資料５

旧食品衛生法に由来する個別品目ごとの表示ルールの見直しについて（別表第19、20関係）

令和７年６月

消費者庁食品表示課

個別品目ごとの表示ルール（旧食衛法由来事項）の見直しの考え方

〇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（旧食品衛生法由来事項）については、食品衛生法に表示基準があった時代から、飲食に起因する衛生上の危害の発生の防止や、消費者に対する食品の特性の伝達等の観点からその役割を果たしてきた。しかし、横断的な表示基準が策定され、別表第19及び20を見なくとも、他の表示事項から判断が可能なものもあり、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。

〇近年、容器包装上の義務表示事項が拡大していくことに伴い、表示内容が増加した結果、食品表示の複雑さ・難解さが指摘されているところ。消費者の視認性を確保するには、消費者にとって有益な情報以外の表示の義務付けは縮小すべきであるとも考えられる。

・分科会では、旧ＪＡＳ法由来事項（品質表示事項）をヒアリングの対象とし、それ以外の衛生部分は、ヒアリングの対象外として検討を進めていたが、一部業界団体より旧食品衛生法由来の事項についても見直しの要望があった。

・また、当該要望を受けて、懇談会等において委員から、冷凍食品の「凍結前加熱」や、乳製品の「包装後加熱」が調理方法と誤認するなど、表示があることによってかえって消費者の混乱を招くため、旧食品衛生法由来の事項についても見直しを検討すべき」との意見があった。

➢ 食品表示の制度見直しによる容器包装への表示の改版の機会を考慮し、旧ＪＡＳ法由来事項に加えて、旧食品衛生法由来事項についても、今年度、見直しの検討を行う。

➢ その際、議論の継続性の観点や、検討に必要な委員についてはその都度臨時委員として招聘し対応できることから、別に分科会を設けるのではなく、「個別品目ごとの表示ルールの見直し分科会」において、議論することとした。

食品に係る加工食品の表示基準（旧食衛法由来事項）の変遷

昭和22年～ （1947年）	食品衛生法施行規則にて規定した食品にのみ表示義務	＜背景＞ ・憲法第25条第2項（公衆衛生等の向上）の要請を受け、食品衛生法を制定し、“販売の用に供する食品等で、公衆衛生の見地から必要なものには、一定の表示を義務付ける旨”及び“公衆衛生に危害を及ぼすおそれがある虚偽の表示等を禁止する旨”を規定 ＜法の目的＞ ・飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、公衆衛生の向上及び増進に寄与すること。 ＜規定内容＞ ・食品衛生法施行規則にて、表示を行うべき食品等（乳製品、ハム・ソーセージ及びベーコン類、清涼飲料水などの11食品、添加物、器具及び容器包装）、及び表示すべき事項（名称、製造年月日等）を規定
昭和44年～ （1969年）	容器包装に入れられた加工食品に表示義務	＜改正＞ ・食品衛生施行規則を改正し、容器包装に入れられた加工食品を表示義務の対象に規定 ＜規定内容＞ ・容器包装に入れられた加工食品に表示を行うべき事項（名称、製造所所在地、製造者氏名及び特定の添加物を含む旨）、特定の食品（冷凍食品、即席めん類等）に製造年月日の表示義務を規定等 ・以後、特定の品目について表示義務を順次規定
平成23年 （2011年）	内閣府令にて規定した食品に表示義務	＜改正＞ ・食品衛生施行規則を改正し、表示義務の規定を削除 ・内閣府令にて、食品衛生法第19条第１項の規定に基づく表示義務を規定 ＜規定内容＞ ・表示を行うべき食品又は添加物（乳等、マーガリン、清涼飲料水等）、及び記載しなければならない事項（名称、消費期限又は賞味期限、製造所又は加工所の所在地等）を規定
平成25年～ （2013年）	食品表示基準にて規定した食品に表示義務	＜食品表示法の制定＞ ・食品衛生法等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） ・平成23年の内閣府令の表示義務に係る規定を原則そのまま規定 ・その後、無菌充填豆腐に係る表示事項を規定（平成30年）

個別品目ごとの表示ルールの見直し（旧食衛法由来事項）の検討の対象等について（案）

・生鮮食品については、横断的表示事項として名称と原産地のみが義務表示事項となっており、食品表示懇談会での見直し議論の対象としていなかったことから、今回の見直しでも対象外とする。

