

- ※1 溶解して酒精分1容量パーセント以上を含有する飲料とすることができる粉末状のものを含む。
- ※2 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、魚肉練り製品並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。
- ※3 清涼飲料水、食肉製品、鯨肉製品及び魚肉練り製品は除く。
- ※4 省略することができる。
- ※5 殺菌、未殺菌の別、凍結しているものにあつてはその旨及び全卵、卵黄、卵白の別が分かるように記載すること。
- ※6 賞味期限までの期間が3月を超える場合は年月の表示もできる。
- ※7 ガラス瓶(紙栓を付けたものを除く。)又はポリエチレン製容器包装に収められたものは省略することができる。
- ※8 次に掲げる食品につきそれぞれ次に掲げる場合に該当するものにあつては、送り状への記載をもって容器包装への記載に代えることができる。この場合においては、当該食品を識別できる記号を記載すること。

品 目	送り状への記載に代えることができる場合		
	容器包装の容量	授受の単位	販売先
原料用果汁	200L以上(1缶当たり)	1回の授受につき10缶以上	清涼飲料水製造業の許可を受けた者
原料用濃縮コーヒー	20L以上(1缶当たり)	1回の授受につき20缶以上	清涼飲料水製造業の許可を受けた者
原料用魚肉すり身	20kg以上(1個当たり)	1回の授受につき容器包装10個以上	魚肉ねり製品製造業又はそうざい製造業の許可を受けた者

- ※9 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及び保存方法ではなく、輸入年月日である旨の文字を冠したその年月日
- ※10 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ではなく、放射線を照射した年月日である旨の文字を冠したその年月日
- ※11 加熱加工用のものにあつては、消費期限又は賞味期限の代わりに産卵日、採卵日、格付け日又は包装日を記載することができる。
- ※12 缶詰、瓶詰、たる詰、つぼ詰以外の場合は省略することができる。
- ※13 採卵又は選別包装を行った施設の所在地(輸入品にあつては、輸入業者の営業所所在地)及び採卵又は選別包装を行った者(輸入品にあつては、輸入業者)の氏名を記載すること。
- ※14 別表第3第8項中欄に掲げる物として使用される添加物を含有する場合にのみ記載すること。
- ※15 保存基準が定められていない場合常温で保存する旨の表示は省略することができる。

保存方法の基準が定められた食品及び添加物にあつては、その基準に合う保存方法。

A 保存方法の基準が定められているもの

品 目	-15℃以下で保存しなければならない	4℃以下で保存しなければならない	8℃以下で保存しなければならない	10℃以下で保存しなければならない	冷蔵等で保存しなければならない	直射日光をさけて保存しなければならない
○ 清涼飲料水(紙栓をつけたガラス瓶に収められたものに限る。)				○		
○ ミネラルウォーター類、冷凍果実飲料及び原料用果汁以外の清涼飲料水のうち、水素イオン指数(pH)4.6以上で、かつ、水分活性が0.94を超えるものであって、原材料等に由来して当該食品中に存在し、かつ、発育し得る微生物を死滅させるのに十分な効力を有する方法で殺菌していないもの。				○		
○ 冷凍果実飲料	○					
○ 原料用果汁(冷凍したものに限る。)	○					
○ 非加熱食肉製品及び特定加熱食肉製品のうち、水分活性が0.95以上のもの。		○				
○ 非加熱食肉製品及び特定加熱食肉製品のうち、水分活性が0.95未満のもの、加熱食肉製品並びに鯨肉製品(気密性のある容器包装に充てんした後、製品の中心部の温度を120°で4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を除く。)				○		
○ 冷凍食肉製品及び冷凍鯨肉製品(冷凍鯨肉製品にあつては気密性のある容器包装に充てんした後、製品の中心部の温度を120°で4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を除く。)	○					
○ 鶏の液卵			○			
○ 鶏の液卵を冷凍したもの	○					

