食品表示基準Ｑ＆Ａ

平成 27 年３月

（最終改正　令和８年 10 月１日消食表第 750 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等はありますか。

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、「○○ソーダ」、「○○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	食用植物油脂のうち、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、区分けされ、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変化する可能性がありますが、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。）に収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１kg 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ず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、１kgパック）について、内容量を「１kg（○～○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か。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か。
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っては、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って、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

（アレルゲン）

加工－124	アレルゲンの表示について、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）を経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」、「○○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ういうものですか。
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、「○○バター」、「○○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っては、鳥獣の種類の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	インストア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	インストア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に陳列している場合、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

	て具体的に教えてください。また、アレルゲン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の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	「○○％」ではなく「○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○％、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っては、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「○○粒～○○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^2」及び「おおむね 150cm^2」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^{2}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っては、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って」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ありますが、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

	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。
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、「○○（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、ふぐの精巣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の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。
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るのですか。
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るのですか。

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

	められたときに回答する者の連絡先 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。） 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
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に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ることはできますか。
固有記号－26	製造所固有記号の届出について、 ①届出先 ②届出に必要な書類 ③届出の方法 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 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 ⑥届出に不備があった場合どうすればよいか

	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はできますか。
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が、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ないのでしょうか。

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μｇ／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、ど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が、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、事項を設けないで区分する場合、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、アレルゲン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）にあっては、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 パパイヤの項の「パパイヤ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北米産以外の大豆、とうもろこし及びばれいしょ ③コンテナや袋詰めで輸送される大豆、とうもろこし及びばれいしょ加工品 ④菜種、綿実、アルファルファ、てん菜及びからしな ⑤ハワイ州産以外の生鮮パパイヤ

	⑥遺伝子組換え農産物を商業栽培していない国 についても、分別生産流通管理が必要なのですか。また、どのような分別生産流通管理をすればよいのですか。
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時段階において、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○○は遺伝子組換えと関係ありません。」 「この○○は遺伝子組換えの対象となっておりません。」 「この○○は遺伝子組換えではありません。」 「遺伝子組換え○○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	インストア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　乾燥きのこ類、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）　乾燥きのこ類、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	生鮮野菜をブランチ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こ類や野菜及び果実は、該当しますか。

２　塩蔵したきのこ類、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）　塩蔵したきのこ類、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、きのこを塩蔵したものは、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、生鮮野菜をブランチ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、又は蒸したきのこ類、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、又は蒸したきのこ類、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、ピックル処理等をした後、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。
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すればいいのですか。
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いいだ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%）、干ぴょう及び調味料（30%） ②昆布（60%）、中芯の具材（20%）、干ぴょう及び調味料（20%） ③昆布（40%）、中芯の具材（50%）、干ぴょう及び調味料（10%） ④昆布（40%）、干ぴょう及び調味料（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、区分けされ、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に区分け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の二の規定に基づき、原材料をまとめ書きしている場合（「ソース（○○、△△）」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の五のロの規定による表示）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製造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はありますか。

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」までではなく「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、アレルゲンを含むおかずが確認できなくなるおそれがありませんか。
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	特定の原産地の原材料を使用した旨を表示する場合、一定量（重量比）以上使用していないと表示することはできないのですか。

（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るのでしょうか。
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はありますか。
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」までではなく「時間」まで表示する必要があるのですか。
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： ①Ｂｅｆｏｒｅ Ｅｎｄ ＡＰＲ．２５ ②０４－２５ ③１４．１１．２０２５
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くないので、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	プライスラ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。

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。

（答）

食品表示基準は、基本的に「食品衛生法」、「日本農林規格等に関する法律（ＪＡＳ法）」、「健康増進法」 の３法に基づく基準を統合したものですが、主に下の点について変更を行っています。

① 加工食品と生鮮食品の区分の統一
② アレルギー表示に係るルールの改善
③ 栄養成分表示の義務化
④ 栄養強調表示に係るルールの改善
⑤ 原材料名表示等に係るルールの変更
⑥ 販売の用に供する添加物の表示に係るルールの改善
⑦ 通知等に規定されている表示ルールの一部を基準に規定
⑧ 表示レイアウトの改善
⑨ 新たな機能性表示制度の創設

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。

（答）

食品表示法第２条第３項第１号に規定する食品の製造・加工・輸入を業とする者（当該食品の販売をしない者を除く。）又は食品の販売を業とする者や食品関連事業者以外の者（バザー等で販売する者など、販売を業としない者）が、加工食品（酒類を含む。）、生鮮食品又は添加物を販売する場合及び不特定又は多数の者に対して無償で譲渡する場合に適用を受けます。

なお、配合飼料のように食品でないものは対象とはなりません。

（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。

（答）

特定かつ少数の者に対して無償で譲渡する場合が該当します。

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

（答）

「容器包装に入れられた」とは「詰」、「入」の区別をしません。したがってホチキス、輪ゴム止め等によって容器包装に閉じられた加工食品や、板付かまぼこ、かすてら等にパラフィン紙等で簡易な方法により包装したもの（両端を開放したもの）は、容器包装に入れられた加工食品として表示が必要となります。

（総則－４）「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。

（答）

食品表示基準第１条ただし書の「加工食品又は生鮮食品を設備を設けて飲食させる場合」とは、具体的にはレストラン、食堂、喫茶店等の外食事業者による食品の提供（例えば、飲食店で提供される状態のものを自宅へ届けてもらうなどの外食事業者による出前を含む。）を指します。

なお、上記の外食事業者が、別の場所で製造・加工したものを仕入れて、飲食させる場合については表示は必要はありませんが、単に販売する場合については製造・加工した者又は販売をする者のいずれかが表示を行う必要があります。

（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。

（答）

食品表示基準第１条ただし書のとおり、適用はありません。

（総則－６）有機加工食品には食品表示基準が適用されますか。

（答）

適用されます。

有機加工食品の日本農林規格（令和４年９月１日財務省・農林水産省告示第 18 号）第５条及び食品表示基準に基づく表示を行ってください。

（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。

（答）

個々の容器包装に表示をしてある食品を、客の求めに応じて箱等に入れて販売する場合の箱等には表示をしなくても差し支えありません。

（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。

（答）

購買者の求めに応じて詰め合わせ内容がその都度変わる場合は、外装は単なる化粧箱に過ぎないと考えられるので外装には表示を要しませんが、このような場合を除いては、外装（小売のための包装）に表示することが必要です。

（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でしょうか。

（答）

輸出用として特定され、国内で消費者に販売されない製品であって、商慣習、契約等により表示をすることが不適当なものについては、食品表示基準に規定する表示を省略しても差し支えありません。

（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。

（答）

反復継続性のない販売を行う者を指し、例えば、小学校のバザーで袋詰めのクッキーを販売する保護者や、町内会の祭りで瓶詰めの手作りジャムを販売する町内会の役員等が想定されます。

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。

（答）

食品表示基準第２条第１項第１号及び第２号に規定されています。

「加工食品」は、「製造又は加工された食品」と定義され、調味や加熱等したものが該当し、具体的な品目は食品表示基準別表第１に掲げられています。

「生鮮食品」は、「加工食品及び添加物以外の食品」と定義され、単に水洗いや切断、冷凍等したものが該当し、具体的な品目は食品表示基準別表第２に掲げられています。

（総則－12）以下の商品は生鮮食品ですか、加工食品ですか。

（答）

	具体例	加工食品	生鮮食品	補足説明
農産物	単品の野菜を単に切断したもの（カット野菜）		○	食品表示基準別表第２（生鮮食品一覧）の１（５）において、野菜は「収穫後調整、選別、水洗い等を行なったもの、単に切断したもの及び単に凍結させたものを含む。」と規定されています。
	複数の野菜を切断した上で混ぜ合わせたもの（サラダミックス、炒め物ミックス）	○		複数の野菜を混ぜ合わせたものは、それ自身が一つの製品（調理された食品）であることから加工食品となります。
	オゾン水、次亜塩素酸ソーダ水による殺菌洗浄したもの		○	オゾン水、次亜塩素酸ソーダ水による殺菌洗浄は、一定の作為は加えるが、加工（新しい属性の付加）には至らないため、生鮮食品となります。
	ブランチングした上で冷凍した野菜	○		ブランチング処理したものは、加工食品となります。
	ベビーリーフ（複数種類の幼葉を混ぜ合わせたもの）		○	ベビーリーフについては、複数種類の幼葉を混ぜ合わせたものであるものの、幼葉を摘み取った状態のまま袋詰めしており、個々の幼葉の原形が分かり、判別することができるため、生鮮食品に該当します。 ただし、ベビーリーフを原形が分からないくらいに更にカットした場合は、複数の野菜を切断した上で混ぜ合わせたものと同様と考えられ、加工食品に該当します。 加工食品又は生鮮食品に該当するかは商品の状態により判断が必要です。
畜	合挽肉	○		複数の種類の家畜、家きん等の食

産物				肉を混ぜ合わせたものは、それ自体が一つの調理された食品となりますので、加工食品となります。
	複数の部位の食肉を切断した上で調味せずに一つのパックに包装したもの		○	食品表示基準別表第２（生鮮食品一覧）の２（１）において、食肉は、「単に切断、薄切り等したもの並びに単に冷蔵及び凍結させたものを含む。」と規定されています。また、同一の種類を混合したものは生鮮食品となります。
	複数の部位の食肉を切断した上で調味液につけて一つのパックに包装したもの	○		単に切断、薄切り等したものは生鮮食品としていますが、調味した場合は本質的に新たなものを作り出すことになり、加工食品となります。
	複数の種類の食肉と野菜を切断した上で､調味せずに一つのパックに盛り合わせたもの	○		複数の種類の食肉と野菜を組み合わせたものは、それ自体が一つの調理された食品となりますので、加工食品となります。
	スパイスをふりかけた食肉	○		調味した場合は加工食品となります。
	たたき牛肉	○		表面をあぶったものは加工食品となります。
	焼肉のたれを混合した食肉	○		加工食品と生鮮食品を混合したものは加工食品となります。
	パン粉を付けた豚カツ用豚肉	○		表面に衣を付けているものは加工食品となります。
水産物	マグロ単品の刺身		○	食品表示基準別表第２（生鮮食品一覧）の３において、水産物は、「ラウンド、セミドレス、ドレス、フィレー、切り身、刺身（盛り合わせたものを除く。）、むき身、単に凍結させたもの及び解凍したもの並びに生きたものを含む。」と規定されています。
	マグロ単品の刺身にツマ･大葉が添えられているもの		○	マグロ単品の刺身にツマ、大葉等が添えられている場合、全体としてこれが一つの生鮮食品であり、

			主たる商品であるマグロについてのみ名称及び原産地の表示が必要です。その他の表示は不要です。
複数の種類の刺身を盛り合わせたもの	○		複数の種類の刺身の盛り合わせは加工食品となります。
マグロのキハダとメバチを盛り合わせたもの		○	同一の種類であるか否かは、基本的には社会常識で判断すべきものでありますが、食品表示基準別表第２に個別具体的な種類があるか否かが一つの目安となります。別表第２に個別具体的な種類名がないものについては、別表第２の分類の基礎となった日本標準商品分類を参考にさらに判断することとなりますが、キハダとメバチは同じマグロ類に分類されていることから同じ種類のものとみなします。
赤身とトロを盛り合わせたもの		○	複数の部位を混合したものであっても、「盛り合わせを除く」と規定しているので、盛り合わせに該当しないことが前提となる同一の種類の魚の各部位を混合したものは、食品表示基準別表第２の３の「盛り合わせ」に該当しないため生鮮食品となります。
尾部（及び殻）のみを短時間の加熱(ブランチング)により赤変させた大正エビ	○		尾部（及び殻）のみの短時間の加熱であっても、加熱したものは、加工食品となります。
短時間の加熱(ブランチング)を行い殻を開けてむき身を取り出したアサリ	○		殻を開け身を取り出すための加熱は、短時間であっても、加工食品となります。
鍋セット	○		魚又は食肉と野菜の組合せは加工食品となります。
蒸しダコ	○		蒸したものは加工食品となります。

塩蔵ワカメを塩抜きしたもの	○		塩蔵したものは加工食品であり、それを塩抜きしたものも加工食品となります。
身を取り出し、開き、内臓を除いた上で冷凍した赤貝のむき身		○	生の赤貝から身を取り出し、開き、内臓を除去して冷凍したものは、生鮮食品となります。
一種類の魚のカマや身アラの詰め合わせ		○	同一の種類の魚の各部位を詰め合わせたものは、生鮮食品となります。

（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。

（答）

長期の保存目的や調味目的でない軽度な撒（さん）塩（海水濃度程度（おおむね魚肉中の塩分濃度３％程度以下のもの））を行った魚介類については、生鮮食品となります。

（総則－14）「製造」及び「加工」の定義を教えてください。

（答）

一般的には、

① 「製造」とは、その原料として使用したものとは本質的に異なる新たな物を作り出すこと

② 「加工」とは、あるものを材料としてその本質は保持させつつ、新たな属性を付加すること

です。

（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。

（答）

「加工」とは、新たな属性を付加する行為であり、加工行為を行う前後で比較して、本質の変更を及ぼさない程度の行為を指します。具体的には以下の行為が「加工」に該当します。なお、酒類における「製造」、「加工」の判断については、「食品表示法における酒類の表示のＱ＆Ａ（平成 30 年７月国税庁）」を確認願います。

加工	形態の変更	切断	加工食品の単なる切断（ハムの塊をスライス、など）
		整形	加工食品の大きさを整える（ブロックのベーコンの大きさと形を整えるなど）。
		選別	加工食品を選別（煮干を大きさで選別など）
		破砕	生鮮食品や加工食品を粉末（粉状にしたもの）ではなく、少し砕く行為（挽き割り大豆など）
		混合	異なる種類の生鮮食品や加工食品の混合（キャベツとレタスの野菜ミックス、あられと落花生の混合（柿ピー）など。ただし、粉体と粉体、液体と液体、固体と液体の混合を除く。）
	容器包装の変更	盛り合わせ	複数の異なる種類の生鮮食品を盛り合わせること（マグロとサーモンの刺身盛り合わせ、など） ※盛り合わせたＡ、Ｂは別々に食する。
			生鮮食品や加工食品（異なる種類）の盛り合わせ（マグロとゆでダコの盛り合わせ、など）
		小分け	加工食品を小分け包装する。（うなぎ蒲焼きをバルクで仕入れ小分けする、など）
	加塩		既に塩味のついた加工食品を加塩する。（塩鮭甘口に振り塩をし塩鮭辛口にする、塩蔵わかめに塩を加えるなど）
	骨取り		原型のまま除骨のみ行う（塩サバの骨とりなど）。
	表面をあぶる		生鮮食品の表面だけあぶる行為（牛肉のタタキ、カツオのタタキなど）
	冷凍		単に加工食品を冷凍したもの（凍り豆腐、寒天、冷凍食品等の製造行為に該当するものを除く。）
	解凍		自然解凍等により、単に冷凍食品を冷蔵もしくは常温の状態まで解凍したもの（冷凍ゆでだこ

		を解凍する。）
	結着防止	固まらないように植物性油脂を塗布（レーズンへの植物性油脂の塗布）

（総則－16）加工食品において、「製造者」、「加工者」とはどのような行為を行った者を指すのですか。

（答）

（総則－15）に示す加工行為を行った者が「加工者」となり、この加工行為以外を行った者が「製造者」となります。

（一連の工程を同一事業者が行った場合）

牛肉を焼いて（製造）、カット（加工）した事業者は「製造者」に当たります。

（それぞれの工程を別々の事業者が行った場合）

牛肉を焼いた（製造）事業者は「製造者」になります。

その焼いた牛肉を別の事業者がカット（加工）した場合、カットした事業者は「加工者」となります。

（総則－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。

（答）

スーパーマーケットのバックヤード等で単に小分け等を行った加工食品をその場で販売する場合は、食品表示基準に定められた表示が必要となります。なお、この場合は、食品表示基準第５条第１項の表の「食品を製造し、又は加工した場所で販売する場合」に該当しませんので、原材料名、内容量などの表示をする必要があります。

（総則－18）いわゆる業務用スーパーなどで消費者にも販売される可能性のある加工食品は、どのような表示を行えばよいのですか。

（答）

主として業務用の食品として販売されるものであっても、消費者に販売される形態となっており、消費者にも販売される可能性があるものについては、一般用加工食品として表示する必要があります。

（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。

（答）

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に掲げる酪農製品は、総務省作成の「日本標準商品分類」を基に作成しています。

なお、「乳及び乳製品の成分規格等に関する命令」（昭和 26 年厚生省令第 52 号）に規定のある乳及び乳製品に係る定義や規格等については、当該命令に従う必要があります。

（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。

（答）

「調整」とは一定の作為を行うが、新たな属性を付加するまでには至らない行為であり、「選別」とは一定の基準によって仕分け、分類することを指します。

具体例を挙げると、「調整」は生産者による収穫後の作業の一環として行われる大豆の乾燥行為が挙げられます。「選別」は、一定の基準によって分別しているリンゴのサイズ分けが挙げられます。

（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。

（答）

１　業務用加工食品とは、加工食品のうち、消費者に販売される形態となっているもの以外のものをいいます。

例えば、牛豚の合挽肉（Ａ）→Ａを調味した合挽肉（Ｂ）→Ｂにジャガイモ等の原材料を混ぜたコロッケ種（Ｃ）→Ｃに衣を付けたもの（Ｄ）→Ｄを揚げたコロッケ（Ｅ）→Ｅを入れた弁当（Ｆ）という商品があった場合に、Ｆが消費者に販売されたときは、Ｆ以外のＡ～Ｅが全て業務用加工食品となります。また、Ｅ（惣菜）が消費者に販売された場合には、Ａ～Ｄが業務用加工食品となります。

２　業務用生鮮食品とは、生鮮食品のうち、加工食品の原材料となるものをいいます。

例えば、あじの開き干しに使用されるマアジ、ハンバーグに使用される牛肉、干しぶどうに使用されるぶどう等です。

生鮮食品の形態のまま流通し、そのまま消費者に販売されるものは、業務用生鮮食品としての表示をするのではなく、一般用生鮮食品としての表示をする必要があります。

（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等はありますか。

（答）

特定保健用食品及びいわゆる健康食品については、「特定保健用食品の表示許可等について」（平成 26 年 10 月 30 日消食表第 259 号）、「特定保健用食品に関する質疑応答集」（平成 28 年１月８日消食表第５号）等も参照してください。

（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。

（答）

添加物表示を行う食品の範囲は、食品表示基準第３条第１項、第 10 条、第 15 条、第 19 条、第 24 条又は第 29 条に規定されている食品です。ただし、容器包装の表示可能面積がおおむね 30㎠以下であるもの、食品表示基準別表第 24 に掲げるアボカド、あんず、おうとう、かんきつ類、キウィー、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、もも及びりんごにおける防かび剤又は防ばい剤として使用される添加物以外の添加物にあっては、省略することができます。

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。

（答）

一般用加工食品の義務表示事項及びその表示の方法は、主に食品表示基準第３条第１項及び第２項、第４条、別表第19に規定されていますので、御確認ください。

第３条第１項関係（一般用加工食品－横断的義務表示①）

（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

（答）

１ 「容器包装に入れられた加工食品」とは、加工食品を容器包装しているもので、そのままの状態で消費者に引き渡せるものをいいます。

２ 御質問の例については、次のように区分します。

（１） 容器包装に該当するもの・・・③

なお、小分けした個々の包装に食品表示基準に定められた表示がされており、ダース単位でまとめた包装をとおして見えれば、新たに表示し直す必要はありません。

（２） 容器包装に該当しないもの・・・①、②、④

（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。

（答）

一般用加工食品について、食品関連事業者が生食用牛肉を容器包装に入れずに消費者に販売する場合を除いて、食品表示基準第３条第１項では「容器包装に入れられた加工食品」に基準を適用する旨を規定しています。このため、業務用加工食品を除く容器包装に入れられていない加工食品を販売する場合には食品表示基準は適用されません。

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

（答）

客の注文に応じて弁当、そうざいをその場で容器に詰めて販売する行為は、食品表示基準における容器包装に入れられた加工食品の販売に該当せず、食品表示基準第40条に定める生食用牛肉の注意喚起表示を除き、食品表示基準に定められた表示は必要ありません。

（加工－５）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。

（答）

１　食品表示基準においては、最終的に小売りされる食品における表示の正確性を確保するため、タンクローリーやコンテナ等の通い容器についても必要に応じて表示義務の対象としています。

２　タンクローリーやコンテナ等の通い容器は、容器包装に該当しないものの、業務用加工食品に該当する場合、食品表示基準第11条第１項の表の「容器包装に入れないで販売する場合」に該当します。

３　この場合、業務用加工食品として必要な表示事項は、送り状、納品書等又は規格書等に表示してください。

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

（答）

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

（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。

（答）

１　食品表示基準第３条第１項の表の名称の規定において、名称は、その内容を表す一般的な名称で表示するよう規定していますので、商品名がその内容を表す一般的な名称であれば名称に使用することは可能です。

２　また、他法令により表示規制のある品目については、当該法令により名称が制限を受けることがあります。

３　名称に括弧を付して商品名を併記することについては、併記することにより名称を誤認させるものでないものであれば、差し支えないものと考えます。

（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。

（答）

１　商品名に近接した箇所に一般的な名称を明瞭に表示する場合には、一括表示部分における名称の表示を省略することが可能です。

２　この場合、一般的な名称を商品名に比べて著しく小さく表示するなどの方法は、消費者に誤認を与える可能性があることから認められません。

【表示例】

（主要面）

ポテチ〇〇（スナック菓子）

（一括表示部分）

原材料名
添加物
内容量
賞味期限
保存方法
製造者

（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。

（答）

１　黒糖又は黒砂糖とは、さとうきびの搾り汁に中和、沈殿等による不純物の除去を行い、煮沸による濃縮を行った後、糖みつ分の分離等の加工を行わずに、冷却して製造した砂糖で、固形又は粉末状のものをいいます。

２　義務表示事項の名称は、その加工食品の一般的な名称を表示することとされているので、単に「黒糖」又は「黒砂糖」と表示できるものは、上記の定義に合致するものだけです。

３　黒糖に粗糖等を加えて加工したものについては、義務表示事項の名称を単に「黒糖」又は「黒砂糖」と表示することはできませんが、純粋な「黒糖」ではないことが分かる名称であれば、黒糖を含む文言を名称（例えば、「加工黒糖」など）として表示することは可能です。

４　また、黒糖を全く使用していない砂糖に「○○黒糖」、「黒糖○○」、「○○黒砂糖」又は「黒砂糖○○」など黒糖（黒砂糖）を含む文言を義務表示事項の名称として表示することは、黒糖が入っているものと誤認させるため、表示できません。

（加工－10）乳酸菌飲料の名称又は商品名について、「○○ソーダ」、「○○ジュース」等と表示してもよいですか。

（答）

食品衛生法に基づく清涼飲料水の規格基準を満たしている食品と誤認させるおそれのある表示となるため不適当です。名称又は商品名については、食品衛生法第13条第１項の規定により規格基準が定められている品目においては、適用される規格基準が分かるよう表示することが望ましいです。

（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。

（答）

消費期限又は賞味期限は、定められた方法により保存することを前提としていますので、表示されている保存方法に従って保存してください。食品を開封した場合は消費期限又は賞味期限まで食品の安全性や品質の保持が担保されるものではありませんので、速やかに消費する必要があります（期限（消）－１、期限（消）－２参照）。

なお、保存方法の表示がない場合は、常温での保存が可能です。

（加工－12）保存方法の表示はどのように行えばよいのでしょうか。

（答）

保存方法は「保存温度10℃以下」、「4℃以下で保存」などのように、流通、家庭等において可能な保存の方法を、読みやすく、消費者が理解しやすいような用語をもって一括表示部分に表示することとされています。なお、消費期限又は賞味期限を一括表示部分の外に表示する場合は、一括表示部分に表示箇所を表示すれば、消費期限又は賞味期限の表示箇所に近接して表示することができます。

また、常温で保存すること以外に留意すべき特段の事項がないものについては牛乳、乳飲料を除いて常温で保存が可能である旨の表示は省略できます。ただし、直射日光を避ける必要がある等、常温以外に留意事項がある場合は、「直射日光を避け室温で保管」といった表示を行う必要があります。

さらに、開封後に保存方法を変更することが望ましい食品については、「開封後は４℃以下で保管してください。」などのように、開封後の取扱方法を一括表示部分の外に表示するか、一括表示部分に表示する場合は「使用上の注意」等と事項名を記載し保存方法とは異なるものであることを明らかにした上で記載することが望ましいです。

（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。

（答）

食品を製造する際に、小麦粉、しょうゆなどの加工食品を原材料として使用する場合には、加工原材料を使用していることが分かるように表示することを原則としています。

加工食品の原材料名の表示は、原則、最終製品を製造する事業者の判断で使用した原材料を、最も一般的な名称で表示することとなります。

＜１種類の原材料からなる加工原材料を使用した場合の表示方法＞

【例①】小麦粉を使用した場合

原材料名	**小麦粉、砂糖、〇〇、△△**

複合原材料を使用した場合には、例②-１のように複合原材料の名称の次に括弧を付して当該複合原材料を構成する原材料を最も一般的な名称をもって表示することとなります。

ただし、当該複合原材料の原材料が３種類以上ある場合は、例②-２のように当該複合原材料の原材料に占める重量の割合の高い順が３位以下であって、かつ、当該割合が５％未満である原材料については「その他」と表示することができます。

また、複合原材料の製品の原材料に占める重量の割合が５％未満である場合又は複合原材料の名称からその原材料が明らかである場合には、例②-３のように当該複合原材料の原材料の表示を省略することができます。

ただし、原材料名の表示について食品表示基準別表第４において別途原材料名の表示方法が規定されている食品については、これらの規定に従い表示することになります。

（次頁に続く）

＜複合原材料を使用した場合の表示方法＞

【例②】食用植物油脂、卵黄、醸造酢、香辛料、食塩、砂糖からなるマヨネーズを仕入れて使用した場合（香辛料、食塩、砂糖はマヨネーズにおける割合が５％未満）

例②−１　基本の書き方

原材料名	○○、△△、マヨネーズ（食用植物油脂、卵黄（卵を含む）、醸造酢、香辛料、食塩、砂糖）、□□、××

例②−２　香辛料、食塩、砂糖を「その他」と表示する場合

原材料名	○○、△△、マヨネーズ（食用植物油脂、卵黄（卵を含む）、醸造酢、その他）、□□、××

※　醸造酢は重量割合が３位以下ですが、５％以上使用されているため「その他」と表示できません。

例②−３　使用したマヨネーズの最終製品に占める割合が５％未満の場合

原材料名	○○、△△、□□、××、‥‥、マヨネーズ（卵を含む）

※　マヨネーズについては、「複合原材料の製品の原材料に占める重量の割合が５％未満である場合」でなくとも、「複合原材料の名称からその原材料が明らかである場合」に該当するため、複合原材料の原材料の表示を省略することも可能です。

（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。

（答）

複合原材料の表示方法については原則（加工－51）に従い表示することになりますが、それらを使用した場合であっても食品表示基準第３条第１項の表の原材料名の項１の三に規定する場合、以下の条件から総合的に判断します。

（参考）
第３条第１項の表　原材料名の項１の三
三　一及び二の規定にかかわらず、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複合原材料を使用する場合については、当該複合原材料の全ての原材料及びそれ以外の使用した原材料について、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、その最も一般的な名称をもって表示することができる。

＜条件１＞

中間加工原材料を使用した場合であって、消費者がその内容を理解できない複合原材料の名称の場合

＜条件２＞

中間加工原材料を使用した場合であって、複数の原材料を単に混合（合成したものは除く。）しただけなど、消費者に対して中間加工原材料に関する情報を提供するメリットが少ないと考えられる場合

【例①】

砂糖、ココアパウダー、アーモンドパウダー、食塩を混合した複合原材料「ココア調製品」を仕入れ、製造したクッキー

○　複合原材料表示による方法

原材料名	小麦粉、ココア調製品（砂糖、ココアパウダー、その他）、バター、鶏卵 膨張剤

○　分割して表示する方法

原材料名	小麦粉、バター、砂糖、鶏卵、ココアパウダー、アーモンドパウダー、食塩 膨張剤

（次頁に続く）

【例②】

砂糖と卵黄を混合した複合原材料「加糖卵黄」を仕入れ、製造したパウンドケーキ

○　複合原材料表示による方法

原材料名	加糖卵黄（卵黄（卵を含む）、砂糖）、小麦粉、バター、レーズン 膨張剤

○　分割して表示する方法

原材料名	小麦粉、バター、卵黄（卵を含む）、砂糖、レーズン 膨張剤

【例③】

もち米粉に小麦グルテン及び加工でん粉が混合されたもち米粉調製品にｐＨ調整剤を添加して製造された餅

○　複合原材料表示による方法

原材料名	もち米粉調製品（もち米粉、小麦グルテン） 加工でん粉、ｐＨ調整剤

○　分割して表示する方法

原材料名	もち米粉、小麦グルテン 加工でん粉、ｐＨ調整剤

なお、複合原材料の一般的な名称が存在し、性状に大きな変化がある場合であっても、同じ構成の複合原材料を複数使用した場合など、そのまま表示した場合に消費者に分かりにくい表示となる場合については、必要に応じてもとの原材料に分割して表示することもできます。

（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。

（答）

複合原材料を使用した場合に、複合原材料の一般的な名称が存在する場合や、性状に大きな変化がある場合は、元の原材料に分割して表示することはできません。

＜もとの原材料の状態の名称で表示できない例＞

【例①】

コーンスターチから製造された「ぶどう糖果糖液糖」及びばれいしょでん粉から製造された「高果糖液糖」を仕入れて製造したみかんゼリーの原材料表示

○　適切な表示例

原材料名	みかん、ぶどう糖果糖液糖、高果糖液糖 ゲル化剤（ペクチン）、酸味料、pH 調整剤

×　不適切な表示例

原材料名	みかん、コーンスターチ、ばれいしょでん粉 ゲル化剤（ペクチン）、酸味料、pH 調整剤

【例②】　皮と餡を仕入れて製造したどらやきの原材料表示

○　適切な表示例

原材料名	皮（卵、小麦粉、砂糖）、つぶあん（砂糖、小豆、水あめ、寒天） 膨張剤

×　不適切な表示例

原材料名	砂糖、卵、小麦粉、小豆、水あめ、寒天 膨張剤

（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。

（答）

できません。このような場合に５番目の原材料を表示したい場合、３番目、４番目の原材料を「その他」とまとめずにそれぞれ重量順に表示し、その次に表示することが必要です。

（加工－55）加工食品の原材料として有機農産物、有機畜産物又は有機加工食品を使用した場合、「有機トマト」、「有機小麦粉」など使用した原材料が有機である旨を表示することはできますか。

（答）

ＪＡＳ法第10条の規定により格付の表示（有機ＪＡＳマーク）が付された有機農産物（有機農産物の日本農林規格（平成17年10月27日農林水産省告示第1605号）第３条に規定するものをいう。以下同じ。）、有機畜産物（有機畜産物の日本農林規格（平成17年農林水産省告示第1608号）第３条に規定するものをいう。以下同じ。）又は有機加工食品（有機加工食品の日本農林規格（令和４年９月１日財務省・農林水産省告示第18号）第３条に規定するものをいう。以下同じ。）を原材料とする場合には、食品表示基準第７条の規定に基づき当該原材料が有機農産物、有機畜産物又は有機農産物加工食品である旨を表示することができます。

（加工－56－１）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。

（答）

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

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

３　このほか、複合原材料の原材料の表示を省略できる場合があります。（加工－51参照）

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

（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。

（答）

１　ソーセージに使用されるケーシングのうち、羊腸や豚腸などの可食性ケーシングについては、原則、他の原材料と同様に重量順で表示します。また、原材料名は、その最も一般的な名称をもって下記の表示例を参考に表示してください。

２　ただし、可食性ケーシングについては、家畜の月齢や個体差等に由来して腸の重量のばらつきが大きいことや、納品時における水分量の違いや充填時における使用量の差が大きいこと等から、重量順に表示することが技術的に困難な場合があります。

３　このため、原材料として使用したケーシングについて、重量順に表示することが困難な場合に限り、原材料名の最後に表示しても差し支えありません。

なお、セルローズフィルムや合成フィルムなどの不可食性ケーシングについては喫食しないため、原材料として表示する必要はありません。

＜可食性ケーシングの表示例＞

豚肉、豚脂肪、食塩、香辛料、ケーシング（羊腸）／調味料（アミノ酸）、･･･
豚肉、豚脂肪、食塩、香辛料、皮（羊腸）／調味料（アミノ酸）、･･･
豚肉、豚脂肪、食塩、香辛料、羊腸／調味料（アミノ酸）、･･･

（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。

（答）

１　原材料の表示順は、基本的に製造時の配合割合に従って決定することになります。国際規格であるコーデックスの包装食品一般規格においても同様の考え方がとられています。

２　ただし、

①　フライ類の揚げ油やエキス抽出目的の茶やハーブ類、加熱した食肉を調味液に漬け込み調味液を捨てる場合などのように、製造時に配合した量と、最終製品中に含まれる量が明らかに異なる場合や、

②　濃縮原料や乾燥原料を使用するため、使用した原材料の重量を単純に比較することが適当でない場合

には、消費者に誤認を与えることのないよう、表示順の決定に際し留意する必要があります。

３　２の①の例の場合には、製品に吸収される油、エキスや調味液の量を、事業者自身又は業界の試験結果等から推測し、当該製品に含まれると考えられる重量順に表示してください。

４　また、２の②の例の場合には、原料の入手時には濃縮又は乾燥した形であっても、製造の際に還元される原材料について、内容物を誤認させないよう注意しつつ、還元した状態又は乾燥前の状態に換算した重量順で表示することができます。

５　いずれにしても、原材料を重量順に表示するよう定めているのは、商品名やイメージから予想される使用量と大幅に異なることなどによる消費者の誤認や不利益を防止するためであり、消費者が使用した原材料の多寡を適切に判断できるよう、各事業者が十分に考慮することが必要です。

（加工－57－２）食用植物油脂のうち、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。

（答）

油糧種子を搾油した際に、油糧種子の種類ごとに重量当たり搾油量が異なるため、消費者が使用した原材料の多寡を適切に判断できるよう（加工－57－１参照)、同等の状態に換算することを基本とし、油糧種子量で比較するのではなく最終製品に含まれる油脂量で比較することが適当であると考えられます。

（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。

（答）

1　「農産物」、「野菜」、「果実」、「魚介類」、「食肉」、「糖類」、「風味原料」のように、消費者が同種の原材料と認識しているものであって、複数種類の原材料を使用するような場合には、同種の原材料をまとめて表示した方が消費者に分かりやすい場合もあります。

　このような場合には、食品表示基準第３条第１項の表の原材料名の項の２の一の規定に基づき「農産物」、「野菜」、「果実」、「野菜・果実」、「魚介類」、「食肉」、「糖類」、「風味原料」などの文字の後ろに括弧を付して、まとめて表示することができます。

2　また、即席めんのように「めん」、「かやく」、「スープ」等、構成要素ごとに区分して原材料名を表示した方が消費者に分かりやすい場合もあります。

　このような場合には、同表同項の２の二の規定に基づき、「めん」、「かやく」、「スープ」などの文字の後ろに括弧を付して、まとめて表示することができます。

（次頁に続く）

＜パスタソースの原材料名で、野菜をまとめて表示する場合の表示例＞

原材料名	トマト、トマトペースト、たまねぎ、にんじん、にんにく、砂糖、セロリ、植物油脂、食塩、パセリ、でん粉、香辛料
添加物	調味料（アミノ酸等）、…

原材料名	野菜（トマト、たまねぎ、にんじん、にんにく、セロリ、パセリ）、トマトペースト、砂糖、植物油脂、食塩、でん粉、香辛料
添加物	調味料（アミノ酸等）、…

注）この例の場合、「野菜」とまとめて表示できるのは、原材料として生又は冷凍の野菜を使用したものに限られ、トマトペーストについては、「野菜」のまとめ表示には含めない。

また、「野菜」のうち一部のみを抽出してまとめて表示したり、野菜の一部を「その他」と表示することは不可。

＜即席めんの原材料名で、「めん」、「かやく」、「スープ」をまとめて表示する場合の例＞

原材料名	小麦粉、植物油脂、でん粉、食塩、しょうゆ、香辛料、砂糖、ポーク調味料、味付豚肉、卵加工品、ねぎ

原材料名
めん（小麦粉、植物油脂、でん粉、食塩、しょうゆ、香辛料）、スープ（しょうゆ、食塩、香辛料、砂糖、ポーク調味料）、かやく（味付豚肉、卵加工品、ねぎ）

（加工－59）複数の加工食品が個別に包装されるなど、区分けされ、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。

（答）

納豆、添付たれ及び添付からしで構成される納豆製品のような複数の加工食品が個包装され、それを組み合わせた製品について、この製品に使用した原材料及び添加物を、食品表示基準第３条第１項の表の原材料名の項の２の二及び添加物の項の２の規定に基づき個別の包装ごとにまとめて表示することができます。

【例】「納豆＋添付たれ＋添付からし」からなる納豆製品

（表示例１）

原材料名	納豆（大豆、納豆菌）、添付たれ（植物性たん白分解物（大豆を含む）、砂糖、しょうゆ（大豆・小麦を含む）、食塩、醸造酢、昆布エキス）、添付からし（からし、食塩、醸造酢）
添加物	添付たれ（調味料（アミノ酸等）、アルコール、ビタミンＢ１）、添付からし（酸味料、着色料（うこん）、増粘多糖類、香料）

（表示例２）

原材料名	【納豆】大豆、納豆菌 【添付たれ】植物性たん白分解物（大豆を含む）、砂糖、しょうゆ（大豆・小麦を含む）、食塩、醸造酢、昆布エキス 【添付からし】からし、食塩、醸造酢
添加物	【添付たれ】調味料（アミノ酸等）、アルコール、ビタミンＢ１ 【添付からし】酸味料、着色料（うこん）、増粘多糖類、香料

（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

（答）

1　食品関連事業者が、容器包装された上記の製品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）（以下「インストア加工」といいます。）し、自らその場で販売する場合、原材料名、内容量、原料原産地名など一部の表示事項を表示する必要はありません。詳しくは食品表示基準第５条第１項の「食品を製造し、又は加工した場所で販売する場合」の項を御確認ください。

2　なお、食品表示基準上は内容量の表示義務がない場合であっても、計量法上表示しなければならない場合があることには御留意ください。

（加工－61）原材料名の表示で、次のように表示することは可能ですか。
① 数種類の魚を一括して「魚」、「魚肉」
② 本マグロ
③ 黒糖、還元水あめをまとめて「砂糖」
④ 有機大豆
⑤ NON-GMO 大豆

（答）

御質問の例は、次のとおりです。

① 複数種類の魚肉をミンチにしたものなど、魚の種類ごとに重量順に表示することが困難な場合、又は、商品特性上原材料を魚種ごとに表示することが困難な場合には、数種類の魚を一括して「魚」又は「魚肉」と表示することが可能です。ただし、この場合、特定の種類の魚類の名称を抜き出して表示することはできません。

② クロマグロ（*Thunnus orientalis*）について「本マグロ」、「ほんまぐろ」のように表示することは可能ですが、「メバチ」、「キハダ」、「ビンナガ」などクロマグロとは異なる種を「本マグロ」等と表示することはできません。

③ 「黒糖」は「砂糖」と表示することができますが、「還元水あめ」は糖アルコールであり、「砂糖」ではないので、「砂糖」と表示することはできません。「還元水あめ」と最も一般的な名称で表示してください。

④ 有機農産物の日本農林規格に基づき格付されたものを直接使用している場合に限り、「有機」である旨の文言を表示することができます。また、有機農産物を使用した旨を表示する場合は、特色のある原材料に該当しますので、原材料に占める有機農産物の使用割合が100％である場合を除き、使用割合を明示する必要があります。

⑤ 原材料名は最も一般的な名称をもって表示すること、また、一般消費者が読みやすく理解しやすいよう邦文をもって表示する必要があるので、この場合は、「大豆（遺伝子組換えでない）」等と表示してください。

（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。

（答）

原則は、３種類の全ての原材料について、全ての原材料の重量に対する割合の多い順に表示することとなりますが、消費者が購入時に判断しやすいことを考慮して、「エビしゅうまい」、「カニしゅうまい」、「ホタテしゅうまい」ごとに表示することは差し支えありません。

（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。

（答）

1　原材料名の表示は、

ケーキの詰め合わせを例にすると、「チョコレートケーキ（砂糖、卵、小麦粉、植物油脂、カカオマス、全粉乳・・(以下略))、いちごケーキ（砂糖、小麦粉、卵、植物油脂、カカオバター、いちご・・(以下略))」等とそれぞれの製品ごとに複数の製品の全ての原材料名を、食品表示基準第３条第１項の表の原材料名の項の規定に基づき表示します。

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

（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。

（答）

1　香辛料及び香辛料エキスについては、食品表示基準第３条第１項の表の原材料名の項の規定により、既存添加物名簿（平成８年厚生省告示第120号）に掲げる添加物に該当するものを除き、その香辛料又は香辛料エキスの合算した重量が原材料全体に占める重量の割合の２％以下になる場合に限り、「香辛料」又は「混合香辛料」とのみ表示することができます。

なお、合算した重量が２％を超える場合は、それぞれ原材料に占める割合の高いものから順にその最も一般的な名称をもって表示するか、「香辛料」の次に括弧を付して、原材料に占める割合の高いものから順にその最も一般的な名称をもって表示することになります。ただし、「香辛料」でまとめて表示する場合にあっては、原材料に占める割合の低いものから順に合算して、原材料全体に占める重量の割合が２％以下までの原材料については、「その他香辛料」と表示することができます。

（次頁に続く）

【例】　ターメリック（1.0%）、コリアンダー（0.8%）、カルダモン（0.6%）、
赤唐辛子（0.5%）、マスタード（0.3%）、クローブ（0.1%）、
シナモン（0.07%）、ローレル（0.03%）を含むレトルトカレー

○表示例１（香辛料でまとめ書きした場合であって、２%以下のものを香辛料と括って表示した場合）

原材料名	・・・、香辛料（ターメリック、コリアンダー、その他香辛料）、・・・

２　一部の香辛料を強調するために特定の香辛料を普通の原材料として「・・・、こしょう、香辛料、・・・」等のように表示することは、適切ではありません。

【例】　１の【例】と同じ香辛料とする。

○表示例２（香辛料でまとめ書きした場合であって、強調したいものまで重量順に列挙したうえで、それ以下を「その他香辛料」と表示した場合）

原材料名	・・・、香辛料（ターメリック、コリアンダー、カルダモン、その他香辛料）、・・・

×不適切な表示例（マスタードを強調するために重量順を無視して、取り出して表示した場合）

原材料名	・・・香辛料（ターメリック、コリアンダー、マスタード、その他香辛料）・・・

（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。

（答）

１　原材料名の表示は、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、その最も一般的な名称をもって表示することとなっています。

２　しかしながら、カレー粉等のように多種類の香辛料からなるもので、小型容器包装入りのものについては、容器包装の面積が狭いため定められた活字以上の大きさの文字（表示可能面積がおおむね150㎠以下のものにあっては、5.5ポイントの活字以上の大きさの文字とすることができます。）を考慮しても全ての原材料名を表示することは技術的に困難であると考えられます。

３　したがって、食品表示基準第３条第１項の表の原材料名の項の規定において、香辛料及び香辛料エキス（既存添加物名簿に掲げる添加物に該当するものを除き、原材料に占める重量の割合が２％以下のものに限る。）は、「香辛料」又は「混合香辛料」と表示することができることとなっていることを勘案し、カレー粉等のように多種類の香辛料からなるもので、小型容器包装入りのものについての原材料名の表示は、個々の香辛料のうち、原材料に占める重量の割合が２％を超えるものにあってはその最も一般的な名称をもって表示し、２％以下のものにあっては「その他香辛料」としてまとめて表示しても差し支えありません。

（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。

（答）

１　原材料名の表示は、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、その最も一般的な名称をもって表示することとなっています。

２　他方で、御質問のような果実飲料については、事前に容器包装に全ての柑橘類の名称を重量順に表示することは困難であると考えられます。

３　したがって、国産柑橘類を多数混合している果実飲料についての原材料名の表示は、使用した柑橘類を全てまとめて「柑橘類」と表示しても差し支えありません（表示例１）。もちろん、使用した柑橘類の果実名を重量順に全て表示することも可能ですし、「柑橘類」と括った上で、その内訳を重量順に全て表示することも可能です（表示例２）。

ただし、「柑橘類」とまとめてその内訳を表示する場合は、特定の果実名のみを抜き出して表示することはできません。

なお、原材料名欄に「柑橘類」と表示した商品において、重量順や割合が確定している果実については、商品名等に果実名と使用割合を併記することができますが、このように表記できる果実は、重量順や割合が確定しているものに限りますので注意してください（表示例３）。

（うんしゅうみかん、いよかん、はれひめ、せとか、天草、甘平、河内晩柑、まりひめ、はるかの重量順で混合している果実飲料の例）

○表示例１（柑橘類とのみ表示した場合）

原材料名	柑橘類

○表示例２（柑橘類と括った上で、その内訳を全て表示した場合）

原材料名	柑橘類（うんしゅうみかん、いよかん、はれひめ、せとか、天草、甘平、河内晩柑、まりひめ、はるか）

○表示例３：（うんしゅうみかん○○%以上使用している場合）

商品名等：「うんしゅうみかん○○%以上使用」

原材料名	柑橘類

（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。

（答）

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

（加工－67）　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。

（答）

1　原材料には、使用した全ての原材料を最も一般的な名称で表示することとなっています。魚肉練り製品に使用した魚肉については、使用した魚類の名称を全て表示することが基本です。しかし、漁獲時の混獲等の理由により、使用した全ての魚類の名称が分からない場合、原材料を魚類ごとに表示することが困難な場合などがあり得ることから、食品表示基準第３条第１項の表の原材料名の項の規定において、特定の種類の魚類の名称を表示していない場合に限り、複数種類の魚類を一括して「魚」又は「魚肉」の名称をもって表示することが認められています。

2　この場合、特定の種類の魚類の名称だけを抜き出して表示することはできませんが、複数の魚類を使用した際に、「魚肉（いとよりだい、れんこだい、たら、はも）」のように使用した全ての魚類をまとめて表示することはできます。

3　しかしながら、魚肉練り製品（蒸し・焼き・揚げ・ゆでかまぼこ類、魚肉ソーセージ、魚肉ハムのつなぎ）に使用する魚類については、特定の魚類の名称が分からない場合があり得ること、及び消費者の誤認を招かない範囲で名称がわかる魚類について表示することにより原材料名に表示する情報が増えるため、使用する魚類が４種以上の場合にあっては、「魚肉」の文字に括弧を付して重量割合の高いものから順に３種の魚類名を表示し、その他の魚類は「その他」と表示しても差し支えありません。

（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ですか。

（答）

黒糖又は黒砂糖とは、さとうきびの搾り汁に中和、沈殿等による不純物の除去を行い、煮沸による濃縮を行った後、糖みつ分の分離等の加工を行わずに、冷却して製造した砂糖で、固形又は粉末状のものをいいますので、この定義に合致するものを直接の原材料として使用しているのであれば、その最も一般的な名称である「黒糖」又は「黒砂糖」を原材料として表示することは可能です。

一方、濃縮したさとうきびの搾り汁から糖みつを分離して結晶化した粗糖と糖みつ等を原料としたもの等は、黒糖とは認められないので、原材料名として「黒糖」又は「黒砂糖」と表示することはできません。

（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ですか。

（答）

1　原材料名は、使用した原材料の最も一般的な名称を表示しなければなりませんので、黒糖（黒砂糖）については、原材料名として、直接使用した原材料である「さとうきび」と表示することになります。

2　一方、例えば、黒糖、粗糖、糖みつを加えて加工したものについては、原材料名として、「黒糖」、「粗糖」、「糖みつ」等の直接使用したものの最も一般的な名称を表示することになります。

3　実際の製造でさとうきびを使用していないのに、「さとうきび」と表示することや「粗糖」や「糖みつ」を使用しているのに表示しないことは、食品表示基準に反することになります。

（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」と表示してもよいですか。

（答）

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

（加工－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変化する可能性がありますが、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。

（答）

原料の配合割合を変更するのであれば、変更後の配合割合に沿って原材料の表示順を変更する必要があります。

（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。

（答）

原材料、添加物の順序が一般的であり、当該順序で表示する方が望ましいと考えます。

ただし、サプリメントのようにそのほとんどが添加物で構成されている場合は添加物を先に表示（その場合も重量順に表示）しても差し支えありません。

（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。

（答）

1　添加物の表示は、原則、添加物の事項欄を設け、添加物に占める重量の割合の高いものから順に表示することになります。

なお、添加物の事項欄を設けずに表示する場合は、原材料名の事項欄に原材料名と明確に区分して表示する必要があり、複合原材料の括弧内の最後に表示するのではなく、その食品に使用した他の添加物（複合原材料に使用されている以外の添加物）とまとめて最後に表示が必要です。

2　この際、加工助剤やキャリーオーバーに該当する添加物の表示は不要ですが、当該添加物に由来する特定原材料についてのアレルギー表示が必要です。

（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。）に収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ですか。

（答）

添加物の目的で使用した場合は、当該物が食品であっても、添加物としての表示が必要です。

（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。

（答）

栄養強化の目的で添加物を使用した食品の表示については、添加物の使用だけではなく、当該栄養成分の量も消費者が自主的かつ合理的に食品を選択するために重要であることから、容器包装に当該栄養成分名を表示しない場合であっても、その量を表示することが望ましいです。

その際、食品表示基準別表第９に定められた栄養成分は、栄養成分表示の枠内に当該栄養成分の量を表示します。また、別表第９に定められていない成分の場合は、栄養成分表示と区別して、栄養成分表示に近接した箇所に表示することが望ましいです。

（加工－76）アミノ酸液はどのように表示すればよいですか。

（答）

動植物たんぱくを加水分解して得られたアミノ酸液のように、個々のアミノ酸まで単離せず種々のアミノ酸等が複合した状態を保っているものは、肉エキスと同様に食品として扱われており、添加物表示は不要です。

一方、アミノ酸液にＬ－グルタミン酸ナトリウム等の添加物が添加されている場合や調味料の用途に使用されるもののうち、Ｌ－グルタミン酸ナトリウムやＤＬ－アラニン等のように単一の成分からなるアミノ酸には、添加物表示が必要です。

（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ですか。

（答）

寒天を食品として使用する場合には、添加物表示は不要です。なお、添加物としての目的で使用する場合には、添加物としての表示が必要です。

（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。

（答）

一括名を表示した上で一括名に代えた物質名を併記することや、物質名の表示に添加物の用途を示す名称を付記することは任意表示であり、一括表示枠内に義務表示事項以外の表示をすることは、食品ごとに表示が異なることとなり、混乱を招くおそれがあることから望ましくありません。

ただし、併記又は付記することが消費者にとって分かりやすい表示となる場合は付記しても差し支えありません。その際、一括名を表示した上で一括名に代えた物質名を併記する場合には、表示する当該添加物は一括名の範囲の添加物であることを要し、また、添加物の用途を示す名称についても消費者に誤解を与えるようなものは使用しないようにしてください。

（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）

（答）

（加工－78）のとおり、一括名を表示した上で一括名に代えた物質名を併記する場合には、表示する当該添加物は一括名の範囲の添加物であることを要すとしています。また、併記する添加物については、重量の割合の高いものから順に表示を行うとともに、複数のものを使用しているにもかかわらず、単品のみ使用しているかのような表現（例：レシチン以外に乳化剤を使用していながら、乳化剤（レシチン）と表示する等）はできません。

（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。

（答）

一般に、「にがり」は塩化マグネシウムを主成分とする海水から塩をとった残留物をいい、古くから豆腐を固める材料等としても用いられることから、食塩に粗製海水塩化マグネシウムを使用した場合及び豆腐を固める目的で塩化マグネシウム又は粗製海水塩化マグネシウムを使用した場合に限って、当該付加表示を行っても差し支えありません。

（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。

（答）

できません。簡略名は、「食品表示基準について」（平成27年３月30日消食表第139号）の別添添加物２－１に示された名称を使用してください。

（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。

（答）

香辛料を原材料とし、香辛味の付与の目的で使用される添加物の表示は「香辛料抽出物」又は「スパイス抽出物」（食品への表示においては簡略名、又は類別名である「スパイス」、「香辛料」も使用できる。）を用い、その他の名称は使用できません。

（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。

（答）

醤油に一般に使用されているエタノールは、安息香酸、ソルビン酸等の保存料と同等の効果を有するレベルでないことから、物質名を表示すれば足ります。

（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。

（答）

食品表示基準第３条第１項の表の添加物の項３の規定に基づく別表第７に調味料としてアミノ酸と他の種類のものを２種以上使用した場合の表示は、「調味料（アミノ酸等）」と表示することが規定されているが、「等」の部分を具体的に表示しても差し支えありません。

（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。

（答）

いずれも一括名を使用できます。ほかに「がんもどき」にも使用できます。

（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。

（答）

食品中に残存しないことから、加工助剤に該当し、表示は不要です。

（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。

（答）

豆腐用凝固剤は調味工程を経て、最終食品では効果を有しないと考えられ、キャリーオーバーに該当し、表示は不要です。

（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。

（答）

色素部分と分離できない状態にある抽出溶剤については、抽出溶剤を含め当該物を原体として取り扱うことから、表示は不要です。

（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１kg 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。

（答）

過酸化水素を使用し、釜揚げしらす及びしらす干しに残存している場合は表示が必要です。

なお、検査により過酸化水素が検出された場合であっても、当該添加物を使用していないことが記録により明確に確認できるのであれば、表示は不要です。

（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。

（答）

１　消費者に誤認等を与えないよう留意して表示する必要があると考えます。

２　例えば

・　通常同種の製品が一般的に添加物が使用されることがないものである場合、添加物を使用していない旨の表示をすることは適切ではありません。

・　加工助剤やキャリーオーバー等で表示が不要であっても添加物を使用している場合には、添加物を使用していない旨の表示をすることはできません。

・　「無添加」とだけ表示することは、何を加えていないかが不明確なので、具体的に表示することが望ましいと考えます。

３　消費者に誤認等を与えないための留意点は、別添「食品添加物の不使用表示に関するガイドライン」としてまとめています。

（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。

（答）

目的成分の重量の割合の高いものから順に表示してください。

（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。

（答）

調味料、甘味料は微量であっても最終製品の味に効果を及ぼしているため、甘味料（カンゾウ）や調味料（アミノ酸）は、キャリーオーバーに該当せず、表示する必要があります。その他、香料や着色料といった五感に訴えるような添加物は、調味料や甘味料同様にキャリーオーバーとみなされず表示が必要です。

（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。

（答）

使えます。

ただし、計量法の規定により表示することとなっているものについては、計量法に従って表示することが必要です。詳しくは各都道府県の計量検定所等へお問い合わせください。

（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。

（答）

義務表示事項としての内容量の表示は、その製品の実際の内容量を表示する必要があるため、通常の製品より増量した製品にあっては、通常製品の重量ではなく増量後の重量を内容量として表示が必要です。

（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。

（答）

1　内容総量、固形量等についても、内容量と同様、商品の主要面に名称とともに明瞭に表示されている場合には、一括表示部分における内容総量、固形量等の表示を省略することが可能です。

2　ただし、この場合、複数の容量が表示されることから、それぞれの数字の意味が不明確とならないよう、商品の主要面において「固形量」等の項目名を付して表示することが必要です。

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

（答）

1　食品表示基準第３条第１項の表の内容量又は固形量及び内容総量の項の規定では「内容量」として、内容重量、内容体積又は内容数量を表示することとなっています。ただし、特定商品の販売に係る計量に関する政令（平成５年政令第249号）第５条に掲げる特定商品に該当せず、内容量を外見上容易に識別できるものにあっては、内容量の表示を省略することができます。

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

（加工－97）「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。

（答）

製品が容器包装された状態で、容器包装を開かずに、内容数量を外見から容易に判別することができる場合をいいます。

（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。

（答）

缶詰、瓶詰以外のものとしては、たけのこ・さといも・山菜などの野菜の水煮、こんにゃくなどが該当します。

（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。

（答）

小袋の調味料等はその商品の中では一般に付随的なものと考えられること、及び計量法においてその内容量の表示が義務付けられていないことから、食品表示基準でもその内容量の表示は省略しても差し支えありません。

（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、１kgパック）について、内容量を「１kg（○～○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。

（答）

差し支えありません。

（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。

（答）

１　「内容量を外見上容易に識別できるもの（特定商品の販売に係る計量に関する政令（平成５年政令第249号）第５条に掲げる特定商品を除く。）」に該当すれば、内容量の表示の省略が可能です。

２　通常の刺身の盛り合わせの場合、何切れかは外見上容易に識別できるため、内容量の表示の省略が可能です。

３　また、表示する場合には、内容重量で表示する方法の他に「６点盛り」、「３人前」等内容数量による表示も可能です。

（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。

（答）

栄養成分の機能の表示や栄養強調表示をする場合、表示する全ての栄養成分について、許容差の範囲内にある必要があります（合理的な推定により得られた値は認められません。）。

（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か。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か。

（答）

表示値を得る方法は、栄養成分の機能の表示や栄養強調表示をする場合を除き、「食品表示基準について　別添　栄養成分等の分析方法等」に記載されている方法（以下「当該方法」といいます。）以外でも可能です。

もちろん、たんぱく質量を表示する場合についても、栄養成分の機能の表示や栄養強調表示をする場合を除き、食品関連事業者等は、当該方法に示された窒素・たんぱく質換算係数を必ず用いなければならないわけではありません。

ただし、当該方法以外の方法によって得られた表示値であっても、一定の値で表示する場合には、当該方法によって得られた値が、その一定の値を基準とした許容差の範囲内（下限値及び上限値で表示する場合はその範囲内に）にある必要があります。

なお、栄養成分の機能の表示や栄養強調表示をする場合を除き、食品表示基準に掲げる要件に該当する場合には、合理的な推定により得られた一定の値を表示することも可能です。

（加工－104）令和４年３月に、食品表示基準別表第９第３欄の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。

（答）

１　改正前に記載されていた「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」については、分析方法を原理ごとに統合、整理し、「ゲルベル法又は溶媒抽出-重量法」にまとめました。

２　これに合わせ、「食品表示基準について」（平成27年３月30日消食表第139号）の「別添　栄養成分等の分析方法等」の「２．脂質」の「（２）溶媒抽出-重量法」においても、測定原理をまとめ、具体的な測定及び算出の方法を整理しました。この改正により抽出方法が変更になったものではありません。

（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。

（答）

最新の日本食品標準成分表や、別添の食品の栄養成分データベース構築ガイドライン等に基づき業界団体等が作成したもの等が考えられます。

なお、日本食品標準成分表は、近年は５年おきに策定されていますが、次期改訂版公表までの各年に、その時点で日本食品標準成分表への収載を決定した食品について、日本食品標準成分表の追補が公表されています。

このように、データベースの値に改訂があった場合、直ちに現在の表示を変更する必要はありませんが、容器包装の切替時等に最新のデータベースの値に更新する等、定期的に表示値を見直すことが望ましいです。

（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。

（答）

消費者に認識される単位であれば、製品一個当たりを単位とすることは可能です。

（加工－107）当該食品単位が一食分である場合にあっては、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。

（答）

一食分以外の食品単位についても、任意に当該食品単位の量を併記することは可能です。

（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。

（答）

栄養成分表示の枠外に食品単位の補足事項を任意で追記することは可能です。

なお、例えば１個の重量に多少のバラツキがあった場合においても、補足事項で記載された重量で、表示値の許容差の範囲と比較することになります。

【表示例】

「１個の重量にばらつきがありますが、表示値は55g の場合の値です。」

「１個の重量は、50～60g（平均55ｇ）です。」　等

（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。

（答）

「推定値」である成分が分かるように記載すれば問題ありません。例えば「○○は推定値」、「○○以外の栄養成分については、推定値」等の文言を、栄養成分表示に近接した場所に記載してください。

「推定値」の表示を行った成分については、必要に応じて説明が出来るようにその合理的根拠を保管しておく必要があります。

（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。

（答）

栄養成分表示の表示値を設定する場合の分析機関の指定はありません。

（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。

② ①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。

（答）

① 可能です。

② 例えば、当該食品のナトリウムの量が100g 当たり６mg、食塩相当量に換算した値が0.01524g となる場合、有効数字１桁以上で表示することになるため、表示は0.02g となります。なお、0.015g、0.0152g のように位を下げることを妨げるものではありません。

栄養成分表示の食品単位が100g 当たりでない場合においても、100g 当たりのナトリウムの量が５mg 未満でない場合は、有効数字１桁以上で表示する必要があります（100g 当たり６mg の食品において、栄養成分表示の食品単位が10g 当たりの場合は、食塩相当量の表示は0.002g となります。なお、0.0015g、0.00152g のように位を下げることを妨げるものではありません。）。

（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。

（答）

1　これらの表示は義務表示事項ではありませんが、消費者にとって重要な情報であり、適切な表示事項であると考えられますので、食品表示基準別記様式１の枠内に表示することが可能です。この他にも、お客様問合わせ先、開封後の取扱いなどは、食品表示基準別記様式１の枠内に表示することが可能です。

2　ただし、商品の説明書き、宣伝文句などは、義務表示事項が見づらくなりますので、食品表示基準別記様式１の枠内に表示することはできません。

【表示例】

名称	
原材料名	
添加物	
内容量	
賞味期限	
保存方法	
製造者	
お客様ダイヤル	0120（○○）○○○○
当社ウェブサイトアドレス	http://www…

（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。

（答）

基本的には、表示責任者が応答義務を負うこととなります。

（加工－114）食品関連事業者の表示方法を教えてください。

（答）

1　表示責任者である食品関連事業者の氏名又は名称及び住所を、「製造者」、「加工者」、「販売者」、「輸入者」のいずれかの事項名を付して、一括表示部分に表示することが必要です。

2　事項名については、表示責任者が当該製品の製造業者である場合には「製造者」、加工者である場合は「加工者」、輸入業者にあっては「輸入者」とすることが基本です。

3　なお、製造業者、加工者又は輸入業者との合意等により、これらの者に代わって販売業者が表示責任者となることも可能です。この場合、事項名を「販売者」とすることが必要です。

（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。

（答）

1　加工食品について、表示責任者の氏名又は名称及び住所を表示することが規定されています。表示責任者の氏名又は名称及び住所の表示は、消費者等が当該商品に対する問合せ等を行うために必要な表示であり、問合せ等に応答できる者の氏名又は名称及び住所であれば、法人の場合、必ずしも法人登記されている名称又は住所である必要はありません。

2　一方、製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名又は名称の表示は、食品を摂取する際の安全性の確保の観点から、当該食品に関し、最終的に衛生状態を変化させる製造又は加工が行われた場所の所在地を表示することが規定されており、製造者又は加工者の氏名又は名称については、法人の場合、法人登記されている名称（ローマ字で登記されている場合は、片仮名の名称でも可能です。）である必要があります。

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

なお、事項名については、（総則－15）の表に基づき判断してください。

4　表示責任者の氏名又は名称及び住所と、製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名又は名称とが同一である場合には、表示責任者の氏名又は名称及び住所を表示することで両規定を満たしているものとみなされます。

5　一方、両規定により表示する者が異なる場合は、表示責任者の氏名又は名称及び住所を食品表示基準別記様式１の枠内に表示することが必要です。なお、製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名又は名称についても食品表示基準別記様式１の枠内に表示することは可能ですが、この場合、どちらの者が表示責任者であるかを合意しておく必要があります。

また、表示責任者は１者となりますが、温度帯を変更するなど部分的に表示の変更を行う場合は、その表示事項について、変更した者が責任を負うことになります。

6　なお、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、表示責任者の氏名又は名称及び住所に近接して表示しなければならないことが規定されています。

（加工－116）プライベートブランド商品など、販売者が表示内容について責任を持つ商品について、販売者の委託により商品を製造している事業者名を併せて表示したい場合、どのように表示すればよいですか。

（答）

1　販売者の企画に基づき食品を製造した工場を表示したい場合は、販売者が表示に責任を持つことが明確となるように、（加工－252）の①のアのように、製造者は食品表示基準別記様式１の枠外に表示してください。

2　また、製造者を食品表示基準別記様式１の枠内に表示することも可能です。この場合、販売者が表示責任者であることを合意しておく必要があります。

（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。

（答）

消費者に誤認を与えない範囲であれば、併記しても差し支えありません。

（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。

（答）

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

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

（加工－119）表示責任者が販売者の場合であって、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。

（答）

製造所固有記号に代えられている製造者の表示と区別するためにも、この場合の製造者の本社の名称は、表示するのであれば、一括表示部分の枠外に表示することが望ましいと考えます。また、表示する際には、消費者に誤認を与えないように、「製造者　○○社」ではなく、事実に基づき、「本製品は○○社で製造しています。」、「お問い合わせ先　○○社」等と表示することが望ましいと考えます。

（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

（答）

製造者の「氏名又は名称」は、製造を実施した者が誰であるかを客観的に明らかにし、かつ、その者の同一性を示すものであり、また、法人の場合には、そのものが法人であることを客観的に認識し得る程度に明らかにすることが必要であるものと解します。「消費商店」や「消費屋」が登記された正式の法人名ではなく単なる屋号等の場合、「消費商店」、「消費屋」のみでは不十分で、「消費太郎」のように氏名を表示したり、「株式会社消費物産」のように登記された正式の法人名を表示していなければなりません。

① 「消費商店」ではなく、例えば、「消費商店（代表者消費太郎）」のように表示することは可能です。

② 「消費屋」ではなく、例えば、「株式会社消費物産（消費屋）」のように表示することは可能です。

（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。

（答）

① 「製造所又は加工所の所在地」における製造又は加工とは、最終的に衛生状態を変化させる製造又は加工（例えば、詰め合わせ食品の場合、詰め合わせる食品に個包装されていない食品が含まれている場合は詰め合わせる際に衛生上のリスクが生じるため、この詰め合わせのみを行う工場は加工所となる）であり、個人の場合は最終的に衛生上のリスクを生じさせる行為を行った店舗や工場等の住所を、法人の場合はその所在地を意味します。

② 「製造者又は加工者の氏名又は名称」は、①の最終的に衛生上のリスクを生じさせる行為を行った店舗や工場等の名称ではなく、個人の場合には製造又は加工する者の氏名を、法人の場合には法人登記した法人名や会社の代表権を有する支店等の名称を意味します。

（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

（答）

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

（加工－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。

（答）

可能です。なお、製造所固有記号を使用せず、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、別途、場所を指定して表示することはできません。

第３条第２項関係（一般用加工食品－横断的義務表示②）

（アレルゲン）

（加工－124）アレルゲンの表示について、教えてください。

（答）

別添アレルゲンを参照してください。

（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。

（答）

特別用途食品について、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は適用されませんので、分析により得られた値を表示する必要があります。

（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。

（答）

例えば、ビール等のアルコール飲料や、ナトリウム、糖分等を過剰に摂取させることになる食品は、保健機能食品の表示をすることによって、当該食品が健康の保持増進に資するという一面を強調することになりますが、摂取による健康への悪影響も否定できないことから、保健機能食品の表示をすることは望ましくないと考えます。

（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。

（答）

例えば、「特定健康食品」、「特定機能食品」、「保健○○食品」、「機能○○食品」等の名称で、特に「機能」、「保健」の文字が含まれているものを指します。

（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。

（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。

（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。

（答）

1　平成24年４月１日から施行された食品中の放射性物質の基準値（規格基準：厚生労働省策定）では、乳児用食品（乳児（１歳未満）の飲食に供することを目的として販売するもの）に一般食品より低い基準値が適用されているところです（一般食品：100ベクレル/kg。乳児用食品：50ベクレル/kg)。

2　しかしながら、当該乳児用食品については、商品によっては、外見上消費者が乳児用食品の規格基準が適用される食品（以下「乳児用規格適用食品」という。）であるか否かを必ずしも判別することができない場合が想定されます。

3　このことから、消費者が食品を購入する際にその食品が「乳児用食品」又は「一般食品」のいずれの基準が適用されるものであるかを判別した上で商品選択ができるよう、厚生労働省の規格基準を踏まえて乳児用食品に係る表示基準を策定したものです。

（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。

（答）

1　食品表示基準の対象となる乳児用食品の範囲は、規格基準において規定された「乳児用食品」の対象である食品と同じです。

2　したがって、食品表示基準の「乳児用食品」の対象となる「乳児」の年齢についても、児童福祉法（昭和22年法律第164号）等に準じて「１歳未満」がその対象となります。

（加工－131）乳児用食品の表示基準はどのような内容ですか。

（答）

乳児用食品の表示基準の内容は、以下のとおりです。

1　乳児用規格適用食品に対する表示（食品表示基準第３条第２項の表、第10条第１項第10号、第15条第１項第９号、第18条第２項、第24条第１項第４号及び第29条第１項第４号関係）

乳児用規格適用食品にあっては、乳児用規格適用食品である旨を表示することとしたこと。

2　省略規定（食品表示基準第３条第３項の表及び第18条第２項関係）

乳児用規格適用食品であることが容易に判別できるものにあっては、乳児用規格適用食品である旨の表示を省略することができることとしたこと。

3　紛らわしい表示の禁止規定（食品表示基準第９条第１項第３号及び第23条第１項第３号関係）

乳児用規格適用食品以外の食品には、乳児用規格適用食品である旨の表示又はこれと紛らわしい表示をしてはならないこととしたこと。

（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。

（答）

1　文字の大きさについては、食品表示基準第８条第１項第９号等の規定に従い、原則的には８ポイント以上の大きさで表示する必要があります。

なお、表示可能面積がおおむね150㎠以下のものにあっては、5.5ポイント以上の大きさの統一のとれた文字でもよいこととしています。

2　表示を行う事業者におかれては、個々の商品の表示レイアウト等も踏まえて、消費者に十分に見やすい位置、大きさ、色により表示するよう心掛けてください。

（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。

（答）

１　「ベビー」という言葉・用語を「小さい」ことを示す意味ではなく、「赤ちゃん」を示す言葉・用語として使用する場合、そこでいう「ベビー」は乳児にも好適である旨の表示に該当します。

２　したがって、この場合、「ベビーフード」や「ベビー飲料」などとして表記している食品は、たとえ対象年齢を１歳以上としていたとしても、商品にその旨を表示していない場合においては、乳児にも好適である旨の表示がなされているとみなされるため、乳児用規格適用食品である旨の表示が必要になります。

（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。

（答）

１　離乳食は、社会通念上、１歳未満の乳児にも与えるものと考えられることから、「離乳食を始めたら」という表示は乳児にも好適である旨の表示に該当します。

２　したがって、「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。

３　なお、同様な観点から、上記以外に「赤ちゃんのために」、「赤ちゃん用」、「離乳食に適した」、「ベビーフードの素材として」なども乳児にも好適である旨の表示に該当します。

（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。

（答）

業務用食品であっても、乳児用食品にあっては、食品表示基準第10条及び第24条の規定により、乳児用規格適用食品である旨の表示が必要です。

（加工－136）省略規定が設けられているのはなぜですか。

（答）

1　乳児用食品に係る表示基準策定の目的は、乳児用規格適用食品と、一般食品の規格基準が適用される食品との別を明確にして、公衆衛生の見地から、消費者が食品の内容を理解し、選択することができる機会を確保することにあります。

2　したがって、消費者が、乳児用食品であることを容易に判別できるものについては、食品表示基準に基づく乳児用規格適用食品である旨の表示は不要であるとの考えから省略規定が設けられています。

（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。

（答）

消費者が商品を選択する際に、乳児用規格適用食品でないものを乳児用規格適用食品であると誤認することを防止する必要があることから、乳児用規格適用食品でない食品には、乳児用規格適用食品である旨の表示を付したり、これと紛らわしい表示を付することを禁止する規定を設けることとしたものです。

（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。

（答）

1　乳児用規格適用食品と紛らわしい表示の例としては、以下のような表示が該当します。

乳児用規格の対象でない食品に

・「乳幼児用規格適用食品」

・「乳児用規格適合食品」

など、食品衛生法に基づき、乳児用食品に係る放射性物質の規格が適用される食品に関する用語であることが分からないもの。

2　なお、例えば、「ベビー○○○」（当該食品が「小さい」という趣旨で「ベビー」という用語を使用している場合）や「こども○○○」等の表記が付された食品であっても、対象年齢が１歳以上であることが社会通念上明らかな食品については、この表記のみをもって、直ちに乳児用規格適用食品と紛らわしい表示とみなされること（＝紛らわしい表示の禁止規定に該当すること）はありません。

（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。

（答）

１　規格基準における「牛乳」（基準値50ベクレル/kg）と「乳児用食品」（基準値50ベクレル/kg）は別のカテゴリーであり、牛乳については、「牛乳」（基準値50ベクレル/kg）のカテゴリーに該当します。

※　規格基準の「牛乳」（基準値50ベクレル/kg）のカテゴリーには、乳等命令第２条第１項に規定する「乳」及び同条第40項に規定する「乳飲料」が含まれます。

２　したがって、牛乳は、乳児用食品のカテゴリーに該当する食品ではありませんので、乳児用規格適用食品である旨を表示することはできません。

（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。

（答）

食品表示基準別表15の１から６に掲げる加工食品については、別添原料原産地表示（別表15の１～６）を、そのほかの加工食品については、別添新たな原料原産地表示制度を参照してください。

（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。

（答）

国内での加熱殺菌行為により実質的な変更が、「ちりめんじゃこ」にもたらされていなければ輸入品扱いとなり、原産国（Ａ国）の表示が必要となります。

ただし、加熱殺菌することは加工食品の製造に該当するため、加熱殺菌を行った事業者を「製造者」として表示する必要があります。（※具体的な判断は個別に行う必要があります。）

（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。）

（答）

「干しえび」として輸入し国内で「干しえび」として販売する場合、着色が「干しえび」に実質的変更をもたらさなければ、着色行為だけをもって内容の実質的変更が行われたと判断できないため輸入品扱いとなり、原産国（Ｂ国）の表示が必要となります。

ただし、加工食品における着色行為は製造に該当するため、着色を行った事業者を「製造者」として表示する必要があります。（※具体的な判断は個別に行う必要があります。）

（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。

（答）

ビタミンＥを栄養強化又は保存（酸化防止）の目的で添加することは、実質的な変更をもたらす行為とは判断できないため、原産国表示は必要となります。

ただし、原産国表示には関係ありませんが、添加物を添加する行為は製造に該当するため、混同しないよう注意が必要です。

（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。

（答）

製品の原産国とは、不当景品類及び不当表示防止法（昭和37年法律第134号。以下「景品表示法」という。）に基づく「商品の原産国に関する不当な表示」（昭和48年公正取引委員会告示第34号）において、「その商品の内容について実質的な変更をもたらす行為が行なわれた国」と定義されており、また、緑茶及び紅茶の原産国については、荒茶の製造国と整理されています。

今回の製品は、紅茶として製造されるものでありますが、「香り」は、紅茶の品質及び特性に重要な要素であり、そのため本製品に行われるドライフルーツや香料をブレンドし、新たな「香り」を加える行為は、その紅茶の特性に対して実質的な変更をもたらす行為に該当すると考えられ、原産国名がＧ国となります。

（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。

（答）

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

（加工－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。

（答）

関税法施行令（昭和29年政令第150号）及び施行規則（昭和41年大蔵省令第55号）においては、「一の国又は地域の船舶において前号※に掲げる物品のみを原料又は材料として生産された物品」については、「一の国又は地域において完全に生産された物品」とすることになっていますので、御質問のような場合の原産国は、その船籍の属する国となります。

※　前号（関税法施行規則第１条の６第６号）「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」

（加工－147）外国（A国）で製造された加工食品を別の外国（B国）を経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。

（答）

この場合、B国は経由するだけで、実質的な変更をもたらす行為を行っていないことから、原産国としては最終的な製造国であるA国を表示することとなります。

なお、関税法（昭和29年法律第61号）においても最終加工地を原産国と規定しています。

（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。

① A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

② A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

（答）

1 ①のように、複数の種類のものを混合した場合は、混合したところが原産地となるため、C国が原産地となります。（C国が日本である場合は、原産国名の表示は不要です。）

2 ②については、同じ種類のものを混合した場合は、製品に占める重量の割合の高いものから順に、A国とB国を表示してください。

（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」、「○○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。

（答）

1 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、製造地は国内となりますが、このことをもって「国産」、「○○県産」等と表示すると、原料の原産地が「国産」、「○○県産」等であるという誤認を与えるおそれがあります。このため、表示禁止事項（食品表示基準第９条）において、「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表示」、具体的には製造地や加工地を単に「○○産」と表示することを禁止しています。

2 原材料が外国産であることを強調したい場合には、特色のある原材料に該当しますので、食品表示基準第７条の特色のある原材料等に関する事項の規定に従って、その使用割合を併記して表示して下さい。ただし、食品表示基準第３条第２項の原料原産地名の規定に従って、原材料名欄等に原料原産地名を表示（使用した重量割合の高いものから順に原産地を表示）しても、特定の原産地のもののみを強調して表示しているとは認められないため、割合の併記は必要ありません。

（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。

（答）

1　食品表示基準第３条第２項において、輸入品にあっては、原産国名を表示することを義務付けています。ここで言う「輸入品」とは、

①　容器包装され、そのままの形態で消費者に販売される製品（製品輸入）

②　バルクの状態で輸入されたものを、国内で小分けし容器包装した製品

③　製品輸入されたものを、国内で詰め合わせた製品

④　その他、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

を指します。

2　また、景品表示法に基づく「商品の原産国に関する不当な表示」の規定では、国内で生産された商品についてその商品が国内で生産されたものであることを一般消費者が判別することが困難であると認められるときは「国産」等と表示すること、又は外国で生産された商品についてその商品がその原産国で生産されたものであることを一般消費者が判別することが困難であると認められるときは、その原産国名を表示することが規定されています。

（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。

（答）

1　製品の原産国とは、景品表示法に基づく「商品の原産国に関する不当な表示」に規定しているとおり、「その商品の内容について実質的な変更をもたらす行為が行われた国」のことを指します。

この場合において、次のような行為については、「商品の内容についての実質的な変更をもたらす行為」に含まれません。

①　商品にラベルを付け、その他標示を施すこと
②　商品を容器に詰め、又は包装をすること
③　商品を単に詰合せ、又は組合せること
④　簡単な部品の組立てをすること

これに加え、関税法基本通達では、

⑤　単なる切断
⑥　輸送又は保存のための乾燥、冷凍、塩水漬けその他これに類する行為
⑦　単なる混合

についても、原産国の変更をもたらす行為に含まれない旨が明記されています。

2　このため、輸入された製品について上記①から⑦までに該当する行為を国内で行った場合であっても、当該製品は、製品輸入した製品と同様に、「実質的な変更をもたらす行為」が行われた国を原産国として表示する必要があります。

3　なお、輸入品である加工食品について、基本的には「その商品の内容について実質的な変更をもたらす行為」が最後に行われた国が原産国となる場合が多いですが、製品の製造工程が二国以上にわたる場合において、当該商品の重要な構成要素が複数あり、そのいずれの部分も重要性に優劣が付けられない場合、又は商品の重要な製造工程が複数あり、そのいずれの工程も重要性に優劣が付けられない場合であって、それらが別々の国で行われるときには、消費者の誤認を惹起しないよう、それらの国を全て原産国として表示する必要があります。

（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

（答）

① 緑茶及び紅茶は、「荒茶の製造」が行われた国が原産国としていますが、その後、複数の荒茶を混合して製造した場合には、混合して製造した国が原産国となります。

② インスタントコーヒーは、コーヒー豆の粉砕、抽出濃縮後の乾燥が行われた国が原産国となりますが、その後、混合された場合には、混合が行われた国が原産国となります。

なお、インスタントコーヒーについては、レギュラーコーヒーとともに公正競争規約では、生豆生産国を表示することとされています。

③ 濃縮果汁を還元果汁まで希釈した場合等は希釈した国が原産国です。

④ 単に詰め合わせた商品については、その容器に詰め合わされた個々の商品の原産国が原産国となります。

⑤ チョコレートについては、調温（テンパリング）が行われた国が原産国となります。

（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。

（答）

単なる小分け包装や詰め合わせは、「商品の内容について実質的な変更をもたらす行為」に該当しないため、製品輸入された製品と同様に、「商品の内容について実質的な変更をもたらす行為」が行われた国を原産国として表示する必要があります。

また、この場合、（加工－118）のように小分け包装や詰め合わせを行った業者が表示責任者となる場合は、輸入者を表示責任者として表示する必要はありません。

（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。

（答）

ボイルしたカニの殻を剥く行為については、関税法上の関税率表において、殻付きか否かで分類基準が明確に区分されていることから、単なる切断と異なり、実質的な変更をもたらす行為に該当すると考えられます。このため、原産国を表示する必要はありません。

殻付きか否かの判断基準について、明確な割合等の基準はありませんが、概ね半分程度を目安として、個別に判断することとなります。

なお、原産国表示は不要ですが、ボイルしたカニの場合、食品表示基準別表第15の１の（19）に掲げられた「ゆで、又は蒸した魚介類及び海藻類」に該当するため、原材料であるカニの原産地の表示が必要です。

（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

（答）

１　外国で製造した干しえびに国内で味付けした場合は、味付け行為が商品の内容に実質的な変更をもたらしたこととなり、製品の原産国は日本となりますので、原産国を表示する必要はありません。この時、製造業者欄には味付けした者を「製造者」として表示することになります。

２　外国で製造した干しえびを単に国内で袋詰めしても、製品の内容を実質的に変更する行為に当たらないため、干しえびを製造した国が製品の原産国となります。したがって、製品輸入された製品と同様に、干しえびの製造国を「原産国」として表示するとともに、袋詰めした業者を食品表示法の規定に従って「加工者」として表示する必要があります。

（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。

（答）

当該製品は国内で甲社がバルク製品を小分けし最終包装していますが、単に小分け包装した場合は製品の内容を実質的に変更する行為に当たらないので、原産国としてＡ国の表示をする必要があります。

なお、小分けの行為は加工食品における加工行為に該当しますので、輸入品であっても、加工者の表示が必要となります。

（バルク製品を小分けした場合の表示例）

名　　称	うなぎ蒲焼き
原材料名	うなぎ、しょうゆ（大豆・小麦を含む）、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、発酵調味料（米、米こうじ、酒、砂糖、食塩）、水あめ、うなぎエキス
添 加 物	加工デンプン、調味料（アミノ酸等）、着色料（カラメル、アナトー）、増粘多糖類
内 容 量	２尾
賞味期限	令和元年５月21日
保存方法	１０℃以下で保存してください
原産国名	Ａ国
加 工 者	甲社 △△県△△市△△町１１－２２

（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。

（答）

（加工－156）と同様の状況ですが、丙社が表示内容に責任を持つ旨乙社との間で合意がなされている場合には、丙社が当該表示内容に責任を持つことを前提として販売者として表示することができます。なお、この場合であっても、加工所の所在地及び加工者（乙社）の氏名又は名称の表示が必要です。

（バルク製品を小分けして、販売者が表示内容に責任を持つ場合の表示例）

名　　称	うなぎ蒲焼き
原材料名	うなぎ、しょうゆ（大豆・小麦を含む）、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、発酵調味料（米、米こうじ、酒、砂糖、食塩）、水あめ、うなぎエキス
添 加 物	加工デンプン、調味料（アミノ酸等）、着色料（カラメル、アナトー）、増粘多糖類
内 容 量	２尾
賞味期限	令和１年５月21日
保存方法	１０℃以下で保存してください
原産国名	Ａ国
販 売 者	丙社 □□県□□市□□町１２－３
加 工 者	乙社 〇〇県〇〇市〇〇町１－２

（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。

（答）

当該製品は国内で「商品の内容について実質的な変更をもたらす行為」を行った商品であるため、製品の原産国表示は不要ですが、うなぎ蒲焼きの場合、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４の規定に基づき、国内製造製品に原材料であるうなぎの原産地表示が義務付けられています。このため、原材料名の「うなぎ」の後に括弧を付して、原料であるうなぎの原産国の表示が必要です。

なお、この場合、乙社がバルク製品を小分けし、最終包装しているため、乙社に表示義務があります。

（国内で製造したバルク製品を、小分けした場合の表示例）

名　　称	**うなぎ蒲焼き**
原材料名	**うなぎ（Ａ国）、しょうゆ（小麦・大豆を含む）、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、発酵調味料（米、米こうじ、酒、砂糖、食塩）、水あめ、うなぎエキス**
添 加 物	**加工デンプン、調味料（アミノ酸等）、着色料（カラメル、アナトー）、増粘多糖類**
内 容 量	**２尾**
賞味期限	**２０１９年５月２１日**
保存方法	**１０℃以下で保存してください**
加 工 者	**乙社 〇〇県〇〇市〇〇町１－２**

（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。

（答）

１　緑茶については、荒茶を製造した国を原産国としています。

一方、国内で仕上げ茶にした緑茶は、原料原産地表示の対象となっており、原料原産地として、荒茶を製造した国を表示することが必要です。（表示例１）

２　複数の原産国の荒茶を混合して製造した場合、原料原産地名として製品の原材料に占める重量の割合の高いものから順に荒茶の製造国名を表示することが必要です。（表示例２）

（次頁に続く）

3　また、製品輸入した緑茶については輸入業者が表示者となり、原産国名等を表示してください。（表示例３）

（表示例１）Ａ国から輸入した荒茶を使用し、国内で仕上げを行った場合

名　　称	煎茶
原 材 料 名	茶
原料原産地名	Ａ国
内　容　量	１００ｇ
賞 味 期 限	令和２年５月
保 存 方 法	高温多湿を避け、移り香に注意してください
製　造　者	（株）〇〇製茶 △△県△△市△△町△△

名　　称	煎茶
原 材 料 名	茶（Ａ国）
内　容　量	１００ｇ
賞 味 期 限	令和２年５月
保 存 方 法	高温多湿を避け、移り香に注意してください
製　造　者	（株）〇〇製茶 △△県△△市△△町△△

（次頁に続く）

（表示例２）Ａ国から輸入した荒茶と国内産の荒茶を使用し、国内で仕上げを行った場合

名　　称	煎茶
原材料名	茶
原料原産地名	Ａ国、日本
内　容　量	１００ｇ
賞味期限	令和２年５月
保存方法	高温多湿を避け、移り香に注意してください
製　造　者	（株）〇〇製茶 △△県△△市△△町△△

名　　称	煎茶
原材料名	茶（Ａ国、日本）
内　容　量	１００ｇ
賞味期限	令和２年５月
保存方法	高温多湿を避け、移り香に注意してください
製　造　者	（株）〇〇製茶 △△県△△市△△町△△

（表示例３）Ａ国で仕上げ包装されたものを輸入し、そのまま販売する場合

名　　称	煎茶
原材料名	茶
内　容　量	１００ｇ
賞味期限	令和２年５月
保存方法	高温多湿を避け、移り香に注意してください
原産国名	Ａ国
輸　入　者	（株）〇〇商事 △△都△△区△△町△△

第３条第３項関係（一般用加工食品－横断的義務表示③表示の省略）

（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。

（答）

食品表示基準第３条第３項の表の保存の方法の項に、常温で保存すること以外にその保存の方法に関し留意すべき事項がないものについては、保存の方法を省略することができると規定されています。直射日光を避けなければならない旨は、常温で保存すること以外にその保存の方法に関し留意すべき事項に該当しますので、省略することはできません。

（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。

（答）

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品目については、その特性から長期間の保存に耐え得るものであることから省略できることとなっているものです。したがって、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品目でも、原材料や添加物を混ぜ合わせることで保存性が低下するような場合には、保存の方法及び消費期限又は賞味期限を表示する必要があると考えます。

（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。

（答）

１　原材料が１種類であるもの（缶詰及び食肉製品並びに遺伝子組換えに関する義務表示事項を表示する場合を除く。）は原材料名の表示を省略することができます。なお、個別品目の表示基準が定められている食品については、当該個別品目の表示基準に従って原材料名の表示を行うことが必要です。

２　添加物を使用している場合は、食品表示基準第３条第１項の表の添加物の項の規定に従い表示する必要がありますが、使用した添加物が同規定により表示不要とされ、結果的に表示対象となる原材料が１種類となった場合には、表示を省略することができます。

３　なお、原材料が１種類のものであっても、例えば、「きなこ」、「上新粉」など名称からその原材料が一般に分かりにくいものについては、「大豆」、「うるち米」のように原材料名を表示することが望ましいと考えます。

（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。

（答）

1　内容量については、「○○ｇ」、「○○ml」のように単位を明記して、商品の主要面の目立つ位置に、その商品の一般的な名称と同じ視野に入るように表示する場合に、一括表示部分の内容量の表示（「内容量」という事項名ごと）を省略することが可能です。ただし、内容量を大きな袋の隅に小さく表示するなど、主要面での表示が明瞭でない場合には、一括表示部分の内容量の表示は省略できません。（計量法に基づく特定商品に該当せず、内容量を外見上容易に識別できるものにあっては、内容量の表示自体を省略することもできます。）

2　また、商品名が一般的名称とは認められず、名称に代えることができない場合には、内容量が商品の主要面に表示されていても名称と同じ面に表示しているとは認められませんので、一括表示部分に名称とともに内容量の表示が必要です。

【名称、内容量の省略の可否の整理】

主要面への表示	一括表示部分への表示省略の可否	
	名称	内容量
名称＋内容量を主要面に表示	可	可
名称のみ主要面に表示	可	不可
内容量のみ主要面に表示（商品名が名称に代えることができない場合も同じ。）	不可	不可

（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。

（答）

内容量の表示に当たっては、「○○g」、「○○ml」のように単位を明記することが必要であり、内容量を名称とともに主要面に表示する際にも、単位が明記されていれば、消費者は内容量の表示であることを十分理解できると考えられます。したがって、商品の主要面において内容量を表示する場合には、「内容量」の事項名については省略することが可能です。

（栄養成分の量及び熱量関係）

（加工－165－１）「ノンカフェイン」、「ノンアルコール」は栄養表示に該当しますか。

（答）

「ノンカフェイン」、「ノンアルコール」は、「栄養表示（栄養成分若しくは熱量に関する表示及び栄養成分の総称、その構成成分、前駆体その他これらを示唆する表現が含まれる表示をいう。）」に該当しません。

したがって、第３条第３項の表の栄養成分の量及び熱量の項における栄養成分表示を省略できる規定に該当する場合は、「ノンカフェイン」、「ノンアルコール」の表示をした場合にあっても、栄養成分表示を省略することが可能です。

（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。

（答）

コーヒー豆やその抽出物、ハーブやその抽出物、茶葉やその抽出物、スパイス等が考えられます。

ただし、スパイス等のうち一度に多く使用する場合が想定され、かつ、その場合に栄養の供給源となり得るものについては、栄養成分の量及び熱量の表示を省略できません。

（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ういうものですか。

（答）

日替わり弁当、複数の部位を混合しているため都度原材料が変わるもの（例：合挽肉、焼肉セット、切り落とし肉等の切り身を使用した食肉加工品、白もつ等のうち複数の種類・部位を混合しているため都度原材料が変わるもの）等が考えられます。ただし、サイクルメニューは除きます。

（加工－167）小規模の事業者(注)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。

（注）小規模の事業者とは以下のいずれかに該当する者です。

- 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
- 中小企業基本法（昭和38年法律第154号）第２条第５項に規定する小規模企業者

（答）

小規模の事業者が製造した食品を小規模でない事業者が販売する場合は、栄養成分の量及び熱量の表示を省略することはできません。この場合、製造者（小規模の事業者）が必ず栄養成分の量及び熱量の表示を行う必要はなく、販売する者（小規模でない事業者）が表示しても差し支えありません。

（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。

（答）

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、追記した者が追記した表示内容（栄養成分の量及び熱量の表示）の責任を負うことになります。この場合、追記した者の氏名又は名称及び住所を食品表示基準別記様式２又は別記様式３の表示に近接した箇所に表示することが望ましいです。

【表示例】

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

栄養成分表示者：〇〇〇〇株式会社
東京都千代田区霞が関〇－〇－〇

（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。

（答）

「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」については、この者に該当するか否かは、消費税法の判断基準によることとしており、消費税法において、課税売上高は全事業の売上げで判断することとされています。

（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。

（答）

「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」については、当該事業年度においてこの者に該当するか否かは、消費税法の判断基準によることとしており、消費税法において、原則として、当該事業年度の前々事業年度の課税売上高を基準に判断することとされています。ただし、当該事業年度の前事業年度の開始日から６か月の間の課税売上高が1,000万円以上である場合は、当該事業年度に消費税を納める義務が免除はされないこととされています。

（注）個人事業者の場合、事業年度は暦年（１月１日から12月31日まで）になります。

第４条関係（一般用加工食品－個別的義務表示）

（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、「○○バター」、「○○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。

（答）

「○○バター」、「○○チーズ」等の商品名は種類別の表示とは認められません。

（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。

（答）

ナチュラルチーズ（ソフト及びセミハードのものに限る。）であって飲食に供する際に加熱するものにあっては、当該成分規格の適用除外であること、食品を摂取する際の安全性等を踏まえ、「飲食に供する際に加熱する旨」を表示することになります。

（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。

（答）

１　ナチュラルチーズ（ソフト及びセミハードのものに限る。）であって、飲食に供する際に加熱するものが表示の対象です。

２　なお、ナチュラルチーズ（ソフト及びセミハードのものに限る。）は、コーデックスのチーズの一般規格（Codex General Standard for Cheese（CODEX STAN 283-1978））の7.1.1にいう識別語「Soft」又は「Firm/Semi-hard」の定義を満たすものを指すものになります。

