

(別紙)

食品表示基準Q & A

改正後（新）	改正前（旧）
<p>食品表示基準Q & A（平成27年3月30日消食表第140号）</p> <p>目次</p> <p>はじめに～（総則－21）（略）</p> <p>（総則－22）保健機能食品やいわゆる健康食品の制度については、他に参照すべきQ & A等がありますか。</p> <p>（総則－23）・（総則－24）（略）</p> <p>第2章 加工食品</p> <p>（加工－1）一般用加工食品には、どのような表示が義務付けられているのですか。</p> <p>第3条第1項関係 （表示の対象について）</p> <p>（加工－2）～（加工－9）（略）</p> <p>（加工－10）乳酸菌飲料（発酵乳を含む）の名称又は商品名について、「〇ソーダ」、「〇〇ジュース」等と表示してもよいですか。</p> <p>（加工－11）～（加工－25）（略）</p> <p>（加工－26）次の例のように、表示箇所を指定する方法で、賞味期限の年月日を単独で表示した場合、製造所固有記号、ロット番号、その他の記号を併記してもよいですか。</p> <p>（加工－27）・（加工－28）（略）</p> <p>（加工－29）製造後3箇月以上品質保持が可能な食品について、商品管理の上でロット番号を月の後に記載してもよいですか。 表示例 賞味期限平成〇年〇月☆☆☆ 賞味期限2016.4☆☆☆（☆はロット番号）</p>	<p>食品表示基準Q & A（平成27年3月30日消食表第140号）</p> <p>目次</p> <p>はじめに～（総則－21）（略）</p> <p>（総則－22）保健機能食品やいわゆる健康食品の制度については、他に参照にすべきQ & A等がありますか。</p> <p>（総則－23）・（総則－24）（略）</p> <p>第2章 加工食品</p> <p>第3条第1項関係</p> <p>（加工－1）一般用加工食品には、どのような表示が義務付けられているのですか。</p> <p>（表示の対象について）</p> <p>（加工－2）～（加工－9）（略）</p> <p>（加工－10）乳酸菌飲料（発酵乳を含む）の名称又は商品名について、「生ジュース」、「〇〇ジュース」等と表示してもよいですか。</p> <p>（加工－11）～（加工－25）（略）</p> <p>（加工－26）次の例のように、表示箇所を指定する方法で、賞味期限の年月日を単独でを表示した場合、製造所固有記号、ロット番号、その他の記号を併記してもよいですか。</p> <p>（加工－27）・（加工－28）（略）</p> <p>（加工－29）製造後3箇月以上品質保持が可能な食品等について、商品管理の上でロット番号を月の後に記載してもよいですか。 表示例 賞味期限平成〇年〇月☆☆☆ 賞味期限2016.4☆☆☆（☆はロット番号）</p>

(加工-30) ~ (加工-61) (略)

(加工-62) 原材料名の表示で、次のように表示することは可能ですか。

- ① 数種類の魚を一括して「魚」、「魚肉」
- ② 本マグロ
- ③ 黒糖、還元水あめをまとめて「砂糖」
- ④ 有機大豆
- ⑤ NON-GMO大豆

(加工-63) ~ (加工-117) (略)

(加工-118) 製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名又は名称を表示する場合

- ① 「製造所又は加工所の所在地」とは、本社等の事務所又は住居等ではなく、現品を製造又は加工している製造所又は加工所を意味するものか。
- ② 「製造者又は加工者の氏名又は名称」とは、現品を製造している製造所の氏名又は名称ではなく、本社等の氏名又は名称のことを意味するものか。

(加工-119) ~ (加工-140) (略)

(加工-141) 乳児向けの飲料で、ほうじ茶や玄米茶などは、食品、添加物等の規格基準（昭和34年厚生省告示第370号）の「飲料水」（基準値10ベクレル/kg）のカテゴリーに該当しますが、これらの飲料について、任意に「飲料水の規格基準が適用される食品です。」等と表示することは可能ですか。

(加工-142) 牛乳については、1歳未満の乳児に与えることを念頭において販売する場合、乳児用規格適用食品と表示することはできますか。

(原料原産地関係)

(加工-143) 加工食品の原料原産地表示について教えてください。

(原産国名関係)

(加工-144) A国で製造した煮干魚類（ちりめんじゃこ）を国内へ輸入し、国内で加熱殺菌（蒸気殺菌）し包装した場合、輸入品として原産国表示が必要ですか。また、「製造者」とすべきですか、それとも「加工者」とすべきですか。

(加工-30) ~ (加工-61) (略)

(加工-62) 原材料名の表示で、次のように表示することは可能ですか。

- ① 数種類の魚を一括して「魚」、「魚肉」
- ② 本マグロ
- ③ 黒糖、還元水あめをまとめて「砂糖」
- ④ 有機大豆
- ⑤ NON-GMO大豆

と表示することはできますか。

(加工-63) ~ (加工-117) (略)

(加工-118) 製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名又は名称を表示する場合

- ① 「製造所又は加工所の所在地」とは、本社等の事務所又は住居等ではなく、現品を製造又は加工している製造所又は加工所を意味するものか。
- ② 「製造者又は加工者の氏名又は名称」とは、現品を製造している製造所の氏名又は名称ではなく、本社等の氏名又は名称のことを意味するものか。

(加工-119) ~ (加工-140) (略)

(加工-150) 乳児向けの飲料で、ほうじ茶や玄米茶などは、食品、添加物等の規格基準（昭和34年厚生省告示第370号）の「飲料水」（基準値10ベクレル/kg）のカテゴリーに該当しますが、これらの飲料について、任意に「飲料水の規格基準が適用される食品です。」等と表示することは可能ですか。

(加工-151) 牛乳については、1歳未満の乳児に与えることを念頭において販売する場合、乳児用規格適用食品と表示することはできますか。

(原料原産地関係)

(加工-152) 加工食品の原料原産地表示について教えてください。

(原産国名関係)

(加工-153) A国で製造した煮干魚類（ちりめんじゃこ）を国内へ輸入し、国内で加熱殺菌（蒸気殺菌）し包装した場合、輸入品として原産国表示が必要ですか。また、「製造者」とすべきですか、それとも「加工者」とすべきですか。

(加工－145) B国で製造された「干しえび」を輸入し、日本国内で着色料を使用して着色及び小分け包装を行う場合、着色行為をもって実質的変更が行われたとみなすことができますか。(最終製品を干しえびとして販売する。)

(加工－146) 輸入された「ぶどうオイル」に国内で栄養強化又は保存の目的でビタミンEを添加した場合は、原産国表示は必要となりますか。

(加工－147) G国でインドとスリランカで製造された紅茶の荒茶(インド産6割、スリランカ産4割)と少量のドライフルーツと香料を混合して日本に輸入した製品の原産国名をどのように表示したらよいでしょうか。

(加工－148) S国で素焼きしたおかきを輸入し、国内で仕上げ(味付け)をするのですが、原産国表示が必要となりますか。

(加工－149) 水産物を洋上加工した場合の原産国はどうなるのですか。

(加工－150) 外国(A国)で製造された加工食品を別の外国(B国)を経由して輸入した場合、食品表示基準では原産国名はどちらを表示すべきですか。

(加工－151) 次の場合は、原産国名はどのように表示すればよいのですか。

- ① A国産のいりごまとB国産のちりめんじゃこをC国で混合した場合
- ② A国産のいりごまとB国産のいりごまをC国で混合した場合

(加工－152) 外国から輸入した原材料を使用して国内で味付けなどするような加工を行った場合、「国産」、「〇〇県産」等と表示してもよいですか。また、原材料が外国産であることを強調したい場合はどのように表示すればよいですか。

(加工－153) 製品の原産国名を表示する必要がある加工食品の考え方について教えてください。

(加工－154) 製品の原産国について教えてください。また、(加工－153)でいう「輸入された製品について、国内で商品の内容について実質的な変更をもたらす行為が施されていない製品」とはどのような製品ですか。

(加工－155) 以下のものの原産国はどのようになりますか。

- ① 緑茶及び紅茶
- ② インスタントコーヒー
- ③ 清涼飲料・果汁飲料
- ④ 詰め合わせ商品

(加工－156) 加工食品を輸入し、国内で小分け包装や詰め合わせをした製品にはどのような表示が必要ですか。

(加工－157) ボイルしたカニを輸入し、国内で殻を剥いて販売する場合、原産国を表示する必要はありますか。

(加工－158) 次のように外国産の原料を使用して国内で製造した製品については、原産国を表示する必要はありますか。

また、その場合に製造者欄の表示はどうなるのですか。

- ① 外国産干しえびを国内で味付けする場合

(加工－154) B国で製造された「干しえび」を輸入し、日本国内で着色料を使用して着色及び小分け包装を行う場合、着色行為をもって実質的変更が行われたとみなすことができますか。(最終製品を干しえびとして販売する。)

(加工－155) 輸入された「ぶどうオイル」に国内で栄養強化又は保存の目的でビタミンEを添加した場合は、原産国表示は必要となりますか。

(加工－156) G国でインドとスリランカで製造された紅茶の荒茶(インド産6割、スリランカ産4割)と少量のドライフルーツと香料を混合して日本に輸入した製品の原産国名をどのように表示したらよいでしょうか。

(加工－157) S国で素焼きしたおかきを輸入し、国内で仕上げ(味付け)をするのですが、原産国表示が必要となりますか。

(加工－158) 水産物を洋上加工した場合の原産国はどうなるのですか。

(加工－159) 外国(A国)で製造された加工食品を別の外国(B国)を経由して輸入した場合、食品表示基準では原産国名はどちらを表示すべきですか。

(加工－160) 次の場合は、原産国名はどのように表示すればよいのですか。

- ① A国産のいりごまとB国産のちりめんじゃこをC国で混合した場合
- ② A国産のいりごまとB国産のいりごまをC国で混合した場合

(加工－161) 外国から輸入した原材料を使用して国内で味付けなどするような加工を行った場合、「国産」、「〇〇県産」等と表示してもよいですか。また、原材料が外国産であることを強調したい場合はどのように表示すればよいですか。

(加工－162) 製品の原産国名を表示する必要がある加工食品の考え方について教えてください。

(加工－163) 製品の原産国について教えてください。また、(加工－162)でいう「輸入された製品について、国内で商品の内容について実質的な変更をもたらす行為が施されていない製品」とはどのような製品ですか。

(加工－164) 以下のものの原産国はどのようになりますか。

- ① 緑茶及び紅茶
- ② インスタントコーヒー
- ③ 清涼飲料・果汁飲料
- ④ 詰め合わせ商品

(加工－165) 加工食品を輸入し、国内で小分け包装や詰め合わせをした製品にはどのような表示が必要ですか。

(加工－166) ボイルしたカニを輸入し、国内で殻を剥いて販売する場合、原産国を表示する必要はありますか。

(加工－167) 次のように外国産の原料を使用して国内で製造した製品については、原産国を表示する必要はありますか。

また、その場合に製造者欄の表示はどうなるのですか。

- ① 外国産干しえびを国内で味付けする場合

② 外国産干しえびを国内で袋詰めする場合

(加工－159) A国から甲社がバルク輸入した「うなぎ蒲焼き」を甲社自らが加工せずに最終包装し販売した場合の表示方法を教えてください。

(加工－160) A国から甲社がバルク輸入した「うなぎ蒲焼き」を乙社が加工せずに最終包装し、丙社が表示内容を含めて責任を持ち販売した場合の表示方法を教えてください。

(加工－161) 甲社が国内で加熱調理した「うなぎ蒲焼き」を業務用としてバルク販売し、乙社が最終包装した場合の表示方法を教えてください。

(加工－162) 輸入した荒茶を用いて国内で仕上げ茶にした緑茶は、どのように表示するのですか。

第3条第3項関係

(保存の方法関係)

(加工－163) 「直射日光を避け、常温で保存すること」という保存方法は、特に留意すべき特段の事項がないものとして、表示を省略することができますか。

(加工－164) 食品表示基準第3条第3項の表の保存の方法の項及び消費期限又は賞味期限の項に規定されている食塩は、保存の方法及び消費期限又は賞味期限の省略できる品目ですが、他の食品原料や添加物を混ぜ合わせるなどした場合にも保存方法及び消費期限又は賞味期限の表示は省略することができるのですか。

(原材料名関係)

(加工－165) 原材料が1種類の場合は原材料名を表示しなくてもよいということですが、添加物は含めないものとして考えてよいのですか。

(内容量又は固形量及び内容総量関係)

(加工－166) どのような場合に、一括表示部分の内容量の表示を省略することができますか。

(加工－167) 内容量を商品の主要面に表示する場合、「内容量」の項目名を省略せずに商品の主要面に記載することが必要ですか。

(栄養成分の量及び熱量関係)

(加工－168) 1日に摂取する当該食品由来の栄養成分の量及び熱量が社会通念上微量である食品にはどのようなものが含まれますか。

(加工－169) 極めて短い期間で原材料が変更される食品とはどのようなものですか。

(加工－170) 「消費税法（昭和六十三年法律第八号）第九条第一項において消費税を納める義務が免除される事業者」について。例えば、食品の製造・販売事業に加え、食品以外の製造・販売事業も行っている場合、課税

② 外国産干しえびを国内で袋詰めする場合

(加工－168) A国から甲社がバルク輸入した「うなぎ蒲焼き」を甲社自らが加工せずに最終包装し販売した場合の表示方法を教えてください。

(加工－169) A国から甲社がバルク輸入した「うなぎ蒲焼き」を乙社が加工せずに最終包装し、丙社が表示内容を含めて責任を持ち販売した場合の表示方法を教えてください。

(加工－170) 甲社が国内で加熱調理した「うなぎ蒲焼き」を業務用としてバルク販売し、乙社が最終包装した場合の表示方法を教えてください。

(加工－171) 輸入した荒茶を用いて国内で仕上げ茶にした緑茶は、どのように表示するのですか。

第3条第3項関係

(保存の方法関係)

(加工－172) 「直射日光を避け、常温で保存すること」という保存方法は、特に留意すべき特段の事項がないものとして、表示を省略することができますか。

(加工－173) 食品表示基準第3条第3項の表の保存の方法の項及び消費期限又は賞味期限の項に規定されている食塩は、保存の方法及び消費期限又は賞味期限の省略できる品目ですが、他の食品原料や添加物を混ぜ合わせるなどした場合にも保存方法及び消費期限又は賞味期限の表示は省略することができるのですか。

(原材料名関係)

(加工－174) 原材料が1種類の場合は原材料名を表示しなくてもよいということですが、添加物は含めないものとして考えてよいのですか。

(内容量又は固形量及び内容総量関係)

(加工－175) どのような場合に、一括表示部分の内容量の表示を省略することができますか。

(加工－176) 内容量を商品の主要面に表示する場合、「内容量」の項目名を省略せずに商品の主要面に記載することが必要ですか。

(栄養成分の量及び熱量関係)

(加工－177) 1日に摂取する当該食品由来の栄養成分の量及び熱量が社会通念上微量である食品にはどのようなものが含まれますか。

(加工－178) 極めて短い期間で原材料が変更される食品とはどのようなものですか。

(加工－179) 「消費税法（昭和六十三年法律第八号）第九条第一項において消費税を納める義務が免除される事業者」について。例えば、食品の製造・販売事業に加え、食品以外の製造・販売事業も行っている場合、課

売上高は、食品の売上げのみで判断するのですか、それとも、全事業の売上げで判断するのですか。

(加工－171)「消費税法（昭和六十三年法律第八号）第九条第一項において消費税を納める義務が免除される事業者」について。この者に該当するか否かは、いつの課税売上高を基準に判断するのですか。

第4条関係

(乳製品及び乳又は乳製品を主要原料とする食品)

(加工－172) 乳製品（バター、チーズ等）の種類別の表示について、「○○バター」、「○○チーズ」等の商品名の記載があれば、それぞれバター、チーズという種類別の表示として認めても差し支えありませんか。

(加工－173) ナチュラルチーズ等の表示基準はどのような内容ですか。

(加工－174) 表示の対象となるナチュラルチーズは、どのようなものですか。

(加工－175) ナチュラルチーズの「容器包装に入れた後、加熱殺菌した旨」又は「飲食に供する際に加熱を要する旨」の表示は、具体的にどのような文言による表示が可能ですか。

(加工－176) リステリアが増殖する可能性のあるナチュラルチーズについて、流通時及び家庭において適切に温度管理させるためには、どのようにすればよいですか。

(加工－177) 表示の対象となる殺菌した発酵乳及び乳酸菌飲料とは、どのような食品ですか。

(加工－178) 発酵後に殺菌した発酵乳及び乳酸菌飲料の表示は具体的にどのような文言による表示が可能ですか。

(加工－179) 表示の対象となる発酵乳又は乳酸菌飲料であって、製造時の発酵温度が摂氏25℃前後のものとは、どのような食品ですか。

(加工－180) 発酵乳又は乳酸菌飲料であって、製造時の発酵温度が摂氏25℃前後のものとは、具体的にどのような文言による表示が可能ですか。

(水産加工食品)

(加工－181) ぶり照焼は加工食品になると思いますが、養殖や解凍の表示は不要と考えてよいのですか。

(冷凍食品)

(加工－182) 容器包装に入れて冷凍した調理パンは冷凍食品ですか。また解凍して販売される場合に保存方法の表示は必要ですか。

(食肉)

(加工－183) 食肉における鳥獣の種類は、食品表示基準別表第19の表の食肉の項の3で「名称から鳥獣の種類が十分判断できるもの」にあつては、鳥

税売上高は、食品の売上げのみで判断するのですか、それとも、全事業の売上げで判断するのですか。

(加工－180)「消費税法（昭和六十三年法律第八号）第九条第一項において消費税を納める義務が免除される事業者」について。この者に該当するか否かは、いつの課税売上高を基準に判断するのですか。

第4条関係

(乳製品及び乳又は乳製品を主要原料とする食品)

(加工－181) 乳製品（バター、チーズ等）の種類別の表示について、「○○バター」、「○○チーズ」等の商品名の記載があれば、それぞれバター、チーズという種類別の表示として認めても差し支えありませんか。

(加工－182) ナチュラルチーズ等の表示基準はどのような内容ですか。

(加工－183) 表示の対象となるナチュラルチーズは、どのようなものですか。

(加工－184) ナチュラルチーズの「容器包装に入れた後、加熱殺菌した旨」又は「飲食に供する際に加熱を要する旨」の表示は、具体的にどのような文言による表示が可能ですか。

(加工－185) リステリアが増殖する可能性のあるナチュラルチーズについて、流通時及び家庭において適切に温度管理させるためには、どのようにすればよいですか。

(加工－186) 表示の対象となる殺菌した発酵乳及び乳酸菌飲料とは、どのような食品ですか。

(加工－187) 発酵後に殺菌した発酵乳及び乳酸菌飲料の表示は具体的にどのような文言による表示が可能ですか。

(加工－188) 表示の対象となる発酵乳又は乳酸菌飲料であって、製造時の発酵温度が摂氏25℃前後のものとは、どのような食品ですか。

(加工－189) 発酵乳又は乳酸菌飲料であって、製造時の発酵温度が摂氏25℃前後のものとは、具体的にどのような文言による表示が可能ですか。

(水産加工食品)

(加工－190) ぶり照焼は加工食品になると思いますが、養殖や解凍の表示は不要と考えてよいのですか。

(冷凍食品)

(加工－191) 容器包装に入れて冷凍した調理パンは冷凍食品ですか。また解凍して販売される場合に保存方法の表示は必要ですか。

(食肉)

(加工－192) 食肉における鳥獣の種類は、食品表示基準別表第19の表の食肉の項の3で「名称から鳥獣の種類が十分判断できるもの」にあつては、鳥

獣の種類を表示を省略することができる。」とされています。したがって、名称として牛肉を「ビーフ」、豚肉を「ポーク」、鶏肉を「チキン」と表示したものは、鳥獣の種類が十分判断できるので鳥獣の種類を省略してもよいですか。

(加工－[184](#)) 合挽肉等、ミンチ肉については、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表示義務対象でしょうか。

(缶詰の食品)

(加工－[185](#)) 缶詰の食品は主要な原材料名を表示することになっていますが、ビール、酒、ジュース類の缶詰はどのように主要な原材料名を表示すればよいですか。

(生かき)

(加工－[186](#)) 採取され、かき生産者の作業場でむき身にした生かきを生食用として加工業者に出荷する場合に使用される集荷容器（一斗缶等：運搬を行うための容器であり、再利用するもの）に表示は不要か。

(生食用牛肉)

(加工－[187](#)) 生食用牛肉の表示について教えてください。

(調理冷凍食品)

(加工－[188](#)) 調理冷凍食品やチルドぎょうざにおいて義務表示になっている衣の率や皮の率の測定方法を教えてください。

(加工－[189](#)) これまでのJAS法の個別品目に係る品質表示基準で規定されていた表示事項等は、食品表示基準にも規定されていますが、個別品目に係る品質表示基準で対象とされていた食品の範囲は、食品表示基準においても変更はありませんか。

第5条関係

(加工－[190](#)) インストア加工された業務用加工食品について、食品表示基準に基づく表示義務の対象となるのですか。

(加工－[191](#)) 外食やインストア加工用の食品のみに仕向けられる業務用加工食品は食品表示基準に基づく表示が必要ですか。

(加工－[192](#)) インストア加工された食品に、原料原産地表示は必要ですか。
(再掲)

(加工－[193](#)) 「食品を製造し、又は加工した場所で販売する場合」について具体的にはどのような場合が該当しますか。

(加工－[194](#)) 店頭で漬物、つくだ煮、菓子等を量り売り等する場合、多忙時を見込んであらかじめその日の販売見込量を包装して店頭で陳列している場合、この包装に表示義務はありますか。

獣の種類を表示を省略することができる。」とされています。したがって、名称として牛肉を「ビーフ」、豚肉を「ポーク」、鶏肉を「チキン」と表示したものは、鳥獣の種類が十分判断できるので鳥獣の種類を省略してもよいですか。

(加工－[193](#)) 合挽肉等、ミンチ肉については、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表示義務対象でしょうか。

(缶詰の食品)

(加工－[194](#)) 缶詰の食品は主要な原材料名を表示することになっていますが、ビール、酒、ジュース類の缶詰はどのように主要な原材料名を表示すればよいですか。

(生かき)

(加工－[195](#)) 採取され、かき生産者の作業場でむき身にした生かきを生食用として加工業者に出荷する場合に使用される集荷容器（一斗缶等：運搬を行うための容器であり、再利用するもの）に表示は不要か。

(生食用牛肉)

(加工－[196](#)) 生食用牛肉の表示について教えてください。

(調理冷凍食品)

(加工－[197](#)) 調理冷凍食品やチルドぎょうざにおいて義務表示になっている衣の率や皮の率の測定方法を教えてください。

(加工－[198](#)) これまでのJAS法の個別品目に係る品質表示基準で規定されていた表示事項等は、食品表示基準にも規定されていますが、個別品目に係る品質表示基準で対象とされていた食品の範囲は、食品表示基準においても変更はありませんか。

第5条関係

(加工－[199](#)) インストア加工された業務用加工食品について、食品表示基準に基づく表示義務の対象となるのですか。

(加工－[200](#)) 外食やインストア加工用の食品のみに仕向けられる業務用加工食品は食品表示基準に基づく表示が必要ですか。

(加工－[201](#)) インストア加工された食品に、原料原産地表示は必要ですか。
(再掲)

(加工－[202](#)) 「食品を製造し、又は加工した場所で販売する場合」について具体的にはどのような場合が該当しますか。

(加工－[203](#)) 店頭で漬物、つくだ煮、菓子等を量り売り等する場合、多忙時を見込んであらかじめその日の販売見込量を包装して店頭で陳列している場合、この包装に表示義務はありますか。

(加工－195) 容器包装入りの加工食品に「製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名又は名称」を表示する場合は、事項欄を設けずに表示してよいですか。

(加工－196) 「食品を製造し、又は加工した場所で販売する場合」の規定の適用範囲（どのような場合であるか）について、旧基準における運用からの変更点はありますか。

第6条関係

(加工－197) 義務表示、推奨表示、任意表示のそれぞれの位置付け及び定義について具体的に教えてください。また、アレルギーを含む食品でいう推奨表示と栄養成分表示でいう推奨表示との違いについても教えてください。

(加工－198) 推奨表示事項のうち、推奨された成分の含有量が0と表示できる場合にも表示する必要はありますか。

(加工－199) 栄養成分表示（食品表示基準別記様式3）について、炭水化物の内訳表示のうち「糖類」のみ表示することができますか。糖質と食物繊維を併せて表示しなければなりませんか。

第7条関係

(特色のある原材料等に関する事項関係)

(加工－200) 食品表示基準第7条「特色のある原材料等に関する事項」について、本規定の目的と概要を教えてください。

(加工－201) 特色のある原材料の表示についての経緯を教えてください。

(加工－202) 食品表示基準第7条の表の特色のある原材料等に関する事項の項の1で原料原産地表示を除いている理由を教えてください。（再掲）

(加工－203) バターを使用して製造した製品に、バターの原料である牛乳を強調して表示したい場合、「北海道産牛乳使用」のように表示することはできますか。

また、黒糖又は黒砂糖を使用して製造した製品に、「沖縄産さとうきび使用」のように表示することはできますか。

(加工－204) どのような原材料が「特色のある原材料」に該当するのですか。

(加工－205) 「特色のある原材料」に該当するとされた（加工－204）の「⑥ 品種名等」及び「⑦ 銘柄名、ブランド名、商品名」の具体的な範囲を教えてください。

(加工－206) 次のように表示する場合、特色のある原材料の表示に該当しますか。

- ① 「黒糖使用」
- ② 「青のりたっぷり」
- ③ 「炭焼き焙煎麦使用」

(加工－204) 容器包装入りの加工食品に「製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名又は名称」を表示する場合は、事項欄を設けずに表示してよいですか。

(加工－205) 「食品を製造し、又は加工した場所で販売する場合」の規定の適用範囲（どのような場合であるか）について、旧基準における運用からの変更点はありますか。

第6条関係

(加工－206) 義務表示、推奨表示、任意表示のそれぞれの位置付け及び定義について具体的に教えてください。また、アレルギー物質を含む食品でいう推奨表示と栄養成分表示でいう推奨表示との違いについても教えてください。

(加工－207) 推奨表示事項のうち、推奨された成分の含有量が0と表示できる場合にも表示する必要はありますか。

(加工－208) 栄養成分表示（食品表示基準別記様式3）について、炭水化物の内訳表示のうち「糖類」のみ表示することができますか。糖質と食物繊維を併せて表示しなければなりませんか。

第7条関係

(特色のある原材料等に関する事項関係)

(加工－209) 食品表示基準第7条「特色のある原材料等に関する事項」について、本規定の目的と概要を教えてください。

(加工－210) 特色のある原材料の表示についての経緯を教えてください。

(加工－211) 食品表示基準第7条の表の特色のある原材料等に関する事項の項の1で原料原産地表示を除いている理由を教えてください。（再掲）

(加工－212) バターを使用して製造した製品に、バターの原料である牛乳を強調して表示したい場合、「北海道産牛乳使用」のように表示することはできますか。

また、黒糖又は黒砂糖を使用して製造した製品に、「沖縄産さとうきび使用」のように表示することはできますか。

(加工－213) どのような原材料が「特色のある原材料」に該当するのですか。

(加工－214) 「特色のある原材料」に該当するとされた（加工－213）の「⑥ 品種名等」及び「⑦ 銘柄名、ブランド名、商品名」の具体的な範囲を教えてください。

(加工－215) 次のように表示する場合、特色のある原材料の表示に該当しますか。

- ① 「黒糖使用」
- ② 「青のりたっぷり」
- ③ 「炭焼き焙煎麦使用」

④ 「キリマンジャロブレンド」

(加工-207) 「レモン風味」と表示する場合、特色のある原材料の表示に該当しますか。また、レモンを使用せず、香料で風味付けをした商品にこのような表示をしてもよいですか。

(加工-208) 特色のある原材料を使用した場合、必ず使用割合を表示しなければならないのですか。

(加工-209) 特色のある原材料の割合表示として、

① 製品に占める割合

② 特色のある原材料と同一の種類 of 原材料に占める割合

のいずれを表示すればよいのですか。

(加工-210) A県産のりんご果汁とB県産の濃縮りんご果汁を使用した製品に、A県産のりんご果汁を使用した旨を表示する場合には割合の表示が必要ですが、使用した状態で重量の比較をすればいいのですか。

(加工-211) 「〇〇%」ではなく「〇割」と表示することも可能ですか。

(加工-212) 使用割合が変動する原材料を特色のある原材料として表示したい場合、どのように割合表示を行えばよいですか。

(加工-213) 有機農産物や有機農産物加工食品を使用した旨を表示できるのは、どのような場合ですか。

(加工-214) A県産大豆とB県産大豆を混ぜて使用した旨を枠外で表示した場合は、一括表示枠内の原材料名は、「大豆(A県産〇%、B県産△%)」と表示するのですか。

(栄養成分(たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウムを除く。)関係)

(加工-215) トランス脂肪酸について表示する場合はどのように表示したらよいですか。

(ナトリウムの量関係)

(加工-216) ナトリウム塩を添加していない食品の栄養成分表示(食品表示基準別記様式3)において、ナトリウムを任意で表示する場合、食塩相当量を枠外に記載することは可能ですか。

(栄養機能食品に係る栄養成分の機能関係)

(加工-217) 「特定の対象者に対し注意を必要とするものにあつては、当該注意事項」とは、どのような表示ですか。

(加工-218) 栄養機能食品における表示禁止規定により表示が禁止されるのはどのような表示ですか。

(加工-219) 栄養機能食品の表示が望ましくない食品はありますか。

(加工-220) 栄養機能食品において、規格基準が定められている栄養成分を複数表示する場合、その順序は決められていますか。

(加工-221) 栄養機能食品において、1日当たりの摂取目安量を「〇〇粒

④ 「キリマンジャロブレンド」

(加工-216) 「レモン風味」と表示する場合、特色のある原材料の表示に該当しますか。また、レモンを使用せず、香料で風味付けをした商品にこのような表示をしてもよいですか。

(加工-217) 特色のある原材料を使用した場合、必ず使用割合を表示しなければならないのですか。

(加工-218) 特色のある原材料の割合表示として、

① 製品に占める割合

② 特色のある原材料と同一の種類 of 原材料に占める割合

のいずれを表示すればよいのですか。

(加工-219) A県産のりんご果汁とB県産の濃縮りんご果汁を使用した製品に、A県産のりんご果汁を使用した旨を表示する場合には割合の表示が必要ですが、使用した状態で重量の比較をすればいいのですか。

(加工-220) 「〇〇%」ではなく「〇割」と表示することも可能ですか。

(加工-221) 使用割合が変動する原材料を特色のある原材料として表示したい場合、どのように割合表示を行えばよいですか。

(加工-222) 有機農産物や有機農産物加工食品を使用した旨を表示できるのは、どのような場合ですか。

(加工-223) A県産大豆とB県産大豆を混ぜて使用した旨を枠外で表示した場合は、一括表示枠内の原材料名は、「大豆(A県産〇%、B県産△%)」と表示するのですか。

(栄養成分(たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウムを除く。)関係)

(加工-224) トランス脂肪酸について表示する場合はどのように表示したらよいですか。

(ナトリウムの量関係)

(加工-225) ナトリウム塩を添加していない食品の栄養成分表示(食品表示基準別記様式3)において、ナトリウムを任意で表示する場合、食塩相当量を枠外に記載することは可能ですか。

(栄養機能食品に係る栄養成分の機能関係)

(加工-226) 「特定の対象者に対し注意を必要とするものにあつては、当該注意事項」とは、どのような表示ですか。

(加工-227) 栄養機能食品における表示禁止規定により表示が禁止されるのはどのような表示ですか。

(加工-228) 栄養機能食品の表示が望ましくない食品はありますか。

(加工-229) 栄養機能食品において、規格基準が定められている栄養成分を複数表示する場合、その順序は決められていますか。

(加工-230) 栄養機能食品において、1日当たりの摂取目安量を「〇〇粒

～〇〇粒お召し上がりください。」という旨の幅の両端をもって表示することは可能ですか。また、「～以上お召し上がりください。」「～以内をお召し上がりください。」という旨の幅の一端のみをもって表示することは可能ですか。

(加工－[222](#)) 栄養機能食品の規格基準に適合していれば、栄養機能食品に「消費者庁の規格基準適合」と表示しても差し支えありませんか。

(加工－[223](#)) 容器包装に、一般的に知られていることを謳った場合（例：「みかんにはビタミンCがたくさん含まれます」、「豚肉200gで1日に必要なビタミンB₁が摂取できます」）、栄養強調表示の規定に従った表示が必要となりますか。

(栄養成分の補給ができる旨関係)

(加工－[224](#)) 「清涼飲料水その他の一般に飲用に供する液状の食品」の具体的な範囲（味噌汁、スープ、ゼリー飲料等の位置付け）について、基準値は100g と 100mlのどちらで取り扱われるのですか。

(加工－[225](#)) 食品表示基準別表第12及び13に定められていない成分の栄養強調表示（たっぷり、控えめ等）の基準値はありますか。

(加工－[226](#)) **食品表示基準**第3条第1項の表の栄養成分の量及び熱量の項の下欄2のただし書の規定について、例えば「C a 豊富」と表示した時に食品表示基準別表第9に掲げる許容差の範囲内でなければならないのはC a だけと考えていいですか。

(栄養成分又は熱量の適切な摂取ができる旨関係)

(加工－[227](#)) 熱量等の低い旨の基準を満たしていない場合に、単に「ダイエット」、「ライト」等と表示することはできますか。

(糖類を添加していない旨及びナトリウム塩を添加していない旨関係)

(加工－[228](#)) 糖類や食塩（ナトリウム）以外のものであっても、事実であれば無添加の表示は可能ですか。

(加工－[229](#)) 糖アルコールを使用した場合、糖類無添加と表示できますか。

(加工－[230](#)) 食塩以外のナトリウム塩を技術的目的で添加する場合とはどのような場合ですか。

(加工－[231](#)) 「酵素分解その他何らかの方法により、当該食品の糖類含有量が原材料に含まれていた量を超えないこと」と規定していますが、ここで指している「酵素分解その他何らかの方法」について、具体例と併せて教えてください。

(加工－[232](#)) 糖類無添加について、食品本来の成分として糖類を含む場合であっても、糖類の代用として使用しなければ、糖類無添加表示はできますか。

(加工－[233](#)) 「砂糖不使用」、「砂糖無添加」といった表示を行うことは可

～〇〇粒お召し上がりください。」という旨の幅の両端をもって表示することは可能ですか。また、「～以上お召し上がりください。」「～以内をお召し上がりください。」という旨の幅の一端のみをもって表示することは可能ですか。

(加工－[231](#)) 栄養機能食品の規格基準に適合していれば、栄養機能食品に「消費者庁の規格基準適合」と表示しても差し支えありませんか。

(加工－[232](#)) 容器包装に、一般的に知られていることを謳った場合（例：「みかんにはビタミンCがたくさん含まれます」、「豚肉200gで1日に必要なビタミンB₁が摂取できます」）、栄養強調表示の規定に従った表示が必要となりますか。

(栄養成分の補給ができる旨関係)

(加工－[233](#)) 「清涼飲料水その他の一般に飲用に供する液状の食品」の具体的な範囲（味噌汁、スープ、ゼリー飲料等の位置付け）について、基準値は100g と 100mlのどちらで取り扱われるのですか。

(加工－[234](#)) 食品表示基準別表第12及び13に定められていない成分の栄養強調表示（たっぷり、控えめ等）の基準値はありますか。

(加工－[235](#)) 第3条第1項の表の栄養成分の量及び熱量の項の下欄2のただし書~~き~~の規定について、例えば「C a 豊富」と表示した時に食品表示基準別表第9に掲げる許容差の範囲内でなければならないのはC a だけと考えていいですか。

(栄養成分又は熱量の適切な摂取ができる旨関係)

(加工－[236](#)) 熱量等の低い旨の基準を満たしていない場合に、単に「ダイエット」、「ライト」等と表示することはできますか。

(糖類を添加していない旨及びナトリウム塩を添加していない旨関係)

(加工－[237](#)) 糖類や食塩（ナトリウム）以外のものであっても、事実であれば無添加の表示は可能ですか。

(加工－[238](#)) 糖アルコールを使用した場合、糖類無添加と表示できますか。

(加工－[239](#)) 食塩以外のナトリウム塩を技術的目的で添加する場合とはどのような場合ですか。

(加工－[240](#)) 「酵素分解その他何らかの方法により、当該食品の糖類含有量が原材料に含まれていた量を超えないこと」と規定していますが、ここで指している「酵素分解その他何らかの方法」について、具体例と併せて教えてください。

(加工－[241](#)) 糖類無添加について、食品本来の成分として糖類を含む場合であっても、糖類の代用として使用しなければ、糖類無添加表示はできますか。

(加工－[242](#)) 「砂糖不使用」、「砂糖無添加」といった表示を行うことは可

能ですか。また、そのような表示を行う場合、「シヨ糖」の量を表示する必要はありますか。

(加工-234) ナトリウム塩を添加していない食品について、ナトリウム量を表示し、食塩相当量を括弧書きで表示する場合、必ず「食塩無添加」等の文言を表示しなければなりませんか。

(加工-235) ナトリウム塩を添加していない食品について、「食塩相当量」で表示するかナトリウムを任意で表示するかにかかわらず、欄外に「食塩由来ではない」といった注意書きを記載することは可能ですか。

(加工-236) カリウム塩等、ナトリウム塩ではない添加物を使用した場合、ナトリウム塩を添加していない旨の表示ができますか。

第8条関係

(加工-237) 輸入品について、表示は邦文で書く必要があるのですか。

(加工-238) 食品表示基準別記様式1に従った表示を必ず行わなければならないのですか。

(加工-239) 食品表示基準第8条第3号「別記様式による表示と同等程度」に分かりやすい表示として、どのようなものが考えられますか。

(加工-240) 一括表示は必要な全ての項目が満たされていれば、同一面ではなく二つの面にまたいで表示することも可能ですか。

(加工-241) 複数の一括表示事項を、表示箇所を一括表示部分に表示すれば、他の箇所に表示することはできますか。

(加工-242) 個別品目ごとに表示すべき名称が定められている食品については、食品表示基準で定められた名称、内容量を主要面に表示すれば、一括表示部分の名称、内容量を省略することはできますか。

(加工-243) 詰め合わせ食品の表示方法について教えてください。

(加工-244) 数種類の製品を詰め合わせた場合、原材料名、添加物、内容量の表示はどのようにすればよいですか。

(加工-245) 数種類の製品を詰め合わせた場合、栄養成分の量及び熱量の表示はどのようにすればよいですか。

(加工-246) セットを構成する食品について、個々のものを栄養強調表示することは可能ですか（例えば、「30%塩分カットのめんつゆ使用」等）

(加工-247) 詰め合わせ商品、個包装集合体のもので、個包装に表示した場合、商品外装パッケージにも表示する必要がありますか。必要がある場合、表示方法を教えてください。また、反対に、個包装に表示せずに商品外装パッケージのみに表示することも可能ですか。

(加工-248) 原材料名の表示方法について、弾力的な運用はありますか。

(加工-249) 添加物の事項名欄を設けずに、原材料名の欄に原材料名と区分して表示する方法について教えてください。

(加工-250)

- ① 添加物を使用しないで製造された加工食品の原材料の表示方法

能ですか。また、そのような表示を行う場合、「シヨ糖」の量を表示する必要はありますか。

(加工-243) ナトリウム塩を添加していない食品について、ナトリウム量を表示し、食塩相当量を括弧書きで表示する場合、必ず「食塩無添加」等の文言を表示しなければなりませんか。

(加工-244) ナトリウム塩を添加していない食品について、「食塩相当量」で表示するかナトリウムを任意で表示するかにかかわらず、欄外に「食塩由来ではない」といった注意書きを記載することは可能ですか。

(加工-245) カリウム塩等、ナトリウム塩ではない添加物を使用した場合、ナトリウム塩を添加していない旨の表示ができますか。

第8条関係

(加工-246) 輸入品について、表示は邦文で書く必要があるのですか。

(加工-247) 食品表示基準別記様式1に従った表示を必ず行わなければならないのですか。

(加工-248) 食品表示基準第8条第3号「別記様式による表示と同等程度」に分かりやすい表示として、どのようなものが考えられますか。

(加工-249) 一括表示は必要な全ての項目が満たされていれば、同一面ではなく二つの面にまたいで表示することも可能ですか。

(加工-250) 複数の一括表示事項を、表示箇所を一括表示部分に表示すれば、他の箇所に表示することはできますか。

(加工-251) 個別品目ごとに表示すべき名称が定められている食品については、食品表示基準で定められた名称、内容量を主要面に表示すれば、一括表示部分の名称、内容量を省略することはできますか。

(加工-252) 詰め合わせ食品の表示方法について教えてください。

(加工-253) 数種類の製品を詰め合わせた場合、原材料名、添加物、内容量の表示はどのようにすればよいですか。

(加工-254) 数種類の製品を詰め合わせた場合、栄養成分の量及び熱量の表示はどのようにすればよいですか。

(加工-255) セットを構成する食品について、個々のものを栄養強調表示することは可能ですか（例えば、「30%塩分カットのめんつゆ使用」等）

(加工-256) 詰め合わせ商品、個包装集合体のもので、個包装に表示した場合、商品外装パッケージにも表示する必要がありますか。必要がある場合、表示方法を教えてください。また、反対に、個包装に表示せずに商品外装パッケージのみに表示することも可能ですか。

(加工-257) 原材料名の表示方法について、弾力的な運用はありますか。

(加工-258) 添加物の事項名欄を設けずに、原材料名の欄に原材料名と区分して表示する方法について教えてください。

(加工-259)

- ① 添加物を使用しないで製造された加工食品の原材料の表示方法

② 添加物のみを使用して製造された加工食品の原材料の表示方法について教えてください。

(加工-251) 添加物を使用していない場合、添加物欄を設けて「なし」と表示することはできますか。

(加工-252) プライ斯拉ベルにより原産国表示や原料原産地表示を行う際の注意事項を教えてください。

(加工-253) 製造者と表示責任者（販売者）が異なる場合の表示方法について具体的に教えてください。

(加工-254) 食品表示基準別記様式2又は3と同等程度に分かりやすく一括して表示する方法について教えてください。

(加工-255) 0表示の規定のない成分はどのように取り扱えばよいですか。

(加工-256) β-カロテンを表示する場合、枠内に表示することができますか。

(加工-257) 糖質及び食物繊維の表示をもって炭水化物の表示に代えることができますか。

(加工-258) 食品表示基準別記様式3の「-」は必ず表示しなければなりませんか。

(加工-259) 食品表示基準別記様式3の「栄養成分表示」という文字を「栄養成分値」、「標準栄養成分」等の文字にすることができますか。

(加工-260) 「おおむね30平方センチメートル」及び「おおむね150平方センチメートル」の「おおむね」とはどの範囲までを指すのですか。

(加工-261) 文字ポイントの取扱いについて、行間・文字幅を詰めてもよいですか。

(加工-262) プライ斯拉ベルで表示する場合、「名称」、「原材料名」などの項目名を省略することはできますか。

(加工-263) プライ斯拉ベルとは別に一括表示を製品の裏側に表示してもよいですか。

(加工-264) 加工食品の注文書やカタログに表示をすることで、商品の容器包装への表示に代えることができますか。

(加工-265) 輸入品について、原材料や外国の製造業者の名称等の義務表示事項が当該外国製造業者により表示されていれば、それぞれ該当するものについて表示されているとみなせますか。

