

(別紙)

食品表示基準Q & A (新旧対照表)

改正後 (新)	改正前 (旧)
<p>食品表示基準Q &amp; A (平成27年 3月30日消食表第140号)</p> <p>目次</p> <p>はじめに～ (総則－ 2) (略)</p> <p>(総則－ 3) <u>容器包装に入れられ</u>ホチキス、輪ゴム止め等によって閉じられた加工食品<u>や、板付かまぼこ、かすてら等をパラフィン紙等の簡易な方法により包装したもの (両端を開放したもの) は、</u>表示が必要ですか。</p> <p>(総則－ 4) ～ (総則－ 8) (略)</p> <p><u>(削除)</u></p> <p>(総則－ <u>9</u>) ～ (総則－ <u>13</u>) (略)</p> <p>(総則－ <u>14</u>) <u>食品関連事業者の行為</u>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。</p> <p>(総則－ <u>15</u>) ～ (総則－ <u>23</u>) (略)</p> <p>(加工－ 1) ～ (加工－ 3) (略)</p> <p>(加工－ 4) 客の注文に応じて弁当、そうざいをその場で容器に詰めて販売している場合、食品表示基準に定められた表示が必要なのですか。</p> <p>(加工－ 5) (略)</p> <p>(加工－ 6) <u>販売業者等が、</u>何らかの理由で表示のないものを入手して、販売等する場合は、<u>販売業者等が自ら</u>食品表示基準に定められた表示を<u>行う必要がありますが、</u>この場合、製造所所在地、製造者氏名等で不詳なものはどのように表示すればよいのですか。</p>	<p>食品表示基準Q &amp; A (平成27年 3月30日消食表第140号)</p> <p>目次</p> <p>はじめに～ (総則－ 2) (略)</p> <p>(総則－ 3) ホチキス、輪ゴム止め等によって<u>容器包装に</u>閉じられた加工食品<u>は、</u>表示が必要ですか。</p> <p>(総則－ 4) ～ (総則－ 8) (略)</p> <p><u>(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るのですか。</u></p> <p>(総則－ <u>10</u>) ～ (総則－ <u>14</u>) (略)</p> <p>(総則－ <u>15</u>) <u>加工食品の定義</u>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。</p> <p>(総則－ <u>16</u>) ～ (総則－ <u>24</u>) (略)</p> <p>(加工－ 1) ～ (加工－ 3) (略)</p> <p>(加工－ 4) <u>対面販売で、</u>客の注文に応じて弁当、そうざいをその場で容器に詰めて販売している場合、食品表示基準に定められた表示が必要なのですか。</p> <p>(加工－ 5) (略)</p> <p>(加工－ 6) 何らかの理由で表示のないものを<u>販売業者等が</u>入手して、<u>これを</u>販売等する場合は、食品表示基準に定められた表示を<u>販売業者等が自ら行わなければならない</u>ですが、この場合、製造所所在地、製造者氏名等で不詳なものはどのように表示すればよいのですか。</p>

(加工－7)～(加工－58) (略)

(加工－59) 原材料名の書き方として「野菜」、「魚介類」、「糖類」、「風味原料」等、同種の原材料を複数使用している場合、まとめて表示することはできますか。

(加工－60)～(加工－117) (略)

(加工－118) 以下の場合「製造者の氏名又は名称」の表示として適切ですか。

①・② (略)

(加工－119) (略)

(加工－120) 製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名又は名称の表示をする場合、例えば、以下の表示は可能ですか。

(加工－121)～(加工－181) (略)

(加工－182) ぶり照焼は加工食品になると思いますが、「養殖」や「解凍」の表示は不要と考えてよいのですか。また、原材料である「ぶり」にも表示は不要ですか。

(加工－183)～(加工－188) (略)

**(調理冷凍食品、チルドぎょうざ類)**

(加工－189) 調理冷凍食品やチルドぎょうざにおいて義務表示になっている衣の率や皮の率の測定方法を教えてください。

(加工－190) これまでの個別品目に係る品質表示基準で規定されていた表示事項等は、食品表示基準にも規定されていますが、個別品目に係る品質表示基準で対象とされていた食品の範囲は、食品表示基準においても変更はありませんか。

(加工－191)～(加工－226) (略)

(加工－227) 容器包装に「ビタミンB群を含みます」と表示した場合、ビタミンB群全てにおいて、栄養強調表示の基準値を満たす必要がありますか。

(加工－7)～(加工－58) (略)

(加工－59) 原材料名の書き方として「野菜」、「魚介類」、「糖類」等、同種の原材料を複数使用している場合、まとめて表示することはできますか。

(加工－60)～(加工－117) (略)

(加工－118) 以下の場合「製造者の氏名又は名称」に該当するか。

①・② (略)

(加工－119) (略)

(加工－120) 製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名又は名称の表示をする場合、例えば、以下の表示は可能か。

(加工－121)～(加工－181) (略)

(加工－182) ぶり照焼は加工食品になると思いますが、養殖や解凍の表示は不要と考えてよいのですか。

(加工－183)～(加工－188) (略)

**(調理冷凍食品)**

(加工－189) 調理冷凍食品やチルドぎょうざにおいて義務表示になっている衣の率や皮の率の測定方法を教えてください。

(加工－190) これまでのJAS法の個別品目に係る品質表示基準で規定されていた表示事項等は、食品表示基準にも規定されていますが、個別品目に係る品質表示基準で対象とされていた食品の範囲は、食品表示基準においても変更はありませんか。

(加工－191)～(加工－226) (略)

(新設)

(加工-228) ~ (加工-309) (略)

(加工-310) 日本農林規格の格付が行われていない業務用加工食品には等級を表わす用語を表示してはいけないのですか。

(生鮮-1) ~ (生鮮-34) (略)

(削除)

(生鮮-35) ~ (生鮮-61) (略)

(添加物-1) ~ (雑則-6) (略)

(削除)

(附則-1) ~ (附則-4) (略)

別添 製造所固有記号~別添 食品の栄養成分データベースの構築ガイドライン (略)

別添 アレルゲンを含む食品に関する表示  
(A-1) ~ (E-20) (略)

(E-21) 表示義務のない特定原材料に準ずるものについても、表示対象としているかどうかについて情報提供を行うべきですか。

(E-22) 特定原材料等を使用していない旨の表示について具体的に教えてください。

(E-23) 特定の特定原材料等を使用していない旨の表示があれば、当該特定原材料等が含まれていないと考えてよいですか。

(E-24) ~ (I-8) (略)

別添 遺伝子組換え食品に関する事項~別添 原料原産地表示 (別表15の1

(加工-227) ~ (加工-308) (略)

(加工-309) JASの格付が行われていない業務用加工食品には等級を表わす用語を表示してはいけないのですか。

(生鮮-1) ~ (生鮮-34) (略)

(生鮮-35) 部分肉の容器(ダンボール)に「加工者」、「加工所」を表示しているが、このまま表示してよいか。

(生鮮-36) ~ (生鮮-62) (略)

(添加物-1) ~ (雑則-6) (略)

(雑則-7) 添加物を小分けする製造所が加工所となるが、新規に規格基準のある添加物を小分けして「加工する」場合、食品衛生法上の「添加物製造業」の許可は不要ですか。

(附則-1) ~ (附則-4) (略)

別添 製造所固有記号~別添 食品の栄養成分データベースの構築ガイドライン (略)

別添 アレルゲンを含む食品に関する表示  
(A-1) ~ (E-20) (略)

(E-23) 表示義務のない特定原材料に準ずるものについても、表示対象としているかどうかについて情報提供を行うべきですか。

(E-21) 特定原材料等を使用していない旨の表示について具体的に教えてください。

(E-22) 特定の特定原材料等を使用していない旨の表示があれば、当該特定原材料等が含まれていないと考えてよいですか。

(E-24) ~ (I-8) (略)

別添 遺伝子組換え食品に関する事項~別添 原料原産地表示 (別表15の1

～6) (略)

別添 新たな原料原産地表示制度  
(原原-1)～(原原-48) (略)

(原原-49) 中間加工原材料の製造地表示と当該中間加工原材料の生鮮原材料まで遡った産地名の両方を表示してよいですか。

(原原-50) 表示した原材料名に対応して原産地又は製造地を表示することになっていますが、対象原材料が「はちみつ」や「食塩」等の場合はどのように表示すればよいですか。

(原原-51)～(原原-66) (略)

別添 弁当・惣菜に係る表示

(弁当-1)～(弁当-15) (略)

(弁当-16) 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、食品表示基準に定められた表示が必要なのですか。

(削除)

(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、食品表示基準に定められた表示が必要なのですか。

(第5条関係)

(弁当-18) 小売店等の店内で弁当、惣菜を調理し、容器包装に入れて販売する場合は、食品表示基準に定められた表示が必要ですか。また、バックヤードや店舗と同一敷地内の施設で調理し、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。

(弁当-19)～(弁当-22) (略)

別添 生食用牛肉に関する事項～別添 魚介類の名称のガイドライン (略)

別添 玄米及び精米に関する事項

(玄米精米-1)～(玄米精米-32) (略)

～6) (略)

別添 新たな原料原産地表示制度  
(原原-1)～(原原-48) (略)

(新設)

(新設)

(原原-49)～(原原-64) (略)

別添 弁当・惣菜に係る表示

(弁当-1)～(弁当-15) (略)

(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。

(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。

(新設)

(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。

(弁当-19)～(弁当-22) (略)

別添 生食用牛肉に関する事項～別添 魚介類の名称のガイドライン (略)

別添 玄米及び精米に関する事項

(玄米精米-1)～(玄米精米-32) (略)

(玄米精米-33) 米トレーサビリティ法と食品表示基準との関係はどのようになっていますか。

はじめに～(総則-2) (略)

(総則-3) 容器包装に入れられホチキス、輪ゴム止め等によって閉じられた加工食品や、板付かまぼこ、かすてら等をパラフィン紙等の簡易な方法により包装したもの(両端を開放したものは、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や、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加工食品として表示が必要となります。

(総則-4)～(総則-8) (略)

(削除)

(総則-9)～(総則-13) (略)

(総則-14) 食品関連事業者の行為における「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、本質の変更を及ぼさない程度の行為を指します。具体的には以下の行為が「加工」に該当します。

(削除)

(略)

(削除)

(総則-15) 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。

(玄米精米-33) 米トレーサビリティ法と食品表示法との関係はどのようになっていますか。

はじめに～(総則-2) (略)

(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)～(総則-8) (略)

(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)～(総則-14) (略)

(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)

(略)

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)

(総則-14) に示す加工行為を行った者が「加工者」となり、この加工行為以外を行った者が「製造者」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。

(総則-16) (略)

(総則-17) 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、一般用加工食品として表示する必要があります。

(総則-18) ~ (総則-20) (略)

(総則-21) 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。

(総則-22) 「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

(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) (略)

(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) ~ (総則-21) (略)

(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。

(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あり、「消費期限」を過ぎた食品は食べないでください。

(総則-23)「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あり、「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。また、それぞれの食品が食べられるかどうかについては、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自身が判断し、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。

## 第2章 加工食品

(加工-1) ~ (加工-3) (略)

(加工-4) 客の注文に応じて弁当、そうざいをその場で容器に詰めて販売している場合、食品表示基準に定められた表示が必要なのですか。

(答)

客の注文に応じて弁当、そうざいをその場で容器に詰めて販売する行為は、食品表示基準における容器包装に入れられた加工食品の販売に該当せず、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、食品表示基準に定められた表示は必要ありません。

(加工-5) (略)

(加工-6) 販売業者等が、何らかの理由で表示のないものを入手して、販売等する場合は、販売業者等が自ら食品表示基準に定められた表示を行う必要がありますが、この場合、製造所所在地、製造者氏名等で不詳なものはどのように表示すればよいのですか。

(答)

製造者の氏名及び住所若しくは所在地等が、不明で、かつ、その表示のない加工食品は、相手先にかかわらず販売することははできません。

(加工-7) ~ (加工-10) (略)

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。

## 第2章 加工食品

(加工-1) ~ (加工-3) (略)

(加工-4) 対面販売で、客の注文に応じて弁当、そうざいをその場で容器に詰めて販売している場合、食品表示基準に定められた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、そうざい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、食品表示基準に定められた表示は必要ありません。

(加工-5) (略)

(加工-6) 何らかの理由で表示のないものを販売業者等が入手して、これを販売等する場合は、食品表示基準に定められた表示を販売業者等が自ら行わなければならないですが、この場合、製造所所在地、製造者氏名等で不詳なものはどのように表示すればよいのですか。

