

トピックス3 原材料名欄の見方

原材料は食品添加物とそれ以外の原材料に区分され、原則として使用したすべての原材料が記載されています。原材料の中に**アレルギー物質を含む食品**（7ページの表示例の中に赤字で記載されている食品）が使用されている場合には、その旨が記載されています。なお、このアレルギー物質を含む食品の表示に関する詳細については、11、12ページをご覧ください。

食品添加物以外の原材料は、最も一般的な名称で、使用した重量の多い順に記載されています。

食品添加物は、使用した重量の多い順に食品衛生法に基づき定められた表示方法で記載されており、その表示方法は大きく次の3つに分類されています。

①物質名（その物質名を記載する。）

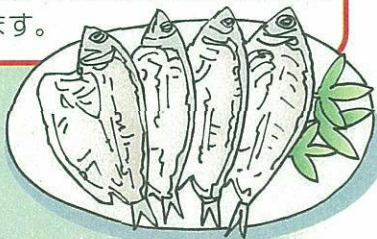
②用途名（使用の目的・用途を併せて記載する。） 例：甘味料（キシリトール）、着色料（β-カロテン）、保存料（ソルビン酸）等

③一括名（同様の機能・効果を有するものを一括表記する。） 例：香料、酸味料、pH調整剤、乳化剤等

また、上記①の物質名は、定められた簡略名（例：塩化カルシウム→塩化Ca）や、類別名（例：香辛料抽出物→香辛料、スパイス）による表示も認められています。

原料原産地名の表示

国内で製造・加工された加工食品のうち、「タケノコ水煮」、「しらす干し」など生鮮食品に近いもの、「うなぎ蒲焼き」、「梅干し」など個別に規定されているものには、主な原材料の原産地名が記載されています。



名 称	あじの開き
原 材 料 名	ニシマアジ(オランダ)、食塩
内 容 量	1尾
賞 味 期 限	07.9.20
保 存 方 法	10℃以下で保存してください。
製 造 者	〇〇食品株式会社 東京都千代田区×××-△△△

トピックス4 原料原産地が表示されている食品

1. 平成18年10月から原料原産地名の表示が義務づけられている食品は以下のとおりです。

- 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 ⑥もち ⑦いりさや落花生、いり落花生及びいり豆類 ⑧こんにゃく ⑨調味した食肉 ⑩ゆで、又は蒸した食肉及び食用鳥卵 ⑪表面をあぶった食肉 ⑫フライ種として衣をつけた食肉 ⑬合挽肉その他異種混合した食肉 ⑭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 ⑮塩蔵魚介類及び塩蔵海藻類 ⑯調味した魚介類及び海藻類 ⑰ゆで、又は蒸した魚介類及び海藻類 ⑱表面をあぶった魚介類 ⑲フライ種として衣をつけた魚介類 ⑳④又は⑬に掲げるもののほか、生鮮食品を異種混合したもの

2. なお、以下については、従来から個別の品質表示基準で原料原産地表示が義務づけられています。

- ①うなぎの蒲焼き等のうなぎ加工品、②かつお削りぶし、③梅干しやふくじん漬け等の農産物漬物、④ミックスベジタブル等の野菜冷凍食品