

食品表示法に基づく表示について（衛生事項）

■ 添加物

- ・ 添加物を使用した場合、又は原材料に添加物が含まれている場合は、重量の割合の高い順に表示されています。
- ・ ①「原材料名」と「添加物」それぞれの事項名を設けて表示する方法と、②次のように「原材料名」欄に原材料と添加物を区分して表示する方法があります。
 1. 「原材料名」と「添加物」をスラッシュで区分して表示する。
 2. 「原材料名」と「添加物」を改行して表示する。
 3. 「原材料名」と「添加物」を別欄に表示する。

■ 消費期限・賞味期限

- ・ 消費期限とは、品質が急速に劣化する食品に表示されます。表示期限までに食べて（使用して）下さい。
例：弁当、調理パン、そうざい、生菓子類、食肉、生めん類 等
- ・ 賞味期限とは、品質が比較的劣化しにくい食品に対し、おいしく食べることができる期間として表示されます。期限を過ぎてもすぐに食べられなくなるわけではありません。
例：スナック菓子、即席めん類、缶詰、牛乳、乳製品 等
- ・ 消費期限及び賞味期限は、未開封の容器包装に入った食品が記載された保存方法に従って保存された場合の期限です。開封後は劣化が早くなるため、早めに食べてください。

■ 保存方法

未開封の状態での保存方法が具体的に記載されています。特に、食品衛生法の規定によって保存基準が定められている食品は、その方法が表示されています。家庭でも、表示されている保存方法を守ってください。

■ 製造所等の所在地及び製造者等の氏名又は名称

※製造所等は製造所と加工所を、製造者等は製造者と加工者をさします。

- ・ 表示内容に責任を有する者の住所及び氏名又は名称と同一の場合は、表示が省略されています。
- ・ 原則として、同一製品を2以上の製造所で製造する場合は、製造所固有記号により、製造所等の所在地及び製造者等の氏名又は名称に代えることができます。この場合は、次のいずれかについて表示をしなければなりません。
 1. 製造所に関する情報提供を求められたときに回答する者の連絡先
 2. 製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称を表示したウェブサイトのアドレス等
 3. 製品の製造を行っている全ての製造所の所在地又は製造所の氏名又は名称及び製造所固有記号

■ アレルゲン

アレルゲンを含む食品については、原材料名及び添加物欄への表示が義務付け又は推奨されています。次の 28 品目がアレルゲンの表示対象となります。

必ず表示される 8 品目（特定原材料）

えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生、**くるみ（令和5年追加）**

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、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、**まつたけ（令和6年削除）**、もも、やまいも、りんご、ゼラチン、アーモンド、**マカダミアナッツ（令和6年追加）**

※くるみの経過措置は令和7年3月31日まで

- ・ 原則として、個々の原材料又は添加物の直後に括弧を付して特定原材料等に由来する旨が表示されています。ただし、表示できる面積に限りがある場合などは、原材料名又は添加物の最後にまとめて表示されることもあります。また、同じアレルゲン名が何度も出てくる場合、2度目以降のアレルゲン名が省略されることもあります。
- ・ 旧基準では、一般的に特定原材料等を含むことが予想できる食品（例：マヨネーズ、パン等）については、アレルゲンの表示が省略できました。しかし、食品表示法の施行により、この制度は廃止され、アレルゲンの表示が必要になります。