

生鮮食品品質表示基準Q & A

平成12年4月
(平成21年8月一部改正)
(平成24年7月一部改正)

消費者庁 食品表示課

生鮮食品品質表示基準Q&A 目次

(全体)

- 1 生鮮食品に関する表示の概要はどのようなものですか。
- 2 生鮮食品品質表示基準の国産品の原産地表示について、農産物、畜産物、水産物のそれぞれで原産地の表示方法を違えているのはどうしてですか。
- 3 「生鮮食品を生産し、一般消費者に直接販売する場合」とは、具体的にどのような場合ですか。小売店の店内で、魚をおろして刺身にしたような場合も含まれますか。
- 4 「生鮮食品を設備を設けて飲食させる場合」とは、具体的にどのような場合ですか。
- 5 生産者段階（農家、農協、産地市場等）では、どのような方法で原産地の表示をすればよいのですか。
- 6 卸売段階では、どのような方法で原産地を表示すればよいのですか。
- 7 生鮮食品の注文書やカタログに原産地を表示する必要がありますか。また、原産地を注文書等に表示した場合にも、配送する商品の容器、包装等に原産地を表示する必要がありますか。
- 8 生鮮食品に関し、他法令（食品衛生法、公正競争規約等）で表示が義務付けられている事項については、どのように表示すればよいのですか。それぞれの要求内容が矛盾するようなことはないのですか。
- 9 生鮮食品の容器又は包装に表示する場合には、表示可能面積が150平方センチメートル以下の場合や、表示すべき字数が多い場合にも、8ポイント以上の活字で記載する必要があるのですか。
- 10 生鮮食品の容器又は包装にモヤシの栽培者や鶏卵の養鶏場の名称及び住所が記載されている場合、原産地表示がなされているとみなせますか。
- 11 品質表示基準に違反した場合、どのような措置がとられるのですか。
- 12 生鮮食品の表示に関する質問、相談はどのような機関に対して行えばよいのですか。

(農産物)

- 13 農産物の名称及び原産地の表示例（容器又は包装に行う場合及び掲示による場合）

を教えてください。壁やボード等に全商品を一括して原産地を表示してもよいのですか。

1 4 名称は地域特有の名称を表示してもいいのですか。

1 5 原産地について「一般に知られている地名」とは具体的にどのようなものですか。

1 6 複数の原産地のものを混ぜた場合は、どのように表示するのですか。

1 7 単品の野菜を単に切断したもの（カット野菜）、複数の野菜を切断した上で混ぜ合わせたもの（サラダミックス、炒め物ミックス）の表示の取扱い（店外処理、店内処理のそれぞれについて）はどのようなものですか。また、オゾン水、次亜塩素酸ソーダ水による殺菌洗浄をした場合にはどうなりますか。

1 8 ブランチングした上で冷凍した野菜の表示の取扱いはどのようなものですか。

（畜産物）

1 9 畜産物の名称及び原産地の表示例（容器又は包装に行う場合及び掲示による場合）を教えてください。壁やボード等に全商品を一括して原産地を表示してもよいのですか。

2 0 名称は地域特有の名称を表示してもいいのですか。

2 1 原産地について、「主たる飼養地」、「一般に知られている地名」とは具体的にどのようなものですか。輸入品について、原産地を国名に限定し、一般に知られている地名による記載を認めていない理由はなぜですか。

2 2 食肉の原産国名の表示の仕方について、米国産をUSAやUSと表示することは認められますか。

2 3 複数の原産地のものを混ぜた場合は、どのように表示するのですか。

2 4 合挽肉、複数の部位の食肉を切断した上で調味せずに一つのパックに包装したもの（焼肉用盛り合わせ）、複数の部位の食肉を切断した上で調味液につけて一つのパックに包装したもの（焼肉セット）の表示の取扱い（店外処理、店内処理のそれぞれについて）はどのようになりますか。

2 5 スパイスをふりかけた食肉、たたき牛肉、焼肉のたれを混合した食肉、パン粉を付けた豚カツ用豚肉の表示の取扱いはどのようなものですか。

（水産物）

2 6 水産物の名称及び原産地等の表示例（容器又は包装に行う場合及び掲示による場合）を教えてください。壁やボード等に全商品を一括して原産地を表示してもよいのですか。

