食品表示法の衛生・保健事項の表示

令和８年 10 月

平成 27 年４月１日に施行された食品表示法に、次の三法の表示基準が一元化されました（新基準）。
１ 食品衛生法（衛生事項：賞味期限、食品添加物、アレルゲン等の表示）
２ 健康増進法（保健事項：栄養成分、特定保健用食品、栄養機能食品の表示）
３ JAS 法　（品質事項：原材料名、原料原産地名等の表示）

◆◇◆ 食品表示制度のポイント ◆◇◆
（旧基準からの主な変更点）



ポイント① 加工食品と生鮮食品の区分

従来、ＪＡＳ法と食品衛生法で異なっていた加工食品と生鮮食品の区分が、ＪＡＳ法の考え方に基づく区分に統一・整理されました。

これにより、従来の食品衛生法では表示対象とはされていなかった軽度の撒塩、生干し、湯通し、調味等により、**簡単な加工等を施したもの**※1についても、**「加工食品」としての表示が必要**となりました。

※1　簡単な加工等を施したもの（干し柿、干し芋など）

【旧基準】生鮮食品として、アレルゲン、製造所所在地は表示義務対象外
【新基準】加工食品として、アレルゲン、製造所所在地等の表示が必要

ポイント② 原材料と添加物表示の方法

原材料と添加物は、下記の(ア)～(エ)のいずれかの方法で**区分を明確に表示**しなければなりません。

(ア) 項目名「添加物」を設けて表示

原材料名	小麦粉、砂糖、食塩
添加物	膨張剤、香料

(イ) 原材料と添加物を「／（スラッシュ）」で区分

原材料名	小麦粉、砂糖、食塩／膨張剤、香料

(ウ) 原材料と添加物を「改行」して区分

原材料名	小麦粉、砂糖、食塩 膨張剤、香料

(エ) 原材料と添加物の間に、区切り線を引いて区分

原材料名	小麦粉、砂糖、食塩
	膨張剤、香料

ポイント③ アレルゲン表示の方法

令和８年４月１日付けで食品表示基準が改正され、「カシューナッツ」のアレルギー表示が義務化されました！
※経過措置期間：**令和 10 年３月 31 日まで**（対象：この日までに製造され、加工され、又は輸入される加工食品（業務用加工食品を除く。）およびこの日までに販売される業務用加工食品）

アレルゲンの表示対象食品

義 務（特定原材料）	**①えび ②カシューナッツ ③かに ④くるみ ⑤小麦 ⑥そば ⑦卵 ⑧乳 ⑨落花生（ピーナッツ）**
推 奨（特定原材料に準ずるもの）	①アーモンド ②あわび ③いか ④いくら ⑤オレンジ ⑥キウイフルーツ ⑦牛肉 ⑧ごま ⑨さけ ⑩さば ⑪大豆 ⑫鶏肉 ⑬バナナ ⑭ピスタチオ ⑮豚肉 ⑯マカダミアナッツ ⑰もも ⑱やまいも ⑲りんご ⑳ゼラチン

※特定原材料に準ずるもののうち、⑭ピスタチオについては、令和８年４月１日より「特定原材料に準ずるもの」に追加されました。

ア．原則として、上記の**アレルゲンを含む旨を個別に表示**します。

【表示例】　　アレルゲンの表記は下線部（注：実際の表示に下線はありません。）

原材料名	準チョコレート（パーム油（大豆を含む）、砂糖、全粉乳、ココアパウダー、乳糖、カカオマス、食塩）、小麦粉、ショートニング（牛肉を含む）、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

イ．一括表示をする場合、使用された**全てのアレルゲンを一括表示欄に表示**します。

（「卵」や「小麦」が原材料として表示されていても、一括表示欄に改めて「卵」、「小麦」の表示が必要です。）

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）、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、（一部に大豆・乳成分・小麦・牛肉・卵を含む）

