

※第10回個別品目ごとの表示ルール見直し分科会参考資料3を一部改訂

# 「旧食品衛生法に由来する個別品目ごとの表示ルール」と 「食品、添加物等の規格基準」等 との対応

令和7年11月

消費者庁食品表示課

# 食品表示基準別表第19（個別的義務表示事項）及び食品、添加物等の規格基準

## ＜①即席めん類＞

### ○【食品表示基準】

#### 別表第19：一般用加工食品の個別的表示事項

食品	表示事項	表示の方法
即席めん類 (即席めんの うち生タイプ 即席めん以 外のものをい う。)	油脂で 処理した旨	「油揚げめん」、「油処理めん」等 油脂で処理した旨の文言を表示 する。

### ○【食品、添加物等の規格基準】即席めん類

(昭和34年12月28日厚生省告示第370号)

- 1 即席めん類（めんを油脂で処理したものに限る。以下この項において同じ。）の成分規格  
即席めん類は、めんに含まれる油脂の酸価が3を超え、又は過酸化物価が30を超えるものであってはならない。
- 2 即席めん類の保存基準  
即席めん類は、直射日光を避けて保存しなければならない。

### ○表示例

名 称	即席袋めん
原 料 名	油揚げめん(小麦粉(国内製造)、植物油脂、 しょうゆ、食塩、チキンエキス、香辛料、糖類、たん白加水分解物、卵粉、デキストリン、香味調味料、オニオンパウダー)／加工でん粉、調味料(アミノ酸等)、炭酸Ca、かんすい、酸化防止剤(ビタミンE)、ビタミンB2、ビタミンB1、(一部に小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・鶏肉を含む)
内 容 量	85g
賞味期限	この面の右下部に表示
保存方法	においが強いもののそばや直射日光を避け、常温で保存してください
製 造 者	
製 造 所	

# 食品表示基準別表第19（個別的義務表示事項）及び食品、添加物等の規格基準

## ＜②無菌充填豆腐＞

### ○【食品表示基準】

#### 別表第19：一般用加工食品の個別的表示事項

食品	表示事項	表示の方法
無菌充填豆腐 (食品、添加物等の規格基準第1食品の部D各条の項の豆腐に規定する無菌充填豆腐をいう。)	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」の文字を表示する。

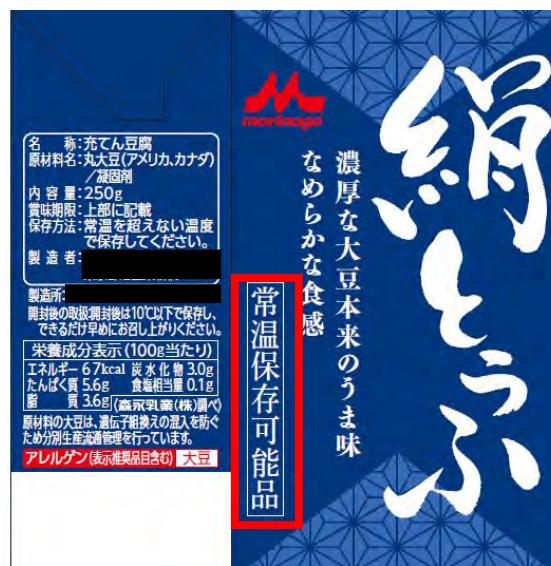
### ○【食品、添加物等の規格基準】豆腐

(昭和34年12月28日厚生省告示第370号)

#### 1 豆腐の成分規格

豆腐のうち、常温で保存するもの（移動販売に係る豆腐及び成型した後水さらしをしないで直ちに販売の用に供されることが通常である豆腐を除く。）にあっては、当該豆腐中で発育し得る微生物が陰性でなければならない。（以下略）

#### ○表示例



# 食品表示基準別表第19（個別的義務表示事項）及び食品、添加物等の規格基準

## ＜③食肉製品＞

### ○【食品表示基準】

#### 別表第19：一般用加工食品の個別的表示事項

食品	表示事項	表示の方法
食肉製品 (食品衛生法施行令第13条に規定するものに限る。以下この表において同じ。)	原料肉名	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。
	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(缶詰又は瓶詰のものを除く。)に限る。)	殺菌温度及び殺菌時間を表示する。

### ○【食品衛生法施行令】第13条（食品等の指定）

(昭和28年政令第229号)

法第48条第一項に規定する政令で定める食品及び添加物は、全粉乳（その容量が1,400g以下である缶に収められるものに限る。）、加糖粉乳、調製粉乳、食肉製品（ハム、ソーセージ、ベーコンその他これらに類するものをいう。）、魚肉ハム、魚肉ソーセージ、放射線照射食品、食用油脂（脱色又は脱臭の過程を経て製造されるものに限る。）、マーガリン、ショートニング及び添加物（法第13条第一項の規定により規格が定められたものに限る。）とする。

### ○【食品、添加物等の規格基準】食肉製品

(昭和34年12月28日厚生省告示第370号)

#### 1 食肉製品の成分規格

- (1) (略)
- (2) 個別規格
  - 1～3 (略)
  4. 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。以下同じ。）のうち、容器包装に入れた後加熱殺菌したものは、次の規格に適合するものでなければならない。
    - a 大腸菌群陰性でなければならない。
    - b クロストリジウム属菌が、検体1gにつき1,000以下でなければならない。

(以下略)

#### 3 食肉製品の保存基準

- (1) (略)
- (2) 個別基準
  - 1・2 (略)
  3. 加熱食肉製品
 

加熱食肉製品は、10℃以下で保存しなければならない。  
ただし、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にあっては、この限りでない。

### ○表示例

#### 加熱食肉製品（包装後加熱）

●名称:コンビーフ ●原材料名:牛肉、牛脂、食塩、砂糖、香辛料/カゼインNa(乳由来)、増粘多糖類、調味料(アミノ酸)、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亞硝酸Na) ●原料原産地名:牛肉の産地は、カップ底の賞味期限下段に記載 ●殺菌方法:120℃、4分間の加圧加熱殺菌 ●内容量:80g ●賞味期限:カップ底上段に記載

●販売者

●製造所:

▼ご注意:開封後は冷蔵庫に入れお早めにお使いください。  
製品のお問い合わせ先:

# 食品表示基準別表第19（個別的義務表示事項）及び食品、添加物等の規格基準

## ＜③食肉製品＞

### ○【食品表示基準】

#### 別表第19：一般用加工食品の個別的表示事項

食品	表示事項	表示の方法
食肉製品 (食品衛生法施行令第13条に規定するものに限る。以下この表において同じ。)	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いう。以下同じ。)に限る。)	「乾燥食肉製品」の文字等乾燥食肉製品である旨を示す文字を表示する。

### ○【食品、添加物等の規格基準】食肉製品

(昭和34年12月28日厚生省告示第370号)

#### 1 食肉製品の成分規格

- (1) (略)
- (2) 個別規格

1. 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いう。以下同じ。）は、次の規格に適合するものでなければならない。
  - a *E. coli* (大腸菌群のうち、44.5°Cで24時間培養したときに、乳糖を分解して、酸及びガスを生ずるものをいう。以下同じ。) 隆性でなければならない。
  - b 水分活性が0.87未満でなければならない。

(以下略)

### ○表示例

#### 乾燥食肉製品

名 称	サラミソーセージ
原材料名	畜肉(豚肉(輸入)、牛肉)、豚脂肪、粗ゼラチン、糖類(粉末水あめ、砂糖)、香辛料、食塩/カゼインNa、調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、リン酸塩(Na)、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(硝酸K、亜硝酸Na)、(一部に乳成分・豚肉・牛肉・ゼラチンを含む)
内 容 量	表面下部に記載
賞味期限	表面下部に記載
保存方法	直射日光および高温多湿を避け、常温で保存してください。
製 造 者	

# 食品表示基準別表第19（個別的義務表示事項）及び食品、添加物等の規格基準

## ＜③食肉製品＞

### ○【食品表示基準】

#### 別表第19：一般用加工食品の個別的表示事項

食品	表示事項	表示の方法
食肉製品 (食品衛生法施行令第13条に規定するものに限る。以下この表において同じ。) 行っていない食肉製品で、非加熱食肉製品として販売するもの(ただし、乾燥食肉製品を除く。以下同じ。)に限る。)	非加熱食肉製品である旨 (非加熱食肉製品(食肉を塩漬けした後、くん煙し又は乾燥させ、かつ、その中心部の温度を63℃で30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る加熱殺菌を行つてない)等非加熱食肉製品である旨を示す文字を表示する。	

### ○表示例

非加熱食肉製品	
名 称	ラックスハム(スライス)
原 材 料	豚ロース肉(輸入)、食塩、還元水あめ、ぶどう糖／ソルビトール、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na)、(一部に豚肉を含む)
内 容 量	60g(20g×3パック)
賞 味 期 限	表面左下に記載
水 分 活 性	0.95未満
保 存 方 法	10℃以下で保存してください。
販 売 者	
製 造 者	

### ○【食品、添加物等の規格基準】 食肉製品

(昭和34年12月28日厚生省告示第370号)

#### 1 食肉製品の成分規格

- (1) (略)
- (2) 個別規格

1. (略)  
2. 非加熱食肉製品(食肉を塩漬けした後、くん煙し、又は乾燥させ、かつ、その中心部の温度を63℃で30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る加熱殺菌を行つてない)等非加熱食肉製品である旨を示す文字を表示する。

- a E. coli が、検体1gにつき100以下でなければならない。
  - b 黄色ブドウ球菌が、検体1gにつき1,000以下でなければならない。
  - c サルモネラ属菌陰性でなければならない。
  - d リステリア・モノサイトゲネスが、検体1gにつき100以下でなければならない。
- (以下略)

# 食品表示基準別表第19（個別的義務表示事項）及び食品、添加物等の規格基準

## ＜③食肉製品＞

### ○【食品表示基準】

#### 別表第19：一般用加工食品の個別的表示事項

食品	表示事項	表示の方法
食肉製品 (食品衛生法施行令第13条に規定するものに限る。) 以下この表において同じ。)	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。

### ○表示例

非加熱食肉製品	
名 称	ラックスハム(スライス)
原 材 料	豚ロース肉(輸入)、食塩、還元水あめ、ぶどう糖／ソルビトール、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na)、(一部に豚肉を含む)
内 容 量	60g(20g×3パック)
賞味期限	表面左下に記載
水分活性	0.95未満
保存方法	10℃以下で保存してください。
販 売 者	
製 造 者	

### ○【食品、添加物等の規格基準】食肉製品

(昭和34年12月28日厚生省告示第370号)

#### 1 食肉製品の成分規格

- (1) (略)
- (2) 個別規格
  - 1 (略)
  - 2. 非加熱食肉製品（食肉を塩漬けした後、くん煙し、又は乾燥させ、かつ、その中心部の温度を 63℃で 30 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る加熱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いう。ただし、乾燥食肉製品を除く。以下同じ。）は、次の規格に適合するものでなければならない。
    - a E. coli が、検体 1 g につき 100 以下でなければならない。
    - b 黄色ブドウ球菌が、検体 1 g につき 1,000 以下でなければならない。
    - c サルモネラ属菌陰性でなければならない。
    - d リステリア・モノサイトゲネスが、検体 1 g につき 100 以下でなければならない。

#### 3 食肉製品の保存基準

- (1) (略)
- (2) 個別基準
  - 1. 非加熱食肉製品
 

非加熱食肉製品は、10℃以下（肉塊のみを原料食肉とする場合であって、水分活性が0.95以上のものにあっては、4℃以下）で保存しなければならない。ただし、肉塊のみを原料食肉とする場合以外の場合であって、pHが4.6未満又はpHが5.1未満かつ水分活性が0.93未満のものにあっては、この限りでない。

# 食品表示基準別表第19（個別的義務表示事項）及び食品、添加物等の規格基準

## ＜③食肉製品＞

### ○【食品表示基準】

#### 別表第19：一般用加工食品の個別的表示事項

食品	表示事項	表示の方法
食肉製品 (食品衛生法施行令第13条に規定するものに限る。以下この表において同じ。)	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63℃で30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つた食肉製品をいう。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。)に限る。)	「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。

### ○表示例

特定加熱食肉製品	
名 称	ローストビーフ
原 料 名	牛もも肉(国産)、食塩、ぶどう糖、香辛料/調味料(アミノ酸)、(一部に牛を含む)
内 容 量	500 g
賞味期限	
水分活性	0.95以上
保存方法	-18℃以下で保存してください
販 売 者	
製 造 者	

### ○【食品、添加物等の規格基準】食肉製品

(昭和34年12月28日厚生省告示第370号)