・対象範囲は、別表第19、20（加工食品の個別ルール関係）とし、別表第19と別表第24（生鮮食品の個別ルール）とが対となって両方に掲げられているものについては、今回の見直しの対象外とする。

・対象とした各事項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。（地方自治体アンケート調査、関係者からのヒアリング等）

（対象範囲）

① 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。）
② 無菌充填豆腐（食品、添加物等の規格基準第１食品の部Ｄ各条の項の豆腐に規定する無菌充填豆腐をいう。）
③ 食肉製品（食品衛生法施行令第13条に規定するものに限る。）
④ 乳
⑤ 乳製品
⑥ 乳又は乳製品を主要原料とする食品
⑦ 鶏の液卵（鶏の殻付き卵から卵殻を取り除いたものをいう。）
⑧ ゆでがに
⑨ 魚肉ハム、魚肉ソーセージ及び特殊包装かまぼこ
⑩ ふぐを原材料とするふぐ加工品
⑪ 鯨肉製品
⑫ 冷凍食品
⑬ 容器包装詰加圧加熱殺菌食品
⑭ 缶詰の食品
⑮ 水のみを原料とする清涼飲料水
⑯ 果実の搾汁又は果実の搾汁を濃縮したものを凍結させたものであって、原料用果汁以外のもの

（対象外）

A 食肉（鳥獣の生肉（骨及び臓器を含む。））
B 切り身又はむき身にした魚介類（生かき及びふぐを原材料とするふぐ加工品を除く。）であって、生食用のもの（凍結させたものを除く。）
C 生かき

※一覧は、参考資料２参照

個別品目ごとの表示ルール見直し（旧食衛法由来事項）のスケジュール案

令和7年 6月５日	令和7年度食品表示懇談会（親懇談会）にてキックオフ 以後、「個別品目ごとの表示ルール見直し分科会」にて議論することを決定。
令和7年 ６月～８月	「個別品目ごとの表示ルール見直し分科会」にて議論開始の報告 主な利用者と考えられる都道府県等の地方自治体に利用状況のアンケートを実施。
令和７年 9月	個別品目ごとの表示ルール見直し分科会 ・都道府県等の地方自治体アンケート調査の結果報告 ・関係者からのヒアリング　等
令和7年 10月	個別品目ごとの表示ルール見直し分科会 ・改正の方向性を検討
未定	以降、親懇談会に報告、パブリックコメント、消費者委員会への諮問等、所定の手続きを経て、旧ＪＡＳ法由来の個別ルールと同時の施行等を目指す。

食品表示基準別表第19（個別的義務表示事項）及び食品、添加物等の規格基準
＜即席めん類＞

旧食品衛生法の個別の表示ルールについては、食品衛生法に基づく「食品、添加物等の規格基準」等の内容を表示させているものが多いことから、その対応状況と表示例を示す。

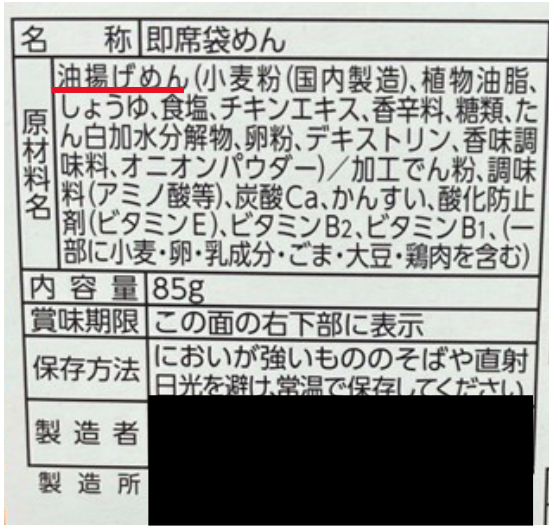
○【食品表示基準】
別表第19：一般用加工食品の個別的表示事項

食品	表示事項	表示の方法
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。）	油脂で処理した旨	「油揚げめん」、「油処理めん」等油脂で処理した旨の文言を表示する。

