



食品表示法の概要

食品表示法の改正履歴及び経過措置期間

	施行日	経過措置期間
一般用生鮮食品	平成27年4月1日	経過措置期間終了 (平成28年9月30日)
業務用生鮮食品		経過措置期間なし
一般用加工食品と添加物		令和2年(2020年)3月31日
業務用加工食品と添加物		令和2年(2020年)3月31日
製造所固有記号	平成28年4月1日	令和2年(2020年)3月31日
加工食品の原料原産地表示	平成29年9月1日	令和4年(2022年)3月31日
遺伝子組み換え表示 ※任意表示のみ	平成31年4月25日	令和5年(2023年)3月31日

食品衛生法

【目的】
○飲食に起因する衛生上の危害発生を防止

JAS法

【目的】
○農林物資の品質の改善
○品質に関する適正な表示により消費者の選択に資する

健康増進法

【目的】
○栄養の改善その他の国民の健康の増進を図る

○販売の用に供する食品等に関する表示についての基準の策定及び当該基準の遵守(第19条) 等

○食品、添加物、容器包装等の規格基準の策定
○規格基準に適合しない食品等の販売禁止
○都道府県知事による営業の許可 等

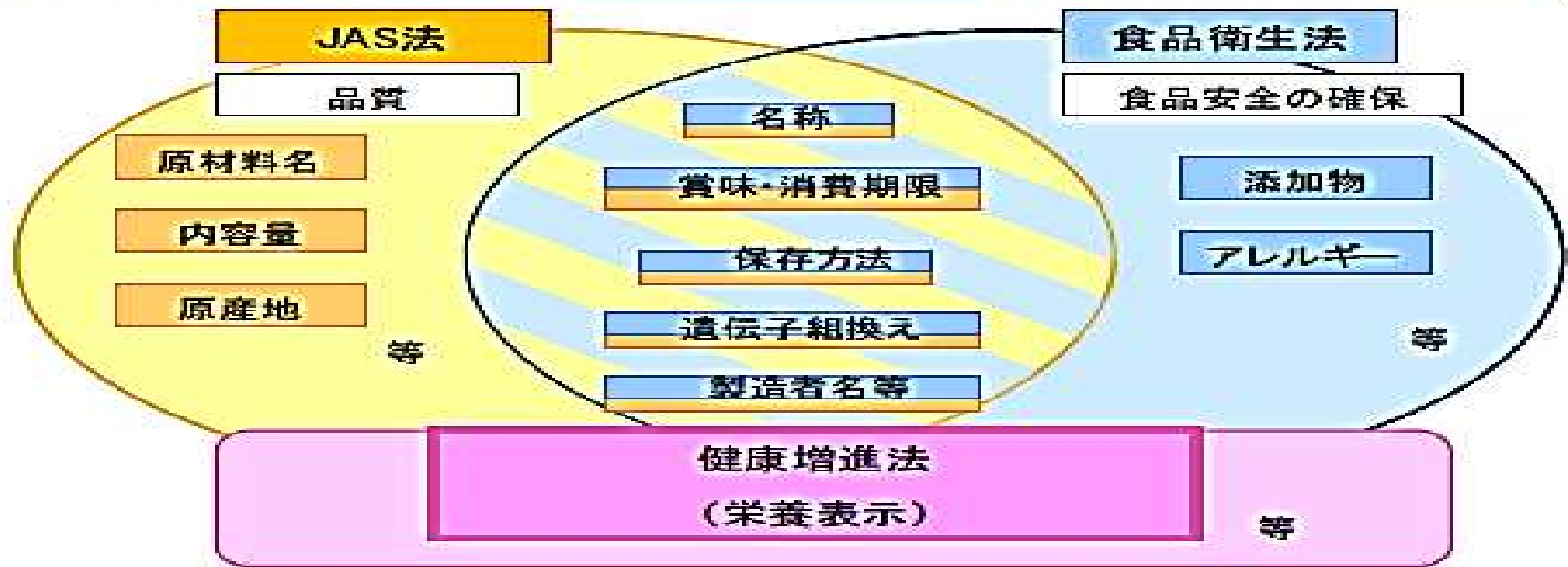
○製造業者が守るべき表示基準の策定(第19条の13)
○品質に関する表示の基準の遵守(第19条の13の2) 等