(答)

製造者の氏名及び住所若しくは所在地等が、不明で、かつ、その表示のない食品は、販売することができません。

(加工-7) ~ (加工-10) (略)

(加工-11) 食品を購入した後は、どのように保存すればいいのですか。

(答)  
消費期限又は賞味期限は、定められた方法により保存することを前提としていますので、表示されている保存方法に従って保存してください。食品を開封した場合は消費期限又は賞味期限まで食品の安全性や品質の保持が担保されるものではありませんので、速やかに消費する必要があります(総則-22、総則-23参照)。  
なお、保存方法の表示がない場合は、常温での保存が可能です。

(加工-12) ~ (加工-24) (略)

(加工-25) 消費期限又は賞味期限の表示方法はどのようなものですか。

(答)  
消費期限又は賞味期限の表示は、消費者に分かりやすいことを旨とし、次の例に示すように、一括表示部分に、消費期限又は賞味期限の事項名を表示した上で、「年」「月」「日」(又は「年」「月」)それぞれを、この順に並べて表示を行う必要があります。

ただし、一括表示部分に表示することが困難と認められる場合には、一括表示部分に「消費期限 この面の上部に記載」等、表示箇所を指定する方法で、年月日(又は年月)を指定箇所に単独で表示することができます。この場合、単に「枠外に記載」や「別途記載」の表示は認められません。

なお、表示に使用する文字は消費者等に分かりやすくするために、原則として、日本工業規格Z8305(1962)に規定する8ポイントの活字以上の大きさの文字を使用する必要がありますが、表示可能面積がおおむね150平方センチメートル以下のものにあつては、日本工業規格Z8305(1962)に規定する5.5ポイントの活字以上の大きさの文字を使用することが認められています。

(略)

(加工-26)・(加工-27) (略)

(加工-28) 賞味期限が3箇月を超える場合の期限の表示は年月までで可とされていますが、品質保持の期間が100日の食品を4月10日に製造すると、その賞味期限は7月18日となります。年月で表示するとした場合、表示上は6月、7月のいずれとすべきでしょうか。

(答)  
年月をもって表示する場合、期限は月末までと解されることから、7月と表示した場合、賞味期限は7月31日を示すこととなり、7月18日を超えることになるので不適切です。質問の場合については、18日は切り捨てて6月とします。

このように製造又は加工の日から賞味期限までの期間が3箇月を超える場合であつて、賞味期限である旨の文字を冠したその年月の表示をもって、その年月日

(加工-11) 食品を購入した後は、どのように保存すればいいのですか。

(答)  
消費期限又は賞味期限は、定められた方法により保存することを前提としていますので、表示されている保存方法に従って保存してください。食品を開封した場合は消費期限又は賞味期限まで食品の安全性や品質の保持が担保されるものではありませんので、速やかに消費する必要があります(総則-23、総則-24参照)。  
なお、保存方法の表示がない場合は、常温での保存が可能です。

(加工-12) ~ (加工-24) (略)

(加工-25) 消費期限又は賞味期限の表示方法はどのようなものですか。

(答)  
消費期限又は賞味期限の表示は、消費者に分かりやすいことを旨とし、次の例に示すように、一括表示部分に、消費期限又は賞味期限の事項名を表示した上で、「年」「月」「日」(又は「年」「月」)それぞれを、この順に並べて表示を行う必要があります。

ただし、一括表示部分に表示することが困難と認められる場合には、一括表示部分に「消費期限 この面の上部に記載」等、表示箇所を指定する方法で、年月日(又は年月)を指定箇所に単独で表示することができます。この場合、単に「枠外に記載」や「別途記載」ではなく、表示箇所を明示してください。

なお、表示に使用する文字は消費者等に分かりやすくするために、原則として、日本工業規格Z8305(1962)に規定する8ポイントの活字以上の大きさの文字を使用する必要がありますが、表示可能面積がおおむね150平方センチメートル以下のものにあつては、日本工業規格Z8305(1962)に規定する5.5ポイントの活字以上の大きさの文字を使用することが認められています。

(略)

(加工-26)・(加工-27) (略)

(加工-28) 賞味期限が3箇月を超える場合の期限の表示は年月までで可とされていますが、品質保持の期間が100日の食品を4月10日に製造すると、その賞味期限は7月18日となります。年月で表示するとした場合、表示上は6月、7月のいずれとすべきでしょうか。

(答)  
年月をもって表示する場合、期限は月末までと解されることから、7月と表示した場合、賞味期限は7月31日を示すこととなり、7月18日を超えることになるので不適切です。質問の場合については、18日は切り捨てて6月とします。

このように製造又は加工の日から賞味期限までの期間が3箇月を超える場合であつて、賞味期限である旨の文字を冠したその年月の表示をもって、その年月日



の表示に代えるときは、その日の属する月の前月の年月で表示します。ただし、賞味期限が、月の末日である場合においてはこの限りではありません。

賞味期限は、科学的根拠に基づき事業者自ら設定するものですが、(加工-35)も参考に食品の無駄な廃棄を減らす観点も考慮して適切な表示を行ってください。

表示例：  
(略)

(加工-29) ~ (加工-40) (略)

(加工-41) 冷凍で納品された商品を、店内で保存温度を変更して陳列販売する場合、保存温度変更者を表示する必要はないですか。

(答)

「保存温度変更者」等の表示を義務付けてはませんが、表示責任者ではない者が容器包装に入れられた加工食品を開封せず、元の表示を残しつつ、別途保存方法や期限表示を変更した表示をする場合は、そのことを明確化するために「保存温度変更者」等の表示をすることが望ましいと考えます。なお、表示責任者が保存温度を変更した場合であっても、「保存温度を変更した」旨を分かりやすく表示することが望ましいと考えます。

当該表示事項については、今後、厚生労働省や自治体とも相談しつつ、実態の把握を進め、問題点を整理した上で、検討して行く予定です。

(加工-42) (略)

(加工-43) 加工の段階で、期限を過ぎた原材料を使用することは可能ですか。

(答)

消費期限を過ぎた原材料を使用することは厳に慎むべきです。(加工-38参照)  
一方、賞味期限は定められた方法により保存された場合において、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であり(総則-23参照)、この期限を過ぎた原材料を使用することは、必ずしも禁止されてはいません。ただし、この場合においても、当該原材料の特徴を踏まえた保存温度の変更や加熱加工などを行う際には、社内基準を策定の上、最終製品の品質に問題がないことを科学的・合理的な方法で確認するとともに、その関係記録・帳簿等を保存するなど、慎重かつ十分な管理・確認の下に行われる必要があります。

(加工-44) (略)

(加工-45) 科学的な根拠に基づき設定された期限を超えた期限を表示した場合の食品表示法上の取扱いはどうなるのですか。

の表示に代えるときは、その日の属する月の前月の年月で表示します。ただし、賞味期限が、月の末日である場合においてはこの限りではありません。

表示例：  
(略)

(加工-29) ~ (加工-40) (略)

(加工-41) 冷凍で納品された商品を、店内で保存温度を変更して陳列販売する場合、保存温度変更者を表示する必要はないですか。

(答)

「保存温度変更者」等の表示を義務付けてはませんが、元の表示を残しつつ、別途保存方法や期限表示を変更した表示をする場合は、そのことを明確化するために「保存温度変更者」等の表示をすることが望ましいと考えます。なお、当該表示事項については、今後、厚生労働省や自治体とも相談しつつ、実態の把握を進め、問題点を整理した上で、検討して行く予定です。

(加工-42) (略)

(加工-43) 加工の段階で、期限を過ぎた原材料を使用することは可能ですか。

(答)

消費期限を過ぎた原材料を使用することは厳に慎むべきです。(加工-38参照)  
一方、賞味期限は定められた方法により保存された場合において、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であり(総則-24参照)、この期限を過ぎた原材料を使用することは、必ずしも禁止されてはいません。ただし、この場合においても、当該原材料の特徴を踏まえた保存温度の変更や加熱加工などを行う際には、社内基準を策定の上、最終製品の品質に問題がないことを科学的・合理的な方法で確認するとともに、その関係記録・帳簿等を保存するなど、慎重かつ十分な管理・確認の下に行われる必要があります。

(加工-44) (略)

(加工-45) 科学的な根拠に基づき設定された期限を超えた期限を表示した場合の食品表示法上の取扱いはどうなるのですか。

(答)

消費期限又は賞味期限の表示は、食品表示基準に従って行われるべきものであり、消費期限及び賞味期限それぞれの定義に沿ってなされなければ適切な表示とはいえません。すなわち、消費期限については、「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」、賞味期限については、「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」でなければなりません。また、科学的な根拠に基づいて設定された期限を超えて表示を行った場合で、公衆衛生に危害を及ぼすようなおそれがある場合には、食品衛生法第20条で禁止されている「公衆衛生に危害を及ぼすおそれがある虚偽の又は誇大な表示」にも該当することとなります。

なお、賞味期限の定義に「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るものとする。」という表現がありますが、これは、期限が過ぎた食品がすぐに食べられなくなるわけではない旨を消費者に情報提供するためのものですので、短い期限を設定する必要があるというものではありません。(総則-23参照)

(加工-46) ~ (加工-55) (略)

(加工-56) 加工食品の原材料として有機農産物や有機農産物加工食品を使用した場合、原材料名欄に「有機トマト」、「有機小麦粉」など使用した原材料が有機である旨を表示することはできますか。

(答)

農林物資の規格化等に関する法律(昭和25年法律第175号。以下「JAS法」という。)第14条の規定により格付の表示(有機JASマーク)が付された有機農産物(有機農産物の日本農林規格(平成17年10月27日農林水産省告示第1605号)第3条に規定するものをいう。以下同じ。)又は有機農産物加工食品(有機加工食品の日本農林規格(平成17年10月27日農林水産省告示第1606号)第3条に規定するものをいう。以下同じ。)を原材料とする場合には、当該原材料が有機農産物又は有機農産物加工食品である旨を表示することができます。

なお、どのような農産物又は加工食品が、有機農産物又は有機農産物加工食品に該当するかについては、農林水産省へお問い合わせください。

(加工-57) 原材料として少量しか使用しないものや通常は食さないものについても全て表示する必要がありますか。

(答)

1 原材料として使用したものは、どんなに少量であっても表示が必要です。なお、柏もちの「柏の葉」など通常そのものを食さないものについては、原材料には該当しません。

(答)

消費期限又は賞味期限の表示は、食品表示基準に従って行われるべきものであり、消費期限及び賞味期限それぞれの定義に沿ってなされなければ適切な表示とはいえません。すなわち、消費期限については、「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」、賞味期限については、「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」でなければなりません。また、科学的な根拠に基づいて設定された期限を超えて表示を行った場合で、公衆衛生に危害を及ぼすようなおそれがある場合には、食品衛生法第20条で禁止されている「公衆衛生に危害を及ぼすおそれがある虚偽の又は誇大な表示」にも該当することとなります。

なお、賞味期限の定義に「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るものとする。」という表現がありますが、これは、期限が過ぎた食品がすぐに食べられなくなるわけではない旨を消費者に情報提供するためのものですので、短い期限を設定する必要があるというものではありません。(総則-24参照)

(加工-46) ~ (加工-55) (略)

(加工-56) 加工食品の原材料として有機農産物や有機農産物加工食品を使用した場合、原材料名欄に「有機トマト」、「有機小麦粉」など使用した原材料が有機である旨を表示することはできますか。

(答)

農林物資の規格化等に関する法律(昭和25年法律第175号)第14条の規定により格付の表示(有機JASマーク)が付された有機農産物(有機農産物の日本農林規格(平成17年10月27日農林水産省告示第1605号)第3条に規定するものをいう。)又は有機農産物加工食品(有機加工食品の日本農林規格(平成17年10月27日農林水産省告示第1606号)第3条に規定するものをいう。)を原材料とする場合には、当該原材料が有機農産物又は有機農産物加工食品である旨を表示することができます。

(加工-57) 原材料として少量しか使用しないものや通常は食さないものについても全て表示する必要がありますか。

(答)

