



目次

栄養成分表示について (P2~5)

- 皆様から「知りたい!」という声の多かった栄養成分表示について解説します!

複合原材料の表示について ~添加物・アレルギーの表示~ (P11~12)

- 「複合原材料」を御存じですか?
- 2種類以上の原材料からなる原材料のことをいい、例えばチョコレートや醤油、ハム等があります。
- 産地直売所への立入調査において、複合原材料に含まれる添加物、アレルギーの表示がされていない商品が多く見られました!

アレルギーの義務表示・推奨表示の変更 (P6) アレルギー表示の原則 (P7~10)

- アレルギー表示ルールが変更となり、「カシューナッツ」は表示が義務となり、「ピスタチオ」は表示が推奨されます。
- この機会に、アレルギー表示の原則をおさらいしましょう!

「食品期限表示設定のための ガイドライン」改正のポイント (P13~17)

- 令和7年3月に国の期限表示(賞味期限・消費期限)に関するガイドラインが改正されました。
- 改正のポイントをわかりやすくまとめました!



その他お知らせ (P18~19)

- 加工食品の表示について基本的な事項をまとめています。改めて確認しましょう!
- また、食品表示責任者登録制度の登録内容に変更がある方は、変更登録の手続きをお願いします。

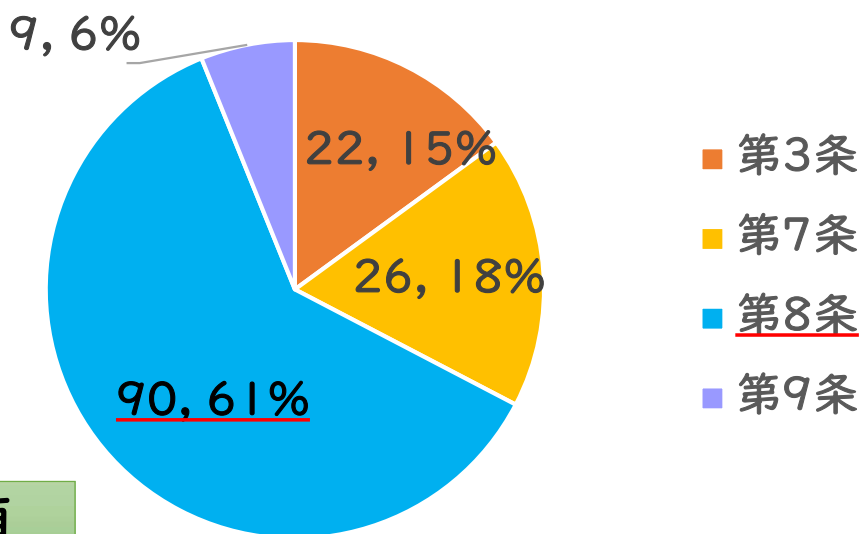


1. 栄養成分表示について

① 栄養成分表示を正しく理解していますか？

令和7年度 佐賀県が実施した「食品衛生法等の規定に基づく食品等の表示に係る夏期及び年末一斉取締り」において、食品表示法の**保健事項（国民の健康の保持・増進を目的として表示すべき事項）**の指導状況は次のとおりで、計147件でした。

条項別の内訳（件数, 割合）



主な指摘事項

- 第3条
 - ・義務である栄養成分5項目が表示されていない
- 第7条
 - ・強調表示（含む、たっぷり等）があるが栄養成分表示がない
 - ・強調表示の栄養成分の表示値が推定値となっている
- 第8条
 - ・5項目の記載順の間違い
 - ・栄養成分表示名の間違い（「食塩相当量」を「塩分相当量」など）
 - ・「栄養成分表示」や「〇当たり」と正しく記載していない（「栄養成分」「栄養表示」、「〇g中」など）
- 第9条
 - ・ナトリウム塩を添加しているにも関わらず「ナトリウム」量を記載している



最も多かった第8条関連について詳しくご説明します！

1. 栄養成分表示について

② 食品表示基準における栄養成分表示の対象

一定のルールを定めた栄養成分表示を行うことは、消費者が健康で栄養バランスがとれた食生活を送ることにつながります。



食品表示基準における栄養成分表示の対象食品

	加工食品	生鮮食品	添加物
一般用	義務	任意	義務
業務用	任意	任意	任意

義務ではない場合

○以下に該当する食品は表示を省略することができます（食品表示基準第3条第3項）

- ・容器包装の表示可能面積がおおむね30cm²以下であるもの
- ・酒類
- ・栄養の供給源としての寄与の程度が小さいもの
- ・極めて短い期間で原材料（その配合割合を含む）が変更されるもの
- ・消費税法第9条第1項において消費税を納める義務が免除される事業者又は中小企業基本法第2条第5項に規定する小規模事業者が販売するもの

