

新食品表示の主な変更点

2020 年、新食品表示制度に完全移行します。

新表示移行への準備はお済みでしょうか。今一度パッケージ・シールの表示をご確認ください。

ご存知とは思いますが、2015 年 4 月より施行されました新食品表示法は、5 年の猶予期間を経て 2020 年 4 月には新表示に完全移行となります。

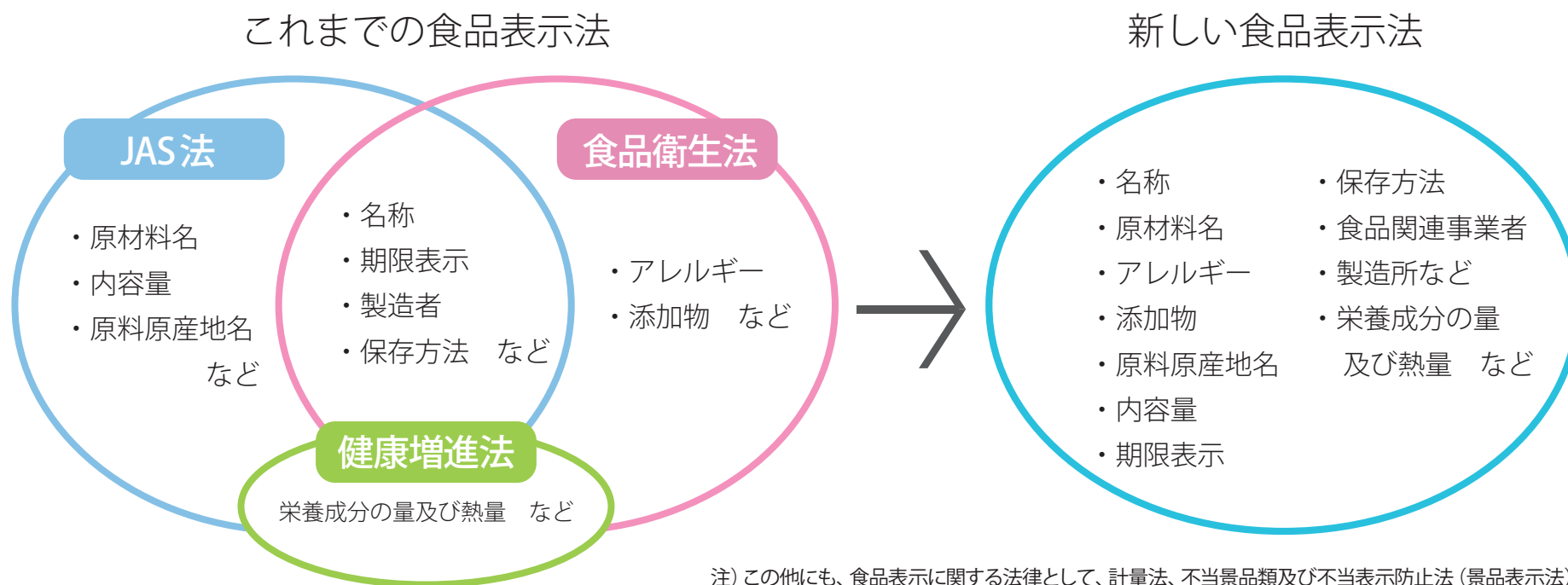
施行当初は、消費者庁へ問い合わせても曖昧な部分もあったのですが、新表示への内容もほぼ確定し、明確な回答を得られるようになりました。



食品表示法とは

もともと食品表示のルールを定めていた法律は、「食品衛生法」、「JAS法」、「健康増進法」の3つありました。

この3つの法律は目的も異なるほか、それぞれに表示のルールを定めていたため、複雑で分かりづらいものでした。なので、消費者・事業者の双方にとって分かりやすい表示ルールを実現しようと、3つの法律を統合した「食品表示法」の制度がスタートしました。



注) この他にも、食品表示に関する法律として、計量法、不当景品類及び不当表示防止法（景品表示法）、医薬品医療機器などの品質、有効性及び安全性の確保などに関する法律（医薬品医療機器等法）があります。

