

6 食品の特性に応じた表示一覧

特性に応じて個別に表示の規定のある食品は次に掲げるとおりです。基準別表の規定に従い表示してください。

(1) 生鮮食品（一部を除き容器包装したものに限る）（基準 別表第24）

下記の食品については、表示事項が個別に定められておりますので、該当する表示事項を付加してください。

品目	表示項目		名称	アレルギー（特定原材料に由来する添加物を含むものに限る）	添加物	内容量	保存方法	消費期限・賞味期限	生食用であるかないかの別	生食用である旨	加熱用である旨	飲食に供する際にその全体について十分な加熱を要する旨	解凍した旨・養殖した旨	住所・電話番号	食品関連事業者の氏名または名称	加工者（輸入業者の所在地、加工者（輸入業者の所在地、加工者（輸入業者の所在地、加工者（輸入業者の所在地、住所・電話番号）	使用方法	その他	
	1	2																	
1 玄米および精米	○					○												原料玄米、調整年月日、精米年月日、輸入年月日	
2 シアン化合物を含有する豆類		○	○														○	○	輸入年月日
3 しいたけ																			栽培方法
4 あんず、おうとう、かんきつ類、キウイ、ざくろ、ずもも、西洋なし、ネクタリン、パナナ、びわ、マルメロ、ももおよびりんご			○	○			○	○										○	
5 食肉（鳥獣の生肉（骨および臓器を含む。）に限る。）			○	○			○	○		○		○						○	鳥獣の種類、処理を行った旨、と地区の所在地の都道府県名、加工施設の所在地の都道府県名、一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨（生食用の牛肉に限る）、子供、高齢者その他食中毒に対する抵抗力の弱い者は食肉の生食を控えるべき旨（生食用の牛肉に限る）
6 生乳、生山羊乳および生めん羊乳																		○	「生乳」、「生山羊乳」、「生めん羊乳」等
7 鶏の殻付き卵			○	○			○	○		○	○							○	採卵施設等の所在地、採卵者の氏名、10℃以下で保存することが望ましい旨、賞味期限経過後は加熱殺菌を要する旨等
8 水産物													○						
9 切り身またはむき身にした魚介類（生かきおよびふぐを除く）であって、生食用のもの（凍結させたものを除く。）			○	○			○	○		○								○	
10 ふぐの内臓を除去し、皮をはいたものならびに切り身にしたふぐ、ふぐの精巢およびふぐの皮であって、生食用でないもの																			処理年月日、処理事業者の氏名・住所、原料ふぐの種類、漁獲水域名
11 切り身にしたふぐ、ふぐの精巢およびふぐの皮であって、生食用のもの			○	○			○	○	○	○								○	加工年月日、原料ふぐの種類、漁獲水域名
12 冷凍食品のうち、切り身またはむき身にした魚介類（生かきを除く。）を凍結させたもの			○	○			○	○	○									○	
13 生かき			○	○			○	○	○									○	採取された水域（生食用のものに限る。）

※この一覧は、基準別表 24 をまとめたもので、表示項目全てを掲載しているわけではありません。また、要件に該当するときのみ表示が必要なもの、省略できるものを含みます。

※内容量については、計量法第 13 条で表記義務を課せられている品目は計量法に従ってください。

(2) 加工食品(容器包装したものに限る)(基準 別表第19)