- か。
- 27 魚介類の名称について、どのように表示すればよいですか。
- 28 名称は地域特有の名称を表示してもいいのですか。
- 29 水域名の記載の仕方につき何か決まりがあるのですか。たとえば、太平洋、日本海といった表示でもよいのですか。
- 30 都道府県独自の商標等のシールを貼っている場合及びホタテ貝柱製品に原産地を記載した安全証紙を貼付している場合、原産地表示と見なすことができますか。
- 31 「水域名の記載が困難な場合にあっては、水揚げした港が属する都道府県名の記載に代えることができる」とは具体的にどのような場合ですか。
- 32 水産物で輸入品の原産国はどのような基準で判断するのですか。
- 33 輸入後国内で蓄養した貝類の原産地の扱いはどうなりますか。
- 34 マグロ単品の刺身、複数の種類の刺身を盛り合わせたもの、鍋物セットの表示の取扱い（店外処理、店内処理のそれぞれについて）はどのようなものですか。
- 35 マグロ単品の刺身にツマ、大葉が添えられている場合、この名称、原産地の表示の取扱いはどうなりますか。
- 36 マグロのキハダとメバチ、赤身とトロを盛り合わせた場合の表示の取扱いはどうなりますか。
- 37 複数の種類の刺身を盛り合わせたものは加工食品となり、内容量表示が必要になりますが、どのように内容量表示をしたらいいのですか。
- 38 以下の商品は生鮮食品ですか、加工食品ですか。
- ① 尾部（及び殻）のみを短時間の加熱（ブランチング）により赤変させた大正エビ
 - ② 短時間の加熱（ブランチング）を行い殻をあけてむき身を取り出したアサリ
 - ③ 鍋セット
 - ④ 蒸しダコ
 - ⑤ 塩蔵ワカメを塩抜きしたもの
 - ⑥ 身を取り出し、開き、内臓を除いた上で冷凍した赤貝のむき身
 - ⑦ あじのたたき
 - ⑧ 一種類の魚のカマや身アラの詰め合わせ

- 39 海藻や貝類等で給餌を行っていない場合には、養殖の表示は必要ないのですか。
- 40 ウナギの蒲焼き、マグロ（天然）とハマチ（養殖）の盛り合わせは加工品として扱われ、解凍、養殖の表示は必要ないのですか。
- 41 養殖に該当しない水産物については、「天然」の表示は可能ですか。
- 42 マグロの刺身（さく）で凍結状態のものを冷蔵ケースで販売するときは、解凍の表示は必要ですか。

(全体)

(問1) 生鮮食品に関する表示の概要はどのようなものですか。

(答)

おおむね次のようになります。

	名称	原産地	容器は又は包装に入れられた特定商品(*)	その他
農産物	その内容を表す一般的な名称を記載	<ul style="list-style-type: none">・国産品は都道府県名を記載（市町村名その他一般に知られている地名を原産地として記載することができる。）・輸入品は原産国名を記載（一般に知られている地名を原産地として記載することができる。）	内容量、販売業者の氏名又は名称及び住所を記載	
畜産物		<ul style="list-style-type: none">・国産品は国産である旨を記載（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を原産地として記載することができる。）・輸入品は原産国名を記載		
水産物		<ul style="list-style-type: none">・国産品は水域名又は地域名（主たる養殖場が属する都道府県名をいう。）を記載。水域名の記載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記載することができる。（水域名に水揚港名又は水揚港が属する都道府県名を併記することができる。）・輸入品は原産国名を記載（水域名を併記することができる。）		<ul style="list-style-type: none">・冷凍したものを解凍したものである場合には「解凍」と記載・養殖されたものである場合には「養殖」と記載

* 特定商品の販売に係る計量に関する政令（平成5年政令第249号）第5条に規定する特定商品であって密封（商品を容器に入れ、又は包装して、その容器若しくは包装又はこれらに付した封紙を破棄しなければ、当該物象の状態の量を増加し、又は減少することができないようにすることをいう。）されたもの。

(問2) 生鮮食品品質表示基準の国産品の原産地表示について、農産物、畜産物、水産物のそれぞれで原産地の表示方法を違えているのはどうしてですか。

(答)

農産物にあつてはその土地で収穫されること、畜産物にあつては生まれた場所、飼養された場所、と畜された場所がそれぞれ異なる場合があること、水産物にあつては特定の水域で漁獲されるなど、それぞれごとに生産の実態が異なりますので、一律に原産地の記載方法を定めることが困難ですので、それぞれに即した原産地を表示することとしています。

(問3) 「生鮮食品を生産し、一般消費者に直接販売する場合」とは、具体的にどのような場合ですか。小売店の店内で、魚をおろして刺身にしたような場合も含まれますか。

(答)

- 1 ここで言う「生鮮食品を生産する」とは、農産物であれば農業生産、畜産物であれば飼養、水産物であれば漁ろうそのものをいい、単なる切断、冷凍等は含まれません。従って、インスタで野菜を切断し、魚を切り身又は刺身にしても、表示義務の対象外とはなりません。
- 2 また、「一般消費者に直接販売する場合」とは、具体的には、生産者が生産した生鮮食品を自らその場（水産物であれば水揚げした場所）で一般消費者に販売する場合があります。

(問4) 「生鮮食品を設備を設けて飲食させる場合」とは、具体的にどのような場合ですか。

(答)

