

調理冷凍食品に関する 個別品目ごとの表示ルール の見直しの検討について

- 1 調理冷凍食品の個別ルール
- 2 業界団体等の要望の概要

令和6年5月

消費者庁食品表示課

1 調理冷凍食品の個別ルール

個別的義務表示がある品目	別表第3 食品の定義	別表第4 横断的義務表示事項に係る個別ルール				別表第5 名称規制	別表第19 加工食品の個別的義務表示	別表第20 表示の様式・方法	別表第22 表示禁止事項
		名称	原材料名	添加物	内容量				
		調理冷凍食品	●	●	●				
農産物缶詰及び農産物瓶詰	●	●	●	—	—	—	●	●	●
トマト加工品	●	●	●	—	—	●	●	●	●
乾しいたけ	●	●	●	—	—	●	—	—	●
農産物漬物	●	●	●	●	—	—	—	—	●
ジャム類	●	●	●	●	●	—	●	●	●
乾めん類	●	●	●	●	●	—	●	●	●
即席めん	●	—	●	●	●	—	●	—	●
マカロニ類	●	●	●	●	—	●	●	●	●
パン類	●	●	●	—	●	—	—	—	—
凍り豆腐	●	●	●	●	●	—	●	●	●
ハム類	●	●	●	●	—	●	—	—	●
プレスハム	●	●	●	●	—	●	●	●	●
混合プレスハム	●	●	●	●	—	●	●	●	●
ソーセージ	●	●	●	●	—	●	●	●	●
混合ソーセージ	●	●	●	●	—	●	●	●	●
ベーコン類	●	●	●	●	—	●	—	—	●
畜産物缶詰及び畜産物瓶詰	●	●	●	—	—	—	●	●	●
煮干魚類	●	●	●	—	●	—	—	—	●
魚肉ハム及び魚肉ソーセージ	●	●	●	●	●	●	●	●	●
削りぶし	●	●	●	—	●	●	●	●	●
うに加工品	●	●	●	—	—	●	●	●	●
うにあえもの	●	●	●	—	—	●	●	●	●
乾燥わかめ	●	●	●	—	—	●	—	—	●
塩蔵わかめ	●	●	●	—	—	●	●	●	●
みそ	●	●	●	—	—	●	—	—	●
しょうゆ	●	●	●	—	—	●	—	—	●
ウスターソース類	●	●	●	●	—	●	—	—	●
ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料	●	●	●	—	●	●	—	—	●
食酢	●	●	—	●	—	●	●	●	●
風味調味料	●	●	●	—	—	—	●	●	●
乾燥スープ	●	●	●	●	●	●	●	●	●
食用植物油脂	●	●	●	●	—	●	—	—	●
マーガリン類	●	●	●	●	—	●	●	●	—
チルドハンバーグステーキ	●	●	●	●	●	●	●	●	●
チルドミートボール	●	●	●	●	●	●	●	●	●
チルドぎょうざ類	●	●	●	●	●	●	●	●	●
レトルトパウチ食品	●	●	●	●	●	—	●	●	●
調理食品缶詰及び調理食品瓶詰	●	●	●	—	—	—	●	●	●
炭酸飲料	●	●	●	—	—	—	—	—	●
果実飲料	●	●	●	●	—	—	●	●	●
豆乳類	●	●	●	●	—	●	●	●	●
にんじんジュース及びにんじんミックスジュース	●	●	●	—	—	●	—	—	●

○別表第3：食品表示基準の対象となる食品に係る定義

食品	用語	定義
調理冷凍食品	調理冷凍食品	農林畜水産物に、選別、洗浄、不可食部分の除去、整形等の前処理及び調味、成形、加熱等の調理を行ったものを凍結し、包装し、及び凍結したまま保持したものであって、簡便な調理をし、又はしないで食用に供されるものをいう。
	冷凍フライ類	次に掲げるものをいう。 一 この表の中欄に掲げる調理冷凍食品のうち、農林畜水産物をフライ種とし、これに衣をつけたもの 二 一を食用油脂で揚げたもの
	冷凍魚フライ	冷凍フライ類のうち、魚（細切し、又はすりつぶしたものを除く。）をフライ種としたものをいう。
	冷凍えびフライ	冷凍フライ類のうち、頭胸部及び甲殻を除去したえび又はこれから尾扇を除去したもの（細切し、又はすりつぶしたものを除く。）をフライ種としたものをいう。
	冷凍いかフライ	冷凍フライ類のうち、いか（細切し、又はすりつぶしたものを除く。）をフライ種としたものをいう。
	冷凍かきフライ	冷凍フライ類のうち、かきのむき身をフライ種としたものをいう。

