

# 食品表示法 ～品質事項について～

沖縄県農林水産部  
流通・加工推進課

## <法の目的>

食品に関する適正な表示方法を定めることにより、食品の安全性(消費期限、保存方法、製造した場所)や消費者の自主的・合理的選択(アレルギーの元になるものが入っていないか、原産地、添加物)を確保すること。

## ○表示の共通方式○

容器包装への表示は邦文で8ポイント以上の活字で(表示可能面積が150cm<sup>2</sup>以下の場合5.5ポイント以上、お米は12ポイント以上など例外もある。)





# 表示方法は生鮮食品か加工食品かで違う。

☞ 食品表示基準Q & A (総則-11及び12) P.72～

	生鮮食品	加工食品(製造又は加工された食品)
判断基準	<ul style="list-style-type: none"> <li>① 単なる切断 (カット、スライス、ミンチ)</li> <li>② 同種の盛り合わせ</li> <li>③ 単なる冷凍</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>① 調味(味をつける)</li> <li>② 加熱(熱を加える)</li> <li>③ 付加価値(複数品種の切断品の組み合わせ) (調整目的以外の乾燥)</li> </ul>
例	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ カットキャベツ</li> <li>・ 牛挽肉</li> <li>・ ミーバイの刺身</li> <li>・ 豚ロース肉と豚バラ肉の盛り合わせ</li> <li>・ 冷凍サーモン(解凍含む)</li> <li>・ 冷凍カットパイ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 島らっきょうの浅漬け</li> <li>・ 塩蔵もずく</li> <li>・ 塩、胡椒で味付けした牛肉</li> <li>・ 表面をあぶったかつおのタタキ</li> <li>・ 牛と豚の合挽肉</li> <li>・ マグロとソテイカの刺身盛り合わせ</li> <li>・ ドライマンゴー</li> <li>・ 乾燥パパイヤ</li> </ul>

# 生鮮食品の表示は名称と原産地が基本！

☞ 食品表示基準第18条(生鮮食品の横断的義務表示事項 P.108～)

	原産地	例外
農産物	<ul style="list-style-type: none"> <li>都道府県名(市町村名等も可)</li> <li>輸入品は原産国名(米国は州名、中国は省名も可)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>椎茸は採取地が原産地だったが、<b>植菌地が原産地に</b>(令和4年10月完全施行)栽培方法も表示(原木又は菌床)</li> <li>玄米・精米は別記様式四による(P.764)</li> </ul>
畜産物	<ul style="list-style-type: none"> <li>国産(都道府県名、市町村名等も可)</li> <li>輸入品は原産国名(最も長い期間飼養されていた場所)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>食肉をパック包装する場合は消費期限、保存方、内容量(g)、加工者名称及び所在地を追加</li> <li>生産地以外で販売する鶏卵は別ページを参照</li> </ul>
水産物	<ul style="list-style-type: none"> <li>水域名又は養殖場がある都道府県名(水揚げした港名、水揚げした港がある都道府県名可)</li> <li>輸入品は原産国名</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>「解凍」や「養殖」はその旨追加</li> <li>切り身又はむき身で生食用のものをパック包装する場合は生食用である旨、消費期限、保存方法、加工者名称及び所在地を追加</li> <li>冷凍の貝柱・えびは計量法で定める表示を</li> </ul>

\*表示する場所：名称・原産地は食品に近接した場所

\*表示の対象外：生産した場所で容器包装に入れずに販売する場合  
設備を設けて飲食させる場合(外食)

# 最近の改正

# しいたけは 植菌地 = 原産地

イコール



## 海外から輸入した菌床の場合



改正前

名称：しいたけ  
原産地：B県  
栽培方法：菌床

改正後

名称：しいたけ  
原産地：A国  
栽培方法：菌床

## 他県で植菌した菌床・ほだ木の場合



改正前

名称：しいたけ  
原産地：B県  
栽培方法：菌床  
菌床製造地：A県

改正後

名称：しいたけ  
原産地：A県  
栽培方法：菌床  
菌床製造地：A県

- しいたけ加工食品（乾燥しいたけ等の原材料に占める割合が最も高い原材料がしいたけである加工食品）については原料原産地表示に従い、原産国名（植菌した国）を表示する。

