

トピックス3 原材料名欄の見方

原材料は食品添加物とそれ以外の原材料に区分され、原則として使用したすべての原材料が記載されています。原材料の中にアレルギー物質を含む食品（7ページの表示例の中に赤字で記載されている食品）が使用されている場合には、その旨が記載されています。なお、このアレルギー物質を含む食品の表示に関する詳細については、11、12ページをご覧ください。

食品添加物以外の原材料は、最も一般的な名称で、使用した重量の多い順に記載されています。

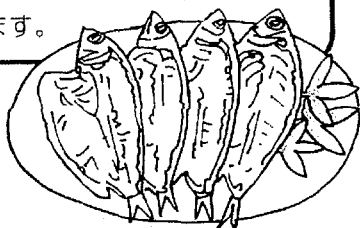
食品添加物は、使用した重量の多い順に食品衛生法に基づき定められた表示方法で記載されており、その表示方法は大きく次の3つに分類されています。

- ①物質名（その物質名を記載する。）
- ②用途名（使用の目的・用途を併せて記載する。） 例：甘味料（キシリトール）、着色料（β-カロテン）、保存料（ソルビン酸）等
- ③一括名（同様の機能・効果を有するものを一括表記する。） 例：香料、酸味料、pH調整剤、乳化剤等

また、上記①の物質名は、定められた簡略名（例：塩化カルシウム→塩化Ca）や、類別名（例：香辛料抽出物→香辛料、スパイス）による表示も認められています。

原料原産地名の表示

国内で製造・加工された加工食品のうち、「タケノコ水煮」、「しらす干し」など生鮮食品に近いもの、「うなぎ蒲焼き」、「梅干し」など個別に規定されているものには、主な原材料の原産地名が記載されています。



名 称	あじの開き
原 材 料 名	ニシマアジ(オランダ)、食塩
内 容 量	1尾
賞 味 期 限	07.9.20
保 存 方 法	10℃以下で保存してください。
製 造 者	〇〇食品株式会社 東京都千代田区×××-△△△

トピックス4 原料原産地が表示されている食品

1. 平成18年10月から原料原産地名の表示が義務づけられている食品は以下のとおりです。

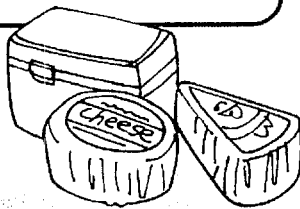
- ①乾燥きのこ類、乾燥野菜及び乾燥果実 ②塩蔵したきのこ類、塩蔵野菜及び塩蔵果実 ③ゆで、又は蒸したきのこ類、野菜及び豆類並びにあん ④異種混合したカット野菜、異種混合したカット果実その他野菜、果実及びきのこ類を異種混合したもの ⑤緑茶 ⑥もち ⑦いりさや落花生、いり落花生及びいり豆類 ⑧こんにゃく ⑨調味した食肉 ⑩ゆで、又は蒸した食肉及び食用鳥卵 ⑪表面をあぶった食肉 ⑫フライ種として衣をつけた食肉 ⑬合挽肉その他異種混合した食肉 ⑭素干魚介類、塩干魚介類、煮干魚介類及びこんぶ、干のり、焼きのり、その他干した海藻類 ⑮塩蔵魚介類及び塩蔵海藻類 ⑯調味した魚介類及び海藻類 ⑰ゆで、又は蒸し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

2. なお、以下については、従来から個別の品質表示基準で原料原産地表示が義務づけられています。

- ①うなぎの蒲焼き等のうなぎ加工品、②かつお削りぶし、③梅干しやふくじん漬け等の農産物漬物、④ミックスベジタブル等の野菜冷凍食品

加工食品の表示 (輸入されたもの)

輸入された加工食品には、名称や原材料名等の事項のほかに、原産国名が記載されています。原産国名は、そのまま販売可能な形態で輸入される商品のほか、すでに加工された製品を輸入し、国内で小袋に包装し直して販売される商品等にも記載することとなっています。



名 称	ナチュラルチーズ
原材料名	乳
原料乳の種類	めん羊
内 容 量	125g
賞 味 期 限	07.9.20
保 存 方 法	要冷蔵(5℃前後)
原 産 国 名	ニュージーランド
輸 入 者	〇〇食品株式会社 横浜市中区〇〇町〇-〇

