

第1章 総則

第1条関係

(総則－1) どのような食品が食品表示基準の適用を受けるのですか。

(答)

食品表示法第2条第3項第1号に規定する食品の製造・加工・輸入を業とする者（当該食品の販売をしない者を除く。）又は食品の販売を業とする者や食品関連事業者以外の者（バザー等で販売する者など、販売を業としない者）が、加工食品（酒類を含む。）、生鮮食品又は添加物を販売する場合及び不特定又は多数の者に対して無償で譲渡する場合に適用を受けます。

なお、配合飼料のように食品でないものは対象とはなりません。

(総則－2) 食品表示基準の適用範囲が「販売する場合」となっていますが、「販売する場合」に該当しない場合にはどのような場合がありますか。

(答)

特定かつ少数の者に対して無償で譲渡する場合が該当します。

(総則－3) ホチキス、輪ゴム止め等によって容器包装に閉じられた加工食品は、表示が必要ですか。

(答)

「容器包装に入れられた」とは「詰」、「入」の区別をしません。したがってホチキス、輪ゴム止め等によって容器包装に閉じられた加工食品は、容器包装に入れられた加工食品として表示が必要となります。

(総則－4) 「加工食品又は生鮮食品を設備を設けて飲食させる場合」について具体的にはどのような場合が該当しますか。

(答)

食品表示基準第1条ただし書の「加工食品又は生鮮食品を設備を設けて飲食させる場合」とは、具体的にはレストラン、食堂、喫茶店等の外食事業者による食品の提供（例えば、飲食店で提供される状態のものを自宅へ届けてもらうなどの外食事業者による出前を含む。）を指します。

なお、上記の外食事業者が、別の場所で製造・加工したものを仕入れて、飲食させる場合については表示は必要はありませんが、単に販売する場合については製造・加工した者又は販売をする者のいずれかが表示を行う必要があります。

(総則－5) 加工食品又は生鮮食品を設備を設けて飲食させる場合（生食用牛肉の注意喚起表示を除く。）には、容器包装の有無にかかわらず、食品表示基準の適用はないのですか。

(答)

食品表示基準第1条ただし書のとおり、適用はありません。

(総則－6) 有機加工食品には食品表示基準が適用されますか。

(答)

適用されます。

有機加工食品の日本農林規格（平成12年1月20日農林水産省告示第60号）第5条及び食品表示基準に基づく表示を行ってください。

また、有機酒類については、酒類における有機等の表示基準（平成12年12月26日国税庁告示第7号）及び食品表示基準に定められた表示を行ってください。

(総則－7) 店頭において、客の求めに応じ個々に表示されている食品を詰め合わせした場合の外装である化粧箱等について、さらにこの化粧箱等にも表示をする必要があるのですか。

(答)

個々の容器包装に表示をしてある食品を、客の求めに応じて箱等に入れて販売する場合の箱等には表示をしなくても差し支えありません。

(総則－8) 詰め合わせ食品の表示方法はどうすればよいですか。

(答)

購買者の求めに応じて詰め合わせ内容がその都度変わる場合は、外装は単なる化粧箱に過ぎないと考えられるので外装には表示を要しませんが、このような場合を除いては、外装（小売のための包装）に表示することが必要です。

(総則－9) 板付かまぼこ、かすてら等にパラフィン紙等で簡易な方法により包装したもの（両端を開放したものは、容器包装に入れられたものと考えられるのですか。

(答)

板付かまぼこ、かすてら等にパラフィン紙等で簡易な方法により包装したもの（両端を開放したものは、容器包装に入れられたものと考えますので、表示は必要です。

(総則－10) 輸出食品は、製品が輸出用と確定するまでは食品表示基準の適用を受けるものと解されますが、初めから輸出目的で製造した製品にあっては表示（和文、英文を問わず）をする必要がないと考えてよいでしょうか。

(答)

輸出申請を行い、輸出用として特定された製品であって、商慣習、契約等により表示をすることが不適当なものについては、食品表示基準に規定する表示を省略しても差し支えありません。

(総則－11) 食品関連事業者以外とは具体的にどのような業種を指しますか。複数の具体的な例を挙げて説明してください。

(答)

