

目 次

■ 食品表示基準

第一章 総則	1
第1条 （適用範囲）	1
第2条 （定義）	1
第二章 加工食品	4
第一節 食品関連事業者に係る基準	4
第一款 一般用加工食品	4
第3条 （横断的義務表示）	4
第4条 （個別的義務表示）	29
第5条 （義務表示の特例）	29
第6条 （推奨表示）	31
第7条 （任意表示）	31
第8条 （表示の方式等）	35
第9条 （表示禁止事項）	36
第二款 業務用加工食品	37
第10条 （義務表示）	37
第11条 （義務表示の特例）	40
第12条 （任意表示）	41
第13条 （表示の方式等）	42
第14条 （表示禁止事項）	43
第二節 食品関連事業者以外の販売者に係る基準	44
第15条 （義務表示）	44
第16条 （表示の方式等）	45
第17条 （表示禁止事項）	45
第三章 生鮮食品	45
第一節 食品関連事業者に係る基準	45
第一款 一般用生鮮食品	45
第18条 （横断的義務表示）	45
第19条 （個別的義務表示）	52
第20条 （義務表示の特例）	53
第21条 （任意表示）	53
第22条 （表示の方式等）	55
第23条 （表示禁止事項）	56

第二款 業務用生鮮食品	58
第24条（義務表示）	58
第25条（義務表示の特例）	58
第26条（任意表示）	59
第27条（表示の方式等）	60
第28条（表示禁止事項）	60
第二節 食品関連事業者以外の販売者に係る基準	60
第29条（義務表示）	60
第30条（表示の方式等）	61
第31条（表示禁止事項）	61
第四章 添加物	61
第一節 食品関連事業者に係る基準	61
第32条（義務表示）	61
第33条（義務表示の特例）	65
第34条（任意表示）	66
第35条（表示の方式等）	67
第36条（表示禁止事項）	68
第二節 食品関連事業者以外の販売者に係る基準	68
第37条（義務表示）	68
第38条（表示の方式等）	68
第39条（表示禁止事項）	69
第五章 雑則	69
第40条（生食用牛肉の注意喚起表示）	69
第41条（努力義務）	69
附則	69
別表第1 （第2条関係）	76
食品表示基準の対象となる加工食品	
別表第2 （第2条関係）	78
食品表示基準の対象となる生鮮食品	
別表第3 （第2条関係）	80
食品表示基準の対象となる食品に係る定義	
別表第4 （第3条関係）	129
横断的義務表示事項に係る個別のルール	

別表第5（第3条関係）	168
名称規制に係る食品及びその名称	
別表第6（第3条関係）	174
添加物の用途	
別表第7（第3条関係）	175
添加物の物質名の代替となる語（一括名）	
別表第8（第32条関係）	177
食品衛生法施行規則別表第1に定める名称を用いない添加物の類	
別表第9（第3条、第7条、第9条、第12条、第21条、第23条、第26条、第34条関係）	178
栄養成分及び熱量の表示単位、測定法、許容差の範囲及びゼロと表示できる場合の含有量	
別表第10（第2条関係）	183
栄養素等表示基準値	
別表第11（第2条、第7条、第9条、第23条関係）	184
機能を表示できる栄養成分について	
別表第12（第7条関係）	189
栄養成分の補給ができる旨の表示の基準値	
別表第13（第7条関係）	191
栄養成分又は熱量の適切な摂取ができる旨の表示の基準値	
別表第14（第3条関係）	193
特定原材料	
別表第15（第3条、第10条関係）	194
いわゆる「22食品群＋5品目」	
別表第16（第2条関係）	196
遺伝子組換え対象農産物	
別表第17（第3条、第9条関係）	197
遺伝子組換え対象加工食品	
別表第18（第3条、第18条関係）	199

特定遺伝子組換えに係る形質、対象加工食品、対象農産物

別表第19（第4条、第5条関係）	200
一般用加工食品の個別的義務表示事項	
別表第20（第8条関係）	218
様式、文字ポイント等表示の方式等の個別ルール	
別表第21（第9条関係）	230
牛乳の切欠き表示の様式	
別表第22（第9条関係）	231
個別の食品に係る表示禁止事項	
別表第23（第13条関係）	241
業務用加工食品の容器包装に表示しなければならない事項	
別表第24（第19条、第20条、第24条、第25条関係）	242
生鮮食品の個別的義務表示事項	
別表第25（第27条関係）	258
業務用生鮮食品の容器包装に表示しなければならない事項	
別表第26（第2条関係）	259
機能性表示食品の届出事項と届出の方法	
別表第27（第2条関係）	261
機能性表示食品の遵守事項と遵守内容	
別記様式1（第8条関係）	263
一般用加工食品の表示の様式	
別記様式2（第8条、第22条、第35条関係）	265
栄養成分の量及び熱量の表示（横断的義務表示）の様式	
別記様式3（第8条、第22条、第35条関係）	266
栄養成分の量及び熱量の表示（任意表示を併記）の様式	
別記様式4（第22条関係）	267
玄米及び精米の表示の様式	

