

知っておきたい 食品の表示

～一般消費者向け加工食品の一括表示～

食品の表示について定めた新しい法律「食品表示法」が平成27年4月1日に施行されました。具体的な表示のルールは食品表示基準に定められており、令和2年4月1日から製造（又は加工、輸入）される加工食品に対して適用されます。容器包装に入れられた加工食品を販売する際には、この食品表示基準に従った表示を付けて販売する義務があります。

※平成29年9月1日、食品表示法が一部改正され、国内で製造した全ての加工食品の原料原産地表示が必要となりました。

加工食品の表示事項

3つの事項があります



品質事項

衛生事項

保健事項

〔一括表示の例〕

どんな食品なの？	名称	調理パン
材料は？ アレルギーは？ 産地は？	原材料名	パン（小麦を含む、国内製造）、卵サラダ、ハム（豚肉を含む）、マヨネーズ（大豆・卵を含む）、レタス、半固形状ドレッシング（ごまを含む）
入っている添加物は？ 添加物にアレルギーは含まれる？	添加物	調味料（アミノ酸等）、増粘剤（キサンタンガム）、pH調整剤、乳化剤、リン酸塩（Na）、グリシン、イーストフード、酸化防止剤（V.C）、香辛料抽出物（大豆由来）、発色剤（亜硝酸Na）、カロチノイド色素
期限はいつまで？ どうやって保存するの？	内容量	2個
	消費期限	令和〇年〇月〇日
	保存方法	10℃以下
食品の表示の責任は？	販売者	株式会社〇〇フーズ 東京都〇区〇町〇ー〇
誰がどこで作ったの？	製造所	XYZ株式会社 新潟県〇市×町〇ー〇

栄養成分表示
1個（80g）当たり

熱量 250 kcal
たんぱく質 7.5 g
脂質 16.2 g
炭水化物 23.5 g
食塩相当量 1.5 g

熱量と栄養素はどれだけ含まれているの？

【文字の大きさ】

日本産業規格Z8305
（1962）に規定する
8ポイントの活字以上
※表示可能面積がおおむね
150㎠以下は5.5ポイント

新潟市



City of Niigata Food Safety Promotion Division



生鮮食品に間違われやすい加工食品

次の表に示す例のような食品を販売する際にも容器包装には食品表示が必要です。

	加工食品の例
異種の生鮮食品を切断、混合したもの	サラダミックス、カットフルーツの盛り合せ、刺身の盛り合わせ、豚肉と牛肉の合いびき肉
加熱処理（ブランチング（湯通し）を含む）を行ったもの	たけのこの水煮、ゆでゼンマイ、蒸しタコ、ゆで卵、牛乳
乾燥を行ったもの	乾しいたけ、切り干し大根、干し柿、するめ
穀物を原材料とする粉類	小麦粉、米粉、そば粉

加工食品の表示

●名称

その食品の一般的名称を記載します。

例) 焼菓子、惣菜、塩漬、調理パン など ※商品名とは異なります。

また、基準別表第4において、別途名称の表示方法が定められている食品はそれに従って表示してください。

●原材料名

①使用した原材料に占める重量の割合の高いものから順に、一般的な名称をもって表示します。

②複合原材料※を仕入れて使用した場合は、その複合原材料名の後ろに括弧を付け、複合原材料の原材料を表示します。

※「複合原材料」・・・2種類以上の原材料からなる原材料

例) マヨネーズ（食用植物油脂、卵黄（卵を含む）、醸造酢、香辛料、食塩、砂糖）

なお、複合原材料については以下のとおり省略することができます。

(ア) 複合原材料の原材料が3種類以上ある場合には、その複合原材料の原材料に占める重量の割合の高い順が3位以下であって、かつ、その割合が5%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ます。

(イ) 複合原材料の製品の原材料に占める重量の割合が5%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、その複合原材料の原材料名の表示を省略できます。※アレルギー表示は省略できません。

