別添２

令和元年度
むらおこし特産品コンテスト

出 品 要 領

令和元年９月

全国商工会連合会

令和元年度のコンテストの留意点について

1 食品表示に関する申請及び、ご相談は事務局へお問合せください

食品表示チェックについては、食品表示法に関する専門アドバイザーを起用し、
事務局にて申請時にチェック及び、不備があれば改善のためのご案内を行います。
ご質問・ご相談については事務局まで、電話・メールにてお問合せください。

※なお、消費者庁が作成している、事業者向けの「早わかり食品表示ガイド」も
分かり易いのでご参考ください。

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/information/pamphlets/pdf/jas_1606_all.pdf

2 新・食品表示制度に伴うラベル表示変更の経過措置について

加工食品と生鮮食品でラベル表示変更の経過措置期間が異なります。
Ｐ５の「４.食品等出品商品の表示制度チェック」をご参照ください。

3 出品申込書の記入について

出品申込書を記入頂く際には、本要領の７Ｐ～１５Ｐの記入例を参照ください。
《留意事項》

◎記入欄は色付きの網掛け枠です。
◎項目が選択できるチェックボックス付きの記入欄もあります。
◎画像データを貼付ける場合は、文字が読める解像度で貼付けてください。
◎未記入欄が無いように、必ず確認をお願いします。
◎記入方法や内容が解らない場合は、事務局までお気軽にお尋ねください。

4 出店品の販売価格表示等は「税抜き（本体価格）」で表示してください。

消費税率が現時点（2019年1月時点）では消費税は2019年10月1日に10%に引き上げられる予定になっていますが、申請書類の出展品の販売価格表示等は「税抜き（本体価格）」の表示にて統一してください。

１．むらおこし特産品コンテストの流れ

各県連につき原則として、<u>１品目以上</u>お申し込みください。

①２０１９年
９月５日㈭ ◆募集開始
～９月２４日㈫ ◆募集締切期限（受付時間：17時迄）

②出品申込書の受付日
～１０月８日㈫ ◆品質表示等結果通知
（食品部門及び、対象となる非食品部門）

③１０月２２日㈫ ◆出品商品発送受付期限
※常温保存可能な食品・非食品
（受付時間：17時迄）

④１０月２３日㈬ ◆出品商品発送受付期限
※要冷凍・冷蔵及び日持ちしない食品
（受付時間：17時迄）

⑤１０月２５日㈮ ◆むらおこし特産品コンテスト審査会
・審査会の開催
・受賞品の決定
・ガイドブック掲載写真の撮影

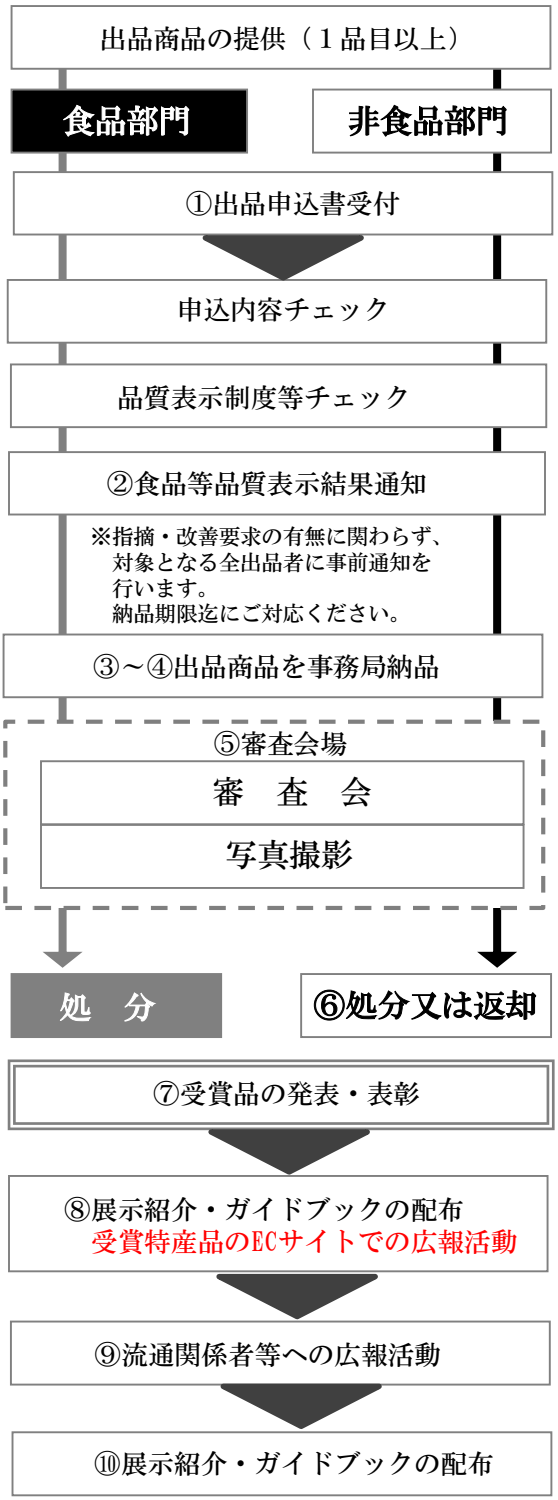
⑥１０月３１日㈭以降 ◆返却希望出品商品の返送（非食品部門）

⑦１１月２１日㈭ ◆むらおこし特産品コンテスト
受賞品の発表・表彰
➢第５９回商工会全国大会会場

⑧１１月２２日㈮～２４日㈰ ◆受賞特産品の展示・紹介・販売
・受賞品展示
・ガイドブック配布
➢「ニッポン全国物産展」で紹介
［会場：池袋サンシャインシティ］
・ECサイト「ニッポンセレクト」に掲載

⑨１１月２２日㈮～１２月下旬 ◆地方紙等各種メディアへの情報発信
◆流通関係者等へのガイドブック送付

⑩２０２０年２月５日㈬～７日㈮（予定） ◆受賞特産品の展示・紹介
「グルメ＆ダイニングスタイルショー」で展示 ［会場：東京ビッグサイト］



２．実施内容

１．各賞の審査

審査員による審査会を**１０月２５日（金）都内会場（すみだ産業会館）**において実施します。

２．各賞の発表・表彰

経済産業大臣賞、中小企業庁長官賞、全国商工会連合会会長賞、審査委員特別賞。
なお、経済産業大臣賞受賞者につきましては、商工会全国大会（11月開催予定）の中において表彰を行います。

３．むらおこし特産品コンテスト ノミネート特産品のご紹介

むらおこし特産品コンテスト出品商品ガイドブックにて紹介し、全国のマスコミ及び流通関係者に向けて情報を提供します。
また、各賞を受賞した特産品は、ガイドブックに受賞作品のページを設け紹介します。

４．むらおこし特産品コンテスト受賞特産品の紹介

２０１９年１１月に東京の池袋サンシャインシティで開催する『全国物産展』でガイドブックの配布など当該商品の販路開拓・拡大の支援を実施いたします。

５．全国商工会連合会公式ＥＣサイト「ニッポンセレクト」で受賞特産品のＰＲ・販売を実施

受賞特産品発表後、全国商工会連合会公式サイトＥＣサイト「ニッポンセレクト」にて掲出します。そのため、受賞をされた事業者の皆様には、運営を委託しております株式会社ふるさとサービスに個人情報をご提供させていただきます。
また、事務局より、サイト掲出のご連絡を受賞事業者の方にさせていただくことがあります。予めご了承ください。

３．特産品（出品商品）の応募について

１．応募条件・・・・むらおこし事業や全国展開支援事業等により開発された特産品
　　Ａ）小規模事業経営対策事業費補助金のむらおこし事業等により開発された特産品
　　Ｂ）全国展開支援事業によって開発された特産品
　　Ｃ）商工会の指導助言のもとに開発された特産品
　　Ｄ）商工会地域の資源・技術等を活用した特産品
　　※過去に申請したものについては、原則として応募することが出来ません。

２．応募対象者・・・商工会地区の事業者、商工会、組合、第三セクター等の団体とする。

３．応募方法（申込書の提出）
　　Ａ）申込書：　食品用、非食品用がございます。
　　申込書は全国連電子掲示板に掲出いたします。（エクセル書類４枚セット）
　　Ｂ）締切日：　**９月２４日（火）**
　　Ｃ）提出先：「むらおこし特産品コンテスト」事務局/㈱スタッフアルファ宛に、
　　必ずメールに申込書を添付してご応募願います。

４．申込書の記入について
　　申込書はマイクロソフト エクセルで作成しています。７～１５ページの記入方法をご参考いただき、不備の無いよう作成をお願いします。また、出品商品の情報はガイドブックにも流用しますので、誤字・脱字及び、それに留意した文章作成をお願いします。
　　また、**原則として未記入欄の無いよう全ての事項への記入**をお願いします。

申込書提出先

E-mail. toku3@staff-alpha.co.jp
「むらおこし特産品コンテスト」事務局
（株式会社スタッフアルファ 内）

担当：菊地 このみ・三野 佳音（みつのかのん）
TEL. 03-5674-2295　FAX. 03-5696-6341

４．食品等出品商品の表示制度のチェック

１．出品商品の表示制度チェック
申込書に添付頂いた「表示シール・パッケージデザイン」及び、申込内容をもとに食品衛生法・ＪＡＳ法／食品表示法等に則して、事前に出品商品の表示等について確認を行います。
※新基準に基づく表示への移行の経過措置期間は、加工食品については５年（2020年3月末）、生鮮食品の表示については、１年６か月（2016年9月末）までとなっています。

２．表示内容の確認・改善要求について
確認結果については、確認または改善の必要の有無に関わらず、全対象出品事業者に対して**１０月８日（火）までに通知**いたします。指摘を受けた場合は、**１０月１５日（火）までに**改善・修正した申請書の再提出をお願いします。

３．表示制度については最寄りの保健所にご照会いただくか、添付の「食品衛生法・ＪＡＳ法に基づく表示について」を、また、容器包装リサイクル法の表示については「容器包装リサイクル法等の表示について」をご参照ください。

５．コンテスト出品方法

１．審査会用出品について
Ａ）食品部門の出品
出品は１品目につき３点（展示用１点・試食用１点・ガイドブック写真撮影用１点）。
ただし、審査員は１０名程度を予定しておりますので、食品部門の試食用は審査員の人数を勘案して多めにご提供ください。

※出品商品の撮影について
審査会と並行して、ガイドブック掲載用の写真撮影を行います。
基本的に展示用の商品を撮影用に流用しますが、調理をしないと商品の特徴・イメージが伝わらないものは試食用を撮影用としても兼用しますので、商品の内容によっては撮影用を勘案して個数を多めに提供願います。（撮影用にパッケージだけの提供も可能です）

※食品部門の審査時の調理は、単純な調理（茹でる・温める・切り分ける等）に限らせていただきます。

Ｂ）非食品部門の出品
非食品部門の出品は１品目につき１点をご提供願います。ただし、色・柄などバリエーションがあるものについては、展示用として適数ご提供ください。

※出品商品の撮影について
ガイドブック掲載用の写真撮影を考慮し、小さい商品等はディスプレイ用に数点ご提供ください。

２．出品商品の発送について
Ａ）審査会に間に合うよう出品商品の発送をご手配ください。
例年、商品の未着等のトラブルが発生します。出品商品発送後、配送伝票の控えを『むらおこし特産品コンテスト事務局宛』にＦＡＸまたはメールにてご送付ください。
Ｂ）発送費用は出品者のご負担とさせていただきます。
なお、出来るだけ商品に関するパンフレット等の資料を１種１部添付してください。

３．出品商品の到着期限
Ａ）常温保存可能な食品及び、非食品　　**１０月２２日（火）１７時までに必着**
Ｂ）冷凍・冷蔵品及び、日持ちのしない食品　**１０月２３日（水）１７時までに必着**

