

個別品目ごとの表示ルール 見直し分科会について

令和 6 年12月

消費者庁食品表示課

令和5年度食品表示懇談会の取りまとめ概要

今後の食品表示が目指していく方向性について、中長期的な羅針盤となるような食品表示制度の大枠の議論を行い、以下のとおり方向性がとりまとめられた。

(1) 諸外国との表示制度の整合性について

- ・大きな方向性としては、我が国の状況や諸外国の「包装食品の表示に関するコーデックス一般規格」への対応状況を踏まえつつ、合わせられるところについては、合わせていく。

(2) 個別品目ごとの表示ルールについて

- ・横断的な基準に合わせる方向で見直すことを基本としつつ、食品ごとの個別の事情や制定の経緯、消費者の要望等を踏まえながら検討。
- ・表示基準がその時々の方勢に照らして妥当なものであるかどうかを定期的に確認することについて検討。

(3) 食品表示へのデジタルツールの活用について

- ・容器包装への表示に代えて代替的な手段によって情報提供を充実させることとした場合の議論を進めていく必要。
- ・新たに管理すべき情報や、その情報の管理方法や提供手段についても議論を進める必要。
- ・情報の管理方法や情報を伝達する媒体、デジタルを活用した制度をどのように運用していくのか等技術的な課題についても議論。

(4) 改正内容の施行時期について

- ・各改正事項の施行時期や経過措置期間の終了時期を極力合わせるなど、実施時期の予見可能性を高めるための方策も含めて議論。

(5) 食品表示制度の消費者への周知について

- ・食品表示を正しく活用していただけるよう、制度の周知普及を実施。

(6) 各検討事項の議論の進め方について

- ・各検討事項については、各分野の専門家からなる議論の場（令和6年度からはデジタル活用と個別品目の表示ルールの2分科会）を設け検討。

食品表示懇談会の今後の進め方

令和5年度食品表示懇談会第4回資料2から抜粋

○表示の改版に伴う事業者の負担に配慮し、各改正事項について十分な経過措置期間を設けるとともに、経過措置終了時期を極力揃える。

○これにより、食品表示の改正に関する予見可能性を高めつつ、何度も改版しなくてよいようにする。

	2023(R5)年度	2024(R6)年度	2025(R7)年度～2029(R11)年度	各改正事項について極力経過措置終了時期を揃える
食品表示懇談会 (国際基準との整合性等)	食品表示制度の中長期的な大枠についての議論	分科会からの提言等を議論	分科会からの提言等を議論	
分科会① デジタルツールの活用		国内でのデジタルツールの活用の大きな方向性について、コーデックスでの議論も見据えながら検討		
分科会② 個別品目毎のルール		・品目ごとに業界等からの要望を懇談会において聴取 ・具体的な改正内容の検討		

個別品目ごとの表示ルール見直し分科会

検討項目

- (1) 横断的な基準に合わせる方向で見直すことを基本としつつ、食品ごとの個別の事情や制定の経緯、消費者の要望等を踏まえながら検討
- (2) 表示基準がその時々的情勢に照らして妥当なものであるかどうかを定期的に確認することについて検討

運営

- (1) 分科会のロジは（株）シードプランニングに委託
- (2) 分科会は原則公開（オンライン配信）
- (3) 個別品目見直し分科会は12回程度開催

スケジュール

5月29日（水） 第1回分科会
6月18日（火） 第2回分科会
7月22日（月） 第3回分科会
8月28日（水） 第4回分科会

構成員

阿部 徹	一般財団法人 食品産業センター 事業推進部 部長
小川 美香子	東京海洋大学 学術研究院 食品生産科学部門 准教授
澤木 佐重子	公益社団法人 全国消費生活相談員協会 食の研究会 代表
島崎 真人	一般社団法人 日本農林規格協会 専務理事
森田 満樹	一般社団法人Food Communication Compass 代表
森光 康次郎	国立大学法人 お茶の水女子大学大学院 人間文化創成科学研究科 教授（座長）

9月27日（金） 第5回分科会
10月30日（水） 第6回分科会
11月27日（水） 第7回分科会

個別品目ごとの表示ルールの見直しの考え方

個別品目ごとの表示ルール見直し分科会第1回資料3から抜粋

- 食品表示基準の別表で規定されている個別品目ごとのルールについては、J A S 規格に表示基準があった時代から、まがいもの防止や消費者への情報提供の観点からその役割を果たしてきたが、横断的な表示基準が策定され、時代とともにその役割が終了しているものもあると思われる。
- 令和5年度食品表示懇談会の取りまとめにあるように「個別品目ごとの表示ルール」については、横断的な表示基準が策定されてから本格的な見直しを行っていないことから、令和6年度は「個別品目ごとの表示ルール」について、品目ごとに関係する業界団体からヒアリングを実施し、ルールの要否及び改正の必要性について検討する。
- なお、食品表示基準を改正する際は、複数品目まとめて、ヒアリング等踏まえて作成する改正案について、パブリックコメントの実施、消費者委員会への諮問など所定の手続きを経て改正することとなる。