《 生鮮しいたけ 》は令和4年9月末日で移行完了済み。

☞ 基準Q & A (生鮮-36) (P.276)

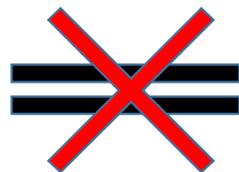
《 しいたけ加工食品 》は令和5年3月末日までに新たな表示ルールに。

☞ 基準Q & A (原原-67) (P.611)



# 輸入あさりの原産地は 原則、輸出国

養 殖



畜 養

育成  
(1年半以上)

出荷調整や砂抜きの  
ための一時的な保管

稚貝を輸入 → 放流 → 成貝を採捕

※ この実態は確認されていない ※

国内で1年半以上の育成(養殖)を行い、育成に関する根拠書類を保存している場合にのみ国内の育成した産地を原産地と表示可能。  
あさりの採捕までの一般的な所要年数は3年程度であることを踏まえた整理。



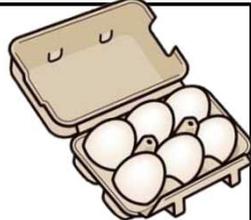
☞ 食品表示基準別表第24 P.720～

【米】

名 称	精 米		
	産地	品種	産年
原料玄米	単一原料米		
	〇〇県	△△△ぼれ	〇〇年産
内 容 量	〇〇kg		
精米時期	令和5年. 〇〇. 〇旬		
販 売 者	株式会社 △△食糧		
	〇〇県△△市□□□□ 電話 098-〇〇〇-〇〇〇〇		



☞ 食品表示基準別表第24 P.738～  
【鶏 卵】  
パック詰めされているもの

名 称	鶏卵	
原 産 地	国産	
選別包装者	〇〇養鶏場株式会社 〇〇県××市△△-□□	
賞 味 期 限	2022.11.30	
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、 賞味期限経過後は十分加熱調理してください。	



# 加工食品の表示は別記様式一が基本

☞ 食品表示基準 P.758～

	事項名	説明
①	名称	その内容を表す一般的な名称(注商品名ではない)
②	原材料名	重量の割合の高い順に表示。アレルギーや遺伝子組換え情報があれば表示。
③	添加物	重量の割合の高い順に表示。アレルギーがあれば表示。
④	原料原産地名	原則、製品に占める重量割合上位1位の原材料について国別重量順表示。国産は都道府県名、その他一般に知られている地名可。
⑤	内容量	g、kg、L、mL、個、枚など(一部計量法で個別に指定)
⑥	消費期限又は賞味期限	急速に品質劣化しやすいものには消費期限を、品質の劣化が比較的緩やかなものには賞味期限を。
⑦	保存方法	常温保存以外に該当するものがある場合に表示
⑧	原産国名	輸入品の場合
⑨	製造者(食品関連事業者名)	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表示。 合意のうえ「販売者」等も可。問い合わせに回答できる者。 ※食品表示基準第3条も要確認(P.7～)

表示の対象外 : 設備を設けて飲食させる場合(外食)  
: 容器包装に入れずに販売する場合(量り売り等)

## 【食品表示基準 別表4】 (P.321~)

(参考) 個別の加工食品に係る表示基準 (44食品名のみ抜粋)

- |                  |                           |
|------------------|---------------------------|
| 1 農産物缶詰及び農産物瓶詰   | 24 乾燥わかめ                  |
| 2 トマト加工品         | 25 塩蔵わかめ                  |
| 3 乾しいたけ          | 26 みそ                     |
| 4 農産物漬物          | 27 しょうゆ                   |
| 5 ジャム類           | 28 ウスターソース類               |
| 6 乾めん類           | 29 ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料   |
| 7 即席めん           | 30 食酢                     |
| 8 マカロニ類          | 31 風味調味料                  |
| 9 パン類            | 32 乾燥スープ                  |
| 10 凍り豆腐          | 33 食用植物油脂                 |
| 11 ハム類           | 34 マーガリン類                 |
| 12 プレスハム         | 35 調理冷凍食品                 |
| 13 混合プレスハム       | 36 チルドハンバーグステーキ           |
| 14 ソーセージ         | 37 チルドミートボール              |
| 15 混合ソーセージ       | 38 チルドぎょうざ類               |
| 16 ベーコン類         | 39 レトルトパウチ食品              |
| 17 畜産物缶詰及び畜産物瓶詰  | 40 調理食品缶詰及び調理食品瓶詰         |
| 18 煮干魚類          | 41 炭酸飲料                   |
| 19 魚肉ハム及び魚肉ソーセージ | 42 果実飲料                   |
| 20 削りぶし          | 43 豆乳類                    |
| 21 うに加工品         | 44 にんじんジュース及びにんじんミックスジュース |
| 22 うにあえもの        |                           |
| 23 うなぎ加工品        |                           |

