

(資料2)

食品表示に関するウェブサイト上での情報提供事例

平成31年4月26日

消費者庁食品表示企画課



○ 商品に義務表示を行った上で、自社ウェブサイトを利用して情報提供を行っている事例は様々であり、全く義務表示事項の情報を掲載していない事業者もいれば、義務表示事項と同内容の情報を掲載している事業者、義務表示事項より更に詳しい内容を掲載している事業者がいる。

○ また、ウェブサイト上に掲載されている義務表示事項では、原材料名（添加物を含む。）、原料原産地名、アレルギー、栄養成分を表示している事業者が多い。

- 原材料名、アレルギー、栄養成分は、商品の表示と同内容となっていることが多い。

○ ウェブサイトでの情報提供に当たっては、当該ウェブサイトアクセスできるQRコード（二次元バーコード）等を商品のパッケージに掲載していることが多い。

ウェブサイト上での情報提供事例（原料原産地）①

○商品の表示よりも更に詳しい内容をウェブサイト上で公表している例1。

商品の表示

品名	野菜・果実ミックスジュース
原材料名	野菜(にんじん(輸入又は国産(5%未満))、小松菜、ケール、ブロッコリー、ピーマン、ほうれん草、アスパラガス、赤じそ、だいこん、はくさい、セロリ、メキャベツ(プチヴェール)、紫キャベツ、ビート、たまねぎ、レタス、キャベツ、パセリ、クレソン、かぼちゃ)、果実(りんご、オレンジ、レモン)／クエン酸、香料、ビタミンC
内容量	200ml
賞味期限	容器上面に記載
保存方法	直射日光や高温多湿の場所を避けて保存してください。
製造者	(略)

ウェブサイト上の記載

容量	200ml
原材料名	野菜(にんじん(輸入又は国産(5%未満))、小松菜、ケール、ブロッコリー、ピーマン、ほうれん草、アスパラガス、赤じそ、だいこん、はくさい、セロリ、メキャベツ(プチヴェール)、紫キャベツ、ビート、たまねぎ、レタス、キャベツ、パセリ、クレソン、かぼちゃ)、果実(りんご、オレンジ、レモン)／クエン酸、香料、ビタミンC
主な原材料の産地	原材料の産地はこちら 
アレルギー	オレンジ・りんご

原材料の産地はこちら  をクリックすると

(2019/3/1現在、使用する可能性のある産地を掲載しています。産地は季節などによって最適なものを組み合わせて使っています。)

にんじん	アメリカ、オーストラリア、日本、ニュージーランド
ピーマン	チリ、ハンガリー、ポーランド
ほうれん草	オランダ、ドイツ、日本、ポーランド
アスパラガス	アメリカ、チリ
小松菜	日本
クレソン	チリ、日本
かぼちゃ	チリ、日本、ニュージーランド
紫キャベツ	アメリカ
ブロッコリー	チリ
メキャベツ（プチヴェール）	チリ、日本
ビート	オランダ、日本、ポーランド
赤じそ	台湾
セロリ	チリ、日本
レタス	日本
はくさい	チリ
ケール	オランダ、ドイツ、ポーランド
りんご	イタリア、オーストラリア、オーストリア、オランダ、スペイン、チェコ、チリ、デンマーク、ドイツ、ハンガリー、ブラジル、ベルギー、ポーランド、南アフリカ、メキシコ

以下、全ての野菜及び果実の産地が記載（略）

○商品の表示よりも更に詳しい内容をウェブサイト上で公表している例2。

商品の表示

名称	熟成ポークソーセージ(ウインナー)
原材料名	豚肉、豚脂肪、糖類(水あめ、砂糖)、食塩、香辛料/調味料(アミノ酸等)、リン酸塩(Na)、酸化防止剤(ビタミンC)、pH調整剤、発色剤(亜硫酸Na)、(一部に豚肉を含む)
内容量	127g
賞味期限	表面右下記載
保存方法	10℃以下で保存してください
製造者	(略)

ウェブサイト上の記載

アレルギー物質(特定原材料等27品目対象)	豚肉 ※本品は乳、卵、小麦、えびやかにを含む原料を使用した設備で生産しています。
原材料名	豚肉、豚脂肪、糖類(水あめ、砂糖)、食塩、香辛料/調味料(アミノ酸等)、リン酸塩(Na)、酸化防止剤(ビタミンC)、pH調整剤、発色剤(亜硫酸Na)、(一部に豚肉を含む)
原料原産地	生産地 日本 原料原産地 米国、カナダ、日本、デンマーク、メキシコ

本品に含まれるアレルギー物質 (特定原材料等27品目対象)

豚肉

特定原材料7品目に関し、本品は乳、卵、小麦、えびやかにを含む原料を使用した設備で生産しています。

※別のページに以下の記載あり

- お知らせする情報は、2018年9月30日時点の取り扱い実績を基に主要な原産地の情報といたします。また、お知らせする情報に変更がありましたら、その都度更新してまいります。
- なお、お知らせする情報は原料事情により変更されることがありますので、あらかじめご了解のほどお願いいたします。

○商品の表示よりも更に詳しい内容をウェブサイト上で公表している例3。

商品の表示

栄養成分表示 1個分(63g)

