

食品表示基準Q & A

平成27年3月

消費者庁 食品表示企画課

食品表示基準Q&A 目次

はじめに

問 現行制度からの変更点について、概要を説明してください。

第1章 総則

第1条関係

(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。

(総則－2) 食品表示基準の適用範囲が「販売する場合」となっていますが、「販売する場合」に該当しない場合にはどのような場合がありますか。

(総則－3) ホチキス、輪ゴム止め等によって容器包装に閉じられた加工食品は、表示が必要ですか。

(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。

(総則－5) 加工食品又は生鮮食品を設備を設けて飲食させる場合（生食用牛肉の注意喚起表示を除く。）には、容器包装の有無にかかわらず、食品表示基準の適用はないのですか。

(総則－6) 有機加工食品には食品表示基準が適用されますか。

(総則－7) 店頭において、客の求めに応じ個々に表示されている食品を詰め合わせした場合の外装である化粧箱等について、さらにこの化粧箱等にも表示をする必要があるのですか。

(総則－8) 詰め合わせ食品の表示方法はどうすればよいですか。

(総則－9) 板付かまぼこ、かすてら等にパラフィン紙等で簡易な方法により包装したもの（両端を開放したものは、容器包装に入れられたものとする）は、容器包装に入れられたものとするのですか。

(総則－10) 輸出食品は、製品が輸出用と確定するまでは食品表示基準の適用を受けるものと解されますが、初めから輸出目的で製造した製品にあつては表示（和文、英文を問わず）をする必要がないと考えてよいでしょうか。

(総則－11) 食品関連事業者以外とは具体的にどのような業種を指しますか。複数の具体的な例を挙げて説明してください。

第2条関係

(加工食品及び生鮮食品関係)

(総則－12) 「加工食品」及び「生鮮食品」はどのようなものですか。

(総則－13) 以下の商品は生鮮食品ですか、加工食品ですか。

(総則－14) 「製造」及び「加工」の定義を教えてください。

(総則－15) 加工食品の定義における「製造」、「加工」とは、具体的にはどのような行為を示すのですか。

(総則－16) 加工食品において、「製造者」、「加工者」とはどのような行為を行った者を指すのですか。

(総則-17) スーパーマーケットのバックヤード等で小分け包装した加工食品をその場で販売する場合、食品表示基準に基づく定められた表示は必要ですか。

(総則-18) いわゆる業務用スーパーなどで消費者にも販売される可能性のあるものは、どのような表示を行えばよいのですか。

(総則-19) 食品表示基準別表第2に掲げる乳及び食品表示基準別表第1に掲げる酪農製品と、乳等省令上の乳及び乳製品とは、どのように違うのですか。

(総則-20) 生鮮食品における「調整」、「選別」とは、どのような行為を示すのですか。

(業務用加工食品及び業務用生鮮食品関係)

(総則-21) 業務用加工食品と業務用生鮮食品の定義について教えてください。

(特定保健用食品関係)

(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。

(消費期限及び賞味期限関係)

(総則-23) 「消費期限」とは、どのような意味ですか。また、食品を購入した後、家庭等で保存中に「消費期限」を過ぎた場合には、どのようにすればいいのですか。

(総則-24) 「賞味期限」とはどのような意味ですか。また、食品を購入した後、家庭等で保存中に「賞味期限」を過ぎた場合には、どのようにすればいいのですか。

第2章 加工食品

第3条第1項関係

(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。

(表示の対象について)

(加工-2) 「容器包装に入れられた加工食品」の定義を教えてください。また、次のものは該当しますか。

- ① 串に刺してある焼き鳥をそのまま販売
- ② トレイに載せた加工食品 (ラップ等で包装しないもの)
- ③ 小分け包装している製品をダース単位でまとめた加工食品包装
- ④ 消費者に渡す際に紙、ビニール等で包装した加工食品

(加工-3) 加工食品であっても、容器包装せずにばら売りするなどの場合は、表示はしなくてよいのですか。

(加工-4) 対面販売で、客の注文に応じて弁当、そうざいをその場で容器に詰めて販売している場合、食品表示基準に定められた表示が必要なのですか。

(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。

(加工－6) なんらかの理由で表示のないものを販売業者等が入手して、これを販売等する場合は、食品表示基準に定められた表示を販売業者等が自ら行わなければならないのですが、この場合、製造所所在地、製造者氏名等で不詳なものほどのように表示すればよいのですか。

(名称関係)

(加工－7) 商品名を名称として表示したり、名称に括弧を付して商品名を併記することはできますか。

(加工－8) 商品名が一般的な名称ではない場合、一般的な名称を商品名に併記すれば、一括表示部分の名称を省略することができますか。

(加工－9) 義務表示事項の名称として、「黒糖」又は「黒砂糖」と表示できるものはどのようなものですか。

(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。

(保存の方法関係)

(加工－11) 食品を購入した後は、どのように保存すればよいのですか。

(加工－12) 保存方法の表示はどのように行えばよいのでしょうか。

(消費期限又は賞味期限関係)

(加工－13) 「消費期限」と「賞味期限」は、それぞれどのような食品に表示されますか。

(加工－14) 賞味期限として「年月日」を表示しているものと、「年月」までしか表示していないものがありますが、どうしてですか。

(加工－15) どうして、製造年月日の表示を義務付けないのですか。

(加工－16) 誰が消費期限や賞味期限を決めているのですか。

(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。

(加工－18) 食品関連事業者が消費期限又は賞味期限を設定する場合に実施しなければならない検査等は定められているのですか。

(加工－19) 全ての商品について微生物試験、理化学試験、官能検査等を実施する必要があるのでしょうか。

(加工－20) 期限設定の設定根拠を消費者等から求められた場合には、どのように対応すればよいのですか。

(加工－21) 輸入食品の消費期限又は賞味期限の表示を行う際に注意を要する点がありますか。

(加工－22) 加工食品に賞味期限を設定する場合、安全係数についてはどう設定すればよいのでしょうか。

(加工－23) 消費期限又は賞味期限についての食品表示基準違反があった場合には、販売業者も食品表示法上の責任を問われるのですか。

(加工-24) いわゆる1/3ルール※に基づいて、納入期限、販売期限が設定されている実態がありますが、法令上の根拠があるのでしょうか。

(加工-25) 消費期限又は賞味期限の表示方法はどのようなものですか。

(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。

(加工-27) 製造年月日を記載した上で、次の方法で表示してもよいですか。

①消費期限 製造日から3日間

②賞味期限 製造日から1箇月間

③賞味期限 製造日から3箇月間（期限表示が年月表示に簡略できる場合）

(加工-28) 賞味期限が3箇月を超える場合の期限の表示は年月までで可とされていますが、品質保持の期間が100日の食品を4月10日に製造すると、その賞味期限は7月18日となります。年月で表示するとした場合、表示上は6月、7月のいずれとすべきでしょうか。

(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。

(加工-30) 輸入食品に表示されている消費期限又は賞味期限の表示方法について、下記の例のように原産国において既に消費期限又は賞味期限が表示されている場合は、食品表示基準に基づく消費期限又は賞味期限の表示が表示されているものとみなしてよいのでしょうか。

例：

① **B e f o r e E n d A P R . 1 6**

② **0 4 - 1 6**

③ **1 4 . 1 1 . 2 0 1 6**

④ **V 0 1 2 4 9 7 1 1 : 2 6 A L T P**

(加工-31) 消費期限又は賞味期限の用語の意味が、必ずしも消費者にとって分かりやすすくないので、説明を付記してもよいですか。

(加工-32) カタログやインターネットを利用した通信販売など、食品の容器包装に表示を行うだけでは、購入に際して消費者に必要な情報を伝達できない場合がありますが、どのようにすればよいのでしょうか。

(加工-33) 消費期限又は賞味期限の表示に加え、「お早めにお召し上がり下さい。」との表示を併記してもよいですか。

(加工-34) 消費期限又は賞味期限の表示に加え、期限表示が未開封の状態を前提としていることを併せて表示することはできますか。

(加工-35) 賞味期限の表示に加え、腐敗や変敗等の品質劣化の目安となる情報を併せて表示することはできますか。

(加工-36) 賞味期限が異なる2つ以上の食品を詰め合わせた商品を販売する場合、外装の賞味期限の表示はどのように行えばよいのでしょうか。

(加工-37) 酒類について、一部の瓶入りビールで従来から実施されているとおり、ラベル周辺に年月日の部位に切れ込みを入れて日付を表示する方式（切れ欠き方

式)は認められますか。

(加工-38) 表示された期限を過ぎた食品を販売してもよいのですか。

(加工-39) 商品を陳列した後でも、合理的な根拠のある期限の範囲内であれば、消費期限や賞味期限を延長して表示することは可能ですか。

(加工-40) 流通の過程で冷凍されるなど、保存条件が変更された場合、消費期限又は賞味期限をどのように設定すればよいのですか。

(加工-41) 冷凍で納品された商品を、店内で保存温度を変更して陳列販売する場合、保存温度変更者を表示する必要はないですか。

(加工-42) 冷凍状態で販売店まで流通し、販売店において販売時に解凍して冷蔵状態で販売されることを前提として製造される食品について、販売店で冷蔵状態での賞味(消費)期限を印字するため、製造時に冷凍状態での賞味期限の印字を省略することはできますか。

(加工-43) 加工の段階で、期限を過ぎた原材料を使用することは可能ですか。

(加工-44) 一度出荷した後返品された商品がまだ期限内の場合、出荷時に付した期限(日時)をそのまま用いたり、期限を延長して付したりして出荷することはできますか。

(加工-45) 科学的な根拠に基づき設定された期限を超えた期限を表示した場合の食品表示法上の取扱いはどうなるのですか。

(加工-46) 製造年月日が逆算できない製品(賞味期限を年月で表示している製品)で、かつ、ロット番号も記載していない場合、廃棄等の措置を講じなければならない違反が発見された際の取扱いはどうなるのですか。

(加工-47) 製造物責任法と、食品表示法に基づく消費期限又は賞味期限の表示との関連はどのように考えればよいのですか。

(加工-48) 消費期限又は賞味期限前に販売された食品を購入した消費者が、その期限を過ぎた後に当該食品を喫食して食中毒が起こった場合、消費者に対する営業者の民事上の責任はあるのですか。

(加工-49) 期限を過ぎた食品を販売して食中毒が発生した場合、消費者に対する民事上の責任は、製造業者、販売業者のどちらにあるのですか。

(加工-50) 以下のような事例は違反になるのでしょうか。

事例①

生食用として販売予定の鮮魚を、加熱調理用の鮮魚として販売する際に、消費期限を数日延長した。なお、加熱調理用の消費期限は、科学的根拠に基づき設定されていた。

事例②

製造当日を消費期限として表示した量り売りのそうざいが売れ残った際に、その一部を冷蔵保管し、翌日に、その日を消費期限と表示して販売した。なお、販売者は消費期限を科学的根拠に基づき、製造日から4～5日と設定していた。

(加工-51) シアン化合物を含有する豆類の日付表示はどのようにすればよいのですか。

(原材料名関係)

(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。

(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。

(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。

(加工-55) 複合原材料の原材料について、複合原材料に占める重量割合が5%未満で重量順位が3番目、4番目の原材料を「その他」と表示し、5番目の原材料を抜き出して表示することはできますか。

(加工-56) 加工食品の原材料として有機農産物や有機農産物加工食品を使用した場合、原材料名欄に「有機トマト」、「有機小麦粉」など使用した原材料が有機である旨を表示することはできますか。

(加工-57) 原材料として少量しか使用しないものや通常は食さないものについても全て表示する必要がありますか。

(加工-58) 原材料の表示順は、製造時の原材料配合割合に従って決定するのですか。

(加工-59) 原材料名の書き方として「野菜」、「魚介類」、「糖類」等、同種の原材料を複数使用している場合、まとめて表示することはできますか。

(加工-60) 複数の加工食品により構成される製品の原材料の表示方法を教えてください。

(加工-61) 下記のようなものを店内加工し、自らその場で販売する場合は、原材料名等の表示は不要となりますか。

(水産) 鍋物セット、バーベキューセット

(畜産) 鍋物セット各種、炒め物セット各種、焼肉セット、ハンバーグ、ピーマン肉詰め

(農産) カットフルーツミックス、鍋物セット

(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) 同一工場で「エビしゅうまい」、「カニしゅうまい」、「ホタテしゅうまい」を製造して詰め合わせている場合の原材料の表示方法は、その商品ごとにするのですか。

(加工-64) 他社から仕入れた数種類の製品を詰め合わせた場合、原材料名の表示はどのようにすればよいですか。

(加工-65) 原材料に占める重量の割合が2%以下の香辛料については、「香辛料」

とまとめて表示できることとなっていますが、2%とはそれぞれの香辛料についてですか、それとも香辛料の全てを合算したものです。また、香辛料の一部を強調するために普通の原材料として表示することは可能ですか。

(加工-66) 原材料名の表示で、カレー粉等多種類の香辛料からなるものであって、小型容器包装に入れられたものについて、使用した全ての香辛料を表示しなければならないのですか。

(加工-67) 原材料として、特定JAS規格に基づき格付けされた地鶏肉や熟成ハム・ソーセージ類を使用した場合、その旨を枠外に表示できますか。

(加工-68) 食品表示基準別表第4に規定されている調理冷凍食品の原材料名の表示の方法が適用されない冷凍食品について、例えば食肉、魚肉、野菜、つなぎ、衣、皮、ソース等の原材料名は、調理冷凍食品の表示基準の規定に準じて、「食肉（牛肉、豚肉）」等と表示できますか。

(加工-69) 魚肉練り製品に複数の魚類の魚肉を使用した場合、全ての魚類名を表示する必要があるのですか。

(加工-70) 菓子に黒糖を使用した場合、原材料に黒糖又は黒砂糖と書いていいのですか。

(加工-71) 黒糖や加工黒糖の原材料表示は、どのようにしたらよいですか。

(加工-72) A国から輸入する「すじこ」の中には、シロサケ以外にギンザケ等のサケ・マス類の魚種が混合されているケースがあります。そのため原材料名の表示として「鮭鱒卵」と表示してもよいのですか。

(加工-73) 農産物を原料とする場合、季節や産地などによるばらつきを補正するために調整資材を使用することがあり、製造ごとに配合量が変わる可能性があります。その場合の原材料の表示順において、基本的な配合量に従って表示をすることができますか。

(加工-74) 原材料と添加物は区分して表示することになっていますが、原材料、添加物の表示順序は特に指定はないという解釈でよろしいでしょうか。

(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。

(添加物関係)

(加工-76) 「一般に食品として飲食に供されている物であって添加物として使用される品目リスト」（以下「一般飲食物添加物リスト」という。）に記載されていない食品は、添加物の目的で使用しても、添加物表示は不要と解してよいのですか。

(加工-77) アミノ酸液はどのように表示すればよいですか。

(加工-78) 寒天を使用した食品において、「寒天」はどのように表示すればよいのですか。

(加工-79) 添加物表示の義務のある食品はどのような範囲ですか。

(加工-80) 一括名又は添加物の用途を示す名称を物質名表示を行なった上で、付記してもよいのですか。

- (加工-81) 一括名の表示に、使用した添加物の名称を付記してもよいですか。
(例) 酸味料 (クエン酸等)、乳化剤 (レシチン)
- (加工-82) 塩化マグネシウム又は塩化マグネシウム含有物を使用した場合、付加的に「(にがり)」を表示してもよいですか。
- (加工-83) パラオキシ安息香酸エステル類をパラベンと表示できますか。
- (加工-84) 「香辛料抽出物」の表示に際して、個別の原材料名を付与した名称である「香辛料 (基原物質名) + 抽出物」 (例えば「コショウ抽出物」) を用いてもよいですか。
- (加工-85) 醤油に使用されたエタノールは保存料として表示すべきですか。
- (加工-86) 調味料 (アミノ酸、核酸) と表示することができますか。
- (加工-87) 豆乳に膨張を目的として炭酸水素ナトリウムを添加して油揚げを製造した場合「膨張剤」の一括名を使用できますか。また、「ふ」の場合はどうですか。
- (加工-88) カステラ等の包装時の保存のため、二酸化炭素でガス置換する場合、当該添加物の表示は必要か。
- (加工-89) すし揚げを醤油、砂糖等で調味したものに豆腐用凝固剤の表示は必要ですか。
- (加工-90) ベニコウジ色素に抽出溶剤として含まれるエタノールは表示する必要がありますか。
- (加工-91) 「添加物は一切使用していません」、「無添加」などと表示をすることはできますか。
- (加工-92) 添加物製剤を使用している加工食品について、添加物製剤を構成する添加物をどのような順序で表示すればよいですか。

(内容量又は固形量及び内容総量関係)

- (加工-93) 内容量の単位として、「g」、「kg」、「ml」、「L」の記号は使えますか。
- (加工-94) 期間限定のキャンペーンとして、通常の製品よりも増量した製品の販売を考えています。この場合、内容量はどのように表示したらよいですか。
- (加工-95) 内容総量や固形量を商品の主要面に名称とともに表示する場合、一括表示部分における内容総量、固形量の表示を省略することはできますか。
- (加工-96) 一般的に、豆腐は手作りが多く、手作業で切断を行っており、内容重量が一定とならないため正確な表示を行うことが困難なのですが、どのように表示すればよいのですか。
- (加工-97) 「内容量を外見上容易に識別できる」とは、具体的にはどのような状態のことですか。
- (加工-98) 固形物に充填液を加えた製品のうち、缶又は瓶に密封した製品にあっては、内容量に代えて固形量及び内容総量を表示すること、また、缶又は瓶以外の容器包装に密封した製品にあっては、内容量に代えて固形量を表示することができることとなっていますが、この後者の固形量を表示することができる食品と

しては、どんなものがありますか。

(加工-99) 納豆等に添付するたれやからしの内容量は表示しなくてもよいですか。

(加工-100) 内容重量で管理すると個数が一定にならない製品（例えば、1 kg パック）について、内容量を「1 kg (〇～〇個入り)」と、重量に個数を併記する場合には内容個数に幅を持たせた表示はできますか。

(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。

(栄養成分（たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウム）の量及び熱量関係)

(加工-102) 栄養成分の機能の表示や栄養強調表示をする成分以外の栄養成分について、合理的な推定により得られた値を表示することができますか。

(加工-103) 事業者が栄養表示を行う際に使用できる食品の栄養成分が掲載されたデータベースには、どのようなものがありますか。

(加工-104) 当該食品の百グラム若しくは百ミリリットル又は一食分、一包装その他の一単位当たりの量を表示するとあるが、その他の一単位の定義は何ですか。例えば、シュウマイ、餃子の一個当たりの単位もその定義に含まれるのでしょうか。

(加工-105) 当該食品単位が一食分である場合にあっては、当該一食分の量を併記するとあるが、その他食品単位についても目安となる重量を併記してもよいですか。

(加工-106) 一般用加工食品について、栄養成分の機能の表示や栄養強調表示（栄養成分の補給ができる旨、栄養成分又は熱量の適切な摂取ができる旨、糖類を添加していない旨、ナトリウム塩を添加していない旨）をしない場合、一つの食品の栄養成分表示の中に、一部の項目のみ合理的な方法による推定値で表示することは可能ですか。その場合、保管しておく合理的根拠は「推定値」の表示を行った成分のみでよいですか。

(加工-107) 栄養表示をする場合の分析機関の指定はありますか。

(加工-108) 食品100g当たりのナトリウムの量が5 mg未満である場合には、「食塩相当量」はゼロ」と表示することは可能ですか。

(食品関連事業者の氏名又は名称及び住所)

(加工-109) 食品関連事業者の電話番号、FAX番号、メールアドレスやウェブサイトアドレスを食品表示基準別記様式1の枠内に表示することができますか。

(加工-110) 製造所固有記号の問合せに対する応答義務は誰が負うのですか。

(加工-111) 食品関連事業者の表示方法を教えてください。

(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。

(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。

- (加工-114) 食品関連事業者名欄に氏名又は名称及び住所のほか、屋号、商号、商品ブランド名やそれを図案化したマークを併記してもよいですか。
- (加工-115) 原産国を実際に表示する義務があるのは誰ですか。
- (加工-116) 表示責任者が販売者の場合であって、かつ製造所固有記号を使用できる場合に、製造所固有記号を表示した上で、さらに任意で製造者の本社の名称等を表示したい場合、どう表示したらよいですか。

(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関係)

- (加工-117) 以下の場合は「製造者の氏名又は名称」に該当するか。
- ① 製造者が個人の場合であって、「製造者の氏名又は名称」として、「消費太郎」のように氏名が書いてなく「消費商店」のように屋号が書いてある場合
 - ② 製造者が法人の場合であって、「製造者の氏名又は名称」として、登記された正式の名称（「株式会社消費物産」）でなく、単に「消費屋」とするよう法人かどうか判然としない方法で表示してある場合
- (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の表示する場合
- 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) 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をする場合、例えば、以下の表示は可能か。
- 製造者：消費食品株式会社（法人登記した法人名）
製造者の住所：東京都△△区△△1-2-3（法人登記した法人の住所）
製造所名：消費食品株式会社 ○○工場
製造所の所在地：○○県○○市○○1234

【表示】

製造所 消費食品株式会社（○○工場）
○○県○○市○○1234

- (加工-120) 「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、食品関連事業者の氏名又は名称及び住所と近接して表示しなければならない」とされていますが、近接して表示する箇所に「製造所又は加工所の記載箇所」を表示する（例：製造所固有記号は○○に記載）ことで、他の箇所に表示することは可能ですか。

第3条第2項関係

(アレルギー)

- (加工-121) アレルゲンの表示について、教えてください。

(特定保健用食品関係)

(加工-122) 特別用途食品（特定保健用食品を除く。）や特定保健用食品について、合理的な推定により得られた値を表示することはできますか。

(加工-123) 保健機能食品の表示が望ましくない食品はありますか。

(加工-124) 保健機能食品以外の食品については、保健機能食品と紛らわしい名称を表示してはならないこととされていますが、紛らわしい名称とは、具体的にはどのようなものですか。

(遺伝子組換え食品に関する事項関係)

(加工-125) 加工食品の遺伝子組換え食品に関する事項の表示について教えてください。

(乳児用規格適用食品である旨関係)

(加工-126) なぜ、乳児用食品の表示基準を設けることとしたのですか。

(加工-127) 食品表示基準の対象となる乳児用食品について、その対象となる乳児の年齢は何歳ですか。

(加工-128) 乳児用食品の表示基準はどのような内容ですか。

(加工-129) 「乳児用規格適用食品」である旨の表示は、他にどのような文言で表示することが可能ですか。

(加工-130) 「乳児用規格適用食品」の文言について、「適用」の代わりに「適合」を使用してもよいですか。

(加工-131) 「乳児用規格適用食品」と表示する場合に、文字の大きさ等の決まりはありますか。

(加工-132) 対象年齢を1歳以上としている商品でも、同時に「ベビーフード」と表記してある場合、「乳児用規格適用食品」の表示は必要ですか。

(加工-133) 「離乳食を始めたら」という表示をしている食品は、「乳児用規格適用食品」に該当しますか。

(加工-134) 業務用食品についても、「乳児用規格適用食品」の表示が必要ですか。

(加工-135) 省略規定が設けられているのはなぜですか。

(加工-136) 省略規定が適用される食品を具体的に教えてください。

(加工-137) 「〇か月頃から」などの対象月齢表示をしても省略規定の対象とならないのですか。

(加工-138) 紛らわしい表示の禁止規定を設けたのはなぜですか。

(加工-139) どのような表示をすると、紛らわしい表示の禁止規定に該当するのですか。

(加工-140) 12か月齢以上の年齢をターゲットにしている食品について、乳児用規格適用食品と同等の管理をしている場合、任意にその旨を表示することは可能ですか。

(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ペクレル/kg）の категория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-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のようなのですか。

(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がありますか。

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-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百八号）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百八号）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、「〇〇バター」、「〇〇チーズ」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-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-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-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よいのですか。

(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-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「Ca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Ca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、「ショ糖」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、内容を主要面に表示すれば、一括表示部分の名称、内容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-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-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っては、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って」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-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-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。

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。

第3章 生鮮食品

第18条関係

(表示の対象について)

(生鮮-1) 「生産した場所で販売する場合」とは、具体的にどのような場合ですか。小売店の店内で、魚をおろして刺身にしたような場合も含まれますか。

(生鮮-2) 「生鮮食品を設備を設けて飲食させる場合」とは、具体的にどのような場合ですか。

(生鮮-3) 生産者段階（農家、農協、産地市場等）では、どのような方法で原産地の表示をすればよいのですか。

(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。

(生鮮-5) 生鮮食品の注文書やカタログに原産地を表示する必要がありますか。また、原産地を注文書等に表示した場合にも、配送する商品の容器包装等に原産地を表示する必要がありますか。

(生鮮-6) 生産者が養殖海域から水揚げし、作業場でむき身した原料の生かきを、加工業者に出荷して、当該加工業者において洗浄、包装し、製品として出荷する形態があります。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際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）は運搬容器であり、表示義務としては名称と原産地の表示で足りると考えますが、加熱調理用かきとの混合等、用途外の使用による事故の防止、事故発生時の遡り調査及び最終製品の適正表示等のため、消費期限、用途別及び採取海域等について正確に伝わるように情報伝達するようにすべきですか。

(生鮮-7) 生鮮食品に添加物を使用した場合は、使用した添加物の種類を問わず、加工食品とみなし、容器包装に入れられたものは表示義務があるのでしょうか。

(名称関係)

- (生鮮－8) 名称は地域特有の名称を表示してもいいのですか。
(生鮮－9) 名称に地鶏と表示できるものはどんなものですか。
(生鮮－10) 魚介類の名称について、どのように表示すればよいですか。
(生鮮－11) 別添の「魚介類の名称のガイドライン」の策定の経緯を教えてください。

(原産地関係)

- (生鮮－12) 生鮮食品の国産品の原産地表示について、農産物、畜産物、水産物のそれぞれで原産地の表示方法が異なるのはどうしてですか。
(生鮮－13) 生鮮食品の容器又は包装にモヤシの栽培者や鶏卵の養鶏場の名称及び住所が表示されている場合、原産地表示がなされているとみなせますか。
(生鮮－14) 農産物の原産地について「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。
(生鮮－15) 複数の原産地のものを混ぜた場合は、どのように表示するのですか。
(生鮮－16) 畜産物の原産地について、「主たる飼養地」、「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。輸入品について、原産地を国名に限定し、一般に知られている地名による表示を認めていない理由はなぜですか。
(生鮮－17) 食肉の原産国名の表示の仕方について、米国産をUSAやUSと表示することは認められますか。
(生鮮－18) 畜産物の原産地表示について、現在の考え方とそれに至る改正の経緯を教えてください。
(生鮮－19) 畜産物の「国産品」、「輸入品」とはどのようなものを指すのですか。
(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。
(生鮮－21) X国で12か月飼養した牛を生体輸入し、A県で8か月、B県で10か月それぞれ飼養した後と畜して生産した牛肉について、
①「国産」と表示することはできますか。
②県名まで表示する場合、「B県産」と表示できますか。
(生鮮－22) X国で12か月、A県で6か月飼養した家畜を国内でと畜して生産した畜産物に、「〇〇(X国産)」表示に加えて、「A県で飼養した旨」を表示することは可能ですか。
(生鮮－23) 生体輸入した家畜から生産した畜産物に原産地表示をする際に、国内と外国の飼養期間の比較はどのような方法で行うことが望ましいのですか。
(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。
(生鮮－25) A県a市で8か月、A県b市で10か月間肥育した後、B県c市で12か月飼養した牛から製造される牛肉を「☆☆牛」(☆☆=B県に属する地名)として出荷する場合、原産地についてどのように表示すればいいのですか。
(生鮮－26) 銘柄鶏は多くの場合、食鳥処理場が隣県又は数県にまたがる範囲の生産農場と統一した飼育条件で契約して生産していますが、このような場合にも銘

柄名の属する都道府県と生産農場の属する県名が異なっていれば、生産農場の属する都道府県名を表示しなくてはならないのですか。

(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。

(生鮮-28) 「水域名の表示が困難な場合にあっては、水揚げした港が属する都道府県名の表示に代えることができる」とは具体的にどのような場合ですか。

(生鮮-29) 水産物で輸入品の原産国はどのような基準で判断するのですか。

(生鮮-30) 輸入後国内で蓄養した貝類の原産地の扱いはどうなりますか。

(生鮮-31) A国からアサリを輸入し、国内の管理できる状態の海浜で放流（蓄養）した場合の原産地はどのように表示すべきですか。また、放流した輸入アサリと国産のアサリが海浜中で混在し、掘り揚げた際に仕分けることが困難な場合は、どのように原産地を表示すればよいですか。

(生鮮-32) 水産物を2か所以上で蓄養した場合、最も蓄養期間の長い場所（最長の蓄養地）を原産地として表示することとなりますが、輸入したアサリの輸入前の成育期間の確認や国内で蓄養した期間の確認はどのように行うべきですか。

(遺伝子組換え農産物に関する事項関係)

(生鮮-33) 生鮮食品の遺伝子組換え農産物に関する事項の表示について教えてください。

第19条関係

(食肉関係)

(生鮮-34) 食肉に部位名を表示する義務はありますか。

(生鮮-35) 部分肉の容器（ダンボール）に「加工者」、「加工所」を表示しているが、このまま表示してよいか。

(水産物関係)

(生鮮-36) 海藻や貝類等で給餌を行っていない場合には、養殖の表示は必要ないのですか。

(生鮮-37) ウナギの蒲焼き、マグロ（天然）とハマチ（養殖）の盛り合わせは加工品として扱われ、解凍、養殖の表示は必要ないのですか。

(生鮮-38) 養殖に該当しない水産物については、「天然」の表示は可能ですか。

(生鮮-39) マグロの刺身（さく）で凍結状態のものを冷蔵ケースで販売するときは、解凍の表示は必要ですか。

第22条関係

(生鮮-40) 名称及び原産地の表示例（容器包装に行う場合及び掲示による場合）を教えてください。壁やボード等に全商品を一括して原産地を表示してもよいのですか。

(生鮮-41) 都道府県独自の商標等のシールを貼っている場合及びホタテ貝柱製品

に原産地を表示した安全証紙を貼付している場合、原産地表示とみなすことができますか。

第23条関係

(表示禁止事項)

(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。

業務用生鮮食品

(生鮮-43) 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。

(生鮮-44) 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生鮮食品は食品表示基準に基づく表示が必要ですか。

(生鮮-45) 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。

(生鮮-46) 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。

(生鮮-47) 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。

(生鮮-48) 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。

(生鮮-49) 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。

(生鮮-50) 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。

(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。

(生鮮-52) 業務用生鮮食品について、原産地の表示がどのような場合に義務となるのですか。

(生鮮-53) 業務用生鮮食品について、名称の表示はどのようになるのですか。

(生鮮-54) 業務用生鮮食品について、原産地の表示はどのようになるのですか。

(生鮮-55) 業務用生鮮食品の表示は、どこにすればよいのですか。

(生鮮-56) 字の大きさや書き方に規制はあるのですか。

(生鮮-57) 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。

(生鮮-58) これからは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。

(生鮮-59) 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。

(生鮮-60) 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。

(生鮮-61) 添加物を含む業務用生鮮食品について、原材料名の欄を設けた上で「原材料名：○○(原材料名)、△△(添加物の物質名)」のように、原材料と添加物を区分せずに表示することはできますか。

食品関連事業者以外の販売者に係る表示の基準

第29条関係

(生鮮-62) 食品関連事業者以外の販売者が容器包装に入れられた生鮮食品を販売する際に必要な表示を教えてください。

第4章 添加物

第32条関係

(名称関係)

(添加物-1) エタノールを主要成分とする製剤の成分重量パーセントはどのように表示すればよいですか。

(添加物-2) 窒素と二酸化炭素の製剤において成分分量はどのように表示したらよいですか。

(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なませんが、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。

第5章 雑則

第40条関係

(雑則-1) 容器包装に入っていない生食用牛肉の表示について教えてください。

第41条関係

(雑則-2) 整理・保存に努めなければならない表示の根拠となる書類とは、どのようなものですか。

(雑則-3) 表示の根拠となる書類は、どの程度の期間保存する必要があるのですか。

その他

(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。

(雑則-5) 表示に関して、食品表示法以外の法令や公正競争規約との関連はどのようなのですか。

(雑則－6) 他の法令との関係で、次のことは可能ですか。

- ① 一方の基準に基づく表示をし、他の基準に基づく表示を省略すること。
- ② 同一事項について異なる表示方法を用いること。

(雑則－7) 添加物を小分けする製造所が加工所となるが、新規に規格基準のある添加物を小分けして「加工する」場合、食品衛生法上の「添加物製造業」の許可は不要ですか。

附則

第4条及び第5条関係

(附則－1) 経過措置の適用に関し、業務用加工食品が製造業者Aから卸売業者Bを通じて製造業者Cに販売された場合、「販売」の起点は、BからCに販売された時点ではなく、AからBに販売された時点であるという理解で間違いはないですか。

(附則－2) 製造され、加工され、又は輸入される加工食品の「輸入される」の時点は、通関手続終了時点ですか。

(附則－3) 加工食品について、小規模事業者が栄養成分表示を行おうとする場合など、省略可能な表示義務事項を自主的に表示しようとする場合も、5年の経過措置期間が適用されますか。

(附則－4) 業務用加工食品について、経過措置期間内に販売することが出来なかった場合、その製品は廃棄するしかないですか。

別添 食品の栄養成分データベースの構築ガイドライン

別添 アレルゲンを含む食品に関する表示

A. 表示義務化の必要性

- (A-1) 食物の摂取による「アレルギー」とはどのようなものですか。
- (A-2) アレルゲンを含む食品にはどのようなものがありますか。
- (A-3) なぜアレルゲンを含む食品に関して表示を義務付けたのですか。
- (A-4) 食品表示法における表示に関する考え方を教えてください。
- (A-5) 他の法律で表示が義務付けられている事項について、矛盾のないように表示するにはどうすればよいのでしょうか。