<ヒアリングについて>

- ・個別品目ごとの表示ルールの各事項ごと（別表ごと）に必要性の有無を確認し、残す場合、改正する場合は、合理的な必要性を確認する。

別表第3	食品の定義	別表第19	追加的な表示事項
別表第4	個別の表示ルール（名称、原材料名、添加物、内容量）	別表第20	表示の様式
別表第5	名称の規制	別表第22	表示禁止事項

- ・旧 J A S 法関連事項（品質表示事項）以外の衛生部分は、ヒアリング対象外となる。
ただし、業界団体から改正の要望があれば、ヒアリングの場で聞くこととする。
- ・ヒアリングが1回で不十分な場合や、業界の検討状況等により、複数回ヒアリングすることも想定されるが、全ての品目について令和6～7年度の2年間で、一定の結論を得ることとする。なお、やむを得ない理由等により時間が必要な場合は、検討時期を明確にした上で検討を継続することを想定。

食品に係る加工食品の表示基準（JAS法関連事項）の変遷

令和5年度食品表示懇談会第2回資料2から抜粋

昭和25年～ (1950年)	J A S 格付品 にのみ 表示義務 (個別に義務 付け)	<背景> ・戦後の混乱期にまがい物が横行したことを背景に、JAS法（農林物資規格法）の制定 <目的> ・適正な規格の制定普及による農林物資の品質の向上、生産の合理化、取引の単純公正化及び使用 または商品の合理化（粗悪品の排除、食品・農林水産品の品質向上） <表示基準の位置付け> ・JAS規格の一部として表示基準を規定（JAS格付品のみに表示義務）
昭和45年～ (1970年)	基準のある 品目にのみ 表示義務 (個別に義務 付け)	<改正> ・JAS法（農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律）を改正し、品質表示基準制度を創設 <目的> ・農林物資の品質に関する適正な表示を行なわせることによって一般消費者の選択に資するため <表示基準の位置付け> ・JAS規格から分離する形で品質表示基準を制定 （JAS規格制定品目を中心に作成され、JAS規格はなく品質表示基準のみの品目もあり） ・品質表示基準のある品目に表示義務 ・最初の品質表示基準を制定（昭和46年）（果実飲料、炭酸飲料）その後、品目ごとに順次制定
平成11年～ (1999年)	全ての加工食 品に表示義務 (品目横断的 に義務付け)	<改正> ・品質表示基準の対象を全ての農林物資に拡大 <目的> ・食品の多様化、消費者の食品の品質及び安全性や健康に対する関心の高まり等に対応して、食品の表示 制度を充実強化するため <表示基準の位置付け> ・すべての加工食品を対象に品目横断的な品質表示基準を制定（平成12年） ・個別の品質表示基準があった品目は、品目横断的な基準に加え、個別の基準を上乗せ
平成25年～ (2013年)	対象範囲に変 更なし いわゆる品質表 示の部分は、原 則そのまま移行	<食品表示法の制定> ・J A S 法等3法の食品表示に関する規定を統合して包括的かつ一元的な食品表示制度とするため 食品表示法を創設 ・食品表示法に基づく食品表示基準を制定（平成27年） ・品質表示の部分は、原則そのまま移行

各品目ごとの分科会における検討結果の概要①

第1回から第7回までの議論を行った結果、

- 完全に廃止した品目があった（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、即席めん、うにあえもの）
- 定義・名称は維持したいという要望が多くあった。
- 原材料名等については、横断的な基準で対応可能であり、廃止しても問題ないという意見も多くあった。
- 品目の特性に応じて、語句の修正や、個別的義務表示事項を残したいという意見があった。

●：維持、△：一部改正、×：廃止、—：次回検討、■：ルールなし

分科会	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				
第1回 (5/29)	調理冷凍食品	×	×	×	×	×	■	×	×	×
第2回 (6/18)	ハム類	△	—	—	—	■	—	■	■	—
	ソーセージ	△	—	—	—	■	—	—	—	—
	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	×	×	×	×	×	×	×	×	×
第3回 (7/22)	マーガリン類（1回目）	●	●	●	×	■	●	●	●	■
	みそ	●	●	×	■	■	●	■	■	△
	炭酸飲料	×	×	×	■	■	■	■	■	×

