

ポイント⑧ その他の表示「有機」「オーガニック」など

- カット野菜やカットフルーツについては、都道府県により「加工年月日」などの表示が必要となりますので、販売場所を所管する都道府県等に相談してください。
- 有機ＪＡＳマークや「有機」「オーガニック」などの表示、特別栽培農産物の表示を行う場合には、それぞれの制度に基づいて表示しましょう。

食品表示法の相談窓口

消費者庁 ０３－３５０７－８８００（大代表）

食品表示制度の資料をホームページから入手できます。

消費者庁ホームページ「<https://www.caa.go.jp/index.html>」から「食品表示」にお進みください。

青森県内の相談窓口

●品質事項（原材料名や原産地表示など）

〔部署名〕	〔電話番号〕	〔担当地域〕
農林水産部 食ブランド・流通推進課	017-734-9351	県内全域
東青農林水産事務所	017-734-9961	青森市、東津軽郡
中南農林水産事務所	0172-33-2903	弘前市、黒石市、平川市、南津軽郡、中津軽郡
三八農林水産事務所	0178-27-5111 (内222)	八戸市、三戸郡
西北農林水産事務所	0173-34-2111 (内252)	五所川原市、つがる市、西津軽郡、北津軽郡
上北農林水産事務所	0176-23-4281	十和田市、三沢市、上北郡
下北農林水産事務所	0175-22-2685	むつ市、下北郡

※各農林水産事務所の相談窓口は、農業普及振興室に設置しています。

●衛生事項（アレルギー表示や賞味期限など）・保健事項（栄養成分表示など）

〔部署名〕	〔電話番号〕	〔担当地域〕
青森市保健所		
生活衛生課（衛生事項）	017-765-5293	青森市
健康づくり推進課（保健事項）	017-743-6111	
八戸市保健所		
衛生課（衛生事項）	0178-38-0720	八戸市
健康づくり推進課（保健事項）	0178-38-0710	
東津軽保健所	017-739-5421	東津軽郡
中南保健所	0172-33-8521	弘前市、黒石市、平川市、南津軽郡、中津軽郡、板柳町
三八保健所	0178-27-5111 (内283)	三戸郡、おいらせ町
西北保健所	0173-34-2108	五所川原市、つがる市、西津軽郡、北津軽郡（板柳町を除く）
上北保健所	0176-23-4261	十和田市、三沢市、上北郡（おいらせ町を除く）
下北保健所	0175-31-1388	むつ市、下北郡

令和7年4月発行

青森県農林水産部食ブランド・流通推進課

青森県青森市長島1丁目1-1 TEL 017-734-9351 FAX 017-734-8086

メールでの表示相談はこちらまで： sanzen110ban@pref.aomori.lg.jp

食品関連事業者向け



その「食品表示」適正ですか？

生鮮食品（米以外の農産物）編

生鮮食品は、たとえ対面販売であっても表示が必要です。必要な表示項目は加工食品に比べて多くはありませんが、原産地など消費者にとって重要な内容が含まれますので、表示の欠落などがないよう注意しましょう。

「名称」と「原産地」を忘れずに！！

次のようなものも生鮮食品としています。

- 「くり」「ぎんなん」などのナッツ類や「わらび」「ねまがりだけ」などの山菜類もこの資料を参考にし
て表示してください。
 - ☑ 収穫後に調製、選別、水洗い等を行ったもの。（乾燥したナッツ類やその皮を剥いたり、半割、スライ
スしたものも含みます。）
 - ☑ 「キャベツ千切り」「カトリんご」など単品の野菜・果実を単に切断したもの。
 - ☑ 単品の野菜・果実を単に冷凍したもの。
 - ☑ 「キャベツ千切り」と「赤キャベツ千切り」をミックスしたものなど同種を混合したもの。

次のものは加工食品に区分され、必要な表示項目が異なります。

- ☑ ブランチングや煮るなど加熱したもの。
- ☑ 「ドライりんご」「乾しいたけ」など乾燥したもの。
- ☑ 裏ごしや加熱した「りんごピューレ」、粉末化した「ほうれんそうパウダー」など。
- ☑ 調味したもの。（塩蔵野菜なども含みます。）
- ☑ 「カット野菜ミックス」「カットフルーツミックス」など複数の野菜や果実を切断した上で混ぜ合わせた
もの。
- ☑ はちみつ、ローヤルゼリー、プロポリス等