B. 表示の対象

- (B-1) 表示の対象範囲について教えてください。
- (B-2) 特定原材料等はどのように決められているのですか。
- (B-3) 特定原材料等27品目は見直しを行い、変更されることはあるのでしょうか。
- (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そうですが、その違いは何ですか。
- (B-5) 卵を使用していない鶏肉製品で卵のたんぱく質が検出されました。どのように表示すればよいですか。
- (B-6) 蒸留等の精製過程を経る食品についても表示は必要なのでしょうか。
- (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) カップラーメンやインスタントラーメン、又はお菓子の詰め合わせ商品（例えば、クリスマスブーツ又は化粧缶等）のように中の商品が見えない場合の表示はどのようにすればよいのでしょうか。
- (B-9) 添加物としてペクチナーゼを使用する時に、酵素を培養するために小麦等のアレルゲンが混入している場合も、その商品はアレルギー表示の対象になるのでしょうか。
- (B-10) 加工助剤やキャリアオーバー等、添加物のごく微量の残存についても表示は必要となるのでしょうか。
- (B-11) 添加物の安定化のために、特定原材料等から製造される食品を使用した場合は、特定原材料等に関する表示も必要になるのでしょうか。
- (B-12) 遺伝子組換えの「大豆」を微量に含む場合はアレルギー表示のみでよいのでしょうか。

C. 表示対象外・免除

- (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。
- (C-2) 特定原材料を微量に含む場合にも表示する必要がありますか。

- (C-3) 微量な特定原材料を含む場合の表示は、どこまで原材料表示として表示する必要がありますか。
- (C-4) 特定原材料が数 $\mu\text{g} / \text{g}$ 含有レベル未満であれば、アレルギーを起こさないのでしょうか。
- (C-5) 特定原材料等より製造される添加物であっても、アレルギー表示が免除される場合があると聞きましたが、どういった場合に免除となるのでしょうか。
- (C-6) 食物アレルギーに関する科学的な研究により抗原性が低い旨の報告がなされた場合も表示は免除となりますか。
- (C-7) 【C-5】の回答で「純粋な特定成分のみを抽出し、他の物質の混在が認められないものについての特定原材料等に関する表示は免除となります。」との記載がありますが、「大豆たんぱく加水分解物」を出発原料とする最終製品が L-ロイシン100%のものであればこれに該当するのでしょうか。
- (C-8) 香料の原材料として、特定原材料等を用いることがあります。これらについても表示は必要なのでしょうか。
- (C-9) 酒類は原材料に麦や果実を使用する場合があります。これらについても表示は必要ですか。
- (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。
- (C-11) 【C-9】の回答で「飲料用のアルコールや牛乳の乳清から製造される工業用アルコールについても、現時点では表示義務の対象となっていません。」と記載されていますが、この乳清から製造される工業用アルコールを食品に利用した場合も表示義務はないのでしょうか。

D. 特定原材料等の範囲について

- (D-1) 特定原材料の「えび」の範囲を教えてください。
- (D-2) 特定原材料の「かに」の範囲を教えてください。
- (D-3) 特定原材料の「小麦」の範囲を教えてください。
- (D-4) 特定原材料の「そば」の範囲を教えてください。
- (D-5) 特定原材料の「卵」の範囲を教えてください。
- (D-6) 特定原材料の「乳」の範囲を教えてください。
- (D-7) 特定原材料の「落花生」の範囲を教えてください。
- (D-8) 特定原材料に準ずるものの「あわび」の範囲を教えてください。
- (D-9) 特定原材料に準ずるものの「いか」の範囲を教えてください。
- (D-10) 特定原材料に準ずるものの「いくら」の範囲を教えてください。
- (D-11) 特定原材料に準ずるものの「オレンジ」の範囲を教えてください。
- (D-12) 特定原材料に準ずるものの「牛肉」、「豚肉」、「鶏肉」の範囲を教えてください。
- (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。
- (D-14) 特定原材料に準ずるものの「さけ」の範囲を教えてください。

- (D-15) 特定原材料に準ずるものの「大豆」の範囲を教えてください。
- (D-16) 特定原材料に準ずるものの「やまいも」の範囲を教えてください。
- (D-17) 特定原材料に準ずるものの「ゼラチン」の範囲を教えてください。
- (D-18) 動物の血液、胆汁又は血しょう（プラズマ）は、表示の対象になるのでしょうか。
- (D-19) 陸封性又はさく河性のにじますを海で養殖した場合も表示義務の対象になるのでしょうか。

E. 表示方法

- (E-1) 特定原材料等の表示方法を教えてください。
- (E-2) 個別表示の具体的な表示方法を教えてください。
- (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。
- (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。
- (E-5) 個別表示の繰り返しになるアレルギー表示の省略については、新たな知見が得られた場合は、仕組みの一部改善を図るとのことですが、具体的にどのような改善を図るのですか。
- (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。
- (E-7) 一括表示の具体的な表示方法を教えてください。
- (E-8) 原材料と添加物をそれぞれ事項を設けて表示する場合、また、事項を設けずに区分する場合、一括表示はどのように表示すればよいですか。
- (E-9) 個別表示と一括表示を併用することは可能ですか。
- (E-10) 特定原材料の「乳」の表示はどのようにすればよいですか。
- (E-11) 特定原材料等を2つ以上複数含んでいる場合、その接続は「・」「、」どちらにすればよいですか。
- (E-12) カゼインやコラーゲンのように「一般に食品として飲食に供されるものであって添加物として使用されるもの（一般飲食物添加物）」については、添加物における表示と同様に（乳由来）や（豚由来）と表示するのでしょうか。
- (E-13) 原材料にゼラチンを使用した場合は、「ゼラチン（牛由来）」とか「ゼラチンを含む」等と表示するのでしょうか。
- (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。
- (E-15) 詰め合わせされた食品について、アレルギー表示を一括表示で行う場合、どのように表示したらよいですか。
- (E-16) 表示内容が多くなることも考え、別に詳細を記入した用紙を付けて情報提供することは可能でしょうか。
- (E-17) 「乳又は乳製品を主原料とする食品」を3%程度使用したパンを製造する場合の原材料名及びアレルギー表示は、「乳製品」又は「脱脂粉乳製品」と表示してもよいのでしょうか。
- (E-18) 原材料名の表示にあっては、原材料が一種類のみであるものは、原材料名の表示を省略することができることになっており、生乳のみを原材料とする乳

- ・乳製品（例えば、クリーム）にあっては、原材料名欄を省略できますが、このような場合にアレルギー表示はどのようにすればよいですか。
- (E-19) 添加物製剤には、賦形剤等の食品素材が含まれている場合がありますが、この食品素材に特定原材料等が含まれている場合、どのようにアレルギー表示をすればよいですか。
- (E-20) 特定原材料等以外の食品（米など）について、一括表示枠内に表示することはできますか。
- (E-21) 特定原材料等を使用していない旨の表示について具体的に教えてください。
- (E-22) 特定の特定原材料等を使用していない旨の表示があれば、当該特定原材料等が含まれていないと考えてよいですか。
- (E-23) 表示義務のない特定原材料に準ずるものについても、表示対象としているかどうかについて情報提供を行うべきですか。
- (E-24) 消費者、特に食物アレルギー疾患を有する方にとって分かりやすい表示となるよう文字の色や大きさ等を変えてもよいですか。

F. 代替表記等

- (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。
- (F-2) 原材料にマヨネーズを使用した場合、一般的に卵（特定原材料）を使った食品であることが予測できることから、「卵を含む旨」の表示は不要でしょうか。
- (F-3) 卵黄と卵白については「卵」の文字が含まれていますが、「卵を含む」旨をなぜ表示しないといけないのでしょうか。
- (F-4) 特定原材料「乳」の代替表記等について教えてください。

G. コンタミネーション

- (G-1) 食品を生産する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せず混入（コンタミネーション）してしまう場合にも表示が必要ですか。
- (G-2) 原材料としては使用していないにも関わらず、採取方法による混獲、原材料として使用する魚がえび、かにを捕食している、原材料の加工方法等の理由から最終製品に特定原材料のえび、かにがコンタミネーションしてしまう場合にも表示が必要ですか。
- (G-3) コンタミネーションをどのように注意喚起すればよいですか。
- (G-4) 製造時のコンタミネーションを防止するための対策はありますか。
- (G-5) 海外から輸入される穀類において、原材料の段階で特定原材料等がコンタミネーションする場合に、注意喚起する必要がありますか。

H. 禁止される表示事例

- (H-1) 特定原材料等が「入っているかもしれません。」「入っているおそれがあります。」などの可能性表示（入っているかもしれません）について、何か規制がありますか。
- (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。
- (H-3) 高級食材（あわび、まつたけ等）がごく微量にしか含まれていない加工食品の場合、アレルギー表示によって、これらの食材があたかも多く含まれているかのように強調されるなど、消費者に誤解を与えかねない事例があるかと思いますが、このことについての規制はありますか。
- (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。
- (H-5) 食品表示基準別記様式1の枠内の原材料表示部分以外の場所に別枠を設けてアレルギー表示をすれば、原材料表示を省略してもよいのでしょうか。

I. 行政の取組、その他

- (I-1) 乳糖の表示に関する経緯を教えてください。
- (I-2) 行政は安全性確保のためにモニタリング検査(抜き取り調査)をすべきではないのでしょうか。
- (I-3) 特定原材料の検査はできるのですか。
- (I-4) 国として、新たなアレルゲンを含む食品の検索のためにどのような研究を行っているのですか。
- (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。
- (I-6) 事業者が行うべき情報提供とは、どのような方法で行うべきでしょうか。
- (I-7) 対面販売や店頭での量り売りを行う場合や、レストランのような飲食店等（以下「外食等」という。）では、食物アレルギー疾患を有する方への情報提供としてどのような取組を行ったらよいですか。
- (I-8) アレルギー表示に関する質問、相談はどのような機関に行えばよいのですか。

別添 遺伝子組換え食品に関する事項

I 表示全般

- (GM-1) 遺伝子組換え食品の表示制度はどのような制度ですか。(遺伝子組換え食品の表示制度の概要について教えてください。)
- (GM-2) 表示の基本的な考え方に関し、以下の2点について教えてください。
- ① 油やしょうゆなどの食品に表示が義務付けられていないのはなぜですか。
 - ② 意図せざる混入の許容混入率が設定されているのはなぜですか。
- (GM-3) 添加物については遺伝子組換え表示が義務付けられていますか。
- (GM-4) 従来のもとの組成、栄養価等が著しく異なる遺伝子組換え農産物及びその加工食品の表示の考え方について教えてください。
- (GM-5) 高オレイン酸大豆と通常の大豆は何が違うのですか。
- (GM-6) 高リシンとうもろこしとはどのようなとうもろこしなのですか。
- (GM-7) 平成23年8月に新たにパイアヤを表示義務の対象に追加した経緯について教えてください。
- (GM-8) ステアリドン酸産生大豆とはどのような大豆なのですか。

II 表示対象と表示方法

- (GM-9) 遺伝子組換え食品に関する事項が義務表示となる食品はどのようなものですか。
- (GM-10) 食品表示基準別表第17は、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食品を全て網羅しているのですか。
- (GM-11) 「主な原材料」とは、具体的にどのようなものを指すのですか。
- (GM-12) 食品表示基準別表第17に掲げる加工食品以外については表示不要としていますが、具体的にどのような加工食品が挙げられますか。
- (GM-13) 食品表示基準の遺伝子組換えに関する表示ルールはお酒についても適用されますか。
- (GM-14) スイートコーンも、義務表示の対象品目なのですか。
- (GM-15) 調理冷凍食品のコロッケ等で原材料名の表示を衣とフライ種と区分する場合、遺伝子組換えに関する表示の方法はどうなりますか。
- (GM-16) 表示可能面積が小さい場合は、遺伝子組換えに関する表示は免除されますか。
- (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) 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11「調理用大豆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-19) 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12の「大豆粉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。

か。

- (GM-20) 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13の「大豆たんぱく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-21) 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14の「枝豆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-22) 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15の「大豆もやし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-23) コーンスナック菓子において、とうもろこしの他にコーンスターチが主な原材料として使用されている場合の表示はどうなりますか。
- (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) 食品表示基準別表第17とうもろこしの項7の「コーングリッツを主な原材料とするもの（コーンフレークを除く。）」とは具体的にどのようなものが考えられますか。
- (GM-26) 食品表示基準別表第17とうもろこしの項8の「調理用のとうもろこし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-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) 食品表示基準別表第17ばれいしょの項2の「乾燥ばれいしょ」とは具体的にどのようなものが考えられますか。
- (GM-29) 食品表示基準別表第17ばれいしょの項3の「冷凍ばれいしょ」とは具体的にどのようなものが考えられますか。
- (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) 食品表示基準別表第17ばれいしょの項5の「調理用のばれいしょ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-32) 食品表示基準別表第17アルファルファの項の「アルファルファ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-33) 食品表示基準別表第17てん菜の項の「調理用のてん菜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-34) 食品表示基準別表第17パイアの項の「パイア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。

(任意表示)

- (GM-35) 「遺伝子組換えでない」旨を任意で表示する場合、どのように表示すればよいのですか。また、この場合の表示方法として、「遺伝子組換えでないものを分別」、「遺伝子組換えでない」という例が示されていますが、この他に

はどのような表示が考えられますか。

(GM-36)「遺伝子組換えでない」旨の任意表示をする場合の表示方法について、もう少し詳しく教えてください。

(GM-37)「大豆油（遺伝子組換えでない）」「でん粉（遺伝子組換えでない）」のように、対象農産物名以外の原材料名に括弧を付した表示方法は認められないのですか。

(GM-38) 遺伝子組換え農産物と非遺伝子組換え農産物が分別されていない農産物を使用した加工食品は、全原材料の重量比で上位3位までのもので、かつ重量比が5%以上のものは「遺伝子組換え不分別」等の表示をすることとなっていますが、「複合原材料」についても同様に表示する必要があるのですか。

(GM-39) 分別生産流通管理を行っていない対象農産物を副原料として使用している加工食品や、義務表示でない油や添加物等の原材料に分別生産流通管理を行っていない対象農産物を使用している加工食品について、「遺伝子組換え不使用」「遺伝子組換えでない」等、商品全体について「遺伝子組換えでない」旨を強調する表示をすることはできますか。

III 分別生産流通管理

(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) ① 国産大豆、とうもろこし及びびばれいしょ

② 北米産以外的大豆、とうもろこし及びびばれいしょ

③ コンテナや袋詰めで輸送される大豆、とうもろこし及びびばれいしょ加工品

④ 菜種、綿実、アルファルファ及びてん菜

⑤ ハワイ州産以外の生鮮パパイヤ

⑥ 遺伝子組換え農産物を商業栽培していない国

についても、分別生産流通管理が必要なのですか。また、どのような分別生産流通管理をすればよいのですか。

(GM-42) 菜種を輸入する場合、分別生産流通管理は必要ですか。

(GM-43)「意図せざる遺伝子組換え農産物の一定の混入」とは、具体的にどのような値ですか。

IV 具体的な表示例等

(GM-44) 遺伝子組換えに関する表示の具体的な表示例を示してください。

(GM-45) 遺伝子組換え食品に関する表示事項とアレルギー表示を併記する必要がある時の表示方法を具体的に示してください。

(GM-46) 遺伝子組換え表示に、「GMO」という表現を使用することは可能ですか。

(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。

(GM-48) 高リシンとうもろこしの表示対象と表示例を教えてください。

(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。

V 表示禁止事項

(GM-50) 以下のような表示は可能ですか。

- ① 「遺伝子組換え飼料不使用牛乳 (卵)」
- ② 「遺伝子組換えでない牛乳 (卵)」

(GM-51) 遺伝子組換え農産物が存在しない農産物について、以下のような表示を行うことはできますか。

- 「この〇〇は遺伝子組換えと関係ありません。」
- 「この〇〇は遺伝子組換えの対象となっております。」
- 「この〇〇は遺伝子組換えではありません。」
- 「遺伝子組換え〇〇を使用していません。」

VI 表示の監視

(GM-52) 遺伝子組換え表示の監視はどのように行われるのですか。

(GM-53) 加工食品の遺伝子組換え作物に係る定量検査法は確立しているのでしょうか。

(GM-54) 非遺伝子組換え大豆、とうもろこし及びびばれいしょ加工品を分別生産流通管理し、「遺伝子組換えでない」旨の表示を付したものについて、5%を超える遺伝子組換えの混入があることが判明した場合など、不適正な表示については、どのような措置がとられるのですか。

別添 原料原産地表示

I 制度全般

- (全般－1) 原料原産地表示とはどのようなものですか。
- (全般－2) 原料原産地表示の義務付けの発端を教えてください。
- (全般－3) 平成16年9月の改正の概要を教えてください。
- (全般－4) 平成19年10月の改正の概要を教えてください。
- (全般－5) 平成23年3月の改正の概要を教えてください。
- (全般－6) 海外で前処理された原料を使用し、国内で製品を完成させた加工食品に、原料原産地表示は必要ですか。
- (全般－7) 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。
- (全般－8) 表示面積の小さい食品に、原料原産地表示は必要ですか。
- (全般－9) 輸入食品に原料原産地表示は必要ですか。
- (全般－10) 原料原産地表示が義務付けられていないものに自主的に表示する場合の注意点を教えてください。
- (全般－11) 「原材料及び添加物に占める重量の割合が最も高い生鮮食品で、かつ、当該割合が五十%以上であるもの」の原産地を表示することと規定していますが、「原材料」ではなく「生鮮食品」としている理由について教えてください。

II 義務表示対象品目

(農産物を加工したもの 食品表示基準別表第15の1～9)

1 乾燥きのこ類、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。）

- (問1－1) 食品表示基準別表第15の「1 乾燥きのこ類、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。）」の範囲を教えてください。
- (問1－2) 「フレーク状又は粉末状」とはどのようなものですか。
- (問1－3) 複数の乾燥野菜を混合した食品に原料原産地表示は必要ですか。
- (問1－4) 乾燥野菜に乾燥きくらげを混合したものに原料原産地表示は必要ですか。
- (問1－5) 刻みねぎを乾燥させたものは、「フレーク状」に該当しますか。
- (問1－6) 乾燥パセリ、乾燥バジル、乾燥ハーブその他の香辛料に原料原産地表示は必要ですか。
- (問1－7) 丸ごと乾燥させた唐辛子に原料原産地表示は必要ですか。
- (問1－8) カップめん等に付された乾燥野菜に原料原産地表示は必要ですか。
- (問1－9) 乾燥ナッツ類は乾燥果実に該当しますか。
- (問1－10) 製菓材料としてドライフルーツを細断したものに原料原産地表示は必要ですか。
- (問1－11) バルク輸入した乾燥きくらげを国内で小分け包装したものに原料原産地表示は必要ですか。

- (問1-12) バルク輸入したかんしょ蒸し切り干しを国内で再度風乾したものに原料原産地表示は必要ですか。
- (問1-13) 生鮮野菜をブランチングして干したものに原料原産地表示は必要ですか。
- (問1-14) フリーズドライしたきのこ類や野菜及び果実に原料原産地表示は必要ですか。

2 塩蔵したきのこ類、塩蔵野菜及び塩蔵果実（農産物漬物を除く。）

- (問2-1) 食品表示基準別表第15の「2 塩蔵したきのこ類、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) 農産物漬物に該当しない塩蔵した山菜に原料原産地表示は必要ですか。
- (問2-3) 細断した山菜、きのこを塩蔵したものに原料原産地表示は必要ですか。
- (問2-4) 塩以外に添加物等を加えて塩蔵したものに原料原産地表示は必要ですか。
- (問2-5) 生鮮食品ではなく乾燥品を水戻しして塩蔵したものや、生鮮野菜をブランチングしてから塩蔵したものに原料原産地表示は必要ですか。
- (問2-6) 重量を計算する際、塩もカウントするのですか。

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。）

- (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。
- (問3-2) 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はなぜですか。
- (問3-3) 透明パウチのものに原料原産地表示は必要ですか。
- (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。
- (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。
- (問3-6) あんに砂糖を加えた練りあんが義務表示の対象外となっているのはなぜですか。
- (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。
- (問3-8) ゆで、又は蒸したきのこ類、野菜、豆類並びにあんを冷凍したものに原料原産地表示は必要ですか。

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。）

- (問4-1) 食品表示基準別表第15の「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。）」の範囲を教えてください。
- (問4-2) キャベツ千切り70%、カットレタス30%を混合したカット野菜ミックスの場合の表示はどのようになりますか。
- (問4-3) キャベツ千切り40%、カットレタス30%、カットトマト30%を混合したカット野菜ミックスの場合の表示はどのようになりますか。
- (問4-4) バックヤードで盛り合わせたカットフルーツミックスに原料原産地表示は必要ですか。
- (問4-5) キャベツ千切りとカットレタスのカット野菜ミックスに別袋でドレッシングを添付した場合に原料原産地表示は必要ですか。

5 緑茶及び緑茶飲料

- (問5-1) 食品表示基準別表第15の「5 緑茶及び緑茶飲料」の範囲を教えてください。
- (問5-2) 緑茶の原料原産地はどのように表示すればよいのですか。
- (問5-3) 緑茶の原料原産地と産地銘柄との関係について教えてください。
- (問5-4) 砂糖を加えた粉茶のようにお湯を注いでそのまま飲むようにしたものは「インスタントティー」に該当しますか。
- (問5-5) 緑茶飲料の対象について教えてください。
- (問5-6) 緑茶飲料の原料原産地はどのように表示すればよいのですか。
- (問5-7) カテキンなど特定成分のみを抽出したものを緑茶飲料に混合した場合、これら特定成分の抽出に使用した原料茶葉の原料原産地表示は必要ですか。

6 もち

- (問6-1) 食品表示基準別表第15の「6 もち」の範囲を教えてください。
- (問6-2) 米粉やとうもろこしでん粉などを原料とするもちに原料原産地表示は必要ですか。
- (問6-3) あんを入れた草もちに原料原産地表示は必要ですか。
- (問6-4) 砂糖が入ったもちに原料原産地表示は必要ですか。
- (問6-5) 米トレーサビリティ法と、食品表示法との関係はどのようになっていますか。

7 いりさや落花生、いり落花生、あげ落花生及びいり豆類

- (問7-1) 食品表示基準別表第15の「7 いりさや落花生、いり落花生、あげ落花生及びいり豆類」の範囲を教えてください。
- (問7-2) 生の落花生を塩水に浸漬した後、炒っている「味付け落花生」につい

ても原料原産地表示の義務はありますか。

(問7-3) 炒ったり、揚げたりした後で砂糖を絡めたものは対象になりますか。

(問7-4) あげ落花生の対象について教えてください。

8 黒糖及び黒糖加工品

(問8-1) 食品表示基準別表第15の「8 黒糖及び黒糖加工品」の範囲を教えてください。

(問8-2) 黒糖とはどのようなものですか。

(問8-3) 黒糖の原料原産地表示はどのように表示すればよいですか。

(問8-4) 黒糖加工品の対象について教えてください。

(問8-5) 黒糖加工品の原料原産地表示はどのように表示すればよいですか。

(問8-6) さとうきびの搾り汁に粗糖、糖みつを加えて製造した加工品について、主な原材料はどのように判断するのですか。

(問8-7) 黒糖加工品に黒砂糖(国産)と原料原産地表示をすることは問題ありませんか。

9 こんにやく

(問9-1) 食品表示基準別表第15の「9 こんにやく」の範囲を教えてください。

(問9-2) こんにやくの原料原産地表示はどのように行えばよいですか。

(問9-3) こんにやく生芋とこんにやく粉を両方使用して製造した場合、「製品の原材料に占める重量の割合」はどのように判断するのですか。

(問9-4) こんにやくの原料が「こんにやく粉」であっても、原料原産地表示の義務があるのはなぜですか。

(問9-5) 重量を計算する際、水も原材料としてカウントするのですか。

(畜産物を加工したもの 食品表示基準別表第15の10~14)

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。)

(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。

(問10-2) 玉ねぎやインゲンなどの塊が含まれる調味液をかけた食肉に、原料原産地表示は必要ですか。

(問10-3) 牛ヒレと豚ロースを盛り合わせて調味液をかけたものに、原料原産地表示は必要ですか。

(問10-4) 豚肉にタレを別袋で添付したものに、原料原産地表示は必要ですか。

(問10-5) 複数畜種を混合して作られた成型肉(サイコロステーキ)に、原料原産地表示は必要ですか。また、これにタレをかけたものは対象になりますか。

(問10-6) 生ハンバーグに、原料原産地表示は必要ですか。

(問10-7) 調味した食肉を凍結させたものに、原料原産地表示は必要ですか。

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。）

(問11-1) 食品表示基準別表第15の「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。）」の範囲を教えてください。

(問11-2) 遠赤外線で加熱したり、スチームを噴射したりして製造した温泉卵に、原料原産地表示は必要ですか。

(問11-3) 食塩以外にしょうゆ等を加えて蒸したりゆでたりした鶏肉や卵に、原料原産地表示は必要ですか。

(問11-4) 水煮にアミノ酸やしょうゆ等の調味液を充填して味をつけたものに、原料原産地表示は必要ですか。

(問11-5) ゆでた牛もつとゆでた豚を盛り合わせたものに、原料原産地表示は必要ですか。

(問11-6) 燻液に漬けただけの燻製卵に、原料原産地表示は必要ですか。

12 表面をあぶった食肉

(問12) 食品表示基準別表第15の「12 表面をあぶった食肉」の範囲を教えてください。

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。）

(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。

(問13-2) 食肉を調味液に漬けたり、ピクルル処理等をした後、衣を付けたものや、衣にスパイスをまぶして味付けしたものに、原料原産地表示は必要ですか。

(問13-3) フライ種を盛り合わせたもののうち、以下のようなものに、原料原産地表示は必要ですか。

① 衣付き豚肉（60%）と衣付き鶏肉（40%）とを盛り合わせたもの

② 衣付き豚肉（60%）と衣付き魚介類（40%）とを盛り合わせたもの

(問13-4) フライ種として衣をつ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) 衣を付けた後にプリフライしたものに、原料原産地表示は必要ですか。

(問13-6) 衣の重量が50%以上を占めるものに、原料原産地表示は必要ですか。

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。）

(問14-1) 食品表示基準別表第15の「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。）」の範囲を教えてください。

(問14-2) 牛肉と豚肉の盛合せのうち、以下のようなものに原料原産地表示は必要ですか。

- ① 調味した食肉を盛り合わせたものや、タレをかけたもの
- ② ゆでたり蒸したりした食肉を盛り合わせたもの
- ③ フライ種として衣を付けた食肉を盛り合わせたもの

(問14-3) 牛肉と豚肉を盛り合わせてタレを別袋で添付したものに、原料原産地表示は必要ですか。

(問14-4) 牛肉と豚肉を盛り合わせた以下の食品の原料原産地表示はどうなりますか。

- ① 牛ロース70%、豚モモ30%を盛り合わせたもの
- ② 牛ロース40%、牛モモ30%、豚ロース30%を盛り合わせたもの

(水産物を加工したもの 食品表示基準別表第15の15～21)

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。）

(問15-1) 食品表示基準別表第15の「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。）」の範囲を教えてください。

(問15-2) 「細切若しくは細刻したもの」は対象外とされていますが、具体的にどのような商品が該当するのですか。

(問15-3) くさやなどのように、調味液（しょうゆ、みりん等）に浸してから干したものは対象に含まれますか。

(問15-4) 干した後に塩味をつけたものは対象に含まれますか。

(問15-5) 食塩のほかに添加物を加えたものは対象に含まれますか。

(問15-6) 干した後に表面をあぶった「ふぐひれ」は対象に含まれますか。

(問15-7) 以下のものは対象に含まれますか。

- ① ちりめんにしそ、わかめ、ごまなどを加えたもの
- ② 乾燥海藻類のみを混合した海藻サラダ
- ③ 乾燥海藻類とこんにゃくを混合した海藻サラダ

- ④ 松前漬けセット（細切りするめ＋細切りこんぶ）
- ⑤ みそ汁の具セット（カットわかめ＋乾燥ねぎ）

16 塩蔵魚介類及び塩蔵海藻類

（問16－1）食品表示基準別表第15の「16 塩蔵魚介類及び塩蔵海藻類」の範囲を教えてください。

（問16－2）以下のものは対象に含まれますか。

- ① 食塩の他に調味料として添加物を使用した「たらこ」
- ② 食塩の他に発色剤や酸化防止剤などの添加物を加えた「すじこ」

（問16－3）「塩たらこ」のように、ロシア産及び米国産の「たらこ」を混合して使用し、原産地毎に分別して生産することが困難なものについて、どのように原料原産地表示をすればよいですか。

（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。

（問16－5）A国産のわかめに「三陸種」と表示することはできますか。

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。）

（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。

（問17－2）調味した魚介類又は海藻類を凍結させたものに、原料原産地表示は必要ですか。

（問17－3）「しめさば」など、塩蔵品を仕入れ、調味したものは原料原産地表示の対象となりますか。

（問17－4）あまだいの味噌漬けやあこうだいの粕漬けが対象となり、いわしのぬか漬けや塩辛製品が対象外となっていますが、対象か否かの判断はどこであればいいのですか。

（問17－5）めかぶを湯通ししてから細切し、調味液に漬けた「味付けめかぶ」は対象になりますか。

（問17－6）以下のものは対象に含まれますか。

- ① ぶりを醤油、カラメル色素等の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 いいだこを茎わさびと混合し、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

18 こんぶ巻

(問18-1) 食品表示基準別表第15の「18 こんぶ巻」の範囲を教えてください。

(問18-2) 水で戻した昆布の重量を計算する際、水戻しに使用する水の重量も加えるのですか。

(問18-3) 以下のようなものは対象に含まれますか。

- ① 昆布 (70%)、干びょう及び調味料 (30%)
- ② 昆布 (60%)、中芯の具材 (20%)、干びょう及び調味料 (20%)
- ③ 昆布 (40%)、中芯の具材 (50%)、干びょう及び調味料 (10%)
- ④ 昆布 (40%)、干びょう及び調味料 (60%)

※ 括弧の割合は、製品の原材料及び添加物に占める重量の割合です。

(問18-4) こんぶ巻の原料原産地表示はどのように表示すればよいですか。

(問18-5) こんぶ巻を凍結させたものに、原料原産地表示は必要ですか。

(問18-6) バルク輸入したこんぶ巻を国内で小分け包装したものに原料原産地表示は必要ですか。

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。）

(問19-1) 食品表示基準別表第15の「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。）」の範囲を教えてください。

(問19-2) ゆでた後、塩味をつけたものは対象になりますか。

(問19-3) ゆでた後、少し干した釜揚げしらすは対象になりますか。

(問19-4) 以下のものは対象になりますか。

- ① 皮をそらせて形を整えるために湯通しした「たい」（たいの霜皮づくり）
- ② 短時間の湯通しを行い殻を開けてむき身を取り出した「あさり」
- ③ 食塩、pH調整剤、ミョウバン等を加えて加熱した「たこ」（ゆでだこ）
- ④ 「ゆでだこ」を酢等で調味したもの（酢だこ）

20 表面をあぶった魚介類

(問20-1) 食品表示基準別表第15の「20 表面をあぶった魚介類」の範囲を教えてください。

(問20-2) 尾部（及び殻）のみをバーナーで短時間加熱し赤変させた「大正えび」は対象になりますか。

(問20-3) 「かつおのたたき」にたれをかけたものは対象になりますか。

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。）

（問21－1）食品表示基準別表第15の「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。）」の範囲を教えてください。

（問21－2）フライ種として衣をつ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

（問21－3）「湯通ししたカキ」や「湯通ししたイカ」に衣を付けたものは対象に含まれますか。

（問21－4）以下のものは対象に含まれますか。

- ① 塩、こしょうなどで下味をつけたカキに衣を付けた「カキフライ用カキ」
- ② 刻みパプリカ入りの衣を付けた「ムニエル用たちうお」

（問21－5）以下のものは対象に含まれますか。

- ① 「カキフライ用カキ」と「イカフライ用イカ」の盛り合わせ
- ② 「カキフライ用カキ」と「トンカツ用カツ」の盛り合わせ

（問21－6）衣の重量が50%以上を占める商品は対象となりますか。

（農畜水産物を混合したもの）

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。）

（問22－1）食品表示基準別表第15の「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。）」の範囲を教えてください。

（問22－2）ねぎま串について、ネギ、肉の重量を1本ずつ量り、ネギが多い場合ネギの原産地を、肉が多い場合肉の原産地を表示する必要がありますか。

（問22－3）マグロのすき身と生鮮のネギを混合した「まぐろたたき」は対象に含まれますか。また、これに食用油脂を加えたものは対象に含まれますか。

（問22－4）刺身盛り合わせは原料原産地表示の対象ですか。

III 表示方法

（表示方法－1）原料原産地の基本的な表示方法について教えてください。

（表示方法－2）原材料及び添加物に占める重量の割合が50%以上を占めるものと同じような原材料が使われており、原材料に占める重量の割合が50%以上を占め

- るものが特定しにくい場合についての表示の方法について教えてください。
- (表示方法－3) 食品表示基準別記様式1の枠外に原料原産地を表示する場合についての表示の方法を教えてください。
- (表示方法－4) 複数の原料原産地を表示する場合の表示の方法について教えてください。
- (表示方法－5) 複数国の原料を混合して製造する等、原産地の重量割合が商品ごとに特定できない場合についての表示の方法について教えてください。
- (表示方法－6) 産地名を示す表示であって、産地名の意味を誤認させるような用語について教えてください。
- (表示方法－7) 原材料に占める割合がだいこん40%、にんじん40%、キャベツ20%のように、原材料及び添加物に占める重量の割合が50%以上のものが無い場合に、キャベツ(国産)等と特定の原材料のみ原料原産地を表示してよいですか。
- (表示方法－8) 義務表示対象品目であっても、一括表示欄外の例えば商品名の近くに特定の原産地の原材料を使用している旨を強調表示する際には、特色のある原材料等の表示の規定に従って、使用割合を表示することが必要ですか。
- (表示方法－9) 牛肉60%、豚肉40%の合挽肉であり、その中の表示対象である牛肉はアメリカ70%、オーストラリア30%の順で重量が多い場合は、原料原産地の表示は原材料欄に、牛肉(アメリカ70%、オーストラリア30%)と割合も表示することはできますか。
- (表示方法－10) 大豆水煮など、遺伝子組み換えに関する表示義務が課せられている加工食品について、どのように原料原産地表示を行えばよいですか。
- (表示方法－11) 輸入した原料を混合して製造するものであって、調達先が頻繁に変わるなど、例外的に原料の原産地ごとの重量割合が商品ごとに特定できない場合の表示の方法を教えてください。
- (表示方法－12) 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と表示例を教えてください。

別添 弁当

(第3条第1項「名称」関係)

(弁当-1) 弁当、惣菜の名称の表示は、どのような名称を用いればいいのですか。

(第3条第1項「消費期限又は賞味期限」関係)

(弁当-2) 「弁当及びそうざいの衛生規範」(昭和54年6月29日環食第161号厚生労働省食品衛生課長通知)に「弁当にあつては、調理時間まで記載すること。」との記載があるが、これらの食品に消費期限を表示する場合、消費期限を「日」まででなく「時間」まで表示する必要があるのですか。

