

# ベビーフード自主規格

第 VI 版

2024 年 9 月

日本ベビーフード協議会

## ベビーフード自主規格第VI版発行にあたって

日本ベビーフード協議会は昭和 35 年に創立し、我が国におけるベビーフードの安全性の追求と市場の健全な発展に寄与して参りました。製品の安全性、衛生性を確保するため業界独自の自主規格を昭和 59 年に制定し会員企業に遵守させるとともに、時代の変化に対応すべく適宜改訂して参りました。前回（平成 29 年）の改訂から 7 年が経過しその間に食を巡る情勢や市場環境なども大きく変化したことから、規格の内容を見直し第VI版として発行することといたしました。

今回の改訂は、各種法令の改正に対応するとともに、ドライタイプベビーフードの定義ならびに賞味期間の考え方を変更しました。

ドライタイプベビーフードの定義については、昨今のベビーフード市場において離乳食の手作り需要にこたえるべく加熱調理を前提としたドライタイプベビーフードが上市されていることから、定義のなかに加熱調理を新たに規定しました。

賞味期間の考え方に関しては、食品ロス削減の観点で年月表示をする場合においては、規格で定める賞味期間の上限値を 1 か月延長できるように措置を講じておりましたが、規格で賞味期間の上限を定めることにより新規包材等を用いた賞味期間延長の検討の妨げとなることから規格では賞味期間の上限値を目安とする考え方に変更しました。

そのほか、食品衛生法改正による容器包装 PL 制度の導入や、食品表示基準改正による原料原産地表示の義務化など、各種法令改正に対応しました。

日本ベビーフード協議会では、本自主規格を会員企業が遵守すべく指導し、安全性の高い商品を提供できるよう努力してまいります。赤ちゃんの健やかな発育に貢献してゆく所存ですので、今後ともベビーフード製品をご愛顧頂きますようお願い申し上げます。

2024 年 9 月 2 日

日本ベビーフード協議会

会長 木島 一成

# 目 次

<b>I. ベビーフードの製品規格</b> .....	1
1. 適用の範囲 .....	1
2. 定 義 .....	1
3. 品 質 .....	1
4. 賞味期間 .....	2
5. 衛 生 .....	2
6. 原 料 .....	3
7. 食品添加物 .....	4
<b>II. ベビーフードの製品試験法</b> .....	5
1. 栄養成分等の分析方法 .....	5
2. 微生物の試験方法 .....	5
3. 重金属等の試験方法 .....	6
4. 残留農薬の試験方法 .....	6
5. 動物用医薬品の試験方法 .....	6
6. 外因性内分泌かく乱化学物質の試験方法 .....	6
7. 放射性物質の試験方法 .....	6
8. かび毒（マイコトキシン）の試験方法 .....	6
<b>III. ベビーフード容器包装の品質規格</b> .....	8
1. ガラス製容器 .....	8
2. 合成樹脂製ラミネート容器包装 .....	8
3. 紙容器包装 .....	8
4. 金属製キャップ .....	9
5. 各容器包装の強度 .....	9
<b>IV. ベビーフードの表示に関する自主基準</b> .....	10
1. 目 的 .....	10
2. 適用の範囲 .....	10
3. 必要な表示事項 .....	10
4. 不当表示、不当広告の禁止 .....	12
5. 商品名の表示基準 .....	12