（参考：コーデックスが定める定義）

①Soft：MFFB（注）が67%を上回るものをいう。

②Firm/Semi-hard：MFFB が54～69%のものをいう。

③Hard：MFFB が49～56%のものをいう。

④Extra hard ： MFFB が51%を下回るものをいう。

（注）MFFB とは、脂肪以外のチーズ重量中の水分含量（%）を指し、次式で求められる。

MFFB（percentage Moisture on a Fat-Free-Basis）

＝チーズ中の水分含量/ （チーズの全重量 － チーズの脂肪重量）×100

（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。

（答）

「種類別○○」の次に「(要加熱)」、「(加熱が必要)」、「(加熱してお召し上がりください)」等、飲食に供する際に加熱する旨の文言を表示することになります。

（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。

（答）

1　リステリアが増殖する可能性のあるナチュラルチーズ（ｐＨ、水分活性、添加物の使用等で、リステリアの増殖を抑制していないもの）については、「リステリア・モノサイトゲネスに関するＱ＆Ａについて」（平成26年12月25日食安基発1225第４号厚生労働省基準審査課長通知・食安監発1225第４号厚生労働省監視安全課長通知）において、「リスク管理として品温を常に６℃以下（２～４℃以下が望ましい。）に維持すること」としています。

2　このため、食品関連事業者は、その責務として、表示された保存温度どおりに適切に流通、販売できる業者等に対してのみ取引するなどの対応をする必要があります。

3　また、流通時及び家庭において適切に温度管理させるため、保存の方法（「６℃以下で保存」等）が、流通業者や消費者へ確実に伝わるような表示となるように努めてください。あわせて、リスク管理の観点から、期限表示については、賞味期限ではなく消費期限とするようにしてください。

4　なお、厚生労働省において、ナチュラルチーズの他に非加熱食肉製品にも、リステリアの成分規格が設定されていますが、非加熱食肉製品には、適用除外の規定はなく、全ての非加熱食肉製品が対象となるため、表示基準の設定はありません。しかし、リステリアが増殖する可能性のある非加熱食肉製品についても、ナチュラルチーズと同様の取扱いをするように努めてください。

（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。

（答）

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

（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。

（答）

冷凍食品です。

また、冷凍食品については、最終的に解凍して販売されるものであっても、冷凍食品として流通する限りは冷凍食品としての表示が必要であり、解凍して販売する際には、販売する際の食品の区分に合った表示に適切に変更する必要があります。

例えば、そうざいを凍結させたものは冷凍食品になりますが、それを販売店で解凍して冷蔵で販売する場合は、そうざいとしての表示となります。

その際は、保存温度についても変更となることから、保存方法の変更と適切な期限表示に変更する必要があります。

（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。

（答）

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、飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別の表示が一括表示枠内に並べて表示されていると、消費者にとって喫食時の加熱の要否が分かりにくいことが考えられます。

そのため、凍結させる直前に加熱されたものであるかどうかの別は、一括表示枠内ではなく、一括表示枠外に記載することが望ましいです。

【○　表示例】

冷凍食品（凍結直前加熱）

加熱調理の必要性	**加熱して召し上がってください**

【×　分かりにくい表示例】

（冷凍食品）

凍結前加熱の有無	**加熱してあります**
加熱調理の必要性	**加熱して召し上がってください**

（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っては、鳥獣の種類の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。

（答）

省略可能です。

（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。

（答）

外観から処理を行ったことが明らかで、改めて処理を行った旨等を表示で知らせる必要が無いような合挽肉やミンチについては、処理を行った旨を表示する必要はありませんが、製品特性上、内部にまで食中毒の原因となる菌等が存在するおそれがあるため、中心部の色が変化するまで、十分に加熱する必要があることを、消費者に対し情報提供してください。

（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。

（答）

別添生食用牛肉を参照してください。

（加工－186）～（加工－188）　削除

第５条関係（一般用加工食品－義務表示の特例）

（加工－189）インストア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。

（答）

一般用加工食品を、食品を製造し、又は加工した場所で販売する場合は、食品表示基準第５条の規定により、原材料名、内容量、原料原産地名等の表示事項の表示は不要ですが、業務用加工食品については、同条の適用はないため、名称、原材料名、原料原産地名等の表示事項の表示が必要です。

（加工－190）インストア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。）

（答）

１　インストア加工した一般用加工食品の販売については、「食品を製造し、又は加工した場所で販売する場合」とみなし、食品表示基準では原料原産地表示は要しないこととしています。

２　ただし、仕入れ、切断、成形、解凍、小分け、再包装、温め直し等の行為については、インストア加工には当たらないため、スーパーマーケット等のバックヤード等で行った場合にあっても表示を行う必要があります。

例えば、冷凍状態で仕入れたタレ付き肉を、スーパーマーケット等のバックヤード等で解凍、小分け及び包装して販売する場合、原料原産地表示を含めた一般用加工食品の販売としての表示が必要です。

３　調味する行為（塩味を付ける、しょう油をかける、ごまをふる等）、調理する行為（煮る、焼く、揚げる等）等は、インストア加工に該当します。

（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。

（答）

「食品を製造し、又は加工した場所で販売する場合」とは、製造者と販売者が同一で、同一の施設内、敷地内で製造販売することをいいます。具体的には洋菓子店、和菓子店等の「菓子小売業（製造小売）」や、パン店等の「パン小売業（製造小売）」等がその場で行う食品の製造販売、そうざいや刺身盛り合わせ等をインストア加工し、当該店内で販売する等が該当します。

（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に陳列している場合、この包装に表示義務はありますか。

（答）

小売店が、当日にその日の販売見込量の限度内においてあらかじめ容器包装に入れ店頭に陳列しておくことは、客の求めに応じて量り売り等をする範囲と考えられるので、当該容器包装には表示をしなくても差し支えありません。

ただし、生食用であるものや冷蔵等の温度管理が必要なものにあっては、販売時に生食用及び要冷蔵である旨等を消費者に正確に伝える必要があります。

（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。

（答）

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は、食品関連事業者の氏名又は名称及び住所の表示は不要としており、製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名又は名称の表示は、食品関連事業者の氏名又は名称及び住所の表示ではないことが明確であるため、事項欄を設けなくても差し支えありませんが、消費者にとって分かりやすい表示とするため、事項欄を設けて表示することが望ましいです。

（加工－194）　削除

第６条関係（一般用加工食品－推奨表示）

（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具体的に教えてください。また、アレルゲンを含む食品でいう推奨表示と栄養成分表示でいう推奨表示との違いについても教えてください。

（答）

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

アレルゲンの表示は、重篤度・症例数の多い９品目（特定原材料）については食品表示基準で表示を義務付けし、過去に一定の頻度で健康被害が見られた20品目については、通知により表示を推奨しています。通知による位置付けのため、基準に従った表示がされていない場合でも、食品表示法違反となることはありませんが、食品表示基準に準じて積極的に表示を行うことが望まれます。

（加工－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。

（答）

０であるという情報提供も有意義であると考えます。ただし、当該成分を含有していないことが消費者にも明らかである食品群の場合や、脂質が０と表示できる場合における飽和脂肪酸の量、炭水化物が０と表示できる場合における食物繊維の量については、その限りではありません。

（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。

（答）

糖類のみ表示することもできます。その場合、炭水化物の下に１字下げて「－糖類」と表示してください。「－」は省略して差し支えありません。

なお、この場合も栄養成分（たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウム）の量及び熱量の表示は必須です。

第７条関係（一般用加工食品－任意表示）

（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。

（答）

１　本規定の目的は、原材料の特色について特別に強調された表示による消費者の誤認を防止することです。

２　具体的には、例えば、商品に「国産××使用」のように「特色のある原材料」の表示がされている場合、消費者は「国産××」の使用割合が100％であると認識すると考えられます。このような場合において、実際には「国産××」の使用割合が10％であったとすると、消費者を誤認させることになるため、「国産××10％使用」のように使用割合を併記することを規定しています。

３　表示する割合は、表示する特色のある原材料の

①　製品に占める割合

②　特色のある原材料と同一の種類の原材料に占める割合

のいずれかです。どちらの割合を表示するかについては、（加工－207）を参照してください。なお、使用割合が100％の場合は割合表示を省略することができます。

４　また、３②の割合を表示する場合には、同一の種類の原材料に占める割合である旨を表示する必要があります。具体的には（加工－207）を参照してください。

５　特定の原材料を強調表示するということは、基本的に当該原材料を使うことで製品の品質を高める等の効果がある場合において、そのことをＰＲする目的を持つものと考えられます。強調表示を行う場合、事業者はその表示を行う根拠について明確に説明できることが必要と考えます。

（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。

（答）

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

特色のある原材料の表示についての見直しのポイントは以下のとおりです。

①　特色のある原材料の具体例を提示（加工－202参照）

②　割合表示の単位として「％」の他「割」も可能である旨を明確化（加工－209参照）

③　やむを得ぬ事情により使用割合が変動する場合、「○○％以上」のような幅を持たせた表示を容認（加工－210参照）

（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。

（答）

食品表示基準第７条では、特定の原産地のものなど特色ある原材料を使用した旨表示する場合には、その使用割合の表示が義務付けられています。

一方、原料原産地表示では、原材料に占める重量割合上位１位の原材料の原産地を全て又は２以上を表示することから、特定の原産地のもののみを強調して表示しているとは認められず、使用割合の表示までは必要ないと考えられることから、上記表示方法に従った表示を行っている場合には食品表示基準第７条の適用除外であることを明記しているものです。

この考え方は、食品表示基準第３条に規定する方法に従って任意で表示する場合にも適用され、食品表示基準第７条の適用除外となります。

この場合も、使用した原材料の原産地が複数ある場合には全て又は２以上記載する必要があります。

また、一括表示部分の枠外に特定の原産地のもののみを強調して表示する場合には、第７条の適用除外とはなりませんので、この場合は当該強調表示に近接した場所又は一括表示の原材料名に割合表示が必要です。

（次頁に続く）

《例》強調表示を行う原材料に国産原料70%、Ａ国産原料20%、Ｂ国産原料10%使用した商品の場合

① 一括表示内に特定の原産地の原料のみを強調表示 → 第７条を適用

（義務表示対象外品目の場合）

○

名称 ・・
原材料名 ○○（国産）、△△（国産70%使用）、・・
・・

強調したい原料のみ表示する場合は食品表示基準第７条が適用され、割合表示が必要

×

名称 ・・
原材料名 ○○（国産）、△△（国産）・・
・・

② 食品表示基準第３条に規定する方法に従い、原料の原産地全て又は２以上を重量順に表示 → 食品表示基準第７条の適用外

（義務表示対象、対象外品目とも共通）

○

名称 ・・
原材料名 ○○（国産、Ａ国、Ｂ国）、・・
・・

原料原産地を全て表示する場合は食品表示基準第７条の適用外

③ 一括表示部分の枠外に特定の原産地の原料のみを強調表示 → 食品表示基準第７条を適用

（義務表示対象の原材料、対象外の原材料とも共通）

【強調表示部】 【一括表示欄】

×

国産○○使用

ＸＸ

名称 ・・
原材料名 ○○（国産、Ａ国、Ｂ国）、・・
・・

○

国産○○70%使用

ＸＸ

名称 ・・
原材料名 ○○（国産、Ａ国、Ｂ国）、・・
・・

一括表示外に強調する場合は食品表示基準第７条を適用

（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。

（答）

1　問のように、製造者がバターを購入して製造しており、自ら牛乳を使用していない製品に「牛乳使用」と表示することは適切ではありません。

2　同様に、製造者が黒糖（黒砂糖）を購入し製造しており、自らさとうきびを使用していない場合は、「沖縄産さとうきび使用」等と強調して表示することは適切ではありません。
　ただし、「使用している黒糖は、全て沖縄県産さとうきびから作られています。」など、事実に即して表示することは可能です。

（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。

（答）

1　「特色のある原材料」とは、特色のあることを示す用語を冠する等により、一般的名称で表示される原材料に対し差別化が図られたものであり、同種の原材料に占める割合が100％使用でない場合に「○○使用」、「○○入り」のように「使用した旨」を表示することが、消費者に優良誤認を与えると考えられるものを指します。「特色のある原材料」に該当するものを、以下のとおり整理しました。

①　特定の原産地のもの
- 国産大豆絹豆腐
- トルコ産ヘーゼルナッツ使用
- 十勝産小豆使用
- 国内産山ごぼう使用
- 三陸産わかめを使用　等

②　有機農産物、有機畜産物及び有機加工食品
- 有機小麦粉使用
- 有機栽培こんにゃく芋から自社生産
- 有機牛肉使用　等

③　非遺伝子組換えのもの等

④　特定の製造地のもの
- 群馬県で精製されたこんにゃく粉入り
- 北海道で製造されたバターを使用　等

⑤　特別な栽培方法により生産された農産物
- 特別栽培ねぎ入り
- 栽培期間中農薬不使用のにんじん使用　等

⑥　品種名等
- とちおとめ使用
- コシヒカリ入り
- 本まぐろ入り　等

⑦　銘柄名、ブランド名、商品名
- 宇治茶使用
- 松阪牛使用
- 越前がに入り
- 市販されている商品の商品名○○を「○○使用」　等

（③については、食品表示基準第３条第２項の表の遺伝子組換え食品に関する事項の規定に基づき表示することが必要。）

（次頁に続く）

2　ただし、公正競争規約等により、上記①～⑦に該当する原材料の表示方法が定められているものについては、当該規約等に基づいて表示する場合に限り、特色のある原材料には該当しないものとします。

3　なお、当然のことながら、１において特色のある原材料に該当すると整理したもの以外についても、その原材料に関する表示が、実際のものより優良な製品であると誤認させる場合は不適切です。事業者は食品表示法に基づく本規定のみならず、景品表示法など他法令で定められた優良誤認防止の規定にも留意しつつ、消費者に誤認を与えない適切な表示を行ってください。

（加工－203）「特色のある原材料」に該当するとされた（加工－202）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。

（答）

1 「品種名等」とは、

① 農産物にあっては、「キタアカリ」、「ハルユタカ」など種苗法に基づく登録品種名、「コシヒカリ」など農産物検査法に基づく農産物規格規程に定める産地品種銘柄としての品種名その他既存品種名及び品種を示す用語

② 畜産物にあっては、「黒毛和種」、「バークシャー種」などの品種名及び「黒毛和牛」、「和牛」など品種を示す用語

③ 水産物にあっては、「クロマグロ」、「タラバガニ」、「トラフグ」などの種名及び「ホンマグロ」、「ワタリガニ」など種を示す用語

を指します。

2 「銘柄名、ブランド名、商品名」とは、

① 「松阪牛」、「かごしま黒豚」、「越前がに」、「宇治茶」、「金華ハム」など、生産地や製法等について、独自の基準や地域に伝わる製法等に合致したものについて、一般的名称に地域名等の特色のある用語を冠するなどにより、一般的名称のものと差別化されているもの（特定農林水産物等の名称の保護に関する法律（平成26年法律第84号）に基づき地理的表示（GI）として名称が登録された産品を含む。）

② 市販されている商品の商品名（一般的名称のものを除く。）

を指します。

3 1③の水産物の表示については、一括表示部分の原材料名として別添の魚介類の名称のガイドラインに基づき魚種名を表示する場合には割合表示の必要はありません。なお、当然のことながら、特定の魚種名を一括表示部分以外に強調して表示する場合には割合表示が必要です。

4 2①の地理的表示（GI）保護制度に関しては農林水産省が所管していますので、登録内容、GI マークの使用方法、その他 GI 保護制度上の取扱いについては、農林水産省にお問合せください。【参考】https://x.gd/3PDMb

（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」

（答）

1　基本的な考え方としては、「使用」、「たっぷり」等、その原材料をどのような用語で表現するかに関わらず、原材料自体を一般的名称で表示する場合は、特色のある原材料の表示には該当しません。

2　問の例の場合、以下のようになります。

① 「黒糖」は「砂糖」を細分化した原材料であり、「黒糖」という名称が一般的名称として定着していることから、特色のある原材料の表示には該当しません。

この場合において、黒糖以外の砂糖も使用している場合、消費者は「使用された砂糖のうち黒糖の占める割合が100％」と理解する可能性があることから、原材料名欄に「砂糖（上白糖、黒糖）、…」のように表示する等、消費者に誤認を与えないよう表示することが必要です。

【同様の例】三温糖、抹茶、玉露、かぶせ茶、黒酢、りんご酢等

② 「青のり」は一般的名称であることから、特色のある原材料に該当しません。ただし、「○○産青のりたっぷり」など、特色のある用語（この場合、「○○産」）を冠する場合には、特色のある原材料の表示に該当します。

なお、「たっぷり」など含有量が多いことを強調して表示する場合、製造者が当社比などの基準等をもっており、消費者からの問合せに対して明確に回答できることが必要と考えます。

（次頁に続く）

③　加工食品の製造方法は極めて多様であり、必ずしも明確な定義に基づく製法のみとは限らず、同じ製法名でも製造者によって別の製法をとることがあること、消費者にとって製法表示は商品のイメージとして捉えられること等から明確な区分を行うことが困難であるため、製造方法に特色のある原材料については、割合表示の義務付けには馴染まないものと判断しました。

したがって、炭焼き焙煎麦の使用割合を併記する義務はありませんが、例えば、炭焼き焙煎麦と通常焙煎の麦を混合して使用するのであれば、単に「炭焼き焙煎麦使用」と表示するのではなく、「炭焼き焙煎麦をブレンドすることにより、…」のような説明表示を行うなど、正確な情報提供に努めることが望ましいと考えます。また、消費者から「炭焼き焙煎」の意味を問われたときに対応できる明確な根拠をもって表示を行うことが必要です。

【同様の例】二段仕込み、粗挽き、特製等

④　（加工－202）の１①～⑦に該当する原材料であっても、他法令等に基づいて表示を行う場合には特色のある原材料の規定により割合を表示する必要はありません。

「キリマンジャロ」というコーヒーの銘柄自体は（加工－202）の１⑦に該当しますが、レギュラーコーヒー又はインスタントコーヒーに対して「レギュラーコーヒー及びインスタントコーヒーの表示に関する公正競争規約」に表示方法が定められていますので、これに従って表示を行ってください。

（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。

（答）

1　「レモン風味」のような表示は、レモンの味や香りがするという製品の特徴を一般的名称で表しているものであり、特色のある原材料の表示には該当しません。

2　また、レモンを使用せず香料で風味付けをした商品に、「レモン風味」と表示することは可能です。この場合、「レモン使用」と表示することは、事実と異なる表示であり、認められません。

3　なお、レモン香料を使用した商品については、原材料名欄又は添加物欄において「レモン香料」や「香料」のように、使用した香料を添加物として表示することが必要です。

（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。

（答）

1　割合表示が必要となるのは、特色のある原材料を使用したことを強調して表示する場合です。特色のある原材料を使用していても、そのことを表示しないのであれば割合表示を行う必要はありません。

2　具体的には、特色のある原材料（○○）を使用して、

①　製品表面などに「○○使用」、「○○入り」のように、特色のある原材料を強調して表示する場合

②　製品の名称が特色のある原材料を使用した旨を示すものである場合

③　「○○を使用し、…」のように説明書きなどで特色ある原材料を使用した旨を表示する場合

④　一括表示部分の原材料名として「うるち米（○○）、…」のように表示する場合

には、○○の使用割合を明示することが必要です。

3　また、同種の原材料中における使用割合が100％である場合には、割合の表示を省略することが可能です。

（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の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。

（答）

1 表示が必要な割合については、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において、
① 特色のある原材料の製品の原材料に占める重量の割合
② 特色のある原材料の特色のある原材料及び特色のある原材料と同一の種類の原材料を合わせたものに占める重量の割合（この場合において、特色のある原材料の特色のある原材料及び特色のある原材料と同一の種類の原材料を合わせたものに占める重量の割合である旨を表示すること。）
のいずれかであることが定められています。

2 （加工－202）に掲げた特色のある原材料の特徴から、基本的には②の考え方に基づき、同一の種類の原材料に占める割合を表示するべきと考えます。例えば、米としてコシヒカリと日本晴を使用している「炊き込みご飯のレトルトパウチ」において、コシヒカリを使用していることを表示する場合、以下の２つの方法が考えられます。

【方法１】強調表示部分において「米に占める割合」であることを明記
（例１）「コシヒカリ５０％使用（米に占める割合）」
（例２）「この商品に使用されている米のうちコシヒカリは５０％です」

【方法２】一括表示部分の原材料名欄において割合表示
（例） 「原材料名うるち米（コシヒカリ５０％）、…」

注）特色のある原材料の割合の表示は、消費者が誤認しないという観点から強調した箇所の全てに表示する必要があると考えます。

（次頁に続く）

３　ただし、以下のように、細分化された原材料の一部を強調する場合については、②の割合を表示すると消費者に誤認を与えるおそれがあると考えられますので、①の割合を表示するべきと考えます。

【例】『本マグロ２０％（北太平洋産５０％、メキシコ産５０％）、メバチマグロ８０％』のまぐろのたたき

→×（不可）「北太平洋産本マグロ５０％使用（本マグロに占める割合）」

○（可）　「北太平洋産本マグロ１０％使用（マグロに占める割合）」

４　また、製品中ごく少量しか含まれていないものについて、１の②を活用して例えば次の表示例１のように、100％と割合を表示した場合、実際に製品全体の原材料として使用している割合（実際に含まれている原材料の量）と、この強調した表示から消費者が受けるイメージに大きな違いが生じる場合があると考えます。強調した表示を行う際は、表示する理由をよく考慮した上で、消費者が誤認しないように注意して次の表示例２を参考に表示してください。

・表示例１：「○○県産りんご100％使用（りんごに占める割合）」

・表示例２：「製品中に○○県産りんごを５％（○グラム）使用」

なお、景品表示法上の考え方として、平成18年11月に公正取引委員会から「果汁・果実表示のある加工食品の表示に関する実態調査報告書」が出され、特色ある原材料として表示した割合について、何の割合であるのか明瞭に表示するとともに、実際の原材料の使用率と百分率によって表示される数値との乖離が大きい場合は、単にパーセント表示だけを行うのではなく、併せて重量を具体的に表示することが望ましいとしています。詳細は報告書を御覧ください。

報告書のＵＲＬ：　https://www.jftc.go.jp/houdou/pressrelease/cyosa/cyosa-hyoji/h18/06110801_files/06110801-hontai.pdf

（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。

（答）

1　状態（濃縮、乾燥など）の異なる同種の原材料を混合して使用する場合には、使用した状態で重量比較を行うのではなく、同等の状態に換算した重量の比較を行ってください。

2　問の例の場合、使用した状態で重量の比較を行うとＡ県産の割合が多くなり、消費者に誤認を与えることとなるので、Ｂ県産の濃縮りんご果汁を還元した状態の重量に換算するなど適切に比較を行った上で表示することが必要です。

（加工－209）「○○％」ではなく「○割」と表示することも可能ですか。

（答）

1　可能です。具体的には、使用量が53％の場合、「53％」に代えて、「５割」と表示することが可能です。

2　「○割」で割合表示を行う場合には、使用量が多いとの誤認を消費者に与えないよう四捨五入ではなく、切り捨ての数字を表示してください。

【例】使用量：７９％　→　「７９％」又は「７割」と表示。「８割」は不可。

使用量：　５％　→　「○割」表示は不可。「５％」と表示。

（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。

（答）

1　原材料の使用割合が変動する場合、想定される最小値を記載し、「○％以上」又は「○割以上」のように幅をもたせた表示を行うことが可能です。

2　具体的には、例えば、季節により使用割合が45％～52％の範囲で変動する特色のある原材料を強調して表示する場合には、「45％以上」又は「４割以上」の表示が可能です。

3　なお、「○％～△％」のように表示することは、含有量が多いとの誤認を与える可能性があることから認められません。

（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。

（答）

有機農産物、有機畜産物又は有機加工食品については、ＪＡＳ法第63条第２項において、「何人も、指定農林物資以外の農林物資について、当該指定農林物資に係る日本農林規格において定める名称の表示又はこれと紛らわしい表示を付してはならない」という表示規制が課せられており、当該食品が有機農産物、有機畜産物又は有機加工食品である旨の表示を行うには、当該食品について、有機ＪＡＳ制度に基づき格付を受けている必要があります。

なお、有機ＪＡＳ制度の内容については、農林水産省（酒類にあっては国税庁）にお問い合わせください。

（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○％、Ｂ県産△％）」と表示するのですか。

（答）

１　複数の産地を強調する場合には、特色のある原材料に該当し、使用割合の高いものから順に、その使用割合と併せて表示することとなります。

この場合、枠外の強調表示に近接して割合表示を行うことが基本です。

２　なお、義務表示として原材料名欄等に原料原産地名を表示（使用した重量割合の高いものから順に原産地を表示）する場合には、強調表示には該当しないため、割合の併記は必要ありません。

（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ですか。

（答）

トランス脂肪酸については、「トランス脂肪酸の情報開示に関する指針」（平成23年２月21日消費者庁）を確認して表示していただきたいと考えます。表示の方法は、食品表示基準別記様式３に示されているｎ－６系脂肪酸の次に、脂質より１字下げて枠内に表示してください。

（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。

（答）

できません。食塩相当量も食品表示基準別記様式３内のナトリウムの後に括弧書きで表示してください。

栄養成分表示 食品単位当たり	
熱量	▲kcal
たんぱく質	▲g
脂質	▲g
炭水化物	▲g
ナトリウム	▲mg
（食塩相当量	▲g ）

（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っては、当該注意事項」とは、どのような表示ですか。

（答）

疾病により栄養代謝に変化が生じ、健康な者と同等の栄養成分の機能が得られないようなもの、妊産婦や乳幼児等、特定のライフステージにある者について摂取量に注意が必要なものについて、その旨を表示してください。

例えば、グレープフルーツ（ジュース）は、カルシウム拮抗薬の効果を増強する可能性がある等の表示が考えられます。

（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。

（答）

食品表示基準別表第11の第３欄に掲げる表示以外の機能表示は認められていません。

（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。

（答）

例えば、ビール等のアルコール飲料や、ナトリウム、糖類等を過剰に摂取させることになる食品等は、栄養機能食品の表示をすることによって、当該食品が健康の保持増進に資するという一面を強調することになりますが、摂取による健康への悪影響も否定できないことから、栄養機能食品の表示をすることは望ましくないと考えます。

（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。

（答）

特に決められていません。

（加工－219）栄養機能食品において、

① １日当たりの摂取目安量を「○○粒～○○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。

② １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。

（答）

① 幅の両端をもって表示することは可能です。

ただし、この場合においては、幅の両端それぞれの１日当たりの摂取目安量に含まれる栄養機能表示成分量が、栄養機能食品の規格基準に適合する必要があるのはいうまでもありません。一方、幅の一端のみをもって表示することは、１日当たりの摂取目安量に含まれる栄養機能表示成分量が、栄養機能食品の規格基準の上限値と下限値をはずれる可能性があるので、当該基準を満たすことにはなりません。

② 栄養成分表示の食品単位は幅でも、１日摂取目安量の範囲にある一定の値でもよいですが、消費者が分かりやすい値としてください。なお、栄養素等表示基準値に占める割合の表示は、栄養成分表示が幅の場合は幅とし、一定の値の場合は一定の値と、栄養成分表示に合わせた表示にする必要があります。

（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。

（答）

差し支えありません。

ただし、「消費者庁認定規格基準適合」等、消費者庁長官の個別の審査を受けたものではない旨の表示の趣旨を没却するような表示は適切ではありません。また、「消費者庁の栄養機能食品の規格基準を（軽々、軽く、完全に）クリア」等の誇大な表現についても適切ではありません。

（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。

（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、食品表示基準の規定に従って表示する必要があります。

（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。

（答）

社会通念上、固形で摂取する食品にあっては100g 、液体で摂取する食品にあっては100ml とすることが考えられます。

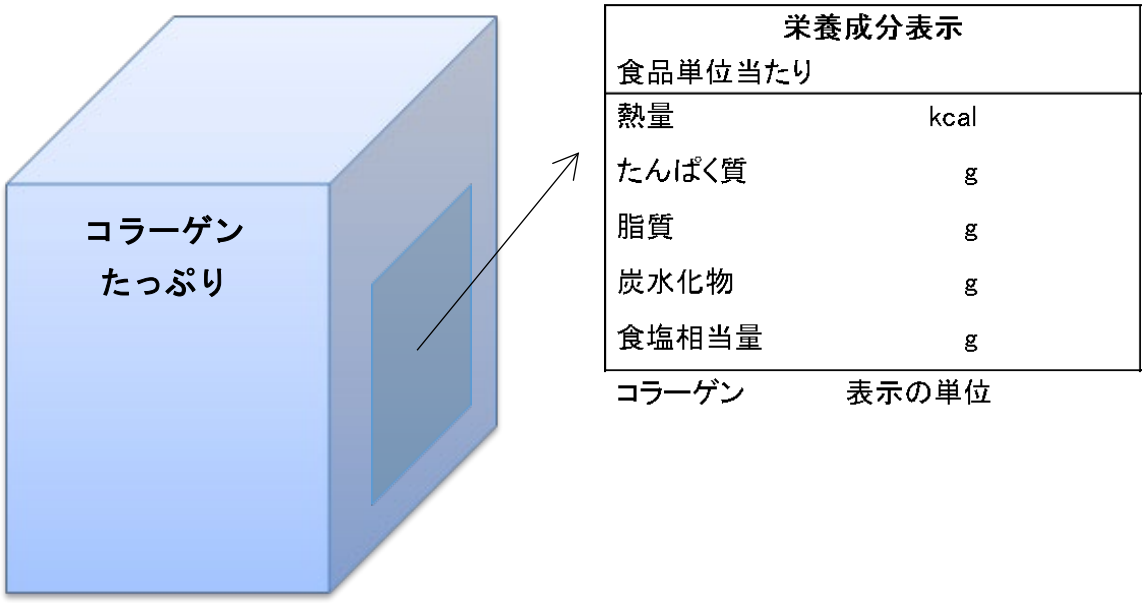
（加工－223）食品表示基準別表第12及び13に定められていない成分の栄養強調表示（たっぷり、控えめ等）の基準値はありますか。

（答）

基準値は規定されていませんが、科学的根拠に基づき、販売者の責任において表示することが必要です。

その際、食品表示基準別表第９に定められた栄養成分で、別表第12及び13に定められていない成分の場合は、栄養成分表示の枠内に当該栄養成分の量を表示する必要があります。

また、別表第９に定められていない成分の場合は、栄養成分表示と区別して、栄養成分表示に近接した箇所に表示することが望ましいです。



（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。

（答）

１　加工食品に栄養強調表示をする場合は、強調される栄養成分だけでなく、表示する全ての栄養成分及び熱量についても、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せん。

２　このため、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１の３の規定に従い、食品表示基準別表第９の第４欄の許容差の範囲を遵守する必要があります。

３　栄養成分又は熱量の適切な摂取ができる旨も同じです。

（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。

（答）

「ビタミンＢ群を含みます」との表示は、ビタミンＢ群全てを指すことから、食品表示基準別表第12に掲げるビタミンＢ群（ナイアシン、パントテン酸、ビオチン、ビタミンB_1、ビタミンB_2、ビタミンB_6、ビタミンB_{12}、葉酸）全てにおいて、栄養強調表示の基準値を満たす必要があります。

（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。

（答）

消費者に誤認を与える可能性があることから、望ましくないと考えます。

（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。

（答）

栄養成分に係る表示における糖類の定義は、単糖類又は二糖類であって糖アルコールでないものであるため、表示は可能です。

（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。

（答）

重曹等、呈味成分ではないものにナトリウム塩が含まれている場合です。

（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。

（答）

例として、酵素の添加によりデンプンを加水分解して糖類を産生させるなどの方法があります。

（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。

（答）

可能です。

（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。

（答）

食品表示基準第７条の表の糖類を添加していない旨に関する基準を満たしていれば表示可能です。「ショ糖」の量を表示する必要はありませんが、「糖類」の表示を行う必要があります。

なお、「ショ糖」を任意で表示することは可能です。その際は、食品表示基準に定められていない成分ですので、食品表示基準別記様式２又は３と区別して記載してください。

（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。

（答）

第７条の規定に基づいてナトリウム塩を添加していない旨を表示できる要件を満たしている場合であれば、ナトリウム量を表示し、食塩相当量を括弧書きできるというものなので、ナトリウム塩を添加していない旨を必ずしも表示する必要はありません。

（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。

（答）

事実に基づいたものであれば可能です。

（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。

（答）

表示は可能です。

第８条関係（一般用加工食品－表示の方式等）

（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。

（答）

日本国内で販売される食品の表示は、邦文で行うことが義務となっています（食品表示基準第８条第１号参照）。したがって、輸入品についても、輸入業者が国内で他の事業者へ販売する時点から、義務表示事項を邦文で表示をしなければなりません。

なお、海外で行われている表示をそのまま邦文に翻訳して表示する際は、海外と日本との表示ルールの違いに留意する必要があります。

（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。

（答）

１　食品表示基準別記様式１による表示が基本となります。

２　食品表示基準別記様式１以外の方法で表示を行うことができるのは、

①　スーパーマーケットなど販売店で小分けするなどの際において、価格などを表示するシール（いわゆるプライスラベル）に一括して分かりやすく表示する場合

②　容器包装の形態などから、食品表示基準別記様式１による表示が困難であり、消費者にとって分かりやすいよう工夫して表示する場合

などの場合に限ります。

３　なお、当然のことながら、食品表示基準別記様式１による表示が困難な場合であっても、食品表示基準別記様式１による表示と同等程度に見やすく一括して表示することが必要です。表示に当たっては、消費者にとってより分かりやすいものとなるよう工夫してください。

（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。

（答）

１　「別記様式による表示と同等程度」に分かりやすい表示とは、以下のような表示を指します。

①　スーパーマーケット等で使用されるいわゆるプライスラベルによる表示

②　菓子類など、容器包装の形態に合わせ工夫した表示

２　このほか、別記様式を基本としつつ、

①　別記様式の表示順序を変更して表示すること（ただし、栄養成分及び熱量を除きます。）

②　別記様式の事項名を同一の意味と容易に判断できる項目名で表示すること

③　別記様式に区切り線などを表示すること

など、製品の包装形態などを考えて、より分かりやすくなるよう工夫して表示することも可能です。ただし、例えば、「原材料名」を２か所に分けて表示するなど、表示内容が分かりにくくなるような表示は認められません。

３　また、「消費期限又は賞味期限」のように事項名を省略することができないものを除き、表示事項の内容から、別記様式による表示と同等程度に分かりやすい表示であれば、事項名を表示しないで表示事項だけを表示することも可能です。

（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。

（答）

同一面の見やすい箇所に表示することが望ましいですが、容器包装の形態などから同一面に表示することが困難な場合は、二つの面にまたいで表示することも可能です。

（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。

（答）

1　原材料名、原料原産地名、内容量及び消費期限又は賞味期限を他の事項と一括して一括表示部分に表示することがどうしても困難な場合には、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が可能です。なお、消費期限又は賞味期限の表示箇所を表示して他の箇所に表示する場合において、保存方法についても、表示事項を一括して表示する箇所にその表示箇所を表示すれば、消費期限又は賞味期限の表示箇所に近接して表示することが可能です。

2　表示事項は、消費者に分かりやすく、一括して表示してあることが基本であり、やむを得ない事情により他の箇所に表示する際には、

①　「商品表面上部に表示」、「本面右下に表示」のように、表示箇所を一括表示部分に明確に表示すること

②　複数の表示事項を別途表示する場合には、それらがバラバラにならないよう出来るだけまとめて表示すること

③　背景と対照的な色を使う、大きな文字で印字するなど、明瞭に識別できる方法で表示すること

が必要です。

（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。

（答）

1　個別品目ごとに規定されている表示方法があるものは、それに従って表示を行うことが必要です。

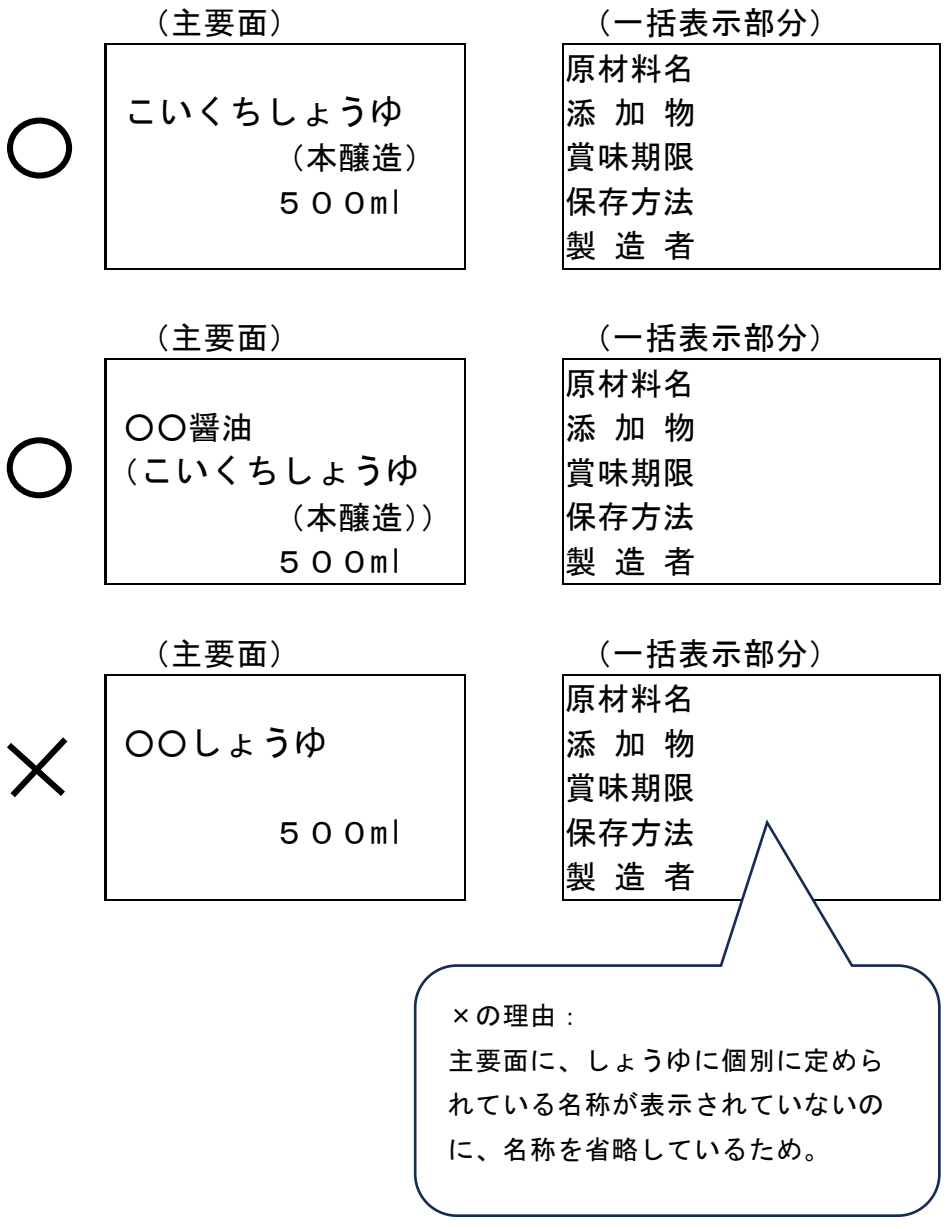
2　このため、個別品目ごとに表示すべき名称が定められている場合は、その定められた名称を表示する必要があります。

3　一方、個別品目ごとに名称の定めがある食品についても、当該表示基準で定める名称を商品表面に明瞭に表示する場合には、一括表示部分の名称を省略することが可能です。

（次頁に続く）

【しょうゆに個別に定められている名称である「こいくちしょうゆ」の表示例】

※しょうゆについては「こいくちしょうゆ（本醸造)」、「たまりしょうゆ（混合醸造)」のように名称として表示すべき用語が規定されているが、一括して表示する旨の規定はありません。このため、名称として表示すべき用語を商品主要面に明瞭に表示する場合には、一括表示部分の名称の省略が可能です。



（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。

（答）

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

2　単なる詰め合わせ商品の場合

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

また、個々の容器包装に表示をしてある食品を、客の求めに応じて箱等に入れて販売する場合の箱等には表示をしなくても差し支えありません。

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

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

（次頁に続く）

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

①　食肉（鳥獣の生肉（骨及び臓器を含む。）に限る。）
②　食肉製品（食品衛生法施行令第13条に規定するものに限る。）
③　乳
④　乳製品
⑤　鶏の液卵（鶏の殻付き卵から卵殻を取り除いたものをいう。）
⑥　切り身又はむき身にした魚介類（生かき及びふぐを原材料とするふぐ加工品を除く。）であって、生食用のもの（凍結させたものを除く。）
⑦　生かき
⑧　ゆでがに
⑨　ふぐを原材料とするふぐ加工品
⑩　冷凍食品
⑪　容器包装に密封された常温で流通する食品（清涼飲料水、食肉製品、鯨肉製品及び魚肉練り製品を除く。）のうち、水素イオン指数が4.6を超え、かつ、水分活性が0.94を超え、かつ、その中心部の温度を摂氏120度で４分間に満たない条件で加熱殺菌されたものであって、ボツリヌス菌を原因とする食中毒の発生を防止するために摂氏10度以下での保存を要するもの
⑫　食品表示基準別表第24に掲げる表示事項（玄米及び精米に関する表示事項、しいたけに関する表示事項及び水産物に関する表示事項を除く。）

5　上記詰め合わせの形態にかかわらず、食品表示基準第３条第１項の表の製造所等の所在地及び製造者等の氏名又は名称の表示については、それぞれ異なる製造所等で容器包装され販売に供する個別食品を詰め合わせる場合、原則、各々の個別食品について表示が必要ですが、一つの独立した商品として販売される食品に該当する場合は、いずれかの個別食品の製造又は加工を行い、かつ、最終的に詰め合わせを行った事業者のみを製造所又は加工所として表示することができます。この場合、表示責任者が詰め合わせ食品の製造又は加工を行う事業者と合意しておく必要があります。

（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。

（答）

1　原材料名及び添加物の表示を原材料名欄に表示する場合は、ケーキの詰め合わせを例にすると、「チョコレートケーキ（砂糖、卵、小麦粉、植物油脂、カカオマス、全粉乳・・　/　乳化剤、膨張剤、香料）、いちごケーキ（砂糖、小麦粉、卵、植物油脂、カカオバター、いちご・・　/　乳化剤、膨張剤、香料）」等とそれぞれの製品ごとに複数の製品の全ての原材料名及び添加物を、食品表示基準に基づき表示します。なお、添加物は、「チョコレートケーキ（砂糖、卵、小麦粉、植物油脂、カカオマス、全粉乳・・）、いちごケーキ（砂糖、小麦粉、卵、植物油脂、カカオバター、いちご・・）　/　乳化剤、膨張剤、香料」等とまとめて表示することも可能です。

2　添加物の表示を、添加物欄を設けて表示する場合は、「チョコレートケーキ（乳化剤、膨張剤、香料）、いちごケーキ（乳化剤、膨張剤、香料）」と原材料名の表示と同様にそれぞれの製品ごとに複数の製品の全ての添加物を食品表示基準に基づき表示します。なお、まとめて「乳化剤、膨張剤、香料」と表示することも可能です。

3　内容量は、「Ａ製品○○ｇ、Ｂ製品○○ｇ」又は「○○ｇ（Ａ製品○○ｇ、Ｂ製品○○ｇ）」と表示します。

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

（加工－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。

（答）

それぞれの食品ごとに表示します。

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

【表示例】

栄養成分表示	チョコレートケーキ（１個当たり）	いちごケーキ（１個当たり）
熱量	kcal	kcal
たんぱく質	g	g
脂質	g	g
炭水化物	g	g
食塩相当量	g	g

（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）

（答）

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

（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。

（答）

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

【例①】　様式と区別して個々の食品の含有量を表示することができる。

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

（ハンバーグのみの食塩相当量　　g）

【例②】　様式中にセットを構成する個々の食品の含有量をセット合計の内訳として表示することができる。

栄養成分表示	
食品単位当たり	
熱量	kcal
たんぱく質	g
脂質	g
炭水化物	g
食塩相当量	g
－ハンバーグのみ	g
－ソースのみ	g

（加工－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。

（答）

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

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

（加工－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。

（答）

1　原材料名として表示する情報は原材料名のほか遺伝子組換え農産物であること、アレルゲンを含むことのほか、原料原産地名の表示があるなど、最もスペースを要する表示項目となっています。

2　このため、弁当、そうざいなど、多くの原材料を使用しており、一括表示部分に原材料名を表示すると複雑で見にくくなるような場合には、一括表示部分に表示箇所を表示すれば、原材料名を別途表示することも可能です。

3　この場合、一括表示部分と同じ面に近接して表示するのが原則ですが、これが困難な場合、消費者が容易に確認できる面に別途表示することが可能です。

（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。

（答）

原材料と添加物を明確に区分する方法として、以下の方法が考えられます。ただし、以下の方法に限定するわけではありません。しかし、例えば、区切りを入れずに連続して表示することはできません。

① 原材料と添加物を記号で区分して表示する。

原材料名	豚ばら肉、砂糖、食塩、卵たん白、植物性たん白、香辛料 ／ リン酸塩（Na）、調味料（アミノ酸）、酸化防止剤（ビタミンＣ）、発色剤（亜硝酸 Na）、コチニール色素

② 原材料と添加物を改行して表示する。

原材料名	豚ばら肉、砂糖、食塩、卵たん白、植物性たん白、香辛料 リン酸塩（Na）、調味料（アミノ酸）、酸化防止剤（ビタミンＣ）、発色剤（亜硝酸 Na）、コチニール色素

③ 原材料と添加物を別欄に表示する。

原材料名	豚ばら肉、砂糖、食塩、卵たん白、植物性たん白、香辛料
	リン酸塩（Na）、調味料（アミノ酸）、酸化防止剤（ビタミンＣ）、発色剤（亜硝酸 Na）、コチニール色素

（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。

（答）

① 一括表示に「原材料名」の欄を設けて、使用した原材料を食品表示基準の規定に従い表示してください。その際、「添加物」の欄を設けて空欄とすることも可能ですが、省略する方が望ましいと考えます。

② 一括表示に「添加物」の欄又は「原材料名」の欄を設けて、使用した添加物を食品表示基準の規定に従い表示してください。

（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。

（答）

添加物の使用の有無にかかわらず「なし」との表示は認められません。

（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。

（答）

1　従来から生鮮食品については、プライスラベルによる原産地表示が普及しています。加工食品についても、生鮮食品同様に販売されるものについては、プライスラベルを利用した原産国表示や、原料原産地表示が行われています。

2　一方、食品表示基準第９条第１項において、「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表示」は禁止されています。これにより、例えば、輸入した原料を国内で味付け等の加工をして製造したものに「国産」のように表示することは、当該製品の原材料が「国産」であると誤認させる可能性があるため認められません。

3　プライスラベルで加工食品に産地表示を行う場合にも、上記を踏まえ、消費者を誤認させないように表示することが必要です。

【外国の原料を使用して国内で製造した製品に、国内の地名等を表示する場合の表示例】

×

国産　あじの開干し
原材料名　マアジ（Ａ国）、…

製造地を単に「国産」とすることは消費者を誤認させる可能性があるため不可

○

国内製造　あじの開干し
原材料名　マアジ（Ａ国）、…

製造地であることが分かるように表示することは可能

（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。

（答）

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

① 表示責任者が販売者であり、製造者が異なる場合

ア 製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称を一括表示部分の枠外に表示した場合の表示例

販売者の欄に近接して表示してください。

名称	
原材料名	
添加物	
内容量	
賞味期限	
保存方法	
販売者	**□□株式会社** **東京都千代田区霞が関■－■－■**

製造所※1　**○○株式会社**
東京都千代田区永田町●－●－●

（次頁に続く）

イ　製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称を一括表示部分の枠内に表示した場合の表示例

名称	
原材料名	
添加物	
内容量	
賞味期限	
保存方法	
販売者	□□株式会社 東京都千代田区霞が関■－■－■
製造所※1	○○株式会社 東京都千代田区永田町●－●－●

ウ　製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称を、製造所固有記号を用いて表示した場合の表示例（例：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を表示する場合※2）

製造所固有記号を用いて表示する場合に併せて必要となる表示事項については、必ずしも販売者の欄に近接して表示する必要はありませんが、分かりやすい箇所に表示するようにしてください。

名称	
原材料名	
添加物	
内容量	
賞味期限	
保存方法	
販売者	□□株式会社　＋ＡＡ 東京都千代田区霞が関■－■－■

製造所固有記号
ＡＡ：○○株式会社▲▲工場　神奈川県・・・
ＡＢ：○○株式会社◆◆工場　栃木県・・・
ＡＣ：○○株式会社▼▼工場　愛知県・・・

（次頁に続く）

エ　輸入品を小分けし、加工所の所在地及び加工者の氏名又は名称を一括表示部分の枠内に表示した場合の表示例

名称	
原材料名	
添加物	
内容量	
賞味期限	
保存方法	
原産国名	△△国
販売者	□□株式会社
	東京都千代田区霞が関■－■－■
加工所※３	○○株式会社
	東京都千代田区永田町●－●－●

オ　輸入品を小分けし、加工所所在地及び加工者の氏名又は名称を一括表示部分の枠外に表示した場合の表示例

一括表示部分の枠外に表示することも可能ですが、販売者に近接して表示してください。

名称	
原材料名	
添加物	
内容量	
賞味期限	
保存方法	
原産国名	△△国
販売者	□□株式会社
	東京都千代田区霞が関■－■－■

加工所※３　○○株式会社
東京都千代田区永田町●－●－●

（次頁に続く）

② 表示責任者が製造者である場合（販売者と製造者が同一の場合を含む。）

製造者が表示責任者の場合は、製造者の氏名又は名称、製造者の住所及び製造所の所在地を表示すればよい。

ア 製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称を一括表示部分の枠外に表示した場合の表示例

製造者の欄に近接して表示してください。

名称 原材料名 添加物 内容量 賞味期限 保存方法 製造者　　□□株式会社 　　東京都千代田区霞が関■－■－■

製造所※4　東京都千代田区永田町●－●－●

イ 製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称を一括表示部分の枠内に表示した場合の表示例

名称 原材料名 添加物 内容量 賞味期限 保存方法 製造者　　□□株式会社 　　東京都千代田区霞が関■－■－■ 製造所※4　東京都千代田区永田町●－●－●

（次頁に続く）

ウ　製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称を、製造所固有記号を用いて表示した場合の表示例（例：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を表示する場合※２）

製造所固有記号を用いて表示する場合に併せて必要となる表示事項については、必ずしも販売者の欄に近接して表示する必要はありませんが、分かりやすい箇所に表示するようにしてください。

名称	
原材料名	
添加物	
内容量	
賞味期限	
保存方法	
製造者	□□株式会社　＋ＡＡ 東京都千代田区霞が関■－■－■

製造所固有記号
ＡＡ：▲▲工場　神奈川県・・・
ＡＢ：◆◆工場　栃木県・・・
ＡＣ：▼▼工場　愛知県・・・

※１　「製造者」、「製造場所」等の製造した場所が分かるような事項名も可。なお、「加工所の所在地及び加工者の氏名又は名称」を表示する場合は「加工所」、「加工場所」等の加工した場所が分かるような事項名とする。

（次頁に続く）

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

【参考】食品表示基準第３条第１項

製造所又は加工所の所在地（輸入品にあっては、輸入業者の営業所所在地、乳にあっては乳処理場（特別牛乳にあっては特別牛乳搾取処理場。以下同じ。）の所在地。以下この章において同じ。）及び製造者又は加工者の氏名又は名称（輸入品にあっては、輸入業者の氏名又は名称、乳にあっては乳処理業者（特別牛乳にあっては特別牛乳搾取処理業者。以下同じ。）の氏名又は名称。以下この章において同じ。）	１・２（略） ３　１の規定にかかわらず、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あっては、製造者の住所及び氏名又は名称並びに製造者が消費者庁長官に届け出た製造所固有の記号（アラビア数字、ローマ字、平仮名若しくは片仮名又はこれらの組合せによるものに限る。以下この項において同じ。）又は販売者（乳、乳製品及び乳又は乳製品を主要原料とする食品を販売する者を除く。以下３において同じ。）の住所、氏名又は名称並びに製造者及び販売者が連名で消費者庁長官に届け出た製造者の製造所固有の記号（以下「製造所固有記号」という。）の表示をもって製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称の表示に代えることができる。この場合においては、次に掲げるいずれかの事項を表示しなければならない。 一　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の連絡先 二　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。） 三　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

※３「加工者」、「加工場所」等の加工した場所が分かるような事項名も可。

※４「製造場所」等の製造した場所が分かるような事項名も可。

（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。

（答）

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

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

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

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

※　「－」は省略して差し支えない。

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

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

【例④】栄養機能表示をする場合

栄養成分表示 食品単位当たり（１日当たりの摂取目安量）		
熱量	kcal	
たんぱく質	ｇ	
脂質	ｇ	
炭水化物	ｇ	
食塩相当量	ｇ	
カルシウム	mg	（○％）
（注）		

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

（加工－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。

（答）

規定された分析方法に基づき測定して検出限界以下の場合にあっては、０と表示して差し支えありません。

（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。

（答）

ビタミンＡの内訳として、枠内に表示することはできません。枠外に表示してください。

（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。

（答）

そのような表示はできません。炭水化物を表示した上で、その内訳として糖質と食物繊維を表示してください。

（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。

（答）

内訳であることが分かるような表示であれば、「-」は表示しなくても構いません。

（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。

（答）

必ず「栄養成分表示」と表示してください。

（加工－259）「おおむね30cm^2」及び「おおむね150cm^2」の「おおむね」とはどの範囲までを指すのですか。

（答）

容器包装の形状、義務表示対象となる事項の字数は、個々の食品により異なるため、表示可能面積30cm^{2}及び150cm^{2}以下を基本としつつ、個々のケースに応じて判断することとなります。

（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。

（答）

文字ポイント数が確保されているものに、多少の処理が行われることは差し支えありません。ただし、それによって著しく見やすさが損なわれることは望ましくないと考えます。

（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。

（答）

1　プライスラベルで表示する際、「名称」、「原材料名」などの事項名を省略しても分かりにくくならない場合には、事項名を省略することが可能です。

2　ただし、「消費期限」又は「賞味期限」については、それぞれ用語の意味が異なっており、年月日のみを表示するとどちらの期限を表示しているのか不明なことから、事項名を省略することはできません。また、「製造者」、「加工者」、「販売者」等の事項名についても省略せずに表示することが必要です。

【プライスラベルの表示例】

（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。

（答）

1　プライスラベルとは別に、一括表示を商品の裏側に添付する例がありますが、商品をひっくり返して表示を確認することは見にくいだけでなく、特に店頭でパックするような品物では商品を傷めることにもなり、好ましくありません。

2　このため、義務表示事項については、（弁当－８）のような場合を除き、プライスラベルへの一括表示、原材料名の別途記載、「おかず」表示（弁当－３）等を活用し、商品表面に表示してください。

（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。

（答）

消費者用に販売される商品について、食品表示基準による義務表示事項は、加工食品の容器包装に表示しなければなりません。したがって、注文書やカタログへの表示をもって、容器包装への表示に代えることはできません。

（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。

（答）

義務表示事項は、食品表示基準に従って、邦文で表示しなければなりません。なお、邦文で表示していても、外国の製造事業者等を当該製品の日本国内での販売に際しての表示責任者とすることはできません。

（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。

（答）

日本国内で販売される食品の表示は、邦文で行うことが義務となっています（食品表示基準第８条第１号参照）。

また、食品に関する表示が、消費者が食品を購入する際の自主的かつ合理的な食品の選択の機会の確保に関し重要な役割を果たしていることに鑑み、名称、原材料名、添加物について、名称はその内容を表す一般的な名称を用いて表示するよう規定し、添加物は物質名等を表示するよう規定しており、原材料名又は添加物は、それぞれ原材料又は添加物に占める重量の割合の高いものから順に表示するよう規定しています。

（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。

（答）

1　表示可能面積は、容器包装の形状等によっても異なりますが、表示事項を表示しても判読が困難な部分を除いた容器包装の表面積をいいます。例えば、包装の重なり部分や、キャンディ等の「ひねり」の部分、光電管マーク等は表示可能な部分には入りません。したがって、容器包装の表面積から、表示が不可能な部分を差し引いた面積となります。

2　また、印刷瓶詰（回収使用瓶に限ります。）の飲料等で当該瓶の形状又は表面に特殊な加工が施されていることにより、ラベルの貼付ができない（ラベルを貼付することにより、再使用ができない場合を含みます。）場合は、ふたのみを表示可能面積としても、差し支えありません。

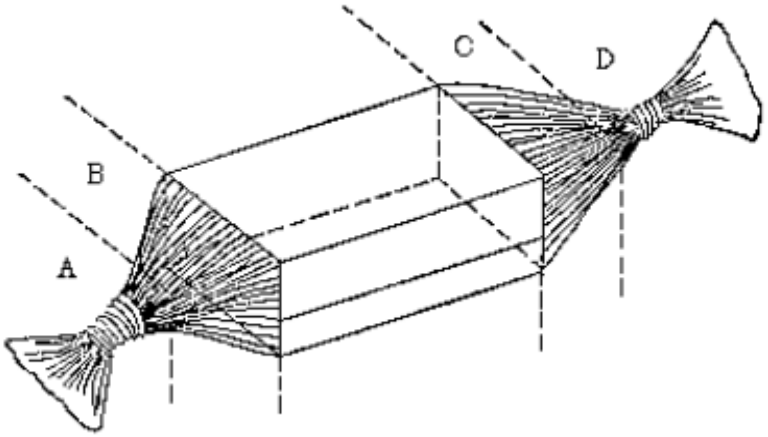
3　さらに、ペットボトル容器の飲料等でプラスチック使用量及び CO_2排出量を削減し、環境負荷を軽減することを目的に、プラスチックフィルム及びシール等を貼付しない場合は、ふたのみを表示可能面積としても、差し支えありません。

4　上記２及び３の印刷瓶詰及びペットボトル容器の飲料等において、原材料名をふたに表示する場合には、「ぶどう糖果糖液糖」、「果糖ぶどう糖液糖」及び「高果糖液糖」並びに「異性化液糖」にあっては「液糖」と、「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」、「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」及び「砂糖・高果糖液糖」並びに「砂糖・異性化液糖」にあっては、「砂糖・液糖」と表示することも可能です。

5　なお、いたずらに表面積を少なくするような方法による包装は適当ではありません。

（次頁に続く）

（キャンディの例）



Ａ、Ｂ、Ｃ、Ｄは判読が困難な部分となりますので、この場合の表面積は四面体の面積の合計です。

（加工－267）表示可能面積が150cm^{2}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。

（答）

消費者用に販売される商品について、表示可能な面積がおおむね150cm^{2}より大きい場合は、８ポイント以上の大きさの文字で表示しなければなりません。

（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。

（答）

表示は消費者等に見やすく理解しやすく表示するために、原則として、日本産業規格Ｚ8305（1962）に規定する８ポイント（６号）以上の文字を使用することが必要ですが、それ以上の大きな文字（図案）であっても、それが不明瞭で判読しにくいものであってはいけません。したがって、一般に活字の大きいミシン打抜きや打刻による表示であっても明瞭に判読できるものでなければ適正な表示とはいえません。

（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。

（答）

表示を訂正するために誤った表示の上からシール等により適正な表示を貼付すること自体は差し支えありません。

しかしながら、消費者等に誤解を与えるおそれがあることも留意し、消費者等からの問合せにはきちんと対応する等、事業者として適切な対応をすることが重要です。

なお、本来、誤った表示の上から適正な表示を貼付することにより明確に修正することが望ましいですが、令和３年３月17日から、食品ロスの削減を推進する観点から、適正な表示を記載したポップシール又はネックリンガーを容器包装の任意の場所に貼付又は配置することによる簡便な表示修正を認める運用を始めることとします。ただし、当分の間、当該修正方法は、安全性に係る表示事項（※）についての修正には認められません。本運用状況については、今後検証を行っていく考えです。また、消費者に誤認を与えない誤字、脱字等の表示ミスについては、食品ロスの削減を推進する観点から、安易に自主回収を行わないことが求められます。

※　食品表示法第六条第八項に規定するアレルゲン、消費期限、食品を安全に摂取するために加熱を要するかどうかの別その他の食品を摂取する際の安全性に重要な影響を及ぼす事項等を定める内閣府令（平成27年内閣府令第11号）第１条各号に掲げる事項を指します。

（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。

（答）

ポップシール又はネックリンガーによる修正を行う場合は、

① ポップシール等が容易に容器包装と分離せず一体性がある

② 正しい表示内容はポップシール等の方であることが明瞭である

ことが条件です。

ただし、当分の間、このような方法による表示の修正は、安全性に係る表示事項（※）についての修正には認められません。

※ 食品表示法第六条第八項に規定するアレルゲン、消費期限、食品を安全に摂取するために加熱を要するかどうかの別その他の食品を摂取する際の安全性に重要な影響を及ぼす事項等を定める内閣府令（平成27年内閣府令第11号）第１条各号に掲げる事項を指します。

（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。

（答）

一括表示枠内には、食品表示基準別記様式１において規定されている事項のほか、食品表示基準第４条で個別品目ごとに定められている表示事項や公正競争規約、その他法令により定められているもののほか、消費者の選択に資する適切な表示事項を表示することが可能です。具体的には「使用上の注意」、「開封後の賞味期限」、「使用方法」などが考えられます。

この場合、「保存方法」と「使用上の注意」、「賞味期限」と「開封後の賞味期限」は異なるものであるため、誤認が生じないように、事項名を明らかにして表示するようにしてください。

（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っては、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って」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。

（答）

透明なガラス瓶を使用させることは、容器そのものの汚染とか、内容物の変質及び沈澱物等の異物が一見して分かるためですので、ガラス瓶に表示することによりこの目的を阻害することのない程度であればやむを得ないものと考えられます。

（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。

（答）

食品表示基準別表第20に様式の規定がない食品にあっては、食品表示基準別記様式１に従って表示してください。その際、食品表示基準別記様式１に記載がない事項で食品表示基準別表第19で表示が必要とされている事項については、表示方法に規定がないため、食品表示基準別記様式１の枠外への表示も可能です。食品の容器包装に、食品表示基準第８条に基づいて表示するのであれば、ラベル等への表示も可能です。

なお、その場合であっても、当該表示事項のうち、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は、摂取時の安全性の観点から消費者に注意喚起するための表示であることから、できる限り一括表示部分又は一括表示部分に近接して表示することが望ましいです。

また、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等安全性に関する事項についても、ラベル等への表示は可能ですが、万一シールがはがれてしまった場合に誤った情報が消費者に伝達され、健康危害を生じ得ることから、望ましくありません。

（加工－274）国産はちみつの表示方法を教えてください。

（答）

はちみつ類の表示は、食品表示基準に基づいた表示が必要です。

また、景品表示法に基づいて認定された業界の自主ルールである「はちみつ類の表示に関する公正競争規約」があり、当該規約に参加する事業者はこの規約に基づく表示も必要です。

なお、「はちみつ類の表示に関する公正競争規約」では、採蜜国名を表示することとされており、食品表示基準別記様式１の12に表示することができるとしています。

ラベル等に国産と表示をする場合は、原料はちみつの全てが国内で採蜜されたものであることが必要です。

また、乳児ボツリヌス症に関する注意喚起として、「１歳未満の乳児に与えないでください」等の表示を行うことが望ましいです。

（国内で採蜜したはちみつの表示例）

名　　称	はちみつ
原材料名	はちみつ（国産）
内 容 量	５００ｇ
賞味期限	令和２年５月
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください
製 造 者	○○蜂蜜（株） ○○県○○市○○町１－６

※１歳未満の乳児に与えないでください。

（加工－275）牛乳の表示方法を教えてください。

（答）

牛乳については食品表示基準の規定による表示を行うことが必要です。

また、景品表示法に基づいて認定された業界の自主ルールである「飲用乳の表示に関する公正競争規約」があり、当該規約に参加する事業者はこの規約に基づいた表示も必要です。

種類別名称	牛乳
商品名	○○牛乳
原材料名	生乳１００％
原料原産地名	国産
内容量	１０００ｍｌ
賞味期限	20××.××.××（注）
保存方法	１０℃以下で保存してください
開封後の取扱	開封後は冷蔵庫で１０℃以下で保存し、賞味期限にかかわらず、できるだけ早めにお飲みください
製造所所在地	東京都○○区○○町２１－１
製造者	○○牛乳（株） ○○工場

（注）賞味期限は、一括表示欄に表示の場所を明記して一括表示欄以外の場所に表示することができます。ただし、この場合の表示は、消費者に判読できるよう明瞭に表示することが必要です。

第９条関係（一般用加工食品－表示禁止事項）

（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。

（答）

１　加工食品の表示禁止事項は、第３条、第４条、第６条及び第７条（名称、原材料、添加物等）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。

- 特定の原産地のもの、有機農産物など、特色のある原材料を一切使用していないにもかかわらず、当該特色のある原材料を使用した旨の強調表示
- 産地名を誤認させる表示
- 添加物を使用した加工食品に「無添加」と表示
- 原材料名及び添加物に使用していない原材料及び添加物を表示
- 機能性表示食品において、合理的な理由がなく、１日当たりの摂取目安量当たりの機能性関与成分の含有量の表示と実際の含有量が相違している場合
- 栄養機能食品において、合理的な理由がなく、１日当たりの摂取目安量に含まれる機能に関する表示を行っている栄養成分の量が栄養素等表示基準値に占める割合の表示と実際の割合が相違している場合

３　食品表示基準第３条、第４条、第６条及び第７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。

（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。

（答）

１　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」の対象となる成分は、届け出た機能性関与成分及び食品表示基準別表第９の第１欄に掲げる栄養成分以外の成分です。

２　１の表示禁止の対象となる成分としては、例えば、以下の表示が該当します。

・含むことの表示や強化されたことの表示

・別記様式２又は３による栄養成分表示に近接した箇所（栄養成分表示の枠の下等）以外の箇所における成分名とその含有量を併記した表示

３　なお、成分を含まないことや使用していないこと、成分の量が低減されたことの表示は、「含むことを強調する用語」には該当しません。

第10条関係（業務用加工食品－義務表示）

（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。

（答）

業務用加工食品の義務表示事項は、主に食品表示基準第10条第１項に規定されていますので、御確認ください。

（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。

（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。

（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。

（答）

業務用加工食品には、遺伝子組み換え食品に関する事項、内容量、栄養成分等の表示は不要です。

（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。

（答）

１　外食向け等のみに供給されることが確実な業務用加工食品（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加工食品の表示事項のうち「原材料名」、「食品関連事業者の氏名又は名称及び住所」、「原産国名」及び「原料原産地名」を除いて必要です。

２　なお、販売先の使用用途が外食等向けのみかどうか不明な場合は、上記１で示した表示事項も必要です。

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

（答）

1　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年に加工食品品質表示基準及び生鮮食品品質表示基準の改正を行い、商品の製造等に関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いうまでもありません。）

3　食品表示基準でも考え方を引き継ぎ、グループ企業間の販売も「業者間」の取引になりますので、表示義務の対象となります。

（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。

（答）

同一企業内の取引については、企業内で取引を行う者がそれぞれ表示責任者（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。）

（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。

（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予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。

（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。

（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、表示義務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っては、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します。

（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。

（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、卸売業者は表示責任者となることから、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。

（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。

（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（昭和28年法律第７号）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。

（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。

（答）

食品表示基準においては業務用加工食品に対して内容量の表示を義務付けていません。ただし、計量法第13条第１項の規定により表示することが義務付けられている業務用加工食品については表示する必要があります。

詳細は、お近くの計量検定所までお問い合わせ願います。

（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。

（答）

1　業者間取引では、容器包装に限らず、送り状、納品書等又は規格書等に表示することができます。

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

3　このように、業務用加工食品の義務表示事項を、容器包装に限らず、送り状、納品書等又は規格書等に表示することも認めていますが、食品表示基準別表第23に掲げる事項にあっては、容器包装に表示する必要があります。

4　なお、容器包装に入れないで販売される業務用加工食品にあっては、食品表示基準別表第23に掲げる事項であっても、送り状、納品書又は規格書等に表示しても差し支えありません。

（加工－290）業務用加工食品について、名称の表示はどのようになるのですか。

（答）

1　「名称」は、「その内容を表す一般的な名称を表示する」こととされております。

2　しかしながら、容器包装以外のタンクローリーやコンテナ等における運搬の際に、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。

3　また、しょうゆ、みそ等の個別品目ごとに定義と名称を定め、食品表示基準によりその定義に合致しないものに対し、その名称の使用を制限しているものについては、業者間取引においても同様の名称使用制限がかかることになります。

（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。

（答）

1　業者間取引における原材料名や添加物の表示については、最終製品に適切に表示するための情報を伝達すればよく、必ずしも「割合が高い順」に表示する必要はなく、「割合が高い順が分かる」ように表示すれば十分と考えています。

2　また、原材料や添加物の配合割合は義務表示事項ではありません。ただし、中間原料の供給者は、最終製品の適正な表示に資する範囲内で、供給先の求めに応じ、原材料や添加物の情報を規格書等により正しく伝達することに努める必要があります。

（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。

（答）

1　例えば、原材料や添加物の配合割合を表示するなど、商品を受け取った側が原材料や添加物に占める重量の割合の高い順が分かるようになっていれば問題ありません。

2　なお、何も説明書きもなく、原材料名や添加物を表示する場合には、受け取る側は通常割合が高い順に表示されていると認識することから、原材料を割合が高い順に表示する必要があります。

（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。

（答）

1　全ての原材料名を表示することが基本になりますが、業者間取引を表示義務の対象とするのは、最終製品の表示の正確性を確保するための措置であることから、最終製品において表示されることとなる原材料名が表示されていればよいと考えています。 したがって、下記２及び３のように表示することも可能です。

ただし、下記２及び３の表示は、最終製品においてこれらの簡易な表示がなされることが分かっている場合に認められるものであり、最終製品の表示が把握できない場合、最終製品において全ての原材料名が表示されることを念頭に置いた表示が必要です。

2　最終製品において、複合原材料（２種類以上の原材料からなる原材料）として使用され、最終製品の原材料名表示において、複合原材料名での表示がされる業務用加工食品については、添加物を除き、次のように表示することも可能です。

①　最終製品の原材料名表示では、複合原材料の名称の次に括弧を付して表示することとされている複合原材料の原材料名を表示し、重量の割合の多い順が３位以下であって、かつ、その割合が５％未満である原材料名については、まとめて「その他」と表示をすることが可能です。

上記１の考え方により、業務用加工食品の原材料で、最終製品で「その他」と表示される原材料については、「その他」と表示することができます。

②　最終製品の原材料名表示では、複合原材料の最終製品の原材料に占める割合が５％未満である場合や複合原材料の名称からその原材料が明らかな場合（ＪＡＳ規格や個別品目ごとに定義された名称等)、複合原材料の原材料の表示を省略することができます。

上記１の考え方により、業務用加工食品の原材料で、最終製品で表示を省略される原材料については、その表示を省略することができます。

3　また、業務用加工食品の原材料名表示は以下のように表示することができます。

①　最終製品の原材料で「香辛料」又は「混合香辛料」と表示されるものの原材料となるものは、「香辛料」又は「混合香辛料」と表示することができます。

②　最終製品の原材料で「香草」又は「混合香草」と表示されるものの原材料となるものは、「香草」又は「混合香草」と表示することができます。

③　最終製品の原材料で「糖果」と表示されるものの原材料となるものは、「糖果」と表示することができます。

④　最終製品の原材料で「おかず」と表示されるものの原材料となるものは、「おかず」と表示することができます。

（加工－294）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。

（答）

1　消費者に販売される製品において、原料原産地を適正に表示するために、中間加工原材料等の業務用加工食品に当たっては、原産地情報を適切に伝達する必要があります。

　一方、最終製品の原料原産地表示に関係しない事項については、表示（情報伝達）の義務はありません。

2　なお、最終製品の原料原産地表示の正確性を確保するため、

①　最終製品において製造地表示義務の対象原材料となる業務用加工食品（最終製品中、重量割合上位１位の原材料となるもの等）については、当該業務用加工食品の原産国名

②　輸入品以外の業務用加工食品で、「実質的な変更」に該当しないような単なる切断、小分け等を行い最終製品となる業務用加工食品については、最終製品において原料原産地表示義務の対象となる原材料（当該業務用加工食品中、重量割合上位１位の原材料等）の原産地名

のいずれかの表示（情報伝達）が義務付けられます。

3　業務用加工食品を販売する事業者は、上記２①及び②のいずれに該当するか、又はいずれにも該当しないか、よく確認してください。また、業務用加工食品を購入する事業者は、例えば、上記２①の用途で購入したために原料原産地表示がないものを、業務用スーパー等で消費者向けに販売した場合、食品表示基準違反になりますので注意してください。

4　なお、食品関連事業者間の合意に基づき、生鮮食品まで遡った原料原産地表示をしている場合は、上記２①及び②の表示（情報伝達）は不要です。

5　また、上記とは別に、輸入後に国内で「製品の内容について実質的な変更をもたらす行為」が施されない業務用加工食品については、当該業務用加工食品の原産国表示が必要です。（「食品表示基準Ｑ＆Ａ（加工－150）及び（加工－151)」参照）

（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。

（答）

1　食品表示基準では、最終製品が「輸入品」であるものには、原産国名の表示が義務付けられています。ここでいう「輸入品」とは、

① 容器包装され、そのままの形態で消費者に販売される製品（製品輸入）
② バルクの状態で輸入されたものを、国内で小分けし容器包装した製品
③ 製品輸入されたものを、国内で詰め合わせた製品
④ その他、輸入された製品について、国内で「製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

を指します。

2　「輸入品」である最終製品に適切に原産国名を表示するためには、業務用加工食品の原産国名を伝達することが必要ですので、そのような業務用加工食品には原産国名の表示を義務付けています。

3　上記２の業務用加工食品のほか、最終製品が「輸入品」となるか否か不明確である業務用加工食品については、原産国名を表示することが必要です。

（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。

（答）

明らかに業務用として販売することを想定した商品について、製造者が業務用加工食品として販売するものであって、一般用加工食品としての義務表示を満たしていないことを取引時に書面等で明確に示しているにもかかわらず、購入する販売者が一般用に販売する場合、直接消費者に販売する業者が表示責任者として一般用加工食品としての表示を行う必要があります。

（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ありますが、どのようなケースで省略ができるのでしょうか。

（答）

食品表示基準第３条第１項の表の原材料名の項の１の２のロに該当する場合（複合原材料の製品の原材料に占める重量の割合が５％未満である場合又は複合原材料の名称からその原材料が明らかである場合）、省略することができます。

（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。

（答）

業務用加工食品については、栄養強調表示の規定は適用されませんので、業務用加工食品の規定に基づいた表示を行ってください。

なお、例えば、外食店においてプリンなどが容器包装に入れられたまま提供される場合は、食品表示基準が外食（加工食品又は生鮮食品を設備を設けて飲食させる場合）を適用範囲としていないことから、栄養強調表示の規定も適用されません。しかしながら、消費者への適切な情報提供の観点から、栄養強調表示をしようとする場合は、食品表示基準の規定に準拠することが望ましいと考えます。

（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。

（答）

添加物及び添加物製剤については、その品質の保持される期間が長いことや、賞味期限の表示よりも商品ロット番号の情報の方が有用であること等から、賞味期限の表示は省略できることとなっています。

また、業者間での取引の際に任意で期限を表示する場合には、食品表示法に基づく義務表示と誤認されない表現として、「品質保証期限」、「品質保証期間」等の用語を使用することは差し支えありません。

（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。

（答）

1　個装に表示をしてある食品を運搬の目的のみをもってダンボール箱に入れた場合は、そのダンボール箱は運搬のための器具と解されるので、表示義務はありません。

2　一方、当該段ボール箱が運搬のための器具ではなく、小売のために包装されたものである場合であって、「原材料名（添加物以外）」、「原料原産地名（必要な場合）」、「原産国名（必要な場合）」について、個装にこれらを表示している場合は、これらをダンボール箱に改めて表示する必要はありませんが、名称、添加物、アレルゲン、賞味期限（消費期限）及び保存方法（必要な場合）、製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名又は名称については、食品表示基準第13条の規定に従い、指定された場所に表示する必要があります。

3　なお、ダンボール箱には表示してあるが、個装に表示されていない商品をダンボールから取り出してスーパーなどで消費者に販売する場合については、食品表示基準により個装（容器包装）への表示が必要です。

（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。

（答）

1　業務用加工食品については、基本的には、食品表示基準第３条（横断的義務表示）に基づいて表示することとなりますが、業務用加工食品であって、既に食品表示基準第４条（個別的義務表示）に基づき最終製品と同様の表示を行っている場合、これを変更する必要はありません。

2　また、しょうゆ、みそ等の個別品目ごとに定義と名称を定め、食品表示基準第３条第１項の表の名称の項によりその定義に合致しないものに対し、その名称の使用を制限しているものについては、業者間取引においても同様の名称使用制限がかかることになります。

（加工－302）字の大きさや書き方に規制はあるのですか。

（答）

業務用加工食品及び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」等の事項名を記載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記載しなければなりません。

（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。

（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。

（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。

（答）

1　業者間で取引される業務用加工食品及び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。

（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。

（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いただくことが必要です。

（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。

（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。

（答）

業務用の酒類は食品表示法の対象ですので、業者間取引における表示義務の対象となります。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く表示も必要となります。

第12条関係（業務用加工食品－任意表示）及び第13条関係（同－表示の方式等）

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

（答）

そのとおりです。詳細な表示の方法については（加工－105）から（加工－111）まで、表示の方式等については（加工－253）から（加工－258）までを御参照ください。

第14条関係（業務用加工食品－表示禁止事項）

（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。

（答）

食品表示基準第14条の規定において、業務用加工食品については、等級を表す用語の表示は禁止されていません。

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、インストアで野菜を切断し、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○○」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「○○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れ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て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考えますが、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(m^2)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ＪＡＳ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）

農産物にあってはその土地で収穫されること、畜産物にあっては生まれた場所、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、水産物にあっ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って複数の原産地のものを混合した場合にあっては、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いますが、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が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

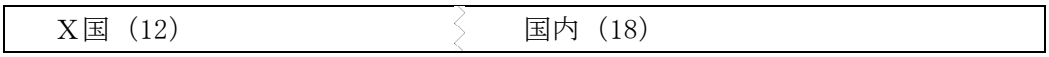
の２点について改正を行いました。

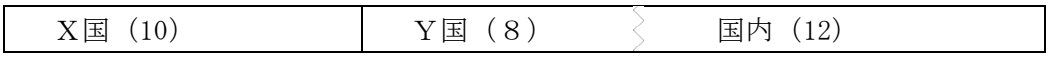
（生鮮－19）畜産物の「国産品」、「輸入品」とはどのようなものを指すのですか。

（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。

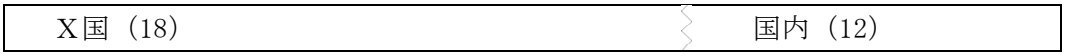
【国産品の例】　＊（　）の数字は畜産物の飼養月数を表す。以下同じ。

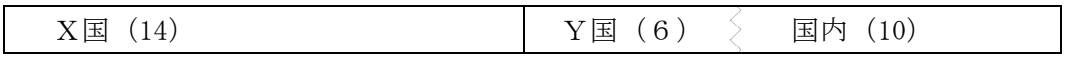




一方、「輸入品」とは、「国産品」以外のものであり、具体的にはある外国における飼養期間が日本を含めた他国におけるそれぞれの飼養期間よりも長い家畜から生産されたものを指します。

【輸入品（X国産）の例】





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」にあっては国産である旨を、「輸入品」にあっ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、国産品にあっ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。

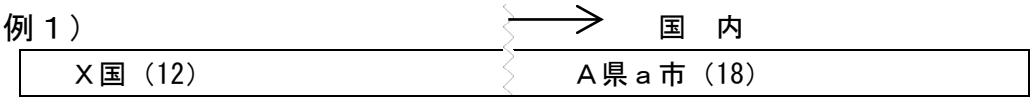
2　この場合、国産である旨の表示を省略することができますが、例えば、「国産○○県」、「国産○○県△△市」のように併記することもできます。この場合は、最も狭い範囲の地名が原産地となります。

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。

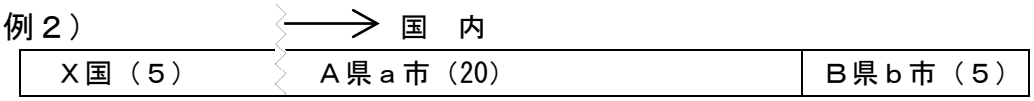
【表示の例】

（例１）



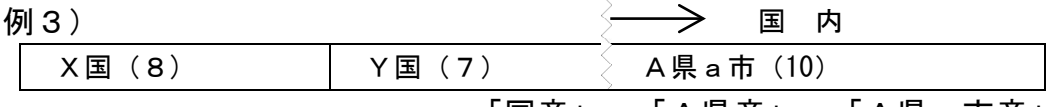
・・・　「国産」、「Ａ県産」、「Ａ県ａ市産」

（例２）



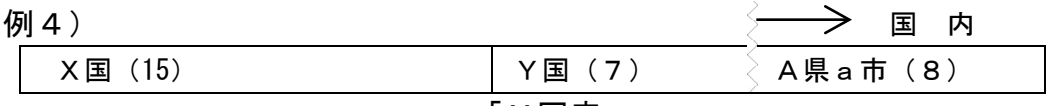
・・・　「国産」、「Ａ県産」、「Ａ県ａ市産」

（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、「○○（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いれば、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、この問の場合についても、

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（○○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、○○県の××（××は市町村名）の周辺市町村も含めて（又は○○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　この問の場合、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。

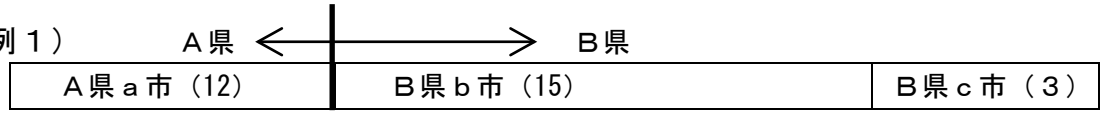
４　上記のとおり、「銘柄の地名」が都道府県レベルの場合と市町村レベルの場合で主たる飼養地の表示方法が異なる場合があります。

（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

（例１）

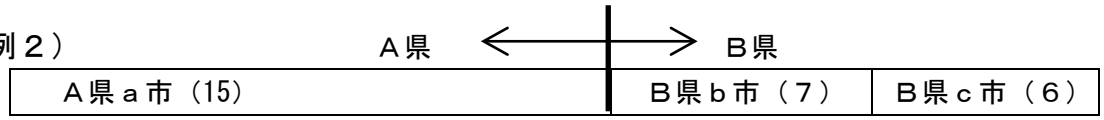


・・・主たる飼養地は、「Ｂ県」又は「Ｂ県ｂ市」

→　〇「☆☆牛（Ｂ県産）」又は「☆☆牛（Ｂ県ｂ市産）」

×「☆☆牛」など

（例２）



・・・主たる飼養地は、「Ａ県」又は「Ａ県ａ市」

→　〇「☆☆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

（例３）

・・・主たる飼養地は、「Ａ県」又は「Ｂ県ｄ市」

→　〇「☆☆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。

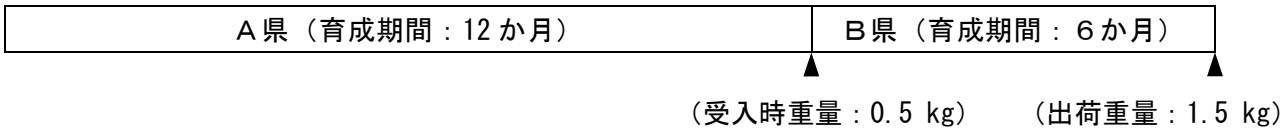
（答）

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。）」を表示することが必要です。

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。

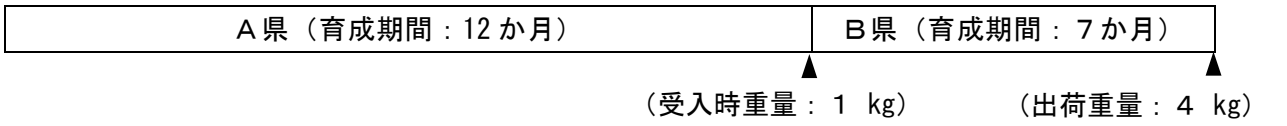
３　ただし、Ａ県で育成（第１段階）された種苗をＢ県で更に育成（第２段階）して生産物として出荷する場合で、第２段階の育成期間が第１段階より短いものの、第２段階における重量の増加が第１段階より大きい場合には、第２段階の育成によってその水産物の品質が決定されることから、第２段階の育成を行った都道府県を原産地として表示します（第１段階は種苗の育成期間であり養殖期間には含まれないものと考えます。）。

（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ことが必要です。

（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すが、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。

（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、成貝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　成貝の状態で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　輸入した成貝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、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にあっても、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っては、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、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、鳥獣の内臓にあっては、「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、ふぐの精巣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、ふぐの精巣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の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）

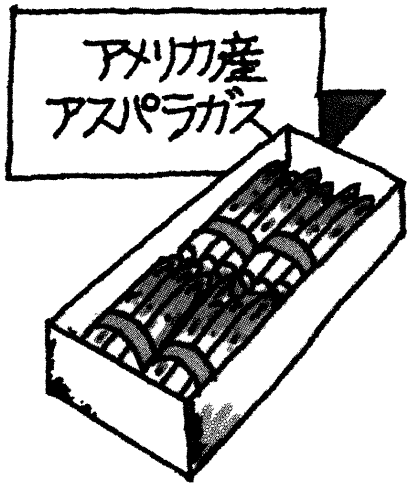
1　名称及び原産地については、消費者に分かりやすく誤認を与えないように表示することが必要です。具体的には、容器包装の見やすい箇所に表示するか、あるいはその製品に近接した見やすい場所に立札等の掲示により表示することが必要です。

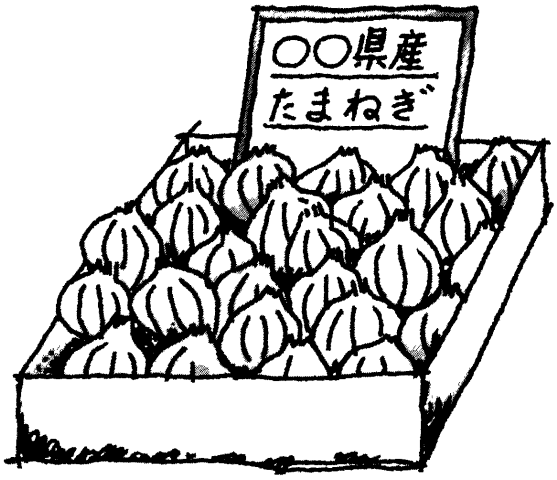
2　表示の場所については、特に規定は設けられていませんが、消費者に分かりやすくという点から、名称及び原産地の表示は同一面になされていることが望ましいと考えられます。しかし、消費者に分かりやすく表示されていれば、名称は容器包装に、原産地は立て札に表示してもよいこととされています。

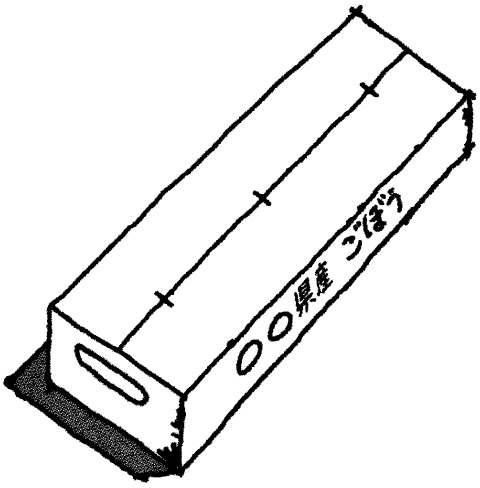
3　また、壁やボード等に全商品を一括して原産地を表示することも、消費者に分かりやすく表示されていればよいものと考えます。

（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	○○○	出荷日	○○○	送り状	○○
品名	さやえんどう	農協	○○JA		
		生産地	○○県		

荷姿	荷印	重量kg目	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っては、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っ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 100ｇ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っては、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
- 容器包装に入れないで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ＪＡＳ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っては、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（内蔵を除く。）であって生食用のものに限る。）及び子供、高齢者その他食中毒に対する抵抗力の弱い者は食肉の生食を控えるべき旨（牛肉（内蔵を除く。）であって生食用のものに限る。）を除く。）を表示する義務があります。

（生鮮－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、輸入品にあっては「原産国名」となります。ただし、国産品にあっては、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　農産物にあっては、都道府県名その他一般に知られている地名

②　畜産物にあっては、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　水産物にあっては、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っては、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っては、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いただくことが必要です。

（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ずるのではないですか。

（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、キウィー、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、ふぐの精巣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、ふぐの精巣及びふぐの皮であって、生食用のものに関する事項

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

⑭生かきに関する事項

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

第４章　添加物

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。

（答）

アルコール事業法（平成 12 年法律第 36 号）に定義されるアルコールで発酵アルコール（以下「アルコール」という。）は、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ものですので、一般飲食物添加物リスト（平成 27 年３月 30 日消費者庁次長通知別添　添加物２－３）の品名を表示してください。

また、エタノールは容量パーセントでなく、重量パーセントで表示してください。

なお、アルコールの製剤に変性剤として含まれている香料は、着香による不可飲措置のために用いられているものであり、着香の目的と解され、成分重量パーセントの表示は省略できることになっています。

（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。

（答）

使用時においては、容量パーセントの表示が必要とされることから、容量パーセントの表示で差し支えありません。

（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。

（答）

そのとおりです。また、御質問の例の表示で差し支えありません。

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。

（答）

別添生食用牛肉を参照してください。

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。

（答）

１　製造業者等が食品に表示を付すに当たり、当該表示の根拠となるデータを記した書類のことであり、電子媒体を含みます。

このような書類としては、例えば、

①　仕入れた食品の名称、原材料名、原産地等が表示された送り状、納品書、規格書、通関証明書（輸入品の場合）等

②　小分け・製造した食品についての製造仕様書、製造指示書、原材料使用記録、製造記録等

③　販売した食品の名称、原材料名、原産地等が表示された送り状、納品書、規格書等

④　期限表示に係る期限設定の根拠書類

⑤　特色のある原材料等の表示に係る根拠書類

⑥　アレルゲンに係る根拠資料

⑦　栄養表示に係る根拠資料

⑧　ふぐに係る処理事業者の氏名又は名称、処理施設の住所、処理年月日等の根拠書類（ふぐ毒による食中毒発生時に、有毒部位の除去者、除去施設の所在地、除去年月日等を遡ることができるような記録や伝票等）

⑨　生かきに係る加工所の所在地、加工者の氏名又は名称、採取された水域等の根拠資料

があります。

２　なお、中間加工品の原材料等の情報がその容器包装のみに表示されている場合もありますが､使用済みの容器包装を保存することは実態上困難であることから、このような場合には、いつでも仕入元に対し、使用した中間加工品の情報を確認できるよう、仕入元の連絡先が記載された送り状、納品書等又は規格書等の整理・保存に努める必要があります。

（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るのですか。

（答）

少なくとも、食品が製造されてから消費されるまでの間、表示に関する書類を保存する必要があると考えます。それぞれの事業者等が取り扱う食品の流通、消費の実態等に応じ、自らの表示に対する責任を果たせるよう、合理的な保存期間（例えば、賞味期限が３年の食品であれば、少なくとも３年）を設定していただくことが望ましいと考えています。

なお、原料原産地表示のうち、「又は表示」、「大括り表示」等を使用できる条件として求められる根拠資料等の保管期間については、（別添　新たな原料原産地表示制度（原原－40））を参照してください。

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。

（答）

１　食品表示基準に違反した事業者は、食品表示法の規定に基づき、

①　表示事項を表示し、又は遵守事項を遵守すべき旨の指示・公表

②　その指示に従わない場合は、指示に係る措置をとるべきことの命令・公表

③　その命令に違反した者は１年以下の懲役又は 100 万円以下の罰金に、法人は前述の行為者を罰するほか、１億円以下の罰金に処せられることとなります。

２　食品の回収命令、業務停止命令等に違反した者は３年以下の懲役若しくは 300 万円以下の罰金に処せられ、又はこれを併科され、法人は前述の行為者を罰するほか、３億円以下の罰金に処せられることとなります。

３　食品を摂取する際の安全性に重要な影響を及ぼす表示事項について食品表示基準に従った表示がされていない食品の販売をした者は、命令・公表を待たずに、２年以下の懲役若しくは 200 万円以下の罰金に処せられ、又はこれを併科され、法人は、前述の行為者を罰するほか、１億円以下の罰金に処せられることとなります。

４　食品表示基準において表示すべきこととされている原産地と原料原産地について虚偽の表示がされた食品の販売をした者は、命令・公表を待たずに、個人に対しては２年以下の懲役又は 200 万円以下の罰金に、法人は、前述の行為者を罰するほか、１億円以下の罰金に処せられることとなります。

（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なるのですか。

（答）

１　食品表示法以外の法令で表示が義務付けられている事項については、それぞれの法令に従って表示することが必要です。なお、これらの事項は、一括表示部分に表示することができます。

２　公正競争規約は、景品表示法に基づいて、消費者庁及び公正取引委員会が認定したものであり、これは品目ごとの公正取引協議会の会員が表示の義務を負うものです。

３　表示に際しては、食品表示法のみならず、他の法令や公正競争規約の規定も御確認ください。

（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。

（答）

①、②について、食品表示基準に基づく表示内容が他法令で規定されている表示内容を満たしていれば、特に問題はありませんが、他法令に基づく表示内容が満たされていない場合は、食品表示基準と併せて満たすように表示してください。単に一方のみの基準に基づき表示し、他を省略してよいということではありません。

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。

（答）

１　食品表示基準では、「製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称」（※）の表示を義務付けています。

※　食品の処理工程が加工と解される場合は「加工所の所在地及び加工者の氏名又は名称」を、輸入品である場合は「輸入業者の営業所の所在地及び輸入業者の氏名又は名称」を、乳である場合は「乳処理場（特別牛乳にあっては特別牛乳搾取処理場）の所在地及び乳処理業者（特別牛乳にあっては特別牛乳搾取処理業者）の氏名又は名称」を表示することとなっています。

