

別添 弁当・惣菜に係る表示

(第3条第1項「名称」関係)

(弁当－1) 弁当、惣菜の名称の表示は、どのような名称を用いればいいのですか。

(答)

名称は、弁当にあっては「幕の内弁当」、「のり弁当」、「とんかつ弁当」、「いなり寿司」等、惣菜にあっては「煮豆」、「つくだ煮」、「コロッケ」、「マカロニサラダ」等その内容を表す一般的な名称を表示することとしています。

(第3条第1項「消費期限又は賞味期限」関係)

(弁当－2)「弁当及びそうざいの衛生規範」(昭和54年6月29日環食第161号厚生労働省食品衛生課長通知)に「弁当にあつては、調理時間まで記載すること。」との記載があるが、これらの食品に消費期限を表示する場合、消費期限を「日」まででなく「時間」まで表示する必要があるのですか。

(答)

食品表示基準では、消費期限の日付の表示を義務付けており、「時間」までの表示を義務付けていません。しかしながら、品質(状態)の劣化が特に早い弁当の類にあつては、「年月日」に加えて、必要に応じて「時間」まで表示することが望まれます。

(第3条第1項「原材料名」及び「添加物」関係)

(弁当－3) 弁当の原材料及び添加物の表示方法を教えてください。

(答)

1 弁当の外部から見て、その原材料が分かるおかずについては、以下のとおり簡素化して表示することが可能です。

① おかず類をまとめて「おかず」と表示

② メインとなるおかずを表示し、これ以外は「その他おかず」、「その他付け合わせ」と表示

2 なお、いずれの方法であっても、アレルギーを含む旨の表示と、添加物表示については一切省略できません。「おかず」、「その他おかず」等で省略されるおかず類に含まれるアレルギーや添加物については、抜き出して表示することが必要です。

(次頁に続く)

【弁当表示の簡素化の例】

原材料名	ご飯、鶏唐揚げ（小麦を含む）、煮物（里芋、人参、ごぼう、その他）（小麦・大豆を含む）、焼鮭、スパゲッティ（小麦・大豆を含む）、エビフライ（小麦・卵・大豆を含む）、ポテトサラダ（卵・大豆を含む）、大根刻み漬け、付け合わせ
添加物	調味料（アミノ酸等）、pH調整剤、グリシン、着色料（カラメル、カロチノイド、赤102、赤106、紅花黄）、香料、膨張剤、甘味料（甘草）、保存料（ソルビン酸K）



（方法1：「おかず」と記載）

原材料名	ご飯、おかず、（一部に小麦・卵・大豆・さけ・えび・鶏肉を含む）
添加物	調味料（アミノ酸等）、pH調整剤、グリシン、着色料（カラメル、カロチノイド、赤102、赤106、紅花黄）、香料、膨張剤、甘味料（甘草）、保存料（ソルビン酸K）

（方法2：「その他おかず」と記載）

原材料名	ご飯、鶏唐揚げ（小麦を含む）、煮物（里芋、人参、ごぼう、その他）（小麦・大豆を含む）、焼鮭、その他おかず（小麦・卵・大豆・えびを含む）
添加物	調味料（アミノ酸等）、pH調整剤、グリシン、着色料（カラメル、カロチノイド、赤102、赤106、紅花黄）、香料、膨張剤、甘味料（甘草）、保存料（ソルビン酸K）

※ この表示例は、個別表示であり、繰り返しになるアレルゲンの表示を省略していません。

なお、個別表示で繰り返しになるアレルゲンの表示を省略する場合や一括表示にする場合は、ある原材料だけにアレルゲンが含まれているとの誤認を与えないように注意してください。

(弁当－４) 外観からその原材料が明らかなおかずの範囲を教えてください。フライ類などは表示の省略ができないのですか。

(答)

- 1 外観からその原材料が明らかなおかずとは、弁当の外部から一見してそのおかずが何であるかが確認できるものを指します。例えば、鶏の照り焼、焼鮭、目玉焼き、筑前煮、ポテトサラダなどが該当します。

