



食品表示例（菓子）



- ・表示が必要な食品は、容器包装に入れられ提供される食品です
- ・表示全体または、一部の表示項目が省略できる場合があります
- ・日本語で、文字サイズは8ポイント以上で表示します

①	名称	豆菓子
②	原材料名	落花生（国産）、米粉、でん粉、植物油、しょうゆ（大
③		豆・小麦を含む）、食塩、砂糖、香辛料
④	添加物	調味料（アミノ酸等）、着色料（カラメル）、乳化剤（大豆由来）
⑤	内容量	100g
⑥	賞味期限	2022.1.1
⑦	保存方法	直射日光を避けて、常温で保存してください。
⑧	販売者	〇〇食品株式会社 熊本市中央区大江〇丁目△-□
⑨	製造所	●●フード株式会社 熊本市中央区手取本町▲-■

⑩

栄養成分表示 100g当たり

熱量	139	kcal
たんぱく質	6.8	g
脂質	8.0	g
炭水化物	10.0	g
食塩相当量	0.2	g

推定値

①	名称	商品の内容を示す、一般的な名称です。（商品名ではありません。）
②	原材料名	裏面をご参照ください。
③	アレルゲン	裏面をご参照ください。
④	添加物	使用した添加物、原材料由来の添加物を重量順に記入します。添加物の項目を設けず、原材料名に続けて記載することもできます。（その際は / が必要です） 例 原材料名 落花生（国産）、米粉、でん粉、植物油、しょうゆ（大豆・小麦を含む）、食塩、砂糖、香辛料 / 調味料（アミノ酸等）、着色料（カラメル）、乳化剤（大豆由来） また、添加物の表示方法は次の3つに分類されます。 （1）物質名を記載する （2）用途名（使用の用途・目的）を併記する。 例：着色料（カラメル） 保存料（ソルビン酸） など （3）一括名（同様の機能・効果を有するものを一括表示する。） 例：調味料（アミノ酸等） 乳化剤 香料 など
⑤	内容量	グラムやミリリットル、個数などの単位を明記して表示します。
⑥	期限と保存方法	期限は、未開封で保存方法を守った際の期限です。
⑦		・消費期限…品質が急速に劣化しやすい食品 ・賞味期限…品質が比較的長く保持される食品 ・保存方法…開封前の保存方法を食品の特性に従って表示します。 ※食品衛生法で保存基準が定められているものはこれに従って表示します。
⑧	食品関連事業者	表示に責任を持つ者の氏名又は法人名とその住所です。 「製造者」「販売者」「加工者」「輸入者」のいずれかを記載します。
⑨	製造所 （又は加工所）	製造所（又は加工所）の所在地と、製造者（又は加工者）の氏名（又は法人名）です。※⑧と⑨が同一である場合、⑨は省略できます。
⑩	栄養成分表示	別紙をご覧ください。

原材料名の表示について



- ・ 使用した原材料を重量順に記載する
- ・ 1番多い原材料は、その産地を記載する
- ・ 2種類以上の原材料からなる複合原材料を使用する場合、複合原材料名の後ろにカッコをつけ、その原材料名を重量順に表示する。※ただし、以下の3つに該当する複合原材料の原材料は省略可能です

- (1) 複合原材料の原材料に占める重量割合の高い順が3位以下で、かつ当該割合が5%未満である場合 ⇒ 「その他」と表示できる 例：煮物（〇、〇、その他）など
- (2) 複合原材料の製品の原材料に占める重量割合が5%未満である場合
- (3) 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：鶏唐揚げ、卵焼き など

※ 外部から見てその原材料がわかるおかずについては、まとめて「おかず」と表示したり、メインとなるおかず以外を「その他おかず」、日々変化し少量添えられるものを「付け合わせ」と表示することが可能です。

New!

アレルギーの表示について

1 表示しなければならないアレルギー

表示義務 8品目 (特定原材料)	えび、かに、 くるみ 、小麦、そば、卵、乳、落花生
表示推奨 20品目 (特定原材料に準ずるもの)	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、もも、やまいも、りんご、ゼラチン、アーモンド、マカダミアナッツ

※表示義務・・・表示が必要な品目

※表示推奨・・・表示が勧められている品目

2 アレルギーの表示の方法

▶ 個別表示（原材料に含まれるアレルギーを個々に示す方法）

原材料名	落花生 （国産）、米粉、でん粉、植物油、しょうゆ（ 大豆・小麦を含む ）、食塩、砂糖、香辛料 / 調味料（アミノ酸等）、着色料（カラメル）、乳化剤（ 大豆由来 ）
------	--

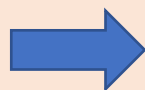
▶ 一括表示（原材料の最後にまとめて示す方法）

原材料名	落花生（国産）、米粉、でん粉、植物油、しょうゆ、食塩、砂糖、香辛料 / 調味料（アミノ酸等）、着色料（カラメル）、乳化剤、（ 一部に落花生・大豆・小麦を含む ）
------	---

3 代替表記と拡大表記

特定原材料等と言葉が違ってても、特定原材料等と同じものであることが理解できる場合は、アレルギー表示を省略することができます。

代替表記	「乳」でなく、「ミルク」、「バター」、「チーズ」等の言葉であっても、特定原材料である「乳」を使用していると理解できます。
拡大表記	代替表記を含む原材料名「アイスマルク」、「プロセスチーズ」も「乳」を使用していると理解できます。



「バター（乳成分を含む）」や「プロセスチーズ（乳成分を含む）」の下線部は省略できます。

※ その他のアレルギーにも代替表記や拡大表記が存在します。

4 マヨネーズやパンなどの特定加工食品にもアレルギー表示が必要

卵を含まないマヨネーズ風調味料や小麦を含まないパンなど、アレルギーを含まない特定加工食品が開発されるようになり、名称からアレルギーの有無を判断することが困難になりました。そのため、代替表記及び拡大表記以外については、アレルギー表示をする必要があります。

原材料名	パン、卵、マヨネーズ / 調味料（アミノ酸等）
原材料名	パン（ 小麦を含む ）、卵、マヨネーズ（ 卵を含む ） / 調味料（アミノ酸等）

問合せ先

熊本市保健所食品保健課（TEL：096-364-3188）

※熊本市域事業所における品質事項（名称、原材料名、内容量、原料原産地等）については消費者センター（TEL：096-353-5757）にお尋ねください