○別表第3：食品表示基準の対象となる食品に係る定義

食品	用語	定義
調理冷凍食品	冷凍コロッケ	冷凍フライ類のうち、食肉（牛肉、豚肉、馬肉、めん羊肉、山羊肉、家兎肉又は家きん肉をいう。以下この表、別表第4、別表第19、別表第20及び別表第22の調理冷凍食品の項において同じ。）魚肉（えび、貝その他の水産動物の肉を含む。以下この表、別表第4、別表第19及び別表第20の調理冷凍食品の項において同じ。）、臓器及び可食部分（牛、豚、馬、めん羊、山羊、家兎又は家きんのものに限る。以下この表、別表第4及び別表第22の調理冷凍食品の項において同じ。）、卵、野菜等を細切したものに調味等を行ったものに、ばれいしょ、さつまいも、かぼちゃ等をすりつぶして調味したもの又はホワイトソース、ブラウンソース等のソース（以下別表第22の調理冷凍食品の項において「あえ材料」と総称する。）を加えて混ぜ合わせ、俵形等に成形したものをフライ種としたものをいう。
	冷凍カツレツ	冷凍フライ類のうち、食肉（細切し、又はすりつぶしたものを除く。）をフライ種としたものをいう。
	冷凍しゅうまい	次に掲げるものをいう。 一 この表の中欄に掲げる調理冷凍食品のうち、あんを皮で円筒形状、きん着形状等に包み、成形したもの 二 一に蒸煮し、又は食用油脂で揚げること等の加熱処理をしたもの
	冷凍ぎょうざ	次に掲げるものをいう。 一 この表の中欄に掲げる調理冷凍食品のうち、あんを皮で半円形状、円形状等に包み、成形したもの 二 一に蒸煮し、ばい焼し、又は食用油脂で揚げること等の加熱処理をしたもの
	冷凍春巻	次に掲げるものをいう。 一 この表の中欄に掲げる調理冷凍食品のうち、あんを皮で棒状等に包み、成形したもの 二 一に蒸煮し、又は食用油脂で揚げること等の加熱処理をしたもの

○別表第3：食品表示基準の対象となる食品に係る定義

食品	用語	定義
調理冷凍食品	冷凍ハンバーグステーキ	<p>次に掲げるものをいう。</p> <p>一 この表の中欄に掲げる調理冷凍食品のうち、食肉をひき肉したもの又はこれに魚肉を細切り、若しくはすりつぶしたもので若しくは臓器及び可食部分をひき肉し若しくは細切したもの（魚肉又は臓器及び可食部分の使用量がそれぞれ食肉の使用量より少ないものに限る。）若しくは肉様の組織を有する植物性たんぱく（以下この表、別表第4及び別表第22の調理冷凍食品の項において「肉様植たん」という。）を加えたものに、たまねぎその他の野菜をみじん切りしたもの、つなぎ、調味料、香辛料等を加え、又は加えないで練り合わせた後、だ円形状等に成形したもの（植物性たんぱくの原材料及び添加物に占める重量の割合が20%以下であるものに限る。）</p> <p>二 一にばい焼し、蒸煮し、又は食用油脂で揚げること等の加熱処理をしたもの</p> <p>三 一又は二に具又はソース（動植物の抽出濃縮物、トマトペースト、果実ピューレー、食塩、砂糖類、香辛料等で調製した調味液（野菜等の固形分を含有するものを含む。）をいう。冷凍ミートボールの項、冷凍フィッシュハンバーグの項及び冷凍フィッシュボールの項において同じ。）を加えたもの</p>
	冷凍ミートボール	<p>次に掲げるものをいう。</p> <p>一 この表の中欄に掲げる調理冷凍食品のうち、食肉をひき肉したもの又はこれに魚肉を細切り、若しくはすりつぶしたもので若しくは臓器及び可食部分をひき肉し若しくは細切したもの（魚肉又は臓器及び可食部分の使用量がそれぞれ食肉の使用量より少ないものに限る。）若しくは肉様植たんを加えたものに、ねぎその他の野菜をみじん切りしたもの、つなぎ、調味料、香辛料等を加え、又は加えないで練り合わせた後、球形に成形したもの（植物性たんぱくの原材料及び添加物に占める重量の割合が20%以下であるものに限る。）</p> <p>二 一に蒸煮し、又は食用油脂で揚げること等の加熱処理をしたもの</p> <p>三 一又は二に具又はソースを加えたもの</p>