(加工-266) 輸入品で既に現地の言語で、原材料名等の表示がなされていますが、これらを日本語で表示することが必要ですか。

(加工-267) 食品表示基準の「表示可能面積」とはラベル面積又は容器包装の表面積のどちらですか。

(加工-268) 表示可能面積が150平方センチメートルより大きい場合は、5.5～7.5ポイントの文字のサイズを使用することはできないのですか。

(加工-269) 表示は容器包装の見やすい箇所に表示することとなっていますが、ミシン打抜きや打刻による表示は、見やすく理解しやすいものとし

② 添加物のみを使用して製造された加工食品の原材料の表示方法について教えてください。

(加工-260) 添加物を使用していない場合、添加物欄を設けて「なし」と表示することはできますか。

(加工-261) プライ斯拉ベルにより原産国表示や原料原産地表示を行う際の注意事項を教えてください。

(加工-262) 製造者と表示責任者（販売者）が異なる場合の表示方法について具体的に教えてください。

(加工-263) 食品表示基準別記様式2又は3と同等程度に分かりやすく一括して表示する方法について教えてください。

(加工-264) 0表示の規定のない成分はどのように取り扱えばよいですか。

(加工-265) β-カロテンを表示する場合、枠内に表示することができますか。

(加工-266) 糖質及び食物繊維の表示をもって炭水化物の表示に代えることができますか。

(加工-267) 食品表示基準別記様式3の「-」は必ず表示しなければなりませんか。

(加工-268) 食品表示基準別記様式3の「栄養成分表示」という文字を「栄養成分値」、「標準栄養成分」等の文字にすることができますか。

(加工-269) 「おおむね30平方センチメートル」及び「おおむね150平方センチメートル」の「おおむね」とはどの範囲までを指すのですか。

(加工-270) 文字ポイントの取扱いについて、行間・文字幅を詰めてもよいですか。

(加工-271) プライ斯拉ベルで表示する場合、「名称」、「原材料名」などの項目名を省略することはできますか。

(加工-272) プライ斯拉ベルとは別に一括表示を製品の裏側に表示してもよいですか。

(加工-273) 加工食品の注文書やカタログに表示をすることで、商品の容器包装への表示に代えることができますか。

(加工-274) 輸入品について、原材料や外国の製造業者の名称等の義務表示事項が当該外国製造業者により表示されていれば、それぞれ該当するものについて表示されているとみなせますか。

(加工-275) 輸入品で既に現地の言語で、原材料名等の表示がなされていますが、これらを日本語で表示することが必要ですか。

(加工-276) 食品表示基準の「表示可能面積」とはラベル面積又は容器包装の表面積のどちらですか。

(加工-277) 表示可能面積が150平方センチメートル以上の場合は、5.5～7.5ポイントの文字のサイズを使用することはできないのですか。

(加工-278) 表示は容器包装の見やすい箇所に表示することとなっていますが、ミシン打抜きや打刻による表示は、見やすく理解しやすいものとし

て認められますか。

(加工-270) 容器包装の表示を誤った場合、上からシール等を貼り付けて訂正することは可能ですか。

(加工-271) 食品表示基準別記様式1の備考12「消費者の選択に資する適切な表示事項」とは具体的にどのような事項がありますか。

(加工-272) 「食品、添加物等の規格基準」において、清涼飲料水（原料用果汁を除く。）の容器包装をガラス製容器包装とする場合は、「回収して繰り返し使用するものにあつては、透明なものであること。」とされており、また、「乳等省令」において、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、加工乳及びクリームの容器包装をガラス瓶にする場合は、「着色していない透明なものであつて」とされていますが、ガラス瓶に製造所や乳処理場、名称や種類別、「容器は洗って返して下さい」等の文字を印刷している場合、これらの規定における「透明な状態」でなくなるのは、どの程度の印刷表示がされている場合ですか。

(加工-273) 十分な加熱の表示は一括表示でなく、別途ラベル表示してよろしいか。

(加工-274) 国産はちみつの表示方法を教えてください。

(加工-275) 牛乳の表示方法を教えてください。

第9条関係

(加工-276) 調理冷凍食品の表示基準では、原材料の一部が他の原材料に比べて多く含む用語についての規定(食品表示基準第9条第2項別表第22)がありますが、特色のある原材料についての規定(食品表示基準第7条)との関係はどうなるのですか。

(加工-277) 表示禁止事項の「実際のものより著しく優良又は有利であると誤認させる用語」、「その他内容物を誤認させる文字、絵、写真その他の表示」とは、どのようなものですか。

第10条関係

(加工-278) 業務用加工食品には、どのような表示が義務付けられているのですか。

(加工-279) 学校や病院で給食を提供する場合は、設備を設けて飲食させる場合に該当しますか。

(加工-280) 学校給食や病院給食等に販売する業務用加工食品は、栄養成分表示は必要ですか。

(加工-281) 外食やインスタ加工用の食品のみに仕向けられる業務用加工食品は食品表示基準に基づく表示が必要ですか。

(加工-282) グループ企業間の取引は食品表示基準に定められた表示義務の対象になるのですか。

(加工-283) 同一企業内の取引は食品表示基準に定められた表示義務の対

て認められますか。

(加工-279) 容器包装の表示を誤った場合、上からシール等を貼り付けて訂正することは可能ですか。

(加工-280) 食品表示基準別記様式1の備考12「消費者の選択に資する適切な表示事項」とは具体的にどのような事項がありますか。

(加工-281) 「食品、添加物等の規格基準」において、清涼飲料水（原料用果汁を除く。）の容器包装をガラス製容器包装とする場合は、「回収して繰り返し使用するものにあつては、透明なものであること。」とされており、また、「乳等省令」において、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、加工乳及びクリームの容器包装をガラス瓶にする場合は、「着色していない透明なものであつて」とされていますが、ガラス瓶に製造所や乳処理場、名称や種類別、「容器は洗って返して下さい」等の文字を印刷している場合、これらの規定における「透明な状態」でなくなるのは、どの程度の印刷表示がされている場合ですか。

(加工-282) 十分な加熱の表示は一括表示でなく、別途ラベル表示してよろしいか。

(加工-283) 国産はちみつの表示方法を教えてください。

(加工-284) 牛乳の表示方法を教えてください。

第9条関係

(加工-285) 調理冷凍食品の表示基準では、原材料の一部が他の原材料に比べて多く含む用語についての規定(食品表示基準第9条第2項別表第22)がありますが、特色のある原材料についての規定(食品表示基準第7条)との関係はどうなるのですか。

(加工-286) 表示禁止事項の「実際のものより著しく優良又は有利であると誤認させる用語」、「その他内容物を誤認させる文字、絵、写真その他の表示」とは、どのようなものですか。

第10条関係

(加工-287) 業務用加工食品には、どのような表示が義務付けられているのですか。

(加工-288) 学校や病院で給食を提供する場合は、設備を設けて飲食させる場合に該当しますか。

(加工-289) 学校給食や病院給食等に販売する業務用加工食品は、栄養成分表示は必要ですか。

(加工-290) 外食やインスタ加工用の食品のみに仕向けられる業務用加工食品は食品表示基準に基づく表示が必要ですか。

(加工-291) グループ企業間の取引は食品表示基準に定められた表示義務の対象になるのですか。

(加工-292) 同一企業内の取引は食品表示基準に定められた表示義務の対

象になるのですか。

(加工-284) 加工や包装等の工程の一部を他社へ委託する場合（契約上の請負となっている場合を含む。）は食品表示基準に定められた表示義務の対象になるのですか。

(加工-285) 単に流通・保管を委託した場合は、食品表示基準に基づく表示義務の対象になるのですか。

(加工-286) 製造等の行為を一切行わない卸売業者は食品表示基準に基づく表示義務の対象になるのですか。

(加工-287) 業務用の輸入品は、どの段階から食品表示基準に基づく表示が義務付けられるのですか。

(加工-288) 業務用加工食品に内容量を表示する必要はありますか。

(加工-289) 業務用加工食品の表示は、どこにすればよいのですか。

(加工-290) 業務用加工食品について、名称の表示はどのようになるのですか。

(加工-291) 業者間取引における原材料名の表示は、原材料の重量の割合が高い順に書く必要があるのですか。

また、原材料の配合割合を表示する必要はあるのですか。

(加工-292) 「割合が高い順が分かるよう」とは、具体的にどのように表示すればよいのですか。

(加工-293) 業務用加工食品について、原材料名の表示は、どこまで詳しく書けばよいのですか。

(加工-294) 業務用加工食品について、原料原産地名の表示がどのような場合に義務となるのですか。

(加工-295) 業務用加工食品について、原産国名の表示がどのような場合に義務となるのですか。

(加工-296) 業務用加工食品として販売したにもかかわらず、購入した業者が直接消費者に販売して表示に不備が生じた場合、製造者が表示責任を問われますか。

(加工-297) 「容器包装入り加工食品の複合原材料表示において省略することができることとされる複合原材料の原材料」について、原材料の表示を省略することができると思いますが、どのようなケースで省略ができるのでしょうか。

(加工-298) 業務用加工食品は、「栄養成分の量及び熱量」が任意表示とされていますが、「栄養成分の補給ができる旨の表示」等の栄養強調表示の規定は適用されますか。

(加工-299) 添加物及び添加物製剤の期限表示は省略できることとされていますが、消費者に直接販売されるものではなく、食品製造業者間で取引される業務用添加物及び添加物製剤の期限に関する情報提供は、どのように行えばよいのでしょうか。

(加工-300) 業務用加工食品を業者間で取引する場合、個装には表示をし

象になるのですか。

(加工-293) 加工や包装等の工程の一部を他社へ委託する場合（契約上の請負となっている場合を含む。）は食品表示基準に定められた表示義務の対象になるのですか。

(加工-294) 単に流通・保管を委託した場合は、食品表示基準に基づく表示義務の対象になるのですか。

(加工-295) 製造等の行為を一切行わない卸売業者は食品表示基準に基づく表示義務の対象になるのですか。

(加工-296) 業務用の輸入品は、どの段階から食品表示基準に基づく表示が義務付けられるのですか。

(加工-297) 業務用加工食品に内容量を表示する必要はありますか。

(加工-298) 業務用加工食品の表示は、どこにすればよいのですか。

(加工-299) 業務用加工食品について、名称の表示はどのようになるのですか。

(加工-300) 業者間取引における原材料名の表示は、原材料の重量の割合が高い順に書く必要があるのですか。

また、原材料の配合割合を表示する必要はあるのですか。

(加工-301) 「割合が高い順が分かるよう」とは、具体的にどのように表示すればよいのですか。

(加工-302) 業務用加工食品について、原材料名の表示は、どこまで詳しく書けばよいのですか。

(加工-303) 業務用加工食品について、原料原産地名の表示がどのような場合に義務となるのですか。

(加工-304) 業務用加工食品について、原産国名の表示がどのような場合に義務となるのですか。

(加工-305) 業務用加工食品として販売したにもかかわらず、購入した業者が直接消費者に販売して表示に不備が生じた場合、製造者が表示責任を問われますか。

(加工-306) 「容器包装入り加工食品の複合原材料表示において省略することができることとされる複合原材料の原材料」について、原材料の表示を省略することができると思いますが、どのようなケースで省略ができるのでしょうか。

(加工-307) 業務用加工食品は、「栄養成分の量及び熱量」が任意表示とされていますが、「栄養成分の補給ができる旨の表示」等の栄養強調表示の規定は適用されますか。

(加工-308) 添加物及び添加物製剤の期限表示は省略できることとされていますが、一般消費者に直接販売されるものではなく、食品製造業者間で取引される業務用添加物及び添加物製剤の期限に関する情報提供は、どのように行えばよいのでしょうか。

(加工-309) 業務用加工食品を業者間で取引する場合、個装には表示をし

てあるのですが、その場合、ダンボール箱にも表示をしなければならないのですか。また、ダンボール箱には表示をしてあるのですが、その場合、個装にも表示をしなければならないのですか。

(加工－[301](#)) 業務用加工食品に、既に個別品目ごとの食品表示基準に基づいた表示を行っている場合、表示を変更する必要があるのですか。

(加工－[302](#)) 字の大きさや書き方に規制はあるのですか。

(加工－[303](#)) 送り状、納品書等又は規格書等の範囲について教えてください。

(加工－[304](#)) 業者間取引で必ず規格書等を作成しなければならないのですか。

(加工－[305](#)) 規格書等は膨大な量となりますが、紙で保存する必要があるのですか。

(加工－[306](#)) 業者間取引の表示が義務付けられると、取引相手以外の流通業者、消費者等に対して義務表示事項を表示した規格書等を開示する義務が製造業者等に生ずるのではないですか。

(加工－[307](#)) 業務用の酒類について、食品表示法による表示はどうなるのですか。

第12条関係及び第13条関係

(加工－[308](#)) 業務用加工食品に栄養成分の表示をする場合は、一般用加工食品と同じように表示しなければならないのですか。

第14条関係

(加工－[309](#)) J A S の格付が行われていない業務用加工食品には等級を表わす用語を表示してはいけないのですか。

(生鮮－1) ～ (添加物－2) (略)

(添加物－3) 2種以上のタール色素を混合した場合、原色素の純度は化学的に100パーセントではあり得ませんが、原色素の配合重量パーセントを表示すればよいのですか。例えば、純度80パーセントの食用赤色1号50パーセントと純度80パーセントの食用青色1号50パーセントを混合した場合、配合重量パーセントを解して「食用赤色1号50パーセント 食用青色1号50パーセント」と表示して差し支えありませんか。

(雑則－1) ～ (B－6) (略)

(B－7) 遺伝子組換え食品の表示義務は消費者向けのみに限られていますが、アレルギー表示の場合は業務用や加工食品の原料でも表示義務があるのですか。

てあるのですが、その場合、ダンボール箱にも表示をしなければならないのですか。また、ダンボール箱には表示をしてあるのですが、その場合、個装にも表示をしなければならないのですか。

(加工－[310](#)) 業務用加工食品に、既に個別品目ごとの食品表示基準に基づいた表示を行っている場合、表示を変更する必要があるのですか。

(加工－[311](#)) 字の大きさや書き方に規制はあるのですか。

(加工－[312](#)) 送り状、納品書等又は規格書等の範囲について教えてください。

(加工－[313](#)) 業者間取引で必ず規格書等を作成しなければならないのですか。

(加工－[314](#)) 規格書等は膨大な量となりますが、紙で保存する必要があるのですか。

(加工－[315](#)) 業者間取引の表示が義務付けられると、取引相手以外の流通業者、消費者等に対して義務表示事項を表示した規格書等を開示する義務が製造業者等に生ずるのではないですか。

(加工－[316](#)) 業務用の酒類について、食品表示法による表示はどうなるのですか。

第12条関係及び第13条関係

(加工－[317](#)) 業務用加工食品に栄養成分の表示をする場合は、一般用加工食品と同じように表示しなければならないのですか。

第14条関係

(加工－[318](#)) J A S の格付が行われていない業務用加工食品には等級を表わす用語を表示してはいけないのですか。

(生鮮－1) ～ (添加物－2) (略)

(添加物－3) 2種以上のタール色素を混合した場合、原色素の純度は化学的に100パーセントではあり得ませんが、原色素の配合重量パーセントを表示すればよいのですか。例えば、純度80パーセントの食用赤色1号50パーセントと純度80パーセントの食用青色1号50パーセントを混合した場合、配合重量パーセントを解して「食用赤色1号50パーセント 食用青色1号50パーセント」と表示して差し支えありませんか。

(雑則－1) ～ (B－6) (略)

(B－7) 遺伝子組換え食品の表示義務は一般消費者向けのみに限られていますが、アレルギー表示の場合は業務用や加工食品の原料でも表示義務があるのですか。

(B-8) ~ (GM-16) (略)

(GM-17) 食品表示基準別表第17大豆(枝豆及び大豆もやしを含む。)の項10の「1から9までに掲げるものを主な原材料とするもの」とは具体的にどのようなものが考えられますか。

(GM-18) ~ (GM-23) (略)

(GM-24) 食品表示基準別表第17とうもろこしの項6の「コーンフラワーを主な原材料とするもの」とは具体的にどのようなものが考えられますか。

(GM-25)・(GM-26) (略)

(GM-27) 食品表示基準別表第17とうもろこしの項9の「1から5までに掲げるものを主な原材料とするもの」とは具体的にどのようなものが考えられますか。

(GM-28)・(GM-29) (略)

(GM-30) 食品表示基準別表第17ばれいしょの項6の「1から4までに掲げるものを主な原材料とするもの」とは具体的にどのようなものが考えられますか。

(GM-31) ~ (GM-39) (略)

(GM-40)「分別生産流通管理(IPハンドリング)」とは、具体的にどのようなものですか。

(GM-41) ~ (問1-14) (略)

(問2-1) 食品表示基準別表第15の「2 塩蔵したきのご類、塩蔵野菜及び塩蔵果実(農産物漬物を除く。)」の範囲を教えてください。

(問2-2) ~ (問13-3) (略)

(問13-4) フライ種として衣を付けた食肉製品のうち、以下のようなものに、原料原産地表示は必要ですか。

① -15℃以下の冷凍ケースで販売するもの

(B-8) ~ (GM-16) (略)

(GM-17) 食品表示基準別表第17大豆(枝豆及び大豆もやしを含む。)の項10の「1から9までに掲げるものを主な原材料とするもの」(「第1号から前号までに掲げるものを主な原材料とするもの」)とは具体的にどのようなものが考えられますか。

(GM-18) ~ (GM-23) (略)

(GM-24) 食品表示基準別表第17とうもろこしの項6の「コーンフラワーを主な原材料とするもの」とは具体的にどのようなものが考えられますか。

(GM-25)・(GM-26) (略)

(GM-27) 食品表示基準別表第17とうもろこしの項9の「1からまでに掲げるものを主な原材料とするもの」とは具体的にどのようなものが考えられますか。

(GM-28)・(GM-29) (略)

(GM-30) 食品表示基準別表第17ばれいしょの項6の「第1号から第4号までに掲げるものを主な原材料とするもの」とは具体的にどのようなものが考えられますか。

(GM-31) ~ (GM-39) (略)

(GM-40)「分別生産流通管理(IPハンドリング)」とは、具体的にどのようなものですか。

(GM-41) ~ (問1-14) (略)

(問2-1) 食品表示基準別表第15の「2 塩蔵したきのご類、塩蔵野菜及び塩蔵果実(農産物漬物を除く。)の範囲を教えてください。

(問2-2) ~ (問13-3) (略)

(問13-4) フライ種として衣を付けた食肉製品のうち、以下のようなものに、原料原産地表示は必要ですか。

① -15℃以下の冷凍ケースで販売するもの

- ② -15℃より高い温度の冷凍ケースで販売するもの
- ③ 冷蔵ケースで販売するもの

(問13-5) ~ (問17-5) (略)

(問17-6) 以下のものは対象に含まれますか。

- ① ぶりを醤油、カラメル色素等が入った調味液に漬けているもの
- ② もずくを黒酢の入った調味液に漬けているもの
- ③ ゆでためかぶをししゃも卵の入った調味液に漬けているもの
- ④ いかに辛子明太子を和えたもの
- ⑤ いいだこを茎わかびと混合し、みりんなどで調味したもの
- ⑥ しめさばにバッテラこんぶがのったもの

(問18-1) ~ (表示方法-12) (略)

別添 弁当 惣菜に係る表示

(第3条第1項「名称」関係)

(弁当-1) (略)

(第3条第1項「消費期限又は賞味期限」関係)

(弁当-2) (略)

(第3条第1項「原材料名」及び「添加物」関係)

(弁当-3) ~ (弁当-13) (略)

(第3条第1項「内容量又は固形量及び内容総量」関係)

(弁当-14) (略)

(第3条第1項「食品関連事業者の氏名又は名称及び住所」関係)

(弁当-15)・(弁当-16) (略)

(第5条関係)

(弁当-17)・(弁当-18) (略)

(第7条関係)

(弁当-19)・(弁当-20) (略)

(第8条関係)

(弁当-21) (略)

- ② -15℃より高い温度の冷凍ケースで販売するもの
- ③ 冷蔵ケースで販売するもの

(問13-5) ~ (問17-5) (略)

(問17-6) 以下のものは対象に含まれますか。

- ① ぶりを醤油、カラメル色素等が入った調味液に漬けているもの
- ② もずくを黒酢の入った調味液に漬けているもの
- ③ ゆでためかぶをししゃも卵の入った調味液に漬けているもの
- ④ いかに辛子明太子を合えたもの
- ⑤ いいだこを茎わかびと混合し、みりんなどで調味したもの
- ⑥ しめさばにバッテラこんぶがのったもの

(問18-1) ~ (表示方法-12) (略)

別添 弁当

(第3条第1項「名称」関係)

(弁当-1) (略)

(第3条第1項「消費期限又は賞味期限」関係)

(弁当-2) (略)

(第3条第1項「原材料名」及び「添加物」関係)

(弁当-3) ~ (弁当-13) (略)

(第3条第1項「内容量又は固形量及び内容総量」関係)

(弁当-14) (略)

(弁当-15)・(弁当-16) (略)

(第5条関係)

(弁当-17)・(弁当-18) (略)

(第7条関係)

(弁当-19)・(弁当-20) (略)

(第8条関係)

(弁当-21) (略)

(第9条関係)

(弁当-22) (略)

(牛肉-1) ~ (玄米精米-2) (略)

(玄米精米-3) 精米年月日は、どのように表示すればいいのですか。次のような表示方法では、差し支えありませんか。

- ① H26.07.01
- ② 26.07.01
- ③ 14.07.01
- ④ 2014.07.01

(玄米精米-4) ~ (玄米精米-33) (略)

はじめに (略)

第1章 総則

(総則-1) どのような食品が食品表示基準の適用を受けるのですか。

(答)

食品表示法第2条第3項第1号に規定する食品の製造・加工・輸入を業とする者(当該食品の販売をしない者を除く。)又は食品の販売を業とする者や食品関連事業者以外の者(バザー等で販売する者など、販売を業としない者)が、加工食品(酒類を含む。)、生鮮食品又は添加物を販売する場合及び不特定又は多数の者に対して無償で譲渡する場合に適用を受けます。

なお、配合飼料のように食品でないものは対象とはなりません。

(総則-2)・(総則-3) (略)

(総則-4) 「加工食品又は生鮮食品を設備を設けて飲食させる場合」について具体的にはどのような場合が該当しますか。

(答)

食品表示基準第1条ただし書の「加工食品又は生鮮食品を設備を設けて飲食させる場合」とは、具体的にはレストラン、食堂、喫茶店等の外食事業者による食品の提供(例えば、飲食店で提供される状態のものを自宅へ届けてもらうなどの外食事業者による出前を含む。)を指します。

なお、上記の外食事業者が、別の場所で製造・加工したものを仕入れて、飲食させる場合については表示は必要はありませんが、単に販売する場合については製造・加工した者又は販売をする者のいずれかが表示を行う必要があります。

(総則-5) ~ (総則-24) (略)

(第9条関係)

(弁当-22) (略)

(牛肉-1) ~ (玄米精米-2) (略)

(玄米精米-3) 精米年月日は、どのように表示すればいいのですか。次のような表示方法では、差し支えありませんか。

- ① H26.07.01
- ② 26.07.01
- ③ 14.07.01
- ④ 2014.07.01

(玄米精米-4) ~ (玄米精米-33) (略)

はじめに (略)

第1章 総則

(総則-1) どのような食品が食品表示基準の適用を受けるのですか。

(答)

食品表示法第2条第3項第1号に規定する食品の製造・加工・輸入を業とする者(当該食品の販売をしない者を除く。)又は食品の販売を業とする者や食品関連事業者以外の者(バザー等で販売する者など、販売を業としない者)が、加工食品(酒類を含む。)、生鮮食品又は添加物を販売する場合及び不特定多数の者に対して無償で譲渡する場合に適用を受けます。

なお、配合飼料のように食品でないものは対象とはなりません。

(総則-2)・(総則-3) (略)

(総則-4) 「加工食品又は生鮮食品を設備を設けて飲食させる場合」について具体的にはどのような場合が該当しますか。

(答)

食品表示基準第1条ただし書の「加工食品又は生鮮食品を設備を設けて飲食させる場合」とは、具体的にはレストラン、食堂、喫茶店等の外食事業者による食品の提供を指します。

なお、上記の外食事業者が、別の場所で製造・加工したものを仕入れて、飲食させる場合については表示は必要はありませんが、単に販売する場合については製造・加工した者又は販売をする者のいずれかが表示を行う必要があります。

(総則-5) ~ (総則-24) (略)

第2章 加工食品

(加工-1) ~ (加工-4) (略)

(加工-5) タンクローリーやコンテナ等の通い容器についても表示義務が課されるのですか。

(答)

1 食品表示基準においては、最終的に小売りされる食品における表示の正確性を確保するため、タンクローリーやコンテナ等の通い容器についても必要に応じて表示義務の対象としています。

2 タンクローリーやコンテナ等の通い容器は、容器包装に該当しないものの、業務用加工食品に該当する場合、食品表示基準第11条第1項の表の「容器包装に入れないで販売する場合」に該当します。

3 この場合、業務用加工食品として必要な表示事項は、送り状、納品書等又は規格書等に表示してください。

(加工-6) ~ (加工-16) (略)

(加工-17) どのように、消費期限や賞味期限を設定する必要がありますか。

(答)

期限の設定を適切に行うためには、食品の特性、品質変化の要因や原材料の衛生状態、製造・加工時の衛生管理の状態、容器包装の形態、保存状態等の当該食品に関する知見や情報を有している必要があることから、食品関連事業者（表示責任者）が期限の設定を行うことになります。

このため、食品関連事業者において、客観的な期限の設定のために、微生物試験、理化学試験、官能試験等を含め、これまで商品の開発・営業等により蓄積した経験や知識等を有効に活用することにより、科学的・合理的な根拠に基づいて期限を設定する必要があります。

(加工-18) ~ (加工-51) (略)

(加工-52) 中間加工原料を使用した場合の原材料名の表示方法について教えてください。

(答)

食品を製造する際に、小麦粉、しょうゆなどの加工原料を仕入れて、それを使

第2章 加工食品

(加工-1) ~ (加工-4) (略)

(加工-5) タンクローリーやコンテナ等の通い容器についても表示義務が課されるのですか。

(答)

1 食品表示基準においては、最終製品における表示の正確性を確保するため、タンクローリーやコンテナ等の通い容器についても表示義務の対象とします。通い容器に関する全ての義務表示事項は、容器包装に限らず、送り状、納品書等又は規格書等に表示することも認めることにしています。

2 なお、タンクローリーやコンテナ等の通い容器は、容器包装に該当しないことから、賞味期限（消費期限）、保存の方法、及び内容量等の表示義務はありません（食品表示基準第11条の表の「容器包装に入れないで販売する場合」に該当します。

(加工-6) ~ (加工-16) (略)

(加工-17) どのように、消費期限や賞味期限を設定する必要がありますか。

(答)

期限の設定を適切に行うためには、食品等の特性、品質変化の要因や原材料の衛生状態、製造・加工時の衛生管理の状態、容器包装の形態、保存状態等の当該食品に関する知見や情報を有している必要があることから、食品関連事業者（表示責任者）が期限の設定を行うことになります。

このため、食品関連事業者において、客観的な期限の設定のために、微生物試験、理化学試験、官能試験等を含め、これまで商品の開発・営業等により蓄積した経験や知識等を有効に活用することにより、科学的・合理的な根拠に基づいて期限を設定する必要があります。

(加工-18) ~ (加工-51) (略)

(加工-52) 中間加工原料を使用した場合の原材料名の表示方法について教えてください。

(答)

食品を製造する際に、小麦粉、しょうゆなどの加工原料を仕入れて、それを使

用する場合には、加工原料を使用していることが分かるように表示することを原則としています。これは当該工場、一次産品等から一貫して製造していることと区別するメリットがあります。

加工食品の原材料名の表示は、原則、最終製品を製造する事業者が使用する状態の原材料を、一般的な名称で表示することとなります。そのため、加工原料を用いて製品を製造した場合には、当該加工原料の一般的な名称を表示することとなります。

＜1種類の原材料からなる加工原料を使用した場合の表示方法＞

【例①】小麦粉を仕入れて使用した場合

原材料名	小麦粉、砂糖、〇〇、△△
------	--------------

複合原材料を使用した場合には、例②-1のように複合原材料の一般的な名称の次に括弧を付して当該複合原材料を構成する原材料を表示することとなります。

ただし、当該複合原材料の原材料が3種類以上ある場合は、例②-2のように当該複合原材料の原材料に占める重量の割合の高い順が3位以下であって、かつ、当該割合が5%未満である原材料については「その他」と表示することができます。

また、複合原材料の製品の原材料に占める重量の割合が5%未満である場合又は複合原材料の名称からその原材料が明らかである場合には、例②-3のように当該複合原材料の原材料の表示を省略することができます。

ただし、原材料名の表示について食品表示基準別表第4において別途原材料名の表示方法が規定されている食品については、これらの規定に従い表示することとなります。

＜複合原材料を使用した場合の表示方法＞

【例②】食用植物油、卵黄、醸造酢、香辛料、食塩、砂糖からなるマヨネーズを仕入れて使用した場合（香辛料、食塩、砂糖はマヨネーズにおける割合が5%未満）

例②-1 基本の書き方

原材料名	〇〇、△△、マヨネーズ（食用植物油、卵黄（卵を含む）、醸造酢、香辛料、食塩、砂糖）、□□、××
------	---

例②-2 香辛料、食塩、砂糖を「その他」と表示する場合

原材料名	〇〇、△△、マヨネーズ（食用植物油、卵黄（卵を含む）、醸造酢、その他）、□□、××
------	---

※ 醸造酢は重量割合が3位以下ですが、5%以上使用されているため「その他」と表示できません。

用する場合には、加工原料を使用していることが分かるように表示することを原則としています。これは当該工場、一次産品等から一貫して製造していることと区別するメリットがあります。

加工食品の原材料名の表示は、原則、最終製品を製造する事業者が使用する状態の原材料を、一般的な名称で表示することとなります。そのため、加工原料を用いて製品を製造した場合には、当該加工原料の一般的な名称を表示することとなります。

＜1種類の原材料からなる加工原料を使用した場合の表示方法＞

【例①】小麦粉を仕入れて使用した場合

原材料名	小麦粉、砂糖、〇〇、△△
------	--------------

複合原材料を使用した場合には、例②-1のように複合原材料の一般的な名称の次に括弧を付して当該複合原材料を構成する原材料を表示することとなります。

ただし、当該複合原材料の原材料が3種類以上ある場合は、例②-2のように当該複合原材料の原材料に占める重量の割合の高い順が3位以下であって、かつ、当該割合が5%未満である原材料については「その他」と表示することができます。

また、複合原材料の製品の原材料に占める重量の割合が5%未満である場合又は複合原材料の名称からその原材料が明らかである場合には、例②-3のように当該複合原材料の原材料の表示を省略することができます。

ただし、原材料名の表示について食品表示基準別表第4において別途原材料名の表示方法が規定されている食品については、これらの規定に従い表示することとなります。

＜複合原材料を使用した場合の表示方法＞

【例②】食用植物油、卵黄、醸造酢、香辛料、食塩、砂糖からなるマヨネーズを仕入れて使用した場合（香辛料、食塩、砂糖はマヨネーズにおける割合が5%未満）

例②-1 基本の書き方

原材料名	〇〇、△△、マヨネーズ（食用植物油、卵黄（卵を含む）、醸造酢、香辛料、食塩、砂糖）、□□、××
------	---

例②-2 香辛料、食塩、砂糖を「その他」と表示する場合

原材料名	〇〇、△△、マヨネーズ（食用植物油、卵黄（卵を含む）、醸造酢、その他）、□□、××
------	---

※ 醸造酢は重量割合が3位以下ですが、5%以上使用されているため「その他」と表示できません。

例②-3 使用したマヨネーズの最終製品に占める割合が5%未満の場合

原材料名	〇〇、△△、□□、××、……、マヨネーズ（卵を含む）
------	----------------------------

※ なお、マヨネーズについては「複合原材料の名称からその原材料が明らかである場合」に該当するため、複合原材料の原材料表示を省略することも可能である。

（加工-53）複合原材料を分割して表示できる条件の詳細について教えてください。

（答）

複合原材料の表示方法については原則（加工-52）に従い表示することになりますが、それらを使用した場合であっても食品表示基準第三条第一項の表の原材料名の項1の三に規定する場合、以下の条件から総合的に判断します。

（参考）

第三条第一項の表 原材料名の項1の三

三 一及び二の規定にかかわらず、単に混合しただけなど、原材料の性状に大きな変化がない複合原材料を使用する場合については、当該複合原材料の全ての原材料及びそれ以外の使用した原材料について、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、その最も一般的な名称をもって表示することができる。

<条件1>

中間加工原料を使用した場合であって、消費者がその内容を理解できない複合原材料の名称の場合

<条件2>

中間加工原料を使用した場合であって、複数の原材料を単に混合（合成したものは除く。）しただけなど、消費者に対して中間加工原料に関する情報を提供するメリットが少ないと考えられる場合

【例①】

砂糖、ココアパウダー、アーモンドパウダー、食塩を混合した複合原材料「ココア調製品」を仕入れ、製造したクッキー

複合原材料表示による方法

原材料名	小麦粉、ココア調製品（砂糖、ココアパウダー、その他）、バター、鶏卵
------	-----------------------------------

分割して表示する方法

原材料名	小麦粉、バター、砂糖、鶏卵、ココアパウダー、アーモンドパウダー、食塩
------	------------------------------------

例②-3 使用したマヨネーズの最終製品に占める割合が5%未満の場合

原材料名	〇〇、△△、□□、××、……、マヨネーズ（卵を含む）
------	----------------------------

※ なお、マヨネーズについては「複合原材料の名称からその原材料が明らかである場合」に該当するため、複合原材料の原材料表示を省略することも可能である。

（加工-53）複合原材料を分割して表示できる条件の詳細について教えてください。

（答）

複合原材料の表示方法については原則（加工-52）に従い表示することになりますが、それらを使用した場合であっても食品表示基準第三条第一項の表の原材料名の項1の三に規定する場合、以下の条件から総合的に判断します。

（参考）

第三条第一項の表 原材料名の項1の三

三 一及び二の規定にかかわらず、単に混合しただけなど、原材料の性状に大きな変化がない複合原材料を使用する場合については、当該複合原材料の全ての原材料及びそれ以外の使用した原材料について、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、その最も一般的な名称をもって表示することができる。

<条件1>

中間加工原料を使用した場合であって、消費者がその内容を理解できない複合原材料の名称の場合

<条件2>

中間加工原料を使用した場合であって、複数の原材料を単に混合（合成したものは除く。）しただけなど、消費者に対して中間加工原料に関する情報を提供するメリットが少ないと考えられる場合

【例①】

砂糖、ココアパウダー、アーモンドパウダー、食塩を混合した複合原材料「ココア調整品」を仕入れ、製造したクッキー

複合原材料表示による方法

原材料名	小麦粉、ココア調整品（砂糖、ココアパウダー、その他）、バター、鶏卵
------	-----------------------------------

分割して表示する方法

原材料名	小麦粉、バター、砂糖、鶏卵、ココアパウダー、アーモンドパウダー、食塩
------	------------------------------------

膨張剤

膨張剤

【例②】

砂糖と卵黄を混合した複合原材料「加糖卵黄」を仕入れ、製造したパウンドケーキ

○ 複合原材料表示による方法

原材料名	加糖卵黄（卵黄（卵を含む）、砂糖）、小麦粉、バター、レーズン 膨張剤
------	---------------------------------------

○ 分割して表示する方法

原材料名	小麦粉、バター、卵黄（卵を含む）、砂糖、レーズン 膨張剤
------	---------------------------------

【例③】

もち米粉に小麦グルテン及び加工でん粉が混合されたもち米粉調製品にpH調整剤を添加して製造された餅

○ 複合原材料表示による方法

原材料名	もち米粉調製品（もち米粉、小麦グルテン） 加工でん粉、pH調整剤
------	-------------------------------------

○ 分割して表示する方法

原材料名	もち米粉、小麦グルテン 加工でん粉、pH調整剤
------	----------------------------

なお、複合原材料の一般的な名称が存在し、性状に大きな変化がある場合であっても、同じ構成の複合原材料を複数使用した場合など、そのまま表示した場合に消費者に分かりにくい表示となる場合については、必要に応じてもとの原材料に分割して表示することもできます。

（加工－54）複合原材料を使用した場合、分割して表示できない場合を教えてください。

（答）

複合原材料を使用した場合に、複合原材料の一般的な名称が存在する場合や、性状に大きな変化がある場合は、元の原材料に分割して表示することはできません。

<もとの原材料の状態の名称で表示できない例>

【例①】

膨張剤

膨張剤

【例②】

砂糖と卵黄を混合した複合原材料「加糖卵黄」を仕入れ、製造したパウンドケーキ

○ 複合原材料表示による方法

原材料名	加糖卵黄（卵黄（卵を含む）、砂糖）、小麦粉、バター、レーズン 膨張剤
------	---------------------------------------

○ 分割して表示する方法

原材料名	小麦粉、バター、卵黄（卵を含む）、砂糖、レーズン 膨張剤
------	---------------------------------

【例③】

もち米粉に小麦グルテン及び加工でん粉が混合されたもち米粉調製品にpH調整剤を添加して製造された餅

○ 複合原材料表示による方法

原材料名	もち米粉調製品（もち米粉、小麦グルテン） 加工でん粉、pH調整剤
------	-------------------------------------

○ 分割して表示する方法

原材料名	もち米粉、小麦グルテン 加工でん粉、pH調整剤
------	----------------------------

なお、複合原材料の一般的な名称が存在し、性状に大きな変化がある場合であっても、同じ構成の複合原材料を複数使用した場合など、そのまま表示した場合に消費者に分かりにくい表示となる場合については、必要に応じてもとの原材料に分割して表示することもできます。

（加工－54）複合原材料を使用した場合、分割して表示できない場合を教えてください。

（答）

複合原材料を使用した場合に、複合原材料の一般的な名称が存在する場合や、性状に大きな変化がある場合は、元の原材料に分割して表示することはできません。

<もとの原材料の状態の名称で表示できない例>

【例①】

コーンスターチから製造された「ぶどう糖果糖液糖」及びばれいしょでん粉から製造された「高果糖液糖」を仕入れて製造したみかんゼリーの原材料表示

○ 適切な表示例

原材料名	みかん、ぶどう糖果糖液糖、高果糖液糖 ゲル化剤（ <u>ペクチン</u> ）、酸味料、pH調整剤
------	---

× 不適切な表示例

原材料名	みかん、コーンスターチ、ばれいしょでん粉 ゲル化剤（ <u>ペクチン</u> ）、酸味料、pH調整剤
------	---

【例②】 皮と餡を仕入れて製造したどらやきの原材料表示

○ 適切な表示例

原材料名	皮（卵、小麦粉、砂糖）、つぶあん（砂糖、小豆、水あめ、寒天） 膨張剤
------	---------------------------------------

× 不適切な表示例

原材料名	砂糖、卵、小麦粉、小豆、水あめ、寒天 膨張剤
------	---------------------------

（加工－55）～（加工－74）（略）

（加工－75）複合原材料に使用されている添加物は、複合原材料の括弧内の最後に表示するのですか。それとも一括表示の原材料名欄の最後に表示するのですか。

（答）

- 1 複合原材料に使用した添加物は、製品に使用されたものとして、原材料の表示とは分けて、使用割合の高いものから順に表示するので、原材料は複合原材料の名称の後に括弧を付して表示することとなりますが、添加物はその他に使用した添加物とまとめて表示することとなります。
- 2 この際、加工助剤やキャリアオーバーに該当する添加物の表示は免除されていますが、当該添加物に由来する特定原材料についてのアレルギー表示は必要になりますので注意が必要です。
- 3 なお、添加物の表示は、原材料名欄に表示するほか添加物の欄を設けて表示することもできます。

コーンスターチから製造された「ぶどう糖果糖液糖」及びばれいしょでん粉から製造された「高果糖液糖」を仕入れて製造したみかんゼリーの原材料表示

○ 適切な表示例

原材料名	みかん、ぶどう糖果糖液糖、高果糖液糖 ゲル化剤、酸味料、pH調整剤
------	--------------------------------------

× 不適切な表示例

原材料名	みかん、コーンスターチ、ばれいしょでん粉 ゲル化剤、酸味料、pH調整剤
------	--

【例②】 皮と餡を仕入れて製造したどらやきの原材料表示

○ 適切な表示例

原材料名	皮（卵、小麦粉、砂糖）、つぶあん（砂糖、小豆、水あめ、寒天） 膨張剤
------	---------------------------------------

× 不適切な表示例

原材料名	砂糖、卵、小麦粉、小豆、水あめ、寒天 膨張剤
------	---------------------------

（加工－55）～（加工－74）（略）

（加工－75）複合原材料に使用されている添加物は、複合原材料の括弧内の最後に表示するのですか。それとも一括表示の原材料名欄の最後に表示するのですか。

（答）

- 1 複合原材料に使用した添加物は、製品に使用されたものとして、原材料の表示とは分けて、使用割合の高いものから順に表示するので、原材料は複合原材料の名称の後に括弧を付して表示することとなりますが、添加物はその他に使用した添加物とまとめて表示することとなります。
- 2 この際、加工助剤やキャリアオーバーに該当する添加物の表示は免除されていますが、当該添加物に由来する特定原材料についてのアレルギー表示は必要になりますので注意が必要です。
- 3 なお、添加物の表示は、原材料名欄に表示するほか添加物の欄を設けて表示することもできます。

(加工-76) ~ (加工-100) (略)

(加工-101) 複数の種類の刺身を盛り合わせたものは加工食品となり、内容量表示が必要になりますが、どのように内容量表示をしたらいいのですか。

(答)

- 1 「内容量を外見上容易に識別できるもの（特定商品の販売に係る計量に関する政令（平成5年政令第249号）第5条に掲げる特定商品を除く。）」に該当すれば、内容量の表示の省略が可能です。
- 2 通常の刺身の盛り合わせの場合、何切れかは外見上容易に識別できるため、内容量の表示の省略が可能です。
- 3 また、表示する場合には、内容重量で表示する方法の他に「6点盛り」、「3人前」等内容数量による表示も可能です。

(加工-102) ~ (加工-111) (略)

(加工-112) 食品関連事業者の項目名について、製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名又は名称の表示との関係を教えてください。

(答)

- 1 加工食品について、その表示内容に責任を持つ者（食品関連事業者）の氏名又は名称及び住所を表示することが規定されています。
- 2 一方、製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名又は名称については、食品を摂取する際の安全性の確保の観点から、表示することが規定されています。
- 3 これらの規定は目的が異なっていることから、表示に責任を持つ者の氏名又は名称及び住所と、製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名又は名称を、それぞれ適切な項目名で表示することが必要となります。
- 4 表示内容に責任を持つ者の氏名又は名称及び住所と、製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名又は名称とが同一である場合には、その事業者名を表示することで両規定を満たしているものとみなされます。
- 5 一方、両規定により表示する者が異なる場合は、表示内容に責任を持つ者の氏名又は名称及び住所を食品表示基準別記様式1の枠内に表示することが必要です。なお、製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名又は名称

(加工-76) ~ (加工-100) (略)

(加工-101) 複数の種類の刺身を盛り合わせたものは加工食品となり、内容量表示が必要になりますが、どのように内容量表示をしたらいいのですか。

(答)

- 1 「内容量を外見上容易に識別できるもの（特定商品の販売に係る計量に関する政令（平成5年政令第249号）第5条に掲げる特定商品を除く。）」に該当すれば、内容量の表示の省略が可能です。
- 2 通常の刺身の盛り合わせの場合、何切れかは外見上容易に識別できるため、内容量の表示の省略が可能です。
- 3 また、表示する場合には、内容重量で表示する方法の他に「6点盛り」「3人前」等内容数量による表示も可能です。

(加工-102) ~ (加工-111) (略)

(加工-112) 食品関連事業者の項目名について、製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名又は名称の表示との関係を教えてください。

(答)

- 1 加工食品について、その表示内容に責任を持つ者（食品関連事業者）の氏名又は名称及び住所を表示することが規定されています。
- 2 一方、製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名又は名称については、食品を摂取する際の安全性の確保の観点から、表示することが規定されています。
- 3 これらの規定は目的が異なっていることから、表示に責任を持つ者の氏名又は名称及び住所と、製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名又は名称を、それぞれ適切な項目名で表示することが必要となります。
- 4 表示内容に責任を持つ者の氏名又は名称及び住所と、製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名又は名称とが同一である場合には、その事業者名を表示することで両規定を満たしているものとみなされます。この場合、「製造者」、「輸入者」等の項目名については、製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名又は名称の規定に基づいて表示してください。
- 5 一方、両規定により表示する者が異なる場合は、表示内容に責任を持つ者の氏名又は名称及び住所を食品表示基準別記様式1の枠内に表示することが必要です。なお、製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名又は名称

についても食品表示基準別記様式1の枠内に表示することは可能ですが、この場合、どちらの者が表示に責任を持つ者であるかを合意しておく必要があります。

また、表示責任者は1者となりますが、温度帯を変更するなど部分的に表示の変更を行う場合は、その表示事項について、変更した者が責任を負うこととなります。

6 なお、製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名又は名称は、表示内容に責任を持つ者の名称等に近接して表示しなければならないことが規定されています。

(加工-113) プライベートブランド商品など、販売者が表示内容について責任を持つ商品について、販売者の委託により商品を製造している事業者名を併せて表示したい場合、どのように表示すればよいですか。

(答)

