

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11月

消費者庁食品表示課

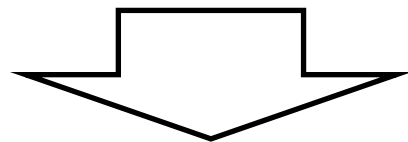
個別品目ごとの表示ルール（旧食衛法由来事項）の見直しの考え方

○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。

○近年、容器包装上の義務表示事項が拡大していくに伴い、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。

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（改正する場合含む）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 容器包装に密封された常温で流通する食品（清涼飲料水、食肉製品、鯨肉製品及び魚肉練り製品を除く。）のうち、水素イオン指数が4.6を超え、かつ、水分活性が0.94を超え、かつ、その中心部の温度を120℃で4分間に満たない条件で加熱殺菌されたものであって、ボツリヌス菌を原因とする食中毒の発生を防止するために10℃以下での保存を要するもの
- ⑮ 缶詰の食品
- ⑯ 水のみを原料とする清涼飲料水
- ⑰ 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
- D ⑩ふぐを原材料とするふぐ加工品のうち、
「原料ふぐの種類」
「ロットが特定できるもの」
「漁獲水域名」
に係る事項

個別品目ごとの表示ルールの見直し（旧食衛法由来事項） の対応方針について（案）

1	食品衛生上必要と考えられる事項	維持
2	横断的義務表示事項等で代替が可能と考えられる事項	廃止
3	品質に関わるものであって、 義務的表示である必要がないと考えられる事項	廃止
4	監視の観点から維持が望ましいと考えられる事項	要検討

1 別表第19のうち食品衛生上必要と考えられる事項等①

食品表示法（平成25年法律第70号）

第6条

- 8 内閣総理大臣は、食品関連事業者等が、アレルギー、消費期限、食品を安全に摂取するために加熱を要するかどうかの別
その他の食品を摂取する際の安全性に重要な影響を及ぼす事項として内閣府令で定めるものについて食品表示基準に従った
表示がされていない食品の販売をし、又は販売をしようとする場合において、消費者の生命又は身体に対する危害の発生又
は拡大の防止を図るため緊急の必要があると認めるときは、当該食品関連事業者等に対し、食品の回収その他必要な措置を
とるべきことを命じ、又は期間を定めてその業務の全部若しくは一部を停止すべきことを命ずることができる。

食品表示法第六条第八項に規定するアレルギー、消費期限、食品を安全に摂取するために加熱を要するかどうかの別その他の食品を摂取する際の安全性に重要な影響を及ぼす事項等を定める内閣府令（平成27年3月20日内閣府令第11号）

第1条 食品表示法第6条第8項に規定するアレルギー、消費期限、食品を安全に摂取するために加熱を要するかどうかの別
その他の食品を摂取する際の安全性に重要な影響を及ぼす事項として内閣府令で定めるものは、次に掲げる事項及びこれを表示す
る際に食品関連事業者等が遵守すべき事項とする。

九 次に掲げる食品にあっては、食品表示基準別表第19の当該食品の項の中欄に掲げる表示事項のうちそれぞれ次に定めるも
の

十 次に掲げる食品にあっては、食品表示基準別表第19の当該食品の項の中欄に掲げる表示事項

1 別表第19のうち食品衛生上必要と考えられる事項等②

内閣府令第1条第9号

食品	表示事項
食肉製品	非加熱食肉製品である旨
乳製品	飲食に供する際に加熱する旨（ナチュラルチーズ（ソフト及びセミハードのものに限る。）であって、飲食に供する際に加熱するものに限る。）
乳又は乳製品を主要原料とする食品	乳若しくは乳製品を原材料として含む旨、乳成分を原材料として含む旨又は主要原料である乳若しくは乳製品の種類別のうち少なくとも一つを含む旨
鶏の液卵	未殺菌である旨（殺菌したもの以外のものに限る。） 飲食に供する際に加熱殺菌を要する旨（殺菌したもの以外のものに限る。）
ふぐを原材料とするふぐ加工品	生食用であるかないかの別
冷凍食品	飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別 生食用であるかないかの別

内閣府令第1条第10号

食品	表示事項（食品表示基準別表第19の当該食品の項の中欄）
ゆでがに	飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別
容器包装に密封された常温で流通する食品（清涼飲料水、食肉製品、鯨肉製品及び魚肉練り製品を除く。）のうち、水素イオン指数が4.6を超え、かつ、水分活性が0.94を超え、かつ、その中心部の温度を摂氏120度で4分間に満たない条件で加熱殺菌されたものであって、ボツリヌス菌を原因とする食中毒の発生を防止するために摂氏十度以下での保存を要するもの	要冷蔵である旨