反復継続性のない販売を行う者を指し、例えば、小学校のバザーで袋詰めのカッキーを販売する保護者や、町内会の祭りで瓶詰めの手作りジャムを販売する町内会の役員等が想定されます。

第2条関係

(加工食品及び生鮮食品関係)

(総則-12)「加工食品」及び「生鮮食品」はどのようなものですか。

(答)

食品表示基準第2条第1項第1号及び第2号に規定されています。

「加工食品」は、「製造又は加工された食品」と定義され、調味や加熱等したものが該当し、具体的な品目は食品表示基準別表第1に掲げられています。

「生鮮食品」は、「加工食品及び添加物以外の食品」と定義され、単に水洗いや切断、冷凍等したものが該当し、具体的な品目は食品表示基準別表第2に掲げられています。

(総則-13) 以下の商品は生鮮食品ですか、加工食品ですか。

(答)

	具体例	加工食品	生鮮食品	補足説明
農産物	単品の野菜を単に切断したもの(カット野菜)		○	食品表示基準別表第2(生鮮食品一覧)の1(5)において、野菜は「収穫後調整、選別、水洗い等を行なったもの、単に切断したもの及び単に凍結させたものを含む。」と規定されています。
	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)	○		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。
	オゾン水、次亜塩素酸ソーダ水による殺菌洗浄したもの		○	オゾン水、次亜塩素酸ソーダ水による殺菌洗浄は、一定の作為は加えるが、加工(新しい属性の付加)には至らないことのため、生鮮食品となります。
	ブランチングした上で冷凍した野菜	○		ブランチング処理したものは、加工食品となります。
	ベビーリーフ(複数種類の幼葉を混ぜ合わせたもの)		○	ベビーリーフについては、複数種類の幼葉を混ぜ合わせたものであるものの、幼葉を摘み取った状態のまま袋詰めしており、個々の幼葉の原形が分かり、判別することができるため、生鮮食品に該当します。 ただし、ベビーリーフを原形が分からないくらいに更にカットした場合は、複数の野菜を切断した上で混ぜ合わせたものと同様と考えられ、加工食品に該当します。 加工食品又は生鮮食品に該当するかは商品の状態により判断が必要です。

畜産物	合挽肉	○	複数の種類の家畜、家きん等の食肉を混ぜ合わせたものは、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		○ 食品表示基準別表第2（生鮮食品一覧）の2（1）において、食肉は、「単に切断、薄切り等したもの並びに単に冷蔵及び凍結させたものを含む。」と規定されています。また、同一の種類を混合したものは生鮮食品となります。
	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	○	単に切断、薄切り等したものは生鮮食品としていますが、調味した場合は本質的に新たなものを作り出すことになり、加工食品となります。
	複数の種類の食肉と野菜を切断した上で、調味せずに一つのパックに盛り合わせたもの	○	複数の種類の食肉と野菜を組み合わせたものは、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。
	スパイスをふりかけた食肉	○	調味した場合は加工食品となります。
	たたき牛肉	○	表面をあぶったものは加工食品となります。
	焼肉のたれを混合した食肉	○	加工食品と生鮮食品を混合したものは加工食品となります。
	パン粉を付けた豚カツ用豚肉	○	表面に衣を付けているものは加工食品となります。
水産物	マグロ単品の刺身		○ 食品表示基準別表第2（生鮮食品一覧）の3において、水産物は、「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、単に凍結させたもの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。
	マグロ単品の刺身にツ		○ マグロ単品の刺身にツマ、大葉

マ・大葉が添えられているもの			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す。その他の表示は不要です。
複数の種類の刺身を盛り合わせたもの	○		複数の種類の刺身の盛り合わせは加工食品となります。
マグロのキハダとメバチを盛り合わせたもの		○	同一の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、食品表示基準別表第2に個別具体的な種類があるか否かが一つの目安となります。別表第2に個別具体的な種類名がないものについては、別表第2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。
赤身とトロを盛り合わせたもの		○	複数の部位を混合したものであっても、「盛り合わせを除く」と規定しているので、盛り合わせに該当しないことが前提となる同一の種類の子の各部位を混合したものは、食品表示基準別表第2の3の「盛り合わせ」に該当しないため生鮮食品となります。
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	○		尾部（及び殻）のみの短時間の加熱であっても、加熱したものは、加工食品となります。
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	○		殻を開け身を取り出すための加熱は、短時間であっても、加工食品となります。
鍋セット	○		魚又は食肉と野菜の組合せは加工食品となります。