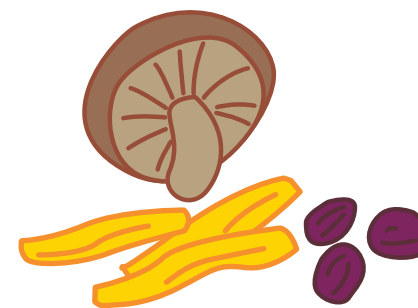
加工食品と生鮮食品の区分が JAS 法に基づく区分に統一されました。

食品の区分が JAS 法と食品衛生法とは異なる部分がありましたが、統合により JAS 法に基づく区分に統一、整理されました。

以前の食品衛生法では「生鮮食品」であった、軽度の微塩、生干し、湯通し、調味料などにより、簡単な加工などを施したもの（例：ドライマンゴー、干しぶどう、乾しいたけなど）についても、「加工食品」として整理されました。その結果元々あった名称、原材料名、添加物、消費期限に加え新たに、アレルギー、製造所等の所在地等の表示義務が課せられます。

●生鮮食品と加工食品の区分

区 分	用 語	定 義
加 工 食 品	製 造	原料として使用したものとは、本質的に異なる新たなものを作ること
	加 工	その本質は保持されつつ、新しい属性を加えること
生 鮮 食 品	調 整	一定の作為は加えるが、加工には至らないこと
	選 別	一定の基準によって、仕分け・分類すること



具 体 例 (単 一 の 行 為)			
加 工	形態の 変更	切断	加工食品の単なる切断（ハムの塊をスライス、など）
		整形	加工食品の大きさを整える（ブロックのベーコンの大きさと形を整えるなど）。
		選別	加工食品を選別（煮干を大きさで選別など）
		破碎	生鮮食品や加工食品を粉末（粉状にしたもの）ではなく、少し砕く行為（挽き割り大豆、コーングリッツなど）
		混合	異なる種類の生鮮食品や加工食品の混合（キャベツとレタスの野菜ミックス、あられと落花生の混合（柿ピー）など）
	容器包装の 変更	盛り合わせ	複数の異なる種類の生鮮食品を盛り合わせること（マグロとサーモンの刺身盛り合わせ、など） ※盛り合わせたA、Bは別々に食する。
			生鮮食品や加工食品（異なる種類）の盛り合わせ（マグロとゆでダコの盛り合わせなど）
		小分け	加工食品を小分け包装する。（うなぎ蒲焼きをバルクで仕入れ小分けする、など）
	加塩		既に塩味のついた加工食品を加塩する。（塩鮭甘口に振り塩をし塩鮭辛口にする、塩蔵わかめに塩を加えるなど）
	骨取り		原型のまま除骨のみ行う（塩サバの骨とりなど）。
	表面をあぶる		生鮮食品の表面だけあぶる行為（牛肉のタタキ、カツオのタタキなど）
	冷凍		単に加工食品を冷凍したもの（凍り豆腐、寒天、冷凍食品等の製造行為に該当するものを除く。）
	解凍		自然解凍等により、単に冷凍食品を冷蔵もしくは常温の状態まで解凍したもの（冷凍ゆでだこを解凍する。）
	結着防止		固まらないように植物性油脂を塗布（レーズンへの植物性油脂の塗布）

なお、基本的には上記以外の行為を「製造」とします。



製造所固有記号の使用に係るルールが改善されました。

旧制度では、販売業者が表示に責任を持つものとして製造者の製造所在地の異なる製品を販売する場合、製品を製造する工場が 1 つの場合でも製造所固有記号での表示が認められていましたが、新制度では、原則として、「同一製品」を「2 つ以上の工場」で製造する商品のみ利用可能です。消費者庁へ「製造所固有記号の届出」を行うこと及び届け出た固有記号を表示に記載することをもって、「販売者」で表示する事が認められています。新基準に基づいた固有記号を使用する場合は、次のいずれかの事項を商品に表示する必要があります。

- ・製造所所在地等の情報を求められたときに回答する者の連絡先
- ・製造所所在地等を表示したウェブサイトのアドレス 等
- ・当該商品の製造を行っている全ての製造所所在地 等