1 別表第19のうち食品衛生上必要と考えられる事項等③

食品衛生上必要と考えられるものについては、**維持**する方向で検討を行う。

品目	表示事項	表示の方法	想定される 主なハザード
食肉製品	非加熱食肉製品である旨（非加熱食肉製品（食肉を塩漬けた後、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。	リステリア・モノサイトゲネス
乳製品	飲食に供する際に加熱する旨（ナチュラルチーズ（ソフト及びセミハードのものに限る。）であって、飲食に供する際に加熱するものに限る。）	「種類別〇〇」の次に「（要加熱）」、「（加熱が必要）」、「（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する旨の文言を表示する。	リステリア・モノサイトゲネス
鶏の液卵	「未殺菌」である旨（殺菌したもの以外のものに限る。）	「未殺菌」の文字等未殺菌である旨を示す文字を表示する。	サルモネラ属菌
	飲食に供する際に加熱殺菌を要する旨（殺菌したもの以外のものに限る。）	「飲食に供する際には加熱殺菌が必要です」等飲食に供する際に加熱殺菌を要する旨を示す文言を表示する。	

1 別表第19のうち食品衛生上必要と考えられる事項等④

品目	表示事項	表示の方法	想定される 主なハザード
容器包装に密封された常温で流通する食品のうち、水素イオン指数が4.6を超え、かつ、水分活性が0.94を超え、かつ、その中心部の温度を120℃で4分間に満たない条件で加熱殺菌されたものであって、ボツリヌス菌を原因とする食中毒の発生を防止するために10℃以下での保存を要するもの	要冷蔵である旨	「要冷蔵」の文字等冷蔵を要する食品である旨を示す文字を表示する。	ボツリヌス菌

消 食 表 第 131 号
食安監発 0327 第 4 号
平成 24 年 3 月 27 日

各 都 道 府 県
保 健 所 設 置 市
特 別 区
衛生主管部（局）長 殿

気密性のある容器包装詰めのを冷蔵食品に係る取扱いについて

消 費 者 庁 食 品 表 示 課 長

平成 11 年8月 30 日
衛食第 120 号
各都道府県・各政令市・各特別区衛生主管部（局）長宛
厚生省生活衛生局食品保健課長通知

厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課長

容器包装詰低酸性食品等に関するボツリヌス食中毒対策について

今般、千葉県において、ボツリヌスA型菌による食中毒事件が発生し、その原因食品として気密性のある容器包装に入れられた要冷蔵食品であることが疑われている。
気密性のある容器包装に入れられ、pH が 4.6 を超え、かつ、水分活性が 0.94 を超える食品（容器包装詰加圧加熱殺菌食品等を除く）については、中心部を 80℃で 20 分間の加熱に加え、10℃以下で保存することにより、衛生確保が図られることから、製造から流通、消費に至るまでの一貫した温度管理が必要となる。ついては、当該食品の製造にあたっては衛生管理に万全を期すほか、下記事項に留意の上、関係事業者、消費者に対して、指導されたい。

標記については、平成 11 年 8 月 30 日付け衛食第 120 号（以下「衛食第 120 号通知」という。）及び平成 20 年 6 月 17 日付け食安基発第 0617003 号・食安監発第 0617003 号にて、食品等事業者に対して周知及び指導をお願いしてきたところですが、本年 3 月 26 日付け事務連絡のとおり、気密性のある容器包装詰めのを冷蔵食品が原因と疑われるボツリヌス食中毒が発生しています。

当該事例でのボツリヌス毒素検出食品の入手の経路や時期は不明であり、賞味期限、保存状況も調査中ですが、一方、当該食品の表示について一括表示欄には要冷蔵の記載があるものの、衛食第 120 号通知にて事業者等への指導をお願いしている容器包装のおもて面への冷蔵を要する食品である旨の表示はないとの報告を受けています。

つきましては、衛食第 120 号通知の趣旨を踏まえ、気密性のある容器包装詰めのを冷蔵食品については、要冷蔵食品であることが消費者等に明確に分かるように、容器包装のおもて面に冷蔵を要する食品である旨の文字をわかりやすい大きさ（概ね 20 ポイント以上）で、色彩、場所等を工夫して表示するよう、食品等事業者に対して指導の徹底をよろしく願います。

