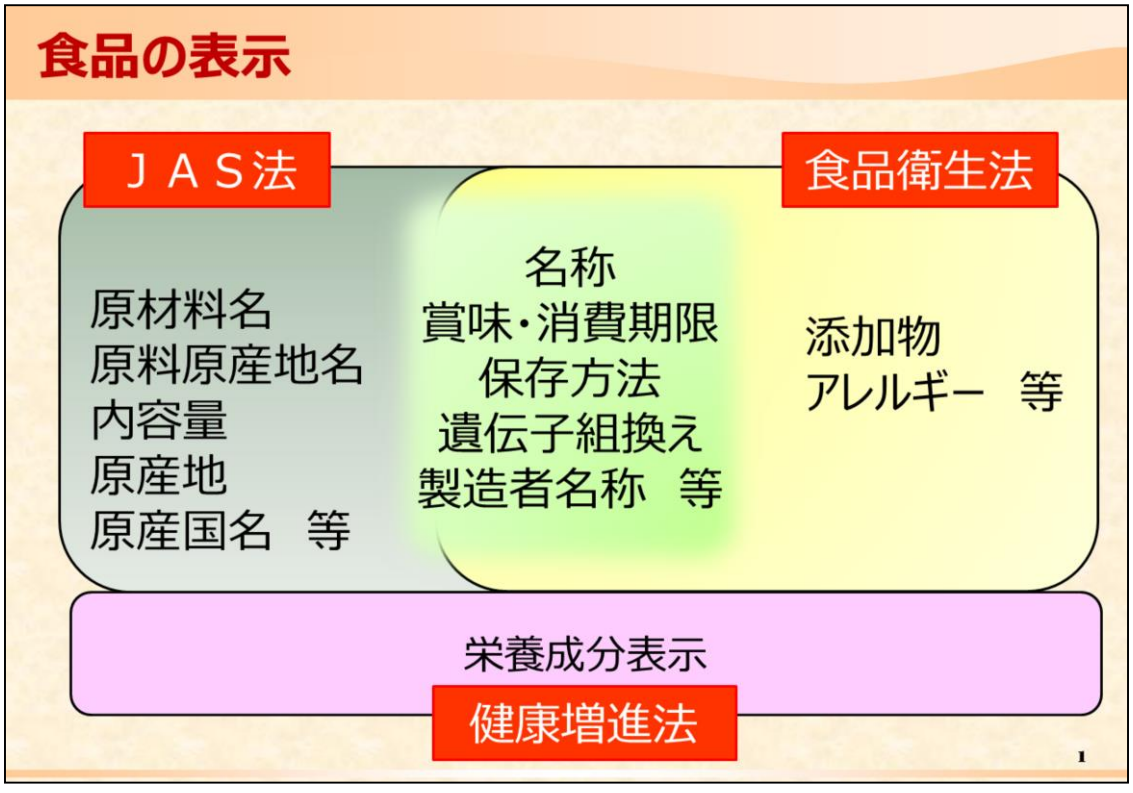
令和２年度
『神奈川県食品の適正表示推進講習会』

食品表示法（衛生事項）

～（1）横断的義務表示（総論的）～

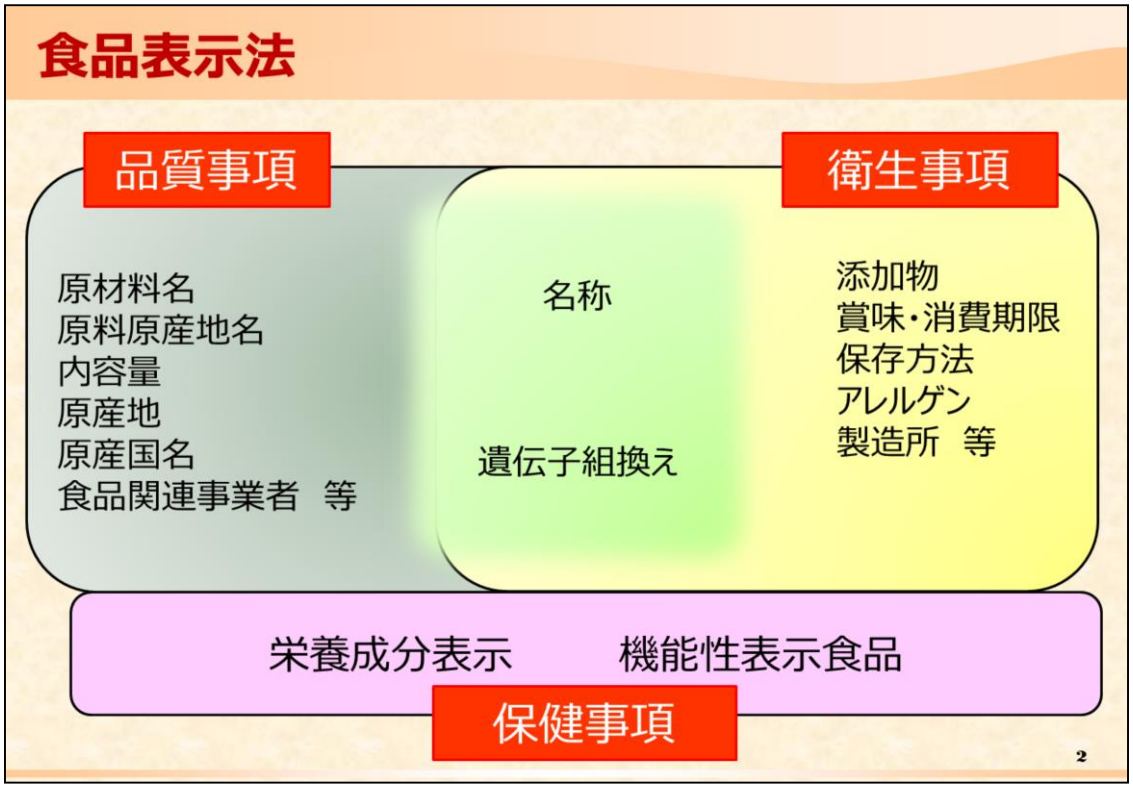
神奈川県健康医療局生活衛生部生活衛生課

食品表示法(衛生事項) の (1) 横断的義務表示（総論的）について説明します。



従来、食品の表示は複数の法律に定めがあり、非常に複雑なものになっていました。

そこで、食品衛生法、JAS法及び健康増進法の3法の食品の表示に係る規定を一元化しました。



それが「食品表示法」で、平成25年６月に公布され、平成27年４月１日に施行されました。

ここでは、食品表示法の「衛生事項」について説明します。

名称、保存の方法、消費期限又は賞味期限、添加物、製造者の項目が衛生事項として定められています。

あくまで容器に入れて、又は包装されたものが対象であって、飲食店やばら売りで販売するものは対象ではありません。

一般用加工食品に必要な表示

名　　称	その内容を表す一般的な名称を記載
保存方法	製品の特性に従い記載 食品衛生法により保存方法が定められたものはその基準により記載
期限表示	品質の劣化が早い食品は「消費期限」、それ以外の食品は「賞味期限」を記載
原材料名	原材料をそれぞれ重量の多い順に記載
添加物	添加物の物質名（及び用途）を重量の多い順に記載
原料原産地名	製品に占める重量割合上位一位の原材料の原産地を記載
内容量	重量（重さ）、体積（かさ）又は数量に単位を記載
固形量 内容総量	固形物に充てん液を加え缶又は瓶に密封したものは、内容量に代えて「固形量」及び「内容総量」を記載
原産国名	輸入品にあっては、原産国名を記載
栄養成分の量及び熱量	栄養成分の量及び熱量を一食分の量等の一定の単位で記載
食品関連事業者	食品関連事業者のうち表示内容に責任を有する者の氏名又は名称及び住所を記載
製造者及び製造所	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を記載

