5　ナトリウム塩を添加していない食品又は添加物について、食塩相当量に加えてナトリウムを表示しようとする際は、「食塩相当量」を「ナトリウム（食塩相当量）」等に代えて表示する。
6　義務表示となっている栄養成分以外で表示しないものについては、この様式中当該成分を省略する。
7　表示の単位は、この様式中の単位にかかわらず、別表第九の第一欄の区分に応じ、同表の第二欄によって表示する。
8　この様式の枠を表示することが困難な場合には、枠を省略することができる。

別記様式四（第二十二条関係）

名称					
原料玄米	産地	品種	産年	使用割合	
内容量					
精米年月日					
販売者					

備考
1　この様式中「名称」とあるのは、これに代えて、「品名」と表示することができる。
2　産地、品種又は産年を表示しないものにあっては、この様式中その事項を省略することができる。
3　産年及び精米年月日をこの様式に従い表示することが困難な場合には、この様式の産年及び精米年月日の欄に表示箇所を表示すれば、他の箇所に表示することができる。
4　玄米にあっては、使用割合の事項を削除する。
5　輸入品であって、調製年月日又は精米年月日が明らかでないものにあっては、この様式中「調製年月日」又は「精米年月日」を「輸入年月日」とする。
6　表示を行う者が精米工場である場合にあっては、この様式中「販売者」を「精米工場」とする。
7　この様式は、縦書とすることができる。
8　この様式の枠を表示することが困難な場合には、枠を省略することができる。

○内閣府令第十一号

食品表示法（平成二十五年法律第七十号）第六条第八項の規定に基づき、同法を実施するため、並びに食品表示法第十五条の規定による権限の委任等に関する政令（平成二十七年政令第六十八号）第六条第三項、第四項及び第七項並びに第七条第一項、第三項及び第六項の規定に基づき、食品表示法第六条第八項に規定するアレルゲン、消費期限、食品を安全に摂取するために加熱を要するかどうかの別その他の食品を摂取する際の安全性に重要な影響を及ぼす事項等を定める内閣府令を次のように定める。

平成二十七年三月二十日　　内閣総理大臣　安倍　晋三

食品表示法第六条第八項に規定するアレルゲン、消費期限、食品を安全に摂取するために加熱を要するかどうかの別その他の食品を摂取する際の安全性に重要な影響を及ぼす事項等を定める内閣府令

（食品を摂取する際の安全性に重要な影響を及ぼす事項）

第一条　食品表示法（以下「法」という。）第六条第八項に規定するアレルゲン、消費期限、食品を安全に摂取するために加熱を要するかどうかの別その他の食品を摂取する際の安全性に重要な影響及ぼす事項として内閣府令で定めるものは、次に掲げる事項及びこれを表示する際に食品関連事業者等が遵守すべき事項とする。

一　名称
二　保存の方法
三　消費期限又は賞味期限
四　アレルゲン
五　L－フェニルアラニン化合物を含む旨
六　特定保健用食品（健康増進法に規定する特別用途表示の許可等に関する内閣府令（平成二十一年内閣府令第五十七号）第二条第一項第五号に規定する食品（容器包装に入れられたものに限る。）をいう。第五条第一項第九号及び第二項第二号において同じ。）を摂取をする上での注意事項
七　機能性表示食品（食品表示基準（平成二十七年内閣府令第十号）第二条第一項第十号に規定する機能性表示食品をいう。第五条第一項第十号及び第二項第三号において同じ。）を摂取をする上での注意事項
八　次に掲げる食品にあっては、食品表示基準別表第十九の当該食品の項の中欄に掲げる表示事項のうちそれぞれ次に定めるもの
イ　食肉（鳥獣の生肉（骨及び臓器を含む。）に限る。）　処理を行った旨（調味料に浸潤させる処理、他の食肉の断片を結着させ成型する処理その他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を行ったものに限る。）、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（調味料に浸潤させる処理、他の食肉の断片を結着させ成型する処理その他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を行ったものに限る。）、一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨（牛肉（内臓を除く。）であって生食用のものに限る。）及び子供、高齢者その他食中毒に対する抵抗力の弱い者は食肉の生食を控えるべき旨（牛肉（内臓を除く。）であって生食用のものに限る。）
ロ　食肉製品（食品衛生法施行令（昭和二十八年政令第二百二十九号）第一条第一項第四号に掲げるものに限る。）　非加熱食肉製品である旨（非加熱食肉製品（食肉を塩漬けした後、くん煙し、又は乾燥させ、かつ、その中心部の温度を摂氏六十三度で三十分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法による加熱殺菌を行っていない食肉製品であって、非加熱食肉製品として販売するものをいう。ただし、乾燥食肉製品を除く。）に限る。）
ハ　乳製品　飲食に供する際に加熱する旨（ナチュラルチーズ（ソフト及びセミハードのものに限る。）であって、飲食に供する際に加熱するものに限る。）
ニ　乳又は乳製品を主要原料とする食品　乳若しくは乳製品を原材料として含む旨、乳成分を原材料として含む旨又は主要原料である乳若しくは乳製品の種類別のうち少なくとも一つを含む旨
ホ　鶏の液卵（鶏の殻付き卵から卵殻を取り除いたものをいう。）　未殺菌である旨（殺菌したもの以外のものに限る。）及び飲食に供する際に加熱殺菌を要する旨（殺菌したもの以外のものに限る。）
ヘ　生かき　生食用であるかないかの別
ト　ふぐを原材料とするふぐ加工品（軽度の撒塩を行ったものを除く。）　生食用であるかないかの別（冷凍食品のうち、切り身にしたふぐを凍結させたものに限る。）
チ　冷凍食品　飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別（製造し、又は加工した食品（清涼飲料水、食肉製品、鯨肉製品、魚肉練り製品、ゆでだこ、ゆでがに、食肉（鳥獣の生肉（骨及び臓器を含む。）を加工したものに限る。）及びアイスクリーム類を除く。）を凍結させたものに限る。）及び生食用であるかないかの別（切り身又はむき身にした魚介類（生かき及びふぐを除き、調味したものに限る。）を凍結させたものに限る。）
リ　次に掲げる食品にあっては、食品表示基準別表第十九の当該食品の項の中欄に掲げる表示事項
イ　ゆでがに
ロ　容器包装（食品衛生法（昭和二十二年法律第二百三十三号）第四条第五項に規定する容器包装をいう。以下同じ。）に密封された常温で流通する食品（清涼飲料水、食肉製品、鯨肉製品及び魚肉練り製品を除く。）のうち、水素イオン指数が四・六を超え、かつ、水分活性が〇・九四を超え、かつ、その中心部の温度を摂氏百二十度で四分間に満たない条件で加熱殺菌されたものであって、ボツリヌス菌を原因とする食中毒の発生を防止するために摂氏十度以下での保存を要するもの