記

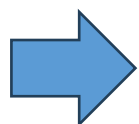
- 1 容器包装のおもて面に冷蔵を要する食品である旨の文字をわかりやすい大きさ（概ね 20 ポイント以上）で表示するとともに、当該表示の色彩、場所等を工夫する等、要冷蔵食品であることが消費者等に明確に分かるようにすること。
- 2 また、流通業者、消費者に対しては、当該製品の表示事項を十分確認して、適切に取り扱う必要があることについて一層の指導・啓発を行うこと。

○様式、文字ポイント等表示の方式等の
個別ルール（食品表示基準別表第20）

表示の方式
第 8 条各号（第 3 号を除く。）の規定によるほか、別表第19に規定する冷蔵を要する食品である旨を示す文字は、 <u>容器包装の表おもて面に</u> 、分かりやすい大きさで表示する。

1 別表第19のうち食品衛生上必要と考えられる事項等⑤

品目	表示事項	表示の方法	想定される 主なハザード
ゆでがに	飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別	「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表示する。	腸炎ビブリオ
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。）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。	病原微生物
	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。）	生食用のものにあっては、「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っては、「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。	腸炎ビブリオ
ふぐを原材料とする ふぐ加工品	生食用であるかないかの別（冷凍食品のうち、切り身にしたふぐを凍結させたものに限る。）	生食用のものにあっては、「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っては、「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。	腸炎ビブリオ
	生食用である旨（切り身にしたふぐであって生食用のもの（調味したものであって、凍結させたものを除く。）に限る。）	「生食用」の文字等生食用である旨を示す文字を表示する。	腸炎ビブリオ



1 の対応方針

維持する必要があるのではないか

2 別表第19 横断的義務表示事項等で代替が可能と考えられる事項①

横断的義務表示事項等により代替可能と考えられるものについては、別表第19の規定を**廃止**する方向で検討を行う。

名称

品目	表示事項	表示の方法	代替となる横断的義務表示事項 (加工食品)
乳又は乳製品を主要原料とする食品	名称又は商品名（乳酸菌飲料にあっては、その旨）	一般的名称又は商品名を表示する。この場合において、乳酸菌飲料にあっては、「乳酸菌飲料」の文字を表示する。	名称

乳又は乳製品を主要原料とする食品には、食品表示基準第3条の「名称」に係る表示事項が適用されている。

（参考）食品表示基準第3条「名称」

1 その内容を表す一般的な名称を表示する。ただし、乳（生乳、生山羊乳、生めん羊乳及び生水牛乳を除く。以下同じ。）及び乳製品にあっては、この限りでない。

別表第19

乳製品 種類別 乳等命令第二条の定義に従った種類別を表示する。この場合において、チーズにあってはナチュラルチーズ又はプロセスチーズの別、アイスクリーム類にあってはアイスクリーム、アイスミルク又はラクトアイスの別を表示する。

→ **乳又は乳製品を主要原料とする食品については、食品表示基準第3条のただし書きの対象となっていない。**

2 別表第19 横断的義務表示事項等で代替が可能と考えられる事項①

原材料名

品目	表示事項	表示の方法	代替となる横断的義務表示事項 (加工食品)
食肉製品	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。	原材料名
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。	原材料名
乳製品	主要な混合物の名称（乳飲料、発酵乳、乳酸菌飲料（無脂乳固形分3.0%以上のものに限る。）、チーズ又はアイスクリーム類に限る。）	乳又は乳製品以外に混合したもののうち主要なもの及び量の多少にかかわらずその製品の特性に不可欠なものの名称を表示する。	原材料名
	主要な混合物の名称及びその重量百分率（加糖練乳、加糖脱脂練乳、加糖粉乳又は調製粉乳に限る。）	1 主要な混合物の名称は、調製粉乳にあっては、乳又は乳製品以外に混合したもののうち主要なもの及び量の多少にかかわらずその製品の組成に必要不可欠なものの名称を表示し、それ以外のものにあっては、「しょ糖」と表示する。 2 1の重量％は、小数第一位まで表示する。	原材料名
	当該動物の種類（牛以外の動物の乳を原料として製造したナチュラルチーズに限る。）	2種類以上の動物の乳を使用したものにあっては、当該動物の種類を使用量の多い順に表示する。	原材料名
乳又は乳製品を主要原料とする食品	乳若しくは乳製品を原材料として含む旨、乳成分を原材料として含む旨又は主要原料である乳若しくは乳製品の種類別のうち少なくとも一つを含む旨	「この製品は原材料に乳を使用しています」等乳若しくは乳製品を原材料として含む旨、乳成分を原材料として含む旨又は主要原料である乳若しくは乳製品の種類別のうち少なくとも1つを含む旨を表示する。	原材料名・アレルギー
缶詰の食品	主要な原材料名	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っては、主要原材料名の表示を省略することができる。	原材料名

