

## 加工食品表示のよくある間違いリスト

北海道どさんこプラザテスト販売・マーケティングサポート催事において、食品表示の誤りが多く見受けられる点についてチェックリストを作成。  
本チェックリストの活用だけで加工食品表示に問題がない訳ではありませんのでご注意ください。

<食品表示法等（一元化情報）> 消費者庁HP(食品表示法等) [https://www.caa.go.jp/policies/policy/food\\_labeling/food\\_labeling\\_act/](https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/)  
食物アレルギー表示 [https://www.caa.go.jp/policies/policy/food\\_labeling/food\\_sanitation/allergy/](https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_sanitation/allergy/)

事項名	チェック事項	☑	<確認のための参考情報>																																																		
名称	・商品名ではなく、加工食品の内容を表す一般的な名称か、乳及び乳製品は「種別」又は「種別名称」を表示する。		<b>商品名を記載している場合がある。</b> 【商品名「しっとりほろほろクッキー」】 ×名称「しっとりほろほろクッキー」 ○名称「焼菓子」																																																		
	【あべのハルカス店へ申し込む場合】 ・欄は、乳及び乳製品以外の食品は「名称」となっているか。		×「品名：〜〜〜」 ×「品目：〜〜〜」 ○「名称：〜〜〜」																																																		
原材料名	・「原材料名」欄に「原材料名」と記載があるか。		<b>欄の部分の記載誤りが多い。</b> ×「原材料：〜〜〜」 ○「原材料名：〜〜〜」																																																		
	・使用されている原材料がすべて書かれているか。		<b>商品名から必ず入っているであろう食材が抜けている場合がある。</b> 【イチゴジャムの原材料名】 ×「砂糖、レモン果汁/ゲル化剤(ペクチン)」 ○「イチゴ(北海道産)、砂糖、レモン果汁/ゲル化剤(ペクチン)」																																																		
	・使用した原材料に占める重量の割合の高いものから順に記載されているか。		<b>商品名から使用原料の順番がおかしい場合がある。</b> 【イチゴジャムの原材料名】 ×「レモン果汁、砂糖、イチゴ(北海道産)/ゲル化剤(ペクチン)」 ○「イチゴ(北海道産)、砂糖、レモン果汁/ゲル化剤(ペクチン)」																																																		
原料原産地名	・原材料に占める重量割合が最も高い原料の原産地名が表示されているか。 ※原料原産地名の欄を設けずに、対応する原材料名の次に括弧を付して原料原産地表示することも可能。		<b>記載漏れが非常に多い。</b> 【イチゴジャムの原材料名】 ×「イチゴ、砂糖、レモン果汁/ゲル化剤(ペクチン)」 ○「イチゴ(北海道産)、砂糖、レモン果汁/ゲル化剤(ペクチン)」																																																		
添加物	・添加物がわかりやすく表記されているか。		<b>食品原材料と添加物はわかりやすく明確に区分して表示する。記載を分ける必要がある。</b> 【イチゴジャムの原材料名】 ×「イチゴ(北海道産)、砂糖、レモン果汁、ゲル化剤(ペクチン)」 ○「イチゴ(北海道産)、砂糖、レモン果汁/ゲル化剤(ペクチン)」 ○「 <u>原材料</u> ：イチゴ(北海道産)、砂糖、レモン果汁 <u>添加物</u> ：ゲル化剤(ペクチン)」																																																		
	・添加物が正しく記載されているか。		<b>使用している原料中に含まれる添加物も、基本的に一括表示に記載する必要がある。</b> 【チョコレートクッキーの原材料名】 ×「小麦粉(北海道産)、砂糖、バター、鶏卵、チョコレート /膨張剤(一部に小麦・乳成分・卵を含む)」 ○「小麦粉(北海道産)、砂糖、バター、鶏卵、チョコレート /膨張剤、 <u>乳化剤</u> (一部に小麦・乳成分・卵・大豆を含む)」 商品を作る際には添加物を加えていなくても、原料として使用している食材の中に添加物が入っていれば基本的に記載が必要。(今回だと原料のチョコレートの中に「乳化剤」が入っている。)																																																		
遺伝子組換え表示	・遺伝子組換え表示がきちんとなされているか。		<b>遺伝子組換え作物（以下、&lt;参考&gt;参照）を使った加工食品（原材料の重量に占める割合の高い原材料上位3位まで、かつ、原材料と添加物の重量シェアが5%以上の食品）は遺伝子組換えについて表示が必要。</b> 【絹ごし豆腐の原材料名】 ○「丸大豆(アメリカ産、 <u>遺伝子組換え</u> )／凝固剤」 ○「丸大豆(アメリカ産、 <u>不分別</u> )／凝固剤」  <『表示しない』『遺伝子組換えでない』『分別生産流通管理済』> 「丸大豆(アメリカ産)／凝固剤」 「丸大豆(アメリカ産、 <u>遺伝子組換えでない</u> )／凝固剤」 「丸大豆(アメリカ産、 <u>分別生産流通管理済</u> )／凝固剤」 分別生産流通管理が行われている場合に限り、任意で上記等の表示が可能。 ※大豆及びとうもろこしは「遺伝子組換えでない」表示が非常に困難。																																																		