○【食品、添加物等の規格基準】 即席めん類
（昭和34年12月28日厚生省告示第370号）

1　即席めん類（めんを油脂で処理したものに限る。以下この項において同じ。）の成分規格
即席めん類は、めんに含まれる油脂の酸価が３を超え、又は過酸化物価が30を超えるものであってはならない。
2　即席めん類の保存基準
即席めん類は、直射日光を避けて保存しなければならない。

○表示例



名　称	即席袋めん
原材料名	油揚げめん（小麦粉（国内製造）、植物油脂、しょうゆ、食塩、チキンエキス、香辛料、糖類、たん白加水分解物、卵粉、デキストリン、香味調味料、オニオンパウダー）／加工でん粉、調味料（アミノ酸等）、炭酸Ca、かんすい、酸化防止剤（ビタミンE）、ビタミンB_2、ビタミンB_1、（一部に小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・鶏肉を含む）
内 容 量	85g
賞味期限	この面の右下部に表示
保存方法	においが強いもののそばや直射日光を避け常温で保存してください
製 造 者	[redacted]
製 造 所	

食品表示基準別表第19（個別的義務表示事項）及び食品、添加物等の規格基準
＜食肉製品＞

○【食品表示基準】
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
食肉製品（食品衛生法施行令第13条に規定するものに限る。以下この表において同じ。）	原料肉名	配合分量の多いものから順に表示することとし、食肉である原料については「馬」、「めん羊」、「鶏」等とその動物名を、魚肉である原料については「魚肉」の文字を表示する。
	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。

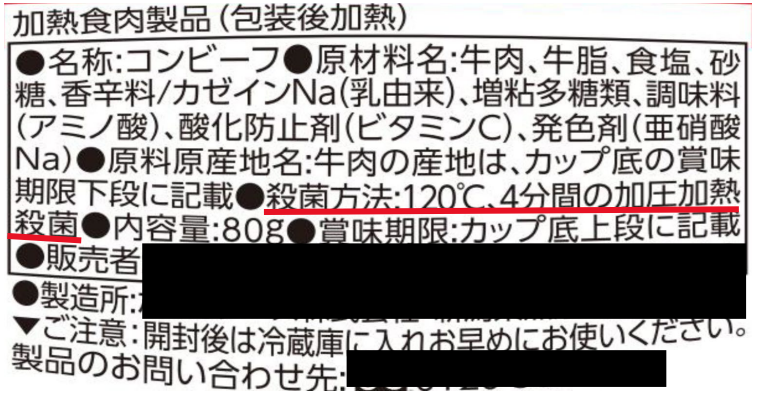
○【食品衛生法施行令】 第13条（食品等の指定）
（昭和28年政令第229号）

法第48条第一項に規定する政令で定める食品及び添加物は、全粉乳（その容量が1,400g以下である缶に収められるものに限る。）、加糖粉乳、調製粉乳、食肉製品（ハム、ソーセージ、ベーコンその他これらに類するものをいう。）、魚肉ハム、魚肉ソーセージ、放射線照射食品、食用油脂（脱色又は脱臭の過程を経て製造されるものに限る。）、マーガリン、ショートニング及び添加物（法第13条第一項の規定により規格が定められたものに限る。）とする。

○【食品、添加物等の規格基準】 食肉製品
（昭和34年12月28日厚生省告示第370号）

1　食肉製品の成分規格
（１）　（略）
（２）個別規格
　1～3　（略）
　4．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。以下同じ。）のうち、容器包装に入れた後加熱殺菌したものは、次の規格に適合するものでなければならない。
　a 大腸菌群陰性でなければならない。
　b クロストリジウム属菌が、検体１ｇにつき 1,000 以下でなければならない。
　（以下略）
3　食肉製品の保存基準
（１）　（略）
（２）　個別基準
　1・2　（略）
　3．加熱食肉製品
　加熱食肉製品は、10℃以下で保存しなければならない。
　ただし、気密性のある容器包装に充てんした後、製品の中心部の温度を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にあっては、この限りでない。