参考：個別品目ごとのルールについて（別表対応一覧）

食 品	別表第3	別表第4	別表第5	別表第19	別表第20	別表第22	別表第24
	食品の定義	一般用加工食品					生鮮食品
		横断的義務 表示事項に 係る個別の ルール	名称規制	個別的義務 表示事項	表示の様式 ・方法	表示禁止事 項	個別的義務 表示事項
農産物缶詰及び農産物瓶詰	p. 80	p. 129	—	p. 215	p. 218	—	—
トマト加工品	p. 86	p. 131	p. 168	p. 200	p. 219	p. 231	—
乾しいたけ	p. 88	p. 133	p. 168	—	—	p. 231	—
農産物漬物	p. 89	p. 134	—	—	—	p. 231	—
野菜冷凍食品	p. 92	—	—	—	—	—	—
ジャム類	p. 93	p. 136	—	p. 200	—	p. 231	—
乾めん類	p. 93	p. 136	—	p. 200	p. 219	p. 231	—
即席めん類	—	—	—	p. 201	—	—	—
マカロニ類	p. 94	p. 138	p. 168	—	—	—	—
パン類	p. 94	p. 138	—	—	—	—	—
無菌充填豆腐	—	—	—	p. 201	—	—	—
凍り豆腐	p. 95	p. 139	—	p. 201	p. 220	p. 232	—
ハム類	p. 95	p. 140	p. 168	—	—	p. 232	—
プレスハム	p. 97	p. 141	p. 168	p. 201	p. 221	p. 232	—
混合プレスハム	p. 97	p. 142	p. 168	p. 201	p. 221	p. 232	—
ソーセージ	p. 98	p. 144	p. 169	p. 201	p. 221	p. 233	—
混合ソーセージ	p. 101	p. 147	p. 169	p. 201	p. 221	p. 233	—
ベーコン類	p. 102	p. 148	p. 170	—	—	p. 233	—
畜産物缶詰及び畜産物瓶詰	p. 103	p. 149	—	p. 215	p. 221	—	—
食肉（異種混合等）	—	—	—	p. 201	—	—	—
食肉製品	—	—	—	p. 203	—	—	—
乳	—	—	—	p. 204	p. 222	—	—
乳製品	—	—	—	p. 205	—	—	—
一乳製品のうち、発酵乳及び乳 酸菌飲料	—	—	—	(p. 205)	p. 222	—	—
一その他の乳製品	—	—	—	(p. 205)	p. 223	—	—
乳又は乳製品を主要原料とする 食品	—	—	—	p. 207	—	—	—
一乳又は乳製品を主要原料とす る食品のうち、乳酸菌飲料	—	—	—	(p. 207)	p. 223	—	—
鶏の液卵	—	—	—	p. 208	—	—	—
切り身又はむき身にした魚介類であ って、生食用のもの（異種混合等）	—	—	—	p. 208	—	—	—
生かき（調味した生かき等）	—	—	—	p. 209	—	—	—

食 品	別表第3	別表第4	別表第5	別表第19	別表第20	別表第22	別表第24
	食品の定義	一般用加工食品					生鮮食品
		横断的義務 表示事項に 係る個別の ルール	名称規制	個別的義務 表示事項	表示の様式 ・方法	表示禁止事 項	個別的義務 表示事項
ゆでがに	—	—	—	p. 209	—	—	—
煮干魚類	p. 105	p. 149	—	—	—	p. 234	—
魚肉ハム及び魚肉ソーセージ	p. 105	p. 150	p. 170	p. 209	—	—	—
特殊包装かまぼこ	—	—	—	p. 209	—	—	—
削りぶし	p. 106	p. 150	p. 170	p. 209	p. 223	p. 234	—
うに加工品	p. 107	p. 151	p. 170	p. 210	—	—	—
うにあえもの	—	—	—	—	—	—	—
うなぎ加工品	p. 108	p. 152	—	—	—	—	—
ふぐを原材料とするふぐ加工品	—	—	—	p. 210	—	—	—
乾燥わかめ	p. 108	p. 152	p. 170	—	—	p. 234	—
塩蔵わかめ	p. 108	p. 152	p. 170	p. 212	p. 223	p. 234	—
鯨肉製品	—	—	—	p. 212	—	—	—
みそ	p. 108	p. 152	p. 171	—	—	p. 234	—
しょうゆ	p. 109	p. 152	p. 171	—	—	p. 234	—
ウスターソース類	p. 111	p. 153	p. 171	—	—	p. 236	—
ドレッシング及びドレッシング タイプ調味料	p. 111	p. 155	p. 171	—	—	p. 237	—
食酢	p. 112	p. 156	p. 172	p. 212	p. 224	p. 237	—
風味調味料	p. 114	p. 157	—	p. 212	p. 225	p. 237	—
乾燥スープ	p. 114	p. 159	p. 172	p. 212	p. 226	p. 238	—
食用植物油脂	p. 115	p. 160	p. 172	—	—	p. 239	—
マーガリン類	p. 117	p. 161	p. 173	p. 213	p. 226	—	—
冷凍食品	—	—	—	p. 213	—	—	—
容器包装詰加圧加熱殺菌食品	—	—	—	p. 214	—	—	—
レトルトパウチ食品	p. 117	p. 161	—	—	—	p. 240	—
容器包装に密封された常温で流 通する食品 (※)	—	—	—	p. 214	p. 227	—	—
缶詰の食品	—	—	—	p. 214	—	—	—
調理食品缶詰及び調理食品瓶詰	p. 120	—	—	p. 216	p. 228	—	—
水のみを原料とする清涼飲料水	—	—	—	p. 216	—	—	—
果実飲料	p. 120	p. 161	—	p. 216	p. 228	p. 240	—
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 あって、原料用果汁以外のもの	—	—	—	p. 216	—	—	—

[illegible]

注 ※：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、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摂氏120度で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摂氏10度以下での保存を要するもの
（ ）：当該食品について別表に記載はないものの、当該食品を包含する食品について別表に記載があるもの

■ 附 録 （関係法令等）

食品表示法……………269

食品表示法第15条の規定による権限の委任等に関する政令……………283

食品表示法第6条第8項に規定するアレルギー、消費期限、食品を安全に摂取するために加熱を要するかどうかの別その他の食品を摂取する際の安全性に重要な影響を及ぼす事項等を定める内閣府令……………293

消費者基本計画（抜粋）……………307

参考：表示に関する公正競争規約について……………309