容器に入れ、又は包装されたもの。（飲食料品を製造し、一般消費者に直接販売する場合等は除く。）

3

こちらは、一般用加工食品に必要な表示です。品質事項と衛生事項の双方に記載する必要があります。

赤字の箇所が、「衛生事項」の表示項目です。

表示の対象は、あくまで容器に入れて、又は包装されたものが対象であって、飲食店やばら売りで販売するものは対象ではありません。

加工食品と生鮮食品の区分の統一

新たに加工食品に区分されるもの

食品衛生法とJAS法で異なる部分があった加工食品と生鮮食品の分類をＪＡＳ法の考え方に基づく区分に統一・整理

食品の分類	生鮮食品	加工食品
農産物	カット野菜（１種類） 次亜塩素酸等で殺菌した野菜	カット野菜（複数種類） ブランチングした野菜
畜産物	複数の部位をパックした食肉	合挽き肉、調味した食肉 複数の動物種をパックした食肉 パン粉をつけた食肉
水産物	マグロ単一種の刺身 貝のむき身（冷凍）	複数の魚種の刺身 ブランチングしたえび・あさり 蒸ダコ、塩蔵わかめ

※今まで生鮮食品だったものが、加工食品としての表示が必要

アレルゲン、製造所等の所在地などの表示義務

基準第２条、通知P１、Ｑ＆Ａ総則12～21

4

加工食品と生鮮食品の区分の統一について説明します。

食品衛生法とJAS法では加工食品と生鮮食品の考え方が異なっていましたが、食品表示法に一本化し、JAS法の考え方に基づいて区分を統一・整理した形となりました。

具体的な食品の分類としては、農産物、畜産物、水産物と分けられているところですが、今まで食品衛生法で生鮮食品として名称と原産地を表示していたものが、加工食品として保存方法や消費・賞味期限や製造者名等の表示が必要となります。

農産物で、カット野菜でも複数種類入った野菜、ブランチングした野菜は、加工食品に分類されます。ブランチングというのは、軽く煮て品質を保つため処理した野菜のことです。

畜産物で、複数の動物種をパックした食肉（豚と牛が入っている場合）、牛と豚を混ぜた合い挽き肉は、加工食品に分類されます。ここは間違いやすいので注意してください。複数種類混ぜるかどうかが重要です。

水産物で、複数の魚種の刺身、マグロにサーモン、イカを入れた場合は、加工食品に分類されます。他に、ブランチングしたえび、あさり、蒸ダコ、塩蔵わかめ等についても加工食品に分類されます。

食品衛生法で生鮮食品に分類されていたものについても、加工食品に分類されている場合は、アレルゲン、製造所等の所在地などが義務表示になりますので注意してください。

保存の方法

○　保存の方法の基準が定められたものにあっては、その基準に従って表示
（食品衛生法第１３条第１項の規定）
例）食肉　10℃以下、冷凍食品　－15℃以下など

○　保存の方法が定められていないものについては、食品の特性に従って具体的かつ平易な用語で表示
例）直射日光を避け常温で保存してください

○　常温で保存すること以外にその保存方法に関し留意すべき特段の事項がないものは保存方法を省略できる

○「開封後はお早めにお食べください」などの表示は使用上の注意であって保存方法ではない＝一括表示欄に記載できない

5

保存の方法について説明します。
食品衛生法第１３条第１項の規定で保存の方法の基準が定められています。
・基準が定められたものについては、その基準に従って表示する必要があります。
例えば、食肉は10℃以下、加熱食肉製品は10℃以下など、その基準に従って表示をする必要があります。
・保存方法が定められていない食品については、食品の特性を考慮した方法を具体的にかつ簡単な言葉で表示してください。
例えば、「直射日光を避け常温で保存してください、10度以下で保存してください」などと表示します。
「冷蔵庫で保管してください、要冷蔵」という内容の表示をされる方がいますが、具体的かつ平易な用語とは、基本的な温度を表示することですので、注意が必要です。
・常温で保存すること以外にその保存方法に関し留意すべき特段の事項がないものは、保存方法を省略できます。
・「開封後はお早めにお食べください」などの表示は、使用上の注意なので保存方法ではありません。一括表示欄に記載できないため、一括表示欄外に表示してください。