○表示例

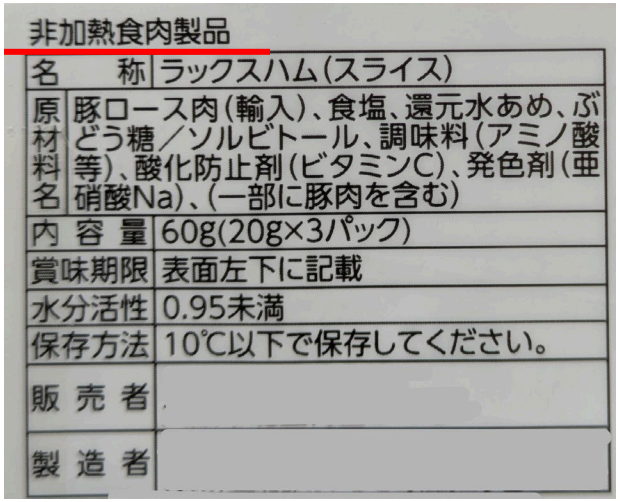


食品表示基準別表第19（個別的義務表示事項）及び食品、添加物等の規格基準
＜ 食肉製品＞

○【食品表示基準】
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
食肉製品（食品衛生法施行令第13条に規定するものに限る。以下この表において同じ。）	非加熱食肉製品である旨（非加熱食肉製品（食肉を塩漬けした後、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。

○表示例


非加熱食肉製品

名　称	ラックスハム(スライス)
原材料名	豚ロース肉(輸入)、食塩、還元水あめ、ぶどう糖／ソルビトール、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na)、(一部に豚肉を含む)
内容量	60g(20g×3パック)
賞味期限	表面左下に記載
水分活性	0.95未満
保存方法	10℃以下で保存してください。
販売者	
製造者	

○【食品、添加物等の規格基準】 食肉製品
（昭和34年12月28日厚生省告示第370号）

1　食肉製品の成分規格

（１）（略）

（２）個別規格

１．（略）

２．非加熱食肉製品（食肉を塩漬けした後、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。）は、次の規格に適合するものでなければならない。

a　E．coli が、検体１ｇにつき 100 以下でなければならない。

b 黄色ブドウ球菌が、検体１ｇにつき 1,000 以下でなければならない。

c サルモネラ属菌陰性でなければならない。

d リステリア・モノサイトゲネスが、検体１ｇにつき 100 以下でなければならない。

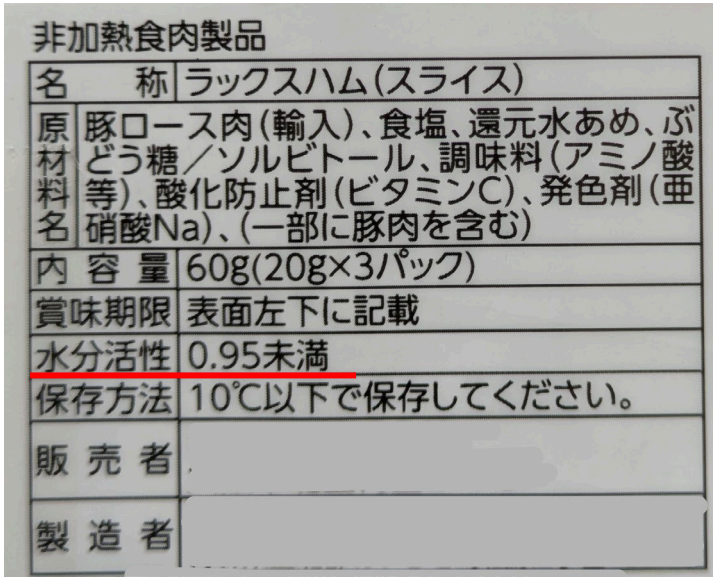
（以下略）

食品表示基準別表第19（個別的義務表示事項）及び食品、添加物等の規格基準
＜ 食肉製品＞

○【食品表示基準】
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
食肉製品（食品衛生法施行令第13条に規定するものに限る。以下この表において同じ。）	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。

○表示例



非加熱食肉製品

名　称	ラックスハム（スライス）
原材料名	豚ロース肉（輸入）、食塩、還元水あめ、ぶどう糖／ソルビトール、調味料（アミノ酸等）、酸化防止剤（ビタミンC）、発色剤（亜硝酸Na）、（一部に豚肉を含む）
内容量	60g(20g×3パック)
賞味期限	表面左下に記載
水分活性	0.95未満
保存方法	10℃以下で保存してください。
販売者	
製造者	