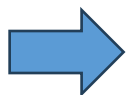
2 別表第19 横断的義務表示事項等で代替が可能と考えられる事項②

保存の方法

品目	表示事項	表示の方法	代替となる横断的義務表示事項 (加工食品)
無菌充填豆腐	常温での保存が可能である旨及び常温で保存した場合における賞味期限である旨の文字を冠したその年月日	「常温保存可能品」の文字を表示する。	保存の方法
乳	常温での保存が可能である旨及び常温で保存した場合における賞味期限である旨の文字を冠したその年月日（常温保存可能品に限る。）	「種類別〇〇」の次に「（常温保存可能品）」の文字を表示する。	保存の方法
乳製品	常温での保存が可能である旨及び常温で保存した場合における賞味期限である旨の文字を冠したその年月日（常温保存可能品に限る。）	「種類別〇〇」の次に「（常温保存可能品）」の文字を表示する。	保存の方法
食肉製品	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。	保存の方法
魚肉ハム、 魚肉ソーセージ 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。	保存の方法
鯨肉製品	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。	保存の方法
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。	保存の方法

2 別表第19 横断的義務表示事項等で代替が可能と考えられる事項③

品目	表示事項	表示の方法	代替となる横断的義務表示事項 (加工食品)
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。	保存の方法
(参考) 乳及び乳製品の成分規格等に関する命令（昭和26年厚生省令第52号） ○ 製造の方法の基準 牛乳 保持式により摂氏63度で30分間加熱殺菌するか、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こと。ただし、摂氏10度以下で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填したものをいう。以下同じ。))又は充填後殺菌製品(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。 (後略) ○ 保存基準 a 常温保存可能品及び充填後殺菌製品を除き、<u>殺菌後直ちに摂氏10度以下に冷却して保存すること。</u> b 常温保存可能品にあっては、常温を超えない温度で保存すること。			



「常温保存可能品」の表示にあっては「保存の方法」にて代替可能。また、具体的な「殺菌温度及び殺菌時間」の表示にあっては「保存の方法」の記載により衛生事項として代替可能。

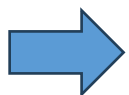
2 別表第19 横断的義務表示事項等で代替が可能と考えられる事項④

品目	表示事項	表示の方法	代替となる横断的義務表示事項 (加工食品)
食肉製品 (非加熱食肉製品)	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。	保存の方法
食肉製品 (特定加熱食肉製品)	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。	保存の方法
魚肉ハム、 魚肉ソーセージ 特殊包装かまぼこ	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。	保存の方法

(参考)

品目	保存基準※（例）
食肉製品 (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以上のものにあつては、4℃以下）で保存しなければならない。ただし、 <u>肉塊のみを原料食肉とする場合以外の場合であつて、pHが4.6未満又はpHが5.1未満かつ水分活性が0.93未満のものにあつては、この限りでない。</u>
食肉製品 (特定加熱食肉製品)	特定加熱食肉製品のうち、 <u>水分活性が0.95以上のものにあつては、4℃以下で、水分活性が0.95未満のものにあつては、10℃以下で保存しなければならない。</u>
魚肉ハム、 魚肉ソーセージ 特殊包装かまぼこ	魚肉ソーセージ、魚肉ハム及び特殊包装かまぼこにあつては、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、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製品及びそのpH（製品の一部を細切したものを採り、これに10倍量の精製水を加えて細砕したもののpHをいう。） <u>が4.6以下又はその水分活性が0.94以下である製品にあつては、この限りでない。</u>

※ 食品、添加物等の規格基準（昭和34年厚生省告示第370号）

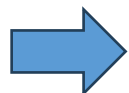


具体的な「水素イオン指数」、「水分活性」の表示にあつては「保存の方法」の記載により衛生事項として代替可能。

2 別表第19 横断的義務表示事項等で代替が可能と考えられる事項⑤

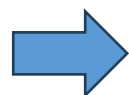
その他

品目	表示事項	表示の方法	代替となる横断的義務表示事項 (加工食品)
即席めん類	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。	保存の方法
食品、添加物等の規格基準 ○ 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。			



