

別表第五 (第三関係)

トマト加工品	食品	名称
	トマトジュース	トマトジュース
	トマトミックスジュース	トマトミックスジュース
	トマトケチャップ	トマトケチャップ
	トマトソース	トマトソース
	チリソース	チリソース
	トマト果汁飲料	トマト果汁飲料
	トマトピュレ	トマトピュレ
	トマトペースト	トマトペースト
乾しいたけ	乾しいたけ	乾しいたけ
マカロニ類	マカロニ類	マカロニ類
ハム類	骨付きハム	骨付きハム
	ボンレスハム	ボンレスハム
	ローズハム	ローズハム
	シヨルダークハム	シヨルダークハム
	ベリーハム	ベリーハム
	ラックスハム	ラックスハム
	プレスハム	プレスハム
混合プレスハム	混合プレスハム	混合プレスハム
ソーセージ	ボロニアソーセージ	ボロニアソーセージ
	フランクフルトソーセージ	フランクフルトソーセージ
	ウインナーソーセージ	ウインナーソーセージ
	リオナソーセージ	リオナソーセージ
	レバーソーセージ	レバーソーセージ
	レバーペースト	レバーペースト
	クックドソーセージ	クックドソーセージ
	ボロニアソーセージ、フランクフルトソーセージ、ウインナーソーセージ、リオナソーセージ、レバーソーセージ及びレバーペースト以外のクックドソーセージ	ボロニアソーセージ、フランクフルトソーセージ、ウインナーソーセージ、リオナソーセージ、レバーソーセージ及びレバーペースト以外のクックドソーセージ
	セミドライソーセージ	セミドライソーセージ
	ドライソーセージ	ドライソーセージ
	原料畜肉類として豚肉のみ、豚	ソフトラミソーセージ

	肉及び牛肉又は牛肉のみを使用したセミドライソーセージ	サラミソーセージ
	原料畜肉類として 豚肉のみ、豚肉及び牛肉又は牛肉のみを使用したドライソーセージ	加圧加熱ソーセージ 無塩せきソーセージ 混合ソーセージ 加圧加熱混合ソーセージ ベーコン ローズベーコン シヨルダークベーコン 魚肉ハム フィッシュハム 魚肉ソーセージ フィッシュソーセージ
	加圧加熱ソーセージ	
	無塩漬ソーセージ	
	混合ソーセージ	
	加圧加熱混合ソーセージ	
	ベーコン	
	ローズベーコン	
	シヨルダークベーコン	
	魚肉ハム	
	魚肉ハム及び魚ソーセージ	
	普通魚肉ソーセージ及び特種魚肉ソーセージ	
削りぶし	一種類の魚類のかれぶしのみを使用したもの	かれぶし削りぶし かれぶし削り
	一種類の魚類のふし、煮干し又は圧搾煮干しを使用したもの	削りぶし
	一種類の魚類のふし、煮干し又は圧搾煮干しを使用したものとかは圧搾煮干しを削ったものとかれぶしを削ったものを混合したもの	
	二種類以上の魚類のふし、かれぶし、煮干し又は圧搾煮干しを使用したもの	混合削りぶし
うに加工品	粒うに	粒うに
	練りうに	練りうに
	混合うに	混合うに
うにあえもの	うにあえもの	うにあえもの
乾燥わかめ	乾わかめ	乾わかめ
	灰ぼしわかめ	灰ぼしわかめ
	もみわかめ	もみわかめ
	板わかめ	板わかめ
塩蔵わかめ	塩蔵わかめ	塩蔵わかめ
	湯通し塩蔵わかめ	湯通し塩蔵わかめ

みそ	米みそ	米みそ	
	麦みそ	麦みそ	
	豆みそ	豆みそ	
	調合みそ	調合みそ	
しょうゆ	こいくちしょうゆ	こいくちしょうゆ	
	うすくちしょうゆ	うすくちしょうゆ	
	たまりしょうゆ	たまりしょうゆ	
	さいしこみしょうゆ	さいしこみしょうゆ	
	しろしょうゆ	しろしょうゆ	
	こいくちしょうゆ、うすくちしょうゆ、たまりしょうゆ、さいしこみしょうゆ及びびろしょうゆ以外のしょうゆ	しょうゆ	
ウスターソース類	ウスターソース	ウスターソース	
	中濃ソース	中濃ソース	
	濃厚ソース	濃厚ソース	
ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料	マヨネーズ	マヨネーズ	
	サラダクリュードレッシング	サラダクリュードレッシング	
	マヨネーズ及びサラダクリュードレッシング以外の半固体状ドレッシング	半固体状ドレッシング	
	乳化液状ドレッシング	乳化液状ドレッシング	
	分離液状ドレッシング	分離液状ドレッシング	
食酢	ドレッシングタイプ調味料	ドレッシングタイプ調味料	
	米酢	米酢	
	米黒酢	米黒酢	
	大麦黒酢	大麦黒酢	
	米酢、米黒酢及び大麦黒酢以外の穀物酢	穀物酢	
	りんご酢	りんご酢	
	ぶどう酢	ぶどう酢	
	りんご酢及びぶどう酢以外の果実酢	果実酢	
	穀物酢及び果実酢以外の醸造酢	醸造酢	
	合成酢	合成酢	
乾燥スープ	乾燥コンソメ	乾燥スープ	
	乾燥ポタージュ	乾燥スープ	
	その他の乾燥スープ		

食用植物油	食用サフラワール油	食用サフラワール油	
	食用ぶどう油	食用ぶどう油	
	食用大豆油	食用大豆油	
	食用ひまわり油	食用ひまわり油	
	食用小麦はい芽油	食用小麦はい芽油	
	食用とうもろこし油	食用とうもろこし油	
	食用綿実油	食用綿実油	
	食用ごま油	食用ごま油	
	食用なたね油	食用なたね油	
	食用こめ油	食用こめ油	
	食用落花生油	食用落花生油	
	食用オリーブ油	食用オリーブ油	
	食用パーム油	食用パーム油	
	食用パームオレイン	食用パームオレイン	
	食用調合油	食用調合油	
	香味食用油	香味食用油	
	マーガリン	マーガリン	
マーガリン類	ファットスプレッド	ファットスプレッド	
	風味ファットスプレッド	風味ファットスプレッド	
チルドハンパーステーキ	チルドハンパーステーキ	チルドハンパーステーキ	
		チルドハンパーステーキ	
チルドミートボール	チルドミートボール	チルドミートボール	
		チルドミートボール	
	チルドぎょうざ	チルドぎょうざ	
	チルドしゅうまい	チルドしゅうまい	
チルドぎょうざ類	チルド春巻	チルド春巻	
	チルドばおず	チルドばおず	
豆乳類	豆乳	豆乳	
	調製豆乳	調製豆乳	
	豆乳飲料	豆乳飲料	
にんじんジュース及びにんじゅक्सジュース	にんじんジュース	にんじんジュース	
	にんじんミックスジュース	にんじんミックスジュース	

別表第六（第三条関係）

甘味料	甘味料、人工甘味料又は合成甘味料
着色料	着色料又は合成着色料
保存料	保存料又は合成保存料
増粘剤、安定剤、ゲル化剤又は糊料	主として増粘の目的で使用される場合には、増粘剤又は糊料 主として安定の目的で使用される場合には、安定剤又は糊料 主としてゲル化の目的で使用される場合には、ゲル化剤又は糊料
酸化防止剤	酸化防止剤
発色剤	発色剤
漂白剤	漂白剤
防かび剤又は防ばい剤	防かび剤又は防ばい剤

別表第七（第三条関係）

イーストフード	イーストフード
ガムベース	ガムベース
かんすい	かんすい
酵素	酵素
光沢剤	光沢剤
香料	香料又は合成香料
酸味料	酸味料
チューインガム軟化剤	軟化剤
調味料（甘味料及び酸味料に該当するものを除く。）	アミノ酸のみから構成される場合には、調味料（アミノ酸） 主としてアミノ酸から構成される場合（アミノ酸のみから構成される場合を除く。）にあっては、調味料（アミノ酸等） 核酸のみから構成される場合には、調味料（核酸） 主として核酸から構成される場合（核酸のみから構成される場合を除く。）にあっては、調味料（核酸等） 有機酸のみから構成される場合には、調味料（有機酸） 主として有機酸から構成される場合（有機酸のみから構成される場合を除く。）にあっては、調味料（有機酸等） 無機塩のみから構成される場合には、調味料（無機塩） 主として無機塩から構成される場合（無機塩のみから構成される場合を除く。）にあっては、調味料（無機塩等）
豆腐用凝固剤	豆腐用凝固剤又は凝固剤
苦味料	苦味料

乳化剤	乳化剤
水素イオン濃度調整剤	水素イオン濃度調整剤又はpH調整剤
膨張剤	膨脹剤、膨張剤、ベーキングパウダー又はふくらし粉

別表第八（第三十二条関係）
イソチオシアネート類
インドール及びその誘導体
エーテル類
エステル類
ケトン類
脂肪酸類
脂肪族高級アルコール類
脂肪族高級アルデヒド類
脂肪族高級炭化水素類
チオエーテル類
チオール類
テルペン系炭化水素類
フェノールエーテル類
フェノール類
フルフラール及びその誘導体
芳香族アルコール類
芳香族アルデヒド類
ラクトン類

別表第九（第三條、第七條、第十二條、第三十四條関係）

栄養成分及び熱量	表示の単位	測定及び算出の方法	許容差の範囲	0と表示することができる量
たんぱく質	g	窒素定量換算法	プラス・マイナスイナス20%(ただし、当該食品100g当たり(清涼飲料水等)にあっては、100ml当たり)のたんぱく質の量が2.5g未満の場合はプラス・マイナスイナス0.5g)	0.5g
脂質	g	エーテル抽出法、クロロホルム・メタノール混液抽出法、ゲルペル法、酸分解法又はレーゼゴットリナー法	プラス・マイナスイナス20%(ただし、当該食品100g当たり(清涼飲料水等)にあっては、100ml当たり)の脂質の量が2.5g未満の場合はプラス・マイナスイナス0.5g)	0.5g
飽和脂肪酸	g	ガスクロマトグラフ法	プラス・マイナスイナス20%(ただし、当該食品100g当たり(清涼飲料水等)にあっては、100ml当たり)の飽和脂肪酸の量が0.5g未満の場合はプラス・マイナスイナス0.1g)	0.1g
コレステロール	mg	ガスクロマトグラフ法	プラス・マイナスイナス20%(ただし、当該食品100g当たり(清涼飲料水等)にあっては、100ml当たり)のコレステロールの量が25mg未満の場合はプラス・マイナスイナス5mg)	5mg
炭水化物	g	当該食品の重量から、たんぱく質、脂質、灰分及び水分の量を控除して算出すること。この場合において、たんぱく質及び脂質の量は、第1欄の区分に於いては、第1欄に掲げる方法により測定し、灰分及び水分の量は、第3欄に掲げる方法により測定し、たんぱく質、脂質、灰分及び水分の量は、第1欄に掲げる方法により測定すること。	プラス・マイナスイナス20%(ただし、当該食品100g当たり(清涼飲料水等)にあっては、100ml当たり)の炭水化物の量が2.5g未満の場合はプラス・マイナスイナス0.5g)	0.5g

糖質	g	糖質(単糖類又は二糖類であって、糖アルコールに限る。)	0と表示することができる量	測定及び算出の方法	許容差の範囲
糖質	g	糖類(単糖類又は二糖類であって、糖アルコールに限る。)	0.5g	当該食品の重量から、たんぱく質、脂質、食物繊維、灰分及び水分の量を控除して算出すること。この場合において、たんぱく質、脂質及び食物繊維の量は、第1欄の区分に於いては、第1欄に掲げる方法により測定し、灰分及び水分の量は、第3欄に掲げる方法により測定すること。	プラス・マイナスイナス20%(ただし、当該食品100g当たり(清涼飲料水等)にあっては、100ml当たり)の糖質の量が2.5g未満の場合はプラス・マイナスイナス0.5g)
食物繊維	g	食物繊維	0.5g	ガスクロマトグラフ法又は高速液体クロマトグラフ法	プラス・マイナスイナス20%(ただし、当該食品100g当たり(清涼飲料水等)にあっては、100ml当たり)の食物繊維の量が0.5g未満の場合はプラス・マイナスイナス0.5g)
亜鉛	mg	亜鉛		高速液体クロマトグラフ法又はプロスキュー法	プラス・マイナスイナス20%
カリウム	mg	カリウム		原子吸光度法、キレート抽出-原子吸光度法又は誘導結合プラズマ発光分析法	プラス50%、マイナス20%
カルシウム	mg	カルシウム		原子吸光度法又は誘導結合プラズマ発光分析法	プラス50%、マイナス20%
クロム	µg	クロム		過マンガン酸カリウム容量法、原子吸光度法又は誘導結合プラズマ発光分析法	プラス50%、マイナス20%
セレン	µg	セレン		原子吸光度法又は誘導結合プラズマ発光分析法	プラス50%、マイナス20%

鉄	mg	オルトフェナントロリン 吸光度法、原子吸光度 法又は誘導結合プラズマ 発光分析法	プラス50%、マイナ ス20%	プラス50%、マイナ ス20%	
銅	mg	原子吸光度法、キレート 抽出-原子吸光度法又は 誘導結合プラズマ発光 分析法	プラス50%、マイナ ス20%	プラス50%、マイナ ス20%	
ナトリウム	mg(1,0 00mg以 上の量 を記載 する場 合にあ っては、g を含む。)	原子吸光度法又は誘導 結合プラズマ発光分析法	プラス・マイナ ス20%(ただし、当該食 品100g当たり(清涼 飲料水等にあって は、100ml当たり)の ナトリウムの量が 25mg未満の場合はプ ラス・マイナス5mg)	5mg	
マグネシウム	mg	原子吸光度法又は誘導 結合プラズマ発光分析法	プラス50%、マイナ ス20%		
マンガン	mg	原子吸光度法又は誘導 結合プラズマ発光分析法	プラス50%、マイナ ス20%		
モリブデン	µg	誘導結合プラズマ質量分 析法又は誘導結合プラズ マ発光分析法	プラス50%、マイナ ス20%		
ヨウ素	µg	滴定法又はガスクロマト グラフ法	プラス50%、マイナ ス20%		
リン	mg	バナドモリブデン酸吸光 光度法、モリブデンブルー 吸光度法又は誘導結合 プラズマ発光分析法	プラス50%、マイナ ス20%		
ナイアシン	mg	高速液体クロマトグラフ 法又は微生物定量法	プラス80%、マイナ ス20%		
パントテン酸	mg	微生物定量法	プラス80%、マイナ ス20%		
ビオチン	µg	微生物定量法	プラス80%、マイナ ス20%		
ビタミンA	µg	吸光度法又は高速液体 クロマトグラフ法	プラス50%、マイナ ス20%		
ビタミンB ₁	mg	高速液体クロマトグラフ 法又はチオクローム法	プラス80%、マイナ ス20%		
ビタミンB ₂	mg	高速液体クロマトグラフ 法又はルミフラビン法	プラス80%、マイナ ス20%		
ビタミンB ₆	mg	微生物定量法	プラス80%、マイナ ス20%		
ビタミンB ₁₂	µg	微生物定量法	プラス80%、マイナ ス20%		
ビタミンC	mg	2・4-ジニトロフェニル	プラス80%、マイナ ス20%		

				ス20%	
ビタミンD	µg	高速液体クロマトグラフ 法	プラス50%、マイナ ス20%		
ビタミンE	mg	高速液体クロマトグラフ 法	プラス50%、マイナ ス20%		
ビタミンK	µg	高速液体クロマトグラフ 法	プラス50%、マイナ ス20%		
葉酸	µg	微生物定量法	プラス80%、マイナ ス20%		
熱量	kcal	修正アトウォーター法	プラス・マイナ ス20%(ただし、当該食 品100g当たり(清涼 飲料水等にあって は、100ml当たり)の 熱量が25kcal未満の 場合はプラス・マイ ナス5kcal)	5kcal	

【栄養機能食品に係る部分は、検討中】

別表第十（第三条、第十八条関係）

栄養成分及び熱量 【検討中】	単位 【検討中】	栄養素等表示基準値 【検討中】
-------------------	-------------	--------------------

別表第十一（第七条、第九条、第二十一条、第二十三条関係）

栄養成分	下限値	栄養成分の機能	上限値	摂取をする上での注意事項
【検討中】	【検討中】	【検討中】	【検討中】	【検討中】

※別途、有識者を交えて検討

栄養成分	高い旨の表示の基準値		含む旨の表示の基準値		強化された旨の表示の基準値	
	たんばく質 食物繊維 亜鉛 カルシウム 鉄 銅 αリネン酸 γリネン酸 ナイシン パントチン酸 ピオチン ビタミンA ビタミンB ₁ ビタミンB ₂ ビタミンB ₆ ビタミンB ₁₂ ビタミンC ビタミンD ビタミンE 葉酸	食品100g当たり (100kcal当たり) 括弧内は、一般に飲用に供する液状の食品100ml当たりの場合)	【検討中】	食品100g当たり (括弧内は、一般に飲用に供する液状の食品100ml当たりの場合)	【検討中】	食品100g当たり (括弧内は、一般に飲用に供する液状の食品100ml当たりの場合)

※数値は別途検討される栄養素等表示基準値に基づき設定

12-1

栄養成分及び熱量	含まない旨の表示の基準値		低い旨の表示の基準値		低減された旨の表示の基準値	
	重量 食品100g当たり (括弧内は、一般に飲用に供する液状の食品100ml当たりの場合)	5kcal (5kcal) 0.5g (0.5g) 0.1g (0.1g)	40kcal (20kcal) 3g (1.5g) 1.5g (0.75g)	食品100g当たり (括弧内は、一般に飲用に供する液状の食品100ml当たりの場合)	食品100g当たり (括弧内は、一般に飲用に供する液状の食品100ml当たりの場合)	食品100g当たり (括弧内は、一般に飲用に供する液状の食品100ml当たりの場合)
熱量	5kcal (5kcal)	40kcal (20kcal)	食品100g当たり (括弧内は、一般に飲用に供する液状の食品100ml当たりの場合)	食品100g当たり (括弧内は、一般に飲用に供する液状の食品100ml当たりの場合)	食品100g当たり (括弧内は、一般に飲用に供する液状の食品100ml当たりの場合)	食品100g当たり (括弧内は、一般に飲用に供する液状の食品100ml当たりの場合)
脂質	0.5g (0.5g)	3g (1.5g)	食品100g当たり (括弧内は、一般に飲用に供する液状の食品100ml当たりの場合)	食品100g当たり (括弧内は、一般に飲用に供する液状の食品100ml当たりの場合)	食品100g当たり (括弧内は、一般に飲用に供する液状の食品100ml当たりの場合)	食品100g当たり (括弧内は、一般に飲用に供する液状の食品100ml当たりの場合)
飽和脂肪酸	0.1g (0.1g)	1.5g (0.75g)	食品100g当たり (括弧内は、一般に飲用に供する液状の食品100ml当たりの場合)	食品100g当たり (括弧内は、一般に飲用に供する液状の食品100ml当たりの場合)	食品100g当たり (括弧内は、一般に飲用に供する液状の食品100ml当たりの場合)	食品100g当たり (括弧内は、一般に飲用に供する液状の食品100ml当たりの場合)
コレステロール	5mg (5mg) 量か1.5g (0.75g)未満であつて当該食品の熱量のうち飽和脂肪酸に由来するものが当該食品の熱量の10%未満のものに限る。	20mg (10mg) 量か1.5g (0.75g)以下であつて当該食品の熱量のうち飽和脂肪酸に由来するものが当該食品の熱量の10%未満のものに限る。	食品100g当たり (括弧内は、一般に飲用に供する液状の食品100ml当たりの場合)	食品100g当たり (括弧内は、一般に飲用に供する液状の食品100ml当たりの場合)	食品100g当たり (括弧内は、一般に飲用に供する液状の食品100ml当たりの場合)	食品100g当たり (括弧内は、一般に飲用に供する液状の食品100ml当たりの場合)
糖類	0.5g (0.5g) 5mg (5mg)	5g (2.5g) 120mg (120mg)	食品100g当たり (括弧内は、一般に飲用に供する液状の食品100ml当たりの場合)	食品100g当たり (括弧内は、一般に飲用に供する液状の食品100ml当たりの場合)	食品100g当たり (括弧内は、一般に飲用に供する液状の食品100ml当たりの場合)	食品100g当たり (括弧内は、一般に飲用に供する液状の食品100ml当たりの場合)
ナトリウム	5mg (5mg)	120mg (120mg)	食品100g当たり (括弧内は、一般に飲用に供する液状の食品100ml当たりの場合)	食品100g当たり (括弧内は、一般に飲用に供する液状の食品100ml当たりの場合)	食品100g当たり (括弧内は、一般に飲用に供する液状の食品100ml当たりの場合)	食品100g当たり (括弧内は、一般に飲用に供する液状の食品100ml当たりの場合)

