

第3章 生鮮食品

第18条関係（一般用生鮮食品－横断的義務表示）

（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。

（答）

- 1 ここでいう「生産した」とは、農産物であれば農業生産、畜産物であれば飼養、水産物であれば漁ろうそのものをいい、単なる切断、冷凍等は含まれません。従って、インスタで野菜を切断し、魚を切り身又は刺身にしても、表示義務の対象外とはなりません。
- 2 また、「生産した場所で販売する場合」とは、具体的には、生産者が生産した生鮮食品を自らその場（水産物であれば水揚げした場所）で消費者に販売する場合をいいます。

（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。

（答）

具体的には、レストラン、喫茶店、食堂等で生鮮食品を飲食させる場合をいいます。

（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。

（答）

- 1 食品表示基準においては、表示義務者は全ての食品関連事業者（農協、産地市場の卸売業者や産地出荷業者等を含む。）とされています。生産農家であっても消費者向けに直接出荷する場合等「業として」販売する場合には表示が義務付けられています。
- 2 しかし、例えば、生産者が農協に出荷し、農協との合意により、農協が表示を含めた販売行為に責任を持つ場合には、農協から出荷される段階で表示されていればよいと考えます。
- 3 具体的な表示の方法としては、農産物そのもの、容器包装の見やすい箇所、送り状又は納品書等に表示してあれば表示義務を果たしたことになります。
なお、「JA〇〇」という表示については、JA名に含まれる名称が原産地と異なる場合や、そもそも一般に知られている地名ではないものもあるため、JA名とは別に「〇〇産」などと原産地を表示する必要があります。

(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。

(答)

箱に原産地が表示されているものについては、そのまま卸売りを行っていけば表示義務は果たしたことになりますが、市場への搬入時に箱に原産地の表示がなされていないものについては、送り状又は納品書等で確認し、又は出荷者に問い合わせる卸売業者が容器包装、送り状又は納品書等に表示をすれば表示義務を果たしたことになります。この場合取引の当事者間で了解していれば、セリ取引される商品に近接した掲示によることもできます。なお、その場合には、セリ後に伝票、送り状、請求書等で情報を伝達してください。

(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。

(答)

注文書やカタログに表示義務はありません。生鮮食品には表示義務があり、注文書やカタログに原産地を示している場合でも、商品（容器包装を含む。）又は納品書に原産地等を表示する必要があります。

(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思いますが、生食用かきと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、生食用であるかないかの別、採取された水域等について正確に伝わるように情報伝達するようにすべきですか。

(答)

当該集荷容器は運搬容器に該当すると考えられ、生かきに関する事項の表示は要しませんが、運搬容器に入れて加工業者に出荷されるものであっても、衛生上の危害発生防止のため、消費期限、生食用であるかないかの別、採取された水域等が正確に情報伝達されることが望ましいと考えます。

(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。

(答)

食品表示基準別表第 24 に規定がある食品を除く生鮮食品に保存料、殺菌剤、防虫剤、被膜剤等の添加物を食品の保存及び鮮度維持の目的で使用、添加した場合であっても、当該食品は、生鮮食品としての要件を欠くとは考えられず、加工食品とはみなされないことから、容器包装に入れられていても添加物の表示義務はありません。

ただし、添加物を使用しているのであれば、表示することが望ましいと考えます。

なお、食品の品質・鮮度等について消費者の判断を誤らせるおそれのある添加物の生鮮食品への使用は、添加物本来の目的に反するものであるため、使用基準に反しないものであっても、使用しないよう指導しています。

(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。

(答)

名称は、その内容を表す一般的な名称を表示することとなっていますので、その内容を的確に表現していれば標準和名等で表示しても差し支えありません。

地域特有の名称があるものについては、その名称が一般に理解されると考えられる地域であれば、地域特有の名称を表示してもよいと考えます。

(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。

(答)

「地鶏」と名称や原材料名などへ表示する際は、地鶏肉の日本農林規格（平成 11 年 6 月 21 日農林水産省告示第 844 号）第 3 条に定める地鶏肉の規格に適合している鶏肉等を使用することが望ましいです。

なお、地鶏肉の規格に適合していないものを使用したからといって直ちに食品表示基準に違反するものではありませんが、ブロイラーなどで在来種の血統を全く受け継いでいない鶏の鶏肉等については、地鶏とはいえないと考えます（ここでいう在来種は、地鶏肉の日本農林規格第 2 条に定める在来種です。）。

- 地鶏肉の日本農林規格第 3 条、地鶏肉の生産方法の基準
 - ① 素びなは、在来種由来血液百分率が 50%以上のものであって、出生の証明ができるものを使用していること。
 - ② 飼育期間は、ふ化日から 75 日間以上飼育していること。
 - ③ 飼育方法は、28 日齢以降平飼いで飼育していること。
 - ④ 飼育密度は、28 日齢以降 1 平方メートル(m²)当たり 10 羽以下で飼育していること。

- 地鶏肉の日本農林規格第 2 条に定める在来種
会津地鶏、伊勢地鶏、岩手地鶏、インギー鶏、烏骨鶏、鶉矮鶏、ウタイチャー
ン、エーコク、横斑プリマスロック、沖縄髯地鶏、尾長鶏、河内奴鶏、雁鶏、岐阜
地鶏、熊本種、久連子鶏、黒柏鶏、コーチン、声良鶏、薩摩鶏、佐渡髯地鶏、地
頭鶏、芝鶏、軍鶏、小国鶏、矮鶏、東天紅鶏、蜀鶏、土佐九斤、土佐地鶏、対馬
地鶏、名古屋種、比内鶏、三河種、蓑曳矮鶏、蓑曳鶏、宮地鶏、ロードアイラン
ドレッド

(生鮮-10) 魚介類の名称について、どのように表示すればよいですか。

(答)

- 1 水産物の名称については、別添の「魚介類の名称のガイドライン」の考え方に従い、その内容を表す一般的な名称を表示することが基本となります。
- 2 当ガイドラインは、「生鮮魚介類の小売販売を行う事業者等に対し、食品表示基準に基づき魚介類の名称を表示し、又は情報として伝達する際に参考となる考え方や事例を示すもの」です。
- 3 このため、当ガイドライン別表の標準和名又は一般的名称例に記載のない名称であっても、国語辞典、百科事典、公的機関による刊行物等での使用例に基づき表示することも差し支えありません。
- 4 一方で、当ガイドラインの中で表示すべきではないとされている魚種名を表示することは不適切です。
詳細は、別添の「魚介類の名称のガイドライン」を参照願います。

(生鮮-11) 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。

(答)

- 1 食品表示制度の充実強化のため、平成 11 年の農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（いわゆる J A S 法）の改正により、平成 12 年 7 月から、生鮮食品については、「名称」及び「原産地」、加工食品については、「名称」、「原材料名」等を表示することが義務付けられました。
- 2 魚介類は、輸入の多様化や同一魚でも地域や成長段階により名称が異なる等特有の事情があることから、消費者や関係業界から、魚介類の名称に関する多くの問合せが農林水産省に寄せられました。
- 3 このため、水産庁において、平成 12 年 11 月以降、水産物表示検討会（以下「検討会」という。）及び名称作業部会にて、魚介類の名称の取扱いについて検討を行い、平成 14 年 11 月 15 日に中間取りまとめ案を公表し、国民からの意見募集を行いました。これら国民から寄せられた意見等を踏まえ、検討会において更に検討を加え、魚介類の名称のガイドラインとして中間とりまとめを行い、平成 15 年 3 月より運用を開始しました。
- 4 さらに、当ガイドラインの運用状況、魚介類の名称のガイドライン検討委員会における検討等を踏まえ、消費者に定着した一般名称や地域の特色を伝える地方名の重要性を勘案した見直しを行い、平成 19 年 7 月時点における取りまとめとして水産庁において魚介類の名称のガイドラインを策定しました。
- 5 このガイドラインを平成 27 年 3 月、食品表示法の施行に合わせて作成された食品表示基準 Q & A に盛り込み、「魚介類の名称のガイドライン」としました。
- 6 近年、新たな魚種の輸入・流通の拡大、分類学的研究の発展による名称の変更など、魚介類の名称をめぐる状況が変化していることを受け、魚介類のうち魚類については令和 2 年に所要の改正を行いました。また、甲殻類については令和 4 年、頭足類については令和 7 年、貝類については令和 8 年に所要の改正を行いました。

