

加工食品品質表示基準Q&A（弁当、総菜関係）新旧対照表

改正後	現行																				
<p>1 弁当、おにぎり、サンドイッチ、惣菜の具体的な表示例を教えてください。<u>ください</u>。</p> <p>2～3 【略】</p> <p>4 一般消費者向けの弁当、惣菜の原材料表示の具体的な表示例を教えてください。<u>ください</u>。</p> <p>5～17 【略】</p> <p>(問1) 弁当、おにぎり、サンドイッチ、惣菜の具体的な表示例を教えてください。<u>ください</u>。 (答) 【略】</p> <p>(表示例) ①～② 【略】</p> <p>③ サンドイッチ</p> <table border="1" data-bbox="136 839 1003 1171"> <thead> <tr> <th>名 称</th> <th>調理パン</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>原材料名</td> <td>パン、卵サラダ、野菜サラダ、チーズ、ハム、レタス、<u>(その他、大豆、豚肉由来原材料を含む)</u>、イーストフード、V. C.、調味料（アミノ酸等）、カゼインNa、リン酸塩（Na）、発色剤（亜硝酸Na）、保存料（ソルビン酸K）、pH調整剤、乳化剤、酸味料、香料、コチニール色素、安定剤（キサンタンガム）</td> </tr> <tr> <td>消費期限</td> <td>〇〇. 〇〇. 〇〇</td> </tr> <tr> <td>保存方法</td> <td>10℃以下で保存</td> </tr> <tr> <td>製造者</td> <td>〇〇食品株式会社 〇〇県〇〇市〇〇町 〇-〇-〇</td> </tr> </tbody> </table> <p>④ 総菜 【略】</p> <p>(問2)～(問3) 【略】</p> <p>(問4) 一般消費者向けの弁当、惣菜の原材料表示の具体的な表示例を教えてください。<u>ください</u>。 (答)</p>	名 称	調理パン	原材料名	パン、卵サラダ、野菜サラダ、チーズ、ハム、レタス、 <u>(その他、大豆、豚肉由来原材料を含む)</u> 、イーストフード、V. C.、調味料（アミノ酸等）、カゼインNa、リン酸塩（Na）、発色剤（亜硝酸Na）、保存料（ソルビン酸K）、pH調整剤、乳化剤、酸味料、香料、コチニール色素、安定剤（キサンタンガム）	消費期限	〇〇. 〇〇. 〇〇	保存方法	10℃以下で保存	製造者	〇〇食品株式会社 〇〇県〇〇市〇〇町 〇-〇-〇	<p>1 弁当、おにぎり、サンドイッチ、惣菜の具体的な表示例を教えてください。<u>下さい</u>。</p> <p>2～3 【略】</p> <p>4 一般消費者向けの弁当、惣菜の原材料表示の具体的な表示例を教えてください。<u>下さい</u>。</p> <p>5～17 【略】</p> <p>(問1) 弁当、おにぎり、サンドイッチ、惣菜の具体的な表示例を教えてください。<u>下さい</u>。 (答) 【略】</p> <p>(表示例) ①～② 【略】</p> <p>③ サンドイッチ</p> <table border="1" data-bbox="1167 839 2033 1171"> <thead> <tr> <th>名 称</th> <th>調理パン</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>原材料名</td> <td>パン、卵サラダ、野菜サラダ、チーズ、ハム、レタス、イーストフード、V. C.、<u>(その他大豆、豚肉由来原材料を含む)</u>、調味料（アミノ酸等）、カゼインNa、リン酸塩（Na）、発色剤（亜硝酸Na）、保存料（ソルビン酸K）、pH調整剤、乳化剤、酸味料、香料、コチニール色素、安定剤（キサンタンガム）</td> </tr> <tr> <td>消費期限</td> <td>〇〇. 〇〇. 〇〇</td> </tr> <tr> <td>保存方法</td> <td>10℃以下で保存</td> </tr> <tr> <td>製造者</td> <td>〇〇食品株式会社 〇〇県〇〇市〇〇町 〇-〇-〇</td> </tr> </tbody> </table> <p>④ 総菜 【略】</p> <p>(問2)～(問3) 【略】</p> <p>(問4) 一般消費者向けの弁当、惣菜の原材料表示の具体的な表示例を教えてください。<u>下さい</u>。 (答)</p>	名 称	調理パン	原材料名	パン、卵サラダ、野菜サラダ、チーズ、ハム、レタス、イーストフード、V. C.、 <u>(その他大豆、豚肉由来原材料を含む)</u> 、調味料（アミノ酸等）、カゼインNa、リン酸塩（Na）、発色剤（亜硝酸Na）、保存料（ソルビン酸K）、pH調整剤、乳化剤、酸味料、香料、コチニール色素、安定剤（キサンタンガム）	消費期限	〇〇. 〇〇. 〇〇	保存方法	10℃以下で保存	製造者	〇〇食品株式会社 〇〇県〇〇市〇〇町 〇-〇-〇
名 称	調理パン																				
原材料名	パン、卵サラダ、野菜サラダ、チーズ、ハム、レタス、 <u>(その他、大豆、豚肉由来原材料を含む)</u> 、イーストフード、V. C.、調味料（アミノ酸等）、カゼインNa、リン酸塩（Na）、発色剤（亜硝酸Na）、保存料（ソルビン酸K）、pH調整剤、乳化剤、酸味料、香料、コチニール色素、安定剤（キサンタンガム）																				
消費期限	〇〇. 〇〇. 〇〇																				
保存方法	10℃以下で保存																				
製造者	〇〇食品株式会社 〇〇県〇〇市〇〇町 〇-〇-〇																				
名 称	調理パン																				
原材料名	パン、卵サラダ、野菜サラダ、チーズ、ハム、レタス、イーストフード、V. C.、 <u>(その他大豆、豚肉由来原材料を含む)</u> 、調味料（アミノ酸等）、カゼインNa、リン酸塩（Na）、発色剤（亜硝酸Na）、保存料（ソルビン酸K）、pH調整剤、乳化剤、酸味料、香料、コチニール色素、安定剤（キサンタンガム）																				
消費期限	〇〇. 〇〇. 〇〇																				
保存方法	10℃以下で保存																				
製造者	〇〇食品株式会社 〇〇県〇〇市〇〇町 〇-〇-〇																				