- 1 販売者の企画に基づき食品を製造した工場を表示したい場合は、販売者が表示に責任を持つことが明確となるように、(加工-253)の①のアのように、製造者は別記様式1の枠外に表示してください。
- 2 また、製造者を別記様式1の枠内に表示することも可能です。この場合、販売者が表示内容に責任を持つ者であることを合意しておく必要があります。

(加工-114) ~ (加工-117) (略)

(加工-118) 製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名又は名称を表示する場合

- ① 「製造所又は加工所の所在地」とは、本社等の事務所又は住居等ではなく、現品を製造又は加工している製造所又は加工所を意味するの。
- ② 「製造者又は加工者の氏名又は名称」とは、現品を製造している製造所の氏名又は名称ではなく、本社等の氏名又は名称のことを意味するもの。

(答)

- ① 「製造所又は加工所の所在地」における製造又は加工とは、最終的に衛生状態を変化させる製造又は加工(例えば、詰め合わせ食品の場合、詰め合わせる食品に個包装されていない食品が含まれている場合は詰め合わせる際に衛生上のリスクが生じるため、この詰め合わせを行う工場が製造所となる)であり、個人の場合は最終的に衛生上のリスクを生じさせる行為を行った店舗や工場等の住所を、法人の場合はその所在地を意味します。
- ② 「製造者又は加工者の氏名又は名称」は、①の最終的に衛生上のリスクを生

についても食品表示基準別記様式1の枠内に表示することは可能ですが、この場合、どちらの者が表示に責任を持つ者であるかを合意しておく必要があります。

また、表示責任者は1者となりますが、温度帯を変更するなど部分的に表示の変更を行う場合は、その表示事項について、変更した者が責任を負うこととなります。

6 なお、製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名又は名称は、表示内容に責任を持つ者の名称等に近接して表示しなければならないことが規定されています。

(加工-113) プライベートブランド商品など、販売者が表示内容について責任を持つ商品について、販売者の委託により商品を製造している事業者名を併せて表示したい場合、どのように表示すればよいですか。

(答)

- 1 販売者の企画に基づき食品を製造した工場を表示したい場合は、販売者が表示に責任を持つことが明確となるように、(加工-262)の①のアのように、製造者は別記様式1の枠外に表示してください。
- 2 また、製造者を別記様式1の枠内に表示することも可能です。この場合、販売者が表示内容に責任を持つ者であることを合意しておく必要があります。

(加工-114) ~ (加工-117) (略)

(加工-118) 製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名又は名称を表示する場合

- ① 「製造所又は加工所の所在地」とは、本社等の事務所又は住居等ではなく、現品を製造又は加工している製造所又は加工所を意味するの。
- ② 「製造者又は加工者の氏名又は名称」とは、現品を製造している製造所の氏名又は名称ではなく、本社等の氏名又は名称のことを意味するもの。

(答)

- ① 「製造所又は加工所の所在地」における製造又は加工とは、最終的に衛生状態を変化させる製造又は加工(例えば、詰め合わせ食品の場合、詰め合わせる食品に個包装されていない食品が含まれている場合は詰め合わせる際に衛生上のリスクが生じるため、この詰め合わせを行う工場が製造所となる)であり、個人の場合は最終的に衛生上のリスクを生じさせる行為を行った店舗や工場等の住所を、法人の場合はその所在地を意味します。
- ② 「製造者又は加工者の氏名又は名称」は、①の最終的に衛生上のリスクを生

じさせる行為を行った店舗や工場等ではなく、個人の場合には製造又は加工する者の氏名を、法人の場合には法人登記した法人名や会社の代表権を有する支店等の名称を意味します。

(加工-119) ~ (加工-148) (略)

(加工-149) 水産物を洋上加工した場合の原産国はどうなるのですか。

(答)

関税法施行令(昭和29年政令第150号)及び関税法施行規則(昭和41年大蔵省令第55号)においては、「一の国又は地域の船舶において前号※に掲げる物品のみを原料又は材料として生産された物品」については、「一の国又は地域において完全に生産された物品」とすることになっていきますので、御質問のような場合の原産国は、その船籍の属する国となります。

※ 前号(関税法施行規則第1条の5第6号)「一の国又は地域の船舶により公海並びに本邦の排他的経済水域の海域及び外国の排他的経済水域の海域で採捕された水産物」

(加工-150) ~ (加工-152) (略)

(加工-153) 製品の原産国名を表示する必要がある加工食品の考え方について教えてください。

(答)

1 食品表示基準第3条第2項において、輸入品にあつては、原産国名を表示することを義務付けています。ここで言う「輸入品」とは、

- ① 容器包装され、そのままの形態で消費者に販売される製品(製品輸入)
- ② バルクの状態で購入されたものを、国内で小分けし容器包装した製品
- ③ 製品輸入されたものを、国内で詰め合わせた製品
- ④ その他、輸入された製品について、国内で「商品の内容について実質的な変更をもたらす行為」が施されていない製品

を指します。

2 また、景品表示法に基づく「商品の原産国に関する不当な表示」の規定では、国内で生産された商品についてその商品が国内で生産されたものであることを消費者が判別することが困難であると認められるときは「国産」等と表示すること、又は外国で生産された商品についてその商品がその原産国で生産されたものであることを消費者が判別することが困難であると認められるときは、その原産国名を表示することが規定されています。

(加工-154) ~ (加工-158) (略)

じさせる行為を行った店舗や工場等ではなく、①個人の場合には製造又は加工する者の氏名を、法人の場合には法人登記した法人名や会社の代表権を有する支店等の名称を意味します。

(加工-119) ~ (加工-157) (略)

(加工-158) 水産物を洋上加工した場合の原産国はどうなるのですか。

(答)

関税法施行令(昭和29年政令第150号)及び関税法~~法~~施行規則(昭和41年大蔵省令第55号)においては、「一の国又は地域の船舶において前号※に掲げる物品のみを原料又は材料として生産された物品」については、「一の国又は地域において完全に生産された物品」とすることになっていきますので、御質問のような場合の原産国は、その船籍の属する国となります。

※ 前号(関税法施行規則第1条の5第6号)「一の国又は地域の船舶により公海並びに本邦の排他的経済水域の海域及び外国の排他的経済水域の海域で採捕された水産物」

(加工-159) ~ (加工-161) (略)

(加工-162) 製品の原産国名を表示する必要がある加工食品の考え方について教えてください。

(答)

1 食品表示基準第3条第2項において、輸入品にあつては、原産国名を表示することを義務付けています。ここで言う「輸入品」とは、

- ① 容器包装され、そのままの形態で消費者に販売される製品(製品輸入)
- ② バルクの状態で購入されたものを、国内で小分けし容器包装した製品
- ③ 製品輸入されたものを、国内で詰め合わせた製品
- ④ その他、輸入された製品について、国内で「商品の内容について実質的な変更をもたらす行為」が施されていない製品を指します。

2 また、景品表示法に基づく「商品の原産国に関する不当な表示」の規定では、国内で生産された商品についてその商品が国内で生産されたものであることを一般消費者が判別することが困難であると認められるときは「国産」等と表示すること、又は外国で生産された商品についてその商品がその原産国で生産されたものであることを一般消費者が判別することが困難であると認められるときは、その原産国名を表示することが規定されています。

(加工-163) ~ (加工-167) (略)

(加工-159) A国から甲社がバルク輸入した「うなぎ蒲焼き」を甲社自らが加工せずに最終包装し販売した場合の表示方法を教えてください。

(答)

当該製品は国内で甲社がバルク製品を小分けし最終包装していますが、単に小分け包装した場合は製品の内容を実質的に変更する行為に当たらないので、原産国としてA国の表示をする必要があります。

なお、小分けの行為は加工食品における加工行為に該当しますので、輸入品であっても、加工者の表示が必要となります。

(バルク製品を小分けした場合の表示例)

名 称	うなぎ蒲焼き
原材料名	うなぎ、しょうゆ(大豆・小麦を含む)、砂糖、ぶどう糖、果糖液糖、発酵調味料(米、米こうじ、酒、砂糖、食塩)、水あめ、うなぎエキス
添加物	加工デンプン、調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル、アナトー)、増粘多糖類
内容量	2尾
賞味期限	平成25年4月1日
保存方法	10℃以下で保存してください
原産国名	A国
加工者	甲社 △△県△△市△△町11-22

(加工-160) A国から甲社がバルク輸入した「うなぎ蒲焼き」を乙社が加工せずに最終包装し、丙社が表示内容を含めて責任を持ち販売した場合の表示方法を教えてください。

(答)

(加工-159)と同様の状況ですが、丙社が表示内容に責任を持つ旨乙社との間で合意がなされている場合には、丙社が当該表示内容に責任を持つことを前提として販売者として表示することができます。なお、この場合であっても、加工者として乙社の所在地及び氏名の表示が必要です。

(バルク製品を小分けして、販売者が表示内容に責任を持つ場合の表示例)

名 称	うなぎ蒲焼き
原材料名	うなぎ、しょうゆ(大豆・小麦を含む)、砂糖、ぶどう糖、果糖液糖、発酵調味料(米、米こうじ、酒、砂糖、食塩)、水あめ、うなぎエキス
添加物	加工デンプン、調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル、アナトー)、増粘多糖類
内容量	2尾

(加工-168) A国から甲社がバルク輸入した「うなぎ蒲焼き」を甲社自らが加工せずに最終包装し販売した場合の表示方法を教えてください。

(答)

当該製品は国内で甲社がバルク製品を小分けし最終包装していますが、単に小分け包装した場合は製品の内容を実質的に変更する行為に当たらないので、原産国としてA国の表示をする必要があります。

なお、小分けの行為は加工食品における加工行為に該当しますので、輸入品であっても、加工者の表示が必要となります。

(バルク製品を小分けした場合の表示例)

名 称	うなぎ蒲焼き
原材料名	うなぎ、しょうゆ(大豆・小麦を含む)、砂糖、ぶどう糖、果糖液糖、発酵調味料(米、米こうじ、酒、砂糖、食塩)、水あめ、うなぎエキス
添加物	加工デンプン、調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル、アナトー)、増粘多糖類
内容量	2尾
賞味期限	平成25年4月1日
保存方法	10℃以下で保存してください
原産国名	A国
加工者	甲社 △△県△△市△△町11-22

(加工-169) A国から甲社がバルク輸入した「うなぎ蒲焼き」を乙社が加工せずに最終包装し、丙社が表示内容を含めて責任を持ち販売した場合の表示方法を教えてください。

(答)

(加工-168)と同様の状況ですが、丙社が表示内容に責任を持つ旨乙社との間で合意がなされている場合には、丙社が当該表示内容に責任を持つことを前提として販売者として表示することができます。なお、この場合であっても、加工者として乙社の所在地及び氏名の表示が必要です。

(バルク製品を小分けして、販売者が表示内容に責任を持つ場合の表示例)

名 称	うなぎ蒲焼き
原材料名	うなぎ、しょうゆ(大豆・小麦を含む)、砂糖、ぶどう糖、果糖液糖、発酵調味料(米、米こうじ、酒、砂糖、食塩)、水あめ、うなぎエキス
添加物	加工デンプン、調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル、アナトー)、増粘多糖類
内容量	2尾

賞味期限	平成25年4月1日
保存方法	10℃以下で保存してください
原産国名	A国
販売者	丙社 □□県□□市□□町12-3
加工者	乙社 ○○県○○市○○町1-2

(加工-161) 甲社が国内で加熱調理した「うなぎ蒲焼き」を業務用としてバルク販売し、乙社が最終包装した場合の表示方法を教えてください。

(答)

当該製品は国内で「商品の内容について実質的な変更をもたらす行為」を行った商品であるため、製品の原産国表示は不要ですが、うなぎ蒲焼きの場合、食品表示基準第3条第2項の表の原料原産地名の規定に基づき、国内製造製品に原材料であるうなぎの原産地表示が義務付けられています。このため、原材料名の「うなぎ」の後に括弧を付して、原料であるうなぎの原産国を表示することが必要です。

なお、この場合、乙社がバルク製品を小分けし、最終包装しているため、乙社に表示義務があります。

(国内で製造したバルク製品を、小分けした場合の表示例)

名称	うなぎ蒲焼き
原材料名	うなぎ(国産)、しょうゆ(小麦・大豆を含む)、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、発酵調味料(米、米こうじ、酒、砂糖、食塩)、水あめ、うなぎエキス
添加物	加工デンプン、調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル、アナトー)、増粘多糖類
内容量	2尾
賞味期限	平成25年4月1日
保存方法	10℃以下で保存してください
加工者	乙社 ○○県○○市○○町1-2

(加工-162) ~ (加工-172) (略)

(加工-173) ナチュラルチーズ等の表示基準はどのような内容ですか。

(答)

1 ナチュラルチーズ(ソフト及びセミハードのものに限る。)を容器包装に入れた後、加熱殺菌したもの又は飲食に供する際に加熱するものにあつては、当該成分規格の適用除外であることを踏まえ、容器包装に入れた後、加熱殺菌し

賞味期限	平成25年4月1日
保存方法	10℃以下で保存してください
原産国名	A国
販売者	丙社 □□県□□市□□町12-3
加工者	乙社 ○○県○○市○○町1-2

(加工-170) 甲社が国内で加熱調理した「うなぎ蒲焼き」を業務用としてバルク販売し、乙社が最終包装した場合の表示方法を教えてください。

(答)

当該製品は国内で「商品の内容について実質的な変更をもたらす行為」を行った商品であるため、製品の原産国表示は不要ですが、うなぎ蒲焼きの場合、食品表示基準第3条第2項の表の原料原産地名の規定に基づき、国内製造製品に原材料であるうなぎの原産地表示が義務付けられています。このため、原材料名の「うなぎ」の後に括弧を付して、原料であるうなぎの原産国を表示することが必要です。

なお、この場合、乙社がバルク製品を小分けし、最終包装しているため、乙社に表示義務があります。

(国内で製造したバルク製品を、小分けした場合の表示例)

名称	うなぎ蒲焼き
原材料名	うなぎ(国産)、しょうゆ(小麦・大豆を含む)、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、発酵調味料(米、米こうじ、酒、砂糖、食塩)、水あめ、うなぎエキス
添加物	加工デンプン、調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル、アナトー)、増粘多糖類
内容量	2尾
賞味期限	平成25年4月1日
保存方法	10℃以下で保存してください
加工者	乙社 ○○県○○市○○町1-2

(加工-171) ~ (加工-181) (略)

(加工-182) ナチュラルチーズ等の表示基準はどのような内容ですか。

(答)

1 ナチュラルチーズ(ソフト及びセミハードのものに限る。)を容器包装に入れた後、加熱殺菌したもの又は飲食に供する際に加熱するものにあつては、当該成分規格の適用除外であることを踏まえ、容器包装に入れた後、加熱殺菌し

たナチュラルチーズである場合には、「容器包装に入れた後、加熱殺菌した旨」を、飲食に供する際に加熱するナチュラルチーズである場合には、「飲食に供する際に加熱する旨」を表示することになります。

- 2 発酵後殺菌した発酵乳については、乳等省令で定める発酵乳の成分規格のうち、乳酸菌数又は酵母数が適用除外であることを踏まえ、発酵後に殺菌した発酵乳である場合には、殺菌した発酵乳である旨を表示することになります。
- 3 発酵乳及び乳酸菌飲料の乳酸菌数について、製造時の発酵温度が摂氏25度前後の乳酸菌も測定可能であることを踏まえ、製造時の発酵温度が摂氏25度前後である場合には、「製造時の発酵温度が摂氏25度前後である旨」を表示することになります。

(加工-174) 表示の対象となるナチュラルチーズは、どのようなものですか。

(答)

- 1 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、容器包装に入れられた後、加熱殺菌したもの又は飲食に供する際に加熱するものが表示の対象です。
- 2 なお、ナチュラルチーズ（ソフト及びセミハードのものに限る。）は、コーデックスのチーズの一般規格（Codex General Standard for Cheese (CODEX STAN 283-1978)）の7.1.1にいう識別語「Soft」又は「Firm/Semi-hard」の定義を満たすものを指すものになります。

(参考：コーデックスが定める定義)

- ①Soft：MFFB（注）が67%を上回るものをいう。
- ②Firm/Semi-hard：MFFBが54～69%のものをいう。
- ③Hard：MFFBが49～56%のものをいう。
- ④Extra hard：MFFBが51%を下回るものをいう。

(注) MFFBとは、脂肪以外のチーズ重量中の水分含量 (%) を指し、次式で求められる。

$$\text{MFFB (percentage Moisture on a Fat-Free-Basis)} \\ = \text{チーズ中の水分含量} / (\text{チーズの全重量} - \text{チーズの脂肪重量}) \times 100$$

(加工-175) (略)

(加工-176) リステリアが増殖する可能性のあるナチュラルチーズについて、流通時及び家庭において適切に温度管理させるためには、どのようにすればよいですか。

(答)

たナチュラルチーズである場合には、「容器包装に入れた後、加熱殺菌した旨」を、飲食に供する際に加熱するナチュラルチーズである場合には、「飲食に供する際に加熱する旨」を表示することになります。

- 2 発酵後殺菌した発酵乳については、乳等省令で定める発酵乳の成分規格のうち、乳酸菌数又は酵母数が適用除外であることを踏まえ、発酵後に殺菌した発酵乳である場合には、殺菌した発酵乳である旨を表示することになります。
- 3 発酵乳及び乳酸菌飲料の乳酸菌数について、製造時の発酵温度が摂氏25度前後の乳酸菌も測定可能であることを踏まえ、製造時の発酵温度が摂氏25度前後である場合には、「製造時の発酵温度が摂氏25度前後である旨」を表示することになります。

(加工-183) 表示の対象となるナチュラルチーズは、どのようなものですか。

(答)

- 1 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、容器包装に入れられた後、加熱殺菌したもの又は飲食に供する際に加熱するものが表示の対象です。
- 2 なお、ナチュラルチーズ（ソフト及びセミハードのものに限る。）は、コーデックスのチーズの一般規格（Codex General Standard for Cheese (CODEX STAN 283-1978)）の7.1.1にいう識別語「Soft」又は「Firm/Semi-hard」の定義を満たすものを指すものになります。

(参考：コーデックスが定める定義)

- ①Soft：MFFB（注）が67%を上回るものをいう。
- ②Firm/Semi-hard：MFFBが54～69%のものをいう。
- ③Hard：MFFBが49～56%のものをいう。
- ④Extra hard：MFFBが51%を下回るものをいう。

(注) MFFBとは、脂肪以外のチーズ重量中の水分含量 (%) を指し、次式で求められる。

$$\text{MFFB (percentage Moisture on a Fat-Free-Basis)} \\ = \text{チーズ中の水分含量} / (\text{チーズの全重量} - \text{チーズの脂肪重量}) \times 100$$

(加工-184) (略)

(加工-185) リステリアが増殖する可能性のあるナチュラルチーズについて、流通時及び家庭において適切に温度管理させるためには、どのようにすればよいですか。

(答)

- 1 リステリアが増殖する可能性のあるナチュラルチーズ（pH、水分活性、添加物の使用等で、リステリアの増殖を抑制していないもの）については、「リステリア・モノサイトゲネスに関するQ&Aについて」（平成26年12月25日食安基発1225第4号厚生労働省基準審査課長通知・食安監発1225第4号厚生労働省監視安全課長通知）において、「リスク管理として品温を常に6℃以下（2～4℃以下が望ましい。）に維持すること」としています。
- 2 このため、食品関連事業者は、その責務として、表示された保存温度どおりに適切に流通、販売できる業者等に対してのみ取引するなどの対応をする必要があります。
- 3 また、流通時及び家庭において適切に温度管理させるため、保存の方法（「6℃以下で保存」等）が、流通業者や消費者へ確実に伝わるような表示となるように努めてください。あわせて、リスク管理の観点から、期限表示については、賞味期限ではなく消費期限とするようにしてください。
- 4 なお、厚生労働省において、ナチュラルチーズの他に非加熱食肉製品にも、リステリアの成分規格が設定されていますが、非加熱食肉製品には、適用除外の規定はなく、全ての非加熱食肉製品が対象となるため、表示基準の設定はありません。しかし、リステリアが増殖する可能性のある非加熱食肉製品についても、ナチュラルチーズと同様の取扱いをするように努めてください。

(加工-177)・(加工-178) (略)

(加工-179) 表示の対象となる発酵乳又は乳酸菌飲料であって、製造時の発酵温度が摂氏25℃前後のものとは、どのような食品ですか。

(答)

- 1 一般的な発酵乳又は乳酸菌飲料に用いられる乳酸菌の増殖の至適温度は、35℃から40℃までとなっています。一方、カスピ海ヨーグルト、北欧のビーリなどの伝統的な発酵乳等に用いられる乳酸菌の増殖の至適温度は20℃から30℃までとなっています。
- 2 この20℃から30℃までで発酵（低温発酵）する乳酸菌の測定が可能となったことから、この低温発酵する発酵乳等が表示の対象となります。

(加工-180) (略)

(加工-181) ぶり照焼は加工食品になると思いますが、養殖や解凍の表示は不要と考えてよいのですか。

(答)

- 1 リステリアが増殖する可能性のあるナチュラルチーズ（pH、水分活性、添加物の使用等で、リステリアの増殖を抑制していないもの）については、「リステリア・モノサイトゲネスに関するQ&Aについて」（平成26年12月25日食安基発1225第4号厚生労働省基準審査課長通知・食安監発1225第4号厚生労働省監視安全課長通知）において、「リスク管理として品温を常に6℃以下（2～4℃以下が望ましい。）に維持すること」としています。
- 2 このため、食品関連事業者は、その責務として、表示された保存温度どおりに適切に流通、販売できる業者等に対してのみ取引するなどの対応をする必要があります。
- 3 また、流通時及び家庭において適切に温度管理させるため、保存の方法（「6℃以下で保存」等）が、流通業者や消費者へ確実に伝わるような表示となるように努めてください。あわせて、リスク管理の観点から、期限表示については、賞味期限ではなく消費期限とするようにしてください。
- 4 なお、厚生労働省において、ナチュラルチーズの他に非加熱食肉製品にも、リステリアの成分規格が設定されていますが、非加熱食肉製品には、適用除外の規定はなく、全ての非加熱食肉製品が対象となるため、表示基準の設定はありません。しかし、リステリアが増殖する可能性のある非加熱食肉製品についても、ナチュラルチーズと同様の取扱いをするように努めてください。

(加工-186)・(加工-187) (略)

(加工-188) 表示の対象となる発酵乳又は乳酸菌飲料であって、製造時の発酵温度が摂氏25℃前後のものとは、どのような食品ですか。

(答)

- 1 一般的な発酵乳又は乳酸菌飲料に用いられる乳酸菌の増殖の至適温度は、35℃から40℃までとなっています。一方、カスピ海ヨーグルト、北欧のビーリなどの伝統的な発酵乳等に用いられる乳酸菌の増殖の至適温度は20℃度から30℃までとなっています。
- 2 この20℃から30℃までで発酵（低温発酵）する乳酸菌の測定が可能となったことから、この低温発酵する発酵乳等が表示の対象となります。

(加工-189) (略)

(加工-190) ぶり照焼は加工食品になると思いますが、養殖や解凍の表示は不要と考えてよいのですか。

(答)

ぶり照焼は加工食品ですので、生鮮食品の個別的義務表示である「養殖」や「解凍」の表示義務はありません。

(加工-182) ~ (加工-190) (略)

(加工-191) 外食やインスタ加工用の食品のみに仕向けられる業務用加工食品は食品表示基準に基づく表示が必要ですか。

(答)

- 1 外食向け等のみに供給されることが確実な業務用加工食品（外食事業者に直接卸されるもの等）については、容器包装に入れられた業務用加工食品の表示事項のうち「原材料名」、「食品関連事業者の氏名又は名称及び住所」、「原産国名」及び「原料原産地名」を除いて必要です。
- 2 なお、販売先の使用用途が外食等向けのみかどうか不明な場合は、上記1で示した表示事項も必要です。

(加工-192) (略)

(加工-193) 「食品を製造し、又は加工した場所で販売する場合」について具体的にはどのような場合が該当しますか。

(答)

「食品を製造し、又は加工した場所で販売する場合」とは、製造者と販売者が同一で、同一の施設内、敷地内で製造販売することをいいます。具体的には洋菓子店、和菓子店等の「菓子小売業（製造小売）」や、パン店等の「パン小売業（製造小売）」等がその場で行う食品の製造販売、スーパーマーケットの店内でそうざいや刺身盛り合わせ等を製造し、当該店内で販売する等「店内加工して直接販売する場合」などが該当します。

(加工-194) 店頭で漬物、つくだ煮、菓子等を量り売り等する場合、多忙時を見込んであらかじめその日の販売見込量を包装して店頭で陳列している場合、この包装に表示義務はありますか。

(答)

小売店が、当日にその日の販売見込量の限度内においてあらかじめ容器包装に入れ店頭で陳列しておくことは、客の求めに応じて量り売り等をする範囲と考えられるので、当該容器包装には表示をしなくても差し支えありません。

ただし、販売時には、生食用であるものや冷蔵等の温度管理が必要なものにあつては、生食用及び要冷蔵である旨等を消費者に正確に伝える必要があります。

ぶり照焼は加工食品ですので、食品表示基準が適用されることから、生鮮食品の個別的義務表示である「養殖」や「解凍」の表示義務はありません。

(加工-191) ~ (加工-199) (略)

(加工-200) 外食やインスタ加工用の食品のみに仕向けられる業務用加工食品は食品表示基準に基づく表示が必要ですか。

(答)

- 1 外食向け等のみに供給されることが確実な業務用加工食品（外食事業者に直接卸されるもの等）については、容器包装に入れられた業務用加工食品の表示事項のうち「原材料名」「食品関連事業者の氏名又は名称及び住所」「原産国名」「原料原産地名」を除いて必要です。
- 2 なお、販売先の使用用途が外食等向けのみかどうか不明な場合は、上記1で示した表示事項も必要です。

(加工-201) (略)

(加工-202) 「食品を製造し、又は加工した場所で販売する場合」について具体的にはどのような場合が該当しますか。

(答)

「食品を製造し、又は加工した場所で販売する場合」とは、製造者と販売者が同一で、同一の施設内、敷地内で製造販売することをいいます。具体的には洋菓子店、和菓子店等の「菓子小売業（製造小売）」や、パン店等の「パン小売業（製造小売）」等がその場で行う食品の製造販売、スーパーマーケットの店内でそうざいや刺身盛り合わせ等を製造し、当該店内で販売する等「店内加工して直接販売する場合」などが該当します。

また、食品を製造・加工し、出前という形で直接消費者に販売する場合についても該当します。

(加工-203) 店頭で漬物、つくだ煮、菓子等を量り売り等する場合、多忙時を見込んであらかじめその日の販売見込量を包装して店頭で陳列している場合、この包装に表示義務はありますか。

(答)

小売店が、当日にその日の販売見込量の限度内においてあらかじめ容器包装に入れておくことは、客の求めに応じて量り売り等をする範囲と考えられるので、当該容器包装には表示をしなくても差し支えありません。

ただし、販売時には、生食用であるものや冷蔵等の温度管理が必要なものにあつては、生食用及び要冷蔵である旨等を消費者に正確に伝える必要があります。

(加工-195) ~ (加工-199) (略)

(加工-200) 食品表示基準第7条「特色のある原材料等に関する事項」について、本規定の目的と概要を教えてください。

(答)

- 1 本規定の目的は、原材料の特色について特別に強調された表示による消費者の誤認を防止することです。
- 2 具体的には、例えば、商品に「国産××使用」のように「特色のある原材料」の表示がされている場合、消費者は「国産××」の使用割合が100%であると認識すると考えられます。このような場合において、実際には「国産××」の使用割合が10%であったとすると、消費者を誤認させることになるため、「国産××10%使用」のように使用割合を併記することを規定しています。
- 3 表示する割合は、表示する特色のある原材料の
 - ① 製品に占める割合
 - ② 特色のある原材料と同一の種類原材料に占める割合のいずれかです。どちらの割合を表示するかについては、(加工-209)を参照してください。なお、使用割合が100%の場合は割合表示を省略することができます。
- 4 また、3②の割合を表示する場合には、同一の種類原材料に占める割合である旨を表示する必要があります。具体的には(加工-209)を参照してください。
- 5 特定の原材料を強調表示するということは、基本的に当該原材料を使うことで製品の品質を高める等の効果がある場合において、そのことをPRする目的を持つものと考えられます。強調表示を行う場合、事業者はその表示を行う根拠について明確に説明できることが必要と考えます。

(加工-201) 特色のある原材料の表示についての経緯を教えてください。

(答)

平成18年8月に当時のJAS法の加工食品品質表示基準は以下のように改正され、その後食品表示基準に移行されました。

特色のある原材料の表示についての見直しのポイントは以下のとおりです。

- ① 特色のある原材料の具体例を提示 (加工-204参照)
- ② 割合表示の単位として「%」の他「割」も可能である旨を明確化 (加工-211参照)
- ③ やむを得ぬ事情により使用割合が変動する場合、「○○%以上」のような幅を持たせた表示を容認 (加工-212参照)

(加工-204) ~ (加工-208) (略)

(加工-209) 食品表示基準第7条「特色のある原材料等に関する事項」について、本規定の目的と概要を教えてください。

(答)

- 1 本規定の目的は、原材料の特色について特別に強調された表示による消費者の誤認を防止することです。
- 2 具体的には、例えば、商品に「国産××使用」のように「特色のある原材料」が表示がされている場合、消費者は「国産××」の使用割合が100%であると認識すると考えられます。このような場合において、実際には「国産××」の使用割合が10%であったとすると、消費者を誤認させることになるため、「国産××10%使用」のように使用割合を併記することを規定しています。
- 3 表示する割合は、表示する特色のある原材料の
 - ① 製品に占める割合
 - ② 特色のある原材料と同一の種類原材料に占める割合のいずれかです。どちらの割合を表示するかについては、(加工-218)を参照してください。なお、使用割合が100%の場合は割合表示を省略することができます。
- 4 また、3②の割合を表示する場合には、同一の種類原材料に占める割合である旨を表示する必要があります。具体的には(加工-218)を参照してください。
- 5 特定の原材料を強調表示するということは、基本的に当該原材料を使うことで製品の品質を高める等の効果がある場合において、そのことをPRする目的を持つものと考えられます。強調表示を行う場合、事業者はその表示を行う根拠について明確に説明できることが必要と考えます。

(加工-210) 特色のある原材料の表示についての経緯を教えてください。

(答)

平成18年8月に当時のJAS法の加工食品品質表示基準は以下のように改正され、その後食品表示基準に移行されました。

特色のある原材料の表示についての見直しのポイントは以下のとおりです。

- ① 特色のある原材料の具体例を提示 (加工-213参照)
- ② 割合表示の単位として「%」の他「割」も可能である旨を明確化 (加工-220参照)
- ③ やむを得ぬ事情により使用割合が変動する場合、「○○%以上」のような幅を持たせた表示を容認 (加工-221参照)

(加工-202) ~ (加工-205) (略)

(加工-206) 次のように表示する場合、特色のある原材料の表示に該当しますか。

- ① 「黒糖使用」
- ② 「青のりたっぷり」
- ③ 「炭焼き焙煎麦使用」
- ④ 「キリマンジャロブレンド」

(答)

1 基本的な考え方としては、「使用」、「たっぷり」等、その原材料をどのような用語で表現するかに関わらず、原材料自体を一般的名称で表示する場合は、特色のある原材料の表示には該当しません。

2 問の例の場合、以下のようになります。

① 「黒糖」は「砂糖」を細分化した原材料であり、「黒糖」という名称が一般的名称として定着していることから、特色のある原材料の表示には該当しません。

この場合において、黒糖以外の砂糖も使用している場合、消費者は「使用された砂糖のうち黒糖の占める割合が100%」と理解する可能性があることから、原材料名欄に「砂糖（上白糖、黒糖）、…」のように表示する等、消費者に誤認を与えないよう表示することが必要です。

【同様の例】三温糖、抹茶、玉露、かぶせ茶、黒酢、りんご酢等

② 「青のり」は一般的名称であることから、特色のある原材料に該当しません。ただし、「〇〇産青のりたっぷり」など、特色のある用語（この場合、「〇〇産」）を冠する場合には、特色のある原材料の表示に該当します。

なお、「たっぷり」など含有量が多いことを強調して表示する場合、製造者が当社比などの基準等をもっており、消費者からの問合せに対して明確に回答できることが必要と考えます。

③ 加工食品の製造方法は極めて多様であり、必ずしも明確な定義に基づく製法のみとは限らず、同じ製法名でも製造者によって別の製法をとることがあること、消費者にとって製法表示は商品のイメージとして捉えられること等から明確な区分を行うことが困難であるため、製造方法に特色のある原材料については、割合表示の義務付けには馴染まないものと判断しました。

したがって、炭焼き焙煎麦の使用割合を併記する義務はありませんが、例えば、炭焼き焙煎麦と通常焙煎の麦を混合して使用するのであれば、単に「炭焼き焙煎麦使用」と表示するのではなく、「炭焼き焙煎麦をブレンドすることにより、…」のような説明表示を行うなど、正確な情報提供に努めることが望ま

(加工-211) ~ (加工-214) (略)

(加工-215) 次のように表示する場合、特色のある原材料の表示に該当しますか。

- ① 「黒糖使用」
- ② 「青のりたっぷり」
- ③ 「炭焼き焙煎麦使用」
- ④ 「キリマンジャロブレンド」

(答)

1 基本的な考え方としては、「使用」、「たっぷり」等、その原材料をどのような用語で表現するかに関わらず、原材料自体を一般的名称で表示する場合は、特色のある原材料の表示には該当しません。

2 問の例の場合、以下のようになります。

① 「黒糖」は「砂糖」を細分化した原材料であり、「黒糖」という名称が一般的名称として定着していることから、特色のある原材料の表示には該当しません。

この場合において、黒糖以外の砂糖も使用している場合、消費者は「使用された砂糖のうち黒糖の占める割合が100%」と理解する可能性があることから、原材料名欄に「砂糖（上白糖、黒糖）、…」のように表示する等、消費者に誤認を与えないよう表示することが必要です。

【同様の例】三温糖、抹茶、玉露、かぶせ茶、黒酢、りんご酢等

② 「青のり」は一般的名称であることから、特色のある原材料に該当しません。ただし、「〇〇産青のりたっぷり」など、特色のある用語（この場合、「〇〇産」）を冠する場合には、特色のある原材料の表示に該当します。

なお、「たっぷり」など含有量が多いことを強調して表示する場合、製造者が当社比などの基準等をもっており、消費者からの問合せに対して明確に回答できることが必要と考えます。

③ 加工食品の製造方法は極めて多様であり、必ずしも明確な定義に基づく製法のみとは限らず、同じ製法名でも製造者によって別の製法をとることがあること、消費者にとって製法表示は商品のイメージとして捉えられること等から明確な区分を行うことが困難であるため、製造方法に特色のある原材料については、割合表示の義務付けには馴染まないものと判断しました。

したがって、炭焼き焙煎麦の使用割合を併記する義務はありませんが、例えば、炭焼き焙煎麦と通常焙煎の麦を混合して使用するのであれば、単に「炭焼き焙煎麦使用」と表示するのではなく、「炭焼き焙煎麦をブレンドすることにより、…」のような説明表示を行うなど、正確な情報提供に努めることが望ま

しいと考えます。また、消費者から「炭焼き焙煎」の意味を問われたときに対応できる明確な根拠をもって表示を行うことが必要です。

【同様の例】二段仕込み、粗挽き、特製等

④ (加工-204) の1①～⑦に該当する原材料であっても、他法令等に基づいて表示を行う場合には特色のある原材料の規定により割合を表示する必要はありません。

「キリマンジャロ」というコーヒーの銘柄自体は(加工-204)の1⑦に該当しますが、レギュラーコーヒー又はインスタントコーヒーに対して「レギュラーコーヒー及びインスタントコーヒーの表示に関する公正競争規約」に表示方法が定められていますので、これに従って表示を行ってください。

(加工-207) 「レモン風味」と表示する場合、特色のある原材料の表示に該当しますか。また、レモンを使用せず、香料で風味付けをした商品にこのような表示をしてもよいですか。

(答)

- 1 「レモン風味」のような表示は、レモンの味や香りがするという製品の特徴を一般的名称で表しているものであり、特色のある原材料の表示には該当しません。
- 2 また、レモンを使用せず香料で風味付けをした商品に、「レモン風味」と表示することは可能です。この場合、「レモン使用」と表示することは、事実と異なる表示であり、認められません。
- 3 なお、レモン香料を使用した商品については、原材料名欄又は添加物欄において「レモン香料」や「香料」のように、使用した香料を添加物として表示することが必要です。

(加工-208) (略)

(加工-209) 特色のある原材料の割合表示として、
① 製品に占める割合
② 特色のある原材料と同一の種類原材料に占める割合
のいずれを表示すればよいのですか。

(答)

- 1 表示が必要な割合については、食品表示基準第7条の表の特色のある原材料等に関する事項において、
① 特色のある原材料の製品の原材料に占める重量の割合
② 特色のある原材料の特色のある原材料及び特色のある原材料と同一の種類

しいと考えます。また、消費者から「炭焼き焙煎」の意味を問われたときに対応できる明確な根拠をもって表示を行うことが必要です。

【同様の例】二段仕込み、粗挽き、特製等

④ (加工-213) の1①～⑦に該当する原材料であっても、他法令等に基づいて表示を行う場合には特色のある原材料の規定により割合を表示する必要はありません。

「キリマンジャロ」というコーヒーの銘柄自体は(加工-213)の1⑦に該当しますが、レギュラーコーヒー又はインスタントコーヒーに対して「レギュラーコーヒー及びインスタントコーヒーの表示に関する公正競争規約」に表示方法が定められていますので、これに従って表示を行ってください。

(加工-216) 「レモン風味」と表示する場合、特色のある原材料の表示に該当しますか。また、レモンを使用せず、香料で風味付けをした商品にこのような表示をしてもよいですか。

(答)

- 1 「レモン風味」のような表示は、レモンの味や香りがするという製品の特徴を一般的名称で表しているものであり、特色のある原材料の表示には該当しません。
- 2 また、レモンを使用せず香料で風味付けをした商品に、「レモン風味」と表示することは可能です。この場合、「レモン使用」と表示することは、事実と異なる表示であり、認められません。
- 3 なお、レモン香料を使用した商品については、原材料名欄において「レモン香料」や「香料」のように、使用した香料を添加物として表示することが必要です。

(加工-217) (略)

(加工-218) 特色のある原材料の割合表示として、
① 製品に占める割合
② 特色のある原材料と同一の種類原材料に占める割合
のいずれを表示すればよいのですか。

(答)

- 1 表示が必要な割合については、食品表示基準第7条の表の特色のある原材料等に関する事項において、
① 特色のある原材料の製品の原材料に占める重量の割合
② 特色のある原材料の特色のある原材料及び特色のある原材料と同一の種類

の原材料を合わせたものに占める重量の割合（この場合において、特色のある原材料の特色のある原材料及び特色のある原材料と同一の種類の原材料を合わせたものに占める重量の割合である旨を表示すること。）のいずれかであることが定められています。

- 2 （加工－[204](#)）に掲げた特色のある原材料の特徴から、基本的には②の考え方に基づき、同一の種類の原材料に占める割合を表示するべきと考えます。例えば、米としてコシヒカリと日本晴を使用している「炊き込みご飯のレトルトパウチ」において、コシヒカリを使用していることを表示する場合、以下の2つの方法が考えられます。

【方法1】強調表示部分において「米に占める割合」であることを明記
（例1）「コシヒカリ50%使用（米に占める割合）」
（例2）「この商品に使用されている米のうちコシヒカリは50%です」

【方法2】一括表示部分の原材料名欄において割合表示
（例）「原材料名うち米（コシヒカリ50%）、…」

注）特色のある原材料の割合の表示は、消費者が誤認しないという観点から強調した箇所の全てに表示する必要があると考えます。

- 3 ただし、以下のように、細分化された原材料の一部を強調する場合については、②の割合を表示すると消費者に誤認を与えるおそれがあると考えられますので、①の割合を表示するべきと考えます。

【例】『本マグロ20%（北太平洋産50%、メキシコ産50%）、メバチマグロ80%』のまぐろのたたき
→×（不可）「北太平洋産本マグロ50%使用（本マグロに占める割合）」
○（可）「北太平洋産本マグロ10%使用（マグロに占める割合）」

- 4 また、製品中ごく少量しか含まれていないものについて、1の②を活用して例えば次の表示例1のように、100%と割合を表示した場合、実際に製品全体の原材料として使用している割合（実際に含まれている原材料の量）と、この強調した表示から消費者が受けるイメージに大きな違いが生じる場合があると考えます。強調した表示を行う際は、表示する理由をよく考慮した上で、消費者が誤認しないように注意して次の表示例2を参考に表示してください。

・表示例1：「〇〇県産りんご100%使用（りんごに占める割合）」
・表示例2：「製品中に〇〇県産りんごを5%（〇グラム）使用」

の原材料を合わせたものに占める重量の割合（この場合において、特色のある原材料の特色のある原材料及び特色のある原材料と同一の種類の原材料を合わせたものに占める重量の割合である旨を表示すること。）のいずれかであることが定められています。

- 2 （加工－[213](#)）に掲げた特色のある原材料の特徴から、基本的には②の考え方に基づき、同一の種類の原材料に占める割合を表示するべきと考えます。例えば、米としてコシヒカリと日本晴を使用している「炊き込みご飯のレトルトパウチ」において、コシヒカリを使用していることを表示する場合、以下の2つの方法が考えられます。

【方法1】強調表示部分において「米に占める割合」であることを明記
（例1）「コシヒカリ50%使用（米に占める割合）」
（例2）「この商品に使用されている米のうちコシヒカリは50%です」

【方法2】一括表示部分の原材料名欄において割合表示
（例）「原材料名うち米（コシヒカリ50%）、…」

注）特色のある原材料の割合の表示は、消費者が誤認しないという観点から強調した箇所の全てに表示する必要があると考えます。

- 3 ただし、以下のように、細分化された原材料の一部を強調する場合については、②の割合を表示すると消費者に誤認を与えるおそれがあると考えられますので、①の割合を表示するべきと考えます。

【例】『本マグロ20%（北太平洋産50%、メキシコ産50%）、メバチマグロ80%』のまぐろのたたき
→×（不可）「北太平洋産本マグロ50%使用（本マグロに占める割合）」
○（可）「北太平洋産本マグロ10%使用（マグロに占める割合）」

- 4 また、製品中ごく少量しか含まれていないものについて、1の②を活用して例えば次の表示例1のように、100%と割合を表示した場合、実際に製品全体の原材料として使用している割合（実際に含まれている原材料の量）と、この強調した表示から消費者が受けるイメージに大きな違いが生じる場合があると考えます。強調した表示を行う際は、表示する理由をよく考慮した上で、消費者が誤認しないように注意して次の表示例2を参考に表示してください。

・表示例1：「〇〇県産りんご100%使用（りんごに占める割合）」
・表示例2：「製品中に〇〇県産りんごを5%（〇グラム）使用」

なお、景品表示法上の考え方として、平成18年11月に公正取引委員会から「果汁・果実表示のある加工食品の表示に関する実態調査報告書」が出され、特色ある原材料として表示した割合について、何の割合であるのか明瞭に表示するとともに、実際の原材料の使用率と百分率によって表示される数値との乖離が大きい場合は、単にパーセント表示だけを行うのではなく、併せて重量を具体的に表示することが望ましいとしています。詳細は報告書を御覧ください。
報告書のURL：<http://www.jftc.go.jp/pressrelease/06.november/06110801-hontai.pdf>

(加工-210)～(加工-221) (略)

(加工-222) 栄養機能食品の規格基準に適合していれば、栄養機能食品に「消費者庁の規格基準適合」と表示しても差し支えありませんか。

(答)
差し支えありません。
ただし、「消費者庁認定規格基準適合」等、消費者庁長官の個別の審査を受けたものではない旨の表示の趣旨を没却するような表示は適切では**あり**ません。また、「消費者庁の栄養機能食品の規格基準を（軽々、軽く、完全に）クリア」等の誇大な表現についても適切ではありません。

(加工-223)・(加工-224) (略)

(加工-225) 食品表示基準別表第12及び13に定められていない成分の栄養強調表示（たつぷり、控えめ等）の基準値はありますか。

(答)
基準値は規定されていませんが、科学的根拠に基づき、販売者の責任において表示することが**必要**です。

(加工-226)～(加工-228) (略)

(加工-229) 糖アルコールを使用した場合、糖類無添加と表示できますか。

(答)
栄養成分に係る表示における糖類の定義は、単糖類又は二糖類であって糖アルコールでないものであるため、表示は可能です。

(加工-230)～(加工-242) (略)

