

確認しておきたい食品表示



間違えやすい表示項目を確認しよう

■ アレルギー表示のポイント

## 表示対象となるアレルゲンは？

(2020年6月現在)

分類	名称	理由
義務表示 (7品目)	卵、乳、小麦、えび、かに	症例数が多い
	そば、落花生(ピーナッツ)	症状が著しく重く、命に関わるため特に注意が必要
表示推奨 (21品目)	アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、ごま、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	症例数が少ない
	ゼラチン	牛肉・豚肉由来であることが多く、これらは特定原材料に準ずるものであるため

2019年9月に  
アーモンドが追加され  
21品目になりました



44

## アーモンドの表示の扱いは？

2019年9月に  
アーモンドが追加され  
21品目になりました



即日施行され、移行期間の設定はありません。



- 表示の切替えについて  
事業者の判断とされていますが、可能な範囲で早めの切替えが求められています。

45

## アレルギー表示

アレルギー表示には、

「個別表示」と「一括表示」の2つの表示方法があります。

### 【個別】

原材料名	小麦粉、糖類、卵、カスタードクリーム（乳成分を含む）、…、イースト、乳化剤、カゼインNa
------	--

### 【一括】

原材料名	小麦粉、糖類、卵、カスタードクリーム、…、イースト / 乳化剤、カゼインNa、（一部に小麦・卵・乳成分を含む）
------	---

主流

46

## 「個別表示」と「一括表示」について

### ■ 個別表示

アレルギー患者の商品選択の幅を広げるため、個々の原材料に対してアレルギー表示を行う。

### ■ 一括表示

一括表示は「表示面積に制約ある」「表示量が多くなり、消費者に分かりにくい」場合に、例外的に認められている。

その食品に含まれているすべてのアレルゲンを把握できるように、原材料や代替表記などで、すでに表示されてアレルゲンも含め、全てのアレルゲンを表示する。

47

## 一括表示の注意 -旧基準との表示ちがい-

### 【旧基準】

小麦粉、糖類、卵、カスタードクリーム、…、イースト、乳化剤、カゼインNa、(原材料の一部に乳成分を含む)



### 【現行法】

小麦粉、糖類、卵、カスタードクリーム、…、イースト、乳化剤、カゼインNa、(一部に小麦・卵・乳成分を含む)

- 変更点① 「原材料の一部に…」 ⇒ 「一部に…」  
 変更点② 「…乳成分を…」 ⇒ 「…小麦・卵・乳成分…」  
 変更点③ 文字のつながり方の「、」 ⇒ 「・」に変更

48

## アレルギー表示のパターン①

ア. 原材料名として、アレルギーを含むと理解される用語を使用している例 ※赤文字部分

名 称	まぐろ油漬	名 称	まぐろ油漬
原材料名	まぐろ、植物油脂、食塩、たん白加水分解物	原材料名	まぐろ、食用大豆油、食塩、たん白加水分解物

イ. 原材料名に対して「△△(〇〇を含む)」のように、アレルギーを付記している例 ※赤文字部分

名 称	濃縮つゆ	名 称	濃縮つゆ
原材料名	醤油、風味原料(かつおぶし、こんぶ、干し椎茸)、砂糖、食塩	原材料名	醤油(小麦・大豆を含む)、風味原料(かつおぶし、こんぶ、干し椎茸)、砂糖、食塩

※添加物の場合は「△△剤(〇〇由来)」などと記載します

49

## アレルギー表示のパターン②

ウ.「(一部に〇〇を含む)」を表記する例 ※赤文字部分

名 称	クラッカー	名 称	クラッカー
原材料名	小麦粉、糖類(砂糖、ぶどう糖)、植物油、ショートニング、食塩、膨張剤	原材料名	小麦粉、砂糖、植物油、ショートニング、食塩 / 膨張剤、乳化剤、(一部に小麦・大豆・豚肉を含む)