輸入品には輸入者が記載されています。国内で小袋に包装し直した商品は、包装し直した業者が加工者として記載されています。



牛乳の表示

牛乳から水分と乳脂肪分をのぞいた成分であり、たんぱく質、乳糖、カルシウムなどが含まれています。

牛乳中に含まれる脂肪分の割合です。

殺菌温度と殺菌時間が表示されています。殺菌方法には、63℃で30分間加熱する低温殺菌法、72℃で15秒間加熱する高温殺菌法、130℃で2秒間加熱する超高温殺菌法などがあります。

食品衛生法により、保存基準が定められています。

乳及び乳製品は食品衛生法（乳及び乳製品の成分規格等に関する省令）により37種類に分類されており、牛乳、加工乳、乳飲料などの種類を表示します。

種 類 別 名 称	牛乳
商 品 名	〇〇牛乳
無脂乳固形分	8.3%以上
乳 脂 肪 分	3.5%以上
原 材 料 名	生乳100%
殺 菌	130℃ 2秒間
内 容 量	1,000ml
賞 味 期 限	上部に記載
保 存 方 法	10℃以下で保存してください。
開封後の取扱	開封後は、賞味期限にかかわらず、できるだけ早めにお飲みください。
製造所所在地	東京都千代田区〇〇町〇〇
製 造 者	〇〇牛乳株式会社 〇〇工場

公正

乳処理業者や製造業者の名称と所在地が記載されています。

公正競争規約（景品表示法に基づき認定された業界の自主ルール）に従い適正な表示がなされた牛乳類に表示されます。

栄養成分表示について



栄養成分 1本(200ml)当たり

エネルギー	139kcal
たんぱく質	6.8g
脂質	0.8g
炭水化物	10.0g
ナトリウム	85mg
カルシウム	227mg

○栄養成分表示

エネルギーやビタミンなどの栄養成分に関する何らかの表示を行う場合には、標準的な表示が健康増進法で義務づけられています。また、食品に含まれている栄養成分・熱量だけでなく、その表示が一定の栄養成分・熱量についての強調表示である場合には、含有量が一定の基準を満たすことが義務づけられます。

◇栄養成分とは

たんぱく質、脂質、炭水化物、亜鉛、カリウム、カルシウム、クロム、セレン、鉄、銅、ナトリウム、マグネシウム、マンガン、ヨウ素、リン、ナイアシン、パントテン酸、ビオチン、ビタミンA、B₁、B₂、B₆、B₁₂、C、D、E、K及び葉酸等です。

◇表示すべき事項及び方法

熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム及び表示された栄養成分の含有量をこの順で記載することとなっています。(炭水化物の代わりに、糖質及び食物繊維で表示されることもあります。)

◇強調表示の基準

食物繊維、カルシウム等について「高」「含有」等表示する場合や、熱量、脂質、コレステロール等について「無」「低」等を表示する場合に満たしていなければならない基準のことです。

公正競争規約について

公正競争規約は、景品表示法第12条の規定により、事業者または事業者団体が、公正取引委員会の認定を受けて、景品類または表示に関する事項について自主的に設定するルールです。

規約の詳細内容は、(社)全国公正取引協議会連合会のホームページ (<http://www.jfftc.org>) でご覧になれます。



【アレルギー物質を含む食品の原材料表示について】 （食品衛生法に基づく）

食物アレルギー患者の増加に伴い、平成14年4月1日より、食品衛生法に基づく特定原材料を含む旨の表示が義務化されています。

○食物アレルギーとは

食べ物が、免疫学的機序（多くはIgE抗体）を介して、じんま疹・湿疹などの皮膚症状、下痢・嘔吐・腹痛などの消化器症状、鼻・眼粘膜症状、咳・ゼーゼー・呼吸困難などの呼吸器症状など、体にとって不利益な症状が起こる疾患です。食中毒や食べ物そのものによる作用（乳糖不耐症など）は除きます。

最も激しいタイプをアナフィラキシーショックといい、全身発赤、呼吸困難、血圧低下、意識消失などの症状が現われて、対応が遅れるとまれに死に至る場合もあります。

○何のための表示なのか？

近年、乳幼児から成人に至るまで、特定の食物が原因でアレルギー症状を起こす人が増えてきました。アナフィラキシーショックも年々増加しています。そこで食品衛生法関連法令が改正され、平成14年4月から、アレルギーを起こしやすい物質を加工食品に表示することになりました。

