

その他身近な食品について、表示内容を例示します。

そう菜・弁当類

弁当類には、消費期限のほか時間まで記載するよう指導しています。

お早くお召し上がりください	
名 称	幕の内弁当
原 材 料 名	ご飯、野菜かき揚げ、鶏唐揚げ、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、ポテトサラダ、メンチカツ、大根刻み漬け、付け合せ、(その他小麦、卵、大豆、牛肉由来原材料を含む)、調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、グリシン、着色料(カラメル、カロチノイド、赤102、赤106、紅花黄)、香料、膨張剤、甘味料(甘草)、保存料(ソルビン酸K)、
消 費 期 限	2008. 6. 1. 10時
製造所所在地	東京都渋谷区〇〇1-1-1
製造者氏名	〇〇食品㈱

特定原材料について

小麦は、かき揚げ、唐揚げ、しょう油、スパゲッティ、エビフライ、メンチカツ由来。
卵は、かき揚げ、スパゲッティ、エビフライ、ポテトサラダ、メンチカツ由来。
大豆は、唐揚げ、しょう油、メンチカツ由来。
牛肉は、メンチカツ由来。

名 称	五目豆
原 材 料 名	大豆(遺伝子組換え)、ニンジン、れんこん、しいたけ、ごぼう、砂糖、しょう油、酒、みりん、大豆油、食塩、調味料(アミノ酸等)、乳化剤、(原材料の一部に小麦を含む)
内 容 量	160グラム
消 費 期 限	2008. 6. 1
保 存 方 法	10℃以下で保存
使用上の注意	開封後はなるべくお早くお召し上りください
製造所所在地	東京都渋谷区〇〇1-1-1
製造者氏名	〇〇食品㈱

特定原材料について

小麦は、しょう油由来。

名 称	ポテトサラダ
原 材 料 名	じゃがいも(遺伝子組換え不分別)、にんじん、ハム(豚肉を含む)、マヨネーズ(大豆油を含む)、蛋白加水分解物、調味料(アミノ酸)、発色剤(亜硝酸Na)、リン酸Na
内 容 量	160グラム
消 費 期 限	2008. 6. 1
保 存 方 法	10℃以下で保存
使用上の注意	開封後はなるべくお早くお召し上りください
製造所所在地	東京都渋谷区〇〇1-1-1
製造者氏名	〇〇食品㈱

※ ポテトサラダの蛋白加水分解物(豚肉を含む)の()内表示はハムで記載していることから表示は不要です。

菓子類

生菓子には、消費期限を表示しなければなりません。生菓子とは、出来上がり直後において水分40%以上を含有する菓子類、又は、あん、クリーム、ジャム、寒天等を用いた菓子類であって、出来上がり直後において水分30%以上を含有するものとされています。

名 称	ショートケーキ
原 材 料 名	鶏卵、植物油、砂糖、水あめ、小麦粉、乳製品、でん粉、洋酒、食塩、グリシン、乳化剤、膨張剤、安定剤(増粘多糖類)、香料
消 費 期 限	平成20年6月1日
使用上の注意	本日中にお召し上りください。
保 存 方 法	冷蔵庫(10℃以下)で保存してください。
製造所所在地	東京都渋谷区〇〇1-1-1
製造者氏名	〇〇製菓(株)

アイスクリーム類・氷菓

乳脂肪分、乳固形分の配合割合によって、次のように分類されます。シャーベット、キャンデー等でアイスクリーム類に含まれないものが氷菓になります。

種 類	乳固形分	乳脂肪分
アイスクリーム	15.0%以上	8.0%以上
アイスマルク	10.0%以上	3.0%以上
ラクトアイス	3.0%以上	—
氷 菓	—	—

種類別	アイスクリーム(バニラ)
無脂乳固形分	10.0%
乳脂肪分	8.5%
原材料	牛乳、乳製品、砂糖、水あめ、乳化剤、安定剤(アルギン酸 Na)、香料、(原材料の一部に卵、大豆を含む)
内容量	150ml
消費期限※	平成20年6月1日
製造所所在地	東京都渋谷区〇〇1-1-1
製造者氏名	株式会社〇〇乳業

※省略することができます。

食 肉

名称に獣肉という表示は認められません。牛、豚、馬、兎、ラム(生後1年未満のめん羊)、マトン(生後1年以上のめん羊)、鶏肉等の種類を表示しなければなりません。

店頭表示

名 称	国産豚ロース肉
100g	135円

名 称	アメリカ産牛ステーキ肉
1枚	1,050円
100gあたり	350円

事前包装

名 称	アメリカ産牛ばら肉
	304g
販売価格	532円
単位価格	100gあたり175円
保存温度	10℃以下
消費期限	平成20年6月1日
加工者	〇〇食肉株式会社
	東京都渋谷区〇〇1-1-1

レトルトパウチ食品 (容器包装詰加圧加熱殺菌食品)

食品(清涼飲料水、食肉製品、鯨肉製品及び魚肉ねり製品を除く。)を気密性のある容器包装に入れ、密封した後、加圧加熱殺菌したものをいいます。

名 称	カレー
原 材 料 名	野菜(たまねぎ、ばれいしょ、にんじん)、牛肉、小麦粉、牛乳、チャッネ、香辛料、食塩、調味料(アミノ酸等)、着色料(紅花黄、クチナシ、カラメル)
殺 菌 方 法	気密性容器に密封し、加圧加熱殺菌
内 容 量	180g
賞 味 期 限	2008.6.1
製造所所在地	東京都渋谷区〇〇1-1-1
製造者氏名	〇〇食品株