6．コンテスト出品商品の返却

1．食品部門について
すべて審査会終了後に処分させていただきます。

2．非食品部門について
審査会終了後に処分または、返却希望者には審査終了後に事務局から発送元へ返送いたします。
出品申込書にどちらを希望するか明記ください。

※出品商品の出品者への返送は、着払い（出品者負担）とさせていただきます。

7．お問い合わせ・ご連絡先について

本コンテストにつきましては、全国商工会連合会とは別に専用の事務局を開設しております。
下記、お問合わせ内容によりご連絡先を設けております。出品商品のご送付先は、下記のむらおこし特産品コンテスト事務局となりますので、ご留意ください。

実施内容に関するお問合わせ・ご連絡先

全国商工会連合会
企業支援部　市場開拓課
担当：玉那覇（たまなは）・古柴（こしば）
TEL：03-6268-0086
E-mail：nproject@shokokai.or.jp

出品申込書／出品商品のご送付先及び手続に係る連絡先

「むらおこし特産品コンテスト」事務局
（株式会社スタッフアルファ 内）

担当：菊地このみ・三野佳音（みつのかのん）
TEL. 03-5674-2295　FAX. 03-5696-6341
E-mail. toku3@staff-alpha.co.jp

～　受付時間　～
土日祭日を除く 月曜日～金曜日の午前10時～午後6時まで

食品等出品商品の表示制度のチェックに関するお問合わせ・ご連絡先

有限会社　ケイ・イー・アイ
担当：櫻井
TEL：0476-23-5748
E-mail：sakurai@kei-labo.co.jp

コンテスト出品申込書記入方法について

「むらおこし特産品コンテスト出品申込書」の記入注意事項です。
実際のお申込は、Excel書類の申込書をご使用ください。
なお、記入無しの場合は、枠内に『無し』と必ず明記してください。

食品部門

食 品 部 門

令和元年度むらおこし特産品コンテスト出品申込書

提出日　　月　　日

県連名	商工会連合会	フリガナ 担当者名	
e-mail			

フリガナ 商工会名	県連・商工会	フリガナ 主担当者名	
TEL		FAX	
e-mail			

★1

①全国展開支援事業の採択が	<↓選んでください↓>	有る場合→ 平成　年	事業名：	
②農商工等連携事業計画認定を	<↓選んでください↓>	受けている→ 平成　年	事業名：	
③地域産業資源事業計画認定を	<↓選んでください↓>	受けている→ 平成　年	事業名：	
④新連携計画認定を	<↓選んでください↓>	受けている→ 平成　年	事業名：	

特産品開発属性	★1 <↓選んでください↓>	平成	年度開発
フリガナ 出品商品名			
出品事業者連絡先 フリガナ 事業社名		フリガナ 担当者名	
フリガナ 所在地	〒		
TEL		FAX	
e-mail			
ホームページアドレス ★1			
補助事業実施年	<↓選んでください↓>	事業名	
主要原材料（名称・産地）		含有アレルギー物質	

当該特産品年間販売額（単位：円）	平成28年度以前（計）	平成29年度	平成30年度	令和元年度見込み

当該特産品生産企業概要	★1 企業形態 <↓選んでください↓>	★1 法人分類 <↓選んでください↓>	その他
従業員数	全従業員数　人	当該特産品に関わる従業員数　人	
資本金（単位：円）	円	平成　年　月	
★1 出品商品について	取扱注意事項 <↓選んでください↓> その他の場合記入欄	★1 審査会当日の試食方法	

◆注意事項　出品1点につき、本申込書1枚の申請をお願いします。

提出期限
9月24日(火)17時必着

提 出 先
【E-mail】 toku3@staff-alpha.co.jp
「むらおこし特産品コンテスト」事務局
（株式会社スタッフアルファ 内）
担当：菊地このみ・三野佳音
TEL.03-5674-2295　FAX. 03-5696-6341

※このデータは原則として、コンテスト審査資料として使用させていただきます。　事務局管理番号

次ページあります

県連または、商工会のいずれかに〇印を付けてください

★1
＜↓選択してください↓＞
＜↓単位↓＞
展開される内容により、該当するものを選んでください。

ある場合は、事業名を記入。無い場合は、「無し」と記入ください。

出品する特産品の開発された事業名を4つのどれに当てはまるかチェックしてください。

主要原材料は出来るだけ詳細を明記願います。
使用した原材料で、特色有る原材料を使用した場合には、その記載方法も「品質表示基準」に基づいた表示をお願いします。

使用した原材料で「アレルギー物質」、「食品添加物」があれば、この表示欠落が無いように再度の確認をお願いします。

審査会の試食時に、調理など必要な場合に記入してください。
（原則、簡単な調理・加工しか出来ませんのでご注意ください）
凡例：
①レンジで温める
②（麺類を）茹でる
③冷やして飲む　など。

出品申込書（ｴｸｾﾙ版）にも記入例を添付しております。ぜひ、ご参照ください

「むらおこし特産品コンテスト出品申込書」の記入注意事項です。
実際のお申込は、Excel書類の申込書をご使用ください。
なお、記入無しの場合は、枠内に『無し』と必ず明記してください。

食品部門

別紙１（食品部門）

令和元年度むらおこし特産品コンテスト出品申込書

事業者名	0
出品商品名	0

事業者名、出展品名は1枚目の内容が自動的に入力されます。

◆出品商品の特徴や今後の見通しなどを記入してください。

開発のきっかけ	
味覚・品質・機能について	
デザイン、パッケージの工夫	
ターゲットとする業種・業態	
今後の販売戦略	
おすすめの食べ方	

審査委員用の資料になりますので、出来るだけ具体的に記入ください。

◆当該特産品による主要な受章状況について記入してください。

受章年度	審査会名	受賞名
《例》平成18年	《例》○△◇県名産品コンテスト審査会	《例》○○○県知事賞
＜↓選んでください↓＞		
＜↓選んでください↓＞	★1	
＜↓選んでください↓＞		

★1
＜↓選択してください↓＞
＜↓単位↓＞
は展開される内容により、該当するものを選んでください。

該当なき場合は未記入

◆事業者に対する賞罰・違反歴の有無について記入してください。 ★1

① JAS法	過去、事業者に対して賞罰・違反歴は	＜↓選んでください↓＞
② 食品衛生法	過去、事業者に対して賞罰・違反歴は	＜↓選んでください↓＞
③ 容器・包装リサイクル法	過去、事業者に対して賞罰・違反歴は	＜↓選んでください↓＞
④ 製造物責任法（PL法）	過去、事業者に対して賞罰・違反歴は	＜↓選んでください↓＞

必ず有る・無いのチェックをお願いします。

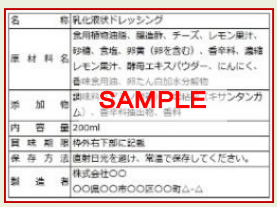
※重要！！ 地元所轄保健所ですでに食品表示の相談・改善が行われている場合は下記に■印を記してください。

地元所轄保健所の検査を	□	受けている	□ 受けていない
検査を行った保健所・機関名			

「受けている」に■印をされた方は必ずご記入ください

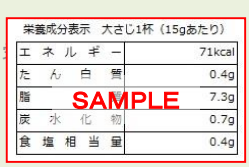
当該出品商品に表示しているJAS法・食品衛生法及び、容器包装リサイクル法等表示の画像を添付してください。

→どちらで作成されたものか選択した方を■印を記してください　□ 旧基準　□ 新基準



※新基準は栄養成分表示も貼付願います

↓新基準は栄養成分表示も貼付



※お願い!!
シールは必ず添付願います。

実際に出品商品に表示されているシール（又は該当箇所）を切取って画像（Jpeg, PDF等）を貼付けてください。
※タテ・ヨコは問いません。
※別途、データ添付でも構いません。

出品申込書（ｴｸｾﾙ版）にも記入例を添付しております。ぜひ、ご参照ください

次ページあります

「むらおこし特産品コンテスト出品申込書」の記入注意事項です。
実際のお申込は、Excel書類の申込書をご使用ください。
なお、記入無しの場合は、枠内に『無し』と必ず明記してください。

食品部門

別紙2（食品部門）

令和元年度むらおこし特産品コンテスト出品申込書

事業者名	0
出品商品名	0

事業者名、出展品名は
1枚目の内容が
自動的に入力されます。

◆出品商品の写真を3種類貼付けてください

①外装

① 外 装
（パッケージが判るもの）

必ず画像を添付して
ください。
事前に調理方法、試食
容器の選定および、
食品表示チェック等の
参考にいたします。

また、解像度は
1点100～150KB
程度でお願いします。

※高解像度のデータは
不要です。

②内容

② 内 容
（包装をすべて外したもの）

③盛り付け例

③ 盛り付け例
（調理例など）

**出品申込書（ｴｸｾﾙ版）
にも記入例を添付して
おります。
ぜひ、ご参照ください**

次ページあります

「むらおこし特産品コンテスト出品申込書」の記入注意事項です。
実際のお申込は、Excel書類の申込書をご使用ください。

食品部門

※４枚目は、出品商品ガイドブック掲載用です。
誤字・脱字など間違いないように記入ください。

別紙３（食品部門）
出品商品ガイドブック掲載用

令和元年度むらおこし特産品コンテスト出品申込書

事業者名	0
出品商品名	0

フリガナ 出品商品名	0 0				
フリガナ 県名/商工会名		都.道.府.県	ショウコウカイ	商工会	
フリガナ 出品事業者名					
出品商品の連絡・問合せ先（対流通向け）	フリガナ 所在地	〒			
	TEL		FAX		
	H. P				
参考価格/個（税抜き）	円	入数	★1 ＜↓単位↓＞	パッケージ形態	★1 ＜↓単位↓＞
主な原材料		商品サイズ	W mm H mm D mm	内容量（入数合計）	
原料産地		↑ガイドブックへの出品は1サイズのみとし、袋・パッケージ自体のサイズを記載ください		商品総重量	＜↓単位↓＞
				流通温度帯	＜↓選択↓＞
				賞味期限	日
商品分類	⇐ ①農産加工品 ②畜産加工品 ③水産加工品 ④健康食品 ⑤飲料 ⑥菓子類 ⑦麺/ご飯類				
商品のアピールポイント					
商品の説明					

◆注意事項　出品１点につき、本申込書１枚の申請をお願いします。
※このデータは出展商品ガイドブック掲載資料として使用させていただきます。

事業者名、出展品名は1枚目の内容が自動的に入力されます。

★1
＜↓選択してください↓＞
＜↓単位↓＞
は展開される内容により、該当するものを選んでください。

ガイドブックに掲載しますので、流通関係者等からの問合せ先となる住所・連絡先を記入願います。

税抜（本体価格）表示で記入ください。

商品の包装素材、包装方法・状態などを明記願います。
※11ページに記入例がございます。

入り数の商品自体の合計重量・要領を明記願います。
※11ページ参照

※必ずご記入ください。
「出展商品ガイドブック」のキャッチコピーとして掲載します。
商品を魅力的にアピールする宣伝文として作成願います。
※最大25文字以内
※2行以内でガイドブックに掲載します

必ずご記入ください。
「出展商品ガイドブック」の商品説明として掲載します。
流通関係者を意識した商品の特徴やPR内容を明確にご記入ください。

※最大60文字（全角）
※4行各15文字程度で記載されます。

右の①～⑦にある分類に該当するもの1つを選んで番号で記入ください。

税抜き価格・入数記入欄の参考例です。
記入において不明な点などありましたら
事務局へお問合せください。

食品部門

商品総重量は、容器及びパッケージを含みます。
セット物も同様です。

★1　★1

参考価格/個（税抜）	円	入数		＜↓単位↓＞	パッケージ形態	
主な原材料		商品サイズ	W	mm	内容量（入数合計）	＜↓単位↓＞
			H	mm	商品総重量	＜↓単位↓＞
原料産地			D	mm	流通温度帯	＜↓選択↓＞
		※ガイドブックへの出品は1サイズのみとし、袋・パッケージ自体のサイズを記載ください			賞味期限	日

凡例『塩』

参考価格/個（税抜）	1,000 円	入数	6	袋入	パッケージ形態	真空パック
主な原材料		商品サイズ	W 100	mm	内容量（入数合計）	500 g 1本100g、1袋6本入
			H 120	mm	商品総重量	500 g
原料産地			D 20	mm	流通温度帯	常温
		※ガイドブックへの出品は1サイズのみとし、袋・パッケージ自体のサイズを記載ください			賞味期限	180 日

