

《食品安全プログラム》 C-2

食品表示管理基準

[改定履歴]

改定責任部署	品質管理部		
改定承認	理事会		
見直し時期	年度はじめ及び必要に応じて		
版数	改定項目	改定内容	理事会による承認日
第1版	初版	食品安全プログラム改定に伴って『食品表示管理基準』を新たに策定	2013年9月17日
第2版	改定	食品表示法に対応 店舗食品表示基準を追記	2018年3月20日
第3版	改定	機能性表示食品を追記 その他文言の修正	2020年3月17日
第4版	改定	店舗店内加工食品のアレルゲン表示の改定	2020年7月21日
第5版	改定	遺伝子組換え表示の改定	2022年12月20日
第6版	改定	・コープの宅配の独自紙面表示へ 食品添加物表示を追記 ・アレルギー物質表示基準を修正	2023年7月25日
第7版	改訂	「スマイルコープ商品」を「オリジナルコープ商品」へ改定	2024年5月27日

大阪いずみ市民生活協同組合

食品表示管理基準

食品表示管理基準の考え方	．．．．．	P 1
I	オリジナルコープ商品のパッケージ表示	
1.	食品表示一括表示基準	．．．．． P 2 ～ P 3
2.	食品添加物表示基準	．．．．． P 4
3.	アレルギー物質表示基準	．．．．． P 5 ～ P 7
4.	遺伝子組換え食品表示基準	．．．．． P 8 ～ P10
5.	栄養成分表示基準	．．．．． P 11 ～ P12
6.	原料原産地表示	．．．．． P 13
II	コープの宅配の独自紙面表示	．．．．． P 14
1.	食品添加物表示基準	．．．．． P 15
2.	アレルギー物質表示基準	．．．．． P 16
3.	遺伝子組換え食品表示基準	．．．．． P 17 ～ 18
4.	カロリー&食塩相当量表示	．．．．． P 19
5.	機能性表示食品	．．．．． P 20
III	店舗商品の表示	
1.	店舗生鮮食品表示基準	．．．．． P 21 ～ P 24
2.	店舗加工食品表示基準	．．．．． P 25
IV	機能性表示食品の考え方	．．．．． P 26

改定履歴

食品表示管理基準の考え方

1 食品表示の基本的考え方

- (1) 食品表示は消費者が商品を選択するための「知る権利」を保証するものです。
- (2) 食品表示は「法律を順守」し、「わかりやすく」「正確」でなければなりません。
- (3) 食品表示は「誤認」を招くものであってはなりません。

2 食品表示管理基準の対象

- (1) オリジナルコープ商品のパッケージ表示
- (2) コープの宅配の独自紙面表示
- (3) 店舗売り場での表示
- (4) 法令等による義務表示以外の独自に規定している事項
- (5) 上記のなかの食品の品質面での表示
- (6) 機能性表示食品の管理

3 食品表示管理基準の改定と追加

- (1) 法律の改定など必要に応じて見直します。
- (2) 改定、追加は品質向上委員会で協議し、理事会で承認します。

4 運用・管理

- (1) 表示関係諸法に違反した商品はお届け、販売はしません。

表示間違いが消費者の健康被害につながる可能性がある場合は、回収・告知・その

- (2) 他の方法で被害防止、拡散防止を最優先に対応します。
- (3) 定期的な点検活動、総合マネジメントシステムによる監査等で適切性を担保します。

I. オリジナルコープ商品のパッケージ表示

1. 食品一括表示基準

1 対象

- (1) 消費者用にパックされた加工食品
- (2) 一括表示（別記様式：表示を一括して記載している部分）
- (3) その他（パッケージの一括表示外に記載してあるアレルギー表示等）

2 基本パターン

表示すべき事項は原則として「基本パターン」に従って、容器包装の見やすいところに指定部分は枠で囲んで表示することとします。

↓一括表示の基本パターン（食品表示基準に則り事項名と内容を記載します）

名称	○○○○○
原材料名	○○○（○○を含む）、○○○、○○○、○○○、○○○、○○○ ○○○／○○○、○○○（○○由来）、○○○、○○○、○○○
内容量	○○○ g
賞味期限	○○○○○○
保存方法	○○○○○○○○○○
製造者	（株）○○○○○○○ 大阪府○○○○○○○○○

アレルギー表示は、特定原材料8品目を対象としています。

一括表示枠外に下記「」内の文言を記載します

「大阪いずみ市民生活協同組合 わかやま市民生活協同組合の共同開発商品です。
商品についてお気づきの点がございましたら、ご利用の生協にご連絡ください。」

3 表示事項および表示方法

- (1) 黒の枠線の中に表示項目は黒ゴシックで表示します。
- (2) 「大阪いずみ市民生活協同組合 わかやま市民生活協同組合の共同開発商品です。
商品についてお気づきの点がございましたら、ご利用の生協にご連絡ください。」は赤の色で表示します。
- (3) 容器包装の表面積や包装形態等から判断して上記の表示が困難な場合は、法令等による定め範囲内で基準とのかい離を最小限度に異なる表示ができることとします。
- (4) 原則として原材料名欄では、食品添加物以外の原材料と食品添加物との間を「／」（スラッシュ）で区切り、明確に区分します。
※表示スペースの限度から新たな事項名「食品添加物」を設けることは規定しません。
- (5) 製品を「皮・あん」のように、主要部分を区別できる食品にあっては、原材料に占める重量の多い主要部分の順に主要部分を記載し、主要部分の後ろに括弧を付して、当該部分に使用している原材料名