２　この「製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称」の表示を、あらかじめ消費者庁長官に届け出た製造所固有記号の表示をもって代えることができる制度が製造所固有記号制度です。

３　製造所固有記号の表示は、原則として同一製品を２以上の製造所で製造している場合のように、包材の共有化のメリットが生じる場合にのみ認められます。

４　具体的には、以下のとおりです。

①　所在地が異なる複数の自社工場（製造所）で製造した食品に、本社の名称及び所在地を表示する場合

→　製造所固有記号を用いることにより、自社工場の所在地に代えて表示できます。

②　複数の他社工場（製造所）に製造を委託している販売者が、自社の名称及び所在地を表示する場合

→　製造所固有記号を用いることにより、委託先である製造者の名称及びその工場の所在地に代えて表示できます。

５　ただし、乳、乳製品及び乳又は乳製品を主要原料とする食品について、上記②「複数の他社工場（製造所）に製造を委託している販売者が、自社の名称及び所在地を表示する場合」の製造所固有記号の表示は、認められていません。

６　また、消費者に販売される加工食品又は添加物に製造所固有記号を表示する場合には、応答義務が課されます。

（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。

（答）

食品表示基準に基づく制度では、主に以下の点がこれまでの制度と異なります。

- 原則として同一製品を２以上の製造所で製造している場合に、製造所固有記号の表示をもって製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称に代えることができます。
- 製造所固有記号による表示の場合、消費者に販売される加工食品及び添加物には、応答義務が課されます。
- 製造所固有記号の届出は、オンライン（製造所固有記号制度届出データベース）により行います。
- 製造所固有記号の届出については、新規の届出以外に、届け出た内容を変更する届出、取得した当該記号を廃止する届出、当該記号を有効期間後も引き続き使用するために更新する届出があり、これらも全てオンライン（製造所固有記号制度届出データベース）により行います。

（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。

（答）

乳、乳製品及び乳又は乳製品を主要原料とする食品を販売する場合、製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称に代えて販売者の住所及び氏名又は名称と製造所固有記号を表示することは認められません。表示責任者として製造者が製造所固有記号の届出を行ってください。

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　「通常販売している製品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

（答）
①、②ともに、包材が異なるため、「同一製品」に該当しません。③は、「同一製品」に該当します。

（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。

（答）
内容量が異なるものは、表示の省略が認められている場合であっても、消費者に提供される商品の規格としては異なるため、「同一製品」には該当しません。

（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。

（答）
一年を通じて同量の原材料（生鮮食品）を調達できない等の事情により、時期によって使用する原材料の配合量の順序は同一であるが、配合割合が一部変わるなど、包材の表示内容に変更を及ぼさず、製品規格書に一部例外的記載が盛り込まれる程度であれば、包材の表示に影響しない場合は、「同一の規格」に該当するものと考えます。

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。

（答）

例外としては、下記の取扱いが認められます。

①　届出時点では同一製品を複数の製造所で製造を行っていない場合であっても、製造所固有記号の使用に係る有効期間内に複数の製造所で製造することが計画されている場合には、製造を予定している製造所に関する製造計画書を添付して届け出ることで、「二以上の製造所で製造している場合」と取り扱うこととします。

　これは、届出時点では一つの製造所で製造している製品であっても、将来的には複数の製造所で製造する事態が生じ得ることに鑑み､そのような場合には、製造所固有記号を使用することによる包材の共有化という制度趣旨が妥当することから、このような運用を認めるものです。

②　製造された製品を仕入れ、最終的に衛生状態を変化させる行為として小分け作業を行う場所や、「食品表示法における酒類の表示のＱ＆Ａ（平成 30 年７月国税庁）」において加工行為とされている酒類に水や酒類を混和する場所は、従来の食品衛生法において製造所固有記号を使用することができたところですが、食品表示法では「加工所」と取り扱われることから、制度の変更により特定の事業者にのみ製造所固有記号が使用できなくなるという不利益が生じることを防ぐため、同一製品について、それら小分け行為を行う場所や酒類に水や酒類を混和する場所が、２以上ある場合には、引き続き製造所固有記号の使用を認めることとします。

　例えば、うなぎ蒲焼をバルクで仕入れて小分けし、包装するなど衛生状態の変化が生じる場合がこれに該当します。

③　一つの製造所で製造している場合であっても、他の法令の規定により、最終的に衛生状態を変化させた場所及び当該行為を行った者に関する情報の管理が厳格に行われているような場合であって、かつ、当該法令その他関係法令に基づく表示から最終的に衛生状態を変化させた者又は場所が特定できる場合には、「二以上の製造所で製造している場合」と同様に取り扱うこととします。

（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。

（答）

製造所の所在地等を表示させる際の義務表示は、「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）において、所在地を住居番号まで表示することとしており、建屋名の表示までは義務表示の内容とされていません。よって、所在地の住居番号までが同じ場合には、自社工場Ａと自社工場Ｂのどちらにおいても、製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称を原則どおりに表示した包材を使用できます。この場合には、「同一製品を二以上の製造所で製造している場合」の要件に該当しません。

これに対し、製造所の所在地の住居番号までで相違がある場合には、製造所は同一と解されないため、製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称を原則どおりに表示した場合、自社工場Ａにて製造するものと自社工場Ｂにて製造するものの２種類の包材が必要となります。ここで、製造所固有記号による表示が認められ、包材にプリンター等により各工場の製造所固有記号を印字することができれば、自社工場Ａと自社工場Ｂの包材が共有化されることになります。

したがって、製造所固有記号の表示による趣旨が妥当しますので、この場合には、「同一製品を二以上の製造所で製造している場合」の要件に該当することになります。

（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。

（答）

「同一製品を二以上の製造所で製造している場合」に該当するためには、製造所固有記号の使用によって包材が共有化される必要があります。

製造所たる自社工場Ａが本社と同じ所在地にあっても、自社工場Ａを製造所とする製品と、自社工場Ｂを製造所とする製品とでは、製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称を原則どおりに表示した場合、２種類の包材が必要となります。ここで、製造所固有記号による表示が認められ、包材にプリンター等により各工場の製造所固有記号を印字することができれば、自社工場Ａと自社工場Ｂにおける包材が共有化されることになります。

したがって、製造所固有記号の表示による趣旨が妥当しますので、この場合には、「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。

（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。

（答）

「同一製品を二以上の製造所で製造している場合」に該当するためには、製造所固有記号の使用によって包材が共有化される必要があります。

自社工場Ａと他社工場Ｂは所在地が異なるため、製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称を原則どおりに表示した場合、２種類の包材が必要となります。ここで、製造所固有記号による表示が認められ、包材にプリンター等により各工場の製造所固有記号を印字することができれば、自社工場Ａと他社工場Ｂにおける製品の包材が共有化されることになります。

したがって、製造所固有記号の表示による趣旨が妥当しますので、この場合には、「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。

なお、製造所固有記号の届出については、製造所固有記号制度届出データベース届出マニュアル（以下この別添で単に「届出マニュアル」という。）を御覧ください。

また、表示の方法については、表示内容に責任を有する者として表示される食品関連事業者の氏名又は名称の次に、「＋」を冠して製造所固有記号を表示しますが、この場合、食品表示基準別記様式１の「製造者」又は「販売者」の事項名を省略することができます。この場合の表示例は以下のとおりです。

同一製品を自社工場と他社工場（製造委託）で製造している場合

【「製造者」又は「販売者」の事項名を省略して表示した例】

名称
原材料名
添加物
内容量
賞味期限
保存方法
●●株式会社　＋Ａａ
東京都千代田区霞が関■－■－■
お客様ダイヤル　０１２０（〇〇）〇〇〇〇

※　上記はあくまで表示例であり、実際に包装資材を共有化する時点では製造所固有記号は表示されていません。

（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

（答）

①については、中間加工原料を製造する工場は、最終的に当該食品の衛生状態を変化させる製造所には当たらないため、「同一製品を二以上の製造所で製造している場合」に該当しません。

②については、必ず繁忙期に２以上の工場で製造するのであれば、２以上の工場で包材を共有して製造することが確定しているため、「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。

③については、製造所固有記号の有効期間内に２以上の工場で製造する計画があることから、同一製品につき製造を行うことが計画されている製造所について、製造計画書を添付して届け出るのであれば、「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。

④の場合、届出時には２以上の工場での製造が行われているため、「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。

なお、２以上の工場で数種類の製品を製造している場合において、そのうちいくつかの製品が一つの工場のみの製造になった場合であっても、他の製品は引き続き製造所固有記号を使用することができるため廃止の届出を行う必要はありません。

ただし、将来的に全ての製品が、一つの工場での製造となった時点で、「二以上の製造所」の要件を欠くことになるため、製造所固有記号の使用を止め、記号の廃止の届出を行う必要があります。当該記号の廃止後、計画に変更が生じ、２以上の工場で製造することになり、製造所固有記号を使用する場合には、再度、製造所固有記号の届出を行う必要があります。この場合には、廃止した製造所固有記号を使用することはできません。

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。

（答）

消費者は、以下の①又は②の方法で製造所の所在地等を知ることができます。

① 食品表示基準第３条第１項の表の製造所又は加工所の所在地（輸入品にあっては輸入業者の営業所の所在地、乳にあっては乳処理場（特別牛乳にあっては特別牛乳搾取処理場。以下同じ。）の所在地。以下この章において同じ。）及び製造者又は加工者の氏名又は名称（輸入品にあっては輸入業者の氏名又は名称、乳にあっては乳処理業者（特別牛乳にあっては特別牛乳搾取処理業者。以下同じ。）の氏名又は名称。以下この章において同じ。）の項の３において、製造所固有記号を表示する事業者は、製造所の所在地等の問合せがあった際に回答する者の連絡先、製造所の所在地等の情報が掲載されている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。）又は製造所固有記号が表す製造所の所在地等一覧のいずれかを当該食品に表示しなければならないこととしています。したがって、以下のいずれかの方法で製造所の所在地等を確認することができます。

- 食品にお客様ダイヤル等の電話番号が表示されていれば、その連絡先に問合せを行うこと
- 食品にウェブサイトアドレスが表示されていれば、当該ウェブサイト等にアクセスして確認すること
- 食品のパッケージに製造所の所在地等一覧が表示されていれば、パッケージに表示された製造所固有記号と照合すること

② 消費者庁の製造所固有記号制度届出データベースで検索する。

（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。

（答）

原則として、表示責任者です。ただし、表示責任者以外の者にお客様相談窓口等が設置されている場合など、表示責任者以外の者が回答した方が消費者に対して的確な情報を提供できるような場合には、表示責任者以外の者が回答する者となることも可能です。この場合、表示責任者は、回答する者と回答内容について合意しておく必要があります。

（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。

（答）

製造所固有記号を使用しない場合に表示される内容である製造所の所在地や製造者の氏名若しくは名称を回答してください。

（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。

（答）

製造所固有記号を使用する事業者のウェブサイトなど、独自に必要な情報を掲載したウェブページのアドレス等を表示することが必要です。

なお、自社のウェブサイトと併せて消費者庁の製造所固有記号制度届出データベースを紹介することは問題ありません。

（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。

（答）

表示されたウェブサイトのアドレスに製造所固有記号が表す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が掲載されていなくても、アクセスしたウェブサイトの見やすい箇所に製造所固有記号情報のリンクが掲載されていれば、特段問題ありません。

（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められたときに回答する者の連絡先

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。）

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

（答）

（加工-112）の表示例の「お客様ダイヤル」や「当社ウェブアドレス」がそれぞれ、質問中①や②に該当すれば、表示されているとみなされます。また、（加工-252）の①ウ又は②ウの表示例についても同様に、質問中③の表示に該当します。

なお、上記①、②については一括表示枠外に同様の内容を表示することも可能ですが、この場合、一括表示に近接した箇所に表示することが望ましいです。

表示例は、以下のとおりです。

1 お客様ダイヤルが製造所固有記号に関し回答する者の連絡先に該当し、当社ウェブサイトアドレスが製造所固有記号について容易にアクセスできる場合の表示例

（次頁に続く）

（1）回答する者の連絡先

【一括表示の枠内に表示した例】

名称	
原材料名	
添加物	
内容量	
賞味期限	
保存方法	
製造者	●●株式会社　＋Ａａ 東京都千代田区霞が関■－■－■
お客様ダイヤル	０１２０（〇〇）〇〇〇〇

【一括表示の枠外に表示した例】

名称	
原材料名	
添加物	
内容量	
賞味期限	
保存方法	
製造者	●●株式会社　＋Ａａ 東京都千代田区霞が関■－■－■

お客様ダイヤル　０１２０（〇〇）〇〇〇〇

※　「お客様相談室」や「製造所固有記号についてのお問合せ先」が製造所固有記号に関し回答する者の連絡先に該当するのであれば、表示例の「お客様ダイヤル」の表現を「お客様相談室」や「製造所固有記号についてのお問合せ先」などの表現も可能です。

（次頁に続く）

（２）製造所の情報を掲載したウェブサイトのアドレス

【一括表示の枠内に表示した例】

名称
原材料名
添加物
内容量
賞味期限
保存方法
製造者　　●●株式会社　＋Ａａ 東京都千代田区霞が関■－■－■
当社ウェブサイトアドレス http://www.・・・・・

【一括表示の枠外に表示した例】

名称
原材料名
添加物
内容量
賞味期限
保存方法
製造者　　●●株式会社　＋Ａａ 東京都千代田区霞が関■－■－■

当社ウェブサイトアドレス
http://www.・・・・・

（次頁に続く）

（3）回答する者の連絡先及び製造所の情報を掲載したウェブサイトのアドレスを表示した場合

【一括表示の枠内に表示した例】

名称
原材料名
添加物
内容量
賞味期限
保存方法
製造者　　●●株式会社　＋Ａａ 東京都千代田区霞が関■－■－■
お客様ダイヤル　０１２０（〇〇）〇〇〇〇
当社ウェブサイトアドレス http://www.・・・・・

【一括表示の枠外に表示した例】

名称
原材料名
添加物
内容量
賞味期限
保存方法
製造者　　●●株式会社　＋Ａａ 東京都千代田区霞が関■－■－■

お客様ダイヤル　０１２０（〇〇）〇〇〇〇
当社ウェブサイトアドレス
http://www.・・・・・

（次頁に続く）

２　ウェブサイトのアドレスに代わって二次元コードを表示する場合の表示例

名称
原材料名
添加物
内容量
賞味期限
保存方法
製造者　　●●株式会社　＋Ａａ
　　東京都千代田区霞が関■－■－■

製造所固有記号についてのお問合せはこちら

※ 製造者のウェブサイトのトップページから容易に製造所固有記号の情報にアクセスできるのであれば、表示例の「製造所固有記号についてのお問合せはこちら」の表現を「○○食品株式会社ホームページ」などの表現も可能です。

３　ある食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を表示する場合の表示例

名称
原材料名
添加物
内容量
賞味期限
保存方法
製造者　　●●株式会社　＋Ａａ
　　東京都千代田区霞が関■－■－■

製造所固有記号
Ａａ：▲▲工場　神奈川県○○市・・・・
Ａｂ：◆◆工場　栃木県◎◎市・・・・
Ａｃ：▼▼工場　愛知県□□市・・・・

（次頁に続く）

4　お客様ダイヤルとは別に製造所固有記号の問合せ先を表示する場合の表示例

名称
原材料名
添加物
内容量
賞味期限
保存方法
製造者　　●●株式会社　＋Ａａ
東京都千代田区霞が関■－■－■
お客様ダイヤル　０１２０（〇〇）〇〇〇〇

製造所固有記号についてはこちら　０３（〇〇〇〇）〇〇〇〇

（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。

（答）

限定されません。「お客様相談室」や「製造所固有記号についてのウェブサイト」など、「お客様ダイヤル」や「当社ウェブアドレス」と同等程度に製造所固有記号に関する問合せ先であることが分かる事項名であれば、差し支えありません。

（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に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。

（答）

二次元コードを表示する場合には、一括表示欄を見やすくすることが望ましいため、一括表示に近接した箇所に表示するのが適当と考えます。この場合、当該二次元コードにアクセスすれば製造所固有記号に関する情報が得られることが分かるよう表示する必要があります。

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。

（答）

データベースへの登録方法等の詳細は、届出マニュアルを御確認ください。

※　2025 年４月１日以降、製造所固有記号制度届出データベースを新規で利用される場合には G ビズ ID の取得が必須となります。G ビズ ID の取得については、https://gbiz-id.go.jp/top/ からお願いします。

なお、2025 年３月までにユーザ ID を取得されている法人・個人事業主の方については、当面の間、ユーザ ID でのログインが可能です。

（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ることはできますか。

（答）

旧制度に基づき取得した製造所固有記号と同じ記号を届け出ることは可能ですが、食品表示基準に基づく新制度（以下単に「新制度」という。）と旧制度の製造所固有記号を区別するため、新制度における製造所固有記号を使用する場合には「＋」を冠して表示してください。

（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。

（答）

届出後、消費者庁から手続が完了した旨のメールを送信するので、当該メールが送信された日から使用することができます。

なお、詳細については、届出マニュアルを御確認ください。

（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。

（答）

製造所固有記号の更新は、届出日を起算日として５年の期間が満了する日（更新期限）の 90 日前から届出を行うことができます。

なお、製造所固有記号の更新を行った際の次の起算日は、５年を経過した日（更新期限の翌日）となります。

また、製造所固有記号の更新は、５年の期間が満了する日までに完了する必要があります。更新の届出は、時間に余裕をみて行うようにしてください。

（例）

起算日：令和７年４月 15 日（届出日）
更新期限：令和 12 年４月 14 日
更新期間：令和 12 年１月 15 日～同年４月 14 日
更新後起算日：令和 12 年４月 15 日（５年を経過した日）
更新期限：令和 17 年４月 14 日

（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。

（答）

有効期間内に製造所に係る届出情報の変更を行った場合であっても、起算日は変わらないので、更新期限も変わりません。

また、更新期間中に変更届をしても、期限は更新されません。更新届は別途必要となりますので、御注意ください。変更届と更新届は同時に届け出ることはできませんので、更新期限が近い場合はまず更新届から行ってください。

（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ることはできますか。

（答）

廃止した製造所固有記号の製造者又は販売者と製造所が同じ場合、廃止した製造所固有記号の使用は認められません。異なる製造所固有記号により届出を行ってください。

（固有記号－26）製造所固有記号の届出について、
① 届出先
② 届出に必要な書類
③ 届出の方法
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
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
⑥ 届出に不備があった場合どうすればよいか
等届出に係る手続について教えてください。

（答）

①について、製造所固有記号の届出は、オンライン（製造所固有記号制度届出データベース）により行うこととし、届出先は消費者庁です。

②について、製造所固有記号の届出にあっては、製造所固有記号制度届出データベースに必要事項を入力し、必要に応じて製造計画書を添付することになります。

③～⑥を含め、詳細については、届出マニュアルを御確認ください。

（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。

（答）

製造所に係る届出情報の変更や製造所固有記号の使用を中止する場合の手続については、届出マニュアルを御確認ください。

（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。

（答）

変更や廃止の届出は、その原因となる事実が発生した後、遅滞なく行ってください。なお、変更の届出が完了するまでの日数については、（固有記号－45）を参照願います。また、廃止の届出については、届出と同時に手続が完了いたします。廃止された記号は使用できないことに御留意ください。

なお、廃止された記号であっても、廃止された記号が印字された商品が市場に流通している場合や、期限表示の範囲に関わらず、消費者の手元に商品があるといった場合には消費者からお尋ねがあることが想定されますので、固有記号が示す製造所に関する情報提供を求められたときには回答してください。

（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。

（答）

自らの製造所で製造する場合、製造所固有記号は製造所の所在地を表していることから、届け出た製造所の所在地を変更すると製造者と製造所固有記号の組み合わせから一つの製造所固有記号を複数の製造所で使用することになるため変更することができません。

また、他者の製造所に委託して製造する場合、製造所固有記号は製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称を表していることから、届け出た製造所の所在地、製造者の氏名又は名称を変更すると販売者と製造所固有記号の組合せから一つの製造所固有記号を複数の製造所で使用することになるため変更することができません。

これらの場合には、同じ製造所固有記号を使用することができないので、当該製造所固有記号の廃止の届出を行うとともに、これまでとは別の記号で新規の届出を行ってください。

（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。

（答）

法人登記している名称が英語（ローマ字）表記であれば、差し支えありません。

（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。

（答）　法人の場合の名称は、法人名（法人登記されている名称）を届け出てください。代表者の氏名は不要です。

住所（所在地）については、本社住所（本社所在地）を届け出てください。

個人の場合は、個人の氏名を届け出てください。また、住所については、その個人の生活の本拠を届け出てください。

（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。

（答）

製造所固有記号の届出は、製造所固有記号制度届出データベースにより、次のとおり、基本情報と届出情報を届け出ることになります。

① 基本情報は、表示責任者たる食品関連事業者について、法人名（法人登記されている名称）、本社住所（本社所在地）等を届け出ることになります（代表者の氏名は不要です。）。

② 届出情報は、表示責任者たる食品関連事業者及び表示責任者でない製造者並びに同一製品を製造している製造所について、名称及び住所（所在地）等を届け出ることになります。

届出情報の食品関連事業者については、包材に表示する表示内容に責任を有する者の氏名又は名称及び住所を届け出ることになることから、質問の場合には、表示責任者たる営業所の名称及び住所を届け出ることになります。

なお、表示責任者でない製造者については法人名（法人登記されている名称）及び本社住所（本社所在地）を、製造所についてはその名称及び所在地を届け出ることになります。

詳細は、届出マニュアルを御確認ください。

（固有記号－33）製造所固有記号は、屋号のみで届け出ることはできますか。

（答）

基本情報における食品関連事業者の氏名又は名称については、屋号や商号での届出は認められません。法人登記をしている場合は法人の名称、法人登記をしていない場合は個人の氏名で届け出てください。なお、届出に当たっては、屋号は必須項目ではないので、必要に応じて入力してください。

（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。

（答）

この場合の製造所固有記号の届出に当たっては、小分け包装を行う工場を有する食品関連事業者（製造者と同様の扱いを受ける加工者）を届け出ることになります。

これは、食品の小分け包装を行った工場が、最終的に衛生状態を変化させる行為（製造又は加工）が行われた場所に該当し、公衆衛生の見地から、その工場を表示する必要があるためです。

（固有記号－35）製造所固有記号は誰が決めるのですか。

（答）

製造所固有記号は、製造所固有記号の届出において基本情報の登録をする食品関連事業者が決めることになりますので、製造者が届け出る場合は製造者が、販売者が届け出る場合には販売者が製造者と協議の上で決めてください。

仮に、決定した製造所固有記号が他者と同じ記号であっても問題ありませんが、製造者又は販売者と製造所固有記号の組合せから、製造者又は販売者が複数の製造所に同一の製造所固有記号を使用すると製造所を特定することが困難になるため、一つの製造者又は販売者とが複数の製造所に同一の製造所固有記号を届け出ることは認められません。

（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。

（答）

製造所固有記号は、アラビア数字、ローマ字、平仮名若しくは片仮名又はこれらの組合せであって、文字数は 10 文字以内となります（「ー」、「･」、「. 」、「＿」、スペースなどの記号等は使用できません。）。

なお、食品表示基準第３条第１項の規定に基づいて製造所固有記号を表示する際は、旧制度に基づく製造所固有記号と区別するために、必ず「＋」を冠して表示してください。

（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。

（答）

製造所固有記号は、アラビア数字、ローマ字、平仮名若しくは片仮名又はこれらの組み合わせによるものに限るとされており、「＋」は製造所固有記号には当たりません。

「＋」は、旧制度に基づく製造所固有記号と新制度に基づく製造所固有記号とを区別するために、食品表示基準第３条第１項の表の製造所又は加工所の所在地（輸入品にあっては輸入業者の営業所の所在地、乳にあっては乳処理場（特別牛乳にあっては特別牛乳搾取処理場。以下同じ。）の所在地。以下この章において同じ。）及び製造者又は加工者の氏名又は名称（輸入品にあっては輸入業者の氏名又は名称、乳にあっては乳処理業者（特別牛乳にあっては特別牛乳搾取処理業者。以下同じ。）の氏名又は名称。以下この章において同じ。）の項の３に規定する製造所固有記号の頭に冠するものです。

なお、旧制度に基づく製造所固有記号の付された加工食品であって、賞味期限の長いものについては、令和２年４月１日以降も、引き続き流通している場合もあることから、旧制度に基づく製造所固有記号の表示の経過措置期間終了後においても、「＋」の付け忘れのないようお願いします。

（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。

（答）

１　製造所固有記号は、原則として、一つの製造所につき一つの製造所固有記号の取得が認められます。したがって、食品ごとに製造所固有記号を変えることは認められません。

２　ただし、一つの製造所が複数の販売者から製造を委託されている場合には、当該製造所と複数ある販売者の組合せごとに、製造所固有記号の取得が必要となるため、一つの製造所に複数の記号が認められます。

３　なお、上記２の場合、それぞれの販売者と製造所の組合せが異なるため、それらの製造所固有記号が同一であることは問題ありません。

（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。

（答）

１社の販売者が複数の製造所に同一製品の製造を委託する場合には、原則どおり一つの製造所ごとに、それぞれ異なる製造所固有記号の取得が必要となり、他の製造所と同一の記号を取得することは認められません。これは、異なる製造所で同じ製造所固有記号の使用を認めると、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ためです。

（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が、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。

（答）

できません。製造所固有記号は商品ごとに届出するものではなく、製造所ごとに取得するものであり、一つの事業者が複数の製造所に同じ記号を使用することはできません。

（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。

（答）

届け出た内容に変更が生じた場合は、製造所固有記号制度届出データベース上の変更が必要になります。

また、製造所の住所変更があった場合、届け出た製造所固有記号を表示した食品の販売を中止した場合や包材共有先がなくなるなど製造所固有記号を使用できる要件を満たさず製造所固有記号の使用ができなくなった場合も、製造所固有記号の廃止の届出が必要となります。

なお、変更や廃止の届出の詳細については、届出マニュアルを御確認ください。

（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。

（答）

製造所固有記号の届出は、製造所固有記号制度届出データベースを利用したオンラインによる届出のみです。書面（郵送等）での届出は受け付けません。

（固有記号－43）電話で受付状況の問合せができますか。

（答）

受付状況については、製造所固有記号制度届出データベースにて各お届けのステータスを御確認ください。「確認待ち」と表示されている場合は、消費者庁担当官による確認の順番待ちとなりますので、そのままお待ちください。

なお、受付が完了した場合には、完了したことをメールでお知らせします。

（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。

（答）

手数料は掛かりません。

（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。

（答）

製造所固有記号届出データベースで実施可能な業務は、

① 食品関連事業者に関する基本情報登録・変更・利用停止

② 製造所に係る製造所固有記号届出情報の登録・変更・更新

③ 製造所に係る製造所固有記号届出情報の廃止

の３つです。

消費者庁における標準的な確認期間については、各々受付番号が割り振られてから、①については仮受付完了のメールに対応いただいた後、本受付となってから２～３営業日程度、②については１～２週間程度を要しますが、届出の混雑状況によってはこれ以上に時間を要する場合もありますので、届出に当たっては販売スケジュールを考慮の上、余裕をもったスケジュールで行ってください。更新については、翌日に受付完了メールが届きます。③については、廃止の届出を行ったと同時に手続は完了しますので、操作誤りに御注意願います（廃止した記号は使用できないことに御留意ください。）。

なお、製品の製造が確定した製造所の届出に製造計画書を添付する場合は、当庁ウェブサイトに掲載※している製造計画書の様式（エクセルファイル形式）を用いてください。

■製造計画書とは

製造所固有記号は、同一製品を２以上の製造所で製造している場合に届け出ることができますが、届出時に一つの製造所で製造している場合であっても、有効期間内に同一製品を別の製造所で製造することが予定されている場合は、その予定されている製造所に関する製造計画書を添付して届け出ることができます。製造計画書を利用する場合は、所定の様式を必ず使用した上で、必要事項を記載して届出に添付してください。

※

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/unique_code/pdf/unique_code_manual_190710_0001.xlsx

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。

（答）

製造所固有記号の頭に「＋」を冠していればよいので、どちらの方法でも構いませんが、「＋」と製造所固有記号との間隔が広がりすぎないように印字してください。

（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。

（答）

製造所固有記号を包材に表示する際には、必ずしも全角で表示する必要はありません。ただし、表示は消費者等に読みやすく理解しやすいようにするために、原則として、日本産業規格Ｚ8305（1962）に規定する８ポイント以上の文字を使用することが必要です。なお、表示可能面積がおおむね 150cm^{2}以下のものには、日本産業規格Ｚ8305（1962）に規定する 5.5 ポイント以上の文字を使用することができます。

（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。

（答）

食品表示基準においては、別記様式１による表示と同等程度に分かりやすく一括して表示される場合を認めており、一括表示枠内に一人の者の氏名又は名称及び住所しか表示されていないのであれば、その者が表示内容に責任を有する者であることが明白であり、事項名がなくても同等程度に分かりやすいと判断がすることができると考えられるからです。

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。

（答）

業務用食品は、

①　消費者には販売されないため、消費者が業務用食品の表示を確認して情報を取得することはないこと

②　事業者間では規格書等により製品情報の伝達・管理等がされるという商慣習となっているため、事業者において製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称が把握できないという事態は生じないと考えられること

から、同一製品を二以上の製造所で製造していなくとも、製造所固有記号を使用することができます。

また、業務用食品には、製造所固有記号を表示することによって課される応答義務もありません。

なお、業務用食品に製造所固有記号を使用する場合でも、製造所固有記号制度届出データベースによる届出が必要です。

（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ないのでしょうか。

（答）

「＋」を冠して表示する趣旨は、旧制度の記号と新制度の記号を区別することにあるので、業務用食品の場合も、新制度に基づいて製造所固有記号を使用する場合にあっては、「＋」を冠して表示してください。

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。

（答）

G ビズ ID は、法人・個人事業主向け行政共通認証システムです。G ビズ ID を取得すると、一つの ID・パスワードで、複数の行政サービス にログインできます。製造所固有記号制度届出データベースにおいても、2025 年４月１日から G ビズ ID を用いることが基本となりました。

具体的には、2025 年４月１日以降、製造所固有記号制度届出データベースを新規で利用される場合には G ビズ ID の取得が必須となります。G ビズ ID の取得については、https://gbiz-id.go.jp/top/からお願いします。

なお、2025 年３月までにユーザ ID を取得されている法人・個人事業主の方については、当面の間、ユーザ ID でのログインが可能です。

（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。

（答）

G ビズ ID に関するお問い合わせは、以下の URL からデジタル庁にお問い合わせください。

(G ビズ ID： https://gbiz-id.go.jp/top/)

（固有記号－53）G ビズ ID はユーザ ID と紐付け可能ですか。

（答）

紐付けは可能ですが、一度紐付けすると元に戻すことはできませんので、その点を留意の上、届出マニュアルに従い操作をお願いします。

別添

食品の栄養成分データベースの構築ガイドライン

1.データベースを作成する際の手順

関連食品の分析値に基づき、食品事業者団体等が、会員等が参照値による表示を行うため、独自にデータベースを作成する際の、手順の一例を示す。

参照値による表示が認められるデータベースの要件として、次の手順を踏まえて作成されることが必要となる。

1.1. データベースによる参照値の表示を行う食品の決定

1.1.1. データベース作成のために初めに決定すること

原材料の種類、配合割合、調理加工法など、栄養成分含量に影響を及ぼす要因により、関連食品を細分化することが望ましい。

【望ましい例】

・「即席ラーメン（袋入り、ノンフライ麺、具なし、醤油味）の参照値のためのデータベース」

・「缶コーヒー（微糖（砂糖 3～5 % 使用)、乳成分（脱脂粉乳使用）5 ～ 7 %）の参照値のためのデータベース」

【注意が必要な例】[1]

・「即席ラーメンの参照値のためのデータベース」

・「缶コーヒーの参照値のためのデータベース」

1.1.2. 関連食品の栄養成分含量、原材料、加工方法等の情報の収集

・データベースが対象とする食品の性状に合致する関連食品に関する情報を収集する。

なお、関連食品の必要数は、関連食品間の栄養成分含量の変動により変わるため明示することができない。次項「1.1.3. 参照値の決定」で説明する条件を満たすよう代表値を求め、かつ充分な数の関連食品に関する

---

[1] 例えば、即席ラーメンの熱量は、麺がフライ麺であるかノンフライ麺であるかによって大きく変わってくる。また、缶コーヒーの脂質は、ミルクの添加量によって大きく変化する。そのため、「即席ラーメン」「缶コーヒー」という大きな括りで参照値のためのデータベースを作成すると、実際の栄養成分量と参照値が大きくかけ離れた製品が出る場合がある。適切な参照値を表示するためには、栄養成分に大きく影響を与える要因で製品を分類し、「即席ラーメン（袋入り、ノンフライ麺、具なし、醤油味)」「缶コーヒー（微糖(砂糖 3～5 % 使用)、乳成分（脱脂粉乳使用）5 ～ 7 %)」というような、「製品の幅を絞ったデータベースを作成する」ことが重要となる。

情報を収集することが望ましい。

・関連食品の栄養成分含量の分析値を収集する。ただし、分析を行った機関名、分析法（詳細は、「食品表示基準における栄養成分等の分析方法等について」に示されている。）、分析年月、分析検体のロット番号等に関する情報についてはトレーサビリティを担保する。

・原材料、配合割合、調理加工方法に関する情報を収集する。

1.1.3. 参照値の決定

・複数のロットの異なる関連食品の栄養成分含量を分析してその平均値を代表値（参照値）とする。

・データベースには参照値に加えて、分析したロット数及び相対標準偏差を記載すること[2]。

1.1.4. 参照値の利用可能な範囲の決定

原材料、配合割合、調理加工方法に関する情報から、参照値を利用可能な食品の範囲を決定する。参照値の基となった関連食品と性状の異なる食品を参照値の利用可能としないように注意すること。

1.1.5. 参照値の基となったデータの保管

参照値の基となった全てのデータ（関連食品の名称、分析値、原材料、調理加工方法等に関する情報等）は適切に保管し、行政からの要求に従って開示する必要がある。

なお、開示された情報は、参照値の合理性を確認する目的でのみ使用され、一般に公開されることはない。

1.1.6. データベースの更新及び管理

1.1.6.1. データベースの付随条件例

データベースの更新、管理については以下の条件を維持することが望ましい。

日本食品標準成分表の最新版から参照値の最終計算結果とその検定に至るまでの全工程について、コンピュータ上のデータベースプログラ

[2] 参照値のばらつきは食品と栄養成分の組合せにより、変動するため、参照値のばらつき範囲について一律の基準を設定することは不可能である。そこで，事業者団体ごとに各食品と栄養成分の組合せに応じた「ばらつき範囲」を推定することとし、同時に分析ロット数と相対標準偏差を公表することとした。この際に参考とする目安として、日本食品ビタミンD成分表に「ばらつきの大きな結果の目安」として相対標準偏差50%以上及び100 %以上の値が記載されている。一方、試料中の栄養成分含量濃度が低くなるとばらつきは大きくなることが知られている（AOAC International Single laboratory validation Guideline）ので、比較的低濃度（10 μg/100g程度）のビタミンDでのばらつきは大きいことを考慮することも必要である。なお、本ガイドライン自体が事業者団体データベースのために初めて作成されるものであるため、設定されたばらつきの範囲については、適宜、見直しが行なわれることが必要と考える。

ムを含めて管理するための品質管理プログラムが整備されていること。そこには以下の機能が実装されていること。

・参照値は分析値があるものについては、分析値との差異が容易に比較できるようになされていること。
・参照値の整合性を保証できるようなチェックシステムがあること。
・全てのデータ（成分値、食品構成、参照値など）について由来が分かるようになっている。
・データベースの完全性を保証する（改ざんされていないことを保証する）仕組みがあること。
・データが常に最新のものであるようにアップデートされていることを含めて、データベースが適切に保守管理（データのアップデートを含めて）されていることを証明できること。

データベースの付随条件についての参考情報
https://www.fda.gov/food/guidanceregulation/guidancedocumentsregulatoryinformation/ucm063113.htm

1.1.6.2. データベースの更新

・関連食品の終売、新発売等に対応して、必要性に応じてデータベースを適宜更新することが望ましい。
・参照値の利用可能な範囲についても、より現実に即した栄養成分表示を行えるよう、適宜見直しを図ることが望ましい。

【食品事業者団体等によるデータベースの例】

〇データベースの名称：
即席ラーメン（袋入り、フライ麺、具なし、醤油味）の参照値のためのデータベース

〇データベースの作成日（更新日）：
20**年**月**日（△△△△年△月△日更新）

〇参照値（100 g 当たり）：
熱量　〇〇 kcal、たんぱく質　〇 g、脂質　〇 g、炭水化物　〇 g、ナトリウム　〇 mg

〇利用可能な食品：以下の要件を全て満たす食品

・袋入り即席ラーメンであり、薬味を除く具を含まないもの
・フライ製法により麺の乾燥を行ったもの
・調味料は醤油をベースとして○○、○○又は○○を添加したものとし、調味油の使用量は全重量の○～○%であること。

○ 参照値の基となった分析値

即席ラーメン（袋入り、フライ麺、具なし、醤油味）の 100 g 当たりの表示例

検体	ｴﾈﾙｷﾞｰ (kcal)	水分 (g)	たんぱく質(g)	脂質 (g)	灰分 (g)	炭水化物(g)	ﾅﾄﾘｳﾑ (mg)
平均値	439	3.7	11.3	16.5	7.4	61.2	2460
分析ロット数	10	10	10	10	10	10	10
相対標準偏差 %	2	21	19	7	6	3	3

なお、このデータを利用する際に参考となる製品の仕様等の情報をできるだけ記載すること。

【関連食品の詳細　（全関連食品について作成すること)】
食品名：○○○○ラーメン（醤油）
製造者：○○○○株式会社
販売者：○○○○株式会社
データベースに登録した日時：○○○○年○月○日

分析試験成績表：
分析機関名　　○○○○試験所
分析年月　　○○○○年○月○日～○日
分析検体　○○○○ラーメン（ロット番号○○○、賞味期限○○○○年○月○日）
　　○○○ラーメン（ロット番号△△△、賞味期限○○○○年△月△日）
　　○○○ラーメン（ロット番号□□□、賞味期限○○○○年□月□日）
試験結果　熱量　○○ kcal、たんぱく質　○ g、脂質　○ g、炭水化物　○ g、ナトリウム　○ mg（ロット番号○○○）
　　熱量　○○ kcal、たんぱく質　○ g、脂質　○ g、炭水化物　○ g、ナトリウム　○ mg（ロット番号△△△）
　　熱量　○○ kcal、たんぱく質　○ g、脂質　○ g、炭水化物　○ g、ナトリウム　○ mg（ロット番号□□□）

原材料及びその配合割合等：

○○○○　△△　kg
○○○○　△△　kg
○○○○　△△　kg
○○○○　△△　g
○○○○　△△　g
・・・・・

調理加工工程表：
（各原材料がどのような調理加工を経て、最終食品が完成するか示すフロー図等）

1.2. 併用値の取扱い

栄養成分表示ガイドラインでは分析値、計算値又は参照値を基に、それらを組み合せて作成した値を併用値と定義する。栄養成分値を求める際に、分析による成分値と、分析以外の方法による成分値が混在する場合にも、個々に合理性のある根拠を基に栄養成分表示に用いることができることから併用値としてデータベースからのデータを参照することができる。

例）脂質とナトリウムは分析値を用い、その他は公的データベース等信頼できるデータを用いて計算された値

2.　参考資料

2.1 栄養成分表示をする際のデータベースとその手順に関連するサイト
○Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO)
・INFOODS：Food Composition の DB であり、世界各国のデータベース情報及び栄養表示導入に関する文献等へのリンクがある。栄養表示の導入の経緯や効果に関する文献も多数ある。
http://www.fao.org/infoods/infoods/tables-and-databases/faoinfoods-databases/en/
○WHO/FAO 合同専門家会議(CODEX)：
・栄養表示ガイドライン(CAC/GL 2-1985)、栄養強調表示ガイドライン(CAC/GL 23-1997)
○米国食品薬品局 (FDA)
・食品表示ガイドにあるデータベース作成に関する指針案
https://www.fda.gov/food/guidanceregulation/guidancedocumentsregulato

ryinformation/ucm063113.htm
・食品表示ガイドにある加工食品一食分の目安の考え方
https://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/GuidanceDocumentsRegulatoryInformation/ucm594796.htm
・Food Labeling Guide、 September 1994; Revised April 2008; Revised October 2009、 Guidance for Industry: A Food Labeling Guide
○米国農務省 (USDA)
・A GUIDE TO FEDERAL FOOD LABELING REQUIREMENTS FOR MEAT AND POULTRY PRODUCTS
○カナダ保健省(Health Canada)
・Guide to Developing Accurate Nutrient Values、 Health Canada 2007 義務化先進国であるカナダの栄養表示マニュアル
Appendix 3 - Rounding Core Information - Nutrition Facts Table
http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/alt_formats/hpfb-dgpsa/pdf/label-etiquet/guide-nutri_val_tc-tm-eng.pdf.
○カナダ食品検査庁 (CFIA)
・GUIDE TO FOOD LABELLING AND ADVERTISING
○香港食品安全センター (Centre of Food Safety):栄養表示が義務化されている香港での栄養表示マニュアル集
・一般的栄養表示、栄養強調表示の技術的なガイド:Technical Guidance Notes on Nutrition Labelling and Nutrition Claims
・分析法のルール:Method Guidance Notes on Nutrition Labelling and Nutrition Claims
○韓国食品医薬品安全庁 (KFDA)
・Foods Labeling Standards (2003.8)3 義務化国である韓国での栄養表示マニュアル
○英国食品基準庁(FSA):英国におけるマニュアル
・GUIDANCE NOTES ON NUTRITION LABELLING INTRODUCTION Food Labelling & Standards Division‘A’ Food Standards Agency
○豪州・ニュージーランド食品基準局庁(Food Standards Australia New Zealand)
・Australia New Zealand Food Standards Code - Standard 1.2.8 - Nutrition Information Requirements

2.2いわゆる日本における日本食品標準成分表に該当する各国のデータベース
○米国 United States Department of Agriculture

・USDA National Nutrient Database for Standard Reference Release 27, 2014
http://www.ars.usda.gov/Services/docs.htm?docid=8964

○欧州連合（EU）
・European Food Information Resource

○英国　Food Standards Agency
・McCance and Widdowson's The Composition of Foods Seventh Summary Edition 2014
http://www.rsc.org/Shop/books/2014/9781849736367.asp

○フランス　French Agency for Food,　Environmental and Occupational Health & Safety
・ANSES-CIQUAL French food composition table
https://ciqual.anses.fr/

○カナダ　The Minister of Health Canada
・the Canadian Nutrient File(CNF)　2012
https://www.canada.ca/en/health-canada/services/food-nutrition/healthy-eating/nutrient-data/canadian-nutrient-file-about-us.html

○豪州･ニュージーランド Food Standards Australia New Zealand
・NUTTAB 2010　electronic database files
http://www.foodstandards.gov.au/science/monitoringnutrients/nutrientables/nuttab/Pages/NUTTAB-2010-electronic-database-files.aspx

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。

（答）

食物の摂取により生体に障害を引き起こす反応のうち、食物抗原に対する免疫学的反応によるものを食物アレルギー（Food Allergy）と呼んでいます。この免疫学的な防御反応とは、私たちの体の中で異物（抗原）が入ってくるとこれに対して防衛しようとする働きにより、抗体が作られるというものです。その後の抗原の侵入に対して、この抗体がよい方に働けば、免疫反応により病気の発症を抑えることができます。ところが、アレルギーがある人の場合、その後の抗原の侵入に対して過敏な反応をし、血圧低下、呼吸困難又は意識障害等、様々なアレルギー症状が引き起こされます。このアレルギーの原因となる抗原を特に「アレルゲン」といいます。

食物が原因となって生体に障害を引き起こす反応には、食物アレルギーのほかに毒素による中毒、消化酵素欠損による不耐症などがあり、これらとの鑑別が必要です。

（Ａ－２）アレルゲンを含む食品にはどのようなものがありますか。

（答）

アレルゲンを含む食品に関する表示（以下「アレルギー表示」という。）については、これまで、食物アレルギーの実態調査及び誘発物質の解明に関する研究を厚生労働省所管時から進めています。これまでの実態調査等を基に、過去に一定の頻度で血圧低下、呼吸困難又は意識障害等の重篤な健康危害が見られた症例から、その際に食した食品の中で明らかに特定された原材料について、アレルゲンを含む「特定原材料等」として指定しています。現在、特定原材料等は 29 品目あり、えび、カシューナッツ、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生（ピーナッツ）、アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、ピスタチオ、豚肉、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチンが挙げられています。

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

食品表示基準で定められる品目に、えび、カシューナッツ、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生（ピーナッツ）の９品目（以下「特定原材料」という）が挙げられ、通知で表示を推奨する品目に、アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、ピスタチオ、豚肉、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチンの 20 品目（以下「特定原材料に準ずるもの」という。）が挙げられています。

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

（Ａ－３）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。

（答）

アレルゲンを含む食品に起因する健康危害が多く見られ、こうした危害を未然に防ぐため、表示を通じた消費者への情報提供の必要性が高まっていましたが、平成 12 年度以前の食品に関する表示制度では、その原材料について表示義務が課されない場合などがあり、消費者が食品中のアレルゲンの有無を知るには不十分でした。

そのため、平成 11 年３月５日の食品衛生調査会表示特別部会における「食品の表示のあり方に関する検討報告書（平成 10 年度）」により、食品中のアレルゲンについての表示を義務付ける必要があるとされました。

その後、食品衛生調査会表示特別部会は、平成 12 年７月 13 日に「遺伝子組換え食品及びアレルギー物質を含む食品に関する表示について」の報告書を公表しています。報告書では、表示の方法を過去の健康危害などの程度、頻度を考慮して重篤なアレルギー症状を惹起する実績のあった食品について、その原材料を表示させる「特定原材料等の名称による表示」方式とし、実状調査を基に 24 品目の特定原材料等を示しています。

また、平成 11 年６月には、ＦＡＯ／ＷＨＯ合同食品規格委員会（コーデックス委員会）総会において、アレルゲンとして知られる８種の原材料を含む食品にあっては、それを含む旨を表示することで合意され、加盟国で各国の制度に適した表示方法が検討されました。

このような国際的な動向も踏まえて、消費者の健康危害の発生を防止する観点から、食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）においても、アレルゲンを含む食品にあっては、それを含む旨の表示を義務付けることが必要であると考えられ、平成 13 年に、食品衛生法施行規則等の改正が行われ、アレルギー表示が義務付けられました。

食物アレルギーは、特定のアレルゲンを摂取することでアレルギー症状が起こり、場合によっては、アナフィラキシーショックにより命に関わることもある疾患であること踏まえ、食物アレルギーに関する正しい知識・理解に基づき取り組むことが重要です。

（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。

（答）

食品表示法（平成 25 年法律第 70 号）第４条第１項においては、「食品を消費者が安全に摂取し、及び自主的かつ合理的に選択するために必要と認められる事項を内容とする販売の用に供する食品に関する表示の基準を定めなければならない。」と規定されています。食品に関する適正な表示は、消費者や関係事業者に対し、的確な情報を与え、合理的な認識や選択に資するものであり、さらには、行政機関による迅速かつ効果的な取締りのためにも不可欠のものです。食品の表示については、次のように整理できます。

○消費者への情報伝達機能

・消費者が、食品を摂取する際の安全性を確保するための表示（例：消費期限、保存方法等）

・消費者が、自主的かつ合理的に食品を選択するための表示（例：原材料、内容量等）

○流通事業者等への情報伝達機能

・販売する際に留意すべき情報（例：消費期限、保存方法）

・製造者等が付けた表示により、販売者が容易に消費者に情報提供できるようにする機能

○規格基準遵守促進機能

・表示させることによる事業者に対する心理的効果（例：使用した添加物を全て表示させることにより、規格基準外の添加物を使用することに心理的な障壁となる。）

・行政当局等が規格基準遵守の確認の際に利用する情報（例：表示されている添加物について、その使用量を試験して、規格基準への適合を確認する。）

（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。

（答）

不正表示を規制するものとして、不当景品類及び不当表示防止法（以下「景品表示法」という。）等があります。景品表示法は、虚偽・誇大などの不当表示を規制しますが、アレルギー表示に関しては、微量表示を行わなければならない関係上、消費者が誤認するような表示にならないように注意が必要です。（Ｈ－３参照）

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。

（答）

アレルギー表示の対象範囲は、食品表示基準別表第 14 に定める食品（特定原材料）を原材料とする加工食品又は特定原材料に由来する添加物であって販売の用に供するものであり、具体的には容器包装された加工食品及び添加物です。なお、例外的に、運搬容器への表示（Ｃ－１参照）や、食品中に含まれる特定原材料等の総タンパク量が、数μｇ／ｍｌ濃度レベル又は数μｇ／ｇ含有レベルに満たない場合（Ｃ－３参照）、知見が不足している香料など（Ｃ－８～11 参照）は表示が免除されています。

（Ｂ－２）特定原材料等はどのように決められているのですか。

（答）

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

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

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

これまでに行われた特定原材料等の見直し

平成 16 年度：特定原材料に準ずるものに「バナナ」を追加

平成 20 年度：特定原材料に「えび」、「かに」を追加

平成 25 年度：特定原材料に準ずるものに「カシューナッツ」、「ごま」を追加

令和元年度：特定原材料に準ずるものに「アーモンド」を追加

令和４年度：特定原材料に「くるみ」を追加

令和５年度：特定原材料に準ずるものに「マカダミアナッツ」を追加、「まつたけ」を削除

令和７年度：特定原材料に「カシューナッツ」を追加、特定原材料に準ずるものに「ピスタチオ」を追加

（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。

（答）

食物アレルギーの原因物質は、時代の変化とともに変わっていく可能性があると考えられるので、定期的に実態調査などを行い、新たな知見や報告により適宜、見直しを行っていきます。

（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。

（答）

特定原材料等 29 品目中でも実際のアレルギー発症数、重篤度等に差異があるため、法令で表示を義務付けるものと、通知で表示を推奨するものとに規定を分けることが現実的であると考え、以下のように分類することとしています。

29 品目の中でも特に重篤度・症例数の多い９品目（えび、カシューナッツ、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生（ピーナッツ））の表示については食品表示基準で規定し、法令で表示を義務付けています。

29 品目の中で、アレルギー疾患を引き起こすアレルゲンを含むことが知られていますが、症例数や重篤な症状を呈する者の数が継続して相当数みられますが、特定原材料に比べると少なく、現段階では科学的知見が必ずしも十分ではない 20 品目に関しては、特定原材料に準ずるものとして通知により表示を行うことを推奨することとしています。

「ゼラチン」に関しては、牛肉・豚肉由来であることが多く、これらは特定原材料に準ずるものであるため、元々表示をすべきものですが、ゼラチンそのものによりアレルギー疾患が起こることと、過去のパブリックコメントにおいて単独表示（「ゼラチン」としての表示。）の要望も多かったことから、１品目として項目を立てることとしました。（Ｄ－20、Ｅ－14 参照）

（次頁に続く）

＜食品表示基準／通知による規定＞

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

（Ｂ－５）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。

（答）

鶏肉製品については、鶏を処理する過程での混入により、原材料として使用していないにもかかわらず、卵のたんぱく質が検出される事例があることが報告されています。

混入する可能性が完全に否定できない場合であっても、最終製品で卵が原材料の一部を構成していないと判断される場合には、表示の義務はありません。

（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。

（答）

一般に加工食品は、加熱・濃縮・ろ過・蒸留等、様々な製造・精製過程を経て最終製品となりますので、その過程においてアレルゲンが変性することにより、抗原性が減少、又は消滅する可能性が考えられます。

しかし、現在、全てのアレルゲンを特定できているわけではなく、その物質のどの部分に抗原性があるかの知見も少ないことから、どの製造・精製過程を経ればアレルギーを引き起こす危険性が無くなるのかは分かっていません。また、様々な製造過程を経て完成した食品自体に抗原性がないとはいえない場合もあります。

したがって、特定原材料等を加工する際の製造過程によって、表示の必要があるか否かの判断は難しく、加工食品に抗原性が認められないか、食物アレルギーに関する科学的な研究により抗原性の低い物質等に当たらない限りは、原則表示する必要があります。今後、個々の食品について更に調査を行い、抗原性の有無を科学的に検討していく必要があります。このことにより、過去の症例からみて、アレルギーを起こすことが知られている加工食品（乳清、大豆油等）については、表示により判別できるようにするべきです。

（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。

（答）

アレルギー表示は業務用や加工食品の原料であっても表示の義務付けがされていますので、表示してください。

（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。

（答）

従来どおり外袋に表示していただくのが原則です。また、中身の個々の袋にも表示ができるのであれば表示していただいた方がより望ましいと考えています。

（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。

（答）

酵素のみを採取しているのであれば表示の必要はありませんが、培地ごと混入する場合はアレルギー表示の対象になります。

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

（答）

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

① 特定原材料９品目に由来する添加物の場合、添加物の表示が免除されているものであっても、特定原材料については、表示する必要があります。

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

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

１ 加工助剤	食品の加工の際に添加される物であって、当該食品の完成前に除去されるもの、当該食品の原材料に起因してその食品中に通常含まれる成分と同じ成分に変えられ、かつ、その成分の量を明らかに増加させるものではないもの又は当該食品中に含まれる量が少なく、かつ、その成分による影響を当該食品に及ぼさないものをいう。
２ キャリーオーバー	食品の原材料の製造又は加工の過程において使用され、かつ、当該食品の製造又は加工の過程において使用されない物であって、当該食品中には当該物が効果を発揮することができる量より少ない量しか含まれていないものをいう。

（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。

（答）

添加物の安定化のため、特定原材料等から製造される食品を使用する場合（例：添加物である抽出トコフェロールの安定化等のため大豆油で希釈する場合）は特定原材料等を使用していることが分かるように「トコフェロール、（一部に大豆を含む。）」等、表示をする必要があります。

香料に併せて使用される副剤の表示も上記と同様です。

（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。

（答）

遺伝子組換え食品の表示は全原材料中重量が上位３品目以内で、かつ、食品中に占める重量が５％以上の物に限られているので、それ未満であればアレルギー表示のみとなりますが、それ以上であれば遺伝子組換えの表示も必要になります。

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。

（答）

仕入れ時に容器包装に特定原材料等Ａを含む旨の表示がされた原材料Ｂを使って加工食品Ｃを製造する場合は、加工食品Ｃにも特定原材料等Ａを含む旨についてアレルギー表示を行います。

ただし、上記の場合、商品の輸送、運搬のために、原材料Ｂの製造者が卸、小売業者を通じてそのまま加工食品Ｃの製造・販売業者に商品ごと販売するものには表示が必要ですが、その外装容器を卸、小売業者がその都度持ち帰りする場合（通い箱等）は容器包装の定義に当てはまらないためアレルギー表示の対象外となっています。同様に、食品を製造し、又は加工した場所で容器包装に入れないで消費者に直接販売する場合は表示をする必要はありません。したがって、店頭量り売りの加工食品については、持ち帰りの便宜のために、販売の都度、箱に入れたり包んだりする場合及び混雑時を見込んで当日販売数に限って包装してある場合は、単なる運搬容器とみなされ、表示の対象外とみなしています。また、小売業者及び販売業者が購入者の要望によって便宜上、仮箱若しくは箱に詰めたもの又は包んだものも同様に表示の対象外とみなしています。

しかしながら、表示がされていない原材料を使用する場合も同様に、消費者への情報提供を行えるよう、原材料を仕入れる際は、（卸売）納入業者に特定原材料等の含有の有無を問い合わせ、又は、送り状若しくは納品書に併せて原材料に関する詳細を入手するなどして確認し、製造記録として残しておくことは、最終製品に正確な表示をするためにも有用です。このように、様々な方法で情報収集を行い、アレルギー表示が正確に行われ、消費者への情報提供を十分に行えるよう努めてください。

（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。

（答）

食物アレルギーは、人によっては舐める程度でアナフィラキシー症状が誘発されるなど、ごく微量のアレルゲンによって発症することがあります。よって特定原材料を常に含む食品にあっては、原材料としての使用の意図の有無にかかわらず、アレルギー表示をする必要があります。

（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。

（答）

健康危害防止の観点から、食物アレルギーを誘発する量を考える際には、特定原材料等の抗原（特定タンパク）量ではなく、加工食品中の特定原材料等の総タンパク量に重きを置いて考えることとしています。

アレルギー症状を誘発する抗原量に関しては、総タンパク量として一般的にはｍｇ／ｍｌ濃度（食物負荷試験における溶液ｍｌ中の重量）レベルでは確実に誘発し得るといえますが、数μｇ／ｍｌ濃度レベルでは、アレルギーの誘発には個人差があり、ｎｇ／ｍｌ濃度レベルではほぼ誘発しないと考えられています。

このことより、数μｇ／ｍｌ濃度レベル又は数μｇ／ｇ含有レベル以上の特定原材料等の総タンパク量を含有する食品については表示が必要と考えられる一方、食品中に含まれる特定原材料等の総タンパク量が、数μｇ／ｍｌ濃度レベル又は数μｇ／ｇ含有レベルに満たない場合は、表示の必要性はないこととしています。

さらに、微量原材料の表示の必要性の判断に関しては、製造段階のある点を基準に判断することは、技術的にも難しく、また、ある点を基準にすれば、最終製品中の特定原材料等の残存量にばらつきが出ることから、最終製品の中に残存する特定原材料等の量によって判断することが妥当と考えます。

今後、食物中に残存するアレルゲンに係る検知法の開発では、加工食品中の特定原材料等のタンパク量を数μｇ／ｍｌ濃度レベル以下又は数μｇ／ｇ含有レベル以下まで検出可能となれば、表示の必要性の有無を確認するに十分な検知法となると考えています。

ｍｇ（ミリグラム）＝10^{-3}ｇ，
μｇ（マイクログラム）＝10^{-6}ｇ，
ｎｇ（ナノグラム）＝10^{-9}ｇ

（Ｃ－４）特定原材料が数μｇ／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。

（答）

食品表示研究班アレルギー表示検討会（厚生労働省）の中間報告においては、食物アレルギーを起こし得るアレルゲンの含有量は、数μｇ／ｇレベルまでであり、ｎｇ／ｇレベルでは、一般的には、アレルギー反応を誘発することは少ないであろうと考えられていることで意見が一致しています。

消費者庁としては、アレルギーの誘発量に関して、現時点ではデータの蓄積が少ないため、今後も研究を行っていく予定です。

（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、どういった場合に免除となるのでしょうか。

（答）

特定原材料等由来の添加物であっても、抗原性試験等により抗原性が認められないと判断できる場合には、表示義務が免除されます。

ここでいう抗原性試験とは、現在、添加物の審査に用いられている「添加物に関する食品健康影響評価指針」（令和３年９月食品安全委員会決定）に基づくものです。抗原性の有無が不明である場合は表示が必要です。

（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。

（答）

焼成した卵殻カルシウムや大豆から抽出したトコフェロール等、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物については、科学的な研究により抗原性が低い旨の報告がなされていることから、特定原材料等に関する表示は免除となりますが、それ以外は表示を行う必要があります。

アレルゲンであるか否か、抗原性が高いか低いか等については、未検討である部分も多く、例えば、醤油の小麦について「食物アレルギーの栄養食事指導の手引き 2022」において、「醤油の原材料に利用される小麦は、醸造過程で小麦アレルゲンが消失する。したがって、原材料に小麦の表示があっても、基本的に醤油を除去する必要はない。」としているなど、一定の知見はあります。しかしながら、この件に関して国として調査研究を行ったものはないため、このような食品について、今後調査研究を行い、科学的知見の得られたものについては食物アレルギー患者の選択の判断に資する見直しを行うこととします。

（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。

（答）

Ｌ－ロイシンは、アミノ酸単体でのアレルギー発症の報告がないことから、最終製品が特定成分 100％なのであればこれに該当します。

（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が、これらについても表示は必要なのでしょうか。

（答）

香料に関しては、実際にアレルギー疾患を引き起こしたという知見が乏しいため、現時点では特定原材料等に関する表示を必須とはしていません。しかしながら、アレルギー症状はごく微量でも引き起こされる場合があることを考慮すると、今後さらに調査・検討が必要です。

また、香気成分以外に特定原材料等 29 品目を原材料として製造された副剤を使用している際には、表示する必要があります。なお、香料の副剤に特定原材料等を使用している場合も、表示する必要があります。

（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。

（答）

酒類については、アルコールを摂取することにより、顔が赤くなったり、動悸がしたりという摂取時の反応があるため、その反応が特定原材料等の抗原性によるものかアルコールの作用によるものかを判断することは極めて困難です。

したがって、アレルギー疾患を引き起こすとの知見が得られにくいため、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（主に食品の製造時に用いられるアルコール）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。

しかしながら、今後さらに報告・症例の調査に基づき検討していく必要があります。

（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。

（答）

発酵製品において使用されるスターターの培地のうち、特定原材料等を成分として用いていて、最終的に食品に残存する場合については原材料とみなされます。しかし、残存が認められず、原材料としても取り扱われない場合は表示の必要はありません。

（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。

（答）

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、現時点ではアレルギー表示の義務対象となっていないので、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を食品に利用してもアレルギー表示の必要はありません。

D．特定原材料等の範囲について

特定原材料等の範囲は、「食品表示基準について」（平成 27 年３月 30 日消食表第 139 号消費者庁次長通知）別添アレルゲンを含む食品に関する表示別表１のように日本標準商品分類の番号で指定されている範囲のものを指します。

（Ｄ－１）特定原材料の「えび」の範囲を教えてください。

（答）

「えび」とは、日本標準商品分類における分類番号 7133 のえび類（いせえび・ざりがに類を除く。）及び 7134 いせえび・うちわえび・ざりがに類であり、具体的には、くるまえび類（くるまえび、たいしょうえび等）、しばえび類、さくらえび類、てながえび類、小えび類（ほっかいえび、てっぽうえび、ほっこくあかえび等）、その他のえび類並びにいせえび類、うちわえび類、ざりがに類（ロブスター等）を表示の対象としています。

また、しゃこ類、あみ類、おきあみ類等は、その他の甲殻類に分類されるため、表示の対象外となっています。

（Ｄ－２）特定原材料の「かに」の範囲を教えてください。

（答）

「かに」とは、日本標準商品分類におけるかに類であり、具体的には、いばらがに類（たらばがに、はなさきがに、あぶらがに）、くもがに類（ずわいがに、たかあしがに）、わたりがに類（がざみ、いしがに、ひらつめがに等）、くりがに類（けがに、くりがに）、その他のかに類を表示の対象としています。

（Ｄ－３）特定原材料の「くるみ」の範囲を教えてください。

（答）

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

（Ｄ－４）特定原材料の「小麦」の範囲を教えてください。

（答）

「小麦」はグルテンの含有量の違いにより、普通小麦、準強力小麦、強力小麦、デュラム小麦等に分けられますが、全ての小麦が表示の対象範囲となります。また、小麦で代表的なのは小麦粉ですが、小麦粉についても同様に、強力小麦粉、準強力小麦粉、薄力小麦粉、デュラムセモリナ、特殊小麦粉等が対象範囲となります。

小麦は様々な食品に原材料の一部として使用されることが多く、さらに最終製品となる食品を見ただけでは使用されていることが判別できないことがほとんどです。小麦によるアレルギーの症状は重く、また、食生活の欧米化に伴い患者数増加の傾向があり、即時型のアレルゲンの中で主要なものの一つとなっていますので、表示漏れのないよう注意が必要です。

なお、大麦、ライ麦等は対象外ですので、表示の必要はありません。

（Ｄ－５）特定原材料の「そば」の範囲を教えてください。

（答）

「そば」は従来から日本において重篤なアレルギー疾患の原因物質として有名です。そばアレルギー患者の中には、ごく微量のそばが混入していても重篤な症状がでる方がいます。

特定原材料とされている「そば」は、麺のそばのみではなく、そば粉も含めるため、そば粉を用いて製造される、そばボーロ、そば饅頭、そばもち等も表示の対象となります。

「そば」は、調味料に含まれる場合もありますので、原材料となる加工品についても細かく確認して、正確な表示をする必要があります。

（Ｄ－６）特定原材料の「卵」の範囲を教えてください。

（答）

「卵」については、鶏卵のみを示すのか、その他の鳥類の卵も含めるのかの判断が難しいですが、交差反応が認められている（鶏卵でアレルギーを起こす人は他の鳥類の卵でもアレルギー症状を起こす場合がある）ことにより、鶏卵のみでなく、あひるやうずらの卵等、一般的に使用される食用鳥卵についても対象となります。しかし、他の生物の卵（魚卵、は虫類卵、昆虫卵等）は範囲に含まれません。

また、全卵のみではなく、卵黄と卵白に分離していたとしても、卵を含む旨の表示が必要です。さらに、生卵を使用している場合は勿論のこと、液卵、粉末卵、凍結卵等を用いた場合も「卵」を含む旨の表示漏れがないよう注意してください。なお、「卵白」、「卵黄」を除き、「卵」の文字が含まれている原材料名が表示されている場合は、代替表記の拡大表記となるため、卵を含む旨の表示を省略することは可能です。

（Ｄ－７）特定原材料の「乳」の範囲を教えてください。

（答）

特定原材料のうち、「乳」に関しては牛の乳より調整、製造された食品全てに関して表示が必要となります。牛以外の乳（山羊乳、めん羊乳、水牛乳等）は表示の対象外とします。

「乳」に関しては、「乳及び乳製品の成分規格等に関する命令」（昭和 26 年厚生省令第 52 号。以下「乳等命令」という。）に定義されています。乳等命令では、乳は、牛以外のものを除くと、「生乳、牛乳、特別牛乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳、加工乳」と、乳製品は「クリーム、バター、バターオイル、チーズ、濃縮ホエイ、アイスクリーム類、濃縮乳、脱脂濃縮乳、無糖練乳、無糖脱脂練乳、加糖練乳、加糖脱脂練乳、全粉乳、脱脂粉乳、クリームパウダー、ホエイパウダー、たんぱく質濃縮ホエイパウダー、バターミルクパウダー、加糖粉乳、調製粉乳、調製液状乳、発酵乳、乳酸菌飲料、乳飲料」とされています。

これらは個々に定義されていて、定義に当てはまらないものは個々の品名で表示できないこととなっています。よって、乳を主原料としていても、これらの定義に当てはまらない食品については、「乳又は乳製品を主原料とする食品」と分類されています。

これら、乳、乳製品、乳又は乳製品を主原料とする食品、その他乳等を（微量であっても）原料として用いられている食品を対象としています。

（Ｄ－８）特定原材料の「落花生」の範囲を教えてください。

（答）

「落花生」は、いわゆるピーナッツ、なんきんまめとも呼ばれるものです。多くの料理や菓子類に使用されますが、ピーナッツオイル、ピーナッツバター等もアレルゲンとなるので注意が必要です。

一般に脂肪が多い小粒種は採油用に、たんぱく質が多い大粒種は食用にされることが多いようですが、両方とも表示の対象となります。

（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。

（答）

「アーモンド」は、スイート種とビター種がありますが、主に食用にされるスイート種だけでなく、ビター種も対象となります。また、アーモンドオイル、アーモンドミルク等もアレルゲンとなるので注意が必要です。

（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。

（答）

あわび類には主に「あわび」と「とこぶし」がありますが、「あわび」のみを対象としています。「とこぶし」は、外見があわびによく似ていますが、呼吸のための穴が７、８個あるので、４、５個のあわびと区別されます。

「とこぶし」については、交差反応性が確認されていないため、現在は対象外となっていますが、今後さらなる研究により、抗原性の交差反応の範囲等を調べていく必要があります。なお、ここでいう「あわび」とは、日本標準商品分類における「あわび」をいい、国産品、輸入品にかかわらず「あわび」として流通しているもの全てを含みます。

（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。

（答）

全てのいか類が対象となります。具体的には、ほたるいか類、するめいか類、やりいか類、こういか類、その他のいか類（みみいか、ひめいか、つめいか等）を対象としています。

（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。

（答）

「いくら」とは、さけ、ます類の卵巣の卵巣膜を取り除き分離した卵粒を塩蔵したものをいいます。「すじこ」は卵巣膜のまま塩蔵したものをいいます。よって、特定原材料に準ずるものの範囲としては、「いくら」と「すじこ」は同じものと考え、表示の対象となります。

（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。

（答）

日本標準商品分類によると、オレンジ類はかんきつ類中の１つのグループとなります。アレルギー表示における「オレンジ」の範囲はネーブルオレンジ、バレンシアオレンジ等、いわゆるオレンジ類をいいます。よって、うんしゅうみかん、夏みかん、はっさく、グレープフルーツ、レモン等は対象となりません。

（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。

（答）

肉類については、肉そのものはもちろん表示の必要がありますが、日本標準商品分類において肉とは別に分類されている内臓については、特に耳、鼻、皮等、真皮層を含む場合は表示が必要です。また、動物脂（ラード、ヘッド）も表示が必要です。しかしながら、上記以外の内臓（ケーシング材を含む。）、皮（真皮を含まないものに限る。）、骨（肉がついていないものに限る。）については表示の必要はありません。

（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。

（答）

「ごま」とは、ゴマ科ゴマ属に属するものであり、種皮の色の違いにより「白ごま」、「黒ごま」、「金ごま」に分けられますが、これらは表示の対象です。また、ごま油、練りごま、すりゴマ、切り胡麻、ゴマペースト等の加工品も対象です。

なお、トウダイグサ科トウゴマ属に属する「トウゴマ（唐胡麻）」やシソ科シソ属に属する「エゴマ（荏胡麻）」などは含みません。

（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。

（答）

「さけ」とは、サケ科のサケ属、サルモ属に属するもので、陸封性を除きます。具体的にはさく河性のさけ・ます類で、しろざけ、べにざけ、ぎんざけ、ますのすけ、さくらます、からふとます等です。

「さけ」とは、サケ科に属するしろざけ、べにざけ、ぎんざけ、ますのすけ等の総称です。陸封性のにじます、ひめます等は一般にマスといわれますが、学問上ではマス類という分類はなく、明確な区分も無いので全てサケ類とされます。

いわゆる一般に「さけ」として販売されているものを対象とするため、にじますやいわな、やまめ等、陸封性のものは表示の対象外としています。

（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。

（答）

アレルギー表示における「大豆」の範囲は、えだまめや大豆もやし等未成熟のものや、発芽しているものも含みます。

「大豆」には色々な品種があり、色や大きさ、形などによって分類されています。色については、みそ、しょうゆ、納豆、豆腐には黄色系統が用いられ、きな粉や菓子用に緑色系統（青豆、菓子大豆と呼ばれる）、料理用に黒色系統（黒豆）が用いられています。

アレルギーの表示としてはこれら全てが対象となります。

（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。

（答）

「マカダミアナッツ」は、日本標準商品分類において個別の殻果類として分類されておらず、「他に分類されない殻果類」に該当します。

「マカダミアナッツ」はヤマモガシ科マカダミア属に属するもので、品種は主に、インテグリフォリア種、テトラフィラ種及びそのハイブリッド種があり、これらが対象となります。

また、マカダミアナッツオイル、マカダミアナッツミルク等もアレルゲンとなるので注意が必要です。

（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。

（答）

「やまいも」は日本標準商品分類でいう「やまのいも」をいいます。「やまのいも」とはジネンジョ、ながいも、つくねいも、いちょういも、やまといも等を対象としています。

一般的に知られている「とろろ」はやまのいもをすりおろしたもので、これを使った料理に「山かけ」、「とろろ汁」等があります。

（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。

（答）

「ゼラチン」は主に、牛、豚を主原料として製造され、大変多くの加工品に原材料として用いられています。

「ゼラチン」は日本標準商品分類上、明確な分類項目はありませんが、「ゼラチン」の名称で流通している製品を原材料として用いている場合はアレルギー表示の対象となります。

なお、「ゼラチンを含む」と表示するものは、「ゼラチン」の名称で流通している製品を原材料として用いている場合であり、「豚肉」や「牛肉」を原材料として製造し、製造過程において「ゼラチン」が抽出される場合は、「豚肉を含む」、「豚を含む」等と表示します。

（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。

（答）

動物の血液、胆汁又は血しょう（プラズマ）だけならば表示の対象にはなりませんが、肉片が混ざるのであれば表示の対象となります。

（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義務の対象になるのでしょうか。

（答）

本来、「さけ」と「ます」は同じ魚でありますが、海から採れるものを表示の対象とした経緯もあり、海で養殖するのであれば表示の対象となりますので、アレルゲンの表示として「さけ」を含む旨を表示してください。

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。

（答）

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

その際は、

① 原材料の場合は、全て「（～を含む）」と表示してください。

② 添加物の場合、原則、「（～由来）」と表示してください。

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

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

（Ｅ－２）個別表示の具体的な表示方法を教えてください。

（答）

それぞれの原材料や添加物の直後に括弧を付して特定原材料等を含む旨を表示するのが個別表示です。

原材料に特定原材料等を含む場合は、「《原材料名》（《特定原材料等》を含む）」と記載してください。例えば「…、酵母エキス（小麦を含む)、…」。

また、添加物が特定原材料等に由来するものである場合は、「《添加物》（《特定原材料等》由来）」と表示してください。例えば、「…、乳化剤（大豆由来）、…」。

（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。

（答）

添加物のうち、抗原性が認められない物以外は、使用された特定原材料等が判別できるように表示する必要があります。表示方法は、次のとおりです。

① 原則として「物質名（～由来）」と表示します。

② 乳化剤、調味料等の一括名で表示する添加物の場合は、一般的に「一括名（～由来）」と記載します。

③ 甘味料等の用途名併記で表示する添加物の場合は、「用途名（物質名：○○由来）」 又は「用途名（物質名（○○由来））」と表示しますが、見やすさの観点からは、二重括弧を使用するよりも、「：」を使用する方がより望ましいです。また、２つ以上の特定原材料から構成される添加物については、用途名（物質名：○○・△△由来、物質名：●●・▲▲由来）と表示して下さい。

④ 別名又は簡略名で、「卵」、「大豆」、「乳」等を意味する表現が認められている添加物の場合は、その名称をもって「（～由来）」の表示を省略することができます。

考え方としては、従来からの添加物の表示内容や表示方法は変更せずに、従来の表示方法では特定原材料等に由来することが分からないものについては（～由来）の表示をすることになります（「食品表示基準について」（平成 27 年３月 30 日消食表第 139 号消費者庁次長通知）別添アレルゲンを含む食品に関する表示別表２　特定原材料等由来の添加物についての表示例参照）。

（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。

（答）

繰り返しになるアレルギー表示の省略については、事業者に個別表示を促すための仕組みであることを踏まえ、食品表示基準第３条第２項の表の別表第 14 に掲げる食品（以下「特定原材料」という。）を原材料とする加工食品（当該加工食品を原材料とするものを含み、抗原性が認められないものを除く。）及び特定原材料に由来する添加物（抗原性が認められないもの及び香料を除く。以下同じ。）を含む食品の項の３において、「当該食品に対し二種類以上の原材料又は添加物を使用しているものであって、当該原材料又は添加物に同一の特定原材料が含まれているものにあっては、そのうちのいずれかに特定原材料を含む旨又は由来する旨を表示すれば、それ以外の原材料又は添加物について、特定原材料を含む旨又は由来する旨の表示を省略することができる。」と規定しています。

なお、原材料と添加物の事項欄を分けた場合であっても、同様に省略が可能です。

【表示例】

（省略しない場合）

原材料名	○○○○（△△△△、ごま油）、ゴマ、□□、×××、醤油（大豆・小麦を含む）、マヨネーズ（大豆・卵・小麦を含む）、たん白加水分解物（大豆を含む）、卵黄（卵を含む）、食塩、◇◇◇、酵母エキス（小麦を含む）
添加物	調味料（アミノ酸等）、増粘剤（キサンタンガム）、甘味料（ステビア）、◎◎◎◎（大豆由来）

（省略する場合）

原材料名	○○○○（△△△△、ごま油）、ゴマ、□□、×××、醤油（大豆・小麦を含む）、マヨネーズ（卵を含む）、たん白加水分解物、卵黄、食塩、◇◇◇、酵母エキス
添加物	調味料（アミノ酸等）、増粘剤（キサンタンガム）、甘味料（ステビア）、◎◎◎◎

- 醤油に「大豆を含む」と表示することで、同様に大豆を含む、マヨネーズ、たん白加水分解物、◎◎◎◎の「大豆を含む」及び「大豆由来」を省略
- 醤油に「小麦を含む」と表示することで、同様に小麦を含む、マヨネーズ、酵母エキスの「小麦を含む」を省略
- マヨネーズに「卵を含む」と表示することで、同様に卵を含む、卵黄の「卵を含む」を省略

（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。

（答）

（Ｅ－４）の回答のとおり、繰り返しになるアレルギー表示は省略することができることとしていますが、その一方で、抗原性が認められないとまではいえないが、一般的にアレルゲンが含まれていても摂取可能といわれている食品があります。例えば、醤油の原材料に使用される小麦は、醤油を作る過程で小麦のタンパク質が分解されるため抗原性が低いといわれています。このような食品について、今後、国として調査研究を行い、科学的知見が得られた場合には、その食品が原材料として含まれる食品については、食物アレルギー患者の選択の判断に寄与する見直しを行うこととします。

なお、その科学的知見が得られるまでの間の対応として、最終食品に同一の特定原材料等が複数含まれており、そのうち一般的にアレルゲンが含まれていても摂取可能といわれている食品（醤油の小麦と大豆、味噌の大豆、卵殻カルシウムの卵など）が含まれている場合であって、繰り返しになるアレルギー表示を省略する場合にあっては、以下のような表示をすることが望ましいです。

① 一般的に摂取可能といわれている食品以外の同一の特定原材料等が含まれる原材料に含む旨を表示する。

② 一般的に摂取可能といわれている食品にアレルギー表示をする場合は、一括表示枠の近接した箇所にその他の原材料にも同一の特定原材料等が含まれている旨を表示する。

（次頁に続く）

【表示例】原材料に「醤油」を使用している場合であって、同食品に大豆が含まれる「たん白加水分解物」と小麦が含まれる「酵母エキス」も原材料として使用している場合

①

原材料名	○○○○（△△△△、ごま油）、ゴマ、□□、×××、醤油、マヨネーズ（卵を含む）、たん白加水分解物（大豆を含む）、卵黄、食塩、◇◇◇、酵母エキス（小麦を含む）
添加物	調味料（アミノ酸等）、増粘剤（キサンタンガム）、甘味料（ステビア）、◎◎◎◎

②

原材料名	○○○○（△△△△、ごま油）、ゴマ、□□、×××、醤油（大豆・小麦を含む）、マヨネーズ（卵を含む）、たん白加水分解物、卵黄、食塩、◇◇◇、酵母エキス
添加物	調味料（アミノ酸等）、増粘剤（キサンタンガム）、甘味料（ステビア）、◎◎◎◎

たん白加水分解物には大豆が、酵母エキスには小麦が含まれています。

（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。

（答）

食品表示基準第３条第２項の表の別表第 14 に掲げる食品（以下「特定原材料」という。）を原材料とする加工食品（当該加工食品を原材料とするものを含み、抗原性が認められないものを除く。）及び特定原材料に由来する添加物（抗原性が認められないもの及び香料を除く。以下同じ。）を含む食品の項の１において、「原則、原材料名の直後に括弧を付して表示する。」と規定されています。これは、重篤な症状がある食物アレルギー患者は選択できる食品が限られており、その中から喫食可能な食品を選択する際に確実に情報が得られるという患者からの要望があり、アナフィラキシーショックにより命に関わることもあるという食物アレルギーの病態を考慮し、個別表示を原則としました。

ただし、個別表示をするか、一括表示をするかは、事業者の判断で選択されており、一括表示についても相当程度普及していること、また、一覧性があるなどのメリットを踏まえ、個別表示により難い場合や個別表示がなじまない場合などは、一括表示も可能なこととしますが、その場合にあっても、食物アレルギーの病態を理解し、どのような表示が患者にとってふさわしいか考慮した上で表示するようにしてください。なお、個別表示により難い場合や個別表示がなじまない場合などの例示を以下に示します。

・個別表示よりも一括表示の方が文字数を減らせる場合であって、表示面積に限りがあり、一括表示でないと表示が困難な場合
・食品の原材料に使用されている添加物に特定原材料等が含まれているが、最終食品においてはキャリーオーバーに該当し、当該添加物が表示されない場合
・同一の容器包装内に容器包装されていない食品を複数詰め合わせる場合であって、容器包装内で特定原材料等が含まれる食品と含まれていない食品が接触する可能性が高い場合
・弁当など裏面に表示がしてあると、表示を確認するのが困難であるとの食物アレルギー患者からの意見を踏まえ、裏面に表示があるために表示を確認することが困難な食品について、表面に表示するため（ラベルを小さくするため）に表示量を減らしたい場合

（Ｅ－７）一括表示の具体的な表示方法を教えてください。

（答）

一括表示をする場合は、特定原材料等そのものが原材料に使用されている場合や、代替表記等で表示されている場合も含め、原材料名欄の最後（原材料と添加物を事項欄を設けて区分している場合は､それぞれ原材料名欄の最後と添加物欄の最後)に｢(一部に○○を含む）」と表示します。

【表示例】

○○○（△△△△、ごま油）、ゴマ、□□、×××、醤油、マヨネーズ、たん白加水分解物**、卵黄、食塩、◇◇◇、酵母エキス**
調味料（アミノ酸等）、増粘剤（キサンタンガム）、甘味料（ステビア）、◎◎◎◎、（一部に小麦・卵・ごま・大豆を含む）

（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、事項を設けないで区分する場合、一括表示はどのように表示すればよいですか。

（答）

一括表示は、それぞれ事項内の最後にまとめて表示することとします。

① 原材料と添加物を区分し、それぞれ事項を設けて表示する場合は、それぞれの事項内に含まれる（由来する）特定原材料等について、それぞれの事項内の最後に表示してください。

【表示例】

名称	チョコレートケーキ
原材料名	準チョコレート（パーム油、砂糖、全粉乳、ココアパウダー、乳糖、カカオマス、食塩）、小麦粉、ショートニング、砂糖、卵、コーンシロップ、乳又は乳製品を主要原料とする食品、ぶどう糖、麦芽糖、加工油脂、カラメルシロップ、食塩、（一部に大豆・乳成分・小麦・牛肉・卵を含む）
添加物	ソルビトール、酒精、乳化剤、膨張剤、香料、（一部に大豆・乳成分を含む）
…	…

② それぞれ事項を設けずに原材料と添加物を区分して表示する場合は、それぞれ事項内に含まれる（由来する）特定原材料等について、事項内の最後に表示してください。

【表示例】

名称	チョコレートケーキ
原材料名	準チョコレート（パーム油、砂糖、全粉乳、ココアパウダー、乳糖、カカオマス、食塩）、小麦粉、ショートニング、砂糖、卵、コーンシロップ、乳又は乳製品を主要原料とする食品、ぶどう糖、麦芽糖、加工油脂、カラメルシロップ、食塩／ソルビトール、酒精、乳化剤、膨張剤、香料、（一部に大豆・乳成分・小麦・牛肉・卵を含む）
…	…

（Ｅ－９）個別表示と一括表示を併用することは可能ですか。

（答）

特定原材料等の表示方法としては、①個々の原材料の表示の直後に括弧書きで特定原材料等を記載する個別表示と②事項内の表示の最後に一括して括弧書きで特定原材料等を表示する一括表示がありますが、これらの表示を組み合わせて使用することはできません。

ただし、業者間取引において、原材料を送り状等に表示する場合に限り、容器包装へのアレルギー表示は、原則、原材料に係るものは一括表示、添加物に係るものは個別表示をしてください。

（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。

（答）

「乳」のアレルギー表示は「乳成分を含む」と表示します。

特定原材料の「乳」の表示方法において、乳製品に「乳を含む」、乳等を主要原料とする食品に「乳を含む」や「乳製品を含む」と表示することは、乳等命令で定義する「乳」や「乳製品」そのものを用いて製造しているかのように示すものであり、これは認められていません。なお、かつては乳や乳製品、乳等を主要原料とする食品の表示基準が告示により定められていました。

しかし、乳のみに定められた当該基準は

① 事業者にとって分かりづらいこと

② 遵守コストがかかること

③ 食物アレルギー患者にとっては「乳成分」が含まれていることが分かればよいこと

④ 「乳化剤」等の紛らわしい言葉と区別させるためであること

から、複数の表示方法ではなく、「乳」のアレルギー表示は「乳成分」のみとすることとしました。

なお、添加物の場合は、日本語的な意味合いから、「乳成分由来」ではなく、「乳由来」とします。

（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。

（答）

「落花生」のアレルギー表示は、「落花生を含む」、「ピーナッツを含む」又は「落花生（ピーナッツ）を含む」と表示します。具体的には以下のとおり表示してください。

（個別表示の場合）

【表示例】△△△（落花生を含む）
△△△（ピーナッツを含む）
△△△（落花生（ピーナッツ）を含む）

（一括表示の場合）

【表示例】□□、△△△、（一部に落花生を含む）
□□、△△△、（一部にピーナッツを含む）
□□、△△△、（一部に落花生（ピーナッツ）を含む）

（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。

（答）

特定原材料等を複数含んでいる場合の接続について、事業者によって「・」や「、」を使用しているケースが見られますが、「平成 13 年度厚生科学研究補助金生活安全総合研究事業「食品分野　食品由来の健康被害に関する研究　食品表示が与える社会的影響とその対策及び国際比較に対する研究」」における研究の一環として、「食品表示研究班アレルギー表示検討会」を開催し、「食品表示研究班アレルギー表示検討会中間報告」、「最終報告書」を取りまとめており、その中で、消費者がよりよく認知できるための表示方法として、「特定原材料等が２つ以上になる場合は、特定原材料等どうしは『・』でつなぐ。」こととされていることを踏まえ、今後は以下のとおり表示することとします。

（個別表示の場合）

原則、一の原材料（添加物を含む）に対して複数の特定原材料等を含んでいる（由来している）場合は、それぞれの特定原材料等を「・」でつなぐこととします。

【表示例】ショートニング（牛肉・大豆を含む）

（一括表示の場合）

原則、一括して表示する特定原材料等を２つ以上含んでいる（由来している）場合は、それぞれの特定原材料等を「・」でつなぐこととする。

【表示例】（一部に大豆・乳成分を含む）

（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。

（答）

カゼインやコラーゲン自体を食するのであれば「○○を含む」と表示する必要がありますが、一般飲食物添加物として使用する場合は「○○由来」と表示する必要があります。

	物質名	特定原材料表記
食品	カゼイン コラーゲン	カゼイン（乳成分を含む） コラーゲン（豚肉を含む）
一般飲食物添加物	カゼイン コラーゲン	カゼイン（乳由来） コラーゲン（豚由来）
指定添加物	カゼインナトリウム	カゼインナトリウム（乳由来）

（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。

（答）

ゼラチンの表示は原材料としてゼラチンのみを表示すればよいので、「由来」や「含む」を表示する必要はありません。

（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。

（答）

例えば、ラード（40%）、牛脂（30%）、パーム油（20%）、大豆油（10%）を混合して製造された食用油脂がある場合、全部を表示した場合、「食用油脂（豚脂、牛脂、パーム油、大豆油）」となります。これらのうち、特定原材料に準ずるものではないのはパーム油のみですが、食品表示基準上は含有量が多いもの（パーム油）を省略し、より少ないもの（大豆油）を表示することは、消費者に誤認を与える可能性もあるので認められません。よって、この場合は省略せずに表示するか、この食用油脂を用いて食品を製造した場合は「○○、△△、食用油脂、××、（一部に豚肉・牛肉・大豆を含む）」と一括表示します。

様々な原材料の中、特定原材料等のみを括弧書きで特記してしまい、他の原材料を省略すると、かえって消費者に誤解を与えてしまう可能性もあるので、注意が必要です。

このように、アレルギー表示の規定とその他の規定がありますので、表示に不足が生じないよう確認することが重要です。

（Ｅ－16）詰め合わせされた食品について、アレルゲン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。

（答）

原材料名の直後に括弧を付して表示する個別表示が原則ですが、詰め合わせ食品の各構成要素ごとに次のような表示も可能です。

【表示例】

＜おかき＞・・・・、（一部に○○を含む）

＜クッキー＞・・・・、（一部に△△を含む）

（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。

（答）

食品表示基準においては、容器包装を開かないでも容易に見ることができるように当該容器包装又は包装の見やすい箇所に表示することとしています。したがって、添付文書等による特定原材料等を含む旨の情報提供のみでは、表示とはみなされません。

なお、容器包装に正確に表示をした上で更に情報提供の用紙を添付することは可能です。

（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」と表示してもよいでしょうか。

（答）

「乳又は乳製品を主要原材料とする食品」はこれが名称であるため、「乳製品」又は「脱脂粉乳製品」といった単独での表示は好ましくありません。

（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）にあっては、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。

（答）

原材料が一種類のみで原材料名の表示を省略する場合にあっては、名称や種類別の表示に括弧を付して「（乳成分を含む）」と表示してください。

【表示例】種類別　クリーム（乳成分を含む）

（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。

（答）

「その他」は食品名ではないため、「その他」の直後に括弧を付して特定原材料等を含む旨を表示することは好ましくありません。このため、「その他」と省略せず、使用した原材料を全て表示し、当該原材料に括弧を付して特定原材料等を含む旨を表示するか、複合原材料そのものに括弧を付して特定原材料等を含む旨を表示してください。

具体的な表示方法は以下のとおりです。

（個別表示の場合）

【表示例】△△△、煮物（レンコン、にんじん、ごぼう、砂糖、しょうゆ（大豆・小麦を含む））、□□□、×××××

【表示例】△△△、煮物（レンコン、にんじん、ごぼう、その他）（大豆・小麦を含む）、□□□、×××××

（一括表示の場合）

【表示例】△△△、煮物（レンコン、にんじん、ごぼう、その他）、□□□、×××××、（一部に大豆・小麦を含む）

（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。

（答）

添加物製剤に含まれる食品素材に特定原材料等が含まれている場合も、アレルギー表示は必要となります。添加物製剤についても、原則、個別表示とし、主剤・副剤・食品素材に括弧を付して特定原材料等を表示してください。

【表示例】

レシチン（大豆由来）　50%
カゼインナトリウム（乳由来）　5%
リン酸三カルシウム　0.5%
食品素材（コーンデキストリン、乳糖）　44.5%
※乳糖は乳の代替表記の拡大表記のため「乳成分を含む」を省略

また、添加物製剤を食品の原料として使用した場合、個別表示によることができない場合は、一括表示をしてください。

【例】

・副剤が食品に影響を及ぼさないのであればキャリーオーバーとなるため、添加物の表示が不要ですが、その添加物に特定原材料が含まれており、かつ当該特定原材料を含む原材料及び添加物がほかに無く、繰り返しになるアレルギー表示の省略ができない場合
・添加物製剤中の食品素材は原材料としての表示が不要であるが、その食品素材に特定原材料が含まれており、かつ当該特定原材料を含む原材料及び添加物がほかに無く、繰り返しになるアレルギー表示の省略ができない場合

（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。

（答）

全ての食品はアレルギーを引き起こす可能性がありますが、全ての食品にアレルギー表示をさせることは現実的ではなく、また、アレルギー表示をする意味が無くなるため、おおむね３年ごとに実施している全国実態調査に基づき、その中で特に症例数の多い食品・重篤度の高い食品等について特定原材料として表示を義務付け又は特定原材料に準ずるものとして推奨しているものです。

特定原材料等以外のアレルゲンを一括表示枠内に表示することは、新たに追加されたものと誤解されるおそれがあり、整合性の観点から、一括表示枠内には表示できませんので、特定原材料等以外の食品にアレルギー表示をしたい場合は、任意で一括表示枠外に表示してください。

なお、現時点において特定原材料等でない食品であっても、今後、全国実態調査により症例数や重篤な症状を呈する者の数が継続して相当数みられるような場合は、特定原材料等に追加するかどうかが検討されることになります。

（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。

（答）

特定原材料に準ずるものについては、表示が義務付けられておらず、その表示を欠く場合、アレルギー疾患を有する者は当該食品が「特定原材料に準ずるものを使用していない」又は「特定原材料に準ずるものを使用しているが、表示がされていない」のいずれであるかを正確に判断することが困難となっています。このため、「この食品のアレルゲンは特定原材料に準ずるものを含めて対象範囲としています。」、「この食品は 29 品目のアレルゲンを対象範囲としています。」、「アレルゲンは表示義務品目のみ対象範囲としています。」、「アレルゲンは義務９品目を対象範囲としています。」、「アレルゲン（29 品目対象）」、「アレルゲン（特定原材料のみ）」、「アレルゲン（特定原材料に準ずるものも含む）」等、対象範囲について、特定原材料９品目のみを対象としているのか､特定原材料に準ずるものを含む 29 品目を対象としているのかが明確となるように一括表示枠に近接した箇所に表示するよう努めてください。

また、表示対象品目については、内閣府令や通知の改正に伴う経過措置期間等により、上記のような表示のみでは改正前後のいずれの品目を対象としているのか判然としないことも考えられます。表示対象としている品目の一覧やイラスト等から判断できる場合には問題ありませんが、そうでない場合には、いつ時点の内閣府令又は通知に基づく表示か判断できるような記載をすることも可能です。

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

さらに、ウェブサイト等を活用して、消費者等に情報提供することも有用と考えます。

（Ｅ－24）特定原材料等を使用していない旨の表示について具体的に教えてください。

（答）

（Ｅ－23）のとおり、アレルギー表示の対象が、特定原材料９品目又は特定原材料に準ずるものを含む29品目であるかを明確に表示するよう努めることとしています。

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

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

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

（Ｅ－25）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。

（答）

「使用していない」旨の表示は、必ずしも「含んでいない」ことを意味するものではありません。これは、表示をする者が、特定原材料等の使用の有無について、製造記録などにより適切に確認したことを意味するものです。

例えば、一般に「ケーキ」には「小麦粉（特定原材料）」を使用していますが、「小麦粉」を使用しないで「ケーキ」を製造した場合であって、それが製造記録などにより適切に確認された場合に、「本品は小麦（粉）を使っていません」と表示することができます。しかし、このような場合であっても、同一の調理施設で小麦粉を使ったケーキを製造していた場合、コンタミネーションしている場合がありますので、この表示をもって、小麦が製品に含まれる可能性を否定するものではありません。

