

レトルトパウチ食品に関する 個別品目ごとの表示ルール の見直しの検討について

- 1 レトルトパウチ食品の個別ルール
- 2 業界団体等の要望の概要

令和6年10月

消費者庁食品表示課

1 レトルトパウチ食品の個別ルール

個別的義務表示がある品目	別表第3	別表第4				別表第5	別表第19	別表第20	別表第22
	食品の定義	横断的義務表示事項に係る個別ルール				名称規制	加工食品の個別的義務表示	表示の様式・方法	表示禁止事項
		名称	原材料名	添加物	内容量				
レトルトパウチ食品	●	●	●	●	●	—	●	●	●
農産物缶詰及び農産物瓶詰	●	●	●	—	—	—	●	●	●
畜産物及び畜産物瓶詰	●	●	●	—	—	—	●	●	●
調理食品缶詰及び調理食品瓶詰	●	●	●	—	—	—	●	●	●
魚肉ハム及び魚肉ソーセージ	●	●	●	●	●	●	●	●	●
トマト加工品	●	●	●	—	—	●	●	●	●
乾しいたけ	●	●	●	—	—	●	—	—	●
農産物漬物	●	●	●	●	—	—	—	—	●
ジャム類	●	●	●	●	●	—	●	●	●
乾めん類	●	●	●	●	●	—	●	●	●
マーガリン類	●	●	●	●	—	●	●	●	—
マカロニ類	●	●	●	●	—	●	●	●	●
即席めん	●	—	●	●	●	—	●	—	●
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	●	●	●	●	—	●	—	—	●
煮干魚類	●	●	●	—	●	—	—	—	●
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	●	●	●	●	—	●	—	—	●
調理冷凍食品	●	●	●	●	—	●	●	●	●
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	●	●	●	●	●	●	●	●	●
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	要望
レトルトパウチ食品	レトルトパウチ食品	プラスチックフィルム若しくは金属はく又はこれらを多層に合わせたものを袋状その他の形状に成形した容器（気密性及び遮光性を有するものに限る。）に調製した食品を詰め、熱溶融により密封し、加圧加熱殺菌したものをいう。	一部 改正
	カレー	この表の中欄に掲げるレトルトパウチ食品のうち、食肉鳥卵、魚肉、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のレトルトパウチ食品の項において「肉様植たん」という。）、たまねぎ、にんじん、ばれいしょ等に、カレー粉、香辛料、小麦粉、食用油脂、食塩等を加え、米飯にかけて食用に供するように調製したものであって、カレー粉特有の香味及び辛味を主な特徴とするものを詰めたものをいう。	一部 改正
	ハヤシ	この表の中欄に掲げるレトルトパウチ食品のうち、食肉鳥卵、魚肉、肉様植たん、たまねぎ、にんじん等に、トマトペースト、小麦粉、食用油脂、食塩等を加え、米飯にかけて食用に供するように調製したものであって、トマト特有の香味を主な特徴とするものを詰めたものをいう。	削除
	パスタソース	この表の中欄に掲げるレトルトパウチ食品のうち、食肉鳥卵、魚肉、肉様植たん、きのこ等に、たまねぎ、トマト、乳、乳製品、食用油脂、香辛料、食塩等を加え、パスタにかけて食用に供するように調製したものを詰めたものをいう。	一部 改正
	まあぼ料理のもと	この表の中欄に掲げるレトルトパウチ食品のうち、食肉をひき肉にしたもの及びたまねぎ、ねぎ、しょうが等をみじん切りにしたもの又はこれらに魚肉を細切し若しくはすりつぶしたもの、臓器及び可食部分をひき肉し若しくは細切したものの若しくは肉様植たんを加えたもの（魚肉、臓器及び可食部分又は肉様植たんの使用量がそれぞれ食肉の使用量を超えないものに限る。）に、赤唐辛子みそ、でん粉、食用油脂、しょうゆ、香辛料、砂糖類、食塩等を加え、豆腐、なす等とともに調理して食用に供するように調製したものであって、赤唐辛子みそ特有の香味及び辛味を主な特徴とするものを詰めたものをいう。	削除
	混ぜごはんのもと類	この表の中欄に掲げるレトルトパウチ食品のうち、にんじん、ごぼう、わらびその他の野菜、海藻類、食肉鳥卵、魚肉、肉様植たん、豆腐、油揚げ、こんにゃく等に、しょうゆ、食用油脂、砂糖類、食塩、香辛料等を加え、米又は麦を炊飯したもの又はしていないものとともに調理して食用に供するように調製したものを詰めたものをいう。	現状 維持