# I. ベビーフードの製品規格

## 1. 適用の範囲

この規格は、「ベビーフード」と表示して販売に供するすべての食品に適用する。

## 2. 定義

- 2-1 この規格において「ベビーフード」とは、乳児および幼児の発育に伴い、栄養補給を行なうとともに、順次一般食品に適応させることを目的として製造された食品をいう。
- 2-2 この規格において「ウェットタイプベビーフード」とは、レトルトパウチ、瓶またはその他容器に密封する前または後に殺菌したもので、そのままもしくは必要に応じ希釈・調理等をして摂食するものをいう。
- 2-3 この規格において「ドライタイプベビーフード」とは、噴霧乾燥、真空凍結乾燥等により乾燥したもので、必要に応じ加熱調理するもの、水またはその他のものによって還元調製するもの、もしくは調味等の目的で米飯等とともに摂食する粉末状、顆粒状、フレーク状、固形状などのものをいう。
- 2-4 この規格において「乳児」とは、1歳未満の児をいい、また「幼児」とは、生後1歳から1歳6ヵ月頃までの児をいう。
- 2-5 この規格において「摂食時」とは、そのままもしくは製品の表示の方法に従って調製し、乳児および幼児が食べられるようにした状態をいう。

## 3. 品質

医学・栄養学的見地からみて、物性面・栄養面が配慮され、乳児および幼児が摂食するに適したものであること。

### 3-1 ナトリウム

摂食時におけるナトリウム含量は、別に定める試験法により試験したとき、乳児に供する食品にあつては100g当り200mg以下、幼児に供する食品にあつては100g当り300mg以下であること。ただし果実類への食塩の添加は認めない。

### 3-2 摂食時の物性

摂食時の物性は次のいずれかの状態であること。

- 1) 均一の液状
- 2) なめらかにすりつぶした状態
- 3) 舌でつぶせる固さ
- 4) 歯ぐきでつぶせる固さ
- 5) 歯ぐきで噛める固さ

### 3-3 ドライタイプベビーフードの水分

ドライタイプベビーフードの水分は別に定める試験法により試験したとき8.0%以下（米飯・穀類にあつては10%以下）であること。ただし製法等により品質を著しく損なう恐れがなく、摂食時に上記の状態（3-2 摂食時の物性）を維持するものにあつてはこの限りではない。

### 3-4 アルファ化度

ドライタイプベビーフードのうち、米飯・穀類であって摂食時に加熱調理を要しないものにあつては、アルファ化度は別に定める試験法またはそれと同等以上の性能を有すると認められる試験法により試験したとき80%以上であること。

## 4. 賞味期間

製品の賞味期間は表1の期間を上限の目安とする。ただし、科学的根拠に基づき賞味期間を設定したものにあつてはこの限りではない。

表1 ベビーフードの容器包装製造形態別賞味期間

容器包装製造形態		賞味期間(上限)
ウェットタイプ ベビーフード	瓶詰	2年6ヵ月
	合成樹脂製ラミネート容器	1年6ヵ月
ドライタイプベビーフード		1年6ヵ月

## 5. 衛生

原料は鮮度その他の品質が良好で衛生的なものを使用し、かつ食品衛生上危害の原因となる物質の混入防止につとめる。製品の製造、加工、包装および保管は、各過程の衛生的な管理につとめ、容器は清潔で衛生的なものを使用しなければならない。

### 5-1 微生物

製品中の微生物は、次の基準に適合するものであること。

ただし、食用で乳児および幼児の健康に寄与するところの微生物を供する製品で、この旨を表示するものにあつては、一般生菌数はこの限りではない。

#### 1) ドライタイプベビーフードの微生物基準

ドライタイプベビーフードの微生物基準は以下の通りとする。ただし、加熱調理を要する製品についてはこの限りではない。

一般生菌数：5,000個/g以下（果実類にあつては1,000個/g以下）

大腸菌群：陰性

サルモネラ：陰性（肉・卵類を含むものに限る）

黄色ブドウ球菌：陰性

かび・酵母：300個/g以下

#### 2) ウェットタイプベビーフードの微生物基準

食品衛生法：食品、添加物等の規格基準、第一食品の部D各条の項の○容器包装詰加圧加熱殺菌食品に該当するものは、発育しうる微生物は陰性でなければならない。容器包装詰加圧加熱殺菌食品に該当しないものは、恒温試験により異常がないこと。