#### 1 食肉製品の成分規格

- (1) (略)
- (2) 個別規格
  - 1・2 (略)
  - 3. 特定加熱食肉製品(その中心部の温度を63℃で30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つた食肉製品をいう。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。)は、次の規格に適合するものでなければならない。
    - a *E. coli* が、検体 1 g につき100以下でなければならない。
    - b クロストリジウム属菌(グラム陽性の芽胞形成桿かん菌であつて亜硫酸を還元する嫌気性の菌をいう。以下同じ。)が、検体 1 g につき 1,000以下でなければならない。
    - c 黄色ブドウ球菌が、検体 1 g につき1,000以下でなければならない。
    - d サルモネラ属菌陰性でなければならない。

# 食品表示基準別表第19（個別的義務表示事項）及び食品、添加物等の規格基準

## ＜③食肉製品＞

### ○【食品表示基準】

#### 別表第19：一般用加工食品の個別的表示事項

食品	表示事項	表示の方法
食肉製品 (食品衛生法施行令第13条に規定するものに限る。以下この表において同じ。)	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。

### ○表示例

#### 特定加熱食肉製品

名 称	ローストビーフ
原 材 料 名	牛もも肉（国産）、食塩、ぶどう糖、香辛料／調味料（アミノ酸）、（一部に牛肉を含む）
内 容 量	500 g
賞 味 期 限	
水分活性	0.95以上
保 存 方 法	-18°C以下で保存してください
販 售 者	
製 造 者	

### ○【食品、添加物等の規格基準】食肉製品

(昭和34年12月28日厚生省告示第370号)

#### 1 食肉製品の成分規格

(1) (略)

(2) 個別規格

1・2 (略)

3. 特定加熱食肉製品（その中心部の温度を63°Cで30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。）は、次の規格に適合するものでなければならない。

a *E. coli* が、検体1gにつき100以下でなければならない。  
b クロストリジウム属菌（グラム陽性の芽胞形成桿菌かん菌であって亜硫酸を還元する嫌気性の菌をいう。以下同じ。）が、検体1gにつき1,000以下でなければならない。

c 黄色ブドウ球菌が、検体1gにつき1,000以下でなければならない。

d サルモネラ属菌陰性でなければならない。  
(以下略)

#### 3 食肉製品の保存基準

(1) (略)

(2) 個別基準

1 (略)

2. 特定加熱食肉製品

特定加熱食肉製品のうち、水分活性が0.95以上のものにあっては、4°C以下で、水分活性が0.95未満のものにあっては、10°C以下で保存しなければならない。

(以下略)

## 食品表示基準別表第19（個別の義務表示事項）及び食品、添加物等の規格基準 <③食肉製品>

## ○【食品表示基準】

### 別表第19：一般用加工食品の個別的表示事項

食品	表示事項	表示の方法
食肉製品 (食品衛生法施行令第13条に規定するものに限る。以下この表において同じ。)	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。

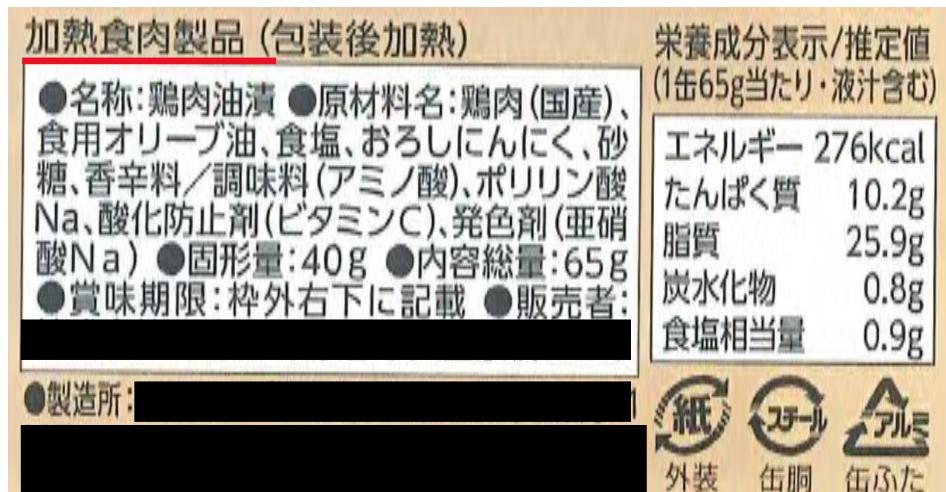
## ○【食品、添加物等の規格基準】 食肉製品

(昭和34年12月28日厚生省告示第370号)

## 1 食肉製品の成分規格

- (1) (略)
  - (2) 個別規格
    - 1～3 (略)
    - 4. 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。以下同じ。）  
のうち、容器包装に入れた後加熱殺菌したものは、次の規格に適合するものでなければならない。
      - a 大腸菌群陰性でなければならない。
      - b クロストリジウム属菌が、検体 1 g につき 1,000 以下でなければならない。

## ○表示例



# 食品表示基準別表第19（個別的義務表示事項）及び食品、添加物等の規格基準

## ＜③食肉製品＞

### ○【食品表示基準】

#### 別表第19：一般用加工食品の個別的表示事項

食品	表示事項	表示の方法
食肉製品 (食品衛生法施行令第13条に規定するものに限る。以下この表において同じ。)	容器包装に入れた後加熱殺菌したものの別、加熱殺菌した後容器包装に入れたものの別 (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別、加熱殺菌した後容器包装に入れたものの別を表示する。

### ○表示例

#### 加熱食肉製品 (包装後加熱)

●名称:鶏肉油漬 ●原材料名:鶏肉(国産)、食用オリーブ油、食塩、おろしにんにく、砂糖、香辛料/調味料(アミノ酸)、ポリリン酸Na、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na) ●固形量:40g ●内容総量:65g  
●賞味期限:枠外右下に記載 ●販売者:  
[REDACTED]

●製造所:  
[REDACTED]

#### 栄養成分表示/推定値 (1缶65g当たり・液汁含む)

エネルギー	276kcal
たんぱく質	10.2g
脂質	25.9g
炭水化物	0.8g
食塩相当量	0.9g



### ○【食品、添加物等の規格基準】食肉製品

(昭和34年12月28日厚生省告示第370号)

#### 1 食肉製品の成分規格

- (1) (略)  
(2) 個別規格

1～3 (略)

4. 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。以下同じ。) のうち、容器包装に入れた後加熱殺菌したものは、次の規格に適合するものでなければならない。

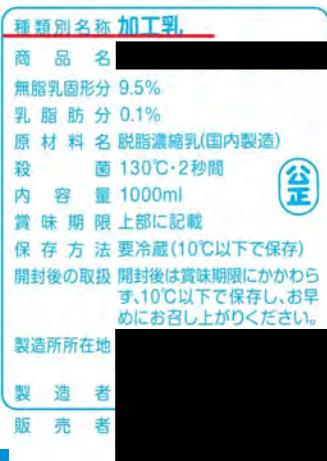
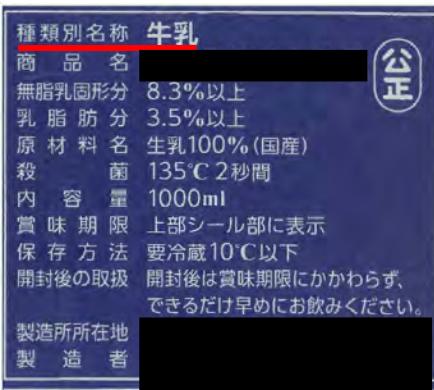
- a 大腸菌群陰性でなければならない。
- b クロストリジウム属菌が、検体 1 g につき 1,000 以下でなければならない。
- 5. 加熱食肉製品のうち、加熱殺菌した後容器包装に入れたものは、次の規格に適合するものでなければならない。
  - a E. coli 陰性でなければならない。
  - b 黄色ブドウ球菌が、検体 1 g につき 1,000 以下でなければならない。
  - c サルモネラ属菌陰性でなければならない。

## ○【食品表示基準】

## 別表第19：一般用加工食品の個別的表示事項

食品	表示事項	表示の方法
乳	種類別	乳等命令第2条の定義に従った種類別を表示する。

## ○表示例



## ○【乳及び乳製品の成分規格等に関する命令】第2条

(昭和26年厚生省令第52号)

この命令において「乳」とは、生乳、牛乳、特別牛乳、生山羊乳、殺菌山羊乳、生めん羊乳、生水牛乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳及び加工乳をいう。

- 2 この命令において「生乳」とは、搾取したままの牛の乳をいう。
- 3 この命令において「牛乳」とは、直接飲用に供する目的又はこれを原料とした食品の製造若しくは加工の用に供する目的で販売（不特定又は多数の者に対する販売以外の授与を含む。以下同じ。）する牛の乳をいう。
- 4 この命令において「特別牛乳」とは、牛乳であつて特別牛乳として販売するものをいう。
- 5 この命令において「生山羊乳」とは、搾取したままの山羊乳をいう。
- 6 この命令において「殺菌山羊乳」とは、直接飲用に供する目的で販売する山羊乳をいう。
- 7 この命令において「生めん羊乳」とは、搾取したままのめん羊乳をいう。
- 8 この命令において「生水牛乳」とは、搾取したままの水牛乳をいう。
- 9 この命令において「成分調整牛乳」とは、生乳から乳脂肪分その他の成分の一部を除去したものをいう。
- 10 この命令において「低脂肪牛乳」とは、成分調整牛乳であつて、乳脂肪分を除去したもののうち、無脂肪牛乳以外のものをいう。
- 11 この命令において「無脂肪牛乳」とは、成分調整牛乳であつて、ほとんどすべての乳脂肪分を除去したものをいう。
- 12 この命令において「加工乳」とは、生乳、牛乳、特別牛乳若しくは生水牛乳又はこれらを原料として製造した食品を加工したもの（成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳、発酵乳及び乳酸菌飲料を除く。）をいう。

# 食品表示基準別表19（個別的義務表示事項）及び乳及び乳製品の成分規格等に関する命令

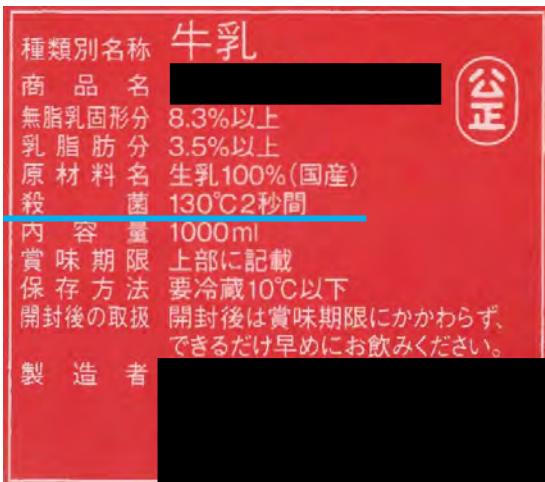
## ＜④乳＞

### ○【食品表示基準】

#### 別表第19：一般用加工食品の個別的表示事項

食品	表示事項	表示の方法
乳	殺菌温度及び時間（殺菌しない特別牛乳にあつては、その旨）	<p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>

### ○表示例



### ○【乳及び乳製品の成分規格等に関する命令】別表

(昭和26年厚生省令第52号)

- 一 (略)
- 二 乳等の成分規格並びに製造、調理及び保存の方法の基準
  - (一) (略)
  - (二)牛乳、特別牛乳、殺菌山羊乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳及び加工乳の成分規格並びに製造及び保存の方法の基準
    - (1) 牛乳
      - 1 (略)
      - 2 製造の方法の基準
 

保持式により63°Cで30分間加熱殺菌するか、又はこれと同等以上の殺菌効果を有する方法で加熱殺菌すること。ただし、10°C以下で保存することを要しないもの（常温保存可能品（牛乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳、加工乳、調製液状乳又は乳飲料のうち、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をいう。以下同じ。）又は充填後殺菌製品（牛乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳、加工乳、調製液状乳又は乳飲料のうち、保存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う。以下同じ。）をいう。以下同じ。）にあっては、次の方法で行わなければならない。

      - a 常温保存可能品にあっては、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加熱殺菌方法及びあらかじめ殺菌した適切な容器包装へ無菌的に充填する方法として当該食品を製造する者があらかじめ定めた方法（原材料の加熱殺菌においては、120°Cで4分間加熱する方法又はこれと同等以上の殺菌効果を有する方法に限る。）
      - b 充填後殺菌製品にあっては、保存性のある容器に入れ、かつ、120°Cで4分間加熱殺菌する方法又はこれと同等以上の殺菌効果を有する方法で加熱殺菌する方法
    - 3 (略)
    - (2) 特別牛乳・(3) 殺菌山羊乳・(4) 成分調整牛乳 (略)

# 食品表示基準別表19（個別的義務表示事項）及び乳及び乳製品の成分規格等に関する命令

## ④乳

### ○【食品表示基準】

#### 別表第19：一般用加工食品の個別的表示事項

食品	表示事項	表示の方法
乳	主要な原料名並びに含まれる無脂乳固形分及び乳脂肪分の重量百分率 (加工乳に限る。)	1 主要な原材料名を配合割合の高い順に表示する。 2 無脂乳固形分及び乳脂肪分の重量%を表示する。%の表示は、小数第一位まで表示する。
	含まれる乳脂肪分の重量百分率 (低脂肪牛乳に限る。)	含まれる乳脂肪分の重量%を表示する。%の表示は、小数第一位まで表示する。