備考

- 一 フルビシグライア調味料(いわゆるソオアルドゥシグ)について、脂質の「含まない旨の表示」については「0.5g」を、「3g」とする。
- 二 一食分の量を15g以下である旨を表示し、かつ、当該食品中の脂肪酸の量のうち飽和脂肪酸の量の占める割合が15%以下である場合、コレステロールに係る含まない旨の表示及び低い旨の表示のただし書きの規定は、適用しない。

別表第十四(第三条関係)

えび
かに
小麦
そば
卵
乳
落花生

別表第十五(第三条関係)

- 1 乾燥きのこ類、乾燥野菜及び乾燥果実（フレーク状又は粉末状にしたものを除く。）
- 2 塩蔵したきのこ類、塩蔵野菜及び塩蔵果実（農産物漬物を除く。）
- 3 ゆで、又は蒸したきのこ類、野菜及び豆類並びにあん（缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。）
- 4 異種混合したカット野菜、異種混合したカット果実その他野菜、果実及びきのこ類を異種混合したもの（切断せずに詰め合わせたものを除く。）
- 5 緑茶及び緑茶飲料
- 6 もち
- 7 いりりや落花生、いり落花生、あげ落花生及びいり豆類
- 8 黒糖及び黒糖加工品
- 9 こんにやく
- 10 調味した食肉（加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するものを除く。）
- 11 ゆで、又は蒸した食肉及び食用鳥卵（缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。）
- 12 表面をあぶった食肉
- 13 フライ種として衣をつけた食肉（加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するものを除く。）
- 14 合挽肉その他異種混合した食肉（肉塊又は挽肉を容器に詰め、成形したものを含む。）
- 15 素干魚介類、塩干魚介類、煮干魚介類及びびこんぶ、干のり、焼きのりその他干した海藻類（細切若しくは細刻したもの又は粉末状にしたものを除く。）
- 16 塩蔵魚介類及び塩蔵海藻類
- 17 調味した魚介類及び海藻類（加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するもの並びに缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。）
- 18 こんぶ巻
- 19 ゆで、又は蒸した魚介類及び海藻類（缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。）
- 20 表面をあぶった魚介類
- 21 フライ種として衣をつけた魚介類（加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するものを除く。）
- 22 4又は14に掲げるもののほか、生鮮食品を異種混合したもの（切断せずに詰め合わせたものを除く。）
- 23 農産物漬物
- 24 野菜冷凍食品
- 25 うなぎ加工品
- 26 かつお削りぶし

別表第十六~~十七~~番（第二条関係）

- 1 大豆（枝豆及び大豆もやしを含む。）
- 2 とうもろこし
- 3 ばれいしよ
- 4 なたね
- 5 綿実
- 6 アルファアルファ
- 7 てん菜
- 8 パパイヤ

別表第十七~~十六~~番（第三条、第九条関係）

対象農産物	加工食品
大豆（枝豆及び大豆もやしを含む。）	<ol style="list-style-type: none"> 一 <u>豆腐類及び油揚げ類</u>・<u>大豆</u>・<u>油揚げ類</u> 二 <u>凍り豆腐</u>・<u>凍豆腐</u>、<u>おから</u>及び<u>ゆば</u> 三 <u>納豆</u> 四 <u>豆乳類</u> 五 <u>みそ</u> 六 <u>大豆煮豆</u> 七 <u>大豆缶詰</u>及び<u>大豆瓶詰</u> 八 <u>きなこ</u>・<u>きな粉</u> 九 <u>大豆いり豆</u> 十 第一号から前号までに掲げるものを主な原料とするもの 十一 調理用の大豆を主な原料とするもの 十二 <u>大豆粉</u>を主な原料とするもの 十三 <u>大豆たんぱく</u>を主な原料とするもの 十四 <u>枝豆</u>を主な原料とするもの 十五 <u>大豆もやし</u>を主な原料とするもの
とうもろこし	<ol style="list-style-type: none"> 一 <u>コーンスナック菓子</u> 二 <u>コーンスタータ</u> 三 <u>ポップコーン</u> 四 <u>冷凍とうもろこし</u> 五 <u>とうもろこし缶詰</u>及び<u>とうもろこし瓶詰</u> 六 <u>コーンフラワー</u>を主な原料とするもの 七 <u>コーングリッツ</u>を主な原料とするもの (<u>コーンフレーク</u>を除く。) 八 調理用のとうもろこしを主な原料とするもの 九 第一号から第五号までに掲げるものを主な原料とするもの
ばれいしよ	<ol style="list-style-type: none"> 一 <u>ポテトスナック菓子</u> 二 <u>乾燥ばれいしよ</u> 三 <u>冷凍ばれいしよ</u> 四 <u>ばれいしよでん粉</u> 五 調理用のばれいしよを主な原料とするもの

もの	六 第一号から第四号までに掲げるものを主な原材料とするもの
なたね	
綿実	
アルファアルファ	アルファアルファを主な原材料とするもの
てん菜	調理用のてん菜を主な原材料とするもの
パパイヤ	パパイヤを主な原材料とするもの

別表第十八(第三條、第十八條関係)

形質	加工食品	対象農産物
高オレイン酸	1 大豆を主な原材料とするもの(脱脂されたことにより、左欄に掲げる形質を有しなくなつたものを除く。 2 1に掲げるものを主な原材料とするもの	大豆
高リシン	1 とうもろこしを主な原材料とするもの(左欄に掲げる形質を有しなくなつたものを除く。) 2 1に掲げるものを主な原材料とするもの	とうもろこし

別表第十九 第六 (第四条、第五系関係)

食品	表示事項	表示の方法
トマト加工品	使用上の注意 (内面塗装缶以外を使用した缶詰に限る。)	「開缶後はガラス等の容器に移し換えること」と表示する。
	形状(固形トマトに限る。)	全形にあっては「全形」と、二つ割りにあっては「2つ割り」と、四つ割りにあっては「4つ割り」と、立方形にあっては「立方形」と、輪切りにあっては「輪切り」と、くさび形にあっては「くさび形」と、不定形にあっては「不定形」と表示し、その他のものにあってはその形状を最もよく表す用語を表示する。
	「濃縮トマト還元」の用語 (濃縮トマトを希釈して製造したトマトジュースに限る。)	「濃縮トマト還元」の用語を表示する。
	トマトの搾汁を濃縮した度 合(トマトピューレー及びトマトペーストに限る。)	トマトの搾汁を濃縮した度合を、「トマトを裏ごしして、およそ3倍に濃縮してあります。」等と表示する。
	トマトの搾汁の含有率(トマト果汁飲料に限る。)	トマトの搾汁の含有率を実含有率を上回らない十の整数倍の数値により、パーセントの単位で、単位を明記して表示する。
ジャム類	使用上の注意 (糖用屈折計の示度が六十ブリックス度以下)	1 糖用屈折計の示度が六十ブリックス度以下のものにおいて、「開缶後は、10℃以下で保存すること」と表示する。 2 缶詰であって内面塗装缶以外の缶を使用し

乾めん類	以下のもは内面塗装缶以外を使用した缶詰に限る。)	たものにおいて、「開缶後は、ガラス等の容器に移し換えること」等と表示する。
	調理方法 そば粉の配合割合(そば粉の配合割合が十パーセント未満のものにあっては、「1割未満」、「10%未満」等と表示する。)	食品の特性に応じて表示する。 実配合割合を上回らない数値により「2割」、「20%」等と表示する。ただし、そば粉の配合割合が十パーセント未満のものにあっては、「1割未満」、「10%未満」等と表示する。
即席めん	調理方法 使用上の注意 (食器として使用できる容器にめんを入れているものに限る。)	食品の特性に応じて表示する。 容器を加熱するものにおいては「調理中及び調理直後は、容器に直接手を触れないこと」等と、容器を加熱しないものにおいては「やけどに注意」等と表示する。
マカロニ類	調理方法	食品の特性に応じて表示する。
凍り豆腐	調理方法	食品の特性に応じて表示する。
ブレンドハム、混合プレスハム、ソーセージ及び混合ソーセージ	でん粉含有率(加工でん粉を含む。)、小麦粉及びコーンミールの含有率をパーセントの単位で、単位を明記して表示する。	でん粉(加工でん粉を含む。)、小麦粉及びコーンミールの含有率をパーセントの単位で、単位を明記して表示する。

<p>混合ソーセージにあっては五パーセントを超える場合に限る。)</p>	<p>鳥獣の種類</p>	<p>1 「牛」、「馬」、「豚」、「めん羊」、「鶏」等とその動物名を表示する。 2 鳥獣の内臓にあっては「牛肝臓」、「心臓(馬)」等と表示する。 3 名称から鳥獣の種類が十分判断できるもの にあっては、鳥獣の種類を表示を省略することができる。</p>	<p>よる汚染が内部に拡大するおそれのある処理を行ったものに限る。)</p>
<p>食肉(鳥獣の生肉(骨及び臓器を含む。))に限る。)</p>	<p>処理を行った旨(調味料に浸潤させる処理、他の食肉の断片を結着させ成型する処理その他病原微生物による汚染が内部に拡大するおそれのある処理を行ったものに限る。)</p>	<p>「タンブリング処理」、「ポーシヨソカット」の文字等処理を行った旨を示す文字を表示する。</p>	<p>「生食用」、「生のまま食べられます」等生食用である旨を明確に示す文言を表示する。</p>
<p>食品衛生法第十一條第一項の規定に基づいて「加工施設」という。)の所在地の都道府県名(輸入品にあっては、原産国名)及び畜場の名称(牛肉牛の食肉(内臓を除く。))であつて生食用のものに限る。)</p>	<p>食品衛生法第十一條第一項の規定に基づいて「加工施設」という。)の所在地の都道府県名(輸入品にあっては、原産国名)及び畜場の名称(牛肉牛の食肉(内臓を除く。))であつて生食用のものに限る。)</p>	<p>食品衛生法第十一條第一項の規定に基づいて「加工施設」という。)の所在地の都道府県名(輸入品にあっては、原産国名)及び畜場の名称(牛肉牛の食肉(内臓を除く。))であつて生食用のものに限る。)</p>	<p>とさつ又は解体が行われたと畜場の所在地の都道府県名(輸入品にあっては、原産国名)及び畜場である旨を冠した当該と畜場の名称を表示する。</p>
<p>食品衛生法第十一條第一項の規定に基づいて「加工施設」という。)の所在地の都道府県名(輸入品にあっては、原産国名)及び畜場の名称(牛肉牛の食肉(内臓を除く。))であつて生食用のものに限る。)</p>	<p>食品衛生法第十一條第一項の規定に基づいて「加工施設」という。)の所在地の都道府県名(輸入品にあっては、原産国名)及び畜場の名称(牛肉牛の食肉(内臓を除く。))であつて生食用のものに限る。)</p>	<p>食品衛生法第十一條第一項の規定に基づいて「加工施設」という。)の所在地の都道府県名(輸入品にあっては、原産国名)及び畜場の名称(牛肉牛の食肉(内臓を除く。))であつて生食用のものに限る。)</p>	<p>食品衛生法第十一條第一項の規定に基づいて「加工施設」という。)の所在地の都道府県名(輸入品にあっては、原産国名)及び畜場の名称(牛肉牛の食肉(内臓を除く。))であつて生食用のものに限る。)</p>

<p>殺菌（内臓を除く。）であって生食用のものに限る。）</p>	<p>一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがあります。「食肉（牛肉）の生食は、重篤な食中毒を引き起こすリスクがあります」等一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨の文言を表示する。</p>	<p>殺菌（内臓を除く。）であって生食用のものに限る。）</p>	<p>殺菌方法（気密性のある容器包装に充てんした後、その中心部の温度を摂氏百二十度で四分間</p>	<p>殺菌温度及び殺菌時間を表示する。</p>
<p>殺菌（内臓を除く。）であって生食用のものに限る。）</p>	<p>「一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがあります」「食肉（牛肉）の生食は、重篤な食中毒を引き起こすリスクがあります」等一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨の文言を表示する。</p>	<p>子供、高齢者、食中毒に対する抵抗力の弱い方は食肉の生食をお控えください、「お子様、お年寄り、体調の優れない方は、牛肉を生で食べないでください」等子供、高齢者その他食中毒に対する抵抗力の弱い者は食肉の生食を控えるべき旨の文言を表示する。</p>	<p>配合分量の多いものから順に表示することとし、食肉である原料については「馬」、「めん羊」、「鶏」等とその動物名を、魚肉である原料については「魚肉」の文字を表示する。</p>	<p>配合分量の多いものから順に表示することとし、食肉である原料については「馬」、「めん羊」、「鶏」等とその動物名を、魚肉である原料については「魚肉」の文字を表示する。</p>

<p>加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法により殺菌したもの（缶詰又は瓶詰のものを除く。）に限る。）</p>	<p>乾燥食肉製品である旨（乾燥食肉製品（乾燥させた食肉製品であって、乾燥食肉製品として販売するものを含む。）に限る。）</p>	<p>「非加熱食肉製品」の文字等乾燥食肉製品であることを示す旨の文字を表示する。</p>
<p>加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法により殺菌したもの（缶詰又は瓶詰のものを除く。）に限る。）</p>	<p>乾燥食肉製品である旨（乾燥食肉製品（乾燥させた食肉製品であって、乾燥食肉製品として販売するものを含む。）に限る。）</p>	<p>「非加熱食肉製品」の文字等非加熱食肉製品であることを示す旨の文字を表示する。</p>

殺菌を行っていない食肉製品であって、非加熱食肉製品として販売するものを含む。ただし、乾燥食肉製品を除く。以下同じ。)に限る。)	水素イオン指数を表示するときは、「pH」等水素イオン指数を示す文字を付してその値を表示する。水分活性を表示するときは、水分活性を示す文字を付してその値を表示する。
水素イオン指数及び水分活性(非加熱食肉製品に限る。)	水素イオン指数を表示するときは、「pH」等水素イオン指数を示す文字を付してその値を表示する。水分活性を表示するときは、水分活性を示す文字を付してその値を表示する。
特定加熱食肉製品である旨(特定加熱食肉製品(その中心部の温度を摂氏六十三度で三十分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法以外の方法による加熱殺菌を行った食肉製品をいう。ただし、乾燥食肉製品及び非加熱食肉製品を除く。以下同じ。)に	「特定加熱食肉製品」の文字等特定加熱食肉製品である旨を示す文字を表示する。

限る。)	水分活性(特定加熱食肉製品に限る。)	水分活性を示す文字を付してその値を表示する。
	加熱食肉製品である旨(加熱食肉製品(乾燥食肉製品、非加熱食肉製品及び特定加熱食肉製品以外の食肉製品をいう。)に限る。)	「加熱食肉製品」の文字等加熱食肉製品である旨を示す文字を表示する。
	容器包装に入れた後加熱殺菌したものが、加熱殺菌した後容器包装に入れたもの(加熱食肉製品に限る。)	「包装後加熱」の文字又は「加熱後包装」の文字等容器包装に入れた後加熱殺菌したもののか、加熱殺菌した後容器包装に入れたもののかの別を表示する。
乳(生乳、生乳、生乳及び生乳を除く。)	種類別	乳等省令第二条の定義に従った種類別を表示する。
牛乳、羊乳及び生乳を除く。)	殺菌温度及び殺菌時間(殺菌しない特別牛乳にあつては、その旨)	1 温度は摂氏温度で表し、当該処理場で行っている実際の殺菌温度を正確に表示する。 2 時間は「分」又は「秒」で表し、当該処理場で行っている実際の殺菌時間を正確に表示する。 3 殺菌温度、殺菌時間を表すものであることを明らかにするため、「殺菌」、「殺菌温度」、「殺菌時間」等の文字を前又は後に表示する。
牛乳、羊乳及び生乳を除く。)	主要な原料名並びに含まれる無脂乳固形	1 <u>主要な原材料名を配合割合の多い順に表示する。</u> 2 <u>無脂乳固形分及び乳脂肪分の重量パーセン</u>

	<p>分及び乳脂肪分の重量百分率（加工乳に限る。）</p> <p>含まれる乳脂肪分の重量百分率（低脂肪牛乳に限る。）</p> <p>常温での保存が可能である旨及び常温で保存した場合における賞味期限である旨の文字を冠したその年月日（常温保存可能品に限る。）</p> <p>乳製品</p> <p>種類別</p> <p>乳製品である旨（チーズ、クリーム、濃縮ホエイ、クリームチーズ、アイス、アイスミルク又はラクトアイス）の別を表示する。</p> <p>「乳製品」の文字等乳製品である旨を示す文字を表示する。</p> <p>二種類以上の動物の乳を使用したものにおいて、当該動物の種類を使用量の多い順に表示する。</p>
	<p>分を表示する。パーセントの表示は、小数第一位まで表示する。</p> <p>含まれる乳脂肪分の重量百分率の表示は、小数第一位まで表示する。</p> <p>「種類別〇〇」の次に「(常温保存可能品)」の文字を表示する。</p> <p>乳等省令第二条の定義に従った種類別を表示する。この場合において、チーズはナチュラルチーズ又はプロセスチーズの別、アイスクリーム類はアイスクリーム、アイスミルク又はラクトアイスの別を表示する。</p> <p>「乳製品」の文字等乳製品である旨を示す文字を表示する。</p> <p>二種類以上の動物の乳を使用したものにおいて、当該動物の種類を使用量の多い順に表示する。</p>

<p>料として製造したナチュールチーズに限る。）</p> <p>含まれる乳脂肪分の重量百分率（クリーム及びクリームパウダーに限る。）</p>	<p>含まれる乳脂肪分の重量百分率の表示は、小数第一位まで表示する。</p>
<p>含まれる無脂乳固形分及び乳脂肪分（乳脂肪分以外の脂肪分を含むもの）は、無脂乳固形分及び乳脂肪分並びに乳脂肪分以外の脂肪分の重量百分率（アイスクリーム類、発酵乳、乳酸菌飲料及び乳飲料に限る。）</p>	<p>1 無脂乳固形分、乳脂肪分及び乳脂肪分以外の脂肪分の重量百分率は、小数第一位まで表示する。パーセントの表示は、小数第一位まで表示する。ただし、アイスクリーム類、発酵乳及び乳酸菌飲料であって、重量百分率がパーセント以上のものについては、小数第一位の数値の一から四までは〇、六から九までは五として、〇、五間隔で表示することができる。</p> <p>2 乳脂肪分以外の脂肪分については、その脂肪分の個々の名称及びそれぞれの重量百分率を表示する。ただし、植物性脂肪又は乳脂肪以外の動物性脂肪に取りまるとめ、それぞれ総量で表示することができる。</p>
<p>主要な混合物の名称及びその重量百分率（加糖練乳、加糖脱脂練乳、加糖粉乳又は調製粉乳に限る。）</p> <p>主要な混合物</p>	<p>1 主要な混合物の一般名称は、調製粉乳にあつては、乳又は乳製品以外に混合したもののうち主要なもの及び量の多少にかかわらずその製品の組成に必要不可欠なものの名称を表示し、それ以外のものにあつては、「<u>しょ糖</u>」と表示する。</p> <p>2 <u>1</u>及びその重量百分率は、<u>小数第一位まで百分率</u>で表示する。</p> <p>乳又は乳製品以外に混合したもののうち主要な</p>