○以下の場合は表示を要しません（食品表示基準第5条第1項）

- ・食品を製造し、又は加工した場所で販売する場合
- ・不特定又は多数の者に対して譲渡（販売を除く。）する場合

※ただし、栄養成分表示をする場合は適切に表示しなければいけません！

表示する栄養成分について

○義務

①熱量、②たんぱく質、③脂質、④炭水化物、⑤食塩相当量の5項目をこの順番で表示をしないとイケません！

○任意表示

5項目を表示した上で、飽和脂肪酸、食物繊維、ミネラル（亜鉛、カリウム、カルシウムなど）、ビタミン類（ビタミンA、ビタミンB1、ビタミンB2など）は表示することができます。

1. 栄養成分表示について


③ 栄養成分表示の方法等

～食品表示基準（別記様式2又は3）により表示します～

別記様式2

栄養成分表示	
食品単位当たり	
熱量	kcal
たんぱく質	g
脂質	g
炭水化物	g
食塩相当量	g

①
②
③
④
⑤
⑥



栄養成分表示 1個当たり	
熱量	181kcal
たんぱく質	3.3g
脂質	0.5g
炭水化物	39.9g
食塩相当量	1.3g

※文字の大きさ等は、他の表示事項と同様、食品表示基準第8条の規定に従います。

- ① 必ず「**栄養成分表示**」と表示する。
- ② 食品単位は、**100g、100ml、1食分、1包装、その他の1単位のいずれか**を表示する。
(1食分である場合、1食分の量を併記して表示する。)
- ③ 様式中の栄養成分及び熱量の**順番を変更してはならない**。**表示の単位**は、熱量は「kcal」、その他は「g」。
- ④ 表示値がゼロのものは成分名を一括して表示してもよい。
例) たんぱく質、脂質 0g
- ⑤ 下限値及び上限値による表示をすることもできる。
(○～○kcal、○～○g)
- ⑥ 枠を表示することが困難な場合には、枠を省略することができる。

1. 栄養成分表示について

③ 栄養成分表示の方法等

～食品表示基準（別記様式2又は3）により表示します～

別記様式3

栄養成分表示	
食品単位当たり	
熱量	kcal
たんぱく質	g
脂質	g
－飽和脂肪酸	g
－n-3系飽和脂肪酸	g
－n-6系飽和脂肪酸	g
コレステロール	mg
炭水化物	g
－糖質	g
－糖類	g
－食物繊維	g
食塩相当量	g
上記以外の別表第9に掲げられた栄養成分	mg又は μg

①～⑤は「別記様式2」と同様
※表示の単位は別表第9第2欄に掲げられた単位を表示する。

⑥ 詳しくは消費者庁ホームページをご覧ください



⑥

⑦

⑧



栄養成分表示ガイドライン

検索

⑥ 糖質又は食物繊維いずれかを表示しようとする場合、炭水化物の内訳として糖質及び食物繊維の量の両方を表示する。

⑦ ナトリウム塩を添加していない食品又は添加物について、食塩相当量に加えてナトリウムを表示しようとする際は、「食塩相当量」を「ナトリウム（食塩相当量）」等に代えて表示する。※ナトリウム塩を添加している場合はナトリウム表示はできない!

⑧ 別表第9の栄養成分は食塩相当量以下に表示する。
※それ以外の栄養成分は枠外に表示する。

2.アレルギーの義務表示・推奨表示の変更

重要!

アレルギー表示が変わります!!!

木の実類での食物アレルギーが増加していることを踏まえ、アレルギー表示の対象が、変更される予定です。



変更点(予定)

① カシューナッツが特定原材料に準ずるものから 特定原材料へ追加される予定です。

※表示が義務となります



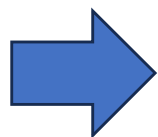
② ピスタチオが特定原材料に準ずるものへ新たに追加される予定です。

※表示が推奨されます



～追加の背景～

近年、菓子での使用が増えている。
また、見た目からは、わかりにくいような形態(ペースト状、砕かれた状態)で使用されていることが多い。



令和8年4月1日施行予定

経過措置期間は、2年間

令和10年3月31日までにご対応ください

3.アレルギー表示の原則

①特定原材料・特定原材料に準ずるもの

今一度、アレルギー表示について見直してみましょう



○特定原材料(義務表示 8品目)