（食品添加物以外の原材料と食品添加物）をそれぞれ原材料に占める重量の割合が多いものから順に記載します。ただし、関連法規等で定めのある場合はそれに従います。

- (6) 期限表示が必要な商品に対しての日付表示は、原則として「製造年月日」と「消費（賞味）期限」を併記します。
- (7) 加工食品の原料原産地表示は原材料欄の当該原材料の後ろに括弧書き（ ）を付して産地を表示することとします。
- (8) 一括表示内には製造者名と住所を記載し、一括表示欄外下にいずみ市民生協とわかやま市民生協のプライベート商品であることを記載します。

※一括表示内の製造者が一括表示の記載について責任を負います。

2. 食品添加物表示基準

1 表示方法

- (1) 食品添加物の表示は用途名と物質名を併記することとします。
 - ① 食品表示法で一括名のみで可能なものでも、その一括名を用途名とし、原則的に物質名を併記します。
⇒例：かんすい（炭酸ナトリウム）
- (2) 用途名と物質名の併記を行わないもの
 - ① 同一用途において複数の食品添加物が使用されている場合（香料以外）は、使用量のもっとも多いものを冠として「〇〇等」と記載します。
⇒例：酸味料(クエン酸)
 - ② 香料においては一括名のみを表示します。
⇒例：「香料」
- (3) 栄養強化のために添加する食品添加物（強化剤）は物質名のみを記載とします。

2 加工助剤とキャリーオーバー

- (1) 加工助剤とキャリーオーバーは表示しません。

3 不使用表示

- (1) オリジナルコープ商品と類似の一般の同種商品には食品添加物が使用されており、かつ当該商品には食品添加物を使用していない場合でも、すべての詳細原料にわたって添加物が使われていないことは考え辛いことから、商品に対して「食品添加物不使用」「無添加」などの不使用表示は行いません。
- (2) オリジナルコープ商品と類似の一般の同種商品には使用されている個別の食品添加物が、当該商品には加工助剤、キャリーオーバーを含めて使用していない場合は、当該の食品添加物に対して不使用表示を行うことを可能とします。

例：「〇〇は使用していません」

「△△のうち、〇〇は使用していますが、〇〇は使用していません」

3. アレルギー物質表示基準

1 表示対象

- (1) 食品表示法で指定された特定原材料（義務品目）を表示対象とします。
- (2) 特定原材料に準ずるもの（推奨品目）は情報を把握し、問い合わせに対して対応はしますが、義務表示対象とはしません。
- (3) 特定原材料由来のタンパク質量が仕様配合上で 1ppm 以下になる場合は原則として非表示とします。但し、アレルギー症状で重篤事例の多い「そば」「落花生」は濃度に関係なく表示対象とします。
- (4) 表示対象の判断は取引先から提出される商品仕様書（eBASE データ）をもとに行います。

2 表示方法

【法令】

◎表示方法

①特定原材料を含むと解される原材料名

②個別表示

原材料の場合 「原材料名（〇〇を含む）」

添加物の場合 「物質名（〇〇由来）」

③アレルギーの一括表示 全ての原材料名、添加物名を記載した後に「一部に〇〇・〇〇を含む」と記載する

◎省略表示

同じ特定原材料が複数の原材料に含まれている場合は 1 つの原材料だけにアレルギー表示を行い、他の原材料のアレルギー表示は省略できる。

- (1) 特定原材料（義務品目）表示は、上記法令②のアレルギーの個別表示を基本とします
※ 2 種類以上の原材料又は添加物に同一の特定原材料が含まれている場合でも、省略せずに表示します。同じ特定原材料であっても、原材料によっては含まれる量が異なり、それを消費者が選択できることから個別表示とします。
- (2) 上記法令②の個別表示がスペースの関係上難しい場合は、品質管理部へ相談のうえ判断します。
- (3) 例外表示
① 「食品表示基準 Q&A アレルギーを含む食品に関する表示」に記載されている高級食材（アワビ、イクラ、まつたけ等）については、優良誤認を招かないように、形態を表す名称である「まつたけエキス」「アワビ粉末」と表示します。

3 一括表示（別記様式）原材料欄以外での表示

- (1) 利用者が見やすいように商品パッケージ裏面の一括表示欄以外に、パッケージ表面下に特定原材料（義務品目）を表にして表示します。
現在 8 つの特定原材料に新たに追加があれば、「くるみ」以降に枠を追加し表示します。

(2) 特定原材料（義務品目）表の枠下に「アレルギー表示は、特定原材料を対象としています」の文言を記載します。

(3) 表示方法

卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ
○	—	○	—	—	—	—	○

アレルギー表示は、特定原材料を対象としています。

(4) この表示は商品全体に対する表示としますので、タレやトッピングなどの別添も含めて表示しますが、選択喫食が可能なアソート商品に関してはアソート部材ごとに表示します。

《コープ・お菓子詰め合わせ》

[A菓子]

卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ
○	—	○	—	—	—	—	○

[B菓子]

卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ
—	○	○	○	—	—	—	—

(5) 数種の商品を透明の袋に詰めたものは個別商品ごとの表示とし、外袋には表示しません。

4 特定原材料（義務品目）のコンタミの表示

(1) 基本的な考え方

① 製造段階においてはコンタミを発生させない、低減させることを前提として取り組みますが、消費段階においては利用者の自主的な判断により、事故を回避していただくために製造環境や原料事情をお伝えすることを目的として表示します。

② コンタミ表示はコンタミをさせない製造義務や万一起きたアレルギー事故を減免するものではありません。

(2) コンタミ表示の判断

① コンタミ表示は取引先の判断による申告で行います。

② 表示は提出される商品仕様書（eBASE データ）をもとに行います。

※コンタミ（コンタミネーション）とは、食品を生産や製造する際に、原材料として本来使用していないにもかかわらず、微量に混入してしまうことをいう。隣の農地からの農薬の飛来や、製造ラインの前工程で使用していたアレルギー物質が混入してしまうこと。

5 表示方法

(1) 表示に統一性をもたせるために、コンタミの発生要因別に3つのパターンで表示します。

① 製造工程で混入するラインコンタミ

- ② 原料に由来する原料コンタミ
- ③ ラインコンタミ、原料コンタミ 2つが混在するコンタミ

(2) ラインコンタミ表示方法

① 表示方法

「〇〇を原料とした製品と同じ工程で作られています」

- ② 統一性を持たせるために表示順は「卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かに、くるみ」とします。

(3) 原料コンタミ表示方法

① えび・かにのコンタミ

- ・混獲または付着の場合

「本製品で付着している〇〇は、えび・かにが混ざる漁法で採取しています。」

- ・捕食（魚肉のすり身）の場合

「本製品で使用している△△は、えび・かにを食べています。」

- ・共生（二枚貝）の場合

「本製品で使用している□□などの二枚貝にはかにが共生しています。」

② 穀類の輸送保管過程でのコンタミ

- ・「大麦の原料原産地の貯蔵、輸送設備等は小麦にも使用しています。」

③ 鶏製品中の原料肉の処理工程での卵タンパクの混入

- ・「卵を原料にした製品と同じ工程で作られています」

※原料コンタミではありますが、原料処理工程での混入ですのでラインコンタミの表現を用います。

4. 遺伝子組換え食品表示基準

1 表示対象

- (1) 法に定める表示対象原料
- (2) 独自表示対象

2 表示内容

- (1) 法に定める表示対象原材料は配合比に関わらず、一括表示（別記様式）に記載されている原料すべてを表示対象とします。
- (2) 独自表示対象原材料は、主原料に相当する場合には表示対象とします。

[独自表示対象原材料（法的には義務表示ではない）]

・醤油 ・大豆油 ・なたね油 ・綿実油 ・コーン油 ・コーンフレーク

- (3) 上記のいずれの場合においても、「遺伝子組換え」「遺伝子組換え不分別」「遺伝子組換えでない」「分別生産流通管理済み（大豆、とうもろこしの場合）」と表示します。

※ 主原料：全原材料に占める重量割合が上位3位かつ5%以上のもの

※法令では該当する原材料を主原料として使用し、「遺伝子組換え」「遺伝子組換え不分別」の場合に限り表示義務を課しています。

また、任意表示として、遺伝子組換えの混入がない（0%の場合）原材料を使用している場合は「遺伝子組換えでない」の表示ができます。意図せず組換え原料の混入が5%以下の「大豆」「とうもろこし」の場合のみ「分別生産流通管理済み」と表示できます。

3 表示内容

- (1) 基本表示（一括表示：別記様式）

- ① 遺伝子組換え農産物を分別して原料とする場合は、原材料名の後ろに（遺伝子組換え）と表示します。
- ② 遺伝子組換え農産物と非遺伝子組換え農産物が分別されない原材料を使う場合は、原材料の後ろに（遺伝子組換え不分別）と表記します。
- ③ 分別生産流通管理が行われたことを確認し、遺伝子組換えの混入がない（0%の場合）と認められる原材料の後ろに（遺伝子組換えでない）と表記します。

また、主原料が「大豆」「とうもろこし」の場合のみ、意図せざる混入を5%以下に抑えられている原材料については（分別生産流通管理済み）と表示することとします。

例) ・大豆（遺伝子組換えでない） ・大豆（分別生産流通管理済み）
<混入が0%の場合> <混入が5%以下の場合>

④ 製品内に使用されている主原料が加工食品（複合原材料）の場合、原材料の遺伝子組換え表示については、対象農産物名を指定してダブルコロンの後に表示します。

例) みそ煮込み田楽

・みそ（大豆：遺伝子組換えでない） ・みそ（大豆：分別生産流通管理済み）

⑤ 一括表示（別記様式）欄外に遺伝子組換えに関する表示をする場合は、対象原料が主原料であることとします。また、商品包材表面・裏面ともに対象原材料名を明確に記載し、その後に遺伝子組換えに関する表示をします。

