

○内閣府令第二十号

食品衛生法等の一部を改正する法律（平成三十年法律第四十六号）、食品衛生法施行令及び厚生労働省組織令の一部を改正する政令（令和元年政令第二百二十二号）及び食品衛生法等の一部を改正する法律の一部の施行に伴う関係政令の整備及び経過措置に関する政令（令和元年政令第二百二十三号）の施行に伴い、並びに食品表示法（平成二十五年法律第七十号）第四条第一項及び第六条第八項並びに食品表示法第十五条の規定による権限の委任等に関する政令（平成二十七年政令第六十八号）第七条第一項の規定に基づき、食品表示基準及び食品表示法第六条第八項に規定するアレルギー、消費期限、食品を安全に摂取するために加熱を要するかどうかの別その他の食品を摂取する際の安全性に重要な影響を及ぼす事項等を定める内閣府令の一部を改正する内閣府令を次のように定める。

令和二年三月二十七日

内閣総理大臣 安倍 晋三

食品表示基準及び食品表示法第六条第八項に規定するアレルギー、消費期限、食品を安全に摂取するために加熱を要するかどうかの別その他の食品を摂取する際の安全性に重要な影響を及ぼす事項等を

定める内閣府令の一部を改正する内閣府令

(食品表示基準の一部改正)

第一条 食品表示基準（平成二十七年内閣府令第十号）の一部を次のように改正する。

次の表により、改正前欄に掲げる規定の傍線を付し又は破線で囲んだ部分をこれに順次対応する改正後欄に掲げる規定の傍線を付し又は破線で囲んだ部分のように改め、改正前欄及び改正後欄に対応して掲げるその標記部分（連続する他の規定と記号により一括して掲げる規定にあつては、その標記部分に係る記載）に二重傍線を付した規定（以下「対象規定」という。）は、改正前欄に掲げる対象規定で改正後欄にこれに対応するものを掲げていないものは、これを削り、改正後欄に掲げる対象規定で改正前欄にこれに対応するものを掲げていないものは、これを加える。

改正後

(横断的義務表示)
 第三条 食品関連事業者が容器包装に入れられた加工食品（業務用加工食品を除く。以下この節において「一般用加工食品」という。）を販売する際（設備を設けて飲食させる場合を除く。第六条及び第七条において同じ。）には、次の表の上欄に掲げる表示事項が同表の下欄に定める表示の方法に従い表示されなければならぬ。ただし、別表第四の上欄に掲げる食品については、同表の中欄に掲げる表示事項については、同表の下欄に定める表示の方法に従い表示されなければならない。

名称	1 その内容を表す一般的な名称を表示する。ただし、乳（生乳、生山羊乳、生めん羊乳及び生水牛乳を除く。以下同じ。）及び乳製品にあつては、この限りでない。
	2 「略」
保存の方法	食品の特性に従って表示する。ただし、食品衛生法第十三条第一項の規定により保存の方法の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する。
「略」	

2 前項に定めるもののほか、食品関連事業者が一般用加工食品のうち次の表の上欄に掲げるものを販売する際（設備を設けて

改正前

(横断的義務表示)
 第三条 食品関連事業者が容器包装に入れられた加工食品（業務用加工食品を除く。以下この節において「一般用加工食品」という。）を販売する際（設備を設けて飲食させる場合を除く。第六条及び第七条において同じ。）には、次の表の上欄に掲げる表示事項が同表の下欄に定める表示の方法に従い表示されなければならぬ。ただし、別表第四の上欄に掲げる食品については、同表の中欄に掲げる表示事項については、同表の下欄に定める表示の方法に従い表示されなければならない。

名称	1 その内容を表す一般的な名称を表示する。ただし、乳（生乳、生山羊乳及び生めん羊乳を除く。以下同じ。）及び乳製品にあつては、この限りでない。
	2 「同上」
保存の方法	食品の特性に従って表示する。ただし、食品衛生法第十一条第一項の規定により保存の方法の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する。
「同上」	

2 前項に定めるもののほか、食品関連事業者が一般用加工食品のうち次の表の上欄に掲げるものを販売する際（設備を設けて

飲食させる場合を除く。)には、同表の中欄に掲げる表示事項が同表の下欄に定める表示の方法に従い表示されなければならない。

「略」	アスパルテームを含む食品	指定成分等含有食品(食品衛生法第八条第一項に規定する指定成分等含有食品をいう。以下同じ。)	「略」	食品関連事業者の連絡先	指定成分等について食品衛生上
		指定成分等含有食品である旨	「指定成分等含有食品(〇〇)」と表示する(〇〇は、指定成分等(食品衛生法第八条第一項に規定する指定成分等をいう。以下この項及び別表第二十の指定成分等含有食品の項において同じ。)の名称とする。)	食品関連事業者のうち表示内容に責任を有する者の電話番号を表示する。	「指定成分等とは、食品衛生上の危

飲食させる場合を除く。)には、同表の中欄に掲げる表示事項が同表の下欄に定める表示の方法に従い表示されなければならない。

「同上」	アスパルテームを含む食品	「項を加える。」	「同上」		
------	--------------	----------	------	--	--

<p>食品を製造し、又は加工した場所で販売する場合</p>	<p>原材料名（特定保健用食品及び機能性表示食品の場合を除く。）内容量又は固形量及び内容総量（特定保健用食品及び機能性表示食品の場合</p>	<p>〔略〕</p>	<p>の危害の発生を防止する見地から特別の注意を必要とする成分又は物である旨</p>	<p>害の発生を防止する見地から特別の注意を必要とする成分又は物です。」と表示する。</p>
		<p>〔略〕</p>	<p>体調に異変を感じた際は速やかに摂取を中止し、医師に相談すべき旨及び食品関連事業者に連絡すべき旨</p>	<p>「体調に異変を感じた際は、速やかに摂取を中止し、医師に相談してください。加えて、体調に異変を感じた旨を表示された連絡先に連絡してください。」と表示する。</p>
<p>3</p>				
<p>〔略〕</p>				
<p>（義務表示の特例） 第五条 前二条の規定にかかわらず、次の表の上欄に掲げる場合にあつては、同表の下欄に掲げる表示事項の表示は要しない。</p>				

<p>食品を製造し、又は加工した場所で販売する場合</p>	<p>原材料名（特定保健用食品及び機能性表示食品の場合を除く。）内容量又は固形量及び内容総量（特定保健用食品及び機能性表示食品の場合</p>	<p>〔同上〕</p>		
		<p>〔同上〕</p>		
<p>3</p>				
<p>〔同上〕</p>				
<p>（義務表示の特例） 第五条 前二条の規定にかかわらず、次の表の上欄に掲げる場合にあつては、同表の下欄に掲げる表示事項の表示は要しない。</p>				

不特定又は多数の者
に対して譲渡（販売
を除く。）する場合

を除く。） 栄養成分の量及び熱量
（栄養表示をしようとする場合並び
に特定保健用食品及び機能性表示食
品の場合を除く。） 食品関連事業
者の氏名又は名称及び住所（特定成
分等含有食品、特定保健用食品及び
機能性表示食品の場合を除く。）
原産国名 原料原産地名 別表第十
九の中欄に掲げる表示事項（即席め
ん類（即席めんのうち生タイプ即席
めん以外のものをいう。）に係る油
脂で処理した旨、無菌充填豆腐（食
品、添加物等の規格基準第1食品の
部D各条の項の豆腐に規定する無菌
充填豆腐をいう。以下同じ。）に係
る常温での保存が可能である旨及び
常温で保存した場合における賞味期
限である旨の文字を冠したその年月
日、食肉（鳥獣の生肉（骨及び臓器
を含む。）に限る。以下この項にお
いて同じ。）の項の中欄に掲げる事
項、食肉製品（食品衛生法施行令（
昭和二十八年政令第二百二十九号）
第十三条に規定するものに限る。以
下この表において同じ。）の項の中
欄に掲げる事項、乳の項の中欄に掲
げる事項、乳製品の項の中欄に掲げ
る事項、乳又は乳製品を主要原料と
する食品の項の中欄に掲げる事項、
鶏の液卵（鶏の殻付き卵から卵殻を
取り除いたものをいう。）の項の中

