

平成二十七年内閣府令第十号

食品表示基準

食品表示法(平成二十五年法律第七十号)第四
条第一項の規定に基づき、食品表示基準を次のよ
うに定める。
目次
第一章 総則(第一条・第二条)
第二章 加工食品
第一節 食品関連事業者に係る基準
第一款 一般用加工食品(第三条―第九
条)
第二款 業務用加工食品(第十条―第十四
条)
第二節 食品関連事業者以外の販売者に係る
基準(第十五条―第十七条)
第三章 生鮮食品
第一節 食品関連事業者に係る基準
第一款 一般用生鮮食品(第十八条―第二
十三条)
第二款 業務用生鮮食品(第二十四条―第
二十八条)
第二節 食品関連事業者以外の販売者に係る
基準(第二十九条―第三十一条)
第四章 添加物
第一節 食品関連事業者に係る基準(第三十
二条―第三十六条)
第二節 食品関連事業者以外の販売者に係る
基準(第三十七条―第三十九条)
第五章 雑則(第四十条・第四十一条)
附則
第一章 総則
(適用範囲)
第一条 この府令は、食品関連事業者等が、加工
食品、生鮮食品又は添加物を販売する場合につ
いて適用する。ただし、加工食品又は生鮮食品
を設備を設けて飲食させる場合には、第四十条
の規定を除き、適用しない。
(定義)
第二条 この府令において、次の各号に掲げる用
語の意義は、当該各号に定めるところによる。
一 加工食品 製造又は加工された食品として
別表第一に掲げるものをいう。
二 生鮮食品 加工食品及び添加物以外の食品
として別表第二に掲げるものをいう。
三 業務用加工食品 加工食品のうち、消費者
に販売される形態となつていないもの以外のもの
をいう。

四 業務用生鮮食品 生鮮食品のうち、加工食
品の原材料となるものをいう。
五 業務用添加物 添加物のうち、消費者に販
売される形態となつていないもの以外のものを
いう。
六 容器包装 食品衛生法(昭和二十二年法律
第二十三号)第四条第五項に規定する容
器包装をいう。
七 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をいう。
八 賞味期限 定められた方法により保存した
場合において、期待される全ての品質の保持
が十分に可能であると認められる期限を示す
年月日をいう。ただし、当該期限を超えた場
合であっても、これらの品質が保持されてい
ることがあるものとする。
九 特定保健用食品 健康増進法に規定する特
別用途表示の許可等に関する内閣府令(平成
二十一年内閣府令第五十七号)第二条第一項
第五号に規定する食品(容器包装に入れられ
たものに限り)をいう。
十 機能性表示食品 疾病に罹患していない者
(未成年者、妊産婦(妊娠を計画している者
を含む。)及び授乳婦を除く。)に対し、機能
性関与成分によって健康の維持及び増進に資
する特定の保健の目的(疾病リスクの低減に
係るものを除く。)が期待できる旨を科学的
根拠に基づいて容器包装に表示する食品
(健康増進法(平成十四年法律第百三十三号)第
四十三条第一項の規定に基づく許可又は同法
第六十三条第一項の規定に基づく承認を受け、
特別の用途に適する旨の表示をする食品
(以下「特別用途食品」という。)、栄養機能
食品、アルコールを含有する飲料及び国民の
栄養摂取の状況からみてその過剰な摂取が国
民の健康の保持増進に影響を与えないものと
して健康増進法施行規則(平成十五年厚生
労働省令第八十六号)第十一条第二項で定め
る栄養素の過剰な摂取に及ぶ食品を除
く。)であつて、当該食品に関する表示の内
容、食品関連事業者名及び連絡先等の食品関
連事業者に関する基本情報、安全性及び機能
性の根拠に関する情報、生産・製造及び品質
の管理に関する情報、健康被害の情報収集体
制その他必要な事項を販売日の六十日前まで
に消費者庁長官に届け出たものをいう。

十一 栄養機能食品 食生活において別表第十
一の第一欄に掲げる栄養成分(ただし、錠
剤、カプセル剤等の形状の加工食品にあつて
は、カリウムを除く。)の補給を目的として
摂取をする者に對し、当該栄養成分を含むも
のとしてこの府令に従い当該栄養成分の機能
の表示をする食品(特別用途食品及び添加物
を除き、容器包装に入れられたものに限り)を
いう。
十二 栄養素等表示基準値 国民の健康の維持
増進等を図るために示されている性別及び年
齢階級別の栄養成分の摂取量の基準を性及び
年齢階級(十八歳以上に限る。)ごとの人口
により加重平均した値であつて別表第十の上
欄の区分に応じそれぞれ同表の下欄に掲げる
値をいう。
十三 組換えDNA技術 酵素等を用いた切断
及び再結合の操作によつて、DNAをつなぎ
合わせた組換えDNAを作製し、それを生細
胞に移入し、かつ、増殖させる技術をいう。
十四 対象農産物 組換えDNA技術を用いて
生産された農産物の属する作目であつて別表
第十六に掲げるものをいう。
十五 遺伝子組換え農産物 対象農産物のうち
組換えDNA技術を用いて生産されたものを
いう。
十六 非遺伝子組換え農産物 対象農産物のう
ち遺伝子組換え農産物でないものをいう。
十七 特定遺伝子組換え農産物 対象農産物の
うち組換えDNA技術を用いて生産されたこ
とにより、組成、栄養価等が通常の農産物と
著しく異なるものをいう。
十八 非特定遺伝子組換え農産物 対象農産物
のうち特定遺伝子組換え農産物でないものを
いう。
十九 分別生産流通管理 遺伝子組換え農産物
及び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つ
て分別管理すること(その旨が書類により証
明されたものに限り)をいう。
二十 特定分別生産流通管理 特定遺伝子組換
え農産物及び非特定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
の注意をもつて分別管理すること(その旨が
書類により証明されたものに限り)をいう。
前項各号に定めるもののほか、この府令にお
いて、別表第三の上欄に掲げる食品に係る同表

の中欄に掲げる用語の意義は、それぞれ同表の
下欄に定めるところによる。
3 前二項に定めるもののほか、この府令におい
て使用する乳及び乳製品並びにこれらを主要原
料とする食品の用語は、乳及び乳製品の成分規
格等に関する命令(昭和二十六年厚生省令第五
十二号。以下「乳等命令」という。)において
使用する用語の例による。
第二章 加工食品
第一節 食品関連事業者に係る基準
第一款 一般用加工食品
(横断的義務表示)
第三条 食品関連事業者が容器包装に入れられた
加工食品(業務用加工食品を除く。以下この節
において「一般用加工食品」という。)を販売
する際(設備を設けて飲食させる場合を除く。
第六条及び第七条において同じ。)には、次の
表の上欄に掲げる表示事項が同表の下欄に定め
る表示の方法に従い表示されなければならない。
ただし、別表第四の上欄に掲げる食品にあ
つては、同表の中欄に掲げる表示事項について
は、同表の下欄に定める表示の方法に従い表示
されなければならない。

名称
1 その内容を表す一般的な名称を表示す
る。ただし、乳(生乳、生山羊乳、生めん
羊乳及び生水牛乳を除く。以下同じ。)及
び乳製品にあつては、この限りでない。
2 1の規定にかかわらず、別表第五の上
欄に掲げる食品以外のものにあつては、そ
れぞれ同表の下欄に掲げる名称を表示して
はならない。

保存
食品の特性に従つて表示する。ただし、食
品の衛生法第十三条第一項の規定により保存
の方法の基準が定められたものにあつては、
その基準に従つて表示する。

消費
1 品質が急速に劣化しやすい食品にあつ
ては消費期限である旨の文字を冠したその
又は年月日を、それ以外の食品にあつては賞味
賞味期限である旨の文字を冠したその年月日を
年月日の順で表示する。ただし、製造又は
加工の日から賞味期限までの期間が三月を
超える場合にあつては、賞味期限である旨
の文字を冠したその年月を年月の順で表示
することをもちつて賞味期限である旨の文字
を冠したその年月日の表示に代えることが
できる。

賞味
期限
年月日の順で表示する。ただし、製造又は
加工の日から賞味期限までの期間が三月を
超える場合にあつては、賞味期限である旨
の文字を冠したその年月を年月の順で表示
することをもちつて賞味期限である旨の文字
を冠したその年月日の表示に代えることが
できる。

賞味
期限
年月日の順で表示する。ただし、製造又は
加工の日から賞味期限までの期間が三月を
超える場合にあつては、賞味期限である旨
の文字を冠したその年月を年月の順で表示
することをもちつて賞味期限である旨の文字
を冠したその年月日の表示に代えることが
できる。

賞味
期限
年月日の順で表示する。ただし、製造又は
加工の日から賞味期限までの期間が三月を
超える場合にあつては、賞味期限である旨
の文字を冠したその年月を年月の順で表示
することをもちつて賞味期限である旨の文字
を冠したその年月日の表示に代えることが
できる。

賞味
期限
年月日の順で表示する。ただし、製造又は
加工の日から賞味期限までの期間が三月を
超える場合にあつては、賞味期限である旨
の文字を冠したその年月を年月の順で表示
することをもちつて賞味期限である旨の文字
を冠したその年月日の表示に代えることが
できる。

賞味
期限
年月日の順で表示する。ただし、製造又は
加工の日から賞味期限までの期間が三月を
超える場合にあつては、賞味期限である旨
の文字を冠したその年月を年月の順で表示
することをもちつて賞味期限である旨の文字
を冠したその年月日の表示に代えることが
できる。

賞味
期限
年月日の順で表示する。ただし、製造又は
加工の日から賞味期限までの期間が三月を
超える場合にあつては、賞味期限である旨
の文字を冠したその年月を年月の順で表示
することをもちつて賞味期限である旨の文字
を冠したその年月日の表示に代えることが
できる。

賞味
期限
年月日の順で表示する。ただし、製造又は
加工の日から賞味期限までの期間が三月を
超える場合にあつては、賞味期限である旨
の文字を冠したその年月を年月の順で表示
することをもちつて賞味期限である旨の文字
を冠したその年月日の表示に代えることが
できる。

賞味
期限
年月日の順で表示する。ただし、製造又は
加工の日から賞味期限までの期間が三月を
超える場合にあつては、賞味期限である旨
の文字を冠したその年月を年月の順で表示
することをもちつて賞味期限である旨の文字
を冠したその年月日の表示に代えることが
できる。

賞味
期限
年月日の順で表示する。ただし、製造又は
加工の日から賞味期限までの期間が三月を
超える場合にあつては、賞味期限である旨
の文字を冠したその年月を年月の順で表示
することをもちつて賞味期限である旨の文字
を冠したその年月日の表示に代えることが
できる。

賞味
期限
年月日の順で表示する。ただし、製造又は
加工の日から賞味期限までの期間が三月を
超える場合にあつては、賞味期限である旨
の文字を冠したその年月を年月の順で表示
することをもちつて賞味期限である旨の文字
を冠したその年月日の表示に代えることが
できる。

賞味
期限
年月日の順で表示する。ただし、製造又は
加工の日から賞味期限までの期間が三月を
超える場合にあつては、賞味期限である旨
の文字を冠したその年月を年月の順で表示
することをもちつて賞味期限である旨の文字
を冠したその年月日の表示に代えることが
できる。

賞味
期限
年月日の順で表示する。ただし、製造又は
加工の日から賞味期限までの期間が三月を
超える場合にあつては、賞味期限である旨
の文字を冠したその年月を年月の順で表示
することをもちつて賞味期限である旨の文字
を冠したその年月日の表示に代えることが
できる。

賞味
期限
年月日の順で表示する。ただし、製造又は
加工の日から賞味期限までの期間が三月を
超える場合にあつては、賞味期限である旨
の文字を冠したその年月を年月の順で表示
することをもちつて賞味期限である旨の文字
を冠したその年月日の表示に代えることが
できる。

賞味
期限
年月日の順で表示する。ただし、製造又は
加工の日から賞味期限までの期間が三月を
超える場合にあつては、賞味期限である旨
の文字を冠したその年月を年月の順で表示
することをもちつて賞味期限である旨の文字
を冠したその年月日の表示に代えることが
できる。

Table with 2 columns: 賞味期限 (Shelf Life) and 賞味期限 (Shelf Life). The table contains detailed text for each item, including definitions and regulations for labeling.

原料名	2	1の規定にかかわらず、乳、乳飲料、発酵乳、乳酸菌飲料及びクリームのうち紙、アルミ、ニウム箔その他これに準ずるもので密封した容器に収められたものにあつては、消費期限又は賞味期限の文字を冠したその日の表示をもってその年月日の表示に代えることができる。
	1	使用した原材料を次に定めるところにより表示する。 一 原材料に占める重量の割合の高いものから順に、その最も一般的な名称をもって表示する。 二 二種類以上の原材料からなる原材料（以下「複合原材料」という。）を使用する場合については、当該原材料を次に定めるところにより表示する。 イ 複合原材料の名称の次に括弧を付して、当該複合原材料の原材料を当該複合原材料の原材料に占める重量の割合の高いものから順に、その最も一般的な名称をもって表示する。ただし、当該複合原材料の原材料が三種類以上ある場合にあつては、当該複合原材料の原材料に占める重量の割合の高い順が三位以下であつて、かつ、当該割合が五パーセント未満である原材料について、「その他」と表示することができる。 ロ 複合原材料の製品の原材料に占める重量の割合が五パーセント未満である場合又は複合原材料の名称からその原材料が明らかである場合には、当該複合原材料の原材料の表示を省略することができる。 三 一及び二の規定にかかわらず、単に混合しただけなど、原材料の性状に大きな変化がない複合原材料を使用する場合については、当該複合原材料の全ての原材料及びそれ以外の使用した原材料について、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、その最も一般的な名称をもって表示することができる。

<p>合の高いものから順にその最も一般的な名称をもつて表示する。 二 複数の加工食品により構成される場合原材料に占める重量の割合の高い順に表示した各構成要素を表す一般的な名称の次に括弧を付して、それぞれの原材料に占める割合の高いものから順にその最も一般的な名称をもつて表示する。 3 1及び2に定める表示の際には、次の表の上欄に掲げる区分に該当する原材料にあつては、同表の下欄に掲げる名称をもつて表示することができる。</p>	
食用油脂	植物油、植物油脂、動物油脂、動物油、動物脂肪若しくは動物油脂又は加工油、加工脂肪若しくは加工油脂
でん粉	でん粉
魚類及び魚肉	魚又は魚肉
(特定の種類の魚類を表示していない場合に限る。)	
家きん肉(食鳥肉)	
肉製品を除き、特定の種類の家きんの名称を表示していない場合に限る。)	
無水結晶ぶどう糖、含水結晶ぶどう糖及び全糖ぶどう糖	
ぶどう糖果糖異性化液糖	
砂糖、果糖ぶどう糖果糖液糖及び高果糖液糖	
砂糖混合ぶどう糖果糖液糖及び砂糖混合異性化液糖	

添加物	砂糖混合果糖糖、異性化液糖、糖及び砂糖液糖、高果糖液糖、香料及び香料エキス混合香料又は名簿(平成八年厚生省告示第百二十号)に掲げる添加物に該当するものを除き、原材料に占める重量の割合が二パーセント以下のものに限る。)	香辛野菜及び香草又は混香のもの類並香辛草	糖液を浸透させた果実(原材料に占める重量が十パーセント以下のものに限る。)	弁当に含まれる副食物(外観からその原材料が明らかでないものに限る。)
1 次に掲げるものを除き、添加物に占める重量の割合の高いものから順に、別表第六の上欄に掲げるものとして使用される添加物を含む食品にあつては当該添加物の物質名及び同表の下欄に掲げる用途の表示を、それ以外の添加物を含む食品にあつては当該添加物の物質名を表示する。				

内容	1 特定商品の販売に係る計量に関する政令(平成五年政令第百四十九号)第五条は固に掲げる特定商品については、計量法(平成四年法律第五十一号)の規定により表示内容及び重量、内容積又は内容数量を表示することとし、内容重量はグラム又はキログラム、内容体積はミリリットル又はリットル
	2 添加物を含む旨の表示中「増粘」の文字を含む場合 増粘剤又は糊料
3 1の規定にかかわらず、添加物の物質名の表示は、一般に広く使用されている名称を有する添加物にあつては、その名称をもつて、別表第七の上欄に掲げるものとして使用される添加物を含む食品にあつては同表の下欄に掲げる表示をもって、これに代えることができる。	
4 1の規定にかかわらず、次の各号に掲げる場合にあつてはそれぞれ当該各号に定める用途の表示を省略することができる。 一 添加物を含む旨の表示中「色」の文字を含む場合 着色料 二 添加物を含む旨の表示中「増粘」の文字を含む場合 増粘剤又は糊料	
一 栄養強化の目的で使用されるもの(特別用途食品及び機能的表示食品を除く。) 二 加工助剤(食品の加工の際に添加されるものであつて、当該食品の完成前に除去されるもの、当該食品の原材料に起因してその食品中に通常含まれる成分と同じ成分に変えられ、かつ、その成分の量を明らかに増加させるものではないもの又は当該食品中に含まれる量が少なく、かつ、その成分による影響を当該食品に及ぼさないものをいう。以下同じ。) 三 キヤリーオーバー(食品の原材料の製造又は加工の過程において使用され、かつ、当該食品の製造又は加工の過程において使用されないものであつて、当該食品中には当該添加物が効果を發揮することができない量より少ない量しか含まれていないものをいう。以下同じ。)	

<p>ル、内容数量は個数等の単位で、単位を明記して表示する。</p> <p>2 1の規定にかかわらず、固形物に充てん液を加え缶又は瓶に密封したもの（固形量の管理が困難な場合を除く。）にあっては、内容量に代えて、固形量及び内容総量とすることとし、固形量はグラム又はキログラム、内容総量はグラム又はキログラムの単位で、単位を明記して表示する。ただし、固形量と内容総量がおおむね同一の場合又は充てん液を加える主たる目的が内容を保護するためである場合は、内容量に代えて、固形量を表示する。</p> <p>3 1の規定にかかわらず、固形物に充てん液を加え缶及び瓶以外の容器包装に密封したものにおいて、内容量に代えて、固形量とすることができ、この場合において、固形量は、グラム又はキログラムの単位で、単位を明記して表示する。</p>	<p>栄養成分の量及び熱量は、次に定める成分方法により、当該食品の百グラム若しくは（た）百ミリリットル又は一食分、一包装その他（単位）（以下この項において「食品単位」という。）当たりの量を表示する（特定保健用食品及び機能性表示食品については、脂質、たんぱく質、炭水化物の量及び炭水化物、当該一食分の量を併記する。）</p> <p>及び一 たんぱく質、脂質、炭水化物の量及びナトリウムは、当該栄養成分又は熱量である旨の文字を冠した一定の値又は下限値及び上限値により、ナトリウムの量にあっては食塩相当量（ナトリウムの量に二・五四を乗じたものをいう。以下同じ。）の文字を冠した一定の値又は下限値及び上限値より表示する。</p> <p>この項の値又は下限値及び上限値は、別表第九の第一欄の区分に応じ、同表の第二欄に掲げる単位（食塩相当量にあってはグラム）を明記して表示する。</p> <p>同一の値又は下限値及び上限値は、三 一の一定の値又は下限値及び上限値は、当該一定の値にあっては、別表第九の第一欄の区分に応じ、同表の第三欄に掲げる方法によって得られた値が当該一定の値を基準とした同表の第四欄に掲げる許容差の範囲内にある値、当該下限値及び上限値にあっては、同表の第一欄の区分に応じ、同</p>
--	--

<p>表の第三欄に掲げる方法によって得られた値が当該下限値及び上限値の範囲内でない場合は、同表の第一欄の区分に応じ、同表の第三欄に掲げる方法によって得られた当該食品百グラム当たりの当該栄養成分の量又は熱量（清涼飲料水その他の一般に飲用に供する液状の食品にあっては、当該食品百ミリリットル当たりの当該栄養成分の量又は熱量）が同表の第五欄に掲げる量に満たない場合は、○と表示することができる。</p> <p>2 次に掲げる要件の全てに該当する場合（特別用途食品（特定保健用食品を除く。）を除く。）には、1の三の規定にかかわらず、1の一定の値にあっては、原材料における栄養成分の量から算出して得られた値、当該食品と同様の組成と考えられるものを分析して得られた値その他の合理的な推定により得られた値を表示することができる。ただし、第七条の規定に基づく栄養成分の機能の表示、栄養成分の補給ができる旨の表示、栄養成分若しくは熱量の適切な摂取ができる旨の表示、糖類を添加していない旨の表示又はナトリウム塩を添加していない旨の表示をする場合は、この限りでない。</p> <p>一 表示された値が別表第九の第一欄の区分に応じた同表の第三欄に掲げる方法によって得られた値とは一致しない可能性があることを示す表示をすること。</p> <p>二 表示された値の設定の根拠資料を保管すること。</p>	<p>食品製造事業者の氏名又は名称及び住所を有する者の氏名又は名称及び住所を表示する。</p> <p>製造所又は加工所（食品の製造又は加工（当該食品に加工し、最終的に衛生状態を確保させる製造又は加工（調整及び選別を含む。）に限る。以下この表において同じ。）が行われた場所）の所在地（輸入品に</p>
---	---

<p>在輸入業者の営業所の所在地、乳に輸入業者（食品を調整又は選別した者を含む。）の氏名又は名称（輸入品にあっては乳処理業者の氏名又は名称）を表示する。</p> <p>2 1の規定にかかわらず、食品関連事業者の住所又は氏名若しくは名称が製造所若しくは加工所（食品の製造又は加工が行われた場所。以下この項において同じ。）の所在地（輸入品にあっては乳処理業者の営業所の所在地、乳にあっては製造所若しくは加工所（食品を調整又は選別した者を含む。）の氏名又は名称（輸入品にあっては乳処理業者の氏名又は名称）を表示する。）と同一である場合は、製造所若しくは加工所の所在地又は製造所若しくは加工業者の氏名若しくは名称を省略することができる。</p> <p>3 1の規定にかかわらず、原則として同一製品を二以上の製造所で製造している場合において、製造業者の住所及び氏名又は名称並びに製造業者が消費者庁長官に届け出た製造所固有の記号（アラビア数字、ローマ字、平仮名若しくは片仮名又はこれらの組合せによるものに限る。以下この項において同じ。）又は販売者（乳、乳製品及び乳又は乳製品を主要原料とする食品を販売する者を除く。以下3において同じ。）の住所、氏名又は名称並びに製造業者及び販売業者が連名で消費者庁長官に届け出た製造業者の製造所固有の記号（以下「製造所固有記号」という。）の表示をもって製造所の所在地及び製造業者の氏名又は名称の表示に代えることができる。この場合においては、次に掲げるいずれかの事項を表示しなければならない。</p>	<p>製造所又は加工所（食品の製造又は加工（当該食品に加工し、最終的に衛生状態を確保させる製造又は加工（調整及び選別を含む。）に限る。以下この表において同じ。）が行われた場所）の所在地（輸入品に</p>
--	---

<p>（輸入業者の営業所の所在地、乳に輸入業者（食品を調整又は選別した者を含む。）の氏名又は名称（輸入品にあっては乳処理業者の氏名又は名称）を表示する。）と同一である場合は、製造所若しくは加工所の所在地又は製造所若しくは加工業者の氏名若しくは名称を省略することができる。</p> <p>3 1の規定にかかわらず、原則として同一製品を二以上の製造所で製造している場合において、製造業者の住所及び氏名又は名称並びに製造業者が消費者庁長官に届け出た製造所固有の記号（アラビア数字、ローマ字、平仮名若しくは片仮名又はこれらの組合せによるものに限る。以下この項において同じ。）又は販売者（乳、乳製品及び乳又は乳製品を主要原料とする食品を販売する者を除く。以下3において同じ。）の住所、氏名又は名称並びに製造業者及び販売業者が連名で消費者庁長官に届け出た製造業者の製造所固有の記号（以下「製造所固有記号」という。）の表示をもって製造所の所在地及び製造業者の氏名又は名称の表示に代えることができる。この場合においては、次に掲げるいずれかの事項を表示しなければならない。</p> <p>2 前項に定めるもののほか、食品関連事業者が一般加工食品のうち次の表の上欄に掲げるものを販売する際（設備を設けて飲食させる場合を除く。）には、同表の中欄に掲げる表示事項が同表の下欄に定める表示の方法に従い表示されなければならない。</p>	<p>製造所又は加工所（食品の製造又は加工（当該食品に加工し、最終的に衛生状態を確保させる製造又は加工（調整及び選別を含む。）に限る。以下この表において同じ。）が行われた場所）の所在地（輸入品に</p>
--	---

その他の一単位（以下この項において「食品単位」という。）当たりの量」とあるのは「一日当たりの摂取目安量」と読み替えるものとする。	一日当たり消費者庁長官に届け出た内容の摂取目安を、別記様式二又は別記様式量当たりの三の次に表示する。	一日当たり消費者庁長官に届け出た内容の摂取目安を表示する。	量 一日当たり消費者庁長官に届け出た内容の摂取目安を表示する。	届出番号 消費者庁長官への届出により付与された届出番号を表示する。	食品関連事業者のうち表示内容に責任を有する者の電話番号を表示する。	先 「本品は、事業者の責任において国による特定の保健の目的が期待される旨を表示するものとして、消費者庁長官に届出されたものでない旨は、特定保健用食品と異なり、消費者庁長官による個別審査を受けたものではありません。」と表示する。	摂取の方法 消費者庁長官に届け出た内容を表示する。	摂取をする 消費者庁長官に届け出た内容上での注意を表示する。	事項 「食生活は、主食、主菜、副とれた食生活を基本に、食事のバランスの普及啓を」と表示する。	言 消費者庁長官に届け出た内容を表示する。	調理又は保存の方法に 消費者庁長官に届け出た内容を表示する。	意を必要とするものに
--	--	-------------------------------	------------------------------------	--------------------------------------	-----------------------------------	--	------------------------------	-----------------------------------	---	--------------------------	-----------------------------------	------------

あつては当該注意事項	疾病の診断「本品は、疾病の診断、治療、予防を目的としたものではあつたものでない旨	疾病に罹患「本品は、疾病に罹患している者、未成年者、妊産婦（妊、未成熟者、妊産婦を計画している者を含む。）を、妊産婦及び授乳婦を対象に開発された食品ではありません。」と表示する。	画している表示する。	者を含む。）	及び授乳婦	対し訴求	したものでない旨	疾病に罹患「疾病に罹患している場合は、医師、薬剤師に相談していただく。」と表示する。	は医師、薬剤師に相談	剤師に相談	した上で	取すべき旨	体調に異常を感じた際は、	を感ずるに相	は速やかに相談していただく。」と表示する。	摂取を中止示す。	し医師に相談すべき旨	別表第七の欄	下欄	び別表	の第八欄	の掲げ	る加工	食品

「遺伝子組換えのもの」を分別、「遺伝子組換え」等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する。

二 生産、流通又は加工のいずれかの段階で遺伝子組換え農産物及び非遺伝子組換え農産物が分別されている別表第十七の上欄に掲げる対象農産物を原材料とする場合は、当該原材料名の次に括弧を付して「遺伝子組換え（分別）」等遺伝子組換え農産物及び非遺伝子組換え農産物が分別されていない旨を表示する。

三 遺伝子組換え農産物が混入しないように分別生産流通管理が行われたことを確認した別表第十七の上欄に掲げる対象農産物を原材料とする場合は、当該原材料名を表示するか、又は、当該原材料名の次に括弧を付して、若しくは容器包装の見やすい箇所に当該原材料名に対応させて、遺伝子組換え農産物が混入しないように分別生産流通管理が行われた旨を表示しようとする場合において、遺伝子組換え農産物の混入がないと認められる対象農産物を原材料とする場合に限り、遺伝子組換え農産物が混入しないように分別生産流通管理が行われた旨の表示に代えて、「遺伝子組換えでない」、「非遺伝子組換え」等遺伝子組換え農産物の混入がない旨を明示する旨を添付することができる。

2 別表第十八の上欄に掲げる形質を有する特定遺伝子組換え農産物を含む同表の下欄

に掲げる対象農産物を原材料とする加工食品（これを原材料とする加工食品を含む。）であつて同表の中欄に掲げるものにあつては、次に定めるところにより表示する。

一 特定分別生産流通管理が行われたことを確認した特定遺伝子組換え農産物である別表第十八の下欄に掲げる対象農産物を原材料とする場合は、当該原材料名の次に括弧を付して「○○○遺伝子組換えのもの」を分別、「○○○遺伝子組換え」（○○○は、同表の上欄に掲げる形質）等特定分別生産流通管理が行われた特定遺伝子組換え農産物である旨を表示する。

二 特定分別生産流通管理が行われたいずれかの段階で遺伝子組換え農産物及び非遺伝子組換え農産物が意図的に混合された別表第十八の下欄に掲げる対象農産物を原材料とする場合は、第三項の規定にかかわらず、当該原材料名の次に括弧を付して「○○○遺伝子組換えのもの」を混合（○○○は、同表の上欄に掲げる形質）等特定分別生産流通管理が行われたいずれかの段階で遺伝子組換え農産物及び非遺伝子組換え農産物が意図的に混合された農産物であることを表示する。この場合において、「○○○遺伝子組換えのもの」を混合」等の文字の次に括弧を付して、当該特定遺伝子組換え農産物が同一の作目に属する対象農産物に占める重量の割合を表示することができる。

3 分別生産流通管理を行つたにもかかわらず、意図せざる遺伝子組換え農産物又は非遺伝子組換え農産物の一定の混入があつた場合においても、1の一又は三の確認が適切に行われている場合には、

<p>1の規定の適用については、分別生産流通管理が行われたことを確認したものとみなす。</p>	<p>4 特定分別生産流通管理を行ったにもかかわらず、意図せざる特定遺伝子組換え農産物又は非特定遺伝子組換え農産物の一定の混入があった場合においても、2の一の確認が適切に行われている場合には、2の規定の適用については、特定分別生産流通管理が行われたことを確認したものとみなす。</p>	<p>5 別表第十七及び別表第十八に掲げる加工食品の原材料のうち、対象農産物又はこれを原材料とする加工食品であつて主な原材料（原材料の重量に占める割合の高い原材料の上位三位までのもので、かつ、原材料及び添加物の重量に占める割合が五パーセント以上であるものをいう。以下同じ。）でないものについては、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、遺伝子組換え農産物及び非遺伝子組換え農産物が分別されていない旨、遺伝子組換え農産物が混入しないように分別生産流通管理が行われた旨（遺伝子組換え農産物の混入がないと認められる対象農産物である旨を含む）、特定分別生産流通管理が行われた特定遺伝子組換え農産物である旨又は特定遺伝子組換え農産物及び非特定遺伝子組換え農産物が意図的に混合された農産物である旨の表示（以下「遺伝子組換えに関する表示」という。）は不要とする。ただし、これらの原材料について遺伝子組換えに関する表示を行う場合には、1から4</p>	<p>規格外の規格標準（昭和十四年厚生省告示第三百七十七号）の食品の部（食品、添加物の規格標準（昭和十四年厚生省告示第三百七十七号）の食品の部）</p>
<p>規格外の規格標準（昭和十四年厚生省告示第三百七十七号）の食品の部（食品、添加物の規格標準（昭和十四年厚生省告示第三百七十七号）の食品の部）</p>	<p>規格外の規格標準（昭和十四年厚生省告示第三百七十七号）の食品の部（食品、添加物の規格標準（昭和十四年厚生省告示第三百七十七号）の食品の部）</p>	<p>規格外の規格標準（昭和十四年厚生省告示第三百七十七号）の食品の部（食品、添加物の規格標準（昭和十四年厚生省告示第三百七十七号）の食品の部）</p>	<p>規格外の規格標準（昭和十四年厚生省告示第三百七十七号）の食品の部（食品、添加物の規格標準（昭和十四年厚生省告示第三百七十七号）の食品の部）</p>
<p>規格外の規格標準（昭和十四年厚生省告示第三百七十七号）の食品の部（食品、添加物の規格標準（昭和十四年厚生省告示第三百七十七号）の食品の部）</p>	<p>規格外の規格標準（昭和十四年厚生省告示第三百七十七号）の食品の部（食品、添加物の規格標準（昭和十四年厚生省告示第三百七十七号）の食品の部）</p>	<p>規格外の規格標準（昭和十四年厚生省告示第三百七十七号）の食品の部（食品、添加物の規格標準（昭和十四年厚生省告示第三百七十七号）の食品の部）</p>	<p>規格外の規格標準（昭和十四年厚生省告示第三百七十七号）の食品の部（食品、添加物の規格標準（昭和十四年厚生省告示第三百七十七号）の食品の部）</p>
<p>規格外の規格標準（昭和十四年厚生省告示第三百七十七号）の食品の部（食品、添加物の規格標準（昭和十四年厚生省告示第三百七十七号）の食品の部）</p>	<p>規格外の規格標準（昭和十四年厚生省告示第三百七十七号）の食品の部（食品、添加物の規格標準（昭和十四年厚生省告示第三百七十七号）の食品の部）</p>	<p>規格外の規格標準（昭和十四年厚生省告示第三百七十七号）の食品の部（食品、添加物の規格標準（昭和十四年厚生省告示第三百七十七号）の食品の部）</p>	<p>規格外の規格標準（昭和十四年厚生省告示第三百七十七号）の食品の部（食品、添加物の規格標準（昭和十四年厚生省告示第三百七十七号）の食品の部）</p>

が属する都道府県名その他一般に知られている地名
 (ハ) 水産物にあつては、生産(採取及び採捕を含む。以下同じ。)した水域の名称(以下「水域名」という。)、水揚げした港名、水揚げした港又は主たる養殖場(最も養殖期間の長い場所をいう。以下同じ。)が属する都道府県名その他一般に知られている地名

ロ 輸入された水産物にあつては、原産国名に水域名を併記することができる。

二 対象原材料が加工食品であるもの(別表第十五の2から5までに掲げるものを除く。)にあつては、次に定めるところにより表示する。

イ 国産品にあつては、国内において製造された旨を「国内製造」と、輸入品にあつては外国において製造された旨を「〇〇製造」と表示する(〇〇は、原産国名とする。)。ただし、国産品にあつては、「国内製造」の表示に代えて、「〇〇製造」と表示する(〇〇は、都道府県名その他一般に知られている地名とする。)ことができる。

ロ イの規定による原産地の表示に代えて、当該対象原材料に占める重量の割合が最も高い生鮮食品の名称と共にその原産地を表示することができる。

ハ 別表第十五の1に掲げるものにあつては、イの規定にかかわらず、当該対象原材料に占める重量の割合が最も高い生鮮食品の名称と共にその原産地を表示する。

三 一及び二の規定により表示することとされる原産地が二以上ある場合にあつては、

対象原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。

四 一及び二の規定により表示することとされる原産地が三以上ある場合にあつては、対象原材料に占める重量の割合の高いものから順に二以上表示し、その他の原産地を「その他」と表示することができる。

五 別表第十五の1に掲げるものの対象原材料及び2から6までの規定により原産地を表示する原材料以外の対象原材料にあつては、次のいずれかに該当し、かつ、三及び四の規定により表示することが困難な場合には、次に定めるところにより表示することができる。

イ 対象原材料として二以上の原産地のものを使用し、かつ、当該対象原材料に占める重量の割合の順序が変動する可能性がある場合であつて、次に掲げる要件の全てに該当する場合には、三の規定にかかわらず、使用される可能性のある原産地を、過去の一定期間における使用実績又は将来の一定期間における使用計画における対象原材料に占める重量の割合(以下「一定期間使用割合」という。)の高い原産地から順に、「又は」の文字を用いて表示することができる。

(イ) 過去の一定期間における使用実績に基づき原産地を表示した場合にはその旨、将来の一定期間における使用計画に基づき原産地を表示した場合にはその旨が認識できるように、一定期間使用割合の高いものから順に表示した旨を、容器包装の原料原産地名

に近接した箇所に表示すること。

(ロ) 一定期間使用割合が五パーセント未満である対象原材料の原産地(前号の規定に基づき「その他」と表示されたものを除く。)については、当該原産地の表示の次に括弧を付して、当該一定期間使用割合が五パーセント未満である旨を表示すること。

(ハ) 過去又は将来の一定期間において、対象原材料として使用する二以上の原産地のものの当該対象原材料に占める重量の割合の順序の変動があること及びこれらの一定期間使用割合の順を示す資料を保管すること。

ロ 対象原材料として三以上の外国が原産地のものを使用し、かつ、当該対象原材料に占める重量の割合の順序が変動する可能性がある場合であつて、過去又は将来の一定期間における当該原産地の当該対象原材料に占める重量の割合の順序の変動を示す資料を保管している場合には、三の規定にかかわらず、原産国名の表示に代えて、輸入品である旨を、対象原材料が生鮮食品である場合には「輸入」等と、対象原材料が加工食品である場合には「外国製造」等と表示することができる。

ハ 対象原材料として国産品及び三以上の外国が原産地のものを使用し、かつ、当該対象原材料に占める重量の割合の順序が変動する可能性がある場合であつて、次に掲げる要件の全てに該当する場合には、三の規定にかかわらず、使用される可能性がある原産地として、対象原材料が生鮮食品である場合には国産であ

る旨及び輸入品である旨を「国産又は輸入」等と、対象原材料が加工食品である場合には国内において製造された旨及び外国において製造された旨を「国内製造又は外国製造」等と、一定期間使用割合の高いものから順に表示することができる。

(イ) 過去の一定期間における使用実績に基づき原産地を表示した場合にはその旨、将来の一定期間における使用計画に基づき原産地を表示した場合にはその旨が認識できるように、一定期間使用割合の高いものから順に表示した旨を、容器包装の原料原産地名に近接した箇所に表示すること。

(ロ) 一定期間使用割合が五パーセント未満である対象原材料の原産地については、当該原産地の表示の次に括弧を付して、当該一定期間使用割合が五パーセント未満である旨を表示すること。

(ハ) 過去又は将来の一定期間において、対象原材料として使用する三以上の外国が原産地のものの当該対象原材料に占める重量の割合の順序の変動があること、三以上の外国が原産地である対象原材料と国産品である対象原材料の当該対象原材料に占める重量の割合の順序の変動があること及びこれらの一定期間使用割合の順を示す資料を保管すること。

六 別表第十五の1に掲げるものにあつては、対象原材料として二以上の原産地のものを使用し、かつ、当該対象原材料に占める重量の割合の順序が変動する可能性がある場合には、三の規定にかかわら

ず、使用される可能性がある原産地を、一定期間使用割合の高い原産地から順に表示することができる。この場合において、一定期間において使用した割合の高いものから順に表示したことが認識できるように、必要な表示をしなければならぬ。

2 別表第十五の2に掲げる農産物漬物にあつては、原材料名に対応させて、次に定めるところにより表示する。

一 農産物漬物の原材料及び添加物の重量に占める割合の高い農産物又は水産物の上位四位（内容重量が三百グラム以下のものにあつては、上位三位）までのもので、かつ、原材料及び添加物の重量に占める割合が五パーセント以上の原産地名は、原材料に占める重量の割合の高い原産地の順に、次に定めるところにより表示する。当該原材料以外の漬けた原材料の原産地名についても、同様に表示することができる。

イ 農産物

国産品にあつては国産である旨を、輸入品にあつては原産国名を表示し、その原産地名の次に括弧を付して、当該原産地を原産地とする原材料を原材料及び添加物に占める重量の割合の高いものから順に、その最も一般的な名称をもって表示する。ただし、国産品にあつては国産である旨に代えて都道府県名、市町村名その他一般に知られている地名を、輸入品にあつては原産国名に代えて一般に知られている地名を表示することができる。

ロ 水産物

(一) 国産品にあつては国産である旨を、輸入品にあつて

は原産国名を表示し、その原産地名の次に括弧を付して、当該原産地を原産地とする原材料を原材料及び添加物に占める重量の割合の高いものから順に、その最も一般的な名称をもって表示する。ただし、国産品にあつては国産である旨に代えて水域名、水揚げした港名又は水揚げした港若しくは主たる養殖場が属する都道府県名、市町村名その他一般に知られている地名を表示することができる。

(イ) 輸入品にあつては、

原産国名に水域名を併記することができる。

二 原産地が一つのみである場合及び原材料及び添加物の重量に占める割合の高い農産物又は水産物の上位四位（内容重量が三百グラム以下のものにあつては、上位三位）までのもので、かつ、原材料及び添加物の重量に占める割合が五パーセント以上のもが一種類のみである場合には、原産地名について原材料の表示を省略することができる。

三 原産地を二以上表示する場合

には、次に定めるところにより表示することができる。

イ 原産地名及び原材料の名称

(二)の規定により原材料の表示を省略する場合にあつては、(原産地名)の次に、原材料及び添加物に占める重量の割合を、パーセントの単位をもって単位を明記して表示する。ただし、ロに定めるところにより原産地を表示する場合を除く。