※新ルール対象については、業務用食品は除きます。

名 称	
原 材 料 名	
添 加 物	
内 容 量	
賞 味 期 限	
保 存 方 法	
販 売 者	株式会社丸信フーズ +AA 福岡県久留米市山川市ノ上町7-20

製造所固有記号

新旧記号の区別として、新記号では頭に「+」を付ける

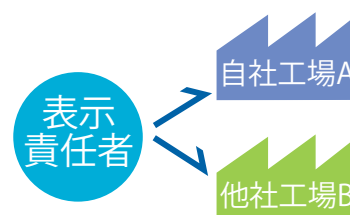
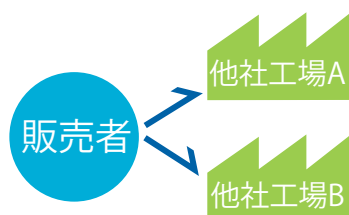
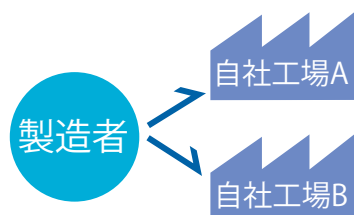




「同一製品」に該当しない例

原材料および添加物の配合が同一であるが、内容量が異なるもの。

通常パッケージと異なり、キャンペーンや季節仕様のデザインが印刷されているもの。

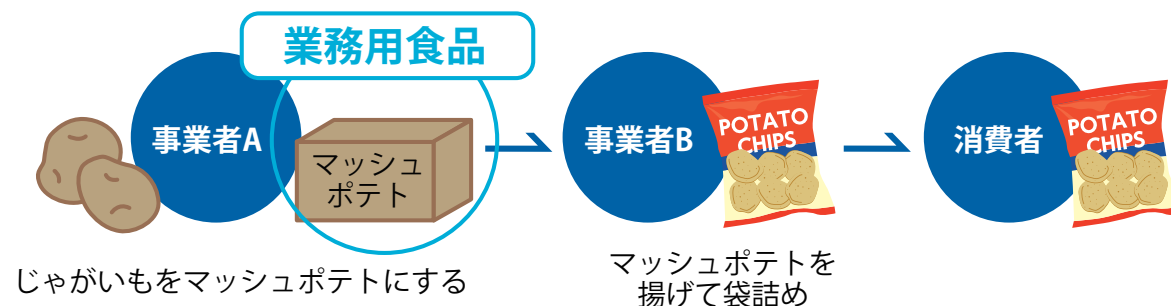


「2つ以上の製造所」とは

自社の2つ以上の工場で製造している場合。

他者に製造を委託して2つ以上の工場で製造している場合。

自社の工場と他社に製造を委託した工場で製造している場合。



業務用食品（マッシュポテト）の例

添加物・アレルギー表示に係るルールが改善されました。

【添加物】

添加物については、「添加物」と添加物以外の「原材料（食品）」とを明確に区分して表示することとなりました。

原材料と添加物を明確に区分する方法として、別記様式の原材料名欄の次に「添加物」の事項名で欄を設けて記載する方法の他、スラッシュなどの記号や改行する方法があります。

●旧表示

原 材 料 名	小麦粉、ぶどう糖、食塩、pH調整剤、調味料（アミノ酸等）、香料
---------	---------------------------------

どれが添加物か、それ以外の原材料なのかわかりにくかった

●新表示

原 材 料 名	小麦粉、ぶどう糖、食塩
添 加 物	pH調整剤、調味料（アミノ酸等）、香料

◎原材料と添加物を記号で区分して表示する

原 材 料 名	小麦粉、ぶどう糖、食塩 / pH調整剤、調味料（アミノ酸等）、香料
---------	-----------------------------------

スラッシュを入れる

◎原材料と添加物を改行して表示する

原 材 料 名	小麦粉、ぶどう糖、食塩 pH調整剤、調味料（アミノ酸等）、香料
---------	------------------------------------