不特定又は多数の者
に対して譲渡（販売
を除く。）する場合

を除く。） 栄養成分の量及び熱量
（栄養表示をしようとする場合並び
に特定保健用食品及び機能性表示食
品の場合を除く。） 食品関連事業
者の氏名又は名称及び住所（特定保
健用食品及び機能性表示食品の場合
を除く。） 原産国名 原料原産地
名 別表第十九の中欄に掲げる表示
事項（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をいう
。）に係る油脂で処理した旨、無菌
充填豆腐（食品、添加物等の規格基
準第1食品の部D各条の項の豆腐に
規定する無菌充填豆腐をいう。以下
同じ。）に係る常温での保存が可能
である旨及び常温で保存した場合に
おける賞味期限である旨の文字を冠
したその年月日、食肉（鳥獣の生肉
（骨及び臓器を含む。）に限る。以
下この項において同じ。）の項の中
欄に掲げる事項、食肉製品（食品衛
生法施行令第一条第一項第四号に掲
げるものに限る。以下この表におい
て同じ。）の項の中欄に掲げる事項
、乳の項の中欄に掲げる事項、乳製
品の項の中欄に掲げる事項、乳又は
乳製品を主要原料とする食品の項の
中欄に掲げる事項、鶏の液卵（鶏の
殻付き卵から卵殻を取り除いたもの
をいう。）の項の中欄に掲げる事項
、切り身又はむき身にした魚介類（

欄に掲げる事項、切り身又はむき身にした魚介類（生かき及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。）であつて、生食用のもの（凍結させたものを除く。）の項の中欄に掲げる事項、生かきの項の中欄に掲げる事項、ゆでがにに係る飲食に供する事項、ゆでがにの別、魚肉ハム、魚肉ソーセージ及び特殊包装かまぼこの項の中欄に掲げる事項、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。）の項の中欄に掲げる事項、鯨肉製品に係る気密性のある容器包装に充てんした後、その中心部の温度を摂氏百二十度で四分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法により殺菌したもの（缶詰又は瓶詰のものを除く。）の殺菌方法、冷凍食品の項の中欄に掲げる事項、容器包装詰加圧加熱殺菌食品に係る食品を気密性のある容器包装に入れ、密封した後、加圧加熱殺菌した旨（缶詰又は瓶詰の食品、清涼飲料水、食肉製品、鯨肉製品及び魚肉練り製品を除く。）、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、鯨肉製品及び魚肉練り製品を除く。）のうち、水素イオン指数が四・六を超え、かつ、水分活性

生かき及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。）であつて、生食用のもの（凍結させたものを除く。）の項の中欄に掲げる事項、生かきの項の中欄に掲げる事項、ゆでがにに係る飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別、魚肉ハム、魚肉ソーセージ及び特殊包装かまぼこの項の中欄に掲げる事項、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。）の項の中欄に掲げる事項、鯨肉製品に係る気密性のある容器包装に充てんした後、その中心部の温度を摂氏百二十度で四分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法により殺菌したもの（缶詰又は瓶詰のものを除く。）の殺菌方法、冷凍食品の項の中欄に掲げる事項、容器包装詰加圧加熱殺菌食品に係る食品を気密性のある容器包装に入れ、密封した後、加圧加熱殺菌した旨（缶詰又は瓶詰の食品、清涼飲料水、食肉製品、鯨肉製品及び魚肉練り製品を除く。）、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、鯨肉製品及び魚肉練り製品を除く。）のうち、水素イオン指数が四・六を超え、かつ、水分活性が〇・九四を超え、かつ、その中心部の温度を摂氏

が〇・九四を超え、かつ、その中心部の温度を摂氏百二十度で四分間に満たない条件で加熱殺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十度以下での保存を要するものに係る要冷蔵である旨、缶詰の食品に係る主要な原材料名、水のみを原料とする清涼飲料水に係る殺菌又は除菌を行っていない旨（容器包装内の二酸化炭素圧力が摂氏二十度で九十八キロパスカル未満であつて、殺菌又は除菌（ろ過等）により、原水等に由来して当該食品中に存在し、かつ、発育し得る微生物を除去することをいう。以下同じ。）を行わないものに限る。）及び果実の搾汁又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に係る「冷凍果実飲料」の文字を除く。）

2
「略」

（任意表示）

第七条 食品関連事業者が一般用加工食品を販売する際に、次の表の上欄に掲げる表示事項（特色のある原材料等に関する事項にあつては、酒類を販売する場合、食品を製造し、又は加工した場所で販売する場合及び不特定又は多数の者に対して譲渡（販売を除く。）する場合を除く。）が当該一般用加工食品の容器包装に表示される場合には、同表の下欄に定める表示の方法

百二十度で四分間に満たない条件で加熱殺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十度以下での保存を要するものに係る要冷蔵である旨、缶詰の食品に係る主要な原材料名、水のみを原料とする清涼飲料水に係る殺菌又は除菌を行っていない旨（容器包装内の二酸化炭素圧力が摂氏二十度で九十八キロパスカル未満であつて、殺菌又は除菌（ろ過等）により、原水等に由来して当該食品中に存在し、かつ、発育し得る微生物を除去することをいう。以下同じ。）を行わないものに限る。）及び果実の搾汁又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に係る「冷凍果実飲料」の文字を除く。）

2
「同上」

（任意表示）

第七条 食品関連事業者が一般用加工食品を販売する際に、次の表の上欄に掲げる表示事項（特色のある原材料等に関する事項にあつては、酒類を販売する場合、食品を製造し、又は加工した場所で販売する場合及び不特定又は多数の者に対して譲渡（販売を除く。）する場合を除く。）が当該一般用加工食品の容器包装に表示される場合には、同表の下欄に定める表示の方法

に従い表示されなければならない。

「略」	<p>栄養成分又は熱量の適切な摂取ができる</p>
「略」	<p>1 「略」</p> <p>2 低い旨の表示は、別表第十三の第一欄に掲げる栄養成分又は熱量の量がそれぞれ同表の第三欄に定める基準値以下である場合にすることができる。</p> <p>「3・4 略」</p>

(義務表示)

第十条 食品関連事業者が業務用加工食品を販売する際（容器包装に入れないで、かつ、設備を設けて飲食させる施設における飲食の用に供する場合、食品を製造し、若しくは加工した場所における販売の用に供する場合又は不特定若しくは多数の者に対する譲渡（販売を除く。）の用に供する場合を除く。）には、次の各号に掲げる表示事項がそれぞれ第三条及び第四条に定める表示の方法に従い表示されなければならない。この場合において、第三条第一項ただし書の規定は適用しない。

「一〇九 略」

九の二 指定成分等含有食品に関する事項

「十〇四 略」

十五 食肉製品（食品衛生法施行令第十三条に規定するものに限る。）に関する事項

「十六〇三十 略」

に従い表示されなければならない。

「同上」	<p>栄養成分又は熱量の適切な摂取ができる</p>
「同上」	<p>1 「同上」</p> <p>2 低い旨の表示は、別表第十三の第一欄に掲げる栄養成分又は熱量の量がそれぞれ同表の第三欄に定める基準値に満たない場合にすることができる。</p> <p>「3・4 同上」</p>

(義務表示)

第十条 食品関連事業者が業務用加工食品を販売する際（容器包装に入れないで、かつ、設備を設けて飲食させる施設における飲食の用に供する場合、食品を製造し、若しくは加工した場所における販売の用に供する場合又は不特定若しくは多数の者に対する譲渡（販売を除く。）の用に供する場合を除く。）には、次の各号に掲げる表示事項がそれぞれ第三条及び第四条に定める表示の方法に従い表示されなければならない。この場合において、第三条第一項ただし書の規定は適用しない。

「一〇九 同上」

「号を加える。」

「十〇四 同上」

十五 食肉製品（食品衛生法施行令（昭和二十八年政令第二百二十九号）第一条第一項第四号に掲げるものに限る。）に関する事項

「十六〇三十 同上」

4 「2・3 略」
前三項の規定にかかわらず、次の表の上欄に掲げる表示事項の表示は、同表の下欄に掲げる区分に該当する食品にあつてはこれを省略することができる。

保存の方法	消費期限又は賞味期限
<p>以下に掲げるもの（食品衛生法第十三条第一項の規定により保存の方法の基準が定められた食品を除く。） 「一・二 略」 三 生めん類、即席めん類、食肉製品（食品衛生法施行令第十三条に規定するものに限る。）、鶏の液卵、ゆでがに、魚肉ハム、魚肉ソーセージ、魚肉練り製品、鯨肉ベーコンの類、マーガリン、冷凍食品、容器包装詰加圧加熱殺菌食品、弁当、調理パン、そうざい、生菓子類、清涼飲料水及び酒類を除く加工食品（缶詰、瓶詰、たる詰め又はつぼ詰めのものを除く。以下この表において同じ。）</p>	<p>清涼飲料水のうちガラス瓶又はポリエチレン製容器包装に収められたものの酒類 生めん類、即席めん類、食肉製品（食品衛生法施行令第十三条に規定するものに限る。）、鶏の液卵、ゆでがに、魚肉ハム、魚肉ソーセージ、魚肉練り製品、鯨肉ベーコンの類、マーガリン、冷凍食品、</p>