特定原材料とは、食物アレルギーを引き起こすことが明らかとなった食品のうち、**特に発症数、重篤度から勘案して表示する必要の高い食品**をいいます。

製品に含まれる場合は、アレルゲンの表示が必要です。



えび



かに



くるみ



小麦



そば



卵



乳



落花生

○特定原材料に準ずるもの(推奨表示 20品目)

特定原材料とは、食物アレルギーを引き起こすことが明らかとなった食品のうち、特定原材料と比べ症例数や重篤な症状を呈するものが少ないものの継続して相当数みられる食品をいいます。
製品に含まれる場合は、アレルゲンの表示が推奨されています。

あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン、アーモンド

3.アレルギー表示の原則

②表示方法～個別表示～

アレルギー表示には、1.個別表示 と 2.一括表示 があります。

1.個別表示(原則)

個々の原材料や添加物ごとに、アレルゲンを表示する方法です。

原材料の場合…「(～を含む)」原材料名の直後に括弧を付して表示

添加物の場合…「(～由来)」と添加物名の直後に括弧を付して表示

①原材料に特定原材料等を含む場合

原材料名 さといも、れんこん、醤油(小麦・大豆を含む)、塩、……

※乳が原材料に含まれる場合は「(乳成分を含む)」と表示します。

②添加物が特定原材料等に由来する場合

添加物 調味料(アミノ酸等)、カゼインナトリウム(乳由来)……

※乳が添加物に由来する場合は、添加物の場合「(乳由来)」と表示します。

※用途名併記が必要となる添加物が特定原材料等に由来する場合は

「用途名(物質名:○○由来)」と表示する

同一の特定原材料等が含まれている場合省略可能です!

【省略前】

原材料名	醤油(大豆・小麦を含む)(国内製造)、マヨネーズ(大豆・卵・小麦を含む)、たん白加水分解物(大豆を含む)、卵黄(卵を含む)、食塩、酵母エキス(小麦を含む)/○○(大豆由来)
------	--



【省略後】

原材料名	醤油(大豆・小麦を含む)(国内製造)、マヨネーズ(卵を含む)、たん白加水分解物、卵黄、食塩、酵母エキス/○○
------	--

いずれかに特定原材料等を含む旨又は由来する表示すれば、それ以外の原材料又は添加物のアレルゲンは省略可能

3. アレルギー表示の原則

②表示方法～個別表示～

③個別表示をしているものとみなせる場合

(1) 代替表記

特定原材料等と表示方法や言葉が違うが、
特定原材料等と同じものであることが理解できる表記。

(2) 拡大表記

特定原材料等の名称、代替表記の名称を含んでいるため、
その特定原材料等を使用していることが理解できる表記。

原材料名 小麦粉(国内製造)、バター、砂糖、卵、…

拡大表記

代替表記

代替表記として認められる表記は
消費者庁が認めたものに限られます

特定原材料	代替表記			拡大表記(表記例)		
えび	海老	エビ		えび天ぷら	サクラエビ	
かに	蟹	カニ		上海がに	マツバガニ	カニシューマイ
くるみ	クルミ			くるみパン	くるみケーキ	
小麦	こむぎ	コムギ		小麦粉	こむぎ胚芽	
そば	ソバ			そばがき	そば粉	
卵	玉子	鶏卵	たまご	厚焼玉子	ハムエッグ	
	あひる卵 エッグ	タマゴ	うずら卵			
乳	ミルク	チーズ	バター	アイスマルク 牛乳 乳糖 調製粉乳	生乳	ガーリックバター
	アイスクリーム	バターオイル			プロセスチーズ 加糖れん乳	濃縮乳 乳たんぱく
落花生	ピーナッツ			ピーナッツバター	ピーナッツクリーム	

「卵白」及び「卵黄」については、
拡大表記とはみなされないため、アレルギーの表示が
必要です。



3. アレルギー表示の原則

②表示方法～一括表示～

2. 一括表示（表示面積が少ない場合など例外）

加工食品に使われているアレルギーを、
原材料名等の最後にまとめて表示する方法です。

【原材料名欄に添加物を表示する場合】

原材料欄の最後に「（一部に〇〇・〇〇…を含む）」と表示されます。

原材料名	豚肉(国産)、しょうゆ、砂糖、ゼラチン、香辛料/膨張剤、調味料(アミノ酸等)、カゼインナトリウム(一部に豚肉・小麦・大豆・ゼラチン・乳成分を含む)
------	---