食品表示基準第3条の「保存の方法」規定（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たものにあつては、その基準に従って表示する。）により衛生事項として代替可能。

品目	表示事項	表示の方法	代替となる横断的義務表示事項 (加工食品)
乳製品	容器包装に入れた後、加熱殺菌した旨（ナチュラルチーズ（ソフト及びセミハードのものに限る。）であつて、容器包装に入れた後、加熱殺菌したものに限る。）	「包装後加熱」、「包装後加熱殺菌」、「容器包装後加熱殺菌済み」等容器包装に入れた後に加熱殺菌したものである旨の文言を表示する。	別表第19
鶏の液卵	殺菌方法（殺菌したものに限る。）	殺菌温度及び殺菌時間を表示する。	別表第19



“1 別表第19のうち食品衛生上必要と考える事項”として維持する方向の表示事項の「飲食に供する際に加熱殺菌を要する旨」等により衛生事項として代替可能。

2の対応方針

廃止で良いのではないか

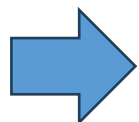
3 別表第19のうち品質に関わるものであって、義務的表示である必要がないと考えられる事項①

食品衛生に関する表示ではないと考えられるものについては、**廃止**する方向で検討を行う。

品目	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。
乳製品	含まれる無脂乳固形分及び乳脂肪分（乳脂肪分以外の脂肪分を含むものにあつては、無脂乳固形分及び乳脂肪分並びに乳脂肪分以外の脂肪分）の重量百分率（乳飲料、発酵乳、乳酸菌飲料及びアイスクリーム類に限る。）	1 無脂乳固形分、乳脂肪分及び乳脂肪分以外の脂肪分の重量％は、小数第一位まで表示する。ただし、アイスクリーム類、発酵乳及び乳酸菌飲料であつて、重量％が1％以上のものについては、小数第一位の数値の1から4までは0として、6から9までは5として、0.5間隔で表示することができる。 2 乳脂肪分以外の脂肪分にあつては、その脂肪分の個々の名称及びそれぞれの重量％を表示する。ただし、植物性脂肪又は乳脂肪以外の動物性脂肪に取りまとめ、それぞれ総量で表示することができる。
	主要な混合物の名称及びその重量百分率（加糖練乳、加糖脱脂練乳、加糖粉乳又は調製粉乳に限る。）	1 主要な混合物の名称は、調製粉乳にあつては、乳又は乳製品以外に混合したもののうち主要なもの及び量の多少にかかわらずその製品の組成に必要不可欠なものの名称を表示し、それ以外のものにあつては、「しょ糖」と表示する。 2 1の重量％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（クリーム及びクリームパウダーに限る。）	含まれる乳脂肪分の重量％は、小数第一位まで表示する。
	殺菌した発酵乳及び乳酸菌飲料である旨（殺菌した発酵乳及び乳酸菌飲料に限る。）	殺菌した発酵乳にあつては、「種類別」の次に「殺菌済み発酵乳」等殺菌した発酵乳である旨の文言を、殺菌した乳酸菌飲料にあつては、「種類別」の次に「殺菌済み乳酸菌飲料」等殺菌した乳酸菌飲料である旨の文言を表示する。
	製造時の発酵温度が25℃前後である旨（発酵乳又は乳酸菌飲料であつて、製造時の発酵温度が25℃前後のものに限る。）	「低温発酵」等製造時の発酵温度が25℃前後である旨を示す文字を表示する。

3 別表第19のうち品質に関わるものであって、義務的表示である必要がないと考えられる事項②

品目	表示事項	表示の方法
乳又は乳製品を主要原料とする食品	含まれる無脂乳固形分及び乳脂肪分（乳脂肪分以外の脂肪分を含むものにあつては、無脂乳固形分及び乳脂肪分並びに乳脂肪分以外の脂肪分）の重量百分率	1 無脂乳固形分、乳脂肪分及び乳脂肪分以外の脂肪分の重量％を表示する。％表示は、小数第一位まで表示する。ただし、乳又は乳製品を主要原料とする食品であつて、重量％が1％以上のものについては、小数第一位の数値の1から4までは0として、6から9までは5として、0.5間隔で表示することができる。 2 乳脂肪分以外の脂肪分にあつては、その脂肪分の個々の名称及びそれぞれの重量％を表示する。ただし、植物性脂肪又は乳脂肪以外の動物性脂肪に取りまとめ、それぞれ総量で表示することができる。
	製造時の発酵温度が25℃前後である旨（乳酸菌飲料であつて、製造時の発酵温度が25℃前後のものに限る。）	「低温発酵」等製造時の発酵温度が25℃前後である旨を示す文字を表示する。
水のみを原料とする清涼飲料水	殺菌又は除菌を行っていない旨（容器包装内の二酸化炭素圧力が20℃で98kPa未満であつて、殺菌又は除菌（ろ過等により、原水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除去することをいう。以下同じ。）を行わないものに限る。）	「殺菌又は除菌を行っていない」等殺菌又は除菌を行っていない旨を示す文言を表示する。
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つて、原料用果汁以外のもの	「冷凍果実飲料」の文字	「冷凍果実飲料」の文字を表示する。