下記の食品については、表示事項が個別に定められておりますので、該当する表示事項を付加してください。

品目	表示項目	名称の用語	調理方法	使用上の注意	使用方法	でん粉含有率	原料肉名	水素イオン指数	水分活性	生食用であるかないかの別	生食用である旨	加熱用である旨	飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別	加熱に供する旨	殺菌方法	その他の表示事項
1	トマト加工品			○												形状、「濃縮トマト還元」の用語、トマトの搾汁を濃縮した度合、トマトの搾汁の含有率
2	ジャム類			○												
3	乾めん類		○													そば粉の配合割合
4	即席めん		○	○												
5	即席めん類(即席めんのうち生タイプ即席めん以外のもの)															「油揚げめん」、「油処理めん」等油脂で処理した旨
6	マカロニ類		○													
7	凍り豆腐		○													
8	プレスハム、混合プレスハム、ソーセージ、混合ソーセージ					○										
9	食肉(鳥獣の生肉に限る。)										○			○		鳥獣の種類、処理を行った旨、と地区の所在地の都道府県名、加工施設の所在地の都道府県名、一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨(生食用の牛肉に限る)、子供、高齢者その他食中毒に対する抵抗力の弱い者は食肉の生食を控えるべき旨(生食用の牛肉に限る)
10	食肉製品						○	○	○						○	乾燥食肉製品である旨、非加熱食肉製品である旨、特定加熱食肉製品である旨、加熱食肉製品である旨、容器包装に入れた後加熱殺菌したもののか、加熱殺菌した後容器包装したもののかの別
11	乳															種類別、殺菌温度および時間、主要な原材料名ならびに無脂肪固形分および乳脂肪分の重量百分率、乳脂肪分の重量百分率、常温での保存が可能である旨等
12	乳製品															種類別、乳製品である旨、主要な混合物の名称、無脂肪固形分および乳脂肪分、当該動物の種類、乳脂肪分の重量百分率等
13	乳または乳製品を主要原料とする食品															名称または商品名、乳もしくは乳製品を原材料として含む旨等
14	鶏の液卵(鶏の殻付き卵から卵殻を取り除いたものを除いたもの)													○		未殺菌である旨、加熱殺菌を要する旨
15	切り身またはむき身にした魚介類(生かきおよびふぐを原材料とするふぐ加工品(軽度の撒塩を行ったものを除く)であって、生食用のもの(凍結させたものを除く))										○					
16	生かき									○						採取された水域(生食用のものに限る。)
17	ゆでがに												○			

品目	表示項目	名称の用語	調理方法	使用上の注意	使用方法	でん粉含有率	原料肉名	水素イオン指数	水分活性	生食用であるかないかの別	生食用である旨	加熱用である旨	加熱用である旨	殺菌方法	その他の表示事項
18	魚肉ハムおよび魚肉ソーセージ	○				○									
19	魚肉ハムおよび魚肉ソーセージ および特殊かまぼこ							○	○					○	
20	削りぶし	○													密封の方法、圧搾煮干し配合率
21	うに加工品	○													塩うに含有率
22	うにあえもの	○													塩うに含有率
23	ぶぐを原材料とするぶぐ加工品 (軽度の撒塩を行ったものを除く)									○	○				ロットが特定できるもの、原料ぶぐの種類、漁獲水域名
24	塩蔵わかめ	○			○										食塩含有率
25	鯨肉製品													○	
26	食酢														酸度、醸造酢の混合割合、希釈倍数、 「醸造酢」または「合成酢」の用語
27	風味調味料				○										
28	乾燥スープ		○												「コンソメ」、「ポタージュ」の用語
29	マーガリン類	○													油脂含有率（ファットスプレッドに限る）
30	冷凍食品									○			○		凍結させる直前に加熱されたものであるかどうかの別
31	調理冷凍食品				○										衣の率、皮の率、内容個数、食用油脂で揚げた後、凍結し、容器包装に入れた旨、ソースを加えた旨、 食肉の含有率、魚肉の含有率
32	チルドハンバーグステーキおよび チルドミートボール	○													
33	チルドぎょうざ類		○												皮の率、「チルド」の用語、「魚肉」 の用語、「野菜」の用語
34	容器包装詰加圧加熱殺菌食品														気密性容器に密封した後に加圧 加熱殺菌した旨
35	レトルトパウチ食品		○												「レトルトパウチ食品」である旨、 ○人前 他
36	容器包装に密封された常温で流通 する食品（清涼飲料水、食肉製品、 鯨肉製品、魚肉練り製品を除く）														「要冷蔵」等冷蔵を要する食品で ある旨
37	缶詰の食品														主要な原材料名
38	農産物缶詰・瓶詰				○										形状、大きさ、基部の太さ、粒・ 果肉・果粒の大きさ、内容個数 他
39	畜産物缶詰・瓶詰				○										内容個数、食肉の名称、肉片形 状の用語
40	調理食品缶詰・瓶詰				○										食肉の名称 他
41	水のみを原料とする清涼飲料水														「殺菌または除菌を行っていない」 等殺菌または除菌を行って いない旨
42	果実飲料				○										「加糖」「濃縮還元」の用語、希釈時 の果汁割合、「冷凍果汁飲料」の文字
43	豆乳類	○		○											大豆固形分、粉末大豆たんぱく を加えた旨