【添加物欄を設けて添加物を表示する場合】

原材料と添加物を事項欄を設けて区分している場合は、
それぞれ原材料名欄の最後と添加物欄の最後に表示します。

原材料名	豚肉(国産)、しょうゆ、砂糖、ゼラチン、香辛料（一部に豚肉・小麦・大豆・ゼラチンを含む）
添加物	膨張剤、調味料(アミノ酸等)、カゼインナトリウム（一部に乳成分を含む）

一括表示の場合は、
一目で含まれているすべての特定原材料等を
把握できるように表示する必要があります。
（代替表記や拡大表記している原材料についても、
最後にまとめて表示が必要です。）



4. 複合原材料について ～添加物・アレルギーの表示～

2種類以上の原材料からなる加工食品のことをいいます。
(例: マヨネーズ、醤油、鶏唐揚げなど)

【表示方法】

原則、名称の後に括弧を付して、その複合原材料に使われている原材料を重量順に表示する。

原材料名 米、大豆、食塩、水あめ

原材料名 脱脂加工大豆、小麦、食塩/調味料(アミノ酸等)



表示例(煮物に複合原材料である醤油、味噌を使用)

原材料名 里芋(国産)、人参、ゴボウ、醤油(脱脂加工大豆、小麦、食塩)
(大豆・小麦を含む)、味噌(米、大豆、食塩、水あめ)、砂糖、食塩
/調味料(アミノ酸等)

複合原材料中の添加物については、
添加物欄に表示

◆ 複合原材料の表示の省略について

(1) 複合原材料の原材料表示を省略できる場合 (①②いずれかに該当)

- ① 複合原材料の製品の原材料に占める重量の割合が5%未満である場合
- ② 複合原材料の名称からその原材料が明らかである場合

(例) 醤油、味噌が②に該当するとし、原材料表示を省略

原材料名 里芋(国産)、人参、ゴボウ、醤油(大豆・小麦を含む)、味噌、
砂糖、食塩/調味料(アミノ酸等)

添加物は省略できません

(2) 複合原材料の原材料を「その他」とできる場合

(複合原材料の原材料が3種類以上あり、①②両方に該当する)

- ① 複合原材料の原材料に占める重量の割合の高い順が3位以下である
- ② 複合原材料の原材料に占める割合が5%未満である

(例) 醤油について①②両方に該当する原材料(食塩、水あめ)を「その他」と省略

原材料名 里芋(国産)、人参、ゴボウ、醤油(脱脂加工大豆、小麦、食塩)
(大豆・小麦を含む)、味噌(米、大豆、その他)、砂糖、食塩/調味
料(アミノ酸等)

添加物は省略できません

4.複合原材料について ～添加物・アレルギーの表示～

複合原材料に含まれる、

アレルギーや**添加物**の表示をきちんと表示されていますか？

産地直売所で多くみられた不適正表示

- ・サンドイッチに複合原材料であるハムを使用しているにもかかわらず、ハムに含まれる添加物の表示がされていない。
- ・煮物に複合原材料である醤油を使用しているにもかかわらず、特定原材料である「小麦」のアレルギー表示がされていない。



自らは特定原材料等や添加物を使用していなくても、複合原材料（ハム、醤油等）中にアレルギーや添加物が含まれる場合、表示が必要です！



【県内で実際にあった事例】

複合原材料に特定原材料である「卵」を含む旨の表示あったものの、最終製品（お惣菜）には、「卵」を含む旨の表示されておらず、購入者がアレルギー症状を引き起こし、自主回収された事例があります。



この機会に一度、原材料、複合原材料の表示を確認してみましょう！
また、原材料・複合原材料の切り替え時には、食品の表示を必ず確認し最終製品の表示を適切に行いましょう！