## ① 名称

☞ 《 食品表示基準第3条第1項 P.7～ 》

基準別表第5(P.492)に掲げる加工食品の名称を使用するときは、別表第3(P.185)に掲げた定義を満たし、別表第4(P.321)の表示方法に従った表示をする必要がある。

### 【食品表示基準 別表5】

1. トマト加工品 (8種)
2. 乾しいたけ
3. マカロニ類
4. ハム類 (6種)
5. プレスハム
6. 混合プレスハム
7. ソーセージ (13種)
8. 混合ソーセージ (2種)
9. ベーコン類 (3種)
10. 魚肉ハム及び  
魚肉ソーセージ (4種)
11. 削りぶし (4種)
12. うに加工品 (3種)
13. うにあえもの
14. 乾燥わかめ (4種)
15. 塩蔵わかめ (2種)
16. みそ (4種)
17. しょうゆ (6種)
18. ウスターソース類 (3種)
19. ドレッシング及び  
ドレッシングタイプ調味料 (6種)
20. 食酢 (9種)
21. 乾燥スープ
22. 食用植物油脂 (16種)
23. マーガリン類 (3種)
24. チルドハンバーグステーキ (2種)
25. チルドミートボール
26. チルドぎょうざ類 (4種)
27. 豆乳類 (3種)
28. にんじんジュース及び  
にんじんミックスジュース (2種)

## ② 原材料名

☞ 食品表示基準第3条第1項 P.8～

- 原則として「原材料」と「添加物」は事項欄を分けて表示する。
- 事項欄を分けずに表示する場合は、原材料名の欄に、原材料と添加物を明確に区分して表示することが出来る。（「/」や改行など）

2種類以上の原材料からなる原材料を「**複合原材料**」といい、その原材料を複合原材料の名称の次に（ ）書きで、重量の割合の多い順に表示する。

### 【複合原材料の原材料の表示を省略出来る場合】

- ◎ 複合原材料の原材料が3種類以上ある場合は、重量が3位以下で、かつ5%未満の原材料は「その他」と記載できる。
  - ◎ 複合原材料が、原材料全体の重量の5%未満のとき又は、複合原材料の名称からその原材料が明らかなききは、複合原材料名の表示を省略できる。
- ※ いずれの場合であっても、アレルギー表示は省略不可。

# 【 複合原材料の表示例 】

👉 食品表示基準Q&A(加工 - 51) P.105~

複合原材料に使用された原材料の割合が分からない場合は、それを製造したメーカーに確認して正しく表示してください。

＊食用植物油、卵黄、醸造酢、香辛料、食塩、砂糖からなるマヨネーズを仕入れて使用した場合(香辛料、食塩、砂糖はマヨネーズにおける割合が5%未満)

## ・基本の表示方法

原材料名	〇〇、△△、マヨネーズ(食用植物油、卵黄(卵を含む)、醸造酢、香辛料、食塩、砂糖)、□□、××
------	---

## ・表示を一部省略した場合の書き方

① (香辛料、食塩、砂糖を「その他」と表示する場合)

「複合原材料に使用された原材料が3種類以上ある場合」は、重量の割合の高い順が3位以下であって、かつ当該割合が5%未満の原材料は「その他」と表示できる。

原材料名	〇〇、△△、マヨネーズ(食用植物油、卵黄(卵を含む)、醸造酢、 <u>その他</u> )、□□、××
------	--

② (使用したマヨネーズの最終製品に占める割合が5%未満の場合)

