

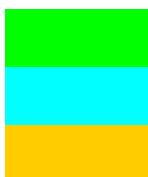
令和7年度事業者向け  
食品表示研修会  
～加工食品の表示と最近のトピックス～  
(衛生事項)

# 一般用加工食品表示例

名 称	ビスケット
原材料名	小麦粉（国内製造）、砂糖、マーガリン、ショートニング、全粉乳、ココアバター、カカオマス、植物油脂、食塩
添加物	膨脹剤、香料、乳化剤（大豆由来）
内 容 量	10枚
賞味期限	2020.10.31
保存方法	直射日光、高温多湿を避け常温で保存してください。
販 売 者	株式会社 ○○○○ 大阪府大阪市中央区△△

栄養成分表示	100 g 当たり
熱量	522kcal
たんぱく質	5.7 g
脂質	27.6 g
炭水化物	62.6 g
食塩相当量	0.6 g

製 造 所 : ◆◆株式会社 大阪府大阪市中央区□□



- ：品質事項
- ：衛生事項
- ：保健事項

# 本日の主な内容

- ・ 添加物の表示の基本と最近の改正内容
- ・ 食物アレルギー表示と今後の動向
- ・ 保存方法の書き方
- ・ 自主回収報告制度
- ・ 食品期限表示の設定のためのガイドライン

# 食品添加物の表示方法

## ①事項名を分けて表示する方法

名 称	洋生菓子（ゼリー）
原 材 料 名	オレンジ（アメリカ産）、砂糖、濃縮果汁
添加物	ゲル化剤（ペクチン）、酸味料、香料、着色料（紅麹）

## ②スラッシュ（／）で区分して表示する方法

名 称	洋生菓子（ゼリー）
原 材 料 名	オレンジ（アメリカ産）、砂糖、濃縮果汁／ゲル化剤（ペクチン）、酸味料、香料、着色料（紅麹）

## ③改行して表示する方法

名 称	洋生菓子（ゼリー）
原 材 料 名	オレンジ（アメリカ産）、砂糖、濃縮果汁 ゲル化剤（ペクチン）、酸味料、香料、着色料（紅麹）

改 行

# 食品添加物の表示方法

原則として、**使用した全ての添加物を「物質名」で表示**する  
物質名に代わって、簡略名や類別名でも表示可能

表示例) L-アスコルビン酸 [アスコルビン酸、V.C]

エタノール [アルコール、酒精]

炭酸水素ナトリウム [炭酸水素Na、重炭酸Na、重曹]

※平成27年3月30日消費者庁次長通知第139号「食品表示基準について」別添・添加物関係に記載

物質名	簡略名や類別名
亜硝酸ナトリウム	亜硝酸Na
L-アスコルビン酸	アスコルビン酸, V.C
L-アスコルビン酸カルシウム	アスコルビン酸Ca, ビタミンC, V.C
L-アスコルビン酸ステアリン酸エステル	アスコルビン酸エステル, ビタミンC, V.C
L-アスコルビン酸ナトリウム	アスコルビン酸Na, ビタミンC, V.C
L-アスコルビン酸2-グルコシド	アスコルビン酸, ビタミンC, V.C
L-アスコルビン酸パルミチン酸エステル	アスコルビン酸エステル, ビタミンC, V.C
⋮	⋮
⋮	⋮

# 食品添加物の表示方法

## 用途名併記

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、防かび剤又は防ぼい剤として使用する添加物は、**物質名と用途名を併記**する

## 一括名表示

イーストフード、ガムベース、かんすい、酵素、光沢剤、香料、酸味料、チューインガム軟化剤、調味料、豆腐用凝固剤、苦味料、乳化剤、水素濃度調整剤、膨張剤など、複数の組合せで効果を発揮する添加物や、食品中にも存在する成分と同一の添加物は、**物質名に代えて「一括名」でも表示可能**

名 称	洋生菓子（ゼリー）
原 材 料 名	オレンジ（アメリカ産）、砂糖、濃縮果汁 <b>ゲル化剤（ペクチン）</b> 、 <b>酸味料、香料、着色料（紅麹）</b>

