

加工食品の表示 セルフチェックシート

商品名 _____

次の各項目(□)について、表示ができていないか、チェック「✓」をいれてください。

※「PO」は消費者庁「早わかり食品表示ガイドの令和2年4月版」の該当ページを記載しています。チェックシート利用時にはこちらもご参照ください
<https://www.caa.go.jp/publication/pamphlet/> 二次元コードはこちら⇒



【共通】 P21, 45

□ 文字の大きさは日本産業規格 Z8305に規定する8ポイント以上であるか

(表示可能面積が150cm²以下のものは5.5ポイント以上) 実寸→ 8ポイント 5.5ポイント

【名称】 P11

□ その内容を表す一般的な名称、又は別途定められている名称が表示できているか
(商品名、品種、ブランド名、銘柄名は不可)

【原材料名】 P12, 31~33, 39

□ 全ての原材料が、重量割合の高い順に、最も一般的な名称で表示できているか

【原料原産地】 P17~18, 22, 57

□ 重量割合が最も高い原料料の原産地が表示できているか

【添加物】 P12, 22, 39~40, 52

□ 添加物表示の方法は4通りのいずれかで表示できているか

① 原材料と添加物を別欄に表示する

| | |
|------|-------------------------|
| 原材料名 | いちご(国産)、砂糖 |
| 添加物 | ゲル化剤(ペクチン)、酸化防止剤(ビタミンC) |

② 原材料と添加物を「/」で区分して表示する

| | |
|------|--------------------------------------|
| 原材料名 | いちご(国産)、砂糖 / ゲル化剤(ペクチン)、酸化防止剤(ビタミンC) |
|------|--------------------------------------|

③ 原材料と添加物を改行して表示する

| | |
|------|---------------------------------------|
| 原材料名 | いちご(国産)、砂糖 ゲル化剤(ペクチン)、酸化防止剤(ビタミンC) |
|------|---------------------------------------|

④ 原材料と添加物を別欄に表示する

| | |
|------|-------------------------|
| 原材料名 | いちご(国産)、砂糖 |
| | ゲル化剤(ペクチン)、酸化防止剤(ビタミンC) |

【アレルギー】 P15～16, 50～54

□ 原材料と添加物に含まれる特定原材料等を含む食品は、適正に表示できるか

特定原材料

【義務表示】 計7品目

えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生

特定原材料に準ずるもの【推奨表示】 計21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、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、ごま、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

① アレルゲンを個別表示する場合

| | |
|------|-----------------------------|
| 原材料名 | ○○、●●(小麦・大豆を含む)、◎◎、(乳成分を含む) |
| 添加物 | △△、(卵・乳由来) |

原材料は(▽▽・▼▼を含む)と記載しているか ※乳の場合のみ「(乳成分を含む)」と記載
添加物は(◇◇・◆◆由来)と記載しているか ※乳の場合のみ「(乳由来)」と記載

② アレルゲンを原材料名欄と添加物名欄の最後にそれぞれ一括表示をする場合

| | |
|------|----------------------------|
| 原材料名 | ○○、●●、◎◎、(一部に小麦・大豆・乳成分を含む) |
| 添加物 | △△、□□、(一部に卵・乳成分を含む) |

原材料は(一部に▽▽・▼▼を含む)と記載しているか
添加物は(一部に◇◇・◆◆を含む)と記載しているか

③ アレルゲンをまとめて最後に一括表示する場合

| | |
|------|------------------------------------|
| 原材料名 | ○○、●●、◎◎ / △△、□□、(一部に小麦・大豆・乳成分を含む) |
|------|------------------------------------|

原材料と添加物に含まれているアレルゲンをまとめて最後に(一部に▽▽・◆◆を含む)と記載しているか

【内容量】 P12, 34, 39, 58

□ 単位(キログラム、グラム、ミリグラム、リットル、ミリリットル、個数等)が明記され、表示できているか

□ キログラム、グラム表示の場合、検定済みののかりを使用して計量しているか

※参考 URL <https://www.city.okayama.jp/jigyosha/category/5-8-3-0-0-0-0-0-0.html>

二次元コードはこちら⇒



【期限表示】 P11, 30

□ 消費期限又は賞味期限が年月日で表示できているか

【保存方法】 P11

□ 開封前の保存方法について、具体的に表示ができていないか(常温保存以外は温度帯も表示)

【食品関連事業者】 P13～15, 21, 34, 41～43

□ 商品の表示に責任を持つ者の氏名又は名称及び住所が「販売者」、「製造者」、「加工者」、「輸入者」のいずれかで表示ができていないか

【製造所又は加工所】 P13～15, 41～43

- 製造所又は加工所の氏名又は名称及び住所が表示できているか
(※食品関連事業者として既に製造者・加工者が記載されている場合は省略可)