4 個別の表示

(1) 食用植物油脂は使用している独自表示対象油が商品全体に占める重量割合が上位 3 位かつ 5%以上の場合に関して食用植物油脂に対して表示します。

(2) 詰め合わせ商品（独立して喫食できるいくつかの食品を詰め合わせたもの）については、各パーツあたりではなく、商品全量の量で決定します。

《例》柿ピーナッツに使用している柿の種の醤油は柿の種に対しての配合率ではなく、柿の種とピーナッツ合計の商品全体の配合率で決定する。

(3) 事前混合品と複数の原材料を混合した場合の表示は、最終商品では同じになっても表示に差異が出る場合があります。

《例》ミックスでん粉（小麦 96%・コーン 4%）使用の場合

⇒ コーンはミックスでん粉の主原料でないために表示不要

小麦粉とコーンを別々に使用した場合のコーンは表示対象

5 例外規定

以下に該当するものは独自の表示対象であっても表示を省略できるものとします。

(1) 加工目的で使用するもの

① 衣の接着用途に用いるバター粉など

② 麺の固着防止に用いる打ち粉

③ 餃子の皮に用いる大豆粉

④ その他、食品の原料ではなく、加工の目的で使用されるもの

(2) 添付品（個包装された調味料、具材等）

① 添付スープ

② 添付たれ

③ 添付ソース

④ 添付からし

⑤ 個包装タイプのかやく 等

※きつねうどんの「きつね」、天ぷらうどんの「てんぷら」等は個包装されていても、個包装されていない商品とでの表示の違いは混乱をまねくことから添付品とは見なしません。

※原料配合率は添付品を除いた量で決定します。

(3) 漬け込み調味液

(4) 揚げ油

但し、揚げ油が明らかに主原料とみなされるものについては表示対象とします。

※食品衛生法の定義で10%以上のもの（例：油菓子）

(5) 表示スペースの制約など

表示スペースの制約等により、どうしても表示ができない場合は、法令の定める義務表示を除いて省略できることとします。

5. 栄養成分表示基準

1 適用範囲

- (1) 栄養成分表示は食品表示基準で規定されています。原則として、一般加工食品及び、業務用以外の添加物について、栄養成分表示が義務付けられています。
- (2) オリジナルコープ商品の加工食品を対象とし、生鮮食品に栄養成分表示をする場合には、同様にこの基準を適用します。
- (3) 栄養成分表示対象商品

分類		法規	スマイルコープ
加工食品	栄養に関する何らかの表示をした商品	対象	対象
	栄養に関する何らかの表示なし		
生鮮食品	栄養に関する何らかの表示をした商品	対象	対象
	栄養に関する何らかの表示なし	対象外	対象外

- (4) オリジナルコープ商品の栄養成分表示は法令通りとし、食品表示基準に示された様式に準じた様式（別記様式2、または別記様式3）を基本とします。
なお、表示スペースや容器の形状等により、必要に応じて変更することは可能とします。
- (5) 食品表示基準対応後は外部検査機関での検査結果を eBASE に登録します。初期登録以降は、年に一度自社内部（又は外部）での検査を実施し eBASE に登録します。

2 表示例

【栄養成分表示の基本形（別記様式2）】

栄養成分表示で表示が義務付けられているのは、熱量（エネルギー）・タンパク質・資質・炭水化物・触円相当量の5項目です。表示の順番も変えられません。

- ・義務表示に定められた成分だけを表示する場合

栄養成分表示 1食（○○gあたり）← 喫食・使用単位（重量）

エネルギー	○○○	kcal
たんぱく質	○○.○	g
脂 質	○○.○	g
炭水化物	○○.○	g
食塩相当量	○○.○	g

- ・従来の栄養成分表示内「ナトリウム」の表示を「食塩相当量」に換算して表示します。

【栄養成分表示の基本形（別記様式3）】

義務表示 5 項目以外に、その他栄養成分も併せての表示する場合は、義務表示となっている成分と包含関係にある成分は、何の内訳成分であるかがわかるように（※1）表示します。

栄養成分表示 1食（〇〇gあたり） ←喫食・使用単位（重量）

エネルギー	〇〇〇 kcal	
たんぱく質	〇〇. 〇 g	
脂 質	〇〇. 〇 g	←条件付必須表示成分（脂肪酸を表示した場合）
一飽和脂肪酸	〇〇. 〇 g	←任意表示成分
一n-3系脂肪酸	〇〇. 〇 g	←任意表示成分
一n-6系脂肪酸	〇〇. 〇 g	糖質と食物繊維に分けて表示する場合でも表示必要
炭水化物	〇〇. 〇 g	←任意表示成分
一糖質	〇〇. 〇 g	←条件付必須表示成分
一糖類	〇〇. 〇 g	←任意表示成分
一食物繊維	〇〇. 〇 g	
食塩相当量	〇〇. 〇 g	←任意表示成分
カルシウム	〇〇. 〇 mg	←任意表示成分
マグネシウム	〇〇. 〇 mg	←任意表示成分
ビタミン△	〇〇. 〇 mg	←任意表示成分（栄養成分以外の成分）
オレイン酸	〇〇. 〇 g	線を引いて別枠で表示

※1 糖質を表示する場合は、食物繊維とその分解前の炭水化物も表示する

3 合理的推定値

合理的な推定値として、許容差の範囲内から外れる可能性のある食品については、次のいずれかの文言を含む表示を栄養成分表示の近接した場所に行います。

スマイルコープ商品は下記「a.」または「b.」を表示することとします。

- a. 「推定値」
 b. 「この表示値は、目安です。」

例)