ウ．**特定加工食品**※2および**その拡大表記**※3**が廃止**され、これらの食品もアレルゲンの表示が必要です。

【例】マヨネーズ（卵を含む）、からしマヨネーズ（卵を含む）

※2　**特定加工食品**とは？　　一般的に、特定原材料を使用して製造されていることが知られているため、それを表記しなくても、原材料として特定原材料が含まれていることが予測できるもの　【例】「卵」の特定加工食品　⇒　マヨネーズ　等

※3　特定加工食品の**拡大表記**とは？　　名称に特定加工食品の表記が含まれ、特定原材料を含んでいることが予測できるもの

【例】特定加工食品「マヨネーズ」の拡大表記　⇒　からしマヨネーズ　等

エ．代替表記※4およびその拡大表記※5は今までどおり認められます。

※4　**代替表記**とは？　　表記方法や言葉が違うが特定原材料等と同一のものであると認められる表記

【例】「卵」の代替表記　⇒　タマゴ、玉子、エッグ　等

※5　代替表記の**拡大表記**とは？　　名称に特定原材料等またはその代替表記が含まれ、これらを含んでいると理解できる表記

【例】「エッグ」の拡大表記　⇒　ハムエッグ　等

ポイント④ 製造所固有記号の使用

ア．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、利用可能**になりました。

【注意】旧基準と同じ記号を使用する場合でも、新基準に基づき、改めて消費者庁へ届出する必要があります。

イ．新旧記号を区別するため、製造者の住所、氏名の次に**「＋」を冠して表示**します。

ウ．製造所固有記号を使用する場合には、下記の①～③のいずれかの事項を表示しなければなりません。

① 製造所所在地等の情報提供を求められたときに回答する者の連絡先

② 製造所所在地等を表示したＷｅｂサイトのアドレス等

③ 当該製品の製造を行っている全ての製造所所在地等

【表示例】固有記号を使用する場合

販売者（製造者）	株式会社●●　　＋XY 滋賀県○○市・・・・・・・ ※　製造者の情報は下記にお問い合わせください。 電話　▲▲▲▲－○○－××××

ポイント⑤ 表示責任者名・製造者名の表示



ア．食品表示責任者※6名　と　その住所（**一括表示部分に表示**）

イ．製造者名　と　その製造所所在地

※6　食品の製造・加工・輸入・販売を業とする者のうち、食品表示内容に責任を有する者

【表示例1】販売者が食品表示責任者の場合

販売者	株式会社●● 滋賀県○○市・・・・・・

製造者　　△△△△△△　滋賀県▲▲市・・・

【表示例2】製造者が食品表示責任者の場合

①　製造者の住所と製造所の所在地が同じとき

製造者	株式会社●● 滋賀県○○市・・・・・・

②製造者の住所と製造所の所在地が異なるとき

製造者	株式会社●● 滋賀県○○市・・・・・・

製造所　　滋賀県▲▲市・・・

ポイント⑥ 栄養成分表示の義務化

ア．原則として、すべての消費者向けの加工食品および添加物には、**熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム（食塩相当量で表示）の５成分を表示**しなければなりません。
ただし、以下の場合は栄養成分表示の省略が認められています。

① 表示面積が小さい　② 酒類　③ 栄養の供給源としての寄与の程度が小さいもの
④ 極めて短期間で原材料が変更されるもの　⑤ 小規模事業者※7が販売するもの等

※7　消費税法第9条第1項において消費税を納める義務が免除されている事業者および当分の間、概ね従業員が 20 人以下（商業、サービス業は5人以下）の事業者

イ．**ナトリウムの量は、「食塩相当量」での表示**となります。
ナトリウム塩を添加しない食品は任意でナトリウムを表示することができますが、その場合もナトリウムの次に食塩相当量を括弧書きで表示しなければなりません。

栄養成分表示（100gあたり）	
エネルギー	kcal
たんぱく質	g
脂質	g
炭水化物	g
食塩相当量	g

ポイント⑦ 栄養強調表示の方法

ア．低減された旨の表示（熱量、脂質、飽和脂肪酸、コレステロール、糖類、ナトリウム）および強化された旨の表示（たんぱく質、食物繊維）には、**基準値以上の絶対差に加え、新たに 25%以上の相対差が必要**となります。
イ．強化された旨の表示をする場合（ミネラル類（ナトリウムを除く。）、ビタミン類）には、**強化された旨の基準値以上の絶対差が必要**となります。
ウ．糖類無添加、ナトリウム塩無添加に関する強調表示は、一定の要件を満たす必要があります。

