

# 食品表示基準Q & A

平成 27 年 3 月

(最終改正 令和 8 年 4 月 1 日消食表第 238 号)

消費者庁 食品表示課

## 食品表示基準Q&A 目次

### はじめに

問	食品表示基準の策定に伴う変更点について、概要を説明してください。
---	----------------------------------

### 第1章 総則

#### 第1条関係

総則－1	どのような食品が食品表示基準の適用を受けるのですか。
総則－2	食品表示基準の適用範囲が「販売する場合」となっていますが、「販売する場合」に該当しない場合にはどのような場合がありますか。
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。
総則－4	「加工食品又は生鮮食品を設備を設けて飲食させる場合」について具体的にはどのような場合が該当しますか。
総則－5	加工食品又は生鮮食品を設備を設けて飲食させる場合（生食用牛肉の注意喚起表示を除く。）には、容器包装の有無にかかわらず、食品表示基準の適用はないのですか。
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。
総則－7	店頭において、客の求めに応じ個々に表示されている食品を詰め合わせした場合の外装である化粧箱等について、さらにこの化粧箱等にも表示をする必要があるのですか。
総則－8	詰め合わせ食品の表示方法はどうすればよいですか。
総則－9	輸出食品は、製品が輸出用と確定するまでは食品表示基準の適用を受けるものと解されますが、初めから輸出目的で製造した製品にあっては表示（和文、英文を問わず）をする必要がないと考えてよいのでしょうか。
総則－10	食品関連事業者以外とは具体的にどのような業種を指しますか。複数の具体的な例を挙げて説明してください。

#### 第2条関係

##### （加工食品及び生鮮食品関係）

総則－11	「加工食品」及び「生鮮食品」はどのようなものですか。
総則－12	以下の商品は生鮮食品ですか、加工食品ですか。
総則－13	軽度な撒（さん）塩を行った魚介類は、生鮮食品に該当しますか。
総則－14	「製造」及び「加工」の定義を教えてください。
総則－15	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。

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。
総則－17	スーパーマーケットのバックヤード等で小分け包装した加工食品をその場で販売する場合、食品表示基準に基づく定められた表示は必要ですか。
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ものは、どのような表示を行えばよいのですか。
総則－19	食品表示基準別表第2に掲げる乳及び食品表示基準別表第1に掲げる酪農製品と、乳等命令上の乳及び乳製品とは、どのように違うのですか。
総則－20	生鮮食品における「調整」、「選別」とは、どのような行為を示すのですか。

### (業務用加工食品及び業務用生鮮食品関係)

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

### (特定保健用食品関係)

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

総則－23・ 総則－24	削除
-----------------	----

### (添加物関係)

総則－25	添加物表示の義務のある食品はどのような範囲ですか。
-------	---------------------------

## 第2章 加工食品

加工－1	一般用加工食品には、どのような表示が義務付けられているのですか。
------	----------------------------------

### 第3条第1項関係

#### (表示の対象について)

加工－2	「容器包装に入れられた加工食品」の定義を教えてください。また、次のものは該当しますか。 ① 串に刺してある焼き鳥をそのまま販売 ② トレイに載せた加工食品（ラップ等で包装しないもの） ③ 小分け包装している製品をダース単位でまとめた加工食品包装 ④ 消費者に渡す際に紙、ビニール等で包装した加工食品
加工－3	加工食品であっても、容器包装せずにばら売りするなどの場合は、表示はしなくてよいのですか。

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。
加工－５	タンクローリーやコンテナ等の通い容器についても表示義務が課されるのですか。
加工－６	販売事業者等が、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、販売事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うのように表示すればよいのですか。

#### (名称関係)

加工－７	商品名を名称として表示したり、名称に括弧を付して商品名を併記することはできますか。
加工－８	商品名が一般的な名称ではない場合、一般的な名称を商品名に併記すれば、一括表示部分の名称を省略することができますか。
加工－９	義務表示事項の名称として、「黒糖」又は「黒砂糖」と表示できるものはどのようなものですか。
加工－１０	乳酸菌飲料の名称又は商品名について、「〇〇ソーダ」、「〇〇ジュース」等と表示してもよいですか。

#### (保存の方法関係)

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。
加工－１２	保存方法の表示はどのように行えばよいのでしょうか。

加工－１３～ 加工－５０	削除
-----------------	----

#### (原材料名関係)

加工－５１	中間加工原材料を使用した場合の原材料名の表示方法について教えてください。
加工－５２	複合原材料を分割して表示できる条件の詳細について教えてください。
加工－５３	複合原材料を使用した場合、分割して表示できない場合を教えてください。
加工－５４	複合原材料の原材料について、複合原材料に占める重量割合が５％未満で重量順位が３番目、４番目の原材料を「その他」と表示し、５番目の原材料を抜き出して表示することはできますか。
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。

加工-56-1	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。
加工-56-2	ソーセージのケーシング(皮)については、どのように表示すればよいですか。
加工-57-1	原材料の表示順は、製造時の原材料配合割合に従って決定するのですか。
加工-57-2	食用植物油のうち、複数の油を混合している食用調合油の原材料の重量順については、使用した原材料の重量を単純に比較することは適当でないと考えますが、どのように表示することが適当ですか。
加工-58	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や、即席めんのように「めん」、「かやく」、「スープ」等、構成要素ごとに分けることができる場合、まとめて表示することはできますか。
加工-59	複数の加工食品が個別に包装されるなど、分けられ、それを組み合わせて一つの製品となる食品の原材料の表示方法を教えてください。
加工-60	下記のようなものをスーパーマーケット等のバックヤード等で調理(製造又は加工)し、自らその場で販売する場合は、原材料名等の表示は不要となりますか。 (水産) 鍋物セット、バーベキューセット (畜産) 鍋物セット各種、炒め物セット各種、焼肉セット、ハンバーグ、ピーマン肉詰め (農産) カットフルーツミックス、鍋物セット
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 ⑤NON-GMO 大豆
加工-62	同一工場で「エビしゅうまい」、「カニしゅうまい」、「ホタテしゅうまい」を製造して詰め合わせている場合の原材料の表示方法は、その商品ごとにするのですか。
加工-63	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。
加工-64	原材料に占める重量の割合が2%以下の香辛料については、「香辛料」とまとめて表示できることとなっていますが、2%とはそれぞれの香辛料についてですか、それとも香辛料の全てを合算したものですか。また、香辛料の一部を強調するために普通の原材料として表示することは可能ですか。
加工-65-1	原材料名の表示で、カレー粉等多種類の香辛料からなるものであって、

	小型容器包装に入れられたものについて、使用した全ての香辛料を表示しなければならないのですか。
加工-65-2	食料自給率や国産果実の需給調整の観点等から国産柑橘類の有効利用のため、果実飲料の原材料として多数混合している事例があるが、使用する国産柑橘類はその年の天候等によって収穫量や保存の時期が変動するため、使用する柑橘類や各柑橘類の重量が、製品の製造日や製造ロットによって異なる場合があります。このような商品でも、使用した全ての柑橘類の名称を表示しなければならないのですか。
加工-66	原材料として、特色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。
加工-67	削除
加工-68	魚肉練り製品に複数の魚類の魚肉を使用した場合、全ての魚類名を表示する必要があるのですか。
加工-69	菓子に黒糖を使用した場合、原材料に黒糖又は黒砂糖と書いていいのですか。
加工-70	黒糖や加工黒糖の原材料表示は、どのようにしたらよいのですか。
加工-71	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」と表示してもよいのですか。
加工-72	農産物を原料とする場合、季節や産地などによるばらつきを補正するために調整資材を使用することがあり、製造ごとに配合量が増減する可能性があります。その場合の原材料の表示順において、基本的な配合量に従って表示をすることができますか。
加工-73	原材料と添加物は区分して表示することになってはいますが、原材料、添加物の表示順序は特に指定はないという解釈でよろしいでしょうか。
加工-74	複合原材料に使用されている添加物は、複合原材料の括弧内の最後に表示するのですか。それとも一括表示の原材料名欄の最後に表示するのですか。

#### (添加物関係)

加工-75-1	「一般に食品として飲食に供されている物であって添加物として使用される品目リスト」（以下「一般飲食物添加物リスト」という。）に記載されていない食品は、添加物の目的で使用しても、添加物表示は不要と解してよいのですか。
加工-75-2	栄養強化の目的で添加物を使用した食品において、当該強化した栄養成分の量の表示は必要ですか。
加工-76	アミノ酸液はどのように表示すればよいのですか。
加工-77	寒天を使用した食品において、「寒天」はどのように表示すればよいのですか。

加工-78	一括名又は添加物の用途を示す名称を物質名表示を行なった上で、付記してもよいですか。
加工-79	一括名の表示に、使用した添加物の名称を付記してもよいですか。 (例) 酸味料 (クエン酸等)、乳化剤 (レシチン)
加工-80	塩化マグネシウム又は塩化マグネシウム含有物を使用した場合、付加的に「(にがり)」を表示してもよいですか。
加工-81	パラオキシ安息香酸エステル類をパラベンと表示できますか。
加工-82	「香辛料抽出物」の表示に際して、個別の原材料名を付与した名称である「香辛料(基原物質名)+抽出物」(例えば「コショウ抽出物」)を用いてもよいですか。
加工-83	醤油に使用されたエタノールは保存料として表示すべきですか。
加工-84	調味料(アミノ酸、核酸)と表示することができますか。
加工-85	豆乳に膨張を目的として炭酸水素ナトリウムを添加して油揚げを製造した場合「膨張剤」の一括名を使用できますか。また、「ふ」の場合はどうですか。
加工-86	カステラ等の包装時の保存のため、二酸化炭素でガス置換する場合、当該添加物の表示は必要ですか。
加工-87	すし揚げを醤油、砂糖等で調味したものに豆腐用凝固剤の表示は必要ですか。
加工-88	ベニコウジ色素に抽出溶剤として含まれるエタノールは表示する必要がありますか。
加工-89	平成 28 年 10 月に食品、添加物等の使用基準が改正され、過酸化水素の使用基準が、「過酸化水素は、釜揚げしらす及びしらす干しにあってはその 1 kg につき、0.005g 以上残存しないように使用しなければならない。」となりました。この使用基準を遵守して製造された釜揚げしらす及びしらす干しの過酸化水素については、加工助剤に該当し、表示は不要ですか。
加工-90	「食品添加物は一切使用していません」、「無添加」などと食品添加物が不使用である旨の表示をすることはできますか。
加工-91	添加物製剤を使用している加工食品について、添加物製剤を構成する添加物をどのような順序で表示すればよいですか。
加工-92	添加物として甘味料(カンゾウ)や調味料(アミノ酸)を含むみそを煮物に少量使用した場合、甘味料(カンゾウ)や調味料(アミノ酸)は、最終製品である煮物においても表示が必要ですか。

#### (内容量又は固形量及び内容総量関係)

加工-93	内容量の単位として、「g」、「kg」、「ml」、「L」の記号は使えますか。
加工-94	期間限定のキャンペーンとして、通常の製品よりも増量した製品の販

	売を考えています。この場合、内容量はどのように表示したらよいですか。
加工-95	内容総量や固形量を商品の主要面に名称とともに表示する場合、一括表示部分における内容総量、固形量の表示を省略することはできますか。
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。
加工-97	「内容量を外見上容易に識別できる」とは、具体的にはどのような状態のことですか。
加工-98	固形物に充填液を加えた製品のうち、缶又は瓶に密封した製品にあっては、内容量に代えて固形量及び内容総量を表示すること、また、缶又は瓶以外の容器包装に密封した製品にあっては、内容量に代えて固形量を表示することができることとなっていますが、この後者の固形量を表示することができる食品としては、どんなものがありますか。
加工-99	納豆等に添付するたれやからしの内容量は表示しなくてもよいですか。
加工-100	内容重量で管理すると個数が一定にならない製品（例えば、1 kg パック）について、内容量を「1 kg（○～○個入り）」と、重量に個数を併記する場合には内容個数に幅を持たせた表示はできますか。
加工-101	複数の種類の刺身を盛り合わせたものは加工食品となり、内容量表示が必要になりますが、どのように内容量表示をしたらいいのですか。

**（栄養成分（たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウム）の量及び熱量関係）**

加工-102	栄養成分の機能の表示や栄養強調表示をする成分以外の栄養成分について、合理的な推定により得られた値を表示することができますか。
加工-103	栄養成分表示の表示値は、必ず「食品表示基準について（平成 27 年 3 月 30 日消食表第 139 号）別添栄養成分等の分析方法等」に示された方法を用いて得られた値でなければなりません。例えば、たんぱく質量は、得られた全窒素量を、「食品表示基準について 別添 栄養成分の分析方法等」に示された窒素・たんぱく質換算係数を用いて換算して得られた値でなければなりません。
加工-104	令和 4 年 3 月に、別表第 9 第 3 欄で脂質の測定及び算出の方法が「エーテル抽出法、クロロホルム・メタノール混液抽出法、ゲルベル法、酸分解法又はレーゼゴットリーブ法」から「ゲルベル法又は溶媒抽出-重量法」に改正となりました。この改正により抽出方法が変更になったのですか。
加工-105	事業者が栄養表示を行う際に使用できる食品の栄養成分が掲載されたデータベースには、どのようなものがありますか。

加工-106	当該食品の百グラム若しくは百ミリリットル又は一食分、一包装その他の一単位当たりの量を表示するとあるが、その他の一単位の定義は何ですか。例えば、シュウマイ、餃子の一個当たりの単位もその定義に含まれるのでしょうか。
加工-107	当該食品単位が一食分である場合にあつては、当該一食分の量を併記するとあるが、その他食品単位についても目安となる重量を併記してもよいですか。
加工-108	1個の重量に多少のバラツキがある食品について、食品単位当たりを「1個(△g)当たり」と表示する場合、栄養成分表示の枠外に食品単位の重量がばらつく旨の補足を追記することは可能ですか。
加工-109	一般用加工食品について、栄養成分の機能の表示や栄養強調表示(栄養成分の補給ができる旨、栄養成分又は熱量の適切な摂取ができる旨、糖類を添加していない旨、ナトリウム塩を添加していない旨)をしない場合、一つの食品の栄養成分表示の中に、一部の項目のみ合理的な方法による推定値で表示することは可能ですか。その場合、保管しておく合理的根拠は「推定値」の表示を行った成分のみでよいですか。
加工-110	栄養表示をする場合の分析機関の指定はありますか。
加工-111	①食品100g当たりのナトリウムの量が5mg未満である場合には、「食塩相当量を0g」と表示することは可能ですか。 ②①に該当しない場合、食塩相当量は何桁まで表示すればよいですか。

#### (食品関連事業者の氏名又は名称及び住所)

加工-112	食品関連事業者の電話番号、FAX番号、メールアドレスやウェブサイトアドレスを食品表示基準別記様式1の枠内に表示することができますか。
加工-113	製造所固有記号の問合せに対する応答義務は誰が負うのですか。
加工-114	食品関連事業者の表示方法を教えてください。
加工-115	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。
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。
加工-117	食品関連事業者名欄に氏名又は名称及び住所のほか、屋号、商号、商品ブランド名やそれを図案化したマークを併記してもよいですか。
加工-118	原産国を実際に表示する義務があるのは誰ですか。
加工-119	表示責任者が販売者の場合であつて、かつ製造所固有記号を使用できる場合に、製造所固有記号を表示した上で、さらに任意で製造者の本社の名称等を表示したい場合、どう表示したらよいですか。

(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関係)

加工-120	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製造者が個人の場合であって、「製造者の氏名又は名称」として、「消費太郎」のように氏名が書いてなく「消費商店」のように屋号が書いてある場合 ②製造者が法人の場合であって、「製造者の氏名又は名称」として、登記された正式の名称（「株式会社消費物産」）でなく、単に「消費屋」とするように法人かどうか判然としない方法で表示してある場合
加工-121	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表示する場合 ①「製造所又は加工所の所在地」とは、本社等の事務所又は住居等ではなく、現品を製造又は加工している製造所又は加工所を意味するものか。 ②「製造者又は加工者の氏名又は名称」とは、現品を製造している製造所の氏名又は名称ではなく、本社等の氏名又は名称のことを意味するものか。
加工-122	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。  製造者：消費食品株式会社（法人登記した法人名） 製造者の住所：東京都△△区△△1-2-3（法人登記した法人の住所） 製造所名：消費食品株式会社 ○○工場 製造所の所在地：○○県○○市○○1234  【表示】 製造所 消費食品株式会社（○○工場） ○○県○○市○○1234
加工-123	「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は、食品関連事業者の氏名又は名称及び住所と近接して表示しなければならない」とされていますが、近接して表示する箇所に「製造所又は加工所の記載箇所」を表示する（例：製造所固有記号は○○に記載）ことで、他の箇所に表示することは可能ですか。