「製品の原材料全体に占める(複合原材料の)重量の割合が5%未満のとき」又は「複合原材料の名称からその原材料が明らかなきとき」は、複合原材料の原材料の表示を省略できる。

原材料名	〇〇、△△、□□、××、マヨネーズ(卵を含む)
------	-------------------------

② 原材料名

## 「複合原材料の名称からその原材料が明らかなき」とは？？

「食品表示基準Q&A(弁当-6) (P.620)」より

①複合原材料の名称に主要原材料が明示されている場合

例：鶏唐揚げ、鯖味噌煮等

②複合原材料の名称に主要原材料を総称する名称が明示されている場合

例：ミートボール、魚介エキス、植物性たん白加水分解物等

③JAS規格や食品表示基準別表第3 (P.183～)、公正競争規約において定義されている場合

例：ロースハム、マヨネーズ、ウスターソース、しょうゆ等

④一般にその原材料が明らかである場合

例：かまぼこ、がんもどき、ハンバーグ等

## ④ 原料原産地名

令和4年4月に完全施行済み

### ○ 原料原産地表示制度の改正について ○

国内で製造される全ての加工食品に  
「原料原産地名」の表示が義務づけられた

#### \* 表示義務の対象となる原材料

- ☞ 原則として、製品に占める重量割合の上位1位に該当する原材料全ての原産地等を、原材料名が生鮮食品なのか、加工食品なのか、その原材料名に対応させて表示する。

- ・ 1番多い原材料が**生鮮食品**の場合は、その**産地**が表示されます。

## 原則表示

## 国別重量順表示

名 称	ウインナーソーセージ
原材料名	豚肉( <b>国産、イタリア産、その他</b> )、豚脂肪、たん白加水分解物、...

上のように2か国以上の産地の豚肉を混ぜて使用している場合は、多い順に国名が表示されます。 この「国別重量順表示」が原則となります。

1か国の場合

豚肉( 国産 )

2か国の場合

豚肉( 国産、イタリア産 )

3か国以上  
の場合

全て表示する場合

⇒ 豚肉( 国産、イタリア産、アメリカ産、カナダ産 )

3か国目以降を「その他」と表示する場合

⇒ 豚肉( 国産、イタリア産、その他 )

- ・ 1番多い原材料が加工食品の場合は、その製造地が表示されます。

1番多い原材料が加工食品の場合は、原則としてその製造地が「○○製造」と表示されます。ただし、1番多い原材料に使われた生鮮食品の産地が分かっている場合には「○○製造」の代わりに、その産地が表示されることもあります。

### 原則表示

### 製造地表示の国別重量順表示

名 称	焼き菓子(クッキー)
原材料名	小麦粉(国内製造)、無塩バター、砂糖、鶏卵、…

#### 表示の意味

小麦粉が国内で作られたことを意味します。  
国産の小麦を使用しているという意味ではありません。

名 称	洋菓子(ガトーショコラ)
原材料名	チョコレート(フランス製造)、鶏卵、無塩バター、砂糖、…

#### 表示の意味

チョコレートがフランスで作られたことを意味します。  
主原料のカカオ豆がフランス産のものを使用しているという意味ではありません。

## 加工食品に使われた生鮮食品の産地を表示

名 称	焼き菓子(クッキー)
原材料名	小麦粉(小麦(国産))、無塩バター、砂糖、鶏卵、…

### 表示の意味

小麦粉の原料である小麦の産地が国産であることを意味しています。

名 称	洋菓子(ガトーショコラ)
原材料名	チョコレート、鶏卵、無塩バター、砂糖、…
原料原産地名	ガーナ(カカオ豆)、コートジボワール(カカオ豆)

### 表示の意味

チョコレートに使われたカカオ豆の産地が、「ガーナ」、「コートジボワール」であることを意味しています。  
カカオ豆は、「ガーナ」産の方が「コートジボワール」産より多く使用されています。  
チョコレートが作られたという意味ではありません。