<参考>																																																					
<b>【義務表示の対象となる食品】</b>																																																					
<table border="1"> <thead> <tr> <th>対象農産物</th> <th>加工食品</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="15">大豆 (枝豆、大豆もやしを含む。)</td> <td>1 豆腐・油揚げ類</td> </tr> <tr> <td>2 凍り豆腐、おから及びゆば</td> </tr> <tr> <td>3 納豆</td> </tr> <tr> <td>4 豆乳類</td> </tr> <tr> <td>5 みそ</td> </tr> <tr> <td>6 大豆煮豆</td> </tr> <tr> <td>7 大豆缶詰及び大豆瓶詰</td> </tr> <tr> <td>8 きなこ</td> </tr> <tr> <td>9 大豆いり豆</td> </tr> <tr> <td>10 1から9を主な原材料とするもの</td> </tr> <tr> <td>11 調理用の大豆を主な原材料とするもの</td> </tr> <tr> <td>12 大豆粉を主な原材料とするもの</td> </tr> <tr> <td>13 大豆たんぱくを主な原材料とするもの</td> </tr> <tr> <td>14 枝豆を主な原材料とするもの</td> </tr> <tr> <td>15 大豆もやしを主な原材料とするもの</td> </tr> <tr> <td rowspan="4">とうもろこし</td> <td>16 コーンスナック菓子</td> </tr> <tr> <td>17 コーンスターチ</td> </tr> <tr> <td>18 ポップコーン</td> </tr> <tr> <td>19 冷凍とうもろこし</td> </tr> </tbody> </table>		対象農産物	加工食品	大豆 (枝豆、大豆もやしを含む。)	1 豆腐・油揚げ類	2 凍り豆腐、おから及びゆば	3 納豆	4 豆乳類	5 みそ	6 大豆煮豆	7 大豆缶詰及び大豆瓶詰	8 きなこ	9 大豆いり豆	10 1から9を主な原材料とするもの	11 調理用の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 大豆たんぱく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	16 コーンスナック菓子	17 コーンスターチ	18 ポップコーン	19 冷凍とうもろこし	<table border="1"> <thead> <tr> <th>対象農産物</th> <th>加工食品</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="4">とうもろこし</td> <td>20 とうもろこし缶詰及びとうもろこし瓶詰</td> </tr> <tr> <td>21 コーンフラワーを主な原材料とするもの</td> </tr> <tr> <td>22 コーンシリアルを主な原材料とするもの(コーンフレークを除く。)</td> </tr> <tr> <td>23 調理用のとうもろこしを主な原材料とするもの</td> </tr> <tr> <td>24 16から20を主な原材料とするもの</td> </tr> <tr> <td rowspan="6">ばれいしょ</td> <td>25 ポテトスナック菓子</td> </tr> <tr> <td>26 乾燥ばれいしょ</td> </tr> <tr> <td>27 冷凍ばれいしょ</td> </tr> <tr> <td>28 ばれいしょでん粉</td> </tr> <tr> <td>29 調理用のばれいしょを主な原材料とするもの</td> </tr> <tr> <td>30 25から28を主な原材料とするもの</td> </tr> <tr> <td>なたね</td> <td></td> </tr> <tr> <td>綿実</td> <td></td> </tr> <tr> <td>アルファルファ</td> <td>31 アルファルファを主な原材料とするもの</td> </tr> <tr> <td>てん菜</td> <td>32 調理用のてん菜を主な原材料とするもの</td> </tr> <tr> <td>パパイア</td> <td>33 パパイアを主な原材料とするもの</td> </tr> <tr> <td>からしな</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		対象農産物	加工食品	とうもろこし	20 とうもろこし缶詰及びとうもろこし瓶詰	21 コーンフラワーを主な原材料とするもの	22 コーンシリアルを主な原材料とするもの(コーンフレークを除く。)	23 調理用のとうもろこしを主な原材料とするもの	24 16から20を主な原材料とするもの	ばれいしょ	25 ポテトスナック菓子	26 乾燥ばれいしょ	27 冷凍ばれいしょ	28 ばれいしょでん粉	29 調理用のばれいしょを主な原材料とするもの	30 25から28を主な原材料とするもの	なたね		綿実		アルファルファ	31 アルファルファを主な原材料とするもの	てん菜	32 調理用のてん菜を主な原材料とするもの	パパイア	33 パパイアを主な原材料とするもの	からしな	