【例】マヨネーズ（食用植物油脂、卵黄（卵を含む）、醸造酢、香辛料、食塩、砂糖）（ただし、香辛料、食塩、砂糖はマヨネーズにおける割合が5%未満）を仕入れてサラダを製造した場合の表示方法の例。

例1) (ア)の場合
※醸造酢は5%以上
使用されているため
省略できません。

原材料名	〇〇、△△、マヨネーズ（食用植物油脂、卵黄（卵を含む）、醸造酢、その他）、□□、××
------	--

例2) (イ)の場合
※マヨネーズは名称から
その原材料が明らかで
ある場合にも該当します。

原材料名	〇〇、△△、□□、××、…、マヨネーズ（卵を含む）
------	---------------------------

<原材料名の表示方法>

原材料と添加物を明確に区分して記載します。

名称	米菓
原材料名	もち米（国産）、醤油（小麦を含む）、大豆、砂糖
添加物	調味料（アミノ酸等）
内容量	150g
賞味期限	20XX. 〇. 〇
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください。
製造者	〇〇食品株式会社 新潟市〇区〇丁目〇番〇号

〔表示例①：記号で区分〕

原材料名	もち米（国産）、醤油（小麦を含む）、大豆、砂糖／調味料（アミノ酸等）
------	------------------------------------

〔表示例②：改行で区分〕

原材料名	もち米（国産）、醤油（小麦を含む）、大豆、砂糖 調味料（アミノ酸等）
------	---------------------------------------

〔表示例③：別欄で区分〕

原材料名	もち米（国産）、醤油（小麦を含む）、大豆、砂糖
	調味料（アミノ酸等）



●食品添加物

- 食品添加物を食品に使用した場合は、表示が免除されている添加物等を除き、原則、全ての添加物を重量の多い順に表示します。
- 原料として加工食品を使用し、添加物が含まれていた場合は抜き出して表示します。
- 加工助剤やキャリアオーバー等で表示が免除されている場合でも、特定原材料等に由来する添加物を使用している場合は、アレルギー表示が必要です。

<添加物名の表示方法>

表示は原則、「物質名」を表示します。ただし、簡略名又は類別名等でも表示可能です。

物質名に用途名を併記する添加物（8種類）、一括名で表示ができる添加物（14種類）が定められています。

①「物質名」による表示方法

〔表示例〕

品名（別名）	簡略名又は類別名
L-アスコルビン酸	アスコルビン酸、V.C
硫酸アルミニウムカリウム	ミョウバン

②「用途名併記」による表示方法

下記の8種類の用途で使用される食品添加物は、**物質名と用途名を併記して記載**します。

甘味料、着色料、保存料、増粘剤・安定剤・ゲル化剤又は糊料、酸化防止剤、発色剤、漂白剤、防かび剤又は防ばい剤

8種類

〔表示例〕

用途名	表示例
甘味料	甘味料（サッカリンNa）
着色料	着色料（食用赤色2号） 着色料（赤2）、赤色2号
保存料	保存料（ソルビン酸）
酸化防止剤	酸化防止剤（V.C） 酸化防止剤（ビタミンE：大豆由来）

③「一括名」による表示方法

下記の14種類の用途で使用される食品添加物は、使用目的がはっきりしていて、個々の物質名を表示する必要性が低いとされており、一括名で記載することができます。

イーストフード、ガムベース、かんすい、苦味料、酵素、香料、光沢剤、酸味料、調味料、豆腐用凝固剤、軟化剤、乳化剤、pH調整剤、膨張剤

14種類

〔表示例〕

物質名	一括名
クエン酸 酢酸ナトリウム	酸味料
L-グルタミン酸 グリシン	調味料（アミノ酸）

<添加物表示が免除される場合>

加工助剤	<ul style="list-style-type: none"> • 当該食品の完成前に除去されるもの • 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 	〔例〕 きゅうりを殺菌するために使用した「次亜塩素酸Na」
キャリアオーバー	<ul style="list-style-type: none"> • 食品の原材料の製造又は加工の過程において使用されており、当該食品の製造又は加工の過程では使用されないものであって、当該食品中には当該物は効果を発揮することができる量より少ない量しか含まれていないもの 	〔例〕 ケーキに使用したマーガリンに含まれる「乳化剤」