1 原則として使用した全ての原材料を表示することが必要であり、どんなに少量であっても表示が必要です。

2 また、添加物と一体となって使用される賦形剤（添加物製剤中の食品素材）については、原材料には該当しないものと考えます。

3 このほか、複合原材料の原材料の表示を省略できる場合があります。（加工－52参照）

4 ただし、添加物製剤中の乳糖のようなアレルギーを含む食品素材については、当該食品素材に含まれるアレルギーは別途、アレルギー表示を行うことが必要です。

（加工－58） （略）

（加工－59）原材料名の書き方として「野菜」、「魚介類」、「糖類」、「風味原料」等、同種の原材料を複数使用している場合、まとめて表示することはできますか。

（答）

1 「野菜」、「魚介類」、「糖類」、「風味原料」のように、消費者が同種の原材料と認識しているものであって、複数種類の原材料を使用するような場合には、同種の原材料をまとめて表示した方が消費者に分かりやすい場合もあります。  
このような場合には、食品表示基準第3条第1項の表の原材料名の項の2の1の規定に基づき「野菜」、「魚介類」、「糖類」、「風味原料」などの文字の後ろに括弧を付して、まとめて表示することができます。

2 （略）

（略）

（加工－60）・（加工－61） （略）

（加工－62）原材料名の表示で、次のように表示することは可能ですか。

- ① 数種類の魚を一括して「魚」、「魚肉」
- ② 本マグロ
- ③ 黒糖、還元水あめをまとめて「砂糖」
- ④ 有機大豆
- ⑤ NON-GMO大豆

（答）

2 しかしながら、例えば、原材料とされるもののうち、

① 柏もちの「柏の葉」など、通常そのものを食さないもの

② 使用量がわずかであり、一般に最終製品に影響を及ぼさないと判断される

添加物製剤中の食品素材

については、表示が必要な原材料には該当しないものと考え、原材料名への表示を省略することができます。

3 また、このほか、複合原材料の原材料の表示を省略できる場合があります。（加工－52参照）

4 ただし、添加物製剤中の乳糖のようなアレルギーを含む食品素材については、原材料として表示を省略した場合であっても、当該食品素材に含まれるアレルギーは別途、アレルギー表示を行うことが必要です。

（加工－58） （略）

（加工－59）原材料名の書き方として「野菜」、「魚介類」、「糖類」等、同種の原材料を複数使用している場合、まとめて表示することはできますか。

（答）

1 「野菜」、「魚介類」、「糖類」のように、消費者が同種の原材料と認識しているものであって、複数種類の原材料を使用するような場合には、同種の原材料をまとめて表示した方が消費者に分かりやすい場合もあります。  
このような場合には、食品表示基準第3条第1項の表の原材料名の項の2の1の規定に基づき「野菜」、「魚介類」、「糖類」などの文字の後ろに括弧を付して、まとめて表示することができます。

2 （略）

（略）

（加工－60）・（加工－61） （略）

（加工－62）原材料名の表示で、次のように表示することは可能ですか。

- ① 数種類の魚を一括して「魚」、「魚肉」
- ② 本マグロ
- ③ 黒糖、還元水あめをまとめて「砂糖」
- ④ 有機大豆
- ⑤ NON-GMO大豆

（答）

御質問の例は、次のとおりです。

- ① (略)
- ② (略)
- ③ 「黒糖」は「砂糖」と表示することができますが、「還元水あめ」は糖アルコールであり、「砂糖」ではないので、「砂糖」と表示することはできません。「還元水あめ」と最も一般的な名称で表示してください。
- ④ 有機農産物の日本農林規格に基づき格付けされたものを直接使用している場合に限り、「有機」である旨の文言を表示することができます。また、有機農産物を使用した旨を表示する場合は、特色のある原材料に該当しますので、原材料に占める有機農産物の使用割合が100%である場合を除き、使用割合を明示する必要があります。
- ⑤ (略)

(加工-63) (略)

(加工-64) 他社から仕入れた数種類の製品を詰め合わせた場合、原材料名の表示はどのようにすればよいですか。

(答)

- 1 (略)
- 2 ただし、詰め合わせ食品の一つ一つに表示があり、外装からその表示が認識できる場合は、改めて外装に表示をする必要はありません。

(加工-65) ~ (加工-71) (略)

(加工-72) A国から輸入する「すじこ」の中には、シロサケ以外にギンザケ等のサケ・マス類の魚種が混合されているケースがあります。そのため原材料名の表示として「鮭鱒卵」と表示してもよいですか。

(答)

サケ・マス類を沖捕りし船上で魚卵を取り出し、魚種の区別無く混合された状態で入荷される場合は、原材料名を「鮭鱒卵」と表示しても問題ありません。

(加工-73) ~ (加工-112) (略)

(加工-113) 食品関連事業者の事項名について、製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名又は名称の表示との関係を教えてください。

(答)

御質問の例は、次のとおりです。

- ① (略)
- ② (略)
- ③ できません。「黒糖」は「砂糖」と表示することができますが、還元水あめは糖アルコールであり、「砂糖」ではないので、「還元水あめ」と最も一般的な名称で表示してください。
- ④ 可能です。なお、「有機」の文言を表示できるのは、有機農産物の日本農林規格に基づき格付けされたものを直接使用している場合に限ります。また、有機農産物を使用した旨を表示する場合は、特色のある原材料に該当しますので、原材料に占める有機農産物の使用割合が100%である場合を除き、使用割合を明示する必要があります。
- ⑤ (略)

(加工-63) (略)

(加工-64) 他社から仕入れた数種類の製品を詰め合わせた場合、原材料名の表示はどのようにすればよいですか。

(答)

- 1 (略)
- 2 ただし、詰め合わせ品の一つ一つに表示があり、外装からその表示が見える場合は、改めて外装に表示をする必要はありません。

(加工-65) ~ (加工-71) (略)

(加工-72) A国から輸入する「すじこ」の中には、シロサケ以外にギンザケ等のサケ・マス類の魚種が混合されているケースがあります。そのため原材料名の表示として「鮭鱒卵」と表示してもよいですか。

(答)

個別の魚種が分かっているのであれば、その魚種に対応した原材料名（例えば白鮭魚卵、鮭子）を表示するのが原則です。

ただし、サケ・マス類を沖捕りし船上で魚卵を取り出し、魚種の区別無く混合された状態で入荷される場合は、原材料名として「鮭鱒卵」と表示するのやむを得ないと考えます。

(加工-73) ~ (加工-112) (略)

(加工-113) 食品関連事業者の事項名について、製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名又は名称の表示との関係を教えてください。

(答)

1 (略)

2 一方、製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名又は名称の表示は、食品を摂取する際の安全性の確保の観点から、表示することが規定されており、製造者又は加工者の氏名又は名称については、法人の場合、法人登記されている名称（ローマ字で登記されている場合は、片仮名の名称でも可能です。）である必要があります。

3 これらの規定は目的が異なっていることから、表示責任者の氏名又は名称及び住所と、製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名又は名称を、それぞれ適切な事項名で表示することが必要となります。

なお、事項名については、(総則-14)の表に基づき判断してください。

4～6 (略)

(加工-114) プライベートブランド商品など、販売者が表示内容について責任を持つ商品について、販売者の委託により商品を製造している事業者名を併せて表示したい場合、どのように表示すればよいですか。

(答)

1 販売者の企画に基づき食品を製造した工場を表示したい場合は、販売者が表示に責任を持つことが明確となるように、(加工-254)の①のアのように、製造者は別記様式1の枠外に表示してください。

2 (略)

(加工-115) (略)

(加工-116) 原産国を実際に表示する義務があるのは誰ですか。

(答)

原産国の表示義務は、製品輸入した場合は輸入者に、バルクの状態で輸入されたものを国内で小分け包装した場合は小分け包装した者に表示義務があります。この場合の輸入者とは、輸入した製品の表示内容について日本国内で責任を持つ者となります。

また、販売業者が当該製品の表示内容に責任を持つ旨合意がなされている場合には、当該販売業者が表示責任者となることもできます。ただし、この場合、別途、製造所又は加工所の所在地(輸入業者の営業所の所在地)及び製造者又は加工者の氏名又は名称(輸入業者の氏名又は名称)を表示することが必要です。なお、表示責任者と、製造所等の所在地等とが同一である場合には、表示責任者の氏名又は名称及び住所を表示することで両規定を満たしているものとみなされます。この場合、「加工者」、「輸入者」等の事項名については、食品表示基準に基

1 (略)

2 一方、製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名又は名称については、食品を摂取する際の安全性の確保の観点から、表示することが規定されています。

3 これらの規定は目的が異なっていることから、表示責任者の氏名又は名称及び住所と、製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名又は名称を、それぞれ適切な事項名で表示することが必要となります。

4～6 (略)

(加工-114) プライベートブランド商品など、販売者が表示内容について責任を持つ商品について、販売者の委託により商品を製造している事業者名を併せて表示したい場合、どのように表示すればよいですか。

(答)

1 販売者の企画に基づき食品を製造した工場を表示したい場合は、販売者が表示に責任を持つことが明確となるように、(加工-253)の①のアのように、製造者は別記様式1の枠外に表示してください。

2 (略)

(加工-115) (略)

(加工-116) 原産国を実際に表示する義務があるのは誰ですか。

(答)

原産国の表示義務は、製品輸入したものについては輸入者に表示義務がありません。この場合の輸入者とは、輸入した製品の表示内容について日本国内で責任を持つ者となります。

また、バルクの状態で輸入されたものを国内で小分け包装した場合は、小分け包装した者に表示義務があります。また、販売業者が当該製品の表示内容に責任を持つ旨合意がなされている場合には、当該販売業者が表示責任者となることもできます。ただし、この場合、別途、製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名又は名称も表示することが必要です。なお、表示責任者と、製造所等の所在地等とが同一である場合には、表示責任者の氏名又は名称及び住所を表示することで両規定を満たしているものとみなされます。この場合、「製造者」、「輸入者」等の事項名については、食品表示基準に基く表示が必要です。

く表示が必要です。

(加工-117) (略)

(加工-118) 以下の場合は「製造者の氏名又は名称」の表示として適切ですか。

①・② (略)

(略)

(加工-119) (略)

(加工-120) 製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名又は名称の表示をする場合、例えば、以下の表示は可能ですか。

(略)

(答)

「(〇〇工場)」の表示は本来必要ありませんが、製造所の所在地との関係から、工場名を表示した方が消費者にとって分かりやすい表示になる場合は、法人登記した法人名等の後に括弧を付すか、1文字空ける等の方法により工場名等を付記することは可能です。

(加工-121) ~ (加工-148) (略)

(加工-149) S国で素焼きしたおかきを輸入し、国内で仕上げ(味付け)をするのですが、原産国表示が必要となりますか。

(答)

製品の原産国とは景品表示法に基づく「商品の原産国に関する不当な表示」において「その商品の内容について実質的な変更をもたらす行為が行なわれた国」と定義されており、素焼きしたおかきに味付けする行為は、商品の内容について実質的な変更をもたらす行為に該当するため、原産国表示は必要ありません。

(加工-150) ~ (加工-155) (略)

(加工-156) 以下のものの原産国はどのようになりますか。

- ① 緑茶及び紅茶
- ② インスタントコーヒー
- ③ 清涼飲料・果汁飲料
- ④ 詰め合わせ商品

(答)

(加工-117) (略)

(加工-118) 以下の場合は「製造者の氏名又は名称」に該当するか。

①・② (略)

(略)

(加工-119) (略)

(加工-120) 製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名又は名称の表示をする場合、例えば、以下の表示は可能か。

(略)

(答)

「(〇〇工場)」の表示は本来必要ないが、製造所の所在地との関係から、工場名を表示した方が消費者にとって分かりやすい表示になる場合は、法人登記した法人名等の後に括弧を付すか、1文字空ける等の方法により工場名等を付記することは可能です。

(加工-121) ~ (加工-148) (略)

(加工-149) S国で素焼きしたおかきを輸入し、国内で仕上げ(味付け)をするのですが、原産国表示が必要となりますか。

(答)

製品の原産国とは景品表示法に基づく「商品の原産国に関する不当な表示」において「その商品の内容について実質的な変更をもたらす行為が行なわれた国」と定義されており、米菓については「煎焼又は揚」を行った国が原産国と整理されています。したがって御質問のおかきについては、原産国名をS国と表示する必要があります。

(加工-150) ~ (加工-155) (略)

(加工-156) 以下のものの原産国はどのようになりますか。

- ① 緑茶及び紅茶
- ② インスタントコーヒー
- ③ 清涼飲料・果汁飲料
- ④ 詰め合わせ商品

(答)