対象農産物	加工食品																																																				
大豆 (枝豆、大豆もやしを含む。)	1 豆腐・油揚げ類																																																				
	2 凍り豆腐、おから及びゆば																																																				
	3 納豆																																																				
	4 豆乳類																																																				
	5 みそ																																																				
	6 大豆煮豆																																																				
	7 大豆缶詰及び大豆瓶詰																																																				
	8 きなこ																																																				
	9 大豆いり豆																																																				
	10 1から9を主な原材料とするもの																																																				
	11 調理用の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 大豆たんぱく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	16 コーンスナック菓子																																																				
	17 コーンスターチ																																																				
	18 ポップコーン																																																				
	19 冷凍とうもろこし																																																				
対象農産物	加工食品																																																				
とうもろこし	20 とうもろこし缶詰及びとうもろこし瓶詰																																																				
	21 コーンフラワーを主な原材料とするもの																																																				
	22 コーンシリアルを主な原材料とするもの(コーンフレークを除く。)																																																				
	23 調理用のとうもろこしを主な原材料とするもの																																																				
24 16から20を主な原材料とするもの																																																					
ばれいしょ	25 ポテトスナック菓子																																																				
	26 乾燥ばれいしょ																																																				
	27 冷凍ばれいしょ																																																				
	28 ばれいしょでん粉																																																				
	29 調理用のばれいしょを主な原材料とするもの																																																				
	30 25から28を主な原材料とするもの																																																				
なたね																																																					
綿実																																																					
アルファルファ	31 アルファルファを主な原材料とするもの																																																				
てん菜	32 調理用のてん菜を主な原材料とするもの																																																				
パパイア	33 パパイアを主な原材料とするもの																																																				
からしな																																																					