## 食品表示基準別表第15 について (P.542~)

生鮮食品に近いとして、基準別表第15に定められている22食品群と4品目の加工食品は平成29年9月の改正前から以下の取り決めがある。

⇒ 改正時におにぎりののりが追加され5品目に

○定められている22食品群については

原材料及び添加物に占める重量の割合が最も高い生鮮食品の当該割合が50%以上のものの産地を国別に表示する。

※重量順1位の原材料が50%未満の場合は、新しい原料原産地表示の対象となります。

# 原料原産地名の表示 食品表示基準別表第15 (P.542)

## 《 22食品群 》

- (1) 乾燥きのこ類、乾燥野菜、乾燥果実
- (2) 塩蔵したきのこ類、塩蔵野菜、塩蔵果実
- (3) ゆで又は蒸したきのこ類、野菜及び豆類並びにあん
- (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
- (5) 緑茶、緑茶飲料      (6) もち      (7) いる豆類、あげ落花生等
- (8) 黒糖及び黒糖加工品      (9) こんにやく      (10) 調味した食肉
- (11) ゆで、又は蒸した食肉及び食用鳥卵      (12) 表面をあぶった食肉
- (13) フライ種として衣をつけた食肉      (14) 合挽肉その他異種混合した食肉
- (15) 素干魚介類、塩干魚介類、焼きのり等
- (16) 塩蔵魚介類及び塩蔵海藻類      (17) 調味した魚介類及び海藻類
- (18) こんぶ巻      (19) ゆで、又は蒸した魚介類及び海藻類
- (20) 表面をあぶった魚介類      (21) フライ種として衣をつけた魚介類
- (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

## 《 5品目 》

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

## 5品目

これらの5品目については、原料原産地名の表示方法及びその対象が「**個別**」に定められています。

- 農産物漬物 ※原材料及び添加物の重量に占める割合が5%以上の下記のもの
  - ・内容量300g以下 ⇒ 上位3位までの農産物及び水産物が対象
  - ・内容量上記以上 ⇒ 上位4位までの //
- 野菜冷凍食品 ※原材料及び添加物の重量に占める割合が5%以上の下記のもの
  - ・上位3位までの野菜が対象
- うなぎ加工品
- かつお削りぶし ・かつおのぶしが対象
- おにぎりののり(平成29年9月改正時に**追加**)
  - ※のりの名称の次に( )を付して、のりの原料となる原そうの原産地を表示する。
  - 国産品であれば「国産」、輸入品であれば原産国名を表示。

## ⑤ 内容量

👉 食品表示基準第3条第1項 P.15~

- ・「特定商品の販売に係る計量に関する政令第5条」に掲げる特定商品については、計量法の規程に基づき表示。
- ・それ以外の食品にあつては内容重量はgまたはkg、内容体積はmLまたはL、内容数量は個数等で表示。
- ・固形物に充てん液を加え、密封したものは別で規定

(例)いちごジャム

ジャムは上記の特定商品に該当し、質量で表すことが定められています。  
よっていちごジャムの内容量はmL、Lではなくg、kgで表示します。

○数値は、1,000の桁まで。

例: × 10,000g

○ 10kg

○数値は総量を表示する。

例:小袋入りの場合の表示例

10個(2個×5袋)

\* 計量法についてのお問い合わせ \*

沖縄県子ども生活福祉部 計量検定所 098-889-2775

## ⑨ 食品関連事業者

☞ 食品表示基準第3条第1項 P.18 食品表示基準Q&A(加工 - 114、115) P.134～

- 表示内容に責任を有する者(表示責任者)の「氏名又は名称」及び「住所」を表示する。

表示責任者が、製造業者、加工業者、販売業者、輸入業者である場合は、それぞれの事項名を「製造者」、「販売者」、「加工者」、又は「輸入者」と表示する。

一括表示 **枠内**にのみ表示可

- 表示責任者とは・・・

消費者等が商品に対する問い合わせ等を行うために必要な表示であり、表示責任者には応答義務がある。

表示内容に対し責任を有することとなるため、表示内容が不適切だった場合、違反を問われることとなる。

表示内容に関し、合理的な根拠を整備することも義務づけられている。

# 最終的に衛生状態を変化させた事業者の表示

☞ 食品表示基準第3条第1項 P.19～ 食品表示基準Q&A(加工 - 115)