5. 「食品期限表示設定のためのガイドライン」 改正のポイント

「食品期限表示の設定のためのガイドライン」 改正のポイント

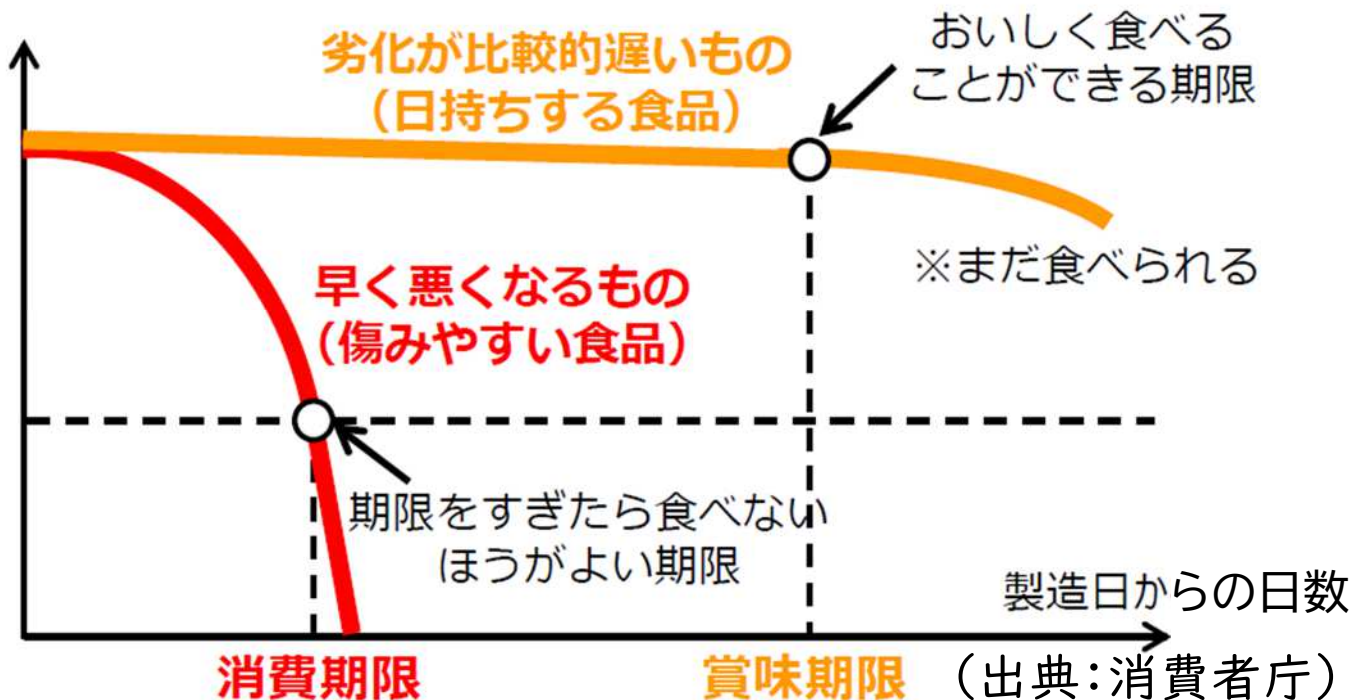
①消費期限又は賞味期限の設定

・消費期限、賞味期限の定義に基づき設定する。

	定義	表示されている食品の例
消費期限	腐敗、変敗その他の品質の劣化に伴い安全性を欠くこととなるおそれがないと認められる期限	弁当、サンドイッチ、惣菜 
賞味期限	期待される全ての品質の保持が十分に可能であると認められる期限	菓子、カップ麺、缶詰 