<p>の名称（チーズ、アイスクリーム類、発酵乳、乳酸菌飲料（無脂肪乳固形分三、〇パーセント以上のもに限る。）又は乳飲料に限る。）</p>	<p>もの及び量の多少に関わらずその製品の特性に不可欠なもの名称を表示する。</p>
<p>殺菌した乳酸菌飲料である旨（殺菌した乳酸菌飲料に限る。）</p>	<p>「殺菌済み乳酸菌飲料」等殺菌した乳酸菌飲料である旨の文言を表示する。</p>
<p>常温での保存が可能である旨及び常温で保存した場合における賞味期限である旨の文字を冠したその年月日（常温保存可能品に限る。）</p>	<p>「種類別〇〇」の次に「(常温保存可能品)」の文字を表示する。</p>
<p>乳又は乳製品を主要原料とする食品</p>	<p>一般的名称又は商品名を表示記載する。この場合において、乳酸菌飲料にあつては、「乳酸菌飲料」の文字を表示する。</p>
<p>乳若しくは乳製品を原材料として含む旨、乳成分を原材料として含む旨又は主要原料である</p>	<p>「この製品は原材料に乳を使用しています」等乳若しくは乳製品を原材料として含む旨、乳成分を原材料として含む旨又は主要原料である乳若しくは乳製品の種類のうち少なくとも一つを含む旨を表示する。</p>

<p>乳若しくは乳製品の種類別のうち少なくとも一つを含む旨</p>	<p>無脂肪固形分、乳脂肪分及び乳脂肪分以外の脂肪分の重量パーセントを表示する。パーセント表示は、小数第一位まで表示する。ただし、乳又は乳製品を主要原料とする食品であつて、重量パーセントがパーセント以上のものについては、小数第一位の数値の一から四までは〇、六から九までは五として、〇、五間隔で表示することができる。</p>
<p>含まれる無脂肪乳固形分及び乳脂肪分（乳脂肪分以外の脂肪分を含むもの）にあつては、無脂肪乳固形分及び乳脂肪分並びに乳脂肪分以外の脂肪分（重量百分率）</p>	<p>無脂肪固形分、乳脂肪分及び乳脂肪分以外の脂肪分の重量パーセントを表示する。ただし、乳脂肪分以外の脂肪分及びそれぞれの重量パーセントを個々の名称及びそれぞれの重量パーセントを表示する。ただし、植物性脂肪又は乳脂肪以外の動物性脂肪に取りまとも、それぞれ総量で表示することができる。</p>
<p>鶏の液卵（鶏卵の殻付き卵殻を取り除いたものをいう。以下同じ。）</p>	<p>殺菌方法（殺菌したものに限る。）</p>
<p>未殺菌である旨（殺菌したもの以外のものに限る。）</p>	<p>「未殺菌」の文字等未殺菌である旨を示す文字を表示する。</p>
<p>飲食に供する際に加熱殺菌を要する旨（殺菌したものの以外のものに限る。）</p>	<p>「飲食に供する際には加熱殺菌が必要です。」等飲食に供する際に加熱殺菌を要する旨を示す文言を表示する。</p>
<p>身切り又はむき身にした魚介類</p>	<p>「生食用」、「刺身用」、「そのままお召し上がりになれます」等生食用である旨を示す文言を表示する。</p>

生かき	に限る。) 生食用又は加工用の別を表示する。生食用以外のかきについては、「加熱調理用」、「加熱加工用」、「加熱用」等加熱しなければならぬことを明確に表示する。
ゆでが	採取された水域(生食用のものに限る。) 都道府県、地域保健法(昭和二十二年法律第百一号)第五条第一項の政令で定める市又は特別区が、自然環境等を考慮した上で、決定した採取された水域の範囲を表示する。
に	飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別の別
魚肉ハム及び魚肉ソーゼージ	でん粉含有率(でん粉(加工でん粉を含む。))、小麦粉、コーンミール等の含有率)をパーセントの単位で、単位を明記して表示すること。
	別表第四の魚肉ハム及び魚肉ソーゼージの名称の項に規定する名称の用語を表示する。

魚肉ハム、ソーゼージ及び特殊包装かまこ	気密性のある容器包装に充てんした後、その中心部の温度を摂氏百二十度で四分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法により殺菌したもの(缶詰又は瓶詰のものを除く。)の殺菌方法	殺菌温度及び殺菌時間を表示する。
削りし	水素イオン指数を示す文字を付してその値を表示する。水素イオン指数が四、六以下又はその水分活性が〇、九四以下であるもの(缶詰又は瓶詰のものを除く。)に限る。) 名称の用語(商品名に名称の用語を使用していない場合又は二種類以上の魚類のふし、かれぶし、煮干し又は圧搾煮干し	水素イオン指数を表示するときは、「pH」等水素イオン指数を示す文字を付してその値を表示する。水分活性を表示するときは、水分活性を示す文字を付してその値を表示する。
	別表第四の削りし名称の項に定める名称の用語を表示する。	

を使用したものであって商品名に使用したすべての魚類の名称を使用していない場合に限る。)	「不活性ガス充てん、気密容器入り」と表示する。ただし、「不活性ガス」については、その固有の名称で表示することができる。
密封の方法（気密性のある容器に入れ、かつ、不活性ガスを充てんしたものに限る。)	実配合率を下回らない十の整数倍の数値により、パーセントの単位をもって、単位を明記して表示する。
圧搾干し配合率（圧搾干しを十パーセント以上配合したものに限る。)	パーセントの単位で、単位を明記して表示する。
塩うに含有率	別表第四のうに加工品の名称の項に定める名称の用語を表示する。
名称の用語（商品名に名称の用語を使用していない場合に限る。)	パーセントの単位で、単位を明記して表示する。
塩うに含有率	別表第四のうにあえものの名称の項に定める名称の用語を表示する。
名称の用語（商品名に名称の用語を使用していない場合に限る。)	加工年月日である旨の文字を冠したその年月日、ロット番号等のいずれかを表示する。
ロットが特定できるもの	原料ふぐの種類を次に掲げる標準和名で表示するとともに、「標準和名」の文字を表示する。
原料ふぐの種類	

工品(軽度の撒塩を行ったものを除く。)	とらふぐ からす まふぐ しまふぐ しよさいふぐ なしふぐ こもんふぐ ひがんふぐ くさふぐ ごまふぐ 十一 あかめふぐ 十二 むしふぐ 十三 めふぐ 十四 しろさばふぐ 十五 くろさばふぐ 十六 かなふぐ 十七 よりとふぐ 十八 くまさかふぐ 十九 ほしふぐ 二十 さざなみふぐ 二十一 もようふぐ 二十二 しろあみふぐ 二十三 いしがきふぐ 二十四 はりせんぼん 二十五 ひとづちはりせんぼん 二十六 ねずみふぐ 二十七 はこふぐ 二十八 さんさいふぐ
	漁獲水域名 (原料ふぐの種類がなしふぐ(有明海、橘湾、香川県及び岡山県)瀬戸内海域で漁獲されたも

<p>のに限る。)の筋肉を原料とするもの又はなしふぐ(有明海及び橘湾で漁獲され、長崎県が定める要領に基づき処理されたものに限る。)の精巢を原料とするものに限る。)</p>	<p>生食用であるかないかの別(冷凍食品のうち、切り身にしたふぐを凍結させたものに限る。)</p>
<p>生食用である旨(切り身にしたふぐであって生食用のもの(調味したものであって、凍結させたものを除く。)に限る。)</p>	<p>「生食用」の文字等生食用である旨を示す文字を表示する。</p>
<p>食塩含有率(四十パーセントを超える場合に限る。)</p>	<p>実含有率を下回らない十の整数倍の数値により、パーセントの単位をもって、単位を明記して表示する。</p>

	<p>「塩抜きして使用すること」等と表示する。別表第四の塩蔵わかめの名称の項に定める名称の用語を表示する。</p>
<p>鯨肉製品</p>	<p>気密性のある容器包装に充てんした後、その中心部の温度を摂氏百二十度で四分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法により殺菌したもの(缶詰又は瓶詰のものを除く。)の殺菌方法</p>
<p>食酢</p>	<p>パーセントの単位で、小数第一位までの数値を単位を明記して表示する。 醸造酢の混合割合(製品の総酸量に対する混合された醸造酢の酸量の百分比をいう。以下同じ。)を、実混合割合を上回らない十の整数倍の数値により、パーセントの単位で単位を明記して表示する。ただし、実混合割合が十パーセント未満の場合は、実混合割合を上回らない整数値により、パーセントの単位で単位を明記して表示する。 「〇倍に希釈」と表示する。</p>
	<p>「醸造酢」又は「醸造酢」又</p>

	は「合成酢」の用語	ては「合成酢」と表示する。
風味調味料	使用方法	食品の特性に応じて表示する。
乾燥スプ	調理方法	水若しくは牛乳を加えて加熱するものであるか又は水、熱湯若しくは牛乳を加えるものであるかの別及びその加えるものの量を表示する。
	「コンソメ」又は「ポタージュ」の用語	乾燥コンソメにあつては「コンソメ」と、乾燥ポタージュにあつては「ポタージュ」と表示する。
	乾燥コンソメにあつては商品名中に「コンソメ」の用語を使用していないもの又は乾燥ポタージュにあつては商品名中に「ポタージュ」の用語を使用していないものに限る。）	
マーガリン類	油脂含有率（フアットスプレッドに限る。）	パーセントの単位で、単位を明記して表示する。
	名称の用語（商品名に名称の用語を使用していない場合に限る。）	別表第四のマーガリン類の名称の項に定める名称の用語を表示する。
冷凍食品	飲食に供する際に加熱を要するかどうか	「加熱の必要はありません」、「加熱用」、「加熱してお召し上がりください」等飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別を示す文言を名称

	の別（製造し、又は加工した食品（清涼飲料水、食肉製品、鯨肉製品、魚肉練り製品、ゆでたこ、ゆでがに、食肉（鳥獣の生肉（骨及び臓器を含む。）を加工したものに限る。）及びアイスクリーム類を除く。以下同じ。）を凍結させたものに限る。）	の表示に併記して表示する。
	凍結させる直前に加熱されたものであるかどうかの別（加熱後摂取冷凍食品（製造し、又は加工した食品を凍結させたものであつて、飲食に供する際に加熱を要するとされているものをいう。）に限る。）	「凍結前加熱」の文字等凍結させる直前に加熱されたものであるかどうかの別を表示する。
	生食用であるかないかの別	生食用のものにあつては、「生食用」等生食用である旨を示す文言を表示し、生食用でないもの

凍米飯類及び冷凍めん類に限る。）	<p>は六十パーセント)、冷凍いかフライには五十五パーセント(食用油脂で揚げたもの)は、六十パーセント)、冷凍かきフライは五十分パーセント(食用油脂で揚げたもの)は、六十パーセント)、冷凍コロケには三十分パーセント(食用油脂で揚げたもの)は、六十パーセント)及び冷凍カツレツには五十分パーセント(食用油脂で揚げたもの)は六十パーセント)、を越えるものに限る。</p>
	<p>皮の率(冷凍)</p>

調理冷凍食品(冷凍)	<p>(切り身又はむき身にした魚介類(生き及びぶぐを除き、調味したものに限り。以下同じ。)を凍結させたものに限る。)</p>	<p>にあっては、「加工用」、「フライ用」、「煮物用」等生食用でない旨を示す文言を表示する。</p>
冷凍イクラ類、冷凍しゅうまい、冷凍ぎょうざ、冷凍春巻、冷凍ハンバーグステーキ、冷凍ミートボール、冷凍フィッシュハンバーグ、冷凍フイッシュボール、冷	<p>衣の率(冷凍魚フライ)は五十分パーセント(食用油脂で揚げたもの)は、六十パーセント)、冷凍イクラ類、冷凍しゅうまい、冷凍ぎょうざ、冷凍春巻、冷凍ハンバーグステーキ、冷凍ミートボール、冷凍フィッシュハンバーグ、冷凍フイッシュボール、冷</p>	<p>実比率を下回らない五の整数倍の数値により、パーセントの単位をもって、単位を明記して表示する。</p>

しゅうまいにあっては二十五パーセント、冷凍ぎょうざにあっては四十五パーセント、冷凍春巻にあっては五十パーセント（食用油脂で揚げたもの）にあっては、六十パーセント）、を越えるものに限る。）	パーセントの単位をもって、単位を明記して表示する
使用方法	解凍方法、調理方法等を表示する。
内容個数（内容個数の管理が困難でないものに限る。）	○個入り、○尾入り、○枚入り等と表示する。
食用油脂で揚げた後、凍結し、容器包装に入れた旨（食用油脂で揚げた後、凍結し、容器包装に入れたものに限る。）	食用油脂で揚げた後、凍結し、容器包装に入れた旨を表示する。
ソースを加えた旨又はソースで煮込んだ旨を示す。	ソースを加えた旨又はソースで煮込んだ旨を表示する。

トボール、冷凍フィッシュハンバーグ又は冷凍フィッシュボールに限る。）	実含有率を上回らない五の整数倍の数値により、パーセントの単位をもって、単位を明記した食肉の含有率を表示する。
食肉の含有率（冷凍ハンバーグ及び冷凍ミートボール（これらに具又はソースを加えたもの）にあっては、具及びソースを除く。）であって、食肉の含有率が四十パーセント未満のものに限る。）	実含有率を上回らない五の整数倍の数値により、パーセントの単位をもって、単位を明記した食肉の含有率を表示する。
魚肉の含有率（冷凍フィッシュハンバーグ又は冷凍フィッシュミートボール（これらに具又はソースを加えたもの）にあっては、具又はソースを除く。）であって、食肉の含有率が四十パーセント未満のものに限る。）	実含有率を上回らない五の整数倍の数値により、パーセントの単位をもって、単位を明記した魚肉の含有率を表示する。

チルドバスターキー及びチルドミートール	ものに限る。) 調理方法 食品の特性に応じて表示する。
チルドぎょうざ類	調理方法 「加熱調理すること」等と表示する。 皮の率(チルドぎょうざ又はチルドぱおず)は四十五パーセント、チルドしゅうまいは五パーセント、チルド春巻は五パーセント、チルド春巻又はチルドぱおずは五パーセント、を越える場合に限る。) 「チルド」の用語 「チルド」と表示する。
	「魚肉」の用語 (あんに占める魚肉の重量の割合が食肉より多い場合にあって、商品名の一部として、使用した主たる魚肉の名称を表

示していない場合に限る。) 「野菜」の用語 (あんに占める食肉の重量の割合及び魚肉の重量の割合がいずれもチルドぎょうざにあっては二十パーセント未満、チルドしゅうまいにあっては二十五パーセント未満、チルド春巻又はチルドぱおずにあっては十パーセント未満である場合にあって、商品名の一部として、使用した主たる野菜の名称を表示していない場合に限る。)	「この表のチルドぎょうざ類の項の「魚肉」の用語に関する別表第十六のチルドぎょうざ類の、「魚肉」の用語の規定にかかわらず、「野菜」と表示する。
容器包装加熱殺菌品	「気密性容器に密封し加圧加熱殺菌」等食品を気密性のある容器包装に入れ、密封した後、加圧加熱殺菌した旨を示す文言を表示する。
食品	食品を気密性のある容器包装に入れ、密封した後、加圧加熱殺菌した旨(缶詰又は瓶詰の食

佐 詰 及 び 農 産 物 瓶 詰	の 農 産 物 (れ ん こん、たけ の こ、アスパ ラ ガス、スイ ー ト コロ ン、 な め こ、マツ シ ュ ル ー ム 及 び 果 実 (くり 及 び ぎ ん なん を 除 く。)) を 詰 め た も の に 限 る。た だ し、 内 容 物 の 形 状 を 容 易 に 確 認 す る こ と が で き る 瓶 詰 に あ っ て は、こ の 限 り で な い。)	用 した 農 産 物 が 全 形 の も の に あ っ て は 「全 形」 又 は 果 実 名 に 「丸」 の 文 字 を 冠 し て 「丸 み か ん」 等 と、つ ぼ み の も の に あ っ て は 「つ ぼ み」 と、ホ ー ル の も の に あ っ て は 「ホ ー ル」 と、 ボ タ ン の も の に あ っ て は 「ボ タ ン」 と、開 き の も の に あ っ て は 「開 き」 と、全 果 粒 の も の に あ っ て は 「全 果 粒」 と、身 割 れ の も の に あ っ て は 「身 割 れ」 と、小 片 の も の に あ っ て は 「小 片」 と、じ ょ う の う 片 の も の に あ っ て は 「じ ょ う の う 片」 と、ホ ー ル カ ー ネ ル の も の に あ っ て は 「ホ ー ル カ ー ネ ル」 と、ク リ ー ム ス タ イ ル の も の に あ っ て は 「ク リ ー ム ス タ イ ル」 と、ロ ン グ ス ピ ア ー の も の に あ っ て は 「ロ ン グ」 と、ス ピ ア ー の も の に あ っ て は 「ス ピ ア ー」 と、チ ッ プ の も の に あ っ て は 「チ ッ プ」 と、筒 切 り の も の に あ っ て は 「筒 切 り」 と、 傷 の も の に あ っ て は 「傷」 と、先 の も の に あ っ て は 「先」 と、切 の も の に あ っ て は 「切」 と、筒 の も の に あ っ て は 「筒」 と、二 つ 割 り の も の に あ っ て は 「2 つ 割 り」 と、四 つ 割 り の も の に あ っ て は 「4 つ 割 り」 と、乱 切 り の も の に あ っ て は 「乱 切 り」 と、千 切 り の も の に あ っ て は 「千 切 り」 と、不 定 形 の も の に あ っ て は 「不 定 形」 と、薄 切 り の も の に あ っ て は 「薄 切 り」 と、ラ ン ダ ム ス ラ イ ス に あ っ て は 「ラ ン ダ ム ス ラ イ ス」 と、カ ッ ト の も の に あ っ て は 「カ ッ ト」 と、カ ッ ト ・ ヘ ッ ド の も の に あ っ て は 「カ ッ ト ・ ヘ ッ ド」 と、輪 切 り の も の に あ っ て は 「輪 切 り」 と、く さ び 形 の も の に あ っ て は 「く さ び 形」 と、縦 割 り の も の に あ っ て は 「縦 割 り」 と、角 柱 形 の も の に あ っ て は 「角 柱 形」 と、立 方 形 の も の に あ っ て は 「立 方 形」 と、そ の 他 の も の に あ っ て は そ の 形 状 を 最 も よ く 表 す 用 語 を 表 示 す る。た だ し、た け の こ の 全 形 を 縦 に 二 つ に 切 断 し た も の に あ っ て は 「2 つ 割 り」 に 代 え て 「割」
-------------------------	---	---

の 中 心 部 の 温 度 を 摂 氏 百 二 十 度 で 四 分 間 に 満 た ない 条 件 で 加 熱 殺 菌 さ れ た も の で あ っ て、 ボ ツ リ ヌ ス 菌 を 原 因 と す る 食 中 毒 の 発 生 を 防 止 す る た め に 摂 氏 十 度 以 下 で の 保 存 を 要 す る も の	佐 詰 の 食 品	1 主 要 原 材 料 が 三 種 類 以 上 に わ た る 場 合 は、 配 合 分 量 の 多 い も の か ら 順 に 三 種 類 まで 表 示 す る。 2 原 則 と し て、「主 要 原 材 料」の 文 字 を 冠 す る。 3 原 材 料 は、そ の 種 類 名 を 表 示 す る。 4 名 称 そ の 他 表 示 か ら 主 要 原 材 料 が 十 分 判 断 で き る も の に あ っ て は、主 要 原 材 料 名 の 表 示 を 省 略 す る こ と が で き る。
農 産 物	形 状 (一 種 類)	1 一 種 類 の 農 産 物 を 詰 め た も の に あ っ て、使

と、ホール又はボタンをほぼ四等分したものにあっては「4つ割り」に代えて「クォーター」と、マッシュルームのかさ及び壺を不規則に切断したものにあっては「不定形」に代えて「ピーセス・ステムス」と、マッシュルームのホール又はボタンを厚さ二ミリメートル以上八ミリメートル以下に軸に平行に切断したものにあっては「薄切り」に代えて「スライス」と表示することができる。

2 アスパラガスの表皮を除いたものにおいて、一の規定にかかわらず、「ロング」、「スピアー」又は「チップ」等の形状を示す文字の次に、括弧を付して、「皮むき」と表示する。