【栄養成分表示】 P13, 19～21, 23～24, 36～39, 44, 45

- 表示をしようとする食品は栄養成分表示を省略できる場合又は表示を要しない場合に該当しないか(※ただし、「栄養表示をしようとする場合」については省略できません)
- タイトルが「栄養成分表示」となっているか
- 食品単位(100g、100ml、1食分、1包装その他の1単位当たりの量)を表示できているか
- 表示する項目(熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、食塩相当量等)及び順番は適切か
- 各栄養成分の表示単位は適切か
- 最小表示の位(数値の丸め方)は適切か(※熱量や栄養成分の値を0(ゼロ)と表示ができる量には別途基準があります)
- 栄養成分の値の求め方は分析のほか、計算等によって得られており、根拠となる資料を保管できているか(※栄養強調表示(低カロリー、減塩等の表示)をする場合や栄養機能食品、特定保健用食品、機能性表示食品の場合、食品表示基準で定められた方法により得られた値の表示が必要です)

【個別的義務表示】

- 個別的義務表示がある食品に該当するか
該当する場合、このほかに定められた表示を追加する必要があります

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 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

追加する表示の内容はこちらの資料を確認してください(食品表示基準 別表4)

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/pdf/food_labeling_cms101_200327_02.pdf

二次元コードはこちら⇒



【遺伝子組換え】 P2,25

- 遺伝子組換え食品の表示を適切に行っているか
※加工食品については、その主な原材料(原材料の重量に占める割合の高い原材料の上位3位までのもので、かつ、原材料及び添加物の重量に占める割合が5%以上であるもの)についての表示が義務付けられています。

対象品目及び、追加する表示の内容は、こちらの資料を確認してください。

(知っていますか? 遺伝子組換え表示制度)

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/quality/genetically_modified/pdf/genetically_modified_190425_0003.pdf

二次元コードはこちら⇒



(参考:洋菓子の表示例)

(参考:栄養成分表示の表示例)

| | |
|-------|---|
| 名 称 | 洋菓子 |
| 原材料名 | 小麦粉(国内製造)、砂糖、牛乳、アーモンド、きなこ、バター、調製粉乳、でん粉、卵白/膨張剤、香料、乳化剤、着色料(赤色2号)、酸化防止剤(ビタミンC)、(一部に小麦・卵・乳成分・大豆・アーモンドを含む) |
| 内 容 量 | 100g |
| 消費期限 | 令和〇年〇月〇日 |
| 保存方法 | 直射日光を避けて常温で保存 |
| 販 売 者 | 株式会社ヘルスセンター 岡山市北区鹿田町一丁目1番1号 |
| 製 造 所 | 消費生活商店 品質太郎 岡山市北区大供一丁目1番1号 |

| 栄養成分表示 (〇当たり) | |
|------------------|--------|
| 熱量 | 〇 kcal |
| たんぱく質 | 〇 g |
| 脂質 | 〇 g |
| 炭水化物 | 〇 g |
| 食塩相当量 | 〇.〇 g |



※本チェックシートは、一般的な加工食品の基本的な事項に関するチェックシートであり、すべての食品表示のルールを網羅しているわけではありません

**食品表示に関する責任は事業者の皆様にあることを
ご理解の上表示を作成してください**

チェックシートで確認しても不明点がある場合、下記へお問い合わせください

| 食品表示に関するお問い合わせ先 | | | | | |
|--|----------------------------------|-------------------|---------------|----------|--|
| ※主たる事務所および事業所が岡山市の事業者の場合 | | | | | |
| 事項名の色が、問い合わせ先になります 紫色の事項名は衛生事項と品質事項の両方に問い合わせが可能です | | | | | |
| 衛生事項 | 食品添加物、アレルギー、保存方法、期限表示、製造者又は加工所など | 名称、 遺伝子 組換え | 岡山市保健所 衛生課 | 803-1257 | |
| 品質事項 | 原材料名、原料原産地名、内容量、食品関連事業者など | | 岡山市消費生活センター | 803-1105 | |
| 保健事項 | 栄養成分表示など | | 岡山市保健所 健康づくり課 | 803-1263 | |

【ほか参考資料】

食品表示基準(最新版は随時更新されるのでご注意ください)

二次元コードはこちら⇒

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/pdf/food_labeling_cms101_200327_06.pdf



食品表示基準 Q&A (最新版は随時更新されるのでご注意ください)

二次元コードはこちら⇒

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/pdf/food_labeling_cms101_200327_26.pdf



※お使いの機種によっては、二次元コードを読み取ることができない場合があります。