第3条第2項関係

(アレルギー)

加工-124	アレルギーの表示について、教えてください。
--------	-----------------------

(特定保健用食品関係)

加工-125	特別用途食品（特定保健用食品を除く。）や特定保健用食品について、合理的な推定により得られた値を表示することはできますか。
--------	--

加工-126	保健機能食品の表示が望ましくない食品はありますか。
加工-127	保健機能食品以外の食品については、保健機能食品と紛らわしい名称を表示してはならないこととされていますが、紛らわしい名称とは、具体的にはどのようなものですか。

#### (遺伝子組換え食品に関する事項関係)

加工-128	加工食品の遺伝子組換え食品に関する事項の表示について教えてください。
--------	------------------------------------

#### (乳児用規格適用食品である旨関係)

加工-129	なぜ、乳児用食品の表示基準を設けることとしたのですか。
加工-130	食品表示基準の対象となる乳児用食品について、その対象となる乳児の年齢は何歳ですか。
加工-131	乳児用食品の表示基準はどのような内容ですか。
加工-132	乳児用規格適用食品である旨を表示する場合に、文字の大きさ等の決まりはありますか。
加工-133	対象年齢を1歳以上としているが、対象年齢を表示していない商品において、「ベビーフード」と表記してある場合であっても、乳児用規格適用食品である旨の表示は必要ですか。
加工-134	「離乳食を始めたら」という表示をしている食品は、「乳児用規格適用食品」に該当しますか。
加工-135	業務用食品についても、乳児用規格適用食品である旨の表示が必要ですか。
加工-136	省略規定が設けられているのはなぜですか。
加工-137	紛らわしい表示の禁止規定を設けたのはなぜですか。
加工-138	どのような表示をすると、紛らわしい表示の禁止規定に該当するのですか。
加工-139	牛乳については、1歳未満の乳児に与えることを念頭において販売する場合、乳児用規格適用食品である旨を表示することはできますか。

#### (原料原産地関係)

加工-140	加工食品の原料原産地表示について教えてください。
--------	--------------------------

#### (原産国名関係)

加工-141	A国で製造した煮干魚類(ちりめんじゃこ)を国内へ輸入し、国内で加熱殺菌(蒸気殺菌)し包装した場合、輸入品として原産国表示が必要ですか。また、事項名等を「製造者」とすべきですか、それとも「加工者」とすべきですか。
加工-142	B国で製造された「干しえび」を輸入し、日本国内で着色料を使用して

	着色及び小分け包装を行う場合、着色行為をもって実質的変更が行われたとみなすことができますか。（最終製品を干しえびとして販売する。）
加工-143	輸入された「ぶどうオイル」に国内で栄養強化又は保存の目的でビタミンEを添加した場合は、原産国表示は必要となりますか。
加工-144	G国でインドとスリランカで製造された紅茶の荒茶（インド産6割、スリランカ産4割）と少量のドライフルーツと香料を混合して日本に輸入した製品の原産国名をどのように表示したらよいでしょうか。
加工-145	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。
加工-146	水産物を洋上加工した場合の原産国はどうなるのですか。
加工-147	外国（A国）で製造された加工食品を別の外国（B国）を經由して輸入した場合、食品表示基準では原産国名はどちらを表示すべきですか。
加工-148	次の場合は、原産国名はどのように表示すればよいのですか。 ①A国産のいりごまとB国産のちりめんじゃこをC国で混合した場合 ②A国産のいりごまとB国産のいりごまをC国で混合した場合
加工-149	外国から輸入した原材料を使用して国内で味付けなどするような加工を行った場合、「国産」、「〇〇県産」等と表示してもよいですか。また、原材料が外国産であることを強調したい場合はどのように表示すればよいですか。
加工-150	製品の原産国名を表示する必要がある加工食品の考え方について教えてください。
加工-151	製品の原産国について教えてください。また、（加工-150）でいう「輸入された製品について、国内で商品の内容について実質的な変更をもたらす行為が施されていない製品」とはどのような製品ですか。
加工-152	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 ⑤チョコレート
加工-153	加工食品を輸入し、国内で小分け包装や詰め合わせをした製品にはどのような表示が必要ですか。
加工-154	ボイルしたカニを輸入し、国内で殻を剥いて販売する場合、原産国を表示する必要はありますか。
加工-155	次のように外国産の原料を使用して国内で製造した製品については、原産国を表示する必要がありますか。また、その場合に製造者欄の表示はどうなるのですか。 ①外国産干しえびを国内で味付けする場合

	②外国産干しえびを国内で袋詰めする場合
加工-156	A国から甲社がバルク輸入した「うなぎ蒲焼き」を甲社自らが加工せずに最終包装し販売した場合の表示方法を教えてください。
加工-157	A国から甲社がバルク輸入した「うなぎ蒲焼き」を乙社が加工せずに最終包装し、丙社が表示内容を含めて責任を持ち販売した場合の表示方法を教えてください。
加工-158	A国から輸入した「うなぎ」を甲社が国内で加熱調理し、「うなぎ蒲焼き」として乙社にバルクで販売し、その「うなぎ蒲焼き」を乙社が最終包装し、販売した場合の表示方法を教えてください。
加工-159	輸入した荒茶を用いて国内で仕上げ茶にした緑茶は、どのように表示するのですか。

### 第3条第3項関係

#### (保存の方法関係)

加工-160	「直射日光を避け、常温で保存すること」という保存の方法は、留意すべき事項がないものとして、表示を省略することができますか。
加工-161	食品表示基準第3条第3項の表の保存の方法の項及び消費期限又は賞味期限の項に規定されている食塩は、保存の方法及び消費期限又は賞味期限の省略できる品目ですが、他の食品原料や添加物を混ぜ合わせるなどした場合にも保存方法及び消費期限又は賞味期限の表示は省略することができるのですか。

#### (原材料名関係)

加工-162	原材料が1種類の場合は原材料名を表示しなくてもよいということですが、添加物は含めないものとして考えてよいのですか。
--------	---

#### (内容量又は固形量及び内容総量関係)

加工-163	どのような場合に、一括表示部分の内容量の表示を省略することができますか。
加工-164	内容量を商品の主要面に表示する場合、「内容量」の事項名を省略せずに商品の主要面に記載することが必要ですか。

#### (栄養成分の量及び熱量関係)

加工-165-1	「ノンカフェイン」及び、「ノンアルコール」は栄養表示に該当しますか。
加工-165-2	1日に摂取する当該食品由来の栄養成分の量及び熱量が社会通念上微量である食品にはどのようなものが含まれますか。
加工-166	極めて短い期間で原材料が変更される食品とはどのようなものですか。
加工-167	小規模の事業者が消費者に販売する食品は、栄養表示をしようとする

	場合を除き、栄養成分の量及び熱量の表示を省略することができますが、小規模の事業者が製造し、小規模でない事業者が販売する場合も、栄養成分の量及び熱量の表示を省略することができますか。
加工-168	小規模の事業者が製造し、小規模でない事業者が販売する際、小規模でない事業者が栄養成分の量及び熱量の表示を追記した場合、栄養成分の量及び熱量の表示を追記した者の氏名又は名称及び住所を表示する必要がありますか。
加工-169	「消費税法（昭和63年法律第108号）第9条第1項において消費税を納める義務が免除される事業者」について。例えば、食品の製造・販売事業に加え、食品以外の製造・販売事業も行っている場合、課税売上高は、食品の売上げのみで判断するのですか、それとも、全事業の売上げで判断するのですか。
加工-170	「消費税法第9条第1項において消費税を納める義務が免除される事業者」について。この者に該当するか否かは、いつの課税売上高を基準に判断するのですか。

#### 第4条関係

##### (乳製品及び乳又は乳製品を主要原料とする食品)

加工-171	乳製品（バター、チーズ等）の種類別の表示について、「〇〇バター」、「〇〇チーズ」等の商品名の記載があれば、それぞれバター、チーズという種類別の表示として認めても差し支えありませんか。
加工-172	ナチュラルチーズ等の表示基準はどのような内容ですか。
加工-173	表示の対象となるナチュラルチーズは、どのようなものですか。
加工-174	ナチュラルチーズの「飲食に供する際に加熱を要する旨」の表示は、具体的にどのような文言による表示が可能ですか。
加工-175	リステリアが増殖する可能性のあるナチュラルチーズについて、流通時及び家庭において適切に温度管理させるためには、どのようにすればよいですか。
加工-176～ 加工-179	削除

##### (水産加工食品)

加工-180	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。
--------	---

##### (冷凍食品)

加工-181-1	容器包装に入れて冷凍した調理パンは冷凍食品ですか。また解凍して販売される場合に保存方法の表示は必要ですか。
----------	---

加工-181-2	凍結させる直前に加熱されたものであるかどうかの別の表示については、冷凍食品である旨の表示に近接した箇所に表示するとありますが、どのように行えばよいのでしょうか。
----------	--

### (食肉)

加工-182	食肉における鳥獣の種類は、食品表示基準別表第 19 の表の食肉の項の 3 で「名称から鳥獣の種類が十分判断できるものにあつては、鳥獣の種類を表示を省略することができる。」とされています。したがって、名称として牛肉を「ビーフ」、豚肉を「ポーク」、鶏肉を「チキン」と表示したものは、鳥獣の種類が十分判断できるので鳥獣の種類を省略してもよいですか。
加工-183	合挽肉等、ミンチ肉については、飲食に供する際にその全体について十分な加熱を要する旨の表示義務対象でしょうか。

加工-184	削除
--------	----

### (生食用牛肉)

加工-185	生食用牛肉の表示について教えてください。
--------	----------------------

加工-186～ 加工-188	削除
-------------------	----

### 第 5 条関係

加工-189	インスタ加工された業務用加工食品について、食品表示基準に基づく表示義務の対象となるのですか。
加工-190	インスタ加工した一般用加工食品を販売する際、原料原産地表示は必要ですか。（（全般-7）と同じ。）
加工-191	「食品を製造し、又は加工した場所で販売する場合」について具体的にはどのような場合が該当しますか。
加工-192	店頭で漬物、つくだ煮、菓子等を量り売り等する場合、多忙時を見込んであらかじめその日の販売見込量を包装して店頭で陳列している場合、この包装に表示義務はありますか。
加工-193	食品を製造し、又は加工した場所で一般用加工食品を販売する場合に「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」を表示する際、事項欄を設けずに表示してよいですか。
加工-194	削除

### 第 6 条関係

加工-195	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
--------	----------------------------------

	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。
加工-196	推奨表示事項のうち、推奨された成分の含有量が0と表示できる場合にも表示する必要はありますか。
加工-197	栄養成分表示（食品表示基準別記様式3）について、炭水化物の内訳表示のうち「糖類」のみ表示することができますか。糖質と食物繊維を併せて表示しなければなりませんか。

## 第7条関係

### （特色のある原材料等に関する事項関係）

加工-198	食品表示基準第7条「特色のある原材料等に関する事項」について、本規定の目的と概要を教えてください。
加工-199	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。
加工-200	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項の1で原料原産地表示を除いている理由を教えてください。
加工-201	バターを使用して製造した製品に、バターの原料である牛乳を強調して表示したい場合、「牛乳使用」のように表示することはできますか。また、黒糖又は黒砂糖を使用して製造した製品に、「沖縄産さとうきび使用」のように表示することはできますか。
加工-202	どのような原材料が「特色のある原材料」に該当するのですか。
加工-203	「特色のある原材料」に該当するとされた（加工-203）の「⑥ 品種名等」及び「⑦ 銘柄名、ブランド名、商品名」の具体的な範囲を教えてください。
加工-204	次のように表示する場合、特色のある原材料の表示に該当しますか。 ①「黒糖使用」 ②「青のりたっぷり」 ③「炭焼き焙煎麦使用」 ④「キリマンジャロブレンド」
加工-205	「レモン風味」と表示する場合、特色のある原材料の表示に該当しますか。また、レモンを使用せず、香料で風味付けをした商品にこのような表示をしてもよいですか。
加工-206	特色のある原材料を使用した場合、必ず使用割合を表示しなければならないのですか。
加工-207	特色のある原材料の割合表示として、 ①製品に占める割合 ②特色のある原材料と同一の種類原材料に占める割合 のいずれを表示すればよいのですか。
加工-208	A県産のりんご果汁とB県産の濃縮りんご果汁を使用した製品に、A

	県産のりんご果汁を使用した旨を表示する場合には割合の表示が必要ですが、使用した状態で重量の比較をすればいいのですか。
加工-209	「〇〇%」ではなく「〇割」と表示することも可能ですか。
加工-210	使用割合が変動する原材料を特色のある原材料として表示したい場合、どのように割合表示を行えばよいですか。
加工-211	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。
加工-212	A県産大豆とB県産大豆を混ぜて使用した旨を枠外で表示した場合は、一括表示枠内の原材料名は、「大豆（A県産〇%、B県産△%）」と表示するのですか。

**（栄養成分（たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウムを除く。）関係）**

加工-213	トランス脂肪酸について表示する場合はどのように表示したらよいのですか。
--------	-------------------------------------

**（ナトリウムの量関係）**

加工-214	ナトリウム塩を添加していない食品の栄養成分表示（食品表示基準別記様式3）において、ナトリウムを任意で表示する場合、食塩相当量を枠外に記載することは可能ですか。
--------	---

**（栄養機能食品に係る栄養成分の機能関係）**

加工-215	「特定の対象者に対し注意を必要とするものにあつては、当該注意事項」とは、どのような表示ですか。
加工-216	栄養機能食品における表示禁止規定により表示が禁止されるのはどのような表示ですか。
加工-217	栄養機能食品の表示が望ましくない食品はありますか。
加工-218	栄養機能食品において、規格基準が定められている栄養成分を複数表示する場合、その順序は決められていますか。
加工-219	栄養機能食品において、 ①1日当たりの摂取目安量を「〇〇粒～〇〇粒お召し上がりください。」という旨の幅の両端をもって表示することは可能ですか。また、「～以上お召し上がりください。」、「～以内をお召し上がりください。」という旨の幅の一端のみをもって表示することは可能ですか。 ②1日当たりの摂取目安量を幅で表示する場合、栄養成分表示の食品単位も幅で表示する必要がありますか。
加工-220	栄養機能食品の規格基準に適合していれば、栄養機能食品に「消費者庁の規格基準適合」と表示しても差し支えありませんか。

**(栄養成分の補給ができる旨関係)**

加工-221	加工食品の容器包装に、一般的に知られていることをうたった場合（例：牛乳の容器包装に「牛乳にはカルシウムが豊富」）、栄養強調表示の規定に従った表示が必要となりますか。
加工-222	「清涼飲料水その他の一般に飲用に供する液状の食品」の具体的な範囲（味噌汁、スープ、ゼリー飲料等の位置付け）について、基準値は100g と 100ml のどちらで取り扱われるのですか。
加工-223	食品表示基準別表第12及び13に定められていない成分の栄養強調表示（たっぷり、控えめ等）の基準値はありますか。
加工-224	食品表示基準第3条第1項の表の栄養成分の量及び熱量の項の下欄2のただし書の規定について、例えば「Ca豊富」と表示した時に食品表示基準別表第9に掲げる許容差の範囲内でなければならないのはCaだけと考えていいですか。
加工-225	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。

**(栄養成分又は熱量の適切な摂取ができる旨関係)**

加工-226	熱量等の低い旨の基準を満たしていない場合に、単に「ライト」等と表示することはできますか。
--------	--

**(糖類を添加していない旨及びナトリウム塩を添加していない旨関係)**

加工-227	糖アルコールを使用した場合、糖類無添加と表示できますか。
加工-228	食塩以外のナトリウム塩を技術的目的で添加する場合とはどのような場合ですか。
加工-229	「酵素分解その他何らかの方法により、当該食品の糖類含有量が原材料に含まれていた量を超えないこと」と規定していますが、ここで指している「“酵素分解その他何らかの方法”」について、具体例と併せて教えてください。
加工-230	糖類無添加について、食品本来の成分として糖類を含む場合であっても、糖類の代用として使用しなければ、糖類無添加表示はできますか。
加工-231	「砂糖不使用」、「砂糖無添加」といった表示を行うことは可能ですか。また、そのような表示を行う場合、「ショ糖」の量を表示する必要はありますか。
加工-232	ナトリウム塩を添加していない食品について、ナトリウム量を表示し、食塩相当量を括弧書きで表示する場合、必ず「食塩無添加」等の文言を表示しなければなりませんか。
加工-233	ナトリウム塩を添加していない食品について、「食塩相当量」で表示するかナトリウムを任意で表示するかにかかわらず、欄外に「食塩由来ではない」といった注意書きを記載することは可能ですか。