消費期限又は賞味期限

○　年月日の順で記載する必要がある

○　消費期限

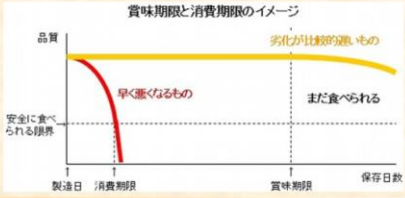
　定められた方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他の品質の劣化に伴い安全性を欠くこととなるおそれがないと認められる期限を示す年月日

弁当などは必要に応じて時間まで記載

○　賞味期限

　定められた方法により保存した場合において、期待されるすべ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

３ヶ月以上保存できるものは、年と月までによい



基準第３条、通知Ｐ３～５、Ｑ＆Ａ加工13～51

6

消費期限又は賞味期限について説明します。

消費期限又は賞味期限の表示は、年月日の順で表示する必要がありますので、注意してください。

次に、消費期限と賞味期限の定義について説明します。

消費期限は、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のことです。

例えば、弁当や刺身など期限を過ぎたら食べられないもの、食べると安全性に影響が出るものが消費期限となります。

お弁当については、必要に応じて時間まで記載してください。

賞味期限は、定められた方法により保存した場合において、期待されるすべ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のことです。期限を過ぎてもすぐに安全性がなくなるわけではなく、味が落ちてしまうというものです。

３ヶ月以上保存できるものは、年と月までの表示でよいこととしています。

スライドの図はイメージとなりますので、こちらを参考にしてください。

消費期限又は賞味期限

○　製造者が食品の特性にあった合理的根拠（科学的根拠等）をもって設定しなければならない

- 検査を行い設定する
- 業界団体のガイドラインを使用する　等

○　期限設定の根拠は保管すること

設定例　９日目×安全係数(0.8)＝７　D+７日の賞味期限

	製造日	1日目	5日目	7日目	9日目	11日目	13日目	15日目
微生物検査	○	○	○	○	○	×	×	×
理化学検査	○	○	○	○	○	○	○	×
官能検査	○	○	○	○	○	○	×	×

製品を賞味（消費）できる期間

○基準内　×基準オーバー

7

消費期限又は賞味期限の設定について説明します。

こちらは、製造者が食品の特性にあった合理的根拠をもって設定しなければならないとなっており、設定方法としては、検査を行う、業界団体のガイドラインを使用するなどがあります。

微生物検査、理化学検査や官能検査の結果に、安全係数をかけて決定します。

この安全係数は、安全の見込みということで、ここでは0.8としていますが、だいたい0.6～0.8と言われています。

この期限設定については、とても重要な内容になりますので、根拠は保管をしてください。

遺伝子組み換え食品

○ 表示義務の対象 ：生鮮食品の対象農産物（８作物）及び加工食品（33食品群）

- 生鮮食品（８作物）
  大豆（枝豆及び大豆もやしを含む）、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、パパイヤ
- 加工食品（33食品群）
  大豆、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、パパイヤを主な原料とする加工食品（33食品群）

