

食品表示について

茨城県保健医療部生活衛生課

本日の内容

- 1 食品表示法
- 2 生鮮食品の表示
- 3 加工食品の表示

1 食品表示法

目的（法第1条）

- ・食品を摂取する際の安全性の確保及び自主的かつ合理的な食品の選択の機会を確保すること。
- ・消費者の利益の増進を図り、国民の健康の保護・増進、食品の生産・流通の円滑化、消費者の需要に即した食品の生産振興に寄与すること。



消費者が食べ物を買うときに、食べ物の内容を**正しく理解**し、**安全**に食べられるようにするため。

1 食品表示法

食品関連事業者が守らなければならないこと（法第5条）

食品の製造、加工、輸入、販売を業とする者（＝食品関連事業者）は、販売の用に供する食品 について、「食品表示基準」に従った表示をしなければなりません。

※ 食品関連事業者以外で、反復継続性のない販売を行う者についても、「食品表示基準」に従った表示をしなければなりません。

例）小学校のバザーで袋詰めのクッキーを販売する保護者
町内会の祭りで瓶詰めの手作りジャムを販売する町内会役員等

2 生鮮食品の表示

生鮮食品＝加工食品及び添加物以外の食品（食品表示基準別表第2に掲げるもの）

→ 農産物 、 畜産物 、 水産物

基本的な表示のルール

「名称」 と 「原産地」 ！ 必ず表示！

他、個々の品目の特性に応じて、表示が必要となる項目もあります。

例）しいたけ（栽培方法）、水産物（解凍した旨、養殖された旨）

かんきつ類、りんご（添加物、アレルギー、保存の方法等）

一般用生鮮食品の表示例

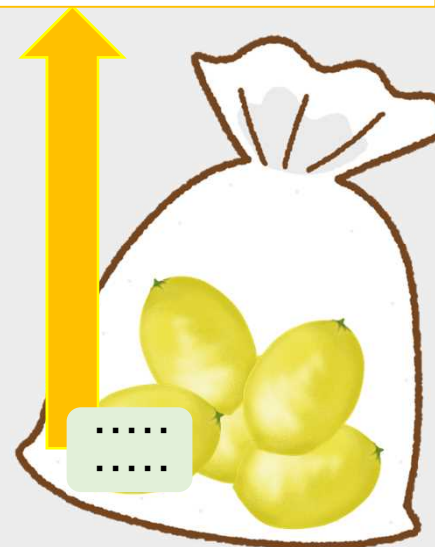
未包装の表示例



事前包装表示

例

名称:レモン
原産地:アメリカ産
添加物:防かび剤(イマザリル、
オルトフェニルフェノール)を使用
しています。



農産物の表示事項

農産物（野菜）

茨城県産

たまねぎ

●原産地

- ◎国産品：都道府県名（原則）
※市町村名その他一般に知られている地名による表示も可。
- ◎輸入品：原産国名（原則）
※一般に知られている地名等による表示も可。

●名称

その内容を表す一般的な名称で表示。



（※一般に知られた地名）

- 国内：郡名、旧国名、島名等
水戸市、秩父郡、土佐、甲州、屋久島等
- 輸入：州名、省名等
カリフォルニア、福建省等

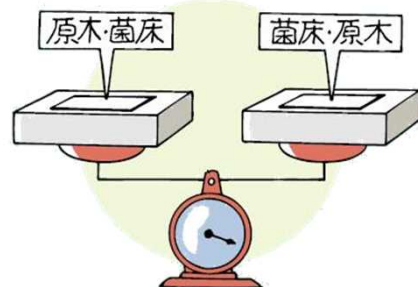
しいたけの表示事項

生しいたけを販売する場合は、名称及び原産地の他に栽培方法の表示が必要。

茨城県産

※ 原木

しいたけ



※原木栽培のしいたけ
(クヌギ、コナラ等の原木に種菌を植え付ける栽培方法)

→ 「原木」と表示。

※菌床栽培のしいたけ
(おが屑にふすま、ぬか類、水等を混合してブロック状、円筒状等に固めた培地に種菌を植え付ける栽培方法)