(第3条第1項「原材料名」及び「添加物」関係)

(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。

(弁当-4) 外観からその原材料が明らかなおかずの範囲を教えてください。フライ類などは表示の省略ができないのですか。

(弁当-5) 弁当の原材料表示について、「おかず」と省略できるものと、省略できないものが混在する場合、どのように表示すればよいのですか。

(弁当-6) 複合原材料の原材料の表示を省略することができる具体例を教えてください。

(弁当-7) 駅弁のように、透明でない容器に入れられた弁当の原材料表示は簡素化できないのですか。

(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。

(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はありませんか。

(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。

(弁当-11) 消費者向けの弁当、惣菜の原材料表示の具体的な表示例を教えてください。

(弁当-12) のり佃煮やごまのように付け合わせ的に少量添えられ、その性格上日々変化する可能性のあるものまで、全て原材料表示をする必要があるのですか。

(弁当-13) 単品で販売される惣菜について、ほとんどの惣菜に使用されている砂糖、食塩、みりん等添加物以外の調味料は、主要原材料よりも使用量が少ないことから表示を省略することはできますか。

(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) 弁当、惣菜の内容量の表示は、内容重量をグラム単位で表示する必要があるのですか。

(弁当-15) 表示は、弁当、惣菜を製造した者が必ずしなければならないのですか。販売業者が表示してもいいのですか。

(弁当-16) 対面販売で、客の注文に応じて弁当、惣菜をその場で容器に詰めて販売している場合、食品表示基準に基づく表示が必要なのですか。

(第5条関係)

(弁当－17) 対面販売で弁当、惣菜を販売している場合であって、繁忙時に備えて、あらかじめ容器に入れている場合は、食品表示基準に基づく表示が必要なのか。

(弁当－18) 小売店の店内で弁当、惣菜を作って、容器包装に入れて販売する場合は、食品表示基準に基づく表示が必要ですか。バックヤードや店舗と同一敷地内の施設で作って容器包装に入れて販売する場合や、別の場所にあるセントラルキッチンから配送されたものを販売する場合はどうなりますか。

(第7条関係)

(弁当－19) 「かに弁当」、「いくら弁当」、「松阪牛肉弁当」等は、製品の名称が特色のある原材料を使用した旨を示す表示に当たりますか。

(弁当－20) 特定の前産地の原材料を使用した旨を表示する場合、一定量(重量比)以上使用していないと表示することはできないのですか。

(第8条関係)

(弁当－21) 名称、原材料名、内容量等の表示事項は、必ず、食品表示基準別記様式1で示された順番で表示しなければならないのですか。また、2枚のラベルに分けて表示してはいけないのですか。

(第9条関係)

(弁当－22) 「スペシャル」、「特選」、「最高級」等の用語を表示した場合、同一種類の商品と比較して高級イメージを与えることになると思いますが、これらの用語を用いる場合、何か規制がありますか。

別添 生食用牛肉に関する事項

- (牛肉－1) なぜ、生食用牛肉の表示基準が設けられているのですか。
- (牛肉－2) 生食用牛肉の表示義務はどのような内容ですか。
- (牛肉－3) 本表示基準の対象となる生食用牛肉とはどのようなものですか。
- (牛肉－4) 業者間取引の場合についても表示が必要ですか。必要な場合、送り状等による表示も認められますか。
- (牛肉－5) 肉屋やスーパーマーケットにおいて客の求めに応じて生食用牛肉を量り売りする場合にも表示は必要ですか。
- (牛肉－6) 生食用牛肉の表示が必要となるのは、どの段階からですか。
- (牛肉－7) 飲食店等の店舗に対しても表示を義務付けることにしたのはなぜですか。
- (牛肉－8) 店舗の見やすい場所への表示については、具体的にどのような方法による表示が可能ですか。
- (牛肉－9) 店舗において生食用牛肉を提供する場合に、容器包装に入れて販売する場合と同様の表示を義務付けなかったのはなぜですか。
- (牛肉－10) 飲食店において、他事業者から購入した容器包装に入れられた生食用牛肉を提供する場合、表示は必要ですか。
- (牛肉－11) 店舗において表示する場合に、文字の大きさ等の決まりはありますか。
- (牛肉－12) 注意喚起表示を義務付けることにしたのはなぜですか。
- (牛肉－13) 注意喚起に係る表示における「リスク」の定義を教えてください。
- (牛肉－14) 「一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨」や「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」の表示は具体的にどのように行えばよいですか。
- (牛肉－15) 注意喚起表示における「子供」、「高齢者」とはどのくらいの年齢の人を指しますか。また、「食中毒に対する抵抗力の弱い者」とは具体的にどのような人のことを指しますか。
- (牛肉－16) 「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」の表示を義務化するのであれば、そもそも子供や高齢者等への提供を禁止すべきではないでしょうか。
- (牛肉－17) 「ユッケ用」、「タルタルステーキ用」、「牛刺し用」、「牛タタキ用」等の表示をした場合、生食用である旨の表示を省略することはできますか。
- (牛肉－18) と畜場番号や個体識別番号を表示することにより、と畜場の名称の表示を省略することはできますか。
- (牛肉－19) 個体識別番号からと畜場の把握ができるかと思いますが、と畜場名やと畜場の所在する都道府県名を表示する必要があるのはなぜですか。
- (牛肉－20) 加工施設の名称については、その営業者が任意に決めて表示することができますか。
- (牛肉－21) と畜場や加工施設の所在地の表示が都道府県名まででよいのはなぜですか。

- (牛肉-22) 表示が必要となる加工施設の範囲はどこからどこまでですか。
- (牛肉-23) 「加工施設」の表示が義務化されていますが、従来から食肉に義務付けられている「加工者」の表示との関係はどうなりますか。
- (牛肉-24) 加工施設である旨の表示はどのようにすればよいですか。
- (牛肉-25) 輸入品の場合も、と畜場や加工施設の名称、それらの所在する都道府県名の表示は必要ですか。
- (牛肉-26) 生食用牛肉の表示は努力義務ですか。守らなかった場合には、罰則等の対象になりますか。
- (牛肉-27) 生食用牛肉の規格基準に適合している旨や、加熱殺菌の方法等の表示を義務付けていないのはなぜですか。また、任意でこのような表示を行うことはできますか。
- (牛肉-28) 加熱用である旨の表示を義務付けていないのはなぜですか。また、任意で加熱用である旨の表示をすることはできますか。
- (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。
- (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。
- (牛肉-31) 容器包装への具体的な表示例を示してください。

別添 魚介類の名称のガイドライン

別添 玄米及び精米に関する事項

(全体)

(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。

(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。

(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) 販売者の名称、住所及び電話番号を表示する場合それぞれの表示内容ごとに文字の大きさを変えてもよいのでしょうか。

(玄米精米－5) 表示義務を負っているのは販売者ですか、精米工場ですか。

(玄米精米－6) 通信販売する玄米及び精米も対象となるのですか。

(玄米精米－7) 特定の生産者（グループ）と消費者（グループ）が、品質、価格について契約を交わして取り引きする場合も表示をしなければならないのですか。

(玄米精米－8) ①複数の米を混合した商品、②玄米又は精米に精麦又は雑穀を混合した商品、③玄米又は精米にビタミン強化米を混合した商品、④玄米又は精米に発芽玄米を混合した商品はどのように表示すればいいのですか。

(玄米精米－9) 赤米、黒米、紫黒米等と呼ばれているいわゆる古代米はどのように表示すればいいのですか。また、一括表示欄の枠外に赤米、黒米、紫黒米と表示することは可能でしょうか。

(玄米精米－10) 米ぬかには食品表示基準に基づく表示は必要でしょうか。

(玄米精米－11) ばら売りする場合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。

(玄米精米－12) インターネット等での通信販売において重量、精米度合い等を選択・指定して注文する販売形態の場合は、ばら売りと同様ですか。

(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。

(玄米精米－14) 米について、表示の根拠となる書類は、どのようなものを保存しなければならないのですか。

(玄米精米－15) 表示の根拠となる書類は、どの程度の期間保存する必要があるのですか。

(玄米精米－16) 使用割合は、「割」ではなく「%」で表示してもよいのでしょうか。

平成21年1月の品質表示基準の改正により、使用割合の表示の仕方が「%」か

ら「割」に変更になった経緯、また、使用割合の表示の仕方が「%」から「割」に変更されることで、表示の基準を緩めることにならないかについても併せて教えてください。

(単一原料米の原料玄米の表示)

(玄米精米-17) 袋詰めされた単一原料米の原料玄米について、具体的な表示例を教えてください。

(単一原料米以外の原料玄米の表示)

(玄米精米-18) 袋詰めされた単一原料米以外の原料玄米について、具体的な表示例を教えてください。

(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。

(玄米精米-20) 単一原料米以外の原料玄米の産地、品種又は産年を表示する場合、いわゆる三点セットではなくその一部を表示してもいいのですか。

(玄米精米-21) 複数の証明米を混合して用いた場合、混合した原料玄米の一部についてだけ産地、品種又は産年を表示してもいいのですか。

(玄米精米-22) 例えば異なる原料玄米を75%と25%の割合で混合した場合は、使用割合はどのように表示したらよいですか。

(共通の表示方法)

(玄米精米-23) 平成23年7月の改正で、未検査米も、都道府県名などの産地の表示ができるようになりましたが、その内容は食品表示基準に引き継がれているのですか。

(玄米精米-24) 農産物検査法による証明とは具体的にどのようなものですか。

(玄米精米-25) 農産物検査法による証明は付されていませんが、他の方法により品種及び産年が確認できる場合にも、これらを表示してはいけないのですか。

(玄米精米-26) 輸出国の公的機関等による証明とは具体的にどのようなものですか。

(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。

(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。

(玄米精米-29) 精米年月日又は輸入年月日が異なるものを混合した場合、精米年月日又は輸入年月日をどのように表示すればいいのですか。

(玄米精米-30) 証明米について、一括表示欄以外の箇所に産地、品種又は産年を表示したい場合、どのように表示すればいいのですか。

(玄米精米-31) 一括表示欄以外の箇所に一括表示欄で表示されていない産地、品種又は産年を表示してはいけないのですか。

(玄米精米-32) 二期作の場合でも12月31日までに袋詰めしたものには、「新米」

と表示していいのですか。
(玄米精米-33) 米トレーサビリテイ法と食品表示法との関係はどのようになっていますか。

はじめに

問 現行制度からの変更点について、概要を説明してください。

(答)

食品表示基準は、基本的に「食品衛生法」、「JAS法」、「健康増進法」の3法に基づく基準を統合したものですが、主に下の点について変更を行っています。

①から⑧までについては、別途Q&Aを設けておりますので、詳細はそちらを御参照ください。

- ① 加工食品と生鮮食品の区分の統一
- ② アレルギー表示に係るルールの改善
- ③ 栄養成分表示の義務化
- ④ 栄養強調表示に係るルールの改善
- ⑤ 原材料名表示等に係るルールの変更
- ⑥ 販売の用に供する添加物の表示に係るルールの改善
- ⑦ 通知等に規定されている表示ルールの一部を基準に規定
- ⑧ 表示レイアウトの改善
- ⑨ 新たな機能性表示制度の創設

第1章 総則

第1条関係

(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) 食品表示基準の適用範囲が「販売する場合」となっていますが、「販売する場合」に該当しない場合にはどのような場合がありますか。

(答)

特定かつ少数の者に対して無償で譲渡する場合が該当します。

(総則－3) ホチキス、輪ゴム止め等によって容器包装に閉じられた加工食品は、表示が必要ですか。

(答)

「容器包装に入れられた」とは「詰」、「入」の区別をしません。したがってホチキス、輪ゴム止め等によって容器包装に閉じられた加工食品は、容器包装に入れられた加工食品として表示が必要となります。

(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) 加工食品又は生鮮食品を設備を設けて飲食させる場合（生食用牛肉の注意喚起表示を除く。）には、容器包装の有無にかかわらず、食品表示基準の適用はないのですか。

(答)

食品表示基準第1条ただし書のとおり、適用はありません。

(総則－6) 有機加工食品には食品表示基準が適用されますか。

(答)

適用されます。

有機加工食品の日本農林規格（平成12年1月20日農林水産省告示第60号）第5条及び食品表示基準に基づく表示を行ってください。

また、有機酒類については、酒類における有機等の表示基準（平成12年12月26日国税庁告示第7号）及び食品表示基準に定められた表示を行ってください。

(総則－7) 店頭において、客の求めに応じ個々に表示されている食品を詰め合わせした場合の外装である化粧箱等について、さらにこの化粧箱等にも表示をする必要があるのですか。

(答)

個々の容器包装に表示をしてある食品を、客の求めに応じて箱等に入れて販売する場合の箱等には表示をしなくても差し支えありません。

(総則－8) 詰め合わせ食品の表示方法はどうすればよいですか。

(答)

購買者の求めに応じて詰め合わせ内容がその都度変わる場合は、外装は単なる化粧箱に過ぎないと考えられるので外装には表示を要しませんが、このような場合を除いては、外装（小売のための包装）に表示することが必要です。

(総則－9) 板付かまぼこ、かすてら等にパラフィン紙等で簡易な方法により包装したもの（両端を開放したものは、容器包装に入れられたものと考えられるのですか。

(答)

板付かまぼこ、かすてら等にパラフィン紙等で簡易な方法により包装したもの（両端を開放したものは、容器包装に入れられたものと考えますので、表示は必要です。

(総則－10) 輸出食品は、製品が輸出用と確定するまでは食品表示基準の適用を受けるものと解されますが、初めから輸出目的で製造した製品にあつては表示（和文、英文を問わず）をする必要がないと考えてよいでしょうか。

(答)

輸出申請を行い、輸出用として特定された製品であつて、商慣習、契約等により表示をすることが不適当なものについては、食品表示基準に規定する表示を省略しても差し支えありません。

(総則－11) 食品関連事業者以外とは具体的にどのような業種を指しますか。複数の具体的な例を挙げて説明してください。

(答)

反復継続性のない販売を行う者を指し、例えば、小学校のバザーで袋詰めのクッキーを販売する保護者や、町内会の祭りで瓶詰めの手作りジャムを販売する町内会の役員等が想定されます。

第2条関係

(加工食品及び生鮮食品関係)

(総則-12)「加工食品」及び「生鮮食品」はどのようなものですか。

(答)

食品表示基準第2条第1項第1号及び第2号に規定されています。

「加工食品」は、「製造又は加工された食品」と定義され、調味や加熱等したものが該当し、具体的な品目は食品表示基準別表第1に掲げられています。

「生鮮食品」は、「加工食品及び添加物以外の食品」と定義され、単に水洗いや切断、冷凍等したものが該当し、具体的な品目は食品表示基準別表第2に掲げられています。

(総則-13) 以下の商品は生鮮食品ですか、加工食品ですか。

(答)

	具体例	加工食品	生鮮食品	補足説明
農産物	単品の野菜を単に切断したもの(カット野菜)		○	食品表示基準別表第2(生鮮食品一覧)の1(5)において、野菜は「収穫後調整、選別、水洗い等を行なったもの、単に切断したもの及び単に凍結させたものを含む。」と規定されています。
	複数の野菜を切断した上で混ぜ合わせたもの(サラダミックス、炒め物ミックス)	○		複数の野菜を混ぜ合わせたものは、それ自身が一つの製品(調理された食品)であることから加工食品となります。
	オゾン水、次亜塩素酸ソーダ水による殺菌洗浄したもの		○	オゾン水、次亜塩素酸ソーダ水による殺菌洗浄は、一定の作為は加えることが、加工(新しい属性の付加)には至らないことのため、生鮮食品となります。
	ブランチングした上で冷凍した野菜	○		ブランチング処理したものは、加工食品となります。
	ベビーリーフ(複数種類の幼葉を混ぜ合わせたもの)		○	ベビーリーフについては、複数種類の幼葉を混ぜ合わせたものであるものの、幼葉を摘み取った状態のまま袋詰めしており、個々の幼葉の原形が分かり、判別することができるため、生鮮食品に該当します。 ただし、ベビーリーフを原形が分からないくらいに更にカットした場合は、複数の野菜を切断した上で混ぜ合わせたものと同様と考えられ、加工食品に該当します。 加工食品又は生鮮食品に該当するかは商品の状態により判断が必要です。

畜産物	合挽肉	○	複数の種類の家畜、家きん等の食肉を混ぜ合わせたものは、それ自体が一つの調理された食品となりますので、加工食品となります。
	複数の部位の食肉を切断した上で調味せずに一つのパックに包装したもの		○ 食品表示基準別表第2（生鮮食品一覧）の2（1）において、食肉は、「単に切断、薄切り等したもの並びに単に冷蔵及び凍結させたものを含む。」と規定されています。また、同一の種類の食肉を混合したものは生鮮食品となります。
	複数の部位の食肉を切断した上で調味液につけて一つのパックに包装したもの	○	単に切断、薄切り等したものは生鮮食品としていますが、調味した場合は本質的に新たなものを作り出すことになり、加工食品となります。
	複数の種類の食肉と野菜を切断した上で、調味せずに一つのパックに盛り合わせたもの	○	複数の種類の食肉と野菜を組み合わせたものは、それ自体が一つの調理された食品となりますので、加工食品となります。
	スパイスをふりかけた食肉	○	調味した場合は加工食品となります。
	たたき牛肉	○	表面をあぶったものは加工食品となります。
	焼肉のたれを混合した食肉	○	加工食品と生鮮食品を混合したものは加工食品となります。
	パン粉を付けた豚カツ用豚肉	○	表面に衣を付けているものは加工食品となります。
水産物	マグロ単品の刺身		○ 食品表示基準別表第2（生鮮食品一覧）の3において、水産物は、「ラウンド、セミドレス、ドレス、フィレー、切り身、刺身（盛り合わせたものを除く。）、むき身、単に凍結させたもの及び解凍したもの並びに生きたものを含む。」と規定されています。
	マグロ単品の刺身にツ		○ マグロ単品の刺身にツマ、大葉

マ・大葉が添えられているもの			等が添えられている場合、全体としてこれが一つの生鮮食品であり、主たる商品であるマグロについてのみ名称及び原産地の表示が必要です。その他の表示は不要です。
複数の種類の刺身を盛り合わせたもの	○		複数の種類の刺身の盛り合わせは加工食品となります。
マグロのキハダとメバチを盛り合わせたもの		○	食品表示基準別表第2の3の「盛り合わせ」とは複数の種類を混合することであるところ、同一の種類であるか否かは、基本的には社会常識で判断すべきものでありますが、食品表示基準別表第2に個別具体的な種類があるか否かが一つの目安となります。別表第2に個別具体的な種類名がないものについては、別表第2の分類の基礎となった日本標準商品分類を参考にさらに判断することとなりますが、キハダとメバチは同じマグロ類に分類されていることから同じ種類のもののみとみなします。
赤身とトロを盛り合わせたもの		○	複数の部位を混合したものであっても、「盛り合わせを除く」と規定しているので、盛り合わせに該当しないことが前提となる同一の種類の魚の各部位を混合したものは、食品表示基準別表第2の3の「盛り合わせ」に該当しないため生鮮食品となります。
尾部（及び殻）のみを短時間の加熱（ブランチング）により赤変させた大正エビ	○		尾部（及び殻）のみの短時間の加熱であっても、加熱したものは、加工食品となります。
短時間の加熱（ブランチング）を行い殻を開けてむき身を取り出し	○		殻を開け身を取り出すための加熱は、短時間であっても、加工食品となります。

たアサリ			
鍋セット	○		魚又は食肉と野菜の組合せは加工食品となります。
蒸しダコ	○		蒸したものは加工食品となります。
塩蔵ワカメを塩抜きしたもの	○		塩蔵したものは加工食品であり、それを塩抜きしたのも加工食品となります。
身を取り出し、開き、内臓を除いた上で冷凍した赤貝のむき身		○	生の赤貝から身を取り出し、開き、内臓を除去して冷凍したものは、生鮮食品となります。
一種類の魚のカマや身アラの詰め合わせ		○	同一の種類魚の各部位を詰め合わせたものは、生鮮食品となります。

(総則-14) 「製造」及び「加工」の定義を教えてください。

(答)

一般的には、

- ① 「製造」とは、その原料として使用したものと本質的に異なる新たな物を作り出すこと
 - ② 「加工」とは、あるものを材料としてその本質は保持させつつ、新しい属性を付加すること
- です。

(総則－15) 加工食品の定義における「製造」、「加工」とは、具体的にはどのような行為を示すのですか。

(答)

「加工」とは、新しい属性を付加する行為をいい、加工行為を行う前後で比較して、本質的な変更を施さない行為、が該当します。具体的には以下の行為が考えられます。

具体例 (単一の行為)			
加工	形態の変更	切断	加工食品の単なる切断 (ハムの塊をスライス、など)
		整形	加工食品の大きさを整える (ブロックのベーコンの大きさと形を整えるなど)。
		選別	加工食品を選別 (煮干を大きさで選別など)
		破砕	生鮮食品や加工食品を粉末 (粉状にしたもの) ではなく、少し砕く行為 (挽き割り大豆、コーングリッツなど)
		混合	異なる種類の生鮮食品や加工食品の混合 (キャベツとレタスの野菜ミックス、あられと落花生の混合 (柿ピー) など)
	容器包装の変更	盛り合わせ	複数の異なる種類の生鮮食品を盛り合わせる事 (マグロとサーモンの刺身盛り合わせ、など) ※盛り合わせたA、Bは別々に食する。
			生鮮食品や加工食品 (異なる種類) の盛り合わせ (マグロとゆでダコの盛り合わせ、など)
		小分け	加工食品を小分け包装する。(うなぎ蒲焼きをバルクで仕入れ小分けする、など)
	加塩	既に塩味のついた加工食品を加塩する。(塩鮭甘口に振り塩をし塩鮭辛口にする、塩蔵わかめに塩を加えるなど)	
	骨取り	原型のまま除骨のみ行う (塩サバの骨とりなど)。	
	表面をあぶる	生鮮食品の表面だけあぶる行為 (牛肉のタタキ、カツオのタタキなど)	
	冷凍	単に加工食品を冷凍したもの (凍り豆腐、寒天、冷凍食品等の製造行為に該当するものを除く。)	
解凍	自然解凍等により、単に冷凍食品を冷蔵もしくは常温の状態まで解凍したもの (冷凍ゆで		

		だこを解凍する。)
	結着防止	固まらないように植物性油脂を塗布（レーズンへの植物性油脂の塗布）

なお、基本的には上記以外の行為を「製造」と考えます。

(総則－16) 加工食品において、「製造者」、「加工者」とはどのような行為を行った者を指すのですか。

(答)

食品表示基準では従来の食品衛生法の「製造者」及び「加工者」の定義が変わります。

「製造」行為を行った者は「製造者」、「加工」行為のみを行った者は「加工者」となります。

(一連の工程を同一事業者が行った場合)

牛肉を焼いて（製造）、カット（加工）した事業者は「製造者」に当たります。

(それぞれの工程を別々の事業者が行った場合)

牛肉を焼いた（製造）事業者は「製造者」になります。

その焼いた牛肉を別の事業者がカット（加工）した場合、カットした事業者は「加工者」となります。

どのような行為が「製造」又は「加工」に当たるのかについては総則－15を参考にしてください。

(総則－17) スーパーマーケットのバックヤード等で小分け包装した加工食品をその場で販売する場合、食品表示基準に基づく定められた表示は必要ですか。

(答)

スーパーマーケットのバックヤード等で単に小分け等を行った加工食品をその場で販売する場合は、食品表示基準に定められた表示が必要となります。なお、この場合は、食品表示基準第5条第1項の表の「食品を製造し、又は加工した場所で販売する場合」に該当しませんので、原材料名、内容量などの表示をする必要があります。

(総則－18) いわゆる業務用スーパーなどで消費者にも販売される可能性のあるものは、どのような表示を行えばよいのですか。

(答)

主として業務用食品として販売されるものであっても、消費者にも販売される可能性があるものについては、食品表示基準に定められた消費者向けの表示を行うことが従来どおり必要です。

(総則－19) 食品表示基準別表第2に掲げる乳及び食品表示基準別表第1に掲げる酪農製品と、乳等省令上の乳及び乳製品とは、どのように違うのですか。

(答)

食品表示基準別表第2に掲げる乳及び食品表示基準別表第1に掲げる酪農製品は、総務省作成の「日本標準商品分類」を基に作成しています。

なお、「乳及び乳製品の成分規格等に関する省令」(昭和26年厚生省令第52号)に規定のある乳及び乳製品に係る定義や規格等については、当該省令に従う必要があります。

(総則－20) 生鮮食品における「調整」、「選別」とは、どのような行為を示すのですか。

(答)

「調整」とは一定の作為を行うが、加工には至らない行為であり、「選別」とは一定の基準によって仕分け、分類することを指します。

具体例を挙げると、「調整」は生産者による収穫後の作業の一環として行われる大豆の乾燥行為が挙げられます。「選別」は手を加えずに、一定の基準によって分別しているリンゴのサイズ分けが挙げられます。

(業務用加工食品及び業務用生鮮食品関係)

(総則-21) 業務用加工食品と業務用生鮮食品の定義について教えてください。

(答)

- 1 業務用加工食品とは、加工食品のうち、消費者に販売される形態となっているもの以外のものをいいます。

例えば、牛豚の合挽肉 (A) → Aを調味した合挽肉 (B) → Bにジャガイモ等の原材料を混ぜたコロッケ種 (C) → Cに衣を付けたもの (D) → Dを揚げたコロッケ (E) → Eを入れた弁当 (F) という商品があった場合に、Fが消費者に販売されたときは、F以外のA～Eが全て業務用加工食品となります。また、E (惣菜) が消費者に販売された場合には、A～Dが業務用加工食品となります。

- 2 業務用生鮮食品とは、生鮮食品のうち、加工食品の原材料となるものをいいます。

例えば、あじの開き干しに使用されるマアジ、ハンバーグに使用される牛肉、干しぶどうに使用されるぶどう等です。

生鮮食品の形態のまま流通し、そのまま消費者に販売されるものは、業務用生鮮食品としての表示をするのではなく、従来どおり、加工食品の原材料とならない生鮮食品としての表示をしなければなりません。

(特定保健用食品関係)

(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。

(答)

特定保健用食品及びいわゆる健康食品については、「特定保健用食品の表示許可等について」(平成26年10月30日消食表第259号)、「健康食品」に係る制度に関する質疑応答集について」(平成17年2月28日食安新発第0228001号、厚生労働省医薬食品局食品安全部基準審査課新開発食品保健対策室長通知)、「特定保健用食品の表示に関するQ&A」(平成23年6月)等も参照してください。

なお、機能性表示食品及び栄養機能食品については、本Q&Aによることとします。

(消費期限及び賞味期限関係)

(総則－23)「消費期限」とは、どのような意味ですか。また、食品を購入した後、家庭等で保存中に「消費期限」を過ぎた場合には、どのようにすればいいのですか。

(答)

「消費期限」とは、定められた方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他の品質（状態）の劣化に伴い安全性を欠くこととなるおそれがないと認められる期限を示す年月日のことで、開封前の状態で定められた方法により保存すれば食品衛生上の問題が生じないと認められるものです。このため、「消費期限」を過ぎた食品は食べないようにしてください。

(総則－24)「賞味期限」とはどのような意味ですか。また、食品を購入した後、家庭等で保存中に「賞味期限」を過ぎた場合には、どのようにすればいいのですか。

(答)

「賞味期限」とは、定められた方法により保存した場合において、期待される全ての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日のことです。ただし、当該期限を超えた場合であっても、これらの品質が保持されていることがあります。このため、「賞味期限」を過ぎた食品であっても、必ずしもすぐに食べられなくなるわけではありません。それぞれの食品が食べられるかどうかについては、すぐに捨てるのではなく、その見た目や臭い等により、五感で個別に食べられるかどうかを消費者が判断してください。調理法を工夫することなどにより、食品の無駄な廃棄を減らしていくことも重要です。

第2章 加工食品

(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。

(答)

一般用加工食品の義務表示事項及びその表示の方法は、主に食品表示基準第3条第1項及び第2項、第4条、別表第19に規定されていますので、御確認ください。

第3条第1項関係

(表示の対象について)

(加工－2)「容器包装に入れられた加工食品」の定義を教えてください。また、次のものは該当しますか。

- ① 串に刺してある焼き鳥をそのまま販売
- ② トレイに載せた加工食品（ラップ等で包装しないもの）
- ③ 小分け包装している製品をダース単位でまとめた加工食品包装
- ④ 消費者に渡す際に紙、ビニール等で包装した加工食品

(答)

1 「容器包装に入れられた加工食品」とは、加工食品を容器包装しているもので、そのままの状態では消費者に引き渡せるものをいいます。

2 御質問の例については、次のように区分します。

(1) 容器包装に該当するもの・・・③

なお、小分けした個々の包装に食品表示基準に定められた表示がされており、ダース単位でまとめた包装をとおして見れば、新たに表示し直す必要はありません。

(2) 容器包装に該当しないもの・・・①、②、④

(加工－3) 加工食品であっても、容器包装せずにばら売りするなどの場合は、表示はしなくてよいのですか。

(答)

一般用加工食品について、食品関連事業者が生食用牛肉を容器包装に入れずに消費者に販売する場合を除いて、食品表示基準第3条第1項では「容器包装に入れられた加工食品」に基準を適用する旨を規定しています。このため、容器包装に入れられていない一般用加工食品を販売する場合には食品表示基準は適用されません。

(加工－4) 対面販売で、客の注文に応じて弁当、そうざいをその場で容器に詰めて販売している場合、食品表示基準に定められた表示が必要なのですか。

(答)

対面販売で客の注文に応じて弁当、そうざいをその場で容器に詰めて販売する加工食品については、食品表示基準における容器包装に入れられた加工食品に該当せず、食品表示基準第40条に定める生食用牛肉の注意喚起表示を除き、食品表示基準に定められた表示は必要ありません。

(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) なんらかの理由で表示のないものを販売業者等が入手して、これを販売等する場合は、食品表示基準に定められた表示を販売業者等が自ら行わなければならないのですが、この場合、製造所所在地、製造者氏名等で不詳なものはどのように表示すればよいのですか。

(答)

製造者の氏名及び住所若しくは所在地等が、不明で、かつ、その表示のない食品は、販売することができません。

(名称関係)

(加工－7) 商品名を名称として表示したり、名称に括弧を付して商品名を併記することはできますか。

(答)

- 1 食品表示基準第3条第1項の表の名称の規定において、名称は、その内容を表す一般的な名称で表示するよう規定していますので、商品名がその内容を表す一般的な名称であれば名称に使用することは可能です。
- 2 また、他法令により表示規制のある品目については、当該法令により名称が制限を受けることがあります。
- 3 名称に括弧を付して商品名を併記することについては、併記することにより名称を誤認させるものでないものであれば、差し支えないものと考えます。

(加工－8) 商品名が一般的な名称ではない場合、一般的な名称を商品名に併記すれば、一括表示部分の名称を省略することができますか。

(答)

- 1 商品名に近接した箇所に一般的な名称を明瞭に表示する場合には、一括表示部分における名称の表示を省略することが可能です。
- 2 この場合、一般的な名称を商品名に比べて著しく小さく表示するなどの方法は、消費者に誤認を与える可能性があることから認められません。

【表示例】

(主要面)

ポテチ〇〇 (スナック菓子)

(一括表示部分)

原材料名
添加物
内容量
賞味期限
保存方法
製造者

(加工－9) 義務表示事項の名称として、「黒糖」又は「黒砂糖」と表示できるものはどのようなものですか。

(答)

- 1 黒糖又は黒砂糖とは、さとうきびの搾り汁に中和、沈殿等による不純物の除去を行い、煮沸による濃縮を行った後、糖みつ分の分離等の加工を行わずに、冷却して製造した砂糖で、固形又は粉末状のものをいいます。
- 2 義務表示事項の名称は、その加工食品の一般的な名称を表示することとされているので、単に「黒糖」又は「黒砂糖」と表示できるものは、上記の定義に合致するものだけです。
- 3 黒糖に粗糖等を加えて加工したものについては、義務表示事項の名称を単に「黒糖」又は「黒砂糖」と表示することはできませんが、純粋な「黒糖」ではないことが分かる名称であれば、黒糖を含む文言を名称（例えば、「加工黒糖」など）として表示することは可能です。
- 4 また、黒糖を全く使用していない砂糖に「〇〇黒糖」、「黒糖〇〇」、「〇〇黒砂糖」又は「黒砂糖〇〇」など黒糖（黒砂糖）を含む文言を義務表示事項の名称として表示することは、黒糖が入っているものと誤認させるため、表示できません。

(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。

(答)

清涼飲料水の表示と紛らわしい表示となるため不適當です。

(保存の方法関係)

(加工-11) 食品を購入した後は、どのように保存すればいいのですか。

(答)

消費期限又は賞味期限は、定められた方法により保存することを前提としていますので、表示されている保存方法に従って保存してください。食品を開封した場合は消費期限又は賞味期限まで食品の安全性や品質の保持が担保されるものではありませんので、速やかに消費する必要があります(総則-23、総則-24参照)。

なお、保存方法の表示がない場合は、常温での保存が可能です。

(加工-12) 保存方法の表示はどのように行えばよいのでしょうか。

(答)

保存方法は「保存温度10℃以下」、「4℃以下で保存」などのように、流通、家庭等において可能な保存の方法を、平易な用語をもって期限表示にできる限り近接して表示することとされています。常温で保存すること以外に留意すべき特段の事項がないものについては牛乳、乳飲料を除いて常温で保存が可能である旨の表示は省略できます。また、直射日光を避ける必要がある等、常温以外に留意事項がある場合は、「直射日光を避け室温で保管」といった表示を行う必要があります。

さらに、開封後に保存方法を変更することが望ましい食品については、「開封後は4℃以下で保管してください。」などのように、開封後の取扱方法を一括表示の外に表示するか、一括表示の中に表示する場合は「使用上の注意」等と項目名を記載し保存方法とは異なるものであることを明らかにした上で記載することが望ましいと考えられます。

(消費期限又は賞味期限関係)

(加工-13) 「消費期限」と「賞味期限」は、それぞれどのような食品に表示されますか。

(答)

一般的に、品質（状態）が急速に劣化する食品には、安全性を欠くこととなるおそれがない期限である「消費期限」を、それ以外の（比較的品質が劣化しにくい）食品には、おいしく食べることができる期限である「賞味期限」を表示すべきと考えられます。

例えば、「消費期限」は、弁当、調理パン、そうざい、生菓子類、食肉、生めん類など品質（状態）が急速に劣化しやすい食品に、また、「賞味期限」は、スナック菓子、即席めん類、缶詰、牛乳、乳製品など品質の劣化が比較的穏やかな食品に表示されています。