3 の対応方針

廃止で良いのではないか

(参考) 乳等命令における無脂乳固形分及び乳脂肪分の重量百分率に係る成分規格

成分規格※1	表示義務※2あり	表示義務※2なし
無脂乳固形分 乳脂肪分	低脂肪牛乳 加工乳	牛乳 特別牛乳 殺菌山羊乳 無脂肪牛乳
乳固形分 乳脂肪分	アイスクリーム アイスマルク ラクトアイス	濃縮乳 無糖練乳 加糖練乳 全粉乳 クリームパウダー 加糖粉乳
無脂乳固形分	発酵乳	成分調整牛乳 脱脂濃縮乳 無糖脱脂練乳 加糖脱脂練乳
乳脂肪分	クリーム クリームパウダー	バター バターオイル
乳固形分		プロセスチーズ 濃縮ホエイ 脱脂粉乳 ホエイパウダー (クリームパウダー) たんぱく質濃縮ホエイパウダー バターミルクパウダー 調製粉乳

※1 食品、添加物等の規格基準（昭和34年厚生省告示第370号）

※2 食品表示基準（平成27年内閣府令第10号）

(参考) 殺菌した発酵乳及び乳酸菌飲料である旨の制定経緯

○基準・制定経緯等

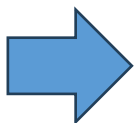
食品	表示事項	経緯等（一部抜粋）
乳製品	殺菌した発酵乳及び乳酸菌飲料である旨（殺菌した発酵乳及び乳酸菌飲料に限る。）	【食品衛生研究（昭和43年10月号）】 はっ酵乳及び乳酸菌飲料については、殺菌したものと、殺菌していないものとの区別を明確にし、消費者の商品選択の便を図るとともに、取り締まりの万全を期するため、殺菌したはっ酵乳および乳酸菌飲料にあっては、あたりに、その旨を標示しなければならないこととされたのである。
乳及び乳製品の成分規格等に関する命令（昭和26年厚生省令第52号） ○ 成分規格 発酵乳 乳酸菌数又は酵母数（1ml当たり） 10,000,000以上 ただし、発酵させた後において、75℃以上で15分間加熱するか、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したものは、この限りでない。 乳酸菌飲料(無脂乳固形分3.0%以上のもの) 乳酸菌数又は酵母数（1ml当たり） 10,000,000以上 ただし、発酵させた後において、75℃以上で15分間加熱するか、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したものは、この限りでない。		

食品	表示事項	経緯等（一部抜粋）
乳製品	製造時の発酵温度が25℃前後である旨（発酵乳又は乳酸菌飲料であって、製造時の発酵温度が25℃前後のものに限る。）	【食品衛生研究（平成27年2月号）】 II 乳及び乳製品の成分規格等の改正について 6 低温で発酵した製品の乳酸菌数の測定法について 至適温度が低温（25℃前後）の乳酸菌を用いた発酵乳は、乳等省令で定められた測定法では培養温度が高いため、適切に乳酸菌数が測定されず、発酵乳の成分規格（乳酸菌数）を満たさない。このため、至適温度が低い乳酸菌を用いた発酵乳も適切に乳酸菌数が測定できるよう測定法の改正を行うこととした。また、乳酸菌飲料についても今後同様の乳酸菌を用いた製品が考えられることから改正を行った。
乳又は乳製品を主要原料とする食品	製造時の発酵温度が25℃前後である旨（乳酸菌飲料であって、製造時の発酵温度が25℃前後のものに限る。）	
乳及び乳製品の成分規格等に関する命令（昭和26年厚生省令第52号） ○試験法 (3) 発酵乳及び乳酸菌飲料 3 乳酸菌数の測定法 （前略） 培養基が凝固したならば、倒置して35℃から37℃まで(製造時の発酵温度が25℃前後の製品にあつては24℃から26℃まで)の温度で72時間(前後3時間の余裕を認める。)培養する。 （後略）		