○ 魚肉練り製品(魚肉ハム、魚肉ソーセージ及び特殊包装かまぼこ以外の魚肉練り製品及び魚肉ハム、魚肉ソーセージ及び特殊包装かまぼこであって、気密性のある容器包装に充てんした後、製品の中心部の温度を120°で4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製品及びその水素イオン指数(pH)が4.6以下又はその水分活性が0.94以下である製品は除く。)				○		
○ 冷凍魚肉練り製品	○					
○ 冷凍食品	○					
○ 食肉及び鯨肉				○		
○ 生食用食肉		○				
○ 生食用食肉を凍結させたもの	○					
○ 細切りした食肉及び鯨肉を凍結させたものであって容器包装に入れられたもの。	○					
○ 生食用かき				○		
○ 生食用冷凍かき	○					
○ ゆでだこ				○		
○ 冷凍ゆでだこ	○					
○ 豆腐					○	
○ 即席めん類(油脂で処理したものに限る。)						○
○ 切り身又はむき身にした鮮魚介類(生かきを除く。)であって生食用のもの(凍結させたものを除く。)				○		
○ ゆでがに(飲食に供する際に加熱を要しないものであって、凍結させたものを除く。)				○		
○ 冷凍ゆでがに	○					

B 添加物については、食品、添加物等の規格基準(昭和34年12月28日厚生省告示第370号)を参照のこと。

※16 保存方法の基準が定められていない場合は省略することができる。

※17 保存方法の基準が定められていない場合で、ガラス瓶(紙栓を付けたものを除く。)又はポリエチレン製容器包装に収められたものは省略することができる。

※18 非加熱食肉製品又は特定加熱食肉製品の水素イオン指数(pH)及び水分活性については、その保存方法によって次の記載例によることができる。

A 非加熱食肉製品

	水素イオン指数(pH)	水分活性	保存方法
記載例1	—	0.95以上	4℃以下
記載例2	—	0.95未満	10℃以下
記載例3	4.6未満	—	—
記載例4	4.6以上5.1未満	0.93未満	—

B 特定加熱食肉製品

	水分活性	保存方法
記載例1	0.95以上	4℃以下
記載例2	0.95未満	10℃以下

※19 生食用のものにあつては、10℃以下で保存することが望ましい旨

※20 保存方法の基準が定められていない場合で、缶詰、瓶詰、たる詰、つぼ詰以外の場合は省略することができる。

※21 使用方法の基準が定められている食品、添加物

A 使用方法の基準が定められているもの

品 目	使 用 基 準
○食鳥卵(鶏の殻付き卵に限る。)	鶏の殻付き卵を加熱殺菌せずに飲食に供する場合には、賞味期限を経過していない生食用の正常卵を使用しなければならない。
○シアン化合物を含有する豆類	生あんの原料以外に使用してはならない。

B 添加物については、食品、添加物等の規格基準を参照のこと。

※22 加糖し、又は加塩した液卵にあつては、その糖分又は塩分の重量パーセントを記載すること。

※23 着香の目的で使用されるものは表示をしなくてもよい。

※24 ビタミンA油、粉末ビタミンA及び油性ビタミンA脂肪酸エステルにあつては、ビタミンAとして重量パーセントを表示する。

※25 タール色素の製剤にのみ必要な表示

※26 乾燥食肉製品である旨の表示は、「乾燥食肉製品」と記載すること。ただし、ドライソーセージにあつては「ドライソーセージ」、ドライソーセージのうちサラミソーセージにあつては「サラミソーセージ」、ビーフジャーキーにあつては「ビーフジャーキー」、ポークジャーキーにあつては「ポークジャーキー」と記載することができる。

※27 非加熱食肉製品である旨の表示は、「非加熱食肉製品」と記載すること。ただし、ラックスハムにあつては「ラックスハム」と記載することができる。

※28 特定加熱食肉製品である旨の表示は、「特定加熱食肉製品」と記載すること。

※29 加熱食肉製品である旨の表示は、「加熱食肉製品」と記載すること。ただし、プレスハムにあつては「プレスハム」、ウインナーソーセージにあつては「ウインナーソーセージ」、フランクフルトソーセージにあつては「フランクフルトソーセージ」、また、缶詰及び瓶詰の食肉製品のうち、コンビーフにあつては「コンビーフ」、コーンドミートにあつては「コーンドミート」（ただし、牛肉と馬肉を併用したもの（牛肉の重量が牛肉及び馬肉の合計重量の20%以上のものに限る。）にあつては、「ニューコーンドミート」又は「ニューコンミート」）、ランチョンミートにあつては「ランチョンミート」と記載することができる。

※30 魚肉ソーセージ、魚肉ハム又は特殊包装かまぼこであつて、その水素イオン指数（pH）が4.6以下又はその水分活性が0.94以下であるもの（缶詰又は瓶詰のものを除く。）にあつては、当該水素イオン指数（pH）又は水分活性を記載する。