3 こう付きのさくらんぼにあっては「全形こう付」又は「全形杖付」と、皮付きのあんずにあっては「全形」又は「丸あんず」の文字の次に括弧を付して「皮付」と表示する。

次の表に掲げる区分による大きさを表す記号又はその略号により表示し、かつ、大きさの略号を表示する場合には、その略号が大、中、小若しくは特小である旨又はその略号が示す内容個数を表示する。ただし、大きさをそろえていないものには、「混合」と表示する。

記号及びその略号 容器による区分	大きさ		
	大 (L)	中 (M)	小 (S) 特小 (T)
一号缶	四個又は五個	六個以上十個以下	十個以上十六個以上
二号缶	四個又は	六個以上	十個以上十六個以上

大きさ (たけこの全形を詰めたものに限る。ただし、製造工程上の技術的理由等から大きさを把握できない場合は、この限りでない。)

基 部の 太 さ (アスパラガスのロングスピアー及びチップを詰めたものに限る。ただし、製造工程上の技術的理由等から大きさを把握できない場合は、この限りでない。)

基 部の 太 さ		基 部の 太 さ を 表 す 記 号 及 び そ の 略 号	
皮 付 き (基 部 の 直 径)	皮 付 き (基 部 の 直 径)	特 大 (E)	大 (L)
二〇ミリメートル以上	十八ミリメートル以上	特 大 (E)	大 (L)
十五ミリメートル以上	十三ミリメートル以上		

五個	十個以下	十個以上十五個以下	十五個以上
三号缶	四個又は五個	六個以上十個以下	十個以上十六個以上
四号缶	—	四個又は五個	—
五号缶	—	四個又は五個	—
七号缶	—	四個又は五個	—
その他の缶型のもの	上記の缶の個数をもとにその水容積比により換算した個数とする。		

次の表に掲げる区分による基部の太さを表す記号又はその略号により表示し、かつ、基部の太さの略号を表示する場合には、その略号が特大、大、中若しくは小である旨又はその略号が示す基部の直径を表示する。ただし、基部の太さをそろえていないものには、「混合」と表示する。

基 部の 太 さ		基 部の 太 さ を 表 す 記 号 及 び そ の 略 号	
皮 付 き (基 部 の 直 径)	皮 付 き (基 部 の 直 径)	特 大 (E)	大 (L)
二〇ミリメートル以上	十八ミリメートル以上	特 大 (E)	大 (L)
十五ミリメートル以上	十三ミリメートル以上		

二十ミリメートル未満	十八ミリメートル未満	
十ミリメートル以上	八ミリメートル以上	中 (M)
十五ミリメートル未満	十三ミリメートル未満	
十ミリメートル未満	八ミリメートル未満	小 (S)

粒の大きさ (グリーンピースを詰めたもの) については表 1、マッシュルームのホール及びボタンを詰めたもの) については表 2、なめこを詰めたもの) については表 3 に掲げる区分による粒の大きさを表す記号又はその略号により表示し、かつ、粒の大きさの略号を表示する場合には、その略号が特大、大、中、小、特小若しくは極小である旨又はその略号が示す粒径、ふるい目の大きさ若しくはかさの直径を表示する。ただし、粒の大きさをそろえていないものについては、「混合」と表示する。

表 1

粒の大きさ (粒径)	粒の大きさを表す記号及びその略号
九ミリメートル以上	大 (L)
七ミリメートル以上	中 (M)
九ミリメートル未満	
七ミリメートル未満	小 (S)

表 2

粒の大きさ	粒の大きさを表す記号及びその略号
三十五、〇ミリメートルふるい上	特大 (G)
三五、〇ミリメートルふるい下	大 (L)
二十七、五ミリメートルふるい上	

粒の大きさ (グリーンピースを詰めたもの) については表 1、マッシュルームのホール及びボタンを詰めたもの) については表 2、なめこを詰めたもの) については表 3 に掲げる区分による粒の大きさを表す記号又はその略号により表示し、かつ、粒の大きさの略号を表示する場合には、その略号が特大、大、中、小、特小若しくは極小である旨又はその略号が示す粒径、ふるい目の大きさ若しくはかさの直径を表示する。ただし、粒の大きさをそろえていないものについては、「混合」と表示する。

二十七、五ミリメートルふるい下	中 (M)
二十一、〇ミリメートルふるい上	
二十一、〇ミリメートルふるい下	小 (S)
十六、五ミリメートルふるい上	
十六、五ミリメートル	特小 (T)
十二、〇ミリメートルふるい上	
十二、〇ミリメートルふるい下	極小 (m)

表 3

形状による区分	粒の大きさ (かさの直径)	粒の大きさを表す記号及びその略号
	二十二ミリメートル以上	大 (L)
つぼみ	三十ミリメートル未満	
	十六ミリメートル以上	中 (M)
開き	二十ミリメートル未満	
	十ミリメートル以上	小 (S)
開き	十六ミリメートル未満	
	十ミリメートル未満	特小 (T)
開き	三十ミリメートル以上	大 (J)
	五十ミリメートル未満	

二十ミリメートル以上	中 (E)
三十ミリメートル未満	
二十ミリメートル未満	小 (P)

果実(パイを除く。)の二つ割りを詰めたいものに限る。ただし、製造工程上の技術的理由等から果肉の大きさを把握できない場合は、この限りでない。

1 もも、洋なし又は和なしを詰めたものにあつては、果肉数又は次の表に掲げる区分による果肉の大きさを表す記号若しくはその略号により表示し、かつ、果肉の大きさをその略号で表示する場合にあっては、その略号が大、中若しくは小である旨又はその略号が示す果肉数を表す。ただし、大きさをそろえていないものにあつては、「混合」と表示する。

2 もも、洋なし及び和なし以外のものを詰めたものにあつては、果肉数又は果肉の大きさを表す記号(大、中又は小の別)若しくはその略号(L、M又はSの別)により表示し、かつ、果肉の大きさをその略号が示す果肉数を表す旨又はその略号が大、中若しくは小である旨又はその略号が示す果肉数を表す。ただし、大きさをそろえていないものにあつては、「混合」と表示する。

記号及びその略号 容器による区分	果肉の大きさ		
	大 (L)	中 (M)	小 (S)
一号缶	三十個以下	三十一個以上 四十五個以下	四十六個以上 六十個以下

二号缶	八個以下	九個以上 十二個以下	十三個以上 十六個以下
四号缶	三個以下	四個以上 六個以下	七個以上 九個以下
五号缶	三個以下	四個以上 五個以下	六個以上 七個以下
その他の 缶型のも の及び瓶 詰のもの	千グラム 当たり十 五個以下	千グラム 当たり十 六個以上 二十五個 以下	千グラム 当たり二 十六個以 上

果粒の大きさ(全果粒のもの並びにさくらんぼ、あんず及びぶどうの全形を詰めたものに限る。ただし、製造工程上の技術的理由等から果粒の大きさを把握できない場合は、この限りでない。)

1 みかんを詰めたものにあつては、果粒数又は次の表に掲げる区分による果粒の大きさを表す記号若しくはその略号により表示し、かつ、果粒の大きさをその略号が示す果粒数を表す旨又はその略号が大粒、中粒若しくは小粒である旨又はその略号が示す果粒数を表す。ただし、「混合」と表示する。

2 みかん以外のものを詰めたものにあつては、果粒数又は果粒の大きさを示す記号(大粒、中粒又は小粒の別)若しくはその略号(L、M又はSの別)により表示し、かつ、果粒の大きさをその略号が示す果粒数を表す旨又はその略号が示す果粒数を表す。ただし、大きさをそろえていないものにあつては、「混合」と表示する。

果粒の大きさ	果粒の大きさを表す 記号及びその略号
百グラム当たり二十個以下	大粒 (L)

	百グラム当たり二十 一個以上三十五個以 下	中粒 (M)
	百グラム当たり三十 六個以上	小粒 (S)
内容個数 (パ インアップル の二つ割り及 び輪切り並び にりんごの輪 切りのものを 詰めたものに 限る。ただし、 製造工程上の 技術的理由等 から内容個数 を把握できな い場合は、こ の限りでな い。)	「〇個」、「〇枚」等と表示する。	
使用上の注意 (内面塗装缶 以外を使用し た缶詰に限 る。)	「開缶後はガラス等の容器に移し換えること」 等と表示する。	
「冷凍原料使 用」の用語(ア スパラガス缶 詰又はアスパ ラガス瓶詰の うち凍結させ 凍結 たアス パラガスを使 用したものと びパインアッ	「冷凍原料使用」と表示する。	

ブル缶詰又は パインアップ ル瓶詰のうち <u>凍結させ凍結</u> 凍結 した果肉を使 用したものに 限る。)	「もどし豆」 の用語 (グリ ンピース缶詰 又はグリーンピ ース瓶詰のう ちもどし豆を 使用したもの に限る。)	「もどし豆」と表示する。
「もどし原料 使用」の用語 (マッシュル ーム缶詰又は マッシュルー ム瓶詰のうち 塩蔵したマッ シュルームを 水で戻して使 用したものに 限る。)	「もどし原料 使用」と表示する。	
固形分 (えの きたけ缶詰又 はえのきたけ 瓶詰のうちえ のきたけをし ようゆ、砂糖 類等と煮込ん だものを詰め たものに限	実固形分を上回らない十の整数倍の数値により、 パーセントの単位をもって表示する。	

	る。) 形状を表す写真、絵又は図柄を表示する。	形状を表す写真、絵又は図柄を表示する。
畜産物 缶詰及び畜産 物缶詰	内容個数(家 さん卵水煮缶 詰又は家さん 卵水煮缶詰及 びその他の畜 産物缶詰又は その他の畜産 物缶詰のうち 家さん卵を詰 めたものに限 る。)	「○○個」又は「○○○個～○○○個」(下限の 個数は上限の個数の八十パーセント以上である こと。)と表示する。
	使用上の注意 (内面塗装缶 以外を使用し た缶詰に限 る。)	「開缶後はガラス等の容器に移し換えること」 等と表示する。
	食肉の名称 (食肉缶詰又 は食肉瓶詰、 コートドミ ート缶詰又はコ ートドミート 瓶詰及び食肉 等を詰めたそ の他の畜産物 缶詰又はその 他の畜産物瓶 詰であって、 商品名に使用 した食肉の名	使用した食肉の名称を表示する。

調 理 食 品 缶 詰 及 び 調 理 食 品 瓶 詰	称を表示して いない場合に 限る。) 肉片形状の用 語(食肉缶詰 又は食肉瓶詰 及び食肉等を 詰めたその他 の畜産物缶詰 又はその他の 畜産物瓶詰で あって、商品 名から小肉 片、ほぐし肉、 ひき肉又は骨 付きのものを 使用したこと が明らかでな い場合に限 る。)	小肉片を使用したものについては「小肉片」の 用語を、ほぐし肉を使用したものについては「ほ ぐし肉」の用語を、ひき肉を使用したものにつ いては「ひき肉」の用語を、骨付の食肉を使用 したものについては「骨付」の用語を表示する。
食 品 缶 詰 及 び 調 理 食 品 瓶 詰	使用上の注意 (内面塗装缶 以外を使用し た缶詰に限 る。)	「開缶後はガラス等の容器に移し換えること」 等と表示する。
	食肉の名称 (食肉野菜煮 缶詰又は食肉 野菜瓶詰及び 食肉を調理 して詰めたそ の他の調理食 品缶詰又はそ の他の調理食 品瓶詰であつ て、商品名に	使用した食肉の名称を表示する。

使用した食肉の名称を表示していない場合に限る。)	「骨付」の用語を表示する。
「骨付」の用語（その他の調理食品缶詰又はその他の調理食品瓶詰であって、骨付きの食肉を使用したものに限る。）	実混合割合を上回らない、十の整数倍の数値により、パーセントの単位をもって、表示する。
固形量又は内容量に対する食肉、臓器、可食部分及びび家きん卵並びにそれらの加工品の重量の割合（食肉野菜煮缶詰又は食肉野菜煮缶詰及びその他の調理食品缶詰又はその他の調理食品瓶詰であって固形量又は内容量に対する食肉、臓器、可食部分及びび家きん卵並びにそれらの加工品の重量の割合が十パーセ	

水のみに原料とする清涼飲料水	メント以上のものに限る。)	殺菌又は除菌を行っていない旨を示す文言を表示する。	「殺菌又は除菌を行っていない」等殺菌又は除菌を行っていない旨を示す文言を表示する。
果実飲料	使用方法（希釈して飲用に供する果汁入り飲料に限る。）	「加糖」の用語（果汁入り飲料以外の果実飲料のうち、砂糖類又ははちみつを加えたものに限る。）	「加糖」と表示する。
			「〇倍希釈」、「〇倍に薄めてお飲みください」等と表示する。

<p>「濃縮還元」と表示する。</p>	<p>「濃縮還元」の用語（果実・野菜ミックスジュース及び果汁入り飲料以外の果実飲料のうち、還元果汁を使用したものに限る。）</p>	<p>「濃縮還元果汁○○%」と表示し、□には使用方法に表示した希釈倍数を、○○には名称に表示した割合を表示する。</p>	<p>「濃縮還元果汁○○%」と表示し、□には使用方法に表示した希釈倍数を、○○には名称に表示した割合を表示する。</p>
<p>果実の搾汁は果実の搾汁を濃縮したもの<u>を速結させ</u>冷凍たものであって、原料果汁以外のもの</p>	<p>「冷凍果実飲料」の文字</p>	<p>「冷凍果実飲料」の文字を表示する。</p>	<p>「冷凍果実飲料」の文字を表示する。</p>

<p>「濃縮還元」に限る。）</p>	<p>「濃縮還元」に限る。）</p>	<p>「濃縮還元」に限る。）</p>	<p>「濃縮還元」に限る。）</p>
<p>「濃縮還元」に限る。）</p>	<p>「濃縮還元」に限る。）</p>	<p>「濃縮還元」に限る。）</p>	<p>「濃縮還元」に限る。）</p>

別表第二十九号（第八号関係）

食品	様式	表示の方式
農産物 缶詰及び農産物瓶詰	<p>名称 形状 大きさ 基部の太さ 粒の大きさ 果肉の大きさ 果粒の大きさ 内容個数 原材料名 添加物 原料原産地名 固形量 内容総量 内容量 賞味期限 保存方法 使用上の注意 原産国名 製造者 備考</p>	<p>第八号各号（第三号を除く。）の規定によるほか、次に定めるところによる。</p> <p>一 「冷凍原料使用」（凍結させず凍らせたアスパラガスを使用したものに限り。）、「もどし豆」及び「もどし原料使用」の用語は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、商品名の高さの二分の一以上の高さであって、かつ、J I S Z 八三〇五に定めらるる二十ポイント（缶又は瓶の胴の面積が二百五十平方センチメートル未満のものに表示する場合にあっては、十四ポイント）の活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。</p> <p>二 「冷凍原料使用」（凍結させず凍らせたパイナップルの果肉を使用したものに限り。）の用語は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、商品名の高さの三分の二以上の高さであって、かつ、J I S Z 八三〇五に定めらるる二十ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。</p> <p>三 「固形分」の用語は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、「固形分」及び「%」の文字は J I S Z 八三〇五に定めらるる九ポイントの活字以上、固形分を表示する数字は十四ポイントの活字以上の大きさの統一とができる。</p>

トマト 加工品	<p>名称 形状 原材料名 添加物 原料原産地名 固形量 内容総量 内容量 賞味期限 保存方法 使用上の注意 原産国名 製造者 備考</p>	<p>のとれた文字で表示する。</p> <p>第八号各号（第三号を除く。）の規定によるほか、次に定めるところによる。</p> <p>一 「濃縮トマト還元」の用語は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、J I S Z 八三〇五に定めらるる十四ポイントの活字以上の大きさの文字で表示する。</p> <p>二 トマトの搾汁を濃縮した度合は、明瞭に表示する。</p> <p>三 トマトの搾汁の含有率は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、J I S Z 八三〇五に定めらるる十四ポイントの活字以上の大きさの文字で表示する。</p>
ジャム 類	<p>別記様式一の備考の規定による。</p>	<p>第八号各号（第三号を除く。）の規定によるほか、使用上の注意は、明瞭に表示する。</p>
乾めん 類	<p>名称 原材料名 原料原産地名 そば粉の配合割合 内容量 賞味期限 保存方法 調理方法 原産国名 製造者 備考</p>	<p>第八号各号（第三号を除く。）の規定による。</p> <p>別記様式一の備考の規定によるほか、次に定めるところによる。</p>

一 添加物を原材料名に併記しない場合は、原材料名の事項の下に添加物の事項を表示する。

二 そば粉の配合割合を商品名に近接した箇所に、JISZ八三〇五に定める十四ポイントの活字以上の大きさの文字で、そば粉の配合割合が十パーセント以上のものにあつては「そば粉の配合割合・〇割」等と実配合割合を上回らない数値により、そば粉の配合割合が十パーセント未満のものにあつては、「1割未満」、「10%未満」等と表示することができる。この場合において、そば粉の配合割合の事項を省略することができる。また、調理方法を一括して表示することが困難な場合には、調理方法の欄に表示箇所を表示すれば、他の箇所に表示することができる。

マカロニ類	<p>名称 原材料名 添加物 原料原産地名 内容量 賞味期限</p>	第八条各号（第三号を除く。）の規定による。
-------	--	-----------------------

保存方法
調理方法
原産国名
製造者

備考
別記様式一の備考の規定によるほか、調理方法を一括して表示することが困難な場合には、調理方法の欄に表示箇所を表示すれば、他の箇所に表示することができる。

凍り豆腐	<p>名称 原材料名 原料原産地名 内容量 賞味期限 保存方法 原産国名 製造者</p> <p>備考 別記様式一の備考の規定によるほか、添加物を原材料名に併記しない場合は、原材料名の事項の下に添加物の事項を表示する。</p>	第八条各号（第三号を除く。）の規定によるほか、調理方法は、JISZ八三〇五に定める八ポイント（表示可能面積がおおむね百五十平方センチメートル以下のものにあつては、六ポイント）の活字以上の統一のとれた文字で表示する。
------	--	---

ブレソ ラム、 ブレソ ラム、 ソー ジ及び ブレソ 混合	<p>名称 原材料名 添加物 原料原産地名 内容量 賞味期限</p>	第八条各号（第三号を除く。）の規定による。
--	--	-----------------------

一七 ジ	保存方法 原産国名 製造者 備考 別記様式一の備考の規定による。	第八各号（第三号を除く。）の規定による。 一 食肉の名称は、商品名の表示されている箇所と近接した箇所に、商品名の高さの二分の一以上の高さであって、かつ、J I S Z 八三〇五に定める九ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。 二 「小肉片」、「ほぐし肉」、「ひき肉」又は「骨付」の用語は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、商品名の高さの二分の一以上の高さであって、かつ、J I S Z 八三〇五に定める九ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。
畜産物 缶詰及び 畜産物 物瓶詰	名称 原材料名 添加物 原料原産地名 内容個数 固形量 内容総量 内容量 賞味期限 保存方法 使用上の注意 原産国名 製造者 備考 別記様式一の備考の規定によるほか、使用上の注意を一括して表示することが困難な場合には、使用上の注意の欄に表示箇所を表示することができる。	第八各号（第三号を除く。）の規定による。 一 種類別は、J I S Z 八三〇五に定める十、五ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。 二 この様式中、「種類別」とある

原産国名 製造者 備考 別記様式一の備考第二号から第十二号の規定による。	原産国名 製造者 備考 別記様式一の備考第二号から第十二号の規定による。	のほ、これに代えて、「種類別名称」と表示することができる。
乳製品のうち、発酵乳及び乳酸菌飲料	種類別 原材料名 添加物 原料原産地名 内容量 消費期限 保存方法 原産国名 製造者 備考 別記様式一の備考第二号から第十二号の規定による。	第八各号（第三号を除く。）の規定によるほか、次に定めるところによる。 一 種類別は、J I S Z 八三〇五に定める八ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。 二 この様式中、「種類別」とあるのは、これに代えて、「種類別名称」と表示することができる。
その他の乳製品	種類別 原材料名 添加物 原料原産地名 内容量 消費期限 保存方法 原産国名 製造者 備考 別記様式一の備考第二号から第十二号の規定による。	第八各号（第三号を除く。）の規定によるほか、次に定めるところによる。 一 種類別は、J I S Z 八三〇五に定める十四ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。 二 この様式中、「種類別」とあるのは、これに代えて、「種類別名称」と表示することができる。
乳又は乳製品を主要	別記様式一の規定による。	第八各号（第三号を除く。）の規定によるほか、乳酸菌飲料である旨は、J I S Z 八三〇五に定める