○日本農林規格の制定
○日本農林規格による格付 等

○栄養表示基準の策定及び当該基準の遵守(第31条、第31条の2) 等

○基本方針の策定
○国民健康・栄養調査の実施
○受動喫煙の防止
○特別用途食品に係る許可 等

表示関係
(表示関係以外)



新しい食品表示制度について

○アレルギー表示のルール改善

より広範囲の原材料について表示を義務付け

○全ての加工食品に栄養成分表示が義務化

熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、
食塩相当量

○機能性表示制度の創設

事業者が一定の科学的根拠に基づき安全性や機能性に関する評価を行い、消費者庁に届出を行ったもの

新しい食品表示制度について

○表示レイアウトの改善

『食品添加物をわかりやすく』

原材料と添加物の区分を明確に表示

○加工食品と生鮮食品の区分

JAS法と食品衛生法での区分をJAS法に統一

○製造所固有記号のルール改善

2つ以上の工場で製造する場合に使用が可能

表示の必要な食品の範囲

	食品の範囲				
	容器包装され、 製造場所以外 で販売	製造場所で販売 (あらかじめ容器包装 されたものに限る。)	あらかじめ容器 包装されずに販売 (注文に応じて容器に詰 められるものを含む。)	外食	インターネット等 で販売 (WEB上等の表示)
品質事項 (旧JAS法)	○	×	×	×	□
衛生事項 (旧食品衛生法)	○	○	×	×	□
保健事項 (旧健康増進法)	○	×	×	×	□

□:商品に表示があるが、購入時には確認できない。

加工食品の主な表示事項

		主な表示項目											
		名称	原材料名	原料原産地名 (原産国名)	アレルギー	添加物	内容量	期限表示	保存方法	製造所所在地等	食品関連事業者 (表示責任者)	遺伝子組換え	栄養成分表示
容器包装され、 製造場所以外 で販売	一般用	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	業務用	○	○ 送り状 可	○ 送り状 可	○	○	□	○	○	○	○	○ 送り状 可	
パッケージが 小さいもの (30cm ² 以下)	一般用	○	○ 省略 可	○ 省略 可	○	○ 省略 可	□	○	○	○ 省略 可	○	○ 省略 可	○ 省略 可
	業務用	○	○ 送り状 可	○ 送り状 可	○	○	□	○	○	○	○ 送り状 可		
製造場所で販売 (あらかじめ容器包装 されたものに限る)	一般用	○			○	○	□	○	○	○		○	
	業務用	○			○	○	□	○	○	○			

□: 特定商品の販売に係る計量に関する政令第5条に掲げる商品で密封されたもの

※原料原産地名については、令和4年3月31日までの間は食品表示基準別表15の加工食品にのみ必要

個別に表示の規定がある一般用加工食品

○食品表示基準別表4

農産物缶詰・瓶詰 トマト加工品 乾シイタケ
農産物漬物 ジャム類 乾めん類 即席めん マカロニ類
パン類 凍り豆腐 ハム類 プレスハム 混合プレスハム
ソーセージ 混合ソーセージ ベーコン類 煮干魚類
畜産物缶詰・瓶詰 魚肉ハム及び魚肉ソーセージ
うに加工品 うにあえもの みそ しょうゆ 削りぶし
うなぎ加工品（輸入品以外） 乾燥わかめ 塩蔵わかめ
ウスターソース類 乾燥スープ 食用植物油脂 食酢
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
マーガリン類 調理冷凍食品 チルドハンバーグステーキ
チルドミートボール チルドぎょうざ類 レトルトパウチ食品
調理食品缶詰・瓶詰 炭酸飲料 果実飲料 豆乳類
にんじんジュース及びにんじんミックスジュース