(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。

(答)

農産物にあつてはその土地で収穫されること、畜産物にあつては生まれた場所、飼養された場所、と畜された場所がそれぞれ異なる場合があること、水産物にあつては特定の水域で漁獲されるなど、それぞれごとに生産の実態が異なりますので、一律に原産地の表示方法を定めることが困難です。このため、それぞれに即した原産地を表示することとしています。

(生鮮-13) 生鮮食品の容器又は包装にモヤシの栽培者や鶏卵の養鶏場の名称及び住所が表示されている場合、原産地表示がなされているとみなせますか。

(答)

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

(生鮮-14) 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。

(答)

「一般に知られている地名」とは、具体的には

- ① 郡名 (例 秩父郡)
- ② 島名 (例 屋久島)
- ③ 一般に知られている旧国名 (例 尾張、土佐等)
- ④ 一般に知られている旧国名の別称 (例 信州、甲州等)
- ⑤ その他一般に知られている地名 (例 房総 (地域名))

等が考えられます。

(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。

(答)

同じ種類の生鮮食品であつて複数の原産地のものを混合した場合にあつては、当該生鮮食品の製品に占める重量の割合の高いものから順に表示します。

(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。

(答)

- 1 「主たる飼養地」とは、2箇所以上の飼養地で飼養した場合に、飼養期間が最も長い飼養地をいいます。
- 2 「一般に知られている地名」とは、(生鮮-14)のとおりです。なお、飼養期間の比較は、一般的に同レベルと思われる地域同士(九州と四国、信州とA県等)で行ってください。
- 3 輸入品については、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は認められていませんが、これは現行の「食肉の表示に関する公正競争規約」に基づき、輸入食肉については、原産国を表示しなければならないこととなっていることから、他制度に基づく表示ルールと整合性のとれた基準となるようにしたためです。

(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。

(答)

- 1 食品表示基準は、消費者に商品選択の情報を提供することが目的ですので、表示事項の記載は、邦文をもって、理解しやすいような用語により正確に行う必要があります。
- 2 したがって、米国産をUSAやUSと表示することは、原則的には認められません。ただし、(別添新たな原料原産地表示制度(原原-22))で示している記号を用いた表示は可能です。

[原産国の表示として良いものの例]

米国、アメリカ、アメリカ合衆国、豪州、オーストラリア、中国、中華人民共和国

(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。

(答)

- 1 生鮮食品の原産地表示については、生産実態の違いを考慮して、農産物、畜産物及び水産物に分けてその表示方法が定められています。生鮮食品の原産地は、原則として農畜水産物が生産（採取及び採補を含む。）された場所となっておりますが、畜水産物については、と畜等を経て製品となる前に、生きたまま産地を移動し複数の産地で飼養（又は成育）した場合、最も飼養（又は成育）期間の長い場所（以下「主たる飼養地」という。）を原産地として表示することがJAS法における原産地表示の基本的な考え方です。
- 2 しかしながら、畜産物については、平成16年9月14日に施行された生鮮食品品質表示基準の改正（平成17年10月1日以前は経過措置期間）の前は、外国から生きたまま輸入した場合に、輸入をした日から牛は3か月、豚は2か月、牛又は豚以外の家畜は1か月を超える期間飼養した後に、と畜して生産したものは国産品として扱うこと（いわゆる「3か月ルール」）が例外的に定められていました。この点については、上記の基本的考え方と不整合である、牛について「3か月」とする合理的根拠が乏しいなどの指摘がなされていたところです。
- 3 また、地名を含む銘柄を冠した畜産物については、銘柄名に国内の地名を含んでいることをもって原産地表示を省略できることとしていましたが、「主たる飼養地が属する都道府県」と「銘柄の地名が属する都道府県」とが異なる場合においても原産地表示を省略できることとなっており、その場合、銘柄の地名を原産地であると誤認するおそれがあるとの指摘を受けていました。
- 4 このため、平成16年9月、
 - ① 「3か月ルール」の規定を削除し、食品表示法による改正前のJAS法における原産地表示の基本的考え方に合わせる
 - ② 銘柄に記載された地名が属する都道府県と主たる飼養地が属する都道府県と異なる場合にあっては、産地銘柄名のほか、主たる飼養地が属する都道府県名（市町村名その他一般に知られた地名でも可）を表示するの2点について改正を行いました。

(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。

(答)

- 1 畜産物の「国産品」とは、国内における飼養期間が外国における飼養期間（2以上の外国において飼養された場合には、それぞれの国における飼養期間）よりも長い家畜を国内でと畜して生産されたものを指します。

【国産品の例】 * () の数字は畜産物の飼養月数を表す。以下同じ。

X国 (12)	／	国内 (18)
---------	---	---------

X国 (10)	Y国 (8)	／	国内 (12)
---------	--------	---	---------

一方、「輸入品」とは、「国産品」以外のものであり、具体的にはある外国における飼養期間が日本を含めた他国におけるそれぞれの飼養期間よりも長い家畜から生産されたものを指します。

【輸入品（X国産）の例】

X国 (18)	国内 (12)
---------	---------

X国 (14)	Y国 (6)	／	国内 (10)
---------	--------	---	---------

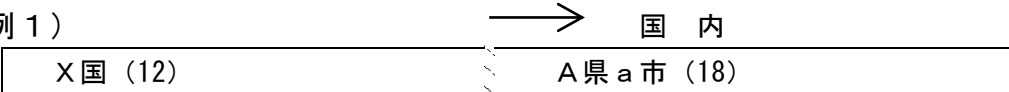
- 2 したがって、国内で3か月以上飼養した場合においても、日本での飼養期間が他の国と比べて最長でない場合は「輸入品」となり、飼養期間が最長である国名を原産国名として表示する必要があります。

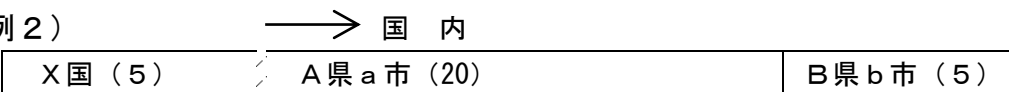
(生鮮-20) 畜産物の原産地についてどのように表示すればいいのですか。

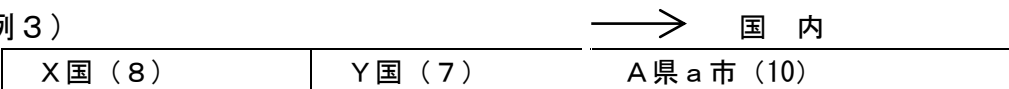
(答)

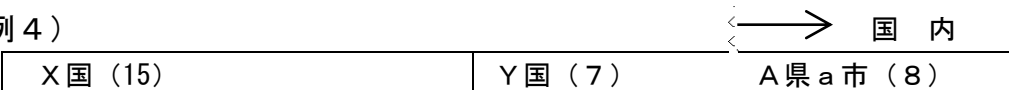
- 1 「国産品」にあつては国産である旨を、「輸入品」にあつては原産国名をそれぞれ表示することとなります。ただし、国産品にあつては主たる飼養地が属する都道府県名、市町村名その他一般に知られている地名を表示することができます。
- 2 この場合、国産である旨の表示を省略することができますが、例えば、「国産〇〇県」、「国産〇〇県△△市」のように併記することもできます。この場合は、最も狭い範囲の地名が原産地となります。
なお、原産地として市町村名を表示する場合、その市町村名が一般に理解されると考えられる地域であれば、都道府県名の省略が可能です。
- 3 また、例えば、プライスラベルには「国産」と表示し、さらに国産との表示とは別の箇所には都道府県名、市町村名等を表示する、シールを用意して貼り付ける、ポップ表示を行うなどした場合もこれら都道府県名等の表示が原産地の表示となりますので、主たる飼養地を誤認させないように、また、消費者に分かりやすい場所に貼り付けるなど留意してください。