4 「2・3 同上」
前三項の規定にかかわらず、次の表の上欄に掲げる表示事項の表示は、同表の下欄に掲げる区分に該当する食品にあつてはこれを省略することができる。

保存の方法	消費期限又は賞味期限
<p>以下に掲げるもの（食品衛生法第十三条第一項の規定により保存の方法の基準が定められた食品を除く。） 「一・二 同上」 三 生めん類、即席めん類、食肉製品（食品衛生法施行令第一条第一項第四号に掲げるものに限る。）、鶏の液卵、ゆでがに、魚肉ハム、魚肉ソーセージ、魚肉練り製品、鯨肉ベーコンの類、マーガリン、冷凍食品、容器包装詰加圧加熱殺菌食品、弁当、調理パン、そうざい、生菓子類、清涼飲料水及び酒類を除く加工食品（缶詰、瓶詰、たる詰め又はつぼ詰めのものを除く。以下この表において同じ。）</p>	<p>清涼飲料水のうちガラス瓶又はポリエチレン製容器包装に収められたものの酒類 生めん類、即席めん類、食肉製品（食品衛生法施行令第一条第一項第四号に掲げるものに限る。）、鶏の液卵、ゆでがに、魚肉ハム、魚肉ソーセージ、魚肉練り製品、鯨肉ベーコンの類、マーガリン、冷</p>

容器包装詰加圧加熱殺菌食品、弁当、調理パン、そうざい、生菓子類、清涼飲料水及び酒類を除く加工食品

(義務表示の特例)
 第十一条 前条の規定にかかわらず、次の表の上欄に掲げる場合
 にあつては、同表の下欄に定める表示事項の表示は要しない。

〔略〕

容器包装に入れない
 で販売する場合

保存の方法 消費期限又は賞味期限
 製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名又は名称
 アレルゲン L-フェニルアラニン化合物を含む旨 指定成分等含有食品
 に関する事項 乳児用規格適用食品である旨 即席めん類に関する事項
 食肉(鳥獣の生肉(骨及び臓器を含む。))に限る。に関する事項
 食肉製品(食品衛生法施行令第十三条に規定するものに限る。)に関する事項
 乳に関する事項 乳製品に関する事項
 乳又は乳製品を主要原料とする食品に関する事項 鶏の液卵に関する事項 切り身又はむき身にした魚介類(生かき及びぶ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。であつて、生食用のもの(凍結させ

凍食品、容器包装詰加圧加熱殺菌食品、弁当、調理パン、そうざい、生菓子類、清涼飲料水及び酒類を除く加工食品

(義務表示の特例)
 第十一条 前条の規定にかかわらず、次の表の上欄に掲げる場合
 にあつては、同表の下欄に定める表示事項の表示は要しない。

〔同上〕

容器包装に入れない
 で販売する場合

保存の方法 消費期限又は賞味期限
 製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名又は名称
 アレルゲン L-フェニルアラニン化合物を含む旨 乳児用規格適用食品である旨 即席めん類に関する事項
 食肉(鳥獣の生肉(骨及び臓器を含む。))に限る。に関する事項
 食肉製品(食品衛生法施行令第一条第一項第四号に掲げるものに限る。)
 に関する事項 乳に関する事項
 乳製品に関する事項 乳又は乳製品を主要原料とする食品に関する事項
 鶏の液卵に関する事項 切り身又はむき身にした魚介類(生かき及びぶ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。であつて、生食用のもの(凍結させたものを除く。))に関する

「略」

たものを除く。)に関する事項 生かきに関する事項 ゆでがにに関する事項 魚肉ハム、魚肉ソーセージ及び特殊包装かまぼこに関する事項 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。)に関する事項 鯨肉製品に関する事項 冷凍食品に関する事項 ミネラルウォーター類に関する事項 冷凍果実飲料に関する事項

(表示の方式等)

第十三条 第十条及び前条の表示は、次に定めるところによりされなければならない。

一 「略」

二 別表第二十三に掲げる事項にあつては容器包装(容器包装に入れないで販売される業務用加工食品の場合、名称にあつては、送り状、納品書又は規格書等)に、同表に掲げる事項以外の事項にあつては容器包装、送り状、納品書又は規格書等に表示する。ただし、同表に掲げる事項の表示について、次の表の上欄に掲げる食品につきそれぞれ同表の下欄に掲げる場合に該当するものにあつては、送り状、納品書等又は規格書等への表示をもつて、容器包装への表示に代えることができる。この場合において、当該食品を識別できる記号を容器包装を開かないでも容易に見ることができるように当該容器包装の見やすい箇所に表示するとともに、名称、製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名又は名称、当該記号並びに購入者の氏名及び住所(法人にあつては、その名称及び主たる事務所の所在地)を当該送り状、納品書

「同上」

事項 生かきに関する事項 ゆでがにに関する事項 魚肉ハム、魚肉ソーセージ及び特殊包装かまぼこに関する事項 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。)に関する事項 鯨肉製品に関する事項 冷凍食品に関する事項 ミネラルウォーター類に関する事項 冷凍果実飲料に関する事項

(表示の方式等)

第十三条 第十条及び前条の表示は、次に定めるところによりされなければならない。

一 「同上」

二 別表第二十三に掲げる事項にあつては容器包装(容器包装に入れないで販売される業務用加工食品の場合、名称にあつては、送り状、納品書又は規格書等)に、同表に掲げる事項以外の事項にあつては容器包装、送り状、納品書又は規格書等に表示する。ただし、同表に掲げる事項の表示について、次の表の上欄に掲げる食品につきそれぞれ同表の下欄に掲げる場合に該当するものにあつては、送り状、納品書等又は規格書等への表示をもつて、容器包装への表示に代えることができる。この場合において、当該食品を識別できる記号を容器包装を開かないでも容易に見ることができるように当該容器包装の見やすい箇所に表示するとともに、名称、製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名又は名称、当該記号並びに購入者の氏名及び住所(法人にあつては、その名称及び主たる事務所の所在地)を当該送り状、納品書等

等又は規格書等に表示しなければならない。

<p>原料用果汁（その容量が二百リットル以上である缶に収められているものに限る。）</p>	<p>原料用濃縮コーヒー（その容量が二十リットル以上である缶に収められているものに限る。）</p>	<p>原料用魚肉すり身（その容量が二十キログラム以上である容器包装に収められているものに限る。）</p>	<p>乳製品又は乳若しくは乳製品を主要原料とする食品のうち原料用に使用されるも</p>
<p>一の授受の単位につき十缶以上を食品衛生法施行令第三十五条第七号に規定する乳処理業（清涼飲料水の製造をする営業に限る。）又は同条第十四号に規定する清涼飲料水製造業の許可を受けた者に販売する場合</p>	<p>一の授受の単位につき二十缶以上を食品衛生法施行令第三十五条第七号に規定する乳処理業（清涼飲料水の製造をする営業に限る。）又は同条第十四号に規定する清涼飲料水製造業の許可を受けた者に販売する場合</p>	<p>一の授受の単位につき当該容器包装十個以上を食品衛生法施行令第三十五条第十六号に規定する水産製品製造業、同条第二十五号に規定するそうざい製造業、同条第二十六号に規定する複合型そうざい製造業、同条第二十七号に規定する冷凍食品製造業又は同条第二十八号に規定する複合型冷凍食品製造業の許可を受けた者に販売する場合</p>	<p>一の授受の単位につき十個以上の容器包装に入れられたものを食品衛生法施行令第三十五条第七号に規定する乳処理業（乳酸菌飲料及び清涼飲</p>