各品目ごとの分科会における検討結果の概要②

●：維持、△：一部改正、×：廃止、■：ルールなし

分科会	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				
第4回 (8/28)	即席めん	×	■	×	×	×	■	×	■	×
	マカロニ類	●	△	×	×	■	●	×	×	×
	ジャム類	●	●	×	×	×	■	△	×	△
第5回 (9/27)	うに加工品	△	△	×	■	■	△	△	×	×
	うにあえもの	×	×	×	■	■	×	×	×	×
	乾燥わかめ	△	△	●	■	■	△	■	■	△
	塩蔵わかめ	●	●	△	■	■	●	△	△	△
第6回 (10/30)	農産物缶詰及び農産物瓶詰	△	△	×	■	■	■	△	△	×
	畜産物缶詰及び畜産物瓶詰	△	△	×	■	■	■	△	△	×
	調理食品缶詰及び調理食品瓶詰	△	×	×	■	■	■	△	×	×
第7回 (11/27)	レトルトパウチ食品	△	×	×	×	●	■	×	×	△
	魚肉ハム及び魚肉ソーセージ	△	△	×	×	×	●	×	×	×
	パン類	△	●	×	■	×	■	■	■	■
	マーガリン類（2回目）	●	●	●→×	×	■	●	●	●	■

分科会における検討が未実施の品目

分科会	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				
日程未定	しょうゆ									
	果実飲料									
	農産物漬物									
	乾めん類									
	ドレッシング及び ドレッシングタイプ調味料									
	食用植物油脂									
	食酢									
	乾燥スープ									
	風味調味料									
	豆乳類									
	削りぶし									
	煮干魚類									
	にんじんジュース及び にんじんミックスジュース									
	トマト加工品									
	ウスターソース類									
	凍り豆腐									
	ベーコン類									
	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									

分科会における主な議論

○分科会では、一品目毎に横断ルールに合わせることを基本として、議論を行い、様々な意見があったが、主な意見と議論の結果については以下のとおり。

1. 品質の低下を判断できる冷凍フライ類の「衣の率」、冷凍ぎょうざ及びチルドぎょうざ類の「皮の率」、チルドハンバーグステーキ及びチルドミートボールの「肉の含有量」の個別ルールを維持すべきではないか。

⇒ 惣菜のエビフライやぎょうざには、衣の率や皮の率を表示するといったルールはない。一部の品目にだけ課せられたルールがあるのは、消費者が表示を比べて選択しようとした場合に比較ができず、表示が活用できていない。また、特定の品目だけ義務を課す合理的な理由がないことから、廃止することで意見がとりまとまった。

2. 冷凍・チルドぎょうざ類の原材料表示は、食肉、魚肉、野菜、皮、つなぎをそれぞれ括弧で括って重量順に表示すべき。

⇒ 現状は、温度帯による違いだけで表示方法を分けているが、特定の品目だけ義務を課す合理的な理由がないことから、横断的な基準に合わせるということで、個別のルールについては廃止することで意見がとりまとまった。

3. 調理冷凍食品に関する別表22の表示禁止事項は、必要なルールなので維持すべきではないか。

⇒ 現状は、温度帯による違いだけで表示方法を分けているが、特定の品目だけ義務を課す合理的な理由がないことから、横断的な基準に合わせるということで、個別のルールについては廃止することで意見がとりまとまった。

分科会における主な議論

4. 缶詰は中身が見えないので、大きさの定義は消費者が購入する際に品質を見極めるための情報になるため、維持すべきではないか。

⇒ 生産量や原料事情によっては大きさが揃えられない状況であり、また、輸入品では混合と書かれているものがほとんどである。もともとは事業間取引の際に活用していた情報でもあり、必ずしも消費者に活用されていない。これらの状況を踏まえ、大きさに関する表示事項は廃止することで意見がとりまとまった。

5. うに重量配合率は、任意表示ではなく義務表示とすべき。

⇒ 塩うに含有率は消費者にとって分かりにくいいため、うにの重量配合率へ修正する。うに重量配合率の表示義務については、うに加工品の定義においては、50%以上と規定されており、うに重量配合率は50%を担保した上で、配合率が高い場合については、事業者が自ら任意で表示すると考えられるため、義務表示は廃止することで意見がとりまとまった。

分科会における食品表示への要望について

○事業者団体や委員から、横断的な基準について以下のような要望があったが、今回の分科会では検討事項とせず、親懇談会へ報告することとした。

1. 個別ルールと同等の品質を見極められる表示を、横断的ルールの中に、いかに取り込んでいくかの議論をすべき。
2. 日本は海外と比べて食品表示における品質の情報量が少ない上に、個別表示ルールを廃止することでさらに少なくなる。一方で商品の多様化が進み、今後、海外からいろいろな品質の商品が入ってくることを考えると、消費者の合理的な選択は困難を極めるため、個別表示ルールを廃止するのであれば、消費者が自主的・合理的な選択ができるような、コーデックスやEU並みの原材料%表示の実現を強く要望する。
3. 重量割合の低い添加物について、順不同で表示することの改正を要望する。なお、諸外国においては、原材料と添加物を区別せず重量順で表示しているが、2%以下の原材料（添加物を含む）については順不同での表示を認める運用がされている状況。
4. 旧JAS法関連の事項（いわゆる品質表示事項）を検討項目としているが、旧食品衛生法関連（いわゆる衛生事項）についても、消費者にとって不要なものは省略や削除等の改正を要望する。