個別に表示規定がある生鮮食品

○一般生鮮食品（食品表示基準別表24）

玄米 精米 シアン化合物を含有する豆類
しいたけ あんず おうとう かんきつ類
キウイー さくろ すもも 西洋なし
ネクタリン バナナ びわ マルメロ もも
りんご 食肉（生肉） 生乳 生山羊乳
生めん羊乳 鶏の殻付き卵 水産物 生かき
切り身・むき身にした生食用魚介類
みがきふぐ・切り身ふぐ・ふぐ精巢・ふぐの皮
冷凍食品のうち切り身・むき身魚介類

文字の大きさの基準

		加工食品	生鮮食品
文字の大きさ	原則	<u>8ポイント以上</u> (日本工業規格Z8305)	<u>8ポイント以上</u> (容器又は包装に印刷する 表示に用いる文字)
	例外	容器または包装の表示可能面積がおおむね <u>150cm²以下</u> の場合は5.5ポイント以上の大きさ	
	<u>30cm²以下</u>	原材料名、添加物、原料原産地名、 栄養成分表示等は省略可	
表示媒体		容器または包装	容器、包装または掲示
表示対象		【衛生・保健事項】 <u>容器又は包装され製造所及び製造場所以外で販売</u> (容器包装されたものに限る) 【品質事項】 <u>容器または包装され製造場所以外で販売</u> (容器包装されたものに限る)	生産地以外で販売

食品表示基準の別表の内容と由来する元の法律

別表・別記様式	条項	分類	内容	由来する元の法律		
				食品衛生法	JAS法	健康増進法
別表1	2条	食品の分類	加工食品の定義	○	○	
別表2	2条		生鮮食品の定義		○	
別表3	2条		定義		○	
別表4	3条	個別品目の表示	個別品目の横断的義務表示（一般用加工食品）	○	○	
別表5	3条	表示禁止	名称規則		○	
別表6	3条	添加物	添加物の用途名	○		
別表7	3条		添加物の簡略名	○		
別表8	32条		名称の表示が不要な添加物	○		
別表9	3、7、12、34条	栄養表示	栄養成分の単位、測定法等			○
別表10	3、18条		栄養素等表示基準値			○
別表11	7、9、21、23条		栄養機能食品の表示可能成分、表示事項等			○
別表12	7条		栄養成分の強調表示（高い、含む、強化）			○
別表13	7条		栄養成分の強調表示（含まない、低い、強化）			○
別表14	3条	アレルギー	アレルギー義務食品	○		
別表15	3条	原料原産地	原料原産地表示義務品目		○	
別表16	2条	遺伝子組換え	遺伝子組換え表示義務品目（農産物）	○	○	
別表17	7、9条		遺伝子組換え表示義務品目（加工食品）	○	○	
別表18	7、18条		遺伝子組換え表示義務品目（栄養改変）		○	
別表19	4、5条	個別品目の表示	加工食品（一般用）の個別義務表示	○	○	
別表20	8条		加工食品（一般用）の表示の様式・表示方法	○	○	
別表21	9条		牛乳の表示禁止事項（切り欠き）	○	○	
別表22	9条	表示禁止	加工食品（一般用）の個別表示禁止事項	○	○	
別表23	13条	業者間取引	業務用加工食品における容器包装に表示が必要な事項	○		
別表24	19、20、24、25条	個別品目の表示	生鮮食品の個別義務表示	○	○	
別表25	27条	業者間取引	業務用生鮮食品における容器包装に表示が必要な事項	○		
別記様式1	8条	表示の様式	加工食品（一般用）の様式		○	
別記様式2	8、22、35条		栄養成分表示の様式			○
別記様式3	8、22、35条		栄養成分表示の様式			○
別記様式4	22条		精米及び玄米の表示の様式		○	

食品表示法(平成27年⁽²⁰¹⁵⁾4月1日施行)

経過措置期間

- 生鮮食品 『施行後1年6ヵ月』
平成28年9月30日まで
⇒ 経過措置期間終了
- 加工食品 『施行後5年』
令和2年(2020年)
3月31日まで
⇒ 残り8か月

早めに準備を進めてください!