凡例『りんごジュース』

参考価格/個（税抜）	2,000 円	入数	6	箱入	パッケージ形態	瓶・化粧箱入り
主な原材料		商品サイズ	W 300	mm	内容量（入数合計）	4.320 ml 1本720ml、1箱6本入
			H 300	mm	商品総重量	4,400 g
原料産地			D 160	mm	流通温度帯	常温
		※ガイドブックへの出品は1サイズのみとし、袋・パッケージ自体のサイズを記載ください			賞味期限	180 日

凡例『まんじゅう』

参考価格/個（税抜）	1,000 円	入数	10	箱入	パッケージ形態	化粧箱に竹皮の個包装
主な原材料		商品サイズ	W 100	mm	内容量（入数合計）	800 g 1個80g、1箱10個入
			H 120	mm	商品総重量	820 g
原料産地			D 20	mm	流通温度帯	常温
		※ガイドブックへの出品は1サイズのみとし、袋・パッケージ自体のサイズを記載ください			賞味期限	14 日

凡例『釜飯セット』

参考価格/個（税抜）	4,500 円	入数	10	セット	パッケージ形態	具とタレはレトルトパウチ
主な原材料		商品サイズ	W 180	mm	内容量（入数合計）	300 g 1個30g、1セット10入
			H 120	mm	商品総重量	600 g
原料産地			D 70	mm	流通温度帯	常温
		※ガイドブックへの出品は1サイズのみとし、袋・パッケージ自体のサイズを記載ください			賞味期限	180 日

「むらおこし特産品コンテスト出品申込書」の記入注意事項です。
実際のお申込は、Excel書類の申込書をご使用ください。
なお、記入無しの場合は、枠内に『無し』と必ず明記してください。

非食品部門

非 食 品 部 門　　**令和元年度むらおこし特産品コンテスト出品申込書**

提出日	月	日

県連名	商工会連合会	フリガナ 担当者名	
e-mail			

フリガナ 商工会名	県連・商工会	フリガナ 主担当者名	
TEL		FAX	
e-mail	★1		

①全国展開支援事業の採択が	<↓選んでください↓>	有る場合→ 平成 年	事業名：	
②農商工等連携事業計画認定を	<↓選んでください↓>	受けている→ 平成 年	事業名：	
③地域産業資源事業計画認定を	<↓選んでください↓>	受けている→ 平成 年	事業名：	
④新連携計画認定を	<↓選んでください↓>	受けている→ 平成 年	事業名：	

特産品開発属性	★1 <↓選んでください↓>	平成 年度開発	
フリガナ 出品商品名			
出品事業者連絡先	フリガナ 事業社名	フリガナ 担当者名	
	フリガナ 所在地	〒	
	TEL	FAX	
e-mail			
ホームページアドレス	★1		
補助事業実施年	<↓選んでください↓>	事業名	
主要原材料（名称・産地）			

当該特産品年間販売額（単位：円）	平成28年度以前（計）	平成29年度	平成30年度	令和元年度見込み
	★1	★1		

当該特産品生産企業概要	企業形態	法人分類	その他
	<↓選んでください↓>	<↓選んでください↓>	

従業員数	全従業員数		人	当該特産品に関わる従業員数	人
資本金（単位：円）	円	平成	年	月	

出品商品について	出品商品の返却	審査会当日の展示・ディスプレイ方法
	<↓選んでください↓> ★1	

◆注意事項　出品1点につき、本申込書1枚の申請をお願いします。

提出期限
9月24日㈫ 17時必着

提 出 先
【E-mail】 toku3@staff-alpha.co.jp
「むらおこし特産品コンテスト」事務局
（株式会社スタッフアルファ 内）
担当：菊地このみ・三野佳音
TEL.03-5674-2295　FAX. 03-5696-6341

※このデータは原則として、コンテスト審査資料として使用させていただきます。　事務局管理番号

次ページあります

★1
＜↓選択してください↓＞
＜↓単位↓＞
は展開される内容により、該当するものを選んでください。

県連または、商工会のいずれかに○印を付けてください

ある場合は、事業名を記入。無い場合は、「無し」と記入ください。

出品する特産品の開発された事業名を4つのどれに当てはまるかチェックしてください。

主要原材料は出来るだけ詳細を明記願います。
使用した原材料で、特色有る原材料を使用した場合には、その記載方法も「品質表示基準」に基づいた表示をお願いします。

★平成29年9月に改正された原料原産地表示制度についても所轄保健所等に確認頂き記載願います。

審査会審査時において、展示・陳列方法など希望する場合に記入してください。

※ディスプレイキット等ある場合は同梱の上、陳列方法が判るよう写真等添付してください。

出品申込書（ｴｸｾﾙ版）にも記入例を添付しております。ぜひ、ご参照ください

「むらおこし特産品コンテスト出品申込書」の記入注意事項です。
実際のお申込は、Excel書類の申込書をご使用ください。
なお、記入無しの場合は、枠内に『無し』と必ず明記してください。

非食品部門

別紙1（非食品部門）

令和元年度むらおこし特産品コンテスト出品申込書

事業者名	0
出品商品名	0

事業者名、出展品名は1枚目の内容が自動的に入力されます。

◆出品商品の特徴や今後の見通しなどを記入してください。

開発のきっかけ	
品質・機能について	
デザイン、パッケージの工夫	
ターゲットとする業種・業態	
今後の販売戦略	
効果的な使い方	

審査委員用の資料になりますので、出来るだけ具体的に記入ください。

★1
＜↓選択してください↓＞
＜↓単位↓＞
は展開される内容により、該当するものを選んでください。

◆当該特産品による主要な受章状況について記入してください。

受章年度	審査会名	受賞名
《例》平成15年	《例》○△◇物産品審査会	《例》○○○大臣賞
＜↓選んでください↓＞	★1	
＜↓選んでください↓＞		
＜↓選んでください↓＞		

該当なき場合は未記入

◆事業者に対する賞罰・違反歴の有無について記入してください。 ★1

① JIS法	過去、事業者に対して賞罰・違反歴は	＜↓選んでください↓＞
② 薬事法	過去、事業者に対して賞罰・違反歴は	＜↓選んでください↓＞
③ 家庭用品品質表示法	過去、事業者に対して賞罰・違反歴は	＜↓選んでください↓＞
④ 容器・包装リサイクル法	過去、事業者に対して賞罰・違反歴は	＜↓選んでください↓＞
⑤ 製造物責任法（PL法）	過去、事業者に対して賞罰・違反歴は	＜↓選んでください↓＞

必ず有る・無いのチェックをお願いします

※お願い!!
シールは必ず添付願います。

◆当該出品商品に表示しているJIS法及び、容器包装リサイクル法等表示の画像を添付してください。

表示シール（又は該当箇所）を切取ってください **該当無し**

実際に出品商品に表示されているシール（又は該当箇所）を切取って画像（Jpeg, PDF等）を貼付けてください。
※タテ・ヨコは問いません。
※別途、データ添付でも構いません。

出品申込書（ｴｸｾﾙ版）にも記入例を添付しております。ぜひ、ご参照ください

次ページあります

「むらおこし特産品コンテスト出品申込書」の記入注意事項です。
実際のお申込は、Excel書類の申込書をご使用ください。
なお、記入無しの場合は、枠内に『無し』と必ず明記してください。

非食品部門

別紙2（非食品部門）

令和元度むらおこし特産品コンテスト出品申込書

事業者名	0
出品商品名	0

事業者名、出展品名は
1枚目の内容が
自動的に入力されます。

◆出品商品の写真を3種類貼付けてください

①外装	① 外 装 （パッケージが判るもの）
②内容	② 内 容 （包装をすべて外したもの）
③陳列例	③ 陳列例 （ディスプレイ方法など）

必ず画像を添付して
ください。
事前に展示・ディスプレイ
方法等の参考と
させていただきます。

また、解像度は
1点100～150KB
程度でお願いします。

※高解像度のデータは
不要です。

**出品申込書（ｴｸｾﾙ版）
にも記入例を添付して
おります。
ぜひ、ご参照ください**

次ページあります

「むらおこし特産品コンテスト出品申込書」の記入注意事項です。
実際のお申込は、Excel書類の申込書をご使用ください。

非食品部門

※４枚目は、出品商品ガイドブック掲載用です。
誤字・脱字など間違いないように記入ください。

別紙3（非食品部門）
出品商品ガイドブック掲載用

令和元年度むらおこし特産品コンテスト出品申込書

事業者名	0
出品商品名	0

フリガナ 出品商品名	フリガナ 0 0			
フリガナ 県名/商工会名		都.道.府.県	ｼｮｳｺｳｶｲ 商工会	
フリガナ 出品事業者名				
出品商品の連絡・問合せ先（対流通向け）	フリガナ 所在地	〒		
	TEL		FAX	
	H. P			
参考価格/個（税抜き）		円	入数	★1 個入
パッケージ形態				
内容量	★1	＜↓単位↓＞		
商品総重量	★1	＜↓単位↓＞		
発注単位		＜↓単位↓＞		
商品サイズ	W	× H	× D	⇐単位も記入願います
主な原材料				
原料産地				
商品分類		①木工品 ②陶磁器 ③家具 ④日用品 ⑤繊維製品 ⑥民芸品 ⑦装飾品 ⑧その他		
商品のアピールポイント				
商品の説明				

◆注意事項　出品１点につき、本申込書１枚の申請をお願いします。

※このデータは出展商品ガイドブック掲載資料として使用させていただきます。

事業者名、出展品名は1枚目の内容が自動的に入力されます。

ガイドブックに掲載しますので、流通関係者等からの問合せ先となる住所・連絡先を記入願います。

商品の包装素材、包装方法・状態などを明記願います。

税抜（本体価格）表示で記入ください。

入り数の商品自体の合計重量・要領を明記願います。

※必ずご記入ください。
「出展商品ガイドブック」のキャッチコピーとして掲載します。
商品を魅力的にアピールする宣伝文として作成願います。
※最大25文字以内
※2行以内でガイドブックに掲載します

必ずご記入ください。
「出展商品ガイドブック」の商品説明として掲載します。
流通関係者を意識した商品の特徴やPR内容を明確にご記入ください。

※最大60文字（全角）
※4行各15文字程度で記載されます。

右の①～⑧にある分類に該当するもの1つを選んで番号で記入ください。

食品衛生法・ＪＡＳ法／食品表示法に基づく表示について

１．食品の表示制度

食品の表示は、消費者が食品を購入するとき、正しく食品の内容を理解し、選択したり適正に消費したりするうえでの重要な情報源となっています。万が一事故が生じた場合には、その責任の追求や製品回収等の行政措置を迅速かつ適確に行うための手がかりになります。

※食品衛生法以外にも食品の表示に関する法律は様々なものがあります。
事前に地元の保健所や関係機関に相談をしてください。
【ＪＡＳ法・食品衛生法・景表法・計量法・健康増進法・薬事法等】

2015年4月に食品衛生法とJAS法、健康増進法の基準を統括した「食品表示基準」が施行されました。
旧基準からの主な変更点は下記です。

1 加工食品と生鮮食品の区分の統一
2 製造所固有記号の使用に係るルールの改善
3 アレルギー表示に係るルールの改善
4 栄養成分表示の義務化
5 栄養強調表示に係るルールの改善
6 栄養機能食品に係るルールの変更
7 原材料名表示等に係るルールの変更
8 販売の用に供する添加物の表示に係るルールの改善
9 通知等に規定されている表示ルールの一部を基準に規定
10 表示レイアウトの改善

出典：食品表示基準の概要（消費者庁HP）
http://www.caa.go.jp/foods/pdf/150331_kijyun-gaiyo.pdf

また、新たに機能性表示食品制度が創設されました。
「機能性表示食品」は、事業者の責任で、科学的根拠を基に商品パッケージに機能性を表示するものとして、消費者庁に届け出られた食品です。
詳細については下記HPをご確認ください。