(加工-243) 詰め合わせ食品の表示方法について教えてください。

(答)
1 詰め合わせ食品の表示の基本的な考え方は、以下のとおりです。

なお、景品表示法上の考え方として、平成18年11月に公正取引委員会から「果汁・果実表示のある加工食品の表示に関する実態調査報告書」が出され、特色ある原材料として表示した割合について、何の割合であるのか明瞭に表示するとともに、実際の原材料の使用率と百分率によって表示される数値との乖離が大きい場合は、単にパーセント表示だけを行うのではなく、併せて重量を具体的に表示することが望ましいとしています。詳細は報告書を御覧ください。
報告書のURL：<http://www.jftc.go.jp/pressrelease/06.november/06110801-hontai.pdf>

(加工-219)～(加工-230) (略)

(加工-231) 栄養機能食品の規格基準に適合していれば、栄養機能食品に「消費者庁の規格基準適合」と表示しても差し支えありませんか。

(答)
差し支えありません。
ただし、「消費者庁認定規格基準適合」等、消費者庁長官の個別の審査を受けたものではない旨の表示の趣旨を没却するような表示は適切では**あり**ません。また、「消費者庁の栄養機能食品の規格基準を（軽々、軽く、完全に）クリア」等の誇大な表現についても適切ではありません。

(加工-232)・(加工-233) (略)

(加工-234) 食品表示基準別表第12及び13に定められていない成分の栄養強調表示（たつぷり、控えめ等）の基準値はありますか。

(答)
基準値は規定されていませんが、科学的根拠に基づき、販売者の責任において表示すること。

(加工-235)～(加工-237) (略)

(加工-238) 糖アルコールを使用した場合、糖類無添加と表示できますか。

(答)
食品表示基準における糖類の定義は、単糖類又は二糖類であって糖アルコールでないものであるため、表示は可能です。

(加工-239)～(加工-251) (略)

(加工-252) 詰め合わせ食品の表示方法について教えてください。

(答)
1 詰め合わせ食品の表示の基本的な考え方は、以下のとおりです。

(1) 当該詰め合わせ食品が、「一つの独立した食品」としてみなせるか、それとも「単なる寄せ集め食品・おまけつき食品」か判断する。

(2) 基本は個々に表示した上、さらに外装に表示する「単なる寄せ集め食品・おまけつき食品」の表示の方が情報が多いことをふまえ、「一つの独立した食品」に該当する食品であっても、「単なる寄せ集め食品・おまけつき食品」の表示を選択することも可能とする。

2 ばらして販売する可能性がある場合（単なる寄せ集め）及びメインとなる個別食品がある場合（おまけつき食品）

(例：お中元用の飲料詰合せ、個包装された和菓子の詰合せ、ドレッシングを添付したサラダ、豚肉に包装たれを添付した生姜焼きセット等)

(1) 個別の構成要素である食品について独立して表示するのが原則。この際、個別食品に別途一括表示がなされることとなるが、詰合せの外装から個々の表示が確認できない場合、個別食品への表示に加え、外装に表示する。

(2) この際、個別食品ごとに義務付けられる表示については、個別食品に表示する。

(3) 個別食品の一部が未包装の生鮮食品からなるものについては、外装に当該個別食品に関する表示を行う。

3 一つの独立した食品の表示方法

(例：カップ麺、赤飯セット、味付けカルビ等)

(1) 全体を一つの食品とみなし、外装に一括表示するのが原則。この際、各構成要素は加工食品の原材料という扱いになるため、個別食品ごとに義務付けられる表示は適用されない。

(2) この場合、当該詰合せは製造行為とみなされ、表示責任者は詰め合わせをした事業者となる。

(加工-244) 数種類の製品を詰め合わせた場合、原材料名、添加物、内容量の表示はどのようにすればよいですか。

(答)

1 原材料名及び添加物の表示を原材料名欄に表示する場合は、ケーキの詰め合わせを例にすると、「チョコレートケーキ（砂糖、卵、小麦粉、植物油、カカオマス、全粉乳・・・ / 乳化剤、膨張剤、香料）、いちごケーキ（砂糖、小麦粉、卵、植物油、カカオバター、いちご・・・ / 乳化剤、膨張剤、香料）」等とそれぞれの製品ごとに複数の製品の全ての原材料名及び添加物を、食品表示基準に基づき表示します。なお、添加物は、「チョコレートケーキ（砂糖、卵、小麦粉、植物油、カカオマス、全粉乳・・・）、いちごケーキ（砂糖、小麦粉、卵、植物油、カカオバター、いちご・・・） / 乳化剤、膨張剤、香料」等とまとめて表示することも可能です。

(1) 当該詰め合わせ食品が、「一つの独立した食品」として見なせるか、それとも「単なる寄せ集め食品・おまけつき食品」か判断する。

(2) 基本は個々に表示した上、さらに外装に表示する「単なる寄せ集め食品・おまけつき食品」の表示の方が情報が多いことをふまえ、「一つの独立した食品」に該当する食品であっても、「単なる寄せ集め食品・おまけつき食品」の表示を選択することも可能とする。

2 ばらして販売する可能性がある場合（単なる寄せ集め）及びメインとなる個別食品がある場合（おまけつき食品）

(例：お中元用の飲料詰合せ、個包装された和菓子の詰合せ、ドレッシングを添付したサラダ、豚肉に包装たれを添付した生姜焼きセット等)

(1) 個別の構成要素である食品について独立して表示するのが原則。この際、個別食品に別途一括表示がなされることとなるが、詰合せの外装から個々の表示が確認できない場合、個別食品への表示に加え、外装に表示する。

(2) この際、個別食品ごとに義務付けられる表示については、個別食品に表示する。

(3) 個別食品の一部が未包装の生鮮食品からなるものについては、外装に当該個別食品に関する表示を行う。

3 一つの独立した食品の表示方法

(例：カップ麺、赤飯セット、味付けカルビ等)

(1) 全体を一つの食品とみなし、外装に一括表示するのが原則。この際、各構成要素は加工食品の原材料という扱いになるため、個別食品ごとに義務付けられる表示は適用されない。

(2) この場合、当該詰合せは製造行為とみなされ、表示責任者は詰め合わせをした事業者となる。

(加工-253) 数種類の製品を詰め合わせた場合、原材料名、添加物、内容量の表示はどのようにすればよいですか。

(答)

1 原材料名及び添加物の表示を原材料名欄に表示する場合は、ケーキの詰め合わせを例にすると、「チョコレートケーキ（砂糖、卵、小麦粉、植物油、カカオマス、全粉乳・・・ / 乳化剤、膨張剤、香料）、いちごケーキ（砂糖、小麦粉、卵、植物油、カカオバター、いちご・・・ / 乳化剤、膨張剤、香料）」等とそれぞれの製品ごとに複数の製品の全ての原材料名及び添加物を、食品表示基準に基づき表示します。なお、添加物は、「チョコレートケーキ（砂糖、卵、小麦粉、植物油、カカオマス、全粉乳・・・）、いちごケーキ（砂糖、小麦粉、卵、植物油、カカオバター、いちご・・・） / 乳化剤、膨張剤、香料」」等とまとめて表示することも可能です。

2 添加物の表示を、添加物欄を設けて表示する場合は、「チョコレートケーキ（乳化剤、膨張剤、香料）、いちごケーキ（乳化剤、膨張剤、香料）」と原材料名の表示と同様にそれぞれの製品ごとに複数の製品の全ての添加物を食品表示基準に基づき表示します。なお、まとめて「乳化剤、膨張剤、香料」と表示することも可能です。

3 内容量は、「A製品〇〇g、B製品〇〇g」又は「〇〇g（A製品〇〇g、B製品〇〇g）」と表示します。

4 詰め合わせ品の一つ一つに表示があり、外装からその表示が見える場合は、改めて外装に表示をする必要はありません。

(加工-245) ~ (加工-249) (略)

(加工-250)

- ① 添加物を使用しないで製造された加工食品の原材料の表示方法
- ② 添加物のみを使用して製造された加工食品の原材料の表示方法について教えてください。

(答)

- ① 一括表示に「原材料名」の欄を設けて、使用した原材料を食品表示基準の規定に従い表示してください。その際、「添加物」の欄を設けて空欄とすることも可能ですが、省略する方が望ましいと考えます。
- ② 一括表示に「添加物」の欄又は「原材料名」の欄を設けて、使用した添加物を食品表示基準の規定に従い表示してください。

(加工-251)・(加工-252) (略)

(加工-253) 製造者と表示責任者（販売者）が異なる場合の表示方法について具体的に教えてください。

(答)

食品表示基準第3条第1項の表に規定しているとおり、一般用加工食品を販売する場合「販売者の氏名又は名称及び住所」に加えて、これまでどおり、公衆衛生上の危害発生・拡大防止の観点から「製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称」を表示する必要があります。その際、「製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称」は「販売者の氏名又は名称及び住所」に近接して表示する必要があります。具体的には以下の表示方法が考えられます。

- ① 食品関連事業者が販売者であり、製造者が異なる場合
ア 製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称を一括表示部分の枠外に表示した場合の表示例

2 添加物の表示を、添加物欄を設けて表示する場合は、「チョコレートケーキ（乳化剤、膨張剤、香料）、いちごケーキ（乳化剤、膨張剤、香料）」と原材料名の表示と同様にそれぞれの製品ごとに複数の製品の全ての添加物を食品表示基準に基づき表示します。なお、まとめて「乳化剤、膨張剤、香料」と表示することも可能です。

3 内容量は、「A製品〇〇g、B製品〇〇g」又は「〇〇g（A製品〇〇g、B製品〇〇g）」と表示記載します。

4 詰め合わせ品の一つ一つに表示があり、外装からその表示が見える場合は、改めて外装に表示をする必要はありません。

(加工-254) ~ (加工-258) (略)

(加工-259)

- ① 添加物を使用しないで製造された加工食品の原材料の表示方法
- ② 添加物のみを使用して製造された加工食品の原材料の表示方法について教えてください。

(答)

- ① 一括表示に「原材料名」の欄を設けて、使用した原材料を食品表示基準の規定に従い表示してください。その際、「添加物」の欄をも向けて空欄とすることも可能ですが、省略する方が望ましいと考えます。
- ② 一括表示に「添加物」の欄又は「原材料名」の欄を設けて、使用した添加物を食品表示基準の規定に従い表示してください。

(加工-260)・(加工-261) (略)

(加工-262) 製造者と表示責任者（販売者）が異なる場合の表示方法について具体的に教えてください。

(答)

食品表示基準第3条第1項の表に規定しているとおり、一般用加工食品を販売する場合「販売者の氏名又は名称及び住所」に加えて、これまでどおり、公衆衛生上の危害発生・拡大防止の観点から「製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称」を表示する必要があります。その際、「製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称」は「販売者の氏名又は名称及び住所」に近接して表示する必要があります。具体的には以下の表示方法が考えられます。

- ① 食品関連事業者が販売者であり、製造者が異なる場合
ア 製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称を一括表示部分の枠外に表示した場合の表示例

販売者の欄に近接して表示してください。

名称	
原材料名	
添加物	
内容量	
賞味期限	
保存方法	
販売者	□□株式会社 東京都千代田区霞が関■-■-■

製造所^{*1} ○○株式会社
東京都千代田区永田町●-●-●

イ 製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称を一括表示部分の枠内に表示した場合の表示例

名称	
原材料名	
添加物	
内容量	
賞味期限	
保存方法	
販売者	□□株式会社 東京都千代田区霞が関■-■-■
製造所 ^{*1}	○○株式会社 東京都千代田区永田町●-●-●

ウ 製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称を、製造所固有記号を用いて表示した場合の表示例（例：当該製品を製造している全ての製造所の所在地又は製造者の氏名若しくは名称及び製造所固有記号を表示する場合^{*2}）

製造所固有記号を用いて表示する場合に併せて必要となる表示事項については、必ずしも販売者の欄に近接して表示する必要はありませんが、分かりやすい箇所に表示するようにしてください。

名称	
原材料名	
添加物	
内容量	
賞味期限	
保存方法	

販売者の欄に近接して表示してください。

名称	
原材料名	
添加物	
内容量	
賞味期限	
保存方法	
販売者	□□株式会社 東京都千代田区霞が関■-■-■

製造所^{*1} ○○株式会社
東京都千代田区永田町●-●-●

イ 製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称を一括表示部分の枠内に表示した場合の表示例

名称	
原材料名	
添加物	
内容量	
賞味期限	
保存方法	
販売者	□□株式会社 東京都千代田区霞が関■-■-■
製造所 ^{*1}	○○株式会社 東京都千代田区永田町●-●-●

ウ 製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称を、製造所固有記号を用いて表示した場合の表示例（例：当該製品を製造している全ての製造所の所在地又は製造者の氏名若しくは名称及び製造所固有記号を表示する場合^{*2}）

製造所固有記号を用いて表示する場合に併せて必要となる表示事項については、必ずしも販売者の欄に近接して表示する必要はありませんが、分かりやすい箇所に表示するようにしてください。

名称	
原材料名	
添加物	
内容量	
賞味期限	
保存方法	

販売者 □□株式会社 AA
東京都千代田区霞が関■-■-■
製造所固有記号
AA : ○○株式会社▲▲工場神奈川県・・・
AB : ○○株式会社◆◆工場栃木県・・・
AC : ○○株式会社▼▼工場愛知県・・・

エ 輸入品を小分けし、加工所の所在地及び加工者の氏名又は名称を一括表示部分の枠内に表示した場合の表示例

名称
原材料名
添加物
内容量
賞味期限
保存方法
原産国名 △△国
販売者 □□株式会社 AA
東京都千代田区霞が関■-■-■
加工所^{*3} ○○株式会社
東京都千代田区永田町●-●-●

オ 輸入品を小分けし、加工所所在地及び加工者の氏名又は名称を一括表示部分の枠外に表示した場合の表示例

一括表示部分の枠外に表示することも可能ですが、販売者に近接して表示してください。

名称
原材料名
添加物
内容量
賞味期限
保存方法
原産国名 △△国
販売者 □□株式会社
東京都千代田区霞が関■-■-■
加工所^{*3} ○○株式会社
東京都千代田区永田町●-●-●

② 食品関連事業者が製造者である場合（販売者と製造者が同一の場合を含む）

販売者 □□株式会社 AA
東京都千代田区霞が関■-■-■
製造所固有記号
AA : ○○株式会社▲▲工場神奈川県・・・
AB : ○○株式会社◆◆工場栃木県・・・
AC : ○○株式会社▼▼工場愛知県・・・

エ 輸入品を小分けし、加工所の所在地及び加工者の氏名又は名称を一括表示部分の枠内に表示した場合の表示例

名称
原材料名
添加物
内容量
賞味期限
保存方法
販売者 □□株式会社 AA
東京都千代田区霞が関■-■-■
加工所^{*3} ○○株式会社
東京都千代田区永田町●-●-●

オ 輸入品を小分けし、加工所所在地及び加工者の氏名又は名称を一括表示部分の枠外に表示した場合の表示例

一括表示部分の枠外に表示することも可能ですが、販売者に近接して表示してください。

名称
原材料名
添加物
内容量
賞味期限
保存方法
原産国名 △△国
販売者 □□株式会社
東京都千代田区霞が関■-■-■
加工所^{*3} ○○株式会社
東京都千代田区永田町●-●-●

② 食品関連事業者が製造者である場合（販売者と製造者が同一の場合を含む）

む。)

製造者が表示責任者の場合は、製造者の氏名又は名称、製造者の住所及び製造所の所在地を表示すればよい。

ア 製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称を一括表示部分の枠外に表示した場合の表示例

製造者の欄に近接して表示してください。

名称	
原材料名	
添加物	
内容量	
賞味期限	
保存方法	
製造者	□□株式会社
	東京都千代田区霞が関■-■-■

製造所^{※4} 東京都千代田区永田町●-●-●

イ 製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称を一括表示部分の枠内に表示した場合の表示例

名称	
原材料名	
添加物	
内容量	
賞味期限	
保存方法	
製造者	□□株式会社
	東京都千代田区霞が関■-■-■
製造所 ^{※4}	東京都千代田区永田町●-●-●

ウ 製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称を、製造所固有記号を用いて表示した場合の表示例（例：当該製品を製造している全ての製造所の所在地又は製造者の氏名並びに名称及び製造所固有記号を表示する場合^{※2}）

製造所固有記号を用いて表示する場合に併せて必要となる表示事項については、必ずしも販売者の欄に近接して表示する必要はありませんが、分かりやすい箇所に表示するようにしてください。

名称	
原材料名	

製造者が表示責任者の場合は、製造者の氏名又は名称、製造者の住所及び製造所の所在地を表示すればよい。

ア 製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称を一括表示部分の枠外に表示した場合の表示例

販売者の欄に近接して表示してください。

名称	
原材料名	
添加物	
内容量	
賞味期限	
保存方法	
製造者	□□株式会社
	東京都千代田区霞が関■-■-■

製造所^{※4} 東京都千代田区永田町●-●-●

イ 製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称を一括表示部分の枠内に表示した場合の表示例

名称	
原材料名	
添加物	
内容量	
賞味期限	
保存方法	
製造者	□□株式会社
	東京都千代田区霞が関■-■-■
製造所 ^{※4}	東京都千代田区永田町●-●-●

ウ 製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称を、製造所固有記号を用いて表示した場合の表示例（例：当該製品を製造している全ての製造所の所在地又は製造者の氏名並びに名称及び製造所固有記号を表示する場合^{※2}）

製造所固有記号を用いて表示する場合に併せて必要となる表示事項については、必ずしも販売者の欄に近接して表示する必要はありませんが、分かりやすい箇所に表示するようにしてください。

名称	
原材料名	

添加物
 内容量
 賞味期限
 保存方法
 製造者 □□株式会社 AA
 東京都千代田区霞が関■—■—■

製造所固有記号
 AA : ▲▲工場神奈川県・・・
 AB : ◆◆工場栃木県・・・
 AC : ▼▼工場愛知県・・・

※1 「製造者」、「製造場所」等の製造した場所が分かるような事項名も可。
 なお、「加工所の所在地及び加工者の氏名又は名称」を表示する場合は「加工所」、「加工場所」等の加工した場所が分かるような事項名とする。

※2 製造所固有記号を表示した場合には、食品表示基準第3条第1項の表の製造所又は加工所の所在地（輸入者にあつては、輸入業者の営業所所在地）及び製造者又は加工者の氏名又は名称（輸入品にあつては、輸入業者の氏名）の項の下欄3に示す一から三までのいずれかを表示しなければならないこととなっている表示例は、同項下欄3の三の事例であり、同項下欄の一又は二に掲げる事項を表示することも可能である。

【参考】食品表示基準第3条第1項

製造所又は加工所の所在地（輸入品にあつては、輸入業者の営業所所在地）及び製造者又は加工者の氏名又は名称（輸入品にあつては、輸入業者の氏名又は名称）	1・2（略） 3 1の規定にかかわらず、原則として同一製品を二以上の製造所で製造している場合にあつては、製造者の住所及び氏名並びに製造者が消費者庁長官に届け出た製造所固有の記号（アラビア数字、ローマ字、平仮名若しくは片仮名又はこれらの組合せによるものに限る。以下この項において同じ。）又は販売者（乳、乳製品及び乳又は乳製品を主要原料とする食品を販売する者を除く。以下3において同じ。）の住所、氏名及び販売者である旨並びに製造者及び販売者が連名で消費者庁長官に届け出た製造者の製造所固有の記号（以下「製造所固有記号」という。）の表示をもって製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称の表示に代えることができる。この場合においては、次に掲げるいずれかの事項を表示しなければならない。 一 製造所の所在地又は製造者の氏名若しくは名
---	--

添加物
 内容量
 賞味期限
 保存方法
 製造者 □□株式会社 AA
 東京都千代田区霞が関■—■—■

製造所固有記号
 AA : ▲▲工場神奈川県・・・
 AB : ◆◆工場栃木県・・・
 AC : ▼▼工場愛知県・・・

※1 「製造者」、「製造場所」等の製造した場所が分かるような事項名も可。
 なお、「加工所の所在地及び加工者の氏名又は名称」を表示する場合は「加工所」、「加工場所」等の加工した場所が分かるような事項名とする。

※2 製造所固有記号を表示した場合には、食品表示基準第3条第1項の表の製造所又は加工所の所在地（輸入者にあつては、輸入業者の営業所所在地）及び製造者又は加工者の氏名又は名称（輸入品にあつては、輸入業者の氏名）の項の下欄3に示す一から三までのいずれかを表示しなければならないこととなっている表示例は、同項下欄3の三の事例であり、同項下欄の一又は二に掲げる事項を表示することも可能である。

【参考】食品表示基準第3条第1項

製造所又は加工所の所在地（輸入品にあつては、輸入業者の営業所所在地）及び製造者又は加工者の氏名又は名称（輸入品にあつては、輸入業者の氏名又は名称）	1・2（略） 3 1の規定にかかわらず、原則として同一製品を二以上の製造所で製造している場合にあつては、製造者の住所及び氏名並びに製造者が消費者庁長官に届け出た製造所固有の記号（アラビア数字、ローマ字、平仮名若しくは片仮名又はこれらの組合せによるものに限る。以下この項において同じ。）又は販売者（乳、乳製品及び乳又は乳製品を主要原料とする食品を販売する者を除く。以下3において同じ。）の住所、氏名及び販売者である旨並びに製造者及び販売者が連名で消費者庁長官に届け出た製造者の製造所固有の記号（以下「製造所固有記号」という。）の表示をもって製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称の表示に代えることができる。この場合においては、次に掲げるいずれかの事項を表示しなければならない。 一 製造所の所在地又は製造者の氏名若しくは名
---	--

称の情報の提供を求められたときに回答する者の連絡先
二 製造所固有記号が表す製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称を表示したウェブサイトのアドレス（二次元コードその他のこれに代わるものを含む。）
三 当該製品を製造している全ての製造所の所在地又は製造者の氏名若しくは名称並びに製造所固有記号

※3 「加工者」、「加工場所」等の加工した場所が分かるような事項名も可。

※4 「製造場所」等の製造した場所が分かるような事項名も可。

(加工-254) ~ (加工-265) (略)

(加工-266) 輸入品で既に現地の言語で、原材料名等の表示がなされていますが、これらを日本語で表示することが必要ですか。

(答)

日本国内で販売される食品の表示は、邦文で行うことが義務となっています(食品表示基準第8条第1号参照)。

また、食品に関する表示が、一般消費者が食品を購入する際の自主的かつ合理的な食品の選択の機会の確保に関し重要な役割を果たしていることに鑑み、名称、原材料名について、名称はその内容を表す一般的な名称を用いて表示するよう規定し、原材料名は、原材料と添加物とに区分して、それぞれ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よう規定しています。

(加工-267) (略)

(加工-268) 表示可能面積が150平方センチメートルより大きい場合は、5.5~7.5ポイントの文字のサイズを使用することはできないのですか。

(答)

消費者用に販売される商品について、表示可能な面積がおおむね150平方センチメートルより大きい場合は、8ポイント以上の大きさの文字で表示しなければなりません。

(加工-269) ~ (加工-272) (略)

(加工-273) 十分な加熱の表示は一括表示でなく、別途ラベル表示してよろしいか。

称の情報の提供を求められたときに回答する者の連絡先
二 製造所固有記号が表す製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称を表示したウェブサイトのアドレス（二次元コードその他のこれに代わるものを含む。）
三 当該製品を製造している全ての製造所の所在地又は製造者の氏名若しくは名称並びに製造所固有記号

※3 「加工者」、「加工場所」等の加工した場所が分かるような事項名も可。

※4 「製造場所」等の製造した場所が分かるような事項名も可。

(加工-263) ~ (加工-274) (略)

(加工-275) 輸入品で既に現地の言語で、原材料名等の表示がなされていますが、これらを日本語で表示することが必要ですか。

(答)

日本国内で販売される食品の表示は、邦文で行うことが義務となっています(食品表示基準第8条第1号参照)。

また、食品に関する表示が、一般消費者が食品を購入する際の自主的かつ合理的な食品の選択の機会の確保に関し重要な役割を果たしていることに鑑み、名称、原材料名について、名称はその内容を表す一般的な名称を用いて表示するよう規定し、原材料名は、原材料と添加物とに区分して、それぞれ原材料に占める重量の割合の多いものから順に表示するよう規定しています。

(加工-276) (略)

(加工-277) 表示可能面積が150平方センチメートル以上の場合は、5.5~7.5ポイントの文字のサイズを使用することはできないのですか。

(答)

一般消費者用に販売される商品について、表示可能な面積がおおむね150平方センチメートル以上であれば、8ポイント以上の大きさの文字で表示しなければなりません。

(加工-278) ~ (加工-281) (略)

(加工-282) 十分な加熱の表示は一括表示でなく、別途ラベル表示してよろしいか。

(答)

食品表示基準別表第20に規定がない食品にあつては、食品表示基準別記様式1に従つて表示してください。その際、食品表示基準別記様式1に記載がない項目で食品表示基準別表第19で表示義務が発生している項目については、記載方法に規定がないため、食品表示基準別記様式1の枠外への表示も可能です。食品の容器包装に、食品表示基準第8条に基づいて表示するのであれば、ラベル等への表示も可能です。

なお、その場合であっても、当該表示事項のうち、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表示は、摂取時の安全性の観点から消費者に注意喚起するための表示であることから、できる限り一括表示枠内又は一括表示枠に近接して表示することが望ましいです。

また、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表示等安全性に関する事項については、万一シールがはがれてしまった場合に誤った情報が消費者に伝達され、健康危害を生じ得ることから、慎むべきものと考えます。

(加工-274) 国産はちみつの表示方法を教えてください。

(答)

はちみつ類の表示は、食品表示基準に基づいた表示が必要です。

また、景品表示法に基づいて認定された業界の自主ルールである「はちみつ類の表示に関する公正競争規約」があり、当該規約に参加する事業者はこの規約に基づく表示も必要です。

なお、「はちみつ類の表示に関する公正競争規約」では、採蜜国名を表示することとされており、食品表示基準別記様式1の11に表示することができるとしています。

ラベル等に国産と表示をする場合は、原料はちみつの全てが国内で採蜜されたものであることが必要です。

(国内で採蜜したはちみつの表示例)

名 称	はちみつ
原材料名	はちみつ (国産)
内 容 量	500g
賞味期限	平成25年4月
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください
加 工 者	〇〇蜂蜜(株) 〇〇県〇〇市〇〇町1-6

(加工-275)・(加工-276) (略)

(加工-277) 表示禁止事項の「実際のものより著しく優良又は有利であると

(答)

食品表示基準別表第20に規定がない食品にあつては、食品表示基準別記様式1に従つて記載。その際、食品表示基準別記様式1に記載がない項目で食品表示基準別表第19で表示義務が発生している項目については、記載方法に規定がないため、食品表示基準別記様式1の枠外への表示も可能です。食品の容器包装に、食品表示基準第8条に基づいて表示するのであれば、ラベル等への表示も可能です。

なお、その場合であっても、当該表示事項のうち、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表示は、摂取時の安全性の観点から消費者に注意喚起するための表示であることから、できる限り一括表示枠内又は一括表示枠に近接して表示することが望ましいです。

また、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表示等安全性に関する事項については、万一シールがはがれてしまった場合に誤った情報が消費者に伝達され、健康危害を生じ得ることから、慎むべきものと考えます。

(加工-283) 国産はちみつの表示方法を教えてください。

(答)

はちみつ類の表示は、食品表示基準に基づいた表示が必要です。

また、景品表示法に基づいて認定された業界の自主ルールである「はちみつ類の表示に関する公正競争規約」があり、当該規約に参加する事業者はこの規約に基づく表示も必要です。

なお、「はちみつ類の表示に関する公正競争規約」では、採蜜国名を表示することとされており、食品表示基準別記様式1の11に表示することができるとしています。

ラベル等に国産と表示をする場合は、原料はちみつの全てが国内で採蜜されたものであることが必要です。

(国内で採蜜したはちみつの表示例)

名 称	はちみつ
原材料名	はちみつ (国産)
内 容 量	500g
賞味期限	平成25年4月
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください
加 工 者	〇〇蜂蜜(株) 〇〇県〇〇市〇〇町1-6

(加工-284)・(加工-285) (略)

(加工-286) 表示禁止事項の「実際のものより著しく優良又は有利であると

誤認させる用語」、「その他内容を誤認させる文字、絵、写真その他の表示」とは、どのようなものですか。

(答)

- 1 加工食品の表示禁止事項は、第3条、第4条、第6条及び第7条（名称、原材料、添加物等）に関連するものに限定されます。
- 2 具体的には、例えば、以下のものが該当します。
 - ・ 特定の原産地のもの、有機農産物など、特色のある原材料を一切使用していないにもかかわらず、当該特色のある原材料を使用した旨の強調表示
 - ・ 産地名を誤認させる表示
 - ・ 添加物を使用した加工食品に「無添加」と表示
- 3 食品表示基準第3条、第4条、第6条及び第7条に関連していないものは、景品表示法等他法令により措置されることとなります。

(加工-278) ~ (加工-280) (略)

(加工-281) 外食やインスタ加工用の食品のみに仕向けられる業務用加工食品は食品表示基準に基づく表示が必要ですか。

(答)

- 1 外食向け等のみに供給されることが確実な業務用加工食品（外食事業者に直接卸されるもの等）については、容器包装に入れられた業務用加工食品の表示事項のうち「原材料名」、「食品関連事業者の氏名又は名称及び住所」、「原産国名」及び「原料原産地名」を除いて必要です。
- 2 なお、販売先の使用用途が外食等向けのみかどうか不明な場合は、上記1で示した表示事項も必要です。

(加工-282) グループ企業間の取引は食品表示基準に定められた表示義務の対象になるのですか。

(答)

- 1 一般的に、最終製品について表示を行った者のみを表示責任者とした場合、業者間取引において不適正表示の原因を作った者に対して責任を問うことはできません。
- 2 このような制度では、最終製品の表示の正確性を確保することが困難であることから、平成20年にJAS法の改正を行い、商品の製造等に関係する者全てに表示義務を課すこととしています。

なお、業者間取引を食品表示基準の対象としても、最終製品の表示責任者は、これまでどおり原材料を確認して正しい表示をする必要がある

誤認させる用語」、「その他内容を誤認させる文字、絵、写真その他の表示」とは、どのようなものですか。

(答)

- 1 加工食品の表示禁止事項は、第3条、第4条、第6条及び第7条（名称、原材料、添加物等）に関連するものに限定される。
- 2 具体的には、例えば、以下のものが該当する。
 - ・ 特定の原産地のもの、有機農産物など、特色のある原材料を一切使用していないにもかかわらず、当該特色のある原材料を使用した旨の強調表示
 - ・ 産地名を誤認させる表示
 - ・ 添加物を使用した加工食品に「無添加」と表示
- 3 食品表示基準第3条、第4条、第6条及び第7条に関連していないものは、景品表示法等他法令により措置されることとなる。

(加工-287) ~ (加工-289) (略)

(加工-290) 外食やインスタ加工用の食品のみに仕向けられる業務用加工食品は食品表示基準に基づく表示が必要ですか。

(答)

- 1 外食向け等のみに供給されることが確実な業務用加工食品原材料（外食事業者に直接卸されるもの等）については、容器包装に入れられた業務用加工食品の表示事項のうち「原材料名」「食品関連事業者の氏名又は名称及び住所」「原産国名」「原料原産地名」を除いて必要です。
- 2 なお、販売先の使用用途が外食等向けのみかどうか不明な場合は、上記1で示した表示事項も必要です。

(加工-291) グループ企業間の取引は食品表示基準に定められた表示義務の対象になるのですか。

(答)

- 1 一般的に、最終製品について表示を行った者のみを表示責任者とした場合、業者間取引において不適正表示の原因を作った者に対して責任を問うことはできません。
- 2 このような制度では、最終製品の表示の正確性を確保することが困難であることから、平成20年にJAS法の改正を行い、商品の製造等に関係する者全てに表示義務を課すこととしています。

なお、業者間取引を食品表示基準の対象としても、最終製品の表示責任者は、これまでどおり原材料を確認して正しい表示をする必要があることはい

ことはいうまでもありません。

3 食品表示基準でも考え方を引き継ぎ、グループ企業間の販売も「業者間」の取引になりますので、表示義務の対象となります。

(加工-283) 同一企業内の取引は食品表示基準に定められた表示義務の対象になるのですか。

(答)

同一企業内の取引については、企業内で取引を行う者がそれぞれ表示責任者(不適正表示を行った場合に食品表示法に基づき処分される者)となるのではなく、その企業が全体として表示責任者となることから、表示義務の対象とはしません。

なお、適正な表示を行うために必要な範囲において、同一企業内であっても適切に情報の伝達・管理をすることは望ましいことと考えます。

製造工程を他の企業へ委託する場合は、同一企業内の取引ではなく、表示義務の対象です。

(加工-284) ~ (加工-292) (略)

(加工-293) 業務用加工食品について、原材料名の表示は、どこまで詳しく書けばよいのですか。

(答)

1 全ての原材料名を表示することが基本になりますが、業者間取引を表示義務の対象とするのは、最終製品の表示の正確性を確保するための措置であることから、最終製品において表示されることとなる原材料名が表示されていればよいと考えています。したがって、下記2及び3のように表示することも可能です。

ただし、下記2及び3の表示は、最終製品においてこれらの簡易な表示がなされることが分かっている場合に認められるものであり、最終製品の表示が把握できない場合、最終製品において全ての原材料名が表示されることを念頭に置いた表示が必要です。

2 最終製品において、複合原材料(2種類以上の原材料からなる原材料)として使用され、最終製品の原材料名表示において、複合原材料名での表示がされる業務用加工食品については、添加物を除き、次のように表示することも可能です。

① 最終製品の原材料名表示では、複合原材料の名称の次に括弧を付して表示することとされている複合原材料の原材料名を表示し、重量の割合の多い順が3位以下であって、かつ、その割合が5%未満である原材料名については、まとめて「その他」と表示をすることが可能です。

上記1の考え方により、業務用加工食品の原材料で、最終製品で「その他」

うまでもありません。

3 食品表示基準でも考え方を引き継ぎ、グループ企業間の販売も「業者間」の取引になりますので、表示義務の対象となります。

(加工-292) 同一企業内の取引は食品表示基準に定められた表示義務の対象になるのですか。

(答)

同一企業内の取引については、企業内で取引を行う者がそれぞれ表示責任者(不適正表示を行った場合に食品表示法に基づき処分される者)となるのではなく、その企業が全体として表示責任者となることから、表示義務の対象とはしません。

なお、適正な表示を行うために必要な範囲において、同一企業内であっても適切に情報の伝達・管理をすることは望ましいことと考えます。

製造工程を他の企業へ委託する場合は、同一企業内の取引ではなく、表示義務の対象です。

(加工-293) ~ (加工-301) (略)

(加工-302) 業務用加工食品について、原材料名の表示は、どこまで詳しく書けばよいのですか。

(答)

1 全ての原材料名を表示することが基本になりますが、業者間取引を表示義務の対象とするのは、最終製品の表示の正確性を確保するための措置であることから、最終製品において表示されることとなる原材料名が表示されていればよいと考えています。したがって、下記2及び3のように表示することも可能です。

ただし、下記2及び3の表示は、最終製品においてこれらの簡易な表示がなされることが分かっている場合に認められるものであり、最終製品の表示が把握できない場合、最終製品において全ての原材料名が表示されることを念頭に置いた表示が必要です。

2 最終製品において、複合原材料(2種類以上の原材料からなる原材料)として使用され、最終製品の原材料名表示において、複合原材料名での表示がされる業務用加工食品については、添加物を除き、次のように表示することも可能です。

① 最終製品の原材料名表示では、複合原材料の名称の次に括弧を付して表示することとされている複合原材料の原材料名を表示し、重量の割合の多い順が3位以下であって、かつ、その割合が5%未満である原材料名については、まとめて「その他」と表示をすることが可能です。

上記1の考え方により、業務用加工食品の原材料で、最終製品で「その他」

と表示される原材料については、「その他」と表示することができます。

② 最終製品の原材料名表示では、複合原材料の最終製品の原材料に占める割合が5%未満である場合や複合原材料の名称からその原材料が明らかな場合（JAS規格や個別品目ごとに定義された名称等）、複合原材料の原材料の表示を省略することができます。

上記1の考え方により、業務用加工食品の原材料で、最終製品で表示を省略される原材料については、その表示を省略することができます。

3 また、業務用加工食品の原材料名表示は以下のように表示することができます。

① 最終製品の原材料で「香辛料」又は「混合香辛料」と表示されるものの原材料となるものは、「香辛料」又は「混合香辛料」と表示することができます。

② 最終製品の原材料で「香草」又は「混合香草」と表示されるものの原材料となるものは、「香草」又は「混合香草」と表示することができます。

③ 最終製品の原材料で「糖果」と表示されるものの原材料となるものは、「糖果」と表示することができます。

④ 最終製品の原材料で「おかず」と表示されるものの原材料となるものは、「おかず」と表示することができます。

(加工-294) 業務用加工食品について、原料原産地名の表示がどのような場合に義務となるのですか。

(答)

1 最終製品で原料原産地名の表示が義務付けられているものは、輸入品以外のものであって、食品表示基準で義務付けられている22食品群と4品目（うなぎ加工品、かつお削りぶし、農産物漬物及び野菜冷凍食品）があります。

2 これらの原材料となる業務用加工食品であって、最終製品で原料原産地名の表示が必要な原材料を含むものについて、原料原産地名を表示しなければなりません。

このような業務用加工食品としては、例えば、

① 「カットトマトとカットキュウリのサラダ」に「カットレタスとカット大根のサラダ」を組み合わせた最終製品のサラダにおいて、トマトが50%以上を占める場合の「カットトマトとカットキュウリのサラダ」

② 塩・こしょうしたカルビにタレをかけた味付けカルビの場合の塩・こしょうしたカルビ

③ かつおのたたきを切り分けて商品とする場合のかつおのたたきがあります。

3 上記2に該当する業務用加工食品はもちろんですが、最終製品に原料原産地

と表示される原材料については、「その他」と表示することができます。

② 最終製品の原材料名表示では、複合原材料の最終製品の原材料に占める割合が5%未満である場合や複合原材料の名称からその原材料が明らかな場合（JAS規格や個別品目ごとに定義された名称等）、複合原材料の原材料の表示を省略することができます。

上記1の考え方により、業務用加工食品の原材料で、最終製品で表示を省略される原材料については、その表示を省略することができます。

3 また、業務用加工食品の原材料名表示は以下のように表示することができます。

① 最終製品の原材料で「香辛料」又は「混合香辛料」と表示表示されるものの原材料となるものは、「香辛料」又は「混合香辛料」と表示することができます。

② 最終製品の原材料で「香草」又は「混合香草」と記載表示されるものの原材料となるものは、「香草」又は「混合香草」と表示することができます。

③ 最終製品の原材料で「糖果」と表示されるものの原材料となるものは、「糖果」と表示することができます。

④ 最終製品の原材料で「おかず」と表示されるものの原材料となるものは、「おかず」と表示することができます。

(加工-303) 業務用加工食品について、原料原産地名の表示がどのような場合に義務となるのですか。

(答)

1 最終製品で原料原産地名の表示が義務付けられているものは、輸入品以外のものであって、食品表示基準で義務付けられている22食品群と4品目（うなぎ加工品、かつお削りぶし、農産物漬物及び野菜冷凍食品）があります。

2 これらの原材料となる業務用加工食品であって、最終製品で原料原産地名の表示が必要な原材料を含むものについて、原料原産地名を表示しなければなりません。

このような業務用加工食品としては、例えば、

① 「カットトマトとカットキュウリのサラダ」に「カットレタスとカット大根のサラダ」を組み合わせた最終製品のサラダにおいて、トマトが50%以上を占める場合の「カットトマトとカットキュウリのサラダ」

② 塩・こしょうしたカルビにタレをかけた味付けカルビの場合の塩・こしょうしたカルビ

③ かつおのたたきを切り分けて商品とする場合のかつおのたたきがあります。

3 上記2に該当する業務用加工食品はもちろんですが、最終製品に原料原産地

名の表示が必要かどうかがわからない場合など、最終製品において原料原産地名の表示が必要な原材料になる可能性を否定できない業務用加工食品についても、原料原産地名を表示しなければなりません。

最終製品に原料原産地名の表示が義務付けられていない商品の原材料として使用されることが確実な業務用加工食品については、原料原産地名の表示義務はありません。

(加工-295) ~ (加工-297) (略)

(加工-298) 業務用加工食品は、「栄養成分の量及び熱量」が任意表示とされていますが、「栄養成分の補給ができる旨の表示」等の栄養強調表示の規定は適用されますか。

(答)
業務用加工食品については、栄養強調表示の規定は適用されませんので、業務用加工食品の規定に基づいた表示を行ってください。

なお、例えば、外食店においてプリンなどが容器包装に入れられたまま提供される場合は、食品表示基準が外食（加工食品又は生鮮食品を設備を設けて飲食させる場合）を適用範囲としていないことから、栄養強調表示の規定も適用されません。しかしながら、消費者への適切な情報提供の観点から、栄養強調表示をしようとする場合は、食品表示基準の規定に準拠することが望ましいと考えます。

(加工-299) 添加物及び添加物製剤の期限表示は省略できることとされていますが、消費者に直接販売されるものではなく、食品製造業者間で取引される業務用添加物及び添加物製剤の期限に関する情報提供は、どのように行えばよいのでしょうか。

(答)
添加物及び添加物製剤については、その品質の保持される期間が長いことや、賞味期限の表示よりも商品ロット番号の情報の方が有用であること等から、賞味期限の表示は省略できることとなっています。
また、業者間での取引の際に任意で期限を表示する場合には、食品表示法に基づく義務表示と誤認されない表現として、「品質保証期限」、「品質保証期間」等の用語を使用することは差し支えありません。

(加工-300) ~ (加工-307) (略)

(加工-308) 業務用加工食品に栄養成分の表示をする場合は、一般用加工食品と同じように表示しなければならないのですか。

(答)
そのとおりです。詳細は、表示の方法については(加工-102)から(加工-1

名の表示が必要かどうかがわからない場合など、最終製品において原料原産地名の表示が必要な原材料になる可能性を否定できない業務用加工食品についても、原料原産地名を表示しなければなりません。

最終製品に原料原産地名の表示が義務付けられていない商品の原材料として使用されることが確実な業務用加工食品については、原料原産地名の表示義務はありません。

(加工-304) ~ (加工-306) (略)

(加工-307) 業務用加工食品は、「栄養成分の量及び熱量」が任意表示とされていますが、「栄養成分の補給ができる旨の表示」等の栄養強調表示の規定は適用されますか。

(答)
業務用加工食品については、栄養強調表示の規定は適用されませんので、業務用加工食品の規定に基づいた表示を行ってください。

なお、例えば、外食店においてプリンなどが容器包装に入れられたまま提供される場合は、食品表示基準が外食（加工食品又は生鮮食品を設備を設けて飲食させる場合）を適用範囲としていないことから、栄養強調表示の規定も適用されない。しかしながら、消費者への適切な情報提供の観点から、栄養強調表示をしようとする場合は、食品表示基準の規定に準拠することが望ましいと考えます。

(加工-308) 添加物及び添加物製剤の期限表示は省略できることとされていますが、一般消費者に直接販売されるものではなく、食品製造業者間で取引される業務用添加物及び添加物製剤の期限に関する情報提供は、どのように行えばよいのでしょうか。

(答)
添加物及び添加物製剤については、その品質の保持される期間が長いことや、賞味期限の表示よりも商品ロット番号の情報の方が有用であること等から、賞味期限の表示は省略できることとなっています。
また、業者間での取引の際に任意で期限を表示する場合には、食品表示法に基づく義務表示と誤認されない表現として、「品質保証期限」「品質保証期間」等の用語を使用することは差し支えありません。

(加工-309) ~ (加工-316) (略)

(加工-317) 業務用加工食品に栄養成分の表示をする場合は、一般用加工食品と同じように表示しなければならないのですか。

(答)
そのとおりです。詳細は、表示の方法については(加工-102)から(加工-1

08) まで、表示の方式等については(加工-254)から(加工-259)までを御参照ください。

(加工-309) JASの格付が行われていない業務用加工食品には等級を表す用語を表示してはいけないのですか。

(答)

食品表示基準第14条の規定において、業務用加工食品については、等級を表す用語の表示は禁止されていません。

第3章 生鮮食品

(生鮮-1)～(生鮮-3) (略)

(生鮮-4) 卸売段階では、どのような方法で原産地を表示すればよいのですか。

(答)