原料とする食品のうち、乳酸菌飲料	<p>八ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。</p>
魚肉ハム及びソーセージ	<p>第八条各号（第三号を除く。）の規定による。</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 5px 0;"> <p>名称 原材料名 添加物 原料原産地名 でん粉含有率 内容量 賞味期限 保存方法 原産国名 製造者</p> </div> <p>備考 別記様式一の備考の規定による。</p>
削りし	<p>第八条各号（第三号を除く。）の規定によるほか、名称の用語は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、J I S Z 八三〇五に定める十四ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 5px 0;"> <p>名称 原材料名 添加物 原料原産地名 密封の方法 圧搾蒸干し配合率 内容量 賞味期限 保存方法 原産国名 製造者</p> </div> <p>備考 別記様式一の備考の規定による。</p>
うに加	<p>第八条各号（第三号を除く。）の規定による。</p>

工品及び びうに あえも の	<p>名称 原材料名 添加物 原料原産地名 塩うに含有率 内容量 賞味期限 保存方法 原産国名 製造者</p> <p>備考 別記様式一の備考の規定による。</p>	<p>定によるほか、名称の用語は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、J I S Z 八三〇五に定める十四ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。</p>
塩蔵わかめ	<p>名称 原材料名 添加物 原料原産地名 食塩含有率 内容量 賞味期限 保存方法 使用 方法 原産国名 製造者</p> <p>備考 別記様式一の備考の規定によるほか、使用方法を一括して表示することが困難な場合には、使用方法の欄に記載箇所を表示すれば、他の箇所に表示することができる。</p>	<p>第八条各号（第三号を除く。）の規定によるほか、名称の用語は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、J I S Z 八三〇五に定める規定する十四ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。</p>
食酢	<p>名称 醸造酢の混合割合</p>	<p>第八条各号（第三号を除く。）の規定によるほか、次に定めるところによる。</p>

原材料名
 添加物
 原料原産地名
 酸度
 希釈倍数
 内容量
 賞味期限
 保存方法
 原産国名
 製造者

備考
 別記様式一の備考の規定による。

- 一 醸造酢の混合割合は、商品名の表示されている箇所近接した箇所に、内容量の区分に応じ、表1に定める活字の大きさの統一のとれた文字で表示する。
- 二 「醸造酢」又は「合成酢」の用語は、商品名の表示されている箇所近接した箇所に、内容量の区分に応じ、表2に定める活字の大きさの統一のとれた文字で表示する。

表1

内容量	活字の大きさ (JISZ八 三〇五に規定 するポイント)
十八リットル 以上のもの	二十四(合成 樹脂製の容器 であって、二 十四ポイント の活字の大き さの文字を表 示できない場 合は、二十二 ポイント)
一. 八リット ル以上十八リ ットル未満の もの	十二
三百ミリリッ ツ以上一. 八リットル未 満のもの	十. 五
三百ミリリッ ツ	七. 五

トル未満のもの

表2

内容量	活字の大きさ (JISZ八 三〇五に規定 するポイント)
十八リットル 以上のもの	四十二(合成 樹脂製の容器 であって、四 十二ポイント の活字の大き さの文字を表 示できない場 合は、二十六 ポイント)
一. 八リット ル以上十八リ ットル未満の もの	十六以上
三百ミリリッ ツ以上一. 八リットル未 満のもの	十四以上
三百ミリリッ ツ トル未満のも の	九以上

風味調

味料

名称
 原材料名
 添加物
 原料原産地名
 内容量
 賞味期限

第八条各号(第三号を除く。)の規定による。

乾燥ス ープ	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> 保存方法 使用方法 原産国名 製造者 </div> <p>備考 別記様式一の備考の規定に よるほか、使用方法を一括 して表示することが困難な 場合には、使用方法の欄に 表示箇所を表示すれば、他 の箇所に表示することがで きる。</p>	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> 名称 原材料名 添加物 原料原産地名 内容量 賞味期限 保存方法 調理方法 原産国名 製造者 </div> <p>備考 別記様式一の備考の規定に よるほか、調理方法を一括 して表示することが困難な 場合には、調理方法の欄に 表示箇所を表示すれば、他 の箇所に表示することがで きる。</p>	<p>第八各号（第三号を除く。）の規 定によるほか、「コンソメ」、「ポタ ージュの」用語は、商品名の表示 されている箇所に近接した箇所に、 J I S Z 八三〇五に定める十四ポ イントの活字以上の大きさの文字 で表示する。</p>	マーガ リン類	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> 名称 油脂含有率 原材料名 添加物 </div>	<p>第八各号（第三号を除く。）の規 定によるほか、名称の用語は、商 品名の表示されている箇所に近接 した箇所に、J I S Z 八三〇五に 定める十四ポイントの活字以上の</p>
-----------	---	---	--	------------	--	--

調理冷 凍食品 （冷凍 フライ 類、冷 凍しゆ うまい、 冷凍ぎ ょうざ、 冷凍春 巻、冷 凍ハン バーグ ステーキ 、冷 凍ミ トボル、冷 凍フイ ッシュ ハンバ ー、冷 凍フ イシュ ューボ ール、冷 凍米飯	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> 原料原産地名 内容量 賞味期限 保存方法 原産国名 製造者 </div> <p>備考 別記様式一の備考の規定に よる。</p>	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> 名称 原材料名 原料原産地名 衣の率又は皮の率 内容量 賞味期限 保存方法 原産国名 製造者 </div> <p>備考 別記様式一の備考の規定に よるほか、添加物を原材料 名に併記しないて表示する 場合にあっては、原材料名 の事項の下に添加物の事項 を表示する。</p>	<p>第八各号（第三号を除く。）の規 定によるほか、次に定めるところ による。</p> <p>一 使用方法又は内容個数は、容 器包装の見やすい箇所に、J I S Z 八三〇五に定める八ポイン ト（表示可能面積がおおむね百 五十平方センチメートル以下の ものにあつては、六ポイント） の活字以上の大きさの統一のと れた文字で表示する。</p> <p>二 食用油脂で揚げた後、凍結し、 容器包装に入れた旨は、商品名 の表示されている箇所に近接し た箇所に、J I S Z 八三〇五に 定める十六ポイントの活字以上 の大きさの統一のとれた文字で 表示する。</p> <p>三 ソースを加えた旨、ソースで 煮込んだ旨及び食肉又は魚肉の 含有率は、容器包装の見やすい 箇所に、J I S Z 八三〇五に定 める十六ポイントの活字以上の 大きさの統一のとれた文字で表 示する。</p>
---	---	--	--

大きさの統一のとれた文字で表示
する。

<p>類及び冷凍人類に限る。）</p> <p>チルドハンゲキ及びチルドミートボール</p>	<p>記しないうで表示する場合には、原材料名の事項の下に添加物の事項を表示する。</p> <p>二 調理方法を一括して表示することが困難な場合には、調理方法の欄に表示箇所を表示すれば、他の箇所に表示することができる。</p>	<p>三 「野菜」の用語は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、商品名の高さの二分の一以上の高さであって、かつ、J I S Z 八三〇五に定める十四ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。</p>								
<p>レトルトパウチ食品（植物性 たん 食品）（コ）</p> <p>フスタイル）を除く。）</p>	<table border="1" data-bbox="539 571 810 840"> <tr><td>名称</td></tr> <tr><td>原材料名</td></tr> <tr><td>原料原産地名</td></tr> <tr><td>内容量</td></tr> <tr><td>賞味期限</td></tr> <tr><td>保存方法</td></tr> <tr><td>原産国名</td></tr> <tr><td>製造者</td></tr> </table> <p>備考 別記様式一の備考の規定によるほか、添加物を併記しない場合は、原材料名の事項の下に添加物の事項を表示する。</p>	名称	原材料名	原料原産地名	内容量	賞味期限	保存方法	原産国名	製造者	<p>第八条各号（第三号を除く。）の規定によるほか、次に定めるところによる。</p> <p>一 レトルトパウチ食品である旨は、容器包装の見やすい箇所に、J I S Z 八三〇五に定める八ポイント（表示可能面積がおおむね百五十平方センチメートル以下のもの）には、六ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。</p> <p>二 調理方法は、容器包装の見やすい箇所に、J I S Z 八三〇五に定める八ポイント（表示可能面積がおおむね百五十平方センチメートル以下のもの）には、六ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。</p> <p>三 内容量（「〇人前」）は、容器包装の見やすい箇所に、J I S Z 八三〇五に定める八ポイント（表示可能面積がおおむね百五十平方センチメートル以下のもの）には、六ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。</p>
名称										
原材料名										
原料原産地名										
内容量										
賞味期限										
保存方法										
原産国名										
製造者										

<p>類及び冷凍人類に限る。）</p> <p>チルドハンゲキ及びチルドミートボール</p>	<table border="1" data-bbox="335 1684 606 1953"> <tr><td>名称</td></tr> <tr><td>原材料名</td></tr> <tr><td>原料原産地名</td></tr> <tr><td>内容量</td></tr> <tr><td>賞味期限</td></tr> <tr><td>保存方法</td></tr> <tr><td>原産国名</td></tr> <tr><td>製造者</td></tr> </table> <p>備考 別記様式一の備考の規定によるほか、添加物を原材料名に併記しない場合は、原材料名の事項の下に添加物の事項を表示する。</p>	名称	原材料名	原料原産地名	内容量	賞味期限	保存方法	原産国名	製造者	<p>第八条各号（第三号を除く。）の規定によるほか、調理方法は、J I S Z 八三〇五に定める八ポイント（表示可能面積がおおむね百五十平方センチメートル以下のもの）には、六ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。</p>		
名称												
原材料名												
原料原産地名												
内容量												
賞味期限												
保存方法												
原産国名												
製造者												
<p>チルドミートボール</p>	<table border="1" data-bbox="874 1684 1145 1953"> <tr><td>名称</td></tr> <tr><td>原材料名</td></tr> <tr><td>原料原産地名</td></tr> <tr><td>皮の率</td></tr> <tr><td>内容量</td></tr> <tr><td>賞味期限</td></tr> <tr><td>保存方法</td></tr> <tr><td>調理方法</td></tr> <tr><td>原産国名</td></tr> <tr><td>製造者</td></tr> </table> <p>備考 別記様式一の備考の規定によるほか、次に定めるところによる。</p> <p>一 添加物を原材料名に併</p>	名称	原材料名	原料原産地名	皮の率	内容量	賞味期限	保存方法	調理方法	原産国名	製造者	<p>第八条各号（第三号を除く。）の規定によるほか、次に定めるところによる。</p> <p>一 「チルド」の用語は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、商品名の高さの二分の一以上の高さであって、かつ、J I S Z 八三〇五に定める十四ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。</p> <p>二 「魚肉」の用語は、商品名の高さの二分の一以上の高さであって、かつ、J I S Z 八三〇五に定める十四ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。</p>
名称												
原材料名												
原料原産地名												
皮の率												
内容量												
賞味期限												
保存方法												
調理方法												
原産国名												
製造者												

<p>容器包装に密封された常温で流す食品（清涼飲料水、食肉製品、鯨肉製品及び魚肉製品を除く。）のうち、水素イオン指数が四・六を超え、水分活</p>	<p>別記様式一の規定による。</p>	<p>た文字で表示する。 四 食肉等若しくはその加工品又は魚肉の含有率は、容器包装の見やすい箇所に、JISZ8305に規定する八ポイント（表示可能面積がおおむね百五十平方センチメートル以下のものにあつては、六ポイント）の活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。</p>
<p>容器包装に密封された常温で流す食品（清涼飲料水、食肉製品、鯨肉製品及び魚肉製品を除く。）のうち、水素イオン指数が四・六を超え、水分活</p>	<p>第八各号（第三号を除く。）の規定によるほか、別表第<u>十九</u>十六に規定する冷蔵を要する食品である旨を示す文字は、容器包装のおもて面に、わかりやすい大きさを表示する。</p>	<p>第八各号（第三号を除く。）の規定によるほか、次に定めるところによる。 一 食肉の名称は、商品名の表示</p>

<p>性が ○<u>九</u>を超え、かつ、その中心温度を摂氏百二十四分間に満たない条件下で加熱されたものであつて、ボツリ菌又はス菌を原因とする食中毒の発生防止のため摂氏十度以下での保存を要するもの</p>	<p>名称 原材料名 添加物</p>	<p>第八各号（第三号を除く。）の規定によるほか、次に定めるところによる。 一 食肉の名称は、商品名の表示</p>
---	----------------------------	---

<p>瓶詰</p> <p>原料原産地名 固形量 内容総量 内容量 賞味期限 保存方法 使用上の注意 原産国名 製造者</p>	<p>されている箇所近接した箇所に、商品名の高さの二分の一以上の高さであって、かつ、JISZ八三〇五に定める九ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。</p> <p>二 「骨付」の用語は、商品名が表示されている箇所に近接した箇所に、商品名の高さの二分の一以上の高さであって、かつ、JISZ八三〇五に定める九ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。</p> <p>三 固形量又は内容量に対する食肉、臓器、可食部分及び家きん卵並びにそれらの加工品の重量の割合は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、商品名の高さの二分の一以上の高さであって、かつ、JISZ八三〇五に定める九ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。</p>
<p>原料原産地名 固形量 内容総量 内容量 賞味期限 保存方法 使用上の注意 原産国名 製造者</p>	<p>されている箇所に近接した箇所に、商品名の高さの二分の一以上の高さであって、かつ、JISZ八三〇五に定める九ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。</p> <p>二 「骨付」の用語は、商品名が表示されている箇所に近接した箇所に、商品名の高さの二分の一以上の高さであって、かつ、JISZ八三〇五に定める九ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。</p> <p>三 固形量又は内容量に対する食肉、臓器、可食部分及び家きん卵並びにそれらの加工品の重量の割合は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、商品名の高さの二分の一以上の高さであって、かつ、JISZ八三〇五に定める九ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。</p>

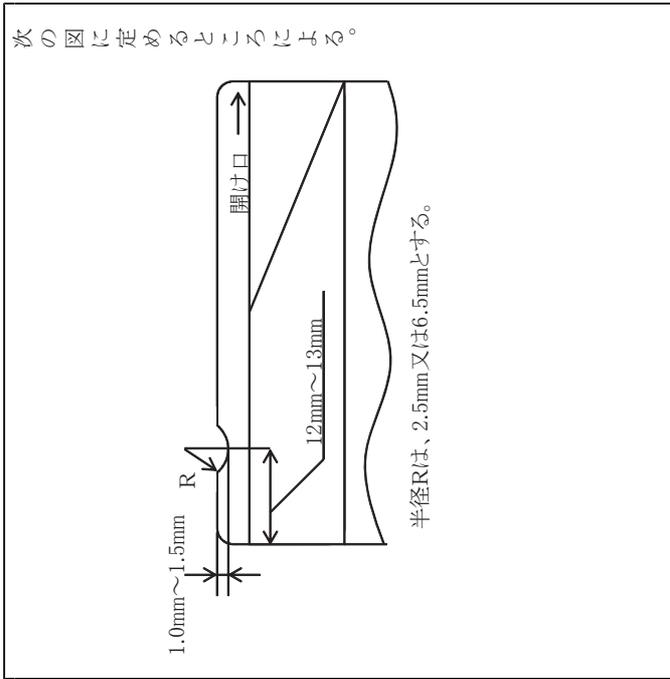
<p>果実飲料</p> <p>名称 原材料名 添加物 原料原産地名 内容量 賞味期限 保存方法 使用上の注意 原産国名 製造者</p>	<p>別記様式一の備考の規定による。</p>
---	------------------------

<p>よる。</p>	<p>活字以上の大きさの文字で表示する。ただし、印刷瓶入り果実飲料にあつては、ふたに表示することができる。</p> <p>三 希釈時の果汁割合は、商品名の近接した箇所にJISZ八三〇五に定める十四ポイントの活字以上の大きさの文字で表示する。</p>
<p>豆乳類</p>	<p>第八各号（第三号を除く。）の規定によるほか、次に定めるところによる。</p> <p>一 名称の用語は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、JISZ八三〇五に定める十四ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。</p> <p>二 粉末大豆たんぱくたんぱくを加えた旨は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、JISZ八三〇五に定める十四ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。</p>

<p>名称 大豆固形分 原材料名 添加物 原料原産地名 内容量 賞味期限 保存方法 使用上の注意 原産国名 製造者</p>

備考
別記様式一の備考の規定による。

別表第二十一(第九条関係)



別表第二十三(第九条関係)

食品	表示禁止事項
農産物缶詰及び農産物瓶詰	<ol style="list-style-type: none"> 「天然」又は「自然」の用語 「純正」その他純粋であることを示す用語
トマト加工品	<ol style="list-style-type: none"> 生、フレッシュその他新鮮であることを示す用語 「天然」又は「自然」の用語 トマト果汁飲料における「トマトジュースドリンク」の用語 「特級」の用語と紛らわしい用語
乾しいたけ	<ol style="list-style-type: none"> 「名産」の用語 品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語
農産物漬物	<p>品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語。ただし、品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語については、品評会等で受賞したものと同一仕様によって製造された製品であって受賞年を併記してあるものに表示する場合は、この限りでない。</p>
ジャム類	<ol style="list-style-type: none"> 「特級」の用語と紛らわしい用語 二種類以上の果実等を使用したものについて、当該果実等のうち特定の種類のものを特に強調する用語。ただし、果実等の配合の割合が三十分以上六十分未満の場合において「ミックスジャム」の文字に当該果実等を含む旨の用語を付した商品名を用いる場合及び当該果実等の配合の割合が六十分以上の場合において「ミックスジャム」の文字に当該果実等名を冠した商品名を用いる場合は、この限りでない。 通常より糖度が低い旨を示す用語。ただし、糖度が五十五ブrix以下のもものについて当該糖度を下回らない整数値により「糖度50度」等と併記する場合は、この限りでない。

乾めん類	<p>4 果実等を多く含有している旨を示す用語</p> <p>1 「手延べ」その他これに類似する用語。ただし、手延べ干しそば又は手延べ干しめんに表示する場合は、この限りでない。</p> <p>2 産地名を表す用語。ただし、製めんした地域（以下「製めん地」という。）で包装したものに表示する場合又は製めん地以外で包装したのものについて「製めん地・〇〇」の用語を商品名を表示した箇所に近接した箇所に、背景の色と対照的な色で、J I S Z 八三〇五に規定する十四ポイントの活字以上の大きさの文字で表示し、「〇〇」に当該製めん地名を表示する場合（製めん地名を二以上表示する場合には、製品に占める重量の割合の多いものから順に表示する場合に限る。）は、この限りでない。</p>
即席めん類	<p>1 かやくのうち特定のものの特に強調する用語。ただし、調理後の当該かやくの重量が調理後のめんの重量の二パーセント以上である場合は、この限りでない。</p> <p>2 そば粉を使用しているものであって、そば粉の配合割合が三十パーセント未満のものにあっては、「そば」の用語</p> <p>3 生タイプ即席めん以外のものにあつては、「生タイプ」の用語</p>
マカロニ類	原材料の一部の名称を他の原材料の名称に比べて特に表示する用語。ただし、製品百グラム当たり当該原材料の固形分が、卵にあっては四グラム以上、野菜にあっては三グラム以上含まれている場合は、この限りでない。
凍り豆腐	<p>1 人工的に凍結して製造したものにあっては、天然、自然その他自然の寒気を利用して凍結したものと誤認させる用語</p> <p>2 「純」、「純正」その他純粋であることを示す用語</p>
ハム類	<p>1 「特級」、「上級」又は「標準」の用語と紛らわしい用語</p>