加工-234	カリウム塩等、ナトリウム塩ではない添加物を使用した場合、ナトリウム塩を添加していない旨の表示ができますか。
--------	---

第8条関係

加工-235	輸入品について、表示は邦文で書く必要があるのですか。
加工-236	食品表示基準別記様式1に従った表示を必ず行わなければならないのですか。
加工-237	食品表示基準第8条第3号「別記様式による表示と同等程度」に分かりやすい表示として、どのようなものが考えられますか。
加工-238	一括表示は必要な全ての項目が満たされていれば、同一面でなく二つの面にまたいで表示することも可能ですか。
加工-239	複数の表示事項について、表示箇所を一括表示部分に表示すれば、他の箇所に表示することはできますか。
加工-240	個別品目ごとに表示すべき名称が定められている食品については、食品表示基準で定められた名称、内容量を主要面に表示すれば、一括表示部分の名称、内容量を省略することはできますか。
加工-241	詰め合わせ食品の表示方法について教えてください。
加工-242	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。
加工-243	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。
加工-244	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)
加工-245	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。が、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。
加工-246	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。
加工-247	原材料名の表示方法について、弾力的な運用はありますか。
加工-248	添加物の事項名欄を設けずに、原材料名の欄に原材料名と区分して表示する方法について教えてください。

加工-249	①添加物を使用しないで製造された加工食品の原材料の表示方法 ②添加物のみを使用して製造された加工食品の原材料の表示方法について教えてください。
加工-250	添加物を使用していない場合、添加物欄を設けて「なし」と表示することはできますか。
加工-251	プライスラベルにより原産国表示や原料原産地表示を行う際の注意事項を教えてください。
加工-252	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。
加工-253	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。
加工-254	0表示の規定のない成分はどのように取り扱えばよいですか。
加工-255	β-カロテンを表示する場合、枠内に表示することができますか。
加工-256	糖質及び食物繊維の表示をもって炭水化物の表示に代えることができますか。
加工-257	食品表示基準別記様式3の「-」は必ず表示しなければなりませんか。
加工-258	食品表示基準別記様式3の「栄養成分表示」という文字を「栄養成分値」、「標準栄養成分」等の文字にすることができますか。
加工-259	「おおむね 30cm <sup>2</sup> 」及び「おおむね 150cm <sup>2</sup> 」の「おおむね」とはどの範囲までを指すのですか。
加工-260	文字ポイントの取扱いについて、行間・文字幅を詰めてもよいですか。
加工-261	プライスラベルで表示する場合、「名称」、「原材料名」などの事項名を省略することはできますか。
加工-262	プライスラベルとは別に一括表示を製品の裏側に表示してもよいですか。
加工-263	加工食品の注文書やカタログに表示をすることで、商品の容器包装への表示に代えることができますか。
加工-264	輸入品について、原材料や外国の製造業者の名称等の義務表示事項が当該外国製造業者により表示されていれば、それぞれ該当するものについて表示されているとみなせますか。
加工-265	輸入品で既に現地の言語で、原材料名等の表示がなされていますが、これらを日本語で表示することが必要ですか。
加工-266	食品表示基準の「表示可能面積」とはラベル面積又は容器包装の表面積のどちらですか。
加工-267	表示可能面積が 150cm <sup>2</sup> より大きい場合は、5.5~7.5 ポイントの文字のサイズを使用することはできないのですか。
加工-268	表示は容器包装の見やすい箇所に表示することとなっていますが、ミシン打抜きや打刻による表示は、見やすく理解しやすいものとして認められますか。

加工-269	容器包装の表示を誤った場合、誤った表示の上からシール等を貼り付けて訂正することは可能ですか。
加工-270	ポップシール又はネックリンガーによる表示の修正を行うに当たっての具体的な留意点はありますか。
加工-271	食品表示基準別記様式1の備考12「消費者の選択に資する適切な表示事項」とは具体的にどのような事項がありますか。
加工-272	「食品、添加物等の規格基準」において、清涼飲料水（原料用果汁を除く。）の容器包装をガラス製容器包装とする場合は、「回収して繰り返し使用するものにあつては、透明なものであること。」とされており、また、「乳等命令」において、牛乳、特別牛乳、殺菌山羊乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳、加工乳及びクリーム等の容器包装をガラス瓶にする場合は、「着色していない透明なものであつて」とされていますが、ガラス瓶に製造所や乳処理場、名称や種類別、「容器は洗って返して下さい」等の文字を印刷している場合、これらの規定における「透明な状態」でなくなるのは、どの程度の印刷表示がされている場合ですか。
加工-273	十分な加熱の表示は一括表示でなく、別途ラベル表示してよいですか。
加工-274	国産はちみつの表示方法を教えてください。
加工-275	牛乳の表示方法を教えてください。

#### 第9条関係

加工-276	削除
加工-277-1	表示禁止事項の「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」、「その他内容物を誤認させる文字、絵、写真その他の表示」とは、どのようなものですか。
加工-277-2	機能性表示食品に関して表示禁止事項としている、「含むことを強調する用語」の対象となる成分及び具体的表示例は、どのようなものですか。

#### 第10条関係

加工-278	業務用加工食品には、どのような表示が義務付けられているのですか。
加工-279	学校や病院で給食を提供する場合は、設備を設けて飲食させる場合に該当しますか。
加工-280	学校給食や病院給食等に販売する業務用加工食品は、栄養成分表示は必要ですか。
加工-281	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加工食品は食品表示基準に基づく表示が必要ですか。
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。
加工-283	同一企業内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。
加工-284	加工や包装等の工程の一部を他社へ委託する場合（契約上の請負となっている場合を含む。）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。
加工-285	単に流通・保管を委託した場合は、食品表示基準に基づく表示義務の対象になるのですか。
加工-286	製造等の行為を一切行わない卸売業者は食品表示基準に基づく表示義務の対象になるのですか。
加工-287	業務用の輸入品は、どの段階から食品表示基準に基づく表示が義務付けられるのですか。
加工-288	業務用加工食品に内容量を表示する必要はありますか。
加工-289	業務用加工食品の表示は、どこにすればよいのですか。
加工-290	業務用加工食品について、名称の表示はどのようなようになるのですか。
加工-291	業者間取引における原材料名や添加物の表示は、原材料や添加物の重量の割合が高い順に書く必要があるのですか。 また、原材料や添加物の配合割合を表示する必要はあるのですか。
加工-292	「割合が高い順が分かるよう」とは、具体的にどのように表示すればよいのですか。
加工-293	業務用加工食品について、原材料名の表示は、どこまで詳しく書けばよいのですか。
加工-294	業務用加工食品には、原料原産地名表示に関し、表示が必要な事項がありますか。
加工-295	業務用加工食品について、原産国名の表示がどのような場合に義務となるのですか。
加工-296	業務用加工食品として販売したにもかかわらず、購入した業者が直接消費者に販売して表示に不備が生じた場合、製造者が表示責任を問われますか。
加工-297	「容器包装入り加工食品の複合原材料表示において省略することができることとされる複合原材料の原材料」について、原材料の表示を省略することができると思いますが、どのようなケースで省略ができるのでしょうか。
加工-298	業務用加工食品は、「栄養成分の量及び熱量」が任意表示とされていますが、「栄養成分の補給ができる旨の表示」等の栄養強調表示の規定は適用されますか。
加工-299	添加物及び添加物製剤の期限表示は省略できることとされていますが、消費者に直接販売されるものではなく、食品製造業者間で取引される業務用添加物及び添加物製剤の期限に関する情報提供は、どのよ

	うに行えばよいのでしょうか。
加工-300	業務用加工食品を業者間で取引する場合、個装には表示をしてあるのですが、その場合、ダンボール箱にも表示をしなければならないのですか。また、ダンボール箱には表示をしてあるのですが、その場合、個装にも表示をしなければならないのですか。
加工-301	業務用加工食品に、既に個別品目ごとの食品表示基準に基づいた表示を行っている場合、表示を変更する必要があるのですか。
加工-302	字の大きさや書き方に規制はあるのですか。
加工-303	送り状、納品書等又は規格書等の範囲について教えてください。
加工-304	業者間取引で必ず規格書等を作成しなければならないのですか。
加工-305	規格書等は膨大な量となりますが、紙で保存する必要があるのですか。
加工-306	業者間取引の表示が義務付けられると、取引相手以外の流通業者、消費者等に対して義務表示事項を表示した規格書等を開示する義務が製造業者等に生ずるのではないのですか。
加工-307	業務用の酒類について、食品表示法による表示はどうなるのですか。

#### 第 12 条関係及び第 13 条関係

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。
--------	---

#### 第 14 条関係

加工-309	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。
--------	---

### 第 3 章 生鮮食品

#### 第 18 条関係

##### (表示の対象について)

生鮮-1	「生産した場所で販売する場合」とは、具体的にどのような場合ですか。小売店の店内で、魚をおろして刺身にしたような場合も含まれますか。
生鮮-2	「生鮮食品を設備を設けて飲食させる場合」とは、具体的にどのような場合ですか。
生鮮-3	生産者段階（農家、農協、産地市場等）では、どのような方法で原産地の表示をすればよいのですか。
生鮮-4	卸売段階では、どのような方法で原産地を表示すればよいのですか。
生鮮-5	生鮮食品の注文書やカタログに原産地を表示する必要がありますか。また、原産地を注文書等に表示した場合にも、配送する商品の容器包装等に原産地を表示する必要がありますか。

生鮮－6	生産者が養殖海域から水揚げし、作業場でむき身した原料の生かきを、加工業者に出荷して、当該加工業者において洗浄、包装し、製品として出荷する形態があります。むき身にした生かきを生食用として加工業者に出荷する際に使用される集荷容器（一斗缶等：運搬を行うための容器であり、再利用するもの）は運搬容器であり、表示義務としては名称と原産地の表示で足りると考えますが、加熱調理用かきとの混合等、用途外の使用による事故の防止、事故発生時の遡り調査及び最終製品の適正表示等のため、消費期限、用途別及び採取海域等について正確に伝わるように情報伝達するようにはすべきですか。
生鮮－7	生鮮食品に添加物を使用した場合は、使用した添加物の種類を問わず、加工食品とみなし、容器包装に入れられたものは表示義務があるのでしょうか。

### （名称関係）

生鮮－8	名称は地域特有の名称を表示してもいいのですか。
生鮮－9	名称に地鶏と表示できるものはどんなものですか。
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。
生鮮－11	別添の「魚介類の名称のガイドライン」の策定の経緯を教えてください。

### （原産地関係）

生鮮－12	生鮮食品の国産品の原産地表示について、農産物、畜産物、水産物のそれぞれで原産地の表示方法が異なるのはどうしてですか。
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。
生鮮－14	農産物の原産地について「一般に知られている地名」とは具体的にどのようなものですか。
生鮮－15	複数の原産地のものを混ぜた場合は、どのように表示するのですか。
生鮮－16	畜産物の原産地について、「主たる飼養地」、「一般に知られている地名」とは具体的にどのようなものですか。輸入品について、原産地を国名に限定し、一般に知られている地名による表示を認めていない理由はなぜですか。
生鮮－17	食肉の原産国名の表示の仕方について、米国産をUSAやUSと表示することは認められますか。
生鮮－18	畜産物の原産地表示について、現在の考え方とそれに至る改正の経緯を教えてください。
生鮮－19	畜産物の「国産品」、「輸入品」とはどのようなものを指すのですか。
生鮮－20	畜産物の原産地についてどのように表示すればいいのですか。
生鮮－21	X国で12か月飼養した牛を生体輸入し、A県で8か月、B県で10か月

	<p>それぞれ飼養した後と畜して生産した牛肉について、</p> <p>①「国産」と表示することはできますか。</p> <p>②県名まで表示する場合、「B県産」と表示できますか。</p>
生鮮-22	X国で12か月、A県で6か月飼養した家畜を国内でと畜して生産した畜産物に、「〇〇(X国産)」表示に加えて、「A県で飼養した旨」を表示することは可能ですか。
生鮮-23	生体輸入した家畜から生産した畜産物に原産地表示をする際に、国内と外国の飼養期間の比較はどのような方法で行うことが望ましいのですか。
生鮮-24	国産の食肉の原産地表示について、例えば、松阪牛、神戸牛等地名を冠した銘柄名(ブランド名)が表示してある場合には、原産地名の表示を省略することはできますか。
生鮮-25	A県a市で8か月、A県b市で10か月間肥育した後、B県c市で12か月飼養した牛から製造される牛肉を「☆☆牛」(☆☆=B県に属する地名)として出荷する場合、原産地についてどのように表示すればいいのですか。
生鮮-26	銘柄鶏は多くの場合、食鳥処理場が隣県又は数県にまたがる範囲の生産農場と統一した飼育条件で契約して生産していますが、このような場合にも銘柄名の属する都道府県と生産農場の属する県名が異なっていれば、生産農場の属する都道府県名を表示しなくてはならないのですか。
生鮮-27	水産物の原産地表示(特に貝類)について、現在の表示の方法と考え方、それに至る改正の経緯を教えてください。
生鮮-28	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。
生鮮-29	「水域名の表示が困難な場合にあっては、水揚げした港が属する都道府県名の表示に代えることができる」とは具体的にどのような場合ですか。
生鮮-30	水産物で輸入品の原産国はどのような基準で判断するのですか。
生鮮-31	国内の2箇所以上の養殖場で養殖した水産物の原産地として地域名を表示する場合について、どのように表示すればよいですか。
生鮮-32	輸入後、出荷調整や砂抜きのため国内で蓄養した貝類の原産地の扱いはどうなりますか。
生鮮-33	A国からアサリを輸入し、放流し、その後掘り揚げた場合の原産地はどのように表示すべきですか。また、放流した成貝の輸入アサリと国産のアサリが海浜中で混在し、掘り揚げた際に仕分けることが困難な場合は、どのように原産地を表示すればよいですか。
生鮮-34	輸入したアサリを2か所以上で育成した場合、最も育成期間の長い場所(最長の育成地)を原産地として表示することとなりますが、国内で育成した期間の確認のためにどのような書類を保存すべきですか。

生鮮－35	国内の他地域のアサリの稚貝を放流し、成貝に育ってから採捕した場合にどのような書類を保存する必要がありますか。
生鮮－36	しいたけ（原木栽培又は菌床栽培）の原産地表示について、種菌を植え付けた後に2箇所以上の産地を移動し、生産された場合、どのように表示すればいいのですか。また、現在の考え方となった経緯を教えてください。

**（遺伝子組換え農産物に関する事項関係）**

生鮮－37	生鮮食品の遺伝子組換え農産物に関する事項の表示について教えてください。
-------	-------------------------------------

第19条関係

**（食肉関係）**

生鮮－38	食肉に部位名を表示する必要はありますか。
-------	----------------------

**（水産物関係）**

生鮮－39	海藻や貝類等で給餌を行っていない場合には、養殖の表示は必要ないのですか。
生鮮－40	ウナギの蒲焼き、マグロ（天然）とハマチ（養殖）の盛り合わせは加工品として扱われ、解凍、養殖の表示は必要ないのですか。
生鮮－41	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。
生鮮－42	マグロの刺身（さく）で凍結状態のものを冷蔵ケースで販売するときは、解凍の表示は必要ですか。
生鮮－43	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表示する処理年月日は、内臓や皮を除去（除毒）した年月日ですか、それとも最終的に衛生状態を変化させた年月日ですか。
生鮮－44	令和2年7月の改正で原料ふぐの種類標準和名のリストから「しろあみふぐ」が削除された経緯を教えてください。

第21条関係

生鮮－45	生鮮食品の容器包装に、一般的に知られていることをうたった場合（「みかんにはビタミンCがたくさん含まれます」）、栄養強調表示の規定に従った表示が必要となりますか。
-------	--

第22条関係

生鮮－46	名称及び原産地の表示例（容器包装に行う場合及び掲示による場合）を教えてください。壁やボード等に全商品を一括して原産地を表示してもよいのですか。
-------	---