※31 生食用のものにあつては、賞味期限経過後は飲食に供する際に加熱殺菌を要する旨を、加熱加工用のものにあつては、飲食に供する際に加熱殺菌を要する旨をそれぞれ記載すること。

※32 未殺菌液卵のみ、飲食に供する際に加熱殺菌を要する旨を記載すること。

※33 「生食用」か、「加熱加工用」かの別を記載すること。

※34 ミネラルウォーター類のうち、容器包装内の二酸化炭素圧力が摂氏20度で98kPa未満のものであつて、殺菌又は除菌を行わないものにあつては、殺菌又は除菌を行っていない旨の表示を「殺菌又は除菌を行っていない」等と記載すること。

※35 気密性のある容器包装に充てんした後120°で4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についてのみ殺菌温度時間を表示（缶詰、瓶詰を除く。）加熱食肉製品にあつては、「容器包装に入れた後加熱したもの」か、「加熱殺菌した後容器包装に入れたもの」かの別を記載すること。その場合、「包装後加熱」及び「加熱後包装」と記載することができる。

※36 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、瓶詰を除く。）

※37 殺菌液卵のみ、殺菌温度時間を記載すること。

※38 「生食用」である旨を記載すること。

※39 「アレルギー物質を含む食品に関する表示について」（平成25年9月20日消食表第257号）別添1に基づいて表示すること。

※40 「食品衛生法施行規則及び乳及び乳製品の成分規格等に関する省令の一部を改正する省令等の施行について」（平成13年3月15日付け食発第79号厚生労働省医薬局食品保健部長通知）第2の1の（1）及び（3）並びに「食品衛生法施行規則の一部を改正する省令等の施行について」（平成14年4月1日付け食発第0401002号厚生労働省医薬局長通知）第1の2に基づいて表示すること。

※41 「保健機能食品制度の創設について」（平成13年3月27日付け医薬発第244号厚生労働省医薬局長通知）第2の（4）のイに基づいて表示すること。

※42 刃を用いて原形を保ったまま筋及び繊維を短く切断する処理、調味料に浸潤させる処理、他の食肉の断片を結着させ成形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記載すること。

※43 別表第1上欄に掲げる作物である食品にあつては、その名称を表示する。ただし、立て札等により近接した場所に掲示がなされている場合

その他見やすい場所に名称が記載されている場合にあつては、名称の表示を省略することができる。別表第1下欄に掲げる加工食品にあつては、別表第1上欄に掲げる原材料名（例えば「ばれいしょ」を「じゃがいも」と記載する等、容易に同一性が認識できる表記によっても差し支えない。）を表示すること。

※44 輸入品にあつては、都道府県名に代えて原産国名を記載すること。

※45 一般消費者がその表示内容等により乳児（1歳未満）向けの食品であると認識する可能性が高いものが対象。ただし、ミネラルウォーター類（水のみを原料とする清涼飲料水をいう。）、原料に茶を含む清涼飲料水、飲用に供する茶（緑茶（せん茶、玉露、ほうじ茶、玄米茶）など、チャノキを原料とし、茶葉を発酵させていないもの。）については、飲料水の規格が適用されるため、一般消費者がその表示内容等により乳児（1歳未満）向けの食品であると認識する可能性が高いものであつても、乳児用の規格は適用されないこと。