具体的には、レストラン、喫茶店、食堂等で生鮮食品を飲食させる場合をいいます。

(問5) 生産者段階（農家、農協、産地市場等）では、どのような方法で原産地の表示をすればよいのですか。

(答)

- 1 生鮮食品品質表示基準においては、表示義務者はすべての販売業者（農協、産地市場の卸売業者や産地出荷業者等）とされています。生産農家であっても消費者向けに直接出荷する場合等「業として」販売する場合には表示が義務付けられています。
- 2 しかし、例えば、生産者が農協に出荷し、農協との合意により、農協が表示を含めた販売行為に責任を持つ場合には、農協から出荷される段階で表示されていればよいと考えます。
- 3 具体的な表示の方法としては、農産物そのもの、容器若しくは包装の見やすい箇所、送り状又は納品書等に表示してあれば表示義務を果たしたことになります。
なお、「JA〇〇」という表示については、JA名に含まれる名称が原産地と異なる場合や、そもそも一般に知られている地名ではないものもあるため、JA名とは別に「〇〇産」などと原産地を表示する必要があります。

（問6）卸売段階では、どのような方法で原産地を表示すればよいのですか。

（答）

箱に原産地が表示されているものについては、そのまま卸売りを行っていけば表示義務は果たしたことになりますが、市場への搬入時に箱に原産地の表示がなされていないものについては、送り状又は納品書等で確認し、あるいは出荷者に問い合わせる卸売業者が容器若しくは包装、送り状又は納品書等に表示をすれば表示義務を果たしたことになります。この場合取引の当事者間で了解していれば、セリ取引される商品に近接した掲示によることもできます。なお、その場合には、セリ後に伝票、送り状、請求書等で情報を伝達してください。

（問7）生鮮食品の注文書やカタログに原産地を表示する必要がありますか。また、原産地を注文書等に表示した場合にも、配送する商品の容器、包装等に原産地を表示する必要がありますか。

（答）

注文書やカタログに表示義務はありません。生鮮食品には表示義務があり、注文書やカタログに原産地を示している場合でも、商品（容器又は包装を含む。）又は納品書に原産地等を表示する必要があります。

(問 8) 生鮮食品に関し、他法令（食品衛生法、公正競争規約等）で表示が義務付けられている事項については、どのように表示すればよいのですか。それぞれの要求内容が矛盾するようなことはないのですか。

(答)

JAS法は一般消費者の選択に資するための表示であり、食品衛生法は食品の安全性を確保するための表示であり、どちらを優先するという性格のものではないので、他法令で表示が義務付けられている事項については、その法令に従って表示することが必要です。

なお、生鮮食品品質表示基準で義務付けられている表示事項は、名称、原産地等であり、他法令に基づく要求事項と矛盾することはないと考えています。

(問 9) 生鮮食品の容器又は包装に表示する場合には、表示可能面積が150平方センチメートル以下の場合や、表示すべき字数が多い場合にも、8ポイント以上の活字で記載する必要があるのですか。

(答)

- 1 容器の中の表示可能面積がおおむね150cm²以下の場合でも、文字のサイズは8ポイント以上を用いる必要があります。
- 2 なお、生鮮食品については容器又は包装に表示するほか、商品に近接して掲示することも可能ですので、表示の字数が多くなるときはこれを適宜使い分けて実施して下さい。

(問 10) 生鮮食品の容器又は包装にモヤシの栽培者や鶏卵の養鶏場の名称及び住所が記載されている場合、原産地表示がなされているとみなせますか。

(答)

栽培者や養鶏場の氏名及び住所が表示されている場合は、原産地表示がされているものとみなされます。

(問 11) 品質表示基準に違反した場合、どのような措置がとられるのですか。

(答)

品質表示基準に違反した事業者は、JAS法の規定に基づき、

- ① 表示事項を表示し、又は遵守事項を遵守すべき旨の指示・公表
- ② その指示に従わない場合は、指示に係る措置をとるべきことの命令・公表
- ③ その命令に違反した場合は、個人であれば1年以下の懲役又は100万円以下の罰金、法人であれば1億円以下の罰金に処せられることとなります。

また、品質表示基準において表示すべきこととされている原産地と原料原産地について虚偽の表示をした飲食料品を販売した場合は、命令・公表を待たずに、個人であれば2年以下の懲役又は200万円以下の罰金、法人であれば1億円以下の罰金に処せられることとなります。

なお、①の指示・公表については、その主たる事務所並びに事業所、工場及び店舗が一の都道府県の区域内のみにある製造業者等に関するものは当該都道府県の知事が行うこととなります（地方自治法に基づく特例条例により市町村の長に権限が移譲されている場合には、当該市町村の長が行うこととなります。）。これ以外の広域事業者に関するものは消費者庁長官又は農林水産大臣が行うこととなります（製造業者等の事務所等が地方農政局の管轄区域内のみにある場合には、農林水産大臣に代わって地方農政局長が行うこととなります。）。