●アレルギー

特定原材料を原材料として使用した場合や、特定原材料に由来する添加物を使用した加工食品にはアレルギーの表示が義務付けられています。特定原材料に準ずるもの（推奨表示）は表示するよう心がけましょう。また、表示する場合は食品に含まれる20品目全ての表示が必要です。

特定原材料 〔8品目〕	えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生（ピーナッツ）	義務表示
特定原材料に準ずるもの 〔20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、牛肉、鶏肉、豚肉、もも、キウイフルーツ、ごま、さけ、さば、大豆、バナナ、マカダミアナッツ、やまいも、りんご、ゼラチン	推奨表示

<アレルギーの表示方法>

- 原則、原材料ごとに特定原材料を含む旨を表示します。（個別表示）

例外的に、個別表示がなじまない場合や表示面積に限りがあり、表示困難な場合等は、原材料名欄の最後に「（一部に〇〇・〇〇・…を含む）」と一括表示をすることができます。ただし、一括表示をする場合は、原材料として特定原材料等が表示がされていても、当該食品に含まれる全ての特定原材料を繰り返し表示する必要があります。（個別表示と一括表示は併用できません。）

- 原材料として含んでいる場合には、「原材料名（〇〇を含む）」と表示し、特定原材料のうち「乳」は、「〇〇（乳成分を含む）」と表示してください。
- 特定原材料等に由来する添加物を含んでいる場合は、「添加物名（〇〇由来）」と表示することとし、特定原材料のうち「乳」は、「〇〇（乳由来）」と表示します。
- アレルギーの**個別表示**については、以下の表示方法で記載することができます。
 - ア) 二種類以上の原材料又は添加物を使用し、同一の特定原材料等が含まれている場合は、そのうちいずれかに特定原材料等を含む旨を表示すれば、それ以外の原材料又は添加物のアレルギー表示は、省略することができます。
 - イ) 代替表記^{※1}やその拡大表記^{※2}による表記を用いることができます。しかし、これらの表示方法は必要に応じ、見直すこととされています。また、旧食品衛生法に基づく表示基準で認められていた特定加工食品^{※3}及びその拡大表記については廃止され、それぞれアレルギー表示が必要となりました。

※1 代替表記 : 特定原材料等と表示方法や言葉が違うが、特定原材料等と同じものであることが理解できる表記。

例) 卵 ⇒ 「玉子」、「タマゴ」、「エッグ」と表示が可能

※卵白・卵黄については、「卵白（卵を含む）」「卵黄（卵を含む）」と表示が必要です。

※2 拡大表記 : ※1に掲げる代替表記や特定原材料名を含むことにより特定原材料を使った食品であることが理解できる表記。

例) 卵の代替表記を拡大 ⇒ 「厚焼玉子」、「ハムエッグ」と表示が可能

※3 特定加工食品 : 一般的に特定原材料等を含むことが予測できると考えられてきた表記。

例) マヨネーズ、オムレツ、親子丼、オムライス ⇒ 「〇〇（卵を含む）」とアレルギー表示が必要

みそ、豆腐、油揚げ、豆乳、納豆 ⇒ 「〇〇（大豆を含む）」とアレルギー表示が必要

パン、うどん ⇒ 「〇〇（小麦を含む）」とアレルギー表示が必要

〔個別表示の例〕

名称	マカロニサラダ
原材料名	マカロニ（小麦を含む、イタリア製造）、マヨネーズ（卵・大豆を含む）、きゅうり、にんじん、玉ねぎ、ハム（豚肉を含む）、食塩
添加物	調味料（アミノ酸等）、リン酸塩（Na）、酸化防止剤（V.C）、カゼインNa（乳由来）、発色剤（亜硝酸Na）