※この一覧は、基準別表19をまとめたもので、表示項目全てを掲載しているわけではありません。また、要件に該当するときのみ表示が必要なもの、省略できるものを含みます。

7 基準で個別に規定されている食品一覧

個別の規定がある食品と掲載されている別表の一覧です。

(1) 加工食品

		用語の意義 が定義され ている食品	名称、原料等の 表示事項につ いて定めがある食品	名称を規 制されて いる食品	個別に表示 事項の定め のある食品	表示の様式、表 示方式が定めら れている食品	禁止事項が 定められて いる食品
食品表示基準		第2条	第3条	第3条	第4,5条	第8条	第9条
		別表第3	別表第4	別表第5	別表第19	別表第20	別表第22
1	農産物漬物	○	○				○
2	トマト加工品	○	○	○	○	○	○
3	乾しいたけ	○	○	○			○
4	ジャム類	○	○		○	○	○
5	乾めん類	○	○		○	○	○
6	即席めん	○	○		○		○
7	即席めん類(即席めんのうち生タイプ即席めん以外のもの)				○		
8	マカロニ類	○	○	○	○	○	○
9	パン類	○	○				
10	凍り豆腐	○	○		○	○	○
11	ハム類	○	○	○			○
12	プレスハム	○	○	○	○	○	○
13	混合プレスハム	○	○	○	○	○	○
14	ソーセージ	○	○	○	○	○	○
15	混合ソーセージ	○	○	○	○	○	○
16	ベーコン類	○	○	○			○
17	食肉(鳥獣の生肉に限る)				○		
18	食肉製品				○		
19	乳				○	○	
20	乳製品				○		
21	乳または乳製品を主要原料とする食品				○		
22	乳製品のうち、発酵乳および乳酸菌飲料					○	
23	その他の乳製品					○	
24	乳または乳製品を主要原料とする食品のうち、乳酸菌飲料					○	
25	鶏の液卵				○		
26	切り身またはむき身にした魚介類(生かきおよびふぐを原材料とするふぐ加工品(軽度の撒塩を行ったものを除く)を除く)であって、生食用のもの(凍結させたものを除く)				○		
27	生かき				○		
28	ゆでがに				○		
29	魚肉ハムおよび魚肉ソーセージ	○	○	○	○	○	○
30	魚肉ハムおよび魚肉ソーセージおよび特殊包装かまぼこ				○		
31	削りぶし	○	○	○	○	○	○
32	煮干魚類	○	○				○
33	うに加工品	○	○	○	○	○	○
34	うにあえもの	○	○	○	○	○	○
35	うなぎ加工品	○	○ ^{*1}				