用途名併記

一括名表示

用途名併記

# 表示が免除される食品添加物

加工助剤	<p>(1)完成前に除去されるもの (2)その食品に通常含まれる成分に変えられ、 その量を明らかに増加されるものではないもの (3)食品に含まれる量が少なく、その成分による 影響を食品に及ぼさないもの</p>
キャリーオーバー (※)	<p>次のすべての条件に当てはまる場合 (1)食品の原材料の製造又は加工の過程において 使用されるもの (2)当該食品の製造又は加工の過程において 使用されないもの (3)当該食品中には、当該添加物が効果を発揮する ことができる量より少ない量しか含まれていない もの</p>

※ 着色料・香料・調味料など、五感に訴える添加物は免除されない。

# 栄養強化目的で使用した添加物の表示に関する規定

食品表示基準 第3条（横断的義務表示）第1項の規定により、  
**栄養強化目的で使用した食品添加物**（別表第1に掲げる添加物のうち  
ビタミン類、ミネラル類、アミノ酸類、既存添加物及び  
一般に食品として飲食に供されている物であって添加物として  
使用されるもののうち強化剤用途で使用するもの）は、その表示が  
不要とされていた（特別用途食品及び機能性表示食品を除く）。

ただし、食品表示基準別表第4に規定する食品は表示が必要とされていた※。

※栄養強化目的で使用した食品添加物であっても表示が必要な食品（食品表示基準第3条第1項のただし書）  
農産物漬物、ジャム類、乾めん類、即席めん、マカロニ類、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、  
魚肉ハム及び魚肉ソーセージ、ウスターソース類、乾燥スープ、食用植物油脂、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、果実飲料、豆乳類

→ 令和7年3月28日食品表示基準一部改正  
**栄養強化目的で使用した食品添加物もすべて表示が必要となつた。**  
経過措置期間：令和12年3月31日まで

# 表示の対象となるアレルゲン

## ○食物アレルギー表示対象品目

表示の対象となるアレルゲンは、食品表示基準で表示を義務付けるもの（特定原材料）と、通知で表示を推奨するもの（特定原材料に準ずるもの）の2種類があります。

表示	用語	特定原材料等の名称
義務	特定原材料（8品目）	えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生
推奨	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、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

# 加工食品における食物アレルギー表示の方法

## 個別表示（原則の表示方法）

個々の原材料名・添加物の物質名の直後に、括弧を付けて含まれる特定原材料等を表示する。

## 一括表示（例外）

表示可能面積の都合により個別表示が困難な場合など、当該食品に含まれる全ての特定原材料等を最後にまとめて表示する。

※物質名や用途名の表示義務がない加工助剤及びキャリーオーバーに該当する添加物であっても、特定原材料等のアレルギー表示は必要です。

# 個別表示（原則の表示方法）

## ○特定原材料等を原材料として含む場合

「(○○を含む)」と表示する。

(特定原材料のうち「乳」は、「乳成分を含む」と表示する。)

## ○特定原材料等に由来する添加物を含む食品の場合

原則として、「(△△由来)」と表示する。

(特定原材料のうち「乳」は、「乳由来」と表示する。)

### 表示例（個別表示）

名 称	洋菓子
原材料名	小麦粉（国内製造）、砂糖、 <u>植物油脂（大豆を含む）</u> 、鶏卵、アーモンド、バター、異性化糖液、脱脂粉乳、洋酒、でん粉／膨張剤、香料、 <u>乳化剤（大豆由来）</u> 、着色料（カラメル）

※代替表記・代替表記の拡大表記については後述

# 個別表示（代替表記について）

## ○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示の場合は、特定原材料等を含む旨の表示を省略することができる。

### 【例】「卵」の場合

代替表記：玉子、たまご、タマゴ、エッグ、鶏卵、  
あひる卵、うずら卵

## ○代替表記の拡大表記

特定原材料等又は代替表記を含むことにより、特定原材料等を使った食品であることが理解できる表示を行えば、特定原材料等を含む旨の表示を省略することができる。

### 【例】「卵」の場合

拡大表記：厚焼玉子、ハムエッグ 等

※ 「卵白」及び「卵黄」については、名称に特定原材料名（卵）を含んでいますが、  
事故防止の観点から、拡大表記として含む旨の表示を省略することは不可ですので注意してください。  
表示方法：「卵白（卵を含む）」「卵黄（卵を含む）」