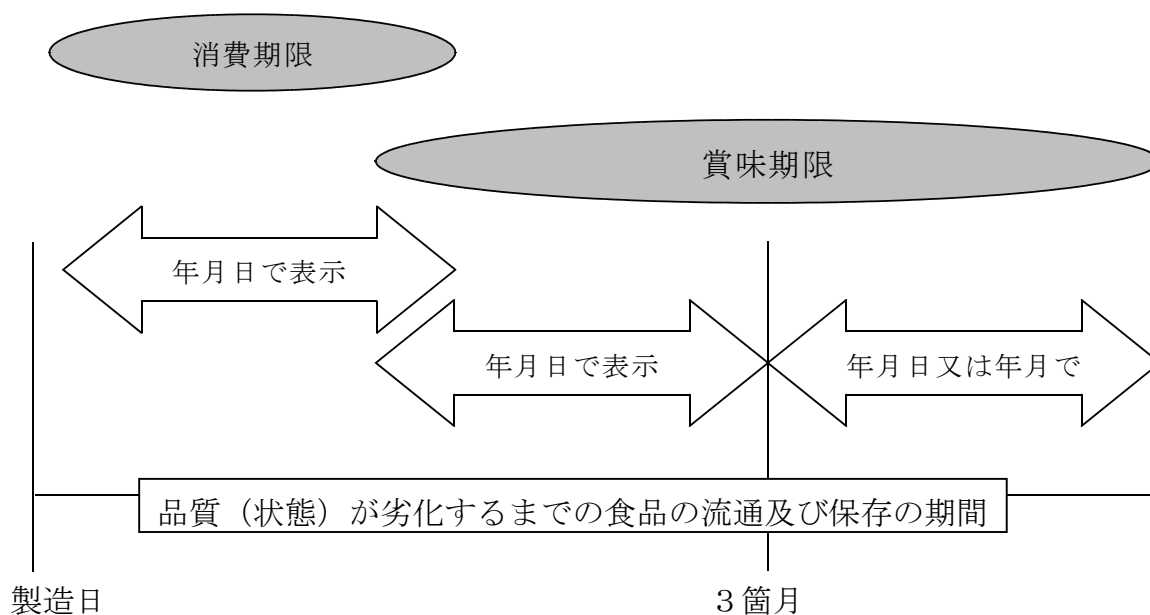
なお、これらの期限は、容器包装を開封する前の状態で保存した場合の期限を示すものです。

(加工-14) 賞味期限として「年月日」を表示しているものと、「年月」までしか表示していないものがありますが、どうしてですか。

(答)

通常、消費期限又は賞味期限は「年月日」まで表示しなければなりません。賞味期限を表示すべき食品のうち、製造日から賞味期限までの期間が3箇月を超えるものについては、「年月」で表示することが認められています。

(イメージ図)



(加工-15) どうして、製造年月日の表示を義務付けないのですか。

(答)

厚生労働省及び農林水産省において、食品の日付表示の在り方について検討した結果、

- ① 保存技術の進歩により、製造年月日を見ただけではいつまで日持ちするか分からなくなったこと
- ② 製造年月日表示が返品や廃棄を増大させていたこと
- ③ 国際規格（包装食品の表示に関するコーデックス一般規格）との調和が求められたこと

等の理由から、平成7年に、製造年月日を表示することとされていた制度が、期限表示をするように変更され、2年の移行期間を経て平成9年4月から完全に転換されました。

このため、製造年月日のみを表示することは認められなくなりましたが、事業者が消費期限又は賞味期限の表示を適切に行った上で、必要に応じて、消費者への情報提供として、任意で製造年月日を表示することは可能です。

なお、賞味期限を過ぎた食品がすぐに食べられなくなるわけではありませんので、廃棄による環境への負荷も考慮しながら、買い物や保存を行っていただくことが、望ましいです。

(加工-16) 誰が消費期限や賞味期限を決めているのですか。

(答)

消費期限又は賞味期限の設定は、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、保存状態等の諸要素を勘案し、科学的、合理的に行う必要があります。このため、その食品を一番よく知っている者、すなわち、原則として、

- ① 輸入食品以外の食品にあつては製造業者、加工業者又は販売業者が、
- ② 輸入食品にあつては輸入業者が

責任を持って期限を設定し、表示することとなります。

なお、消費期限又は賞味期限の表示に限らず、食品への表示は、これらを販売する食品関連事業者が行うものです。したがって、各食品関連事業者においては、設定する期限について自ら責任を持っていることを認識する必要があります。

(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となります。

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) 食品関連事業者が消費期限又は賞味期限を設定する場合に実施しなければならない検査等は定められているのですか。

(答)

市場に出回る食品は多岐にわたり、消費期限又は賞味期限の設定に必要な検査もそれぞれの品目ごとに多様であると考えられることから、品目横断的な設定ルールのようなものは定められていません。

ただし、一般的には、消費期限を表示すべき食品については、期限の設定に際して一般細菌、大腸菌群、食中毒菌等の微生物試験が必要であると考えられます。また、食品衛生法において成分規格及び衛生指導基準等が定められている食品については、それら設定された検査項目のうち、保存期間中に変化する項目の検査も必要です。また、賞味期限の設定に際しては、微生物試験、理化学試験、官能検査等の客観的な項目（指標）に基づく必要があります。（「食品期限表示の設定のためのガイドライン」（平成17年2月25日食安基発第0225001号厚生労働省基準審査課長通知、16消安第8982号農林水産省表示・規格課長通知）参照）

なお、食品の製造業者等が構成するいわゆる業界団体が作成した期限の設定に関するガイドライン等を参考にするのもよいでしょう。

(加工-19) 全ての商品について微生物試験、理化学試験、官能検査等を実施する必要がありますのでしょうか。

(答)

期限の設定に当たっては、全ての商品について微生物試験、理化学試験、官能検査等の全ての指標の検査を実施する必要はなく、業界団体が作成した期限の設定に関するガイドライン（マニュアル）などを参考に検査項目を絞り込むことが可能と考えます。

また、商品アイテムが膨大であったり、商品サイクルが早いなどの理由により、個々の食品ごとに試験・検査をすることが難しい場合は、食品の特性を十分に考慮した上で、その特性が類似している食品の試験・検査結果等を参考にして期限を設定することも可能です。

(加工-20) 期限設定の設定根拠を消費者等から求められた場合には、どのように対応すればよいですか。

(答)

期限表示を行う食品関連事業者は、期限設定の設定根拠に関する資料等を整備・保管し、ウェブサイトに掲載するなどして消費者等に情報提供するよう努めるべきと考えます。

(加工-21) 輸入食品の消費期限又は賞味期限の表示を行う際に注意を要する点がありますか。

(答)

消費期限又は賞味期限の表示を行うのは、輸入業者です。(加工-16参照)

輸入時に原産国において我が国の法令に基づく期限が表示されていない輸入食品については、輸入業者が、国外の製造業者が設定する期限等を基本に、当該食品の期限の設定に必要な情報について製造業者等への確認を行うとともに、微生物試験や理化学試験、官能試験等を実施することにより、科学的な根拠に基づいた適切な期限を設定し、自らの責任において期限表示を行うことが必要です。

また、輸入時にすでに我が国の法令に基づく期限表示がされている食品についても、輸入業者が当該食品に表示されている消費期限又は賞味期限の表示の設定根拠等について国外の製造業者等から十分聴取し、把握する必要があります。

なお、輸入食品については、必要に応じてその輸送保管上の特性も考慮して期限を設定する必要があることに留意してください。

(加工-22) 加工食品に賞味期限を設定する場合、安全係数についてはどう設定すればいいのでしょうか。

(答)

客観的な項目（指標）に基づいて得られた期限に対して、一定の安全をみて、食品の特性に応じ、1未満の係数（安全係数）を掛けて期間を設定することが基本です。なお、安全係数は、個々の商品の品質のばらつきや商品の付帯環境などを勘案して設定されますが、これらの変動が少ないと考えられるものについては、0.8以上を目安に設定することが望ましいと考えます。また、食品ロスを削減する観点からも、過度に低い安全係数を設定することは望ましくないものと考えます。

過度に低い安全係数で期限を設定した後、在庫を解消するために、期限の貼替えを行い、消費者に誤解を与えた事例もあることから、適切な安全係数を設定することが重要です。

(加工-23) 消費期限又は賞味期限についての食品表示基準違反があった場合には、販売業者も食品表示法上の責任を問われるのですか。

(答)

食品表示については、基本的に、当該食品の製造業者が行うこととしていますので、表示を行う義務を負う者であるこれらの製造業者（輸入品の場合は輸入業者）が、消費期限又は賞味期限の表示の内容が正しいことについて責任を負っています。

なお、販売業者が製造業者との合意等により製造業者に代わって表示をする場合にあっては、販売業者が表示責任者となりますので、これらの販売業者が期限表示の内容についての責任を負うこととなります。（加工-16参照）

このため、消費期限又は賞味期限が適切に設定されていなかった場合には、その表示を設定したこれらの食品関連事業者（表示責任者）が、食品表示法に基づき、責任を問われることとなります。（加工-16参照）

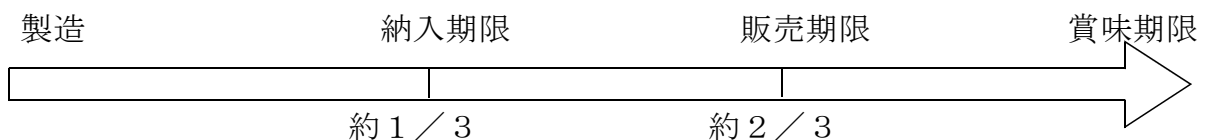
また、期限が食品表示基準に定められた方法で表示されていなかった場合（消費期限又は賞味期限の表示が欠落していた場合を含む。）には、その表示をした上記の食品関連事業者（表示責任者）が一義的な責任を有していることはもちろんですが、食品表示法では、食品関連事業者等は食品表示基準に従った表示がされていない食品を販売してはならないと規定されていますから、その意味では、表示責任者ではない場合であっても、食品表示基準に合致しない消費期限又は賞味期限の表示が付された食品を販売した販売業者にも責任が及ぶことがあります。

(加工-24) いわゆる1/3ルール※に基づいて、納入期限、販売期限が設定されている実態がありますが、法令上の根拠があるのでしょうか。

(答)

製造業者、販売業者、消費者が製造してから賞味期限までの期間を均等に分け合うという考え方に基づくいわゆる1/3ルールという考え方が一部にみられるようですが、法的な位置付けはなく、あくまで任意で行われているものであり、納入期限、販売期限を1/3ルールに基づいて設定する義務はありません。

※ 1/3ルール：業者間で自主的に納入期限、販売期限を設定するルール。



(加工-25) 消費期限又は賞味期限の表示方法はどのようなものですか。

(答)

消費期限又は賞味期限の表示は、消費者に分かりやすいことを旨とし、次の例に示すように、一括表示の枠内に、消費期限又は賞味期限の事項名を表示した上で、「年」「月」「日」(又は「年」「月」)それぞれを、この順に並べて表示を行います。

ただし、一括表示の枠内に表示することが困難と認められる場合には、一括表示欄に「消費期限 この面の上部に記載」等、表示箇所を指定する方法で、年月日(又は年月)を指定箇所に単独で表示することができます。この場合、単に「枠外に記載」や「別途記載」ではなく、表示箇所を明示してください。

なお、表示は消費者等に見やすく理解しやすく表示するために、原則として、日本工業規格Z 8305 (1962)に規定する8ポイント以上の活字を使用することが必要ですが、表示可能面積がおおむね150平方センチメートル以下のものにあつては、日本工業規格に規定する5.5ポイント以上の活字を使用することが認められています。

表示例：

「消費期限 平成28年4月1日」	「賞味期限 平成28年4月」
「消費期限 28. 4. 1」	「賞味期限 28. 4」
「消費期限 16. 4. 1」	「賞味期限 16. 4」

なお、数字の間の「.」を省略しても差し支えありませんが、この場合、読み間違いが起こらないよう、月又は日が1桁の場合は2桁目に「0」を付して表示(例：4月を示す「4」については、「04」とする)してください。

表示例：

「消費期限 160401」	「賞味期限 1604」
---------------	-------------

(次頁に続く)

また、ロット番号、工場記号、その他の記号を消費期限又は賞味期限の表示に併記する場合にあつては、例のように、消費期限又は賞味期限が明らかに分かるように表示する必要があります。消費期限又は賞味期限の表示について「160401」と年、月、日をそれぞれ2桁とする6桁での表示を行いつつ、ロット番号「A63」と併記するなどのように消費期限又は賞味期限を不明確にする表示は行わないように気を付けなければなりません。

誤った表示例：

「160401A63」

正しい表示例（消費期限又は賞味期限の表示が明らかに分かる）：

「消費期限 平成28年4月1日A63」

「賞味期限 28. 4. 1 LOT A63」

「賞味期限 16. 4. 1 / A63」

(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。

(表示例)

表示部分	記載部分 (缶底左側)
賞味期限 缶底左側の上段に年月で記載 ・・・	16. 4 / ABC
製造者 (販売者) ○○○	Lot 1
製造所固有記号 缶底左側の上段に記載	

(答)

製造所固有記号の表示については、製造者名又は販売者名の次に連記することを原則としていますが、製造者名又は販売者名の次に当該記号の表示場所を明記し、かつ原則として当該記号が製造所固有記号である旨を明記すれば、容器包装の形態等から判断して、連記しなくとも差し支えありません。

その際、製造所固有記号に加え、これと紛らわしいロット番号等その他の記号を併記する場合にあっては、「製造所固有記号 ○○に記載」と具体的に表示箇所を指定する方法で表示する必要があります。

(表示例)

表示部分	記載部分
賞味期限 缶底左側の上段に年月で記載 ・・・	16. 4 /
製造者 (販売者) ○○○	ABC Lot. 1
製造所固有記号 缶底左側の下段に記載	

賞味期限 缶底左側の上段に年月で記載 ・・・	16. 4 / ABC
製造者 (販売者) ○○○	Lot. 1
製造所固有記号 缶底左側の上段に記載	

賞味期限 缶底左側の上段に年月で記載 ・・・	1604 / Lot. 1
製造者 (販売者) ○○○	ABC
製造所固有記号 缶底左側の下段に記載	

(加工-27) 製造年月日を記載した上で、次の方法で表示してもよいですか。

- ①消費期限 製造日から3日間
- ②賞味期限 製造日から1箇月間
- ③賞味期限 製造日から3箇月間 (期限表示が年月表示に簡略できる場合)

(答)

認められません。それぞれ次のとおり定められた方法で表示しなければなりません。(加工-25参照)

- ①消費期限 平成○年○月○日
- ②賞味期限 平成○年○月○日
- ③賞味期限 平成○年○月

なお、当然のことながら、製造年月日のみを表示することは認められませんが、必要な消費期限又は賞味期限の表示を適切に行った上で、任意で製造年月日を表示したり、消費期限、賞味期限を製造日からどの程度の期間で設定しているかを付記することは差し支えありません。(加工-15参照)

(加工-28) 賞味期限が3箇月を超える場合の期限の表示は年月までで可とされていますが、品質保持の期間が100日の食品を4月10日に製造すると、その賞味期限は7月18日となります。年月で表示するとした場合、表示上は6月、7月のいずれとすべきでしょうか。

(答)

年月をもって表示する場合、期限は月末までと解されることから、7月と表示した場合、賞味期限は7月31日を示すこととなり、7月18日を超えることになるので不適切です。質問の場合については、18日は切り捨てて6月とします。

このように製造又は加工の日から賞味期限までの期間が3箇月を超える場合であって、賞味期限である旨の文字を冠したその年月の表示をもって、その年月日の表示に代えるときは、その日の属する月の前月の年月で表示します。ただし、賞味期限が、月の末日である場合においてはこの限りではありません。

表示例：

- 「賞味期限 平成28年4月10日」 → 「賞味期限 平成28年3月」
- 「賞味期限 平成28年4月30日」 → 「賞味期限 平成28年4月」

(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)

(答)

「賞味期限」を冠して年月のみを表示する場合、日を記載していないので、このような表示方法では消費者に誤解をもたらすことになります。したがって、ロット番号は、消費者に誤解されないよう次の例に示すように表示しなければなりません。

(加工-26参照)

表示例：

賞味期限 平成〇年〇月 LOT A63

賞味期限 2016. 4 / A63

(加工-30) 輸入食品に表示されている消費期限又は賞味期限の表示方法について、下記の例のように原産国において既に消費期限又は賞味期限が表示されている場合は、食品表示基準に基づく消費期限又は賞味期限の表示が表示されているものとみなしてよいのでしょうか。

例：

① B e f o r e E n d A P R . 1 6

② 0 4 - 1 6

③ 1 4 . 1 1 . 2 0 1 6

④ V 0 1 2 4 9 7 1 1 : 2 6 A L T P

(答)

表示事項の表示は、邦文をもって当該食品の購入者又は使用者が読みやすく、理解しやすい用語により正確に行わなければなりません。例に示された表示は、消費期限又は賞味期限を表す旨の文字もなく、日付も「年→月→日」以外の順で表示されており、日本の習慣に馴染みが薄いものです。したがって、輸入業者が責任を持って、適正な表示をする必要があります。

(加工-31) 消費期限又は賞味期限の用語の意味が、必ずしも消費者にとって分かりやすすくないので、説明を付記してもよいですか。

(答)

食品の期限については、消費者が意味を正しく理解することが重要であるため、消費期限又は賞味期限の用語の意味について、分かりやすく表示することは、消費者への情報提供の観点から適切であると考えます。

表示例：

消費期限（期限を過ぎたら食べないようにしてください。）：平成〇〇年〇〇月〇〇日

消費期限：平成〇〇年〇〇月〇〇日までに食べきってください。

賞味期限（美味しく食べることのできる期限です。）20××年〇〇月〇〇日

賞味期限（期限を過ぎても、すぐに食べられないということではありません。）
：平成〇〇年〇〇月〇〇日

賞味期限：平成〇〇年〇〇月頃までおいしく召し上がれます。

(加工-32) カタログやインターネットを利用した通信販売など、食品の容器包装に表示を行うだけでは、購入に際して消費者に必要な情報を伝達できない場合がありますが、どのようにすればよいでしょうか。

(答)

カタログやインターネットを利用した通信販売などで届けられる食品であっても、容器包装に消費期限又は賞味期限等の義務表示事項を表示する必要があります。

さらに、事業者の自主的な取組として、食品の容器包装に表示されている消費期限又は賞味期限等の義務表示事項を確認できるよう、カタログやインターネットの購入画面等でこれらの情報を積極的に提供することが望ましいです。

(加工-33) 消費期限又は賞味期限の表示に加え、「お早めにお召し上がり下さい。」との表示を併記してもよいですか。

(答)

製造業者が、期限の最終日に食されるより、早い段階で食されるほうがよりおいしいとの事情等から「お早めにお召し上がり下さい」と一括表示の外に表示することは、差し支えありません。

また、密封された生菓子の詰め合わせなど、外装を開封することによって密封状態が保てなくなり、表示された期限までの品質の保持が難しいものについては、箱の中に「開封後はお早めにお召し上がり下さい」と表示した説明書を入れるなど、消費者へ情報提供することが望ましいと考えます。

(加工-34) 消費期限又は賞味期限の表示に加え、期限表示が未開封の状態を前提としていることを併せて表示することはできますか。

(答)

期限表示は、開封前の状態で定められた保存方法により保存した場合の期限として表示されており、開封後は常温で保存できるものであっても環境中にある微生物により腐敗が始まります。

このため、期限表示が未開封の状態を前提としている旨を併せて表示することは、消費者への情報提供の観点から適切であると考えます。

(加工-35) 賞味期限の表示に加え、腐敗や変敗等の品質劣化の目安となる情報を併せて表示することはできますか。

(答)

賞味期限が表示される食品については、期限を過ぎてもその品質が十分保持されていることがあることから、食品の無駄な廃棄を減らす観点から品質劣化の目安となる情報（食品の色・香りの変化、包装の膨張等）を表示やウェブサイト等により可能な範囲で消費者に対して提供することが望ましいと考えられます。

また、「賞味期限」を過ぎた食品の取扱い等について消費者からの問合せがあった場合には、可能な限り情報提供に努め、適切に対応することが求められます。

なお、消費期限が表示される食品については、期限を過ぎたものは品質（状態）の劣化により安全性を欠く可能性が高いため、食べるべきではありません。

(加工-36) 賞味期限が異なる2つ以上の食品を詰め合わせた商品を販売する場合、外装の賞味期限の表示はどのように行えばよいでしょうか。

(答)

個々の容器包装に表示をしてある食品を、購買者の求めに応じて包装する場合には、その外装に表示は必要ありません。他方、小売りのための包装、つまり最初から組み合わされた1つの商品として販売する場合には、消費者が外包装から適切に判断することができるようにするため、全ての食品のうち最も短い賞味期限又は全ての食品の賞味期限を外装に表示する必要があります。

(加工-37) 酒類について、一部の瓶入りビールで従来から実施されているとおり、ラベル周辺に年月日の部位に切れ込みを入れて日付を表示する方式（切れ欠き方式）は認められますか。

(答)

製造又は加工の日から賞味期限が3箇月を超えるものにあつては、ビールにおいて従来から行われているように、ラベル周辺に年月の部位に切れ込みを入れて、賞味期限を表示しても差し支えありません。ただし、この場合、一括表示部分には、「賞味期限はラベル周辺部に切れ欠き方式で記載」等と表示することが必要です。

(加工-38) 表示された期限を過ぎた食品を販売してもよいのですか。

(答)

食品の販売が禁止されるのは、当該食品が食品衛生法上の問題がある場合、具体的には食品衛生法第6～10条等に違反している場合ですので、仮に表示された期限を過ぎたとしても、当該食品が衛生上の危害を及ぼすおそれのないものであればこれを販売することが食品衛生法により一律に禁止されているとはいえません。

しかしながら食品衛生を確保するためには、消費期限又は賞味期限のそれぞれの趣旨を踏まえた取扱いが必要です。

まず、消費期限については、この期限を過ぎた食品については飲食に供することを避けるべき性格のものであり、これを販売することは厳に慎むべきものです。

また、賞味期限については、期限を過ぎたからといって直ちに食品衛生上問題が生じるものではありませんが、期限内に販売することが望まれます。

(加工-39) 商品を陳列した後でも、合理的な根拠のある期限の範囲内であれば、消費期限や賞味期限を延長して表示することは可能ですか。

(答)

科学的・合理的な根拠をもって設定した期限より短い期限を商品に表示し、これを陳列した後に、表示ラベルを貼り替えて期限を延長することは、当初設定していた期限の範囲内であっても、当初の期限表示に基づき商品を選択した消費者の信頼を損なう行為であり、消費者の適切な商品選択を確保する観点から、適当とはいえません。

○ 不適切な事例

製造当日を消費期限として表示した量り売りのそうざいが売れ残った際に、その一部を冷蔵保管し、翌日に、その日を消費期限と表示して販売した。販売者は消費期限を科学的根拠に基づき、製造日から4～5日と設定していた。

(加工－40) 流通の過程で冷凍されるなど、保存条件が変更された場合、消費期限又は賞味期限をどのように設定すればいいのですか。

(答)

流通段階で適切に保存方法を変更したものであって、消費期限又は賞味期限の表示の変更が必要となる場合は、適正な表示を確保する観点から、変更された保存方法及びこれに基づく新たな期限を改めて設定し、適切に表示し直さなければなりません。なお、流通段階で食品を凍結する場合にあっては、食品の製造業者等が責任を持って温度管理を実施すること等により、食品の衛生上の危害を防止することが望まれます。

また、保存温度を変更した理由が消費者に分かるように注意事項等として記載する等により、誤解が生じないように注意する必要があります。

なお、これらの期限の再設定は、科学的・合理的根拠をもって適正かつ客観的に行われた場合には、法令違反となるものではありません。

(加工－41) 冷凍で納品された商品を、店内で保存温度を変更して陳列販売する場合、保存温度変更者を表示する必要はないですか。

(答)

「保存温度変更者」等の表示を義務付けてはいませんが、元の表示を残しつつ、別途保存方法や期限表示を変更した表示をする場合は、そのことを明確化するために「保存温度変更者」等の表示をすることが望ましいと考えます。なお、当該表示事項については、今後、厚生労働省や自治体とも相談しつつ、実態の把握を進め、問題点を整理した上で、検討して行く予定です。

(加工－42) 冷凍状態で販売店まで流通し、販売店において販売時に解凍して冷蔵状態で販売されることを前提として製造される食品について、販売店で冷蔵状態での賞味（消費）期限を印字するため、製造時に冷凍状態での賞味期限の印字を省略することはできますか。

(答)

食品表示法では、販売時に表示が必要とされており、製造者からスーパー等の販売店に販売される時点でも表示が必要です。このため、一般消費者に販売されるまでに販売店において表示がなされることを理由として、製造者の表示義務が免除されることはありません。

(加工-43) 加工の段階で、期限を過ぎた原材料を使用することは可能ですか。

(答)

消費期限を過ぎた原材料を使用することは厳に慎むべきです。(加工-38参照)

一方、賞味期限は定められた方法により保存された場合において、期待される全ての品質の保持が十分に可能であると認められる期限であり(総則-24参照)、この期限を過ぎた原材料を使用することは、必ずしも禁止されてはいません。ただし、この場合においても、当該原材料の特徴を踏まえた保存温度の変更や加熱加工などを行う際には、社内基準を策定の上、最終製品の品質に問題がないことを科学的・合理的な方法で確認するとともに、その関係記録・帳簿等を保存するなど、慎重かつ十分な管理・確認の下に行われる必要があります。

(加工-44) 一度出荷した後返品された商品がまだ期限内の場合、出荷時に付した期限(日時)をそのまま用いたり、期限を延長して付したりして出荷することはできますか。

(答)

期限表示は、食品の特性等に応じて科学的・合理的根拠をもって適正に設定すべきもので(「食品期限表示の設定のためのガイドライン」(平成17年2月厚生労働省・農林水産省)参照)、定められた方法により保存した場合の期限として表示されています。

一度出荷した後返品された商品については、定められた方法により保存されていたかを確認することは通常困難であり、品質が保証できないため、一度出荷した後返品された商品を再出荷することは、原則として認められません。そのため、やむを得ず再度出荷することは、出荷後に定められた方法で保存されていることが確認されており、かつ、当該方法で保存されれば品質劣化がほとんど生じない場合に限って認められるものであり、その際にも、科学的・合理的根拠に基づいて適切に期限を設定する必要があります。なお、返品された商品に対して、出荷時に付した期限(日時)を延長して付すことは、科学的・合理的根拠がないこととなるため、認められません。

(加工-45) 科学的な根拠に基づき設定された期限を超えた期限を表示した場合の食品表示法上の取扱いはどうなるのですか。

(答)

消費期限又は賞味期限の表示は、食品表示基準に従って行われるべきものであり、消費期限及び賞味期限それぞれの定義に沿ってなされなければ適切な表示とはいえません。すなわち、消費期限については、「定められた方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他の品質の劣化に伴い安全性を欠くこととなるおそれがないと認められる期限」、賞味期限については、「定められた方法により保存した場合において、期待される全ての品質の保持が十分に可能であると認められる期限」でなければなりません。また、科学的な根拠に基づいて設定された期限を超えて表示を行った場合で、公衆衛生に危害を及ぼすようなおそれがある場合には、食品衛生法第20条で禁止されている「公衆衛生に危害を及ぼすおそれがある虚偽の又は誇大な表示」にも該当することとなります。

なお、賞味期限の定義に「ただし、当該期限を超えた場合であっても、これらの品質が保持されていることがあるものとする。」という表現がありますが、これは、期限が過ぎた食品がすぐに食べられなくなるわけではない旨を消費者に情報提供するためのものですので、短い期限を設定する必要があるというものではありません。

(総則-24参照)

(加工-46) 製造年月日が逆算できない製品（賞味期限を年月で表示している製品）で、かつ、ロット番号も記載していない場合、廃棄等の措置を講じなければならない違反が発見された際の取扱いはどうなるのですか。

(答)

違反品のロットが特定できない限り、少なくとも、同一の消費期限又は賞味期限が表示されている食品全てが廃棄等の対象になると考えます。

(加工-47) 製造物責任法と、食品表示法に基づく消費期限又は賞味期限の表示との関連はどのように考えればよいのですか。

(答)

製造物責任法は、製造物により消費者危害が起こった場合、消費者が製造業者に対して損害賠償請求をする上で必要な要件を、製造業者の「過失」から「欠陥」に変更するものです。「過失」というのは、被害を防ごうと思えばできたにもかかわらず、何らかの不注意により防止するための措置を怠ったという主観的なものですが、「欠陥」はその製造物そのものの客観的状态であり、消費者の立証負担は軽減されたものといえます。これは、加工食品のみならず、全ての製造物に対して導入されたものです。

一方、消費期限又は賞味期限の表示は、食品表示法に基づく食品表示基準で定められているものであり、製造物責任法とは法律上の直接の関係はありません。すなわち、表示の行政上の取締りは食品表示法に基づいて行われるものです。

他方、製造者の消費者に対する賠償責任の有無は、この製造物責任法により判断されることとなります。食品衛生法の規格や基準等への適合・不適合と製造物の欠陥の有無の判断とは必ずしも一致するものではありませんが、製造物の欠陥の有無を判断する上での重要な考慮事項になることは十分考えられます。

(加工-48) 消費期限又は賞味期限前に販売された食品を購入した消費者が、その期限を過ぎた後に当該食品を喫食して食中毒が起こった場合、消費者に対する営業者の民事上の責任はあるのですか。

(答)

適正な消費期限又は賞味期限の表示を行っていた食品で食中毒が起こった場合、その期限の前か後かということは、営業者の民事上の責任を判断する上で、一つの考慮事項になるものと考えられます。しかしながら、賞味期限の表示そのものが衛生的な要因のみならず、味や香りといったことも勘案して設定される場合もあり、必ずしも、期限を過ぎた後の喫食を避けるような表示をしているとはいえません。

すなわち、食中毒が起こった場合の営業者の消費者に対する民事上の責任は、民法や製造物責任法等に照らし、表示のみならず種々の要素を勘案して、営業者に過失があったか、商品に欠陥があったか等を考慮して最終的には裁判所が判断することとなります。期限後の食品であることをもって、直ちに営業者が免責されることにはならないと考えられます。

(加工-49) 期限を過ぎた食品を販売して食中毒が発生した場合、消費者に対する民事上の責任は、製造業者、販売業者のどちらにあるのですか。

(答)

期限を過ぎた食品を販売して食中毒が発生した場合の消費者に対する製造業者や販売業者の民事上の責任は、それぞれについて、発生原因や過失の有無等表示以外の種々の要素も勘案し、民法や製造物責任法等に照らして最終的には裁判所が判断することとなりますので、一般的かつ択一的に、どちらに責任があるかということはいふことができません。

なお、製造業者については、食品の欠陥による製造物責任等が、販売業者については、民法による債務不履行責任、不法行為責任等が問われることとなり、原因の如何によっては、両方の責任が認められることもあり得ます。実際にどちらが消費者に対して賠償を行うかは、被害を受けた消費者の選択によることとなり、また、製造業者と販売業者のどちらがどの程度最終的に負担するかは、原因に対する寄与の程度や契約関係等により判断されることとなります。

(加工-50) 以下のような事例は違反になるのでしょうか。

事例①

生食用として販売予定の鮮魚を、加熱調理用の鮮魚として販売する際に、消費期限を数日延長した。なお、加熱調理用の消費期限は、科学的根拠に基づき設定されていた。

事例②

製造当日を消費期限として表示した量り売りのそうざいが売れ残った際に、その一部を冷蔵保管し、翌日に、その日を消費期限と表示して販売した。なお、販売者は消費期限を科学的根拠に基づき、製造日から4～5日と設定していた。

(答)

事例①、事例②ともに違反ではありませんが、売れ残りの商品の期限を不適切に延長しているような印象を消費者に与え、結果として、食品表示に対する信頼を損ねる事例であり、適切ではないため慎むべきと考えます。

(加工-51) シアン化合物を含有する豆類の日付表示はどのようにすればよいのですか。

(答)

食品、添加物等の規格基準においては、豆類はシアン化合物が検出されるものであってはならないとされています。

ただし、バター豆、ホワイト豆、サルタニ豆、サルタピア豆、ペギア豆、ライマ豆については、食品衛生法により使用基準を定め、生あんの原料のみに使用を限定し、また、生あんの製造基準を定め、生あんにシアン化合物が完全に残らないことを確保した上で、これらの豆類は元来その成分としてシアン化合物を含有していることから、豆100g中に含有するシアン化合物の量がシアン化水素（HCN）として、50mg以下であるという基準を設け、規制しています。

したがって、シアン化合物を含有する豆類にあっては、流通及び加工工程の管理上の観点から、期限表示ではなく、輸入年月日の表示を行うこととなっています。

(原材料名関係)

(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。これは当該工場で、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になります。

< 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になります。

(次頁に続く)

<複合原材料を使用した場合の表示方法>

【例②】食用植物油脂、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（食用植物油脂、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」表示をする場合

原材料名	〇〇、△△、マヨネーズ（食用植物油脂、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、 <u>ココア調整品</u> （砂糖、 <u>ココアパウダー</u> 、その他）、 <u>バター</u> 、 <u>鶏卵</u> 、 <u>膨張剤</u>
------	---

○ 分割して表示する方法

原材料名	小麦粉、 <u>バター</u> 、 <u>砂糖</u> 、 <u>鶏卵</u> 、 <u>ココアパウダー</u> 、 <u>アーモンドパウダー</u> 、 <u>食塩</u> 、 <u>膨張剤</u>
------	--

(次頁に続く)

【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、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) 複合原材料の原材料について、複合原材料に占める重量割合が5%未満で重量順位が3番目、4番目の原材料を「その他」と表示し、5番目の原材料を抜き出して表示することはできますか。

(答)

できません。このような場合に5番目の原材料を表示したい場合、3番目、4番目の原材料を「その他」とまとめずにそれぞれ重量順に表示し、その次に表示することが必要です。

(加工-56) 加工食品の原材料として有機農産物や有機農産物加工食品を使用した場合、原材料名欄に「有機トマト」、「有機小麦粉」など使用した原材料が有機である旨を表示することはできますか。

(答)

農林物資の規格化等に関する法律（昭和25年法律第175号）第14条の規定により格付の表示（有機JASマーク）が付された有機農産物（有機農産物の日本農林規格（平成17年10月27日農林水産省告示第1605号）第3条に規定するものをいう。）又は有機農産物加工食品（有機加工食品の日本農林規格（平成17年10月27日農林水産省告示第1606号）第3条に規定するものをいう。）を原材料とする場合には、当該原材料が有機農産物又は有機農産物加工食品である旨を表示することができます。