○別表第3：食品表示基準の対象となる食品に係る定義

食品	用語	定義
調理冷凍食品	冷凍 フィッシュ ハンバーグ	次に掲げるものをいう。 一 この表の中欄に掲げる調理冷凍食品のうち、魚肉を細切し、若しくはすりつぶしたものの又はこれに食肉をひき肉したもの若しくは臓器及び可食部分をひき肉し若しくは細切したもの（食肉又は臓器及び可食部分の使用量がそれぞれ魚肉の使用量より少ないものに限る。）若しくは肉様植たんを加えたものに、たまねぎその他の野菜をみじん切りしたもの、つなぎ、調味料、香辛料等を加え、又は加えないで練り合わせた後、だ円形状等に成形したもの（植物性たんぱくの原材料及び添加物に占める重量の割合が20%以下であるものに限る。） 二 一にばい焼し、蒸煮し、又は食用油脂で揚げること等の加熱処理をしたもの 三 一又は二に具又はソースを加えたもの
	冷凍 フィッシュ ボール	次に掲げるものをいう。 一 この表の中欄に掲げる調理冷凍食品のうち、魚肉を細切し、若しくはすりつぶしたものの又はこれに食肉をひき肉したもの若しくは臓器及び可食部分をひき肉し若しくは細切したもの（食肉又は臓器及び可食部分の使用量がそれぞれ魚肉の使用量より少ないものに限る。）若しくは肉様植たんを加えたものに、ねぎその他の野菜をみじん切りしたもの、つなぎ、調味料、香辛料等を加え、又は加えないで練り合わせた後、球形に成形したもの（植物性たんぱくの原材料及び添加物に占める重量の割合が20%以下であるものに限る。） 二 一に蒸煮し、又は食用油脂で揚げること等の加熱処理をしたもの 三 一又は二に具又はソースを加えたもの
	冷凍 米飯類	次に掲げるものをいう。 一 この表の中欄に掲げる調理冷凍食品のうち、精米（精麦又は雑穀を混合したものを含む。）に炊き、又は蒸すこと等の加熱処理をしたもの 二 一の加熱処理の前後に、食肉、魚肉、野菜等の具を加え、又は加えないで調味等をしたもの 三 一若しくは二を成形したもの又はこれにのり若しくは薄い卵焼き等で包み、調味料等を加え、若しくは焼くこと等の処理をしたもの
	冷凍 めん類	次に掲げるものをいう。 一 この表の中欄に掲げる調理冷凍食品のうち、小麦粉又はそば粉を主原料とし、これに食塩、かんすい等を加え練り合わせたものを製めんした後、蒸し、又はゆでること等の加熱処理をしたもの 二 一に調味料で味付け、若しくは油揚げ、豚肉、わかめ、ねぎ等（以下この項及び別表第4の調理冷凍食品の項において「かやく」という。）を加え調理したもの、又は調味料若しくはかやくを添付したもの

