

(別紙)

食品表示基準について（新旧対照表）

改正後（新）	改正前（旧）
<p>食品表示基準について（平成27年3月30日消食表第139号）</p> <p>（総則関係）（略）</p> <p>（加工食品）</p> <p>1 義務表示事項</p> <p>（1）（略）</p> <p>（2） 保存の方法</p> <p>① 食品衛生法第13条第1項の規定により保存の方法の基準が定められている食品にあつては、保存基準摂氏10度以下の場合「保存温度10℃以下」、「4℃以下で保存」などのようにその基準に合う保存の方法を表示すること。</p> <p>また、即席めん類（即席めんのうち生タイプ即席めん以外のものをいう。）の保存基準に合う保存方法の表示は、例えば、「直射日光を避けて保存すること」、「直射日光に当てないこと」等その趣旨が十分に表現されているものであれば差し支えないものであること。</p> <p>これらの表示は流通、家庭等において可能な保存の方法を表示すること。</p> <p>② 食品衛生法第13条第1項の規定により保存の方法の基準が定められていない食品にあつても、「保存温度 10℃以下」、「4℃以下で保存」などのように、保存の方法の表示を具体的かつ平易な用語をもって表示すること。</p> <p>③（略）</p> <p>（3）～（15）（略）</p> <p>2～7（略）</p> <p>（生鮮食品）・（添加物）（略）</p> <p>（附則）</p> <p><u>（削除）</u></p>	<p>食品表示基準について（平成27年3月30日消食表第139号）</p> <p>（総則関係）（略）</p> <p>（加工食品）</p> <p>1 義務表示事項</p> <p>（1）（略）</p> <p>（2） 保存の方法</p> <p>① 食品衛生法第11条第1項の規定により保存の方法の基準が定められている食品にあつては、保存基準摂氏10度以下の場合「保存温度10℃以下」、「4℃以下で保存」などのようにその基準に合う保存の方法を表示すること。</p> <p>また、即席めん類（即席めんのうち生タイプ即席めん以外のものをいう。）の保存基準に合う保存方法の表示は、例えば、「直射日光を避けて保存すること」、「直射日光に当てないこと」等その趣旨が十分に表現されているものであれば差し支えないものであること。</p> <p>これらの表示は流通、家庭等において可能な保存の方法を表示すること。</p> <p>② 食品衛生法第11条第1項の規定により保存の方法の基準が定められていない食品にあつても、「保存温度 10℃以下」、「4℃以下で保存」などのように、保存の方法の表示を具体的かつ平易な用語をもって表示すること。</p> <p>③（略）</p> <p>（3）～（15）（略）</p> <p>2～7（略）</p> <p>（生鮮食品）・（添加物）（略）</p> <p>（附則）</p> <p><u>1 平成27年4月1日に施行した食品表示基準の経過措置期間中は、一定の期間、「なお従前の例によることができる」、すなわち、食品表示基準に基づく表示と、食品表示基</u></p>

(削除)

準附則第2条各号で廃止する基準（以下「旧基準」という。）に基づく表示が混在することとなる。

2 新旧の表示の混在については、1つの食品の表示の中で一部の表示事項のみ食品表示基準に基づく表示を行い、残りの表示事項は旧基準に基づく表示を行うと、新旧どちらの基準に基づく表示であるかを消費者が判別できず、混乱を生じるおそれがある（例：栄養成分の表示方法は食品表示基準に基づくものであるにもかかわらず、アレルギー表示は旧基準に基づくものであると、アレルギーの一括表示欄を見て商品を選択する消費者が使用されている特定原材料が省略せず全て表示されていると勘違いする可能性がある。）。

そのため、原則として、1つの食品の表示の中での食品表示基準と旧基準の両者に基づいた表示の混在は認めないこととする。

(削除)