青森県

ポイント① 名称の表示

品質事項

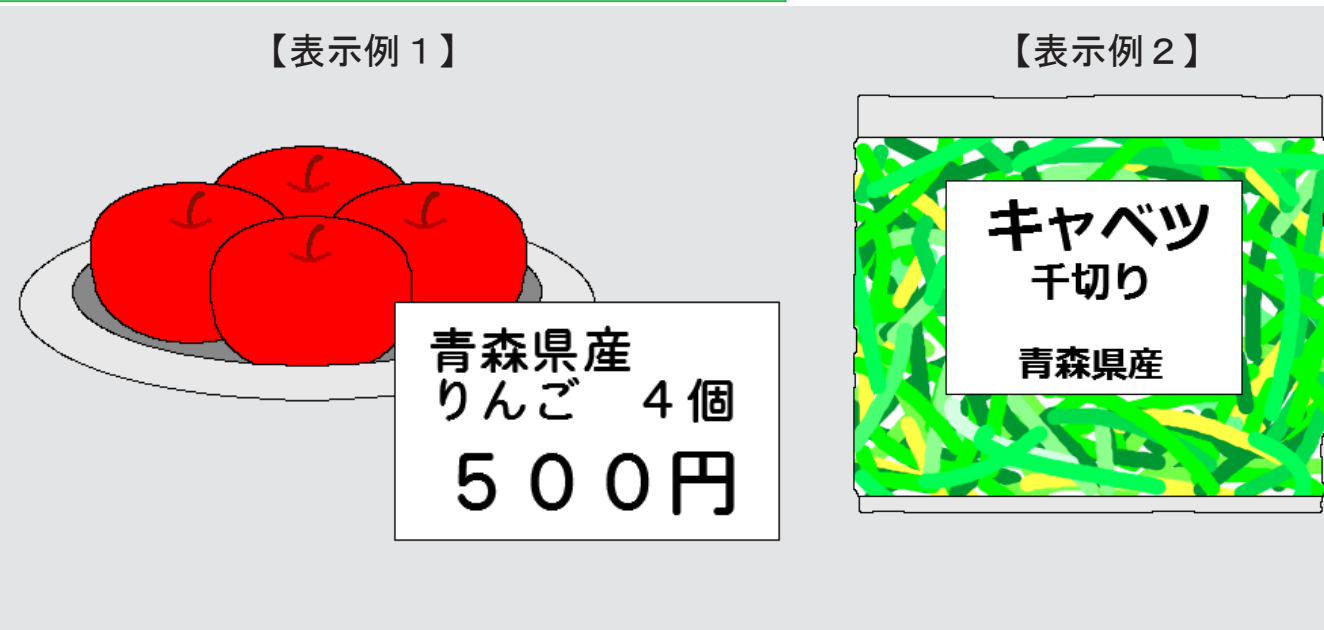
- その内容を表す一般的な名称を表示します。
 - ☑ その内容を的確に表現していれば、標準と名等で表示することは差し支えありません。
 - ☑ 地域特有の名称は、一般に理解されると考えられる地域であれば表示できますが、販売場所等を十分考慮してください。
[例]「とうもろこし」→「きみ」 「ならたけ」→「さもだし」

ポイント② 原産地の表示

品質事項

- 国産品は都道府県名を表示します。
 - ☑ 市町村名や一般に知られている地名の表示も可能です。
[一般に知られている地名とは？]
郡名(秩父郡)や島名(屋久島)、一般に知られている旧国名(丹波、土佐)やその別称(信州、甲州)、その他一般に知られている地名(房総)などが例として示されています。
- 輸入品は原産国名を表示します。
 - ☑ 一般的に知られている地名の表示も可能です。
[例] 米国、アメリカ、アメリカ合衆国、 カリフォルニア / 中国、中華人民共和国、福建省

- 同じ種類の生鮮食品であって、複数の産地のものを混ぜた場合は、当該生鮮食品の製品に占める重量割合の高いものから順に表示します。
[例] A県産70%とB県産30%のみかん
「A県産、B県産」
- 違う種類の生鮮食品を詰め合わせた場合は、それぞれの原産地を表示します。
[例] カレー用の野菜セット
「たまねぎ(A県産)、じゃがいも(B県産)、にんじん(C県産)」
- しいたけにあっては、原木又は菌床培地に種菌を植え付けた場所(植菌地)を原産地とします。
[例] X国で種菌を植えた原木を輸入し、青森県で採取 → X国産と表示