# 個別表示（代替表記・拡大表記について）

特定原材料	代替表記	拡大表記（表記例）	
えび	海老、エビ	えび天ぷら	サクラエビ
かに	蟹、カニ	上海かに カニシューまい	マツバガニ
くるみ	胡桃、クルミ	くるみパン	くるみケーキ
小麦	こむぎ、コムギ	小麦粉	こむぎ胚芽
そば	ソバ	そばがき	そば粉
卵	玉子、たまご、タマゴ、エッグ、 鶏卵、あひる卵、うずら卵	厚焼玉子	ハムエッグ
乳	ミルク バター バターオイル チーズ アイスクリーム	アイスミルク ガーリックバター プロセスチーズ 乳糖 乳たんぱく	生乳 牛乳 濃縮乳 加糖れん乳 調製粉乳
落花生	ピーナッツ	ピーナッツバター ピーナッツクリーム	

「食品表示基準について」（平成27年3月30日消食表第139号消費者庁次長通知）

別添 アレルゲンを含む食品に関する表示 別表3 特定原材料等の代替表記等方法リスト 13

# 一括表示（例外）

個別表示によりがたい場合や個別表示がなじまない場合などは一括表示も可能。

## ○一括表示

当該食品に含まれる全ての特定原材料等について、原材料名の最後に

「（一部に〇〇・〇〇・…を含む）」と表示する。

（原材料と添加物の事項欄を設けている場合は、それぞれ原材料名の最後と添加物の最後に表示する）

### 表示例（一括表示）

名 称	洋菓子
原材料名	小麦粉（国内製造）、砂糖、植物油脂、鶏卵、アーモンド、バター、異性化糖液、脱脂粉乳、洋酒、でん粉／膨張剤、香料、乳化剤、着色料（カラメル）、 <u>（一部に小麦・卵・乳成分・アーモンド・大豆を含む）</u>

# 意図しない混入（コンタミネーション）

## ○コンタミネーション

食品を生産する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せず混入してしまうこと

**【表示例】** ※一括表示枠外

### 同一製造ライン使用によるコンタミネーション

- ・「本品製造工場では○○（特定原材料等の名称）を含む製品を生産しています」
- ・「○○（特定原材料等の名称）を使用した設備で製造しています」等

# 表示の対象となるアレルゲンの変遷

平成13年3月  
(制度創設)

特定原材料（義務） 5品目（乳、卵、小麦、そば、落花生）  
特定原材料に準ずるもの（推奨） 19品目を通知で規定

平成16年12月

特定原材料に準ずるものに「バナナ」を追加  
《義務5品目・推奨20品目》

平成20年6月

特定原材料に準ずるものであった「えび」、「かに」を特定原材料に移行  
《義務7品目・推奨18品目》

平成25年9月

特定原材料に準ずるものに「カシューナッツ」、「ごま」を追加  
《義務7品目・推奨20品目》

令和元年9月

特定原材料に準ずるものに「アーモンド」を追加  
《義務7品目・推奨21品目》

令和5年3月

特定原材料に準ずるものであった「くるみ」を特定原材料に移行  
《義務8品目・推奨20品目》

令和6年3月

特定原材料に準ずるものに「マカダミアナッツ」を追加「まつたけ」を削除  
《義務8品目・推奨20品目》

平成27年4月  
食品表示法施行

# 特定原材料等の今後の動向

## 消費者庁によると…

### ○カシューナッツについて

令和3年度の全国実態調査（即時型食物アレルギーによる健康被害に関する実態調査）に続き、令和6年度の調査でも症例数及び症例数に占める割合が増加しており、一過性とは考えられないことから、公定検査法の確立の目途が立った時点（令和7年度中を目指す）で「**特定原材料**」へ移行させる方向。

### ○ピスタチオについて

「アレルゲンを含む食品に関する表示のうち、特定原材料に準ずるものとの対象の考え方について」における追加する際の考慮事項に基づき、「**特定原材料に準ずるもの**」へ追加する方向。

