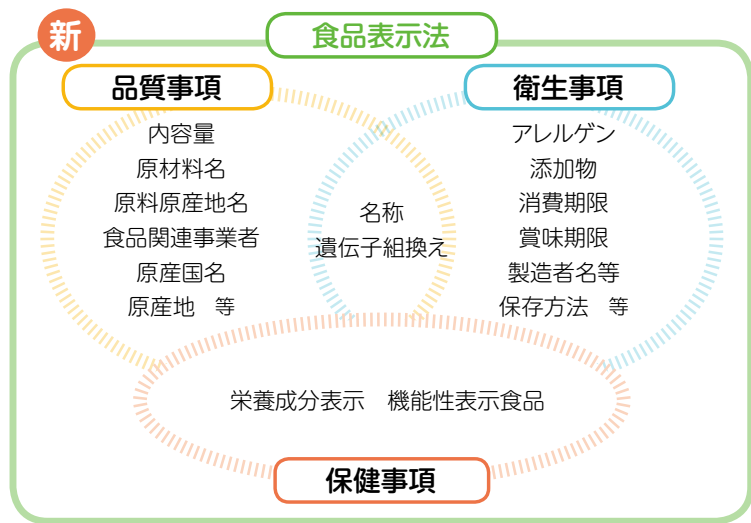


これで  
確認!

# 一般用加工食品の食品表示

これまでの食品表示は、複数の法律で規定され、複雑なものになっていました。そこで、食品衛生法、JAS法(旧・農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律)及び健康増進法の3法における、表示に関する部分を一元化した「食品表示法」(以下「法」という。)が2015年に施行され、表示の具体的なルールは、「食品表示基準」(以下「基準」という。)で定められました。

2020年4月1日以降に製造される加工食品の表示は全て、この基準に従っている必要があります。なお、原料原産地については、2022年4月1日から、輸入品以外の全ての加工食品に表示義務が課されます。



## 新しい食品表示のルールに従った表示の例

名称	豆菓子
原材料名	落花生(国産)、米粉、でん粉、植物油、しょうゆ(大豆・小麦を含む)、食塩、砂糖、香辛料
添加物	調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル、紅麴、カロチノイド)
内容量	100 g
賞味期限	20xx.xx.xx
保存方法	直射日光を避け、常温保存。
製造者	株式会社△△ +YK 横浜市◇◇区◆◆1-2-3

### 品質事項

JAS法で定められていた、食品の品質に関する表示の適正化を図るために必要な食品に関する表示事項

### 衛生事項

食品衛生法で定められていた、国民の健康の保護を図るために必要な食品に関する表示事項

### 保健事項

健康増進法で定められていた、国民の健康の増進を図るために必要な食品に関する表示事項

### 栄養成分表示 (100 gあたり)

熱量	435kcal
たんぱく質	15g
脂質	35g
炭水化物	15g
食塩相当量	1.2g

どこが  
変わった  
んだろう?



## 新たなルールでは主にここが変わります

### 表示レイアウト

- 表示可能面積が約30cm<sup>2</sup>以下でも、名称、保存方法、消費期限又は賞味期限、食品関連事業者、アレルギー及びL-フェニルアラニン化合物を含む旨は省略できません。
- 原材料名と添加物は明確に区分します。

### アレルギー表示

- 個別表示が原則です。一括表示をする場合、個別表示との併用はできません。
- 特定加工食品及びその拡大表記によるアレルギー表示は廃止されます。

P.4へ

### 製造所固有記号

- 原則として、同一製品を2以上の製造所で製造している場合のように、包材の共有化のメリットが生じる場合にのみ使用可能です。
- 新制度に基づく固有記号は、「+」を冠して表示します。
- 製造所固有記号使用の際は、製造所に関する消費者からの問合せに答えなければいけません。

P.7へ

### 栄養成分表示義務化

- 原則として、全ての一般用加工食品に対して、栄養成分表示(熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物及び食塩相当量)が義務付けられました。