このため、「使用していない」旨の表示をする場合は、コンタミネーションの防止対策の徹底も図るなど、できる限り、アレルゲンの混入を防止するよう努めてください。

（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。

（答）

原材料表示のうち特定原材料等に係る表示の視認性を高め、アレルギー疾患を有する者が適切に判断できるよう、特定原材料等の表示の文字の色や大きさ等を変えることは有用な方策です。

また、特定原材料等の表示が省略できる代替表記や拡大表記（例　小麦の代替表記：コムギ、小麦の拡大表記：小麦粉）を原材料として使用した場合についても、特定原材料等と同様に、原材料として表示される代替表記や拡大表記そのものについて文字の色や大きさ等を変えることが可能です。

具体的には、他の表示より文字を大きくすること（おおむね他の文字の１．５倍以下）や、背景となる容器包装の色を考慮した上で、文字の色を他の表示と変えることなどができます。また、文字のフォントを変えること、太文字にすること、下線を付けること、網をかけること、影つき文字、中抜き文字、浮き出し文字、浮き彫り文字等にすることも可能です。ただし、複数の特定原材料等を表示する場合には、全ての特定原材料等について統一した色や大きさなどとなるようにし、優良誤認※に当たらないように配慮する必要があります。

※優良誤認：実際のものよりも著しく優良であると一般消費者に誤認させる表示

Ｆ．代替表記等

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

（答）

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

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

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

（次頁に続く）

※代替表記及びその拡大表記

① 代替表記：特定原材料等と表示方法や言葉が違うが、特定原材料等と同じものであることが理解できる表記

② 拡大表記：①に掲げる代替表記を含むことにより、特定原材料を使った食品であることが理解できる表記例

1）卵

一般的に、「玉子」、「タマゴ」、「エッグ」等の表示であっても、特定原材料である「卵」を使用していると理解できるので、これらは代替表記として認めます。さらに、代替表記を拡大し、これらの代替表記を含む原材料名「厚焼玉子」、「ハムエッグ」は卵を使用していると理解できるとみなし、特定原材料に関する拡大表記として認め、含む旨の表示は省略できます。

2）さけ

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

3）大豆

「だいず」、「ダイズ」等の表記は代替表記として認められますが、「えだまめ」、「もやし」、「黒豆」等は一般的に大豆と結び付けるのが困難なため、認められません。よって、「えだまめ（大豆）」、「大豆もやし」等で表示する必要があります。また、代替表記の拡大として、「大豆油」、「脱脂大豆」により特定原材料に準ずるものに関する表記とすることができます。

（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。

（答）

旧食品衛生法に基づく表示基準では、マヨネーズ等は「特定加工食品」としてアレルギー表示を省略することができましたが、

・マヨネーズに卵が入っていることを知らないという事故事例があること
・卵アレルギー患者にはいわゆる大豆マヨネーズがよく知られるようになっており、マヨネーズ＝卵との認識がなく、特に子どもが通常のマヨネーズと誤認する事例があること
・マヨネーズ以外の特定加工食品についてもいわゆる大豆マヨネーズのような代替品があるものもあり、マヨネーズのような事故や誤認が生じる可能性があること

などから、特定加工食品の制度を廃止しました。

したがって、食品表示基準では、代替表記（表記方法や言葉が違うが、特定原材料等と同一であるということが理解できる表記）及びその拡大表記（特定原材料等の名称又は代替表記を含んでいるため、これらを用いた食品であると理解できる表記）以外については、アレルギー表示をする必要があります。

（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。

（答）

旧食品衛生法に基づく表示基準では、「卵白」、「卵黄」については、特定原材料である「卵」の文字が含まれていることから、卵の代替表記の拡大表記として取り扱っていました。しかし、

・それぞれ産業的完全分離は困難なこと（割卵機で分割した卵黄には必ず卵白が混入する。また、卵黄の場合の卵白ほどではないが、卵白にも割れてしまった卵黄の混入が避けられない。）
・正しい知識を持たない食物アレルギー患者が、卵黄だったら食べられると判断し、卵黄表示しかないものを選択した場合、前述のとおり、必ず卵白が混入するため事故の可能性が否定できないこと
・同一食品に「卵黄」と「卵白」が別々に使用されている場合で、例えば、使用した複合原材料がその名称からその原材料が明らかであるため複合原材料の原材料の表示を省略しているが、その中に「卵白」を使用している場合、「卵黄」は表示されているため、卵白の表示を省略した複合原材料に対する「卵白」についての「卵を含む」の表示は繰り返しになるため省略可能になります。このため、当該食品には「卵黄」のみが使用されているように消費者に誤認させることがあること

から、原材料に「卵白」又は「卵黄」のみの表示をする場合でも、アレルギー表示としては「卵」であることを食物アレルギー患者等に認識してもらうとともに、誤認を防止するためにも、「卵白」と「卵黄」については、代替表記の拡大表記の対象から除外し、「卵を含む」旨を表示することとしました。

（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。

（答）

旧食品衛生法に基づく表示基準では、「乳」は、乳以外の食品と異なる内閣府令で表示基準が定められていたため、乳以外の特定原材料等と代替表記等方法リストの区分が一部異なっていました。このことから、次の見直しを行い、乳以外の特定原材料等と同様の扱いをすることとしました。

① 「種類別」欄を廃止
② 「代替表記」（表記方法や言葉が違うが、特定原材料と同一であるということが理解できる表記）を追加。
③ ①及び②に伴い、「代替表記の拡大表記」の区分を修正
④ 「特定加工食品」（一般的に乳又は乳製品を使った食品であることが予測できる表記）を廃止

このことに伴い、「特定加工食品」に整理されていた「ミルク」については、「乳」を単に英語読みしたものであるため「代替表記」としました。

また、「種類別」の表示により「含む旨」や「由来する旨」を省略できたもののうち、「乳」の言葉を含まない「バター」、「バターオイル」、「チーズ」及び「アイスクリーム」については、乳等命令に定義があり、乳以外から製造されることがないことから、代替表記とすることとしました。

ただし、これら「ミルク」、「バター」、「バターオイル」、「チーズ」及び「アイスクリーム」については、「乳」の言葉を含まないことや、「ココナッツミルク」、「カカオバター」等の乳を含まない紛らわしい名称の食品もあり、食物アレルギー患者等が誤認することも考えられることから、可能な限り「乳成分を含む」旨を表示することが望まれます。

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。

（答）

ある特定原材料等Ａを用いて食品Ｂを製造した製造ライン（機械、器具等）で、次に特定原材料等Ａを使用しない別の食品Ｃを製造する場合、製造ラインを洗浄したにもかかわらず、その特定原材料等Ａが混入してしまう場合があります。

この場合、混入する可能性が完全に否定できない場合であっても、この混入物質は原材料ではないと判断される場合には、特定原材料等Ａは食品Ｃの原材料とはなりませんので、表示の義務はありません。

しかしながら、食物アレルギーはごく微量のアレルゲンによっても発症することがありますので、このようなコンタミネーションがないよう、生産ラインを十分洗浄することが大切です。

さらに、その生産ラインでどのような原材料を用いた食品を製造しているかを管理し、必要に応じて消費者に情報提供することが望ましいです。

なお、特定原材料等Ａは食品Ｃに必ず含まれるということであれば、食品Ｃは特定原材料等Ａを原材料として用いていると考えられますので表示が必要です。

（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。

（答）

えび、かにが最終製品に必ず混入するということであれば、最終製品ではえび、かにが原材料の一部を構成していると考えられますので表示が必要です。

一方、混入する可能性が完全に否定できない場合であっても、えび、かにが原材料の一部を構成していないと判断される場合には、表示の義務はありません。

なお、魚肉すり身などには、様々な段階でえび、かにがコンタミネーションすることが考えられます。しかし、このような場合、原材料中の意図しないえび、かにの混入頻度と混入量が低いものについては、患者の食品選択の幅を過度に狭める結果になることから注意喚起表示の必要はないものと考えています。

（参考）

しらす・ちりめんじゃこ類や形態により消化管の除去が困難な魚を原材料とする一部のすり身類等については、厚生労働省において実施した混入検査により、特定原材料であるえび、かにを含む甲殻類が混入している食品も確認されています。

混入検査の結果　→　https://doi.org/10.18891/jjfcs.15.1_12

（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。

（答）

コンタミネーションしてしまう場合には、原材料表示欄外にその旨注意喚起をすることが望ましいです。

ただし、一括表示枠外であっても、特定原材料等に関して「入っているかもしれない」などの単なる可能性を示した表示は認められませんので（Ｈ－１参照）、同一製造ラインを使用することや原材料の採取方法等により、ときにある特定原材料等が入ってしまうことが想定できる場合には、コンタミネーションが起こる状況を含め明確に注意喚起をしてください。

【注意喚起例】

〇同一製造ライン使用によるコンタミネーション

- **「本品製造工場では〇〇（特定原材料等の名称）を含む製品を生産しています。」**
- **「〇〇（特定原材料等の名称）を使用した設備で製造しています。」 等**

〇原材料の採取方法によるコンタミネーション

- **「本製品で使用しているしらすは、かに（特定原材料等の名称）が混ざる漁法で採取しています。」**

〇えび、かにを捕食していることによるコンタミネーション

- **「本製品（かまぼこ）で使用しているイトヨリダイは、えび（特定原材料等の名称）を食べています。」**

（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。

（答）

基本的にある製品の製造時に他の製品に用いた原材料中のアレルゲンがライン上でコンタミネーションすることは望ましいものではなく、十分な対策が必要です。製造ラインを複数の製品の製造に用いるとき（共有するとき）、コンタミネーションの防止対策として、製造ラインを十分洗浄した上で、特定原材料等を含まないものから製造することが考えられます。また、可能な限り専用器具を使用することも有効です。

（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。

（答）

海外から輸入される穀類には、同じサイロや輸送施設を利用しているため、コンタミネーションすることがまれにあります（例：大豆と小麦）。このような場合、穀類原材料中の意図しない特定原材料等の混入頻度と混入量が低く、その混入が原因で食物アレルギーが発症しているとの疑いの報告がほとんどされていないものについては、患者の食品選択の幅を過度に狭める結果になることから注意喚起表示の必要はないものと考えています。

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。

（答）

アレルゲンが含まれる可能性のみを表示する、単なる「可能性表示」（入っているかもしれません。）は認められません。

単なる「可能性表示」を認めると、ＰＬ法（製造物責任法）対策としての企業防衛、又は製造者による原材料調査の負担を回避するため、製造者によっては十分な調査を行わずに安易に単なる「可能性表示」を実施することにもなりかねません。こうした単なる「可能性表示」は、食物アレルギー患者にとって避けるべき品目が含まれていない食品について、患者の選択の幅を狭めてしまうおそれがあります。

（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。

（答）

原則として食品表示基準や通知で定める特定原材料等の名称（「食品表示基準について」（平成 27 年３月 30 日消食表第 139 号消費者庁次長通知）別添アレルゲンを含む食品に関する表示別表３特定原材料等の代替表記等方法リスト参照）に則り、表示します。以下のように特定原材料を複合化した表示方法は認められていません。

【大項目分類名使用の禁止例】

正しい表示	禁止される複合化表示
「穀類（小麦、大豆）」又は「小麦、大豆」	「穀類」
「牛肉、豚肉、鶏肉」	「肉類」、「動物性○○」
「りんご、キウイフルーツ、もも」	「果物類」、「果汁」

注）これは特定原材料等を含まない「穀類」等の表示まで禁止するものではありません。

ただし、製造工程上の理由などから次の食品に限って下記のように表示することができます。

例外規定表示	理由
「たん白加水分解物（魚介類）」 「魚醤（魚介類）」 「魚醤パウダー（魚介類）」 「魚肉すり身（魚介類）」 「魚油（魚介類）」 「魚介エキス（魚介類）」	網で無分別に捕獲したものをそのまま原材料として用いるため、どの種類の魚介類が入っているか把握できないため。

例えば「そば」について、原材料にそば粉を使用している場合であって、「そば粉」と表示する場合、「そば粉」の表示は「そば」の拡大表記であることから「そばを含む」という表示を省略することができます。これと同様に、原材料に魚醤（網で無分別に捕獲したものをそのまま原材料として用いているもの）を使用している場合、「魚醤（魚介類）」と表示し、これをもって代替表記とみなすため、改めて「えびを含む」などの表示は省略できることとなります。

（次頁に続く）

なお、原材料名欄に単に「魚醤」や「魚肉すり身」などと表示する場合は、「えび」や「かに」などの特定原材料等が含まれていないと判断できる場合や、魚醤や魚肉すり身の原材料として「えび」や「かに」などの特定原材料等が含まれていると特定でき、個別表示の場合であって、他の原材料や添加物に同一の特定原材料等が含まれているため、魚醤等の「えびを含む」等を省略する場合、又は一括表示の場合であって、一括表示に「えび」や「かに」などを表示する場合のみ表示できることとなります。

【表示例】

（個別表示の場合）

たらこ、魚介エキス（魚介類）、海苔、魚醤（魚介類）、みりん、…

（一括表示の場合）

たらこ、魚介エキス（魚介類）、海苔、魚醤（魚介類）、みりん、…、（一部に卵・小麦・魚介エキス（魚介類）・魚醤（魚介類）を含む）

（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。

（答）

食品表示法第５条において、食品関連事業者等は、食品表示基準に従った表示がされていない食品の販売をしてはならないこととなっています。

アレルギー表示については、食品を摂取する際の安全性に重要な影響を及ぼす事項として食品表示法第６条第８項で規定する内閣府令で定めるものであるため、消費者の生命又は身体に対する危害の発生又は拡大の防止を図るため緊急の必要があると認めるときは、食品関連事業者等に対し、食品の回収その他必要な措置をとるべきことを命じ、又は期間を定めてその業務の全部若しくは一部を停止すべきことを命ずることができることとされています。

この命令に従わない者は３年以下の懲役又は 300 万円以下の罰金に処せられ、又はこれを併科され、法人は前述の行為者を罰するほか、３億円以下の罰金に処せられることとなります。また、食品を摂取する際の安全性に重要な影響を及ぼす表示事項について食品表示基準に従った表示がされていない食品の販売をした者は、命令・公表を待たずに、２年以下の懲役若しくは 200 万円以下の罰金に処せられ、又はこれを併科され、法人は、前述の行為者を罰するほか、１億円以下の罰金に処せられることとなります。

（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。

（答）

別枠を設けてアレルギー表示をしたからといって、原材料表示を省略することはできません。

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。

（答）

乳糖の表示に関しては、幾つかの経緯を経て現在に至っています。

① 平成12年11月30日付け食物アレルギーの実態及び誘発物質の解明に関する研究班からの「アレルギー物質を含む食品に関する表示について」報告書において、「乳糖については、本来精製が完全であり、蛋白質の残存がなければ発症しないと考えられ、乳糖と表示されるのであれば乳成分を含む旨の表示は必要ないと考えられるが、今後の調査で蛋白の残存の知見や症例が判明したとき再検討を行う。」とされていました。これを受けて、平成12年12月26日、食品衛生調査会常任委員会より厚生大臣に対して、この報告に基づいた意見具申がなされ、その中で、「乳糖については、蛋白質の残存がないものについては、乳糖と表示されるのであれば、乳成分を含む旨の表示は必要ない」とされました。

② 食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号）の一部改正に伴い、平成13年３月21日付食企第４号、食監発第48号のＱ＆Ａでは、Ｂ－９『乳糖は精製が完全であり、蛋白質の残存がなければ、抗原性がないとの見知があるため特定原材料表示は必要ありません。ただし、今後新たな知見が得られた場合は再検討されることとなっています。』と記載しており、乳糖は精製が完全であること、及び蛋白の残存が見られないものについては、アレルギー表示は不要とされました。

③ 平成13年６月15日付事務連絡によるＱ＆Ａの追加においては、Ｈ－８『精製が完全な乳糖は表示を不要としていますから、この場合は「乳」という文字を使われていても食品としての抗原性がはっきりと分からないので、カゼインナトリウム（乳由来）を省略する事はできません。』と述べています。つまり乳糖については、「乳」の代替表記ではないことを示し、たんぱくの残存のある乳糖に関しては、乳糖（乳由来）と表示して頂くこととされていました。

（次頁に続く）

④　平成 13 年８月 29 日より、「アレルギー表示検討会」において、アレルギーを誘発する最少たんぱく量が検討され、平成 13 年 10 月 29 日付アレルギー表示検討会中間報告が出され、その結果を踏まえて平成 13 年 12 月 28 日付事務連絡によるＱ＆Ａの追加がなされました。その中で、Ｂ－14『食物アレルギーを起こしうるアレルギー物質の含有量は数μg/g レベルであり、ng/g レベルでは一般にアレルギー反応を誘発する事は少ないであろうと考えられていることで意見が一致した・・・』との見解が得られたことより、アレルギー表示を必要とするたんぱく質の最小量の基準が規定され、乳糖についても、この基準が準用されることとされました。

⑤　乳糖の精製度については、乳糖関係数社よりデータの提供を受け、

ア　アレルギーを起こさないと考えられていた「精製が高度な乳糖」についても、たんぱく質が残存していること

イ　一般に市場に流通している「精製が高度な乳糖」についても、たんぱく質が 0.3%程度残存すること

が判明しました。さらに、アレルギー表示検討会より、

ウ　乳糖についても、中間報告で出された微量の定義を適応する必要がある

エ　乳糖には「乳」の文字が含まれることにより、「乳」の表記として認めることが妥当である

との見解が示されました。

（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)をすべきではないでしょうか。

(答)

モニタリング検査については、食品中の特定原材料を測定する試験法を用いて、都道府県の保健所や衛生研究所等において、特定原材料の表示妥当性の監視のために行われています。このモニタリング検査では、科学的な検査と製造記録の確認によって総合的に調査されています。

（Ｉ－３）特定原材料の検査はできるのですか。

(答)

アレルギー表示が適正に行われているか確認するためには、特定原材料等を検知するための検出法が必要です。現在、食品中の特定原材料等の検出については、

・サンドウイッチエライザ法やウエスタンブロット法により、特定原材料等に含まれる特有のたんぱく質を検査すること
・遺伝子増幅法（ＰＣＲ法）により、特定原材料等に含まれる特有の遺伝子を検査すること
・簡易な測定法として、イムノクロマト法により、迅速で簡易に検査すること

が可能であり、これらの検出法は、行政によるモニタリング検査に用いられています。

しかしながら、このような科学的な検出法による検査のみでは、特定原材料等の使用の証明が困難なこともあるため、製造記録等による確認を併用することにより、表示の確認がされています。

（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。

（答）

アレルゲンを含む食品に起因する健康危害を未然に防止するため、表示による情報提供の要望が高まってきたことなどから、厚生労働省においては、食物アレルギーの実態及び誘発物質の解明に関する研究を平成８年から免疫・アレルギー研究事業において検討されてきました。また、平成 12 年度から発足した食物アレルギー研究班において、実際に表示を義務化することにより生じる諸問題についての検討も行われてきました。

平成 21 年９月に消費者庁が発足したことに伴い、厚生労働省で行ってきた実態調査や検査法の開発については、引き続き、消費者庁で実施しています。

現在指定されている 29 品目は時代の変化とともに改訂されるもので、さらに実態調査・科学的研究を行い、新たな知見や報告により適宜、見直しを行っていきます。

（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。

（答）

包装食品の表示に関するコーデックス一般規格では食物アレルギーの原因として知られる原材料を含む食品にあっては、それを含む旨を表示する旨が規定されている中、加盟国で各国の制度に適した表示方法が定められています。

コーデックスの表示対象品目は、分類の概念というべきものであり、食品の原材料の個々別に表示を行ったとしても矛盾しないものと考えます。

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

（答）

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

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

各食品に原材料の内容を出来る限り詳細に記載し、特定原材料９品目については、特に別枠を設けるなどして、消費者に対し、注意喚起を行うことが望ましいと考えられます。

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

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

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

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

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

その他、併せて、消費者等から特定原材料及びその他の製品に使用した原材料について問合せがあった際は、速やかに回答できる体制を整えることが望ましいです。

（Ｉ－７）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。

（答）

外食等については、現在、アレルゲン情報の提供は義務付けられていませんが、平成 26 年４月から同年 12 月まで、消費者庁長官の下に「外食等におけるアレルゲン情報の提供の在り方検討会」を設置し検討を行っており、その検討会の中間報告において、

① アレルギー表示が義務付けられ、正確な表示がなされれば、患者にとって選択肢が広がると考えられる一方、
② 外食等の業態の特性を踏まえると、全ての外食等事業者が対応可能な形で、正確な表示が担保されることは現時点においては困難と考えられる

ことから、表示の義務化については慎重に考える必要があると整理され、まずは、外食等事業者が正しい知識・理解に基づく、事業者の規模・業態等に応じた、アレルゲン情報の自主的な情報提供の促進を進めていく必要があると整理されました。

また、「アレルギー疾患対策の推進に関する基本的な指針」の令和３年度改正において、国は外食・中食における食物アレルギーの情報提供に関する取組を積極的に推進する旨が追加されたことを踏まえ、令和４年度には取組の一環としてパンフレットを作成し、各事業者団体や地方公共団体に配布するとともに、令和５年度には動画教材を作成し、消費者庁のウェブサイトに掲載しました。これらに加えて、令和６年度には取組がより一層推進されることを目指し、既に取組を行っている事業者の事例等を含めた動画を作成し、消費者庁ウェブサイト等に公表しました。

これらのパンフレットや動画教材を活用し、表示義務が課せられていない外食等事業者にあっても、アレルゲンについて積極的な情報提供を行うことが望ましいです。

（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。

（答）

最寄りの保健所等において質問、相談を受け付けています。

また、消費者庁食品表示課においても質問等をお受けします。

別添　遺伝子組換え食品に関する事項

（第３条第２項「遺伝子組換え食品に関する事項」及び第 18 条第２項「遺伝子組換え農産物に関する事項」関係）

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。）

（答）

１　遺伝子組換え農作物については、品種ごとに、

①　食品としての安全性は「食品安全基本法」及び「食品衛生法」

②　我が国の野生動植物への影響は「カルタヘナ法」

に基づいて、科学的に評価し、安全性が確認されたものだけが輸入、流通、生産される仕組みとなっています。

２　このようにして安全性が確認された遺伝子組換え農産物とその加工食品について、食品表示基準に基づき、表示ルールが定められています。

３　義務表示の対象となるのは、次の食品です。

①　大豆、とうもろこし、ばれいしょ、菜種、綿実、アルファルファ、てん菜、パパイヤ及びからしなの９種類の農産物（対象農産物）

②　①を原材料とし、加工工程後も組み換えられたＤＮＡ又はこれによって生じたたんぱく質が検出できる加工食品 33 食品群

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

④　③を原材料とし、加工工程後もその形質を有する加工食品（大豆油等）

４　表示ルールの主なポイントは次のとおりです。

①　義務表示

組成､栄養価等が通常の農産物と同等である遺伝子組換え農産物及びこれを原材料とする加工食品であって､加工工程後も組み換えられたＤＮＡ又はこれによって生じたたんぱく質が､広く認められた最新の検出技術によってその検出が可能とされているものについては、「遺伝子組換えである」旨又は「遺伝子組換え不分別である」旨の表示が義務付けられています。

（次頁に続く）

② 任意表示

ア 油やしょうゆなどの加工食品

油やしょうゆなど、組み換えられたＤＮＡ及びこれによって生じたたんぱく質が加工工程で除去・分解され、広く認められた最新の検出技術によってもその検出が不可能とされている加工食品については、遺伝子組換えに関する表示義務はありません。これは、非遺伝子組換え農産物から製造した油やしょうゆと科学的に品質上の差異がないためです。

ただし、任意で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を表示することは可能です。この際、どのような原料を使用しているかについて、分別生産流通管理の証明書を保有するほか、第三者分析機関による分析結果により原料の品質を担保する等、表示の根拠となる資料を有することが望ましいと考えます。

イ 遺伝子組換え農産物が混入しないように分別生産流通管理が行われた対象農産物及びこれを原材料とする加工食品

遺伝子組換え農産物が混入しないように分別生産流通管理が行われた対象農産物及びこれを原材料とする加工食品については、遺伝子組換えに関する表示義務はありません。

ただし、任意で、分別生産流通管理を行っている旨又は「遺伝子組換えでない」旨の表示をすることは可能です。なお、「遺伝子組換えでない」旨の表示は、分別生産流通管理を行った上で、遺伝子組換え農産物の混入がないと認められる対象農産物及びこれを原材料とする加工食品に限り、表示することができます。

③ 分別生産流通管理

遺伝子組換え農産物と非遺伝子組換え農産物を農場から食品業者まで生産、流通及び加工の各段階で相互に混入が起こらないよう管理し、そのことが書類等により証明されていることをいいます。

④ 「意図せざる混入」

分別生産流通管理が適切に行われた場合でも、遺伝子組換え農産物の一定の混入は避けられないことから、分別生産流通管理が適切に行われていれば、このような一定の「意図せざる混入」がある場合でも、分別生産流通管理を行っている旨の表示をすることができることとしています。

なお、この場合、大豆及びとうもろこしについて、５％以下の意図せざる混入が認められています。

※ ③及び④については、詳しくは、Ⅲ 分別生産流通管理を御参照ください。

⑤ ステアリドン酸産生大豆等の表示

別表第 18 に定められている組成、栄養価等が通常の農産物と著しく異なる遺

伝子組換え農産物（ステアリドン酸産生大豆、高リシンとうもろこし及びＥＰＡ、ＤＨＡ産生なたね）及びこれを原材料とする加工食品については、「ステアリドン酸産生遺伝子組換えである」旨又は「ステアリドン酸産生遺伝子組換えのものを混合したものである」旨の表示が義務付けられています。これは、組み換えられたＤＮＡやたんぱく質が検出不可能であっても、ステアリドン酸等を分析することで品質上の差を把握することができるためです。

⑥　「主な原材料」

遺伝子組換え農産物が主な原材料（原材料の上位３位以内で、かつ、全重量の５％以上を占める）でない場合は表示義務はありません。

５　なお、現時点で安全性審査の手続を経た九つの遺伝子組換え農産物以外の農産物（例えば、米や小麦など）及びその加工食品については、「遺伝子組換えでない」などの表示はできません。これは、当該農産物に遺伝子が組み換えられたものが存在すると誤解させるのみならず、優良誤認を招く可能性があるためです。

（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。

（答）

（①について）

１　義務表示の対象となる遺伝子組換え食品の品目については、平成９年から平成 11 年までの２年余りにわたり、消費者、生産・流通業者及び学識経験者からなる食品表示問題懇談会遺伝子組換え食品部会において議論した結果、科学的・技術的な観点から、表示の信頼性及び実行可能性を確保することが重要であるとの観点から、組み換えられたＤＮＡやこれによって生じたたんぱく質が、広く認められた最新の技術によっても検出できない油やしょうゆ等の食品については、義務表示の対象外とされたところです。

２　そして、遺伝子組換え食品表示制度が導入されて約 15 年が経過し、制度を取り巻く環境が変化した可能性があったため、消費者庁において、平成 28 年度に、①分別生産流通管理等の実態調査、②科学的な表示対象品目の検証、③消費者意向調査などの調査を行いました。その結果を踏まえ、平成 29 年４月から「遺伝子組換え表示制度に関する検討会」（以下「検討会」という。）を開催し、遺伝子組換え食品表示制度の在り方が検討されました。この検討会においても、消費者のニーズ、事業者の実行可能性、行政の円滑な制度運営など様々な方向から義務表示の対象品目について検討されました。大量の原材料や加工食品が輸入される我が国の状況下においては、社会的検証だけでは表示の信頼性を十分に担保することが困難であり、引き続き科学的検証と社会的検証を組み合せることによって監視可能性を確保する必要があるとして、組み換えられたＤＮＡ等が検出できない油やしょうゆ等の食品は、義務表示の対象外のままとなりました。

３　なお、消費者庁では、義務表示の対象品目については、組み換えられたＤＮＡ等の検出方法の進歩等に関する新たな知見、消費者の関心等を踏まえ、必要に応じて見直しを行うこととしています。検討会の報告書（「遺伝子組換え表示制度に関する検討会報告書」（平成 30 年３月 28 日））でも、現在は義務表示の対象外の品目であっても、再現性ある組換えＤＮＡ等の検査法が確立されれば、義務表示の対象品目に追加することが適当であるとの方向性が示されました。これまで、平成 13 年度にばれいしょ加工品６食品群が、平成 17 年度にアルファルファが、平成 18 年度にてん菜が、平成 23 年度にパパイヤが、令和３年度にからしなが新たに義務表示の対象品目に追加されました。

（次頁に続く）

（②について）

1　現実の農産物及び加工食品の取引の実態として、分別生産流通管理を適切に行うことにより、最大限の努力をもって非遺伝子組換え農産物を分別しようとした場合でも、大豆及びとうもろこしについては、遺伝子組換えのものが最大で５％程度混入する可能性を否定できないことから、我が国では、分別生産流通管理が適切に行われていれば、５％以下の意図せざる混入を認めています。

2　また、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適切に行われている場合及び混入が意図的に行われたものではない場合に限り、分別流通管理が適切に行われた対象農産物として取り扱うことができます。分別生産流通管理が適切に行われていない場合又は意図的に遺伝子組換え農産物を混入させた場合には、５％以下の混入率であっても、分別生産流通管理が行われた対象農産物とはみなされないこと、すなわち、分別生産流通管理を行っている旨の表示をすることはできないことに留意する必要があります。

言い換えれば、ＰＣＲ法等の科学的な検出方法により混入率が５％以下であることが判明した場合であっても、適切な分別生産流通管理が行われていない限り、分別生産流通管理を行っている旨の表示は不適正な表示となります。すなわち、このような場合は、本来、「遺伝子組換え不分別である」旨の表示をしなければならなかったということになります。

５％より高い混入率についても、このような高いレベルの混入は、分別生産流通管理が行われなかった、又は適切に行われなかったことを示すことから、分別生産流通管理を行っている旨の表示をすることはできません。

（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。

（答）

添加物については遺伝子組換え食品表示を義務付けておりません。

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

（答）

1　我が国で食品としての安全性が確認された当初、遺伝子組換え農産物は、除草剤耐性や害虫抵抗性といった性質が付与されてはいるものの、組成、栄養価等は通常の農産物と同等なものでした。

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

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

3　具体的な表示方法は、例えば、ステアリドン酸産生大豆の場合、

①　ステアリドン酸産生大豆及びこれを原材料とする加工食品については、「大豆（ステアリドン酸産生遺伝子組換え）」等と、

②　ステアリドン酸産生大豆を意図的に混合したもの及びこれを原材料とする加工食品については、「大豆（ステアリドン酸産生遺伝子組換えのものを混合）」等

と表示することとなります。

（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。

（答）

１　ステアリドン酸産生大豆とは、開発企業が提出した資料によると、従来の育種技術により生産された大豆では産生されないステアリドン酸を産生させるために、遺伝子組換えが行われた品種です。

２　ステアリドン酸は、ｎ－３系脂肪酸の一種であり、ヒトや動物が摂取するとその一部が体内においてドコサヘキサエン酸（ＤＨＡ）やエイコサペンタエン酸（ＥＰＡ）に変わることが知られています。

（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。

（答）

１　高リシンとうもろこしは、飼料用に開発されたものです（デント種）。従来、とうもろこしを原料とする一般的な飼料は、動物の成長に必須であるリシン等のアミノ酸が不足しており、家畜を適切に生育させるためにリシン等の添加を行っています。

２　高リシンとうもろこしの開発により、家畜用飼料に添加するリシンの量の軽減又は添加を不要とし、従来よりも高濃度のリシンを含むとうもろこしを直接家畜用飼料として供給できるとされています。

３　なお、高リシンとうもろこしについては、飼料用に開発されていますが、食品についての安全性審査を終了しています。

（ＧＭ－７）ＥＰＡ、ＤＨＡ産生なたねとはどのようななたねなのですか。

（答）

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

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

（ＧＭ－８）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。

（答）

１　米国で開発された遺伝子組換えパパイヤ（パパイヤリングスポットウイルス抵抗性パパイヤ 55-1 系統）について、平成 18 年に厚生労働大臣から食品安全委員会へ遺伝子組換え食品等の安全性に係る食品健康影響評価について要請されました。

２　この「パパイヤリングスポットウイルス抵抗性パパイヤ 55-1 系統」はパパイヤ生産上、問題となる、パパイヤリングスポットウイルスに抵抗性を持つように遺伝子組換えが行われた品種で、米国では平成９年に食品医薬品局（ＦＤＡ）より食品としての安全性認可を受け、平成 10 年から栽培が開始され、翌平成 11 年以降、米国内で販売されております。（パパイヤリングスポットウイルスとは、アブラムシによって伝搬され、多くのパパイヤに感染し、果実に斑点を生じさせ、糖度を下げるなどパパイヤの品質に影響を与え、収穫ができなくなるなどのパパイヤ生産に深刻な被害をもたらすものです。）

３　この遺伝子組換えパパイヤについて、平成 21 年に食品安全委員会から厚生労働大臣に対し、食品健康影響評価の結果として、「ヒトの健康を損なうおそれはない」との通知がなされました。これに伴い、表示の義務化の検討を行い、当時のＪＡＳ法の遺伝子組換え食品に関する表示に係る加工食品品質表示基準第７条第１項及び生鮮食品品質表示基準第７条第１項の規定に基づく農林水産大臣の定める基準に義務表示の対象品目として追加しました。

（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。

（答）

１　遺伝子組換えからしな（除草剤グルホシネート耐性及び稔性回復性カラシナＲＦ３）については、令和３年３月に厚生労働大臣から食品安全委員会へ遺伝子組換え食品等の安全性に係る食品健康影響評価について要請されました。

２　この遺伝子組換えからしなは、安全性審査が終了した遺伝子組換えなたね（除草剤グルホシネート耐性及び稔性回復性セイヨウナタネＲＦ３）とからしなを従来からの手法で掛け合わせて作出した油糧用の品種であり、食品としては植物油のみの流通が想定されています。

３　この遺伝子組換えからしなについて、令和３年８月に食品安全委員会から厚生労働大臣に対し、食品健康影響評価の結果として、「ヒトの健康を損なうおそれはない」との通知がなされたことに伴い、義務表示の対象品目として追加しました。

（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。

（答）

１　高オレイン酸遺伝子組換え大豆は、組換えＤＮＡ技術を用いて生産されたことにより、組成、栄養価等が通常の農産物と著しく異なるものであったことから、特定遺伝子組換え農産物の義務表示の対象としており、組成・栄養価が変わっていることと併せてこれが遺伝子組換え技術を用いて作出されたことを表示することとしていました。

２　しかしながら、今般、遺伝子組換え技術を用いない高オレイン酸大豆が開発され、商業栽培が開始されたことにより、高オレイン酸遺伝子組換え大豆は、特定遺伝子組換え農産物の定義に該当しなくなりました。このため、特定遺伝子組換え農産物として義務表示の対象を規定している食品表示基準別表第 18 から、高オレイン酸形質を除きました。

ただし、高オレイン酸遺伝子組換え大豆及びこれを原材料とする加工食品であって、加工工程後も組み換えられたＤＮＡやこれによって生じたたんぱく質が検出可能なものとして食品表示基準別表第 17 に掲げる加工食品については、「遺伝子組換えである」旨の表示の対象となるので御注意ください。

３　なお、使用する大豆が高オレイン酸形質である旨を任意で表示することは今後も可能です。特に、高オレイン酸形質の大豆は一般的に流通する大豆と比較して脂肪酸の組成が異なることから、この大豆を原材料とすることで、最終製品における栄養成分等が大きく異なる場合（例：植物油、豆乳）は、遺伝子組換えのもの、非遺伝子組換えのものに関わらず、原材料の大豆が高オレイン酸形質である旨を消費者に対して積極的に情報提供することが望ましいです。ただし、保健機能食品以外の食品にあっては、栄養成分の機能及び特定の保健の目的が期待できる旨を表示することは禁止されていますので、ご注意ください。

また、原材料の大豆が高オレイン酸形質である旨を情報提供する際、ウェブサイト等を活用して、各植物に含まれる油の脂肪酸の組成の違いやオレイン酸を含む各脂肪酸の特色等について、消費者に情報提供することも有用と考えます。

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。

（答）

我が国において既に食品としての安全性が審査済みの遺伝子組換え作物である食品表示基準別表第 16 に規定する全ての作物（農産物）９種類及びこれらを原材料とする加工食品のうち、組み換えられたＤＮＡやたんぱく質が広く認められた最新の技術により検出可能とされているものである食品表示基準別表第 17 に規定する 33 食品群が対象となります。

（別表）義務表示の対象品目（令和４年３月時点）

・作物（９種類）：

大豆（枝豆及び大豆もやしを含む。）、とうもろこし、ばれいしょ、菜種、綿実、アルファルファ、てん菜、パパイヤ、からしな

・加工食品（33 食品群）：

加工食品	原材料となる農産物
(1) 豆腐類及び油揚げ類	大豆
(2) 凍豆腐、おから及びゆば	大豆
(3) 納豆	大豆
(4) 豆乳類	大豆
(5) みそ	大豆
(6) 大豆煮豆	大豆
(7) 大豆缶詰及び大豆瓶詰	大豆
(8) きな粉	大豆
(9) 大豆いり豆	大豆
(10) (1)から(9)までに掲げるものを主な原材料とするもの	大豆
(11) 調理用の大豆を主な原材料とするもの	大豆
(12) 大豆粉を主な原材料とするもの	大豆
(13) 大豆たんぱくを主な原材料とするもの	大豆
(14) 枝豆を主な原材料とするもの	枝豆
(15) 大豆もやしを主な原材料とするもの	大豆もやし
(16) コーンスナック菓子	とうもろこし
(17) コーンスターチ	とうもろこし
(18) ポップコーン	とうもろこし
(19) 冷凍とうもろこし	とうもろこし
(20) とうもろこし缶詰及びとうもろこし瓶詰	とうもろこし

(21) コーンフラワーを主な原材料とするもの	とうもろこし
(22) コーングリッツを主な原材料とするもの（コーンフレークを除く。）	とうもろこし
(23) 調理用のとうもろこしを主な原材料とするもの	とうもろこし
(24) (16)から(20)までに掲げるものを主な原材料とするもの	とうもろこし
(25) ポテトスナック菓子	ばれいしょ
(26) 乾燥ばれいしょ	ばれいしょ
(27) 冷凍ばれいしょ	ばれいしょ
(28) ばれいしょでん粉	ばれいしょ
(29) (25)から(28)までに掲げるものを主な原材料とするもの	ばれいしょ
(30) 調理用ばれいしょを主な原材料とするもの	ばれいしょ
(31) アルファルファを主な原材料とするもの	アルファルファ
(32) 調理用てん菜を主な原材料とするもの	てん菜
(33) パパイヤを主な原材料とするもの	パパイヤ

（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。

（答）

1　義務表示の対象品目については、農林水産省において多数の食品をＤＮＡ分析し、その分析結果を科学者等からなる食品表示問題懇談会の小委員会及びＪＡＳ調査会遺伝子組換え食品部会で検討の上、決定したものです。遺伝子組換え農産物を原材料としているものであって、加工工程後も組み換えられたＤＮＡ又はこれによって生じたたんぱく質が検出可能な食品で、一般的に流通しているものは食品表示基準別表第 17 に規定されていると考えています。

2　なお、食品表示基準別表第 17 については、新たな遺伝子組換え農産物の商品化や、遺伝子組換え農産物の流通及び原料としての使用の実態、組み換えられたＤＮＡ又はこれによって生じたたんぱく質の除去並びに分解の実態、検出方法の進歩等に関する新たな知見、消費者の関心等を踏まえ、必要に応じて見直しを行うこととしています。平成 13 年度には、ポテトスナック菓子等のばれいしょ加工品６食品群が新たに義務表示の対象品目に追加されました。また、平成 16 年度からアルファルファを主な原材料とするものを追加するための検討が始まり、平成 17 年度に追加されました。さらに、平成 17 年度からてん菜（調理用）を主な原材料とするものを追加するための検討が始まり、平成 18 年度に追加されました。平成 18 年度には、高リシンとうもろこしを追加するための検討が始まり、平成 19 年度に追加されました。平成 21 年度からパパイヤを主な原材料とするものを追加する検討が始まり、平成 23 年度に追加されました。

（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。

（答）

原材料の重量に占める割合の高い原材料の上位３位までのもので、かつ、原材料及び添加物の重量に占める割合が５％以上のものをいいます。製造時に水を添加した場合は、添加した水は原材料として換算しません。

（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。

（答）

表示が不要な加工食品の例としては、以下のものがあります。

表示が不要な加工食品	（参考） 対象農産物
しょうゆ 大豆油	大豆
コーンフレーク 水飴 　水飴使用食品（ジャム類など） 液糖 　液糖使用食品（シロップなど） デキストリン 　デキストリン使用食品（スープ類など） コーン油	とうもろこし
菜種油	菜種 からしな
綿実油	綿実
砂糖（てん菜を主な原材料とするもの）	てん菜

（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。

（答）

酒類についても食品表示基準の対象であり、遺伝子組換えに関する表示ルールが適用されます。

ただし、ビール類（ビール・発泡酒・いわゆる新ジャンル）や焼酎・ウイスキー等の蒸留酒は、原料由来のＤＮＡ等が加工（発酵・蒸留）過程で除去・分解され、広く認められた最新の検出技術によっても検出されず※、組み換えられたＤＮＡ等が残存する加工食品には該当しないため、遺伝子組換えに関する表示義務はありません。

発酵・蒸留後の酒類に遺伝子組換え農産物（その加工品を含みます。）を主な原材料として混和した酒類は、遺伝子組換えに関する表示ルールに従って表示を行う必要があります。

※　独立行政法人酒類総合研究所による研究結果が公表されています。（2018 年（平成 30 年）「酒類におけるとうもろこし由来ＤＮＡの残存分析に関する研究」https://www.nrib.go.jp/data/research.htm）

（ＧＭ－16）スイートコーンも、義務表示の対象品目なのですか。

（答）

食品表示基準別表第 16 では、義務表示の対象となる農産物として、「とうもろこし」を挙げています。スイートコーンは、とうもろこしですので、義務表示の対象です。

（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。

（答）

主な原材料であるかどうかについては、区分ごとに判断するのではなく、全原材料の重量に占める当該原材料の割合を基に判断してください。

例えば、全原材料の重量に占めるコーンスターチの割合が、上位３位以内かつ５％以上の場合は、衣とフライ種の両方に遺伝子組換えに関する表示をすることとなります。

（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。

（答）

容器包装の表示可能面積がおおむね 30㎠以下である場合は、省略することができます。

（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。

（答）

弁当、惣菜、みそ汁などが考えられます。

（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。

（答）

「調理用」とは、消費者向けに販売され、購入後、調理して食すようなもの、例えば、五目豆（ひたし豆等）などが考えられます。

なお、ここで、特に「調理用の大豆」としているのは、単に「大豆を主な原材料とするもの」とすると、豆腐やみそなど、既に当該別表に掲げられている食品についても全てこの号で読むことになってしまうためです。

（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。

（答）

大豆粉そのものや、大豆粉にほかの粉類を混合した製品を販売する場合などが考えられます。

（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。

（答）

1　ハンバーグ、ハムなどの食肉加工製品、かまぼこなどの魚肉ねり製品、プロテインパウダーなどが考えられます。

2　なお、脱脂大豆を主な原材料とするものについても、大豆たんぱくの一つと考えられますので、これを主な原材料とするものについても表示が必要となります。

（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。

（答）

弁当、惣菜、枝豆を使用したスナック菓子などが考えられます。

（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。

（答）

弁当、惣菜、漬物などが考えられます。

（ＧＭ－25）コーンスナック菓子において、とうもろこしのほか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。

（答）

コーンスナック菓子は、表示対象品目ですから、原材料のとうもろこしとコーンスターチ両方に遺伝子組換えに関する表示を行うこととなります。

（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。

（答）

コーンフラワーそのものを販売する場合、ミックス粉（ケーキミックスなど）、菓子などが考えられます。

（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。

（答）

コーングリッツを主な原材料とするものには、菓子などが考えられます。

また、コーンミールについてもコーングリッツの一種としてみなし、コーンミールを主な原材料とするもの、例えば、パンやケーキなども本号に含まれます。なお、コーンフレークは、組み換えられたＤＮＡやこれによって生じたたんぱく質が検出できないため、義務表示の対象外としています。

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

（答）

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

（ＧＭ－29）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。

（答）

スナック菓子の詰め合わせ、ミックス粉（天ぷら粉など）、菓子（ビスケットなど）、弁当、惣菜などが考えられます。

（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。

（答）

乾燥マッシュポテトの素などが考えられます。

（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。

（答）

冷凍フレンチフライドポテト、冷凍マッシュポテトなどが考えられます。

（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。

（答）

乾燥マッシュポテトを使用したベビーフード､ばれいしょでん粉を使用した食品、弁当、惣菜などが考えられます。

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

（答）

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

（ＧＭ－34）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。

（答）

１　アルファルファの食用としての利用は、スプラウト（もやし）のほか、乾燥させて茶にしたものを飲食する場合があります。

２　なお、遺伝子組換えアルファルファについては、「飼料用」として開発されたものですが、今後、「食用」として流通する可能性があるため、表示の対象としております。

（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。

（答）

１　てん菜を調理した食品の例として、てんぷら、チップス等があります。今後、遺伝子組換えてん菜の商業栽培が行われ、これらの加工食品が流通される場合には、表示が義務付けられることとなります。

２　なお、てん菜を原材料として製造される砂糖については、てん菜由来のＤＮＡの残存が確認されていないことから、表示の対象とはされておりません。

（ＧＭ－36）食品表示基準別表第17パパイヤの項の「パパイヤを主な原材料とするもの」とは具体的にどのようなものが考えられますか。

（答）

缶詰、漬物、乾燥パパイヤ、ジャム、ピューレ、ジュース、シャーベット、パパイヤ茶（葉を含む。）などが考えられます。

（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。

（答）

1　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を行った対象農産物を原材料とする場合の加工食品の表示方法に従い、原材料名のみを表示するか又は当該原材料名の次に括弧を付して若しくは容器包装の見やすい箇所に当該原材料名に対応させて分別生産流通管理を行っている旨を表示できます。

なお、加工食品が原材料１種類のみで構成されている場合（例えば、きな粉など）については、原材料名の表示を省略することができるため、名称のみを表示するか、又は当該原材料名を表示し、原材料名の次に括弧を付して若しくは容器包装の見やすい箇所に当該原材料名に対応させて、分別生産流通管理を行っている旨を表示できます。

2　適切に分別生産流通管理を行っている旨の表示をする場合、遺伝子組換え農産物と非遺伝子組換え農産物を分けて生産、流通及び製造・加工の各段階で管理を行っていることが分かるように表示してください。表示の読み手の主観によって左右されるような表現（例えば、「遺伝子組換えとうもろこしはほぼ含まれていません。」、「大豆の分別管理により、できる限り遺伝子組換えの混入を減らしています。」等）は、消費者の正しい選択を妨げるおそれがありますので、避けるべきと考えます。また、適切に分別生産流通管理をしたが、遺伝子組換え農産物の混入がある大豆及びとうもろこしに対して、遺伝子組換えの混入がない原材料であると消費者が誤解するような表示（例えば、「遺伝子組換えでないものを分別」等）は、不適正な表示となります。

（一括表示事項欄に表示する場合の例）

「大豆（分別生産流通管理済み）」

「大豆（遺伝子組換え混入防止管理済）」

「大豆（遺伝子組換えの混入を防ぐため分別）」　等

（一括表示事項欄外に表示する場合の例）

「大豆は、遺伝子組換えのものと分けて管理したものを使用しています。」

「原材料に使用している大豆は、遺伝子組換えの混入を防ぐため分別生産流通管理を行っています。」 等

3　なお、遺伝子組換え農産物の具体的な混入率等を合わせて表示することは可能ですが、実際の商品に使用された原材料に含まれている遺伝子組換え農産物の割合が表示された混入率より高い場合には、商品と表示に矛盾があるとして、不適正な表示となることがありますので、注意が必要です。

（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。

（答）

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

（ＧＭ－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。

（答）

適切に分別生産流通管理を行った上で、遺伝子組換え農産物の混入がないと認められる対象農産物を原材料とする場合に限り、分別生産流通管理が行われた旨の表示に代えて、「非遺伝子組換え農産物を使用した」旨を表示できます。

また、食品表示基準第３条第２項の表の遺伝子組換え食品に関する事項の規定では、「遺伝子組換えでない」、「非遺伝子組換え」という例を挙げています。しかし、このほかにも、遺伝子組換え農産物の混入がない非遺伝子組換え農産物であることが消費者に明瞭に分かる表示であれば、構いません。

（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。

（答）

1　原材料名の次に括弧を付して又は一括表示事項欄外の分かりやすい箇所に「遺伝子組換えでない」、「非遺伝子組換え」等、非遺伝子組換え農産物である旨を示す文言を任意で表示する場合は、遺伝子組換え農産物が混入しないように適切に分別生産流通管理が行われたことを確認することが前提であり、原料農産物に遺伝子組換え農産物が混入していないことが必要です。第三者分析機関等による分析結果は、事業者における遺伝子組換え農産物が混入していないことの確認方法の一つとして有効ですが、それを任意表示の必須の条件とするものではありません。

2　遺伝子組換え農産物の混入がないことの確認方法としては、以下の場合が有用ですが、行政の行う科学的検証及び社会的検証において、使用された原料農産物に遺伝子組換え農産物を含むことが確認された場合は､不適正な表示となります。

①　生産地で遺伝子組換えのものとの混入がないことを確認した農産物を袋等又は専用コンテナに詰めて輸送し、製造者の下で初めて開封していることが証明されていること

②　国産品又は遺伝子組換え農産物の非商業栽培国で栽培されたものであり、生産、流通過程で、遺伝子組換え農産物の栽培国からの輸入品（適切に分別生産流通管理され、遺伝子組換え農産物の混入が５％以下に抑えられた場合を含む。）と混ざらないことを確認しており、その旨が証明されていること

③　生産、流通過程で、各事業者において遺伝子組換え農産物が含まれていないことが証明されており、遺伝子組換え農産物が含まれない旨が記載された分別生産流通管理証明書を用いて取引を行っている場合

（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。

（答）

1　事業者において分析を行うかどうかはその自主性に任せており、特定の分析機関を指定するものではありません。「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）の「別添　安全性審査済みの遺伝子組換え食品の検査方法」を用いた検査を実施している民間の分析機関に依頼しても構いませんし、自社の設備で対応可能であれば、自社で分析を行っても構いません。

2　ただし、分析機関に対しては、分析結果の信頼性の観点から、用いられている検査法や業務管理体制などを確認しておく必要があると考えます。業務管理体制について参照されるものとして、食品衛生検査施設（食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）第 29 条に規定する検査施設をいう。）における検査等の業務管理に関する通知である「食品衛生検査施設における検査等の業務管理について」（平成９年１月 16 日衛食第８号厚生省生活衛生局食品保健課長通知）の別紙「食品衛生検査施設における検査等の業務管理要領」、又はＪＩＳ Ｑ 17025「試験所及び校正機関の能力に関する一般要求事項」が挙げられます。

3　なお、第三者分析機関や自社で行った分析の結果で問題がない場合であっても、行政が行う科学的検証及び社会的検証において、使用する原料農産物に遺伝子組換え農産物が含まれることが確認された場合、「遺伝子組換えでない」という表示は、不適正な表示となります。

（ＧＭ－42）「大豆油（遺伝子組換え）」「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。

（答）

1　遺伝子組換えに関する表示をする場合、原材料名（対象農産物については当該農産物の名称）の次に括弧を付し、当該農産物が

①　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（「遺伝子組換え」等の表示）

②　分別されていない旨（「遺伝子組換え不分別」等の表示）

③　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を行っている旨（「遺伝子組換え混入防止管理済み」等の表示）

④　適切に分別生産流通管理を行った上で、遺伝子組換え農産物の混入がないと認められる対象農産物である旨（「遺伝子組換えでない」等の表示）

のいずれかを表示することとされており、対象農産物を明確に示す必要があります。

2　このため、「大豆油（大豆（遺伝子組換え））」、「ばれいしょでん粉（ばれいしょ（遺伝子組換えでない））」等と表記するのが基本ですが、大豆油やばれいしょでん粉の場合、当該対象農産物から製造されていることが原材料名から明らかに分かるので、表示が煩雑になって見にくい場合があることも考慮し、原材料名について「大豆油（遺伝子組換え）」、「ばれいしょでん粉（遺伝子組換えでない）」等と表示しても差し支えありません。

3　一方、原材料名からは当該対象農産物から製造されていることが一般に明らかでないと考えられる場合（例：植物油、でん粉）には、「植物油（大豆（遺伝子組換え））」、「でん粉（ばれいしょ（遺伝子組換えでない））」等と、対象農産物を明確に示して表示する必要があります。

（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。

（答）

1　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原材料とする加工食品を原材料（複合原材料）とする加工食品が食品表示基準別表第 17 に掲げる加工食品に該当するものであれば、「遺伝子組換え不分別」等の表示をする必要があります。

2　弁当・惣菜の場合、惣菜として販売する場合には表示が必要になって、その惣菜が弁当の具材となっている場合は表示が不要になることがあります。

例えば、遺伝子組換え不分別の大豆を使用した豆腐を主な原材料とする「麻婆豆腐」には表示が必要で、その麻婆豆腐を主な原材料とした「麻婆豆腐弁当」は表示不要となります。しかし、豆腐そのものを弁当の具材とした場合に、豆腐が主な原材料に該当すれば表示が必要となります。

（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。

（答）

1　容器包装の見やすい箇所に「遺伝子組換えでない」等の旨を強調表示する場合は、「使用している○○は遺伝子組換えでないものです。」等と該当する対象農産物に対応させて表示することが基本です。

2　「遺伝子組換え原料不使用」等の強調表示については、その表示を見る消費者は、その食品中のどの原材料が遺伝子組換えであるのか否かを特定できず、一般には、その食品に使用されている全ての原材料が適切に分別生産流通管理を行った上で、遺伝子組換え農産物の混入がないと認められる対象農産物から成ると認識するものと考えられますので、消費者の誤認を防止する観点から、このような表示をする場合には、全ての原材料について分別生産流通管を行った上で、遺伝子組換え農産物の混入がないことが認められる必要があります。すなわち、以下の①及び②のような場合であっても、その製品に使用されている全ての原材料について分別生産流通管理を行った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を使用していない限り、「遺伝子組換え不使用」等の強調表示をすることはできません。

①　主な原材料には分別生産流通管理が行われ、遺伝子組換え農産物の混入がないと認められた農産物を使用していても、副原料（主な原材料でない原材料）として、分別生産流通管理が行われたことを確認していない農産物又はこれを原材料とする加工食品を使用している場合

例１）遺伝子組換えでない大豆を主な原材料として使用した弁当の４番目の原材料として、不分別とうもろこしを使用

例２）遺伝子組換えでない大豆を主な原材料として使用した豆腐ハンバーグに、不分別とうもろこしから製造されたコーンスターチをつなぎとしてごく少量（全原材料に占める重量比が５％未満）添加

②　分別生産流通管理を行っていない農産物を原材料として使用した食品表示基準別表第 17 に掲げる加工食品以外の食品（油やしょうゆ等の義務表示の対象でない加工食品）を原材料として使用している場合

例）遺伝子組換えでないばれいしょを主な原材料として使用したポテトチップスに、不分別大豆から製造された大豆油を使用

（次頁に続く）

○　表示例［大豆油を使用したポテトチップス］

×　誤った強調表示の例：（ばれいしょについては分別生産流通管理が行われ、遺伝子組換え農産物の混入がないと認められるものであるが、大豆油の原材料の大豆は不分別である場合）

【強調表示】***「遺伝子組換え原材料不使用」***

＋

【一括表示】

名称　　○○ 原材料名　ばれいしょ（遺伝子組換えでない）、 大豆油、○○、×× ・・・

又は

名称　　○○ 原材料名　ばれいしょ、大豆油、○○、×× ・・・

※　上の例の場合、主な原材料であるばれいしょについて分別生産流通管理が行われ、遺伝子組換え農産物の混入がないと認められるものであっても、大豆油の原材料である大豆は分別生産流通管理が行われた非遺伝子組換え農産物ではないため、商品全体について「遺伝子組換え原材料不使用」との強調表示をすることはできない。（このような強調表示をせず、上記のような一括表示だけであれば、可。）

※　大豆油は義務表示の対象品目ではないので、遺伝子組換えに関する表示を省略している。

◎　正しい強調表示の例：（ばれいしょ、大豆油の原材料の大豆ともに、分別生産流通管理が行われ、遺伝子組換え農産物の混入がないと認められるものである場合）

【強調表示】***「遺伝子組換え原材料不使用」***

＋

【一括表示】

名称　　○○ 原材料名　ばれいしょ、大豆油、○○、×× ・・・

又は

名称　○○ 原材料名　ばれいしょ（遺伝子組換えでない）、 大豆油（遺伝子組換えでない）、○○、×× ・・・

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。

（答）

1　食品表示基準で規定する分別生産流通管理（ＩＰハンドリング：Identity Preserved Handling）とは、遺伝子組換え農産物及び非遺伝子組換え農産物を生産、流通及び加工の各段階で善良なる管理者の注意をもって分別管理し、その旨を証明する書類により明確にした管理の方法をいいます。

2　分別生産流通管理の具体的な方法は、産地、作目、加工食品の種類等に応じて多様なものがありますが、標準的なケースとして、圧倒的に輸入量の多い、バルク輸送される北米産の大豆及びデント種のとうもろこしについて、（財）食品産業センターにおいて分別生産流通管理の「流通マニュアル」を作成・配布 ※1 しています。（2001 年 12 月改定版発行）

3　同マニュアルは、生産、流通及び加工の段階ごとの、チェックポイント、管理方法、必要な記録等を示し、それらに基づき確認したことを示す証明書の様式例、証明書発行の流れ、証明書の保存期間等を記載していますので、バルク輸送される北米産の大豆及びデント種のとうもろこしに関しては、このマニュアルに即した管理及び確認をしていただければ、食品表示基準でいう分別生産流通管理が行われ、かつ、適切な確認がなされたことになります。

4　また、平成 14 年２月から表示が義務付けられたばれいしょ加工品の分別生産流通管理について、（財）食品産業センターにおいて同様のマニュアルを作成・配布 ※1 しています。（2002 年 3 月発行）平成 23 年 12 月から表示が義務付けられたパパイヤ及びその加工品の分別生産流通管理についても、平成 22 年度に消費者庁が実施した「遺伝子組換え表示に係る海外等実態調査」において同様のマニュアルを作成し、配布 ※2 しています。（2011 年 11 月発行）同マニュアルでは、日本国内の販売段階等で意図せざる混入が起こらないようにするとともに、遺伝子組換えであるかの別を消費者に確実に伝えることを担保する観点から、ハワイ州現地でパパイヤを梱包する際に「ハワイ　パパイヤ（遺伝子組換え）」等のシールを貼付することとしています。

5　なお、これらのマニュアルとは異なる分別生産流通管理の方法を用いることもできますが、その場合には、マニュアルによる分別生産流通管理と同等又は同等以上の信頼性及び追跡可能性のある方法である必要があります。

（次頁に続く）

※１　これらのマニュアルについては、下記のウェブサイトからｐｄｆファイルで入手することができます。

（大豆及びとうもろこし並びにばれいしょ）

・財団法人食品産業センター
http://www.shokusan.or.jp/

・消費者庁
https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/information/guideline/#manual

※２　これらのマニュアルについては、下記のウェブサイトからｐｄｆファイルで入手することができます。

（パパイヤ）

・消費者庁
https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/information/guideline/#manual

（ＧＭ－46）①　国産大豆、とうもろこし及びばれいしょ
②　北米産以外の大豆、とうもろこし及びばれいしょ
③　コンテナや袋詰めで輸送される大豆、とうもろこし及びばれいしょ加工品
④　菜種、綿実、アルファルファ、てん菜及びからしな
⑤　ハワイ州産以外の生鮮パパイヤ
⑥　遺伝子組換え農産物を商業栽培していない国
についても、分別生産流通管理が必要なのですか。また、どのような分別生産流通管理をすればよいのですか。

（答）

（①について）

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

（②について）

北米産以外の大豆、とうもろこし及び北米産以外のばれいしょを原材料とするばれいしょ加工品については、当該国から輸入しようとする当該農産物（又は当該加工食品の原材料としての農産物）について当該遺伝子組換え農産物の商業栽培が行われている場合には、分別生産流通管理の「流通マニュアル」又はこれに準じた方法による生産段階からの管理及び確認が必要です。

※　遺伝子組換え農産物の商業栽培が行われていることの確認方法として、ISAAA (International Service for the Acquisition of Agri-biotech Applications) の資料などがあります。

（次頁に続く）

（③について）
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については、当該農産物又は加工食品がコンテナや袋詰めされる以前の生産、流通の段階と、コンテナや袋詰めの密封状態が解かれた以降の流通、加工の段階において、「流通マニュアル」又はこれに準じた方法により管理及び確認をすることが必要です。コンテナや袋詰めされている間は、ほかの農産物（又はほかの農産物を原材料とするほかの加工食品）と混ざることはありませんので、その積み卸し等があったとしても、その間の特段の管理及び確認の必要はありません。

（④について）
大豆、とうもろこし、ばれいしょ及びパパイヤ以外の対象農産物（菜種、綿実、アルファルファ、てん菜及びからしな）について、「遺伝子組換えでない」等の表示をする場合には、遺伝子組換え農産物の意図せざる混入の可能性がある生産、流通及び加工の各段階で大豆やとうもろこしについての「流通マニュアル」に準じた方法による管理及び確認をしてください。

（⑤について）
遺伝子組換え農産物を商業栽培していないハワイ州以外の生鮮パパイヤについては、生鮮食品の表示基準における原産地表示の義務付け及び（ＧＭ－45）の４のシール貼付により、ハワイ州産パパイヤと混入する可能性はないと考えられることから、日本国内において「流通マニュアル」に準じた分別生産流通管理を実施する必要はありません。

（⑥について）
当該国の公的機関等により当該農産物について当該遺伝子組換え農産物の商業栽培が行われていないことを確認している場合、又は当該国の輸出者が当該国において当該遺伝子組換え農産物の商業栽培が行われていないことを確認している場合には、その農産物の原産国を確認するとともに、遺伝子組換え農産物の意図せざる混入の可能性が生ずる段階、具体的には、日本の港に入った段階以降においては、「流通マニュアル」又はこれに準じた方法による管理及び確認が必要となります。
また、一旦遺伝子組換え農産物の商業栽培を行った後、当該遺伝子組換え農産物の商業栽培が行われなくなったことが当該国の公的機関により確認されていることを輸入業者が確認している場合については、遺伝子組換え農産物の意図せざる混入の可能性が生ずる段階以降において分別生産流通管理が必要になります。

（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。

（答）

1　菜種について、「遺伝子組換えでない」旨の表示をする場合又は遺伝子組換えに関する表示を省略する場合には、分別生産流通管理の「流通マニュアル」又はこれに準じた方法による生産段階からの管理及び確認が必要です。また、菜種を原料とした油については、遺伝子組換えに関する表示の義務はありませんが、任意で「遺伝子組換えでない」旨等の表示をする場合は、分別生産流通管理の「流通マニュアル」又はこれに準じた方法による生産段階からの管理及び確認が必要ですので、御注意ください。

2　なお、「遺伝子組換えでない」旨の表示をする場合又は遺伝子組換えに関する表示を省略する場合、遺伝子組換え農産物の混入の可能性がある限り、分別生産流通管理が必要です。

このため、今後、新たに遺伝子組換え農産物の混入の可能性が生じた場合には、遺伝子組換え農産物を商業栽培している国以外の国から輸入した農産物又は国産の農産物であっても分別生産流通管理が必要となりますので、対象農産物の流通については、日頃から細心の注意を払って管理していただくよう、お願いします。

（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。

（答）

1　「意図せざる遺伝子組換え農産物の一定の混入」は、大豆及びとうもろこしについては５％以下です。「流通マニュアル」又はこれに準じた方法により分別生産流通管理が適切に行われた場合には、混入率５％以下を目安とした取引が可能です。

また、ばれいしょなどについては、現在のところ、大豆やとうもろこしと同様の目安はありませんが、意図せざる混入の可能性自体を否定するものではありません。

2　なお、当然のことながら、混入率５％以下というのは、分別生産流通管理が適切に行われたという前提の上での、意図せざる遺伝子組換え農産物の一定の混入を意味しているのであり、例えば、分別生産流通管理を確認していないが結果として遺伝子組換えの混入率が５％以下であった場合や、意図的に遺伝子組換え農産物を混入した場合などは違反となります。

（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。

（答）

適切に分別生産流通管理された対象農産物を原材料として使用した商品を製造し、販売する場合、当該対象農産物が適切に分別生産流通管理されたものかどうか確認した上で使用しなければ、不適正な表示となります。証明書は使用する前までに入手し、必ず内容を確認してください。

（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。

（答）

分別生産流通管理証明書は紙面での発行や保存が基本ですが、改ざん等のおそれがない電子媒体による発行や保存も可能です。

なお、紙面同様、発行者及び受け取った者が双方で２年以上保存してください。

（ＧＭ－51）港湾サイロの日本国内流通時段階において、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。

（答）

輸入業者が委託している保税倉庫や港湾サイロでの保管についても、分別生産流通管理が行われていることを証明する必要があります。この段階の証明については、例えば、委託を受けている倉庫業者が証明書を発行する、倉庫業者から作業報告書等で分別生産流通管理を行った旨の報告を受けた輸入業者が証明書を発行するなどの方法が考えられます。

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。

（答）

1　大豆を主な原材料とする食品の表示例

①　遺伝子組換え大豆を分別していない大豆を原材料としている場合

名称　　**〇〇** **原材料名**　**大豆（遺伝子組換え不分別）、〇〇、△△** **・・・**

②　遺伝子組換え大豆が混入しないように適切に分別生産流通管理が行われた大豆を原材料としている場合

名称　　〇〇 **原材料名**　**はだか麦、大豆、**〇〇、△△ **・・・**

又は

名称　　〇〇 **原材料名**　**はだか麦、大豆（遺伝子組換え混入防止管理済）、** 〇〇、△△ **・・・**

又は

名称　　〇〇 **原材料名**　**はだか麦、大豆、**〇〇、△△ **・・・**

原材料に使用した大豆は、遺伝子組換えの混入を防ぐため分別生産流通管理を行っています。

（次頁に続く）

③　遺伝子組換え大豆が混入しないように適切に分別生産流通管理が行われ、かつ混入がないことを確認した大豆を原材料としている場合

名称　　〇〇 原材料名　　はだか麦、大豆、〇〇、△△ ・・・

又は

名称　　〇〇 原材料名　　はだか麦、大豆（遺伝子組換えでない）、〇〇、△△ ・・・

又は

名称　　〇〇 原材料名　　はだか麦、大豆、〇〇、△△ ・・・

原材料に使用した大豆は、非遺伝子組換えのものです。

（次頁に続く）

2　とうもろこしを主な原材料とする食品の表示例

①　遺伝子組換えとうもろこしを分別していないとうもろこしを原材料としている場合

名称　　**〇〇** **原材料名**　**とうもろこし（遺伝子組換え不分別）、〇〇、△△** **・・・**

②　遺伝子組換えとうもろこしが混入しないように適切に分別生産流通管理が行われたとうもろこしを原材料としている場合

名称　　〇〇 **原材料名**　**とうもろこし、**〇〇、△△ **・・・**

又は

名称　　〇〇 **原材料名**　**とうもろこし（遺伝子組換え混入防止管理済）、**〇〇、△△ **・・・**

又は

名称　　〇〇 **原材料名**　**とうもろこし、**〇〇、△△ **・・・**

原材料に使用したとうもろこしは、遺伝子組換えの混入を防ぐため分別生産流通管理を行っています。

（次頁に続く）

③　遺伝子組換えとうもろこしが混入しないように適切に分別生産流通管理が行われ、かつ混入がないことを確認したとうもろこしを原材料としている場合

名称　　〇〇 原材料名　　とうもろこし、〇〇、△△ ・・・

又は

名称　　〇〇 原材料名　　とうもろこし（遺伝子組換えでない）、〇〇、△△ ・・・

又は

名称　　〇〇 原材料名　　とうもろこし、〇〇、△△ ・・・

原材料に使用したとうもろこしは、非遺伝子組換えものです。

（次頁に続く）

3　ばれいしょ（ばれいしょでん粉、タピオカでん粉）を主な原材料とする食品の表示例

①ア　遺伝子組換えばれいしょを分別していないばれいしょを原材料としている場合

（ばれいしょでん粉100％の場合）

名称　　〇〇 **原材料名　小麦粉、ばれいしょでん粉（遺伝子組換え不分別）、〇〇、△△** **・・・**

又は

名称　　〇〇 **原材料名　小麦粉、でん粉（ばれいしょ（遺伝子組換え不分別））、〇〇、△△** **・・・**

①イ　遺伝子組換えばれいしょを分別していないばれいしょを原材料としている場合

（ばれいしょでん粉とタピオカでん粉を混合して使用している場合）

名称　　〇〇 **原材料名　小麦粉、でん粉（ばれいしょ（遺伝子組換え不分別）、タピオカ）、〇〇、△△** **・・・**

又は

名称　　〇〇 **原材料名　小麦粉、ばれいしょでん粉（遺伝子組換え不分別）、タピオカでん粉、〇〇、△△** **・・・**

（次頁に続く）

②ア　非遺伝子組換えばれいしょを原材料としている場合
（ばれいしょでん粉 100％の場合）

名称　　〇〇 原材料名　　小麦粉、植物油脂、でん粉、〇〇、△△ ・・・

又は

名称　　〇〇 原材料名　　小麦粉、植物油脂、ばれいしょでん粉、〇〇、△△ ・・・

又は

名称　　〇〇 原材料名　　小麦粉、植物油脂、でん粉（ばれいしょ（遺伝子組換えでない））、〇〇、△△ ・・・

②イ　非遺伝子組換えばれいしょを原材料としている場合
（ばれいしょでん粉とタピオカでん粉を混合して使用している場合）

名称　　〇〇 原材料名　　小麦粉、植物油脂、でん粉、〇〇、△△ ・・・

又は

名称　　〇〇 原材料名　　小麦粉、植物油脂、でん粉（ばれいしょ、タピオカ）、〇〇、△△ ・・・

又は

名称　　〇〇 原材料名　　小麦粉、植物油脂、ばれいしょでん粉、タピオカでん粉、〇〇、△△ ・・・

又は

名称　　〇〇 原材料名　　小麦粉、植物油脂、でん粉（ばれいしょ（遺伝子組換えでない）、タピオカ）〇〇、△△ ・・・

又は

名称　　〇〇 原材料名　　小麦粉、植物油脂、ばれいしょでん粉（遺伝子組換えでない）、タピオカでん粉、〇〇、△△ ・・・

（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。

（答）

次のような表示方法が可能です。

① 「豆乳（大豆を含む、大豆：遺伝子組換えでない）」

② 「豆乳（大豆を含む：遺伝子組換えでない）」

③ アレルゲンについては、個別表示と一括表示の併用はできないため、一括表示をする場合はそれぞれ遺伝子組換え食品の表示（豆乳（大豆（遺伝子組換えでない））と食物アレルギーの一括表示をすることになります。

（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。

（答）

ＧＭＯは、Genetically Modified Organism の略ですが、ＧＭＯでは消費者に分からないおそれがありますので、一括表示事項欄には日本語で「遺伝子組換え不分別」等と表示してください。同様に、「遺伝子組換えでない」旨を表すものとして、「non－ＧＭ」等の表現も使用できません。

（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。

（答）

1 義務表示の対象となる加工食品に分別生産流通管理をしていない原材料を使用している場合は、遺伝子組換え農産物と非遺伝子組換え農産物を分別していない旨を原材料名の次に括弧書きで表示することが必要となります。

食品表示基準では、このことを示す表現として「遺伝子組換え不分別」という文言が示されていますが、これは一例であって、遺伝子組換え農産物と非遺伝子組換え農産物を分別していない旨が分かる文言であれば構いません。

2 また、一括表示の原材料名欄に「遺伝子組換え不分別」と表示した上で、枠外に、「不分別」とは遺伝子組換え農産物と非遺伝子組換え農産物を分別していないことを意味している旨の説明書きを付すことは、消費者に情報を正しく伝える手段として有効であると考えます。

（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。

（答）

１　ステアリドン酸産生大豆の場合、表示の対象は、

①　ステアリドン酸産生大豆

②　①を主な原材料とするもの（脱脂されたことにより、ステアリドン酸産生形質が除去されたものを除く。）

③　②を主な原材料とするもの

となります。

したがって、ステアリドン酸産生大豆を主な原材料として使用した場合には、油やしょうゆなど従来表示義務がなかった品目やこれらを主な原材料とするものについても表示義務が生じることとなります。

なお、主な原材料の範囲は、従来同様、上位３位かつ５％以上です。

２　ステアリドン酸産生大豆を脱脂したものについては、ステアリドン酸産生大豆を脱脂した脱脂大豆の組成は、通常の脱脂大豆と相違がなく、ステアリドン酸を始め脂肪酸が除去されたにもかかわらずステアリドン酸産生である旨の表示を行うことは、消費者に誤認を与えかねないことから、当該脱脂大豆及びこれを原材料とする加工食品については、ステアリドン酸産生である旨の表示の対象からは除かれています。（ただし、脱脂大豆及びこれを原材料とするものであって、加工工程後も組み換えられたＤＮＡ又はこれによって生じたたんぱく質が検出可能なものとして食品表示基準別表第 17 に掲げる加工食品については、「脱脂大豆（遺伝子組換え）」等の遺伝子組換えに関する表示の対象となります。）

３　具体的な表示例は以下のとおりです。

①　ステアリドン酸産生大豆を原材料とする大豆油

名称　　食用大豆油 **原材料名　　食用大豆油（ステアリドン酸産生遺伝子組換え）** **・・・**

又は

名称　　食用大豆油 **原材料名　　食用大豆油（大豆（ステアリドン酸産生遺伝子組換え））** **・・・**

（次頁に続く）

② ステアリドン酸産生遺伝子組換え大豆を原材料とする大豆油を主な原材料とする食品

名称	○○
原材料名	**小麦粉、食用大豆油（ステアリドン酸産生遺伝子組換え）、△△**
・・・	

又は

名称	○○
原材料名	**小麦粉、食用大豆油（大豆（ステアリドン酸産生遺伝子組換え））、△△**
・・・	

③ ステアリドン酸産生大豆を意図的に混合した大豆を主な原材料とする食品

名称	○○
原材料名	**大豆（ステアリドン酸産生遺伝子組換えのものを混合）、小麦粉、△△**
・・・	

（ＧＭ－57）高リシンとうもろこしの表示対象と表示例を教えてください。

（答）

1　高リシンとうもろこしの場合、表示の対象は、

①　高リシンとうもろこし

②　①を主な原材料とするもの（高リシン形質が除去されたものを除く。）

③　②を主な原材料とするもの

となります。

高リシンとうもろこしを使用した油については、ステアリドン酸と異なりリシンが油中に残らないことから､通常のとうもろこし同様に表示義務はありません。

なお、主な原材料の範囲は、従来同様、上位３位かつ５％以上です。

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

3　具体的な表示例は、（ＧＭ－56）を参照してください。

（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。

（答）

１　ＥＰＡ、ＤＨＡ産生なたねの場合、表示の対象は、

①　ＥＰＡ、ＤＨＡ産生なたね

②　①を主な原材料とするもの（ＥＰＡ、ＤＨＡ産生の形質を有しなくなったものを除く。）

③　②を主な原材料とするもの

となります。

したがって、ＥＰＡ、ＤＨＡ産生なたねを主な原材料として使用した場合には、油など従来表示義務がなかった品目やこれらを主な原材料とするものについても表示義務が生じることとなります。

なお、主な原材料の範囲は、従来同様、上位３位かつ５％以上です。

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

３　具体的な表示例は、（GM－56）を参照してください。ただし、ＥＰＡ、ＤＨＡ産生なたねは、エイコサペンタエン酸（ＥＰＡ）産生、ドコサヘキサエン酸（ＤＨＡ）産生の２つの形質を併せて表示する必要があるため、遺伝子組換えに関する表示部分は以下のいずれかを表示してください。

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

②　エイコサペンタエン酸、ドコサヘキサエン酸産生遺伝子組換え

③　ＥＰＡ、ＤＨＡ産生遺伝子組換え

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）」

（答）

（①について）

1　食品表示基準第３条第１項の表の原材料名の項の規定では、一括表示事項欄の原材料名欄には使用した原材料を表示することとしており、牛乳や牛肉の原材料に当たらない飼料の表示はできません。したがって、①の例のように、「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」といった遺伝子組換えに関する表示を一括表示事項欄に表示することはできません。

なお、遺伝子組換え飼料（とうもろこしなど）については、組み換えられたＤＮＡ等は家畜体内で消化酵素により分解されてしまい、生乳や牛肉等には残らないため､遺伝子組換えに関する表示を義務付けることは難しいと考えていますが、①のような表示を一括表示事項の欄外に任意で表示することは可能です。

その場合は、消費者の誤認を招かないように注意する必要があります。

2　また、食品表示基準における「遺伝子組換えでない」旨の任意表示は、遺伝子組換え農産物の意図せざる混入がない場合にのみ表示することができることに鑑みれば、それと同じレベルを担保するか、又は、具体的にどのような飼料を用いているかを、消費者が適切に認識できるように表示する必要があると考えます。例えば、適切に分別生産流通管理された飼料で飼育された場合は、「遺伝子組換え農産物の混入を防ぐために分別生産流通管理された飼料で飼育された牛の生乳を使用」等、正確に表現することが望ましいと考えます。

（②について）

3　②の例のように、「遺伝子組換えでない牛乳（卵）」という表示は、現時点では、遺伝子組換え技術を用いて作られた牛乳（卵）が流通しているような誤解を与えることから表示できません。

（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○○は遺伝子組換えと関係ありません。」

「この○○は遺伝子組換えの対象となっておりません。」

「この○○は遺伝子組換えではありません。」

「遺伝子組換え○○を使用していません。」

（答）

これらの表示については、当該製品に使用した農産物のみが遺伝子組換えでないと消費者に誤解されるため、食品表示基準第９条において表示禁止事項に当たるとされており、表示できません。

なお、一般に当該農産物については遺伝子組換えのものが存在していないということを表示することは可能です。（例　現在のところ、小麦や米については、遺伝子組換えのものは流通していません。）

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。

（答）

１　遺伝子組換え食品の表示の監視及び検証のうち、原材料名だけ表示しているもの又は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を行っている旨の表示若しくは「遺伝子組換えでない」旨の表示については、その原料となる大豆やとうもろこしが分別生産流通管理がなされている旨の書類が整っていることの確認を行います。この確認が出来なければ、分別生産流通管理が十分になされていないこととなり、「遺伝子組換え不分別」と表示する必要があります。遺伝子組換え食品の表示の監視は、書類の確認（社会的検証）を基本に、これに先立って、科学的検証の手法で対象を絞り込むなど、科学的検証と社会的検証を組み合わせて実施しています。

２　また、「遺伝子組換えでない」旨の表示については、その原料農産物の分別生産流通管理がなされている旨の書類、遺伝子組換え農産物が混入していないことの根拠の確認等の社会的検証に加え、科学的検証の手法で原料の大豆やとうもろこしにおいて遺伝子組換え農産物を含まないことを確認します。

（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立しているのでしょうか。

（答）

定量ＰＣＲ等で遺伝子組換え作物の含有率を推定できるのは、現在のところ、大豆やとうもろこしの穀粒及びごく一部の加工度の低い加工食品に限られており、ほとんどの加工食品については、遺伝子組換え作物の含有量の直接の検知方法は確立していませんが、関係機関において開発が行われており、可能なものから順次、検知方法を確立していくこととしています。

（ＧＭ－63）遺伝子組換え大豆及びとうもろこし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。

（答）

１　５％を超える遺伝子組換えのものの混入があることが判明した場合には、適切な分別生産流通管理が実施されていないおそれがあります。

２　大豆やとうもろこしについて、原材料名だけの表示又は適切に分別生産流通管理を行っている旨の表示は、分別生産流通管理が適切に行われた前提の上で認められるものであり、例えば、分別生産流通管理を確認していないが結果として遺伝子組換え農産物の混入率が５％以下であった場合や、意図的に遺伝子組換え農産物を混入した場合には「遺伝子組換え不分別」等と表示する必要があり、「遺伝子組換え混入防止管理済」等という表示は不適正な表示であるといえます。

　このような場合には、必要に応じ、生産・流通の過程を遡って、証明書、伝票、分別流通の実際の取扱い等をチェックし、不十分な場合にはその結果に応じて、食品表示法に基づき指示、命令、罰則等、所要の措置を講ずることとなります。

３　「遺伝子組換えでない」旨の表示にあっては、分別生産流通管理が適切に行われていることに加え、遺伝子組換え農産物が含まれていないことが必要になりますが、行政が行う科学的検証及び社会的検証の結果において、原料農産物に遺伝子組換え農産物が含まれていることが確認された場合は、「遺伝子組換えでない」という表示は不適正な表示となり、食品表示法に基づき指示、命令、罰則等、所要の措置を講ずることとなります。

参考図表１　【図：遺伝子組換え食品の表示方法】

(1) 組成、栄養価等が通常の農産物と著しく異なるもの
（ステアリドン酸産生大豆及びこれを原材料とする大豆油等）

→　「大豆（ステアリドン酸産生遺伝子組換え）」等の義務表示

(2) 組成、栄養価等が通常の農産物と同等のもの

①　加工後も組み換えられたＤＮＡ又はこれによって生じたたんぱく質が検出できる加工食品（豆腐、コーンスナック菓子等）

ア　分別生産流通管理が行われた遺伝子組換え農産物を原材料とする場合	⇨	「大豆（遺伝子組換え）」等の義務表示
イ　遺伝子組換え農産物と非遺伝子組換え農産物が不分別の農産物を原材料とする場合	⇨	「大豆（遺伝子組換え不分別）」等の義務表示
ウ　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非遺伝子組換え農産物を原材料とする場合	⇨	「大豆（遺伝子組換え混入防止管理済）」等の任意表示
エ　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、かつ遺伝子組換え農産物の混入がないと認められる農産物を原材料とする場合	⇨	「大豆（遺伝子組換えでない）」等の任意表示

② 加工後に組み換えられたＤＮＡ及びこれによって生じたたんぱく質が残存しない（とされる）加工食品（大豆油、しょうゆ等）

→ 表示不要（任意表示）

参考図表２　【表：遺伝子組換え食品の義務表示対象品目リスト】

食品の分類	義務表示の対象品目	表示方法
①　組成、栄養価等が通常の農産物と著しく異なる遺伝子組換え農産物及びこれを原材料とする加工食品	①　ステアリドン酸産生大豆、高リシンとうもろこし、ＥＰＡ、ＤＨＡ産生なたね ②　①を主な原材料とするもの（当該形質を有しなくなったものを除く。） ③　②を主な原材料とするもの	「大豆（ステアリドン酸産生遺伝子組換え）」等の義務表示
②　組成、栄養価等が通常の農産物と同等である遺伝子組換え農産物が存在する作目（大豆、とうもろこし、ばれいしょ、菜種、綿実、アルファルファ、てん菜、パパイヤ、からしな）に係る農産物及びこれを原材料とする加工食品であって、加工工程後も組み換えられたＤＮＡ又はこれによって生じたたんぱく質が残存するもの	農産物　９つ 大豆（枝豆、大豆もやしを含む。）、とうもろこし、ばれいしょ、菜種、綿実、アルファルファ、てん菜、パパイヤ、からしな 加工食品 33 食品群 (1) 豆腐・油揚げ類 (2) 凍り豆腐、おから及びゆば (3) 納豆 (4) 豆乳類 (5) みそ (6) 大豆煮豆 (7) 大豆缶詰及び大豆瓶詰 (8) きな粉 (9) 大豆いり豆 (10) 1 から 9 までに掲げるものを主な原材料とするもの (11) 調理用の大豆を主な原材料とするもの (12) 大豆粉を主な原材料とするもの (13) 大豆たんぱくを主な原材料とするもの (14) 枝豆を主な原材料とするもの (15) 大豆もやしを主な原材料とするもの (16) コーンスナック菓子 (17) コーンスターチ (18) ポップコーン (19) 冷凍とうもろこし (20) とうもろこし缶詰及びとうもろこし瓶詰	・分別生産流通管理が行われた遺伝子組換え農産物を原材料とする場合 →　「大豆（遺伝子組換え）」等の義務表示 ・遺伝子組換え農産物と非遺伝子組換え農産物が不分別の農産物を原材料とする場合 →　「大豆（遺伝子組換え不分別）」等の義務表示 ・遺伝子組換え農産物が混入しないように分別生産流通管理が行われた対象農産物を原材料とする場合 →　「大豆（遺伝子組換え混入防止管理済）」等の任意表示 ・分別生産流通管理が行われ、遺伝子

	(21) コーンフラワーを主な原材料とするもの (22) コーングリッツを主な原材料とするもの（コーンフレーク除く。） (23) 調理用のとうもろこしを主な原材料とするもの (24) 16 から 20 までに掲げるものを主な原材料とするもの (25) ポテトスナック菓子 (26) 冷凍ばれいしょ (27) 乾燥ばれいしょ (28) ばれいしょでん粉 (29) 25 から 28 までに掲げるものを主な原材料とするもの (30) 調理用のばれいしょを主な原材料とするもの (31) アルファルファを主な原材料とするもの (32) 調理用のてん菜を主な原材料とするもの (33) パパイヤを主な原材料とするもの	組換え農産物の混入がない非遺伝子組換え農産物を原材料とする場合 → 「大豆（遺伝子組換えでない」等の任意表示
③ 組成、栄養価等が通常の農産物と同等である遺伝子組換え農産物が存在する作目（大豆、とうもろこし、ばれいしょ、菜種、綿実、アルファルファ、てん菜、パパイヤ、からしな）に係る農産物を原材料とする加工食品であって、組み換えられたＤＮＡ及びこれによって生じたたん白質が加工工程で除去・分解等されることにより、食品中に残存しないもの	しょうゆ 大豆油 コーンフレーク 水飴 異性化液糖 デキストリン コーン油 菜種油 綿実油 砂糖（てん菜を主な原材料とするもの） これらを主な原材料とする食品	表示不要 （ただし、表示する場合には、上記②の表示方法に準じた方法で実施）

（注１）「主な原材料」とは、全原材料中重量で上位３位までのもので、かつ、原材料及び添加物の重量に占める割合が５％以上のもの。
（注２）「分別生産流通管理」とは、遺伝子組換え農産物が混入しないように対象農産物を生産、流通及び加工の各段階で分別管理し、その旨を書類により証明する管理の方法。意図せざる混入の目安は、大豆及びとうもろこしについて、５％以下。

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。

（答）

１　「ゲノム編集技術とは、特定の機能を付与することを目的として、染色体上の特定の塩基配列を認識する酵素を用いてその塩基配列上の特定の部位を改変する技術」をいい、「①ゲノム編集技術によって得られた生物の全部若しくは一部」、「②当該生物の全部若しくは一部を含む物」、「③ゲノム編集技術によって得られた微生物を利用して製造された物又は当該物を含む物」のいずれかに該当する物が「ゲノム編集技術応用食品」です（「ゲノム編集技術応用食品等の食品衛生上の取扱要領」（令和元年９月 19 日生食発 0919 第７号厚生労働省大臣官房生活衛生・食品安全審議官通知）。

２　また、ゲノム編集技術は、一般的に、Ａ）標的とするＤＮＡを切断し、自然修復の過程で生じた変異を得るもの、Ｂ）標的とするＤＮＡを切断し、併せて導入したＤＮＡを鋳型として修復させ、変異を得るもの、Ｃ）標的とするＤＮＡを切断し、併せて導入した遺伝子を組み込むことで変異を得るものの３タイプに分類されます。

３　なお、「ゲノム編集技術を利用して得られた食品等の食品衛生上の取扱いについて」（厚生労働省　薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会新開発食品調査部会報告書（平成 31 年３月 27 日公表））において、ゲノム編集技術応用食品には、利用した技術が食品衛生法上の組換えＤＮＡ技術に該当するもの（食品表示基準上の遺伝子組換え食品に該当するもの）と該当しないものがあります。遺伝子組換え食品に該当するゲノム編集技術応用食品は、規格基準（食品・添加物等の規格基準（昭和 34 年厚生省告示第 370 号））に基づく安全性審査の手続を経る必要があり、一方、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は、「ゲノム編集技術応用食品等の食品衛生上の取扱要領」において、基本的に届出の対象とされています。届出制度の詳細は、消費者庁のウェブサイトを御確認ください。

（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。

（答）

１　「ゲノム編集技術を利用して得られた食品等の食品衛生上の取扱いについて」において、ゲノム編集技術応用食品の中で、外来遺伝子及びその一部が除去されていないものは組換えＤＮＡ技術に該当する技術を用いたものとされています。組換えＤＮＡ技術を利用して得られた食品は、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ので、外来遺伝子及びその一部が除去されていないゲノム編集技術応用食品は、遺伝子組換え食品として、食品表示基準に基づく遺伝子組換え食品表示制度に従い表示を行うことになります。

２　一方、同報告書において、「ゲノム編集技術応用食品の中で、外来遺伝子及びその一部が残存しないことに加えて、人工制限酵素の切断箇所の修復に伴い塩基の欠失、置換、自然界で起こり得るような遺伝子の欠失、さらに結果として１～数塩基の変異が挿入される結果となるもの」は、食品衛生法上の組換えＤＮＡ技術に該当しない技術を用いたものとされています。これは、「それらの変異は自然界で起こる、切断箇所の修復で起こる変化の範囲内」のもので、組換えＤＮＡ技術に該当しない従来の育種技術（例えば、放射線照射や薬剤により人為的に不特定のＤＮＡを切断し、自然修復の過程で生じた変異を得る突然変異誘発技術）でも起こり得るものであり、また、その変異の安全性の程度も、従来の育種技術を用いた場合と同程度と考えられるためです。

　食品表示基準上も、組換えＤＮＡ技術を利用していないものは遺伝子組換え食品に該当しませんので、このような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外となります。

（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。

（答）

1　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ついては、現時点では、ゲノム編集技術によって得られた変異と従来の育種技術によって得られた変異とを判別し検知するための実効的な検査法の確立が困難であり、表示監視における科学的検証は困難であると考えられます。また、国内における食品供給行程の各段階における分別流通等の管理方法が確立されておらず、国際的にもゲノム編集技術応用食品に係る表示に必要な情報を十分に得ることが難しい現状において、ある食品がゲノム編集技術を利用して得られた食品かどうか、ある加工食品がゲノム編集技術を利用して得られた食品を使用しているかどうかを確認することができないため、書類確認を基本とする社会的検証による表示監視でその真正性を担保することは困難であり、実効的な監視体制を確保することはできないと考えられます。

　そのため、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及びそれを原材料とする加工食品について、食品関連事業者に表示を義務付けることは現時点では妥当でないと考えられます。

2　一方で、ゲノム編集技術応用食品であるか否かを知りたいと思う消費者が一定数いることから、適切に情報提供がなされる場合には、食品関連事業者がゲノム編集技術応用食品に関する表示を行うことは可能です。ゲノム編集技術応用食品であることの情報提供をする場合は、食品関連事業者自らが、食品供給行程の各段階における流通管理に係る取引記録その他の合理的な根拠資料に基づき、適正な情報提供を通じて消費者の信頼を確保することが必要となります。

　なお、消費者の自主的かつ合理的な選択の観点からは、消費者庁に届出されて同庁のウェブサイトで公表されたゲノム編集技術応用食品又はそれを原材料とする食品であることが明らかな場合には、積極的に情報提供するよう努めるべきと考えます。

3　ゲノム編集技術を始めとする新たな育種技術については、国内外で研究開発が進められている分野であることから、今後、消費者庁は、流通実態や諸外国の表示制度に関する情報収集も随時行った上で、新たな知見等が得られた場合には、表示の義務付けも視野に入れつつ、必要に応じて取扱いの見直しを検討いたします。

（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。

（答）

１　ゲノム編集技術応用食品でない食品又はそれを原材料とする加工食品に「ゲノム編集技術応用食品でない」と表示することについては、それが適切になされる限りにおいて、消費者の自主的かつ合理的な選択の機会の確保に資するものであると考えられるため、特に禁止されるものではありません。

２　ただし、現時点では、ゲノム編集技術を利用したかどうかの確認を科学的に検証して行うことはできないため、表示に係る適切な管理体制を有しない食品関連事業者が「ゲノム編集技術応用食品でない」旨の表示を安易に行うことは望ましくないと考えます。このため、「ゲノム編集技術応用食品でない」旨を表示する場合にあっては、食品関連事業者自らが、食品供給行程の各段階における流通管理に係る取引記録その他の合理的な根拠資料に基づき、適正な情報提供を通じて消費者の信頼を確保することが必要となります。

３　「ゲノム編集技術応用食品でない」旨を表示するためには、例えば、以下のような根拠資料を有しておくことが有用と考えられます。

①　農産物について、種苗会社による種子に関する証明を起点として、生産段階から製造・販売まで、他の品種と混ざらないように管理されたことが確認できる書類

②　水産物について、稚魚に関する証明を起点として、稚魚の養殖段階から製造・販売まで、他の漁港や養殖場から出荷されたものと混ざらないように管理されたことが確認できる書類

ここに挙げたものはあくまで一例であって、適正な情報提供を担保するための具体的な根拠資料については、あくまで個々のゲノム編集技術応用食品の態様や生産・流通実態などに即して、事業者が適切に判断することが必要です。

４　なお、複数の原材料から組成される加工食品に「ゲノム編集技術応用食品でない」旨を表示しようとする場合は、上記３の考え方に従って、どの原材料がゲノム編集技術応用食品でないのかを明確にして表示するか、全ての原材料について、ゲノム編集技術応用食品でないことが合理的に説明できることが必要です。