○別表第3：食品表示基準の対象となる食品に係る定義

食品	用語	定義
調理冷凍食品	あん	食肉若しくは臓器及び可食部分を細切し、若しくはひき肉したもの又は魚肉を細切し、若しくはすりつぶしたものに、みじん切りし、若しくはしないねぎその他の野菜、肉様植たん、調味料、香辛料、つなぎ等を加え、又は加えないで調製したものをいう。
	臓器及び可食部分	肝臓、じん臓、心臓、肺臓、ひ臓、胃、腸、食道、脳、耳、鼻、皮、舌、尾、横隔膜、血液及び脂肪層をいう
	衣	フライ種を食用油脂で揚げる際に、主に水分の蒸発を防ぎ、又は食用油脂の浸透を防ぐためにあらかじめ当該フライ種を包むものとして、次に掲げるものをいう。 一 小麦粉、でん粉等 二 一に脱脂粉乳、卵等を加えたもの 三 二の上にパン粉、クラッカー、はるさめ等をつけたもの
	つなぎ	パン粉、小麦粉、粉末状植物性たんぱく等で、食肉をひき肉したもの等に加えるものをいう。
	皮	小麦粉等に食塩、食用油脂等を加え、又は加えないで練り合わせ、薄く伸ばしたもので、あんを包むものをいう。

○別表第4：横断的義務表示事項に係る個別のルール

食品	表示事項	表示の方法
調理冷凍食品 (冷凍フライ類、冷凍しゅうまい、冷凍ぎょうざ、冷凍春巻、冷凍ハンバーグステーキ、冷凍ミートボール、冷凍フィッシュハンバーグ、冷凍フィッシュボール、冷凍米飯類及び冷凍めん類に限る。)	名称	<p>次に定めるところにより表示する。</p> <p>一 冷凍フライ類 「冷凍フライ類」、「冷凍魚フライ」、「冷凍えびフライ」、「冷凍いかフライ」、「冷凍かきフライ」、「冷凍コロッケ」、「冷凍カツレツ」等とその製品の最も一般的な名称をもって表示する。ただし、衣にパン粉、クラッカー、はるさめ等をつけないものにあつては、「フライ」の文字に代えて、「天ぷら」、「唐揚げ」等とその調理方法による最も一般的な名称をもって表示する。</p> <p>二 冷凍しゅうまい、冷凍ぎょうざ及び冷凍春巻 冷凍しゅうまいにあつては「冷凍しゅうまい」と、冷凍ぎょうざにあつては「冷凍ぎょうざ」と、冷凍春巻にあつては「冷凍春巻」と表示する。</p> <p>三 冷凍ハンバーグステーキ及び冷凍ミートボール 冷凍ハンバーグステーキにあつては「冷凍ハンバーグステーキ」又は「冷凍ハンバーグ」と、冷凍ミートボールにあつては「冷凍ミートボール」と表示する。ただし、魚肉、臓器及び可食部分並びに肉様植たんを使用していないもので原材料として1種類の食肉のみを使用したものにあつては、「冷凍ハンバーグステーキ」若しくは「冷凍ハンバーグ」又は「冷凍ミートボール」の文字の次に、括弧を付して、「牛肉」、「豚肉」等と使用した食肉の最も一般的な名称を表示する。</p> <p>四 冷凍フィッシュハンバーグ及び冷凍フィッシュボール 冷凍フィッシュハンバーグにあつては「冷凍フィッシュハンバーグ」と、冷凍フィッシュボールにあつては「冷凍フィッシュボール」と表示する。ただし、食肉、臓器及び可食部分並びに肉様植たんを使用していないもので、原材料として1種類の魚肉のみを使用したものにあつては、「冷凍フィッシュハンバーグ」又は「冷凍フィッシュボール」の文字の次に、括弧を付して、「えび」、「かに」等と使用した魚肉の最も一般的な名称を表示する。</p>