○【食品、添加物等の規格基準】 食肉製品
（昭和34年12月28日厚生省告示第370号）

1　食肉製品の成分規格
（１）（略）
（２）個別規格
　1 （略）
　2. 非加熱食肉製品（食肉を塩漬けした後、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。）は、次の規格に適合するものでなければならない。
　ａ E．coli が、検体１ｇにつき 100 以下でなければならない。
　ｂ黄色ブドウ球菌が、検体１ｇにつき 1,000 以下でなければならない。
　cサルモネラ属菌陰性でなければならない。
　ｄ リステリア・モノサイトゲネスが、検体１ｇにつき 100 以下でなければならない。
　（以下略）

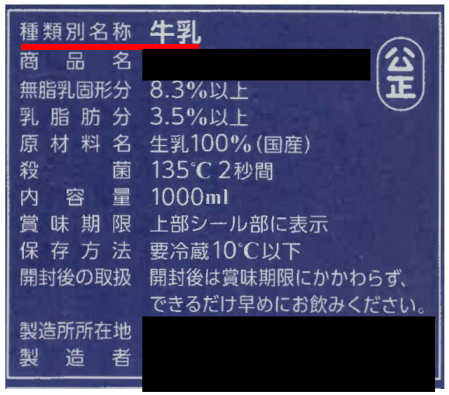
3　食肉製品の保存基準
（１）（略）
（２）個別基準
　1．非加熱食肉製品
　非加熱食肉製品は、10℃以下（肉塊のみを原料食肉とする場合であって、水分活性が0.95以上のものにあっては、４℃以下）で保存しなければならない。ただし、肉塊のみを原料食肉とする場合以外の場合であって、pHが4.6未満又はpHが5.1未満かつ水分活性が0.93未満のものにあっては、この限りでない。
（以下略）

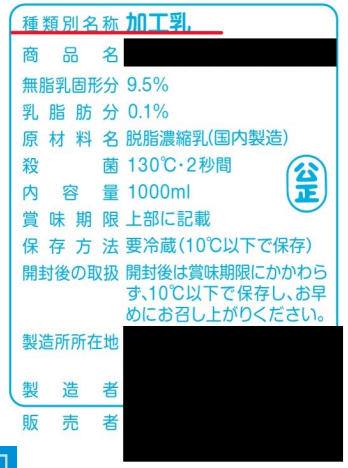
食品表示基準別表第19（個別的義務表示事項）及び乳及び乳製品の成分規格等に関する命令
＜乳＞

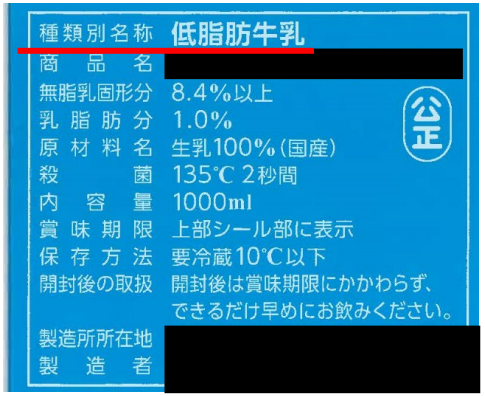
○【食品表示基準】
別表第19：一般用加工食品の個別的表示事項

食品	表示事項	表示の方法
乳	種類別	乳等命令第２条の定義に従った種類別を表示する。

○表示例







○【乳及び乳製品の成分規格等に関する命令】 第２条
(昭和26年厚生省令第52号)

この命令において「乳」とは、生乳、牛乳、特別牛乳、生山羊乳、殺菌山羊乳、生めん羊乳、生水牛乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳及び加工乳をいう。

2　この命令において「生乳」とは、搾取したままの牛の乳をいう。

3　この命令において「牛乳」とは、直接飲用に供する目的又はこれを原料とした食品の製造若しくは加工の用に供する目的で販売（不特定又は多数の者に対する販売以外の授与を含む。以下同じ。）する牛の乳をいう。

