

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

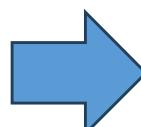
個別品目ごとの表示ルールの見直し（旧食衛法由来事項） の対応方針について

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

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°C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の別、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の別、加熱殺菌した後容器包装に入れたものの別を表示する。
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) 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
 <③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。)	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つて、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。

○【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. 乾燥食肉製品（乾燥させた食肉製品であつて、乾燥食肉製品として販売するものをいう。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。
 - E. coli (大腸菌群のうち、44.5℃で24時間培養したときに、乳糖を分解して、酸及びガスを生ずるものをいう。以下同じ。) 陰性でなければならない。
 - 水分活性が0.87未満でなければならない。

(以下略)

○表示例

乾燥食肉製品	
名 称	サラミソーセージ
原 材 料 名	畜肉(豚肉(輸入)、牛肉)、豚脂肪、粗ゼラチン、糖類(粉末水あめ、砂糖)、香辛料、食塩/カゼインNa、調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、リン酸塩(Na)、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(硝酸K、亜硝酸Na)、(一部に乳成分・豚肉・牛肉・ゼラチンを含む)
内 容 量	表面下部に記載
賞 味 期 限	表面下部に記載
保 存 方 法	直射日光および高温多湿を避け、常温で保存してください。
製 造 者	

(参考) 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
 <③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。)	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。

○表示例

特定加熱食肉製品	
名 称	ローストビーフ
原 材 料 名	牛もも肉（国産）、食塩、ぶどう糖、香辛料／調味料（アミノ酸）、（一部に牛乳を含む）
内 容 量	500 g
賞 味 期 限	
水 分 活 性	0.95 以上
保 存 方 法	-18℃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・2 (略)

3. **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。）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 1 g につき 100 以下でなければならない。

b クロストリジウム属菌（グラム陽性の芽胞形成桿菌であって亜硫酸を還元する嫌気性の菌をいう。以下同じ。）が、検体 1 g につき 1,000 以下でなければならない。

c 黄色ブドウ球菌が、検体 1 g につき 1,000 以下でなければならない。

d サルモネラ属菌陰性でなければならない。
 (以下略)

(参考) 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
 <③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。)	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。

○【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

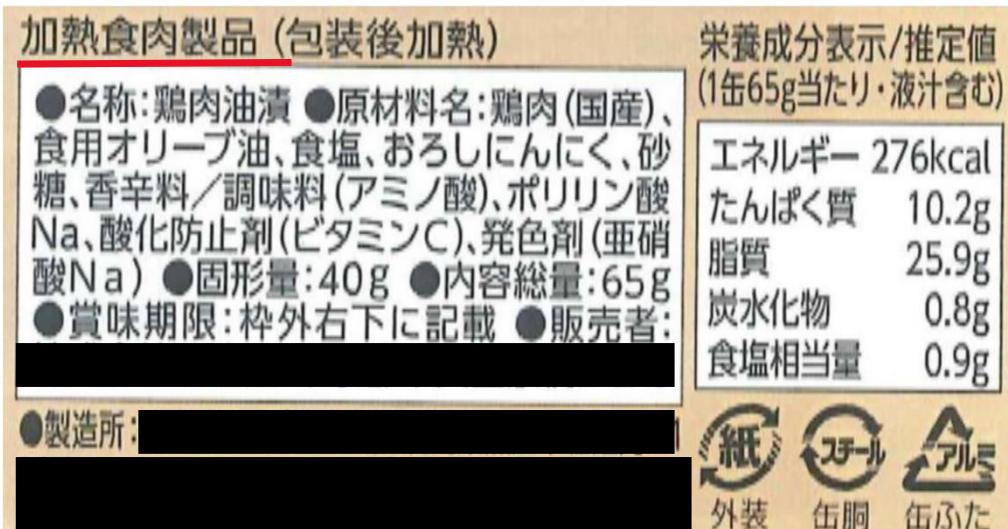
1～3 (略)