これらのものは、公正取引委員会事務総局から「商品の原産国に関する不当な表示」の原産国の定義に関する運用細則（昭和48年12月5日事務局長通達）をもって以下の見解が既に示されていますので、これに従ってください。

- ① 緑茶及び紅茶は、「荒茶の製造」が行われた国が原産国です。
- ② インスタントコーヒーは、コーヒー豆の粉碎、抽出濃縮後の乾燥が行われた国が原産国となりますが、その後、混合された場合には、混合が行われた国が原産国となります。  
なお、インスタントコーヒーについては、レギュラーコーヒーとともに公正競争規約では、生豆生産国を表示することとされています。
- ③ 濃縮果汁を還元果汁まで希釈した場合等は希釈した国が原産国です。
- ④ 単に詰め合わせた商品については、その容器に詰め合わされた個々の商品の原産国が原産国となります。

(加工-157) ~ (加工-181) (略)

#### (水産加工食品)

(加工-182) ぶり照焼は加工食品になると思いますが、「養殖」や「解凍」の表示は不要と考えてよいのですか。また、原材料である「ぶり」にも表示は不要ですか。

(答)

ぶり照焼は加工食品ですので、生鮮食品の個別的義務表示である「養殖」や「解凍」の表示義務はありません。したがって、ぶり照焼の原材料である「ぶり」についても「養殖」や「解凍」の表示義務はありません。

(加工-183) ~ (加工-188) (略)

#### (調理冷凍食品、チルドぎょうざ類)

(加工-189) 調理冷凍食品やチルドぎょうざにおいて義務表示になっている衣の率や皮の率の測定方法を教えてください。

(略)

(加工-190) これまでの個別品目に係る品質表示基準で規定されていた表示事項等は、食品表示基準にも規定されていますが、個別品目に係る品質表示基準で対象とされていた食品の範囲は、食品表示基準においても変更はありませんか。

(略)

(加工-191) ~ (加工-200) (略)

これらのものは、公正取引委員会事務総局から「商品の原産国に関する不当な表示」の原産国の定義に関する運用細則（昭和48年12月5日事務局長通達）をもって以下の見解が既に示されていますので、これに従ってください。

- ① 緑茶及び紅茶は、「荒茶の製造」が行われた国が原産国です。
- ② インスタントコーヒーは、コーヒー豆の粉碎、抽出濃縮後の乾燥が行われた国が原産国となりますが、その後、混合された場合には、混合が行われた国が原産国となります。  
なお、インスタントコーヒーについては、レギュラーコーヒーとともに公正競争規約では、生豆生産国を表示することとされています。
- ③ 希釈した場合は希釈した国が原産国です。
- ④ 詰め合わせ商品については、その容器に詰め合わされた個々の商品の原産国が原産国となります。

(加工-157) ~ (加工-181) (略)

#### (水産加工食品)

(加工-182) ぶり照焼は加工食品になると思いますが、養殖や解凍の表示は不要と考えてよいのですか。

(答)

ぶり照焼は加工食品ですので、生鮮食品の個別的義務表示である「養殖」や「解凍」の表示義務はありません。

(加工-183) ~ (加工-188) (略)

#### (調理冷凍食品)

(加工-189) 調理冷凍食品やチルドぎょうざにおいて義務表示になっている衣の率や皮の率の測定方法を教えてください。

(略)

(加工-190) これまでのJAS法の個別品目に係る品質表示基準で規定されていた表示事項等は、食品表示基準にも規定されていますが、個別品目に係る品質表示基準で対象とされていた食品の範囲は、食品表示基準においても変更はありませんか。

(略)

(加工-191) ~ (加工-200) (略)

(加工-201) 特色のある原材料の表示についての経緯を教えてください。

(答)

平成18年8月に加工食品品質表示基準は以下のように改正され、その後食品表示基準に移行されました。

特色のある原材料の表示についての見直しのポイントは以下のとおりです。

①～③ (略)

(加工-202) ～ (加工-212) (略)

(加工-213) 有機農産物や有機農産物加工食品を使用した旨を表示できるのは、どのような場合ですか。

(答)

1 有機農産物や有機農産物加工食品については、JAS法第19条の15の第2項において、「何人も、指定農林物資以外の農林物資について、当該指定農林物資に係る日本農林規格において定める名称の表示又はこれと紛らわしい表示を付してはならない」という表示規制が課せられており、当該食品が有機農産物や有機農産物加工食品である旨の表示を行うには、当該食品について、有機JAS制度に基づき格付けを受けている必要があります。

なお、有機JAS制度の内容については、農林水産省にお問い合わせください。

(削除)

(削除)

(削除)

(加工-201) 特色のある原材料の表示についての経緯を教えてください。

(答)

平成18年8月に当時のJAS法の加工食品品質表示基準は以下のように改正され、その後食品表示基準に移行されました。

特色のある原材料の表示についての見直しのポイントは以下のとおりです。

①～③ (略)

(加工-202) ～ (加工-212) (略)

(加工-213) 有機農産物や有機農産物加工食品を使用した旨を表示できるのは、どのような場合ですか。

(答)

1 有機農産物や有機農産物加工食品については、JAS法において、「何人も、指定農林物資以外の農林物資について、当該JAS規格において定める名称の表示又はこれと紛らわしい表示を付してはならない」という表示規制が課せられています。具体的には、当該食品が有機農産物や有機農産物加工食品である旨の表示を行うには、当該食品について、有機JAS制度に基づき格付けを受け、有機JASマークを付する必要があります。

2 このような、厳格な名称表示の規制があることを踏まえ、加工食品に「有機〇〇使用」等の表示を行う場合であっても、表示の適正性、信頼性を確保する必要があります。

3 このため、食品表示基準第7条の表の特色のある原材料等に関する事項の規定に基づく「有機〇〇使用」(〇〇は農産物又は農産物加工食品の名称)等の表示ができるのは、有機JASマークが付された有機農産物又は有機農産物加工食品を直接原材料として使用する場合に限り、有機JASマークが付された原料(有機〇〇)を用いて製造された加工品(有機JASマークが付されていないもの)を仕入れ、これを原料として加工し、製品を製造する場合、当該製品に有機〇〇を使用した旨の表示をすることはできません。

4 なお、有機加工食品(有機農産物加工食品を除く。)又は有機畜産物については、指定農林物資\*ではないため、有機農産物や有機農産物加工食品のような厳格な名称表示の規制はありませんが、「有機△△使用」(△△は農産物加工食品以外の加工食品又は畜産物の名称)等の表示に際しては、有機加工食品の日本農林規格(平成17年10月27日農林水産省告示第1606号)や有機畜産物の日本農林規格(平成17年10月27日農林水産省告示第1608号)に基づき、有機JASマークが付された原材料等、「有機」であることが明らかな原材料を使用



2 また、酒類の原材料として有機農産物や有機加工食品などを使用し、その旨を表示する場合は、国税庁の「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）を御確認ください。

(加工-214) ~ (加工-222) (略)

(加工-223) 容器包装に、一般的に知られていることを謳った場合（例：「みかんにはビタミンCがたくさん含まれます」、「豚肉200gで1日に必要なビタミンB<sub>1</sub>が摂取できます」）、栄養強調表示の規定に従った表示が必要となりますか。

(答)

一般的に知られていることであっても、食品表示基準別表第12及び別表第13の第1欄に掲げる栄養成分について栄養強調表示をする場合、食品表示基準の規定に従って表示する必要があります。なお、栄養強調表示をせずに単に栄養成分の名称を記載した場合は、一般表示事項（熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、食塩相当量）及び表示した栄養成分の量の表示が必要です。

(加工-224) ~ (加工-226) (略)

(加工-227) 容器包装に「ビタミンB群を含みます」と表示した場合、ビタミンB群全てにおいて、栄養強調表示の基準値を満たす必要がありますか。

(答)

「ビタミンB群を含みます」との表示は、ビタミンB群全てを指すことから、食品表示基準別表第12に掲げるビタミンB群（ナイアシン、パントテン酸、ピオチン、ビタミンB<sub>1</sub>、ビタミンB<sub>2</sub>、ビタミンB<sub>6</sub>、ビタミンB<sub>12</sub>、葉酸）全てにおいて、栄養強調表示の基準値を満たす必要があります。

(加工-228) ~ (加工-243) (略)

(加工-244) 詰め合わせ食品の表示方法について教えてください。

(答)

1 詰め合わせ食品の表示に当たっては、単なる詰め合わせ商品になるのか、詰め合わせることで新たな独立した一つの商品となるのかによって、表示方法が異なります。

することが望ましいと考えます。

\*指定農林物資とは、名称の表示の適正化を図ることが特に必要と認められる農林物資であって、指定されたもの以外の加工食品に「有機」、「オーガニック」等の表示を付してはならないという名称の表示規制が課されたもの。（有機農産物及び有機加工食品のJAS規格のQ&A問22-1）

5 酒類の原材料として有機農産物や有機加工食品などを使用し、その旨を表示する場合は、国税庁の「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）を御確認ください。

(加工-214) ~ (加工-222) (略)

(加工-223) 容器包装に、一般的に知られていることを謳った場合（例：「みかんにはビタミンCがたくさん含まれます」、「豚肉200gで1日に必要なビタミンB<sub>1</sub>が摂取できます」）、栄養強調表示の規定に従った表示が必要となりますか。

(答)

一般論であっても、食品表示基準別表第12及び別表第13の第1欄に掲げる栄養成分について栄養強調表示をする場合、食品表示基準に則る必要があります。なお、栄養強調表示をせずに単に栄養成分の名称を記載した場合は、一般表示事項（熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、食塩相当量）及び強調した栄養成分の量の表示が必須です。

(加工-224) ~ (加工-226) (略)

(新設)

(加工-227) ~ (加工-242) (略)

(加工-243) 詰め合わせ食品の表示方法について教えてください。

(答)

1 詰め合わせ食品の表示に当たっては、①当該詰め合わせ食品の構成要素である各々の容器包装された食品を販売に供する可能性があるかどうか、又は②販売に供するメインとなる個別食品が存在するかの2点を判断する必要があります

2 単なる詰め合わせ商品の場合

個別の詰め合わせた食品ごとに外装に表示するのが原則です。ただし、詰め合わせた食品の一つ一つに表示があり、外装からその表示が認識できる場合は、改めて外装に表示をする必要はありません。

また、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。

3 新たな独立した一つの商品（詰め合わせたものを全て使用して合わせて食することを意図した食品等）の場合（例：カップ麺、即席みそ汁、鍋セット等）

全体を一つの食品とみなし、外装に一括表示するのが原則です。この際、各構成要素は当該加工食品の原材料になります。

4 ただし、新たな独立した一つの商品であっても、各構成要素が食品表示基準別表第19及び別表第24の上欄に掲げる食品のうち、以下に掲げる食品に該当する場合は、同表の中欄に掲げる表示事項を同表の下欄に定める表示方法に従い、当該商品の外装に表示してください。

- ① 即席めん類（即席めんのうち生タイプ即席めん以外のものをいう。）
- ② 食肉（鳥獣の生肉（骨及び臓器を含む。）に限る。）
- ③ 食肉製品（食品衛生法施行令第1条第1項第4号に掲げるものに限る。）

- ④ 乳
- ⑤ 乳製品
- ⑥ 乳又は乳製品を主要原料とする食品
- ⑦ 鶏の液卵（鶏の殻付き卵から卵殻を取り除いたものをいう。）
- ⑧ 切り身又はむき身にした魚介類（生かき及びふぐを原材料とするふぐ加工品（軽度の撒（さん）塩を行ったものを除く。）を除く。）であって、生食用のもの（凍結させたものを除く。）
- ⑨ 生かき
- ⑩ ゆでがに
- ⑪ 魚肉ハム、魚肉ソーセージ及び特殊包装かまぼこ
- ⑫ ふぐを原材料とするふぐ加工品（軽度の撒（さん）塩を行ったものを除く。）

す。

2 1①の個別食品ごとに販売する可能性がある場合（単なる寄せ集め食品）（例：お中元用の飲料詰め合わせ、個別に容器包装に表示された菓子の詰め合わせ等）

個別の構成要素である食品について独立して表示するのが原則です。この際、個別食品に別途一括表示がなされることとなりますが、詰め合わせの外装から個々の表示が確認できない場合、個別食品への表示に加え、外装に表示する必要があります。この際、個別に食品表示のルールがある食品については、必要に応じて食品表示基準別表第4、別表第19及び別表第24の規定に従い、個別食品に表示してください。