- 2 フライや天ぷらのように衣で包まれたおかずは、衣の中身を確認するのが困難であり、その原材料が明らかではないと考えられるため、基本的に省略はできません。

- 3 ただし、
 - ① 外部から主要原材料の推定が可能なもの（例：形状からエビであることが推定可能なエビフライ、衣を透して中身が見える野菜の天ぷら、切り口からポテトコロケであることが推定可能なコロケなど）
 - ② 主要なおかずであって、弁当の名称に使用されているもの（例：ロースカツ弁当のロースカツ、サケ&メンチ弁当のメンチカツなど）
 - ③ シール等で内容物が明確なもの（例：メンチカツである旨のシールを商品表面に添付）については、「おかず」、「その他おかず」等と省略して表示することができます。

(弁当－５) 弁当の原材料表示について、「おかず」と省略できるものと、省略できないものが混在する場合、どのように表示すればよいのですか。

(答)

- 1 「おかず」と省略できるものと省略できないものが混在する弁当について、原材料名として省略できないおかず名のみを表示すると、その表示されたおかずがメインであるとの誤認を消費者に与えるおそれがあります。
- 2 このような場合、(弁当－３) に示した方法を活用し、メインとなるおかずを表示した上で、省略できないおかず名を表示することにより、その他のおかずを「その他おかず」等と省略して表示することが可能となります。
- 3 また、(弁当－４) に示したように、省略できないおかず名をシールで添付するなど工夫して情報提供を行うことにより、原材料表示の簡素化が可能となります。(また、省略できないおかずがメインとなるおかずである場合は、それを商品名にする(弁当－４) ことにより、原材料表示の簡素化が可能です。)

(次頁に続く)

※ 以下の表示例では、アレルギーを含む旨及び添加物の表示は省略していますが、実際の表示においては（弁当－9）を参考にしつつ、明瞭に表示することが必要です。

【省略可能なおかずと省略できないおかず（トンカツ、クリームコロッケ）の混在する弁当表示の簡素化の例】

※ トンカツやクリームコロッケは、衣で覆われており、外観からそのおかずの種類がわからないため、「おかず」と省略できません。

原材料名	ご飯、トンカツ、鶏唐揚げ、煮物（里芋、人参、ごぼう、その他）、焼鮭、卵焼き、クリームコロッケ、スパゲッティ、ポテトサラダ、大根刻み漬け、付け合わせ
------	---



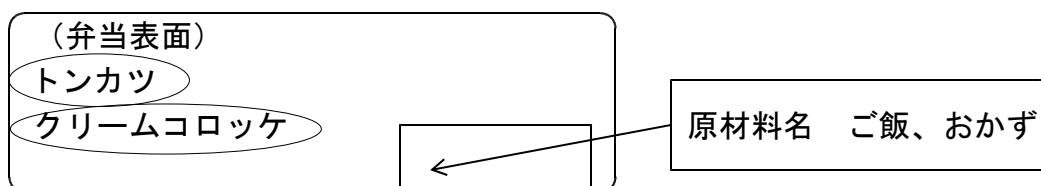
原材料名	ご飯、トンカツ、鶏唐揚げ、煮物（里芋、人参、ごぼう、その他）、焼鮭、卵焼き、クリームコロッケ、その他おかず
------	---

省略できない「クリームコロッケ」までを重量順に表示する場合、それ以下を「その他おかず」又は「その他付け合わせ」と表示可能。



原材料名	ご飯、トンカツ、鶏唐揚げ、煮物（里芋、人参、ごぼう、その他）、その他おかず（クリームコロッケほか）
------	---

上記方法の他、メインとなるものに加え、省略できないおかず名を表示する場合、「その他おかず（〇〇ほか）」又は「その他付け合わせ（〇〇ほか）」と表示可能。



おかずにふくまれるフライものが「トンカツ」、「クリームコロッケ」であることをシール添付で情報提供する場合、「おかず」と表示可能。



原材料名	ご飯、トンカツ、クリームコロッケ、その他おかず
------	-------------------------

省略できない「トンカツ」、「クリームコロッケ」のみを原材料名として表示することは、消費者に誤認を与える可能性があるため不可

(弁当－6) 複合原材料の原材料の表示を省略することができる具体例を教えてください。

(答)