### 5-2 重金属等

製品中の重金属等は「ウェットタイプベビーフード」および標準濃度に調製した「ドライタイプベビーフード」について、それぞれ次の基準に適合するものであること。

ヒ素：0.5ppm 以下(海藻類、魚介類を含むものは 1.0ppm 以下)

鉛：0.3ppm 以下

スズ：10ppm 以下

カドミウム：0.2ppm 以下

総水銀：0.1ppm 以下

P C B：0.05ppm 以下

- 1) 標準濃度とは、製品の表示の方法に従って調製した場合の値を示す。
- 2) 食品衛生法等法規に規定されている場合にはそれを遵守する。
- 3) 上記以外の汚染物質については必要に応じ調査検討する。

#### 5-3 残留農薬および動物用医薬品

製品中の残留農薬および動物用医薬品は、食品衛生法：食品、添加物等の規格基準、第一食品の部A食品一般の成分規格 5～11 の各号に適合していること。

#### 5-4 外因性内分泌かく乱化学物質

##### 1) ビスフェノール A

製品のビスフェノール A 含量は、摂食時の状態で、5ppb 以下とする。

##### 2) その他

ノニルフェノール等の外因性内分泌かく乱化学物質の低減に努める。

#### 5-5 放射性物質

製品中の放射性セシウム（含量）は、50 ベクレル/kg 以下とする。

#### 5-6 かび毒（マイコトキシン）

1) 製品中のアフラトキシンは、10ppb 以下とする。

2) ベビーフードの原材料に使用するりんごにあつては、りんごに含まれるパツリンの含有量は 0.050ppm 以下とする。

3) ベビーフードの原材料に使用する小麦にあつては、小麦に含まれるデオキシニバレノールは 1.0ppm 以下とする。

4) ベビーフードの原材料に使用するトウモロコシにあつては、トウモロコシに含まれるフモニシンは 1ppm 以下とする。

## 6. 原 料

原料は発育時期にあわせた栄養補給、アレルギー性等を考慮した種類であつて、衛生的であること。香辛料は、刺激性の少なく、乳児および幼児に適するものであること。

#### 6-1 遺伝子組換え食品

食品表示基準別表 17 に示された食品については、適切に分別生産流通管理されたもの又は非遺伝子組換えのものを使用すること。また、別表 16 の対象農産物から作られる原材料であつて、別表 17 以外のものについても、出来る限り、適切に分別生産流通管理されたもの又は非遺伝子組換えのものを使用すること。

#### 6-2 はちみつ

乳児が摂食するベビーフードには、はちみつを使用してはならない。

#### 6-3 ばれいしょ

ベビーフードに使用するばれいしょについては、放射線照射したものは使用してはならない。

## **7. 食品添加物**

食品添加物の使用は必要不可欠な場合に限り、最小限とする。使用できる食品添加物は「ベビーフード添加物リスト」で定める。ただし加工助剤およびキャリーオーバーに該当するものはこの限りではない。