また、②の命令・公表については、都道府県知事が指示をした製造業者等に対しては当該都道府県知事が行い、これ以外は消費者庁長官が行うこととなります。

(問12) 生鮮食品の表示に関する質問、相談はどのような機関に対して行えばよいのですか。

(答)

生鮮食品の表示を含め、JAS法に基づく品質表示基準に関する質問・相談は、消費者庁食品表示課、農林水産省表示・規格課、各地方農政局消費・安全部表示・規格課及び最寄りの独立行政法人農林水産消費安全技術センターなどにおいて受け付けています。問合せ先は、以下のとおりです。

○消費者庁食品表示課

TEL 03-3507-9225

(ホームページ)

<http://www.caa.go.jp/foods/index.html>

○農林水産省消費・安全局表示・規格課

TEL 03-3502-8111 (内線: 4486, 4622, 4487)

(ホームページ)

<http://www.maff.go.jp/j/jas/index.html>

○各地方農政局消費・安全部表示・規格課（全国7ヶ所）、北海道農政事務所消費・安全部表示・規格課及び沖縄総合事務局農政部消費・安全課

北海道農政事務所消費・安全部表示・規格課（札幌市）	TEL 011-642-5490
東北農政局消費・安全部表示・規格課（仙台市）	TEL 022-263-1111（代）
関東農政局消費・安全部表示・規格課（さいたま市）	TEL 048-600-0600（代）
北陸農政局消費・安全部表示・規格課（金沢市）	TEL 076-263-2161（代）
東海農政局消費・安全部表示・規格課（名古屋市）	TEL 052-201-7271（代）
近畿農政局消費・安全部表示・規格課（京都市）	TEL 075-451-9161（代）
中国四国農政局消費・安全部表示・規格課（岡山市）	TEL 086-224-4511（代）
九州農政局消費・安全部表示・規格課（熊本市）	TEL 096-211-9111（代）
沖縄総合事務局農林水産部消費・安全課（那覇市）	TEL 098-866-1672

○独立行政法人 農林水産消費安全技術センター（全国7ヶ所）

札幌センター	（札幌市）	TEL 050-3481-6011
仙台センター	（仙台市）	TEL 050-3481-6012
本部	（さいたま市）	TEL 050-3481-6013
本部横浜事務所	（横浜市）	TEL 050-3481-6014
名古屋センター	（名古屋市）	TEL 050-3481-6015
神戸センター	（神戸市）	TEL 050-3481-6016
福岡センター門司事務所	（北九州市）	TEL 050-3481-6017

（ホームページ）

<http://www.famic.go.jp>

（農産物）

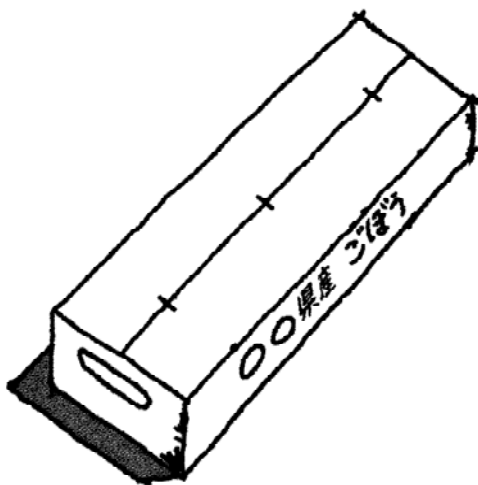
（問13）農産物の名称及び原産地の表示例（容器又は包装に行う場合及び掲示による場合）を教えてください。壁やボード等に全商品を一括して原産地を表示してもよいのですか。

（答）

- 1 名称及び原産地については、消費者にわかりやすく誤認を与えないように表示することが必要です。具体的には、容器又は包装の見やすい箇所に表示するか、あるいはその製品に近接した見やすい箇所に立札等の掲示により表示することが必要です。
- 2 表示の場所については、特に規定は設けられていませんが、消費者にわかりやすい点から、名称及び原産地の表示は同一面になされていることが望ましいと考えられます。しかし、消費者にわかりやすく表示されていれば、名称は容器又は包装に、原産地は立て札に表示してもよいこととされています。

3 また、壁やボード等に全商品を一括して原産地を表示することも、消費者にわかりやすく表示されていればよいものと考えます。

(表示例)



段ボール箱に記載した例

出荷先	〇〇〇	出荷日	〇〇〇	送り状	〇〇
品名	さやえんどう	産地	〇〇 JA		
		生産地	〇〇 県		
荷姿	荷 印	量kg	等級・階級	数量(内訳)	総