この表示の目的は、重篤な食物アレルギー症状が起きるのを避けることにあります。これにより表示を見ることで、食べても大丈夫な加工食品を選べることとなります。

○表示されるアレルギー物質（特定原材料について）

必ず表示される5品目（特定原材料）	卵、乳、小麦、そば、落花生
表示が勧められている20品目（特定原材料に準ずるもの）	あわび、いか、いくら、えび、オレンジ、かに、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

※これらが食品の原材料中に含まれる場合には、（原材料の一部に○○由来原材料が含まれます）という旨の表示が行われます。

※表示される原材料は、食物アレルギーの実態に応じて見直されることがあります。

※アルコール類は、現時点では表示の対象としていません。

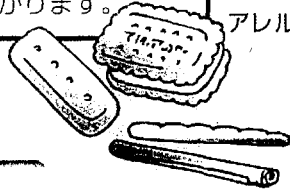
- ◆上記の25品目の言葉以外にも、「卵」→「玉子」のように、表示方法が異なるが特定原材料と同じものであることが理解できる表記を代替表記として認めています。
- ◆可能性表示（「入っているかもしれない」等の表示）は禁止されています。
- ◆食物アレルギーでは、極微量でも発症することから、加工食品1kgに対して数mg以上の場合、表示されることとなります。



【アレルギー物質を含む食品の原材料表示の表示例】

個別で表示される場合

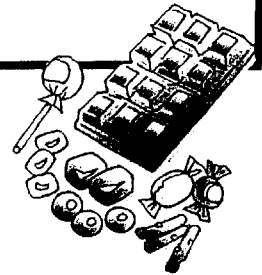
個々の原材料ごとに、アレルギー物質を書く方法です。(～を含む)等と表示されます。どの原材料に何のアレルギー物質が含まれているかがわかります。



名称:洋菓子

原材料名:小麦粉、砂糖、植物油脂(大豆油を含む)、鶏卵、アーモンド、バター、異性化液糖、脱脂粉乳、洋酒、でん粉、ソルビトール、膨張剤、香料(乳成分・卵を含む)、乳化剤(大豆由来)、着色料(カラメル、カロテン)、酸化防止剤(ビタミンE、ビタミンC)

アレルギー物質は添加物にも表示されます。



一括で表示される場合

加工食品に使われているアレルギー物質を、原材料名の最後にまとめて書く方法です。どの原材料にどのアレルギー物質が使われているかはわかりませんので、詳しく知りたい時は、製造者・販売者などに問い合わせてください。

名称:めんつゆ

原材料名:しょうゆ、風味原料(かつおぶし、かつおエキス、さばぶし、煮干し、昆布)、糖類(砂糖、果糖ぶどう糖液糖)、発酵調味料、みりん、食塩、たんぱく加水分解物、酵母エキス、調味料(アミノ酸等)、酸味料、(原材料の一部に小麦、牛肉、豚肉、ゼラチンを含む)

アレルギー物質の表示は省略される場合もあります。

同じアレルギー物質名が何度も出てくる場合は、二度目以降は省略されることもあります。



■省略しない表示例

名称:肉だんご

原材料名:豚肉、ゼラチン、食塩、香辛料(小麦を含む)、砂糖、しょうゆ(小麦を含む)、酵母エキス、調味料(アミノ酸、核酸)

■省略した表示例

名称:肉だんご

原材料名:豚肉、ゼラチン、食塩、香辛料、砂糖、しょうゆ(小麦を含む)、酵母エキス、調味料(アミノ酸、核酸)

香辛料にも小麦が含まれていますが、しょうゆに「小麦」と表示しているため、香辛料の小麦は省略されています。

*しょうゆは大豆を使用していることがわかるので、大豆を省略して「しょうゆ(小麦を含む)」と書いてもよいことになっています。「しょうゆ(大豆・小麦を含む)」と表示しているものもあります。

3.有機食品の表示



有機JASマークは、登録認定機関から認定を受けた事業者により、有機JAS規格に基づいて生産・製造された有機食品に付けられます。

マークを見て選んだわ！

登録認定機関名

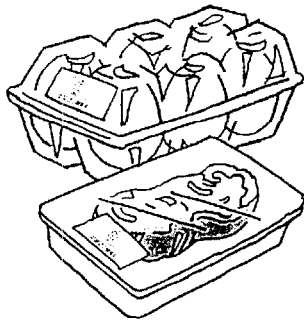
有機農産物とは

- 種播きまたは植え付け前2年以上、禁止されている農薬や化学肥料を使用しない畑で生産。
- 遺伝子組換え由来の種苗は使用しない。
- 原則として農薬・化学肥料を使用しないで栽培。