1 次のいずれかに該当するときは複合原材料の原材料の表示を省略することができます。

(1) 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

(2) 複合原材料の名称からその原材料が明らかなきとき

なお、複合原材料の名称からその原材料が明らかなきときは、

複合原材料の名称に主要原材料が明示されている場合（例；鶏唐揚げ、鯖味噌煮等）

複合原材料の名称に主要原材料を総称する名称が明示されている場合（例；ミートボール、魚介エキス、植物性たんぱく加水分解物等）

③ JAS規格、食品表示基準別表第3、公正競争規約で定義されている場合（例；ロースハム、マヨネーズ等）

上記以外で一般にその原材料が明らかである場合（例；かまぼこ、がんもどき、ハンバーグ等）

等が考えられます。

2 したがって、例えば、鶏唐揚げは「鶏唐揚げ」と表示すればそれ自体の原材料を省略することができますが、煮物については、「煮物」と表示するだけではその原材料が明らかとはいえないので、

「煮物（里芋、人参、ゴボウ、コンニャク、しょうゆ、砂糖、水飴、みりん、食塩）」

などと表示することとなりますが、当該複合原材料に占める重量の割合の高い順が3位以下であって、かつ、当該複合原材料に占める重量割合が5%未満であれば「その他」とまとめて表示することが可能です。

(弁当－7) 駅弁のように、透明でない容器に入れられた弁当の原材料表示は簡素化できないのですか。

(答)

1 駅弁のように、透明でない容器に入れられた弁当の場合、商品を見ておかずを確認することができないため、原材料名の簡素化はできません。透明でない容器の場合は、商品表面全てを表示のために利用できるため、これまでどおり、原材料表示を簡素化せずに表示することが必要です。

2 なお、透明でない容器に入れられた弁当で、中身をディスプレイや写真で分かるようにしてあるものについても、原材料表示を簡素化できません。

(弁当－８) 弁当の原材料表示を商品の裏面に表示してもよいのですか。

(答)

- 1 弁当は、ひっくり返して表示を確認することが困難な商品であるため、原材料名の別途表示（加工－241）、「おかず」表示（弁当－３）等を活用し、義務表示事項については、基本的には商品の表面や側面等の見やすい箇所に表示する必要があります。
- 2 これらによっても、内容物が隠れてしまうため必要な表示事項をどうしても表面や側面等に表示できない場合に限っては、（加工－263）の例外として、原材料名を裏面に表示することもやむを得ないものとします。
- 3 ただし、この場合、裏面に表示する原材料名を「おかず」等と省略して表示せず、適切に情報提供を行うことが必要です。また、消費者が店頭で容易に確認することができるよう、表面の一括表示部分に「原材料名は裏面に表示」等と表示することに加え、別途、事業者はポップ等により情報提供を行うなど必要な措置を講ずべきと考えます。また、少なくともアレルギー表示等、食品を摂取する際の安全性に関する表示は別途、表面に行うよう努力してください。

(弁当－9) 弁当の原材料表示を簡素化した場合、アレルギーを含むおかずが確認できなくなるおそれがありますか。

(答)

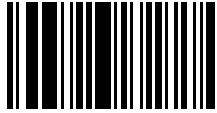
- 1 アレルギーを含む旨の表示は、これまで同様一切省略することはできません。
- 2 原材料名を「おかず」、「その他おかず」等と表示する場合、次の例のような表示になり、
【例】「豚生姜焼、目玉焼き、さば塩焼、…」
個別表示の場合 → おかず（卵・さば・豚肉・…を含む）
一括表示の場合 → 「おかず、…、（一部に卵さば豚肉・…を含む）、…」
- 3 このため、弁当の原材料表示を簡素化する場合には、アレルギーが含まれるおかずが特定しにくくなるおそれがありますので、従来の義務表示に加えて、個別のおかずに含まれるアレルギーについての情報提供を別途表示することがより望ましいと考えます。この場合の情報提供については、義務表示としての原材料表示と異なるため、
 - ・原材料を重量順に表示する必要がない
 - ・複合原材料の原材料のうち、アレルギーに関係する原材料のみを抜いて書ける
 - ・シール、ポップ、紙の添付、ウェブサイトの利用など、さまざまな手法で情報提供ができるといった面があります。
- 4 具体的な情報提供の方法については、各事業者においてアレルギー患者の皆様
の意見等も踏まえて創意工夫を行ってください。