P.8へ

# 基本ルール

品質事項

衛生事項

保健事項

☑ 基準別記様式1のとおり容器包装の見やすい箇所に表示する。

☑ 表示の方式の詳しい規定については、基準第8条を確認する。

文字の大きさは8ポイント以上です。表示可能面積が150cm<sup>2</sup>以下の食品の場合は5.5ポイント以上でも可能です。

☑ 基準別表第3、4、19、20を確認する。

別表第3:対象となる食品に係る定義

別表第4:横断的義務表示に関する食品ごとの個別のルール(名称、原材料名など)

別表第19:個別的義務表示事項の内容を定めるもの

別表第20:表示方法に関する個別のルール(様式、文字の大きさなど)

名称	
原材料名	
添加物	
原料原産地名	
内容量	
固形量	
内容総量	
消費期限	
保存方法	
原産国名	
製造者	

▲基準別記様式1

## 名称

品質事項

衛生事項

☑ 食品の内容を表す一般的な名称を表示する。

商品名は、名称とみなせない場合があります。また、基準別表第5に掲げる食品以外は、同表に掲げる名称を表示することはできないため、注意が必要です。

☑ 乳及び乳製品は、「乳及び乳製品の成分規格等に関する省令」第2条の定義に従って種類別を表示する。

名称	豆菓子
原材料名	〇〇〇〇
内容量	〇〇グラム
賞味期限	20xx年xx月xx日
保存方法	〇〇〇〇
製造者	(株)△△ 横浜市◇◇区◆◆ 1-2-3

▲一般的な名称を表示

## 原材料名

品質事項

☑ 使用した原材料に占める重量の割合の高いものから順に、最も一般的な名称を表示する。

名称	〇〇〇〇
原材料名	砂糖、小豆、水あめ、寒天
内容量	〇〇グラム
賞味期限	20xx年xx月xx日
保存方法	〇〇〇〇
製造者	(株)△△ 横浜市◇◇区◆◆ 1-2-3

▲重量の割合の高い順に原材料を表示

## 複合原材料(2種類以上の原材料からなる原材料)を使用する場合

☑ 複合原材料の名称の次に括弧を付して、複合原材料の原材料に占める重量割合の高いものから順に、最も一般的な名称で表示する。

### ①複合原材料の原材料が3種類以上

複合原材料の原材料のうち重量順3位以下、かつ複合原材料中で5%未満の原材料は「その他」と表示できます。

### ②複合原材料の製品の原材料に占める重量割合が5%未満

その複合原材料の原材料の表示は省略できます。

## 複合原材料

原材料名	△△、▲▲、マヨネーズ(食用植物油脂、卵黄(卵を含む)、醸造酢、香辛料、食塩、砂糖)、▽▽、▼▼
------	--

▲基本の書き方

原材料名	△△、▲▲、マヨネーズ(食用植物油脂、卵黄(卵を含む)、醸造酢、その他)、▽▽、▼▼
------	--

▲①の書き方

原材料名	△△、▲▲、▽▽、▼▼、……、マヨネーズ(卵を含む)
------	----------------------------

▲②の書き方

## 詰め合わせ

詰め合わせ食品は、①単なる詰め合わせ商品なのか、②独立した一つの商品なのかによって、表示方法が異なります。

### ①単なる詰め合わせ商品

#### 焼菓子のギフトセット

原則として、詰め合わせた食品ごとに、外装に表示をする。

右の表示例のように、それぞれの食品の名称を記載して原材料名欄でまとめて表示することも可能です。



### ②独立した一つの商品

#### 即席みそ汁

詰め合わせ食品全体を一つの食品とみなし、外装に一括表示をする。

詰め合わせた食品それぞれを、この食品の原材料として表示します。



## 詰め合わせ食品

原材料名	くるみクッキー(小麦粉、バター、砂糖、鶏卵、くるみ……) ココアクッキー(小麦粉、バター、砂糖、鶏卵、ココアパウダー、……)
------	---

▲①単なる詰め合わせ商品

原材料名	調味みそ(豆みそ、砂糖、酒精、……)、具(豆腐、わかめ、……)
------	---------------------------------

▲②独立した一つの商品

# 添加物

衛生事項

☑ 添加物に占める重量の割合の高い順に、使用した添加物の物質名を表示する。

☑ 原則として、事項欄を設けて表示する。

事項欄を設けず原材料名欄に併せて表示することもできます。その場合は、原材料名と混同しないよう、①記号で区分する、②改行する、③別欄を設けるなどして表示します。

☑ 基準別表第6<sup>\*1</sup>に掲げる用途で使用される添加物は、その用途名も併記する。

基準別表第7<sup>\*2</sup>に掲げる一括名で使用される添加物は、通知「食品表示基準について」の「別添 添加物1-4」に規定された一括名の定義(目的)及び添加物の範囲に該当する場合に限り、物質名を表示する代わりに、一括名による表示もできます。