表示を作ってみよう！

加工食品の表示を作るときの基本項目

一括表示

名称

原材料名

添加物

原料原産地名 (原材料名に記載も可)

内容量

消費期限 (又は賞味期限)

保存方法

製造者

栄養成分表示 (~ 当たり)

熱量 kcal

たんぱく質 g

脂質 g

炭水化物 g

食塩相当量 g

表示を作成するときに用意するもの

○製品を製造するために用いる**原材料**、**添加物**の一覧（**配合量を含む**）を作成する。

（商品名） 例：とろけるふわふわいちご大福

（名称） 例：だいふく

（原材料） 例：つぶあん（砂糖（90g）、小豆（80g））
もち粉100g、砂糖70g、イチゴ50g、
でんぷん30g

（添加物） 例：酵素（卵由来）3g
コチニール色素1.5g
グリシン（卵由来）1g

令和元年8月11日
冷暗所で保存

商品名:とろけるふわふわいちご大福

名 称 だいふく
原材料名 つぶあん(砂糖、小豆)、
もち粉、砂糖、イチゴ、
でんぷん
添 加 物 酵素(卵由来)、コチニール
色素、グリシン(卵由来)
内 容 量 2個
消費期限 令和元年8月11日
保存方法 冷暗所で保存してください。
製 造 者 ○○製菓(株)
岡山市北区鹿田町一丁目1

商品名:とろけるふわふわいちご大福

名 称 だいふく
原材料名 つぶあん(砂糖、小豆)、
もち粉、砂糖、イチゴ、
でんぷん
添 加 物 酵素、コチニール色素、
グリシン、(一部に卵を含む)
内 容 量 2個
消費期限 枠外上部記載
保存方法 枠外上部記載
製 造 者 ○○製菓(株)
岡山市北区鹿田町一丁目1

栄養成分表示(1個当たり)

熱量	242kcal
たんぱく質	4.4g
脂質	0.7g
炭水化物	51.0g
食塩相当量	0.05g

消費者庁ホームページ



- <http://www.caa.go.jp/foods/index18.html>

食品表示法等（法令及び一元化情報）

- **食品表示法**
- **食品表示基準**
- **食品表示基準について**
(消食表第139号平成27年3月30日 最終改正平成30年1月19日)
- **食品表示基準Q&A**



🏠 ホーム

▼ 本文へ ▶ 採用情報 ▶ 申出・問合せ窓口 ▶ English 文字サイズ 標準 大

📌 新着情報一覧 📌 報道資料一覧 📌 会議資料一覧

🔍 サイト内検索

🔍 検索

テーマ別メニュー

消費者庁について

お知らせ

政策

法令

刊行物

🏠 消費者庁ホーム > 政策 > 政策一覧 (消費者庁のしごと) > 食品表示企画 > 食品表示法等(法令及び一元化情報)

食品表示法等(法令及び一元化情報)

法令・政令・府令等

食品表示法

▶ 食品表示法の一部を改正する法律 (食品リコール制度) に関する情報はこちら

(平成25年制定)

📄 概要[PDF:419KB]

📄 要綱[PDF:117KB]

📄 法律[PDF:178KB]

📌 食品表示企画

▶ 食品表示について

▶ 食品表示法等 (法令及び一元化情報)

▶ 機能性表示食品に関する情報

▶ 健康や栄養に関する表示の制度について



衛生事項

衛生事項とは

- **食品衛生法第19条**

販売の用に供する食品等に関する**表示**についての**基準の策定及び当該基準の遵守**
(**食品安全の確保**)

名称

保存方法

消費期限又は賞味期限

添加物

製造所等

アレルギー

遺伝子組換え

個別表示事項

旧表示（衛生事項）からの変更点

- **アレルギー表示のルール**の改善
- **食品添加物表示のルール**の改善
- **製造所固有記号のルール**の改善

アレルギーの表示ルール

- 食品表示基準第3条第2項の表
- 食品表示基準別表第14（第3条関係）
- 食品表示基準について（平成27年3月30日消食表第139号）
（別添 アレルゲンを含む食品に関する表示）