有機畜産物とは

- 飼料は主に有機農産物を与える。
- 野外への放牧などストレスを与えずに飼育する。
- 抗生物質等を病気の予防目的で使用しない。
- 遺伝子組換え技術を使用しない。



有機加工食品とは

- 原材料には、主として有機農産物・有機畜産物・有機加工食品を使用。
- 加工には、主として物理的・生物的方法を用い、食品添加物や薬剤の使用は避ける。
- 薬剤により汚染されないよう管理された工場製造。



トピックス5 表示の規制

以前は、さまざまな方法で作られた農産物に「有機」やこれと紛らわしい表示がされていたため、消費者の合理的な商品選択に支障が生じていました。

このため、有機農産物と有機農産物加工食品（ほとんどの原材料が有機農産物である有機加工食品）については有機JASマークが付けられたものでなければ「有機」、「オーガニック」等と表示できません。（平成13年4月1日施行）

4. 遺伝子組換え食品の表示



遺伝子組換え食品

遺伝子組換え食品は、安全性が確認された農産物及びこれらを主な原材料とする加工食品のうち、下表に示した食品について、「遺伝子組換え食品」である場合には、その旨を表示することが義務づけられています。

遺伝子組換え表示の対象となる農産物及びその加工食品

義務表示の対象となる食品

【農産物7作物】

大豆（枝豆、大豆モヤシを含む。）、とうもろこし、ばれいしょ、なたね、綿実、アルファルファ、てん菜

【加工食品 32食品群】

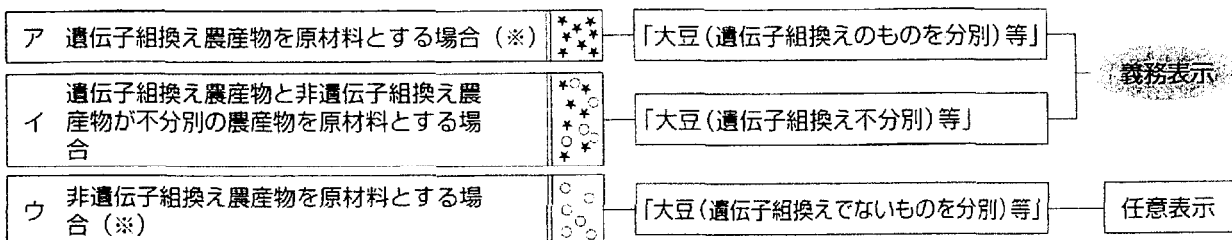
- | | | |
|-----------------------|------------------------------------|---------------------------|
| 1 豆腐・油揚げ類 | 12 大豆粉を主な原材料とするもの | 23 とうもろこし（調理用）を主な原材料とするもの |
| 2 凍豆腐、おから及びゆば | 13 大豆たん白を主な原材料とするもの | 24 16から20を主な原材料とするもの |
| 3 納豆 | 14 枝豆を主な原材料とするもの | 25 冷凍ばれいしょ |
| 4 豆乳類 | 15 大豆もやしを主な原材料とするもの | 26 乾燥ばれいしょ |
| 5 みそ | 16 コーンスナック菓子 | 27 ばれいしょでん粉 |
| 6 大豆煮豆 | 17 コーンスターチ | 28 ポテトスナック菓子 |
| 7 大豆缶詰及び大豆瓶詰 | 18 ポップコーン | 29 25から28を主な原材料とするもの |
| 8 きな粉 | 19 冷凍とうもろこし | 30 ばれいしょ（調理用）を主な原材料とするもの |
| 9 大豆いり豆 | 20 とうもろこし缶詰及びとうもろこし瓶詰 | 31 アルファルファを主な原材料とするもの |
| 10 1から9を主な原材料とするもの | 21 コーンフラワーを主な原材料とするもの | 32 てん菜（調理用）を主な原材料とするもの |
| 11 大豆（調理用）を主な原材料とするもの | 22 コーングリッツを主な原材料とするもの（コーンフレークを除く。） | |

※加工食品については、その主な原材料（全原材料に占める重量の割合が上位3位までのもので、かつ原材料に占める重量の割合が5%以上のもの）について表示が義務づけられています。

表示方法

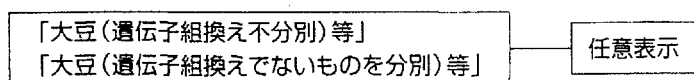
◆従来のものと組成、栄養価等が同等のもの（除草剤の影響を受けないようにした大豆、害虫に強いとうもろこしなど）