プレスハム	<p>2 品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語。ただし、品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語については、品評会等で受賞したものと同一仕様によって製造された製品であつて受賞年を併記してあるものに表示する場合は、この限りでない。</p>
混合プレスハム	<p>1 別表第三に掲げる「骨付きハム」、「ボンレスハム」、「ロースハム」、「ショルダーハム」、「ペリーハム」若しくは「ラックスハム」の用語又はこれらと紛らわしい用語</p> <p>2 「特級」、「上級」又は「標準」の用語と紛らわしい用語</p> <p>3 原料肉を二種類以上使用したものにおける原料の一部の名称を特に表示する用語</p> <p>4 でん粉等のつなぎを使用したものについて、原材料のすべてが食肉であるかのように誤認させる用語</p> <p>5 品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語。ただし、品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語については、品評会等で受賞したものと同一仕様によって製造された製品であつて受賞年を併記してあるものに表示する場合は、この限りでない。</p>

ソーセージ	<p>いては、品評会等で受賞したものと同一仕様に よって製造された製品であって受賞年を併記し てあるものに表示する場合は、この限りでない。</p> <p>1 別表第三に掲げる「骨付きハム」、「ボンレス ハム」、「ロースハム」、「ショルダーハム」、「ペ リーハム」、「ラックスハム」、「プレスハム」、「混 合プレスハム」若しくは「混合ソーセージ」の 用語又はこれらと紛らわしい用語</p> <p>2 「特級」、「上級」又は「標準」の用語と紛ら わしい用語</p> <p>3 使用する原料畜肉類及び原料臓器類が二種類 以上の家畜等のものであるものについて、当該 原料畜肉類又は原料臓器類の一部の名称を特に 表示する用語</p> <p>4 でん粉等の結着材料を使用したものについて、 原材料のすべてが食肉であるかのように誤認さ せる用語</p> <p>5 品評会等で受賞したものであるかのように誤 認させる用語及び官公庁が推奨しているかのよ うに誤認させる用語。ただし、品評会等で受賞 したものであるかのように誤認させる用語につ いては、品評会等で受賞したものと同一仕様に よって製造された製品であって受賞年を併記し てあるものに表示する場合は、この限りでない。</p>
混合ソーセージ	<p>1 別表第三に掲げる「骨付きハム」、「ボンレス ハム」、「ロースハム」、「ショルダーハム」、「ペ リーハム」、「ラックスハム」、「プレスハム」、「混 合プレスハム」、「ソーセージ」、「クックドソー セージ」、「加圧加熱ソーセージ」、「セミドライ ソーセージ」、「ドライソーセージ」、「無塩漬^{ソウ} ソーセージ」、「ボロニアソーセージ」、「フランク フルトソーセージ」、「ウイーンソーセージ」、 「リオナソーセージ」、「レババーソーセージ」若 しくは「レババーペースト」の用語又はこれらの 用語と紛らわしい用語</p> <p>2 使用する原料畜肉類及び原料臓器類が2種類</p>

	<p>以上の家畜等のものであるものについて、当該 原料畜肉類又は原料臓器類の一部の名称を特に 表示する用語</p> <p>3 品評会等で受賞したものであるかのように誤 認させる用語及び官公庁が推奨しているかのよ うに誤認させる用語。ただし、品評会等で受 賞したものであるかのように誤認させる用語に ついては、品評会等で受賞したものと同一仕 様によって製造された製品であって受賞年を併記 してあるものに表示する場合は、この限りで ない。</p>
ベーコン類	<p>1 「上級」又は「標準」の用語と紛らわしい用 語</p> <p>2 品評会等で受賞したものであるかのように誤 認させる用語及び官公庁が推奨しているかのよ うに誤認させる用語。ただし、品評会等で受賞 したものと同一仕様によって製造された製品で あつて受賞年を併記してあるものに表示する場 合は、この限りでない。</p>
畜産物缶詰及び畜産 物瓶詰	<p>1 食肉缶詰又は食肉瓶詰、コーンドミート缶詰 又はコーンドミート瓶詰及びランチョンミート 缶詰又はランチョンミート瓶詰であつて、食肉 を二種類以上使用したものについて、特定の種 類の食肉を特に強調する用語</p> <p>2 その他の畜産物缶詰又はその他の畜産物瓶詰 であつて、食肉、臓器及び可食部分並びにこれ らの加工品を二種類以上使用したものについて、 特定の食肉を特に強調する用語</p> <p>3 「上級」又は「標準」の用語と紛らわしい用 語</p>
煮干魚類 魚肉ハム及び魚肉ソ ーセージ	<p>「上級」又は「標準」の用語と紛らわしい用語</p> <p>1 別表第三に掲げる「骨付きハム」、「ボンレス ハム」、「ロースハム」、「ショルダーハム」、「ペ リーハム」、「ラックスハム」、「プレスハム」、「混 合プレスハム」、「ソーセージ」、「クックドソー セージ」、「加圧加熱ソーセージ」、「セミドライ ソーセージ」、「ボロニアソーセージ」、「フランク フルトソーセージ」、「ウイーンソーセージ」、 「リオナソーセージ」、「レババーソーセージ」若 しくは「レババーペースト」の用語又はこれらの 用語と紛らわしい用語</p>

	<p>ソーセージ」、「ドライソーセージ」、「無塩漬ソーセージ」、「ボロニアソーセージ」、「フランクフルトソーセージ」、「ウインナーソーセージ」、「リオナソーセージ」、「レバーソーセージ」、「レバーペースト」若しくは「混合ソーセージ」の用語又はこれらの用語と紛らわしい用語</p> <p>2 原材料の一部の名称を、他の原材料の名称に比べて特に表示する用語（当該原材料の一部の名称を表示する用語に、当該原材料の一部の含有率をパーセントの単位で、同程度の大きさで付してあるものを除く。）</p>
削りぶし	<p>1 パック品以外のものに表示する「パック」その他これと紛らわしい用語</p> <p>2 二種類以上の魚類のふし、かれぶし、煮干し又は圧搾煮干しを使用したものにあつては、一部の魚類の名称を特に表示する用語</p>
うに加工品	<p>1 塩うにを、当該塩うにを製造した場所で当該塩うにを製造した直後に瓶に入れ、これにエチルアルコールを加え又は加えないで瓶詰にしたもの以外のものに表示する「磯詰め」その他これに紛らわしい用語</p> <p>2 品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語。ただし、品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語については、品評会等で受賞したものと同一仕様によつて製造された製品であつて受賞年を併記してあるものに表示する場合は、この限りでない。</p>
うにあえもの	<p>1 「磯詰め」その他これと紛らわしい用語</p> <p>2 品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語。ただし、品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語については、品評会等で受賞したものと同一仕様によつて製造された製品であつて受賞年を併記してあるものに表示する場合は、この限りでない。</p>

乾燥わかめ	<p>1 「天然」又は「自然」の用語。ただし、天然わかめを使用した場合は、この限りでない。</p> <p>2 「新鮮」その他新しさを示す用語</p> <p>3 「本場」又は「特産」の用語（当該産地で採取されたわかめを当該産地で処理包装したものであること、産地名を表す用語とともに表示する場合の「本場」又は「特産」の用語を除く。）</p> <p>4 品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語</p>
塩蔵わかめ	<p>1 「天然」又は「自然」の用語。ただし、天然わかめを使用した場合は、この限りでない。</p> <p>2 「本場」又は「特産」の用語（当該産地で採取されたわかめを当該産地で処理包装したものであること、産地名を表す用語とともに表示する場合の「本場」又は「特産」の用語を除く。）</p> <p>3 乾燥わかめを水で戻したものにあっては、「新鮮」その他新しさを示す用語</p> <p>4 品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語</p>
みそ	<p>1 食品衛生法施行規則（昭和三十三年厚生省令第三十二号。以下この表欄において「規則」という。）別表第一に掲げる添加物を使用したものにあっては、純、純正その他純粋であることを示す用語</p> <p>2 「天然」又は「自然」の用語（加温により醸造を促進したものでなく、かつ、規則別表第一に掲げる添加物を使用していないものについての「天然醸造」の用語を除く。）</p> <p>3 醸造期間を示す用語。ただし、醸造期間が当該用語の示す期間に満ちている場合は、この限りでない。</p> <p>4 品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁等が推奨しているかのように誤認させる用語</p>

- 1 「超特選」、「特選」、「特製」、「特吟」、「上選」、「吟上」、「優良」又は「優選」又は「優良」、その他「特級」、「上級」又は「標準」の用語と紛らわしい用語。
ただし、しょうゆの日本農林規格（平成十六年九月十三日農林水産省告示第一七〇三号）第三條から第七條までに規定する規格による格付が行われたものであって表の区分に該当するしょうゆに対し、それぞれ同表に規定する用語を表示する場合は、この限りでない。
- 2 「濃厚」の用語。ただし、しょうゆの日本農林規格（平成十六年九月十三日農林水産省告示第一七〇三号）第三條から第七條までに規定する規格による格付が行われたものであって次の表の区分に該当するしょうゆに対し、それぞれ同表に規定する用語を表示する場合は、この限りでない。
- 3 混合方式によるものについての「醸」の用語（原材料名の表示に使用する場合を除く。）
- 4 「天然」又は「自然」の用語（本醸造方式によるものであって、セルラーゼ等の酵素によって醸造を促進したものでなく、かつ、食品衛生法施行規則（昭和三十二年厚生省令第三十三号）~~第三十三條の類をいう。~~別表第一に掲げる添加物を使用していないものについての「天然醸造」の用語を除く。）
- 5 「純」、「純正」その他純粹であることを示す用語（本醸造方式によるもの（セルラーゼ等の酵素によって醸造を促進したものを除く。）であって、規則別表第一に掲げる添加物を使用しないものうち、品質の均一化を図る程度に添加した食塩、ぶどう糖又はアルコール以外のものを添加していないものについての「純」及び「純正」の用語を除く。）
- 6 「生」（「生引き」の用語を除く。以下この項において同じ。）、「生」又は「生引き」の用語。ただし、次に掲げる用語を除く。

- 1 本醸造方式によるもの（セルラーゼ等の酵素によって醸造を促進したものを除く。）であって、規則別表第一に掲げる添加物を使用しないものうち、食塩以外のものを添加していないものについての「生」の用語
- 2 火入れを行わず、火入れの殺菌処理と同等な処理を行ったものについての「生」の用語
- 3 たまりしょうゆの本醸造方式によるものについての「生引き」の用語
- 7 「減塩」の用語。ただし、しょうゆ百グラム中の食塩量が九グラム以下のものは、この限りでない。
- 8 品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語。ただし、品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語については、品評会等で受賞したものと同一仕様によって製造された製品であって受賞年を併記してあるものに表示する場合は、この限りでない。

区分	用語
1	こいくちしょうゆ又はたまりしょうゆのうち、特級のものがあって、全窒素分が特級の基準の数値に一、二を乗じて得た数値以上であるもの
2	うすくちしょうゆ又はしろしょうゆのうち、特級のものがあり、かつ、砂糖類を添加していないものであって、無塩可溶性固形分が特級の基準の数値に一、二を乗じて得た数値以上であるもの
3	さいしこみしょうゆの本醸造方式によるものうち、特級のものであって、全窒素

分が特級の基準の数値に一、二を乗じて得た数値以上であるもの	「特選」
1 こいくちしょうゆ又はたまりしょうゆのうち、特級のものがあって、全窒素分が特級の基準の数値に一、二を乗じて得た数値以上であるもの	
2 うすくちしょうゆ又はしろしょうゆのうち、特級のものがあって、かつ、砂糖類を添加していないものであって、無塩可溶性固形分が特級の基準の数値に一、二を乗じて得た数値以上であるもの	
3 さいしこみしょうゆの本醸造方式によるものうち、特級のものであって、全窒素分が特級の基準の数値に一、二を乗じて得た数値以上であるもの	「特製」、「特吟」その他これに類似するもの
特級のもの	「上選」、「吟上」、「優選」、 「優良」その他これに類似するもの
上級のもの	「濃厚」
こいくちしょうゆ、たまりしょうゆ又はさいしこみしょうゆのうち、全窒素分が特級の基準の数値に一、二を乗じて得た数値以上であるもの	

ウスターソース類	<p>1 純正その他純粋であることを示す用語</p> <p>2 「特級」の用語と紛らわしい用語</p> <p>3 品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語。ただし、品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語については、品評会等で受賞したものと同一仕様によって製造された製品であって受賞年を併記しであるものに表示する場合は、この限りでない。</p> <p>ドレッシングタイプ調味料にあつては、「ドレッシング」、「マヨネーズ」等ドレッシングと誤認させる用語。ただし、製品百グラム中の脂質量が三グラム未満のものについて「ノンオイルドレッシング」と表示する場合は、この限りでない。</p>
食酢	<p>1 「天然」又は「自然」の用語</p> <p>2 「黒酢」その他これに類する用語。ただし、米黒酢又は大麦黒酢に表示する場合は、この限りでない。</p> <p>3 「純〇〇酢」その他これに類似する用語。ただし原材料として、種類の穀類、果実、野菜、その他の農産物又ははちみつのみを使用したもの（米黒酢及び大麦黒酢を除く。）について、〇に当該原材料名を使用する場合、米のみを使用した米黒酢について「純米黒酢」と表示する場合、玄米のみを原材料として使用した米黒酢について「純玄米黒酢」と表示する場合及び大麦黒酢について「純大麦黒酢」と表示する場合は、この限りでない。</p> <p>4 「静置発酵」その他これに類似する用語。ただし、主としてもろみの表層における酢酸菌により発酵が行われており、もろみの液内通気又は移動による発酵促進が行われなかった醸造酢であつて、かつ、もろみにアルコールを加えていない場合はこの限りでない。</p> <p>5 原材料の一部の名称を、他の原材料の名称に比べて特に表示する用語。ただし、当該原材料</p>

「精製ぶどう油」、「ぶどうサラダ油」、「精製大豆油」、「大豆サラダ油」、「精製ひまわり油」、「ひまわりサラダ油」、「精製とうもろこし油」、「とうもろこしサラダ油」、「精製綿実油」、「精製サラダ油」、「精製ごま油」、「ごまサラダ油」、「精製なたね油」、「なたねサラダ油」、「精製こめ油」、「こめサラダ油」、「精製落花生油」、「精製オリブ油」、「精製パーム油」、「精製調合油」又は「調合サラダ油」の用語。ただし食用植物油油脂の日本農林規格（昭和四十四年三月三十一日農林省告示第 五二三号）第三条から第十四条まで及び第十七条から第十九条までに規定する規格による格付が行われたものに表示する場合は、この限りでない。

2 「精製」その他等級を示す用語と紛らわしい用語

3 原料食用油脂の一部の油脂名を特に表示する用語。ただし、当該原料食用油脂の含有率が三十パーセント以上六十パーセント未満のものであって当該原料食用油脂を含む旨の用語を付した商品名を表示してあるもの又は当該原料食用油脂の含有率が六十パーセント以上のものであって当該原料食用油脂の油脂名に「調合」の文字を冠した商品名を表示してあるもので、当該原料食用油脂の含有率を容器包装の主要部分（商品名、絵その他の表示からみみて容器の表示の中央部分と認められる部分を中心とした同一視野の部分）をいう。）に表示してあるものに表示する場合は、この限りでない。

1 冷凍コロッケ、冷凍しゅうまい、冷凍ぎょうざ及び冷凍春巻について、原材料の一部が他の原材料に比べて多く含まれているかのように誤認させる用語。ただし、次の一及び二に掲げるものにあつては、それぞれ次の一及び二に掲げる用語を除く。

一 冷凍コロッケ、冷凍しゅうまい、冷凍ぎょうざ

バーグ、冷凍フィッシュボール、冷凍米飯類及び冷凍めん類に限る。）

うざ又は冷凍春巻
イ 使用した原材料のうちの一つ又は二種以上の名称が「コロッケ」、「しゅうまい」、「ぎょうざ」又は「春巻」の文字に冠して表示してあり、かつ、当該原材料の含有率がそれぞれ次の表に定める量以上である場合の当該原材料名

ロ 使用した原材料の含有率が次の表に定める量未満であり、かつ、その含有率が表示されている場合であつて、使用した使用した原材料のうちの一つ又は二種以上を含むものである旨が商品名に併せて表示してある場合の当該原材料名

ハ 「カレー」の用語

二 冷凍コロッケ

はれいしよ、さつままいも及びかぼちやをあえ材料に使用した場合の当該原材料名

2 冷凍コロッケについて、原材料に使用した乳、乳製品等の配合割合から算出した乳脂肪含有率が一、四パーセントに満たない場合の「クリームコロッケ」の用語

3 冷凍ハンバーグステーキ又は冷凍ミートボールで食肉並びに臓器及び可食部分を二種類以上使用したものに於いて、食肉のうちの特定の種類を特に強調する用語及び冷凍フィッシュハンバーグ又は冷凍フィッシュボールで原料魚肉を二種類以上使用したものについて、魚肉のうちの特定の種類を特に強調する用語（それぞれ、当該特定原材料の含有率を表示し、かつ、それを含むものである旨を表示する場合の用語を除く。）

4 冷凍ハンバーグステーキ若しくは冷凍ミートボールで食肉、臓器及び可食部分、肉様植たん等を使用了したもの又は冷凍フィッシュハンバーグ若しくは冷凍フィッシュボールで食肉、臓器及び可食部分、肉様植たん等を使用したものに

ついで、原材料のすべてが食肉又は魚肉である
 かのよう誤認させる用語

5 冷凍コロッケ、冷凍しゅうまい、冷凍ぎょう
 ざ及び冷凍春巻以外のものについて、「かに」の
 用語（かにの含有率を表示した場合を除く。）

6 冷凍米飯類について、「五目」の用語（具の含
 有率が八パーセント以上であり、かつ、使用し
 た具の種類が五種類以上のものを除く。）

7 冷凍めん類について、めんにおけるそば粉の
 配合割合が三十パーセントに満たない場合の「そ
 ば」の用語又はこれと紛らわしい用語

名称	原材料名	含有率
冷凍コロ ツケ	えび	原材料に対し十パ ーセント
	かに	原材料に対し八パ ーセント
	牛肉	原材料に対し八パ ーセント
	豚肉	原材料に対し十パ ーセント
	鶏肉	原材料に対し十パ ーセント
	とうもろこし	原材料に対し十五 パーセント
	チーズ	原材料に対し十パ ーセント
冷凍しゅ うまい	その他	原材料に対し八パ ーセント
	えび	あんに対し十五パ ーセント
	かに	あんに対し十パー セント
	豚肉	あんに対し十五パ ーセント
	鶏肉	あんに対し十五パ ーセント

冷凍ぎよ うざ	その他	一セント あんに対し十パー セント
冷凍春巻	えび	あんに対し十五パ ーセント
	かに	あんに対し十パー セント
	その他	あんに対し十パー セント
その他	えび	あんに対し十パー セント
	かに	あんに対し八パー セント
	その他	あんに対し八パー セント

チルドハンバーグ
 テーキ

1 別表第三に掲げる「レトルトパウチ食品」の
 用語若しくは「調理冷凍食品」の用語又はこれ
 らの用語と紛らわしい用語

2 「上級」又は「標準」の用語と紛らわしい用
 語

3 原料食肉を二種類以上使用したもののについて、
 原料食肉のうち特定の種類を特に強調する用語

4 魚肉、臓器及び可食部分又は肉様の組織を有
 する植物性たんぱく質等を使用したものにつ
 ついて、原材料のすべてが食肉であるかのよう
 に誤認させる用語

5 品評会等で受賞したものであるかのよう誤
 認させる用語及び官公庁が推奨しているかのよ
 うに誤認させる用語。ただし、品評会等で受賞
 したものであるかのよう誤認させる用語につ
 いては、品評会等で受賞したものと同一仕様に
 よって製造された製品（ソースを加えたものに
 あっては、ソースを含む。）であって受賞年を併
 記してあるものに表示する場合は、この限りで
 ない。