箱に原産地が表示されているものについては、そのまま卸売りを行っていれば表示義務は果たしたことになりますが、市場への搬入時に箱に原産地の表示がなされていないものについては、送り状又は納品書等で確認し、又は出荷者に問い合わせた上で卸売業者が容器包装、送り状又は納品書等に表示をすれば表示義務を果たしたことになります。この場合取引の当事者間で了解していれば、セリ取引される商品に近接した掲示によることもできます。なお、その場合には、セリ後に伝票、送り状、請求書等で情報を伝達してください。

(生鮮-5)～(生鮮-19) (略)

(生鮮-20) 畜産物の原産地についてどのように表示すればいいのですか。

(答)

1 「国産品」にあつては国産である旨を、「輸入品」にあつては原産国名をそれぞれ表示することとなります。ただし、国産品にあつては主たる飼養地が属する都道府県名、市町村名その他一般に知られている地名を表示することができます。

2 この場合、国産である旨の表示を省略することができますが、例えば、「国産〇〇県」、「国産〇〇県△△市」のように併記することもできます。この場合は、最も狭い範囲の地名が原産地となります。

なお、原産地として市町村名を表示する場合、その市町村名が一般に理解されると考えられる地域であれば、都道府県名の省略が可能です。

3 また、例えば、プライ斯拉ベルには「国産」と表示し、さらに国産との表示とは別の箇所に都道府県名、市町村名等を表示する、シールを用意して貼り付

08) まで、表示の方式等については(加工-263)から(加工-268)までを御参照ください。

(加工-318) JASの格付が行われていない業務用加工食品には等級を表す用語を表示してはいけないのですか。

(答)

食品表示基準第14条の規定において、等級を表す用語の表示は禁止されています。

第3章 生鮮食品

(生鮮-1)～(生鮮-3) (略)

(生鮮-4) 卸売段階では、どのような方法で原産地を表示すればよいのですか。

(答)

箱に原産地が表示されているものについては、そのまま卸売りを行っていれば表示義務は果たしたことになりますが、市場への搬入時に箱に原産地の表示がなされていないものについては、送り状又は納品書等で確認し、又は出荷者に問い合わせた上で卸売業者が容器若しくは包装、送り状又は納品書等に表示をすれば表示義務を果たしたことになります。この場合取引の当事者間で了解していれば、セリ取引される商品に近接した掲示によることもできます。なお、その場合には、セリ後に伝票、送り状、請求書等で情報を伝達してください。

(生鮮-5)～(生鮮-19) (略)

(生鮮-20) 畜産物の原産地についてどのように表示すればいいのですか。

(答)

1 「国産品」にあつては国産である旨を、「輸入品」にあつては原産国名をそれぞれ表示することとなります。ただし、国産品にあつては主たる飼養地が属する都道府県名、市町村名その他一般に知られている地名を表示することができます。

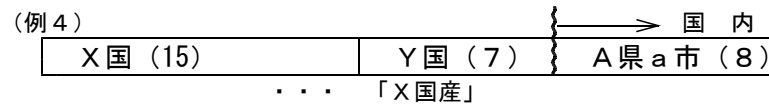
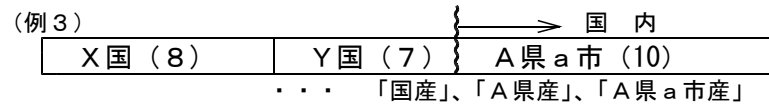
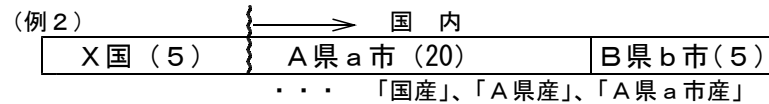
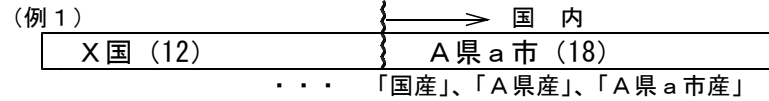
2 この場合、国産である旨の記載を省略することができますが、例えば、「国産〇〇県」、「国産〇〇県△△市」のように併記することもできます。この場合は、最も狭い範囲の地名が原産地となります。

なお、原産地として市町村名を表示する場合、その市町村名が一般に理解されると考えられる地域であれば、都道府県名の省略が可能です。

3 また、例えば、プライ斯拉ベルには「国産」と記載し、さらに国産との記載とは別の箇所に都道府県名、市町村名等を記載する、シールを用意して貼り付

ける、ポップ表示を行うなどした場合もこれら都道府県名等の表示が原産地の表示となりますので、主たる飼養地を誤認させないように、また、消費者に分かりやすい場所に貼り付けるなど留意してください。

【表示の例】



4 なお、地名を冠した銘柄名の表示については、(生鮮-24、25、26)に考え方がまとめてありますので、これに従い適正に表示してください。

(生鮮-21) ~ (生鮮-23) (略)

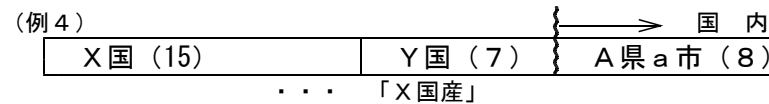
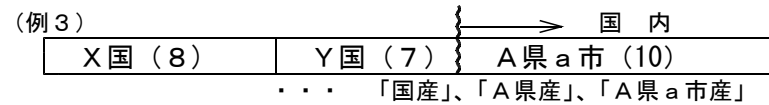
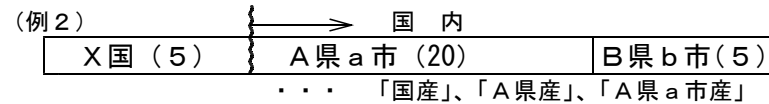
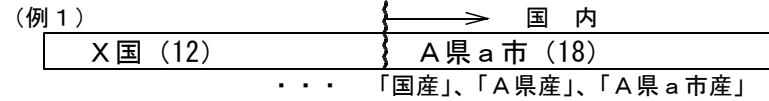
(生鮮-24) 国産の食肉の原産地表示について、例えば、松阪牛、神戸牛等地名を冠した銘柄名(ブランド名)が表示してある場合には、原産地名の表示を省略することはできますか。

(答)

- 1 地名を含む銘柄等は、銘柄等に含まれる地名に代表される地域銘柄等を管理する組織が形成され、規約等の消費者に示すことができる取り決めがあること、一定の地域で生産され一定の品質を表すものとして担保されていること等一般に認知されて成立しているものと考えられます。
- 2 一方、地名を冠した銘柄等を記載した畜産物について、単に銘柄名のみの表示では、食品表示法上の原産地である「主たる飼養地」を表しているとは限らないことから、「銘柄等に含まれる地名」と「主たる飼養地」の関係を以下のとおり整理します。

ける、ポップ表示を行うなどした場合もこれら都道府県名等の記載が原産地の表示となりますので、主たる飼養地を誤認させないように、また、消費者に分かりやすい場所に貼り付けるなど留意してください。

【表示の例】



4 なお、地名を冠した銘柄名の表示については、(生鮮-24、25、26)に考え方がまとめてありますので、これに従い適正に表示してください。

(生鮮-21) ~ (生鮮-23) (略)

(生鮮-24) 国産の食肉の原産地表示について、例えば、松阪牛、神戸牛等地名を冠した銘柄名(ブランド名)が表示してある場合には、原産地名の表示を省略することはできますか。

(答)

- 1 地名を含む銘柄等は、銘柄等に含まれる地名に代表される地域銘柄等を管理する組織が形成され、規約等の消費者に示すことができる取り決めがあること、一定の地域で生産され一定の品質を表すものとして担保されていること等一般に認知されて成立しているものと考えられます。
- 2 一方、地名を冠した銘柄等を記載した畜産物について、単に銘柄名のみの表示では、食品表示法上の原産地である「主たる飼養地」を表しているとは限らないことから、「銘柄等に含まれる地名」と「主たる飼養地」の関係を以下のとおり整理します。

3 「主たる飼養地が属する都道府県」と「銘柄等に含まれる地名が属する都道府県」とが異なっている場合については、その畜産物の原産地が「銘柄等に含まれる地名」であるとの誤認を消費者に与えるおそれがあることから、主たる飼養地が属する都道府県名、市町村名その他一般に知られている地名を原産地として表示することが必要です。

4 また、原産地名の表示を省略することが可能であるのは、「主たる飼養地」と「銘柄等に含まれる地名」が同一である場合に限られます。

したがって、この間の場合についても、

- ① 「主たる飼養地」（食品表示法上の原産地）＝「銘柄等に含まれる地名」の場合 → 原産地名の省略が可能
- ② 「主たる飼養地」（食品表示法上の原産地）≠「銘柄等に含まれる地名」の場合 → 原産地名の表示が必要（〇〇牛（△△県産）等と表示しなければならない）となります。

5 なお、都道府県内に所在する市町村名、その他一般に知られている地名を冠した銘柄については、当該地名を代表させて銘柄名としている場合など、当該地名の地理上の範囲より広い範囲で生産されているケースがあります（例えば、〇〇県の××（××は市町村名）の周辺市町村も含めて（又は〇〇県一円で「××牛」のブランドが成立している場合など）が、このような場合には、特に、銘柄の規約等により生産される範囲をきちんと定めておく必要があります。

（生鮮-25）・（生鮮-26）（略）

（生鮮-27）水域名の表示の仕方につき何か決まりがあるのですか。例えば、太平洋、日本海といった表示でもよいのですか。

（答）

水域名については、「生鮮魚介類の生産水域名の表示のガイドライン」（平成15年6月：水産物表示検討会（水産庁）や「東日本太平洋における生産水域名の表示方法について」（平成23年10月5日付け水産庁加工流通課長名文書）、「東日本太平洋における生産水域名の略称の設定について」（平成23年11月14日付け水産庁加工流通課長名文書）にならって表示することが基本となります。

詳細は、以下のURLを参照願います。

<http://www.jfa.maff.go.jp/j/kakou/hyouzi/index.html>

なお、単なる近海、遠洋等の表示は具体的な水域名を示すものではないことから水域名としては不適切です。

（生鮮-28）～（生鮮-33）（略）

3 「主たる飼養地が属する都道府県」と「銘柄等に含まれる地名が属する都道府県」とが異なっている場合については、その畜産物の原産地が「銘柄等に含まれる地名」であるとの誤認を消費者に与えるおそれがあることから、主たる飼養地が属する都道府県名、市町村名その他一般に知られている地名を原産地として表示することが必要です。

4 また、原産地名の記載を省略することが可能であるのは、「主たる飼養地」と「銘柄等に含まれる地名」が同一である場合に限られます。

したがって、この間の場合についても、

- ① 「主たる飼養地」（食品表示法上の原産地）＝「銘柄等に含まれる地名」の場合 → 原産地名の省略が可能
- ② 「主たる飼養地」（食品表示法上の原産地）≠「銘柄等に含まれる地名」の場合 → 原産地名の表示が必要（〇〇牛（△△県産）等と表示しなければならない）となります。

5 なお、都道府県内に所在する市町村名、その他一般に知られている地名を冠した銘柄については、当該地名を代表させて銘柄名としている場合など、当該地名の地理上の範囲より広い範囲で生産されているケースがあります（例えば、〇〇県の××（××は市町村名）の周辺市町村も含めて（又は〇〇県一円で「××牛」のブランドが成立している場合など）が、このような場合には、特に、銘柄の規約等により生産される範囲をきちんと定めておく必要があります。

（生鮮-25）・（生鮮-26）（略）

（生鮮-27）水域名の表示の仕方につき何か決まりがあるのですか。例えば、太平洋、日本海といった表示でもよいのですか。

（答）

水域名については、「生鮮魚介類の生産水域名の表示のガイドライン」（平成15年6月：水産物表示検討会（水産庁）や「東日本太平洋における生産水域名の表示方法について」（平成23年10月5日付け水産庁加工流通課長名文書）、「東日本太平洋における生産水域名の略称の設定について」（平成23年11月24日付け水産庁加工流通課長名文書）にならって表示することが基本となります。

詳細は、以下のURLを参照願います。

<http://www.jfa.maff.go.jp/j/kakou/hyouzi/index.html>

なお、単なる近海、遠洋等の表示は具体的な水域名を示すものではないことから水域名としては不適切です。

（生鮮-28）～（生鮮-33）（略）

(生鮮-34) 食肉に部位名を表示する義務はありますか。

(答)

食肉(畜産物)の名称については、「牛肉」、「鶏肉」等、その内容を表す一般的な名称の表示が、また、容器包装に入れられた食肉にあつては、鳥獣の種類について表示が必要となりますが、部位名の表示については特に規定はありません。

そのため、部位名を表示していないことをもって違反とはなりません。部位名を表示する際は、食肉小売品質基準及び食鶏小売規格(農林水産省畜産局長通達)、食肉の表示に関する公正競争規約(全国食肉公正取引協議会)等を参考に一般的な部位名を表示してください。

なお、事実と異なる部位名を表示することは、消費者に製品の品質を誤認させるため認められません。

(生鮮-35) ~ (生鮮-41) (略)

(生鮮-42) 表示禁止事項の「実際のものより著しく優良又は有利であると誤認させる用語」、「その他内容物を誤認させる文字、絵、写真その他の表示」とは、どのようなものですか。

(答)

- 1 生鮮食品の表示禁止事項は、食品表示基準第18条、第19条及び第21条(名称、原産地等)に関連するものに限定されます。
- 2 具体的には、例えば、以下のものが該当します。
 - ・ 産地名を誤認させる表示
 - ・ 業務用の品種ブレンド精米に「コシヒカリ」と表示
 - ・ 交雑種の牛肉に、「黒毛和牛」と表示
- 3 食品表示基準第18条、第19条及び第21条に関連していないものは、景品表示法等他法令により措置されることとなります。

(生鮮-43) ~ (生鮮-50) (略)

(生鮮-51) 業務用生鮮食品について、具体的に表示が義務付けられる事項は何ですか。

(答)

- 1 業務用生鮮食品については、名称、原産地、放射線照射に関する事項、乳児用規格適用食品である旨及び食品表示基準別表第24の中欄に掲げる事項(玄米及び精米に関する事項、栽培方法、解凍した旨、養殖された旨、一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨及び子供、高齢者その他食中毒に対する抵抗

(生鮮-34) 食肉に部位名を表示する義務はありますか。

(答)

食肉(畜産物)の名称については、「牛肉」、「鶏肉」等、その内容を表す一般的な名称~~を~~の表示が、また、容器包装に入れられた食肉にあつては、鳥獣の種類について表示が必要となりますが、部位名の表示については特に規定はありません。

そのため、部位名を表示していないことをもって違反とはなりません。部位名を表示する際は、食肉小売品質基準及び食鶏小売規格(農林水産省畜産局長通達)、食肉の表示に関する公正競争規約(全国食肉公正取引協議会)等を参考に一般的な部位名を表示してください。

なお、事実と異なる部位名を表示することは、消費者に製品の品質を誤認させるため認められません。

(生鮮-35) ~ (生鮮-41) (略)

(生鮮-42) 表示禁止事項の「実際のものより著しく優良又は有利であると誤認させる用語」、「その他内容物を誤認させる文字、絵、写真その他の表示」とは、どのようなものですか。

(答)

- 1 生鮮食品の表示禁止事項は、食品表示基準第18条、第19条及び第21条(名称、原産地等)に関連するものに限定されます。
- 2 具体的には、例えば、以下のものが該当します。
 - ・ 産地名を誤認させる表示
 - ・ 業務用の品種ブレンド精米に「コシヒカリ」と表示
 - ・ 交雑種の牛肉に、「黒毛和牛」と表示
- 3 食品表示基準第3条、第4条、第6条及び第7条に関連していないものは、景品表示法等他法令により措置されることとなります。

(生鮮-43) ~ (生鮮-50) (略)

(生鮮-51) 業務用生鮮食品について、具体的に表示が義務付けられる事項は何ですか。

(答)

- 1 業務用生鮮食品については、名称、原産地、放射線照射に関する事項、乳児用規格適用食品である旨及び食品表示基準別表第23の中欄に掲げる事項(玄米及び精米に関する事項、栽培方法、解凍した旨、養殖された旨、一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨及び子供、高齢者その他食中毒に対する抵抗

力の弱い者は食肉の生食を控えるべき旨を除く。)を表示する義務があります。

2 しかしながら、食品表示基準別表第15に掲げる加工食品(26のかつお削りぶしを除く。)の原料原産地名の表示がされる原材料以外の原材料として使用される業務用生鮮食品については、食品表示基準第24条第2項の規定に基づき原産地の表示を省略することができます。

3 なお、上記2の業務用生鮮食品となるかどうか分からないものについては、原産地の表示を省略することはできません。

(生鮮-52)～(生鮮-62) (略)

第4章 添加物

(添加物-1)・(添加物-2) (略)

(添加物-3) 2種以上のタール色素を混合した場合、原色素の純度は化学的に100パーセントではあり得ませんが、原色素の配合重量パーセントを表示すればよいのですか。例えば、純度80パーセントの食用赤色1号50パーセントと純度80パーセントの食用青色1号50パーセントを混合した場合、配合重量パーセントを解して「食用赤色1号50パーセント 食用青色1号50パーセント」と表示して差し支えありませんか。

(答)

そのとおりです。また、御質問の例の表示で差し支えありません。

第5章 雑則

(雑則-1)～(雑則-3) (略)

(雑則-4) 食品表示基準に違反した場合、どのような措置がとられるのですか。

(答)

1 食品表示基準に違反した事業者は、食品表示法の規定に基づき、
① 表示事項を表示し、又は遵守事項を遵守すべき旨の指示・公表
② その指示に従わない場合は、指示に係る措置をとるべきことの命令・公表
③ その命令に違反した者は1年以下の懲役又は100万円以下の罰金に、法人は前述の行為者を罰するほか、1億円以下の罰金に処せられることとなります。

2 食品の回収命令、業務停止命令等に違反した者は3年以下の懲役若しくは300万円以下の罰金に処せられ、又はこれを併科され、法人は前述の行為者を罰

力の弱い者は食肉の生食を控えるべき旨を除く。)を表示する義務があります。

2 しかしながら、食品表示基準別表第15に掲げる加工食品(26のかつお削りぶしを除く。)の原料原産地名の表示がされる原材料以外の原材料として使用される業務用生鮮食品については、食品表示基準第24条第2項の規定に基づき原産地の表示を省略することができます。

3 なお、上記2の業務用生鮮食品となるかどうか分からないものについては、原産地の表示を省略することはできません。

(生鮮-52)～(生鮮-62) (略)

第4章 添加物

(添加物-1)・(添加物-2) (略)

(添加物-3) 2種以上のタール色素を混合した場合、原色素の純度は化学的に100パーセントではあり得ませんが、原色素の配合重量パーセントを表示すればよいのですか。例えば、純度80パーセントの食用赤色1号50パーセントと純度80パーセントの食用青色1号50パーセントを混合した場合、配合重量パーセントを解して「食用赤色1号50パーセント 食用青色1号50パーセント」と表示して差し支えありませんか。

(答)

そのとおりです。また、御質問の例の表示で差し支えありません。

第5章 雑則

(雑則-1)～(雑則-3) (略)

(雑則-4) 食品表示基準に違反した場合、どのような措置がとられるのですか。

(答)

1 食品表示基準に違反した事業者は、食品表示法の規定に基づき、
① 表示事項を表示し、又は遵守事項を遵守すべき旨の指示・公表
② その指示に従わない場合は、指示に係る措置をとるべきことの命令・公表
③ その命令に違反した場合は、個人の場合は1年以下の懲役若しくは100万円以下の罰金、又は1年以下の懲役及び100万円以下の罰金に、法人の場合は1億円以下の罰金に処せられることとなります。

2 食品の回収命令、業務停止命令等に違反した場合は、命令・公表を待たずに、個人の場合は3年以下の懲役若しくは300万円以下の罰金、又は3年以下の懲

するほか、3億円以下の罰金に処せられることとなります。

3 食品を摂取する際の安全性に重要な影響を及ぼす表示事項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た者は、命令・公表を待たずに、2年以下の懲役若しくは200万円以下の罰金に処せられ、又はこれを併科され、法人は、前述の行為者を罰するほか、1億円以下の罰金に処せられることとなります。

4 食品表示基準において表示すべきこととされている原産地と原料原産地について虚偽の表示がされた食品の販売をした者は、命令・公表を待たずに、2年以下の懲役又は200万円以下の罰金に、法人は、前述の行為者を罰するほか、1億円以下の罰金に処せられることとなります。

(雑則－5)～(雑則－7) (略)

附則 (略)

別添 食品の栄養成分データベースの構築ガイドライン

1. データベースを作成する際の手順
(略)

1.1. データベースによる参照値の表示を行う食品の決定

1.1.1.～1.1.6. (略)

1.1.6.1. データベースの付随条件例
(略)

1.1.6.2. データベースの更新

・関連食品の終売、新発売等に対応して、必要性に応じてデータベースを適宜更新することが望ましい。

・参照値の利用可能な範囲についても、より現実に即した栄養成分表示を行えるよう、適宜見直しを図ることが望ましい。

(略)

1.2. 併用値の取扱い
(略)

2. 参考資料

役及び300万円以下の罰金に、法人の場合は3億円以下の罰金に処せられることとなります。

3 食品を摂取する際の安全性に重要な影響を及ぼす表示事項が食品表示基準に従って表示がされていない食品の販売した場合は、命令・公表を待たずに、2年以下の懲役若しくは200万円以下の罰金、又は2年以下の懲役及び200万円以下の罰金に、法人の場合は1億円以下の罰金に処せられることとなります。

4 食品表示基準において表示すべきこととされている原産地と原料原産地について虚偽の表示をした飲食料品を販売した場合は、命令・公表を待たずに、個人の場合は2年以下の懲役若しくは200万円以下の罰金、又は2年以下の懲役及び200万円以下の罰金に、法人の場合は1億円以下の罰金に処せられることとなります。

(雑則－5)～(雑則－7) (略)

附則 (略)

別添 食品の栄養成分データベースの構築ガイドライン

1. データベースを作成する際の手順
(略)

1.1. データベースによる参照値の表示を行う食品の決定

1.1.1.～1.1.6. (略)

1.1.6.1. データベースの付随条件例
(略)

1.1.6.2. データベースの更新

・関連食品の終売、新発売等に対応して、必要性に応じてデータベースを適宜更新することが望ましい。

・参照値の利用可能な範囲についても、より現実に即した栄養成分表示を行えるよう、適宜見直しを図ることが望ましい。

(略)

1.2. 併用値の取扱い
(略)

2. 参考資料

2.1 栄養成分表示をする際のデータベースとその手順に関連するサイト

○Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO)

- ・INFOODS : Food CompositionのDBであり、世界各国のデータベース情報及び栄養表示導入に関する文献等へのリンクがある。栄養表示の導入の経緯や効果に関する文献も多数ある。

http://www.fao.org/infoods/index_en.stm

○WHO/FAO合同専門家会議(CODEX) :

- ・栄養表示ガイドライン(CAC/GL 2-1985)、栄養強調表示ガイドライン(CAC/GL 23-1997)

○米国食品薬品局 (FDA)

- ・食品表示ガイドにあるデータベース作成に関する指針案

<http://www.fda.gov/Food/GuidanceComplianceRegulatoryInformation/GuidanceDocuments/FoodLabelingNutrition/ucm063113.htm>

- ・食品表示ガイドにある加工食品一食分の目安の考え方

<http://ecfr.gpoaccess.gov/cgi/t/text/text-idx?c=ecfr&rgn=div8&view=text&node=21:2.0.1.1.2.1.1.8&idno=21>

- ・Food Labeling Guide、 September 1994; Revised April 2008; Revised October 2009、 Guidance for Industry: A Food Labeling Guide

○米国農務省 (USDA)

- ・A GUIDE TO FEDERAL FOOD LABELING REQUIREMENTS FOR MEAT AND POULTRY PRODUCTS

○カナダ保健省(Health Canada)

- ・Guide to Developing Accurate Nutrient Values、 Health Canada 2007義務化先進国であるカナダの栄養表示マニュアル

Appendix 3 - Rounding Core Information - Nutrition Facts Table http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/alt_formats/hpfb-dgpsa/pdf/label-etiquet/guide-nutri_val_tc-tm-eng.pdf.

○カナダ食品検査庁 (CFIA)

- ・GUIDE TO FOOD LABELLING AND ADVERTISING

○香港食品安全センター (Centre of Food Safety) : 栄養表示が義務化されている香港での栄養表示マニュアル集

- ・一般的栄養表示、栄養強調表示の技術的なガイド : Technical Guidance Notes on Nutrition Labelling and Nutrition Claims

- ・分析法のルール : Method Guidance Notes on Nutrition Labelling and Nutrition Claims

○韓国食品医薬品安全庁 (KFDA)

- ・Foods Labeling Standards (2003.8)3義務化国である韓国での栄養表示マニュアル

○英国食品基準庁(FSA) : 英国におけるマニュアル

2.1 栄養成分表示をする際のデータベースとその手順に関連するサイト

○Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO)

- ・INFOODS : Food CompositionのDBであり、世界各国のデータベース情報及び栄養表示導入に関する文献等へのリンクがある。栄養表示の導入の経緯や効果に関する文献も多数ある。

http://www.fao.org/infoods/index_en.stm

○WHO/FAO合同専門家会議(CODEX) :

- ・栄養表示ガイドライン(CAC/GL 2-1985)、栄養強調表示ガイドライン(CAC/GL 23-1997)

○米国食品薬品局 (FDA)

- ・食品表示ガイドにあるデータベース作成に関する指針案

<http://www.fda.gov/Food/GuidanceComplianceRegulatoryInformation/GuidanceDocuments/FoodLabelingNutrition/ucm063113.htm>

- ・食品表示ガイドにある加工食品一食分の目安の考え方

<http://ecfr.gpoaccess.gov/cgi/t/text/text-idx?c=ecfr&rgn=div8&view=text&node=21:2.0.1.1.2.1.1.8&idno=21>

- ・Food Labeling Guide、 September 1994; Revised April 2008; Revised October 2009、 Guidance for Industry: A Food Labeling Guide

○米国農務省 (USDA)

- ・A GUIDE TO FEDERAL FOOD LABELING REQUIREMENTS FOR MEAT AND POULTRY PRODUCTS

○カナダ保健省(Health Canada)

- ・Guide to Developing Accurate Nutrient Values、 Health Canada 2007義務化先進国であるカナダの栄養表示マニュアル

Appendix 3 - Rounding Core Information - Nutrition Facts Table http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/alt_formats/hpfb-dgpsa/pdf/label-etiquet/guide-nutri_val_tc-tm-eng.pdf.

○カナダ食品検査庁 (CFIA)

- ・GUIDE TO FOOD LABELLING AND ADVERTISING

○香港食品安全センター (Centre of Food Safety) : 栄養表示が義務化されている香港での栄養表示マニュアル集

- ・一般的栄養表示、栄養強調表示の技術的なガイド : Technical Guidance Notes on Nutrition Labelling and Nutrition Claims

- ・分析法のルール : Method Guidance Notes on Nutrition Labelling and Nutrition Claims

○韓国食品医薬品安全庁 (KFDA)

- ・Foods Labeling Standards (2003.8)3義務化国である韓国での栄養表示マニュアル

○英国食品基準庁(FSA) : 英国におけるマニュアル

・ GUIDANCE NOTES ON NUTRITION LABELLING INTRODUCTION Food Labelling & Standards Division 'A' Food Standards Agency

○豪州・ニュージーランド食品基準局庁(Food Standards Australia New Zealand)

・ Australia New Zealand Food Standards Code - Standard 1.2.8 - Nutrition Information Requirements

2.2いわゆる日本における日本食品標準成分表に該当する各国のデータベース(略)

別添 アレルゲンを含む食品に関する表示
(A-1) ~ (B-3) (略)

(B-4) 特定原材料等による表示で食品表示基準によるものと通知によるものがあるようですが、その違いは何ですか。

(答)

特定原材料等27品目中でも実際のアレルギー発症数、重篤度等に差異があるため、法令で表示を義務付けるものと、通知で表示を推奨するものとに規定を分けることが現実的であると考え、以下のように分類することとしています。

27品目の中でも特に重篤度・症例数の多い7品目(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生)の表示については食品表示基準で規定し、法令で表示を義務付けています。

27品目の中で、アレルギー疾患を引き起こすアレルゲンを含むことが知られていますが、症例数や重篤な症状を呈する者の数が継続して相当数みられますが、特定原材料に比べると少なく、現段階では科学的知見が必ずしも十分ではない20品目に関しては、特定原材料に準ずるものとして通知により表示を行うことを推奨することとしています。

「ゼラチン」に関しては、牛肉・豚肉由来であることが多く、これらは特定原材料に準ずるものであるため、元々表示をすべきものですが、ゼラチンそのものによりアレルギー疾患が起こることと、過去のパブリックコメントにおいて単独表示(「ゼラチン」としての表示。)の要望も多かったことから、1品目として項目を立てることとしました。(D-17、E-13参照)

<食品表示基準/通知による規定>

規定	特定原材料等の名称	理由
食品表示	えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生	特に発症数、重篤度から勘案して表示する必要性の高いもの。

・ GUIDANCE NOTES ON NUTRITION LABELLING INTRODUCTION Food Labelling & Standards Division 'A' Food Standards Agency

○豪州・ニュージーランド食品基準局庁(Food Standards Australia New Zealand)

・ Australia New Zealand Food Standards Code - Standard 1.2.8 - Nutrition Information Requirements

2.2いわゆる日本における日本食品標準成分表に該当する各国のデータベース(略)

別添 アレルゲンを含む食品に関する表示
(A-1) ~ (B-3) (略)

(B-4) 特定原材料等による表示で食品表示基準によるものと通知によるものがあるようですが、その違いは何ですか。

(答)

特定原材料等27品目中でも実際のアレルギー発症数、重篤度等に差異があるため、法令で表示を義務付けるものと、通知で表示を推奨するものとに規定を分けることが現実的であると考え、以下のように分類することとしています。

27品目の中でも特に重篤度・症例数の多い7品目(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生)の表示については食品表示基準で規定し、法令で表示を義務付けています。

27品目の中で、アレルギー疾患を引き起こすアレルギー物質を含むことが知られていますが、症例数や重篤な症状を呈する者の数が継続して相当数みられますが、特定原材料に比べると少なく、現段階では科学的知見が必ずしも十分ではない20品目に関しては、特定原材料に準ずるものとして通知により表示を行うことを推奨することとしています。

「ゼラチン」に関しては、牛肉・豚肉由来であることが多く、これらは特定原材料に準ずるものであるため、元々表示をすべきものですが、ゼラチンそのものによりアレルギー疾患が起こることと、過去のパブリックコメントにおいて単独表示(「ゼラチン」としての表示。)の要望も多かったことから、1品目として項目を立てることとしました。(D-17、E-13参照)

<食品表示基準/通知による規定>

規定	特定原材料等の名称	理由
食品表示	えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生	特に発症数、重篤度から勘案して表示する必要性の高いもの。

基準		
通知	あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご	症例数や重篤な症状を呈する者の数が継続して相当数みられるが、特定原材料に比べると少ないもの。特定原材料とするか否かについては、今後、引き続き調査を行うことが必要。
	ゼラチン	牛肉・豚肉由来であることが多く、これらは特定原材料に準ずるものであるため、既に牛肉、豚肉としての表示が必要であるが、過去のパブリックコメント手続において「ゼラチン」としての単独の表示を行うことへの要望が多く、専門家からの指摘も多いため、独立の項目を立てている。

(B-5) ~ (B-12) (略)

(C-1) 流通(卸売)段階では、どのような方法で特定原材料等を含む旨を確認し、表示するのでしょうか。

(答)

仕入れ時に容器包装に特定原材料等Aを含む旨の表示がされた原材料Bを使って加工食品Cを製造する場合は、加工食品Cにも特定原材料等Aを含む旨についてアレルギー表示を行います。

ただし、上記の場合、商品の輸送、運搬のために、原材料Bの製造者が卸、小売業者を通じてそのまま加工食品Cの製造・販売業者に商品ごと販売するものには表示が必要ですが、その外装容器を卸、小売業者がその都度持ち帰る場合(通い箱等)は容器包装の定義に当てはまらないためアレルギー表示の対象外となっています。同様に、食品を製造し、又は加工した場所で容器包装に入れずに消費者に直接販売する場合は表示をする必要はありません。したがって、店頭量り売りの加工食品については、持ち帰りの便宜のために、販売の都度、箱に入れたり包んだりする場合及び混雑時を見込んで当日販売数に限って包装してある場合は、単なる運搬容器とみなされ、表示の対象外とみなしています。また、小売業者及び販売業者が購入者の要望によって便宜上、仮箱若しくは箱に詰めたもの又は包んだものも同様に表示の対象外とみなしています。

しかしながら、表示がされていない原材料を使用する場合も同様に、消費者

基準		
通知	あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご	症例数や重篤な症状を呈する者の数が継続して相当数みられるが、特定原材料に比べると少ないもの。特定原材料とするか否かについては、今後、引き続き調査を行うことが必要。
	ゼラチン	牛肉・豚肉由来であることが多く、これらは特定原材料に準ずるものであるため、既に牛肉、豚肉としての表示が必要であるが、過去のパブリックコメント手続において「ゼラチン」としての単独の表示を行うことへの要望が多く、専門家からの指摘も多いため、独立の項目を立てている。

(B-5) ~ (B-12) (略)

(C-1) 流通(卸売)段階では、どのような方法で特定原材料等を含む旨を確認し、表示するのでしょうか。

(答)

仕入れ時に容器包装に特定原材料等Aを含む旨の表示がされた原材料Bを使って加工食品Cを製造する場合は、加工食品Cにも特定原材料等Aを含む旨についてアレルギー表示を行います。

ただし、上記の場合、商品の輸送、運搬のために、原材料Bの製造者が卸、小売業者を通じてそのまま加工食品Cの製造・販売業者に商品ごと販売するものには表示が必要ですが、その外装容器を卸、小売業者がその都度持ち帰る場合(通い箱等)は容器包装の定義に当てはまらないためアレルギー表示の対象外となっています。同様に、食品を製造し、又は加工した場所で容器包装に入れずに一般消費者に直接販売する場合は表示をする必要はありません。したがって、店頭量り売りの加工食品については、持ち帰りの便宜のために、販売の都度、箱に入れたり包んだりする場合及び混雑時を見込んで当日販売数に限って包装してある場合は、単なる運搬容器とみなされ、表示の対象外とみなしています。また、小売業者及び販売業者が購入者の要望によって便宜上、仮箱若しくは箱に詰めたもの又は包んだものも同様に表示の対象外とみなしています。

しかしながら、表示がされていない原材料を使用する場合も同様に、消費者

への情報提供を行えるよう、原材料を仕入れる際は、(卸売)納入業者に特定原材料等の含有の有無を問い合わせ、又は、送り状若しくは納品書に併せて原材料に関する詳細を入手するなどして確認し、製造記録として残しておくことは、最終製品に正確な表示をするためにも有用です。このように、様々な方法で情報収集を行い、アレルギー表示が正確に行われ、消費者への情報提供を十分に行えるよう努めてください。

(C-2) ~ (C-9) (略)

(C-10) 発酵食品を製造するときに、発酵を開始させるため用いられる乳酸菌の培養物(スターター)を培養するときに用いる培地の構成成分に特定原材料等を用いている場合も表示の対象となるのでしょうか。

(答)

発酵製品において使用されるスターターの培地のうち、特定原材料等を成分として用いていて、最終的に食品に残存する場合には原材料と~~み~~なされます。しかし、残存が認められず、原材料としても取り扱われない場合は表示の必要はありません。

(C-11) ~ (D-12) (略)

(D-13) 特定原材料に準ずるものの「ごま」の範囲を教えてください。

(答)

「ごま」とは、ゴマ科ゴマ属に属するものであり、種皮の色の違いにより「白ごま」、「黒ごま」、「金ごま」に分けられますが、これらは表示の対象です。また、ごま油、練りごま、すりゴマ、切り胡麻、ゴマペースト等の加工品も対象です。

なお、トウダイグサ科トウゴマ属に属する「トウゴマ(唐胡麻)」やシソ科シソ属に属する「エゴマ(荳胡麻)」などは含みません。

(D-14) ~ (E-2) (略)

(E-3) 特定原材料等より製造された「添加物」を食品の製造に使用した場合も同様な表示が必要となるのでしょうか。

(答)

添加物のうち、抗原性が認められない物以外は、使用された特定原材料等が判別できるように表示する必要があります。表示方法は、次のとおりです。

- ① 原則として「物質名(～由来)」と表示します。

への情報提供を行えるよう、原材料を仕入れる際は、(卸売)納入業者に特定原材料等の含有の有無を問い合わせ、又は、送り状若しくは納品書に併せて原材料に関する詳細を入手するなどして確認し、製造記録として残しておくことは、最終製品に正確な表示をするためにも有用です。このように、様々な方法で情報収集を行い、アレルギー表示が正確に行われ、消費者への情報提供を十分に行えるよう努めてください。

(C-2) ~ (C-9) (略)

(C-10) 発酵食品を製造するときに、発酵を開始させるため用いられる乳酸菌の培養物(スターター)を培養するときに用いる培地の構成成分に特定原材料等を用いている場合も表示の対象となるのでしょうか。

(答)

発酵製品において使用されるスターターの培地のうち、特定原材料等を成分として用いていて、最終的に食品に残存する場合には原材料と~~見~~なされます。しかし、残存が認められず、原材料としても取り扱われない場合は表示の必要はありません。

(C-11) ~ (D-12) (略)

(D-13) 特定原材料に準ずるものの「ごま」の範囲を教えてください。

(答)

「ごま」とは、ゴマ科ゴマ属に属するものであり、種皮の色の違いにより「白ごま」「黒ごま」「金ごま」に分けられますが、これらは表示の対象です。また、ごま油、練りごま、すりゴマ、切り胡麻、ゴマペースト等の加工品も対象です。

なお、トウダイグサ科トウゴマ属に属する「トウゴマ(唐胡麻)」やシソ科シソ属に属する「エゴマ(荳胡麻)」などは含みません。

(D-14) ~ (E-2) (略)

(E-3) 特定原材料等より製造された「添加物」を食品の製造に使用した場合も同様な表示が必要となるのでしょうか。

(答)

添加物のうち、抗原性が認められない物以外は、使用された特定原材料等が判別できるように表示する必要があります。表示方法は、次のとおりです。

- ① 原則として「物質名(～由来)」と表示します。

② 乳化剤、調味料等の一括名で表示する添加物の場合は、一般的に「一括名（～由来）」と記載します。

③ 甘味料等の用途名併記で表示する添加物の場合は、「用途名（物質名：○○由来）」又は「用途名（物質名（○○由来）」と表示しますが、見やすさの観点からは、二重括弧を使用するよりも、「：」を使用する方がより望ましいです。

また、2つ以上の特定原材料から構成される添加物については、用途名（物質名：○○・△△由来、物質名：●●・▲▲由来）と表示して下さい。

④ 別名又は簡略名で、「卵」、「大豆」、「乳」等を意味する表現が認められている添加物の場合は、その名称をもって「（～由来）」の表示を省略することができます。

考え方としては、従来からの添加物の表示内容や表示方法は変更せずに、従来の表示方法では特定原材料等に由来することが分からないものについては（～由来）の表示をすることになります（「食品表示基準について」（平成27年3月30日消食表第139号消費者庁次長通知）別添アレルギーを含む食品に関する表示別表2 特定原材料等由来の添加物についての表示例参照）。

② 乳化剤、調味料等の一括名で表示する添加物の場合は、一般的に「一括名（～由来）」と記載します。

③ 甘味料等の用途名併記で表示する添加物の場合は、「用途名（物質名：○○由来）」又は「用途名（物質名（○○由来）」と表示しますが、見やすさの観点からは、二重括弧を使用するよりも、「：」を使用する方がより望ましいです。

また、2つ以上の特定原材料から構成される添加物については、用途名（物質名：○○・△△由来、物質名：●●・▲▲由来）と表示して下さい。

④ 別名又は簡略名で、「卵」「大豆」「乳」等を意味する表現が認められている添加物の場合は、その名称をもって「（～由来）」の表示を省略することができます。

考え方としては、従来からの添加物の表示内容や表示方法は変更せずに、従来の表示方法では特定原材料等に由来することが分からないものについては（～由来）の表示をすることになります（「食品表示基準について」（平成27年3月30日消食表第139号消費者庁次長通知）別添アレルギーを含む食品に関する表示別表2 特定原材料等由来の添加物についての表示例参照）。

（E-4）個別表示する際、繰り返しになるアレルギー表示は省略できますか。

（答）

繰り返しになるアレルギー表示の省略については、事業者が個別表示を促すための仕組みであることを踏まえ、食品表示基準第3条第2項の表の別表第14に掲げる食品（以下「特定原材料」という。）を原材料とする加工食品（当該加工食品を原材料とするものを含み、抗原性が認められないものを除く。）及び特定原材料に由来する添加物（抗原性が認められないもの及び香料を除く。以下同じ。）を含む食品の項の3において、「当該食品に対し二種類以上の原材料又は添加物を使用しているものであって、当該原材料又は添加物に同一の特定原材料が含まれているものにあつては、そのうちのいずれかに特定原材料を含む旨又は由来する旨を表示すれば、それ以外の原材料又は添加物について、特定原材料を含む旨又は由来する旨の表示を省略することができる。」と規定しています。

なお、原材料と添加物の事項欄を分けた場合であっても、同様に省略が可能です。

【表示例】

（省略しない場合）

原材料名 | ○○○○（△△△△、ごま油）、ゴマ、□□、×××、醤油（大豆

（E-4）個別表示する際、繰り返しになるアレルギー表示は省略できますか。

（答）

繰り返しになるアレルギー表示の省略については、事業者が個別表示を促すための仕組みであることを踏まえ、食品表示基準第3条第2項の表の別表第14に掲げる食品（以下「特定原材料」という。）を原材料とする加工食品（当該加工食品を原材料とするものを含み、抗原性が認められないものを除く。）及び特定原材料に由来する添加物（抗原性が認められないもの及び香料を除く。以下同じ。）を含む食品の項の3において、「当該食品に対し二種類以上の原材料又は添加物を使用しているものであって、当該原材料又は添加物に同一の特定原材料が含まれているものにあつては、そのうちのいずれかに特定原材料を含む旨又は由来する旨を表示すれば、それ以外の原材料又は添加物について、特定原材料を含む旨又は由来する旨の表示を省略することができる。」と規定しています。

なお、原材料と添加物の事項欄を分けた場合であっても、同様に省略が可能です。

【表示例】

（省略しない場合）

原材料名 | ○○○○（△△△△、ごま油（ごまを含む））、ゴマ、□□、××

	・小麦を含む)、マヨネーズ(大豆・卵・小麦を含む)、たん白加水分解物(大豆を含む)、卵黄(卵を含む)、食塩、◇◇◇、酵母エキス(小麦を含む)
添加物	調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタンガム)、甘味料(ステビア)、◎◎◎◎(大豆由来)

(省略する場合)

原材料名	○○○○(△△△△、ごま油)、ゴマ、□□、×××、醤油(大豆・小麦を含む)、マヨネーズ(卵を含む)、たん白加水分解物、卵黄、食塩、◇◇◇、酵母エキス
添加物	調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタンガム)、甘味料(ステビア)、◎◎◎◎

- ・醤油に「大豆を含む」と表示することで、同様に大豆を含む、マヨネーズ、たん白加水分解物、◎◎◎◎の「大豆を含む」及び「大豆由来」を省略
- ・醤油に「小麦を含む」と表示することで、同様に小麦を含む、マヨネーズ、酵母エキスの「小麦を含む」を省略
- ・マヨネーズに「卵を含む」と表示することで、同様に卵を含む、卵黄の「卵を含む」を省略

(E-5) (略)

(E-6) 原則、個別表示ということですが、一括表示をすることは可能ですか。

(答)

食品表示基準第3条第2項の表の別表第14に掲げる食品(以下「特定原材料」という。)を原材料とする加工食品(当該加工食品を原材料とするものを含み、抗原性が認められないものを除く。)及び特定原材料に由来する添加物(抗原性が認められないもの及び香料を除く。以下同じ。)を含む食品の項の1において、「原則、原材料名の直後に括弧を付して表示する。」と規定されています。これは、重篤な症状を持っている食物アレルギー患者は選択できる食品が限られており、その中から喫食可能な食品を選択する際に確実に情報が得られるという患者からの要望があり、アナフィラキシーショックにより命に関わることもあるという食物アレルギーの病態を考慮し、個別表示を原則としました。

ただし、これまで個別表示をするか、一括表示をするかは、事業者の判断で選択されており、一括表示についても相当程度普及していること、また、一覧性があるなどのメリットを踏まえ、個別表示により難しい場合や個別表示がなじまない場合などは、一括表示も可能なこととしますが、その場合であっても、食物アレルギーの病態を理解し、どのような表示が患者にとってふ