3 1②のメインとなる個別食品がある場合（おまけ付食品）（例：個包装のドレッシングを添付したサラダ、個包装のたれを添付した豚肉等）

1①の「単なる寄せ集め食品」と同様に表示することを基本とし、さらに、個別食品の一部が未包装の食品からなるものについては、外装に当該個別食品に関する表示を行ってください。

4 2及び3に該当しない食品（一つの独立した商品として販売される食品）（例：カップ麺、赤飯セット等）

(1) 全体を一つの食品とみなし、外装に一括表示するのが原則です。この際、各構成要素は加工食品の原材料という扱いになるため、個別食品ごとに義務付けられる表示（食品表示基準別表第4、別表第19及び別表第24に掲げる表示事項及び表示の方法）は食品を摂取する際の安全性に関する次の表示事項を除き、適用されません。

- ・ 即席めん類に関する事項
- ・ 食肉（鳥獣の生肉（骨及び臓器を含む。）に限る。）に関する事項
- ・ 食肉製品（食品衛生法施行令第1条第1項第4号に掲げるものに限る。）に関する事項
- ・ 乳に関する事項
- ・ 乳製品に関する事項
- ・ 乳又は乳製品を主要原料とする食品に関する事項
- ・ 鶏の液卵に関する事項
- ・ 切り身又はむき身にした魚介類（生かき及びふぐを原材料とするふぐ加工品（軽度の撒（さん）塩を行ったものを除く。）を除く。）であって、生食用のもの（凍結させたものを除く。）に関する事項
- ・ 生かきに関する事項
- ・ ゆでがにに関する事項
- ・ 魚肉ハム、魚肉ソーセージ及び特殊包装かまぼこに関する事項
- ・ ふぐを原材料とするふぐ加工品（軽度の撒（さん）塩を行ったものを除

- ⑬ 鯨肉製品
- ⑭ 冷凍食品
- ⑮ 容器包装詰加圧加熱殺菌食品
- ⑯ 容器包装に密封された常温で流通する食品（清涼飲料水、食肉製品、鯨肉製品及び魚肉練り製品を除く。）のうち、水素イオン指数が4.6を超え、かつ、水分活性が0.94を超え、かつ、その中心部の温度を摂氏120度で4分間に満たない条件で加熱殺菌されたものであって、ボツリヌス菌を原因とする食中毒の発生を防止するために摂氏10度以下での保存を要するもの
- ⑰ 水のみを原料とする清涼飲料水
- ⑱ 食品表示基準別表第24に掲げる表示事項（玄米及び精米に関する表示事項、しいたけに関する表示事項及び水産物に関する表示事項を除く。）

5 (略)

（加工－245）数種類の製品を詰め合わせた場合、原材料名、添加物、内容量の表示はどのようにすればよいですか。

（答）

1～3 (略)

4 詰め合わせた食品の一つ一つに表示があり、外装からその表示が認識できる場合は、改めて外装に表示をする必要はありません。

（加工－246）数種類の製品を詰め合わせた場合、栄養成分の量及び熱量の表示はどのようにすればよいですか。

（答）

それぞれの食品ごとに表示します。

ただし、詰め合わせた食品の一つ一つに表示があり、外装からその表示が認識できる場合は、改めて外装に表示をする必要はありません。

【表示例】 (略)

く。）に関する事項

- ・ 鯨肉製品に関する事項
- ・ 冷凍食品に関する事項
- ・ 容器包装詰加圧加熱殺菌食品に関する事項
- ・ 容器包装に密封された常温で流通する食品（清涼飲料水、食肉製品、鯨肉製品及び魚肉練り製品を除く。）のうち、水素イオン指数が4.6を超え、かつ、水分活性が0.94を超え、かつ、その中心部の温度を摂氏120度で4分間に満たない条件で加熱殺菌されたものであって、ボツリヌス菌を原因とする食中毒の発生を防止するために摂氏10度以下での保存を要するもの
- ・ 缶詰の食品に関する事項
- ・ 水のみを原料とする清涼飲料水に関する事項
- ・ 冷凍果実飲料に関する事項
- ・ 食品表示基準別表第24に掲げる表示事項（玄米及び精米に関する表示事項、しいたけに関する表示事項及び水産物に関する表示事項を除く。）

（2）なお、一つの独立した商品として販売される食品の場合、原則、外装に一括表示するものとしますが、消費者への情報提供量が増える等の場合には、1①、1②のように、外装へ個別の構成要素である各食品について独立して表示することが可能です。ただし、一つの独立した商品として販売される食品が、個別にルールのある食品に該当する場合（即席めんなど）は、これらのルールに従って表示してください。

5 (略)

（加工－244）数種類の製品を詰め合わせた場合、原材料名、添加物、内容量の表示はどのようにすればよいですか。

（答）

1～3 (略)

4 詰め合わせ品の一つ一つに表示があり、外装からその表示が見える場合は、改めて外装に表示をする必要はありません。

（加工－245）数種類の製品を詰め合わせた場合、栄養成分の量及び熱量の表示はどのようにすればよいですか。

（答）

それぞれの食品ごとに表示します。

ただし、詰め合わせ品の一つ一つに表示があり、外装からその表示が見える場合は、改めて外装に表示をする必要はありません。

【表示例】 (略)

(加工-247) (略)

(加工-248) 詰め合わせ商品、個包装集合体のもので、個包装に表示した場合、商品外装パッケージにも表示する必要がありますか。必要がある場合、表示方法を教えてください。また、反対に、個包装に表示せずに商品外装パッケージのみに表示することも可能ですか。

(答)

個々の商品に表示を行っていた場合であっても、商品外装パッケージにも別途表示を行う必要があります。ただし、透明の袋等を透して個々の商品の表示を認識できる場合であれば、商品外装パッケージにあえて表示を行う必要はありません。

また、販売方法が詰め合わせの形態に限られ、商品ごとにばら売りされないことがない場合は、商品外装パッケージに表示を行っていれば、個々の商品に表示を行う必要はありません。ただし、販売者によって、ばら売りされることが想定されている場合は、想定されている商品全てに表示を行う必要があります。想定していなかった商品が販売者によってばら売りされる場合には、販売者に表示義務が生じます。

(加工-249) ~ (加工-253) (略)

(加工-254) 製造者と表示責任者（販売者）が異なる場合の表示方法について具体的に教えてください。

(答)

食品表示基準第3条第1項の表に規定しているとおり、一般用加工食品を販売する場合「表示責任者（販売者）の氏名又は名称及び住所」に加えて、これまでどおり、公衆衛生上の危害発生・拡大防止の観点から「製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称」を表示する必要があります。その際、「製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称」は「表示責任者（販売者）の氏名又は名称及び住所」に近接して表示する必要があります。具体的には以下の表示方法が考えられます。

① (略)

② (略)

※1 (略)

※2 製造所固有記号を表示した場合には、食品表示基準第3条第1項の表の製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名又は名称の項の下欄3に示す一から三までのいずれかを表示しなければならないこととなっている表示例は、同項下欄3の三の事例であり、同項下欄の一又は二に掲げる

(加工-246) (略)

(加工-247) 詰め合わせ商品、個包装集合体のもので、個包装に表示した場合、商品外装パッケージにも表示する必要がありますか。必要がある場合、表示方法を教えてください。また、反対に、個包装に表示せずに商品外装パッケージのみに表示することも可能ですか。

(答)

個々の商品に表示を行っていた場合であっても、商品外装パッケージにも別途表示を行う必要があります。ただし、透明の袋等を透して個々の商品の表示を確認できる場合であれば、商品外装パッケージにあえて表示を行う必要はありません。

また、販売方法が詰め合わせの形態に限られ、商品ごとにばら売りされないことがない場合は、商品外装パッケージに表示を行っていれば、個々の商品に表示を行う必要はありません。ただし、販売者によって、ばら売りされることが想定されている場合は、想定されている商品全てに表示を行う必要があります。想定していなかった商品が販売者によってばら売りされる場合には、販売者に表示義務が生じます。

(加工-248) ~ (加工-252) (略)

(加工-253) 製造者と表示責任者（販売者）が異なる場合の表示方法について具体的に教えてください。

(答)

食品表示基準第3条第1項の表に規定しているとおり、一般用加工食品を販売する場合「表示責任者（販売者）の氏名又は名称及び住所」に加えて、これまでどおり、公衆衛生上の危害発生・拡大防止の観点から「製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称」を表示する必要があります。その際、「製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称」は「表示責任者（販売者）の氏名又は名称及び住所」に近接して表示する必要があります。具体的には以下の表示方法が考えられます。

① (略)

② (略)

※1 (略)

※2 製造所固有記号を表示した場合には、食品表示基準第3条第1項の表の製造所又は加工所の所在地（輸入者にとっては、輸入業者の営業所所在地）及び製造者又は加工者の氏名又は名称（輸入品にとっては、輸入業者の氏名）の項の下欄3に示す一から三までのいずれかを表示しなければならないこと

事項を表示することも可能である。

【参考】 (略)

※3・※4 (略)

(加工-255) 食品表示基準別記様式2又は3と同等程度に分かりやすく一括して表示する方法について教えてください。

(答)

【例①】食品表示基準別記様式2が入らない場合、横に並べて表示することができる。

栄養成分表示(食品単位当たり) / 熱量 kcal、たんぱく質 g、脂質 g、炭水化物 g、食塩相当量 g

【例②】食品表示基準別記様式3が入らない場合、分割した様式で表示することができる。

栄養成分表示 食品単位 <u>当たり</u>			
熱量	kcal	炭水化物	g
たんぱく質	g	糖質	g
脂質	g	糖類	g
飽和脂肪酸	g	食物繊維	g
コレステロール	mg	食塩相当量	g
		その他の 栄養成分 (ミネラル、 ビタミン)	mg、 $\mu$ g

※ 「-」は省略して差し支えない。

【例③】例②に示す様式で表示することが困難な場合、横に並べて表示することができる。

栄養成分表示(食品単位当たり) / 熱量 kcal、たんぱく質 g、脂質 g (飽和脂肪酸 g)、炭水化物 g (糖質 g、食物繊維 g)、食塩相当量 g

【例④】栄養機能表示をする場合

栄養成分表示 食品単位 <u>当たり</u> (1日当たりの摂取目安量)	
熱量	kcal
たんぱく質	g
脂質	g

となっている表示例は、同項下欄3の三の事例であり、同項下欄の一又は二に掲げる事項を表示することも可能である。

【参考】 (略)

※3・※4 (略)

(加工-254) 食品表示基準別記様式2又は3と同等程度に分かりやすく一括して表示する方法について教えてください。

(答)

【例①】食品表示基準別記様式2が入らない場合、横に並べて表示することができる。

栄養成分表示(食品単位) / 熱量 kcal、たんぱく質 g、脂質 g、炭水化物 g、食塩相当量 g

【例②】食品表示基準別記様式3が入らない場合、分割した様式で表示することができる。

栄養成分表示 食品単位 <u>(100g若しくは100ml又は1食分(1食分の量を併記)、 1包装その他の1単位)</u>			
熱量	kcal	炭水化物	g
たんぱく質	g	糖質	g
脂質	g	糖類	g
飽和脂肪酸	g	食物繊維	g
コレステロール	mg	食塩相当量	g
		その他の 栄養成分 (ミネラル、 ビタミン)	mg、 $\mu$ g

※ 「-」は省略して差し支えない。

【例③】例②に示す様式で表示することが困難な場合、横に並べて表示することができる。

栄養成分表示(食品単位) / 熱量 kcal、たんぱく質 g、脂質 g (飽和脂肪酸 g)、炭水化物 g (糖質 g、食物繊維 g)、食塩相当量 g

【例④】栄養機能表示や栄養強調表示をする場合

栄養成分表示 食品単位 (1日当たりの摂取目安量)	
熱量	kcal
たんぱく質	g
脂質	g

炭水化物	g
食塩相当量	g
カルシウム	mg (〇%) (注)

(注) 栄養素等表示基準値 (18歳以上、基準熱量2,200kcal) に占める割合

(加工-256) ~ (加工-282)

(加工-283) グループ企業間の取引は食品表示基準に定められた表示義務の対象になるのですか。

(答)

1 (略)

2 このような制度では、最終製品の表示の正確性を確保することが困難であることから、平成20年に加工食品品質表示基準及び生鮮食品品質表示基準の改正を行い、商品の製造等に関する者全てに表示義務を課すこととしています。