なお、「特定原材料に準ずるもの」への追加については、カシューナッツの「**特定原材料**」への移行と同時に進行する方向。

※令和7年1月「第7回 食物アレルギー表示に関するアドバイザーミーティング」資料より

# 食物アレルギーの全国実態調査の結果

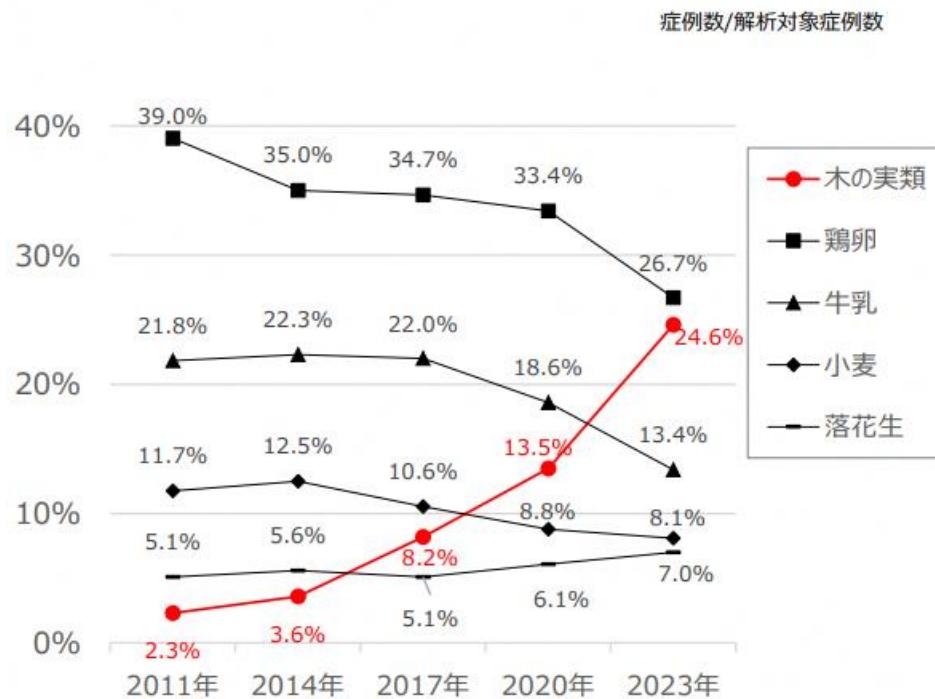


図4：上位品目の症例数比率の推移

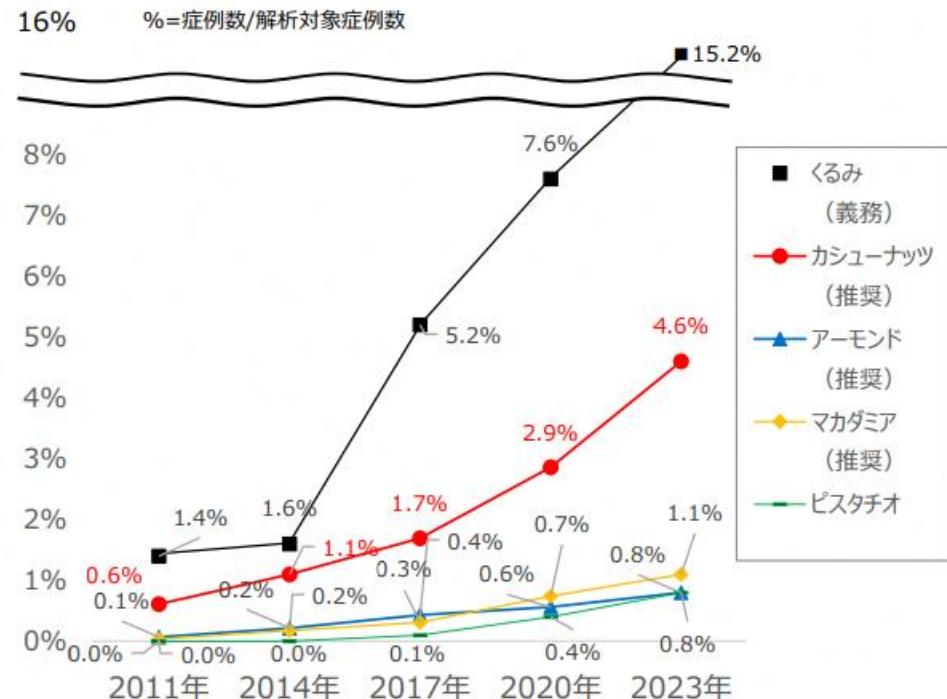


図5：木の実類の症例数比率の推移

- 木の実類による即時型食物アレルギーは、2017年、2020年の調査に続き増加していることが明らかになった。
- 木の実類の中でもくるみ及びカシューナッツによる症例数の増加が著しい。
- マカダミアナッツ、ピスタチオの増加率も前回調査から1.5倍以上であり、今後の推移を注意深く観察する必要がある。