**注意事項** イとウのパターンを組み合わせた表示はできません。

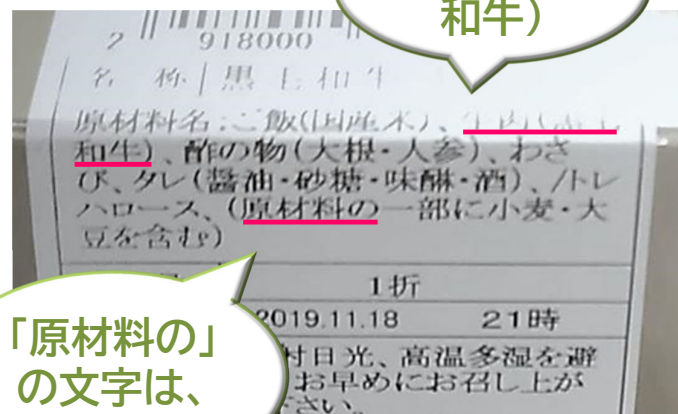
✕

名 称	クラッカー
原材料名	小麦粉、砂糖、植物油(大豆を含む)、ショートニング、食塩、膨張剤、乳化剤、(一部に豚肉を含む)

50

## 間違い表示の事例① -弁当の表示-

原材料として表示している牛肉の欠落の他、不要な「原材料の」の文言が記載されています。



「原材料の」の文字は、不要です

【正しい表示】

…/トレハロース、(一部に小麦・牛肉・大豆を含む)

51

## アレルギーの表記方法について

「牛乳」を「ミルク」と表示した場合など、アレルギーを含む食品と同一であることが一般に広く理解されているものについては、アレルギーの表示を省略できるケースがあります。

代替表記	代替表記の拡大表記
表記方法や言葉が違うが、アレルギーを含む食品と同一であるということが理解できるもの 例: 鮭 ⇒ サーモン 乳 ⇒ ミルク 等	代替表記の名称を含んでいるため、アレルギーを表示しなくてもよいとされるもの 例: スモークサーモン スキムミルク 等



52

## アレルギーを省略できるものの注意

次の表に記載している**特定加工食品**とその**拡大表記**については、子どもが知らないで食べてしまったなどの事故の報告もあり、安全性の観点から廃止されました。

	代替表記	特定加工食品	拡大表記
卵	玉子、たまご、タマゴ、エッグ、鶏卵、あひる卵、うずら卵	<del>マヨネーズ、オムレツ、目玉焼、かに玉、オムライス、親子丼</del>	<del>チーズオムレツ、かにマヨネーズ</del>
小麦	こむぎ、コムギ	<del>パン、うどん</del>	<del>ロールパン、クリームパン、焼きうどん</del>
乳	バター、チーズ、クリーム(乳製品)、ホエイパウダー(乳製品) など	<del>生クリーム、ヨーグルト、アイスミルク、ラクトアイス、ミルク</del>	<del>フルーツヨーグルト、ミルクパン</del>
		アイスクリーム ガーリックバター レーズンバター バターソース カマンベールチーズ パルメザンチーズ プロセスチーズ ブルーチーズ コーヒー牛乳 乳糖	

53

「特定加工食品」として、旧基準でアレルギーの省略が認められていた次の食品については、表示が必要ですので注意してください。

アレルギー	特定加工食品
卵	マヨネーズ、オムレツ、目玉焼、かに玉、オムライス、親子丼
小麦	パン、うどん
乳	生クリーム、ヨーグルト、ラクトアイス、乳糖
いか	するめ、スルメ
大豆	醤油、味噌、豆腐、油揚げ、厚揚げ、豆乳、納豆
豚肉	とんかつ、トンカツ
やまいも	とろろ、ながいも



54

## 特定加工食品廃止後の表示の注意

以前の旧基準による表示と比較すると…。

しょう油は、一般に「大豆」が含まれることが理解される食品として「大豆」の表示が免除されていたため、「小麦を含む」のみを表示していますが、「小麦・大豆を含む」との表示に変更になりました。

名 称	濃縮つゆ
原材料名	醤油（小麦を含む）、風味原料（かつおぶし、こんぶ、干し椎茸）、砂糖、食塩



名 称	濃縮つゆ
原材料名	醤油（小麦・大豆を含む）、風味原料（かつおぶし、こんぶ、干し椎茸）、砂糖、食塩

55



## 間違いやすい表示項目を確認しよう

### ■ 製造所固有記号制度のポイント

56

### 販売者の表示

- ✓ 同一製品を1つの工場で製造した場合、製造所固有記号での表示は出来ません。
- ✓ 2つ以上の工場で製造し製造所固有記号で表示する場合も、誰にでも製造所が確認できる様な表示が必要です。