（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。

（答）

１　「遺伝子組換えでない」旨の表示は、食品表示基準の規定に従って表示してください。

２　ただし、現時点においては、ゲノム編集技術と組換えＤＮＡ技術の違いについて消費者が必ずしも十分理解しているとは言い難いことから、食品表示基準の規定に従って「遺伝子組換えでない」旨の表示をする際には、併せて（ゲノム編集－３）の記載に従って、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である旨の情報提供をすることが消費者の自主的かつ合理的な選択の機会の確保に資するものと考えます。このような食品が消費者庁に届出されて同庁のウェブサイトで公表されたゲノム編集技術応用食品またはそれを原材料とする食品であることが明らかな場合には、（ゲノム編集－３）と同様に消費者へ積極的に情報提供するよう努めるべきと考えます。

３　消費者庁としては、ゲノム編集技術と組換えＤＮＡ技術の違いや食品表示制度上の取扱いなどについて、消費者が正しく理解できるよう、関係省庁とも連携して情報発信に努めたいと考えています。

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。

（答）

加工食品とは、野菜や精肉、鮮魚を始めとする生鮮食品などを原料として製造又は加工された食品です。原料原産地表示とは、加工食品の原料に使われた一次産品（農畜水産物）の原産地に関する表示のことです。

（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。

（答）

１　原料調達先の多様化・グローバル化が進展する中、食品の品質に関する消費者の関心が高まり、国内で製造・加工される加工食品の原料の原産地についても品質に関する情報として重要視されるようになってきていました。

２　加工食品の中には、原料の原産地によって商品が差別化されるものがありますが、そのような商品について加工地を強調することで消費者に原料の原産地と誤解を与えるような産地表示が行われているものがあり、これら特定の品目について原料原産地表示の要望が強く寄せられていました。このため、加工食品の品目ごとの製造・流通実態等を踏まえた検討が行われ、平成12年３月に「原料原産地の表示のあり方」（加工食品の原料原産地表示検討委員会報告）が示されました。

３　この報告を踏まえ、まず、梅干しとらっきょう漬けに原料原産地表示を義務付ける品質表示基準が平成12年12月に策定されました。以降、個別品目ごとの検討を経て、平成15年３月までに農産物漬物やうなぎ蒲焼等の８品目について、原料原産地の表示が義務付けられてきたところです。

※　当初の原料原産地表示対象品目

農産物漬物
乾燥わかめ
塩蔵わかめ
塩干魚類
塩蔵魚類
うなぎ加工品
かつお削りぶし
野菜冷凍食品

（全般－３）平成16年９月の改正の概要を教えてください。

（答）

１　背景、検討過程、改正概要

（背景）

（１）平成13年10月に梅干しとらっきょう漬けを義務付けてから平成15年３月に野菜冷凍食品を義務付けるまで、個別品目ごとの検討を経て原料原産地表示が義務付けられてきた結果、消費者・事業者双方にとって、義務付けのルールや対象品目であるか否かが分かりにくく、また、多種多様な品目を個別に追加していく方式にも限界がありました。また、加工食品には最後に実質的な変更がなされた地域（加工地）を製品の原産地として表示することができますが、なかには、あたかも原料の原産地であるかのように加工地を強調する表示が見られ、このような場合、消費者の誤認を招くおそれがありました。

（２）さらに、生鮮食品の原産地表示が平成12年７月から義務付けられている一方で、これらを少し加工した加工食品には、原料の原産地表示が義務付けられていないという点も問題視されてきました。

（検討経緯）

（３）このため、「食品の表示に関する共同会議」において、平成15年２月から義務表示対象品目選定の在り方と表示方法について見直しが開始され、産地を強調して表示する場合のルールや原料原産地表示が義務付けられる加工食品の要件等について、報告書「加工食品の原料原産地表示に関する今後の方向」が同年８月に公表されました。

（４）この報告書に基づき示された「原料原産地表示を義務づけるべき加工食品の品目について」（「品目群リスト」）（同年11月公表）に対して消費者、事業者等から寄せられた意見を踏まえ、食品の表示に関する共同会議において、①産地を強調した表示に関する誤認防止のルール化、②義務表示対象品目の拡大を内容とする加工食品品質表示基準の改正案が審議され、平成16年４月に了承されました。

（改正概要）

（５）加工食品全般について、産地名が加工地を示すのか原料の産地を示すのか不明確な表示は禁止されました（①産地を強調した表示に関する誤認防止のルール化）。

（６）原産地に由来する原料の品質の差異が、加工食品としての品質に大きく反映されると認識されている20の加工食品群が義務表示対象として横断的に網羅されました（②義務表示対象品目の拡大）。

（次頁に続く）

２　対象とされた加工食品

（１）義務表示対象品目の選定に当たっては、

①　原産地に由来する原料の品質の差異が、加工食品としての品質に大きく反映されると一般に認識されている品目のうち、

②　製品の原材料のうち、単一の農畜水産物の重量の割合が50％以上である商品であることを要件として検討を行いました。

（２）具体的には、生鮮食品に近いと認識されていることを目安として、20の加工食品群が義務表示対象として横断的に網羅されることになりました。これらの加工食品の原材料のうち、重量の割合が50％以上を占める原材料について、その原産地を表示することが義務付けられました。

（３）義務表示対象品目である20の加工食品群は以下のとおりです。下の表の１～８が農産物を、９～13が畜産物を、14～19が水産物を加工したものであり、20は生鮮食品である農畜水産物を混合したものです。

（４）また、１、14は生鮮食品を乾燥させたもの、２、15は生鮮食品を塩蔵したもの、９、16は生鮮食品を調味したもの、３、10、17は生鮮食品をゆでたり蒸したりしたもの、11、18は生鮮食品の表面をあぶったもの、12、19は生鮮食品にフライ種として衣をつけたもの、４、13、20は生鮮食品を異種混合したもの、として分類しています。

※平成16年9月改正後の原料原産地表示対象品目

1　乾燥きのこ類、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。）
2　塩蔵したきのこ類、塩蔵野菜及び塩蔵果実（農産物漬物品質表示基準（平成12年12月28日農林水産省告示第1747号）第２条に規定する農産物漬物を除く。）
3　ゆで、又は蒸したきのこ類、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。）
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。）
5　緑茶
6　もち
7　いりさや落花生、いり落花生及びいり豆類
8　こんにゃく
9　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。）
10　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。）

11　表面をあぶった食肉
12　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。）
13　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。）
14　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。）
15　塩蔵魚介類及び塩蔵海藻類
16　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。）
17　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。）
18　表面をあぶった魚介類
19　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。）
20　４又は13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。）

個別品目：農産物漬物、野菜冷凍食品、うなぎ加工品、かつお削りぶし

３　平成16年９月の改正以前から義務付けられてきた８品目の扱い

（１）従来から義務付けられてきた８品目については、引き続き、原料原産地表示が義務付けられています。

（２）このうち、あじとさばの干物、塩さば、乾燥わかめ、塩蔵わかめの４品目については、平成16年９月の改正で義務付けられた20の加工食品群に分類されました。

（３）そのほか農産物漬物、野菜冷凍食品、かつお削りぶし、うなぎ蒲焼きの４品目については、それぞれ引き続き個別に義務付けました。

（全般－４）平成19年10月の改正の概要を教えてください。

（答）

（背景）

１　加工食品の原料原産地の対象品目が20の食品群に拡大された際、対象加工食品については、当該改正後、①表示の実施状況、②製造及び流通の実態、③消費者の関心等を踏まえて、対象品目の追加等必要な見直しを行うこととされました。

（検討経緯）

２　このため、「食品の表示に関する共同会議」において、平成17年７月から見直しの考え方について議論が開始され、報告書「加工食品の原料原産地表示のさらなる推進について」が平成18年４月に公表されました。

（改正概要）

３　この報告書に示された見直しの考え方に基づき、要望品目についてパブリックコメント手続等を行い、消費者、事業者等から寄せられた意見を踏まえ、食品の表示に関する共同会議において、追加の対象品目が審議され、既に義務付けられている20の加工食品群に、「緑茶飲料」及び「あげ落花生」を追加することとしました。（義務表示対象品目の拡大）

（次頁に続く）

※平成19年10月改正後の原料原産地表示対象品目

1　乾燥きのこ類、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。）
2　塩蔵したきのこ類、塩蔵野菜及び塩蔵果実（農産物漬物品質表示基準（平成12年12月28日農林水産省告示第1747号）第２条に規定する農産物漬物を除く。）
3　ゆで、又は蒸したきのこ類、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。）
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。）
5　緑茶及び緑茶飲料
6　もち
7　いりさや落花生、いり落花生、あげ落花生及びいり豆類
8　こんにゃく
9　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。）
10　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。）
11　表面をあぶった食肉
12　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。）
13　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。）
14　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。）
15　塩蔵魚介類及び塩蔵海藻類
16　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。）
17　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。）
18　表面をあぶった魚介類
19　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。）
20　４又は13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。）

個別品目：農産物漬物、野菜冷凍食品、うなぎ加工品、かつお削りぶし

（全般－５）平成23年３月の改正の概要を教えてください。

（答）

１　背景、検討過程、改正概要

平成22年３月に消費者庁が開催した原料原産地表示に関する意見交換会及びそれに伴う意見の募集において、原料原産地表示の義務対象品目について多数の要望が寄せられました。

消費者庁としては、これらのうち要望の多かったこんぶ巻、黒糖、果実飲料、かつお削りぶし及び食用植物油について流通実態を調査し過去の義務対象品目の選定基準である以下の２要件

①　原産地に由来する原料の品質の差異が、加工食品としての品質に大きく反映されると一般に認識されている品目のうち、

②　製品の原材料のうち、単一の農畜水産物の重量の割合が50％以上である商品であること

と照らし合わせ検討した結果、黒糖及び黒糖加工品、こんぶ巻については、原料原産地表示の義務対象品目として追加することが適当と判断しました。

２　黒糖及び黒糖加工品が対象となった理由

（１）黒糖はさとうきびを圧搾・加熱し、沈殿物を冷却・成形したものであり、さとうきびの生産される地域の違いによって黒糖の色や風味などの品質が違うと一般的に認識されることから、原産地に由来する原料の品質の差異が、加工食品としての品質に大きく反映されると考えます。

（２）黒糖の生産工程は、原料原産地表示を義務付けている「こんにゃく」等の生産工程（こんにゃく芋を粉砕・加熱し、灰汁を加えて冷却・成型したもの。）と同様と考え、また、青のり等の副原料を使用したもので、製品の原材料のうち、こんにゃく生芋又はこんにゃく粉の重量が50％以上使用されている「こんにゃく」と同様に、製品の原材料のうち、原材料に占める黒糖の重量の割合が50％以上の黒糖加工品についても対象品目に選定しました。

３　こんぶ巻が対象となった理由

（１）こんぶ巻の昆布については、羅臼、利尻、日高など地名がつく種類があり、昆布の産地によって、味や肉質など品質が違うと一般的に認識されることから、原産地に由来する原料の品質の差異が、加工食品としての品質に大きく反映されると考えます。

（次頁に続く）

（２）さらに、こんぶ巻については、

① こんぶ巻の昆布の味付け、包装、殺菌等の工程は、原料原産地表示を義務付けているあげ落花生（油で揚げて塩味などをつけた落花生）等の製造工程と同等と考えられること

② 原料原産地表示を義務付けているもちの対象は、もち米のみ又はもち米に米粉、とうもろこしでん粉等を加えて製造、包装したものに加え、草餅、豆餅のように、副原料を使用した包装もちについても対象としていることから、こんぶ巻に使用する干ぴょうや中芯の具材についても当該副原料と同様と考えられること

などから、当該要件に該当すると判断し、対象品目に選定しました。

※平成23年３月改正後の原料原産地表示対象品目

1　乾燥きのこ類、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。）
2　塩蔵したきのこ類、塩蔵野菜及び塩蔵果実（農産物漬物品質表示基準（平成12年12月28日農林水産省告示第1747号）第２条に規定する農産物漬物を除く。）
3　ゆで、又は蒸したきのこ類、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。）
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。）
5　緑茶及び緑茶飲料
6　もち
7　いりさや落花生、いり落花生、あげ落花生及びいり豆類
8　黒糖及び黒糖加工品
9　こんにゃく
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。）
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。）
12　表面をあぶった食肉
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。）
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。）
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。）
16　塩蔵魚介類及び塩蔵海藻類

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。）
18　こんぶ巻
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。）
20　表面をあぶった魚介類
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。）
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。）

個別品目：農産物漬物、野菜冷凍食品、うなぎ加工品、かつお削りぶし

（全般－６）平成29年９月の改正の概要を教えてください。

（答）

１　背景、検討過程、改正概要

（背景）

（１）加工食品の原料原産地表示の拡大は、食品表示法案の検討に先立ち消費者庁に設置された「食品表示一元化検討会」（平成23年9月～平成24年8月）において議論されましたが結論を得ることができず、食品表示の一元化とは別に検討することが適当とされ、検討課題として積み残されていました。

　このため、「消費者基本計画」（平成27年３月24日閣議決定）及び「食料・農業・農村基本計画」（平成27年３月31日閣議決定）において、「順次実態を踏まえた検討を行う」及び「実行可能性を確保しつつ拡大に向けて検討する」とされていました。

（２）このような中、平成28年１月に「加工食品の原料原産地表示制度に関する検討会」（以下「検討会」といいます。）を開催し、検討を開始しました。

（検討過程）

（３）検討会では、加工食品の原料原産地表示に関し、今後の対応方策について幅広く検討することとされ、さらに、「日本再興戦略2016」（平成28年６月２日閣議決定）において、「消費者の自主的かつ合理的な食品選択の機会の確保に資するよう、原料原産地表示について、全ての加工食品への導入に向け、実行可能な方策について検討を進める」とされ、全ての加工食品への導入に向けた実行可能な方策とは何かという観点も踏まえた検討が求められました。

（４）関係団体、事業者、学識経験者などからヒアリングを行うほか、消費者調査、事業者調査、現地調査なども併せて実施し、委員からは消費者への情報提供の必要性、事業者の実行可能性、消費者の誤認防止など様々な論点につき、幅広い意見が出され、平成28年11月、「加工食品の原料原産地表示制度に関する検討会中間取りまとめ」が公表されました。

（５）本中間取りまとめに沿って、全ての加工食品を義務表示の対象とする食品表示基準改正案を策定し、パブリックコメント手続、消費者委員会食品表示部会での議論を経て、成案となりました。

（改正概要）

（６）国内で製造した全ての加工食品を対象に、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、原産地を表示することを義務付けました。

（次頁に続く）

（７）表示方法は、対象原材料の産地について、現行の表示方法と同様に、国別に重量割合の高いものから順に国名を表示することを原則としつつ、産地切替えなどのたびに容器包装の変更が生ずるなど、現行の表示方法による表示が困難な場合には、

①　原材料の産地として使用する可能性のある複数国を、過去の使用実績等における重量割合の高いものから順に「又は」でつないで表示する方法

②　３以上の外国の原産地表示を「輸入」などと括って表示する方法

を認め、また、対象原材料が加工食品の場合には、当該加工食品の原産地を「○○製造」と表示することとしました。

（８）また、「おにぎり」を食品表示基準別表15の６に加え、「おにぎりののり」の原産地を表示することを義務付けました。

なお、現行で義務付けていた加工食品の原材料については、これまでどおりの方法で表示することとし、新しい表示方法は適用されません。

２　おにぎりののりが対象となった理由

（１）おにぎりののりの原産地は、のりの生産者の意向も強く、消費者の商品選択の上で重要な情報と考えられ、また、おにぎりについては、サーマルシールの活用が一般的で事業者の実行可能性が確認できたため、個別に規定されている「農産物漬物」などと同様に、原料原産地表示の対象としました。

（２）今後も、①消費者や関係者の要望が強い食品であって、②消費者の商品選択の上で重要な情報であり、③食品関連事業者の実行可能性が確認されれば、原則として公開での検討を経て、原料原産地表示の対象に追加してまいります。

※平成29年９月改正後の食品表示基準別表15に掲げる原料原産地表示対象品目

別表第15（第３条、第10条関係） 1　次に掲げるもののうち、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（(5)の緑茶及び緑茶飲料にあっては荒茶の原材料、(6)のもちにあっては米穀、(8)の黒糖及び黒糖加工品にあっては黒糖の原材料、(9)のこんにゃくにあってはこんにゃくいも（こんにゃくの原材料であるこんにゃく粉の原材料として用いられたこんにゃくいもを含む。）、(18)のこんぶ巻にあってはこんぶに限る。）の当該割合が50パーセント以上であるもの
(1)　乾燥きのこ類、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。）
(2)　塩蔵したきのこ類、塩蔵野菜及び塩蔵果実（農産物漬物を除く。）
(3)　ゆで、又は蒸したきのこ類、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。）
(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。）

(5)　緑茶及び緑茶飲料
(6)　もち
(7)　いりさや落花生、いり落花生、あげ落花生及びいり豆類
(8)　黒糖及び黒糖加工品
(9)　こんにゃく
(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。）
(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。）
(12)　表面をあぶった食肉
(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。）
(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。）
(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除く。）
(16)　塩蔵魚介類及び塩蔵海藻類
(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。）
(18)　こんぶ巻
(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。）
(20)　表面をあぶった魚介類
(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。）
(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。）
2　農産物漬物
3　野菜冷凍食品
4　うなぎ加工品
5　かつお削りぶし
6　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。)

（全般－７）インストア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。）

（答）

１　インストア加工した一般用加工食品の販売については、「食品を製造し、又は加工した場所で販売する場合」とみなし、食品表示基準では原料原産地表示は要しないこととしています。

２　ただし、仕入れ、切断、成形、解凍、小分け、再包装、温め直し等の行為については、インストア加工には当たらないため、スーパーマーケット等のバックヤード等で行った場合にあっても表示を行う必要があります。

例えば、冷凍状態で仕入れたタレ付き肉を、スーパーマーケット等のバックヤード等で解凍、小分け及び包装して販売する場合、原料原産地表示を含めた一般用加工食品の販売としての表示が必要です。

３　調味する行為（塩味を付ける、しょう油をかける、ごまをふる等)、調理する行為（煮る、焼く、揚げる等）等は、インストア加工に該当します。

（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。

（答）

表示可能面積がおおむね30㎠以下である場合には、原材料名等と同様、原料原産地表示を省略することができます。

（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。

（答）

輸入した加工食品については既にその製品の製造国を「原産国名」として表示することが義務付けられているため、原料原産地名の表示については必要ありません。

（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。

（答）

「原材料」ではなく「生鮮食品」としている理由は、表示すべき原産地が当該生鮮農畜水産物の原産地であることを明確にするためです。

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　乾燥きのこ類、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）　乾燥きのこ類、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。

（答）

１　「乾燥きのこ類、乾燥野菜及び乾燥果実」とは、日本標準商品分類（平成２年６月総務庁。以下「商品分類」という。）に示された乾燥きのこ類(分類番号72-132)、乾燥野菜(72-17)のうちスイートコーン(72-172)、かんぴょう（72-173)、だいこん（72-174)、山菜類（72-175）及びその他の乾燥野菜（72-179)並びに乾燥果実(72-25)を指します。なお、「乾燥果実」とは、商品分類に示された干し柿（72-251)、干しぶどう(72-252)、干しバナナ（72-253)、干しパインアップル（72-254)、干しあんず(72-255)、その他乾燥果実（果実の種類を問わず果実を乾燥させたもの、72-259）が該当します。

２　具体的には、乾燥スイートコーン、かんぴょう、切り干しだいこん、乾燥ぜんまい、乾燥ねぎ、かんしょ蒸し切り干しなどが該当します。

３　なお、フレーク状又は粉末状として販売されているもの（乾燥野菜のフレーク及びパウダー(72-171)、乾燥きのこ類の粉末など）については、該当しません。

（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。

（答）

１　削り取ったり、平たく圧延したり、粉末状にすることで、元の農産物が何であるか判別できないものを指します。

２　具体的には、きのこの粉末やとうもろこしや豆類を圧延し、フレーク状にしたもの等が該当します。なお、スライスして干したしいたけ、にんにくスライス千切り、切り干しだいこんはフレーク又は粉末状には該当しません。

（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。

（答）

複数の乾燥野菜の中に原材料及び添加物に占める重量の割合が50％以上を占めるものがあれば、乾燥野菜に該当します。

例えば、乾燥キャベツ、乾燥にんじんを６：４の重量割合で混合したものの場合、乾燥キャベツが50％以上を占めていますので、乾燥野菜に該当しますが、乾燥キャベツ、乾燥にんじん、乾燥だいこんを４：３：３の重量割合で混合したものの場合、複数の乾燥野菜の中に原材料及び添加物に占める重量の割合が50％以上を占める原材料がないため、該当しません。

（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。

（答）

乾燥野菜に乾燥きくらげを混合した商品は全体として「乾燥きのこ類、乾燥野菜及び乾燥果実」に該当します。

（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。

（答）

「フレーク状又は粉末状」とは、基本的に元の農産物が何であるか判別できない状態を指しますが、刻みねぎについては、ねぎを刻んだものであることが判別できるため、「フレーク状」に該当しません。

（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。

（答）

香辛料として一般に認識されているハーブ類、スパイス、わさび、さんしょう等は、「フレーク状又は粉末状」であるかどうかにかかわらず、乾燥野菜に該当しません。

（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。

（答）

丸ごと乾燥させた唐辛子は、香辛料に該当しますので、乾燥野菜には該当しません。

（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。

（答）

最終製品が乾燥野菜の場合は該当しますが、カップめんなど複数の加工食品を原材料としている製品は、最終製品が乾燥野菜とは異なることから、該当しません。

（問１－９）乾燥ナッツ類は、乾燥果実に該当しますか。

（答）

１　くり、ぎんなん、アーモンド、カシューナッツ、ピスタチオのようなナッツ類については果実の範囲ですが、以下の①～③については、生鮮食品となります。

①　収穫後調整、選別、水洗い、乾燥を行ったもの及び単に切断したもの

②　①の皮を剥いだり半割、スライスしたもの

③　同種を混合したもの

２　すなわち、ナッツ類を単に天日干し等で乾燥したものについては、上記１の①に該当し、生鮮食品となり、乾燥果実には該当しません。

（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。

（答）

細断したドライフルーツであっても、元の農産物が何であるか判別できないような場合は乾燥果実に該当しませんが、判別できる場合は該当します。

（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。

（答）

単に国内で小分け包装を行っただけのものについては、国内で製品の内容を実質的に変更する行為を行っていないため、今までどおり製品の「原産国名」としてきくらげを乾燥した国名の表示が必要です。

（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。

（答）

かんしょ蒸し切り干しを輸入し、国内で再度風乾したものは、国内で製品の内容を実質的に変更する行為を行っていないため、製品の「原産国名」としてかんしょ蒸し切り干しを製造した国名の表示が必要です。

（問１－13）生鮮野菜をブランチングして干したものは、乾燥野菜に該当しますか。

（答）

例えば、干し芋、蒸干大根のように原料をブランチングしてから干したものについても、乾燥野菜に該当します。

（問１－14）フリーズドライしたきのこ類や野菜及び果実は、該当しますか。

（答）

乾燥の方法にかかわらず、該当します。

２　塩蔵したきのこ類、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）　塩蔵したきのこ類、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。

（答）

塩蔵したきのこ類、塩蔵野菜及び塩蔵果実とは、保存性を高めるなどの目的で、湯通しし又はせずに食塩又は食塩水に漬けたものをいいます。この際、大量の食塩に漬けることにより保存性を高めている場合であっても、当該食塩は製品の主要な構成要素とはみなされず、野菜、果実及びきのこ類の原産地を表示することになります。

（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。

（答）

山菜類は野菜に該当するため、塩蔵した山菜は、塩蔵野菜に該当します。

（問２－３）細断した山菜、きのこを塩蔵したものは、該当しますか。

（答）

塩蔵した山菜、きのこ類は、細断したものであっても該当します。この際、山菜ミックスのように複数の山菜を原料としたものの場合には、複数の山菜の中に原材料及び添加物に占める重量の割合が50％以上を占めるものがなければ、該当しません。

（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。

（答）

塩以外に添加物を使用したものであっても「塩蔵したきのこ類、塩蔵野菜及び塩蔵果実」とみなされる商品であれば、該当します。

（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、生鮮野菜をブランチングしてから塩蔵したものは、該当しますか。

（答）

乾燥品を水戻しして塩蔵したものや、ブランチングしてから塩蔵したものであっても、最終製品が「塩蔵したきのこ類、塩蔵野菜及び塩蔵果実」とみなされる場合は、該当します。

（問２－６）重量を計算する際、塩もカウントするのですか。

（答）

塩蔵品については、大量の食塩に漬けることにより保存性を高めており、当該食塩は製品の主要な構成要素とは認められないことから、塩を除いた原料で重量を計算してください。

３　ゆで、又は蒸したきのこ類、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、又は蒸したきのこ類、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。

（答）

１　「ゆで、又は蒸した」とは、湯通し（ブランチング）のほか、水又は湯による素ゆで、塩を加えた塩ゆで、蒸気による蒸しなどを施すことです。（商品分類上は「ゆで、又は蒸した」という分類は存在しません。）

２　具体的には、湯通しして容器包装された山菜やきのこ、ゆでたじゃがいも、ふかしたさつまいも、ゆでた大豆や小豆などのほか、大豆水煮、山菜水煮、たけのこ水煮などのいわゆる水煮製品が該当します。

３　また、以下のものは該当しません。

①　缶詰、瓶詰、レトルトパウチ食品（食品表示基準別表第３に規定するレトルトパウチ食品をいう。以下同じ。）として販売されているもの

②　きのこ類、野菜及び豆類にしょうゆ、砂糖、みりんなどを加えて加熱したもの（砂糖類を加えたゆであずき、煮豆、野菜の煮物など）

４　あんについては、ゆでた豆類と同様に該当します。この場合の「あん」とは、商品分類に示された豆類の調製品（72-8）の中のあん（72-801）のうち、生あん(72-8011)、乾燥あん(72-8013)を指します。いわゆる小豆あんのほか、うぐいすあん、白あんも該当します。

５　また、さつまいもを原料とした紫いもあんや、豆きんとん(72-8023)、野菜あんかけのいわゆる「あん」は該当しません。さらに、ねりあん（72-8012）については、砂糖を加えて調味を行っていることから、３の②と同様、該当しません。

（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。

（答）

別表15の１の食品群の選定に当たっては、「原産地に由来する原料の品質の差異が、加工食品としての品質に大きく反映されると一般に認識されている」ことを品目の選定要件とし、「生鮮食品に近い加工食品であること」を具体的目安として、対象品目を整理しました。この観点から、缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものについては、生鮮食品に近いとはみなされないため、ゆで、又は蒸したきのこ類、野菜及び豆類並びにあんに該当しません。

（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。

（答）

１　しょうゆや砂糖、みりんなどを加えて加熱したものは該当しませんが、仮に塩以外にしょうゆ等が加えられたものであっても、外見上、単にゆでただけの「水煮豆」などと同様のものとみなされる食品であれば、該当します。

２　同様に、蒸したりゆでたりした後に、塩味やしょうゆ味をつけたものであっても、外見上、単にゆでただけの「水煮豆」などと同様のものとみなされる食品であれば、該当します。ただし、それらにしょうゆ味等の調味液をかけたものは該当しません。

（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。

（答）

ゆでた後に塩味や薄いしょうゆ味をつけたものであっても、ゆでたじゃがいもとしてみなされるのであれば該当します。しかしながら、しょうゆや砂糖で煮こむことで調味されたものについては該当しません。

（問３－６）あんに砂糖を加えた練りあんは、該当しますか。

（答）

練りあんは生あんに砂糖を加えて加熱しながら練ったものであり、単にゆでたものとはみなされないことから、該当しません。

なお、製品で輸入された加糖あんを国内で小分け包装したものについては、製品の原産国名の表示が義務付けられています。

（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。

（答）

ドレッシング等をかけて調味したものは、「ゆで、又は蒸したきのこ類、野菜及び豆類」に該当しません。

一方、小袋のドレッシングを別添した場合については、それぞれ独立した商品とみなしますので、原材料及び添加物に占める重量の割合が50％以上を占める単一の野菜、豆類等があれば、該当します。

（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。

（答）

冷凍したものであっても該当します。

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。

（答）

１　異種混合したカット野菜、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で、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の当該割合が50％以上であるものが、該当します。

２　対象となるのは、異なる種類の野菜や果実をミックスしたものなどで、例えばキャベツ千切りとカットレタスをミックスしたものや、カットパインアップルとカットメロンを盛り合わせたものなどが該当します。

３　また、以下のようにカット野菜に加工食品を加えたものは該当しません。

①　カット野菜に、加工食品であるクルトン、ゆでたブロッコリー、ポテトサラダ、ツナなどを加えたもの

②　ドレッシングなどをかけたもの（小袋で添付されている場合は除く）

③　カット果実に、加工食品である缶詰のシロップ漬けフルーツ（さくらんぼの砂糖漬けなど）などを加えたもの

４　なお、野菜、果実を切断せずに詰め合わせたものについては、食品表示基準第３章「生鮮食品」の規定に従い、それぞれの野菜・果実について原産地表示が義務付けられています。

（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。

（答）

原材料及び添加物に占める重量の割合が50％以上であるキャベツについて、原料原産地表示を行う必要があります。なお、カットレタスについても任意で原料原産地表示を行うことが望ましいです。

（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。

（答）

問のような混合割合の場合、原材料及び添加物に占める原料の割合が50％以上のものがありませんので、該当しません。

（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。

（答）

スーパーマーケット等のバックヤードで異種混合（盛り合わせ）する行為は、インストア加工とみなしますので、食品表示基準では原料原産地表示は義務付けられておりません。したがって、問のようにバックヤードで複数種類のフルーツを盛り合わせたカットフルーツミックスに原料原産地の表示義務はありません。しかしながら、任意で原料原産地表示を行うことが望ましいです。

（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。

（答）

小袋のドレッシングを別添した場合については、それぞれ独立した商品とみなしますので、原材料及び添加物に占める重量の割合が50％以上を占める単一の野菜等があれば、該当します。

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。

（答）

１　緑茶とは、茶葉（一部茎を含む。）を蒸熱又は釜炒り等の方法により茶葉中の酵素を失活させた後、飲食用に供せられる状態に製造したものとし、一般に緑茶であると認識されているものが該当します。

２　参考として、公益社団法人日本茶業中央会の緑茶の表示基準における名称の定義を以下に記載します。これらについては緑茶に該当しますが、この他にも、一般に緑茶であると認識されるものについて該当します。

なお、原材料及び添加物に占める茶葉の重量の割合が50％に満たないものは、「緑茶」の範囲には含まれません。したがって、例えば、玄米の重量割合が50％を超える玄米茶については、該当しません。

（次頁に続く）

《参　考》公益社団法人日本茶業中央会の緑茶の表示基準による名称の定義

煎　　茶：茶葉を蒸熱、揉捻、乾燥して製造したもの

深蒸し煎茶：煎茶と同様な製造で、茶葉の蒸し時間を煎茶の２倍以上の時間で製造したもの

玉　　露：一番茶の新芽が伸び出した頃からよしず棚などにコモ、藁、寒冷紗などの被覆資材で20日程度覆って、ほぼ完全に日光を遮った茶園（「覆下園」）から摘採した茶葉を煎茶と同様に製造したもの

かぶせ茶：摘採前７日程度藁や寒冷紗などの被覆資材で覆った茶園から摘採した茶葉を煎茶と同様に製造したもの

蒸し製玉緑茶（グリ茶）：煎茶と同様な製造であるが、柔捻の工程のうち精捻工程を再乾機等に代えて製造したもの

釜炒り製玉緑茶（釜炒り茶）：煎茶の工程の蒸熱に代えて炒り、勾玉状の形状に製造したもの

番茶又は川柳：新芽が伸びて硬くなった茶葉や古葉、茎などを原料として製造したもの及び茶期（一番茶、二番茶、三番茶など）との間に摘採した茶葉を製造したもの

抹　　茶：碾茶（覆下栽培した茶葉を碾茶炉等で揉まずに乾燥したもの）を茶臼等で微粉末状に製造したもの　＊注

粉　　茶：仕上げ工程でふるい分けされた粉末状の茶をいう。荒粉、切断された葉を含む。

芽　　茶：煎茶や玉露の仕上げ加工の工程で篩分けされた芽先のもの

茎茶又は棒茶：荒茶の仕上げ工程で木茎分離機などで選別された茶の茎や葉柄を多く含む茶をいう

粉 末 茶：茶を粉砕機等により粉末にしたもの

ほうじ茶：煎茶や番茶などを強い火で焙って製造したもの

玄 米 茶：煎茶や番茶などに炒った米を加えたもの。

混　合　茶：異なった茶種を混合したもの。最も重量の多いお茶を末尾に記入する。（○○入り××茶を記載）

固 形 茶：粉茶に水を加えて固めたもの

インスタントティー：緑茶から水溶性固形成分を抽出し、これを濃縮、乾燥し、粉末状又は粒状にしたもの

（次頁に続く）

＊「注」について

抹茶（碾茶）については、緑茶表示適正化推進委員会が名称及び定義を検討するに当たり、以下の用語の内容を整理し意識統一したものである。

１　名称は抹茶とする。定義は、碾茶を茶臼等で微粉末状に製造したもの。

２　「碾茶」とは、摘採期前に棚施設等を利用して茶園をよしず、コモ、寒冷紗などの被覆資材で２～３週間程度覆った「覆下茶園」から摘採した茶葉を蒸熱し、揉まないで碾茶炉等で乾燥させて製造したもの。

この用語は、次のものを含むものとする。

①　覆下茶園には、新資材・簡易な被覆方法などの栽培管理技術など。

②　碾茶炉等には、次に示す機能を備えた非煉瓦製碾茶機など。

「碾茶炉」とは、広がった状態の茶葉（蒸葉）が、コンベア上に散布され、コンベアがトンネル状の乾燥室を通過する間に、内部の輻射・伝熱と熱風で茶葉が加熱乾燥される装置。乾燥室内には、通常３～５段のコンベアが備えられている。

なお、碾茶炉等で揉まないで乾燥された秋碾茶、モガ茶等の原料茶葉は、食品加工用碾茶と称して専ら食品加工用原料に供されるものと理解する。

３　「茶臼」とは、碾茶を微粉末化して抹茶にするために用いる石臼をいう。

なお、茶臼等には、材料粉砕方法は問わないが石臼に準じた機能を備えているものを含む。

（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。

（答）

１　緑茶の原料原産地表示としては、荒茶の原材料の産地を表示してください。

２　例えば、

①　国内産荒茶を用いて国内で仕上げた緑茶には、原料原産地として国産である旨を表示する必要があります。

②　Ａ国産荒茶を用いて国内で仕上げたような緑茶には、原料原産地としてＡ国産である旨を表示する必要があります。

③　Ａ国産荒茶を60％、国内産荒茶を40％を混合して国内で仕上げた緑茶には、荒茶の重量順に「Ａ国産、国産」のように原料原産地を表示する必要があります。

３　なお、Ａ国で荒茶を製造し、仕上げた緑茶を輸入して、国内で単に小分け・再包装した製品は原料原産地の表示義務はありませんが、製品の一括表示欄に「原産国名」として「Ａ国」（荒茶の製造地＝Ａ国）と表示する必要があります。

（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。

（答）

１　原料原産地表示は、国名を表示することとしており、国内の産地名（都道府県名等）を表示する義務はありません。ただし、国産である旨の表示に代えて都道府県名等で表示することも可能としています。

また、原料原産地表示が適切になされていれば、産地銘柄について表示することは差し支えありません。

２　なお、緑茶に産地銘柄を表示する際に、一般消費者に原料原産地について著しく優良であると示すこととなる場合には、景品表示法に違反することがあります。

（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。

（答）

問のような商品は「インスタントティー」に該当します。

しかしながら、粉茶よりも砂糖の方が重量割合が高いものについては、緑茶に該当しません。

（問５－５）緑茶飲料の対象について教えてください。

（答）

基本的には（問５－１）に示した緑茶に該当する飲料（いわゆる緑茶飲料といわれているもの、○○緑茶などとして一般的に緑茶飲料として認識されているものを含む。）が該当します。具体的に原料原産地の表示を行うのは、緑茶飲料の原料として使用された原料茶葉の原産地を表示することになります。

（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。

（答）

緑茶同様に原料原産地表示としては、荒茶の原材料の原産地を表示してください。

（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。

（答）

カテキンなど特定成分を抽出したものを添加した場合、当該物質を抽出するために使用した原料茶葉については、原料原産地表示の対象ではありません。この場合、原材料表示は、「茶抽出物（カテキン）」等になります。なお、飲料の原料として使用した原料茶葉については、原料原産地を表示する必要があります。

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。

（答）

もち米のみで又はもち米に米粉、とうもろこしでん粉等を加えて製造、包装したまるもち、のしもち、切りもち、鏡餅等が該当します。草餅、豆餅のように、よもぎや豆を練り込んで製造された包装もちについても該当します。

しかしながら、原材料及び添加物に占めるもち米の重量の割合が50％に満たないものは、「もち」の範囲には含まれません。また、みたらし団子、白玉団子、大福もち、さくらもち、かしわもちのように砂糖などで調味しているものやあんを入れたものは、和菓子の範囲と考えられるため該当しません。

（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。

（答）

１　もちについては、もち米から製造されるものと、米粉やとうもろこしでん粉などから製造されるものがあり、両者は明らかに品質に差がある一方、米粉やとうもろこしでん粉の産地によって品質に差があるとは考えにくい状況にあります。こうしたことから、米粉やとうもろこしでん粉などから製造されたもちは、食品表示基準別表15の１の「（６）　もち」に該当しないものとしています。

なお、もち米と米粉等を混合した場合、使用したもち米の重量が50％以上である場合には食品表示基準別表15の１の「（６）　もち」に該当します。

２　なお、もち米粉又はとうもろこしでん粉を用いた場合、原材料名に「もち米粉」又は「とうもろこしでん粉」である旨明確に表示することが必要です。

（問６－３）あんを入れた草もちは、該当しますか。

（答）

草もちにあんを入れたものは和菓子の範囲と考えられるため、該当しません。

（問６－４）砂糖が入ったもちは、該当しますか。

（答）

砂糖が入ったもちについては、和菓子の範囲と考えられるため、該当しません。

（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。

（答）

米穀等の取引等に係る情報の記録及び産地情報の伝達に関する法律（平成21年法律第26号。以下「米トレーサビリティ法」といいます。）により、米穀事業者は指定米穀等の米穀又は米加工品の原料米穀の産地を一般消費者に伝達する必要があります。

また、同法により、重量割合上位１位の原材料の原産地が表示（情報伝達）されている場合、食品表示基準の原料原産地表示の規定は適用されません。

ただし、原材料及び添加物に占めるもち米の割合が50％以上であり、食品表示基準別表15の１の「（６）　もち」に該当する場合は、米トレーサビリティ法の対象外とされているので、引き続き食品表示基準に定められた表示を行なってください。

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。

（答）

商品分類のいりさや落花生(72-8113)、いり落花生(72-8114)、いり豆類（落花生を除く。）(72-812)を指します。具体的には、素炒りした落花生（さやつき、さやなし)、素炒りした大豆、素炒りしたそらまめなどが該当します。また、炒った豆類に塩味をつけたものであっても該当します。

（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。

（答）

問のように、塩水に浸してから炒ったものについても、炒った豆類に塩味をつけたものと同様、該当します。

（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。

（答）

炒ったり、揚げたりした後で、砂糖を絡めたものについては、該当しません。

（問７－４）あげ落花生の対象について教えてください。

（答）

商品分類や日本食品標準成分表においてバターピーナッツとされているものを含めて、油であげた上で塩味などをつけた落花生（種皮の有無を問わない）が対象になります。

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。

（答）

１　別表15の１の（８）黒糖とは、さとうきびの搾り汁に中和、沈殿等による不純物の除去を行い、煮沸による濃縮を行った後、糖みつ分の分離等の加工を行わずに、冷却して製造した砂糖で、固形又は粉末状のものをいい、黒砂糖と同じものです。

　一方、濃縮したさとうきびの搾り汁から糖みつを分離して結晶化した粗糖と糖みつ等を原料としたもの等は、黒糖ではありません。

２　別表15の１の（８）黒糖加工品は、製品の原材料及び添加物に占める黒糖の重量の割合が50％以上のものが対象となります。具体的には黒糖に水などを混合した「黒糖みつ」や水あめ、塩、しょうがなどを混合した「黒糖菓子」などが該当します。一方、製品の原材料及び添加物のうち、黒糖の重量の割合が50％未満である黒糖パン、黒糖まんじゅう及び黒糖かりんとうなどは、黒糖加工品に含まれません。

（問８－２）黒糖とはどのようなものですか。

（答）

黒糖とは、さとうきびの搾り汁に中和、沈殿等による不純物の除去を行い、煮沸による濃縮を行った後、糖みつ分の分離等の加工を行わずに、冷却して製造した砂糖で、固形又は粉末状のものをいい、黒砂糖と同じものです。

国内では主に沖縄県や鹿児島県で製造されているほか、中国やタイなどで製造された黒糖が輸入されています。

（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。

（答）

黒糖の場合は、原材料であるさとうきびの産地を原料原産地として表示してください。

その際、具体的には、原材料名欄に「さとうきび（○○産)」、「さとうきび（日本（沖縄産)、タイ、中国)」などと表示することになります。

①　国産品にあっては、「国産」又は都道府県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　輸入品にあっては、「原産国名」を表示します。

（問８－４）黒糖加工品の対象について教えてください。

（答）

製品の原材料及び添加物に占める黒糖の重量の割合が50％以上の黒糖加工品が該当します。具体的には、

① 黒糖に水などを混合した「黒糖みつ」

② 黒糖に水あめ、塩、生姜などを混合した「黒糖菓子」

③ 黒糖に粗糖や糖みつを混合した「加工黒糖」

などが該当します。

一方、製品の原材料及び添加物のうち、黒糖の重量の割合が50％未満である黒糖パン、黒糖まんじゅう及び黒糖かりんとうなどは、該当しません。

（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。

（答）

１ 黒糖加工品には、さとうきびから製造するものと黒糖を原材料として製造するものがありますが、いずれもさとうきびの産地を原料原産地として表示してください。

２ その際、さとうきびから製造した製品では原材料名欄に「さとうきび（○○産)」と表示することになります。

３ 他方、黒糖を原材料として製造した黒糖加工品の場合、基本的に原材料名欄に「黒糖（さとうきび（○○産))」と表示してください。

４ 本来「黒糖（さとうきび（○○産))」と表示することが基本ですが、表示が煩雑で見にくくなることを考慮し、さとうきびの産地と黒糖の製造地が同一の場合に限り、「黒糖（○○産)」のように表示することも可能です。

一方、さとうきびの産地と黒糖の製造地が異なる場合、後者を原産地として表示すると原料原産地表示が行われていないものとして、食品表示基準違反となりますので、この場合には、原材料名欄に「黒糖（さとうきび（○○産))」のように表示するか、原料原産地名欄に「○○産（さとうきび)」のように表示する必要があります。

５ 複合原材料表示の場合などは、以下のように表示することとなります。

例① 加工黒糖（黒糖（さとうきび（国産))、粗糖、糖みつ）

例② 加工黒糖（黒糖（沖縄産)、粗糖、糖みつ）

例③ 黒糖みつ（黒糖（沖縄産））

なお、例③は、黒糖みつの原材料が、黒糖と水のみの例です。

（注）例②及び例③は、さとうきびの産地と黒糖の製造地が同一の場合の例です。

（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。

（答）

原材料として黒糖を使用せず、さとうきびの搾り汁から製造する加工黒糖の場合、さとうきびの搾り汁の水分が除去されるなど重量に変化があることから、さとうきび搾り汁中のしょ糖分を指標とし、製品全体に占めるさとうきび汁由来のしょ糖分の割合から判断してください。

（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。

（答）

黒砂糖と黒糖は同じものであるため、「黒砂糖（国産）」などの原料原産地表示が必要です。なお、名称及び原材料において黒糖でないものを「黒砂糖」と表示することはできません。

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。

（答）

商品分類のこんにゃく(72-91)を指します。具体的には、板こんにゃく、玉こんにゃくのほか、さしみこんにゃく、糸こんにゃく、しらたきなどが該当します。また、これらに青のり、ごま、ゆず、しそなどの副原料を使用したものも対象となります。

なお、原材料及び添加物に占めるこんにゃく生芋又はこんにゃく粉の重量の割合が50%に満たないものは、食品表示基準別表15の１の「（９）　こんにゃく」の範囲には含まれません。

（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。

（答）

１　こんにゃくには生芋から製造するものと、こんにゃく粉を原料として入手した上で製造するものがありますが、いずれもこんにゃくいもの産地を原料原産地として表示してください。

２　その際、こんにゃく生芋から製造した製品では原材料名欄に「こんにゃくいも（国産)」と行うことになります。

３　他方、こんにゃく粉を原材料として製造されたこんにゃくの場合、

①　こんにゃく生芋から製造する場合であっても、ほとんどがこんにゃく粉の状態を経ること、また、

②　こんにゃく粉はこんにゃくいもから製造されることが明らかに分かることから、こんにゃく粉から製造した製品のうち、こんにゃく生芋の産地とこんにゃく粉の製造地が同一の場合、「こんにゃく粉（○○産)」のように表示することも可能です。

４　３のケースでは、本来「こんにゃく粉（こんにゃくいも（○○産))」と表示することが基本ですが、表示が煩雑で見にくくなることを考慮し、こんにゃくいもの産地とこんにゃく粉の製造地が同一の場合に限り、上記３のような表示を認めるものです。したがって、こんにゃくいもの産地とこんにゃく粉の製造地が異なっている場合に後者を原産地として表示した場合には、原料原産地表示が行われていないものとして、食品表示基準違反となりますので、この場合には、原材料名欄に「こんにゃく粉（こんにゃくいも（○○産))」のように表示するか、原料原産地名欄に「A国産（こんにゃくいも)」のように表示する必要があります。

（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。

（答）

こんにゃく生芋とこんにゃく粉は別々の原材料として原材料名欄に表示されることから、それぞれの重量は合算せず、こんにゃく生芋とこんにゃく粉それぞれで製品に占める重量の割合が50%以上になるかを判断してください。

また、重量の比較を行う際には、原材料として使用した状態で比較を行うのではなく、同等の状態に換算した重量の比較を行ってください。

（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。

（答）

こんにゃくについては、製品となるまでにこんにゃく粉の状態を経ることが一般的であり、生芋から製造したものと、こんにゃく粉から製造したものとは同等の品質を持つと考えられるため、後者についても原料原産地表示の対象となります。この際、こんにゃく粉の製造地ではなく、おおもとのこんにゃくいもの産地を表示する必要があります。

（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。

（答）

水は除いた原料で重量を計算します。したがって、水を除いた原材料のうち、重量割合上位１位の原材料が原料原産地表示の対象となります。

（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。

（答）

こんにゃく生芋とこんにゃく粉のうち製品に占める重量の割合が50％以上である原材料が原産地表示の対象となります。

この場合、製品に占める重量の割合が50％未満であり原料原産地表示が義務付けられていないこんにゃく生芋又はこんにゃく粉についても、こんにゃくの主たる原材料であることには変わりないことから、原産地を表示することが望ましいです。

【例１】製品に占める重量の割合が50%未満のこんにゃく粉の原料原産地表示を、こんにゃくいもまでさかのぼって表示した例

名　　称　こんにゃく

原材料名　こんにゃくいも（国産）、こんにゃく粉（こんにゃくいも（ミャンマー産））

【例２】製品に占める重量の割合が50%未満のこんにゃく粉の原料であるこんにゃく生芋の産地とこんにゃく粉の製造地が同一の場合の表示例

（（問９－２）のとおりこんにゃくいもの産地とこんにゃく粉の製造地が同一の場合は、「こんにゃく粉（〇〇産）」のように表示することも可能です。）

名　　称　こんにゃく

原材料名　こんにゃくいも（国産）、こんにゃく粉（ミャンマー産）

（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。

（答）

１　生又は解凍した食肉に、塩、こしょう、しょうゆ、みそ、タレなどをまぶしたり漬けたりしたものをいいます。

　具体的には、塩・こしょうした牛タン、焼き肉のタレに漬けた味付カルビ、生姜焼きのタレをかけた豚肉、薬味や調味料で和えたユッケなどが該当します。

２　なお、以下のものは対象に含まれません。

①　１に掲げる食品を揚げる、焼くなどの加熱調理を行ったもの（豚肉生姜焼きなど）

②　湯通しなど一旦加熱した食肉に調味したもの（ゆでたもつにタレ漬けしたものなど）

③　調理冷凍食品として販売されているもの

（次頁に続く）

《調味した食肉に該当するかどうかの具体的な商品例》

商品例	該当	考え方
味付牛カルビ	○	上記のとおりです。
タレかけ豚肉	○	
タレにネギなどの野菜が含まれるもの	○	これらの野菜はタレの一部として扱います。 →問10－２
牛ヒレと豚ロースの盛合せにタレをかけたもの	○	複数の畜種のものであっても、タレをかけるなど、調味したものは該当します。
味付牛カルビとタレかけ豚肉を盛り合わせたもの	○	→問10－３
肉と野菜の盛合せにタレをかけたもの	×	具材として野菜が入っているものは該当しません。
個包装のタレを添付したもの	×	タレが別袋になっているものは、調味しているとは言えないため、該当しません。 →問10－４
サイコロステーキ（成形肉）	×	→「(14)　合挽肉その他異種混合した食肉」
サイコロステーキにタレをかけたもの	○	サイコロステーキを調味したものは該当します。 →問10－５
生ハンバーグ	○	香辛料や調味料を加えただけのものは該当します。
	×	玉ねぎやつなぎを加えたものは該当しません。 →問10－６
生ソーセージ	×	塩漬等を行っているため、該当しません。
生ハム	×	塩漬、燻煙等を行っているため、該当しません。

（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。

（答）

調味液に含まれる玉ねぎやインゲンなどは、調味液の一部として考えられますので、該当します。

（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。

（答）

1　複数の畜種の食肉を混合したものに調味液をかけたものも、単一畜種の食肉に調味液をかけたものと同様に「調味した食肉」に該当します。

2　もちろん、調味した複数の畜種の食肉を盛り合わせたものも、商品全体として「調味した食肉」と同様のものとみなされ該当します。

（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。

（答）

1　タレをかけずに別袋で添付することは、調味する行為には当たらず、問のような食品は、豚肉（生鮮食品）とタレ（加工食品）を単に詰め合わせたものとして扱われます。

2　したがって、この豚肉には、原産地表示など生鮮食品としての表示事項が求められます。なお、タレにも一般の加工食品と同様、一括表示を行ってください。

（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。

（答）

1　複数畜種を混合したものであっても、単一畜種のみのものであっても、牛肉に精製した牛脂を練り込むなどの加工を行った成型肉（いわゆるサイコロステーキなど）は別表15の１の「(14)　異種混合した食肉」に該当します。

2　また、このような成形肉に調味液をかけたものも、「調味した食肉」に該当します。

3　なお、単一畜種の食肉をただ単にサイコロ状にカットしただけのものは生鮮食品に該当します。

（問10－６）生ハンバーグは、該当しますか。

（答）

１　食塩等の調味料や香辛料を用いてハンバーグ状に固めたものは、「調味した食肉」に該当します。

２　一方で、調味料のほか、玉ねぎやパン粉などのつなぎを加えたものについては、該当しません。

（問10－７）調味した食肉を凍結させたものは、該当しますか。

（答）

調理冷凍食品であれば、該当しません。

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。

（答）

１　食肉や食用鳥卵に、湯通し（ブランチング）のほか、水又は湯による素ゆで、塩を加えた塩ゆで、蒸気による蒸しなどを施した（「ゆで、又は蒸した」）ものをいいます。多少の調味料を加える等していたとしても、外見上これらと同様のものとみなされるものは対象に含まれます。

　具体的には、ゆでた牛もつ、鶏肉を単に蒸した蒸し鶏、ゆで卵、温泉卵のほか、うずらの卵などの水煮製品が該当します。

２　なお、以下のものは該当しません。

①　缶詰、瓶詰、レトルトパウチ食品として販売されているもの

②　食肉、食用鳥卵にしょうゆや砂糖、みりんなどを加えて加熱したもの（「煮る」「焼く」行為となるため）（焼豚、味付けしたミミガーなど）

③　ゆで、又は蒸した食肉及び食用鳥卵を燻製、味付けしたもの（燻製卵など）

（次頁に続く）

《ゆで、又は蒸した食肉及び食肉鳥卵に該当するかどうかの具体的な商品例》

商品例	該当	考え方
ゆで牛もつ	○	上記のとおりです。 （ドライパックも対象。）
蒸し鶏	○	
うずら卵水煮	○	
遠赤加熱やスチーム噴射した温泉卵	○	ゆでたり蒸したりしたものとして扱います。 →問11－２
牛もつ煮込み	×	ゆでたり蒸したりしただけでなく、味付けしたものは該当しません。ただし、上記のとおり、外見上ゆでたり蒸したりしただけと見なされるものは該当します。 →問11－３、４
蒸し鶏にタレをかけたもの	×	
焼豚	×	
ゆで牛もつと蒸し鶏を盛り合わせたもの	○	複数の畜種のものであっても、ゆでたり蒸したりしたものは該当します。 →問11－５
ゆで卵と生野菜を盛り合わせたもの	×	具材として野菜が入っているものは該当しません。
燻製卵	×	燻煙したものは該当しません。 →問11－６
ピータン	×	発酵させたものは該当しません。

（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。

（答）

問のような工程は、「煮る」や「焼く」には該当しませんので、「ゆで」や「蒸し」と同様のものであり、該当します。

（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。

（答）

１　しょうゆや砂糖、みりんなどを加えて加熱したものについては該当しませんが、仮に食塩以外にしょうゆ等が加えられたものであっても、外見上、単に蒸しただけの「蒸し鶏」や単にゆでただけの「ゆで卵」と同様のものとみなされる食品であれば、該当します。

２　同様に、蒸したりゆでたりした後に、塩味やしょうゆ味をつけたものであっても、外見上、単に蒸しただけの「蒸し鶏」や単にゆでただけの「ゆで卵」と同様のものとみなされる食品であれば、該当します。ただし、それらにしょうゆ味等の調味液をかけたものは該当しません。

（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。

（答）

しょうゆや砂糖、みりんなどを加えて加熱したものは原則として該当しませんが、仮に水煮にアミノ酸液やしょう油等を含む調味液を充填したものであっても、外見上、（問11－３）のとおり「水煮」製品と同様のものとみなされる食品であれば、該当します。

（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。

（答）

１　複数の畜種の食肉を混合してからゆでたものは、単一畜種の食肉をゆでたものと同様に「ゆでた食肉」とみなされるので、原材料及び添加物に占める重量の割合が50％以上を占める単一畜種の食肉があれば、該当します。

２　もちろん、複数の畜種のゆでたり蒸したりした肉を混合したものも、商品全体として「ゆでた食肉」や「蒸した食肉」と同様のものとみなされますので、原材料及び添加物に占める重量の割合が50％以上を占める単一畜種の食肉があれば、該当します。

（問11－６）燻液に漬けただけの燻製卵は、該当しますか。

（答）

燻煙した燻製卵も単に燻液に漬けただけの燻製卵も、単にゆでただけの「ゆで卵」と同様のものとはみなされませんので、該当しません。

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。

（答）

１　表面をあぶった食肉とは、食肉の表面をあぶって、刺身のように生食感覚で食べられるようにしたもので、肉の内部までは火が通っていないものをいいます。

具体的には、牛肉のたたき等の表面をあぶったものなどが該当します。

２　なお、以下のものは該当しません。

①　表面に調味した上高温で長時間加熱しているもの（ローストビーフなど）

②　表面をあぶった食肉にしょうが醤油などの調味液をかけたもの（小袋で添付されている場合を除きます。）

《表面をあぶった食肉に該当するかどうかの具体的な商品例》

商品例	該当	考え方
牛たたき	○	上記のとおりです。
ささみたたき	○	
ローストビーフ	×	中まで火が通っているものは該当しません。
焼き豚	×	
牛たたきにタレをかけたもの	×	表面あぶりだけでなく、味付けしたものは該当しません。

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。

（答）

１　フライ種として衣をつけた食肉とは、生又は解凍した食肉に、フライ用に衣を付けたり、まぶしたりしたものをいいます。付ける前に食肉に下味付けしたものや、衣に味付けしたものも含まれます。

　具体的には、豚カツ用の豚肉、唐揚げ用の鶏肉などが該当します。

２　なお、以下のものは該当しません。

①　１に掲げる食品を揚げる、焼くなどの加熱調理を行ったもの

②　調理冷凍食品として販売されているもの

《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。）に該当するかどうかの具体的な商品例》

商品	該当	考え方
豚カツ用豚肉	○	上記のとおりです。
唐揚げ用鶏肉	○	
下味付けした後、衣を付けたもの	○	上記のとおりです。
衣に味付けをしたもの	○	→問13－２
牛フライ種と豚フライ種を盛り合わせたもの	○	複数の畜種のものであっても、フライ種として衣を付けたものは該当します。 →問13－３
調理冷凍食品に該当しないもの	○	上記のとおりです。 →問13－４
チーズささみカツ（生）	×	衣を付け、さらに肉以外の食品（乳製品、野菜等）を混ぜているので、該当しません。
鶏肉にシソを巻いて衣を付けたもの	×	

（問13－２）食肉を調味液に漬けたり、ピックル処理等をした後、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。

（答）

問のような、食肉に下味付けをしたものや、衣に味付けしたものも、「フライ種として衣をつけた食肉」とみなされますので、該当します。

（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

（答）

フライ用の衣を付けた複数の畜種の食肉を盛り合わせたものは、単一畜種の食肉に衣を付けたものと同様に「フライ種として衣をつけた食肉」とみなされるので、該当します。

一方、衣を付けた魚介類や野菜を盛り合わせたものは、該当しません。

（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

（答）

フライ種として衣を付けた食肉のうち、「調理冷凍食品」にあっては、該当しません。

① －15℃以下の冷凍ケースで販売する場合であっても、「調理冷凍食品」でなければ、該当します。

② －15℃よりも高い温度のケースで販売するものは、「調理冷凍食品」ではないので該当します。

③ 冷蔵ケースで販売するものについても、②と同様、該当します。

（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。

（答）

問のような、衣を付けた後、軽く揚げた食肉であっても、そのまま食することはなく、必ず再度揚げる必要があるフライ種の状態であり、「衣をつけた食肉」と同様のものとみなされるため、該当します。

（問13－６）衣の重量が50％以上を占めるものは、該当しますか。

（答）

衣の重量が50％を超えるものは該当しません。

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。

（答）

１　「合挽肉、その他異種混合した食肉」とは、複数の畜種の生鮮食肉を挽肉にしたり、盛り合わせたりしたものをいいます。

　具体的には、牛・豚合挽肉、豚・鶏合挽肉、焼肉用に牛肉と豚肉を盛り合わせた焼肉セットなどが該当します。

２　また、「肉塊又は挽肉を容器に詰め、成形したもの」とは、畜種が単一であるか複数であるかに関わらず、食肉を加工し成型したサイコロステーキなどをいいます。

３　このような異種混合品であっても、原材料及び添加物に占める重量の割合が50%以上を占める単一畜種がない場合には、該当しません。

４　なお、これらに調味、ゆで、蒸しなどを施したものは、それぞれ「(10)　調味した食肉」、「(11)　ゆで又は蒸した食肉及び食用鳥卵」などに該当することになります。

（次頁に続く）

《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。）に該当するかどうかの具体的な商品例》

商品例	該当	考え方
牛豚合挽肉	○	上記のとおりです。
牛肉と豚肉を盛り合わせたもの	○	
サイコロステーキ	○	
牛肉と豚肉の盛合せにタレをかけたもの	×	→「(10)　調味した食肉」 →問14－２
牛肉と豚肉の盛合せに個包装のタレを添付したもの	○	タレが別袋になっているものは、調味しているとは言えないため、該当します。 →問14－３
ゆで牛もつと蒸し鶏を盛り合わせたもの	×	→「（11）　ゆで、又は蒸した食肉及び食用鳥卵」 →問14－２
牛フライ種と豚フライ種を盛り合わせたもの	×	→「(13)　フライ種として衣をつけた食肉」 →問14－２
食肉と野菜を盛り合わせたもの	×	→「(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」
ゆで卵と野菜を盛り合わせたもの	×	加工食品（ゆで卵)、生鮮食品（野菜等）を異種混合したものは、該当しません。
合挽肉生ハンバーグ	×	つなぎを加えたものは、該当しません。

（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

（答）

複数の畜種の食肉を混合したものが「異種混合した食肉」の対象範囲ですが、これらに加工を施した場合は、該当しません。

① 「調味した食肉」に該当します。
② 「ゆで又は蒸した食肉」に該当します。
③ 「フライ種として衣をつけた食肉」に該当します。

（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。

（答）

１ タレをかけずに別袋で添付することは、調味する行為には当たらず、問のような食品は、牛肉と豚肉の盛合せ品（加工食品）とタレ（加工食品）を単に詰め合わせたものとして扱われます。

２ したがって、この盛合せ品は、異種混合した食肉として該当します。

（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

（答）

1 問のような、複数の畜種の食肉を混合したものは、以下の原材料の原料原産地を表示する必要があります。

① 重量で50％以上を占める牛ロースについて、原料原産地を表示する必要があります。

② 牛ロースと牛モモと合わせて牛肉の重量が70％ですので、重量で50％以上を占める牛肉の原産地を原料原産地として表示する必要があります。例えば、牛ロースが国産で牛モモが豪州産である場合には、牛肉が重量順に国産、豪州産である旨を原料原産地として表示する必要があります。

2 この場合、使用した原材料に占める重量の割合が最も高い原材料ではない豚肉については原料原産地表示は義務付けられませんが、牛肉と同様、豚肉にも原料原産地を任意で表示することが望ましいです。

（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。

（答）

１　「素干魚介類」とは、魚介類をそのまま、又はえらや内臓を除去し、丸のまま、若しくは背開きや腹開きなどの処理の後、そのまま乾燥させたものであり、商品分類に示された素干魚介類（74-11）を指します。

「塩干魚介類」とは、塩蔵した魚介類を干したものであり、商品分類に示された塩干魚介類（74-12）を指します。

「煮干魚介類」とは魚介類をゆでた後、乾燥させたものであり、商品分類に示された煮干魚介類（74-13）を指します。

「こんぶ、干のり、焼きのり、その他干した海草類」とは、商品分類に示されたこんぶ（74-21)、干のり（74-23)、のり加工品のうち焼きのり（74-241)、味付けのり（74-242)、干わかめ類（74-25)、干ひじき（74-26)、干あらめ（74-27）を指します。

２　また、以下のものは該当しません。

①　細断若しくは細刻したもの（細切したするめいか、刻み昆布、もみのり、あじの開きなどをほぐし身にしたものなど）又は粉末状にしたもの（粉末わかめ、粉末こんぶなど）

②　頭や内臓を除いた原料魚を、みりん、しょうゆ、水飴などを配合した調味液に漬けてから乾燥させるみりん干魚介類（みりんぼしいわし（74-19703）など）及びくさや汁に漬け乾燥させるくさや

③　魚介類を炭火などで焼いた後、乾燥させた焼干魚介類（焼干いわし（74-1991）など）

④　燻煙をかけて製品とするくん製魚介類（74-191）

⑤　調味後、ローラーでのばすのし魚介類

⑥　調味したこんぶ加工品（74-22）（こんぶ巻を除く)、のりのつくだに（74-243）

（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。

（答）

「細切若しくは細刻したもの」として該当しないものは以下のような商品です。

① するめいかを細切したもの（２㎜以下程度）
② 刻み昆布（２㎜以下程度）
③ きざみのり（５㎜以下程度）
④ 細切しためかぶ乾燥品（２㎜以下程度）
⑤ もみのり
⑥ あおのり

（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。

（答）

しょうゆ干し、みりん干し、くさやなどのように調味液（しょうゆ、みりん、くさや汁、魚しょうゆ等）に浸してから干したものは該当しません。なお、少量のしょうゆを加えた塩水に浸して干したものであっても、最終製品が「塩干魚介類」であるとみなされる場合には、該当します。

（問15－４）干した後に塩味をつけたものは該当しますか。

（答）

干した後に味付け程度に塩をふったものは「塩干魚介類」として該当します。

（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。

（答）

調味料（アミノ酸等）、酸化防止剤などの添加物を加えていても、最終製品が「素干魚介類、塩干魚介類、煮干魚介類」である場合には該当します。

（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。

（答）

干した後に表面をあぶったものは、「素干魚介類、塩干魚介類、煮干魚介類」に該当しません。また、「(20)　表面をあぶった魚介類」の範囲は、生の魚の表面をあぶったものであるため、干した後に表面をあぶったものは該当しません。

（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）

（答）

1　乾燥魚介類・海藻類の混合品については、最終製品が乾燥魚介類又は乾燥海藻類であれば、該当該当します。なお、原材料及び添加物に占める重量の割合が50%以上の単一の魚介類又は海藻類がなければ、該当しません。

2　問の場合、以下のとおりとなります。

① しそ、ごまを加えていることから、最終製品は乾燥魚介類とはみなされず、該当しません。
② 最終製品が乾燥海藻類の製品であることから、該当します。
③ ②と同じ海藻サラダであっても、こんにゃくを混合していることから乾燥海藻類の製品とはみなされず、該当しません。
④ 最終製品である「松前漬けセット」は、原材料が細切りしたものに該当するもの同士の混合品であることから、該当しません。
⑤ ねぎを加えていることから、最終製品である「みそ汁の具セット」は乾燥魚介類・海藻類とはみなされず、該当しません。

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。

（答）

商品分類に示された塩蔵魚介類（74-14）及び塩蔵海藻（74-291）を指します。具体的には、塩さば、塩さんま、塩かずのこ、塩たらこ、すじこ、いくら、塩うに、塩わかめ、塩蔵したうみぶどうなどが該当します。

また、塩うにに調味料を加え発酵させた粒うに、練りうになどについては、該当しません。

（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」

（答）

①　調味料（アミノ酸等）などの添加物を使用していても、最終製品が「塩蔵魚介類及び塩蔵海藻類」であれば該当します。問の場合、最終製品である「たらこ」は明らかに「塩蔵魚介類」の製品であることから該当します。

②　発色剤や酸化防止剤などの添加物を加えたものも該当します。

（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。

（答）

１　同じ種類の原材料で複数の産地のものを混合した場合は、「○○（Ａ国、Ｂ国)」のように、原材料に占める重量の割合が高いものから順に表示することが原則です。

２　しかしながら、問のような場合については、商品毎に正確に重量順に表示することは困難であることから、原材料の性質等を勘案し、例えば前年の取扱い実績の多い順など、合理的な根拠に基づいた重量順に「○○（米国又はロシア)」のように表示することもやむを得ないと考えます。

この場合、消費者に誤認を与えないように、一括表示欄外に「原料原産地は、当社における○年の取扱い実績の多い順に表示しています。詳細は弊社にお尋ねください。」のように、表示の根拠について記載することが必要です。（詳細は、表示方法－10を参照。）

また、問い合わせ等に対応できるように、根拠となる書類等を保持しておくことが必要です。

（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」
　②　Ａ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。

（答）

１　問の例では、
　①　実質的な変更をもたらす行為（塩蔵）が最後に行われた国が日本
　　→ 原料原産地表示の対象
　②　実質的な変更をもたらす行為（塩蔵）が最後に行われた国がＡ国
　　→ 原産国表示が必要
　となります。

２　すなわち、以下のように表示することとなります。
　①　にしんを漁獲した国（Ａ国）が原料原産地となります。したがって、原材料名欄に「かずのこ（Ａ国産）」のように表示してください。
　②　一括表示の「原産国名」欄に「Ａ国」と表示してください。

（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。

（答）

１　平成16年９月の加工食品品質表示基準の改正において、「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表示」が表示禁止事項として新たに盛り込まれました。本規定の趣旨は、加工地を原料原産地であると誤認することを防ぐことであり、原料原産地表示とは別にそれと異なる地名を表示することを一律に禁止するものではありません。

２　「三陸種」という表示は、「三陸産わかめの種苗から育ったわかめ」を意味するものと考えられることから、三陸産わかめの種苗がその期待される品質を保持しつつ育ったわかめであることが証明できれば、「三陸種」表示が直ちに表示禁止事項に該当するものではないと考えます。

３　一方、わかめの種苗が当初期待した品質を発揮できる期間は限られており、種苗を他の海域に持ち込んで養殖すると、その際の種苗の寿命は約２～３年で、それ以降は葉の厚さ、形状等が異なってきます。このことは、わかめの種苗は農産物の品種とは異なり、生育環境によって当初期待した品質が保てなくなることを意味しており、その意味で種苗の産地を表示するのは限定的にすべきです。このようなことを考え合わせると、例えば、三陸で採取した種苗をＡ国へ持ち込み、２～３年ごとに更新したものであることが説明できない限り、「三陸種」という表示を行うことは不適切であり、誤認を与える表示と考えられます。

４　なお、３に示した要件に従い「三陸種」と商品の表面に表示する場合には、その商品が「三陸産」のわかめを使用したものであるとの誤認を防止するため、「三陸種」表示と同程度の大きさの文字で原料原産地を「原そう・○○わかめ」等と明確に表示しなければなりません。

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。

（答）

１　調味した魚介類及び海藻類とは、具体的には、生又は解凍した魚介類及び海藻類を、しょうゆ、酒、みそなどの調味料に漬けたものを指し、

①　しょうゆに漬けたもの（まぐろ醤油漬け、いくら醤油漬けなど）

②　酒やみりんで溶いたみそに漬けたもの（あまだいの味噌漬けなど）

③　砂糖などで調味した酢に漬けたもの（しめさば、ままかり、もずく酢など）

④　酒粕に漬けたもの（あこうだいの粕漬けなど）

が該当します。また、食用油脂を加えたまぐろのすき身も該当します。

２　また、以下のものは該当しません。

①　缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品として販売されているもの

②　調理冷凍食品として販売されているもの

③　麹などに漬け込んで発酵させたもの（いわしのぬか漬け、卵の花漬け、松前漬け、塩辛製品、なれずし、さばのへしこなど）

（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。

（答）

調味した魚介類又は海藻類のうち、「調理冷凍食品」にあっては該当しません。なお、凍結させていても、「調理冷凍食品」でないものにあっては、該当します。

（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。

（答）

「塩蔵品」を原料として仕入れ、調味して製造したものは、生又は解凍した魚介類及び海藻類を調味しておらず、該当しません。

（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すればいいのですか。

（答）

原料である魚介類が発酵しているかどうかで判断しています。したがって、同じように味噌漬けや粕漬けを行った商品であっても、最終製品が発酵製品であれば該当しません。

（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。

（答）

１　湯通し（ブランチング）を行ってから調味したものについては、生鮮食品を単に調味したものと同様とみなし、該当します。

２　したがって、問のように、めかぶを湯通しして調味液に漬けた「味付けめかぶ」についても、生の海藻類を調味したものと同様とみなし、該当します。

（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 いいだ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

（答）

1 「調味した魚介類及び海藻類」の範囲は、生又は解凍した魚介類及び海藻類を、しょうゆ、酒、みそなどの調味料に漬けたものです。したがって、単に調味したものは該当し、一方で調味液以外の原材料と混合し新たな商品特性が加わった商品は該当しません。

2 したがって、問の場合、以下のとおりとなります。

① ぶりを単に調味したものですので該当します。
② 生の海藻を黒酢を含む調味液で調味したものですので該当します。
③ 混合されているししゃも卵は当該商品の重要な原材料であることから、めかぶを単に調味したものとはみなされず該当しません。
④ 混合されている辛子明太子は当該商品の重要な原材料であることから、いかを単に調味したものとはみなされず該当しません。
⑤ 混合されている茎わさびは当該商品の重要な原材料であることから、いいだこを単に調味したものとはみなされず該当しません。
⑥ 混合されているバッテラこんぶは当該商品の重要な原材料であることから、さばを単に調味したものとはみなされず該当しません。

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。

（答）

商品分類に示されたこんぶ巻（74-226）を指します。具体的には、昆布又は水で戻した干し昆布を原料として、中芯の具材（味付け又はゆでた魚介類等）を入れ、又は入れないで昆布で巻き干ぴょう等で結び、加熱調理した(煮付けた)ものであり、かつ、原材料及び添加物に占める昆布（昆布を水で戻した状態のもの）の重量の割合が50%以上のものが該当します。まれに、中芯の具材が非常に大きく、原材料及び添加物に占める昆布の重量の割合が50%未満となる商品もありますが、このような場合は該当しません。

また、以下のものも該当しません。

①　缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品として販売されているもの

②　調理冷凍食品として販売されているもの

（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。

（答）

乾燥した昆布については、他の原材料と同様の状態に換算した重量で比較するため、乾燥した昆布を水で戻した状態で重量の比較を行います。原材料及び添加物に占める水戻しした昆布の重量の割合が50%以上である場合に該当します。

（問18－３）以下のようなものは該当しますか。

① 昆布（70%）、干ぴょう及び調味料（30%）
② 昆布（60%）、中芯の具材（20%）、干ぴょう及び調味料（20%）
③ 昆布（40%）、中芯の具材（50%）、干ぴょう及び調味料（10%）
④ 昆布（40%）、干ぴょう及び調味料（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。

（答）

① 昆布が原材料及び添加物に占める重量の50%以上を占めるため、該当します。

② 昆布が原材料及び添加物に占める重量の50%以上を占めるため、該当します。

③ にしん、鮭、ほたて等の中芯の具材を多く使用した製品の場合、昆布の原材料及び添加物に占める重量の割合が50%未満となるため、該当しません。

④ 水あめ等の調味料を多く使用した製品の場合、昆布の原材料及び添加物に占める重量の割合が50%未満となるため、該当しません。

（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。

（答）

こんぶ巻の原材料である昆布の産地を原料原産地として表示してください。

① 国産品にあっては、「国産」又は生産した水域名、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等を表示することができます。

② 輸入品にあっては、「原産国名」又は原産国名に水域名を併記して表示することができます。

③ 国産品と輸入品の昆布を使用した場合は、原材料及び添加物に占める重量の割合の高いものから順に表示します。

（問18－５）こんぶ巻を凍結させたものも該当しますか。

（答）

こんぶ巻を凍結させたものも該当します。ただし、調理冷凍食品として流通、販売されるものは、該当しません。

（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。

（答）

単に国内で小分け包装を行っただけのものについては、国内で製品の内容を実質的に変更する行為を行っていないため、製品の「原産国名」としてこんぶ巻を製造した国名の表示が必要です。

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。

（答）

１　「ゆで、又は蒸した」とは、湯通し（ブランチング）のほか、水又は湯による素ゆで、塩を加えた塩ゆで、蒸気による蒸しなどを施すことです。（商品分類上は「ゆで、又は蒸した」という分類は存在しません。）

　具体的には、ゆでだこ、ゆでかに、ゆでしゃこ、ゆでほたて、釜揚げしらす、釜揚げさくらえび、蒸しだこ、ふぐ皮の湯引きなどが該当します。

２　また、以下のものは該当しません。

①　缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品

②　しょうゆや砂糖、みりんなどを加えて加熱したもの（「煮る」という行為となるため）

（問19－２）ゆでた後、塩味をつけたものは該当しますか。

（答）

　ゆでた後に味付け程度に塩をふったものは、塩ゆでしたものと同様に考えられることから該当します。なお、食する際に塩抜きする必要があるほど塩を加えたものは「(16)　塩蔵魚介類及び塩蔵海藻類」に該当します。

（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。

（答）

　ゆでた後に干したものは、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」又は「(19)　ゆで、又は蒸した魚介類及び海藻類」に該当します。

（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）

（答）

① 湯通し（ブランチング）処理を行ったものも該当します。問の「たいの霜皮づくり」のように、形を整えるための湯通しを行ったものも該当します。
② 殻を開けてむき身を取り出すための湯通しを行ったものも該当します。
③ 食塩、添加物を加えたものも、最終製品が「ゆでだこ」であるので、該当します。
④ 煮たものと同様、該当しません。

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。

（答）

１　表面をあぶった魚介類とは、魚介類の表面をあぶって、刺身のように生食感覚で食べられるようにしたもので、かつおのたたきなどのように、内部までは火が通っていないものを指します。

２　また、以下のものは該当しません。

①　表面をあぶった魚介類にしょうが醤油などをかけたもの（小袋で添付されている場合は該当）

②　内部まで加熱したもの（さんまの塩焼きなどのいわゆる「焼き魚」）

（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。

（答）

尾部（及び殻）のみを短時間の加熱により赤変させたものも該当します。なお、身の部分を長時間加熱し、内部まで火が通っているものは該当しません。

（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。

（答）

調味したものは「(20)　表面をあぶった魚介類」に該当しません。また、生又は解凍した魚介類及び海藻類を単に調味したものではないことから、「(17)　調味した魚介類及び海藻類」にも該当しません。

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。

（答）

１　フライ種として衣をつけた魚介類とは、具体的には、生又は解凍したカキに衣を付け、冷蔵状態で販売するカキフライ用のカキ、同じくムニエル用に太刀魚に下味をつけ、衣をまぶし冷蔵状態で販売する太刀魚などが含まれます。衣については、スパイスなどをまぶしたものも含まれます。

２　なお、以下のものは該当しません。

①　１に掲げる食品を揚げる、焼くなどの加熱調理を行ったもの

②　調理冷凍食品として販売されているもの

（問21－２）フライ種として衣を付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

（答）

フライ種として衣を付けた魚介類のうち、「調理冷凍食品」にあっては、該当しません。

①　－15℃以下の冷凍ケースで販売する場合であっても、「調理冷凍食品」でなければ、該当します。

②　－15℃よりも高い温度のケースで販売するものは、「調理冷凍食品」ではないので、該当します。

③　冷蔵ケースで販売するものについても、②と同様、該当します。

（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。

（答）

「湯通ししたカキ」や「湯通ししたイカ」などブランチングを行った後に衣を付けたものも該当します。

（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」

（答）
① 下味付けを行ったものも該当します。
② 刻みネギ、刻みパプリカなどが入った衣を付けたものについても下味付けと同様とみなし該当します。

（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

（答）
1 フライ種として衣を付けたものの混合製品については、魚介類同士の混合製品のみ該当します。なお、原材料及び添加物に占める重量の割合が50％を超える原材料がない場合は該当しません。

2 したがって、問の場合は以下のようになります。
① 魚介類同士の混合であり、最終製品が「フライ種として衣をつけた魚介類」に該当します。
② 魚介類と食肉の混合製品であり、該当しません。

（問21－６）衣の重量が50％以上を占める商品は該当しますか。

（答）
衣の重量が50％以上を占める商品は該当しません。

（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。

（答）

１　（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とは、具体的には、鍋物用の食肉と野菜と魚介類の盛り合わせ、焼き鳥用に鶏肉とねぎを串にさしたもの（ねぎま串）などが該当します。

２　このような異種混合品であっても、原材料及び添加物に占める重量の割合が50％以上原材料がない場合は、該当しません。

３　また、以下のものは該当しません。

①　かまぼこやつみれなど、加工食品を混合した鍋物セット

②　タレ付けした肉（加工食品）を使用したねぎま串のように、加工食品を混合したもの（塩、こしょう程度の下味付けは除く。）

③　これらを加熱調理したもの（鍋物、焼き鳥など）

（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。

（答）

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、生鮮食品の異種混合したもの」とは、生鮮食品同士を混合したものです。したがって、マグロのすき身と生鮮のネギを混合した「まぐろたたき」は該当しますが、マグロのすき身と生鮮のネギに食用油脂を加えたものは該当しません。なお、食用油脂を加えてネギを混合していない「まぐろたたき」については、同表第15の１の「(17)　調味した魚介類及び海藻類」に該当します。

（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。

（答）

１　消費者への情報提供の観点から、個別に原料原産地表示を義務付けることとした「おにぎりののり」の「おにぎり」は、炊飯米又は炊飯米と具材を組み合わせた料理をのりで巻いたもの（のりを自ら巻く形態で販売されているものを含みます。）です。

２　具体的には、コンビニエンスストア等で、「のりが販売時には既に巻かれているもの」や、「食べる前にのりを自ら巻くような形態で売られているもの」など、消費者が一般的におにぎりと認識するものを対象とします。

３　また、以下のものは対象外となります。

①　唐揚げ、たくあんなどの「食材（いわゆるおかず)」と一緒に容器包装に入れたもの。

②　巻き寿司、軍艦巻き、手巻き寿司等、いわゆるお寿司に該当するもの。

４　なお、他の原料原産地表示義務の対象と同様に、食品を製造し、又は加工した場所で販売する場合（いわゆるインストア加工品）などのおにぎりは、対象外です。

５　おにぎりについては、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）に加えて（※)、重量割合にかかわらず、のりについて、原料原産地表示が必要です。

表示方法は国別重量順表示を行うこととし、「又は表示」や「大括り表示」は認められません。

具体的には、のりとのりの原そうの産地が同一の産地となることから「のり（国産)」、あるいは「のり（原そう（国産))」のように、のりの名称の次に括弧を付して、当該のりの原料となる原そうの原産地を表示することになります。

※　米トレーサビリティ法の規定に基づき、米穀の産地を表示する必要があります。

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。

（答）

１　原材料及び添加物に占める重量の割合が50％以上を占めるものが国産品であるものには、「国産である旨」を、輸入品にあっては、「原産国名」を表示します。

例えば、切り干しだいこんの場合、原材料及び添加物に占める重量の割合が50％以上を占めるものである「だいこん」の原産地を国名で表示します。

２　ただし、原材料及び添加物に占める重量の割合が50％以上を占めるものが国産品の場合、以下のような表示が可能です。

①　原材料及び添加物に占める重量の割合が50％以上を占めるものが農産物の場合

国産である旨の表示に代えて都道府県名その他一般に知られている地名での表示が可能です。また、生鮮食品の場合と異なり、原料原産地表示では「国産」表示が原則なので、「国産」よりも狭く限定された地域であれば表示可能となります。

例えば、生鮮農産物の原産地表示では都道府県名より広い地域（九州産、関東産）などは認められていませんが、原料原産地表示では、「九州産」、「関東産」といった表示も一般に知られている地名として表示が可能です。

②　原材料及び添加物に占める重量の割合が50％以上を占めるものが畜産物の場合

国産である旨の表示に代えて主たる飼養地（最も飼養期間が長い場所）が属する都道府県その他一般に知られている地名での表示が可能です。また、上記同様、「九州産」、「関東産」といった表示も一般に知られている地名として表示が可能です。

③　原材料及び添加物に占める重量の割合が50％以上を占めるものが水産物の場合

国産である旨の表示に代えて生産（採取及び採補を含む）した水域の名称（以下「水域名」といいます。）、水揚げした港名、水揚げした港又は主たる養殖場（最も養殖期間の長い場所）が属する都道府県名その他一般に知られている地名の表示が可能です。

また、上記同様に「九州産」、「関東産」といった表示も一般に知られている地名として表示が可能です。

なお、輸入された水産物にあっては、原産国名に水域名を併記することができます。これは、例えばインド洋にあるフランス領ケルゲレン諸島で漁獲された魚（キンメダイ）について、原産国名が「フランス」となると、消費者からはフランス本国の近海で獲れたとの誤解を招く可能性があります。このため、国名だけでは分かりにくい場合、水域名を併記できることとしたもので、例えば「原材料名：キンメダイ（フランス（インド洋））」と表示することができます。

（次頁に続く）

３ 具体的な表示例は以下のとおりです。（例１、例２はどちらの方法も可能です。）

《例１：原材料名欄にかっこ書きで表記（食品表示基準別記様式１　備考３）》

名称	あじの開き
原材料名	真あじ（Ａ国）、食塩
内容量	１尾
消費期限	令和××年××月××日
保存方法	１０℃以下で保存してください。
製造者	××株式会社　××県××市××町×－×

《例２：原料原産地名欄による表記》

名称	あじの開き
原材料名	真あじ、食塩
原料原産地名	Ａ国
内容量	１尾
消費期限	令和××年××月××日
保存方法	１０℃以下で保存してください。
製造者	××株式会社　××県××市××町×－×

（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。

（答）

１　原料原産地名については、その産地がどの原材料の産地であるのかが明確に分かるように表示しなければなりません。

２　例えば、原材料及び添加物に占める重量の割合が50％以上を占めるだいこんと少量のにんじんが使われている乾燥野菜などの場合は、原材料及び添加物に占める重量の割合が50％以上を占めるものであるだいこんの原産地について表示していることがわかるように、原材料名のだいこんの後ろにかっこ書きで原産地を表示するか、原料原産地名欄に「Ａ国（だいこん）」のように表示します。

３　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複数の原材料が使われている場合に、原料原産地名欄に地名だけを表示することは、どの原材料の原産地を表示しているかが明確ではないため認められません。

《例３：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複数の原材料が使われている場合》

名称	乾燥野菜
原材料名	だいこん（Ａ国）、にんじん
内容量	１００ｇ
賞味期限	令和××年××月××日
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください。
製造者	××株式会社　××県××市××町×－×

名称	乾燥野菜
原材料名	だいこん、にんじん
原料原産地名	Ａ国（だいこん）
内容量	１００ｇ
賞味期限	令和××年××月××日
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください。
製造者	××株式会社　××県××市××町×－×

（次頁に続く）

※　以下のような表示は、（表示方法－１）の《例２》と同様の表示の方法ですが、この場合、だいこんの原産地なのかにんじんの原産地なのか判断できないため、食品表示基準に抵触する表示に該当します。

《不適切な表示例》

名称	乾燥野菜
原材料名	だいこん、にんじん
原料原産地名	Ａ国
内容量	１００ｇ
賞味期限	令和××年××月××日
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください。
製造者	××株式会社　××県××市××町××－×

（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。

（答）

例えば、調達先が頻繁に変動する等により、あらかじめ容器包装に印刷して表示することが困難な場合には、賞味期限と同様にこの様式の原料原産地名の欄に表示箇所を表示した上で、枠外に表示することも認められます。

この際、表示場所については、「枠外記載」、「別途記載」等ではなく、「商品名下部に記載」等のように、消費者にとって分かりやすいように明示してください。

また、印字又はシールなどで対応することも可能です。シールの場合は容易に剥がれないようにしてください。

《例４：表示箇所を明示した上で枠外に事前に印刷》

名称	乾燥〇〇
原材料名	〇〇、××、・・・
添加物	□□、△△
原料原産地名	商品名下部に記載
内容量	１００ｇ
賞味期限	令和××年××月××日
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください。
製造者	××株式会社　××県××市××町×－×

商品名 原料〇〇の原産地名Ａ国

《例５：本商品に使用した原料の原産地に◯を打刻》

名称	乾燥〇〇
原材料名	〇〇、××、・・・
添加物	□□、△△
原料原産地名	Ａ国、Ｂ国、Ｃ国
内容量	１００ｇ
賞味期限	令和××年××月××日
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください。
製造者	××株式会社　××県××市××町×－×

注）この商品の原料〇〇の原産地は　　で印字しています。

（次頁に続く）

《例６：包装に事前に印刷するのではなく、シールを添付》

名称	乾燥〇〇
原材料名	〇〇、××、・・・
添加物	□□、△△
原料原産地名	商品名下部に記載
内容量	１００ｇ
賞味期限	令和××年××月××日
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください。
製造者	××株式会社　××県××市××町×－×

シール添付

商品名 原料〇〇の原産地名 Ａ国

（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。

（答）

1　原材料に占める重量の割合が50％以上を占めるものについて、２カ国以上のものを混合した場合は、原材料に占める重量の割合が高いものから順に原産国名を表示します。

《例７：原材料に占める重量の割合の高いものから順に原産地名を表示》

名称	乾燥〇〇
原材料名	〇〇（Ａ国、Ｂ国）、××、△△
添加物	□□
内容量	１００ｇ
賞味期限	令和××年××月××日
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください。
製造者	××株式会社　××県××市××町×－×

2　原材料に占める重量の割合が50％以上を占めるものの原産地が３箇所以上ある場合は、原材料に占める重量の割合が高いものから順に２箇所以上表示し、その他の原産地を「その他」と表示することもできます。

《例８：原料原産地が３箇所以上であり、全て表示する場合》

名称	乾燥〇〇
原材料名	〇〇（Ａ国、Ｂ国、Ｃ国、Ｄ国）、××、△△
添加物	□□
内容量	１００ｇ
賞味期限	令和××年××月××日
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください。
製造者	××株式会社　××県××市××町×－×

《例９：原料原産地を2箇所以上表示し、それ以上を「その他」として表示する場合》

名称	乾燥〇〇
原材料名	〇〇（Ａ国、Ｂ国、その他）、××、△△
添加物	□□
内容量	１００ｇ
賞味期限	令和××年××月××日
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください。
製造者	××株式会社　××県××市××町×－×

（次頁に続く）

3　国産の原材料と外国産の原材料を混合した場合は、国レベルでカウントし、３カ国以上のものを混合した場合に「その他」と表示できることとします。

《例10：ａ県産、ｂ県産の原材料とＡ国の原材料を混合して使用した場合》

○

名称	乾燥〇〇
原材料名	〇〇（日本、Ａ国）、××、△△
添加物	□□
内容量	１００ｇ
賞味期限	令和××年××月××日
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください。
製造者	××株式会社　××県××市××町×－×

○

名称	乾燥〇〇
原材料名	〇〇（日本（ａ県、ｂ県）、Ａ国）、××、△△
添加物	□□
内容量	１００ｇ
賞味期限	令和××年××月××日
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください。
製造者	××株式会社　××県××市××町×－×

○

名称	乾燥〇〇
原材料名	〇〇（ａ県、ｂ県、Ａ国）、××、△△
添加物	□□
内容量	１００ｇ
賞味期限	令和××年××月××日
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください。
製造者	××株式会社　××県××市××町×－×

《不適切な表示例》

※　ａ県、ｂ県、Ａ国で３箇所とカウントせず、国レベルで日本、Ａ国の２箇所とカウントするため、「その他」表示による省略は不可。

×

名称	乾燥〇〇
原材料名	〇〇（ａ県、ｂ県、その他）、××、△△
添加物	□□
内容量	１００ｇ
賞味期限	令和××年××月××日
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください。
製造者	××株式会社　××県××市××町×－×

（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。

（答）

このような場合については、下記のように表示することも可能です。

ただし、消費者の優良誤認を招かないよう注意してください。（この表示の考え方については、表示の方法－10を参照。）

《例11：合理的な方法に基づき重量順に表示し、その方法及び詳細について回答できる旨を表示》

名称	**塩たらこ**
原材料名	**すけとうだらの卵巣（米国又はロシア）、××、△△**
内容量	**１００ｇ**
賞味期限	**令和元年××月××日**
保存方法	**１０℃以下で保存してください。**
製造者	**××株式会社　××県××市××町×－×**

注）すけとうだらの卵巣の原産地は、当社における平成30年の取扱い実績の多い順に表示しています。詳細は弊社お客様窓口（電話番号○○）にお尋ねください。

（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。

（答）

例えば、「沼津産」と強調表示がされたあじの開きがあった場合、「沼津」が製造地なのか原料原産地なのか不明確であり、消費者は強調表示を見て「沼津」が原料原産地であると誤認する可能性があります。このように、製造地をあたかも原料の原産地であるかのように誤認させるような表示が「産地名の意味を誤認させるような用語」に該当します。このような場合に、もし原料原産地がＡ国であるならば、製造地：沼津、原料原産地：Ａ国と区別して明記すること等により、それぞれの産地名の意味が明確に分かるように表示を行うことが必要です。

《例12：産地を表示する場合、製造地なのか原料原産地なのか分かるように明確に表示》

〈商品表面〉

沼津産
あじの開き

改善

〈一括表示欄〉

名称	あじの開き
原材料名	真あじ（Ａ国産）、食塩
内容量	１尾
消費期限	令和××年××月××日
保存方法	１０℃以下で保存してください。
製造者	××株式会社　××県××市××町×－×

〈改善表示例〉

(1)製造地、原料原産地を明記

あじの開き
製造地：沼津
原料原産地：Ａ国

(2)沼津は製造地である旨を明記

あじの開き
（沼津製造）

(3)産地名に関する強調表示を行わない

あじの開き

（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。

（答）

１　商品名の近くに原料原産地を表示したい場合は、一括表示欄の原料原産地名欄に「商品名下部に記載」のように表示することが必要です。このように、食品表示基準に規定する方法に従って表示する場合については、割合（％表示）を併記する必要はありません。

２　下記のように、食品表示基準に規定する方法以外の方法で原料原産地を表示する場合は、特色のある原材料等の表示の規定に従って、割合の表示が必要です。

①　一括表示欄に「商品名の近くに表示」のように記載せずに、商品名の近くに原料原産地を強調表示

②　複数の原産地のものを混合しているにもかかわらず、特定の原産地のみを強調して表示

（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。

（答）

食品表示基準では割合までの表示を表示する必要はありませんが、自主的に事実に基づいて表示することは差し支えありません。

（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。

（答）

大豆水煮、ゆでた枝豆等、原料原産地表示の対象であり、かつ、遺伝子組換え食品表示を行う加工食品については、下記《適切な表示例》のような方法で表示を行ってください。

《適切な表示例》

名称 原材料名 …	大豆水煮 大豆（Ａ国、遺伝子組換えでない）、××、△△ …

名称 原材料名 …	大豆水煮 大豆（Ａ国）（遺伝子組換えでない）、××、△△ …

名称 原材料名 …	大豆水煮 大豆（Ａ国、Ｂ国）（遺伝子組換えでない）、××、△△ …

《不適切な表示例》

名称 原材料名 …	大豆水煮 大豆（Ａ国、Ｂ国・遺伝子組換えでない）、××、△△ …

※ Ａ国、Ｂ国のどちらが「遺伝子組換えでない」のか不明確であるため。

名称 原材料名 …	大豆水煮 大豆（遺伝子組換えでない、Ａ国、Ｂ国）、××、△△ …

※ Ａ国、Ｂ国のどちらが「遺伝子組換えでない」のか不明確であるため。

（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。

（答）

原材料は、通常の場合、使用した原産国ごとの割合を製造業者が把握しているはずであるため、原材料に占める重量の割合が50％以上を占めるものの原産地を、原材料に占める重量割合の高い順に列記することとしています。