改行する

◎原材料と添加物を別欄に表示する

原 材 料 名	小麦粉、ぶどう糖、食塩
	pH調整剤、調味料（アミノ酸等）、香料

線を入れて別欄にする



【アレルゲン】

「卵、乳、小麦、落花生、そば、えび、かに」は特定原材料として、表示が義務付けられています。原則として、それぞれの原材料の後にカッコ書きする方法（個別表示）で特定原材料を記載します。但し、表示面積に限りがあり、個別に記載が出来ない場合は、例外として原材料と添加物の直後にまとめてカッコ書きする方法（一括表示）が可能です。

【個別表示の例】

名 称	パン
原 材 料 名	小麦粉、砂糖、マーガリン（大豆、乳成分を含む）、脱脂粉乳、卵、パン酵母、食塩／乳化剤（大豆由来）、V.C

食品名のあとにカッコで、材料ごとに含まれている特定原材料名等の名を記してある

※1 乳については「乳」ではなく「乳成分」と表示

※2 添加物に使われている特定原材料等は、個別表示では「○○由来」と表示

【一括表示の例】

名 称	パン
原 材 料 名	小麦粉、砂糖、マーガリン、脱脂粉乳、卵、パン酵母、食塩／乳化剤、V.C、（一部に卵・乳成分・小麦・大豆を含む）

最後にカッコで、含まれているすべての特定原材料等が記されている。
小麦、卵などすでに記してあるアレルギー物質名も記されている
「、」は「・」中黒になっています。

「一部に」とすることで新表示との判断がつく

アレルギー表示の要点

一般的にアレルゲンを含むことが予測できると考えられてきた特定加工食品（例：オムレツ←卵を含む、うどん←小麦を含む）や特定加工食品の名称からアレルゲンを含むことが予測できると考えられてきた拡大表記（例：からしマヨネーズ←卵を含む、ロールパン←小麦を含む）を廃止することにより、より広範囲の原材料についてアレルゲンを含む旨の表記を義務付けしました。消費者の商品選択の幅を広げるため、個別表記を原則とし、例外的に一括表示を可能としました。

【一括表示する場合】

一括表示欄を見ることでその食品に含まれる全てのアレルゲンを把握できるよう、一括表示欄に全て表示します。

（現行は例えば「卵」や「小麦」が原材料として表示されている場合や、「たまご」や「コムギ」が代替表記（例：たまご←卵と同一、コムギ←小麦と同一）で表示されている場合は、改めて一括表示欄に表示しなくともよいが、今後は「卵」、「小麦」も一括表示欄に改めて表示が必要になります）

- 新基準では、一括表示する場合、「一部に〇〇を含む」と表示します。
- 「乳」の表示のみ「乳成分を含む」と表示します。（個別表示・一括表示ともに）
- 添加物のアレルギー表示（個別表示）は「添加物名（〇〇由来）」と表示します。
※ 乳の個別表示は、「添加物名（乳由来）」となります。乳成分由来と記載はしません。
- 添加物のアレルギー表示（一括表示）は、原材料と同様、「一部に〇〇を含む」と表示します。
※ 「一部に」とすることで新基準によるものと判断できる。

アレルギーを覚えるコツ！

そこからみえた

●
そば

●
小麦

●
かに

●
落花生

●
乳（みるく）

●
えび

●
たまご

栄養成分表示の義務化

原則として、全ての消費者向けの加工食品及び添加物への栄養成分表示が義務付けられました。

記載事項は、「エネルギー（カロリー）」、「たんぱく質」、「脂質」、「炭水化物」、「食塩相当量」です。

ナトリウムの量は食塩相当量として表示することとなりました。

●基本ルール（対象食品の限定なし）

栄養成分表示	100g当たり
エネルギー	000 kcal
たんぱく質	0.0 g
脂 質	0.0 g
炭 水 化 物	0.0 g
食塩相当量	0.0 g

100g、100ml、1袋、1食分当たりの含有量で表示（1食分の場合、量の記載も必要）

※ナトリウム量の表示は「食塩相当量」に換算して表示

$$\text{食塩相当量 (g)} = \text{ナトリウム (mg)} \times 2.54 \div 1,000$$

●任意ルール（ナトリウム塩を添加していない食品）

栄養成分表示	100g当たり
エネルギー	000 kcal
たんぱく質	0.0 g
脂 質	0.0 g
炭 水 化 物	0.0 g
ナトリウム	0.0 mg
（食塩相当量）	0.0g

