

(別紙)

食品表示基準Q&A（新旧対照表）

改正後（新）	改正前（旧）
<p data-bbox="145 320 887 352">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 data-bbox="145 416 203 448">目次</p> <p data-bbox="203 464 618 496">はじめに～（加工－249）（略）</p> <p data-bbox="219 560 1126 735">（加工－250）セットで販売され、通常一緒に食される食品の表示について、個々のものを栄養強調表示することは可能ですか。（例えば、<u>うどんとめんつゆのセット商品において「30%塩分カットのめんつゆ使用」と表示した場合</u>）</p> <p data-bbox="219 799 1126 1118"><u>（加工－251）栄養成分表示について、「食品表示基準について」（平成27年3月30日消食表第139号消費者庁次長通知）では、セットで販売され、通常一緒に食される食品の表示については、セット合計の含有量を表示し、これに併せて、セットを構成する個々の食品についても、含有量を表示することは差し支えないとしています。セットを構成する個々の食品の含有量を食品表示基準別記様式2又は3の様式中に表示することは可能ですか。</u></p> <p data-bbox="219 1182 689 1214">（加工－<u>252</u>）～（加工－<u>315</u>）（略）</p> <p data-bbox="219 1278 663 1310">（生鮮－1）～（雑則－6）（略）</p>	<p data-bbox="1153 320 1895 352">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 data-bbox="1153 416 1211 448">目次</p> <p data-bbox="1205 464 1619 496">はじめに～（加工－249）（略）</p> <p data-bbox="1220 560 2128 639">（加工－250）セットを構成する食品について、個々のものを栄養強調表示することは可能ですか。（例えば、「30%塩分カットのめんつゆ使用」<u>等</u>）</p> <p data-bbox="1220 799 1317 831"><u>（新設）</u></p> <p data-bbox="1220 1182 1691 1214">（加工－<u>251</u>）～（加工－<u>314</u>）（略）</p> <p data-bbox="1220 1278 1664 1310">（生鮮－1）～（雑則－6）（略）</p>

<p>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)</p>	<p>別添 製造所固有記号 ～ 別添 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)</p>
<p>別添 アレルゲンを含む食品に関する表示</p>	<p>別添 アレルゲンを含む食品に関する表示</p>
<p>(A-1) ～ (D-2) (略)</p>	<p>(A-1) ～ (D-2) (略)</p>
<p><u>(D-3) 特定原材料の「くるみ」の範囲を教えてください。</u></p>	<p><u>(新設)</u></p>
<p>(D-4) ～ (D-21) (略)</p>	<p>(D-3) ～ (D-20) (略)</p>
<p>(E-1) ～ (I-8) (略)</p>	<p>(E-1) ～ (I-8) (略)</p>
<p>(I-9) 令和5年3月に「くるみ」が特定原材料に移行されましたが、いつまでに表示する必要がありますか。また、包装資材の切替え等の猶予期間等はあるのですか。</p>	<p>(I-9) 令和元年9月に「アーモンド」が特定原材料に準ずるものに追加されましたが、いつまでに表示する必要がありますか。また、包装資材の切替え等の猶予期間等はあるのですか。</p>
<p>別添 遺伝子組換え食品に関する事項</p>	<p>別添 遺伝子組換え食品に関する事項</p>
<p>(GM-1) ～ (GM-6)</p>	<p>(GM-1) ～ (GM-6)</p>
<p><u>(GM-7) EPA、DHA産生なたねとはどのようななたねなのですか。</u></p>	<p><u>(新設)</u></p>
<p>(GM-8) ～ (GM-58) (略)</p>	<p>(GM-7) ～ (GM-57) (略)</p>
<p><u>(GM-59) EPA、DHA産生なたねの表示対象と表示例を教えてください。</u></p>	<p><u>(新設)</u></p>

さい。

(GM-60) ~ (GM-65) (略)

別添 ゲノム編集技術応用食品に関する事項 ~ 別添 食品添加物の不使用表示に関するガイドライン (略)

はじめに~ (総則-5) (略)

(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 (令和4年9月1日財務省・農林水産省告示第18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。

なお、有機酒類については、日本農林規格等に関する法律(昭和25年法律第175号。以下「JAS法」という。)の改正に伴う表示切替えの準備のため、令和4年10月1日から3年間(令和7年9月30日まで)は、廃止前の「酒類における有機の表示基準」(平成12年12月26日国税庁告示第7号)に定める表示方法を引き続き適用できます。

(総則-7) ~ (総則-11) (略)

(総則-12) 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

(GM-58) ~ (GM-63) (略)

別添 ゲノム編集技術応用食品に関する事項 ~ 別添 食品添加物の不使用表示に関するガイドライン (略)

はじめに~ (総則-5) (略)

(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) ~ (総則-11) (略)

(総則-12) 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	(略)		
	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)	(略)	
	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	(略)	
(略)			

(総則-13) ~ (加工-54) (略)

(加工-55) 加工食品の原材料として有機農産物、有機畜産物又は有機加工食品を使用した場合、「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)

JAS法第10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。)、有機畜産物(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)第3条

農 産 物	(略)		
	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)	(略)	
	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 <u>こと</u> 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	(略)	
(略)			

(総則-13) ~ (加工-54) (略)

(加工-55) 加工食品の原材料として有機農産物、有機畜産物又は有機加工食品を使用した場合、「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)

日本農林規格等に関する法律(昭和25年法律第175号。以下「JAS法」という。)第10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。)、有機畜産物(有機畜産物

に規定するものをいう。以下同じ。)又は有機加工食品(有機加工食品の日本農林規格(令和4年9月1日財務省・農林水産省告示第18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、食品表示基準第7条の規定に基づき当該原材料が有機農産物、有機畜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-56) ~ (加工-60) (略)

(加工-61) 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。

①~③ (略)

④ 有機農産物の日本農林規格に基づき格付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-62) ~ (加工-65) (略)

の日本農林規格(平成17年農林水産省告示第1608号)第3条に規定するものをいう。以下同じ。)又は有機加工食品(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、食品表示基準第7条の規定に基づき当該原材料が有機農産物、有機畜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-56) ~ (加工-60) (略)

(加工-61) 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。

①~③ (略)

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-62) ~ (加工-65) (略)

(加工-66) 原材料として、特色JAS規格に基づき格付された地鶏肉や熟成ハム・ソーセージ類を使用した場合、その旨を枠外に表示できますか。

(答)

特色JAS規格により格付されたものを原材料として使用した場合に、強調表示としてその旨を枠外に表示することは可能です。

(加工-67) ~ (加工-95) (略)

(加工-96) 一般的に、豆腐は手作りが多く、手作業で切断を行っており、内容重量が一定とならないため正確な表示を行うことが困難なのですが、どのように表示すればよいのですか。

(答)

1 食品表示基準第3条第1項の表の内容量又は固形量及び内容総量の項の規定では「内容量」として、内容重量、内容体積又は内容数量を表示することとなっています。ただし、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に該当せず、内容量を外見上容易に識別できるものにあつては、内容量の表示を省略することができます。

2 豆腐の内容量については、内容重量又は個数を「200g」、「一丁」のように表示することが原則ですが、豆腐は特定商品の販売に係る計量に関する政令第5条に掲げる特定商品に該当しないため、内容量を外見上容易に識別できる場合は、表示を省略することも可能です。

(加工-97) ~ (加工-115) (略)

(加工-66) 原材料として、特定JAS規格に基づき格付けされた地鶏肉や熟成ハム・ソーセージ類を使用した場合、その旨を枠外に表示できますか。

(答)

特定JAS規格により格付けされたものを原材料として使用した場合に、強調表示としてその旨を枠外に表示することは可能です。

(加工-67) ~ (加工-95) (略)

(加工-96) 一般的に、豆腐は手作りが多く、手作業で切断を行っており、内容重量が一定とならないため正確な表示を行うことが困難なのですが、どのように表示すればよいのですか。

(答)

1 食品表示基準第3条第1項の表の内容量又は固形量及び内容総量の項の規定では「内容量」として、内容重量、内容体積又は内容数量を表示することとなっています。ただし、計量法に基づく特定商品に該当せず、内容量を外見上容易に識別できるものにあつては、内容量の表示を省略することができます。

2 豆腐の内容量については、内容重量又は個数を「200g」、「一丁」のように表示することが原則ですが、豆腐は計量法に基づく特定商品に該当しないため、内容量を外見上容易に識別できる場合は、表示を省略することも可能です。