乳等の表示基準一覧表

表示事項 表示を要する食品	種 類 別	常温保 存可能 品であ る旨	動物の 種 類	殺菌温度及 び殺菌時間	期 限 表 示 (消費期限 又は賞味期 限である旨 の文字を冠 した年月 日)	主要成分, 主要原料, 主要混合物					アレル ギー物 質を含 む旨	保存の 方法	添加物 を含む 旨	L-フェ ニルア ラニン 化合物 を含む 旨	製 造 所 (処理場) 所在地、 製造業者 (処理業 者) 氏名
						無脂乳 固形分 の重量 百分率	乳脂肪 分の重 量百分 率	乳脂肪 分以外 の脂肪 分の重 量百分 率	主要混合物						
									名 称	重量百 分率					
乳	生乳	○生乳である旨 (ジャージー種 のものにあつて はその旨)									アレル ギー物 質を含 む場合 に表示 ※10				
	生山羊乳	○生山羊乳である 旨													
	生めん羊乳	○生めん羊乳であ る旨													
	牛乳	○10.5 ポイント活 字以上	○※1		○	○※3※4							○※6		○※8
	特別牛乳	○10.5 ポイント活 字以上			○ (殺菌しな いものに あつては その旨)	○※3※4							○※6		○※8
	殺菌山羊乳	○10.5 ポイント活 字以上			○	○※3※4							○※6		○※8
	成分調整牛 乳※9	○10.5 ポイント活 字以上	○※1		○	○※3※4							○※6		○※8
	低脂肪牛乳	○10.5 ポイント活 字以上	○※1		○	○※3※4		○					○※6		○※8
	無脂肪牛乳	○10.5 ポイント活 字以上	○※1		○	○※3※4							○※6		○※8
	加工乳	○10.5 ポイント活 字以上	○※1		○	○※3※4	○	○		○ (主 要 原 料 名)			○※6		○※8
乳 製 品	クリーム	○14 ポイント活 字以上(乳製品 である旨)				○※2※3 ※4		○※2				○※2 ※6		○※8	

バター	○ 14 ポイント活 字以上				○※2※4				
バターオイル	○ 14 ポイント活 字以上				○※2※4				
チーズ	ナチュラル チーズ	○ 14 ポイント活 字以上		○※2	○※2※4			○※2	
	プロセス チーズ	○ 14 ポイント活 字以上			○※2※4			○※2	
濃縮ホエイ	○ 14 ポイント活 字以上（乳製品 である旨）				○※2※4				
アイスクリーム クラム類	アイスクリーム	○ 14 ポイント活 字以上			○※2※4 ※5	○※2	○※2	○※2	○※2
	アイスマルク	○ 14 ポイント活 字以上			○※2※4 ※5	○※2	○※2	○※2	○※2
	ラクトアイス	○ 14 ポイント活 字以上			○※2※4 ※5	○※2	○※2	○※2	○※2
濃縮乳	○ 14 ポイント活 字以上				○※2※4				
脱脂濃縮乳	○ 14 ポイント活 字以上				○※2※4				
無糖練乳	○ 14 ポイント活 字以上				○※2※4				
無糖脱脂練乳	○ 14 ポイント活 字以上				○※2※4				
加糖練乳	○ 14 ポイント活 字以上				○※2※4			○※2 ○※2	
加糖脱脂練乳	○ 14 ポイント活 字以上				○※2※4			○※2 ○※2	
全粉乳	○ 14 ポイント活 字以上				○※2※4				
脱脂粉乳	○ 14 ポイント活 字以上				○※2※4				
クリームパウダー	○ 14 ポイント活 字以上（乳製品 である旨）				○※2※4		○※2		
ホエイパウ	○ 14 ポイント活				○※2※4				

○※2 ※7	○※2	○※2	○※8
○※2 ※7	○※2	○※2	○※8
○※2 ※7	○※2	○※2	○※8
○※2 ※7	○※2	○※2	○※8
○※2 ※7	○※2	○※2	○※8
○※2	○※2	○※2	○※8
○※2	○※2	○※2	○※8
○※2	○※2	○※2	○※8
○※2 ※6			○※8
○※2 ※6			○※8
○※2 ※7			○※8
○※2 ※7			○※8
○※2 ※7			○※8
○※2 ※7			○※8
○※2 ※7			○※8
○※2 ※7	○※2	○※2	○※8
○※2	○※2	○※2	○※8

	ダー	字以上（乳製品である旨）												※7			
	たんぱく質濃縮ホエイパウダー	○14 ポイント活字以上（乳製品である旨）				○※2※4								○※2 ※7	○※2	○※2	○※8
	バターミルクパウダー	○14 ポイント活字以上				○※2※4								○※2 ※7	○※2	○※2	○※8
	加糖粉乳	○14 ポイント活字以上				○※2※4					○※2	○※2		○※2 ※7			○※8
	調製粉乳	○14 ポイント活字以上				○※2※4					○※2	○※2		○※2 ※7			○※8
	発酵乳	○8 ポイント活字以上				○※2※3 ※4	○※2	○※2	○※2	○※2				○※2 ※7	○※2	○※2	○※8
	乳酸菌飲料（無脂乳固形分3%以上のもの）	○8 ポイント活字以上（乳製品である旨）				○※2※3 ※4	○※2	○※2	○※2	○※2				○※2 ※7	○※2	○※2	○※8
	乳飲料	○14 ポイント活字以上	○※1 ※2			○※2※3 ※4	○※2	○※2	○※2	○※2				○※2 ※6	○※2	○※2	○※8
乳又は乳製品を主要原料とする食品	乳酸菌飲料	○8 ポイント活字以上				○※2※3 ※4	○※2	○※2	○※2					○※2 ※7	○※2	○※2	○※8
	その他の乳又は乳製品を主要原料とする食品	○名称又は商品名					○※2	○※2	○※2						○※2	○※2	○※8