※令和7年1月「第7回 食物アレルギー表示に関するアドバイザーミーティング」資料より

# 保存方法の記載方法

保存の方法は「10°C以下で保存」「-18°C以下で保存」といったように流通や家庭等で可能な保存方法を読みやすく、消費者が理解しやすいような用語で記載をしてください。

食品衛生法第13条第1項で規格が定められているものに関してはその基準に従って保存方法を表示してください。

食品別の規格基準について  
詳細は厚生労働省HPへ



# 誤った表示の商品を販売してしまった場合

- ・**自主回収が必要かどうか**

(安全性に関する表示事項の欠落や誤り・健康被害が発生する可能性)

→**管轄の保健所に連絡、自主回収の対応、食品衛生等申請システムでの報告**

自主回収によらず

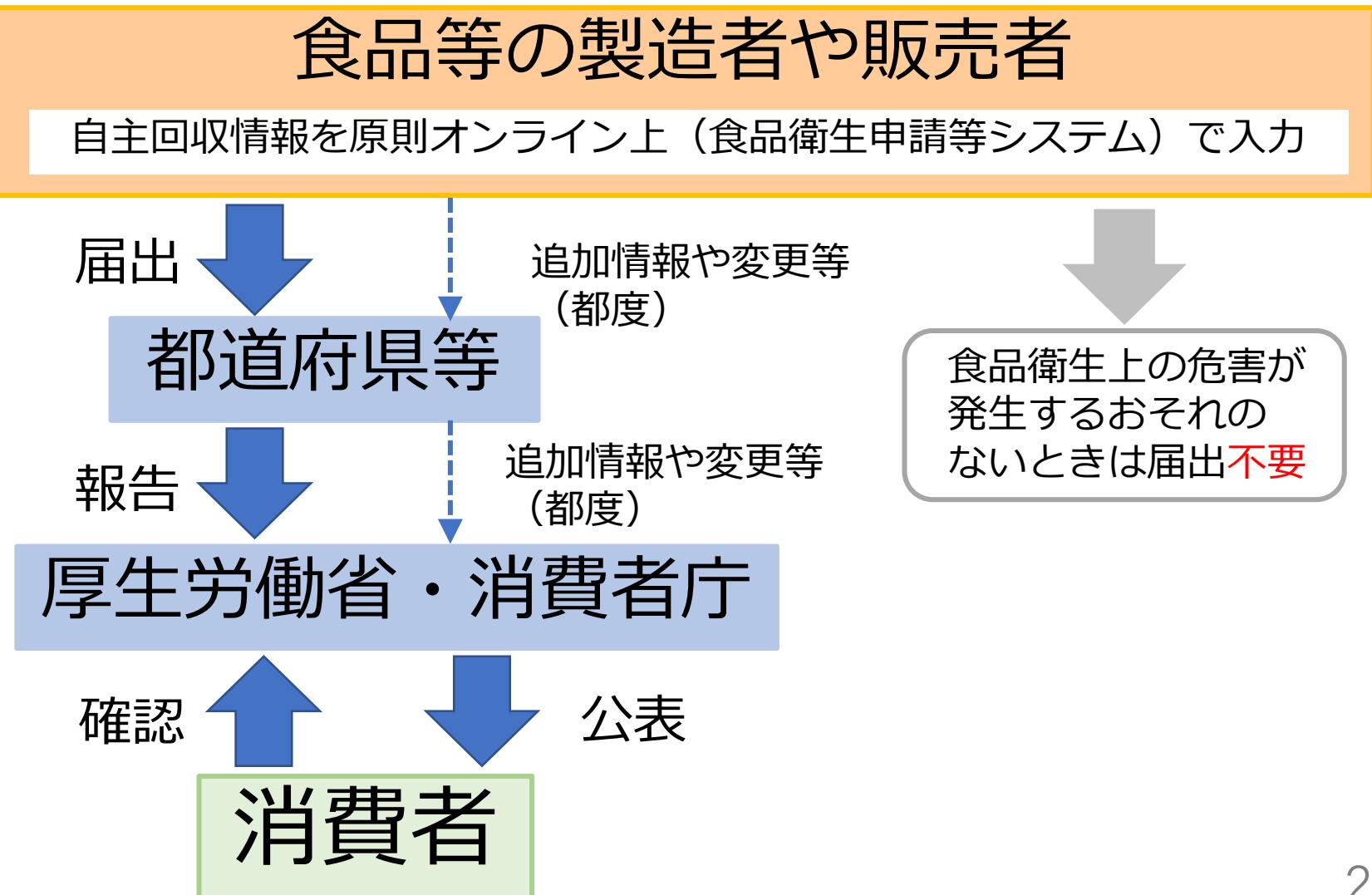
- ・**直ちに表示の是正を行う** (商品の撤去・表示の修正)