(加工-97) ~ (加工-115) (略)

(加工-116) 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-258) の①のA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-117) ~ (加工-200) (略)

(加工-201) 義務表示、推奨表示、任意表示のそれぞれの位置付け及び定義について具体的に教えてください。また、アレルギーを含む食品でいう推奨表示と栄養成分表示でいう推奨表示との違いについても教えてください。

(答)

義務表示となっている事項は基準に沿った表示がなされていない場合、食品表示法に基づく行政措置の対象となります。一方で、推奨表示、任意表示事項は表示をする義務はありませんが、表示を行う場合には食品表示基準に沿った方法で表示する必要があり、これが守られていない場合は同じく行政措置の対象となります。推奨表示、任意表示について、行政措置との関係において何ら取り扱いの違いはありません。栄養表示における推奨表示は事業者における表示の実行可能性の観点から表示の義務は課さないものの、国民の摂取状況、生活習慣病との関連等の観点から消費者における表示の必要性が高いと考えられ、将来的な表示義務化を見据えてその他の任意表示成分より優先度が高いも

(加工-116) 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-257) の①のA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-117) ~ (加工-200) (略)

(加工-201) 義務表示、推奨表示、任意表示のそれぞれの位置付け及び定義について具体的に教えてください。また、アレルギーを含む食品でいう推奨表示と栄養成分表示でいう推奨表示との違いについても教えてください。

(答)

義務表示となっている事項は基準に沿った表示がなされていない場合、食品表示法に基づく行政措置の対象となります。一方で、推奨表示、任意表示事項は表示をする義務はありませんが、表示を行う場合には食品表示基準に沿った方法で表示する必要があり、これが守られていない場合は同じく行政措置の対象となります。推奨表示、任意表示について、行政措置との関係において何ら取り扱いの違いはありません。栄養表示における推奨表示は事業者における表示の実行可能性の観点から表示の義務は課さないものの、国民の摂取状況、生活習慣病との関連等の観点から消費者における表示の必要性が高いと考えられ、将来的な表示義務化を見据えてその他の任意表示成分より優先度が高いも

のとして規定しています。

アレルギーの表示は、重篤度・症例数の多い8品目（特定原材料）については食品表示基準で表示を義務付けし、過去に一定の頻度で健康被害が見られた20品目については、通知により表示を推奨しています。通知による位置付けのため、基準に従った表示がされていない場合でも、食品表示法違反となることはありませんが、食品表示基準に準じて積極的に表示を行うことが望まれます。

(加工-202) ~ (加工-216) (略)

(加工-217) 有機農産物、有機畜産物又は有機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、有機畜産物又は有機加工食品については、JAS法第63条第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、有機畜産物又は有機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 (酒類にあっては国税庁) にお問い合わせください。

2 また、有機酒類については、JAS法の改正に伴う表示切替えの準備のため、令和4年10月1日から3年間(令和7年9月30日まで)は、廃止前の「酒類における有機の表示基準」(平成12年12月26日国税庁告示第7号)

のとして規定しています。

アレルギーの表示は、重篤度・症例数の多い7品目（特定原材料）については食品表示基準で表示を義務付けし、過去に一定の頻度で健康被害が見られた21品目については、通知により表示を推奨しています。通知による位置付けのため、基準に従った表示がされていない場合でも、食品表示法違反となることはありませんが、食品表示基準に準じて積極的に表示を行うことが望まれます。

(加工-202) ~ (加工-216) (略)

(加工-217) 有機農産物、有機畜産物又は有機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、有機畜産物又は有機加工食品については、JAS法第63条第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、有機畜産物又は有機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。

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。

に定める表示方法を引き続き適用できますので、同基準を御確認ください。

(加工-218) ~ (加工-249) (略)

(加工-250) セットで販売され、通常一緒に食される食品の表示について、個々のものを栄養強調表示することは可能ですか。(例えば、うどんとめんつゆのセット商品において「30%塩分カットのめんつゆ使用」と表示した場合)

(答)

可能ですが、その場合はセット全体及び栄養強調表示をした食品について栄養成分表示が必要です。

(加工-251) 栄養成分表示について、「食品表示基準について」(平成 27 年 3 月 30 日消食表第 139 号消費者庁次長通知)では、セットで販売され、通常一緒に食される食品の表示については、セット合計の含有量を表示し、これに併せて、セットを構成する個々の食品についても、含有量を表示することは差し支えないとしています。セットを構成する個々の食品の含有量を食品表示基準別記様式 2 又は 3 の様式中に表示することは可能ですか。

(答)

可能ですが、別記様式 2 又は 3 の様式中にセット合計の含有量を表示することが必要です。

(加工-218) ~ (加工-249) (略)

(加工-250) セットを構成する食品について、個々のものを栄養強調表示することは可能ですか。(例えば、「30%塩分カットのめんつゆ使用」等)

(答)

可能ですが、その場合はセット全体及び栄養強調表示をした当該個食品について栄養成分表示が必要です。

(新設)

【例①】 様式と区別して個々の食品の含有量を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

(ハンバーグのみの食塩相当量 g)

【例②】 様式中にセットを構成する個々の食品の含有量をセット合計の内訳とし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
－ハンバーグのみ	g
－ソースのみ	g

(加工-252) ~ (加工-313) (略)

(加工-314) 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

(加工-251) ~ (加工-312) (略)

(加工-313) 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-105)から(加工-111)まで、表示の方式等については(加工-259)から(加工-264)までを御参照ください。

(加工-315) (略)

(生鮮-1)～(雑則-6) (略)

別添 製造所固有記号～別添 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) (略)

(A-2) アレルゲンを含む食品にはどのようなものがありますか。

(答)

アレルゲンを含む食品に関する表示(以下「アレルギー表示」という。)については、これまで、食物アレルギーの実態調査及び誘発物質の解明に関する研究を厚生労働省所管時から進めています。これまでの実態調査等を基に、過去に一定の頻度で血圧低下、呼吸困難又は意識障害等の重篤な健康危害が見られた症例から、その際に食した食品の中で明らかに特定された原材料について、アレルゲンを含む「特定原材料等」として指定しています。現在、特定原材料等は28品目あり、えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生(ピーナ

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-105)から(加工-111)まで、表示の方式等については(加工-258)から(加工-263)までを御参照ください。

(加工-314) (略)

(生鮮-1)～(雑則-6) (略)

別添 製造所固有記号～別添 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) (略)

(A-2) アレルゲンを含む食品にはどのようなものがありますか。

(答)

アレルゲンを含む食品に関する表示(以下「アレルギー表示」という。)については、これまで、食物アレルギーの実態調査及び誘発物質の解明に関する研究を厚生労働省所管時から進めています。これまでの実態調査等を基に、過去に一定の頻度で血圧低下、呼吸困難又は意識障害等の重篤な健康危害が見られた症例から、その際に食した食品の中で明らかに特定された原材料について、アレルギー物質を含む「特定原材料等」として指定しています。現在、特定原材料等は28品目あり、えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生(ピーナッツ)、

ッツ)、アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチンが挙げられています。

食物アレルギー患者にとっては、自分の食するものの中に、自分が反応するアレルゲンを含むのかどうかを判断し、選別できるように情報提供が行われていることが重要です。そのため、食品中に特定原材料等を含む旨の情報提供をアレルギー表示によって行うに当たっては、実際のアレルギー発症数、重篤度等に差異があるため、「食品表示基準」(平成27年内閣府令第10号)で法令上表示を義務付けるものと、通知で表示を推奨するものとに分けているところです。

食品表示基準で定められる品目に、えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生(ピーナッツ)の8品目(以下「特定原材料」という)が挙げられ、通知で表示を推奨する品目に、アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチンの20品目(以下「特定原材料に準ずるもの」という。)が挙げられています。

なお、食物アレルギーの原因物質は、時代の変化とともに変わっていく可能性があると考えられるので、更に実態調査・科学研究を行い、新たな知見や報告により適宜、特定原材料等の見直しを行っていきます。

(A-3) ~ (B-1) (略)

(B-2) 特定原材料等はどのように決められているのですか。

アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチンが挙げられています。

食物アレルギー患者にとっては、自分の食するものの中に、自分が反応するアレルゲンを含むのかどうかを判断し、選別できるように情報提供が行われていることが重要です。そのため、食品中に特定原材料等を含む旨の情報提供をアレルギー表示によって行うに当たっては、実際のアレルギー発症数、重篤度等に差異があるため、「食品表示基準」(平成27年内閣府令第10号)で法令上表示を義務付けるものと、通知で表示を推奨するものとに分けているところです。