項目	チェック事項	☑	<確認のための参考情報>
アレルギー	・アレルギー表示がきちんとなされているか。		<p><b>アレルギー物質を含む原材料を使用しているにもかかわらず、アレルギー表示がない。記載漏れが非常に多いです。</b></p> <p>【焦がし醤油グラタン】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>× 「生乳(北海道産)、小麦粉、バター、マカロニ(小麦を含む)、鶏肉、醤油、ニンニク、塩、香辛料/増粘剤、乳化剤(卵由来)、香料」</li> <li>× 「生乳(北海道産)、小麦粉、バター、マカロニ(小麦を含む)、鶏肉、醤油(大豆・小麦を含む)、ニンニク、塩、香辛料/増粘剤、乳化剤(卵由来)、香料、(一部に乳成分・小麦・鶏肉・大豆・卵を含む)」 ※個別表示と一括表示を組み合わせ使用は不可</li> <li>○ 「生乳(北海道産)、小麦粉、バター、マカロニ(小麦を含む)、鶏肉、醤油(大豆・小麦を含む)、ニンニク、塩、香辛料/増粘剤、乳化剤(卵由来)、香料」 ←個別表示</li> <li>○ 「生乳(北海道産)、小麦粉、バター、マカロニ、鶏肉、醤油、ニンニク、塩、香辛料/増粘剤、乳化剤、香料、(一部に乳成分・小麦・鶏肉・大豆・卵を含む)」 ←一括表示</li> </ul> <p>※一括表示をする場合は、含まれているすべての特定原材料(8品目)の表示が必要。特定原材料に準ずるもの(20品目)についても消費者が判断しやすいように表示することを推奨。</p>
	・「醤油」がある場合、「大豆・小麦」のアレルギー表示があるか。		醤油の原料には大豆、小麦が含まれる場合が多いため、記載がない場合は理由を確認。
	・「クリーム」「ホエイパウダー」などの乳製品がある場合、「乳成分」のアレルギー表示があるか。		クリームやホエイパウダーなど原料が乳である原料はアレルギー表示が必要。記載がない場合は理由を確認。 (「バター」「バターオイル」「チーズ」「アイスクリーム」は乳等省令に定めがあり、乳以外から製造されることがないことから、必須表示ではないが誤認を防ぐため可能な限りアレルギー表示があることが望ましい。 ※アレルギーを個別表示ではなく一括表示した場合は、「バター」等上記原材料も「乳成分」のアレルギー表示が必要。)
	・「マヨネーズ」がある場合、「卵」のアレルギー表示があるか。		マヨネーズの原料には卵が含まれる場合が多いため、記載がない場合は理由を確認。
	・「コンソメ」がある場合、「豚肉」のアレルギー表示があるか。		コンソメの原料には豚肉を含むものがあるため、記載がない場合は理由を確認。
	・「乳化剤」がある場合、「大豆由来」又は「卵由来」のアレルギー表示があるか。		添加物である乳化剤の原料には大豆や卵由来のものがあるため、記載がない場合は理由を確認。
	・「チョコレート」がある場合、添加物表示とアレルギー表示(上記「乳化剤」)があるか。		チョコレートの添加物として「乳化剤」が使用されている場合があるため、記載がない場合は理由を確認。 また、乳化剤が使用されていた場合は、上記「乳化剤」同様アレルギーを確認。
	・「魚醤」「たんぱく加水分解物」「魚醤パウダー」「魚肉すり身」「魚油」「魚介エキス」がある場合、アレルギー表示があるか。		「魚醤」「たんぱく加水分解物」「魚醤パウダー」「魚肉すり身」「魚油」「魚介エキス」の原料には「えび」や「かに」などアレルギーである魚介類を含むものがあるため、記載がない場合は理由を確認。 ※上記原材料が、網で無分別に捕獲したものをそのまま原材料として用いている場合は「魚醤(魚介類)」のようにアレルギー表示が可能。
<p>【あべのハルカス店へ申し込む場合】</p> <p>・上記「醤油」から「魚介エキス」まで、理由を確認したら、申込書余白(テスト販売)及び商品カルテ(MS催事)に記載。</p>		<p>【記載例】</p> <p>(醤油)</p> <p>原材料の醤油は大豆を使用しているが、小麦は使用していないため、アレルギー表示なし</p> <p>(チョコレート)</p> <p>原材料のチョコレートは乳化剤不使用のため、大豆由来及び卵由来のアレルギー表示なし</p>	
<p>【あべのハルカス店へ申し込む場合】</p> <p>・特定原材料に準ずるもの20品目についてもアレルギー表示がなされているか。</p>		<p>【プリンの原材料名】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>× 「生乳、卵、砂糖、ゼラチン、バニラビーンズ(一部に乳成分、卵を含む)」</li> <li>○ 「生乳、卵、砂糖、ゼラチン、バニラビーンズ(一部に乳成分、卵、ゼラチンを含む)」</li> </ul>	
<p>&lt;参考&gt;</p> <p>特定原材料8品目(義務)</p> <p>えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生(ピーナツ)、くるみ</p> <p>特定原材料に準ずるもの20品目(推奨)</p> <p>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、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン</p>			
内容量	・内容量が記されているか。		
賞味期限又は消費期限	・賞味期限又は消費期限が記されているか。		<p>・品質が急速に劣化しやすい食品：「消費期限」</p> <p>・それ以外の食品：「賞味期限」の文字を冠し、年月日順で記載。</p>