○ 表示方法：次のいずれかの表示を行う。

＜義務表示＞
遺伝子組換え、遺伝子組換え不分別、「高オレイン酸遺伝子組換え」

＜任意表示＞
遺伝子組換えでない

「遺伝子組換えでない」の表示を行うためには分別生産流通管理（ＩＰハンドリング）が必要

※ 2023年（令和５年）4月1日 施行

8

遺伝子組み換え食品について説明します。

生鮮食品の対象農産物８作物、加工食品の33食品群が対象となっています。

【義務表示】は、次のとおり表示します。

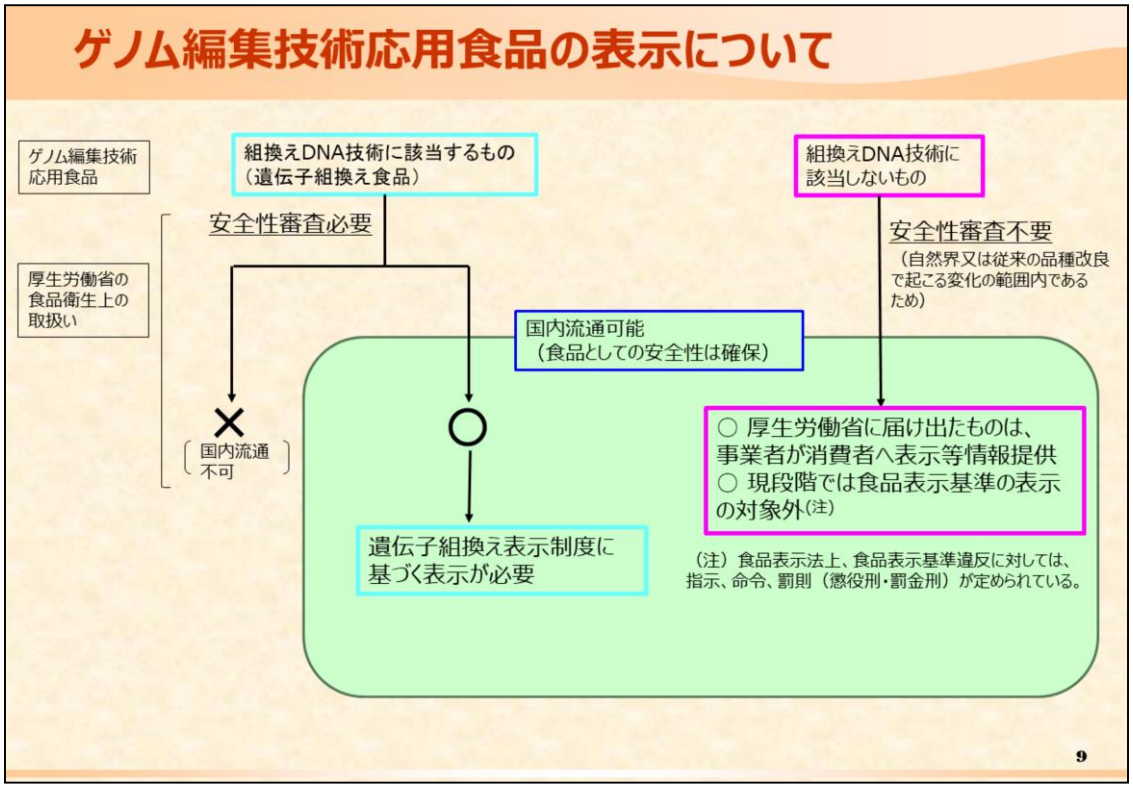
･分別生産流通管理された遺伝子組換え食品を原材料とする場合⇒「遺伝子組換え」と表示

･組換え、組換えでないものを分別していない食品を原材料とする場合⇒「遺伝子組換え不分別」と表示

･従来のものと組成、栄養価などが著しく異なる遺伝子組換え食品を原材料とする場合⇒例:「高オレイン酸遺伝子組換え」と表示

【表示不要または任意表示】は、次のとおり表示します。

･分別生産流通管理された遺伝子組換えでない食品を原材料とする場合⇒表示不要又は「遺伝子組換えでない」と表示



ゲノム編集技術応用食品の表示について説明します。

「ゲノム編集技術とは特定の機能を付与することを目的として、染色体上の特定の塩基配列を認識する酵素を用いてその塩基配列上の特定の部位を改変する技術」をいい、「①ゲノム編集技術によって得られた生物の全部若しくは一部」、「②当該生物の全部若しくは一部を含む物」、「③ゲノム編集技術によって得られた微生物を利用して製造された物又は当該物を含む物」のいずれかに該当する物が「ゲノム編集技術応用食品」です。