食品表示基準で定められる品目に、えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生(ピーナッツ)の7品目(以下「特定原材料」という)が挙げられ、通知で表示を推奨する品目に、アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチンの21品目(以下「特定原材料に準ずるもの」という。)が挙げられています。

なお、食物アレルギーの原因物質は、時代の変化とともに変わっていく可能性があると考えられるので、更に実態調査・科学研究を行い、新たな知見や報告により適宜、特定原材料等の見直しを行っていきます。

(A-3) ~ (B-1) (略)

(B-2) 特定原材料等はどのように決められているのですか。

(答)

アレルゲンを含む食品に起因する健康危害を未然に防止するため、表示による情報提供の要望が高まってきたことなどから、当時、厚生省においてアナフィラキシー等、重篤な健康影響を起こしたアレルゲンが何かを明らかにするための調査研究が行われました。平成8年度及び平成9年度は即時型反応を惹起する食物アレルギーの頻度調査を全国規模で年齢別に行い、また、平成10年度及び平成11年度は食物アレルギーの診断を直接行う医師が関与した即時型アレルギーを引き起こした患者について、全国の医療機関を通じて実態調査が行われました。

全ての食品はアレルギーを引き起こす可能性があります。これらの調査に基づきその中で特に症状が重篤となるためアレルギー表示を行い、情報提供の必要があるものについて検討することとなりました。そこで、研究成果を基に、過去に一定の頻度で血圧低下、呼吸困難又は意識障害等の重篤な健康危害が見られた症例から、その際に食した食品の中で、アレルギーを引き起こすことが明らかにされた原材料24品目を特定原材料等として指定されました。

その後、平成13年度～平成14年度、平成16年度～平成17年度、平成19年度～平成20年度、平成23年度～平成24年度、平成28年度～平成29年度及び平成31年度～令和2年度の実態調査の結果を踏まえ、品目の見直しを行い、現在、28品目を特定原材料等として指定しているところです。

これまでに行われた特定原材料等の見直し

平成16年度：特定原材料に準ずるものに「バナナ」を追加

平成20年度：特定原材料に「えび」、「かに」を追加

平成25年度：特定原材料に準ずるものに「カシューナッツ」、「ごま」を

(答)

アレルゲンを含む食品に起因する健康危害を未然に防止するため、表示による情報提供の要望が高まってきたことなどから、当時、厚生省においてアナフィラキシー等、重篤な健康影響を起こしたアレルゲンが何かを明らかにするための調査研究が行われました。平成8年度及び平成9年度は即時型反応を惹起する食物アレルギーの頻度調査を全国規模で年齢別に行い、また、平成10年度及び平成11年度は食物アレルギーの診断を直接行う医師が関与した即時型アレルギーを引き起こした患者について、全国の医療機関を通じて実態調査が行われました。

全ての食品はアレルギーを引き起こす可能性があります。これらの調査に基づきその中で特に症状が重篤となるためアレルギー表示を行い、情報提供の必要があるものについて検討することとなりました。そこで、研究成果を基に、過去に一定の頻度で血圧低下、呼吸困難又は意識障害等の重篤な健康危害が見られた症例から、その際に食した食品の中で、アレルギーを引き起こすことが明らかにされた原材料24品目を特定原材料等として指定されました。

その後、平成13年度～平成14年度、平成16年度～平成17年度、平成19年度～平成20年度、平成23年度～平成24年度及び平成28年度～平成29年度の実態調査の結果を踏まえ、品目の見直しを行い、現在、28品目を特定原材料等として指定しているところです。

これまでに行われた特定原材料等の見直し

平成16年度：特定原材料に準ずるものに「バナナ」を追加

平成20年度：特定原材料に「えび」、「かに」を追加

平成25年度：特定原材料に準ずるものに「カシューナッツ」、「ごま」を

<p style="text-align: center;">追加</p> <p>令和元年度：特定原材料に準ずるものに「アーモンド」を追加  <u>令和4年度：特定原材料に「くるみ」を追加</u></p> <p>(B-3) (略)</p>	<p style="text-align: center;">追加</p> <p>令和元年度：特定原材料に準ずるものに「アーモンド」を追加  <u>(新設)</u></p> <p>(B-3) (略)</p>
<p>(B-4) 特定原材料等による表示で食品表示基準によるものと通知によるものがあるようですが、その違いは何ですか。</p>	<p>(B-4) 特定原材料等による表示で食品表示基準によるものと通知によるものがあるようですが、その違いは何ですか。</p>
<p>(答)</p> <p>特定原材料等 28 品目中でも実際のアレルギー発症数、重篤度等に差異があるため、法令で表示を義務付けるものと、通知で表示を推奨するものとの規定を分けることが現実的であると考え、以下のように分類することとしています。</p> <p>28 品目の中でも特に重篤度・症例数の多い <u>8</u> 品目（えび、かに、<u>くるみ</u>、小麦、そば、卵、乳、落花生（ピーナッツ））の表示については食品表示基準で規定し、法令で表示を義務付けています。</p> <p>28 品目の中で、アレルギー疾患を引き起こすアレルゲンを含むことが知られていますが、症例数や重篤な症状を呈する者の数が継続して相当数みられますが、特定原材料に比べると少なく、現段階では科学的知見が必ずしも十分ではない <u>20</u> 品目に関しては、特定原材料に準ずるものとして通知により表示を行うことを推奨することとしています。</p> <p>「ゼラチン」に関しては、牛肉・豚肉由来であることが多く、これらは特定原材料に準ずるものであるため、元々表示をすべきものですが、ゼラチンその</p>	<p>(答)</p> <p>特定原材料等 28 品目中でも実際のアレルギー発症数、重篤度等に差異があるため、法令で表示を義務付けるものと、通知で表示を推奨するものとの規定を分けることが現実的であると考え、以下のように分類することとしています。</p> <p>28 品目の中でも特に重篤度・症例数の多い <u>7</u> 品目（えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生（ピーナッツ））の表示については食品表示基準で規定し、法令で表示を義務付けています。</p> <p>28 品目の中で、アレルギー疾患を引き起こすアレルゲンを含むことが知られていますが、症例数や重篤な症状を呈する者の数が継続して相当数みられますが、特定原材料に比べると少なく、現段階では科学的知見が必ずしも十分ではない <u>21</u> 品目に関しては、特定原材料に準ずるものとして通知により表示を行うことを推奨することとしています。</p> <p>「ゼラチン」に関しては、牛肉・豚肉由来であることが多く、これらは特定原材料に準ずるものであるため、元々表示をすべきものですが、ゼラチンその</p>

ものによりアレルギー疾患が起こることと、過去のパブリックコメントにおいて単独表示（「ゼラチン」としての表示。）の要望も多かったことから、1品目として項目を立てることとしました。（D-19、E-14 参照）

<食品表示基準／通知による規定>

規定	特定原材料等の名称	理 由
食品表示基準	えび、かに、 <u>くるみ</u> 、小麦、そば、卵、乳、落花生（ピーナッツ）	特に発症数、重篤度から勘案して表示する必要性の高いもの。
通知	アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご	症例数や重篤な症状を呈する者の数が継続して相当数みられるが、特定原材料に比べると少ないもの。 特定原材料とするか否かについては、今後、引き続き調査を行うことが必要。
	ゼラチン	牛肉・豚肉由来であることが多く、これらは特定原材料に準ずるものであるため、既に牛肉、豚肉としての表示が必要であるが、過去のパブリックコメント手続において「ゼラチン」としての単独の表示を行うことへの要望が多く、専門家からの指摘も多いため、独立の項目を立てている。

(B-5) ~ (B-9) (略)

ものによりアレルギー疾患が起こることと、過去のパブリックコメントにおいて単独表示（「ゼラチン」としての表示。）の要望も多かったことから、1品目として項目を立てることとしました。（D-18、E-14 参照）

<食品表示基準／通知による規定>

規定	特定原材料等の名称	理 由
食品表示基準	えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生（ピーナッツ）	特に発症数、重篤度から勘案して表示する必要性の高いもの。
通知	アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、 <u>くるみ</u> 、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご	症例数や重篤な症状を呈する者の数が継続して相当数みられるが、特定原材料に比べると少ないもの。 特定原材料とするか否かについては、今後、引き続き調査を行うことが必要。
	ゼラチン	牛肉・豚肉由来であることが多く、これらは特定原材料に準ずるものであるため、既に牛肉、豚肉としての表示が必要であるが、過去のパブリックコメント手続において「ゼラチン」としての単独の表示を行うことへの要望が多く、専門家からの指摘も多いため、独立の項目を立てている。