※本資料は、現行の制度を記載しているもので、業界団体からの要望を反映させたものではありません。

○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	要望
レトルパウチ食品	どんぶりのもと	この表の中欄に掲げるレトルパウチ食品のうち、食肉鳥卵、魚肉、肉様植たん、たまねぎ、しいたけその他の野菜、海藻類、油揚げ、しらたき等に、しょうゆ、砂糖類、みりん、酒、食塩、香辛料等を加え、米飯にのせて食用に供するように調製したものを詰めたものをいう。	削除
	シチュー	この表の中欄に掲げるレトルパウチ食品のうち、食肉鳥卵、魚肉、たまねぎ、にんじん、ばれいしょ等を大切りしたものに、小麦粉、食用油脂、乳、乳製品、肉様植たん、トマトペースト、香辛料、食塩等を加えて調製したものを詰めたものをいう。	削除
	スープ	この表の中欄に掲げるレトルパウチ食品のうち、食肉鳥卵、魚肉、たまねぎ、しいたけその他の野菜等の煮出汁若しくはこれをこしたもの又はこれらに穀粉、でん粉、果実ピューレー、乳、乳製品等を加えて濃厚にしたものに、食肉鳥卵、魚肉、肉様植たん、きのこ、パスタ等のうきみを加え又は加えないで、砂糖類、食用油脂、食塩、香辛料等を加えて調製したものを詰めたものをいう。	一部 改正
	和風汁物	この表の中欄に掲げるレトルパウチ食品のうち、しょうゆ、みそ、酒かす、食塩、香辛料等で調製した汁に、だいこん、にんじん、ごぼう、しいたけその他の野菜、海藻類、食肉鳥卵、魚肉、肉様植たん、豆腐、油揚げ、こんにゃく、ふ等を加えて調製したものを詰めたものをいう。	削除
	米飯類	この表の中欄に掲げるレトルパウチ食品のうち、米、麦等に、食肉鳥卵、魚肉、肉様植たん、しいたけ、にんじん、小豆その他の野菜、油揚げ、しょうゆ、食用油脂、砂糖類、食塩等を加え又は加えないで調製したもの（これにそうざいを添えたものを含む。）を詰めたものをいう。	現状 維持
	ぜんざい	この表の中欄に掲げるレトルパウチ食品のうち、小豆に砂糖類、食塩等を加え、半流動状に煮詰めたものを詰めたものをいう。	削除

○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	要望
レトルパウチ食品	ハンバーグ ステーキ	この表の中欄に掲げるレトルパウチ食品のうち、家畜、家兎若しくは家きんの肉をひき肉したもの又はこれに魚肉を細切し若しくはすりつぶしたもの若しくは臓器及び可食部分（家畜、家兎又は家きんのものに限る。）をひき肉し若しくは細切したもの若しくは肉様植たんを加えたもの（魚肉、臓器及び可食部分又は肉様植たんの使用量がそれぞれ家畜、家兎又は家きんの肉の使用量を超えないものに限る。）に、たまねぎその他の野菜、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、食用油脂で揚げ、ばい焼し又は蒸煮したもの（これにソース（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をいう。以下この表、別表第4及び別表第19のレトルパウチ食品の項においてのレトルパウチ食品の項において同じ。）を加えたものを含む。）を詰めたものをいう。	現状 維持
	ミートボール	この表の中欄に掲げるレトルパウチ食品のうち、家畜、家兎若しくは家きんの肉をひき肉したもの又はこれに魚肉を細切し若しくはすりつぶしたもの若しくは臓器及び可食部分（家畜、家兎又は家きんのものに限る。）をひき肉し若しくは細切したもの若しくは肉様植たんを加えたもの（魚肉、臓器及び可食部分又は肉様植たんの使用量がそれぞれ家畜、家兎又は家きんの肉の使用量を超えないものに限る。）に、たまねぎその他の野菜、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、球状に成形し、食用油脂で揚げ、ばい焼し又は蒸煮したもの（これにソースを加えたものを含む。）を詰めたものをいう。	現状 維持
	食肉味付	この表の中欄に掲げるレトルパウチ食品のうち、食肉又は臓器及び可食部分に、しょうゆ、砂糖類、食塩その他の調味料、香辛料等を加え調製したものを詰めたものをいう。	削除
	食肉油漬け	この表の中欄に掲げるレトルパウチ食品のうち、食肉に食用油脂を加え、食塩、香辛料等を加え又は加えないで調製したものを詰めたものをいう。	削除
	魚肉味付	この表の中欄に掲げるレトルパウチ食品のうち、魚肉にしょうゆ、砂糖類、食塩その他の調味料、香辛料等を加え調製したものを詰めたものをいう。	削除
	魚肉油漬け	この表の中欄に掲げるレトルパウチ食品のうち、魚肉に食用油脂を加え、食塩、香辛料等を加え又は加えないで調製したものを詰めたものをいう。	削除