(加工-57) 原材料として少量しか使用しないものや通常は食さないものについても全て表示する必要がありますか。

(答)

- 1 原則として使用した全ての原材料を表示することが必要であり、どんなに少量であっても表示が必要です。
- 2 しかしながら、例えば、原材料とされるもののうち、
 - ① 柏もちの「柏の葉」など、通常そのものを食さないもの
 - ② 使用量がわずかであり、一般に最終製品に影響を及ぼさないと判断される添加物製剤中の食品素材については、表示が必要な原材料には該当しないものと考え、原材料名への表示を省略することができます。
- 3 また、このほか、複合原材料の原材料の表示を省略できる場合があります。（加工-52参照）
- 4 ただし、添加物製剤中の乳糖のようなアレルギーを含む食品素材については、原材料として表示を省略した場合であっても、当該食品素材に含まれるアレルギーは別途、アレルギー表示を行うことが必要です。

(加工-58) 原材料の表示順は、製造時の原材料配合割合に従って決定するのですか。

(答)

- 1 原材料の表示順は、基本的に製造時の配合割合に従って決定することになります。国際規格であるコーデックスの包装食品一般規格においても同様の考え方がとられています。
- 2 ただし、
 - ① フライ類の揚げ油やエキス抽出目的の茶やハーブ類、加熱した食肉を調味液に漬け込み調味液を捨てる場合などのように、製造時に配合した量と、最終製品中に含まれる量が明らかに異なる場合や、
 - ② 濃縮原料や乾燥原料を使用するため、使用した原材料の重量を単純に比較することが適当でない場合には、消費者に誤認を与えることのないよう、表示順の決定に際し留意する必要があります。
- 3 2の①の例の場合には、製品に吸収される油、エキスや調味液の量を、事業者自身又は業界の試験結果等から推測し、当該製品に含まれると考えられる重量順に表示してください。
- 4 また、2の②の例の場合には、原料の入手時には濃縮又は乾燥した形であっても、製造の際に還元される原材料について、内容物を誤認させないよう注意しつつ、濃縮又は乾燥前の状態に換算した重量順で表示することができます。
- 5 いずれにしても、原材料を重量順に表示するよう定めているのは、商品名やイメージから予想される使用量と大幅に異なることなどによる消費者の誤認や不利益を防止するためであり、消費者が使用した原材料の多寡を適切に判断できるよう、各事業者が十分に考慮することが必要です。

(加工-59) 原材料名の書き方として「野菜」、「魚介類」、「糖類」等、同種の原材料を複数使用している場合、まとめて表示することはできますか。

(答)

1 「野菜」、「魚介類」、「糖類」のように、消費者が同種の原材料と認識しているものであって、複数種類の原材料を使用するような場合には、同種の原材料をまとめて表示した方が消費者に分かりやすい場合もあります。

このような場合には、食品表示基準第3条第1項の表の原材料名の項の2の1の規定に基づき「野菜」、「魚介類」、「糖類」などの文字の後ろに括弧を付して、まとめて表示することができます。

2 なお、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になります。

<パスタソースの原材料名で、野菜をまとめて表示する場合の表示例>

原材料名	トマト、トマトペースト、たまねぎ、にんじん、にんにく、砂糖、セロリ、植物油脂、食塩、パセリ、でん粉、香辛料
添加物	調味料（アミノ酸等）、…



原材料名	野菜（トマト、たまねぎ、にんじん、にんにく、セロリ、パセリ）、トマトペースト、砂糖、植物油脂、食塩、でん粉、香辛料
添加物	調味料（アミノ酸等）、…

注) この例の場合、「野菜」とまとめて表示できるのは、原材料として生又は冷凍の野菜を使用したものに限られ、トマトペーストについては、「野菜」のまとめ表示には含めない。

また、「野菜」のうち一部のみを抽出してまとめて表示したり、野菜の一部を「その他」と表示することは不可。

(加工-60) 複数の加工食品により構成される製品の原材料の表示方法を教えてください。

(答)

- 1 納豆、添付たれ及び添付からしで構成される納豆製品のような複数の加工食品により構成される製品について、この製品に使用した原材料及び添加物を、食品表示基準第3条第1項の表の原材料名の項の2の2及び添加物の項の2の規定に基づき加工食品ごとにまとめて表示することができます。
- 2 なお、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になります。

【例】「納豆＋添付たれ＋添付からし」からなる納豆製品

原材料名	【納豆】大豆、納豆菌 【添付たれ】植物性たん白分解物（大豆を含む）、砂糖、しょうゆ（大豆・小麦を含む）、食塩、醸造酢、昆布エキス 【添付からし】からし、食塩、醸造酢
添加物	【添付たれ】調味料（アミノ酸等）、アルコール、ビタミンB ₁ 【添付からし】酸味料、着色料（うこん）、増粘多糖類、香料

(加工-61) 下記のようなものを店内加工し、自らその場で販売する場合は、原材料名等の表示は不要となりますか。

(水産) 鍋物セット、バーベキューセット

(畜産) 鍋物セット各種、炒め物セット各種、焼肉セット、ハンバーグ、ピーマン肉詰め

(農産) カットフルーツミックス、鍋物セット

(答)

- 1 容器包装された上記の製品を製造者（又は加工包装者）が自らその場で販売する場合、原材料名、内容量などの表示事項を表示する必要はありません。詳しくは食品表示基準第5条第1項の「食品を製造し、又は加工した場所で販売する場合」の項を御確認ください。

- 2 なお、カットフルーツミックス、焼肉セットなどについては、食品表示基準別表第15の原料原産地表示が必要な品目に該当しますが、店内加工の場合は原料原産地の表示義務はありません。
しかしながら、消費者から生鮮食品同様に認識されており、原産地表示への期待が大きいことを踏まえ、自主的に原料原産地表示を行うことが望まれます。

- 3 なお、食品表示基準上は内容量の表示義務がない場合であっても、計量法上表示しなければならない場合があることには御留意ください。

(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。

(答)

御質問の例は、次のとおりです。

- ① 複数種類の魚肉をミンチにしたものなど、魚の種類ごとに重量順に表示することが困難な場合、又は、商品特性上原材料を魚種ごとに表示することが困難な場合には、数種類の魚を一括して「魚」又は「魚肉」と表示することが可能です。ただし、この場合、特定の種類の魚類の名称を抜き出して表示することはできません。
- ② クロマグロ (*Thunnus thynnus*) について「本マグロ」、「ほんまぐろ」のように表示することは可能ですが、「メバチ」、「キハダ」、「ビンナガ」などクロマグロとは異なる種を「本マグロ」等と表示することはできません。
- ③ できません。「黒糖」は「砂糖」と表示することができますが、還元水あめは糖アルコールであり、「砂糖」とはいえないので、「還元水あめ」と一般的な名称で表示してください。
- ④ 可能です。なお、「有機」の文言を表示できるのは、有機農産物の日本農林規格に基づき格付けされたものを直接使用している場合に限りです。また、有機農産物を使用した旨を表示する場合は、特色のある原材料に該当しますので、原材料に占める有機農産物の使用割合が100%である場合を除き、使用割合を明示する必要があります。
- ⑤ 原材料名は最も一般的な名称をもって表示すること、また、一般消費者が読みやすく理解しやすいよう邦文をもって表示する必要があるため、この場合は、「大豆（遺伝子組換えでない）」等と表示して下さい。

(加工-63) 同一工場で「エビしゅうまい」、「カニしゅうまい」、「ホタテしゅうまい」を製造して詰め合わせている場合の原材料の表示方法は、その商品ごとにするのですか。

(答)

原則は、3種類の全ての原材料について、全ての原材料の重量に対する割合の多い順に表示することとなりますが、消費者が購入時に判断しやすいことを考慮して、「エビしゅうまい」、「カニしゅうまい」、「ホタテしゅうまい」ごとに表示することは差し支えありません。

(加工-64) 他社から仕入れた数種類の製品を詰め合わせた場合、原材料名の表示はどのようにすればよいですか。

(答)

1 原材料名の表示は、

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・・・(以下略))、いちごケーキ(砂糖、小麦粉、卵、植物油、カカオバター、いちご・・・(以下略))」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を、食品表示基準第3条第1項の表の原材料名の項の規定に基づき表示します。

2 ただし、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-65) 原材料に占める重量の割合が2%以下の香辛料については、「香辛料」とまとめて表示できることとなっていますが、2%とはそれぞれの香辛料についてですか、それとも香辛料の全てを合算したものですか。また、香辛料の一部を強調するために普通の原材料として表示することは可能ですか。

(答)

1 香辛料及び香辛料エキスについては、食品表示基準第3条第1項の表の原材料の規定により、既存添加物名簿(平成8年厚生省告示第120号)に掲げる添加物に該当するものを除き、その香辛料又は香辛料エキスの合算した重量が原材料全体に占める重量の割合が2%以下の場合に限り、「香辛料」又は「混合香辛料」と表示することができます。なお、2%を超える場合はそれぞれ混合した個別の名称で表示して下さい。

2 一部の香辛料を強調するために特定の香辛料を普通の原材料として「・・・、こしょう、香辛料、・・・」等のように表示することは、適切ではありません。

(加工-66) 原材料名の表示で、カレー粉等多種類の香辛料からなるものであって、小型容器包装に入れられたものについて、使用した全ての香辛料を表示しなければならないのですか。

(答)

- 1 原材料名の表示は、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となっています。
- 2 しかしながら、カレー粉等のように多種類の香辛料からなるもので、小型容器包装入りのものについては、容器包装の面積が狭いため定められた活字の大きさ（表示可能面積がおおむね150平方センチメートル以下のものにあつては、5.5ポイント以上の大きさの活字とすることができます。）を考慮しても全ての原材料名を表示することは技術的に困難であると考えられます。
- 3 したがって、食品表示基準第三条第一項の原材料の規定において、香辛料及び香辛料エキス（既存添加物名簿に掲げる添加物に該当するものを除き、原材料に占める重量の割合が2%以下のものに限る。）は、「香辛料」又は「混合香辛料」と表示することができることとなっていることを勘案し、カレー粉等のように多種類の香辛料からなるもので、小型容器包装入りのものについての原材料名の表示は、個々の香辛料のうち、原材料に占める重量の割合が2%を超えるものにあつてはその最も一般的な名称をもって表示し、2%以下のものにあつては「その他香辛料」としてまとめて表示しても差し支えないものと考えます。

(加工-67) 原材料として、特定JAS規格に基づき格付けされた地鶏肉や熟成ハム・ソーセージ類を使用した場合、その旨を枠外に表示できますか。

(答)

特定JAS規格により格付けされたものを原材料として使用した場合に、強調表示としてその旨を枠外に表示することは可能です。

(加工-68) 食品表示基準別表第4に規定されている調理冷凍食品の原材料名の表示の方法が適用されない冷凍食品について、例えば食肉、魚肉、野菜、つなぎ、衣、皮、ソース等の原材料名は、調理冷凍食品の表示基準の規定に準じて、「食肉（牛肉、豚肉）」等と表示できますか。

(答)

差し支えありません。

(加工-69) 魚肉練り製品に複数の魚類の魚肉を使用した場合、全ての魚類名を表示する必要がありますか。

(答)

- 1 原材料には、使用した全ての原材料を最も一般的な名称で表示することとなっています。魚肉練り製品に使用した魚肉については、使用した魚類の名称を全て表示することが基本です。しかし、漁獲時の混獲等の理由により、使用した全ての魚類の名称が分からない場合、原材料を魚類ごとに表示することが困難な場合などがあり得ることから、食品表示基準第3条第1項の表の原材料名の規定において、特定の種類の魚類の名称を表示していない場合に限り、複数種類の魚類を一括して「魚」又は「魚肉」の名称をもって表示することが認められています。
- 2 この場合、特定の種類の魚類の名称だけを抜き出して表示することはできませんが、複数の魚類を使用した際に、「魚肉（いとよりだい、れんこだい、たら、はも）」のようにまとめて表示することはできます。
- 3 しかしながら、魚肉練り製品（蒸し・焼き・揚げ・ゆでかまぼこ類、魚肉ソーセージ、魚肉ハムのつなぎ）に使用する魚類については、特定の魚類の名称が分からない場合があり得ること、及び消費者の誤認を招かない範囲で名称がわかる魚類について表示することにより原材料名に表示する情報が増えるため、使用する魚類が4種以上の場合にあつては、「魚肉」の文字に括弧を付して使用量の高いものから順に3種の魚類名を表示し、その他の魚類は「その他」と表示しても差し支えないと考えます。

(加工-70) 菓子に黒糖を使用した場合、原材料に黒糖又は黒砂糖と書いていいですか。

(答)

黒糖又は黒砂糖とは、さとうきびの搾り汁に中和、沈殿等による不純物の除去を行い、煮沸による濃縮を行った後、糖みつ分の分離等の加工を行わずに、冷却して製造した砂糖で、固形又は粉末状のものをいいますので、この定義に合致するものを直接の原材料として使用しているのであれば、その最も一般的な名称である「黒糖」又は「黒砂糖」を原材料として表示することは可能です。

一方、濃縮したさとうきびの搾り汁から糖みつを分離して結晶化した粗糖と糖みつ等を原料としたもの等は、黒糖とは認められないので、原材料名として「黒糖」又は「黒砂糖」と表示することはできません。

(加工-71) 黒糖や加工黒糖の原材料表示は、どのようにしたらよいですか。

(答)

- 1 原材料名は、使用した原材料の最も一般的な名称を表示しなければなりませんので、黒糖（黒砂糖）については、原材料名として、直接使用した原材料である「さとうきび」と表示することになります。
- 2 一方、例えば、黒糖、粗糖、糖みつを加えて加工したものについては、原材料名として、「黒糖」、「粗糖」、「糖みつ」等の直接使用したものの最も一般的な名称を表示することになります。
- 3 実際の製造でさとうきびを使用していないのに、「さとうきび」と表示することや「粗糖」や「糖みつ」を使用しているのに表示しないことは、食品表示基準に反することになります。

(加工-72) A国から輸入する「すじこ」の中には、シロサケ以外にギンザケ等のサケ・マス類の魚種が混合されているケースがあります。そのため原材料名の表示として「鮭鱒卵」と表示してもよいですか。

(答)

個別の魚種が分かっているのであれば、その魚種に対応した原材料名（例えば白鮭魚卵、鮭子）を表示するのが原則です。

ただし、サケ・マス類を沖捕りし船上で魚卵を取り出す場合、魚種の区別無く混合された状態で入荷される場合は、原材料名として「鮭鱒卵」と表示するのもやむを得ないと考えます。

(加工-73) 農産物を原料とする場合、季節や産地などによるばらつきを補正するために調整資材を使用することがあり、製造ごとに配合量が変わる可能性があります。その場合の原材料の表示順において、基本的な配合量に従って表示をすることができますか。

(答)

原料の配合割合を変更するのであれば、変更後の配合割合に沿って原材料の表示順を変更する必要があります。

(加工-74) 原材料と添加物は区分して表示することになっていますが、原材料、添加物の表示順序は特に指定はないという解釈でよろしいでしょうか。

(答)

原材料、添加物の順序が一般的であり、当該順序で表示する方が望ましいと考えます。

ただし、サプリメントのようにそのほとんどが添加物で構成されている場合は添加物を先に表示（その場合も重量順に表示）しても差し支えありません。

(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、加工助剤やキャリーオーバーに該当する添加物の表示は免除されてますが、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。

(添加物関係)

(加工-76) 「一般に食品として飲食に供されている物であって添加物として使用される品目リスト」(以下「一般飲食物添加物リスト」という。)に収載されていない食品は、添加物の目的で使用しても、添加物表示は不要と解してよいですか。

(答)

添加物の目的で使用した場合は、当該物が食品であっても、添加物としての表示が必要です。

(加工-77) アミノ酸液はどのように表示すればよいですか。

(答)

動植物たんぱくを加水分解して得られたアミノ酸液のように、個々のアミノ酸まで単離せず種々のアミノ酸等が複合した状態を保っているものは、肉エキスと同様に食品として扱われており、添加物表示は不要です。

一方、アミノ酸液にL-グルタミン酸ナトリウム等の添加物が添加されている場合や調味料の用途に使用されるもののうち、L-グルタミン酸ナトリウムやDL-アラニン等のように単一の成分からなるアミノ酸には、添加物表示が必要です。

(加工-78) 寒天を使用した食品において、「寒天」はどのように表示すればよいですか。

(答)

寒天を食品として使用する場合には、添加物表示は不要です。なお、添加物としての目的で使用する場合には、添加物としての表示が必要です。

(加工-79) 添加物表示の義務のある食品はどのような範囲ですか。

(答)

添加物表示を行う食品の範囲は、食品表示基準第3条第1項の表、第10条、第15条、第19条、第24条又は第29条に規定されている食品です。ただし、容器包装の表示可能面積がおおむね30平方センチメートル以下であるもの、食品表示基準別表第24に掲げるあんず、おうとう、かんきつ類、キウイー、ざくろ、すもも、西洋なし、ネクタリン、バナナ、びわ、マルメロ、もも及びりんごにおける防かび剤又は防ばい剤として使用される添加物以外の添加物にあつては、省略することができます。

(加工-80) 一括名又は添加物の用途を示す名称を物質名表示を行なった上で、付記してもよいですか。

(答)

一括名を表示した上で一括名に代えた物質名を併記することや、物質名の表示に添加物の用途を示す名称を付記することは任意表示であり、一括表示枠内に義務表示事項以外の表示をすることは、食品ごとに表示が異なることとなり、混乱を招くおそれがあることから望ましくありません。

ただし、併記又は付記することが消費者にとって分かりやすい表示となる場合は付記しても差し支えありません。その際、一括名を表示した上で一括名に代えた物質名を併記する場合には、表示する当該添加物は一括名の範囲の添加物であることを要し、また、添加物の用途を示す名称についても消費者に誤解を与えるようなものは使用しないよう指導されたい。

(加工-81) 一括名の表示に、使用した添加物の名称を付記してもよいですか。

(例) 酸味料 (クエン酸等)、乳化剤 (レシチン)

(答)

(加工-80) のとおり、一括名を表示した上で一括名に代えた物質名を併記する場合には、表示する当該添加物は一括名の範囲の添加物であることを要すとしています。また、併記する添加物については、効果の高いものから順に表示を行うとともに、複数のものを使用しているにもかかわらず、単品のみ使用しているかのような表現 (例: レシチン以外に乳化剤を使用していながら、乳化剤 (レシチン) と表示する等) はできません。

(加工-82) 塩化マグネシウム又は塩化マグネシウム含有物を使用した場合、付加的に「(にがり)」を表示してもよいですか。

(答)

一般に、「にがり」は塩化マグネシウムを主成分とする海水から塩をとった残留物をいい、古くから豆腐を固める材料等としても用いられることから、食塩に粗製海水塩化マグネシウムを使用した場合及び豆腐を固める目的で塩化マグネシウム又は粗製海水塩化マグネシウムを使用した場合に限って、当該付加表示を行っても差し支えありません。

(加工-83) パラオキシ安息香酸エステル類をパラベンと表示できますか。

(答)

できません。簡略名は、「食品表示基準について」(平成27年3月30日消食表第139号)の別添添加物2-1に示された名称を使用してください。

(加工-84) 「香辛料抽出物」の表示に際して、個別の原材料名を付与した名称である「香辛料(基原物質名)＋抽出物」(例えば「コショウ抽出物」)を用いてもよいですか。

(答)

香辛料を原材料とし、香辛味の付与の目的で使用される添加物の表示は「香辛料抽出物」又は「スパイス抽出物」(食品への表示においては簡略名、又は類別名である「スパイス」、「香辛料」も使用できる。)を用い、その他の名称は使用できません。

(加工-85) 醤油に使用されたエタノールは保存料として表示すべきですか。

(答)

醤油に一般に使用されているエタノールは、安息香酸、ソルビン酸等の保存料と同等の効果を有するレベルでないことから、物質名を表示すれば足够了。

(加工-86) 調味料(アミノ酸、核酸)と表示することができますか。

(答)

食品表示基準第3条第1項の表の添加物の項3の規定に基づく別表第7に調味料としてアミノ酸と他の種類のを2種以上使用した場合の表示は、「調味料(アミノ酸等)」と表示することが規定されているが、「等」の部分具体的に表示しても差し支えありません。

(加工-87) 豆乳に膨張を目的として炭酸水素ナトリウムを添加して油揚げを製造した場合「膨張剤」の一括名を使用できますか。また、「ふ」の場合はどうですか。

(答)

いずれも一括名を使用できます。ほかに「がんもどき」にも使用できます。

(加工-88) カステラ等の包装時の保存のため、二酸化炭素でガス置換する場合、当該添加物の表示は必要か。

(答)

食品中に残存しないことから、加工助剤に該当し、表示は免除されます。

(加工-89) すし揚げを醤油、砂糖等で調味したものに豆腐用凝固剤の表示は必要ですか。

(答)

豆腐用凝固剤は調味工程を経て、最終食品では効果を有しないと考えられ、キャリーオーバーに該当します。

(加工-90) ベニコウジ色素に抽出溶剤として含まれるエタノールは表示する必要がありますか。

(答)

色素部分と分離できない状態にある抽出溶剤については、抽出溶剤を含め当該物を原体として取り扱うことから、表示は不要です。

(加工-91) 「添加物は一切使用していません」、「無添加」などと表示をすることはできますか。

(答)

1 通常同種の製品が一般的に添加物が使用されているものであって、当該製品について添加物を使用していない場合に、添加物を使用していない旨の表示をしても差し支えないと考えます。

ただし、加工助剤やキャリアオーバー等のように食品表示基準第3条第1項の表の添加物の項の規定により表示が免除される添加物を使用している場合には、添加物を使用していない旨の表示をすることはできません。

また、「無添加」とだけ表示することは、何を加えていないかが不明確なので、具体的に表示することが望ましいと考えます。

2 さらに、同種の製品が一般的に添加物が使用されることがないものである場合、添加物を使用していない旨の表示をすることは適切ではありません。

(加工-92) 添加物製剤を使用している加工食品について、添加物製剤を構成する添加物をどのような順序で表示すればよいですか。

(答)

目的成分の重量で順番を決めてください。

(内容量又は固形量及び内容総量関係)

(加工-93) 内容量の単位として、「g」、「kg」、「ml」、「L」の記号は使えますか。

(答)

使えます。

ただし、計量法の規定により表示することとなっているものについては、計量法に従って表示することが必要です。詳しくは各都道府県の計量検定所等へお問い合わせください。

(加工-94) 期間限定のキャンペーンとして、通常の製品よりも増量した製品の販売を考えています。この場合、内容量はどのように表示したらよいですか。

(答)

義務表示事項としての内容量の表示は、その製品の実際の内容量を表示する必要があるため、通常の製品より増量した製品にあっては、通常製品の重量ではなく増量後の重量を内容量として表示してください。

(加工-95) 内容総量や固形量を商品の主要面に名称とともに表示する場合、一括表示部分における内容総量、固形量の表示を省略することはできますか。

(答)

- 1 内容総量、固形量等についても、内容量と同様、商品の主要面に名称とともに明瞭に表示されている場合には、一括表示部分における内容総量、固形量等の表示を省略することが可能です。
- 2 ただし、この場合、複数の容量が表示されることから、それぞれの数字の意味が不明確とならないよう、商品の主要面において「固形量」等の項目名を付して表示することが必要です。

(加工-96) 一般的に、豆腐は手作りが多く、手作業で切断を行っており、内容重量が一定とならないため正確な表示を行うことが困難なのですが、どのように表示すればよいのですか。

(答)

- 1 食品表示基準第3条第1項の表の内容量又は固形量及び内容総量の項の規定では「内容量」として、内容重量、内容体積又は内容数量を表示することとなっています。ただし、計量法に基づく特定商品に該当せず、内容量を外見上容易に識別できるものにあつては、内容量の表示を省略することができます。
- 2 豆腐の内容量については、内容重量又は個数を「200g」、「一丁」のように表示することが原則ですが、豆腐は計量法に基づく特定商品に該当しないため、内容量を外見上容易に識別できる場合は、表示を省略することも可能です。

(加工-97) 「内容量を外見上容易に識別できる」とは、具体的にはどのような状態のことですか。

(答)

製品が容器包装された状態で、容器包装を開かずに、内容数量を外見から容易に判別することができる場合をいいます。

(加工-98) 固形物に充填液を加えた製品のうち、缶又は瓶に密封した製品にあっては、内容量に代えて固形量及び内容総量を表示すること、また、缶又は瓶以外の容器包装に密封した製品にあっては、内容量に代えて固形量を表示することができることとなっていますが、この後者の固形量を表示することができる食品としては、どんなものがありますか。

(答)

缶詰、瓶詰以外のものとしては、たけのこ・さといも・山菜などの野菜の水煮、こんにゃくなどが該当します。

(加工-99) 納豆等に添付するたれやからしの内容量は表示しなくてもよいですか。

(答)

小袋の調味料等はその商品の中では一般に付随的なものと考えられること及び計量法においてその内容量の表示が義務付けられていないことから、食品表示基準でもその内容量の表示は省略しても差し支えないと考えます。

(加工-100) 内容重量で管理すると個数が一定にならない製品（例えば、1 kg パック）について、内容量を「1 kg (○～○個入り)」と、重量に個数を併記する場合には内容個数に幅を持たせた表示はできますか。

(答)

差し支えありません。

(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。

(栄養成分（たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウム）の量及び熱量関係)

(加工-102) 栄養成分の機能の表示や栄養強調表示をする成分以外の栄養成分について、合理的な推定により得られた値を表示することができますか。

(答)

栄養成分の機能の表示や栄養強調表示をする場合、表示する全ての栄養成分について、許容差の範囲内にある必要があります（合理的な推定により得られた値は認められません。）。

(加工-103) 事業者が栄養表示を行う際に使用できる食品の栄養成分が掲載されたデータベースには、どのようなものがありますか。

(答)

最新の日本食品標準成分表や、別添の食品の栄養成分データベース構築ガイドライン等に基づき業界団体等が作成したもの等が考えられます。

(加工-104) 当該食品の百グラム若しくは百ミリリットル又は一食分、一包装その他の一単位当たりの量を表示するとあるが、その他の一単位の定義は何ですか。例えば、シュウマイ、餃子の一個当たりの単位もその定義に含まれるのでしょうか。

(答)

消費者に認識される単位であれば、製品一個当たりを単位とすることは可能です。

(加工-105) 当該食品単位が一食分である場合にあっては、当該一食分の量を併記するとあるが、その他食品単位についても目安となる重量を併記してもよいですか。

(答)

一食分以外の食品単位についても、任意に当該食品単位の量を併記することは可能です。

(加工-106) 一般用加工食品について、栄養成分の機能の表示や栄養強調表示（栄養成分の補給ができる旨、栄養成分又は熱量の適切な摂取ができる旨、糖類を添加していない旨、ナトリウム塩を添加していない旨）をしない場合、一つの食品の栄養成分表示の中に、一部の項目のみ合理的な方法による推定値で表示することは可能ですか。その場合、保管しておく合理的根拠は「推定値」の表示を行った成分のみでよいですか。

(答)

「推定値」である成分が分かるように記載すれば問題ありません。例えば「○○は推定値」、「○○以外の栄養成分については、推定値」等の文言を、栄養成分表示に近接した場所に記載してください。

「推定値」の表示を行った成分については、必要に応じて説明が出来るようにその合理的根拠を保管しておく必要があります。

(加工-107) 栄養表示をする場合の分析機関の指定はありますか。

(答)

栄養成分表示の表示値を設定する場合の分析機関の指定はありません。

(加工-108) 食品100g当たりのナトリウムの量が5mg未満である場合には、「食塩相当量」はゼロ」と表示することは可能ですか。

(答)

可能です。

(食品関連事業者の氏名又は名称及び住所)

(加工-109) 食品関連事業者の電話番号、FAX番号、メールアドレスやウェブサイトアドレスを食品表示基準別記様式1の枠内に表示することができますか。

(答)

- 1 これらの表示は義務表示事項ではありませんが、消費者にとって重要な情報であり、適切な表示事項であると考えられますので、食品表示基準別記様式1の枠内に表示することが可能です。この他にも、お客様問い合わせ先、開封後の取扱いなどは、食品表示基準別記様式1の枠内に表示することが可能です。
- 2 ただし、商品の説明書き、宣伝文句などは、義務表示事項が見つらなくなりますので、食品表示基準別記様式1の枠内に表示することはできません。

【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	
お客様ダイヤル	0120 (〇〇) 〇〇〇〇
当社ウェブサイトアドレス	http://www…

(加工-110) 製造所固有記号の問合せに対する応答義務は誰が負うのですか。

(答)

基本的には、一括表示に、表示内容に責任を有する者として表示されている食品関連事業者が応答義務を負うこととなります。

(加工-111) 食品関連事業者の表示方法を教えてください。

(答)

- 1 表示責任者である食品関連事業者の氏名又は名称及び住所を、「製造者」、「加工者」、「販売者」、「輸入者」のいずれかの項目名を付して、一括表示部分に表示することが必要です。
- 2 項目名については、表示を行う者（表示内容に責任を有する者）が当該製品の製造業者である場合には「製造者」、加工者である場合は「加工者」、輸入業者にあつては「輸入者」とすることが基本です。
- 3 なお、製造業者、加工者又は輸入業者との合意等により、これらの者に代わって販売業者が表示を行うことも可能です。この場合、項目名は「販売者」としてください。

(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-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) 食品関連事業者名欄に氏名又は名称及び住所のほか、屋号、商号、商品ブランド名やそれを図案化したマークを併記してもよいですか。

(答)

消費者に誤認を与えない範囲であれば、併記しても差し支えないと考えます。

(加工-115) 原産国を実際に表示する義務があるのは誰ですか。

(答)

原産国の表示義務は、製品輸入したものについては輸入者に表示義務があります。この場合の輸入者とは、輸入した製品の表示内容について日本国内で責任を持つ者となります。

また、バルクの状態で輸入されたものを国内で小分け包装した場合は、小分け包装した者に表示義務があります。また、販売業者が当該製品の表示内容に責任を持つ旨合意がなされている場合には、当該販売業者が表示義務者となることもできます。ただし、この場合、別途、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も表示することが必要です。なお、表示に責任を持つ者と、製造所等の所在地等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、食品表示基準に基づいて表示してください。

(加工-116) 表示責任者が販売者の場合であって、かつ製造所固有記号を使用できる場合に、製造所固有記号を表示した上で、さらに任意で製造者の本社の名称等を表示したい場合、どう表示したらよいですか。

(答)

製造所固有記号に代えられている製造者の表示と区別するためにも、この場合の製造者の本社の名称は、表示するのであれば、一括表示部分の枠外に表示することが望ましいと考えます。また、表示する際には、消費者に誤認を与えないように、「製造者 ○○社」ではなく、事実に基づき、「本製品は○○社で製造しています。」、「お問い合わせ先 ○○社」等と表示することが望ましいと考えます。

(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関係)

(加工-117) 以下の場合は「製造者の氏名又は名称」に該当するか。

- ① 製造者が個人の場合であって、「製造者の氏名又は名称」として、「消費太郎」のように氏名が書いてなく「消費商店」のように屋号が書いてある場合
- ② 製造者が法人の場合であって、「製造者の氏名又は名称」として、登記された正式の名称（「株式会社消費物産」）でなく、単に「消費屋」とするように法人かどうか判然としない方法で表示してある場合

(答)

製造者の「氏名又は名称」は、製造を実施した人が誰であることを客観的に明らかにし、かつ、その人の同一性を示すものであり、また、法人の場合には、そのものが法人であることを客観的に認識し得る程度に明らかにすることが必要であるものと解します。「消費商店」や「消費屋」が登記された正式の法人名ではなく単なる屋号等の場合、「消費商店」、「消費屋」のみでは不十分で、「消費太郎」のように氏名を表示したり、「株式会社消費物産」のように登記された正式の法人名を表示していなければなりません。

- ① 「消費商店」ではなく、例えば、「消費商店（代表者消費太郎）」のように表示してあればよいです。
- ② 「消費屋」ではなく、例えば、「株式会社消費物産（消費屋）」のように表示してあればよいです。

(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の表示する場合

- 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。

(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、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) 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をする場合、例えば、以下の表示は可能か。

製造者：消費食品株式会社（法人登記した法人名）

製造者の住所：東京都△△区△△1-2-3（法人登記した法人の住所）

製造所名：消費食品株式会社 ○○工場

製造所の所在地：○○県○○市○○1234

【表示】

製造所 消費食品株式会社（○○工場）

○○県○○市○○1234

(答)

「(○○工場)」の表示は本来必要ないが、製造所の所在地との関係から、工場名を表示した方が消費者にとって分かりやすい表示になる場合は、法人登記した法人名等の後に括弧を付すか、1文字空ける等の方法により工場名等を付記することは可能です。

(加工－120) 「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、食品関連事業者の氏名又は名称及び住所と近接して表示しなければならない」とされていますが、近接して表示する箇所に「製造所又は加工所の記載箇所」を表示する（例：製造所固有記号は○○に記載）ことで、他の箇所に表示することは可能ですか。

(答)

可能です。なお、製造所固有記号を使用せず、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、別途、場所を指定して表示することはできません。

第3条第2項関係
(アレルギー)

(加工-121) アレルゲンの表示について、教えてください。

(答)

別添アレルギーを参照してください。

(特定保健用食品関係)

(加工-122) 特別用途食品(特定保健用食品を除く。)や特定保健用食品について、合理的な推定により得られた値を表示することはできますか。

(答)

特別用途食品について、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は適用されませんので、分析により得られた値を表示する必要があります。

(加工-123) 保健機能食品の表示が望ましくない食品はありますか。

(答)

例えば、ビール等のアルコール飲料や、ナトリウム、糖分等を過剰に摂取させることになる食品は、保健機能食品の表示をすることによって、当該食品が健康の保持増進に資するという一面を強調することになりますが、摂取による健康への悪影響も否定できないことから、保健機能食品の表示をすることは望ましくないと考えます。

(加工-124) 保健機能食品以外の食品については、保健機能食品と紛らわしい名称を表示してはならないこととされていますが、紛らわしい名称とは、具体的にはどのようなものですか。

(答)

例えば、「特定健康食品」、「特定機能食品」、「保健〇〇食品」、「機能〇〇食品」等の名称で、特に「機能」、「保健」の文字が含まれているものを指します。

(遺伝子組換え食品に関する事項関係)