〔一括表示の例〕

名称	マカロニサラダ
原材料名	マカロニ（イタリア製造）、マヨネーズ、きゅうり、にんじん、玉ねぎ、ハム、食塩、（一部に小麦・卵・大豆・豚肉を含む）
添加物	調味料（アミノ酸等）、リン酸塩（Na）、酸化防止剤（V.C）、カゼインNa、発色剤（亜硝酸Na）、（一部に乳成分を含む）



<アレルギー一括表示の表示方法について>

表示面積に限りがあり、一括表示でないと表示困難な場合等はまとめて表示を可能です。

ただし、一括表示する場合は、原材料に表示されていても全てのアレルギーを繰り返し表示する必要があります。

〔原材料と添加物の欄を設けて表示する場合〕

名称	チョコレートケーキ
原材料名	準チョコレート（パーム油、砂糖、全粉乳、ココアパウダー、乳糖、カカオマス、食塩）（国内製造）、小麦粉、ショートニング、砂糖、卵、コーンシロップ、乳又は乳製品を主要原料とする食品、ぶどう糖、麦芽糖、加工油脂、カラメルシロップ、食塩、（一部に大豆・乳成分・小麦・牛肉・卵を含む）
添加物	ソルビトール、酒精、乳化剤、膨張剤、香料、（一部に大豆・乳成分を含む）

〔それぞれの事項を設けずに原材料と添加物を区分して表示する場合〕

名称	チョコレートケーキ
原材料名	準チョコレート（パーム油、砂糖、全粉乳、ココアパウダー、乳糖、カカオマス、食塩）（国内製造）、小麦粉、ショートニング、砂糖、卵、コーンシロップ、乳又は乳製品を主要原料とする食品、ぶどう糖、麦芽糖、加工油脂、カラメルシロップ、食塩／ソルビトール、酒精、乳化剤、膨張剤、香料、（一部に大豆・乳成分・小麦・牛肉・卵を含む）

※「入っているかもしれません」などの可能性表示はできません。

⇒**注意喚起表示**を一括表示枠外にしてください。

例）「本品製造工場では卵を含む製品を生産しています」 「乳成分を使用した設備で製造しています」

●原料原産地

【これまで】生鮮食品に近いと認識されている加工食品（22食品群と5品目（※））のみが原料原産地表示の対象でした。

- ・22食品群については製品に占める重量の割合が50%以上を占めるものが国産品の場合は国産である旨を、輸入品の場合は原産国名を表示します。5品目は個別に原料原産地表示の対象となる原材料を定めています。

〔 ※農産物漬物、野菜冷凍品、うなぎ加工品、かつお削りぶし、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） 〕

【変更後】国内で製造した**全ての**加工食品（輸入品は除く）の**1番多い原材料**が原料原産地表示の対象となります。

- ・1番多い原材料が「生鮮食品」の場合はその産地を表示し、「加工食品」の場合はその製造地を表示します。ただし、加工食品に使用した生鮮食品の産地が分かる場合はその産地まで遡った表示が可能です。

例）大豆（北海道産） 小麦粉（国内製造）又は小麦粉（小麦（国産）） 等

<原料原産地の表示方法>

①「生鮮食品」の国別重量順表示

名称	ウイナーソーセージ
原材料名	豚肉（アメリカ産、国産）、豚脂肪…

2か国以上の産地の原材料を混ぜて使用している場合は、多い順に国名を表示します。

②「加工食品」の製造地表示の国別重量順表示

名称	チョコレートケーキ
原材料名	チョコレート（ベルギー製造）、小麦粉…

原材料が加工食品の場合は、その製造地に合わせて「国内製造」、「〇〇製造」等と表示します。

③「加工食品」に使われた生鮮食品の産地表示

名称	チョコレートケーキ
原材料名	チョコレート、小麦粉…
原料原産地名	ガーナ、インドネシア（カカオ豆）

原材料の加工食品に使用した生鮮食品の産地が分かっている場合には、「〇〇製造」の代わりに、その産地を表示することが可能です。

その他、「又は表示」や「大括り表示」のような表示方法もあります。



●内容量

内容重量、内容体積又は内容数量を、単位を明記して表示してください。

- ・内容量を外見上容易に識別できるものは内容量の表示を省略することも可能。（特定商品は除く）

●消費期限 又は 賞味期限

表示された保存方法のとおり保存し、かつ、未開封の状態の期限を表示します。

期限の設定は、微生物試験や理化学試験及び官能検査の結果等に基づき、食品の特性、施設の衛生状態や製造時の衛生管理、保存状態など様々な要因を考慮し、「製造者」自身が行います。