○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	要望
レトルパウチ食品	食肉鳥卵	食肉、臓器及び可食部分並びに家さんの卵をいう。	現状維持
	食肉	食用に供される獣鳥（海獣を除く。）の肉（骨付肉を含む。）をいう。	
	家畜	牛、豚、馬、めん羊及び山羊をいう。	
	臓器及び可食部分	食用に供される獣鳥（海獣を除く。）の肝臓、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。	
	魚肉	食用に供される魚、鯨、えび、貝類その他の水産動物の肉をいう。	
	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。	

○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	要望
レトルトパウチ食品 (植物性たんぱく食品 (コンビーフスタイル)を除く。)	名称	次に定めるところにより表示する。	削除
		一 カレー 「カレー」(野菜を原材料として使用したカレーであって、食肉鳥んぱく食品卵及びその加工品並びに魚肉を使用していないものにあつては、「野菜カレー」)と表示する。	
		二 ハヤシ、ぜんざい、ハンバーグステーキ及びミートボール ハヤシにあつては「ハヤシ」と、ぜんざいにあつては「ぜんざい」と、ハンバーグステーキにあつては「ハンバーグステーキ」又は「ハンバーグ」と、ミートボールにあつては「ミートボール」と表示する。	
		三 パスタソース 「パスタソース」と表示する。ただし、食肉を原材料として使用したものであつて臓器及び可食部分、魚肉並びに肉様植たんを使用していないものにあつては、「ミートソース」と表示する。	
		四 まあぼ料理のもと 「まあぼ料理のもと」と表示する。ただし、豆腐又はなすとともに調理して食用に供するように調製したものにあつては、それぞれ「まあぼ豆腐のもと」又は「まあぼなすのもと」と表示する。	
		五 混ぜごはんのもと類 米又は麦を炊飯したものに混ぜて食用に供するように調製したものにあつては「まぜごはんのもと」と、米又は麦とともに炊飯して食用に供するように調製したものにあつては「たきこみごはんのもと」と、米又は麦を炊飯したものとともに入れて食用に供するように調製したものにあつては「いためごはんのもと」と表示する。ただし、「まぜごはんのもと」、「たきこみごはんのもと」又は「いためごはんのもと」の文字の次に、括弧を付して、「五目ずしのもと」、「かまめしのもと」、「チャーハンのもと」等と製品の一般的な名称を表示することができる。	

○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	要望
レトルトパウチ食品 （植物性たんぱく食品（コンビーフスタイル）を除く。）	名称	六 どんぶりもののもと 牛どんのもと（牛肉を原材料として使用したものであって、それ以外の食肉、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をいう。以下レトルトパウチ食品の項において同じ。）にあつては「牛どんのもと」と、それ以外のものにあつては「どんぶりもののもと」と表示する。ただし、牛どんのもと以外のものにあつては、「どんぶりもののもと」の文字の次に、括弧を付して、「親子どんぶりのもと」、「かつどんのもと」等と製品の一般的な名称を表示することができる。	削除
		七 シチュー 「シチュー」と表示する。ただし、クリームシチューにあつては、「クリームシチュー」と表示する。	
		八 スープ 「スープ」と表示する。ただし、「スープ」の文字の次に、括弧を付して、「コンソメ」、「ポタージュ」等と製品の一般的な名称を表示することができる。	
		九 和風汁物 「和風汁物」と表示する。ただし、「和風汁物」の文字の次に、括弧を付して、「かす汁」、「みそ汁」等と製品の一般的な名称を表示することができる。	
		十 米飯類 イ「米飯類」と表示する。ただし、「米飯類」の文字の次に、括弧を付して、「赤飯」、「五目ごはん」、「かゆ」、「ぞうすい」等と製品の一般的な名称を表示することができる。 ロ イの規定にかかわらず、そうざいを添えたものにあつては、「べんとう」と表示する。	