〔 なお、業者間取引を食品表示基準の対象としても、最終製品の表示責任者は、これまでどおり原材料を確認して正しい表示をする必要があることはいうまでもありません。 〕

3 (略)

(加工-284) ~ (加工-308) (略)

(加工-309) 業務用加工食品に栄養成分の表示をする場合は、一般用加工食品と同じように表示しなければならないのですか。

(答)

そのとおりです。詳細な表示の方法については(加工-104)から(加工-109)まで、表示の方式等については(加工-255)から(加工-260)までを御参照ください。

(加工-310) 日本農林規格の格付が行われていない業務用加工食品には等級を表わす用語を表示してはいけないのですか。

(略)

### 第3章 生鮮食品

(生鮮-1) ~ (生鮮-9) (略)

(生鮮-10) 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)

炭水化物	g
食塩相当量	g
カルシウム	mg (〇%) (注)

(注) 栄養素等表示基準値 (18歳以上、基準熱量2,200kcal) に占める割合

(加工-255) ~ (加工-281)

(加工-282) グループ企業間の取引は食品表示基準に定められた表示義務の対象になるのですか。

(答)

1 (略)

2 このような制度では、最終製品の表示の正確性を確保することが困難であることから、平成20年にJAS法の改正を行い、商品の製造等に関する者全てに表示義務を課すこととしています。

〔 なお、業者間取引を食品表示基準の対象としても、最終製品の表示責任者は、これまでどおり原材料を確認して正しい表示をする必要があることはいうまでもありません。 〕

3 (略)

(加工-283) ~ (加工-307) (略)

(加工-308) 業務用加工食品に栄養成分の表示をする場合は、一般用加工食品と同じように表示しなければならないのですか。

(答)

そのとおりです。詳細な表示の方法については(加工-103)から(加工-109)まで、表示の方式等については(加工-254)から(加工-259)までを御参照ください。

(加工-309) JASの格付が行われていない業務用加工食品には等級を表わす用語を表示してはいけないのですか。

(略)

### 第3章 生鮮食品

(生鮮-1) ~ (生鮮-9) (略)

(生鮮-10) 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、別添の「魚介類の名称のガイドライン」の考え方に従い、その内容を表す一般的な名称を表示することが基本となります。

2 別添の「魚介類の名称のガイドライン」は、「生鮮魚介類の小売販売を行う事業者等に対し、食品表示基準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」です。このため、当該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、別添の「魚介類の名称のガイドライン」を参照願います。

(生鮮-11)・(生鮮-12) (略)

(生鮮-13) 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表示されている場合、原産地表示がなされているとみなせますか。

(答)

栽培者や養鶏場の住所と栽培地又は採卵地が一致している場合は、原産地表示がされているものとみなします。

(生鮮-14) ~ (生鮮-26) (略)

(生鮮-27) 水域名の表示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)、「東日本太平洋における生産水域名の略称の設定について」(平成23年11月14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、当該ガイドライン等を所管する水産庁に確認いただくか、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名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。

(生鮮-28) ~ (生鮮-33) (略)

(生鮮-34) 食肉に部位名を表示する義務はありますか。

(答)

食肉(畜産物)の名称については、「牛肉」、「鶏肉」等、その内容を表す一般的な名称の表示が、また、容器包装に入れられた食肉にあつては、鳥獣の種類に

1 水産物の名称については、別添の「魚介類の名称のガイドライン」に従って表示することが基本となります。

2 別添の「魚介類の名称のガイドライン」は、「生鮮魚介類の小売販売を行う事業者等に対し、食品表示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」です。このため、当該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、別添の「魚介類の名称のガイドライン」を参照願います。

(生鮮-11)・(生鮮-12) (略)

(生鮮-13) 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表示されている場合、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。

(生鮮-14) ~ (生鮮-26) (略)

(生鮮-27) 水域名の表示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)、「東日本太平洋における生産水域名の略称の設定について」(平成23年11月14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名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。

(生鮮-28) ~ (生鮮-33) (略)

(生鮮-34) 食肉に部位名を表示する義務はありますか。

(答)

食肉(畜産物)の名称については、「牛肉」、「鶏肉」等、その内容を表す一般的な名称の表示が、また、容器包装に入れられた食肉にあつては、鳥獣の種類に

について表示が必要となりますが、部位名の表示については特に規定はありません。そのため、部位名を表示していないことをもって違反とはなりません。部位名を表示する際は、食肉小売品質基準及び食鶏小売規格（農林水産省畜産局長通達）、食肉の表示に関する公正競争規約（全国食肉公正取引協議会）等を参考に一般的な部位名を表示してください。

なお、鳥獣の内臓にあつては、食品表示基準別表第24のとおり、「牛肝臓」、「心臓（馬）」等と表示してください。

(削除)

(生鮮-35)・(生鮮-36) (略)

(生鮮-37) 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)

食品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ています。したがって、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。なお、事実に基づき「天然」等と表示することは可能です。

(生鮮-38) ~ (生鮮-42) (略)

(生鮮-43) 外食やインストア加工用の食品のみに仕向けられる業務用生鮮食品は食品表示基準に基づく表示が必要ですか。

(答)

1 外食向け等のみに供給されることが確実な生鮮食品（外食事業者に直接卸されるもの等）については、容器包装に入れられた業務用生鮮食品の表示事項のうち、食品表示基準第25条の規定において、表示は要しないとしている事項があります。

2 なお、販売先の使用用途が不明な場合は、一般用生鮮食品としての表示が必要となります。

について表示が必要となりますが、部位名の表示については特に規定はありません。そのため、部位名を表示していないことをもって違反とはなりません。部位名を表示する際は、食肉小売品質基準及び食鶏小売規格（農林水産省畜産局長通達）、食肉の表示に関する公正競争規約（全国食肉公正取引協議会）等を参考に一般的な部位名を表示してください。

なお、事実と異なる部位名を表示することは、消費者に製品の品質を誤認させるため認められません。

(生鮮-35) 部分肉の容器（ダンボール）に「加工者」、「加工所」を表示しているが、このまま表示してよいか。

(答)

容器包装に入れた部分肉（食肉）は、最終的に衛生状態を変化させる加工（調整又は選別を含む。）が行われた場所である加工所の所在地及び食品の加工を行う者の氏名又は名称が義務表示事項であるため、「加工者」及び「加工所」と表示しても差し支えありません。

(生鮮-36)・(生鮮-37) (略)

(生鮮-38) 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)

食品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。

(生鮮-39) ~ (生鮮-43) (略)

(生鮮-44) 外食やインストア加工用の食品のみに仕向けられる業務用生鮮食品は食品表示基準に基づく表示が必要ですか。

(答)

1 外食向け等のみに供給されることが確実な原材料（外食事業者に直接卸されるもの等）については、容器包装に入れられた業務用生鮮食品の表示事項のうち、食品表示基準第25条の規定に基づき省略を認められている事項があります。

2 なお、販売先の使用用途が外食等向けのみかどうか不明な場合は、一般用生鮮食品としての表示が必要となります。



(生鮮-44) ~ (生鮮-49) (略)

(生鮮-50) 業務用生鮮食品について、具体的に表示が義務付けられる事項は何ですか。

(答)

業務用生鮮食品については、名称、原産地、放射線照射に関する事項、乳児用規格適用食品である旨及び食品表示基準別表第24の中欄に掲げる表示事項（玄米及び精米に関する事項、栽培方法、解凍した旨、養殖された旨、一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨（牛肉（内蔵を除く。）であって生食用のものに限る。）及び子供、高齢者その他食中毒に対する抵抗力の弱い者は食肉の生食を控えるべき旨（牛肉（内蔵を除く。）であって生食用のものに限る。）を除く。）を表示する義務があります。

(生鮮-51) ~ (生鮮-53) (略)

(生鮮-54) 業務用生鮮食品の表示は、どこにすればよいのですか。

(答)

1 業者間取引では、食品表示基準別表第25に掲げる事項については容器包装に、それ以外の事項は容器包装に限らず、送り状、納品書等又は規格書等に表示することができます。

2 なお、規格書等へ表示する場合には、容器包装、送り状又は納品書等において、発送、納品された製品が、どの規格書等に基づいているのかを照合できるようにすることが必要です。

(削除)

(生鮮-55) ~ (生鮮-60) (略)

(生鮮-61) 食品関連事業者以外の販売者が容器包装に入れられた生鮮食品を販売する際に必要な表示を教えてください。

(答)

(生鮮-45) ~ (生鮮-50) (略)

(生鮮-51) 業務用生鮮食品について、具体的に表示が義務付けられる事項は何ですか。

(答)

業務用生鮮食品については、名称、原産地、放射線照射に関する事項、乳児用規格適用食品である旨及び食品表示基準別表第24の中欄に掲げる事項（玄米及び精米に関する事項、栽培方法、解凍した旨、養殖された旨、一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨及び子供、高齢者その他食中毒に対する抵抗力の弱い者は食肉の生食を控えるべき旨を除く。）を表示する義務があります。

(生鮮-52) ~ (生鮮-54) (略)

(生鮮-55) 業務用生鮮食品の表示は、どこにすればよいのですか。

(答)

1 業者間取引では、名称（容器包装に入れられたシアン化合物を含有する豆類、あんず、おうとう、かんきつ類、キウイ、ざくろ、すもも、西洋なし、ネクタリン、バナナ、びわ、マルメロ、もも、りんご、食肉、生乳、生山羊乳、生めん羊乳、鶏の殻付き卵、ふぐの内臓を除去し、皮をはいだもの、切り身又はむき身にした魚介類（生かき及びふぐを除く。）であって生食用のもの（凍結させたものを除く。）、切り身にしたふぐ、冷凍食品のうち、切り身又はむき身にした魚介類を凍結させたもの及び生かきを除く。）及び原産地は容器包装に限らず、送り状、納品書等又は規格書等に表示することができます。

2 なお、規格書等へ表示する場合には、容器包装、送り状又は納品書等において、発送、納品された製品が、どの規格書等に基づいているのかを照合できるようにすることが必要です。

3 このように、業務用生鮮食品の一部の義務表示事項を、容器包装に限らず、送り状、納品書等又は規格書等に表示することも認めていますが、それ以外の表示事項（食品表示基準別表第25に掲げる事項）については、容器包装に表示しなければなりません。

(生鮮-56) ~ (生鮮-61) (略)

(生鮮-62) 食品関連事業者以外の販売者が容器包装に入れられた生鮮食品を販売する際に必要な表示を教えてください。

(答)

記載事項は以下のとおりです。

1 横断的事項

①名称(農産物及び水産物(切り身又はむき身にしたものを除く。))を除く。)

2 横断的事項(該当する場合に限る。)

②放射線照射に関する事項

③遺伝子組換え農産物に関する事項(遺伝子組換え農産物及び非遺伝子組換え農産物が分別されていない旨の表示並びに分別生産流通管理が行われた非遺伝子組換え農産物である旨の表示に限る。)

④乳児用規格適用食品である旨

3 個別事項(品目が該当する場合に限る。)

表示内容は食品表示基準別表第24を参照してください。

⑤シアン化合物を含有する豆類に関する事項

⑥あんず、おうとう、かんきつ類、キウイー、ざくろ、すもも、西洋なし、ネクタリン、バナナ、びわ、マルメロ、もも及びりんごに関する事項

⑦食肉(鳥獣の生肉(骨及び臓器を含む。)に限る。)に関する事項

⑧生乳、生山羊乳及び生めん羊乳に関する事項

⑨鶏の殻付き卵に関する事項

⑩ふぐの内臓を除去し、皮をはいだもの並びに切り身にしたふぐ、ふぐの精巢及びふぐの皮であって、生食用でないものに関する事項

⑪切り身又はむき身にした魚介類(生かき及びふぐを除く。)であって生食用のもの(凍結させたものを除く。)に関する事項

⑫切り身にしたふぐ、ふぐの精巢及びふぐの皮であって、生食用のものに関する事項

⑬冷凍食品のうち、切り身又はむき身にした魚介類(生かきを除く。)を凍結させたものに関する事項

⑭生かきに関する事項

なお、文字の大きさ等は、食品表示基準第22条第1項(第3号を除く。)の規定に準じて表示することとなります。

第4章 添加物 (略)

第5章 雑則

(雑則-1)～(雑則-6) (略)

(削除)

記載事項は以下のとおりです。

1 横断的事項

①名称(農産物及び水産物(切り身又はむき身にしたものを除く。))を除く。)