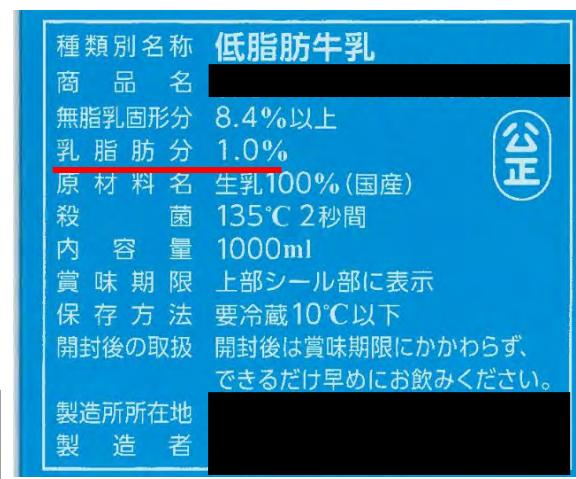
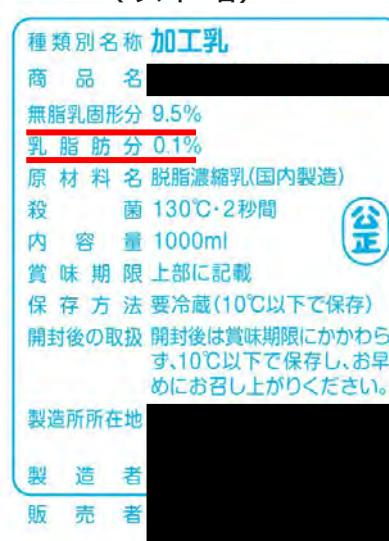
### ○表示例

### ○【乳及び乳製品の成分規格等に関する命令】別表 (昭和26年厚生省令第52号)

- 一 (略)
- 二 乳等の成分規格並びに製造、調理及び保存の方法の基準
  - (二)牛乳、特別牛乳、殺菌山羊乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳及び加工乳の成分規格並びに製造及び保存の方法の基準
    - (5) 低脂肪牛乳
      - 1 成分規格
 

無脂乳固形分	8.0%以上
乳脂肪分	0.5%以上1.5%以下
      - (6) 無脂肪牛乳 (略)
      - (7) 加工乳
        - 1 成分規格
 

無脂乳固形分	8.0%以上
(以下略)	



公正

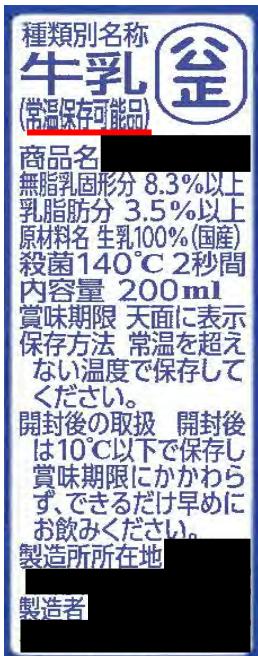
# 食品表示基準別表19（個別的義務表示事項）及び乳及び乳製品の成分規格等に関する命令 <④乳>

## ○【食品表示基準】

### 別表第19：一般用加工食品の個別的表示事項

食品	表示事項	表示の方法
乳	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。)	「種類別〇〇」の次に「(常温保存可能品)」の文字を表示する。

## ○表示例



## ○【乳及び乳製品の成分規格等に関する命令】別表 (昭和26年厚生省令第52号)

- 一 (略)
- 二 乳等の成分規格並びに製造、調理及び保存の方法の基準  
(二)牛乳、特別牛乳、殺菌山羊乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳及び加工乳の成分規格並びに製造及び保存の方法の基準
  - 1・2 (略)
  - 3 保存の方法の基準
    - a 常温保存可能品及び充填後殺菌製品を除き、殺菌後直ちに10°C以下に冷却して保存すること。
    - b 常温保存可能品にあつては、常温を超えない温度で保存すること。

(以下略)

# 食品表示基準別表第20（個別的義務表示事項）

## <④乳>

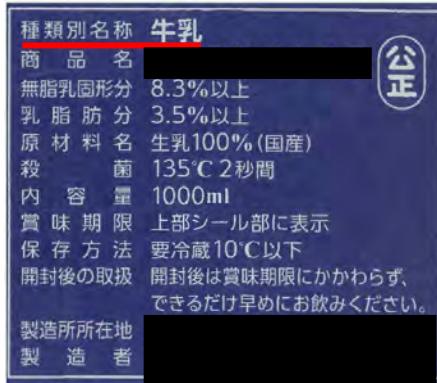
### ○【食品表示基準】

#### 別表第20：様式、文字ポイント等表示の方式等の個別ルール

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

食品	様式	表示の方式
乳	備考 別記様式1の備考第2号から第12号 までの規定による。	第8条各号（第3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、JISZ8305に定める10.5ポイントの活字以上の大さの統一のと 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 ができる。

### ○表示例



# 食品表示基準別表第19（個別的義務表示事項）及び乳及び乳製品の成分規格等に関する命令

## ＜⑤乳製品＞

### ○【食品表示基準】

#### 別表第19：一般用加工食品の個別的表示事項

食品	表示事項	表示の方法
乳製品	種類別	乳等命令第2条の定義に従った種類別を表示する。この場合において、チーズにあってはナチュラルチーズ又はプロセスチーズの別、アイスクリーム類にあってはアイスクリーム、アイスミルク又はラクトアイスの別を表示する。
	乳製品である旨 (乳酸菌飲料に限る。)	「種類別○○」の次に「(乳製品)」の文字を表示する。

### ○表示例

- 種類別:クリーム●乳脂肪分:35.0%
- 原材料名:クリーム(国内製造)、生乳
- 内容量:200ml●賞味期限:上部に記載
- 保存方法:要冷蔵(3℃~7℃で保存)
- 製造者:

種類別	乳酸菌飲料(乳製品)	賞味期限	外表面右側に記載
無脂乳固形分	3.0%	保存方法	要冷蔵(10℃以下)
原材料名	砂糖混合ぶどう糖果糖液 糖(国内製造)、脱脂粉乳、 砂糖、ぶどう糖 / 香料	販売者	
内 容 量	650ml(65ml×10本)	製造者	

### ○【乳及び乳製品の成分規格等に関する命令】

(昭和26年厚生省令第52号)

#### 第2条

1-40 (略)

41 この命令において「乳酸菌飲料」とは、乳等を乳酸菌又は酵母で発酵させたものを加工し、又は主要原料とした飲料(発酵乳を除く。)をいう。

(以下略)

#### 別表

一 (略)

二 乳等の成分規格並びに製造、調理及び保存の方法の基準

(一)・(二) (略)

(三)乳製品の成分規格並びに製造及び保存の方法の基準

(1) ~ (25) (略)

(26) 乳酸菌飲料(無脂乳固形分3.0%以上のもの)

#### 1 成分規格

乳酸菌数又は酵母数(1ml当たり) 10,000,000以上  
ただし、発酵させた後において、75℃以上で15分間加熱するか、  
又はこれと同等以上の殺菌効果を有する方法で加熱殺菌したもの  
は、この限りでない。

大腸菌群 隆性 (以下略)

# 食品表示基準別表第19（個別的義務表示事項）及び乳及び乳製品の成分規格等に関する命令

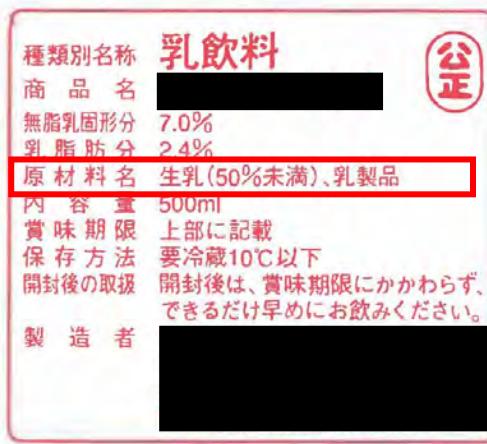
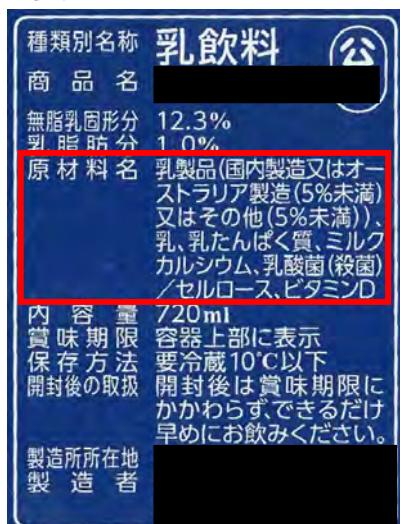
## ＜⑤乳製品＞

### ○【食品表示基準】

#### 別表第19：一般用加工食品の個別的表示事項

食品	表示事項	表示の方法
乳製品	主要な混合物の名称 (乳飲料、発酵乳、乳酸菌飲料（無脂乳固形分3.0%以上のものに限る。）、チーズ又はアイスクリーム類に限る。)	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特性に不可欠なもの名称を表示する。

### ○表示例



### ○【乳及び乳製品の成分規格等に関する命令】別表

(昭和26年厚生省令第52号)

- 一 (略)
- 二 乳等の成分規格並びに製造、調理及び保存の方法の基準
  - (一)～(四) (略)
  - (五)乳等の成分又は製造若しくは保存の方法に関するその他の規格又は基準
    - (1) 加工乳以外の乳、クリーム、濃縮乳及び脱脂濃縮乳にあっては他物（牛乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳、クリーム、濃縮乳又は脱脂濃縮乳を超高温直接加熱殺菌する場合において直接殺菌に使用される水蒸気並びに脱脂濃縮乳中のたんぱく質量の調整のために使用される乳糖及び生乳、牛乳、特別牛乳、生水牛乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳又は無脂肪牛乳からろ過により得られたものを除く。）を混入し、加工乳にあっては水、生乳、牛乳、特別牛乳、生水牛乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳、全粉乳、脱脂粉乳、濃縮乳、脱脂濃縮乳、無糖練乳、無糖脱脂練乳、クリーム並びに添加物を使用していないバター、バターオイル、バターミルク及びバターミルクパウダー以外のものを使用しないこと。 (以下略)

### 種類別 アイスクリーム

無脂乳固形分 9.0% 乳脂肪分 8.0% 卵脂肪分 0.4%

原材料名 生乳(国産)、乳製品、水あめ、砂糖、卵黄、バニラエキス、食塩、(一部に卵・乳成分を含む)

内容量 120ml

販売者 [REDACTED]

# 食品表示基準別表第19（個別的義務表示事項）及び乳及び乳製品の成分規格等に関する命令

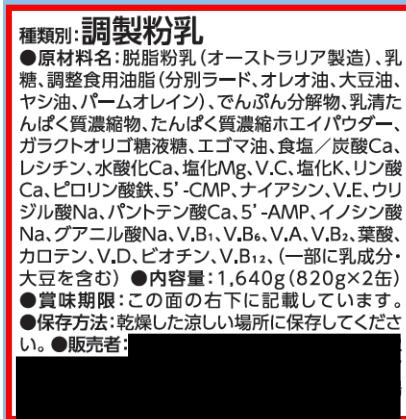
## ＜⑤乳製品＞

### ○【食品表示基準】

#### 別表第19：一般用加工食品の個別的表示事項

食品	表示事項	表示の方法
乳製品	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>1 主要な混合物の名称は、調製粉乳にあっては、乳又は乳製品以外に混合したものの中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との名称を表示し、それ以外のものにあっては、「しょ糖」と表示する。</p> <p>2 1の重量%は、小数第一位まで表示する。</p>

### ○表示例



栄養成分表示(100g当たり)					
エネルギー	485kcal	ビタミンB <sub>1</sub>	0.7mg	ビタミンE	5.5mg
たんぱく質	15.5g	ビタミンB <sub>2</sub>	0.8mg	葉酸	130μg
脂質	21.7g	ビタミンB <sub>6</sub>	0.7mg	ナイアシン	7.7mg
炭水化物	56.8g	ビタミンB <sub>12</sub>	1.3μg	パントテン酸	5.5mg
食塩相当量	0.51g	ビタミンC	96mg	ビオチン	14μg
ビタミンA	490μg	ビタミンD	8.7μg	カリウム	550mg

リノール酸	2.7g	塩素	470mg	リン脂質	340mg	灰分	3.5g
α-リノレン酸	0.45g	コリン	50mg	スフィゴミエリン	50mg	水分	2.5g
β-カロテン	90μg	ヌクレオチド	21mg	ガラクトオリゴ糖	0.3g		