チルドミートボール

- 1 別表第三に掲げる「レトルトパウチ食品」の用語若しくは「調理冷凍食品」の用語又はこれらの用語と紛らわしい用語
- 2 「上級」又は「標準」の用語と紛らわしい用語
- 3 二種類以上の食肉を使用したものについて、当該食肉のうち特定のものを特に強調する用語
- 4 魚肉、臓器及び可食部分又は肉様の組織を有する植物性たんぱく質等を使用してしたものについて、原材料のすべてが食肉であるかのよう誤認させる用語
- 5 品評会等で受賞したものであるかのよう誤認させる用語及び官公庁が推奨しているかのよう誤認させる用語。ただし、品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語については、品評会等で受賞したものと同一仕様において製造された製品（ソースを加えたものによつては、ソースを含む。）であつて受賞年を併記してあるものに表示する場合は、この限りでない。

チルドぎょうざ類

原材料のうち特定のものを特に強調する用語。ただし、別表第十九条のチルドぎょうざ類の項の規定に従い、「魚肉」又は「野菜」の用語を表示する場合、あんに占める重量の割合が次の表に定める割合以上である原材料の名称を冠した商品名を用いる場合又は商品名を併せて、特定の原材料を含む旨及び当該原材料の重量の割合を表示する場合は、この限りでない。

名称	原材料名	あんに占める重量の割合
チルドぎょうざ	食肉	三十パーセント
	牛肉	十五パーセント
	豚肉	十五パーセント
	鶏肉	十パーセント
	えび	十五パーセント

チルドしゅうまい	かに	十パーセント
チルドしゅうまい	その他	十パーセント
	食肉	四十パーセント
	牛肉	十五パーセント
	豚肉	十五パーセント
	鶏肉	十五パーセント
	えび	十パーセント
	かに	十パーセント
	その他	十パーセント
チルド春巻	食肉	三十パーセント
	牛肉	十パーセント
	豚肉	十パーセント
	鶏肉	十パーセント
	えび	十パーセント
	かに	八パーセント
	その他	十パーセント
チルドばおず	食肉	三十パーセント
	牛肉	十五パーセント
	豚肉	十五パーセント
	鶏肉	十五パーセント
	えび	十パーセント
	かに	八パーセント
	その他	十パーセント

レトルトパウチ食品
(植物性たんぱく質たんぱく食品(コンビーフ、フスタイル)を除く。)

- 1 二種類以上の食肉等若しくはその加工品又は魚肉を使用したものについて、当該食肉等若しくはその加工品又は魚肉のうち特定の種類のものを特に強調する用語
- 2 肉様植たんを使用したものについて、原材料のすべてが食肉等又は魚肉であるかのよう誤認させる用語
- 3 次の表の上欄に掲げるものにあつては、同表の中欄に掲げる原材料のうち、その重量の割合が同表の下欄の割合に満たない種類のものを特に強調する用語。ただし、当該原材料の重量のすべての原材料の重量に占める割合を表示する

場合は、この限りでない。

名称	原材料名	割合
混ぜごはんのものと 類及びどんぶりものものと	食肉鳥卵又は魚肉	原材料に対し十パーセント
	野菜又は果実(まつたけ及びくりを除く。)	原材料に対し三十パーセント
	まつたけ	原材料に対し十パーセント
スープ	くり	原材料に対し五十パーセント
	食肉等又は魚肉	原材料に対し五パーセント
和風汁物	野菜又は果実	使用した野菜及び果実の合計重量に対し五十パーセント
	食肉等又は魚肉	原材料に対し三パーセント

4 米飯類にあっては、使用した鶏肉又は牛肉の重量の原材料の重量に占める割合がそれぞれ四パーセント又は六パーセント未満のものについて、鶏肉又は牛肉を含む旨の用語。ただし、当該原材料の重量のすべての原材料の重量に占める割合を表示する場合は、この限りでない。

5 食肉等及びその加工品、魚肉並びに肉様植たん以外の原材料の一部を誇大に表示する用語

6 「純」、「純正」その他純粋であることを示す用語

7 「天然」、「自然」及び「完全」の用語

調理食品缶詰及び調理食品瓶詰

1 食肉野菜煮缶詰又は食肉野菜煮瓶詰であって、食肉を二種類以上使用したものについて、特定の種類の食肉を特に強調する用語

2 カレー缶詰又はカレー瓶詰、シチュー缶詰又はシチュー瓶詰

はシチュー瓶詰及びその他の調理食品缶詰又はその他の調理食品瓶詰であって、原材料の一部の名称(含有率をパーセントの単位で、当該名称の表示の文字と同程度の大ききで付してある名称及び使用した食肉の種類が同一種類である場合の当該同一種類の食肉の名称を除く。)を他の原材料の名称に比べて特に強調する用語

「純正」、「ピュアー」その他純粋であることを示す用語

1 「生」、「フレッシュ」その他新鮮であることを示す用語

2 「天然」、「自然」の用語

3 「純正」、「ピュアー」その他純粋であることを示す用語。ただし、果実ジュースであって、かつ、原材料に果実の搾汁及び天然香料以外のものを使用していないものに表示する場合は、この限りでない。

豆乳類

1 「天然」又は「自然」の用語

2 「生」、「フレッシュ」その他新鮮であることを示す用語

にんじんジュース及びにんじんミックスジュース

1 「生」、「フレッシュ」その他新鮮であることを示す用語

2 「天然」又は「自然」の用語

別表第二十三(第十三条関係)

名称
 保存の方法
 消費期限又は賞味期限
 添加物
 製造所又は加工所の所在地(輸入品にあっては、輸入業者の営業所所在地)及び製造者又は加工者の氏名又は名称(輸入品にあっては、輸入業者の氏名又は名称)アレルゲン
 使用方法
 乳児用規格適用食品である旨
 シ-フエニルアラニン化合物を含む旨
~~遺伝子組換え食品に関する事項~~
 即席めん類のうち、めんを油脂で処理したもにおける油脂で処理した旨
 食肉に関する事項
 食肉製品に関する事項
 乳に関する事項
 乳製品に関する事項
 乳又は乳製品を主要原料とする食品に関する事項
 鶏の液卵に関する事項
 切り身又はむき身にした魚介類であって生食用のもの(凍結させたものを除く。)に関する事項
 生かきに関する事項
 ゆでがにに関する事項
 魚肉ハム、魚肉ソーセージ及び特殊包装かまぼこに関する事項
 ふぐを原材料とする食品(軽度の撒塩を行ったものを除く。)に関する事項
 鯨肉製品に関する事項
 冷凍食品に関する事項
 容器包装詰加圧加熱殺菌食品に関する事項
 缶詰の食品に関する事項
 水のみを原料とする清涼飲料水に関する事項
 冷凍果実飲料に関する事項

別表第二十四(第十九条、第二十条、第二十四条、第二十五条関係)

食品	表示事項	表示の方法
玄米及び精米	名称	次に定めるところにより表示する。 一 玄米にあっては「玄米」と表示する。 二 もち精米にあっては「もち精米」と表示する。 三 うるち精米のうち、胚芽を含む精米の製品に占める重量の割合が八十パーセント未満のものにあっては「うるち精米」又は「精米」と表示する。 四 うるち精米のうち、胚芽を含む精米の製品に占める重量の割合が八十パーセント以上のものにあっては「胚芽精米」と表示する。
原料玄米		次に定めるところにより表示する。 一 産地、品種及び産年(生産年をいう。以下同じ。)が同一である原料玄米を用い、かつ、当該原料玄米の産地、品種及び産年について証明(国産品にあっては、農産物検査法(昭和二十六年法律第四百四号)による証明をいい、輸入品にあっては、輸出国の公的機関等による証明をいう。以下同じ。)を受けた原料玄米にあっては、「単一原料米」と表示し、その産地、品種及び産年を併記することとし、この場合における産地は、国産品にあっては都道府県名、市町村名その他一般に知られている地名を、輸入品にあっては原産国名又は一般に知られている地名を表示する。 二 一に規定する原料玄米以外の原料玄米を用いる場合には、「複数原料米」等原料玄米の産地、品種若しくは産年が同一でないか、又は産地、品種若しくは産年の全部若しくは一部が証明を受けていない旨を表示し、その産地及び使用割合(原

料玄米の製品に占める重量の割合をいう。以下同じ。)を併記する。この場合、国産品にあっては「国内産 △割」と、輸入品にあっては原産国ごとに「○○産 △割」と、国産品及び原産国ごとの使用割合の高い順に表示し、「○○」には国名、「△」には使用割合を表す数字を表示する(三及び四において同じ)。

三 二の場合においては、二の規定による「国内産 △割」又は「○○産 △割」の表示の次に括弧を付して産地、品種及び産年の三つの表示項目について、証明の内容に基づき、それぞれに対応する原料玄米の使用割合と併せて表示することができ。ただし、産地について証明を受けていない原料玄米の産地については、米穀等の取引等に係る情報の記録及び産地情報の伝達に関する法律(平成二十一年法律第二十六号)第四条に基づき伝達される産地を表示することができるとする。なお、この場合において、次に掲げる場合にあってはそれぞれ次に定めるところにより表示する。

イ 複数の原料玄米について表示する場合にあっては、当該原料玄米の使用割合の多い順に表示する。

ロ 複数の原料玄米について表示することができるときは、当該複数の原料玄米の一部の原料玄米についてのみ表示することができる。

ハ 産地、品種及び産年の三つの表示項目の一部を表示する場合にあっては、表示するすべての原料玄米について表示項目をそろえて表示する。

ニ 産地の表示をする場合にあっては、一に規定するところにより表示し、産地について証明を受けていない原料玄米について産地の表示をする場合がある場合は、当該産地の次に括弧を付して

<p>「産地未検査」と表示する。</p> <p>四 二の場合において原料玄米に産地、品種及び産年の全部について証明を受けていない原料玄米(以下「未検査米」という。)が含まれている場合には、当該未検査米について二の規定による「国内産 △割」又は「○○産 △割」の表示の次に括弧を付して「未検査米 △割」と表示することができる。</p>	<p>内容量</p> <p>内容重量をグラム又はキログラムの単位で、単位を明記して表示する。ただし、精麦又は雑穀を混合したものにあっては、精麦又は雑穀を合計した内容重量とし、内容重量の表示の次に括弧を付して精麦又は雑穀の最も一般的な名称にその重量及び単位を併記して表示する。</p>
<p>調製年月日、精米年月日又は輸入年月日</p>	<p>玄米にあっては調製年月日を、精米にあっては精米年月日を、輸入品であって調製年月日又は精米年月日が明らかでないものにあつては輸入年月日を年月日の順で表示する。ただし、調製年月日、精米年月日又は輸入年月日の異なるものを混合したものにあっては最も古い調製年月日、精米年月日又は輸入年月日を表示する。</p>
<p>シアン化合物を含有する豆類</p>	<p>食品関連事業者の氏名又は名称、住所及び電話番号</p> <p>食品関連事業者のうち表示内容に責任を有する者の氏名又は名称、住所及び電話番号を表示する。</p>
<p>シアン化合物を含有する豆類</p>	<p>アレルゲン(特定原材料に由来する添加物(抗原性が認められないもの及び香料を除く。))</p> <p>1 当該添加物を含む旨及び当該食品に含まれる添加物が当該特定原材料に由来する旨を、原則、添加物の物質名の直後に括弧を付して表示する。</p> <p>2 1の規定にかかわらず、当該食品に対して二種類以上の添加物を使用しているものであって、当該添加物に同一の特定原材料が含まれているものにあつては、そ</p>

	<p>のうちのいずれかに特定原材料に由来する旨を表示すれば、それ以外の添加物について、特定原材料に由来する旨の表示を省略することができる。ただし、当該添加物に含まれる特定原材料が、科学的知見に基づき抗原性が低いと認められる場合は、この限りでない。</p>
輸入年月日	輸入年月日である旨の文字を冠したその年月日を年月日の順で表示する。
添加物	<p>栄養強化の目的で使用されるもの、加工助剤及びキヤリーオーバーを除き、別表第六の上欄に掲げる添加物として使用されるものを含む食品にあっては、当該添加物の物質名及び別表当該下欄に掲げる用途の表示を、その他の添加物を含む食品にあっては、当該添加物の物質名を表示する。ただし、当該添加物の物質名の表示は、一般に広く使用されている名称を有する添加物にあっては、その名称をもって、別表第七の上欄に掲げる物として使用される添加物を含む食品にあっては、同表当該下欄に掲げる表示をもって、これに代えることができる。</p>
加工所の所在地(輸入品にあっては、輸入業者の営業所所在地。以下この表において同じ。) 及び加工者の氏名又は名称(輸入品にあっては、輸入業者の氏名又は名称。以下この表において同じ。)	<p>加工所の所在地(当該食品に関し、最終的に衛生状態を変化させる加工(調整又は選別を含む。以下この項において同じ。))に限る。))が行われた場所)の所在地(輸入品にあっては、輸入業者の営業所所在地。))及び食品の加工を行う者の氏名又は名称(輸入品にあっては、輸入業者の氏名又は名称)を表示する。</p>
使用の方法	食品衛生法第十一条第一項の規定により定められた使用基準に合う方法を表示する。

しいたいけ	栽培方法	<p>次に定めるところにより表示する。</p> <ol style="list-style-type: none"> 一 原木栽培によるしいたいけにあっては、「原木」と表示する。 二 菌床栽培によるしいたいけにあっては、「菌床」と表示する。 三 原木栽培及び菌床栽培によるしいたいけを混合したものにあっては、重量の割合の高いものの順に「原木・菌床」又は「菌床・原木」と表示する。
あんず、おうとう、かんきつ類、キウイ、ざくろ、すもも、西洋なし、ネクタリン、バナナ、びわ、マルメロ、もも及びびりんご	<p>アレルゲン(特定原材料に由来する添加物(抗原性が認められないものに限る。))</p>	<p>1 当該添加物を含む旨及び当該食品に含まれる添加物が当該特定原材料に由来する旨を、原則、添加物の物質名の直後に括弧を付して表示する。</p> <p>2 1の規定にかかわらず、当該食品に対し二種類以上の添加物を使用しているものであって、当該添加物に同一の特定原材料が含まれているものにおいて、その旨をいずれかに特定原材料に由来する旨を表示すれば、それ以外の添加物について、特定原材料に由来する旨の表示を省略することができる。ただし、当該添加物に含まれる特定原材料が、科学的知見に基づき抗原性が低いと認められる場合は、この限りでない。</p>
保存の方法		<p>食品の特性に従って表示する。常温で保存すること以外にその保存の方法に留意すべき特段の事項がない場合は、これを省略することができる。</p>
消費期限又は賞味期限	消費期限又は賞味期限	<p>1 品質が急速に劣化しやすすい食品にあっては消費期限である旨の文字を冠したその年月日を、それ以外の食品にあっては賞味期限である旨の文字を冠したその年月日を年月日の順で表示する。</p> <p>2 1の規定にかかわらず、消費期限又は賞味期限である旨の文字を冠したその年</p>

る。)	のであって、当該添加物に同一の特定原材料が含まれているものにあつては、そのうちのいずれかに特定原材料に由来する旨を表示すれば、それ以外の添加物について、特定原材料に由来する旨の表示を省略することができる。ただし、当該添加物に含まれる特定原材料が、科学的知見に基づき抗原性が低いと認められる場合は、この限りでない。
保存の方法	食品衛生法第十一条第一項の規定により定められた保存の方法の基準に合う方法を表す。
消費期限又は賞味期限	品質が急速に劣化しやすすい食品にあつては消費期限である旨の文字を冠したその年月日を、それ以外の食品にあつては賞味期限である旨の文字を冠したその年月日を年月日の順で表示する。 2 1の規定にかかわらず、消費期限又は賞味期限である旨の文字を冠したその年月日を省略することができる。
添加物	栄養強化の目的で使用されるもの、加工助剂及びキヤリーオーバーを除き、別表第六の上欄に掲げる添加物として使用されるものを含む食品にあつては、当該添加物の物質名及び同表当該下欄に掲げる用途の物質名及び同表当該下欄に掲げる用途の物質名を、その他の添加物を含む食品にあつては、当該添加物の物質名を表示する。ただし、当該添加物を含む旨の表示は、一般に広く使用されている名称を有する添加物にあつては、その名称をもつて、別表第七の上欄に掲げる物として使用される添加物を含む食品にあつては、同表当該下欄に掲げる表示をもつて、これに代えることができる。
加工所の所在地及び加工者の氏名	加工所（食品の加工（当該食品に関し、最終的に衛生状態を変化させる加工（調整又は選別を含む。以下この項において同じ。）に限る。）が行われた場所）の所在地及び食品の加工を行う者の氏名又は名称を表示する。 2 1の規定にかかわらず、加工所の所在地又は加工者の氏名若しくは名称を省略することができる。

添加物	1 栄養強化の目的で使用されるもの、加工助剂及びキヤリーオーバーを除き、別表第六の上欄に掲げる添加物として使用されるものを含む食品にあつては、当該添加物の物質名及び同表当該下欄に掲げる用途の物質名を、その他の添加物を含む食品にあつては当該添加物の物質名を表示する。ただし、添加物の物質名を表示は、一般に広く使用されている名称を有する添加物にあつては、その名称をもつて、別表第七の上欄に掲げる物として使用される添加物を含む食品にあつては、同表当該下欄に掲げる表示をもつて、これに代えることができる。 2 1の規定にかかわらず、防ばい剤又は防かび剤として使用される添加物以外の添加物を含むものにあつては、当該添加物の物質名を表示及び当該添加物に係る別表第七の下欄に掲げる表示を省略することができる。
加工所の所在地及び加工者の氏名又は名称	1 加工所（食品の加工（当該食品に関し、最終的に衛生状態を変化させる加工（調整又は選別を含む。以下この項において同じ。）に限る。）が行われた場所）の所在地及び食品の加工を行う者の氏名又は名称を表示する。 2 1の規定にかかわらず、加工所の所在地又は加工者の氏名若しくは名称を省略することができる。
食肉（鳥獣の生肉（骨及び臓器を含む。）に限る。）	1 当該添加物を含む旨及び当該食品に含まれる添加物が当該特定原材料に由来する旨を、原則、添加物の物質名の直後に括弧を付して表示する。 2 1の規定にかかわらず、当該食品に対して二種類以上の添加物を使用しているもの
アレルゲン（特定原材料に由来する添加物（抗原性が認められないもの及び香料を除く。）を含むものに限る。）	

<p>は名称</p>	<p>は選別を含む。以下この項において同じ。)に限る。)が行われた場所)の所在地及び食品の加工を行う者の氏名又は名称を表示する。</p>
<p>鳥獣の種類</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1 「牛」、「馬」、「豚」、「めん羊」、「鶏」等とその動物名を表示する。 2 鳥獣の内臓にあつては「牛肝臓」、「心臓(馬)」等と表示する。 3 名称から鳥獣の種類が十分判断できるものにあつては、鳥獣の種類を表示を省略することができる。
<p>処理を行った旨(刃を削り、繊維を短く切断する処理、他の病原微生物による汚染が内部に拡大するおそれのある処理(調味料に浸潤させる処理、他の食肉の断片を結着させ成型する処理を除く。))を行つたものに限る。)</p>	<p>「ブレンダー」の文字等処理を行った旨を示す文字等を表示する。</p>
<p>飲食に供する際にその全体について十分な加熱を要する旨(刃を用いてその原形を保ったまま筋及び繊維を短く切断する処理、他の病原微生物による汚染が内部に拡大するおそれのある処理(調味</p>	<p>「あらかじめ処理してありますので中心部まで十分に加熱してお召し上がりください」と、「あらかじめ処理してありますので十分に加熱してください」等飲食に供する際にその全体について十分な加熱を要する旨の文言を表示する。</p>

<p>料に浸潤させる処理、他の食肉の断片を結着させ成型する処理を除く。))を行つたものに限る。)</p>	<p>「生食用」、「生のまま食べられます」の文字等生食用である旨を示す文字を表示する。</p>
<p>と畜場の所在地(都道府県名(輸入品にあつては、原産国名)及びと畜場の名称(生肉牛の名称(内臓を除く。))であつて生食用のものに限る。))</p>	<p>と畜場の所在地(都道府県名(輸入品にあつては、原産国名)及びと畜場の名称(生肉牛の名称(内臓を除く。))であつて生食用のものに限る。))</p>
<p>加工施設の所在地(都道府県名(輸入品にあつては、原産国名)及び加工施設の名称(生肉牛の名称(内臓を除く。))であつて生食用のものに限る。))</p>	<p>加工施設(食品衛生法第十一条第一項の規定に基づく生食用食肉の加工基準に適合する方法で加工が行われた施設)の所在地(都道府県名(輸入品にあつては、原産国名)及び加工施設である旨を冠した当該加工施設の名称を表示する。)</p>
<p>一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがあり、重篤な食中毒を引き起こすリスクがあります」等一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨(生肉牛の名称(内臓を除く。))であつて生食用のものに限る。)</p>	<p>「一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがあり、重篤な食中毒を引き起こすリスクがあります」等一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨の文言を表示する。</p>