●販売される状態の「可食部分」を表示

●栄養成分の含有量は、一定の値又は下限値及び上限値で表示

●原則8ポイント以上（表示可能面積がおおむね150cm²以下のものは5.5ポイント以上）

栄養強調表示に係るルールが改善されました。

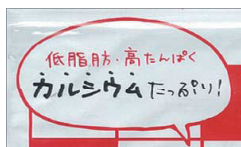
【相対表示（コーデックスの考え方を導入）】※コーデックスとは食品の国際規格です。

- ・低減された旨の表示をする場合（熱量、脂肪、飽和脂肪酸、コレステロール、糖類及びナトリウム）及び強化された旨の表示をする場合（たんぱく質及び食物繊維）には、絶対差に加え、新たに、**25% 以上の相対差が必要**（栄養強調表示をするための要件の変更）
- ・強化された旨の表示をする場合（ミネラル類（ナトリウムを除く）、ビタミン類）には「含む旨」の基準値以上の絶対差に代えて、栄養素等表示基準値の **10%以上の絶対差（個体と液体の区別なし）が必要**（絶対差の計算方法の変更）

【無添加強調表示（コーデックスの考え方を導入）】

食品への糖類添加物に関する強調表示及び食品へのナトリウム塩無添加に関する強調表示（食塩無添加表示を含む）は、それぞれ、一定の条件が満たされた場合にのみ行うことができる。

【例】高い旨



栄養成分表示(100gあたり)	
エネルギー	356kcal
たんぱく質	35.9g
脂質	0.8g
炭水化物	51.4g
ナトリウム	440mg
カルシウム	1200mg
リン	1000mg
鉄	0.1mg
ビタミンB1	0.5mg
ビタミンB2	1.6mg

【例】低い旨



栄養成分 1本(190g) 当たり	
エネルギー	138kcal
たんぱく質	5.5g
脂質	1.7g
炭水化物	25.1g
ナトリウム	70mg
カルシウム	190mg
ガラクトオリゴ糖	0.36g

【例】含む旨



食品栄養成分表 (100g当り)	
エネルギー	201kcal
たんぱく質	3.2g
脂質	15.8g
糖質	9.3g
炭水化物	11.1g
食物繊維	4.1g
ナトリウム	462mg
(食塩相当量)	(1.2g)

【例】含まない旨

栄養成分表示(製品1本(200ml)当たり)	
熱量	122kcal
たんぱく質	5.8g
脂質	6.0g
炭水化物	11.1g
ナトリウム	125mg
カルシウム	121mg
コレステロール	0mg
イソフラボン	28mg
セサミン	11mg



※栄養成分の表示は旧表示例です。



	現 行	新 基 準	コーデックス (参考)
低減された旨の表示 (熱量、脂質、飽和脂肪酸、コレステロール、糖類、ナトリウム)	・「低い旨」の基準値以上の絶対差	・「低い旨」の基準値以上の絶対差 ・25%以上の相対差	・「低い旨」又は「含む旨」の基準値以上の絶対差 ・25%以上の相対差 ・NRVsの10%以上の絶対差 (固体と液体の区別なし)
強化された旨の表示 (たんぱく質、食物繊維)	・「含む旨」の基準値以上の絶対差	・「含む旨」の基準値以上の絶対差 ・25%以上の相対差	
(ミネラル類(ナトリウムを除く)、ビタミン類)	・「含む旨」の基準値以上の絶対差 (栄養素等表示基準値の15% (固体100g) 若しくは7.5% (100ml) 又は5% (100kcal当たり))	・栄養素等表示基準値の10%以上の絶対差 (固体と液体の区別なし)	