配合割合(100g当たり)	乳成分	66.3g	調整脂肪	21.3g	でんぶん分解物	11.6g
	オリゴ糖	0.3g	ビタミン・ミネラル等	0.5g		
主要な混合物						
乳又は乳製品以外の乳成分（乳糖、乳清たんぱく質）		30.2%				
乳脂肪以外の脂肪（分別ラード、オレオ油、大豆油、ヤシ油、パームオレイン、エゴマ油、レシチン）		21.3%				
乳糖以外の糖（でんぶん分解物、ガラクトオリゴ糖）		11.9%				

原材料に含まれるアレルギー物質(28品目中)	乳成分・大豆
------------------------	--------

### ○【乳及び乳製品の成分規格等に関する命令】別表

(昭和26年厚生省令第52号)

一 (略)

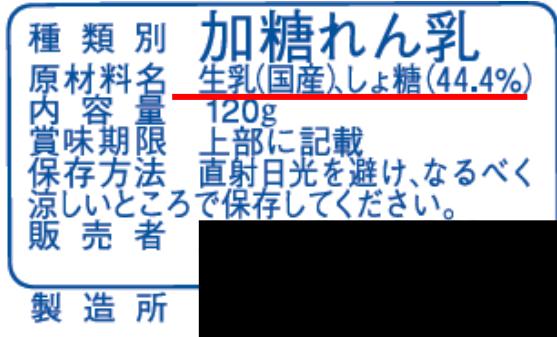
二 乳等の成分規格並びに製造、調理及び保存の方法の基準

(一)～(四) (略)

(五)乳等の成分又は製造若しくは保存の方法に関するその他の規格又は基準

(1)～(3) (略)

(4) 無糖練乳、無糖脱脂練乳、加糖練乳、加糖脱脂練乳、全粉乳、脱脂粉乳及び加糖粉乳にあっては他物（次の表の上欄の区分に従い、同表中欄に掲げる添加物で同表下欄に定める量を超えて使用されるもの並びに加糖練乳、加糖脱脂練乳又は加糖粉乳に使用されるしょ糖並びに脱脂粉乳中のたんぱく質の調整のために使用される乳糖及び生乳、牛乳、特別牛乳、生水牛乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳又は無脂肪牛乳から過により得られたものを除く。）を使用しないこと。ただし、その種類及び混合割合につき内閣総理大臣の承認を受けた添加物については、この限りでない。



## &lt;⑤乳製品&gt;

## ○【食品表示基準】

## 別表第19：一般用加工食品の個別的表示事項

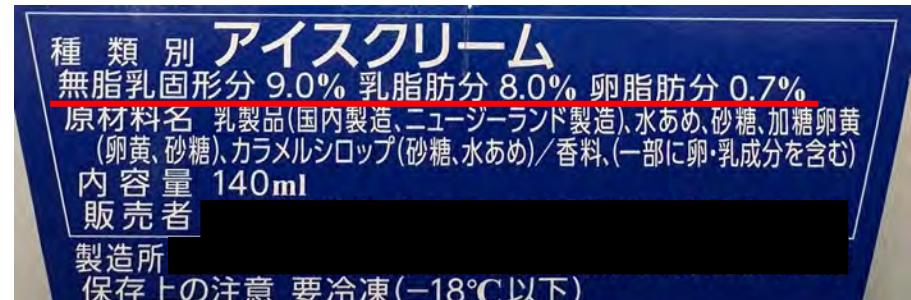
食品	表示事項	表示の方法
乳製品	含まれる無脂乳固体分及び乳脂肪分（乳脂肪分以外の脂肪分を含むものにあっては、無脂乳固体分及び乳脂肪分並びに乳脂肪分以外の脂肪分）の重量百分率（乳飲料、発酵乳、乳酸菌飲料及びアイスクリーム類に限る。）	<p>1 無脂乳固体分、乳脂肪分及び乳脂肪分以外の脂肪分の重量%は、小数第一位まで表示する。ただし、アイスクリーム類、発酵乳及び乳酸菌飲料であって、重量%が1%以上のものについては、小数第一位の数値の1から4までは0として、6から9までは5として、0.5間隔で表示することができる。</p> <p>2 乳脂肪分以外の脂肪分にあっては、その脂肪分の個々の名称及びそれらの重量%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め、それぞれ総量で表示することができる。</p>

## ○【乳及び乳製品の成分規格等に関する命令】別表

(昭和26年厚生省令第52号)

- 一 (略)
- 二 乳等の成分規格並びに製造、調理及び保存の方法の基準
  - (一)・(二) (略)
  - (三)乳製品の成分規格並びに製造及び保存の方法の基準
    - (1)～(6) (略)
    - (7)アイスクリーム
      - 1. 成分規格 乳固体分15.0%以上うち乳脂肪分8.0%以上
    - (8)アイスミルク
      - 1. 成分規格 乳固体分10.0%以上うち乳脂肪分3.0%以上
    - (9)ラクトアイス
      - 1. 成分規格 乳固体分3.0%以上
    - (10)～(24) (略)
    - (25)発酵乳
      - 1. 成分規格 無脂乳固体分8.0%以上
    - (26)乳酸菌飲料（無脂乳固体分3.0%以上のもの）
    - (27)乳飲料

## ○表示例



# 食品表示基準別表第19（個別的義務表示事項）

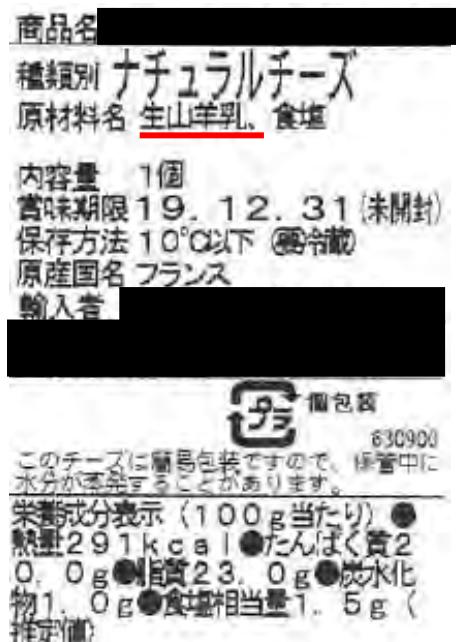
## ＜⑤乳製品＞

### ○【食品表示基準】

#### 別表第19：一般用加工食品の個別的表示事項

食品	表示事項	表示の方法
乳製品	当該動物の種類（牛以外の動物の乳を原料として製造したナチュラルチーズに限る。）	2種類以上の動物の乳を使用したものにあっては、当該動物の種類を使用量の多い順に表示する。

### ○表示例



商品名 [REDACTED]  
 種類別 ナチュラルチーズ  
 原材料名 生めん羊乳、食塩

内容量 125 g  
 賞味期限 19. 12. 31 (未開封)  
 保存方法 10°C以下 (要冷蔵)  
 原産国名 フランス  
 輸入者 [REDACTED]

外袋  
 紙 [REDACTED] 個包装  
 青かひチーズの特性上、離水を生じることがあります。品質に問題はありません。  
 000476

栄養成分表示 (100g当たり) ●  
 熟量 37.2 kcal ●たんぱく質 2.1 g ●脂質 32.0 g ●炭水化物 1.8 g ●食塩相当量 3.6 g (推定値)

商品名 [REDACTED]  
 種類別 ナチュラルチーズ  
 原材料名 生水牛乳、食塩／pH調整剤

内容量 150 g  
 賞味期限 21. 12. 31 (未開封)  
 保存方法 10°C以下 (要冷蔵)  
 原産国名 イタリア  
 輸入者 [REDACTED]

外袋  
 紙 [REDACTED] 個包装  
 生水牛乳は食物アレルギーの対象外ですが、乳アレルギーの方は注意が必要です。  
 000595  
 栄養成分表示 (100g当たり) ●熟量 27.8 kcal ●たんぱく質 1.7 g ●脂質 23.0 g ●炭水化物 0.8 g ●食塩相当量 0.5 g (推定値)

# 食品表示基準別表19（個別的義務表示事項）及び乳及び乳製品の成分規格等に関する命令

## ＜⑤乳製品＞

### ○【食品表示基準】

#### 別表第19：一般用加工食品の個別的表示事項

食品	表示事項	表示の方法
乳製品	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。）	含まれる乳脂肪分の重量%は、小数第一位まで表示する。

### ○【乳及び乳製品の成分規格等に関する命令】別表

（昭和26年厚生省令第52号）

- 一 (略)
- 二 乳等の成分規格並びに製造、調理及び保存の方法の基準
  - (一)・(二) (略)
  - (三)乳製品の成分規格並びに製造及び保存の方法の基準
    - (1)クリーム
      - 1 成分規格  
乳脂肪分 18.0%以上
      - (2)～(17) (略)
      - (18)クリームパウダー
        - 1 成分規格  
乳固体分95.0%以上 うち乳脂肪分50.0%以上  
(以下略)

### ○表示例

- 種類別: **クリーム** ●乳脂肪分:35.0%
- 原材料名: クリーム(国内製造)、生乳
- 内容量: 200ml ●賞味期限: 上部に記載
- 保存方法: 要冷蔵(3°C～7°Cで保存)
- 製造者: [REDACTED]

## &lt;⑤乳製品&gt;

## ○【食品表示基準】

## 別表第19：一般用加工食品の個別的表示事項

食品	表示事項	表示の方法
乳製品	容器包装に入れた後、加熱殺菌した旨（ナチュラルチーズ（ソフト及びセミハードのものに限る。）であって、容器包装に入れた後、加熱殺菌したものに限る。）	「包装後加熱」、「包装後加熱殺菌」、「容器包装後加熱殺菌済み」等容器包装に入れた後に加熱殺菌したものである旨の文言を表示する。
	飲食に供する際に加熱する旨（ナチュラルチーズ（ソフト及びセミハードのものに限る。）であって飲食に供する際に加熱するものに限る。）	「種類別〇〇」の次に「（要加熱）」、「（加熱が必要）」、「（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する旨の文言を表示する。

## ○【乳及び乳製品の成分規格等に関する命令】別表

(昭和26年厚生省令第52号)

一 (略)

二 乳等の成分規格並びに製造、調理及び保存の方法の基準

(一)・(二) (略)

(三)乳製品の成分規格並びに製造及び保存の方法の基準

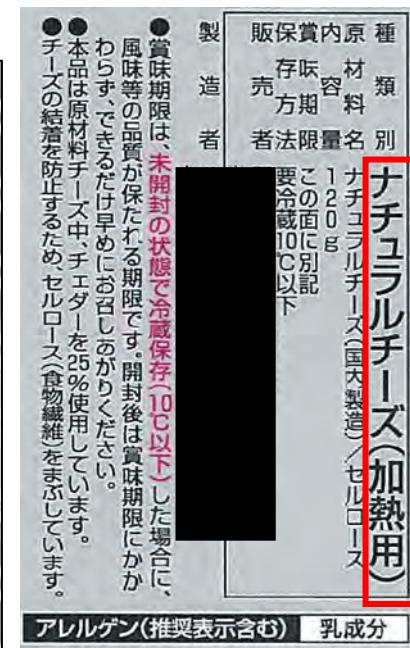
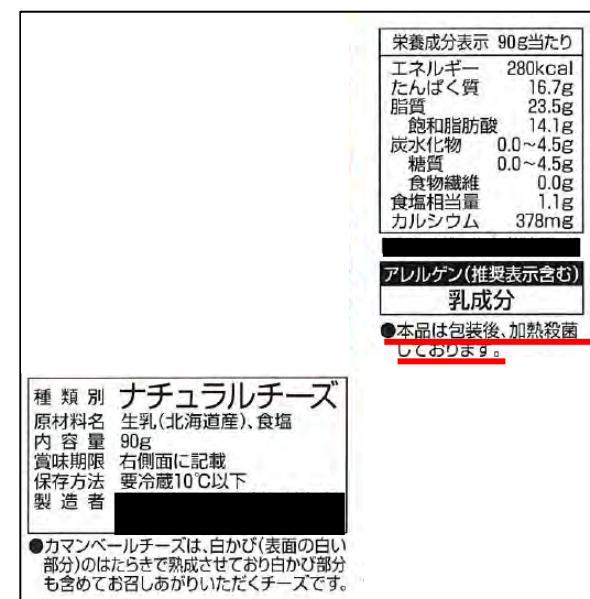
(1)～(3) (略)

(4)ナチュラルチーズ（ソフト及びセミハードのものに限る。）

リステリア・モノサイトゲネス（1g当たり）100以下

ただし、容器包装に入れた後、加熱殺菌したもの又は飲食に供する際に加熱するものは、この限りでない。

## ○表示例



# 食品表示基準別表19（個別的義務表示事項）及び乳及び乳製品の成分規格等に関する命令

## ＜⑤乳製品＞

### ○【食品表示基準】

#### 別表第19：一般用加工食品の個別的表示事項

食品	表示事項	表示の方法
乳製品	殺菌した発酵乳及び乳酸菌飲料である旨（殺菌した発酵乳及び乳酸菌飲料に限る。）	殺菌した発酵乳にあっては、「種類別」の次に「殺菌済み発酵乳」等殺菌した発酵乳である旨の文言を、殺菌した乳酸菌飲料にあっては、「種類別」の次に「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。

