

# 消費者は見ています！食品の表示

野菜・果実や食肉、魚介類等の生鮮食品を販売する場合は、**名称や原産地等の表示が必要になります**。食品表示基準に則り、正しい表示をして販売してください。

## 農産物

**名称** その内容を表す一般的な名称を表示します。（例 ほうれん草、にんじん）

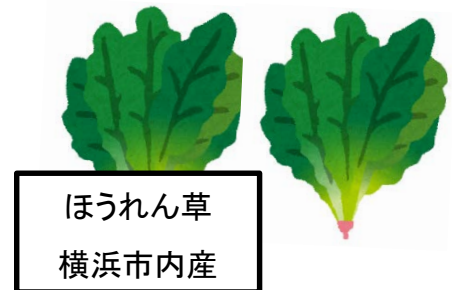
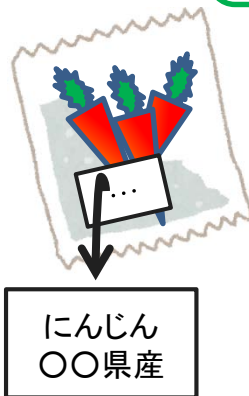
### 原産地

- ◆国産品は都道府県名を、輸入品は原産国名を表示します。
- ◆市町村名やその他一般的に知られている地名を表示することもできます。
- ☆複数の原産地のものを混合した場合は、その製品に占める重量の割合の高いものから順に表示します。

シイタケは栽培方法（原木・菌床）の表示も必要です。



他にも、食品表示基準で規定されている事項があります。（防カビ剤、加工していない豆類 他）



### 箱の原産地に注意！

生産者から卸、仲卸業者等の流通業者へ納品される際、生鮮食品の原産地と運搬容器に記載された原産地が一致しないケースがあります。流通業者は容器包装、納品書等に表示をし、確実に伝達しましょう。小売業者は仕入れ時に納品書等を確認し、適切な原産地を消費者の見やすい場所に表示して販売しましょう。

福島県産と記載がある箱に横浜市産の農産物 ▶



# 畜産物

●パック詰めされていないもの

スペイン産 豚ロース肉  
100g ○○○円



**名称** その内容を表す一般的な名称を表示します。

## 原産地

◆国産品は国産（主たる飼養地が属する都道府県名、市町村名その他一般に知られている地名も可）と、輸入品は原産国名を表示します。  
☆「和牛」は国産である旨の表示にはなりません。

●パック詰めされているもの

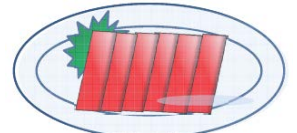
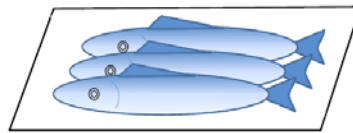
## 和牛サーロイン(国産)

個体識別番号1234567890  
消費期限00.00.00 保存方法 4℃以下で保存  
100g当たり(円) 価格(円)  
内容量 ○○○g  
加工者 株式会社スーパー○○  
横浜市○区○町○-○-○  
あらかじめ処理してありますので中心部まで十分に加熱してお召し上がり下さい。

期限表示、保存方法、内容量、加工者の氏名・所在地も表示

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（テンダライズ等）を行ったものについては、処理を行っ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を表示

# 水産物



●パック詰めされていないもの

相模湾 サバ(解凍)  
○○○円

## 名称

「食品表示基準Q&Aについて」の別添「魚介類の名称のガイドライン」等を参考に表示します。

期限表示、保存方法、生食用(か否か)、加工者の氏名・所在地も表示

◆冷凍品を解凍したものは「**解凍**」と表示  
◆養殖されたものは「**養殖**」と表示

●パック詰めされているもの

メキシコ産(太平洋) 養殖 解凍  
クロマグロ (刺身用)  
消費期限00.00.00  
保存方法 10℃以下で保存  
内容量 ○○○g 価格(円)  
加工者 株式会社スーパー○○  
横浜市○区○町○-○-○

## 原産地

◆国産品は漁獲した水域名又は地域名（主たる養殖場が属する都道府県名）を、輸入品は原産国名を表示します。  
◆水域名の表示が困難な場合は、水揚港名又は水揚港が属する都道府県名を表示できます。  
◆国産品は水域名に水揚港名又は水揚港が属する都道府県名を、輸入品は原産国名に水域名の併記ができます。