

「第1章 総則」より抜粋

(総則-13) 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、単に切断したものと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、一定の作業者は加えることが、加工(新しい属性の付加)には至らないことのため、生鮮食品となります。
	ブランチングした上で冷凍した野菜	○		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。

畜産物	合挽肉	○		複数の種類の家畜、家きん等の食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、同一の種類の食肉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と及び解凍したものと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		○	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

いるもの			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		○	食品表示基準別表第2の3の「盛り合わせ」とは複数の種類を混合することであるところ、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のみとみなします。
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-15) 加工食品の定義における「製造」、「加工」とは、具体的にはどのような行為を示すのですか。

(答)

「加工」とは、新しい属性を付加する行為をいい、加工行為を行う前後で比較して、本質的な変更を施さない行為、が該当します。具体的には以下の行為が考えられます。

具体例 (単一の行為)			
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)
		破碎	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、コーングリッツなど)
		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)
	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 (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)

なお、基本的には上記以外の行為を「製造」と考えます。

「第2章 加工食品」より抜粋

(加工-52) 中間加工原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原料を仕入れて、それを使用する場合には、加工原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。これは当該工場、一次産品等から一貫して製造していることと区別するメリットがあります。

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が使用する状態の原材料を、一般的な名称で表示することとなります。そのため、加工原料を用いて製品を製造した場合には、当該加工原料の一般的な名称を表示することになります。

< 1種類の原材料からなる加工原料を使用した場合の表示方法 >

【例①】小麦粉を仕入れて使用した場合

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一般的な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	〇〇、△△、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」表示をする場合

原材料名	〇〇、△△、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	〇〇、△△、□□、××、……、マヨネーズ（卵を含む）
------	----------------------------

※ なお、マヨネーズについては「複合原材料の名称からその原材料が明らかである場合」に該当するため、複合原材料の原材料表示を省略することも可能である。

(加工-253) 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製品〇〇g、B製品〇〇g」又は「〇〇g(A製品〇〇g、B製品〇〇g)」と表示記載します。
- 4 詰め合わせ品の一つ一つに表示があり、外装からその表示が見える場合は、改めて外装に表示をする必要はありません。

(加工-254) 数種類の製品を詰め合わせた場合、栄養成分の量及び熱量の表示はどのようにすればよいですか。

(答)

- それぞれの食品ごとに表示します。
ただし、詰め合わせ品の一つ一つに表示があり、外装からその表示が見える場合は、改めて外装に表示をする必要はありません。

【表示例】

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-258) 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	いちご、砂糖 / ゲル化剤(ペクチン)、酸化防止剤(ビタミンC)
------	----------------------------------

- 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-259)

- 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」の欄をも向けて空欄とすることも可能ですが、省略の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-260) 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-262) 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「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「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 食品関連事業者が販売者であり、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	
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 食品関連事業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

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	
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並びに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。

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

※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-263）食品表示基準別記様式2又は3と同等程度に分かりやすく一括して表示する方法について教えてください。

（答）

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

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

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

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

※ 「—」は省略して差し支えない。

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

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

【例④】栄養機能表示や栄養強調表示をする場合

栄養成分表示	
食品単位（1日当たりの摂取目安量）	
熱量	kcal
たんぱく質	g
脂質	g
炭水化物	g
食塩相当量	g
カルシウム	mg（○%） ^{（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-269)「おおむね30平方センチメートル」及び「おおむね150平方センチメートル」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30平方センチメートル及び150平方センチメートル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。

「別添 アレルゲンを含む食品に関する表示」より抜粋

(E-8) 原材料と添加物をそれぞれ事項を設けて表示する場合、また、事項を設けずに区分する場合、一括表示はどのように表示すればよいですか。

(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、乳等省令で定義する「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、これまでは乳や乳製品、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、「・」「,」のルールは通知やQ&Aでこれまで明示されていなかったため、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）