名称	いちごジャム
原材料名	いちご、砂糖、…
添加物	ゲル化剤(ペクチン)、酸化防止剤(ビタミンC)

▲重量の割合の高い順に添加物を表示

原材料名	いちご、砂糖、… ／ゲル化剤(ペクチン)、酸化防止剤(ビタミンC)
------	--------------------------------------

▲①記号で区分

原材料名	いちご、砂糖、… ゲル化剤(ペクチン)、酸化防止剤(ビタミンC)
------	-------------------------------------

▲②改行して表示

原材料名	いちご、砂糖、… ゲル化剤(ペクチン)、酸化防止剤(ビタミンC)
------	-------------------------------------

▲③別欄に表示

## ※1 基準別表第6(添加物の用途を定めるもの)

用途	用途名
甘味料	甘味料
着色料	着色料 ※添加物表示中に「色」の文字を含む⇒用途名は省略可
保存料	保存料
増粘剤、安定剤、ゲル化剤又は糊料	●主として増粘の目的で使用される場合にあっては、増粘剤又は糊料 ●主として安定の目的で使用される場合にあっては、安定剤又は糊料 ●主としてゲル化の目的で使用される場合にあっては、ゲル化剤又は糊料 ※添加物表示中に「増粘」の文字を含む⇒「増粘剤」又は「糊料」の用途名は省略可
酸化防止剤	酸化防止剤
発色剤	発色剤
漂白剤	漂白剤
防かび剤又は防ばい剤	防かび剤又は防ばい剤

## ※2 基準別表第7(添加物の物質名の代替となる一括名を定めるもの)

一括名	一括名表示	一括名	一括名表示
イーストフード	イーストフード	調味料(甘味料、酸味料又は苦味料を除く。)	調味料(アミノ酸)、調味料(アミノ酸等)、調味料(核酸)、調味料(核酸等)、調味料(有機酸)、調味料(有機酸等)、調味料(無機塩)又は調味料(無機塩等)
ガムベース	ガムベース	豆腐用凝固剤	豆腐用凝固剤又は凝固剤
かんすい	かんすい	苦味料	苦味料
酵素	酵素	乳化剤	乳化剤
光沢剤	光沢剤	水素イオン濃度調整剤	水素イオン濃度調整剤又はpH調整剤
香料	香料	膨張剤	膨張剤、膨脹剤、ベーキングパウダー又はふくらし粉
酸味料	酸味料		
チューインガム軟化剤	軟化剤		

## 以下の添加物は表示が免除されます

### 栄養強化目的

特別用途食品及び機能性表示食品に使用した場合は表示が必要です。また、調製粉乳及び調製液状乳の場合は、栄養強化目的で使用した添加物でも、主要な混合物として表示が必要です。

### 加工助剤

次のいずれかに該当するもの

- 食品の完成前に除去されるもの 例:油脂製造時の抽出溶剤
- 食品に通常含まれる成分と同じ成分に変えられ、かつ、その成分量を明らかに増やさないもの 例:原料水の水質調整用のミネラル
- 食品中の量が少なく、その成分による影響を食品に及ぼさないもの 例:豆腐製造時の大豆汁に添加した消泡剤

### キャリーオーバー

次の条件全てに該当するもの

- 食品の原材料の製造又は加工に使用
- その食品自体の製造又は加工には使用されない
- その食品中には、添加物が効果を発揮できるより少ない量しか含まれていない

例:せんべいに使用した醤油の保存料

複合原材料に使用されている添加物は、添加物の事項欄を設けて表示することが原則です。原材料名の事項欄に表示する場合は、複合原材料の括弧内の最後に表示するのではなく、その食品に使用した他の添加物(複合原材料に使用されている以外の添加物)とまとめて最後に表示が必要です。