(B-5) ~ (B-9) (略)

(B-10) 加工助剤やキャリーオーバー等、添加物のごく微量の残存についても表示は必要となるのでしょうか。

(答)

加工助剤※1及びキャリーオーバー※2等、添加物を含む旨の表示が免除されているものであっても、特定原材料等に由来する添加物に係る表示では次のとおり表示することとされています。

- ① 特定原材料8品目に由来する添加物の場合、添加物の表示が免除されているものであっても、特定原材料については、表示する必要があります。
- ② 特定原材料に準ずるもの 20 品目に由来する添加物の場合、添加物の表示が免除されているものであっても、特定原材料に準ずるものについては、可能な限り表示するようにしてください。

なお、過剰な表示は、かえって消費者の選択の余地を狭めることとなりますので、微量な特定原材料等を含む場合の表示方法は、(C-3)により行ってください。

(略)

(B-11) ~ (D-2) (略)

(D-3) 特定原材料の「くるみ」の範囲を教えてください。

(答)

「くるみ」とは、日本標準商品分類番号 698591 のくるみであり、主に流通している海外産 (チャンドラー種やハワード種など) に加えて、国産 (オニグルミ、カシグルミやヒメグルミなど) も表示の対象としています。また、くるみオイル、くるみバター等もアレルギーとなるので、注意が必要です。

(B-10) 加工助剤やキャリーオーバー等、添加物のごく微量の残存についても表示は必要となるのでしょうか。

(答)

加工助剤※1及びキャリーオーバー※2等、添加物を含む旨の表示が免除されているものであっても、特定原材料等に由来する添加物に係る表示では次のとおり表示することとされています。

- ① 特定原材料7品目に由来する添加物の場合、添加物の表示が免除されているものであっても、特定原材料については、表示する必要があります。
- ② 特定原材料に準ずるもの 21 品目に由来する添加物の場合、添加物の表示が免除されているものであっても、特定原材料に準ずるものについては、可能な限り表示するようにしてください。

なお、過剰な表示は、かえって消費者の選択の余地を狭めることとなりますので、微量な特定原材料等を含む場合の表示方法は、(C-3)により行ってください。

(略)

(B-11) ~ (D-2) (略)

(新設)

(D-4) ~ (D-21) (略)

(E-1) ~ (E-22) (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)

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。このため、「この食品のアレルゲンは特定原材料に準ずるものを含めて対象範囲としています。」、「この食品は 28 品目のアレルゲンを対象範囲としています。」、「アレルゲンは表示義務品目のみ対象範囲としています。」、「アレルゲンは義務 8 品目を対象範囲としています。」、「アレルゲン (28 品目対象)」、「アレルゲン (特定原材料のみ)」、「アレルゲン (特定原材料に準ずるものも含む)」等、対象範囲について、特定原材料 8 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 28 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。

なお、表示については、(I-9)と同様に、取扱商品の包装資材の切替状況等を勘案し、各食品関連事業者の判断で表示時期を決めていただくこととなります。

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考

(D-3) ~ (D-20) (略)

(E-1) ~ (E-22) (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)

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。このため、「この食品のアレルゲンは特定原材料に準ずるものを含めて対象範囲としています。」、「この食品は 28 品目のアレルゲンを対象範囲としています。」、「アレルゲンは表示義務品目のみ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 (28 品目対象)」、「アレルゲン (特定原材料のみ)」、「アレルゲン (特定原材料に準ずるものも含む)」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 28 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。

なお、表示については、(I-9)と同様に、取扱商品の包装資材の切替状況等を勘案し、各食品関連事業者の判断で表示時期を決めていただくこととなります。

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考

えます。

(E-24) 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-23) のとおり、アレルギー表示の対象が、特定原材料<sup>8</sup>品目又は特定原材料に準ずるものを含む 28 品目であること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。

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。

(E-25)・(E-26) (略)

えます。

(E-24) 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-23) のとおり、アレルギー表示の対象が、特定原材料<sup>7</sup>品目又は特定原材料に準ずるものを含む 28 品目であること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。

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。

(E-25)・(E-26) (略)

## F. 代替表記等

(F-1) 特定原材料等に関する表示は必ず定められた表示方法で表示しなければならないのですか。

(答)

実際に食品に表示をするとき、限られた表示スペースに特定原材料等に関する表示を行っていくことには限界があります。そのため、特定原材料等と表示方法や言葉が違うが、特定原材料等と同じものであることが理解できる表示の場合は、アレルギー表示を省略することができます。ただし、難しい漢字表記等、広く一般消費者が理解できないような表示方法となつては無意味となつてしまいます。そこで、実際に食品を購入する食物アレルギー患者（子供から大人まで）、保護者等を主な対象としてアンケート調査を行い、自分でおやつを購入するアレルギーを持つ子供でも読みとることができ、判断できる表示方法を基本として次のように代替表記を認めることとしています。

表示方法については、次に示す代替表記及びその拡大表記（※）による表記を用いることができます。これらの表示方法は必要に応じ見直すこととなります（「食品表示基準について」（平成 27 年 3 月 30 日消食表第 139 号消費者庁次長通知）別添アレルギーを含む食品に関する表示別表 3 特定原材料等の代替表記等方法リスト参照）。

なお、旧食品衛生法に基づく表示基準で認められていた特定加工食品及びその拡大表記については、事故事例等があることから廃止することとしています（F-2 参照）。

## F. 代替表記等

(F-1) 特定原材料等に関する表示は必ず定められた表示方法で表示しなければならないのですか。

(答)

実際に食品に表示をするとき、限られた表示スペースに特定原材料等に関する表示を行っていくことには限界があります。そのため、特定原材料等と表示方法や言葉が違うが、特定原材料等と同じものであることが理解できる表示の場合は、アレルギー表示を省略することができます。ただし、難しい漢字表記等、広く一般消費者が理解できないような表示方法となつては無意味となつてしまいます。そこで、実際に食品を購入する食物アレルギー患者（子供から大人まで）、保護者等を主な対象としてアンケート調査を行い、自分でおやつを購入するアレルギーを持つ子供でも読みとることができ、判断できる表示方法を基本として次のように代替表記を認めることとしています。

表示方法については、次に示す代替表記及びその拡大表記（※）による表記を用いることができます。これらの表示方法は必要に応じ見直すこととなります（「食品表示基準について」（平成 27 年 3 月 30 日消食表第 139 号消費者庁次長通知）別添アレルギーを含む食品に関する表示別表 3 特定原材料等の代替表記等方法リスト参照）。

なお、旧食品衛生法に基づく表示基準で認められていた特定加工食品及びその拡大表記については、事故事例等があることから廃止することとしています（F-2 参照）。

※代替表記及びその拡大表記

①・② (略)

1) (略)

2) さけ

「鮭」、「サーモン」、「しゃけ」等の表記であっても、特定原材料に準ずるものである「さけ」を使用していると理解できるので、これらは代替表記として認めます。しかし、「ます」では一般に「さけ」を示しているとは理解できないので、代替表記としては認められません(→さけ、ますの定義については【D-16参照】)。「からふとます(さけ)」等のように「さけ」であることを示してください。代替表記を拡大し、「鮭フレーク」、「スモークサーモン」により特定原材料等に関する表記とすることはできます。

3) (略)

(F-2) ~ (I-5) (略)

(I-6) 事業者が行うべき情報提供とは、どのような方法で行うべきでしょうか。

(答)

製造元となる事業者は、ラベル表示のみで全てのアレルギーに関する情報が伝達されることは困難であることを常に想定しつつ、アレルギー表示を必要とする特定原材料等、更には、これら以外の原材料についても、電話等による問合せへの対応やインターネット等による正確な情報提供などを行うことがで

※代替表記及びその拡大表記

①・② (略)

1) (略)

2) さけ

「鮭」、「サーモン」、「しゃけ」等の表記であっても、特定原材料に準ずるものである「さけ」を使用していると理解できるので、これらは代替表記として認めます。しかし、「ます」では一般に「さけ」を示しているとは理解できないので、代替表記としては認められません(→さけ、ますの定義については【D-15参照】)。「からふとます(さけ)」等のように「さけ」であることを示してください。代替表記を拡大し、「鮭フレーク」、「スモークサーモン」により特定原材料等に関する表記とすることはできます。