	用語の意義 が定義され ている食品	名称、原料名等の 義務表示事項につい て定めがある食品	名称を規 制されて いる食品	個別に表示 事項の定め のある食品	表示の様式、表 示方式が定めら れている食品	禁止事項が 定められて いる食品
		第2条 別表第3	第3条 別表第4	第3条 別表第5	第4,5条 別表第19	第8条 別表第20
食品表示基準						
36	ぶぐを原材料とするぶぐ加工品 (軽度の撒塩を行ったものを除く。)				○	
37	乾燥わかめ	○	○	○		○
38	塩蔵わかめ	○	○	○	○	○
39	鯨肉製品				○	
40	ドレッシングおよびドレッシングタイプ調味料	○	○	○		○
41	食酢	○	○	○	○	○
42	風味調味料	○	○	○	○	○
43	乾燥スープ	○	○	○	○	○
44	ウスターソース類	○	○	○		○
45	しょうゆ	○	○	○		○
46	みそ	○	○	○		○
47	食用植物油脂	○	○	○		○
48	マーガリン類	○	○	○	○	○
49	冷凍食品				○	
50	野菜冷凍食品	○				
51	調理冷凍食品	○	○※2		○※2	○※2
52	チルドハンバーグステーキ	○	○	○	○	○
53	チルドミートボール	○	○	○	○	○
54	チルドぎょうざ類	○	○	○	○	○
55	容器包装詰加圧加熱殺菌食品				○	
56	レトルトパウチ食品(植物性たんぱく食品を除く)	○	○※3		○※3	○※3
57	容器包装に密封された常温で流通する食品(清涼飲料水、食肉製品、鯨肉製品および魚肉練り製品を除く)のうち水素イオン指数が4.6を超え、かつ、水分活性が0.94を超え、かつ、その中心部の温度を摂氏120度で4分間に満たない条件で加熱除菌されたものであって、ボツリヌス菌を原因とする食中毒の発生を防止するために摂氏10度以下での保存を要するもの				○	○
58	缶詰の食品				○	
59	農産物缶詰および瓶詰	○	○		○	○
60	畜産物缶詰および瓶詰	○	○		○	○
61	調理食品缶詰および瓶詰	○	○		○	○
62	水のみを原料とする清涼飲料水				○	
63	炭酸飲料	○	○			○
64	果実飲料	○	○		○	○
65	果実の搾汁または果実の搾汁を濃縮したものを凍結させたものであって、原料用果汁以外のもの				○	
66	豆乳類	○	○	○	○	○
67	にんじんジュースおよびにんじんミックスジュース	○	○	○		○
68	機能性表示食品				○	

※1 輸入品以外のものに限る。

※2 冷凍フライ類、冷凍しゅうまい、冷凍ぎょうざ、冷凍春巻、冷凍ハンバーグステーキ、冷凍ミートボール、冷凍フィッシュハンバーグ、冷凍フィッシュボール、冷凍米飯類および冷凍めん類に限る。

※3 植物性たんぱく食品(コンビーフスタイル)を除く。

(2) 生鮮食品

食品表示基準		用語の意義が 定義されている食品	個別に表示事項の 定めのある食品
		第2条 別表第3	第19,20,24,25条 別表第24
1	玄米および精米	○	○
2	シアン化合物を含有する豆類		○
3	しいたけ	○	○
4	あんず、おうとう、かんきつ類、キウイ、ざくろ、すもも、西洋なし、ネクタリン、バナナ、びわ、マルメロ、ももおよびりんご		○
5	食肉（鳥獣の生肉（骨および臓器を含む。）に限る。）		○
6	生乳、生山羊乳および生めん羊乳		○
7	鶏の殻付き卵		○
8	水産物	○	○
9	切り身またはむき身にした魚介類（生かきおよびふぐを除く）であって、生食用のもの（凍結させたものを除く。）		○
10	ふぐの内臓を除去し、皮をはいだものならびに切り身にしたふぐ、ふぐの精巢およびふぐの皮であって、生食用でないもの		○
11	切り身にしたふぐ、ふぐの精巢およびふぐの皮であって、生食用のもの		○
12	冷凍食品のうち、切り身またはむき身にした魚介類（生かきを除く。）を凍結させたもの		○
13	生かき		○