(参考) 主な議論 1 に関する個別の表示ルールの例

1. 品質の低下を判断できる冷凍フライ類の「衣の率」、冷凍ぎょうざ及びチルドぎょうざ類の「皮の率」、チルドハンバーグステーキ及びチルドミートボールの「肉の含有量」の個別ルールを維持すべきではないか。

○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でも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。
チルドぎょうざ類	皮の率 (チルドぎょうざ又はチルドぱおずにあつては45%、チルドしゅうまいにあつては25%、チルド春巻にあつては50%を超える場合に限る。)	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。

(参考) 主な議論 1 に関する個別の表示ルール の例

1. 品質の低下を判断できる冷凍フライ類の「衣の率」、冷凍ぎょうざ及びチルドぎょうざ類の「皮の率」、チルドハンバーグステーキ及びチルドミートボールの「肉の含有量」の個別ルールの維持すべきではないか。

○別表第 3 : 食品表示基準の対象となる食品に係る定義

用語	定義
チルドハンバーグ ステーキ	次に掲げるいずれかのものを包装したものであって、チルド温度帯において冷蔵してあるものをいう。 一 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 及び別表第22のチルドハンバーグステーキの項において同じ。）をひき肉したもの又はこれに魚肉（鯨その他魚以外の水産動物の肉を含む。以下別表第 4 及び別表第22のチルドハンバーグステーキの項において同じ。）を細切し若しくはすりつぶしたもの（その使用量が食肉の使用量を超えないものに限る。）、牛、豚、馬、めん羊、山羊、家兎若しくは家きんの臓器及び可食部分をひき肉し若しくは細切したもの（その使用量が食肉の使用量を超えないものに限る。）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せた後、だ円形状等に成形し、食用油脂で揚げ、ばい焼し若しくは蒸煮したもの（食肉の原材料及び添加物に占める重量の割合が50%を超え、かつ、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 （略）
チルドミートボール	次に掲げるいずれかのものを包装したものであって、チルド温度帯において冷蔵してあるものをいう。 一 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 及び別表第22のチルドミートボールの項において同じ。）をひき肉したもの又はこれに魚肉（鯨その他魚以外の水産動物の肉を含む。以下別表第 4 及び別表第22のチルドミートボールの項において同じ。）を細切し若しくはすりつぶしたもの（その使用量が食肉の使用量を超えないものに限る。）、牛、豚、馬、めん羊、山羊、家兎若しくは家きんの臓器及び可食部分をひき肉し若しくは細切したもの（その使用量が食肉の使用量を超えないものに限る。）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、球状等に成形し、食用油脂で揚げ、ばい焼し又は蒸煮したもの（食肉の原材料及び添加物に占める重量の割合が50%を超え、かつ、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 （略）

(参考) 主な議論 2 に関する個別の表示ルール の例

2. 冷凍・チルドぎょうざ類の原材料表示は、食肉、魚肉、野菜、皮、つなぎをそれぞれ括弧で括って重量順に表示すべき。

○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	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。 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。 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。 (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。 (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。 (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。 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、植物油脂」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。 ハ 使用しためんの原材料は、「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」の文字及びめんの名称に付する括弧を省略することができる。

(参考) 流通形態による表示の違い (原材料名)

令和5年度食品表示懇談会第2回資料2から抜粋

○同じ原材料を用いた製品であっても、保存温度、流通形態によって「原材料名」の表示方法が異なる。

例：ぎょうざ



冷凍の場合「調理冷凍食品」に該当し、
個別ルールに従い表示

名称	冷凍ぎょうざ
原材料名	野菜（キャベツ、長ネギ、ニラ、生姜、にんにく）、豚肉、調整ラード、豚背油、食塩、つなぎ（小麦粉、粉末麦芽、小麦たん白）、ガラスープ、醤油、焼酎、オイスターソース、豚エキス、水あめ、砂糖、ゼラチン、胡椒、皮（小麦粉、澱粉、植物油、食塩） / ……
原料原産地名	国内製造（小麦粉）

「皮以外の原材料」と「皮」の重量
を比較し、重量順に表示

チルドの場合「チルドぎょうざ類」に該当し、
個別ルールに従い表示

名称	チルドぎょうざ
原材料名	野菜（キャベツ、長ネギ、ニラ、生姜、にんにく）、皮（小麦粉、澱粉、植物油、食塩）、豚肉、調整ラード、豚背油、食塩、つなぎ（小麦粉、粉末麦芽、小麦たん白）、ガラスープ、醤油、焼酎、オイスターソース、豚エキス、水あめ、砂糖、ゼラチン、胡椒 / ……
原料原産地名	国内製造（小麦粉）