- |   |                                |
|---|--------------------------------|
| ① | 製造所所在地等の情報提供を求められたときに回答する者の連絡先 |
| ② | 製造所所在地等を表示したHPアドレス等            |
| ③ | 当該製品の製造を行っている全ての製造所所在地等        |



#### 【表示例】

販売者 ○○食品(株)  
○○県○○市○○町○-○-○

※製造所はホームページをご確認下さい。  
abc@aa.com

57



## 販売者表示の方法①

- 同一製品を、1つの工場で製造した場合

製造所固有記号による表示は不可

名 称	菓子
原材料名	小麦粉(国内製造)、砂糖、植物油脂、ショートニング、食塩 / 膨張剤、乳化剤(大豆由来)
内 容 量	〇〇g
賞味期限	〇〇〇〇年〇月〇日
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存してください。
販 売 者	〇〇食品(株) 東京都〇〇区〇〇町〇-〇-〇

製造所: (有)〇〇製菓 〇〇県〇〇市〇〇町1-1

## 販売者表示の方法②

- 同一製品を、2つ以上の工場で製造した場合

- ✓ 情報提供を求められたときに回答する者の連絡先を記載

販 売 者	〇〇食品(株) + AB 東京都〇〇区〇〇町〇-〇-〇
-------	--------------------------------

※製造所はお客様相談室にお問合せ下さい。  
TEL: XXXX-XXX-XXXX

- ✓ 製造所所在地等を表示したWebサイトのアドレス等を記載

販 売 者	〇〇食品(株) + AB 東京都〇〇区〇〇町〇-〇-〇
-------	--------------------------------

※製造所はホームページをご確認下さい。  
abc@aa.com

- ✓ その製品の製造を行っている全ての製造所所在地等を記載

販 売 者	〇〇食品(株) + AB 東京都〇〇区〇〇町〇-〇-〇
-------	--------------------------------

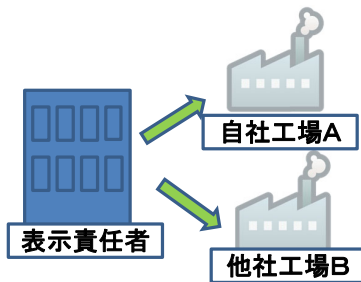
※製造所固有記号

AB: (有)〇〇製菓 〇〇県〇〇市〇〇町〇-〇-〇

BC: 〇〇フーズ(株) △△工場 〇〇県〇〇市〇〇町〇-〇-〇

## 製造所固有記号の表示ルール

- 「+」を冠して製造所固有記号を表示します。
- 表示に責任をもって表示するものが、自社工場で製造している場合は「製造者(※一部加工者)」、他社工場で委託製造している場合は「販売者」となりますが、自社工場と他社工場の両方で製造している場合には事項名を省略できます。



### 【表示例】

名 称	焼菓子
原 材 料 名	小麦粉、砂糖、卵、マーガリン、バター、蜂蜜、膨張剤、乳化剤、着色料(カロテン)、香料、(原材料の一部に大豆を含む)
内 容 量	200g
賞 味 期 限	〇〇〇〇. 〇. 〇
保 存 方 法	直射日光、高温多湿を避けて常温で保存して下さい
	株式会社〇〇食品 +ABC123 〇〇都〇〇区〇〇町〇ー〇