【表示の例】

(例 1) 
・・・ 「国産」、「A県産」、「A県 a市産」

(例 2) 
・・・ 「国産」、「A県産」、「A県 a市産」

(例 3) 
・・・ 「国産」、「A県産」、「A県 a市産」

(例 4) 
・・・ 「X国産」

- 4 なお、地名を冠した銘柄名の表示については、(生鮮-24、25、26)に考え方がまとめてありますので、これに従い適正に表示してください。

(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 か月それぞれ飼養した後と畜して生産した牛肉について、

- ①「国産」と表示することはできますか。
- ②県名まで表示する場合、「B県産」と表示できますか。

(答)

- 1 生体で輸入される畜産物についての原産地表示に当たっては、まず、国レベルで飼養期間を比較し、国産品であるか、輸入品であるかを確認します。問の場合、下記の図のとおり国内 > X国であるため「国産品」となり、「国産」表示が可能です。

(step 1) 国レベルで飼養期間を比較

X国 (12)	<	国内 (18) : A県 (8) + B県 (10)
---------	---	----------------------------

- 2 また、「国産品」については、最も長く飼養した県名、市町村名その他一般に知られている地名を表示することが可能です。問の場合、B県での飼養期間が国内で最長となるため、「国産」表示に代えて「B県産」と表示することが可能です。

(step 2) 都道府県レベルで飼養期間を比較

A県 (8)	<	B県 (10)
--------	---	---------

- 3 したがって、この問の場合は、
- ① 国内 (8 か月 + 10 か月) > X国 (12 か月) . . . 「国産」表示
 - ② 国内で飼養期間が最長の県 = B県 . . . 「B県産」表示
- のいずれかが可能となります。

(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。

(答)

原産地が「X国産」である旨明確に認識され、全体として消費者に誤認を与えないような表示を行ってれば、国内の飼養地を任意で表示することは差し支えありません。以下の表示例を参考にしてください。

【表示例】

X国で12か月、A県で6か月飼養した食用の馬を国内でと畜して生産した馬刺

輸入した肉専用の馬を、A県の農家が丹念に肥育しました。
馬刺(X国産)

仕上げの期間はA県で丁寧に肥育しました。
馬刺(X国産)

馬刺 原産地：X国
最終肥育地：A県

※ なお、上記のような表示を行うに当たっては、

- ① 食品表示法上の原産地(この場合はX国)が明確に表示されるとともに、
- ② 全体として消費者に誤認を与えないような表示になっていること

が必要です。

(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。

(答)

- 1 生体輸入した家畜から生産した畜産物の原産地表示に際しては、国内と外国の飼養期間を比較することが不可欠です。これらの原産地表示の根拠となる情報については、電話等による聞き取り情報のみではなく、何らかの根拠書類を表示義務者が所持していることが必要です。

- 2 根拠書類としては、例えば、家畜伝染病予防法に基づき動物検疫所が発行する輸入検疫証明書の写しなどが考えられます。当該証明書は輸入業者に交付されることとなっていることから、生体輸入した家畜を購入する肥育農家等は輸入業者から証明書の写しを入手するなど、適切な表示のための情報収集に努めてください。

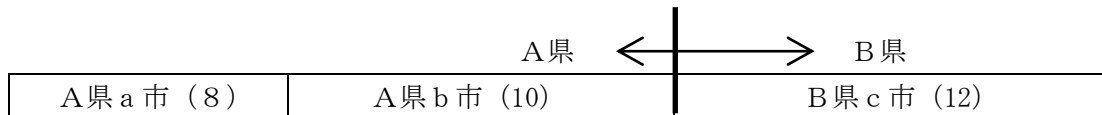
- 3 これ以外の方法により飼養期間の比較を行った場合においても、第三者が原産地を確認できるように、表示義務者においては、何らかの根拠書類を所持しておくことが必要です。

(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。

(答)

- 1 地名を含む銘柄等は、銘柄等に含まれる地名に代表される地域銘柄等を管理する組織が形成され、規約等の消費者に示すことができる取り決めがあること、一定の地域で生産され一定の品質を表すものとして担保されていること等一般に認知されて成立しているものと考えられます。
- 2 一方、地名を冠した銘柄等を記載した畜産物について、単に銘柄名のみの表示では、食品表示法上の原産地である「主たる飼養地」を表しているとは限らないことから、「銘柄等に含まれる地名」と「主たる飼養地」の関係を以下のとおり整理します。
- 3 「主たる飼養地が属する都道府県」と「銘柄等に含まれる地名が属する都道府県」とが異なっている場合については、その畜産物の原産地が「銘柄等に含まれる地名」であるとの誤認を消費者に与えるおそれがあることから、主たる飼養地が属する都道府県名、市町村名その他一般に知られている地名を原産地として表示することが必要です。
- 4 また、原産地名の表示を省略することが可能であるのは、「主たる飼養地」と「銘柄等に含まれる地名」が同一である場合に限られます。
したがって、この間の場合についても、
 - ① 「主たる飼養地」（食品表示法上の原産地）＝「銘柄等に含まれる地名」の場合 → 原産地名の省略が可能
 - ② 「主たる飼養地」（食品表示法上の原産地）≠「銘柄等に含まれる地名」の場合 → 原産地名の表示が必要（〇〇牛（△△県産）等と表示しなければならない）となります。
- 5 なお、都道府県内に所在する市町村名、その他一般に知られている地名を冠した銘柄については、当該地名を代表させて銘柄名としている場合など、当該地名の地理上の範囲より広い範囲で生産されているケースがあります（例えば、〇〇県の××（××は市町村名）の周辺市町村も含めて（又は〇〇県一円で）「××牛」のブランドが成立している場合など）が、このような場合には、特に、銘柄の規約等により生産される範囲をきちんと定めておく必要があります。

(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。



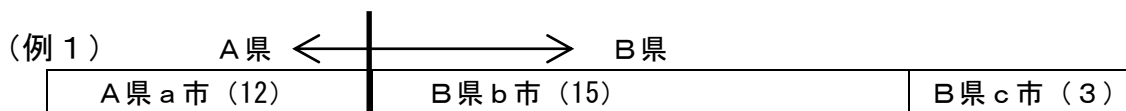
(答)

- 1 地名を冠した銘柄畜産物の原産地表示については、「主たる飼養地が属する都道府県」と「銘柄の地名が属する都道府県」が異なる場合には、「主たる飼養地が属する都道府県名、市町村名その他一般に知られている地名」の表示が必要となります。また、「銘柄の地名」と「主たる飼養地」とが異なる場合には、原産地名の表示を省略することはできません。
- 2 この間の場合、市町村レベルで見ると、「B県 c 市 > A県 b 市 > A県 a 市」となり、B県 c 市が主たる飼養地となります。したがって、「c 市の属する県=銘柄名☆☆の属する県」となるので、「銘柄の地名」が市町村レベルの場合には、主たる「飼養地が属する都道府県名、市町村名その他一般に知られている地名」を原産地として表示する必要はありません。また、「銘柄の地名」の区域内に「主たる飼養地」がある場合には、原産地名を省略し「☆☆牛」とのみ表示することが可能です。
(もちろん、主たる飼養地であるB県 c 市を明示し、「☆☆牛 (B県 c 市産)」と表示することも可能です。)
- 3 なお、都道府県レベルで見ると「A県 (a 市 + b 市) > B県」となり、「A県 ≠ 銘柄名☆☆の属する都道府県」となるため、「銘柄の地名」が都道府県レベルの場合には、「☆☆牛 (A県産)」と表示する必要があります。
- 4 上記のとおり、「銘柄の地名」が都道府県レベルの場合と市町村レベルの場合で主たる飼養地の表示方法が異なる場合があります。