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 1 g につき1,000以下でなければならない。

○表示例



(参考) 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

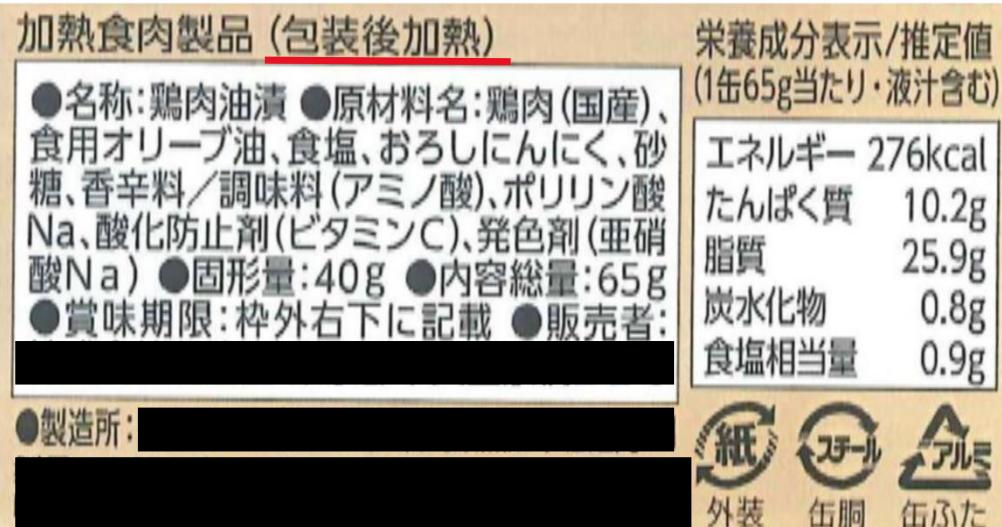
〈③食肉製品〉

○【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。)	容器包装に入れた後加熱殺菌したもののか、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。

○表示例



○【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 1 g につき 1,000 以下でなければならない。

5. 加熱食肉製品のうち、加熱殺菌した後容器包装に入れたものは、次の規格に適合するものでなければならない。

a E. coli 陰性でなければならない。

b 黄色ブドウ球菌が、検体 1 g 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。

(参考) 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
 <③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「非加熱食肉製品」の文字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。)	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	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 1 g 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 1 g 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 1 g につき100以下でなければならない。
 (以下略)

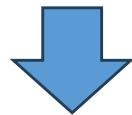
食肉製品の代替表示について

「食品表示基準について」（次長通知平成27年3月30日消食表第139号）

分類	代替表示
乾燥食肉製品	ドライソーセージ サラミソーセージ ビーフジャーキー ¹ ポークジャーキー ¹
非加熱食肉製品	ラックスハム
特定加熱食肉製品	—
加熱食肉製品	プレスハム ワインナーソーセージ フランクフルトソーセージ

冷凍食品の表示の方法への対応（案）

品目	表示事項	表示の方法
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。



次長通知で補記

○食品表示基準について(平成27年3月30日消食表第139号)

現行	改正（例）
<p>(加工食品)</p> <p>1 義務表示事項</p> <p>(15) 食品表示基準別表第19に定めるもの</p> <p>⑦ 冷凍食品</p> <p>名称のほか、冷凍食品である旨を表示する。</p>	<p>(加工食品)</p> <p>1 義務表示事項</p> <p>(15) 食品表示基準別表第19に定めるもの</p> <p>⑦ 冷凍食品</p> <p>ア 名称のほか、冷凍食品である旨を表示する。</p> <p>イ 凍結させる直前に加熱されたものであるかどうかの別の表示にあっては、「凍結直前未加熱」、「凍結直前加熱」など、食品衛生法に基づく規格が適用される食品であることがわかるよう、冷凍食品である旨の表示に近接した場所に表示する。</p>

冷凍食品

凍結前加熱の有無	加熱してあります
加熱調理の必要性	加熱して召しあがってください

冷凍食品(凍結直前加熱)