60



## 間違えやすい表示項目を確認しよう

- そのほか、間違いの多い表示の注意

61

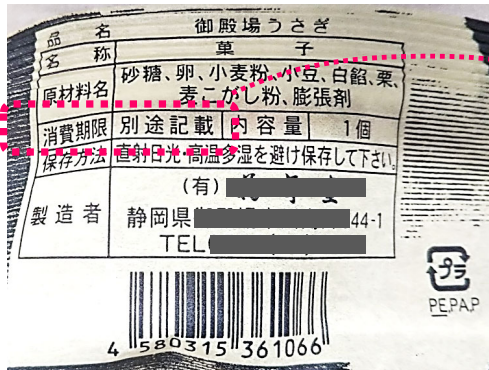
## 間違いの多い表示の注意

## 【期限表示】

Q. 「枠外記載」「別記記載」と表示していませんか？

⇒期限表示を枠外に表示する場合は、具体的な記載箇所を明示することが定められています。

「枠外上部に記載」などと表示して下さい。



名称	生菓子
原材料名	もち米(国産)・砂糖・小豆(国産)・上新粉／酵素(大豆由来)
内容量	11本入
消費期限	枠外上部側面に記載
保存方法	直射日光・高温多湿を避け、できるだけ涼しい所に保管して下さい。
製造者	(株) [Redacted] 三重県 [Redacted]

62

## 【保存方法】

Q. 「開封後の取扱い」も表示していませんか？

⇒「未開封」の状態を設定した保存方法に従い適切に保存した場合に、表示した賞味期限等の期限が担保されるものです。

従って「開封後の取扱い方法」は注意表示などとして、枠外に行います。

保存方法	高温、多湿の場所、直射日光の当たる場所を避け、常温で保存してください。 開封後は、お早めにお召し上がり下さい。
------	--

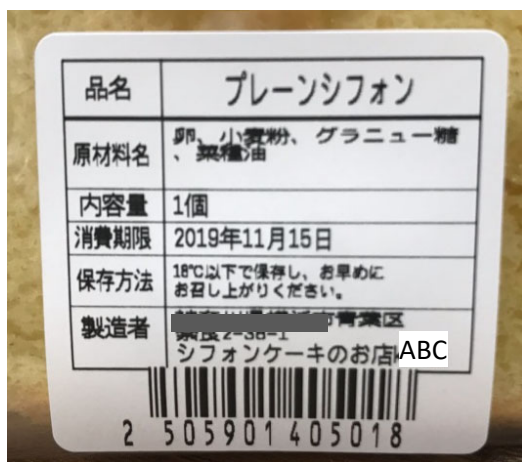
名称	生菓子
原材料名	もち米(国産)・砂糖・小豆(国産)・上新粉／酵素(大豆由来)
内容量	11本入
消費期限	枠外上部側面に記載
保存方法	直射日光、高温多湿を避け、できるだけ涼しい所に保管して下さい。
製造者	(株) [Redacted] 三重県 [Redacted]

**ご注意** ●消費期限は外袋が未開封の状態を設定されています。

63

## 【製造者】

Q. 「屋号」のみの表示をしていませんか？



⇒屋号のみの表示は違反です。

法人は、法人格を含む企業名で表示します。

個人事業主は代表者の氏名を合わせて表示します。

販売業者	株式会社ABC
屋号又はサービス名	シフォンケーキのお店ABC

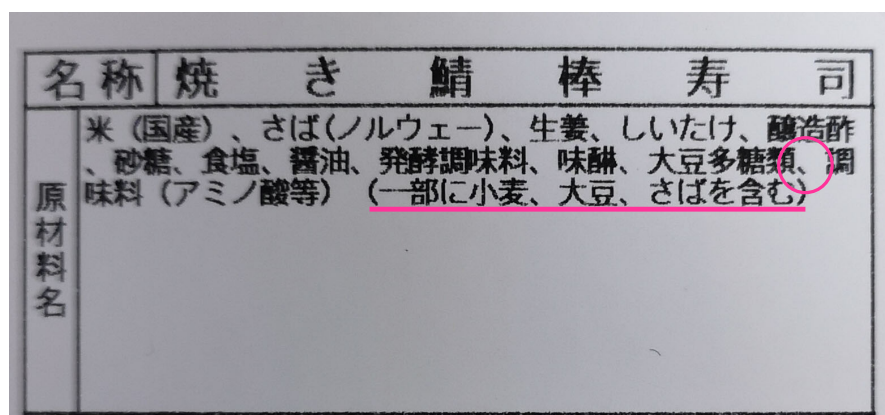
64

## 【原材料名】

Q. 細部の確認をおろそかにしていませんか？

⇒原材料と添加物は、記号などで明確に区切られていません。

⇒アレルギーは、「・」で区切る必要があります。



65