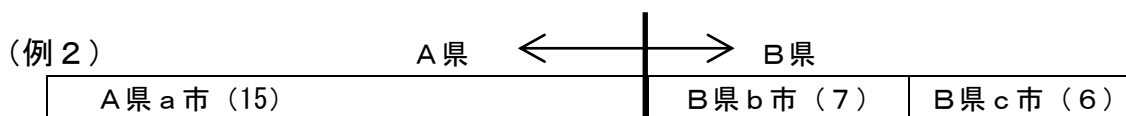
(次頁に続く)

5 以下に参考として、銘柄畜産物の表示の実例を示します。

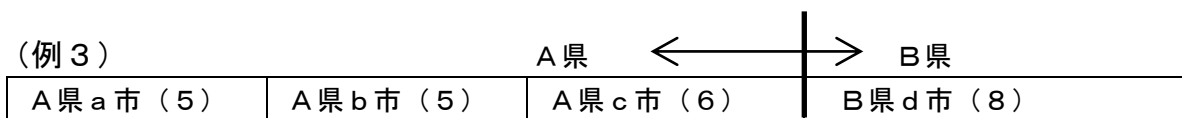
【「☆☆牛」における表示の実例】 * ☆☆=A県に属する地名



- ・・・主たる飼養地は、「B県」又は「B県 b市」
- ○「☆☆牛 (B県産)」又は「☆☆牛 (B県 b市産)」
- ×「☆☆牛」など



- ・・・主たる飼養地は、「A県」又は「A県 a市」
- ○「☆☆牛」(「☆☆牛 (A県産)」又は「☆☆牛 (A県 a市産)」も可。
ただし、「銘柄の地名」の区域内に主たる飼養地がない場合は、原産地を記載する必要がある。)
- ×「☆☆牛 (B県産)」、「☆☆牛 (B県 c市産)」など



- ・・・主たる飼養地は、「A県」又は「B県 d市」
- ○「☆☆牛」(「☆☆牛 (A県産)」も可。ただし、「銘柄の地名」の区域内に主たる飼養地がない場合は、原産地を記載する必要がある。)
又は「☆☆牛 (B県 d市産)」
- ×「☆☆牛 (B県産)」、「☆☆牛 (A県 a市産)」など

(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。

(答)

- 1 このような場合においても、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等を原産地として表示することが必要です。また、銘柄名に含まれる地名と主たる飼養地とが異なる場合には、原産地名の表示を省略することはできません。
- 2 したがって、食鳥処理場においては食鳥及び食肉を生産農場ごとに管理し、適切に原産地表示ができるようにしてください。
- 3 なお、地名を含む品種名を冠した銘柄鶏について、当該地名が原産地を表すと一般に考えられていない場合については、国産品であれば国産である旨、輸入品であれば原産国名を原産地として表示する必要があります。さらに、このような場合であって、銘柄名の属する都道府県と主たる飼養地の属する都道府県が同じである場合には、主たる飼養地が属する都道府県名を表示する必要はありません。

(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。

(答)

- 1 生鮮食品の原産地は、原則として農畜水産物が生産（採取及び採捕を含む。）された場所となっていますが、養殖した水産物については、製品となる前に、生きたまま産地を移動し、複数の産地で育成された場合、最も育成期間の長い場所を原産地として表示することが原産地表示の基本的な考え方です。
- 2 具体的にその原産地は、
 - ① 国産品には水域名又は地域名（最も養殖期間が長い「主たる養殖場」が属する都道府県名をいう。）を
 - ② 輸入品には原産国名を表示してください。

ただし、水域名の表示が困難な場合には、水揚げした港名又は水揚げした港が属する都道府県名をもって水域名の表示に代えることができます。

また、国産品には水域名に水揚げした港名又は水揚げした港が属する都道府県名を、輸入品には原産国名に水域名を併記することができます。
- 3 複数の原産地で同じ種類の水産物を混合している場合は、全体重量に占める割合の高いものから順に、原産地を表示してください。また原産地が異なる数種類の水産物の詰め合わせは、それぞれの水産物の名称に原産地を併記してください。
- 4 この考え方は、食品表示法による改正前のJAS法以来から引き継がれているものですが、特に貝類のうちアサリの原産地表示については、平成17年4月に、原産地を誤った表示方法で表示する等の不適正な事例が確認されたことを受け、輸入したアサリを国内で2、3か月蓄養しても国内の成育期間より外国での採捕前の成育期間の方が明らかに長いことから、原産地表示の基本的な考え方によれば、輸入前に採捕された国が原産国となる旨を示した上で、適正な表示を行っていただくよう周知していました。
- 5 また、平成22年3月には、食品表示基準Q&Aの前身である「食品表示に関するQ&A」を公表し、アサリの稚貝を輸入し又は国内から移植して繁殖させ、成貝を漁獲する場合に、当該アサリの最も蓄養期間が長い産地を表示することとし、その場所での蓄養期間が長いことを証明できる必要があるという考え方を示していました。

(次頁に続く)

6 しかしながら、輸入したアサリについては、外形により成育期間を正確に把握することが困難であり、さらに、事実と異なる成育期間の証明等をもって、国内での成育期間が海外での成育期間より長いこととした上で、原産地を国内の産地と表示する複数の事案が確認されました。

7 このため、令和4年3月、原産地表示の考え方について適正な理解を促進するため、

① 出荷調整用その他の目的のため、水産動植物を短期間一定の場所に保存することを「蓄養」と定義した上で、「蓄養」の期間は貝類の全体の成育期間には含まれないこととする。

② 輸入したアサリの原産地は、蓄養の有無にかかわらず輸出国となることを示す。なお、例外として輸入された稚貝のアサリを区画漁業権に基づき1年半以上(※)育成(養殖)し、育成等に関する根拠書類を保存している場合には、国内の育成地を原産地として表示できることを示す。

(※) 輸入したアサリの成育期間の確認が困難なため、アサリの採捕までの一般的な所要年数が3年程度であることを踏まえた整理。

③ 国内の他地域から稚貝のアサリを導入する場合、成貝の輸入したアサリを放流したことと区別するため、稚貝のアサリの根拠書類を保存する必要があることを示す。

の3点について食品表示基準Q&Aの改正を行いました。

(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。

(答)

水域名については、「生鮮魚介類の生産水域名の表示のガイドライン」(平成15年6月27日付け水産庁長官通知)や「東日本太平洋における生産水域名の表示方法について」(平成23年10月5日付け水産庁漁政部加工流通課長通知)、「東日本太平洋における生産水域名の略称の設定について」(平成23年11月14日付け水産庁漁政部加工流通課長通知)に倣って表示することが基本となります。

詳細は、以下のURLを参照願います。

<http://www.jfa.maff.go.jp/j/kakou/hyouzi/seisansuiiki.html>

なお、単なる近海、遠洋等の表示は具体的な水域名を示すものではないことから水域名としては不適切です。

(生鮮-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。

(答)

水揚げした港又は水揚げした港が属する都道府県名をもって水域名の表示に代えることができる場合は、水域をまたがって漁をする場合等水域名の表示が困難な場合です。

水域名の表示は、魚種により広範囲に回遊するもの、沿岸にいるもの等があっても一律に規定できないことから、魚種ごとにこのような特性を踏まえ、(生鮮-28)に沿って、一般消費者の選択に資する水域名を表示すべきものと考えています。

(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。

(答)