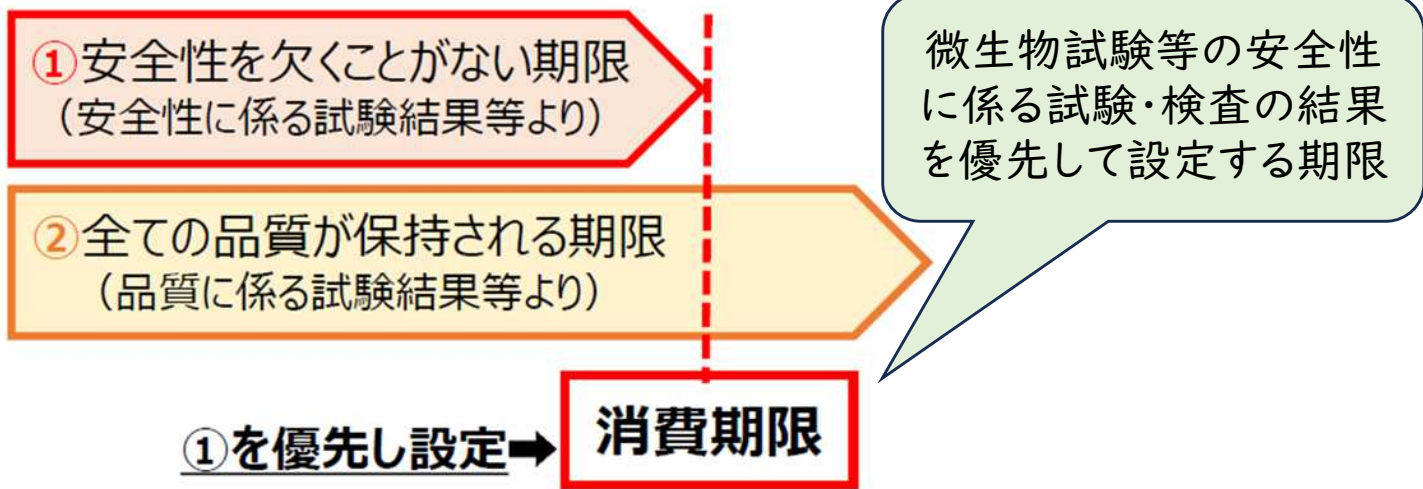
※定められた方法により保存することが前提です

【消費期限と賞味期限のイメージ】

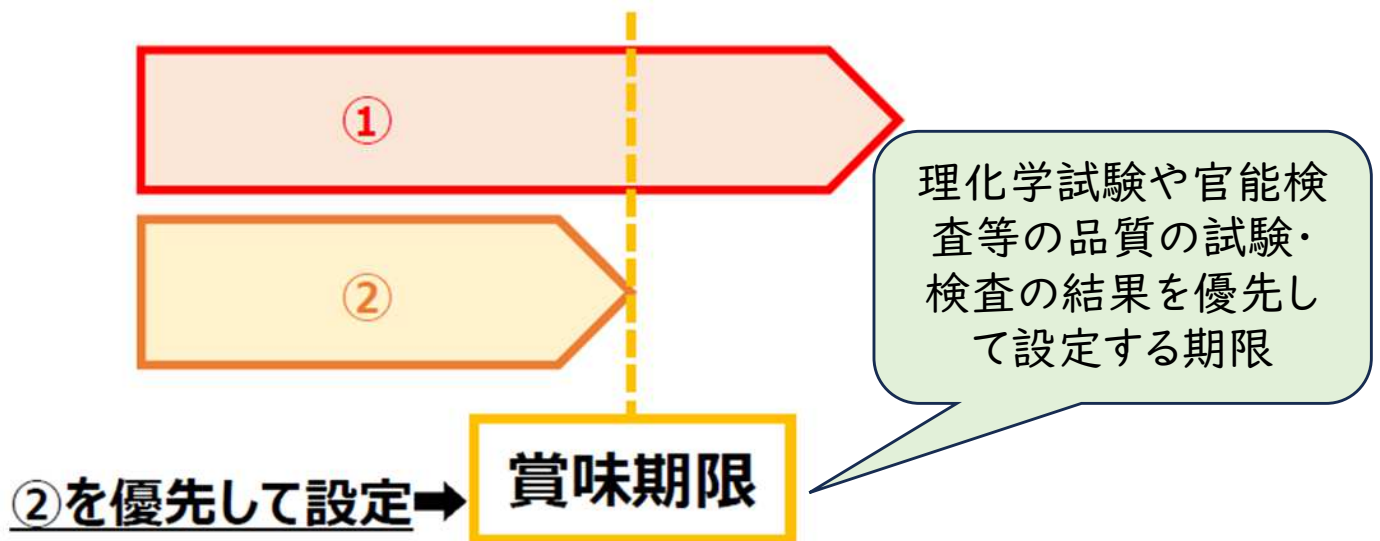


5. 「食品期限表示設定のためのガイドライン」 改正のポイント

・消費期限又は賞味期限を「5日」で区別する考え方は、
現在継承されていない（平成20年に廃止済み）。



消費期限又は賞味期限を5日で区別する考え方は
廃止されているため、上記の例の場合、
3日でも、10日でも、「消費期限」が設定されます。



5. 「食品期限表示設定のためのガイドライン」 改正のポイント

②食品の特性等に応じた客観的な項目（指標）及び基準の設定

- ・食品の特性等を勘案し、期限設定のための客観的な項目（指標）及び基準を科学的・合理的に決定する必要がある。
- ・食品一律に同じものを課すことは望ましくない。



客観的な項目（指標）って？



理科学検査、微生物検査、官能検査の項目（指標）のことを指します。

これらの指標をもとに評価し、期限を決定します。

1. 官能検査に係る指標
外観（色や状態の変化）
におい（においの変化、悪臭）風味
（味の変化、異味）
食感（パサつき、硬さ）等

2. 微生物検査に係る指標
細菌（一般細菌数、大腸菌等）の検査

3. 理科学検査に係る指標
水分活性検査、pH
検査 等

5. 「食品期限表示設定のためのガイドライン」 改正のポイント

③食品の特性等に応じた「安全係数」の設定

安全係数とは？

食品の特性（**個々の商品のばらつき**や**商品の付帯環境**など）に応じて設定された賞味期限・消費期限に対してかける1未満の係数。

$$\text{算出した期限} \times \text{安全係数} = \text{設定する期限}$$

賞味期限を100日と算出

- ・安全係数を「0.8」で設定 $100\text{日} \times 0.8 = 80\text{日}$
- ・安全係数を「1」で設定 $100\text{日} \times 1 = 100\text{日}$