ロ 原材料の表示が二以上連続して同一となる場合には、

当該原材料を原材料に占める

重量の割合が最も低い当該原材料の原産地名の次に括弧を付して、その最も一般的な名称をもって表示し、当該原産地名以外の原産地名について原材料の表示を省略する。

3 別表第十五の3に掲げる

野菜冷凍食品にあつては、原材料名に対応させて、次に定めるところにより表示する。

一 野菜冷凍食品の原材料及び添加物の重量に占める割合の高い野菜の上位三位までのもので、かつ、原材料及び添加物の重量に占める割合が五パーセント以上の原産地名は、原材料及び添加物に占める重量の割合の高い原産地の順に、国産品にあつては国産である旨を、輸入品にあつては原産国名を表示し、その原産地名の次に括弧を付して、当該原産地を原産地とする原材料及び添加物の重量に占める割合の高い野菜の上位三位までのもので、かつ、原材料及び添加物の重量に占める割合が五パーセント以上のものを原材料に占める重量の割合の高いものから順に、その最も一般的な名称をもって表示する。当該原材料以外の原材料の原産地名についても同様に表示することができる。ただし、国産品にあつては国産である旨に代えて都道府県名、市町村名その他一般に知られている地名を、輸入品にあつては原産国名に代えて一般に知られている地名を表示することができる。

二 原産地が一つのみである場

合及び原材料及び添加物の重量に占める割合の高い野菜の重量に占める割合が五パーセント

以上の原産地の上位三位までのもので、かつ、原材料及び添加物の重量に占める割合が五パーセント

以上のもので、かつ、原材料及び添加物の重量に占める割合が五パーセント

以上のもので、かつ、原材料及び添加物の重量に占める割合が五パーセント

以上のもので、かつ、原材料及び添加物の重量に占める割合が五パーセント

以上のもので、かつ、原材料及び添加物の重量に占める割合が五パーセント

以上のもので、かつ、原材料及び添加物の重量に占める割合が五パーセント

以上のもので、かつ、原材料及び添加物の重量に占める割合が五パーセント

以上のもので、かつ、原材料及び添加物の重量に占める割合が五パーセント

以上のもので、かつ、原材料及び添加物の重量に占める割合が五パーセント

以上のものが一種類のみである場合には、原産地名について原材料の表示を省略することができる。原産地を二以上表示する場合には、次に定めるところにより表示することができる。

イ 原産地名及び原材料の名称

(第三項の規定により原材料の表示を省略する場合にあつては、(原産地名)の次に、

原材料及び添加物に占める重量の割合を、パーセントの単位をもって単位を明記して表示する。ただし、ロに定めるところにより原産地を表示する場合を除く。

ロ 原材料の表示が二以上連続して同一となる場合には、

当該原材料を原材料及び添加物に占める重量の割合が最も低い当該原材料の原産地名の次に括弧を付して、その最も一般的な名称をもって表示し、当該原産地名以外の原産地名について原材料の表示を省略する。

4 別表第十五の4に掲げる

うなぎ加工品にあつては、うなぎの名称の次に括弧を付して、原産地について、国産品

にあつては国産である旨を、輸入品にあつては原産国名を

表示する。ただし、次に定める方法により表示することができる。

一 国産品にあつては、国産

である旨に代えて水域名、水揚げした港名又は水揚げした

港若しくは主たる養殖場が属する都道府県名、市町村名そ

の他一般に知られている地名を表示することができる。

二 輸入品にあつては、原産国名に水域名を併記することができる。

5 別表第十五の5に掲げる

かつお削りぶしにあつては、

次に定めるところにより表示する。

一 かつおのふしの文字の次に括弧を付して、ふしの原産地について、国産品にあっては国内において製造された旨を「国内製造」と、輸入品にあっては外国において製造された旨を「〇〇製造」と表示する（〇〇は、原産国名とする。）ただし、国産品にあっては、「国内製造」の表示に代えて、「〇〇製造」と表示する（〇〇は、都道府県名その他一般に知られている地名とする。）ことができる。

二 一の原産地を二以上表示する場合には、原材料及び添加物に占める重量の割合の高い原産地の順に表示する。

6 別表第十五の6に掲げるおにぎり（米飯類を巻く目的でのりを原材料として使用しているものに限る。）にあっては、のりの名称の次に括弧を付して、当該のりの原料となる原そのの原産地について、国産品にあっては国産である旨を、輸入品にあっては原産国名を表示する。ただし、次に定める方法により表示することができる。

一 国産品にあっては、国産である旨に代えて水域名、水揚げした港名又は水揚げした港若しくは主たる養殖場が属する都道府県名、市町村名その他一般に知られている地名を表示することができる。

二 輸入品にあっては、原産国名に水域名を併記することができる。

7 1から6までの規定により表示することとされる原産地以外の原材料の原産地を、

次に定めるところにより表示する。

次に定めるところにより表示する。

1	でん粉	1	容器包装の表示可能面積がおおむね三十平方センチメートル以下であるもの（特定保健用食品及び機能性表示食品を除く。）
2	チューインガム	2	原材料が一種類のみであるもの。ただし、次に掲げる場合は除く。
3	冷菓	3	特定保健用食品及び機能性表示食品の場合
4	砂糖	4	原材料名に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する場合
5	アイスクリーム類	5	非遺伝子組換え農産物が分別されていない旨を表示する場合
6	食塩	6	
7	食塩	7	
8	飲料水及び清涼飲料水	8	
9	水	9	

1	でん粉	1	容器包装の表示可能面積がおおむね三十平方センチメートル以下であるもの（特定保健用食品及び機能性表示食品を除く。）
2	チューインガム	2	原材料が一種類のみであるもの。ただし、次に掲げる場合は除く。
3	冷菓	3	特定保健用食品及び機能性表示食品の場合
4	砂糖	4	原材料名に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する場合
5	アイスクリーム類	5	非遺伝子組換え農産物が分別されていない旨を表示する場合
6	食塩	6	
7	食塩	7	
8	飲料水及び清涼飲料水	8	
9	水	9	

1	でん粉	1	容器包装の表示可能面積がおおむね三十平方センチメートル以下であるもの（特定保健用食品及び機能性表示食品を除く。）
2	チューインガム	2	原材料が一種類のみであるもの。ただし、次に掲げる場合は除く。
3	冷菓	3	特定保健用食品及び機能性表示食品の場合
4	砂糖	4	原材料名に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する場合
5	アイスクリーム類	5	非遺伝子組換え農産物が分別されていない旨を表示する場合
6	食塩	6	
7	食塩	7	
8	飲料水及び清涼飲料水	8	
9	水	9	

又又は加し工業加工品は成分含有食品、特定保健用食品及び機能性表示食品の場合を除く。原産国名、原料原産地名、別表第十九の中欄に掲げる表示事項（即席めん類（即席めんのうち生タイプ即席めん以外のものをいう。）に係る油脂で処理した旨、無菌充填豆腐（食品、添加物等の規格基準第1食品の部D各条の項の豆腐に規定する無菌充填豆腐をいう。以下同じ。）に係る常温での保存が可能である旨及び常温で保存した場合における賞味期限である旨の文字を冠したその年月日、食肉（鳥獣の生肉（骨及び臓器を含む。）に限る。以下この項において同じ。）の項の中欄に掲げる事項、食肉製品（食品衛生法施行令（昭和二十八年政令第百二十九号）第十三条に規定するものに限る。以下この表において同じ。）の項の中欄に掲げる事項、乳製品の項の中欄に掲げる事項、乳又は乳製品を主要原料とする食品の項の中欄に掲げる事項、鶏の液卵（鶏の殻付き卵から卵殻を取り除いたものをいう。）の項の中欄に掲げる事項、切り身又はむき身にした魚介類（生かき及びぶぐを原材料とするぶぐ加工品を除く。）であつて、生食用のもの（凍結させたものを除く。）の項の中欄に掲げる事項に生かきの項の中欄に掲げる事項、ゆでかじに係る飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別、魚肉ハム、魚肉ソーセージ及び特殊包装かまぼこの項の中欄に掲げる事項、ぶぐを原材料とするぶぐ加工品の項の中欄に掲げる事項、鯨肉製品に係る気密性のある容器包装に充てんした後、その中心部の温度を摂氏百二十度で四分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法により殺菌したものの（缶詰又は瓶詰のものを除く。）の殺菌方法、冷凍食品の項の中欄に掲げる事項、容器包装詰加圧加熱殺菌食品に係る食品を気密性のある容器包装に入れ、密封した後、清涼飲料水、食肉製品、鯨肉製品及び魚肉練り製品を除く。）の項の中欄に掲げる事項、清涼飲料水、食肉製品、鯨肉製品及び魚肉練り製品を除く。）のうち、水素イオン指数が四・六を超え、かつ、水分活性が〇・九四を超え、かつ、その中心部の温度を摂氏百二十度で四分間に満たない条件で加熱

殺菌されたものであつて、ボツリヌス菌を原因とする食中毒の発生を防止するために摂氏十度以下での保存を要するものに係る要冷蔵である旨、缶詰の食品に係る主要な原材料名、水のみを原料とする清涼飲料水に係る殺菌又は除菌を行っていない旨（容器包装内の二酸化炭素圧力が摂氏二十度で九十八キロボスカル未満であつて、殺菌又は除菌（ろ過等により、原水等に由来して当該食品中に存在し、かつ、発育し得る微生物を除去することをいう。以下同じ。）を行わないものに限る。）及び果実の搾汁又は果実の搾汁を濃縮したものを凍結させたものであつて、原料用果汁以外のものに係る「冷凍果実飲料」の文字を除く。）の項の中欄に掲げる事項、食肉製品（食品衛生法施行令（昭和二十八年政令第百二十九号）第十三条に規定するものに限る。以下この表において同じ。）の項の中欄に掲げる事項、乳製品の項の中欄に掲げる事項、乳又は乳製品を主要原料とする食品の項の中欄に掲げる事項、鶏の液卵（鶏の殻付き卵から卵殻を取り除いたものをいう。）の項の中欄に掲げる事項、切り身又はむき身にした魚介類（生かき及びぶぐを原材料とするぶぐ加工品を除く。）であつて、生食用のもの（凍結させたものを除く。）の項の中欄に掲げる事項に生かきの項の中欄に掲げる事項、ゆでかじに係る飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別、魚肉ハム、魚肉ソーセージ及び特殊包装かまぼこの項の中欄に掲げる事項、ぶぐを原材料とするぶぐ加工品の項の中欄に掲げる事項、鯨肉製品に係る気密性のある容器包装に充てんした後、その中心部の温度を摂氏百二十度で四分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法により殺菌したものの（缶詰又は瓶詰のものを除く。）の殺菌方法、冷凍食品の項の中欄に掲げる事項、容器包装詰加圧加熱殺菌食品に係る食品を気密性のある容器包装に入れ、密封した後、清涼飲料水、食肉製品、鯨肉製品及び魚肉練り製品を除く。）の項の中欄に掲げる事項、清涼飲料水、食肉製品、鯨肉製品及び魚肉練り製品を除く。）のうち、水素イオン指数が四・六を超え、かつ、水分活性が〇・九四を超え、かつ、その中心部の温度を摂氏百二十度で四分間に満たない条件で加熱

ある原材料を使用した旨を示すものである場合に於ては、第三条第二項の規定により原料原産地名を表示する場合（任意で原料原産地名を表示する場合を含む。）を除き、次の各号に掲げるいずれかの割合を当該表示に近接した箇所又は原料名の次に括弧を付して表示する。ただし、その割合が百パーセントである場合に於ては、割合の表示を省略することができる。

一 特色のある原材料の製品の原材料及び添加物に占める重量の割合

二 特色のある原材料の特色のある原材料及び特色のある原材料と同一の種類の原料材料及び特色のある原材料の特色のある原材料に占める重量の割合（この場合において、特色のある原材料の特色のある原材料及び特色のある原材料と同一の種類の原料材料及び特色のある原材料に占める重量の割合である旨の表示を表示する。）

三 特定の原材料の使用量が少ない旨を表示する場合に於ては、特定の原材料の製品に占める重量の割合を当該表示に近接した箇所又は原材料名の次に括弧を付して表示する。

四 栄養成分別表第九の中欄に掲げる栄養成分（たんばく質、脂質、炭水化物及びナトリウムを除く。）を表示しようとするときは、脂質、炭水化物及びナトリウムをい

合に限量（ナトリウムの量に二・五四を乗じたもの。以下同じ。）の文字を冠した一定の値又は下限値及び上限値により表示する」とあるのは「ナトリウムの量に於てはナトリウムの文字を冠した一定の値又は下限値及び上限値により表示する。」と読み替えるものとする。

栄養機能食品に於ては、次に掲げる栄養機能食品であることを旨及び当該栄養機能成分の名称

一 栄養機能食品に於ては、次に掲げる栄養機能食品であることを旨及び当該栄養機能成分の名称

二 栄養成分の機能

三 一日当たりの摂取目安量

四 摂取の方法

五 摂取をする上での注意事項

六 バランスのとれた食生活の普及啓発を図る文言

七 消費者庁長官の個別の審査を受けたものではない旨

八 一日当たりの摂取目安量に含まれる機能に関する表示を行っている栄養成分の量が栄養素等表示基準値に占める割合

九 栄養素等表示基準値の対象年齢及び基準熱量に関する文言

十 調理又は保存の方法に関し特に注意を必要とするものにあつては、当該注意事項

十一 特定の対象者に対し注意を必要とするものにあつては、当該注意事項

十二 一の栄養機能食品である旨及び当該栄養成分の名称は、「栄養機能食品（〇〇）」と表示する（〇〇は、「亜鉛」、「ビタミンA」、「ビタミンB₁」、「ビタミンB₂」等の栄養成分の名称とする。）。

十三 一の栄養成分の機能の表示は、当該食品の一日当たりの摂取目安量に含まれる別表第十一の第一欄に掲げる栄養成分の量が、それぞれ同表の第二欄に掲げる量以上であるものについて、それぞれ同表の第三欄に掲げる事項を記載して行う。この場合において、当該栄養成分の量は、別表第九の第一欄の区分に応じ、同表の第三欄に掲げる方法によつて得るものとする。

十四 一の三の規定により表示する一日当たりの摂取目安量は、当該摂取目安量に

<p>栄養成分の補欄に掲げる栄養成分の量がそれぞれ同表の第二欄の食品百グラム当たり(括弧内は、一般に飲用に供する液状の食品百ミリリットル当たりの場合)又は百キロカロリ当たり(いづれかに定める基準値以上である場合)にすることができる。</p> <p>2 含む旨の表示は、別表第十二の第一欄に掲げる栄養成分の量がそれぞれ同表の第三欄の食品百グラム当たり(括弧内は、一般に飲用に供する液状の食品百ミリリットル当たりの場合)又は百キロカロリ当たり(いづれかに定める基準値以上である場合)にすることができる。</p> <p>3 強化された旨の表示は、別表第十二の第一欄に掲げる栄養成分について、他</p>	<p>含まれる別表第十一の第一欄に掲げる栄養成分の量が、それぞれ同表の第四欄に掲げる量を超えるものであってはならない。</p> <p>5 1の五の摂取をする上での注意事項の表示は、別表第十一の第一欄に掲げる栄養成分の区分に応じ、同表の第五欄に掲げる事項を記載してこれを行わなければならない。</p> <p>6 1の六のバランスのとれた食生活の普及啓発を図る文言は、「食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。」と表示する。</p> <p>7 1の七の消費者庁長官の個別の審査を受けたものではない旨は、「本品は、特定保健用食品と異なり、消費者庁長官による個別審査を受けたものではありません。」と表示する。</p> <p>8 栄養機能食品について栄養成分の量及び熱量を表示する場合、第三条第一項の表の栄養成分(たんばく質、脂質、炭水化物及びナトリウムをいう。以下この項において同じ。)の量及び熱量の項(この表の栄養成分(たんばく質、脂質、炭水化物及びナトリウムを除く。)の項において準用する場合を含む。)の1中「当該食品の百グラム若しくは百ミリリットル又は一食分、一包装その他の一単位(以下この項において「食品単位」という。)当たりの量」とあるのは「一日当たりの摂取目安量当たりの量」と読み替えるものとする。</p>
---	--

<p>栄養成分の補欄に掲げる栄養成分の量がそれぞれ同表の第二欄の食品百グラム当たり(括弧内は、一般に飲用に供する液状の食品百ミリリットル当たりの場合)又は百キロカロリ当たり(いづれかに定める基準値以上である場合)にすることができる。</p> <p>2 含む旨の表示は、別表第十二の第一欄に掲げる栄養成分の量がそれぞれ同表の第三欄の食品百グラム当たり(括弧内は、一般に飲用に供する液状の食品百ミリリットル当たりの場合)又は百キロカロリ当たり(いづれかに定める基準値以上である場合)にすることができる。</p> <p>3 強化された旨の表示は、別表第十二の第一欄に掲げる栄養成分について、他</p>	<p>同種の食品に比べて強化された当該栄養成分の量がそれぞれ同表の第四欄に定める基準値以上である場合(たんばく質及び食物繊維にあっては他の食品に比べて強化された割合が二十五パーセント以上のものに限り)にすることができる。</p> <p>この場合において、次に掲げる事項を表示しなければならない。</p> <p>一 当該他の同種の食品を特定するために必要な事項</p> <p>二 当該栄養成分の量が当該他の食品に比べて強化された量又は割合</p> <p>4 1から3までの栄養成分の量は、当該食品の百グラム若しくは百ミリリットル又は一食分、一包装その他の一単位当たりの量を表示する。この場合において、当該栄養成分の量は、別表第九の第一欄の区分に応じ、同表の第三欄に掲げる方法によって得るものとする。</p> <p>1 含まない旨の表示は、別表第十三の第一欄に掲げる栄養成分又は熱量の量がそれぞれ同表の第二欄に定める基準値に満たない場合に行うことができる。</p> <p>2 低い旨の表示は、別表第十三の第一欄に掲げる栄養成分又は熱量の量がそれぞれ同表の第三欄に定める基準値以下である場合に行うことができる。</p> <p>3 低減された旨の表示は、別表第十三の第一欄に掲げる栄養成分又は熱量について、他の同種の食品に比べて低減された当該栄養成分の量又は熱量の量がそれぞれ同表の第四欄に定める基準値以上であつて、他の食品に比べて低減された割合が二十五パーセント以上である場合(ナトリウムの含有量が二十五パーセント以上低減することにより、当該食品の保存性及び品質を保つことが著しく困難な食品について、ナトリウムに係る低減された旨の表示をする場合を除く。)にすることができる。この場合において、次に掲げる事項を表示しなければならない。</p> <p>一 当該他の同種の食品を特定するために必要な事項</p> <p>二 当該栄養成分の量又は熱量が当該他の食品に比べて低減された量又は割合(ナトリウムの含有量を二十五パーセント以上低減することにより、当該食品の</p>
---	--

<p>第八条 第三条及び第四条に掲げる事項(栄養成分の量及び熱量については、第三条、第四条及</p>	<p>糖類 次に掲げる要件の全てに該当する場合に(単糖は、糖類を添加していない旨の表示をすることができない。)</p> <p>二 糖類一 いかなる糖類も添加されていないこと。</p> <p>三 糖類(添加されたものに限り)に代アルコワる原材料(複合原材料を含む。)又は添アルド加物を使用していないこと。</p> <p>四 三 酵素分解その他何らかの方法によりに限り、当該食品の糖類含有量が原材料及び添る。以加物に含まれていた量を超えていないこと。</p> <p>五 四 当該食品の百グラム若しくは百ミリリットル又は一食分、一包装その他の一じ。)単位当たりの糖類の含有量を表示してを添加すること。</p> <p>六 ナトリウム次に掲げる要件の全てに該当する場合にウム塩は、ナトリウム塩を添加していない旨のを添加表示をすることができる。</p> <p>七 一 いかなるナトリウム塩も添加されていないこと(ただし、食塩以外のナトリウム塩を技術的目的で添加する場合であつて、当該食品に含まれるナトリウムの量が別表第十三の第三欄に定める基準値以下であるときは、この限りでない)。</p> <p>八 ナトリウム塩(添加されたものに限り)又は添加物を使用していないこと。</p>
--	--

<p>六 製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称を製造所固有記号をもって表示する場合に</p>	<p>前二条に掲げる事項)の表示は、次の各号に定めるところによりされなければならない。ただし、別表第二十の上欄に掲げる食品にあっては、次の各号の規定(第三号の栄養成分の量及び熱量の表示に係る規定を除く。)にかかわらず、同表の中欄に定める様式(当該様式による表示と同等程度に分かりやすく一括して表示される場合を含む。)及び下欄に定める表示の方式に従い表示されなければならない。</p> <p>一 邦文をもって、当該食品を一般に購入し、又は使用する者が読みやすく、理解しやすいよう用語により正確に行う。</p> <p>二 容器包装(容器包装が小売のために包装されている場合は、当該包装)を開かないでも容易に見ることができるよう当該容器包装の見やすい箇所(栄養成分の量及び熱量の表示に関し、同一の食品が継続的に同一人に販売されるものであつて、容器包装に表示することが困難な食品(特定保健用食品及び機能性表示食品を除く。)にあっては、当該食品の販売に伴つて定期的に購入者に提供される文書)に表示する。</p> <p>三 名称、原材料名、添加物、原料原産地名、内容量、固形量、内容総量、消費期限、保存の方法、原産国名及び食品関連事業者の表示は別記様式一により、栄養成分(たんばく質、脂質、炭水化物及びナトリウム(食塩相当量に換算したものの)の量及び熱量の表示は別記様式二(たんばく質、脂質、炭水化物及び食塩相当量に換算したナトリウム以外の栄養成分もこれと併せて表示する場合にあっては、別記様式三)により行う。ただし、別記様式一から別記様式三までにより表示される事項が別記様式による表示と同等程度に分かりやすく一括して表示される場合は、この限りでない。</p> <p>四 名称は、前号に規定する別記様式一の枠内ではなく、商品の主要面に表示することができる。この場合において、内容量、固形量又は内容総量についても、前号に規定する別記様式一の枠内ではなく、名称と同じ面に表示することができる。</p> <p>五 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は、食品関連事業者の氏名又は名称及び住所と近接して表示しなければならない。</p>
---	--

つては、原則として、食品関連事業者の氏名又は名称の次に表示する。
 七 特定保健用食品にあっては、特定の保健の目的が期待できる旨の表示は、添付する文書への表示をもって、容器包装への表示に代えることができる。
 八 表示に用いる文字及び枠の色は、背景の色と対照的な色とする。
 九 表示に用いる文字は、日本産業規格Z八三〇五(一九六二)(以下「JISZ八三〇五」という。)に規定する八ポイントの活字以上の大きさの文字とする。ただし、表示可能面積がおおむね百五十平方センチメートル以下のもの及び印刷瓶に入れられた一般加工食品であつて、表示すべき事項を蓋(その面積が三十平方センチメートル以下のものに限る。)に表示するものにあつては、JISZ八三〇五に規定する五・五ポイントの活字以上の大きさの文字とすることができる。蓋に表示する場合は、内容量以外の事項を全て蓋に表示する場合には、内容量の表示は、蓋以外の箇所に行うことができる。

九 食品関連事業者は、第三条、第四条、第六条及び第七条に掲げる表示事項に関して、次に掲げる事項を一般加工食品の容器包装に表示してはならない。
 一 実際のものより著しく優良又は有利であると誤認させる用語
 二 第三条及び第四条の規定により表示すべき事項の内容と矛盾する用語
 三 乳児用規格適用食品以外の食品にあっては、乳児用規格適用食品である旨を示す用語又はこれと紛らわしい用語
 四 遺伝子組換え農産物が混入しないように分別生産流通管理が行われたことを確認した対象農産物を原材料とする食品(当該食品を原材料とするものを含む。)以外の食品にあっては、当該食品の原材料である別表第十七の上欄に掲げる作物に關し遺伝子組換え農産物が混入しないように分別生産流通管理が行われた旨(遺伝子組換え農産物の混入がないと認められる対象農産物である旨を含む。)を示す用語

五 組換えDNA技術を用いて生産された農産物の属する作目以外の作目を原材料とする食品にあっては、当該農産物に關し遺伝子組換えでないことを示す用語

六 産地名を示す表示であつて、産地名の意味を誤認させるような用語
 七 ナトリウム塩を添加している食品にあっては、ナトリウムの量
 八 機能性表示食品にあっては、次に掲げる用語
 イ 疾病の治療効果又は予防効果を標榜する用語
 ロ 第七条の規定に基づく栄養成分の補給ができる旨の表示及び栄養成分又は熱量の適切な摂取ができる旨の表示をする場合を除き、消費者庁長官に届け出た機能性関与成分以外の成分(別表第九の第一欄に掲げる栄養成分を含む。)を強調する用語
 ハ 消費者庁長官の評価、許可等を受けたものと誤認させるような用語
 ニ 別表第九の第一欄に掲げる栄養成分の機能を示す用語

九 栄養機能食品にあっては、次に掲げる用語
 イ 別表第十一に掲げる栄養成分以外の成分の機能を示す用語
 ロ 特定の保健の目的が期待できる旨を示す用語
 十 保健機能食品(特定保健用食品、機能性表示食品及び栄養機能食品をいう。以下同じ。)以外の食品にあっては、保健機能食品と紛らわしい名称、栄養成分の機能及び特定の保健の目的が期待できる旨を示す用語
 十一 屋根型紙パック容器の上端の一部を一箇所切り欠いた表示(ただし、牛乳について、別表第二十一に掲げる方法により表示する場合を除く。)
 十二 等級のある日本農林規格の格付対象品目であつて、等級の格付が行われた食品以外のものにあつては、等級を表す用語
 十三 その他内容を誤認させるような文字、絵、写真その他の表示

2
 前項に規定するもののほか、別表第二十二の上欄に掲げる食品にあっては、同表の下欄に掲げる表示禁止事項を容器包装に表示してはならない。
 第二款 業務用加工食品
 (義務表示)
 第十條 食品関連事業者が業務用加工食品を販売する際(容器包装に入れないで、かつ、設備を設けて飲食させる施設における飲食の用に供する場合、食品を製造し、若しくは加工した場所

における販売の用に供する場合又は不特定若しくは多数の者に対する譲渡(販売を除く。)の用に供する場合を除く。)には、次の各号に掲げる表示事項がそれぞれ第三条及び第四条に定める表示の方法に従い表示されなければならない。この場合において、第三条第一項ただし書の規定は適用しない。
 一 名称
 二 保存の方法
 三 消費期限又は賞味期限
 四 原材料名
 五 添加物
 六 食品関連事業者の氏名又は名称及び住所
 七 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
 八 アレルゲン
 九 L-フェニルアラニン化合物を含む旨
 九の二 指定成分等含有食品に関する事項
 十 乳児用規格適用食品である旨
 十一 原料産地名(一般加工食品の用に供する業務用加工食品の原材料であつて、当該一般加工食品において第三条第二項の表の輸入品以外の加工食品の項の規定による原料産地の表示の義務があるもの(同項下欄の1の2のロの規定により当該一般加工食品の対象原材料に占める重量の割合が最も高い生鮮食品の原産地を表示することを売買の当事者である食品関連事業者間で合意した場合(次号及び第二十四条において「当事者間で合意した場合」という。))にあつては、当該生鮮食品)となるものの原産地に限る。)
 十二 原産国名(一般加工食品の用に供する業務用加工食品であつて、当該一般加工食品において第三条第二項の表の輸入品以外の加工食品の項の規定による原料産地の表示の義務がある原材料となるもの(当事者間で合意した場合を除く。))及び輸入後にその性質に変更を加えない輸入品の原産国名に限る。)
 十三 即席めん類(即席めんのうち生タイプ即席めん以外のものをいう。以下同じ。)に関する事項
 十三の二 無菌充填豆腐に関する事項
 十四 食肉(鳥獣の生肉(骨及び臓器を含む。))に関する事項
 十五 食肉製品(食品衛生法施行令第十三条に規定するものに限る。)に関する事項

十六 乳に関する事項
 十七 乳製品に関する事項
 十八 乳又は乳製品を主要原料とする食品に関する事項
 十九 鶏の液卵(鶏の殻付き卵から卵殻を取り除いたものをいう。以下同じ。)に関する事項
 二十 切り身又はむき身にした魚介類(生かき及びふぐを原材料とするふぐ加工品を除く。)であつて、生食用のもの(凍結させたものを除く。)に関する事項
 二十一 生かきに関する事項
 二十二 ゆでがにに関する事項
 二十三 魚肉ハム、魚肉ソーセージ及び特殊包装かまぼこに関する事項
 二十四 ふぐを原材料とするふぐ加工品に関する事項
 二十五 鯨肉製品に関する事項
 二十六 冷凍食品に関する事項
 二十七 容器包装詰加圧加熱殺菌食品に関する事項
 二十八 缶詰の食品に関する事項
 二十九 水のみを原料とする清涼飲料水(以下「ミネラルウォーター類」という。)に関する事項
 三十 果実の搾汁又は果実の搾汁を濃縮したものを凍結させたものであつて、原料用果汁以外のもの(以下「冷凍果実飲料」という。)に関する事項

2
 前項第七号の表示をする際には、第三条第一項の表の製造所又は加工所の所在地(輸入品にあっては輸入業者の営業所の所在地、乳にあっては乳処理場(特別牛乳にあっては特別牛乳搾取処理場。以下同じ。))の所在地。以下この章において同じ。及び製造者又は加工者の氏名又は名称(輸入品にあっては輸入業者の氏名又は名称、乳にあっては乳処理業者(特別牛乳にあっては特別牛乳搾取処理業者。以下同じ。))の氏名又は名称。以下この章において同じ。の項の下欄中の表の上欄に掲げる字句は、同表の下欄に掲げる字句とする。
 3
 1の規定にかかわらず、3
 1の規定にかかわらず、製造者の住所及び氏名又は名称並びに製造者が消費に製造者が消費者庁長官に製造所固有の記号

十六 乳に関する事項
 十七 乳製品に関する事項
 十八 乳又は乳製品を主要原料とする食品に関する事項
 十九 鶏の液卵(鶏の殻付き卵から卵殻を取り除いたものをいう。以下同じ。)に関する事項
 二十 切り身又はむき身にした魚介類(生かき及びふぐを原材料とするふぐ加工品を除く。)であつて、生食用のもの(凍結させたものを除く。)に関する事項
 二十一 生かきに関する事項
 二十二 ゆでがにに関する事項
 二十三 魚肉ハム、魚肉ソーセージ及び特殊包装かまぼこに関する事項
 二十四 ふぐを原材料とするふぐ加工品に関する事項
 二十五 鯨肉製品に関する事項
 二十六 冷凍食品に関する事項
 二十七 容器包装詰加圧加熱殺菌食品に関する事項
 二十八 缶詰の食品に関する事項
 二十九 水のみを原料とする清涼飲料水(以下「ミネラルウォーター類」という。)に関する事項
 三十 果実の搾汁又は果実の搾汁を濃縮したものを凍結させたものであつて、原料用果汁以外のもの(以下「冷凍果実飲料」という。)に関する事項

2
 前項第七号の表示をする際には、第三条第一項の表の製造所又は加工所の所在地(輸入品にあっては輸入業者の営業所の所在地、乳にあっては乳処理場(特別牛乳にあっては特別牛乳搾取処理場。以下同じ。))の所在地。以下この章において同じ。及び製造者又は加工者の氏名又は名称(輸入品にあっては輸入業者の氏名又は名称、乳にあっては乳処理業者(特別牛乳にあっては特別牛乳搾取処理業者。以下同じ。))の氏名又は名称。以下この章において同じ。の項の下欄中の表の上欄に掲げる字句は、同表の下欄に掲げる字句とする。
 3
 1の規定にかかわらず、3
 1の規定にかかわらず、製造者の住所及び氏名又は名称並びに製造者が消費に製造者が消費者庁長官に製造所固有の記号

3
 1の規定にかかわらず、3
 1の規定にかかわらず、製造者の住所及び氏名又は名称並びに製造者が消費に製造者が消費者庁長官に製造所固有の記号

届け出た製造所固有の記号(アラビア数字、ローマ字、平仮名若しくは片仮名又ははくは片仮名又ははくはこれらの組合せによるもの)の組合せによるものに限り、以下この項において「製造所固有の記号」として用い、又は販売者(乳、項において同じ)乳製品及び乳又は乳製品を又は販売者の住所、主要原料とする食品を販売氏名又は名称並びにする者を除く。以下3にお製造者及び販売者がいて同じ。)の住所、氏名又連名で消費者庁長官は名称並びに製造者及び販売に届け出た製造者の売名が連名で消費者庁長官製造所固有の記号に届け出た製造者の製造所(以下「製造所固有固有の記号」という。)の表示表示をもつて製造所をもつて製造所の所在地及び製造者及び製造者の氏名又は名称の氏名又は名称の表示に代えることができる。示に代えることができる。この場合においては、次に示すに掲げるいずれかの事項を明示しなければならない。

- 一 製造所の所在地又は製造者の氏名若しくは名称の情報の提供を求められたときに回答する者の連絡先
- 二 製造所固有記号が表す製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称を表示したウェブサイトのアドレス(二次元コードその他のこれに代わるものを含む。)
- 三 当該製品を製造している全ての製造所の所在地又は製造者の氏名若しくは名称及び製造所固有記号

3 第一項の規定にかかわらず、次の各号に掲げる表示事項は、それぞれ当該各号に定める表示の方法により表示することができる。

- 一 原材料名 原材料に占める重量の割合については、その高い順が分かるように表示する。
- 二 添加物 添加物に占める重量の割合については、その高い順が分かるように表示する。
- 三 原料原産地名 原材料の重量に占める割合(一定期間使用割合を含む。)については、その割合が高い原産地の順が分かるように表示する。

四 容器包装入り加工食品の複合原材料表示において「その他」と表示することができる。

五 容器包装入り加工食品の複合原材料表示において省略することができることとされる複合原材料の原材料 その原材料の表示を省略することができる。

4 前三項の規定にかかわらず、次の表の上欄に掲げる表示事項の表示は、同表の下欄に掲げる区分に該当する食品にあつてはこれを省略することができる。

以下に掲げるもの(食品衛生法第十三条第一項の規定により保存の方法の基準が定められた食品を除く。)

一 清涼飲料水のうちガラス瓶(紙栓を付けたものを除く。以下この表において同じ。)

二 清涼飲料水のうちガラス瓶(紙栓を付けたものを除く。以下この表において同じ。)

三 生めん類、即席めん類、食肉製品(食品衛生法施行令第十三条に規定するものに限る。)、鶏の液卵、ゆでがに、魚肉ハム、魚肉ソーセージ、魚肉練り製品、鯨肉ベーコンの類、マーガリン、冷凍食品、容器包装詰加圧加熟殺菌食品、弁当、調理パン、そうざい、生菓子類、生菓子類、清涼飲料水及び酒類を除く加工食品(缶詰、瓶詰、たる詰め又はつぼ詰めものを除く。以下この表において同じ。)

清涼飲料水のうちガラス瓶又はポリエチレン製容器包装に収められたもの 酒類 生めん類、即席めん類、食肉製品(食品衛生法施行令第十三条に規定するものに限る。)、鶏の液卵、ゆでがに、魚肉ハム、魚肉ソーセージ、魚肉練り製品、鯨肉ベーコンの類、マーガリン、冷凍食品、容器包装詰加圧加熟殺菌食品、弁当、調理パン、そうざい、生菓子類、清涼飲料水及び酒類を除く加工食品

(義務表示の特例)

第十一条 前条の規定にかかわらず、次の表の上欄に掲げる場合にあつては、同表の下欄に定める表示事項の表示は要しない。

業務用酒類原材料名 アレルゲン 原産国名 (消費者に販売される形態)

酒類以外のものを販売する場合	原材料名 食品関連事業者の氏名又は名称及び住所 原料原産地名 原産国名
設備を設けて飲食させる施設における飲食の用に供する場合、食品を製造し、若しくは加工した場所における販売の用に供する場合又は不特定若しくは多数の者に対する譲渡(販売を除く)の用に供する場合	保存の方法 消費期限又は賞味期限 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 アレルゲン L-フェニルアラニン化合物を含む旨 指定成分等含有食品に関する事項 乳児用規格適用食品である旨 即席めん類に関する事項 食肉(鳥獣の生肉(骨及び臓器を含む。))に限る。生食に関する事項 食肉製品(食品衛生法施行令第十三条に規定するものに限る。)
容器包装に入らないで販売する場合	乳に関する事項 乳に関する事項 乳又は乳製品を主要原料とする食品に関する事項 鶏の液卵に関する事項 切り身又はむき身にした魚介類(生かき及びぶぐを原材料とするぶぐ加工品を除く。)であつて、生食用のもの(凍結させたものを除く。)

ミネラルウォーター類に関する事項	2 設備を設けて飲食させる施設における飲食の用に供する場合、食品を製造し、若しくは加工した場所における販売の用に供する場合又は不特定若しくは多数の者に対する譲渡(販売を除く)の用に供する場合において、名称を表示する際には、第三条第一項の表の名称の項の2の規定は適用しない。(任意表示)
冷凍果実飲料に関する事項	第十二条 食品関連事業者が業務用加工食品を販売する際に、次の表の上欄に掲げる表示事項(特色のある原材料等に関する事項)にあつては、業務用酒類を販売する場合、食品を調理して供与する施設における飲食の用に供する場合、食品を製造し、又は加工した場所における販売の用に供する場合及び不特定又は多数の者に対する譲渡(販売を除く)の用に供する場合を除く。)が当該食品の容器包装、送り状、納品書等(製品に添付されるものに限る。以下同じ)又は規格書等(製品に添付されないもの)であつて、当該製品を識別できるものに限る。以下同じ。に)表示される場合には、同表の下欄に定める表示の方法に従い表示されなければならない。
特色のある事項の項に定める表示の方法を準用する事項	栄養成分 1 たんぱく質、脂質、炭水化物若しくはナトリウム又は熱量を表示しようとするときは、たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウム(食塩相当量に換算したもの)の量並びに熱量を第三条第一項の表の栄養成分(たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウムをいう。以下この項において同じ。)の量及び熱量の項に定める表示の方法を準用して表示する。
栄養成分	2 別表第九に掲げる栄養成分(たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウムを除く)を表示しようとするときは、当該栄養成分をたんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウム(食塩相当量に換算したもの)の量並びに熱量とともに、第三条第一項の表の栄養成分(たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウムをいう。

以下この項において同じ。）の量及び熱量の項に定める表示の方法を準用して表示する。

ナトリウム塩を添加していない食品ウムのについて、食塩相当量に加えてナトリウム（ナムの量を表示しようとするときは、第三トリア条第一項の表の栄養成分（たんぱく質、ム塩を脂肪、炭水化物及びナトリウムをいう。添加し以下この項において同じ。）の量及び熱い量の項に定める表示の方法を準用して表示する。この場合において、同項中の「たの容器にばく質、脂肪、炭水化物及び熱量に包装、つては、当該栄養成分又は熱量である旨送り状、の文字を冠した一定の値又は下限値及び納品書上限値により、ナトリウムの量に二・五等又は食塩相当量（ナトリウムの量に二・五規格書四を乗じたもの。以下同じ。）の文字を等）に表冠した一定の値又は下限値及び上限値に示されより表示する。」とあるのは「ナトリウムの場合の量にあってはナトリウムの文字を冠し、ナトリウムの文字又は下限値及び上限値により表示する。」と読み替えるものとする。

2 ナトリウム塩を添加していない食品について、食塩相当量に加えてナトリウムの量を表示しようとするときは、たんぱく質、脂肪及び炭水化物の量、食塩相当量並びに熱量を本表の栄養成分及び熱量の項の1に従い表示する。

（表示の方式等）

第十三条 第十条及び前条の表示は、次に定めるところによりされなければならない。

一 邦文をもって、当該食品を一般に購入し、又は使用する者が読みやすく、理解しやすいうような用語により正確に行う。

二 別表第二十三に掲げる事項にあっては容器加工（容器包装に入れずに販売される業務用加工食品の場合、名称にあっては、送り状、納品書等又は規格書等）に、同表に掲げる事項以外の事項にあっては容器包装、送り状、納品書等又は規格書等に表示する。ただし、同表に掲げる事項の表示について、次の表の上欄に掲げる食品につきそれぞれ同表の下欄に掲げる場合に該当するものにあつては、送り状、納品書等又は規格書等への表示をもつて、容器包装への表示に代えることができる。この場合において、当該食品を識別できる記号を容器包装を開かないでも容易に

<p>見ることができるとともに、名称、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、当該記号並びに購入者の氏名及び住所（法人にあっては、その名称及び主たる事務所の所在地）を当該送り状、納品書等又は規格書等に表示しなければならない。</p> <p>原料用果汁（その容量が二百リットル以上である缶に収められていないもの）</p> <p>原料用濃縮コーヒー（その容量が二十リットル以上である缶に収められていないもの）</p> <p>原料用魚肉すり身（その容量が二十キログラム以上である容器包装に収められていないもの）</p> <p>乳製品又は乳若しくは乳製品を主要原料とする食品のうち原料用</p>	<p>一の授受の単位につき二十缶以上を食品衛生法施行令第三十五条第七号に規定する乳処理業（清涼飲料水の製造をする営業に限る。）又は同条第十四号に規定する清涼飲料水製造業の許可を受けた者に販売する場合</p> <p>一の授受の単位につき二十缶以上を食品衛生法施行令第三十五条第六号に規定する水産製品製造業、同条第二十五号に規定するそうざい製造業、同条第二十六号に規定する複合型そうざい製造業、同条第二十七号に規定する冷凍食品製造業又は同条第二十八号に規定する複合型冷凍食品製造業の許可を受けた者に販売する場合</p>	<p>一の授受の単位につき二十缶以上を食品衛生法施行令第三十五条第七号に規定する乳処理業（清涼飲料水の製造をする営業に限る。）又は同条第十四号に規定する清涼飲料水製造業の許可を受けた者に販売する場合</p>	<p>同条第十一号に規定する菓子製造業、同条第十三号に規定する乳製品製造業、同条第十四号に規定する清涼飲料水製造業、同条第十五号に規定する食肉製品製造業、同条第十六号に規定する水産製品製造業、同条第二十五号に規定するそうざい製造業、同条第二十六号に規定する複合型そうざい製造業、同条第二十七号に規定する冷凍食品製造業又は同条第二十八号に規定する複合型冷凍食品製造業の許可を受けた者に販売する場合</p>
---	---	---	---