生鮮-47	都道府県独自の商標等のシールを貼っている場合及びホタテ貝柱製品に原産地を表示した安全証紙を貼付している場合、原産地表示とみなすことができますか。
生鮮-48	シアン化合物を含有する豆類の日付表示はどのようにすればよいのですか。

## 第23条関係

### (表示禁止事項)

生鮮-49	表示禁止事項の「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」、「その他内容物を誤認させる文字、絵、写真その他の表示」とは、どのようなものですか。
-------	--

## 業務用生鮮食品

生鮮-50	学校や病院で給食を提供する場合は、設備を設けて飲食させる場合に該当しますか。
生鮮-51	外食やインスタ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。
生鮮-52	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。
生鮮-53	同一企業内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。
生鮮-54	加工や包装等の工程の一部を他社へ委託する場合（契約上の請負となっている場合を含む。）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。
生鮮-55	単に流通・保管を委託した場合は食品表示基準に基づく表示義務の対象になるのですか。
生鮮-56	製造等の行為を一切行わない卸売業者は食品表示基準に基づく表示義務の対象になるのですか。
生鮮-57	業務用の輸入品は、どの段階から食品表示基準に基づく表示が義務付けられるのですか。
生鮮-58	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。
生鮮-59	業務用生鮮食品では、原料原産地表示に関し、どのような表示が必要ですか。
生鮮-60	業務用生鮮食品について、名称の表示はどのようになるのですか。
生鮮-61	業務用生鮮食品について、原産地の表示はどのようになるのですか。
生鮮-62	業務用生鮮食品の表示は、どこにすればよいのですか。
生鮮-63	字の大きさや書き方に規制はあるのですか。
生鮮-64	送り状、納品書等又は規格書等の範囲について教えてください。

生鮮－65	業者間取引で必ず規格書等を作成しなければならないのですか。
生鮮－66	規格書等は膨大な量となりますが、紙で保存する必要がありますか。
生鮮－67	業者間取引の表示が義務付けられると、取引相手以外の流通業者、消費者等に対して義務表示事項を表示した規格書等を開示する義務が製造業者等に生ずるのではないですか。
生鮮－68	添加物を含む業務用生鮮食品について、原材料名の欄を設けた上で「原材料名：○○（原材料名）、△△（添加物の物質名）」のように、原材料と添加物を区分せずに表示することはできますか。

## 食品関連事業者以外の販売者に係る表示の基準

### 第 29 条関係

生鮮－69	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。
-------	---

## 第 4 章 添加物

### 第 32 条関係

#### (名称関係)

添加物－1	エタノールを主要成分とする製剤の成分重量パーセントはどのように表示すればよいですか。
添加物－2	窒素と二酸化炭素の製剤において成分分量はどのように表示したらよいですか。
添加物－3	2種以上のタール色素を混合した場合、原色素の純度は化学的に 100 パーセントではあり得ませんが、原色素の配合重量パーセントを表示すればよいのですか。例えば、純度 85 パーセントの食用赤色 2 号 50 パーセントと純度 85 パーセントの食用青色 1 号 50 パーセントを混合した場合、配合重量パーセントを解して「食用赤色 2 号 50 パーセント 食用青色 1 号 50 パーセント」と表示して差し支えありませんか。

## 第 5 章 雑則

### 第 40 条関係

雑則－1	容器包装に入っていない生食用牛肉の表示について教えてください。
------	---------------------------------

### 第 41 条関係

雑則－2	整理・保存に努めなければならない表示の根拠となる書類とは、どのようなものですか。
雑則－3	表示の根拠となる書類は、どの程度の期間保存する必要がありますか。

## その他

雑則－４	食品表示基準に違反した場合、どのような措置がとられるのですか。
雑則－５	表示に関して、食品表示法以外の法令や公正競争規約との関連はどうかなるのですか。
雑則－６	他の法令との関係で、次のことは可能ですか。 ①一方の基準に基づく表示をし、他の基準に基づく表示を省略すること。 ②同一事項について異なる表示方法を用いること。

## 別添 製造所固有記号

### I 制度

固有記号－１	製造所固有記号制度とは何ですか。
固有記号－２	平成 28 年 4 月 1 日に施行された食品表示基準に基づく製造所固有記号の制度とこれまでの制度との違いを教えてください。
固有記号－３	アイスクリーム、牛乳、チーズ等に販売者の住所及び氏名又は名称と製造所固有記号をもって表示することはできますか。

### II 同一製品

固有記号－４	以下の製品 A と製品 B は、「同一製品」に該当しますか。 ①「通常販売している製品 A」と「原材料及び添加物の配合等規格は製品 A と同一であるが、季節限定パッケージに入れられた製品 B」 ②「通常販売している製品 A」と「原材料及び添加物の配合等規格は製品 A と同一であるが、内容量が異なり、包材の大きさも異なる製品 B」 ③「通常販売している商品 A」の包材の上にキャンペーン等のシールを貼る場合又は販促品（おまけ）を取り付ける場合
固有記号－５	外見から内容量が分かるものは内容量の表示を省略できる場合がありますが、例えば、表示のない個包装の加工食品を 3 つ束ねて表示しているものと 5 つ束ねて表示しているものは、「同一製品」に該当しますか。
固有記号－６	同一規格について、例外となるケースはありますか。

### III 原則として同一製品を二以上の製造所で製造している場合

固有記号－７	「原則として同一製品を二以上の製造所で製造している場合」に製造所固有記号を使用することができるとなっていますが、「例外」について具体的に教えてください。
固有記号－８	同一敷地内で建屋が異なる 2 つの自社工場 A、B で同一製品を製造

	している場合であって、所在地が同じとき又は異なるときは、いずれも「同一製品を二以上の製造所で製造している場合」の要件に該当しますか。
固有記号－9	自社工場AとBがあり、それぞれにおいて、同一製品を製造しています。自社工場Aの所在地が本社と同じ場合には、「同一製品を二以上の製造所で製造している場合」に該当しますか。
固有記号－10	同一製品を自社工場Aと他社工場B（製造委託）で製造している場合は、「同一製品を二以上の製造所で製造している場合」に該当しますか。また、該当する場合、届出や表示はどのように行えばよいですか。
固有記号－11	以下の場合は、「同一製品を二以上の製造所で製造している場合」に該当しますか。 ①中間加工原料を製造する工場と、その後、それをを用いて最終製品を製造する工場の2工場で製造する場合 ②繁忙期（例えば、年末の1～2か月間）だけ、2以上の工場で製造する場合 ③新商品について、売行きがよい場合には、2以上の工場で製造する予定がある場合 ④届出時には2以上の工場で製造しているが、届出の有効期間内に製造を縮小し、いずれ1工場で製造する予定がある場合

#### IV 応答義務

固有記号－12	製造所の所在地等が製造所固有記号で表示されている場合、消費者は、どのようにして製造所の所在地等を把握すればよいですか。
固有記号－13	製造所固有記号で表示される製造所の所在地又は製造者の氏名若しくは名称の情報の提供を求められたときに回答する者は誰になるのですか。
固有記号－14	製造所固有記号で表示される製造所の所在地や製造者の氏名若しくは名称について、消費者から情報の提供を求められたときには、何をどこまで回答したらよいのですか。
固有記号－15	製造所固有記号が表す製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称を表示したウェブサイトとして、消費者庁のデータベースへのリンクを張ることはできますか。
固有記号－16	表示されたアドレスのウェブページに製造所の所在地又は製造者の氏名若しくは名称そのものを掲載する必要がありますか。
固有記号－17	食品表示基準第3条第1項の規定に基づき、製造所固有記号を表示する場合に、別途次の項目のいずれかを表示する必要がありますが、具体的な表示方法を教えてください。 ①製造所の所在地又は製造者の氏名若しくは名称の情報の提供を求

	<p>められたときに回答する者の連絡先</p> <p>②製造所固有記号が表す製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称を表示したウェブサイトのアドレス（二次元コードその他のこれに代わるものを含む。）</p> <p>③当該製品を製造している全ての製造所の所在地又は製造者の氏名若しくは名称及び製造所固有記号</p>
固有記号－18	固有記号－17の質問中の①及び②に関する事項名は、それぞれ、「お客様ダイヤル」、「当社ウェブサイトアドレス」に限定されるのでしょうか。
固有記号－19	製造所固有記号が表す製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称を表示したウェブサイトアクセスできる二次元コードを表示する場合には、どのように表示したらいいですか。

## V 届出の方法等

固有記号－20	データベースへの入力方法等の具体的な手続はどのようになっていますか。
固有記号－21	食品表示基準に基づく製造所固有記号を表示する場合には、届出を行う必要がありますが、その際、廃止された食品衛生法第19条第1項の規定に基づく表示の基準に関する内閣府令（平成23年内閣府令第45号。以下「旧制度」という。）に基づき取得している製造所固有記号と同じ記号を届け出することはできますか。
固有記号－22	製造所固有記号は、データベースに届出（登録）した日から使用することができますか。
固有記号－23	製造所固有記号は5年ごとに更新の届出を必要としていますが、起算日はどの時点になりますか。また、更新の届出は5年の期間が満了する日の何日前からできますか。
固有記号－24	有効期間内に製造所に係る届出情報を変更した場合の更新期限は、当該変更の届出を行った日から起算して5年になりますか。
固有記号－25	製造所固有記号の廃止の届出を行ったのですが、同じ製造所で、再度、同一製品を製造することになりました。この場合、廃止した製造所固有記号と同じ記号で再度届け出することはできますか。
固有記号－26	<p>製造所固有記号の届出について、</p> <p>①届出先</p> <p>②届出に必要な書類</p> <p>③届出の方法</p> <p>④届出が受理されたことをどのようにして知ることができるか</p> <p>⑤届出を行った記号についてデータベースに掲載されていることを確認する際にはどうすればよいか</p> <p>⑥届出に不備があった場合どうすればよいか</p>

	等届出に係る手続について教えてください。
固有記号-27	製造所に係る届出情報を変更する場合や製造所固有記号の使用を中止した場合の手続を教えてください。
固有記号-28	製造所に係る届出情報に変更が生じた場合や製造所固有記号の使用を中止する場合は、速やかに届出を行うこととされていますが、変更や中止した日から何日以内に届け出る必要がありますか。
固有記号-29	製造者又は販売者と製造所固有記号の組合せから製造所を特定することが困難になる場合は、製造所に係る届出情報の変更が認められないとありますが、具体的にどのような場合ですか。
固有記号-30	当社の名称は、英語（ローマ字）表記で法人登記を行っていますが、製造所固有記号の届出に必要な製造者の名称も法人登記している英語（ローマ字）表記の名称で問題ないですか。
固有記号-31	製造所固有記号制度の基本情報について、食品関連事業者の名称や住所（所在地）はどのように届け出ればよいでしょうか。
固有記号-32	食品関連事業者の住所（所在地）について、法人の場合、本社の住所（所在地）を届け出ることになっていますが、包材に表示する食品関連事業者（表示責任者）が営業所の場合、住所は、どのように届け出ればよいでしょうか。
固有記号-33	製造所固有記号は、屋号のみで届け出ることできますか。
固有記号-34	食品を製造している工場を有する食品関連事業者と最終的に衛生状態を変化させる小分け包装を行う工場を有する食品関連事業者とが異なる場合、小分け包装後の食品に係る製造所固有記号の届出に当たり、どちらの食品関連事業者を届け出ることになりますか。
固有記号-35	製造所固有記号は誰が決めるのですか。
固有記号-36	製造所固有記号には文字の種類や文字数に制限がありますか。
固有記号-37	製造所固有記号に冠する「+」は、製造所固有記号の一部に当たりますか。
固有記号-38	1社の販売者から複数の食品の委託を受けている製造者が、同一製品を複数の製造所で製造している場合、食品ごとに製造所固有記号を変えることはできますか。
固有記号-39	1社の販売者から複数の製造所に同一製品の製造を委託する場合、それぞれの製造所に対し、同一の製造所固有記号を使用することは認められますか。
固有記号-40	同一の事業者が、表示責任者として製造者及び販売者の双方の立場になることがあります。例えば、A社が同一製品を自らの製造所Bと他者の製造所Cで製造する場合、製造所Bと製造所Cの製造所固有記号をいずれも「X」として届け出ることができますか。
固有記号-41	製造所固有記号の届出に関し、どのような場合に変更届や廃止届を届け出ればよいでしょうか。

固有記号-42	製造所固有記号制度届出データベースによる届出以外の方法による届出は可能ですか。
固有記号-43	電話で受付状況の問合せができますか。
固有記号-44	製造所固有記号の各種届出に、手数料は掛かりますか。
固有記号-45	届出が完了するまでの日数はどれくらい掛かりますか。

## VI 表示の方式等

固有記号-46	製造所固有記号に冠する「+」は、包材にあらかじめ印刷しておく必要がありますか、それとも製造所固有記号の印字と同時に印字してもよいのでしょうか。
固有記号-47	新しい製造所固有記号については、全角で届出をしていますが、包材に製造所固有記号を表示する際に全角で表示する必要がありますか。
固有記号-48	「食品表示基準について」では、同一製品を、製造者が自らの製造所で製造するとともに、他者の製造所に委託して製造する場合には、食品表示基準別記様式1の「製造者」及び「販売者」の事項名を表示をしなくとも差し支えないとしていますが、なぜでしょうか。

## VII 業務用食品

固有記号-49	業務用食品も同一製品を2以上の製造所で製造していなければ、製造所固有記号を使用できないのですか。
固有記号-50	業務用食品に製造所固有記号を使用する場合、「+」を冠して表示しなければならぬのでしょうか。

## VIII システム関係

固有記号-51	GビズIDは必ず利用しなければいけないのですか。
固有記号-52	GビズIDの取得にはどれくらいかかりますか。
固有記号-53	GビズIDはユーザIDと紐付け可能ですか。

## 別添 食品の栄養成分データベースの構築ガイドライン

## 別添 アレルゲンを含む食品に関する表示

### A. 表示義務化の必要性

A-1	食物の摂取による「アレルギー」とはどのようなものですか。
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。
A-3	なぜアレルゲンを含む食品に関して表示を義務付けたのですか。
A-4	食品表示法における表示に関する考え方を教えてください。
A-5	他の法律で表示が義務付けられている事項について、矛盾のないように表

	示するにはどうすればよいでしょうか。
--	--------------------

## B. 表示の対象

B-1	表示の対象範囲について教えてください。
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。
B-3	特定原材料等 29 品目は見直しを行い、変更されることはあるのでしょうか。
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そうですが、その違いは何ですか。
B-5	卵を使用していない鶏肉製品で卵のたんぱく質が検出されました。どのように表示すればよいですか。
B-6	蒸留等の精製過程を経る食品についても表示は必要なのでしょうか。
B-7	遺伝子組換え食品の表示義務は消費者向けのみに限られていますが、アレルギー表示の場合は業務用や加工食品の原料でも表示義務があるのですか。
B-8	カップラーメンやインスタントラーメン、又はお菓子の詰め合わせ商品（例えば、クリスマスブーツ又は化粧缶等）のように中の商品が見えない場合の表示はどのようにすればよいのでしょうか。
B-9	添加物としてペクチナーゼを使用する時に、酵素を培養するために小麦等のアレルゲンが混入している場合も、その商品はアレルギー表示の対象になるのでしょうか。
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。
B-11	添加物の安定化のために、特定原材料等から製造される食品を使用した場合は、特定原材料等に関する表示も必要になるのでしょうか。
B-12	遺伝子組換えの「大豆」を微量に含む場合はアレルギー表示のみでよいのでしょうか。

## C. 表示対象外・免除

C-1	流通（卸売）段階では、どのような方法で特定原材料等を含む旨を確認し、表示するのでしょうか。
C-2	特定原材料を微量に含む場合にも表示する必要がありますか。
C-3	微量な特定原材料を含む場合の表示は、どこまで原材料表示として表示する必要がありますか。
C-4	特定原材料が数 $\mu\text{g} / \text{g}$ 含有レベル未満であれば、アレルギーを起こさないのでしょうか。
C-5	特定原材料等より製造される添加物であっても、アレルギー表示が免除される場合があると聞きましたが、こういった場合に免除となるのでしょうか。