又は規格書等に表示しなければならない。

<p>原料用果汁（その容量が二百リットル以上である缶に収められているものに限る。）</p>	<p>原料用濃縮コーヒー（その容量が二十リットル以上である缶に収められているものに限る。）</p>	<p>原料用魚肉すり身（その容量が二十キログラム以上である容器包装に収められているものに限る。）</p>	<p>乳製品又は乳若しくは乳製品を主要原料とする食品のうち原料用に使用されるも</p>
<p>一の授受の単位につき十缶以上を食品衛生法施行令第三十五条第十九号に規定する清涼飲料水製造業の許可を受けた者に販売する場合</p>	<p>一の授受の単位につき二十缶以上を食品衛生法施行令第三十五条第十九号に規定する清涼飲料水製造業の許可を受けた者に販売する場合</p>	<p>一の授受の単位につき当該容器包装十個以上を食品衛生法施行令第三十五条第十六号に規定する魚肉練り製品製造業又は同条第三十二号に規定するそうざい製造業の許可を受けた者に販売する場合</p>	<p>一の授受の単位につき十個以上の容器包装に入れられたものを食品衛生法施行令第三十五条第三号に規定する菓子製造業、同条第八号に規定す</p>

の	
	料水の製造をする営業に限る。）、同条第十一号に規定する菓子製造業、同条第十三号に規定する乳製品製造業、同条第十四号に規定する清涼飲料水製造業、同条第十五号に規定する食肉製品製造業、同条第十六号に規定する水産製品製造業、同条第二十五号に規定するそうざい製造業、同条第二十六号に規定する複合型そうざい製造業、同条第二十七号に規定する冷凍食品製造業又は同条第二十八号に規定する複合型冷凍食品製造業の許可を受けた者に販売する場合

三 「略」

(義務表示)
 第十五条 食品関連事業者以外の販売者が容器包装に入れられた加工食品を販売する際には、次の各号に掲げる表示事項（酒類にあつては、第六号に掲げる表示事項を除く。）が第三条及び第四条に定める表示の方法に従い表示されなければならない。この場合において、第三条第一項ただし書及び同項の表の名称の項の2の規定は適用しない。
 「一〇七 略」
 七の二 指定成分等含有食品に関する事項
 「八〇十一 略」
 十二 食肉製品（食品衛生法施行令第十三条に規定するものに限る。）に関する事項
 「十三〇二十七 略」

の	
	る乳製品製造業、同条第十三号に規定する食肉製品製造業、同条第十六号に規定する魚肉練り製品製造業、同条第十九号に規定する清涼飲料水製造業、同条第二十号に規定する乳酸菌飲料製造業又は同条第三十二号に規定するそうざい製造業の許可を受けた者に販売する場合

三 「同上」

(義務表示)
 第十五条 食品関連事業者以外の販売者が容器包装に入れられた加工食品を販売する際には、次の各号に掲げる表示事項（酒類にあつては、第六号に掲げる表示事項を除く。）が第三条及び第四条に定める表示の方法に従い表示されなければならない。この場合において、第三条第一項ただし書及び同項の表の名称の項の2の規定は適用しない。
 「一〇七 同上」
 「号を加える。」
 「八〇十一 同上」
 十二 食肉製品（食品衛生法施行令第一条第一項第四号に掲げるものに限る。）に関する事項
 「十三〇二十七 同上」

(義務表示の特例)

第二十条 前二条の規定にかかわらず、次の表の上欄に掲げる場合にあつては、同表の下欄に掲げる表示事項の表示は要しない。

生産した場所で販売する場合又は不特定若しくは多数の者に對して譲渡（販売を除外。以下この表において同じ。）する場合	名称（容器包装に入れられたシアン化合物を含有する豆類、アボカド、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、パイナップル、バナナ、パイヤ、ばれいしょ、びわ、マルメロ、マンゴー、もも、りんご、食肉（鳥獣の生肉（骨及び臓器を含む。）に限る。）、生乳、生山羊乳、生めん羊乳、生水牛乳、鶏の殻付き卵、切り身又はむき身にした魚介類（生かき及びふぐを除く。）であつて、生食用のもの（凍結させたものを除く。）、ふぐの内臓を除去し、皮をはいだもの並びに切り身にしたふぐ、ふぐの精巢及びふぐの皮であつて、生食用でないもの、切り身にしたふぐ、ふぐの精巢及びふぐの皮であつて、生食用のもの、冷凍食品のうち、切り身又はむき身にした魚介類（生かきを除く。）を凍結させたもの及び生かきを除く。）
	原産地 内容量 食品関連事業者の氏名又は名称及び住所 玄米及び精米に関する事項 栽培方法（しいたけに限る。以下同じ。） 解凍した

(義務表示の特例)

第二十条 前二条の規定にかかわらず、次の表の上欄に掲げる場合にあつては、同表の下欄に掲げる表示事項の表示は要しない。

生産した場所で販売する場合又は不特定若しくは多数の者に對して譲渡（販売を除外。以下この表において同じ。）する場合	名称（容器包装に入れられたシアン化合物を含有する豆類、アボカド、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、パイナップル、バナナ、パイヤ、ばれいしょ、びわ、マルメロ、マンゴー、もも、りんご、食肉（鳥獣の生肉（骨及び臓器を含む。）に限る。）、生乳、生山羊乳、生めん羊乳、鶏の殻付き卵、切り身又はむき身にした魚介類（生かき及びふぐを除く。）であつて、生食用のもの（凍結させたものを除く。）、ふぐの内臓を除去し、皮をはいだもの並びに切り身にしたふぐ、ふぐの精巢及びふぐの皮であつて、生食用でないもの、切り身にしたふぐ、ふぐの精巢及びふぐの皮であつて、生食用のもの、冷凍食品のうち、切り身又はむき身にした魚介類（生かきを除く。）を凍結させたもの及び生かきを除く。）
	原産地 内容量 食品関連事業者の氏名又は名称及び住所 玄米及び精米に関する事項 栽培方法（しいたけに限る。以下同じ。） 解凍した旨（水産物

<p>旨（水産物に限る。以下同じ。） 養殖された旨（水産物に限る。以下同じ。）</p>	<p>〔略〕</p> <p>（義務表示の特例） 第二十五条 前条の規定にかかわらず、次の表の上欄に掲げる場合にあつては、同表の下欄に定める表示事項の表示は要しない。</p> <table border="1"> <tr> <td data-bbox="470 241 960 542"> <p>設備を設けて飲食させる施設における飲食の用に供する場合、食品を製造し、若しくは加工した場所における販売の用に供する場合又は不特定又は多数の者に対する譲渡（販売を除く。以下この表において同じ。）の用に供する場合</p> </td> <td data-bbox="191 542 960 1048"> <p>名称（容器包装に入れられたシアン化合物を含有する豆類、アボカド、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、パイナップル、バナナ、パイヤ、ばれいしょ、びわ、マルメロ、マンゴー、もも、りんご、食肉（鳥獣の生肉（骨及び臓器を含む。）に限る。）、生乳、生山羊乳、生めん羊乳、生水牛乳、鶏の殻付き卵、切り身又はむき身にした魚介類（生かき及びふぐを除く。）であつて、生食用のもの（凍結させたものを除く。）、ふぐの内臓を除去し、皮をはいだもの並びに切り身にしたふぐ、ふぐの精巢及びふぐの皮であつて、生食用でないもの、切り身にしたふぐ、ふぐの精巢及びふぐの皮であつて、生食用のもの、冷凍</p> </td> </tr> </table>	<p>設備を設けて飲食させる施設における飲食の用に供する場合、食品を製造し、若しくは加工した場所における販売の用に供する場合又は不特定又は多数の者に対する譲渡（販売を除く。以下この表において同じ。）の用に供する場合</p>	<p>名称（容器包装に入れられたシアン化合物を含有する豆類、アボカド、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、パイナップル、バナナ、パイヤ、ばれいしょ、びわ、マルメロ、マンゴー、もも、りんご、食肉（鳥獣の生肉（骨及び臓器を含む。）に限る。）、生乳、生山羊乳、生めん羊乳、生水牛乳、鶏の殻付き卵、切り身又はむき身にした魚介類（生かき及びふぐを除く。）であつて、生食用のもの（凍結させたものを除く。）、ふぐの内臓を除去し、皮をはいだもの並びに切り身にしたふぐ、ふぐの精巢及びふぐの皮であつて、生食用でないもの、切り身にしたふぐ、ふぐの精巢及びふぐの皮であつて、生食用のもの、冷凍</p>
<p>設備を設けて飲食させる施設における飲食の用に供する場合、食品を製造し、若しくは加工した場所における販売の用に供する場合又は不特定又は多数の者に対する譲渡（販売を除く。以下この表において同じ。）の用に供する場合</p>	<p>名称（容器包装に入れられたシアン化合物を含有する豆類、アボカド、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、パイナップル、バナナ、パイヤ、ばれいしょ、びわ、マルメロ、マンゴー、もも、りんご、食肉（鳥獣の生肉（骨及び臓器を含む。）に限る。）、生乳、生山羊乳、生めん羊乳、生水牛乳、鶏の殻付き卵、切り身又はむき身にした魚介類（生かき及びふぐを除く。）であつて、生食用のもの（凍結させたものを除く。）、ふぐの内臓を除去し、皮をはいだもの並びに切り身にしたふぐ、ふぐの精巢及びふぐの皮であつて、生食用でないもの、切り身にしたふぐ、ふぐの精巢及びふぐの皮であつて、生食用のもの、冷凍</p>		