○表示の対象となるアレルギー

【**表示義務があるアレルギー**】（特定原材料）
卵、乳、小麦、えび、かに、そば、落花生

【**表示が推奨されているアレルギー**】
（特定原材料に準ずるもの）

あわび、いか、いくら、オレンジ、
キウイフルーツ、牛肉、くるみ、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、
ゼラチン、カシューナッツ、ごま

①原材料に含まれる場合は「**～を含む**」
添加物に含まれる場合は「**～由来**」と記載

醤油（小麦・大豆**を含む**）

グリシン（卵**由来**）

②個別表示が基本

原材料名：醤油（小麦・大豆**を含む**）

卵黄（卵**を含む**）

③一括表示をする場合

食品に含まれる全てのアレルギーを記載

原材料名：醤油、卵黄（一部に小麦・大豆・卵を含む）

一括表示をする場合の注意点

名 称	カスタードプリン (生菓子)
原材料名	牛乳、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、 <u>卵黄 (卵を含む)</u> 、植物油脂、ゼラチン／乳化剤、糊料 (増粘多糖類)、カラメル色素、香料
内 容 量	120 g
賞味期限	上ぶたに表示
保存方法	要冷蔵10℃以下
製 造 者	〇〇乳業 (株) 東京都港区〇〇町〇—〇

使用上の注意 お早めにお召しあがりください。

左表示のアレルギー表示を
一括表示にする場合



原材料名に
牛乳と表示されていても

「**(一部に乳成分・卵を含む)**」
と事項欄の最後に表示

個別表示

名 称	幕の内弁当
原材料名	ご飯、野菜かき揚げ（小麦・卵を含む）、 <u>玉子焼き</u> 、煮物（里芋、人参、ごぼう、その他）（大豆・小麦を含む）、スパゲッティ（小麦を含む）、 <u>エビフライ</u> （小麦・卵を含む）、たくあん
添加物	調味料（アミノ酸等）、pH調整剤、着色料（カラメル、カロチノイド）、保存料（ソルビン酸K）
消費期限	01.07.07
保存方法	10℃以下で保存してください。
製造者	〇〇食品株式会社 秋田市〇〇町〇—〇

お米は国産100%です。

一括表示

名 称	幕の内弁当
原材料名	ご飯、野菜かき揚げ、 <u>玉子焼き</u> 、煮物（里芋、人参、ごぼう、その他）スパゲッティ、 <u>エビフライ</u> 、（一部に小麦・卵・大豆・えびを含む）
添加物	調味料（アミノ酸等）、pH調整剤、着色料（カラメル、カロチノイド）、保存料（ソルビン酸K）
消費期限	01.07.07
保存方法	10℃以下で保存してください。
製造者	〇〇食品株式会社 秋田市〇〇町〇—〇

お米は国産100%です。

原材料名に

「**玉子焼き**」「**エビフライ**」と表示されていても
「（一部に **卵**・**えび**を含む）」と事項欄の最後に表示

④広範囲の原材料についてアレルギーを含む旨の表示を義務付け

マヨネーズ（卵を含む）、パン（小麦を含む）

オムレツ（卵を含む）、うどん（小麦を含む）

⑤表記方法や言葉が違うが同一であると理解できる表記 ⇒ 代替表記

卵：玉子、エッグ

乳：ミルク、バター、チーズ、アイスクリーム

⑥特定原材料名又は代替表記名を含んでいるため理解できる表記 ⇒ 拡大表記

えび：えび天ぷら

乳：乳糖、生乳、アイスマルク

食品添加物の表示ルール

- 食品表示基準第3条第1項の表
- 食品表示基準別表第6、第7（第3条関係）
- 食品表示基準別記様式1（第8条関係）
- 食品表示基準について（平成27年3月30日消食表第139号）
- 食品表示基準Q & Aについて（平成27年3月30日消食表第140号）
（加工-253）

