

詳しい情報を知りたい方は、食品医薬品安全プログラム課ヴァージニア・ウィートリー（電話609-826-4935）までご連絡ください。

**すべての加工食品に必要**

1. 食品名
2. 責任企業名と住所
3. 成分リスト

主要アレルギー誘発物質  
(卵、魚、ミルク、  
ピーナッツ、甲殻類、  
大豆、木の实、小麦)

**4. 正味重量**

ほとんどの  
加工食品に必要

**5. 原産国**

**6. 栄養要素パネル**

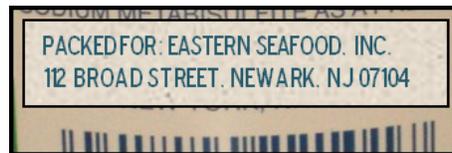
\*このポスターとガイドはラベルの基本要件だけを示しています。これがすべての種類の食品のあらゆる要件を示しているわけではなく、またその免除事項をすべて示しているわけでもありません。詳しい情報については関連する連邦政府規定を参照してください。



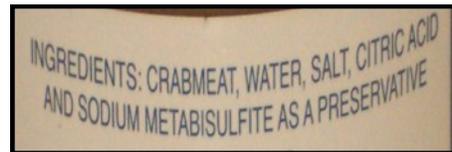
**1. 食品名**



**2. 責任企業名と住所**



**3. 成分リスト**



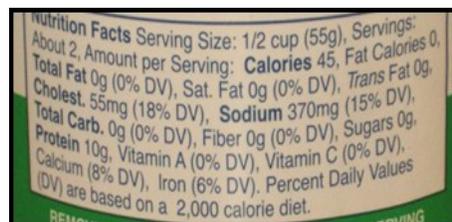
**4. 正味重量**



**5. 原産国**



**6. 栄養要素パネル**



**すべての生肉と部分調理肉・家禽食品に必要**

**7. 安全取扱注意事項**

**Safe Handling Instructions**

This product was prepared from inspected and passed meat and/or poultry. Some food products may contain bacteria that could cause illness if the product is mishandled or cooked improperly. For your protection, follow these safe handling instructions.

- Keep refrigerated or frozen. Thaw in refrigerator or microwave.
- Keep raw meat and poultry separate from other foods. Wash working surfaces (including cutting boards), utensils, and hands after touching raw meat or poultry.
- Cook thoroughly.
- Keep hot foods hot. Refrigerate leftovers immediately or discard.

食品ラベルの  
パーツはすべて  
英語で記述され  
ること

食品ラベルに関してさらに知りたい場合は、添付した食品ラベル・パーツガイドを参照してください。ポスターとガイドは次の場所にあります：

<http://www.nj.gov/health/foodanddrugsafety>

\*注：この食品ラベル・パーツポスターとガイドは加工食品ラベルの基本要件だけを提示しています。これはすべての種類の食品のあらゆる要件を示しているわけではなく、またその免除事項をすべて示しているわけでもありません。詳しい情報については以下の関連する連邦政府規定指針文書を参照してください：

肉、家禽、卵：

[www.fsis.usda.gov/PDF/Labeling\\_Requirements\\_Guide.pdf](http://www.fsis.usda.gov/PDF/Labeling_Requirements_Guide.pdf)

他のすべての食物と非アルコール飲料：

[www.fda.gov/Food/GuidanceComplianceRegulatoryInformation/GuidanceDocuments/FoodLabelingNutrition/](http://www.fda.gov/Food/GuidanceComplianceRegulatoryInformation/GuidanceDocuments/FoodLabelingNutrition/)

## 1. 食品名 - 21 CFR 101.3

食品パッケージの名前や説明は、食品を購入する顧客が理解しやすいものでなければなりません。その名前や説明は、顧客が最初に目に付く可能性が最も高いパッケージ部分に置かれる必要があります。魚の種類（例：干しニシン）や木の実の種類（例：クルミ）が記載されている必要があります。

例： *Crab Meat*

## 2. 責任企業名と住所 - 21 CFR 101.5

ラベルには製造企業名と住所（あるいは製品梱包企業、輸入企業、流通企業名）を記述する義務があります。貴社が製造企業であれば、ラベルに州、都市、道路名、郵便番号を書く義務があります。貴社が地元の電話帳に載っている場合、住所は必要ではありません。（住所の代わりにウェブサイトを書くことはできません）。

または

貴社が非製造業の場合、ラベルは製品と貴社の関係を記述しなければなりません。例えば、梱包発注元、製造発注元、輸入社、流通社などとしての貴社名を書き、州、都市、道路名、郵便番号を書く義務があります。貴社が地元の電話帳に載っている場合、住所は必要ではありません。（住所の代わりにウェブサイトを書くことはできません）。