3) (略)

(F-2) ~ (I-5) (略)

(I-6) 事業者が行うべき情報提供とは、どのような方法で行うべきでしょうか。

(答)

製造元となる事業者は、ラベル表示のみで全てのアレルギーに関する情報が伝達されることは困難であることを常に想定しつつ、アレルギー表示を必要とする特定原材料等、更には、これら以外の原材料についても、電話等による問合せへの対応やインターネット等による正確な情報提供などを行うことがで

きる体制を整えることが求められています。

各事業者の皆様において、商品の仕入れの際にその仕入れ先から商品に関する詳細な情報提供を受け、その情報を整理し、消費者からの問合せに対して迅速に回答できる体制を整えるように努めることが重要です。

各食品に原材料の内容を出来る限り詳細に記載し、特定原材料<sup>8</sup>品目については、特に別枠を設けるなどして、消費者に対し、注意喚起を行うことが望ましいと考えられます。

食品名欄には個別の分かりやすい表示を行い、販売している多くの類似商品のうち具体的にどの商品に関する原材料表示であるかが容易に判別できるようにします。

表示可能面積の制約により、実際の食品には省略規定を採用している場合は、別途の情報提供において、正確に全ての特定原材料を表示します。

特定原材料等について、これが微量でも含まれる可能性のあるものも含めて可能な限り把握し、情報提供します。

情報提供をインターネットのホームページ等において行う場合は、各ホームページの分かりやすい部分に、表示内容についての問合せに対応できる部署又は担当者の名前、住所、電話番号、Eメールアドレス等を表示します。

企業秘密に該当する場合であっても、アレルギー表示は必要です。しかしながら、他の原材料の詳細について情報提供ができない場合は、表示されているもののほかにも原材料を用いている旨を記載し、アレルギーに関する問合せ先等を記載することにより、個別に情報提供に応じることとします。

その他、併せて、消費者等から特定原材料及びその他の製品に使用した原材

きる体制を整えることが求められています。

各事業者の皆様において、商品の仕入れの際にその仕入れ先から商品に関する詳細な情報提供を受け、その情報を整理し、消費者からの問合せに対して迅速に回答できる体制を整えるように努めることが重要です。

各食品に原材料の内容を出来る限り詳細に記載し、特定原材料<sup>7</sup>品目については、特に別枠を設けるなどして、消費者に対し、注意喚起を行うことが望ましいと考えられます。

食品名欄には個別の分かりやすい表示を行い、販売している多くの類似商品のうち具体的にどの商品に関する原材料表示であるかが容易に判別できるようにします。

表示可能面積の制約により、実際の食品には省略規定を採用している場合は、別途の情報提供において、正確に全ての特定原材料を表示します。

特定原材料等について、これが微量でも含まれる可能性のあるものも含めて可能な限り把握し、情報提供します。

情報提供をインターネットのホームページ等において行う場合は、各ホームページの分かりやすい部分に、表示内容についての問合せに対応できる部署又は担当者の名前、住所、電話番号、Eメールアドレス等を表示します。

企業秘密に該当する場合であっても、アレルギー表示は必要です。しかしながら、他の原材料の詳細について情報提供ができない場合は、表示されているもののほかにも原材料を用いている旨を記載し、アレルギーに関する問合せ先等を記載することにより、個別に情報提供に応じることとします。

その他、併せて、消費者等から特定原材料及びその他の製品に使用した原材

料について問合せがあった際は、速やかに回答できる体制を整えることが望ましいです。

(I-7)・(I-8) (略)

(I-9) 令和5年3月に「くるみ」が特定原材料に追加されましたが、いつまでに表示する必要がありますか。また、包装資材の切替え等の猶予期間等はあるのですか。

(答)

「くるみ」は、従前より特定原材料に準ずるものとして整理されていた品目でしたが、今般、特定原材料に追加しました。

食品関連事業者等においては、原材料・製造方法の再確認、原材料段階における管理に関する仕入れ先への再確認や必要に応じて「食品表示基準について」(平成27年3月30日消食表第139号消費者庁次長通知)別添 アレルゲンを含む食品の検査方法による確認等を行っていただき、これまでアレルゲンとしてくるみを表示していなかった食品関連事業者等においては、速やかに表示を行うことが望ましいものと考えます。

また、食品関連事業者等における容器包装の改版に時間を要すること等を踏まえ、改正食品表示基準の施行日から令和7年3月31日までに製造され、加工され、又は輸入される加工食品(業務用加工食品を除く。)及び同日までに販売される業務用加工食品については、改正食品表示基準別表第14の規定にかかわらず、従前の例によることができます。

なお、くるみを取り扱う食品関連事業者等がアレルゲンの表示を適切にするためには、原材料供給事業者等、流通段階での管理状況も重要であるため、事業者間における管理状況の情報共有も可能な限り速やかに実施してください。

料について問合せがあった際は、速やかに回答できる体制を整えることが望ましいです。

(I-7)・(I-8) (略)

(I-9) 令和元年9月に「アーモンド」が特定原材料に準ずるものに追加されましたが、いつまでに表示する必要がありますか。また、包装資材の切替え等の猶予期間等はあるのですか。

(答)

食品表示基準附則第4条に基づく経過措置期間が令和2年3月31日に終了しましたが、原料原産地表示等の改正もあり、新たな表示制度に対応して各食品関連事業者による包装資材の切替えが進んでいます。また、アーモンドの追加は特定原材料でなく、特定原材料に準ずるものとしての追加です。このため、アレルゲンとしてアーモンドの表示を行うのであれば、可能な限り速やかに行うことが望ましいですが、取扱食品の包装資材の切替状況等を勘案し、各食品関連事業者の判断で表示時期を決めていただくことになります。

また、アーモンドを取り扱う食品関連事業者がアレルゲンの表示を適切にするためには、原材料供給事業者等、流通段階での管理状況も重要であるため、事業者間における管理状況の情報共有も可能な限り速やかに実施してください。

別添 遺伝子組換え食品に関する事項

(GM-1) 遺伝子組換え食品の表示制度はどのような制度ですか。(遺伝子組換え食品の表示制度の概要について教えてください。)

(答)

1・2 (略)

3 義務表示の対象となるのは、次の食品です。

①・② (略)

③ ステアリドン酸産生遺伝子組換え大豆(以下「ステアリドン酸産生大豆」という。)、高リシン遺伝子組換えとうもろこし(以下「高リシンとうもろこし」という。) 及びエイコサペンタエン酸(EPA)、ドコサヘキサエン酸(DHA)産生遺伝子組換えなたね(以下「EPA、DHA産生なたね」という。)

④ (略)

4 表示ルールの主なポイントは次のとおりです。

①～④ (略)

⑤ ステアリドン酸産生大豆等の表示

別表第 18 に定められている組成、栄養価等が通常の農産物と著しく異なる遺伝子組換え農産物(ステアリドン酸産生大豆、高リシンとうもろこし及びEPA、DHA産生なたね)及びこれを原材料とする加工食品については、「ステアリドン酸産生遺伝子組換えである」旨又は「ステアリドン酸産生遺伝子組換えのものを混合したものである」旨の表示が義務付けられています。これは、組み換えられたDNAやたんぱく質が検出不可能で

別添 遺伝子組換え食品に関する事項

(GM-1) 遺伝子組換え食品の表示制度はどのような制度ですか。(遺伝子組換え食品の表示制度の概要について教えてください。)

(答)

1・2 (略)

3 義務表示の対象となるのは、次の食品です。

①・② (略)

③ ステアリドン酸産生遺伝子組換え大豆(以下「ステアリドン酸産生大豆」という。) 及び高リシン遺伝子組換えとうもろこし(以下「高リシンとうもろこし」という。)

④ (略)

4 表示ルールの主なポイントは次のとおりです。

①～④ (略)

⑤ ステアリドン酸産生大豆等の表示

別表第 18 に定められている組成、栄養価等が通常の農産物と著しく異なる遺伝子組換え農産物(ステアリドン酸産生大豆及び高リシンとうもろこし)及びこれを原材料とする加工食品については、「ステアリドン酸産生遺伝子組換えである」旨又は「ステアリドン酸産生遺伝子組換えのものを混合したものである」旨の表示が義務付けられています。これは、組み換えられたDNAやたんぱく質が検出不可能であっても、ステアリドン酸等