蒸しダコ	○	蒸したものは加工食品となります。
塩蔵ワカメを塩抜きしたもの	○	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。
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	○	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。
一種類の魚のカマや身アラの詰め合わせ	○	同一の種類魚の各部位を詰め合わせたものは、生鮮食品となります。

(総則-14) 「製造」及び「加工」の定義を教えてください。

(答)

一般的には、

① 「製造」とは、その原料として使用したものと本質的に異なる新たな物を作り出すこと

② 「加工」とは、あるものを材料としてその本質は保持させつつ、新たな属性を付加すること

です。

(総則－15) 加工食品の定義における「製造」、「加工」とは、具体的にはどのような行為を指しますか。

(答)

「加工」とは、新たな属性を付加する行為であり、加工行為を行う前後で比較して、本質的な変更を施さない行為が該当します。具体的には以下の行為が考えられます。

具体例 (単一の行為)			
加工	形態の変更	切断	加工食品の単なる切断 (ハムの塊をスライス、など)
		整形	加工食品の大きさを整える (ブロックのベーコンの大きさと形を整えるなど)。
		選別	加工食品を選別 (煮干を大きさで選別など)
		破砕	生鮮食品や加工食品を粉末 (粉状にしたもの) ではなく、少し砕く行為 (挽き割り大豆など)
		混合	異なる種類の生鮮食品や加工食品の混合 (キャベツとレタスの野菜ミックス、あられと落花生の混合 (柿ピー) など。ただし、粉体と粉体、液体と液体、固体と液体の混合を除く。)
	容器包装の変更	盛り合わせ	複数の異なる種類の生鮮食品を盛り合わせる事 (マグロとサーモンの刺身盛り合わせ、など) ※盛り合わせたA、Bは別々に食する。
			生鮮食品や加工食品 (異なる種類) の盛り合わせ (マグロとゆでダコの盛り合わせ、など)
		小分け	加工食品を小分け包装する。(うなぎ蒲焼きをバルクで仕入れ小分けする、など)
	加塩	既に塩味のついた加工食品を加塩する。(塩鮭甘口に振り塩をし塩鮭辛口にする、塩蔵わかめに塩を加えるなど)	
	骨取り	原型のまま除骨のみ行う (塩サバの骨とりなど)。	
	表面をあぶる	生鮮食品の表面だけあぶる行為 (牛肉のタタキ、カツオのタタキなど)	
	冷凍	単に加工食品を冷凍したもの (凍り豆腐、寒天、冷凍食品等の製造行為に該当するものを除く。)	
	解凍	自然解凍等により、単に冷凍食品を冷蔵もしくは常温の状態まで解凍したもの (冷凍ゆで	

		だこを解凍する。)
	結着防止	固まらないように植物性油脂を塗布（レーズンへの植物性油脂の塗布）

なお、基本的には上記以外の行為を「製造」と考えます。

(総則－16) 加工食品において、「製造者」、「加工者」とはどのような行為を行った者を指すのですか。

(答)

食品表示基準では従来の食品衛生法の「製造者」及び「加工者」の定義が変わります。

「製造」行為を行った者は「製造者」、「加工」行為のみを行った者は「加工者」となります。

(一連の工程を同一事業者が行った場合)

牛肉を焼いて（製造）、カット（加工）した事業者は「製造者」に当たります。

(それぞれの工程を別々の事業者が行った場合)

牛肉を焼いた（製造）事業者は「製造者」になります。

その焼いた牛肉を別の事業者がカット（加工）した場合、カットした事業者は「加工者」となります。

どのような行為が「製造」又は「加工」に当たるのかについては総則－15を参考にしてください。

(総則－17) スーパーマーケットのバックヤード等で小分け包装した加工食品をその場で販売する場合、食品表示基準に基づく定められた表示は必要ですか。

(答)

スーパーマーケットのバックヤード等で単に小分け等を行った加工食品をその場で販売する場合は、食品表示基準に定められた表示が必要となります。なお、この場合は、食品表示基準第5条第1項の表の「食品を製造し、又は加工した場所で販売する場合」に該当しませんので、原材料名、内容量などの表示をする必要があります。

