

食品衛生法（昭和22年12月24日法律第233号）（抜粋）

第十九条 厚生労働大臣は、公衆衛生の見地から、薬事・食品衛生審議会の意見を聴いて、販売の用に供する食品若しくは添加物又は前条第一項の規定により規格若しくは基準が定められた器具若しくは容器包装に関する表示につき、必要な基準を定めることができる。

② 前項の規定により表示につき基準が定められた食品、添加物、器具又は容器包装は、その基準に合う表示がなければ、これを販売し、販売の用に供するために陳列し、又は営業上使用してはならない。

第二十条 食品、添加物、器具又は容器包装に関しては、公衆衛生に危害を及ぼす虞がある虚偽の又は誇大な表示又は広告はこれを行つてはならない。

食品衛生法施行規則（昭和23年7月13日厚令第23号）（抜粋）

第二十一条 別表第三に定める食品又は添加物であつて販売の用に供するものの表示の基準は、次のとおりとする。

- 一 次に掲げる事項を容器包装（容器包装が小売のために包装されている場合は、当該包装。第五項から第八項まで、第十六項及び第十九項において同じ。）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又は包装の見やすい場所に記載すること。
- イ 名称（別表第一に掲げる添加物（別表第四に掲げるものを除く。）にあつては、別表第一に掲げる名称に限る。）
- ロ 定められた方法により保存した場合において品質が急速に劣化しやすい食品又は添加物にあつては、消費期限（定められた方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他の品質の劣化に伴い安全性を欠くこととなるおそれがないと認められる期限を示す年月日をいう。以下同じ。）である旨の文字を冠したその年月日及びその他の食品又は添加物にあつては、賞味期限（定められた方法により保存した場合において、期待されるすべての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日をいう。ただし、当該期限を超えた場合であつても、これらの品質が保持されていることがあるものとする。以下同じ。）である旨の文字を冠したその年月日
- ハ 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。以下同じ。）及び製造者又は加工者（輸入品にあつては、輸入業者。以下同じ。）の氏名（法人にあつては、その名称。第八項及び第十項において同じ。）
- ニ 製剤である添加物にあつては、その成分（着香の目的で使用されるものを除く。）及びそれぞれの重量パーセント（その成分がビタミンAの誘導体である場合は、ビタミンA

としての重量パーセント)

ホ 添加物（栄養強化の目的で使用されるもの、加工助剤（食品の加工の際に添加される物であつて、当該食品の完成前に除去されるもの、当該食品の原材料に起因してその食品中に通常含まれる成分と同じ成分に変えられ、かつ、その成分の量を明らかに増加させるものではないもの又は当該食品中に含まれる量が少なく、かつ、その成分による影響を当該食品に及ぼさないものをいう。）及びキャリーオーバー（食品の原材料の製造又は加工の過程において使用され、かつ、当該食品の製造又は加工の過程において使用されない物であつて、当該食品中には当該物が効果を発揮することができる量より少ない量しか含まれていないものをいう。）を除く。以下ホにおいて同じ。）であつて別表第五の中欄に掲げる物として使用されるものを含む食品にあつては、当該添加物を含む旨及び同表当該下欄に掲げる表示並びにその他の添加物を含む食品にあつては、当該添加物を含む旨

ヘ 別表第六に掲げる食品（乳を除く。）を原材料とする加工食品（当該加工食品を原材料とするものを含み、抗原性が認められないもの及び別表第三第二号に掲げるものを除く。）にあつては当該食品を原材料として含む旨、乳を原材料とする加工食品（当該加工食品を原材料とするものを含み、抗原性が認められないもの及び別表第三第二号に掲げるものを除く。）にあつては厚生労働大臣が定めるところにより乳を原材料として含む旨

ト 別表第六に掲げる食品（以下「特定原材料」という。）に由来する添加物（抗原性が認められないもの及び香料を除く。又において同じ。）を含む食品にあつては、当該添加物を含む旨及び当該食品に含まれる添加物が当該特定原材料に由来する旨

チ 保存の方法（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食品及び添加物にあつては、その基準に合う保存の方法）並びに同項の規定により使用の方法の基準が定められた食品及び添加物にあつては、その基準に合う使用の方法

リ 添加物（又の規定するものを除く。）にあつては、「食品添加物」の文字

ヌ 特定原材料に由来する添加物にあつては、「食品添加物」の文字及び当該特定原材料に由来する旨

ル タール色素の製剤にあつては、「製剤」の文字を冠した実効の色名

ヲ 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にあつては、その重量パーセント

ワ 添加物たるビタミンAの誘導体にあつては、ビタミンAとしての重量パーセント

カ アスパルテーム又はこれを含む製剤若しくは食品にあつては、L-フェニルアラニン化合物である旨又はこれを含む旨

ヨ ミネラルウォーター類（水のみを原料とする清涼飲料水をいう。）のうち、容器包装内の二酸化炭素圧力が摂氏二十度で九十八 kPa 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。）を行わないものにあつては、殺菌又は除菌を行っていない旨