- ※1 連続流動式の加熱殺菌機で殺菌した後、あらかじめ殺菌した容器包装に無菌的に充填したものであって、食品衛生上摂氏10度以下で保存することを要しないと厚生労働大臣が認めたものに限る。
- ※2 1回の授受につき10個以上の容器包装に収められた乳製品又は乳若しくは乳製品を主要原料とする食品のうち原料用に使用されるものを菓子製造業、乳製品製造業、食肉製品製造業、魚肉ねり製品製造業、清涼飲料水製造業、乳酸菌飲料製造業又はそうざい製造業の許可を受けた者に販売する場合にあっては、送り状への記載をもって容器包装への記載に代えることができる。この場合においては、当該食品を識別できる記号を記載すること。
- ※3 紙のふた又は合成樹脂加工アルミニウム箔で密栓した容器包装に入れられたものにあつては、期限表示の年月日は日の記載をもって代えることができる。
- ※4 製造又は加工の日から賞味期限までの期間が3月を超える場合は、期限表示の年月日は年月に代えることができる。
- ※5 省略することができる。

- ※6 食品衛生法第11条第1項の規定により定められている保存の方法の基準にある保存の方法であること。
- ※7 常温で保存する場合は、常温で保存する旨の文字を省略することができる。
- ※8 乳処理場（特別牛乳にあつては、特別牛乳搾取処理場。以下同じ。）又は製造所の所在地の記載は、乳処理業者（特別牛乳にあつては、特別牛乳搾取処理業者。以下同じ。）又は製造業者の住所、氏名および乳処理業者又は製造業者が消費者庁長官に届け出た乳処理場又は製造所の固有の記号の記載をもって代えることができる。輸入品にあつては、輸入業者の営業所所在地及び輸入業者の氏名（法人の場合はその名称）を記載する。
- ※9 除去した成分を表示すること。
- ※10 「食品衛生法施行規則及び乳及び乳製品の成分規格等に関する省令の一部を改正する省令等の施行について」（平成13年3月15日付け食発第79号厚生労働省医薬局食品保健部長通知）第2の2に基づいて表示すること。

参考3) 食品表示基準における販売形態ごとの適用範囲について

	販売形態				
	容器包装され		容器包装されず		
	①製造場所以外で販売される場合	②製造場所で直接販売される場合	③製造場所以外で販売される場合	③(製造場所で)販売される場合(注文に応じて容器包装に詰められるものを含む)	④設備を設けてその場で飲食させる場合
加工食品					
具体的な事例	スーパーで販売されているお菓子や牛乳	スーパーで製造されて店頭で陳列して売られている惣菜	異なる場所で製造されて店頭で容器包装されずに、陳列して売られている惣菜等	デパ地下で対面販売されている惣菜、注文を受けてから調理し、持ち帰り用の容器包装に詰めて販売される弁当	レストランで提供される食事
食品表示法の適用	○	●※ただし、安全性のための表示についてのみ義務とする	???	×(注)	×(注)

	販売形態				
	容器包装され		容器包装されずに		
	⑤生産場所以外で販売される場合	⑥生産場所で直接販売される	⑦生産場所以外で販売される場合	⑧生産場所で直接販売される場合	⑨設備を設けて飲食させる場合
生鮮食品					
具体的な事例	スーパーで売られているしゃけの切り身、もやし	水揚げされた場所で売られている切り身	八百屋で売られているきゅうり	畑で売られている大根	レストランで提供される刺身
食品表示法の適用	○	●※ただし、安全性の表示のみを義務とする	●※ただし、食品選択のための表示を義務、安全性は義務としない	×(注)	×(注)

凡例：○は適用対象、●適用対象だが義務表示とする表示事項を限定するもの、×は適用対象外

注：生食用食肉のリスク表示についてのみ適用対象とする。