①食肉、②魚肉、③野菜、④つなぎ、
⑤皮、⑥その他のものの重量を比較
し、重量順に表示

上記以外（冷蔵・常温など）は、個別ルール
がないため横断ルールにより表示

名称	惣菜
原材料名	小麦粉、豚肉、キャベツ、調整ラード、澱粉、豚背油、長ネギ、ニラ、植物油、生姜、にんにく、食塩、ミックス粉（小麦粉、粉末麦芽、小麦たん白）、ガラスープ、醤油、焼酎、オイスターソース、豚エキス、水あめ、砂糖、ゼラチン、胡椒 / ……
原料原産地名	国内製造（小麦粉）

品目横断ルールにより、重量順に表示（まとめ表示も可）

(参考) 主な議論3に関する個別の表示ルール の例

3. 調理冷凍食品に関する別表22の表示禁止事項は、必要なルールなので維持すべきではないか。

○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。)	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。 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 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」の文字に冠して表示しており、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 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 ハ 「カレー」の用語 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 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 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。） 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 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。） 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。） 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

(参考) 主な議論3に関する個別の表示ルール の例

○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%
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%

(参考) 主な議論 4 に関する個別の表示ルール の例

4. 缶詰は中身が見えないので、大きさの定義は消費者が購入する際に品質を見極めるための情報になるため、維持すべきではないか。

○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					
農産物 缶詰及び農産物瓶詰	大きさ（たけのこの全形を詰めたものに限る。ただし、製造工程上の技術的理由等から大きさを把握できない場合は、この限りでない。）	次の表に掲げる区分による大きさを表す記号又はその略号により表示し、かつ、大きさの略号を表示する場合にあっては、その略号が大、中、小若しくは特小である旨又はその略号が示す内容個数を表示する。ただし、大きさをそろえていないものにあっては、「混合」と表示する。					
		記号及びその略号		大きさ			
				大（L）	中（M）	小（S）	特小（T）
		容器による 区分	1号缶	4個又は5個	6個以上 10個以下	11個以上 15個以下	16個以上
			2号缶	4個又は5個	6個以上 10個以下	11個以上 15個以下	16個以上
			3号缶	4個又は5個	6個以上 10個以下	11個以上 15個以下	16個以上
			4号缶	—	4個又は5個	6個以上	—
			5号缶	—	4個又は5個	6個以上	—
			7号缶	—	4個又は5個	6個以上	—
			その他の缶型のもの及び瓶詰のもの	1号缶から7号缶までの個数をもとにその水容積比により換算した個数とする。			

※たけのこの他に、グリーンピース、マッシュルーム等に大きさの規定がある。

(参考) 主な議論5に関する個別の表示ルール の例

5. うに重量配合率は、任意表示ではなく義務表示とすべき。

○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	検討結果
うに加工品	粒うに	うにの生殖巣に食塩を加えたもの（以下この表、別表第4、別表第19、別表第20及び別表第22のうに加工品の項において「塩うに」という。）又はこれにエチルアルコール、砂糖、でん粉、酒かす、調味料（アミノ酸等）等（以下うに加工品の項において「エチルアルコール等」と総称する。）を加えたものであって、塩うに含有率が65% うに重量配合率が50% 以上のものをいう。	一部修正
	練りうに	塩うに又はこれにエチルアルコール等を加えたものを練りつぶしたものであって、塩うに含有率が65% うに重量配合率が50% 以上のものをいう。	一部修正
	塩うに含有率	次の算式により算出した百分比をいう。 $\frac{\text{使用する塩うにの重量 (g)} \times \text{使用する塩うにの固乾物含有率 (\%)} \div \text{塩うにの基準の固乾物含有率 (\%)} \div \text{製品の内容量 (g)} \times 100$ 塩うにの基準の固乾物含有率 = 35% （注）固乾物含有率は、試料約3gを量り取り、105℃で5時間乾燥した後ひょう量し、試料重量に対する乾燥後の重量の百分比とする。	廃止

○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	検討結果
うに加工品	塩うに含有率	%の単位で、単位を明記して表示する。	廃止

(参考) 分科会における食品表示への要望 2 に関する諸外国のルールについて

令和 5 年度食品表示懇談会第 2 回資料 1 から抜粋

2. 日本は海外と比べて食品表示における品質の情報量が少ない上に、個別表示ルールを廃止することでさらに少なくなる。一方で商品の多様化が進み、今後、海外からいろいろな品質の商品が入ってくることを考えると、消費者の合理的な選択は困難を極めるため、個別表示ルールを廃止するのであれば、消費者が自主的・合理的な選択ができるような、コーデックスやEU並みの原材料%表示の実現を強く要望する。

項目	日本	コーデックス	EU	アメリカ	中国
原材料の量的表示	なし (特色のある原材料(品種や有機である旨等)に関する事項については、コーデックスと類似した規定あり)	商品名や文字、図等で強調されている原材料は、製品中の使用割合(%)を併せて表示	商品名や文字、図等で強調されている原材料は、製品中の使用割合(%)を併せて表示	連邦レベルでは表示義務なし ※果汁ジュースのみ一部規定あり	価値や特徴のある原材料を特に強調する場合は、配合割合を表示