## Ⅱ. ベビーフードの製品試験法

製品試験法は以下に示す方法を原則とする。

ただし、公的な試験法が無い項目および、新たな分析技術があるものについては、科学的に妥当と認められる分析法を用いても差し支えない。

### 1. 栄養成分等の分析方法

#### 1-1 栄養成分

“食品表示基準について（平成 27 年 3 月 30 日消食表第 139 号） 別添 栄養成分等の分析方法等”に準拠する。

#### 1-2 栄養成分以外の測定項目

##### 1) アルファー化度

グルコアミラーゼ法または  $\beta$ -アミラーゼ・プルラーナーゼ法を準用する。

##### 2) 固さ

厚生省生活衛生局通達（平成 8 年 6 月 24 日）、「ベビーフード指針について」に準拠する。

### 2. 微生物の試験方法

#### 2-1 ドライタイプベビーフード

##### 1) 試料の調製

「食品衛生検査指針：微生物編 Ⅱ. 試験法 第 1 章 総論 6 微生物試験における検体の取り扱い 9. 試料の調整」を準用する。

##### 2) 一般生菌数（標準平板菌数）

「食品衛生検査指針：微生物編 Ⅱ. 試験法 第 2 章 細菌 2 衛生指標菌 1. 細菌数(1)公定法① 生菌数測定法」を準用する。

##### 3) 大腸菌群

「食品衛生検査指針：微生物編 Ⅱ. 試験法 第 2 章 細菌 2 衛生指標菌 3. 大腸菌群、糞便系大腸菌群、大腸菌」を準用する。

##### 4) 黄色ブドウ球菌

「食品衛生検査指針：微生物編 Ⅱ. 試験法 第 2 章 細菌 8 黄色ブドウ球菌」を準用する。

##### 5) サルモネラ

「食品衛生検査指針：微生物編 Ⅱ. 試験法 第 2 章 細菌 4 サルモネラ」を準用する。

##### 6) かび、酵母

「食品衛生検査指針：微生物編 Ⅱ. 試験法 第 3 章 真菌 1 総論 3. 一般試験法」を準用する。

#### 2-2 ウエットタイプベビーフード

ウエットタイプベビーフードにあつて、容器包装詰加圧加熱殺菌食品に該当するものは「食品衛生法：食品，添加物等の規格基準第 1 食品の部D各条の項○容器包装詰加圧加熱殺菌食品の成分規格(1)恒温試験および(2)細菌試験」を適用する。

上記に該当しないものは、「食品衛生法：食品，添加物等の規格基準第 1 食品の部D各条の項○



容器包装詰加圧加熱殺菌食品の成分規格(1)恒温試験」を準用する。

### 3. 重金属等の試験方法

#### 3-1 重金属（ヒ素、鉛、スズ、カドミウム、総水銀）

「食品衛生検査指針：理化学編 II. 試験法 第6章 食品中の汚染物質および変質物 1.清涼飲料水中の鉛・カドミウム・ヒ素・スズ 2.米（玄米および精米）中のカドミウム、4.魚介類中の総水銀およびメチル水銀」の各項の方法を準用する。

#### 3-2 PCB

「食品衛生検査指針：理化学編 II. 試験法 第6章 食品中の汚染物質および変質物 8.ポリ塩化ビフェニル（PCB）」の方法を準用する。

### 4. 残留農薬の試験方法

「食品衛生検査指針：残留農薬編」の各項の方法を準用する。

### 5. 動物用医薬品の試験方法

「食品衛生検査指針 動物用医薬品・飼料添加物編」の各項の方法を準用する。

### 6. 外因性内分泌かく乱化学物質の試験方法

#### 6-1 ビスフェノールA

東京都化学物質保健対策分科会 平成14年度第1回および平成15年度第2回報告で採用された試験法を準用する。

#### 6-2 ノニルフェノール

東京都化学物質保健対策分科会 平成15年度第2回報告で採用された試験法を準用する。

### 7. 放射性物質の試験方法

平成24年3月15日食安発0315第4号厚生労働省医薬食品安全部長通知「食品中の放射性物質の試験法について」を準用する。

### 8. かび毒（マイコトキシン）の試験方法

#### 8-1 アフラトキシン

「食品衛生検査指針：理化学編 II. 試験法 第6章 食品中の汚染物質および変質物 5.マイコトキシン(1)総アフラトキシン」の方法を準用する。

#### 8-2 パツリン

「食品衛生検査指針：理化学編 II. 試験法 第6章 食品中の汚染物質および変質物 5.マイコトキシン(7)パツリン」の方法を準用する。

#### 8-3 デオキシニバレノール

「食品衛生検査指針：理化学編 II. 試験法 第6章 食品中の汚染物質および変質物 5.マイコトキシン(4)デオキシニバレノールおよびニバレール」の方法を準用する。

