンドオイル
あわび	アワビ	煮あわび
いか	イカ	いかフライ、イカ墨
いくら	イクラ、すじこ、スジコ	いくら醤油漬、塩すじこ
オレンジ		オレンジソース、オレンジジュース
カシューナッツ		
キウイフルーツ	キウイ、キウィー、 キーウィー、キーウィ、 キウィ	キウイジャム、キウイソース、 キーウィジャム、キーウィーソース
牛肉	牛、ビーフ、ぎゅうにく、 ぎゅう肉、牛にく	牛すじ、牛脂 ビーフコロッケ
ごま	ゴマ、胡麻	ごま油、練りごま、すりゴマ、 切り胡麻、ゴマペースト
さけ	鮭、サケ、サーモン、しゃけ、シャケ	鮭フレーク、スモークサーモン、 紅しゃけ、焼鮭
さば	鯖、サバ	さば節、さば寿司

特定原材料に準ずるもの（つづき）

出典：消費者庁

「加工食品の食物アレルギー表示ハンドブック」

大豆	だいず、ダイズ	大豆煮、大豆たんぱく、大豆油、脱脂大豆
鶏肉	とりにく、とり肉、鳥肉、鶏、鳥、とり、チキン	焼き鳥、ローストチキン、鶏レバー、チキンピヨン、チキンスープ、鶏ガラスープ
バナナ	ばなな	バナナジュース
豚肉	ぶたにく、豚にく、ぶた肉、豚、ポーク	ポークウインナー、豚生姜焼、豚ミンチ
マカダミアナッツ	マカデミアナッツ	
もも	モモ、桃、ピーチ	もも果汁、黄桃、白桃、ピーチペースト
やまいも	山芋、ヤマイモ、山いも	千切りやまいも
りんご	リンゴ、アップル	アップルパイ、リンゴ酢、焼きりんご、りんご飴
ゼラチン		板ゼラチン、粉ゼラチン

+a コンタミネーションに係る表示

※この場合の「コンタミネーション」とは、食品を生産する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せずに混入してしまうことをいいます。

○まずは、コンタミネーション防止策が必要です。

＜コンタミネーションの防止策＞

- ・製造ラインを十分に洗浄する。
- ・特定原材料を含まない食品から製造する。
- ・専用器具を使用する。

○コンタミネーションが発生する場合の表示方法

①特定原材料のコンタミネーションが必ず発生する場合

⇒ 一括表示で特定原材料を含む旨記載すること。

②特定原材料のコンタミネーションが発生する可能性がある場合

⇒ 原材料表示欄外にその旨の注意喚起を表示することが望ましい。

ただし

可能性表示は認められていません

~~「入っているかもしれませんが。」~~ ~~「入っている恐れがあります。」~~

+a コンタミネーションに係る表示

記載例（記載は**原材料表示欄外**に行うこと。）

◆同一製造ライン使用によるコンタミネーション

「本品製造工場では○○（特定原材料等の名称）を含む製品を生産しています。」

「○○（特定原材料等の名称）を使用した設備で製造しています。」

◆原材料の採取方法によるコンタミネーション

「本製品で使用しているしらすは、かに（特定原材料等の名称）が混ざる漁法で採取しています。」

◆えび、かにを捕食していることによるコンタミネーション

「本製品（かまぼこ）で使用しているイトヨリダイは、えび（特定原材料等の名称）を食べています。」

7. アスパルテームを含む食品

アスパルテームを含む食品は、

「**L-フェニルアラニン化合物を含む**」と表示する。

【アスパルテーム】

甘味料の一つ。

シヨ糖の100～200倍の甘味を持つ。

アスパルテームに含まれるフェニルアラニンは
フェニルケトン尿症の人にとってリスクとなる

8. 指定成分等含有食品

食品衛生法で規定された指定成分等含有食品については、下記の表示が必要

1. 指定成分等含有食品である旨
2. 食品関連事業者の連絡先
3. 指定成分等について食品衛生法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または物である旨
4. 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及び食品関連事業者に連絡すべき旨

(表示例)

名 称	プエラリア・ミリフィカ粉末含有食品
原 材 料 名	乳糖 (国内製造)、プエラリア・ミリフィカ粉末、…
添 加 物	加工デンプン (小麦由来)、セルロース、…
内 容 量	10 g
賞 味 期 限	20××.11.30
保 存 方 法	直射日光、高温多湿を避けて保存
販 売 者	株式会社〇〇 東京都〇〇区〇〇1-2-3 03-0000-0000 ^②
製 造 所	株式会社□□ 東京都□□市□□町1-2-3