(参考) 分科会における食品表示への要望 3 に関する諸外国のルールについて

令和 5 年度食品表示懇談会第 2 回資料 1 から抜粋

3. 重量割合の低い添加物について、順不同で表示することの改正を要望する。なお、諸外国においては、原材料と添加物を区別せず重量順で表示しているが、2 %以下の原材料（添加物を含む）については順不同での表示を認める運用がされている状況。

項目	日本	コーデックス	EU	アメリカ	中国
食品の名称	その内容を表す一般的な名称を表示	その内容を表す一般的な名称を表示 (個別の規定がある場合は、当該規定に基づき表示)	EU又は加盟国で規定されている名称を表示。規定がない場合、一般的な名称等を表示	連邦法等で規定されている名称を表示。規定がない場合、一般的な名称等を表示	食品の性質を明瞭に示すものを目立つ場所に表示
原材料一覧 ①表示方法	添加物と明確に区分して重量順に表示 ※ 個別的義務表示において、重量順表示の特例を設けている品目もある。 ※ 水は商習慣上も他法令においても、省略	(添加物を含めた) 原材料を重量順に全て表示	(添加物を含めた) 原材料を重量順に全て表示 (一部の食品では、特定の成分を参照しない場合は省略可。)	(添加物を含めた) 原材料を重量順に全て表示	重量順に全て表示 (添加物としてまとめて表示も可)
原材料一覧 ②複合原材料	複合原材料の原材料は原則表示 (省略規定あり) 複合原材料の原材料について、重量割合 3 位以下かつ 5 %未満の場合「その他」と表示可能	複合原材料の原材料は原則表示 (省略規定あり)	複合原材料の原材料は原則表示 (省略規定あり)	複合原材料の原材料は全て表示	複合原材料の原材料は原則表示 (省略規定あり)
原材料一覧 ③順不同規定	なし	なし	2 %以下の原材料は順不同	2 %以下の原材料は順不同	2 %以下の原材料は順不同

(参考) 分科会における食品表示への要望 4 に関する個別ルール例

4. 旧JAS法関連の事項（いわゆる品質表示事項）を検討項目としているが、旧食品衛生法関連（いわゆる衛生事項）についても、消費者にとって不要なものは省略や削除等の改正を要望する。

別表第19 個別的義務表示事項（旧食品衛生法関連の要望があった部分のみ抜粋）

食品	表示事項	表示の方法
冷凍食品	飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別（製造し、又は加工した食品（清涼飲料水、食肉製品、鯨肉製品、魚肉練り製品、ゆでだこ、ゆでがに、食肉（鳥獣の生肉（骨及び臓器を含む。）を加工したものに限る。）及びアイスクリーム類を除く。以下同じ。）を凍結させたものに限る。）	「加熱の必要はありません」、「加熱用」、「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を要するかどうかの別を示す文言を名称の表示に併記するなどして表示する。
	凍結させる直前に加熱されたものであるかどうかの別（加熱後摂取冷凍食品（製造し、又は加工した食品を凍結させたものであって、飲食に供する際に加熱を要するとされているものをいう。）に限る。）	「凍結前加熱」の文字等凍結させる直前に加熱されたものであるかどうかの別を表示する。
	生食用であるかないかの別（切り身又はむき身にした魚介類（生かき及びふぐを除き、調味したものに限る。）を凍結させたものに限る。）	生食用のものにあつては、「生食用」等生食用である旨を示す文言を表示し、生食用でないものにあつては、「加工用」、「フライ用」、「煮物用」等生食用でない旨を示す文言を表示する。
魚肉ハム、魚肉ソーセージ及び特殊包装かまぼこ	気密性のある容器包装に充てんした後、その中心部の温度を120℃で4分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法により殺菌したもの（缶詰又は瓶詰のものを除く。）の殺菌方法	殺菌温度及び殺菌時間を表示する。
	水素イオン指数又は水分活性（その水素イオン指数が4.6以下又はその水分活性が0.94以下であるもの（缶詰又は瓶詰のものを除く。）に限る。）	水素イオン指数を表示するときは、「pH」等水素イオン指数を示す文字を付してその値を表示する。水分活性を表示するときは、水分活性を示す文字を付してその値を表示する。
缶詰の食品	主要な原材料	1 主要原材料が3種類以上にわたる場合は、配合分量の多いものから順に3種類まで表示する。 2 原則として、「主要原材料」の文字を冠する。 3 原材料は、その種類名を表示する。 4 名称その他表示から主要原材料が十分判断できるものにあつては、主要原材料名の表示を省略することができる。