<p>に限る。以下同じ。） 養殖された旨（水産物に限る。以下同じ。）</p>	<p>〔同上〕</p> <p>（義務表示の特例） 第二十五条 前条の規定にかかわらず、次の表の上欄に掲げる場合にあつては、同表の下欄に定める表示事項の表示は要しない。</p> <table border="1"> <tr> <td data-bbox="470 1137 960 1438"> <p>設備を設けて飲食させる施設における飲食の用に供する場合、食品を製造し、若しくは加工した場所における販売の用に供する場合又は不特定又は多数の者に対する譲渡（販売を除く。以下この表において同じ。）の用に供する場合</p> </td> <td data-bbox="191 1438 960 1944"> <p>名称（容器包装に入れられたシアン化合物を含有する豆類、アボカド、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、パイナップル、バナナ、パイヤ、ばれいしょ、びわ、マルメロ、マンゴー、もも、りんご、食肉（鳥獣の生肉（骨及び臓器を含む。）に限る。）、生乳、生山羊乳、生めん羊乳、鶏の殻付き卵、切り身又はむき身にした魚介類（生かき及びふぐを除く。）であつて、生食用のもの（凍結させたものを除く。）、ふぐの内臓を除去し、皮をはいだもの並びに切り身にしたふぐ、ふぐの精巢及びふぐの皮であつて、生食用でないもの、切り身にしたふぐ、ふぐの精巢及びふぐの皮であつて、生食用のもの、冷凍食品のうち</p> </td> </tr> </table>	<p>設備を設けて飲食させる施設における飲食の用に供する場合、食品を製造し、若しくは加工した場所における販売の用に供する場合又は不特定又は多数の者に対する譲渡（販売を除く。以下この表において同じ。）の用に供する場合</p>	<p>名称（容器包装に入れられたシアン化合物を含有する豆類、アボカド、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、パイナップル、バナナ、パイヤ、ばれいしょ、びわ、マルメロ、マンゴー、もも、りんご、食肉（鳥獣の生肉（骨及び臓器を含む。）に限る。）、生乳、生山羊乳、生めん羊乳、鶏の殻付き卵、切り身又はむき身にした魚介類（生かき及びふぐを除く。）であつて、生食用のもの（凍結させたものを除く。）、ふぐの内臓を除去し、皮をはいだもの並びに切り身にしたふぐ、ふぐの精巢及びふぐの皮であつて、生食用でないもの、切り身にしたふぐ、ふぐの精巢及びふぐの皮であつて、生食用のもの、冷凍食品のうち</p>
<p>設備を設けて飲食させる施設における飲食の用に供する場合、食品を製造し、若しくは加工した場所における販売の用に供する場合又は不特定又は多数の者に対する譲渡（販売を除く。以下この表において同じ。）の用に供する場合</p>	<p>名称（容器包装に入れられたシアン化合物を含有する豆類、アボカド、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、パイナップル、バナナ、パイヤ、ばれいしょ、びわ、マルメロ、マンゴー、もも、りんご、食肉（鳥獣の生肉（骨及び臓器を含む。）に限る。）、生乳、生山羊乳、生めん羊乳、鶏の殻付き卵、切り身又はむき身にした魚介類（生かき及びふぐを除く。）であつて、生食用のもの（凍結させたものを除く。）、ふぐの内臓を除去し、皮をはいだもの並びに切り身にしたふぐ、ふぐの精巢及びふぐの皮であつて、生食用でないもの、切り身にしたふぐ、ふぐの精巢及びふぐの皮であつて、生食用のもの、冷凍食品のうち</p>		

<p>食品のうち、切り身又はむき身にした魚介類（生かきを除く。）を凍結させたもの及び生かきを除く。） 原産地</p>	<p>〔略〕</p>
<p>〔略〕</p>	<p>保存の方法 添加物の特性に従って表示する。ただし、食品衛生法第十三条第一項の規定により保存の方法の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する。</p>

（義務表示）
第二十九条 食品関連事業者以外の販売者が容器包装に入れられた生鮮食品を販売する際には、次の各号に掲げる表示事項が第十八条及び第十九条に定める方法に準じて表示されなければならない。
「一〇七 略」
八 生乳、生山羊乳、生めん羊乳及び生水牛乳に関する事項
「九〇十四 略」

（義務表示）
第三十二条 食品関連事業者が容器包装に入れられた添加物（業務用添加物を除く。）を販売する際には、次表の上欄に掲げる表示事項が同表の下欄に定める表示の方法に従い表示されなければならない。

<p>、切り身又はむき身にした魚介類（生かきを除く。）を凍結させたもの 及び生かきを除く。） 原産地</p>	<p>〔同上〕</p>
<p>〔同上〕</p>	<p>保存の方法 添加物の特性に従って表示する。ただし、食品衛生法第十一条第一項の規定により保存の方法の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する。</p>

（義務表示）
第二十九条 食品関連事業者以外の販売者が容器包装に入れられた生鮮食品を販売する際には、次の各号に掲げる表示事項が第十八条及び第十九条に定める方法に準じて表示されなければならない。
「一〇七 同上」
八 生乳、生山羊乳及び生めん羊乳に関する事項
「九〇十四 同上」

（義務表示）
第三十二条 食品関連事業者が容器包装に入れられた添加物（業務用添加物を除く。）を販売する際には、次表の上欄に掲げる表示事項が同表の下欄に定める表示の方法に従い表示されなければならない。

2 前項に定めるもののほか、食品関連事業者が添加物のうち次の表の上欄に掲げるものを販売する際には、同表の中欄に掲げる表示事項が同表の下欄に定める表示の方法に従い表示されなければならない。

食品衛生法第十三条第一項の規定により使用の方法の基準が定められた添加物	食品衛生法第十三条第一項の規定	「略」
	食品衛生法第十三条第一項の規定により定められた使用基準に合う方法を表示する。	「略」

3 食品関連事業者が容器包装に入れられた業務用添加物を販売する際には、次の各号に掲げる事項が前二項に定める方法に従

2 前項に定めるもののほか、食品関連事業者が添加物のうち次の表の上欄に掲げるものを販売する際には、同表の中欄に掲げる表示事項が同表の下欄に定める表示の方法に従い表示されなければならない。

食品衛生法第十一条第一項の規定により使用の方法の基準が定められた添加物	食品衛生法第十一条第一項の規定	「同上」
	食品衛生法第十一条第一項の規定により定められた使用基準に合う方法を表示する。	「同上」

3 食品関連事業者が容器包装に入れられた業務用添加物を販売する際には、次の各号に掲げる事項が前二項に定める方法に従

い表示されなければならない。

「一〇八 略」

九 食品衛生法第十三条第一項の規定に基づき定められた規格に表示量に関する規定がある添加物の値

「一〇十三 略」

4 前項第六号の表示をする際には、第一項の表の製造所又は加工所の所在地（輸入品にあつては、輸入業者の営業所所在地）及び製造者又は加工者の氏名又は名称（輸入品にあつては、輸入業者の氏名又は名称）の項の下欄中次の表の上欄に掲げる字句は、同表の下欄に掲げる字句とする。

「表略」

5 第一項から前項までの規定にかかわらず、次の表の上欄に掲げる表示事項の表示は、同表の下欄に掲げる区分に該当する添加物にあつてはこれを省略することができる。

保存の方法	食品衛生法第十三条第一項の規定により保存の方法の基準が定められた添加物以外の添加物
「略」	

（義務表示）

第三十七条 食品関連事業者以外の販売者が容器包装に入れられた添加物を販売する際には、次の各号に掲げる表示事項が第三十二条に定める方法に準じて表示されなければならない。