#### 8-4 フモニシン

「食品衛生検査指針：理化学編 II. 試験法 第6章 食品中の汚染物質および変質物 5.マイ  
コトキシン(8)フモニシン」の方法を準用する。

## Ⅲ. ベビーフード容器包装の品質規格

この規格は、ベビーフードに用いる容器における衛生基準並びに強度基準を定めることにより、衛生面の安全性確保を目的とする。

### 1. ガラス製容器

#### 1-1 適用の範囲

ベビーフードに用いるガラス製容器の材質に適用する。

#### 1-2 使用材質

使用材質は、日本ガラスびん協会の「ガラスびんの品質規格」に定められている基準に適合しなければならない。

#### 1-3 衛生基準

「食品衛生法：食品，添加物等の規格基準、第3器具及び容器包装、D器具若しくは容器包装又はこれらの原材料の材質別規格、1 ガラス製，陶磁器製又はホウロウ引きの器具又は容器包装」の項を適用する。

### 2. 合成樹脂製ラミネート容器包装

#### 2-1 適用の範囲

ベビーフードに用いる合成樹脂製ラミネート容器包装の材質に適用する。

#### 2-2 使用材質

使用材質は合成樹脂もしくは合成樹脂と金属箔を積層したものとする。ただし内容物と接触する面の合成樹脂は食品衛生法の容器包装ポジティブリストに適合しなければならない。使用材質はポリオレフィン系（ポリエチレン、ポリプロピレン）とし、「ポリオレフィン等衛生協議会自主基準」を準用する。

#### 2-3 衛生基準

内容物と接触する面に使用する合成樹脂について「食品衛生法：食品，添加物等の規格基準、第3器具及び容器包装、D器具若しくは容器包装又はこれらの原材料の材質別規格、2合成樹脂製の器具又は容器包装、(1)一般規格及び(2)個別規格中の4. ポリエチレン及びポリプロピレンを主成分とする合成樹脂製の器具又は容器包装」の項を適用する。

### 3. 紙容器包装

#### 3-1 適用の範囲

ベビーフードに用いる紙容器包装の材質に適用する。

#### 3-2 使用材質

使用材質は紙、再生紙、合成樹脂加工紙とする。ただし内容物と接触する面の合成樹脂は食品衛生法の容器包装ポジティブリストに適合しなければならない。使用材質は、ポリオレフィン系（ポリエチレン、ポリプロピレン）とし、「ポリオレフィン等衛生協議会自主基準」を準用する。

#### 3-3 衛生基準

内容物と接触する面に使用する合成樹脂について「食品衛生法：食品，添加物等の規格基準、第

3 器具及び容器包装、D 器具若しくは容器包装又はこれらの原材料の材質別規格、2 合成樹脂製の器具又は容器包装、(1)一般規格及び(2)個別規格中の 4. ポリエチレン及びポリプロピレンを主成分とする合成樹脂製の器具又は容器包装」の項を適用する。

#### 4. 金属製キャップ

##### 4-1 適用の範囲

ベビーフードに用いる金属製キャップの材質に適用する。

##### 4-2 使用材質

使用される材質にあつては以下の基準に従わなければならない。ただし内容物と接触する面の合成樹脂は食品衛生法の容器包装ポジティブリストに適合しなければならない。

- 1) 使用するぶりきは「JIS-G3303」に示されるもの、あるいは同等以上のものとする。
- 2) ぶりき以外の鋼板または化学処理鋼板を用いる場合、その原板は「JIS-G3303」に示されるぶりき原板を使用するものとする。
- 3) キャップの気密性を得るためのライナー材の使用材質はポリ塩化ビニルとし、「塩ビ食品衛生協議会自主基準」を準用する。ただし、添加剤として、アゾジカーボンアミドおよびフタル酸エステル類を用いてはならない。
- 4) キャップ内外面に施す塗装・印刷については、印刷インキ工業会が定める「印刷インキに関する自主規制（NL 規制）」を遵守する。