4　この命令において「特別牛乳」とは、牛乳であつて特別牛乳として販売するものをいう。

5　この命令において「生山羊乳」とは、搾取したままの山羊乳をいう。

6　この命令において「殺菌山羊乳」とは、直接飲用に供する目的で販売する山羊乳をいう。

7　この命令において「生めん羊乳」とは、搾取したままのめん羊乳をいう。

8　この命令において「生水牛乳」とは、搾取したままの水牛乳をいう。

9　この命令において「成分調整牛乳」とは、生乳から乳脂肪分その他の成分の一部を除去したものをいう。

10　この命令において「低脂肪牛乳」とは、成分調整牛乳であつて、乳脂肪分を除去したもののうち、無脂肪牛乳以外のものをいう。

11　この命令において「無脂肪牛乳」とは、成分調整牛乳であつて、ほとんどすべての乳脂肪分を除去したものをいう。

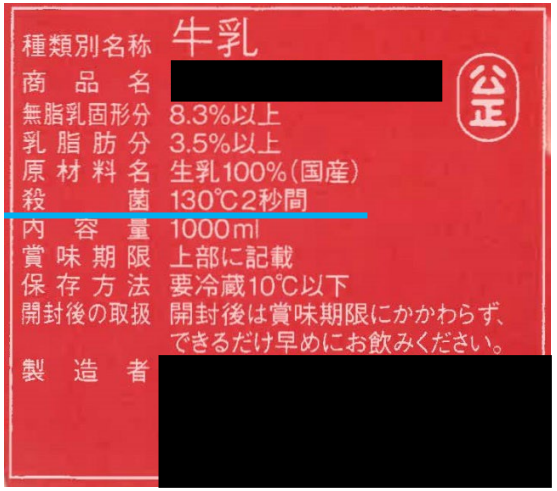
12　この命令において「加工乳」とは、生乳、牛乳、特別牛乳若しくは生水牛乳又はこれらを原料として製造した食品を加工したもの（成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳、発酵乳及び乳酸菌飲料を除く。）をいう。

食品表示基準別表19（個別的義務表示事項）及び乳及び乳製品の成分規格等に関する命令
＜乳＞

○【食品表示基準】
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
乳	殺菌温度及び時間（殺菌しない特別牛乳にあっては、その旨）	1　温度は摂氏温度で表し、当該処理場で行っている実際の殺菌温度を正確に表示する。 2　時間は「分」又は「秒」で表し、当該処理場で行っている実際の殺菌時間を正確に表示する。 3　殺菌温度、殺菌時間を表すものであることを明らかにするため、「殺菌」、「殺菌温度」、「殺菌時間」等の文字を前又は後に表示する。

○表示例



○【乳及び乳製品の成分規格等に関する命令】 別表
(昭和26年厚生省令第52号)

二　乳等の成分規格並びに製造、調理及び保存の方法の基準

(二)牛乳、特別牛乳、殺菌山羊乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳及び加工乳の成分規格並びに製造及び保存の方法の基準

（１）牛乳

1　（略）

2　製造の方法の基準

保持式により63℃で30分間加熱殺菌するか、又はこれと同等の殺菌効果を有する方法で加熱殺菌すること。ただし、10℃以下で以上保存することを要しないもの（常温保存可能品（牛乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳、加工乳、調製液状乳又は乳飲料のうち、連続流動式の加熱殺菌機で殺菌した後、あらかじめ殺菌した容器包装に無菌的に充塡したものをいう。以下同じ。）又は充塡後殺菌製品（牛乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳、加工乳、調製液状乳又は乳飲料のうち、保存性のある容器包装に入れ、密封した後、加圧加熱殺菌したものをいう。以下同じ。）をいう。以下同じ。）にあっては、次の方法で行わなければならない。

a　常温保存可能品にあっては、原材料等に由来して当該食品中に存在し、かつ、発育し得る微生物を死滅させるのに十分な効力を有する加熱殺菌方法及びあらかじめ殺菌した適切な容器包装へ無菌的に充塡する方法として当該食品を製造する者があらかじめ定めた方法（原材料の加熱殺菌においては、120℃で４分間加熱する方法又はこれと同等以上の殺菌効果を有する方法に限る。）

b　充塡後殺菌製品にあっては、保存性のある容器に入れ、かつ、120℃で４分間加熱殺菌する方法又はこれと同等以上の殺菌効果を有する方法で加熱殺菌する方法

3　（略）

（２）特別牛乳・（３）殺菌山羊乳・（４）成分調整牛乳（略）

食品表示基準別表19（個別的義務表示事項）及び乳及び乳製品の成分規格等に関する命令 <乳>

○【食品表示基準】
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
乳	主要な原料名並びに含まれる無脂乳固形分及び乳脂肪分の重量百分率（加工乳に限る。）	1　主要な原材料名を配合割合の高い順に表示する。 2　無脂乳固形分及び乳脂肪分の重量%を表示する。%の表示は、小数第一位まで表示する。
	含まれる乳脂肪分の重量百分率（低脂肪牛乳に限る。）	含まれる乳脂肪分の重量%を表示する。%の表示は、小数第一位まで表示する。