しかしながら、現実には、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があります。

例えば、塩たらこについては、米国、ロシア、日本の３か国に原産国が限定されており、うち国産以外の米国産、ロシア産の原料は品質面でも、価格面でも大きな違いはみられないことから両国の原材料は混合使用され、製品ごとに使用した原産国の重量割合を特定することは極めて困難な状況にあります。

このため、こうした商品については、消費者に誤認を与えないことを条件に、別途その旨認識できるよう注意書きを加えることで、製造事業者の責任において原産地ごとの使用割合を合理的に判断し、その判断に従った順序で原産地を表示することを例外的に認めることとします。

例えば、塩たらこについては、米国産、ロシア産の原料のみを使用した商品については、直近１年間の原料使用実態を按分し、多い方から順に表示する等、事業者において原産地の表示順を決めたルールを定め、そのルールに従って表示することを可能とします。

ただし、この場合には、商品にその旨認識できるよう、「原料原産地は、当社における○年の取扱い実績の多い順に表示しています。詳細は弊社にお尋ねください。」等、必ずしも商品ごとの重量割合順に表示しているものではないことを明記してください。

《表示例》令和２年の原料取扱い割合が、ロシア６割、米国４割の場合

名称	**塩たらこ**
原材料名	**スケトウダラの卵（ロシア又は米国）**
…	**…**

注）スケトウダラの原料原産地は、当社における令和２年の取扱い実績の多い順に表示しています。詳細は弊社にお尋ねください。

（次頁に続く）

※　なお、通常、国産原料が米国産又はロシア産の原料と混合使用されることはないことから、国産原料と外国産原料の両方を原料として表示することは想定していません。

　また、以下のように通常の原料原産地を記載し、例外的に変動する場合がある旨を記載する表示方法は認められませんので御注意ください。

×

名称	乾燥〇〇
原材料名	〇〇（Ａ国）、××、△△
添加物	□□
内容量	１００ｇ
賞味期限	令和××年××月××日
保存方法	常温で保存してください。
製造者	××株式会社 Ｂ県××市××町×－×

商品名 原料の調達事情により、原料原産国は変動する場合があります。 この原料〇〇の原産国については、弊社にお尋ね下さい。

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。

（答）

１　消費者への情報提供を目的として、国内で製造した全ての加工食品が原料原産地表示の対象となります。

輸入品（輸入後の国内での加工行為等が、実質的な変更をもたらしていないものを含む。）については、従来どおり輸入品として「原産国名」の表示が必要であり、原料原産地名の表示は必要ありません。

２　原材料名の表示等と同様、以下の場合には、原料原産地名の表示は必要ありません。

①　設備を設けて飲食させる場合（外食）

②　食品を製造し、又は加工した場所で販売する場合（いわゆるインストア加工を含む。）

③　不特定又は多数の者に対して譲渡(販売を除く。)する場合

④　容器包装に入れずに販売する場合

また、容器包装の表示可能面積がおおむね 30㎠以下の場合には、原料原産地名の表示を省略することができます。

（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。

（答）

１　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）を原料原産地表示の対象（これを対象原材料といいます。）とし、原材料名に対応させてその原産地名の表示をする必要があります。

事業者の実行可能性も考慮し上記を原料原産地表示の対象としましたが、消費者への情報提供の観点からは、できるだけ多くの原材料を原料原産地表示の対象とすることが望ましいです。

ただし、別表 15 の１に掲げる 22 食品群と、以下の５品目は個別に原料原産地の規定を設け、原料原産地表示の対象となる原材料を定めています。

①　農産物漬物は、重量割合上位４位（又は３位）かつ５％以上の原材料

②　野菜冷凍食品は、重量割合上位３位かつ５％以上の原材料

③　うなぎ加工品は、うなぎ

④　かつお削りぶしは、かつおのふし

⑤　おにぎりは、のり

（次頁に続く）

2　なお、以下の法律の規定に基づき、重量割合上位１位の原材料の原産地が表示（情報伝達）されている場合、当該原材料には食品表示基準の原料原産地表示の規定を適用しません。

①　米穀等の取引等に係る情報の記録及び産地情報の伝達に関する法律（米トレーサビリティ法）（平成 21 年法律第 26 号）（食品表示基準別表第 15 の１の(6)に掲げるもちを除く。）

②　酒税の保全及び酒類業組合等に関する法律（昭和 28 年法律第７号）

平成 29 年９月時点では、②に基づく表示の基準として、果実酒等の製法品質表示基準を定める件（平成 27 年国税庁告示第 18 号）が制定されています。

（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。

（答）

1　食品表示基準において、「原材料名」の表示義務がない酒類も、原料原産地表示の対象となります。

2　具体的には、以下のいずれかになります。

①　原料原産地名の事項欄を設けて、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）に対応させて原料原産地を表示。

②　原材料名を任意で表示している場合は、原料原産地名の欄を設けずに、対応する原材料名の次に括弧を付して原料原産地表示することも可能。

3　上記２の②の場合、酒類については、原材料名の表示が義務ではないため、表示順が重量順とは限りませんが、原材料名欄の原材料名の表示順にかかわらず、原材料に占める重量割合が最も高い原材料（重量割合上位１位の原材料）に原料原産地表示を行ってください。

4　なお、清酒、米焼酎（単式蒸留）、みりん、果実酒及び甘味果実酒において、米穀等の取引等に係る情報の記録及び産地情報の伝達に関する法律又は酒税の保全及び酒類業組合等に関する法律第 86 条の６第１項の規定に基づく表示の基準に基づき、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）の原産地が表示（情報伝達）されている場合、食品表示基準における原料原産地表示の規定は適用されません。

（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。

（答）

冠表示は、特定の原材料の名称を、商品名又は商品名の一部として使用する食品の表示方法を一般に指しますが、食品表示基準上の定義はなく、冠表示をした特定の原材料が重量割合上位１位でなければ、冠表示を行っていたとしても、原料原産地表示の対象としていません。

なお、「冠表示」を行う食品関連事業者による自主的な産地情報の提供に関する取組が推進されるよう、「冠表示における原料原産地情報の提供に関するガイドライン（平成 31 年３月 29 日消食表第 147 号）」を策定しましたので、自主的に情報提供する際には、当該ガイドラインを参考にしてください。

（原原－５）水も原料原産地表示の対象になりますか。

（答）

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

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

（原原－６）添加物も原料原産地表示の対象になりますか。

（答）

１　食品表示基準においては、原材料と添加物を明確に区分しています。
原料原産地表示の対象は原材料に限り、添加物は表示対象ではありません。

２　したがって、食品中、添加物が最も重量割合が高い場合、その添加物に原料原産地表示を行う必要はなく、原材料の中で、原材料に占める重量割合が最も高い原材料（重量割合上位１位の原材料）に原料原産地表示を行う必要があります。
また、添加物のみで構成されている食品については、原料原産地表示を行う必要はありません。

３　なお、添加物にもともと含まれている賦（ふ）形剤（乳糖、小麦粉、でん粉等）についても、原料原産地表示を行う必要はありません。

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

（原原－７）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。

（答）

１　食品を製造する際に、複合原材料を使用する場合には、複合原材料の一般的な名称をもって原材料名の表示を行うこととしています。

２　ただし、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、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場合、複合原材料の全ての原材料を分割して表示することができます。

３　その場合、原料原産地表示は、分割した後の原材料名表示に基づき、原材料に占める重量割合が最も高い原材料（重量割合上位１位の原材料）に原産地表示を行う必要があります。

《例１：複合原材料表示による方法》

名称	ラムネ菓子
原材料名	砂糖調製品（韓国製造（砂糖、コーンスターチ））、 レモン果汁／クエン酸、重曹、香料
内容量	10ｇ
賞味期限	令和元年 10 月１日
保存方法	直射日光を避けて保存してください。
製造者	××株式会社 東京都千代田区永田町▲－▲

名称	ラムネ菓子
原材料名	砂糖調製品（砂糖、コーンスターチ）（韓国製造）、 レモン果汁／クエン酸、重曹、香料
内容量	10ｇ
賞味期限	令和１年 10 月１日
保存方法	直射日光を避けて保存してください。
製造者	××株式会社 東京都千代田区永田町▲－▲

（次頁に続く）

《例２：分割して表示する方法》

名称	ラムネ菓子
原材料名	砂糖（韓国製造）、コーンスターチ、レモン果汁／クエン酸、重曹、香料
内容量	10ｇ
賞味期限	2019 年 10 月１日
保存方法	直射日光を避けて保存してください。
製造者	××株式会社 東京都千代田区永田町▲－▲

（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。

（答）

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、複数の同一原材料を合算して表示している場合は、合算後の表示をしている原材料単位でみて重量割合上位１位の原材料に、原料原産地表示を行う必要があります。

（原原－９）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（○○、△△）」等）、どの原材料に原産地を表示する必要がありますか。

（答）

１　消費者に分かりやすくする等の事業者の判断により、「野菜（○○、△△）」等、まとめ書きをしている場合、原材料単位でみて重量割合上位１位の原材料に、原料原産地表示を行う必要があります。

２　そのため、まとめ書きしていることによって、原材料名欄の一番先頭に「野菜（○○、△△）」と表示されていても、使用した原材料単位で比較すると、原材料名欄で２番目以降に表示されている原材料が最も重量割合が高い場合は、表示順にかかわらず、その重量割合上位１位の原材料に原産地を表示する必要があります。

例）　野菜　＞　豚肉　であるが、豚肉　＞　たまねぎ　の場合、
原材料名：野菜（たまねぎ、キャベツ、トマト）、豚肉（Ａ国産）
↑
義務

（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で、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。

（答）

以下の例のように表示することができます。なお、以下の例以外は認めないということではありません。消費者に分かりやすい表示としてください。

例）たまねぎ　＞　豚肉である場合

原材料名：野菜（たまねぎ（国産）、キャベツ、トマト）、豚肉

原材料名：野菜（たまねぎ（国産）、キャベツ（国産）、トマト（国産））、豚肉

原材料名：野菜（国産（たまねぎ、キャベツ、トマト））、豚肉

原材料名：野菜（たまねぎ、キャベツ、トマト）（国産）、豚肉

原材料名：野菜（国産）（たまねぎ、キャベツ、トマト）、豚肉

（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、区分けされ、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に区分け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。

（答）

１　構成要素となる加工食品Ａ、Ｂそれぞれの重量割合上位１位の原材料のうち、製品全体でみて重量割合が最も高い原材料に原料原産地表示を行う必要があります。

２　この場合、同じ原材料がＡ、Ｂそれぞれに使用されているなど、製品全体でみると同じ原材料が複数回表示されることがありますが、当該原材料を合算して比較する必要はありません。

３　このような製品として、

①　調理などによりＡ、Ｂを合わせた形で食するもの
（例：麺にスープが添付されているもの）

②　それぞれが独立しており別々に食するもの
（例：チョコレートとクッキーの組合せ）

等が考えられますが、②のような場合であって、各構成要素ごとに原材料表示を行っているような製品については、各構成要素の重量割合上位１位の原材料の全てに原産地を表示することが望ましいと考えます。

（次頁に続く）

例）　Ａ：チョコレート（カカオマス 40g、砂糖 25g、…）
↑
義務
Ｂ：クッキー　（小麦粉 35g、砂糖 25g、…）
↑
任意

※１　合算すると砂糖が重量割合上位１位となりますが、原料原産地表示の必要はありません。

※２　Ｂの小麦粉の製造地（原産地）は、表示することが望ましいと考えます。

４　ただし、お中元用の詰め合わせ食品など、個別食品ごとに販売することが可能な食品を詰め合わせている場合は、構成要素である個別食品について表示する必要があります。個別食品ごとに重量割合上位１位の原材料について原料原産地表示が必要です。

（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。

（答）

１　当該規定に基づき複数の原材料を括って表示している場合は、適正に表示された原材料名表示（「植物油」、「でん粉」等）に対応させて、当該原産地（製造地）を表示してください。

２　その場合、括った元となる複数の原材料の原産地（製造地）については、括って表示をしている原材料（「植物油」、「でん粉」等）に占める重量の割合の高いものから順に表示してください。

（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、原産地表示はどのようにするのですか。

（答）

１　魚肉練り製品等は、冷凍魚肉すり身や鮮魚を主原材料として製造されます。冷凍魚肉すり身や鮮魚を使用し、「魚肉」等と表示した場合の表示方法は以下のとおりです。

（次頁に続く）

２　鮮魚のみで製造した魚肉練り製品等の場合

《例１：原料原産地名の事項欄を設けて表示する場合》

（魚肉が全て国産の場合）

名称	魚肉ソーセージ
原材料名	魚肉、でん粉、食塩、・・・
原料原産地名	国産（魚肉）
内容量	200ｇ
賞味期限	令和元年 12 月 31 日
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください。
製造者	□□株式会社 東京都千代田区霞が関■-■-■

《例２：原材料名に併記して表示する場合》

（魚肉が全て国産の場合）

名称	魚肉ソーセージ
原材料名	魚肉（国産）、でん粉、食塩、・・・
内容量	200ｇ
賞味期限	令和１年 12 月 31 日
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください。
製造者	□□株式会社 東京都千代田区霞が関■-■-■

《例３：魚種を明記した場合》

名称	ケーシング詰特種かまぼこ
原材料名	魚肉（たら（国産）、ぐち、えそ）、種もの（チーズ）、でん粉、食塩、・・・
内容量	100ｇ
賞味期限	2019 年 12 月 31 日
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください。
製造者	□□株式会社 東京都千代田区霞が関■-■-■

（次頁に続く）

《例４：明記している魚種の全てが国産の場合》

名称	蒸しかまぼこ
原材料名	魚肉（（国産）（たら、ぐち、えそ））、でん粉、食塩、・・・
内容量	100ｇ
賞味期限	19.12.31
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください。
製造者	□□株式会社 東京都千代田区霞が関■-■-■

３　冷凍魚肉すり身のみで製造した魚肉練り製品等の場合

《例５：魚肉すり身の製造地を表示する場合》

（一定期間において重量割合の順番が入れ替わる３以上の外国製造の魚肉すり身＞国内製造の魚肉すり身の場合）

名称	魚肉ソーセージ
原材料名	魚肉、でん粉、食塩、・・・
原料原産地名	外国製造、国内製造（魚肉すり身）
内容量	200ｇ
賞味期限	01.12.31
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください。
製造者	□□株式会社 東京都千代田区霞が関■-■-■

《例６：魚肉すり身に使用した鮮魚の産地を表示する場合》

（一定期間において重量割合の順番が入れ替わる３以上の外国産の魚類を原料とした魚肉すり身＞国産の魚類を原料とした魚肉すり身の場合）

名称	魚肉ソーセージ
原材料名	魚肉（輸入、国産）、でん粉、食塩、・・・
内容量	200ｇ
賞味期限	R1.12.31
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください。
製造者	□□株式会社 東京都千代田区霞が関■-■-■

（次頁に続く）

《例７：「魚肉」ではなく、「魚肉すり身」と原材料名表示する場合》
（一定期間において重量割合の順番が入れ替わる３以上の外国製造の魚肉すり身を使用する場合）

名称	魚肉ソーセージ
原材料名	魚肉すり身（外国製造）、でん粉、食塩、・・・
内容量	200ｇ
賞味期限	2019.12.31
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください。
製造者	□□株式会社 東京都千代田区霞が関■-■-■

《例８：魚肉すり身に使用した鮮魚の産地を表示する場合》
（例７の場合で、鮮魚まで遡った産地を表示する場合）

名称	魚肉ソーセージ
原材料名	魚肉すり身（魚肉（輸入））、でん粉、食塩、・・・
内容量	200ｇ
賞味期限	令和元年 12 月 31 日
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください。
製造者	□□株式会社 東京都千代田区霞が関■-■-■

４　冷凍魚肉すり身と鮮魚を混合して製造した魚肉練り製品等の場合
《例９：魚肉すり身の製造地と鮮魚の産地を表示する場合》
（アメリカ製造の魚肉すり身＞国産の鮮魚の場合）

名称	魚肉ソーセージ
原材料名	魚肉、でん粉、食塩、・・・
原料原産地名	アメリカ製造（魚肉すり身）、国産（たら）
内容量	200ｇ
賞味期限	令和元年 12 月 31 日
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください。
製造者	□□株式会社 東京都千代田区霞が関■-■-■

（次頁に続く）

《例 10：鮮魚まで遡って産地を表示する場合》
（例９の場合で、鮮魚まで遡った産地を表示する場合）

名称	魚肉ソーセージ
原材料名	魚肉（アメリカ、日本）、でん粉、食塩、・・・
内容量	200ｇ
賞味期限	令和元年 12 月 31 日
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください。
製造者	□□株式会社 東京都千代田区霞が関■-■-■

（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の二の規定に基づき、原材料をまとめ書きしている場合（「ソース（○○、△△）」等）、どの原材料に原産地を表示する必要がありますか。

（答）

１　消費者に分かりやすくする等の事業者の判断により、「ソース（○○、△△）」、「衣（○○、△△）」、「めん（○○、△△）」、「具（○○、△△）」等、まとめ書きをしている場合、原材料単位で見て重量割合上位１位の原材料に、原料原産地表示を行う必要があります。

２　この場合、まとめ書きすることにより、製品全体で見ると同じ原材料が複数回表示されることがありますが、当該原材料を合算して比較する必要はありません。

（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。

（答）

重量割合上位１位となる全ての原材料に原料原産地表示を行う必要があります。

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。

（答）

一般用加工食品への原料原産地表示は、食品表示基準の別記様式１又はこれと同等程度に分かりやすく一括して、容器包装に原料原産地名欄を設け、原材料名に対応させて原料原産地を表示するか、原材料名欄に表示してある原材料名に対応させて括弧を付して原料原産地を表示する必要があります。

（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。

（答）

１　原材料が国産品であるものには国産である旨を、輸入品であるものには「原産国名」を表示します。

２　ただし、原材料が国産品の場合、国産である旨（国産、日本、日本産など）に代えて以下のような表示が可能です。

①　原材料が農産物の場合

都道府県名その他一般に知られている地名の表示が可能です。原料原産地表示では国産である旨の表示が原則なので、「国産」よりも狭く限定された地域であれば表示可能です。

例えば、都道府県名より広い地域名での表示（「九州産」、「関東産」など）も一般に知られている地名として表示が可能です。

②　原材料が畜産物の場合

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の表示が可能です。

③　原材料が水産物の場合

水域名、水揚げ港名、水揚げ港又は主たる養殖地が属する都道府県名その他一般に知られている地名の表示が可能です。

３　また、原材料が輸入品の水産物の場合、原産国名に水域名を併記することができます。これは、例えばインド洋にあるフランス領ケルゲレン諸島で漁獲された魚（キンメダイ）について、原産国名が「フランス」となると、消費者からはフランス本国の近海で獲れたとの誤解を招く可能性があります。このため、国名だけでは分かりにくい場合、水域名を併記できることとしたもので、例えば「原材料名：キンメダイ（フランス（インド洋））」と表示することができます。ただし、水域名のみの記載は、国産である旨を示すことになるため、認められません。

（次頁に続く）

4　具体的な表示例は以下のとおりです。

《例１：原料原産地名欄による表記》

名称	ポークソーセージ（ウインナー）
原材料名	豚肉、豚脂肪、・・・
原料原産地名	カナダ（豚肉）
内容量	150ｇ
賞味期限	令和２年１月５日
保存方法	10℃以下で保存してください
製造者	□□株式会社 東京都千代田区霞が関■－■－■

《例２：原材料名欄に括弧書きで表記（食品表示基準別記様式１　備考３）》

名称	ポークソーセージ（ウインナー）
原材料名	豚肉（カナダ）、豚脂肪、・・・
内容量	150ｇ
賞味期限	2020 年１月５日
保存方法	10℃以下で保存してください
製造者	□□株式会社 東京都千代田区霞が関■－■－■

《例３：一括表示枠内に表示することが困難な場合、記載箇所を明記の上で別の箇所に表示》

名称	ポークソーセージ（ウインナー）
原材料名	豚肉、豚脂肪、・・・
原料原産地名	商品名下部に記載
内容量	150ｇ
賞味期限	2020.01.05
保存方法	10℃以下で保存してください
製造者	□□株式会社 東京都千代田区霞が関■－■－■

商品名
〇〇ソーセージ

原料豚肉の原産地名
カナダ

《不適切な表示例》

※　例１において、原材料が複数ある場合、原料原産地名欄に単に産地名のみ表示すると、どの原材料の産地を表示しているのか不明となるため、産地名の後ろに括弧を付して、当該産地に対応した原材料名を表示する必要があります。

×

名称	ポークソーセージ（ウインナー）
原材料名	豚肉、豚脂肪、・・・
原料原産地名	カナダ
内容量	150ｇ
賞味期限	20.01.05
保存方法	10℃以下で保存してください
製造者	□□株式会社 東京都千代田区霞が関■－■－■

（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。

（答）

１　２か国以上のものを混合した場合は、原材料に占める重量の割合が高いものから順に原産地を表示します。

《例１：原材料に占める重量の割合の高いものから順に原産地名を表示》

名称	ポークソーセージ（ウインナー）
原材料名	豚肉（カナダ、アメリカ）、豚脂肪、・・・
内容量	150ｇ
賞味期限	令和２年１月５日
保存方法	10℃以下で保存してください
製造者	□□株式会社 東京都千代田区霞が関■－■－■

（次頁に続く）

２　３か国以上のものを混合した場合は、原材料に占める重量の割合が高いものから順に２か国以上表示し、その他の原産地を「その他」と表示することもできます。

《例２：原料原産地が３か国以上であり、全て表示する場合》

名称	ポークソーセージ（ウインナー）
原材料名	豚肉（カナダ、アメリカ、デンマーク、日本）、豚脂肪、・・・
内容量	150ｇ
賞味期限	2020年１月５日
保存方法	10℃以下で保存してください
製造者	□□株式会社 東京都千代田区霞が関■－■－■

《例３：原料原産地を２か国以上表示し、それ以外を「その他」と表示する場合》

名称	ポークソーセージ（ウインナー）
原材料名	豚肉（カナダ、アメリカ、その他）、豚脂肪、・・・
内容量	150ｇ
賞味期限	2020.01.05
保存方法	10℃以下で保存してください
製造者	□□株式会社 東京都千代田区霞が関■－■－■

（次頁に続く）

３　国産の原材料と外国産の原材料を混合した場合も、国単位で計算します。すなわち、３か国以上のものを混合し、かつ、２か国以上表示した場合に、その他の原産地を「その他」と表示できます。

《例４：鹿児島県産（50%）、宮崎県産（30%）の原材料とカナダ産（20%）の原材料を混合して使用した場合》

○

名称	ポークソーセージ（ウインナー）
原材料名	豚肉（国産、カナダ産）、豚脂肪、・・・
内容量	150ｇ
賞味期限	令和２年１月５日
保存方法	10℃以下で保存してください
製造者	□□株式会社 東京都千代田区霞が関■－■－■

○

名称	ポークソーセージ（ウインナー）
原材料名	豚肉（国産（鹿児島県、宮崎県）、カナダ産）、豚脂肪、・・・
内容量	150ｇ
賞味期限	2020 年１月５日
保存方法	10℃以下で保存してください
製造者	□□株式会社 東京都千代田区霞が関■－■－■

○

名称	ポークソーセージ（ウインナー）
原材料名	豚肉（鹿児島県、宮崎県、カナダ）、豚脂肪、・・・
内容量	150ｇ
賞味期限	2020.01.05
保存方法	10℃以下で保存してください
製造者	□□株式会社 東京都千代田区霞が関■－■－■

（次頁に続く）

《不適切な表示例》

※　鹿児島県、宮崎県、カナダ、アメリカを原産地とする原材料を混合している場合であっても、「鹿児島県、宮崎県、その他」という表示は、国単位でみて１か国（日本）しか表示していないため不可。

×

名称	ポークソーセージ（ウインナー）
原材料名	豚肉（鹿児島県、宮崎県、その他）、豚脂肪、・・・
内容量	150ｇ
賞味期限	R2.01.05
保存方法	10℃以下で保存してください
製造者	□□株式会社 東京都千代田区霞が関■－■－■

（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。

（答）

1　食品表示基準において、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特段の規定はありませんが、特定の食物アレルギー体質をもつ消費者の健康危害の発生を防止するアレルギー表示は、他の表示よりも優先して一番最初に表示すべきと考えます。

また、特定のアレルギー体質をもつ消費者が適切に判断できるよう、アレルギー表示の対象となる特定原材料等に係る表示の視認性を高めることが望ましいです。

（次頁に続く）

2　具体的な表示例は以下のとおりです。（＝はアレルギー表示、〰は遺伝子組換え食品表示、＿は原料原産地表示）

《例１：豆腐サラダに原料原産地表示をする場合》

名称	豆腐サラダ
原材料名	豆腐（大豆を含む：遺伝子組換えでない）（国内製造）、レタス、トマト、きゅうり、・・・
内容量	300g
消費期限	令和元年５月 21 日
保存方法	10℃以下で保存してください
製造者	□□株式会社 東京都千代田区霞が関■－■－■

《例２：つくだ煮に原料原産地表示をする場合》

名称	つくだ煮
原材料名	しょうゆ（大豆・小麦を含む、国内製造）、こんぶ、植物油脂、唐辛子、砂糖類（砂糖、水飴）、・・・
内容量	100g
賞味期限	令和２年１月５日
保存方法	直射日光をさけ、常温で保存してください
製造者	□□株式会社 東京都千代田区霞が関■－■－■

《例３：マカロニサラダに原料原産地表示をする場合》

名称	マカロニサラダ
原材料名	マカロニ（イタリア製造）、マヨネーズ、きゅうり、人参、玉ねぎ、・・・、（一部に小麦・乳成分・卵・大豆を含む）
内容量	100ｇ
消費期限	令和１年５月 21 日
保存方法	10℃以下で保存してください
製造者	□□株式会社 東京都千代田区霞が関■－■－■

（次頁に続く）

《例４：コーンスナック菓子に原料原産地表示をする場合》

名称	コーンスナック菓子
原材料名	コーングリッツ（とうもろこし（アメリカ、遺伝子組換え不分別））、砂糖、食塩／乳化剤、炭酸カルシウム、・・・
内容量	300g
賞味期限	2020 年１月５日
保存方法	直射日光をさけ、常温で保存してください
製造者	□□株式会社 東京都千代田区霞が関■－■－■

（原原－20）原料原産地の表示について、原料原産地を国名以外で表示することはできますか。

（答）

1　国産品では、国産である旨の表示に代えて、より狭く限定され、範囲が明確な地域として、都道府県名その他一般に知られている地名で表示することも可能です。

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　丹波、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　九州、関東、房総（地域名））

等が考えられます。

また、水産物の場合は、水域名や水揚げ港名での表示も可能です。

2　輸入品では、「原産国名」を表示することとされていますので、「大括り表示」が認められる場合（（原原－32）参照）を除き、他の表示で代替することはできません。なお、「原産国名」に加えて、地域名を併記することは可能です。

また、輸入した水産物の場合は、「原産国名」に水域名を併記することが可能です。

（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。

（答）

1　食品表示は、消費者の商品選択に資する情報を提供することが目的であるため、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、（原原－22）又は（原原－34）の場合を除きます。）。

［原産国の表示として認められるものの例］

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

（原原－22）原料原産地名の表示について、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。

（答）

1　記号及び当該記号に対応する原産地を容器包装へ表示した上で、一括表示枠内の原料原産地名欄に、

①　産地表示する原材料

②　記号を用いて表示する旨

③　記号の表示箇所

を明記した上で、一括表示枠外へ表示するなど、消費者が誤認をしないように分かりやすく、記号による原料原産地表示もできることとします。

（次頁に続く）

２　この場合、記号とは、JIS X 0304（ISO 3166-1）の「国名コード」における「３文字国名コード」等が考えられます。

《例：記号による表示》

名称	ウインナーソーセージ
原材料名	豚肉、豚脂肪、・・・
原料原産地名	豚肉の産地は、この一括表示枠外下部に示した記号を用いて、容器の底面の賞味期限右に記載
固形量	150ｇ
賞味期限	容器の底面に記載
保存方法	直射日光を避けて保存してください
製造者	□□株式会社 東京都千代田区霞が関■－■－■

（枠外下部）

ＪＰＮ：日本
ＵＳＡ：アメリカ
ＣＡＮ：カナダ

（容器の底面）

２０１９１２３１／ＪＰＮ

（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。

（答）

一括表示外に原産地を強調して表示している場合であっても、原料原産地表示については、表示方法に従い、一括表示内の原料原産地名欄に又は対応する原材料名の次に括弧を付して表示することが必要です。

原料原産地名を一括表示内に表示することが困難な場合には、原料原産地名欄にその表示箇所を表示すれば、他の箇所に表示することも可能です。

（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。

（答）

1　食品表示基準第３条第２項の表の規定に基づき（すなわち、（原原－17）以降に示す表示の方法により）原料原産地名を表示する場合には、重量割合上位２位以下の原材料に任意で表示する場合を含め、使用割合の表示は必要ありません。

2　一括表示内に任意で強調したい産地名のみを表示する場合や、一括表示外で特定の産地を強調して表示する場合は、食品表示基準第７条の特色ある原材料を使用した旨を表示する場合に該当するため、当該強調表示に近接した場所又は一括表示の原材料名に割合表示が必要です。ただし、その割合が 100％である場合にあっては、割合の表示を省略することができます。

《例：原材料〇〇が、国産原料 70%、カナダ産原料 20%、アメリカ産原料 10%である場合》

①　第３条の規定に従い、原材料の原産地全てに関して表示 ＝ 第７条の適用外（義務表示対象の原材料、対象外の原材料とも共通）

〇

名　　称　・・
原材料名　〇〇（日本、カナダ、アメリカ）、△△（オーストラリア、デンマーク）

原料原産地を全て表示する場合は第７条の適用外

②　一括表示内に義務表示対象の原材料に加えて、任意で特定の原材料の原産地のみを強調表示 ＝ 第７条を適用
（義務表示対象外の原材料の場合）

〇

名　　称　・・
原材料名　□□（国産）、〇〇（国産 70%使用）

×

名　　称　・・
原材料名　□□（国産）、〇〇（国産使用）

強調したい原材料の原産地のみ表示する場合は第７条が適用され、割合表示が必要

（次頁に続く）

③　一括表示外に原材料の原産地を強調表示 ＝ 第７条を適用
（義務表示対象の原材料、対象外の原材料とも共通）

	【強調表示部】	【一括表示欄】
×	国産〇〇使用	名　　称　・・ 原材料名　〇〇（国産、カナダ産、アメリカ産）、・・・
〇	国産〇〇70%使用	名　　称　・・ 原材料名　〇〇（国産、カナダ産、アメリカ産）、・・・
	一括表示外に強調表示する場合は第７条を適用	名　　称　・・ 原材料名　〇〇（国産 70%、カナダ産、アメリカ産）、・・・

（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。

（答）

重量割合上位１位の原材料以外の原材料に任意で原料原産地名を表示する場合、当該原料原産地表示が、間にある原材料（質問の場合、上位２位、上位３位、上位４位の原材料）の原産地であると消費者が誤認しないためには、それらの原材料についても、原料原産地表示を行うことが望ましいと考えますが、特定の原材料だけ（質問の場合、上位５位の原材料だけ）に表示をしても、適切な位置に表示されていれば、問題ありません。

（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。

（答）

原料原産地名の表示は、原材料名に対応させて表示する必要があります。

具体的には、原料原産地名欄を設け、原産地名の後に括弧を付して原材料名を表示するなど、原産地名を原材料名に対応させて表示してください。

また、原料原産地名欄を設けずに、原材料名欄の原材料名の後に括弧を付して原産地を表示することも可能です。

（次頁に続く）

《例１：原材料名欄を省略した場合》

名称	小麦粉
原料原産地名	国産（小麦）
内容量	１kg
賞味期限	令和２年３月 31 日
保存方法	高温多湿を避け常温で保存してください
製造者	△△株式会社 東京都千代田区霞が関▲－▲－▲

《例２：原材料名欄を省略しない場合》

名称	小麦粉
原材料名	小麦（国産）
内容量	１kg
賞味期限	令和２年３月 31 日
保存方法	高温多湿を避け常温で保存してください
製造者	△△株式会社 東京都千代田区霞が関▲－▲－▲

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。

（答）

１　「又は表示」とは、原材料の原産地として使用する可能性のある複数国を、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おける重量割合の高いものから順に「又は」でつないで表示する方法です。

２　消費者への情報提供の観点から、国別重量順表示を原則としますが、原材料の過去の一定期間における産地別使用実績（新製品又は原料調達先の変更が確実な場合は、今後の一定期間における産地別使用計画）からみて、国別重量順表示を行おうとした場合に、表示をする時点（製造日）を含む１年間で重量順位の変動や産地切替えが行われる見込みで、国別重量順表示が困難である場合に限り、「又は表示」が認められます。

また、上記に加え、以下の資料を保管していることを条件とします。

①　次に掲げる期間（事業者が定めた期間）がいつからいつまでかを示す資料

ア　表示をする時点（製造日）を含む１年間（製造年、製造年度等）

イ　産地別使用実績の基礎となる過去の一定期間又は産地別使用計画の基礎となる今後の一定期間（以下「過去又は今後の一定期間」といいます。）

②　過去又は今後の一定期間における原産地ごとの重量順位の変動や産地切替えがあることを示す資料

③　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をどのような単位（一製品ごとか、原料の管理を共通化している製品単位ごとか等）で計上したかを示す資料

④　過去又は今後の一定期間における原産地ごとの使用割合の順を示す資料

３　過去の一定期間における産地別使用実績とは、表示しようとする時点（製造日）を含む１年間（製造年、製造年度等）から遡って３年以内の中での１年以上の実績に限ります。（例１参照）

（次頁に続く）

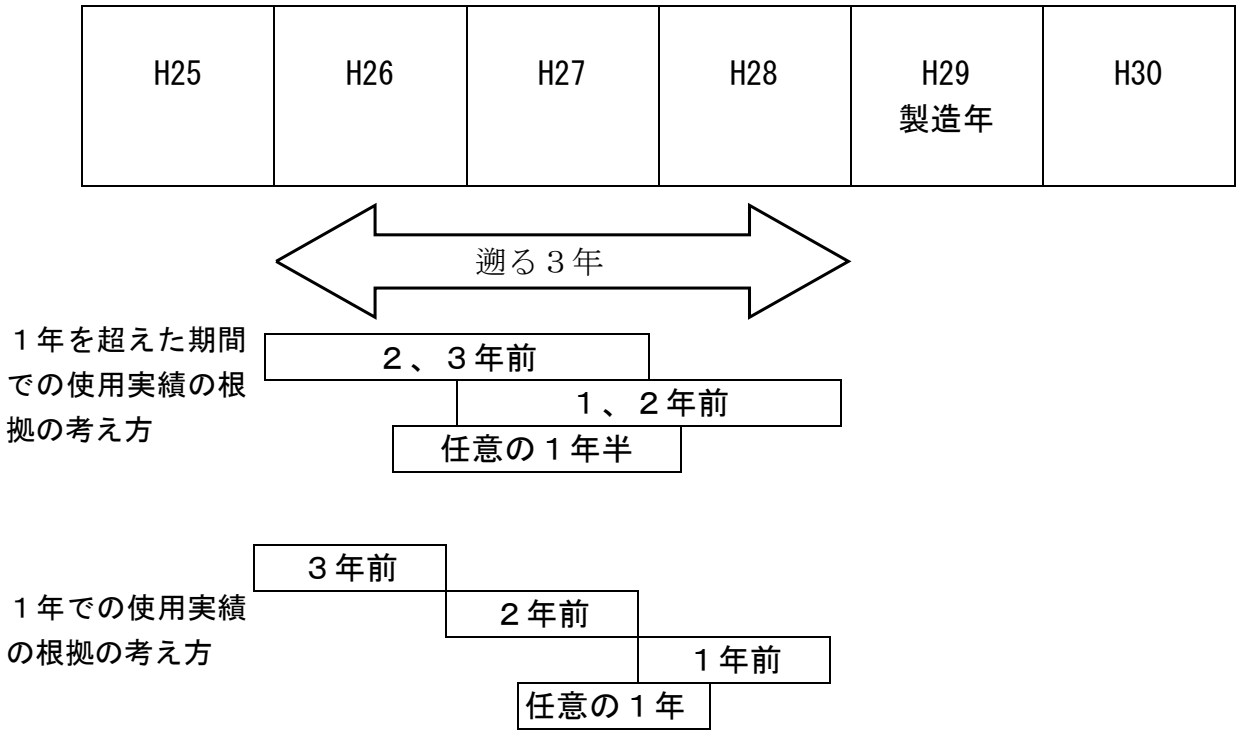
4　また、過去の一定期間における産地別使用実績に基づく「又は表示」を基本としますが、新製品又は原料調達先の変更が確実な場合などの過去の産地別使用実績が使用できない場合は、今後の一定期間における産地別使用計画に基づく「又は表示」とする必要があります。

今後の一定期間における産地別使用計画は、当該計画に基づく製造の開始日から１年間以内の予定に限ります。計画の期間外に製造された製品について、当該計画を根拠に、「又は表示」を行うことはできません。（例２参照）

5　「又は表示」はあくまで例外の一つであり、産地の切替えが見込まれても、その都度表示を切り替えることができる又は包装自体を切り替えることができる場合は、国別重量順表示が困難と認められないため、「又は表示」を用いることはできません。

6　なお、適正な表示が行われているか否かについては、国や都道府県等が事業者への立入検査などを通じて原料原産地表示の確認を行うこととしており、その際に、「又は表示」等を行った理由の聞取りや保管を条件としている根拠書類の確認を行うことになります。

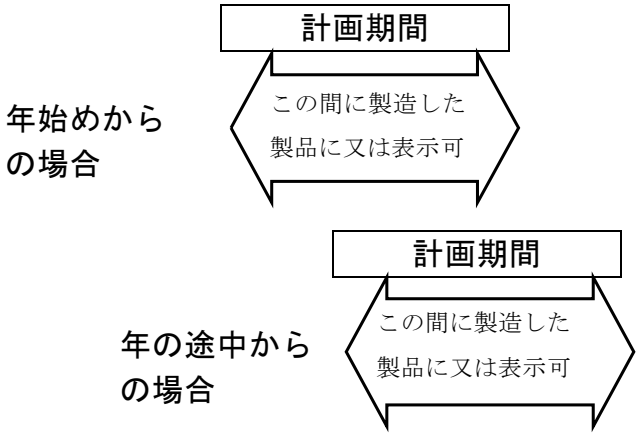
《例１：「又は表示」に当たって根拠として用いることができる「使用実績」の考え方》



（次頁に続く）

《例２：使用計画で表示した場合》

H28	H29	H30	H31



（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。

（答）

1　「又は表示」とは、原材料の原産地として使用する可能性のある複数国を、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おける重量割合の高いものから順に「又は」でつないで表示する方法です。

例えば、「Ａ国又はＢ国」と表示した場合、

①　「Ａ国のみ」、「Ｂ国のみ」、「Ａ国、Ｂ国の順番」、「Ｂ国、Ａ国の順番」の４通りの産地のパターンを表します。

あくまで、表示した国の範囲内での使用が認められるものであり、表示されていない国を産地とする原料の使用は認められません。そのため、実際の製品にＣ国産の原料が含まれる場合、「Ａ国又はＢ国」の表示は使用できません。

②　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おいて、Ａ国産の原料の方がＢ国産の原料よりも使用割合が多いことを表します。

2　また、表示をする時点（製造日）を含む１年間の原材料の使用予定からみて国別重量順表示が困難と認められる場合は、

①　過去の一定期間における産地別使用実績であれば、当該産地別使用実績

②　新製品又は原料調達先の変更が確実な場合など過去の産地別使用実績が使用できない場合において使用する今後の一定期間における使用計画であれば、当該使用計画

を使用し表示する必要があります。

なお、「又は表示」に使用する過去の一定期間における産地別使用実績は、過去３年以内の１年以上の実績であれば何でもよいわけではなく、表示をする時点（製造日）を含む１年間の原材料の使用予定と同様な傾向になる過去の一定期間における産地別使用実績を使用し、当該期間の使用実績順に国名を表示する必要があります。

特に「Ａ国又はＢ国又はその他」の表示をする際は、表示をする時点（製造日）を含む１年間の原材料の使用予定と同様な傾向になる過去の一定期間における産地別使用実績に基づくものかどうかをしっかりと確認する必要があります。

（次頁に続く）

3　国別重量順表示と同様、原産国が３か国以上ある場合は、３か国目以降を「その他」と表示することができます。

例えば、「Ａ国又はＢ国又はその他」と表示した場合、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が、３か国以上あり、上位２か国としては、Ａ国、Ｂ国の順に、重量割合の高いことになります。

4　また、消費者の誤認防止のために、容器包装に対し必ず、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である旨の注意書きが必要です。（（原原－37）参照）

《例１：外国の産地２か国の場合》

名称	ポークソーセージ（ウインナー）
原材料名	豚肉（カナダ又はアメリカ）、豚脂肪、・・・
内容量	150ｇ
賞味期限	2020 年１月５日
保存方法	10℃以下で保存してください
製造者	□□株式会社 東京都千代田区霞が関■－■－■

※　豚肉の産地は、2018 年の使用実績順

《例２：国産を含めた２か国の場合》

名称	ポークソーセージ（ウインナー）
原材料名	豚肉（アメリカ又は日本）、豚脂肪、・・・
内容量	150ｇ
賞味期限	令和２年１月５日
保存方法	10℃以下で保存してください
製造者	□□株式会社 東京都千代田区霞が関■－■－■

※　豚肉の産地は、平成 29 年から２年間の使用実績順

（次頁に続く）

《例３：３か国の場合》

名称	ポークソーセージ（ウインナー）
原材料名	豚肉（カナダ又はアメリカ又はデンマーク）、豚脂肪、・・・
内容量	150ｇ
賞味期限	令和２年１月５日
保存方法	10℃以下で保存してください
製造者	□□株式会社 東京都千代田区霞が関■－■－■

※　豚肉の産地は、前年の使用実績順

《例４：３か国目以降を「その他」と表示した場合》

名称	ポークソーセージ（ウインナー）
原材料名	豚肉（カナダ又はアメリカ又はその他）、豚脂肪、・・・
内容量	150ｇ
賞味期限	令和２年１月５日
保存方法	10℃以下で保存してください
製造者	□□株式会社 東京都千代田区霞が関■－■－■

※　豚肉の産地は、平成 30 年９月から令和元年８月までの使用実績順

（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。

（答）

１　原材料が国産のみの場合、都道府県名などを用いて「Ｘ県又はＹ県」のように「又は表示」を行うことは可能です。認められる条件については、（原原－27）及び（原原－28）の国単位での考え方を準用してください。

２　しかしながら、Ａ国産と国産の原材料を併用しており、常に国産よりＡ国産の使用量が多く、国別重量順表示が困難であるとは認められないにもかかわらず、国産の中のＸ県、Ｙ県の重量順位が変動することをもって、「Ａ国又はＸ県又はＹ県」のような「又は表示」はできません。

なお、「Ａ国産、国産（Ｘ県又はＹ県）」の表示は可能です。ただし、その場合には、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である旨の注意書き及び都道府県ごとの原材料の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が記載された根拠書類の保管が必要です。

（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。

（答）

1　「又は表示」では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されるため、使用量の極めて少ない原産地の使用量について、消費者が誤認することを防止する必要があります。

そのため、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原産地の使用割合を算出したときに、使用割合が極めて少ない原産地については、消費者の誤認が生じないよう、以下のように表示することを義務付けます。

①　「使用割合が極めて少ない」とは、「５％未満」を指します。

②　「大括り表示＋又は表示」、「中間加工原材料の製造地表示」の中で用いる「又は表示」を含め、「又は表示」をする場合には、過去の使用実績等における重量割合が５％未満の原産地について、原産地名の後ろに括弧を付して、「５％未満」などと表示します。

③　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割合である旨を注意書きで表示します。

《例：「又は表示」で５％未満の原産地がある場合》

名称	**こいくちしょうゆ（本醸造）**
原材料名	**大豆（アメリカ産又は国産（５％未満））、小麦、食塩**
内容量	**400ml**
賞味期限	**令和３年３月 30 日**
保存方法	**直射日光を避け常温で保存してください**
製造者	**〇〇株式会社** **東京都千代田区永田町●－●－●**

※　大豆の原産地順・割合は、平成 30 年の使用実績

2　なお、

①　「大括り表示＋又は表示」の中の大括り表示（輸入など）については、括った合計が「５％未満」である場合に表示が必要です。

②　「又は表示」の中の「その他」については、「５％未満」などの表示は不要です。

③　国別重量順表示については、「５％未満」などの表示は不要です。

（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の原材料は計算上０になることはありませんが、どのように表示すればよいですか。

（答）

１　例えば、醸造酢の「種酢」などのように、以前製造した製品に新たな原材料を継ぎ足して製造するような場合は、過去に使用した原産地の原材料が、計算上０になることがない事例があると考えられます。

２　１の例の様に、計算上０にならないことをもって、原産地を表示し続ける必要性が乏しいと考えられることから、計算上「５％未満」になった時点をもって、当該原産地の表示を省略できます。

なお、一度５％未満になった原産地について、再度同じ原産地の原材料が継ぎ足されて、合算した割合が５％以上になった場合は、表示を省略することはできません。

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の五のロの規定による表示）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。

（答）

１　「大括り表示」とは、外国の原産地表示を「輸入」などと括って表示する方法です。

２　消費者への情報提供の観点から、国別重量順表示を原則としますが、原材料の過去の一定期間における産地別使用実績（新製品又は原料調達先の変更が確実な場合は、今後の一定期間における産地別使用計画）からみて、国別重量順表示を行おうとした場合に、３以上の外国の原産地表示に関して、表示をする時点（製造日）を含む１年間で重量順位の変動や産地切替えが行われる見込みで、国別重量順表示が困難である場合に限り、「大括り表示」が認められます。

また、上記に加え、以下の資料を保管していることを条件とします。

①　次に掲げる期間（事業者が定めた期間）がいつからいつまでかを示す資料

ア　表示をする時点（製造日）を含む１年間（製造年、製造年度等）

イ　過去又は今後の一定期間

②　過去又は今後の一定期間における原産地ごとの重量順位の変動や産地切替えがあることを示す資料

③　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をどのような単位（一製品ごとか、原料の管理を共通化している製品単位ごとか等）で計上したかを示す資料

３　過去の一定期間における産地別使用実績とは、表示をする時点（製造日）を含む１年間（製造年、製造年度等）から遡って３年以内の中での１年以上の実績に限ります。（例１参照）

４　また、過去の一定期間における産地別使用実績に基づく「大括り表示」を基本としますが、新製品又は原料調達先の変更が確実な場合などの過去の産地別使用実績が使用できない場合は､今後の一定期間における産地別使用計画に基づく｢大括り表示」とする必要があります。

今後の一定期間における産地別使用計画は、当該計画に基づく製造の開始日から１年間以内の予定に限ります。計画の期間外に製造された製品について、当該計画を根拠に、「大括り表示」を行うことはできません。（例２参照）

（次頁に続く）

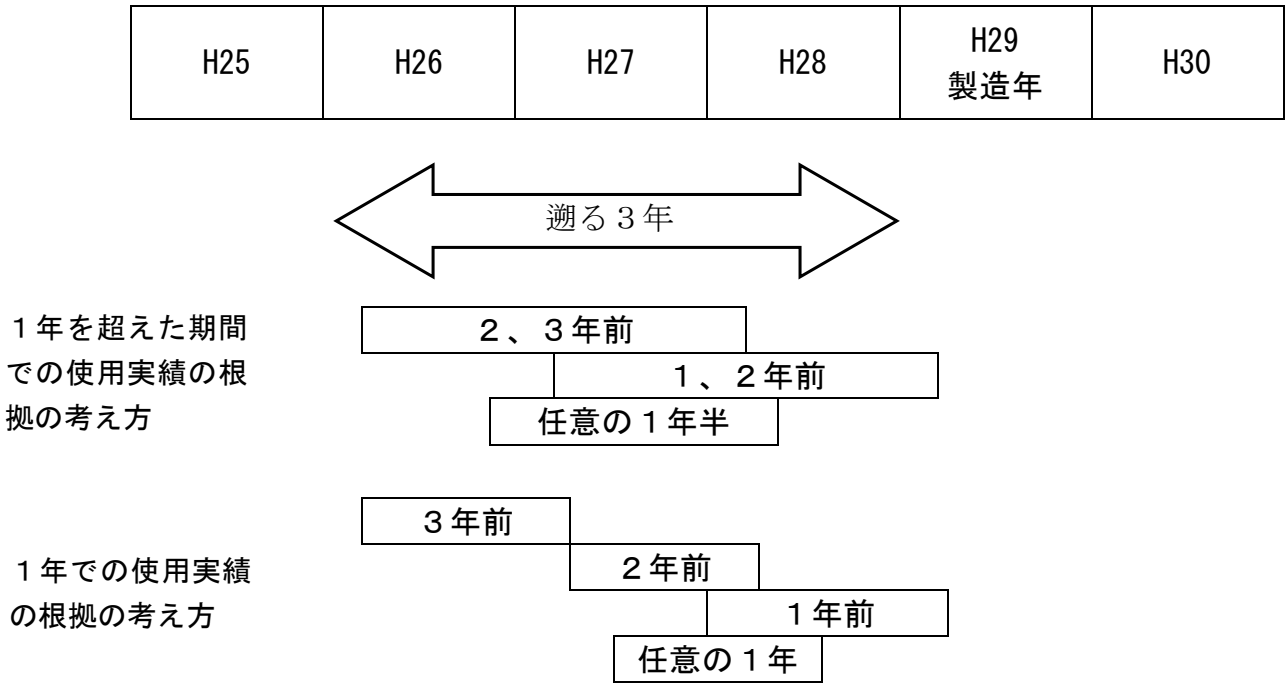
5　「大括り表示」はあくまで例外の一つであり、産地の切替えが見込まれても、その都度表示を切り替えること又は包装自体を切り替えることができる場合は、国別重量順表示が困難と認められないため、「大括り表示」を用いることはできません。

6　また、「３以上の外国の原産地」とは、例えば、ある農産物を年間を通じて安定的に調達するために、輸入先を、北半球と南半球の複数国の間で時期により切り替えることなどにより、結果として、産地ごとの使用状況が、「北半球の国のみ」、「北半球の国と南半球の国の混合」及び「南半球の国のみ」の間で切り替わるようなもの等を想定しています。

国別重量順表示が可能な原料調達状況にあるものの、「大括り表示」を行うためだけに、意図的に、ごく短期間だけ複数国から原料調達を行い、産地の切替え・混合をするようなことは、国別重量順表示が困難であるとは認められません。（例３参照）

7　なお、適正な表示が行われているか否かについては、国や都道府県等が事業者への立入検査などを通じて原料原産地表示の確認を行うこととしており、その際に、「大括り表示」を行った理由の聞取りや保管を条件としている根拠書類の確認を行うことになります。

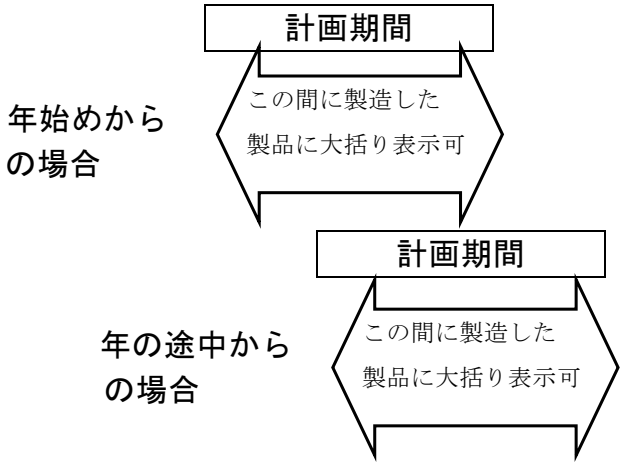
《例１：「大括り表示」に当たって根拠として用いることができる「使用実績」の考え方》



（次頁に続く）

《例２：使用計画で表示した場合》

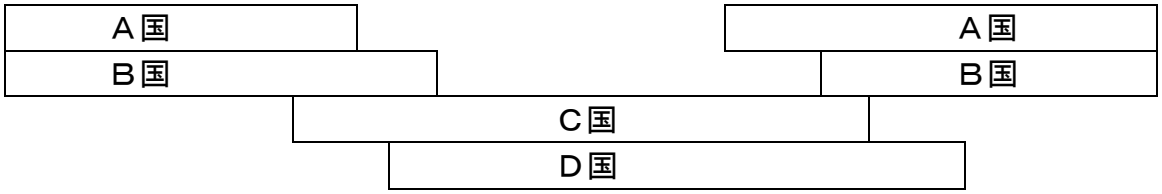
H28	H29	H30	H31



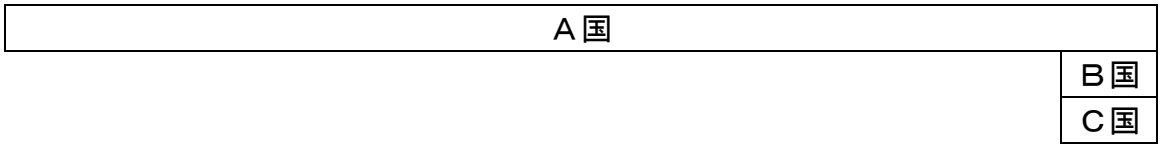
《例３》

１月	２月	３月	４月	５月	６月	７月	８月	９月	10 月	11 月	12 月

（想定しているケース）



（想定していないケース）



（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。

（答）

1　「大括り表示」とは、外国の原産地表示を「輸入」などと括って表示する方法です。

「輸入」と表示した場合、その原材料の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からみて、３以上の外国の原産地表示に関して、表示をする時点（製造日）を含む１年間で重量順位の変動や産地切替えが見込まれることを表します。

また、「輸入、国産」と表示した場合、その原材料に実際に含まれる原産地について、国産より輸入品（合計）の方が、重量割合が高いことを表します。

2　「輸入」の他に、「外国産」、「外国」なども表示可能とします。

《例１：３以上の外国産のみの場合》

名称	こいくちしょうゆ（本醸造）
原材料名	大豆（輸入）、小麦、食塩
内容量	400ml
賞味期限	令和３年３月 30 日
保存方法	直射日光を避け常温で保存してください
製造者	○○株式会社 東京都千代田区永田町●－●－●

《例２：国産より外国産の方が多い場合》

名称	こいくちしょうゆ（本醸造）
原材料名	大豆（輸入、国産）、小麦、食塩
内容量	400ml
賞味期限	令和３年３月 30 日
保存方法	直射日光を避け常温で保存してください
製造者	○○株式会社 東京都千代田区永田町●－●－●

《例３：外国産より国産の方が多い場合》

名称	こいくちしょうゆ（本醸造）
原材料名	大豆（国産、輸入）、小麦、食塩
内容量	400ml
賞味期限	令和３年３月 30 日
保存方法	直射日光を避け常温で保存してください
製造者	○○株式会社 東京都千代田区永田町●－●－●

（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。

（答）

1　「ＥＵ産」や「南米産」などは、「輸入」より小さな区分であるため認められます。

ただし、「輸入」と表示ができる条件と同様、その原材料の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からみて、表示をする時点（製造日）を含む１年間で３以上のＥＵ内や南米内などの国の中で重量順位の変動や産地切替えが行われる見込みで、国別重量順表示が困難である場合に限り、大括り表示として「ＥＵ産」、「ＮＡＦＴＡ産」、「ＡＳＥＡＮ産」、「アフリカ産」、「南米産」等と表示することができます。

2　また、「輸入」より小さな区分の産地を複数使用した場合、「輸入（ＥＵ産、南米産）」や「輸入（ＥＵ産又は南米産）」のように、「輸入」より小さな区分の産地を併せて表示することも可能です。

なお、「輸入（ＥＵ産又は南米産）」と表示した場合には、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である旨の注意書き及び区分ごとの原材料の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が記載された根拠書類の保管が必要です。

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。

（答）

「大括り表示」の認められる条件（（原原－32）参照）を満たした上で、輸入品の合計と国産の重量順に変更があり、「輸入、国産」や「国産、輸入」の表示が困難な場合であって、「又は表示」の認められる条件（（原原－27）参照）を満たす場合に限り認められます。

《例：「大括り表示」と「又は表示」の併用が認められる場合》

（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。

（答）

１　「大括り表示」と「又は表示」の併用とは、「輸入」と「国産」を、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おける重量割合の高いものから順に「又は」でつないで表示する方法です。

例えば、「輸入又は国産」と表示した場合、

①　「輸入のみ」、「国産のみ」、「輸入、国産の順番」、「国産、輸入の順番」の４通りの産地のパターンを表します。

②　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おいて、輸入品（合計）の方が国産よりも使用割合が多いことを表します。

２　また、消費者の誤認防止のために、容器包装に対し必ず、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である旨の注意書きが必要です。（（原原－37）参照）

（次頁に続く）

《例１》

名称	ポークソーセージ（ウインナー）
原材料名	豚肉（輸入又は国産）、豚脂肪、・・・
内容量	150ｇ
賞味期限	令和２年２月２日
保存方法	10℃以下で保存してください
製造者	□□株式会社 東京都千代田区霞が関■－■－■

※　豚肉の産地は、平成 30 年６月から令和１年５月までの使用実績順

《例２》

名称	小麦粉
原材料名	小麦（輸入又は国産）
内容量	１kg
賞味期限	令和２年３月 31 日
保存方法	高温多湿を避け常温で保存してください
製造者	△△株式会社 東京都千代田区霞が関▲－▲－▲

※　小麦の産地は、賞味期限の２年前の使用実績順

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。

（答）

1　「又は表示」及び「大括り表示＋又は表示」をする場合は、消費者が「国別重量順ではなく、過去の一定期間における産地別使用実績順又は今後の一定期間における産地別使用計画順の表示であること」が分かるように、注意書きをする必要があります。

2　過去の一定期間における産地別使用実績順に表示する場合の注意書きについては、

①　○○の産地は、令和元年の使用実績順
②　○○の産地は、2019 年から２年間の使用実績順
③　○○の産地は、製造年の前年の使用実績順
④　○○の産地は、製造年の一昨年の使用実績順
⑤　○○の産地は、前年の使用実績順
⑥　○○の産地は、一昨年の使用実績順
⑦　○○の産地は、過去１年間の使用実績順
⑧　○○の産地は、過去２年間の使用実績順
⑨　○○の産地は、賞味期限の○年前の使用実績順
⑩　○○の産地は、賞味期限の年の○年前から□年前までの使用実績順
⑪　○○の産地は、賞味期限の年の○年前から□年間の使用実績順
⑫　○○の産地は、平成 30 年９月から令和１年８月までの使用実績順
⑬　○○の産地は、製造○年前の使用実績順
⑭　○○の産地は、過去○年間の平均使用実績順

等が考えられます。（原原－27）のとおり、遡ることができる期間は、表示をする時点（製造日）を含む１年間（製造年、製造年度等）から３年以内であるため、例えば、製造年が令和元年であれば、平成 28 年、平成 29 年、平成 30 年の３年の中で事業者が定める１年以上の過去の実績を注意書きに使用することができます。

なお、賞味期限の長いもの及び賞味期限を省略しているものについては、いつの時期の使用実績であるのか消費者に分かるようにする必要があります。

（次頁に続く）

3　今後の一定期間における使用計画順に表示する場合の注意書きについては、
①　○○の産地は、令和元年の使用計画順
②　○○の産地は、今年度の使用計画順
③　○○の産地は、令和１年６月から令和２年５月までの契約栽培から推定した順
④　○○の産地は、製造年の使用計画順
⑤　○○の産地は、令和元年の使用計画順。令和２年の使用計画に変更がない場合は、継続して表示。
等が考えられますが、いずれの場合も、当該計画の期間内に製造された製品に限り、これらを注意書きに使用することができます。

4　期間については、
①　「令和○年」と表示し、特段の説明がない場合は、１月から 12 月まで
②　「令和○年度」と表示し、特段の説明がない場合は、４月から３月まで
の期間のものと判断します。（元号に代えて、西暦を用いた場合も同様）
農作物ごとに設けられている年度など上記と異なる運用がされる場合は、範囲が分かるようにその旨の注意書きを行ってください。
また、「前年の使用実績順」などの表示は、例えば、製造年が令和元年であれば平成 30 年を指し､製造年が令和２年であれば令和元年を指すことになりますので、当該表示を続けることが誤表示とならないか、よく確認してください。

5　なお、上記の注意書きは、あくまで表示例ですので、上記の書き方以外は認められないということではありません。消費者に分かりやすい注意書きとしてください。

（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。

（答）
1　「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、それらの表示が認められる原材料であることを示す根拠として、以下の資料を保管する必要があります。
①　次に掲げる期間（事業者が定めた期間）がいつからいつまでかを示す資料
ア　表示をする時点（製造日）を含む１年間（製造年、製造年度等）
イ　過去又は今後の一定期間
②　当該製品に用いる原材料について、（原原－27）や（原原－32）の方法に基づく過去又は今後の一定期間における原産地ごとの重量順位の変動や産地切替えがあることを示す資料

（次頁に続く）

③　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をどのような単位（一製品ごとか、原料の管理を共通化している製品単位ごとか等）で計上したかを示す資料

④　「又は表示」、「大括り表示＋又は表示」の注意書きをするものにあっては、注意書きが指し示す期間中の表示対象の原材料の原産地（「大括り表示＋又は表示」の場合は、輸入品合計と国産品）ごとの使用割合の順を示す資料

2　１の過去の一定期間における産地別使用実績の資料については、具体的には、

①　産地が記載されている送り状や納品書等

②　産地が記載されている規格書等であって、容器包装、送り状又は納品書等において、製品がどの規格書等に基づいているのか照合できるようになっているもの

③　仕入れた原材料を当該製品に使用した実績が分かるもの（使用原材料の産地を記載した製造記録や製造指示書等）

等、産地別の原材料の仕入実績及び使用実績を客観的に裏付ける資料が必要です。

また、①から③までの資料だけでは、原産地ごとの使用割合の順等が容易に判断できない場合には、①から③までの内容を総括し、当該製品について原産地ごとの使用割合の順等が分かるようにした資料も保管する必要があります。

3　また、１の今後の一定期間における産地別使用計画の資料については、具体的には、

①　原材料に使用する原産地の使用計画が明確になっているもの

②　原材料の納入元（商社等）からの原産地が記載されている調達計画及びその調達計画に基づき原材料を使用することが明確になっているもの

③　契約栽培等の生産者との契約及びその契約に基づき原材料を使用することが明確になっているもの

等が必要です。

4　いずれの場合も、過去又は今後の一定期間及び表示をする時点（製造日）を含む１年間（製造年、製造年度等）が明確であって、内容が表示根拠として合理的な内容のものを、製造・流通の実情に応じて保管してください。また、監視（立入検査等）の際には、実際の原材料の使用状況について、表示内容と違いがないかの確認をすることとなりますので、製品製造時の使用実績が分かる資料も保管してください。

（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。

（答）

1　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した場合であって、①実際の使用実績が大きく異なりその理由について合理的な説明ができない場合、②計画の設定の根拠について合理的な説明ができない場合には、表示の根拠となる使用計画とは認められません。

①　実際の使用実績が大きく異なる場合に該当するものとして、特に、３か国目以降を「その他」と表示している製品で、「その他」と表示していた国が結果として大部分を占める場合が該当します。

（実際の使用実績が大きく異なる場合の例）

i）「Ａ国又はＢ国又はその他」と表示した場合で、計画期間中に結果としてＡ国、Ｂ国のどちらもほとんど使用せず、「その他」に含まれる国の使用が大部分の場合

ii）「Ａ国又はＢ国又はその他」と表示した場合で、計画期間中に結果としてＡ国、Ｂ国のどちらか一方を全く使用していない場合

②　合理的な説明ができない場合とは、以下のようなことが考えられます。

なお、自然災害や家畜の伝染性疾病の発生、港湾スト等による船舶輸送の停止など突発的な事由に起因し、食料の安定供給に著しい影響を及ぼすおそれがある場合であれば、合理的な説明は可能と考えています。

i）明確な理由がなく、自社の都合により計画と異なる調達を行うなど、当初の使用計画とかけ離れたもの

ii）元々の計画の調達先、契約先が架空のものであり、結果として表示産地のものが入荷していない

iii）その他計画の根拠が不明確なもの（使用計画の期間の記載がないものや使用予定の国の記載が曖昧なもの）

2　なお、過去の一定期間における産地別使用実績に基づく表示をした場合で、３か国目以降を「その他」と表示していた国が結果として大部分を占めるなど、実際の使用実績と大きく異なり、その理由について、１と同様に合理的な説明ができない場合には、表示の根拠となる使用実績とは認められません。

（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。

（答）

1　（原原－27）、（原原－32）、（原原－38）のとおり、「又は表示」や「大括り表示」等ができる条件の１つとして、食品表示基準第 41 条の努力義務の規定とは別に、過去又は今後の一定期間における原産地ごとの重量順位の変動や産地切替えがあることを示す資料や、過去又は今後の一定期間における原産地ごとの使用割合の順を示す資料の保管が定められています。

2　根拠資料等の保管期間は、その根拠を基に表示が行われている製品の

①　賞味（消費）期限に加えて１年間

②　賞味期限の表示を省略している製品については、製造をしてから５年間

とします。

3　「又は表示」、「大括り表示」等には過去の使用実績が活用されることになりますので、そのことを見越して、現在の産地別使用割合等の書類の保管を行ってください。

（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。

（答）

1　「又は表示」、「大括り表示」又は「大括り表示＋又は表示」を使用する際の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の計上方法は、工場の製品ごとのほか、以下のような考え方もできることとします。

①　包材の共通化を図って複数の工場で製造している場合は、共通で包材を使用している製品単位での計上。

②　製品単位でみて、原料の仕入れや処理工程が同じである場合や、原料タンクが同じである場合等、複数の製品の原料の管理を共通化している場合、原料の管理を共通化している製品単位で計上。

2　なお、原料の管理を共通化していない製品を区別せずに集計した会社全体や工場全体等での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ついては、使用できません。

※　また、当然のことながら国別重量順表示においては、製造された製品ごとに、使用した原材料の原料原産地名を表示することが必要です。

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。

（答）

1　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には、表示した原材料の名称に対応して製造地を表示することを基本とします。

2　加工食品は、生鮮原材料を使用して製造している場合もあれば、他社工場で製造された中間加工原材料を使用して製造する場合もあり、その中間加工原材料を生鮮原材料まで遡って原産国を特定することは困難な場合があります。

また、従来から原材料の名称は、生鮮原材料であるか中間加工原材料であるかを区別せず、最も一般的な名称で表示することとしてきたことから、表示した中間加工原材料の名称に対応して製造地を表示します。

その際、単に国名のみを表示すると、その中間加工原材料の元となる生鮮原材料の原産地であると消費者が誤認する恐れがあることから、中間加工原材料の原産地を「○○製造」と表示することとします（「○○加工」との表現は使用できません。）。

3　製造地表示をする国が複数ある場合は、国別重量順表示を基本とし、必ず国名ごとに「製造」の文字を付してください。（「ドイツ、ブラジル製造」のような表示は認められません。）また、中間加工原材料名の次に括弧をつけて「○○製造」と中間加工原材料名に対応させた表示が必要です。すなわち、例えば「りんご（ドイツ製造）」のように、生鮮原材料名に対応させて「○○製造」と表示することはできません。ただし、例３のような表示を行うことは可能です。

4　なお、中間加工原材料の原料の原産地が、生鮮原材料の状態まで遡って判明しており、客観的に確認できる場合には、「○○製造」の表示に代えて、当該生鮮原材料名と共にその原産地を表示することができます。

5　その他の表示方法については、生鮮原材料と同じです。すなわち、（原原－20）で示したように、「国内製造」の表示に代えて、「○○県製造」といった都道府県での表示をすることができます。

（次頁に続く）

《例１：中間加工原材料の製造地表示》

（りんご果汁を購入し、使用している場合）

名称	清涼飲料水
原材料名	りんご果汁（ドイツ製造）、果糖ぶどう糖液糖、果糖／酸味料、ビタミンＣ
内容量	500ml
賞味期限	令和２年３月 31 日
保存方法	直射日光や高温多湿の場所を避けて保存してください
製造者	××株式会社 東京都千代田区永田町×－×－×

（皮を購入し、使用している場合）

名称	どらやき
原材料名	皮（卵、小麦粉、砂糖）（国内製造）、つぶあん（砂糖、小豆、水あめ）／膨張剤
内容量	１個
消費期限	令和元年 11 月 24 日
保存方法	直射日光、高温多湿の場所を避けて保存してください
製造者	○○株式会社 東京都千代田区永田町●－●－●

（小麦粉を購入し、使用している場合）

名称	食パン
原材料名	小麦粉（国内製造）、砂糖、マーガリン、パン酵母、食塩、（一部に小麦・乳成分を含む）
内容量	６枚
消費期限	表面に記載
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存してください
製造者	☆☆株式会社 東京都千代田区霞が関★－★－★

（次頁に続く）

《例２：中間加工原材料の製造地表示（原料原産地名の事項欄を設けて表示）》
（りんご果汁を購入し、使用している場合）

名称	清涼飲料水
原材料名	りんご果汁、果糖ぶどう糖液糖、果糖／酸味料、ビタミンＣ
原料原産地名	ドイツ製造（りんご果汁）
内容量	500ml
賞味期限	2020 年３月 31 日
保存方法	直射日光や高温多湿の場所を避けて保存してください
製造者	××株式会社 東京都千代田区永田町×－×－×

《例３：中間加工原材料の製造地表示（一括表示枠内に表示することが困難な場合、記載箇所を明記の上で別の箇所に表示）》
（りんご果汁を購入し、使用している場合）

名称	清涼飲料水
原材料名	りんご果汁、果糖ぶどう糖液糖、果糖／酸味料、ビタミンＣ
原料原産地名	りんご果汁の製造地は、この面の下部に記載
内容量	500ml
賞味期限	この面の下部に記載
保存方法	直射日光や高温多湿の場所を避けて保存してください
製造者	××株式会社 東京都千代田区永田町×－×－×

上段：賞味期限 下段：りんご果汁の製造地 ２０２０．３．３１ ドイツ、ハンガリー

（次頁に続く）

《例４：中間加工原材料の生鮮原材料の原産地を遡って表示》

○

名称	清涼飲料水
原材料名	りんご果汁（りんご（ドイツ、ハンガリー））、果糖ぶどう糖液糖、果糖／酸味料、ビタミンＣ
内容量	500ml
賞味期限	令和２年３月 31 日
保存方法	直射日光や高温多湿の場所を避けて保存してください
製造者	××株式会社 東京都千代田区永田町×－×－×

×

名称	清涼飲料水
原材料名	りんご果汁（りんご（ドイツ製造、ハンガリー製造））、果糖ぶどう糖液糖、果糖／酸味料、ビタミンＣ
内容量	500ml
賞味期限	令和２年３月 31 日
保存方法	直射日光や高温多湿の場所を避けて保存してください
製造者	××株式会社 東京都千代田区永田町×－×－×

（次頁に続く）

《例５：中間加工原材料の生鮮原材料の原産地を遡って表示（原料原産地名の事項欄を設けて表示）》

名称	清涼飲料水
原材料名	りんご果汁、果糖ぶどう糖液糖、果糖／酸味料、ビタミンＣ
原料原産地名	ドイツ（りんご）、ハンガリー（りんご）
内容量	500ml
賞味期限	令和２年３月 31 日
保存方法	直射日光や高温多湿の場所を避けて保存してください
製造者	××株式会社 東京都千代田区永田町×－×－×

名称	清涼飲料水
原材料名	りんご果汁、果糖ぶどう糖液糖、果糖／酸味料、ビタミンＣ
原料原産地名	ドイツ、ハンガリー（りんご）
内容量	500ml
賞味期限	令和２年３月 31 日
保存方法	直射日光や高温多湿の場所を避けて保存してください
製造者	××株式会社 東京都千代田区永田町×－×－×

《例６：中間加工原材料の生鮮原材料の原産地を原料原産地名の事項欄を設けて表示する際、当該生鮮原材料が複数の中間加工原材料に使用されている場合》

※　原産地を表示する生鮮原材料がどの中間加工原材料の生鮮原材料かが分かるように表示する必要があります。

名称	清涼飲料水
原材料名	りんご果汁、りんご果粒、果糖ぶどう糖液糖、果糖／酸味料、ビタミンＣ
原料原産地名	ハンガリー（りんご（りんご果汁））
内容量	500ml
賞味期限	2020.3.31
保存方法	直射日光や高温多湿の場所を避けて保存してください
製造者	××株式会社 東京都千代田区永田町×－×－×

（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。

（答）

1　中間加工原材料が国産品の場合には、国内において製造された旨を「国内製造」と、輸入品の場合には、外国において製造された旨を「○○製造」と表示します。

2　輸入した中間加工原材料については、通常、通関の際の輸入許可書上の産地が製造地となります。

3　また、輸入された加工食品に対し、国内他社で何らかの行為を行ったものを仕入れ、それを中間加工原材料として用いるような場合については、（原原－44）を参照してください。

4　なお、「製造」又は「加工」を行ったとして、製造者、加工者等と事項名が変わることと、国内で実質的な変更が行われ中間加工原材料が「国内製造」になることは別ですので、それぞれ適切に判断してください。

（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。

（答）

1　中間加工原材料が国産品の場合には、国内において製造された旨を「国内製造」と、輸入品の場合には、外国において製造された旨を「○○製造」と表示する必要があります。

2　そのため、輸入された中間加工原材料については、国内他社でさらに「製品の内容についての実質的な変更をもたらす行為」がなされ、それを仕入れて中間加工原材料として使用する場合は、「国内製造」となります。

3　「製品の内容についての実質的な変更をもたらす行為」とは、製品として輸入品であることを示す「原産国名」表示での考え方と同様です。（食品表示基準Q＆A加工-150、151 参照）

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

（次頁に続く）

「製品の内容についての実質的な変更をもたらす行為」とはならず「国内製造」とならない主な具体例	
容器包装へのラベルの添付、修正、付け替え	容器包装に日本用の日本語ラベルを付すなど
詰め合わせ	販売のための外装に詰め合わせるなど
小分け	バルクで仕入れたものを小分けするなど 例：うなぎの蒲焼きをバルクで仕入れて小分けする、スパゲッティをバルクで仕入れて小分けする
切断	スライスするなどの単なる切断 例：ハムをスライスする
整形	形を整えるなど 例：ブロックのベーコンの形を整える
選別	形、大きさで選別するなど 例：煮干を大きさで選別する
破砕	少し砕くなど（粉末状にしたものを除く） 例：①挽き割り大豆、②岩塩を砕く
混合	同じ種類の食品を混合するなど 例：グラニュー糖を混合する
盛り合わせ	異なる種類の食品を容易に分けられるよう盛り合わせるなど 例：個包装されている、仕切り等で分けられているなど容易に分けられるように盛り合わせる
骨取り	除骨のみを行うなど 例：塩サバの骨抜き
冷凍	輸送又は保存のための冷凍など
解凍	自然解凍等により、単に冷凍された食品を冷蔵若しくは常温の状態まで解凍したもの 例：冷凍ゆでだこを解凍する
乾燥	輸送又は保存のための乾燥など
塩水漬け	輸送又は保存のための塩水漬けなど
加塩	既に塩味のついた食品を加塩など 例：塩鮭甘口にふり塩をし塩鮭辛口にする
調味料等の軽微な添加	少量の調味料を加えるなど 例：水煮にごく少量のしょうゆを加える。 薬味を少量足すなど 例：大学芋にごまをまぶす
希釈	濃度を下げるために、水等を追加するなど

	例：濃縮果汁の濃度を調整するために、水を加える。（濃縮果汁を還元果汁まで希釈することを除く。）
添加物の添加	添加物を添加するなど 例：①ぶどうオイルにビタミンＥを栄養強化の目的で添加する、②干しえびを着色する、③オレンジ果汁を着香する
殺菌	容器包装前後に殺菌するなど 例：①ちりめんじゃこを加熱殺菌、②濃縮果汁を小分けする際に行う殺菌、③製品の固形物と充填液の両方を新たな容器に充填し加熱殺菌、④製品から固形物を取り出し新たな充填液を加えずに真空パック又はドライパックをして加熱殺菌
結着防止	固まらないように植物性油脂を塗布するなど 例：レーズンへ植物性油脂を塗布する
再加熱	揚げ直し、焼き直し、蒸し直しなど単なる加熱

（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。

（答）

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は、当該中間加工原材料の製造地又は生鮮原材料まで遡った原産地を表示することとし、それ以外の任意の段階での製造地表示は、原料原産地表示とは認められません。

《適切な例》

○

名称	あんパン
原材料名	つぶあん（Ａ国製造）、小麦粉、糖類、マーガリン、卵、脱脂粉乳、・・・
内容量	１個
消費期限	令和元年 11 月 24 日
保存方法	直射日光を避けて保存してください
製造者	○○株式会社 東京都千代田区永田町●－●－●

《生鮮原材料まで遡っていない不適切な例》

×

名称	あんパン
原材料名	つぶあん（砂糖（国内製造）、小豆、水飴、その他）、小麦粉、糖類、マーガリン、卵、脱脂粉乳、・・・
内容量	１個
消費期限	令和１年 11 月 24 日
保存方法	直射日光を避けて保存してください
製造者	○○株式会社 東京都千代田区永田町●－●－●

（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。

（答）

1　複合原材料の原料原産地表示について、生鮮原材料の原産地まで遡って表示する場合、複合原材料の原材料に占める重量割合が最も高い原材料（複合原材料の重量割合上位１位の原材料）の原産地の表示が必要です。

2　複合原材料の重量割合上位１位の原材料が、製品全体での重量割合上位２位の原材料よりも重量が少ない場合であっても、表示義務の対象は複合原材料の重量割合上位１位の原材料です。

3　この場合、複合原材料の原材料の表示は、原産地を表示する原材料名のみならず、複合原材料の原材料の表示方法に従い、複合原材料の名称の次に括弧を付して、当該複合原材料の原材料名を当該複合原材料の原材料に占める重量割合の高いものから順に全て表示してください。

　また、当該複合原材料の原材料が３種類以上ある場合は、当該複合原材料の原材料に占める重量割合の高い順が３位以下であって、かつ、当該割合が５％未満である原材料については、「その他」と表示することができます。（食品表示基準Ｑ＆Ａ加工－51 参照）

4　なお、複合原材料中の重量割合上位１位の原材料だけでなく、複合原材料中の重量割合上位２位、３位等の原材料についても、原料原産地表示することが望ましいです。

《例１：中間加工原材料の原材料の原産地を遡って表示》

名称	**どらやき**
原材料名	**皮（卵（国産）、小麦粉、砂糖）、つぶあん（砂糖、小豆、水あめ）／膨張剤**
内容量	**１個**
消費期限	**2019 年 11 月 24 日**
保存方法	**直射日光、高温多湿の場所を避けて保存してください**
製造者	**〇〇株式会社** **東京都千代田区永田町●－●－●**

（次頁に続く）

《例２：中間加工原材料の原材料の原産地を遡って表示》

名称	どらやき
原材料名	皮（卵、小麦粉、砂糖）、つぶあん（砂糖、小豆、水あめ）／膨張剤
原料原産地名	国産（卵）
内容量	１個
消費期限	2019.11.24
保存方法	直射日光、高温多湿の場所を避けて保存してください
製造者	○○株式会社 東京都千代田区永田町●－●－●

（原原－47）国内の自社の工場で製造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。

（答）

１　原料原産地表示は、「原材料名に対応させてその原料原産地名を表示する」とされていることから、食品表示基準に従い適正に表示された原材料に対応させた原産地を表示してください。

２　例えば、食用植物油脂のように、自社で油糧種子から搾った粗油と他事業者が搾った粗油を混合して精製している等の場合、原材料名表示が油脂名で事業者の合理的な根拠をもって表示される限り、その油脂（中間加工原材料）に対応させた製造地を表示することが基本です。

（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。

（答）

１　中間加工原材料の製造地表示においても、消費者への情報提供の観点から、国別重量順表示が原則です。

　しかしながら、製造地表示であっても、国別重量順表示が困難な場合に限り、一定の条件下で、「又は表示」、「大括り表示」及びそれらの併用を認めます。

　認められる条件については、生鮮原材料の場合と全く同じです。（（原原－27）～（原原－38）参照）

２　なお、「大括り表示」については、「外国製造」などの表示を行いますが、意味が明確に伝わらない「輸入製造」、「国外製造」などは認められません。

（次頁に続く）

《例１：製造地表示における「又は表示」》

名称	清涼飲料水
原材料名	りんご果汁（ドイツ製造又は国内製造）、果糖ぶどう糖液糖、果糖／酸味料、ビタミンＣ
内容量	500ml
賞味期限	令和２年３月 31 日
保存方法	直射日光や高温多湿の場所を避けて保存してください
製造者	××株式会社 東京都千代田区永田町×－×－×

※　りんご果汁の製造地は、平成 27 年の使用実績順

《例２：製造地表示における「大括り表示」》

名称	清涼飲料水
原材料名	りんご果汁（外国製造）、果糖ぶどう糖液糖、果糖／酸味料、ビタミンＣ
内容量	500ml
賞味期限	2020 年３月 31 日
保存方法	直射日光や高温多湿の場所を避けて保存してください
製造者	××株式会社 東京都千代田区永田町×－×－×

（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。

（答）

１　原料原産地表示の対象となる原材料は、表示した原材料の中で重量割合上位１位のものです。

２　表示方法については、食品表示基準別表第 20 や別記様式１に従い、基本的には原料原産地名の事項欄を設け、以下のいずれかを表示します。

（次頁に続く）

① 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、表示した原材料名に対応させて、その原産地を表示する

《例１：濃縮りんごを使用しており、りんごの原産地を表示する場合》

名称	りんごジュース（濃縮還元）
原材料名	りんご／香料
原料原産地名	ドイツ、日本
内容量	500ml
賞味期限	令和２年３月 31 日
保存方法	直射日光や高温多湿の場所を避けて保存してください
製造者	▽▽株式会社 東京都千代田区永田町▼－▼－▼

② 原材料として使用した時（製品を製造した時）の状態に対応した原材料名とその原産地を表示する

この場合は、原材料名欄に表示してある原材料が指し示す全ての原材料とそれぞれの原産地を表示してください。

《例２：ドイツ製造の濃縮りんごと国産りんごの搾汁を使用しており、濃縮りんごの製造地とりんごの原産地を表示する場合》

名称	りんごジュース（濃縮還元）
原材料名	りんご／香料
原料原産地名	ドイツ製造（りんご果汁）、国産（りんご）
内容量	500ml
賞味期限	2020 年３月 31 日
保存方法	直射日光や高温多湿の場所を避けて保存してください
製造者	▽▽株式会社 東京都千代田区永田町▼－▼－▼

《例３：ドイツ製造の濃縮りんごと国産りんごの搾汁を使用しており、濃縮りんごの製造地とりんごの原産地を表示する場合の「又は表示」》

名称	りんごジュース（濃縮還元）
原材料名	りんご／香料
原料原産地名	ドイツ製造（りんご果汁）又は国産（りんご）
内容量	500ml
賞味期限	R2.3.31
保存方法	直射日光や高温多湿の場所を避けて保存してください
製造者	▽▽株式会社 東京都千代田区永田町▼－▼－▼

※りんご果汁の製造地及びりんごの原産地は、平成 30 年の使用実績順

３　また、原料原産地名欄を設けずに、原材料名欄における原材料名の次に括弧を付して、当該原材料名に対応させてその原産地を表示することも可能です。

この場合、生鮮原材料の名称で原材料の表示をする場合に、加工食品の原材料名を併記すること（例えば「原材料名：りんご（りんご果汁（○○製造））」といった表示）は認められません。

《例４：ドイツ産のりんごを使用した濃縮りんごと国産のりんごを使用した濃縮りんごを使用しており、りんごの原産地を表示する場合》

名称	**りんごジュース（濃縮還元）**
原材料名	**りんご（ドイツ、日本）／香料**
内容量	**500ml**
賞味期限	**20.3.31**
保存方法	**直射日光や高温多湿の場所を避けて保存してください**
製造者	**▽▽株式会社** **東京都千代田区永田町▼－▼－▼**

（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。

（答）

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

（原原－51）表示した原材料名に対応して原産地又は製造地を表示することになっていますが、対象原材料が「はちみつ」や「食塩」等の場合はどのように表示すればよいですか。

（答）

1　加工食品の原料原産地表示するに当たり、

①　対象原材料が生鮮食品の場合は、その原材料の「原産地」を表示

②　対象原材料が加工食品の場合は、その原材料の「製造地」を表示

と、原材料名に合わせて、表示する必要があります。

そのため、原材料名が、生鮮食品を表しているのか、加工食品を表しているのか重要となります。

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

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

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

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

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。

（答）

1　消費者に販売される製品において、原料原産地を適正に表示するために、中間加工原材料等の業務用加工食品に当たっては、原産地情報を適切に伝達する必要があります。

　一方、最終製品の原料原産地表示に関係しない事項については、表示（情報伝達）の義務はありません。

2　なお、最終製品の原料原産地表示の正確性を確保するため、

①　最終製品において製造地表示義務の対象原材料となる業務用加工食品（最終製品中、重量割合上位１位の原材料となるもの等）については、当該業務用加工食品の原産国名

②　輸入品以外の業務用加工食品で、「実質的な変更」に該当しないような単なる切断、小分け等を行い最終製品となる業務用加工食品については、最終製品において原料原産地表示義務の対象となる原材料（当該業務用加工食品中、重量割合上位１位の原材料等）の原産地名

の表示（情報伝達）が義務付けられます。

3　業務用加工食品を販売する事業者は、①、②のいずれに該当するか、又はいずれにも該当しないか、よく確認してください。また、業務用加工食品を購入する事業者は、例えば、①の用途で購入したために原料原産地表示がないものを、業務用スーパーなどで消費者向けに販売した場合、食品表示基準違反になりますので注意してください。

4　なお、食品関連事業者間の合意に基づき、生鮮食品まで遡った原料原産地表示をしている場合は、①、②の表示（情報伝達）は不要です。

5　また、上記とは別に、輸入後に国内で「製品の内容について実質的な変更をもたらす行為」が施されていない業務用加工食品については、当該業務用加工食品の原産国表示が必要です。（食品表示基準Ｑ＆Ａ加工－150、151 参照）

（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。

（答）

1　業務用加工食品の原産国名を表示（情報伝達）してください。

2　輸入品の場合は「原産国：A国」等と、国内において「製品の内容について実質的な変更をもたらす行為」が行われた業務用加工食品の場合は「原産国名：国産」、「国内製造」、「日本製」等一般用加工食品の製造者等が誤認しない表示（情報伝達）を行う必要があります。

3　また、事業者間で「国内製造である旨」を誤認しない場合に限り、一般用加工食品と同様の表示をすることや、「製造所」の事項名を表示した上で、製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称を表示することをもって「国内製造である旨」が表示（情報伝達）されているとみなします。なお、製造者固有記号のみの表示では、「国内製造である旨」が表示（情報伝達）されているとはみなせません。

（原原－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。

（答）

1　一般用加工食品の原料原産地名の表示方法と同様に、原材料名に対応させて、国産品であるものには「国産である旨」を、輸入品にあっては「原産国名」を表示（情報伝達）します。ただし、国産品にあっては、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　農産物にあっては、都道府県名その他一般に知られている地名

②　畜産物にあっては、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　水産物にあっては、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っては、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っては、原材料に占める重量割合の高い順が分かるように表示します。割合の表示等によって、高い順が分かるようになっていれば、必ずしも重量の順番に表示する必要はありません。

4　当該原材料が中間加工原材料である場合、製造地表示（「○○製造」と表示）をしてください。

（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。

（答）

1　業務用加工食品の取引では、原産国名及び原料原産地名については、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参照できるようにすることが必要です。

3　このように、業務用加工食品の義務表示事項を容器包装に限らず、送り状、納品書等又は規格書等に表示することを認めていますが、食品表示基準第13条第2号で規定している事項にあっては、容器包装に表示することを義務付けられているため、これらに従い表示しなければなりません。

（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。

（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。

（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。

（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、輸入品にあっては「原産国名」となります。ただし、国産品にあっては、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　農産物にあっては、都道府県名その他一般に知られている地名

②　畜産物にあっては、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　水産物にあっては、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っては、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っては、原材料に占める重量の割合の高い順が分かるように表示します。割合の表示等によって、高い順が分かるようになっていれば、必ずしも重量の順番に表示する必要はありません。

（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。

（答）

1　業務用生鮮食品の取引では、原産地については、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参照できるようにすることが必要です。

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。

（答）

１　全ての加工食品への原料原産地表示の拡大に先駆けて原料原産地表示が義務付けられていた、いわゆる「22 食品群＋４品目」については、従来どおり国別重量順表示とします。（食品表示基準Ｑ＆Ａ別添　原料原産地表示（別表 15 の１～６）表示方法－10 に掲げる場合を除く。）

２　なお、「かつお削りぶし」については、従来から「かつおのふし」の産地を原料原産地として表示しており、中間加工原材料の製造地表示の導入に伴い、「○○製造」という用語への変更を行いました。

（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。

（答）

１　別表第 15 に掲げられていないものと同様に表示してください。

２　具体的には、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）に対して、国別重量順表示を原則とし、これが困難な場合には、一定の条件下で、「又は表示」や「大括り表示」、「中間加工原材料の製造地表示」が認められます。

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

（原原－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。

（答）

1　消費者への情報提供の観点から、個別に原料原産地表示を義務付けることとした「おにぎりののり」の「おにぎり」は、炊飯米又は炊飯米と具材を組み合わせた料理をのりで巻いたもの（のりを自ら巻く形態で販売されているものを含みます。）です。

2　具体的には、コンビニエンスストア等で、「のりが販売時には既に巻かれているもの」や、「食べる前にのりを自ら巻くような形態で売られているもの」など、消費者が一般的におにぎりと認識するものを対象とします。

3　また、以下のものは対象外となります。

①　唐揚げ、たくあんなどの「食材（いわゆるおかず）」と一緒に容器包装に入れたもの

②　巻き寿司、軍艦巻き、手巻き寿司等、いわゆるお寿司に該当するもの

4　なお、他の原料原産地表示義務の対象と同様に、食品を製造し、又は加工した場所で販売する場合（いわゆるインストア加工品）などのおにぎりは、対象外です。

5　おにぎりについては、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）に加えて（※）、重量割合にかかわらず、のりについて、原料原産地表示が必要です。

表示方法は国別重量順表示を行うこととし、「又は表示」や「大括り表示」は認められません。

具体的には、のりとのりの原そうの産地が同一の産地となることから「のり（国産）」、あるいは「のり（原そう（国産））」のように、のりの名称の次に括弧を付して、当該のりの原料となる原そうの原産地を表示することになります。

※　米トレーサビリティ法の規定に基づき、米穀の産地を表示する必要があります。

（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。

（答）

1　加工食品の原料原産地表示は、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）の原産地のみが対象となっていますが、重量割合上位２位、３位等の対象となっていない原材料について、自主的に原料原産地表示を行うことが、望ましいです。

2　自主的に原料原産地表示する場合においても、原則は、国別重量順表示となります。しかしながら、消費者の自主的かつ合理的な食品選択の機会の確保のため、少しでも多くの情報を提供するという観点から、義務表示と同様に一定の条件下で、「又は表示」や「大括り表示」、「中間加工原材料の製造地表示」が認められます。

3　なお、自主的に表示を行ったものであっても、食品表示法やその他の表示に関係する法令に抵触する事実があれば、指導・罰則などの対象となりますので、事実に基づく分かりやすい表示に努めてください。

（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。

（答）

1　原料原産地表示が義務付けられていない原材料や、容器包装に「又は表示」や「大括り表示」、「中間加工原材料の製造地表示」を行った場合における詳細な産地情報、使用割合等について、インターネットなどにより、消費者に対して自主的かつ積極的な情報提供に努めることは望ましいです。

2　なお、自主的に表示を行ったものであっても、景品表示法等の表示に関係する法令に抵触する事実があれば、指導・罰則などの対象となることから、事実に基づく分かりやすい表示に努めてください。

（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。

（答）

1　平成 23 年の東日本大震災や、平成 28 年の熊本地震の際は、食品表示基準に沿っていない表示について、衛生事項を除き運用上取締りの対象としないこととする対応を行っており、今後もこのような際は、同様の対応が考えられます。

また、同様の事例としては、家畜の伝染性疾病の発生による輸入停止措置等が考えられますが、あらかじめ類型的に示すことは困難であると考えています。

ただし、消費者の誤認を招くような悪質な違反についての取締りを排除するものではありません。

2　なお、農産物の不作や為替の変動等による原材料の調達先の変更の結果、表示内容と使用する産地が異なる場合は、原料原産地表示を変更するよう対応してください。

（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。

（答）

今般、抜本的に加工食品の原料原産地表示制度が変わり、原則としては「国別重量順表示」であることを始め、「又は表示」などの新しい表示方法についても、今後、消費者への表示方法を理解するための啓発を行政及び関連する団体が相まって複層的に行うことが必要です。

「国別重量順表示」、「又は表示」、「大括り表示」及び「中間加工原材料の製造地表示」により原料原産地表示された同一品目の製品が店頭に並ぶ可能性が想定されます。

新しい制度であるため、消費者が正しい理解をもって表示を見ることができるよう関係者への啓発活動が重要であり、関連する団体と連携して、パンフレット作成や説明会の実施などにより、積極的に啓発活動を行っていくこととしています。

事業者においても、原則である「国別重量順表示」での対応を期待し、また、消費者自身も、新たな加工食品の原料原産地表示制度に関し理解度を向上させていくことが望まれます。