→ 「菌床」と表示。

※原木栽培及び菌床栽培によるしいたけを混合したもの

→重量の割合の多いものの順に「原木・菌床」又は「菌床・原木」と表示。

3 加工食品の表示

名 称	シュークリーム
原 材 料 名	牛乳（国内製造）、卵、クリーム、砂糖、小麦粉、植物油脂（大豆を含む）、洋酒、食塩
添 加 物	膨張剤、香料、グリシン、保存料（しらこたん白：さけ由来）
内 容 量	1個
消 費 期 限	令和6年6月30日
保 存 方 法	要冷蔵（10℃以下で保存）
製 造 者	有限会社県庁洋菓子 茨城県水戸市笠原町978-6

☞ 一般的な名称を表示

☞ 原材料に占める重量割合の高いものから順に、一般的な名称で表示

☞ 原材料名欄に原材料名と名かうに区分して表示されていることもあります。（「/」で区分）

☞ 根拠に基づいて表示。

☞ 食品の特性に従って表示

☞ 表示責任者を表示。

一般用加工食品の表示【アレルギー】

① 特定原材料等とは？

○特定原材料（表示が義務づけられているもの）：8品目
えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生（ピーナッツ）

○特定原材料に準ずるもの（表示が推奨されるもの）：20品目
アーモンド、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

【直近の改正事項】

- ・ R5. 3 「くるみ」が特定原材料に追加
- ・ R5.12 「マカダミアナッツ」が特定原材料に準ずるものに追加
「まつたけ」が特定原材料に準ずるものから削除

経過措置終了: R7.3.31

一般用加工食品の表示【アレルギー】

② 表示方法

- 個別表示**（それぞれの原材料や添加物の直後に括弧を付して特定原材料等を「含む」旨又は「由来する」旨を表示）**が原則**です。

個別表示の繰り返しになるアレルギーについては、いずれかに特定原材料を「含む」旨又は「由来する」旨が表示されていれば、それ以外の原材料又は添加物についての表示を省略することができます。

- 使用している原材料が多く、表示可能面積の制約がある場合や表示量が多いためにかえって消費者に分かりにくい表示となる場合に限り、**例外的に一括表示**（原材料及び添加物の事項内の最後にそれぞれ特定原材料等をまとめて表示）**が可能**です。

一括表示を行う場合、アレルギー自体が原材料に使用されている場合や代替表記等で表示されているものも含め、**一括表示欄に全て表示**します。

一般用加工食品の表示【アレルギー】

① 個別表示の例

名称	洋菓子
原材料名	小麦粉、砂糖、 <u>植物油脂（大豆を含む）</u> 、鶏卵、アーモンド、バター、異性化液糖、 <u>脱脂粉乳</u> 、洋酒、でん粉、ソルビトール
添加物	膨張剤、香料、 <u>乳化剤</u> 、着色料（カラメル、カロテン）、酸化防止剤（ビタミンE、ビタミンC）

注） ●添加物の「乳化剤」は大豆由来ですが、表示例では植物油脂で「大豆を含む」旨の表示をしているため、省略しています。

② 一括表示の例

名称	洋菓子
原材料名	小麦粉、砂糖、 <u>植物油脂</u> 、鶏卵、アーモンド、バター、異性化液糖、 <u>脱脂粉乳</u> 、洋酒、でん粉、ソルビトール、（一部に小麦・大豆・卵・アーモンド・乳成分を含む）
添加物	膨張剤、香料、 <u>乳化剤</u> 、着色料（カラメル、カロテン）、酸化防止剤（ビタミンE、ビタミンC）、（一部に大豆を含む）

注） ●一括表示の場合は、添加物においても「一部に～を含む」と表示します。
 ●品目の区分方法：「・」で区分します。
 ●個別表示と一括表示を組み合わせることはできません。

一般用加工食品の表示【製造者等】

製造者等（表示責任者、製造所の名称・所在地）

名 称	干しいも
原 材 料 名	さつまいも
原料原産地名	茨城県
内 容 量	400 g
賞 味 期 限	2024年7月31日
保 存 方 法	直射日光、高温多湿を避けて保存して下さい。
製 造 者	県庁 太郎 茨城県水戸市笠原町〇〇〇