食品添加物の表示

- 原材料と添加物は、明確に区分して表示

- ① 原材料名欄に添加物名欄を設ける場合

原材料名：原1、原2、原3

添加物名：添1、添2、添3

- ② 原材料と添加物を改行して表示

原材料名：原1、原2、原3、原4

添1、添2、添3

- ③ 原材料名欄と添加物を表示する場合

原材料名：原1、原2、原3 / 添1、添2、添3

表示を違えやすい添加物

○用途名併記の記載がない

用途名の記載が必須なもの

- 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

表示例：着色料（クチナシ） 酸化防止剤（ビタミンC）

○原材料と勘違いする添加物

- トレハロース
- 加工デンプン 等

○記載方法を間違えやすい添加物

- (正) V.C ⇒ (誤) VC、vC、Vc
- (正) pH調整剤 ⇒ (誤) PH調整剤、p h調整剤

製造者、販売者等の表示ルール (製造所固有記号の表示ルール)

- 食品表示基準第3条第1項の表
- 食品表示基準について (平成27年3月30日消食表第139号)
- 食品表示基準Q & Aについて (平成27年3月30日消食表第140号)
(別添 製造所固有記号)

製造者等の表示義務

①表示内容に責任を持つ食品関連事業者の氏名または名称及び住所

→項目名は「製造者」、「加工者」、「販売者」、「輸入者」のいずれか

②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または名称(輸入品にあつては輸入者)

製造所固有記号の届出をした場合は、製造者又は販売者の住所、氏名又は名称と製造所固有記号の記載で可

※①と②が同一の場合、②は省略可能

製造者と販売者が異なる表示①

①販売者が表示責任者（製造者一括表示外）

名称

原材料名

内容量

賞味期限

保存方法

販売者

〇〇株式会社

岡山市北区鹿田町一丁目1-1

製造所（者）

△△株式会社

岡山市北区大供一丁目1-1

製造者と販売者が異なる表示②

②販売者が表示責任者（製造者一括表示内）

名称

原材料名

内容量

賞味期限

保存方法

販売者

〇〇株式会社

岡山市北区鹿田町一丁目1-1

製造所（者）

△△株式会社

岡山市北区大供一丁目1-1

製造者、販売者等に関する 表示方法の変更点

● 製造所固有記号のルール変更

- 原則として同一製品を2以上の工場で製造する場合に限り使用可能

① 自社の2以上の工場で製造

② 他社に製造を委託して2以上の工場で製造

③ 自社と他社に製造を委託した工場で製造

- 消費者からの問い合わせに対する応答義務
- 届出
- 表示方法

製造所固有記号を用いて表示する場合

名称

原材料名

内容量

賞味期限

保存方法

販売者

「+」を頭に付ける！

〇〇株式会社 +OK123

岡山市北区鹿田町一丁目1-1

お客様ダイヤル 086-〇〇〇-〇〇〇〇

一括表示内又は外に下記を

- ・ 製造所の情報を回答する 連絡先
- ・ 製造所の情報が開示されている ウェブサイトのアドレス
- ・ 当該製品を製造する 全ての製造所の情報と製造所固有記号

ウェブサイトのアドレスを記載

名称
原材料名
内容量
賞味期限
保存方法
販売者 ○○株式会社 +OK123
岡山市北区鹿田町一丁目1-1

当社ウェブサイトアドレス <http://www.>

全ての製造所の情報と製造所固有記号

名称
原材料名
内容量
賞味期限
保存方法
販売者 ○○株式会社 +OK123
岡山市北区鹿田町一丁目1-1

製造所固有記号

OK123 : 大供工場 岡山市北区大供一丁目1-1
OK124 : ●●(株) 岡山市北区大供一丁目2-3

製造所固有記号の届出

「製造所固有記号制度届出データベース」
でオンライン手続きが必要です。

- 消費者庁ホームページ

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/unique_code/



製造者・販売者の誤表示事例

- **×屋号で表示**

正しくは ⇒ 個人名または法人名

※個人名・法人名に加えて屋号を表示することは可

- **×販売者名のみを表示**

製造者の表示欠落

固有記号の欠落または未届出

その他の改正点、注意点等について①

- 旧基準と新基準の併用は不可
- 一括表示箇所以外への表示ができる事項
原材料名、原料原産地名、内容量、消費期限又は
賞味期限は一括表示に表示箇所を明記することで
他の箇所に表示が可能（例：欄外下部に記載）
- 経過措置について
生鮮食品は経過措置終了（平成28年9月）、
加工食品は令和2年3月までに製造、加工又は輸
入されたものは旧基準の適用が可能