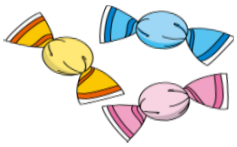
	補給できる旨（多いことを強調）			適切な摂取ができる旨（少ないことを強調）		
強調表示の種類	高い旨	含む旨	強化された旨	含まない旨	低い旨	低減された旨
	絶対表示		相対表示	絶対表示		相対表示
強調表示に必要な基準	基準値以上であること		・基準値以上の絶対差 ・相対差(25%以上)※8 ・強化された量(割合)及び比較対象品名を明記	基準値未満であること		・基準値以上の絶対差 ・相対差(25%以上) ・低減された量(割合)及び比較対象品名を明記
強調表示の表示例	・高○○ ・△△豊富 ・××を多く含む	・○○含有 ・△△入り ・××源	・○○30%アップ ・△△2倍	・無○○ ・△△ゼロ ・ノン×× ・◇◇フリー	・低○○ ・△△控えめ ・××ライト	・○○30%カット ・△△～gオフ ・××ハーフ
該当する栄養成分	たんぱく質、食物繊維、ミネラル類（ナトリウムを除く。）、ビタミン類			熱量、脂質、飽和脂肪酸、コレステロール、糖類、ナトリウム		

※8　たんぱく質および食物繊維のみに適用

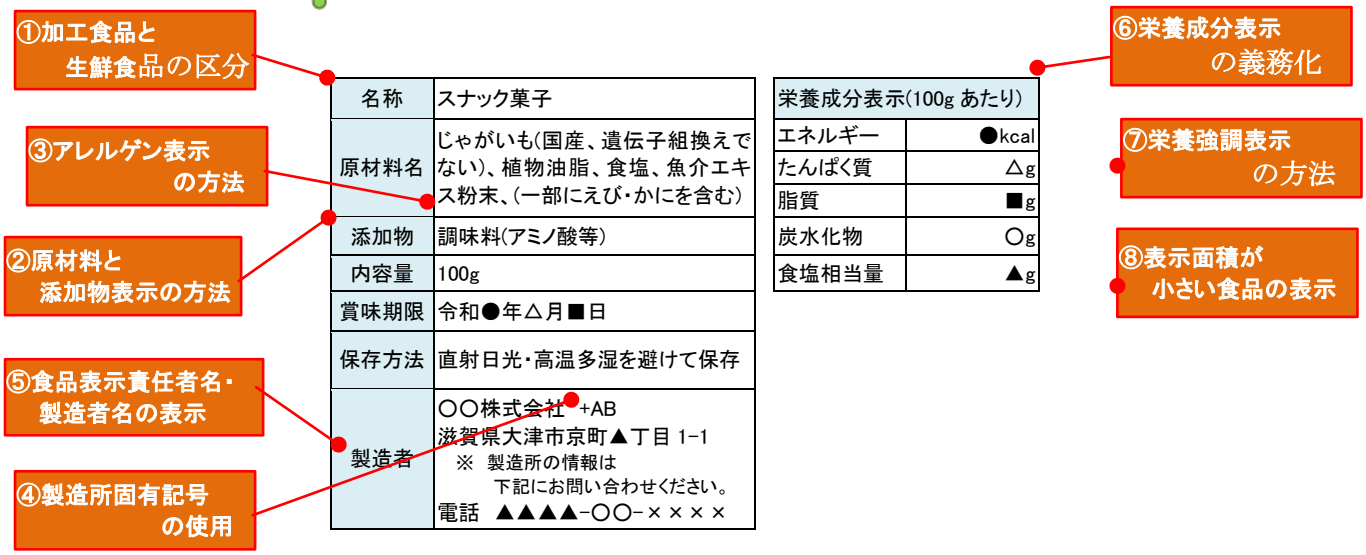
ポイント⑧ 表示可能面積が小さい食品

これまで、表示可能面積が 30cm^2 以下の場合は省略可能であった**保存方法、消費期限又は賞味期限、アレルゲン、L-フェニルアラニン化合物を含む旨**については、**省略不可**になりました。