### ○表示例

種類別:発酵乳(殺菌)  
無脂乳固形分:8.0%  
乳脂肪分:0.2%  
原材料名:脱脂粉乳、食物纖維(イヌリン)、砂糖、ブルーン果汁、乳酸菌(殺菌)/安定剤(ペクチン)、香料、ピロリン酸鉄、クチナシ色素、甘味料(スクラロース、アセスルファムK)、酸化防止剤(ヤマモモ抽出物)  
内容量:125ml  
賞味期限:天面に表示  
保存方法:常温を超えない温度で保存してください。  
製造者: [REDACTED]

●種類別 乳製品乳酸菌飲料(殺菌) ●無脂乳  
固形分 3.9% ●原材料名 乳(国内製造)、砂糖/香料、大豆多糖類 ●内容量 470ml ●賞味期限 ラベルに記載 ●保存方法 高温、直射日光を避け保存してください。 ●製造者 [REDACTED]

### ○【乳及び乳製品の成分規格等に関する命令】別表

(昭和26年厚生省令第52号)

- 一 (略)
- 二 乳等の成分規格並びに製造、調理及び保存の方法の基準
  - (一)・(二) (略)
  - (三)乳製品の成分規格並びに製造及び保存の方法の基準
    - (1)~(24) (略)
    - (25)発酵乳
      - 1 成分規格  
無脂乳固形分 8.0%以上  
乳酸菌数又は酵母数 (1ml当たり) 10,000,000以上  
ただし、発酵させた後において、75℃以上で15分間加熱するか、又はこれと同等以上の殺菌効果を有する方法で加熱殺菌したものは、この限りでない。
      - (26)乳酸菌飲料 (無脂乳固形分3.0%以上のもの)
      - 1 成分規格  
乳酸菌数又は酵母数 (1ml当たり) 10,000,000以上  
ただし、発酵させた後において、75℃以上で15分間加熱するか、又はこれと同等以上の殺菌効果を有する方法で加熱殺菌したものは、この限りでない。
  - (以下略)

# 食品表示基準別表19（個別的義務表示事項）及び乳及び乳製品の成分規格等に関する命令

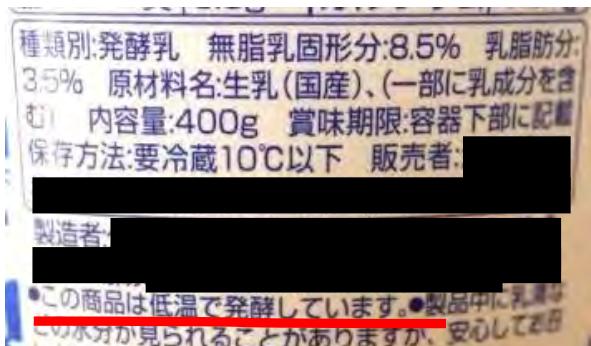
## ＜⑤乳製品＞

### ○【食品表示基準】

#### 別表第19：一般用加工食品の個別的表示事項

食品	表示事項	表示の方法
乳製品	製造時の発酵温度が25℃前後である旨（発酵乳又は乳酸菌飲料であって、製造時の発酵温度が25℃前後のものに限る。）	「低温発酵」等製造時の発酵温度が25℃前後である旨を示す文字を表示する。

### ○表示例



### ○【乳及び乳製品の成分規格等に関する命令】別表

(昭和26年厚生省令第52号)

一 (略)

二 乳等の成分規格並びに製造、調理及び保存の方法の基準

(一)～(六) (略)

(七)乳等の成分規格の試験法

(1)・(2) (略)

(3)発酵乳及び乳酸菌飲料

1・2 (略)

3 乳酸菌数の測定法

試料については滅菌ペトリ1皿2枚以上を用意し、滅菌ビペットを用いて対応する滅菌ペトリ1皿に当該試料1mlずつを正確に採り、これにあらかじめ加温して溶かし43℃から45℃までの温度に保持したB・C・P・加プレートカウント寒天培地約15mlを加え、静かに回転し、前後左右に傾斜して混合し、冷却凝固させる。この操作は試料をペトリ1皿に採つてから20分間以内に完了させなければならない。培養基が凝固したならば、倒置して35℃から37℃まで（製造時の発酵温度が25℃前後の製品にあつては24℃から26℃まで）の温度で72時間（前後3時間の余裕を認める。）培養する。

(以下略)

# 食品表示基準別表19（個別的義務表示事項）及び乳及び乳製品の成分規格等に関する命令

## ＜⑤乳製品＞

### ○【食品表示基準】

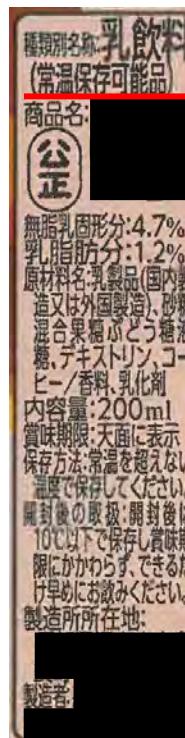
#### 別表第19：一般用加工食品の個別的表示事項

食品	表示事項	表示の方法
乳製品	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。）	「種類別〇〇」の次に「（常温保存可能品）」の文字を表示する。

### ○【乳及び乳製品の成分規格等に関する命令】別表

(昭和26年厚生省令第52号)

- 一 (略)
- 二 乳等の成分規格並びに製造、調理及び保存の方法の基準
  - (一)・(二) (略)
  - (三)乳製品の成分規格並びに製造及び保存の方法の基準
    - 1・2 (略)
    - 3 保存の方法の基準
      - a 常温保存可能品及び充填後殺菌製品を除き、殺菌後直ちに10℃以下に冷却して保存すること。
      - b 常温保存可能品にあつては、常温を超えない温度で保存すること。
- (以下略)



### ○表示例

# 食品表示基準別表第20（個別的義務表示事項）

## ＜⑤乳製品＞

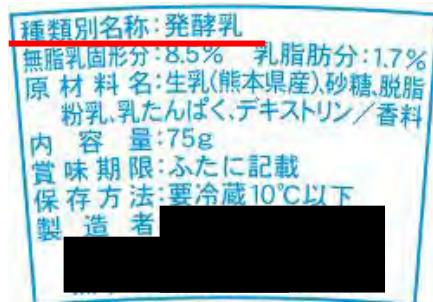
### ○【食品表示基準】

#### 別表第20：様式、文字ポイント等表示の方式等の個別ルール

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

食品	様式	表示の方式
乳製品のうち、 発酵乳及び 乳酸菌飲料	備考 別記様式1の備考第2号から第12号 までの規定による。	第8条各号（第3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、JISZ8305に定める8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 ができる。

### ○表示例



# 食品表示基準別表第20（個別的義務表示事項）

## ＜⑤乳製品＞

### ○【食品表示基準】

#### 別表第20：様式、文字ポイント等表示の方式等の個別ルール

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

食品	様式	表示の方式
他の乳製品	備考 別記様式1の備考第2号から第12号 までの規定による。	第8条各号（第3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、JISZ8305に定める14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。

### ○表示例

- 種類別:クリーム●乳脂肪分:35.0%
- 原材料名:クリーム(国内製造)、生乳
- 内容量:200ml●賞味期限:上部に記載
- 保存方法:要冷蔵(3°C~7°Cで保存)
- 製造者:

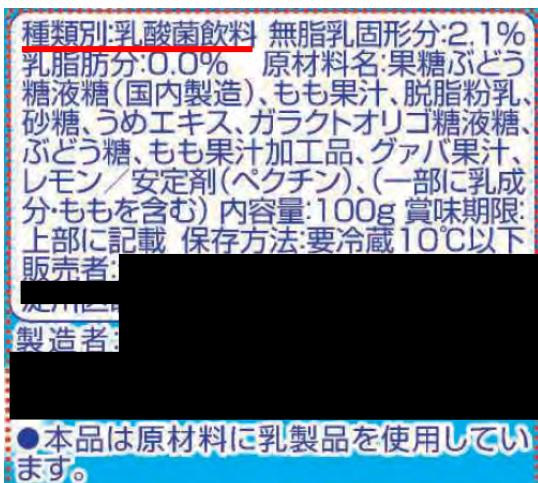
食品表示基準別表第19（個別的義務表示事項）及び乳及び乳製品の成分規格等に関する命令  
 <⑥乳又は乳製品を主原料とする食品>

○【食品表示基準】

別表第19：一般用加工食品の個別的表示事項

食品	表示事項	表示の方法
乳又は乳製品を主要原料とする食品	名称又は商品名（乳酸菌飲料にあっては、その旨）	一般的名称又は商品名を表示する。この場合において、乳酸菌飲料にあっては、「乳酸菌飲料」の文字を表示する。

○表示例



○【乳及び乳製品の成分規格等に関する命令】

(昭和26年厚生省令第52号)

第2条

1～40 (略)

41 この命令において「乳酸菌飲料」とは、乳等を乳酸菌又は酵母で発酵させたものを加工し、又は主要原料とした飲料（発酵乳を除く。）をいう。  
 (以下略)

別表

一 (略)

二 乳等の成分規格並びに製造、調理及び保存の方法の基準  
 (一)～(三) (略)

(四)乳等を主要原料とする食品の成分規格並びに製造及び保存の方法の基準

(1) 乳酸菌飲料（無脂乳固形分3.0%未満のもの）  
 1 成分規格

乳酸菌数又は酵母数（1ml当たり）1,000,000以上  
 大腸菌群 陰性

(以下略)

# 食品表示基準別表第19（個別的義務表示事項）及び乳及び乳製品の成分規格等に関する命令

## ＜⑥乳又は乳製品を主原料とする食品＞

### ○【食品表示基準】

#### 別表第19：一般用加工食品の個別的表示事項

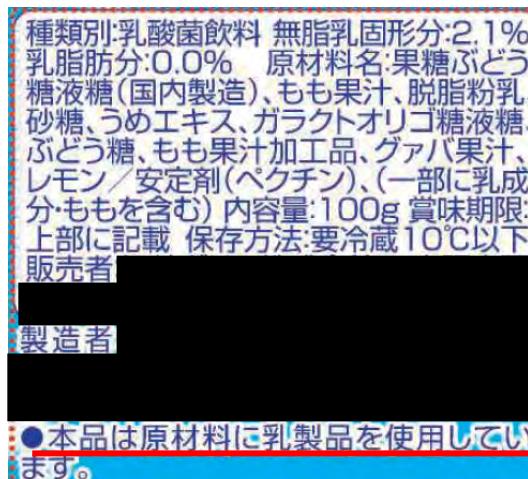
食品	表示事項	表示の方法
乳又は乳 製品を主 要原料とす る食品	乳若しくは乳製品を 原材料として含む旨、 乳成分を原材料とし て含む旨又は主要原 料である乳若しくは乳 製品の種類別のうち 少なくとも 1 つを含む 旨	「この製品は原材料に乳を 使用しています」等乳若しく は乳製品を原材料として含 む旨、乳成分を原材料とし て含む旨又は主要原料で ある乳若しくは乳製品の種 類別のうち少なくとも 1 つを 含む旨を表示する。

### ○【乳及び乳製品の成分規格等に関する命令】別表

(昭和26年厚生省令第52号)

- 一 (略)
- 二 乳等の成分規格並びに製造、調理及び保存の方法の基  
準
  - (一) ~ (三) (略)
  - (四) 乳等を主要原料とする食品の成分規格並びに製造  
及び保存の方法の基準
    - (1) 乳酸菌飲料 (無脂乳固形分3.0%未満のもの)
      - 1 成分規格乳酸菌数又は酵母数 (1ml当たり)  
1,000,000以上
      - 2 大腸菌群 隆性  
(以下略)

### ○表示例



食品表示基準別表第19（個別的義務表示事項）及び乳及び乳製品の成分規格等に関する命令  
 <⑥乳又は乳製品を主要原料とする食品>

○【食品表示基準】

別表第19：一般用加工食品の個別的表示事項

食品	表示事項	表示の方法
乳又は乳製品を主要原料とする食品	含まれる無脂乳固体分及び乳脂肪分（乳脂肪分以外の脂肪分を含むものにあっては、無脂乳固体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	<p>1 無脂乳固体分、乳脂肪分及び乳脂肪分以外の脂肪分の重量%を表示する。%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って、重量%が1%以上のものについては、小数第一位の数値の1から4までは0として、6から9までは5として、0.5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あっては、その脂肪分の個々の名称及びそれぞれの重量%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め、それぞれ総量で表示することができる。</p>

