

## 《問い合わせ先一覧》

### ◆食品表示に関する相談窓口(個別具体的な相談)

相談したいこと	相談先 (連絡先)
衛生事項 (期限表示、アレルギー等)	枚方市保健所 保健衛生課 (072-807-7624)
保健事項 (栄養成分表示)	枚方市保健所 保健医療課 (072-807-7623)
品質事項 (原材料に関する事等)	大阪府健康医療部生活衛生室食の安全推進課 食品表示グループ (06-6944-6319)

### ◆食品表示法相談窓口(食品表示法の全般的な内容)

消費者庁 食品表示企画課 03-3507-8800(代表)

参考資料：食品表示基準、食品表示基準 Q&A、食品表示基準について(平成 27 年 3 月 30 日消食表第 139 号)

### ◆食品表示法以外の表示相談について

相談したいこと	該当する法令	相談先	連絡先
商品やサービスの誇大な 広告等の表示について	景品表示法	消費者庁表示対策課 大阪府消費生活センター 大阪市消費者センター※	03-3507-8800 06-6612-7500 06-6614-7523
内容量の表示について	計量法	枚方市立消費生活センター	072-844-2433
米・米加工品の産地伝達 等に関する相談	米トレーサビリティ法	大阪府流通対策室	06-6210-9603 06-6941-9065
JAS 規格に関する相談	JAS 法	農林水産省近畿農政局 大阪支局消費・安全チーム	06-6941-8280
牛肉の個体識別番号に関 する相談	牛肉トレーサビリティ法		
酒類の表示について	酒税法 (参考) <a href="https://www.nta.go.jp/shiraberu/senmonjoho/sake/hyoji/mokuji.htm">https://www.nta.go.jp/shiraberu/senmonjoho/sake/hyoji/mokuji.htm</a>	大阪国税局	<a href="http://www.nta.go.jp/shiraberu/senmonjoho/sake/sodan/index.htm">http://www.nta.go.jp/shiraberu/senmonjoho/sake/sodan/index.htm</a> に記載

※大阪市域の広告等の表示に限る

## 『食品表示』の基本

**食品表示の新しい法律「食品表示法」が  
平成 27 年 4 月 1 日から施行されました。**

枚方市保健所 保健衛生課 令和 8 年 4 月改定  
TEL 072-807-7624  
FAX 072-845-0685

消費者に販売されている加工食品のうち、パックや袋などで包装されているものは、**名称、原材料名、原料原産地名、添加物、内容量、期限表示、保存方法、食品関連事業者、製造所、栄養成分等**を表示する必要があります。なお、この他にも、個々の食品に応じて表示すべき事項があります。

### 【だいふくの表示例】

商品名：ひこぼしだいふく

(注) 表示に用いる文字は、日本工業規格 Z8305(1962)に規定する8ポイントの活字以上の大きさの文字としてください。  
<この文字の大きさが、8ポイントです。>

①	名 称	だいふく
②	原材料名	つぶあん(砂糖、小豆)(国内製造)、もち粉、砂糖、いちご、でん粉/酵素、コチニール色素、グリシン、(一部に卵を含む)
③	内容量	1個入り
④	賞味期限	本面右下に表示
⑤	保存方法	直射日光・高温多湿を避けて保存してください。
⑥	販売者	〇〇製菓株式会社 大阪府枚方市××町1-2-3



⑩	〈栄養成分表示〉 1個(100g)当たり
熱量	225kcal
たんぱく質	4.2g
脂質	0.7g
炭水化物	51.4g
食塩相当量	0.1g

推定値

- ⑦ 製造所 株式会社〇〇  
大阪府枚方市〇〇町4-5-6
- 開封後は、当日中にお召し上がりください。●本製品を製造している工場では、そば、かに、小麦を含む製品を生産しています。●製品に関するご相談は、☎0120-×××-××××(お客様相談室)までお願いいたします。

## アレルギー表示について

食物アレルギーを持つ消費者の健康被害の発生を防止する観点から、特定原材料を原材料とする加工食品及び特定原材料に由来する添加物を含む食品には、アレルギーの表示が義務付けられています。

必ず表示される9品目 (特定原材料)	えび、カシューナッツ <sup>※</sup> 、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生 (ピーナッツ)
表示が勧められている20品目 (特定原材料に準ずるもの)	アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、ピスタチオ <sup>※</sup> 、豚肉、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

※令和8年4月追加

原則：個別表示 例：原材料A(卵を含む)、原材料B(乳成分を含む)**※個別表示と一括表示の併記はできません。**  
例：添加物C(大豆由来)、添加物D(乳由来)

例外：一括表示 例：原材料A、原材料B/添加物C、添加物D、(一部に卵・乳成分・大豆を含む)

特定原材料を含むと予測できる食品であっても、アレルギー表示が義務付けられています。 例：オムレツ(卵を含む)、ロールパン(小麦を含む)

原材料としては使用していないが、特定原材料等が意図せず混入(コンタミネーション)してしまう可能性がある場合には、**原材料表示の枠外にその旨の注意喚起をすることが望ましいとされています。～を含む可能性があります。などの可能性表示は認められません。**