・食品の特性等に応じ、安全係数は1に近づけることが望ましい。（差し引く時間や日数は0に近づけることが望ましい。）

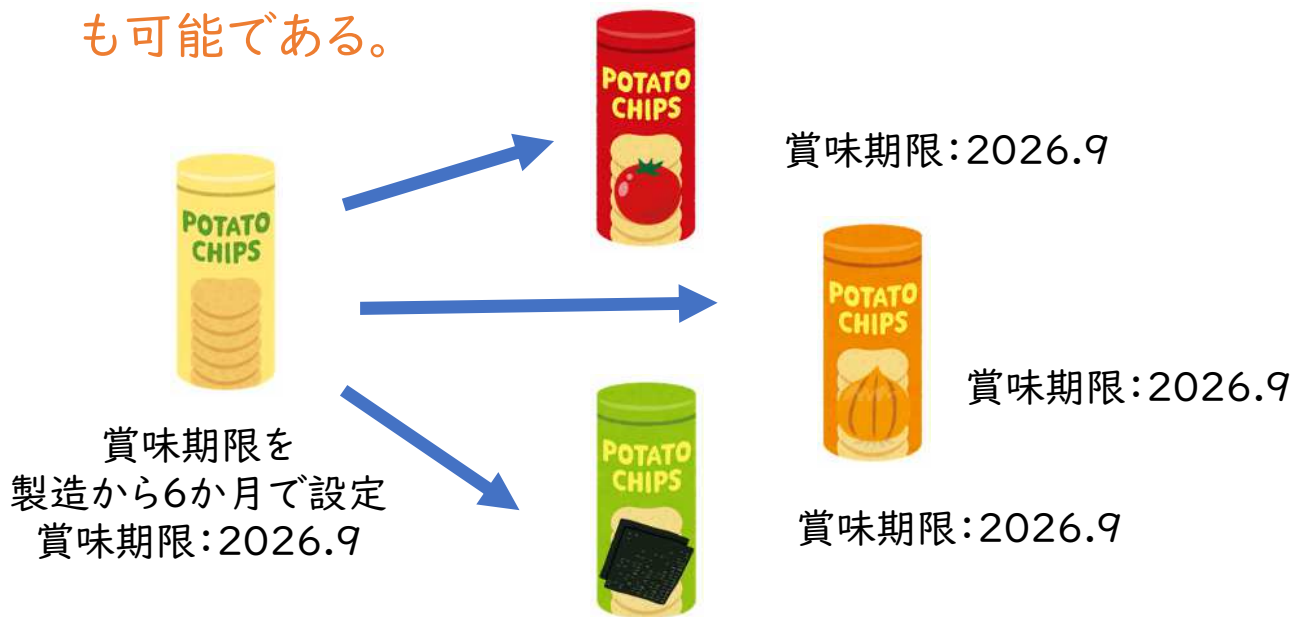
・一方、微生物が増殖する可能性等の変動が大きい食品には、その特性に応じて安全係数を設定する必要がある。