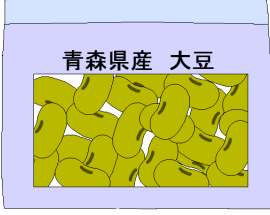
ポイント③ 豆類の表示

衛生事項

品質事項

計量法

- 豆類(未成熟のものを除く)を密封した場合は、「名称」と「原産地」のほか、「内容量」と「表示責任者の氏名又は名称及び住所」の表示が必要です。
 - ☑ 密封とは、瓶詰やビニール袋をヒート・シールしたもの、いわゆるラップ包装など、容器若しくは包装又はこれらを付した封紙を破棄しなければ内容量を増減できない状態のことです。
 - ☑ 紙袋やビニール袋などの開口部をひもや輪ゴム、セロハンテープ等により封をした程度のものや、ホッチキスで止めた程度のものは該当しません。
- シアン化合物を含有する豆類については、アレルゲン、輸入年月日、添加物、加工所の所在地及び加工者の氏名又は名称(輸入品の場合は輸入業者の営業所所在地及び輸入業者の氏名又は名称)の表示が必要です。



名 称	大豆
原産地	青森県
内容量	200g
販売者	青森太郎
	青森県青森市長島1-1-1

ポイント④ 表示の方法

品質事項

- 容器包装に入れられたものは、容器包装を開かないでも見るように当該容器包装の見やすい箇所に表示します。
 - ☑ 容器包装には、JIS Z8305に規定する8ポイント以上(表示可能面積がおおむね150cm²以下のものは5.5ポイント以上)の活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示します。
 - ☑ 名称、原産地、遺伝子組換え農産物に関する事項、栽培方法は、製品に近接した掲示も可能です。
- 容器包装に入れられていないものは、製品に近接した掲示その他見やすい場所に表示します。
[例1] その製品に近接した見やすい場所にポップ等を掲示して表示
[例2] 名称を容器包装に表示し、原産地を壁やボードに全商品を一括して表示
「商品は全て青森県産です」 「トマト(青森県産) ピーマン(〇〇県産) キャベツ(〇〇県産)・・・」
[例3] 原産地が表示された出荷用段ボールを活用するなど陳列用容器に表示
- 業務用生鮮食品の場合は、容器包装、送り状、納品書、規格書等に表示し、情報を伝達します。
 - ☑ 加工食品原料として出荷する場合には、原産地を省略できる場合があります。
 - ☑ ポイント⑥に記載している「あんず、おうとう、かんきつ類、キウイー、ざくろ、すもも、西洋なし、ネクタリン、バナナ、びわ、マルメロ、もも、りんご」に関する内容は、容器包装に表示が必要です。

ポイント⑤ 遺伝子組換え農産物の表示

衛生事項

品質事項

- 大豆(枝豆及び大豆もやしを含む)、とうもろこし、ばれいしょ、なたね、綿実、アルファルファ、てん菜、パパイヤ、からしなについて、遺伝子組換え農産物である場合は「遺伝子組換えである」旨を、遺伝子組換え農産物と分別していない場合は「遺伝子組換え農産物と分別していない」旨を表示します。
 - ☑ 分別生産流通管理が行われた非遺伝子農産物については、任意で「遺伝子組換え農産物の混入を防ぐため分別生産流通管理を行っている」旨の表示が可能です。
 - ☑ 「遺伝子組換えでない」と表示するには、分別生産流通管理を行い、かつ遺伝子組換え農産物の混入がないと認められることが必要です。(令和5年3月までは、大豆、とうもろこしについては、5%までの意図しない混入が認められています。)
 - ☑ 上記品目以外は、これら遺伝子組換え関係の表示はできません。

ポイント⑥ あんず・おうとう・かんきつ類・キウイー・ざくろ・すもも・西洋なし・ネクタリン・バナナ・びわ・マルメロ・もも・りんごの表示

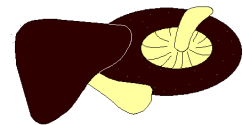
衛生事項

品質事項

- 特定原材料に由来する添加物を使用している場合は、アレルゲンに係る表示が必要です。
- 保存方法、消費期限又は賞味期限、添加物の表示が必要です。
 - ☑ 保存の方法が常温で保存することのみの場合は、保存の方法は省略が可能です。
 - ☑ 消費期限又は賞味期限は、省略が可能です。
 - ☑ 添加物は省略規定もありますが、防ばい剤又は防かび剤については省略できません。また、防ばい剤又は防かび剤を使用した場合は、ばら売りであっても物質名と用途名の表示をしてください。
- 加工所の所在地及び加工者の氏名又は名称の表示が規定されていますが、省略も可能です。

ポイント⑦ しいたけの表示

品質事項



- 「しいたけ」の場合、「名称」と「原産地」のほかに「栽培方法」の表示が必要です。
 - ☑ 原木栽培の場合は「原木」、菌床栽培の場合は「菌床」と表示します。
 - ☑ 原木栽培及び菌床栽培のしいたけを混合した場合は、重量割合の高いものの順に表示します。
[例] 重量割合が原木栽培、菌床栽培の順の場合 「原木・菌床」