その他の改正点、注意点等について②

○ 「**加工**」とは、あるものを材料としてその本質を保持させつつ新たな属性を付加すること

切断、整形、破砕、混合、盛り合わせ

小分け、加塩、骨取り、冷凍、解凍 等

「**製造**」は原材料として使用したものと本質的に異なる新たなものを作り出すこと基本的には加工以外の行為を言う。

⇒ 行う行為によって事項名が

「**製造者**」又は「**加工者**」になる。

こんなとき表示が必要？不要？

包装した加工食品を

①製造所又は加工所に併設した販売所で販売

⇒ 一部省略可(消費期限、添加物、アレルギー等は必須)

②製造所又は加工所から離れた場所で営業者等が販売

⇒ 必要

③輸送用段ボールに入れて事業者の販売

⇒ 段ボールは省略可、消費者にも販売ならば必要

④製造所又は加工所から離れた場所で客の求めに応じて包装して販売

⇒ 省略可(全て)

こんなとき表示が必要？不要？

⑤業務用の包装された加工食品を事業者に卸す場合

⇒ 必須：名称、保存方法、消費・賞味期限、添加物
製造(加工)者氏名及び住所 等

上記以外の原材料名、原料原産地等は送り状や
納品書等への記載で可。



新旧表示の比較

旧基準での表示

名 称	唐揚げ弁当
原材料名	ご飯、鶏唐揚げ、煮物（里芋、人参、ごぼう、その他）、焼鮭、その他おかず、調味料（アミノ酸等）、pH調整剤、グリシン、着色料（アナトー、カロチノイド、赤106、紅花黄）、香料、甘味料（カンゾウ）、保存料（ソルビン酸K）、 <u>（原材料の一部に小麦、卵、大豆、えびを含む）</u>
消費期限	01.07.07 15時
保存方法	10℃以下で保存してください。
製造者	〇〇弁当株式会社 大阪市〇〇町〇—〇

山形県産米使用

新基準での表示

名 称	唐揚げ弁当
原材料名	ご飯、鶏唐揚げ（小麦を含む）、煮物（里芋、人参、ごぼう、その他）（小麦・大豆を含む）、焼鮭、その他おかず（小麦・卵・大豆・えびを含む）／調味料（アミノ酸等）、pH調整剤、グリシン、着色料（アナトー、カロチノイド、赤106、紅花黄）、香料、甘味料（カンゾウ）、保存料（ソルビン酸K）
消費期限	01.07.07 15時
保存方法	10℃以下で保存してください。
製造者	〇〇弁当株式会社 大阪市〇〇町〇—〇

山形県産米使用

※原材料名と添加物名の間を斜線（／）で区切って表示

※アレルギー表示は個別表示が基本、複数含む場合は「・」で区切る

旧基準での表示

名 称	幕の内弁当
原材料名	ご飯、野菜かき揚げ、 <u>玉子焼き</u> 、煮物(里芋、人参、ごぼう、その他)スパゲッティ、 <u>エビフライ</u> 、たくあん、調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、着色料(カラメル、カロチノイド)、保存料(ソルビン酸K)、 <u>(原材料の一部に小麦、大豆を含む)</u>
消費期限	01.07.07
保存方法	10℃以下で保存してください。
製造者	〇〇食品株式会社 秋田市〇〇町〇—〇