	×、醤油(大豆・小麦を含む)、マヨネーズ(大豆・卵・小麦を含む)、たん白加水分解物(大豆を含む)、卵黄(卵を含む)、食塩、◇◇◇、酵母エキス(小麦を含む)
添加物	調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタンガム)、甘味料(ステビア)、◎◎◎◎(大豆由来)

(省略する場合)

原材料名	○○○○(△△△△、ごま油)、ゴマ、□□、×××、醤油(大豆・小麦を含む)、マヨネーズ(卵を含む)、たん白加水分解物、卵黄、食塩、◇◇◇、酵母エキス
添加物	調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタンガム)、甘味料(ステビア)、◎◎◎◎

- ・醤油に「大豆を含む」と表示することで、同様に大豆を含む、マヨネーズ、たん白加水分解物、◎◎◎◎の「大豆を含む」及び「大豆由来」を省略
- ・醤油に「小麦を含む」と表示することで、同様に小麦を含む、マヨネーズ、酵母エキスの「小麦を含む」を省略
- ・マヨネーズに「卵を含む」と表示することで、同様に卵を含む、卵黄の「卵を含む」を省略

(E-5) (略)

(E-6) 原則、個別表示ということですが、一括表示をすることは可能ですか。

(答)

食品表示基準第3条第2項の表の別表第14に掲げる食品(以下「特定原材料」という。)を原材料とする加工食品(当該加工食品を原材料とするものを含み、抗原性が認められないものを除く。)及び特定原材料に由来する添加物(抗原性が認められないもの及び香料を除く。以下同じ。)を含む食品の項の1において、「原則、原材料名の直後に括弧を付して表示する。」と規定されています。これは、重篤な症状を持っている食物アレルギー患者は選択できる食品が限られており、その中から喫食可能な食品を選択する際に確実に情報が得られるという患者からの要望があり、アナフィラキシーショックにより命に関わることもあるという食物アレルギーの病態を考慮し、個別表示を原則としました。

ただし、これまで個別表示をするか、一括表示をするかは、事業者の判断で選択されており、一括表示についても相当程度普及していること、また、一覧性があるなどのメリットを踏まえ、個別表示により難しい場合や個別表示がなじまない場合などは、一括表示も可能なこととしますが、その場合であっても、食物アレルギーの病態を理解し、どのような表示が患者にとってふ

さわしいか考慮した上で表示するようにしてください。なお、個別表示により難しい場合や個別表示がなじまない場合などの例示を以下に示します。

- ・個別表示よりも一括表示の方が文字数を減らせる場合であって、表示面積に限りがあり、一括表示でないと表示が困難な場合
- ・食品の原材料に使用されている添加物に特定原材料等が含まれているが、最終食品においてはキャリーオーバーに該当し、当該添加物が表示されない場合
- ・同一の容器包装内に容器包装されていない食品を複数詰め合わせる場合であって、容器包装内で特定原材料等が含まれる食品と含まれていない食品が接触する可能性が高い場合
- ・弁当など裏面に表示がしてあると、表示を確認するのが困難であるとの食物アレルギー患者からの意見を踏まえ、裏面に表示があるために表示を確認することが困難な食品について、表面に表示するため（ラベルを小さくするため）に表示量を減らしたい場合

（E-7）一括表示の具体的な表示方法を教えてください。

（答）

今まで、特定原材料等そのものが原材料に使用されている場合や、代替表記等で表示されていれば、一括表示欄への表示は省略可能であったため、省略して表示している場合と、省略せずに表示している場合が混在していました。

また、省略している場合、アレルギー表示制度を正確に理解していない消費者（例えば、食物アレルギー患者を孫に持つ祖父母など）が、一括表示に表示されている特定原材料等が当該食品に含まれる特定原材料等の全てと誤認して事故が起きることがありました。

このような状況を踏まえ、一括表示のメリットである一覧性に着目し、一括表示を見ることで、その食品に含まれる全ての特定原材料等を把握でき、アレルギー表示の見落としの防止を図るため、特定原材料等そのものが原材料として表示されている場合や、代替表記等で表示されているものも含め、一括表示には当該食品に含まれる全ての特定原材料等を表示することにしました。

また、今まで一括表示は、「原材料の一部に〇〇を含む」と、原材料と添加物の間に書く場合、「その他、〇〇由来原材料を含む」という表記方法がありましたが、これは、アレルギー表示制度導入当初にJAS法との関係で「その他、〇〇由来原材料を含む」という表示方法が示されていたものです。しかし、複数の表示方法があることは、消費者に誤認を与える場合があり望ま

さわしいか考慮した上で表示するようにしてください。なお、個別表示により難しい場合や個別表示がなじまない場合などの例示を以下に示します。

- ・個別表示よりも一括表示の方が文字数を減らせる場合であって、表示面積に限りがあり、一括表示でないと表示が困難な場合
- ・食品の原材料に使用されている添加物に特定原材料等が含まれているが、最終食品においてはキャリーオーバーに該当し、当該添加物が表示されない場合
- ・同一の容器包装内に容器包装されてない食品を複数詰め合わせる場合であって、容器包装内で特定原材料等が含まれる食品と含まれていない食品が接触する可能性が高い場合
- ・弁当など裏面に表示がしてあると、表示を確認するのが困難であるとの食物アレルギー患者からの意見を踏まえ、裏面に表示があるために表示を確認することが困難な食品について、表面に表示するため（ラベルを小さくするため）に表示量を減らしたい場合

（E-7）一括表示の具体的な表示方法を教えてください。

（答）

今まで、特定原材料等そのものが原材料に使用されている場合や、代替表記等で表示されていれば、一括表示欄への表示は省略可能であったため、省略して表示している場合と、省略せずに表示している場合が混在していました。

また、省略している場合、アレルギー表示制度を正確に理解していない消費者（例えば、食物アレルギー患者を孫に持つ祖父母など）が、一括表示に表示されている特定原材料等が当該食品に含まれる特定原材料等の全てと誤認して事故が起きることがありました。

このような状況を踏まえ、一括表示のメリットである一覧性に着目し、一括表示を見ることで、その食品に含まれる全ての特定原材料等を把握でき、アレルギー表示の見落としの防止を図るため、特定原材料等そのものが原材料として表示されている場合や、代替表記等で表示されているものも含め、一括表示には当該食品に含まれる全ての特定原材料等を表示することにしました。

また、今まで一括表示は、「原材料の一部に〇〇を含む」と、原材料と添加物の間に書く場合、「その他、〇〇由来原材料を含む」という表記方法がありましたが、これは、アレルギー表示制度導入当初にJAS法との関係で「その他、〇〇由来原材料を含む」という表示方法が示されていたものです。しかし、複数の表示方法があることは、消費者に誤認を与える場合があり望ま

しくないため、表示方法を統一することとしました。
統一に当たっては、

- ① 旧食品衛生法に基づく表示基準の下では、原材料欄の最後に「原材料の一部に〇〇を含む」と表示する方法が一般的な表示となっていること
- ② 一括表示については、特定原材料等そのものが原材料に使用されている場合や、代替表記等で表示されているものも含め、一括表示には当該食品に含まれる全ての特定原材料等を表示することとしたため、表示量が増えること
- ③ 食品表示基準では原材料と添加物を区分して表示することとしたこと

を踏まえ、一括表示をする場合は、原材料欄の最後（原材料と添加物を事項欄を設けて区分している場合は、それぞれ原材料欄の最後と添加物欄の最後）に「（一部に〇〇を含む）」と表示することとします。

なお、このことにより、5年の経過措置期間中、旧基準の特定原材料等そのものが原材料として表示、又は代替表記等で表示されているため、一括表示欄への表示が省略されているものと、新基準の代替表記等も含めて全て一括表示するものが混在し、食物アレルギー患者がどちらか判断がつかないケースが考えられますが、新基準の一括表示を「一部に〇〇を含む」とすることにより、旧基準によるものか、新基準によるものかの判別が可能となると考えています。

【表示例】

〇〇〇（△△△△、ごま油）、ゴマ、□□、×××、醤油、マヨネーズ、たん白加水分解物、卵黄、食塩、◇◇◇、酵母エキス、調味料（アミノ酸等）、増粘剤（キサンタンガム）、甘味料（ステビア）、◎◎◎◎、（一部に小麦・卵・ごま・大豆を含む）

※下線は特定原材料等を含む食品

※二重下線は代替表記及び代替表記の拡大表記であるが、一括表示にも表示

※実際の表示には下線も文字囲も必要ありません。

（E-8）～（E-13）（略）

（E-14）表示の省略方法で食品表示基準上、省略の難しいものはありますか。

（答）

例えば、ラード（40%）、牛脂（30%）、パーム油（20%）、大豆油（10%）を混合して製造された食用油脂がある場合、全部を表示した場合、「食用油脂（豚脂、牛脂、パーム油、大豆油）」となります。これらのうち、特定原材料

しくないため、表示方法を統一することとしました。
統一に当たっては、

- ① 旧食品衛生法に基づく表示基準の下では、原材料欄の最後に「原材料の一部に〇〇を含む」と表示する方法が一般的な表示となっていること
- ② 一括表示については、特定原材料等そのものが原材料に使用されている場合や、代替表記等で表示されているものも含め、一括表示には当該食品に含まれる全ての特定原材料等を表示することとしたため、表示量が増えること
- ③ 食品表示基準では原材料と添加物を区分して表示することとしたこと

を踏まえ、一括表示をする場合は、原材料欄の最後（原材料と添加物を事項欄を設けて区分している場合は、それぞれ原材料欄の最後と添加物欄の最後）に「一部に〇〇を含む」と表示することとします。

なお、このことにより、5年の経過措置期間中、旧基準の特定原材料等そのものが原材料として表示、又は代替表記等で表示されているため、一括表示欄への表示が省略されているものと、新基準の代替表記等も含めて全て一括表示するものが混在し、食物アレルギー患者がどちらか判断がつかないケースが考えられますが、新基準の一括表示を「一部に〇〇を含む」とすることにより、旧基準によるものか、新基準によるものかの判別が可能となると考えています。

【表示例】

〇〇〇（△△△△、ごま油）、ゴマ、□□、×××、醤油、マヨネーズ、たん白加水分解物、卵黄、食塩、◇◇◇、酵母エキス、調味料（アミノ酸等）、増粘剤（キサンタンガム）、甘味料（ステビア）、◎◎◎◎、（一部に小麦・卵・ごま・大豆を含む）

※下線は特定原材料等を含む食品

※二重下線は代替表記及び代替表記の拡大表記であるが、一括表示にも表示

※実際の表示には下線も文字囲も必要ありません。

（E-8）～（E-13）（略）

（E-14）表示の省略方法で食品表示基準上、省略の難しいものはありますか。

（答）

例えば、ラード（40%）、牛脂（30%）、パーム油（20%）、大豆油（10%）を混合して製造された食用油脂がある場合、全部を表示した場合、「食用油脂（豚脂、牛脂、パーム油、大豆油）」となります。これらのうち、特定原材料

に準ずるものではないのはパーム油のみですが、食品表示基準上は含有量が多いもの（パーム油）を省略し、より少ないもの（大豆油）を表示することは、消費者に誤認を与える可能性もあるので認められません。よって、この場合は省略せずに表示するか、この食用油脂を用いて食品を製造した場合は「〇〇、△△、食用油脂、××、（一部に豚肉・牛肉・大豆を含む）」と一括表示します。

様々な原材料の中、特定原材料等のみを括弧書きで特記してしまい、他の原材料を省略すると、かえって消費者に誤解を与えてしまう可能性もあるので、注意が必要です。

このように、アレルギー表示の規定とその他の規定がありますので、表示に不足が生じないように確認することが重要です。

(E-15) ~ (E-24) (略)

(F-1) 特定原材料等に関する表示は必ず定められた表示方法で表示しなければならないのですか。

(答)

実際に食品に表示をするとき、限られた表示スペースに特定原材料等に関する表示を行っていくことには限界があります。そのため、特定原材料等と表示方法や言葉が違うが、特定原材料等と同じものであることが理解できる表示の場合は、アレルギー表示を省略することができます。ただし、難しい漢字表記等、広く一般消費者が理解できないような表示方法となつては無意味となつてしまいます。そこで、実際に食品を購入する食物アレルギー患者（子供から大人まで）、保護者等を主な対象としてアンケート調査を行い、自分でおやつを購入するアレルギーを持つ子供でも読みとることができ、判断できる表示方法を基本として次のように代替表記を認めることとしています。

表示方法については、次に示す代替表記及びその拡大表記（※）による表記を用いることができます。これらの表示方法は必要に応じ見直すこととなります（「食品表示基準について」（平成27年3月30日消食表第139号消費者庁次長通知）別添アレルギーを含む食品に関する表示別表3 特定原材料等の代替表記等方法リスト参照）。

なお、旧食品衛生法に基づく表示基準で認められていた特定加工食品及びその拡大表記については、事故事例等があることから廃止することとしています（F-2参照）。

※代替表記及びその拡大表記

に準ずるものではないのはパーム油のみですが、食品表示基準上は含有量が多いもの（パーム油）を省略し、より少ないもの（大豆油）を表示することは、消費者に誤認を与える可能性もあるので認められません。よって、この場合は省略せずに表示するか、この食用油脂を用いて食品を製造した場合は「〇〇、△△、食用油脂、××、（一部に豚肉・牛肉・大豆を含む）」と一括表示します。

様々な原材料の中、特定原材料等のみを括弧書きで特記してしまい、他の原材料を省略すると、かえって消費者に誤解を与えてしまう可能性もあるので、注意が必要です。

このように、アレルギー表示の規定とその他の規定がありますので、表示に不足が生じないように確認することが重要です。

(E-15) ~ (E-24) (略)

(F-1) 特定原材料等に関する表示は必ず定められた表示方法で表示しなければならないのですか。

(答)

実際に食品に表示をするとき、限られた表示スペースに特定原材料等に関する表示を行っていくことには限界があります。そのため、特定原材料等と表示方法や言葉が違うが、特定原材料等と同じものであることが理解できる表示の場合は、アレルギー表示を省略することができます。ただし、難しい漢字表記等、広く一般消費者が理解できないような表示方法となつては無意味となつてしまいます。そこで、実際に食品を購入する食物アレルギー患者（子供から大人まで）、保護者等を主な対象としてアンケート調査を行い、自分でおやつを購入するアレルギーを持つ子供でも読みとることができ、判断できる表示方法を基本として次のように代替表記を認めることとしています。

表示方法については、次に示す代替表記及びその拡大表記（※）による表記を用いることができます。これらの表示方法は必要に応じ見直すこととなります（「食品表示基準について」（平成27年3月30日消食表第139号消費者庁次長通知）別添アレルギーを含む食品に関する表示別表3 特定原材料等の代替表記等方法リスト参照）。

なお、旧食品衛生法に基づく表示基準で認められていた特定加工食品及びその拡大表記については、事故事例等があることから廃止することとしています（F-2参照）。

※代替表記及びその拡大表記

- ① 代替表記：特定原材料等と表示方法や言葉が違うが、特定原材料等と同じものであることが理解できる表記
 ② 拡大表記：①に掲げる代替表記を含むことにより、特定原材料を使った食品であることが理解できる表記例

1) 卵

一般的に、「玉子」、「タマゴ」、「エッグ」等の表示であっても、特定原材料である「卵」を使用していると理解できるので、これらは代替表記として認めます。さらに、代替表記を拡大し、これらの代替表記を含む原材料名「厚焼玉子」、「ハムエッグ」は卵を使用していると理解できるとみなし、特定原材料に関する拡大表記として認め、含む旨の表示は省略できます。

2) さけ

「鮭」、「サーモン」、「しゃけ」等の表記であっても、特定原材料に準ずるものである「さけ」を使用していると理解できるので、これらは代替表記として認めます。しかし、「ます」では一般に「さけ」を示しているとは理解できないので、代替表記としては認められません（→さけ、ますの定義については【D-14参照】）代替表記を拡大し、「鮭フレーク」、「スモークサーモン」により特定原材料等に関する表記とすることはできません。

3) 大豆

「だいず」、「ダイズ」等の表記は代替表記として認められますが、「えだまめ」、「もやし」、「黒豆」等は一般的に大豆と結び付けるのが困難なため、認められません。よって、「えだまめ（大豆）」、「大豆もやし」等で表示する必要があります。また、代替表記の拡大として、「大豆油」、「脱脂大豆」により特定原材料に準ずるものに関する表記とすることができます。

(F-2) ~ (H-1) (略)

(H-2) 特定原材料等の名称以外に代替できる表記方法はありますか。また、禁止されている代替表記はありますか。

(答)

原則として食品表示基準や通知で定める特定原材料等の名称（「食品表示基準について」（平成27年3月30日消食表第139号消費者庁次長通知）別添アレルゲンを含む食品に関する表示別表3特定原材料等の代替表記等方法リスト参照）に則り、表示します。以下のように特定原材料を複合化した表示方法は認められていません。

- ① 代替表記：特定原材料等と表示方法や言葉が違うが、特定原材料等と同じものであることが理解できる表記
 ② 拡大表記：①に掲げる代替表記を含むことにより、特定原材料を使った食品であることが理解できる表記例

1) 卵

一般的に、「玉子」、「タマゴ」、「エッグ」等の表示であっても、特定原材料である「卵」を使用していると理解できるので、これらは代替表記として認めます。さらに、代替表記を拡大し、これらの代替表記を含む原材料名「厚焼玉子」、「ハムエッグ」は卵を使用していると理解できるとみなし、特定原材料に関する拡大表記として認め、含む旨の表示は省略できます。

2) さけ

「鮭」、「サーモン」、「しゃけ」等の表記であっても、特定原材料に準ずるものである「さけ」を使用していると理解できるので、これらは代替表記として認めます。しかし、「ます」では一般に「さけ」を示しているとは理解できないので、代替表記としては認められません（→さけ、ますの定義については【D-14参照】）代替表記を拡大し、「鮭フレーク」、「スモークサーモン」により特定原材料等に関する表記とすることはできません。

3) 大豆

「だいず」、「ダイズ」等の表記は代替表記として認められますが、「えだまめ」、「もやし」、「黒豆」等は一般的に大豆と結び付けるのが困難なため、認められません。よって、「えだまめ（大豆）」、「大豆もやし」等で表示する必要があります。また、代替表記の拡大として、「大豆油」、「脱脂大豆」により特定原材料に準ずるものに関する表記とすることができます。

(F-2) ~ (H-1) (略)

(H-2) 特定原材料等の名称以外に代替できる表記方法はありますか。また、禁止されている代替表記はありますか。

(答)

原則として食品表示基準や通知で定める特定原材料等の名称（「食品表示基準について」（平成27年3月30日消食表第139号消費者庁次長通知）別添アレルゲンを含む食品に関する表示別表3特定原材料等の代替表記等方法リスト参照）に則り、表示します。以下のように特定原材料を複合化した表示方法は認められていません。

【大項目分類名使用の禁止例】

正しい表示	禁止される複合化表示
「穀類（小麦、大豆）」又は「小麦、大豆」 「牛肉、豚肉、鶏肉」 「りんご、キウイフルーツ、もも」	「穀類」 「肉類」、「動物性〇〇」 「果物類」、「果汁」

注）これは特定原材料等を含まない「穀類」等の表示まで禁止するものではありません。

ただし、製造工程上の理由などから次の食品に限って下記のように表示することができます。

例外規定表示	理由
「たん白加水分解物（魚介類）」 「魚醤（魚介類）」 「魚醤パウダー（魚介類）」 「魚肉すり身（魚介類）」 「魚油（魚介類）」 「魚介エキス（魚介類）」	網で無分別に捕獲したものをそのまま原材料として用いるため、どの種類の魚介類が入っているか把握できないため。

例えば「そば」について、原材料にそば粉を使用している場合であって、「そば粉」と表示する場合、「そば粉」の表示は「そば」の拡大表記であることから「そばを含む」という表示を省略することができます。これと同様に、原材料に魚醤（網で無分別に捕獲したものをそのまま原材料として用いているもの）を使用している場合、「魚醤（魚介類）」と表示し、これをもって代替表記とみなすため、改めて「えびを含む」などの表示は省略できることとなります。

なお、原材料欄に単に「魚醤」や「魚肉すり身」などと表示する場合は、「えび」や「かに」などの特定原材料等が含まれていないと判断できる場合や、魚醤や魚肉すり身の原材料として「えび」や「かに」などの特定原材料等が含まれていると特定でき、個別表示の場合であって、他の原材料や添加物に同一の特定原材料等が含まれているため、魚醤等の「えびを含む」等を省略する場合、又は一括表示の場合であって、一括表示に「えび」や「かに」などを表示する場合のみ表示できることとなります。

【表示例】

（個別表示の場合）

たらこ、魚介エキス（魚介類）、海苔、魚醤（魚介類）、みりん、…

（一括表示の場合）

【大項目分類名使用の禁止例】

正しい表示	禁止される複合化表示
「穀類（小麦、大豆）」又は「小麦、大豆」 「牛肉、豚肉、鶏肉」 「りんご、キウイフルーツ、もも」	「穀類」 「肉類」、「動物性〇〇」 「果物類」、「果汁」

注）これは特定原材料等を含まない「穀類」等の表示まで禁止するものではありません。

ただし、製造工程上の理由などから次の食品に限って下記のように表示することができます。

例外規定表示	理由
「たん白加水分解物（魚介類）」 「魚醤（魚介類）」 「魚醤パウダー（魚介類）」 「魚肉すり身（魚介類）」 「魚油（魚介類）」 「魚介エキス（魚介類）」	網で無分別に捕獲したものをそのまま原材料として用いるため、どの種類の魚介類が入っているか把握できないため。

例えば「そば」について、原材料にそば粉を使用している場合であって、「そば粉」と表示する場合、「そば粉」の表示は「そば」の拡大表記であることから「そばを含む」という表示を省略することができます。これと同様に、原材料に魚醤（網で無分別に捕獲したものをそのまま原材料として用いているもの）を使用している場合、「魚醤（魚介類）」と表示し、これをもって代替表記とみなすため、改めて「えびを含む」などの表示は省略できることとなります。

なお、原材料欄に単に「魚醤」や「魚肉すり身」などと表示する場合は、「えび」や「かに」などの特定原材料等が含まれていないと判断できる場合や、魚醤や魚肉すり身の原材料として「えび」や「かに」などの特定原材料等が含まれていると特定でき、個別表示の場合であって、他の原材料や添加物に同一の特定原材料等が含まれているため、魚醤等の「えびを含む」等を省略する場合、又は一括表示の場合であって、一括表示に「えび」や「かに」などを表示する場合のみ表示できることとなります。

【表示例】

（個別表示の場合）

たらこ、魚介エキス（魚介類）、海苔、魚醤（魚介類）、みりん、…

（一括表示の場合）

たらこ、魚介エキス（魚介類）、海苔、魚醤（魚介類）、みりん、…、（一部に卵・小麦・魚介エキス（魚介類）・魚醤（魚介類）を含む）

(H-3) (略)

(H-4) アレルギー表示が適切にされていない場合、どのような措置が取られるのですか。

(答)

食品表示法第5条において、食品関連事業者等は、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てはならないこととなっています。

アレルギー表示については、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食品表示法第6条第8項で規定する内閣府令で定めるものであるため、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、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こととされています。

この命令に従わない者は3年以下の懲役又は300万円以下の罰金に処せられ、又はこれを併科され、法人は前述の行為者を罰するほか、3億円以下の罰金に処せられることとなります。また、食品を摂取する際の安全性に重要な影響を及ぼす表示事項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た者は、命令・公表を待たずに、2年以下の懲役若しくは200万円以下の罰金に処せられ、又はこれを併科され、法人は、前述の行為者を罰するほか、1億円以下の罰金に処せられることとなります。

(H-5) (略)

(I-1) 乳糖の表示に関する経緯を教えてください。

乳糖の表示に関しては、幾つかの経緯を経て現在に至っています。

① 平成12年11月30日付け食物アレルギーの実態及び誘発物質の解明に関する研究班からの「アレルギー物質を含む食品に関する表示について」報告書において、「乳糖については、本来精製が完全であり、蛋白質の残存がなければ発症しないと考えられ、乳糖と表示されるのであれば乳成分を含む旨の表示は必要ないと考えられるが、今後の調査で蛋白質の残存の知見や症例が判明したとき再検討を行う。」とされていました。これを受けて、平成12年12月26日、食品衛生調査会常任委員会より厚生大臣に対して、この報告に基づいた意見具申がなされ、その中で、「乳糖については、蛋白質の残存がないも

たらこ、魚介エキス（魚介類）、海苔、魚醤（魚介類）、みりん、…、（一部に卵・小麦・魚介エキス（魚介類）・魚醤（魚介類）を含む）

(H-3) (略)

(H-4) アレルギー表示が適切にされていない場合、どのような措置が取られるのですか。

(答)

食品表示法第5条において、食品関連事業者等は、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てはならないこととなっています。

アレルギー表示については、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食品表示法第6条第8項で規定する内閣府令で定めるものであるため、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、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こととされています。

この命令に従わない場合は、3年以下の懲役又は300万円以下（法人の場合3億円）の罰金に処せられ、又は併科されることとなります。また、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た者は、2年以下の懲役若しくは200万円以下の罰金に処し、又はこれを併科されることとなります。

(H-5) (略)

(I-1) 乳糖の表示に関する経緯を教えてください。

乳糖の表示に関しては、幾つかの経緯を経て現在に至っています。

① 平成12年11月30日付け食物アレルギーの実態及び誘発物質の解明に関する研究班からの「アレルギー物質を含む食品に関する表示について」報告書において、「乳糖については、本来精製が完全であり、蛋白質の残存がなければ発症しないと考えられ、乳糖と表示されるのであれば乳成分を含む旨の表示は必要ないと考えられるが、今後の調査で蛋白質の残存の知見や症例が判明したとき再検討を行う。」とされていました。これを受けて、平成12年12月26日、食品衛生調査会常任委員会より厚生大臣に対して、この報告に基づいた意見具申がなされ、その中で、「乳糖については、蛋白質の残存がないも

のについては、乳糖と表示されるのであれば、乳成分を含む旨の表示は必要ない」とされました。

- ② 食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号）の一部改正に伴い、平成13年3月21日付食企第4号、食監発第48号のQ&Aでは、B-9『乳糖は精製が完全であり、蛋白質の残存がなければ、抗原性がないとの見知があるため特定原材料表示は必要ありません。ただし、今後新たな見知が得られた場合は再検討されることとなっています。』と記載しており、乳糖は精製が完全であること、及び蛋白質の残存が見られないものについては、アレルギー表示は不要とされました。
- ③ 平成13年6月15日付事務連絡によるQ&Aの追加においては、H-8『精製が完全な乳糖は表示を不要としていますから、この場合は「乳」という文字が使われていても食品としての抗原性ははっきりと分からないので、カゼインナトリウムの（乳由来）を省略する事はできません。』と述べています。つまり乳糖については、「乳」の代替表記ではないことを示し、たんぱく質の残存のある乳糖に関しては、乳糖（乳由来）と表示して頂くこととされてきました。
- ④ 平成13年8月29日より、「アレルギー表示検討会」において、アレルギーを誘発する最少たんぱく質量が検討され、平成13年10月29日付アレルギー表示検討会中間報告が出され、その結果を踏まえて平成13年12月28日付事務連絡によるQ&Aの追加がなされました。その中で、B-14『食物アレルギーを起こしうるアレルギー物質の含有量は数 μ g/gレベルであり、ng/gレベルでは一般にアレルギー反応を誘発する事は少ないであろうと考えられていることで意見が一致した・・・』との見解が得られたことより、アレルギー表示を必要とするたんぱく質の最小量の基準が規定され、乳糖についても、この基準が準用されることとされました。
- ⑤ 乳糖の精製度については、乳糖関係数社よりデータの提供を受け、
ア アレルギーを起こさないと考えられていた「精製が高度な乳糖」についても、たんぱく質が残存していること
イ 一般に市場に流通している「精製が高度な乳糖」についても、たんぱく質が0.3%程度残存することが判明しました。さらに、アレルギー表示検討会より、
ウ 乳糖についても、中間報告で出された微量の定義を適応する必要がある
エ 乳糖には「乳」の文字が含まれることより、「乳」の代替表記として認めることが妥当である
との見解が示されました。

のについては、乳糖と表示されるのであれば、乳成分を含む旨の表示は必要ない」とされました。

- ② 食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号）の一部改正に伴い、平成13年3月21日付食企第4号、食監発第48号のQ&Aでは、B-9『乳糖は精製が完全であり、蛋白質の残存がなければ、抗原性がないとの見知があるため特定原材料表示は必要ありません。ただし、今後新たな見知が得られた場合は再検討されることとなっています。』と記載しており、乳糖は精製が完全であること、及び蛋白質の残存が見られないものについては、アレルギー表示は不要とされました。
- ③ 平成13年6月15日付事務連絡によるQ&Aの追加においては、H-8『精製が完全な乳糖は表示を不要としていますから、この場合は「乳」という文字が使われていても食品としての抗原性ははっきりと分からないので、カゼインナトリウムの（乳由来）を省略する事はできません。』と述べています。つまり乳糖については、「乳」の代替表記ではないことを示し、たんぱく質の残存のある乳糖に関しては、乳糖（乳由来）と表示して頂くこととされてきました。
- ④ 平成13年8月29日より、「アレルギー表示検討会」において、アレルギーを誘発する最少たんぱく質量が検討され、平成13年10月29日付アレルギー表示検討会中間報告が出され、その結果を踏まえて平成13年12月28日付事務連絡によるQ&Aの追加がなされました。その中で、B-14『食物アレルギーを起こしうるアレルギー物質の含有量は数 μ g/gレベルであり、ng/gレベルでは一般にアレルギー反応を誘発する事は少ないであろうと考えられていることで意見が一致した・・・』との見解が得られたことより、アレルギー表示を必要とするたんぱく質の最小量の基準が規定され、乳糖についても、この基準が準用されることとされました。
- ⑤ 乳糖の精製度については、乳糖関係数社よりデータの提供を受け、
ア アレルギーを起こさないと考えられていた「精製が高度な乳糖」についても、たんぱく質が残存していること
イ 一般に市場に流通している「精製が高度な乳糖」についても、たんぱく質が0.3%程度残存することが判明しました。さらに、アレルギー表示検討会より、
ウ 乳糖についても、中間報告で出された微量の定義を適応する必要がある
エ 乳糖には「乳」の文字が含まれることより、「乳」の代替表記として認めることが妥当である
との見解が示されました。

(I-2) ~ (I-4) (略)

(I-5) 諸外国での規制の状況はどのようになっているのでしょうか。

(答)

平成11年6月に、FAO/WHO合同食品規格委員会(コーデックス委員会)総会において、アレルゲンとして知られる以下の8種の原材料を含む食品にあつては、それを含む旨を表示することで合意され、加盟国で各国の制度に適した表示方法が定められています。

- ① グルテンを含む穀類及びその製品
- ② 甲殻類及びその製品
- ③ 卵及び卵製品
- ④ 魚及び魚製品
- ⑤ ピーナッツ、大豆及びその製品
- ⑥ 乳・乳製品(ラクトースを含むもの)
- ⑦ 木の実及びその製品
- ⑧ 亜硫酸塩を10mg/kg以上含む食品

コーデックスの表示対象品目は、分類の概念というべきものであり、食品の原材料の個々別に表示を行ったとしても矛盾しないものと考え、また、「特定原材料等」はコーデックスの表示対象品目のうち、①~⑦に該当した原材料となっています。⑧については、今後十分な調査を行っていくこととしています。

(I-6) ~ (I-8) (略)

別添 遺伝子組換え食品に関する事項

(GM-1) ~ (GM-46) (略)

(GM-47) 高オレイン酸大豆の表示対象と表示例を教えてください。

(答)

1 高オレイン酸大豆の場合、表示の対象は、

- ① 高オレイン酸大豆
- ② ①を主な原材料とするもの(脱脂されたことにより、高オレイン酸形質が除去されたものを除く。)
- ③ ②を主な原材料とするものとなります。

したがって、高オレイン酸大豆を主な原材料として使用した場合には、油やしょうゆなど従来表示義務がなかった品目やこれらを主な原材料とするものについても表示義務が生じることとなります。

(I-2) ~ (I-4) (略)

(I-5) 諸外国での規制の状況はどのようになっているのでしょうか。

(答)

平成11年6月に、FAO/WHO合同食品規格委員会(コーデックス委員会)総会において、アレルゲンとして知られる以下の8種の原材料を含む食品にあつては、それを含む旨を表示することで合意され、加盟国で各国の制度に適した表示方法が定められています。

- ① グルテンを含む穀類及びその製品
- ② 甲殻類及びその製品
- ③ 卵及び卵製品
- ④ 魚及び魚製品
- ⑤ ピーナッツ、大豆及びその製品
- ⑥ 乳・乳製品(ラクトースを含むもの)
- ⑦ 木の実及びその製品
- ⑧ 亜硫酸塩を10mg/kg以上含む食品

コーデックスの表示対象品目は、分類の概念というべきものであり、食品の原材料の個々別に表示を行ったとしても矛盾しないものと考え、また、「特定原材料等」はコーデックスの表示対象品目のうち、①~⑦に該当した原材料となっています。⑧については、今後十分な調査を行っていくこととしています。

(I-6) ~ (I-8) (略)

別添 遺伝子組換え食品に関する事項

(GM-1) ~ (GM-46) (略)

(GM-47) 高オレイン酸大豆の表示対象と表示例を教えてください。

(答)

1 高オレイン酸大豆の場合、表示の対象は、

- ① 高オレイン酸大豆
- ② ①を主な原材料とするもの(脱脂されたことにより、高オレイン酸形質が除去されたものを除く。)
- ③ ②を主な原材料とするものとなります。

したがって、高オレイン酸大豆を主な原材料として使用した場合には、油やしょうゆなど従来表示義務がなかった品目やこれらを主な原材料とするものについても表示義務が生じることとなります。

なお、主な原材料の範囲は、従来同様、上位3位かつ5%以上です。

2 高オレイン酸大豆を脱脂したものについては、高オレイン酸大豆を脱脂した脱脂大豆の組成は、通常の脱脂大豆と相違がなく、オレイン酸を始め脂肪酸が除去されたにもかかわらず高オレイン酸である旨の表示を行うことは、消費者に誤認を与えかねないことから、当該脱脂大豆及びこれを原材料とする加工食品については、高オレイン酸である旨の表示の対象からは除かれています。(ただし、脱脂大豆及びこれを原材料とするものであって、加工工程後も組み換えられたDNA又はこれによって生じたたんぱく質が検出可能なものとして食品表示基準別表第17に掲げる加工食品については、「食用大豆油(遺伝子組換え)」等の遺伝子組換えに関する表示の対象となります。)

3 具体的な表示例は以下のとおりです。

① 高オレイン酸大豆を原材料とする大豆油

名称	食用大豆油
原材料名	食用大豆油(高オレイン酸遺伝子組換え)
...	

又は

名称	食用大豆油
原材料名	食用大豆油(大豆(高オレイン酸遺伝子組換え))
...	

② 高オレイン酸遺伝子組換え大豆を原材料とする大豆油を主な原材料とする食品

名称	○○
原材料名	小麦粉、食用大豆油(高オレイン酸遺伝子組換え)、 △△
...	

又は

名称	○○
原材料名	小麦粉、食用大豆油(大豆(高オレイン酸遺伝子組換え))、 △△
...	

③ 高オレイン酸大豆を意図的に混合した大豆を主な原材料とする食品

名称	○○
原材料名	大豆(高オレイン酸遺伝子組換えのものを混合)、 小麦粉、△△
...	

なお、主な原材料の範囲は、従来同様、上位3位かつ5%以上です。

2 高オレイン酸大豆を脱脂したものについては、高オレイン酸大豆を脱脂した脱脂大豆の組成は、通常の脱脂大豆と相違がなく、オレイン酸を始め脂肪酸が除去されたにもかかわらず高オレイン酸である旨の表示を行うことは、消費者に誤認を与えかねないことから、当該脱脂大豆及びこれを原材料とする加工食品については、高オレイン酸である旨の表示の対象からは除かれています。(ただし、脱脂大豆及びこれを原材料とするものであって、加工工程後も組み換えられたDNA又はこれによって生じたたんぱく質が検出可能なものとして食品表示基準別表第17に掲げる加工食品については、「食用大豆油(遺伝子組換え)」等の遺伝子組換えに関する表示の対象となります。)

3 具体的な表示例は以下のとおりです。

① 高オレイン酸大豆を原材料とする大豆油

名称	食用大豆油
原材料名	食用大豆油(高オレイン酸遺伝子組換え)
...	

又は

名称	食用大豆油
原材料名	食用大豆油(大豆(高オレイン酸遺伝子組換え))
...	

② 高オレイン酸遺伝子組換え大豆を原材料とする大豆油を主な原材料とする食品

名称	○○
原材料名	小麦粉、食用大豆油(高オレイン酸遺伝子組換え)、 △△
...	

又は

名称	○○
原材料名	小麦粉、食用大豆油(大豆(高オレイン酸遺伝子組換え))、 △△
...	

③ 高オレイン酸大豆を意図的に混合した大豆を主な原材料とする食品

名称	○○
原材料名	大豆(高オレイン酸遺伝子組換えのものを混合)、 小麦粉、△△
...	

(GM-48) (略)

(GM-49) ステアリドン酸産生大豆の表示対象と表示例を教えてください。

(答)

- 1 ステアリドン酸産生大豆の場合、表示の対象は、
 - ① ステアリドン酸産生大豆
 - ② ①を主な原材料とするもの(脱脂されたことにより、ステアリドン酸産生形質が除去されたものを除く。)
 - ③ ②を主な原材料とするものとなります。

したがって、ステアリドン酸産生大豆を主な原材料として使用した場合は、油やしょうゆなど従来表示義務がなかった品目やこれらを主な原材料とするものについても表示義務が生じることとなります。

なお、主な原材料の範囲は、従来同様、上位3位かつ5%以上です。
- 2 ステアリドン酸産生大豆を脱脂したものについては、ステアリドン酸産生大豆を脱脂した脱脂大豆の組成は、通常の脱脂大豆と相違がなく、ステアリドン酸を始め脂肪酸が除去されたにもかかわらずステアリドン酸産生である旨の表示を行うことは、消費者に誤認を与えかねないことから、当該脱脂大豆及びこれを原材料とする加工食品については、ステアリドン酸産生である旨の表示の対象からは除かれています。(ただし、脱脂大豆及びこれを原材料とするものであって、加工工程後も組み換えられたDNA又はこれによって生じたたんぱく質が検出可能なものとして食品表示基準別表第16に掲げる加工食品については、「食用大豆油(遺伝子組換え)」等の遺伝子組換えに関する表示の対象となります。)
- 3 具体的な表示例は(GM-47)を参照してください。

別添 原料原産地表示 (略)

(全般-1)・(全般-2) (略)

(全般-3) 平成16年9月の改正の概要を教えてください。

(答)

- 1 背景、検討過程、改正概要
(背景)
(1) 平成13年10月に梅干しとらっきょう漬を義務付けてから平成15年3月に野菜冷凍食品を義務付けるまで、個別品目ごとの検討を経て原料原産地表示が義務付けられてきた結果、消費者・事業者双方にとって、義務付けのルールや対象品目であるか否かが分かりにくく、また、多種多様な品目を個別に追加していく方式にも限界がありました。また、加工食品には最後に実質的

(GM-48) (略)

(GM-49) ステアリドン酸産生大豆の表示対象と表示例を教えてください。

(答)

- 1 ステアリドン酸産生大豆の場合、表示の対象は、
 - ① ステアリドン酸産生大豆
 - ② ①を主な原材料とするもの(脱脂されたことにより、ステアリドン酸産生形質が除去されたものを除く。)
 - ③ ②を主な原材料とするものとなります。

したがって、ステアリドン酸産生大豆を主な原材料として使用した場合は、油やしょうゆなど従来表示義務がなかった品目やこれらを主な原材料とするものについても表示義務が生じることとなります。

なお、主な原材料の範囲は、従来同様、上位3位かつ5%以上です。
- 2 ステアリドン酸産生大豆を脱脂したものについては、ステアリドン酸産生大豆を脱脂した脱脂大豆の組成は、通常の脱脂大豆と相違がなく、ステアリドン酸を始め脂肪酸が除去されたにもかかわらずステアリドン酸産生である旨の表示を行うことは、消費者に誤認を与えかねないことから、当該脱脂大豆及びこれを原材料とする加工食品については、ステアリドン酸産生である旨の表示の対象からは除かれています。(ただし、脱脂大豆及びこれを原材料とするものであって、加工工程後も組み換えられたDNA又はこれによって生じたたんぱく質が検出可能なものとして食品表示基準別表第16に掲げる加工食品については、「食用大豆油(遺伝子組換え)」等の遺伝子組換えに関する表示の対象となります。)
- 3 具体的な表示例は(GM-47)を参照してください。

別添 原料原産地表示 (略)

(全般-1)・(全般-2) (略)

(全般-3) 平成16年9月の改正の概要を教えてください。

(答)

- 1 背景、検討過程、改正概要
(背景)
(1) 平成13年10月に梅干しとらっきょう漬を義務付けてから平成15年3月に野菜冷凍食品を義務付けるまで、個別品目ごとの検討を経て原料原産地表示が義務付けられてきた結果、消費者・事業者双方にとって、義務付けのルールや対象品目であるか否かが分かりにくく、また、多種多様な品目を個別に追加していく方式にも限界がありました。また、加工食品には最後に実質的

な変更がなされた地域（加工地）を製品の原産地として表示することができませんが、なかには、あたかも原料の原産地であるかのように加工地を強調する表示が見られ、このような場合、消費者の誤認を招くおそれがありました。

- (2) さらに、生鮮食品の原産地表示が平成12年7月から義務付けられている一方で、これらを少し加工した加工食品には、原料の原産地表示が義務付けられていないという点も問題視されてきました。

(検討経緯)

- (3) このため、「食品の表示に関する共同会議」において、平成15年2月から義務表示対象品目選定の在り方と表示方法について見直しを開始され、産地を強調して表示する場合のルールや原料原産地表示が義務付けられる加工食品の要件等について、報告書「加工食品の原料原産地表示に関する今後の方向」が同年8月に公表されました。

- (4) この報告書に基づき示された「原料原産地表示を義務づけるべき加工食品の品目について」（「品目群リスト」）（同年11月公表）に対して消費者、事業者等から寄せられた意見を踏まえ、食品の表示に関する共同会議において、①産地を強調した表示に関する誤認防止のルール化、②義務表示対象品目の拡大を内容とする加工食品品質表示基準の改正案が審議され、平成16年4月に了承されました。

(改正概要)

- (5) 加工食品全般について、産地名が加工地を示すのか原料の産地を示すのか不明確な表示は禁止されました（①産地を強調した表示に関する誤認防止のルール化）。

- (6) 原産地に由来する原料の品質の差異が、加工食品としての品質に大きく反映されると認識されている20の加工食品群が義務表示対象として横断的に網羅されました（②義務表示対象品目の拡大）。

2 対象とされた加工食品

- (1) 義務表示対象品目の選定に当たっては、
① 原産地に由来する原料の品質の差異が、加工食品としての品質に大きく反映されると一般に認識されている品目のうち、
② 製品の原材料のうち、単一の農畜水産物の重量の割合が50%以上である商品であることを要件として検討を行いました。

- (2) 具体的には、生鮮食品に近いと認識されていることを目安として、20の加工食品群が義務表示対象として横断的に網羅されることになりました。これ

な変更がなされた地域（加工地）を製品の原産地として表示することができませんが、なかには、あたかも原料の原産地であるかのように加工地を強調する表示が見られ、このような場合、消費者の誤認を招くおそれがありました。

- (2) さらに、生鮮食品の原産地表示が平成12年7月から義務付けられている一方で、これらを少し加工した加工食品には、原料の原産地表示が義務付けられていないという点も問題視されてきました。

(検討経緯)

- (3) このため、「食品の表示に関する共同会議」において、平成15年2月から義務表示対象品目選定の在り方と表示方法について見直しを開始され、産地を強調して表示する場合のルールや原料原産地表示が義務付けられる加工食品の要件等について、報告書「加工食品の原料原産地表示に関する今後の方向」が同年8月に公表されました。

- (4) この報告書に基づき示された「原料原産地表示を義務づけるべき加工食品の品目について」（「品目群リスト」）（同年11月公表）に対して消費者、事業者等から寄せられた意見を踏まえ、食品の表示に関する共同会議において、①産地を強調した表示に関する誤認防止のルール化、②義務表示対象品目の拡大を内容とする加工食品品質表示基準の改正案が審議され、平成16年4月に了承されました。