(加工-125) 加工食品の遺伝子組換え食品に関する事項の表示について教えてください。

(答)

別添「遺伝子組換え食品に関する事項関係」を参照してください。

(乳児用規格適用食品である旨関係)

(加工-126) なぜ、乳児用食品の表示基準を設けることとしたのですか。

(答)

- 1 平成24年4月1日から施行された食品中の放射性物質の基準値（規格基準：厚生労働省策定）では、乳児用食品（乳児（1歳未満）の飲食に供することを目的として販売するもの）に一般食品より低い基準値が適用されているところです（一般食品：100ベクレル/kg。乳児用食品：50ベクレル/kg）。
- 2 しかしながら、当該乳児用食品については、商品によっては、外見上消費者が乳児用食品の規格基準が適用される食品（以下「乳児用規格適用食品」という。）であるか否かを必ずしも判別することができない場合が想定されます。
- 3 このことから、消費者が食品を購入する際にその食品が「乳児用食品」又は「一般食品」のいずれの基準が適用されるものであるかを判別した上で商品選択ができるよう、厚生労働省の規格基準を踏まえて乳児用食品に係る表示基準を策定したものです。

(加工-127) 食品表示基準の対象となる乳児用食品について、その対象となる乳児の年齢は何歳ですか。

(答)

- 1 食品表示基準の対象となる乳児用食品の範囲は、規格基準において規定された「乳児用食品」の対象である食品と同じです。
- 2 したがって、食品表示基準の「乳児用食品」の対象となる「乳児」の年齢についても、児童福祉法（昭和22年法律第164号）等に準じて「1歳未満」がその対象となります。

(加工-128) 乳児用食品の表示基準はどのような内容ですか。

(答)

乳児用食品の表示基準の内容は、以下のとおりです。

- 1 乳児用規格適用食品に対する表示（食品表示基準第3条第2項の表、第10条第1項第10号、第15条第1項第9号、第18条第2項、第24条第1項第4号及び第29条第1項第4号関係）

乳児用規格適用食品にあつては、乳児用規格適用食品である旨を表示することとしたこと。

- 2 省略規定（食品表示基準第3条第3項の表及び第18条第2項関係）

乳児用規格適用食品であることが容易に判別できるものにあつては、乳児用規格適用食品である旨の表示を省略することができることとしたこと。

- 3 紛らわしい表示の禁止規定（食品表示基準第9条第1項第3号及び第23条第1項第3号関係）

乳児用規格適用食品以外の食品には、乳児用規格適用食品である旨の表示又はこれと紛らわしい表示をしてはならないこととしたこと。

(加工-129) 「乳児用規格適用食品」である旨の表示は、他にどのような文言で表示することが可能ですか。

(答)

- 1 「乳児用規格適用食品」である旨の表示は、原則的には「乳児用規格適用食品」と表示することとしますが、以下の表示例も可能です。

(表示例)

- ・ 乳児用規格適用食品
- ・ 本品は（食品衛生法に基づく）乳児用食品の規格基準が適用される食品です。
- ・ 乳児用食品の規格基準が適用される食品です。
- ・ 本品は乳児用規格適用食品です。
- ・ 乳児用規格適用食品です。
- ・ 乳児用規格適用

- 2 なお、「乳児用規格食品」や「乳児用規格」などのように、「適用」という文言が入っていないものは表示できません。（加工-130参照）

(加工-130) 「乳児用規格適用食品」の文言について、「適用」の代わりに「適合」を使用してもよいですか。

(答)

- 1 「乳児用規格適用食品」について、「適用」の代わりに「適合」の文言を使用することはできません。
- 2 「適用」というのは、厚生労働省が策定した乳児用食品の規格基準のカテゴリーに含まれる食品であることを示しているものとして使用している文言ですが、販売される個々の商品の一つ一つを個別に検査することを想定しているものではありません。
- 3 仮に、「適用」の代わりに「適合」としてしまうと、消費者に対して、販売される個々の商品の一つ一つを個別に検査して表示しているとの誤解を与えてしまうおそれがありますので、「適合」とすることはできません。

(加工-131) 「乳児用規格適用食品」と表示する場合に、文字の大きさ等の決まりはありますか。

(答)

- 1 「乳児用規格適用食品」等と表示する場合の文字の大きさについては、食品表示基準第8条第1項第9号等の規定に従い、原則的には8ポイント以上の大きさで表示する必要があります。
なお、表示可能面積がおおむね150平方センチメートル以下のものにあつては、5.5ポイント以上の大きさの統一のとれた文字でもよいこととしています。
- 2 表示を行う事業者におかれては、個々の商品の表示レイアウト等も踏まえて、消費者に十分に見やすい位置、大きさ、色により表示するよう心掛けてください。

(加工-132) 対象年齢を1歳以上としている商品でも、同時に「ベビーフード」と表記してある場合、「乳児用規格適用食品」の表示は必要ですか。

(答)

- 1 「ベビー」という言葉・用語を「小さい」ことを示す意味ではなく、「赤ちゃん」を示す言葉・用語として使用する場合、そこでいう「ベビー」は乳児にも好適である旨の表示に該当します。
- 2 したがって、この場合、「ベビーフード」や「ベビー飲料」などとして表記している食品は、たとえ対象年齢を1歳以上としていたとしても、乳児にも好適である旨の表示がなされているとみなすことから、「乳児用規格適用食品」の表示が必要になります。

(加工-133) 「離乳食を始めたら」という表示をしている食品は、「乳児用規格適用食品」に該当しますか。

(答)

- 1 離乳食は、社会通念上、1歳未満の乳児にも与えるものと考えられることから、「離乳食を始めたら」という表示は乳児にも好適である旨の表示に該当します。
- 2 したがって、「離乳食を始めたら」という表示をしている食品は、「乳児用規格適用食品」に該当します。
- 3 なお、同様な観点から、上記以外に「赤ちゃんのために」、「赤ちゃん用」、「離乳食に適した」、「ベビーフードの素材として」なども乳児にも好適である旨の表示に該当します。

(加工-134) 業務用食品についても、「乳児用規格適用食品」の表示が必要ですか。

(答)

業務用食品であっても、乳児用食品にあつては、食品表示基準第10条及び第24条の規定により、「乳児用規格適用食品」の表示が必要です。

(加工-135) 省略規定が設けられているのはなぜですか。

(答)

- 1 乳児用食品に係る表示基準策定の目的は、乳児用規格適用食品と、一般食品の規格基準が適用される食品との別を明確にして、公衆衛生の見地から、消費者が食品の内容を理解し、選択することができる機会を確保することにあります。
- 2 したがって、消費者が、乳児用食品であることを容易に判別できるものについては、食品表示基準に基づく乳児用規格適用食品の表示は不要であるとの考えから省略規定が設けられています。

(加工-136) 省略規定が適用される食品を具体的に教えてください。

(答)

省略規定は、乳児用規格適用食品であることが容易に判別できるものにあつては、乳児用規格適用食品の表示を省略できることとしたものですが、本省略規定の対象となる食品は、以下に示す、いわゆる「粉ミルク」のみです。

- ① (健康増進法第26条第1項の規定に基づく特別用途食品の) 乳児用調製粉乳
- ② (健康増進法第26条第1項の規定に基づく特別用途食品の病者用食品のうち) アレルゲン除去食品及び無乳糖食品のうち、乳児(1歳未満)を対象としたいわゆる粉ミルク
- ③ (乳及び乳製品の成分規格等に関する省令(昭和26年厚生省令第52号。以下「乳等省令」という。)第2条第37項に規定する) 調製粉乳

(加工-137) 「〇か月頃から」などの対象月齢表示をしても省略規定の対象とならないのですか。

(答)

「〇か月頃から」などの対象月齢表示が付されている食品については、その表示だけでは、必ずしも当該食品が乳児用食品であるということが多くの消費者には伝わらないため、省略規定の対象とすることは適当ではありません。(例:「12か月頃から」や「1歳頃から」などの表記は、それが規格基準上の乳児用食品のカテゴリーに含まれる食品であるかどうか、消費者が直ちには判別することは困難と思われれます。)

(加工-138) 紛らわしい表示の禁止規定を設けたのはなぜですか。

(答)

消費者が商品を選択する際に、乳児用規格適用食品でないものを乳児用規格適用食品であると誤認することを防止する必要があることから、乳児用規格適用食品でない食品には、乳児用規格適用食品である旨の表示を付したり、これと紛らわしい表示を付することを禁止する規定を設けることとしたものです。

(加工-139) どのような表示をすると、紛らわしい表示の禁止規定に該当するのですか。

(答)

1 乳児用規格適用食品と紛らわしい表示の例としては、以下のような表示が該当します。

乳児用規格の対象でない食品に

- ・「乳幼児用規格適用食品」
- ・「乳児用規格適合食品」

などの表示をすること。

2 なお、例えば、「ベビー○○○」（当該食品が「小さい」という趣旨で「ベビー」という用語を使用している場合）や「こども○○○」等の表記が付された食品であっても、対象年齢が1歳以上であることが社会通念上明らかな食品については、この表記のみをもって、直ちに乳児用規格適用食品と紛らわしい表示とみなされること（＝紛らわしい表示の禁止規定に該当すること）はありません。

(加工-140) 12か月齢以上の年齢をターゲットにしている食品について、乳児用規格適用食品と同等の管理をしている場合、任意にその旨を表示することは可能ですか。

(答)

1 12か月齢以上の年齢をターゲットにしている食品について、乳児用規格適用食品と同等の管理をしている場合には、任意にその旨を表示することは可能です。その場合の表示例は以下のとおりです。

(表示例)

- ・ 「(本品は) 乳児用規格適用食品と同等の管理をしています。」
- ・ 「乳児用規格適用食品と同等の管理」
- ・ 「乳児用食品と同等の管理」

2 なお、「乳児用規格準拠食品」や「本品は乳児用食品に準じた食品です。」等の表記は、何に準じているかが不明であるため、このような表記は認められません。

(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。

(答)

- 1 乳児向けの飲料でも、ほうじ茶や玄米茶などは、規格基準の「飲料水」（基準値10ベクレル/kg）のカテゴリーに該当します。
- 2 したがって、これらの飲料水は乳児用食品のカテゴリーに該当する食品ではありませんので、「乳児用規格適用食品」と表示することはできませんが、任意に「飲料水の規格基準が適用される食品です。」等の表示を行うことは、事実上即した表示であれば可能です。
- 3 なお、規格基準における「飲料水」（基準値10ベクレル/kg）と「乳児用食品」（基準値50ベクレル/kg）とでは、飲料水の基準値の方が乳児用食品の基準値よりも低く設定されていることから、乳児向けの飲料でもほうじ茶や玄米茶などに「(本品は) 乳児用規格適用食品と同等の管理をしています。」や「乳児用食品と同等の管理」等の表示をすることはできません。

(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。

(答)

- 1 規格基準における「牛乳」（基準値50ベクレル/kg）と「乳児用食品」（基準値50ベクレル/kg）は別のカテゴリーであり、牛乳については、「牛乳」（基準値50ベクレル/kg）のカテゴリーに該当します。
※ 規格基準の「牛乳」（基準値50ベクレル/kg）のカテゴリーには、乳等省令第2条第1項に規定する「乳」及び同条第40項に規定する「乳飲料」が含まれます。
- 2 したがって、牛乳は、乳児用食品のカテゴリーに該当する食品ではありませんので、「乳児用規格適用食品」と表示することはできません。

(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。

(答)

別添原料原産地表示を参照してください。

(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。

(答)

国内での加熱殺菌行為により実質的な変更が、「ちりめんじゃこ」にもたらされていなければ輸入品扱いとなり、原産国(A国)の表示が必要となります。

ただし、加熱殺菌することは加工食品の製造に該当するため、加熱殺菌を行った事業者を「製造者」として表示する必要があります。(※具体的な判断は個別に行う必要があります。)

(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な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。)

(答)

「干しえび」として輸入し国内で「干しえび」として販売する場合、着色が「干しえび」に実質的な変更をもたらさなければ、着色行為だけをもって内容の実質的な変更が行われたと判断できないため輸入品扱いとなり、原産国(B国)の表示が必要となります。

ただし、加工食品における着色行為は製造に該当するため、着色を行った事業者を「製造者」として表示する必要があります。(※具体的な判断は個別に行う必要があります。)

(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。

(答)

ビタミンEを栄養強化又は保存(酸化防止)の目的で添加することは、実質的な変更をもたらす行為とは判断できないため、原産国表示は必要となります。

ただし、原産国表示には関係ありませんが、添加物を添加する行為は製造に該当するため、混同しないよう注意が必要です。

(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。

(答)

製品の原産国とは、不当景品類及び不当表示防止法（昭和37年法律第134号。以下「景品表示法」という。）に基づく「商品の原産国に関する不当な表示」（昭和48年公正取引委員会告示第34号）において、「その商品の内容について実質的な変更をもたらす行為が行なわれた国」と定義されており、また、緑茶及び紅茶の原産国については、荒茶の製造国と整理されています。

今回の製品は、あくまで紅茶として製造されるものであり、消費者が製品に期待する特性は紅茶としての特性と考えられ、そのため本製品に行われるドライフルーツ、香料のブレンドは、その紅茶の特性に対して実質的な変更をもたらす行為には当たらないため、本製品の原産国名は荒茶の原産国である「インド、スリランカ」と表示することとなります。

ただし、本製品に使用されるドライフルーツの量が多く、その製品の特性が必ずしも紅茶といえないようなものに変化させる場合は、原産国名がG国となることも考えられます。

(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）をしますが、原産国表示が必要となりますか。

(答)

製品の原産国とは景品表示法に基づく「商品の原産国に関する不当な表示」において「その商品の内容について実質的な変更をもたらす行為が行なわれた国」と定義されており、米菓については「煎焼又は揚」を行った国が原産国と整理されています。したがって御質問のおかきについては、原産国名をS国と表示する必要があります。

(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) 外国（A国）で製造された加工食品を別の外国（B国）を經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。

(答)

この場合、B国は經由するだけで、実質的な変更をもたらす行為を行っていないことから、原産国としては最終的な製造国であるA国を表示することとなります。

なお、関税法（昭和29年法律第61号）においても最終加工地を原産国と規定しています。

(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

(答)

1 ①のように、複数の種類のものを混合した場合は、混合したところが原産地となるため、C国が原産地となります。（C国が日本である場合は、原産国名の表示は不要です。）

2 ②については、同じ種類のものを混合した場合は、製品に占める重量の割合の高いものから順に、A国とB国を表示してください。

(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。

(答)

1 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、製造地は国内となりますが、このことをもって「国産」、「〇〇県産」等と表示すると、原料の原産地が「国産」、「〇〇県産」等であるという誤認を与えるおそれがあります。このため、表示禁止事項（食品表示基準第9条）において、「産地名を示す表示であって、産地名の意味を誤認させるような表示」、具体的には製造地や加工地を単に「〇〇産」と表示することを禁止しています。

2 原材料が外国産であることを強調したい場合には、特色のある原材料に該当しますので、食品表示基準第7条の特色のある原材料等に関する事項の規定に従って、その使用割合を併記して表示して下さい。ただし、食品表示基準第3条第2項の原料原産地名の規定に従って、原材料名欄等に原料原産地名を表示（使用した重量割合の高いものから順に原産地を表示）しても、特定の原産地のもののみを強調して表示しているとは認められないため、割合の併記は必要ありません。

(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 バルクの状態でも輸入されたものを、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) 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。

(答)

1 製品の原産国とは、景品表示法に基づく「商品の原産国に関する不当な表示」に規定しているとおり、「その商品の内容について実質的な変更をもたらす行為が行われた国」のことを指します。

この場合において、次のような行為については、「商品の内容についての実質的な変更をもたらす行為」に含まれません。

- ① 商品にラベルを付け、その他標示を施すこと
- ② 商品を容器に詰め、又は包装をすること
- ③ 商品を単に詰合せ、又は組合せること
- ④ 簡単な部品の組立てをすること

これに加え、関税法基本通達では、

- ⑤ 単なる切断
- ⑥ 輸送又は保存のための乾燥、冷凍、塩水漬けその他これに類する行為
- ⑦ 単なる混合

についても、原産国の変更をもたらす行為に含まれない旨が明記されています。

2 このため、輸入された製品について上記①から⑦までに該当する行為を国内で行った場合であっても、当該製品は、製品輸入した製品と同様に、「実質的な変更をもたらす行為」が行われた国を原産国として表示する必要があります。

3 なお、輸入品である加工食品について、基本的には「その商品の内容について実質的な変更をもたらす行為」が最後に行われた国が原産国となる場合が多いですが、製品の製造工程が二国以上にわたる場合において、当該商品の重要な構成要素が複数あり、そのいずれの部分も重要性に優劣が付けられない場合、又は商品の重要な製造工程が複数あり、そのいずれの工程も重要性に優劣が付けられない場合であって、それらが別々の国で行われるときには、消費者の誤認を惹起しないよう、それらの国を全て原産国として表示する必要があります。

(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

(答)

これらのものは、公正取引委員会事務総局から「商品の原産国に関する不当な表示」の原産国の定義に関する運用細則（昭和48年12月5日事務局長通達）をもって以下の見解が既に示されていますので、これに従ってください。

- ① 緑茶及び紅茶は、「荒茶の製造」が行われた国が原産国です。
- ② インスタントコーヒーは、コーヒー豆の粉碎、抽出濃縮後の乾燥が行われた国が原産国となりますが、その後、混合された場合には、混合が行われた国が原産国となります。

なお、インスタントコーヒーについては、レギュラーコーヒーとともに公正競争規約では、生豆生産国を表示することとされています。

- ③ 希釈した場合は希釈した国が原産国です。
- ④ 詰め合わせ商品については、その容器に詰め合わされた個々の商品の原産国が原産国となります。

(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どのような表示が必要ですか。

(答)

単なる小分け包装や詰め合わせは、「商品の内容について実質的な変更をもたらす行為」に該当しないため、製品輸入された製品と同様に、「商品の内容について実質的な変更をもたらす行為」が行われた国を原産国として表示する必要があります。

また、この場合、(加工-115)のように小分け包装や詰め合わせを行った業者が表示責任者となる場合は、輸入者を表示責任者として表示する必要はありません。

(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。

(答)

ボイルしたカニの殻を剥く行為については、関税法上の関税率表において、殻付きか否かで分類基準が明確に区分されていることから、単なる切断と異なり、実質的な変更をもたらす行為に該当すると考えられます。このため、国内加工となりますので、原産国を表示する必要はありません。

殻付きか否かの判断基準について、明確な割合等の基準はありませんが、概ね半分程度を目安として、個別に判断することとなります。

なお、原産国表示は不要ですが、ボイルしたカニの場合、食品表示基準別表第15の19に掲げられた「ゆで、又は蒸した魚介類及び海藻類」に該当するため、原材料であるカニの原産地表示が必要となります。

(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がありますか。

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

(答)

1 外国で製造した干しえびに国内で味付けした場合は、味付け行為が商品の内容に実質的な変更をもたらしたこととなり、製品の原産国は日本となりますので、原産国を表示する必要はありません。この時、製造業者欄には味付けした者を「製造者」として表示することになります。

2 外国で製造した干しえびを単に国内で袋詰めしても、製品の内容を実質的に変更する行為に当たらないため、干しえびを製造した国が製品の原産国となります。したがって、製品輸入された製品と同様に、干しえびの製造国を「原産国」として表示するとともに、袋詰めした業者を食品表示法の規定に従って「加工者」として表示する必要があります。

(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-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 〇〇県〇〇市〇〇町1-2

(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。

(答)

- 1 緑茶については、荒茶を製造した国を原産国としています。
一方、国内で仕上げ茶にした緑茶は、原料原産地表示の対象となっており、原料原産地として、荒茶を製造した国を表示することが必要です。(表示例1)
- 2 複数の原産国の荒茶を混合して製造した場合、原料原産地名として製品の原材料に占める重量の割合の高いものから順に荒茶の製造国名を表示することが必要です。(表示例2)
- 3 また、製品輸入した緑茶については輸入業者が表示義務者となり、原産国名等を表示してください。(表示例3)

(表示例1) A国から輸入した荒茶を使用し、国内で仕上げを行った場合

名 称	煎茶
原 材 料 名	茶
原料原産地名	A国
内 容 量	100g
賞 味 期 限	平成22年4月
保 存 方 法	高温多湿を避け、移り香に注意してください
製 造 者	(株)〇〇製茶 △△県△△市△△町△△

名 称	煎茶
原 材 料 名	茶(A国)
内 容 量	100g
賞 味 期 限	平成22年4月
保 存 方 法	高温多湿を避け、移り香に注意してください
製 造 者	(株)〇〇製茶 △△県△△市△△町△△

(次頁に続く)

(表示例2) A国から輸入した荒茶と国内産の荒茶を使用し、国内で仕上げを行った場合

名 称	煎茶
原材料名	茶
原料原産地名	A国、日本
内 容 量	100g
賞味期限	平成22年4月
保存方法	高温多湿を避け、移り香に注意してください
製造者	(株)〇〇製茶 △△県△△市△△町△△

名 称	煎茶
原材料名	茶(A国、日本)
内 容 量	100g
賞味期限	平成22年4月
保存方法	高温多湿を避け、移り香に注意してください
製造者	(株)〇〇製茶 △△県△△市△△町△△

(表示例3) A国で仕上げ包装されたものを輸入し、そのまま販売する場合

名 称	煎茶
原材料名	茶
内 容 量	100g
賞味期限	平成22年4月
保存方法	高温多湿を避け、移り香に注意してください
原産国名	A国
輸入者	(株)〇〇商事 △△都△△区△△町△△

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。

(答)

食品表示基準第3条第3項の表の保存の方法の項の規定に従い、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については、保存方法を省略することができますので、質問のような内容については、常温で保存する場合であって、直射日光を避けなければならないものは、省略できません。

(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。

(答)

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品目については、その特性から長期間の保存に耐え得るものであることから省略できることとなっているものです。したがって、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品目でも、原材料や添加物を混ぜ合わせることで保存性が低下するような場合には、保存の方法及び消費期限又は賞味期限を表示する必要があると考えます。

(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。

(答)

- 1 原材料が1種類であるもの（缶詰及び食肉製品並びに遺伝子組換えに関する義務表示事項を表示する場合を除く。）は原材料名の表示を省略することができます。なお、個別品目の表示基準が定められている食品については、当該個別品目の表示基準に従って原材料名の表示を行うことが必要です。
- 2 添加物を使用している場合は、食品表示基準第3条第1項の表の添加物の項の規定に従い表示する必要がありますが、使用した添加物が同規定により表示不要とされ、結果的に表示対象となる原材料が1種類となった場合には、表示を省略することができます。

なお、原材料が1種類のものであっても、例えば、「きなこ」、「上新粉」など名称からその原材料が一般に分かりにくいものについては、「大豆」、「うるち米」のように原材料名を表示することが望ましいと考えます。

(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。

(答)

- 1 内容量については、「〇〇g」、「〇〇ml」のように単位を明記して、商品の主要面の目立つ位置に、その商品の一般的な名称と同じ視野に入るように表示する場合に、一括表示部分の内容量の表示（「内容量」という項目名ごと）を省略することが可能です。ただし、内容量を大きな袋の隅に小さく表示するなど、主要面での表示が明瞭でない場合には、一括表示部分の内容量の表示は省略できません。（計量法に基づく特定商品に該当せず、内容量を外見上容易に識別できるものにあつては、内容量の表示自体を省略することもできます。）
- 2 また、商品名が一般的名称とは認められず、名称に代えることができない場合には、内容量が商品の主要面に表示されていても名称と同じ面に表示しているとは認められませんので、一括表示部分に名称とともに内容量の表示が必要です。

【名称、内容量の省略の可否の整理】

主要面への表示	一括表示部分への表示省略の可否	
	名称	内容量
名称+内容量を主要面に表示	可	可
名称のみ主要面に表示	可	不可
内容量のみ主要面に表示（商品名が名称に代えることができない場合も同じ。）	不可	不可

(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。

(答)

内容量の表示に当たっては、「〇〇g」、「〇〇ml」のように単位を明記することが必要であり、内容量を名称とともに主要面に表示する際にも、単位が明記されていれば、消費者は内容量の表示であることを十分理解できると考えられます。したがって、商品の主要面において内容量を表示する場合には、「内容量」の項目名については省略することが可能です。

(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。

(答)

コーヒー豆やその抽出物、ハーブやその抽出物、茶葉やその抽出物、スパイス等が考えられます。

ただし、スパイス等のうち一度に多く使用する場合が想定され、かつ、その場合に栄養の供給源となり得るものについては、栄養成分の量及び熱量の表示を省略できません。

(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。

(答)

日替わり弁当、複数の部位を混合しているため都度原材料が変わるもの（例：合挽肉、焼肉セット、切り落とし肉等の切り身を使用した食肉加工品、白もつ等のうち複数の種類・部位を混合しているため都度原材料が変わるもの）等が考えられます。ただし、サイクルメニューは除きます。

(加工-179) 「消費税法（昭和六十三年法律第百八号）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。

(答)

「消費税法（昭和六十三年法律第百八号）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」については、この者に該当するか否かは、消費税法の判断基準によることとしており、消費税法において、課税売上高は全事業の売上げで判断することとされています。

(加工-180)「消費税法(昭和六十三年法律第百八号)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。

(答)

「消費税法(昭和六十三年法律第百八号)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」については、当該事業年度においてこの者に該当するか否かは、消費税法の判断基準によることとしており、消費税法において、原則として、当該事業年度の前々事業年度の課税売上高を基準に判断することとされています。ただし、当該事業年度の前事業年度の開始日から6箇月の間の課税売上高が1,000万円以上である場合は、当該事業年度に消費税を納める義務が免除はされないこととされています。

(注) 個人事業者の場合、事業年度は暦年(1月1日から12月31日まで)になります。

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、「〇〇バター」、「〇〇チーズ」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。

(答)

「〇〇バター」、「〇〇チーズ」等の商品名を種類別とは認められません。

(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を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。

MFFB (percentage Moisture on a Fat-Free-Basis)

= チーズ中の水分含量 / (チーズの全重量 - チーズの脂肪重量) × 100

(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。

(答)

- 1 「容器包装に入れた後、加熱殺菌した旨」の表示は、「包装後加熱」、「包装後加熱殺菌」、「容器包装後加熱殺菌済み」等、容器包装に入れた後に加熱殺菌したものである旨の文言を表示することになります。
- 2 「飲食に供する際に加熱する旨」の表示は、「種類別〇〇」の次に「(要加熱)」、「(加熱が必要)」、「(加熱してお召し上がりください)」等、飲食に供する際に加熱する旨の文言を表示することになります。

(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、流通業者や消費者が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) 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。

(答)

- 1 発酵乳及び乳酸菌飲料の一般的な製造工程は、製品のベースとなる原料を加熱殺菌した後、乳酸菌等を接種し、発酵させています。
- 2 一方、「殺菌した発酵乳及び乳酸菌飲料」については、発酵した後にさらに殺菌（75℃以上で15分間加熱するか、又はこれと同等以上の殺菌効果を有する方法）を行った発酵乳及び乳酸菌飲料のことをいい、この発酵後に殺菌した発酵乳及び乳酸菌飲料が表示の対象となります。

(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。

(答)

- 1 発酵後に殺菌した発酵乳の表示は、「殺菌済み発酵乳」等、発酵後に殺菌した発酵乳である旨の文言を、表示することになります。
- 2 発酵後に殺菌した乳酸菌飲料の表示は、「殺菌済み乳酸菌飲料」等、発酵後に殺菌した乳酸菌飲料である旨の文言を表示することになります。

(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) 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℃前後のものものの表示は、具体的にどのような文言による表示が可能ですか。

(答)

「低温発酵」等、製造時の発酵温度が25℃前後である旨を示す文字を表示することになります。

(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。

(答)

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。

(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。

(答)

冷凍食品です。

また、冷凍食品については、最終的に解凍して販売されるものであっても、冷凍食品として流通する限りは冷凍食品としての表示が必要であり、解凍して販売する際には、販売する際の食品の区分に合った表示に適切に変更する必要があります。

例えば、そうざいを凍結させたものは冷凍食品になりますが、それを販売店で解凍して冷蔵で販売する場合は、そうざいとしての表示となります。

その際は、保存温度についても変更となることから、保存方法の変更と適切な期限表示に変更する必要があります。

(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。

(答)

省略可能です。

(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。

(答)

外観から処理を行ったことが明らかで、改めて処理を行った旨等を表示で知らせる必要が無いような合挽肉やミンチについては、処理を行った旨及び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適用対象外です。

(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。

(答)

清涼飲料水や酒類は、缶詰の食品に該当しません。

(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。

(答)

当該集荷容器は運搬容器に該当すると考えられますので、食品表示基準に規定する表示義務はありませんが、加熱調理用かきとの混合等、用途外の使用による事故の防止、事故発生時の遡り調査及び最終製品の適正表示等のため、消費期限、用途別及び採取水域等について正確に伝わるよう表示することが望ましいと考えます。

(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。

(答)

別添生食用牛肉を参照してください。

(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。

(答)

1つの例として、以下の方法があります。

一容器又は一包装の容量が150gを超えるものにあつては150gとなる個数又は尾数について、一容器又は一包装の容量が150g以下のものにあつては全個数又は尾数について、フライ種を除去した衣又はあんを除去した皮の重量を量り、その重量の製品に占める割合の百分比をもって衣又は皮の率として測定してください。

(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。

(答)

原則、変更はありません。

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。

(答)

インストア加工の食品であっても、他の事業者へ販売し、それが表示が義務付けられる加工食品となる場合には、業務用加工食品としての表示が必要となり、名称、添加物などを表示しなければなりません。

(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。

(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) 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）

(答)

- 1 インストア加工された食品については、「食品を製造し、又は加工した場所で販売する場合」とみなし、食品表示基準では原料原産地表示は義務付けられていません。
- 2 ただし、仕入れ、解凍、小分け・再包装等の行為については、インストア加工には当たらないため、インストアで行った場合にあっては表示を行う必要があります。
例えば、冷凍状態で仕入れたタレ付き肉を、インストアで解凍及び包装して販売する場合、原料原産地表示を含めた加工食品としての表示が必要です。

(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に陳列している場合、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-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。

(答)

- 1 製造者又は加工者が表示内容に責任を有する者である場合は、一括表示部分の枠内に、「製造者」又は「加工者」の事項名とともに、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必要があります。
- 2 製造者又は加工者が表示内容に責任を有する者でない場合は、一括表示部分の枠内又は枠外に、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します。

なお、事項名については省略することが可能ですが、消費者にとって分かりやすい表示とするために、表示を行うことが望ましいと考えます。

(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がありますか。

(答)

変更点はありません。

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。

(答)

義務表示となっている事項は基準に沿った表示がなされていない場合、食品表示法に基づく行政措置の対象となります。一方で、推奨表示、任意表示事項は表示をする義務はありませんが、表示を行う場合には食品表示基準に沿った方法で表示する必要があります。これが守られていない場合は同じく行政措置の対象となります。推奨表示、任意表示について、行政措置との関係において何ら取り扱いの違いはありません。栄養表示における推奨表示は事業者における表示の実行可能性の観点から表示の義務は課さないものの、国民の摂取状況、生活習慣病との関連等の観点から消費者における表示の必要性が高いと考えられ、将来的な表示義務化を見据えてその他の任意表示成分より優先度が高いものとして規定しています。

アレルギーの表示は、重篤度・症例数の多い7品目(特定原材料)については食品表示基準で表示を義務付けし、過去に一定の頻度で健康被害が見られた20品目については、通知により表示を推奨しています。通知による位置付けのため、基準に従った表示がされていない場合でも、食品表示法違反となることはありませんが、食品表示基準に準じて積極的に表示を行うことが望まれます。

(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。

(答)

0であるという情報提供も有意義であると考えます。ただし、当該成分を含有していないことが消費者にも明らかである食品群の場合や、脂質が0と表示できる場合における飽和脂肪酸の量、炭水化物が0と表示できる場合における食物繊維の量については、その限りではありません。

(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。

(答)

糖類のみ表示することもできます。その場合、炭水化物の下に1字下げて「-糖類」と表示してください。「-」は省略して差し支えありません。

なお、この場合も栄養成分(たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウム)の量及び熱量の表示は必須です。

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。

(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 of 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 of 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-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)

(答)

食品表示基準第7条では、特定の原産地のものなど特色ある原材料を使用した旨表示する場合には、その使用割合の表示が義務付けられています。

一方、原料原産地表示では、原材料に占める重量の割合が50%以上を占めるものの原産地全て又は2以上を表示することから、特定の原産地のもののみを強調して表示しているとは認められず、使用割合の表示までは必要ないと考えられることから、上記表示方法に従った表示を行っている場合には食品表示基準第7条の適用除外であることを明記しているものです。

この考え方は、食品表示基準別表第15の義務表示対象品目だけでなく、食品表示基準別表第15以外の品目に食品表示基準第3条に規定する方法に従って任意で表示する場合にも適用され、食品表示基準第7条の適用除外となります。

この場合も、使用した原材料の原産地が複数ある場合には全てまたは2以上記載する必要があります。

また、一括表示部分の枠外に特定の原産地のもののみを強調して表示する場合には、第7条の適用除外とはなりませんので、この場合は当該強調表示に近接した場所又は一括表示の原材料名に割合表示が必要です。

(次頁に続く)

《例》国産原料70%、A国産原料20%、B国産原料10%使用した商品の場合

① 任意で国産原料のみを強調表示 → 第7条を適用

(義務表示対象外品目の場合)



名称 . .
 原材料名 ○○(国産○○70%使用)、
 . .
 . .

強調したい原料のみ表示する場合は食品表示基準第7条が適用され、割合表示が必要



名称 . .
 原材料名 ○○(国産)、. .
 . .

② 食品表示基準第3条に規定する方法に従い、原料の原産地全て又は2以上を重量順に表示 → 食品表示基準第7条の適用外(義務表示対象、対象外品目とも共通)



名称 . .
 原材料名 ○○(国産、A国、B国)、
 . .
 . .

原料原産地を全て表示する場合は食品表示基準第7条の適用外

③ 一括表示部分の枠外に特定の原産地の原料のみを強調表示 → 食品表示基準第7条を適用

(義務表示対象、対象外品目とも共通)

【強調表示部】

国産○○使用
 . .
 . .
 X X

【一括表示欄】

名称 . .
 原材料名 ○○(国産、A国、B国)、. .
 . .



国産○○70%使用
 . .
 . .
 X X

名称 . .
 原材料名 ○○(国産、A国、B国)、. .
 . .