C-6	食物アレルギーに関する科学的な研究により抗原性が低い旨の報告がなされた場合も表示は免除となりますか。
C-7	【C-6】の回答で「純粋な特定成分のみを抽出し、他の物質の混在が認められないものについての特定原材料等に関する表示は免除となります。」との記載がありますが、「大豆たんぱく加水分解物」を出発原料とする最終製品がL-ロイシン100%のものであればこれに該当するのでしょうか。
C-8	香料の原材料として、特定原材料等を用いることがあります。これらについても表示は必要なのでしょうか。
C-9	酒類は原材料に麦や果実を使用する場合がありますが、これらについても表示は必要ですか。
C-10	発酵食品を製造するときに、発酵を開始させるため用いられる乳酸菌の培養物（スターター）を培養するときに用いる培地の構成成分に特定原材料等を用いている場合も表示の対象となるのでしょうか。
C-11	【C-9】の回答で「飲料用のアルコールや牛乳の乳清から製造される工業用アルコールについても、現時点では表示義務の対象となっていません。」と記載されていますが、この乳清から製造される工業用アルコールを食品に利用した場合も表示義務はないのでしょうか。

#### D. 特定原材料等の範囲について

D-1	特定原材料の「えび」の範囲を教えてください。
D-2	特定原材料の「かに」の範囲を教えてください。
D-3	特定原材料の「くるみ」の範囲を教えてください。
D-4	特定原材料の「小麦」の範囲を教えてください。
D-5	特定原材料の「そば」の範囲を教えてください。
D-6	特定原材料の「卵」の範囲を教えてください。
D-7	特定原材料の「乳」の範囲を教えてください。
D-8	特定原材料の「落花生」の範囲を教えてください。
D-9	特定原材料に準ずるものの「アーモンド」の範囲を教えてください。
D-10	特定原材料に準ずるものの「あわび」の範囲を教えてください。
D-11	特定原材料に準ずるものの「いか」の範囲を教えてください。
D-12	特定原材料に準ずるものの「いくら」の範囲を教えてください。
D-13	特定原材料に準ずるものの「オレンジ」の範囲を教えてください。
D-14	特定原材料に準ずるものの「牛肉」、「豚肉」、「鶏肉」の範囲を教えてください。
D-15	特定原材料に準ずるものの「ごま」の範囲を教えてください。
D-16	特定原材料に準ずるものの「さけ」の範囲を教えてください。
D-17	特定原材料に準ずるものの「大豆」の範囲を教えてください。
D-18	特定原材料に準ずるものの「マカダミアナッツ」の範囲を教えてください。
D-19	特定原材料に準ずるものの「やまいも」の範囲を教えてください。

D-20	特定原材料に準ずるものの「ゼラチン」の範囲を教えてください。
D-21	動物の血液、胆汁又は血しょう（プラズマ）は、表示の対象になるのでしょうか。
D-22	陸封性又はさく河性のにじますを海で養殖した場合も表示の対象になるのでしょうか。

## E. 表示方法

E-1	特定原材料等の表示方法を教えてください。
E-2	個別表示の具体的な表示方法を教えてください。
E-3	特定原材料等より製造された「添加物」を食品の製造に使用した場合も同様な表示が必要となるのでしょうか。
E-4	個別表示する際、繰り返しになるアレルギー表示は省略できますか。
E-5	個別表示の繰り返しになるアレルギー表示の省略については、新たな知見が得られた場合は、仕組みの一部改善を図るとのことですが、具体的にどのような改善を図るのですか。
E-6	原則、個別表示ということですが、一括表示をすることは可能ですか。
E-7	一括表示の具体的な表示方法を教えてください。
E-8	原材料と添加物をそれぞれ事項を設けて表示する場合、また、事項を設けずに区分する場合、一括表示はどのように表示すればよいですか。
E-9	個別表示と一括表示を併用することは可能ですか。
E-10	特定原材料の「乳」の表示はどのようにすればよいですか。
E-11	特定原材料の「落花生」の表示はどのようにすればよいですか。
E-12	特定原材料等を2つ以上複数含んでいる場合、その接続は「・」「、」どちらにすればよいですか。
E-13	カゼインやコラーゲンのように「一般に食品として飲食に供されるものであって添加物として使用されるもの（一般飲食物添加物）」については、添加物における表示と同様に（乳由来）や（豚由来）と表示するのでしょうか。
E-14	原材料にゼラチンを使用した場合は、「ゼラチン（牛由来）」とか「ゼラチンを含む」等と表示するのでしょうか。
E-15	表示の省略方法で食品表示基準上、省略の難しいものはありますか。
E-16	詰め合わせされた食品について、アレルギー表示を一括表示で行う場合、どのように表示したらよいですか。
E-17	表示内容が多くなることも考え、別に詳細を記入した用紙を付けて情報提供することは可能でしょうか。
E-18	「乳又は乳製品を主原料とする食品」を3%程度使用したパンを製造する場合の原材料名及びアレルギー表示は、「乳製品」又は「脱脂粉乳製品」と表示してもよいのでしょうか。
E-19	原材料名の表示にあっては、原材料が一種類のみであるものは、原材料名

	の表示を省略することができることになっており、生乳のみを原材料とする乳・乳製品（例えば、クリーム）にあつては、原材料名欄を省略できますが、このような場合にアレルギー表示はどのようにすればよいですか。
E-20	複合原材料の原材料が3種類以上あり、「その他」と表示した際、「その他」に含まれる食品に特定原材料等が含まれている場合には、個別表示ではどのようにアレルギー表示をすればよいですか。
E-21	添加物製剤には、賦形剤等の食品素材が含まれている場合がありますが、この食品素材に特定原材料等が含まれている場合、どのようにアレルギー表示をすればよいですか。
E-22	特定原材料等以外の食品（米など）について、一括表示枠内に表示することはできますか。
E-23	表示の対象範囲（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等）について情報提供を行うべきですか。
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。
E-25	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-26	消費者、特に食物アレルギー疾患を有する方にとって分かりやすい表示となるよう文字の色や大きさ等を変えてもよいですか。

## 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。
F-2	原材料にマヨネーズを使用した場合、一般的に卵（特定原材料）を使った食品であることが予測できることから、「卵を含む旨」の表示は不要でしょうか。
F-3	卵黄と卵白については「卵」の文字が含まれていますが、「卵を含む」旨をなぜ表示しないといけないのでしょうか。
F-4	特定原材料「乳」の代替表記等について教えてください。

## G. コンタミネーション

G-1	食品を生産する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せず混入（コンタミネーション）してしまう場合にも表示が必要ですか。
G-2	原材料としては使用していないにも関わらず、採取方法による混獲、原材料として使用する魚がえび、かにを捕食している、原材料の加工方法等の理由から最終製品に特定原材料のえび、かにがコンタミネーションしてしまう場合にも表示が必要ですか。
G-3	コンタミネーションをどのように注意喚起すればよいですか。

G-4	製造時のコンタミネーションを防止するための対策はありますか。
G-5	海外から輸入される穀類において、原材料の段階で特定原材料等がコンタミネーションする場合に、注意喚起する必要がありますか。

## H. 禁止される表示事例

H-1	特定原材料等が「入っているかもしれません。」「入っているおそれがあります。」などの可能性表示（入っているかもしれません）について、何か規制がありますか。
H-2	特定原材料等の名称以外に代替できる表記方法はありますか。また、禁止されている代替表記はありますか。
H-3	アレルギー表示が適切にされていない場合、どのような措置が取られるのですか。
H-4	食品表示基準別記様式1の枠内の原材料表示部分以外の場所に別枠を設けてアレルギー表示をすれば、原材料表示を省略してもよいのでしょうか。

## I. 行政の取組、その他

I-1	乳糖の表示に関する経緯を教えてください。
I-2	行政は安全性確保のためにモニタリング検査(抜き取り調査)をすべきではないのでしょうか。
I-3	特定原材料の検査はできるのですか。
I-4	国として、新たなアレルゲンを含む食品の検索のためにどのような研究を行っているのですか。
I-5	諸外国での規制の状況はどのようになっているのでしょうか。
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。
I-7	対面販売や店頭での量り売りを行う場合や、レストランのような飲食店等（以下「外食等」という。）では、食物アレルギー疾患を有する方への情報提供としてどのような取組を行ったらよいですか。
I-8	アレルギー表示に関する質問、相談はどのような機関に行えばよいのですか。

## 別添 遺伝子組換え食品に関する事項

### I 表示全般

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。）
GM-2	表示の基本的な考え方に関し、以下の2点について教えてください。 ①油やしょうゆなどの食品に表示が義務付けられていないのはなぜですか。 ②意図せざる混入の許容混入率が設定されているのはなぜですか。

GM-3	添加物については遺伝子組換え食品表示が義務付けられていますか。
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。
GM-5	ステアリドン酸産生大豆とはどのような大豆なのですか。
GM-6	高リシンとうもろこしとはどのようなとうもろこしなのですか。
GM-7	EPA、DHA産生なたねとはどのようななたねなのですか。
GM-8	平成23年8月に新たにパパイヤを義務表示の対象に追加した経緯について教えてください。
GM-9	令和4年3月に新たにからしなを義務表示の対象に追加した経緯について教えてください。
GM-10	令和4年3月に高オレイン酸遺伝子組換え大豆を特定遺伝子組換え農産物の対象品目から除いた経緯について教えてください。

## II 表示対象と表示方法

GM-11	遺伝子組換え食品に関する事項が義務表示となる食品はどのようなものですか。
GM-12	食品表示基準別表第17は、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食品を全て網羅しているのですか。
GM-13	「主な原材料」とは、具体的にどのようなものを指しますか。
GM-14	食品表示基準別表第17に掲げる加工食品以外については表示不要としていますが、具体的にどのような加工食品が挙げられますか。
GM-15	食品表示基準の遺伝子組換えに関する表示ルールはお酒についても適用されますか。
GM-16	スイートコーンも、義務表示の対象品目なのですか。
GM-17	調理冷凍食品のコロッケ等で原材料名の表示を衣とフライ種と区分する場合、遺伝子組換えに関する表示の方法はどうなりますか。
GM-18	表示可能面積が小さい場合は、遺伝子組換えに関する表示は免除されますか。
GM-19	食品表示基準別表第17大豆（枝豆及び大豆もやしを含む。）の項10の「1から9までに掲げるもの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。
GM-20	食品表示基準別表第17大豆（枝豆及び大豆もやしを含む。）の項11「調理用の大豆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。
GM-21	食品表示基準別表第17大豆（枝豆及び大豆もやしを含む。）の項12の「大豆粉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。
GM-22	食品表示基準別表第17大豆（枝豆及び大豆もやしを含む。）の項13の「大豆たんぱく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。
GM-22	食品表示基準別表第 17 大豆（枝豆及び大豆もやしを含む。）の項 13 の「大豆たんぱく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。
GM-23	食品表示基準別表第 17 大豆（枝豆及び大豆もやしを含む。）の項 14 の「枝豆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。
GM-24	食品表示基準別表第 17 大豆（枝豆及び大豆もやしを含む。）の項 15 の「大豆もや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。
GM-25	コーンスナック菓子において、とうもろこしの他にコーンスターチが主な原材料として使用されている場合の表示はどうなりますか。
GM-26	食品表示基準別表第 17 とうもろこしの項 6 の「コーンフラワー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。
GM-27	食品表示基準別表第 17 とうもろこしの項 7 の「コーングリッツを主な原材料とするもの（コーンフレークを除く。）」とは具体的にどのようなものが考えられますか。
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。
GM-29	食品表示基準別表第 17 とうもろこしの項 9 の「1 から 5 までに掲げるもの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。
GM-30	食品表示基準別表第 17 ばれいしょの項 2 の「乾燥ばれいしょ」とは具体的にどのようなものが考えられますか。
GM-31	食品表示基準別表第 17 ばれいしょの項 3 の「冷凍ばれいしょ」とは具体的にどのようなものが考えられますか。
GM-32	食品表示基準別表第 17 ばれいしょの項 6 の「1 から 4 までに掲げるもの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。
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。
GM-34	食品表示基準別表第 17 アルファルファの項の「アルファルファ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。
GM-35	食品表示基準別表第 17 てん菜の項の「調理用のてん菜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。
GM-36	食品表示基準別表第 17 パパイアの項の「パパイア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。

(任意表示)

GM-37	適切に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、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、どのような表示が考えられますか。
GM-38	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、「IPハンドリング」という表現を使用することは可能ですか。
GM-39	「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」、「非遺伝子組換え」という例が示されていますが、このほかにはどのような表示が考えられますか。
GM-40	「遺伝子組換えでない」旨を任意で表示する場合、原料農産物に遺伝子組換え農産物の混入がないことの確認として、第三者分析機関等による分析は、必ず実施する必要がありますか。
GM-41	原料農産物に遺伝子組換え農産物の混入がないことを確認するための分析を第三者分析機関で実施する場合、依頼する分析機関の指定はありますか。
GM-42	「大豆油（遺伝子組換えでない）」「でん粉（遺伝子組換えでない）」のように、対象農産物名以外の原材料名に括弧を付した表示方法は認められないのですか。
GM-43	遺伝子組換え農産物と非遺伝子組換え農産物が分別されていない農産物を使用した加工食品は、全原材料の重量比で上位3位までのもので、かつ重量比が5%以上のものは「遺伝子組換え不分別」等の表示をすることとなっていますが、「複合原材料」についても同様に表示する必要があるのですか。
GM-44	分別生産流通管理を行っていない対象農産物を副原料として使用している加工食品や、義務表示でない油や添加物等の原材料に分別生産流通管理を行っていない対象農産物を使用している加工食品について、「遺伝子組換え不使用」「遺伝子組換えでない」等、商品全体について「遺伝子組換えでない」旨を強調する表示をすることはできますか。

### Ⅲ 分別生産流通管理

GM-45	「分別生産流通管理（IPハンドリング）」とは、具体的にどのようなものですか。
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。
GM-47	菜種を輸入する場合、分別生産流通管理は必要ですか。
GM-48	「意図せざる遺伝子組換え農産物の一定の混入」とは、具体的にどのような値ですか。
GM-49	食品製造業者は分別生産流通管理証明書をいつまでに入手する必要がありますか。
GM-50	分別生産流通管理証明書は、電子媒体で取り扱ってもよいですか。
GM-51	港湾サイロの日本国内流通段階において、輸入業者が保税倉庫や港湾サイロでの保管を倉庫業者に委託している場合、保管時の分別生産流通管理を行った旨の証明は、輸入業者が行うのでしょうか。

#### IV 具体的な表示例等

GM-52	遺伝子組換えに関する表示の具体的な表示例を示してください。
GM-53	遺伝子組換え食品に関する表示事項と食物アレルギー表示を併記する必要がある時の表示方法を具体的に示してください。
GM-54	遺伝子組換え食品表示に、「GMO」という表現を使用することは可能ですか。
GM-55	遺伝子組換え農産物と非遺伝子組換え農産物が分別されていない原材料を使用した加工食品について、「遺伝子組換え不分別」以外の文言で表示をすることは可能ですか。また、枠外にその旨を表示することは可能ですか。
GM-56	ステアリドン酸産生大豆の表示対象と表示例を教えてください。
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。
GM-58	EPA、DHA産生なたねの表示対象と表示例を教えてください。

#### V 表示禁止事項

GM-59	以下のような表示は可能ですか。 ①「遺伝子組換え飼料不使用の牛の生乳」、「肉牛は遺伝子組換えでない飼料で育てました」 ②「遺伝子組換えでない牛乳（卵）」
GM-60	遺伝子組換え農産物が存在しない農産物について、以下のような表示を行うことはできますか。 「この〇〇は遺伝子組換えと関係ありません。」 「この〇〇は遺伝子組換えの対象となっておりません。」 「この〇〇は遺伝子組換えではありません。」 「遺伝子組換え〇〇を使用していません。」

## VI 表示の監視

GM-61	遺伝子組換え食品表示の監視はどのように行われるのですか。
GM-62	加工食品の遺伝子組換え作物に係る定量検査法は確率しているのでしょうか。
GM-63	非遺伝子組換え大豆及びとうもろこしを分別生産流通管理し、「遺伝子組換えでない」旨の表示を付したものについて、5%を超える遺伝子組換えの混入があることが判明した場合など、不適正な表示については、どのような措置がとられるのですか。