エネルギー	〇〇〇 kcal
たんぱく質	〇〇. 〇 g
脂 質	〇〇. 〇 g
炭水化物	〇〇. 〇 g
食塩相当量	〇〇. 〇 g

この表示値は、目安です。

6. 原料原産地表示

1 表示対象

- (1) 全ての加工食品（輸入品を除く）に原料原産地表示を行います。

2 表示内容

- (1) 使用した原材料に占める重量割合がもっとも高い原材料（重量割合上位 1 位の原材料）が原料原産地表示の対象です。
- (2) 原則、国別重量順位表示をルールとします。
- (3) 対象原材料が加工原材料である場合、「製造地表示」を行います。
- (4) 原則、原材料名欄に原材料の次に括弧書き（ ）で表示をルールとします。
- (5) (4) 以外での表示方法をとる場合は、品質管理部へ相談のうえ判断します。
- (6) その他表示方法については、2017 年 9 月改正された制度に従った表示をします。

3 基本表示例

原材料名欄に原材料の次に括弧書き（ ）で表示

名 称	: ウインナーソーセージ
原材料名	: 豚肉（アメリカ）、豚脂肪、たん白加水分解物、・・・

II. コープの宅配の独自紙面

- 1 いずみ市民生協が作成責任のある紙面を独自紙面とします。
- 2 独自紙面では、組合員の商品選択に役立つ情報を別記表示することを可能とします。
- 3 コーナー化した独自紙面（ナチュラルプラン等）
 - (1) すべての商品の一括表示の原材料・添加物を掲載します。
 - (2) コーナー掲載商品の表示がコーナー全体を指しているかのように誤認されないように注意します。

1. 食品添加物表示基準

1 表示の考え方

- (1) 事実に基づいた正しい情報を発信することを心がけ、科学的根拠が乏しい情報を抛り所として、消費者・組合員の不安を必要以上にあおるような表示は行いません。
- (2) 不使用の表示をする際は、食品表示基準 Q&A 別添「食品添加物の不使用表示に関するガイドライン」に基づいて、消費者に優良誤認を招くような以下のような表示は行いません。
 - ① 対象を明示せず、単に「無添加」等と表示
 - ② 食品表示基準に規定されていない用語(合成着色料等の人工・合成・化学・天然)を使用
 - ③ 食品添加物や農薬の使用がそもそも法令で認められていない食品に不使用と表示
 - ④ 同一機能・類似機能を持つ「食品添加物(農薬)」や「原材料」を使っているのに、特定の食品添加物(農薬)を不使用と表示
 - ⑤ 食品添加物(農薬)不使用と健康、安全と結びつけた表示
 - ⑥ 食品添加物(農薬)不使用と健康安全以外の用語(おいしさなど)と結びつけた表示
 - ⑦ 一般的に食品添加物が使用されることがない食品に不使用と表示
 - ⑧ 加工助剤、キャリーオーバーなど最終製品で確認できないものについて不使用と表示
 - ⑨ 特定の食品添加物だけでなく、その他の食品添加物を全く使用していないという印象を与えるような過度に強調された表示
- (3) 商品名は対象としません。

2 表示の方法(別記表示の方法)

- (1) 対象の商品へ一般的に使われる「気になる添加物」が使われていない場合、「不使用表示」を可能とします。
 - ① 「気になる添加物」とは、着色料や発色剤、保存料など組合員が気にしている添加物です。
 - ② 不使用表示は、宅配商品部長の決裁事項とします。

3 表示形式

- (1) 物質名(用途名)不使用
例) 亜硫酸ナトリウム(酸化防止剤)不使用
- (2) 数種類の物質の総称表示(用途名)不使用
例) セルロース(増粘安定剤)不使用、ソルビン酸(保存料)不使用、リン酸塩(保水剤・結着剤)不使用
- (3) 用途名不使用
例) 香料不使用

※詳細は「不使用表示一覧(別表)」で管理する。

「不使用表示一覧(別表)」は、指定添加物や既存添加物などの改廃の法改正反映漏れがないように、毎年1月の品質向上委員会で見直しを行います。

2. アレルギー物質表示基準

1 表示の考え方

- (1) 表示対象の範囲は、食品表示基準および食品表示基準に係る通知で指定される特定原材料（義務表示）を表示対象とします。
- (2) アレルギー表示対象品目 28 品目のうち、表示義務のある特定原材料（8 品目）「卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに・くるみ」が使用されている場合に紙面へ表示します。
- (3) 特定原材料に準ずる 20 品目（あわび・いか・いくらなど）は紙面へ表示しません。

※いずみ独自紙面には、商品パッケージ一括表示内に記載されている原材料欄がそのまま記載されるため、上記とは別にアレルゲン情報もそのまま記載されます。特定原材料に準ずる 20 品目の記載があれば、誌面へも記載されます。

2 表示の方法

- (1) 企画情報メンテナンス画面の項目「アレルギー物質」で選択された対象品目を紙面に表示します。
- (2) 表示場所は商品説明文の末尾とし、品目の表示順位は「卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに・くるみ」の順とします。
- (3) 欄外表示で「アレルギー表示はあくまでも目安です。使用前には必ず商品の原材料欄をご確認ください。」との案内をあわせて行います。