(改正概要)

- (5) 加工食品全般について、産地名が加工地を示すのか原料の産地を示すのか不明確な表示は禁止されました（①産地を強調した表示に関する誤認防止のルール化）。

- (6) 原産地に由来する原料の品質の差異が、加工食品としての品質に大きく反映されると認識されている20の加工食品群が義務表示対象として横断的に網羅されました（②義務表示対象品目の拡大）。

2 対象とされた加工食品

- (1) 義務表示対象品目の選定に当たっては、
① 原産地に由来する原料の品質の差異が、加工食品としての品質に大きく反映されると一般に認識されている品目のうち、
② 製品の原材料のうち、単一の農畜水産物の重量の割合が50%以上である商品であることを要件として検討を行いました。

- (2) 具体的には、生鮮食品に近いと認識されていることを目安として、20の加工食品群が義務表示対象として横断的に網羅されることになりました。これ

らの加工食品の原材料のうち、重量の割合が50%以上を占める原材料について、その原産地を表示することが義務付けられました。

(3) 義務表示対象品目である20の加工食品群は以下のとおりです。下の表の1～8が農産物を、9～13が畜産物を、14～19が水産物を加工したものであり、20は生鮮食品である農畜水産物を混合したものです。

(4) また、1、14は生鮮食品を乾燥させたもの、2、15は生鮮食品を塩蔵したもの、9、16は生鮮食品を調味したもの、3、10、17は生鮮食品をゆでたり蒸したりしたもの、11、18は生鮮食品の表面をあぶったもの、12、19は生鮮食品にフライ種として衣をつけたもの、4、13、20は生鮮食品を異種混合したものの、として分類しています。

※平成16年9月改正後の原料原産地表示対象品目

1	乾燥きのご類、乾燥野菜及び乾燥果実（フレーク状又は粉末状にしたものを除く。）
2	塩蔵したきのご類、塩蔵野菜及び塩蔵果実（農産物漬物品質表示基準（平成12年12月28日農林水産省告示第1747号）第2条に規定する農産物漬物を除く。）
3	ゆで、又は蒸したきのご類、野菜及び豆類並びにあん（缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。）
4	異種混合したカット野菜、異種混合したカット果実その他野菜、果実及びきのご類を異種混合したもの（切断せずに詰め合わせたものを除く。）
5	緑茶
6	もち
7	いりさや落花生、いり落花生及びいり豆類
8	こんにゃく
9	調味した食肉（加熱調理したものと及び調理冷凍食品に該当するものを除く。）
10	ゆで、又は蒸した食肉及び食用鳥卵（缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。）
11	表面をあぶった食肉
12	フライ種として衣をつけた食肉（加熱調理したものと及び調理冷凍食品に該当するものを除く。）
13	合挽肉その他異種混合した食肉（肉塊又は挽肉を容器に詰め、成形したものを含む。）
14	素干魚介類、塩干魚介類、煮干魚介類及びこんぶ、干のり、焼きのりその他干した海藻類（細切若しくは細刻したもの又は粉末状にしたものを除く。）

らの加工食品の原材料のうち、重量の割合が50%以上を占める原材料について、その原産地を表示することが義務付けられました。

(3) 義務表示対象品目である20の加工食品群は以下のとおりです。下の表の1～8が農産物を、9～13が畜産物を、14～19が水産物を加工したものであり、20は生鮮食品である農畜水産物を混合したものです。

(4) また、1、14は生鮮食品を乾燥させたもの、2、15は生鮮食品を塩蔵したもの、9、16は生鮮食品を調味したもの、3、10、17は生鮮食品をゆでたり蒸したりしたもの、11、18は生鮮食品の表面をあぶったもの、12、19は生鮮食品にフライ種として衣をつけたもの、4、13、20は生鮮食品を異種混合したものの、として分類しています。

※平成16年9月改正後の原料原産地表示対象品目

1	乾燥きのご類、乾燥野菜及び乾燥果実（フレーク状又は粉末状にしたものを除く。）
2	塩蔵したきのご類、塩蔵野菜及び塩蔵果実（農産物漬物品質表示基準（平成12年12月28日農林水産省告示第1747号）第2条に規定する農産物漬物を除く。）
3	ゆで、又は蒸したきのご類、野菜及び豆類並びにあん（缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。）
4	異種混合したカット野菜、異種混合したカット果実その他野菜、果実及びきのご類を異種混合したもの（切断せずに詰め合わせたものを除く。）
5	緑茶
6	もち
7	いりさや落花生、いり落花生及びいり豆類
8	こんにゃく
9	調味した食肉（加熱調理したものと及び調理冷凍食品に該当するものを除く。）
10	ゆで、又は蒸した食肉及び食用鳥卵（缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。）
11	表面をあぶった食肉
12	フライ種として衣をつけた食肉（加熱調理したものと及び調理冷凍食品に該当するものを除く。）
13	合挽肉その他異種混合した食肉（肉塊又は挽肉を容器に詰め、成形したものを含む。）
14	素干魚介類、塩干魚介類、煮干魚介類及びこんぶ、干のり、焼きのりその他干した海藻類（細切若しくは細刻したもの又は粉末状にしたものを除く。）

15 塩蔵魚介類及び塩蔵海藻類
16 調味した魚介類及び海藻類（加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するもの並びに缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。）
17 ゆで、又は蒸した魚介類及び海藻類（缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。）
18 表面をあぶった魚介類
19 フライ種として衣をつけた魚介類（加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するものを除く。）
20 4又は13に掲げるもののほか、生鮮食品を異種混合したもの（切断せずに詰め合わせたものを除く。）

個別品目：農産物漬物、野菜冷凍食品、うなぎ加工品、かつお削りぶし

3 平成16年9月の改正以前から義務付けられてきた8品目の扱い

(1) 従来から義務付けられてきた8品目については、引き続き、原料原産地表示が義務付けられています。

(2) このうち、あじとさばの干物、塩さば、乾燥わかめ、塩蔵わかめの4品目については、平成16年9月の改正で義務付けられた20の加工食品群に分類されました。

(3) そのほか農産物漬物、野菜冷凍食品、かつお削りぶし、うなぎ蒲焼きの4品目については、それぞれ引き続き個別に義務付けました。

(全般-4) 平成19年10月の改正の概要を教えてください。

(答)

(背景)

1 加工食品の原料原産地の対象品目が20の食品群に拡大された際、対象加工食品については、当該改正後、①表示の実施状況、②製造及び流通の実態、③消費者の関心等を踏まえて、対象品目の追加等必要な見直しを行うこととされました。

(検討経緯)

2 このため、「食品の表示に関する共同会議」において、平成17年7月から見直しの考え方について議論が開始され、報告書「加工食品の原料原産地表示のさらなる推進について」が平成18年4月に公表されました。

(改正概要)

3 この報告書に示された見直しの考え方に基づき、要望品目についてパブリッ

15 塩蔵魚介類及び塩蔵海藻類
16 調味した魚介類及び海藻類（加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するもの並びに缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。）
17 ゆで、又は蒸した魚介類及び海藻類（缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。）
18 表面をあぶった魚介類
19 フライ種として衣をつけた魚介類（加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するものを除く。）
20 4又は14に掲げるもののほか、生鮮食品を異種混合したもの（切断せずに詰め合わせたものを除く。）

個別品目：農産物漬物、野菜冷凍食品、うなぎ加工品、かつお削りぶし

3 平成16年9月の改正以前から義務付けられてきた8品目の扱い

(1) 従来から義務付けられてきた8品目については、引き続き、原料原産地表示が義務付けられています。

(2) このうち、あじとさばの干物、塩さば、乾燥わかめ、塩蔵わかめの4品目については、平成16年9月の改正で義務付けられた20の加工食品群に分類されました。

(3) そのほか農産物漬物、野菜冷凍食品、かつお削りぶし、うなぎ蒲焼きの4品目については、それぞれ引き続き個別に義務付けました。

(全般-4) 平成19年10月の改正の概要を教えてください。

(答)

(背景)

1 加工食品の原料原産地の対象品目が20の食品群に拡大された際、対象加工食品については、当該改正後、①表示の実施状況、②製造及び流通の実態、③消費者の関心等を踏まえて、対象品目の追加等必要な見直しを行うこととされました。

(検討経緯)

2 このため、「食品の表示に関する共同会議」において、平成17年7月から見直しの考え方について議論が開始され、報告書「加工食品の原料原産地表示のさらなる推進について」が平成18年4月に公表されました。

(改正概要)

3 この報告書に示された見直しの考え方に基づき、要望品目についてパブリッ

クコメント手続等を行い、消費者、事業者等から寄せられた意見を踏まえ、食品の表示に関する共同会議において、追加の対象品目が審議され、既に義務付けられている20の加工食品群に、「緑茶飲料」及び「あげ落花生」を追加することとしました。（義務表示対象品目の拡大）

※平成19年10月改正後の原料原産地表示対象品目

1	乾燥さのこ類、乾燥野菜及び乾燥果実（フレーク状又は粉末状にしたものを除く。）
2	塩蔵したさのこ類、塩蔵野菜及び塩蔵果実（農産物漬物品質表示基準（平成12年12月28日農林水産省告示第1747号）第2条に規定する農産物漬物を除く。）
3	ゆで、又は蒸したさのこ類、野菜及び豆類並びにあん（缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。）
4	異種混合したカット野菜、異種混合したカット果実その他野菜、果実及びさのこ類を異種混合したもの（切断せずに詰め合わせたものを除く。）
5	緑茶及び緑茶飲料
6	もち
7	いりさや落花生、いり落花生、あげ落花生及びいり豆類
8	こんにやく
9	調味した食肉（加熱調理したものと及び調理冷凍食品に該当するものを除く。）
10	ゆで、又は蒸した食肉及び食用鳥卵（缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。）
11	表面をあぶった食肉
12	フライ種として衣をつけた食肉（加熱調理したものと及び調理冷凍食品に該当するものを除く。）
13	合挽肉その他異種混合した食肉（肉塊又は挽肉を容器に詰め、成形したものを含む。）
14	素干魚介類、塩干魚介類、煮干魚介類及びこんぶ、干のり、焼きのりその他干した海藻類（細切若しくは細刻したもの又は粉末状にしたものを除く。）
15	塩蔵魚介類及び塩蔵海藻類
16	調味した魚介類及び海藻類（加熱調理したものと及び調理冷凍食品に該当するもの並びに缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。）
17	ゆで、又は蒸した魚介類及び海藻類（缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。）
18	表面をあぶった魚介類
19	フライ種として衣をつけた魚介類（加熱調理したものと及び調理冷凍食

クコメント手続等を行い、消費者、事業者等から寄せられた意見を踏まえ、食品の表示に関する共同会議において、追加の対象品目が審議され、既に義務付けられている20の加工食品群に、「緑茶飲料」及び「あげ落花生」を追加することとしました。（義務表示対象品目の拡大）

※平成19年10月改正後の原料原産地表示対象品目

1	乾燥さのこ類、乾燥野菜及び乾燥果実（フレーク状又は粉末状にしたものを除く。）
2	塩蔵したさのこ類、塩蔵野菜及び塩蔵果実（農産物漬物品質表示基準（平成12年12月28日農林水産省告示第1747号）第2条に規定する農産物漬物を除く。）
3	ゆで、又は蒸したさのこ類、野菜及び豆類並びにあん（缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。）
4	異種混合したカット野菜、異種混合したカット果実その他野菜、果実及びさのこ類を異種混合したもの（切断せずに詰め合わせたものを除く。）
5	緑茶及び緑茶飲料
6	もち
7	いりさや落花生、いり落花生、あげ落花生及びいり豆類
8	こんにやく
9	調味した食肉（加熱調理したものと及び調理冷凍食品に該当するものを除く。）
10	ゆで、又は蒸した食肉及び食用鳥卵（缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。）
11	表面をあぶった食肉
12	フライ種として衣をつけた食肉（加熱調理したものと及び調理冷凍食品に該当するものを除く。）
13	合挽肉その他異種混合した食肉（肉塊又は挽肉を容器に詰め、成形したものを含む。）
14	素干魚介類、塩干魚介類、煮干魚介類及びこんぶ、干のり、焼きのりその他干した海藻類（細切若しくは細刻したもの又は粉末状にしたものを除く。）
15	塩蔵魚介類及び塩蔵海藻類
16	調味した魚介類及び海藻類（加熱調理したものと及び調理冷凍食品に該当するもの並びに缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。）
17	ゆで、又は蒸した魚介類及び海藻類（缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。）
18	表面をあぶった魚介類
19	フライ種として衣をつけた魚介類（加熱調理したものと及び調理冷凍食

品に該当するものを除く。)

20 4又は13に掲げるもののほか、生鮮食品を異種混合したもの(切断せずに詰め合わせたものを除く。)

個別品目：農産物漬物、野菜冷凍食品、うなぎ加工品、かつお削りぶし

(全般－5)平成23年3月の改正の概要を教えてください。

(答)

1 背景、検討過程、改正概要

平成22年3月に消費者庁が開催した原料原産地表示に関する意見交換会及びそれに伴う意見の募集において、原料原産地表示の義務対象品目について多数の要望が寄せられました。

消費者庁としては、これらのうち要望の多かったこんぶ巻、黒糖、果実飲料、かつお削りぶし及び食用植物油について流通実態を調査し過去の義務対象品目の選定基準である以下の2要件

- ① 原産地に由来する原料の品質の差異が、加工食品としての品質に大きく反映されると一般に認識されている品目のうち、
- ② 製品の原材料のうち、単一の農畜水産物の重量の割合が50%以上である商品であること

と照らし合わせ検討した結果、黒糖及び黒糖加工品、こんぶ巻については、原料原産地表示の義務対象品目として追加することが適当と判断しました。

2 黒糖及び黒糖加工品が対象となった理由

(1) 黒糖はさとうきびを圧搾・加熱し、沈殿物を冷却・成形したものであり、さとうきびの生産される地域の違いによって黒糖の色や風味などの品質が違ふと一般的に認識されることから、原産地に由来する原料の品質の差異が、加工食品としての品質に大きく反映されると考えます。

(2) 黒糖の生産工程は、原料原産地表示を義務付けている「こんにゃく」等の生産工程(こんにゃく芋を粉砕・加熱し、灰汁を加えて冷却・成型したもの。)と同様と考え、また、青のり等の副原料を使用したもので、製品の原材料のうち、こんにゃく生芋又はこんにゃく粉の重量が50%以上使用されている「こんにゃく」と同様に、製品の原材料のうち、原材料に占める黒糖の重量の割合が50%以上の黒糖加工品についても対象品目に選定しました。

3 こんぶ巻が対象となった理由

(1) **こんぶ**巻の昆布については、羅臼、利尻、日高など地名がつく種類があり、昆布の産地によって、味や肉質など品質が違ふと一般的に認識されることから、原産地に由来する原料の品質の差異が、加工食品としての品質に大きく反映されると考えます。

品に該当するものを除く。)

20 4又は14に掲げるもののほか、生鮮食品を異種混合したもの(切断せずに詰め合わせたものを除く。)

個別品目：農産物漬物、野菜冷凍食品、うなぎ加工品、かつお削りぶし

(全般－5)平成23年3月の改正の概要を教えてください。

(答)

1 背景、検討過程、改正概要

平成22年3月に消費者庁が開催した原料原産地表示に関する意見交換会及びそれに伴う意見の募集において、原料原産地表示の義務対象品目について多数の要望が寄せられました。

消費者庁としては、これらのうち要望の多かったこんぶ巻、黒糖、果実飲料、かつお削りぶし及び食用植物油について流通実態を調査し過去の義務対象品目の選定基準である以下の2要件

- ① 原産地に由来する原料の品質の差異が、加工食品としての品質に大きく反映されると一般に認識されている品目のうち、
- ② 製品の原材料のうち、単一の農畜水産物の重量の割合が50%以上である商品であること

と照らし合わせ検討した結果、黒糖及び黒糖加工品、こんぶ巻については、原料原産地表示の義務対象品目として追加することが適当と判断しました。

2 黒糖及び黒糖加工品が対象となった理由

(1) 黒糖はさとうきびを圧搾・加熱し、沈殿物を冷却・成形したものであり、さとうきびの生産される地域の違いによって黒糖の色や風味などの品質が違ふと一般的に認識されることから、原産地に由来する原料の品質の差異が、加工食品としての品質に大きく反映されると考えます。

(2) 黒糖の生産工程は、原料原産地表示を義務付けている「こんにゃく」等の生産工程(こんにゃく芋を粉砕・加熱し、灰汁を加えて冷却・成型したもの。)と同様と考え、また、青のり等の副原料を使用したもので、製品の原材料のうち、こんにゃく生芋又はこんにゃく粉の重量が50%以上使用されている「こんにゃく」と同様に、製品の原材料のうち、原材料に占める黒糖の重量の割合が50%以上の黒糖加工品についても対象品目に選定しました。

3 こんぶ巻が対象となった理由

(1) **昆布**巻の昆布については、羅臼、利尻、日高など地名がつく種類があり、昆布の産地によって、味や肉質など品質が違ふと一般的に認識されることから、原産地に由来する原料の品質の差異が、加工食品としての品質に大きく反映されると考えます。

(2) さらに、こんぶ巻については、

- ① こんぶ巻の昆布の味付け、包装、殺菌等の工程は、原料原産地表示を義務付けているあげ落花生（油で揚げて塩味などをつけた落花生）等の製造工程と同等と考えられること
 - ② 原料原産地表示を義務付けているもちの対象は、もち米のみ又はもち米に米粉、とうもろこしでん粉等を加えて製造、包装したものに加え、草餅、豆餅のように、副原料を使用した包装もちについても対象としていることから、こんぶ巻に使用する干びょうや中芯の具材についても当該副原料と同様と考えられること
- などから、当該要件に該当すると判断し、対象品目に選定しました。

※平成23年3月改正後の原料原産地表示対象品目

1	乾燥きのご類、乾燥野菜及び乾燥果実（フレーク状又は粉末状にしたものを除く。）
2	塩蔵したきのご類、塩蔵野菜及び塩蔵果実（農産物漬物品質表示基準（平成12年12月28日農林水産省告示第1747号）第2条に規定する農産物漬物を除く。）
3	ゆで、又は蒸したきのご類、野菜及び豆類並びにあん（缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。）
4	異種混合したカット野菜、異種混合したカット果実その他野菜、果実及びきのご類を異種混合したもの（切断せずに詰め合わせたものを除く。）
5	緑茶及び緑茶飲料
6	もち
7	いりさや落花生、いり落花生、あげ落花生及びいり豆類
8	黒糖及び黒糖加工品
9	こんにやく
10	調味した食肉（加熱調理したものと及び調理冷凍食品に該当するものを除く。）
11	ゆで、又は蒸した食肉及び食用鳥卵（缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。）
12	表面をあぶった食肉
13	フライ種として衣をつけた食肉（加熱調理したものと及び調理冷凍食品に該当するものを除く。）
14	合挽肉その他異種混合した食肉（肉塊又は挽肉を容器に詰め、成形したものを含む。）
15	素干魚介類、塩干魚介類、煮干魚介類及びこんぶ、干のり、焼きのりその他干した海藻類（細切若しくは細刻したもの又は粉末状にしたものを除く。）
16	塩蔵魚介類及び塩蔵海藻類

(2) さらに、こんぶ巻については、

- ① こんぶ巻の昆布の味付け、包装、殺菌等の工程は、原料原産地表示を義務付けているあげ落花生（油で揚げて塩味などをつけた落花生）等の製造工程と同等と考えられること
 - ② 原料原産地表示を義務付けているもちの対象は、もち米のみ又はもち米に米粉、とうもろこしでん粉等を加えて製造、包装したものに加え、草餅、豆餅のように、副原料を使用した包装もちについても対象としていることから、こんぶ巻に使用する干びょうや中芯の具材についても当該副原料と同様と考えられること
- などから、当該要件に該当すると判断し、対象品目に選定しました。

※平成23年3月改正後の原料原産地表示対象品目

1	乾燥きのご類、乾燥野菜及び乾燥果実（フレーク状又は粉末状にしたものを除く。）
2	塩蔵したきのご類、塩蔵野菜及び塩蔵果実（農産物漬物品質表示基準（平成12年12月28日農林水産省告示第1747号）第2条に規定する農産物漬物を除く。）
3	ゆで、又は蒸したきのご類、野菜及び豆類並びにあん（缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。）
4	異種混合したカット野菜、異種混合したカット果実その他野菜、果実及びきのご類を異種混合したもの（切断せずに詰め合わせたものを除く。）
5	緑茶及び緑茶飲料
6	もち
7	いりさや落花生、いり落花生、あげ落花生及びいり豆類
8	黒糖及び黒糖加工品
9	こんにやく
10	調味した食肉（加熱調理したものと及び調理冷凍食品に該当するものを除く。）
11	ゆで、又は蒸した食肉及び食用鳥卵（缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。）
12	表面をあぶった食肉
13	フライ種として衣をつけた食肉（加熱調理したものと及び調理冷凍食品に該当するものを除く。）
14	合挽肉その他異種混合した食肉（肉塊又は挽肉を容器に詰め、成形したものを含む。）
15	素干魚介類、塩干魚介類、煮干魚介類及びこんぶ、干のり、焼きのりその他干した海藻類（細切若しくは細刻したもの又は粉末状にしたものを除く。）
16	塩蔵魚介類及び塩蔵海藻類

17 調味した魚介類及び海藻類（加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するもの並びに缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。）
18 こんぶ巻
19 ゆで、又は蒸した魚介類及び海藻類（缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。）
20 表面をあぶった魚介類
21 フライ種として衣をつけた魚介類（加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するものを除く。）
22 4又は14に掲げるもののほか、生鮮食品を異種混合したもの（切断せずに詰め合わせたものを除く。）

個別品目：農産物漬物、野菜冷凍食品、うなぎ加工品、かつお削りぶし

（全般－6）～（問2－6）（略）

（問3－1）食品表示基準別表第15の「3 ゆで、又は蒸したきのこ類、野菜及び豆類並びにあん（缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。）」の範囲を教えてください。

（答）

- 「ゆで、又は蒸した」とは、湯通し（ブランチング）のほか、水又は湯による素ゆで、塩を加えた塩ゆで、蒸気による蒸しなどを施すことです。（商品分類上は「ゆで、又は蒸した」という分類は存在しません。）
- 具体的には、湯通しして容器包装された山菜やきのこ、ゆでたじゃがいも、ふかしたさつまいも、ゆでた大豆や小豆などのほか、大豆水煮、山菜水煮、たけのこ水煮などのいわゆる水煮製品が対象となります。
- また、以下のものは対象に含まれません。
 - 缶詰、瓶詰、レトルトパウチ食品（食品表示基準別表第3に規定する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、熱溶解により密封し、加圧加熱殺菌したものをいう。「以下同じ。」）として販売されているもの
 - きのこ類、野菜及び豆類にしょうゆ、砂糖、みりんなどを加えて加熱したもの（砂糖類を加えたゆであずき、煮豆、野菜の煮物など）
- あんについては、ゆでた豆類と同様に表示対象に含めることとしています。この場合の「あん」とは、商品分類に示された豆類の調製品（72-8）の中のあん（72-801）のうち、生あん（72-8011）、乾燥あん（72-8013）を指します。いわゆる小豆あんのほか、うぐいすあん、白あんも含まれます。

17 調味した魚介類及び海藻類（加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するもの並びに缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。）
18 こんぶ巻
19 ゆで、又は蒸した魚介類及び海藻類（缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。）
20 表面をあぶった魚介類
21 フライ種として衣をつけた魚介類（加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するものを除く。）
22 4又は14に掲げるもののほか、生鮮食品を異種混合したもの（切断せずに詰め合わせたものを除く。）

個別品目：農産物漬物、野菜冷凍食品、うなぎ加工品、かつお削りぶし

（全般－6）～（問2－6）（略）

（問3－1）食品表示基準別表第15の「3 ゆで、又は蒸したきのこ類、野菜及び豆類並びにあん（缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。）」の範囲を教えてください。

（答）

- 「ゆで、又は蒸した」とは、湯通し（ブランチング）のほか、水又は湯による素ゆで、塩を加えた塩ゆで、蒸気による蒸しなどを施すことです。（商品分類上は「ゆで、又は蒸した」という分類は存在しません。）
- 具体的には、湯通しして容器包装された山菜やきのこ、ゆでたじゃがいも、ふかしたさつまいも、ゆでた大豆や小豆などのほか、大豆水煮、山菜水煮、たけのこ水煮などのいわゆる水煮製品が対象となります。
- また、以下のものは対象に含まれません。
 - 缶詰、瓶詰、レトルトパウチ食品（食品表示基準別表第3に規定する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。）に調整した食品を詰め、熱溶解により密封し、加圧加熱殺菌したものをいう。「以下同じ。」）として販売されているもの
 - きのこ類、野菜及び豆類にしょうゆ、砂糖、みりんなどを加えて加熱したもの（砂糖類を加えたゆであずき、煮豆、野菜の煮物など）
- あんについては、ゆでた豆類と同様に表示対象に含めることとしています。この場合の「あん」とは、商品分類に示された豆類の調整品（72-8）の中のあん（72-801）のうち、生あん（72-8011）、乾燥あん（72-8013）を指します。いわゆる小豆あんのほか、うぐいすあん、白あんも含まれます。

5 また、さつまいもを原料とした紫いもあんや、豆きんとん(72-8023)、野菜あんかけのいわゆる「あん」は対象に含まれません。さらに、ねりあん(72-8012)については、砂糖を加えて調味を行っていることから、3の②と同様、対象には含まれません。

(問3-2)・(問3-3) (略)

(問3-4) 調味液にしょうゆが加えられた水煮に原料原産地表示は必要ですか。

(答)

1 しょうゆや砂糖、みりんなどを加えて加熱したものについては対象外としていますが、仮に塩以外にしょうゆ等が加えられたものであっても、外見上、単にゆでただけの「水煮豆」などと同様のものと**み**なされる食品であれば、義務表示の対象です。

2 同様に、蒸したりゆでたりした後に、塩味やしょうゆ味をつけたものであっても、外見上、単にゆでただけの「水煮豆」などと同様のものと**み**なされる食品であれば、義務表示の対象です。ただし、それらにしょうゆ味等の調味液をかけたものは対象外です。

(問3-5) ゆでた後に塩味やしょうゆ味をつけたじゃがいもに原料原産地表示は必要ですか。

(答)

ゆでた後に塩味や薄いしょうゆ味をつけたものであっても、ゆでたじゃがいもとして**み**なされるのであれば原料原産地の表示は必要になります。しかしながら、しょうゆや砂糖で煮こむことで調味されたものについては表示の義務はありません。

(問3-6) (略)

(問3-7) 水煮豆にドレッシングをかけたサラダに原料原産地表示は必要ですか。

(答)

ドレッシング等をかけて調味したものは、「ゆで、又は蒸したきのこ類、野菜及び豆類」に該当しないことから、原料原産地の表示義務はありません。

一方、小袋のドレッシングを別添した場合については、それぞれ独立した商品と**み**なしますので、原材料に占める重量の割合が50%以上を占める野菜、豆類等について、原料原産地表示が必要となります。

5 また、さつまいもを原料とした紫いもあんや、豆きんとん(72-8023)、野菜あんかけのいわゆる「あん」は対象に含まれません。さらに、ねりあん(72-8012)については、砂糖を加えて調味を行っていることから、3の②と同様、対象には含まれません。

(問3-2)・(問3-3) (略)

(問3-4) 調味液にしょうゆが加えられた水煮に原料原産地表示は必要ですか。

(答)

1 しょうゆや砂糖、みりんなどを加えて加熱したものについては対象外としていますが、仮に塩以外にしょうゆ等が加えられたものであっても、外見上、単にゆでただけの「水煮豆」などと同様のものと**見**なされる食品であれば、義務表示の対象です。

2 同様に、蒸したりゆでたりした後に、塩味やしょうゆ味をつけたものであっても、外見上、単にゆでただけの「水煮豆」などと同様のものと**見**なされる食品であれば、義務表示の対象です。ただし、それらにしょうゆ味等の調味液をかけたものは対象外です。

(問3-5) ゆでた後に塩味やしょうゆ味をつけたじゃがいもに原料原産地表示は必要ですか。

(答)

ゆでた後に塩味や薄いしょうゆ味をつけたものであっても、ゆでたじゃがいもとして**見**なされるのであれば原料原産地の表示は必要になります。しかしながら、しょうゆや砂糖で煮こむことで調味されたものについては表示の義務はありません。

(問3-6) (略)

(問3-7) 水煮豆にドレッシングをかけたサラダに原料原産地表示は必要ですか。

(答)

ドレッシング等をかけて調味したものは、「ゆで、又は蒸したきのこ類、野菜及び豆類」に該当しないことから、原料原産地の表示義務はありません。

一方、小袋のドレッシングを別添した場合については、それぞれ独立した商品と**見**なしますので、原材料に占める重量の割合が50%以上を占める野菜、豆類等について、原料原産地表示が必要となります。

(問3-8) ~ (問9-5) (略)

(問10-1) 食品表示基準別表第15の「10 調味した食肉(加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するものを除く。)」の範囲を教えてください。

(答)

- 1 生又は解凍した食肉に、塩、こしょう、しょうゆ、みそ、タレなどをまぶしたり漬けたりしたものをいいます。
具体的には、塩・こしょうした牛タン、焼き肉のタレに漬けた味付カルビ、生姜焼きのタレをかけた豚肉、薬味や調味料で和えたユッケなどが該当します。
- 2 なお、以下のものは対象に含まれません。
 - ① 1に掲げる食品を揚げる、焼くなどの加熱調理を行ったもの(豚肉生姜焼きなど)
 - ② 湯通しなど一旦加熱した食肉に調味したもの(ゆでたもつにタレ漬けたものなど)
 - ③ 調理冷凍食品(食品表示基準別表第3に規定する調理冷凍食品)として販売されているもの

(問10-2) ~ (問12) (略)

(問13-1) 食品表示基準別表第15の「13 フライ種として衣をつけた食肉(加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するものを除く。)」の範囲を教えてください。

(答)

- 1 生の食肉と同様に販売され、消費者からは生の食肉と同様に認識されているが、表面に衣を付けているため加工食品に該当するものへの原産地表示が目的です。
生又は解凍した食肉に、フライ用に衣を付けたり、まぶしたりしたものをいいます。付ける前に食肉に下味付けしたものや、衣に味付けしたものも含まれます。
具体的には、豚カツ用の豚肉、唐揚げ用の鶏肉などが該当します。
- 2 なお、以下のものは対象に含まれません。
 - ① 1に掲げる食品を揚げる、焼くなどの加熱調理を行ったもの
 - ② 調理冷凍食品(食品表示基準別表第3に規定する調理冷凍食品)として販売されているもの

《具体的な商品例》

商品	対象	考え方
豚カツ用豚肉	○	上記のとおり。

(問3-8) ~ (問9-5) (略)

(問10-1) 食品表示基準別表第15の「10 調味した食肉(加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するものを除く。)」の範囲を教えてください。

(答)

- 1 生又は解凍した食肉に、塩、こしょう、しょうゆ、みそ、タレなどをまぶしたり漬けたりしたものをいいます。
具体的には、塩・こしょうした牛タン、焼き肉のタレに漬けた味付カルビ、生姜焼きのタレをかけた豚肉、薬味や調味料で和えたユッケなどが該当します。
- 2 なお、以下のものは対象に含まれません。
 - ① 1に掲げる食品を揚げる、焼くなどの加熱調理を行ったもの(豚肉生姜焼きなど)
 - ② 湯通しなど一旦加熱した食肉に調味したもの(ゆでたもつにタレ漬けたものなど)
 - ③ 調理冷凍食品(食品表示基準別表第3に規定する調理冷凍食品)として販売されているもの

(問10-2) ~ (問12) (略)

(問13-1) 食品表示基準別表第15の「13 フライ種として衣をつけた食肉(加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するものを除く。)」の範囲を教えてください。

(答)

- 1 生の食肉と同様に販売され、消費者からは生の食肉と同様に認識されているが、表面に衣を付けているため加工食品に該当するものへの原産地表示が目的です。
生又は解凍した食肉に、フライ用に衣を付けたり、まぶしたりしたものをいいます。付ける前に食肉に下味付けしたものや、衣に味付けしたものも含まれます。
具体的には、豚カツ用の豚肉、唐揚げ用の鶏肉などが該当します。
- 2 なお、以下のものは対象に含まれません。
 - ① 1に掲げる食品を揚げる、焼くなどの加熱調理を行ったもの
 - ② 調理冷凍食品(食品表示基準別表第3に規定する調理冷凍食品)として販売されているもの

《具体的な商品例》

商品	対象	考え方
豚カツ用豚肉	○	上記のとおり。

唐揚げ用鶏肉	○	
下味付けした後、衣を付けたもの	○	上記のとおり。
衣に味付けをしたもの	○	→問13-2
牛フライ種と豚フライ種を盛り合わせたもの	○	複数の畜種のものであっても、フライ種として衣を付けたものは対象。 →問13-3
調理冷凍食品に該当しないもの	○	上記のとおり。 →問13-4
チーズささみカツ（生）	×	衣を付け、さらに肉以外の食品（乳製品、野菜等）を混ぜているので、対象外。
鶏肉にシソを巻いて衣を付けたもの	×	同上。

(問13-2) ~ (問16-3) (略)

(問16-4) A国で漁獲した「にしん」の卵巣を、
① 国内で塩蔵、成形、小分けした「塩かずのこ」
② A国で塩蔵、国内で成形、小分けした「塩蔵かずのこ」
は原料原産地表示の対象になりますか。
また、対象であれば、原料原産地はどこになりますか。

(答)

- 原料原産地表示の対象となるのは、食品表示基準別表第15に掲げる加工食品のいずれかに該当する国産品です。対象となる製品については、食品表示基準第3条第2項の表の原料原産地表示の項により原材料の原産地を表示することとなります。
- 問の例では、
① 実質的な変更をもたらす行為（塩蔵）が最後に行われた国が日本
→ 原料原産地表示の対象
② 実質的な変更をもたらす行為（塩蔵）が最後に行われた国がA国
→ 原産国表示が必要
となります。
- すなわち、以下のように表示することとなります。
① にしんを漁獲した国（A国）が原料原産地となります。したがって、原材料名欄に「かずのこ（A国産）」のように表示してください。

唐揚げ用鶏肉	○	
下味付けした後、衣を付けたもの	○	上記のとおり。
衣に味付けをしたもの	○	→問13-2
牛フライ種と豚フライ種を盛り合わせたもの	○	複数の畜種のものであっても、フライ種として衣を付けたものは対象。 →問13-3
調理冷凍食品に該当しないもの	○	上記のとおり。 →問13-4
チーズささみカツ（生）	×	衣を付け、さらに肉以外の食品（乳製品、野菜等）を混ぜているので、対象外。
鶏肉にシソを巻いて衣を付けたもの	×	同上。

(問13-2) ~ (問16-3) (略)

(問16-4) A国で漁獲した「にしん」の卵巣を、
① 国内で塩蔵、成形、小分けした「塩かずのこ」
② A国で塩蔵、国内で成形、小分けした「塩蔵かずのこ」
は原料原産地表示の対象になりますか。
また、対象であれば、原料原産地はどこになりますか。

(答)

- 原料原産地表示の対象となるのは、食品表示基準別表第15に掲げる加工食品のいずれかに該当する国産品です。対象となる製品については、食品表示基準第3条第2項の表の原料原産地表示の項により原材料の原産地を表示することとなります。
- 問の例では、
① 実質的な変更をもたらす行為（塩蔵）が最後に行われた国が日本
→ 原料原産地表示の対象
② 実質的な変更をもたらす行為（塩蔵）が最後に行われた国がA国
→ 原産国表示が必要
となります。
- すなわち、以下のように表示することとなります。
① にしんを漁獲した国（A国）が原料原産地となります。したがって、原材料名欄に「かずのこ（A国産）」のように表示してください。

② 一括表示の「原産国名」欄に「A国」と表示してください。

(問16-5) (略)

(問17-1) 食品表示基準別表第15の「17 調味した魚介類及び海藻類(加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するもの並びに缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。)」の範囲を教えてください。

(答)

- 1 鮮魚と同様に販売され、消費者からは鮮魚と同様に認識されているが、調味しているため加工食品に該当するものに表示することが目的です。
具体的には、生または解凍した魚介類及び海藻類を、しょうゆ、酒、みそなどの調味料に漬けたものを指し、
- ① しょうゆに漬けたもの(まぐろ醤油漬け、いくら醤油漬けなど)
 - ② 酒やみりんなどで溶いたみそに漬けたもの(あまだいの味噌漬けなど)
 - ③ 砂糖などで調味した酢に漬けたもの(しめさば、ままかり、もずく酢など)
 - ④ 酒粕に漬けたもの(あこうだいの粕漬けなど)
- が該当します。また、食用油脂を加えたまぐろのすき身も対象に含まれます。
- 2 また、以下のものは対象に含まれません。
- ① 缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品(食品表示基準別表第3に規定するレトルトパウチ食品)として販売されているもの
 - ② 調理冷凍食品(食品表示基準別表第3に規定する調理冷凍食品)として販売されているもの
 - ③ 麹などに漬け込んで発酵させたもの(いわしのぬか漬け、卵の花漬け、松前漬け、塩辛製品、なれずし、さばのへしこなど)

(問17-2) ~ (問21-1) (略)

(問21-2) フライ種として衣を付けた魚介類製品のうち以下のようなものに、原料原産地表示は必要ですか。

- ① -15℃以下の冷凍ケースで販売するもの
- ② -15℃より高い温度の冷凍ケースで販売するもの
- ③ 冷蔵ケースで販売するもの

(答)

フライ種として衣を付けた魚介類のうち、食品表示基準別表第3の調理冷凍食品に該当するものには、原料原産地表示は必要ありませんが、それ以外のものは義務表示の対象です。

- ① -15℃以下の冷凍ケースで販売する場合であっても、「調理冷凍食品」に該当しないものについては、義務表示の対象となります。
- ② -15℃よりも高い温度のケースで販売するものは、「調理冷凍食品」には該

② 一括表示の「原産国名」欄に「A国」と表示してください。

(問16-5) (略)

(問17-1) 食品表示基準別表第15の「17 調味した魚介類及び海藻類(加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するもの並びに缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。)」の範囲を教えてください。

(答)

- 1 鮮魚と同様に販売され、消費者からは鮮魚と同様に認識されているが、調味しているため加工食品に該当するものに表示することが目的です。
具体的には、生または解凍した魚介類及び海藻類を、しょうゆ、酒、みそなどの調味料に漬けたものを指し、
- ① しょうゆに漬けたもの(まぐろ醤油漬け、いくら醤油漬けなど)
 - ② 酒やみりんなどで溶いたみそに漬けたもの(あまだいの味噌漬けなど)
 - ③ 砂糖などで調味した酢に漬けたもの(しめさば、ままかり、もずく酢など)
 - ④ 酒粕に漬けたもの(あこうだいの粕漬けなど)
- が該当します。また、食用油脂を加えたまぐろのすき身も対象に含まれます。
- 2 また、以下のものは対象に含まれません。
- ① 缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品(食品表示基準別表第3に規定するレトルトパウチ食品)として販売されているもの。
 - ② 調理冷凍食品(食品表示基準別表第3に規定する調理冷凍食品)として販売されているもの。
 - ③ 麹などに漬け込んで発酵させたもの(いわしのぬか漬け、卵の花漬け、松前漬け、塩辛製品、なれずし、さばのへしこなど)

(問17-2) ~ (問21-1) (略)

(問21-2) フライ種として衣を付けた魚介類製品のうち以下のようなものに、原料原産地表示は必要ですか。

- ① -15℃以下の冷凍ケースで販売するもの
- ② -15℃より高い温度の冷凍ケースで販売するもの
- ③ 冷蔵ケースで販売するもの

(答)

フライ種として衣を付けた魚介類のうち、食品表示基準別表第3の調理冷凍食品に該当するものには、原料原産地表示は必要ありませんが、それ以外のものは義務表示の対象です。

- ① -15℃以下の冷凍ケースで販売する場合であっても、「調理冷凍食品」に該当しないものについては、義務表示の対象となります。
- ② -15℃よりも高い温度のケースで販売するものは、「調理冷凍食品」には該

当しないので、義務表示の対象です。

③ 冷蔵ケースで販売するものについても、②と同様、義務表示の対象となります。

(問21-3) ~ (表示方法-12) (略)

別添 弁当・惣菜に係る表示

(弁当-1)・(弁当-2) (略)

(弁当-3) 弁当の原材料及び添加物の表示方法を教えてください。

(答)

1 弁当の外部から見て、その原材料が分かるおかずについては、以下のとおり簡素化して表示することが可能です。

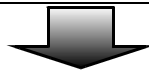
① おかず類をまとめて「おかず」と表示

② メインとなるおかずを表示し、これ以外は「その他おかず」、「その他付け合わせ」と表示

2 なお、いずれの方法であっても、アレルギーを含む旨の表示と、添加物表示については一切省略できません。「おかず」、「その他おかず」等で省略されるおかず類に含まれるアレルギーや添加物については、抜き出して表示することが必要です。

【弁当表示の簡素化の例】

原材料名	ご飯、鶏唐揚げ(小麦を含む)、煮物(里芋、人参、ごぼう、その他)(小麦・大豆を含む)、焼鮭、スパゲッティ(小麦・大豆を含む)、エビフライ(小麦・卵・大豆を含む)、ポテトサラダ(卵・大豆を含む)、大根刻み漬け、付け合わせ
添加物	調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、グリシン、着色料(カラメル、カロチノイド、赤102、赤106、紅花黄)、香料、膨張剤、甘味料(甘草)、保存料(ソルビン酸K)



(方法1:「おかず」と記載)

原材料名	ご飯、おかず、(一部に小麦・卵・大豆・さけ・えび・鶏肉を含む)
添加物	調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、グリシン、着色料(カラメル、カロチノイド、赤102、赤106、紅花黄)、香料、膨張剤、甘味料(甘草)、保存料(ソルビン酸K)

(方法2:「その他おかず」と記載)

原材料名	ご飯、鶏唐揚げ(小麦を含む)、煮物(里芋、人参、ごぼう、
------	------------------------------

当しないので、義務表示の対象です。

③ 冷蔵ケースで販売するものについても、②と同様、義務表示の対象となります。

(問21-3) ~ (表示方法-12) (略)

別添 弁当・惣菜に係る表示

(弁当-1)・(弁当-2) (略)

(弁当-3) 弁当の原材料及び添加物の表示方法を教えてください。

(答)

1 弁当の外部から見て、その原材料が分かるおかずについては、以下のとおり簡素化して表示することが可能です。

① おかず類をまとめて「おかず」と表示

② メインとなるおかずを表示し、これ以外は「その他おかず」、「その他付け合わせ」と表示

2 なお、いずれの方法であっても、アレルギーを含む旨の表示と、添加物表示については一切省略できません。「おかず」、「その他おかず」等で省略されるおかず類に含まれるアレルギーや添加物については、抜き出して表示することが必要です。

【弁当表示の簡素化の例】

原材料名	ご飯、鶏唐揚げ(小麦を含む)、煮物(里芋、人参、ごぼう、その他)(小麦・大豆を含む)、焼鮭、スパゲッティ(小麦・大豆を含む)、エビフライ(小麦・卵・大豆を含む)、ポテトサラダ(卵・大豆を含む)、大根刻み漬け、付け合わせ
添加物	調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、グリシン、着色料(カラメル、カロチノイド、赤102、赤106、紅花黄)、香料、膨張剤、甘味料(甘草)、保存料(ソルビン酸K)



(方法1:「おかず」と記載)

原材料名	ご飯、おかず、(一部に小麦・卵・大豆・さけ・えび・鶏肉を含む)
添加物	調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、グリシン、着色料(カラメル、カロチノイド、赤102、赤106、紅花黄)、香料、膨張剤、甘味料(甘草)、保存料(ソルビン酸K)

(方法2:「その他おかず」と記載)

原材料名	ご飯、鶏唐揚げ(小麦を含む)、煮物(里芋、人参、ごぼう、
------	------------------------------

	その他) (小麦・大豆を含む)、焼鮭、その他おかず (小麦・卵・大豆・えびを含む)
添加物	調味料 (アミノ酸等)、pH調整剤、グリシン、着色料 (カラメル、カロチノイド、赤102、赤106、紅花黄)、香料、膨張剤、甘味料 (甘草)、保存料 (ソルビン酸K)

※ この表示例は、個別表示であり、繰り返しになるアレルギーの表示を省略していません。

なお、個別表示で繰り返しになるアレルギーの表示を省略する場合や一括表示にする場合は、ある原材料だけにアレルギーが含まれているとの誤認を与えないように注意してください。