2 横断的事項(該当する場合に限る。)

②放射線照射に関する事項

③遺伝子組換え農産物に関する事項(遺伝子組換え農産物及び非遺伝子組換え農産物である旨の表示に限る。)に関する事項

④乳児用規格適用食品である旨

3 個別事項(品目が該当する場合に限る。)

表示内容は食品表示基準別表第24を参照してください。

⑤シアン化合物を含有する豆類

⑥あんず、おうとう、かんきつ類、キウイー、ざくろ、すもも、西洋なし、ネクタリン、バナナ、びわ、マルメロ、もも及びりんごに関する事項

⑦食肉

⑧生乳、生山羊乳及び生めん羊乳

⑨鶏の殻付き卵

⑩ふぐの内臓を除去し、皮をはいだもの

⑪切り身又はむき身にした魚介類(生かき及びふぐを除く。)であって生食用のもの(凍結させたものを除く。)

⑫切り身にしたふぐ

⑬冷凍食品のうち、切り身又はむき身にした魚介類を凍結させたもの

⑭生かき

なお、文字の大きさ等は、食品表示基準第22条第1項(第3号を除く。)の規定に従って表示することとなります。

第4章 添加物 (略)

第5章 雑則

(雑則-1)～(雑則-6) (略)

(雑則-7) 添加物を小分けする製造所が加工所となるが、新規に規格基準のある添加物を小分けして「加工する」場合、食品衛生法上の「添加物製造業」の許可は不要ですか。

附則～別添 食品の栄養成分データベースの構築ガイドライン (略)

別添 アレルゲンを含む食品に関する表示

(A-1)～(D-19) (略)

(E-1) 特定原材料等の表示方法を教えてください。

(答)

アレルギー表示は、特定原材料等を原材料として含む旨又は食品に含まれる添加物が特定原材料等に由来する旨を、原則、原材料名の直後に括弧を付して表示してください。

その際は、

- ① 原材料の場合は、全て「(～を含む)」と表示してください。
- ② 添加物の場合、原則、「(～由来)」と表示してください。

ただし、例えば、同じ添加物Aであるが特定原材料等由来の添加物A-①と特定原材料等由来でない添加物A-②を併用して食品を製造する場合、表示としてはまとめて添加物Aとして表示することになりますが、A-①の使用割合が極めて少ない場合、「～由来」との表現がなじまないため、このような場合は、添加物であっても「～を含む」と表示することも可能とします。

また、食品衛生法に基づく添加物の規格基準で、「食品又は添加物を含むことがある」と定義されている添加物(例：アガラーゼ、ウェランガム等)については、食品又は添加物を含めて一つの添加物とする場合があることから、当該添加物についても、「～由来」との表現がなじまないため、「～を含む」と表示することも可能です。

(E-2)～(E-20) (略)

(E-21) 表示義務のない特定原材料に準ずるものについても、表示対象としているかどうかについて情報提供を行うべきですか。

(答)

特定原材料に準ずるものについては、表示が義務付けられておらず、その表示を欠く場合、アレルギー疾患を有する者は当該食品が「特定原材料に準ずるものを使用していない」又は「特定原材料に準ずるものを使用しているが、表示がされていない」のいずれであるかを正確に判断することが困難となっています。こ

(答)

規格基準のある添加物を小分けして「加工する」場合も、これまでと同様に食品衛生法上の「添加物製造業」の許可が必要です。

附則～別添 食品の栄養成分データベースの構築ガイドライン (略)

別添 アレルゲンを含む食品に関する表示

(A-1)～(D-19) (略)

(E-1) 特定原材料等の表示方法を教えてください。

(答)

アレルギー表示は、特定原材料等を原材料として含む旨又は食品に含まれる添加物が特定原材料等に由来する旨を、原則、原材料名の直後に括弧を付して表示してください。

その際は、

- ① 原材料の場合は、全て「(～を含む)」と表示してください。
- ② 添加物の場合、原則、「(～由来)」と表示してください。

ただし、例えば、同じ添加物Aであるが特定原材料等由来の添加物A-①と特定原材料等由来でない添加物A-②を併用して食品を製造する場合、表示としてはまとめて添加物Aとして表示することになりますが、A-①の使用割合が微少の場合、表現としてその添加物が「～由来」するということがなじまないため、このような場合に限り、添加物であっても「～を含む」と表示することも可能とします。

(E-2)～(E-20) (略)

(E-23) 表示義務のない特定原材料に準ずるものについても、表示対象としているかどうかについて情報提供を行うべきですか。

(答)

食品に特定原材料に準ずるものを含む旨の表示がない場合、実際には特定原材料に準ずるものが含まれているものの表示がされていないだけなのか、それとも本当に特定原材料に準ずるものが含まれていないのかの判断が困難な場合があります。

のため、「この食品は27品目のアレルゲンを対象範囲としています。」「アレルゲンは義務7品目を対象範囲としています。」「アレルゲン（27品目対象）」等、対象範囲について、特定原材料7品目のみを対象としているのか、特定原材料に準ずるものを含む27品目を対象としているのかが明確となるように一括表示枠に近接した箇所に表示するよう努めてください。

また、ウェブサイト等を活用して、消費者等に情報提供することも有用とされます。

(E-22) 特定原材料等を使用していない旨の表示について具体的に教えてください。

(答)

(E-21) のとおり、アレルギー表示の対象が、特定原材料7品目又は特定原材料に準ずるものを含む27品目であるかを明確に表示するよう努めることとしています。

また、「特定原材料に準ずるものを含むであろう」とアレルギー疾患を有する者が社会通念に照らし認識する食品については、当該特定原材料に準ずるものを使用せずに当該食品を製造等した場合であって、それが製造記録等により適切に確認できる場合には、当該特定原材料に準ずるものを使用していない旨を表示することが望ましいと考えていることから、「使用していない旨」を一括表示枠外に表示してください。

(削除)

例えば、一般に「フルーツミックスジュース」には、「りんご（特定原材料に準ずるもの）」を使用していますが、「りんご」を使用しないで「フルーツミックスジュース」を製造したことが適切に確認された場合には、「本品はりんごを使っていません。」と表示してください。

なお、特定原材料等を使用していないと消費者が一般的に認識する場合、例えば、ミネラルウォーターに大豆を使用していない場合にまで、「本品は大豆（特定原材料に準ずるもの）を使っていません。」と表示する必要はありません。

そのため、一括表示枠外にどのアレルギー物質を表示対象としているか明示することは、アレルギー疾患を有する方の食品の選択を助ける非常に有用な方法であると考えられます。

例えば、「この食品は27品目のアレルゲンを対象範囲としています。」「アレルゲンは義務7品目を対象範囲としています。」「アレルゲン（27品目対象）」等、対象範囲が明確となるように一括表示枠に近接した箇所に表示することが望まれます。

また、ホームページ等を活用して、消費者等に情報提供することも有用とされます。

(E-21) 特定原材料等を使用していない旨の表示について具体的に教えてください。

(答)

特定原材料に準ずるものについては、表示が義務付けられておらず、その表示を欠く場合、アレルギー疾患を有する者は当該食品が「特定原材料に準ずるものを使用していない」又は「特定原材料に準ずるものを使用しているが、表示がされていない」のいずれであるかを正確に判断することができず、食品選択の可能性が狭められているとの指摘がなされています。このため、「特定原材料に準ずるものを含むであろう」とアレルギー疾患を有する者が社会通念に照らし認識する食品については、当該特定原材料に準ずるものを使用せずに当該食品を製造等した場合、当該特定原材料に準ずるものを使用していない旨を表示することが制度の本旨から望ましいことから、特定原材料に準ずるものの使用状況に関する情報の提供を平成16年度より促進しています。

具体的には、ある特定原材料等を使用しているだろうと消費者が一般に認識する食品を、その該当する特定原材料等を使用せずに製造等した場合であって、それが製造記録などにより適切に確認された場合には、該当する特定原材料等を使用していない旨の表示を一括表示枠外に表示していただきたいと考えています。

例えば、一般に「フルーツミックスジュース」には、「りんご（特定原材料に準ずるもの）」を使用していますが、「りんご」を使用しないで「フルーツミックスジュース」を製造したことが適切に確認された場合には、「本品はりんごを使っていません。」と表示していただきたいと考えています。

なお、特定原材料等を使用していないと消費者が一般的に認識する場合、例えば、ミネラルウォーターに大豆を使用していない場合にまで、「本品は大豆（特定原材料に準ずるもの）を使っていません。」と表示していただきたいというわ

(E-23) 特定の特定原材料等を使用していない旨の表示があれば、当該特定原材料等が含まれていないと考えてよいですか。

(略)

(E-24) ～ (I-8) (略)

別添 遺伝子組換え食品に関する事項～別添 原料原産地表示(別表15の1～6)  
(略)

別添 新たな原料原産地表示制度

(原原-1) ～ (原原-4) (略)

(原原-5) 水も原料原産地表示の対象になりますか。

(答)

現行、水は慣例として表示していない場合が多いことから、仮に、水を原材料の欄の一番初めに表示した場合であっても、原料原産地表示の対象となりません。水以外の原材料の中で、原材料に占める重量割合が最も高い原材料(重量割合上位1位の原材料)に原料原産地表示を行う必要があります。

また、原材料が水のみであるミネラルウォーター類についても、原料原産地表示を行う必要はありません。

(原原-6) 添加物も原料原産地表示の対象になりますか。

(答)

1～3 (略)

4 また、添加物のみ又は水と添加物のみで構成されている食品についても、原料原産地表示を行う必要はありません。

(原原-7) ～ (原原-42) (略)

(原原-43) 輸入された中間加工原材料について国内で行う行為の中で、「国内製造」とならない行為には、どのようなものがありますか。

(答)

1～3 (略)

4 「製品の内容についての実質的な変更をもたらす行為」とはならず「国内製造」とならない主な具体例は、以下のとおりです。

けではありません。

(E-22) 特定の特定原材料等を使用していない旨の表示があれば、当該特定原材料等が含まれていないと考えてよいですか。

(略)

(E-24) ～ (I-8) (略)

別添 遺伝子組換え食品に関する事項～別添 原料原産地表示(別表15の1～6)  
(略)

別添 新たな原料原産地表示制度

(原原-1) ～ (原原-4) (略)

(原原-5) 水も原料原産地表示の対象になりますか。

(答)

現行、水は慣例として表示していない場合が多いことから、仮に、水を原材料の欄の一番初めに表示した場合であっても、原料原産地表示の対象となりません。水以外の原材料の中で、原材料に占める重量割合が最も高い原材料(重量割合上位1位の原材料)に原料原産地表示を行う必要があります。

(原原-6) 添加物も原料原産地表示の対象になりますか。

(答)

1～3 (略)

(新設)

(原原-7) ～ (原原-42) (略)

(原原-43) 輸入された中間加工原材料について国内で行う行為の中で、「国内製造」とならない行為には、どのようなものがありますか。

(答)

1～3 (略)

4 「製品の内容についての実質的な変更をもたらす行為」とはならず「国内製造」とならない主な具体例は、以下のとおりです。

「製品の内容についての実質的な変更をもたらす行為」とはならず「国内製造」とならない主な具体例	
(略)	(略)
破砕	少し砕くなど（粉末状にしたものを除く） 例： <u>①挽き割り大豆、②岩塩を砕く</u>
(略)	(略)
調味料等の軽微な添加	少量の調味料を加えるなど 例：水煮にごく少量のしょうゆを加える。 薬味を少量足すなど 例：大学芋にごまをまぶす
<u>希釈</u>	<u>濃度を下げるために、水等を追加するなど</u> 例： <u>濃縮果汁の濃度を調整するために、水を加える。（濃縮果汁を還元果汁まで希釈することを除く。）</u>
添加物の添加	添加物を添加するなど 例： <u>①ぶどうオイルにビタミンEを栄養強化の目的で添加する、②干しえびを着色する、③オレンジ果汁を着香する</u>
殺菌	容器包装前後に殺菌するなど 例： <u>①ちりめんじゃこを加熱殺菌、②濃縮果汁を小分けする際に行う殺菌、③製品の固形物と充填液の両方を新たな容器に充填し加熱殺菌、④製品から固形物を取り出し新たな充填液を加えずに真空パック又はドライパックをして加熱殺菌</u>
(略)	(略)

(原原-44) ~ (原原-48) (略)

(原原-49) 中間加工原材料の製造地表示と当該中間加工原材料の生鮮原材料まで遡った産地名の両方を表示してよいですか。

(答)