例： *Packed for: Eastern Seafood, Inc., 112 Broad Street, Newark, NJ 07104*

## 3. 成分リスト - 21 CFR 101.4, Food Allergen Labeling and Consumer Protection Act, 2004

食品のすべての成分は重さ順に記載しなければなりません。最も重い成分が最初で、最も軽い成分が最後です。

例： *Ingredients: crabmeat, water, salt, citric acid, and sodium metabisulfite as a preservative*

### アレルギーを誘発する8主要物質

（卵、魚、ミルク、ピーナッツ、甲殻類、大豆、木の实、小麦）

主要なアレルギー誘発食品物質を含む場合はそれをラベルに記述しなければなりません

食品が主要なアレルギー誘発物質を含んでいる場合はラベルに記述しなければなりません。木の实に関してはその種類（例：アーモンド、ピーカン、クルミ）をラベルに記述し、魚介類に関しては、その種類（例：カニ、ヒラメ、エビ）を記述しなければなりません。

アレルギー誘発物質の記述方法は次の3つのうち少なくとも1つが必要です：

1. 成分リストの中にアレルギー誘発物質を記述（例：カニ肉）
2. 成分でアレルギー誘発物質を記述せず、その成分の次にアレルギー誘発物質を記述（例：小麦粉（小麦））
3. 「含有」という言葉の後に主要アレルギー誘発物質を記述（例：含有—卵、大豆、小麦）

## 4. 正味重量 – 21 CFR 101.105

食品の総重量は主要表示パネル（パッケージの前面または上部）の下部30%に記述されなければなりません。正味重量の正確な場所については、カニ肉の例を参照してください。ほとんどの食品の場合、オンス、ポンド、または液量オンスで記述し、さらにグラム、キログラム、ミリリットル、リットルで記述することが必要です。（肉や家禽製品にはグラム、キログラム、ミリリットル、リットルの記述は必要ありません）。ニュージャージー州では、正味重量はニュージャージー州度量衡事務所によって管轄されます。お問い合わせは732-815-4840です。

例: *Net Wt. 6 oz. (170g)*

## 5. 栄養記述パネル – 21 CFR 101.9

栄養記述パネルはほとんどの食品のラベルに必要ですが、すべての食品というわけではありません。免除されている製品ではその記述が必要はありません。例えば、レストランで食べる食品は免除されています。中小企業製食品も免除されていますが、毎年免除申請をFDAに提出する必要があります。栄養表示は現在、すべての生肉や家禽製品で必要とされています。

注： 免除されている食品でも、そのパッケージが栄養を説明する場合（例：低脂肪、無コレステロール）は、栄養記述パネルが必要です！

## 6. 原産国 - 19 CFR PART 134

米国外から来る食品と非食品製品は、ラベルに米国税関の要件として〇〇産（製品が作られた国の英語名）を記述する必要があります。精肉店、小売店、魚市場で売られている魚、販売肉、家禽類はこの要件から免除されています。ニュージャージー州では、原産国表示はニュージャージー州農務省によって管轄されています。電話609-984-1439にお問い合わせください。

例: *Product of Thailand*

## 7. 安全取扱注意事項 – 21 CFR 101.17, 9 CFR 317.2

生肉と部分調理肉や家禽類のラベルは、消費者に安全に取り扱い、調理する方法を示す取り扱い説明を記述する必要があります。右側は標準的なラベルです。肉や家禽類のラベルで安全な取り扱いに関する指示は、このように記述する必要があります。

すべての食品ラベルで英語表示が必要です  
– 21 CFR 101.15

ラベルには、他言語で情報を記述することができますが、食品ラベルの必要な部分は英語で記述され、かつ他言語で記述されなければなりません。ラベルの非英語部分が検査中に問題を引き起こす可能性があります。



### Safe Handling Instructions

This product was prepared from inspected and passed meat and/ or poultry. Some food products may contain bacteria that could cause illness if the product is mishandled or cooked improperly. For your protection, follow these safe handling instructions.

- 
Keep refrigerated or frozen.  
Thaw in refrigerator or microwave.
- 
Keep raw meat and poultry separate from other foods. Wash working surfaces (including cutting boards), utensils, and hands after touching raw meat or poultry.
- 
Cook thoroughly.
- 
Keep hot foods hot. Refrigerate leftovers immediately or discard.

貴社が定期的にラベルについて支援が必要な場合は、ラベルコンサルタントを雇うことをお勧めします。コンサルタントは、インターネット検索、業界団体、大学、または業界出版物を通して見つけれられます。

**食品医薬品安全課**  
**ニュージャージー州衛生局**  
**(609)826-4935**  
<http://www.nj.gov/health/foodanddrugsafety>