『消費期限』とは？

腐敗、変敗など、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

（安全に食べられる期間）

『賞味期限』とは？

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

（おいしく食べられる期間）

①保存温度と試験期間

②試験項目

微生物試験：一般細菌、大腸菌群、カビ、酵母など

理化学試験：水分、pH、酸価、過酸化物質など

官能試験：外観、色、におい、味、食感など

③判定基準

- ・食品衛生法で定められた規格基準
- ・新潟県食品の指導基準

- ・一括表示欄に表示箇所を記載する場合は、単に「枠外に記載」、「別途記載」等ではなく、表示場所を具体的に記載してください。例）「枠外上部に記載」、「表面右下に記載」等

●保存の方法

容器包装を開封する前の保存方法を、食品の特性に従い表示してください。

例）「直射日光を避け、常温で保存すること」、「10℃以下で保存すること」等

- ・常温で保存すること以外に留意すべき特段の事項がないものについては、牛乳、乳飲料を除いて表示を省略することができます。ただし、食品衛生法第11条第1項の規定により、保存の方法の基準が定められたものには、その基準に従って表示してください。

開封後に保存方法を変更することが望ましい食品については、一括表示部分の外に表示するか、「使用上の注意」等と事項を記載し保存方法とは異なるものであることを明らかにした上で記載することが望ましいです。

●食品関連事業者の氏名又は名称及び住所

- ・食品関連事業者のうち表示責任者※₁にあたる業者の氏名又は名称及び住所を、「製造者」、「加工者」、「販売者」、「輸入者」のいずれかの事項名を付して、表示してください。
- ・製造所又は加工所※₂の所在地及び製造者又は加工者の氏名又は名称を表示してください。ただし、表示責任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の所在地又は製造者若しくは加工者の氏名若しくは名称と同一である場合は、製造所若しくは加工所の表示を省略することができます。（7ページ 表示例①参照）