に使用されるもの

同条第十一号に規定する菓子製造業、同条第十三号に規定する乳製品製造業、同条第十四号に規定する清涼飲料水製造業、同条第十五号に規定する食肉製品製造業、同条第十六号に規定する水産製品製造業、同条第二十五号に規定するそうざい製造業、同条第二十六号に規定する複合型そうざい製造業、同条第二十七号に規定する冷凍食品製造業又は同条第二十八号に規定する複合型冷凍食品製造業の許可を受けた者に販売する場合

三 製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称を製造所固有記号をもつて表示する場合には、原則として、食品関連事業者の氏名又は名称の次に表示する。

第十四条 食品関連事業者が販売する業務用加工食品の容器包装、送り状、納品書等又は規格書等への表示が禁止される事項については、第九条第一項（第十二号を除く。）の規定を準用する。

第二節 食品関連事業者以外の販売者に係る基準

第十五条（義務表示）

食品関連事業者以外の販売者が容器包装に入れられた加工食品を販売する際には、次の各号に掲げる表示事項（酒類にあっては、第六号に掲げる表示事項を除く。）が第三條及び第四條に定める表示の方法に従い表示されなければならない。この場合において、第三條第一項ただし書及び同項の表の名称の項の2の規定は適用しない。

- 一 名称
- 二 保存の方法
- 三 消費期限又は賞味期限
- 四 添加物
- 五 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
- 六 アレルギー
- 七 L-フェニルアラニン化合物を含む旨

七の二 指定成分等含有食品に関する事項

八 遺伝子組換え食品に関する事項（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の表示、遺伝子組換え農産物及び非遺伝子組換え農産物が分別されていない旨の表示並びに遺伝子組換え農産物が混入しないように分別生産流通管理が行われた旨の表示（遺伝子組換え農産物の混入がないと認められる対象農産物である旨の表示を含む。）に限る。）

- 九 乳児用規格適用食品である旨
- 十 即席めん類に関する事項
- 十一 食肉（鳥獣の生肉（骨及び臓器を含む。）に限る。）に関する事項
- 十二 食肉製品（食品衛生法施行令第十三条に規定するものに限る。）に関する事項
- 十三 乳に関する事項
- 十四 乳製品に関する事項
- 十五 乳又は乳製品を主要原料とする食品に関する事項
- 十六 鶏の液卵に関する事項
- 十七 切り身又はむき身にした魚介類（生かき及びぶぐを原材料とするぶぐ加工品を除く。）であつて、生食用のもの（凍結させたものを除く。）に関する事項
- 十八 生かきに関する事項
- 十九 ゆでがにに関する事項
- 二十 魚肉ハム、魚肉ソーセージ及び特殊包装かまぼこに関する事項
- 二十一 ぶぐを原材料とするぶぐ加工品に関する事項
- 二十二 鯨肉製品に関する事項
- 二十三 冷凍食品に関する事項
- 二十四 容器包装詰加圧加熱殺菌食品に関する事項
- 二十五 缶詰の食品に関する事項
- 二十六 ミネラルウォーター類に関する事項
- 二十七 冷凍果実飲料に関する事項

（表示の方式等）

第十六条 前条の表示は、第八条第一項（第三号を除く。）の規定に定めるところに従いされなければならない。

第十七条 食品関連事業者以外の販売者が販売する加工食品の容器包装への表示が禁止される事項（表示禁止事項）

項については、第九条第一項の規定を準用する。

第三章 生鮮食品

第一節 食品関連事業者に係る基準

第一款 一般用生鮮食品

(横断的義務表示)

第十八条 食品関連事業者が生鮮食品（業務用生鮮食品を除く。以下この節において「一般用生鮮食品」という。）を販売する際（設備を設けて飲食させる場合又は容器包装に入れないで、かつ、生産した場所を販売する場合若しくは不特定若しくは多数の者に対して譲渡（販売を除く。）する場合を除く。）には、次の表の上欄に掲げる表示事項が同表の下欄に定める表示の方法に従い表示されなければならない。

名称	原産地
その内容を表す一般的な名称を表示する。ただし、玄米及び精米（消費者に販売するため容器包装に入れられたものに限る。以下この款において同じ。）にあつては、第十九条に定めるところによる。	次に定めるところにより表示する。ただし、玄米及び精米にあつては、第十九条に定めるところによる。
一 農産物	一 農産物 国産品にあつては都道府県名を、輸入品にあつては原産国名を表示する。ただし、国産品にあつては市町村名その他一般に知られている地名を、輸入品にあつては一般に知られている地名をもつてこれに代えることができる。
二 畜産物	二 畜産物 イ 国産品（国内における飼養期間が外国における飼養期間（二以上の外国において飼養された場合には、それぞれの国における飼養期間。以下同じ。）より短い家畜を国内で畜して生産したものを除く。）にあつては国産である旨を、輸入品（国内における飼養期間が外国における飼養期間より短い家畜を国内でと畜して生産したものを含む。）にあつては原産国名（二以上の外国において飼養された場合には、飼養期間が最も長い国の国名）を表示する。ただし、国産品にあつては主たる飼養地が属する都道府県名、市町村名その他一般に知られている地名をもつてこれに代えることができる。
ロ 国産品に主たる飼養地が属する都道府県と異なる都道府県に属する地名を表示するときは、当該地名のほか、主たる飼養地が属す	

る都道府県名、市町村名その他一般に知られていない地名を原産地として表示しなければならない。	2 前項に定めるもののほか、食品関連事業者が一般用生鮮食品のうち次の表の上欄に掲げるものを販売する際（設備を設けて飲食させる場合並びに容器包装に入れないで、かつ、生産した場所を販売する場合及び不特定若しくは多数の者に対して譲渡（販売を除く。）する場合は除く。）には、同表の中欄に掲げる表示事項が同表の下欄に定める表示の方法に従い表示されなければならない。
イ 国産品にあつては水域名又は地域名（主たる養殖場が属する都道府県名をいう。）を、輸入品にあつては原産国名を表示する。ただし、水域名の表示が困難な場合にあつては、水揚げした港名又は水揚げした港が属する都道府県名をもつて水域名の表示に代えることができる。	放射線を放射線照射に關放射線を照射した旨照射した事項 及び放射線を照射した年月日である旨の文字を冠したその年月日を表示する。
ロ イの規定にかかわらず、国産品にあつては水域名に水揚げした港名又は水揚げした港が属する都道府県名を、輸入品にあつては原産国名に水域名を併記することができる。	特定保健用食品 特定保健用食品である旨
四 同じ種類の生鮮食品であつて複数の原産地のものを混合した場合にあつては当該生鮮食品の製品に占める重量の割合の高いものから順に表示し、異なる種類の生鮮食品であつて複数の原産地のものを詰め合わせた場合にあつては当該生鮮食品それぞれの名称に併記する。	許可等を受けた表示の内容 栄養成分（関与成分を含む。以下特定保健用食品の項において

機能性表示食品	機能性表示食品
1 第三条第一項の表の保存の方法の項に定める表示の方法を準用する。	1 第三条第一項の表の保存の方法の項に定める表示の方法を準用する。
2 1の規定にかかわらず、常温で保存すること以外にその保存方法に關し留意すべき事項がないものにあつては、保存の方法の表示を省略することができる。	2 1の規定にかかわらず、常温で保存すること以外にその保存方法に關し留意すべき事項がないものにあつては、保存の方法の表示を省略することができる。
科学的根拠を有する機能性関与成分及び当該成分又は当該成分	科学的根拠を有する機能性関与成分及び当該成分又は当該成分
機能性表示食品である旨	機能性表示食品である旨
機能性表示食品の項に定める表示の方法を準用する。	機能性表示食品の項に定める表示の方法を準用する。

含有する食品が有する機能性栄養成分の量及び熱量	含有する食品が有する機能性栄養成分の量及び熱量
1 栄養成分の量及び熱量については、熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウム（食塩相当量に換算したもの。以下この項において同じ。）の一日当たりの摂取目安量当たりの量を表示する。	1 栄養成分の量及び熱量については、熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウム（食塩相当量に換算したもの。以下この項において同じ。）の一日当たりの摂取目安量当たりの量を表示する。
2 1に定める成分以外の栄養成分を表示する場合は、一日当たりの摂取目安量当たりの当該栄養成分の量をナトリウムの量の次に表示する。	2 1に定める成分以外の栄養成分を表示する場合は、一日当たりの摂取目安量当たりの当該栄養成分の量をナトリウムの量の次に表示する。
3 1及び2に定めるほか、第三条第一項の表の栄養成分（たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウムをいう。以下この項において同じ。）の量及び熱量の項の下欄に定める表示の方法を準用する。この場合において、同項の1中「当該食品の百グラム若しくは百ミリリットル又は一食分、一包装その他の一単位（以下この項において「食品単位」という。）当たりの量」とあるのは「一日当たりの摂取目安量当たりの量」と読み替えるものとする。	3 1及び2に定めるほか、第三条第一項の表の栄養成分（たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウムをいう。以下この項において同じ。）の量及び熱量の項の下欄に定める表示の方法を準用する。この場合において、同項の1中「当該食品の百グラム若しくは百ミリリットル又は一食分、一包装その他の一単位（以下この項において「食品単位」という。）当たりの量」とあるのは「一日当たりの摂取目安量当たりの量」と読み替えるものとする。
一日当たりの摂取目安量当たり機能性関与成分の含有量	一日当たりの摂取目安量当たり機能性関与成分の含有量
第三条第二項の表の項に定める表示の方法を準用する。	第三条第二項の表の項に定める表示の方法を準用する。

<p>一日当たりの摂取目安量</p>	<p>届出番号</p>	<p>食品関連事業者の氏名又は名称、住所及び連絡先住所及び連絡先</p>	<p>機能性及び安全性について国による評価を受けたい旨</p>	<p>撰取の方法</p>	<p>撰取をする上での注意事項</p>	<p>バランスのとれた食生活の普及啓発を図る文言</p>	<p>調理又は保存の方法に特に関し特に注意を必要とするものにあつては当該注意事項</p>	<p>疾病の診断、治療、予防を目的としたものではない旨</p>	<p>疾病に罹患している者は医師、医薬品を服用している者は医師、薬剤師に相談した上で撰取すべき旨</p>	<p>体調に異変を感じた際は速やかに撰取を中止し医師に相談すべき旨</p>	<p>対象農産物</p>	<p>1 次に定めるところにより表示する。 一 二に掲げるもの以外の対象農産物 イ 分別生産流通管理が行われたことを</p>
--------------------	-------------	--------------------------------------	---------------------------------	--------------	---------------------	------------------------------	--	---------------------------------	--	---------------------------------------	--------------	--

確認した遺伝子組換え農産物である対象農産物の場合は、当該対象農産物の名称を「遺伝子組換えのもの」を分別し、「遺伝子組換え」等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する。

口 生産又は流通のいずれかの段階で遺伝子組換え農産物及び非遺伝子組換え農産物が分別されていない対象農産物の場合は、当該対象農産物の名称の次に括弧を付して「遺伝子組換え不分別」等遺伝子組換え農産物及び非遺伝子組換え農産物が分別されていない旨を表示する。

ハ 遺伝子組換え農産物が混入しないよう分別生産流通管理が行われたことを確認した対象農産物の場合は、当該対象農産物の名称を表示するか、又は、当該対象農産物の名称の次に括弧を付して、「若しくは、容器包装の見やすい箇所に当該対象農産物の名称に対応させて、遺伝子組換え農産物が混入しないよう分別生産流通管理が行われた旨を表示する。」を混入しないよう分別生産流通管理が行われた旨を表示し

ようとする場合において、遺伝子組換え農産物の混入がないと認められる対象農産物である場合に限り、遺伝子組換え農産物が混入しないよう分別生産流通管理が行われた旨の表示に代えて、「遺伝子組換えでない」、「非遺伝子組換え」等遺伝子組換え農産物の混入がない非遺伝子組換え農産物であることを示す文言を表示することができる。

二 別表第十八の上欄に掲げる形質を有する特定遺伝子組換え農産物を含む同表の下欄に掲げる対象農産物

イ 特定分別生産流通管理が行われたことを確認した特定遺伝子組換え農産物である別表第十八の下欄に掲げる対象農産物の場合は、当該対象農産物の名称の次に括弧を付して「○○○遺伝子組換えのもの」を分別し、「○○○遺伝子組換え」(○○○)は、同表の上欄に掲げる形質)等特定分別生産流通管理が行われた特定遺伝子組換え農産物であることを表示する。

ロ 特定遺伝子組換え農産物及び非特定遺伝子組換え農産物が意図的に混合された別表第十八の下欄に掲げる対象農産物

の場合は、当該対象農産物の名称の次に括弧を付して「○○○遺伝子組換えのもの」を混合し(○○○)は、同表の上欄に掲げる形質)等特定分別生産流通管理が行われた特定遺伝子組換え農産物及び非特定遺伝子組換え農産物が意図的に混合された農産物であることを表示する。この場合において、「○○○遺伝子組換えのもの」を混合」等の文字の次に括弧を付して、当該特定遺伝子組換え農産物が同一の作目に属する対象農産物に占める重量の割合を表示することができる。

2 分別生産流通管理を行ったにもかかわらず、意図せざる遺伝子組換え農産物又は非遺伝子組換え農産物の一定の混入があつた場合においても、1のイ又はハの確認が適切に行われている場合には、前項の規定の適用については、分別生産流通管理が行われたことを確認したものとみなす。

3 特定分別生産流通管理を行ったにもかかわらず、意図せざる特定遺伝子組換え農産物又は非特定遺伝子組換え農産物の一定の混入があつた場合においても、1のイの確認が適切に行われている

<p>乳児用規格乳児用規格適用食品である旨</p>	<p>乳児用規格適用食品の「乳児用規格適用食品」の文字又はその旨を的確に示す文言を表示する。ただし、乳児用規格適用食品であることが容易に判別できるものにあつては、乳児用規格適用食品である旨の表示を省略することができる。</p>	<p>特定商品内容量 の販売に 係る計量 に関する 政令第五 条に規定 する特定 商品であ つて密封 (商品を入 れ、又は 包装し、 又は封紙 を破棄し なければ なれば、 当該物象 の状態の 量を増加 し、又は 減少する ことがで きないよ うにする ことをい う。以下 同じ。)さ れたもの</p>	<p>場合には、1の規定の適用については、特定分別生産流通管理が行われたことを確認したものとみなす。</p>
---------------------------	---	---	--

<p>第十九条 前条に定めるもののほか、食品関連事業者が一般用生鮮食品のうち別表第二十四の上欄に掲げるものを販売する際(設備を設けて飲食させる場合及び容器包装に入れないで、かつ、生産した場所販売する場合は不特定若しくは多数の者に対して譲渡(販売を除く。))する場合を除く。には、同表の中欄に掲げる表示事項が同表の下欄に定める表示の方法に従い表示されなければならない。</p>	<p>(個別的義務表示) 第十九条 前条に定めるもののほか、食品関連事業者が一般用生鮮食品のうち別表第二十四の上欄に掲げるものを販売する際(設備を設けて飲食させる場合及び容器包装に入れないで、かつ、生産した場所販売する場合は不特定若しくは多数の者に対して譲渡(販売を除く。))する場合を除く。には、同表の中欄に掲げる表示事項が同表の下欄に定める表示の方法に従い表示されなければならない。</p> <p>第二十条 前二条の規定にかかわらず、次の表の上欄に掲げる場合にあつては、同表の下欄に掲げる表示事項の表示は要しない。</p> <p>生産し名称(容器包装に入れられたシアン化合物場所物を含有する豆類、アボカド、あんず、で販売おうとう、かんきつ類、キウイ、ざくする場所、すもも、西洋なし、ネクターン、パ合又はイナップル、バナナ、パイナップル、ばい不定定しよ、びわ、マルメロ、マンゴー、も若しくも、りんご、食肉(鳥獣の生肉(骨及びは多数臓器を含む。))に限る。)、生乳、生山羊の者に乳、生めん羊乳、生水牛乳、鶏の殻付き対して卵、切り身又はむき身にした魚介類(生譲渡)かき及びぶぐを除く。))であつて、生食(販売を目的のもの(凍結させたものを除く。))を除く。ぐの内臓を除く。皮をはいだもの並び以下こに切り身にしたぶぐ、ぶぐの精巣及びぶの表にぐの皮であつて、生食用でないもの、切おいてり身にしたぶぐ、ぶぐの精巣及びぶぐの同じ。))皮であつて、生食用のもの、冷凍食品のする場うち、切り身又はむき身にした魚介類(生かきを除く。))を凍結させたもの及び生(生かきを除く。))原産地 内容量 食品関連事業者の氏名又は名称及び住所 玄米及び精米に関する事項 栽培方法(しいたけに限る。以下同じ。)) 解凍した旨(水産物に限る。以下同じ。)) 養殖された旨(水産物に限る。以下同じ。))</p>
---	--

<p>第二十一条 食品関連事業者が一般用生鮮食品を販売する際(設備を設けて飲食させる場合を除く。))に、次の表の上欄に掲げる表示事項が当該食品の容器包装に表示される場合には、同表の下欄に定める表示の方法に従い表示されなければならない。</p>	<p>(任意表示) 第二十一条 食品関連事業者が一般用生鮮食品を販売する際(設備を設けて飲食させる場合を除く。))に、次の表の上欄に掲げる表示事項が当該食品の容器包装に表示される場合には、同表の下欄に定める表示の方法に従い表示されなければならない。</p> <p>養分ナトリウム又は熱量を表示しようとする(栄養量は、たんばく質、脂質、炭水化物及びナトリウム(食塩相当量に換算したもの)の総量並びに熱量を第三条第一項の表の栄養成分、分(たんばく質、脂質、炭水化物及びナトリウム)をいう。以下同じ。))の量及び熱量の項に定める表示の方法を準用して表示する。</p> <p>前駆2 たんばく質、脂質、炭水化物及びナトリウム以外の栄養成分、栄養成分の総称、及びその構成成分、前駆体並びにその他これら他を示唆する表現を表示しようとするときは、当該栄養成分(別表第九に掲げるものを限る。))をたんばく質、脂質、炭水化物及びナトリウム(食塩相当量に換算したものの)の量並びに熱量とともに、第三条第一項の表の栄養成分(たんばく質、脂質、炭水化物及びナトリウム)の量及び熱量の項に定める表示の方法を準用して表示する。</p>
---	---

<p>第二十三条 食品関連事業者が一般用生鮮食品を販売する際(設備を設けて飲食させる場合を除く。))に、次の表の上欄に掲げる表示事項が当該食品の容器包装に表示される場合には、同表の下欄に定める表示の方法に従い表示されなければならない。</p>	<p>第二十三条 食品関連事業者が一般用生鮮食品を販売する際(設備を設けて飲食させる場合を除く。))に、次の表の上欄に掲げる表示事項が当該食品の容器包装に表示される場合には、同表の下欄に定める表示の方法に従い表示されなければならない。</p> <p>養分ナトリウム又は熱量を表示しようとする(栄養量は、たんばく質、脂質、炭水化物及びナトリウム(食塩相当量に換算したもの)の総量並びに熱量を第三条第一項の表の栄養成分、分(たんばく質、脂質、炭水化物及びナトリウム)をいう。以下同じ。))の量及び熱量の項に定める表示の方法を準用して表示する。</p> <p>前駆2 たんばく質、脂質、炭水化物及びナトリウム以外の栄養成分、栄養成分の総称、及びその構成成分、前駆体並びにその他これら他を示唆する表現を表示しようとするときは、当該栄養成分(別表第九に掲げるものを限る。))をたんばく質、脂質、炭水化物及びナトリウム(食塩相当量に換算したものの)の量並びに熱量とともに、第三条第一項の表の栄養成分(たんばく質、脂質、炭水化物及びナトリウム)の量及び熱量の項に定める表示の方法を準用して表示する。</p> <p>前駆2 たんばく質、脂質、炭水化物及びナトリウム以外の栄養成分、栄養成分の総称、及びその構成成分、前駆体並びにその他これら他を示唆する表現を表示しようとするときは、当該栄養成分(別表第九に掲げるものを限る。))をたんばく質、脂質、炭水化物及びナトリウム(食塩相当量に換算したものの)の量並びに熱量とともに、第三条第一項の表の栄養成分(たんばく質、脂質、炭水化物及びナトリウム)の量及び熱量の項に定める表示の方法を準用して表示する。</p>
---	---

がでを第三条第一項の表の栄養成分(たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウム)の量及び熱量の項に定める表示の方法を準用して表示する。この場合において、栄養成分又は熱量の適切な摂取ができる旨を表示しようとする栄養成分又は熱量を除き、同項の2のただし書の規定は適用しない。

(表示の方式等)

第二十二條

第十八條、第十九條及び前條に掲げる事項の表示は、次の各号に定めるところによりされなければならない。

一 邦文をもって、当該食品を一般に購入し、又は使用する者が読みやすく、理解しやすというような用語により正確に行う。

二 容器包装に入れられた生鮮食品にあつては、容器包装(容器包装が小売のために包装されている場合は、当該包装)を開かないでも容易に見ることができるよう当該容器包装の見やすい箇所に表示する。ただし、次に掲げる事項は、製品に近接した掲示その他の見やすい場所にすることができる。

イ 名称(農産物(放射線を照射した食品、保健機能食品及びシアン化合物を含有する豆類を除く。)、鶏の殻付き卵(保健機能食品を除く。))及び水産物(保健機能食品及び切り身又はむき身にした魚介類(生かき及びふぐを含む。))を除く。)に限る。

ロ 原産地

ハ 遺伝子組換え農産物に関する事項(第十八條第二項の表の対象農産物の項の1の2及び3に関するものに限る。)

ニ 栽培方法

ホ 解凍した旨

ヘ 養殖された旨

五 玄米及び精米の表示は、別記様式四により行う。

六 栄養成分(たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウム(食塩相当量に換算したもの))の量及び熱量の表示は別記様式二(たんぱく質、脂質、炭水化物及び食塩相当量に換算したナトリウム以外の栄養成分を併せて表示する場合にあつては、別記様式三)により行う。ただし、別記様式二又は別記様式三により表示される事項が別記様式二又は別記様式三による表示と同等程度に分かりやすく一括して表示される場合は、この限りでない。

七 第二号の規定にかかわらず、特定保健用食品にあつては、特定の保健の目的が期待できる旨の表示は、添付する文書への表示をもって、容器包装への表示に代えることができる。

八 表示に用いる文字(玄米及び精米にあつては、文字及び枠)の色は、背景の色と対照的な色とする。

九 容器包装への表示に用いる文字は、JIS Z八三〇五に規定する八ポイントの活字以上の大きさの文字(玄米及び精米にあつては、容器包装の表示に用いる文字は、JIS Z八三〇五に規定する十二ポイント(内容量が三キログラム以下のものにあつては、八ポイント)の活字以上の大きさの統一のとれた文字)としなければならない。ただし、表示可能面積がおおむね百五十平方センチメートル以下のものに表示するものにあつては、JIS Z八三〇五に規定する五・五ポイントの活字以上の文字としなければならない。

2 前項第二号及び第三号の規定にかかわらず、消費者に対して販売する事業者以外の事業者にあつては、送り状又は納品書等に表示することができる。

(表示禁止事項)

第二十三條

食品関連事業者は、第十八條、第十九條及び第二十一條に掲げる表示事項に關して、次に掲げる事項を一般用生鮮食品の容器包装又は製品に近接した掲示その他の見やすい場所に表示してはならない。ただし、生産した場所販賣される食品又は不特定若しくは多数の者に対して譲渡(販売を除く。)される食品にあつては、第五号に掲げる事項については、この限りでない。

一 実際のものより著しく優良又は有利であると誤認させる用語

二 第十八條又は第十九條の規定により表示すべき事項の内容と矛盾する用語

三 乳児用規格適用食品以外の食品にあつては、乳児用規格適用食品である旨を示す用語又はこれと紛らわしい用語

四 遺伝子組換え農産物が混入しないよう分別生産流通管理が行われたことを確認した対象農産物以外の食品にあつては、当該作物である食品に關し遺伝子組換え農産物が混入しないよう分別生産流通管理が行われた旨(遺伝子組換え農産物の混入がないと認められる対象農産物である旨を含む。)を示す用語

五 対象農産物以外の作物にあつては、当該農産物に關し遺伝子組換えでないことを示す用語

六 機能性表示食品にあつては、次に掲げる用語

イ 疾病の治療効果又は予防効果を標榜する用語

ロ 第二十一條において準用する第七條の規定に基づく栄養成分の補給ができる旨の表示及び栄養成分又は熱量の適切な摂取ができる旨の表示をする場合を除き、消費者庁長官に届け出た機能性関与成分以外の成分(別表第九の第一欄に掲げる栄養成分を含む。)を強調する用語

ハ 消費者庁長官の評価、許可等を受けたものと誤認させるような用語

ニ 別表第九の第一欄に掲げる栄養成分の機能を示す用語

七 栄養機能食品にあつては、次に掲げる用語

イ 別表第十一に掲げる栄養成分以外の成分の機能を示す用語

ロ 特定の保健の目的が期待できる旨を示す用語

ハ 保健機能食品以外の食品にあつては、保健機能食品と紛らわしい名称、栄養成分の機能及び特定の保健の目的が期待できる旨を示す用語

九 前七号に規定するもののほか製品の品質を誤認させるような文字、絵、写真その他の表示

2 前項に規定するもののほか、玄米及び精米にあつては、次に掲げる事項は、容器包装に表示してはならない。ただし、第二号及び第三号に掲げる事項については、第十九條に規定するところにより表示する場合を除く。

一 「新米」の用語(原料玄米が生産された当該年の十二月三十一日までに容器包装に入れられた玄米又は原料玄米が生産された当該年の十二月三十一日までに精白され、容器包装に入れられた精米を除く。)

二 原料玄米のうち使用割合が五十パーセント未満であるものについて、当該原料玄米の産地(国産品又は輸入品の別を含む。以下同じ。)、品種又は産年を表す用語(使用割合を、産地、品種又は産年を表す用語のうち最も大きく表示してあるものと同程度以上の大きさで付してあるものを除く。)

三 産地、品種又は産年を表す用語を表示する場合にあつては、当該用語のうち最も大きく表示してあるものよりも小さい大きさで付してある「ブレンド」その他産地、品種及び産年が同一でない原料玄米を用いていることを示す用語

第二款 業務用生鮮食品

(義務表示)

第二十四條 食品関連事業者が業務用生鮮食品を販売する際(容器包装に入れないで販売するものであつて、かつ、設備を設けて飲食させる施設における飲食の用に供する場合、飲食を製造し、又は加工した場所における販売の用に供する場合及び不特定又は多数の者に対する譲渡(販売を除く。))の用に供する場合を除く。第二十六條において同じ。には、次の各号に掲げる表示事項が第十八條及び第十九條に定める表示の方法に従い表示されなければならない。

一 名称

二 原産地

三 放射線照射に関する事項

四 乳児用規格適用食品である旨

五 別表第二十四の中欄に掲げる表示事項(玄米及び精米に關する事項、栽培方法、一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨(牛肉(内臓を除く。))であつて生食用のものに限る。)、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(牛肉(内臓を除く。))であつて生食用のものに限る。)、解凍した旨及び養殖された旨を除く。

2 前項の規定にかかわらず、農産物又は水産物の原産地については、国産品にあつては国産である旨の表示をすることができ、また、前項の規定により表示することとされる原産地が二

以上ある場合にあっては、当該業務用生鮮食品に占める重量の割合の高い原産地の順が分かるように表示する。

3 前二項の規定にかかわらず、一般用加工食品の用に供する業務用生鮮食品であって、当該一般用加工食品において第三条第二項の表の輸入品以外の加工食品の項の規定による原料原産地の表示の義務がある原材料となるもの（当事者間で合意した場合を含む。）以外のもの（当事者間では、原産地の表示を省略することができ。）（義務表示の特例）

第二十五条 前条の規定にかかわらず、次の表の上欄に掲げる場合にあっては、同表の下欄に定める表示事項の表示は要しない。

設備を設け名称（容器包装に入れられたシアンで飲食させ化合物を含有する豆類、アボカド、る施設におかず、おうとう、かんきつ類、キける飲食のウイ、さくろ、すもも、西洋なし、用に供するネクタリン、パイナップル、バナナ、場合、食品ペイヤ、ばれいしょ、びわ、マルを製造し、メロ、マンゴー、もも、りんご、食若しくは加肉（鳥獣の生肉（骨及び臓器を含む）工した場所）に限る。）、生乳、生山羊乳、生むにおける販売羊乳、生牛乳、鶏の殻付き卵、売の用に供切り身又はむき身にした魚介類（生する場合又かき及びぶぐを除く。）であって、生は不特定又食用のもの（凍結させたものを除くは多数の者）、ぶぐの内臓を除去し、皮をはいに對する護だもの並びに切り身にしたぶぐ、ふ渡（販売をぐの精果及びぶぐの皮であって、生除く。以下食用でないもの、切り身にしたぶぐ、この表におふぐの精果及びぶぐの皮であって、いて同じ。）、生食用のもの、冷凍食品のうち、切の用に供す身又はむき身にした魚介類（生かきを除く。）を凍結させたもの及び生	容器包装に名称（設備を設けて飲食させる施設入れないでにおける飲食の用に供する場合、食販売する場を製造し、若しくは加工した場所における販売の用に供する場合又は不特定又は多数の者に対する護渡の用に供する場合に限る。）第十八条第二項の表の中欄に掲げる事項、別表第二十四の中欄に掲げる表示事項
--	--

第二十六条 食品関連事業者が業務用生鮮食品を販売する際に、次の表の上欄に掲げる表示事項

が当該食品の容器包装、送り状、納品書等又は規格書等に表示される場合には、同表の下欄に定める表示の方法に従い表示されなければならない。

1 たんぱく質、脂質、炭水化物若しくはナトリウム又は熱量を表示しようとするときは、たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウム（食塩相当量に換算したもの）の量並びに熱量を第三条第一項の表の栄養成分（たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウムをいう。以下この項において同じ。）の量及び熱量の項に定める表示の方法を準用して表示する。

2 別表第九に掲げる栄養成分（たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウムを除く。）を表示しようとするときは、当該栄養成分をたんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウム（食塩相当量に換算したもの）の量並びに熱量とともに、第三条第一項の表の栄養成分（たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウムをいう。以下この項において同じ。）の量及び熱量の項に定める表示の方法を準用して表示する。

1 食塩相当量に加えてナトリウムの量を表示しようとするときは、第三条第一項の表の栄養成分（たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウムをいう。以下この項において同じ。）の量及び熱量の項に定める表示の方法を準用して表示する。この場合において、同項中「ナトリウムの量に二・五四を乗じたもの（ナトリウムの量に二・五四を乗じたもの。以下同じ。）の文字を冠した一定の値又は下限値及び上限値により表示する。」とあるのは「ナトリウムの量に二・五四を乗じた一定の値又は下限値及び上限値により表示する。」とあるの文字を冠した一定の値又は下限値及び上限値並びに食塩相当量（ナトリウムの量に二・五四を乗じたもの。以下同じ。）の文字を冠した一定の値又は下限値及び上限値により表示する。」と読み替えるものとする。

2 食塩相当量に加えてナトリウムの量を表示しようとするときは、たんぱく質、脂質及び炭水化物の量並びに熱量を第三条第一項の表の栄養成分（たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウムをいう。以下この項において同じ。）の量及び熱量の項に定める表示の方法を準用して表示する。

方法を準用して表示する。

（表示の方式等）
第二十七条 第二十四条及び前条の表示は、次に定めるところによりされなければならない。
一 邦文をもって、当該食品を一般に購入し、又は使用する者が読みやすく、理解しやすいような用語により正確に行う。
二 第二十四条及び前条に規定する事項のうち、別表第二十五に掲げる事項にあっては容器包装に、別表第二十五に掲げる以外の事項にあっては容器包装、送り状、納品書等又は規格書等に表示する。

（表示禁止事項）
第二十八条 食品関連事業者が販売する業務用生鮮食品の容器包装、送り状、納品書等又は規格書等への表示が禁止される事項については、第二十三条第一項の規定を準用する。

第二節 食品関連事業者以外の販売者に係る基準
第二十九条 食品関連事業者以外の販売者が容器包装に入れられた生鮮食品を販売する際には、次の各号に掲げる表示事項が第十八条及び第十九条に定める方法に準じて表示されなければならない。

- 一 名称（農産物及び水産物（切り身又はむき身にしたものを除く。）を除く。）
- 二 放射線照射に関する事項
- 三 遺伝子組換え農産物に関する事項（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の表示、遺伝子組換え農産物及び非遺伝子組換え農産物が分別されていない旨の表示並びに遺伝子組換え農産物が混入しないよう分別生産流通管理が行われた旨の表示（遺伝子組換え農産物の混入がないと認められる対象農産物である旨の表示を含む。）に限る。）
- 四 乳児用規格適用食品である旨
- 五 シアン化合物を含有する豆類に関する事項
- 六 アボカド、あんず、おうとう、かんきつ類、キウイ、さくろ、すもも、西洋なし、ネクタリン、パイナップル、バナナ、パイナップル、ばれいしょ、びわ、マルメロ、マンゴ、もも及びびりんに関する事項
- 七 食肉（鳥獣の生肉（骨及び臓器を含む。）に限る。）に関する事項
- 八 生乳、生山羊乳、生めん羊乳及び生牛牛乳に関する事項

九 鶏の殻付き卵に関する事項
十 切り身又はむき身にした魚介類（生かき及びぶぐを除く。）であって、生食用のもの（凍結させたものを除く。）に関する事項
十一 ふぐの内臓を除去し、皮をはいだもの並びに切り身にしたぶぐ、ぶぐの精果及びぶぐの皮であって、生食用でないものに関する事項
十二 切り身にしたぶぐ、ぶぐの精果及びぶぐの皮であって、生食用のものに関する事項
十三 冷凍食品のうち、切り身又はむき身にした魚介類（生かきを除く。）を凍結させたものに関する事項
十四 生かきに関する事項
（表示の方式等）
第三十条 前条の表示は、第二十二條第一項（第三号を除く。）の規定に定めるところに準じてされなければならない。
（表示禁止事項）
第三十一条 食品関連事業者以外の販売者が販売する生鮮食品の容器包装への表示が禁止される事項については、第二十三條第一項の規定を準用する。

第四章 添加物
第一節 食品関連事業者に係る基準
（義務表示）
第三十二条 食品関連事業者が容器包装に入れられた添加物（業務用添加物を除く。）を販売する際には、次表の上欄に掲げる表示事項が同表の下欄に定める表示の方法に従い表示されなければならない。

名称	その内容を表す一般的な名称を表示する。ただし、食品衛生法施行規則（昭和二十三年厚生省令第二十三号）別表第一に掲げる添加物（別表第八に掲げるものを除く。）にあっては、同規則別表第一に掲げる名称を、既存添加物名簿に掲げる添加物にあっては、その名称を表示する。
添加物で「食品添加物」の文字を表示する旨	ある旨
保存の方法	添加物の特性に従って表示する。ただし、食品衛生法第十三條第一項の規定により保存の方法の基準が定められたもの（以下「保存の方法の基準が定められたもの」という。）にあっては、その基準に従って表示する。

<p>消費期限又は賞味期限</p>	<p>品質が急速に劣化しやすい添加物にあつては消費期限である旨の文字を冠し、たその年月日を、その他の添加物にあつては賞味期限である旨の文字を冠したその年月日を年月日の順で表示する。ただし、製造又は加工の日から賞味期限までの期間が三月を超える場合に於ては、賞味期限である旨の文字を冠したその年月の表示をもって賞味期限である旨の文字を冠したその年月日の表示に代えることができる。</p>	<p>内容量</p> <p>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、計量法の規定により表示することとし、その他に於ては内容重量、内容積又は内容数量を表示することとし、内容重量はグラム又はキログラム、内容積はミリリットル又はリットル、内容数量は個数等の単位で、単位を明記して表示する。</p>	<p>栄養成分</p> <p>第三条第一項の表の栄養成分（たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウム、炭水化物の量及び熱量の項に定める表示の方法及びナトリウム）の量及び熱量</p>	<p>食品関連事業者の名称及び住所を表示する。</p>	<p>製造所又は加工所（添加物の製造は加工所又は加工（当該添加物に關し、最終的の所在地に衛生状態を變化させる製造又は加工（輸入品に（調整を含む）に限る。以下この表に於ては、おいて同じ。）が行われた場所）の所輸入業者が、おいて同じ。）が行われた場所）の営業所営業所所在地）及び製造者又は加工者の所在地。（添加物を調整した者を含む。）の氏名以下この又は名称（輸入品に於ては、輸入業者において）の氏名又は名称）を表示する。</p>	<p>製造所又は加工所（添加物の製造は加工所又は加工（当該添加物に關し、最終的の所在地に衛生状態を變化させる製造又は加工（輸入品に（調整を含む）に限る。以下この表に於ては、おいて同じ。）が行われた場所）の所輸入業者が、おいて同じ。）が行われた場所）の営業所営業所所在地）及び製造者又は加工者の所在地。（添加物を調整した者を含む。）の氏名以下この又は名称（輸入品に於ては、輸入業者において）の氏名又は名称）を表示する。</p>
<p>名又は名称（輸入品に於ては、輸入業者の営業所所在地。以下この表において同じ。）品に於ては、製造者若しくは加工者（添加物）は、輸入業者の名称（輸入品に於ては、輸入業者の氏名又は氏名又は名称。以下この表において同じ。）と同一である場合は、製造所若しくは加工者の氏名若しくは名称を省略することができる。</p>	<p>3 1の規定にかかわらず、原則として同一製品を二以上の製造所で製造している場合に於ては、製造所固有記号の表示をもって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ることができる。この場合においては、次に掲げるいずれかの事項を表示しなければならない。</p> <p>一 製造所の所在地又は製造者の氏名若しくは名称の情報の提供を求められたときに回答する者の連絡先</p> <p>二 製造所固有記号が表す製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称を表示したウェブサイトのアドレス（二次元コードその他のこれに代わるものを含む。）</p> <p>三 当該製品を製造している全ての製造所の所在地又は製造者の氏名若しくは名称及び製造所固有記号</p>	<p>2 前項に定めるもののほか、食品関連事業者が添加物のうち次の表の上欄に掲げるものを販売する際には、同表の中欄に掲げる表示事項が同表の下欄に定める表示の方法に従い表示されなければならない。</p>	<p>特定原材料1 当該添加物が当該特定原材料に由来する旨を、原則、添加物の物質名の直後に括弧を付して表示する。</p> <p>2 1の規定にかかわらず、当該添加物に対し二種類以上の添加物を使用しているものであつて、当該添加物に同一の特定原材料が含まれているものにあつては、そのうちのいずれかに特定原材料に由来する旨を表示すれば、それ以外の添加物について、特定原</p>	<p>1 当該添加物が当該特定原材料に由来する旨を、原則、添加物の物質名の直後に括弧を付して表示する。</p> <p>2 1の規定にかかわらず、当該添加物に対し二種類以上の添加物を使用しているものであつて、当該添加物に同一の特定原材料が含まれているものにあつては、そのうちのいずれかに特定原材料に由来する旨を表示すれば、それ以外の添加物について、特定原</p>	<p>1 当該添加物が当該特定原材料に由来する旨を、原則、添加物の物質名の直後に括弧を付して表示する。</p> <p>2 1の規定にかかわらず、当該添加物に対し二種類以上の添加物を使用しているものであつて、当該添加物に同一の特定原材料が含まれているものにあつては、そのうちのいずれかに特定原材料に由来する旨を表示すれば、それ以外の添加物について、特定原</p>	
<p>食品衛生使用の食品衛生法第十三条第一項の規定により使用の方法の基準が定められた添加物</p> <p>食品衛生その値</p> <p>重量パーセント、色価等を表示する。</p>	<p>材料に由来する旨の表示を省略することができる。ただし、当該添加物に含まれる特定原材料が、科学的知見に基づき抗原性が低いと認められる場合は、この限りでない。</p> <p>食品衛生法第十三条第一項の規定により定められた使用基準に合う方法を表示する。</p>	<p>製剤である成分名及び添加物に占める成分の重量パーセントを表示する。その成分がビタミンA誘導体である場合は、ビタミンA誘導体の重量パーセントを除外表示する。</p>	<p>成分名及び添加物に占める成分の重量パーセントを表示する。その成分がビタミンA誘導体である場合は、ビタミンA誘導体の重量パーセントを除外表示する。</p>	<p>成分名及び添加物に占める成分の重量パーセントを表示する。その成分がビタミンA誘導体である場合は、ビタミンA誘導体の重量パーセントを除外表示する。</p>	<p>成分名及び添加物に占める成分の重量パーセントを表示する。その成分がビタミンA誘導体である場合は、ビタミンA誘導体の重量パーセントを除外表示する。</p>	
<p>含有旨</p> <p>添加物AとビタミンAとしての重量パーセントを表示する。</p> <p>3 食品関連事業者が容器包装に入れられた業務用添加物を販売する際には、次の各号に掲げる事項が前二項に定める方法に従い表示されなければならない。</p> <p>一 名称</p> <p>二 添加物である旨</p> <p>三 保存の方法</p> <p>四 消費期限又は賞味期限</p> <p>五 食品関連事業者の氏名又は名称及び住所</p> <p>六 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</p> <p>七 アレルゲン</p> <p>八 使用の方法</p> <p>九 食品衛生法第十三条第一項の規定に基づき定められた規格に表示量に關する規定がある添加物の値</p> <p>十 成分（着香の目的で使用されるものを除く。）及び重量パーセント</p> <p>十一 実効の色名</p> <p>十二 L-フェニルアラニン化合物である旨又はこれを含有旨</p> <p>十三 ビタミンAとしての重量パーセント</p>	<p>3 1の規定にかかわらず、原則として同一製品を二以上の製造所にかかわらず製造している場合に於ては、製造所固有記号の表示をもって製造者の氏名又は名称の表示に代えることができる。この場合においては、次に掲げる事項を表示しなげなければならない。</p>	<p>4 前項第六号の表示をする際には、第一項の表の製造所又は加工所の所在地（輸入品に於ては、輸入業者の営業所所在地）及び製造者又は加工者の氏名又は名称（輸入品に於ては、輸入業者の氏名又は名称）の項の下欄中次の表の上欄に掲げる字句は、同表の下欄に掲げる字句とする。</p>	<p>4 前項第六号の表示をする際には、第一項の表の製造所又は加工所の所在地（輸入品に於ては、輸入業者の営業所所在地）及び製造者又は加工者の氏名又は名称（輸入品に於ては、輸入業者の氏名又は名称）の項の下欄中次の表の上欄に掲げる字句は、同表の下欄に掲げる字句とする。</p>	<p>4 前項第六号の表示をする際には、第一項の表の製造所又は加工所の所在地（輸入品に於ては、輸入業者の営業所所在地）及び製造者又は加工者の氏名又は名称（輸入品に於ては、輸入業者の氏名又は名称）の項の下欄中次の表の上欄に掲げる字句は、同表の下欄に掲げる字句とする。</p>	<p>4 前項第六号の表示をする際には、第一項の表の製造所又は加工所の所在地（輸入品に於ては、輸入業者の営業所所在地）及び製造者又は加工者の氏名又は名称（輸入品に於ては、輸入業者の氏名又は名称）の項の下欄中次の表の上欄に掲げる字句は、同表の下欄に掲げる字句とする。</p>	