○【乳及び乳製品の成分規格等に関する命令】 別表
(昭和26年厚生省令第52号)

二　乳等の成分規格並びに製造、調理及び保存の方法の基準

(二)牛乳、特別牛乳、殺菌山羊乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳及び加工乳の成分規格並びに製造及び保存の方法の基準

（５）低脂肪牛乳

1　成分規格

無脂乳固形分　8.0%以上

乳脂肪分　0.5%以上1.5%以下

(以下略)

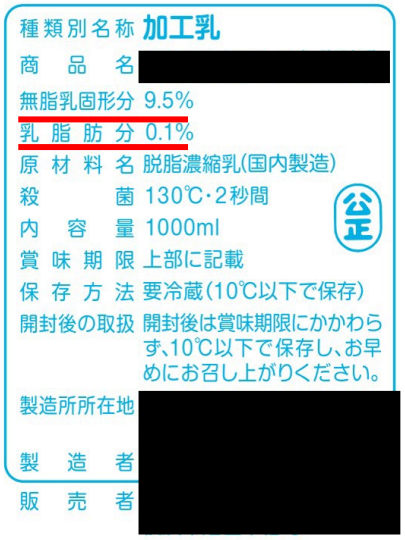
（７）加工乳

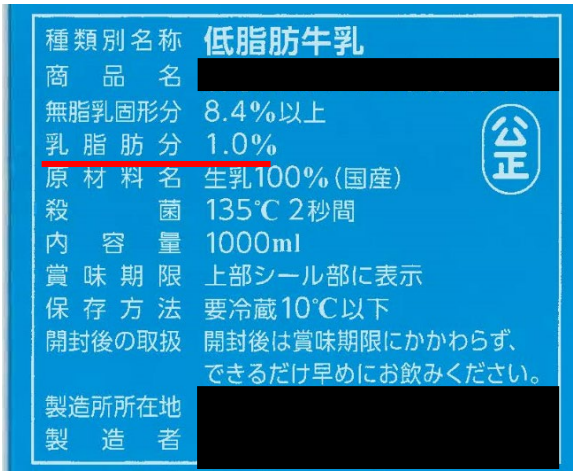
1　成分規格

無脂乳固形分　8.0%以上

(以下略)

○表示例





食品表示基準別表第20（個別的義務表示事項）
＜乳、乳製品、乳又は乳製品を主原料とする食品＞

○【食品表示基準】

別表第20：様式、文字ポイント等表示の方式等の個別ルール

<table>
<tr><th>食品</th><th>様式</th><th>表示の方式</th></tr>
<tr><td>乳</td><td rowspan="3">種類別
原材料名
添加物
原料原産地名
内容量
消費期限
保存方法
原産国名
製造者

備考
別記様式1の備考第2号から第12号までの規定による。</td><td>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　種類別は、JISZ8305に定める10.5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　この様式中、「種類別」とあるのは、これに代えて、「種類別名称」と表示することができる。</td></tr>
<tr><td>乳製品のうち、発酵乳及び乳酸菌飲料</td><td>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　種類別は、JISZ8305に定める8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　この様式中、「種類別」とあるのは、これに代えて、「種類別名称」と表示することができる。</td></tr>
<tr><td>その他の乳製品</td><td>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　種類別は、JISZ8305に定める14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　この様式中、「種類別」とあるのは、これに代えて、「種類別名称」と表示することができる。</td></tr>
<tr><td>乳又は乳製品を主要原料とする食品のうち、乳酸菌飲料</td><td>備考
別記様式1の規定による。</td><td>第8条各号（第3号を除く。）の規定によるほか、乳酸菌飲料である旨は、JISZ8305に定める8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。</td></tr>
</table>