○別表第4：横断的義務表示事項に係る個別のルール

食品	表示事項	表示の方法
調理冷凍食品 (冷凍フライ類、冷凍しゅうまい、冷凍ぎょうざ、冷凍春巻、冷凍ハンバーグステーキ、冷凍ミートボール、冷凍フィッシュハンバーグ、冷凍フィッシュボール、冷凍米飯類及び冷凍めん類に限る。)	名称	<p>五 冷凍米飯類 「冷凍米飯類」、「冷凍チャーハン」、「冷凍焼きおにぎり」等とその製品の最も一般的な名称をもって表示する。</p> <p>六 冷凍めん類 「冷凍めん類」、「冷凍うどん」、「冷凍スパゲッティ」等とその製品の最も一般的な名称をもって表示する。ただし、調味料で味付け、又はかやくを加えて調理したものにあっては、「冷凍めん類」等の文字の次に、括弧を付して、「調理済み」と表示する。</p> <p>七 一から六までの規定による表示中「冷凍」の文字は省略することができる。</p>

○別表第4：横断的義務表示事項に係る個別のルール

食品	表示事項	表示の方法
調理冷凍食品 (冷凍フライ類、冷凍しゅうまい、冷凍ぎょうざ、冷凍春巻、冷凍ハンバーグステーキ、冷凍ミートボール、冷凍フィッシュハンバーグ、冷凍フィッシュボール、冷凍米飯類及び冷凍めん類に限る。)	原材料名	<p>使用した原材料を、次の一から四までの区分により、原材料（ソースを加えたものにあつては、ソースを含む。）に占める重量の割合の高いものから順に、それぞれ一から四までに定めるところにより表示する。</p> <p>一 ソース、具、調味料及びかやくの原材料並びに加熱調理用の食用油脂以外の原材料は、次のイからハの区分により、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、それぞれイからハまでに定めるところにより表示する。</p> <p>イ 衣、皮又はめん以外の原材料は、次に定めるところにより表示する。</p> <p>(1) 「えび」、「たら」、「牛肉」、「豚肉」、「豚肝臓」、「牛舌」、「ばれいしょ」、「小麦粉」、「でん粉」、「ゼラチン」、「脱脂粉乳」、「かまぼこ」、「とうもろこし」、「粒状植物性たん白」、「食塩」、「砂糖」、「こしょう」等とその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。ただし、砂糖類にあつては「砂糖類」又は「糖類」と、香辛料にあつては「香辛料」と表示することができる。</p> <p>(2) 使用した食肉、魚肉、野菜又はつなぎが2種類以上の場合、(1)の規定にかかわらず、「食肉」、「魚肉」、「野菜」又は「つなぎ」の文字の次に、括弧を付して、それぞれ「牛肉、豚肉」、「たら、かに」、「とうもろこし、グリーンピース」又は「でん粉、パン粉」等と原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。</p> <p>(3) 使用した肉様植たんが2種類以上の場合、(1)の規定にかかわらず、「粒状・繊維状植物性たん白」又は「繊維状・粒状植物性たん白」と原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。</p> <p>ロ 使用した衣又は皮の原材料は、「衣」又は「皮」の文字の次に、括弧を付して、「小麦粉、パン粉、食塩、砂糖、こしょう、植物油」等とその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。ただし、砂糖類にあつては「砂糖類」又は「糖類」と、香辛料にあつては「香辛料」と表示することができる。</p> <p>ハ 使用しためん以外の原材料は、「めん」の文字の次に、括弧を付して、「小麦粉」、「そば粉」等とその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。ただし、別表第3の冷凍めん類の定義の項の1に掲げるものにあつては、「めん」の文字及びめん名称に付する括弧を省略することができる。</p>

○別表第4：横断的義務表示事項に係る個別のルール

食品	表示事項	表示の方法
調理冷凍食品 (冷凍フライ類、冷凍しゅうまい、冷凍ぎょうざ、冷凍春巻、冷凍ハンバーグステーキ、冷凍ミートボール、冷凍フィッシュハンバーグ、冷凍フィッシュボール、冷凍米飯類及び冷凍めん類に限る。)	原材料名	<p>二 冷凍ハンバーグステーキ、冷凍ミートボール、冷凍フィッシュハンバーグ又は冷凍フィッシュボールにソース又は具を加えた場合におけるソース又は具の原材料は、ソースにあつては「ソース」の文字の次に、括弧を付して「トマトピューレー、こしょう、砂糖」等と、具にあつては「具」の文字の次に、括弧を付して「チーズ、にんじん」等とその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。ただし、香辛料にあつては、「香辛料」と表示することができる。</p> <p>三 冷凍めん類に調味料又はかやくを添付した場合における調味料及びかやくの原材料は、調味料の原材料にあつては「つゆ」、「ソース」、「スープ」等の文字の次に括弧を付して「しょうゆ、こんぶエキス、砂糖」等と、かやくの原材料にあつては「かやく」、「具」等の文字の次に括弧を付して「かまぼこ、わかめ」等と、それぞれその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。ただし、砂糖類にあつては「砂糖類」又は「糖類」と、香辛料にあつては「香辛料」と表示することができる。</p> <p>四 加熱調理用の食用油脂は、「揚げ油」又は「いため油」の文字の次に、括弧を付して、「大豆油、なたね油、ラード」等とその最も一般的な名称をもって、配合された重量の割合の高いものから順に表示する。</p>