※青字部分は現行基準からの変更箇所



栄養機能食品に係るルールが改善されました。

【対象成分が追加されました】

栄養成分の機能が表示できるものとして、新たに「n-3 系脂肪酸」、「ビタミン K」及び「カリウム（一部を除く）」が追加されました。

【対象食品の範囲が変更されました】

鶏卵以外の生鮮食品についても、栄養機能食品の基準を適用の対象となりました。

【表示事項の追加・変更となりました】

- ・栄養素等表示基準値の対象年齢（18 歳以上）及び基準熱量（2,200kcal）に関する文言を表示
- ・特定の対象者（疾病のある者、妊産婦等）に対し、定型文以外の注意を必要とするものによっては、当該注意事項を表示する。
- ・栄養成分の量及び熱量を表示する際の食品単位は、1 日当たりの摂取目安量とする。
- ・生鮮食品に栄養成分の機能を表示する場合、保存の方法を表示する。

パッケージ表示例

商品名：○○○○○ 栄養機能食品(ビタミンC)

ビタミンCは、皮膚や粘膜の健康維持を助けるとともに、抗酸化作用を持つ栄養素です。

名 称：ビタミンC含有食品	栄養成分表示 1本当たり(100mlあたり)
原 材 料 名：○○○○、○○、○○○/○○○	エ ネ ル ギ ー 000 kcal
内 容 量：000g	た ん ぱ く 質 0.0 g
賞 味 期 限：枠外○○に記載	脂 質 0.0 g
保 存 方 法：枠外○○に記載	炭 水 化 物 0.0 g
製 造 者：○○株式会社	食 塩 相 当 量 0.0 g
福岡県○○○○○○○○○○○○○○○○	ビ タ ミ ン C 000 mg

● 1日当たりの摂取目安量に含まれる機能の表示を行っている栄養成分の栄養素等表示基準値(18歳以上、基準熱量2,200kcal)に占める割合：ビタミンC○○%

● 1日当たりの摂取目安量：1日当たり1本を目安にお召し上がり下さい。

● 摂取の方法及び摂取する上での注意事項

・本品は、多量摂取により疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。1日の摂取目安量を守ってください。

● 保存の方法：保存は高温多湿を避け、開封後はキャップをしっかりと閉めて早めにお召し上がりください。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。

食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。

バランスの取れた食生活の普及啓発を図る文言

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

栄養機能食品である旨及び当該栄養成分の名称

栄養成分の機能(定められた文言で表示する)

栄養成分の量及び熱量
一日当たりの摂取目安量当りの量を表示する

機能を表示する成分については、値を表示すること。

1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、栄養素等表示基準に占める割合
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