○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	要望
レトルトパウチ食品 （植物性たんぱく食品（コンビーフスタイル）を除く。）	名称	十一 食肉味付 イ 使用した食肉等（食肉並びに臓器及び可食部分をいう。以下レトルトパウチ食品（植物性たんぱく食品（コンビーフスタイル）を除く。）の項において同じ。）の名称の次に「味付」と表示する。ただし、「味付」の文字の次に、括弧を付して、「しょうゆ味」、「みそ味」等とその味付けを表す一般的な名称を表示することができる。 ロ 家きんの肉又は臓器及び可食部分をばい焼したものにあっては、「やきとり」と表示する。ただし、「やきとり」の文字の次に、括弧を付して、「しょうゆ味」、「塩味」等とその味付けを表す一般的な名称を表示することができる。 ハ 食肉等の名称は、「牛肉」、「豚肉」、「鶏肝臓」等とその最も一般的な名称をもって表示する。ただし、臓器及び可食部分の名称は、個別の「〇〇肝臓」等の臓器及び可食部分の名称に代えて、「〇〇もつ」と表示することができる。 ニ 小肉片、ほぐし肉、ひき肉又は骨付の食肉を使用したものにあっては、イの「味付」の文字の次に「・」を付して、「小肉片」、「ほぐし肉」、「ひき肉」又は「骨付」と表示する。	削除
		十二 食肉油漬 イ 使用した食肉の名称の次に「油漬」と表示する。ただし、小肉片、ほぐし肉、ひき肉又は骨付の食肉を使用したものにあっては、「油漬」の文字の次に「・」を付して、「小肉片」、「ほぐし肉」、「ひき肉」又は「骨付」と表示する。 ロ 食肉の名称は、「牛肉」、「豚肉」、「鶏肉」等とその最も一般的な名称をもって表示する。	
		十三 魚肉味付及び魚肉油漬 イ 使用した魚肉の名称の次に「味付」又は「油漬」と表示する。ただし、「味付」の文字の次に、括弧を付して、「しょうゆ味」、「トマト味」等とその味付けを表す一般的な名称を表示することができる。 ロ 魚肉味付のうち、ばい焼したものにあっては、イの規定にかかわらず、「てり焼」又は「かば焼」と表示することができる。 ハ 魚肉の名称は、「まぐろ」、「かつお」、「さば」、「うなぎ」等とその最も一般的な名称をもって表示する。 ニ 小肉片又は砕き肉を詰めたものにあっては、イの「味付」又は「油漬」の文字の次に「・」を付して、「小肉片」又は「砕き肉」と表示すること。ただし、小肉片にあっては「チャンク」と、砕き肉にあっては「フレーク」と表示することができる。	
		十四 一から十三までに掲げるもの以外のもの その内容物を識別できる最も一般的な名称をもって表示する。	

○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	要望
レトルパウチ食品 (植物性たんぱく食品 (コンビーフスタイル)を除く。)	原材料名	使用した原材料を、次の一から三までの区分により、一から三までの順に、それぞれ一から三までに定めるところにより表示する。	削除
		ー 使用した原材料にあつては、次に定めるところにより表示する。	現状維持
		イ「牛肉」、「牛舌」、「豚肝臓」、「鶏卵」、「まぐろ」、「えび」、「粒状植物性たん白」、「たまねぎ」、「にんじん」、「ばれいしょ」、「マッシュルーム」、「りんご」、「米」、「麦」、「小豆」、「チーズ」、「油揚げ」、「牛乳」、「パン粉」、「小麦粉」、「でん粉」、「トマトペースト」、「牛肉エキス」、「ウスターソース」、「しょうゆ」、「みりん」、「綿実油」、「カレー粉」、「こしょう」、「食塩」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、こしょうその他の香辛料にあつては、「香辛料」と表示することができる。	現状維持
		ロ 砂糖類にあつては、「砂糖」、「水あめ」、「ぶどう糖」、「ぶどう糖果糖液糖」、「果糖ぶどう糖液糖」、「高果糖液糖」等とその最も一般的な名称をもって表示し、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖にあつては「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖にあつては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖混合高果糖液糖にあつては「砂糖・高果糖液糖」と表示する。ただし、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖及び高果糖液糖にあつては「異性化液糖」と、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖及び砂糖混合高果糖液糖にあつては「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。	削除
		ハ 食肉油漬け又は魚肉油漬けであつて、使用する砂糖類が2種類以上であり、その砂糖類の合計重量が調味液の重量の100分の1に満たない場合には、ロの規定にかかわらず、「砂糖類」又は「糖類」と表示することができる。	削除
		ニ 使用した食肉等、魚肉、野菜若しくは果実又はつなぎが2種類以上である場合は、イの規定にかかわらず、「食肉等」(食肉のみを使用した場合は「食肉」)、「魚肉」、「野菜・果実」(野菜のみを使用した場合は「野菜」、果実のみを使用した場合は「果実」)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、牛肝臓」、「まぐろ、たら、あさり」、「たまねぎ、にんじん、りんご」、「パン粉、でん粉」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。	削除
		ホ 使用した肉様植たんが2種類以上である場合は、イの規定にかかわらず、「粒状・繊維状植物性たん白」、「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。	削除