注1) 上記は、表示責任者と製造所が同一の場合の表示例

注2) 販売者が表示責任者の場合、枠内に販売者の氏名（名称）及び住所を表示し、製造者の氏名（名称）及び製造所の所在地を枠外又は枠内に表示します。

○事項名

食品関連事業者のうち表示内容に責任を有する者（**表示責任者**）が販売業者、加工業者又は輸入業者の場合は、「製造者」を「**販売者**」、「**加工者**」又は「**輸入者**」とします。

○表示方法

●食品関連事業者

表示責任者の**氏名又は名称及び住所**を表示します。

●製造所又は加工所

製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名（個人）又は名称（法人）を表示します。

●製造所と食品関連事業者は**近接して表示**（製造所と食品関連事業者が同じ場合は**製造所等の表示を省略可**）

●**製造所固有記号の表示**（原則、食品関連事業者の氏名又は名称の次に表示）で、**製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称の表示に代えることができます。**

一般用加工食品の表示【製造者等】

食品関連事業者（表示責任者）が販売者で、製造者が異なる場合の表示例

製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称を枠外に表示した場合

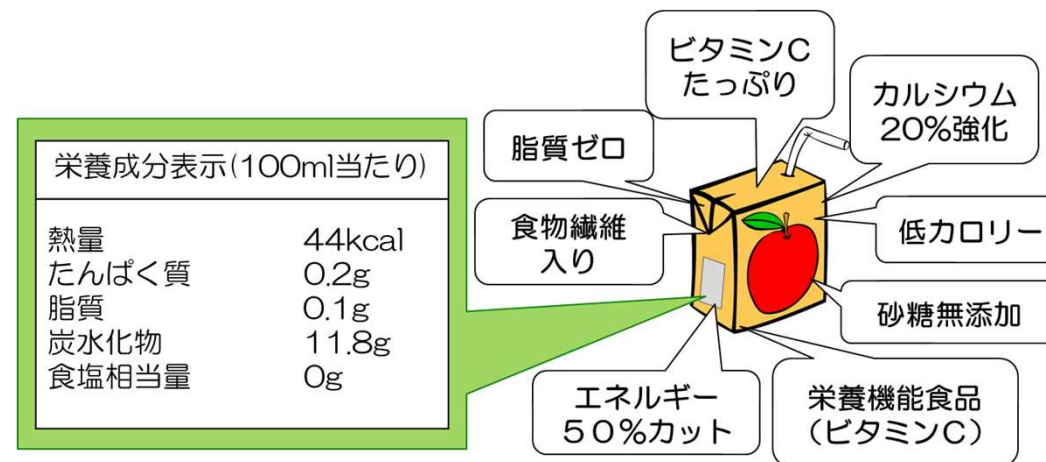
名 称	
原材料名	
添 加 物	
内 容 量	
賞味期限	
保存方法	
販 売 者	□□株式会社 東京都千代田区霞が関■—■—■
製造所※	〇〇株式会社 東京都千代田区永田町●—●—●

製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称を枠内に表示した場合

名 称	
原材料名	
添 加 物	
内 容 量	
賞味期限	
保存方法	
販 売 者	□□株式会社 東京都千代田区霞が関■—■—■
製造所※	〇〇株式会社 東京都千代田区永田町●—●—●

※ 製造所：「製造者」、「製造場所」等の製造した場所が分かるような事項名も可。

栄養成分に関する表示 について



これらの表示は、栄養成分に関する表示です。
このような表示をする場合、「食品表示基準」に従って表示します。

「うす塩味」、「甘さひかえめ」などの味覚に関する表示は食品表示基準の適用対象にはなりませんが、「あま塩」、「うす塩」、「あさ塩」などの表示も食品表示基準の適用対象になります。

食品衛生研修

自主製品製造販売を行う際の留意点について

令和6年11月19日（火）

茨城県保健医療部生活衛生課

本日の内容

1. 食品衛生法の改正に関して
2. 食品営業許可の申請方法

1. 食品衛生法の改正について

食品衛生法とは？

⇒ 飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、国民の健康の保護を図ることを目的とした法律。

平成30年「食品衛生法の一部を改正する法律」公布

⇒ 令和3年6月1日に完全施行

※令和3年6月1日時点で既に漬物製造などの営業をしている方に関しては、営業許可の取得に3年間の猶予期間が設けられました。

⇒ 令和6年5月31日に経過措置期間が終了

- ① 広域の食中毒対策強化
- ② 営業許可制度の見直し & 営業届出制度の創立
- ③ HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理の制度化 など