(総則－18) いわゆる業務用スーパーなどで消費者にも販売される可能性のある加工食品は、どのような表示を行えばよいのですか。

(答)

主として業務用の食品として販売されるものであっても、消費者に販売される形態となっており、消費者にも販売される可能性があるものについては、消費者向けの表示を行うことが必要です。

(総則－19) 食品表示基準別表第2に掲げる乳及び食品表示基準別表第1に掲げる酪農製品と、乳等省令上の乳及び乳製品とは、どのように違うのですか。

(答)

食品表示基準別表第2に掲げる乳及び食品表示基準別表第1に掲げる酪農製品は、総務省作成の「日本標準商品分類」を基に作成しています。

なお、「乳及び乳製品の成分規格等に関する省令」(昭和26年厚生省令第52号)に規定のある乳及び乳製品に係る定義や規格等については、当該省令に従う必要があります。

(総則－20) 生鮮食品における「調整」、「選別」とは、どのような行為を示すのですか。

(答)

「調整」とは一定の作為を行うが、新たな属性を付加するまでには至らない行為であり、「選別」とは一定の基準によって仕分け、分類することを指します。

具体例を挙げると、「調整」は生産者による収穫後の作業の一環として行われる大豆の乾燥行為が挙げられます。「選別」は、一定の基準によって分別しているリンゴのサイズ分けが挙げられます。

(業務用加工食品及び業務用生鮮食品関係)

(総則－21) 業務用加工食品と業務用生鮮食品の定義について教えてください。

(答)

- 1 業務用加工食品とは、加工食品のうち、消費者に販売される形態となっているもの以外のものをいいます。

例えば、牛豚の合挽肉（A）→Aを調味した合挽肉（B）→Bにジャガイモ等の原材料を混ぜたコロッケ種（C）→Cに衣を付けたもの（D）→Dを揚げたコロッケ（E）→Eを入れた弁当（F）という商品があった場合に、Fが消費者に販売されたときは、F以外のA～Eが全て業務用加工食品となります。また、E（惣菜）が消費者に販売された場合には、A～Dが業務用加工食品となります。

- 2 業務用生鮮食品とは、生鮮食品のうち、加工食品の原材料となるものをいいます。

例えば、あじの開き干しに使用されるマアジ、ハンバーグに使用される牛肉、干しぶどうに使用されるぶどう等です。

生鮮食品の形態のまま流通し、そのまま消費者に販売されるものは、業務用生鮮食品としての表示をするのではなく、一般用生鮮食品としての表示をする必要があります。

(特定保健用食品関係)

(総則-22) 保健機能食品やいわゆる健康食品の制度については、他に参照すべきQ&A等がありますか。

(答)

特定保健用食品及びいわゆる健康食品については、「特定保健用食品の表示許可等について」(平成26年10月30日消食表第259号)、「特定保健用食品の表示に関するQ&A」(平成23年6月)等も参照してください。

なお、機能性表示食品及び栄養機能食品については、本Q&Aによることとします。

(消費期限及び賞味期限関係)

(総則－23)「消費期限」とは、どのような意味ですか。また、食品を購入した後、家庭等で保存中に「消費期限」を過ぎた場合には、どのようにすればいいのですか。

(答)

「消費期限」とは、定められた方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他の品質（状態）の劣化に伴い安全性を欠くこととなるおそれがないと認められる期限を示す年月日のことで、開封前の状態で定められた方法により保存すれば食品衛生上の問題が生じないと認められるものです。このため、「消費期限」を過ぎた食品は食べないようにしてください。

(総則－24)「賞味期限」とはどのような意味ですか。また、食品を購入した後、家庭等で保存中に「賞味期限」を過ぎた場合には、どのようにすればいいのですか。

(答)

「賞味期限」とは、定められた方法により保存した場合において、期待される全ての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日のことです。ただし、当該期限を超えた場合であっても、これらの品質が保持されていることがあります。このため、「賞味期限」を過ぎた食品であっても、必ずしもすぐに食べられなくなるわけではありません。それぞれの食品が食べられるかどうかについては、すぐに捨てるのではなく、その見た目や臭い等により、五感で個別に食べられるかどうかを消費者が判断してください。調理法を工夫することなどにより、食品の無駄な廃棄を減らしていくことも重要です。