（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はありますか。

（答）

農林水産省において、新たな原料原産地表示制度に取り組む事業者が、円滑に対応する際に参考となるマニュアルを作成しています。

以下のＵＲＬから入手できますので、本Ｑ＆Ａと共に、参考にしてください。

https://www.maff.go.jp/j/syouan/hyoji/gengen_hyoji.html

別添　弁当・惣菜に係る表示

（第３条第１項「名称」関係）

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

（答）

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

（第３条第１項「消費期限又は賞味期限」関係）

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

（答）

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

（第３条第１項「原材料名」及び「添加物」関係）

（弁当－３）弁当の原材料及び添加物の表示方法を教えてください。

（答）

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

①　おかず類をまとめて「おかず」と表示

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

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

（次頁に続く）

【弁当表示の簡素化の例】

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

（方法１：「おかず」と記載）

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

（方法２：「その他おかず」と記載）

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

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

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

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

（答）

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

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

3　ただし、

①　外部から主要原材料の推定が可能なもの（例：形状からエビであることが推定可能なエビフライ、衣を透して中身が見える野菜の天ぷら、切り口からポテトコロッケであることが推定可能なコロッケなど）

②　主要なおかずであって、弁当の名称に使用されているもの（例：ロースカツ弁当のロースカツ、サケ＆メンチ弁当のメンチカツなど）

③　シール等で内容物が明確なもの（例：メンチカツである旨のシールを商品表面に添付）

については、「おかず」、「その他おかず」等と省略して表示することができます。

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

（答）

１　「おかず」と省略できるものと省略できないものが混在する弁当について、原材料名として省略できないおかず名のみを表示すると、その表示されたおかずがメインであるとの誤認を消費者に与えるおそれがあります。

２　このような場合、（弁当－３）に示した方法を活用し、メインとなるおかずを表示した上で、省略できないおかず名を表示することにより、その他のおかずを「その他おかず」等と省略して表示することが可能となります。

３　また、（弁当－４）に示したように、省略できないおかず名をシールで添付するなど工夫して情報提供を行うことにより、原材料表示の簡素化が可能となります。（また、省略できないおかずがメインとなるおかずである場合は、それを商品名にする（弁当－４）ことにより、原材料表示の簡素化が可能です。）

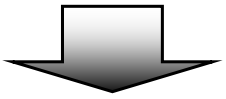
（次頁に続く）

※　以下の表示例では、アレルゲンを含む旨及び添加物の表示並びに米トレーサビリティ法に基づく産地情報伝達は省略していますが、実際の表示においては（弁当－９）を参考にしつつ、明瞭に表示することが必要です。

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

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

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



○

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

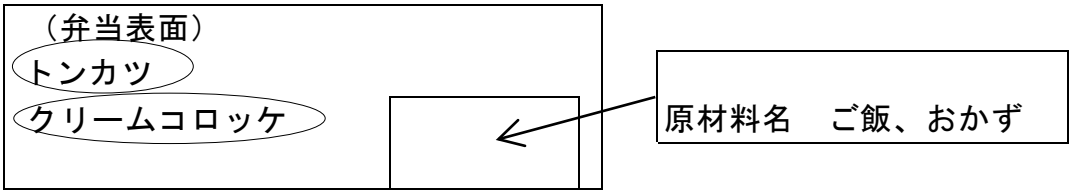
省略できない「クリームコロッケ」までを重量順に表示する場合、それ以下を「その他おかず」又は「その他付け合わせ」と表示可能。

○

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

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

○



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

×

原材料名	ご飯、トンカツ、クリームコロッケ、その他おかず

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

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

（答）

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

（１）　複合原材料の製品の原材料に占める重量の割合が５％未満であるとき

（２）　複合原材料の名称からその原材料が明らかなとき

なお、複合原材料の名称からその原材料が明らかなときとは、

①　複合原材料の名称に主要原材料が明示されている場合（例；鶏唐揚げ、鯖味噌煮等）

②　複合原材料の名称に主要原材料を総称する名称が明示されている場合（例；ミートボール、魚介エキス、植物性たんぱく加水分解物等）

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

④　上記以外で一般にその原材料が明らかである場合（例；かまぼこ、がんもどき、ハンバーグ等）

等が考えられます。

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

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

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

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

（答）

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

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

（弁当－８）弁当の原材料表示を商品の裏面に表示してもよいのですか。

（答）

１　弁当は、ひっくり返して表示を確認することが困難な商品であるため、原材料名の別途表示（加工－239）、「おかず」表示（弁当－３）等を活用し、義務表示事項については、基本的には商品の表面や側面等の見やすい箇所に表示することが必要です。

２　これらによっても、内容物が隠れてしまうため必要な表示事項をどうしても表面や側面等に表示できない場合に限っては、（加工－262）の例外として、原材料名を裏面に表示することもやむを得ないものとします。

３　ただし、この場合、裏面に表示する原材料名を「おかず」等と省略して表示せず、適切に情報提供を行うことが必要です。また、消費者が店頭で容易に確認することができるよう、表面の一括表示部分に「原材料名は裏面に表示」等と表示することに加え、別途、事業者はポップ等により情報提供を行うなど必要な措置を講ずべきと考えます。また、少なくともアレルギー表示等、食品を摂取する際の安全性に関する表示は別途、表面に行うよう努力してください。

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

（答）

１　アレルゲンを含む旨の表示は、これまで同様一切省略することはできません。

２　原材料名を「おかず」、「その他おかず」等と表示する場合、次の例のような表示になり､アレルゲンが含まれるおかずが特定しにくくなるおそれがあります。

【例】「豚生姜焼、目玉焼き、さば塩焼、…」
個別表示の場合　→　おかず（卵・さば・豚肉・…を含む）
一括表示の場合　→　「おかず、…、（一部に卵・さば・豚肉・…を含む）」

３　このため、弁当の原材料表示を簡素化する場合には、アレルゲンが含まれるおかずが特定しにくくなるおそれがありますので、従来の義務表示に加えて、個別のおかずに含まれるアレルゲンについての情報提供を別途表示することがより望ましいと考えます。この場合の情報提供については、義務表示としての原材料表示と異なるため、

・原材料を重量順に表示する必要がない
・複合原材料の原材料のうち、アレルゲンに関係する原材料のみを抜いて書くことができる
・シール、ポップ、紙の添付、ウェブサイトの利用など、さまざまな手法で情報提供ができる

といった面があります。

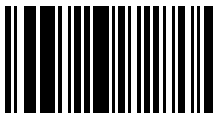
４　具体的な情報提供の方法については、各事業者においてアレルギー患者の皆様の意見等も踏まえて創意工夫を行ってください。

（次頁に続く）

【アレルゲンを含む旨の情報提供の例】

幕の内弁当

ご飯（米（国産））、おかず（小麦・卵・大豆・さけ・えび・鶏肉を含む）
調味料（アミノ酸等）、…
詳細なアレルギー表示は○○に記載



保存温度 ○○○○

製造者 (株)○○
○○県○○市○○

加工日
○○○○
消費期限
○○○○

価格(円)
○○○

左記義務表示に併せて容器包装、別紙、ポップ掲示などに工夫して情報提供

↓

[アレルゲンを含む原材料名]
- 野菜かき揚げ（小麦粉、大豆油、卵白（卵を含む））
- 鶏唐揚げ（鶏肉、小麦粉、大豆油）
- 煮物（しょうゆ（大豆、小麦））
- 焼鮭
- スパゲッティ（小麦粉、卵）
- エビフライ（エビ、小麦粉、パン粉（小麦を含む）、卵）

（弁当－10）弁当、おにぎり、サンドイッチ、惣菜の具体的な表示例を教えてください。

（答）

1　表示すべき事項は、名称、原材料名、添加物、内容量、消費期限（又は賞味期限）、保存の方法、食品関連事業者の氏名又は名称及び住所、原料原産地名（重量割合上位１位の原材料の産地情報を米トレーサビリティ法に基づき伝達する必要がある場合は、同法に基づき伝達してください。）等です。

2　これらの事項を加工食品の容器包装の見やすい箇所に一括して表示します。表示は食品表示基準別記様式１により行うことが基本ですが、食品表示基準別記様式１による表示と同等程度に分かりやすく表示する場合には、食品表示基準別記様式１以外の様式で表示すること（いわゆるプライスラベルに一括して表示するなど）も可能です。

3　なお、内容量を外見上容易に識別できる場合は内容量を、常温で保存すること以外にその保存方法に関し留意すべき特段の事項がないものは保存方法を省略することができる他、外部から見て内容を容易に確認することができるおかずについては、「おかず」等と簡素化して表示すること（弁当－３参照）も可能です。

【表示例】

①　弁当

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

（次頁に続く）

② おにぎり

名　　称	おにぎり
原材料名	ご飯（米（国産））、鮭、のり（国産）、食塩、（一部に小麦・さけ・大豆を含む）
添 加 物	調味料（アミノ酸等）、ｐＨ調整剤
消費期限	○○．○○．○○
保存方法	直射日光及び高温多湿を避けてください
製 造 者	○○食品株式会社 ○○県○○市○○町　○－○－○

③ サンドイッチ

名　　称	調理パン
原材料名	パン（小麦・卵を含む、国内製造）、卵サラダ（大豆を含む）、野菜サラダ、チーズ（乳成分を含む）、ハム（豚肉を含む）、レタス
添 加 物	イーストフード、Ｖ．Ｃ、調味料（アミノ酸等）、カゼインＮａ（乳由来）、リン酸塩（Ｎａ）、発色剤（亜硝酸Ｎａ）、保存料（ソルビン酸Ｋ）、ｐＨ調整剤、乳化剤、酸味料、香料、コチニール色素、安定剤（キサンタンガム）
消費期限	○○．○○．○○
保存方法	10℃以下で保存
製 造 者	○○食品株式会社 ○○県○○市○○町　○－○－○

④ 惣菜

名　　称	マカロニサラダ
原材料名	マカロニ（小麦・乳成分を含む、イタリア製造）、マヨネーズ（卵・大豆を含む）、きゅうり、人参、玉ねぎ、ハム（豚肉を含む）、香辛料、食塩、砂糖、食酢
添 加 物	調味料（アミノ酸等）、酸化防止剤（Ｖ．Ｃ）、コチニール色素、カゼインＮａ（乳由来）、増粘多糖類、発色剤（亜硝酸Ｎａ）、リン酸塩（Ｎａ）
消費期限	○○．○○．○○
保存方法	10℃以下で保存
製 造 者	○○食品株式会社 ○○県○○市○○町　○－○－○

（弁当－11）消費者向けの弁当、惣菜の原材料表示の具体的な表示例を教えてください。

（答）

1　弁当、惣菜の原材料表示は、食材である原材料と添加物を区分してそれぞれ原材料に占める重量の割合の高いものから順に、原材料はその最も一般的な名称をもって、添加物は食品表示基準第３条第１項の表の添加物の項の規定に従い表示してください。

2　ただし、複合原材料については複合原材料の規定に沿って表示してください。（弁当－６参照）

3　なお、付け合わせとして少量添えられるのり佃煮、小梅、ごま等は「付け合わせ」と表示することが可能です。

（次頁に続く）

【表示例】紅鮭弁当（内容量 450 グラム）の場合

原材料名	重量（割合）	原材料又は複合原材料の原材料	表示例
御飯	200g(44.4%)	うるち米	御飯
紅鮭	80g(17.8%)	紅鮭、食塩	紅鮭
煮物	50g(11.1%)	里芋、人参、ごぼう、こんにゃく、醤油、砂糖、みりん、水飴、食塩	煮物（里芋、人参、ゴボウ、その他）
つくね	30g(6.7%)	鶏肉、玉葱、ゴボウ、人参、長ねぎ、生姜、にんにく、パン粉、でん粉、植物性たん白、醤油、みりん、砂糖、食塩、油、鰹エキス、チキンエキス、酵母エキス	鳥つくね
切干大根煮	20g(4.4%)	切干大根、油揚、椎茸、こんにゃく、醤油、みりん、油、砂糖、だし	切干大根煮
厚焼卵	15g(3.3%)	鶏卵、砂糖	厚焼卵
大学芋	15g(3.3%)	さつまいも、油、糖類、みりん、醤油、醸造酢、でん粉、海藻抽出物	大学芋
切昆布煮	10g(2.2%)	切昆布、油揚、醤油、砂糖、みりん、油、だし	昆布煮
のり佃煮	10g(2.2%)	のり、醤油、砂糖、寒天	付け合わせ
たくあん	10g(2.2%)	大根、食塩、米ぬか	
ごま	5g(1.1%)	ごま	

複合原材料である「鳥つくね」は複合原材料の名称からその原材料が明らかであり、「切干大根煮」、「厚焼卵」、「大学芋」及び「切昆布煮」は製品の原材料に占める重量の割合が５％未満ですので、これらの複合原材料の原材料の表示は省略できます。

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

（答）

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

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

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

（答）

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

（第３条第１項「内容量又は固形量及び内容総量」関係）

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

（答）

１　内容量を表示する場合には、内容重量で表示する方法のほかに、「１個」、「１食」、「１人前」等内容数量による表示が可能であり、この場合に、内容量を外見上容易に識別できるものは、内容数量の表示の省略が可能です。

２　　弁当、おにぎり、サンドイッチ、惣菜等は、一般的には、「１食」、「１人前」であることや個数が外見上容易に識別できることから、内容数量の表示は省略が可能となります。

（第３条第１項「食品関連事業者の氏名又は名称及び住所」関係）

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

（答）

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

（弁当－16）客の注文に応じて弁当、惣菜をその場で容器に詰めて販売している場合、食品表示基準に定められた表示が必要なのですか。

（答）

客の注文に応じて弁当、惣菜をその場で容器に詰めて販売する行為は、食品表示基準における容器包装に入れられた加工食品の販売に該当せず、食品表示基準第 40 条に定める生食用牛肉の注意喚起表示を除き、食品表示基準に定められた表示は必要ありません。

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

（答）

繁忙時に備えてあらかじめその日の販売見込み量を容器に入れておくことは、客の注文に応じて容器に入れる行為と同様と考えられるので、食品表示基準第 40 条に定める生食用牛肉の注意喚起表示を除き、食品表示基準に定められた表示は必要ありません。（弁当－16 参照）

（第５条関係）

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

（答）

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

２　なお、別の場所にあるセントラルキッチンから配送されたものを販売する場合は、製造又は加工をした者が消費者に直接品質等について説明できないことから、食品表示基準第３条及び第４条に定める表示が必要になります。

（第７条関係）

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

（答）

１　「かに」、「いくら」は一般的な原材料名であり、特色のある原材料には該当しません。

２　「松阪牛肉」は銘柄名（ブランド名）であり、特色のある原材料に該当します。したがって、当該弁当に使用している牛肉が「松阪牛肉」100％でない場合は、使用した牛肉に占める「松阪牛肉」の割合を表示する必要があります。

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

（答）

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

（第８条関係）

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

（答）

１　消費者向け製品については、名称、原材料名、内容量等の表示事項が食品表示基準別記様式１による表示と同等程度に分かりやすく一括して表示されているのであれば、食品表示基準別記様式１に示されている順番を変更して表示することや、プライスラベルによる表示など、食品表示基準別記様式１以外の様式で表示することも可能です。

２　また、ラベルは１枚のラベルで表示すべきですが、容器包装の大きさ、形状から１枚で表示することができない場合には、２枚に分けて表示してもやむを得ないものと考えます。

（第９条関係）

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

（答）

１　食品表示基準では、食品表示基準第３条（横断的義務表示）、第４条（個別的義務表示）、第６条（推奨表示）及び第７条（任意表示）に掲げる表示事項に関連して、実際のものより著しく優良又は有利であると誤認させる用語、等級のある日本農林規格の格付対象品目であって、等級の格付が行われた食品以外のものにあっては、等級を表す用語などの表示を食品表示基準第９条で表示禁止事項と規定しています。

２　「スペシャル」、「特選」、「最高級」等の用語が表示禁止事項に該当するか否かは、個々の事例ごとに判断することとなります。なお、実際のものより著しく優良又は有利であると誤認させる用語に該当するかは、客観的な基準に基づくものであるか否かが一つの判断の目安となると考えています。

別添　生食用牛肉に関する事項

（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。

（答）

１　生食用牛肉等の安全性確保については、平成 10 年に策定された「生食用食肉の衛生基準」（（平成 10 年９月 11 日生衛発第 1358 号厚生省生活衛生局長通知）の別添。以下「衛生基準」という。）により、適切な衛生管理や表示が行われるよう都道府県等を通じて事業者への指導を行ってきたところですが、平成 23 年４月に発生した飲食チェーン店での腸管出血性大腸菌による食中毒事件を受け、厚生労働省において罰則を伴う強制力のある生食用牛肉の規格基準を策定することとなりました。

２　そこで、この規格基準の策定に併せて、生食用牛肉の表示義務を設けることとしたものです。

（牛肉－２）生食用牛肉の表示義務はどのような内容ですか。

（答）

生食用牛肉の表示義務の内容は以下のとおりです。

１　容器包装に入れられた牛肉（内臓を除く。）であって生食用のものを販売する場合は、以下の事項を容器包装の見やすい箇所に表示

（１）生食用である旨

（２）と殺又は解体が行われたと畜場の所在する都道府県名（輸入品にあっては、原産国名）　及びと畜場である旨を冠した当該と畜場の名称

（３）食品衛生法に基づく生食用食肉の規格基準の加工基準に適合する方法で加工が行われた施設（以下「加工施設」という。）の所在する都道府県名（輸入品にあっては、原産国名）　及び加工施設である旨を冠した当該加工施設の名称

（４）一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨

（５）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

２　容器包装に入れられていない牛肉（内臓を除く。）であって生食用のものを販売する場合は、以下の事項を店舗（飲食店等）の見やすい場所に表示

（１）一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨

（２）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－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。

（答）

１　生食用牛肉の表示義務の対象となる生食用牛肉の範囲は、生食用牛肉の規格基準の対象である生食用の牛肉と同じです。

２　厚生労働省が策定した生食用牛肉の規格基準の対象となるのは、生食用牛肉として販売される牛肉（内臓を除く。）で、いわゆるユッケ、タルタルステーキ、牛刺し及び牛タタキが含まれます。また、これらを食材として調理し、販売される惣菜も対象となります。

３　なお、ステーキについては、これまでのところ腸管出血性大腸菌及びサルモネラ属菌を原因とする食中毒事例が報告されていないことから、生食用牛肉の規格基準の対象とはされていません。

（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。

（答）

業者間取引の場合についても表示は必要です。また、生食用牛肉の表示は、食品を摂取する際の安全性に関するものですので、容器包装の見やすい箇所に直接表示することが必要です。したがって、この場合、送り状等による表示は認められません。

（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。

（答）

この場合には、店舗の見やすい場所に「一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨」及び「子供、高齢者その他食中毒に対する抵抗力の弱い者は食肉の生食を控えるべき旨」の注意喚起に係る表示を行う必要があります（牛肉－２参照）。

（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。

（答）

１　生食用牛肉の表示義務は、生食用牛肉の規格基準の加工基準（７）に規定されている加熱殺菌を行った後の生食用の牛肉に対してかかります。

２　なお、仮に、同加工基準（７）に規定する「容器包装に入れ、密封」した状態の食肉を、同加工基準（７）に規定する加熱殺菌を行うために別の事業者に販売する場合には、その販売時の食肉には本表示基準の表示義務はかかりませんが、この食肉の容器包装に「（同加工基準（７）に規定する）加熱殺菌を行う前の食肉である」旨が分かるように表示することが望ましいと考えます。

（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。

（答）

食中毒事件の再発防止のためには、容器包装への表示だけではなく、飲食店等における消費者への注意喚起も重要との考えから、生食用牛肉については、飲食店等において注意喚起表示を義務付けることとしたものです（牛肉－12 参照）。

（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。

（答）

１　店舗の見やすい場所への表示の方法としては、表示ボード、メニュー、テーブル立て等による表示が可能です。

２　生食用牛肉を注文しようとする消費者が、その注文時に目で確認できる場所へ表示することが望ましいと考えます。

（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。

（答）

１　飲食店等の店舗において食品を提供する場合には、と畜場・加工施設等の情報は、店舗で確認することができることから、まずは最も重要度の高いと思われる消費者に対する注意喚起に係る表示を義務化することとしたものです。

２　なお、飲食店等の店舗において食品を提供する場合においても、消費者の求めに応じて情報提供できるよう、また、食中毒発生時等の遡り調査が迅速に行えるよう、生食用牛肉のと畜場や加工施設の名称等についての記録を適切に保管することが望ましいと考えます。

（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。

（答）

食品表示基準第４条において、「一般用加工食品のうち別表第十九の上欄に掲げる食品を販売する際（設備を設けて飲食させる場合を除く。）」と規定されていることから、飲食店において容器包装された生食用牛肉を提供する場合は表示義務はありません（食品表示基準第 19 条も同様）。

しかしながら、飲食店等では、生食用牛肉を容器ごと客に提供し、客が自ら調味液等で味付けをし喫食している事例があり、生食用牛肉における過去の食中毒事例の重篤性等を踏まえると、飲食店であっても容器包装に入れられた加工食品を販売する場合には、表示することが望ましいと考えます。

（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。

（答）

1　店舗において表示する場合には、店舗の見やすい場所に表示することとしていますが、具体的な文字の大きさ等は定めていません。

2　個々の店舗のレイアウトや表示方法を踏まえて、消費者に十分に見やすい大きさや色により表示する必要があります。

（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。

（答）

1　注意喚起表示として、「一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨」及び「子供、高齢者その他食中毒に対する抵抗力の弱い者は食肉の生食を控えるべき旨」を設定しています（牛肉－２参照）。

2　牛肉の生食のリスクについては、これまでも国や地方自治体等において普及啓発を行ってきましたが、生食用牛肉の販売に際して注意喚起に係る表示を義務付けることにより、消費者に対して、広く、確実に注意喚起を行うとともに、生食用牛肉の食中毒のリスクに関して、より一層の普及啓発を図ることとしたものです。

3　そのため、容器包装への表示のみならず、飲食店や対面販売店等の店舗においても、注意喚起に係る表示義務を課しています。

4　なお、当然のことながら生食用牛肉以外の食品にも食中毒のリスクはありますが、生食用牛肉については、その食中毒の発生頻度のみならず、腸管出血性大腸菌等による食中毒が発生した際の健康への影響の重篤さにも鑑みて、注意喚起に係る表示基準の対象としました。

（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。

（答）

食品のリスクは一般的には以下のとおり定義されていますが、牛肉の生食に係る注意喚起表示における「一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨」の表示については、牛肉の生食により重篤な食中毒になるおそれがあることを消費者に認識していただくことがその主旨になります。

（リスクの定義：食品の安全性に関する用語集（第４版）食品安全委員会より）

「食品中にハザード※が存在する結果として生じる人の健康に悪影響が起きる可能性とその程度（健康への悪影響が発生する確率とその影響の程度）」

※　ハザード（危害要因）：人の健康に悪影響を及ぼす原因となる可能性のある食品中の物質または食品の状態。有害微生物等の生物学的要因、汚染物質や残留農薬等の化学的要因、食品が置かれる温度の状態等の物理的要因がある。

（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。

（答）

1　注意喚起に係る表示基準である「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」の表示については、その主旨に沿った表示内容であれば、必ずしもこの文言のとおりに表示する必要はありません。

例えば、以下のような表現であれば、この表示基準に適合しているものとみなされます。

○「一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨」の表示例

・「一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがあります。」
・「食肉（牛肉）の生食は、重篤な食中毒を引き起こすリスクがあります。」
・「牛肉を生食することにより、重篤な食中毒となるおそれがあります。」

○「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」の表示例

・「子供、高齢者、食中毒に対する抵抗力の弱い方は、食肉の生食をお控えください。」
・「お子様、お年寄りなど抵抗力の弱い方は、食肉（牛肉）を生で食べないようお願いします。」
・「お子様、お年寄り、体調の優れない方は、牛肉を生で食べないでください。」

2　なお、「子供」、「高齢者」、「その他食中毒に対する抵抗力の弱い者」については例示ではありませんので、これら３つの用語を示す言葉はそれぞれ３つとも全て表示する必要があります。

（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。

（答）

1　病原微生物により汚染された食品を摂取した場合に食中毒になるかどうかは、個人差があること、仮に同一人物であっても、日々の体調等にもよることから、明確な線引きが困難であると考えられます。

2　この注意喚起表示における「子供」とは概ね中学生以下、「高齢者」とは概ね65歳以上の人を想定していますが、「子供」、「高齢者」及び「食中毒に対する抵抗力の弱い者」も含めて、その年齢等の範囲を明示的に示すことは上記の理由から困難であるとともに適当ではないものと考えます。

3　むしろ、子供、高齢者その他食中毒に対する抵抗力の弱い方は牛肉の生食を控えるべきである旨を広く周知することが大切であると考えます。

（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。

（答）

1　「子供」、「高齢者」及び「食中毒に対する抵抗力の弱い者」について、その年齢等の範囲を明示的に示すことは困難であるとともに適当ではないものと考えます（牛肉－15参照）。

2　以上の理由などから、子供や高齢者等への提供を法律上禁止することは考えていませんが、生食用牛肉の販売に際して注意喚起表示を義務付けることにより、消費者に対して、広く、確実に注意喚起を行うとともに、生食用牛肉の食中毒のリスクに関して、より一層の普及啓発を図ることとしたものです。

（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。

（答）

1　生食用である旨の表示は、「生食用」、「生のまま食べられます」等のように明確に生食用であることが分かるように表示する必要があります。

2　「ユッケ用」、「タルタルステーキ用」、「牛刺し用」、「牛タタキ用」等の表示を生食用である旨の表示とみなすことはできません。したがって、これらの表示をしたとしても、生食用である旨の表示を省略することはできません。

（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。

（答）

と畜場の名称の表示については、と畜場番号や牛の個体識別のための情報の管理及び伝達に関する特別措置法（平成 15 年法律第 72 号）に規定する個体識別番号の表示をもって代えることはできません。

（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。

（答）

と畜場名やと畜場が所在する都道府県名を容器包装に直接表示することにより、生食用牛肉のと畜が行われたと畜場が明確になり、生食用牛肉を取り扱うと畜業者の責任が明確になるとともに、食中毒発生時の迅速な原因究明や被害拡大防止につながるものと考え、これらの表示を義務付けることとしたものです。

（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。

（答）

加工施設の名称については、食中毒発生時に迅速に施設を特定することができるよう、その営業者が営業許可申請書に記載した営業所の名称、屋号又は商号を表示することが望ましいと考えます。

（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でよいのはなぜですか。

（答）

1　食品の容器包装には現在も様々な表示項目が義務付けられています。表示スペースに限りがあることから、と畜場や加工施設の所在地については、都道府県名までを義務表示の対象にすることとしたものです。

2　ただし、同一都道府県内に同一の名称のと畜場や加工施設が存在する場合には、と畜場や加工施設が特定できる程度に詳細に所在地を表示することが望ましいと考えます。

（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。

（答）

1　生食用牛肉に表示が必要となる加工施設とは、生食用牛肉の規格基準の加工基準に適合する方法で加工が行われた施設です。具体的には、同加工基準において枝肉から切り出された肉塊に係る処理から加熱殺菌及び冷却までのいずれかの工程を行った施設になります。

2　仮に、同加工基準（７）に規定する「気密性のある清潔で衛生的な容器包装に入れ、密封」する施設と、「肉塊の表面から深さ１ｃｍ以上の部分までを 60℃で２分間以上加熱する方法又はこれと同等以上の殺菌効果を有する方法で加熱殺菌」を行う施設が異なる場合には、それぞれの加工施設の名称を表示する必要があります。この場合、加工工程順に表示するとともに、それぞれどの工程を行った施設かを明示することが望ましいと考えます（牛肉－24 参照）。

（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。

（答）

1　生食用牛肉の規格基準の加工基準に適合する方法で加工を行なった施設については、「加工施設」として、その名称とその施設の所在する都道府県名を表示する必要があります（牛肉－22 参照）。

2　この「加工施設」の表示とは別に、最終的な加工（最終的な包装）を行った施設については、従来どおり、「加工者」として、加工所の所在地と加工者の氏名又は名称を表示する必要があります。

（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。

（答）

1　加工施設である旨の表示は、基本的には、そのまま「加工施設」と表示することとなります。

2　しかし、「加工者」の表示と明確に区別するために、「加工施設（加熱殺菌）」、「加熱殺菌加工施設」、「生食用加工施設（加熱殺菌）」などと表示しても差し支えありません。

（例１）

加工施設（加熱殺菌）	**○○食肉卸売市場（○○県）**

（例２）

加工施設	**（密封包装）○○食肉卸売市場（○○県）** **（加熱殺菌）○○ミートセンター（○○県）**

（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。

（答）

1　輸入品の場合についても、国内品と同様の表示が必要となります。この場合、と畜場名や加工施設名は邦文で表示する必要があります。

2　また、輸入品の場合、都道府県名に代えて原産国名を邦文で表示することになります。

（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。

（答）

生食用牛肉の表示は全て法的義務を伴うものであり、守らなかった場合は、食品表示法に基づく行政措置や罰則の対象になります。

（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。

（答）

1　生食用牛肉の規格基準の設定により、この規格基準に適合した牛肉のみ生食用としての提供や販売が可能になることから、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法的に義務付ける必要性は少ないと考えています。

2　なお、これらの表示を事実に基づいて任意で行うことは差し支えありません。

（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。

（答）

1　現状において、一般的には、消費者がスーパー等で牛肉を購入する場合には「加熱加工用」として認識して購入していると思われますので、生食用の牛肉について「生食用である旨」をしっかりと表示することが重要と考えます。

2　なお、加熱用である旨の表示を事実に基づいて任意で行うことは差し支えありません。

（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。

（答）

1　生食用の鶏肉、豚肉、馬肉や牛レバー等の内臓肉については、現時点で生食用食肉に係る表示義務はありません。

2　なお、生食用の馬肉（肝臓及び肉）については、引き続き衛生基準の「4　表示基準目標」に従って表示をお願いします。

3　牛レバー（肝臓）については平成 24 年 7 月 1 日から、豚の食肉（内蔵を含む。以下同じ。）については平成 27 年 6 月 12 日から、食品、添加物等の規格基準第１食品の部Ｂ食品一般の製造、加工及び調理基準に、牛の肝臓及び豚の食肉の基準が設定され、飲食に供する際に加熱を要するものとして販売の用に供されなければならないとされました。また、牛の肝臓又は豚の食肉を直接消費者に販売する場合は、その販売者は、飲食に供する際に牛の肝臓又は豚の食肉の中心部まで十分な加熱を要する等の必要な情報を消費者に提供しなければならないとされています。

4　規格基準の設定されていない生食用食肉に係る表示については、今後、食品表示法に基づく表示義務の対象とする必要性等について検討していく予定です。

（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。

（答）

食中毒発生時における事業者の責任については、表示のみならず種々の要素を勘案して判断されるものです。この表示基準を遵守していることをもって直ちに責任が軽減されるものではありません。

（牛肉－31）容器包装への具体的な表示例を示してください。

（答）

1　国産品の生食用牛肉を容器包装に入れて消費者に販売する場合には、以下のような表示が必要になります。

（国産品の表示例）

名　　称	生食用牛もも肉
原材料名	牛肉（〇〇産）
内 容 量	〇〇ｇ
消費期限	令和〇〇年〇〇月〇〇日
保存方法	４℃以下で保存してください
と 畜 場	〇〇食肉センター（〇〇県）
加工施設（加熱殺菌）	〇〇食肉卸売市場（〇〇県）
加 工 者	〇〇株式会社 〇〇県〇〇市〇〇町〇－〇－〇

一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがあります。
子供、高齢者、食中毒に対する抵抗力の弱い方は、
食肉の生食をお控えください。

生食用の加工を行った施設を、営業許可申請書に記載した営業所の名称、屋号又は称号で表示。仮に、複数施設で生食用の加工を行っている場合は、上から加工工程順に表示するとともに、それぞれどの工程を行った施設かを表示。

最終的に衛生状態を変化させる加工を行った施設の所在地及び加工者の氏名又は名称を表示

2　輸入品の生食用牛肉を容器包装に入れて消費者に販売する場合には、以下のような表示が必要になります。

（輸入品の表示例）

名　　称	生食用牛もも肉
原材料名	牛肉（〇〇産）
内 容 量	〇〇ｇ
消費期限	令和〇〇年〇〇月〇〇日
保存方法	４℃以下で保存してください
原産国名	〇〇国
と 畜 場	〇〇〇〇（〇〇国）
加工施設	〇〇〇〇（〇〇国）
輸 入 者	〇〇株式会社 〇〇県〇〇市〇〇町〇－〇－〇

一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがあります。
子供、高齢者、食中毒に対する抵抗力の弱い方は、
食肉の生食をお控えください。

と畜場名、加工施設名及びそれらの施設の所在する国名を邦文で表示

国内で加工を行っている場合は加工者を表示

（次頁に続く）

3　と畜場と加工施設が同一施設の場合や、加工施設と加工者が同一の場合には、「と畜場・加工施設」、「加工施設・加工者」と事項名をまとめて表示しても差し支えありません。

この場合、それぞれの義務表示事項を過不足なく表示する必要があります。

また、いずれか一方の事項名を省略することはできません。

別添

魚介類の名称のガイドライン

（生鮮食品）

1　魚介類の名称（一般ルール）

①　魚介類の種ごとの名称の表示

魚介類は、種により品質や価格に違いがある場合が多いため、消費者の商品選択に際し種名は重要な情報となることから、種による形態や品質の違いが生産者や流通業者の間で認識され、これが取引価格に反映されている場合は、原則として、種ごとの名称を表示してください。

なお、消費者の商品選択に資するためには、消費者に正確な情報を提供する必要がある一方で、馴染みのない標準和名等の表示によって消費者が混乱することがないよう配慮する必要があります。このため、種に応じて、標準和名を基本としつつも、より広く一般に使用されている名称があれば、この名称を表示することができます。

（例）一般に使用されている和名を表示する例

標準和名	一般に使用されている名称
キアンコウ	アンコウ
ホッコクアカエビ	アマエビ、ナンバンエビ

②　複数の魚介類の総称の表示

複数の種の間で形態や品質の差が判然ではない等の理由から、種名の表示が困難であったり、又は消費者の商品選択にとって有用でない場合も少なくありません。このような場合は、属名、科名、広く一般的に使用されている呼称等を勘案し、その魚介類の内容を的確に表し一般に理解される総称を表示してください。

（例）複数の魚介類の総称の例

標準和名	総称
ハマグリ チョウセンハマグリ シナハマグリ	ハマグリ

③　標準和名が付けられていない種の名称の表示

標準和名が付けられていない種については、広く一般的に使用されている名称、原産国での名称、通常の取引名、学名等を勘案し、その魚介類の内容を最も的確に表し一般に理解される名称を表示してください。

（例）標準和名が付けられていない場合

学名 （原産国での名称）	名称
Sardina pilchardus （サーディン）	イワシ

以上の考え方に従って、現在流通している国産の魚介類の名称を例示すれば、別表１のとおりとなります。

（参考）魚介類の学名と標準和名

○　学名

生物の学術上の名称で、ラテン語で表記されます。種の学名は、国際動物命名規約に基づき、属名と種小名で表記されます。例えば、ニホンウナギ（標準和名）の学名は、*Anguilla japonica* で、*Anguilla*　が属名、*japonica*　が種小名を表します。「種」をまとめたものを「属」、「属」をまとめたものを「科」、「科」をまとめたものを「目」といいます。

○　標準和名

分類学等の専門家により各々の種等の分類単位に付けられた和名です。任意に提唱された和名が、専門家の間で認知され、一般向けの書物等でも使用されることにより、日本全国の標準となったものです。海外漁場魚介類及び外来種の中には、専門家の間で複数の異なった和名が提唱されている場合もあり、標準和名の統一は、魚介類の分類に応じて日本魚類学会、日本貝類学会、日本甲殻類学会が取り組んでいます。

2　成長名、季節名

成長段階に応じた名称（成長名）や季節に応じた名称（季節名）がある魚介類については、成長名や季節名がその内容を表すものとして一般に理解されるものである場 合は、それらの名称を表示することができます。

ただし、季節名は日本国内でのその時期の呼び名であり、輸入される外国産魚類には季節名を表示できません。

（例） 成長名と季節名

○成長名

・ブリ⇒ワカシ→イナダ→ワラサ→ブリ（東京）
　　⇒ツバス→ハマチ→メジロ→ブリ（大阪）

・サケ⇒ケイジ（母川に回帰する前の未成熟なもの）

○季節名

・サケ⇒アキサケ・アキアジ（秋頃に産卵のために沿岸に回遊してきたもの）
　　トキサケ・トキシラズ（春から初夏に沿岸に回遊してきたもの）

3　地方名

地域特有の名称（地方名）がある魚介類については、その地方名がその内容を表すものとして一般に理解される地域においては､その地方名を表示することができます。ただし､その地方名が一般に理解される地域以外の地域においても販売される場合は、消費者がその魚介類の種を明確に識別できるよう地方名に標準和名を併記してください。

（例）地方名の例

標準和名	地方名（対象地域）
キダイ	ハナダイ（神奈川）
チダイ	ハナダイ（小名浜、小湊）
スルメイカ	マイカ（三陸、北海道）
コウイカ	マイカ（瀬戸内海）
マアナゴ	ハモ（北海道・東北、山陰）
クロダイ	チヌ（西日本）
イボダイ	シズ・ボウゼ（関西）

4　海外漁場魚介類及び外来種

海外漁場魚介類及び外来種については、標準和名が付けられていない種もあることから、消費者に優良誤認（例えば分類学上無関係であるにもかかわらず高級魚類に似せた名称を付して、あたかもその類縁種であるように誤認させること）を生じさせないような配慮が必要であり、上記１の魚介類の名称の一般ルールに従って、その内容を最も的確に表し一般に理解される名称を表示してください。

学名	使用できる名称	使用できない名称例
Ictalurus punctatus	ﾁｬﾈﾙｷｬｯﾄﾌｨｯｼｭ	ｼﾐｽﾞﾀﾞｲ､ｶﾜﾌｸﾞ

なお、輸入水産物については、食品表示基準において、「名称」と共に「原産国名」（生産水域名の併記も可）を表示しなければならないこととされています。

以上の考え方に従って現在流通している海外漁場魚介類及び外来種の名称を例示すれば、別表２のとおりとなります。

5　交雑種（ハイブリッド：hybrid）･改良種

異種・異属間で人為的に交配されて作出された魚介類の名称については、交雑に用いた魚介類の名称を表示し、「交雑種である旨」を併記してください。

（例）交雑種であるブリヒラ（近畿大学の登録商標）の名称の表示例

ブリ×ヒラマサ（交雑種）

また、選択育種を行うなどして作出された魚介類の名称については、当該改良種に使用されている品種名を表示してください。

（例）ドナルドソン・ニジマス

6　ブランド名

ブランド名（商品名）は、食品表示法に基づく魚介類の「名称」ではないことから、魚介類の名称としては使用できません。なお、ブランド名を任意に商品に表示することは差し支えありませんが、景品表示法の不当表示や食品表示基準の表示禁止事項に該当するような用語を使用してはなりません。

（例）

ブランド名（商品名）	魚介類の名称（標準和名）
関さば	マサバ
越前ガニ	ズワイガニ
明石タコ	マダコ

（加工食品）

1　水産物加工食品の原材料名（一般ルール）

水産物加工食品は、一般に加工度が低く原材料がおおむね原形をとどめているものから、加工度が高く複数の原材料が混合使用され原形をとどめていないものまで多種　多様なものがあります。このため、水産加工品の原材料名については、魚介類の名称のルールを基本としつつ、品目特性に応じてその内容を最も的確に表し一般に理解される名称を表示してください。

また、塩干物や味付け切り身等生鮮食品に近似する加工度の低い水産物加工品については、消費者からの要望も踏まえ、魚介類の名称のルールに準じて原材料名を表示してください。

（例）加工度が低い水産物加工食品の原材料名の表示例

水産物加工食品の名称	原材料名
かれい干物	むしがれい
さけ粕漬け	べにざけ、酒粕、みりん、…
塩蔵さけ	しろさけ、食塩

2　水産物加工食品のブランド名

水産物加工食品のブランド名（商品名）は、食品表示法に基づく水産物加工食品の「名称」や「原材料名」ではないことから、これらの名称や原材料名としては使用できません。なお、ブランド名を任意に商品に表示することは差し支えありませんが、　景品表示法の不当表示や食品表示基準の表示禁止事項に該当するような用語を使用してはなりません。

（例）水産物加工食品のブランド名の例

水産物加工食品のブランド名	水産物加工食品の名称	原材料名
静岡産鰻蒲焼き	うなぎ蒲焼き	うなぎ
関あじ一夜干し	あじ一夜干し	まあじ

（別表１）

国産の生鮮魚介類の名称例

種・亜種の標準和名	左欄に代わる一般的名称例	学名	備考
【魚類】			
ネズミザメ	－	*Lamna ditropis*	
アオザメ	－	*Isurus oxyrinchus*	
アブラツノザメ	－	*Squalus acanthias*	
アカエイ	－	*Hemitrygon akajei*	
ウルメイワシ	－	*Etrumeus teres*	
マイワシ	－	*Sardinops melanostictus*	
カタクチイワシ	－	*Engraulis japonica*	
ニシン	－	*Clupea pallasii*	
ニホンウナギ	ｳﾅｷﾞ（＊）	*Anguilla japonica*	＊ｳﾅｷﾞ属の総称
マアナゴ	ｱﾅｺﾞ（＊）	*Conger myriaster*	＊ｱﾅｺﾞ科の総称
クロアナゴ	ｱﾅｺﾞ（＊）	*Conger japonicus*	
ハモ	－	*Muraenesox cinereus*	
スズハモ	ﾊﾓ	*Muraenesox bagio*	
ニギス	－	*Glossanodon semifasciatus*	
キュウリウオ	－	*Osmerus dentex*	
シシャモ	－	*Spirinchus lanceolatus*	
ワカサギ	－	*Hypomesus nipponensis*	
チカ	－	*Hypomesus japonicus*	
アユ	－	*Plecoglossus altivelis altivelis*	
シラウオ	－	*Salangichthys microdon*	
イワナ	－	*Salvelinus leucomaenis*	
ニジマス	－	*Oncorhynchus mykiss*	
サクラマス・ヤマメ（＊１）	－	*Oncorhynchus masou masou*	＊１ｻｸﾗﾏｽの陸封型・河川残留型
サツキマス・アマゴ（＊２）	－	*Oncorhynchus masou ishikawae*	
カラフトマス	ｱｵﾏｽ(*3)、ﾋﾟﾝｸｻｰﾓﾝ	*Oncorhynchus gorbuscha*	＊２ｻﾂｷﾏｽの陸封型・河川残留型 ＊３地方名 ＊４季節名
サケ	ｼﾛｻｹ、ｱｷｻｹ(*4)、ｱｷｱｼﾞ(*4)	*Oncorhynchus keta*	
ギンザケ	－	*Oncorhynchus kisutch*	
マスノスケ	ｷﾝｸﾞｻｰﾓﾝ	*Oncorhynchus tschawytscha*	
ベニサケ	－	*Oncorhynchus nerka*	
マエソ	－	*Saurida macrolepis*	
ワニエソ	－	*Saurida wanieso*	
アオメエソ	ﾒﾋｶﾘ（＊）	*Chlorophthalmus albatrossis*	＊地方名
サンマ	－	*Cololabis saira*	

サヨリ	－	*Hyporhamphus　sajori*	
トビウオ	－	*Cypselurus agoo agoo*	
エゾイソアイナメ	－	*Physiculus maximowiczi*	
マダラ	－	*Gadus macrocephalus*	
スケトウダラ	ｽｹｿｳﾀﾞﾗ	*Theragra chalcogramma*	
キアンコウ	ｱﾝｺｳ	*Lophius litulon*	
キンメダイ	ｷﾝﾒ	*Beryx splendens*	
ボラ	－	*Mugil cephalus cephalus*	
アカカマス	－	*Sphyraena pinguis*	
ヤマトカマス	－	*Sphyraena japonica*	
クロシビカマス	ｽﾐﾔｷ（＊）	*Promethichthys prometheus*	＊地方名
スズキ	－	*Lateolabrax japonicus*	
キジハタ	－	*Epinephelus akaara*	
クエ	－	*Epinephelus bruneus*	
マハタ	－	*Epinephelus septemfasciatus*	
ムツ	－	*Scombrops boops*	
ブリ	－	*Seriola quinqueradiata*	
ヒラマサ	－	*Seriola lalandi*	
カンパチ	－	*Seriola dumerili*	
マアジ	－	*Trachurus japonicus*	
ムロアジ	－	*Decapterus muroadsi*	
マルアジ	－	*Decapterus maruadsi*	
メアジ	－	*Selar crumenophthalmus*	
シマアジ	－	*Pseudocaranx dentex*	
イトヒラアジ	－	*Carangichthys dinema*	
ギンガメアジ	ﾋﾗｱｼﾞ（＊）	*Caranx sexfasciatus*	＊ｷﾞﾝｶﾞﾒｱｼﾞ属の総称
シイラ	－	*Coryphaena hippurus*	
シログチ	ｲｼﾓﾁ	*Pennahia argentata*	
クログチ	－	*Atrobucca nibe*	
キグチ	－	*Larimichthys polyactis*	
バラヒメダイ	－	*Pristipomoides typus*	
イサキ	－	*Parapristipoma trilineatum*	
ソコイトヨリ	－	*Nemipterus bathybius*	
イトヨリダイ	ｲﾄﾖﾘ	*Nemipterus virgatus*	
キダイ	ﾚﾝｺﾀﾞｲ	*Dentex hypselosomus*	
チダイ	－	*Evynnis tumifrons*	
マダイ	－	*Pagrus major*	
クロダイ	－	*Acanthopagrus schlegelii*	
ツボダイ	－	*Pentaceros japonicus*	
イシダイ	－	*Oplegnathus fasciatus*	
ハタハタ	－	*Arctoscopus japonicus*	

スギ	―	*Rachycentron canadum*	
バショウカジキ	―	*Istiophorus platypterus*	
マカジキ	―	*Kajikia audax*	
クロカジキ	―	*Makaira nigricans*	
シロカジキ	―	*Istiophorus indica*	
メカジキ	―	*Xiphias gladius*	
マサバ	―	*Scomber japonicus*	
ゴマサバ	―	*Scomber australasicus*	
サワラ	―	*Scomberomorus niphonius*	
ハガツオ	―	*Sarda orientalis*	
ヒラソウダ	―	*Auxis thazard*	
カツオ	―	*Katsuwonus pelamis*	
キハダ	ｷﾊﾀﾞﾏｸﾞﾛ	*Thunnus albacares*	
メバチ	ﾊﾞﾁﾏｸﾞﾛ、ﾒﾊﾞﾁﾏｸﾞﾛ	*Thunnus obesus*	
ビンナガ	ﾋﾞﾝﾁｮｳ、ﾋﾞﾝﾅｶﾞﾏｸﾞﾛ	*Thunnus alalunga*	
クロマグロ	ﾎﾝﾏｸﾞﾛ	*Thunnus orientalis*	
ミナミマグロ	ｲﾝﾄﾞﾏｸﾞﾛ	*Thunnus maccoyii*	
タチウオ	―	*Trichiurus japonicus*	
アカメバル	ﾒﾊﾞﾙ（＊）	*Sebastes inermis*	＊再分類前の名称
シロメバル	ﾒﾊﾞﾙ（＊）	*Sebastes cheni*	
クロメバル	ﾒﾊﾞﾙ（＊）	*Sebastes ventricosus*	
ウスメバル	―	*Sebastes thompsoni*	
クロメヌケ	―	*Sebastes glaucus*	
ヤナギメバル	―	*Sebastes itinus*	
ヤナギノマイ	―	*Sebastes steindachneri*	
アコウダイ	―	*Sebastes matsubarae*	
アラメヌケ	―	*Sebastes melanostictus*	
アラスカメヌケ	ｱｶｳｵ、ﾒﾇｹ	*Sebastes alutus*	
オオサガ	―	*Sebastes iracundus*	
バラメヌケ	―	*Sebastes baramenuke*	
クロソイ	―	*Sebastes schlegelii*	
カサゴ	―	*Sebastiscus marmoratus*	
キチジ	―	*Sebastolobus macrochir*	
ギンダラ	―	*Anoplopoma fimbria*	
アイナメ	―	*Hexagrammos otakii*	
ホッケ	―	*Pleurogrammus azonus*	
キタノホッケ	ｼﾏﾎｯｹ	*Pleurogrammus monopterygius*	
ホウボウ	―	*Chelidonichthys spinosus*	
カナガシラ	―	*Lepidotrigla microptera*	
ヒラメ	―	*Paralichthys olivaceus*	
クロウシノシタ	ｼﾀﾋﾞﾗﾒ（＊）	*Paraplagusia japonica*	＊ｳｼﾉｼﾀ科の総称
アカシタビラメ	ｼﾀﾋﾞﾗﾒ（＊）	*Cynoglossus joyneri*	

イヌノシタ	ｼﾀﾋﾞﾗﾒ（＊）	*Cynoglossus robustus*	
アブラガレイ	－	*Atheresthes evermanni*	
カラスガレイ	－	*Reinharadtius hippoglossoides*	
オヒョウ	－	*Hippoglossus stenolepis*	
アカガレイ	－	*Hippoglossoides dubius*	
ソウハチ	－	*Cleisthenes pinetorum*	
ムシガレイ	－	*Eopsetta grigorjewi*	
マツカワ	－	*Verasper moseri*	
メイタガレイ	－	*Pleuronichthys cornutus*	
アサバカレイ	－	*Lepidopsetta mochigarei*	
コガネガレイ	－	*Limanda aspera*	
マガレイ	－	*Pseudopleuronectes herzensteini*	
マコガレイ	－	*Pseudopleuronectes yokohamae*	
クロガレイ	－	*Pseudopleuronectes obscurus*	
イシガレイ	－	*Platichthys bicoloratus*	
ヤナギムシガレイ	－	*Tanakius kitaharae*	
ヒレグロ	－	*Glypotocephalus stelleri*	
ババガレイ	ﾅﾒﾀｶﾞﾚｲ	*Microstomus achne*	
カワハギ	－	*Stephanolepis cirrhifer*	
ウマヅラハギ	－	*Thamnaconus modestus*	
トラフグ	－	*Takifugu rubripes*	
カラス	－	*Takifugu chinensis*	
ショウサイフグ	－	*Takifugu snyderi*	
ナシフグ	－	*Takifugu vermicularis*	
マフグ	－	*Takifugu porphyreus*	
シロサバフグ	－	*Lagocephalus spadiceus*	
クロサバフグ	－	*Lagocephalus gloveri*	
【貝類】			
サザエ	－	*Turbo sazae*	
クロアワビ	ｱﾜﾋﾞ（＊）	*Haliotis discus discus*	＊ﾐﾐｶﾞｲ科の大型巻貝の総称
エゾアワビ	ｱﾜﾋﾞ（＊）	*Haliotis discus hannai*	
トコブシ	－	*Haliotis diversicolor aquatilis*	
メガイアワビ	ｱﾜﾋﾞ（＊）	*Haliotis gigantea*	
マダカアワビ	ｱﾜﾋﾞ（＊）	*Haliotis madaka*	
エゾバイ属	ﾂﾌﾞ､ﾊﾞｲ（＊）	*Buccinum*	＊ｴｿﾞﾊﾞｲ属及びｴｿﾞﾎﾞﾗ属の一般的名称
シライトマキバイ	ﾂﾌﾞ､ﾊﾞｲ（＊）	*Buccinum isaotakii*	
エゾバイ	ﾂﾌﾞ､ﾊﾞｲ（＊）	*Buccinum middendorffi*	
ツバイ	ﾂﾌﾞ､ﾊﾞｲ（＊）	*Buccinum tsubai*	
エゾボラ属	ﾂﾌﾞ､ﾊﾞｲ（＊）	*Neptunea*	
チヂミエゾボラ	ﾂﾌﾞ､ﾊﾞｲ（＊）	*Neptunea constricta*	
チョウセンボラ	ﾂﾌﾞ､ﾊﾞｲ（＊）	*Neptunea cumingii*	
エゾボラ	ﾂﾌﾞ､ﾊﾞｲ（＊）	*Neptunea polycostata*	
バイ	－	*Babylonia japonica*	

アカニシ	―	*Rapana venosa*	
アカガイ	―	*Anadara broughtonii*	
サルボウガイ	―	*Anadara kagoshimensis*	
イガイ	ﾑｰﾙｶﾞｲ	*Mytilus coruscus*	
ムラサキイガイ	ﾑｰﾙｶﾞｲ	*Mytilus galloprovincialis*	
スミノエガキ	ｶｷ	*Crassostrea ariakensis*	
マガキ	ｶｷ	*Crassostrea gigas*	
イワガキ	ｶｷ	*Crassostrea nippona*	
タイラギ	ﾀｲﾗｶﾞｲ	*Atrina pectinata*	
ホタテガイ	―	*Mizuhopecten yessoensis*	
イタヤガイ	―	*Pecten albicans*	
ナミガイ	ｼﾛﾐﾙ	*Panopea japonica*	
ヤマトシジミ	ｼｼﾞﾐ(*)	*Corbicula japonica*	*シジミ属の総称
トリガイ	―	*Fulvia mutica*	
チョウセンハマグリ	ﾊﾏｸﾞﾘ（*）	*Metetrix lamarckii*	*ハマグリ属の総称
ハマグリ	ﾊﾏｸﾞﾘ（*）	*Meretrix lusoria*	
アサリ		*Ruditapes philippinarum*	
バカガイ	ｱｵﾔｷﾞ	*Mactra chinensis*	
ウバガイ	ﾎｯｷｶﾞｲ	*Pseudocaradium sachalinensis*	
ミルクイ	ﾐﾙｶﾞｲ	*Tresus keenae*	
【頭足類】			
コウイカ	―	*Sepia esculenta*	
ヤリイカ	―	*Heterololigo bleekeri*	
アオリイカ	―	*Sepioteuthis lessoniana*	
ケンサキイカ	―	*Uroteuthis edulis*	
ホタルイカ	―	*Watasenia scintillans*	
アカイカ	ﾑﾗｻｷｲｶ	*Ommastrephes bartramii*	
スルメイカ	―	*Todarodes pacificus*	
ソデイカ	―	*Thysanoteuthis rhombus*	
イイダコ	―	*Amphioctopus fangsiao*	
イイダコモドキ	ｲｲﾀﾞｺ	*Amphioctopus ovulum*	
シマダコ	―	*Callistoctopus ornatus*	
ミズダコ	―	*Enteroctopus dofleini*	
ヤナギダコ	―	*Octopus conispadiceus*	
テナガダコ	―	*Octopus minor*	
マダコ	―	*Octopus sinensis*	
【甲殻類】			
クマエビ	―	*Penaeus semisulcatus*	
ウシエビ	ﾌﾞﾗｯｸﾀｲｶﾞｰ	*Penaeus monodon*	
クルマエビ	―	*Penaeus japonicus*	
コウライエビ	ﾀｲｼｮｳｴﾋﾞ	*Penaeus chinensis*	

サクラエビ	―	*Lucensosergia lucens*	
シバエビ	―	*Metapenaeus joyneri*	
ヨシエビ	―	*Metapenaeus ensis*	
ボタンエビ	―	*Pandalus nipponensis*	
ホッカイエビ	ﾎｯｶｲｼﾏｴﾋﾞ	*Pandalus latirostlis*	
ホッコクアカエビ	ｱﾏｴﾋﾞ、ﾅﾝﾊﾞﾝｴﾋﾞ	*Pandalus eous*	
トヤマエビ	ﾀﾗﾊﾞｴﾋﾞ、ﾎﾞﾀﾝｴﾋﾞ（ﾄﾔﾏｴﾋﾞ）	*Pandalus hypsinotus*	
イセエビ	―	*Panulirus japonicus*	
ゴシキエビ	―	*Panulirus versicolor*	
ニシキエビ	―	*Panulirus ornatus*	
タラバガニ	―	*Paralithodes camtschatica*	
アブラガニ	―	*Paralithodes platypus*	
ハナサキガニ	―	*Paralithodes brevipes*	
イバラガニ	―	*Lithodes turritus*	
ズワイガニ	―	*Chionoecetes opilio*	
ベニズワイガニ	―	*Chionoecetes japonicus*	
ケガニ	―	*Erimacrus isenbeckii*	
クリガニ	―	*Telmessus cheiragonus*	
ガザミ	ﾜﾀﾘｶﾞﾆ	*Portunus trituberculatus*	
ジャノメガザミ	―	*Portunus sanguinolentus*	
ヒラツメガニ	ﾏﾙｶﾞﾆ	*Ovalipes punctatus*	
シャコ	ﾏｼﾞｬｺ	*Oratosquilla oratoria*	
トゲシャコ	ﾐｽﾞｼﾞｬｺ	*Harpiosquilla harpax*	
【その他】			
ミンククジラ	―	*Balaenoptera acutorostrata*	
イワシクジラ	―	*Balaenoptera borealis*	
ニタリクジラ	―	*Balaenoptera brydei*	
ナガスクジラ	―	*Balaenoptera physalus*	
ザトウクジラ	―	*Megaptera novaeangliae*	
コビレゴンドウ	ﾏｺﾞﾝﾄﾞｳ（＊）	*Globicephala macrorhynchus*	＊地方名
ハナゴンドウ	―	*Grampus griseus*	
カマイルカ	―	*Lagenorhynchus obliquidens*	
カズハゴンドウ	―	*Peponocephala electra*	
オキゴンドウ	―	*Pseudorca crassidens*	
マダライルカ	ｱﾗﾘｲﾙｶ（＊）	*Stenella attenuate*	
スジイルカ	―	*Stenella coeruleoalba*	
シワハイルカ	―	*Steno bredanensis*	
ハンドウイルカ（バンドウイルカ）	―	*Tursiops truncatus*	
イシイルカ	―	*Phocoenoides dalli*	
マッコウクジラ	―	*Physeter macrocephalus*	

ツチクジラ	―	*Barardius bairdii*	

注）

1．平仮名、カタカナ、漢字、混合いずれの表記も可。

2．複合名の場合、下接名の語頭の濁音の取扱いは任意。

（例）スケトウダラ、スケソウタラ

また、発音の違いによる表記の若干の変化も可

（例）イボダイ、エボダイ

3．標準和名は「日本産魚類検索(第３版）」（中坊徹次編)、「輸入される外国産魚類の標準和名について（第９版）」（おさかな普及センター資料館年報、(31)：４-16(2012)）、「日本近海貝類図鑑（第２版）」(奥谷喬司編)、世界海産貝類大図鑑(波部忠重・奥谷喬司監修・訳)、原色日本大型甲殻類図鑑(三宅貞祥)、日本産エビ類の分類と生態(林健一)等による。

4．一般的名称例は、本表に記載のない名称でも、標準和名よりも広く一般に使用されている名称があれば、国語事典、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できる。

5．魚類のうち、標準和名の付けられていない魚種については、消費者庁が公表する「魚介類の名称のガイドラインに係る魚類の新標準和名の提唱手順実施要領」により、新たに標準和名を付けることを申請できる。

（別表２）

海外漁場魚介類及び外来種の名称例

学名	種・亜種の標準和名	左欄に代わる一般的名称例	使用できない名称例	備考
【魚類】				
Rostroraja eglanteria	—	ｸﾘｱﾉｰｽﾞｹｲﾄ（＊）、ｶｽﾍﾞ	—	＊英名
Anguilla rostrata	ｱﾒﾘｶｳﾅｷﾞ	ｳﾅｷﾞ、ｳﾅｷﾞ（ﾛｽﾄﾗｰﾀ種）	—	
Synaphobranchus kaupii	ｲﾗｺｱﾅｺﾞ	—	—	
Ophichthus remiger	ﾏﾙｱﾅｺﾞ	—	—	
Ictalurus punctatus	ﾁｬﾈﾙｷｬｯﾄﾌｨｯｼｭ	—	ｼﾐｽﾞﾀﾞｲｶﾜﾌｸﾞ	
Pangasius hypophthalmus	—	ﾊﾟﾝｶﾞｼｳｽ、ﾊﾞｻ	—	
Pangasius bocouri				
Mallotus villosus	ｶﾗﾌﾄｼｼｬﾓ	—	ｼｼｬﾓ	
Sprattus sprattus	—	ﾖｰﾛﾋﾟｱﾝｽﾌﾟﾗｯﾄ（＊）		＊英名
Sardinella aurita	—	ｻｰﾃﾞｨﾝ、ｲﾜｼ	—	
Sardina pilchardus	—	ｻｰﾃﾞｨﾝ、ﾋﾟﾙﾁｬｰﾄﾞ、ｲﾜｼ	—	
Argentina silus	—	ｸﾞﾚｰﾀｰｼﾙﾊﾞｰｽﾒﾙﾄ	—	
Osmerus mordax	ﾆｼﾞﾜｶｻｷﾞ	ﾚｲﾝﾎﾞｰｽﾒﾙﾄ（＊）	—	＊英名
Oncorhynchus mykiss（降海型）	ﾆｼﾞﾏｽ（降海型）	ｽﾁｰﾙﾍｯﾄﾞﾄﾗｳﾄ（＊）、ｻｰﾓﾝﾄﾗｳﾄ（＊＊）、ｽﾁｰﾙﾍｯﾄﾞ	—	＊英名＊＊（河川生活性の強い）ｻｹ･ﾏｽ類の降海型の総称
Salmo salar	ﾀｲｾｲﾖｳｻｹ	ｱﾄﾗﾝﾃｨｯｸｻｰﾓﾝ（＊）	—	＊英名
Genypterus capensis	ｷﾝｸﾞｸﾘｯﾌﾟ	—	ｱﾏﾀﾞｲ	
Genypterus blacodes	ﾘﾝｸﾞ	ｷﾝｸﾞｸﾘｯﾌﾟ		
Pseudophycis bachus	ｱｶﾀﾞﾗ	—	—	
Macruronus novaezelandiae	ﾎｷ	—	—	*Macruronus magellanicus* はｼﾉﾆﾑ（異名）
Merluccius	ﾒﾙﾙｰｻ属	ﾒﾙﾙｰｻ（＊）	ﾀﾗ	＊属名
Merluccius australis	ﾋﾀﾁﾀﾞﾗ			
Merluccius productus	ｼﾛｶﾞﾈﾀﾞﾗ	ﾊﾟｼﾌｨｯｸﾎﾜｲﾃｨﾝｸﾞ		
Gadus morhua	ﾀｲｾｲﾖｳﾏﾀﾞﾗ	—	—	

Micromesistius australi spallidus	ﾐﾅﾐﾀﾞﾗ	―	―	
Micromesistius australi saustralis	ﾊﾟﾀｺﾞﾆｱﾐﾅﾐﾀﾞﾗ	ﾐﾅﾐﾀﾞﾗ	―	
Micromesistius poutassou	ﾌﾟﾀｽﾀﾞﾗ	ﾌﾞﾙｰﾎﾜｲﾃｨﾝｸﾞ（＊）	―	＊英名
Pollachius virens	ｼﾛｲﾄﾀﾞﾗ	―	―	
Urophycis tenuis	―	ﾎﾜｲﾄﾍｲｸ（＊）	―	＊英名
Lophius americanus	―	ｱﾒﾘｶﾝｱﾝｸﾞﾗｰ（＊）、ｱﾒﾘｶｱﾝｺｳ	―	＊英名
Beryx decadactylus	ﾅﾝﾖｳｷﾝﾒ	ﾋﾗｷﾝﾒ（＊）		＊地方名
Pseudocyttus maculatus	ﾋｮｳﾏﾄｳﾀﾞｲ	―	―	
Sebastolobus alascanus	ｱﾗｽｶｷﾁｼﾞ	―	―	
Helicolenus percoides	ﾐﾅﾐｭﾒｶｻｺﾞ	ｼｰﾊﾟｰﾁ（＊）	―	＊英名
Sebastes variabilis	ﾅｶﾞﾒﾇｹ	ﾅｶﾞﾒﾊﾞﾙ、ﾀﾞｽｷｰﾛｯｸﾌｨｯｼｭ（＊）	―	＊英名
Sebastes norvegicus	ﾓﾄｱｶｳｵ	ｺﾞｰﾙﾃﾞﾝ･ﾚｯﾄﾞﾌｨｯｼｭ（＊）、ｱｶｳｵ、ﾒﾇｹ	―	＊英名
Sebastes alutus	ｱﾗｽｶﾒﾇｹ	ｱｶｳｵ、ﾒﾇｹ	―	
Sebastes mentella	ﾁﾋﾛｱｶｳｵ	ｱｶｳｵ、ﾒﾇｹ	―	
Sebastes polyspinis	ｷﾀﾉﾒﾇｹ	―	―	
Sebastes entomelas	ｺﾞｹﾒﾇｹ	ｶｺﾞﾒﾇｹ	―	
Sebastes ruberrimus	ｱﾗｽｶｱｶｿﾞｲ	ﾒﾇｹ	―	
Sebastes borealis	ﾋﾚｸﾞﾛﾒﾇｹ	ﾒﾇｹ	―	
Sebastes viviparus	ﾆｼｱｶｳｵ	―	―	
Lates niloticus	ﾅｲﾙｱｶﾒ	ﾅｲﾙﾊﾟｰﾁ（＊）	ｽｽﾞｷ ｼﾛｽｽﾞｷ	＊英名
Lateolabrax maculatus	ﾀｲﾘｸｽｽﾞｷ	―	―	
Polyprion americanus	ｱﾙｾﾞﾝﾁﾝｵｵﾊﾀ	―	―	
Polyprion oxygeneios	ﾐﾅﾐｵｵｽｽﾞｷ	ﾆｭｰｼﾞｰﾗﾝﾄﾞｵｵﾊﾀ	―	
Epigonus telscopus	ｵｵﾔｾﾑﾂ	ｶｰｼﾞﾅﾙﾌｨｯｼｭ（＊）	―	＊英名
Trachurus trachurus	ﾆｼﾏｱｼﾞ	ｱｼﾞ	―	
Trachurus novaezelandiae	ﾆｭｰｼﾞｰﾗﾝﾄﾞﾏｱｼﾞ		―	
Trachurus declivis	ﾐﾅﾐﾏｱｼﾞ		―	
Trachurus murphyi	ﾁﾘﾏｱｼﾞ		―	
Nemipterus hexodon	ﾆｼﾞｲﾄﾖﾘ	―	―	
Pagrus auratus	ｺﾞｳｼｭｳﾏﾀﾞｲ	ﾀｲ	―	
Sillago bassensis	ｱﾒｷﾞｽ	ｷｽ	ｼﾛｷﾞｽ	
Sillago aeolus	ﾎｼｷﾞｽ			
Sillago sihama	ﾓﾄｷﾞｽ			
Sillago robusta	ｺｶﾞﾈｷﾞｽ			

Sillago maculata	―	ｷｽ、ﾄﾗﾝﾍﾟｯﾀｰｼﾗｰｺﾞ（＊）		＊英名
Pseudopentaceros richardsoni	ﾐﾅﾐｸｻｶﾘﾂﾎﾞﾀﾞｲ	ｸｻｶﾘﾂﾎﾞﾀﾞｲ	―	
Latris lineata	ﾌｴﾌｷﾀｶﾉﾊﾀﾞｲ	―	―	
Scortum barcoo	―	ﾊﾞﾙｺｸﾞﾗﾝﾀｰ（＊）、ｼﾞｪｲﾄﾞﾊﾟｰﾁ	ｼﾏｲｻｷ	＊英名
Dissostichus eleginoides	ﾏｼﾞｪﾗﾝｱｲﾅﾒ	ﾒﾛ（＊）	ｷﾞﾝﾑﾂﾑﾂ	＊取引名
Dissostichus mawsoni	ﾗｲｷﾞｮﾀﾞﾏｼ	ﾒﾛ（＊）		
Rexea solandri	ﾐﾅﾐｶｺﾞｶﾏｽ	―	―	
Thyrsites atun	ﾐﾅﾐｵｵｽﾐﾔｷ	ﾐﾅﾐｸﾛﾀﾁ	―	
Gasterochisma melampus	ｳﾛｺﾏｸﾞﾛ	ｶﾞｽﾄﾛ	―	
Rachycentron canadum	ｽｷﾞ	―	ｸﾛｶﾝﾊﾟﾁ ﾄﾛｶﾝﾊﾟﾁ	
Pomatomus saltatrix	ｱﾐｷﾘ	ﾌﾞﾙｰﾌｨｯｼｭ(＊)	―	＊英名
Scomber scombrus	ﾀｲｾｲﾖｳｻﾊﾞ	ﾉﾙｳｪｰｻﾊﾞ、ｻﾊﾞ	―	
Oreochromis niloticus	ﾅｲﾙﾃｨﾗﾋﾟｱ	ｲｽﾞﾐﾀﾞｲ	―	
Schedophilus velaini	ﾐﾅﾐｸﾛﾒﾀﾞｲ	―	―	
Hyperoglyphe antarctica	ﾐﾅﾐﾒﾀﾞｲ	―	―	
Seriolella punctata	ｼﾙﾊﾞｰ	ｼﾙﾊﾞｰﾜﾚﾌｰ（＊）、ｷﾞﾝﾋﾗｽ	ｵｷﾌﾞﾘ	＊英名
Seriolella caerulea	ｼﾛﾋﾗｽ	ﾎﾜｲﾄﾜﾚﾌｰ(＊)	ｵｷﾌﾞﾘ､ｷﾞﾝﾋﾗｽ	
Seriolella brama	ｵｷﾋﾗｽ	ｺﾓﾝﾜﾚﾌｰ(＊)		
Glyptocephalus cynoglossus	ﾀｲｾｲﾖｳﾋﾚｸﾞﾛ	ｳｨｯﾁ（＊）、ｶﾚｲ	―	＊英名
Glyptocephalus zachirus	ﾋﾚﾅｶﾞﾅﾒﾀ	ｶﾚｲ	―	
Hippoglossus hippoglossus	ﾀｲｾｲﾖｳｵﾋｮｳ	ｵﾋｮｳ	―	
Hippoglossoides platessoides	ｸﾞﾘｰﾝﾗﾝﾄﾞｱｶｶﾞﾚｲ	ｱﾒﾘｶﾝﾌﾟﾚｲｽ（＊）、ｶﾚｲ	―	＊英名
Hippoglossoides elassodon	ｳﾏｶﾞﾚｲ	ｼﾛｶﾞﾚｲ、ｶﾚｲ	―	
Limanda ferruginea	―	ｲｴﾛｰﾃｰﾙﾌﾗｳﾝﾀﾞｰ（＊）、ｶﾚｲ	―	＊英名
Limanda limanda	ﾆｼﾏｶﾞﾚｲ	ｶﾚｲ	―	
Isopsetta isolepis	―	ﾊﾞﾀｰｿｰﾙ(＊)、ｶﾚｲ	―	＊英名
【貝類】				
Stomatella	ﾋﾒｱﾜﾋﾞ属	ﾋﾒｱﾜﾋﾞ	ｱﾜﾋﾞ	
Haliotis	ﾐﾐｶﾞｲ属	ｱﾜﾋﾞ（＊）	―	＊ﾐﾐｶﾞｲ科の大型巻貝の総称
Haliotis laevigata	ｳｽﾋﾗｱﾜﾋﾞ	ｱﾜﾋﾞ（＊）	―	
Haliotis ruber	ｱｶｱﾜﾋﾞ	ｱﾜﾋﾞ（＊）	―	
Haliotis rufescens	ｱｶﾈｱﾜﾋﾞ	ｱﾜﾋﾞ（＊）	―	

Neptunea cumingii	ﾁｮｳｾﾝﾎﾞﾗ	ﾂﾌﾞ、ﾊﾞｲ（＊）	ｻｻﾞｴ	＊ｴｿﾞﾎﾞﾗ属の一般的名称
Babylonia	ﾊﾞｲ属	ﾊﾞｲ（＊）	―	＊ﾊﾞｲ属の一般的名称
Babylonia spirata	ﾍﾞﾝｶﾞﾙﾊﾞｲ	ﾊﾞｲ（＊）	―	
Babylonia zeylanica	ｾｲﾛﾝﾊﾞｲ	ﾊﾞｲ（＊）	―	
Concholepas concholepas	ｱﾜﾋﾞﾓﾄﾞｷ	ﾛｺｶﾞｲ（＊）	ｱﾜﾋﾞ、ﾁﾘｱﾜﾋﾞ	＊原産国チリでの名称
Rapana venosa	ｱｶﾆｼ		ｻｻﾞｴ	
Anadara kagoshimensis	ｻﾙﾎﾞｳ	―	ｱｶｶﾞｲ	
Perna canaliculus	ﾓｴｷﾞｲｶﾞｲ	ﾊﾟｰﾅｶﾞｲ	―	
Mytilus chilensis	―	ﾁﾘｲｶﾞｲ、ﾑｰﾙｶﾞｲ	―	
Mytilus edulis	ﾖｰﾛｯﾊﾟｲｶﾞｲ	ﾑｰﾙｶﾞｲ	―	
Argopecten irradians	―	ｱﾒﾘｶｲﾀﾔｶﾞｲ、ﾍﾞｲ・ｽｷｬﾛｯﾌﾟ（＊）	ﾎﾀﾃｶﾞｲ	＊英名
Argopecten purpuratus	―	ﾑﾗｻｷｲﾀﾔｶﾞｲ、ﾊﾟｰﾌﾟﾘｯｼｭ・ｽｷｬﾛｯﾌﾟ（＊）	ﾎﾀﾃｶﾞｲ	
Placopecten magellanicus	ﾏｾﾞﾗﾝﾂｷﾋｶﾞｲ	ﾃﾞｨｰﾌﾟ・ｼｰ・ｽｷｬﾛｯﾌﾟ（＊）	ﾎﾀﾃｶﾞｲ	
Spisula polynyma	ﾅｶﾞｳﾊﾞｶﾞｲ	ｶﾅﾀﾞﾎｯｷｶﾞｲ	ｳﾊﾞｶﾞｲ、ﾎｯｷｶﾞｲ	＊英名
Spisula solidissima	ｱﾒﾘｶｳﾊﾞｶﾞｲ	ｱﾄﾗﾝﾃｨｯｸ・ｻｰﾌｸﾗﾑ（＊）、ｶﾅﾀﾞﾎｯｷｶﾞｲ	ﾎｯｷｶﾞｲ	
Cyrtodaria siliqua	ｸﾛﾐﾙｶﾞｲ	―	ﾐﾙｸｲ、ﾐﾙｶﾞｲ	
CorbiculaCorbicula	ｼｼﾞﾐ属	ｼｼﾞﾐ（＊）	―	＊ｼｼﾞﾐ属の総称
fulminea	ﾀｲﾜﾝｼｼﾞﾐ	ｼｼﾞﾐ（＊）	―	
Serripes groenlandicus	ｳﾊﾞﾄﾘｶﾞｲ	ｼﾛﾄﾘｶﾞｲ	ﾄﾘｶﾞｲ	
Mercenaria mercenaria	ﾎﾝﾋﾞﾉｽｶﾞｲ	―	ﾊﾏｸﾞﾘ	＊ﾊﾏｸﾞﾘ属の総称
Metetrix	ﾊﾏｸﾞﾘ属	ﾊﾏｸﾞﾘ（＊）	―	
Metetrix meretrix	ﾀｲﾜﾝﾊﾏｸﾞﾘ	ﾊﾏｸﾞﾘ（＊）	―	
Metetrix lamarckii	ﾁｮｳｾﾝﾊﾏｸﾞﾘ	ﾊﾏｸﾞﾘ（＊）	―	
Meretrix lusoria	ﾊﾏｸﾞﾘ	ﾊﾏｸﾞﾘ（＊）	―	
Metetrix lyrata	ﾐｽﾊﾏｸﾞﾘ	ﾊﾏｸﾞﾘ（＊）	―	
Metetrix petechialis	ｼﾅﾊﾏｸﾞﾘ	ﾊﾏｸﾞﾘ（＊）	―	
Ruditapes variegatus	ﾋﾒｱｻﾘ	ｱｻﾘ	―	
Paphia undulata	ｲﾖｽﾀﾞﾚ	―	―	
Semele zebuensis	ｱｻｼﾞｶﾞｲ	―	―	
【頭足類】				
Sepia brevimana	ｼｬﾑｺｳｲｶ	ｺｳｲｶ	―	

Sepia lycidas	ｶﾐﾅﾘｲｶ	ﾓﾝｺﾞｳｲｶ	—	
Sepia pharaonis	ﾄﾗﾌｺｳｲｶ	ﾓﾝｺﾞｳｲｶ	—	
Sepia recurvirostra	ｱｼﾞｱｺｳｲｶ	ｺｳｲｶ	—	
Sepia apama	ｵｰｽﾄﾗﾘｱｺｳｲｶ	ﾓﾝｺﾞｳｲｶ	—	
Sepia latimanus	ｺﾌﾞｼﾒ	ﾓﾝｺﾞｳｲｶ	—	
Sepia officinalis	ﾖｰﾛｯﾊﾟｺｳｲｶ	ﾓﾝｺﾞｳｲｶ	—	
Doryteuthis opalescens	ｶﾘﾌｫﾙﾆｱﾔﾘｲｶ	—	ﾔﾘｲｶ	
Doryteuthis pealei	ｱﾒﾘｶｹﾝｻｷｲｶ	—	ﾔﾘｲｶ	
Loligo reynaudi	ｱﾌﾘｶﾔﾘｲｶ	—	ﾔﾘｲｶ	
Loligo vulgaris	ﾖｰﾛｯﾊﾟﾔﾘｲｶ	—	ﾔﾘｲｶ	
Uroteuthis chinensis	ﾋﾗｹﾝｻｷｲｶ	ｱｼﾞｱｹﾝｻｷｲｶ、ﾔｾｹﾝｻｷｲｶ	ﾔﾘｲｶ	
Uroteuthis duvauceli	ｱｼﾞｱｹﾝｻｷｲｶ	ﾋﾗｹﾝｻｷｲｶ、ﾔｾｹﾝｻｷｲｶ	ﾔﾘｲｶ	
Uroteuthis singhalensis	ﾔｾｹﾝｻｷｲｶ	ﾋﾗｹﾝｻｷｲｶ、ｱｼﾞｱｹﾝｻｷｲｶ	ﾔﾘｲｶ	
Dosidicus gigas	ｱﾒﾘｶｵｵｱｶｲｶ	—	ｱｶｲｶ、ﾑﾗｻｷｲｶ	
Illex argentinus	ｱﾙｾﾞﾝﾁﾝﾏﾂｲｶ	ﾏﾂｲｶ	ｽﾙﾒｲｶ、ﾏｲｶ	
Illex coindetii	ﾖｰﾛｯﾊﾟﾏﾂｲｶ	ﾏﾂｲｶ	ｽﾙﾒｲｶ、ﾏｲｶ	
Illex illecebrosus	ｶﾅﾀﾞﾏﾂｲｶ	ﾏﾂｲｶ	ｽﾙﾒｲｶ、ﾏｲｶ	
Nototodarus sloanii	ﾆｭｰｼﾞｰﾗﾝﾄﾞｽﾙﾒｲｶ	—	ｽﾙﾒｲｶ、ﾏｲｶ	
Sthenoteuthis oualaniensis	ﾄﾋﾞｲｶ	—	ｽﾙﾒｲｶ、ﾏｲｶ	
Octopus cyanea	ﾜﾓﾝﾀﾞｺ	—	—	
Octopus vulgaris	—	ﾏﾀﾞｺ	—	
【甲殻類】				
Pleoticus muelleri	ｱﾙｾﾞﾝﾁﾝｱｶｴﾋﾞ	ｱｶｴﾋﾞ	—	
Penaeus dourarum など	—	ﾋﾟﾝｸｴﾋﾞ	—	
Penaeus indicus	ｲﾝﾄﾞｴﾋﾞ	ﾎﾜｲﾄｴﾋﾞ	—	
Penaeus merguiensis	ﾃﾝｼﾞｸｸﾙﾏｴﾋﾞ	ﾊﾞﾅﾅｴﾋﾞ、ﾎﾜｲﾄｴﾋﾞ	—	
Penaeus vannamei	ｼﾛｱｼｴﾋﾞ	ﾊﾞﾅﾒｲｴﾋﾞ	—	
Penaeus canaliculatus	ﾐﾅﾐｸﾙﾏｴﾋﾞ		ｸﾙﾏｴﾋﾞ	
Penaeus esculentus	—	ｲﾘｱﾝﾀｲｶﾞｰ、ｵｰｽﾄﾗﾘｱﾀｲｶﾞｰ、ﾌﾞﾗｳﾝﾀｲｶﾞｰ	—	
Penaeus latisulcatus	ﾌﾄﾐｿﾞｴﾋﾞ	ｷﾝｸﾞｴﾋﾞ		
Penaeus californiensis	—	ﾌﾞﾗｳﾝｴﾋﾞ		
Metapenaeus monoceros	—	ﾌﾞﾗｳﾝｴﾋﾞ、ﾋﾟﾝｸｴﾋﾞ	ﾖｼｴﾋﾞ	
Metapenaeus affinis	—	ﾌﾞﾗｳﾝｴﾋﾞ、ﾋﾟﾝｸｴﾋﾞ	ﾖｼｴﾋﾞ	
Metapenaeus dobsoni	—	ﾌﾟｰﾊﾞﾗﾝ	ﾖｼｴﾋﾞ	

Metapenaeus endeavouri	―	ｴﾝﾃﾞﾊﾞｰｼｭﾘﾝﾌﾟ（＊）	―	＊英名
Heterocarpus laevigatus	ﾏﾙｺﾞｼﾐﾉｴﾋﾞ	―	―	
Mierspenaeopsis hardwickii	ﾅｶﾞﾂﾉｽﾍﾞｽﾍﾞｴﾋﾞ	ｹﾝｴﾋﾞ	―	
Solenocera koelberi	ﾋｹﾞﾅｶﾞｸﾀﾞﾋｹﾞｴﾋﾞ	ｱｶｽｴﾋﾞ	―	
Pandalus borealis	ﾎﾝﾎｯｺｸｱｶｴﾋﾞ	ｱﾏｴﾋﾞ、ﾅﾝﾊﾞﾝｴﾋﾞ	―	
Pandalus goniurus	ﾍﾞﾆｽｼﾞｴﾋﾞ	―	―	
Pandalus montagui	―	ｲｿｯﾌﾟｼｭﾘﾝﾌﾟ（＊）	―	＊英名
Pandalus platyceros	ｱﾒﾘｶﾎｯｶｲｴﾋﾞ	―	―	
Hymenopenaeus aequalis	ﾋﾒｸﾀﾞﾋｹﾞｴﾋﾞ	―	―	
Procambarus clarkii	ｱﾒﾘｶｻﾞﾘｶﾞﾆ	―	ﾛﾌﾞｽﾀｰ	
Metanephrops challengeri	ﾆｭｰｼﾞｰﾗﾝﾄﾞｱｶｻﾞｴﾋﾞ	ｽｷｬﾝﾋﾟｰ	―	
Metanephrops thomsoni	ﾐﾅﾐｱｶｻﾞｴﾋﾞ	ｽｷｬﾝﾋﾟｰ	―	
Nephrops norvegicus	ﾖｰﾛｯﾊﾟｱｶｻﾞｴﾋﾞ	ｽｷｬﾝﾋﾟｰ	―	
Homarus americanus	ｱﾒﾘｶﾝﾛﾌﾞｽﾀｰ	ﾛﾌﾞｽﾀｰ、ｵﾏｰﾙ	―	
Homarus gammarus	ﾖｰﾛﾋﾟｱﾝﾛﾌﾞｽﾀｰ	ﾛﾌﾞｽﾀｰ、ｵﾏｰﾙ	―	
Panulirus（*Panulirus japonicus*、*Panulirus versicolor* 及び *Panulirus ornatus* を除く）	ｲｾｴﾋﾞ属	ﾛﾌﾞｽﾀｰ	―	
Jasus	ﾐﾅﾐｲｾｴﾋﾞ属	ﾐﾅﾐｲｾｴﾋﾞ、ﾛﾌﾞｽﾀｰ	―	
Lithodes santolla	ﾁﾘｲﾊﾞﾗｶﾞﾆ	ｻｻﾞﾝｷﾝｸﾞｸﾗﾌﾞ	―	
Lithodes maja	ﾎﾝｲﾊﾞﾗｶﾞﾆ	ﾉﾙｳｪｰｷﾝｸﾞｸﾗﾌﾞ（＊）	ﾉﾙｳｪｰﾀﾗﾊﾞｶﾞﾆ	＊英名
Lithodes aequispinus	ｲﾊﾞﾗｶﾞﾆﾓﾄﾞｷ	ｲﾊﾞﾗｶﾞﾆ 、ｺﾞｰﾙﾃﾞﾝｷﾝｸﾞｸﾗﾌﾞ（＊）	―	＊英名
Chionoecetes bairdi	ｵｵｽﾞﾜｲｶﾞﾆ	ｽﾞﾜｲｶﾞﾆ(ﾊﾞﾙﾀﾞｲ種)	―	
Chionoecetes angulatus	ﾄｹﾞｽﾞﾜｲｶﾞﾆ	―	―	
Hyas araneus	ﾋｷｶﾞﾆﾓﾄﾞｷ	ﾄｰﾄﾞｸﾗﾌﾞ	―	
Cancer borealis	―	ｼﾞｮﾅｰｸﾗﾌﾞ （＊）	ｲﾁｮｳｶﾞﾆ	＊英名
Cancer irroratus	―	ﾛｯｸｸﾗﾌﾞ	ｲﾁｮｳｶﾞﾆ	
Portunus pelagicus	ﾀｲﾜﾝｶﾞｻﾞﾐ	ﾜﾀﾘｶﾞﾆ	―	
Portunus segnis	―	ﾜﾀﾘｶﾞﾆ	―	
Monomia haani	ｲﾎﾞｶﾞｻﾞﾐ	ﾜﾀﾘｶﾞﾆ	―	
Chaceon maritae	ｱﾌﾘｶｵｵｴﾝｺｳｶﾞﾆ	―	ｽﾞﾜｲｶﾞﾆ	

注）

１．平仮名、カタカナ、漢字、混合いずれの表記も可。

２．複合名の場合、下接名の語頭の濁音の取扱いは任意。
（例）すけそうだら、すけそうたら
また、発音の違いによる表記の若干の変化も可。
（例）ナイルティラピア、ナイルテラピア

３．標準和名は「日本産魚類検索(第３版）」（中坊徹次編）、「輸入される外国産魚類の標準和名について（第９版）」（おさかな普及センター資料館年報、(31)：４-16(2012)）、「日本近海貝類図鑑（第２版）」(奥谷喬司編)、世界海産貝類大図鑑(波部忠重・奥谷喬司監修・訳)、原色日本大型甲殻類図鑑(三宅貞祥)、日本産エビ類の分類と生態(林健一)等による。

なお、原則として、複数の標準和名が提唱されている魚種については、先に提唱された名称を標準和名として採用している。

４．一般的名称例は、本表に記載のない名称でも、標準和名より広く一般に使用されている名称があれば、国語事典、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できる。

また、魚類及び甲殻類については、国際的に広く認められているデータベース
(FishBase(https://www.fishbase.de/hpme.htm)、
Sealifebase(https://www.sealifebase.ca/search.php)、
WoRMS(https://www.marinespecies.org/)等）の登録名に基づき表示できる。

５．魚類のうち、標準和名の付けられていない魚種については、消費者庁が公表する「魚介類の名称のガイドラインに係る魚類の新標準和名の提唱手順実施要領」により、新たに標準和名を付けることを申請できる。

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。

（答）

１　規制改革実施計画（令和２年７月17日閣議決定）において、「農産物検査規格の見直し」が対象とされ、玄米及び精米の表示制度について、農産物検査法（昭和26年法律第144号）による証明を受けていない場合であっても、産地、品種及び産年の表示を可能とする見直しを行うこととされました。

２　当該計画を踏まえ、消費者が食品を選択する上では、農産物検査法による証明を受けた原料玄米に限らず、産地、品種及び産年が表示されることにより情報量が増えることは望ましいものの、食品表示の適正性をどのように担保するのか等の議論を消費者委員会食品表示部会において行いました。

３　その結果、根拠が不確かな表示がなされた米の流通を排除し、消費者の信頼を損ねることがないようにするため、産地、品種及び産年の表示の根拠を示す資料の保管を要件とすることにより、農産物検査法による証明を受けていない原料玄米であっても、産地、品種及び産年の表示を可能とする等の改正を行いました。

４　それに伴い、改正前の食品表示基準第23条第２項第１号で規定していた「未検査米の原料玄米にあっては、品種又は産年を表す用語」を表示禁止事項から削除しました。

（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。

（答）

１　表示すべき事項は、①名称、②原料玄米、③内容量、④精米時期、⑤食品関連事業者の氏名又は名称、住所及び電話番号です。具体的には定められた様式（食品表示基準別記様式４）に基づき、次により表示します。

２　名称は、もち精米は「もち精米」、うるち精米のうち、胚芽を含む精米の製品に占める重量の割合が80パーセント未満のものにあっては「うるち精米」又は「精米」と、胚芽を含む精米の製品に占める重量の割合が80パーセント以上のものにあっては「胚芽精米」と表示します。なお、様式中「名称」に代えて「品名」と表示することができます。（食品表示基準別記様式４備考１）

３　原料玄米は、

①　産地、品種及び産年が同一であり、かつ、その根拠を示す資料を保管している原料玄米については、「単一原料米」と表示し、その産地、品種及び産年を併記します。

この場合における産地は、国産品にあっては都道府県名、市町村名その他一般に知られている地名を、輸入品にあっては原産国名又は一般に知られている地名を表示します。

（表示例）

<table>
<tr><td>名　　称</td><td colspan="3">精　　米</td></tr>
<tr><td rowspan="2">原料玄米</td><td>産　地</td><td>品　　種</td><td>産　　年</td></tr>
<tr><td colspan="3">単一原料米
〇〇県　　〇〇ヒカリ　　〇〇年産</td></tr>
<tr><td>内容量</td><td colspan="3">〇ｋｇ</td></tr>
<tr><td>精米時期</td><td colspan="3">〇〇．〇〇．〇旬</td></tr>
<tr><td>販売者</td><td colspan="3">〇〇米穀株式会社
〇〇県〇〇市〇〇町〇〇　〇－〇〇
電話番号　〇〇〇（〇〇〇）〇〇〇〇</td></tr>
</table>

（次頁に続く）

② ①に該当しない原料玄米を用いる場合は、「複数原料米」等原料玄米の産地、品種及び産年が同一でない旨を表示し、その産地及び使用割合を併記します。その場合には、国産品及び輸入品の原産国ごとに使用割合の高い順に表示します。

（表示例）

	産　地	品　種	産　年	使用割合
原料玄米	複数原料米 国内産 中国産			 ８割 ２割

③ ②の場合で産地（国産品にあっては都道府県名等、輸入品にあっては一般に知られている地名）、品種又は産年を表示したい場合は、その根拠を示す資料を保管すれば、②の表示の「原産国名及び使用割合」の次に括弧を付して産地、品種又は産年を使用割合と併せて表示することができます。

なお、産地、品種及び産年の一部を表示する場合にあっては、表示する全ての原料玄米について原産国ごとに表示項目をそろえて表示してください。

（表示例）

	産　地	品　種	産　年	使用割合
原料玄米	複数原料米 アメリカ産 （○○州 ○○州） 国内産 （○○県 ○○県）	 ○○ヒカリ ○○コマチ	 ○○年産 ○○年産 	 ６割 ４割 ２割 ４割 ２割 ２割

（注）「複数原料米」のほか、表示と内容に矛盾がなく消費者に誤認を与えない用語としては、玄米精米－27を御参照ください。

④ また、産地、品種及び産年の全部又は一部を表示する場合においては、その表示事項の根拠となる情報の確認方法を表示することができます。

具体的には、確認者や確認した方法について、以下の例を参考に記載してください。なお、記載に当たっては、消費者に誤認を与えない表現で表示する必要があります。

【農産物検査法による証明を受けている場合】

（表示例１）全ての原料玄米について、農産物検査法による証明を受けている場合で、その確認方法を表示する場合①

原料玄米	産　　地	品　　種	産　　年
	単一原料米（農産物検査証明済） 〇〇県　　〇〇ヒカリ　　〇〇年産		

（表示例２）全ての原料玄米について、農産物検査法による証明を受けている場合で、その確認方法を表示する場合②

原料玄米	産　　地	品　　種	産　　年
	単一原料米 〇〇県　　〇〇ヒカリ　　〇〇年産 農産物検査証明による		

（表示例３）全ての原料玄米について、品種及び産年については農産物検査法による証明を受けており、産地については、米穀等の取引等に係る情報の記録及び産地情報の伝達に関する法律（平成21年法律第26号。以下「米トレ―サビリティ法」という。）により伝達された根拠資料を保管した場合で、それらの確認方法を表示する場合

原料玄米	産　　地	品　　種	産　　年
	単一原料米 〇〇県　　〇〇ヒカリ　　〇〇年産 品種及び産年については、農産物検査証明による確認 産地については、米トレーサビリティ法による確認		

（次頁に続く）

【原料玄米の一部について農産物検査法による証明を受けている場合】

（表示例４）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原料玄米と、農産物検査法による証明を受けていない原料玄米であって根拠資料を保管している原料玄米を混合した場合で、それらの確認方法を表示する場合

原料玄米	産　　地	品　　種	産　　年
	単一原料米 〇〇県　　〇〇ヒカリ　　〇〇年産 農産物検査証明による確認 種子の購入記録及び生産記録による確認		

（表示例５）産地、品種又は産年が異なる、産地、品種及び産年の根拠資料を保管していない又は産地、品種及び産年を表示しない原料玄米を２割と、農産物検査法による証明を受けた原料玄米を８割使用した場合であって、その確認方法を表示する場合

原料玄米	産　　地	品　　種	産　　年	使用割合
	複数原料米 国内産 〇〇県　　〇〇ヒカリ　　〇〇年産 農産物検査証明による			10割 ８割

（次頁に続く）

（表示例６）産地、品種又は産年が異なる、農産物検査法による証明を受けた原料玄米を６割と、農産物検査法による証明を受けていない原料玄米であって根拠資料を保管している原料玄米を４割混合した場合で、それらの確認方法を表示する場合

原料玄米	産　　地	品　　種	産　　年	使用割合
	複数原料米 国内産 〇〇県　〇〇ヒカリ　〇〇年産　６割 農産物検査証明による △△県　〇〇ニシキ　〇〇年産　４割 種子の購入記録及び生産記録による確認			10割