「一〇七 略」

八 食品衛生法第十三条第一項の規定に基づき定められた規格に表示量に関する規定がある添加物の値

「九〇十二 略」

い表示されなければならない。

「一〇八 同上」

九 食品衛生法第十一条第一項の規定に基づき定められた規格に表示量に関する規定がある添加物の値

「一〇十三 同上」

4 前項第五号の表示をする際には、第一項の表の製造所又は加工所の所在地（輸入品にあつては、輸入業者の営業所所在地）及び製造者又は加工者の氏名又は名称（輸入品にあつては、輸入業者の氏名又は名称）の項の下欄中次の表の上欄に掲げる字句は、同表の下欄に掲げる字句とする。

「同上」

5 第一項から前項までの規定にかかわらず、次の表の上欄に掲げる表示事項の表示は、同表の下欄に掲げる区分に該当する添加物にあつてはこれを省略することができる。

保存の方法	食品衛生法第十一条第一項の規定により保存の方法の基準が定められた添加物以外の添加物
「同上」	

（義務表示）

第三十七条 食品関連事業者以外の販売者が容器包装に入れられた添加物を販売する際には、次の各号に掲げる表示事項が第三十二条に定める方法に準じて表示されなければならない。

「一〇七 同上」

八 食品衛生法第十一条第一項の規定に基づき定められた規格に表示量に関する規定がある添加物の値

「九〇十二 同上」

別表第三（第二条関係）

炭酸飲料		食品
〔略〕	炭酸飲料	用語
	次に掲げる液体飲料をいう。ただし、この表に規定する果実飲料を除く。 一 水に二酸化炭素を圧入したもの 二 〔略〕	定義
	炭酸飲料	ウスターソース類
〔略〕	炭酸飲料	ウスターソース類
	次に掲げる液体調味料をいう。 一 野菜若しくは果実の搾汁、煮出汁、ピューレ又はこれらを濃縮したものに砂糖類、食酢、食塩及び香辛料を加えて調製したもの 二 〔略〕	定義

別表第三（第二条関係）

炭酸飲料		食品
〔同上〕	炭酸飲料	用語
	次に掲げる液体飲料をいう。ただし、この表に規定する果実飲料を除く。 一 飲用適の水（単に以下別表第四の炭酸飲料の項において「水」という。）に二酸化炭素を圧入したもの 二 〔同上〕	定義
	炭酸飲料	ウスターソース類
〔同上〕	炭酸飲料	ウスターソース類
	次に掲げる液体調味料をいう。 一 野菜若しくは果実の搾汁、煮出汁、ピューレ及びこれらを濃縮したものに砂糖類、食酢、食塩及び香辛料を加えて調製したもの 二 〔同上〕	定義

別表第四（第三条関係）

農産物漬物	〔略〕	食品	表示事項	表示の方法
		〔略〕	〔略〕	〔略〕
〔削る。〕				

〔略〕	米 玄米及び精	〔略〕	調製時期	原料玄米を調製した年月旬又は年月日をいう。
			精米時期	原料玄米を精白した年月旬又は年月日をいう。
			輸入時期	玄米又は精米を輸入した年月旬又は年月日をいう。

別表第四（第三条関係）

農産物漬物	〔同上〕	食品	表示事項	表示の方法
		〔同上〕	〔同上〕	〔同上〕
内容量				農産物ぬか漬け類にあつては塩ぬか及び調味液を除いた重量を、ふくじん漬け以外の農産物しょうゆ漬け類（薄切り又は細刻若しくは小切りしたもの（山菜及び菜類を主原料としたものを除く。）又はしその実を主原料としたものを除

〔同上〕	米 玄米及び精	〔同上〕	調製年月日	原料玄米を調製した年月日をいう。
			精米年月日	原料玄米を精白した年月日をいう。
			〔加える。〕	

く。)にあつては調味液を除いた重量を、なら漬け並びになら漬け、刻みなら漬け、わさび漬け及び山海漬け以外の農産物かす漬け類(細刻若しくは小切りしたもの又はにんにくのりん片を主原料としたものを除く。)にあつては酒かす等を除いた重量を、らつきょう酢漬け、しょうが酢漬け並びにらつきょう酢漬け及びしょうが酢漬け以外の農産物酢漬け類(薄切り又は細刻若しくは小切りしたものを除く。)にあつては調味液を除いた重量を、農産物塩漬け類にあつては調味液及びしそ(しその葉で巻いた場合のしその葉を除く。)を除いた重量(ただし、調味梅漬け及び調味梅干しであつて、細刻したしそ、かつお削りぶし等を用いたものにあつては、これを含めた重量)を、農産物みそ漬け類(薄切り又は細刻若しくは小切りしたもの又はにんにくのりん片を主原料としたものを除く。)にあつてはみそ等を除いた重量を、農産物こうじ漬け類にあつては調味液を除いた重量を、農産物赤とうがらし漬け類(主原料を薄切り又は細刻若しくは小切りしたもの(山菜及び菜類を主原料としたものを除く。)を除く。)にあつては

別表第十九（第四条、第五条関係）

食品	表示事項	表示の方法	食肉（鳥獣の生肉（骨及び臓器を含む。）に限る。以下この項において同じ。）	「略」	食品衛生法第十三条第一項の規定に基づく生食用食肉の加工基準に適合する方法で加工が行われた施設（以下この項及び別表第二十四条の食肉の項において「加工施設」という。）の所在地の都道府県名（輸入品にあっては、原産国名）及び加工施設である旨を冠した当該加工施設の名称を表示する。
				「略」	食品衛生法第十三条第一項の規定に基づく生食用食肉の加工基準に適合する方法で加工が行われた施設（以下この項及び別表第二十四条の食肉の項において「加工施設」という。）の所在地の都道府県名（輸入品にあっては、原産国名）及び加工施設である旨を冠した当該加工施設の名称を表示する。

別表第十九（第四条、第五条関係）

食品	表示事項	表示の方法	食肉（鳥獣の生肉（骨及び臓器を含む。）に限る。以下この項において同じ。）	「同上」	食品衛生法第十一条の規定に基づく生食用食肉の加工基準に適合する方法で加工が行われた施設（以下この項において「加工施設」という。）の所在地の都道府県名（輸入品にあっては、原産国名）及び加工施設である旨を冠した当該加工施設の名称を表示する。
				「同上」	食品衛生法第十一条の規定に基づく生食用食肉の加工基準に適合する方法で加工が行われた施設（以下この項において「加工施設」という。）の所在地の都道府県名（輸入品にあっては、原産国名）及び加工施設である旨を冠した当該加工施設の名称を表示する。

調味液を除いた重量をグラム又はキログラムの単位で、単位を明記して表示する。

別表第二十（第八条関係）		
食品	「略」	食肉製品（ 食品衛生法 施行令第十 三条に規定 するものに 限る。以下 この表にお いて同じ。
様式	「略」	は、原産 国名）及 び加工施 設の名称 （牛肉（ 内臓を除 く。）で あって生 食用のも のに限る
表示の方式		

別表第二十（第八条関係）		
食品	「同上」	食肉製品（ 食品衛生法 施行令第十 条第一項第 四号に掲げ るものに限 る。以下こ の表におい て同じ。
様式	「同上」	は、原産 国名）及 び加工施 設の名称 （牛肉（ 内臓を除 く。）で あって生 食用のも のに限る
表示の方式		

<p>え、かつ、超え、四・六を、オン指数が、ち、水素イ、く。のう、り製品を除、及び魚肉練、鯨肉製品に限る。）に、定するもの、十三条に規、法施行令第、（食品衛生、食肉製品、清涼飲料水、する食品（常温で流通、密封された容器包装に</p>	<p>〔略〕</p>	<p>指定成分等含有食品</p>
<p>〔略〕</p>	<p>〔略〕</p>	<p>別記様式一の規定による。 第八条各号（第三号を除く。）の規定によるほか、指定成分等含有食品である旨及び指定成分等について食品衛生上の危害の発生を防止する見地から特別の注意を必要とする成分又は物である旨は、JISZ八三〇五に定める十四ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。</p>