機能性表示食品に関する情報（消費者庁HP）
http://www.caa.go.jp/foods/index23.html#m03

２．表示に関する原則

①基準に合う表示のない食品等は、販売や、販売のために陳列したり、または営業上使用することはできません。
※このことは製造者のみならず、販売者等にも適用されます。
②表示は邦文で、理解しやすい用語で正確に行います。また、包装を開かないでも容易に見られるように行うことが必要です。
※使用する活字の大きさは、原則として８ポイント（６号活字）以上とします。
③公衆衛生に危害を及ぼすような虚偽、あるいは誇大な表示を行ってはいけません。

※以前に受けた指摘事項（特に注意を払って頂きたい事項です）

●表示の不備

- 賞味期限や消費期限の記載が無い
- 冷蔵品なのに冷凍品のラベルが付いている
- （株）や（有）、（社）などの法人表示が記載されていない
- 表示のポイントが小さい（８ポイント以上にすること）
- 包装で表示が隠れないようにする
- 識別表示がない
- ラベル表示の順番が間違っている

（名称、原材料名、（原料原産地名）、内容量、賞味期限、保存方法、製造者(販売者）の順に一括表示することが基本）

３．生鮮食品と加工食品の表示の違い

旧

生鮮食品		加工食品	
名　　称	一般的な名称	名　　称	一般的な名称 （＊商品名ではない）
原　産　地	原産地	原材料名	原材料及び食品添加物を それぞれ重量の多い順に表示
内容量・ 販売業者名	計量法に規定する「特定商品」 で容器・包装に入れられ密封 されたものに必要	原料 原産地名	生鮮食品に近い加工食品には 原料の原産地を表示
◎表示の禁止事項（ＪＡＳ法） ・表示すべき事項の内容と矛盾する用語。 ・内容物を誤認させるような文事、絵、写真 その他の表示。 ・産地名を誤認させる表示		内　容　量	基本的には重量（g,kg） 体積（ml，ℓ）
		期限表示	消費期限（急速に劣化しやすい もの。若しくは賞味期限）
		保存方法	○○°Ｃ以下など
		製　造　者	製造者氏名（法人名）、販売者及び 所在地を表示。販売者のみ表示の 場合は、製造所固有記号を表示
		そ　の　他	その他食品の種類ごとに個別の 表示基準が定められているものが ある

新

生鮮食品		加工食品	
名称	一般的な名称	名称	一般的な名称 （＊商品名ではない）
原産地	原産地	原材料名	原材料を重量の多い順に表示
内容量・ 製造者　等	計量法に規定する「特定商品」で容器・ 包装に入れられ密封されたものに必要	添加物	添加物を重量の多い順に表示
		原料原産地名	生鮮食品に近い加工食品には原料の原 産地を表示
◎表示の禁止事項（食品表示基準） ・実際のものより著しく優良又は有利であると誤認させる用語 ・内容と矛盾する用語の表示 ・等級のある日本農林規格の格付け対象品目であって、等級付け が行なわれた食品以外のものにあっては、等級を表す用語 ・その他内容物を誤認させるような文字、絵、写真その他の表示		内容量	基本的には重量（g,kg） 体積（ml,ℓ）
		期限表示	消費期限（期限を過ぎたら食べないほう がよい） 賞味期限（美味しく食べることができる）
		保存方法	○○℃以下　など
		製造者	製造者氏名（法人名） 販売者及び所在地を表示。販売者のみ 表示の場合は、製造所固有記号を表示 （＊製造所固有記号の使用に係わる ルールが改定されています。）
		その他	その他食品の種類ごとに個別の表示基 準が定められています。
		栄養成分表示	100gあたり、もしくは1食あたりの栄養成 分表示が必要です。 【必須5項目】 エネルギー、たんぱく質、脂質、炭水化 物、食塩相当量

●ＪＡＳ法による生鮮食品・加工食品の分類（例）

	生鮮食品			加工食品		
	切断前	単品	同種混合	異種混合	加工品混合	加工品
魚介類	魚	メバチマグロ 赤み	メバチマグロ 赤み ＋ メバチマグロ 中トロ	メバチマグロ 赤み ＋ ミズダコ （生）	メバチマグロ 赤み ＋ 茹でダコ	茹でダコ
		ホタテむき身				
野菜 果物	野菜	キャベツ千切	キャベツ千切 ＋ 赤キャベツ 千切	キャベツ 千切 ＋ カットレタス	キャベツ千切 ＋ コーン （加工品）	コーン缶詰
						乾しいたけ
肉	ー	牛ロース	牛ロース ＋ 牛もも	牛ロース ＋ 豚ロース	牛ロース ＋ 牛塩タン	牛塩タン

※食品表示法では、生鮮食品と加工食品の区分がＪＡＳ法に統一されています。

４．表示の記載事項 ①～⑦

①名　称

食品の内容を的確に表現するものであり、一般的に通用する名称を表示します。
ただし、商品の主要面に一般的な名称が記載されている場合や、商品名からその商品の一般的な名称が明らかな場合は、一括表示部分での表示を省略することができます。

新

●食品の種類によって、名称の規定を確認
消費者庁「品質表示基準一覧」
https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/quality/quality_labelling_standard/

②原材料名

使用した原材料を、食品添加物以外の原材料、食品添加物の順に、規定に従い原材料に占める重量の割合の多いものから順に記載する。原材料名のほか遺伝子組換え農産物であること、アレルギー物質を含むこと、原料原産地表示などを記載します。

旧

原材料名	小麦粉、コーン、マヨネーズ、マーガリン、砂糖、脱脂粉乳、食塩、パン酵母、酸化防止剤（V.E）、香料、乳化剤（大豆由来）、イーストフード、V.C

使用した原材料を、食品添加物とそれ以外に分類し、食品添加物以外の原材料は「原材料名」の欄に食品添加物は「添加物」の欄に原材料に占める重量の割合多いものから順に記載します。

原材料名	小麦粉、コーン、マヨネーズ（卵を含む）、マーガリン、砂糖、脱脂粉乳、食塩、パン酵母
添加物	酸化防止剤（V.E）、香料、乳化剤（大豆由来）、イーストフード、V.C

※ 項目を分けずとも「／」で明確に区切ることでも、表示要件を満たすことができます。
原材料名・添加物名のほか、遺伝子組換え農産物であること、アレルギー物質を含むこと、原料原産地表示などを記載します。

新

例1）

原材料名	小麦粉、コーン、マヨネーズ（卵を含む）、マーガリン、砂糖、脱脂粉乳、食塩、パン酵母 ／ 酸化防止剤（V.E）、香料、乳化剤（大豆由来）、イーストフード、V.C

例2）

原材料名	小麦粉、コーン、マヨネーズ（卵を含む）、マーガリン、砂糖、脱脂粉乳、食塩、パン酵母 酸化防止剤（V.E）、香料、乳化剤（大豆由来）、イーストフード、V.C

例3）

原材料名	小麦粉、コーン、マヨネーズ（卵を含む）、マーガリン、砂糖、脱脂粉乳、食塩、パン酵母
	酸化防止剤（V.E）、香料、乳化剤（大豆由来）、イーストフード、V.C

<食品添加物>

食品に使用された食品添加物は、化学的合成品およびいわゆる天然添加物を問わず原則としてすべて表示します。表示をする場合は次のルールなどがあります。

◇表示をする場合

・表示は原則として物質名で行う。（名称・別名・簡略名のいずれか）
・品名と用途名の両方を表示しなければいけない場合がある。
・品名等のかわりに一括名で表示できる場合がある。

●添加物を使用した場合は、名称か別名または簡略名で記載します。

名　称	別　名	簡略名
サッカリンナトリウム 食用赤色１０２号	溶性サッカリン ニューコクシン	サッカリンＮａ 赤色１０２号、赤１０２

●次の用途で添加物を使用した場合は、品名とともにその用途名も記載します。

用　途	使用した添加物	表示例
甘味料	サッカリンナトリウム	甘味料（サッカリンＮａ）
保存料	ソルビン酸カリウム	保存料（ソルビン酸Ｋ）

※その他の用途として
『着色料』『酸化防止剤』『発色剤』『漂白剤』『増粘剤（安定剤、ゲル化剤または糊料）』『防かび剤（防ばい剤）』などがあります。

●次のような用途で使用した一定の添加物では、品名等にかわって使用目的を表す一括名で表示することができます。

用　途	一括名
中華めんの製造用	かんすい
香りをつける、増強させる	香料
豆乳を凝固させる	豆腐用凝固剤
パン、菓子などの生地を膨張させる	膨張剤
食品に酸味を加える	酸味料

※その他に
『イーストフード』『酵素』『軟化剤』『ｐＨ調整剤』『ガムベース』『苦味料』『光沢剤』『酸味料』『乳化剤』が一括名で記載できます。

◇表示が免除される場合

・加工助剤として使用した添加物
・キャリーオーバー
・栄養強化の目的で使用した添加物

●加工助剤
食品の製造、加工の際に使用した添加物で
（１）食品が完成する前に除去される場合、あるいは中和されるなどして、食品に通常含まれる成分に変わる場合。
（２）食品中に微量に残っているが、その効果が得られない場合。

●キャリーオーバー
食品の原料に使用された添加物で、食品に移行してもその量が少なく効果がない場合。

●栄養強化の目的
ビタミン類、ミネラル類など特定の添加物を、栄養強化の目的で使用した場合。

③原料原産地名
対象：国内で製造され、消費者向けに販売される２２食品群と農産物漬物、野菜冷凍食品、かつお削りぶし、うなぎ加工品の４品目及び、東京都条例で定められている調理冷凍食品は記載が必要になります。

④内容量
特定商品以外では、内容重量、内容体積、内容数量又は固形量等を記載します。
ただし、内容量を外見上容易に識別できるものについては、省略することができます。

⑤期限表示

（１）消費期限

定められた方法で保存した場合で、品質が急速に劣化する食品には、衛生上の危害が生じる恐れのない期間を年月日で表示します。

ａ）平成２７年１０月２２日　　ｂ）２７．１０．２２
ｃ）２０１５．１０．２２　　ｄ）１５．１０．２２

（２）賞味期限

定められた方法により保存した場合で、品質の劣化が比較的緩やかな食品には、食品の品質の保持が十分に可能な期間を年月日で表示する。ただし、３か月以上品質保持が可能なものは年月表示でも構わないものとします。

ａ）平成２８年１月１０日　　ｂ）２８．１．１０
ｃ）２０１６．１．１０　　ｄ）１６．１．１０

⑥保存方法

（１）保存基準の定められた食品

食肉や冷凍食品のように、保存方法が決められたものは「１０℃以下」「－１５℃以下」「直射日光を避け、常温で保存」のようにその旨を記載します。

（２）その他の食品

品質を保つための一定の保存方法の表示が必要となります。

⑦製造者等

（１）所在地

原則として「住居表示に関する法律」に基づく住居表示に従って記載します。
記載例⇒　東京都●●区▲▲▲１－２－３

（２）氏名

法人にあっては法人名を、個人の場合は個人名を記載します。
記載例⇒　法人：○○○○株式会社
　　有限会社△△△△
　　個人：村輿太郎
※法人登記していないグループや組合等の場合は、代表者の個人名を記載してください。

旧

（３）販売者等

製造者の代わりに販売者を表示する場合は「販売者」等の文字を入れて、氏名・所在地・製造工場を表す固有記号を記載します。製造工場を表す固有記号は、あらかじめ消費者庁長官に届け出ておく必要があります。

新

製造所固有記号の使用に係るルールの改善

・原則として、同一製品を２以上の工場で製造する場合に限り利用可能
・製造所固有記号を使用する場合には、次のいずれかの事項を表示
　①製造所所在地等の情報提供を求められたときに回答する者の連絡先
　②製造所所在地等を表示したＷｅｂサイトのアドレス等
　③当該製品の製造を行っている全ての製造所所在地等

旧

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　**ABC**
東京都千代田区霞が関■－■－■

新

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　○○株式会社
東京都千代田区永田町●－●－●

← 欄外記入

⑧栄養成分表示

食品表示基準に定められた表示内容、表示方法に従って、その製品の栄養成分を表示します。
栄養成分について強調する場合などには、基準値など条件があります。

※ 新基準においては一部例外を除き、栄養成分表示が義務化されています。
また、「ナトリウム」に代わり、「食塩相当量」をグラム表記で示す必要があります。
（食塩相当量は 「ナトリウム(mg) × 2.54/1000 = 食塩相当量(g)」の計算式で求められます。