送り状、納品書に記載した例

(問14) 名称は地域特有の名称を表示してもいいのですか。

(答)

名称は、その内容を表す一般的な名称を記載することとなっていますので、その内容を的確に表現していれば標準和名等で記載しても差し支えありません。

野菜など地域特有の名称があるものについては、その名称が一般に理解され则认为ら

れる地域であれば、地域特有の名称を記載してもよいと考えます。

(問15) 原産地について「一般に知られている地名」とは具体的にどのようなものですか。

(答)

「一般に知られている地名」とは、具体的には

- ① 郡名 (例 秩父郡)
 - ② 島名 (例 屋久島)
 - ③ 一般に知られている旧国名 (例 丹波、土佐等)
 - ④ 一般に知られている旧国名の別称 (例 信州、甲州等)
 - ⑤ その他一般に知られている地名 (例 房総 (地域名))
- 等が考えられます。

(問16) 複数の原産地のものを混ぜた場合は、どのように表示するのですか。

(答)

同じ種類の生鮮食品であって複数の原産地のものを混合した場合にあっては、当該生鮮食品の製品に占める重量の割合の多いものから順に記載します。

(問17) 単品の野菜を単に切断したもの(カット野菜)、複数の野菜を切断した上で混ぜ合わせたもの(サラダミックス、炒め物ミックス)の表示の取扱い(店外処理、店内処理のそれぞれについて)はどのようなものですか。また、オゾン水、次亜塩素酸ソーダ水による殺菌洗浄をした場合にはどうなりますか。

(答)

- 1 単に切断したものは生鮮食品に含まれることとなっていますので、生鮮食品品質表示基準に従って名称、原産地を表示することとなります。
- 2 複数の野菜を混ぜ合わせたものは、それ自身が一つの製品(調理された食品)であることから加工食品となりますので、加工食品品質表示基準に従って名称、原材料名等を表示することとなります。なお、加工食品の場合は、店内処理したもので店内で販売する限りにおいては、表示は不要です。(ただし、店内処理したものであっても、食品衛生法に基づく表示が必要となる場合もあります。)

3 また、オゾン水、次亜塩素酸ソーダ水による殺菌洗浄をした場合については、食品の内容について実質的な変更をもたらす新しい特性を与える行為には当たらないと考えられるため、単品の野菜を単に切断し、このように処理を行っても生鮮食品に該当します。

4 これらを表にまとめれば次のようになります。

	単品の野菜を切断 (カット野菜)	複数の野菜を切断した上で混合 (サラダミックス、炒め物ミックス)
処理後のものを仕入れて販売	生鮮食品 →名称及び原産地を表示	加工食品 →加工食品品質表示基準に従い表示
店内で処理して販売	生鮮食品 →名称及び原産地を表示	加工食品 →表示を省略可

(問18) ブランチングした上で冷凍した野菜の表示の取扱いはどのようなものですか。

(答)

ブランチング処理したものは、加工食品に該当しますので、加工食品品質表示基準及び野菜冷凍食品品質表示基準の規定に基づき表示して下さい。

(畜産物)

(問19) 畜産物の名称及び原産地の表示例(容器又は包装に行う場合及び掲示による場合)を教えてください。壁やボード等に全商品を一括して原産地を表示してもよいのですか。

(答)

1 名称及び原産地については、消費者にわかりやすく誤認を与えないように表示することが必要です。具体的には、容器又は包装の見やすい箇所に表示するか、あるいはその製品に近接した見やすい箇所に立札等の掲示により表示することが必要です。

- 2 表示の場所については、特に規定は設けられていませんが、消費者にわかりやすくという点から、名称及び原産地の表示は同一面になされていることが望ましいと考えられます。しかし、消費者にわかりやすく表示されていれば、名称は容器又は包装に、原産地は立て札に表示してもよいこととされています。
- 3 また、壁やボード等に全商品を一括して原産地を表示することも、消費者にわかりやすく表示されていればよいものと考えます。

(問 20) 名称は地域特有の名称を表示してもいいのですか。

(答)

名称は、その内容を表す一般的な名称を記載することとなっていますので、その内容を的確に表現していれば標準和名等で記載しても差し支えありません。

地域特有の名称があるものについては、その名称が一般に理解されると考えられる地域であれば、地域特有の名称を記載してもよいと考えます。

(問 21) 原産地について、「主たる飼養地」、「一般に知られている地名」とは具体的にどのようなものですか。輸入品について、原産地を国名に限定し、一般に知られている地名による記載を認めていない理由はなぜですか。

(答)