**衛生責任者** (最終的に衛生状態を変化させた事業者)

の表示は**必須**！！

- ・ 個人事業主の場合 ⇒ **代表者の氏名と所在地が義務**  
屋号のみの表示はできない。

例 ⇒ 製造所：「~~○○菓子店~~」 製造所：「○○菓子店 代表者 ○○ ○○」

- ・ 法人の場合 ⇒ **法人登記した名称と所在地**
- 表示責任者と最終的に衛生状態を変化させた事業者が**同一の場合に限り**、省略できる。  
表示責任者が販売者の場合は「製造所」又は「加工所」の表示が別途で必要。(製造所固有記号を表示する場合を除く。)
- 輸入食品も国内で小分け行為等があれば必要になる。

一括表示枠外の表示を推奨

# 製造所固有記号

食品表示基準第3条第1項 P.20～  
食品表示基準Q&A(固有記号-1～)P.299～

※ 令和2年4月1日より旧制度の製造所固有記号の表示は表示できません。

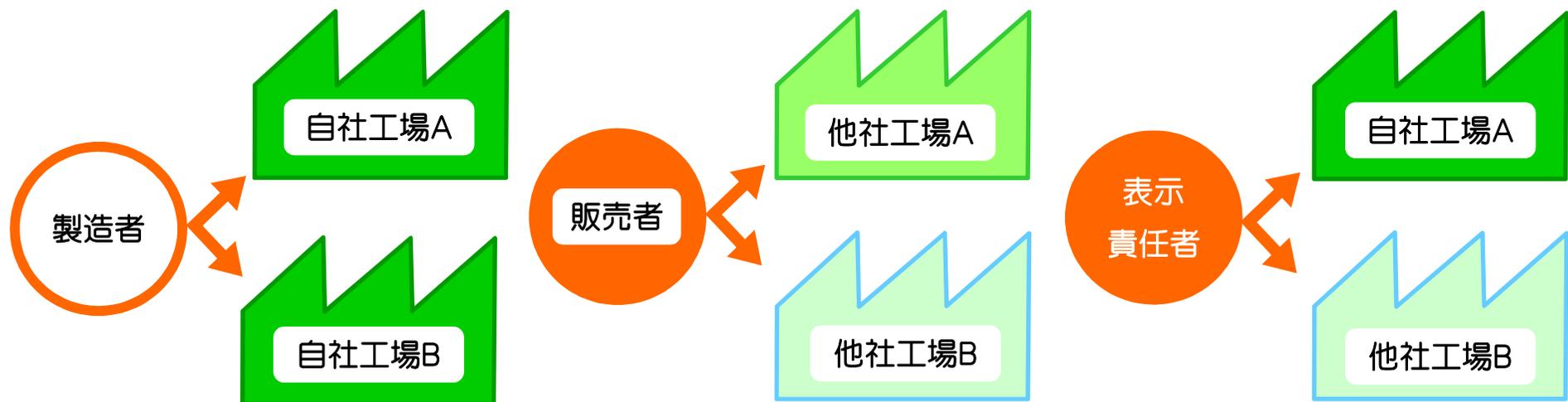
加工食品の製造所固有記号については、「製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称」の表示に代え、あらかじめ消費者庁長官に届け出ることで表示が認められています。