(次頁に続く)

【アレルギーを含む旨の情報提供の例】

幕の内弁当

ご飯、おかず、(一部に小麦・卵・大豆・牛肉・
さけ・えび・鶏肉を含む)
調味料 (アミノ酸等)、…
詳細なアレルギー表示は〇〇に記載



保存温度 〇〇〇〇

製造者 (株)〇〇
〇〇県〇〇市〇〇

加工日
〇〇〇〇
消費期限
〇〇〇〇

価格(円)
〇〇〇〇

左記義務表示に併せて容器包装、別紙、ポップ掲示などに工夫して情報提供

[アレルギーを含む原材料名]

- ・野菜かき揚げ (小麦粉、大豆油、卵白 (卵を含む))
- ・鶏唐揚げ (鶏肉、小麦粉、大豆油)
- ・煮物 (しょうゆ (大豆、小麦))
- ・焼鮭
- ・スパゲッティ (小麦粉、卵)
- ・エビフライ (エビ、小麦粉、パン粉 (小麦を含む)、卵)

(弁当-10) 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。

(答)

- 1 表示すべき事項は、名称、原材料名、添加物、内容量、消費期限（又は賞味期限）、保存の方法、食品関連事業者の氏名又は名称及び住所、原料原産地名（重量割合上位1位の原材料の産地情報を、米トレーサビリティ法に基づき伝達する必要がある場合を除く。）等です。
- 2 これらの事項を加工食品の容器包装の見やすい箇所に一括して表示します。表示は食品表示基準別記様式1により行うことが基本ですが、食品表示基準別記様式1による表示と同等程度に分かりやすく表示する場合には、食品表示基準別記様式1以外の様式で表示すること（いわゆるプライ斯拉ベルに一括して表示するなど）も可能です。
- 3 なお、内容量を外見上容易に識別できる場合は内容量を、常温で保存すること以外にその保存方法に関し留意すべき特段の事項がないものは保存方法を省略することができる他、外部から見て内容を容易に確認することができるおかずについては、「おかず」等と簡素化して表示すること（弁当-3参照）も可能です。

【表示例】

① 弁当

名 称	幕の内弁当
原材料名	ご飯、野菜かき揚げ（小麦・卵を含む）、鶏唐揚げ（小麦を含む）、焼鯖、スパゲッティ（小麦を含む）、エビフライ（小麦・卵を含む）、煮物（里芋、人参、ごぼう、その他）（大豆・小麦を含む）、ポテトサラダ（卵・大豆を含む）、メンチカツ（小麦・卵・牛肉を含む）、付け合わせ（小麦・卵・大豆を含む）
添 加 物	調味料（アミノ酸等）、pH調整剤、着色料（カラメル、カロチノイド、赤102、赤106、紅花黄）、香料、膨張剤、甘味料（甘草）、保存料（ソルビン酸K）
消費期限	〇〇. 〇〇. 〇〇
保存方法	直射日光及び高温多湿を避けてください
製 造 者	〇〇食品株式会社 〇〇県〇〇市〇〇町 〇-〇-〇

(次頁に続く)

② おにぎり

名 称	おにぎり
原材料名	ご飯、鮭、のり（国産）、食塩、（一部に小麦・大豆を含む）
添加物	調味料（アミノ酸等）、pH調整剤
消費期限	〇〇. 〇〇. 〇〇
保存方法	直射日光及び高温多湿を避けてください
製造者	〇〇食品株式会社 〇〇県〇〇市〇〇町 〇-〇-〇