3. 遺伝子組換え食品表示基準

1 表示対象

- (1) 包材の一括表示原材料欄に遺伝子組換え表示のある主原料を対象とします。
- (2) 遺伝子組換え表示のある主原料が複数ある場合は、一番目（最も重量の多いもの）の主原料のみを対象とします。
 - ・紙面への記載方法（主原料一番目の大豆のみ記載、二番目のなたね油は記載対象外）

大豆：分別生産流通管理

名 称	：うすあげ
原材料名	：大豆（分別生産流通管理済み）、植物油脂（ <u>なたね油：遺伝子組み換えでない</u> ）／凝固剤（塩化マグネシウム）

- (3) 主原料ではない添付のタレや揚げ油などは表示対象としないこととします。
- (4) いずみ独自紙面商品とバスケット内いずみ独自調達商品を対象とします。
- (5) バスケット内いずみ独自調達商品以外のきんき企画商品は対象外とします。

2 表示内容

- (1) 包材の一括表示の原材料欄に「遺伝子組換えでない」「分別生産流通管理済み」「遺伝子組換え不分別」「遺伝子組換え」などの記載がある場合のみ表示します。
- (2) 包材の一括表示の原材料欄に「遺伝子組換え」に関する記述がない場合、紙面への表示は行いません。

（包材の欄外表示に遺伝子組換えに関する記述があっても紙面表示は行いません。）
- (3) バスケット内いずみ独自調達商品についても、包材の一括表示の原材料欄に「遺伝子組換えでない」「分別生産流通管理済み」「遺伝子組換え不分別」「遺伝子組換え」などの記載がある場合に表示をします。
- (4) 主原料ではない添付のタレや揚げ油などは表示対象としないこととします。

3 表示形式

上記「2. 表示内容」に該当する場合、「遺伝子組換えでない」「分別生産流通管理」「遺伝子組換え不分別」「遺伝子組換え」のいずれかの表示を行います。

- (1) 「大豆：遺伝子組換えでない」

包材の原材料表示で、「遺伝子組換えでない」「遺伝子組換え不使用」などの表示がある場合
- (2) 「大豆：分別生産流通管理」

包材の大豆、とうもろこし原材料表示で、「分別生産流通管理済み」「遺伝子組換え組換え混入防止管理済」などの表示がある場合
- (3) 「大豆：遺伝子組換え不分別」

包材の原材料表示で、「遺伝子組換え不分別」などの表示がある場合
- (4) 「大豆：遺伝子組換え」

包材の原材料表示で、「遺伝子組換え」などの表示がある場合

4. カロリー&食塩相当量表示基準

1 表示の考え方

商品包材の栄養成分表示の記載がある場合のみ表示を行います。

2 表示の方法

賞味期限（消費期限）の近隣へ「〇〇〇kcal・食塩相当量〇.〇g／〇個」（表示単位は包材の栄養成分表示に合わせます）の文字列で表示します。

※表示レイアウトにより表示が困難になることがあるため、「賞味期限（消費期限）の前へ」から「賞味期限（消費期限）の近隣」と変更します。

5. 機能性表示食品表示基準

1 表示の考え方

商品包材に記載がある文言以外は、紙面への表示はしません。

2 表示の方法

紙面へ機能性の表示をする場合、紙面作成部署が景品表示法、医薬品医療機器等法に抵触しないかの確認後表示をします。

III. 店舗商品の表示

1. 店舗生鮮食品表示基準

1 生鮮食品の表示の考え方

- (1) 生鮮食品は食品表示法に基づく「名称」と「原産地」の表示を行います。
- (2) 容器包装に入れられた畜産品、水産品は、(1)に追加し、食品表示法に基づく表示を行います。
- (3) 容器包装に入れられたかつかんきつ類に、防ばい剤として使用された添加物がある場合は、その表示を行います。

2 生鮮食品の表示の方法

- (1) 生鮮食品は「食品表示基準」により「名称」と「原産地」の表示を行います。
- (2) 「名称」及び「原産地」は、容器又は包装の見やすい箇所や、商品に近接した見やすい箇所に立て札やポップ等で表示します。
- (3) 表示される文字は和文文字以外の表記は認められません。
輸入品の場合「USA」等のアルファベット表示は認められません。
- (4) パック詰めされている畜産品、及び水産品は、(1)に追加して「消費期限」「保存方法」「内容量」「加工者の名称と所在地」を容器包装の見やすい場所に記載します。
- (5) 同種類のカットした畜産品、又は水産品をパック詰めしたものは、生鮮食品としての表示を行います。
- (6) 商品への値引きシール等の添付により、これらの情報が隠れることがないようにします。
※見切りシールの「見切り品」「おつとめ品」は名称とはなりません。