ゲノム編集技術応用食品のうち、組換えDNA技術に該当するものは、食品表示基準に基づく遺伝子組換え表示制度の対象となります。

「ゲノム編集技術応用食品の中で、外来遺伝子及びその一部が残存しないことに加えて、人工制限酵素の切断箇所の修復に伴い塩基の欠失、置換、自然界で起こり得るような遺伝子の欠失、さらに結果として1～数塩基の変異が挿入される結果となるもの」は、食品衛生法上の組換えDNA技術に該当しない技術を用いたものとされています。これは、「それらの変異は自然界で起こる、切断箇所の修復で起こる変化の範囲内」のものであるためです。食品表示基準上も、組換えDNA技術を利用していないものは遺伝子組換え食品に該当しませんので、表示制度の対象外となります。

遺伝子組換え食品に該当しないゲノム編集技術応用食品に関連する表示について、適切に情報提供がなされる場合には、食品関連事業者がゲノム編集技術応用食品に関する表示を行うことは可能です。

「ゲノム編集技術応用食品でない」旨を表示することについては、特に禁止されるものではありませんが、食品関連事業者自らが、食品供給行程の各段階における流通管理に係る取引記録その他の合理的な根拠資料に基づき、適正な情報提供を通じて消費者の信頼を確保することが必要となります。

その他の義務表示事項

○ Ｌ－フェニルアラニン化合物を含む旨

フェニルケトン尿症患者の保護の観点から表示

容器包装の表示可能面積がおおむね30cm^{2}以下の場合、次の表示が可能

添加物を表示する場合	アスパルテーム（フェニルアラニン）
添加物を省略する場合	フェニルアラニンを含む

○ 通知等に規定されている表示ルールの一部を表示基準に規定

安全性の確保の観点から、フグ食中毒対策、ボツリヌス食中毒対策の表示について、基準で義務化

その他の義務表示事項について説明します。

フェニルケトン尿症患者の過剰摂取の防止のため表示が義務化されました。

Ｌ－フェニルアラニン化合物を含む旨を表示が必要です。

Ｌ－フェニルアラニンは主として甘味料として使用されます。

① 添加物を表示する場合：アスパルテーム（フェニルアラニン）

② 添加物を省略する場合：フェニルアラニンを含むと表示します。

また、通知等に規定されている表示ルールの一部を表示基準に規定されました。

フグによる食中毒の発生防止を図るために、内臓を除去し、皮をはいだいわゆるみがきフグについては、原料フグの種類、処理年月日、処理業者の氏名及び住所を表示します。

気密性のある容器包装詰めの要冷蔵食品については、原因と疑われるボツリヌス食中毒の発生防止を図るために、要冷蔵食品であることが明確に分かるように、容器包装のおもて面に冷蔵を要する食品である旨の文字を分かりやすく表示します。