○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	要望
レトルトパウチ食品 (植物性たんぱく食品 (コンビーフスタイル)を除く。)	原材料	二 スープであって、うきみを加えた場合におけるうきみの原材料は、一の規定にかかわらず、「うきみ」の文字の次に括弧を付して、「鶏肉、えび、粒状植物性たん白、マッシュルーム、バーミセリー」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。	削除
		三 ハンバーグステーキ又はミートボールであって、ソースを加えた場合におけるソースの原材料は、一の規定にかかわらず、「ソース」の文字の次に括弧を付して、「牛肉エキス、トマトペースト、りんごピューレー、ウスターソース、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、こしょうその他の香辛料にあっては、「香辛料」と表示することができる。	
	添加物	次に定めるところにより表示する。	削除
		一 使用した添加物を、ソースの原材料以外の原材料に添加したものにあってはソースの原材料以外の原材料名の表示に併記して、ソースの原材料に添加したものにあってはソース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、第3条第1項の表の添加物の項の規定に従い表示する。	
		二 一の規定にかかわらず、添加物を、ソースの原材料以外の原材料に添加したものと及びソースの原材料に添加したものに区分して、ソースの原材料に添加したものにあっては「ソース」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。	
	内容量	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、ソースを加えたものにあっては、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。	現状維持

○別表第19：一般加工食品の個別的表示事項

食品	表示事項	表示の方法	要望
レトルトパウチ食品 （植物性たんぱく食品（コンビーフスタイル）を除く。）	レトルトパウチ食品である旨	レトルトパウチ食品である旨を表示する。	削除
	調理方法 （調理しないもの（単に温めるものを含む。）以外のものに限る。）	食品の特性に応じて表示する。	
	内容量 （調理しないもの（単に温めるものを含む。）以外のものに限る。）	「〇人前」と表示する。	
	食肉等若しくはその加工品又は魚肉の含有率 （下表の左欄に掲げるものを使用した場合において、その重量の原材料及び添加物（ハンバーグステーキ及びミートボールのうち、ソースを加えたものにあつては、ソースを除く。）の重量に占める割合が、同表の右欄に掲げる割合に満たないときに限る。）	%の単位で、単位を明記したその含有率を表示する。	

名称	原材料名	割合	要望
カレー及びハヤシ	食肉等若しくはその加工品又は魚肉	3%（ハヤシにあつては4%）	削除
パスタソース	食肉又は魚肉	6%	
まあば料理のもと	食肉	6%	
牛丼のもと	牛肉	20%	
シチュー	食肉等若しくはその加工品又は魚肉	6%（クリームシチューにあつては3%）	
ハンバーグステーキ及びミートボール	食肉	40%	

○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
- ・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	要望
レトルパウチ食品 （植物性たんぱく食品（コンビーフスタイル）を除く。）	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で表示する場合にあっては、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 レトルパウチ食品である旨は、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以下のものにあっては、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 調理方法は、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以下のものにあっては、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。 三 内容量（「〇人前」）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以下のものにあっては、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。 四 食肉等若しくはその加工品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以下のものにあっては、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。	削除