(参考) 分科会における食品表示への要望 4 に関する個別ルール例

別表第19 個別的義務表示事項（旧食品衛生法関連の要望があった部分のみ抜粋）

食品	表示事項	表示の方法
食肉製品 （食品衛生法施行令第十三条に規定するものに 限る。以下 この表におい て同じ。）	殺菌方法（気密性のある容器包装に充てんした後、その中心部の温度を120℃で4分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法により殺菌したもの（缶詰又は瓶詰のものを除く。）に限る。）	殺菌温度及び殺菌時間を表示する。
	乾燥食肉製品である旨（乾燥食肉製品（乾燥させた食肉製品であって、乾燥食肉製品として販売するものをいう。以下同じ。）に限る。）	「乾燥食肉製品」の文字等乾燥食肉製品である旨を示す文字を表示する。
	非加熱食肉製品である旨（非加熱食肉製品（食肉を塩漬した後、くん煙し、又は乾燥させ、かつ、その中心部の温度を63℃で30分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法による加熱殺菌を行っていない食肉製品であって、非加熱食肉製品として販売するものをいう。ただし、乾燥食肉製品を除く。以下同じ。）に限る。）	「非加熱食肉製品」の文字等非加熱食肉製品である旨を示す文字を表示する。
	水素イオン指数及び水分活性（非加熱食肉製品に限る。）	水素イオン指数を表示するときは、「pH」等水素イオン指数を示す文字を付してその値を表示する。水分活性を表示するときは、水分活性を示す文字を付してその値を表示する。
	特定加熱食肉製品である旨（特定加熱食肉製品（その中心部の温度を63℃で30分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法以外の方法による加熱殺菌を行った食肉製品をいう。ただし、乾燥食肉製品及び非加熱食肉製品を除く。以下同じ。）に限る。）	「特定加熱食肉製品」の文字等特定加熱食肉製品である旨を示す文字を表示する。
	水分活性（特定加熱食肉製品に限る。）	水分活性を示す文字を付してその値を表示する。
	加熱食肉製品である旨（加熱食肉製品（乾燥食肉製品、非加熱食肉製品及び特定加熱食肉製品以外の食肉製品をいう。）に限る。）	「加熱食肉製品」の文字等加熱食肉製品である旨を示す文字を表示する。
	容器包装に入れた後加熱殺菌したものか、加熱殺菌した後容器包装に入れたものの別（加熱食肉製品に限る。）	「包装後加熱」の文字又は「加熱後包装」の文字等容器包装に入れた後加熱殺菌したものか、加熱殺菌した後容器包装に入れたものの別を表示する。

(参考) 分科会における食品表示への要望 4 に関する個別ルール例

別表第19 個別的義務表示事項（旧食品衛生法関連の要望があった部分のみ抜粋）

食品	表示事項	表示の方法
食肉製品 （食品衛生法施行令第十三条に規定するものに 限る。以下 この表におい て同じ。）	殺菌方法（気密性のある容器包装に充てんした後、その中心部の温度を120℃で4分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法により殺菌したもの（缶詰又は瓶詰のものを除く。）に限る。）	殺菌温度及び殺菌時間を表示する。
	乾燥食肉製品である旨（乾燥食肉製品（乾燥させた食肉製品であって、乾燥食肉製品として販売するものをいう。以下同じ。）に限る。）	「乾燥食肉製品」の文字等乾燥食肉製品である旨を示す文字を表示する。
	非加熱食肉製品である旨（非加熱食肉製品（食肉を塩漬した後、くん煙し、又は乾燥させ、かつ、その中心部の温度を63℃で30分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法による加熱殺菌を行っていない食肉製品であって、非加熱食肉製品として販売するものをいう。ただし、乾燥食肉製品を除く。以下同じ。）に限る。）	「非加熱食肉製品」の文字等非加熱食肉製品である旨を示す文字を表示する。
	水素イオン指数及び水分活性（非加熱食肉製品に限る。）	水素イオン指数を表示するときは、「pH」等水素イオン指数を示す文字を付してその値を表示する。水分活性を表示するときは、水分活性を示す文字を付してその値を表示する。
	特定加熱食肉製品である旨（特定加熱食肉製品（その中心部の温度を63℃で30分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法以外の方法による加熱殺菌を行った食肉製品をいう。ただし、乾燥食肉製品及び非加熱食肉製品を除く。以下同じ。）に限る。）	「特定加熱食肉製品」の文字等特定加熱食肉製品である旨を示す文字を表示する。
	水分活性（特定加熱食肉製品に限る。）	水分活性を示す文字を付してその値を表示する。
	加熱食肉製品である旨（加熱食肉製品（乾燥食肉製品、非加熱食肉製品及び特定加熱食肉製品以外の食肉製品をいう。）に限る。）	「加熱食肉製品」の文字等加熱食肉製品である旨を示す文字を表示する。
	容器包装に入れた後加熱殺菌したものか、加熱殺菌した後容器包装に入れたものの別（加熱食肉製品に限る。）	「包装後加熱」の文字又は「加熱後包装」の文字等容器包装に入れた後加熱殺菌したものか、加熱殺菌した後容器包装に入れたものの別を表示する。