- 1 「主たる飼養地」とは、2箇所以上の飼養地で飼養した場合に、飼養期間が最も長い飼養地をいいます。
- 2 一般に知られている地名とは具体的には、
- ① 郡名
 - ② 一般に知られている旧国名 (例 丹波、土佐等)
 - ③ 一般に知られている旧国名の別称 (例 信州、甲州等)
 - ④ その他一般に知られている地名 (例 房総、屋久島等)
- 等が考えられます。
- 3 輸入品については、原産地を国名に限定し、一般に知られている地名による記載は認められていませんが、これは現行の「食肉の表示に関する公正競争規約」に基づき、輸入食肉については、原産国を表示しなければならないこととなっていることから、他制度に基づく表示ルールと整合性のとれた基準となるようにしたためです。

(問 2 2) 食肉の原産国名の表示の仕方について、米国産をUSAやUSと表示することは認められますか。

(答)

- 1 生鮮食品品質表示基準は、消費者に商品選択の情報を提供することが目的ですので、表示事項の記載は、日本語をもって、理解しやすい用語によりしなければなりません。
- 2 この場合のように米国産をUSAやUSとの表示は、原則的には認められません。

[原産国の表示として良いものの例]

米国、アメリカ、アメリカ合衆国、豪州、オーストラリア、中国、中華人民共和国

(問 2 3) 複数の原産地のものを混ぜた場合は、どのように表示するのですか。

(答)

同じ種類の生鮮食品であって複数の原産地のものを混合した場合にあっては、当該生鮮食品の製品に占める重量の割合の多いものから順に記載します。

(問 2 4) 合挽肉、複数の部位の食肉を切断した上で調味せずに一つのパックに包装したもの（焼肉用盛り合わせ）、複数の部位の食肉を切断した上で調味液につけて一つのパックに包装したもの（焼肉セット）の表示の取扱い（店外処理、店内処理のそれぞれについて）はどのようになりますか。

(答)

- 1 複数の種類の家畜、家きん等の食肉の組み合わせは、それ自体が一つの調理された食品となりますので、加工食品となります。複数の部位の食肉の組み合わせは、同一の種類の食肉を混合したものは生鮮食品となります。また、単に切断、薄切り等したものは生鮮食品としていますが、調味した場合には新しい属性を付加させたことになり、加工食品となります。
- 2 従って、上記の例では、合挽肉は加工食品、複数の部位の食肉を切断した上で調味せずに一つのパックに包装したもの（焼肉用盛り合わせ）は生鮮食品、複数の部位の食肉を切断した上で調味液につけて一つのパックに包装したもの（焼肉セット）は、加工食

品となります。

3 なお、加工食品の場合は、店内処理したもので店内で販売する限りにおいては、表示は不要です。

4 これらを表にまとめれば次のようになります。

	単品の食肉を切断、薄切り等 (ブロック肉、スライス肉等) 複数の部位の食肉を切断して 盛り合わせ (焼肉用盛り合わせ)	複数の食肉を切断、薄切り等 して混合、盛り合わせ (合挽肉、焼肉セット等)
処理後の ものを仕 入れて販 売	生鮮食品 →名称及び原産地を表示	加工食品 →加工食品品質表示基準に従い表示
店内で処 理して販 売	生鮮食品 →名称及び原産地を表示	加工食品 →表示を省略可

(問25) スパイスをふりかけた食肉、たたき牛肉、焼肉のたれを混合した食肉、パン粉を付けた豚カツ用豚肉の表示の取扱いはどのようなものですか。

(答)

いずれの場合も加工食品に該当しますので、加工食品品質表示基準の規定に基づき表示して下さい。

(水産物)

(問26) 水産物の名称及び原産地等の表示例(容器又は包装に行う場合及び掲示による場合)を教えてください。壁やボード等に全商品を一括して原産地を表示してもよいのですか。

(答)

- 1 名称及び原産地等については、消費者にわかりやすく誤認を与えないように表示することが必要です。具体的には、容器又は包装の見やすい箇所に表示するか、あるいはその製品に近接した見やすい箇所に立札等の掲示により表示することが必要です。
- 2 表示の場所については、特に規定は設けられていませんが、消費者にわかりやすくという点から、名称及び原産地等の表示は同一面になされていることが望ましいと考えられます。しかし、消費者にわかりやすく表示されていれば、名称は容器又は包装に、原産地は立て札に表示してもよいこととされています。
- 3 また、壁やボード等に全商品を一括して原産地を表示することも、消費者にわかりやすく表示されていればよいものと考えます。

(問27) 魚介類の名称について、どのように表示すればよいですか。

(答)

- 1 水産物の名称については、「魚介類の名称のガイドラインについて」(平成19年7月：水産庁)にならって表示することが基本となります。
- 2 ガイドラインの位置付けとして、「生鮮魚介類の小売販売を行う事業者等に対し、JAS法に基づき魚介類の名称を表示し、又は情報として伝達する際に参考となる考え方や事例を示すもの」とされています。このため、本ガイドラインの中で表示すべきではないとされている魚種名を表示することは不適切です。
詳細は、ガイドラインを参照願います。
ガイドラインのURL：<http://www.jfa.maff.go.jp/j/kakou/hyouzi/meisyou.html>