一 製造所の所在地又は製造者の氏名若しくは名称の情報の提供を求められたときに回答する者の連絡先

二 製造所固有記号が表す製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称を表示したウェブサイトのアドレス（二次元コードその他のこれに代わるものを含む。）

三 当該製品を製造している全ての製造所の所在地又は製造者の氏名若しくは名称及び製造所固有記号

5 第一項から前項までの規定にかかわらず、次の表の上欄に掲げる表示事項の表示は、同表の下欄に掲げる区分に該当する添加物にあつてはこれを省略することができる。

保存の方法の基準が定められた添加物以外の添加物	消費期全ての添加物	賞味期限又は	栄養成分以下の量（栄養表示をしようとする場合を除く。）	及び熱一 容器包装の表示可能面積がおおむね三十平方センチメートル以下であるもの	二 栄養の供給源としての寄与の程度が小さいもの	三 消費税法第九条第一項において消費税を納める義務が免除される事業者が販売するもの
-------------------------	-----------	--------	-----------------------------	---	-------------------------	---

第三十三條 (義務表示の特例)

前条の規定にかかわらず、不特定又は多数の者に対して譲渡（販売を除く。）する場合にあつては、次の各号に掲げる表示事項の表示は要しない。

- 一 内容量
- 二 栄養成分の量及び熱量
- 三 食品関連事業者の氏名又は名称及び住所（任意表示）

第三十四條 食品関連事業者が添加物（業務用添加物を除く。）を販売する際に、次の表の上欄に掲げる表示事項が当該添加物の容器包装に表示される場合には、同表の下欄に定める方法に従い表示されなければならない。

栄養成分第九に掲げる栄養成分（たんばく分、たんばく質、脂質、炭水化物及びナトリウムを除く。）	栄養成分第九に掲げる栄養成分（たんばく質、脂質、炭水化物及びナトリウムを除く。）	ナトリウム塩を添加していない添加物にナトリウム塩を加えてナトリウム量（ナトリウム塩を添加していない添加物の栄養成分（たんばく質、脂質、炭水化物及びナトリウムを除く。）の量及び熱量）を算出した値又は下限値及び上限値に冠した文字を冠し、以下同じ。）の文字を冠し、一定の値又は下限値及び上限値により表示する。」と読み替えるものとする。	食品関連事業者が業務用添加物を販売する際に、次の表の上欄に掲げる表示事項が当該業務用添加物の容器包装に表示される場合には、同表の下欄に定める方法に従い表示されなければならない。
--	--	--	--

及びナトリウム（食塩相当量に換算したものの）の量並びに熱量とともに、第三條第一項の表の栄養成分（たんばく質、脂質、炭水化物及びナトリウムを除く。）の量及び熱量の項に定める表示の方法を準用して表示する。	ナトリウム塩を添加していない添加物の物について、食塩相当量に加えてナトリウム量（ナトリウム塩を添加していない添加物の栄養成分（たんばく質、脂質、炭水化物及びナトリウムを除く。）の量及び熱量）を算出した値又は下限値及び上限値に冠した文字を冠し、以下同じ。）の文字を冠し、一定の値又は下限値及び上限値により表示する。」と読み替えるものとする。	冠した一定の値又は下限値及び上限値により表示する。」とあるのは「ナトリウムの量に冠してはナトリウムの文字を冠し、一定の値又は下限値及び上限値により表示する。」と読み替えるものとする。	（表示の方式等） 第三十五條 第三十二條及び前条の表示は、次に定めるところによりされなければならない。
--	---	---	---

表示する場合にあつては、別記様式三）により行う。ただし、別記様式二又は別記様式三により表示する事項を別記様式二又は別記様式三による表示と同程度に分かりやすく一括して表示される場合は、この限りでない。	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は、食品関連事業者の氏名又は名称及び住所と近接して表示しなければならない。	製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称を製造所固有記号をもって表示する場合には、原則として、食品関連事業者の氏名又は名称の次に表示する。	表示に用いる文字の色は、背景の色と対照的な色とする。	表示に用いる文字は、JIS Z 八三〇五に規定する八ポイントの活字以上の大きさの文字とする。ただし、表示可能面積がおおむね百五十平方センチメートル以下のものにあつては、JIS Z 八三〇五に規定する五・五ポイントの活字以上の大きさの文字とすることができる。	前項の規定にかかわらず、業務用添加物を販売する場合にあつては、食品関連事業者の氏名又は名称及び住所（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と同一である場合を除く。）は、業務用添加物の送り状、納品書等又は規格書等に表示することができる。	（表示禁止事項） 第三十六條 食品関連事業者は、第三十二條及び第三十四條に掲げる表示事項に関して、次に掲げる事項を添加物の容器包装に表示してはならない。	一 実際のものより著しく優良又は有利であると誤認させる用語	二 第三十二條の規定により表示すべき事項の内容と矛盾する用語	三 ナトリウム塩を添加している添加物にあつては、ナトリウムの量	四 その他他内容を誤認させるような文字、絵、写真その他の表示	第二節 食品関連事業者以外の販売者に係る基準 第三十七條 (義務表示) 食品関連事業者以外の販売者が容器包装に入られた添加物を販売する際には、次
---	--	--	----------------------------	--	---	--	-------------------------------	--------------------------------	---------------------------------	--------------------------------	--

の各号に掲げる表示事項が第三十二条に定める方法に準じて表示されなければならない。

- 一 名称
- 二 添加物である旨
- 三 保存の方法
- 四 消費期限又は賞味期限
- 五 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
- 六 アレルゲン
- 七 使用の方法
- 八 食品衛生法第十三条第一項の規定に基づき定められた規格に表示量に関する規定がある添加物の値
- 九 成分及び重量パーセント
- 十 実効の色名
- 十一 L-フェニルアラニン化合物である旨又はこれを含む旨
- 十二 ビタミンAとしての重量パーセント

第三十八条 前条の表示は、第三十五条第一項(第三号を除く。)の規定に定めるところに準じてされなければならない。

第三十九条 食品関連事業者以外の販売者が販売する添加物の容器包装への表示が禁止される事項については、第三十六条の規定を準用する。

第四十条 食品関連事業者が牛肉(内臓を除く。以下この条において同じ。)であって生食用のものを用いた容器包装に入れずに消費者に販売する場合に、次に掲げる事項が店舗の見やすい場所に表示されなければならない。この場合において、表示は、邦文をもって、当該牛肉を一般に購入し、又は使用する者が読みやすく、理解しやすいような用語により正確に行われなければならない。

第四十一条 食品関連事業者等は、第三条及び第四条に掲げる事項のうち、第五条の規定により表示の義務がない事項について表示しようとするときは、第三条及び第四条に定める方法により表示するよう努めなければならない。

第四十二条 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(努力義務)

第四十三条 食品関連事業者等は、第三条及び第四条に掲げる事項のうち、第五条の規定により表示の義務がない事項について表示しようとするときは、第三条及び第四条に定める方法により表示するよう努めなければならない。

第四十四条 食品関連事業者等は、第三条及び第四条に掲げる事項のうち、第五条の規定により表示の義務がない事項について表示しようとするときは、第三条及び第四条に定める方法により表示するよう努めなければならない。

第四十五条 食品関連事業者等は、第三条及び第四条に掲げる事項のうち、第五条の規定により表示の義務がない事項について表示しようとするときは、第三条及び第四条に定める方法により表示するよう努めなければならない。

2 食品関連事業者等は、この府令に基づく表示を適正に行うために必要な限度において、その販売された食品及び当該食品関連事業者等に対して販売された食品の表示に関する情報が記載された書類を整備し、これを保存するよう努めなければならない。

附則

(施行期日)

第一条 この府令は、食品表示法の施行の日から施行する。ただし、第三条第一項の表の製造所又は加工所の所在地(輸入品にあつては輸入業者の営業所の所在地、乳にあつては乳処理場(特別牛乳にあつては特別牛乳搾取処理場。以下同じ。))の所在地。以下この章において同じ。及び製造者又は加工者の氏名又は名称(輸入品にあつては輸入業者の氏名又は名称、乳にあつては乳処理業者(特別牛乳にあつては特別牛乳搾取処理業者。以下同じ。))の氏名又は名称。以下この章において同じ。の項の3(第十條第一項、第十五條において準用する場合を含む。)、第八條第一項第六号(第十六條において準用する場合を含む。)、第十條第二項、第十三條第三号、第三十二條第一項の表の製造所又は加工所の所在地(輸入品にあつては、輸入業者の営業所所在地。以下この章において同じ。))及び製造者又は加工者の氏名又は名称(輸入品にあつては、輸入業者の氏名又は名称。以下この章において同じ。))の項の3(同条第三項において準用する場合を含む。))の規定は、この府令の施行の日から起算して一年を経過した日から施行する。

(食品衛生法第十九条第一項の規定に基づく表示の基準に関する内閣府令等の廃止)

第二条 次に掲げる府令及び告示は、廃止する。

- 一 食品衛生法第十九条第一項の規定に基づく表示の基準に関する内閣府令(平成二十三年内閣府令第四十五号)
- 二 食品衛生法第十九条第一項の規定に基づく乳及び乳製品並びにこれらを主要原料とする食品の表示の基準に関する内閣府令(平成二十三年内閣府令第四十六号)
- 三 容器包装の面積により表示を省略することのできる食品を定める件(昭和四十五年厚生省告示第百八十号)
- 四 農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律の一部を改正する法律附則第六条第一項の規定に基づき、加工食品品質表示基準を定める件(平成十二年農林水産省告示第五百十三号)
- 五 農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律の一部を改正する法律附則第六条第一項の規定に基づき、生鮮食品品質表示基準を定める件(平成十二年農林水産省告示第五百十四号)
- 六 農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律の一部を改正する法律附則第六条第一項の規定に基づき、玄米及び精米品質表示基準を定める件(平成十二年農林水産省告示第五百十五号)
- 七 農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律の一部を改正する法律附則第六条第一項の規定に基づき、水産物品質表示基準を定める件(平成十二年農林水産省告示第五百十六号)
- 八 加工食品品質表示基準第七條第一項及び生鮮食品品質表示基準第七條第一項の規定に基づき遺伝子組換えに関する表示に係る加工食品品質表示基準第七條第一項及び生鮮食品品質表示基準第七條第一項の農林水産大臣の定める基準を定める件(平成十二年農林水産省告示第五百十七号)
- 九 トマト加工食品品質表示基準を定めた件(平成十二年農林水産省告示第千六百三十一号)
- 十 乾しいたけ品質表示基準を定めた件(平成十二年農林水産省告示第千六百三十三号)
- 十一 にんじんジュース及びにんじんミックスジュース品質表示基準を定めた件(平成十二年農林水産省告示第千六百三十四号)
- 十二 ジヤム類品質表示基準を定めた件(平成十二年農林水産省告示第千六百三十七号)
- 十三 乾めん類品質表示基準を定めた件(平成十二年農林水産省告示第千六百三十九号)
- 十四 マカロン類品質表示基準を定めた件(平成十二年農林水産省告示第千六百四十三号)
- 十五 パン類品質表示基準を定めた件(平成十二年農林水産省告示第千六百四十四号)
- 十六 凍り豆腐品質表示基準を定めた件(平成十二年農林水産省告示第千六百四十五号)
- 十七 ハム類品質表示基準を定めた件(平成十二年農林水産省告示第千六百四十七号)
- 十八 プレスハム品質表示基準を定めた件(平成十二年農林水産省告示第千六百四十八号)
- 十九 混合プレスハム品質表示基準を定めた件(平成十二年農林水産省告示第千六百四十九号)
- 二十 ソーセージ品質表示基準を定めた件(平成十二年農林水産省告示第千六百五十号)
- 二十一 混合ソーセージ品質表示基準を定めた件(平成十二年農林水産省告示第千六百五十一号)
- 二十二 ベーコン類品質表示基準を定めた件(平成十二年農林水産省告示第千六百五十二号)
- 二十三 畜産物缶詰及び畜産物瓶詰品質表示基準を定めた件(平成十二年農林水産省告示第千六百五十三号)
- 二十四 煮干魚類及び煮干魚類粉末品質表示基準を定めた件(平成十二年農林水産省告示第千六百五十五号)
- 二十五 魚肉ハム及び魚肉ソーセージ品質表示基準を定めた件(平成十二年農林水産省告示第千六百五十八号)
- 二十六 削りぶし品質表示基準を定めた件(平成十二年農林水産省告示第千六百五十九号)
- 二十七 うに加工食品品質表示基準を定めた件(平成十二年農林水産省告示第千六百六十号)
- 二十八 うにあえもの品質表示基準を定めた件(平成十二年農林水産省告示第千六百六十一号)
- 二十九 乾燥わかめ品質表示基準を定めた件(平成十二年農林水産省告示第千六百六十二号)
- 三十 塩蔵わかめ品質表示基準を定めた件(平成十二年農林水産省告示第千六百六十三号)
- 三十一 みそ品質表示基準を定めた件(平成十二年農林水産省告示第千六百六十四号)
- 三十二 ウスターソース類品質表示基準を定めた件(平成十二年農林水産省告示第千六百六十六号)
- 三十三 ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料品質表示基準を定めた件(平成十二年農林水産省告示第千六百六十七号)
- 三十四 食酢品質表示基準を定めた件(平成十二年農林水産省告示第千六百六十八号)
- 三十五 風味調味料品質表示基準を定めた件(平成十二年農林水産省告示第千六百六十九号)
- 三十六 めん類等用つゆ品質表示基準を定めた件(平成十二年農林水産省告示第千六百七十号)

- 三十七 乾燥スープリン品質表示基準を定めた件（平成十二年農林水産省告示第六百七十一号）
- 三十八 食用植物油脂品質表示基準を定めた件（平成十二年農林水産省告示第六百七十二号）
- 三十九 マーガリン類品質表示基準を定めた件（平成十二年農林水産省告示第六百七十五号）
- 四十 調理冷凍食品品質表示基準を定めた件（平成十二年農林水産省告示第六百七十六号）
- 四十一 チルドハンバーグステーキ品質表示基準を定めた件（平成十二年農林水産省告示第六百七十七号）
- 四十二 チルドミートボール品質表示基準を定めた件（平成十二年農林水産省告示第六百七十八号）
- 四十三 チルドぎょうざ類品質表示基準を定めた件（平成十二年農林水産省告示第六百七十九号）
- 四十四 レトルトパウチ食品品質表示基準を定めた件（平成十二年農林水産省告示第六百八十号）
- 四十五 調理食品缶詰及び調理食品瓶詰品質表示基準を定めた件（平成十二年農林水産省告示第六百八十一号）
- 四十六 炭酸飲料品質表示基準を定めた件（平成十二年農林水産省告示第六百八十二号）
- 四十七 果実飲料品質表示基準を定めた件（平成十二年農林水産省告示第六百八十三号）
- 四十八 豆乳類品質表示基準を定めた件（平成十二年農林水産省告示第六百八十四号）
- 四十九 農産物漬物品質表示基準を定めた件（平成十二年農林水産省告示第六百八十七号）
- 五十 乳を原材料とする加工食品に係る表示の基準を定める件（平成十三年厚生労働省告示第七十一号）
- 五十一 栄養機能食品の表示に関する基準を定める件（平成十三年厚生労働省告示第九十七号）
- 五十二 うなぎ加工品品質表示基準を定めた件（平成十三年農林水産省告示第五百八十九号）
- 五十三 農産物缶詰及び農産物瓶詰品質表示基準を定めた件（平成十四年農林水産省告示第六百六号）

- 五十四 野菜冷凍食品品質表示基準を定める件（平成十四年農林水産省告示第三百五十八号）
- 五十五 栄養表示基準を定める件（平成十五年厚生労働省告示第七十六号）
- 五十六 しょうゆ品質表示基準の全部を改正する件（平成十六年農林水産省告示第七百四号）
- 五十七 しいたけ品質表示基準を定める件（平成十八年農林水産省告示第九百八号）
- 五十八 即席めん類品質表示基準の全部を改正する件（平成二十一年農林水産省告示第四百八十七号）
- 第三條 この府令の施行前にした表示に係る表示の基準の適用については、なお従前の例による。
- 第四條 この府令の施行の日から令和二年三月三十一日までに製造され、加工され、又は輸入される加工食品（業務用加工食品を除く。）及び添加物（業務用添加物を除く。）並びに同日までに販売される業務用加工食品及び業務用添加物の表示については、第二章及び第四章の規定にかかわらず、なお従前の例によることのできる。
- 第五條 この府令の施行の日から平成二十八年九月三十日までに販売される生鮮食品（業務用生鮮食品を除く。）の表示については、第三章の規定にかかわらず、なお従前の例によることのできる。
- 第六條 第三條第三項の表の栄養成分の量及び熱量の項の下欄に定める五の「消費税法（昭和六十二年法律第八十号）第九條第一項において消費税を納める義務が免除される事業者が販売するもの」は、当分の間、「消費税法（昭和六十二年法律第八十号）第九條第一項において消費税を納める義務が免除される事業者又は中小企業基本法（昭和三十一年法律第五十四号）第二條第五項に規定する小規模事業者が販売するもの」と読み替えるものとする。
- 第七條 第三十二條第五項の表の栄養成分の量及び熱量の項の下欄に定める三の「消費税法第九條第一項において消費税を納める義務が免除される事業者が販売するもの」は、当分の間、「消費税法第九條第一項において消費税を納める義務が免除される事業者又は中小企業基本法第二條第五項に規定する小規模事業者が販売するもの」と読み替えるものとする。

- 附則（平成二九年九月二日内閣府令第四三三号）
- （施行期日）
- 第一条 この府令は、公布の日から施行する。（経過措置）
- 第二条 この府令の施行日から令和四年三月三十一日までに製造され、又は加工される加工食品（業務用加工食品を除く。）並びに同日までに販売される業務用生鮮食品及び業務用加工食品の表示（この府令による改正に係る部分に限る。）については、この府令による改正後の食品表示基準第二章及び第三章並びに附則第四條の規定にかかわらず、なお従前の例によることのできる。
- 第三条 前条の規定にかかわらず、この府令の施行の際に加工食品の製造所又は加工所で製造過程にある加工食品の表示は、なお従前の例によることのできる。
- 附則（平成三〇年九月二日内閣府令第四四号）
- （施行期日）
- この府令は、公布の日から施行する。
- 附則（平成三一年四月二日内閣府令第四四号）
- （施行期日）
- この府令は、令和二年四月一日から施行する。
- 附則（平成三一年四月二日内閣府令第四四号）
- （施行期日）
- この府令は、令和五年四月一日から施行する。（経過措置）
- 2 この府令の施行前にこの府令による改正前の食品表示基準により遺伝子組換え食品に関する事項を表示した加工食品（業務用加工食品を除く。）及び生鮮食品（業務用生鮮食品を除く。）は、この府令の施行後においても販売することのできる。
- 附則（令和元年六月二八日内閣府令第一七号）抄
- （施行期日）
- 第一条 この府令は、不正競争防止法等の一部を改正する法律の施行の日（令和元年七月一日）から施行する。
- 附則（令和二年三月二七日内閣府令第二〇号）
- （施行期日）
- この府令は、食品衛生法等の一部を改正する法律及び食品衛生法施行令及び厚生労働省

- 組織令の一部を改正する政令の施行の日（令和二年六月一日）から施行する。ただし、次の各号に掲げる規定は、当該各号に定める日から施行する。
- 一 第一条中食品表示基準第七條、別表第三及び別表第四の改正規定、別表第二十四玄米及び精米の項の改正規定並びに別記様式四の改正規定 公布の日
- 二 第一条中食品表示基準第十三條の改正規定 食品衛生法等の一部を改正する法律の一部の施行に伴う関係政令の整備及び経過措置に関する政令の施行の日（令和三年六月一日）
- （経過措置）
- 第二条 玄米及び精米の表示の様式については、第一条の規定による改正後の食品表示基準別記様式四にかかわらず、令和四年三月三十一日までの間は、なお従前の例によることのできる。
- 附則（令和二年七月一六日内閣府令第五二号）
- （施行期日）
- 第一条 この府令は、日本農林規格等に関する法律施行令の一部を改正する政令の施行の日（令和二年七月十六日）から施行する。
- 第二条 この府令の施行の日から令和四年三月三十一日までに製造され、加工され、又は輸入される加工食品（業務用加工食品を除く。）及び同日までに販売される業務用加工食品の添加物の表示については、第一条の規定による改正後の食品表示基準（以下この条において「新食品表示基準」という。）第三条第一項（新食品表示基準第十條第一項及び第十五條において引用する場合を含む。）、別表第六及び別表第七の規定にかかわらず、なお従前の例によることのできる。
- 附則（令和三年三月一七日内閣府令第一〇号）
- この府令は、令和三年七月一日から施行する。
- 附則（令和四年三月三〇日内閣府令第二二号）
- この府令は、公布の日から施行する。
- 附則（令和五年三月九日内閣府令第一五号）
- （施行期日）
- 第一条 この府令は、公布の日から施行する。

(経過措置)
第二条 この府令の施行の日から令和七年三月三十一日までに製造され、加工され、又は輸入される加工食品(業務用加工食品を除く。)及び同日までに販売される業務用加工食品の表示については、この府令による改正後の食品表示基準別表第十四の規定にかかわらず、なお従前の例によることができる。

附則 (令和六年四月一日内閣府令第五〇号)
この府令は、生活衛生等関係行政の機能強化のための関係法律の整備に関する法律の施行の日(令和六年四月一日)から施行する。

別表第一(第二条関係)

- 1 麦類
精麦
- 2 粉類
米粉、小麦粉、雑穀粉、豆粉、いも粉、調製穀粉、その他の粉類
- 3 でん粉
小麦でん粉、とうもろこしでん粉、甘しよでん粉、ばれいしよでん粉、タピオカでん粉、サゴでん粉、その他のでん粉
- 4 野菜加工品
野菜缶・瓶詰、トマト加工品、きのこ類加工品、塩蔵野菜(漬物を除く)、野菜漬物、野菜冷凍食品、乾燥野菜、野菜つくだ煮、その他の野菜加工品
- 5 果実加工品
果実缶・瓶詰、ジャム・マーマレード及び果実バター、果実漬物、乾燥果実、果実冷凍食品、その他の果実加工品
- 6 茶、コーヒー及びココアの調製品
茶、コーヒー製品、ココア製品
- 7 香辛料
ブラックペッパー、ホワイトペッパー、レッドペッパー、シナモン(桂皮)、クローブ(丁子)、ナツメグ(肉ざく)、サフラン、ローレル(月桂葉)、パプリカ、オールスパイス(百味こしょう)、さんしょう、カレー粉、からし粉、わさび粉、しょうが、その他の香辛料
- 8 めん・パン類
めん類、パン類
- 9 穀類加工品
アルファー化穀類、米加工品、オートミール、パン粉、ふ、麦茶、その他の穀類加工品

- 10 菓子類
ビスケット類、焼き菓子、米菓、油菓子、和生菓子、洋生菓子、半生菓子、和干菓子、キャンデー類、チョコレート類、チューインガム、砂糖漬菓子、スナック菓子、冷菓、その他の菓子類
- 11 豆類の調製品
あん、煮豆、豆腐・油揚げ類、ゆば、凍り豆腐、納豆、きなこ、ビーナッツ製品、いり豆、その他の豆類調製品
- 12 砂糖類
砂糖、糖蜜、糖類
- 13 その他の農産加工食品
こんにやく、その他1から12までに分類されない農産加工食品
- 14 食肉製品
加工食肉製品、鳥獣肉の缶・瓶詰、加工鳥獣肉冷凍食品、その他の食肉製品
- 15 酪農製品
牛乳、加工乳、乳飲料、練乳及び濃縮乳、粉乳、発酵乳及び乳酸菌飲料、バター、チーズ、アイスクリーム類、その他の酪農製品
- 16 加工卵製品
鶏卵の加工製品、その他の加工卵製品
- 17 その他の畜産加工食品
蜂蜜、その他14から16までに分類されない畜産加工食品
- 18 加工魚介類
素干魚介類、塩干魚介類、煮干魚介類、塩蔵魚介類、缶詰魚介類、加工水産物冷凍食品、練り製品、その他の加工魚介類
- 19 加工海藻類
こんぶ、こんぶ加工品、干のり、のり加工品、干わかめ類、干ひじき、干あらめ、寒天、その他の加工海藻類
- 20 その他の水産加工食品
18及び19に分類されない水産加工食品
- 21 調味料及びスープ
食塩、みそ、しょうゆ、ソース、食酢、調味料関連製品、スープ、その他の調味料及びスープ
- 22 食用油脂
食用植物油類、食用動物油脂、食用加工油脂
- 23 調理食品
調理冷凍食品、チルド食品、レトルトパウチ食品、弁当、そうざい、その他の調理食品

- 24 その他の加工食品
イースト、植物性たんぱく及び調味植物性たんぱく、麦芽及び麦芽抽出物並びに麦芽シロップ、粉末ジュース、その他21から23までに分類されない加工食品
 - 25 飲料等
飲料水、清涼飲料、酒類、氷、その他の飲料
- 別表第二(第二条関係)
- 1 農産物(きのこ類、山菜類及びたけのこを含む)
 - (1) 米穀(収穫後調整、選別、水洗い等を行ったもの、単に切断したもの及び精麦又は雑穀を混合したものを含む)
 - 玄米、精米
 - (2) 麦類(収穫後調整、選別、水洗い等を行ったもの及び単に切断したものを含む)
 - 大麦、はだか麦、小麦、ライ麦、えん麦
 - (3) 雑穀(収穫後調整、選別、水洗い等を行ったもの及び単に切断したものを含む)
 - とうもろこし、あわ、ひえ、そば、きび、もろこし、はとむぎ、その他の雑穀
 - (4) 豆類(収穫後調整、選別、水洗い等を行ったもの及び単に切断したものを含む、未成熟のものを除く)
 - 大豆、小豆、いんげん、えんどう、ささげ、そら豆、緑豆、落花生、その他の豆類
 - (5) 野菜(収穫後調整、選別、水洗い等を行ったもの、単に切断したもの及び単に凍結させたものを含む)
 - 根菜類、葉茎菜類、果菜類、香辛野菜及びつまもの類、きのこ類、山菜類、果実的野菜、その他の野菜
 - (6) 果実(収穫後調整、選別、水洗い等を行ったもの、単に切断したもの及び単に凍結させたものを含む)
 - かんきつ類、仁果類、核果類、しょう果類、殻果類、熱帯性及び亜熱帯性果実、その他の果実
 - (7) その他の農産食品(収穫後調整、選別、水洗い等を行ったもの、単に切断したもの及び単に凍結させたものを含む)
 - 糖料作物、こんにやくいも、未加工飲料作物、香辛料原材料、他に分類されない農産食品

- 2 畜産物
 - (1) 食肉(単に切断、薄切り等したものと並びに単に冷蔵及び凍結させたものを含む)
 - 牛肉、豚肉及びいのしし肉、馬肉、めん羊肉、山羊肉、うさぎ肉、家きん肉、その他の肉類
 - (2) 乳
生乳、生山羊乳、その他の乳
 - (3) 食用鳥卵(殻付きのものに限る)
 - 鶏卵、アヒルの卵、うずらの卵、その他の食用鳥卵
 - (4) その他の畜産食品(単に切断、薄切り等したもの並びに単に冷蔵及び凍結させたものを含む)
 - 水産物(ラウンド、セミドレス、ドレス、ファイラー、切り身、刺身(盛り合わせたものを除く)、むき身、単に凍結させたもの及び解凍したもの並びに生きたものを含む)
- 3 魚類
 - (1) 魚類
淡水産魚類、さく河性さけ・ます類、にしん・いわし類、かつお・まぐろ・さば類、あじ・ぶり・しいら類、たら類、かれい・ひらめ類、すずき・たい・にべ類、その他の魚類
 - (2) 貝類
しじみ・たにし類、かき類、いたやがい類、あかがい・もがい類、はまぐり・あさり類、ばかがい類、あわび類、さざえ類、その他の貝類
 - (3) 水産動物類
いか類、たこ類、えび類、いせえび・うちわえび・ざりがに類、かに類、その他の甲かく類、うに・なまこ類、かめ類、その他の水産動物類
 - (4) 海産ほ乳動物類
鯨、いるか、その他の海産ほ乳動物類
 - (5) 海藻類
こんぶ類、わかめ類、のり類、あおさ類、寒天原草類、その他の海藻類

別表第三(第二条関係)
食用語定義

肉塊	畜肉（豚肉、牛肉、馬肉、めん羊肉又は山羊肉をいう。以下次項において同じ。）又は家きん肉を切断したもので、十グラム以上のものをいう。	つな	畜肉、家きん肉若しくは家きん肉をひき肉したもの又はこれらにでん粉、小麦粉、コーンミール、植物性たんばく、卵たんばく、乳たんばく、血液たんばく等を加えたものを練り合わせたものをいう。	ぎ	次に掲げるもの（食料缶詰、食料瓶詰及びビレットパウチ食品に該当しないものに限る。）をいう。	ソ	次に掲げるもの（食料缶詰、食料瓶詰及びビレットパウチ食品に該当しないものに限る。）をいう。	セ	次に掲げるもの（食料缶詰、食料瓶詰及びビレットパウチ食品に該当しないものに限る。）をいう。	ジ	次に掲げるもの（食料缶詰、食料瓶詰及びビレットパウチ食品に該当しないものに限る。）をいう。
----	---	----	--	---	---	---	---	---	---	---	---

肉塊	おいて単に「原料臓器類」という。）又は魚肉若しくは鯨肉を塩漬し又は塩漬しないで、ひき肉し又はすりつぶしたものであるもの（魚肉及び鯨肉の原材料及び添加物に占める重量の割合が十五パーセント未満であるものに限る。以下この表及び別表第四のソーセージの項において単に「原料魚肉類」という。）を加え又は加えないで、調味料及び香辛料で調味し、結着補強剤、酸化防止剤、保存料等を加え又は加えないで練り合わせたものをケーシング等に充てんした後、くん煙し又はくん煙しないで加熱し又は乾燥したものを（原料畜肉類中家畜及び家きんの肉の重量が家兎の肉の重量を超え、かつ、原料畜肉類の重量が原料臓器類の重量を超えるものに限る。）	二	原料臓器類に、原料畜肉類（その重量が原料臓器類の重量を超えないものに限る。）若しくは原料魚肉類を加え又は加えないで、調味料及び香辛料で調味し、結着補強剤、酸化防止剤、保存料等を加え又は加えないで練り合わせたものをケーシング等に充てんした後、くん煙し又はくん煙しないで加熱したものを（原料畜肉類中家畜及び家きんの肉の重量が家兎の肉の重量を超え、かつ、原料畜肉類の重量が原料臓器類の重量を超えるものに限る。）	三	一又は二に、でん粉、小麦粉、コーンミール、植物性たんばく、乳たんばくその他の結着材料を加えたものであって、その原材料及び添加物に占める重量の割合が十五パーセント以下であるもの	四	一、二又は三に、グリーンピース、ピーマン、にんじん等の野菜、米、麦等の穀粒、ベーコン、ハム等の肉製品、チーズ等の種ものを加えたものであって、原料畜肉類又は原料臓器類の原材料及び添加物に占める重量の割合が五十パーセントを超えるもの	五	一、二、三又は四をブロック、スライスをし又はその他の形状に切断して包装したもの	ク	この表の中欄に掲げるソーセージのうち、湯煮又は蒸煮により加熱したもの（セミドライソーセージ及び無塩漬ソーセージを除く。）をいう。
----	--	---	--	---	---	---	--	---	---	---	--

加圧	この表の中欄に掲げるソーセージのうち、加熱氏百二十度で四分間加圧加熱する方法によりこれと同等以上の効力を有する方法により殺菌（以下別表第四のソーセージの項において「加圧加熱殺菌」という。）をしたもの（無塩漬ソーセージを除く。）をいう。	セ	この表の中欄に掲げるソーセージに係るドラこの表の下欄一又は三に規定するもの（ソーセージのうち、塩漬した原料畜肉類を使用し、かつ、原料臓器類（豚の脂肪層を除く。）ドライソーセージの項において同じ。）及び原料魚肉類を加えないものであり、湯煮若しくは蒸煮により加熱し又は加熱しないで、乾燥したものであって水分が五十パーセント以下のもの（ドライソーセージを除く。）をいう。	ドラ	この表の中欄に掲げるソーセージに係るイソこの表の下欄一又は三に規定するもの（ソーセージのうち、塩漬した原料畜肉類を使用し、かつ、原料臓器類及び原料魚肉類を加えないものであり、加熱しないで乾燥したものであって水分が三十五パーセント以下のものをいう。）	無塩	この表の中欄に掲げるソーセージのうち、原料畜肉類、原料臓器類又は原料魚肉類を塩漬していないものをいう。	ポロ	次に掲げるものをいう。	ニ	この表の中欄に掲げるソーセージに係るこの表の下欄一又は三に規定するもの（ソーセージのうち、牛腸を使用したもの又は製品の太さが三十六ミリメートル以上のもの（豚腸を使用したもの及び羊腸を使用したものを除く。）	二	Mortadella Bologna（モルタデラポロニヤ（その他これの翻訳又はこれを意味するものを含む。）と表示されたもの	フラ	この表の中欄に掲げるソーセージに係るこの表の下欄一又は三に規定するもの（ソーセージのうち、豚腸を使用したもの又は製品の太さが二十ミリメートル以上三十六ミリメートル未満のもの（牛腸を使用したもの及び羊腸を使用したものを除く。）をいう。
----	---	---	--	----	--	----	---	----	-------------	---	--	---	---	----	--

ウイ	この表の中欄に掲げるソーセージに係るこの表の下欄一又は三に規定するもの（ソーセージのうち、羊腸を使用したもの又は製品の太さが二十ミリメートル未満のもの（牛腸を使用したもの及び豚腸を使用したものを除く。）をいう。	リオ	この表の中欄に掲げるソーセージに係るこの表の下欄四に規定するもの（ソーセージのうち、原料臓器類（豚の脂肪層を除く。）及び原料魚肉類を加えていないもの（この表の中欄に掲げるポロニアソーセージに係るこの表の下欄二に規定するものを除く。）をいう。	レバ	この表の中欄に掲げるソーセージに係るこの表の下欄一又は三に規定するもの（ソーセージのうち、原料臓器類（豚及び牛の脂肪層を除く。）として家畜、家きん又は家兎の肝臓のみを使用したものであって、その原材料及び添加物に占める重量の割合が五十パーセント未満のもの（ドライソーセージを除く。）をいう。	レバ	この表の中欄に掲げるソーセージに係るこの表の下欄二又は三に規定するもの（ソーセージのうち、原料臓器類（豚及び牛の脂肪層を除く。）として家畜、家きん又は家兎の肝臓のみを使用したものであって、その原材料及び添加物に占める重量の割合が五十パーセントを超えるものであり、かつ、原料魚肉類を加えていないものをいう。	ト	この表の中欄に掲げるソーセージに係るこの表の下欄一又は三に規定するもの（ソーセージのうち、原料臓器類（豚及び牛の脂肪層を除く。）として家畜、家きん又は家兎の肝臓のみを使用したものであって、その原材料及び添加物に占める重量の割合が五十パーセントを超えるものであり、かつ、原料魚肉類を加えていないものをいう。	家畜	豚、牛、馬、めん羊又は山羊をいう。	臓器	肝臓、じん臓、心臓、肺臓、ひ臓、胃、及び腸、食道、脳、耳、鼻、皮、舌、尾、横可食隔膜、血液又は脂肪層をいう。	ケ	次に掲げるものを使用した皮又は包装をいう。	グ	一 牛腸、豚腸、羊腸、胃又は食道 二 コラーゲンフィルム又はセルロースフィルム 三 気密性、耐熱性、耐水性、耐油性等の性質を有する合成フィルム	合	次に掲げるもの（食料缶詰、食料瓶詰及びビレットパウチ食品に該当しないものに限る。）をいう。	混	次に掲げるもの（食料缶詰、食料瓶詰及びビレットパウチ食品に該当しないものに限る。）をいう。	セ	次に掲げるもの（食料缶詰、食料瓶詰及びビレットパウチ食品に該当しないものに限る。）をいう。	ジ	次に掲げるもの（食料缶詰、食料瓶詰及びビレットパウチ食品に該当しないものに限る。）をいう。
----	---	----	--	----	--	----	--	---	--	----	-------------------	----	--	---	-----------------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

穀物	醸造酢のうち、原材料として一種又は二種以上の穀類を使用したもの(穀類及び果実以外の農産物並びに蜂蜜を使用しないものに限る。)で、その使用総量が醸造酢一リットルにつき四百グラム以上であるものをいう。	果実	醸造酢のうち、原材料として一種又は二種以上の果実を使用したもの(穀類及び果実以外の農産物並びに蜂蜜を使用しないものに限る。)で、その使用総量が醸造酢一リットルにつき果実の搾汁として三百グラム以上であるものをいう。	米酢	穀物酢のうち、米の使用量が穀物酢一リットルにつき四十グラム以上のもの(米黒酢を除く。)をいう。	米黒酢	穀物酢のうち、原材料として米(玄米のぬか層の全部を取り除いて精白したもの)を除く。以下この項において同じ。)又はこれに小麦若しくは大麦を加えたもののみを使用したもので、米の使用量が穀物酢一リットルにつき百八十グラム以上であつて、かつ、発酵及び熟成によつて褐色又は黒褐色に着色したものをいう。	大黒酢	穀物酢のうち、原材料として大麦のみを使用したもので、大麦の使用量が穀物酢一リットルにつき百八十グラム以上であつて、かつ、発酵及び熟成によつて褐色又は黒褐色に着色したものをいう。	りんご酢	りんごの搾汁の使用量が果実酢一リットルにつき三百グラム以上のもをいう。	ぶどう酢	ぶどうの搾汁の使用量が果実酢一リットルにつき三百グラム以上のもをいう。	風味調味料	調味料(アミノ酸等)及び風味原料に砂糖類、食塩等(香辛料を除く。)を加え、乾燥し、粉末状、顆粒状にしたものであつて、調理の際風味原料の香り及び味を付与するものをいう。	風味調味料	かつおぶし等)、煮干魚類、こんぶ、貝柱、乾しいたけ等の粉末又は抽出濃縮物をいう。	乾燥加工	次に掲げるものをいう。 一次のイからニまでに掲げるものに、調味料、砂糖類、食用油脂、香辛料等を加えて調製し、粉末状、顆粒状又は固形
----	--	----	--	----	---	-----	---	-----	--	------	-------------------------------------	------	-------------------------------------	-------	---	-------	--	------	--