##### 4-3 衛生基準

以下の項を適用する。なお、浸出（溶出）条件については、日本キャップ協会が定める「食品用キャップに関する日本キャップ協会衛生基準（第3版）」を準用する。

- 1) 「食品衛生法：食品，添加物等の規格基準、第3 器具及び容器包装、D 器具若しくは容器包装又はこれらの原材料の材質別規格 2 合成樹脂製の器具又は容器包装の(1)一般規格 2 溶出試験、及び(2)個別規格中の 3. ポリ塩化ビニルを主成分とする合成樹脂製の器具又は容器包装」
- 2) 「食品衛生法：食品，添加物等の規格基準、第3 器具及び容器包装、D 器具若しくは容器包装又はこれらの原材料の材質別規格 4 金属缶」

#### 5. 各容器包装の強度

##### 5-1 適用の範囲

ウェットタイプベビーフード（加圧加熱殺菌食品に限る）に用いるすべての容器包装に適用する。

##### 5-2 強度基準

「食品衛生法：食品，添加物等の規格基準、第3 器具及び容器包装、B 器具又は容器包装一般の試験法 2 強度等試験法及び E 器具または容器包装の用途別規格、1 容器包装詰加圧加熱殺菌食品の容器包装」の項を適用する。

## IV. ベビーフードの表示に関する自主基準

### 1. 目的

この自主基準（以下「基準」という）はベビーフードの製造、販売に携わる事業者としての良識にもとづき、ベビーフードの表示に関する事項を定めることにより、一般消費者の適正な商品選択を保護し、もって公正な競争を確保することを目的とする。

### 2. 適用の範囲

この基準で「ベビーフード」とは、製品規格の定義 2-1 から 2-5 に適合するものであって「ベビーフード」である旨を表示したものをいう。

### 3. 必要な表示事項

ベビーフードの製造、販売もしくは輸入を行う食品関連事業者がベビーフードの容器または包装に表示すべき事項は、義務表示事項とその他の表示事項であり、それぞれ次の通りとする。

#### 3-1 義務表示

下記の項目について、邦文をもって一般消費者が読みやすく、理解しやすい用語により、背景の色と対照的な色を用いて容器包装に表示する。

##### 1) 名称または品名

食品表示基準別表第 4 の上欄に掲げる食品で同表中欄に表示事項として名称が規定されているものは同表下欄に掲げる名称を、それ以外の食品にあってはその内容を表す最も一般的な名称を表示する。ただし別表第 5 の上欄に掲げる食品以外は同表下欄に掲げる名称を使用することはできない。

##### 2) 原材料名

使用した原材料（添加物を除く）を食品表示基準第 3 条第 1 項「原材料」の規定に従い表示する。

##### 3) 添加物名

食品に含まれる添加物について、食品表示基準第 3 条第 1 項「添加物」の規定に従い表示する。なお、不使用である旨の表示をする場合には「食品添加物の不使用表示に関するガイドライン」を準用する。

##### 4) アレルゲン

食品表示基準別表第 14 に掲げる「特定原材料」、ならびに“食品表示基準について（平成 27 年 3 月 30 日消食表第 139 号）別添 アレルゲンを含む食品に関する表示”で指定される「特定原材料に準ずるもの」について、消費者にわかりやすく表示する。

##### 5) 内容量

内容重量、内容体積又は内容数量を表示する。内容重量をグラムもしくはキログラム、内容体積はミリリットル又はリットル、内容数量は個数等の単位で、単位を明記して表示する。

##### 6) 賞味期限

賞味期限である旨の文字を冠したその年月日を、年月日の順で表示する。ただし、賞味期間が 3 か月を超えるものにあつては年月の表示で差し支えない。

#### 7) 保存方法

食品・添加物等の規格基準により保存基準が定められている食品はその基準に従い、それ以外の食品は食品の特性に従って表示する。ただし、常温以外の保存方法がないものにあつては省略することができる。