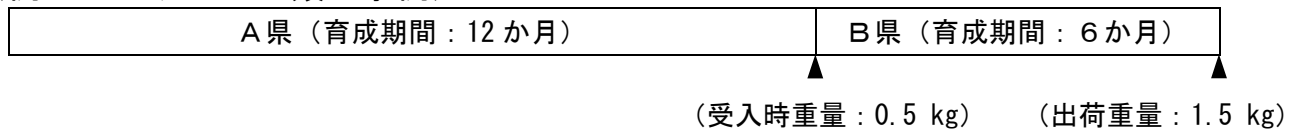
- 1 世界税関機構(WCO)の協定に基づき、関税法施行令及び関税法施行規則では、「一の国又は地域において狩猟又は漁ろうにより得られた物品」については当該漁ろう活動が行われた国(領海が属する国)、「一の国又は地域の船舶により公海並びに本邦の排他的経済水域の海域及び外国の排他的経済水域の海域で採捕された水産物」については、当該船舶が属する国が原産国であるとされています。また、「選別、仕分け及び包装したもの」、「単なる混合及び切断」、「輸送又は保存のための乾燥、冷凍、塩水漬けその他これらに類する操作、単なる切断、選別、瓶、箱その他のこれらに類する包装容器に詰めること」、「単なる混合」等は加工処理されたものに含まないものとしています。
- 2 水産物の輸入品についての原産国表示をする場合は、このような国際ルールに基づいて、漁ろう活動が行われた国及び漁獲を行った船舶が属する国が原産国となります。
- 3 なお、第三国経由で輸入されたり、第三国で単なる切断、冷凍等の行為が行われても、これらは原産国を変更することにはならず、上記2の国が原産国となります。

(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。

(答)

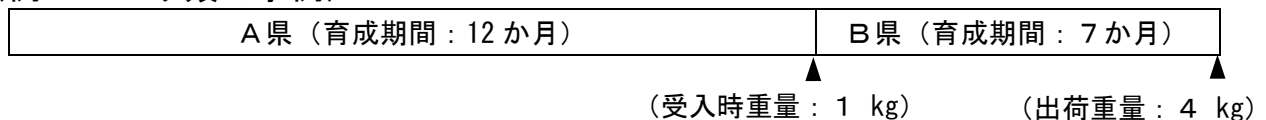
- 1 国内で養殖した水産物の原産地については、「水域名又は地域名（主たる養殖場が属する都道府県名をいう。）」を表示する必要があります。
- 2 2箇所以上の養殖場で養殖した場合の「主たる養殖場」とは、最も養殖期間の長い場所（食品表示基準第3条第2項の表の原料原産地名の項の1の一のイの（ハ））をいいますので、養殖期間が長い養殖場が属する都道府県を表示することになります。
- 3 ただし、A県で育成（第1段階）された種苗をB県で更に育成（第2段階）して生産物として出荷する場合で、第2段階の育成期間が第1段階より短いものの、第2段階における重量の増加が第1段階より大きい場合には、第2段階の育成によってその水産物の品質が決定されることから、第2段階の育成を行った都道府県を原産地として表示します（第1段階は種苗の育成期間であり養殖期間には含まれないものと考えます。）。

(例1：サケ・マス類の事例)



・・・原産地「B県産」と表示する

(例2：ブリ類の事例)



・・・原産地「B県産」と表示する

- 4 なお、第三者が原産地を確認できるように、表示義務者においては、これらの原産地表示の根拠となる情報として、養魚履歴や入・出荷伝票など受入時重量と出荷重量が分かる何らかの根拠書類を所持しておく必要があります。

(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。

(答)

- 1 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は、その輸出国となります。
- 2 この場合の「蓄養」とは、出荷調整用その他の目的のため、水産動植物を短期間一定の場所に保存することをいい、当該動植物を育成する行為には含まれません。また、「育成」とは、給餌・無給餌に関わらず、人工手段を加え、当該貝類の発生又は成育を積極的に増進し、その個体の数又は量を増加させること（養殖を含む。）をいいます。
- 3 また、国内の貝類の育成に当たっては、漁業法（昭和 24 年法律第 267 号）第 68 条の規定により、区画漁業権の免許を受けている必要があります。国内における貝類の育成期間を、貝類の全体の成育期間に含めることができるのは、このような区画漁業権の免許を受けて育成を行った場合に限りませんが、区画漁業権の免許を受けている場合であっても蓄養した期間は、貝類の全体の成育期間（※）に含めることはできません。
※ この場合の「成育」とは、貝類の着底から出荷までの期間に生じている生長現象を指し、「成育期間」には、区画漁業権に基づき育成（養殖を含む。）されている期間や放流・天然に関わらず共同漁業権の設定された区域において貝類が生長する期間を含みます。

(例)

A 国	国内（X 県）
-----	---------

- ・・・国内（X 県）では、出荷調整や砂抜きのための蓄養のみの場合
→ 原産地は A 国と表示

(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、放流した成員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。

(答)

- 1 農林水産省によれば、現在、アサリについては稚貝での輸入実態は確認されていません。したがって、A国から輸入したアサリを放流し、その後掘り揚げることは、成員の輸入したアサリの保管又は出荷調整の行為に相当すると考えられ、すなわち「蓄養」に該当します。このため、原産地は「A国」と表示することとなります。
- 2 成員の状態でA国から輸入したアサリの原産地表示の根拠書類として、輸入したアサリの通関に関する書類（輸入許可通知書、産地証明書（CERTIFICATE OF ORIGIN）、その他通関に関する書類）を保存する必要があります。
- 3 輸入した成員のアサリを放流することにより、国産のアサリと海浜中で混在し、それらを掘り揚げた場合は、両方の産地を重量順に表示することとなりますが、仕分けが困難な場合は、漁獲区域の輸入したアサリの放流量と国産アサリの漁獲量のデータを照らし合わせ重量比率を算出する方法などが考えられます。

(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。

(答)

1 農林水産省によれば、現在、アサリについては稚貝での輸入実態は確認されていません。したがって、輸入したアサリは成貝の状態での輸入されたものと考えられるため、原則として輸出国を原産地表示することとなります(生鮮－33の1参照)。

なお、例外として稚貝のアサリを輸入し国内で長期間育成する場合には、最も育成期間の長い産地を表示することとなります。具体的には、農林水産省によれば、我が国においてはアサリの着底から採捕に至るまでの所要年数が概ね3年程度であることから、稚貝のアサリを輸入し、その後国内において区画漁業権に基づき1年半を超えて育成した場合、当該アサリの原産地は育成した産地名を表示することとなります。

2 この場合、原産地の表示が間違いでないことの根拠を示す書類として、稚貝のアサリの輸入及び国内における育成に係る根拠書類(行政機関等の求めに応じて表示の根拠を説明できる書類)を保存する必要があります。

(次頁に続く)

3 具体的には、輸入業者や国内生産者が保存している

① 輸入したアサリに係る根拠書類として

(ア) 輸入したアサリの通関に関する書類（輸入許可通知書、産地証明書（CERTIFICATE OF ORIGIN）、その他通関に関する書類）

(イ) 輸入した稚貝のアサリを小分けする場合、実際に漁場に導入されたアサリと通関証明書を突合できる書類（ロット単位で番号管理することとし、小分けしても小分け後のアサリに番号を付与する等の対応が必要となります。）

に加え、

② 国内における育成に係る根拠書類として、

(ア) 区画漁業権の免許を受けた区域における漁場の利用状況が確認できる書類（漁場図、小間図、小間の番号、面積がわかるもの等）

(イ) 稚貝のアサリの搬入・搬出明細書（税関提出書類：小間別の搬入・搬出の記録）

(ウ) 小間毎の漁場へのアサリの導入日、導入数量の記録

(エ) 小間毎の漁場からのアサリの収穫日、収穫数量の記録

(オ) 区画漁業権の登録済証（区画漁業権の免許を漁協等が受けている場合には、育成をする者が当該区画漁業権を行使できる者か別途確認する必要があります。）

などが考えられます。

4 国内の他地域の稚貝のアサリを区画漁業権の免許を受けた区域において育成し、成貝を収穫する場合は、当該アサリの成育期間全体において最も長い育成期間の産地を原産地として表示することとなります。この場合についても、