あっても、ステアリドン酸等を分析することで品質上の差を把握することができるためです。

⑥ (略)

5 (略)

(GM-2)・(GM-3) (略)

(GM-4) 組成、栄養価等が通常の農産物と著しく異なる遺伝子組換え農産物及びその加工食品の表示の考え方について教えてください。

(答)

1 (略)

2 一方、平成 13 年 3 月に食品としての安全性確認がなされた高オレイン酸遺伝子組換え大豆※は、当時、組成、栄養価等が通常の農産物と著しく異なる農産物（特定遺伝子組換え農産物）であり、その表示については、消費者への情報提供という観点から、組成・栄養価が変わっていることと併せてこれが遺伝子組換え技術を用いて作出されたことを表示することとし、平成 14 年 1 月より義務付けられました。その後、平成 19 年 10 月に高リシンとうもろこしが、平成 26 年 12 月にステアリドン酸産生大豆が、令和 5 年 3 月に EPA、DHA 産生なたねが特定遺伝子組換え農産物に追加されました。

※ なお、令和 4 年 3 月に高オレイン酸遺伝子組換え大豆は、特定遺伝子組換え農産物の対象から除外しました。(GM-10 参照)

3 (略)

を分析することで品質上の差を把握することができるためです。

⑥ (略)

5 (略)

(GM-2)・(GM-3) (略)

(GM-4) 組成、栄養価等が通常の農産物と著しく異なる遺伝子組換え農産物及びその加工食品の表示の考え方について教えてください。

(答)

1 (略)

2 一方、平成 13 年 3 月に食品としての安全性確認がなされた高オレイン酸遺伝子組換え大豆※は、当時、組成、栄養価等が通常の農産物と著しく異なる農産物（特定遺伝子組換え農産物）であり、その表示については、消費者への情報提供という観点から、組成・栄養価が変わっていることと併せてこれが遺伝子組換え技術を用いて作出されたことを表示することとし、平成 14 年 1 月より義務付けられました。その後、平成 19 年 10 月に高リシンとうもろこしが、平成 26 年 12 月にステアリドン酸産生大豆が特定遺伝子組換え農産物に追加されました。

※ なお、令和 4 年 3 月に高オレイン酸遺伝子組換え大豆は、特定遺伝子組換え農産物の対象から除外しました。(GM-9 参照)

3 (略)

(GM-5)・(GM-6) (略)

(GM-7) EPA、DHA産生なたねとはどのようななたねなのか。

(答)

1 EPA、DHA産生なたねは、従来の育種技術により生産されたなたねでは産生されないエイコサペンタエン酸(EPA)、ドコサヘキサエン酸(DHA)を産生させるために、遺伝子組換えが行われた品種です。

2 EPA、DHA産生なたね(長鎖多価不飽和脂肪酸含有及びイミダズリノン系除草剤耐性セイヨウナタネLBF LFK)は、主として養殖魚に与える飼料としての使用が想定されますが、食品では、植物油としてドレッシング等への使用が想定されます。

(GM-8)～(GM-27) (略)

(GM-28) 食品表示基準別表第17 とうもろこしの項8の「調理用のとうもろこしを主な原材料とするもの」とは具体的にどのようなものが考えられますか。

(答)

「調理用」とは、消費者向けに販売され、購入後、調理して食すようなものなど、例えば、とうもろこしをカットし、盛り合わせ野菜として販売されるもの、とうもろこしを乾燥して販売しているものが考えられます。(GM-20 参照)

(GM-29)～(GM-32) (略)

(GM-5)・(GM-6) (略)

(新設)

(GM-7)～(GM-26) (略)

(GM-27) 食品表示基準別表第17 とうもろこしの項8の「調理用のとうもろこしを主な原材料とするもの」とは具体的にどのようなものが考えられますか。

(答)

「調理用」とは、消費者向けに販売され、購入後、調理して食すようなものなど、例えば、とうもろこしをカットし、盛り合わせ野菜として販売されるもの、とうもろこしを乾燥して販売しているものが考えられます。(GM-19 参照)

(GM-28)～(GM-31) (略)

(GM-33) 食品表示基準別表第 17 ばれいしょの項 5 の「調理用のばれいしょを主な原材料とするもの」とは具体的にどのようなものが考えられますか。

(答)

「調理用」とは、消費者向けに販売され、購入後、調理して食すようなものなど、例えば、ばれいしょを調理し、ポテトサラダとして販売されるもの、真空パックの焼きいもが考えられます。(GM-20 参照)

(GM-34) ~ (GM-36) (略)

(GM-37) 「遺伝子組換えでない」旨を任意で表示する場合、どのように表示すればよいのですか。また、この場合の表示方法として、「遺伝子組換えでないものを分別」、「遺伝子組換えでない」という例が示されていますが、この他にはどのような表示が考えられますか。

(答)

遺伝子組換え農産物が混入しないように分別生産流通管理が行われた対象農産物を使用した場合の加工食品の表示方法に従い、原材料名のみを表示するか又は当該原材料名の次に括弧を付して「分別生産流通管理を行っている旨」若しくは「非遺伝子組換え農産物を使用した」旨を表示できます。

なお、加工食品が原材料 1 種類のみで構成されている場合（例えば、きな粉など）については、原材料名の表示を省略することができるため、名称のみを表示するか、又は当該原材料名を表示し、原材料名の次に括弧を付して「分別生産流通管理を行っている旨」若しくは「非遺伝子組換え農産物を使用した」旨を表示できます。

また、食品表示基準第 3 条第 2 項の表の遺伝子組換え食品に関する事項の規

(GM-32) 食品表示基準別表第 17 ばれいしょの項 5 の「調理用のばれいしょを主な原材料とするもの」とは具体的にどのようなものが考えられますか。

(答)

「調理用」とは、消費者向けに販売され、購入後、調理して食すようなものなど、例えば、ばれいしょを調理し、ポテトサラダとして販売されるもの、真空パックの焼きいもが考えられます。(GM-19 参照)

(GM-33) ~ (GM-35) (略)

(GM-36) 「遺伝子組換えでない」旨を任意で表示する場合、どのように表示すればよいのですか。また、この場合の表示方法として、「遺伝子組換えでないものを分別」、「遺伝子組換えでない」という例が示されていますが、この他にはどのような表示が考えられますか。

(答)

遺伝子組換え農産物が混入しないように分別生産流通管理が行われた対象農産物を使用した場合の加工食品の表示方法に従い、原材料名のみを表示するか又は当該原材料名の次に括弧を付して「分別生産流通管理を行っている旨」若しくは「非遺伝子組換え農産物を使用した」旨を表示できます。

なお、加工食品が原材料 1 種類のみで構成されている場合（例えば、きな粉など）については、原材料名の表示を省略することができるため、名称のみを表示するか、又は当該原材料名を表示し、原材料名の次に括弧を付して「分別生産流通管理を行っている旨」若しくは「非遺伝子組換え農産物を使用した」旨を表示できます。

また、食品表示基準第 3 条第 2 項の表の遺伝子組換え食品に関する事項の規

定では、好ましい表現として、「遺伝子組換えでないものを分別」、「遺伝子組換えでない」という例を挙げています。しかし、この他にも、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ことが消費者に明瞭に分かる表示（例：非遺伝子組換え）であれば、構いません。

令和5年4月1日以降、「遺伝子組換えでない」旨の表示は、適切に分別生産流通管理を行った上で、遺伝子組換え農産物の混入がないと認められる対象農産物及びこれを原材料とする加工食品に限り、表示することができるようになりますので、御注意ください。（GM-41参照）

(GM-38)・(GM-39) (略)

(GM-40) 分別生産流通管理を行っている旨を任意で表示する場合、「I Pハンドリング」という表現を使用することは可能ですか。

(答)

I Pハンドリングは、Identity Preserved Handling の略です。「I Pハンドリング」、「I P管理」など日本語と組み合わせた表現であれば、「分別生産流通管理」の文言に代えて表示に使用することができます。（GM-46参照）

(GM-41) ~ (GM-46) (略)

- (GM-47) ① 国産大豆、とうもろこし及びばれいしょ  
② 北米産以外的大豆、とうもろこし及びばれいしょ  
③ コンテナや袋詰めで輸送される大豆、とうもろこし及びばれいしょ加工品  
④ 菜種、綿実、アルファルファ、てん菜及びからしな  
⑤ ハワイ州産以外の生鮮パパイヤ