旧

栄養成分表示　100gあたり

熱量	213kcal
たんぱく質	13.3g
脂質	10.7g
炭水化物	16.0g
ナトリウム	420mg

新

栄養成分表示　100gあたり

熱量	213kcal
たんぱく質	13.3g
脂質	10.7g
炭水化物	16.0g
食塩相当量	1.1g

栄養成分表示　1食分（75g）あたり

熱量	160kcal
たんぱく質	10g
脂質	8g
炭水化物	12g
食塩相当量	0.8g

1包装を1食分で販売される場合は、
1包装あたりを食品単位として、
栄養成分表示されることをおすすめします。

５．表示の記載方法

食品衛生法やＪＡＳ法では、次のような事項を表示するよう定めています。必要な表示がないものは販売や営業上使用することができません。

①遺伝子組換え食品

平成１３年４月から、大豆・とうもろこしなどの遺伝子組換え農産物とその加工品について食品衛生法により表示が義務づけられることになりました。

（１）大豆、とうもろこし等の農産物およびその加工食品のうち、表に掲げるものについては「遺伝子組換え」や「遺伝子組換え不分別」のものには表示が必要です。

（２）分別生産流通管理された非遺伝子組換え農産物およびその加工品については、表示する義務はありませんが、任意で「遺伝子組換えでないものを分別」「遺伝子組換えでない」等の表示ができます。

表示対象となる食品

農　作　物	加　工　食　品
大豆（枝豆及び大豆もやしを含む）	１　豆腐・油揚げ類 ２　凍豆腐、おからおよびゆば ３　納豆 ４　豆乳類 ５　みそ ６　大豆煮豆 ７　大豆缶詰および大豆瓶詰 ８　きな粉 ９　大豆いり豆 １０　第１号から第９号までに掲げるものを主な原材料（注）とするもの １１　調理用大豆を主な原材料とするもの １２　大豆粉を主な原材料とするもの １３　大豆タンパクを主な原材料とするもの １４　枝豆を主な原材料とするもの １５　大豆もやしを主な原材料とするもの
とうもろこし	１　コーンスナック菓子 ２　コーンスターチ ３　ポップコーン ４　冷凍とうもろこし ５　とうもろこし缶詰およびとうもろこし瓶詰 ６　コーンフラワーを主な原材料とするもの ７　コーングリッツを主な原材料とするもの（コーンフレークを除く） ８　調理用とうもろこしを主な原材料とするもの ９　第１号から第５号までに掲げるものを主な原材料（注）とするもの
ばれいしょ	１　ポテトスナック菓子 ２　乾燥ばれいしょ ３　冷凍ばれいしょ ４　ばれいしょでん粉 ５　調理用ばれいしょを主たる原材料（注）とするもの ６　第１号から第４号に掲げる加工食品を原材料とするもの
アルファルファ	アルファルファを主な原材料とするもの
てん菜	てん菜（調理用）を主な原材料とするもの
パパイヤ	パパイヤを主な原材料とするもの

※主な原材料：原材料の重量に占める割合の高い原材料の上位３位までのもので、かつ、原材料の重量に占める割合が５％以上のもの

②アレルギー物質を含む食品

平成２０年６月にアレルギー物質を含む加工食品の表示制度が改正され、これまで表示が推奨されていた「えび」「かに」について表示義務が課されることとなりました。

（１）アレルギー表示対象品目

表示が義務化されたもの （７品目）	小麦、そば、卵、えび、かに、乳、落花生
表示が推奨されたもの （２０品目）	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、くるみ、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

（２）原材料表示が必要となる食品

容器包装された加工食品・食品添加物が対象となります。流通過程の製品にも表示が義務付けられます。

（３）表示方法

✔含有量がごく微量であっても表示が必要です

食物アレルギーは、人によっては舐める程度でも発症することがありますので、含有量にかかわらず表示をしてください。

✔可能性表示は禁止されています

「入っているかもしれません」「入っている恐れがあります」などの可能性表示は、原則として認められません。

✔特定原材料を複合化した表記方法は禁止されています

「小麦、大豆」を「穀類」、「りんご、もも」を「果実類」「果汁」と表現するなど、特定原材料を複合化した表記方法は認められません。

✔高級食材がごく微量しか含まれていない場合の表示方法

あわび、いくら、まつたけなどの高価なものについては、ごく微量しか含まれていないにもかかわらず、あたかも多く含まれるかのような表示が行われると、消費者に誤解を与えかねません。このため、例えば「あわび粉末」「まつたけエキス」など、含有量や形態に見合った表示をするようにしてください。

✔添加物の表示方法

特定原材料等により製造された食品添加物を使用した場合には、原則として「物質名（～由来）」と表示してください。キャリーオーバー、加工助剤であっても表示します。

✔香料、アルコール類の取扱い

香料・アルコール類は、表示義務の対象にはなっていません。ただし、香料の副剤として特定原材料を使用している場合には、表示する必要があります。

旧

✔特定原材料等の読み替え表記

特定原材料等を表示するとき、たとえば「卵」を「玉子」としても十分意味が通じます。したがって、このような代替表記が認められていますが、難しい漢字や一般消費者が理解できないような表示では無意味となってしまいます。

このため、国では「特定原材料等の表記方法の代替リスト」を示し、これ以外の表示は認めないこととしています。

✔省略ができる場合

表示対象原材料が重複している場合は、省略できる場合があります。

新 **アレルギー表示方法の原則**

1. **個別表示**
   個々の原材料の直後にそれぞれに含まれるアレルギー物質を表示する方法です。
   新基準では、原則的にこちらの記載方法で記載することになります。

2. **一括表示**
   全ての原材料を記載し、最後にアレルギー物質をまとめて表示する方法です。
   新基準では、個別表示により難い場合や個別表示がなじまない場合に限り、
   こちらの記載方法が可能です。
   また、旧基準と異なり、表示対象となるアレルギー物質はすべてを記載する必要があります。

   また、共通した旧基準との変更点として、複数のアレルギー物質を列挙して記載する場合は
   「・」で接続して記載する必要があります。

1. 個別表示の場合
（旧基準）
原材料名：小麦粉、糖類、卵、ショートニング（大豆、ごまを含む）、脱脂粉乳、イースト、食塩
↓
（新基準）
原材料名：小麦粉、糖類、卵、ショートニング（大豆・ごまを含む）、脱脂粉乳、イースト、食塩
↑「・」接続

2. 一括表示の場合
（旧基準）
原材料名：小麦粉、糖類、卵、ショートニング、脱脂粉乳、イースト、食塩、（原材料の一部に大豆、ごまを含む）
↓
（新基準）
原材料名：小麦粉、糖類、卵、ショートニング、脱脂粉乳、イースト、食塩、（一部に小麦・卵・乳成分・大豆・ごまを含む）
↑「・」接続およびアレルギー物質を列挙して記載

代替表記について
表記から特定原材料等を連想できるような一般的、常識的な表記について調査を行い、
以下のような代替の表記を認めています。
また、この代替表記を拡大して表記することも認められています。
ただし、代替表記はリスト化されており、これ以外の表示は認められていません。
旧基準では、「特定加工食品」による表記によるアレルギー表示が認められていましたが、
新基準では撤廃されています。

1. **代替表記**
   表記方法や言葉は異なるが、特定原材料等と同一であるということが理解できる表記。
   例　コムギ （小麦）、アップル（りんご）

2. **拡大表記**
   特定原材料等やその代替表記を原材料名に含んでいるため、 その特定原材料等を使用していることが理解できる表記。 例　小麦粉 、アップルパイ
   ※ 「卵白」「卵黄」については、拡大表記の例外とされ、個別にアレルギー表示が必要となります。
   例　卵白（卵を含む）、卵黄（卵を含む）

例）個別表示の場合
原材料名：**小麦**粉、糖類、**卵**、ショートニング（**大豆・ごま**を含む）、脱脂粉**乳**、イースト、食塩
（下線部が拡大表記が認められた箇所、太字が特定原材料等・代替表記になります。）

［参考URL］
消費者庁 「食品表示基準について」より 別表3 特定原材料等の代替表記等方法リスト
http://www.caa.go.jp/foods/pdf/150601_tuchi5-betu3.pdf#page=18

省略規定について

個別表示でアレルギー表示を行う場合に限り、同じ特定原材料等を重複して使用する場合（代替表記、拡大表記含む）には、重複して表示する必要はありません。

■ 特定原材料を重複含め、すべて記載した場合

小麦粉、砂糖、植物油脂（大豆を含む）、鶏卵、アーモンド、マーガリン（**大豆**・豚肉・乳成分を含む）、異性化液糖、 脱脂粉**乳**、洋酒、でんぷん（**小麦**を含む） ／ ソルビトール、膨張剤、香料（**乳**・**卵**由来）、 乳化剤（植物レシチン：**大豆**由来）、着色料（カラメル）、酸化防止剤（ビタミンE、ビタミンC）

※ 重複箇所を下線太字にしています。

■ 重複する部分を省略した場合

小麦粉、砂糖、植物油脂（**大豆**を含む）、鶏**卵**、アーモンド、マーガリン（**豚肉**を含む）、異性化液糖、脱脂粉**乳**、洋酒、でんぷん ／ ソルビトール、膨張剤、香料、乳化剤、着色料（カラメル）、 酸化防止剤（ビタミンE、ビタミンC）

※ 一括表示でアレルギー表示した場合は省略はできません。

小麦粉、砂糖、植物油脂、鶏卵、アーモンド、マーガリン、異性化液糖、脱脂粉乳、洋酒、でんぷん ／ ソルビトール、膨張剤、香料、乳化剤、着色料（カラメル）、酸化防止剤（ビタミンE、ビタミンC）、**（一部に小麦・卵・乳成分・大豆・豚肉を含む）**

食品衛生法・ＪＡＳ法／食品表示法に基づく表示について

新

消費者庁は9月1日、食品表示法の**食品表示基準を改正**し、全ての加工食品の1番多い原材料について、原料原産地を義務付けることを決めました。移行期限は2022年3月末まで。漬物など一部の加工食品に限定されていた原料原産地表示が、約5年かけて拡大していきます。

1. 改正前の原料原産地表示制度の概要

一定の要件を満たす加工食品を対象に国別重量順で表示
（改正前の食品表示基準第3条第2項参照）

1　対象原料

① 改正前の別表第15の1から22までに掲げる加工食品（例：牛豚合挽肉）にあっては、製品に占める重量の割合が50%以上である原材料

② 改正前の別表第15の23から26までに掲げる加工食品（例：農産物漬物）にあっては、原産地表示対象の原材料

（注） ①及び②のいずれも輸入品となる加工食品を除く。

2　表示内容

表示対象となる原材料が国産品である場合は「国産である旨」を、輸入品である場合は「原産国名」を表示する。

3　表示方法

① 表示する原産地が2以上ある場合には、製品に占める重量の割合の高いものから順に国名を表示する。

② 表示する原産地が3以上ある場合には、製品に占める重量の割合の高いものから順に2以上を表示し、その他の原産地を「その他」と表示することができる。

2. 改正前の原料原産地表示制度の対象品目及び、表示例

対象品目（別表第15）

1　乾燥きのこ類、乾燥野菜及び乾燥果実
2　塩蔵したきのこ類、塩蔵野菜及び塩蔵果実
3　ゆで、又は蒸したきのこ類、野菜及び豆類並びにあん
4　異種混合したカット野菜、異種混合したカット果実その他野菜、果実及びきのこ類を異種混合したもの
5　緑茶及び緑茶飲料
6　もち
7　いりさや落花生、いり落花生、あげ落花生及びいり豆類
8　黒糖及び黒糖加工品
9　こんにゃく
10　調味した食肉
11　ゆで、又は蒸した食肉及び食用鳥卵
12　表面をあぶった食肉
13　フライ種として衣を付けた食肉
14　合挽肉その他異種混合した食肉
15　素干魚介類、塩干魚介類、煮干魚介類及びこんぶ、干のり、焼きのりその他干した海藻類
16　塩蔵魚介類及び塩蔵海藻類
17　調味した魚介類及び海藻類
18　こんぶ巻
19　ゆで、又は蒸した魚介類及び海藻類
20　表面をあぶった魚介類
21　フライ種として衣をつけた魚介類
22　4又は14に掲げるもののほか、生鮮食品を異種混合したもの
23　農産物漬物
24　野菜冷凍食品
25　うなぎ加工品
26　かつお削りぶし