食品表示基準別表第19（個別的義務表示事項）及び食品、添加物等の規格基準
＜容器包装詰加圧加熱殺菌食品＞

○【食品表示基準】
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
容器包装詰加圧加熱殺菌食品	食品を気密性のある容器包装に入れ、密封した後、加圧加熱殺菌した旨（缶詰又は瓶詰の食品、清涼飲料水、食肉製品、鯨肉製品及び魚肉練り製品を除く。）	「気密性容器に密封し加圧加熱殺菌」等食品を気密性のある容器包装に入れ、密封した後、加圧加熱殺菌した旨を示す文言を表示する。

○【食品、添加物等の規格基準】 容器包装詰加圧加熱殺菌食品
（昭和34年12月28日厚生省告示第370号）

1 容器包装詰加圧加熱殺菌食品（食品（清涼飲料水、食肉製品、鯨肉製品及び魚肉ねり製品を除く。）を気密性のある容器包装に入れ、密封した後、加圧加熱殺菌したものをいう。以下同じ。）の成分規格

容器包装詰加圧加熱殺菌食品は、当該容器包装詰加圧加熱殺菌食品中で発育し得る微生物が陰性でなければならない。
（以下略）

○表示例

名　　称　まあぼ豆腐のもと
原材料名　食肉(鶏肉、豚肉)、砂糖、ごま油、しょう油、ガーリックペースト、豚脂、オイスターソース、小麦粉、食塩、トマトペースト、しょうがペースト、みりん風発酵調味料、でんぷん、ポークエキス、酵母エキス、みそ、醸造酢、豆板醤、香辛料／調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル、パプリカ色素)、増粘剤(キサンタンガム)、酸味料、香料、
(一部に小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉を含む)
原料原産地名　欄外下に記載
殺菌方法　気密性容器に密封し、加圧加熱殺菌
内 容 量　200g
賞味期限　欄外下に記載
販 売 者　[redacted]
製 造 所

食品表示基準別表第19（一般用加工食品の個別的表示事項）及び
食品表示基準別表第24（生鮮食品の個別的表示事項）＜食肉＞

○【食品表示基準】

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
食肉（鳥獣の生肉（骨及び臓器を含む。）に限る。以下この項において同じ。）	飲食に供する際にその全体について十分な加熱を要する旨（調味料に浸潤させる処理、他の食肉の断片を結着させ成型する処理その他病原微生物による汚染が内部に拡大するおそれのある処理を行ったものに限る。）	「あらかじめ処理してありますので中心部まで十分に加熱してお召し上がりください」、「あらかじめ処理してありますので十分に加熱してください」等飲食に供する際にその全体について十分な加熱を要する旨の文言を表示する。
	生食用である旨（牛肉（内臓を除く。）であって生食用のものに限る。）	「生食用」、「生のまま食べられます」等生食用である旨を明確に示す文言を表示する。
	と畜場の所在地の都道府県名（輸入品にあっては、原産国名）及びと畜場の名称（牛肉（内臓を除く。）であって生食用のものに限る。）	とさつ又は解体が行われたと畜場の所在地の都道府県名（輸入品にあっては、原産国名）及びと畜場である旨を冠した当該と畜場の名称を表示する。

○【食品表示基準】

別表第24：生鮮食品の個別的表示事項

食品	表示事項	表示の方法
食肉（鳥獣の生肉（骨及び臓器を含む。）に限る。以下この項において同じ。）	飲食に供する際にその全体について十分な加熱を要する旨（刃を用いてその原形を保ったまま筋及び繊維を短く切断する処理その他病原微生物による汚染が内部に拡大するおそれのある処理（調味料に浸潤させる処理及び他の食肉の断片を結着させ成型する処理を除く。）を行ったものに限る。）	「あらかじめ処理してありますので中心部まで十分に加熱してお召し上がりください」、「あらかじめ処理してありますので十分に加熱してください」等飲食に供する際にその全体について十分な加熱を要する旨の文言を表示する。
	生食用である旨（牛肉（内臓を除く。）であって生食用のものに限る。）	「生食用」、「生のまま食べられます」等生食用である旨を示す文字を表示する。
	と畜場の所在地の都道府県名（輸入品にあっては、原産国名）及びと畜場の名称（牛肉（内臓を除く。）であって生食用のものに限る。）	とさつ又は解体が行われたと畜場の所在地の都道府県名（輸入品にあっては、原産国名）及びと畜場である旨を冠した当該と畜場の名称を表示する。