資料5

調理冷凍食品、チルドハンバーグ・チルドミートボール、チルドぎょうざ類の個別表示ルール廃止についての意見書

(公社) 全国消費生活相談員協会
食の研究会 代表 澤木佐重子

個別品目ごとの表示ルール見直し分科会において、第1回 調理冷凍食品、第2回 チルドハンバーグ・チルドミートボール、チルドぎょうざ類の個別表示ルールの廃止が決定されました。

この決定に対して、(公社) 全国消費生活相談員協会、食の研究会としては、「品質が低下していないかを判断できる個別表示ルールは残すべき」と考えます。
意見書の内容は以下の通りです。再度の検討をお願いいたします。

1. 品質の低下を判断できる冷凍フライ類の「衣の率」、冷凍及びチルドぎょうざ類の「皮の率」、チルドHS・MBの「肉の含有量」の個別ルールはぜひ残してください。

食品表示懇談会の取りまとめの記載から、横断的ルールに寄せていく方向で見直す意見が多いことは承知しております。しかし第1回分科会、第2回分科会で「今は品質も向上しているの、個別表示ルールは廃止しても問題ない」との意見が出され、あまり議論もされず廃止が決定されました。何をもちて品質が向上している、品質の低いものが流通しないと言えるのでしょうか。

実際に今もスーパー等では調理冷凍食品の中には、衣の率が65%、70%の冷凍エビフライも販売されています。衣の率が高い代わりに価格も安いといった商品になりますが、このように品質に違いがあっても、高価な食品との違いが比較できれば、消費者は納得して購入することができると思います。

しかし、これらの商品が横断的な表示ルールになると、衣の率が表示されなくなり、消費者は品質が低下していないかの判断すらできなくなります。個別表示ルールの中で規定されている冷凍フライ類の衣の率(別表19)は、フライの品質を見極めるための大きな手掛かりの一つなので、ぜひ残していただきたい。

冷凍ぎょうざ類、チルドぎょうざ類の「皮の率」、冷凍ハンバーグ類、チルドハンバーグ類の「食肉の含有量」についても、横断的な表示ルールになると品質が低下していないかを判断できなくなります。「衣の率」同様、品質を見極められるように、「皮の率」、「食肉の含有量」は残すべきと考えます。

さらに、温度帯による違いが分かりにくいので廃止するではなく、温度帯が違っても品質の比較ができるような表示をぜひ検討していただきたい。

2. 冷凍・チルドぎょうざ類の原材料表示は、食肉、魚肉、野菜、皮、つなぎをそれぞれ括弧で括って、重量順に表示してください。

原材料表示(別表4)においては、衣や皮の原材料を括弧で括るという個別ルールは、例えば小麦粉が衣や皮、あるいは中身のつなぎとしてどのくらい使われているのかが判別できます。食肉、野菜など2種類以上使っている場合に括弧で括るのもわかりやすい表示と言えます。

横断的な表示ルールになると、皮やつなぎに小麦粉がどれくらい使われているのかがわかりません。品質を見極める判断ができなくなりますので、個別ルールは残してください。

3. 調理冷凍食品に関する別表22の禁止事項は、必要なルールなので残すべきです。

表示禁止事項(別表22)についても消費者を誤認させないようにするために必要なルールです。横断的な表示禁止事項(第9条)だけでは解釈に幅があり、調理冷凍食品等では個別のルールがなければ実効性が担保できなくなってしまいます。仮に公正競争規約や業界団体の自主基準があったとしてもアウトサイダーについては食品表示基準に規定しておかなければ取り締まることができません。以上の内容はチルドハンバーグ、チルドミートボール、チルドぎょうざ類も同様です。

4. 個別ルールと同等の品質を見極められる表示を、横断的ルールの中に、いかに取り込んでいくかの議論をすべきです。

「品質を見極められる表示(衣の率、肉の含有量など)は、横断的な方で検討しなければならない内容になるかも」との意見もありましたが、本当にできるのでしょうか。

商品の品質が低下していないかの判断ができ選択ができるような表示が、横断的表示ルールの中に、いかに取り込めるかを先にしっかりと議論した上で、その後に個別品目表示ルールの廃止を検討すべきと考えます。

最後に、日本は海外と比べて食品表示における品質の情報量が少ない上に、個別表示ルールを廃止することでさらに少なくなります。一方で商品の多様化が進み、今後、海外からいろいろな品質の商品が入ってくることを考えると、消費者の合理的な選択は困難を極めます。

個別表示ルールを廃止するのであれば、消費者が自主的・合理的な選択ができるような、コーデックスやEU並みの原材料%表示の実現を強く要望します。

以上