○表示例

名 称：乳等を主要原料とする食品  
 無脂乳固体分：4.0%  
 乳 脂 肪 分：12.0%  
 植物性脂肪分：24.0%  
 原 料 名：クリーム（国内製造）、植物油脂、砂糖、脱脂粉乳、粉あめ／カゼインNa、乳化剤、香料、pH調整剤、（一部に乳成分・大豆を含む）  
 内 容 量：1000ml  
 賞 味 期 限：容器上部に記載  
 保 存 方 法：要冷蔵（5°C前後）  
 製 造 者：  
 製 造 所：

# 食品表示基準別表第19（個別的義務表示事項）及び乳及び乳製品の成分規格等に関する命令

## ＜⑥乳又は乳製品を主原料とする食品＞

### ○【食品表示基準】

#### 別表第19：一般用加工食品の個別的表示事項

食品	表示事項	表示の方法
乳又は乳 製品を主要 原料とする 食品	製造時の発酵温度が 25℃前後である旨（乳 酸菌飲料であって、製造 時の発酵温度が25℃前 後のものに限る。）	「低温発酵」等製造 時の発酵温度が 25℃前後である旨を 示す文字を表示する。

### ○【乳及び乳製品の成分規格等に関する命令】別表

（昭和26年厚生省令第52号）

- 一 (略)
- 二 乳等の成分規格並びに製造、調理及び保存の方法の基準
  - (一) ~ (三) (略)
  - (四) 乳等を主要原料とする食品の成分規格並びに製造及び保存の方法の基準
    - (1) 乳酸菌飲料（無脂乳固形分3.0%未満のもの）
      - 1 成分規格乳酸菌数又は酵母数（1ml当たり）  
1,000,000以上
      - 2 大腸菌群 隆性  
(以下略)
    - (2) (略)
    - (3) 発酵乳及び乳酸菌飲料
      - 1・2 (略)
    - 3 乳酸菌数の測定法
 

試料については滅菌ペトリ1皿2枚以上を用意し、滅菌ピペットを用いて対応する滅菌ペトリ1皿に当該試料1mlずつを正確に採り、これにあらかじめ加温して溶かし43℃から45℃までの温度に保持したB・C・P・加プレートカウント寒天培地約15mlを加え、静かに回転し、前後左右に傾斜して混合し、冷却凝固させる。この操作は試料をペトリ1皿に採つてから20分間以内に完了させなければならない。培養基が凝固したならば、倒置して35℃から37℃まで（製造時の発酵温度が25℃前後の製品にあつては24℃から26℃まで）の温度で72時間（前後3時間の余裕を認める。）培養する。（以下略）

# 食品表示基準別表第20（個別的義務表示事項）

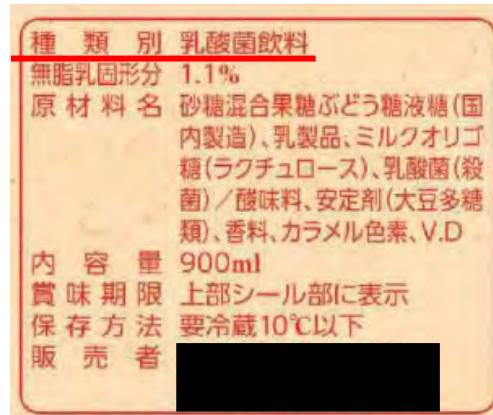
## ＜⑥乳又は乳製品を主原料とする食品＞

### ○【食品表示基準】

#### 別表第20：様式、文字ポイント等表示の方式等の個別ルール

食品	様式	表示の方式
乳又は乳製品を主要原料とする食品のうち、乳酸菌飲料	備考 別記様式1の規定による。	第8条各号（第3号を除く。）の規定によるほか、乳酸菌飲料である旨は、JISZ8305に定める8ポイントの活字以上の大字の統一のとれた文字で表示する。

### ○表示例



# 食品表示基準別表第19（個別的義務表示事項）及び食品、添加物等の規格基準

## ＜⑦鶏の液卵＞

### ○【食品表示基準】

#### 別表第19：一般用加工食品の個別的表示事項

食品	表示事項	表示の方法
鶏の液卵 (鶏の殻付き卵から卵殻を取り除いたものをいう。)	殺菌方法（殺菌したものに限る。）	殺菌温度及び殺菌時間を表示する。

### ○【食品、添加物等の規格基準】食鳥卵

(昭和34年12月28日厚生省告示第370号)

#### 1 食鳥卵の成分規格

(1) 殺菌液卵（鶏の液卵を殺菌したもの）はサルモネラ属菌が検体25 g につき陰性でなければならない。  
(以下略)

### ○表示例

品番 5925  
液全卵（殺菌）

業務用

名 称 殺菌液卵（全卵）  
原 材 料 名 鶏卵



内 容 量 10kg

製造年月日 2025.5.9

消費期限 2025.5.14

殺菌方法 60℃×3.5分

保存方法 0℃～5℃で保存してください。

製 造 者

製 造 所

1 / 1

# 食品表示基準別表第19（個別的義務表示事項）及び食品、添加物等の規格基準

## ＜⑦鶏の液卵＞

### ○【食品表示基準】

#### 別表第19：一般用加工食品の個別的表示事項

食品	表示事項	表示の方法
鶏の液卵 (鶏の殻付 き卵から卵殻 を取り除いた ものをいう。)	未殺菌である旨（殺 菌したもの以外のもの に限る。）	「未殺菌」の文字等未殺菌である旨を示す文字を表示する。
	飲食に供する際に加 熱殺菌を要する旨 (殺菌したもの以外 のものに限る。)	「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。

### ○【食品、添加物等の規格基準】食鳥卵

(昭和34年12月28日厚生省告示第370号)

#### 1 食鳥卵の成分規格

(1) (略)

(2) 未殺菌液卵（殺菌液卵以外の鶏の液卵をいう。以下同じ。）は、細菌数が検体 1 g につき 1,000,000 以下でなければならない。

### ○表示例

品番5182 業務用 **未殺菌**

液全卵（ホール）

名 称 未殺菌液卵（全卵）  
原 料 名 鶏卵



内 容 量 10kg

製造年月日 2025.5.9

消費期限 2025.5.14

保存方法 0°C~5°Cで保存してください。

**加熱殺菌の必要性** ▲本品は未殺菌です。加熱不足は食中毒の原因となるおそれがあります。必ず中心温度を70°C1分以上加熱する商品にご使用ください。

製 造 者

製 造 所

1 / 1

# 食品表示基準別表第19（個別的義務表示事項）及び食品、添加物等の規格基準

## ＜⑧ゆでがに＞

### ○【食品表示基準】

#### 別表第19：一般用加工食品の個別的表示事項

食品	表示事項	表示の方法
ゆでがに	飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別	「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表示する。

### ○【食品、添加物等の規格基準】 ゆでがに

（昭和34年12月28日厚生省告示第370号）

#### 1 ゆでがにの成分規格

（1）ゆでがに（飲食に供する際に加熱を要しないものに限る。）は、腸炎ビブリオが陰性でなければならない。

（略）

2 （略）

#### 3 ゆでがにの保存基準

（1）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、凍結させていいものに限る。）は、10℃以下で保存しなければならない。

（以下略）

# 食品表示基準別表19（個別的義務表示事項）及び食品、添加物等の規格基準

## ＜⑨魚肉ハム、魚肉ソーセージ及び特殊包装かまぼこ＞

### ○【食品表示基準】

#### 別表第19：一般用加工食品の個別的表示事項

食品	表示事項	表示の方法
魚肉ハム、魚肉ソーセージ及び特殊包装かまぼこ	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（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。
	水素イオン指数又は水分活性（その水素イオン指数が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。

### ○【食品、添加物等の規格基準】魚肉ねり製品

（昭和34年12月28日厚生省告示第370号）

1・2 (略)

#### 3 魚肉ねり製品の保存基準

(1) 魚肉ソーセージ、魚肉ハム及び特殊包装かまぼこにあっては、10℃以下で保存しなければならない。ただし、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pH（製品の一部を細切したものを探り、これに10倍量の精製水を加えて細碎したもののpHをいう。）が4.6以下又はその水分活性が0.94以下である製品にあっては、この限りでない。

### ○表示例

名 称	フィッシュソーセージ		
原材料名	魚肉(たら(アメリカ又は国産)、ほっけ、ひめじ、まぐろ)、結着材料(ペースト状小麦たん白、でん粉、ゼラチン、粉末状大豆たん白)、豚脂、砂糖、食塩、香味調味料、魚介エキス、野菜エキス/加工デンプン、調味料(アミノ酸等)、スマーキフレーバー、香辛料抽出物、赤色106号、(一部に小麦・大豆・豚肉・ゼラチンを含む)		
内 容 量	75グラム	殺菌方法	120℃で4分間加熱殺菌してあります
賞味期限	枠外下部に記載	保存方法	直射日光を避け、常温で保存
製 造 者			
製 造 所			

# 食品表示基準別表第19（個別的義務表示事項）及び食品、添加物等の規格基準

## ＜⑩ふぐを原材料とするふぐ加工品＞

### ○【食品表示基準】

#### 別表第19：一般用加工食品の個別的表示事項

食品	表示事項	表示の方法
ふぐを原 材料と する ふぐ 加工品	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。）	生食用のものにあっては、「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。
	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。）	「生食用」の文字等生食用である旨 を示す文字を表示する。

### ○【食品、添加物等の規格基準】 生食用鮮魚介類

（昭和34年12月28日厚生省告示第370号）

1 生食用鮮魚介類（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。）に限る。以下この項において同じ。）の成分規格

腸炎ビブリオの最確数は、検体 1 g につき 100 以下でな  
ければならない。（以下略）

# 食品表示基準別表第19（個別的義務表示事項）及び食品、添加物等の規格基準

## 〈⑪鯨肉製品〉

### ○【食品表示基準】

#### 別表第19：一般用加工食品の個別的表示事項

食品	表示事項	表示の方法
鯨肉製品	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（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。

### ○【食品、添加物等の規格基準】鯨肉製品

（昭和34年12月28日厚生省告示第370号）

#### 1 鯨肉製品の成分規格

- (1) 鯨肉製品は、大腸菌群陰性でなければならない。  
(2) (略)

#### 2 (略)

#### 3 鯨肉製品の保存基準

- (1) 鯨肉製品は、10℃以下（冷凍鯨肉製品（冷凍鯨肉製品として販売する鯨肉製品をいう。）にあっては、-15℃以下）で保存しなければならない。ただし、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にあっては、この限りでない。

- (2) (略)

### ○表示例

# 食品表示基準別表第19（個別的義務表示事項）及び食品、添加物等の規格基準

## ＜⑫冷凍食品＞

### ○【食品表示基準】

#### 別表第19：一般用加工食品の個別的表示事項

食品	表示事項	表示の方法
冷凍食品	飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別（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、ゆでだこ、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。）	「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表示に併記するなどして表示する。

### ○表示例

〈冷凍食品〉	
名 称	焼おにぎり
原 材 料 名	米(国産)、しょうゆ、しょうゆだれ、糖類(砂糖、果糖ぶどう糖液糖)、食塩、かつおぶし調味エキス、発酵調味料、発酵調味液、でん粉、デキストリン、しょうゆ加工品、酵母エキスパウダー、かつおぶしシーズニングオイル、加工油脂／増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)、(一部に小麦・大豆・ゼラチンを含む)
内 容 量	450グラム
賞 味 期 限	枠外右に記載してあります
保 存 方 法	-18℃以下で保存してください
凍結前加熱の有無	加熱してあります
加熱調理の必要性	加熱して召しあがってください
製 造 者	
製 造 所	

### ○【食品、添加物等の規格基準】 冷凍食品

(昭和34年12月28日厚生省告示第370号)

1 冷凍食品（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、ゆでだこ及びゆでがにを除く。以下この項において同じ。）及び切り身又はむき身にした鮮魚介類（生かきを除く。以下この項において同じ。）を凍結させたものであって、容器包装に入れられたものに限る。以下この項において同じ。）の成分規格

(1) 無加熱摂取冷凍食品（冷凍食品のうち製造し、又は加工した食品を凍結させたものであって、飲食に供する際に加熱を要しないとされているものをいう。以下この項において同じ。）は、細菌数（生菌数）が検体 1 g につき 100,000 以下で、かつ、大腸菌群が陰性でなければならない。

(以下略)

# 食品表示基準別表第19（個別的義務表示事項）及び食品、添加物等の規格基準

## ＜⑫冷凍食品＞

### ○【食品表示基準】

#### 別表第19：一般用加工食品の個別的表示事項

食品	表示事項	表示の方法
冷凍食品	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って、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。