#### 8) 原産国名（輸入品に限る）

原産国名を表示する。

#### 9) 食品関連事業者の氏名または名称および住所

食品関連事業者のうち表示内容に責任を有するものの氏名または名称および住所を表示する。

#### 10) 製造所の所在地および製造者の氏名または名称

製造所の所在地および製造者の氏名または名称を表示する。ただし輸入品にあつては製造所の所在地に代えて輸入業者の営業所の所在地、製造者の氏名または名称に代えて輸入者の氏名または名称を表示する。

ただし、2以上の製造所において同一製品を製造する場合にあつては、製造所の所在地および製造者の氏名または名称に代えて製造所固有記号を使用することができる。

また食品関連事業者の住所または氏名もしくは名称が製造所の所在地または製造者の氏名もしくは名称と同一の場合は、製造所の所在地または製造者の氏名もしくは名称を省略することができる。

#### 11) 乳児用規格適用食品である旨の表示

「乳児用規格適用食品（食品衛生法に基づき、乳児用食品に係る放射性物質の規格が適用される食品）」と表示する。ただし、「ベビーフード」にあつては表示を省略できる。

#### 12) 栄養成分表示

食品表示基準第3条第1項「栄養成分の量及び熱量」の規定に従い栄養成分量を表示する。表示する際の食品単位は、製品100g当たりもしくは1食分、1包装当たりを基本とする。

#### 13) 個別の表示事項

食品表示基準別表第19の上欄に掲げる食品にあつては、中欄に掲げる表示事項を下欄に定める方法に従い表示する。

#### 14) 原料原産地名（輸入品を除く）

使用した原材料に占める重量の割合が最も高い原材料（水を除く）を食品表示基準第3条第2項「原料原産地名」の規定に従い表示する。

### 3-2 その他の表示

#### 1) 商品名

食品の内容を分かりやすく表現した商品名を表示する。なお、特定の原材料を冠している場合には「冠表示における原料原産地情報の提供に関するガイドライン」を準用する。

#### 2) 乳幼児用食品を意味する文字

「ベビーフード」と表示すること。ただし、社名等を冠した「〇〇ベビーフード」等と表示することができる。

#### 3) 製品特徴

製品の特徴を分かり易く表示する。この場合、離乳の各段階で要求される物性に合致する旨を説明することができる。なお、不当景品類及び不当表示防止法等で規定される優良誤認の恐れがないように記載されなければならない。

#### 4) 使用方法および使用上の注意

摂取、調理または保存の方法に関し、特に注意を必要とするものについては、その注意事項、調理方法、開封後の取扱い、食べさせ方等を表示する。

喫食の際、加温、希釈等を行う必要のあるものについては使用または調理の方法の説明を表示する。

なお、食品表示基準または公正競争規約のある品目は、それに従って表示する。

開封後の取扱いとその保存方法については、品目に応じて具体的に説明する。

#### 5) 一回分の目安量

ふりかけ類においては、一回に米飯類にふりかける重量およびそれに対応する米飯類の重量を表示する。ただし一回分ごとに個別に包装された製品にあつては、ふりかけ類の量は重量に代えて一包装単位とすることができる。その他は、必要に応じ、離乳の進行状況に応じた適切な利用方法および一回分の目安量を表示する。

#### 6) 対象時期

「〇ヵ月頃から」等と、対象月齢を表示する。

#### 7) 物性

必要に応じ、液状、流動状、なめらかにすりつぶした状態、舌でつぶせる固さ、歯ぐきでつぶせる固さまたは歯ぐきで噛める固さ等を表示する。なお、「3) 製品特徴」で物性について説明している時は、省略することができる。