(弁当－4) ～ (弁当－7) (略)

(弁当－8) 弁当の原材料表示を商品の裏面に表示してもよいのですか。

(答)

- 1 弁当は、ひっくり返して表示を確認することが困難な商品であるため、原材料名の別途表示 (加工－241)、「おかず」表示 (弁当－3) 等を活用し、義務表示事項については、基本的には商品の表面や側面等の見やすい箇所に表示することが必要です。
- 2 これらによっても、内容物が隠れてしまうため必要な表示事項をどうしても表面や側面等に表示できない場合に限っては、(加工－263) の例外として、原材料名を裏面に表示することもやむを得ないものとします。
- 3 ただし、この場合、裏面に表示する原材料名を「おかず」等と省略して表示せず、適切に情報提供を行うことが必要です。また、消費者が店頭で容易に確認することができるよう、表面の一括表示部分に「原材料名は裏面に表示」等と表示することに加え、別途、事業者はポップ等により情報提供を行うなど必要な措置を講ずべきと考えます。また、少なくともアレルギー表示等、食品を摂取する際の安全性に関する表示は別途、表面に行うよう努力してください。

(弁当－9) 弁当の原材料表示を簡素化した場合、アレルギーを含むおかずが確認できなくなるおそれがありますか。

(答)

- 1 アレルギーを含む旨の表示は、これまで同様一切省略することはできません。
- 2 原材料名を「おかず」、「その他おかず」等と表示する場合、次の例のような表示になり、アレルギーが含まれるおかずが特定しにくくなるおそれがあります。

【例】「豚生姜焼、目玉焼き、さば塩焼、…」

	その他) (小麦・大豆を含む)、焼鮭、その他おかず (小麦・卵・大豆・えびを含む)
添加物	調味料 (アミノ酸等)、pH調整剤、グリシン、着色料 (カラメル、カロチノイド、赤102、赤106、紅花黄)、香料、膨張剤、甘味料 (甘草)、保存料 (ソルビン酸K)

※ この場合のアレルギーを含む旨の表示については、最後に表示するなど、「その他おかず」のみに含まれているとの誤認を与えないようにすることが大切です。

(弁当－4) ～ (弁当－7) (略)

(弁当－8) 弁当の原材料表示を商品の裏面に表示してもよいのですか。

(答)

- 1 弁当は、ひっくり返して表示を確認することが困難な商品であるため、原材料名の別途表示 (加工－250)、「おかず」表示 (弁当－3) 等を活用し、義務表示事項については、基本的には商品の表面や側面等の見やすい箇所に表示することが必要です。
- 2 これらによっても、内容物が隠れてしまうため必要な表示事項をどうしても表面や側面等に表示できない場合に限っては、(加工－272) の例外として、原材料名を裏面に表示することもやむを得ないものとします。
- 3 ただし、この場合、裏面に表示する原材料名を「おかず」等と省略して表示せず、適切に情報提供を行うことが必要です。また、消費者が店頭で容易に確認することができるよう、表面の一括表示部分に「原材料名は裏面に表示」等と表示することに加え、別途、事業者はポップ等により情報提供を行うなど必要な措置を講ずべきと考えます。また、少なくともアレルギー表示等、食品を摂取する際の安全性に関する表示は別途、表面に行うよう努力してください。

(弁当－9) 弁当の原材料表示を簡素化した場合、アレルギーを含むおかずが確認できなくなるおそれがありますか。

(答)

- 1 アレルギーを含む旨の表示は、これまで同様一切省略することはできません。
- 2 原材料名を「おかず」、「その他おかず」等と表示する場合、次の例のような表示になり、アレルギーが含まれるおかずが特定しにくくなるおそれがあります。

【例】「豚生姜焼、目玉焼き、さば塩焼、…」

個別表示の場合 → おかず（卵・さば・豚肉・・・を含む）

一括表示の場合 → 「おかず、…、（一部に卵・さば・豚肉・・・を含む）、…」

3 このため、弁当の原材料表示を簡素化する場合には、アレルギーが含まれるおかずが特定しにくくなるおそれがありますので、従来の義務表示に加えて、個別のおかずに含まれるアレルギーについての情報提供を別途表示することがより望ましいと考えます。この場合の情報提供については、義務表示としての原材料表示と異なるため、

- ・原材料を重量順に表示する必要がない
 - ・複合原材料の原材料のうち、アレルギーに関係する原材料のみを抜いて書くことができる
 - ・シール、ポップ、紙の添付、ウェブサイトの利用など、さまざまな手法で情報提供ができる
- といった面があります。

4 具体的な情報提供の方法については、各事業者においてアレルギー患者の皆様の意見等も踏まえて創意工夫を行ってください。

【アレルギーを含む旨の情報提供の例】
幕の内弁当

左記義務表示に併せて容器包装、別紙、ポップ掲示などに工夫して情報提供

ご飯、おかず、（一部に小麦・卵・大豆・牛肉・さけ・えび・鶏肉を含む）

調味料（アミノ酸等）、…

詳細なアレルギー表示は〇〇に記載



保存温度	〇〇〇〇	加工日	〇〇〇〇	価格(円)	
製造者(株)	〇〇	消費期限	〇〇〇〇		〇〇〇
〇〇県〇〇市〇〇			〇〇〇〇		

【アレルギーを含む原材料名】

- ・野菜かき揚げ（小麦粉、大豆油、卵白（卵を含む））
- ・鶏唐揚げ（鶏肉、小麦粉、大豆油）
- ・煮物（しょうゆ（大豆、小麦））
- ・焼鮭
- ・スパゲッティ（小麦粉、卵）
- ・エビフライ（エビ、小麦粉、パン粉（小麦を含む）、卵）

（弁当-10）弁当、おにぎり、サンドイッチ、惣菜の具体的な表示例を教えてください。

（答）

個別表示の場合 → おかず（卵・さば・豚肉・・・を含む）

一括表示の場合 → 「おかず、…、（一部に卵・さば・豚肉・・・を含む）、…」

3 このため、弁当の原材料表示を簡素化する場合には、アレルギーが含まれるおかずが特定しにくくなるおそれがありますので、従来の義務表示に加えて、個別のおかずに含まれるアレルギーについての情報提供を別途表示することがより望ましいと考えます。この場合の情報提供については、義務表示としての原材料表示と異なるため、

- ・原材料を重量順に表示する必要がない
 - ・複合原材料の原材料のうち、アレルギーに関係する原材料のみを抜いて書くことができる
 - ・シール、ポップ、紙の添付、ウェブサイトの利用など、さまざまな手法で情報提供ができる
- といった面があります。

4 具体的な情報提供の方法については、各事業者においてアレルギー患者の皆様の意見等も踏まえて創意工夫を行ってください。

【アレルギーを含む旨の情報提供の例】
幕の内弁当

左記義務表示に併せて容器包装、別紙、ポップ掲示などに工夫して情報提供

ご飯、おかず、（**原材料**の一部に小麦・卵・大豆・牛肉・さけ・えび・鶏肉を含む）

調味料（アミノ酸等）、…

詳細なアレルギー表示は〇〇に記載



保存温度	〇〇〇〇	加工日	〇〇〇〇	価格(円)	
製造者(株)	〇〇	消費期限	〇〇〇〇		〇〇〇
〇〇県〇〇市〇〇			〇〇〇〇		

【アレルギーを含む原材料名】

- ・野菜かき揚げ（小麦粉、大豆油、卵白（卵を含む））
- ・鶏唐揚げ（鶏肉、小麦粉、大豆油）
- ・煮物（しょうゆ（大豆、小麦））
- ・焼鮭
- ・スパゲッティ（小麦粉、卵）
- ・エビフライ（エビ、小麦粉、パン粉（小麦を含む）、卵）

（弁当-10）弁当、おにぎり、サンドイッチ、惣菜の具体的な表示例を教えてください。

（答）

1 表示すべき事項は、名称、原材料名、添加物、内容量、消費期限（又は賞味期限）、保存方法、食品関連事業者の氏名又は名称及び住所などです。

2 これらの事項を加工食品の容器包装の見やすい箇所に一括して表示します。表示は食品表示基準別記様式1により行うことが基本ですが、食品表示基準別記様式1による表示と同等程度に分かりやすく表示する場合には、食品表示基準別記様式1以外の様式で表示すること（いわゆるプライ斯拉ベルに一括して表示するなど）も可能です。

3 なお、内容量を外見上容易に識別できる場合は内容量を、常温で保存すること以外にその保存方法に関し留意すべき特段の事項がないものは保存方法を省略することができる他、外部から見て内容を容易に確認することができるおかげについては、「おかげ」等と簡素化して表示すること（弁当－3参照）も可能です。

【表示例】

① 弁当

名 称	幕の内弁当
原材料名	ご飯、野菜かき揚げ（小麦・卵を含む）、鶏唐揚げ（小麦を含む）、焼鯖、スパゲッティ（小麦を含む）、エビフライ（小麦・卵を含む）、煮物（里芋、人参、ごぼう、その他）（大豆・小麦を含む）、ポテトサラダ（卵・大豆を含む）、メンチカツ（小麦・卵・牛肉を含む）、付け合わせ（小麦・卵・大豆を含む）
添加物	調味料（アミノ酸等）、pH調整剤、着色料（カラメル、カロチノイド、赤102、赤106、紅花黄）、香料、膨張剤、甘味料（甘草）、保存料（ソルビン酸K）
消費期限	〇〇. 〇〇. 〇〇
保存方法	直射日光及び高温多湿を避けてください
製造者	〇〇食品株式会社 〇〇県〇〇市〇〇町〇-〇-〇

② おにぎり

名 称	おにぎり
原材料名	ご飯、鮭、のり、食塩、（一部に小麦・大豆を含む）
添加物	調味料（アミノ酸等）、pH調整剤
消費期限	〇〇. 〇〇. 〇〇
保存方法	直射日光及び高温多湿を避けてください
製造者	〇〇食品株式会社 〇〇県〇〇市〇〇町〇-〇-〇

1 表示すべき事項は、名称、原材料名、添加物、内容量、消費期限（又は賞味期限）、保存方法、食品関連事業者の氏名又は名称及び住所などです。

2 これらの事項を加工食品の容器包装の見やすい箇所に一括して表示します。表示は食品表示基準別記様式1により行うことが基本ですが、食品表示基準別記様式1による表示と同等程度に分かりやすく表示する場合には、食品表示基準別記様式1以外の様式で表示すること（いわゆるプライ斯拉ベルに一括して表示するなど）も可能です。

3 なお、内容量を外見上容易に識別できる場合は内容量を、常温で保存すること以外にその保存方法に関し留意すべき特段の事項がないものは保存方法を省略することができる他、外部から見て内容を容易に確認することができるおかげについては、「おかげ」等と簡素化して表示すること（弁当－3参照）も可能です。

【表示例】

① 弁当

名 称	幕の内弁当
原材料名	ご飯、野菜かき揚げ（小麦・卵を含む）、鶏唐揚げ（小麦を含む）、焼鯖、スパゲッティ（小麦を含む）、エビフライ（小麦・卵を含む）、煮物（里芋、人参、ごぼう、その他）（大豆・小麦を含む）、ポテトサラダ（卵・大豆を含む）、メンチカツ（小麦・卵・牛肉を含む）、付け合わせ（小麦・卵・大豆を含む）
添加物	調味料（アミノ酸等）、pH調整剤、着色料（カラメル、カロチノイド、赤102、赤106、紅花黄）、香料、膨張剤、甘味料（甘草）、保存料（ソルビン酸K）
消費期限	〇〇. 〇〇. 〇〇
保存方法	直射日光及び高温多湿を避けてください
製造者	〇〇食品株式会社 〇〇県〇〇市〇〇町〇-〇-〇

② おにぎり

名 称	おにぎり
原材料名	ご飯、鮭、のり、食塩、（一部に小麦・大豆を含む）
添加物	調味料（アミノ酸等）、pH調整剤
消費期限	〇〇. 〇〇. 〇〇
保存方法	直射日光及び高温多湿を避けてください
製造者	〇〇食品株式会社 〇〇県〇〇市〇〇町〇-〇-〇

③ サンドイッチ

名 称	調理パン
原材料名	パン（小麦・卵を含む）、卵サラダ（大豆を含む）、野菜サラダ、チーズ（乳成分を含む）、ハム（豚肉を含む）、レタス
添加物	イーストフード、V. C、調味料（アミノ酸等）、カゼインNa（乳由来）、リン酸塩（Na）、発色剤（亜硝酸Na）、保存料（ソルビン酸K）、pH調整剤、乳化剤、酸味料、香料、コチニール色素、安定剤（キサンタンガム）
消費期限	〇〇. 〇〇. 〇〇
保存方法	10℃以下で保存
製造者	〇〇食品株式会社 〇〇県〇〇市〇〇町〇-〇-〇

④ 惣菜

名 称	マカロニサラダ
原材料名	マカロニ（小麦・乳成分を含む）、マヨネーズ（卵・大豆を含む）、きゅうり、人参、玉ねぎ、ハム（豚肉を含む）、香辛料、食塩、砂糖、食酢
添加物	調味料（アミノ酸等）、酸化防止剤（V. C）、コチニール色素、カゼインNa（乳由来）、増粘多糖類、発色剤（亜硝酸Na）、リン酸塩（Na）
消費期限	〇〇. 〇〇. 〇〇
保存方法	10℃以下で保存
製造者	〇〇食品株式会社 〇〇県〇〇市〇〇町〇-〇-〇

（弁当-11）～（弁当-22）（略）

別添 生食用牛肉に関する事項

（牛肉-1）～（牛肉-28）（略）

（牛肉-29）鶏肉、豚肉、馬肉や牛レバー等の内臓肉については、生食用牛肉のように生食用食肉の表示は必要ないのですか。また、今後表示義務の対象に追加される予定はありますか。

（答）

1 生食用の鶏肉、豚肉、馬肉や牛レバー等の内臓肉については、現時点で生食用食肉に係る表示義務はありません。

③ サンドイッチ

名 称	調理パン
原材料名	パン（小麦・卵を含む）、卵サラダ（大豆を含む）、野菜サラダ、チーズ（乳成分を含む）、ハム（豚肉を含む）、レタス
添加物	イーストフード、V. C、調味料（アミノ酸等）、カゼインNa（乳成分を含む）、リン酸塩（Na）、発色剤（亜硝酸Na）、保存料（ソルビン酸K）、pH調整剤、乳化剤、酸味料、香料、コチニール色素、安定剤（キサンタンガム）
消費期限	〇〇. 〇〇. 〇〇
保存方法	10℃以下で保存
製造者	〇〇食品株式会社 〇〇県〇〇市〇〇町〇-〇-〇

④ 惣菜

名 称	マカロニサラダ
原材料名	マカロニ（小麦・乳成分を含む）、マヨネーズ（卵・大豆を含む）、きゅうり、人参、玉ねぎ、ハム（豚肉を含む）、香辛料、食塩、砂糖、食酢
添加物	調味料（アミノ酸等）、酸化防止剤（V. C）、コチニール色素、カゼインNa（乳成分を含む）、増粘多糖類、発色剤（亜硝酸Na）、リン酸塩（Na）
消費期限	〇〇. 〇〇. 〇〇
保存方法	10℃以下で保存
製造者	〇〇食品株式会社 〇〇県〇〇市〇〇町〇-〇-〇

（弁当-11）～（弁当-22）（略）

別添 生食用牛肉に関する事項

（牛肉-1）～（牛肉-28）（略）

（牛肉-29）鶏肉、豚肉、馬肉や牛レバー等の内臓肉については、生食用牛肉のように生食用食肉の表示は必要ないのですか。また、今後表示義務の対象に追加される予定はありますか。

（答）

1 生食用の鶏肉、豚肉、馬肉や牛レバー等の内臓肉については、現時点で生食用食肉に係る表示義務はありません。

- 2 なお、生食用の馬肉（肝臓及び肉）については、引き続き衛生基準の「4表示基準目標」に従って表示をお願いします。
- 3 牛レバー（肝臓）については平成24年7月1日から、豚の食肉（内臓を含む。以下同じ。）については平成27年6月12日から、食品、添加物等の規格基準第1食品の部B食品一般の製造、加工及び調理基準に、牛の肝臓及び豚の食肉の基準が設定され、飲食に供する際に加熱を要するものとして販売の用に供されなければならないとされました。また、牛の肝臓又は豚の食肉を直接消費者に販売する場合は、その販売者は、飲食に供する際に牛の肝臓又は豚の食肉の中心部まで十分な加熱を要する等の必要な情報を消費者に提供しなければならないとされています。
- 4 規格基準の設定されていない生食用食肉に係る表示については、今後、食品表示法に基づく表示義務の対象とする必要性等について検討していく予定です。

（牛肉－30）表示基準を遵守しているにもかかわらず食中毒が発生してしまった場合に、事業者の責任は軽減されますか。

（答）
食中毒発生時における事業者の責任については、表示のみならず種々の要素を勘案して判断されるものです。この表示基準を遵守していることをもって直ちに責任が軽減されるものではありません。

（牛肉－31）容器包装への具体的な表示例を示してください。

- （答）
1 国産品の生食用牛肉を容器包装に入れて消費者に販売する場合には、以下のような表示が必要になります。

（国産品の表示例）

名 称	生食用牛もも肉
原材料名	牛肉（〇〇産）
内 容 量	〇〇g
消費期限	平成〇〇年〇〇月〇〇日
保存方法	4℃以下で保存してください
と 畜 場	〇〇食肉センター（〇〇県）
加工施設 （加熱殺菌）	〇〇食肉卸売市場（〇〇県）
加 工 者	〇〇株式会社 〇〇県〇〇市〇〇町〇-〇-〇

生食用の加工を行った施設を、営業許可申請書に記載した営業所の名称、屋号又は称号で表示。仮に、複数施設で生食用の加工を行っている場合は、上から加工工程順に表示するとともに、それぞれの工程を行った施設かを表示。

最終的に衛生状態を変化させる加工を行った施設の所在地及び加工者の氏名又は名称を表示

- 2 なお、生食用の馬肉（肝臓及び肉）については、引き続き衛生基準の「4表示基準目標」に従って表示をお願いします。
- 3 牛レバー（肝臓）については、平成24年7月1日から、食品、添加物等の規格基準第1食品の部B食品一般の製造、加工及び調理基準に、新たに牛の肝臓の基準が設定され、飲食に供する際に加熱を要するものとして販売の用に供されなければならないとされました。また、牛の肝臓を直接消費者に販売する場合は、その販売者は、飲食に供する際に牛の肝臓の中心部まで十分な加熱を要する等の必要な情報を消費者に提供しなければならないとされています。
- 4 規格基準の設定されていない生食用食肉に係る表示については、今後、食品表示法に基づく表示義務の対象とする必要性等について検討していく予定です。

（牛肉－30）表示基準を遵守しているにもかかわらず食中毒が発生してしまった場合に、事業者の責任は軽減されますか。

（答）
食中毒発生時における事業者の責任については、表示のみならず種々の要素を勘案して判断されるものです。この表示基準を遵守していることをもって直ちに責任が軽減されるものではありません。

（牛肉－31）容器包装への具体的な表示例を示してください。

- （答）
1 国産品の生食用牛肉を容器包装に入れて消費者に販売する場合には、以下のような表示が必要になります。

（国産品の表示例）

名 称	生食用牛もも肉
原材料名	牛肉（〇〇産）
内 容 量	〇〇g
消費期限	平成〇〇年〇〇月〇〇日
保存方法	4℃以下で保存してください
と 畜 場	〇〇食肉センター（〇〇県）
加工施設 （加熱殺菌）	〇〇食肉卸売市場（〇〇県）
加 工 者	〇〇株式会社 〇〇県〇〇市〇〇町〇-〇-〇

生食用の加工を行った施設を、営業許可申請書に記載した営業所の名称、屋号又は称号で表示。仮に、複数施設で生食用の加工を行っている場合は、上から加工工程順に表示するとともに、それぞれの工程を行った施設かを表示。

最終的に衛生状態を変化させる加工を行った施設の所在地及び加工者の氏名又は名称を表示

一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがあります。
 子供、高齢者、食中毒に対する抵抗力の弱い方は、
 食肉の生食をお控えください。

- 2 輸入品の生食用牛肉を容器包装に入れて消費者に販売する場合には、以下の
 ような表示が必要になります。

(輸入品の表示例)

名 称	生食用牛もも肉
原材料名	牛肉(〇〇産)
内 容 量	〇〇g
消費期限	平成〇〇年〇〇月〇〇日
保存方法	4℃以下で保存してください
原産国名 と 畜 場	〇〇国 〇〇〇〇(〇〇国)
加工施設	〇〇〇〇(〇〇国)
輸 入 者	〇〇株式会社 〇〇県〇〇市〇〇町〇-〇-〇

と畜場名、加工施設名及
 びそれらの施設の所在す
 る国名を邦文で表示

国内で加工を行っている
 場合は加工者を表示

一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがあります。
 子供、高齢者、食中毒に対する抵抗力の弱い方は、
 食肉の生食をお控えください。

- 3 と畜場と加工施設が同一施設の場合や、加工施設と加工者が同一の場合には、
 「と畜場・加工施設」、「加工施設・加工者」と事項名をまとめて表示しても
 差し支えありません。
 この場合、それぞれの義務表示事項を過不足なく表示する必要があります。
 また、いずれか一方の事項名を省略することはできません。

別添 魚介類の名称のガイドライン

(生鮮食品)

- 1 魚介類の名称(一般ルール)
 ①～③ (略)

(参考) 魚介類の学名と標準和名

○ 学名

生物の学術上の名称で、ラテン語で表記されます。種の学名は、国際動物命名規約に基づき、属名と種小名で表記されます。例えば、ニホンウナギ(標準和名)の学名は、*Anguilla japonica*で、*Anguilla* が属名、*japonica* が種小名を表します。「種」をまとめたものを「属」、「属」をまとめたものを「科」、

一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがあります。
 子供、高齢者、食中毒に対する抵抗力の弱い方は、
 食肉の生食をお控えください。

- 2 輸入品の生食用牛肉を容器包装に入れて消費者に販売する場合には、以下の
 ような表示が必要になります。

(輸入品の表示例)

名 称	生食用牛もも肉
原材料名	牛肉(〇〇産)
内 容 量	〇〇g
消費期限	平成〇〇年〇〇月〇〇日
保存方法	4℃以下で保存してください
原産国名 と 畜 場	〇〇国 〇〇〇〇(〇〇国)
加工施設	〇〇〇〇(〇〇国)
輸 入 者	〇〇株式会社 〇〇県〇〇市〇〇町〇-〇-〇

と畜場名、加工施設名及
 びそれらの施設の所在す
 る国名を邦文で表示

国内で加工を行っている
 場合は加工者を表示

一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがあります。
 子供、高齢者、食中毒に対する抵抗力の弱い方は、
 食肉の生食をお控えください。

- 3 と畜場と加工施設が同一施設の場合や、加工施設と加工者が同一の場合には、
 「と畜場・加工施設」、「加工施設・加工者」と事項名をまとめて表示しても
 差し支えありません。
 この場合、それぞれの義務表示事項を過不足なく表示する必要があります。
 また、いずれか一方の事項名を省略することはできません。

別添 魚介類の名称のガイドライン

(生鮮食品)

- 1 魚介類の名称(一般ルール)
 ①～③ (略)

(参考) 魚介類の学名と標準和名

○ 学名

生物の学術上の名称で、ラテン語で表記される。種の学名は、国際動物命名規約に基づき、属名と種小名で表記されます。例えば、ニホンウナギ(標準和名)の学名は、*Anguilla japonica*で、*Anguilla* が属名、*japonica* が種小名を表します。「種」をまとめたものを「属」、「属」をまとめたものを「科」、「科」

「科」をまとめたものを「目」といいます。

○ 標準和名
(略)

2 成長名、季節名

成長段階に応じた名称(成長名)や季節に応じた名称(季節名)がある魚介類については、成長名や季節名がその内容を表すものとして一般に理解されるものである場合は、それらの名称を表示することができます。

(例) 成長名と季節名

○成長名

- ・ブリ⇒ワカシ⇒イナダ⇒ワラサ⇒ブリ (東京)
⇒ツバス⇒ハマチ⇒メジロ⇒ブリ (大阪)
- ・サケ⇒ケイジ (母川に回帰する前の未成熟なもの)

○季節名

- ・サケ⇒アキサケ・アキアジ (秋頃に産卵のために沿岸に回遊してきたもの)
トキサケ・トキシラズ (春から初夏に沿岸に回遊してきたもの)

3 (略)

4 海外漁場魚介類及び外来種

海外漁場魚介類及び外来種については、標準和名がない種もあることから、消費者に優良誤認(例えば分類学上無関係であるにもかかわらず高級魚類に似せた名称を付して、あたかもその類縁種であるように誤認させること)を生じさせないような配慮が必要であり、上記1の魚介類の名称の一般ルールに従って、その内容を最も的確に表し一般に理解される名称を表示してください。

学名	使用できる名称	使用できない名称
<i>Ictalurus punctatus</i>	アメリカマス、チャネルキャットフィッシュ	シミスダイ、カワガ

なお、輸入水産物については、食品表示基準において、「名称」とともに「原産国名」(生産水域名の併記も可)を表示しなければならないこととされています。

以上の考え方に従って現在流通している海外漁場魚介類及び外来種の名称を例示すれば、別表2のとおりとなります。

5・6 (略)

(加工食品) (略)

をまとめたものを「目」といいます。

○ 標準和名
(略)

2 成長名、季節名

成長段階に応じた名称(成長名)や季節に応じた名称(季節名)がある魚介類については、成長名や季節名がその内容と表すものとして一般に理解されるものである場合は、それらの名称を表示することができます。

(例) 成長名と季節名

○成長名

- ・ブリ⇒ワカシ⇒イナダ⇒ワラサ⇒ブリ (東京)
⇒ツバス⇒ハマチ⇒メジロ⇒ブリ (大阪)
- ・サケ⇒ケイジ (母川に回帰する前の未成熟なもの)

○季節名

- ・サケ⇒アキサケ・アキアジ (秋頃に産卵のために沿岸に回遊してきたもの)
トキサケ・トキシラズ (春から初夏に沿岸に回遊してきたもの)

3 (略)

4 海外漁場魚介類及び外来種

海外漁場魚介類及び外来種については、標準和名がない種もあることから、消費者に優良誤認(例えば分類学上無関係であるにもかかわらず高級魚類に似せた名称を付して、あたかもその類縁種であるように誤認させること)を生じさせないような配慮が必要であり、上記1の魚介類の名称の一般ルールに従って、その内容を最も的確に表し一般に理解される名称を表示してください。

学名	使用できる名称	使用できない名称
<i>Ictalurus punctatus</i>	アメリカマス、チャネルキャットフィッシュ	シミスダイ、カワガ

なお、輸入水産物については、食品表示基準において、「名称」とともに「原産国名」(生産水域名の併記も可)を表示しなければならないこととされています。

以上の考え方に従って現在流通している海外漁場魚介類及び外来種の名称を例示すれば、別表2のとおりとなります。

5・6 (略)

(加工食品) (略)

(別表1)・(別表2) (略)

別添 玄米及び精米に関する事項

(玄米精米-1) 袋詰めされた精米の具体的な表示例を教えてください。

(答)

- 表示すべき事項は、①名称、②原料玄米、③内容量、④精米年月日、⑤食品関連事業者の氏名又は名称、住所及び電話番号です。具体的には定められた様式(食品表示基準別記様式4)に基づき、次により表示します。
- 名称は、もち精米は「もち精米」、うるち精米のうち、胚芽を含む精米の製品に占める重量の割合が80パーセント未満のものにあつては「うるち精米」又は「精米」と、胚芽を含む精米の製品に占める重量の割合が80パーセント以上のものにあつては「胚芽精米」と表示します。なお、様式中「名称」に代えて「品名」と表示することができます。(食品表示基準別記様式4備考1)
- 原料玄米は、
 - 産地、品種及び産年(以下「産地等」という。)が同一であり、産地等の証明を受けた原料玄米については、「単一原料米」と表示し、その産地等を併記します。
この場合における産地は、国産品にあつては都道府県名、市町村名その他一般に知られている地名を、輸入品にあつては原産国名又は一般に知られている地名を表示します。

(表示例)

名 称	精 米		
	産 地	品 種	産 年
原料玄米	単一原料米 〇〇県	〇〇ヒカリ	〇〇年産
内容量	〇 k g		
精米年月日	〇〇. 〇〇. 〇〇		
販売者	〇〇米穀株式会社 〇〇県〇〇市〇〇町〇〇 〇-〇〇 電話番号 〇〇〇 (〇〇〇) 〇〇〇〇		

(別表1)・(別表2) (略)

別添 玄米及び精米に関する事項

(玄米精米-1) 袋詰めされた精米の具体的な表示例を教えてください。

(答)

- 表示すべき事項は、①名称、②原料玄米、③内容量、④精米年月日、⑤食品関連事業者の氏名又は名称、住所及び電話番号です。具体的には定められた様式(食品表示基準別記様式4)に基づき、次により表示します。
- 名称は、もち精米は「もち精米」、うるち精米のうち、胚芽を含む精米の製品に占める重量の割合が80パーセント未満のものにあつては「うるち精米」又は「精米」と、胚芽を含む精米の製品に占める重量の割合が80パーセント以上のものにあつては「胚芽精米」と表示します。なお、様式中「名称」に代えて「品名」と表示することができます。
- 原料玄米は、
 - 産地、品種及び産年(以下「産地等」という。)が同一であり、産地等の証明を受けた原料玄米については、「単一原料米」と表示し、その産地等を併記します。
この場合における産地は、国産品にあつては都道府県名、市町村名その他一般に知られている地名を、輸入品にあつては原産国名又は一般に知られている地名を表示します。

(表示例)

名 称	精 米		
	産 地	品 種	産 年
原料玄米	単一原料米 〇〇県	〇〇ヒカリ	〇〇年産
内容量	〇 k g		
精米年月日	〇〇. 〇〇. 〇〇		
販売者	〇〇米穀株式会社 〇〇県〇〇市〇〇町〇〇 〇-〇〇 電話番号 〇〇〇 (〇〇〇) 〇〇〇〇		

- ② ①に該当しない原料玄米を用いる場合は、「複数原料米」等原料玄米の産地等が同一でないか、又は産地等の全部若しくは一部が証明を受けていない旨を表示し、その産地及び使用割合を併記します。その場合には、国産品及び輸入品の原産国ごとに使用割合の高い順に表示します。

(表示例)

	産地	品 種	産 年	使用割合
原料玄米	複数原料米			
	国内産			8割
	中国産			2割

- ③ ②の場合で原料玄米に産地、品種又は産年について証明を受けたもの（以下「証明米」という。）がある場合は、証明を受けた項目について②の表示の「原産国名及び使用割合」の次に括弧を付して産地等を使用割合と併せて表示することができます。

なお、産地等の一部を表示する場合にあっては、表示する全ての証明米について原産国ごとに表示項目をそろえて表示してください。

(表示例)

	産地	品 種	産 年	使用割合	
原料玄米	複数原料米				
	アメリカ産			6割	
	〔	〇〇州		〇〇年産	4割
		〇〇州		〇〇年産	2割
	国内産			4割	
	〔	〇〇県	〇〇ヒカリ		2割
〇〇県		〇〇コマチ		2割	

(注)「複数原料米」のほか、表示と内容に矛盾がなく消費者に誤認を与えない用語としては、玄米精米-19を御参照ください。

- ④ また、農産物検査において産地の証明を受けていない原料玄米についても、米穀等の取引等に係る情報の記録及び産地情報の伝達に関する法律（平成21年法律第26号。以下「米トレーサビリティ法」という。）第4条の規定に基づき伝達される産地を表示することができます。

- ② ①に該当しない原料玄米を用いる場合は、「複数原料米」等原料玄米の産地等が同一でないか、又は産地等の全部若しくは一部が証明を受けていない旨を表示し、その産地及び使用割合を併記します。その場合には、国産品及び輸入品の原産国ごとに使用割合の高い順に表示します。

(表示例)

	産地	品 種	産 年	使用割合
原料玄米	複数原料米			
	国内産			8割
	中国産			2割

- ③ ②の場合で原料玄米に産地、品種又は産年について証明を受けたもの（以下「証明米」という。）がある場合は、証明を受けた項目について②の表示の「原産国名及び使用割合」の次に括弧を付して産地等を使用割合と併せて表示することができます。

なお、産地等の一部を表示する場合にあっては、表示する全ての証明米について原産国ごとに表示項目をそろえて表示してください。

(表示例)

	産地	品 種	産 年	使用割合	
原料玄米	複数原料米				
	アメリカ産			6割	
	〔	〇〇州		〇〇年産	4割
		〇〇州		〇〇年産	2割
	国内産			4割	
	〔	〇〇県	〇〇ヒカリ		2割
〇〇県		〇〇コマチ		2割	

- ④ また、農産物検査において産地の証明を受けていない原料玄米についても、米穀等の取引等に係る情報の記録及び産地情報の伝達に関する法律（平成21年法律第26号。以下「米トレーサビリティ法」という。）第4条の規定に基づき伝達される産地を表示することができます。

都道府県名等の産地の表示をする場合にあっては、当該産地の次に括弧を付して「産地未検査」と表示してください。

「産地未検査」の用語については、欄外に「「産地未検査」とは、農産物検査法等による産地の証明を受けていない米穀のことをいいます。」又は、「米トレーサビリティ法に基づき伝達された産地を、その事実に基づいて表示する場合には、「産地未検査」と表示しています。」等を注記し、消費者に「産地未検査」の意味を積極的に表示するようお願いします。

(表示例 1)

	産 地	品 種	産 年	使用割合
原料玄米	複数原料米			
	国内産 10割			
	〇〇県産 未検査米	〇〇ヒカリ	〇〇年産	8割 2割

(表示例 2)

	産 地	品 種	産 年	使用割合
原料玄米	複数原料米			
	国内産 10割			
	〇〇県産 △△県産 (産地未検査)			8割 2割

※「産地未検査」とは、農産物検査法等による産地の証明を受けていない米穀のことをいいます。

又は、

※米トレーサビリティ法に基づき伝達された産地をその事実に基づいて表示する場合には、「産地未検査」と表示しています。

4 内容量は、内容重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します。

5 精米年月日は、原料玄米を精白した年月日を表示します。精米年月日や輸入

都道府県名等の産地の表示をする場合にあっては、当該産地の次に括弧を付して「産地未検査」と表示してください。

「産地未検査」の用語については、欄外に「「産地未検査」とは、農産物検査法等による産地の証明を受けていない米穀のことをいいます。」又は、「米トレーサビリティ法に基づき伝達された産地を、その事実に基づいて表示する場合には、「産地未検査」と表示しています。」等を注記し、消費者に「産地未検査」の意味を積極的に表示するようお願いします。

(表示例 1)

	産 地	品 種	産 年	使用割合
原料玄米	複数原料米			
	国内産 10割			
	〇〇県産 未検査米	〇〇ヒカリ	〇〇年産	8割 2割

(表示例 2)

	産 地	品 種	産 年	使用割合
原料玄米	複数原料米			
	国内産 10割			
	〇〇県産 △△県産 (産地未検査)			8割 2割

※「産地未検査」とは、農産物検査法等による産地の証明を受けていない米穀のことをいいます。

又は、

※米トレーサビリティ法に基づき伝達された産地をその事実に基づいて表示する場合には、「産地未検査」と表示しています。

4 内容量は、内容重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します。

5 精米年月日は、原料玄米を精白した年月日を表示します。精米年月日や輸入

年月日の異なるものを混合した場合には、それらの最も古い精米年月日又は、輸入年月日を表示します。

- 6 販売者は、食品関連事業者の氏名又は名称、住所及び電話番号を表示することになりますが、食品関連事業者の屋号やデザイン化されたロゴを併記することは差し支えありません。
- また、精米にあつては、販売者に代えて精米工場を表示することができますが、この場合には、当該工場を所有する業者名及びその工場名、住所並びに電話番号を表示することになります。

(玄米精米-2) 産年及び精米年月日を欄外に表示する場合の方法を教えてください。

(答)

- 1 産年及び精米年月日については、一括表示欄の該当する欄に記載箇所を表示すれば、他の箇所に表示することができます。(食品表示基準別記様式4備考3)
- 2 この場合の「表示箇所の表示」の仕方としては、消費者にとってその表示箇所が分かるよう具体的な位置を明記することが必要です。単なる「欄外記載」、「枠外記載」等具体的な表示箇所を明記していない場合は不適切です。具体的には、「一括表示欄の右側に表示」、「一括表示欄の右(又は左)側面下(又は上)に表示」、「反対面下部に表示」等表示箇所を表示してください。
- 3 また、米の袋には表裏の定義はありませんので、表や裏といった表現の仕方は避けてください。

(玄米精米-3) ~ (玄米精米-12) (略)

(玄米精米-13) 業者間の取引(業務用)にも表示が必要ですか。この場合、どのように表示すればいいのですか。

(答)

- 1 業者間の取引であっても、表示が義務付けられています。
- 2 最終的に消費者用に袋詰めされる前の米やばら売りされる米については、生鮮食品として、食品表示基準第18条の規定に基づき表示をすることが必要です(販売先が流通段階の荷姿(小分け等しない)で消費者に販売する場合は、同基準別表第24「玄米及び精米」の項に基づく表示が必要となります。)
- なお、外食やインスタ加工向けのみ^に供給されることが確実な原材料(外食事業者^に直接卸されるもの等)については、食品表示法に基づく表示義務の対象とはなっていません。

入年月日の異なるものを混合した場合には、それらの最も古い精米年月日又は、輸入年月日を表示します。

- 6 販売者は、食品関連事業者の氏名又は名称、住所及び電話番号を表示することになりますが、食品関連事業者の屋号やデザイン化されたロゴを併記することは差し支えありません。
- また、精米にあつては、販売者に代えて精米工場を表示することができますが、この場合には、当該工場を所有する業者名及びその工場名、住所並びに電話番号を表示することになります。

(玄米精米-2) 産年及び精米年月日を欄外に表示する場合の方法を教えてください。

(答)

- 1 産年及び精米年月日については、一括表示欄の該当する欄に記載箇所を表示すれば、他の箇所に表示することができます。
- 2 この場合の「表示箇所の表示」の仕方としては、消費者にとってその表示箇所が分かるよう具体的な位置を明記することが必要です。単なる「欄外記載」、「枠外記載」等具体的な表示箇所を明記していない場合は不適切です。具体的には、「一括表示欄の右側に表示」、「一括表示欄の右(又は左)側面下(又は上)に表示」、「反対面下部に表示」等表示箇所を表示してください。
- 3 また、米の袋には表裏の定義はありませんので、表や裏といった表現の仕方は避けてください。

(玄米精米-3) ~ (玄米精米-12) (略)

(玄米精米-13) 業者間の取引(業務用)にも表示が必要ですか。この場合、どのように表示すればいいのですか。

(答)

- 1 業者間の取引であっても、表示が義務付けられています。
- 2 最終的に消費者用に袋詰めされる前の米やばら売りされる米については、生鮮食品として、食品表示基準第18条の規定に基づき表示をすることが必要です。(販売先が流通段階の荷姿(小分け等しない)で消費者に販売する場合は、同基準別表第24「玄米及び精米」の項に基づく表示が必要となります。)
- なお、外食やインスタ加工向けのみ^に供給されることが確実な原材料(外食事業者^に直接卸されるもの等)については、食品表示法に基づく表示義務の対象とはなっていません。

しかし、米トレーサビリティ法では、外食事業者用であっても、指定米穀等（玄米、精米、もみ、砕米）であれば、原料米について産地情報の伝達が必要です。

3 また、加工食品用の原料とされる業者間取引の米については、業務用生鮮食品ですので、食品表示基準第24条第1項の規定に基づき表示を行う必要があります。

なお、食品表示基準別表第24「玄米及び精米」の項に即した表示は、食品表示基準第24条第1項に適合しているため、そのような表示をすることも可能です。

(玄米精米-14) ~ (玄米精米-18) (略)

(玄米精米-19) 単一原料米以外の原料玄米について、「複数原料米」以外にどのような表示の仕方がありますか。

(答)

「複数原料米」のほか、「ブレンド米」、「混合米」、「多数原料米」、「多岐原料米」、「ミックス米」、「産地ミックス米」、「品種ミックス米」等表示と内容に矛盾がなく消費者に誤認を与えない用語であれば差し支えありません。また、全て未検査米の場合は、「未検査米」、一部未検査米の場合は、「一部未検査米」等と事実に即して表示することもできます。

(玄米精米-20) ~ (玄米精米-26) (略)

(玄米精米-27) 産地について「一般に知られている地名」とは具体的にどのようなものですか。

(答)

1 国産品にあつては、「一般に知られている地名」とは、具体的には
① 郡名 (例: 秩父郡)
② 島名 (例: 屋久島)
③ その他一般に知られている地名 (例: 会津、信州、魚沼)
等が考えられます。

2 輸入品にあつては、「一般に知られている地名」とは、国名を含む地名となります。(例: アメリカ・カリフォルニア)

3 産地欄に一般に知られている地名を表示する場合は、消費者への適切な情報提供の観点から、その地名の区域がある程度特定できることが必要であり、特定できない地名を一般に知られている地名として表示することは不適切であると考えます。

しかし、米トレーサビリティ法では、外食事業者用であっても、指定米穀等（玄米、精米、もみ、砕米）であれば、原料米について産地情報の伝達が必要です。

3 また、加工食品用の原料とされる業者間取引の米については、業務用生鮮食品ですので、食品表示基準第24条第1項の規定に基づき表示を行う必要があります。

なお、食品表示基準別表第24「玄米及び精米」の項に即した表示は、食品表示基準第24条第1項に適合しているため、そのような表示をすることも可能です。

(玄米精米-14) ~ (玄米精米-18) (略)

(玄米精米-19) 単一原料米以外の原料玄米について、「複数原料米」以外にどのような表示の仕方がありますか。

(答)

「複数原料米」のほか、「ブレンド米」、「混合米」、「多数原料米」、「多岐原料米」、「ミックス米」、「産地ミックス米」、「品種ミックス米」等表示と内容に矛盾がなく一般消費者に誤認を与えない用語であれば差し支えありません。また、全て未検査米の場合は、「未検査米」、一部未検査米の場合は、「一部未検査米」等と事実に即して表示することもできます。

(玄米精米-20) ~ (玄米精米-26) (略)

(玄米精米-27) 産地について「一般に知られている地名」とは具体的にどのようなものですか。

(答)

1 国産品にあつては、「一般に知られている地名」とは、具体的には
① 郡名 (例: 秩父郡)
② 島名 (例: 屋久島)
③ その他一般に知られている地名 (例: 会津、信州、魚沼)
等が考えられます。

2 輸入品にあつては、「一般に知られている地名」とは、国名を含む地名となります。(例: アメリカ・カリフォルニア)

3 産地欄に一般に知られている地名を表示する場合は、消費者への適切な情報提供の観点から、その地名の区域がある程度特定できることが必要であり、特定できない地名を一般に知られている地名として表示することは不適切であると考えます。

(玄米精米-28) 輸入品の場合、例えば「カリフォルニア産」等と国名を省略した形で表示することはできるのですか。

(答)

- 1 輸入した単一原料米にあつてはその産地を、
 - ① 原産国名 (例: アメリカ)
 - ② 一般に知られている地名 (例: アメリカ・カリフォルニア)のいずれかにより表示することとなっていますので、単に「カリフォルニア産」等と国名を省略した形で表示することはできません。

- 2 しかしながら、複数原料米について、原産国ごとに「〇〇産〇〇割」と表示し、併せて括弧を付して、産地、品種又は産年とその使用割合を表示する場合には、括弧外の原産国名と重複するので、「カリフォルニア産」等と国名を省略しても差し支えありません。

(玄米精米-29) ~ (玄米精米-33) (略)

(玄米精米-28) 輸入品の場合、例えば「カリフォルニア産」等と国名を省略した形で表示することはできるのですか。

(答)

- 1 輸入した単一原料米にあつてはその産地を、
 - ① 原産国名 (例アメリカ)
 - ② 一般に知られている地名 (例アメリカ・カリフォルニア)のいずれかにより表示することとなっていますので、単に「カリフォルニア産」等と国名を省略した形で表示することはできません。

- 2 しかしながら、複数原料米について、原産国ごとに「〇〇産〇〇割」と表示し、併せて括弧を付して、産地、品種又は産年とその使用割合を表示する場合には、括弧外の原産国名と重複するので、「カリフォルニア産」等と国名を省略しても差し支えありません。

(玄米精米-29) ~ (玄米精米-33) (略)