○別表第4：横断的義務表示事項に係る個別のルール

食品	表示事項	表示の方法
調理冷凍食品 (冷凍フライ類、冷凍しゅうまい、冷凍ぎょうざ、冷凍春巻、冷凍ハンバーグステーキ、冷凍ミートボール、冷凍フィッシュハンバーグ、冷凍フィッシュボール、冷凍米飯類及び冷凍めん類に限る。)	添加物	<p>1 使用した添加物を、第3条第1項の表の添加物の規定並びに次の一及び二の規定に従い表示する。ただし、栄養強化の目的で使用される添加物に係る表示の省略規定は適用しない。</p> <p>一 原材料名の項一の八、二及び三に掲げる場合にあつては、めん、ソース、調味料及びかやくの原材料以外の原材料に添加した添加物はめん、ソース、調味料及びかやくの原材料以外の原材料名の表示に併記して、めん、ソース、調味料又はかやくの原材料に添加した添加物はそれぞれめん、ソース、調味料又はかやくの原材料名の表示に併記して、それぞれ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。</p> <p>二 一に掲げる場合以外の場合にあつては、原材料名の表示に併記して、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。</p> <p>2 1の本文の規定にかかわらず、添加物を、めん、ソース、調味料及びかやくの原材料以外の原材料に添加したもの、めんの原材料に添加したもの、ソースの原材料に添加したものと並びに調味料及びかやくの原材料に添加したものに区分して、めん、ソース、調味料及びかやくの原材料に添加したものにあっては、それぞれ「めん」、「ソース」、「つゆ」、「スープ」等の文字に括弧を付して、原材料名に併記しないで表示することができる。</p>
	内容量	<p>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に定めるほか、冷凍ハンバーグステーキ、冷凍ミートボール、冷凍フィッシュハンバーグ又は冷凍フィッシュボールにソースを加えたものにあつては、内容重量及びソースを除いた固形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する。</p>

○別表第19：一般用加工食品の個別的表示事項

食品	表示事項	表示の方法
調理冷凍食品 (冷凍フライ類、 冷凍しゅうまい、冷 凍ぎょうざ、冷凍 春巻、冷凍ハン バーグステーキ、 冷凍ミートボール、 冷凍フィッシュハン バーグ、冷凍フィッ シュボール、冷凍 米飯類及び冷凍 めん類に限る。)	衣の率 (冷凍魚フライにあつては50% (食用油脂で揚げたものにあつては60%)、冷凍えびフライにあつては50% (食用油脂で揚げたものにあつては65%、食用油脂で揚げたもの以外のものので頭胸部及び甲殻を除去し、又はこれから尾扇を除去した1尾当たりのえびの重量が6g以下のものにあつては60%)、冷凍いかフライにあつては55% (食用油脂で揚げたものにあつては60%)、冷凍かきフライにあつては50% (食用油脂で揚げたものにあつては60%)、冷凍コロッケにあつては30% (食用油脂で揚げたものにあつては40%) 及び冷凍カツレツにあつては55% (食用油脂で揚げたものにあつては65%) を超えるものに限る。)	実比率を下回らない5の整数倍の数値により、%の単位をもって、単位を明記して表示する。
	皮の率 (冷凍しゅうまいにあつては25%、冷凍ぎょうざにあつては45%、冷凍春巻にあつては50% (食用油脂で揚げたものにあつては60%) を超えるものに限る。)	実比率を下回らない5の整数倍の数値により、%の単位をもって、単位を明記して表示する。
	使用方法	解凍方法、調理方法等を表示する。
	内容個数 (内容個数の管理が困難でないものに限る。)	○個入り、○尾入り、○枚入り等と表示する。