#### 8) 消費者の質問の照会先

消費者の質問に対応する機関を社内に設け、その連絡先を明記する。

#### 9) 容器包装識別表示

別に定める「容器包装識別表示ガイドライン」に従う。

#### 10) 警告表示

その製品の使用、取扱いまたは調理などで、消費者に危害を与える恐れ等がある場合は、品目毎に必要な表示を別に定めるものに従う。

### 4. 不当表示、不当広告の禁止

食品関連事業者は、ベビーフードに関する容器、包装、説明書、チラシ、ポスター、新聞、雑誌、テレビ、ラジオ、看板、ホームページ、SNS等による広告により、以下の表示をしてはならない。

- 1) 「2. 適用の範囲」の内容に合致しない製品については、ベビーフードであるかのような表示をすること。
- 2) 当該商品の内容が実際のものよりも著しく優良であると、一般消費者に誤認される恐れがある表示をすること。
- 3) 他の事業者またはその製品を中傷し誹謗するような表示をすること。

### 5. 商品名の表示基準

食品関連事業者は、商品名に特定の原材料名等の名称（以下、「特定名称」という）を表示する場合は次の通り定める。

#### 5-1 基準を定める特定名称は次の通りとする。

「ミルク」、「牛乳」、「バター」、「チーズ」、「卵」、「果実・果汁」、「食肉」、「魚肉」、「レバー」。

5-2 特定名称を表示した場合に使用すべき原材料および製品の重量に占める当該原材料の製造時の配合割合は表3の通りとする。ただし、希釈等調製して摂食するものにあつては、製品の重量に代えて標準濃度に調製した重量に対する製造時の配合割合とする。

表3 使用原材料および配合割合

特定名称	使用原材料	配合割合	表示例
ミルク	牛乳または乳製品	10%以上(生乳換算)	ミルクがゆ
牛乳	牛乳	10%以上	牛乳プリン
バター	バター	0.5%以上	バターがゆ
チーズ	チーズ	2%以上	チーズグラタン
卵	卵	5%以上	野菜の卵あんかけ
果実・果汁	果実・果汁	10%以上	りんごゼリー
食肉	食肉	2%以上	チキンリゾット
魚肉	魚肉	2%以上	しらすチャーハン
レバー	レバー	2%以上	レバー入り野菜カレー

- 1) 「ミルク」と表示する場合に使用できる乳製品は下記の通りとする（カッコ内は生乳に換算する際の換算係数）。  
牛乳（1.00）、全粉乳（8.68）、脱脂粉乳（6.48）、全脂練乳（2.66）、脱脂練乳（1.84）、生クリーム（5.63（乳脂肪40%の場合））
- 2) 果実・果汁、食肉、魚肉について「りんご」、「鶏肉」、「しらす」等特定の種類を表示する場合は当該原材料が所定の割合以上配合されていること。
- 3) 複数の同種の原材料を混合して配合する場合で、それらを合算した量が表3に示された配合割合以上になるものにあつては「食肉（もしくは肉）」、「魚肉（もしくは魚）」、「果実（もしくは果物）」、「果汁」等と示すこと。
- 4) 複数の同種の原材料を混合して配合する場合で、それぞれの原材料が表3に示された配合以上の場合は、当該原材料を特定名称として表示できる。ただし配合割合が多いものを省略し、少ないものだけを表示してはならない。
- 5) 「食肉」、「魚肉」、「レバー」はそれぞれ異種の原材料であり、含有率を合算することはできない。
- 6) 濃縮または乾燥等の加工処理をした原材料を使用するものにあつては、加工前の当該原材料の重量が表3に示す配合割合以上であること。

5-3 基準にもとづき特定名称を商品名に記載したものであつて、その配合割合を併記する場合にあつては次に定める方法により表示する。

- 1) 配合割合は表4に示す大きさの文字で見やすく明瞭に商品名に近接して表示する。

表4 配合割合を示す文字の大きさ

商品名文字の大きさ	併記文字の大きさ
18ポイント未満	8ポイント以上
18ポイント以上 42ポイント未満	10ポイント以上
42ポイント以上	12ポイント以上