加熱調理の必要性	加熱して召しあがってください

(参考) 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

< ⑫冷凍食品 >

○【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
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。

○表示例

(冷凍食品)

名 称	グラタン	内 容 量	408グラム
原 材 料 名	生乳(国産)、ペンネマカロニ、ナチュラルチーズ、植物油脂、えび、ホワイトルウ、砂糖、ソテーオニオン、食塩、えびエキス、香辛料、酵母エキス／増粘剤(加工デンプン)、調味料(アミノ酸等)、加工デンプン、セルロース、香料、着色料(カラメル、カラチノイド)、乳化剤、(一部にえび・小麦・乳成分・いか・大豆・豚肉を含む)	賞 味 期 限	上側の面の左部に記載
		保 存 方 法	-18°C以下で保存してください。
		凍結前加熱の有無	加熱してありません。
		加熱調理の必要性	加熱してお召し上がりください。
		製 造 者	
		製 造 所	

原材料配合割合 生乳15.9%、ナチュラルチーズ(ゴーダ)3.3%、えび2.2% (仕込み時)

○【食品、添加物等の規格基準】 冷凍食品

(昭和34年12月28日厚生省告示第370号)

1 冷凍食品（製造し、又は加工した食品（清涼飲料水、食肉製品、鯨肉製品、魚肉ねり製品、ゆでだこ及びゆでがにを除く。以下この項において同じ。）及び切り身又はむき身にした鮮魚介類（生かきを除く。以下この項において同じ。）を凍結させたものであって、容器包装に入れられたものに限る。以下この項において同じ。）の成分規格

(1) (略)
 (2) 加熱後摂取冷凍食品（冷凍食品のうち製造し、又は加工した食品を凍結させたものであって、無加熱摂取冷凍食品以外のものをいう。以下この項において同じ。）であって凍結させる直前に加熱されたものは、細菌数（生菌数）が検体 1 g につき 100,000 以下で、かつ、大腸菌群が陰性でなければならない。
 (略)

(3) 加熱後摂取冷凍食品であって、凍結させる直前に加熱されたもの以外のものは、細菌数（生菌数）が検体 1 g につき 3,000,000 以下で、かつ、E. coli が陰性でなければならない。 (略)
 (以下略)

（参考）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
＜⑫冷凍食品＞

○【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
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（鳥獸の生肉（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。

○表示例

名 称		焼おにぎり
原 材 料 名		米(国産)、しょうゆ、しょうゆだれ、糖類(砂糖、果糖ぶどう糖液糖)、食塩、かつおぶし調味エキス、発酵調味料、発酵調味液、でん粉、デキストリン、しょうゆ加工品、酵母エキスパウダー、かつおぶしシーズニングオイル、加工油脂／増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)、(一部に小麦・大豆・ゼラチンを含む)
内 容 量		450グラム
賞 味 期 限		枠外右に記載してあります
保 存 方 法		-18℃以下で保存してください
凍結前加熱の有無		加熱してあります
加熱調理の必要性		加熱して召しあがってください
製 造 者		
製 造 所		

○【食品、添加物等の規格基準】 冷凍食品

(昭和34年12月28日厚生省告示第370号)

1 冷凍食品（製造し、又は加工した食品（清涼飲料水、食肉製品、鯨肉製品、魚肉ねり製品、ゆでだこ及びゆでがにを除く。以下この項において同じ。）及び切り身又はむき身にした鮮魚介類（生かきを除く。以下この項において同じ。）を凍結させたものであって、容器包装に入れられたものに限る。以下この項において同じ。）の成分規格

(1) 無加熱摂取冷凍食品（冷凍食品のうち製造し、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しないとされているものをいう。以下この項において同じ。）は、細菌数（生菌数）が検体1gにつき100,000以下で、かつ、大腸菌群が陰性でなければならない。

(参考) 乳等命令における無脂乳固体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
無脂乳固体分 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
乳固体分 乳脂肪分	アイスクリーム アイスミルク 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
無脂乳固体分	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
乳固体分		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）