

# 弁当・惣菜類の食品表示は適正ですか？

食品関連事業者が、**容器包装された加工食品**を販売する場合、食品表示基準に定められた事項を必ず表示する必要があります。販売している商品について、表示の欠落や誤りがないか、改めて確認をお願いします。また、表示例以外に、個別のルールが定められた食品もありますので、ご不明な点は裏面の連絡先にご相談ください。

## ① 弁当・惣菜類の一括表示例

名称	豚焼肉弁当
原材料名	うるち米(福島県産)、豚肉、醤油たれ(醤油、砂糖、りんごピューレ、にんにく、しょうが、植物油脂、醸造酢)、玉ねぎ、にんじん、ポテトサラダ、スパゲッティ、漬物、レタス、食塩、こしょう、白ごま/調味料(アミノ酸等)、酸味料、pH調整剤、グリシン、酸化防止剤(V.C)、(一部に小麦・卵・大豆・豚肉・ごま・りんごを含む)
内容量	1個
消費期限	〇〇. 〇〇. 〇〇 23時
保存方法	直射日光・高温多湿を避け、お早めにお召し上がりください
製造者	(株)〇〇商店 福島県いわき市平▲▲

製造所 (株)〇〇商店  
福島県いわき市平▲▲

栄養成分表示	
100g当たり	
熱量	210 kcal
たんぱく質	9 g
脂質	4 g
炭水化物	32 g
食塩相当量	0.9 g

(推定値)

### 製造者・製造所の記載方法

①製造者(表示に責任を持つ者)の名称・所在地と製造所の名称・所在地が同じ場合

製造者	(株)〇〇商店 福島県いわき市平▲▲
-----	-----------------------

(製造者と同一の事項を省略できる)

②製造者(表示に責任を持つ者)の所在地と製造所の所在地が異なる場合

製造者	(株)〇〇商店 福島県いわき市平▲▲
製造所	福島県いわき市勿来町■


③製造業者へ製造を委託し、販売者が表示の責任を負う場合

販売者	(株)〇〇商店 福島県いわき市平▲▲
製造所	(有)●●●食品製造 福島県いわき市小名浜～

- 文字の大きさは8ポイント以上で読みやすく作成する
- 名称欄には一般的な名称を表示し、商品名と混同しない
- 使用している原材料を、重量順に、一般的な名称で表示する
- 原材料は「、」で区切る
- 重量順第1位の原材料に原料原産地表示をする(生鮮食品には「産地」、加工食品には「製造地」を表示)
- 添加物と原材料は明確に区分する(原材料と「/」で区分するor改行するor添加物欄を別に設ける)
- アレルギーを漏れなく表示する(一括表示の場合は「一部に〇〇を含む」、複数ある場合は「・」で区切る)
- 該当する場合、遺伝子組換え食品に係る表示を行う(「遺伝子組換え不分別」等)
- 内容量を外見上容易に識別できる場合は省略可能
- 未開封で表示方法に従って保存した場合に、衛生上の安全性を欠くおそれがない、適正な期限を設定する
- 開封前の保存方法を食品の特性に従って表示する
- 表示に責任を持つ者の名称(登記法人名)及び住所を表示する
- 製造所の名称(登記法人名)及び所在地を表示する
- 個人事業主の場合は、屋号のみではなく氏名も記載する
- 分析値や、日本食品標準成分表等に基づく数値を表示する
- 合理的な推定による値を表示する場合は「推定値」等の表示をする

## ② プライスラベル(値札)による表示例

〇〇特製マカロニサラダ  
 名称：そうざい  
 原材料名は下部に記載 1食  
 消費期限 〇〇. 〇〇. 〇〇  
 直射日光・高温多湿を避けてください。



350円【本体】  
378円【税込】

製造者 (株)スーパー〇〇  
福島県いわき市平▲▲

### 【下部記載の内容】

原材料名 マカロニ(国内製造)、マヨネーズ、ゆで卵、人参、きゅうり、玉ねぎ、ベーコン、食塩、黒こしょう/リン酸塩(Na)、酸化防止剤(V.C)、調味料(アミノ酸等)、発色剤(亜硝酸Na)、香辛料抽出物、(一部に小麦・卵・大豆・豚肉を含む) 栄養成分表示(100g当たり) 熱量 215kcal たんぱく質 9.5g 脂質 12.2g 炭水化物 18.5g 食塩相当量 1.8g(推定値)

### プライスラベルへの表示のコツ

●省略しても消費者の誤解を招かない事項名は省略できます。ただし、消費期限や製造者など、賞味期限や販売者等と区別がつかない事項名は省略できません。

こちらもチェック! →  
食品表示基準Q&A  
別添 弁当・惣菜に係る表示

消費者庁HP  
食品の期限表示に関する情報



# 店内製造の加工食品の表示は適正ですか？

同一敷地内で加工食品を製造販売する場合(インストア加工)の表示については、食品表示基準第5条で表示義務の特例が設けられており、表示事項の一部を省略できます。ただし、インストア加工と見なされない場合には全ての事項の表示が必要ですので、注意して表示内容を確認してください。