お米は国産100%です。

新基準での表示

名 称	幕の内弁当
原材料名	ご飯、野菜かき揚げ、 <u>玉子焼き</u> 、煮物(里芋、人参、ごぼう、その他)焼鮭、スパゲッティ、エビフライ、 <u>(一部に小麦・卵・大豆・えびを含む)</u>
添加物	調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、着色料(カラメル、カロチノイド)、保存料(ソルビン酸K)
消費期限	01.07.07
保存方法	10℃以下で保存してください。
製造者	〇〇食品株式会社 秋田市〇〇町〇—〇

お米は国産100%です。

※原材料名と添加物名の欄をそれぞれ設けて表示

※一括表示は「原材料の一部に～を含む」であったが、新基準では「**一部に～を含む**」と表示

原材料名に拡大表記の「**玉子焼き**」「**エビフライ**」の記載があっても、一括表示に改めて「**卵**」「**海老**」と表示する

旧基準での表示

名 称	しょうが酢漬 (刻み)
原材料名	しょうが(中国、台湾)、漬 け原材料 (醸造酢、食塩)、 調味料 (アミノ酸等)、酒 精、酸味料、キトサン、 <u>(原材料の一部に大豆、カ ニを含む)</u>
内 容 量	150 g
賞味期限	01.09.01
保存方法	10℃以下で保存してくださ い。
販 売 者	〇〇フーズ(株)×× 名古屋市中区〇〇町〇—〇

新基準での表示

名 称	しょうが酢漬 (刻み)
原材料名	しょうが (中国、台湾)、漬け 原材料 (醸造酢、食塩) <u>(⇩改行)</u> 調味料 (アミノ酸等)、酒精、 酸味料、キトサン、 <u>(一部に大 豆・カニを含む)</u>
内 容 量	150 g
賞味期限	01.09.01
保存方法	10℃以下で保存してください。
販 売 者	〇〇フーズ(株) + ×× 名古屋市中区〇〇町〇—〇

※一括表示は「原材料の一部に～を含む」であったが、
新基準では「**一部に～を含む**」と表示

※原材料と添加物は改行して表示

※製造所固有記号の前に**+**を入れる

旧基準での表示

名 称	ドーナツ
原材料名	<u>小麦粉</u> 、 <u>糖類</u> （砂糖、ぶどう糖）、 <u>植物油脂</u> 、 <u>鶏卵</u> 、 <u>牛乳</u> 、 <u>ショートニング</u> 、 <u>デキストリン</u> 、 <u>大豆たん白</u> 、 <u>澱粉</u> 、 <u>脱脂粉乳</u> 、 <u>食塩</u> 、 <u>ソルビット</u> 、 <u>膨脹剤</u> 、 <u>乳化剤</u> 、 <u>増粘多糖類</u> 、 <u>香料</u> 、 <u>着色料</u> （ <u>ビタミンB₂</u> ）
内 容 量	100グラム
消費期限	01.09.01
保存方法	直射日光を避けて保存してください。
製造者	〇〇製菓株式会社 名古屋市中村区〇〇町〇〇

新基準での表示

名 称	ドーナツ
原材料名	<u>小麦粉</u> 、 <u>糖類</u> （砂糖、ぶどう糖）、 <u>植物油脂</u> 、 <u>鶏卵</u> 、 <u>牛乳</u> 、 <u>ショートニング</u> 、 <u>デキストリン</u> 、 <u>大豆たん白</u> 、 <u>澱粉</u> 、 <u>脱脂粉乳</u> 、 <u>食塩</u> 、 <u>ソルビット</u> 、 <u>膨脹剤</u> 、 <u>乳化剤</u> 、 <u>増粘多糖類</u> 、 <u>香料</u> 、 <u>着色料</u> （ <u>ビタミンB₂</u> ）
添 加 物	ソルビット、膨脹剤、乳化剤、増粘多糖類、香料、着色料（ビタミンB ₂ ）
内 容 量	100グラム
消費期限	01.09.01
保存方法	直射日光を避けて保存してください。
製造者	〇〇製菓株式会社 名古屋市中村区〇〇町〇〇

※ 「**鶏卵**」は代替表記、「**小麦粉**」「**牛乳**」「**大豆たん白**」拡大表記のため、（**～を含む**）の記載は省略可



違反

食品表示法に違反したら…