表示レイアウトの改善

○　表示可能面積がおおむね30cm^{2}以下の場合でも、

安全性に関する表示事項について、省略不可

「名称」、「保存方法」、「消費期限又は賞味期限」、「食品関連事業者」、「アレルゲン」、「L-フェニルアラニン化合物を含む旨」

・食品関連事業者を表示しなくてもよい場合（食品関連事業者以外の販売者等が容器包装入りの加工食品を販売する場合）は製造所等の所在地及び製造者等の氏名等の表示が必要

・原材料と添加物の区分を明確に表示

表示レイアウトの改善について説明します。

今まで表示可能面積が30平方センチメートル以下では、表示そのものが省略できましたが、ここに挙げているものは、表示の省略が不可となっています。

個別義務表示事項

○　食品ごとに表示すべき事項を規定

別表に規定する食品に該当する場合、表示事項を表示の方法に従って表示する。

●別表19　加工食品　44種類

●別表24　生鮮食品　13種類

食品	表示事項	表示の方法
冷凍食品	飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別（製造し、又は加工した食品（清涼飲料水、食肉製品、鯨肉製品、魚肉練り製品、ゆでだこ、ゆでがに、食肉（鳥獣の生肉（骨及び臓器を含む。）を加工したものに限る。）及びアイスクリーム類を除く。以下同じ。）	「加熱の必要はありません」、「加熱用」、「加熱してお召し上がりください」等飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別を示す文言を名称の表示に併記するなどして表示する。
	凍結させる直前に過熱されたものであるかどうかの別（加熱後摂取冷凍食品（製造し、又は加工した食品を凍結させたものであって、飲食に供する際に加熱を要するとされているものをいう。）に限る。）	「凍結前加熱」の文字等凍結させる直前に加熱されたものであるかどうかの別を表示する。
	生食用であるかないかの別（切り身又はむき身にした魚介類（生かき及びふぐを除き、調味したものに限る。）を凍結させたものに限る。）	生食用のものにあっては、「生食用」等生食用である旨を示す文言を表示し、生食用でないものにあっては、「加工用」、「フライ用」、「煮物用」等生食用でない旨を示す文言を表示する。

12

ここまで横断的表示事項について説明しましたが、ここでは、個別義務表示事項について説明します。

１例だけ取り上げて説明します。

別表に規定する食品に該当する場合、表示事項を表示の方法に従って表示する必要があります。

別表19には、加工食品は４４種類、生鮮食品は１３種類があります。

例えば、冷凍食品について、表示の方法としては、「加熱の必要はありません」「加熱用」「加熱してお召し上がりください」という内容を表示しなければならないとされています。

凍結する前に加熱されたものかどうかの別、凍結前に加熱したかどうかは、個別のルールがあります。

４４種類、皆様が作る場合、横断的表示事項のみを見るのではなく、個別義務表示事項についても確認する必要がありますので注意してください。

個別表示義務がある44品目の加工食品

トマト加工品	乳製品	ふぐを原材料とする加工品（軽度の撒塩を行ったものを除く。）	容器包装詰加熱加圧殺菌食品
ジャム類	乳又は乳製品を主要原料とする食品	塩蔵わかめ	レトルトパウチ食品
乾めん類	鶏の液卵	鯨肉製品	容器包装に密封された常温で週通する食品
即席めん	切り身又はむき身にした魚介類（凍結させたものを除く。）	食酢	缶詰の食品
即席めん（生タイプ以外のもの）	生かき	風味調味料	農産物缶詰及び農産物瓶詰
マカロニ類	ゆでがに	乾燥スープ	畜産物缶詰及び畜産物瓶詰
凍り豆腐	魚肉ハム及び魚肉ソーセージ	マーガリン類	調理食品及び調理食品瓶詰
プレスハム、混合プレスハム、ソーセージ及び混合ソーセージ	魚肉ハム、魚肉ソーセージ及び特殊包装かまぼこ	冷凍食品	水のみを原料とする清涼飲料水
食肉（鳥獣の生肉（骨及び臓器を含む。））	削りぶし	調理冷凍食品	果実飲料
食肉製品	うに加工品	チルドハンバーグステーキ及びチルドミートボール	果実の搾汁又は果実の搾汁を凍結させたものであって原料用果汁以外のもの
乳	うにあえもの	チルドぎょうざ類	豆乳類

これが、個別表示義務がある加工食品の４４品目です。

生食用食肉

販売の方法	表示事項
容器包装に入れて販売する場合	生食用である旨
	と畜場の所在地の都道府県及びと畜場の名称
	生食用食肉の加工基準に適合する方法で加工が行われた施設の所在地の都道府県名及び囲う施設の名称
	一般に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨
	子供、高齢者その他食中毒に対する抵抗力が弱い者は食肉の生食を控えるべき旨
容器包装に入れないで販売する場合	一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨 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 【店舗の見やすい箇所に表示】