1. 食品衛生法の改正について -営業許可制度の見直し-

令和3年6月1日以降に現在取得している
許可の有効期限が満了となる施設



改正食品衛生法に基づく許可の取得が必要



更新ではなく**新規**での申請となる



1. 食品衛生法の改正について－営業許可制度の見直し－

食中毒等のリスクや、規格基準の有無、過去の食中毒の発生状況等を踏まえ、許可業種を再編されました。

⇒ 漬物製造業、水産食品製造業、液卵製造業等が新たな許可業種として設定

加工食品の営業許可の例

加工食品の種類	営業許可の例
揚げ物、煮物、卵焼き など	そうざい製造業
クッキー、パン など	菓子製造業
瓶詰ジャム など	密封包装食品製造業
漬物	漬物製造業
あじの開き（干物） など	水産製品製造業

1. 食品衛生法の改正について -営業届出制度の創立-

原則、全ての食品等事業者にはHACCPに沿った衛生管理が義務付けられることに伴い、食品衛生監視員（※保健所職員など）が対象事業者を把握できるよう、営業許可の対象となっていない業種を営む営業者は、一部の届出対象外の営業者を除き、管轄の保健所に届出をする必要があります。

許可業種以外の食品の製造業・販売業には
営業届出が必要です。

公衆衛生に与える影響が少ない（食品衛生上のリスクが低い）営業として規定されているものについては、営業の届出は不要です。

- ① 食品又は添加物の輸入業
- ② 食品又は添加物の貯蔵又は運搬のみをする営業
（ただし、冷凍・冷蔵倉庫業は除く。）
- ③ 常温で長期間保存しても腐敗、変敗その他品質の劣化による食品衛生上の危害の発生の恐れがない包装食品の販売業
- ④ 合成樹脂以外の器具容器包装の製造業
- ⑤ 器具容器包装の輸入又は販売業



1. 食品衛生法の改正について-密封包装食品製造業の対象食品-



指定の食品を**密封包装**する場合は
営業届出が必要です。



※届出営業に該当する業種を複数営んでいる場合は、代表的な業種の届出をしてください。
※既に代表的な業種を届け出ている場合は、追加の届出は不要です。

営業届出の対象となる食品

- 玄米
 - 麦類
 - コーヒー生豆
 - 茶
 - 茶の代用品※1
 - 乾燥雑穀類
 - 乾燥豆類
 - 干しいも
 - 乾燥海藻類(「焼きのり」を含む。)
 - 液糖
 - 乾燥くずきり
 - 乾燥スパイス類
 - 乾燥ハーブ類
 - 塩
 - 調理ルウ類
 - 顆粒状または粉末状の食品
 - 顆粒状または粉末状の食品を圧縮成形した食品
 - 顆粒状または粉末状の食品をカプセルに入れた食品
 - 上記に列挙する食品を混合した食品
 - 食酢
- 精米
 - そばの実
 - 焙煎コーヒー豆
 - 焙煎麦
 - 乾燥きのこ類(「乾しいたけ」を含む。)
 - 乾燥種実類
 - はちみつ
 - 落花生※2
 - 節類、削節類※3
 - 加工ごま類
 - 乾燥スープ類
 - 乾燥タピオカ
 - 乾燥パン粉
 - ゼラチン
 - 焼ふ

- ※1 乾燥品に限る。
※2 生鮮のものとゆでたものを除く。
※3 「水産製品製造業」や「食品の小分け業」の許可が必要な場合があります。

営業届出の対象となるものの以外の
食品を密封包装する場合は、
「密封包装食品製造業」の
営業許可が必要です！

1. 食品衛生法の改正について

-食品の採取業-

改正食品衛生法の施行に伴い、「食品衛生法等の一部を改正する法律の一部の施行に伴う関係政省令の制定について」及び「農業及び水産業における食品の採取業の範囲について」の通知により、採取業として取り扱う範囲が示されています。

農家（生産者）及び生産者団体が行う

農産物の簡易な加工は、採取業として取り扱われます。

※食品衛生法による営業許可及び営業届出は不要。

採取業として取り扱われるもの

(例)