3 ただし、製造所固有記号の表示については、以下のとおりとする。

(1) 旧制度に基づく製造所固有記号の扱い

令和2年3月31日までに製造される一般用加工食品又は消費者向け添加物及び同日までに販売される業務用加工食品又は業務用添加物において、旧基準に基づく包材を用いて製造する場合は、食品表示基準附則第2条の規定による廃止前の食品衛生法第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第10条に規定する製造所固有の記号の制度（以下「旧制度」という。）に基づき取得した製造所固有記号を表示することができるが、当該記号の新規の届出を行うことができる期間は、平成28年3月31日までとする。また、従前、旧制度に基づく事業者からの届出内容の変更は、新規の届出として処理されてきたことから、当該届出を行うことができる期間についても平成28年3月31日までとなる。これは、経過措置期間を設けている趣旨が従前の表示から食品表示基準に基づく新しい表示へ移行するための準備期間であり、旧制度に基づいた新規の届出を認めることはこの趣旨にそぐわないためである。

したがって、旧制度に基づく届出の内容に変更が生じ、引き続き、製造所固有記号を使用する場合には、平成28年4月1日以降は食品表示基準に基づき新たに製造所固有記号を取得し、食品表示基準に従って表示する必要がある。

ただし、市町村合併等による市町村名又は地名の変更に起因する製造所等の所在地に係る住所の変更に限り、経過措置期間中、旧制度に基づく製造所固有記号の使用を引き続き認めることとする。この場合、住所の変更の届出は不要とする。

(2) 食品表示基準に基づく製造所固有記号等の扱い

① 食品表示基準に基づき製造所固有記号を取得できる同一製品を2以上の製造所で製造している者について

製造所固有記号制度届出データベースの運用が開始した後は、食品表示基

準に基づき製造所固有記号の届出を速やかに行うこととし、食品表示基準に基づき表示した包材を製品に使用する場合は、食品表示基準に基づく製造所固有記号を表示するものとする。

ただし、当該製造所固有記号の届出に関する手続等が完了するまでの間は、食品表示基準に基づき表示した包材に、旧制度に基づき取得した製造所固有記号を表示することを認めることとする。

② 食品表示基準において製造所固有記号を取得できない者について

製造所固有記号制度届出データベースの運用が開始した後から経過措置期間が終了するまでの間は、食品表示基準の下では製造所固有記号を使用できない事業者が商品を販売する場合、製造所固有記号の使用を前提とした取引慣習等が変わっていない段階であれば、依然として製造所固有記号を使用する可能性がある。したがって、製造所固有記号制度届出データベースの運用が開始した後から経過措置期間が終了するまでの間は、商慣習の変化に係る期間を考慮し一部の事業者にのみ不利益が生じることを防止する観点から、他の表示が食品表示基準に基づいたものであっても製造所固有記号については旧制度に基づいた表示をすることを認めることとする。

なお、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の一から三までのいずれかの事項の表示については、消費者への情報提供の観点から、食品表示基準に基づいて行うことが望ましい。

平成29年9月1日に施行した食品表示基準の経過措置期間は、令和4年3月31日までであるが、計画的に当該基準に基づく原料原産地表示に移行することが望ましい。また、施行の際に加工食品の製造所又は加工所で製造過程にある加工食品（令和4年4月1日以降に販売予定であり、長期醸造されている酒類や果実酢等）については、令和4年4月1日以降もなお従前の例によることができるが、消費者への情報提供の観点から、可能な限り当該基準に基づく原料原産地表示を行うことが望ましい。

別添 添加物1-1
簡略名又は類別名一覧表

物質名	簡略名又は類別名
(略)	(略)
ジフェニル	DP
<u>ジフェノコナゾール</u>	<u>トリアゾール</u>
ジブチルヒドロキシトルエン	BHT

4 平成29年9月1日に施行した食品表示基準の経過措置期間は、令和4年3月31日までであるが、計画的に当該基準に基づく原料原産地表示に移行することが望ましい。また、施行の際に加工食品の製造所又は加工所で製造過程にある加工食品（令和4年4月1日以降に販売予定であり、長期醸造されている酒類や果実酢等）については、令和4年4月1日以降もなお従前の例によることができるが、消費者への情報提供の観点から、可能な限り当該基準に基づく原料原産地表示を行うことが望ましい。

別添 添加物1-1
簡略名又は類別名一覧表

物質名	簡略名又は類別名
(略)	(略)
ジフェニル	DP
<u>(新設)</u>	<u>(新設)</u>
ジブチルヒドロキシトルエン	BHT

(略) (略)

別添 添加物 1-2 (略)