(1) 農産物及びこれを原材料とする加工食品であって、加工後も組み換えられたDNAまたはこれによって生じたタンパク質が検出できるとされているもの（上表に掲げる7作物及び32食品群）

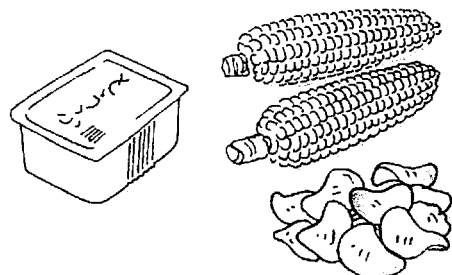
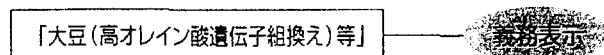


(※) 分別生産流通管理したものに限る。分別生産流通管理とは、遺伝子組換え農産物と非遺伝子組換え農産物を、農場から食品製造業者まで生産、流通及び加工の各段階で相互に混入が起こらないよう管理し、そのことが書類等により証明されていることをいう。

(2) 組み換えられたDNA及びこれによって生じたタンパク質が、加工後に検出できない加工食品（大豆油、しょうゆ、コーン油、異性化液糖等）



◆従来のものと組成、栄養価等が著しく異なるもの（高オレイン酸大豆）



食品表示についてのお問い合わせ

食品表示に関する疑問点、ご相談などありましたら、下記までお問い合わせください。

- 一元的な相談窓口 (①開催日は土曜・休日・祝日及び12月29日から1月3日までを除く。)
(②開催時間は10:00～12:00及び13:00～16:00。)

厚生労働省と農林水産省の連携のもと、相互に担当者を派遣し、食品の表示に関する一元的な相談窓口を開設しました。受け付ける相談の内容は、食品衛生法及びJAS法に基づく食品表示に関する相談です。

名 称	場所及び電話番号	開 催 日
社団法人 日本食品衛生協会 食品安全情報相談室	東京都渋谷区神宮前2-6-1 食品衛生センター1階 TEL:03-3403-4127	毎週月曜日
社団法人 大阪食品衛生協会 消費安全情報相談室	大阪府大阪市中央区伏見町2-4-6 大阪薬業クラブ5階 TEL:06-6227-6222	毎週金曜日
社団法人 福岡市食品衛生協会	福岡県福岡市博多区千代1-2-4 福岡生活衛生食品会館4階 TEL:092-651-5505	毎週木曜日
独立行政法人 農林水産消費安全技術センター本部 交流技術課	埼玉県さいたま市中央区新都心2-1 さいたま新都心合同庁舎検査棟 TEL:048-600-2366	毎週水曜日
独立行政法人 農林水産消費安全技術センター 名古屋センター消費安全情報課	愛知県名古屋市中区三の丸1-2-2 名古屋農林総合庁舎2号館 TEL:052-232-2029	毎週火曜日
独立行政法人 農林水産消費安全技術センター 神戸センター消費安全情報課	兵庫県神戸市中央区小野浜町1-4 TEL:078-331-7663	毎週木曜日

●厚生労働省

- 最寄りの問い合わせ先
地域の保健所食品衛生担当課
各都道府県や保健所を設置している都市(政令指定都市、中核市、保健所政令市)の食品衛生担当課
- 厚生労働省医薬食品局食品安全部基準審査課調査表示係

●農林水産省

- 最寄りの問い合わせ先
各地方農政局表示・規格課、沖縄総合事務局消費・安全課、地方農政事務所表示・規格課
独立行政法人農林水産消費安全技術センター
- 農林水産省消費・安全局表示・規格課

●公正取引委員会

〒100-8987 東京都千代田区霞が関1-1-1 中央合同庁舎第6号館B棟 TEL:03-3581-5471(代)
景品表示法についての相談窓口 消費者取引課

// 違反事実についての申告窓口 景品表示監視室

(このほか、公正取引委員会の各地方事務所、支所、沖縄総合事務局、各都道府県の景品表示法担当課でも申告・相談を受けています。)

ホームページ(景品表示法トップページ) <http://www.jftc.go.jp/keihyo/index.htm>

発行/社団法人 **日本農林規格協会**
(JAS協会)

〒103-0025 東京都中央区日本橋茅場町3-5-2 アロマビル5階
TEL:03-3249-7120 FAX:03-3249-9388
ホームページ <http://www.jasnet.or.jp>