4 別表第19のうち監視の観点から維持が望ましいと考えられる事項

自治体へのアンケートの結果から、自治体における収去の件数が多く、また、維持する必要があるとの回答が多数を占めたもの。

品目	表示事項	表示の方法
食肉製品	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。
	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。
	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かの別（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かの別を表示する。
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。
乳製品	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。この場合において、チーズにあってはナチュラルチーズ又はプロセスチーズの別、アイスクリーム類にあってはアイスクリーム、アイスミルク又はラクトアイスの別を表示する。
	乳製品である旨（乳酸菌飲料に限る。）	「種類別〇〇」の次に「（乳製品）」の文字を表示する。
冷凍食品	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。

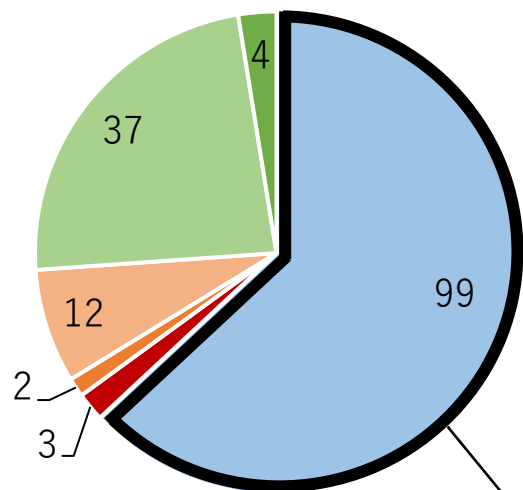


4 の対応方針

要検討

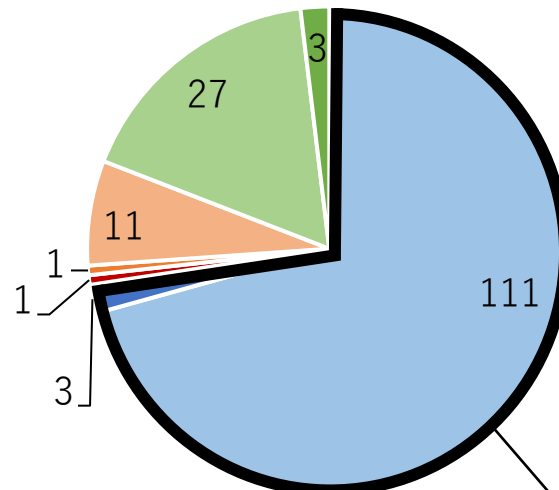
(参考) 自治体アンケート結果①

乾燥食肉製品である旨



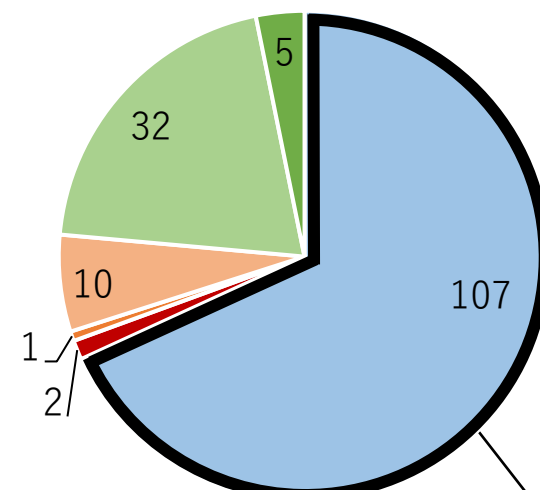
必要と回答 (63.1%)

加熱食肉製品である旨



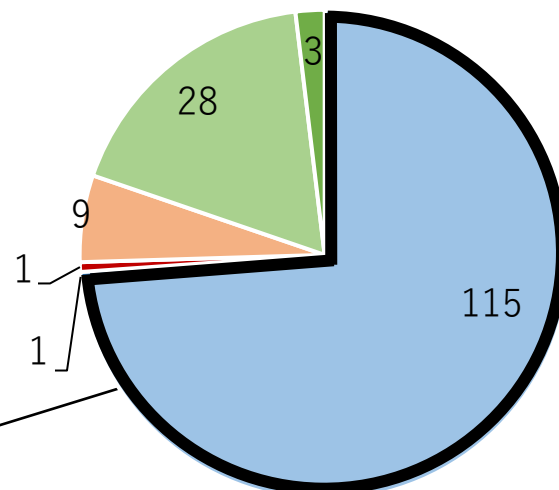
必要と回答 (72.6%)