### ○表示例

（冷凍食品）

名 称	グラタン	内 容 量	408グラム
原 材 料 名	生乳（国産）、ペンネマカロニ、ナチュラルチーズ、植物油脂、えび、ホワイトルウ、砂糖、ソテーオニオン、食塩、えびエキス、香辛料、酵母エキス／増粘剤（加工デンプン）、調味料（アミノ酸等）、加工デンプン、セルロース、香料、着色料（カラメル、カロチノイド）、乳化剤、（一部にえび・小麦・乳成分・いか・大豆・豚肉を含む）	賞 味 期 限	上側の面の左部に記載
		保 存 方 法	-18℃以下で保存してください。
		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	加熱してお召し上がりください。
		製 造 者	
		製 造 所	

原材料配合割合 生乳15.9%、ナチュラルチーズ（ゴーダ）3.3%、えび2.2%（仕込み時）

### ○【食品、添加物等の規格基準】 冷凍食品

（昭和34年12月28日厚生省告示第370号）

1 冷凍食品（製造し、又は加工した食品（清涼飲料水、食肉製品、鯨肉製品、魚肉ねり製品、ゆでだこ及びゆでがにを除く。以下この項において同じ。）及び切り身又はむき身にした鮮魚介類（生かきを除く。以下この項において同じ。）を凍結させたものであって、容器包装に入れられたものに限る。以下この項において同じ。）の成分規格

(1) (略)  
 (2) 加熱後摂取冷凍食品（冷凍食品のうち製造し、又は加工した食品を凍結させたものであって、無加熱摂取冷凍食品以外のものをいう。以下この項において同じ。）であって凍結させる直前に加熱されたものは、細菌数（生菌数）が検体 1 g につき 100,000 以下で、かつ、大腸菌群が陰性でなければならない。  
 (略)

(3) 加熱後摂取冷凍食品であって、凍結させる直前に加熱されたもの以外のものは、細菌数（生菌数）が検体 1 g につき 3,000,000 以下で、かつ、E. coli が陰性でなければならない。（略）  
 (以下略)

# 食品表示基準別表第19（個別的義務表示事項）及び食品、添加物等の規格基準

## ＜⑫冷凍食品＞

### ○【食品表示基準】

#### 別表第19：一般用加工食品の個別的表示事項

食品	表示事項	表示の方法
冷凍食品	生食用であるかないかの別（切り身又はむき身にした魚介類（生かき及びふぐを除き、調味したものに限る。）を凍結させたものに限る。）	生食用のものにあっては、「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。

### ○表示例

冷凍食品		業務用
名称	銀鮭フィーレ鱗取り（トリム-C）	<u>（生食用）</u>
原材料名	銀鮭（養殖）	
内容量	10キログラム	
賞味期限	2026年10月	
保存方法	−18℃以下で保存してください	
加熱調理の必要性	解凍後そのままお召し上がりください	
原産地名	チリ共和国	
輸入者		

### 冷凍食品

名 称	むきえび(加工用)
原 材 料 名	えび
内 容 量	1000グラム
賞 味 期 限	枠外の右下に記載してあります
保 存 方 法	−18℃以下で保存してください
加熱調理の必要性	加熱してください
原 産 地	ミャンマー
販 売 者	
加工所	

### ○【食品、添加物等の規格基準】 冷凍食品

(昭和34年12月28日厚生省告示第370号)

1 冷凍食品（製造し、又は加工した食品（清涼飲料水、食肉製品、鯨肉製品、魚肉ねり製品、ゆでだこ及びゆでがにを除く。以下この項において同じ。）及び切り身又はむき身にした鮮魚介類（生かきを除く。以下この項において同じ。）を凍結させたものであって、容器包装に入れられたものに限る。以下この項において同じ。）の成分規格

(1)～(3) (略)

(4) 生食用冷凍鮮魚介類生食用冷凍鮮魚介類

(冷凍食品のうち切り身又はむき身にした鮮魚介類であって、生食用のものを凍結させたものをいう。以下この項において同じ。) は、細菌数（生菌数）が検体 1 g につき 100,000 以下であり、かつ、大腸菌群が陰性であって、腸炎ビブリオ最確数が 100 以下でなければならない。(略)

# 食品表示基準別表第19（個別的義務表示事項）及び食品、添加物等の規格基準

## ＜⑬容器包装詰加圧加熱殺菌食品＞

### ○【食品表示基準】

#### 別表第19：一般用加工食品の個別的表示事項

食品	表示事項	表示の方法
容器包装詰加圧加熱殺菌食品	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（缶詰又は瓶詰の食品、清涼飲料水、食肉製品、鯨肉製品及び魚肉練り製品を除く。）	「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、添加物等の規格基準】容器包装詰加圧加熱殺菌食品

（昭和34年12月28日厚生省告示第370号）

1 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）の成分規格

容器包装詰加圧加熱殺菌食品は、当該容器包装詰加圧加熱殺菌食品中で発育し得る微生物が陰性でなければならない。（以下略）

### ○表示例

名称 まあば豆腐のもと  
 原材料名 食肉(鶏肉、豚肉)、砂糖、ごま油、しょう油、ガーリックペースト、豚脂、オイスターソース、小麦粉、食塩、トマトペースト、しょうがペースト、みりん風発酵調味料、でんぶん、ポークエキス、酵母エキス、みそ、醸造酢、豆板醤、香辛料／調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル、パプリカ色素)、増粘剤(キサンタンガム)、酸味料、香料、（一部に小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉を含む）

原料原産地名 欄外下に記載

殺菌方法 気密性容器に密封し、加圧加熱殺菌  
 内容量 200g

賞味期限 欄外下に記載

販売者

製造所

## &lt;⑯容器包装に密封された常温で流通する食品&gt;

## ○【食品表示基準】

## 別表第19：一般用加工食品の個別的表示事項

食品	表示事項	表示の方法
容器包装に密封された常温で流通する食品（清涼飲料水、食肉製品（食品衛生法施行令第13条に規定するものに限る。）、鯨肉製品及び魚肉練り製品を除く。）のうち、水素イオン指数が4.6を超え、かつ、水分活性が0.94を超え、かつ、その中心部の温度を120℃で4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10℃以下での保存を要するもの	要冷蔵である旨	「要冷蔵」の文字等冷蔵を要する食品である旨を示す文字を表示する。

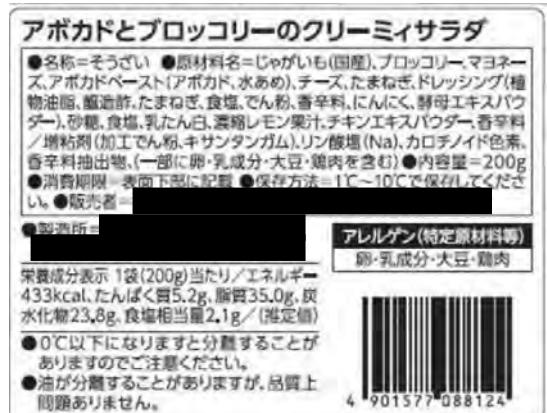
## ○【容器包装詰食品に関するボツリヌス食中毒対策について】

(平成15年6月30日厚生省生活衛生局食品保健課長通知)

食品を若干の気体透過性を有する容器包装（セラミック又はアルミニウムを蒸着した合成樹脂、エチレンビニルアルコール共重合体樹脂等を用いた合成樹脂製の容器包装）に入れ、密封した後に加圧加熱殺菌する食品（清涼飲料水、食肉製品、鯨肉製品及び魚肉練り製品を除く。）であって、pHが4.6を超え、かつ、水分活性が0.94を超えるものにあっては、中心部の温度を120℃で4分間加熱する方法若しくはこれと同等以上の効力を有する方法で加熱殺菌を行う、又は10℃以下で保存すること

ただし、別添のボツリヌス接種試験によりボツリヌス毒素の產生が認められないものにあってはこの限りでない

## ○表示例



# 食品表示基準別表第20（個別的義務表示事項）

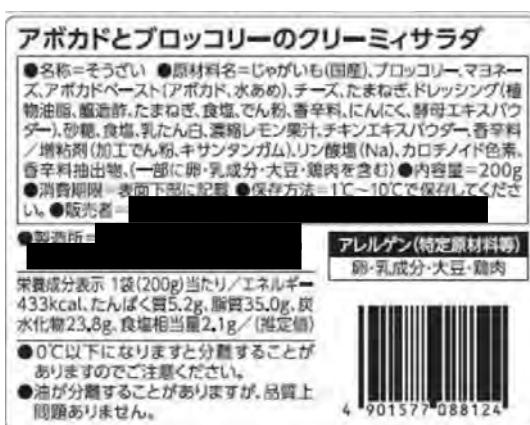
## ＜⑯容器包装に密封された常温で流通する食品＞

### ○【食品表示基準】

#### 別表第20：様式、文字ポイント等表示の方式等の個別ルール

食品	様式	表示の方式
容器包装に密封された常温で流通する食品（清涼飲料水、食肉製品（食品衛生法施行令第13条に規定するものに限る。）、鯨肉製品及び魚肉練り製品を除く。）のうち、水素イオン指数が4.6を超え、かつ、水分活性が0.94を超え、かつ、その中心部の温度を120°Cで4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10°C以下の保存を要するもの	備考 別記様式1の規定による。	第8条各号（第3号を除く。）の規定によるほか、別表第19に規定する冷蔵を要する食品である旨を示す文字は、容器包装の表(おもて)面に、分かりやすい大きさで表示する。

### ○表示例



## ○【食品表示基準】

## 別表第19：一般用加工食品の個別的表示事項

食品	表示事項	表示の方法
缶詰の食品	主要な原材料名	<p>1 主要原材料が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。</p> <p>2 原則として、「主要原材料」の文字を冠する。</p> <p>3 原材料は、その種類名を表示する。</p> <p>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。</p>

## ○表示例

名 称	ニューコンミート
原材料名	食肉(馬肉、牛肉)、牛脂、大豆たん白、食塩、砂糖、香辛料／カゼインNa、調味料(アミノ酸)、増粘多糖類、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na)、(一部に乳成分・牛肉・大豆を含む)
原料原産地名	馬肉の産地は缶ぶたに記載
内 容 量	860 g
賞味期限	缶ぶたに記載
製 造 者	
製 造 所	

# 食品表示基準別表第19（個別的義務表示事項）及び食品、添加物等の規格基準

## 〈16水のみを原料とする清涼飲料水〉

### ○【食品表示基準】

#### 別表第19：一般用加工食品の個別的表示事項

食品	表示事項	表示の方法
水のみを原料とする清涼飲料水	殺菌又は除菌を行っていない旨（容器包装内の二酸化炭素圧力が20℃で98kPa未満であって、殺菌又は除菌（ろ過等により、原水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除去することをいう。以下同じ。）を行わないものに限る。）	「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。

### ○【食品、添加物等の規格基準】清涼飲料水

（昭和34年12月28日厚生省告示第370号）

#### 1 清涼飲料水の成分規格

(1) (略)

#### (2) 個別規格

1. 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。以下同じ。）のうち殺菌又は除菌を行わないもの

a (略)

b 容器包装内の二酸化炭素圧力が20℃で98kPa未満のものにあつては、腸球菌及び緑膿菌が陰性でなければならない。

(以下略)

### ○表示例

●品名:ナチュラルミネラルウォーター ●原材料名:水(鉱泉水)  
 ●内容量:750ml ●賞味期限:容器上部に記載 ●原産国名:フランス  
 ●採水地:エビアン(カシャ水源) ●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。 ●輸入者:  
 [REDACTED]

栄養成分表示(100ml当たり) 硬度304mg/L pH7.2

エネルギー、たんぱく質、脂質、炭水化物…0 ナトリウム…0.7mg  
 (食塩相当量0g) カルシウム…8.0mg マグネシウム…2.6mg

●rPET使用により稀に容器に黒点がみられます。また、天然ミネラル成分の結晶により白い沈殿物が出来ることがありますが、品質には問題ありません。  
 ●開栓後はすぐにお飲みください。●ボトルのまま加熱・凍結はしないでください。  
 ●EUの厳重な基準により容器詰めされていますので殺(除)菌していません。

# 食品表示基準別表第19（個別的義務表示事項）及び食品、添加物等の規格基準

## 〈⑯果実飲料〉

### ○【食品表示基準】

#### 別表第19：一般用加工食品の個別的表示事項

食品	表示事項	表示の方法
果実の搾汁又は 果実の搾汁を濃 縮したものを凍結 させたものであつて、 原料用果汁以外 のもの	「冷凍果実 飲料」の文 字	「冷凍果実飲 料」の文字を 表示する。

### ○【食品、添加物等の規格基準】清涼飲料水

(昭和34年12月28日厚生省告示第370号)

1 (略)

2 清涼飲料水の製造基準

(1)(略)

(2)個別基準

1~4(略)