(問28) 名称は地域特有の名称を表示してもいいのですか。

(答)

名称は、その内容を表す一般的な名称を記載することとなっていますので、その内容を的確に表現していれば標準和名等で記載しても差し支えありません。

魚など地域特有の名称があるものについては、その名称が一般に理解されると考えられる地域であれば、地域特有の名称を記載してもよいと考えます。

(問29) 水域名の記載の仕方につき何か決まりがあるのですか。例えば、太平洋、日本海といった表示でもよいのですか。

(答)

水域名については、「生鮮魚介類の生産水域名の表示のガイドライン」(平成15年6月：水産物表示検討会(水産庁))や「東日本太平洋における生産水域名の表示方法について」(平成23年10月5日付け水産庁加工流通課長名文書)にならって表示することが基本となります。

詳細は、以下のURLを参照願います。

<http://www.jfa.maff.go.jp/j/kakou/hyouzi/index.html>

なお、単なる近海、遠洋等の表示は具体的な水域を示すものではないことから水域名としては不適切です。

(問30) 都道府県独自の商標等のシールを貼っている場合及びホタテ貝柱製品に原産地を記載した安全証紙を貼付している場合、原産地表示と見なすことができますか。

(答)

その商標等のシール及び安全証紙等に、水域(水域の記載が困難な場合にあっては、水揚げした港、水揚げした港が属する都道府県名)の表示が分かるようになっていれば、それを原産地表示としても差し支えありません。

(問31) 「水域名の記載が困難な場合にあっては、水揚げした港が属する都道府県名の記載に代えることができる」とは具体的にどのような場合ですか。

(答)

水揚げした港又は水揚げした港が属する都道府県名をもって水域名の記載に代えることができる場合は、水域をまたがって漁をする場合等水域名の記載が困難な場合です。

なお、水域名の記載は、魚種により広範囲に回遊するもの、沿岸にいるもの等があっても一律に規定できないことから、魚種ごとにこのような特性を踏まえ、問29に沿って、一般消費者の選択に資する水域名を記載すべきものと考えています。

(問32) 水産物で輸入品の原産国はどのような基準で判断するのですか。

(答)

- 1 世界税関機構(WCO)の協定に基づき、関税法施行令及び同法施行規則では、「一の国又は地域において狩猟又は漁ろうにより得られた物品」については当該漁ろう活動が行われた国(領海が属する国)、「一の国又は地域の船舶により公海並びに本邦の排他的経済水域の海域及び外国の排他的経済水域の海域で採捕された水産物」については、当該船舶が属する国が原産国であるとされています。また、「輸送又は保存のための乾燥、冷凍、塩水漬けその他これらに類する操作、単なる切断、選別、瓶、箱その他これらに類する包装容器に詰めること」、「単なる混合」等は加工処理されたものに含まないものとしています。
- 2 水産物の輸入品についての原産国表示をする場合は、このような国際ルールに基づいて、漁ろう活動が行われた国及び漁獲を行った船舶が属する国が原産国となります。
- 3 なお、第三国経由で輸入されたり、第三国で単なる切断、冷凍等の行為が行われても、これらは原産国を変更することにはならず、上記2の国が原産国となります。

(問33) 輸入後国内で蓄養した貝類の原産地の扱いはどうなりますか。

(答)

輸入後、出荷調整や砂抜きのため国内で蓄養した貝類の原産地は、その輸出国となります。

(問34) マグロ単品の刺身、複数の種類の刺身を盛り合わせたもの、鍋物セットの表示の取扱い(店外処理、店内処理のそれぞれについて)はどのようなものですか。

(答)

- 1 生鮮食品品質表示基準で、水産物には、「ラウンド、セミドレス、ドレス、フィレー、切り身、刺身(盛り合わせたものを除く。)、むき身、単に冷凍及び解凍したもの並びに生きたものを含む」と規定されています。
- 2 具体的には、マグロ単品の刺身は生鮮食品に該当しますので、店外処理、店内処理に関わらず名称及び原産地を表示しなければなりません。

また、刺身の盛り合わせ、鍋物セットは加工食品に該当しますので、加工食品品質表示基準の規定に基づき表示して下さい。なお、店内処理されて店内で販売する限りにおいては表示は不要です。

3 これらを表にまとめれば次のようになります。

	単品の魚を切断 (マグロの刺身)	複数の魚を切断し、盛り合わせ (刺身盛り合わせ、鍋物セット)
処理後のものを仕入れて販売	生鮮食品 →名称及び原産地を表示	加工食品 →加工食品品質表示基準に従い表示
店内で処理して販売	生鮮食品 →名称及び原産地を表示	加工食品 →表示を省略可