よって、今後は表示可能面積がおおむね 30cm^2 以下の場合であっても、名称、保存方法、消費期限又は賞味期限、アレルゲン、L-フェニルアラニン化合物を含む旨、食品表示責任者の氏名及び住所を必ず表示しなければなりません。



新しい食品表示基準による表示例



名称	スナック菓子
原材料名	じゃがいも(国産、遺伝子組換えでない)、植物油脂、食塩、魚介エキス粉末、(一部にえび・かにを含む)
添加物	調味料(アミノ酸等)
内容量	100g
賞味期限	令和●年△月■日
保存方法	直射日光・高温多湿を避けて保存
製造者	○○株式会社 +AB 滋賀県大津市京町▲丁目 1-1 ※ 製造所の情報は 下記にお問い合わせください。 電話 ▲▲▲▲-○○-××××

栄養成分表示(100g あたり)	
エネルギー	●kcal
たんぱく質	△g
脂質	■g
炭水化物	○g
食塩相当量	▲g

対面販売での表示について（食品を製造・加工した場所で販売する場合）

ア．量り売りや客の注文に応じてその場で容器に詰めて販売する場合

食品表示基準に定められた表示は必要ありません。（生食用牛肉の注意喚起表示を除く。）

この場合で、繁忙時に備えてあらかじめその日の販売見込量を容器に入れておくことは、客の求めに応じて容器に入れる行為と同様と考えられることから、同様に表示は必要ありません。

イ．量り売り等を行わず、事前に包装して対面販売する場合

製造・加工した者が直接消費者に品質等の説明ができるため、原材料名、内容量、栄養成分表示等の一部の項目は表示を省略できますが、**名称、保存の方法、期限表示、添加物、製造者、アレルゲン等の項目は安全上表示する必要**があります。

食品表示に関する相談窓口

対象とする表示項目	問い合わせ先
衛生事項 ・アレルゲン ・添加物 ・消費期限または賞味期限 ・保存の方法 ・食品表示責任者（製造者、販売者等） ・製造所所在地　など	各保健所生活衛生係／地域保健福祉・衛生係（高島） （草津）０７７－５６２－３５４９ （甲賀）０７４８－６３－６１４９ （東近江）０７４８－２２－１２６６ （彦根）０７４９－２１－０２８４ （長浜）０７４９－６５－６６６４ （高島）０７４０－２２－３５５２ 食品安全監視センター　※広域流通食品 ０７７－５３１－０２４８
保健事項 ・栄養成分表示　など 	各保健所医療福祉連携係 （草津）０７７－５６２－３６１４ （甲賀）０７４８－６３－６１４４ （東近江）０７４８－２２－１３０９ （彦根）０７４９－２１－０２８１ （長浜）０７４９－６５－６６６３ （高島）０７４０－２２－２５０５ 食品安全監視センター　※広域流通食品 ０７７－５３１－０２４８
・品質事項（原材料名、原料原産地、内容量など） ・その他全般	滋賀県農政水産部みらいの農業振興課 【食品表示 110 番】＜※酒類を除く＞ 下記 URL または二次元バーコードからアクセスし、お問い合わせください。 https://ttzk.graffer.jp/pref-shiga/smart-apply/surveys/6070364868064397357
・表示全般	消費者庁食品表示企画課 ０３－３５０７－８８００（代表）

※ **食品表示責任者の所在地が大津市内の場合は下記にご相談ください**
大津市保健所衛生課：０７７－５２２－８４２７

滋賀県　健康医療福祉部生活衛生課　食の安全推進室
〒520-8577　滋賀県大津市京町四丁目 1-1
Tel:077-528-3643　Fax:077-528-4861　Mail:shokunoanzen@pref.shiga.lg.jp