



生鮮食品と加工食品の表示

今月は、農産物（生鮮食品）や農産加工品（加工食品）を直売する際に必要となる食品表示の仕方についてご紹介いたします。

食品表示法で、「食品関連事業者等は、食品表示基準に従った表示がされていない食品の販売をしてはならない。」と定められていますので、この機会に表示すべき内容などを再確認してみたいかがでしょうか。

さらに、加工品に該当しない食品でも、食品衛生法に基づき、食品営業の届出などが必要になる場合もありますので、注意すべき点をご紹介します。

食品の種類

食品は生鮮食品・加工食品・添加物の3種類に分類されます。

○生鮮食品とは
野菜や果物など加工されていない食品で、単に切断・凍結したものを含みます。

○加工食品とは
生鮮食品に次のような処理をした食品です。

加熱処理、湯通し、日干しなどの乾燥、味付け、まぶす、漬ける、異なる種類の生鮮食品を混ぜる（異種混合）などです。
ただし異種混合は、カットせず丸ごとの詰め合わせであれば、生鮮食品扱いになります。

○添加物とは
食品の製造過程において、または、加工や保存の目的で食品に使用するものです。保存料、甘味料、着色料、香料などがあります。

以下の表は、生鮮食品と加工食品の具体例です。

生鮮食品		加工食品					
単品	切断など	同種混合	加熱	乾燥	味付け・まぶす	漬ける	異種混合
大根	大根おろし	青首大根と三浦大根のサラダ	茹で大根	切干大根	ドレッシングをかけた大根サラダ	たくあん漬	大根と人参のサラダ

表示事項

生鮮食品と加工食品では、必要となる食品表示の内容が異なります。

○生鮮食品
①名称：一般的な名称を表示
②原産地：都道府県名、あるいは、市町村名など一般に知られている地名を表示
※豆類（未成熟な豆類を除く）を容器包装で密封した場合には、①名称と②原産地の他に、内容量と食品関連事業者（製造者など）の表示が必要となります。
※容器包装入りの玄米・精米は、別途表示事項があります。

○加工食品
①名称：一般的な名称を表示（一部の食品では名称の指定があります）
②原材料名：使用した原材料を、原材料に占める重量割合の高い順に、最も一般的な名称で表示
③原料原産地名：原材料のうち、重量順1位の原材料の産地を表示

※ただし、農産物漬物などは、別途規定があります。

※令和4年4月1日から、国内で製造されたすべての加工食品は、原材料の産地表示が義務となります。

④添加物：使用した添加物を、添加物に占める重量割合の高い順に、添加物の物質名を表示

⑤アレルギー表示：アレルギーの原因となる食品が含まれる場合は、原材料名欄、または、添加物名欄に表示

※義務表示の食品は、えび・かに・小麦・そば・卵・乳・落花生です。

⑥内容量：重量・体積・数量などで表示（加工食品の種類によって単位が指定されている場合があります）

⑦期限表示：品質が急速に劣化しやすい食品は、消費期限を「年月日」の順で表示

それ以外の食品は、賞味期限を「年月日」の順で表示（加工から賞味期限までの期間が3か月を超える場合は、「年月」の表示でも可）

⑧保存方法：食品の特性に従って保存方法を表示

⑨食品関連事業者：表示内容に責任を有する者（製造者など）の氏名／名称および住所を表示

⑩製造所等：⑨と同一の場合は省略可

⑪栄養成分の量および熱量：熱量・たんぱく質・脂質・炭水化物・食塩相当量は義務表示

※課税売上高が1千万円以下の事業者、または、中小企業基本法に規定する小規模企業者（常時使用する従業員の数が20人（商業またはサービス業については5人）以下）は、⑪を省略することができます。

表示方法

○生鮮食品
容器包装の見やすい箇所に表示するか、または、食品に近接した場所や、その他見やすい場所に掲示して下さい。容器包装に入れられていない場合は、食品に近接した場所などに掲示して下さい。

○加工食品

容器包装の見やすい箇所に、次の例のように一括で表示して下さい。
添加物やアレルギーが含まれていない場合は、これらを表示する必要はありません。

※切り干し大根の表示例

名称	切り干し大根
原材料名	大根（〇〇市産）
内容量	50g
賞味期限	令和△年×月◇◇日
保存方法	高温・多湿を避けて保存
製造者	千葉県〇〇市□□1-2 東葛 太郎

食品営業について

農業（採取業）の範囲内であれば、食品衛生法に基づく営業とはみなされないので、許可や届出の対象にはなりません。

しかし、加工食品を製造する場合は、その一部を除いて許可や届出が必要となります。

また、生鮮食品の扱いであっても、許可や届出が必要になることがありますのでご注意ください。

○加工食品でも届出が不要な例
農産物（野菜、ハーブ、果物など）の天日干し・乾燥
↓大根の丸干し、切干大根（*）、干し柿（*）など
*は、農家が自ら生産した農産物を原料として使用する場合に限りません。

○生鮮食品でも届出が必要な例
消費の利便性のために行う調理や切断
↓カット野菜、すりおろし、千切りなど

※単に切断（4等分や8等分など）してラップで包む場合は、届出対象外です。

最新の情報や詳細については、管轄の保健所までお問い合わせ下さい。