(問35) マグロ単品の刺身にツマ、大葉が添えられている場合、この名称、原産地の表示の取扱いはどうなりますか。

(答)

マグロ単品の刺身にツマ、大葉等が添えられている場合、全体としてこれが一つの生鮮食品であり、主たる商品であるマグロについてのみ名称及び原産地の表示が必要であり、その他の表示は不要です。

(問36) マグロのキハダとメバチ、赤身とトロを盛り合わせた場合の表示の取扱いはどうなりますか。

(答)

1 同じ種類であるか否かは、基本的には社会常識で判断すべきものでありますが、生鮮食品品質表示基準の別表に個別具体的な種類名があるか否かが一つの目安となります。別表に個別具体的な種類名がないものについては、別表の分類の基礎となった日本標準商品分類を参考にさらに判断することとなりますが、キハダとメバチは同じマグロ類に分類されていることから同じ種類のものとみなします。

- 2 従って、キハダとメバチを盛り合わせたものは生鮮食品に該当し、名称と原産地を表示することとなりますが、原産地の表示に当たっては、それぞれの原産地が異なる場合は製品に占める重量の割合の多いものから順に記載してください。
- 3 また、赤身とトロを盛り合わせたものなど、複数の部位の盛り合わせた場合も同じ種類のものであれば、生鮮食品に該当しますので、名称、原産地の表示をすることとなります。

(問37) 複数の種類の刺身を盛り合わせたものは加工食品となり、内容量表示が必要となりますが、どのように内容量表示をしたらいいのですか。

(答)

- 1 加工食品品質表示基準でいう「内容量を外見上容易に識別できるもの（特定商品の販売に係る計量に関する政令（平成5年政令第249号）第5条に掲げる特定商品を除く。）」に該当すれば、内容量の表示の省略が可能です。
- 2 通常の刺身の盛り合わせの場合、何切れかは外見上容易に識別できるため、内容量の表示の省略が可能です。
- 3 また、表示する場合には、内容重量で表示する方法の他に「6点盛り」「3人前」等内容数量による表示も可能です。

(問38) 以下の商品は生鮮食品ですか、加工食品ですか。

- ① 尾部（及び殻）のみを短時間の加熱（ブランチング）により赤変させた大正エビ
- ② 短時間の加熱（ブランチング）を行い殻を開けてむき身を取り出したアサリ
- ③ 鍋セット
- ④ 蒸しダコ
- ⑤ 塩蔵ワカメを塩抜きしたもの
- ⑥ 身を取り出し、開き、内臓を除いた上で冷凍した赤貝のむき身
- ⑦ あじのたたき
- ⑧ 一種類の魚のカマや身アラの詰め合わせ

(答)

- ① 尾部（及び殻）のみを短時間であっても加熱したものは、加工食品となります。
- ② 殻を開け身を取り出すため短時間であっても加熱したものは、加工食品となります。
- ③ 魚又は食肉と野菜の組み合わせ食品は加工食品となります。
- ④ 蒸したものは加工食品となります。
- ⑤ 塩蔵したものは加工食品であり、それを塩抜きしたものも加工食品となります。
- ⑥ 生の赤貝から身を取り出し、開き、内臓を除去して冷凍したものは、生鮮食品となります。
- ⑦ あじのたたきは、生鮮食品となります。
- ⑧ 複数の部位の組み合わせであっても同一の種類の子の各部位を詰め合わせたものであれば、生鮮食品となります。

（問 3 9）海藻や貝類等で給餌を行っていない場合には、養殖の表示は必要ないのですか。

（答）

水産物品質表示基準の定義にあるとおり、給餌していなければ養殖には該当しませんので、養殖の表示は不要です。

（問 4 0）ウナギの蒲焼き、マグロ（天然）とハマチ（養殖）の盛り合わせは加工品として扱われ、解凍、養殖の表示は必要ないのですか。

（答）

ともに加工食品に該当しますので、解凍、養殖の表示の義務はありません。

（問 4 1）養殖に該当しない水産物については、「天然」の表示は可能ですか。

（答）

水産物品質表示基準で規定する養殖は「幼魚等を重量の増加又は品質の向上を図ることを目的として、出荷するまでの間、給餌することにより育成すること」をいい、この定義に該当するものについて養殖の表示が義務付けられるということであり、この養殖の定義に該当しないものについて天然と表示できるということではありません。しかし、事実として天然のものであれば、表示は可能です。

(問4 2) マグロの刺身(さく)で凍結状態のものを冷蔵ケースで販売するときは、解凍の表示は必要ですか。

(答)

凍結状態のものを冷蔵ケースで販売するときには、冷蔵ケースに入れた直後は冷凍であったとしても、凍結状態を保つことができないことから、解凍の表示が必要です。