定では、好ましい表現として、「遺伝子組換えでないものを分別」、「遺伝子組換えでない」という例を挙げています。しかし、この他にも、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ことが消費者に明瞭に分かる表示（例：非遺伝子組換え）であれば、構いません。

令和5年4月1日以降、「遺伝子組換えでない」旨の表示は、適切に分別生産流通管理を行った上で、遺伝子組換え農産物の混入がないと認められる対象農産物及びこれを原材料とする加工食品に限り、表示することができるようになりますので、御注意ください。（GM-40参照）

(GM-37)・(GM-38) (略)

(GM-39) 分別生産流通管理を行っている旨を任意で表示する場合、「I Pハンドリング」という表現を使用することは可能ですか。

(答)

I Pハンドリングは、Identity Preserved Handling の略です。「I Pハンドリング」、「I P管理」など日本語と組み合わせた表現であれば、「分別生産流通管理」の文言に代えて表示に使用することができます。（GM-45参照）

(GM-40) ~ (GM-45) (略)

- (GM-46) ① 国産大豆、とうもろこし及びばれいしょ  
② 北米産以外的大豆、とうもろこし及びばれいしょ  
③ コンテナや袋詰めで輸送される大豆、とうもろこし及びばれいしょ加工品  
④ 菜種、綿実、アルファルファ、てん菜及びからしな  
⑤ ハワイ州産以外の生鮮パパイヤ

⑥ 遺伝子組換え農産物を商業栽培していない国

についても、分別生産流通管理が必要なのですか。また、どのような分別生産流通管理をすればよいのですか。

(答)

(①について)

現在のところ、我が国において商業栽培が行われている遺伝子組換え農産物はありません。したがって、国産農産物である場合には、輸入農産物の混入の可能性が生じない限り、現時点では、「流通マニュアル」に準じた分別生産流通管理は必要ありませんが、輸入農産物との混入の可能性が生じる段階、具体的には国産品と輸入品の両方を取り扱っている問屋等以降の段階においては「流通マニュアル」(GM-46 参照)又はこれに準じた方法により管理及び確認をしてください。

(②について)～(④について) (略)

(⑤について)

遺伝子組換え農産物を商業栽培していないハワイ州以外の生鮮パパイヤについては、生鮮食品の表示基準における原産地表示の義務付け及び(GM-46)の4のシール貼付により、ハワイ州産パパイヤと混入する可能性はないと考えられることから、日本国内において「流通マニュアル」に準じた分別生産流通管理を実施する必要はありません。

(⑥について) (略)

(GM-48)～(GM-57) (略)

⑥ 遺伝子組換え農産物を商業栽培していない国

についても、分別生産流通管理が必要なのですか。また、どのような分別生産流通管理をすればよいのですか。

(答)

(①について)

現在のところ、我が国において商業栽培が行われている遺伝子組換え農産物はありません。したがって、国産農産物である場合には、輸入農産物の混入の可能性が生じない限り、現時点では、「流通マニュアル」に準じた分別生産流通管理は必要ありませんが、輸入農産物との混入の可能性が生じる段階、具体的には国産品と輸入品の両方を取り扱っている問屋等以降の段階においては「流通マニュアル」(GM-45 参照)又はこれに準じた方法により管理及び確認をしてください。

(②について)～(④について) (略)

(⑤について)

遺伝子組換え農産物を商業栽培していないハワイ州以外の生鮮パパイヤについては、生鮮食品の表示基準における原産地表示の義務付け及び(GM-45)の4のシール貼付により、ハワイ州産パパイヤと混入する可能性はないと考えられることから、日本国内において「流通マニュアル」に準じた分別生産流通管理を実施する必要はありません。

(⑥について) (略)

(GM-47)～(GM-56) (略)

(GM-58) 高リシンとうもろこしの表示対象と表示例を教えてください。

(答)

- 1 (略)
- 2 高リシン遺伝子組換えとうもろこしを主な原材料とする加工食品のうち、高リシンの形質を有しなくなったものについては、通常のとうもろこしを原材料としたものと相違がなく、その場合に高リシンである旨の表示を行うことは、消費者に誤認を与えかねないことから、当該とうもろこし及びこれを原材料とする加工食品については、高リシンである旨の表示の対象からは除かれています。(ただし、加工工程後も組み換えられたDNA又はこれによって生じたたんぱく質が検出可能な場合には、食品表示基準別表第17に掲げる加工食品については、「とうもろこし(遺伝子組換え)」等の遺伝子組換えに関する表示の対象となります。)
- 3 具体的な表示例は、(GM-57)を参照してください

(GM-59) EPA、DHA産生なたねの表示対象と表示例を教えてください。

(答)

- 1 EPA、DHA産生なたねの場合、表示の対象は、
  - ① EPA、DHA産生なたね
  - ② ①を主な原材料とするもの(EPA、DHA産生の形質を有しなくなったものを除く。)
  - ③ ②を主な原材料とするもの  
となります。したがって、EPA、DHA産生なたねを主な原材料として使用した場合

(GM-57) 高リシンとうもろこしの表示対象と表示例を教えてください。

(答)

- 1 (略)
- 2 高リシンの形質が除去された高リシン遺伝子組換えとうもろこしを使用した場合については、通常のとうもろこしと相違がないことから、高リシンである旨の表示を行うことは、消費者に誤認を与えかねないことから、当該とうもろこし及びこれを原材料とする加工食品については、高リシンである旨の表示の対象からは除かれています。
- 3 具体的な表示例は、(GM-56)を参照してください。

(新設)

には、油など従来表示義務がなかった品目やこれらを主な原材料とするものについても表示義務が生じることとなります。

なお、主な原材料の範囲は、従来同様、上位3位かつ5%以上です。

2 EPA、DHA産生なたねを主な原材料とする加工食品のうち、EPA、DHA産生の形質を有しなくなったものは、通常のなたねを原材料としたものと相違がなく、その場合にEPA、DHA産生である旨の表示を行うことは、消費者に誤認を与えかねないことから、当該なたね及びこれを原材料とする加工食品については、EPA、DHA産生である旨の表示の対象からは除かれています。

3 具体的な表示例は、(GM-57)を参照してください。ただし、EPA、DHA産生なたねは、エイコサペンタエン酸(EPA)産生、ドコサヘキサエン酸(DHA)産生の2つの形質を併せて表示する必要があるため、遺伝子組換えに関する表示部分は以下のいずれかを表示してください。

- ① エイコサペンタエン酸(EPA)、ドコサヘキサエン酸(DHA)産生遺伝子組換え
- ② エイコサペンタエン酸、ドコサヘキサエン酸産生遺伝子組換え
- ③ EPA、DHA産生遺伝子組換え

(GM-60) ~ (GM-65) (略)

参考図表1 (略)

参考図表2 【表：遺伝子組換え食品の義務表示対象品目リスト】

(GM-58) ~ (GM-63) (略)

参考図表1 (略)