1 弁当、惣菜の原材料表示は、食品添加物以外の原材料いわゆる食材と食品添加物を区分してそれぞれ原材料に占める重量の割合の多いものから順に、食材はその最も一般的な名称をもって、食品添加物は食品衛生法第19条第1項の規定に基づく表示の基準に関する内閣府令の規定に従い記載してください。

2 ただし、複合原材料（2種類以上の原材料からなる食材をいいます。）については当該複合原材料の名称の次に括弧を付して、当該複合原材料の原材料に占める重量の割合の多いものから順に、その一般的な名称をもって記載してください。この場合に、当該複合原材料の原材料が3種類以上ある場合で、当該複合原材料の原材料に占める重量の割合が3位以下であり、かつ、当該複合原材料に占める重量割合が5%未満の原材料は、「その他」と記載することができます。また、当該複合原材料の製品の原材料に占める重量の割合が5%未満であるとき又は複合原材料の名称からその原材料が明らかなきは、当該複合原材料の原材料の記載を省略することができます。

例えば、弁当の具材として鶏の唐揚げを使用した場合の表示は、

「鶏唐揚げ（鶏肉、小麦粉、植物油、しょうゆ、砂糖、香辛料）」

と記載することになりますが、この場合、「鶏唐揚げ（鶏肉、小麦粉、その他）」と記載することができます。また、鶏の唐揚げは、名称からその原材料が明らかであると考えられますので、単に「鶏唐揚げ」と記載することもできます。

3 【略】

(表示例) 紅鮭弁当(内容量450グラム)の場合

原材料名	重量(割合)	原材料又は複合原材料の原材料	表示例
御飯	200g(44.4%)	うるち米	御飯
紅鮭	80g(17.8%)	紅鮭、食塩	紅鮭
煮物	50g(11.1%)	里芋、人参、ごぼう、こんにゃく、醤油、砂糖、みりん、水飴、食塩	煮物(里芋、人参、ゴボウ、その他)
つくね	30g(6.7%)	鶏肉、玉葱、ゴボウ、人参、長ねぎ、生姜、にんにく、パン粉、でん粉、植物性たん白、醤油、みりん、砂糖、食塩、油、鰹エキス、チキンエキス、酵母エキス	鳥つくね
切干大根煮	20g(4.4%)	切干大根、油揚、椎茸、こんにゃく、醤油、みりん、油、砂糖、だし	切干大根煮
厚焼卵	15g(3.3%)	鶏卵、砂糖	厚焼卵
大学芋	15g(3.3%)	さつまいも、油、糖類、みりん、醤油、醸造酢、でん粉、海藻抽出物	大学芋
切昆布煮	10g(2.2%)	切昆布、油揚、醤油、砂糖、みりん、油、だし	昆布煮
のり佃煮	10g(2.2%)	のり、醤油、砂糖、寒天	
たくあん	10g(2.2%)	大根、食塩、米ぬか	付け合わせ