- ・事実と異なる表示があった旨を、社告、ウェブサイトの掲示、店舗内等のPOPなどの方法で**速やかに情報提供**する



# 自主回収報告制度

## ○自主回収報告制度の流れ



# 自主回収報告制度

## ○自主回収を行う際、届出が必要となる場合

### ●食品衛生法違反または違反のおそれのあるもの

- (例) • 腸管出血性大腸菌に汚染された生食用野菜、  
ナチュラルチーズなどの加熱せずに喫食する食品  
• シール不良等により、腐敗、変敗した食品  
• 硬質異物が混入した食品（ガラス片、プラスチック等）  
• 一般細菌数や大腸菌群などの成分規格不適合の食品  
• 添加物の使用基準違反の食品

### ●食品表示法違反のもの

- (例) • 食物アレルギー表示が欠落した食品  
• 本来表示すべき期間より長い期限表示をした食品

# 食品表示法に基づく自主回収の届出状況

(運用開始 (令和3年6月1日) ~令和7年3月末時点)

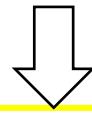
	ラベルの貼り間違い	ラベルの誤入力・入力漏れ、印字機の不具合	使用原材料の間違い	ラベルの貼り忘れ	その他	理由の記載なし	計 (%)
アレルゲン 28品目 (L-フェニルアラニン化合物を含む旨を含む)	2,133	435	227	99	79	324	3,297 (57.7%) 
期限表示 (保存方法の重複を含む)	153	1,377		99	71	151	1,851 (32.4%) 
保存方法 (温度帯変更を含む)	7	115		8	2	27	159 (2.8%) 
個別的義務表示 (別表第19・24関係)	17	27		1	11	6	62 (1.1%) 
その他	62	53		140	58	34	347 (6.1%) 

※矢印は前年度との比較

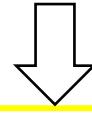
# 誤った表示を販売した場合の行政処分等

指示・命令

表示事項を表示せず又は  
遵守事項を遵守しなかった場合

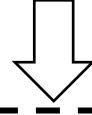


**指示**  
(法第6条  
第1項、第3項)



**命令**  
(法第6条第5項)

原産地 (原材料の  
原産地を含む)  
の虚偽の表示



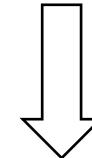
1年以下の懲役又は  
100万円以下の罰  
金 (第20条)  
【法人】1億円以下  
の罰金 (第22条)

2年以下の懲役又  
は200万円以下の  
罰金 (第19条)  
【法人】1億円以下  
の罰金 (第22条)

食品を摂取する際の安全性に重要な  
影響を及ぼす事項について、食品表  
示基準に従った表示をしない場合

**緊急の必要性**

生命又は身体に対する危  
害の  
発生又は拡大の防止



**回収等命令**

(第6条第8項)

命令違反

表示違反

立入検査等を  
拒んだとき



2年以下の懲役若しく  
は200万円以下の罰  
金 (第18条)  
【法人】1億円以下の  
罰金

50万円以下の  
罰金 (第21条)  
【法人】50万円  
以下の罰金  
(第22条)