【農産物】

農産物の表示

- (1) 「食品表示基準」により「名称」と「原産地」の表示が義務付けられており、「名称」と「原産地」の表示を行います。
- (2) 「名称」及び「原産地」は、現物や容器又は包装の見やすい箇所に、シールの添付や印字をします。または、商品に近接した見やすい箇所にデジタルプライサーや立て札、ポップ等で表示します。
- (3) 「名称」はその内容を表す一般的な名称で表示します。(きゅうり・白菜・トマトなど)
- (4) 「名称」は品種名や地域特有の名称で表示も可能です。
品種名：桃太郎、男爵、メークイン 等
地域特有の名称：とうきび 等
- (5) 「産地名」は、国産品については都道府県名を、輸入品については原産国名を表示します。国産品は市町村名やその他一般的に知られている地名を、輸入品は一般的に知られている地名を産地名とすることができます。
国産品の一般的に知られている地名：郡名（夕張郡）、旧国名及び別称（薩摩・土佐・信州・紀州等）
輸入品の一般的に知られている地名：州名（カリフォルニア、フロリダ等）、省名（福建省、山東省等）
- (6) 単にカットした単品種の野菜・果物は生鮮農産品として上記の表示を行います。
- (7) カットフルーツ盛合せ、およびカット野菜盛合せなどの異種混合品については加工食品となり、重量の割合が最も高い原材料について「原料原産地」を容器又は包装に表示を行います。
※従来の50%以上の原材料だけではありません。
- (8) 「フルーツギフト」や「盛りカゴ」等については異種混合とはならず、単品を寄せ集めた生鮮品となり、それぞれの果物、野菜の産地表示を行います。商品に「産地名カード」に各産地名を書き入れ添付します。または、隣接する場所に立て札やPOPに記載します。
- (9) 見切り処分品として販売する場合、中身を詰替える際に元の包材を使用し「名称」「原産地」が分かるようにします。また、別包材に詰め替えた場合は、上記の生鮮食品としての表示を別途行います。
※見切りシールの「見切り品」「おつとめ品」は、「名称」の代わりにはなりません。
- (10) 容器包装の有無に関わらず、バナナ・オレンジ等は、使用された防ばい剤（イマザリル、TBZ、OPP、フルジオキソニル等）を使用添加物として表示します。
- (11) しいたけについては、「名称」と「原産地」の表示の他に、栽培方法（「原木」または「菌床」）を表示します。
- (12) 「原産地」表示について、JAの名称や生産者の所在地は「原産地」の代わりにはなりません。
- (13) 平台等において同種のもので産地が違う商品をばら売りする場合は、出来るだけ区切りをして産地を分けるようにします。複数の産地が混在している場合は、数量の多い産地の順で「原産地」を表示します。

【畜産物】

畜産物の表示

- (1) 「食品表示基準」等により「名称」と「原産地」の表示が義務付けられており、「名称」と「原産地」の表示を行います。
- (2) 容器包装された生鮮畜産物は、「名称」と「原産地」以外に「個体識別番号」「消費期限」「保存方法」「内容量」「加工者の名称と所在地」を記載します。
- (3) 冷凍した状態で仕入れた食肉、又は店内で冷凍した食肉は「冷凍」「フローズン」、また、それを解凍したものは「解凍品」等と表示します。鶏肉の場合、凍結品は「凍結品」、解凍品は「解凍品」と表示します。
- (4) 「名称」は、牛肉・豚肉・鶏肉 等と食肉の種類と部位（ロース、もも等）を組み合わせる表示をします。部位の表示が困難な場合は、形態を表示します（ミンチ、こま切れ等）。
- (5) 「原産地」は、国産品は「国産」と表記します。または、飼養期間が最も長い飼養地の都道府県名を表示します。輸入品は「原産国名」を表示します。
※畜産の輸入品は、一般的に知られている地名を表示することは出来ません。
- (6) 単にカットした単品種の食肉は生鮮畜産品として上記の表示を行います。
- (7) 焼肉セットのような複数の食肉種類の盛合せなどの異種混合品については加工食品となり、重量の割合が最も高い原材料について「原料原産地」を容器又は包装に表示を行います。
※従来の50%以上の原材料だけではありません。
- (8) テンダライズ処理、ポーшонカット、筋切りなどの処理を行った場合には、その処理を行っている旨の文言と中心部まで十分に加熱する旨の表示を行います。

【水産物】

水産物の表示

- (1) 「食品表示基準」等により「名称」と「原産地」の表示が義務付けられており、「名称」と「原産地」の表示を行います。
- (2) 「名称」及び「原産地」は、容器又は包装の見やすい箇所に印字やシールを添付します。また商品に近接した見やすい箇所にデジタルプライサーや立て札、ポップ等で表示します。
- (3) 冷凍された生鮮水産物を解凍して販売する場合には「解凍」、養殖されたものには「養殖」と表示します。
- (4) 「名称」は、その内容を表す一般的な名称で表示します。一種類の刺身の場合「刺身盛り合わせ」等は名称として認められません。一般的に理解出来れば、成長名・季節名・地方名でも表示できます。
- (5) 「原産地」は、国産品は水揚げ港、または養殖地である「都道府県名」を表示します。輸入品は「原産国名」を表示します。水域名を併記することも可能。
- (6) 原産地が複数の場合、すべての原産地を重量の多い順に表示します。
- (7) 容器包装に入れられた、切り身・むき身等の鮮魚介類は、上記以外に加え「消費期限」「保存方法」「生食であること（生食用のもの）」「加工者の名称と所在地」を表示します。
- (8) 刺身盛り合わせのような、複数の魚種の盛合せなどの異種混合品については加工食品となり、重量の割合が最も高い原材料について「原料原産地」を容器又は包装に表示を行います。※従来の50%以上の原材料だけではありません。