5. 冷凍果実飲料

a 原料用果実は、傷果、腐敗果、病害果等でない健全なものを用いなければならない。

b 原料用果実は、水、洗浄剤等に浸して果皮の付着物を膨潤させ、ブラッシングその他の適當な方法で洗浄し、十分に水洗した後、次亜塩素酸ナトリウム液その他の適當な殺菌剤を用いて殺菌し、十分に水洗しなければならない。

c 殺菌した原料用果実は、汚染しないように衛生的に取り扱わなければならない。

d 搾汁及び搾汁された果汁の加工は、衛生的に行わなければならない。

e 製造に使用する器具及び容器包装は、適當な方法で洗浄し、かつ、殺菌したものでなければならない。ただし、未使用の容器包装であり、かつ、殺菌され、又は殺菌効果を有する製造方法で製造され、使用されるまでに汚染されるおそれのないように取り扱われたものにあつては、この限りでない。

f 搾汁された果汁（密閉型全自動搾汁機により搾汁されたものを除く。）の殺菌又は除菌は、次の方法で行わなければならない。① pH4.0未満のものの殺菌にあつては、その中心部の温度を65°Cで10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で行うこと。② pH4.0以上のものの殺菌にあつては、その中心部の温度を85°Cで30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で行うこと。③ 除菌にあつては、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除去するのに十分な効力を有する方法で行うこと。

g fの殺菌に係る殺菌温度及び殺菌時間の記録又はfの除菌に係る記録は6月間保存しなければならない。

h 搾汁された果汁は、自動的に容器包装に充填し、密封しなければならない。

i 化学的合成品たる添加物（酸化防止剤を除く。）を使用してはならない。

# 見直し対象外となる旧食衛法由来の品目

- A 食肉（鳥獣の生肉（骨及び臓器を含む。））
- B 切り身又はむき身にした魚介類（生かき及びふぐを原材料とするふぐ加工品を除く。）であって、生食用のもの（凍結させたものを除く。）
- C 生かき
- D ⑩ふぐを原材料とするふぐ加工品のうち、  
「原料ふぐの種類」、「ロットが特定できるもの」、「漁獲水域名」  
に係る事項

食品表示基準別表第19（一般用加工食品の個別的表示事項）及び  
食品表示基準別表第24（生鮮食品の個別的表示事項）<食肉>

○【食品表示基準】

別表第19：一般用加工食品の個別的表示事項

食品	表示事項	表示の方法
食肉（鳥獸の生肉（骨及び臓器を含む。）に限る。以下この項において同じ。）	鳥獸の種類	<p>1 「牛」、「馬」、「豚」、「めん羊」、「鶏」等とその動物名を表示する。</p> <p>2 鳥獸の内臓にあっては「牛肝臓」、「心臓（馬）」等と表示する。</p> <p>3 名称から鳥獸の種類が十分判断できるものにあっては、鳥獸の種類の表示を省略することができる。</p>

○【食品表示基準】

別表第24：生鮮食品の個別的表示事項

食品	表示事項	表示の方法
食肉（鳥獸の生肉（骨及び臓器を含む。）に限る。以下この項において同じ。）	鳥獸の種類	<p>1 「牛」、「馬」、「豚」、「めん羊」、「鶏」等とその動物名を表示する。</p> <p>2 鳥獸の内臓にあっては「牛肝臓」、「心臓（馬）」等と表示する。</p> <p>3 名称から鳥獸の種類が十分判断できるものにあっては、鳥獸の種類の表示を省略することができる。</p>

食品表示基準別表第19（一般用加工食品の個別的表示事項）及び  
食品表示基準別表第24（生鮮食品の個別的表示事項）<食肉>

○【食品表示基準】

別表第19：一般用加工食品の個別的表示事項

食品	表示事項	表示の方法
食肉（鳥獸の生肉（骨及び臓器を含む。）に限る。以下この項において同じ。）	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。）	「タンブリング処理」、「ポーションカット」の文字等処理を行った旨を示す文字を表示する。

○【食品表示基準】

別表第24：生鮮食品の個別的表示事項

食品	表示事項	表示の方法
食肉（鳥獸の生肉（骨及び臓器を含む。）に限る。以下この項において同じ。）	処理を行った旨（刃を用いてその原形を保ったまま筋及び纖維を短く切断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（調味料に浸潤させる処理及び他の食肉の断片を結着させ成型する処理を除く。）を行ったものに限る。）	処理を行った旨を示す文言を表示する。

食品表示基準別表第19（一般用加工食品の個別的表示事項）及び  
食品表示基準別表第24（生鮮食品の個別的表示事項）<食肉>

○【食品表示基準】

別表第19：一般用加工食品の個別的表示事項

食品	表示事項	表示の方法
食肉（鳥獸の生肉（骨及び臓器を含む。）に限る。以下この項において同じ。）	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（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。）	「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」、「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。

○【食品表示基準】

別表第24：生鮮食品の個別的表示事項

食品	表示事項	表示の方法
食肉（鳥獸の生肉（骨及び臓器を含む。）に限る。以下この項において同じ。）	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纖維を短く切断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（調味料に浸潤させる処理及び他の食肉の断片を結着させ成型する処理を除く。）を行ったものに限る。）	「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」、「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。

食品表示基準別表第19（一般用加工食品の個別的表示事項）及び  
食品表示基準別表第24（生鮮食品の個別的表示事項）<食肉>

○【食品表示基準】

別表第19：一般用加工食品の個別的表示事項

食品	表示事項	表示の方法
食肉（鳥獸の生肉（骨及び臓器を含む。）に限る。以下この項において同じ。）	生食用である旨（牛肉（内臓を除く。）であつて生食用のものに限る。）	「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。
	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）及びと畜場の名称（牛肉（内臓を除く。）であつて生食用のものに限る。）	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）及びと畜場である旨を冠した当該と畜場の名称を表示する。

○【食品表示基準】

別表第24：生鮮食品の個別的表示事項

食品	表示事項	表示の方法
食肉（鳥獸の生肉（骨及び臓器を含む。）に限る。以下この項において同じ。）	生食用である旨（牛肉（内臓を除く。）であつて生食用のものに限る。）	「生食用」、「生のまま食べられます」等生食用である旨を示す文字を表示する。
	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）及びと畜場の名称（牛肉（内臓を除く。）であつて生食用のものに限る。）	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）及びと畜場である旨を冠した当該と畜場の名称を表示する。

食品表示基準別表第19（一般用加工食品の個別的表示事項）及び  
食品表示基準別表第24（生鮮食品の個別的表示事項）<食肉>

○【食品表示基準】

別表第19：一般用加工食品の個別的表示事項

食品	表示事項	表示の方法
食肉（鳥獸の生肉（骨及び臓器を含む。）に限る。以下この項において同じ。）	食品衛生法第13条第1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の都道府県名（輸入品にあっては、原産国名）及び加工施設の名称（牛肉（内臓を除く。）であって生食用のものに限る。）	食品衛生法第13条第1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（以下この項及び別表第24の食肉の項において「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。

○【食品表示基準】

別表第24：生鮮食品の個別的表示事項

食品	表示事項	表示の方法
食肉（鳥獸の生肉（骨及び臓器を含む。）に限る。以下この項において同じ。）	加工施設の所在地の都道府県名（輸入品にあっては、原産国名）及び加工施設の名称（牛肉（内臓を除く。）であって生食用のものに限る。）	加工施設の所在地の都道府県名（輸入品にあっては、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。

食品表示基準別表第19（一般用加工食品の個別的表示事項）及び  
食品表示基準別表第24（生鮮食品の個別的表示事項）<食肉>

○【食品表示基準】

別表第19：一般用加工食品の個別的表示事項

食品	表示事項	表示の方法
食肉（鳥獸の生肉（骨及び臓器を含む。）に限る。以下この項において同じ。）	一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨（牛肉（内臓を除く。）であって生食用のものに限る。）	「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。
	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（牛肉（内臓を除く。）であって生食用のものに限る。）	「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。

○【食品表示基準】

別表第24：生鮮食品の個別的表示事項

食品	表示事項	表示の方法
食肉（鳥獸の生肉（骨及び臓器を含む。）に限る。以下この項において同じ。）	一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨（牛肉（内臓を除く。）であって生食用のものに限る。）	「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。
	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（牛肉（内臓を除く。）であって生食用のものに限る。）	「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。

食品表示基準別表第19（一般用加工食品の個別的表示事項）及び  
食品表示基準別表第24（生鮮食品の個別的表示事項）<切り身又はむき身にした魚介類>

○【食品表示基準】

別表第19：一般用加工食品の個別的表示事項

食品	表示事項	表示の方法
切り身又はむき身にした魚介類（生かき及びふぐを原材料とするふぐ加工品を除く。）であって、生食用のもの（凍結させたものを除く。）	生食用である旨	「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。

○【食品表示基準】

別表第24：生鮮食品の個別的表示事項

食品	表示事項	表示の方法
切り身又はむき身にした魚介類（生かき及びふぐを除く。）であって、生食用のもの（凍結させたものを除く。）	生食用である旨	「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。

食品表示基準別表第19（一般用加工食品の個別的表示事項）及び  
食品表示基準別表第24（生鮮食品の個別的表示事項）<生かき>

○【食品表示基準】

別表第19：一般用加工食品の個別的表示事項

食品	表示事項	表示の方法
生かき	生食用であるかないかの別	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ないことを明確に表示する。
	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22年法律第101号）第5条第1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。

○【食品表示基準】

別表第24：生鮮食品の個別的表示事項

食品	表示事項	表示の方法
生かき	生食用であるかないかの別	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ないことを明確に表示する。
	採取された水域（生食用のものに限る。）	都道府県、地域保健法第5条第1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。

# 食品表示基準別表第19（個別的義務表示事項）及びフグの取扱い基準

## ＜⑩ふぐを原材料とするふぐ加工品＞

### ○【食品表示基準】

#### 別表第19：一般用加工食品の個別的表示事項

食品	表示事項	表示の方法
ふぐを原材料とするふぐ加工品	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。

### ○【食品衛生法施行規則】第1条

(昭和23年7月13日厚生省令第23号)

食品衛生法（昭和22年法律第233号。以下「法」という。）第6条第2号ただし書の規定による人の健康を損なうおそれがない場合を次のとおりとする。

- 一 有毒な又は有害な物質であっても、自然に食品又は添加物に含まれ又は附着しているものであって、その程度又は処理により一般に人の健康を損なうおそれないと認められる場合。
- 二 食品又は添加物の生産上有毒な又は有害な物質を混入し又は添加することがやむを得ない場合であって、かつ、一般に人の健康を損なうおそれないと認められる場合。

### ○【フグの衛生確保について（局長通知）】

(昭和58年12月2日環乳第59号)

1 (略)

2 フグの処理に当たっては、次に掲げる事項を遵守させること。

(1)～(6) (略)

(7)ア、イ (略)

ウ ロットごとに製品の毒性検査を行い、その毒力がおおむね10MU/gを超えないことを確認すること。

# 食品表示基準別表第19（個別的義務表示事項）及び食品、添加物等の規格基準

## ＜⑩ふぐを原材料とするふぐ加工品＞

### ○【食品表示基準】

#### 別表第19：一般用加工食品の個別的表示事項

食品	表示事項	表示の方法
ふぐを原材料とするふぐ加工品	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> <p>1 とらふぐ 2 からす      3 まふぐ 4 しまふぐ      5 しょうさいふぐ      6 なしふぐ 7 こもんふぐ      8 ひがんふぐ 9 くさふぐ      10 ごまふぐ      11 あかめふぐ 12 むしふぐ      13 めふぐ 14 しろさばふぐ 15 くろさばふぐ      16 かなふぐ 17 よりとふぐ      18 くまさかふぐ 19 ほしふぐ      20 さざなみふぐ      21 もようふぐ 22 いしがきふぐ      23 はりせんぼん 24 ひとづらはりせんぼん      25 ねずみふぐ 26 はこふぐ      27 さんさいふぐ</p>

### ○【食品衛生法施行規則】第1条

（昭和23年7月13日厚生省令第23号）

食品衛生法（昭和22年法律第233号。以下「法」という。）第6条第2号ただし書の規定による人の健康を損なうおそれがない場合を次のとおりとする。

- 一 有毒な又は有害な物質であっても、自然に食品又は添加物に含まれ又は附着しているものであって、その程度又は処理により一般に人の健康を損なうおそれないと認められる場合。
- 二 食品又は添加物の生産上有毒な又は有害な物質を混入し又は添加することがやむを得ない場合であって、かつ、一般に人の健康を損なうおそれないと認められる場合。

食品表示基準別表第19（個別的義務表示事項）及び食品、添加物等の規格基準  
 <⑩ふぐを原材料とするふぐ加工品>

○【食品表示基準】

別表第19：一般用加工食品の個別的表示事項

食品	表示事項	表示の方法
ふぐを原材料とするふぐ加工品	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。)の精巣を原 材料とするものに限る。)	漁獲水域名を 表示する。

○【フグの衛生確保について（局長通知）】別表1の2

(昭和58年12月2日環乳第59号)

処理等により人の健康を損なうおそれがないと認められるフグの種類及び可食部位（漁獲海域が限定されているもの。）

科名	種類（種類）	可食部位
フグ科	ナシフグ (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。)	筋肉
	ナシフグ (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。)	精巣