<p>部の、超え、九、四分、水、え、四、オン指数が、ち、水素イ、く。のう、り製品を除、及び魚肉練、鯨肉製品、食肉製品、清涼飲料水、する食品（常温で流通、密封された容器包装に</p>	<p>〔同上〕</p>	<p>〔項を加える。〕</p>
<p>〔同上〕</p>	<p>〔同上〕</p>	<p>〔項を加える。〕</p>

水分活性が
○・九四を
超え、かつ
、その中心
部の温度を
摂氏百二十
度で四分間
に満たない
条件で加熱
殺菌された
ものであつ
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
十度以下で
の保存を要
するもの

〔略〕

別表第二十三（第十三条関係）

〔略〕

Ｌ―フェニルアラニン化合物を含む旨
指定成分等含有食品に関する事項
乳児用規格適用食品である旨

〔略〕

〔略〕
食肉製品（食品衛生法施行令第十三条に規定するものに限る

摂氏百二十
度で四分間
に満たない
条件で加熱
殺菌された
ものであつ
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
十度以下で
の保存を要
するもの

〔同上〕

別表第二十三（第十三条関係）

〔同上〕

Ｌ―フェニルアラニン化合物を含む旨
乳児用規格適用食品である旨

〔同上〕

〔同上〕
食肉製品（食品衛生法施行令第一条第四号に掲げるものに限

。) に関する事項
〔略〕

別表第二十四（第十九条、第二十条、第二十四条、第二十五条関係）

食品 玄米及び精米	表示事項	〔略〕	〔略〕	〔略〕	シアン化合物を含む豆類
	表示の方法				
	使用の方法				
	表示の方法				

。) に関する事項
〔同上〕

別表第二十四（第十九条、第二十条、第二十四条、第二十五条関係）

食品 玄米及び精米	表示事項	〔同上〕	〔同上〕	〔同上〕	シアン化合物を含む豆類
	表示の方法				
	使用の方法				
	表示の方法				

生乳、生山羊乳、生めん羊乳及び生めん羊乳	〔略〕	食肉（鳥獣の生肉（骨及び臓器を含む。）に限る。以下この項において同じ。）	〔略〕	保存の方法 食品衛生法第十三条第一項の規定により定められた保存の方法の基準に合う方法を表示する。	〔略〕	加工施設の所在地の都道府県名（都道府県名（輸出入品にあっては、原産国名）及び加工施設の名称（牛肉（内臓を除く。）であつて生食用のものに限る。）	加工施設の所在地の都道府県名（都道府県名（輸出入品にあっては、原産国名）及び加工施設の名称を冠した当該加工施設の名称を表示する。

生乳、生山羊乳及び生めん羊乳	〔同上〕	食肉（鳥獣の生肉（骨及び臓器を含む。）に限る。以下この項において同じ。）	〔同上〕	保存の方法 食品衛生法第十一条第一項の規定により定められた保存の方法の基準に合う方法を表示する。	〔同上〕	加工施設の所在地の都道府県名（輸出入品にあっては、原産国名）及び加工施設の名称（牛肉（内臓を除く。）であつて生食用のものに限る。）	加工施設（食品衛生法第十一条第一項の規定に基づく生食用食肉の加工基準に適合する方法で加工が行われた施設）の所在地の都道府県名（輸出入品にあっては、原産国名）及び加工施設である旨を冠した当該加工施設の名称を表示する。

切り身又はむき身にした魚介類（生かき及びふぐを除く。）であつて、生食用のもの（凍結させたものを除く。）	〔略〕	〔略〕	〔略〕	〔略〕	〔略〕	〔略〕	生水牛乳	乳又は生水牛乳である旨	2	〔略〕
							鶏の殻付き卵	〔略〕	使用の方法	食品衛生法第十三条第一項の規定により定められた使用基準に合う方法を表示する。
切り身にしたりたふぐ、ふぐの精巢及び	〔略〕	保存の方	食品衛生法第十三条第一項の規定							

切り身又はむき身にした魚介類（生かき及びふぐを除く。）であつて、生食用のもの（凍結させたものを除く。）	〔同上〕	〔同上〕	〔同上〕	〔同上〕	〔同上〕	〔同上〕	羊乳である旨	2	〔同上〕
							鶏の殻付き卵	〔同上〕	使用の方法
切り身にしたりたふぐ、ふぐの精巢及び	〔同上〕	保存の方	食品衛生法第十一条第一項の規定						

名称	別記様式四（第二十二条関係）	びふぐの皮法 であつて、 生食用のも の	[略]	により定められた保存の方法の基 準に合う方法を表示する。	冷凍食品の うち、切り 身又はむき 身にした魚 介類（生か きを除く。 ）を凍結さ せたもの	[略]	生かき	[略]	保存の方 法	食品衛生法第十三条第一項の規定 により定められた保存の方法の基 準に合う方法を表示する。	[略]	保存の方 法	食品衛生法第十三条第一項の規定 により定められた保存の方法の基 準に合う方法を表示する。	[略]	[略]	別表第二十五（第二十七条関係） [略] 生乳、生山羊乳、生めん羊乳及び生水牛乳に関する事項 [略]

名称	別記様式四（第二十二条関係）	びふぐの皮法 であつて、 生食用のも の	[同上]	により定められた保存の方法の基 準に合う方法を表示する。	冷凍食品の うち、切り 身又はむき 身にした魚 介類（生か きを除く。 ）を凍結さ せたもの	[同上]	生かき	[同上]	保存の方 法	食品衛生法第十一条第一項の規定 により定められた保存の方法の基 準に合う方法を表示する。	[同上]	保存の方 法	食品衛生法第十一条第一項の規定 により定められた保存の方法の基 準に合う方法を表示する。	[同上]	別表第二十五（第二十七条関係） [同上] 生乳、生山羊乳及び生めん羊乳に関する事項 [同上]

原料玄米	産地	品種	産年	使用割合
内容量				
<u>精米時期</u>				
販売者				

備考

[1・2 略]

- 3 産年及び精米時期をこの様式に従い表示することが困難な場合には、この様式の産年及び精米時期の欄に表示箇所を示すれば、他の箇所に表示することができる。
- 4 [略]
- 5 玄米にあつては、この様式中「精米時期」を「調製時期」とする。
- 6 輸入品であつて、調製時期又は精米時期が明らかでないものにあつては、この様式中「調製時期」又は「精米時期」を「輸入時期」とする。

原料玄米	産地	品種	産年	使用割合
内容量				
<u>精米年月日</u>				
販売者				

備考

[1・2 同左]

- 3 産年及び精米年月日をこの様式に従い表示することが困難な場合には、この様式の産年及び精米年月日の欄に表示箇所を表示すれば、他の箇所に表示することができる。
- 4 [同左]
- 5 玄米にあつては、この様式中「精米年月日」を「調製年月日」とする。
- 6 輸入品であつて、調製年月日又は精米年月日が明らかでないものにあつては、この様式中「調製年月日」又は「精米年月日」を「輸入年月日」とする。

備考 表中の「」の記載は下記による。

(食品表示法第六条第八項に規定するアレルギー、消費期限、食品を安全に摂取するために加熱を要するかどうかの別その他の食品を摂取する際の安全性に重要な影響を及ぼす事項等を定める内閣府令の一部改正)

第二条 食品表示法第六条第八項に規定するアレルギー、消費期限、食品を安全に摂取するために加熱を要するかどうかの別その他の食品を摂取する際の安全性に重要な影響を及ぼす事項等を定める内閣府令(平成二十七年内閣府令第十一号)の一部を次のように改正する。

次の表により、改正前欄に掲げる規定の傍線を付した部分をこれに順次対応する改正後欄に掲げる規定の傍線を付した部分のように改め、改正前欄及び改正後欄に対応して掲げる対象規定は、その標記部分が異なるものは改正前欄に掲げる対象規定を改正後欄に掲げる対象規定として移動し、改正後欄に掲げる対象規定で改正前欄にこれに対応するものを掲げていないものは、これを加える。

改正後

(食品を摂取する際の安全性に重要な影響を及ぼす事項)

第一条 食品表示法(以下「法」という。)第六条第八項に規定するアレルゲン、消費期限、食品を安全に摂取するために加熱を要するかどうかの別その他の食品を摂取する際の安全性に重要な影響を及ぼす事項として内閣府令で定めるものは、次に掲げる事項及びこれを表示する際に食品関連事業者等が遵守すべき事項とする。