① 国内の他地域の稚貝のアサリの産地の根拠書類（生鮮－35 参照）

② 国内における育成に係る根拠書類（3②参照）

を保存する必要があります。

(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。

(答)

アサリを採捕する前段階において、x 地域のアサリの稚貝を y 地域の海浜において放流し、成貝に育ってから採捕した場合は、当該海浜から漁獲されたアサリは、採捕地である y 地域を産地として表示することとなります。ただし、成貝の輸入したアサリを放流したことと区別をするため、稚貝のアサリの産地の根拠書類として以下の書類を保存する必要があります。

① 国内における稚貝のアサリの採捕者（漁協）名及び採捕者別の採捕履歴（採捕した日時及びその数量）

② 稚貝のアサリに係る出荷伝票（稚貝のアサリを出荷した日時、出荷先、出荷数量及び売買取引伝票）

(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。

(答)

- 1 しいたけは栽培管理上、菌糸が培地の中に伸張するまでの培養初期段階の環境が子実体の形成に大きな影響を及ぼすため、しいたけの原産地については、原木又は菌床培地に種菌を植え付けた場所（植菌地）を原産地とすることとなります。
- 2 しいたけについて、現在の考え方となった経緯については次のとおりです。

農産物については、通常、作付地と採取地は同一であるため、原産地として採取地を表示することになります。

このうち、しいたけについて、栽培特性上、種菌を植え付けた場所と子実体の採取地が異なる場合があります。近年、海外において種菌を植え付けた菌床を輸入し、国内で採取したしいたけの生産量が急増しているところです。このように種菌を植え付けた後に2箇所以上の産地を移動する場合であっても、他の農産物と同様に採取地を原産地としていたため、消費者は通常、作付地と採取地は同一であると認識していますので、輸入菌床由来のしいたけと国産菌床由来のしいたけを区別することができない状況でした。
- 3 このような状況を受け、令和2年3月に食品表示基準Q&Aを改正し、「種菌を植え付けた場所と採取地が異なる菌床栽培のしいたけにあつては、採取地、栽培方法と併せて、種菌を植え付けた場所も採取地とは区別して表示することが望ましい」としていました。
- 4 しかしながら、種菌を植え付けた場所を表示する事業者は一部にとどまっております。消費者に適切な情報を提供できていない状況になっていました。また、しいたけは栽培管理上、菌糸が培地の中に伸張するまでの培養初期段階の環境が子実体の形成に大きな影響を及ぼすと考えられます。そこで、令和4年3月に食品表示基準Q&Aを改正し、原木又は菌床培地に種菌を植え付けた場所（植菌地）を原産地とすることとしました。

(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。

(答)

別添「遺伝子組換え食品に関する事項関係」を参照してください。

第 19 条関係（一般用生鮮食品－個別的義務表示）

（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。

（答）

食肉（畜産物）の名称については、「牛肉」、「鶏肉」等、その内容を表す一般的な名称の表示が必要です。また、容器包装に入れられた食肉については、食品表示基準別表 24 に基づき鳥獣の種類を、鳥獣の内臓にあつては、「牛肝臓」（「牛レバー」）、「心臓（馬）」（「ハツ（馬）」）等と表示してください。

部位名の表示については、食肉小売品質基準（昭和 52 年 1 月 26 日 52 畜 A 第 98 号農林水産省畜産局長通達）、食鶏小売規格（平成 5 年 3 月 10 日 5 畜 A 第 435 号農林水産省畜産局長通達）及び食肉の表示に関する公正競争規約（全国食肉公正取引協議会）により表示することとされています。

(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。

(答)

食品表示基準別表第3の定義にあるとおり、給餌していなければ養殖には該当しませんので、養殖の表示は不要です。

(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。

(答)

ともに加工食品に該当しますので、解凍、養殖の表示の義務はありません。

(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。

(答)

食品表示基準で規定する養殖は「幼魚等を重量の増加又は品質の向上を図ることを目的として、出荷するまでの間、給餌することにより育成すること」をいい、この定義に該当するものについて養殖の表示が義務付けられています。したがって、この養殖の定義に該当しないものについて天然と表示できるということではありません。なお、事実に基づき「天然」等と表示することは可能です。

(生鮮-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。

(答)

凍結状態のものを冷蔵ケースで販売するときには、冷蔵ケースに入れた直後は冷凍であったとしても、凍結状態を保つことができないことから、解凍の表示が必要です。

(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。

(答)

切り身のふぐについては、内臓や皮を除去して切り身にする工程までを一貫して行う事業者や、内臓や皮が除去されたふぐを仕入れて切り身にする事業者もおり、また、輸入ふぐにあっては、輸入後に皮をはいで切り身にする事業者もおり、様々な流通形態があります。

このため、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、最終的に衛生状態を変化させた年月日を表示することとします。また、処理事業者の氏名又は名称及び住所についても同様に、最終的に衛生状態を変化させた事業者の氏名又は名称及び施設の所在地を表示してください。

なお、当該表示事項は、ふぐ毒による食中毒発生時の遡りの観点から求められる表示事項であることから、除毒を行った年月日（輸入品にあっては、輸入年月日）、事業者の氏名又は名称及び施設の所在地や原料ふぐの種類等が確実に遡ることができるように、記録や伝票の保管を行ってください。

(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。

(答)

魚類の分類学の進展により、「しろあみふぐ」が「もようふぐ」の幼魚であり、同一種であることが判明したため、標準和名のリストから「しろあみふぐ」を削除し、「もようふぐ」に統一しました。

なお、本改正により、喫食可能なふぐの範囲が変更されるわけではありません。

第 21 条関係（一般用生鮮食品－任意表示）

（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。

（答）

一般的に知られていることであっても、食品表示基準別表第 12 の第 1 欄に掲げる「栄養成分」及び別表第 13 の第 1 欄に掲げる「栄養成分及び熱量」について栄養強調表示をする場合、栄養強調表示の規定を満たす必要があるほか、一般表示事項（熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウム（食塩相当量に換算したもの））を食品表示基準の規定に従って表示する必要があります。

第 22 条関係（一般用生鮮食品－表示の方式等）

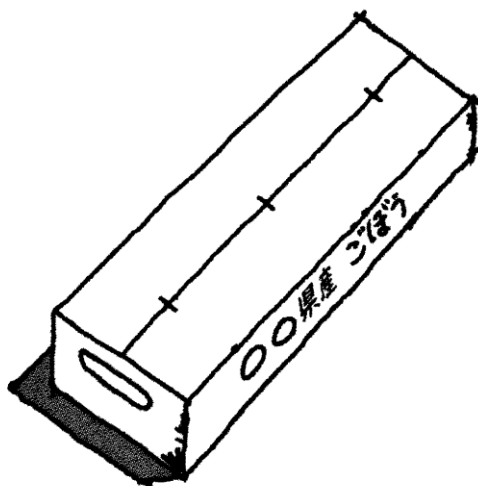
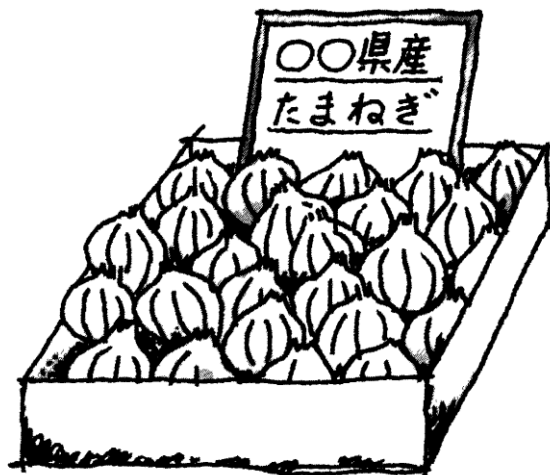
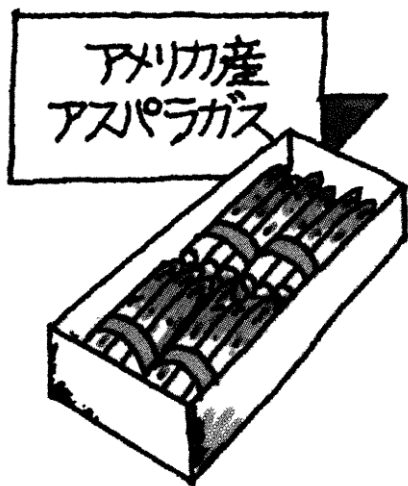
（生鮮－46）名称及び原産地の表示例（容器包装に行う場合及び掲示による場合）を教えてください。壁やボード等に全商品を一括して原産地を表示してもよいのですか。