○別表第19：一般用加工食品の個別的表示事項

食品	表示事項	表示の方法
調理冷凍食品 (冷凍フライ類、 冷凍しゅうまい、冷 凍ぎょうざ、冷凍 春巻、冷凍ハン バーグステーキ、 冷凍ミートボール、 冷凍フィッシュハン バーグ、冷凍フィッ シュボール、冷凍 米飯類及び冷凍 めん類に限る。)	食用油脂で揚げた後、凍結し、容器包装に入れた旨（食用油脂で揚げた後、凍結し、容器包装に入れたものに限る。）	食用油脂で揚げた後、凍結し、容器包装に入れた旨を表示する。
	ソースを加えた旨又はソースで煮込んだ旨（冷凍ハンバーグステーキ、冷凍ミートボール、冷凍フィッシュハンバーグ又は冷凍フィッシュボールに限る。）	ソースを加えた旨又はソースで煮込んだ旨を表示する。
	食肉の含有率（冷凍ハンバーグ及び冷凍ミートボール（これらに具又はソースを加えたものにあつては、具及びソースを除く。）であつて、食肉の含有率が40%未満のものに限る。	実含有率を上回らない5の整数倍の数値により、%の単位をもって、単位を明記した食肉の含有率を表示する。
	魚肉の含有率（冷凍フィッシュハンバーグ及び冷凍フィッシュボール（これらに具又はソースを加えたものにあつては、具又はソースを除く。）であつて、魚肉の含有率が40%未満のものに限る。	実含有率を上回らない5の整数倍の数値により、%の単位をもって、単位を明記した魚肉の含有率を表示する。

○別表第20：様式、文字ポイント等表示方式等の個別ルール

- ・名称
- ・原材料名
- ・原料原産地名
- ・衣の率または皮の率
- ・内容量
- ・賞味期限
- ・保存方法
- ・原産国名
- ・製造者

食品	様式	表示の方式
調理冷凍食品 （冷凍フライ類、冷凍しゅうまい、冷凍ぎょうざ、冷凍春巻、冷凍ハンバーグステーキ、冷凍ミートボール、冷凍フィッシュハンバーグ、冷凍フィッシュボール、冷凍米飯類及び冷凍めん類に限る。）	備考 別記様式1の備考の規定によるほか、添加物を原材料名に併記しない場合にあつては、原材料名の事項の下に添加物の事項を表示する。	第8条各号（第3号を除く。）の規定によるほか、次に定めるところによる。 一 使用方法又は内容個数は、容器包装の見やすい箇所に、JISZ8305に定める8ポイント（表示可能面積がおおむね150平方cm以下のものにあつては、6ポイント）の活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。 二 食用油脂で揚げた後、凍結し、容器包装に入れた旨は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、JISZ8305に定める16ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。 三 ソースを加えた旨、ソースで煮込んだ旨及び食肉又は魚肉の含有率は、容器包装の見やすい箇所に、JISZ8305に定める16ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。