一括表示外に強調する場合は食品表示基準第7条を適用

(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。

(答)

- 1 問のように、製造者がバターを購入して製造しており、自ら牛乳を使用していない製品に「牛乳使用」と表示することは適切ではありません。
- 2 この場合において、使用したバターが北海道産牛乳を用いて作られた旨を事実
に即して表示することは可能です。
- 3 同様に、製造者が黒糖（黒砂糖）を購入し製造しており、自らさとうきびを使用していない場合は、「沖縄産さとうきび使用」等と強調して表示することは適切ではありません。
ただし、「使用している黒糖は、全て沖縄県産さとうきびから作られています。」
など、事実
に即して表示することは可能です。

(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。

(答)

1 「特色のある原材料」とは、特色のあることを示す用語を冠する等により、一般的名称で表示される原材料に対し差別化が図られたものであり、同種の原材料に占める割合が100%使用でない場合に「○○使用」、「○○入り」のように「使用した旨」を表示することが、消費者に優良誤認を与えると考えられるものを指します。「特色のある原材料」に該当するものを、以下のとおり整理しました。

① 特定の原産地のもの

- ・国産大豆絹豆腐
- ・トルコ産ヘーゼルナッツ使用
- ・十勝産小豆使用
- ・国内産山ごぼう使用
- ・三陸産わかめを使用 等

② 有機農産物、有機畜産物及び有機加工食品

- ・有機小麦粉使用
- ・有機栽培こんにゃく芋から自社生産
- ・有機牛肉使用 等

③ 非遺伝子組換えのもの等

④ 特定の製造地のもの

- ・群馬県で精製されたこんにゃく粉入り
- ・北海道で製造されたバターを使用 等

⑤ 特別な栽培方法により生産された農産物

- ・特別栽培ねぎ入り
- ・栽培期間中農薬不使用のにんじん使用 等

⑥ 品種名等

- ・とちおとめ使用
- ・コシヒカリ入り
- ・本まぐろ入り 等

⑦ 銘柄名、ブランド名、商品名

- ・宇治茶使用
- ・松阪牛使用
- ・越前がに入り
- ・市販されている商品の商品名○○を「○○使用」 等

(③については、食品表示基準第3条第2項の表の遺伝子組換え食品に関する事項の規定に基づき表示することが必要。)

(次頁に続く)

- 2 たゞし、他法令、行政機関の定めるガイドライン等により、上記①～⑦に該当する原材料の表示方法が定められているものについては、当該法令等に定める方法により表示する場合に限り、特色のある原材料には該当しないものとします。
- 3 なお、当然のことながら、1において特色のある原材料に該当すると整理したもの以外についても、その原材料に関する表示が、実際のものより優良な製品であると誤認させる場合は不適切です。事業者は食品表示法に基づく本規定のみならず、景品表示法など他法令で定められた優良誤認防止の規定にも留意しつつ、消費者に誤認を与えない適切な表示を行ってください。

(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。

(答)

1 「品種名等」とは、

- ① 農産物にあつては、「キタアカリ」、「ハルユタカ」など種苗法に基づく登録品種名、「コシヒカリ」など農産物検査法に基づく農産物規格規程に定める産地品種銘柄としての品種名その他既存品種名及び品種を示す用語
- ② 畜産物にあつては、「黒毛和種」、「バークシャー種」などの品種名及び「黒毛和牛」、「和牛」など品種を示す用語
- ③ 水産物にあつては、「クロマグロ」、「タラバガニ」、「トラフグ」などの種名及び「ホンマグロ」、「ワタリガニ」など種を示す用語を指します。

2 「銘柄名、ブランド名、商品名」とは、

- ① 「松阪牛」、「かごしま黒豚」、「越前がに」、「宇治茶」、「金華ハム」など、生産地や製法等について、独自の基準や地域に伝わる製法等に合致したものについて、一般的名称に地域名等の特色のある用語を冠するなどにより、一般的名称のものと差別化されているもの
- ② 市販されている商品の商品名（一般的名称のものを除く。）を指します。

3 1③の水産物の表示については、一括表示部分の原材料名として別添の魚介類の名称のガイドラインに基づき魚種名を表示する場合には割合表示の必要はありません。なお、当然のことながら、特定の魚種名を一括表示部分以外に強調して表示する場合には割合表示が必要です。

(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。

(次頁に続く)

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-213) の1 ①～⑦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1 ⑦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) 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。

(答)

- 1 割合表示が必要となるのは、特色のある原材料を使用したことを強調して表示する場合です。特色のある原材料を使用している、そのことを表示しないのであれば割合表示を行う必要はありません。
- 2 具体的には、特色のある原材料（〇〇）を使用して、
 - ① 製品表面などに「〇〇使用」、「〇〇入り」のように、特色のある原材料を強調して表示する場合
 - ② 製品の名称が特色のある原材料を使用した旨を示すものである場合
 - ③ 「〇〇を使用し、…」のように説明書きなどで特色ある原材料を使用した旨を表示する場合
 - ④ 一括表示部分の原材料名として「うるち米（〇〇）、…」のように表示する場合には、〇〇の使用割合を明示することが必要です。
- 3 また、同種の原材料中における使用割合が100%である場合には、割合の表示を省略することが可能です。

(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。

(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 of 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 of 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の考え方にに基づき、同一の種類 of 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) 「原材料名うるち米(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 of 全ての表示する必要があると考えます。

(次頁に続く)

- 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-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。

(答)

- 1 状態（濃縮、乾燥など）の異なる同種の原材料を混合して使用する場合には、使用した状態で重量比較を行うのではなく、同等の状態に換算した重量の比較を行ってください。
- 2 問の例の場合、使用した状態で重量の比較を行うとA県産の割合が多くなり、消費者に誤認を与えることとなるので、B県産の濃縮りんご果汁を還元した状態の重量に換算するなど適切に比較を行った上で表示することが必要です。

(加工-220) 「〇〇%」ではなく「〇割」と表示することも可能ですか。

(答)

- 1 可能です。具体的には、使用量が53%の場合、「53%」に代えて、「5割」と表示することが可能です。
- 2 「〇割」で割合表示を行う場合には、使用量が多いとの誤認を消費者に与えないよう四捨五入ではなく、切り捨ての数字を表示してください。

【例】 使用量：79% → 「79%」又は「7割」と表示。「8割」は不可。
使用量：5% → 「〇割」表示は不可。「5%」と表示。

(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。

(答)

- 1 原材料の使用割合が変動する場合、想定される最小値を記載し、「〇%以上」又は「〇割以上」のように幅をもたせた表示を行うことが可能です。
- 2 具体的には、例えば、季節により使用割合が45%~52%の範囲で変動する特色のある原材料を強調して表示する場合には、「45%以上」又は「4割以上」の表示が可能です。
- 3 なお、「〇%~△%」のように表示することは、含有量が多いとの誤認を与える可能性があることから認められません。

(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。

(答)

- 1 有機農産物や有機農産物加工食品については、JAS法において、「何人も、指定農林物資以外の農林物資について、当該JAS規格において定める名称の表示又はこれと紛らわしい表示を付してはならない」という表示規制が課せられています。具体的には、当該食品が有機農産物や有機農産物加工食品である旨の表示を行うには、当該食品について、有機JAS制度に基づき格付けを受け、有機JASマークを付する必要があります。
- 2 このような、厳格な名称表示の規制があることを踏まえ、加工食品に「有機〇〇使用」等の表示を行う場合であっても、表示の適正性、信頼性を確保する必要があります。
- 3 このため、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規定に基づく「有機〇〇使用」（〇〇は農産物又は農産物加工食品の名称）等の表示ができるのは、有機JASマークが付された有機農産物又は有機農産物加工食品を直接原材料として使用する場合に限りです。有機JASマークが付された原料（有機〇〇）を用いて製造された加工品（有機JASマークが付されていないもの）を仕入れ、これを原料として加工し、製品を製造する場合、当該製品に有機〇〇を使用した旨の表示をすることはできません。
- 4 なお、有機加工食品（有機農産物加工食品を除く。）又は有機畜産物については、指定農林物資*ではないため、有機農産物や有機農産物加工食品のような厳格な名称表示の規制はありませんが、「有機△△使用」（△△は農産物加工食品以外の加工食品又は畜産物の名称）等の表示に際しては、有機加工食品の日本農林規格（平成17年10月27日農林水産省告示第1606号）や有機畜産物の日本農林規格（平成17年10月27日農林水産省告示第1608号）に基づき、有機JASマークが付された原材料等、「有機」であることが明らかな原材料を使用することが望ましいと考えます。
*指定農林物資とは、名称の表示の適正化を図ることが特に必要と認められる農林物資であって、指定されたもの以外の加工食品に「有機」、「オーガニック」等の表示を付してはならないという名称の表示規制が課されたもの。（有機農産物及び有機加工食品のJAS規格のQ&A問22-1）
- 5 酒類の原材料として有機農産物や有機加工食品などを使用し、その旨を表示する場合は、国税庁の「酒類における有機等の表示基準」（平成12年12月26日国税庁告示第7号）を御確認ください。

(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○%、B県産△%)」と表示するのですか。

(答)

- 1 複数の産地を強調する場合には、特色のある原材料に該当し、使用割合の高いものから順に、その使用割合と併せて表示することとなります。
この場合、枠外の強調表示に近接して割合表示を行うことが基本です。
- 2 なお、義務表示として原材料名欄等に原料原産地名を表示 (使用した重量割合の高いものから順に原産地を表示) する場合には、強調表示には該当しないため、割合の併記は必要ありません。

(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。

(答)

トランス脂肪酸については、「トランス脂肪酸の情報開示に関する指針」(平成23年2月21日消費者庁)を確認して表示していただきたいと考えます。表示の順番は、飽和脂肪酸、トランス脂肪酸、コレステロールの順に枠内に表示してください。

(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。

(答)

できません。食塩相当量も一括表示内でナトリウムのあとに括弧書きで表示してください。

(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。

(答)

疾病により栄養代謝に変化が生じ、健康な者と同等の栄養成分の機能が得られないようなもの、妊産婦や乳幼児等、特定のライフステージにある者について摂取量に注意が必要なものについて、その旨を表示してください。

例えば、グレープフルーツ（ジュース）は、カルシウム拮抗薬の効果を増強する可能性がある等の表示が考えられます。

(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。

(答)

食品表示基準別表第11の第3欄に掲げる表示以外の機能表示は認められていません。

(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。

(答)

例えば、ビール等のアルコール飲料や、ナトリウム、糖分等を過剰に摂取させることになる食品等は、栄養機能食品の表示をすることによって、当該食品が健康の保持増進に資するという一面を強調することになりますが、摂取による健康への悪影響も否定できないことから、栄養機能食品の表示をすることは望ましくないと考えます。

(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。

(答)

特に決められていません。

(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。

(答)

幅の両端をもって表示することは可能です。

ただし、この場合においては、幅の両端それぞれの1日当たりの摂取目安量に含まれる栄養機能表示分量が、栄養機能食品の規格基準に適合する必要があるのはいうまでもありません。一方、幅の一端のみをもって表示することは、1日当たりの摂取目安量に含まれる栄養機能表示分量が、栄養機能食品の規格基準の上限値と下限値をはずれる可能性があるため、当該基準を満たすことにはなりません。

(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) 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。

(答)

一般論であっても、食品表示基準別表第12及び別表第13の第1欄に掲げる栄養成分について栄養強調表示をする場合、食品表示基準に則る必要があります。なお、栄養強調表示をせずに単に栄養成分の名称を記載した場合は、一般表示事項（熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、食塩相当量）及び強調した栄養成分の量の表示が必須です。

(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。

(答)

社会通念上、固形で摂取する食品にあつては100g、液体で摂取する食品にあつては100mlとすることが考えられます。

(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。

(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) 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「Ca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Caだけと考えていいですか。

(答)

- 1 加工食品に栄養強調表示をする場合は、強調される栄養成分だけでなく、表示する全ての栄養成分及び熱量についても、合理的な推定により得られた値を表示することはできません。
- 2 このため、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1の3の規定に従い、食品表示基準別表第9の第4欄の許容差の範囲を遵守する必要があります。
- 3 栄養成分又は熱量の適切な摂取ができる旨も同じです。

(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。

(答)

消費者に誤認を与える可能性があることから、望ましくないと考えます。

(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。

(答)

糖類、ナトリウム以外については規定がないため、事実であれば表示は可能。

(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) 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。

(答)

重曹等、呈味成分ではないものにナトリウム塩が含まれている場合です。

(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。

(答)

例として、酵素の添加によりデンプンを加水分解して糖類を産生させるなどの方法があります。

(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。

(答)

可能です。

(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、「ショ糖」の量を表示する必要がありますか。

(答)

食品表示基準第7条の表の糖類を添加していない旨に関する基準を満たしていれば表示可能です。「ショ糖」の量を表示する必要はありませんが、「糖類」の表示を行う必要があります。

なお、「ショ糖」を任意で表示することは可能です。その際は、食品表示基準に定められていない成分ですので、一括表示の枠外に記載してください。

(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。

(答)

第7条の規定に基づいてナトリウム塩を添加していない旨を表示できる要件を満たしている場合であれば、ナトリウム量を表示し、食塩相当量を括弧書きできるというものなので、ナトリウム塩を添加していない旨を必ずしも表示する必要はありません。

(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。

(答)

事実に基づいたものであれば可能です。

(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。

(答)

表示は可能です。

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。

(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）。したがって、輸入品についても、輸入業者が国内で他の事業者へ販売する時点から、義務表示事項を邦文で表示をしなければなりません。

(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。

(答)

- 1 食品表示基準別記様式1による表示が基本となります。
- 2 食品表示基準別記様式1以外の方法で表示を行うことができるのは、
 - ① スーパーマーケットなど販売店で小分けするなどの際において、価格などを表示するシール（いわゆるプライ斯拉ベル）に一括して分かりやすく表示する場合
 - ② 容器包装の形態などから、食品表示基準別記様式1による表示が困難であり、消費者にとって分かりやすいよう工夫して表示する場合などの場合に限ります。
- 3 なお、当然のことながら、食品表示基準別記様式1による表示が困難な場合であっても、食品表示基準別記様式1による表示と同等程度に見やすく一括して表示することが必要です。表示に当たっては、消費者にとってより分かりやすいものとなるよう工夫してください。

(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。

(答)

- 1 「別記様式による表示と同等程度」に分かりやすい表示とは、以下のような表示を指します。
 - ① スーパーマーケット等で使用されるいわゆるプライスラベルによる表示
 - ② 菓子類など、容器包装の形態に合わせ工夫した表示

- 2 この他、別記様式を基本としつつ、
 - ① 別記様式の表示順序を変更して表示すること（ただし、栄養成分及び熱量を除きます。）
 - ② 別記様式の項目名を同一の意味と容易に判断できる項目名で表示すること
 - ③ 別記様式に区切り線などを表示することなど、製品の包装形態などを考えて、より分かりやすくなるよう工夫して表示することも可能です。ただし、例えば、「原材料名」を2か所に分けて表示するなど、表示内容が分かりにくくなるような表示は認められません。

- 3 また、「消費期限又は賞味期限」のように事項名を省略することができないものを除き、表示事項の内容から、別記様式による表示と同等程度に分かりやすい表示であれば、事項名を表示しないで表示事項だけを表示することも可能です。

(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、同一面でなく二つの面にまたいで表示することも可能ですか。

(答)

同一面の見やすい箇所に表示することが望ましいですが、容器包装の形態などから同一面に表示することが困難な場合は、二つの面にまたいで表示することも可能です。

(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。

(答)

- 1 原材料名、原料原産地名、内容量、消費期限又は賞味期限、及び原産国については、一括表示部分に表示することがどうしても困難な場合には、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が可能です。なお、消費期限又は賞味期限の表示箇所を表示して他の箇所に表示する場合において、保存方法についても、表示事項を一括して表示する箇所にその表示箇所を表示すれば、消費期限又は賞味期限の表示箇所に近接して表示することが可能です。
- 2 表示事項は、消費者に分かりやすく、一括して表示してあることが基本であり、やむを得ない事情により他の箇所に表示する際には、
 - ① 「商品表面上部に表示」「本面右下に表示」のように、表示箇所を一括表示部分に明確に表示すること
 - ② 複数の表示事項を別途表示する場合には、それらがバラバラにならないよう出来るだけまとめて表示すること
 - ③ 背景と対照的な色を使う、大きな文字で印字するなど、明瞭に識別できる方法で表示することが必要です。

(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。

(答)

- 1 個別品目ごとに規定されている表示方法があるものは、それに従って表示を行う必要があります。
- 2 このため、個別品目ごとに表示すべき名称が定められている場合は、その定められた名称を表示する必要があります。
- 3 一方、個別品目ごとに名称の定めがある食品についても、当該表示基準で定める名称を商品表面に明瞭に表示する場合には、一括表示部分の名称を省略することが可能です。

(次頁に続く)

【しょうゆに個別に定められている名称である「こいくちしょうゆ」の表示例】

※しょうゆについては「こいくちしょうゆ（本醸造）」、「たまりしょうゆ（混合醸造）」のように名称として表示すべき用語が規定されているが、一括して表示する旨の規定はありません。このため、名称として表示すべき用語を商品主要面に明瞭に表示する場合には、一括表示部分の名称の省略が可能です。

○	(主要面)	(一括表示部分)
	こいくちしょうゆ (本醸造) 500ml	原材料名 添加物 賞味期限 保存方法 製造者
○	(主要面)	(一括表示部分)
	〇〇醤油 (こいくちしょうゆ (本醸造)) 500ml	原材料名 添加物 賞味期限 保存方法 製造者
×	(主要面)	(一括表示部分)
	〇〇しょうゆ 500ml	原材料名 添加物 賞味期限 保存方法 製造者

×の理由：
主要面に、しょうゆに個別に定められている名称が表示されていないのに、名称を省略しているため。

(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、植物油脂、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、植物油脂、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、植物油脂、カカオマス、全粉乳・・・)、いちごケーキ(砂糖、小麦粉、卵、植物油脂、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○○g、B製品○○g」又は「○○g (A製品○○g、B製品○○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) 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。

(答)

それぞれの食品ごとに表示します。

ただし、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。

【表示例】

栄養成分表示	チョコレートケーキ (1個当たり)	いちごケーキ (1個当たり)
熱量	kcal	kcal
たんぱく質	g	g
脂質	g	g
炭水化物	g	g
食塩相当量	g	g

(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）

(答)

可能ですが、その場合はセット全体及び栄養強調表示をした当該個食品について栄養成分表示が必要です。

(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。

(答)

個々の商品に表示を行っていた場合であっても、商品外装パッケージにも別途表示を行う必要があります。ただし、透明の袋等を透して個々の商品の表示を確認できる場合であれば、商品外装パッケージにあえて表示を行う必要はありません。

また、販売方法が詰め合わせの形態に限られ、商品ごとにばら売りされない場合は、商品外装パッケージに表示を行っていれば、個々の商品に表示を行う必要はありません。ただし、販売者によって、ばら売りされることが想定されている場合は、想定されている商品全てに表示を行う必要があります。想定していなかった商品が販売者によってばら売りされる場合には、販売者に表示義務が生じます。

(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。

(答)

- 1 原材料名として表示する情報は原材料名のほか遺伝子組換え農産物であること、アレルギーを含むことのほか、原料原産地名の表示があるなど、最もスペースを要する表示項目となっています。
- 2 このため、弁当、そうざいなど、多くの原材料を使用しており、一括表示部分に原材料名を表示すると複雑で見にくくなるような場合には、一括表示部分に表示箇所を表示すれば、原材料名を別途表示することも可能です。
- 3 この場合、一括表示部分と同じ面に近接して表示するのが原則ですが、これが困難な場合、消費者が容易に確認できる面に別途表示することが可能です。

(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。

(答)

原材料と添加物を明確に区分する方法として、以下の方法が考えられます。ただし、以下の方法に限定するわけではありません。しかし、例えば、区切りを入れずに連続して表示することはできません。

① 原材料と添加物を記号で区分して表示する。

原材料名	いちご、砂糖 / ゲル化剤（ペクチン）、酸化防止剤（ビタミンC）
------	----------------------------------

② 原材料と添加物を改行して表示する。

原材料名	豚ばら肉、砂糖、食塩、卵たん白、植物性たん白、香辛料 リン酸塩（Na）、調味料（アミノ酸）、酸化防止剤（ビタミンC）、発色剤（亜硝酸Na）、コチニール色素
------	--

③ 原材料と添加物を別欄に表示する。

原材料名	豚ばら肉、砂糖、食塩、卵たん白、植物性たん白、香辛料
	リン酸塩（Na）、調味料（アミノ酸）、酸化防止剤（ビタミンC）、発色剤（亜硝酸Na）、コチニール色素

(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) 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。

(答)

添加物の使用の有無にかかわらず「なし」との表示は認められません。

(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。

(答)

- 1 従来から生鮮食品については、プライ斯拉ベルによる原産地表示が普及しています。加工食品についても、生鮮食品同様に販売されるものについては、プライ斯拉ベルを利用した原産国表示や、原料原産地表示が行われています。
- 2 一方、食品表示基準第9条第1項において、「産地名を示す表示であって、産地名の意味を誤認させるような表示」は禁止されています。これにより、例えば、輸入した原料を国内で味付け等の加工をして製造したものに「国産」のように表示することは、当該製品の原材料が「国産」であると誤認させる可能性があるため認められません。
- 3 プライ斯拉ベルで加工食品に産地表示を行う場合にも、上記を踏まえ、消費者を誤認させないように表示することが必要です。

【外国の原料を国内で加工した製品に、国内の地名等を表示する場合の表示例】

×	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"><tr><td style="border: 1px solid black; padding: 2px;">国産</td><td style="padding: 2px;">あじの開干し</td></tr><tr><td style="border: 1px solid black; padding: 2px;">原材料名</td><td style="padding: 2px;">マアジ (A国)、…</td></tr></table>	国産	あじの開干し	原材料名	マアジ (A国)、…	加工地を単に「国産」とすることは消費者を誤認させる可能性があるため不可
国産	あじの開干し					
原材料名	マアジ (A国)、…					
○	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"><tr><td style="border: 1px solid black; padding: 2px;">国内加工</td><td style="padding: 2px;">あじの開干し</td></tr><tr><td style="border: 1px solid black; padding: 2px;">原材料名</td><td style="padding: 2px;">マアジ (A国)、…</td></tr></table>	国内加工	あじの開干し	原材料名	マアジ (A国)、…	加工地であることが分かるように表示することは可能
国内加工	あじの開干し					
原材料名	マアジ (A国)、…					

(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●-●-●

(次頁に続く)

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・・・

（次頁に続く）

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 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●－●－●

(次頁に続く)

- 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）。
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●—●—●

(次頁に続く)

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。

（次頁に続く）

※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

<p>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）</p>	<p>1・2（略）</p> <p>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。</p> <p>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</p> <p>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。）</p> <p>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</p>
--	--

※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) 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。

(答)

【例①】食品表示基準別記様式2が入らない場合、横に並べて表示することができる。

栄養成分表示 (食品単位) / 熱量 kcal、たんぱく質 g、脂質 g、
炭水化物 g、食塩相当量 g

【例②】食品表示基準別記様式3が入らない場合、分割した様式で表示することができる。

栄養成分表示			
食品単位 (100g 若しくは100ml又は1食分 (1食分の量を併記)、 1包装その他の1単位)			
熱量	kcal	炭水化物	g
たんぱく質	g	—糖質	g
脂質	g	—糖類	g
—飽和脂肪酸	g	—食物繊維	g
コレステロール	mg	食塩相当量	g
			その他の mg、μg 栄養成分 (ミネラル、 ビタミン)

※ 「—」は省略して差し支えない。

【例③】例②に示す様式で表示することが困難な場合、横に並べて表示することができる。

栄養成分表示 (食品単位) / 熱量 kcal、たんぱく質 g、脂質 g (飽和脂肪酸 g)、炭水化物 g (糖質 g、食物繊維 g)、食塩相当量 g

【例④】栄養機能表示や栄養強調表示をする場合

栄養成分表示	
食品単位 (1日当たりの摂取目安量)	
熱量	kcal
たんぱく質	g
脂質	g
炭水化物	g
食塩相当量	g
カルシウム	mg (〇%) (注)

(注) 栄養素等表示基準値 (18歳以上、基準熱量2,200kcal) に占める割合

(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。

(答)

規定された分析方法に基づき測定して検出限界以下の場合にあつては、0と表示して差し支えありません。

(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。

(答)

ビタミンAの内訳として、枠内に表示することはできません。枠外に表示してください。

(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。

(答)

そのような表示はできません。炭水化物を表示した上で、その内訳として糖質と食物繊維を表示してください。

(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。

(答)

内訳であることが分かるような表示であれば、「-」は表示しなくても構いません。

(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。

(答)

必ず「栄養成分表示」と表示してください。

(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。

(答)

容器包装の形状、義務表示対象となる事項の字数は、個々の食品により異なるため、表示可能面積30平方センチメートル及び150平方センチメートル以下を基本としつつ、個々のケースに応じて判断することとなります。

(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。

(答)

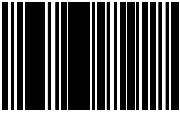
文字ポイント数が確保されているものに、多少の処理が行われることは差し支えありません。ただし、それによって著しく見やすさが損なわれることは望ましくないと考えます。

(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。

(答)

- 1 プライ斯拉ベルで表示する際、「名称」、「原材料名」などの項目名を省略しても分かりにくくならない場合には、項目名を省略することが可能です。
- 2 ただし、「消費期限」又は「賞味期限」については、それぞれ用語の意味が異なっており、年月日のみを表示するとどちらの期限を表示しているのか不明なことから、項目名を省略することはできません。また、「製造者」、「販売者」等の項目名についても省略せずに表示することが必要です。

【プライ斯拉ベルの表示例】

鶏唐揚げ	
鶏肉、卵白、小麦粉、植物油脂、…	
	内容量(g) 100g当たり 〇〇〇〇 〇〇〇円
保存方法 〇〇℃以下	加工日 価格(円) 〇〇〇〇
加工者 (株)〇〇 〇〇県〇〇市〇〇	消費期限 〇〇〇〇 〇〇〇〇

(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。

(答)

- 1 プライ斯拉ベルとは別に、一括表示を商品の裏側に添付する例がありますが、商品をひっくり返して表示を確認することは見にくだけでなく、特に店頭でパックするような品物では商品を傷めることにもなり、好ましくありません。
- 2 このため、義務表示事項については、(弁当-8)のような場合を除き、プライ斯拉ベルへの一括表示、原材料名の別途記載、「おかず」表示(弁当-3)等を活用し、商品表面に表示してください。

(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。

(答)

消費者用に販売される商品について、食品表示基準による義務表示事項は、加工食品の容器包装に表示しなければなりません。したがって、注文書やカタログで表示に代えることはできません。

(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。

(答)

義務表示事項は、食品表示基準に従って、日本語で表示しなければなりません。なお、外国の製造業者等については、たとえ日本語で表示していても、当該製品の日本国内での販売に際しての表示責任者とはみなしません。

(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。

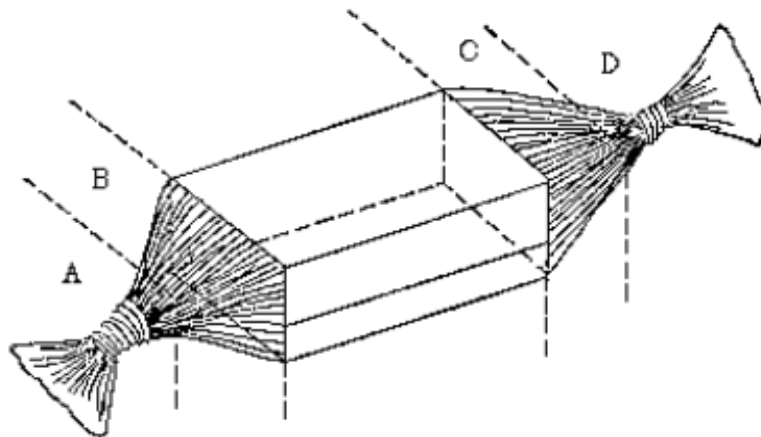
(加工-276) 食品表示基準の「表示可能面積」とはラベル面積又は容器包装の表面積のどちらですか。

(答)

表示可能面積は、容器包装の形状等によっても異なりますが、表示事項を表示しても判読が困難な部分を除いた容器包装の表面積をいいます。例えば、包装の重なり部分や、キャンディ等の「ひねり」の部分、光電管マーク等は表示可能な部分には入りません。したがって、容器包装の表面積から、表示が不可能な部分を差し引いた面積となります。

なお、いたずらに表面積を少なくするような方法による包装は適当ではありません。

(キャンディの例)



A、B、C、Dは判読が困難な部分となりますので、この場合の表面積は四面体の面積の合計です。

(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、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) 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。

(答)

表示は消費者等に見やすく理解しやすく表示するために、原則として、日本工業規格 Z 8305 (1962) に規定する 8 ポイント (6 号) 以上の文字を使用することが必要ですが、それ以上の大きな文字 (図案) であっても、それが不明瞭で判読しにくいものであってはいけません。したがって、一般に活字の大きいミシン打抜きや打刻による表示であっても明瞭に判読できるものでなければ適正な表示とはいえません。

(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。

(答)

表示を訂正するために誤った表示の上からシール等により適正な表示を貼付すること自体は差し支えありません。

しかしながら、消費者等に誤解を与えるおそれがあることも留意し、消費者等からの問合せにはきちんと対応する等、事業者として適切な対応をすることが重要です。

(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。

(答)

一括表示枠内には、食品表示基準別記様式 1 において規定されている事項のほか、食品表示基準第 4 条で個別品目ごとに定められている表示事項や公正競争規約、その他法令により定められているもののほか、消費者の選択に資する適切な表示事項を表示することが可能です。具体的には「使用上の注意」、「開封後の賞味期限」、「使用方法」などが考えられます。

この場合、「保存方法」と「使用上の注意」、「賞味期限」と「開封後の賞味期限」は異なるものであるため、誤認が生じないように、項目名を明らかにして表示するようにしてください。

(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。

(答)

透明なガラス瓶を使用させることは、容器そのものの汚染とか、内容物の変質及び沈澱物等の異物が一見して分かるためですので、ガラス瓶に表示することによりこの目的を阻害することのない程度であればやむを得ないものと考えられます。

(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に従って記載。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) 牛乳の表示方法を教えてください。

(答)

牛乳については食品表示基準の規定による表示を行うことが必要です。

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「飲用乳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いた表示も必要です。

なお、原則として食品表示基準では、日本工業規格 Z 8305 (1962) に規定する 8 ポイント以上の大きさの活字で行うこととしていますが、牛乳等の種類別名称については 10.5 ポイント以上の大きさの活字で行うことが必要です。

種類別名称	牛乳
商品名	〇〇牛乳
無脂乳固形分	8.3%以上
乳脂肪分	3.5%以上
原材料名	生乳100%
殺菌	130℃ 2秒間
内容量	1000ml
賞味期限	10.04.01 (注)
保存方法	10℃以下で保存してください
開封後の取扱	開封後は冷蔵庫で10℃以下で保存し、賞味期限にかかわらず、できるだけ早めにお飲みください
製造所所在地	東京都〇〇区〇〇町21-1
製造者	〇〇牛乳(株) 〇〇工場

(注) 賞味期限は、一括表示欄に表示の場所を明記して一括表示欄以外の場所に表示することができます。ただし、この場合の表示は、消費者に判読できるように明瞭に表示する必要があります。

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。

(答)

例えば、「冷凍えびしゅうまい」と表示することができる「えび」の含有率については、調理冷凍食品の個別的な規定ではあんに対して15%以上含有しているか、又は15%未満であっては含有率を表示することとなっていますが、「えび」は一般的名称であり「特色のある原材料」には該当しないため、特に両規定で矛盾することにはなりません。

(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。

(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。

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。

(答)

業務用加工食品の義務表示事項は、主に食品表示基準第10条第1項に規定されていますので、御確認ください。

(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。

(答)

学校や病院で給食を提供する事業者も、食品関連事業者です。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するので、食品表示基準第1条により、基準の適用対象とはなりません。

(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。

(答)

業務用加工食品には、遺伝子組み換え食品に関する事項、内容量、栄養成分等の表示は不要です。

(加工-290) 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。

(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。

(答)

- 1 基本的にはどのような委託であれ、委託先が不適正表示の原因となる行為をする可能性があることから、委託元と委託先との間で販売される食品も表示の対象とします。

- 2 このことから、製品等も委託元で用意し、それを委託先に提供した上での
 - ① 単なる選別
 - ② 単なる混合
 - ③ 単なる切断
 - ④ 単なる小分け
 - ⑤ 単なる包装
 - ⑥ 単なる詰め合わせ、組合せ
 - ⑦ 単なるラベル貼りのような単純な委託行為であっても、委託先が不適正表示の原因となる行為をする可能性があることから表示義務の対象とします。

- 3 表示方法については他の業務用食品と同じですが、食品表示基準による容器包装への表示の義務がないものについては、全ての表示事項について送り状、納品書等又は規格書等に表示することができます。

- 4 なお、例えば、
 - ① 規格書等と照合できるようにした送り状等を委託先へ送り、委託先が製品を委託元へ納品する際に当該規格書等と照合できるようにした送り状等を返すこと
 - ② 委託元が委託先に包装前の製品と予め表示を付した包材を送り、委託先が包装前の製品をその包材に入れ委託元へ返すこと等の情報伝達が行われていれば、表示義務を果たしているといえます。

(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。

(答)

- 1 食品表示基準に基づく表示義務を負うのは、食品関連事業者等（食品表示法第2条第3項）です。単に運送だけを委託された事業者（卸売りは行わず、運搬運賃のみを受領）については、委託元と運送（配送）先で、容器包装、送り状、納品書等又は規格書等を取り交わすことになるので、表示義務の対象外となります。
- 2 単に保管することだけを委託された事業者についても表示義務の対象外となります。
- 3 なお、上記1及び2において、運送や保管の過程で賞味期限（消費期限）を表示する等を行う事業者にあっては、その前後の事業者と表示内容に関する情報等を密に共有し、食品表示基準に準じた適正な表示を行っていただくようお願いいたします。

(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。

(答)