表示例

（表示例1）原産地が1か国の場合

名　　称　牛豚合挽肉
原材料名　牛肉（国産）、豚肉

（表示例2）原産地が2か国の場合

名　　称　牛豚合挽肉
原材料名　牛肉（アメリカ産、オーストラリア産）、豚肉

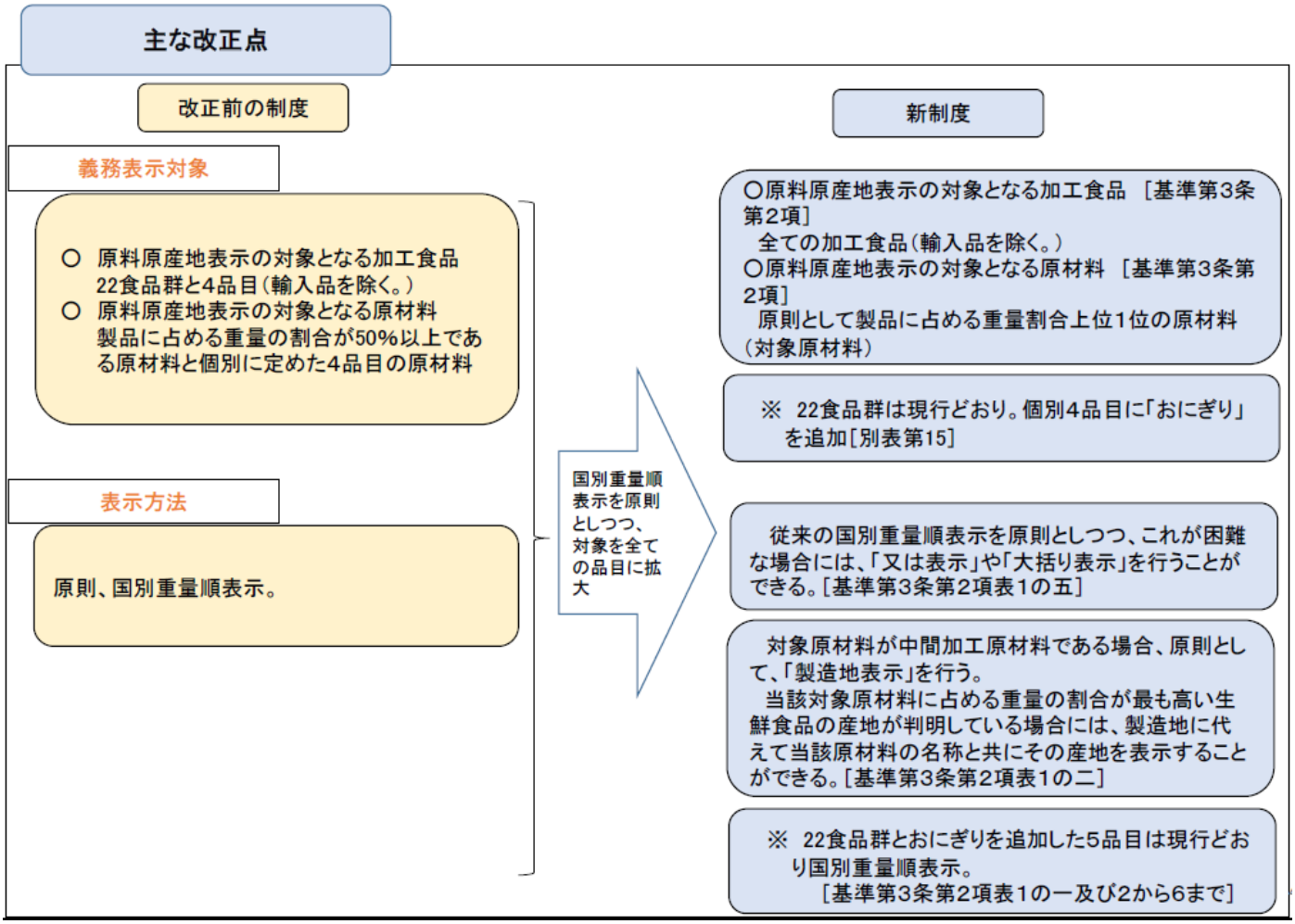
（表示例3）原産地が3か国以上の場合

名　　称　牛豚合挽肉
原材料名　牛肉（アメリカ産、オーストラリア産、その他）、豚肉

（農産物漬物の表示例）

名　　称　ふくじん漬
原材料名　だいこん（国産、中国産）、きゅうり（国産）、なす（中国産）、れんこん（国産）、しょうが、なた豆、漬け原材料（糖類（砂糖、ぶどう糖果糖液糖）、しょうゆ、食塩・・・）／調味料（アミノ酸液）、酸味料・・・

3. 原料原産地表示制度の主な改正点



4．原料原産地表示制度の具体的な改正点①　《原料原産地表示の対象、対象原材料》

原料原産地表示の対象［基準第３条第２項］

国内で製造又は加工された全ての加工食品（輸入品を除く。）が原料原産地表示の対象。

目的
原料原産地表示を商品選択に利用している消費者は多いことから、全ての加工食品を対象に、原料原産地表示を義務付けることは、消費者の利益に合致。

対象から除くもの

表示を要しないもの
- ・加工食品を設備を設けて飲食させる場合（外食）［基準第１条］
- ・容器包装に入れずに販売する場合［基準第３条］
- ・食品を製造し、又は加工した場所で販売する場合［基準第５条］
- ・不特定又は多数の者に対して譲渡（販売を除く。）する場合［基準第５条］
- ・他法令によって表示が義務付けられている場合［基準第３条］
  - 「米穀等の取引等に係る情報の記録及び産地情報の伝達に関する法律」（平成21年法律第26号）
  - 「酒税の保全及び酒類業組合等に関する法律」（昭和28年法律第７号）

表示を省略することができるもの
- ・容器包装の表示可能面積がおおむね30㎠以下の場合　［基準第３条］

対象原材料［基準第３条第２項］

原則として製品に占める重量割合上位１位の原材料が原料原産地表示の対象。
なお、重量割合上位２位以降の原材料についても、事業者が自主的に原料原産地表示を行うことができる。
重量割合上位１位の原材料が50％未満の22食品群も原料原産地表示の対象に含む。

4．原料原産地表示制度の具体的な改正点②　《新たな表示方法、表示例》

新たな表示方法の追加

① 対象原材料の産地について、改正前の表示方法と同様に、国別に重量割合の高いものから順に国名を表示する「国別重量順表示」を原則とする。[基準第3条第2項表1の一]
② 対象原材料が加工食品の場合、中間加工原材料の「製造地」を表示する。[基準第3条第2項表1の二]
③ 原産国が3か国以上ある場合は、改正前の表示方法と同様、重量割合の高いものから順に国名を表示し、3か国目以降を「その他」と表示することができる。[基準第3条第2項表1の四]
④ 「国別重量順表示」が難しい場合には、一定の条件の下で、「又は表示」や「大括り表示」を認める。[基準第3条第2項表1の五]

＜新たな表示方法の表示例＞

＜国別重量順表示＞

名　　称　ポークソーセージ（ウインナー）
原材料名　豚肉、豚脂肪、たん白加水分解物、還元水あめ、食塩、香辛料／調味料（アミノ酸等）、リン酸塩（Na、K）、・・・
原料原産地名　アメリカ、カナダ（豚肉）

（原料原産地を原材料の次に括弧を付して表示）

名　　称　ポークソーセージ（ウインナー）
原材料名　豚肉（アメリカ、カナダ）、豚脂肪、たん白加水分解物、還元水あめ、食塩、香辛料／調味料（アミノ酸等）、リン酸塩（Na、K）、・・・

（「その他」を用いた表示）

名　　称　ポークソーセージ（ウインナー）
原材料名　豚肉、豚脂肪、たん白加水分解物、還元水あめ、食塩、香辛料／調味料（アミノ酸等）、リン酸塩（Na、K）、・・・
原料原産地名　アメリカ、カナダ、その他（豚肉）

（原料原産地を原材料の次に括弧を付して表示）

名　　称　ポークソーセージ（ウインナー）
原材料名　豚肉（アメリカ、カナダ、その他）、豚脂肪、たん白加水分解物、還元水あめ、食塩、香辛料／調味料（アミノ酸等）、リン酸塩（Na、K）、・・・

（表示箇所を明示した上で枠外に表示）

名　　称　ポークソーセージ（ウインナー）
原材料名　豚肉、豚脂肪、たん白加水分解物、還元水あめ、食塩、香辛料／調味料（アミノ酸等）、リン酸塩（Na、K）、・・・
原料原産地名　枠外下部に記載

原料豚肉の原産地名
アメリカ、カナダ、その他

＜又は表示＞

名　　称　ポークソーセージ（ウインナー）
原材料名　豚肉、豚脂肪、たん白加水分解物、還元水あめ、食塩、香辛料／調味料（アミノ酸等）、リン酸塩（Na、K）、・・・
原料原産地名　アメリカ又はカナダ（豚肉）

※　豚肉の産地は、平成○年の使用実績順

（原料原産地を原材料の次に括弧を付して表示）

名　　称　ポークソーセージ（ウインナー）
原材料名　豚肉（アメリカ又はカナダ）、豚脂肪、たん白加水分解物、還元水あめ、食塩、香辛料／調味料（アミノ酸等）、リン酸塩（Na、K）、・・・

※　豚肉の産地は、平成○年の使用実績順

＜大括り表示＞

名　　称　ポークソーセージ（ウインナー）
原材料名　豚肉、豚脂肪、たん白加水分解物、還元水あめ、食塩、香辛料／調味料（アミノ酸等）、リン酸塩（Na、K）、・・・
原料原産地名　輸入（豚肉）

（原料原産地を原材料の次に括弧を付して表示）

名　　称　ポークソーセージ（ウインナー）
原材料名　豚肉（輸入）、豚脂肪、たん白加水分解物、還元水あめ、食塩、香辛料／調味料（アミノ酸等）、リン酸塩（Na、K）、・・・

＜大括り表示＋又は表示＞

名　　称　ポークソーセージ（ウインナー）
原材料名　豚肉、豚脂肪、たん白加水分解物、還元水あめ、食塩、香辛料／調味料（アミノ酸等）、リン酸塩（Na、K）、・・・
原料原産地名　輸入又は国産（豚肉）

※　豚肉の産地は、平成○年の使用実績順

（原料原産地を原材料の次に括弧を付して表示）

名　　称　ポークソーセージ（ウインナー）
原材料名　豚肉（輸入又は国産）、豚脂肪、たん白加水分解物、還元水あめ、食塩、香辛料／調味料（アミノ酸等）、リン酸塩（Na、K）、・・・

※　豚肉の産地は、平成○年の使用実績順

＜製造地表示＞

名　　称　清涼飲料水
原材料名　りんご果汁、果糖ぶどう糖液糖、果糖／酸味料、ビタミンC
原料原産地名　ドイツ製造（りんご果汁）

（原料原産地を原材料の次に括弧を付して表示）

名　　称　清涼飲料水
原材料名　りんご果汁（ドイツ製造）、果糖ぶどう糖液糖、果糖／酸味料、ビタミンC

5.原料原産地表示制度の具体的な改正点③　《または表示》

新たな表示方法①（又は表示）［基準第3条第2項表1の五のイ］

「又は表示」とは、原産地として使用可能性がある複数国を、使用が見込まれる重量割合の高いものから順に「又は」でつないで表示する方法であり、過去の使用実績等に基づき表示する方法である。

＜認める条件＞
過去の一定期間における産地別使用実績又は今後の一定期間における産地別使用計画からみて、国別重量順表示が困難な場合には、「又は表示」を用いることができることとし、根拠書類の保管を条件とする。