○別表第22：個別食品に係る表示禁止事項

食品	表示禁止事項
調理冷凍食品 (冷凍フライ類、冷凍しゅうまい、冷凍ぎょうざ、冷凍春巻、冷凍ハンバーグステーキ、冷凍ミートボール、冷凍フィッシュハンバーグ、冷凍フィッシュボール、冷凍米飯類及び冷凍めん類に限る。)	<p>1 冷凍コロッケ、冷凍しゅうまい、冷凍ぎょうざ及び冷凍春巻について、原材料の一部が他の原材料に比べて多く含まれているかのように誤認させる用語。ただし、次の一及び二に掲げるものにあつては、それぞれ次の一及び二に掲げる用語を除く。</p> <p>一 冷凍コロッケ、冷凍しゅうまい、冷凍ぎょうざ又は冷凍春巻</p> <p>イ 使用した原材料のうちの1種又は2種以上の名称が「コロッケ」、「しゅうまい」、「ぎょうざ」又は「春巻」の文字に冠してボール、冷凍米飯類及び表示してあり、かつ、当該原材料の含有率がそれぞれ次の表に定める量以上である場合の当該原材料名</p> <p>ロ 使用した原材料の含有率が次の表に定める量未満であり、かつ、その含有率が表示されている場合であつて、使用した原材料のうちの1種又は2種以上を含むものである旨が商品名に併せて表示してある場合の当該原材料名</p> <p>ハ 「カレー」の用語</p> <p>二 冷凍コロッケ ばれいしょ、さつまいも及びかぼちゃをあえ材料に使用した場合の当該原材料名</p> <p>2 冷凍コロッケについて、原材料に使用した乳、乳製品等の配合割合から算出した乳脂肪含有率が1.4%に満たない場合の「クリームコロッケ」の用語</p> <p>3 冷凍ハンバーグステーキ又は冷凍ミートボールで食肉並びに臓器及び可食部分を2種類以上使用したのものについて、食肉のうち特定の種類を特に強調する用語及び冷凍フィッシュハンバーグ又は冷凍フィッシュボールで原料魚肉を2種類以上使用したのものについて、魚肉のうち特定の種類を特に強調する用語（それぞれ、当該特定原材料の含有率を表示し、かつ、それを含むものである旨を表示する場合の用語を除く。）</p> <p>4 冷凍ハンバーグステーキ若しくは冷凍ミートボールで魚肉、臓器及び可食部分、肉様植たん等を使用したもの又は冷凍フィッシュハンバーグ若しくは冷凍フィッシュボールで食肉、臓器及び可食部分、肉様植たん等を使用したものについて、原材料の全てが食肉又は魚肉であるかのように誤認させる用語</p> <p>5 冷凍コロッケ、冷凍しゅうまい、冷凍ぎょうざ及び冷凍春巻以外のものについて、「かに」の用語（かにの含有率を表示した場合を除く。）</p> <p>6 冷凍米飯類について、「五目」の用語（具の含有率が8%以上であり、かつ、使用した具の種類が5種類以上のものを除く。）</p> <p>7 冷凍めん類について、めんにおけるそば粉の配合割合が30%に満たない場合の「そば」の用語又はこれと紛らわしい用語</p>

○別表第22：個別食品に係る表示禁止事項

名称	原材料名	含有率
冷凍コロッケ	えび	原材料及び添加物に対し 10%
	かに	原材料及び添加物に対し 8%
	牛肉	原材料及び添加物に対し 8%
	豚肉	原材料及び添加物に対し 10%
	鶏肉	原材料及び添加物に対し 10%
	とうもろこし	原材料及び添加物に対し 15%
	チーズ	原材料及び添加物に対し 10%
	その他	原材料及び添加物に対し 8%

名称	原材料名	含有率
冷凍しゅうまい	えび	あんに対し 15%
	かに	あんに対し 10%
	豚肉	あんに対し 15%
	鶏肉	あんに対し 15%
	その他	あんに対し 10%
冷凍ぎょうざ	えび	あんに対し 15%
	かに	あんに対し 10%
	その他	あんに対し 10%
冷凍春巻	えび	あんに対し 10%
	かに	あんに対し 8%
	その他	あんに対し 8%

項目	見直し要望	
別表3 定義	廃止	冷凍食品の製造技術の進化や、新商品の開発等の環境の変化を踏まえると、当時制定された個別ルールが現状意義が失われており、また、横断ルールとは別に個別ルールがあることが、かならずしも消費者にとってわかりやすいと言えない状況となっている。
別表4 個別ルール（名称）	廃止	同上
別表4 個別ルール（原材料名）	廃止	同上
別表4 個別ルール（添加物）	廃止	同上
別表4 個別ルール（内容量）	廃止	同上
別表19 個別義務表示	廃止	同上
別表20 表示の方法	廃止	同上
別表22 表示禁止事項	廃止	同上