- ・野菜等の簡易な加工（４分割・８分割等した後ラップ等で包装）
- ・乾燥キノコの生産
- ・農業者自ら生産したものを食品加工業者に直接販売
- ・干し芋の製造
（農家（生産者団体を含む）が自ら生産した農産物を原材料として使用する場合）

等

営業とみなされるもの

(例)

- ・消費の利便性のために行う調理や切断
（茹で野菜、カット野菜、千切り など）
- ・製粉（米穀粉、そば粉）
- ・ジャム類製造
- ・かんぴょうの製造
- ・漬物の製造

等

参考：農業及び水産業における食品の採取業の範囲について（最終改正：令和５年２月６日付け薬生食監発 0206 第２号）

2. 食品営業許可の申請方法

営業許可申請又は営業届出

→製造所所在地を管轄する保健所で手続き



※採取業に該当する場合は届出不要

採取業：農家が自ら生産した農産物の簡易な加工

例1) 農家が自ら生産した野菜、柿、芋、大根の
天日干し・乾燥したもの

例2) カット野菜等（4分割・8分割）

2. 食品営業許可の申請方法 -許可がおりるまで-

①相談準備

製造したい食品の決定
施設平面図の作成



②事前相談

工事着工前に保健所へ相談
(平面図を持参)



③申請書類の提出

営業開始約2週間前に提出



④現地調査

申請後10日以内に
保健所職員による現地確認



⑤許可

許可証を送付 (郵送)

2. 食品営業許可の申請方法 -①相談準備-

相談前に準備すること

- ・ 製造する食品の決定
→ 取得する許可又は届出の決定
- ・ 製造所の場所
→ 管轄保健所の確認
- ・ 施設平面図
→ 許可に必要な設備を記載
(手洗い設備、洗浄槽、冷凍冷蔵庫等)