名称	菓子パン
原材料名	小麦粉、いちごジャム(いちご、砂糖、その他)、……／酸味料、ゲル化剤(ペクチン)、酸化防止剤(ビタミンC)

▲複合原材料であるいちごジャムに添加物が使用されていた場合



## 遺伝子組換え食品に関する事項

衛生事項

品質事項

- 食品の原材料として使用された、基準別表第17に掲げる加工食品を対象に、後ろに括弧を付して以下の旨を表示する。

- ①遺伝子組換えである旨
- ②生産・流通・加工の段階で遺伝子組換え食品が分別されていない旨

- 食品の原材料として使用された、次の形質を有する特定遺伝子組換え農産物及び加工食品を対象に、後ろに括弧を付してその旨を表示する。

形質	加工食品	対象農産物
高オレイン酸	1.大豆を主な原材料とするもの 2.1を主な原材料とするもの	大豆
ステアリン酸産生		
高リシン	1.とうもろこしを主な原材料とするもの 2.1を主な原材料とするもの	とうもろこし

名称	木綿豆腐
原材料名	大豆(遺伝子組換え)、……

▲①遺伝子組換えである旨の表示

名称	木綿豆腐
原材料名	大豆(遺伝子組換え不分別)、……

▲②遺伝子組換え食品を分別していない旨の表示

名称	食用大豆油
原材料名	食用大豆油(高オレイン酸遺伝子組換え)、……

▲特定の遺伝子を組み換えた旨の表示

## 原料原産地

品質事項

- 輸入品以外の加工食品のうち、基準別表第15の2～5に該当しないものについては、使用した原材料に占める重量割合が最も高い原材料の原産地を表示する。

表示する際は、①原料原産地欄を設けて原材料名に対応させるか、②原材料名欄に原材料名と対応させます。原材料中で重量順1位の原材料が生鮮食品の場合は「～(原料原産地名)」[～産]、加工食品の場合は「～製造」という表現にします。また、産地が3ヶ国以上ある場合は3番目以降の国名を「その他」とまとめることもできます。

### 重量順位の変動や産地切替えが見込まれる場合

表示をする時を含む1年間で、重量順位の変動や産地切替えが見込まれるため、その都度国別重量順表示をすることが困難な場合は、「又は表示」が認められます。この時、過去の実績などから考えられる重量順に、国名を「又は」でつないで記載します。

また、3以上の外国の原料原産地表示に関して、上記同様に重量順位の変動や産地切替えのために表示が困難な場合、「輸入」と表記する「大括り表示」が認められます。

なお、「又は表示」「大括り表示」をする場合は、過去又は将来の一定期間において、重量順位の変動があること及びこれらの一定期間使用割合を示す資料を保管する必要があります。

- 輸入品以外の加工食品のうち、基準別表第15の2～6に該当するものについては、基準第3条第2項の個別規定に従って表示する。

原材料名	豚肉、豚脂肪、……
原料原産地名	アメリカ(豚肉)

▲原料原産地欄を設けて表示

原材料名	豚肉(アメリカ)、豚脂肪、……
------	-----------------

▲原材料名欄に表示

原材料名	チョコレート(ベルギー製造)、……
------	-------------------

▲対象原材料が加工食品の場合

原材料名	豚肉(アメリカ産、国産、その他)、豚脂肪、……
------	-------------------------

▲産地が3ヶ国以上

原材料名	豚肉(アメリカ産又は国産)、豚脂肪、……
------	----------------------

▲又は表示

原材料名	豚肉(輸入)、豚脂肪、……
------	---------------

▲大括り表示

## 内容量

品質事項

- 内容重量はグラム又はキログラム、内容体積はミリリットル又はリットル、内容数量は個数等の単位で、単位を明記して表示する。

内容量	〇〇グラム
-----	-------

▲単位を明記して内容量を表示

- 「特定商品の販売に係る計量に関する政令第5条」に規定する特定商品については、計量法の規定により表示する。

特定商品の詳細は、計量法を所管する経済産業省ウェブサイトをご覧ください。

計量法における商品量目制度の概要

検索

固形量	〇〇グラム
内容総量	〇〇〇グラム

▲単位を明記して固形量及び内容総量を表示

- 固形物に充てん液を加え缶又は瓶に密封したものは、内容量に代えて固形量及び内容総量を表示する。

固形量の管理が困難な場合を除きます。また、固形量と内容総量がおおむね同一の場合又は充てん液を加える主たる目的が内容物の保護である場合は、内容量に代えて、固形量を表示します。