## 製造所固有記号が使用できる条件

製造所固有記号は、原則として、同一製品を2以上の工場で製造する場合に限り使用することができます。

1つの工場のみで製造する製品には製造所固有記号を使用することはできません。

### 2以上の製造所とは

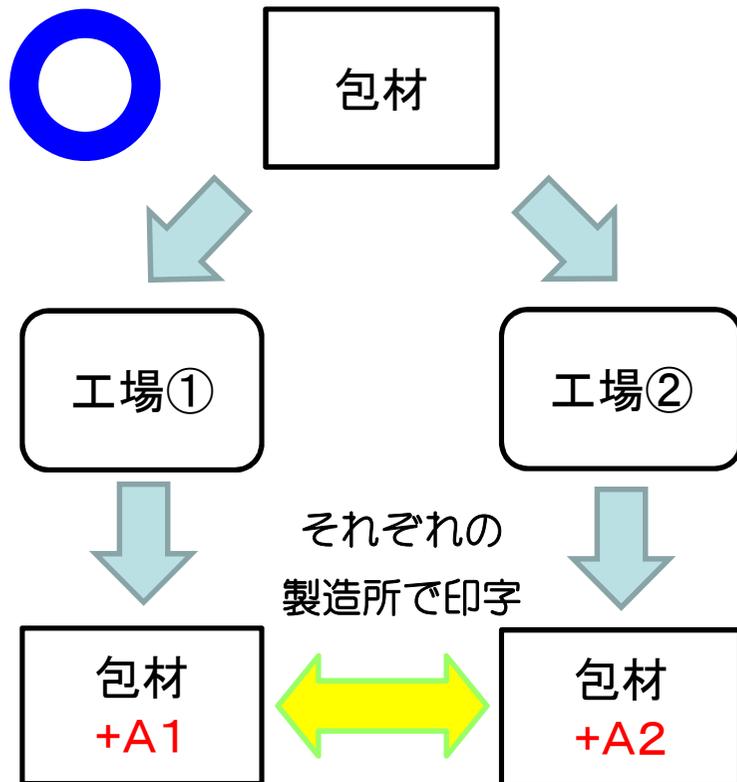


<同一製品>とは、『同一の規格で、同一の包材を使用した製品』を指します。

『同一の規格』とは、その製品の原材料等の配合、内容量等、通常包材に表示される内容(製造所固有記号、製造ロット番号、消費期限等を除く)に表示される内容が同一であることをいいます。

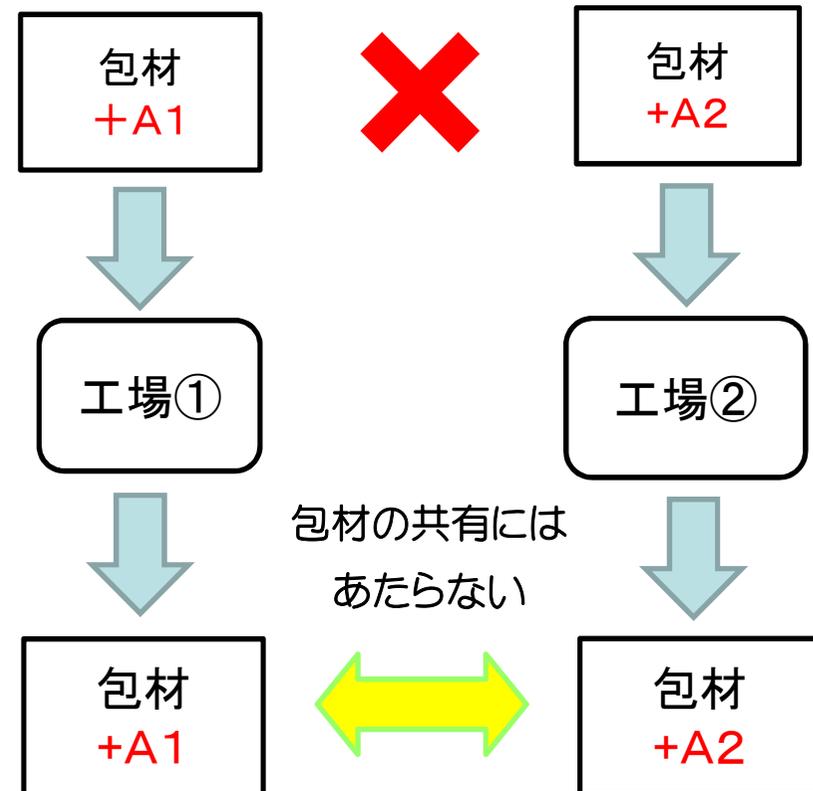
# 想定されている製造所固有記号の使用方法

この時点で製造所固有記号は印字されていない。



新たな製造所固有記号を使用することが可能 ○

あらかじめ製造所固有記号を印字したものは違反になります。



新たな製造所固有記号の使用は認められない ×

# 特色ある原材料の表示

☞ 食品表示基準第7条 P.72～ 食品表示基準Q&A(加工-204～) P.182～

○「**沖縄県産マンゴー使用**」などのように、特定の原産地のものを使用したことを表示した場合には、下記どちらかの**使用割合の表示**が必要。



- 1 特色ある原材料の製品の原材料及び添加物に占め重量の割合
- 2 特色ある原材料の特色ある原材料及び特色ある原材料と同一の種類を合わせたものに占める重量の割合