2. 店舗加工食品表示基準

1 表示の考え方

加工食品は、食品表示法等に基づき表示を行います。

2 表示の方法

- (1) 加工食品は、食品表示基準に基づき、必要な項目を容器包装の見やすい場所に1箇所まとめて記載します。1箇所でおさまらない場合は、その他の表示場所を記します。
- (2) 容器包装に入れられた加工食品は、「名称」「原材料名（添加物）」「内容量」「消費期限または賞味期限」「保存方法」「製造者名及び加工者名」「製造者所在地及び加工者所在地」「遺伝子組換え」「アレルギー物質」を表示します。
- (3) 内で単なる小分けをして容器包装をした場合の加工食品には、重量の割合が最も高い原材料について「原料原産地名」の文言を併記し、製品自体の産地（加工地）と誤認されないように表示します。
または、表面ラベルに「産地名」とは記載せず、原材料名欄の原材料の後に（ ）付で原料原産地名を記載します。あるいは、一括表示欄に「原料原産地名」の項目を追加し表示します。
※生鮮食品のラベルを流用すると、記載されている産地名が、その製品の加工地（産地）を表すことになり間違いとなります。
- (4) 原材料名と食品添加物の間に「/」を入れ、明確に区別をします。
- (5) 特定原材料（義務品目）表示は、アレルギーの一括表示を基本とします。
- (6) 店舗店内（インストア）で製造され容器包装に入れられた製品についても、上記のとおり表示しますが、原材料名（添加物を除く）の省略と、栄養成分表示の省略は、品質管理部に相談のうえ判断します。
- (7) アウトパック製品、又はインストアで単なる「解凍、小分け、再包装」を行った製品は、食品表示基準に基づき、必要な項目を容器包装の見やすい場所に1箇所まとめて記載します。1箇所でおさまらない場合は、その他の表示場所を記します。栄養成分表示は義務表示となります。
- (8) 表示ラベルを複数に分けた場合、表面ラベルに原材料として使用されている特定原材料（アレルギー物質8品目：卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに・くるみ）を記載します。
- (9) インストアで製造した商品、又は単に小分けしリパックした商品は、それぞれ製造した商品には製造者名と住所、製造にあたらな（単に小分けしリパックしたもの）商品は加工者名と住所を表示します。

IV. 機能性表示食品の考え方

1 目的

機能性表示食品は、安全性及び機能性に関する一定の科学的根拠に基づき、食品関連事業者の責任において、疾病に罹患していない者に対して、機能性関与成分によって健康の維持及び増進に資する特定の保険目的が期待できる旨を容器包装に表示できる食品です。

この機能性表示食品は、国の審査や消費者庁長官等の認可を受けたものではなく、消費者庁長官へ「機能性表示食品の届出事項」を届出することで販売できる商品です。

このことから、今後いずれで企画される機能性表示食品が、届出事項の届出がされていること、また包材表示に機能性表示食品としての必要表示事項が記載されていることの確認が必要と考えます。

2 管理対象

日生協 COOP 商品、コープきんき商品を除く、いずみ PB 商品と NB 商品を対象とします。

3 管理内容

消費者庁への届出事項を取り寄せて確認をします。

改定履歴

改定日	改定等の内容・項目	理由・経過
2013/9/17	【初版】	食品安全プログラム改定に伴って『食品表示管理基準』を新たに策定
2018/3/20	【改訂】 全般	食品表示法の施行に伴う引用法律名の修正 JAS 法→食品表示基準 JAS 品質表示基準→食品表示基準 食品衛生法→食品表示基準など
	原材料名欄	食品表示法の施行にともなう改正 原材料と添加物の間に「/」を記載して、原材料と添加物を明確に区分 アレルギーの一括表示
	栄養成分表示	食品表示法の施行にともなう改正 栄養表示→栄養成分表示 ナトリウム→食塩相当量など
	原料原産地表示	重量の割合が最も高い原材料について表示
	店舗表示基準	新規に店舗表示基準を記載
	2020/3/17	【改訂】 全般
	機能性表示食品	機能性表示食品の項目を追加
2020/7/21	店内加工品アレルギー表示	Ⅲ. 店舗商品の表示 2. 店舗加工食品表示基準 アレルギーの個別表示を基本 → アレルギーの一括表示を基本
2022/12/20	【改訂】 遺伝子組換え表示	Ⅰ. スマイルコープのパッケージ表示 4. 遺伝子組換え食品表示 「分別生産流通管理済み」の追記など Ⅱ. いずみ独自紙面表示 2. 遺伝子組換え食品表示基準紙面へ記載する文言の変更と記載商品の限定について
2023/7/25	【改訂】 添加物表示基準	Ⅱ. コープの宅配の独自紙面表示 1. 添加物表示基準の追加
	アレルギー表示	2. アレルギー物質表示基準 特定原材料に「くるみ」を追加
2024/5/27	「スマイルコープ」を「『コープさん』シリーズ」に修正	食品表示管理基準もくじから 25 ページまで、「スマイルコープ」と記載の文言を「オリジナルコープ商品」に修正