冷 凍 食 品

冷凍食品とは「製造し又は加工した食品(清涼飲料水、食肉製品及び鯨肉製品、魚肉ねり製品ならびにゆでだこを除く)及び切身又はむき身にした鮮魚介類(生かきを除く)を凍結させたものであって、容器包装に入れられたものをいう」と定義されています。現在(1)無加熱摂取冷凍食品(解凍後そのまま摂取するもの)、(2)加熱後摂取冷凍食品(加熱しなければ摂取できないもの)で凍結される直前に加熱済のもの、(3)加熱後摂取冷凍食品で凍結される直前に未加熱のもの、(4)生食用冷凍鮮魚介類(解凍後そのまま摂取する魚介類)の4種類に分けられています。

名 称	冷凍食品 ハンバーグ
原材料名	食肉(鶏肉、牛肉)、たまねぎ、つなぎ(パン粉、卵白)、食塩、砂糖、香辛料、調味料(アミノ酸等)
内 容 量	4個入り(200g)
賞味期限	枠外下部に記載
保存方法	-15℃以下で保存
使用方法	枠外上部に記載
凍結前加熱の有無	加熱してありません
加熱調理の必要性	加熱して下さい
製造所所在地	東京都渋谷区〇〇1-1-1
製造者氏名	〇〇食品株式会社

缶詰食品

主要原材料の表示が必要です。
 主要原材料とは肉類、魚介類及び果実をいいます。
 主要な原材料が3種類以上にわたる場合は、配合分量の多いものから順に3種類まで表示することになっています。

名 称	やきとり
原材料名	鶏肉、しょう油、ゼラチン、砂糖、調味料(アミノ酸等)、(原材料の一部に小麦を含む)
固 形 量	200g
賞味期限	缶ぶたに記載
販 売 者	東京都渋谷区〇〇1-1-1 〇〇食品株式会社A

生かき

生かきは、加工者が表示するように義務付けられています。平成11年10月1日から生食用生かきの場合、「採取海域」についても表示を行うように定められました。

名 称	生かき(生食用)
消費期限	平成20年2月1日
加 工 者	〇〇商店(株) 〇〇県〇〇市〇〇町〇番〇号
保存方法	10℃以下で保存してください。
採取海域	〇〇県〇〇湾

食品衛生法では、容器に入れられたり、包装された加工食品の『表示の基準』が定められており、基準に合った表示をしなければ販売することはもちろん、販売のために陳列したり、又は営業上使用できないことになっています。一般的には①名称 ②製造者氏名 ③製造所所在地 ④消費期限又は賞味期限 ⑤使用添加物 について購入者がわかりやすい用語で、見やすい場所に邦文8ポイント活字以上の大きさで表示することに決められています。(面積が狭く(おおむね 150 cm²以下)、やむをえない場合でも5.5ポイント活字以上)

8ポイント活字例→ 食品の表示

5.5ポイント活字例→ 食品の表示

表示例(細字は他法に基づく表示事項)

名 称	ロースハム(スライス) 加熱食肉製品(加熱後包装)	一般的に通用する「名称」で、商品名とは異なります。
原材料名	豚ロース肉、リン酸塩(Na、K)、 調味料(アミノ酸)、保存料(ソル ビン酸K)、発色剤(亜硝酸Na)	加熱食肉製品にあつては、加熱食肉製品である旨及び包装後加熱か加熱後包装かの別を記載します。
内 容 量	2 Kg	原料肉名を記載します。
消費期限	2008.6.1	消費期限の表示義務のある食品の場合記載します。
保存方法	10℃以下	保存基準のある場合記載します。
製 造 者	〇〇食品(株) 東京都渋谷区〇〇1-1-1	個人の場合はフルネームを記載します。屋号だけの記載は認められません。

住居表示に従って住居番号まで記載します。

主な点をまとめると、次のようになります。

①使用した食品添加物はすべて表示する

表示すべき食品添加物の範囲が拡大され、食品に使用された添加物は、化学的合成品はもちろん、天然物であっても原則としてすべて表示が必要となりました。ただし、次の場合には表示する必要はありません。

- 栄養強化の場合** : ビタミン、ミネラル等を栄養強化のために添加する場合(調整粉乳を除く。)ただし、栄養強化以外の目的で使用する場合は表示が必要です。
- 加工助剤** : 食品に残留しないか、残留してもその食品に影響を及ぼさない場合。
- キャリアオーバー** : 原料に使用された添加物が最終食品に残留しても、その食品に影響を及ぼさない場合。

加工助剤又はキャリアオーバーに該当するかどうかについては、個々のケースについて判断されます。

②物質名を表示する

使用した食品添加物の物質名表示を原則とします。化学的合成添加物(同一の品名を有する化学的合成品以外の添加物を含む。)については食品衛生法施行規則別表第1の品名を、また化学的合成品以外の添加物については、「化学的合成品以外の食品添加物リスト」の品名を表示します。

③表示の必要性の高いものについては用途名を併記する

用途名併記が必要な食品添加物は、甘味料、着色料、保存料、酸化防止剤、増粘剤(使用目的により安定剤、糊料又はゲル化剤)、発色剤、漂白剤、防かび剤(又は防ばい剤)の8種類です。

(例) 保存料(ソルビン酸)、甘味料(サッカリンナトリウム)、発色剤(亜硝酸Na)など