（答）

- 1 名称及び原産地については、消費者に分かりやすく誤認を与えないように表示することが必要です。具体的には、容器包装の見やすい箇所に表示するか、あるいはその製品に近接した見やすい場所に立札等の掲示により表示することが必要です。
- 2 表示の場所については、特に規定は設けられていませんが、消費者に分かりやすくという点から、名称及び原産地の表示は同一面になされていることが望ましいと考えられます。しかし、消費者に分かりやすく表示されていれば、名称は容器包装に、原産地は立て札に表示してもよいこととされています。
- 3 また、壁やボード等に全商品を一括して原産地を表示することも、消費者に分かりやすく表示されていればよいものと考えます。

（次頁に続く）

(農産物表示例)



段ボール箱に記載した例

出荷先	〇〇〇	出荷日	〇〇〇	送り状	〇〇
品名	さやえんどう	産地	〇〇JA		
		生産地	〇〇県		
荷姿	荷印	量kg	等級・階級	数量(内訳)	総

送り状、納品書に記載した例

(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。

(答)

その商標等のシール及び安全証紙等に、水域（水域の表示が困難な場合にあつては、水揚げした港、水揚げした港が属する都道府県名）の表示が分かるようになっていれば、それを原産地表示としても差し支えありません。

(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。

(答)

食品、添加物等の規格基準においては、豆類はシアン化合物が検出されるものであつてはならないとされています。

ただし、バター豆、ホワイト豆、サルタニ豆、サルタピア豆、ペギア豆、ライマ豆については、食品衛生法により使用基準を定め、生あんの原料のみに使用を限定し、また、生あんの製造基準を定め、生あんにシアン化合物が完全に残らないことを確保した上で、これらの豆類は元来その成分としてシアン化合物を含有していることから、豆 100 g 中に含有するシアン化合物の量がシアン化水素（HCN）として、50mg 以下であるという基準を設け、規制しています。

したがって、シアン化合物を含有する豆類にあつては、流通及び加工工程の管理上の観点から、期限表示ではなく、輸入年月日の表示を行うこととなっています。

第 23 条関係（一般用生鮮食品－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。

（答）

- 1 生鮮食品の表示禁止事項は、食品表示基準第 18 条、第 19 条及び第 21 条（名称、原産地等）に関連するものに限定されます。

- 2 具体的には、例えば、以下のものが該当します。
 - ・ 産地名を誤認させる表示
 - ・ 業務用の品種ブレンド精米に「コシヒカリ」と表示
 - ・ 交雑種の牛肉に、「黒毛和牛」と表示
 - ・ 玄米及び精米について、一括表示欄外に事実と異なる産地、品種又は産年を表示
 - ・ 容器包装に入れなくて販売する玄米及び精米について、製品に近接した掲示その他の見やすい場所に事実と異なる産地、品種又は産年を表示
 - ・ 切り身又はむき身にした魚介類（生かきを除く。）について、生食用のものでないものに、生食用である旨を表示

- 3 食品表示基準第 18 条、第 19 条及び第 21 条に関連していないものは、景品表示法等他法令により措置されることとなります。

第 24 条～第 28 条関連（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。

（答）

学校や病院で給食を提供する事業者も、食品関連事業者です。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するので、食品表示基準第 1 条により、基準の適用対象とはなりません。

（生鮮－51）外食やインストア加工用の食品のみに仕向けられる業務用生鮮食品は食品表示基準に基づく表示が必要ですか。

（答）

- 1 外食向け等のみに供給されることが確実な生鮮食品（外食事業者に直接卸されるもの等）については、容器包装に入れられた業務用生鮮食品の表示事項のうち、食品表示基準第 25 条の規定において、表示は要しないとしている事項があります。
- 2 なお、販売先の使用用途が不明な場合は、一般用生鮮食品としての表示が必要となります。

（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。

（答）

- 1 一般的に最終製品について表示を行った者のみを表示責任者とした場合、業者間取引において不適正表示の原因を作った者に対して責任を問うことはできません。
- 2 このような制度では、最終製品の表示の正確性を確保することが困難であることから、平成 20 年に J A S 法の改正を行い、商品の製造等に関係する者全てに表示義務を課すこととしています。
なお、業者間取引を食品表示基準の対象としても、最終製品の表示責任者は、これまでどおり原材料を確認して正しい表示をする必要があることは言うまでもありません。
- 3 食品表示基準でもこの考え方を引き継ぎ、グループ企業間の取引も「業者間」の販売になりますので、表示義務の対象となります。

(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。

(答)

同一企業内の取引については、それぞれが表示責任者（不適正表示を行った場合に食品表示法に基づき処分される者）となるのではなく、その企業が全体として表示責任者となることから、表示義務の対象とはしません。

なお、適正な表示を行うために必要な範囲において、同一企業内であっても適切に情報の伝達・管理をすることは望ましいことと考えます。

製造工程を他の企業へ委託する場合は、同一企業内の取引ではなく、表示義務の対象です。

(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。

(答)

- 1 基本的にはどのような委託であれ、委託先が不適正表示の原因となる行為をする可能性があることから、委託元と委託先との間で販売される食品も表示の対象とします。

- 2 このことから、製品等も委託元で用意し、それを委託先に提供した上での
 - ① 単なる選別
 - ② 単なる混合
 - ③ 単なる切断
 - ④ 単なる小分け
 - ⑤ 単なる包装
 - ⑥ 単なる詰め合わせ、組合せ
 - ⑦ 単なるラベル貼りのような単純な委託行為であっても、委託先が不適正表示の原因となる行為をする可能性があることから表示義務の対象とします。

- 3 表示方法については他の業務用食品と同じですが、食品表示基準による容器包装への表示の義務がないものについては、全ての表示事項について送り状、納品書等又は規格書等に表示することができます。

- 4 なお、例えば、
 - ① 規格書等と照合できるようにした送り状等を委託先へ送り、委託先が製品を委託元へ納品する際に当該規格書等と照合できるようにした送り状等を返すこと
 - ② 委託元が委託先に包装前の製品とあらかじめ表示を付した包材を送り、委託先が包装前の製品をその包材に入れ委託元へ返すこと等の情報伝達が行われていれば、表示義務を果たしているといえます。

(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。

(答)

- 1 食品表示基準に基づく表示義務を負うのは、食品関連事業者等（食品表示法第2条第3項）です。単に運送だけを委託された事業者（卸売りは行わず、運搬運賃のみを受領）については、委託元と運送（配送）先で、容器包装、送り状、納品書等又は規格書等を取り交わすことになるので、表示の対象外となります。
- 2 単に保管することだけを委託された事業者についても表示義務の対象外となります。
- 3 なお、上記1及び2において、運送や保管の過程で賞味期限（消費期限）を表示する等を行う事業者にあつては、その前後の事業者と表示内容に関する情報等を密に共有し、食品表示基準に準じた適正な表示を行っていただくようお願いいたします。