固形量及び内容総量はグラム又はキログラムの単位で、それぞれ単位を明記して表示します。

## 消費期限・賞味期限 衛生事項

品質が急速に劣化しやすい食品には「消費期限」、それ以外の食品には「賞味期限」を、年月日の順で表示する。

製造又は加工の日から賞味期限までの期間が3ヶ月を超える場合は、賞味期限を年月の順で表示することができます。

名称	〇〇〇〇
原材料名	〇〇〇〇
内容量	〇〇グラム
賞味期限	20xx年xx月xx日
保存方法	直射日光を避けて常温保存
製造者	(株)△△ 横浜市……

▲賞味期限と保存方法の例。

## 保存方法 衛生事項

食品の特性を考慮して、流通・家庭等において可能な保存方法を表示する。

食品衛生法第11条第1項に規定がある場合は、それに従う。

## 原産国 品質事項

輸入品には必ず原産国名を表示する。

この場合の輸入品とは、次に示すものを指します。

- 製品輸入(容器包装され、そのままの形態で消費者に販売)される製品
- バルクの状態で輸入されたものを、国内で小分けし容器包装した製品
- 製品輸入されたものを、国内で詰め合わせた製品
- その他、輸入された製品について、国内で「商品の内容について実質的な変更をもたらす行為」が施されていない製品

名称	〇〇〇〇
原材料名	〇〇〇〇
内容量	〇〇グラム
賞味期限	20xx年xx月xx日
原産国	アメリカ
輸入者	(株)×× 横浜市……

## 食品関連事業者の氏名又は名称及び住所 品質事項

表示内容に責任を有する者の氏名又は名称及び住所を表示する。

食品関連事業者が、製品の製造業者であれば「製造者」、加工業者であれば「加工者」、輸入業者であれば「輸入者」の事項名を付します。また、業者間での合意があれば、これらの者に代わって販売業者を、「販売者」の事項名を付して、食品関連事業者として表示することもできます。

製造者	(株)△△ 横浜市◇◇区◆◆ 1-2-3
-----	----------------------------

▲食品関連事業者(製造者)の氏名又は名称及び住所と、製造所等の所在地及び製造者等の氏名又は名称が同じ場合

## 製造所等の所在地及び製造者等の氏名又は名称 衛生事項

製造者又は加工者(輸入品の場合は輸入者)の氏名又は名称を表示する。さらに、その食品の製造所又は加工所の所在地を表示する。

食品関連事業者の表示目的とは異なり、製造所等の所在地及び製造者等の氏名又は名称は、食品の安全性確保の観点から表示することとなっています。

食品関連事業者の氏名又は名称及び住所と、製造所等の所在地及び製造者等の氏名又は名称が同じであれば、「製造者」、「加工者」又は「輸入者」の事項名を付してその事業者名を表示することで両規定を満たしているときみなされます。両規定により表示する者が異なる場合は、食品関連事業者の名称又は氏名及び住所を、必ず一括表示枠内に表示します。

販売者	(株)▲▲ 横浜市〇〇区●● 4-5-6
製造者	(株)△△ 横浜市◇◇区◆◆ 1-2-3

▲食品関連事業者が販売者で、製造者が異なる場合

製造者	(株)△△ 横浜市◇◇区◆◆ 1-2-3
製造所	横浜市□□区■ 7-8-9

▲食品関連事業者(製造者)の所在地と実際に製造している場所は異なる場合

## 「製造」と「加工」

- ①製造…その原料として使用したものと、本質的に異なる新たな物を作り出すこと
- ②加工…あるものを材料として、その本質は保持させつつ新しい属性を付加すること  
具体的には、次の表に記載した行為が「加工」と考えられ、それ以外の行為は基本的に「製造」とされます。