1 弁当、惣菜の原材料表示は、食品添加物以外の原材料いわゆる食材と食品添加物を区分してそれぞれ原材料に占める重量の割合の多いものから順に、食材はその最も一般的な名称をもって、食品添加物は食品衛生法施行規則の規定に従い記載して下さい。

2 ただし、複合原材料（2種類以上の原材料からなる食材をいいます。）については当該複合原材料の名称の次に括弧を付して、当該複合原材料の原材料に占める重量の割合の多いものから順に、その一般的な名称をもって記載して下さい。この場合に、当該複合原材料の原材料が3種類以上ある場合で、当該複合原材料の原材料に占める重量の割合が3位以下であり、かつ、当該複合原材料に占める重量割合が5%未満の原材料は、「その他」と記載することができます。また、当該複合原材料の製品の原材料に占める重量の割合が5%未満であるとき又は複合原材料の名称からその原材料が明らかなきは、当該複合原材料の原材料の記載を省略することができます。

例えば、弁当の具材として鶏の唐揚げを使用した場合の表示は、

「鶏唐揚げ（鶏肉、小麦粉、植物油、しょうゆ、砂糖、香辛料）」

と記載することになりますが、この場合、「鶏唐揚げ（鶏肉、小麦粉、その他）」と記載することができます。また、鶏の唐揚げは、名称からその原材料が明らかであると考えられますので、単に「鶏唐揚げ」と記載することもできます。

3 【略】

(表示例) 紅鮭弁当(内容量450グラム)の場合

原材料名	重量(割合)	原材料又は複合原材料の原材料	表示例
御飯	200g(44.4%)	うるち米	御飯
紅鮭	80g(17.8%)	紅鮭、食塩	紅鮭
煮物	50g(11.1%)	里芋、人参、ごぼう、こんにゃく、醤油、砂糖、みりん、水飴、食塩	煮物(里芋、人参、ゴボウ、その他)
つくね	30g(6.7%)	鶏肉、玉葱、ゴボウ、人参、長ねぎ、生姜、にんにく、パン粉、でん粉、植物性たん白、醤油、みりん、砂糖、食塩、油、鰹エキス、チキンエキス、酵母エキス	鳥つくね
切干大根煮	20g(4.4%)	切干大根、油揚、椎茸、こんにゃく、醤油、みりん、油、砂糖、だし	切干大根煮
厚焼卵	15g(3.3%)	鶏卵、砂糖	厚焼卵
大学芋	15g(3.3%)	さつまいも、油、糖類、みりん、醤油、醸造酢、でん粉、海藻抽出物	大学芋
切昆布煮	10g(2.2%)	切昆布、油揚、醤油、砂糖、みりん、油、だし	昆布煮
のり佃煮	10g(2.2%)	のり、醤油、砂糖、寒天	
たくあん	10g(2.2%)	大根、食塩、米ぬか	付け合わせ

ごま	5g(1.1%)	ごま
食品添加物	食品衛生法第19条第1項の規定に基づく表示の基準に関する内閣府令の規定に従い記載します。	

複合原材料である「鳥つくね」は複合原材料の名称からその原材料が明らかであり、「切干大根煮」、「厚焼卵」、「大学芋」及び「切昆布煮」は製品の原材料に占める重量の割合が5%未満ですので、これらの複合原材料の原材料の表示は省略できます。

4 【略】

【以下略】

ごま	5g(1.1%)	ごま
食品添加物	食品衛生法施行規則の規定に従い記載します。	

複合原材料である「鳥つくね」は複合原材料の名称からその原材料が明らかであり、「切干大根煮」、「厚焼卵」、「大学芋」及び「切昆布煮」は製品の原材料に占める重量の割合が5%未満ですので、これらの複合原材料の原材料の表示は省略できます。

4 【略】

【以下略】