<p>る。)</p> <p>子供、高齢者その他食中毒に対する抵抗力の弱い者は、牛乳、生山羊乳及び生めん羊乳である旨</p>	<p>「子供、高齢者、食中毒に対する抵抗力の弱い方は食肉の生食をお控えください」、「お子様、お年寄り、体調の優れない方は、牛乳を生で食べないでください」等子供、高齢者その他食中毒に対する抵抗力の弱い者は食肉の生食を控えるべき旨の文言を表示する。</p>
<p>生乳、生山羊乳及び生めん羊乳である旨</p>	<p>1 「生乳」、「生山羊乳」又は「生めん羊乳」を表示する。</p> <p>2 生乳のうち、ジャージー種の牛から搾取したものにあつては、「ジャージー種」等ジャージー種の牛から搾取した旨を示す文字を表示する。</p>
<p>鶏の殻付き卵</p> <p>アレルギー（特定原材料に由来する添加物（抗原性が認められないもの及び香料を除く。）を含むものに限る。）</p>	<p>1 当該添加物を含む旨及び当該食品に含まれる添加物が当該特定原材料に由来する旨を、原則、添加物の物質名の直後に括弧を付して表示する。</p> <p>2 1の規定にかかわらず、当該食品に対し二種類以上の添加物を使用しているものであつて、当該添加物に同一の特定原材料が含まれているものにあつては、そのうちのいずれかに特定原材料に由来する旨を表示すれば、それ以外の添加物について、特定原材料に由来する旨の表示を省略することができる。ただし、当該添加物に含まれる特定原材料が、科学的知見に基づき抗原性が低いと認められる場合は、この限りでない。</p>
<p>保存の方法</p>	<p>食品の特性に従つて表示する。常温で保存すること以外にその保存の方法に留意すべき特段の事項がない場合は、これを省略することができる。</p>

<p>賞味期限</p>	<p>1 賞味期限である旨の文字を冠したその年月日を年月日の順で表示する。</p> <p>2 1の規定にかかわらず、賞味期限の表示は、鶏の殻付き卵が産卵された年月日、採卵した年月日、重量及び品質ごとに選別した年月日又は包装した年月日の文字を冠したその年月日の表示をもって、これに代えることができる（生食用のものを除く。）。</p>
<p>添加物</p>	<p>栄養強化の目的で使用されるもの、加工助剤及びキヤリーオーバーを除き、別表第六の上欄に掲げる添加物として使用されるものを含む食品にあつては、当該添加物の物質名及び同表当該下欄に掲げる用途の表示を、その他の添加物を含む食品にあつては、当該添加物の物質名を表示する。ただし、当該添加物の物質名の表示は、一般に広く使用されている名称を有する添加物にあつては、その名称をもって、別表第七の上欄に掲げる物として使用される添加物を含む食品にあつては、同表当該下欄に掲げる表示をもって、これに代えることができる。</p>
<p>採卵施設等の所在地及び採卵した者の氏名</p>	<p>採卵施設等の所在地及び採卵した者等の氏名又は名称は、採卵した施設又は鶏の殻付き卵を重量及び品質ごとに選別し、包装した施設の所在地（輸入品にあつては、輸入業者の営業所所在地）及び採卵した者又は鶏の殻付き卵を重量及び品質ごとに選別し、包装した者（輸入品にあつては、輸入業者）の氏名又は名称を表示する。</p>
<p>使用の方法</p>	<p>食品衛生法第十一条第一項の規定により定められた使用基準に合う方法を表示する。</p>
<p>生食用である旨(生食用のものに限る。)</p>	<p>「生食用」、「生のまま食べられます」の文字等生食用である旨を示す文字を表示する。</p>

期限	<p>ては消費期限である旨の文字を冠したその年月日を、それ以外の食品にあっては賞味期限である旨の文字を冠したその年月日を年月日の順で表示する。</p> <p>1. 1の規定にかかわらず、消費期限又は賞味期限である旨の文字を冠したその年月日を省略することができる。</p>
添加物	<p>栄養強化の目的で使用されるもの、加工助剤及びキヤリナーを除き、別表第六の上欄に掲げる添加物として使用されるものを含む食品にあっては当該添加物の物質名及び同表当該下欄に掲げる用途の表示を、その他の添加物を含む食品にあっては当該添加物の物質名を表示する。ただし、添加物の物質名の表示は、一般に広く使用されている名称を有する添加物にあっては、その名称をもって、別表第七の上欄に掲げる物として使用される添加物を含む食品にあっては、同表当該下欄に掲げる表示をもって、これに代えることができる。</p>
加工所の所在地及び加工者の氏名又は名称	<p>加工所（食品の加工（当該食品に関し、最終的に衛生状態を変化させる加工（調整又は選別を含む。以下この項において同じ。）に限る。）が行われた場所）の所在地及び食品の加工を行う者の氏名又は名称を表示する。</p>
生食用である旨	<p>「生食用」、「刺身用」、「そのままお召し上がりになります」等生食用である旨を示す文言を表示する。</p>
切り身にしたふぐ	<p>1 当該添加物を含む旨及び当該食品に含まれる添加物が当該特定原材料に由来する旨を、原則、添加物の物質名の直後に括弧を付して表示する。</p> <p>2 1の規定にかかわらず、当該食品に対して二種類以上の添加物を使用しているもの</p>

る。)	<p>のであって、当該添加物に同一の特定原材料が含まれているものにあつては、そのうちのいずれかに特定原材料に由来する旨を表示すれば、それ以外の添加物について、特定原材料に由来する旨の表示を省略することができる。ただし、当該添加物に含まれる特定原材料が、科学的知見に基づき抗原性が低いと認められる場合は、この限りでない。</p>
保存の方法	<p>食品衛生法第十一条第一項の規定により定められた保存の方法の基準に合う方法を表示する。</p>
消費期限又は賞味期限	<p>1. 品質が急速に劣化しやすすい食品にあっては消費期限である旨の文字を冠したその年月日を、それ以外の食品にあっては賞味期限である旨の文字を冠したその年月日を年月日の順で表示する。</p> <p>2. 1の規定にかかわらず、消費期限又は賞味期限である旨の文字を冠したその年月日を省略することができる。</p>
添加物	<p>栄養強化の目的で使用されるもの、加工助剤及びキヤリナーを除き、別表第六の上欄に掲げる添加物として使用されるものを含む食品にあっては当該添加物の物質名及び同表当該下欄に掲げる用途の表示を、その他の添加物を含む食品にあっては当該添加物の物質名を表示する。ただし、添加物の物質名の表示は、一般に広く使用されている名称を有する添加物にあっては、その名称をもって、別表第七の上欄に掲げる物として使用される添加物を含む食品にあっては、同表当該下欄に掲げる表示をもって、これに代えることができる。</p>
加工所の所在地及び加工者の氏名又は	<p>加工所（食品の加工（当該食品に関し、最終的に衛生状態を変化させる加工（調整又</p>

は名称	は選別を含む。以下この項において同じ。）に限る。）が行われた場所）の所在地及び食品の加工を行う者の氏名又は名称を表示する。
加工年月日（ロットが特定できるもの）	加工年月日である旨の文字を冠したその年月日、ロット番号等のいずれかを表示する。
原料ふぐの種類	<p>原料ふぐの種類を次に掲げる標準和名（以下「標準和名」という。）で表示するとともに、「標準和名」の文字を表示する。</p> <ol style="list-style-type: none"> 一 とらふぐ 二 からす 三 まふぐ 四 しまふぐ 五 しょうさいふぐ 六 なしふぐ 七 こもんふぐ 八 ひがんふぐ 九 かさふぐ 十 ごまふぐ 十一 あかめふぐ 十二 むしふぐ 十三 めふぐ 十四 しろさばふぐ 十五 くろさばふぐ 十六 かなふぐ 十七 よりとふぐ 十八 くまさかふぐ 十九 ほしふぐ 二十 さざなみふぐ 二十一 もようふぐ 二十二 しろあみふぐ 二十三 いしがきふぐ 二十四 はりせんぼん 二十五 ひとつらはりせんぼん 二十六 ねずみふぐ 二十七 はこふぐ

二十八 さんさいふぐ	漁獲水域を表示する。
漁獲水域名（原料ふぐの種類がなしふぐ（有明海、橘湾、香川県及び岡山県の瀬戸内海域で漁獲されたものに限る。）の筋肉を原材料とするもの又はなしふぐ（有明海及び橘湾で漁獲され、長崎県が定める要領に基づき処理されたものに限る。）の精巢を原材料とするものに限る。）	生食用であるか（生食用の別（凍結させたものに限る。）
生食用である旨（生食用のもの（凍結させたものを除く。）に限る。）	「生食用」の文字等生食用である旨を示す文字を表示する。
冷凍食品のうち、切り身又はむき身にしたりした魚介類を凍結させたもの	<p>1 当該添加物を含む旨及び当該食品に含まれる添加物が当該特定原材料に由来する旨を、原則、添加物の物質名の直後に括弧を付して表示する。</p> <p>2 1の規定にかかわらず、当該食品に対し二種類以上の添加物を使用しているものであって、当該添加物に同一の特定原材料が含まれているものにあっては、そのうちのいずれかに特定原材料に由来する旨を表示すれば、それ以外の添加物に</p>

	<p>ついて、特定原材料に由来する旨の表示を省略することができる。ただし、当該添加物に含まれる特定原材料が、科学的知見に基づき抗原性が低いと認められる場合は、この限りでない。</p>
<p>保存の方法</p>	<p>保存の方法については、食品衛生法第十一条第一項の規定により定められた保存の方法の基準に合う方法を表示する。</p>
<p>消費期限又は賞味期限</p>	<p>品質が急速に劣化しやすい食品にあっては消費期限である旨の文字を冠したその年月日を、それ以外の食品にあっては賞味期限である旨の文字を冠したその年月日を年月日の順で表示する。 1の規定にかかわらず、消費期限又は賞味期限である旨の文字を冠したその年月日を省略することができる。</p>
<p>添加物</p>	<p>栄養強化の目的で使用されるもの、加工助剤及びキヤリーオーバーを除き、別表第六の上欄に掲げる添加物として使用されるものを含む食品にあっては当該添加物の物質名及び同表当該下欄に掲げる用途の表示を、その他の添加物を含む食品にあっては当該添加物の物質名を表示する。ただし、添加物の物質名の表示は、一般に広く使用されている名称をもつて、別表第七の上欄に掲げる名称をもつて、別表第七の上欄に掲げる物として使用される添加物を含む食品にあっては、同表当該下欄に掲げる表示をもつて、これに代えることができる。</p>
<p>加工所の所在地及び加工者の氏名又は名称</p>	<p>加工所（食品の加工（当該食品に関し、最終的に衛生状態を変化させせる加工（調整又は選別を含む。以下この項において同じ。）に限る。）が行われた場所）の所在地及び食品の加工を行う者の氏名又は名称を記載する。</p>

<p>生食用であるかないかの別</p>	<p>生食用のものにあつては、生食用であることを示す文言を表示し、生食用でないものにあつては、生食用でない旨を示す文言を表示する。</p>
<p>生かさ</p>	<p>1 当該添加物を含む旨及び当該食品に含まれる添加物が当該特定原材料に由来する旨を、原則、添加物の物質名の直後に括弧を付して表示する。 2 1の規定にかかわらず、当該食品に対し二種類以上の添加物を使用しているものであつて、当該添加物に同一の特定原材料が含まれているものにあつては、その旨を含まれずに特定原材料に由来する旨を表示すれば、それ以外の添加物について、特定原材料に由来する旨の表示を省略することができる。ただし、当該添加物に含まれる特定原材料が、科学的知見に基づき抗原性が低いと認められる場合は、この限りでない。</p>
<p>保存の方法</p>	<p>食品衛生法第十一条第一項の規定により定められた保存の方法の基準に合う方法を表示する。</p>
<p>消費期限又は賞味期限</p>	<p>品質が急速に劣化しやすい食品にあっては消費期限である旨の文字を冠したその年月日を、それ以外の食品にあっては賞味期限である旨の文字を冠したその年月日を年月日の順で表示する。 1の規定にかかわらず、消費期限又は賞味期限である旨の文字を冠したその年月日を省略することができる。</p>
<p>添加物</p>	<p>栄養強化の目的で使用されるもの、加工助剤及びキヤリーオーバーを除き、別表第六の上欄に掲げる添加物として使用されるものを含む食品にあっては当該添加物の物質</p>

	<p>名及び同表当該下欄に掲げる用途の表示を、その他の添加物を含む食品にあっては当該添加物の物質名を表示する。ただし、添加物の物質名の表示は、一般に広く使用されている名称を有する添加物にあっては、その名称をもって、別表第七の上欄に掲げる物として使用される添加物を含む食品にあっては、同表当該下欄に掲げる表示をもつて、これに代えることができる。</p>
<p>加工所の所在地及び加工者の氏名又は名称</p>	<p>加工所（食品の加工（当該食品に関し、最終的に衛生状態を変化させる加工（調整又は選別を含む。以下この項において同じ。）に限る。）が行われた場所）の所在地及び食品の加工を行う者の氏名又は名称を表示する。</p>
<p>生食用であるか否かの別</p>	<p>生食用又は加工用の別を表示する。生食用以外のかきについては、「加熱調理用」、「加熱加工用」、「加熱用」等加熱しなければならぬことを明確に表示する。</p>
<p>採取された水域(生食用のものに限る。)</p>	<p>都道府県、地域保健法第五条第一項の政令で定める市又は特別区が、自然環境等を考慮した上で決定した、採取された水域の範囲を表示する。</p>

別表第二十五(第三十番) (第二十七条関係)
 名称 (農産物及び水産物 (切り身又はむき身にしたものを除く。) を除く。)

- 放射線照射に関する事項
- 乳児用規格適用食品である旨
- シアン化合物を含有する豆類に関する事項
- あんず、おうとう、かんざつ類、キウイー、ざくろ、すもも、西洋なし、ネクタリン、バナナ、びわ、マルメロ、もも及びびりんごに関する事項
- 食肉に関する事項
- 生乳、生山羊乳及び生めん羊乳に関する事項
- 鶏の殻付き卵に関する事項
- ふぐの内臓を除去し、皮をはいだものに関する事項
- 切り身又はむき身にした魚介類 (生かき及びぶぐを除く。) であって生食用のもの (凍結させたものを除く。) に関する事項
- 切り身にしたふぐに関する事項
- 冷凍食品のうち、切り身又はむき身にした魚介類を凍結させたものに関する事項
- 生かきに関する事項

及び一般消費者の選択に資する適切な表示事項は、枠内に表示することができる。

別記様式一（第八条関係）

名称
原材料名
添加物
原料原産地名
内容量
固形量
内容総量
消費期限
保存方法
原産国名
製造者

備考

- この様式中「名称」とあるのは、これに代えて、「品名」、「品目」、「種類別」又は「種類別名称」と表示することができる。
- 添加物については、事項欄を設けずに、原材料名の欄に原材料名と明確に区分して表示することができる。
- 原料原産地名については、事項欄を設けずに、対応する原材料名の次に括弧を付して表示することができる。
- 消費期限に代えて賞味期限を表示すべき場合にあつては、この様式中「消費期限」を「賞味期限」とする。
- 食品関連事業者が、販売業者、加工業者又は輸入業者である場合にあつては、この様式中「製造者」とあるのは、それぞれ「販売者」、「加工者」又は「輸入者」とする。
- 原材料名、原料原産地名、内容量及び消費期限又は賞味期限を他の事項と一括して表示することが困難な場合には、表示事項を一括して表示する箇所にその表示箇所を表示すれば、他の箇所に表示することができる。
- 消費期限又は賞味期限の表示箇所を他の箇所に表示する場合において、保存の方法についても、表示事項を一括して表示する箇所にその表示箇所を表示すれば、消費期限の表示箇所に近接して表示することができる。
- 第八条第四号の規定に基づき名称を商品の主要面に表示した場合にあつては、この様式中、名称の項目を省略することができる。内容量、固形量又は内容総量を名称とともに主要面に表示した場合も同様とする。
- 第三条第二項の表の上欄に掲げる食品に該当しない食品にあつては同表の中欄に定める事項、第三条第三項により省略できる事項又は第五条の規定により表示しない事項については、この様式中、当該事項を省略する。
- 10条 この様式は、縦書とすることができる。
- 11条 この様式の枠を表示することが困難な場合には、枠を省略することができる。
- 12条 不当景品類及び不当表示防止法（昭和三十七年法律第百三十四号）第十二条の規定に基づく公正競争規約に定められた表示事項その他法令により表示すべき事項及

別記様式 1-1

別記様式 1-2

別記様式二（第八条、第二十二条、第三十五条関係）

栄養成分表示	
食品単位当たり	
熱量	kcal
たんぱく質	g
脂質	g
炭水化物	g
食塩相当量	g

備考

- 食品単位は、100g、100ml、1食分、1包装その他の1単位のいずれかを表示する。この場合において、1食分である場合は、1食分の量を併記して表示する。
- この様式中の栄養成分及び熱量の順を変更してはならない。
- 栄養成分の量及び熱量であって一定の値を0とするものについては、当該栄養成分又は熱量である旨の文字を冠して一括して表示することができる。
- この様式の枠を表示することが困難な場合には、枠を省略することができる。

別記様式三（第八条、第二十二条、第三十五条関係）

栄養成分表示	
食品単位当たり	
熱量	kcal
たんぱく質	g
脂質	g
一飽和脂肪酸	g
コレステロール	mg
炭水化物	g
一糖質	g
二糖類	g
一食物繊維	g
ナトリウム	g
<u>（食塩相当量）</u>	<u>mg</u>
<u>（ナトリウム）</u>	<u>mg</u>

熱量、たんぱく質、脂質、飽和脂肪酸、コレステロール、炭水化物、糖質、糖類、食物繊維及びナトリウム以外の栄養成分

備考

- 食品単位は、100g、100ml、1食分、1包装その他の1単位のいずれかを表示する。この場合において、1食分である場合は、1食分の量を併記して表示する。
- この様式中の栄養成分及び熱量の順を変更してはならない。
- 栄養成分の量及び熱量であって一定の値を0とするものについては、当該栄養成分又は熱量である旨の文字を冠して一括して表示することができる。
- 糖質又は食物繊維の量のいずれかを表示しようとする場合にあっては、糖質及び食物繊維の量の両方を表示する。
- 義務表示となっていない栄養成分以外で表示しないものについては、この様式中当該成分を省略する。
- 表示の単位は、この様式中の単位にかかわらず、別表第九の第一欄の区分に応じ、同表の第二欄によって表示する。
- この様式の枠を表示することが困難な場合には、枠を省略することができる。

別記様式四（第二十二条関係）

名称	産地	品種	産年	使用割合
原料玄米				
内容量				
精米年月日				
販売者				

備考

- 1 この様式中「名称」とあるのは、これに代えて、「品名」と表示することができる。
- 2 産地、品種又は産年を表示しないものにあつては、この様式中その事項を省略することができる。
- 3 産年及び精米年月日をおこの様式に従い表示することが困難な場合には、この様式の産年及び精米年月日の欄に表示箇所を表示すれば、他の箇所に表示することができる。
- 4 単一原料米にあつては、使用割合の事項を削除する。
- 5 玄米にあつては、この様式中「精米年月日」を「調製年月日」とする。
- 6 輸入品であつて、調製年月日又は精米年月日が明らかでないものにあつては、この様式中「調製年月日」又は「精米年月日」を「輸入年月日」とする。
- 7 表示を行う者が精米工場である場合にあつては、この様式中「販売者」を「精米工場」とする。
- 8 この様式は、縦書とすることができる。
- 9 この様式の枠を記載することが困難な場合には、枠を省略することができる。