

食品表示ラベルを作成される事業者様へ

間違えやすい食品表示のポイント PART 3

食品表示を作成される場合の抜けや漏れについての事例をご紹介いたします。

食品表示ラベル作成時のチェック項目としてご活用願います。

OSP GROUP
for SDGs

名 称
原材料名
内 容 量
賞味期限
保存方法
販 売 者
製造所：

一括表示の
チェック項目として! 一括表示内の「名称」が「商品名」になっていませんか？

一括表示内の名称欄には一般的な名称を表示すると規定してあります。商品名を名称欄に記載している場合があります。

誤

名 称	しっとりしたミニクッキー	...
原材料名	小麦粉（国内製造）、砂糖、マーガ	

正

名 称	焼菓子
原材料名	小麦粉（国内製造）、砂糖、マーガ

正

名 称	焼菓子（商品名：しっとりしたミニクッキー）
原材料名	小麦粉（国内製造）、砂糖、マーガリン、ショート

 原材料名の中の記載順が量の多い順になっていますか？

原材料名の中で野菜類などカテゴリー別に記載するなどが間違いの例となります。



原材料名	野菜（たまねぎ（国産）、にんじん、キャベツ）、豚肉（カナダ産）、牛肉、葱、水煮筍、セロリ、酒、トマトケチャップ、植物油脂、ウスター ソース、チキンブイヨン、オイスター ソース、にんにく、生姜、バター、カレー粉、醤油、
------	--

重量割合が上位 1 位の原材料に原産地を表示ですよね。

たまねぎ > 豚肉？
(国産) (カナダ産)豚肉 > たまねぎ？
(カナダ産) (国産) 原材料名の中の添加物の記載方法が新表示対応になっていますか？

原材料と添加物を記号の／で区別する記載方法があります。原材料と添加物をわかりやすく表記されているかチェックしましょう！

明確にわけていない



誤	原材料名	いちご（群馬県産）、砂糖、レモン果汁、 <u>ゲル化剤（ペクチン）</u>
---	------	---------------------------------------

正	原材料名	いちご（群馬県産）、砂糖、レモン果汁／ <u>ゲル化剤（ペクチン）</u>
---	------	---------------------------------------

正	原材料名	いちご（群馬県産）、砂糖、レモン果汁
	添 加 物	ゲル化剤（ペクチン）

← 添加物の欄をもうけている

 原材料名での付属品の記載がもれていませんか？

だしやたれ、ワサビ、ソースなどの商品本体に付属するものの記載を忘れている場合が。

商品本体の原材料に注意が向いてしまったなどの理由で記載もれもあります。



名 称	魚介類加工品
原材料名	くらげ（マレーシア産）、還元水飴、食塩／調味料（アミノ酸等）、酸味料、漂白剤（次亜硫酸 Na） たれ：しょうゆ（小麦・大豆を含む）（国内製造）、砂糖、醸造酢、食塩、鰹節だし、ゆず果汁／

あれ？たれの原材料は



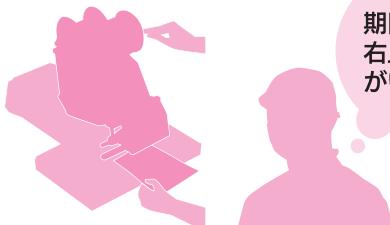


賞味期限・消費期限が正しく記載場所に記載されていますか？

たとえば包装パッケージの裏面の一括表示欄には「枠外下部に記載」と書いていますが、実際に印字されていたのは「枠外右上」でした。印字テストを行ってみて、当初の印字場所では作業効率が悪かったり、うまく印字ができなかったりしたため現場で印字場所を変えてしまった場合もあります。



期限の印字テスト



期限印字は
右上のほう
がいいね

賞味期限 2025.09 +A

!!下部ではなく右上

賞味期限 枠外下部に記載

保存方法で開封後に、使用開始後の説明を記載していませんか？

未開封または開封前の保存方法を書きますが開封後の保存方法を書いていたりする場合があります。

開封後に関する注意事項は「使用上の注意」として別記します。

開封前の保存方法です！

保存方法 直射日光、高温多湿を避け常温で保存してください。

使用上の注意：開封後は、4°C以下で保存してください。

開封後の注意事項は「使用上の注意」として！

「開封後は、4°C以下で保存してください。」などのように、開封後の取扱方法は、「使用上の注意」として保存方法とは異なるものであることを明らかにした上で記載することが望まれます。



アレルギー表示のぬけはございませんか？

たとえば原材料に「しょうゆ」があれば大豆と小麦が、「味噌」があれば大豆が使われている確率が高いので、記載がない場合に問い合わせをして気づかれる場合があります。

名 称	つくだに
原材料名	昆布（北海道産）、しょうゆ、還元水あめ、砂糖、たんぱく加水分解物、麦芽糖、ごま、昆布ミネラル／調味料（アミノ酸等）、酸味料、甘味料（甘草）、増粘多糖類、（一部に大豆・小麦・ごまを含む）

「しょうゆ（大豆・小麦を含む）」

ご飯に佃煮
ごまこんぶ



増粘多糖類、（一部に大豆・小麦・ごまを含む）

アレルギー表示の区切りは「・」（中黒）です！

食品表示基準でアレルギー表示の区切りは「・」（中黒）となりました。ですが、以前のまま「、」を使用している場合があります。一括表示で原材料欄（添加物欄）の最後に表示する場合「～、（一部に○○を含む）」と括弧の前に「、」を入れることも忘れがちです。

甘味料（甘草）、増粘多糖類、（一部に大豆・小麦・ごまを含む）

区切りは中黒で！

かっここの前に読点を！

【参考】

特定原材料 8 品目（義務）

えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生、くるみ

特定原材料に準ずるもの 20 品目（推奨）

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、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン



◀ バックナンバーはこちらからご覧いただけます！

次号vol.532は食品ロスの特集をします。2025年4月7日発行