2. 食品営業許可の申請方法 -②事前相談-

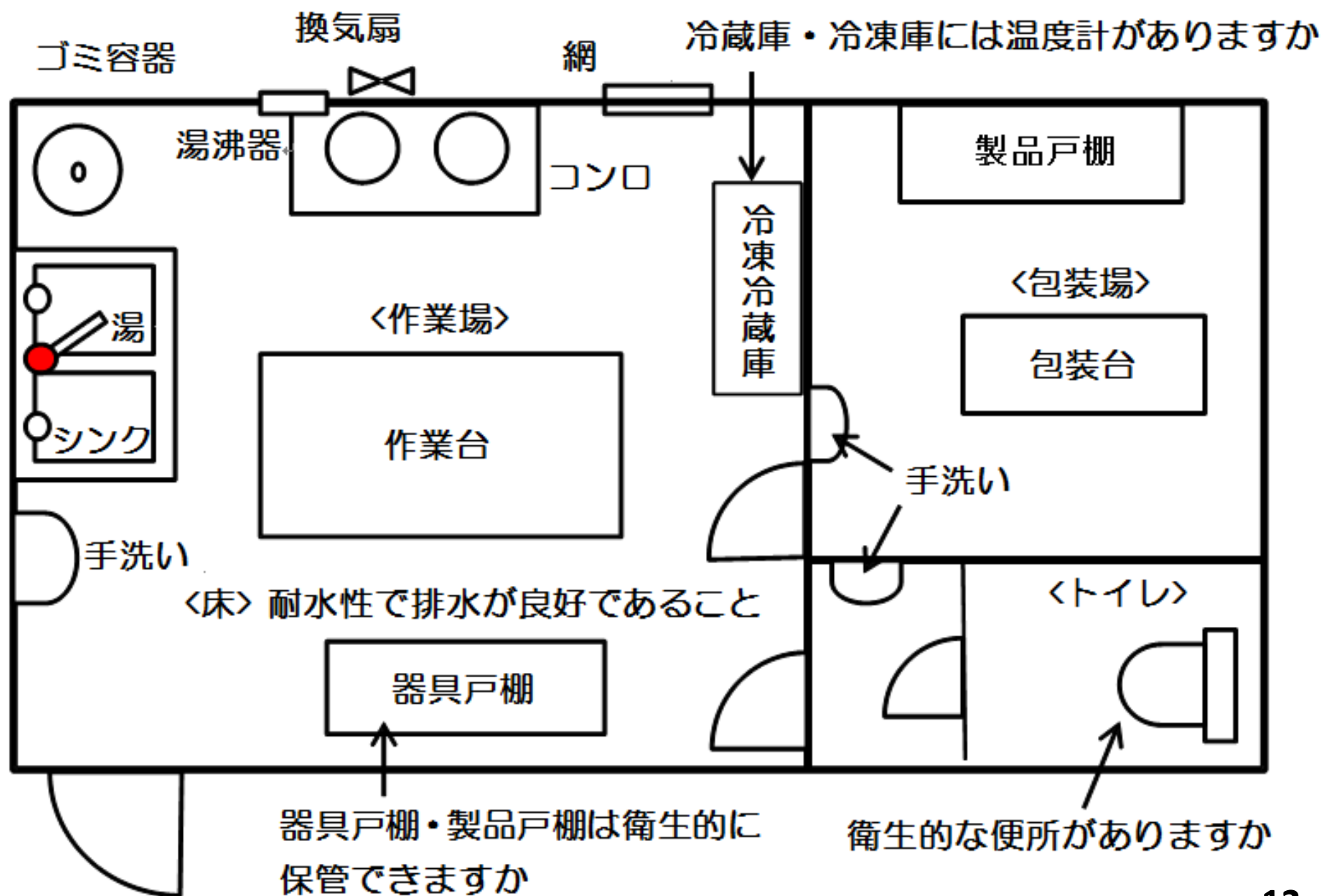
相談は営業所を管轄する保健所で行う

- 営業施設は**営業専用**
→家庭用台所との**共用不可**
- 施設の平面図
→施設基準を満たしているか
床や壁の材料の確認
- 食品衛生責任者の資格の有無
→資格がない場合は養成講習会を受講
- 給水の確認
→水道水または井戸水のどちらか

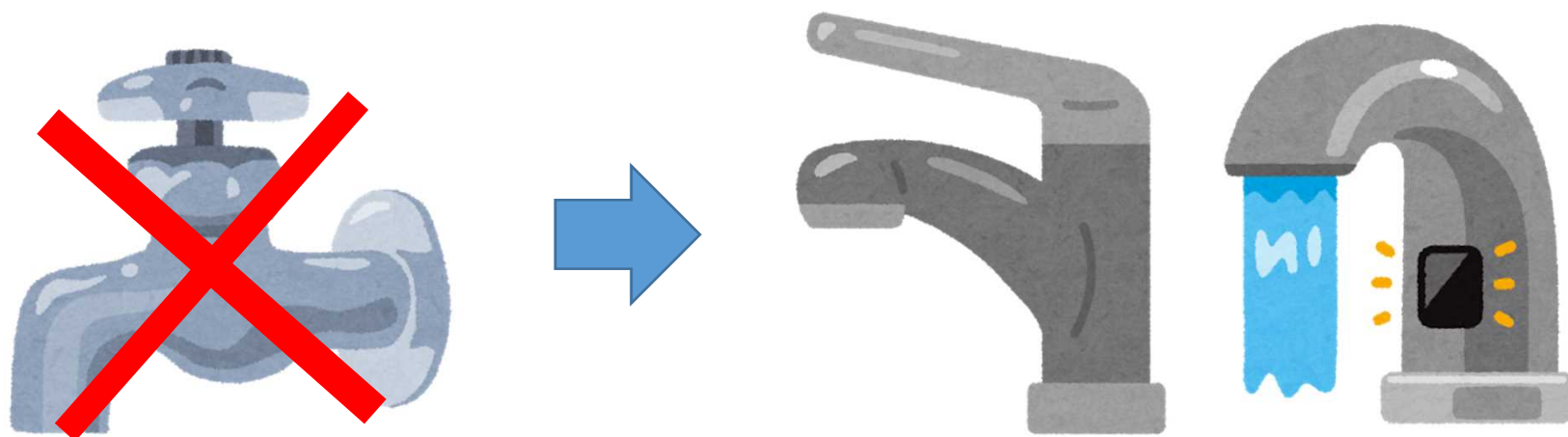


参考：保健所の管轄区域





手洗いの蛇口：手指の再汚染が防止できる構造



レバー式、 センサー式など

手を洗ってから再び栓を触らないで済む構造