※1『表示責任者』とは？

食品関連事業者のうち、表示内容に責任を有する者（消費者からの問合せに応答する者）

⇒表示責任者となる食品関連事業者の氏名（名称）と住所を表示

※2『製造所・加工所』とは？

最終的に当該食品の衛生状態を変化させる製造又は加工を行った場所

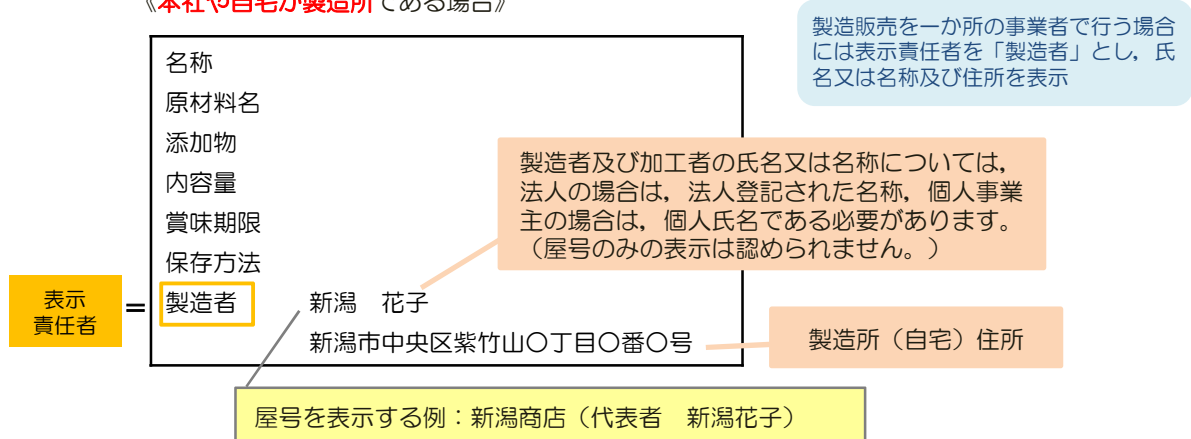
⇒製造・加工所の氏名（名称）と所在地を表示



<食品関連事業者の表示方法>

表示例① 表示責任者が製造者である場合（自社で製造及び販売を行う。）

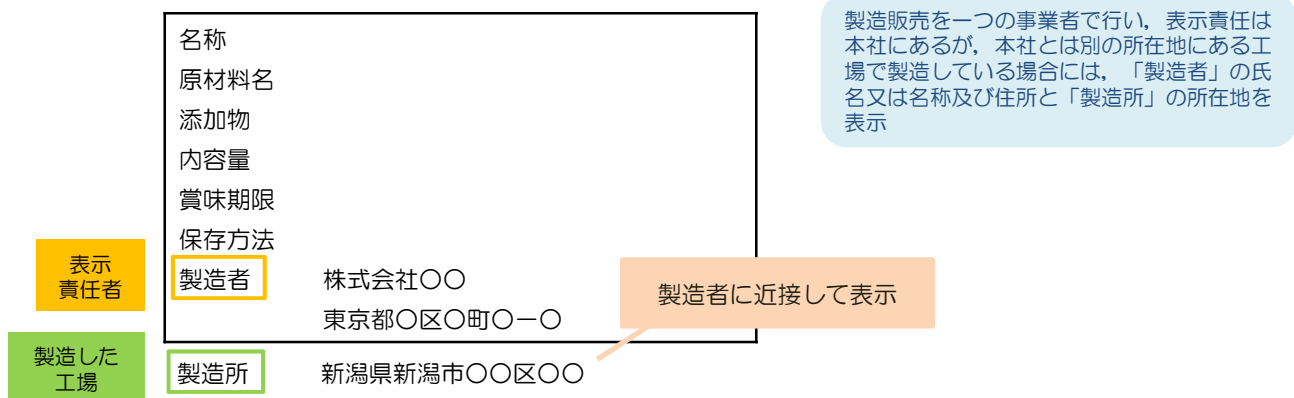
《本社や自宅が製造所である場合》



表示責任者の氏名又は名称及び住所と、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が同一である場合には、表示責任者の氏名又は名称及び住所を表示することで両規定を満たしているものとみなされます。

