



おさえたい！おきたい！食品の表示

令和2年11月改正

共通事項

● 容器・包装に印刷する場合の文字サイズ

(日本産業規格 Z8305 (1962) を基準とする。)

食品	食品	食品
5.5pt	8.0pt	12.0pt

● 生鮮食品 8ポイントの活字以上の大きさ

※ 容器・包装に表示する場合のみ

● 玄米及び精米 12ポイントの活字以上の大きさ

※ 内容量が3kg以下のものは、8ポイント以上でも良い

● 加工食品 8ポイントの活字以上の大きさ

※ 生鮮食品(玄米及び精米を除く)、加工食品で、表示可能面積が150cm²以下の場合、5.5ポイント以上でも良い

● 表示する場所

● 生鮮食品

・ 容器・包装の見やすい箇所に表示するか、商品に近接した掲示、その他見やすいところに表示してください。

・ 流通業者さんも、容器・包装の見やすい箇所や、送り状や納品書等(商品に添付するものに限る)に表示してください。

● 加工食品

・ 容器・包装の見やすい箇所に表示してください。

● 表示が必要な範囲

・ 食品関連事業者等が、加工食品、生鮮食品、添加物を販売する場合に表示が必要です。

・ 包装されていない加工食品や飲食店等で設備を設けて飲食させる場合は、表示の対象外です(生食用牛肉の注意喚起表示を除く)。

・ 加工食品のうち、インスタ加工品のように、製造者と販売者が同一で、同一の施設内や敷地内で製造販売する場合は、一部の表示(原材料、内容量、栄養成分表示等)の義務がありません。

八百屋さんでは

● 農産物とは

・ 野菜、果物、豆類、雑穀、米穀、麦類等です。

● 必要な表示事項は **名称** と **原産地**

・ 精米及び豆類のうち、容器・包装に入れられたものは、内容量や販売者の氏名・住所などの表示が必要です。
・ 生しいだけは、栽培方法(原木、菌床)の表示が必要です。



★米トレーサビリティ法により、米・米加工品の産地情報の伝達が義務付けられています。

精米の表示例(単一原料米の場合)

名称	精米		
	産地	品種	産年
原料玄米	単一原料米 広島県産 コシヒカリ		〇年産
内容量	〇〇kg		
精米時期	〇〇年〇〇月下旬		
販売者	〇〇米穀株式会社 広島県〇〇市〇〇町〇〇-〇 TEL 〇〇〇(△△) ××××		

※(玄米及び精米)電話番号の表示も必要です。
※「精米時期」等の従来の事項名「精米年月日」等は令和4年3月31日まで表示可能です。

● 原産地の書き方は

● 国産品 都道府県名

・ 市町村名その他一般に知られている地名でも表示できます。

● 輸入品 原産国名

・ 一般に知られている地名でも表示できます。

★国内で製造される全ての加工食品は、原材料の産地の表示が必要です。また次の食品は、これまでどおりの「原料原産地」表示が必要です。

● 国産品 国産 輸入品 原産国名

○乾燥きのこ類、乾燥野菜及び乾燥果実(フレーク状及び粉末状にしたものは除く。)

○塩蔵きのこ類、塩蔵野菜及び塩蔵果実

○ゆで、又は蒸したきのこ類、野菜、豆類、あん

(缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品は除く。)

○異種混合したカット野菜、異種混合したカット果実等

○緑茶及び緑茶飲料 ○もち ○こんにやく

○いりさや落花生、いり落花生、あげ落花生及びいり豆類

○黒糖及び黒糖加工品 等

お魚屋さんでは

● 水産物とは

・ 魚類、貝類、水産動物類、海産ほ乳動物類、海藻類です。

● 必要な表示事項は **名称** と **原産地**

+ **解凍** と **養殖**

・ 容器・包装に入れられた生食用の切り身の魚介類は、名称や原産地、解凍、養殖のほか、生食用である旨、保存方法(保存温度)、消費期限または賞味期限、加工者の氏名・住所などの表示が必要です。

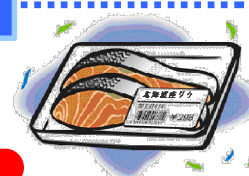
● 原産地の書き方は

● 国産品 水域名

・ 漁獲した水域名か、養殖場がある都道府県名を表示します。

・ 水域の表示が困難な場合は、水揚げ港またはその港が属する都道府県名を表示します。

● 輸入品 原産国名



パック魚の表示例

太平洋 (解凍)
刺身用きはだまぐろ

内容量(g) 100g当たり
〇〇〇 〇〇〇円

保存方法 10℃以下
消費期限 〇年〇月〇日
加工者 株式会社〇〇〇
広島県〇〇市〇〇

価格(円)
〇〇〇〇

★国内で製造される全ての加工食品は、原材料の産地の表示が必要です。また次の食品は、これまでどおりの「原料原産地」表示が必要です。

● 国産品 国産 輸入品 原産国名

○素干、塩干、煮干した魚介類及び海藻類

○塩蔵魚介類及び塩蔵海藻類

○調味した魚介類及び海藻類

○ゆで、又は蒸した魚介類及び海藻類 ○表面をあぶった魚介類

○フライ種として衣を付けた魚介類 ○こんぶ巻 等

安心！広島ブランド



生産から流通・販売まで「生い立ち」がしっかり分かっている商品に付いています。

農業や化学肥料の使用を、通常の半以下に抑えて栽培した農産物に付いています。



エコファーマー



土づくりとともに化学肥料・農薬の使用を低減する計画に基づき、栽培した農産物に付いています。

衛生管理が一目で分かる！「広島県食品自主衛生管理認証」



食品事業者による自主的な衛生管理を認証するマーク。衛生管理方法が基準を満たし、確実に管理されている施設や製品に付いています。

広島県の「食の安全・安心」への取組

お肉屋さんでは

● 畜産物とは

・ 肉類、食用鳥卵、乳等です。

● 必要な表示事項は **名称** と **原産地**

・ 容器・包装に入れられた食肉は、名称(食肉種類や部位)と原産地のほか、内容量、保存方法(保存温度)、消費期限または賞味期限、加工者の氏名・住所などの表示が必要です。



● 原産地の書き方は

● 国産品 国産

・ 主たる飼養地の都道府県名、市町村名その他一般に知られている地名でも表示できます。
・ 銘柄名を表示する場合も主たる飼養地を表示します。同じ場合は省略することができます。

● 輸入品 原産国名

※ 国産牛肉には、10桁の個体識別番号(又はロット番号)の表示が必要です(一部商品に表示対象外商品があります。)

パック肉の表示例

国産 牛ロース

正味量(g) 100g当たり
〇〇〇 〇〇〇円
※ 個体識別番号 1234567890

保存方法 冷蔵 10℃以下
消費期限 〇年〇月〇日
加工者 株式会社〇〇〇
広島県〇〇市〇〇

価格(円)
〇〇〇〇

★国内で製造される全ての加工食品は、原材料の産地の表示が必要です。また次の食品は、これまでどおりの「原料原産地」表示が必要です。

● 国産品 国産 輸入品 原産国名

○調味した食肉(加熱調理及び調理・冷凍食品は除く。)

○ゆで、又は蒸した食肉及び食用鳥卵 ○表面をあぶった食肉

○フライ種として衣を付けた食肉 ○生鮮食品を異種混合した食肉

○合挽肉、その他異種混合した食肉 等

★生食用食肉には、個別に定められた表示事項があります。

対象となるのは、生食用食肉として販売される牛の食肉(内臓除く)で、ユッケ、タルタルステーキ、牛刺し、牛タタキ等が含まれます。