【農産物検査法による証明を受けていない場合】
（表示例７）産地、品種及び産年について根拠資料を保管しており、その確認方法を表示する場合

原料玄米	産　　地	品　　種	産　　年
	単一原料米（〇〇ライスの自主基準による確認済） 〇〇県　〇〇ヒカリ　〇〇年産		

※　当社の自主基準では、〇〇〇〇〇〇の確認を行っています

（次頁に続く）

（表示例８）産地、品種及び産年について根拠資料を保管しており、品種の確認方法のみを表示する場合

原料玄米	産　　地	品　　種	産　　年
	単一原料米 〇〇県　　〇〇ヒカリ　　〇〇年産 品種については、ＤＮＡ検査済		

※　ＤＮＡ検査については、〇〇社の検査結果による

（表示例９）産地、品種又は産年が異なる、産地、品種及び産年について根拠資料を保管している２種類の原料玄米を５割ずつ混合した場合で、その確認方法を表示する場合

原料玄米	産　　地	品　　種	産　　年	使用割合
	複数原料米 国内産　　10割 〇〇県　　〇〇ヒカリ　　〇〇年産　　５割 △△県　　〇〇ニシキ　　〇〇年産　　５割 種子の購入記録及び生産記録による確認			

（次頁に続く）

（**表示例10**）品種及び産年については根拠資料を保管していない又は品種及び産年を表示しない原料玄米で、産地については、米トレーサビリティ法により伝達された根拠資料を保管した場合で、その確認方法を表示する場合

原料玄米	産　　地	品　　種	産　　年	使用割合
	複数原料米 国内産 〔 ○○県（米トレーサビリティ法による伝達）　10割 〕			10割

4　内容量は、内容重量をグラム又はキログラムの単位で、単位を明記して表示します。

5　精米時期は、原料玄米を精白した年月旬又は年月日を表示します。精米時期や輸入時期の異なるものを混合した場合には、それらの最も古い精米時期又は輸入時期を表示します。

6　販売者は、食品関連事業者の氏名又は名称、住所及び電話番号を表示することになりますが、食品関連事業者の屋号やデザイン化されたロゴを併記することは差し支えありません。

　また、精米にあっては、販売者に代えて精米工場を表示することができますが、この場合には、当該工場を所有する業者名及びその工場名、住所並びに電話番号を表示することになります。

（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。

（答）

産地、品種及び産年の根拠を確認した方法の表示は、表示内容に責任を有する者が任意で表示することができる表示事項であり、義務表示ではないため、必ず表示しなければならないということではありません。

しかしながら、産地、品種及び産年の根拠を確認した方法の表示は、消費者の自主的かつ合理的な選択に資する表示事項であることから、表示することが望ましいと考えています。

（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。

（答）

原則として、種苗法（平成10年法律第83号）に基づき品種登録又は品種登録出願された品種や農産物規格規程（平成13年農林水産省告示第244号）に掲げられている品種であり、かつ、根拠資料が保管されているものとなります。

なお、根拠資料がない場合は、表示することはできません。

（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。

（答）

精米年月旬表示を認めることは、

① 消費者が一日でも精米年月日の新しい商品を買うといったような、過度な鮮度志向の消費行動を防ぎ、食品ロスや経済的損失（小売店は精米後一定期間経過した商品を値引き販売や販売外とする）の削減に寄与すること

② 物流コストの増大傾向が抑制されることにより、商品価格への転嫁の抑制が期待されること

③ トラックドライバー不足により多頻度・少量配送を常とする精米商品そのものの配送が困難になりかねない状況を緩和し、精米商品の安定配送を促進すること

が期待されます。

（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。

（答）

１ 産年及び精米時期については、一括表示欄の該当する欄に記載箇所を表示すれば、他の箇所に表示することができます。（食品表示基準別記様式４備考３）

２ この場合の「表示箇所の表示」の仕方としては、消費者にとってその表示箇所が分かるよう具体的な位置を明記することが必要です。単なる「欄外記載」、「枠外記載」等具体的な表示箇所を明記していない場合は不適切です。具体的には、「一括表示欄の右側に表示」、「一括表示欄の右（又は左）側面下（又は上）に表示」、「反対面下部に表示」等表示箇所を表示してください。

３ また、米の袋には表裏の定義はありませんので、表や裏といった表現の仕方は避けてください。

（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。

① R02.10.01
② ２.10.上旬
③ 20.10.01
④ 2020.10.上旬

（答）

食品表示基準別記様式４の精米時期については、食品表示基準別表第24「玄米及び精米」の調製時期、精米時期又は輸入時期の項に基づき、表示する必要があります。表示するに当たっては、次のような表示方法が望ましいです。

（ア） 令和２年10月1日
（イ） 02.10.上旬
（ウ） 2020.10.01
（エ） 20.10.上旬

御質問の①～④については、消費者に誤認を与えない範囲と考えられますので、表示しても差し支えないと考えます。

（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。

（答）

年月旬（旬については、「上旬」、「中旬」又は「下旬」の別）を表示するに当たっては、次のような表示方法が望ましいです。

（ア） 令和２年10月上旬
（イ） 02.10.中旬
（ウ） 2020.10.下旬
（エ） 20.10.中旬

なお、「上旬」とは、月の１日から10日までを、「中旬」とは、月の11日から20日までを、「下旬」とは、月の21日から末日までを指します。

（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。

（答）

１　食品表示基準別記様式第４における表示に用いる文字の大きさについては、食品表示基準第22条第１項第９号において「容器包装の表示に用いる文字は、ＪＩＳＺ八三〇五に規定する十二ポイント（内容量が三キログラム以下のものにあっては、八ポイント）の活字以上の大きさの統一のとれた文字としなければならない。」とされています。

２　したがって、消費者への的確な情報提供の観点から、むやみに字の大きさを変えることは好ましくありません。

（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。

（答）

１　原則として表示内容に責任を有する者が表示の義務を負うことになります。

２　なお、精米については、表示を行う者が精米工場である場合にあっては、食品表示基準別記様式４の「販売者」を「精米工場」と表示することになります。

（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。

（答）

１　通信販売するものであっても、玄米及び精米を容器包装に入れて消費者に販売する場合には表示がされていることが必要です。

２　消費者に玄米及び精米を販売される方は、生産者も含め、全ての小売販売業者と位置付けられますので、玄米及び精米を入れている容器包装に食品表示基準に定める表示をすることが必要です。

（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。

（答）

表示は、全ての食品関連事業者に義務付けられていますので、たとえ特定の生産者（グループ）が特定の消費者（グループ）と契約を交わして取り引きを行っている場合であっても、食品関連事業者として表示を行うことが必要となります。

（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。

（答）

1　食品表示基準別表第２の１（１）では、米穀を「精麦又は雑穀を混合したものを含む。」と規定していますので、精麦又は雑穀を混合した商品も、通常の精米と同様に販売されるなど本質が変わらないものであれば、食品表示基準別表第24「玄米及び精米」の項に従った表示が必要となります。

ただし、容器包装に入れられていない玄米及び精米は、一般の生鮮食品としての表示が必要となります。具体的には、以下に例示するとおりです。

（１）複数の米を混合した商品

・容器包装に入れられたもの　→　玄米及び精米

・上記以外のもの　→　生鮮食品

（２）米と精麦を混合した商品

米と雑穀を混合した商品、米と精麦と雑穀を混合した商品のいずれも食品表示基準別表第２の１（１）の米穀に含まれる。

・容器包装に入れられたもの　→　玄米及び精米

・上記以外のもの　→　生鮮食品

2　ビタミン強化米を混合した米は、米にビタミンなどの栄養素を添加しただけのものであり、通常の米と同様に販売されるなど本質が変わらないものであれば、食品表示基準別表第24「玄米及び精米」の項に従った表示が必要となります。

3　発芽玄米は、単にお湯につけて発芽させただけのものであり、玄米として本質が変わらないため、食品表示基準別表第24「玄米及び精米」の項に従った表示が必要となります。

一方で、特殊な工程（玄米中のＧＡＢＡ成分を増加させる等）を経ているものについては、加工により、玄米としての本質が変わるため、加工食品となり、食品表示基準第２章「加工食品」の規定に従い表示することが必要です。

また、玄米としての本質が変わるものに当たるかどうかは、実際の製造工程を考慮して判断されます。

（次頁に続く）

4　表示方法は、食品表示基準別表第24「玄米及び精米」の項の規定に従い、内容量は精麦等を合計した内容重量とし、内容重量の表示の次に括弧を付して精麦、あわ、ひえ等最も一般的な名称にその重量を併記して表示します。

表示例１は、複数の原料玄米と精麦、あわを混合した例です。表示例２は、単一原料米にビタミン強化米を混合した例です。表示例３は、単一原料米に発芽玄米を混合した例です。

なお、原料玄米の定義である「製品の原料として使用される玄米」の、製品とは、容器包装に入った玄米又は精米のことであり、これらに混入されているビタミン強化米及び発芽玄米は、雑穀と同様として内容量欄に表示し、原料玄米欄への表示は必要ありません。

（表示例１）

名　　称	精　　米			
原料玄米	産　　地	品　　種	産　　年	使用割合
	複数原料米 国内産 〇〇産 △△産	 〇〇ヒカリ △△コマチ	 〇〇年 〇〇年	10割 ８割 ２割
内容量	５００ｇ（精麦５０ｇ、あわ５０ｇ）			

（表示例２）

名　　称	精　　米		
原料玄米	産　　地	品　　種	産　　年
	単一原料米 〇〇県産	〇〇ヒカリ	〇〇年産
内容量	５ｋｇ（ビタミン強化米２５ｇ）		

（次頁に続く）

（表示例３）

<table>
<tr><td>名　　称</td><td colspan="3">精　　米</td></tr>
<tr><td rowspan="2">原料玄米</td><td>産　　地</td><td>品　　種</td><td>産　　年</td></tr>
<tr><td colspan="3">単一原料米
〇〇県産　　〇〇ヒカリ　　〇〇年産</td></tr>
<tr><td>内容量</td><td colspan="3">５００ｇ（発芽玄米５０ｇ）</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="3"></td></tr>
</table>

（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。

（答）

1　これらのいわゆる古代米は、その玄米の表皮の色沢等から「赤米」、「黒米」、「紫黒米」等と呼ばれていますが、いずれも玄米に該当しますので、食品表示基準別表第24「玄米及び精米」の項に基づき表示してください。

2　赤米、黒米、紫黒米等は、一般の玄米と比較して商品特性が明らかに異なり、消費者が外観から容易に判断できることから、一括表示欄の外に赤米等と表示して差し支えありません。

なお、いわゆる古代米についても、種苗法に基づき品種登録又は品種登録出願された品種であり、かつ、根拠資料が保管されていれば産地、品種及び産年を表示することは可能です。

（表示例）

① 産地、品種及び産年が同一であり、かつ、その根拠資料を保管している紫黒米の場合

名　　称	玄　　米		
原料玄米	産　　地	品　　種	産　　年
	単一原料米 〇〇県	朝紫	〇〇年産
内 容 量	〇 kg		
調製時期	〇〇．〇〇．〇旬		

（次頁に続く）

② 品種の根拠資料を保管しておらず、産地及び産年の根拠資料を保管している紫黒米の場合

名　　称	玄　　米			
原料玄米	産　　地	品　　種	産　　年	使用割合
	複数原料米 国内産 （〇〇県産		〇〇年産	10割 10割）
内 容 量	〇 kg			
調製時期	〇〇．〇〇．〇〇			

③ 品種及び産年については根拠資料を保管しておらず、産地については、米トレーサビリティ法により「国内産」とのみ伝達された紫黒米の場合

名　　称	玄　　米			
原料玄米	産　　地	品　　種	産　　年	使用割合
	複数原料米 国内産			10割
内 容 量	〇 kg			
調製時期	〇〇．〇〇．〇〇			

（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。

（答）

米ぬかは、加工食品に当たりますので、食品表示基準第２章「加工食品」の規定に基づき表示をすることが必要です。

（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。

（答）

１　食品表示基準別表第24「玄米及び精米」の項では、「容器包装に入れられたものに限る。」と規定していることから、ばら売りの玄米及び精米については、食品表示基準第18条の横断的義務表示の規定が適用されることになります。

２　したがって、消費者にばら売りする場合は、食品表示基準第18条の横断的義務表示の規定に基づき、「名称」及び「原産地」を表記した立て札等により表示を行ってください。

３　なお、品種、産年について表示する場合は、消費者への的確な情報提供を行う観点から、食品表示基準別表第24「玄米及び精米」の項に準じて根拠を示す資料を保管することが望ましいと考えます。

（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、ばら売りとみなされますか。

（答）

このような場合は、通常の店頭販売でのばら売りのように現物を見て購入することができないため、原則としてばら売りとはみなされません。したがって、消費者の手元に届く容器包装に入れられた商品に対しては、食品表示基準別表第24「玄米及び精米」の項に基づいた表示が必要です。

（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。

（答）

1　業者間の取引であっても、表示が義務付けられています。

2　最終的に消費者用に袋詰めされる前の米やばら売りされる米については、生鮮食品として、食品表示基準第18条の規定に基づき表示をすることが必要です（販売先が流通段階の荷姿（小分け等しない）で消費者に販売する場合は、同基準別表第24「玄米及び精米」の項に基づく表示が必要となります。）。

なお、外食やインストア加工向けのみに供給されることが確実な原材料（外食事業者に直接卸されるもの等）については、食品表示法に基づく表示義務の対象とはなっていません。

しかし、米トレーサビリティ法では、外食事業者用であっても、指定米穀等（玄米、精米、もみ、砕米）であれば、原料米について産地情報の伝達が必要です。

3　また、加工食品用の原料とされる業者間取引の米については、業務用生鮮食品ですので、食品表示基準第24条第１項の規定に基づき表示を行う必要があります。

なお、食品表示基準別表第24「玄米及び精米」の項に即した表示は、食品表示基準第24条第１項に適合しているため、そのような表示をすることも可能です。

（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。

（答）

1　産地、品種及び産年の全部又は一部を表示する場合、それらの表示が間違いないことの根拠を示す資料（行政機関等の求めに応じて表示の根拠を説明ができる資料）を保管する必要があります。

2　具体的には、生産段階の資料として、

①　農産物検査法による証明を受けたものにあっては、農産物検査証明書（輸入品のうち、輸出国の公的機関等による証明を受けたものにあっては、輸出国の公的機関等による証明書）

又は

②　農産物検査法による証明を受けていないものにあっては、

ア　どのような種苗を用いて生産されたかが分かる資料（種苗の購入記録等）

及び

イ　全体の作付状況に対する品種ごとの作付状況が分かる資料（水稲共済細目書異動申告書、営農計画書、営農日誌等）

などが考えられます。

3　また、上記２の①又は②に加え、流通段階の資料として流通実態に応じて、

①　原料米穀について、産地、品種又は産年が記載されている規格書、送り状、納品書、通関証明書（輸入品の場合）等

及び

②　原料米穀を当該製品に使用した実績が分かるもの（調製、精米及び小分けした米についての指示書、原料受払簿、精米記録、とう精台帳、仕様書等）

などが考えられます。

4　いずれにしても、製品に使用されている原料米穀について、原料米穀と製品の相互の関係が明らかとなる資料を保管することが必要であり、確実に当該原料米穀についてトレースができない場合は、根拠を示す資料を保管しているとはみなされません。

5　なお、資料の保管については、文書（写しを含む。）、電子媒体のいずれの方法でも問題ありません。

（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。

（答）

表示の根拠を示す資料の保管期間は、調製年月日、精米年月日又は輸入年月日から３年間となります。

なお、米トレーサビリティ法に基づき、義務付けられている取引等の記録の保存についても、原則３年間となっています。

（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。

（答）

表示の根拠を示す資料の保管は、消費者に販売される製品の表示内容に責任を有する者が保管する必要があります。

ただし、表示の根拠を示す資料の保管をしている生産者等に照会することにより、表示内容に責任を有する者の事務所等において、当該資料を速やかに確認することができる措置がとられている場合については、根拠を示す資料の一部を生産者等が保管していても問題ありません。

なお、表示内容に責任を有する者以外の者が根拠を示す資料の一部を保管する場合にあっては、当該資料の保管場所及びその確認方法に係る資料（例えば、保管場所や確認方法を記入した受入台帳など）を表示責任者が保管する必要があります。

（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。

（答）

使用割合は「割」で表示しなければなりません。（食品表示基準別表第24の「玄米及び精米」の項参照。）

平成18年10月に開催された米の農産物検査等検討会において、単一原料米であっても意図せざる混入があることが示されました。これを受けて、食品の表示に関する共同会議において単一原料米以外の原料玄米の表示方法について議論を行った結果、表示を見た消費者が商品の内容について誤解することを防ぐため、商品の内容をより正確に反映した表示となるよう、「％」から「割」に変更することとしました。

また、「割」表示であっても、例えば、75％ならば「7.5割」のように、事実に基づいて表示することが求められますので、表示の基準を緩めるものではありません（玄米精米－30参照）。

（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。

（答）

単一原料米とは、産地、品種及び産年が同一である原料玄米で、産地、品種及び産年についての根拠を示す資料を保管しているものをいいます。具体的な原料玄米の表示は、次のようになります。

（表示例）

（１）国産品

原料玄米	産　　地	品　　種	産　　年
	単一原料米 〇〇県	〇〇ニシキ	〇〇年産

産地は、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します。なお、都道府県名と市町村名等の併記も可能です。

（２）輸入品

原料玄米	産　　地	品　　種	産　　年
	単一原料米 米国・〇〇州	〇〇ニシキ	〇〇年産

産地については、原産国名は必ず表示し、これに加えて州名、都市名等の地名を表示することができます。

（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。

（答）

産地、品種及び産年が同一である原料玄米とは、収穫されたほ場が同一である必要はなく、複数のほ場で収穫された玄米であっても、産地、品種及び産年が同一である原料玄米を用いていれば、「単一原料米」となります。

ただし「単一原料米」と表示するには、産地、品種及び産年の根拠を示す資料を保管する必要があり、資料を保管していなければ、産地、品種及び産年が同一である原料玄米とはみなされません。

したがって、産地、品種又は産年の根拠を示す資料を保管していなければ、「単一原料米」と表示することはできませんので、「複数原料米」等原料玄米の産地、品種及び産年が同一でない旨を表示することになります。

（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。

（答）

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双方の産地、品種及び産年が同一であり、双方の産地、品種及び産年の根拠を示す資料を保管していれば、産地、品種及び産年が同一である原料玄米となりますので、「単一原料米」と表示することとなります。

なお、（玄米精米－24）のとおり、産地、品種又は産年の根拠を示す資料を保管していなければ、産地、品種及び産年が同一である原料玄米とはみなされませんので、「単一原料米」と表示することはできません。

（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。

（答）

1　単一原料米（産地、品種及び産年が同一であり、かつ、その根拠資料の保管をしているもの）以外の原料玄米の表示は、次のようになります。

①　「複数原料米」等原料玄米の産地、品種又は産年が同一でない旨を表示し、国産品及び原産国ごとの使用割合の高い順に、その産地及び使用割合を併記します。

②　なお、産地、品種又は産年の根拠資料の保管をしていれば国産品及び原産国ごとの表示の次に括弧を付して、当該産地、品種又は産年と対応する使用割合を併せて表示することができます。

　また、産地、品種及び産年の３つの表示項目の一部を表示する場合には、表示する全ての原料玄米について国産品及び原産国ごとに表示項目をそろえて表示しなければなりません。

（次頁に続く）

2　具体的な表示例としては、次のようになります。

① 原料玄米が国内産のみの場合

	産　地	品　種	産　年	使用割合
原料玄米	複数原料米			
	国内産			10割
	○○県		○○年産	５割
	○○県		○○年産	２割
	○○県		○○年産	１割

② 原料玄米が輸入品を含む場合

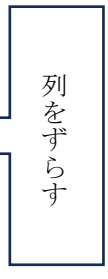
	産　地	品　種	産　年	使用割合
原料玄米	複数原料米			
	アメリカ産			８割
	（アメリカ・○○州）		○○年産	７ 割 ）
	国内産			２割
	（○○県	○○○○○	○○年産	２割）

なお、アメリカ産の括弧内の産地の表示について、一般に知られている地名を表示する場合には、括弧外の原産国名と重複するので、国名を省略しても差し支えありません。

3　また、「割」表示を並べることで表示が見にくくなると判断される場合は、以下の例のように、括弧外と括弧内の使用割合表示の列をずらす等により、見やすい表示となるよう努めてください。

（表示例）

	産　地	品　種	産　年	使用割合
原料玄米	複 数 原 料 米			
	国内産			10割
	○○県		○○年産	５割
	○○県		○○年産	２割
	○○県		○○年産	１割



（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。

（答）

「複数原料米」のほか、「ブレンド米」、「混合米」、「多数原料米」、「多岐原料米」、「ミックス米」、「産地ミックス米」、「品種ミックス米」等表示と内容に矛盾がなく消費者に誤認を与えない用語であれば差し支えありません。

（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。

（答）

1　単一原料米以外の原料玄米のうち、産地、品種又は産年の根拠資料の保管をしている場合にあっては、いわゆる三点セットではなく、根拠資料を保管している表示事項の一部について対応する使用割合と併せて表示することができます。

2　ただし、この場合は、表示する原料玄米について、表示項目は国産品及び原産国ごとにそろえてください。

3　具体的な表示例としては、次のようになります。

	産　地	品　種	産　年	使用割合
原料玄米	複数原料米			
	国内産			５割
	○○県	○○ヒカリ		３割
	○○県	○○ニシキ		２割
	オーストラリア産			３割
	（オーストラリア			３割）
	アメリカ産			２割
	（アメリカ・○○州			２割）

（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。

（答）

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は、当該複数の原料玄米のうち一部の原料玄米のみについて表示することができます。

（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。

（答）

このような場合は、事実に即して、小数点以下を使用し、表示してください。具体的な表示例としては、次のようになります。

原料玄米	産　地	品　種	産　年	使用割合
	複数原料米 国内産			10割
	○○県	○○ヒカリ	○○年産	7.5割
	○○県	○○ニシキ	○○年産	2.5割

（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。

（答）

農産物検査法に基づく検査においては、証明書の交付又は包装への表示の形で産年、銘柄等の証明がなされます。一括表示欄には、この証明書等に記された産年及び銘柄（例：○○県△△ヒカリ）に基づき、産年、産地、品種を表示します。

なお、一括表示欄への表示は、証明書等に記されたとおりに表示することが基本ですが、証明書等に西暦（和暦）で記載された産年を、一括表示欄に和暦（西暦）で表示することは差し支えありません。

（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。

（答）

1　輸出国の政府、州政府若しくはその指定を受けた指定機関、認可団体等、地方公共団体又は国際検査機関連盟（ＩＦＩＡ）に加盟する国際検査会社により証明され、証明書が添付されている場合をいいます。

2　なお、証明書を発行する機関としては次のような機関があります。

①アメリカ

産地証明書（ＯＲＩＧＩＮ）は連邦穀物検査局（ＦＧＩＳ）、州政府、州政府指定機関、地方公共団体又は商工会議所が発行し、品種証明書（ＶＡＲＩＥＴＹ）及び産年証明書（ＣＲＯＰ　ＹＥＡＲ）は海外貨物検査株式会社（ＯＭＩＣ）が発行しています。

②オーストラリア

産地証明書はオーストラリア商工会議所が発行し、品種証明書は州政府認可団体であるＲＩＣＥ ＭＡＲＫＥＴＩＮＧ ＢＯＡＲＤが発行し、産年証明書はＲＩＣＥＭＡＲＫＥＴＩＮＧ　ＢＯＡＲＤ又は海外貨物検査株式会社が発行しています。

③タイ

産地証明書はタイ商工会議所が発行し、産年証明書はタイ国貿易取引委員会が発行していますが、品種証明書は発行されていません。

④中国

産地証明書は政府機関の中国国際貿易促進委員会が発行し、産年証明書は中国出入境検験検疫局（ＣＩＱ）が発行していますが、品種証明書は発行されていません。

3　国際検査機関連盟に加盟している日本の企業は、海外貨物検査株式会社があります。

（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。

（答）

1　国産品にあっては、「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　その他一般に知られている地名（例：会津、信州、魚沼）

等が考えられます。

2　輸入品にあっては、「一般に知られている地名」とは、国名を含む地名となります。（例：アメリカ・カリフォルニア）

3　産地欄に一般に知られている地名を表示する場合は、消費者への適切な情報提供の観点から、その地名の区域がある程度特定できることが必要であり、特定できない地名を一般に知られている地名として表示することは不適切であると考えます。

（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。

（答）

1　輸入した単一原料米にあってはその産地を、

①　原産国名（例：アメリカ）

②　一般に知られている地名（例：アメリカ・カリフォルニア）

のいずれかにより表示することとなっていますので、単に「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ません。

2　しかしながら、複数原料米について、原産国ごとに「○○産○○割」と表示し、併せて括弧を付して、産地、品種又は産年とその使用割合を表示する場合においては、括弧外の原産国名と重複するので、「カリフォルニア産」等と国名を省略しても差し支えありません。

（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。

（答）

1　精米時期又は輸入時期が異なる２種類以上の原料玄米を混合した精米については、精米時期又は輸入時期のうち、最も古い精米時期又は輸入時期を表示することとなります。

2　最も古いものが輸入時期である場合は、一括表示の様式中、精米時期を輸入時期とすることとなります。

（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。

（答）

1　単一原料米の場合、例えば「○○県産□□ヒカリ」と表示をすることができます。

１の例

○○県産 **□□ヒカリ**

2　また、複数の原料米を使用した場合

①　原料の使用割合が50％以上の場合は、「ブレンド」等の文字を産地、品種又は産年の文字のうち、最も大きな文字と同等程度以上の大きさで表示することにより、例えば「○○県産□□ヒカリブレンド」と表示することができます。

②　原料の使用割合が50％未満の場合は、その使用割合を産地の文字のうち、最も大きな文字と同等程度以上の大きさで表示することにより、例えば「○○県産□□ヒカリ３０％使用」又は、「××県産△△ニシキ３割使用」等と表示することができます。

２①の例

○○県産 **□□ヒカリブレンド**

２②の例

○○県産 **□□ヒカリ３０％使用**

（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。

（答）

1　一括表示欄で表示されていない産地、品種又は産年について、事実に基づき一括表示欄以外の箇所に表示することは可能です。

　しかしながら、消費者に適切な情報を提供する観点から、一括表示欄以外の箇所に表示する産地、品種又は産年は、一括表示欄内にも表示することが望ましいです。

2　また、一括表示欄以外の箇所に産地、品種及び産年の全部又は一部を表示する場合であっても、当該表示の真正性の説明は表示内容に責任を有する者が行う必要があるため、その根拠となる資料を保管することが望ましいです。

（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。

（答）

1　「新米」の用語は、食品表示基準第23条第２項第１号の規定により、表示禁止事項に該当し原則として表示できません。

2　しかし、例外として、

①　原料玄米が生産された当該年の12月31日までに容器包装に入れられた玄米

②　原料玄米が生産された当該年の12月31日までに精白され、容器包装に入れられた精米

であれば「新米」と表示できます。

3　したがって、二期作の場合でも12月31日までに袋詰めしたものは「新米」と表示できます。

（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。

（答）

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

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

（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。

（答）

１　令和３年３月の改正で、消費者の選択に資する情報であれば、生産者や販売者が創意工夫し、付加価値として消費者に訴求したい情報を一括表示欄に記載できるようになりました。

２　具体的には、生産者名、保存方法、分つき米である旨、食味を表す分析データ、品評会等での受賞歴など、消費者が商品を選択する上で参考になる情報が考えられます。

３　これらの記載に当たっては、義務表示事項と紛らわしい表示とならないようにするとともに、消費者に誤認を与えない表現で表示する必要があります。例えば、食味を表す分析データであれば、食味分析を行った機器、メーカーを明示する、品評会での受賞歴であれば、当該商品そのものの評価ではない旨を明示するなどの対応を行うことが望ましいです。

なお、原料玄米のたんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウムの量等の食品表示基準別表第９に掲げられている栄養成分及び熱量を表示する場合は、食品表示基準第21条で定める表示の方法に従い表示する必要があります。

（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。

（答）

産地、品種又は産年の根拠を示す資料を保管せず、産地、品種又は産年を表示した事業者は、食品表示基準に違反することとなり、食品表示法の規定に基づき、

①　表示事項を表示し、又は遵守事項を遵守すべき旨の指示・公表

②　その指示に従わない場合は、指示に係る措置をとるべきことの命令・公表

③　その命令に違反した者は１年以下の又は100万円以下の罰金に、法人にあっては違反者の又は罰金に加え、１億円以下の罰金

に処せられることとなります。

令和４年３月 30 日

食品添加物の不使用表示に関するガイドライン

１．背景及び趣旨

（１）食品添加物は、食品安全委員会で安全性が評価され、厚生労働省での審議を経て食品衛生法（昭和22年法律第233号）に基づき成分規格や使用基準が設定され、食品表示法（平成25年法律第70号）に基づく食品表示基準（平成27年内閣府令第10号）によりその表示方法が規定されているところである。

しかしながら、食品表示基準上、食品添加物が不使用である旨の表示（以下「食品添加物の不使用表示」という。）に関する特段の規定はなく、現状では、食品関連事業者等が容器包装に、任意で「無添加」、「不使用」等の表示を行っている。

（２）令和２年３月公表の「食品添加物表示制度に関する検討会報告書」においては、

・食品表示基準第９条では表示すべき事項の内容と矛盾する用語や内容物を誤認させるような文字等を禁止してはいるものの、その解釈を示す食品表示基準Ｑ＆Ａが網羅的ではない
・「無添加」等の表示方法を示す食品表示基準Ｑ＆Ａが曖昧である
・「無添加」等の表示は商品の主要面に義務表示事項よりも目立つように表示されるケースがあり、本来見るべき一括表示欄が活用されていない

といった現状等を踏まえ、食品表示基準第９条に規定された表示禁止事項に当たるか否かのメルクマールとなるガイドラインを新たに策定することが提案された。

（３）これまでの消費者意向調査等においては、食品添加物は安全性が評価されていること等について十分に理解されていない、商品選択の際に食品添加物の不使用表示がある食品を購入している消費者が存在する、食品添加物の不使用表示がある食品を購入する際に一括表示欄を確認しない消費者が存在する、ということが分かった。

（４）このため、令和３年３月に食品添加物の不使用表示に関するガイドライン検討会を新たに設置し、消費者及び事業者へのヒアリングを行い、食品添加物の不使用表示の実態を把握し、実際の表示を基に検討を行った。実際の表示の中で、検討が必要な食品添加物の不使用表示を類型化し、さらに、各類型のうち、現時点で食品表示基準第９条第１項第１号、第２号及び第 13 号に規定された表示禁止事項に該当するおそれが高いと考えられる表示についてガイドラインを取りまとめた。

（５）本ガイドラインは、食品添加物の不使用表示に関して、消費者に誤認等を

与えないよう留意が必要な具体的事項をまとめたものであり、食品添加物の不使用表示を一律に禁止するものではない。食品関連事業者等が、食品表示基準第９条に規定された表示禁止事項に当たるか否か自己点検を行う際に用いることができるものである。

２．適用範囲

食品表示基準の規定に基づき、一般用加工食品の容器包装における、食品衛生法第４条第２項に規定する食品添加物の不使用表示について適用する。なお、食品表示基準第14条及び第17条に基づき同基準第９条第１項の規定を準用する場合においても、本ガイドラインを準用することとなる。

３．食品添加物の不使用表示の類型及び食品表示基準第９条に規定された表示禁止事項に該当するおそれが高いと考えられる表示

一般用加工食品の任意表示については、事実に即している限り、消費者の商品の選択の機会確保のためや、食品関連事業者等の商品の訴求の観点から、表示を行うか否か、また、その表示の方法も含め、食品関連事業者等に委ねられている（食品表示基準第７条で定められた事項を除く。）。

一方で、表示禁止事項を定めた食品表示基準第９条は、任意表示であったとしても、実際の食品より著しく優良又は有利であると誤認させる表示（同条第１項第１号）、義務表示事項の内容と矛盾する表示（同項第２号）、内容物を誤認させるような表示（同項第13号）について、消費者の食品の選択の機会において正確な情報たり得ないとして、そのような表示を例外的に禁止している。しかし、そこでは、あらかじめ、どのような表示が消費者に対する正確な情報提供となる表示なのか、また、どのような表示が消費者に誤認を与える表示なのか等は、詳細に規定していない。現状では、食品関連事業者等が任意で「無添加」、「不使用」等の表示を行っており、実際の商品における食品添加物の不使用表示の種類は多岐に渡っている。このような食品添加物の不使用表示の現状及び前述の食品表示基準第９条の性質から、不使用表示一つずつについて、同基準第９条に規定された表示禁止事項に該当するか否かを列挙することは困難である。

（１）そこで、容器包装における表示を作成するに当たり注意すべき食品添加物の不使用表示を以下のとおり10の類型に分けた※。

類型１：単なる「無添加」の表示
類型２：食品表示基準に規定されていない用語を使用した表示
類型３：食品添加物の使用が法令で認められていない食品への表示
類型４：同一機能・類似機能を持つ食品添加物を使用した食品への表示
類型５：同一機能・類似機能を持つ原材料を使用した食品への表示
類型６：健康、安全と関連付ける表示

類型７：健康、安全以外と関連付ける表示
類型８：食品添加物の使用が予期されていない食品への表示
類型９：加工助剤、キャリーオーバーとして使用されている（又は使用されていないことが確認できない）食品への表示
類型 10：過度に強調された表示

（２）さらに、各類型のうち、現時点で食品表示基準第９条に規定された表示禁止事項に該当するおそれが高いと考えられる表示を以下のとおりまとめた。これらは、事業者が消費者に対して正確な情報提供を行うための留意点となるものである。

なお、実際の食品添加物の不使用表示が食品表示基準第９条に規定された表示禁止事項に該当するか否かは、各類型のうち、以下の表示禁止事項に該当するおそれが高いと考えられる場合に当てはまることだけではなく、商品の性質、一般消費者の知識水準、取引の実態、表示の方法、表示の対象となる内容などを基に、ケースバイケースで全体として判断するものである※。

類型１　単なる「無添加」の表示

この類型は、無添加となる対象が不明確な、単に「無添加」とだけ記載した表示をいう。

本類型のうち、表示禁止事項に該当するおそれが高い場合として以下のようなものが考えられる。

対象を明示せず単に無添加と表示をすると、何を添加していないのかが不明確であるため、添加されていないものについて消費者自身が推察することになり、一般的に消費者が推察した内容が事業者の意図と異なる場合には内容物を誤認させるおそれがある。

（例：単に「無添加」とだけ記載した表示のうち、無添加となる対象が消費者にとって不明確な表示）

類型２　食品表示基準に規定されていない用語を使用した表示

この類型は、無添加あるいは不使用と共に、食品表示基準において規定されていない用語を用いる表示をいう。

本類型のうち、表示禁止事項に該当するおそれが高い場合として以下のようなものが考えられる。

食品衛生法において、食品添加物には化学的合成品も天然物も含まれており、いずれも使用が認められている。

……

※本ガイドラインの策定に当たっては、「強調表示に関するコーデックス一般ガイドライン」（CXG 1-1979）の考え方を一部参考に用いた。

食品表示基準において、食品添加物の表示は化学的合成品と天然物に差を設けず原則として全て表示することとし、「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）でも、食品添加物の表示において「天然」又はこれに類する表現の使用を認めていない。なお、食品表示基準における人工及び合成の用語は、令和２年７月に削除されている。

化学調味料の用語は、かつてJAS規格において使用されていたが、平成元年には削除されており、食品表示基準において使用されたことはない。

人工、合成、化学及び天然の用語を用いた食品添加物の表示は適切とはいえず、こうした表示は、消費者がこれら用語に悪い又は良い印象を持っている場合、無添加あるいは不使用と共に用いることで、実際のものより優良又は有利であると誤認させるおそれがある。

例：「人工甘味料不使用」等、無添加あるいは不使用と共に、人工、合成、化学、天然等の用語を使用した表示

類型３　食品添加物の使用が法令で認められていない食品への表示

この類型は、法令上、当該食品添加物の使用が認められていない食品への無添加あるいは不使用の表示をいう。

本類型のうち、表示禁止事項に該当するおそれが高い場合として以下のようなものが考えられる。

食品添加物に関する法令において当該食品添加物が使用されることはない旨を知らず、当該食品添加物が使用された商品を望んでいない消費者は、当該商品は不使用表示のない商品よりも優れている商品であると読み取るおそれがあり、実際のものより優良又は有利であると誤認させるおそれがある（例１、２）。

例１：清涼飲料水に「ソルビン酸不使用」と表示
（清涼飲料水へのソルビン酸の使用は使用基準違反である。）

例２：食品表示基準別表第５において名称の規定をもつ食品であり、特定の食品添加物を使用した場合に、同別表第３の定義から外れる当該食品添加物を無添加あるいは不使用と表示

参考：「強調表示に関するコーデックス一般ガイドライン」（CXG 1-1979）においては、当該食品への添加が認められていない場合、強調表示を用いることができない。

類型４　同一機能・類似機能を持つ食品添加物を使用した食品への表示

この類型は、「○○無添加」、「○○不使用」と表示しながら、○○と同一機能、類似機能を有する他の食品添加物を使用している食品への表示をいう。

本類型のうち、表示禁止事項に該当するおそれが高い場合として以下のようなものが考えられる。

消費者が、食品添加物が含まれている食品を回避したいと考えている場合で、不使用表示の食品添加物と、それと同一機能、類似機能を有する食品添加物の違いが表示において分からない場合、当該商品は、当該不使用表示の食品添加物を使用している商品よりも優れている商品であると読み取るおそれがあり、実際のものより優良又は有利であると誤認させるおそれがある（例１、２）。

例１：日持ち向上目的で保存料以外の食品添加物を使用した食品に、「保存料不使用」と表示

例２：既存添加物の着色料を使用した食品に、○○着色料が不使用である旨を表示（○○着色料とは、指定添加物の着色料をいう。）

参考：「強調表示に関するコーデックス一般ガイドライン」（CXG 1-1979）においては、同程度に顕著な表現で明示されている場合を除き、当該食品に同等な特質を与える他の物質により代替されている場合、強調表示を用いることができない。

類型５　同一機能・類似機能を持つ原材料を使用した食品への表示

この類型は、「○○無添加」、「○○不使用」と表示しながら、○○と同一機能、類似機能を有する原材料を使用している食品への表示をいう。

本類型のうち、表示禁止事項に該当するおそれが高い場合として以下のようなものが考えられる。

食品の特定の成分のみを抽出したこと等により、当該食品との科学的な同一性が失われていると考えられるもので代替することは、社会通念上食品であると考えられるもので代替することとは異なる。しかし、消費者が、食品添加物が含まれている食品を回避したいと考えている場合で、社会通念上食品であるとは考えられないもので代替されていると認知しない場合、当該商品は、食品添加物を使用した商品よりも優良又は有利であると誤認させるおそれがある（例１、２）。

不使用表示と共に同一機能、類似機能を有する原材料について明示しない場合、消費者が当該原材料の機能であると分からず、他の原材料による機能が作用していると読み取るおそれがあり、内容物を誤認させるおそれがある（例１、２）。

（例１：原材料として、アミノ酸を含有する抽出物を使用した食品に、添加物としての調味料を使用していない旨を表示
例２：乳化作用を持つ原材料を高度に加工して使用した食品に、乳化剤を使用していない旨を表示）

参考：「強調表示に関するコーデックス一般ガイドライン」（CXG 1-1979）においては、同程度に顕著な表現で明示されている場合を除き、当該食品に同等な特質を与える他の物質により代替されている場合、強調表示を用いることができない。

類型６　健康、安全と関連付ける表示

この類型は、無添加あるいは不使用を健康や安全の用語と関連付けている表示をいう。

本類型のうち、表示禁止事項に該当するおそれが高い場合として以下のようなものが考えられる。

食品添加物は、安全性について評価を受け、人の健康を損なうおそれのない場合に限って国において使用を認めていることから、事業者が独自に健康及び安全について科学的な検証を行い、それらの用語と関連付けることは困難であり、実際のものより優良又は有利であると誤認させるおそれがある（例１、２）。また、内容物を誤認させるおそれがある（例１、２）。

（例１：体に良いことの理由として無添加あるいは不使用を表示
例２：安全であることの理由として無添加あるいは不使用を表示）

参考：「強調表示に関するコーデックス一般ガイドライン」（CXG 1-1979）において、誤認させるおそれのある強調表示として「健康に良い」、「安全な」が示されている。

類型７　健康、安全以外と関連付ける表示

この類型は、無添加あるいは不使用を健康や安全以外の用語（おいしさ、賞味期限及び消費期限、食品添加物の用途等）と関連付けている表示をいう。

本類型のうち、表示禁止事項に該当するおそれが高い場合として以下のようなものが考えられる。

おいしい理由として食品添加物の不使用表示をする際に、おいしい理由と食品添加物を使用していないこととの因果関係を説明できない場合には、実際のものより優良又は有利であると誤認させるおそれがある（例１）。

「保存料不使用なので、お早めにお召し上がりください」と「開封後」に言及せずに表示することで、期限表示よりも早く喫食しなければならないと

いう印象を与えた場合には、食品表示基準第３条の規定により表示すべき事項の内容と矛盾するおそれがある（例２）。

商品が変色する可能性の理由として着色料不使用を表示する際に、変色と着色料の用途との関係について説明ができない場合には、内容物を誤認させるおそれがある（例３）。

例１：おいしい理由として無添加あるいは不使用を表示
例２:「開封後」に言及せずに「保存料不使用なのでお早めにお召し上がりください」と表示
例３：商品が変色する可能性の理由として着色料不使用を表示

類型８　食品添加物の使用が予期されていない食品への表示

この類型は、消費者が、通常、当該食品添加物が使用されていることを予期していない食品への無添加あるいは不使用の表示をいう。

本類型のうち、表示禁止事項に該当するおそれが高い場合として以下のようなものが考えられる。

当該食品添加物が使用された商品を望んでいない消費者は、同種の製品で一般的に食品添加物が使用されることがないため食品添加物の使用を予期していない状況においては特に、当該商品は不使用の表示がない商品よりも優れている商品であると読み取るおそれがあり、実際のものより優良又は有利であると誤認させるおそれがある（例１、２）。

例１：同種の製品で一般的に着色料が使用されておらず、かつ、食品元来の色を呈している食品に、「着色料不使用」と表示
例２：同種の製品が一般的に当該食品添加物を使用していないことから、消費者が当該食品添加物の使用を予期していない商品に対して、当該食品添加物の不使用を表示（消費者が当該食品添加物の使用を予期していない例としては、ミネラルウォーターに保存料の使用、ミネラルウォーターに着色料の使用等がある。）

参考：「強調表示に関するコーデックス一般ガイドライン」（CXG 1-1979）においては、通常、当該食品中に存在すると消費者が予期していない場合、強調表示を用いることができない。

類型９　加工助剤、キャリーオーバーとして使用されている（又は使用されていないことが確認できない）食品への表示

この類型は、加工助剤、キャリーオーバーとして食品添加物が使用されている（又は使用されていないことが確認できない）食品への無添加あるいは不使用の表示をいう。

本類型のうち、表示禁止事項に該当するおそれが高い場合として以下のようなものが考えられる。

食品添加物の表示については、当該食品の原材料の製造又は加工の過程まで確認を行うことが必要であり、一括表示外であっても、確認結果に基づいた表示を行わない場合、内容物を誤認させるおそれがある（例１、２）。

例１：原材料の一部に保存料を使用しながら、最終製品に「保存料不使用」と表示

例２：原材料の製造工程において食品添加物が使用されていないことが確認できないため、自社の製造工程に限定する旨の記載と共に無添加あるいは不使用を表示

類型 10　過度に強調された表示

この類型は、無添加あるいは不使用の文字等が過度に強調されている表示をいう。

本類型のうち、表示禁止事項に該当するおそれが高い場合として以下のようなものが考えられる。

表示が事実であれば直ちに表示禁止事項に該当するおそれがあるとはいえないが、容器包装のあらゆる場所に過度に強調して不使用表示を行うことや、一括表示欄における表示と比較して過度に強調されたフォント、大きさ、色、用語などを用いることが、消費者が一括表示を見る妨げとなり、表示上の特定の食品添加物だけでなく、その他の食品添加物を全く使用していないという印象を与える場合、内容物を誤認させるおそれがある（例１、２）。

他の類型項目と組み合わさった際、他の類型項目による誤認を助長させるおそれがある。

例１：商品の多くの箇所に、過剰に目立つ色で、○○を使用していない旨を記載する

例２：保存料、着色料以外の食品添加物を使用している食品に、大きく「無添加」と表示し、その側に小さく「保存料、着色料」と表示

４．本ガイドラインを含む食品添加物に関する普及、啓発

（１）本ガイドラインは、食品関連事業者等が、食品表示基準第９条に規定された表示禁止事項に当たるか否か自己点検を行う際に用いることができるものであり、これによって表示禁止事項に該当するおそれが高い食品添加物の不使用表示が防止されることが期待される。このため、行政、事業者団体は、食品関連事業者等に対して、本ガイドラインの活用方法について普及、啓発を行うことが重要である。

また、食品関連事業者等は、意図せずに食品表示基準第９条に規定された表示禁止事項に該当するおそれが高い表示をしてしまうことを防ぐため、表示制度を含む食品添加物に関する制度や知識を更に深めることも重要である。あわせて、消費者が表示をどのように受け止めるのかについて考えた上で、正しい情報が伝わるよう表示内容を検討することも重要である。

（２）行政は、消費者が食品添加物の不使用表示がなされている食品に対して正しい商品の選択ができるよう、本ガイドラインについて消費者に普及、啓発を行うことが重要である。

また、現在、消費者庁では、消費者における食品添加物への理解度を継続的に調査しているところである。あわせて、行政、消費者団体、事業者団体等では、表示制度を含む食品添加物に関する普及、啓発を実施しており、それぞれの強みをいかして連携し、対象とする世代に応じたアプローチを行っているところである。これら取組を引き続き行い、消費者における食品添加物への理解を更に深めていくことも重要である。

５．本ガイドラインに基づく表示の見直し

本ガイドラインは、食品表示基準第９条に規定された表示禁止事項に当たるか否かのメルクマールとなるものであり、同基準第９条に新たな規定を設けるものではないことから、本来であれば特段の経過措置期間を要するものではない。

しかし、食品表示基準第９条の解釈を示す食品表示基準Ｑ＆Ａが曖昧等の理由により、現在、表示禁止事項に該当するおそれが高いと考えられる表示が行われている可能性がある。今回、禁止事項に該当するか否かのメルクマールが明確になったことを踏まえ、食品関連事業者等は、本ガイドラインを用いて速やかに表示の点検を行うことが必要である。その上で、包装資材の切替えに一定程度の期間が必要であること等を考慮し、２年程度（令和６年３月末）の間に、適宜、表示の見直しを行うことが求められる。

なお、この期間に製造・販売等された加工食品が見直し前の表示で流通することはやむを得ないと考えるが、２年に満たない間においても、可能な限り速やかに見直しを行うことが望ましい。

別添

食品期限表示の設定のためのガイドライン

令和7年3月
消費者庁　食品表示課

目次

１．趣旨 2

２．期限設定のための基本的な考え方 2

（１）消費期限又は賞味期限の設定 2

（２）食品の特性等に応じた客観的な項目（指標）及び基準の設定 3

（３）食品の特性等に応じた「安全係数」の設定 4

（４）特性が類似している食品に関する期限の設定 4

（５）その他 5

（参考）客観的な項目（指標）に関する試験・検査 6

３．期限表示に関するＱ＆Ａ 7

（１）事業者向け 11

（２）消費者向け 32

１．趣旨

本ガイドラインは、食品関連事業者に対する期限表示の設定に関するアンケート調査及びヒアリング調査並びに海外における期限表示制度を踏まえ、期限の設定を行う食品関連事業者等（以下「表示責任者」という。）が、食品ロス削減の観点と、食品の安全性の確保に関する科学的知見に基づく観点から、消費期限又は賞味期限を設定できるよう策定したものである。

表示責任者は、本ガイドラインを踏まえ、食品の特性等に応じて、科学的・合理的な根拠に基づく期限の設定及び安全係数の設定を自ら考えて行うことが期待される。

２．期限設定のための基本的な考え方

（１）消費期限又は賞味期限の設定

ア．消費期限又は賞味期限は、食品表示法（平成 25 年法律第 70 号）に基づく食品表示基準（平成 27 年内閣府令第 10 号）第２条第１項第７号及び第８号の定義に従って食品の特性等を十分に考慮した上でどちらか一方を表示する必要がある。

食品表示基準第２条（定義）

> 【消費期限】
> 定められた方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他の品質の劣化に伴い安全性を欠くこととなるおそれがないと認められる期限を示す年月日をいう。
>
> 【賞味期限】
> 定められた方法により保存した場合において、期待される全ての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日をいう。ただし、当該期限を超えた場合であっても、これらの品質が保持されていることがあるものとする。

このように定義されていることを考慮すると、消費期限は微生物試験等の安全性に係る試験・検査の結果を優先して設定する期限であり、賞味期限は理化学試験や官能検査等の品質の試験・検査の結果を優先して設定する期限となる。

イ．期限表示が導入された平成７年に厚生省（当時）及び農林水産省が通知した消費期限又は賞味期限を「５日」で区別する考え方は、用語の定義に基づく期限設定とはいえないことから、平成 20 年には厚生労働省及び農林水産省において解消されており、現在、消費者庁においても推奨していない。

ウ．期限表示は、開封前の状態で定められた保存方法により保存した場合の期限であり、開封後は常温で保存できるものであっても環境中にある微生物により腐敗が始まるため、消費者に対して、期限表示が未開封の状態を前提としている旨を表示することは、安全性の観点から情報提供の在り方として適

切であると考える。

エ．期限表示は、開封前の状態で定められた保存方法により保存した場合の期限であるが、中でも常温で保存することの考え方については、季節、出荷先の外気温及び年平均気温の上昇のほか、製造や流通・配送及び販売を含むフードサプライチェーン全体における温度状況等、外的な変動要素を考慮する必要がある。

オ．上記エ．を踏まえ、常温で保存する食品は、「保存の方法」に期限設定の際に想定した具体的な温度や湿度等の条件を付記することが望ましい。

（２）食品の特性等に応じた客観的な項目（指標）及び基準の設定

ア．期限表示が必要な加工食品は多岐にわたり、本ガイドラインの中で個々の食品の特性等とそれに応じた客観的な項目（指標）及び基準を列挙することは困難である。表示責任者は、安全性や品質等に関してその食品を最も理解し、食品の特性や保存状態等を勘案して期限を設定するための客観的な項目（指標）及び基準を科学的・合理的に自ら決定する必要がある。食品の特性等を考慮せず、科学的・合理的でない不必要な項目（指標）及び基準は、期限を必要以上に短くすることになる可能性もあり適当ではない。

イ．上記ア．の客観的な項目（指標）とは、理化学試験、微生物試験、官能検査等において数値化することが可能な項目（指標）のことである。ただし、一般的に主観的な項目（指標）と考えられる官能検査であっても、その項目（指標）が適切にコントロールされた条件下で、適切な被験者により的確な手法によって評価された場合は、客観的な項目（指標）とすることが可能である。

ウ．上記ア．の客観的な項目（指標）の基準とは、理化学試験、微生物試験、官能検査等において数値化された結果を評価するよりどころである。ただし、官能検査等、条件を整えて実施することにより客観的な項目（指標）とすることが可能な場合には、数値化されていない結果を評価する場合もある。

エ．これらの項目（指標）及び基準に基づいて期限設定をする場合は、信頼性と妥当性が担保される条件で実施しなければならない。

オ．表示責任者は、各々の試験・検査並びに項目（指標）及び基準の特性を理解し、これらを総合的に評価し、判断することにより、科学的・合理的に期限設定を行わなければならない。

カ．結果の信頼性と妥当性が確保される場合においては、科学的・合理的な知見を客観的な項目（指標）及び基準とすることができる。例えば、食品の特性として、年単位で品質が保持されることが理論的に算出可能な食品については、品質が保持されなくなるまで試験・検査を行うことは必ずしも現実的

ではないため、実際に長期間にわたる試験・検査を行わなくとも、科学的・合理的な知見を、客観的な項目（指標）及び基準とすることができる。

キ．客観的な項目（指標）として、食品の特性等を勘案せず、食品一律に同じものを課すことは望ましくない。例えば、微生物試験に係る項目（指標）において、食品衛生法における成分規格が定められていない食品に、定められている食品と同項目（指標）を科学的・合理的な理由がないまま一律に課すことは、必要以上に短い期限設定につながる場合もあり、望ましくない。表示責任者は、HACCP に沿った衛生管理でのハザード分析によって特定された危害要因を踏まえ、その食品に適切な項目（指標）を自ら決定する必要がある。

ク．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として、リステリア（リステリア・モノサイトゲネスをいう。以下同じ。）等の低温でも増殖が可能な菌や嫌気性菌、耐熱性芽胞形成菌等が挙げられる。これらの微生物については、必要に応じて危害要因として分析するとともに、期限設定の際に客観的な項目（指標）とすることも有益である。

（３）食品の特性等に応じた「安全係数」の設定

ア．一般的には、客観的な項目（指標）及び基準から得られた期限に対して、食品の特性に応じ１未満の係数（安全係数）をかける、又は得られた期限から特定の時間や日数を差し引く等により、期限を設定する。

イ．その際、食品の特性等によるが、安全係数は１に近づけること、また、差し引く時間や日数は０に近づけることが望ましい。

ウ．加えて、微生物の増殖の観点であれば、例えば、微生物の増殖が抑えられている加圧加熱殺菌しているレトルトパウチ食品や缶詰の食品等、個々の食品の品質のばらつき等の変動が少なく、客観的な項目（指標）及び基準から得られた期限で安全性が十分に担保されている食品については、安全係数を考慮する必要はないと考える。

エ．しかしながら、微生物が増殖する可能性や品質のばらつき等の変動が大きいと考えられる食品には、その特性等に応じて安全係数を設定する必要がある。

（４）特性が類似している食品に関する期限の設定

本来、個々の食品ごとに試験・検査を行い、科学的・合理的に期限を設定する必要があるが、商品アイテムが膨大であること、商品化までの日数が短い傾向にあること、商品の改廃のサイクルが早いこと等の食品を取り巻く現状を考慮すると、個々の食品ごとに試験・検査をすることは必ずしも現実的でないと考えられる。食品の特性等を十分に考慮した上で、その特性が類似している食品の試験・検査結果等を参考にすることにより、期限を設定する

ことも可能であると考えられる。

（5）その他

ア．表示責任者は、期限設定の根拠に関する資料等を整備・保管し、消費者等から求められたときには情報提供するよう努めるものとする。

イ．定められた方法により保存された場合、賞味期限を表示した食品は、期限を過ぎても必ずしもすぐに食べられなくなるわけではない。特に、賞味期限の表示に当たり安全係数を設定している場合には、客観的な項目（指標）及び基準から得られた期限を提示することで、まだ食べることができる食品が廃棄されないようにするための取組に繋がる可能性が考えられる。

表示責任者は、消費者等から求められた場合には、定められた方法により保存した場合にまだ食べることができる期限の目安について、できる範囲で情報を提供するよう努めるものとする。

また、賞味期限を過ぎてもまだ食べることができる食品については、調理法を工夫することなどの情報も併せて提供することが望ましい。

ウ．期限表示については、消費者がその意味を正しく理解し、まだ食べることができる食品が廃棄されないようにすることが重要であるため、消費期限及び賞味期限の用語の意味について、以下の表示例のように分かりやすく表示することは、消費者への情報提供の観点から適切であると考える。特に賞味期限は、期限を過ぎても必ずしもすぐに食べられなくなるわけではないことから、説明を付記することが望ましい。

表示例：

〇消費期限（期限を過ぎたら食べないようにしてください。）
〇消費期限：和暦（西暦）〇年〇月〇日までに食べきってください。
◎賞味期限（おいしく食べることのできる期限です。）
◎賞味期限（期限を過ぎても、必ずしもすぐに食べられないということではありません。）
◎賞味期限（おいしく召し上がっていただくための目安です。）

エ．業界団体は、本ガイドラインの考え方を踏まえた各団体の個別の食品に係る期限の設定に関するガイドライン（マニュアル）の見直しを行い、食品の特性等に応じた指標や基準等を示すことが期待される。

（参考）客観的な項目（指標）に関する試験・検査

微生物試験

食品の製造日からの微生物の増殖等に伴う品質劣化を微生物学的に評価するものである。食品の種類や製造方法、温度、時間、包装等の保存条件に応じて、効果的な評価が期待できる項目（指標）を決定する必要がある。

項目（指標）及び基準は、食品の特性や検査体制、HACCP に沿った衛生管理における危害要因の分析で特定した微生物の種類等から表示責任者が自ら決定し、必要に応じて項目を組み合わせるなどして測定することにより、消費期限又は賞味期限を決定するものである。

項目（指標）は、客観的な数値として結果を出すことが可能であり、食品の特性に応じて、科学的・合理的な根拠として有用であると捉えられる。ほかには、植菌実験等の微生物増殖の検証、科学的文献の引用、予測微生物学の利用等が有用であると考えられる。しかしながら、この場合には、原材料及び食品の種類、保存や流通時の温度等により基準は異なる可能性があることを考慮する必要がある。

理化学試験

食品の製造日からの物性の変化に伴う品質劣化を理化学的に評価するものである。食品の特性や検査体制等に応じて、各食品の性状や物性を反映する項目（指標）及び基準を表示責任者が自ら決定し、必要に応じて項目を組み合わせるなどして測定することにより、消費期限又は賞味期限を決定するものである。

項目（指標）は、客観的な数値として結果を出すことが可能であり、食品の特性に応じて、科学的・合理的な根拠として有用であると捉えられる。これらの指標を利用して、製造日の測定値と製造日以後の測定値とを比較検討することで、合理的に品質劣化を判断することが可能である。

官能検査

食品の性質を人間の視覚、味覚、嗅覚等の感覚を通して、それぞれの手法にのっとった一定の条件下で評価するものである。測定機器を利用した試験・検査と比べて、誤差が生じる可能性が高く、また、結果の再現性も検査担当者の体調、検体の温度、検査の時間帯等の多くの要因により影響を受ける。

しかし、項目（指標）に対して適当な機器測定法が開発されていない場合や、測定機器よりも人間の方が感度が高い場合等に、有効利用され得る。得られたデータの信頼性と妥当性を高くするためには、適切にコントロールされた条件下で、適切な検査担当者が的確な手法で実施することが必要であり、結果の扱いに関しても統計学的手法を用いた解析により結果を導くように留意しなければならない。

３．期限表示に関するＱ＆Ａ

目次

（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るのでしょうか。
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はありますか。
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」までではなく「時間」まで表示する必要があるのですか。
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： ①Ｂｅｆｏｒｅ Ｅｎｄ ＡＰＲ．２５ ②０４－２５ ③１４．１１．２０２５
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くないので、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	プライスラ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。

（その他）

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。

（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。

(答)

一般的に、品質（状態）が急速に劣化する食品には、安全性を欠くこととなるおそれがない期限である「消費期限」を、それ以外の（比較的品質が劣化しにくい）食品には、おいしく食べることができる期限である「賞味期限」を表示すべきと考えられます。

例えば、「消費期限」は、弁当、調理パン、そうざい、生菓子類、生めん類など品質（状態）が急速に劣化しやすい食品に、また、「賞味期限」は、スナック菓子、即席めん類、缶詰など品質の劣化が比較的穏やかな食品に表示することになります。

（期限（事）－２）誰が消費期限や賞味期限を決めるのですか。

(答)

消費期限又は賞味期限の設定は、食品の特性、品質変化の要因や原材料の衛生状態、製造・加工時の衛生管理の状態、容器包装の形態、保存状態等の諸要素を勘案し、科学的・合理的に行う必要があります。このため、その食品を最も理解している者、すなわち、原則として、

① 輸入食品以外の食品にあっては製造業者、加工業者又は販売業者が、

② 輸入食品にあっては輸入業者が

責任を持って期限を設定し、表示することとなります。

なお、消費期限又は賞味期限の表示に限らず、食品への表示は、表示責任者が行うものです。したがって、表示責任者においては、設定する期限について自ら責任を持っていることを認識する必要があります。

（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。

（答）

期限の設定を適切に行うためには、食品の特性、品質変化の要因、原材料の衛生状態、製造・加工時の衛生管理の状態、容器包装の形態、保存状態等の当該食品に関する知見や情報を有している必要があることから、表示責任者が期限の設定を行うことになります。

このため、表示責任者において、客観的な期限の設定のために、微生物試験、理化学試験、官能検査等を含め、これまで商品の開発・営業等により蓄積した経験や知見等を有効に活用することにより、科学的・合理的な根拠に基づいて期限を設定する必要があります。

（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。

（答）

市場に出回る食品は多岐にわたり、消費期限又は賞味期限の設定に必要な検査もそれぞれの品目ごとに多様であると考えられることから、品目横断的なルールは設定されていません。

食品の特性や保存状態等を勘案し、期限を設定するための客観的な項目（指標）及び基準を自ら決定する必要があります。設定の考え方等については、「食品期限表示の設定のためのガイドライン」を参照ください。

（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るのでしょうか。

（答）

期限の設定に当たっては、全ての商品について微生物試験、理化学試験、官能検査等の全ての項目（指標）の検査を実施する必要はなく、業界団体が作成した期限の設定に関するガイドライン（マニュアル）などを参考に項目（指標）を絞り込むことが可能と考えます。

また、商品アイテムが膨大であったり、商品サイクルが早いなどの理由により、個々の食品ごとに試験・検査をすることが難しい場合は、食品の特性等を十分に考慮した上で、その特性が類似している食品の試験・検査結果等を参考にすることにより、期限を設定することも可能ですが、期限を延ばす場合には、科学的・合理的な根拠に基づく必要があります。

（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。

（答）

例えば、リステリア等の低温でも増殖が可能な菌、嫌気性菌、耐熱性芽胞形成菌等が挙げられます。リステリアは、pHや水分活性の状態によっては10℃以下の保存でも増殖できること、これまで病原大腸菌とされていなかった大腸菌であっても、冷蔵の温度によっては増殖し、危害要因となる場合があること、賞味期限延長の取組として真空包装や脱酸素を行う場合に嫌気性菌及び耐熱性芽胞菌が危害要因となる場合があることから、必要に応じて危害要因として分析するとともに、期限設定の際に客観的な項目（指標）とすることが有益であると考えられます。

（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ですか。

（答）

期限表示を行う表示責任者は、期限設定の根拠に関する資料等を整備・保管し、ウェブサイトに掲載するなどして消費者等に情報提供するよう努めるべきと考えます。

（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はありますか。

（答）

輸入食品の消費期限又は賞味期限の表示を行うのは、輸入業者です（期限（事）－２参照）。

輸入時に原産国において我が国の法令に基づく期限が表示されていない輸入食品については、輸入業者が、国外の製造業者が設定する期限等を基本に、当該食品の期限の設定に必要な情報について製造業者等への確認を行うとともに、微生物試験、理化学試験、官能検査等を実施することにより、科学的な根拠に基づいた適切な期限を設定し、自らの責任において期限表示を行うことが必要です。

また、輸入時に既に我が国の法令に基づく期限表示がされている食品についても、輸入業者が当該食品に表示されている消費期限又は賞味期限の表示の設定根拠等について国外の製造業者等から十分聴取し、把握する必要があります。

なお、輸入食品については、必要に応じてその輸送保管上の特性も考慮して期限を設定する必要があることに留意してください。

（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。

（答）

一般的には、客観的な項目（指標）及び基準から得られた期限に対して、個々の商品の品質のばらつき、季節、サプライチェーンにおける温度状況等を勘案して、１未満の係数（安全係数）を掛ける、又は得られた期限から特定の時間や日数を差し引く等により、期限を設定しますが、このとき食品の特性等に応じ、安全係数は１に近づけ、差し引く時間や日数は０に近づけることが望ましいです。

加えて、微生物の増殖の観点であれば、例えば、微生物の増殖が抑えられている加圧加熱殺菌しているレトルトパウチ食品や缶詰の食品等、個々の食品の品質のばらつき等の変動が少なく、客観的な項目（指標）及び基準から得られた期限で安全性が十分に担保されている食品については安全係数を考慮する必要はないと考えます。

しかしながら、微生物が増殖する可能性や品質のばらつき等の変動が大きいと考えられる食品には、その特性に応じて安全係数を設定する必要があります。

過度に低い安全係数で期限を設定した後、在庫を解消するために、期限の貼替えを行い、消費者に誤解を与えた事例もあることから、適切な安全係数を設定することが重要です。

（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。

（答）

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

このように製造又は加工の日から賞味期限までの期間が３か月を超える場合であって、賞味期限である旨の文字を冠したその年月の表示をもって、その年月日の表示に代えるときは、その日の属する月の前月の年月で表示します。ただし、賞味期限が、月の末日である場合においてはこの限りではありません。

賞味期限は、科学的根拠に基づき事業者自ら設定するものですが、（期限（事）－25）も参考に食品の無駄な廃棄を減らす観点も考慮して適切な表示を行ってください。

表示例：

「賞味期限 令和７年４月１０日」　→　「賞味期限 令和７年３月」

「賞味期限 令和７年４月３０日」　→　「賞味期限 令和７年４月」

（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。

（答）

流通段階で適切に保存方法を変更したものであって、消費期限又は賞味期限の表示の変更が必要となる場合は、適正な表示を確保する観点から、変更された保存方法及びこれに基づく新たな期限を改めて設定し、適切に表示し直さなければなりません。

なお、流通段階で食品を凍結する場合にあっては、食品の製造業者等が責任を持って温度管理を実施すること等により、食品の衛生上の危害を防止することが望ましいです。

また、保存温度を変更した理由が消費者に分かるように注意事項等として記載する等により、誤解が生じないよう注意する必要があります。

これらの期限の再設定は、科学的・合理的根拠をもって適正かつ客観的に行われた場合には、法令違反となるものではありません。

（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」までででなく「時間」まで表示する必要があるのですか。

（答）

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

（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。

（答）

科学的・合理的な根拠をもって設定した期限より短い期限を商品に表示し、これを陳列した後に、表示ラベルを貼り替えて期限を延長することは、当初設定していた期限の範囲内であっても、当初の期限表示に基づき商品を選択した消費者の信頼を損なう行為であり、消費者の適切な商品選択を確保する観点から、適切ではないため慎むべきと考えます。

○　不適切な事例

製造当日を消費期限として表示した量り売りのそうざいが売れ残った際に、その一部を冷蔵保管し、翌日に、その日を消費期限と表示して販売した。販売者は消費期限を科学的根拠に基づき、製造日から４～５日と設定していた。

（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。

（答）

期限表示は、食品の特性等に応じて科学的・合理的根拠をもって適正に設定すべきもので（「食品期限表示の設定のためのガイドライン」参照）、定められた方法により保存した場合の期限として表示されています。

冷凍や冷蔵保存品等の保存方法が定められている食品は、一度出荷した後返品された場合、定められた方法により保存されていたかを確認することは通常困難であり、再出荷することは難しいと考えます。ただし、出荷後に定められた方法で保存されていることが確認されており、かつ、当該方法で保存されれば品質劣化がほとんど生じない場合には可能です。

なお、返品された商品に対して、出荷時に付した期限（日時）を延長して付すことは、科学的・合理的根拠がないこととなるため、認められません。

（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。

（答）

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

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

クリーム、発酵乳、乳酸菌飲料及び乳飲料のうち、紙で密栓した容器包装に入れられたものであって紙のふたに表示を行う場合は、ふたの表示面積から判断して期限の文字を表示することが不可能な場合に限り、期限の文字は、当該ふた部分を覆う透明な合成樹脂に表示しても差し支えありません。この場合は、中のふたにされた表示が見えにくくならないようにしてください。

なお、表示に使用する文字は消費者等に分かりやすくするために、原則として、日本産業規格Ｚ8305（1962）に規定する８ポイントの活字以上の大きさの文字を使用することが必要ですが、表示可能面積がおおむね150㎠以下のものにあっては、日本産業規格Ｚ8305（1962）に規定する5.5ポイントの活字以上の大きさの文字を使用することが認められています。

表示例：

「消費期限　令和７年９月６日」	**「賞味期限　令和７年９月」**
「消費期限　７．９．６」	**「賞味期限　７．９」**
「消費期限　２５．９．６」	**「賞味期限　２５．９」**
「消費期限　２５－９－６」	**「賞味期限　２５－９」**
「消費期限　２５　／　９　／　６」	**「賞味期限　２５　／　９」※**

※　数字の間に「／」を使用する場合は、「／」は全角とし、「／」の前後に半角スペースを入れる等、「１」と読み間違えることがないよう表示してください。

なお、数字の間の「．」を省略しても差し支えありませんが、この場合、読み間違えが起こらないよう、月又は日が１桁の場合は２桁目に「０」を付して表示（例：9月を示す「9」については、「０９」とする）してください。

表示例：

「消費期限　２５０９０６」　　**「賞味期限　２５０９」**

（次頁に続く）

また、ロット番号、工場記号、その他の記号を消費期限又は賞味期限の表示に併記する場合にあっては、例のように、消費期限又は賞味期限が明らかに分かるように表示する必要があります。消費期限又は賞味期限の表示について「２５０９０６」と年、月、日をそれぞれ２桁とする６桁での表示を行いつつ、ロット番号「Ａ ６３」と併記するなどのように消費期限又は賞味期限を不明確にする表示は適切ではありません。

誤った表示例：
「２５０９０６Ａ６３」

正しい表示例（消費期限又は賞味期限の表示が明らかに分かる):
「消費期限　令和７年９月６日Ａ６３」
「賞味期限　７．９．６　ＬＯＴ　Ａ６３」
「賞味期限　２５．９．６　／　Ａ６３」

（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ですか。

（表示例）

表示部分	記載部分（缶底左側）
賞味期限　　缶底左側の上段に年月で記載 ・・・ 製造者（販売者）　〇〇〇 製造所固有記号缶底左側の上段に記載	２５．４／＋ＡＢＣ Ｌｏｔ１

（答）

製造所固有記号の表示については、製造者名又は販売者名の次に連記することを原則としていますが、製造者名又は販売者名の次に当該記号の表示場所を明記し、かつ原則として当該記号が製造所固有記号である旨を明記すれば、容器包装の形態等から判断して、連記しなくとも差し支えありません。

その際、製造所固有記号に加え、これと紛らわしいロット番号等その他の記号を併記する場合にあっては、「製造所固有記号　〇〇に記載」と具体的に表示箇所を指定する方法で表示する必要があります。

（表示例）

表示部分	記載部分
賞味期限　　缶底左側の上段に年月で記載 ・・・ 製造者（販売者）　〇〇〇 製造所固有記号　　缶底左側の下段に記載	２５．４／ ＋ＡＢＣ　Ｌｏｔ．１
賞味期限　　缶底左側の上段に年月で記載 ・・・ 製造者（販売者）　〇〇〇 製造所固有記号　　缶底左側の上段に記載	２５．４／＋ＡＢＣ Ｌｏｔ．１
賞味期限　　缶底左側の上段に年月で記載 ・・・ 製造者（販売者）　〇〇〇 製造所固有記号　　缶底左側の下段に記載	２５０４／Ｌｏｔ．１ ＋ＡＢＣ

（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）

（答）

認められません。それぞれ（期限（事）－15）のとおり定められた方法で表示しなければなりません。

① 消費期限 令和〇年〇月〇日、消費期限 ２０〇〇年〇月〇日
② 賞味期限 令和〇年〇月〇日、賞味期限 ２０〇〇年〇月〇日
③ 賞味期限 令和〇年〇月、賞味期限 ２０〇〇年〇月

なお、当然のことながら、製造年月日のみを表示することは認められませんが、必要な消費期限又は賞味期限の表示を適切に行った上で、任意で製造年月日を表示したり、消費期限、賞味期限を製造日からどの程度の期間で設定しているかを付記することは差し支えありません。

（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）

（答）

「賞味期限」を冠して年月のみを表示する場合、日を記載していないので、このような表示方法では消費者に誤解をもたらすことになります。したがって、ロット番号は、消費者に誤解されないよう次の例に示すように表示しなければなりません（期限（事）－16参照）。

表示例：

賞味期限 令和〇年〇月 ＬＯＴ Ａ６３
賞味期限 ２０２５．４ ／ Ａ６３

（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：

①Ｂｅｆｏｒｅ　Ｅｎｄ　ＡＰＲ．２５

②０４－２５

③１４．１１．２０２５

（答）

表示事項の表示は、邦文をもって当該食品の購入者又は使用者が読みやすく、理解しやすい用語により正確に行わなければなりません。例に示された表示は、消費期限又は賞味期限を表す旨の文字もなく、日付も「年→月→日」以外の順で表示されており、日本の習慣に馴染みが薄いものです。したがって、輸入業者が責任を持って、適正な表示をする必要があります。

（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くないので、説明を付記してもよいですか。

（答）

食品の期限については、消費者が意味を正しく理解することが重要であるため、消費期限又は賞味期限の用語の意味について、分かりやすく表示することは、消費者への情報提供の観点から適切であると考えます。

表示例：

消費期限（期限を過ぎたら食べないようにしてください。）：令和〇年〇月〇日

消費期限：令和〇年〇月〇日までに食べきってください。

賞味期限（おいしく食べることのできる期限です。）20××年〇月〇日

賞味期限（期限を過ぎても、必ずしもすぐに食べられないということではありません。）：令和〇年〇月〇日

賞味期限（おいしく召し上がっていただくための目安です。）20××年〇月〇日

（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でしょうか。

（答）

カタログやインターネットを利用した通信販売などで届けられる食品であっても、容器包装に消費期限又は賞味期限等の義務表示事項を表示する必要があります。

さらに、事業者の自主的な取組として、食品の容器包装に表示されている消費期限又は賞味期限等の義務表示事項を確認できるよう、カタログやインターネットの購入画面等でこれらの情報を積極的に提供することが望ましいです。詳しくは「インターネット販売における食品表示の情報提供に関するガイドブック」（消費者庁食品表示企画課・令和４年６月）を御確認ください。

（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。

（答）

期限の最終日に食されるより、早い段階で食される方がよりおいしいとの事情等から「お早めにお召し上がり下さい」と一括表示の外に表示することは、差し支えありません。

また、密封された生菓子の詰め合わせなど、外装を開封することによって密封状態が保てなくなり、表示された期限までの品質の保持が難しいものについては、箱の中に「開封後はお早めにお召し上がり下さい」と表示した説明書を入れるなど、消費者へ情報提供することが望ましいです。

（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。

（答）

期限表示は、開封前の状態で定められた保存方法により保存した場合の期限として表示されており、常温で保存できるものを含め、開封後までの期限を保証しているものではありません。

このため、期限表示が未開封の状態を前提としている旨を併せて表示することは、消費者への情報提供の観点から適切であると考えます。

（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。

（答）

保存方法は「保存温度10℃以下」、「4℃以下で保存」などのように、流通、家庭等において可能な保存の方法を、読みやすく、消費者が理解しやすいような用語をもって一括表示部分に表示することとされています。

なお、消費期限又は賞味期限を一括表示部分の外に表示する場合は、一括表示部分に表示箇所を表示すれば、消費期限又は賞味期限の表示箇所に近接して表示することができます。

また、常温で保存すること以外に留意すべき特段の事項がないものについては、牛乳及び乳飲料を除いて、常温で保存が可能である旨の表示は省略できます。ただし、直射日光を避ける必要がある等、常温以外に留意事項がある場合は、「直射日光を避け室温で保管」といった表示を行う必要があります。

さらに、開封後に保存方法を変更することが望ましい食品については、「開封後は４℃以下で保管してください。」などのように一括表示部分の外に表示するか、一括表示部分に表示する場合は「使用上の注意」等と事項名を記載し、開封後は「保存方法」として表示されている方法とは異なる取扱いが必要となることを明示することが望ましいです。

（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。

（答）

賞味期限が表示される食品については、期限を過ぎてもその品質が十分保持されていることがあることから、食品の無駄な廃棄を減らす観点から品質劣化の目安となる情報（食品の色・香りの変化、包装の膨張等）を表示やウェブサイト等により可能な範囲で消費者に対して提供することが望ましいです。

また、賞味期限を過ぎた食品の取扱い等について消費者からの問合せがあった場合には、できる範囲で情報を提供するよう努めるものとします。

なお、消費期限が表示される食品については、期限を過ぎたものは品質（状態）の劣化により安全性を欠く可能性が高いので、食べるべきではありません。

（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でしょうか。

（答）

個々の容器包装に表示をしている食品を、購買者の求めに応じて包装する場合には、その外装に表示する必要はありません。他方、小売りのための包装、つまり最初から組み合わされた一つの商品として販売する場合には、消費者が外包装から適切に判断することができるようにするため、全ての食品のうち最も短い賞味期限又は全ての食品の賞味期限を外装に表示する必要があります。

（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。

（答）

製造又は加工の日から賞味期限が３か月を超えるものにあっては、一部の瓶入りビールにおいて従来から行われているように、ラベル周辺に年月の部位に切れ込みを入れて、賞味期限を表示しても差し支えありません。ただし、この場合、一括表示部分には、「賞味期限はラベル周辺部に切れ欠き方式で記載」等と表示することが必要です。

（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。

（答）

「保存温度変更者」等の表示を義務付けてはいませんが、表示責任者ではない者が容器包装に入れられた加工食品を開封せず、元の表示を残しつつ、別途保存方法や期限表示を変更した表示をする場合は、そのことを明確化するために「保存温度変更者」等の表示をすることが望ましいです。

なお、表示責任者が保存温度を変更した場合であっても、「保存温度を変更した」旨を分かりやすく表示することが望ましいです。

（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。

（答）

食品表示法では、販売時に表示が必要とされており、製造者からスーパー等の販売店に販売される時点でも表示が必要です。このため、消費者に販売されるまでに販売店において表示がなされることを理由として、製造者の表示義務が免除されることはありません。

（期限（事）－30）プライスラ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。

（答）

「消費期限」又は「賞味期限」については、それぞれ用語の意味が異なっており、年月日のみを表示するとどちらの期限を表示しているのか不明なことから、事項名を省略することはできません。

【プライスラベルの表示例】

（その他）

（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。

（答）

食品表示については、表示責任者が、消費期限又は賞味期限の表示の内容が正しいことについて責任を負っています。

なお、販売業者が製造業者との合意等により製造業者に代わって表示責任者となる場合、これらの販売業者が期限表示の内容についての責任を負うことになります(期限（事）－２参照）。

このため、消費期限又は賞味期限が適切に設定されていなかった場合には、その表示を設定したこれらの表示責任者が、食品表示法に基づき、責任を問われることになります（期限（事）－２参照）。

また、期限が食品表示基準に定められた方法で表示されていなかった場合（消費期限又は賞味期限の表示が欠落していた場合を含む。）には、その表示をした表示責任者が一義的な責任を有していることはもちろんですが、食品表示法では、食品関連事業者等は食品表示基準に従った表示がされていない食品を販売してはならないと規定されているため、その意味では、表示責任者ではない場合であっても、食品表示基準に合致しない消費期限又は賞味期限の表示が付された食品を販売した販売業者にも責任が及ぶことがあります。

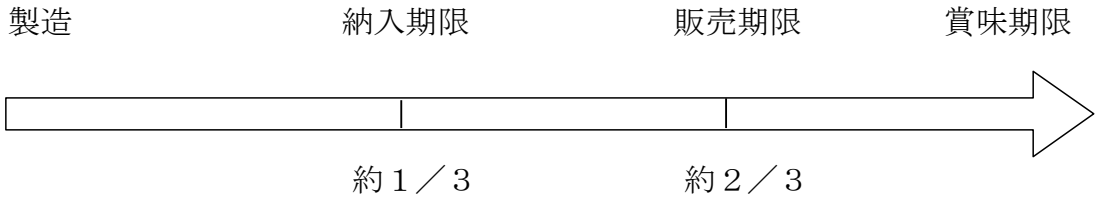
（期限（事）－32）納入期限、販売期限について、いわゆる１／３ルール※という慣例がありますが、法令上の根拠があるのでしょうか。

（答）

納品期限については、賞味期間の１／２に緩和する等の取組が進められているところですが、いわゆる１／３ルールという考え方がまだ一部にみられるようです。この考え方に法的な位置付けはなく、あくまで商取引上の慣習であり、納入期限及び販売期限を１／３ルールに基づいて設定する義務はありません。

なお、このことについて、食品の販売を行う食品関連事業者は、納品期限を緩和すること等、取引先の食品関連事業者における食品廃棄物等の発生の抑制の円滑な実施に資する措置の実施に努めることが、令和７年３月に食品循環資源の再生利用等の促進に関する食品関連事業者の判断の基準となるべき事項を定める省令（平成13年財務省・厚生労働省・農林水産省・経済産業省・国土交通省・環境省令第4号）に規定されています。

※　１／３ルール：製造から賞味期限までの最初の３分の１の期間までに小売業者に納入するといった商慣習。



（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。

（答）

食品の販売が禁止されるのは、当該食品が食品衛生法上の問題がある場合、具体的には食品衛生法第６～12条等に違反している場合であるため、仮に表示された期限を過ぎたとしても、当該食品が衛生上の危害を及ぼすおそれのないものであれば、これを販売することが食品衛生法により一律に禁止されているとはいえません。

しかしながら、食品衛生を確保するためには、消費期限又は賞味期限のそれぞれの趣旨を踏まえた取扱いが必要です。

まず、消費期限については、この期限を過ぎた食品については飲食に供することを避けるべき性格のものであり、これを販売することは厳に慎むべきものです。

また、賞味期限については、期限を過ぎたからといって直ちに食品衛生上問題が生じるものではありませんが、期限内に販売することが望ましいです。

（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。

（答）

消費期限を過ぎた原材料を使用することは厳に慎むべきです（期限（事）－33参照）。

一方、賞味期限は定められた方法により保存された場合において、期待される全ての品質の保持が十分に可能であると認められる期限であり、この期限を過ぎた原材料を使用することは、必ずしも禁止されてはいません。ただし、この場合においても、当該原材料の特徴を踏まえた保存温度の変更や加熱加工などを行う際には、社内基準を策定の上、最終製品の品質に問題がないことを科学的・合理的な方法で確認するとともに、その関係記録・帳簿等を保存するなど、慎重かつ十分な管理・確認の下に行われる必要があります。

（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。

（答）

消費期限又は賞味期限の表示は、食品表示基準に従って行われるべきものであり、消費期限及び賞味期限それぞれの定義に沿ってなされなければ適切な表示とはいえません。すなわち、消費期限については、「定められた方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他の品質の劣化に伴い安全性を欠くこととなるおそれがないと認められる期限」、賞味期限については、「定められた方法により保存した場合において、期待される全ての品質の保持が十分に可能であると認められる期限」でなければなりません。また、科学的な根拠に基づいて設定された期限を超えて表示を行った場合で、公衆衛生に危害を及ぼすようなおそれがある場合には、食品衛生法第20条で禁止されている「公衆衛生に危害を及ぼすおそれがある虚偽の又は誇大な表示」にも該当することとなります。

なお、賞味期限の定義に「ただし、当該期限を超えた場合であっても、これらの品質が保持されていることがあるものとする。」と規定していますが、これは、期限が過ぎた食品が必ずしもすぐに食べられなくなるわけではない旨を消費者に情報提供するためのものであり、短い期限を設定する必要があるというものではありません。

（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。

（答）

違反品のロットが特定できない限り、少なくとも、同一の消費期限又は賞味期限が表示されている食品全てが廃棄等の対象になると考えます。

（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。

（答）

製造物責任法は、製造物により消費者危害が起こった場合、消費者が製造業者に対して損害賠償請求をする上で必要な要件を、製造業者の「過失」から「欠陥」に変更するものです。「過失」というのは、被害を防ごうと思えばできたにもかかわらず、何らかの不注意により防止するための措置を怠ったという主観的なものですが、「欠陥」はその製造物そのものの客観的状態であり、消費者の立証負担は軽減されたものといえます。これは、加工食品のみならず、全ての製造物に対して導入されたものです。

一方、消費期限又は賞味期限の表示は、食品表示法に基づく食品表示基準で定められているものであり、製造物責任法とは法律上の直接の関係はありません。すなわち、表示行政上の取締りは食品表示法に基づいて行われるものです。

他方、製造者の消費者に対する賠償責任の有無は、この製造物責任法により判断されることとなります。食品衛生法の規格や基準等への適合・不適合と製造物の欠陥の有無の判断とは必ずしも一致するものではありませんが、製造物の欠陥の有無を判断する上での重要な考慮事項になることは十分考えられます。

（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。

（答）

適正な消費期限又は賞味期限の表示を行っていた食品で食中毒が起こった場合、その期限の前か後かということは、表示責任者の民事上の責任を判断する上で、一つの考慮事項になるものと考えられます。しかしながら、賞味期限の表示そのものが衛生的な要因のみならず、味や香りといったことも勘案して設定される場合もあり、必ずしも、期限を過ぎた後の喫食を避けるような表示をしているとはいえません。

すなわち、食中毒が起こった場合の表示責任者の消費者に対する民事上の責任は、民法や製造物責任法等に照らし、表示のみならず種々の要素を勘案して、表示責任者に過失があったか、商品に欠陥があったか等を考慮して最終的には裁判所が判断することとなります。期限後の食品であることをもって、直ちに表示責任者が免責されることにはならないと考えられます。

（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。

（答）

期限を過ぎた食品を販売して食中毒が発生した場合の消費者に対する製造業者や販売業者の民事上の責任は、それぞれについて、発生原因や過失の有無等表示以外の種々の要素も勘案し、民法や製造物責任法等に照らして最終的には裁判所が判断することとなりますので、一般的かつ択一的に、どちらに責任があるかということはいうことができません。

なお、製造業者については、食品の欠陥による製造物責任等が、販売業者については、民法による債務不履行責任、不法行為責任等が問われることとなり、原因の如何によっては、両方の責任が認められることもあり得ます。実際にどちらが消費者に対して賠償を行うかは、被害を受けた消費者の選択によることとなり、また、製造業者と販売業者のどちらがどの程度最終的に負担するかは、原因に対する寄与の程度や契約関係等により判断されることとなります。

（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ですか。

（答）

リステリアが増殖する可能性のあるナチュラルチーズ（ｐＨや水分活性の調整、添加物の使用等で、リステリアの増殖を抑制していないもの）については、「リステリア・モノサイトゲネスに関するＱ＆Ａについて」（平成26年12月25日食安基発1225第４号厚生労働省基準審査課長通知・食安監発1225第４号厚生労働省監視安全課長通知）において、「リスク管理として品温を常に６℃以下（２～４℃以下が望ましい。）に維持すること」としています。

このため、食品関連事業者は、その責務として、表示された保存温度どおりに適切に流通・販売できる業者等に対してのみ取引するなどの対応をする必要があります。

また、流通時及び家庭において適切に温度管理させるため、保存の方法（「６℃以下で保存」等）が、流通業者や消費者へ確実に伝わるような表示となるように努めてください。あわせて、リスク管理の観点から、期限表示については、賞味期限ではなく消費期限を表示するようにしてください。

なお、ナチュラルチーズのほかに非加熱食肉製品にも、リステリアの成分規格が設定されていますが、非加熱食肉製品には、適用除外の規定はなく、全ての非加熱食肉製品が対象となるため、表示基準の設定はありません。しかし、リステリアが増殖する可能性のある非加熱食肉製品についても、ナチュラルチーズと同様の取扱いをするように努めてください。

（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。

（答）

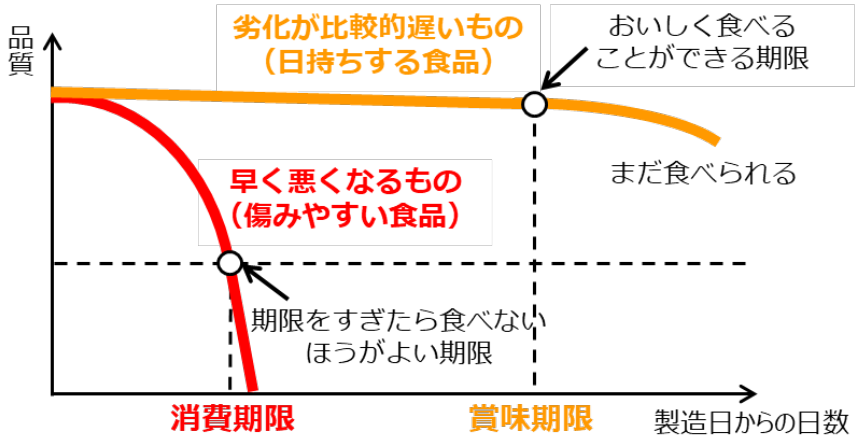
「消費期限」とは、定められた方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他の品質（状態）の劣化に伴い安全性を欠くこととなるおそれがないと認められる期限を示す年月日のことであり、消費期限を過ぎた食品は食べないでください。

（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。

（答）

「賞味期限」とは、定められた方法により保存した場合において、期待される全ての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日のことであり、賞味期限を過ぎた食品であっても、必ずしもすぐに食べられなくなるわけではありません。また、それぞれの食品が食べられるかどうかについては、消費者自身も確認し、十分加熱する等調理法を工夫することなどにより、食品の無駄な廃棄を減らしていくことも重要です。

＜消費期限と賞味期限のイメージ＞



消費期限は「食べても安全な期限」、賞味期限は「おいしく食べることができる期限」です。いずれも開封していない状態で、表示されている保存方法で保存した場合の期限が表示されています。

（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。

（答）

一般的に、品質（状態）が急速に劣化する食品には、安全性を欠くこととなるおそれがない期限である「消費期限」を、それ以外の（比較的品質が劣化しにくい）食品には、おいしく食べることができる期限である「賞味期限」が表示されています。

例えば、「消費期限」は、弁当、調理パン、そうざい、生菓子類、生めん類など品質（状態）が急速に劣化しやすい食品に、また、「賞味期限」は、スナック菓子、即席めん類、缶詰など品質の劣化が比較的穏やかな食品に表示されています。

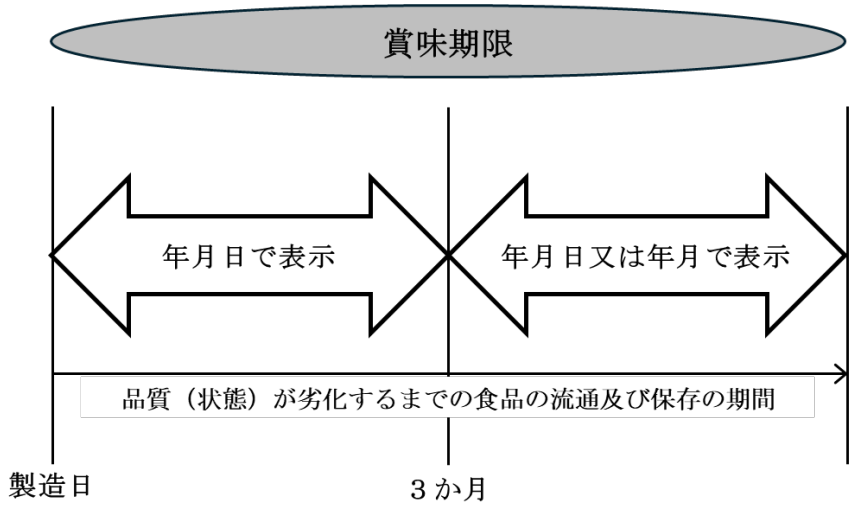
なお、これらの期限は、容器包装を開封する前の状態で保存した場合の期限を示すものです。

（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。

（答）

通常、消費期限又は賞味期限は「年月日」まで表示しなければなりませんが、賞味期限を表示すべき食品のうち、製造日から賞味期限までの期間が３か月を超えるものについては、「年月」で表示することが認められています。

（イメージ図）



（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。

（答）

厚生省（当時）及び農林水産省において、食品の日付表示の在り方について検討した結果、

① 保存技術の進歩により、製造年月日を見ただけではいつまで日持ちするか分からなくなったこと

② 製造年月日表示が返品や廃棄を増大させていたこと

③ 国際規格（包装食品の表示に関するコーデックス一般規格）との調和が求められたこと

等の理由から、平成７年に、製造年月日を表示することとされていた制度が、期限表示をするように変更され、２年の移行期間を経て平成９年４月から完全に転換されました。

このため、製造年月日のみを表示することは認められなくなりましたが、事業者が消費期限又は賞味期限の表示を適切に行った上で、必要に応じて、消費者への情報提供として、任意で製造年月日を表示することは可能です。

なお、賞味期限を過ぎた食品が必ずしもすぐに食べられなくなるわけではありませんので、廃棄による環境への負荷も考慮しながら、買い物や保存を行っていただくことが、望ましいです。

（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。

（答）

消費期限又は賞味期限の設定は、食品の特性、品質変化の要因や原材料の衛生状態、製造・加工時の衛生管理の状態、容器包装の形態、保存状態等の諸要素を勘案し、科学的、合理的に行う必要があります。このため、その食品を一番よく知っている者、すなわち、原則として、

① 輸入食品以外の食品にあっては製造業者、加工業者又は販売業者が、

② 輸入食品にあっては輸入業者が

責任を持って期限を設定し、表示することとなります。

なお、消費期限又は賞味期限の表示に限らず、食品への表示は、これらを販売する食品関連事業者等のうち、表示内容に責任を有する者が行うものです。したがって、表示責任者においては、設定する期限について自ら責任を持っていることを認識する必要があります。

（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。

（答）

消費期限又は賞味期限は、容器包装を開封する前の状態で、表示されている保存方法で保存した場合に、安全性や品質が保持される期限です。開封されると雑菌が混入したり、酸素に触れたりすることにより、品質が急速に劣化するため、期限内であっても安全に食べられるとは限りません。開封後はなるべく早く食べることをお勧めします。

（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。

（答）

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

なお、常温で保存すること以外に留意すべき特段の事項がないものについては、牛乳及び乳飲料を除いて常温で保存が可能である旨の表示は省略されていることがありますが、常温での保存が可能です。

また、開封後は保存方法に変更が生じる食品もありますので、「開封後要冷蔵」などの表示内容に応じた取扱いが必要です。