＜誤認防止＞
「又は表示」をする場合は、過去の一定期間における使用実績又は今後の一定期間における使用計画における対象原材料に占める重量の割合（一定期間使用割合）の高いものから順に表示した旨の表示を付記する。

＜表示例＞

＜外国の産地を「又は」でつないで表示＞

名　　称	ポークソーセージ（ウインナー）
原材料名	豚肉、豚脂肪 、たん白加水分解物、還元水あめ、食塩、香辛料／調味料（アミノ酸等）、リン酸塩（Na、K）、・・・
原料原産地名	アメリカ又はカナダ（豚肉）

※ 豚肉の産地は、平成〇年の使用実績順

原産地として、使用可能性のある複数国を、一定期間使用割合の高いものから順に「又は」でつないで表示

一定期間使用割合の高いものから順に表示した旨の表示

＜「その他」を用いた表示＞

名　　称	ポークソーセージ（ウインナー）
原材料名	豚肉（アメリカ又はカナダ又はその他）、豚脂肪 、たん白加水分解物、還元水あめ、食塩、香辛料／調味料（アミノ酸等）、リン酸塩（Na、K）、・・・

※ 豚肉の産地は、平成〇年の使用実績順

6.原料原産地表示制度の具体的な改正点④　《大括り表示》

新たな表示方法②（大括り表示）［基準第3条第2項表1の五のロ］

「大括り表示」とは、3か国以上の外国の原産地表示を「輸入」と括って表示する方法である。なお、輸入品と国産品を混合して使用する場合には、輸入品と国産品との間で、重量割合の高いものから順に表示する方法である。

＜認める条件＞
過去の一定期間における産地別使用実績又は今後の一定期間における産地別使用計画からみて、国別重量順表示が困難な場合には、「大括り表示」を用いることができる。
大括り表示をする場合は、根拠書類の保管を条件とする。

＜表示例＞

＜外国産のみ使用＞

名　　称	ロースハム
原材料名	豚ロース肉、糖類（水あめ、砂糖）、食塩／調味料（有機酸等）、増粘多糖類、発色剤（亜硝酸Na）、香辛料
原料原産地名	輸入（豚ロース肉）

3か国以上の外国の原産地を「輸入」と括って表示

＜国産と外国産を混合して使用し、国産の方が重量割合が高い場合＞
（原料原産地を原材料の次に括弧を付して表示）

名　　称	ロースハム
原材料名	豚ロース肉（国産、輸入）、糖類（水あめ、砂糖）、食塩／調味料（有機酸等）、増粘多糖類、発色剤（亜硝酸Na）、香辛料

7．原料原産地表示制度の具体的な改正点⑤《大括り表示＋または表示》

新たな表示方法③（大括り表示＋又は表示）［基準第3条第2項表1の五のハ］

「大括り表示＋又は表示」とは、過去の使用実績等に基づき、3か国以上の外国の原産地表示を「輸入」と括って表示できるとした上で、「輸入」と「国産」を、使用が見込まれる重量割合の高いものから順に、「又は」でつないで表示する方法である。

＜認める条件＞
過去の一定期間における国別使用実績又は今後の一定期間の国別使用計画からみて、大括り表示のみでは表示が困難な場合には、「大括り表示＋又は表示」を用いることができることとし、根拠書類の保管を条件とする。

＜誤認防止＞
「大括り表示＋又は表示」をする場合は、一定期間使用割合の高いものから順に表示した旨の表示を付記する。

3か国以上の外国の原産地を「輸入」と括って表示できるとした上で、「輸入」と「国産」を、一定期間使用割合の高いものから順に「又は」でつないで表示

名　　称	小麦粉
原材料名	小麦
原料原産地名	輸入又は国産

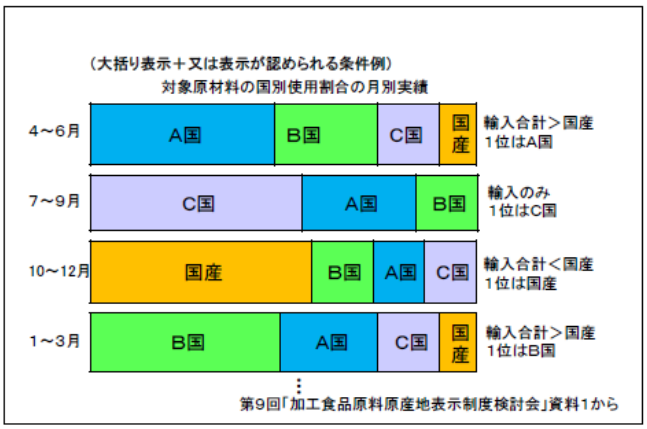
※　小麦の産地は、平成○年の使用実績順

一定期間使用割合の高いものから順に表示した旨の表示

（原料原産地を原材料の次に括弧を付して表示）

名　　称	ポークソーセージ（ウインナー）
原材料名	豚肉（輸入又は国産）、豚脂肪、たん白加水分解物、還元水あめ、食塩、香辛料／調味料（アミノ酸等）、リン酸塩（Na、K）、・・・

※　豚肉の産地は、平成○年の使用実績順



8．原料原産地表示制度の具体的な改正点⑥《製造地表示》

新たな表示方法④（製造地表示）［基準第3条第2項表1のニ］

対象原材料が中間加工原材料である場合は、原則として、当該中間加工原材料の製造地を「○○製造」と表示する方法である。
ただし、中間加工原材料である対象原材料の生鮮原材料の原産地が判明している場合には、「○○製造」の表示に代えて、当該原材料名と共にその原産地を表示することができる。

＜表示例＞

当該原材料の製造地を表示

＜製造地を表示＞

名　　称　清涼飲料水
原 材 料 名　りんご果汁、果糖ぶどう糖液糖、果糖／酸味料、ビタミンＣ
原料原産地名　ドイツ製造（りんご果汁）

＜製造地の「又は表示」＞

名　　称　清涼飲料水
原 材 料 名　りんご果汁、果糖ぶどう糖液糖、果糖／酸味料、ビタミンＣ
原料原産地名　ドイツ製造又は国内製造（りんご果汁）

※ りんご果汁の製造地は、平成○年の使用実績順

＜製造地を表示＞（原材料名の次に括弧を付して表示）

名　　称　清涼飲料水
原 材 料 名　りんご果汁（ドイツ製造）、果糖ぶどう糖液糖、果糖／酸味料、ビタミンＣ

＜製造地の「大括り表示」＞

名　　称　清涼飲料水
原 材 料 名　りんご果汁、果糖ぶどう糖液糖、果糖／酸味料、ビタミンＣ
原料原産地名　外国製造（りんご果汁）

＜中間加工原材料の原料の産地を遡って表示＞

名　　称　清涼飲料水
原 材 料 名　りんご果汁、果糖ぶどう糖液糖、果糖／酸味料、ビタミンＣ
原料原産地名　ドイツ（りんご）、ハンガリー（りんご）

当該生鮮原材料名と共にその原産地を表示

9．原料原産地表示制度の具体的な改正点⑦《誤認防止策》

対象原材料に占める重量割合が低い原産地の表示（誤認防止策）［基準第3条第2項表1の五のイ、ハ］

「又は表示」を行う場合、使用割合が極めて少ない対象原材料の原産地についての誤認を防止するための措置として、一定期間における使用割合が5%未満である対象原材料の原産地について、当該原産地の後に括弧を付して、一定期間における使用割合が5%未満である旨表示する。

＜表示例＞

＜国別重量順表示＞

名　　称　小麦粉
原 材 料 名　小麦
原料原産地名　アメリカ産、カナダ産、国産、オーストラリア産

＜又は表示＞（使用実績から算出したときに、国産、オーストラリア産が5%未満の場合）

名　　称　小麦粉
原 材 料 名　小麦
原料原産地名　アメリカ産又はカナダ産又は国産（５%未満）又はオーストラリア産（５%未満）

※ 小麦の産地順・割合は、平成○年の使用実績

＜大括り表示＋又は表示＞

名　　称　小麦粉
原 材 料 名　小麦
原料原産地名　国産又は輸入（５%未満）

※ 小麦の産地順・割合は、平成○年の使用実績

１０.原料原産地表示制度の具体的な改正点⑧《おにぎりののり》

おにぎりののり[基準第3条第2項表6][別表第15の6]

おにぎりを別表第15に追加する。
おにぎりに使用したのりの名称の次に括弧を付して、当該のりの原料となる原そうの原産地について国別重量順に表示する。

＜表示例＞

＜おにぎりののりの表示例＞

名　　称	おにぎり
原材料名	ご飯（米（国産））、鮭、のり（国産）、食塩

おにぎりの範囲[通知等に規定]
1　個別に原料原産地表示の義務付けがある「おにぎりののり」の「おにぎり」は、コンビニエンスストア等で、「のりが販売時には既に巻かれているもの」や、「食べる前にのりを自ら巻くような形態で売られているもの」など、消費者が一般的におにぎりと認識するものを対象範囲とする。

2　また、以下のものは対象範囲外とする。
①　唐揚げ、たくあんなどの「おかず」と一緒に容器包装に入れたもの。
②　巻き寿司、軍艦巻き、手巻き寿司等、いわゆるお寿司に該当するもの。

１１.原料原産地表示制度の具体的な改正点⑨《業務用加工食品・原料原産地名》

業務用加工食品[基準第10条第1項第11号]

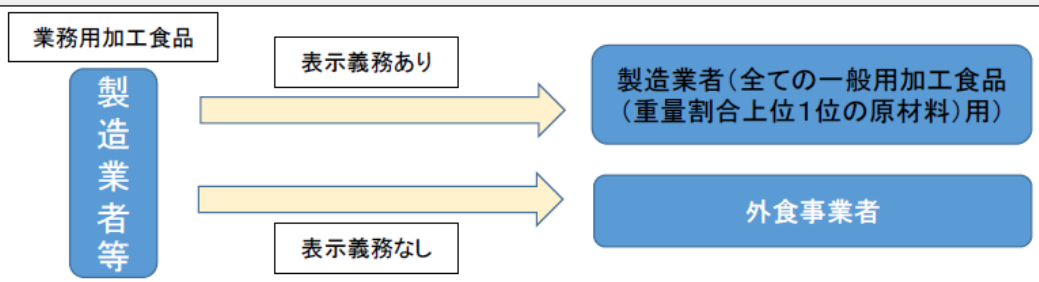
従前から、最終製品で原料原産地名の表示が義務付けられているものについては、その表示根拠となる情報が消費者向けの表示を行う食品関連事業者に伝達される必要があることから、これら最終製品の原材料となる業務用加工食品にあっては、原料原産地表示対象の一般用加工食品の原材料として用いられる場合のみ原料原産地の情報を伝達する義務を課していた。この考え方に変更はなく、改正後の基準においても、最終製品に原料原産地名の表示が義務付けられているものの原材料となる業務用加工食品にのみ、原料原産地の情報を伝達する義務が課されるように規定。
業者間取引では、容器包装に限らず、送り状、納品書等又は規格書等に表示可能。

改正前基準

輸入品を除く別表第15に掲げる加工食品の用に供する業務用加工食品であって、当該対象加工食品の原材料及び添加物に占める重量の割合が最も高い生鮮食品で、かつ、当該割合が50%以上であるものを含むものに表示義務。
（農産物漬物にあっては原材料及び添加物の重量に占める割合の高い農産物又は水産物の上位4位（内容重量が300g以下のものにあっては、上位3位）までのもので、かつ、原材料及び添加物の重量に占める割合が5%以上のもの、野菜冷凍食品にあっては、原材料及び添加物の重量に占める割合が高い野菜上位3位までのもの、かつ、原材料及び添加物の重量に占める割合が5%以上のもの、うなぎ加工品にあってはうなぎ、かつお削りぶしにあってはかつおのふし。）
対象加工食品：22食品群、農産物漬物、野菜冷凍食品、うなぎ加工品、かつお削りぶし

新基準

改正前の基準に加え、一般用加工食品の用に供する業務用加工食品であって、当該一般用加工食品の対象原材料となるものに表示義務。
具体的には、改正前の基準で表示義務がある加工食品に、おにぎりののり、一般加工食品用の小分け原料となる加工食品などを追加。