# 「食品期限表示の設定のためのガイドライン」改正

## 食品ロス削減目標達成に向けた施策パッケージ (令和5年12月22日)

食品ロス量を 2030 年度までに 2000年度比で半減させることを目標としている。

平成17 年に厚生労働省及び農林水産省が策定した  
**「食品期限表示の設定のためのガイドライン」**について、期限表示の設定根拠や安全係数の設定等の実態を調査し、有識者から構成される検討会を設け、食品ロス削減の観点から見直す。  
→令和 7 年 3 月改正

# 食品期限表示（消費期限・賞味期限）

	定義	表示されている食品の例
消費期限	<b>食品表示基準第2条第1項第7号</b> 定められた方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他の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をいう。	弁当、サンドイッチ、生肉・生魚等 
賞味期限	<b>食品表示基準第2条第1項第8号</b> 定められた方法により保存した場合において、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をいう。ただし、当該期限を超えた場合であっても、これらの品質が保持されていることがあるものとする。	菓子、カップ麺、缶詰等 

# 「食品期限表示の設定のためのガイドライン」改正

これまでの「安全係数」については、「食品表示基準Q&Aについて」（通知）において、「0.8以上を目安に設定する」旨が記述されていた。

食品の特性等に応じ、安全係数は1に近づけること、差し引く時間や日数は0に近づけることが望ましい。

→加圧加熱殺菌しているレトルトパウチ食品等、変動が少なく、客観的な項目（指標）及び基準から得られた期限で安全性が十分に担保されている食品は、考慮する必要はないと考える。

一方、数値は、微生物が増殖する可能性等の変動が大きい食品には、その特性に応じて設定する必要がある。

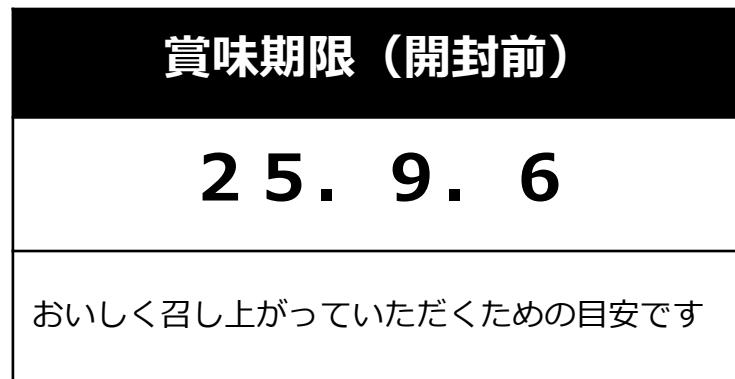
# 「食品期限表示の設定のためのガイドライン」改正

- ▶ 本来、個々の食品ごとに試験・検査を行い、科学的・合理的に期限を設定する必要がある。
- ▶ 商品アイテムが膨大であること等を考慮すると、個々の食品で試験・検査を行うことは現実的でないため、特性が類似している食品を参考にした期限の設定も可能である。

ただし、期限を延ばす場合には、科学的・合理的な根拠に基づいて設定しましょう



- ▶ 期限表示に関する消費者の理解促進のため、消費期限や賞味期限の説明を付記することも望ましい。
- (表示例)



ガイドラインは  
消費者庁HPへ



# クイズ1 (衛生事項)

次のうち代替表記or拡大表記と認められないものはどれ

1. 乳・・・ガーリックバター
2. 卵・・・卵黄
3. 卵・・・ハムエッグ
4. かに・・・上海ガニ

# クイズ1の答え（衛生事項）

次のうち代替表記or拡大表記と認められないものはどれ

1. 乳・・・ガーリックバター
2. 卵・・・卵黄
3. 卵・・・ハムエッグ
4. かに・・・上海ガニ

## クイズ2 (衛生事項)

正しい賞味期限の表示方法はどれで  
しょう

1. 賞味期限 製造日より3日間
2. 賞味期限 7. 9. 6
3. 賞味期限 Before End APR.25
4. 賞味期限 14.11.2025

# クイズ2の答え（衛生事項）

正しい賞味期限の表示方法はどれで  
しょう

1. 賞味期限 製造日より3日間

2. 賞味期限 7.9.6

3. 賞味期限 Before End APR.25

4. 賞味期限 14.11.2025

期限表示とロット番号は  
明確に区別できるよう  
しておきましょう



賞味期限 20250906A63 ⇒ 賞味期限 20250906/A63