### 別添 ゲノム編集技術応用食品に関する事項

ゲノム編集-1	ゲノム編集技術応用食品とはどのような食品ですか。
ゲノム編集-2	ゲノム編集技術応用食品は食品表示基準に基づく遺伝子組換え食品表示制度の対象となりますか。
ゲノム編集-3	遺伝子組換え食品に該当しないゲノム編集技術応用食品に関連する表示をすることはできますか。
ゲノム編集-4	「ゲノム編集技術応用食品でない」旨を表示することはできますか。また、表示する場合に気を付けることはありますか。
ゲノム編集-5	遺伝子組換え食品に該当しないゲノム編集技術応用食品に、「遺伝子組換えでない」と表示することはできますか。

### 別添 原料原産地表示（別表15の1～6）

#### I 制度全般

全般-1	原料原産地表示とはどのようなものですか。
全般-2	原料原産地表示の義務付けの発端を教えてください。
全般-3	平成16年9月の改正の概要を教えてください。
全般-4	平成19年10月の改正の概要を教えてください。
全般-5	平成23年3月の改正の概要を教えてください。
全般-6	平成29年9月の改正の概要を教えてください。
全般-7	インスタ加工した一般用加工食品を販売する際、原料原産地表示は必要ですか。（（加工-190）と同じ。）
全般-8	表示面積の小さい食品に、原料原産地表示は必要ですか。
全般-9	輸入した加工食品に原料原産地表示は必要ですか。
全般-10	「原材料及び添加物に占める重量の割合が最も高い生鮮食品で、かつ、当該割合が50%以上であるもの」の原産地を表示することと規定していますが、「原材料」ではなく「生鮮食品」としている理由について教えてください。

## II 食品表示基準別表 15 の 1 ～ 6

(農産物を加工したもの 食品表示基準別表第 15 の 1 の (1) ～ (9))

### 1 乾燥きのご類、乾燥野菜及び乾燥果実 (フレーク状又は粉末状にしたものを除く。)

問 1-1	食品表示基準別表第 15 の 1 の「(1) 乾燥きのご類、乾燥野菜及び乾燥果実 (フレーク状又は粉末状にしたものを除く。)」の範囲を教えてください。
問 1-2	「フレーク状又は粉末状」とはどのようなものですか。
問 1-3	複数の乾燥野菜を混合した食品は、乾燥野菜に該当しますか。
問 1-4	乾燥野菜に乾燥きくらげを混合したものは、該当しますか。
問 1-5	刻みねぎを乾燥させたものは、「フレーク状」に該当しますか。
問 1-6	乾燥パセリ、乾燥バジル、乾燥ハーブその他の香辛料は、乾燥野菜に該当しますか。
問 1-7	丸ごと乾燥させた唐辛子は、乾燥野菜に該当しますか。
問 1-8	カップめん等に付された乾燥野菜は、該当しますか。
問 1-9	乾燥ナッツ類は、乾燥果実に該当しますか。
問 1-10	製菓材料としてドライフルーツを細断したものは、乾燥果実に該当しますか。
問 1-11	バルク輸入した乾燥きくらげを国内で小分け包装したものに原料原産地表示は必要ですか。
問 1-12	バルク輸入したかんしょ蒸し切り干しを国内で再度風乾したものに原料原産地表示は必要ですか。
問 1-13	生鮮野菜をブラunchングして干したものは、乾燥野菜に該当しますか。
問 1-14	フリーズドライしたきのご類や野菜及び果実は、該当しますか。

### 2 塩蔵したきのご類、塩蔵野菜及び塩蔵果実 (農産物漬物を除く。)

問 2-1	食品表示基準別表第 15 の 1 の「(2) 塩蔵したきのご類、塩蔵野菜及び塩蔵果実 (農産物漬物を除く。)」範囲を教えてください。
問 2-2	農産物漬物に該当しない塩蔵した山菜は、該当しますか。
問 2-3	細断した山菜、きごを塩蔵したものは、該当しますか。
問 2-4	塩以外に添加物等を加えて塩蔵したものは、該当しますか。
問 2-5	生鮮食品ではなく乾燥品を水戻しして塩蔵したものや、生鮮野菜をブラunchングしてから塩蔵したものは、該当しますか。
問 2-6	重量を計算する際、塩もカウントするのですか。

### 3 ゆで、又は蒸したきのご類、野菜及び豆類並びにあん (缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。)

問 3-1	食品表示基準別表第 15 の 1 の「(3) ゆで、又は蒸したきのご類、野
-------	---------------------------------------

	菜及び豆類並びにあん（缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。）」の範囲を教えてください。
問3-2	缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品が該当しないのはなぜですか。
問3-3	削除
問3-4	調味液にしょうゆが加えられた水煮は、該当しますか。
問3-5	ゆでた後に塩味やしょうゆ味をつけたじゃがいもは、該当しますか。
問3-6	あんに砂糖を加えた練りあんは、該当しますか。
問3-7	水煮豆にドレッシングをかけたサラダは、該当しますか。
問3-8	ゆで、又は蒸したきのこ類、野菜及び豆類並びにあんを冷凍したものは、該当しますか。

#### 4 異種混合したカット野菜、異種混合したカット果実その他野菜、果実及びきのこ類を異種混合したもの（切断せずに詰め合わせたものを除く。）

問4-1	食品表示基準別表第15の1の「(4) 異種混合したカット野菜、異種混合したカット果実その他野菜、果実及びきのこ類を異種混合したもの（切断せずに詰め合わせたものを除く。）」の範囲を教えてください。
問4-2	キャベツ千切り 70%、カットレタス 30%を混合したカット野菜ミックスの場合の表示はどのようになりますか。
問4-3	キャベツ千切り 40%、カットレタス 30%、カットトマト 30%を混合したカット野菜ミックスは、該当しますか。
問4-4	スーパーマーケット等のバックヤード等で盛り合わせたカットフルーツミックスに原料原産地表示は必要ですか。
問4-5	キャベツ千切りとカットレタスのカット野菜ミックスに別袋でドレッシングを添付した場合は、該当しますか。

#### 5 緑茶及び緑茶飲料

問5-1	食品表示基準別表第15の1の「(5) 緑茶及び緑茶飲料」の範囲を教えてください。
問5-2	緑茶の原料原産地はどのように表示すればよいのですか。
問5-3	緑茶の原料原産地と産地銘柄との関係について教えてください。
問5-4	砂糖を加えた粉茶のようにお湯を注いでそのまま飲めるようにしたものは「インスタントティー」に該当しますか。
問5-5	緑茶飲料の対象について教えてください。
問5-6	緑茶飲料の原料原産地はどのように表示すればよいのですか。
問5-7	カテキンなど特定成分のみを抽出したものを緑茶飲料に混合した場合、これら特定成分の抽出に使用した原料茶葉の原料原産地表示は必要ですか。

## 6 もち

問6-1	食品表示基準別表第15の1の「(6) もち」の範囲を教えてください。
問6-2	米粉やとうもろこしでん粉などを原料とするもちは、該当しますか。
問6-3	あんを入れた草もちは、該当しますか。
問6-4	砂糖が入ったもちは、該当しますか。
問6-5	食品表示基準と米トレーサビリティ法との関係はどのようになっていますか。

## 7 いりさや落花生、いり落花生、あげ落花生及びいり豆類

問7-1	食品表示基準別表第15の1の「(7) いりさや落花生、いり落花生、あげ落花生及びいり豆類」の範囲を教えてください。
問7-2	生の落花生を塩水に浸漬した後、炒っている「味付け落花生」についても該当しますか。
問7-3	炒ったり、揚げたりした後で砂糖を絡めたものは該当しますか。
問7-4	あげ落花生の対象について教えてください。

## 8 黒糖及び黒糖加工品

問8-1	食品表示基準別表第15の1の「(8) 黒糖及び黒糖加工品」の範囲を教えてください。
問8-2	黒糖とはどのようなものですか。
問8-3	黒糖の原料原産地表示はどのように表示すればよいですか。
問8-4	黒糖加工品の対象について教えてください。
問8-5	黒糖加工品の原料原産地表示はどのように表示すればよいですか。
問8-6	さとうきびの搾り汁に粗糖、糖みつを加えて製造した加工黒糖について、原材料及び添加物に占めるさとうきびの搾り汁の重量の割合は、どのように判断するのですか。
問8-7	黒糖加工品に黒砂糖（国産）と原料原産地表示をすることは問題ありませんか。

## 9 こんにゃく

問9-1	食品表示基準別表第15の1の「(9) こんにゃく」の範囲を教えてください。
問9-2	こんにゃくの原料原産地表示はどのように行えばよいですか。
問9-3	こんにゃく生芋とこんにゃく粉を両方使用して製造した場合、「製品の原材料に占める重量の割合」はどのように判断するのですか。
問9-4	こんにゃくの原料が「こんにゃく粉」であっても、原料原産地表示の義務があるのはなぜですか。
問9-5	重量を計算する際、水も原材料としてカウントするのですか。

問 9-6	こんにゃく生芋とこんにゃく粉を両方使用して製造した場合、原料原産地表示はどのように行えばよいですか。
-------	--

(畜産物を加工したもの 食品表示基準別表第 15 の 1 の (10) ~ (14) )

#### 10 調味した食肉（加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するものを除く。）

問 10-1	食品表示基準別表第 15 の 1 の「(10) 調味した食肉（加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するものを除く。）」の範囲を教えてください。
問 10-2	玉ねぎやインゲンなどの塊が含まれる調味液をかけた食肉は、該当しますか。
問 10-3	牛ヒレと豚ロースを盛り合わせて調味液をかけたものは、該当しますか。
問 10-4	豚肉にタレを別袋で添付したものに、原料原産地表示は必要ですか。
問 10-5	複数畜種を混合して作られた成型肉（サイコロステーキ）に、原料原産地表示は必要ですか。また、これにタレをかけたものは対象になりますか。
問 10-6	生ハンバーグは、該当しますか。
問 10-7	調味した食肉を凍結させたものは、該当しますか。

#### 11 ゆで、又は蒸した食肉及び食用鳥卵（缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。）

問 11-1	食品表示基準別表第 15 の 1 の「(11) ゆで、又は蒸した食肉及び食用鳥卵（缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。）」の範囲を教えてください。
問 11-2	遠赤外線で加熱したり、スチームを噴射したりして製造した温泉卵は、該当しますか。
問 11-3	食塩以外にしょうゆ等を加えて蒸したりゆでたりした鶏肉や卵は、該当しますか。
問 11-4	水煮にアミノ酸液やしょうゆ等の調味液を充填して味をつけたものは、該当しますか。
問 11-5	ゆでた牛もつとゆでた豚を盛り合わせたものは、該当しますか。
問 11-6	燻液に漬けただけの燻製卵は、該当しますか。

#### 12 表面をあぶった食肉

問 12	食品表示基準別表第 15 の 1 の「(12) 表面をあぶった食肉」の範囲を教えてください。
------	--

13 フライ種として衣をつけた食肉（加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するものを除く。）

問 13-1	食品表示基準別表第 15 の 1 の「(13) フライ種として衣をつけた食肉（加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するものを除く。）」の範囲を教えてください。
問 13-2	食肉を調味液に漬けたり、ピクルル処理等をした後、衣を付けたものや、衣にスパイスをまぶして味付けしたものは、該当しますか。
問 13-3	フライ種を盛り合わせたもののうち、以下のようなものは、該当しますか。 ①衣付き豚肉（60%）と衣付き鶏肉（40%）とを盛り合わせたもの ②衣付き豚肉（60%）と衣付き魚介類（40%）とを盛り合わせたもの
問 13-4	フライ種として衣を付けた食肉製品のうち、以下のようなものは、該当しますか。 ①-15℃以下の冷凍ケースで販売するもの ②-15℃より高い温度の冷凍ケースで販売するもの ③冷蔵ケースで販売するもの
問 13-5	衣を付けた後にプリフライしたものは、該当しますか。
問 13-6	衣の重量が 50%以上を占めるものは、該当しますか。

14 合挽肉その他異種混合した食肉（肉塊又は挽肉を容器に詰め、成形したものを含む。）

問 14-1	食品表示基準別表第 15 の 1 の「(14) 合挽肉その他異種混合した食肉（肉塊又は挽肉を容器に詰め、成形したものを含む。）」の範囲を教えてください。
問 14-2	牛肉と豚肉の盛合せのうち、以下のようなものは、該当しますか。 ①調味した食肉を盛り合わせたものや、タレをかけたもの ②ゆでたり蒸したりした食肉を盛り合わせたもの ③フライ種として衣を付けた食肉を盛り合わせたもの
問 14-3	牛肉と豚肉を盛り合わせてタレを別袋で添付したものは、該当しますか。
問 14-4	牛肉と豚肉を盛り合わせた以下の食品の原料原産地表示はどうなりますか。 ①牛ロース 70%、豚モモ 30%を盛り合わせたもの ②牛ロース 40%、牛モモ 30%、豚ロース 30%を盛り合わせたもの

（水産物を加工したもの 食品表示基準別表第 15 の 1 の (15) ～ (21) ）

15 素干魚介類、塩干魚介類、煮干魚介類及びこんぶ、干のり、焼きのりその他干した海藻類（細切若しくは細刻したもの又は粉末状にしたものを除く。）

問 15-1	食品表示基準別表第 15 の 1 の「(15) 素干魚介類、塩干魚介類、煮干
--------	--

	魚介類及びこんぶ、干のり、焼きのりその他干した海藻類（細切若しくは細刻したもの又は粉末状にしたものを除く。）」の範囲を教えてください。
問 15-2	「細切若しくは細刻したもの」は該当しないとされていますが、具体的にどのような商品が該当しますか。
問 15-3	くさやなどのように、調味液（しょうゆ、みりん等）に浸してから干したものは該当しますか。
問 15-4	干した後に塩味をつけたものは該当しますか。
問 15-5	食塩のほかに添加物を加えたものは該当しますか。
問 15-6	干した後に表面をあぶった「ふぐひれ」は該当しますか。
問 15-7	以下のものは該当しますか。 ①ちりめんにしそ、わかめ、ごまなどを加えたもの ②乾燥海藻類のみを混合した海藻サラダ ③乾燥海藻類とこんにゃくを混合した海藻サラダ ④松前漬けセット（細切りするめ＋細切りこんぶ） ⑤みそ汁の具セット（カットわかめ＋乾燥ねぎ）

#### 16 塩蔵魚介類及び塩蔵海藻類

問 16-1	食品表示基準別表第 15 の 1 の「(16) 塩蔵魚介類及び塩蔵海藻類」の範囲を教えてください。
問 16-2	以下のものは該当しますか。 ①食塩の他に調味料として添加物を使用した「たらこ」 ②食塩の他に発色剤や酸化防止剤などの添加物を加えた「すじこ」
問 16-3	「塩たらこ」のように、ロシア産及び米国産の「たらこ」を混合して使用し、原産地毎に分別して生産することが困難なものについて、どのように原料原産地表示をすればよいですか。
問 16-4	A 国で漁獲した「にしん」の卵巣を、 ①国内で塩蔵、小分けした「塩蔵かずのこ」 ②A 国で塩蔵、国内で小分けした「塩蔵かずのこ」 は原料原産地表示の対象になりますか。 また、対象であれば、原料原産地はどこになりますか。
問 16-5	A 国産のわかめに「三陸種」と表示することはできますか。

#### 17 調味した魚介類及び海藻類（加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するもの並びに缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。）

問 17-1	食品表示基準別表第 15 の 1 の「(17) 調味した魚介類及び海藻類（加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するもの並びに缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。）」の範囲を教えてください。
--------	--

	い。
問 17-2	調味した魚介類又は海藻類を凍結させたものは、該当しますか。
問 17-3	「しめさば」など、塩蔵品を仕入れ、調味したものは該当しますか。
問 17-4	あまだいの味噌漬けやあこうだいの粕漬けが該当し、いわしのぬか漬けや塩辛製品は該当しませんが、該当するか否かの判断はどこであればいいのですか。
問 17-5	めかぶを湯通ししてから細切し、調味液に漬けた「味付けめかぶ」は該当しますか。
問 17-6	以下のものは該当しますか。 ①ぶりを醤油、カラメル色素等の入った調味液に漬けているもの ②もずくを黒酢の入った調味液に漬けているもの ③ゆでためかぶをししゃも卵の入った調味液に漬けているもの ④いかに辛子明太子を和えたもの ⑤いいたこを茎わさびと混合し、みりんなどで調味したもの ⑥しめさばにバッテラこんぶがのったもの