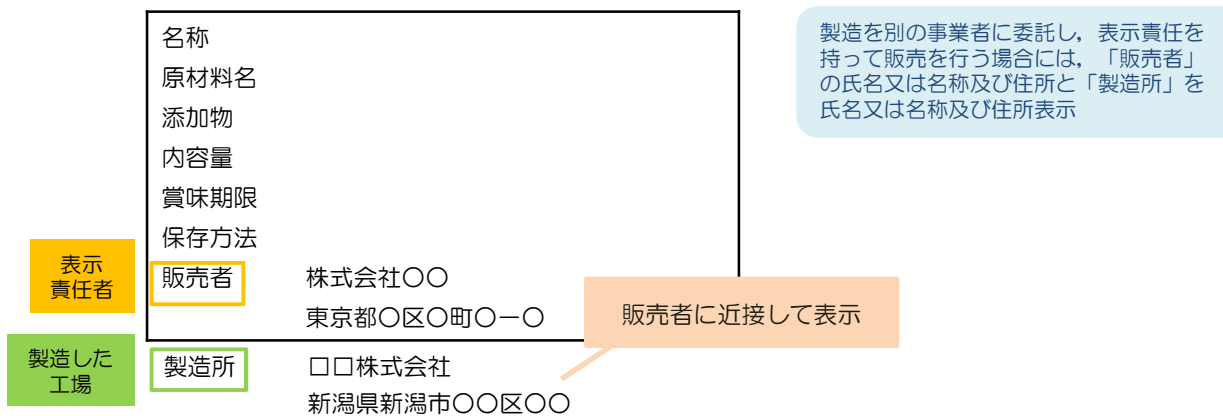
表示例② 表示責任者が製造者である場合（自社で製造及び販売を行う。）

《本社とは別の場所に製造所がある場合》



製造者が表示責任者の場合は、製造者の氏名又は名称及び住所と製造所の所在地を表示します。

表示例③ 製造した者に代わって販売する者が表示責任者となる場合（別の事業者に製造を委託する。）



加工食品の表示例

※栄養成分表示を除く

①農産物漬物の表示例：添加物欄を設けて表示する場合

名称	たくあん漬
原材料名	大根、漬け原材料（食塩、ぬか類、ぶどう糖果糖液糖）
添加物	酒精、調味料（アミノ酸等）、酸味料、甘味料（ステビア）、保存料（ソルビン酸K）、着色料（黄4）、（一部に大豆を含む）
原料原産地名	新潟県（大根）
内容量	200g
賞味期限	令和〇年〇月〇日
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて常温で保存してください
製造者	太郎農園 新潟 太郎 新潟市〇区〇丁目〇番〇号

漬けた原材料と漬け原材料（何で漬けたか）を重量順に記載します。

個人で営業許可を取得している場合は、製造した者の氏名と製造した場所の住所を記載します。

②そうざいの表示例：原材料名に記号で区分して添加物を表示する場合

名称	鶏から揚げ
原材料名	鶏肉（国産）、植物油、小麦粉、醤油（小麦・大豆を含む）、食塩、香辛料、卵白（卵を含む）／調味料（アミノ酸等）、リン酸塩（Na）、酸味料
内容量	100g
消費期限	令和〇年〇月〇日
保存方法	10℃以下で保存してください
製造者	株式会社■■■■ 新潟市〇〇区〇丁目〇番〇号

原材料名に原料原産地表示をすることも可能です。

本社とは別の所在地にある工場等で製造している場合は、「製造者」として登記している法人名、「製造所」として製造した場所を表示に近接して記載します。

製造所 〇〇株式会社 新潟市〇〇区〇〇

③A国から輸入し、小分けしたそうざいの表示例：原材料名に別欄に表示する場合

名称	うなぎの蒲焼き
原材料名	うなぎ、醤油、砂糖、発酵調味料、水あめ、（一部に小麦・大豆を含む）
	加工でん粉、調味料（アミノ酸等）、着色料（カラメル、アナトー）、増粘多糖類
内容量	2尾
賞味期限	令和〇年〇月〇日
保存方法	10℃以下で保存してください
原産国名	A国
加工者	株式会社〇〇 新潟市〇〇区〇丁目〇番〇号

輸入品を単に小分け包装しており、製品の内容を実質的に変更する行為に当たらないため「原産国」を表示します。

単に小分け包装しており、製品の内容を実質的に変更する行為に当たらないため加工者と表示します。



Q1 食品関連事業者の行為における「製造」、「加工」とは、具体的にはどのような行為を指しますか。

A1 「加工」とは、新しい属性を付加する行為をいい、加工行為を行う前後で比較して、本質的な変更を施さない行為が該当します。基本的には下記以外の行為を「製造」と考えます。

加工の具体例（単一の行為）	
形態の変更	切断（ハムの塊をスライス）
	整形（ブロックのベーコンの大きさ・形を整える）
	選別（煮干しを大きさで選別）
	破碎（粉末にしない程度に少し砕く、挽き割り大豆）
	混合（野菜ミックス）
容器包装の変更	盛り合わせ（マグロとサーモンの刺身盛り合わせ）
	小分け（大袋に入っている食品を小袋ごとに分ける）
加塩	既に塩味のついた加工食品に加塩
骨取り	原型のまま除骨のみを行う
表面を炙る	生鮮食品の表面だけを炙（あぶ）る
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、 単に凍結させた食品を冷蔵もしくは常温の状態まで解凍したもの
結着防止	固まらないように植物性油脂を塗布