タ 冷凍果実飲料（果実の搾汁又は果実の搾汁を濃縮したものを冷凍したものであつて、原料用果汁以外のものをいう。）にあつては、「冷凍果実飲料」の文字

レ 缶詰の食品にあつては、主要な原材料名

- ソ 食肉にあつては鳥獣の種類
- ツ 食肉であつて、刃を用いてその原形を保つたまま筋及び繊維を短く切断する処理、調味料に浸潤させる処理、他の食肉の断片を結着させ成形する処理その他病原微生物による汚染が内部に拡大するおそれのある処理を行つたものにあつては、処理を行つた旨及び飲食に供する際にその全体について十分な加熱を要する旨
- ネ 別表第三第四号に掲げる食品にあつては、原料肉名（配合分量の多いものから順に記載することとし、食肉である原料についてはソの例により、魚肉である原料については魚肉と記載すること。）
- ナ 乾燥食肉製品（乾燥させた食肉製品であつて、乾燥食肉製品として販売するものをいう。以下同じ。）にあつては、乾燥食肉製品である旨
- ラ 非加熱食肉製品（食肉を塩漬けた後、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。以下同じ。）にあつては、非加熱食肉製品である旨並びに pH 及び水分活性
- ム 特定加熱食肉製品（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以外の方法による加熱殺菌を行つた食肉製品をいう。ただし、乾燥食肉製品及び非加熱食肉製品を除く。以下同じ。）にあつては、特定加熱食肉製品である旨及び水分活性
- ウ 加熱食肉製品（乾燥食肉製品、非加熱食肉製品及び特定加熱食肉製品以外の食肉製品をいう。）にあつては、加熱食肉製品である旨及び容器包装に入れた後加熱殺菌したものか、加熱殺菌した後容器包装に入れたものかの別
- エ 食肉製品、鯨肉製品、魚肉ソーセージ、魚肉ハム又は特殊包装かまぼこであつて、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。）にあつては、その殺菌方法
- ノ 魚肉ソーセージ、魚肉ハム又は特殊包装かまぼこであつて、その pH が四・六以下又はその水分活性が〇・九四以下であるもの（缶詰又は瓶詰のものを除く。）にあつては、当該 pH 又は水分活性
- オ 製造し、又は加工した食品（清涼飲料水、食肉製品、鯨肉製品、魚肉練り製品、ゆでだこ及びゆでがにを除く。以下この条において同じ。）を凍結させたものにあつては、飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別
- ク 加熱後摂取冷凍食品（製造し、又は加工した食品を凍結させたものであつて、飲食に供する際に加熱を要するとされているものをいう。以下同じ。）にあつては、凍結させる直前に加熱されたものであるかどうかの別
- ヤ 切身又はむき身にした鮮魚介類（生かきを除く。）を凍結させたもの及び生かきにあつては、生食用であるかないかの別
- マ 切り身又はむき身にした鮮魚介類（生かきを除く。）であつて生食用のもの（凍結させたものを除く。）にあつては、生食用である旨

- ケ 別表第三第八号に掲げる食品にあつては、放射線を照射した旨
- フ 別表第三第九号に掲げる食品（缶詰又は瓶詰のものを除く。）にあつては、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
- コ 鶏の殻付き卵（生食用のものに限る。）にあつては、生食用である旨、摂氏十度以下で保存することが望ましい旨及び賞味期限を経過した後は飲食に供する際に加熱殺菌を要する旨
- エ 鶏の殻付き卵（生食用のものを除く。）にあつては、加熱加工用である旨及び飲食に供する際に加熱殺菌を要する旨
- テ 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。以下同じ。）で、殺菌したものにあつては、その殺菌方法
- ア 鶏の液卵で、殺菌したもの以外のものにあつては、未殺菌である旨及び飲食に供する際に加熱殺菌を要する旨
- サ 生かき（生食用のものに限る。）にあつては、採取された海域又は湖沼
- キ ゆでがににあつては、飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別
- ユ 即席めん類のうち、めんを油脂で処理したものにあつては、油脂で処理した旨

- メ 別表第三第十二号に掲げる作物である食品及び加工食品にあつては、次の(1)から(3)までの区分に応じ、それぞれ次の(1)から(3)までに掲げる事項
- (1) 分別生産流通管理（組換えDNA技術応用作物（別表第七の上欄に掲げる作物のうち組換えDNA技術（酵素等を用いた切断及び再結合の操作によつて、DNAをつなぎ合わせた組換えDNA分子を作製し、それを生細胞に移入し、かつ、増殖させる技術をいう。）を応用して生産されたものをいう。以下同じ。）及び非組換えDNA技術応用作物（別表第七の上欄に掲げる作物のうち組換えDNA技術応用作物でないものをいう。以下同じ。）を生産、流通及び加工の各段階で善良なる管理者の注意をもつて分別して行う管理であつて、その旨を証明する書類により明確にしたものをいう。以下同じ。）が行われたことを確認した組換えDNA技術応用作物である食品又は組換えDNA技術応用作物を原材料とする加工食品（当該加工食品を原材料とするものを含む。（ii）において同じ。） 次の(i)又は(ii)の区分に応じ、それぞれ次の(i)又は(ii)に掲げる事項
- (i) 作物である食品 当該作物である食品が組換えDNA技術応用作物である食品である旨
- (ii) 加工食品 当該加工食品の原材料である別表第七の上欄に掲げる作物の名称及び当該作物が組換えDNA技術応用作物である旨
- (2) 生産、流通又は加工のいずれかの段階で組換えDNA技術応用作物及び非組換えDNA技術応用作物が分別されていない作物である食品又は組換えDNA技術応用作物及び非組換えDNA技術応用作物が分別されていない作物を原材料とする加工食品（当該加工食品を原材料とするものを含む。（ii）において同じ。 次の(i)又は(ii)の区分に応じ、それぞれ次の(i)又は(ii)に掲げる事項
- (i) 作物である食品 当該作物である食品について組換えDNA技術応用作物である食品及び非組換えDNA技術応用作物である食品が分別されていない旨