特定食肉製品である旨



必要と回答 (68.2%)

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かの別



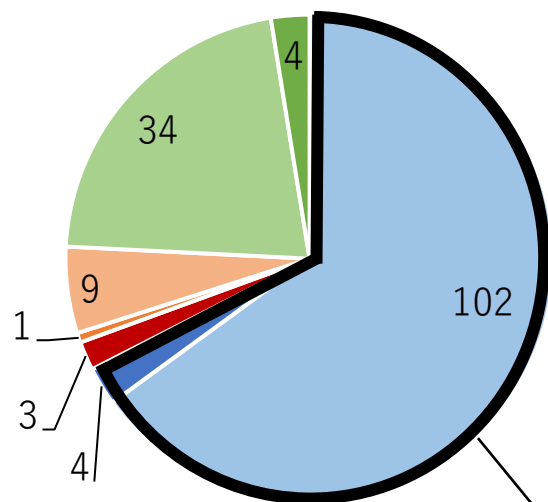
必要と回答 (73.9%)

n=157

- 規格基準確認のために利用 (必要)
- 消費者への情報提供として必要 (必要)
- その他 (不要)
- 意見なし (不要)
- 要不要の意見なし
- 未回答

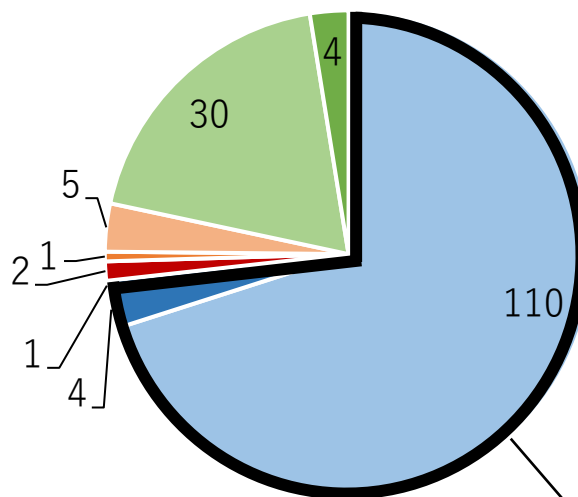
(参考) 自治体アンケート結果②

乳：種類別



必要と回答 (67.5%)

乳製品：種類別

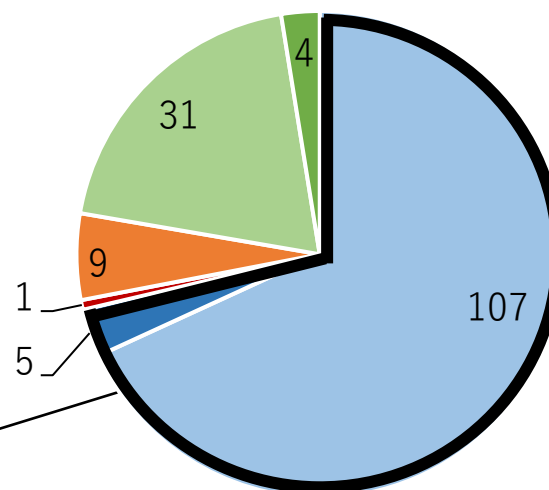


必要と回答 (73.2%)

n=157

- 規格基準確認のために利用 (必要)
- 消費者の選択に資するため (必要)
- 一般的な名称として定着してるため (必要)
- 名称でよいと思われるため (不要)
- 収去実績がないため (不要)
- 意見なし (不要)
- 要不要の意見なし
- 未回答

冷凍食品：凍結させる直前に加熱されたものであるかどうかの別



必要と回答 (71.3%)

n=157

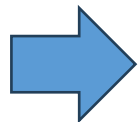
- 規格基準確認のために利用 (必要)
- 消費者の選択に資するため (必要)
- 収去実績がないため (不要)
- 意見なし (不要)
- 要不要の意見なし
- 未回答

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 >

○様式、文字ポイント等表示の方式等の個別ルール

食品	様式	表示の方式
乳	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	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。
乳製品のうち、 発酵乳及び 乳酸菌飲料		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。
その他の乳製品	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。	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。
乳又は乳製品を主要原料とする食品のうち、 乳酸菌飲料	備考 別記様式1の規定による。	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。



廃止で良いのではないか