(表示例) 本製品工場では、くるみ、そばを含む製品を生産しています。  
この商品の原料には、えび、かにを食べている魚を含みます。 など

## その他、個々の食品に応じて表示すべき事項

- ◆ アスパルテームを含む食品、特定保健用食品、機能性表示食品、遺伝子組換え食品、乳児用規格適用食品、輸入品、栄養機能食品等は、それぞれ表示すべき事項が食品表示基準に定められています。食品表示基準第3条、第7条を参考に表示してください。
- ◆ 上記以外にも、個々の食品に応じて表示すべき事項があります。「個別的義務表示」については食品表示基準第4条を参考に表示してください。

①【名称】  
その内容を表す一般的な名称を表示してください。なお、商品名とは区別してください。

②【原材料名、原料原産地名】  
原材料に占める重量の割合の高いものから順に、その最も一般的な名称をもって表示してください。複合原材料(2種類以上の原材料からなる原材料)を使用する場合は、**下記<sup>※1</sup>**のように表示してください。また、原材料に占める重量の割合が最も高い原材料については、原産地を表示してください。

③【添加物】  
添加物に占める重量の割合の高いものから順に、その添加物の物質名を表示してください。ただし、用途名を併記しなければならないもの<sup>※2</sup>もあります。  
下記のように、原材料名の欄に「/」をつけて明確に区分して表示することもできます。

<だいふくの表示例 一部抜粋>

★複合原材料の表示方法★名称の次に括弧を付して、複合原材料の原材料を、複合原材料の原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示してください。

原材料名	<sup>※1</sup> つぶあん(砂糖、小豆)(国内製造)、麦芽糖、砂糖、いちご、でん粉/酵素、コチニール色素、グリシン、(一部に卵を含む)
------	--

※2 用途名併記が必要な添加物：甘味料、着色料、保存料、糊料(増粘剤、安定剤、ゲル化剤)、酸化防止剤、発色剤、漂白剤、防かび剤又は防ばい剤(参考：食品表示基準別表第6)

④【内容量】  
gやml、個数などの単位を明記して表示してください。  
特定商品の販売に係る計量に関する政令第5条に掲げる特定商品については、計量法の規定により表示してください。

⑤【期限表示】  
消費期限：品質が急速に劣化しやすい食品において**安全性を欠くおそれがないと認められる**期限。(例：弁当・調理パン等)  
賞味期限：期待されるすべての品質の保持が**十分に可能**であると認められる期限。(例：缶詰、即席めん類等)  
★なお、科学的・合理的な根拠(保存試験等)に基づいて期限を設定し、その結果を保存してください。

⑥【保存方法】  
食品の特性に従って、具体的に表示してください。ただし、食品衛生法第11条第1項の規定により保存の方法に基準が定められたものにあつては、その基準に従って表示してください。

⑦【食品関連事業者の氏名又は法人名等・その住所】  
食品関連事業者(食品の表示に責任を持つ者)の氏名又は法人名等とその住所を「製造者」、「加工者」、「販売者」、「輸入者」のいずれかの項目名を付して、一括表示部分に表示してください。原則は「製造者」、「加工者」、「輸入者」を表示することになっていますが、製造者又は加工者等と合意があれば、製造者(加工者)・製造所(加工所)所在地と併記して「販売者」と表示できます(参照：食品表示基準 Q&A 第2章 加工食品)。製造者・加工者の別に注意してください(参照：食品表示基準 Q&A 第1章 総則)。

⑧【製造所(加工所)所在地・製造者(加工者)の氏名又は法人名等】  
製造所(加工所)所在地と製造者(加工者)の氏名又は法人名等を表示してください。製造者・加工者の別に注意してください(参照：食品表示基準 Q&A 第1章 総則)。表示内容に責任を有する食品関連事業者と同一であれば省略できます。

⑨【表示することが望ましい事項と枠外表示について】  
消費者の選択に資する適切な表示事項、表示してあることが望ましい事項(使用上の注意やコンタミネーションに係る注意喚起、製品の問合せ先など)は、**一括表示枠内に事項名を明らかにして表示することが可能**です。また、一括表示枠内に書ききれない場合、表示例のようにこれらを枠外表示することも可能です。  
賞味期限などについても一括表示内で記載場所を明示したうえで枠外に記載することも差し支えありませんが、枠外表示の際の基準等が定められている場合がありますので、食品表示基準やQ&Aなどをご参照ください。

⑩【栄養成分表示】  
熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウムの量を表示してください。ただし、ナトリウムの量は食塩相当量(ナトリウムの量に2.54を乗じた値)で表示してください。表示する順序及び単位等は食品表示基準で定められています。  
100g、100ml、1包装等の単位当たりの量を表示してください。表示値に成分値との差が認められると推定される場合(例えば計算値、参照値等)は、「推定値」、「この表示値は、目安です」等の文言を入れてください。  
参照：食品表示法に基づく栄養成分表示のためのガイドライン第5版(消費者庁HP内に掲載)