

《問い合わせ先一覧》

◆食品表示法に基づく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
品質事項※ （原材料、原料原産地等）	大阪府生活衛生室食の安全推進課 食品表示グループ	06-6944-6319
	消費者庁	03-3507-8800（代表）
衛生事項 （添加物、アレルギー、賞味（消費）期限等）	吹田市保健所衛生管理課	06-6339-2226
保健事項 （栄養成分表示等）	吹田市健康医療部健康まちづくり室	06-6384-2614

※品質事項について、府域事業者は大阪府へ、広域事業者は消費者庁へお問い合わせください。

府域事業者：主たる事業所や事業所（工場、店舗、営業所、倉庫を含む）が**大阪府内のみ**にある事業者

広域事業者：主たる事業所や事業所（工場、店舗、営業所、倉庫を含む）が**大阪府外にも**ある事業者

◆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 食品表示課 03-3507-8800（代表） http://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/

「食品表示基準」、「食品表示基準 Q&A について」、「食品表示基準について」等の資料は上記ホームページに掲載されています。

◆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	不当景品類及び不当表示防止 法（景品表示法）	消費者庁表示対策課	03-3507-8800（代表）
		吹田市消費生活センター	06-6319-1000
内容量の表示方法 について	計量法	吹田市市民部市民総務室	06-6384-1354
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	06-6210-9608
			06-6941-9065
JAS 規格に関する相談	JAS 法	農林水産省近畿農政局 米穀流通・食品表示監視課	075-414-9082
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	吹田税務署	06-6330-3911

原料原産地表示制度について（品質事項）

平成 29 年 9 月 1 日から、輸入品以外の全ての一般用加工食品について、原則として原材料に占める重量割合上位 1 位の原材料に原料原産地名を表示することが義務付けられました。詳しくは、食品表示基準第 3 条を参考に表示してください。

『食品表示』の基本

～一般用加工食品について～

吹田市保健所 衛生管理課
吹田市出口町 19-3
TEL 06-6339-2226
FAX 06-6339-2058

令和 8 年 4 月改訂

消費者に販売される加工食品のうち、パックや袋などで包装されているものは、**名称、原材料名、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。
 ☆このほかにも、個々の食品に応じて表示すべき事項があります。

【イチゴジャムビスケットの表示例】

商品名：すいたんビスケット

①	名称	イチゴジャムビスケット
②	原材料名	小麦粉（国内製造）、イチゴジャム（イチゴ、砂糖、水あめ）、砂糖、マーガリン、ショートニング、全粉乳（乳成分を含む）、ココアバター、カカオマス、植物油、食塩
③	添加物	ゲル化剤（ペクチン：リンゴ由来）、酸味料、膨脹剤、香料、乳化剤（大豆由来）、着色料（アカキャベツ）
④	内容量	10枚
⑤	賞味期限	令和9年3月31日
⑥	保存方法	直射日光・高温多湿を避けて保存してください。
⑦	販売者	〇〇製菓株式会社 大阪府〇〇市××町 1-2-3
⑧	製造所	株式会社□□ 大阪府△△市〇〇町 4-5-6



⑨

〈栄養成分表示〉 1袋10枚(50g)当たり	
熱量	225kcal
たんぱく質	2.0g
脂質	7.9g
炭水化物	36.4g
食塩相当量	0.3g

(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（A3用紙で印刷したもの）が、8ポイントです。>

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、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、 pistachio、豚肉、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

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）
 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）
 ☆個別表示と一括表示の併記はできません。

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）

その他、個々の食品に応じて表示すべき事項

- ◆ 原料原産地名（輸入品を除く）、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。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。☆商品名とは区別してください。

② 【原材料名】
 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のとおり表示してください。

【イチゴジャムビスケットの表示例 一部抜粋】

原材料名	小麦粉（国内製造）、イチゴジャム（イチゴ、砂糖、水あめ）、砂糖、マーガリン、ショートニング、全粉乳（乳成分を含む）、ココアバター、カカオマス、植物油、食塩	原材料名欄：原則として、複合原材料の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ます。
添加物	ゲル化剤（ペクチン：リンゴ由来）、酸味料、膨脹剤、香料、乳化剤（大豆由来）、着色料（アカキャベツ）	添加物欄：原則として、複合原材料に含まれる添加物は全て表示します。他の加工食品同様、原材料と明確に区分して表示してください。

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、「甘味料」、「着色料」、「保存料」、「増粘剤・安定剤・ゲル化剤・糊料」、「酸化防止剤」、「発色剤」、「漂白剤」、「防かび剤・防ばい剤」は用途名を併記する必要があります。例：ゲル化剤として使用されるペクチン等原材料名の欄に「/」をつけて明確に区分して表示することもできます。

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）
 ☆科学的・合理的な根拠に基づいて期限を設定してください。

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13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】
 食品関連事業者のうち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してください。
 事項名については、表示内容に責任を有する者が、製品の製造業者である場合は「製造者」、加工業者である場合は「加工者」、輸入業者である場合は「輸入者」と表示することが基本です。
 なお、製造業者、加工業者又は輸入業者との合意等により、これらの者に代わって販売業者が表示することも可能です。この場合、事項名は「販売者」となります。

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)。⑦の食品関連事業者と同一であれば省略できます。

⑨ 【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。」のいずれかを含む文言を表示してください。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