14

生食用食肉について説明します。

容器包装に入れて販売する生食食肉については、図に記載のある表示が必要になりますが、容器包装に入れないで販売する場合は、図に記載のある表示が義務となっています。

一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨ですとか、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内容を焼肉屋など、お店に表示する必要があります。

食品表示基準改正の概要について（Ｒ２年３月27日改正）

○指定成分等含有食品表示（Ｒ２．６．１施行）
特別の注意を必要とする成分等を含む食品について、消費者の安全及び自主的かつ合理的な選択の機会を確保し、必要な情報を消費者に提供する上で指定成分等に係る表示が必要

○生水牛乳表示（Ｒ２．６．１施行）
「乳」の範囲に「生水牛乳」が追加

○農産物漬物の内容量表示（Ｒ２．３．２７施行）
漬物の重量の計量にあたっては、計量法に定めのあるものは、計量法の規定によって行う

○精米年月日表示（Ｒ２．３．２７施行）
「精米年月日表示」から「精米時期表示」に変更
経過措置期間が令和４年３月31日まで

15

令和2年に行われた食品表示基準の改正内容です。衛生事項、品質事項の内容を含みます。

○指定成分等含有食品表示

食品衛生法の改正による指定成分等含有食品（特別の注意を必要とする成分等を含む食品）に係る健康被害情報の届出制度の創設に伴い、「指定成分等含有食品である旨」、「指定成分等について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」等の表示を義務付けました。

○生水牛乳表示

乳及び乳製品の成分規格等に関する省令の改正により、乳の範囲に「生水牛乳」が追加されたことから、乳の範囲に「生水牛乳」を追加するよう改正されました。

○農産物漬物の内容量表示

計量法における農産物漬物の計量方法について、商品の実態を反映した見直しが行われたことを踏まえ、農産物漬物について、計量法の計量方法に基づき内容量を表示するよう改正。

○精米年月日

玄米及び精米商品は、これまで「調製年月日」「精米年月日」「輸入年月日」を表示することとされていましたが、令和2年3月27日より、年月日に加えて「年月旬（上旬／中旬／下旬）」表示もできるようになりました。これにより、食品ロスの削減や物流の効率化が図られることが期待されます。なお、年月旬表示の導入に伴い、米袋の一括表示部分を「調製年月日」「精米年月日」「輸入年月日」から、それぞれ「調製時期」「精米時期」「輸入時期」に変更する必要がありますが、既に作製している米

袋を有効活用するため、令和4年3月31日までの間は、従来の米袋も使用可能です。

食品表示基準改正の概要について（Ｒ２年７月16日改正）

○食品添加物に係る表示（Ｒ２．７．１6日施行）

「人工」及び「合成」を冠した食品添加物の用途名（甘味料、着色料及び保存料）及び一括名（香料）について、「人工」及び「合成」の用語を削除

経過措置が令和４年３月31日まで

○原料ふぐの種類に係る表示（Ｒ２．７．１6日施行）

ふぐの種類の標準和名のリストから「しろあみふぐ」を削除

○特色のある原材料等に係る表示（Ｒ２．７．１6日施行）

有機畜産物等が指定農林物資として表示規制の対象となったことを踏まえ、該当する告示を引用

16

○食品添加物に係る表示

「食品添加物表示制度に関する検討会報告書」を踏まえ、「人工」及び「合成」を冠した食品添加物の用途名（甘味料、着色料及び保存料）及び一括名（香料）について、「人工」及び「合成」の用語を削除されました。

経過措置が令和4年3月31日までです。

○原料ふぐの種類に係る表示

ふぐの種類の標準和名のリストから「しろあみふぐ」が削除されました。

○特色のある原材料等に係る表示（R2．7．16日施行）

有機畜産物等が指定農林物資として表示規制の対象となったことを踏まえ、該当する告示を引用するよう改正されました。