項目	チェック事項	<input checked="" type="checkbox"/>	<確認のための参考情報>
保存方法	・保存方法について記載されているか。		・具体的かつ平易な用語で実行可能な方法を表示。 【例】「要冷蔵（10℃以下）」 ・ただし、食品衛生法の規定により、保存基準が定められているものは、基準に従う必要がある。 【例】生食用かき：10℃以下
食品関連事業者の氏名又は名称及び所在地 ※①	・販売者、製造者、加工者など食品表示に関する責任者の名称と住所が記載されているか。		
製造所等の所在地及び製造者等の氏名又は名称 ※①	・製造又は加工した所在地と製造者名（個人又は法人名）が記載されているか。		<b>記載漏れが多い。</b> 表示責任者が販売者であり、製造所の所在地と異なる場合、必ず「製造者」又は「加工者」及び「製造所」又は「加工所」等の製造場所が分かるような事項名の記載が必要。 【例】販売者 株式会社北海太郎 北海道札幌市中央区北3条西6丁目 製造所 株式会社北海花子 北海道札幌市中央区北3条西7丁目5

※① 表示内容責任者が製造者又は加工者であり、製造場所と同一の場合は表示内容責任者のみの記載で可

消費者庁HP [https://www.caa.go.jp/policies/policy/food\\_labeling/nutrient\\_declaration/](https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/nutrient_declaration/)

項目	チェック事項	<input checked="" type="checkbox"/>	<確認のための参考情報>
栄養成分表示	・熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、食塩相当量の記載があるか。		<b>基本的に記載することが義務化されている。</b> ナトリウムではなく「食塩相当量」表記に注意。
	<b>【あべのハルカス店へ申し込む場合】</b> ・すべての商品に栄養成分表示（熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、食塩相当量）の記載があるか。		例えば、コーヒー豆や紅茶なども栄養成分表示が必要です。
	・栄養成分表示の近接した場所に「推定値」又は「この表示は、目安です。」という文言があるか。		<b>基本的に記載することを推奨。</b> ※加工食品は原材料の製造場所や収穫時期等の違いにより同様の商品であっても、栄養成分値にばらつきが生じる。また、食品表示基準でそれぞれの成分は測定及び算出方法が定められており、商品に記載の栄養成分表示の数値と一致しない可能性がある他、ばらつきが許容範囲(食品表示基準別表9第4欄)外の場合は左記の文言が必須。

<表面表示>

項目	<参考情報>
「特色のある原材料等を表示する」「栄養成分に関して高い又は低いことを謳う」等、強調表示を行う場合は表示に注意が必要。	<b>「早わかり食品表示ガイド」P19 任意表示を参照。</b> 消費者庁「早わかり食品表示ガイド」 <a href="https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/information/pamphlets/assets/food_labeling_cms202_230324_02.pdf">https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/information/pamphlets/assets/food_labeling_cms202_230324_02.pdf</a>
「無農薬」「減農薬」「無化学肥料」「減化学肥料」の表示は、優良誤認を招くおそれがあることから注意が必要。	<b>「特別栽培農産物表示ガイドライン」(Q6)(Q50)を参照。</b> 農林水産省「特別栽培農産物表示ガイドライン」 <a href="https://www.maff.go.jp/j/jas/jas_kikaku/pdf/tokusai_qa.pdf">https://www.maff.go.jp/j/jas/jas_kikaku/pdf/tokusai_qa.pdf</a>