出典：東京都 「大切です!食品表示」

- ・ 指定成分等含有食品 (プエラリア・ミリフィカ) ^①※
- ・ 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。 ^③※
- ・ 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。 ^④

※：JISZ8305に規定する14ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示します。

9. 乳児用規格適用食品

令和5年6月29日付けで「食品表示基準について」一部改正が行われ、乳児用規格適用食品である旨の表示の仕方が変更となりました。

改正後の表示の方法

往来可能であった
「乳児用規格適用」のみの表示は不可

乳児用規格適用食品（食品衛生法に基づき、乳児用食品に係る放射性物質の規格が適用される食品）

製品パッケージの表示等によって乳児向けの食品であることが容易に判断できるものについては、表示の省略が可能となります。

〈表示例〉

- ・赤ちゃんのために
- ・離乳食を始めたら
- ・月齢の記載

10. 遺伝子組換え

遺伝子組換え表示とは…

別表第16に掲げる生鮮食品の「**対象農作物（9作物）**」及び別表第17に掲げる加工食品の「**33食品群**」、又は、別表第18に掲げる**4種の形質を有する**生鮮食品の「特定遺伝子組換え農産物」及び加工食品の「特定遺伝子組換え農産物を原材料とする加工食品」に必要な表示事項

- **義務表示**
- **任意表示** 令和5年4月1日から新制度がスタート

キーワード

「分別生産流通管理（IPハンドリング）」

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

別表第17 対象農産物（9作物）及び加工食品（33食品群）

対象農産物（9作物）	加工食品（33食品群）※
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	

別表第18 特定遺伝子組換え農産物及び加工食品

形質	加工食品※	対象農産物
ステアリン酸産生	1 大豆を主な原材料とするもの（脱脂されたことにより、左欄に掲げる形質を有しなくなったものを除く。） 2 1に掲げるものを主な原材料とするもの	大豆
高リシン	1 とうもろこしを主な原材料とするもの（左欄に掲げる形質を有しなくなったものを除く。） 2 1に掲げるものを主な原材料とするもの	とうもろこし
エイコサペンタエン酸（EPA）産生	1 なたねを主な原材料とするもの（左欄に掲げる形質を有しなくなったものを除く。） 2 1に掲げるものを主な原材料とするもの	なたね
ドコサヘキサエン酸（DHA）産生		

出典：
東京都
「大切です!食品表示」

10. 遺伝子組換え

義務表示

分別生産流通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

「大豆（遺伝子組換え）」

分別生産流通をせず、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

「大豆（遺伝子組換え不分別）」

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

「不分別」という表現では消費者に分かりにくいので、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のがGood！

10. 遺伝子組換え

任意表示

消費者の誤認防止や消費者の選択の機会の拡大につなげる

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

「大豆（分別生産流通管理済み）」

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

食品表示関係法律と対応窓口

法律	対象	表示の内容	窓口	
			県	国
食品表示法	食品の容器包装にされた表示	品質に関する事項	農産物安全課 農林振興センター	農林水産省
		酒類の品質に関する事項	—	財務省 国税庁
		機能性に関する事項	—	消費者庁
		健康の増進に関する事項	健康長寿課 保健所	
		衛生に関する事項	食品安全課 保健所	

商品やサービスの質に関する事項→景品表示法（消費生活課）

医薬品的効能効果の標ぼう→医薬品医療機器等法（薬務課 保健所）

参 考 資 料

○ 消費者庁 食品表示企画課ホームページ <http://www.caa.go.jp/foods/>

- 食品表示について
(食品表示に関するお知らせ、パンフレット、Q&A、ガイドライン)
- 食品表示法 (法及び一元化情報)
- 機能性表示食品に関する情報
 - ・ 機能性表示食品データベース (届出をされる方への情報はこちら)
- 安全や衛生に関する表示の制度について
- 製造所固有記号の届出をされる方へ
 - ・ 製造所固有記号制度届出データベース

○ 県の窓口 (衛生事項)

- 保健医療部 食品安全課 食品保健・監視担当
TEL 048-830-3608 FAX 048-830-4807
- お近くの各保健所 (生活衛生・薬事担当、食品監視担当)