③ サンドイッチ

名 称	調理パン
原材料名	パン（小麦・卵を含む、国内製造）、卵サラダ（大豆を含む）、野菜サラダ、チーズ（乳成分を含む）、ハム（豚肉を含む）、レタス
添加物	イーストフード、V. C、調味料（アミノ酸等）、カゼインNa（乳由来）、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

④ 惣菜

名 称	マカロニサラダ
原材料名	マカロニ（小麦・乳成分を含む、イタリア製造）、マヨネーズ（卵・大豆を含む）、きゅうり、人参、玉ねぎ、ハム（豚肉を含む）、香辛料、食塩、砂糖、食酢
添加物	調味料（アミノ酸等）、酸化防止剤（V. C）、コチニール色素、カゼインNa（乳由来）、増粘多糖類、発色剤（亜硝酸Na）、リン酸塩（Na）
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

(弁当－11) 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。

(答)

- 1 弁当、惣菜の原材料表示は、食材である原材料と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高いものから順に、原材料はその最も一般的な名称をもって、添加物は食品表示基準第3条第1項の表の添加物の項の規定に従い表示してください。
- 2 ただし、複合原材料については複合原材料の規定に沿って表示してください。
(弁当－6 参照)
- 3 なお、付け合わせとして少量添えられるのり佃煮、小梅、ごま等は「付け合わせ」と表示することが可能です。

(次頁に続く)

【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	

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。

(弁当-12) のり佃煮やごまのように付け合わせ的に少量添えられ、その性格上日々変化する可能性のあるものまで、全て原材料表示をする必要があるのですか。

(答)

のり佃煮やごまのように付け合わせ的に少量添えられ、その性格上日々変化する可能性のあるものまで、全て原材料表示をすることは、技術的に困難な場合もあると認められることから、これらのものについては一括表示以外の箇所に特にその使用している旨を強調している場合を除き、「付け合わせ」等の名称をもって表示しても差し支えないものと考えます。

なお、ごまについては特定原材料に準ずるものに該当しますので、ごまが原材料として含まれる旨を可能な限り表示することが望ましいと考えます。

(弁当-13) 単品で販売される惣菜について、ほとんどの惣菜に使用されている砂糖、食塩、みりん等添加物以外の調味料は、主要原材料よりも使用量が少ないことから表示を省略することはできますか。

(答)

使用した原材料は全て表示することが基本ですので、使用量が少ないことをもって省略することはできません。

(第3条第1項「内容量又は固形量及び内容総量」関係)

(弁当－14) 弁当、惣菜の内容量の表示は、内容重量をグラム単位で表示する必要があるのですか。

(答)

- 1 内容量を表示する場合には、内容重量で表示する方法のほかに、「1個」、「1食」、「1人前」等内容数量による表示が可能であり、この場合に、内容量を外見上容易に識別できるものは、内容数量の表示の省略が可能です。
- 2 弁当、おにぎり、サンドイッチ、惣菜等は、一般的には、「1食」、「1人前」であることや個数が外見上容易に識別できることから、内容数量の表示は省略が可能となります。

(第3条第1項「食品関連事業者の氏名又は名称及び住所」関係)

(弁当－15) 表示は、弁当、惣菜を製造した者が必ずしなければならないのですか。販売業者が表示してもいいのですか。

(答)

原則として製造業者が表示をすることとしています。なお、製造業者との合意等があれば、販売業者が製造業者に代わって表示をすることができます。

(弁当－16) 対面販売で、客の注文に応じて弁当、惣菜をその場で容器に詰めて販売している場合、食品表示基準に基づく表示が必要なのですか。

(答)

対面販売で客の注文に応じて弁当、惣菜をその場で容器に詰めて販売する加工食品については、食品表示基準における容器包装に入れられた加工食品に該当せず、食品表示基準第40条に定める生食用牛肉の注意喚起表示を除き、食品表示基準に基づく表示は必要ありません。

(第5条関係)