熱量	150kcal	食塩相当量	0.025g
たんぱく質	0g	カリウム	7.1mg
脂質	9.0g	リン	9.8mg
炭水化物	17.2g		

ウェブサイト上の記載

換算単位	エネルギー	水分	たんぱく質	脂質	炭水化物		灰分	ナトリウム	カリウム	カルシウム	リン	鉄	亜鉛	食塩相当量
					糖質	食物繊維 維総量								
(kcal)	(kcal)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(g)
製品1個 あたり	150	36.4	0	9.0	16.6	0.6	0.1	9.8	7.1	6	9.8	0.1	0.1	0.025

- 個々の商品の情報ではないが、自社の商品の情報をQ & Aにしてウェブサイト上に掲載している例。

食べ方について

Q 常温で保存して大丈夫かしら？

未開封のままでしたら、常温保存ができます。
保管は、直射日光を避けていただき、冷暗所に保管いただくのが最適です。食べる前に、冷蔵庫で冷やすと、よりおいしくお召し上がりいただけます。

Q 冷凍庫で凍らせても大丈夫かしら？

おいしくお召し上がりいただくために、冷凍することはおすすめできません。
冷凍しますと、中身が膨張して、容器が破損することがあり危険です。
また冷凍したものを完全に解凍させますと、水分がたくさん出てしまい、ゼリー本来の食感が失われてしまいます。

Q 賞味期限過ぎたけど、食べても大丈夫かしら？

賞味期限とは、未開封のまま、表示している保存方法を守った場合に、おいしくお召し上がりいただくことのできる期限です。
賞味期限を過ぎただけで、すぐに安全性に問題がでるものではございませんが、おいしくお召し上がりいただくには、賞味期限内にお召し上がりいただくことをおすすめします。

Q 開封したらどれくらいまで食べられるの？

開封後はお早めにお召し上がりください。生菓子ですので、開封後の保管はおすすめできません。

原材料について

Q アレルギー表示について教えて

表示が義務付けられている特定原料7品目（乳・卵・小麦・そば・落花生、えび、かに）と、表示を推奨されている20品目（あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、さけ、さば、大豆、鶏肉、豚肉、マツタケ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン、バナナ、ごま、カシューナッツ）の、あわせて27品目について表示しております。

Q 果糖ぶどう糖液糖って何？

でんぷんから作られる糖のことです。冷たくすると甘みがほどよくでますので、冷たいお菓子に向いております。

Q ゼリーは何でかためているの？

ゼリー状に固める原料としては、ゼラチンは使用せず、増粘多糖類を使用しております。表示には、ゲル化剤（増粘多糖類）と表示しておりますが、増粘多糖類とは粘りけが強い天然の糖類のことです。当社のゼリーには、海藻や植物種子由来のものなどを使用しております。

Q 乳化剤って何？

本来混ざり合わない水と油が均一に混ざり合った状態になることを乳化といいます。この効果を促すために使われているのが乳化剤です。当社のゼリーには、植物由来のものを使用しております。乳成分は含まれません。

Q 酸味料って何？

果実によって個体差がありますので、自然の酸味を加えるために使用しております。当社のゼリーには、主にレモン等にも多く含まれているクエン酸を使用しております。

○ 個々の商品の情報ではないが、食品添加物の情報をウェブサイト上に掲載している例。

◎ 主な食品添加物について

弊社で使用している食品添加物は、次のように適正管理しています。

○ 食品添加物の使用量は、食品衛生法の使用基準に適合しています。

○ 使用量は、目的の効果を発揮するために必要最小限となるよう商品設計しています。

○ 商品設計のとおり製造したことを証明できるように食品添加物の使用記録を残しています。

分類	表示例	使用目的
調味料	調味料 (〇〇)	食品の味を調えたり、補うために使用します。成分によりアミノ酸、核酸、有機酸、無機塩の4つのグループに分かれます。
結着補強剤	リン酸塩 (〇〇)	食肉製品の結着性や保水性を向上させるために使用します。加熱によって失われてしまうお肉の水分を保ち、食感のバサつきを抑えます。
発色剤	発色剤 (〇〇)	原料肉自身の持つ色素と結合して、加熱しても安定した桃赤色とするために使用します。また、食肉製品特有の風味を与えたり、脂肪の酸化や食中毒菌などの増殖を抑えたりする働きもあります。
乳化安定剤	カゼインナトリウム	水と油を均一に混合させる効果を持ち、原料肉と脂肪や調味液などがよく混ざり合うように使用します。
酸化防止剤	酸化防止剤 (〇〇)	食品の酸化や劣化を防いで品質を保つほか、発色剤の効果を高めて色調を安定させるなどの目的で使用します。
保存料	保存料 (〇〇)	細菌やカビなどの増殖を抑える働きがあり、食品の腐敗や酸化を防ぎ保存性を高めるために使用します。
pH調整剤	pH調整剤	食品を適切なpH（水素イオン濃度；酸性・アルカリ性の度合）に保つために使用します。pHを調整することで微生物の増殖を抑制し保存性を高めるなどの効果があります。
日持向上剤	グリシン、酢酸Na	保存料ほどの効果はありませんが、食品の日持ちを向上させる目的で使用します。
増粘安定剤	増粘剤 (〇〇)、 増粘多糖類	水に溶けて粘りを持ち、原料肉と調味液などをよく混ぜあわせたり、結着性や保水性を向上させるために使用します。

以下、そのほかの添加物についても記載（略）