・現在、安全係数の目安を0.8とするという考え方は廃止されている。

安全係数の目安
0.8

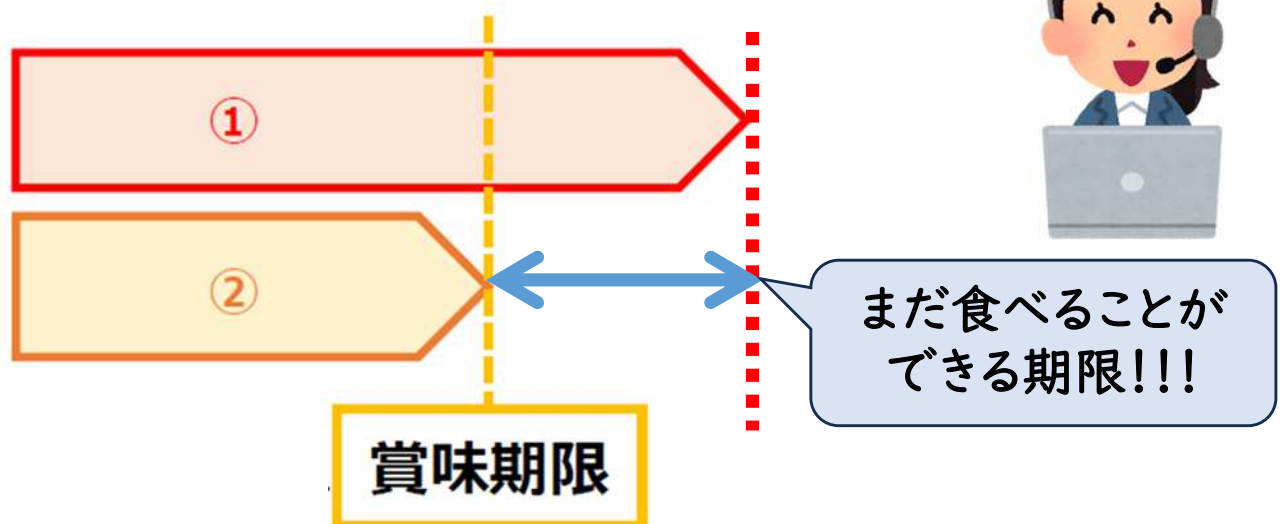
5. 「食品期限表示設定のためのガイドライン」 改正のポイント

④特性が類似している食品に関する期限の設定
・本来、個々の食品ごとに試験・検査を行い、科学的・合理的に期限を設定する必要があるが、
特性が類似している食品を参考にした期限の設定も可能である。



⑤賞味期限を過ぎても「食べることができる期限」
の情報提供

・消費者から求められた場合に、まだ食べることができる期限の目安をできる範囲で情報を提供。



6.加工食品の表示について

～基本的な事項～

●全ての食品において義務表示

○該当する食品は義務表示

※個別に表示が義務付けられている事項もあります。

●名称	その内容を表す一般的な名称を表示
●原材料名	使用された原材料を重量順に全て表示
○原料原産地名	国内で製造・加工された全ての加工食品が、表示対象
○遺伝子組換え	対象加工食品33品目について、遺伝子組換え又は遺伝子組換え不分別である農産物を原材料とする場合はその旨を表示
●添加物	使用した添加物を重量順に全て表示
○アレルギー	特定原材料の原材料・添加物について、義務表示（特定原材料に準ずるものは表示を推奨）
●内容量	内容重量、内容体積、内容数量又は固形量等を表示
●消費期限又は賞味期限	食品の特性に応じて消費期限又は賞味期限を表示
●保存方法	期限表示（消費期限・賞味期限）を担保するための保存条件を表示
○原産国名	輸入品が、表示対象
●食品関連事業者の氏名又は名称及び住所	表示内容に責任を有する者の氏名又は名称及び住所を表示
●製造所等の所在地及び製造所等の名称	国内品：製造所又は加工所の所在地・氏名 輸入品：輸入業者の所在地・氏名 ※同一製品を2以上の工場で製造する場合に限り、製造所固有記号で代替可
●栄養成分表示	熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム（食塩相当量）の5項目について、義務表示

プリン

名称	洋生菓子
原材料名	卵（国産）、砂糖、牛乳、植物油 脂（大豆を含む）、乳製品、カラメルソース、ゼラチン
添加物	香料、乳化剤、pH調整剤、増粘多糖類
内容量	80g
賞味期限	2026年4月12日
保存方法	要冷蔵（10℃以下）
販売者	株式会社〇〇 東京都〇〇市××町1-2
製造所	株式会社△△ 佐賀工場 佐賀県〇〇市□□町1-2



栄養成分表示（80g当たり）	
熱量	71kcal
たんぱく質	3g
脂質	3g
炭水化物	8g
食塩相当量	0.1g



食品表示基準やQ&Aなどは
消費者庁ホームページより確認
することができます。



7.食品表示責任者登録制度の登録内容の変更のお手続きについて

食品表示事業者制度へのご登録ありがとうございます。

下記事項に変更がありましたら、
適宜変更のお手続きをお願いします!

(一般消費者の場合)

申請者の氏名、メールアドレス

(食品関連事業者の場合)

事業所名、業種、事業所の郵便番号、事業所の所在地、
表示責任者の氏名、表示責任者の役職、事業所の電話番号、
事業所のFAX番号、メールアドレス

※基本事項に加えて、変更のある事項について
変更前の内容を入力していただく必要があります。



こちらの2次元コードより、
簡単に変更が可能です!