## インストア加工に該当する場合



- スーパーや小売店のお弁当、惣菜や刺身盛り合わせ等の加工食品を店内で製造販売する場合
- 菓子店やパン店などがその場で製造販売する場合 等



## 表示が必要な事項

- ① 名称
- ② 添加物
- ③ アレルゲン
- ④ 遺伝子組換え食品である旨(該当する場合)
- ⑤ 消費期限又は賞味期限
- ⑥ 保存方法
- ⑦ 製造者
- ⑧ 米トレーサビリティ法に基づく米飯の原産地表示

義務表示の対象となる農作物9種、加工食品33食品群(食品表示基準 別表第17)が、  
・原材料の重量順上位3位までに含まれ  
かつ  
・重量に占める割合が5%以上の場合、表示が必要です。

製造者の名称(法人の場合は登記法人名、個人の場合は氏名)と、製造した場所の所在地を表示します。

原材料名、原料原産地名を省略しても、米飯や米加工品については、産地情報を伝達する必要があります。

- ⑨ 上記の他に、L-フェニルアラニン化合物を含む旨など、個別の食品に応じて必要な表示事項

裏面の豚焼肉弁当の例について、表示の省略を行いプライスラベル1枚で表示を行った場合

**豚焼肉弁当**

調味料(アミノ酸等)、酸味料、pH調整剤、グリシン、酸化防止剤(V.C)、(一部に小麦・卵・大豆・豚肉・ごま・りんごを含む)

消費期限 ○○.○○.○○

直射日光・高温多湿を避け、お早めに

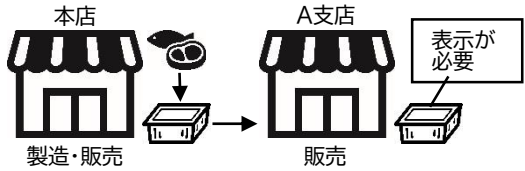
お召し上がりください。 350円(本体)378円(税込)

製造者 ㈱○○商店  
福島県いわき市平▲▲

※国産米を使用しています

なお、原材料名や原料原産地、栄養成分表示等も多くの消費者が求める情報であることから、省略の可否については十分検討し、消費者に適切な情報提供を行うよう努めてください。

## インストア加工に該当しない場合



- スーパーや小売店のお弁当、惣菜や刺身盛り合わせ等の加工食品を、他の店舗で販売する場合  
(例:いわき平店で製造販売している商品を、いわき小名浜店でも販売しようとする場合、いわき小名浜店ではインストア加工に該当せず、全ての事項の表示が必要になる)
- 仕入れた生鮮食品や加工食品を、店舗で切断、成形、解凍、小分け、再包装などの加工行為(※)を行って販売する場合  
(例:仕入れた煮豆をパックに小分けして販売する場合、店舗で製造していると見なされない)

## 参考資料

※ 以下の行為については、一括表示欄に「加工者」「加工所」を表示します

加工行為	行為の例	
形態の変更	切断	ハムをスライスする
	整形	ブロックベーコンの大きさや形を整える
	選別	煮干しを大きさにより選別する
	破砕	生鮮食品の大豆を砕いて挽き割りにする、加工食品を砕く
	異種混合	キャベツとレタスを混合する、加工食品同士の異種混合
容器包装の変更	異種盛り合わせ	刺身の盛り合わせ(ゆでだこ等の加工食品を含む)
	小分け	うなぎ蒲焼きを仕入れて小分け包装する
加塩	塩鮭に加塩して辛口にする	
骨取り	塩サバの骨を取る	
表面をあぶる	カツオの表面をあぶってたたきにする	
冷凍	加工食品を単に冷凍する	
解凍	冷凍ゆでだこを自然解凍する	
結着防止	干しぶどうが固まらないよう、植物油脂を塗布する	

(食品表示基準Q&A 総則-14、15)

本紙では、主に弁当・惣菜類の表示方法について解説していますが、その他加工食品の表示の作成にあたっては、食品表示基準やQ&Aを必ずご確認ください。



- 食品表示基準及びQ&A、パンフレット、ガイドライン等のダウンロード(消費者庁)

食品表示に関するお問い合わせ先	
福島県いわき農林事務所企画部 地域農林企画課	0246-24-6197
【品質事項】名称、原材料名、原料原産地表示、内容量、食品関連事業者、遺伝子組換え食品 に関すること	
いわき市保健所生活衛生課	0246-27-8593
【衛生事項】名称、保存方法、消費期限・賞味期限、添加物、製造所、アレルゲン、遺伝子組換え食品 に関すること	
いわき市保健所地域保健課	0246-27-8594
【保健事項】栄養成分表示に関すること	