○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	要望																				
レトルトパウチ食品 （植物性たんぱく食品（コンビーフスタイル）を除く。）	1 2種類以上の食肉等若しくはその加工品又は魚肉を使用したものについて、当該食肉等若しくはその加工品又は魚肉のうち特定の種類のものを特に強調する用語	削除																				
	2 肉様植たんを使用したものについて、原材料の全てが食肉等又は魚肉であるかのように誤認させる用語	現状維持																				
	3 次の表の上欄に掲げるものにあつては、同表の中欄に掲げる原材料のうち、その重量の割合が同表の下欄の割合に満たない種類のものを特に強調する用語。ただし、当該原材料の重量の全ての原材料及び添加物の重量に占める割合を表示する場合は、この限りでない。	削除																				
	<table><tr><th>名称</th><th>原材料名</th><th>割合</th></tr><tr><td rowspan="4">混ぜごはんのもと類及び どんぶりもののもと</td><td>食肉鳥卵又は魚肉</td><td>原材料及び添加物に対し10%</td></tr><tr><td>野菜又は果実 (まつたけ及びくりを除く。)</td><td>原材料及び添加物に対し30%</td></tr><tr><td>まつたけ</td><td>原材料及び添加物に対し10%</td></tr><tr><td>くり</td><td>原材料及び添加物に対し50%</td></tr><tr><td rowspan="2">スープ</td><td>食肉等又は魚肉</td><td>原材料及び添加物に対し5%</td></tr><tr><td>野菜又は果実</td><td>使用した野菜及び果実の合計重量に対し50%</td></tr><tr><td>和風汁物</td><td>食肉等又は魚肉</td><td>原材料及び添加物に対し3%</td></tr></table>		名称	原材料名	割合	混ぜごはんのもと類及び どんぶりもののもと	食肉鳥卵又は魚肉	原材料及び添加物に対し10%	野菜又は果実 (まつたけ及びくりを除く。)	原材料及び添加物に対し30%	まつたけ	原材料及び添加物に対し10%	くり	原材料及び添加物に対し50%	スープ	食肉等又は魚肉	原材料及び添加物に対し5%	野菜又は果実	使用した野菜及び果実の合計重量に対し50%	和風汁物	食肉等又は魚肉	原材料及び添加物に対し3%
	名称		原材料名	割合																		
	混ぜごはんのもと類及び どんぶりもののもと		食肉鳥卵又は魚肉	原材料及び添加物に対し10%																		
			野菜又は果実 (まつたけ及びくりを除く。)	原材料及び添加物に対し30%																		
			まつたけ	原材料及び添加物に対し10%																		
			くり	原材料及び添加物に対し50%																		
	スープ	食肉等又は魚肉	原材料及び添加物に対し5%																			
野菜又は果実		使用した野菜及び果実の合計重量に対し50%																				
和風汁物	食肉等又は魚肉	原材料及び添加物に対し3%																				
4 米飯類にあつては、使用した鶏肉又は牛肉の重量の原材料及び添加物の重量に占める割合がそれぞれ4%又は6%未満のものについて、鶏肉又は牛肉を含む旨の用語。ただし、当該原材料の重量の全ての原材料及び添加物の重量に占める割合を表示する場合は、この限りでない。	削除																					
5 食肉等及びその加工品、魚肉並びに肉様植たん以外の原材料の一部を誇大に表示する用語	削除																					
6 「純」、「純正」その他純粋であることを示す用語	削除																					
7 「天然」、「自然」及び「完全」の用語	削除																					

2 業界団体等の要望の概要

項目	見直し要望	
別表3 定義	一部修正	・業界団体として、必要な部分は現状維持し、それ以外は、懇談会のとりまとめの方向に沿って整理する方向で修正。
別表4 個別ルール（名称）	廃止	・横断ルールのみでも現行の食品表示と同様に表示することができ、影響は少ないため廃止。
別表4 個別ルール（原材料名）	一部修正	・利用実態がある香辛料の記載方法については、現状維持。 ・それ以外は、懇談会のとりまとめの方向に沿って整理する方向で修正。
別表4 個別ルール（添加物）	廃止	・横断ルールのみでも現行の食品表示と同様に表示することができるため廃止。
別表4 個別ルール（内容量）	現状維持	・ソースを加えたものにあつては、内容重量及び固形量を表示することを明確にするため現状維持。
別表19 個別義務表示	廃止	・レトルtpouch食品にのみ個別的義務表示を上乗せする特段の理由がないため、懇談会のとりまとめの方向に沿って整理する方向で廃止。
別表20 表示の方法	廃止	・上記の修正の方向に沿って見直すと、横断ルールのみでも現行の食品表示と同様に表示することができるため廃止。
別表22 表示禁止事項	一部修正	・肉様植たんを使用したものの規定については、現状維持。 ・その他、横断的な表示禁止事項や景品表示法を参考に判断できると考えられるため廃止。

※その他、旧JAS法関連事項（品質表示事項）以外の改正要望として、レトルtpouch食品に表示義務のある「殺菌方法」、「加熱食肉製品である旨」、「容器包装に入れた後加熱殺菌したもの」については、レトルtpouch食品は、加圧加熱殺菌したものであることが明らかであることから、畜産缶瓶詰の要望と同様省略できるよう省略規定の拡大を希望。