1日当たりの摂取目安量

摂取をする上での注意事項

調理又は保存の方法に関し注意を必要とするものにあつては、当該注意事項

原材料名表示等に係るルールが改善されました。

【パン類、食用植物油脂、ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料、風味調味料】

他の加工食品同様、原材料又は添加物を区分し、それぞれに占める重量の割合の高いものから順に表示

【複合原材料表示について、それを構成する原材料を分割して表示した方が分かりやすい場合】

構成する原材料を分割して表示可能

【例「ココア調製品」を仕入れて製造したクッキーについて表示する場合】

複合原材料名 ……ココア調製品

複合原材料中の原材料…砂糖、ココアパウダー、アーモンドパウダー、食塩

①複合原材料表示による方法

原 材 料 名	小麦粉、ココア調製品（砂糖、ココアパウダー、その他）、バター、卵／膨張剤、香料
---------	---

②分割して表示する方法

原 材 料 名	小麦粉、バター、砂糖、卵、ココアパウダー、アーモンドパウダー、食塩／膨張剤、香料
---------	--

なお、複合原材料を使用した場合に、複合原材料の一般的な名称が存在する場合や、性状に大きな変化がある場合は、元の原材料に分割して表示することはできません。

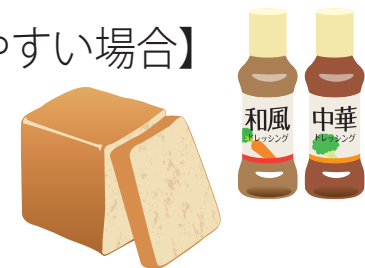
【例 皮とつぶ餡を仕入れて製造したどらやきの原材料表示】

○適切な表示例

原 材 料 名	皮（卵、小麦粉、砂糖、はちみつ）、つぶあん（砂糖、小豆、水あめ、寒天）／膨張剤
---------	---

×不適切な表示例

原 材 料 名	砂糖、卵、小麦粉、小豆、水あめ、はちみつ、寒天／膨張剤
---------	-----------------------------



【プレスハム、混合プレスハム】

原材料名中のでん粉の表示に「でん粉含有率」を併記していた点について、「ソーセージ」、「混合ソーセージ」同様、「でん粉含有率」の表示事項の項目を立てて表示

●でん粉含有率 0.0%

栄養成分表示（100g 当たり）

エ ネ ル ギ ー	00 kcal
た ん ぱ く 質	0.0 g
脂 質	0.0 g
炭 水 化 物	0.0 g
食 塩 相 当 量	0.0 g



販売の用途に提供する添加物の表示に係るルールが改善されました。

【一般消費者向けの添加物】

新たに、「内容量」、「表示責任者の氏名又は名称及び住所」を表示

【業務用の添加物】

新たに、「表示責任者の氏名又は名称及び住所」を表示

【表示例：バニラエッセンス】

名 称	食品添加物 香料製剤
成 分	香気成分10%、エタノール47%、グリセリン4%、水分39%
内 容 量	30ml
賞 味 期 限	枠外上部に記載
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	〇〇株式会社 福岡県〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇
製 造 所	△△△株式会社 △△県〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇

通知等に規定されていた表示ルールの一部を基準に規定されました。

通知等に規定されていた以下のルールを、新たに、食品表示基準に規定

- ・安全性の確保の観点から、指導ではなく、表示義務を課すべき表示ルール（フグ食中毒対策の表示及びボツリヌス食中毒対策の表示）
- ・分かりやすい食品表示基準を策定するという観点から、食品表示基準と通知等にまたがって表示ルールが規定されるのではなく、基準にまとめて規定すべき表示ルール（例えば、栄養素等表示基準値、栄養機能食品である旨及び当該栄養成分の名称の表示法等）



表示レイアウトの改善。

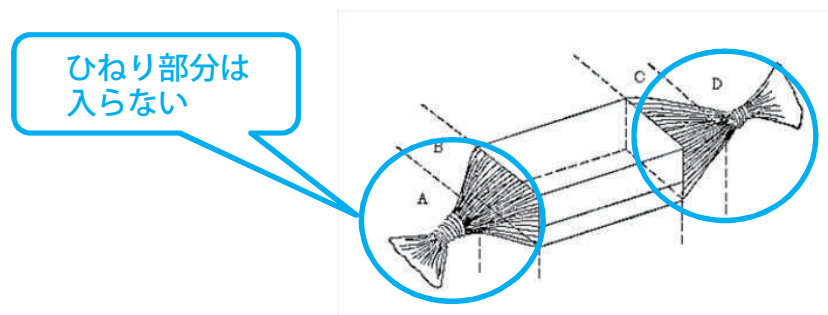
【表示可能面積（※）がおおむね 30 cm²以下の場合】

- ・安全性に関する表示事項（「名称」「保存方法」「消費期限又は賞味期限」「表示責任者」「アレルゲン」及び「L-フェルニアラニン化合物を含む旨」）については、省略不可
- ・表示責任者を表示しなくても良い場合（食品を製造し、もしくは加工した場所で販売する場合、不特定もしくは多数の者に対して譲渡（販売を除く）する場合又は食品関連事業者以外の販売者が容器包装入りの加工食品を販売する場合）には、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）及び製造者又は加工者の氏名又は名称（輸入者にあつては、輸入業者の氏名又は名称）も省略不可

【原材料と添加物】

区分を明確に表示

※表示可能面積とは、表示事項を表示しても判読が困難な部分を除いた、容器包装の表面積のことです。



経過措置期間。

食品表示基準の施行後、新ルールに基づく表示への移行の猶予期間は、加工食品及び添加物の全ての表示について 5 年、生鮮食品の表示については、1 年 6 ヶ月とする。