Q2 鍋物セットやハンバーグ、カットフルーツミックス等をスーパーマーケット等のバックヤードで調理（製造又は加工）し、自らその場で販売する場合（インスタ加工という）は、原材料名等の表示は不要となりますか。

A2 食品表示基準第5条第1項より「食品を製造し、又は加工した場所で販売する場合」では、以下の表示事項を省略することが可能です。ただし、仕入れ、切断、解凍、小分け、再包装、温め直し等の行為はインスタ加工には該当しません。

- ・原材料名
- ・内容量
- ・栄養成分の量及び熱量
- ・食品関連事業者の氏名又は名称及び住所
- ・原料原産地名

※食品表示基準上は内容量の表示義務がない場合であっても、計量法上表示しなければならない場合があるので注意が必要です。

Q3 数種類の製品を詰め合わせた場合、原材料名、添加物、内容量の表示はどのようにすればよいですか。

A3 個別の詰め合わせた食品ごとに外装に表示するのが原則です。ただし、詰め合わせた食品の一つ一つに表示があり、**外装からその表示が認識できる場合は、改めて外装に表示をする必要はありません。**

また、個々の容器包装に表示をしてある食品を、客の求めに応じて箱等に入れて販売する場合の箱等にも表示をしなくても差し支えありません。

添加物については、「チョコレートケーキ（砂糖、・・・、全粉乳・・・）、いちごケーキ（砂糖、・・・、全粉乳・・・）／**乳化剤、膨張剤、香料**」とまとめて表示することも可能です。

原材料名	チョコレートケーキ（砂糖、卵、小麦粉、植物油脂、カカオマス、全粉乳・・・／ 乳化剤、膨張剤、香料 ） いちごケーキ（砂糖、小麦粉、卵、植物油脂、カカオバター、いちご・・・／ 乳化剤、膨張剤、香料 ）
内容量	A製品〇〇g、B製品〇〇g 又は 〇〇g（A製品〇〇g、B製品〇〇g）
消費期限 賞味期限	全ての食品のうち最も短い期限 又は全ての食品の期限を外装に表示



食品表示に関する相談窓口

パンフレットに関する内容及び食品表示基準などに関する疑問点、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。

相談内容		問合わせ先
食品表示法 <small>※機能性表示に関する ご相談は消費者庁まで</small>	品質事項 (原材料, 原産地など品質に関する事項) 衛生事項 (アレルギー, 期限表示など衛生に関する事項) 保健事項 (栄養表示, 保健機能食品など保健に関する事項)	新潟市保健所 食の安全推進課 食品表示・給食グループ TEL 025-212-8223
景品表示法 <small>(不当景品類及び不当表示 防止法)</small>	商品やサービスの誇大な広告表示に関する相談 (商品パッケージなどに関する事項)	新潟市消費生活センター TEL 025-228-8100
計量法	内容量の表示方法	

新潟市内の事業者の方の窓口となっています。

食品表示法に係る資料等は、消費者庁のホームページに掲載されています。ご参照ください。

●消費者庁

〒100-8958 東京都千代田区霞が関3-1-1 中央合同庁舎第4号館6F

消費者庁食品表示課

TEL: 03-3507-8800 (代表)

<http://www.caa.go.jp/foods/index.html>

作成 (2024年4月)

●新潟市保健所 食の安全推進課

〒950-0914 新潟県新潟市中央区紫竹山3丁目3番11号 総合保健医療センター3階

TEL: 025-212-8223

FAX: 025-246-5673

E-mail: shokuanzen@city.niigata.lg.jp

<http://www.city.niigata.lg.jp/>

「早わかり食品表示ガイド〈事業者向け〉～食品表示基準に基づく表示～ 消費者庁」,

「食品表示基準Q&Aについて (平成27年3月30日消食表140号) 総合版」等を参考に作成しています。