(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。

(答)

- 1 食品表示基準に基づく表示義務を負うのは、食品関連事業者等（食品表示法第2条第3項）です。製造等の行為を行うか否かにかかわらず、卸売業者は食品の販売を業とする者ですので、表示義務の対象となります。したがって、卸売業者は、義務表示事項についての情報を把握し、適切に伝達を行う必要があります。送り状、納品書等又は規格書等に表示されている場合は、その情報を伝達する必要があります。
なお、義務表示事項が全て容器包装に既に表示されていれば、卸売業者は改めて表示を行う必要はありません。
- 2 販売元と販売先の合意に基づき規格書等を取り交わし、卸売業者を経て製品が取引される場合であっても、卸売業者は表示義務の対象となります。
この場合において、例えば、義務表示事項の全てが容器包装に表示されていないものは、卸売業者は、製品と規格書等を照合できる情報を送り状、納品書等に表示して販売先に伝達すれば問題はなく、必ずしも卸売業者が規格書等を入手する必要はないと考えます。また、上記1と同様に、義務表示事項が全て容器包装に既に表示されていれば、卸売業者は改めて表示を行う必要はありません。

(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。

(答)

- 1 輸入業者が国内で他の事業者へ販売する時点から表示が必要となります。
- 2 また、酒類については、酒税の保全及び酒類業組合等に関する法律に基づき、酒類を保税地域から引き取るまでに表示することが義務付けられています。
- 3 したがって、輸出国側の事業者には、食品表示基準に基づく表示義務はありません。
- 4 なお、輸入手続の代行だけを行う事業者には、食品表示基準に基づく表示義務はありません。

(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。

(答)

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

(生鮮-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。

(答)

- 1 最終製品の原料原産地表示の正確性を確保するため、最終製品において、原料原産地表示義務の対象原材料（重量割合上位 1 位等）となる業務用生鮮食品については、原産地の表示の義務があります。
最終製品において、原料原産地名の表示義務がない原材料となることが確実な業務用生鮮食品については、上記の表示は省略できます。
- 2 最終製品に原料原産地表示が必要かどうか分からない場合は、上記の表示は省略できません。

(生鮮-60) 業務用生鮮食品について、名称の表示はどのようなになるのですか。

(答)

- 1 食品表示基準においては、「名称」について「その内容を表す一般的な名称を表示すること」とされており、業者間取引においても同様です。
- 2 しかしながら、他法令において名称についての規制がなく、業務用生鮮食品に記号や略号による表示を行おうとする場合には、業者間で規格書等によりその記号や略号の意味が周知されており、かつ、行政による調査・検査の際に一般的名称との対応関係が明示できるようであれば、記号や略号による情報伝達も可能です。

(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なになるのですか。

(答)

- 1 加工食品の原料原産地名の表示の根拠となるものですから、業務用生鮮食品の原産地の表示方法は、加工食品の原料原産地名の表示方法と同様に、国産品であるものには「国産である旨」を、輸入品にあつては「原産国名」となります。ただし、国産品にあつては、国産である旨の表示に代えて次に掲げる地名を表示することができます。
 - ① 農産物にあつては、都道府県名その他一般に知られている地名
 - ② 畜産物にあつては、主たる飼養地が属する都道府県名その他一般に知られている地名
 - ③ 水産物にあつては、水域名、水揚げした港名、水揚げした港又は主たる養殖場が属する都道府県名その他一般に知られている地名
- 2 輸入された水産物にあつては、原産国名に水域名を併記することができます。
- 3 原産地が2つ以上ある場合にあつては、原材料に占める重量の割合の高い順がわかるように表示します。
- 4 最終製品の原料原産地名の表示において、食品表示基準に基づき「その他」と表示されることが明らかな業務用生鮮食品については、原産地を「その他」と表示することができます。

(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。

(答)

- 1 業者間取引では、食品表示基準別表第 25 に掲げる事項については容器包装に、それ以外の事項は容器包装に限らず、送り状、納品書等又は規格書等に表示することができます。
- 2 なお、規格書等へ表示する場合には、容器包装、送り状又は納品書等において、発送、納品された製品が、どの規格書等に基づいているのかを照合できるようにすることが必要です。

(生鮮-63) 字の大きさや書き方に規制はあるのですか。

(答)

業務用生鮮食品については、消費者にとって分かりやすい表示を行わせるための規制（一括表示、活字の大きさ、文字の色等）を適用しませんので、例えば「名称」や「原材料名」等の事項名を表示する必要はありません。ただし、その際には、取引の相手方に名称や原材料名等の情報が伝わるように表示しなければなりません。

(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。

(答)

- 1 送り状又は納品書等とは、伝票、インボイス等など製品に添付されて相手側に送付されるもののことです。このため、製品に添付されないものについては、「納品書」と称されるものであっても、食品表示基準で規定されている納品書等ではありません。
- 2 規格書等とは、製品規格書、配合規格書、納品規格書、仕様書等と称される製品に添付されないものであって、取引の当事者間で内容について合意がなされているもののことです。このため、「見積書」、「注文書」、「カタログ」、「指図書」「成分一覧表」などと称されるものであっても、製品に添付されず、かつ、取引の当事者間で内容（義務表示事項等）について合意がなされているものであれば食品表示基準で規定されている規格書等となります。
- 3 なお、規格書等については、電子媒体であるものを含みます。

(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。

(答)

- 1 業者間で取引される業務用生鮮食品の義務表示事項を表示する場所は、容器包装に限らず、送り状、納品書等又は規格書等も認めることとしています。
- 2 したがって、義務表示事項が、既に容器包装、送り状又は納品書等に表示されていれば、新たに規格書等を作成する必要はありません。

(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るのですか。

(答)

- 1 規格書等へ表示する場合には、当該規格書等の整理及び保存に努めなければなりません。どの商品に対応する規格書等なのかがすぐに照合できるように保存する必要があります。
- 2 このような規格書等は、紙ではなく電子媒体で保存することも可能ですので、保存スペースがない場合には、電子媒体で保存していただくことになります。
なお、当該規格書等を電子媒体で保存する場合には、印刷できる状態にしておくことが必要です。

(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じるのではないのですか。

(答)

製造業者等が義務表示事項を規格書等へ表示した場合、製造業者等に当該規格書等を取引相手以外の流通業者や消費者等へ開示する義務が生じることはありません。

(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。

(答)

業務用生鮮食品のうち、食品表示基準別表第 24 に添加物の表示事項が定められている食品（あんず、りんご等）は添加物の表示義務があります。それ以外の業務用生鮮食品には表示義務がありません。どちらの場合であっても、原材料と添加物を区分せずに表示することは可能ですが、納品先にとって分かりやすい表示となる場合は、原材料と添加物を明確に区分することが望ましいと考えます。

第 29 条関係（食品関連事業者以外の販売者に係る表示の基準）

（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。

（答）

記載事項は以下のとおりです。

1 横断的事項

①名称（農産物及び水産物（切り身又はむき身にしたものを除く。）を除く。）

2 横断的事項（該当する場合に限る。）

②放射線照射に関する事項

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

④乳児用規格適用食品である旨

3 個別事項（品目が該当する場合に限る。）

表示内容は食品表示基準別表第 24 を参照してください。

⑤シアン化合物を含有する豆類に関する事項

⑥アボカド、あんず、おうとう、かんきつ類、キウイー、ざくろ、すもも、西洋なし、ネクタリン、パイナップル、バナナ、パパイヤ、ばれいしょ、びわ、マルメロ、マンゴー、もも及びりんごに関する事項

⑦食肉（鳥獣の生肉（骨及び臓器を含む。）に限る。）に関する事項

⑧生乳、生山羊乳、生めん羊乳及び生水牛乳に関する事項

⑨鶏の殻付き卵に関する事項

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

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

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

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

⑭生かきに関する事項

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