具	食肉、卵、野菜、海藻、ヌードル、クルトン等又はこれらを調理したものを乾燥させたものであつて、うきみ以外のものをいう。	食用大豆油、食用ひまわり油、食用小麦はひまわり油、食用とうもろこし油、食用綿実油、食用ごま油、食用なたね油、食用こめ油、食用落花生油、食用オリブ油、食用パーム油、食用パームオレイン、食用調合油及び香味食用油をいう。	食用サフラワールの種子から採取した油であつて、食用に適用するように処理したものをいう。	食用ごま油、食用なたね油、食用こめ油、食用落花生油、食用オリブ油、食用パーム油、食用パームオレイン、食用調合油及び香味食用油をいう。	食用サフラワールの種子から採取した油であつて、食用に適用するように処理したものをいう。	食用大豆から採取した油であつて、食用に適用するように処理したものをいう。	食用ひまわりの種子から採取した油であつて、食用に適用するように処理したものをいう。	食用小麦のはい芽から採取した油であつて、小麦食用に適するように処理したものをいう。	食用小麦のはい芽から採取した油であつて、食用に適用するように処理したものをいう。	食用とうもろこしのはい芽から採取した油であつて、食用に適用するように処理したものをいう。	食用綿の種子から採取した油であつて、食用に適用するように処理したものをいう。	食用ごまから採取した油であつて、食用に適するように処理したものをいう。	食用あぶらな又はからしな種子から採取した油であつて、食用に適用するように処理したものをいう。	食用ごまから採取した油であつて、食用に適するように処理したものをいう。	食用あぶらな又はからしな種子から採取した油であつて、食用に適用するように処理したものをいう。	食用ごまから採取した油であつて、食用に適するように処理したものをいう。	食用あぶらな又はからしな種子から採取した油であつて、食用に適用するように処理したものをいう。
---	--	---	---	--	---	--------------------------------------	---	---	--	--	--	-------------------------------------	--	-------------------------------------	--	-------------------------------------	--

食用ごま油	食用ごまから採取した油であつて、食用に適するように処理したものをいう。	食用なたね油	食用なたねから採取した油であつて、食用に適するように処理したものをいう。	食用こめ油	食用こめから採取した油であつて、食用に適するように処理したものをいう。	食用落花生油	食用落花生から採取した油であつて、食用に適するように処理したものをいう。	食用オリブ油	食用オリブの果肉から採取した油であつて、食用に適するように処理したものをいう。	食用パーム油	食用パームの果肉から採取した油であつて、食用に適するように処理したものをいう。	食用パームオレイン	食用パームの果肉から採取した油に溶剤等を加え、又は加えないで冷却した後、これを滴下式、ろ過式又は遠心式による分離操作を行つて分離し、かつ、食用に適するように処理したものうち、よう素価が五十六以上であるものをいう。	食用植物油	この表の中欄に掲げる食用植物油に属する油(香味食用油を除く。)のうちいづれか二以上の油を調合したものをいう。	食用調味料	この表の中欄に掲げる食用植物油に属する油(香味原料(香辛料、香料又は調味料)等)を加えたものであつて、調理の際に当該香味原料の香味を付与するものをいう。	食用油脂	食用油脂(乳脂肪を含まないもの又は乳脂肪を主原料としないものに限る。以下この表及び別表第四のマーガリン類の項において同じ。)に水等を加えて乳化した後、急冷練り合わせをし、又は急冷練り合わせをしないで作られた可溶性のもの又は流動状のものであつて、油脂含有率(食用油脂の製品に占める重量の割合をいう。以下この表及び別表第十八のマーガリン類の項において同じ。)が八十パーセント以上のものをいう。	脂肪酸	次に掲げるものであつて、油脂含有率が八十パーセント未満のものをいう。 急冷練り合わせをし、又は急冷練り合わせをしないで作られた可溶性のもの又は流動状のもの 二 食用油脂に水等を加えて乳化した後、果実及び果実の加工品、チョコレート、
-------	-------------------------------------	--------	--------------------------------------	-------	-------------------------------------	--------	--------------------------------------	--------	---	--------	---	-----------	--	-------	--	-------	--	------	--	-----	---

食用ごま油	食用ごまから採取した油であつて、食用に適するように処理したものをいう。	食用なたね油	食用なたねから採取した油であつて、食用に適するように処理したものをいう。	食用こめ油	食用こめから採取した油であつて、食用に適するように処理したものをいう。	食用落花生油	食用落花生から採取した油であつて、食用に適するように処理したものをいう。	食用オリブ油	食用オリブの果肉から採取した油であつて、食用に適するように処理したものをいう。	食用パーム油	食用パームの果肉から採取した油であつて、食用に適するように処理したものをいう。	食用パームオレイン	食用パームの果肉から採取した油に溶剤等を加え、又は加えないで冷却した後、これを滴下式、ろ過式又は遠心式による分離操作を行つて分離し、かつ、食用に適するように処理したものうち、よう素価が五十六以上であるものをいう。	食用植物油	この表の中欄に掲げる食用植物油に属する油(香味原料(香辛料、香料又は調味料)等)を加えたものであつて、調理の際に当該香味原料の香味を付与するものをいう。	食用油脂	食用油脂(乳脂肪を含まないもの又は乳脂肪を主原料としないものに限る。以下この表及び別表第四のマーガリン類の項において同じ。)に水等を加えて乳化した後、急冷練り合わせをし、又は急冷練り合わせをしないで作られた可溶性のもの又は流動状のものであつて、油脂含有率(食用油脂の製品に占める重量の割合をいう。以下この表及び別表第十八のマーガリン類の項において同じ。)が八十パーセント以上のものをいう。	脂肪酸	次に掲げるものであつて、油脂含有率が八十パーセント未満のものをいう。 急冷練り合わせをし、又は急冷練り合わせをしないで作られた可溶性のもの又は流動状のもの 二 食用油脂に水等を加えて乳化した後、果実及び果実の加工品、チョコレート、
-------	-------------------------------------	--------	--------------------------------------	-------	-------------------------------------	--------	--------------------------------------	--------	---	--------	---	-----------	--	-------	--	------	--	-----	---

<p>品食凍 調理農畜水産物に、選別、洗浄、不可食部 冷食品形、加熱等の調理を行ったものを凍結し、 包装し、及び凍結したまま保持したものであつて、 簡便な調理をし、又ははしない で食用に供されるものをいう。</p>	<p>調理農畜水産物に、選別、洗浄、不可食部 冷食品形、加熱等の調理を行ったものを凍結し、 包装し、及び凍結したまま保持したものであつて、 簡便な調理をし、又ははしない で食用に供されるものをいう。</p>	<p>調理農畜水産物に、選別、洗浄、不可食部 冷食品形、加熱等の調理を行ったものを凍結し、 包装し、及び凍結したまま保持したものであつて、 簡便な調理をし、又ははしない で食用に供されるものをいう。</p>	<p>ナッツ類のペースト等の風味原料を加えて急冷練り合わせをして作られた可食性のものであつて、風味原料の原材料及び添加物に占める重量の割合が油脂含有率を下回るもの。ただし、チョコレートを加えたものにあつては、カカオ分が二・五パーセント未満であつて、かつ、ココアバターが二パーセント未満のものに限る。</p>
---	---	---	---

<p>冷凍次に掲げるものをいう。</p>	<p>冷凍次に掲げるものをいう。</p>	<p>冷凍次に掲げるものをいう。</p>	<p>冷凍次に掲げるものをいう。</p>
----------------------	----------------------	----------------------	----------------------

<p>冷凍次に掲げるものをいう。</p>	<p>冷凍次に掲げるものをいう。</p>	<p>冷凍次に掲げるものをいう。</p>	<p>冷凍次に掲げるものをいう。</p>
----------------------	----------------------	----------------------	----------------------

<p>冷凍次に掲げるものをいう。</p>	<p>冷凍次に掲げるものをいう。</p>	<p>冷凍次に掲げるものをいう。</p>	<p>冷凍次に掲げるものをいう。</p>
----------------------	----------------------	----------------------	----------------------

あん	臓器	及び腸	可食部分	衣	つな	ぎ	皮	チ	ル	ド	ミ	ボ	ル	キ	テ	ス	グ	キ	
食肉若しくは臓器及び可食部分を細切し、若しくはひき肉したもの又は魚肉を細切し、若しくはすりつぶしたものに、みじん切りし、若しくはしないねぎその他の野菜、肉様植たん、調味料、香辛料、つなぎ等を加え、又は加えないで調製したものをいう。	肝臓、じん臓、心臓、肺臓、ひ臓、胃、	腸、食道、脳、耳、鼻、皮、舌、尾、横	食肉、魚肉、小魚、貝類、その他水産動物の肉をいう。	フライ種を食用油脂で揚げた際に、主に水分の蒸発を防ぎ、又は食用油脂の浸透を防ぐためにあらかじめ当該フライ種を包むものとして、次に掲げるものをいう。 一 小麦粉、でん粉等 二 一に脱脂粉乳、卵等を加えたもの 三 二の上にパン粉、クラッカー、はるさめ等をつけたもの	パン粉、小麦粉、粉末状植物性たんぱく等で、食肉をひき肉したものに加えるものをいう。	小麦粉等に食塩、食用油脂等を加え、又は加えないで練り合わせ、薄く伸ばしたもので、あんを包むものをいう。	次に掲げるいづれかのものを包装したものであって、チルド温度帯において冷蔵してあるものをいう。	一 食肉(牛肉、豚肉、馬肉、めん羊肉、山羊肉、家兎肉又は家きん肉をいう。以下この表、別表第四及び別表第二十二のチルドハンバーグステーキの項において同じ。)をひき肉したもの又はこれに魚肉(鯨その他魚以外の水産動物の肉を含む。以下別表第四及び別表第二十二のチルドハンバーグステーキの項において同じ。)を細切し若しくはすりつぶしたもの(その使用量が食肉の使用量を超えないものに限る。)、牛、豚、馬、めん羊、山羊、家兎若しくは家きんの臓器及び可食部分をひき肉し若しくは細切したもの(その使用量が食肉の使用量を超えないものに限る。)、若しくは肉様の組織を有する植物性たんぱくを加えたものに、たまねぎその他の野菜をみじん切りしたもの、つなぎ、調味料、香辛料等を加え又は加えないで練り合わせた後、だ円形状等に成形し、	チ	ル	ド	ミ	ボ	ル	キ	テ	ス	グ	キ

食肉	臓器	及び腸	可食部分	衣	つな	ぎ	具	チ	ル	ド										
食肉若しくはひき肉したもの又は魚肉を細切し、若しくはすりつぶしたものに、みじん切りし、若しくはしないねぎその他の野菜、肉様植たん、調味料、香辛料、つなぎ等を加え、又は加えないで調製したものをいう。	肝臓、じん臓、心臓、肺臓、ひ臓、胃、	腸、食道、脳、耳、鼻、皮、舌、尾、横	食肉、魚肉、小魚、貝類、その他水産動物の肉をいう。	フライ種を食用油脂で揚げた際に、主に水分の蒸発を防ぎ、又は食用油脂の浸透を防ぐためにあらかじめ当該フライ種を包むものとして、次に掲げるものをいう。 一 小麦粉、でん粉等 二 一に脱脂粉乳、卵等を加えたもの 三 二の上にパン粉、クラッカー、はるさめ等をつけたもの	パン粉、小麦粉、粉末状植物性たんぱく等で、食肉をひき肉したものに加えるものをいう。	小麦粉等に食塩、食用油脂等を加え、又は加えないで練り合わせ、薄く伸ばしたもので、あんを包むものをいう。	野菜、果実、きのこ類、チーズ等又はこれらを調理した固形状のものであって、チルドハンバーグステーキの項に掲げるものに添えるもの(ソースを除く。)をいう。	次に掲げるいづれかのものを包装したものであって、チルド温度帯において冷蔵してあるものをいう。	一 食肉(牛肉、豚肉、馬肉、めん羊肉、山羊肉、家兎肉又は家きん肉をいう。以下この表、別表第四及び別表第二十二のチルドハンバーグステーキの項において同じ。)をひき肉したもの又はこれに魚肉(鯨その他魚以外の水産動物の肉を含む。以下別表第四及び別表第二十二のチルドハンバーグステーキの項において同じ。)を細切し若しくはすりつぶしたもの(その使用量が食肉の使用量を超えないものに限る。)、牛、豚、馬、めん羊、山羊、家兎若しくは家きんの臓器及び可食部分をひき肉し若しくは細切したもの(その使用量が食肉の使用量を超えないものに限る。)、若しくは肉様の組織を有する植物性たんぱくを加えたものに、たまねぎその他の野菜をみじん切りしたもの、つなぎ、調味料、香辛料等を加え又は加えないで練り合わせた後、球状等に成形し、食用油脂で揚げ、ばい焼し又は蒸煮したもの(食肉の	チ	ル	ド	ミ	ボ	ル	キ	テ	ス	グ	キ

原材料	臓器	及び腸	可食部分	魚肉	つな	ぎ	チ	ル	ド	ミ	ボ	ル	キ	テ	ス	グ	キ	
原材料及び添加物に占める重量の割合が五十パーセントを超え、かつ、植物性たんぱくの原材料及び添加物に占める重量の割合が二十パーセント以下であるものに限る。)	肝臓、じん臓、心臓、肺臓、ひ臓、胃、	腸、食道、脳、耳、鼻、皮、舌、尾、横	食肉、魚肉、小魚、貝類、その他水産動物の肉をいう。	食用に供される魚、えび、かに、貝類その他の水産動物の肉をいう。	パン粉、小麦粉、粉末状植物性たんぱく等で、食肉をひき肉したものに加えるものをいう。	小麦粉等に食塩、食用油脂等を加え、又は加えないで練り合わせ、薄く伸ばしたもので、あんを包むものをいう。	次に掲げるいづれかのものを包装したものであって、チルド温度帯において冷蔵してあるものをいう。	チ	ル	ド	ミ	ボ	ル	キ	テ	ス	グ	キ

品	食	チ	ウ	パ	ト	ル	レ	皮	魚	つな	ぎ	チ	ル	ド	ミ	ボ	ル	キ	テ	ス	グ	キ
品	食	チ	ウ	パ	ト	ル	レ	皮	魚	つな	ぎ	チ	ル	ド	ミ	ボ	ル	キ	テ	ス	グ	キ
品	食	チ	ウ	パ	ト	ル	レ	皮	魚	つな	ぎ	チ	ル	ド	ミ	ボ	ル	キ	テ	ス	グ	キ

表2

上十八パー（果汁入 セント未満り）と の場合。表示する	可溶性固形「シラッ 分が十八パーづ セント以（ヘビー） 上二十二パー（果汁入 セント未り）」と 満の場合。表示する	可溶性固形「シラッ 分が二十二パーづ パーセント（エキ ス以上の場合 ト）（果 汁入り）」 と表示す る。	7 1から6まで以外 の充てん液 の充てん液 の内容を 表示す る。	1 水又は水に「水煮」と表示 食塩、砂糖類等する。ただし、 （しょうゆを除豆類、スイート ク。）を加えたコーン、アスパ もの（製品特性ラガス、マッ 上「水煮」と表ユールム及び 示することが適めこの水煮を 当でない程度にめたものにあ 砂糖類等を加えては、「水煮」 たものを除く。）の用語を省略 ることができる。	2 水にしよう「味付」と表示 ゆ及び砂糖類をする。 加えたもの又は これらにその他
				充てん液の種類 の表示の方法	

の調味料を加え たもの 3 パターソー「調味液づけ」 ス、クリームソーと表示する。た ース等の調味液だし、「パター ソー スづけ」 「クリームソー スづけ」等と表 示することができる。	4 1から3ま で以外の充て ん液 の内容を 表示す る。	二 農産物の加工品又は精米を詰めたもの 「フルーツみつ豆」、「くり甘露煮」、「ゆ あずき」、「赤飯」等とその内容を表示す最も 一般的な名称をもつて表示する。	原 材 名 使用した原材料を、原材料に占める重量の 割合の高いものから順に、次に定めるところ により表示する。	二 使用した農産物が二種類以上の場合に あつては、一の本文の規定にかかわらず、 「農産物」、「野菜」又は「果実」の文字の 次に、括弧を付して、使用した農産物、野 菜又は果実の名称を、原材料に占める重量 の割合の高いものから順に表示する。 三 使用した果汁が二種類以上の場合にあ つては、一の本文の規定にかかわらず、 「果汁」の文字の次に、括弧を付して、「み かん、ぶどう」等と原材料に占める重量の 割合の高いものから順に表示する。 四 果実の搾汁を濃縮したもの搾汁の状態に 戻した果汁にあつては、一の本文の規 定にかかわらず、果汁又は果実の名称の文 字の次に、括弧を付して、「濃縮還元」と 表示する。
				五 「砂糖類」にあつては、「砂糖」、「ぶどう 糖」、「ぶどう糖果糖液糖」、「果糖ぶどう糖 液糖」、「高果糖液糖」等とその最も一般的 な名称をもつて表示する。ただし、ぶどう 糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖及び高果糖 液糖にあつては「異性化液糖」と「砂糖混 合ぶどう糖果糖液糖」又は「砂糖・異性化液 糖」と、「砂糖混合果糖ぶどう糖液糖」にあつ ては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」又は「砂 糖・異性化液糖」と、「砂糖混合高果糖液糖 」にあつては「砂糖・高果糖液糖」又は「砂 糖・異性化液糖」と表示することができる。

五 「砂糖類」にあつては、「砂糖」、「ぶどう 糖」、「ぶどう糖果糖液糖」、「果糖ぶどう糖 液糖」、「高果糖液糖」等とその最も一般的 な名称をもつて表示する。ただし、ぶどう 糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖及び高果糖 液糖にあつては「異性化液糖」と「砂糖混 合ぶどう糖果糖液糖」又は「砂糖・異性化液 糖」と、「砂糖混合果糖ぶどう糖液糖」にあつ ては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」又は「砂 糖・異性化液糖」と、「砂糖混合高果糖液糖 」にあつては「砂糖・高果糖液糖」又は「砂 糖・異性化液糖」と表示することができる。	六 使用した砂糖類が二種類以上の場合 は、五の規定にかかわらず、括弧を付して、 当該砂糖類の名称を「砂糖、ぶどう糖」等 と原材料に占める重量の割合の高いものか ら順に表示する。ただし、砂糖及び砂糖混 合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合は「砂 糖・ぶどう糖果糖液糖」又は「砂糖・異性 化液糖」と、「砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう 糖液糖を併用する場合は「砂糖・果糖ぶど う糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と、 砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場 合は「砂糖・高果糖液糖」又は「砂糖・異 性化液糖」と表示することができる。 七 食酢にあつては、「醸造酢」及び「合 成酢」の区分により表示する。	二 トマトジュースにあつては「トマトジ ュース」と、トマトミックスジュースにあ つては「トマトミックスジュース」と、ト マトケチャップにあつては「トマトケチャ ップ」と、トマトソースにあつては「トマ トソース」と、チリソースにあつては「チ リソース」と、トマト果汁飲料にあつては 「トマト果汁飲料」と、トマトピューレー にあつては「トマトピューレー」と、トマ トペーストにあつては「トマトペースト」 と表示する。ただし、濃縮トマトを希釈し て製造したトマトジュースにあつては、 「トマトジュース（濃縮トマト還元）」と表 示する。
		六 使用した砂糖類が二種類以上の場合 は、五の規定にかかわらず、括弧を付して、 当該砂糖類の名称を「砂糖、ぶどう糖」等 と原材料に占める重量の割合の高いものか ら順に表示する。ただし、砂糖及び砂糖混 合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合は「砂 糖・ぶどう糖果糖液糖」又は「砂糖・異性 化液糖」と、「砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう 糖液糖を併用する場合は「砂糖・果糖ぶど う糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と、 砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場 合は「砂糖・高果糖液糖」又は「砂糖・異 性化液糖」と表示することができる。 七 食酢にあつては、「醸造酢」及び「合 成酢」の区分により表示する。

「砂糖類」の文字の次に、括弧を付して、 「砂糖」及び「果糖ぶどう糖液糖」又は「砂糖 混合高果糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」 又は「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」又は「砂糖 混合高果糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」 と表示する。	「砂糖類」の文字の次に、括弧を付して、 「砂糖」及び「果糖ぶどう糖液糖」又は「砂糖 混合高果糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」 又は「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」又は「砂糖 混合高果糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」 と表示する。	二 トマトジュースにあつては「トマトジ ュース」と、トマトミックスジュースにあ つては「トマトミックスジュース」と、ト マトケチャップにあつては「トマトケチャ ップ」と、トマトソースにあつては「トマ トソース」と、チリソースにあつては「チ リソース」と、トマト果汁飲料にあつては 「トマト果汁飲料」と、トマトピューレー にあつては「トマトピューレー」と、トマ トペーストにあつては「トマトペースト」 と表示する。ただし、濃縮トマトを希釈し て製造したトマトジュースにあつては、 「トマトジュース（濃縮トマト還元）」と表 示する。
		二 トマトジュースにあつては「トマトジ ュース」と、トマトミックスジュースにあ つては「トマトミックスジュース」と、ト マトケチャップにあつては「トマトケチャ ップ」と、トマトソースにあつては「トマ トソース」と、チリソースにあつては「チ リソース」と、トマト果汁飲料にあつては 「トマト果汁飲料」と、トマトピューレー にあつては「トマトピューレー」と、トマ トペーストにあつては「トマトペースト」 と表示する。ただし、濃縮トマトを希釈し て製造したトマトジュースにあつては、 「トマトジュース（濃縮トマト還元）」と表 示する。

当該砂糖類の名称を「砂糖、ぶどう糖」等と原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。ただし、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合は「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合は「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と、砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合は「砂糖・高果糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。

イからホまでに規定するもの以外のものにあつては、「食塩」、「レモン果汁」、「香辛料」、「たまねぎ」、「ピーマン」等とその最も一般的な名称をもつて表示する。二 トマトミックスジュースについては、使用した原材料を、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、次に定めるところにより表示する。

イ トマトジュースにあつては、「トマトジュース」と表示する。ただし、濃縮トマトを希釈して製造したトマトジュースにあつては、「トマトジュース（濃縮トマト還元）」と表示する。

ロ 野菜類を搾汁したものを又はこれを濃縮したものにあつては、「野菜ジュース」の文字の次に、括弧を付して、原材料に占める重量の割合の高いものから順に「セルリ」、「セルリー（濃縮還元）」、「にんじん」、「パセリ（粉末還元）」等と表示する。ハ トマトジュース並びに野菜類を搾汁したもの及びこれを濃縮したもの以外のものにあつては、一の口からへまでの規定に従い表示する。

三 トマト果汁飲料及び固形トマトについては、使用した原材料を、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、次に定めるところにより表示する。

イ トマトは「トマト」と、トマトジュースは「トマトジュース」と、トマトピューレーは「トマトピューレー」と、トマトペーストは「トマトペースト」と表示する。ただし、トマトピューレー又はトマトペーストは、「濃縮トマト」と表示することができる。

ロ トマト、トマトジュース、トマトピューレー、トマトペースト以外のものにあつては、一の口からへまでの規定に従い表示する。

乾しいたけ		物産物	
名	称	名	称
乾しいたけ	乾燥したものにあっては、名称の次に括弧を付して、「スライス」と表示し、どんこ以外の乾しいたけの混入が重量で三十パーセント以下のものにあっては「乾しいたけ（どんこ）」と、こうしん以外の乾しいたけの混入が重量で三十パーセント以下のものにあっては「乾しいたけ（こうしん）」と表示することができる。	乾燥しいたけ	乾燥しいたけ
乾燥しいたけ	乾燥したものにあっては、名称の次に括弧を付して、「スライス」と表示し、どんこ以外の乾しいたけの混入が重量で三十パーセント以下のものにあっては「乾燥しいたけ（どんこ）」と、こうしん以外の乾しいたけの混入が重量で三十パーセント以下のものにあっては「乾燥しいたけ（こうしん）」と表示することができる。	乾燥しいたけ	乾燥しいたけ
乾燥しいたけ	乾燥したものにあっては、名称の次に括弧を付して、「スライス」と表示し、どんこ以外の乾しいたけの混入が重量で三十パーセント以下のものにあっては「乾燥しいたけ（どんこ）」と、こうしん以外の乾しいたけの混入が重量で三十パーセント以下のものにあっては「乾燥しいたけ（こうしん）」と表示することができる。	乾燥しいたけ	乾燥しいたけ

塩漬け類		物産物	
名	称	名	称
塩漬け類	塩漬け類にあつては「塩漬」と、農産物みそ漬け類にあつては「みそ漬」と、農産物べつたら漬け類にあつては「べつたら漬」と、べつたら漬け以外の農産物こうじ漬け類にあつては「こうじ漬」と、農産物もろみ漬け類にあつては「もろみ漬」と、はくさいキムチにあつては「はくさいキムチ」又は「キムチ」と、はくさい以外の農産物キムチにあつては「農産物キムチ」と、これら以外の農産物赤とうがらし漬け類にあつては「赤とうがらし漬」と、これら以外の農産物漬物類にあつては「漬物」と表示する。ただし、ふくじん漬、刻みなら漬、わさび漬、梅漬、梅干し、調味梅漬、調味梅干し、農産物からし漬け類及び農産物もろみ漬け類以外の農産物漬物のうち、薄切り又は細刻若しくは小切りしたもの（農産物赤とうがらし漬け類にあつては、主原料のものに限る。）にあつては、名称の次に括弧を付して、「薄切り」又は「刻み」と表示する。	塩漬け類	塩漬け類
塩漬け類	塩漬け類にあつては「塩漬」と、農産物みそ漬け類にあつては「みそ漬」と、農産物べつたら漬け類にあつては「べつたら漬」と、べつたら漬け以外の農産物こうじ漬け類にあつては「こうじ漬」と、農産物もろみ漬け類にあつては「もろみ漬」と、はくさいキムチにあつては「はくさいキムチ」又は「キムチ」と、はくさい以外の農産物キムチにあつては「農産物キムチ」と、これら以外の農産物赤とうがらし漬け類にあつては「赤とうがらし漬」と、これら以外の農産物漬物類にあつては「漬物」と表示する。ただし、ふくじん漬、刻みなら漬、わさび漬、梅漬、梅干し、調味梅漬、調味梅干し、農産物からし漬け類及び農産物もろみ漬け類以外の農産物漬物のうち、薄切り又は細刻若しくは小切りしたもの（農産物赤とうがらし漬け類にあつては、主原料のものに限る。）にあつては、名称の次に括弧を付して、「薄切り」又は「刻み」と表示する。	塩漬け類	塩漬け類
塩漬け類	塩漬け類にあつては「塩漬」と、農産物みそ漬け類にあつては「みそ漬」と、農産物べつたら漬け類にあつては「べつたら漬」と、べつたら漬け以外の農産物こうじ漬け類にあつては「こうじ漬」と、農産物もろみ漬け類にあつては「もろみ漬」と、はくさいキムチにあつては「はくさいキムチ」又は「キムチ」と、はくさい以外の農産物キムチにあつては「農産物キムチ」と、これら以外の農産物赤とうがらし漬け類にあつては「赤とうがらし漬」と、これら以外の農産物漬物類にあつては「漬物」と表示する。ただし、ふくじん漬、刻みなら漬、わさび漬、梅漬、梅干し、調味梅漬、調味梅干し、農産物からし漬け類及び農産物もろみ漬け類以外の農産物漬物のうち、薄切り又は細刻若しくは小切りしたもの（農産物赤とうがらし漬け類にあつては、主原料のものに限る。）にあつては、名称の次に括弧を付して、「薄切り」又は「刻み」と表示する。	塩漬け類	塩漬け類

他の原材料		物産物	
名	称	名	称
他の原材料	他の原材料を「その他」と表示することができる。二 漬けた原材料以外の原材料は、「漬けた原材料」の文字の次に括弧を付して、次に定めるところにより、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。イ 砂糖類以外の原材料にあつては、「米ぬか」、「食塩」、「とうがらし」、「こんぶ」、「削りぶし」等とその最も一般的な名称をもつて表示する。ただし、米ぬかその他のぬか類にあつては「ぬか類」と、とうがらし（農産物赤とうがらし漬け類に使用するものを除く。）その他の香辛料にあつては「香辛料」と表示することができる。ロ 砂糖類にあつては、「砂糖」、「ぶどう糖」、「果糖」、「ぶどう糖果糖液糖」、「果糖ぶどう糖液糖」、「高果糖液糖」、「水あめ」等とその最も一般的な名称をもつて表示し、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖にあつては「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖にあつては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と表示する。ただし、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖及び高果糖液糖にあつては「異性化液糖」と、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖及び砂糖混合高果糖液糖にあつては「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。ハ 使用した砂糖類が二種類以上の場合には、口の規定にかかわらず、「砂糖類」又は「糖類」の文字の次に括弧を付して、「砂糖、ぶどう糖」等と原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示し、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合は「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合は「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合は「砂糖・高果糖液糖」と表示する。ただし、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合又は砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合にあつては、「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。	他の原材料	他の原材料
他の原材料	他の原材料を「その他」と表示することができる。二 漬けた原材料以外の原材料は、「漬けた原材料」の文字の次に括弧を付して、次に定めるところにより、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。イ 砂糖類以外の原材料にあつては、「米ぬか」、「食塩」、「とうがらし」、「こんぶ」、「削りぶし」等とその最も一般的な名称をもつて表示する。ただし、米ぬかその他のぬか類にあつては「ぬか類」と、とうがらし（農産物赤とうがらし漬け類に使用するものを除く。）その他の香辛料にあつては「香辛料」と表示することができる。ロ 砂糖類にあつては、「砂糖」、「ぶどう糖」、「果糖」、「ぶどう糖果糖液糖」、「果糖ぶどう糖液糖」、「高果糖液糖」、「水あめ」等とその最も一般的な名称をもつて表示し、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖にあつては「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖にあつては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と表示する。ただし、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖及び高果糖液糖にあつては「異性化液糖」と、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖及び砂糖混合高果糖液糖にあつては「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。ハ 使用した砂糖類が二種類以上の場合には、口の規定にかかわらず、「砂糖類」又は「糖類」の文字の次に括弧を付して、「砂糖、ぶどう糖」等と原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示し、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合は「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合は「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合は「砂糖・高果糖液糖」と表示する。ただし、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合又は砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合にあつては、「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。	他の原材料	他の原材料
他の原材料	他の原材料を「その他」と表示することができる。二 漬けた原材料以外の原材料は、「漬けた原材料」の文字の次に括弧を付して、次に定めるところにより、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。イ 砂糖類以外の原材料にあつては、「米ぬか」、「食塩」、「とうがらし」、「こんぶ」、「削りぶし」等とその最も一般的な名称をもつて表示する。ただし、米ぬかその他のぬか類にあつては「ぬか類」と、とうがらし（農産物赤とうがらし漬け類に使用するものを除く。）その他の香辛料にあつては「香辛料」と表示することができる。ロ 砂糖類にあつては、「砂糖」、「ぶどう糖」、「果糖」、「ぶどう糖果糖液糖」、「果糖ぶどう糖液糖」、「高果糖液糖」、「水あめ」等とその最も一般的な名称をもつて表示し、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖にあつては「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖にあつては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と表示する。ただし、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖及び高果糖液糖にあつては「異性化液糖」と、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖及び砂糖混合高果糖液糖にあつては「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。ハ 使用した砂糖類が二種類以上の場合には、口の規定にかかわらず、「砂糖類」又は「糖類」の文字の次に括弧を付して、「砂糖、ぶどう糖」等と原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示し、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合は「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合は「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合は「砂糖・高果糖液糖」と表示する。ただし、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合又は砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合にあつては、「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。	他の原材料	他の原材料

類ニ		類ンバ			
<p>状のものを除く。)に成形したものにあっては「マカロニ」と、一・二ミリメートル以上の太さの棒状又は二・五ミリメートル未満の太さの管状に成形したものにあっては「スパゲッティ」と、一・二ミリメートル未満の太さの棒状に成形したものにあっては「バーミセリ」と、帯状に成形したものにあっては「ヌードル」と表示することができる。</p>	<p>原使用した原材料を、次の一及び二の区分に材より、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、それぞれ一及び二に定めるところにより表示する。</p> <p>一 原料小麦粉は、「デュラム小麦のセモリナ」、「デュラム小麦粉」、「強力小麦のフアリナ」又は「強力小麦粉」等と多いものから順に表示する。</p> <p>二 原料小麦粉以外の原材料は、「卵」、「トマト」、「ほうれんそう」、「食塩」、「大豆粉」、「小麦グルテン」等とその最も一般的な名称をもって表示する。</p>	<p>添加物に占める重量の割合の高いものから順に、第三条第一項の物の添加物の項の規定に従い表示する。ただし、栄養強化の目的で使用される添加物に係る表示の省略規定は適用しない。</p>	<p>名称は「食パン」と、菓子パンにあつては「菓子パン」と、その他のパンにあつては「パン」と表示する。ただし、その他のパンのうちパン生地を圧延し、これを切断、成形したものを焼いたものにあつては、「カットパン」と表示することができる。</p>	<p>原使用した原材料を、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、「小麦粉」、「食塩」、「砂糖」、「シヨートニング」、「シナモン」等とその最も一般的な名称をもって表示する。ただし、砂糖その他の砂糖類にあつては「砂糖類」又は「糖類」と、シナモンその他の香辛料にあつては「香辛料」と表示することができる。</p>	<p>内容数量を表示する。ただし、一個の量ものから順に、それぞれ一から三までに</p>

腐豆凍		類ムハ	
<p>二 一の規定にかかわらず、その他のパンのうちパン生地を圧延し、これを切断、成形したものを焼いたものにあつては、内容重量をグラム又はキログラムの単位で、単位を明記して表示することができる。</p> <p>名称は「凍り豆腐」、「こうや豆腐」又は「しみ豆腐」と表示する。</p> <p>二 一の規定する名称の文字の次に、括弧を付して、さいの目、細切りその他の形状に切断したもの、粉末にしたもの及び割れたものにあつては「さいの目」、「粉末」等その形状を、調味料を添付したものにあっては「調味料付き」と表示する。ただし、容器包装を通して中身が見える場合にあっては、形状の表示を省略できる。</p>	<p>原使用した原材料を、次の一及び二の区分に材より、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、それぞれ一及び二に定めるところにより表示する。</p> <p>一 凍り豆腐の原材料は、「大豆」と表示する。ただし、調味料を添付したものにあっては、「凍り豆腐」、「こうや豆腐」又は「しみ豆腐」の文字の次に、括弧を付して「大豆」と表示する。</p> <p>二 調味料を添付した場合における添付してある調味料の原材料は、「添付調味料」の文字の次に、括弧を付して原材料に占める重量の割合の高いものから順に、「砂糖」、「食塩」、「みりん」、「かつおエキス」等と表示する。</p>	<p>添加物に占める重量の割合の高いものから順に、第三条第一項の物の添加物の項の規定に従い、凍り豆腐(調味料を添付したもの)にあつては、当該調味料を除く。)に添加したものにあっては、当該凍り豆腐の原材料名に併記して、添付した調味料に添加したものにあっては当該添付した調味料の原材料名に併記して表示する。</p> <p>二 一の規定にかかわらず、添加物を、凍り豆腐(調味料を添付したもの)にあつては、当該調味料を除く。)に添加したものと及び添付してある調味料に添加したものと区分して、それぞれ「凍り豆腐」、「こうや豆腐」又は「しみ豆腐」及び「添付調味</p>	<p>料)の文字に括弧を付して、原材料名に併記しないこととすることができる。</p> <p>内容重量を、グラム又はキログラムの単位で、単位を明記して表示する。</p> <p>二 さいの目、細切りその他の形状に切断したもの、粉末にしたもの及び割れたもの以外のものにあつては、一に定める内容重量のほか、内容個数を表示する。</p> <p>三 調味料を添付したものにあっては、凍り豆腐(添付してある調味料を除く。)の内容重量及び内容個数(二に該当する場合に限る。)を、「凍り豆腐」、「こうや豆腐」又は「しみ豆腐」の文字の次に括弧を付して表示するとともに、添付してある調味料の内容重量を、「添付調味料」の文字の次に括弧を付して表示する。</p>

類ムハ		類ムハ	
<p>名称は「豚肉」と、ロースハムにあっては「ロースハム」と、ショルダーハムにあっては「ショルダーハム」と、ペリーハムにあっては「ペリーハム」と、ラックスハムにあっては「ラックスハム」と表示する。</p> <p>二 ブロック、スライス又はその他の形状に切断して容器包装に入れられたものにあつては、一に定める表示の文字の次に、括弧を付して、「ブロック」、「スライス」等その形状を表示する。</p>	<p>原使用した原材料を、次の一及び二の区分に材より、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、それぞれ一及び二に定めるところにより表示する。</p> <p>一 原料肉は、「豚肉」と、ロースハムにあっては「豚ロース肉」と、ショルダーハムにあっては「豚肩肉」と、ペリーハムにあっては「豚ばら肉」と、ラックスハムにあっては「豚肩肉」、「豚ロース肉」又は「豚もも肉」と表示する。</p> <p>二 原料肉以外の原材料は、次に定めるところにより表示する。</p> <p>イ 「食塩」、「砂糖」、「植物性たん白」、「卵たん白」、「乳たん白」、「たん白加水分解物」、「香辛料」等とその最も一般的な名</p>	<p>添加物に占める重量の割合の高いものから順に、第三条第一項の物の添加物の項の規定に従い表示する。ただし、栄養強化の目的で使用される添加物に係る表示の省略規定は適用しない。</p>	<p>名称は「豚肉」と、ロースハムにあっては「ロースハム」と、ショルダーハムにあっては「ショルダーハム」と、ペリーハムにあっては「ペリーハム」と、ラックスハムにあっては「ラックスハム」と表示する。</p> <p>二 ブロック、スライス又はその他の形状に切断して容器包装に入れられたものにあつては、一に定める表示の文字の次に、括弧を付して、「ブロック」、「スライス」等その形状を表示する。</p>

類ムハ		類ムハ	
<p>名称は「ブロッコリー」と表示する。</p> <p>二 ブロック、スライス又はその他の形状に切断して容器包装に入れられたものにあつては、一に定める表示の文字の次に、括弧を付して、「ブロック」、「スライス」等その形状を表示する。</p>	<p>原使用した原材料を、次の一から三までの区分により、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、それぞれ一から三までに</p>	<p>添加物に占める重量の割合の高いものから順に、第三条第一項の物の添加物の項の規定に従い表示する。ただし、栄養強化の目的で使用される添加物に係る表示の省略規定は適用しない。</p>	<p>名称は「ブロッコリー」と表示する。</p> <p>二 ブロック、スライス又はその他の形状に切断して容器包装に入れられたものにあつては、一に定める表示の文字の次に、括弧を付して、「ブロック」、「スライス」等その形状を表示する。</p>

一 肉塊は、「肉塊」の文字の次に、括弧を付して、「豚肉」、「牛肉」、「馬肉」、「マトン」、「山羊肉」、「鶏肉」等とその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。

二 つなぎは、「つなぎ」の文字の次に、括弧を付して、「豚肉」、「牛肉」、「馬肉」、「マトン」、「山羊肉」、「うさぎ肉」、「でん粉」、「小麦粉」、「コーンミール」、「植物性たん白」、「乳たん白」等とその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。

三 肉塊及びつなぎ以外の原材料は、次に定めるところにより表示する。

イ 「食塩」、「砂糖」、「植物性たん白」、「卵たん白」、「乳たん白」、「たん白加水分解物」、「香辛料」等とその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。ただし、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖及び高果糖液糖にあつては「異性化液糖」と、砂糖・ぶどう糖果糖液糖又は「砂糖・異性化液糖」と、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖にあつては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と、砂糖混合高果糖液糖にあつては「砂糖・高果糖液糖」と表示することができる。

混	合	ブ	レ	ス	ハ	ム
添加物の高いものから順に、第三第一項の物の栄養強化の目的で使用される添加物に係る表示の省略規定は適用しない。	次に定めるところにより表示する。	二 ブロック、スライス又はその他の形状に切断して容器包装に入れられたものにあつては、一に定める表示の文字の次に、括弧を付して、「ブロック」、「スライス」等その形状を表示する。	原使用した原材料を、次の一から三までの区分により、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、それぞれ一から三までに名定めるところにより表示する。	一 肉塊は、「肉塊」の文字の次に、括弧を付して、「豚肉」、「牛肉」、「馬肉」、「マトン」、「山羊肉」、「うさぎ肉」、「鶏肉」、「くじら」、「まぐろ」、「かじき」、「しいら」等とその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。	二 つなぎは、「つなぎ」の文字の次に、括弧を付して、「豚肉」、「牛肉」、「馬肉」、「マトン」、「山羊肉」、「うさぎ肉」、「鶏肉」、「くじら」、「たら」、「でん粉」、「小麦粉」、「コーンミール」、「植物性たん白」、「乳たん白」等とその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。	三 肉塊及びつなぎ以外の原材料は、次に定めるところにより表示する。