2020 年までの経過措置期間の表示の取扱いについて。

消費者の混乱を避けるため、旧基準に基づく表示と新基準に基づく表示の混在は、原則として認められません。

全てが旧表示であるか、全てが新表示でなくてはならない。

新たな機能性表示制度の創設。

1. 定義

1) 名称は機能性表示食品

2) 疾病のない者（未成年、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の手助けとなる特定の保険の目的（疾病リスクの軽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をする食品。ただし、特別用途食品、栄養機能食品、アルコールを含有する飲料、ナトリウム・糖分等を過剰摂取させる食品は除く。

3) 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60日前までに消費者庁に届け出る。

2. 表示事項

横断的な義務表示事項のほか、以下に関する表示を義務付ける。

- ・機能性表示食品である旨
- ・科学的根拠を有する機能性関与成分及び当該成分、又は当該成分を含有する食品が有する機能性
- ・一日当たりの摂取目安量
- ・一日当たりの摂取目安量当たりの栄養成分の量及び熱量
- ・一日当たりの摂取目安量当たりの機能性関与成分の含有量
- ・届出番号
- ・食品関連事業者の連絡先として、電話番号
- ・機能性及び安全性について、国による評価を受けたものでない旨
- ・摂取の方法
- ・摂取する上での注意事項
- ・バランスのとれた食生活の普及啓発を図る文言
- ・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
- ・疾病の診断、治療、予防を目的としたものではない旨
- ・疾病のある者、未成年、妊産婦（妊娠を計画している者を含む）及び授乳婦に対し訴求したものではない旨（生鮮食品を除く）
- ・疾病のある者は医師、医薬品を服用している者は医師、薬剤師に相談した上で摂取すべき旨
- ・体調に異変を感じた際は速やかに摂取を中止し医師に相談すべき旨

2017年9月1日から新たな原料原産地表示制度がスタートしています。

消費者庁は昨年9月1日、食品表示法の食品表示基準を改正し、全ての加工食品の1番多い原材料について、原料原産地を義務付けることが決まりました。移行期限は2022年3月末まで。漬物など一部の加工食品に限定されていた原料原産地表示が、約5年かけて拡大していきます。

加工食品の原材料の産地表示についてのお問合せ

消費者庁

消費者庁食品表示企画課
〒100-8958 千代田区霞が関3-1-1 中央合同庁舎第4号館
☎03-3507-8800(代) <http://www.caa.go.jp/foods/>

農林水産省

農林水産省消費・安全局消費者行政・食育課
〒100-8950 千代田区霞が関1-2-1
☎03-3502-7804



ご存じですか?!

※平成29年9月1日から順次

全ての加工食品の 原材料の産地が 表示されます!

～産地を見て、商品を選べます～

※平成34年3月31日までは、食品メーカー等が準備をする猶予期間としています。



名 称	ウインナーソーセージ
原材料名	豚肉(アメリカ産、国産、デンマーク産)、豚脂肪、たん白加水分解物、還元水あめ、食塩、香辛料/調味料(アミノ酸等)、リン酸塩(Na、K)...
内 容 量	150g
賞味期限	30.9.30
保存方法	10℃以下で保存してください。
製 造 者	〇〇株式会社 東京都千代田区霞が関〇-〇-〇



消費者庁
Consumer Affairs Agency, Government of Japan

※詳細に関しては必ず消費者庁・農林水産省へお問合せください。

お問合せ先

●消費者庁食品表示企画課 ☎03-3507-8800 (代)
<http://www.caa.go.jp/foods/>

●農林水産消費者行政・食育課 ☎03-3502-7804

●農林水産省地方農政局・内閣府沖縄総合事務局

北海道農政事務所 ☎011-330-8825

東北農政局 ☎022-221-6108

関東農政局 ☎048-740-0090

関東農政局東京都拠点 ☎03-5144-5266

北陸農政局 ☎076-232-4113

東海農政局 ☎052-223-4611

近畿農政局 ☎075-414-9026

近畿農政局大阪府拠点 ☎06-6941-9060

中国四国農政局 ☎086-224-9409

九州農政局 ☎096-211-9156

九州農政局福岡県拠点 ☎092-281-8261

沖縄総合事務局 ☎098-866-1672

●農林水産消費安全技術センター ☎050-3481-6023

●最寄りの各都道府県 下記ウェブページでご確認ください。
<http://www.caa.go.jp/foods/toiawase2.html>