(弁当－17) 対面販売で弁当、惣菜を販売している場合であって、繁忙時に備えて、あらかじめ容器に入れている場合は、食品表示基準に基づく表示が必要なのですか。

(答)

繁忙時に備えてあらかじめその日の販売見込み量を容器に入れておくことは、客の注文に応じて容器に入れる範囲と考えられるので、食品表示基準に基づく表示の必要はありません。

(弁当－18) 小売店の店内で弁当、惣菜を作って、容器包装に入れて販売する場合は、食品表示基準に基づく表示が必要ですか。バックヤードや店舗と同一敷地内の施設で作って容器包装に入れて販売する場合や、別の場所にあるセントラルキッチンから配送されたものを販売する場合はどうなりますか。

(答)

- 1 小売店の店内で弁当、惣菜を作って容器包装に入れて販売する場合やバックヤードや店舗と同一敷地内の施設で作って容器包装に入れて販売する場合など、「食品を製造し、又は加工した場所で販売する場合」については、製造又は加工をした者が消費者に直接販売しており品質について説明できると考えられることから、原材料名、内容量など一部の表示は必要はありません。
- 2 しかしながら、別の場所にあるセントラルキッチンから配送されたものを販売する行為は、消費者への直接販売に該当しません。
- 3 なお、詳細は、食品表示基準第5条第1項の表食品を製造し、又は加工した場所で販売する場合の項を御確認ください。

(第7条関係)

(弁当-19) 「かに弁当」、「いくら弁当」、「松阪牛肉弁当」等は、製品の名称が特色のある原材料を使用した旨を示す表示に当たりますか。

(答)

- 1 「かに」、「いくら」は一般的な原材料名であり、特色のある原材料には該当しません。
- 2 「松阪牛肉」は銘柄名(ブランド名)であり、特色のある原材料に該当します。したがって、「松阪牛肉」を100%使用していない場合に「松阪牛肉弁当(牛肉に占める松阪牛の割合〇%)」のように強調して表示するのであれば、使用した牛肉に占める「松阪牛肉」の割合を表示する必要があります。

(弁当-20) 特定の原産地の原材料を使用した旨を表示する場合、一定量(重量比)以上使用していないと表示することはできないのですか。

(答)

特定の原産地の原材料を使用した旨を表示する場合に、その原材料の量について一定量以上使用していなければならないというものではありませんが、実際のものよりも優良な製品であると誤認させる表示は不適切です。

(第8条関係)

(弁当-21) 名称、原材料名、内容量等の表示事項は、必ず、食品表示基準別記様式1で示された順番で表示しなければならないのですか。また、2枚のラベルに分けて表示してはいけないのですか。

(答)

- 1 消費者向け製品については、名称、原材料名、内容量等の表示事項が食品表示基準別記様式1による表示と同等程度に分かりやすく一括して表示されているのであれば、食品表示基準別記様式1に示されている順番を変更して表示することや、プライ斯拉ベルによる表示など、食品表示基準別記様式1以外の様式で表示することも可能です。
- 2 また、ラベルは1枚のラベルで表示すべきですが、容器包装の大きさ、形状から1枚で表示することができない場合には、2枚に分けて表示してもやむを得ないものと考えます。

(第9条関係)

(弁当-22) 「スペシャル」、「特選」、「最高級」等の用語を表示した場合、同一種類の商品と比較して高級イメージを与えることになると思いますが、これらの用語を用いる場合、何か規制がありますか。

(答)

- 1 食品表示基準では、食品表示基準第3条（横断的義務表示）、第4条（個別的義務表示）、第6条（推奨表示）及び第7条（任意表示）に掲げる表示事項に関連して、実際のものより著しく優良又は有利であると誤認させる用語、等級ある日本農林規格の格付け対象品目であって、格付けが行われた食品以外のものにあつては、等級を表す用語などの表示を表示禁止事項と規定しています。
- 2 「スペシャル」、「特選」、「最高級」等の用語について表示禁止事項に該当するか否かは、個々の事例ごとに判断することとなりますが、客観的な基準に基づくものであるか否かが一つの判断の目安となると考えます。