ソ	セ	ジ
ロ プロック、スライス又はその他の形状に切断して包装したものにあっては、イに定める表示の文字の次に、括弧を付して、「ブロック」、「スライス」等その形状を表示する。ただし、イのただし書に定める場合は、「ポロニア」、「フランクフルト」等とあるのは、「ポロニア・ブロック」、「フランクフルト・スライス」等と表示する。	二 セミドライソーセージ及びドライソーセージ	イ セミドライソーセージにあつては「セミドライソーセージ」と、ドライソーセージにあつては「ドライソーセージ」と表示する。ただし、原料畜肉類として豚肉のみ、豚肉及び牛肉又は牛肉のみを使用したセミドライソーセージ又はドライソーセージにあつては、それぞれ「ソフトサラミンソーセージ」又は「サラミンソーセージ」と表示する。

ロ プロック、スライス又はその他の形状に切断して包装したものにあっては、イに定める表示の文字の次に、括弧を付して、「ブロック」、「スライス」等その形状を表示する。ただし、イのただし書に定める場合は、「ポロニア」、「フランクフルト」等とあるのは、「ポロニア・ブロック」、「フランクフルト・スライス」等と表示する。	三 加圧加熱ソーセージ	イ 「加圧加熱ソーセージ」と表示する。
ロ プロック、スライス又はその他の形状に切断して包装したものにあっては、イ及びロに定める表示の文字の次に、括弧を付して、「ブロック」、「スライス」等その形状を表示する。	四 無塩漬ソーセージ	イ 「無塩漬ソーセージ」と表示する。
ロ 無塩漬ソーセージであつて、ポロニアソーセージ、フランクフルトソーセージ又はウインナーソーセージに該当するものにあつては、イの規定にかかわらず、「無塩せきポロニアソーセージ」、「無塩せきフ		

畜産物産物及畜産物産物

併用する場合、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合又は砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合には、「砂糖・異性化液糖」と表示すること ができる。	併用した添加物を、添加物に占める重量の割合の高いものから順に、第三条第一項の物の添加物の項の規定に従い表示する。ただし、栄養強化の目的で使用される添加物に係る表示の省略規定は適用しない。	次に定めることにより表示する。 一 食用肉又は食用肉瓶詰 イ 食用した食用肉の名称の次に、調味液の種類を次の表に掲げる表示の方法により表示する。 ロ 食用肉の名称は、「牛肉」、「豚肉」、「鶏肉」等と最も一般的な名称をもって表示する。 ハ 小肉片、ほぐし肉、ひき肉、骨付の食用肉又はくし刺しの食用肉を詰めたものにあつては、イの調味液の種類を次の表に掲げる表示をして、「小肉片」、「ほぐし肉」、「ひき肉」、「骨付」又は「くしざし」と表示する。 ニ 焼き鳥缶詰又は焼き鳥瓶詰 イ 「やきとり」と表示する。ただし、くし刺しのものにあつては、「やきとり（くしざし）」と表示する。 ロ 「やきとり」又は「やきとり（くしざし）」の表示の次に、主な特徴となる香味（しよゆに係る香味を除く。）に係る原材料が明らかとなるように「塩味」等と併記する。 三 ベーコン缶詰又はベーコン瓶詰 ばら肉を使用したものにあつては「ベーコン」と、ロース肉を使用したものにあつては「ロースベーコン」と、肩肉を使用したものにあつては「ショルダーベーコン」と表示する。ただし、スライス等したものにあつては、「ベーコン」等の文字の次に括弧を付して、「スライス」等と表示する。 四 ハム缶詰又はハム瓶詰 骨を除いたも肉を使用したものにあつては「ボンレスハム」と、ロース肉を使用したものにあつては「ロースハム」と、肩肉を使用したものにあつては「ショルダーハム」と、ばら肉を使用したものにあつては
---	---	--

「ペリーハム」と表示する。ただし、スライス等したものにあつては、「ボンレスハム」等の文字の次に括弧を付して、「スライス」等と表示する。 五 ソーセージ缶詰又はソーセージ瓶詰 ケーシングとして羊腸を使用したもの又は太さが二十ミリメートル未満のもの（牛腸を使用したもの及び豚腸を使用したものを除く。）にあつては「ウインナーソーセージ」と、ケーシングとして豚腸を使用したもの又は太さが二十ミリメートル以上三十ミリメートル未満のもの（牛腸を使用したもの及び羊腸を使用したものを除く。）にあつては「フランクフルトソーセージ」と、ケーシングとして牛腸を使用したもの又は太さが三十六ミリメートル以上のもの（豚腸を使用したもの及び羊腸を使用したものを除く。）にあつては「ポロニアソーセージ」と、食用肉に豚の脂肪層を加えたものを使用し、臓器及び可食部分（豚脂肪層を除く。）魚肉並びに鯨肉を加えていないものであつて水分が三十五パーセントを超え五十五パーセント以下のものにあつては「セミドライソーセージ」と、食用肉に種ものを加えたものを使用し、臓器及び可食部分、魚肉並びに鯨肉を加えていないものにあつては「リオナソーセージ」と表示する。ただし、スライス等したものにあつては、「ポロニアソーセージ」等の文字の次に括弧を付して、「スライス」等と表示する。 六 コーンドミート缶詰又はコーンドミート瓶詰 コンビーフを詰めたものにあつては「コンビーフ」と、コンビーフ以外のコーンドミートを詰めたものにあつては「コーンドミート」と表示する。ただし、牛肉と馬肉を併用したもの（牛肉の重量が牛肉及び馬肉の合計重量の二十パーセント以上のものに限る。）を詰めたものにあつては、「ニューコーンドミート」又は「ニューコンミート」と表示することができる。 七 無塩漬コンビーフ缶詰又は無塩漬コンビーフ瓶詰 「無塩せきコンビーフ」と表示する。 八 ランチョンミート缶詰又はランチョンミート瓶詰

「ランチョンミート」と表示する。 九 家きん卵水煮缶詰又は家きん卵水煮瓶詰 使用した卵の名称の次に、「水煮」と表示する。 十 その他の畜産物缶詰又はその他の畜産物瓶詰 イ 「豚肉しよゆが焼」、「鶏そぼろ」、「牛もつ味噌煮」、「うずら卵味付」等と、その内容を表す最も一般的な名称をもって表示する。 ロ 食用肉及びその加工品（調味、ばい焼又は塩漬したものに限る。）（以下「食用肉等」という。）の小肉片、ほぐし肉、ひき肉又は骨付のものを詰めたものにあつては、イの名称の次に括弧を付して、それぞれ「小肉片」、「ほぐし肉」、「ひき肉」又は「骨付」と表示する。ただし、イの名称から小肉片、ほぐし肉、ひき肉又は骨付のものであることが明らかである場合はその限りでない。	調味液の種類 表示の方法 水又は水に食塩「水煮」と表示等（しよゆ、する。 食酢及び食用油脂を除く。）を加えたもの 水にしよゆ及び「味付」と表示び砂糖類を加える。 たもの又はこれらにその他の調味料若しくは香料等を加えたもの 食酢又は食酢に「酢漬」と表示香辛料等を加える。 たもの 食用油脂又は食油に「油漬」と表示用油脂に香辛料する。 等を加えたもの トマトソース等の調味液 表示する。ただし、「トマトソース漬」、「クリムソース漬」
---	---

併用した原材料を、原材料に占める重量の割合の高いものから順に次に定めるところにより表示する。 名一 「牛肉」、「豚肝臓」、「牛舌」、「鶏卵」、「しよゆ」、「食塩」、「みそ」、「醸造酢」、「みりん」、「トマトピューレ」、「はちみつ」、「牛肉エキス」、「たん白加水分解物」、「植物油脂」、「全粉乳」、「ゼラチン」、「でん粉」、「こしよゆ」、「しよゆが」、「グリーンピース」等とその最も一般的な名称をもって表示する。ただし、こしよゆその他の香料にあつては、「香辛料」と表示することができる。 二 ベーコン缶詰又はベーコン瓶詰及びハム缶詰又はハム瓶詰にあつては、一の規定にかかわらず、使用した豚肉について、「豚ばら肉」、「豚もも肉」等とその部位の名称をもって表示する。 三 砂糖類にあつては、「砂糖」、「水あめ」、「ぶどう糖」、「ぶどう糖果糖液糖」、「果糖ぶどう糖液糖」、「高果糖液糖」等とその最も一般的な名称をもって表示し、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖にあつては「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖にあつては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖混合高果糖液糖にあつては「砂糖・高果糖液糖」と表示する。ただし、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖及び高果糖液糖にあつては「異性化液糖」と、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖及び砂糖混合高果糖液糖にあつては「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。 四 使用した砂糖類が二種類以上の場合には、三の規定にかかわらず、「砂糖類」又は「糖類」の文字の次に括弧を付して、「砂糖、水あめ」等と使用量の多いものから順に表示し、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合にあつては「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合にあつては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合にあつては「砂糖・高果糖液糖」と表示する。ただし、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖	等と表示すること ができる。
--	-------------------

煮干魚類	
名称	原料
<p>糖液糖を併用する場合、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合又は砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合にあっては、「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。</p> <p>五 三及び四の規定にかかわらず、使用する砂糖類が二種類以上であって、その砂糖類の合計重量が調味液の重量の百分の一に満たない場合は、「砂糖類」又は「糖類」と表示することができる。</p> <p>六 使用した食肉、結着材料、種もの又は薬味がそれぞれ二種類以上の組合せである場合は、一の規定にかかわらず、「食肉」「結着材料」「種もの」又は「薬味」の文字の次に括弧を付して、それぞれ「牛肉」「豚肉」「小麦粉、コーンミール」「グリーンピース、パプリカ」又は「ねぎ、しょうが」等と原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。</p> <p>七 食酢にあっては、「醸造酢」又は「合成酢」の区分により表示する。</p>	<p>原料使用した原材料を、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、次に定めるところにより表示する。</p> <p>一 原料の魚類は、使用した全ての魚種の魚種名を、「まいわし」、「かたくちいわし」、「うるめいわし」、「いかなご」、「あじ」等とその最も一般的な名称をもって表示する。ただし、表示する魚種名が三種以上となる場合は、原材料に占める重量の割合の高いものから順に二種類の魚種名を表示してその他の魚種名は「その他」と表示することができる。</p> <p>二 原材料に占める重量の割合が八十パーセント以上の魚種がある場合は、一の規定</p>

魚肉ハム及び魚肉ソーセージ	
名称	原料
<p>二 一の規定にかかわらず、ブロックに切断して包装したもののうち、魚肉ハムにあっては「魚肉ハム（ブロック）」と、魚肉ソーセージにあっては「魚肉ソーセージ（ブロック）」又は「魚肉ソーセージ（ブロック）」又は「魚肉ソーセージ（ブロック）」と、薄切りして包装したもののうち、魚肉ハムにあっては「魚肉ハム（スライス）」又は「魚肉ソーセージ（スライス）」と、魚肉ソーセージにあっては「魚肉ソーセージ（スライス）」又は「魚肉ソーセージ（スライス）」と表示する。</p> <p>三 一の規定にかかわらず、ハンバーグ風特種魚肉ソーセージにあっては「特種魚肉ソーセージ（ハンバーグ風）」又は「特種魚肉ソーセージ（ハンバーグ風）」と表示する。</p>	<p>内第三条第一項の表の内容量又は固形量及び内容総量の項に定めるほか、二個以上が同一の容器包装に入れられたものにおいて、内容重量の表示の文字の次に括弧を付して「$0\text{g} \times \Delta$袋」等と表示する。</p> <p>二 魚肉ハムに使用するつなぎは、一つなぎの文字の次に、括弧を付して、使用した原材料をその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。</p> <p>三 魚肉ソーセージに使用した結着材料が二種類以上である場合は、「結着材料」の文字の次に、括弧を付して、使用した原料をその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。</p> <p>四 特種魚肉ソーセージの種ものは、「種もの」の文字の次に、括弧を付して、使用した原材料をその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。</p> <p>五 五の規定にかかわらず、外観から内容物の形状が容易に確認できるものにおいて、「厚削り」、「糸削り」、「薄片」及び「粉末」の文字並びにこれらに付す括弧は省略することができる。</p>

削りぶし	
名称	原料
<p>内第三条第一項の表の内容量又は固形量及び内容総量の項に定めるほか、二個又は二枚以上が同一の容器包装に入れられたものであって、個数又は枚数が外側から判別できないものにおいて、個数又は枚数を内容重量の表示の文字に並べて表示する。</p> <p>一 種類の魚類の名称を「0gかればし削りぶし」又は「0gかればし削りぶし」等とし、「0g」には「まぐろ」、「かつお」等のかれぶしに使用した魚類の名称を表示する。</p> <p>二 種類の魚類のふし、煮干し又は圧搾煮干しを使用したものにおいて、「0g削りぶし」と表示し、「0g」には「かつお」、「そうだがつお」、「いわし」等のお、煮干し又は圧搾煮干しに使用した魚類</p>	<p>内第三条第一項の表の内容量又は固形量及び内容総量の項に定めるほか、二個以上が同一の容器包装に入れられたものにおいて、内容重量の表示の文字の次に括弧を付して「$0\text{g} \times \Delta$袋」等と表示する。</p> <p>三 種類の魚類のふし、煮干し又は圧搾煮干しを削ったものとかれぶしを削ったものを混合したものにおいて、「0g削りぶし」と表示し、「0g」には「かつお」、「いわし」等のふし、煮干し又は圧搾煮干しに使用した魚類の名称を表示する。</p> <p>四 二種類以上の魚類のふし、かれぶし、煮干し又は圧搾煮干しを使用したものにあっては、「混合削りぶし」と表示する。</p> <p>五 削りぶしにあっては、一から四までに規定する表示の文字の次に、括弧を付して、薄削りにあっては「薄削り」と、厚削りにあっては「厚削り」と、糸削りにあっては「糸削り」と、薄片にあっては「薄片」と、削り粉が二十五パーセント以上含まれるもの（削り粉のみのものを除く。）にあっては「粉末混合」と、削り粉のみのものにあっては「粉末」と表示する。ただし、「薄削り」の文字及びこれに付す括弧並びに五グラム以下の容器に詰められたものにおける「薄片」の文字及びこれに付す括弧は省略することができる。</p>

削りぶし	
名称	原料
<p>内第三条第一項の表の内容量又は固形量及び内容総量の項に定めるほか、二個以上が同一の容器包装に入れられたものにおいて、内容重量の表示の文字の次に括弧を付して「$0\text{g} \times \Delta$袋」等と表示する。</p>	<p>の名称を表示する。ただし、かつおのふしのみを削ったものにおいて、「花かつお」と表示することができる。</p> <p>三 種類の魚類のふし、煮干し又は圧搾煮干しを削ったものとかれぶしを削ったものを混合したものにおいて、「0g削りぶし」と表示し、「0g」には「かつお」、「いわし」等のふし、煮干し又は圧搾煮干しに使用した魚類の名称を表示する。</p> <p>四 二種類以上の魚類のふし、かれぶし、煮干し又は圧搾煮干しを使用したものにあっては、「混合削りぶし」と表示する。</p> <p>五 削りぶしにあっては、一から四までに規定する表示の文字の次に、括弧を付して、薄削りにあっては「薄削り」と、厚削りにあっては「厚削り」と、糸削りにあっては「糸削り」と、薄片にあっては「薄片」と、削り粉が二十五パーセント以上含まれるもの（削り粉のみのものを除く。）にあっては「粉末混合」と、削り粉のみのものにあっては「粉末」と表示する。ただし、「薄削り」の文字及びこれに付す括弧並びに五グラム以下の容器に詰められたものにおける「薄片」の文字及びこれに付す括弧は省略することができる。</p>

加工品		名称	
名称	加工品	名称	加工品
「粒うに」にあっては「練りうに」と、練りうににあっては「練りうに」と、混合うににあっては「混合うに」と表示する。	原材料を、次の一及び二の区分に占める重量の割合の高いものから順に、それぞれ一及び二に定めるところにより表示する。	「うにあえもの」と表示する。	使用した原材料を、次の一及び二の区分に占める重量の割合の高いものから順に、それぞれ一及び二に定めるところにより表示する。
一 原材料のうち、「塩うに」、「うに」のいずれか又は双方を表示する。	二 一以外の原材料は、次に定めるところにより表示する。	イ 「粒うに」、「練りうに」又は「混合うに」と表示する。	ロ 「粒うに」、「練りうに」又は「混合うに」の文字の次に、それぞれの原材料名を、括弧を付して、別表第四のうに加工品

加工品		名称	
名称	加工品	名称	加工品
の原材料名の項に定めるところにより表示する。	二 一以外の原材料は、次に定めるところにより表示する。	イ 「くらげ」、「いか」、「かずのこ」、「あわび」等とその最も一般的な名称をもって表示する。	ロ 「粒うに」、「練りうに」又は「混合うに」の文字の次に、それぞれの原材料名を、括弧を付して、別表第四のうに加工品
二 一以外の原材料は、次に定めるところにより表示する。	イ 「くらげ」、「いか」、「かずのこ」、「あわび」等とその最も一般的な名称をもって表示する。	ロ 「粒うに」、「練りうに」又は「混合うに」の文字の次に、それぞれの原材料名を、括弧を付して、別表第四のうに加工品	二 一以外の原材料は、次に定めるところにより表示する。

加工品		名称	
名称	加工品	名称	加工品
「わかめ」にあっては「板わかめ」と表示する。	二 一以外の原材料は、次に定めるところにより表示する。	イ 「くらげ」、「いか」、「かずのこ」、「あわび」等とその最も一般的な名称をもって表示する。	ロ 「粒うに」、「練りうに」又は「混合うに」の文字の次に、それぞれの原材料名を、括弧を付して、別表第四のうに加工品
二 一以外の原材料は、次に定めるところにより表示する。	イ 「くらげ」、「いか」、「かずのこ」、「あわび」等とその最も一般的な名称をもって表示する。	ロ 「粒うに」、「練りうに」又は「混合うに」の文字の次に、それぞれの原材料名を、括弧を付して、別表第四のうに加工品	二 一以外の原材料は、次に定めるところにより表示する。

加工品		名称	
名称	加工品	名称	加工品
「わかめ」にあっては「板わかめ」と表示する。	二 一以外の原材料は、次に定めるところにより表示する。	イ 「くらげ」、「いか」、「かずのこ」、「あわび」等とその最も一般的な名称をもって表示する。	ロ 「粒うに」、「練りうに」又は「混合うに」の文字の次に、それぞれの原材料名を、括弧を付して、別表第四のうに加工品
二 一以外の原材料は、次に定めるところにより表示する。	イ 「くらげ」、「いか」、「かずのこ」、「あわび」等とその最も一般的な名称をもって表示する。	ロ 「粒うに」、「練りうに」又は「混合うに」の文字の次に、それぞれの原材料名を、括弧を付して、別表第四のうに加工品	二 一以外の原材料は、次に定めるところにより表示する。

ウスターソース類

「解調味液にあつては「発酵分解調味液」と表示する。

名 ウスターソースにあつては「ウスターソース」と、中濃ソースにあつては「中濃ソース」と、濃厚ソースにあつては「濃厚ソース」と表示する。ただし、無塩可溶性固形分が三十三パーセント以上のウスターソースにあつては、「ウスターソース（こいくち）」と表示することができる。

原 使用した原材料を、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、次に定めるとこの材料により表示する。

名 野菜及び果実等は、「野菜・果実」（野菜のみ）の場合には、「野菜」とする。）の文字の次に、括弧を付して、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、「たまねぎ」、「にんじん」、「トマト」、「りんご」、「デーツ」等とその最も一般的な名称をもって表示する。ただし、表示する野菜及び果実の名称が四種類以上となる場合は、割合の高いものから順に三種類の名称を表示してその他の名称は「その他」と表示することができる。

二 砂糖類は、「砂糖」、「ぶどう糖」、「果糖」、「ぶどう糖果糖液糖」、「果糖ぶどう糖液糖」、「高果糖液糖」、「水あめ」等とその最も一般的な名称をもって表示し、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖にあつては「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖にあつては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖混合高果糖液糖にあつては「砂糖・高果糖液糖」と表示する。ただし、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖及び高果糖液糖にあつては「異性化液糖」と、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖及び砂糖混合高果糖液糖にあつては「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。

三 使用した砂糖類が二種類以上の場合には、二の規定にかかわらず、「砂糖類」又は「糖類」の文字の次に括弧を付して、「砂糖、ぶどう糖」等と原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示し、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合は「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する

レッドシソ及びグリーンシソ調味料

る場合は「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合は「砂糖・高果糖液糖」と表示する。ただし、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合又は砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合にあつては、「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。

四 食酢は、「醸造酢」及び「合成酢」の区分により表示する。

五 四の規定にかかわらず、醸造酢にあつては、「醸造酢」の文字の次に、括弧を付して、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、「米酢、りんご酢」等とその最も一般的な名称をもって表示することができる。この場合において、表示する醸造酢が一種類であるときは、「醸造酢」の文字及び括弧を省略することができる。

六 野菜及び果実、砂糖類並びに食酢以外の原材料は、「食塩」、「でん粉」、「肉エキス」等とその最も一般的な名称をもって表示する。ただし、香辛料にあつては、「香辛料」と表示することができる。

添加物 使用した添加物を、添加物に占める重量の割合の高いものから順に、第三条第一項の物の添加物の項の規定に従い表示する。ただし、栄養強化の目的で使用される添加物に係る表示の省略規定は適用しない。

名 マヨネーズにあつては「マヨネーズ」と、サラダクリーミードレッシングにあつては「サラダクリーミードレッシング」と、マヨネーズ及びサラダクリーミードレッシング以外の半固体状ドレッシングにあつては「半固体状ドレッシング」と、乳状液状ドレッシングにあつては「乳状液状ドレッシング」と、分離液状ドレッシングにあつては「分離液状ドレッシング」と、ドレッシングタイプ調味料にあつては「ドレッシングタイプ調味料」と表示する。

調味料

原 使用した原材料を、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、次に定めるとこの材料により表示する。

名 一 食用植物油は、「食用植物油」と表示する。

二 一の規定にかかわらず、食用植物油にあっては、「食用植物油」の文字の次に括弧を付して、「大豆油、なたね油」等とその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示することができる。この場合において、表示する食用植物油が一種類であるときは、「食用植物油」の文字及び括弧を省略することができる。

三 食酢は「醸造酢」等と、かんきつ類の果汁は「レモン果汁」等とその最も一般的な名称をもって表示する。

四 三の規定にかかわらず、醸造酢にあつては、「醸造酢」の文字の次に括弧を付して、「米酢、りんご酢」等とその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示することができる。この場合において、表示する醸造酢が一種類であるときは、「醸造酢」の文字及び括弧を省略することができる。

五 砂糖類は、「砂糖類」又は「糖類」の文字の次に括弧を付して、「砂糖、ぶどう糖」等とその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示し、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖液糖を併用する場合並びに砂糖混合ぶどう糖果糖液糖にあつては「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合並びに砂糖混合果糖ぶどう糖液糖にあつては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合並びに砂糖混合高果糖液糖にあつては「砂糖・高果糖液糖」と表示する。ただし、表示する砂糖類が一種類である場合は、「砂糖類」又は「糖類」の文字及び括弧を省略することができる。

六 食用植物油、醸造酢、かんきつ類の果汁及び砂糖類以外の原材料は、「卵黄」、「たん白加水分解物」、「食塩」、「でん粉」、「からし」、「こしょう」、「トマトペースト」

食酢類

等とその最も一般的な名称をもって表示する。ただし、からし、こしょうその他の香辛料にあつては、「香辛料」と表示することができる。

内 第三条第一項の表の内容量又は固形量及び内容総量の項に定めるほか、半固体状ドレッシングにあつては内容重量をグラム又はキログラムの単位で、乳状液状ドレッシング及び分離液状ドレッシングにあつては内容積をミリリットル又はリットルの単位で、単位を明記して表示する。

米酢にあつては「米酢」と、米黒酢にあつては「米黒酢」と、大麦黒酢にあつては「大麦黒酢」と、米酢、米黒酢及び大麦黒酢以外の穀物酢にあつては「穀物酢」と、りんご酢にあつては「りんご酢」と、ぶどう酢にあつては「ぶどう酢」と、りんご酢及びぶどう酢以外の果実酢にあつては「果実酢」と、穀物酢及び果実酢以外の醸造酢にあつては「醸造酢」と、合成酢にあつては「合成酢」と表示する。ただし、醸造酢のうち穀類（甘しょ、ばれいしょ又はかぼちゃを醸造酢の原料とする場合において、こうじに使用する穀類を除く。以下この項において同じ。）及び果実を使用しないものであつて、一種類の野菜、その他の農産物又は蜂蜜（それぞれ次の表に定めるものに限る。）をそれぞれ次の表に定める重量以上使用しており、かつ、使用した原材料のうち当該野菜、その他の農産物又は蜂蜜の重量の割合が最も高い場合には「醸造酢（□□酢）（□□は当該野菜、その他の農産物又は蜂蜜の名称とする。）」と、醸造酢のうち穀類、果実、その他の農産物及び蜂蜜を使用しないものであつて、二種類以上の野菜を使用し、そのうちの一種類以上の野菜を表に定める重量以上使用しており、かつ、使用した原材料のうち野菜の重量の割合が最も高い場合には「醸造酢（野菜酢）」と表示することができる。

野菜、その他の醸造酢	リットル	農産物及び蜂蜜	相当りの使用量
甘しょ	八十グラム		
ばれいしょ	百三十グラム		
かぼちゃ	二百六十グラム		

風味調味料

たまねぎ	三百グラム
にんじん	三百三十グラム
トマト	五百七十グラム
さとうきび	百十グラム(搾汁の重量とする)
蜂蜜	三十グラム

第三条第一項の表の添加物の項に定めるほか、合成酢に使用される氷酢酸又は酢酸の規定にかかわらず、「氷酢酸」又は「酢酸」と表示する。

名称「風味調味料」と表示する。ただし、表1の算式により算出した表2の上欄の風味原料の配合率が八・三パーセント以上のものにあつては、同表の下欄の種類名を「風味調味料」の文字の次に、括弧を付して表示する。

表1
算式
(使用する粉末の風味原料の重量) × (使用する粉末の風味原料の固乾燥含有率(%)) ÷ (使用する抽出濃縮物の風味原料の重量) × (使用する抽出濃縮物の風味原料の固乾燥含有率(%)) ÷ (製品の内容量(g) × 100)

風味原料	種類名
かつおぶしの粉末並びにかつおぶし及びかつおの抽出濃縮物	かつお等
かつおぶし及びかつお	かつお等
かつおぶしの粉末並びにかつおぶし及びかつおの抽出濃縮物	かつお等
かつおぶし及びかつお	かつお等
かつおぶしの粉末並びにかつおぶし及びかつおの抽出濃縮物	かつお等
かつおぶし及びかつお	かつお等
かつおぶしの粉末並びにかつおぶし及びかつおの抽出濃縮物	かつお等
かつおぶし及びかつお	かつお等

あじぶしの粉末及び抽出濃縮物	あじぶしの粉末及び抽出濃縮物
いわしぶしの粉末及び抽出濃縮物	いわしぶしの粉末及び抽出濃縮物
煮干いわし及び煮干し	煮干いわし及び煮干し
びうおの粉末及び抽出濃縮物	びうおの粉末及び抽出濃縮物
煮干貝柱の粉末並びに貝柱	煮干貝柱及び貝柱の抽出濃縮物
こんぶの粉末及び抽出濃縮物	こんぶの粉末及び抽出濃縮物
乾しいたけの粉末並びに乾しいたけ及びびしいたけの抽出濃縮物	乾しいたけの粉末並びに乾しいたけ及びびしいたけの抽出濃縮物

原使用した原材料を、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、次に定めるとこの順序により表示する。

名一 風味原料は、「風味原料」の文字の次に、括弧を付して、「かつおぶし粉末」、「かつおエキス」、「さばぶし粉末」、「あじぶし粉末」、「煮干いわし粉末」、「煮干貝柱粉末」、「貝柱エキス」、「こんぶ粉末」、「こんぶエキス」、「乾しいたけ粉末」、「しいたけエキス」等とその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。

二 砂糖類は、「砂糖類」又は「糖類」の文字の次に、括弧を付して、「砂糖」、「ぶどう糖」、「果糖」、「ぶどう糖果糖液糖」、「果糖ぶどう糖液糖」、「高果糖液糖」等とその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。ただし、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖液糖を併用する場合並びに砂糖混合ぶどう糖液糖と砂糖及び砂糖混合高果糖ぶどう糖液糖と砂糖及び砂糖混合高果糖ぶどう糖液糖と砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合は「砂糖・高果糖液糖」と表示する。

三 二の規定にかかわらず、表示する砂糖類の名称が一種類となる場合は、「砂糖類」

又は「糖類」の文字及び砂糖類の名称に付する括弧を省略することができる。	又は「糖類」の文字及び砂糖類の名称に付する括弧を省略することができる。
四 風味原料及び砂糖類以外の原材料は、「食塩」、「たん白加水分解物」、「でん粉」又は「デキストリン」とその最も一般的な名称をもって表示する。	四 風味原料及び砂糖類以外の原材料は、「食塩」、「たん白加水分解物」、「でん粉」又は「デキストリン」とその最も一般的な名称をもって表示する。
名 乾燥コンソメにあつては「乾燥スープ(コンソメ)」と、乾燥ポタージュにあつては「乾燥スープ(ポタージュ)」と、その他の乾燥スープにあつては「乾燥スープ」と表示する。ただし、その他の乾燥スープにあつては「乾燥スープ(中華風)」、「乾燥スープ(和風)」等とスープの特性を表す用語を表示することができる。	名 乾燥コンソメにあつては「乾燥スープ(コンソメ)」と、乾燥ポタージュにあつては「乾燥スープ(ポタージュ)」と、その他の乾燥スープにあつては「乾燥スープ」と表示する。ただし、その他の乾燥スープにあつては「乾燥スープ(中華風)」、「乾燥スープ(和風)」等とスープの特性を表す用語を表示することができる。
原使用した原材料を、次の一及び二の区分に材料より、一及び二の順に、それぞれ一及び二に定めるところにより表示する。	原使用した原材料を、次の一及び二の区分に材料より、一及び二の順に、それぞれ一及び二に定めるところにより表示する。
名一 うきみ又は具以外の原材料は、次に定めるところにより表示する。	名一 うきみ又は具以外の原材料は、次に定めるところにより表示する。
イ 「小麦粉」、「脱脂粉乳」、「食塩」、「食用植物油」、「砂糖」、「鶏肉」、「たまねぎ」、「たん白加水分解物」、「デキストリン」等とその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。	イ 「小麦粉」、「脱脂粉乳」、「食塩」、「食用植物油」、「砂糖」、「鶏肉」、「たまねぎ」、「たん白加水分解物」、「デキストリン」等とその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。
ロ イの規定にかかわらず、香辛料にあつては「香辛料」と表示することができる。	ロ イの規定にかかわらず、香辛料にあつては「香辛料」と表示することができる。
二 うきみ又は具は、「うきみ」、「具」又は「うきみ・具」の文字の次に、括弧を付して、「鶏肉、卵、にんじん、パセリ、マッシュルーム」等とその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。	二 うきみ又は具は、「うきみ」、「具」又は「うきみ・具」の文字の次に、括弧を付して、「鶏肉、卵、にんじん、パセリ、マッシュルーム」等とその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。
添加した添加物を、添加物に占める重量の割合の高いものから順に、第三条第一項の表の添加物の項の規定に従い表示する。ただし、栄養強化の目的で使用される添加物に係る表示の省略規定は適用しない。	添加した添加物を、添加物に占める重量の割合の高いものから順に、第三条第一項の表の添加物の項の規定に従い表示する。ただし、栄養強化の目的で使用される添加物に係る表示の省略規定は適用しない。
内容重量をグラム又はキログラムの単位で、単位を明記して表示するとともに、内容重量の表示の文字の次に括弧を付して「1人〇〇mlで〇人前」等と表示する。ただし、一人前ずつ個包装されているものにあつては、「1人〇〇mlで〇人前」等の表示を省略することができる。	内容重量をグラム又はキログラムの単位で、単位を明記して表示するとともに、内容重量の表示の文字の次に括弧を付して「1人〇〇mlで〇人前」等と表示する。ただし、一人前ずつ個包装されているものにあつては、「1人〇〇mlで〇人前」等の表示を省略することができる。

食用植物油

食用サフラワー油にあつては「食用サフラワー油」と、食用大豆油にあつては「食用大豆油」と、食用ひまわり油にあつては「食用ひまわり油」と、食用小麦はい芽油にあつては「食用小麦はい芽油」と、食用とうもろこし油にあつては「食用とうもろこし油」と、食用綿実油にあつては「食用綿実油」と、食用ごま油にあつては「食用ごま油」と、食用なたね油にあつては「食用なたね油」と、食用こめ油にあつては「食用こめ油」と、食用落花生油にあつては「食用落花生油」と、食用オリーブ油にあつては「食用オリーブ油」と、食用パーム油にあつては「食用パーム油」と、食用パームオレインにあつては「食用パームオレイン」と、食用調合油にあつては「食用調合油」と、香味食用油にあつては「香味食用油」と表示する。ただし、香味食用油にあつては「ラー油」等と表示することができる。	食用サフラワー油にあつては「食用サフラワー油」と、食用大豆油にあつては「食用大豆油」と、食用ひまわり油にあつては「食用ひまわり油」と、食用小麦はい芽油にあつては「食用小麦はい芽油」と、食用とうもろこし油にあつては「食用とうもろこし油」と、食用綿実油にあつては「食用綿実油」と、食用ごま油にあつては「食用ごま油」と、食用なたね油にあつては「食用なたね油」と、食用こめ油にあつては「食用こめ油」と、食用落花生油にあつては「食用落花生油」と、食用オリーブ油にあつては「食用オリーブ油」と、食用パーム油にあつては「食用パーム油」と、食用パームオレインにあつては「食用パームオレイン」と、食用調合油にあつては「食用調合油」と、香味食用油にあつては「香味食用油」と表示する。ただし、香味食用油にあつては「ラー油」等と表示することができる。
---	---

原使用した原材料を、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、次に定めるとこの順序により表示する。

名一 原料食用油脂は、「食用サフラワー油」、「食用大豆油」、「食用ひまわり油」、「食用小麦はい芽油」、「食用とうもろこし油」、「食用綿実油」、「食用ごま油」、「食用なたね油」、「食用こめ油」、「食用落花生油」、「食用オリーブ油」、「食用パーム油」、「食用パームオレイン」等と表示することとし、食用調合油及び香味食用油にあつては、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。ただし、食用サフラワー油及び食用ひまわり油のうち、ハイリノレック種の種子から採取したものにあっては「ハイリノール」と、ハイオレック種の種子から採取したものにあっては「ハイオレイン」と、これらを併用する場合にあつては「ハイリノール、ハイオレイン」等と原材料に占める重量の割合の高いものから順に、原料食用油脂の名称の文字の次に、括弧を付して表示することができる。

二 原料食用油脂以外の原材料は、「しよが」、「しょうゆ」、「ポークエキス」等とその最も一般的な名称をもって、原材料に

「糖類」又は「糖類」と、香辛料にあっては「香辛料」と表示することができる。

(2) 使用した食肉、魚肉、野菜又はつなぎが二種類以上の場合、(1)の規定にかかわらず、「食肉」、「魚肉」、「野菜」又は「つなぎ」の文字の次に、括弧を付して、それぞれ「牛肉、豚肉」、「たら、かに」、「とうもろこし、グリーンピース」又は「でん粉、パン粉」等と原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。

(3) 使用した肉様植たんが二種類以上の場合は、(1)の規定にかかわらず、「粒状・繊維状植物性たん白」又は「繊維状・粒状植物性たん白」と原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。

ロ 使用した衣又は皮の原材料は、「衣」又は「皮」の文字の次に、括弧を付して、「小麦粉、パン粉、食塩、砂糖、こししょう、植物油」等とその最も一般的な名称をもつて、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。ただし、砂糖類にあっては「砂糖類」又は「糖類」と、香辛料にあっては「香辛料」と表示することができる。

ハ 使用しためん類の原材料は、「めん」の文字の次に、括弧を付して、「小麦粉」、「そば粉」等とその最も一般的な名称をもつて、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。ただし、別表第三の冷凍めん類の定義の項の1に掲げるものにあつては、「めん」の文字及びめん類の名称に付する括弧を省略することができる。

ニ 冷凍ハンバーグステーキ、冷凍ミートボール、冷凍フィッシュハンバーグ又は冷凍フィッシュボールにソース又は具を加えた場合におけるソース又は具の原材料は、ソースにあっては「ソース」の文字の次に、括弧を付して「トマトピューレ、こししょう、砂糖」等と、具にあっては「具」の文字の次に、括弧を付して「チーズ、にんじん」等とその最も一般的な名称をもつて、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。ただし、香辛料にあっては、「香辛料」と表示することができる。

三 冷凍めん類に調味料又はかやくを添付した場合における調味料及びかやくの原材料は、調味料の原材料にあっては「つゆ」、

「ソース」、「スープ」等の文字の次に括弧を付して「ししょうゆ、こんぶエキス、砂糖」等と、かやくの原材料にあっては「かやく」、「具」等の文字の次に括弧を付して「かまぼこ、わかめ」等と、それぞれその最も一般的な名称をもつて、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。ただし、砂糖類にあっては「砂糖類」又は「糖類」と、香辛料にあっては「香辛料」と表示することができる。

四 加熱調理用の食用油は、「揚げ油」又は「いため油」の文字の次に、括弧を付して、「大豆油、なたね油、ラード」等とその最も一般的な名称をもつて、配合される重量の割合の高いものから順に表示する。

添1 使用した添加物を、第三条第一項の表の添加物の規定並びに次の一及び二の規定に従い表示する。ただし、栄養強化の目的で使用される添加物に係る表示の省略規定は適用しない。

一 原材料名の項の一のハ、二及び三に掲げる場合にあつては、めん、ソース、調味料及びかやくの原材料以外の原材料に添加した添加物はめん、ソース、調味料及びかやくの原材料以外の原材料名に併記して、めん、ソース、調味料又はかやくの原材料に添加した添加物はそれぞれめん、ソース、調味料又はかやくの原材料名に併記して、それぞれ添加物に占める重量の割合の高いものから順に表示する。

二 一に掲げる場合以外の場合にあつては、原材料名の表示に併記して、添加物に占める重量の割合の高いものから順に表示する。

2 1の本文の規定にかかわらず、添加物を、めん、ソース、調味料及びかやくの原材料以外の原材料に添加したものの、めん類の原材料に添加したものの、ソースの原材料に添加したものと並びに調味料及びかやくの原材料に添加したものに区分して、めん、ソース、調味料及びかやくの原材料に添加したものにあつては、それぞれ「めん」、「ソース」、「つゆ」、「スープ」等の文字に括弧を付して、原材料名に併記しないで表示することができる。

チ	ル	ド	ハ	バン	グ	ス	テ	キ
名	「チルドハンバーグステーキ」又は「チルドハンバーグ」と表示する。ただし、魚肉、臓器及び可食部分並びに肉様の組織を有する植物性たんばくを使用していないものであつて、原材料の食肉として牛肉のみを使用したものは「チルドハンバーグステーキ(ビーフ)」又は「チルドハンバーグステーキ(ポーク)」又は「チルドハンバーグステーキ(ポーク)」又は「チルドハンバーグステーキ(チキン)」等と表示する。	「チルドハンバーグステーキ」又は「チルドハンバーグ」と表示する。ただし、魚肉、臓器及び可食部分並びに肉様の組織を有する植物性たんばくを使用していないものであつて、原材料の食肉として牛肉のみを使用したものは「チルドハンバーグステーキ(ビーフ)」又は「チルドハンバーグステーキ(ポーク)」又は「チルドハンバーグステーキ(ポーク)」又は「チルドハンバーグステーキ(チキン)」等と表示する。	「チルドハンバーグステーキ」又は「チルドハンバーグ」と表示する。ただし、魚肉、臓器及び可食部分並びに肉様の組織を有する植物性たんばくを使用していないものであつて、原材料の食肉として牛肉のみを使用したものは「チルドハンバーグステーキ(ビーフ)」又は「チルドハンバーグステーキ(ポーク)」又は「チルドハンバーグステーキ(ポーク)」又は「チルドハンバーグステーキ(チキン)」等と表示する。	「チルドハンバーグステーキ」又は「チルドハンバーグ」と表示する。ただし、魚肉、臓器及び可食部分並びに肉様の組織を有する植物性たんばくを使用していないものであつて、原材料の食肉として牛肉のみを使用したものは「チルドハンバーグステーキ(ビーフ)」又は「チルドハンバーグステーキ(ポーク)」又は「チルドハンバーグステーキ(ポーク)」又は「チルドハンバーグステーキ(チキン)」等と表示する。	「チルドハンバーグステーキ」又は「チルドハンバーグ」と表示する。ただし、魚肉、臓器及び可食部分並びに肉様の組織を有する植物性たんばくを使用していないものであつて、原材料の食肉として牛肉のみを使用したものは「チルドハンバーグステーキ(ビーフ)」又は「チルドハンバーグステーキ(ポーク)」又は「チルドハンバーグステーキ(ポーク)」又は「チルドハンバーグステーキ(チキン)」等と表示する。	「チルドハンバーグステーキ」又は「チルドハンバーグ」と表示する。ただし、魚肉、臓器及び可食部分並びに肉様の組織を有する植物性たんばくを使用していないものであつて、原材料の食肉として牛肉のみを使用したものは「チルドハンバーグステーキ(ビーフ)」又は「チルドハンバーグステーキ(ポーク)」又は「チルドハンバーグステーキ(ポーク)」又は「チルドハンバーグステーキ(チキン)」等と表示する。	「チルドハンバーグステーキ」又は「チルドハンバーグ」と表示する。ただし、魚肉、臓器及び可食部分並びに肉様の組織を有する植物性たんばくを使用していないものであつて、原材料の食肉として牛肉のみを使用したものは「チルドハンバーグステーキ(ビーフ)」又は「チルドハンバーグステーキ(ポーク)」又は「チルドハンバーグステーキ(ポーク)」又は「チルドハンバーグステーキ(チキン)」等と表示する。	「チルドハンバーグステーキ」又は「チルドハンバーグ」と表示する。ただし、魚肉、臓器及び可食部分並びに肉様の組織を有する植物性たんばくを使用していないものであつて、原材料の食肉として牛肉のみを使用したものは「チルドハンバーグステーキ(ビーフ)」又は「チルドハンバーグステーキ(ポーク)」又は「チルドハンバーグステーキ(ポーク)」又は「チルドハンバーグステーキ(チキン)」等と表示する。