### 加工行為の具体例（基準 Q&A(総則-14)より）

具体例		
形態の変更	切断	加工食品の単なる切断(例:ハムの塊をスライスする)
	整形	加工食品の大きさを整える(例:ブロックのベーコンの大きさと形を整える)
	選別	加工食品を選別(例:煮干を大きさで選別する)
	破碎	生鮮食品や加工食品を粉状ではなく少し砕く行為(例:挽き割り大豆)
	混合	異なる種類の生鮮食品や加工食品の混合(例:キャベツとレタスの野菜ミックス)
容器包装の変更	盛り合わせ	複数の異なる種類の生鮮食品を盛り合わせること(例:マグロとサーモンの刺身盛り合わせ)
		生鮮食品や加工食品(異なる種類)の盛り合わせ(例:マグロとゆでダコの盛り合わせ)
	小分け	加工食品を小分け包装する(例:ウナギ蒲焼きをバルクで仕入れ小分けする)
加塩		既に塩味のついた加工食品を加塩する(例:塩鮭甘口に振り塩をし塩鮭辛口にする)
骨取り		原型のまま除骨のみ行う(例:塩さばの骨取り)
表面をあぶる		生鮮食品の表面だけあぶる行為(例:カツオのたたき)
冷凍		単に冷凍したもの(例:凍り豆腐)
解凍		自然解凍等により、単に冷蔵若しくは常温の状態まで解凍したもの(例:冷凍ゆでダコを解凍する)
結着防止		固まらないように植物性油脂を塗布(例:レーズンへの植物性油脂の塗布)

## 製造所固有記号

同一製品を2以上の製造所で製造している場合、製造所固有記号を使用して、製造所等の所在地及び製造者等の氏名又は名称の表示に代えることができます。

### ●原則として、製造者又は販売者の住所、氏名又は名称の次に続けて書く。

表示箇所を明記すれば枠外に表示することも可能です。

### ●新制度に則った製造所固有記号は、旧制度のものと区別するため「+」を冠して記載する。

### ●製造所固有記号を表示する場合、製造所の所在地又は製造者の氏名若しくは名称について、消費者に対する応答義務が生じるため、次のいずれかの事項を表示する。

- ①製造所の所在地又は製造者の氏名若しくは名称の情報の提供を求められたときに回答する者の連絡先
- ②製造所固有記号が表す製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称を表示したウェブサイトのアドレス(二次元コードその他のこれに代わるものを含む。)
- ③当該製品を製造している全ての製造所の所在地又は製造者の氏名若しくは名称及び製造所固有記号

### ●製造所固有記号使用には、消費者庁長官への届出が必要。

食品関連事業者が製造所固有記号制度届出データベースを使用し、届出を行ってください。

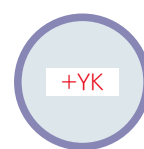
製造所固有記号制度届出データベース [検索](#)

製造者	(株)△△ +YK 横浜市◇◇区◆◆ 1-2-3
お客様相談室	045-xxx-xxxx

▲製造所固有記号を用いて表示した場合。消費者に対する応答義務により、問合せ先の電話番号を表示している。

製造者	(株)△△ 横浜市◇◇区◆◆ 1-2-3
お客様相談室	045-xxx-xxxx

製造所固有記号は缶底に記載



▲表示箇所を明記したうえで、製造所固有記号を一括表示枠外に記載した場合

# 栄養成分表示

保健事項



栄養成分の量及び熱量は容器包装の見やすい箇所に基準別記様式2又は3に従って、100g、100ml、1包装など食品単位あたりの量を表示する。

原則として、全ての一般用加工食品は栄養成分表示が必要です。ただし、基準第3条第3項に掲げられた条件に該当する場合は、表示を省略することが可能です。

表示する際、様式中の栄養成分及び熱量について、項目の名称や順番は変えてはいけません。

**義務** 熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、食塩相当量

**推奨** 飽和脂肪酸、食物繊維

**任意** 糖類、糖質、コレステロール、ビタミン、ミネラル

表示する値は、「一定値」もしくは「下限値及び上限値」で表示します。ただし、基準で定められた方法で得られた値が、表示された値を基準とした許容差の範囲内にある必要があります。表示された一定の値が許容差の範囲を超える可能性がある場合、合理的な推定により得られた値として表示することも可能です。その場合は次の2点が義務付けられます。