## 18 こんぶ巻

問 18-1	食品表示基準別表第 15 の 1 の「(18) こんぶ巻」の範囲を教えてください。
問 18-2	水で戻した昆布の重量を計算する際、水戻しに使用する水の重量も加えるのですか。
問 18-3	以下のようなものは該当しますか。 ①昆布（70%）、干びょう及び調味料（30%） ②昆布（60%）、中芯の具材（20%）、干びょう及び調味料（20%） ③昆布（40%）、中芯の具材（50%）、干びょう及び調味料（10%） ④昆布（40%）、干びょう及び調味料（60%） ※括弧の割合は、製品の原材料及び添加物に占める重量の割合です。
問 18-4	こんぶ巻の原料原産地表示はどのように表示すればよいですか。
問 18-5	こんぶ巻を凍結させたものも該当しますか。
問 18-6	バルク輸入したこんぶ巻を国内で小分け包装したものに原料原産地表示は必要ですか。

## 19 ゆで、又は蒸した魚介類及び海藻類（缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。）

問 19-1	食品表示基準別表第 15 の 1 の「(19) ゆで、又は蒸した魚介類及び海藻類（缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。）」の範囲を教えてください。
問 19-2	ゆでた後、塩味をつけたものは該当しますか。
問 19-3	ゆでた後、少し干した釜揚げしらすは該当しますか。

問 19- 4	以下のものは該当しますか。 ①皮をそらせて形を整えるために湯通しした「たい」（たいの霜皮づくり） ②短時間の湯通しを行い殻を開けてむき身を取り出した「あさり」 ③食塩、pH調整剤、ミョウバン等を加えて加熱した「たこ」（ゆでだこ） ④「ゆでだこ」を酢等で調味したもの（酢だこ）
---------	---

## 20 表面をあぶった魚介類

問 20- 1	食品表示基準別表第 15 の 1 の「(20) 表面をあぶった魚介類」の範囲を教えてください。
問 20- 2	尾部（及び殻）のみをバーナーで短時間加熱し赤変させた「大正えび」は該当しますか。
問 20- 3	「かつおのたたき」にたれをかけたものは該当しますか。

## 21 フライ種として衣をつけた魚介類（加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するものを除く。）

問 21- 1	食品表示基準別表第 15 の 1 の「(21) フライ種として衣をつけた魚介類（加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するものを除く。）」の範囲を教えてください。
問 21- 2	フライ種として衣をつけた魚介類製品のうち以下のようなものは、該当しますか。 ①-15℃以下の冷凍ケースで販売するもの ②-15℃より高い温度の冷凍ケースで販売するもの ③冷蔵ケースで販売するもの
問 21- 3	「湯通ししたカキ」や「湯通ししたイカ」に衣を付けたものは該当しますか。
問 21- 4	以下のものは該当しますか。 ①塩、こしょうなどで下味をつけたカキに衣を付けた「カキフライ用カキ」 ②刻みパプリカ入りの衣を付けた「ムニエル用たちうお」
問 21- 5	以下のものは該当しますか。 ①「カキフライ用カキ」と「イカフライ用イカ」の盛り合わせ ②「カキフライ用カキ」と「トンカツ用カツ」の盛り合わせ
問 21- 6	衣の重量が 50%以上を占める商品は該当しますか。

(農畜水産物を混合したもの 食品表示基準別表 15 の 1 の (22) )

22 4 又は 14 に掲げるもののほか、生鮮食品を異種混合したもの（切断せずに詰め合わせたものを除く。）

問 22-1	食品表示基準別表第 15 の 1 の「(22) (4) 又は (14) に掲げるもののほか、生鮮食品を異種混合したもの（切断せずに詰め合わせたものを除く。）」の範囲を教えてください。
問 22-2	マグロのすき身と生鮮のネギを混合した「まぐろたたき」は該当しますか。また、これに食用油脂を加えたものは該当しますか。

(おにぎりののり 食品表示基準別表 15 の 6)

23 おにぎり（米飯類を巻く目的でのりを原材料として使用しているものに限る。）

問 23	個別に原料原産地表示の対象となる「おにぎりののり」の「おにぎり」の範囲と原料原産地の表示方法を教えてください。
------	---

### III 表示方法

表示方法-1	原料原産地の基本的な表示方法について教えてください。
表示方法-2	原材料及び添加物に占める重量の割合が 50%以上を占めるものと同じような原材料が使われており、原材料に占める重量の割合が 50%以上を占めるものが特定しにくい場合についての表示の方法について教えてください。
表示方法-3	食品表示基準別記様式 1 の枠外に原料原産地を表示する場合についての表示の方法を教えてください。
表示方法-4	複数の原料原産地を表示する場合の表示の方法について教えてください。
表示方法-5	複数国の原料を混合して製造する等、原産地の重量割合が商品ごとに特定できない場合についての表示の方法について教えてください。
表示方法-6	産地名を示す表示であって、産地名の意味を誤認させるような用語について教えてください。
表示方法-7	一括表示欄外の例えば商品名の近くに特定の原産地の原材料を使用している旨を強調表示する際には、特色のある原材料等の表示の規定に従って、使用割合を表示することが必要ですか。
表示方法-8	牛肉 60%、豚肉 40%の合挽肉であり、その中の表示対象である牛肉はアメリカ 70%、オーストラリア 30%の順で重量が多い場合は、原料原産地の表示は原材料名欄に、牛肉（アメリカ 70%、オーストラリア 30%）と割合も表示することはできますか。
表示方法-9	大豆水煮など、遺伝子組換え食品表示と原料原産地表示の両方を行

	う場合、どのように表示すればよいですか。
表示方法－10	輸入した原料を混合して製造するものであって、調達先が頻繁に変わるなど、例外的に原料の原産地ごとの重量割合が商品ごとに特定できない場合の表示の方法を教えてください。

## 別添 新たな原料原産地表示制度

### I 表示対象

原原－1	原料原産地表示の対象となる加工食品はどのようなものですか。
原原－2	原料原産地表示の対象となる原材料とはどのようなものですか。
原原－3	酒類も原料原産地表示の対象になりますか。対象である場合、原料原産地表示の対象となる原材料とはどのようなものですか。
原原－4	いわゆる「冠表示」の原材料も原料原産地表示の対象になりますか。
原原－5	水も原料原産地表示の対象になりますか。
原原－6	添加物も原料原産地表示の対象になりますか。
原原－7	食品表示基準第3条第1項の表の原材料名の項の1の三の規定に基づき、複合原材料（2種類以上の原材料からなる原材料）を、単に混合しただけなど、原材料の性状に大きな変化がないことから、原材料名欄で分割して表示している場合、どの原材料の原産地を表示すればよいですか。
原原－8	食品表示基準第3条第1項の表の原材料名の項の1の三の規定に基づき、複合原材料（2種類以上の原材料からなる原材料）を、単に混合しただけなど、原材料の性状に大きな変化がないことから、原材料名欄で分割した後、製品中に含まれる複数の同一原材料を合算して表示している場合、原材料の原産地はどのように考えればよいですか。
原原－9	食品表示基準第3条第1項の表の原材料の項の2の一の規定に基づき、同種の原材料をまとめ書きしている場合（「野菜（○○、△△）」等）、どの原材料に原産地を表示する必要がありますか。
原原－10	食品表示基準第3条第1項の表の原材料名の項の2の一の規定に基づき、同種の原材料をまとめ書きしている場合、野菜が全て国産である場合は、どのような書き方ができますか。
原原－11	食品表示基準第3条第1項の表の原材料名の項の2の二の規定に基づき、複数の加工食品A、Bが個別に包装されるなど、分けられ、それを組み合わせて1つの製品となる食品であって、その構成要素となる加工食品A、Bに区別して原材料表示をしている場合、どの原材料に原産地の表示義務がありますか。
原原－12	食品表示基準第3条第1項の表の原材料名の項の3の規定に基づき、原材料を「植物油」、「でん粉」等と括って表示している場合、原材料の原産地はどのように考えればよいですか。

原原-13	食品表示基準第3条第1項の表の原材料名の項の3の規定に基づき、原材料を「魚肉」等と括って表示している場合、原材料の原産地はどのようにするのですか。
原原-14	食品表示基準第3条第1項の表の原材料名の項の2の2の規定に基づき、原材料をまとめ書きしている場合（「ソース（〇〇、△△）」等）、どの原材料に原産地を表示する必要がありますか。
原原-15	重量割合上位1位の原材料が2つ以上ある場合、どの原材料に原料原産地表示を行う必要がありますか。

## II 表示方法

原原-16	原料原産地表示は、どこに表示すればよいですか。
原原-17	原材料が生鮮食品である場合の原料原産地表示の国別重量順表示について、基本的な表示方法を教えてください。
原原-18	複数の原産地の原材料を混合している場合の表示の方法について教えてください。
原原-19	原材料名欄には、アレルギー表示や遺伝子組換え食品表示を行うこともありますが、原料原産地表示、アレルギー表示、遺伝子組換え食品表示の順番について、優先順位はありますか。
原原-20	原料原産地表示について、原料原産地を国名以外で表示することはできますか。
原原-21	原料原産地名の表示について、国名を「略称」等で表示することはできますか。また、米国をUSAやUSと表示することはできますか。
原原-22	原料原産地表示について、原産地を表す記号を活用して、表示することはできますか。
原原-23	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）について、食品表示基準第7条の規定に基づき、特定の原産地名とその使用割合を強調して表示していますが、別途、一括表示内に原料原産地の表示が必要ですか。
原原-24	一括表示内に原料原産地を表示する際、食品表示基準第7条の規定による使用割合の併記は必要ですか。
原原-25	原料原産地表示対象の重量割合上位1位の原材料に加え、任意で上位5位の原材料にも原料原産地名を表示したい場合、上位2位、3位、4位の原材料には原料原産地名を表示しなくてもよいですか。
原原-26	原材料が1種類で原材料名の表示を省略している場合、どのように表示すればよいですか。

## III 「又は表示」

原原-27	「又は表示」（食品表示基準第3条第2項の表の輸入品以外の加工食品の項の1の五のイの規定による表示）が認められるのはどのような場合
-------	--

	ですか。 また、「又は表示」の根拠資料は、どの程度の期間、根拠として使用できますか。
原原-28	「又は表示」の基本的な表示方法について教えてください。
原原-29	「又は表示」は、都道府県名による原産地表示でも使用できますか。
原原-30	「又は表示」をする際、過去の一定期間における産地別使用実績又は今後の一定期間における産地別使用計画に基づいて表示した場合、使用割合が極めて少ない原産地については、消費者の誤認防止のためにどのような表示をするのですか。
原原-31	複数の原産地の原材料をタンクに継ぎ足して製造するような場合は、一度使用した原産地は計算上0になることはないが、どのように表示すればよいですか。

#### IV 「大括り表示」

原原-32	「大括り表示」（食品表示基準第3条第2項の表の輸入品以外の加工食品の項の1の五の口の規定による表示）が認められるのはどのような場合ですか。 また、「大括り表示」の根拠資料は、どの程度の期間、根拠として使用できますか。
原原-33	「大括り表示」の基本的な表示方法について教えてください。
原原-34	大括り表示において、「EU産」や「南米産」など、「輸入」よりも小さな区分の表示は認められますか。

#### V 「大括り表示」＋「又は表示」

原原-35	「大括り表示」と「又は表示」の併用（「輸入又は国産」や「国産又は輸入」）（食品表示基準第3条第2項の表の輸入品以外の加工食品の項の1の五のハの規定による表示）が認められるのはどのような場合ですか。
原原-36	「大括り表示」と「又は表示」の併用（「輸入又は国産」や「国産又は輸入」）の基本的な表示方法について教えてください。

#### VI 使用実績等

原原-37	「又は表示」及び「大括り表示＋又は表示」において、過去の一定期間における産地別使用実績又は今後の一定期間における産地別使用計画等に基づく表示であることを示す注意書きについて、どのような表現で書けばよいですか。また、どの程度の期間が認められますか。
原原-38	「又は表示」、「大括り表示」又は「大括り表示＋又は表示」をする場合に保管すべき資料はどのようなものですか。
原原-39	過去の一定期間における産地別使用実績又は今後の一定期間における

	産地別使用計画に基づく表示をする場合、それぞれに求められる合理性とはどのようなものですか。
原原－40	「又は表示」、「大括り表示」又は「大括り表示＋又は表示」の根拠資料等は、どの程度の期間、保管する必要があるのですか。
原原－41	「又は表示」、「大括り表示」又は「大括り表示＋又は表示」を使用する際に過去の一定期間における産地別使用実績又は今後の一定期間における産地別使用計画は、どのような単位で計上することができますか。

## Ⅶ 「中間加工原材料の製造地表示」

原原－42	原料原産地表示の対象の原材料が中間加工原材料の場合の表示方法について教えてください。
原原－43	中間加工原材料の製造地の決め方を教えてください。
原原－44	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。
原原－45	何段階かの製造工程を経て製造された中間加工原材料については、どの段階の製造地を表示するのですか。
原原－46	原料原産地表示の対象である中間加工原材料が複合原材料であって、「中間加工原材料の製造地表示」ではなく、生鮮原材料の原産地まで遡って表示する場合、複合原材料の中のどの原材料に原産地を表示する必要がありますか。
原原－47	国内の自社の工場で作成した中間加工原材料について、どの段階の原産地を表示すればよいですか。
原原－48	中間加工原材料の製造地表示においても、「又は表示」や「大括り表示」等は認められますか。
原原－49	消費者に分かりやすくする等の事業者の判断により、中間加工原材料の名称に代えて生鮮食品の原材料名まで遡って表示している場合、原料原産地表示はどのようにすればよいですか。
原原－50	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－51	表示した原材料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。

## Ⅷ 業務用

原原－52	業務用加工食品には、原料原産地表示に関し、表示が必要な事項がありますか。
原原－53	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。
原原－54	業務用加工食品における原料原産地表示はどのようになるのですか。

原原－55	業務用加工食品では、原産国名及び原料原産地名について、どこに表示を行えばよいですか。
原原－56	業務用生鮮食品では、原料原産地表示に関し、どのような表示が必要ですか。
原原－57	業務用生鮮食品について、原産地の表示はどのようになるのですか。
原原－58	業務用生鮮食品では、原産地について、どこに表示を行えばよいですか。

## IX その他

原原－59	別表第 15 の 1～5 に掲げる加工食品（いわゆる「22 食品群＋4 品目」）については、「又は表示」や「大括り表示」、「中間加工原材料の製造地表示」はできますか。
原原－60	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。
原原－61	個別に原料原産地表示の対象となる「おにぎりののり」の「おにぎり」の範囲と原料原産地の表示方法を教えてください。
原原－62	原料原産地表示が義務付けられていないものに、自主的に容器包装に表示を行う場合、どのような表示になりますか。
原原－63	インターネット等で自主的に原料原産地に関する情報提供を行ってもよいですか。
原原－64	自然災害や不作等による原材料の調達の急な変更の対応は、どのようにしたらよいですか。
原原－65～ 原原－67	削除
原原－68	新たな原料原産地表示制度の導入について、消費者へどのように普及啓発していくのですか。
原原－69	新たな原料原産地表示制度に基づいた表示を行う際、参考になるマニュアル等がありますか。

### 別添 弁当・惣菜に係る表示

#### （第 3 条第 1 項「名称」関係）

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

#### （第 3 条第 1 項「消費期限又は賞味期限」関係）

弁当－2	弁当、惣菜に消費期限を表示する場合、消費期限を「日」まででなく「時間」まで表示する必要があるのですか。
------	---

**(第3条第1項「原材料名」及び「添加物」関係)**

弁当－3	弁当の原材料及び添加物の表示方法を教えてください。
弁当－4	外観からその原材料が明らかなおかずの範囲を教えてください。フライ類などは表示の省略ができないのですか。
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。
弁当－6	複合原材料の原材料の表示を省略することができる具体例を教えてください。
弁当－7	駅弁のように、透明でない容器に入れられた弁当の原材料表示は簡素化できないのですか。
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。
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。
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。
弁当－11	消費者向けの弁当、惣菜の原材料表示の具体的な表示例を教えてください。
弁当－12	のり佃煮やごまのように付け合わせ的に少量添えられ、その性格上日々変化する可能性のあるものまで、全て原材料表示をする必要があるのですか。
弁当－13	単品で販売される惣菜について、ほとんどの惣菜に使用されている砂糖、食塩、みりん等添加物以外の調味料は、主要原材料よりも使用量が少ないことから表示を省略することはできますか。