基本的にはどちらか一方を必ず表示しなければなりません、消費者が表示を見てどこまでが中間加工原材料の製造地表示か、生鮮原材料まで遡った産地名の表示かが明確に分かる表示であれば、両方を表示することは問題ありません。

(原原-50) 表示した原材料名に対応して原産地又は製造地を表示することになっていますが、対象原材料が「はちみつ」や「食塩」等の場合はどのように表示すればよいですか。

(答)

1 加工食品の原料原産地表示するに当たり、

「製品の内容についての実質的な変更をもたらす行為」とはならず「国内製造」とならない主な具体例	
(略)	(略)
破砕	少し砕くなど（粉末状にしたものを除く） 例：挽き割り大豆
(略)	(略)
調味料等の軽微な添加	少量の調味料を加えるなど 例：水煮にごく少量のしょうゆを加える。 薬味を少量足すなど 例：大学芋にごまをまぶす
<u>(新設)</u>	<u>(新設)</u>
添加物の添加	添加物を添加するなど 例：ぶどうオイルにビタミンEを栄養強化の目的で添加する、干しえびを着色する、オレンジ果汁を着香する
殺菌	容器包装前後に殺菌するなど 例：ちりめんじゃこを加熱殺菌、濃縮果汁を小分けする際に行う殺菌
(略)	(略)

(原原-44) ~ (原原-48) (略)

(新設)

(新設)

- ① 対象原材料が生鮮食品の場合は、その原材料の「原産地」を表示  
 ② 対象原材料が加工食品の場合は、その原材料の「製造地」を表示  
 と、原材料名に合わせて、表示する必要があります。  
 そのため、原材料名が、生鮮食品を表しているのか、加工食品を表している  
 のか重要となります。

2 しかしながら、食品表示基準別表第1において、加工食品に分類されている  
 食品であっても、一般的に生鮮食品に近い食品であると認識されていることな  
 どにより、製造地表示になじまない食品等があります。

3 したがって、消費者へ適切な情報提供を行う観点から、上記に該当する場合  
 の取扱いを事例として下表に整理します。

生鮮食品として取り扱うこととなる 原材料名 (「〇〇産」等と表示)	加工食品として取り扱うこととなる 原材料名 (「〇〇製造」と表示)
はちみつ	精製はちみつ
海水、岩塩、天日塩(注)	塩、食塩、食用塩
鶏卵、卵、卵白、卵黄	液卵、乾燥卵、粉卵、凍結卵、濃縮 卵
コショウ、ブラックペッパー、ターメ リック、ウコン、クミン	コショウ粉末、ブラックペッパー粉 末、ターメリックパウダー、ウコン 粉末、クミン末

(注)「海水」にあつては採水場所を国名又は水産物の原料原産地表示(水域  
 名の表示等)に準じて、「岩塩」、「天日塩」にあつては採取場所等を国名  
 又は農産物の原料原産地表示(都道府県名等)に準じて表示してください。

(原原-51) (略)

(原原-49) (略)

(原原-52) 業務用加工食品における原産国表示はどのようになるのですか。

- (答)
- 1 業務用加工食品の原産国名を表示(情報伝達)してください。
  - 2 輸入品の場合は「原産国：A国」等と、国内において「製品の内容について  
 実質的な変更をもたらす行為」が行われた業務用加工食品の場合は「原産国名  
 ：国産」、「国内製造」、「日本製」等一般用加工食品の製造者等が誤認しない  
 表示(情報伝達)を行う必要があります。
  - 3 また、事業者間で「国内製造である旨」を誤認しない場合に限り、一般用加  
 工食品と同様の表示をすることや、「製造所」の事項名を表示した上で、製造

(原原-50) 業務用加工食品における原産国表示はどのようになるのですか。

- (答)
- 1 業務用加工食品の原産国名を表示(情報伝達)してください。
  - 2 輸入品の場合は「原産国：A国」等と、国内において「製品の内容について  
 実質的な変更をもたらす行為」が行われた業務用加工食品の場合は「原産国名  
 ：国産」等と表示(情報伝達)するほか、「国内製造」、「日本製」等一般用加  
 工食品の製造者等が誤認しない表示(情報伝達)を行う必要があります。
  - 3 また、事業者間で「国内製造である旨」を誤認しない場合に限り、一般用加  
 工食品と同様の表示をすることや、「製造所」の事項名を表示した上で、製造

所の所在地及び製造者の氏名又は名称を表示することをもって「国内製造である旨」が表示（情報伝達）されているとみなします。なお、製造者固有記号のみの表示では、「国内製造である旨」が表示（情報伝達）されているとはみなせません。

(原原-53) ~ (原原-58) (略)

(原原-59) いわゆる22食品群（別表第15の1に掲げる加工食品）の中で、原材料及び添加物に占める重量の割合が50%以上の生鮮食品がないものについては、どのように表示すればよいですか。

(答)

1・2 (略)

3 なお、塩蔵したきのご類、塩蔵野菜及び塩蔵果実並びに塩蔵魚介類及び塩蔵海藻類にあつては、大量の食塩に漬けること等により保存性を高めている場合であっても、当該食塩は製品の主要な構成要素とはみなされないことから、当該食塩以外の原材料の中で、原材料に占める重量割合が最も高い原材料に原料原産地表示を行う必要があります。

(原原-60) ~ (原原-66) (略)

別添 弁当・惣菜に係る表示

(弁当-1)・(弁当-2) (略)

(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・2 (略)

#### 【弁当表示の簡素化の例】

原材料名	ご飯(米(国産))、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)



所の所在地及び製造者の氏名又は名称を表示することをもって「国内製造である旨」が表示（情報伝達）されているとみなします。

(原原-51) ~ (原原-56) (略)

(原原-57) いわゆる22食品群（別表第15の1に掲げる加工食品）の中で、原材料及び添加物に占める重量の割合が50%以上の生鮮食品がないものについては、どのように表示すればよいですか。

(答)

1・2 (略)

#### (新設)

(原原-58) ~ (原原-64) (略)

別添 弁当・惣菜に係る表示

(弁当-1)・(弁当-2) (略)

(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・2 (略)

#### 【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(米(国産))、おかず(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(米(国産))、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) (略)

(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)

1~3 (略)

※ 以下の表示例では、アレルゲンを含む旨及び添加物の表示並びに米トレーサビリティ法に基づく産地情報伝達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】 (略)

(弁当-6)・(弁当-7) (略)

(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

(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) (略)

(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)

1~3 (略)

※ 以下の表示例では、アレルゲン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】 (略)

(弁当-6)・(弁当-7) (略)

(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－[242](#)）、「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ことが必要です。

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－[264](#)）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 （略）

（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 （略）

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、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。

【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・4 （略）

【アレルギーを含む旨の情報提供の例】  
幕の内弁当

ご飯（[米（国産）](#)）、おかず（小麦・卵・大豆・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	加工日	〇〇〇〇	価格(円)	
製造者(株)	〇〇	消費期限	〇〇〇		
	〇〇県〇〇市〇〇		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）

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ことが必要です。

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 （略）

（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 （略）

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、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。

【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・4 （略）

【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	加工日	〇〇〇〇	価格(円)	
製造者(株)	〇〇	消費期限	〇〇〇		
	〇〇県〇〇市〇〇		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は、同法に基づき伝達してください。）等です。

2・3 (略)

【表示例】

① 弁当

名 称	幕の内弁当
原材料名	ご飯（ <u>米（国産）</u> ）、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

② おにぎり

名 称	おにぎり
原材料名	ご飯（ <u>米（国産）</u> ）、鮭、のり（国産）、食塩、（一部に小麦・ <u>さけ</u> ・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・④ (略)

(弁当-11) ～ (弁当-15) (略)

(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・3 (略)

【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

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・④ (略)

(弁当-11) ～ (弁当-15) (略)

(弁当-16) 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、食品表示基準に定められた表示が必要なのですか。

(答)

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行為は、食品表示基準における容器包装に入れられた加工食品の販売に該当せず、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、食品表示基準に定められた表示は必要ありません。

(削除)

(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、食品表示基準に定められた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行為と同様と考えられるので、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、食品表示基準に定められた表示は必要ありません。(弁当-16参照)

(第5条関係)

(弁当-18) 小売店等の店内で弁当、惣菜を調理し、容器包装に入れて販売する場合は、食品表示基準に定められた表示が必要ですか。また、バックヤードや店舗と同一敷地内の施設で調理し、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 小売店等の店内で弁当、惣菜を調理し、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調理し、容器包装に入れて販売する場合などは、製造又は加工をした者が消費者に直接品質等について説明できることから、原材料名、内容量、栄養成分の量及び熱量、原料原産地名など一部の表示は必要はありません。

2 なお、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、製造又は加工をした者が消費者に直接品質等について説明できないことから、食品表示基準第3条及び第4条に定める表示が必要になります。

(削除)

(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。

(新設)

(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はを御確認ください。

(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、当該弁当に使用している牛肉が「松阪牛肉」100%でない場合は、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)・(弁当-21) (略)

(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、等級のある日本農林規格の格付対象品目であって、等級の格付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食品表示基準第9条で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」等の用語が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。なお、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に該当するかは、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ています。

別添 生食用牛肉に関する事項～別添 魚介類の名称のガイドライン (略)

別添 玄米及び精米に関する事項

(玄米精米-1)～(玄米精米-30) (略)

(玄米精米-31)一括表示欄以外の箇所に一括表示欄で表示されていない産地、品種又は産年を表示してはいけないのですか。

(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)・(弁当-21) (略)

(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つて、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。

別添 生食用牛肉に関する事項～別添 魚介類の名称のガイドライン (略)

別添 玄米及び精米に関する事項

(玄米精米-1)～(玄米精米-30) (略)

(玄米精米-31)一括表示欄以外の箇所に一括表示欄で表示されていない産地、品種又は産年を表示してはいけないのですか。

(答)

1 単一原料米の場合は、証明を受けた原料玄米にあつては、その産地、品種及び産年を表示することとされています。

一括表示欄で表示されていない事項を欄外に表示する場合は、食品表示基準第23条第1項第2号の表示禁止事項の規定により、表示すべき事項の内容と矛盾する用語を表示することはできません。

したがって、例外として、農産物検査法に基づく農産物規格規程に定める産地品種銘柄の設定の申請を行っている米穀について産地品種銘柄が設定されるまでの間に限り、以下の全ての条件を満たせば申請を行っている品種名を一括表示欄外に表示することは可能です。

① 農産物検査法により産地品種銘柄以外の証明を受けること。

② 表示しようとする品種について、産地品種銘柄の設定の申請を行っていることが分かる注意書きを一括表示欄に近接した箇所に表示すること。

③ 種子の購入記録、営農計画書、生産記録等、使用する原料玄米が産地品種銘柄の設定の申請を行っている品種であることを示す資料を保管すること。

2 (略)

(玄米精米-32) (略)

(玄米精米-33) 米トレーサビリティ法と食品表示基準との関係はどのようになっていますか。

(答)

米トレーサビリティ法により、米穀事業者は指定米穀等の米穀又は米加工品の原料米穀の産地を一般消費者に伝達する必要があります。

ただし、食品表示基準に従って産地を表示しなければならない場合(食品表示基準別表第24の「玄米及び精米」及び別表第15の1の「(6)もち」)は、米トレーサビリティ法第8条の規定に基づく産地情報伝達義務の対象外とされているので、食品表示基準に基づく表示を行う必要があります。

(答)

1 単一原料米の場合は、証明を受けた原料玄米にあつては、その産地、品種及び産年を表示することとされていますので、一括表示欄で表示されていない事項を欄外に表示することは、食品表示基準第23条第1項第2号の表示禁止事項の規定により、表示すべき事項の内容と矛盾する用語に抵触することとなりますので、表示することはできません。

したがって、欄外に産地、品種又は産年等を表示する場合は、一括表示の原料玄米欄においても表示されていなければなりません。

2 (略)

(玄米精米-32) (略)

(玄米精米-33) 米トレーサビリティ法と食品表示法との関係はどのようになっていますか。

(答)

平成23年7月1日から米トレーサビリティ法により、米穀事業者は指定米穀等の産地を一般消費者に伝達しなければならないこととなりました。

ただし、食品表示法により定められた食品表示基準に従って産地を表示しなければならない場合は、米トレーサビリティ法の対象外とされているので、食品表示基準に基づく表示を行ってください。