別添 添加物 1-3

規則別表第 1 に掲げる添加物のうち用途名併記を要するものの例示

(略)	(略)	(略)
8	防かび剤又は防ばい剤	(略) <u>ジフェニル</u> <u>ジフェノコナゾール</u> <u>チアベンダゾール</u> (略)

別添 添加物 1-4・別添 添加物 1-5 (略)

別添 添加物 1-6

ばら売り等により販売される食品のうち、添加物の表示を要する添加物一覧

- 1 防かび剤又は防ばい剤
(略)
・ジフェニル
・ジフェノコナゾール
・チアベンダゾール
(略)

2 (略)

別添 添加物 2-1

既存添加物名簿収載品目リスト

番号	品名		簡略名又は類別名	基原・製法・本質	用途	備考
	名称	別名				
1~26 (略)						
27	イソアルファー 苦味酸 (ホップの花から得られた、イソフムロン類を主成分とするも	イソアル ファー酸	ホップ	<u>※ (令和 3 年 6 月 17 日以前 に製造され、加工され、 又は輸入されるものにつ いては、なお従前の例に よることができる。)</u>	苦味 料等	Iso- α -b itter ac id

(略) (略)

別添 添加物 1-2 (略)

別添 添加物 1-3

規則別表第 1 に掲げる添加物のうち用途名併記を要するものの例示

(略)	(略)	(略)
8	防かび剤又は防ばい剤	(略) <u>チアベンダゾール</u> <u>(新設)</u> <u>ジフェニル</u> (略)

別添 添加物 1-4・別添 添加物 1-5 (略)

別添 添加物 1-6

ばら売り等により販売される食品のうち、添加物の表示を要する添加物一覧

- 1 防かび剤又は防ばい剤
(略)
・ジフェニル
(新設)
・チアベンダゾール
(略)

2 (略)

別添 添加物 2-1

既存添加物名簿収載品目リスト

番号	品名		簡略名又は類別名	基原・製法・本質	用途	備考
	名称	別名				
1~26 (略)						
27	イソアルファー 苦味酸 (ホップの花から得られた、イソフムロン類を主成分とするも	イソアル ファー酸	ホップ	<u>クワ科ホップ (Humulus l upulus LINNE) の雌花よ り、水、二酸化炭素又は 有機溶剤で抽出し、熱処 理して得られたものであ る。主成分はイソフムロ</u>	苦味 料等	Iso- α -b itter ac id

	のをいう。)					
28～117 (略)						
118	高級脂肪酸 (動植物性油脂 又は動植物性硬 化油脂を加水分 解して得られた ものをいう。)		脂肪酸	※ <u>(令和3年6月17日以前 に製造され、加工され、 又は輸入されるものにつ いては、なお従前の例に よることができる。)</u>	製造 用剤	Higher f atty aci d
119～167 (略)						
168	生石灰			※ <u>(令和3年6月17日以前 に製造され、加工され、 又は輸入されるものにつ いては、なお従前の例に よることができる。)</u>	製造 用剤	Quicklim e
169～357 (略)						
※食品、添加物等の規格基準(昭和34年厚生省告示第370号)第2添加物の部D成分規格・保存基準各条の規定に従う。						
別添 添加物2-2・別添 添加物2-3 (略)						
別添 栄養成分等の分析方法等～別添 Shellfish Growing Areas Classified for Harvest for Human Consumption in Accordance with Regulation 48 of the Animal Products (略)						

	のをいう。)					<u>ン類である。</u>
28～117 (略)						
118	高級脂肪酸 (動植物性油脂 又は動植物性硬 化油脂を加水分 解して得られた ものをいう。)		脂肪酸	<u>動植物性油脂又は動植物 性硬化油脂より、加水分 解したものより得られた ものである。</u>	製造 用剤	Higher f atty aci d
119～167 (略)						
168	生石灰			<u>石灰石を、焼成して得ら れたものである。主成分 は酸化カルシウムである。</u>	製造 用剤	Quicklim e
169～357 (略)						
※食品、添加物等の規格基準(昭和34年厚生省告示第370号)第2添加物の部D成分規格・保存基準各条の規定に従う。						
別添 添加物2-2・別添 添加物2-3 (略)						
別添 栄養成分等の分析方法等～別添 Shellfish Growing Areas Classified for Harvest for Human Consumption in Accordance with Regulation 48 of the Animal Products (略)						