１２.原料原産地表示制度の具体的な改正点⑩《業務用加工食品・原産国名》

業務用加工食品[基準第10条第1項第12号]

従前から、輸入品として販売する最終製品に対して適切な原産国名を表示するため、輸入品として販売する最終製品となる業務用加工食品には、原産国名の表示を義務付けていた。今般、最終製品の表示対象（重量割合上位1位）となる原材料が輸入された業務用加工食品である場合、当該業務用加工食品の製造地（原産国名）を表示することが必要となるため、輸入品として販売する最終製品となる業務用加工食品に加え、最終製品の重量割合上位1位の原材料となる輸入された業務用加工食品にも原産国名の表示義務を課すこととする。また、国産品においても、最終製品において原料原産地表示の義務対象原材料となる業務用加工食品について、国内製造品の原産国の表示を要しないこととしていたが、消費者向けの表示を行う者が「必要な情報は伝達されてくる」という前提でいることを踏まえ、また、業務用加工食品を販売する業者にとって過剰な負荷ではないため、表示義務を課すこととする（改正前基準の業務用生鮮食品の規定においても、国産品について原産国の表示は必要。）。

業者間取引では、容器包装に限らず、送り状、納品書等又は規格書等に表示可能。

改正前基準

輸入品として販売する最終製品に適切に原産国名を表示するためには、「輸入品」である最終製品となる業務用加工食品に原産国名を表示する必要があるため、そのような業務用加工食品には原産国名の表示を義務付けている。

新基準

改正前の基準に加え、一般用加工食品の用に供する業務用加工食品であって、当該用一般加工食品の対象原材料となるものに表示を義務付けている（一般用加工食品の製造業者が、対象原材料の原料の原産地を表示する場合に、業務用加工食品の製造業者等が当該原料の産地の情報を提供した場合には、この限りではない。）。

１３.原料原産地表示制度の具体的な改正点⑪《業務用生鮮食品》

業務用生鮮食品[基準第24条第3項]

従前から、原料原産地表示の対象となる加工食品の原材料として用いられる場合のみ原産地の伝達義務があったため、改正後の基準においても、表示義務は最終製品に表示する必要があるものにだけ、原産地の情報を伝達する義務が課されるように規定。

業者間で取引される業務用生鮮食品の義務表示事項を表示する場所は、容器包装に限らず、送り状、納品書等又は規格書等も可能。

改正前基準

対象加工食品の用に供する業務用生鮮食品であって、当該対象加工食品の原材料及び添加物に占める重量の割合が最も高い生鮮食品で、かつ、当該割合が50%以上であるものに表示義務。

（農産物漬物にあっては原材料及び添加物の重量に占める割合の高い農産物又は水産物の上位4位（内容重量が300g以下のものにあっては、上位3位）までのもので、かつ、原材料及び添加物の重量に占める割合が5%以上のもの、野菜冷凍食品にあっては、原材料及び添加物の重量に占める割合が高い野菜上位3位までのもの、かつ、原材料及び添加物の重量に占める割合が5%以上のもの、うなぎ加工品にあってはうなぎ、かつお削りぶしにあってはかつおのふし。）

新基準

改正前の基準に加え、一般用加工食品の用に供する業務用生鮮食品であって、当該一般用加工食品の対象原材料となるものに表示義務。

具体的には、改正前の制度で表示義務のあった業務用生鮮食品に、一般用加工食品の重量割合上位1位となる業務用生鮮食品を追加。

１４．原料原産地表示制度の具体的な改正点⑫《経過措置期間》

経過措置期間［基準附則第２条］

○ 施行日から平成34年３月31日までに製造され、又は加工される加工食品（業務用加工食品を除く。）並びに同日までに販売される業務用生鮮食品及び業務用加工食品については、改正前の基準による表示が可能。

経過措置期間［基準附則第３条］

○ 施行の際に加工食品の製造所又は加工所で製造過程にある加工食品（長期醸造の酒類、果実酢等）については、平成34年４月１日以降も表示を要しない。

－参考資料－

「いわゆる健康食品」を販売する際の注意事項

その物の容器、包装、添付文書並びにチラシ、パンフレット、刊行物等の広告宣伝物あるいは演述によって、医薬品的な効能・効果を表示説明することは一切できません。
また、名称、含有成分、製法、起源等の記載説明において、これと同様な効果・効能を標榜し又は暗示することもできません。

詳細は下記リンクをご確認ください。
消費者庁　いわゆる健康食品に関する景品表示法及び健康増進法上の留意事項について
https://www.caa.go.jp/policies/policy/representation/fair_labeling/pdf/160630premiums_9.pdf

【ノロウイルス】

食中毒は夏の暑い季節にしか起こらないと思われがちですが、実は、秋から冬にかけて、もうひとつ食中毒のピークがあります。
この時期に起こる食中毒の多くはウイルスによるもので、代表的なものとして、ノロウイルスがあります。
つい油断しがちな季節ですが、食品の衛生管理や手洗いなど、しっかり行いましょう。

【ノロウイルス予防４か条】

１　食品対策

✔カキなどの貝類には「生食用」と「加熱調理用」の表示区分があります。
加熱調理用は生では食べられませんので注意が必要です。できれば貝類の生食は避け、加熱しましょう。

✔食品の中心部まで８５℃で１分以上しっかり加熱しましょう。

２　正しい手洗い

１　指輪、時計などをはずします。
２　流水で汚れを洗い落します。
３　せっけんを十分泡立て、ブラシなどを使って３０秒以上洗浄します。
４　温水で１０秒以上洗い流します。（３・４は複数回行うと効果があります。）
５　ペーパータオルなどでふき、乾燥させます。

３　調理器具の衛生管理

✔まな板・・・下ごしらえ用とそのまま食べるもの用、肉魚用と野菜用に使う面を分けましょう。また、使用後は洗剤でよく洗い、熱湯をかけ、日光をあてて乾燥させましょう。

✔フキン・・・フキンや台フキンは洗剤で洗い、十分にすすいだ後、日光で乾燥させたものを常に使用しましょう。

✔食器類・・・洗剤でよく洗ったらすすぎを十分にし、煮沸消毒しましょう。

４　汚泥処理（ウイルスの飛散を防ぐ）

以上、ご確認と再度徹底をお願い申し上げます。

－参考資料－

紙・プラの識別表示とは

「資源の有効な利用の促進に関する法律
（以下「資源有効利用促進法」という。）」に基づき、
紙製容器包装、プラスチック製容器包装に材質を表示することを言います。

【識別表示について】

この表示は、資源有効利用促進法の改正に伴い、従来より義務化されていた飲料、酒類、しょうゆ用のペットボトル並びに飲料・酒類用のスチール缶及びアルミ缶に加え、平成１３年４月より義務化されました。
また、この表示は「容器包装に係る分別収集及び再商品化の促進等に関する法律（以下「容器包装リサイクル法」という。）」に基づくリサイクルが円滑に行われるよう、消費者が容易に分別排出できるようにすることを目的としています。

※これ以降本書において「識別表示」をするために定められたマークを「識別マーク」と、そのうちプラスチック製容器包装の識別マークを「プラマーク」と、紙製容器包装の識別マークを「紙マーク」といいます。

プラマーク

プラ

プラスチック製容器包装
（飲料・酒類・しょうゆ用のPETボトルを除く）

紙マーク

紙

紙製容器包装
（飲料用紙パックでアルミ不使用のもの及び、段ボール製容器包装を除く）

＜参考＞

ＰＥＴマーク

1
PET

飲料・酒類・しょうゆ用のPETボトル

スチールマーク

スチール

飲料・酒類用のスチール缶

アルミマーク

アルミ

飲料・酒類用のアルミ缶

※詳しくは、経済産業省ホームページをご覧ください。

経済産業省ＵＲＬ　http://www.meti.go.jp/policy/recycle/index.html

製造物責任法（PL法）
https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_safety/other/product_liability_act_annotations/
PL法の逐条解説(平成30年9月)についてご紹介します。

Q.C-1　特定原材料等が「入っているかもしれません。」「入っている恐れがあります。」などの可能性表示（入っているかもしれません）について、何か規制がありますか。
A.「可能性表示（入っているかもしれません。）は認められません。」
「可能性表示」を認めると、ＰＬ法（製造物責任法）対策としての企業防衛、あるいは製造者による原材料調査の負担を回避するため 製造者によっては十分な調査を行わずに安易に「可能性表示」を実施することにもなりかねません。こうした安易な可能性表示を認めると、アレルギー患者にとって症状の出ない商品についても「可能性表示」により特定原材料等を含む旨の表示が行われ、かえって患者の選択の幅を狭めてしまう恐れがあります。

厚生労働省　アレルギー物質を含む食品に関する表示Ｑ＆Ａ
http://www.caa.go.jp/foods/pdf/syokuhin12.pdf

（加工－47）製造物責任法と、食品表示法に基づく消費期限又は賞味期限の表示との関連はどのように考えればよいのですか。
（答）
製造物責任法は、製造物により消費者危害が起こった場合、消費者が製造業者に対して損害賠償請求をする上で必要な要件を、製造業者の「過失」から「欠陥」に変更するものです。「過失」というのは、被害を防ごうと思えばできたにもかかわらず、何らかの不注意により防止するための措置を怠ったという主観的なものですが、「欠陥」はその製造物そのものの客観的状態であり、消費者の立証負担は軽減されたものといえます。これは、加工食品のみならず、全ての製造物に対して導入されたものです。
一方、消費期限又は賞味期限の表示は、食品表示法に基づく食品表示基準で定められているものであり、製造物責任法とは法律上の直接の関係はありません。すなわち、表示の行政上の取締りは食品表示法に基づいて行われるものです。他方、製造者の消費者に対する賠償責任の有無は、この製造物責任法により判断されることとなります。食品衛生法の規格や基準等への適合・不適合と製造物の欠陥の有無の判断とは必ずしも一致するものではありませんが、製造物の欠陥の有無を判断する上での重要な考慮事項になることは十分考えられます。

（加工－48）消費期限又は賞味期限前に販売された食品を購入した消費者が、その期限を過ぎた後に当該食品を喫食して食中毒が起こった場合、消費者に対する営業者の民事上の責任はあるのですか。
（答）
適正な消費期限又は賞味期限の表示を行っていた食品で食中毒が起こった場合、その期限の前か後かということは、営業者の民事上の責任を判断する上で、一つの考慮事項になるものと考えられます。しかしながら、賞味期限の表示そのものが衛生的な要因のみならず、味や香りといったことも勘案して設定される場合もあり、必ずしも、期限を過ぎた後の喫食を避けるような表示をしているとはいえません。すなわち、食中毒が起こった場合の営業者の消費者に対する民事上の責任は、民法や製造物責任法等に照らし、表示のみならず種々の要素を勘案して、営業者に過失があったか、商品に欠陥があったか等を考慮して最終的には裁判所が判断することとなります。期限後の食品であることをもって、直ちに営業者が免責されることにはならないと考えられます。

（加工－49）期限を過ぎた食品を販売して食中毒が発生した場合、消費者に対する民事上の責任は、製造業者、販売業者のどちらにあるのですか。
（答）
期限を過ぎた食品を販売して食中毒が発生した場合の消費者に対する製造業者や販売業者の民事上の責任は、それぞれについて、発生原因や過失の有無等表示以外の種々の要素も勘案し、民法や製造物責任法等に照らして最終的には裁判所が判断することとなりますので、一般的かつ択一的に、どちらに責任があるかということはいうことができません。
なお、製造業者については、食品の欠陥による製造物責任等が、販売業者については、民法による債務不履行責任、不法行為責任等が問われることとなり、原因の如何によっては、両方の責任が認められることもあり得ます。実際にどちらが消費者に対して賠償を行うかは、被害を受けた消費者の選択によることとなり、また、製造業者と販売業者のどちらがどの程度最終的に負担するかは、原因に対する寄与の程度や契約関係等により判断されることとなります。

消費者庁　食品表示基準Ｑ＆Ａ
https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/pdf/food_labeling_act_qa_all.pdf