ハ 使用した肉様の組織を有する植物性たんばくが二種類以上である場合は、イの規定にかかわらず、「粒状・繊維状植物性たん白」又は「繊維状・粒状植物性たん白」と原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。

ニ 魚肉は、イの規定にかかわらず、「魚肉」の文字の次に、括弧を付して、「たら、まぐろ」等と、その最も一般的な名称をもつて、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。

三 ソースを加えた場合におけるソースの原材料は、「ソース」の文字の次に、括弧を付して、「トマトピューレ、こししょう、砂糖」等とその最も一般的な名称をもつて、ソースの原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。ただし、こししょうその他の香辛料にあっては、「香辛料」と表示することができる。

三 具を加えた場合における具の原材料は、「具」、「付け合わせ」等の文字の次に、括弧を付して、「チーズ、ベーコン」等とその最も一般的な名称をもつて、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。ただし、こししょうその他の香辛料にあっては、「香辛料」と表示することができる。

添1 使用した添加物を、ソース及び具の原材料以外の原材料に添加したものにあってはソース及び具の原材料以外の原材料名に併記して、ソースの原材料に添加したものにあってはソースの原材料名に併記して、具の原材料に添加したものにあっては具の原材料名に併記して、それぞれ添加物に占める重量の割合の高いものから順に、第三条第一項の表の添加物の項の規定に従い表示する。ただし、栄養強化の目的で使用される添加物に係る表示の省略規定は適用しない。

二 1の本文の規定にかかわらず、添加物を、ソース及び具の原材料以外の原材料に添加したものの、ソースの原材料に添加したものと並びに具の原材料に添加したものに区分して、ソースの原材料に添加したものにあっては「ソース」の文字に括弧を付して、

ル ボ ト ミ ド ル チ	
原材料名に併記しないで表示することができる。	「チルドミートボール」と表示する。ただし、魚肉、臓器及び可食部分並びに肉様の組織を有する植物性たんぱくを使用していないものであって一種類の肉のみを使用したものには、「チルドミートボール」の次に括弧を付して「ビーフ」、「ポーク」、「チキン」等の食肉の種類を表示することができる。

類 ぞ う よ ぎ ド ル チ	
二 ソースを加えた場合におけるソースの原材料は、「ソース」の文字の次に、括弧を付して、「トマトピューレ」、「こしょう、砂糖」等とその最も一般的な名称をもって、ソースの原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。ただし、こしょうその他の香辛料にあっては、「香辛料」と表示することができる。	<p>三 ソースの原材料に添加したものに併記して、ソースの原材料に添加したものにあっては、それぞれ添加物に占める重量の割合の高いものから順に、第三条第一項の表の添加物の項の規定に従って表示する。ただし、栄養強化の目的で使用される添加物に係る表示の省略規定は適用しない。</p> <p>二 一の本文の規定にかかわらず、添加物を、ソースの原材料以外の原材料に添加したものと及びソースの原材料に添加したものに区分して、ソースの原材料に添加したものにあっては「ソース」の文字に括弧を付して、原材料名に併記しないで表示することができる。</p>

文字の次に、括弧を付して、「野菜」と表示する。	<p>原料使用した原材料を、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、次に定めるところにより表示する。</p> <p>一 加熱調理用の食用油脂及び添付油等の原材料以外の原材料は、次に定めるところにより表示する。</p> <p>(1) 「豚肉」、「たら」、「たまねぎ」、「えび」、「豚胃」、「豚脂」、「粒状植物性たんぱく」、「魚肉加工品」、「小麦粉」、「でん粉」、「ゼラチン」、「食塩」、「砂糖」、「しよが」等とその最も一般的な名称をもって表示する。ただし、香辛料にあっては「香辛料」と、砂糖類にあっては「砂糖類」又は「糖類」と表示することができる。</p> <p>(2) 使用した食肉、魚肉、野菜又はつなぎが二種類以上である場合は、(1)の規定にかかわらず、「食肉」、「魚肉」、「野菜」又は「つなぎ」の文字の次に、括弧を付して、「牛肉、豚肉」、「たら、はも」、「たまねぎ、グリーンピース」、「小麦粉、でん粉」等と、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。</p> <p>(3) 使用した肉様植たんが二種類以上である場合は、(1)の規定にかかわらず、「粒状・繊維状植物性たんぱく」又は「繊維状・粒状植物性たんぱく」と、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。</p> <p>ロ 皮の原材料を、「皮」の文字の次に、括弧を付して、「小麦粉、米粉、食塩、植物油」等とその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。ただし、香辛料にあっては、「香辛料」と表示することができる。</p> <p>二 加熱調理用の食用油脂の原材料は、「揚げ油」又は「いため油」の文字の次に、括弧を付して、「大豆油、なたね油、ラード」等とその最も一般的な名称をもって、配合された重量の割合の高いものから順に表示する。</p> <p>三 添付油等の原材料は、「添付油」、「添付調味料」、「たれ」又は「添付香辛料」の文字の次に、括弧を付して、「綿実油」、</p>
-------------------------	--

品 食 く ぼ ん た 性 物 (植 品 食 チ ウ パ ト ル ト レ	
「ラード」、「にんにく」、「しよがゆ」、「からし」、「ラー油」等とその最も一般的な名称をもって、配合された重量の割合の高いものから順に表示する。	<p>一 「カレー」(野菜を原材料として使用したカレー)であって、食肉鳥卵及びその加工品並びに魚肉を使用していないものには、「野菜カレー」と表示する。</p> <p>二 ハヤシ、ぜんざい、ハンバーグステーキ及びミートボール</p> <p>ハヤシにあっては「ハヤシ」と、ぜんざいにあっては「ぜんざい」と、ハンバーグステーキにあっては「ハンバーグ」と、ミートボールにあっては「ミートボール」と表示する。</p> <p>三 パスタソース</p> <p>「パスタソース」と表示する。ただし、食肉を原材料として使用したものであって臓器及び可食部分、魚肉並びに肉様植たんを</p>

調 理 品 食 料 及 調 理 品 食 料	
<p>よう」等とその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。ただし、こしょうその他の香辛料にあつては、「香辛料」と表示することができる。</p> <p>次に定めるところにより表示する。</p> <p>一 使用した添加物を、ソースの原材料以外の原材料に添加したものに於ては、ソースの原材料以外の原材料名を表示し併記して、ソースの原材料に併記したものに於ては、ソースの原材料名の表示に併記して、それぞれ添加物に占める重量の割合の高いものから順に、第三条第一項の表の添加物の項の規定に従い表示する。</p> <p>二 一の規定にかかわらず、添加物を、ソースの原材料以外の原材料に添加したものと、ソースの原材料に添加したものに区分して、ソースの原材料に添加したものに於ては、「ソース」の文字に括弧を付して、原材料名に併記しないで表示することができ</p> <p>内 第三条第一項の表の容量又は固形量及び内容総量の項に定めるほか、ソースを加えたものにあつては、内容重量及びソースを除いた固形量をグラム又はキログラムの単位で、単位を明記して表示する。</p> <p>次に定めるところにより表示する。</p> <p>イ 食肉野菜煮缶詰又は食肉野菜煮瓶詰</p> <p>一 製品の内容を表す最も一般的な名称を表示する。ただし、使用した食肉の名称の次に、「野菜煮」と表示し、又は特定の野菜を使用したものにあつては、「野菜煮」に代えて「たけのこ煮」等と表示することができる。</p> <p>ロ 食肉の名称は、「牛肉」、「鶏肉」等と最も一般的な名称をもって表示する。</p> <p>ハ 三種類以上の食肉を使用したものにあつては、イ及びロの規定にかかわらず、「食肉野菜煮」と表示する。</p> <p>ニ イからハまでの規定にかかわらず、一種類の野菜を配合したもので固形量に対する食肉の重量の割合が三十パーセント未満十パーセント以上のもの及び二種類以上の野菜等（野菜、きのこ類、豆腐、しらたき等をいう。）を配合したもので固形量に対する食肉の重量の割合が二十パーセント未満十パーセント以上のものにあつては、</p>	<p>「野菜煮」の文字の次に括弧を付して、使用した食肉の名称を「牛肉入り」、「鶏肉入り」等（三種類以上の食肉を使用したものについては、「食肉入り」と表示し、固形量に対する食肉の重量の割合が十パーセント未満のものにあつては、食肉の名称を付さずに「野菜煮（食肉入り）」と表示する。</p> <p>二 カレー缶詰又はカレー瓶詰</p> <p>「カレー」と表示する。</p> <p>三 シチュー缶詰又はシチュー瓶詰</p> <p>「シチュー」と表示する。ただし、クリームシチューにあつては、「シチュー（クリーム煮）」と表示する。</p> <p>四 その他の調理食品缶詰又はその他の調理食品瓶詰</p> <p>イ 製品の内容を最もよく表す名称を表示する。</p> <p>ロ 牛肉、豚肉若しくは家きん肉以外の食肉、臓器若しくは可食部分及び舌以外の食肉、臓器若しくは可食部分及びそれらの加工品を使用したシチューにあつては、イの規定にかかわらず、当該食肉、臓器又は可食部分の名称を付して、カレー又はシチューと表示する。</p> <p>ハ 骨付の食肉を使用したものにあつては、名称の次に括弧を付して、「骨付」と表示する。</p>

調 理 品 食 料 及 調 理 品 食 料	
<p>次に定めるところにより表示する。</p> <p>イ 食肉野菜煮缶詰又は食肉野菜煮瓶詰、カレー缶詰又はカレー瓶詰及びシチュー缶詰又はシチュー瓶詰</p> <p>使用した原材料を、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、次に定めるところにより表示する。</p> <p>イ 「牛肉」、「たけのこ」、「しいたけ」、「焼豆腐」、「しらたき」、「こんぶ」、「りんご」、「しょうゆ」、「食塩」、「みそ」、「醸造酢」、「みりん」、「はちみつ」、「牛肉エキス」、「たん白加水分解物」、「綿実油」、「ゼラチン」、「こしょう」等とその最も一般的な名称をもって表示する。ただし、こしょうその他の香辛料にあつては、「香辛料」と表示することができる。</p> <p>ロ 砂糖類にあつては、「砂糖」、「水あめ」、「ぶどう糖」、「ぶどう糖果糖液糖」、「果糖ぶどう糖液糖」、「高果糖液糖」等と</p>	<p>その最も一般的な名称をもって表示し、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖にあつては「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖にあつては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖混合高果糖液糖にあつては「砂糖・高果糖液糖」と表示する。ただし、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖及び高果糖液糖にあつては「異性化液糖」と、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖及び砂糖混合高果糖液糖にあつては「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。</p> <p>ハ 使用した砂糖類が二種類以上の場合、ロの規定にかかわらず、「砂糖類」又は「砂糖、水あめ」等と使用量の多いものから順に表示し、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合は「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合は「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合は「砂糖・高果糖液糖」と表示する。ただし、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合又は砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合は「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。</p> <p>ニ 使用した食肉又は野菜がそれぞれ二種類以上の組合せである場合は、イの規定にかかわらず、「食肉」又は「野菜」の文字の次に括弧を付して、「牛肉、豚肉」又は「たけのこ、ごぼう」等と原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。ただし、使用した野菜が四種類以上の場合にあつては、高いものから順に三種類の野菜の名称を表示してその他の野菜の名称は「その他」と表示することができる。</p> <p>ホ 食酢は、「醸造酢」又は「合成酢」の区分により表示する。</p> <p>二 その他の調理食品缶詰又はその他の調理食品瓶詰</p> <p>使用した原材料を、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、次に定めるところにより表示する。</p> <p>イ 「牛肉」、「豚肝臓」、「牛舌」、「鶏卵」、「たまねぎ」、「りんご」、「しょうゆ」、「食</p>

調 理 品 食 料 及 調 理 品 食 料	
<p>次に定めるところにより表示する。</p> <p>イ 食肉野菜煮缶詰又は食肉野菜煮瓶詰、カレー缶詰又はカレー瓶詰及びシチュー缶詰又はシチュー瓶詰</p> <p>使用した原材料を、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、次に定めるところにより表示する。</p> <p>イ 「牛肉」、「たけのこ」、「しいたけ」、「焼豆腐」、「しらたき」、「こんぶ」、「りんご」、「しょうゆ」、「食塩」、「みそ」、「醸造酢」、「みりん」、「はちみつ」、「牛肉エキス」、「たん白加水分解物」、「綿実油」、「ゼラチン」、「こしょう」等とその最も一般的な名称をもって表示する。ただし、こしょうその他の香辛料にあつては、「香辛料」と表示することができる。</p> <p>ロ 砂糖類にあつては、「砂糖」、「水あめ」、「ぶどう糖」、「ぶどう糖果糖液糖」、「果糖ぶどう糖液糖」、「高果糖液糖」等と</p>	<p>その最も一般的な名称をもって表示し、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖にあつては「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖にあつては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖混合高果糖液糖にあつては「砂糖・高果糖液糖」と表示する。ただし、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖及び高果糖液糖にあつては「異性化液糖」と、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖及び砂糖混合高果糖液糖にあつては「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。</p> <p>ハ 使用した砂糖類が二種類以上の場合、ロの規定にかかわらず、「砂糖類」又は「砂糖、水あめ」等と使用量の多いものから順に表示し、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合は「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合は「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合は「砂糖・高果糖液糖」と表示する。ただし、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合又は砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合は「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。</p> <p>ニ 使用した食肉又は野菜がそれぞれ二種類以上の組合せである場合は、イの規定にかかわらず、「食肉」又は「野菜」の文字の次に括弧を付して、「牛肉、豚肉」又は「たけのこ、ごぼう」等と原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。ただし、使用した野菜が四種類以上の場合にあつては、高いものから順に三種類の野菜の名称を表示してその他の野菜の名称は「その他」と表示することができる。</p> <p>ホ 食酢は、「醸造酢」又は「合成酢」の区分により表示する。</p> <p>二 その他の調理食品缶詰又はその他の調理食品瓶詰</p> <p>使用した原材料を、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、次に定めるところにより表示する。</p> <p>イ 「牛肉」、「豚肝臓」、「牛舌」、「鶏卵」、「たまねぎ」、「りんご」、「しょうゆ」、「食</p>

調 理 品 食 料 及 調 理 品 食 料	
<p>次に定めるところにより表示する。</p> <p>イ 食肉野菜煮缶詰又は食肉野菜煮瓶詰、カレー缶詰又はカレー瓶詰及びシチュー缶詰又はシチュー瓶詰</p> <p>使用した原材料を、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、次に定めるところにより表示する。</p> <p>イ 「牛肉」、「たけのこ」、「しいたけ」、「焼豆腐」、「しらたき」、「こんぶ」、「りんご」、「しょうゆ」、「食塩」、「みそ」、「醸造酢」、「みりん」、「はちみつ」、「牛肉エキス」、「たん白加水分解物」、「綿実油」、「ゼラチン」、「こしょう」等とその最も一般的な名称をもって表示する。ただし、こしょうその他の香辛料にあつては、「香辛料」と表示することができる。</p> <p>ロ 砂糖類にあつては、「砂糖」、「水あめ」、「ぶどう糖」、「ぶどう糖果糖液糖」、「果糖ぶどう糖液糖」、「高果糖液糖」等と</p>	<p>その最も一般的な名称をもって表示し、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖にあつては「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖にあつては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖混合高果糖液糖にあつては「砂糖・高果糖液糖」と表示する。ただし、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖及び高果糖液糖にあつては「異性化液糖」と、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖及び砂糖混合高果糖液糖にあつては「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。</p> <p>ハ 使用した砂糖類が二種類以上の場合、ロの規定にかかわらず、「砂糖類」又は「砂糖、水あめ」等と使用量の多いものから順に表示し、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合は「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合は「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合は「砂糖・高果糖液糖」と表示する。ただし、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合又は砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合は「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。</p> <p>ニ 使用した食肉又は野菜がそれぞれ二種類以上の組合せである場合は、イの規定にかかわらず、「食肉」又は「野菜」の文字の次に括弧を付して、「牛肉、豚肉」又は</p>

炭酸飲料	
名称	原料
「炭酸飲料」と表示する。ただし、炭酸飲料であることが明らかに識別できる他の適切な名称を表示することができる。	使用した原材料を、原材料に占める重量の高いものから順に、次に定めるところにより表示する。
「砂糖」、「ぶどう糖果糖液糖」、「高果糖果糖液糖」、「オレンジ果汁」、「乳酸菌飲料」等、その最も一般的な名称を表示する。ただし、「砂糖混合ぶどう糖果糖液糖」にあっては、「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、「砂糖混合果糖ぶどう糖液糖」にあっては、「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、「砂糖・高果糖果糖液糖」と表示する。	二 印刷瓶詰の炭酸飲料でその品質に関する表示をふたにするもの（以下「印刷瓶詰炭酸飲料」という。）以外の炭酸飲料について、表示する砂糖類の名称が二種類以上となる場合は、一の規定にかかわらず、「砂糖類」又は「糖類」の文字の次に、括弧を付して、「砂糖、ぶどう糖」等と多いものから順に表示する。ただし、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合は「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合は「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合高果糖果糖液糖を併用する場合は「砂糖・高果糖果糖液糖」と表示する。
	三 印刷瓶詰炭酸飲料の場合には、「ぶどう糖果糖液糖」、「果糖ぶどう糖液糖」及び「高果糖果糖液糖」にあっては「液糖」と、「砂糖

果実飲料	
名称	原料
「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」、「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」及び「砂糖・高果糖果糖液糖」にあっては「砂糖・液糖」と表示することができる。	四 原材料及び添加物として水及び二酸化炭素以外のものを使用している炭酸飲料にあっては、水の表示は、省略することができる。
次に定めるところにより表示する。	一 果実ジュースであって、果実の搾汁のみを使用したもの（ペインアップルにあってはペクチンを、りんご、ぶどう、もも、西洋なし、日本なし及びバナナにあってはL-アスコルビン酸及びL-アスコルビンを、酸ナトリウムを使用したものを含む。）にあっては「○○ジュース（ストレート）」と、還元果汁を使用したものにあっては「○○ジュース（濃縮還元）」と、それ以外のものにあっては「○○ジュース」と表示し、「○○」には使用した果実の最も一般的な名称を表示する。ただし、砂糖類又は蜂蜜を加えたものにあっては「○○ジュース（濃縮還元）」又は「○○ジュース」の文字の次に括弧を付して「加糖」と表示し、二酸化炭素を圧入したものにあっては名称の最後に括弧を付して「炭酸ガス入り」と表示する。
	二 果実ミックスジュースであって、果実の搾汁のみを使用したもの（ペインアップルにあってはペクチンを、りんご、ぶどう、もも、西洋なし、日本なし及びバナナにあってはL-アスコルビン酸及びL-アスコルビンを、酸ナトリウムを使用したものを含む。）にあっては「果実ミックスジュース（ストレート）」と、還元果汁を使用したものにあっては「果実ミックスジュース（濃縮還元）」と、それ以外のものにあっては「果実ミックスジュース」と表示する。
	ただし、砂糖類又は蜂蜜を加えたものにあつては「果実ミックスジュース（濃縮還元）」又は「果実ミックスジュース」の文字の次に括弧を付して「加糖」と表示し、二酸化炭素を圧入したものにあっては名称の最後に括弧を付して「炭酸ガス入り」と表示する。
	三 果粒入り果実ジュースであって、還元果汁を使用したものにあっては「○○果粒

入り果実ジュース（濃縮還元）」と、それ以外のものにあつては「○○果粒入り果実ジュース」と表示し、「○○」には使用した果粒に係る果実の最も一般的な名称を表示する。ただし、砂糖類又は蜂蜜を加えたものにあっては「○○果粒入り果実ジュース（濃縮還元）」又は「○○果粒入り果実ジュース」の文字の次に括弧を付して「加糖」と表示し、二酸化炭素を圧入したものにあっては名称の最後に括弧を付して「炭酸ガス入り」と表示する。	四 果実・野菜ミックスジュースにあっては、「果実・野菜ミックスジュース」と表示し、果粒を加えたものにあつては、「果実・野菜ミックスジュース」の文字の前に括弧を付して「果粒入り」と表示する。ただし、砂糖類又は蜂蜜を加えたものにあつては「果実・野菜ミックスジュース」の文字の次に括弧を付して「加糖」と表示し、二酸化炭素を圧入したものにあっては名称の最後に括弧を付して「炭酸ガス入り」と表示する。
五 一から四までに規定する名称の文字の次又は最後に「濃縮還元」、「加糖」又は「炭酸ガス入り」と二以上表示すべき場合は、「濃縮還元・加糖」等と表示することができる。	六 果汁入り飲料にあっては、「○○%△△果汁入り飲料」と表示する。この場合において、還元果汁又は還元果汁及び果実の搾汁を希釈して製造したものであつて、一種類の果実を使用したものにあっては「○○」には糖用屈折計示度（加えられた砂糖類、蜂蜜等の糖用屈折計示度を除く。六において同じ。）の別表第三の果実飲料の項の表3（以下この項において「表3」という。）の糖用屈折計示度の基準（レモン、ライム、うめ及びかぼすにあっては、酸度（加えられた酸の酸度を除く。六において同じ。）について別表第三の果実飲料の項の表4（以下この項において「表4」という。）の酸度の基準）に対する割合を、「△△」には使用した果実の最も一般的な名称を表示し、二種類以上の果実を使用したものにあっては「○○」には糖用屈折計示度又は酸度の使用した果実の搾汁及び還元果汁の配合割合により表3又は表4の基準を

飲料	
名称	原料
按分したものを合計して算出した基準に対する割合を、「△△」には「混合」と表示し、果実の搾汁を希釈して製造したものにあっては「○○」には果実の搾汁の原材料及び添加物に占める重量の割合を、「△△」には一種類の果実を使用したものにあっては使用した果実の最も一般的な名称を、二種類以上の果実を使用したものにあっては「混合」と表示する。	七 六の規定にかかわらず、果汁入り飲料であつて、果粒を加えたものにあつては「○○%△△果汁入り飲料」の文字の前に括弧を付して「果粒入り」と、二酸化炭素を圧入したものにあっては「○○%△△果汁入り飲料」の文字の次に括弧を付して「炭酸ガス入り」と表示する。
	八 希釈して飲用に供する果汁入り飲料にあっては、六に定める名称の文字の前に「□倍希釈時」と表示し、□には使用方法に表示した希釈倍数を表示する。ただし、別表第十九の果実飲料の希釈時の果実の割合の項に定める表示がなされている場合は省略することができる。
	九 使用した果実にあつては、その最も一般的な名称を表示し、果粒入り果実ジュースの果粒にあっては、「果粒」の文字の次に括弧を付して使用した果実の最も一般的な名称を表示する。ただし、使用した果粒以外の果実の種類が二種類以上ものにあつては、「果実」の文字の次に括弧を付して、原材料に占める重量の割合の高いものから順に二種類の果実名を表示し、その他の果実にあつては、「その他」と表示することができる。
	二 みかん類を使用したオレンジジュースを使用した場合にあっては、一の規定にかかわらず、オレンジ以外の果実について、「うんしゅうみかん」、「ポンカン」、「シイクワシャー」等に代えて「みかん類」と表示することができる。
	三 使用した野菜にあつては、その最も一般的な名称を表示する。ただし、使用した野菜の種類が二種類以上ものものにあつては、「野菜」の文字の次に括弧を付して、

糖質 g	灰分及び水分の量に於ては、次に掲げる区分に応じ、次に定める方法により測定すること。 一 灰分 酢酸マグネシウム添加灰化法、直接灰化法又は硫酸添加灰化法 二 水分 カールフィッシャー法、乾燥助剤法、減圧加熱乾燥法、常圧加熱乾燥法又はプラスチックフィルム法 三 糖質 当該食品の質プラス・マイナス〇・量から、たんぱく質、脂質、(ただし、当該食品繊維、灰品百グラム当たり及び水分の(清涼飲料水等に量を除く)として、百ミリ算定すること。リットル当たり)この場合における糖質の量が二・五グラム未満の場合、当該食品繊維のナス〇・五グラムに於ては、(ム)
---------	---

糖類 g	糖類(単糖又は二糖)は、次に掲げる方法により測定すること。 一 ガスクロマトグラフィー又は高速液体クロマトグラフィー法 二 (清涼飲料水等に於ては、百ミリリットル当たり)の糖類の量が二・五グラム未満の場合、当該食品繊維のナス〇・五グラム	測定の方法により測定すること。 糖類(単糖又は二糖)は、次に掲げる方法により測定すること。 一 ガスクロマトグラフィー又は高速液体クロマトグラフィー法 二 (清涼飲料水等に於ては、百ミリリットル当たり)の糖類の量が二・五グラム未満の場合、当該食品繊維のナス〇・五グラム
---------	--	---

鉄 mg	銅 mg	ナトリウム mg	リウミウム mg	カリウム mg	カルシウム mg	マグネシウム mg	亜鉛 mg	食物繊維 g	糖質 g	灰分及び水分の量に於ては、次に掲げる区分に応じ、次に定める方法により測定すること。 一 灰分 酢酸マグネシウム添加灰化法、直接灰化法又は硫酸添加灰化法 二 水分 カールフィッシャー法、乾燥助剤法、減圧加熱乾燥法、常圧加熱乾燥法又はプラスチックフィルム法 三 糖質 当該食品の質プラス・マイナス〇・量から、たんぱく質、脂質、(ただし、当該食品繊維、灰品百グラム当たり及び水分の(清涼飲料水等に量を除く)として、百ミリ算定すること。リットル当たり)この場合における糖質の量が二・五グラム未満の場合、当該食品繊維のナス〇・五グラムに於ては、(ム)
---------	---------	-------------	-------------	------------	-------------	--------------	----------	-----------	---------	---

リン mg	ナイアシ mg	パント mg	チン酸 mg	ビタミンC mg	ビタミンB1 mg	ビタミンB2 mg	ビタミンB6 mg	ビタミンB12 mg	ビタミン mg	ヨウ素 g	モリブデン g	銅 mg	鉄 mg	結合プラズマ 質量法
----------	------------	-----------	-----------	-------------	--------------	--------------	--------------	---------------	------------	----------	------------	---------	---------	---------------

量熱及び成分	養	別表第十三(第七条関係)	酸	薬	K	ン	ミ	タ	ピ	E	ン	ミ	タ	ビ	D	ン	ミ	タ	ビ	C	ン	ミ	タ	ビ	B12	ン	
液状の食品百	飲料に供する液状の食品百	含有量の低い旨の表示の低減された旨の表示の基準値	七二二	二二四	三三六	二二四	二二四	二二四	二二四	二二四	二二四	二二四	二二四	二二四	二二四	二二四	二二四	二二四	二二四	二二四	二二四	二二四	二二四	二二四	二二四	二二四	二二四
液状の食品百	飲料に供する液状の食品百	含有量の低い旨の表示の低減された旨の表示の基準値	七二二	二二四	三三六	二二四	二二四	二二四	二二四	二二四	二二四	二二四	二二四	二二四	二二四	二二四	二二四	二二四	二二四	二二四	二二四	二二四	二二四	二二四	二二四	二二四	二二四

1 備考	ム	ウ	リ	ト	ナ	類	糖	ル	ロ	テ	ス	レ	コ	酸	脂	和	飽	質	脂	量	熱						
ドレッシングタイプ調味料(いわゆるノンオイルドレッシング)について、脂質の「含まない旨の表示」については「〇・五グラム」を、「二グラム」とする。	五ミリグラム	五ミリグラム	五ミリグラム	五ミリグラム	五ミリグラム	〇・五グラム	五グラム	五グラム	五グラム	五グラム	五グラム	五グラム	五グラム	五グラム	五グラム	五グラム	五グラム	五グラム	五グラム	五グラム	五グラム	五グラム	五グラム	五グラム	五グラム	五グラム	五グラム

2 一食分の量を十五グラム以下である旨を表示し、かつ、当該食品中の脂肪酸の量のうち飽和脂肪酸の量の占める割合が十五パーセント以下である場合、コレステロールに係る含まない旨の表示及び低い旨の表示のただし書きの規定は、適用しない。

別表第十四(第三条関係)

えび
かに
小麥
そば
卵
乳
落花生

別表第十五(第三条、第十条関係)

1 次に掲げるものうち、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(5)の、緑茶及び緑茶飲料にあっては荒茶の原材料、(6)のうちにあっては黒糖の原材料、(9)のこんにやくにあってはこんにやく(こんにやくの原材料であるこんにやく粉の原材料として用いられたこんにやくを含む)、(18)のこんにぶ巻にあってはこんにぶに限る。の当該割合が五十パーセント以上であるもの

- (1) 乾燥きのこ類、乾燥野菜及び乾燥果実(フレーク状又は粉末状にしたものを除く。)
- (2) 塩蔵したきのこ類、塩蔵野菜及び塩蔵果実(農産物漬物を除く。)
- (3) ゆで、又は蒸したきのこ類、野菜及び豆類並びにあん(缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。)
- (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(切断せずに詰め合わせたものを除く。)
- (5) 緑茶及び緑茶飲料
- (6) もち
- (7) いりさや落花生、いり落花生、あげ落花生及びいり豆類

- (8) 黒糖及び黒糖加工品
 - (9) こんにやく
 - (10) 調味した食肉(加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するものを除く。)
 - (11) ゆで、又は蒸した食肉及び食用鳥卵(缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。)
 - (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(加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するものを除く。)
 - (14) 合挽肉その他異種混合した食肉(肉塊又は挽肉を容器に詰め、成形したものを含む。)
 - (15) 素干魚介類、塩干魚介類、煮干魚介類及びこんにぶ、干のり、焼きのりその他干した海藻類(細切若しくは細刻したもの又は粉末状にしたものを除く。)
 - (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(加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するもの並びに缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。)
 - (18) こんにぶ巻
 - (19) ゆで、又は蒸した魚介類及び海藻類(缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。)
 - (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(加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するものを除く。)
 - (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(切断せずに詰め合わせたものを除く。)
- 6 野菜冷凍食品
- 5 うなぎ加工品
- 4 かつお削りぶし
- 3 おにぎり(米飯類を巻く目的でのりを原料料として使用しているものに限る。)

<p>即席めん類</p> <p>（即席めん類）</p> <p>使用する容器に、容器に直接手を触れず、容器を加熱するものにあつては「調理方法」及び「容器を加熱しないこと」等と表示する。</p> <p>（「容器を加熱しないこと」等と表示する。）</p>	<p>調理方法</p> <p>調理食品の特性に応じて表示する。</p>	<p>乾めん類</p> <p>（乾めん類）</p> <p>そば実配合割合を上回らない数値により「2割」、「20%」等と表示する。た配合割合が10パーセント未満のものにあつては、「1割未満」、「10%未満」等と表示する。</p>
--	-------------------------------------	---

<p>常温保存可能品</p> <p>（常温保存可能品）の文字を表示する。</p>	<p>調理方法</p> <p>調理食品の特性に応じて表示する。</p>	<p>即席めん類</p> <p>（即席めん類）</p> <p>「油揚げめん」、「油処理めん」等油脂で処理した旨の文言を表示する。</p>
--	-------------------------------------	--

<p>凍り豆腐</p> <p>（凍り豆腐）</p> <p>含有率の単位で、単位を明記して表示する。</p>	<p>調理方法</p> <p>調理食品の特性に応じて表示する。</p>	<p>規格基準第1項の食品のD各条の項の腐豆腐を規定する</p> <p>（規格基準第1項の食品のD各条の項の腐豆腐を規定する）</p> <p>賞味期限</p> <p>（賞味期限）</p> <p>年月日</p>
---	-------------------------------------	--

<p>食肉類</p> <p>（食肉類）</p> <p>「心臓（馬）」等と表示する。</p>	<p>即席めん類</p> <p>（即席めん類）</p> <p>「牛」、「馬」、「豚」、「めん羊」、「鶏」等とその動物名を表示する。</p>	<p>混合及び混合</p> <p>（混合及び混合）</p> <p>含有率</p> <p>（含有率）</p> <p>「心臓（馬）」等と表示する。</p>
---	---	---

<p>際すに飲</p>	<p>。限のた行理るのそる大に内染るに生原他そ処す成さ結片の食他理るさ浸料（調味）旨つを（骨処）</p>	<p>3 名称から鳥獣の種類が十分判断でき、鳥獣の種類を表</p>
-------------	--	-----------------------------------

<p>。限のた行理るのそる大に内染るに生原他そ処す成さ結片の食他理るさ浸料（調味）旨つを（骨処）</p>
--

<p>法衛食</p>	<p>るにも用生つでくを（内臓）（牛肉）（名称）（場と畜）（及び畜）（国名）（原産）（は、）（品）（輸入）（都道府県）（所在地）（畜と畜場）</p>	<p>用で等生食用である旨を明確に示す文言を</p>
------------	--	----------------------------

<p>も用生つでくを（内臓）（牛肉）（名称）（場と畜）（及び畜）（国名）（原産）（は、）（品）（輸入）（都道府県）（所在地）（畜と畜場）</p>	<p>三項及び別表第二十四の食肉の項において「加工施設」という。の所在地の項（都道府県名（輸入品）及び加工施設である旨を冠した）に当該加工施設の名称を表示する。</p>
--	--

部中(その心の)	製食(特)加(特)るで製食加特(る)限品肉熱(非)性分び数ンイ水(る)同以くを製食乾したうをもす販し品肉熱	の心(その心の)	製食(特)加(特)るで製食加特(る)限品肉熱(非)性分び数ンイ水(る)同以くを製食乾したうをもす販し品肉熱

同以除品肉熱非及製食乾したうを製食つを殺加よ法の以方すを効上等とこ又方す加分三度十氏を温にじ下く。を製食加び品肉燥、だ。い品肉た行菌熱るに方外法る有力の以回れは法る熱間十で三六摂度

加のた菌熱後れに包容器(る)に(う)を製食外品肉熱定び品肉熱非、製品、食(る)で製食加(る)に製食加(活)性(る)限	熱か、もし殺加た入装「包装後加熱」の文字又は「加熱後包装」の文字等容器包装に入れた後加熱殺菌したものか、加熱殺菌した後容器包装に入れたものかの別を表示する。	加(る)に製食加(活)性(る)限	加(る)に製食加(活)性(る)限

乳(加に工)	率百重分脂び分固脂るまに並料な主(旨)そては、あ乳別いし(殺)時及温殺(種)別(る)に製食(加)ののた入装器後し殺	率百重分脂び分固脂るまに並料な主(旨)そては、あ乳別いし(殺)時及温殺(種)別(る)に製食(加)ののた入装器後し殺	率百重分脂び分固脂るまに並料な主(旨)そては、あ乳別いし(殺)時及温殺(種)別(る)に製食(加)ののた入装器後し殺

し配以ント十し煮(庄合し煮)圧	〇限のたん充ス性不かれに包容あ性(気密の法)密	〇限合いいし使称の魚てた用に
た合上トセパを干搾率配干搾実配合率を下回らない十の整数倍の数	るにもしてをガ活、入装器るの「不活性ガス充てん、気密容器入り」方と表示する。ただし、「不活性ガス」については、その固有の名称で表示することができる。	るに場なて用を名類の全し使

材原をぐふ	のもえあにう	品工加にう
で特トロ	〇限合いいし使語の名名(語)の	〇限合いいし使語の名名(語)の
き定表示する。	るに場なて用を名名(語)の用める名称の用語を表示する。	るに場なて用を名名(語)の用める名称の用語を表示する。
加工年月日である旨の文字を冠したそのロット番号等のいずれかを	有率に含表示する。	有率に含表示する。
	〇限合いいし使語の名名(語)の用める名称の用語を表示する。	〇限合いいし使語の名名(語)の用める名称の用語を表示する。

品工加ぐふるすと料	類のふ原の
漁獲水域	原料
魚獲水域名を表示する。	原料ふぐの種類を次に掲げる標準和名(以下「標準和名」という。)で表示する。種とともに、「標準和名」の文字を表示する。
一 たらふぐ	二 からす
三 まふぐ	四 しまふぐ
五 しょうさいふぐ	六 なしふぐ
七 こもんふぐ	八 ひがふぐ
九 くさふぐ	十 ごまふぐ
十一 あかめふぐ	十二 むしふぐ
十三 めふぐ	十四 しろさばふぐ
十五 くろさばふぐ	十六 かなふぐ
十七 よりとふぐ	十八 くまさかふぐ
十九 ほしふぐ	二十 さぎなみふぐ
二十一 もようふぐ	二十二 いしがきふぐ
二十三 はりせんぼん	二十四 ひとづらはりせんぼん
二十五 ねずみふぐ	二十六 はこふぐ
二十七 さんさいふぐ	

るにもす料原巢のるにもれ理き基領る定県長さ漁湾び海(有ふな又もす料原肉のるにもれ獲で海戸の山び)	〇限のると材を精(〇限のたさ処づに要めが崎、獲で橘及明ぐしはのると材を筋)	〇限のたさ漁域内瀬県岡

ンハユシツイフ凍冷ル、ロボト、ミ凍冷キ、テスグ、パンハ凍冷卷、春凍冷ざうよぎ凍冷、いまうゆし凍冷類、イ
 除殻び部頭のものもげで油食トセパ十はつにもげで油（ン、十はつにラび凍、ン、十はつにもげで油（食
 去を甲及胸でも外のた揚脂用、ン、五六てあのた揚脂用トセパ五てあ、イフえ冷トセパ六てあのた揚脂用ト

る限に類んめ凍冷び及類飯米凍冷ル、ボユシツイフ凍冷グ、バ
 、ン、十はつにもげで油（食トセパ十はつにラか凍、ン、十はつにも下ムグが重びのた尾た去を尾かこ又し
 冷トセパ六てあのた揚脂用、ン、五五てあ、イフい冷トセパ六てあ、の以ラ六量のえり当一し除扇られは、

つにレカ冷及ン、十はつにもげで油（食トセパ三てあケロ凍、ン、十はつにもげで油（食、ン、十はつにラき凍
 てあツツ凍びトセパ四てあのた揚脂用、ン、十はつにツコ冷トセパ六てあのた揚脂用トセパ五てあ、イフか

に春冷トセパ十はつにうぎ冷、ン、五二てあいうし（率皮、るにもえをトセパ十はつにもげで油（食トセパ十は
 あ卷凍、ン、五四てあざよ凍、トセパ十はつにまゆ凍、率皮、るにもえをトセパ十はつにもげで油（食、ン、五五

るにもえをトセパ十はつにもげで油（食、ン、五五
 率皮、るにもえをトセパ十はつにもげで油（食、ン、五五
 の実比率を下回らない五の整数倍の数値
 により、パーセントの単位をもって、
 単位を明記して表示する。

<p>旨れに包容し凍後げで油食 た入装器、結、た揚脂用 装に入れれた旨を表示する。</p>	<p>限のいで困理の個 るにもな難が管数 (内容 個数 示す。</p>	<p>使用 方法 解凍方法、調理方法等を表示する。</p>	<p>るにもえを 限のる超 (ン、ト 十、ハ は、ッ つ、ッ にも、 げ、 で、 油、 (食 ン、ト 十、ハ は、ッ つ、ッ にも、 げ、 で、 油、 (食</p>
---	---	---------------------------------------	---

<p>ト、ユ、フ、冷、又、ト、ン、ユ、フ、冷、ト、ミ、冷、キ、テ、グ、バ、ハ、(旨、ん、煮、ス、ソ、又、た、加、ソ、 ル、ボ、シ、イ、凍、は、グ、バ、ハ、シ、イ、凍、ル、ボ、シ、イ、凍、ト、ミ、冷、キ、テ、グ、バ、ハ、シ、イ、凍、 を、だ、旨、を、表、示、す、る。</p>	<p>るにもれに包容し凍後げで油(食 限のた入装器、結、た揚脂用 を、だ、旨、を、表、示、す、る。</p>
--	---

<p>の魚 含値により、パーセントの単位をもつ</p>	<p>限のの未ン十が有の食つでくをしび具はつにもえをしは具ら(ルボト凍びグバハ るにも満トセパ四率含肉、て、あ、除スソ又、てあのた加スソ又、にこれトミ冷及ン (冷凍示す。 食肉含有率を上回らない五の整数倍の数 有率で、単位を明記した食肉の含有率を表</p>
---------------------------------	--