## 合理的な推定により得られた値を表示した場合



栄養成分表示と近接して「この表示値は、目安です。」又は「推定値」と記載する。



表示された値の設定の根拠資料を保管する。

なお、次に示すような栄養強調表示をする場合、合理的な推定により得られた値による表示はできません。強調した栄養成分の含有量が一定の基準値以上又は未満であることが必要です。詳細は消費者庁ウェブサイトを参照してください。

**高い旨** 「高～」「～豊富」など

**含む旨** 「～入り」「～含有」など

**強化された旨** 「～%アップ」など

基準別表第12

**低い旨** 「低～」「～控えめ」など

**含まない旨** 「～ゼロ」「ノン～」など

**低減された旨** 「～グラム減」など

基準別表第13

栄養成分表示 食品単位当たり	
熱量	kcal
たんぱく質	g
脂質	g
炭水化物	g
食塩相当量	g

▲基準別記様式2

栄養成分表示 食品単位当たり	
熱量	kcal
たんぱく質	g
脂質	g
—飽和脂肪酸	g
—n-3系脂肪酸	g
—n-6系脂肪酸	g
コレステロール	mg
炭水化物	g
—糖質	g
—糖類	g
—食物繊維	g
食塩相当量	g
上記以外の別表第9に 掲げられた栄養成分	mg又は μg
基準において規定が ない成分	任意の 単位

▲基準別記様式3

食品表示法に基づく栄養成分表示のためのガイドライン

検索

食品表示に関して御不明な点がございましたら、まずは食品表示基準等を御確認ください。

消費者庁ウェブサイト(食品表示法等) ▶ [https://www.caa.go.jp/policies/policy/food\\_labeling/food\\_labeling\\_act/](https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/)

食品表示に関する御相談はこちら

食品表示法全般：消費者庁食品表示企画課

03-3507-8800(代表)

原材料の銘柄を  
アピールしたい

使用した添加物  
製剤の表示方法が  
分からない

特定保健用食品  
として売りたい

品質事項

衛生事項

保健事項

横浜市内事業者の方は、下記連絡先にお電話ください。

担当	事項	部署	電話
市内全域	品質	健康福祉局食品衛生課	045-671-3378
	衛生	生活衛生課	045-510-1842
鶴見区	保健	福祉保健課	045-510-1827
	衛生	生活衛生課	045-411-7141
神奈川区	保健	福祉保健課	045-411-7138
	衛生	生活衛生課	045-320-8442
西区	保健	福祉保健課	045-320-8439
	衛生	生活衛生課	045-224-8337
中区	保健	福祉保健課	045-224-8332
	衛生	生活衛生課	045-341-1191
南区	保健	福祉保健課	045-341-1187
	衛生	生活衛生課	045-847-8444
港南区	保健	福祉保健課	045-847-8437
	衛生	生活衛生課	045-334-6361
保土ヶ谷区	保健	福祉保健課	045-334-6346
	衛生	生活衛生課	045-954-6166
旭区	保健	福祉保健課	045-954-6148
	衛生	生活衛生課	045-750-2451
磯子区	保健	福祉保健課	045-750-2447

担当	事項	部署	電話
金沢区	衛生	生活衛生課	045-788-7871
	保健	福祉保健課	045-788-7840
港北区	衛生	生活衛生課	045-540-2370
	保健	福祉保健課	045-540-2362
緑区	衛生	生活衛生課	045-930-2365
	保健	福祉保健課	045-930-2359
青葉区	衛生	生活衛生課	045-978-2463
	保健	福祉保健課	045-978-2441
都筑区	衛生	生活衛生課	045-948-2356
	保健	福祉保健課	045-948-2350
戸塚区	衛生	生活衛生課	045-866-8474
	保健	福祉保健課	045-866-8428
栄区	衛生	生活衛生課	045-894-6967
	保健	福祉保健課	045-894-6966
泉区	衛生	生活衛生課	045-800-2451
	保健	福祉保健課	045-800-2445
瀬谷区	衛生	生活衛生課	045-367-5751
	保健	福祉保健課	045-367-5746