参考図表2 【表：遺伝子組換え食品の義務表示対象品目リスト】

食品の分類	義務表示の対象品目	表示方法	食品の分類	義務表示の対象品目	表示方法
① 組成、栄養価等が通常の農産物と著しく異なる遺伝子組換え農産物及びこれを原材料とする加工食品	① ステアリドン酸産生大豆、高リシンとうもろこし、 <u>EPA、DHA産生なたね</u> ② ①を主な原材料とするもの(当該形質を有しなくなったものを除く。) ③ ②を主な原材料とするもの	「大豆(ステアリドン酸産生遺伝子組換え)」等の義務表示	① 組成、栄養価等が通常の農産物と著しく異なる遺伝子組換え農産物及びこれを原材料とする加工食品	① ステアリドン酸産生大豆、高リシンとうもろこし ② ①を主な原材料とするもの(当該形質を有しなくなったものを除く。) ③ ②を主な原材料とするもの	「大豆(ステアリドン酸産生遺伝子組換え)」等の義務表示
② 組成、栄養価等が通常の農産物と同等である遺伝子組換え農産物が存在する作目(大豆、とうもろこし、ばれいしょ、菜種、綿実、アルファルファ、てん菜、パパイヤ、からしな)に係る農産物及びこれを原材料とする加工食品であって、加工工	<u>農産物</u> 9つ 大豆(枝豆、大豆もやしを含む。)、とうもろこし、ばれいしょ、菜種、綿実、アルファルファ、てん菜、パパイヤ、からしな <u>加工食品</u> 33食品群 (1) 豆腐・油揚げ類 (2) 凍り豆腐、おから及びゆば (3) 納豆 (4) 豆乳類 (5) みそ (6) 大豆煮豆 (7) 大豆缶詰及び大豆瓶詰 (8) きな粉 (9) 大豆いり豆 (10) 1から9までに掲げるものを主な原材料とするもの	・分別生産流通管理が行われた遺伝子組換え農産物を原材料とする場合 →「大豆(遺伝子組換え)」等の義務表示  ・遺伝子組換え農産物と非遺伝子組換え農産物が不分別の農産物を原材料とする場合 →「大豆(遺伝子組換え)不分別	② 組成、栄養価等が通常の農産物と同等である遺伝子組換え農産物が存在する作目(大豆、とうもろこし、ばれいしょ、菜種、綿実、アルファルファ、てん菜、パパイヤ、からしな)に係る農産物及びこれを原材料とする加工食品であって、加工工	<u>農産物</u> 9つ 大豆(枝豆、大豆もやしを含む。)、とうもろこし、ばれいしょ、菜種、綿実、アルファルファ、てん菜、パパイヤ、からしな <u>加工食品</u> 33食品群 (1) 豆腐・油揚げ類 (2) 凍り豆腐、おから及びゆば (3) 納豆 (4) 豆乳類 (5) みそ (6) 大豆煮豆 (7) 大豆缶詰及び大豆瓶詰 (8) きな粉 (9) 大豆いり豆 (10) 1から9までに掲げるものを主な原材料とするもの	・分別生産流通管理が行われた遺伝子組換え農産物を原材料とする場合 →「大豆(遺伝子組換え)」等の義務表示  ・遺伝子組換え農産物と非遺伝子組換え農産物が不分別の農産物を原材料とする場合 →「大豆(遺伝子組換え)不分別

<p>程後も組み換えられたDNA又はこれによって生じたたんぱく質が残存するもの</p>	<p>(11) 調理用の大豆を主な原材料とするもの  (12) 大豆粉を主な原材料とするもの  (13) 大豆たんぱくを主な原材料とするもの  (14) 枝豆を主な原材料とするもの  (15) 大豆もやしを主な原材料とするもの  (16) コーンスナック菓子  (17) コーンスターチ  (18) ポップコーン  (19) 冷凍とうもろこし  (20) とうもろこし缶詰及びとうもろこし瓶詰  (21) コーンフラワーを主な原材料とするもの  (22) コーングリッツを主な原材料とするもの（コーンフレーク除く。）  (23) 調理用のとうもろこしを主な原材料とするもの  (24) 16 から 20 までに掲げるものを主な原材料とするもの  (25) ポテトスナック菓子  (26) 冷凍ばれいしょ</p>	<p>別)」等の義務表示</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・遺伝子組換え農産物が混入しないように分別生産流通管理が行われた対象農産物を原材料とする場合  → 「大豆（遺伝子組換えでない）」、「大豆（分別生産流通管理済み）」等の任意表示</li> <li>・（令和5年4月1日以降）分別生産流通管理が行われ、遺伝子組換え農産物の混入がない非遺伝子組換え農産物を原材料とする場合  → 「大豆（遺</li> </ul>	<p>程後も組み換えられたDNA又はこれによって生じたたんぱく質が残存するもの</p>	<p>(11) 調理用の大豆を主な原材料とするもの  (12) 大豆粉を主な原材料とするもの  (13) 大豆たんぱくを主な原材料とするもの  (14) 枝豆を主な原材料とするもの  (15) 大豆もやしを主な原材料とするもの  (16) コーンスナック菓子  (17) コーンスターチ  (18) ポップコーン  (19) 冷凍とうもろこし  (20) とうもろこし缶詰及びとうもろこし瓶詰  (21) コーンフラワーを主な原材料とするもの  (22) コーングリッツを主な原材料とするもの（コーンフレーク除く。）  (23) 調理用のとうもろこしを主な原材料とするもの  (24) 16 から 20 までに掲げるものを主な原材料とするもの  (25) ポテトスナック菓子  (26) 冷凍ばれいしょ</p>	<p>別)」等の義務表示</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・遺伝子組換え農産物が混入しないように分別生産流通管理が行われた対象農産物を原材料とする場合  → 「大豆（遺伝子組換えでない）」、「大豆（分別生産流通管理済み）」等の任意表示</li> <li>・（令和5年4月1日以降）分別生産流通管理が行われ、遺伝子組換え農産物の混入がない非遺伝子組換え農産物を原材料とする場合  → 「大豆（遺</li> </ul>
---	---	--	---	---	--

	<p>(27) 乾燥ばれいしょ</p> <p>(28) ばれいしょでん粉</p> <p>(29) 25 から 28 までに掲げるものを主な原材料とするもの</p> <p>(30) 調理用のばれいしょを主な原材料とするもの</p> <p>(31) アルファルファを主な原材料とするもの</p> <p>(32) 調理用のてん菜を主な原材料とするもの</p> <p>(33) パパイヤを主な原材料とするもの</p>	伝子組換えでない」等の任意表示		<p>(27) 乾燥ばれいしょ</p> <p>(28) ばれいしょでん粉</p> <p>(29) 25 から 28 までに掲げるものを主な原材料とするもの</p> <p>(30) 調理用のばれいしょを主な原材料とするもの</p> <p>(31) アルファルファを主な原材料とするもの</p> <p>(32) 調理用のてん菜を主な原材料とするもの</p> <p>(33) パパイヤを主な原材料とするもの</p>	伝子組換えでない」等の任意表示
③ 組成、栄養価等が通常の農産物と同等である遺伝子組換え農産物が存在する作目（大豆、とうもろこし、ばれいしょ、菜種、綿実、アルファルファ、てん菜、パパイヤ、からしな）に係る農産物を原材料	<p>しょうゆ</p> <p>大豆油</p> <p>コーンフレーク</p> <p>水飴</p> <p>異性化液糖</p> <p>デキストリン</p> <p>コーン油</p> <p>菜種油</p> <p>綿実油</p> <p>砂糖（てん菜を主な原材料とするもの）</p> <p>これらを主な原材料とする食品</p>	表示不要 （ただし、表示する場合には、上記②の表示方法に準じた方法で実施）	③ 組成、栄養価等が通常の農産物と同等である遺伝子組換え農産物が存在する作目（大豆、とうもろこし、ばれいしょ、菜種、綿実、アルファルファ、てん菜、パパイヤ、からしな）に係る農産物を原材料	<p>しょうゆ</p> <p>大豆油</p> <p>コーンフレーク</p> <p>水飴</p> <p>異性化液糖</p> <p>デキストリン</p> <p>コーン油</p> <p>菜種油</p> <p>綿実油</p> <p>砂糖（てん菜を主な原材料とするもの）</p> <p>これらを主な原材料とする食品</p>	表示不要 （ただし、表示する場合には、上記②の表示方法に準じた方法で実施）

<p>とする加工食品であって、組み換えられたDNA及びこれによって生じたたん白質が加工工程で除去・分解等されることにより、食品中に残存しないもの</p>			<p>とする加工食品であって、組み換えられたDNA及びこれによって生じたたん白質が加工工程で除去・分解等されることにより、食品中に残存しないもの</p>		
<p>別添 ゲノム編集技術応用食品に関する事項 ～ 別添 新たな原料原産地制度 (略)</p>			<p>別添 ゲノム編集技術応用食品に関する事項 ～ 別添 新たな原料原産地制度 (略)</p>		
<p>別添 弁当・惣菜に係る表示  (弁当－1) ～ (弁当－7) (略)</p>			<p>別添 弁当・惣菜に係る表示  (弁当－1) ～ (弁当－7) (略)</p>		
<p>(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。</p>			<p>(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。</p>		
<p>(答)</p>			<p>(答)</p>		
<p>1 (略)</p>			<p>1 (略)</p>		
<p>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－<a href="#">268</a>) 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。</p>			<p>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－<a href="#">267</a>) 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。</p>		

<p>3 (略)</p> <p>(弁当－9)～(弁当－22) (略)</p> <p>別添 生食用牛肉に関する事項 ～ 別添 食品添加物の不使用表示に関するガイドライン</p>	<p>3 (略)</p> <p>(弁当－9)～(弁当－22) (略)</p> <p>別添 生食用牛肉に関する事項 ～ 別添 食品添加物の不使用表示に関するガイドライン</p>
---	---