<p>ドルチ 方法 調理食品の特性に応じて表示する。</p>	<p>限のの未ン十が有の魚つでくをしは具はつにもえをしは具ら(ト、ユ、フ、冷、又、ト、ン、ユ、フ、冷、 るにも満トセパ四率含肉、て、あ、除スソ又、てあのた加スソ又、にこれルボシイ凍はグバハシイ (冷凍示す。 有率で、単位を明記した魚肉の含有率を表</p>
--	---

<p>パ十はつにまゆドチント、セパ十はつにおドチ又うぎ</p>	<p>類ざうよぎドルチ 率皮方調 のの実比率を下回らない五の整数倍の数値 「チル」により、パーセントの単位をもって、単位を明記して表示する。</p>	<p>ルロボトミドルチび及キテスグパンハ 調理「加熱調理すること」等と表示する。</p>
<p>る主し使てと一名商てあ合いり肉が割量の魚めに（あ）語の肉「魚」と表示する。</p>	<p>「チルド」と表示する。</p>	<p>限合る超トセパ五てあ巻ドチトセ るに場えをン十はつに春ルン</p>
<p>パ十はつにまゆドチ未ン十はつにうぎルもずが割量の魚及割量の食めに（あ）語の菜「野」に場なて示を名肉 トセパ二てあざよドチれい合の重肉び合の重肉る占ん 用「野」の用語に関する規定にかかわらず、「野菜」と表示する。</p>	<p>「野」の用語に関する規定にかかわらず、「野菜」と表示する。</p>	<p>るに場なて示を名肉 限合いいし表称の</p>
<p>加圧加詰装包器容 入装器の密を食るに場なて示を名菜る主し使てと一名商てあ合るで未ン十てあずぱルは巻ドチ満トセ れ、に包容あ性品「気密性容器に密封し加圧加熱殺菌」 れ、密封した後、加圧加熱殺菌した旨 を示す文言を表示する。</p>	<p>「気密性容器に密封し加圧加熱殺菌」</p>	<p>るに場なて示を名菜る主し使てと一名商てあ合るで未ン十てあずぱルは巻ドチ満トセ れ、に包容あ性品「気密性容器に密封し加圧加熱殺菌」 れ、密封した後、加圧加熱殺菌した旨 を示す文言を表示する。</p>

ピン(コ)も外の (品食くばんた性物(植)品食チウパトルトレ (含)のる温(単)のいし(調)方調 のの以むをもめに もな理法理 食品の特性に応じて表示する。	旨あ品チパルレ るで食ウトル レトルトパウチ食品である旨を表示す	品食菌殺熱 を製練魚及製鯨製食水飲清品の瓶又(缶)旨し殺加加後し密 (除)品り肉び品肉、肉、料涼、食詰は詰 た菌熱圧、た封
--	--	---

物添及材の重そいに場し使のる掲欄のの(下)有の魚又工のはし等食るにも外(含)のる温(単)のいし(調)量内(る)に 加び料原量の、お合た用をもげに上表欄率含肉は品加そく若その含有率を表示する。単位を明記した シチュウ食肉等若しくはその加工品 又は魚肉 六パーセント リーム(ク チューには あっては 三パーセ ント)	のもと 牛どん牛肉 二十パー セント	まあぼ食肉 料理の 六パーセ ント	ソース パスタ食肉又は魚肉 六パーセ ント	ヤシ 及びハはその加工品 又は魚肉 ヤシにあ っては四 パーセン ト)	名称 カレー食肉等若しくはその加工品 原材料名 割合 三パーセ ント(ハ 三パーセ ント)	フ 除をルイタスフ 〇「人前」と表示する。
--	-----------------------------	----------------------------	--------------------------------	---	--	-----------------------------

包器容 蔵要 である旨を示す文字を表示する。	るにとな満合る掲欄の同が割めに重(除)スソであのた加スソうるポ(び)キテグバ(ハ)ン 限きいたに割げに下表、合る占量のくを(は)っにもえを(ち)の(ト)ミ及(ス)ン ハンバ食肉 ティグス 四十パー セント
------------------------------	---

イ素水ちうの(く)除を品製り練肉魚び及品製肉鯨品製肉食水料飲涼(品)食るす通流で温常たれさ封密に装
 旨あ
 る

<p>ガバア（語の使用） スラス</p>	<p>る。に缶し使外缶塗（内注上使） 限詰た用を以装面意の「開缶後はガラス等の容器に移し換え</p>	<p>い。で限こ合いき握を個内か由的技上工製したるにもめをもち ）なりのは、場などで把数容ら等理術の程造、だ。限のた詰のの</p>
--------------------------	--	---

<p>又缶（語のし豆） は詰スピリ</p>	<p>る。にもし使肉たさ凍う詰ルツンパ又缶プアイびのた用をガバアせ結ちの瓶ガバア又缶 ）限のた用を果せ結ちの瓶プアイは詰ルツンパ及もし使スラスたさ凍う詰スラスは詰</p>	<p>「もどし豆」と表示する。</p>
---------------------------	---	---------------------

<p>る。にもし使しでを「ユツた蔵ちの瓶「ユツは詰ムルシ（語の用料し） ）限のた用て戻水ムルシマし塩う詰ムルシマ又缶「ユツ 用「使原</p>	<p>る。にもし使豆どちの瓶「ング ）限のた用をしもう詰スピリ</p>
--	---

<p>缶物産畜 ん（個内容） 卵（家きセント以上であること）と表示する。</p>	<p>る。に詰ルツン（パ）柄は絵真すを形 ）限のた詰のだ込と類砂ゆよをたのちの瓶たのは詰けき るにもめをもん煮等糖、うしけきえう詰けきえ又缶た</p>	<p>分固 形実固形分を上回らない十の整数倍の数 値により、パーセントの単位をもつて （えの表示する。</p>
--	---	---

<p>れに並ん家及部可臟食すに容は量固 らそび卵きび分食器、肉、る対量内又形 の重品加らそび卵きび分食器、肉、る対量内又形</p>	<p>限のた用を食き骨 るにもし使肉の付 るにもし使肉の付</p>	<p>骨「骨付」の用語を表示する。</p>
---	---	-----------------------

量の工のれに並ん家及部可臟食すに容は量固つで瓶食調他そ又缶食調他そ及瓶菜肉は詰煮野(割量の工の
の重品加らそび卵きび分食器、肉、る対量内又形てあ詰品理ののは詰品理ののび詰煮野食又缶菜肉合の重品加

<p>中食当し由等原よ等(除又殺てあ満ルスロ八九度二摂力素化二内包(いいつを除又殺る)にも上トセパが割 に品該て来に水、に過菌は菌、つで未カパキ十で十氏が圧炭酸の装器旨なて行菌は菌又は除菌を行っていない旨を示す文</p>	<p>水料飲涼清るすと料原をみの水</p>	<p>殺菌又は除菌を行っていない旨を示す文</p>
--	-----------------------	---------------------------

<p>は類砂う料実の以飲入(語の糖「 蜂又糖、の飲果外料り汁用「加 「加糖」と表示する。</p>	<p>料飲実果 るに飲入果すに飲し(方使用 限料り汁る供用て積「 「□倍希釈」、「□倍に薄めてお飲みく</p>	<p>るにもな行。同以いとる去を生るし発かし存 限のいわをじ下。をこす除物徹得育、、在</p>
--	---	---

<p>で飲入果すに飲し(希積割果時希)限のた用を果還う料実の以飲入果及「濃縮濃縮還元」と表示する。</p>	<p>るに場なて用を旨えをばた大粉名商。限る)限合いいし使語のた加くん豆末に。限る)限合いいし使語のた加くん豆末に。</p>	<p>るに場なて用を旨えをばた大粉名商。限る)限合いいし使語のた加くん豆末に。限る)限合いいし使語のた加くん豆末に。</p>
---	--	--

<p>用料原てつあでのもたせさ結凍をのもたし縮濃を汁搾の実果は又汁搾の実果</p>	<p>「冷凍果実飲料」の文字を表示する。</p>	<p>るに場なて用を旨えをばた大粉名商。限る)限合いいし使語のた加くん豆末に。限る)限合いいし使語のた加くん豆末に。</p>
---	--------------------------	--

<p>合いいし使語の名名(商品)語の名称別表第四の豆乳の名称の項に定める名称の用語を表示する。</p>	<p>るに場なて用を旨えをばた大粉名商。限る)限合いいし使語のた加くん豆末に。限る)限合いいし使語のた加くん豆末に。</p>	<p>るに場なて用を旨えをばた大粉名商。限る)限合いいし使語のた加くん豆末に。限る)限合いいし使語のた加くん豆末に。</p>
---	--	--

<p>食品等成分による。食品である旨及び指定成分等含有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は、JIS Z 8305に定める十四ポイント</p>	<p>るに場なて用を旨えをばた大粉名商。限る)限合いいし使語のた加くん豆末に。限る)限合いいし使語のた加くん豆末に。</p>	<p>るに場なて用を旨えをばた大粉名商。限る)限合いいし使語のた加くん豆末に。限る)限合いいし使語のた加くん豆末に。</p>
---	--	--

乾 凍																				
備考	別記様式	備考	製造者	国名	原産地	方法	調理由	賞味期限	賞味	内容	地名	原産地	原料	添加物	物	原材	名称	備考	別記様式	
																				備考 一の備考 の規定に よるほか 、使用方 法を一括 して表示 することが 困難な 場合には 、使用方 法の欄に 表示箇所 をば、他 の箇所に 表示する ことがで きる。
第八号各号(第三号を除く。)の規定によるほか、「コンソメ」、「ポタージュ」の用語は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、JISZ八三〇五に定められた文字で表示する。																				

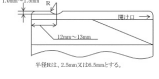
マ リ																				
備考	別記様式	備考	製造者	国名	原産地	方法	調理由	賞味期限	賞味	内容	地名	原産地	原料	添加物	物	原材	名称	備考	別記様式	
																				備考 一の備考 の規定に よるほか 、調理方 法を一括 して表示 することが 困難な 場合には 、調理方 法の欄に 表示箇所 をば、他 の箇所に 表示する ことがで きる。
第八号各号(第三号を除く。)の規定によるほか、名称の用語は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、JISZ八三〇五に定められた文字で表示する。																				

チ ル																				
備考	別記様式	備考	製造者	国名	原産地	方法	調理由	賞味期限	賞味	内容	地名	原産地	原料	添加物	物	原材	名称	備考	別記様式	
																				備考 一の備考 の規定に よるほか 、容器包 装に入れ た旨は、 商品名 の表示さ れている 箇所に近 接した箇 所に、JIS Z八三〇五 に定めら れた文字 で表示す る。
第八号各号(第三号を除く。)の規定によるほか、調理方法は、JISZ八三〇五に定める八ポイント(表示可能面積がおおむね百五十平方センチメートル以下のもの)の大きさの統一のとれた文字で表示する。																				

チ ル																				
備考	別記様式	備考	製造者	国名	原産地	方法	調理由	賞味期限	賞味	内容	地名	原産地	原料	添加物	物	原材	名称	備考	別記様式	
																				備考 一の備考 の規定に よるほか 、添加物 をば、他 の箇所に 表示する ことがで きる。
第八号各号(第三号を除く。)の規定によるほか、「チルド」の用語は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、商品名の高さの二分の一以上の高さであって、かつ、JISZ八三〇五に定められた文字で表示する。																				

果実飲料		内容									
地名	原料	添加物	料名	原材料	名称	賞味	量	賞味	期限	賞味	期限
<p>第八号各号(第三号を除く。)の規定によるほか、次に定めるところによる。</p> <p>一 「加糖」の用語は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、括弧を付してJISZ八三〇五に定める十四ポイントの活字以上の大きさの文字で表示する。ただし、印刷瓶入り果実飲料にあつては、蓋に表示することができ</p>						<p>二 「骨付」の用語は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、商品名の高さの二分の一以上の高さであつて、かつ、JISZ八三〇五に定める九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する。</p> <p>三 固形量又は内容量に対する食肉、臓器、可食部分及び家きん卵並びにそれらの加工品の重量の割合は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、商品名の高さの二分の一以上の高さであつて、かつ、JISZ八三〇五に定める九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する。</p>					

豆乳類		内容									
地名	原料	添加物	料名	原材料	名称	賞味	量	賞味	期限	賞味	期限
<p>第八号各号(第三号を除く。)の規定によるほか、次に定めるところによる。</p> <p>一 名称の用語は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、JISZ八三〇五に定める十四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する。</p> <p>二 粉末大豆たんばくを加えた旨は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、JISZ八三〇五に定める十四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する。</p>						<p>二 「濃縮還元」の用語は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、JISZ八三〇五に定める十四ポイントの活字以上の大きさの文字で表示する。ただし、印刷瓶入り果実飲料にあつては、蓋に表示することができる。</p> <p>三 希釈時の果汁割合は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、JISZ八三〇五に定める十四ポイントの活字以上の大きさの文字で表示する。</p>					

ヤジ		内容									
地名	原料	添加物	料名	原材料	名称	賞味	量	賞味	期限	賞味	期限
<p>1 「特級」の用語と紛らわしい用語</p>						<p>別表第二十一(第九条関係)</p> <p>次の図に定めるところによる。</p>  <p>別表第二十二(第九条関係)</p> <p>表示禁止事項</p> <p>1 「天然」又は「自然」の用語</p> <p>2 「純正」その他純粋であることを示す用語</p>					

類ム		内容									
地名	原料	添加物	料名	原材料	名称	賞味	量	賞味	期限	賞味	期限
<p>1 かやくのうち特定のものを特に強調する用語。ただし、調理後の当該かやくの重量が調理後のめんの重量の二パーセント以上である場合は、この限りでない。</p> <p>2 そば粉を使用しているものであつて、そば粉の配合割合が三十パーセント未満のものにあつては、「そば」の用語</p> <p>3 生タイプ即席めん以外のものにあつては、「生タイプ」の用語</p>						<p>2 二種類以上の果実等を使用した場合、当該果実等のうち特定の種類のものを特に強調する用語。ただし、果実等の配合の割合が三十パーセント以上六十パーセント未満の場合において「ミックスジャム」の文字に当該果実等を含む旨の用語を付した商品名を用いる場合及び当該果実等の配合の割合が六十パーセント以上の場合において「ミックスジャム」の文字に当該果実等名を冠した商品名を用いる場合は、この限りでない。</p> <p>3 通常より糖度が低い旨を示す用語。ただし、糖度が五十五ブリックス度以下のものについて当該糖度を下回らない整数値により「糖度50度」等と併記する場合は、この限りでない。</p> <p>4 果実等を多く含有している旨を示す用語。ただし、手延べ干しそば又は手延べ干しめんに表示する場合は、この限りでない。</p> <p>2 産地名を表す用語。ただし、製めんした地域(以下「製めん地」という。)で包装したものに表示する場合又は製めん地以外で包装したものについて「製めん地・〇〇」の用語を商品名を表示した箇所に近接した箇所に、背景の色と対照的な色で、JISZ八三〇五に規定する十四ポイントの活字以上の大きさの文字で表示し、「〇〇」に当該製めん地名を表示する場合(製めん地名を二以上表示する場合には、製品に占める重量の割合の高いものから順に表示する場合に限る。)は、この限りでない。</p>					

<p>3 乾燥わかめを水で戻したものにあっては、「新鮮」その他新しさを示す用語</p> <p>4 品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語</p>	<p>1 食品衛生法施行規則（以下この表において「規則」という。）別表第一に掲げる添加物を使用したものにあっては、「純」、「純正」その他純粋であることを示す用語</p> <p>2 「天然」又は「自然」の用語（加温により醸造を促進したものでなく、かつ、規則別表第一に掲げる添加物を使用していないものについての「天然醸造」の用語を除く。）</p> <p>3 醸造期間を示す用語。ただし、醸造期間が当該用語の示す期間に満ちている場合は、この限りでない。</p> <p>4 品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁等が推奨しているものであるかのように誤認させる用語</p>
---	---

<p>5 「純」、「純正」その他純粋であることを示す用語（本醸造方式によるもの（セルラーゼ等の酵素によって醸造を促進したものを除く。）であって、規則別表第一に掲げる添加物を使用しないものうち、品質の均一化を図る程度に添加した食塩、ぶどう糖又はアルコール以外のものを添加していないものについての「純」及び「純正」の用語を除く。）</p> <p>6 「生」（「生引き」の用語を除く。以下この項において同じ。）、「生」又は「生引き」の用語。ただし、次に掲げる用語を除く。</p> <p>一 本醸造方式によるもの（セルラーゼ等の酵素によって醸造を促進したものを除く。）であって、規則別表第一に掲げる添加物を使用しないものうち、食塩以外のものを添加していないものについて、「生」の用語</p> <p>二 火入れを行わず、火入れの殺菌処理と同等な処理を行ったものについての「生」の用語</p> <p>三 たまりししょうゆの本醸造方式によるものについての「生引き」の用語</p> <p>7 「減塩」の用語。ただし、しょうゆ百グラム中の食塩量が九グラム以下のものは、この限りでない。</p> <p>8 品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語。ただし、品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語については、品評会等で受賞したものと同一仕様によって製造された製品であって受賞年を併記してあるものに表示する場合は、この限りでない。</p>	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="114 669 534 952"> <p>1 こいくちしょうゆ</p> <p>又はたまりしょうゆのうち、特級のものであって、全窒素分が特級の基準の数値に一・二を乗じて得た数値以上であるもの</p> <p>2 うすくちしょうゆ</p> <p>又はしろしょうゆのうち、特級のものであり、かつ、砂糖類を添加していないものであって、無塩可溶性固形分が特級の基準の数値に一・</p> </td> <td data-bbox="534 669 1332 952"> <p>「超特選」</p> </td> </tr> </table>	<p>1 こいくちしょうゆ</p> <p>又はたまりしょうゆのうち、特級のものであって、全窒素分が特級の基準の数値に一・二を乗じて得た数値以上であるもの</p> <p>2 うすくちしょうゆ</p> <p>又はしろしょうゆのうち、特級のものであり、かつ、砂糖類を添加していないものであって、無塩可溶性固形分が特級の基準の数値に一・</p>	<p>「超特選」</p>
<p>1 こいくちしょうゆ</p> <p>又はたまりしょうゆのうち、特級のものであって、全窒素分が特級の基準の数値に一・二を乗じて得た数値以上であるもの</p> <p>2 うすくちしょうゆ</p> <p>又はしろしょうゆのうち、特級のものであり、かつ、砂糖類を添加していないものであって、無塩可溶性固形分が特級の基準の数値に一・</p>	<p>「超特選」</p>		

<p>二を乗じて得た数値以上であるもの</p> <p>3 さいしこみしょうゆの本醸造方式によるものうち、特級のものであって、全窒素分が特級の基準の数値に一・二を乗じて得た数値以上であるもの</p>	<p>1 こいくちしょうゆ</p> <p>又はたまりしょうゆのうち、特級のものであり、かつ、砂糖類を添加していないものであって、無塩可溶性固形分が特級の基準の数値に一・二を乗じて得た数値以上であるもの</p> <p>2 うすくちしょうゆ</p> <p>又はしろしょうゆのうち、特級のものであり、かつ、砂糖類を添加していないものであって、無塩可溶性固形分が特級の基準の数値に一・二を乗じて得た数値以上であるもの</p>	<p>「特選」</p>
--	--	-------------

<p>の数値に一・二を乗じて得た数値以上であるもの</p>	<p>1 「純正」その他純粋であることを示す用語</p> <p>2 「特級」の用語と紛らわしい用語</p> <p>3 品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語。ただし、品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語については、品評会等で受賞したものと同一仕様によって製造された製品であって受賞年を併記してあるものに表示する場合は、この限りでない。</p> <p>ド レッシングタイプ調味料にあっては、「ドレッシング」、「マヨネーズ」等ドレッシングと誤認させる用語。ただし、製品百グラム中の脂肪量が三グラム未満のものについて「ノンオイルドレッシング」と表示する場合は、この限りでない。</p> <p>1 「天然」又は「自然」の用語</p> <p>2 「黒酢」その他これに類する用語。ただし、米黒酢又は大麦黒酢に表示する場合は、この限りでない。</p> <p>3 「純〇〇酢」その他これに類似する用語。ただし、原材料として、一種類の穀類、果実、野菜、その他の農産物又は蜂蜜のみを使用したもの（米黒酢及び大麦黒酢を除く。）について、〇〇に当該原材料名を使用する場合、米のみを使用した米黒酢について「純米黒酢」と表示する場合、玄米のみを原材料として使用した米黒酢について「純玄米黒酢」と表示する場合及び大麦黒酢について「純大</p>
-------------------------------	---

パトウチ食品(種物性)たんぱく質(食品)を(除く)

等若しくはその加工品又は魚肉のうち特定の種類のものを特に強調する用語
 2 肉様植たんを使用したものについて、原材料の全てが食肉等又は魚肉であるかのよう誤認させる用語
 3 次の表の上欄に掲げるものにあつては、(種)同表の中欄に掲げる原材料のうち、その重量の割合が同表の下欄の割合に満たない種類のものを特に強調する用語。ただし、当該原材料の重量の全ての原材料及び添加物の重量に占める割合を表示する場合は、この限りでない。

名称	原材料名	割合
混ぜごはん	食肉鳥卵又は魚肉	原材料及び添加物に対し十パーセント
もど類	野菜又は果	原材料及び添加物に対し三十パーセント
及びぶり	実(まつたけ及びくりを除く)	原材料及び添加物に対し十パーセント
ものけ及びくり	まつたけ	原材料及び添加物に対し十パーセント
もど	くり	原材料及び添加物に対し五十パーセント
スープ	食肉等又は魚肉	原材料及び添加物に対し五十パーセント

調理由	食品	調味料	炭酸飲料	果実飲料	実飲料
4 米飯類にあつては、使用した鶏肉又は牛肉の重量の原材料及び添加物の重量に占める割合がそれぞれ四パーセント又は六パーセント未満のものについて、鶏肉又は牛肉を含む旨の用語。ただし、当該原材料の重量の全ての原材料及び添加物の重量に占める割合を表示する場合は、この限りでない。	1 食肉野菜煮缶詰又は食肉野菜煮瓶詰であつて、食肉を二種類以上使用したものについて、特定の種類の食肉を特に強調する用語 2 カレー缶詰又はカレー瓶詰、シチュー缶詰又はシチュー瓶詰及びその他の調理食品缶詰又はその他の調理食品瓶詰であつて、原材料の一部の名称(含有率をパーセントの単位で、当該名称の表示の文字と同程度の大きさで付してある名称及び使用した食肉の種類が同一種類である場合の当該同一種類の食肉の名称を除く)を他の原材料の名称に比べて特に強調する用語	1 「純正」、「ピュアー」その他純粋であることを示す用語 2 「天然」、「自然」の用語 3 「純正」、「ピュアー」その他純粋であることを示す用語。ただし、果実ジュースであつて、かつ、原材料及び添加物に果実の搾汁及び天然香料以外のものを使用していないものに表示する場合は、この限りでない。	「純正」、「ピュアー」その他純粋であることを示す用語	1 「生」、「フレッシュ」その他新鮮であることを示す用語 2 「天然」、「自然」の用語 3 「純正」、「ピュアー」その他純粋であることを示す用語。ただし、果実ジュースであつて、かつ、原材料及び添加物に果実の搾汁及び天然香料以外のものを使用していないものに表示する場合は、この限りでない。	1 「生」、「フレッシュ」その他新鮮であることを示す用語 2 「天然」、「自然」の用語 3 「純正」、「ピュアー」その他純粋であることを示す用語。ただし、果実ジュースであつて、かつ、原材料及び添加物に果実の搾汁及び天然香料以外のものを使用していないものに表示する場合は、この限りでない。

豆乳類	牛乳類	にじみ	ジュース	ストロベリー	ミン	じん	にび	及	ストロベリー	ジュース
1 「生」、「フレッシュ」その他新鮮であることを示す用語 2 「天然」又は「自然」の用語	1 「生」、「フレッシュ」その他新鮮であることを示す用語 2 「天然」又は「自然」の用語	1 「生」、「フレッシュ」その他新鮮であることを示す用語 2 「天然」又は「自然」の用語	1 「生」、「フレッシュ」その他新鮮であることを示す用語 2 「天然」又は「自然」の用語	1 「生」、「フレッシュ」その他新鮮であることを示す用語 2 「天然」又は「自然」の用語	1 「生」、「フレッシュ」その他新鮮であることを示す用語 2 「天然」又は「自然」の用語	1 「生」、「フレッシュ」その他新鮮であることを示す用語 2 「天然」又は「自然」の用語	1 「生」、「フレッシュ」その他新鮮であることを示す用語 2 「天然」又は「自然」の用語	1 「生」、「フレッシュ」その他新鮮であることを示す用語 2 「天然」又は「自然」の用語	1 「生」、「フレッシュ」その他新鮮であることを示す用語 2 「天然」又は「自然」の用語	1 「生」、「フレッシュ」その他新鮮であることを示す用語 2 「天然」又は「自然」の用語

食品表示事項	玄米名称	及び	精米
別表第二十四(第十九条、第二十条、第二十一条、第二十五条関係) 切り身又はむき身にした魚介類(生かき及びふぐを原材料とするふぐ加工品を除く)であつて、生食用のもの(凍結させたものを除く)に関する事項 生かきに関する事項 ゆでがにに関する事項 魚肉ハム、魚肉ソーセージ及び特殊包装かまぼこに関する事項 ふぐを原材料とするふぐ加工品に関する事項 鯨肉製品に関する事項 冷凍食品に関する事項 容器包装詰加圧加熱殺菌食品に関する事項 缶詰の食品に関する事項 ミネラルウォーター類に関する事項 冷凍果実飲料に関する事項	次に定めるところにより表示する。 一 玄米にあつては「玄米」と表示する。 二 もち精米にあつては「もち精米」と表示する。 三 うるち精米のうち、胚芽を含む精米の製品に占める重量の割合が八十パーセント未満のものにあつては「うるち精米」又は「精米」と表示する。 四 うるち精米のうち、胚芽を含む精米の製品に占める重量の割合が八十パーセント以上のものにあつては「胚芽精米」と表示する。		次に定めるところにより表示する。 一 産地、品種及び産年(生産年をいう。以下同じ。)が同一である原料玄米を用い、かつ、当該原料玄米の産地、品種及び産年について根拠を示す資料を保管している原料玄米にあつては、「単一原料米」と表示し、その産地、品種及び産年を併記することとし、この場合における産地は、国産品にあつては都道府県

名、市町村名その他一般に知られていない地名を、輸入品にあっては原産国名又は一般に知られていない地名を表示する。

二 一に規定する原料玄米以外の原料玄米を用いる場合には、「複数原料米」等原料玄米の産地、品種又は産年が同一でない旨を表示し、その産地及び使用割合（原料玄米の製品に占める重量の割合をいう。以下同じ。）を併記する。この場合、国産品にあっては「国内産 △割」と、輸入品にあっては原産国ごと「○○産 △割」と、国産品及び原産国ごとの使用割合の高い順に表示し、「○○」には国名、「△」には使用割合を表す数字を表示する（二において同じ。）。

三 二の場合においては、二の規定による「国内産 △割」又は「○○産 △割」の表示の次に括弧を付して産地、品種及び産年の三つの表示項目の全部又は一部について、当該産地、品種又は産年の根拠を示す資料を保管している場合に限り、それぞれに対応する原料玄米の使用割合と併せて、次に定めるところにより表示することができる。

イ 複数の原料玄米について表示する場合にあっては、当該原料玄米の使用割合の高い順に表示する。

ロ 複数の原料玄米について表示することができる場合にあっては、当該複数の原料玄米の一部の原料玄米についてのみ表示することができる。

ハ 産地、品種及び産年の三つの表示項目の一部を表示する場合にあっては、表示する全ての原料玄米について表示項目をそえて表示する。

ニ 産地の表示をする場合にあっては、一に規定するところにより表示する。

氏名又は事業者の氏名又は食品関連事業者の表示内容	内容量	調製時期、精米時期又は輸入時期	四 一又は三の場合においては、産地、品種、産年その他の原料玄米の表示事項の根拠を確認した方法（以下「表示確認方法」という。）について、次に定めるところにより表示することができる。
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氏名又は	内容重量をグラム又はキログラムの単位で、単位を明記して表示する。ただし、精麦又は雑穀を混合したものにあっては、精麦又は雑穀を合計した内容重量とし、内容重量の表示の次に括弧を付して精麦又は雑穀の最も一般的な名称にその重量及び単位を併記して表示する。	調製時期、精米時期又は輸入時期が明らかでないものについては輸入時期を年月日又は年月日の順で表示する。ただし、調製時期、精米時期又は輸入時期の異なるものを混合したものにあっては最も古い調製時期、精米時期又は輸入時期を表示する。	イ 当該産地、品種及び産年の三つの表示項目の全部又は一部について証明（国産品にあっては、農産物検査法（昭和二十六年法律第百四十四号）による証明をい、輸入品にあっては、輸出国の公的機関等による証明をいう。以下同じ。）を受けた場合において、表示確認方法（産地、品種及び産年の三つの表示項目については証明以外の方法に限る。）を表示する。

名称、住所及び電話番号を表示する所及び電	シリアル番号	輸入年月日	添加物	加工所の所在地
当該添加物を含む旨及び当該食品に含まれる添加物が当該特定原材料に由来する旨を、原料由来する旨を、添加物の物質名の直後に括弧を付して表示する。	当該食品に二種類以上の添加物を使用しているものであって、当該添加物に同一の特定原材料が含まれているものについては、そのうちのいずれかに特定原材料に由来する旨を表示すれば、それ以外の添加物については、特定原材料に由来する旨の表示を省略することができる。ただし、当該添加物に含まれる特定原材料が、科学的知見に基づき抗原性が低いと認められる場合は、この限りでない。	輸入年月日である旨の文字を冠したその年月日を年月日の順で表示する。	栄養強化の目的で使用されるもの、加工助剤及びキヤリーオーパーを除き、別表第六の上欄に掲げる添加物として使用されるものを含む食品にあっては当該添加物の物質名及び同表の当該下欄に掲げる用途の表示を、その他の添加物を含む食品にあっては当該添加物の物質名を表示する。ただし、添加物の物質名の表示は、一般に広く使用されている名称を有する添加物にあっては、その名称をもって、別表第七の上欄に掲げるものとして使用される添加物を含む食品にあっては、同表の当該下欄に掲げる表示をもって、これに代えることができる。	加工所（食品の加工（当該食品の加工）に最終的に衛生状態を確保させる加工（調整又は選別を

あつては、含む。以下この項における営業所（以下この表において同じ。）の所在地（輸入品にあっては、輸入業者の営業所所在地）及び食品の表において加工を行う者の氏名又は名称（輸入品にあっては、輸入業者の氏名又は名称）を表示する。	輸入業者の氏名又は名称	栽培方法	アポアレゲ1	加工所（食品の加工（当該食品の加工）に最終的に衛生状態を確保させる加工（調整又は選別を
あつては、含む。以下この項における営業所（以下この表において同じ。）の所在地（輸入品にあっては、輸入業者の営業所所在地）及び食品の表において加工を行う者の氏名又は名称（輸入品にあっては、輸入業者の氏名又は名称）を表示する。	輸入業者の氏名又は名称	次定めるところにより表示する。	当該食品に含まれる添加物が当該特定原材料に由来する旨を、原料由来する旨を、添加物の物質名の直後に括弧を付して表示する。	加工所（食品の加工（当該食品の加工）に最終的に衛生状態を確保させる加工（調整又は選別を

<p>着させ成 理する処 型を除く 。を行つ たものに 限る。） 生食用で「生食用」、「生のまま食べられま ある旨す」等生食用である旨を示す文 （牛肉（内字を表示する。 臓を除く 。であつ て生食用 のものに 限る。） と畜場のとさつ又は解体が行われたと畜 所在地の場の所在地の都道府県名（輸入 都道府県名）及び 名（輸入と畜場である旨を冠した当該と 品にあつ畜場の名称を表示する。 ては、原 産国名） 及びと畜 場の名称 （牛肉（内 臓を除く 。であつ て生食用 のものに 限る。） 加工施設加工施設の所在地の都道府県名 の所在地（輸入品にあつては、原産国名） の都道府県及び加工施設である旨を冠した 県名（輸 入品にあ つては、 原産国名） 及び加工 施設の名 称（牛肉 （内臓を除 く。）であ つて生食 用のもの に限る。） 一般的に食肉の生食は食中毒の 食肉の生 リスクがあ ります」</p>	<p>食は食中肉）の生食は、重篤な食中毒を 毒のリスクリスクがあります」 クがある等一般的に食肉の生食は食中毒 旨（牛肉のリスクリスクがある旨の文言を表示 （内臓を除く。）であ つて生食 用のもの に限る。） 子供、高子供、高齢者、食中毒に対する 齢者その抵抗力の弱い方は食肉の生食を 他食中毒お控えください、「お子様、お に対する年寄り、体調の優れない方は、 抵抗力の牛肉を生で食べないでください」 弱い者は等子供、高齢者その他食中毒に 食肉の生対する抵抗力の弱い方は食肉の 食を控え生食を控えるべき旨の文言を表 るべき旨を示す。 （牛肉（内 臓を除く 。であつ て生食用 のものに 限る。） 生乳生乳、生1「生乳」、「生山羊乳」、「生め 、生山羊乳、ん羊乳」又は「生水牛乳」を表 山羊乳又は生2「生乳のうち、ジャージー種 生乳又は生2「生乳のうち、ジャージー種 生め水牛乳の牛から搾取したものにあつて ん羊ある旨 は、「ジャージー種」等ジャージ ー種の牛から搾取した旨を示す 文字を表示する。 鶏のアルゲ1 当該添加物を含む旨及び当 殻付ン（特定該食品に含まれる添加物が当該 原材料に特定原材料に由来する旨を、原 由来する則、添加物の物質名の直後に括 弧を付して表示する。 2 1の規定にかかわらず、当 該食品に対し二種類以上の添加 物を使用しているものであつて、 当該添加物に同一の特定原材料 が含まれているものにあつては、 そのうちのいずれかに特定原材 料に由来する旨を表示すれば、特 それ以外の添加物について、特</p>
--	---

<p>賞味期限 法 保存の方 食品の特性に従って表示する。 常温で保存すること以外にその 保存の方法に留意すべき特 段の事項がない場合は、これを 省略することができる。 1 賞味期限である旨の文字を 冠したその年月日を年月日の順 で表示する。 2 1の規定にかかわらず、賞 味期限の表示は、鶏の殻付き卵 が産卵された年月日、採卵した 年月日、重量及び品質ごとに選 別した年月日又は包装した年月 日の文字を冠したその年月日の 表示をもって、これに代えるこ とができる（生食用のものを除 く。） 栄養強化の目的で使用されるも の、加工助剤及びキヤリーオー パーを除き、別表第六の上欄に 掲げる添加物として使用される ものを含む食品にあつては当該 添加物の物質名及び同表の当該 下欄に掲げる用途の表示を、そ の他の添加物を含む食品にあつ ては当該添加物の物質名を 表示する。ただし、添加物の物質名 の表示は、一般に広く使用され ている名称を有する添加物にあ つては、その名称をもって、別 表第七の上欄に掲げるものとし て使用される添加物を含む食品 にあつては、同表の当該下欄に 掲げる表示をもって、これに代 えることができる。</p>	<p>採卵施設 等の所在 地及び採 卵した者 等の氏名 採卵施設等の所在地及び採卵し た者等の氏名又は名称は、採卵 施設又は鶏の殻付き卵を重 量及び品質ごとに選別し、包装 した施設の所在地（輸入品にあ</p>
--	--

<p>使用の方 食品衛生法第十三条第一項の規 定により定められた使用基準に 合う方法を表示する。 生食用で「生食用」、「生のまま食べられま ある旨す」等生食用である旨を示す文 （生食用の字を表示する。 ものに限 る。） 摂氏十度「10℃以下で保存することが望 以下で保ましい」の文言等摂氏十度以下 存することで保存することが望ましい旨を し、い旨 （生食用の ものに限 る。） 賞味期限「賞味期限経過後は、十分に加熱 を經過し調理する必要があります」の文 た後は飲用等賞味期限を經過した後は飲 食に供す食に供する際に加熱殺菌を要す る際に加熱殺菌を要する旨 熱殺菌を 要する旨 （生食用の ものに限 る。） 加熱加工「加熱加工用」等加熱加工用であ 用である旨を示す文字を表示する。 旨（生食 用のもの を除く。） 飲食に供「飲食に供する際には加熱殺菌が する際に必要です」等飲食に供する際に 加熱殺菌加熱殺菌を要する旨を示す文言 を要する旨を表示する。</p>	<p>採卵施設 等の所在 地及び採 卵した者 等の氏名 採卵施設等の所在地及び採卵し た者等の氏名又は名称は、採卵 施設又は鶏の殻付き卵を重 量及び品質ごとに選別し、包装 した施設の所在地（輸入品にあ</p>
--	--

水産 解凍した 旨（凍結 させたも の解凍し たもの場 合に限る ）	養殖され た旨（養 殖された ものであ る場合に 限る）	養殖「と表示する。」	当該添加物を含む旨及び当該食品に含まれる添加物が当該食品に由来する旨を、原料に由来する旨を表示すれば、それ以外の添加物について、特定原材料に由来する旨の表示を省略することができる。ただし、当該添加物に含まれる特定原材料が、科学的知見に基づき抗原性が低いと認められる場合は、この限りでない。	食品衛生法第十三条第一項の規定により定められた保存の方法の基準に合う方法を表示する。	消費期限又は賞味期限	（除く。）
---	---	------------	--	--	------------	-------

添加物	年月日を年月日の順で表示する。栄養強化の目的で使用されるもの、加工助剤及びキャリアーオーパーを除き、別表第六の上欄に掲げる添加物として使用されるものを含む食品にあっては当該添加物の物質名及び同表の当該下欄に掲げる用途の表示を、その他の添加物を含む食品にあっては当該添加物の物質名を表示する。ただし、添加物の物質名の表示は、一般に広く使用されている名称を有する添加物にあっては、その名称をもって、別表第七の上欄に掲げるものとして使用される添加物を含む食品にあっては、同表の当該下欄に掲げる表示をもって、これに代えることができる。	加工所の所在地及び食品の加工及び加工者をする。加工者の氏名又は名称	生食用で「生食用」、「刺身用」、「そのままお召し上がりになれます」等生食用である旨を示す文言を表示する。	処理年月日である旨の文字を冠したその年月日を表示する。	処理年月日である旨の文字を冠したその年月日、ロット番号等が特定のいずれかを表示する。	漁獲水域 漁獲水域を表示する。	原料ふぐの種類 原料ふぐの種類を標準和名で表示するとともに、「標準和名」の文字を表示する。	ふぐ（原料） 種類がなし	ふぐ（有） 明海、香川、瀬川	ふぐ（有） 明海、香川、瀬川	精製
-----	---	-----------------------------------	--	-----------------------------	--	--------------------	--	-----------------	-------------------	-------------------	----

ふぐ山県の瀬戸内海域	皮戸内海域	であつた	生肉を	食用の筋肉を	なするもの	又はなし	ふぐ（有）	明海及び瀬川	獲され、	長崎県が	定める要	領に基づ	き処理さ	れたもの	に（限る。）	の精巣を	原材料と	するもの	（に限る。）	切りアレゲ	身（特定該食品に含まれる添加物が当該原料に由来する旨を、原料に由来する旨を表示すれば、それ以外の添加物について、特定原材料に由来する旨の表示を省略することができる。ただし、当該添加物に含まれる特定原材料が、科学的知見に基づき抗原性が低いと認められる場合は、この限りでない。	食品衛生法第十三条第一項の規定により定められた保存の方法の基準に合う方法を表示する。	消費期限又は賞味期限
------------	-------	------	-----	--------	-------	------	-------	--------	------	------	------	------	------	------	--------	------	------	------	--------	-------	--	--	------------

消費期限又は賞味期限	品質が急速に劣化しやすい食品にあっては消費期限である旨の文字を冠したその年月日を、それ以外の食品にあっては賞味期限である旨の文字を冠したその年月日を年月日の順で表示する。	栄養強化の目的で使用されるもの、加工助剤及びキャリアーオーパーを除き、別表第六の上欄に掲げる添加物として使用されるものを含む食品にあっては当該添加物の物質名及び同表の当該下欄に掲げる用途の表示を、その他の添加物を含む食品にあっては当該添加物の物質名を表示する。ただし、添加物の物質名の表示は、一般に広く使用されている名称を有する添加物にあっては、その名称をもって、別表第七の上欄に掲げるものとして使用される添加物を含む食品にあっては、同表の当該下欄に掲げる表示をもって、これに代えることができる。	加工所の所在地及び食品の加工及び加工者をする。加工者の氏名又は名称	加工年月日である旨の文字を冠したその年月日、ロット番号等が特定のいずれかを表示する。	漁獲水域 漁獲水域を表示する。	原料ふぐの種類 原料ふぐの種類を標準和名で表示するとともに、「標準和名」の文字を表示する。	ふぐ（原料） 種類がなし	ふぐ（有） 明海、香川、瀬川	ふぐ（有） 明海、香川、瀬川	ふぐ（有） 明海、香川、瀬川	精製
------------	---	--	-----------------------------------	--	--------------------	--	-----------------	-------------------	-------------------	-------------------	----