**(第3条第1項「内容量又は固形量及び内容総量」関係)**

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

**(第3条第1項「食品関連事業者の氏名又は名称及び住所」関係)**

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

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

**(第8条関係)**

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

**(第9条関係)**

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

**別添 生食用牛肉に関する事項**

牛肉-1	なぜ、生食用牛肉の表示基準が設けられているのですか。
牛肉-2	生食用牛肉の表示義務はどのような内容ですか。
牛肉-3	本表示基準の対象となる生食用牛肉とはどのようなものですか。
牛肉-4	業者間取引の場合についても表示が必要ですか。必要な場合、送り状等による表示も認められますか。
牛肉-5	肉屋やスーパーマーケットにおいて客の求めに応じて生食用牛肉を量り売りする場合にも表示は必要ですか。
牛肉-6	生食用牛肉の表示が必要となるのは、どの段階からですか。
牛肉-7	飲食店等の店舗に対しても表示を義務付けることにしたのはなぜですか。
牛肉-8	店舗の見やすい場所への表示については、具体的にどのような方法による表示が可能ですか。
牛肉-9	店舗において生食用牛肉を提供する場合に、容器包装に入れて販売する場合と同様の表示を義務付けなかったのはなぜですか。
牛肉-10	飲食店において、他事業者から購入した容器包装に入れられた生食用牛肉を提供する場合、表示は必要ですか。

牛肉-11	店舗において表示する場合に、文字の大きさ等の決まりはありますか。
牛肉-12	注意喚起表示を義務付けることにしたのはなぜですか。
牛肉-13	注意喚起に係る表示における「リスク」の定義を教えてください。
牛肉-14	「一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨」や「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」の表示は具体的にどのように行えばよいですか。
牛肉-15	注意喚起表示における「子供」、「高齢者」とはどのくらいの年齢の人を指しますか。また、「食中毒に対する抵抗力の弱い者」とは具体的にどのような人のことを指しますか。
牛肉-16	「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」の表示を義務化するのであれば、そもそも子供や高齢者等への提供を禁止すべきではないでしょうか。
牛肉-17	「ユッケ用」、「タルタルステーキ用」、「牛刺し用」、「牛タタキ用」等の表示をした場合、生食用である旨の表示を省略することはできますか。
牛肉-18	と畜場番号や個体識別番号を表示することにより、と畜場の名称の表示を省略することはできますか。
牛肉-19	個体識別番号からと畜場の把握ができるかと思いますが、と畜場名やと畜場の所在する都道府県名を表示する必要があるのはなぜですか。
牛肉-20	加工施設の名称については、その営業者が任意に決めて表示することができますか。
牛肉-21	と畜場や加工施設の所在地の表示が都道府県名まででよいのはなぜですか。
牛肉-22	表示が必要となる加工施設の範囲はどこからどこまでですか。
牛肉-23	「加工施設」の表示が義務化されていますが、従来から食肉に義務付けられている「加工者」の表示との関係はどうなりますか。
牛肉-24	加工施設である旨の表示はどのようにすればよいですか。
牛肉-25	輸入品の場合も、と畜場や加工施設の名称、それらの所在する都道府県名の表示は必要ですか。
牛肉-26	生食用牛肉の表示は努力義務ですか。守らなかった場合には、罰則等の対象になりますか。
牛肉-27	生食用牛肉の規格基準に適合している旨や、加熱殺菌の方法等の表示を義務付けていないのはなぜですか。また、任意でこのような表示を行うことはできますか。
牛肉-28	加熱用である旨の表示を義務付けていないのはなぜですか。また、任意で加熱用である旨の表示をすることはできますか。
牛肉-29	鶏肉、豚肉、馬肉や牛レバー等の内臓肉については、生食用牛肉のように生食用食肉の表示は必要ないのですか。また、今後表示義務の対象に追加される予定はありますか。

牛肉－30	表示基準を遵守しているにもかかわらず食中毒が発生してしまった場合に、事業者の責任は軽減されますか。
牛肉－31	容器包装への具体的な表示例を示してください。

#### 別添 魚介類の名称のガイドライン

#### 別添 玄米及び精米に関する事項

##### (全体)

玄米精米－1	食品表示基準の一部改正により、令和3年7月1日から、産地、品種及び産年の証明を受けていない原料玄米であっても、根拠資料を保管することで、産地、品種及び産年の表示が可能となりましたが、その経緯を教えてください。
玄米精米－2	袋詰めされた精米の具体的な表示例を教えてください。
玄米精米－3	産地、品種及び産年の根拠を確認した方法は必ず表示する必要がありますか。
玄米精米－4	品種として表示できるのは、どのようなものになりますか。
玄米精米－5	食品表示基準の一部改正により、令和2年3月27日から、精米年月旬表示が認められることとなりましたが、その効果を教えてください。
玄米精米－6	産年及び精米時期を欄外に表示する場合の方法を教えてください。
玄米精米－7	精米時期は、どのように表示すればいいのですか。次のような表示方法では、差し支えありませんか。 ①R02.10.01 ②2.10.上旬 ③20.10.01 ④2020.10.上旬
玄米精米－8	年月旬とは具体的にどのように表示すればいいのですか。
玄米精米－9	販売者の名称、住所及び電話番号を表示する場合それぞれの表示内容ごとに文字の大きさを変えてもよいのでしょうか。
玄米精米－10	表示義務を負っているのは販売者ですか、精米工場ですか。
玄米精米－11	通信販売する玄米及び精米も対象となるのですか。
玄米精米－12	特定の生産者（グループ）と消費者（グループ）が、品質、価格について契約を交わして取り引きする場合も表示をしなければならないのですか。
玄米精米－13	①複数の米を混合した商品、②玄米又は精米に精麦又は雑穀を混合した商品、③玄米又は精米にビタミン強化米を混合した商品、④玄米又は精米に発芽玄米を混合した商品はどのように表示すればいいのですか。

玄米精米－14	赤米、黒米、紫黒米等と呼ばれているいわゆる古代米はどのように表示すればいいのですか。また、一括表示欄の枠外に赤米、黒米、紫黒米と表示することは可能でしょうか。
玄米精米－15	米ぬかには食品表示基準に基づく表示は必要でしょうか。
玄米精米－16	ばら売りする場合にも表示が必要ですか。この場合、どのように表示すればいいのですか。
玄米精米－17	インターネット等での通信販売において重量、精米度合い等を選択・指定して注文する販売形態の場合は、ばら売りと同みなされますか。
玄米精米－18	業者間の取引（業務用）にも表示が必要ですか。この場合、どのように表示すればいいのですか。
玄米精米－19	産地、品種及び産年の全部又は一部を表示する場合の根拠を示す資料は、どのようなものを保管しなければならないのですか。
玄米精米－20	産地、品種及び産年の全部又は一部を表示する場合の根拠を示す資料は、どの程度の期間保管する必要があるのですか。
玄米精米－21	産地、品種及び産年の全部又は一部を表示する場合の根拠を示す資料は、誰が保管する必要があるのですか。
玄米精米－22	使用割合は、「割」ではなく「%」で表示してもよいのでしょうか。平成 21 年 1 月の品質表示基準の改正により、使用割合の表示の仕方が「%」から「割」に変更になった経緯、また、使用割合の表示の仕方が「%」から「割」に変更されることで、表示の基準を緩めることにならないかについても併せて教えてください。

#### （単一原料米の原料玄米の表示）

玄米精米－23	袋詰めされた単一原料米の原料玄米について、具体的な表示例を教えてください。
玄米精米－24	産地、品種及び産年が同一である原料玄米とは、どのようなものになりますか。
玄米精米－25	産地、品種及び産年が同一である農産物検査法による証明を受けた玄米と農産物検査法による証明を受けていない玄米を混合し、原料玄米に使用した場合、「単一原料米」と表示できますか。

#### （単一原料米以外の原料玄米の表示）

玄米精米－26	袋詰めされた単一原料米以外の原料玄米について、具体的な表示例を教えてください。
玄米精米－27	単一原料米以外の原料玄米について、「複数原料米」以外にどのような表示の仕方がありますか。
玄米精米－28	単一原料米以外の原料玄米の産地、品種又は産年を表示する場合、いわゆる三点セットではなくその一部を表示してもいいのですか。
玄米精米－29	産地、品種及び産年の全部又は一部の根拠資料の保管をしている複

	数の原料玄米を混合して用いた場合、混合した原料玄米の一部についてだけ産地、品種又は産年を表示してもいいのですか。
玄米精米－30	例えば異なる原料玄米を75%と25%の割合で混合した場合は、使用割合はどのように表示したらよいですか。

(共通の表示方法)

玄米精米－31	農産物検査法による証明とは具体的にどのようなものですか。
玄米精米－32	輸出国の公的機関等による証明とは具体的にどのようなものですか。
玄米精米－33	産地について「一般に知られている地名」とは具体的にどのようなものですか。
玄米精米－34	輸入品の場合、例えば「カリフォルニア産」等と国名を省略した形で表示することはできるのですか。
玄米精米－35	精米時期又は輸入時期が異なるものを混合した場合、精米時期又は輸入時期をどのように表示すればいいのですか。
玄米精米－36	一括表示欄以外の箇所に産地、品種又は産年を表示したい場合、どのように表示すればいいのですか。
玄米精米－37	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。
玄米精米－38	二期作の場合でも12月31日までに袋詰めしたものには、「新米」と表示していいのですか。
玄米精米－39	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。
玄米精米－40	食品表示基準の一部改正により、令和3年7月1日から、一括表示欄に「消費者の選択に資する適切な表示事項」の表示が可能となりましたが、「消費者の選択に資する適切な表示事項」とは具体的にどのようなものですか。
玄米精米－41	産地、品種又は産年の根拠を示す資料を保管していないにもかかわらず、産地、品種又は産年を表示した場合、どのような措置がとられるのですか。

別添 食品添加物の不使用表示に関するガイドライン

別添 食品表示期限の設定のためのガイドライン

1. 趣旨
2. 期限設定のための基本的な考え方
3. 期限表示に関するQ&A
  - (1) 事業者向け

### (期限設定関係)

期限(事)－1	「消費期限」と「賞味期限」は、それぞれどのような食品に表示すべきですか。
期限(事)－2	誰が消費期限や賞味期限を決めるのですか。
期限(事)－3	どのように、消費期限や賞味期限を設定する必要がありますか。
期限(事)－4	表示責任者が消費期限又は賞味期限を設定する場合に実施しなければならない検査等は定められているのですか。
期限(事)－5	全ての商品について微生物試験、理化学試験、官能検査等を実施する必要がありますのでしょうか。
期限(事)－6	期限設定の際の指標としてあまり認識されていない微生物にはどのようなものがありますか。
期限(事)－7	期限設定の根拠を消費者等から求められた場合には、どのように対応すればよいのですか。
期限(事)－8	輸入食品の消費期限又は賞味期限の表示を行う際に注意を要する点がありますか。
期限(事)－9	加工食品に賞味期限を設定する場合、安全係数についてはどう設定すればよいのでしょうか。
期限(事)－10	賞味期限が3か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。
期限(事)－11	流通の過程で冷凍されるなど、保存条件が変更された場合、消費期限又は賞味期限をどのように設定すればよいのですか。
期限(事)－12	弁当、そうざいに消費期限を表示する場合、消費期限を「日」まででなく「時間」まで表示する必要がありますか。
期限(事)－13	商品を陳列した後でも、合理的な根拠のある期限の範囲内であれば、消費期限や賞味期限を延長して表示することは可能ですか。
期限(事)－14	一度出荷した後返品された商品がまだ期限内の場合、出荷時に付した期限(日時)をそのまま用いたり、期限を延長して付したりして出荷することはできますか。

### (表示事項及び表示方法関係)

期限(事)－15	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。
期限(事)－16	次の例のように、表示箇所を指定する方法で、賞味期限の年月日を単独で表示した場合、製造所固有記号、ロット番号、その他の記号を併記してもよいのですか。
期限(事)－17	製造年月日を記載した上で、次の方法で表示してもよいのですか。 ① 消費期限 製造日から3日間 ② 賞味期限 製造日から1か月間

	③ 賞味期限 製造日から3か月間（期限表示が年月表示に簡略できる場合）
期限（事）－18	製造後3か月以上品質保持が可能な食品について、商品管理の上でロット番号を月の後に記載してもよいですか。 表示例 賞味期限 令和〇年〇月☆☆☆ 賞味期限 2025. 4☆☆☆（☆はロット番号）
期限（事）－19	輸入食品に表示されている消費期限又は賞味期限の表示方法について、下記の例のように原産国において既に消費期限又は賞味期限が表示されている場合は、食品表示基準に基づく消費期限又は賞味期限の表示が表示されているものとみなしてよいのでしょうか。 例： ① B e f o r e E n d A P R . 2 5 ② 0 4 - 2 5 ③ 1 4 . 1 1 . 2 0 2 5
期限（事）－20	消費期限又は賞味期限の用語の意味が、必ずしも消費者にとって分かりやすいので、説明を付記してもよいですか。
期限（事）－21	カタログやインターネットを利用した通信販売など、食品の容器包装に表示を行うだけでは、購入に際して消費者に必要な情報を伝達できない場合がありますが、どのようにすればよいのでしょうか。
期限（事）－22	消費期限又は賞味期限の表示に加え、「お早めにお召し上がり下さい。」との表示を併記してもよいですか。
期限（事）－23	消費期限又は賞味期限の表示に加え、期限表示が未開封の状態を前提としていることを併せて表示することはできますか。
期限（事）－24	期限表示の前提となる保存方法の表示はどのように行えばよいのでしょうか。
期限（事）－25	賞味期限の表示に加え、腐敗や変敗等の品質劣化の目安となる情報を併せて表示することはできますか。
期限（事）－26	賞味期限が異なる二つ以上の食品を詰め合わせた商品を販売する場合、外装の賞味期限の表示はどのように行えばよいのでしょうか。
期限（事）－27	酒類について、一部の瓶入りビールで従来から実施されているとおり、ラベル周辺に年月日の部位に切れ込みを入れて日付を表示する方式（切れ欠き方式）は認められますか。
期限（事）－28	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。
期限（事）－29	冷凍状態で販売店まで流通し、販売店において販売時に解凍して冷蔵状態で販売されることを前提として製造される食品について、販売店で冷蔵状態での消費期限又は賞味期限を印字するため、製造時に冷凍状態での賞味期限の印字を省略することはできますか。
期限（事）－30	プライ斯拉ベルで表示する場合、「消費期限」又は「賞味期限」の事

	項名を省略することはできますか。
--	------------------

(表示事項及び表示方法関係)

期限(事) - 31	消費期限又は賞味期限についての食品表示基準違反があった場合には、販売業者も食品表示法上の責任を問われるのですか。
期限(事) - 32	納入期限、販売期限について、いわゆる1/3ルール※という慣例がありますが、法令上の根拠があるのでしょうか。
期限(事) - 33	表示された期限を過ぎた食品を販売してもよいのですか。
期限(事) - 34	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。
期限(事) - 35	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。
期限(事) - 36	製造年月日が逆算できない製品(賞味期限を年月で表示している製品)で、かつ、ロット番号も記載していない場合、廃棄等の措置を講じなければならない違反が発見された際の取扱いはどうなるのですか。
期限(事) - 37	製造物責任法と、食品表示法に基づく消費期限又は賞味期限の表示との関連はどのように考えればよいのですか。
期限(事) - 38	消費期限又は賞味期限前に販売された食品を購入した消費者が、その期限を過ぎた後に当該食品を喫食して食中毒が起こった場合、消費者に対する表示責任者の民事上の責任はあるのですか。
期限(事) - 39	期限を過ぎた食品を販売して食中毒が発生した場合、消費者に対する民事上の責任は、製造業者、販売業者のどちらにあるのですか。
期限(事) - 40	リステリアが増殖する可能性のあるナチュラルチーズについて、流通時及び家庭において適切に温度管理させるためには、どのようにすればよいのですか。

(2) 消費者向け

期限(消) - 1	「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、どのようにすればよいのですか。
期限(消) - 2	「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、どのようにすればよいのですか。
期限(消) - 3	「消費期限」と「賞味期限」は、それぞれどのような食品に表示されますか。
期限(消) - 4	賞味期限として「年月日」を表示しているものと、「年月」までしか表示していないものがありますが、どうしてですか。
期限(消) - 5	どうして、製造年月日の表示を義務付けないのですか。
期限(消) - 6	誰が消費期限や賞味期限を決めているのですか。

期限（消）－ 7	開封した食品でも、賞味期限内であれば食べられますか。
期限（消）－ 8	食品を購入した後は、どのように保存すればよいのですか。