「一〇五 略」

六 指定成分等含有食品(食品衛生法(昭和二十二年法律第二百三十三号)第八条第一項に規定する指定成分等含有食品をいう。以下同じ。)に関する事項

七 特定保健用食品(健康増進法に規定する特別用途表示の許可等に関する内閣府令(平成二十一年内閣府令第五十七号)第二条第一項第五号に規定する食品(容器包装(食品衛生法第四条第五項に規定する容器包装をいう。以下同じ。)に入れられたものに限る。)をいう。以下同じ。)を摂取する上での注意事項

八 機能性表示食品(食品表示基準(平成二十七年内閣府令第十号)第二条第一項第十号に規定する機能性表示食品をいう。以下同じ。)を摂取する上での注意事項

九 次に掲げる食品にあつては、食品表示基準別表第十九の当該食品の項の中欄に掲げる表示事項のうちそれぞれ次に定めるもの

イ 「略」

ロ 食肉製品(食品衛生法施行令(昭和二十八年政令第二百二十九号)第十三条に規定するものに限る。) 非加熱食

改正前

(食品を摂取する際の安全性に重要な影響を及ぼす事項)

第一条 食品表示法(以下「法」という。)第六条第八項に規定するアレルゲン、消費期限、食品を安全に摂取するために加熱を要するかどうかの別その他の食品を摂取する際の安全性に重要な影響を及ぼす事項として内閣府令で定めるものは、次に掲げる事項及びこれを表示する際に食品関連事業者等が遵守すべき事項とする。

「一〇五 同上」

「号を加える。」

六 特定保健用食品(健康増進法に規定する特別用途表示の許可等に関する内閣府令(平成二十一年内閣府令第五十七号)第二条第一項第五号に規定する食品(容器包装に入れられたものに限る。)をいう。第五条第一項第九号及び第二項第二号において同じ。)を摂取する上での注意事項

七 機能性表示食品(食品表示基準(平成二十七年内閣府令第十号)第二条第一項第十号に規定する機能性表示食品をいう。第五条第一項第十号及び第二項第三号において同じ。)を摂取する上での注意事項

八 次に掲げる食品にあつては、食品表示基準別表第十九の当該食品の項の中欄に掲げる表示事項のうちそれぞれ次に定めるもの

イ 「同上」

ロ 食肉製品(食品衛生法施行令(昭和二十八年政令第二百二十九号)第一条第一項第四号に掲げるものに限る。)

肉製品である旨（非加熱食肉製品（食肉を塩漬けした後、くん煙し、又は乾燥させ、かつ、その中心部の温度を摂氏六十三度で三十分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法による加熱殺菌を行っていない食肉製品であつて、非加熱食肉製品として販売するものをいう。ただし、乾燥食肉製品を除く。）に限る。）

「ハ」チ 略

十一 次に掲げる食品にあつては、食品表示基準別表第十九の当該食品の項の中欄に掲げる表示事項

イ 「略」

ロ 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、鯨肉製品及び魚肉練り製品を除く。）のうち、水素イオン指数が四・六を超え、かつ、水分活性が〇・九四を超え、かつ、その中心部の温度を摂氏百二十度で四分間に満たない条件で加熱殺菌されたものであつて、ポ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十度以下での保存を要するもの

十二 「略」

十三 生乳、生山羊乳、生めん羊乳及び生水牛乳にあつては、

食品表示基準別表第二十四の生乳、生山羊乳、生めん羊乳及び生水牛乳の項の中欄に掲げる表示事項

十四・十五 「略」

（令第七条第一項の内閣府令で定める事項）

第五条 令第七条第一項本文に規定するアレルゲン、消費期限、栄養成分の量及び熱量その他の国民の健康の保護及び増進を図るために必要な食品に関する表示の事項として内閣府令で定めるものは、次に掲げる事項並びに栄養成分の量及び熱量（一般用加工食品（食品表示基準第三条第一項に規定する一般用加工

非加熱食肉製品である旨（非加熱食肉製品（食肉を塩漬けした後、くん煙し、又は乾燥させ、かつ、その中心部の温度を摂氏六十三度で三十分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法による加熱殺菌を行っていない食肉製品であつて、非加熱食肉製品として販売するものをいう。ただし、乾燥食肉製品を除く。）に限る。）

「ハ」チ 同上

九 次に掲げる食品にあつては、食品表示基準別表第十九の当該食品の項の中欄に掲げる表示事項

イ 「同上」

ロ 容器包装（食品衛生法（昭和二十二年法律第二百三十三号）第四条第五項に規定する容器包装をいう。以下同じ。）に密封された常温で流通する食品（清涼飲料水、食肉製品、鯨肉製品及び魚肉練り製品を除く。）のうち、水素イオン指数が四・六を超え、かつ、水分活性が〇・九四を超え、かつ、その中心部の温度を摂氏百二十度で四分間に満たない条件で加熱殺菌されたものであつて、ポ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十度以下での保存を要するもの

十・十一 「同上」

十二 生乳、生山羊乳及び生めん羊乳にあつては、食品表示基準別表第二十四の生乳、生山羊乳及び生めん羊乳の項の中欄に掲げる表示事項

十三・十四 「同上」

（令第七条第一項の内閣府令で定める事項）

第五条 令第七条第一項本文に規定するアレルゲン、消費期限、栄養成分の量及び熱量その他の国民の健康の保護及び増進を図るために必要な食品に関する表示の事項として内閣府令で定めるものは、次に掲げる事項並びに栄養成分の量及び熱量（一般用加工食品（食品表示基準第三条第一項に規定する一般用加工

食品をいう。次項において同じ。)及び容器包装に入れられた添加物(食品表示基準第二條第一項第五号に規定する業務用添加物を除く。次項において同じ。)にあつては、たんばく質、脂質、炭水化物及びナトリウムの量並びに熱量を除く。)並びにこれらを表示する際に食品関連事業者等が遵守すべき事項とする。

「一〇八 略」

九 指定成分等含有食品に関する事項

「一〇九 略」

十五 次に掲げる食品にあつては、食品表示基準別表第十九の

当該食品の項の中欄に掲げる表示事項

「イ・ロ 略」

ハ 食肉製品(食品衛生法施行令第十三條に規定するものに限る。)

「二〇ソ 略」

十六 「略」

十七 次に掲げる食品にあつては、食品表示基準別表第二十四の当該食品の項の中欄に掲げる表示事項

「イ・ロ 略」

ハ 生乳、生山羊乳、生めん羊乳及び生水牛乳

「二〇チ 略」

十八・十九 「略」

2 「略」

食品をいう。次項において同じ。)及び容器包装に入れられた添加物(食品表示基準第二條第一項第五号に規定する業務用添加物を除く。次項において同じ。)にあつては、たんばく質、脂質、炭水化物及びナトリウムの量並びに熱量を除く。)並びにこれらを表示する際に食品関連事業者等が遵守すべき事項とする。

「一〇八 同上」

「号を加える。」

九〇十三 「同上」

十四 次に掲げる食品にあつては、食品表示基準別表第十九の

当該食品の項の中欄に掲げる表示事項

「イ・ロ 同上」

ハ 食肉製品(食品衛生法施行令第一條第一項第四号に掲げるものに限る。)

「二〇ソ 同上」

十五 「同上」

十六 次に掲げる食品にあつては、食品表示基準別表第二十四の当該食品の項の中欄に掲げる表示事項

「イ・ロ 同上」

ハ 生乳、生山羊乳及び生めん羊乳

「二〇チ 同上」

十七・十八 「同上」

2 「同上」

備考 表中の「」の記載は注記である。

附 則

(施行期日)

第一条 この府令は、食品衛生法等の一部を改正する法律及び食品衛生法施行令及び厚生労働省組織令の一部を改正する政令の施行の日（令和二年六月一日）から施行する。ただし、次の各号に掲げる規定は、当該各号に定める日から施行する。

一 第一条中食品表示基準第七条、別表第三及び別表第四の改正規定、別表第二十四玄米及び精米の項の改正規定並びに別記様式四の改正規定 公布の日

二 第一条中食品表示基準第十三条の改正規定 食品衛生法等の一部を改正する法律の一部の施行に伴う関係政令の整備及び経過措置に関する政令の施行の日（令和三年六月一日）

(経過措置)

第二条 玄米及び精米の表示の様式については、第一条の規定による改正後の食品表示基準別記様式四にかかわらず、令和四年三月三十一日までの間は、なお従前の例によることができる。