※ **割合が100%の場合は割合表示は省略可。**

特色ある原材料とは…

①特定の原産地のもの	・ <b>国産大豆</b> 使用、 <b>沖縄県産マンゴー</b> 使用
②有機農産物、有機畜産物、有機加工食品	・ <b>有機トマト</b> 使用
③非遺伝子組換えのもの	・ <b>非遺伝子組換えパパイア</b> 使用
④特定の製造地のもの	・ <b>沖縄県で製造</b> されたお麩を使用
⑤特別な栽培方法により生産された農産物	・ <b>栽培期間中農薬不使用</b> のゴーヤー使用
⑥品種名等	・ <b>コシヒカリ</b> 入り
⑦銘柄名、ブランド名、商品名	・ <b>石垣牛</b> 使用

# 表示禁止事項

☞ 食品表示基準第9条 P.85～  
食品表示基準 Q&A (加工-282)P.233

次のような表示を行うことは、禁止されています。

## ① 一括表示欄に記載された内容と異なる表示

例 商品パッケージに「無着色」と記載されているが、原材料に「着色料」が使用されている。

## ② 原産地の意味を誤認させるような表示

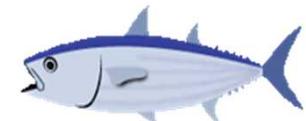
例 商品名は「沖縄県産あじの開き」であるが、加工したのが沖縄県であり、原材料の原産地はオランダであった。

⇒ この商品名からは原材料の原産地が沖縄県であるかのようにみえてしまう。

## ③ 品質を誤認させるような文字、絵、写真

例 「サバ削りぶし」の包材に「かつお」のイラスト掲載。

原材料に黒糖を使用していないのに、商品名に「ピーナツ黒糖」と記載



○食品表示基準においては、個別に「表示禁止事項」が定められている食品もあります。(食品表示基準別表第22)P.676～

例 果実飲料

⇒ 「天然」、「自然」、「生」の用語を使用してはならない。



# これからの改正

遺伝子組換えに関する任意表示制度について、食品表示基準が改正されます。

改正後の食品表示基準は2023年4月1日に施行されます。

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」とうの表示が可能

施行前でも新制度での表示は可能です。  
早めに切り替えましょう。

改正後

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

適切に分別生産流通管理された旨の表示が可能

<表示例>「大豆(分別生産流通管理済み)」等

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」

# 事業者が食品表示基準を守らないときは

## 1. 指示・公表

食品表示法に基づく表示義務等を遵守するよう「**指示**」及び「**公表**」を行います。

## 2. 命令・公表

「指示」に従わない場合は、指示に従うよう「**命令**」及び「**公表**」を行います。

## 3. 罰則

「命令」に違反した場合などは、以下の罰則が科せられます。

- 個人:100万円以下の罰金又は1年以下の懲役 等
- 法人:1億円以下の罰金

## 4. 「原産地虚偽表示」に対する直罰規定

原産地(原料または材料の原産地を含む)について虚偽の表示をした飲食料品を販売した場合は、以下の罰則が科せられます。

- 個人:200万円以下の罰金又は2年以下の懲役
- 法人:1億円以下の罰金

## 参考：食品表示に関する情報

○消費者庁Webサイト

[https://www.caa.go.jp/policies/policy/food\\_labeling/food\\_labeling\\_act/](https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/)

<法令・政令等>

- ・食品表示法（平成27年4月1日施行）
- ・食品表示基準（最終改正：令和4年3月30日）
- ・食品表示基準について（最終改正：令和4年8月30日）

<パンフレット等>

- ・知っておきたい食品の表示（令和4年1月版　－　消費者向け）
- ・早わかり食品表示ガイド（令和4年1月版　－　事業者向け）
- ・全ての加工食品の原材料の産地が表示されます！（令和2年9月作成）
- ・インターネット販売における食品表示の情報提供に関するガイドブック  
（令和4年6月作成）

○農林水産省Webサイト

[http://www.maff.go.jp/j/syouan/hyoji/gengen\\_hyoji.html](http://www.maff.go.jp/j/syouan/hyoji/gengen_hyoji.html)

- ・新しい原料原産地表示制度　－事業者向け活用マニュアル－  
（令和2年7月修正）