- 1 食品表示基準に基づく表示義務を負うのは、食品関連事業者等（食品表示法第2条第3項）です。製造等の行為を行うか否かにかかわらず、卸売業者は食品の販売を業とする者ですので、表示義務の対象となります。したがって、卸売業者は表示責任者となることから、義務表示事項についての情報を把握し、適切に伝達を行う必要があります。送り状、納品書等又は規格書等に表示されている場合は、その情報を伝達する必要があります。
なお、義務表示事項が全て容器包装に既に表示されていれば、卸売業者は改めて表示を行う必要はありません。
- 2 販売元と販売先の合意に基づき規格書等を取り交わし、卸売業者を経て製品が取引される場合であっても、卸売業者は表示義務の対象となります。
この場合において、例えば、義務表示事項の全てが容器包装に表示されていないものは、卸売業者は、製品と規格書等を照合できる情報を送り状、納品書等に表示して販売先に伝達すれば問題はなく、必ずしも卸売業者が規格書等を入手する必要はないと考えます。また、上記1と同様に、義務表示事項が全て容器包装に既に表示されていれば、卸売業者は改めて表示を行う必要はありません。

(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。

(答)

- 1 輸入業者が国内で他の事業者へ販売する時点から表示が必要となります。
- 2 また、酒類については、酒税の保全及び酒類業組合等に関する法律（昭和28年法律第7号）に基づき、酒類を保稅地域から引き取るまでに表示することが義務付けられています。
- 3 したがって、輸出国側の事業者には、食品表示基準に基づく表示義務はありません。
- 4 なお、輸入手続の代行だけを行う事業者には、食品表示基準に基づく表示義務はありません。

(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。

(答)

食品表示基準においては業務用加工食品に対して内容量の表示を義務付けていません。ただし、計量法第13条第1項の規定により表示することが義務付けられている業務用加工食品については表示する必要があります。

詳細は、お近くの計量検定所までお問い合わせ願います。

(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。

(答)

- 1 業者間取引では、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ができます。
- 2 なお、規格書等へ表示する場合には、容器包装、送り状又は納品書等において、発送、納品された製品が、どの規格書等に基づいているのかを照合できるようにする必要があります。
- 3 このように、業務用加工食品の義務表示事項を、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ていますが、食品表示基準第13条第1項第2号で規定している事項にあっては、容器包装に表示することを義務付けられているため、これらに従い表示しなければなりません。

(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。

(答)

- 1 「名称」は、「その内容を表す一般的な名称を表示する」とされており
ます。
- 2 しかしながら、容器包装以外のタンクローリーやコンテナ等における運搬の際
に、記号や略号による表示を行おうとする場合には、業者間で規格書等によりそ
の記号や略号の意味が周知されており、かつ、行政による調査・検査の際に一般
的名称との対応関係が明示できるようであれば、記号や略号による情報伝達も可
能です。
- 3 また、しょうゆ、みそ等の個別品目ごとに定義と名称を定め、食品表示基準に
よりその定義に合致しないものに対し、その名称の使用を制限しているものにつ
いては、業者間取引においても同様の名称使用制限がかかることとなります。

(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。

(答)

- 1 業者間取引における原材料名の表示については、最終製品に適切に表示するた
めには、必ずしも「割合が高い順」に表示することが必要ではなく、「割合が高
い順が分かる」ように情報を伝達すれば十分と考えています。
- 2 また、原材料の配合割合は義務表示事項ではありません。ただし、中間原料の
供給者は、最終製品の適正な表示に資する範囲内で、供給先の求めに応じ、原材
料の情報を規格書等により正しく伝達する必要があることはいうまでもありませ
ん。
- 3 なお、食肉製品については、食品表示基準により、容器包装に原料肉名を配合
分量の多い順に表示することとされています。

(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。

(答)

- 1 例えば、原材料の配合割合を表示するなど、商品を受け取った側が原材料に占める重量の割合の高い順が分かるようになっていれば問題ありません。
- 2 なお、何も説明書きもなく、原材料名を表示する場合には、受け取る側は割合が高い順に記述されていると通常認識することから、原材料を割合が高い順に表示する必要があります。

(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分からない場合など、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) 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。

(答)

- 1 食品表示基準では、最終製品が「輸入品」であるものには、原産国名の表示が義務付けられています。ここでいう「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 バルクの状態でも輸入されたものを、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 「輸入品」である最終製品に適切に原産国名を表示するためには、「輸入品」である最終製品となる業務用加工食品に原産国名を表示してあることが必要ですので、そのような業務用加工食品には原産国名の表示を義務付けています。
- 3 上記2の業務用加工食品はもちろんです。が、「輸入品」である最終製品となるかどうか不明確な「輸入品」である業務用加工食品については、原産国名を表示することが必要です。

(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。

(答)

明らかに業務用として販売することを想定した商品について、製造者が業務用加工食品として販売するものであって、一般用加工食品としての義務表示を満たしていないことを取引時に書面等で明確に示しているにもかかわらず、購入する販売者が一般用に販売する場合、直接消費者に販売する業者が表示責任者として一般用加工食品としての表示を行う必要があります。

(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。

(答)

食品表示基準第3条第1項の表の原材料名の項の1の2のロに該当する場合（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）、省略することができます。

(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) 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。

(答)

- 1 個装に表示をしてある食品を運搬の目的のみをもってダンボール箱に入れた場合は、そのダンボール箱は運搬のための器具と解されるので、表示義務はありません。
- 2 一方、当該段ボール箱が運搬のための器具ではなく、小売のために包装されたものである場合であって、「原材料名（添加物以外）」、「原料原産地名（必要な場合）」、「原産国名（必要な場合）」について、個装にこれらを表示している場合は、これらをダンボール箱に改めて表示する必要はありませんが、名称、添加物、アレルゲン、賞味期限（消費期限）及び保存方法（必要な場合）、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、食品表示基準第13条の規定に従い、指定された場所に表示する必要があります。
- 3 なお、ダンボール箱には表示してあるが、個装に表示されていない商品をダンボールから取り出してスーパーなどで一般消費者に販売する場合については、食品表示基準により個装（容器包装）への表示が必要です。

(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。

(答)

- 1 業務用加工食品については、基本的には、食品表示基準第3条（横断的義務表示）に基づいて表示することとなりますが、業務用加工食品であって、既に食品表示基準第4条（個別的義務表示）に基づき最終製品と同様の表示を行っている場合、これを変更する必要はありません。
- 2 また、しょうゆ、みそ等の個別品目ごとに定義と名称を定め、食品表示基準第3条第1項の表の名称の項によりその定義に合致しないものに対し、その名称の使用を制限しているものについては、業者間取引においても同様の名称使用制限がかかることとなります。

(加工-311) 字の大きさや書き方に規制はあるのですか。

(答)

業務用加工食品及び業務用生鮮食品については、消費者にとって分かりやすい表示を行わせるための規制（一括表示、活字の大きさ、文字の色等）を適用しませんので、例えば「名称」や「原材料名」等の事項名を記載する必要はありません。ただし、その際には、取引の相手方に名称や原材料名等の情報が伝わるように記載しなければなりません。

(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。

(答)

- 1 送り状又は納品書等とは、伝票、インボイス等など製品に添付されて相手側に送付されるもののことです。このため、製品に添付されないものについては、「納品書」と称されるものであっても、食品表示基準で規定されている納品書等ではありません。
- 2 規格書等とは、製品規格書、配合規格書、納品規格書、仕様書等と称される製品に添付されないものであって、取引の当事者間で内容について合意がなされているもののことです。このため、「見積書」、「注文書」、「カタログ」、「指図書」「成分一覧表」などと称されるものであっても、製品に添付されず、かつ、取引の当事者間で内容（義務表示事項等）について合意がなされているものであれば食品表示基準で規定されている規格書等となります。
- 3 なお、規格書等については、電子媒体であるものを含みます。

(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。

(答)

- 1 業者間で取引される業務用加工食品及び業務用生鮮食品の義務表示事項を表示する場所は、容器包装に限らず、送り状、納品書等又は規格書等も認めることとしています。
- 2 したがって、義務表示事項が、既に容器包装、送り状又は納品書等に表示されていれば、新たに規格書等を作成する必要はありません。

(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。

(答)

- 1 規格書等へ表示する場合には、当該規格書等の整理及び保存に努めなければなりません。どの商品に対応する規格書等なのかがすぐに照合できるように保存する必要があります。

- 2 このような規格書等は、紙ではなく電子媒体で保存することも可能ですので、保存スペースがない場合には、電子媒体で保存していただくことになります。
なお、当該規格書等を電子媒体で保存する場合には、印刷できる状態にしておくことが必要です。

(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。

(答)

製造業者等が義務表示事項を規格書等へ表示した場合、製造業者等に当該規格書等を取引相手以外の流通業者や消費者等へ開示する義務が生じることはありません。

(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のようなのですか。

(答)

業務用の酒類は食品表示法の対象ですので、業者間取引における表示義務の対象となります。また、酒類については、酒税の保全及び酒類業組合等に関する法律に基づく表示も必要となります。

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。

(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－108)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。

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。

(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

第18条関係

(表示の対象について)

(生鮮－1)「生産した場所で販売する場合」とは、具体的にどのような場合ですか。小売店の店内で、魚をおろして刺身にしたような場合も含まれますか。

(答)

- 1 ここでいう「生産した」とは、農産物であれば農業生産、畜産物であれば飼養、水産物であれば漁ろうそのものをいい、単なる切断、冷凍等は含まれません。従って、インスタで野菜を切断し、魚を切り身又は刺身にしても、表示義務の対象外とはなりません。
- 2 また、「生産した場所で販売する場合」とは、具体的には、生産者が生産した生鮮食品を自らその場（水産物であれば水揚げした場所）で消費者に販売する場合をいいます。

(生鮮－2)「生鮮食品を設備を設けて飲食させる場合」とは、具体的にどのような場合ですか。

(答)

具体的には、レストラン、喫茶店、食堂等で生鮮食品を飲食させる場合をいいます。

(生鮮－3)生産者段階（農家、農協、産地市場等）では、どのような方法で原産地の表示をすればよいのですか。

(答)

- 1 食品表示基準においては、表示義務者は全ての食品関連事業者（農協、産地市場の卸売業者や産地出荷業者等を含む。）とされています。生産農家であっても消費者向けに直接出荷する場合等「業として」販売する場合には表示が義務付けられています。
- 2 しかし、例えば、生産者が農協に出荷し、農協との合意により、農協が表示を含めた販売行為に責任を持つ場合には、農協から出荷される段階で表示されていればよいと考えます。
- 3 具体的な表示の方法としては、農産物そのもの、容器包装の見やすい箇所、送り状又は納品書等に表示してあれば表示義務を果たしたことになります。
なお、「JA〇〇」という表示については、JA名に含まれる名称が原産地と異なる場合や、そもそも一般に知られている地名ではないものもあるため、JA名とは別に「〇〇産」などと原産地を表示する必要があります。

(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け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る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) 生鮮食品の注文書やカタログに原産地を表示する必要がありますか。

また、原産地を注文書等に表示した場合にも、配送する商品の容器包装等に原産地を表示する必要がありますか。

(答)

注文書やカタログに表示義務はありません。生鮮食品には表示義務があり、注文書やカタログに原産地を示している場合でも、商品（容器包装を含む。）又は納品書に原産地等を表示する必要があります。

(生鮮－６) 生産者が養殖海域から水揚げし、作業場でむき身した原料の生かきを、加工業者に出荷して、当該加工業者において洗浄、包装し、製品として出荷する形態があります。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際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）は運搬容器であり、表示義務としては名称と原産地の表示で足りると考えますが、加熱調理用かきとの混合等、用途外の使用による事故の防止、事故発生時の遡り調査及び最終製品の適正表示等のため、消費期限、用途別及び採取海域等について正確に伝わるように情報伝達するようにすべきですか。

(答)

運搬容器に入れて加工業者に出荷されるものであっても、衛生上の危害発生防止のため、消費期限、用途別及び採取海域等が正確に情報伝達されることが望ましいと考えます。

(生鮮－7) 生鮮食品に添加物を使用した場合は、使用した添加物の種類を問わず、加工食品とみなし、容器包装に入れられたものは表示義務があるのでしょうか。

(答)

食品表示基準別表第24に規定がある食品を除く生鮮食品に保存料、酸化防止剤、殺菌剤、防虫剤、被膜剤等の添加物を食品の保存の目的で使用、添加した場合であっても、当該食品は、生鮮食品としての要件を欠くとは考えられず、加工食品とはみなされないことから、添加物の表示義務はありません。

ただし、添加物を使用しているのであれば、表示することが望ましいと考えます。

なお、食品の品質・鮮度等について消費者の判断を誤らせるおそれのある添加物の使用は、添加物本来の目的に反するものであるため、使用基準に反しないものであっても、使用しないよう指導しています。

(名称関係)

(生鮮－8) 名称は地域特有の名称を表示してもいいのですか。

(答)

名称は、その内容を表す一般的な名称を表示することとなっていますので、その内容を的確に表現していれば標準和名等で表示しても差し支えありません。

地域特有の名称があるものについては、その名称が一般に理解されると考えられる地域であれば、地域特有の名称を表示してもよいと考えます。

(生鮮－9) 名称に地鶏と表示できるものはどんなものですか。

(答)

「地鶏」と名称や原材料名などへ表示する際は、地鶏肉の日本農林規格（平成11年6月21日農林水産省告示第844号）第3条に定める地鶏肉の規格に適合している鶏肉等を使用することが望ましいです。

なお、地鶏肉の規格に適合していないものを使用したからといって直ちに品質表示基準に違反するものではありませんが、ブロイラーなどで在来種の血統を全く受け継いでいない鶏の鶏肉等については、地鶏とはいえないと考えます（ここでいう在来種は、地鶏肉の日本農林規格第2条に定める在来種です。）。

- 地鶏肉の日本農林規格第3条、地鶏肉の生産方法の基準
 - ① 素びなは、在来種由来血液百分率が50%以上のものであって、出生の証明ができるものを使用していること。
 - ② 飼育期間は、ふ化日から80日間以上飼育していること。
 - ③ 飼育方法は、28日齢以降平飼いで飼育していること。
 - ④ 飼育密度は、28日齢以降1平方メートル(m²)当たり10羽以下で飼育していること。

- 地鶏肉の日本農林規格第2条に定める在来種
会津地鶏、伊勢地鶏、岩手地鶏、インギー鶏、烏骨鶏、鶉矮鶏、ウタイチャー
ン、エーコク、横斑プリマスロック、沖縄髯地鶏、尾長鶏、河内奴鶏、雁鶏、岐阜
地鶏、熊本種、久連子鶏、黒柏鶏、コーチン、声良鶏、薩摩鶏、佐渡髯地鶏、地
頭鶏、芝鶏、軍鶏、小国鶏、矮鶏、東天紅鶏、蜀鶏、土佐九斤、土佐地鶏、対馬
地鶏、名古屋種、比内鶏、三河種、蓑曳矮鶏、蓑曳鶏、宮地鶏、ロードアイラン
ドレッド

(生鮮-10) 魚介類の名称について、どのように表示すればよいですか。

(答)

- 1 水産物の名称については、別添の「魚介類の名称のガイドライン」に従って表示することが基本となります。
- 2 別添の「魚介類の名称のガイドライン」は、「生鮮魚介類の小売販売を行う事業者等に対し、食品表示法に基づき魚介類の名称を表示し、又は情報として伝達する際に参考となる考え方や事例を示すもの」です。このため、当該ガイドラインの中で表示すべきではないとされている魚種名を表示することは不適切です。詳細は、別添の「魚介類の名称のガイドライン」を参照願います。

(生鮮-11) 別添の「魚介類の名称のガイドライン」の策定の経緯を教えてください。

(答)

- 1 食品表示制度の充実強化のため、平成11年の農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（いわゆるJAS法）の改正により、平成12年7月から、生鮮食品については、「名称」及び「原産地」、加工食品については、「名称」、「原材料名」等を表示することが義務付けられました。
- 2 魚介類は、輸入の多様化や同一魚でも地域や成長段階により名称が異なる等特有の事情があることから、消費者や関係業界から、魚介類の名称に関する多くの問合せが農林水産省に寄せられました。
- 3 このため、水産庁において、平成12年11月以降、水産物表示検討会（以下「検討会」という。）及び名称作業部会にて、魚介類の名称の取扱いについて検討を行い、平成14年11月15日に中間取りまとめ案を公表し、国民からの意見募集を行いました。これら国民から寄せられた意見等を踏まえ、検討会において更に検討を加え、魚介類の名称のガイドラインとして中間とりまとめを行い、平成15年3月より運用を開始しました。
- 4 さらに、当ガイドラインの運用状況、魚介類の名称のガイドライン検討委員会における検討等を踏まえ、消費者に定着した一般名称や地域の特色を伝える地方名の重要性を勘案した見直しを行い、平成19年7月時点における取りまとめとして水産庁において魚介類の名称のガイドラインを策定しました。
- 5 このガイドラインを平成27年3月、食品表示法の施行に合わせて作成された食品表示基準Q&Aに盛り込み、「魚介類の名称のガイドライン」としました。

(原産地関係)

(生鮮-12) 生鮮食品の国産品の原産地表示について、農産物、畜産物、水産物のそれぞれで原産地の表示方法が異なるのはどうしてですか。

(答)

農産物にあつてはその土地で収穫されること、畜産物にあつては生まれた場所、飼養された場所、と畜された場所がそれぞれ異なる場合があること、水産物にあつては特定の水域で漁獲されるなど、それぞれごとに生産の実態が異なりますので、一律に原産地の表示方法を定めることが困難ですので、それぞれに即した原産地を表示することとしています。

(生鮮-13) 生鮮食品の容器又は包装にモヤシの栽培者や鶏卵の養鶏場の名称及び住所が表示されている場合、原産地表示がなされているとみなせますか。

(答)

栽培者や養鶏場の氏名及び住所が表示されている場合は、原産地表示がされているものとみなされます。

(生鮮-14) 農産物の原産地について「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)

「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 一般に知られている旧国名 (例 丹波、土佐等)
- ④ 一般に知られている旧国名の別称 (例 信州、甲州等)
- ⑤ その他一般に知られている地名 (例 房総 (地域名))

等が考えられます。

(生鮮-15) 複数の原産地のものを混ぜた場合は、どのように表示するのですか。

(答)

同じ種類の生鮮食品であつて複数の原産地のものを混合した場合にあつては、当該生鮮食品の製品に占める重量の割合の高いものから順に表示します。

(生鮮-16) 畜産物の原産地について、「主たる飼養地」、「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。輸入品について、原産地を国名に限定し、一般に知られている地名による表示を認めていない理由はなぜですか。

(答)

- 1 「主たる飼養地」とは、2箇所以上の飼養地で飼養した場合に、飼養期間が最も長い飼養地をいいます。
- 2 「一般に知られている地名」とは、(生鮮-14)のとおりです。なお、飼養期間の比較は、一般的に同レベルと思われる地域同士(九州と四国、信州とA県等)で行ってください。
- 3 輸入品については、原産地を国名に限定し、一般に知られている地名による表示は認められていませんが、これは現行の「食肉の表示に関する公正競争規約」に基づき、輸入食肉については、原産国を表示しなければならないこととなっていることから、他制度に基づく表示ルールと整合性のとれた基準となるようにしたためです。

(生鮮-17) 食肉の原産国名の表示の仕方について、米国産をUSAやUSと表示することは認められますか。

(答)

- 1 食品表示基準は、消費者に商品選択の情報を提供することが目的ですので、表示事項の記載は、日本語をもって、理解しやすい用語によりしなければなりません。
- 2 この場合のように米国産をUSAやUSとの表示は、原則的には認められません。

[原産国の表示として良いものの例]

米国、アメリカ、アメリカ合衆国、豪州、オーストラリア、中国、中華人民共和国

(生鮮-18) 畜産物の原産地表示について、現在の考え方とそれに至る改正の経緯を教えてください。

(答)

- 1 生鮮食品の原産地表示については、生産実態の違いを考慮して、農産物、畜産物及び水産物に分けてその表示方法が定められています。生鮮食品の原産地は、原則として農畜水産物が生産（採取及び採補を含む。）された場所となっておりますが、畜水産物については、と畜等を経て製品となる前に、生きたまま産地を移動し複数の産地で飼養（又は育成）された場合、最も飼養（又は育成）期間の長い場所（以下「主たる飼養地」という。）を原産地として表示することがJAS法における原産地表示の基本的な考え方です。
- 2 しかしながら、畜産物については、平成16年9月14日に施行された生鮮食品品質表示基準の改正（平成17年10月1日以前は経過措置期間）の前は、外国から生きたまま輸入した場合に、輸入をした日から牛は3か月、豚は2か月、牛又は豚以外の家畜は1か月を超える期間飼養した後に、と畜して生産したものは国産品として扱うこと（いわゆる「3か月ルール」）が例外的に定められていました。この点については、上記の基本的考え方と不整合である、牛について「3か月」とする合理的根拠が乏しいなどの指摘がなされていたところです。
- 3 また、地名を含む銘柄を冠した畜産物については、銘柄名に国内の地名を含んでいることをもって原産地表示を省略できることとしていましたが、「主たる飼養地が属する都道府県」と「銘柄の地名が属する都道府県」とが異なる場合においても原産地表示を省略できることとなっており、その場合、銘柄の地名を原産地であると誤認するおそれがあるとの指摘を受けていました。
- 4 このため、平成16年9月、
 - ① 「3か月ルール」の規定を削除し、JAS法における原産地表示の基本的考え方に合わせる
 - ② 銘柄に記載された地名が属する都道府県と主たる飼養地が属する都道府県と異なる場合にあつては、産地銘柄名のほか、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た地名でも可）を表示するの2点について改正を行いました。

(生鮮-19) 畜産物の「国産品」、「輸入品」とはどのようなものを指すのですか。

(答)

- 1 畜産物の「国産品」とは、国内における飼養期間が外国における飼養期間（2以上の外国において飼養された場合には、それぞれの国における飼養期間）よりも長い家畜を国内でと畜して生産されたものを指します。

【国産品の例】 * () の数字は畜産物の飼養月数を表す。以下同じ。

X国 (12)	} 国内 (18)
---------	-----------

X国 (10)	Y国 (8)	} 国内 (12)
---------	--------	-----------

一方、「輸入品」とは、「国産品」以外のものであり、具体的にはある外国における飼養期間が日本を含めた他国におけるそれぞれの飼養期間よりも長い家畜から生産されたものを指します。

【輸入品（X国産）の例】

X国 (18)	} 国内 (12)
---------	-----------

X国 (14)	Y国 (6)	} 国内 (10)
---------	--------	-----------

- 2 したがって、国内で3か月以上飼養した場合においても、日本での飼養期間が他の国と比べて最長でない場合は「輸入品」となり、飼養期間が最長である国名を原産国名として表示する必要があります。

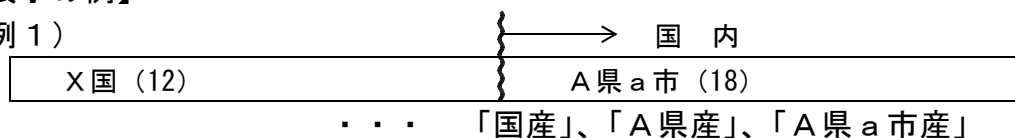
(生鮮-20) 畜産物の原産地についてどのように表示すればいいのですか。

(答)

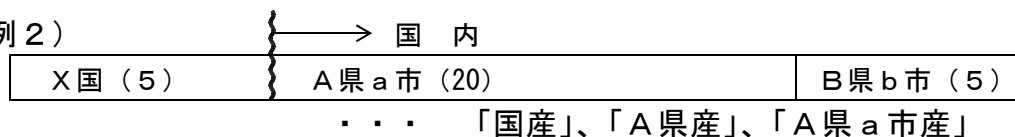
- 1 「国産品」にあつては国産である旨を、「輸入品」にあつては原産国名をそれぞれ表示することとなります。ただし、国産品にあつては主たる飼養地が属する都道府県名、市町村名その他一般に知られている地名を表示することができます。
- 2 この場合、国産である旨の記載を省略することができますが、例えば、「国産〇〇県」、「国産〇〇県△△市」のように併記することもできます。この場合は、最も狭い範囲の地名が原産地となります。
なお、原産地として市町村名を表示する場合、その市町村名が一般に理解されると考えられる地域であれば、都道府県名の省略が可能です。
- 3 また、例えば、プライスラベルには「国産」と記載し、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】

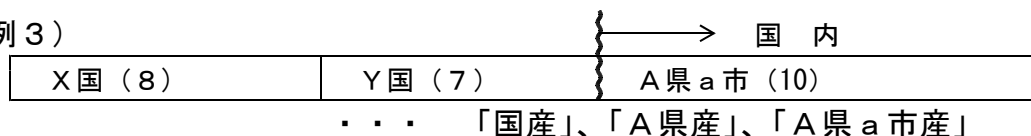
(例 1)



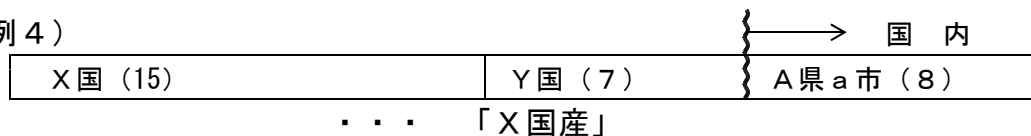
(例 2)



(例 3)



(例 4)



- 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) X国で12か月飼養した牛を生体輸入し、A県で8か月、B県で10か月それぞれ飼養した後と畜して生産した牛肉について、

- ①「国産」と表示することはできますか。
- ②県名まで表示する場合、「B県産」と表示できますか。

(答)

- 1 生体で輸入される畜産物についての原産地表示に当たっては、まず、国レベルで飼養期間を比較し、国産品であるか、輸入品であるかを確認します。問の場合、下記の図のとおり国内>X国であるため「国産品」となり、「国産」表示が可能です。

(step 1) 国レベルで飼養期間を比較

X国 (12)	国内 (18) : A県 (8) + B県 (10)
---------	----------------------------

- 2 また、「国産品」については、最も長く飼養した県名、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可能です。問の場合、B県での飼養期間が国内で最長となるため、「国産」表示に代えて「B県産」と表示することが可能です。

(step 2) 都道府県レベルで飼養期間を比較

A県 (8)	B県 (10)
--------	---------

- 3 したがって、この問の場合は、
 - ① 国内 (8か月+10か月) > X国 (12か月)・・・「国産」表示
 - ② 国内で飼養期間が最長の県=B県・・・「B県産」表示のいずれかが可能となります。

(生鮮-22) X国で12か月、A県で6か月飼養した家畜を国内でと畜して生産した畜産物に、「〇〇(X国産)」表示に加えて、「A県で飼養した旨」を表示することは可能ですか。

(答)

原産地が「X国産」である旨明確に認識され、全体として消費者に誤認を与えないような表示を行ってれば、国内の飼養地を任意で表示することは差し支えありません。以下の表示例を参考にしてください。

【表示例】

X国で12か月、A県で6か月飼養した食用の馬を国内でと畜して生産した馬刺

輸入した肉専用の馬を、A県の農家が丹念に肥育しました。
馬刺(X国産)

仕上げの期間はA県で丁寧に肥育しました。
馬刺(X国産)

馬刺 原産地：X国
最終肥育地：A県

※ なお、上記のような表示を行うに当たっては、

- ① 食品表示法上の原産地(この場合はX国)が明確に表示されるとともに、
- ② 全体として消費者に誤認を与えないような表示になっていることが必要です。

(生鮮-23) 生体輸入した家畜から生産した畜産物に原産地表示をする際に、国内と外国の飼養期間の比較はどのような方法で行うことが望ましいのですか。

(答)

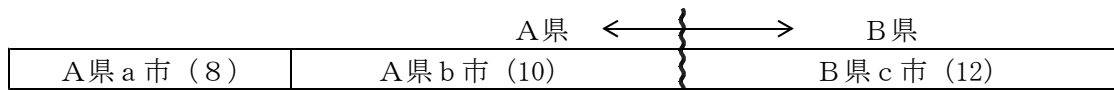
- 1 生体輸入した家畜から生産した畜産物の原産地表示に際しては、国内と外国の飼養期間を比較することが不可欠です。これらの原産地表示の根拠となる情報については、電話等による聞き取り情報のみではなく、何らかの根拠書類を表示義務者が所持していることが必要です。
- 2 根拠書類としては、例えば、家畜伝染病予防法に基づき動物検疫所が発行する輸入検疫証明書の写しなどが考えられます。当該証明書は輸入業者に交付されることとなっていることから、生体輸入した家畜を購入する肥育農家等は輸入業者から証明書の写しを入手するなど、適切な表示のための情報収集に努めてください。
- 3 これ以外の方法により飼養期間の比較を行った場合においても、第三者が原産地を確認できるように、表示義務者においては、何らかの根拠書類を所持しておくことが必要です。

(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、この問の場合についても、
 - 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りません）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) A県 a 市で8か月、A県 b 市で10か月間肥育した後、B県 c 市で12か月飼養した牛から製造される牛肉を「☆☆牛」(☆☆=B県に属する地名)として出荷する場合、原産地についてどのように表示すればいいのですか。



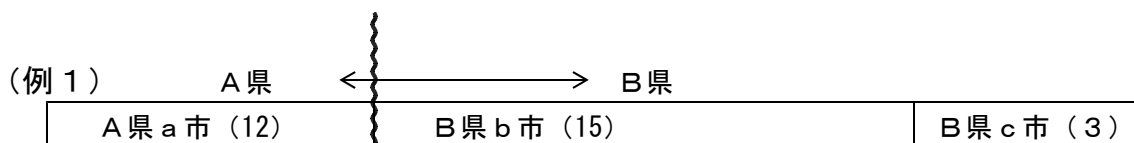
(答)

- 1 地名を冠した銘柄畜産物の原産地表示については、「主たる飼養地が属する都道府県」と「銘柄の地名が属する都道府県」が異なる場合には、「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」の表示が必要となります。また、「銘柄の地名」と「主たる飼養地」とが異なる場合には、原産地名の表示を省略することはできません。
- 2 この問の場合、市町村レベルで見ると、「B県 c 市 > A県 b 市 > A県 a 市」となり、B県 c 市が主たる飼養地となります。したがって、「c 市の属する県=銘柄名☆☆の属する県」となるので、「銘柄の地名」が市町村レベルの場合には、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」を原産地として表示する必要はありません。また、「銘柄の地名」の区域内に「主たる飼養地」がある場合には、原産地名を省略し「☆☆牛」とのみ表示することが可能です。
(もちろん、主たる飼養地であるB県 c 市を明示し、「☆☆牛 (B県 c 市産)」と表示することも可能です。)
- 3 なお、都道府県レベルで見ると「A県 (a 市 + b 市) > B県」となり、「A県 ≠ 銘柄名☆☆の属する都道府県」となるため、「銘柄の地名」が都道府県レベルの場合には、「☆☆牛 (A県産)」と表示する必要があります。
- 4 上記のとおり、「銘柄の地名」が都道府県レベルの場合と市町村レベルの場合で主たる飼養地の表示方法が異なる場合があります。

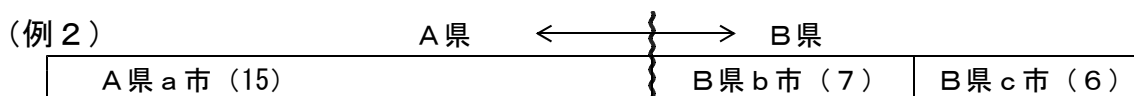
(次頁に続く)

5 以下に参考として、銘柄畜産物の表示の実例を示します。

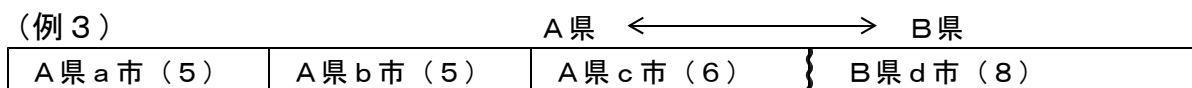
【「☆☆牛」における表示の実例】 * ☆☆=A県に属する地名



- ・ ・ ・主たる飼養地は、「B県」又は「B県 b市」
- ○「☆☆牛 (B県産)」又は「☆☆牛 (B県 b市産)」
- ×「☆☆牛」など



- ・ ・ ・主たる飼養地は、「A県」又は「A県 a市」
- ○「☆☆牛」(「☆☆牛 (A県産)」又は「☆☆牛 (A県 a市産)」も可。
ただし、「銘柄の地名」の区域内に主たる飼養地がない場合は、原産地を記載する必要がある。)
- ×「☆☆牛 (B県産)」、「☆☆牛 (B県 c市産)」など



- ・ ・ ・主たる飼養地は、「A県」又は「B県 d市」
- ○「☆☆牛」(「☆☆牛 (A県産)」も可。ただし、「銘柄の地名」の区域内に主たる飼養地がない場合は、原産地を記載する必要がある。)又は「☆☆牛 (B県 d市産)」
- ×「☆☆牛 (B県産)」、「☆☆牛 (A県 a市産)」など

(生鮮-26) 銘柄鶏は多くの場合、食鳥処理場が隣県又は数県にまたがる範囲の生産農場と統一した飼育条件で契約して生産していますが、このような場合にも銘柄名の属する都道府県と生産農場の属する県名が異なっていれば、生産農場の属する都道府県名を表示しなくてはならないのですか。

(答)

- 1 このような場合においても、銘柄名の属する都道府県と生産農場の属する県名が異なっていれば、生産農場の属する都道府県名等を原産地として表示することが必要です。また、銘柄名に含まれる地名と主たる飼養地とが異なる場合には、原産地名の表示を省略することはできません。
- 2 したがって、食鳥処理場においては食鳥及び食肉を生産農場ごとに管理し、適切に原産地表示ができるようにしてください。
- 3 なお、地名を含む品種名を冠した銘柄鶏について、当該地名が原産地を表すと一般に考えられていない場合については、国産品であれば国産である旨、輸入品であれば原産国名を原産地として表示する必要があります。さらに、このような場合であって、銘柄名の属する都道府県と主たる飼養地の属する都道府県が同じである場合には、主たる飼養地が属する都道府県名を表示する必要はありません。

(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)「水域名の表示が困難な場合にあっては、水揚げした港が属する都道府県名の表示に代えることができる」とは具体的にどのような場合ですか。

(答)

水揚げした港又は水揚げした港が属する都道府県名をもって水域名の表示に代えることができる場合は、水域をまたがって漁をする場合等水域名の表示が困難な場合です。

水域名の表示は、魚種により広範囲に回遊するもの、沿岸にいるもの等があっても一律に規定できないことから、魚種ごとにこのような特性を踏まえ、(生鮮-27)に沿って、一般消費者の選択に資する水域名を表示すべきものと考えています。

(生鮮-29) 水産物で輸入品の原産国はどのような基準で判断するのですか。

(答)

- 1 世界税関機構(WCO)の協定に基づき、関税法施行令及び関税法施行規則では、「一の国又は地域において狩猟又は漁ろうにより得られた物品」については当該漁ろう活動が行われた国(領海が属する国)、「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」については、当該船舶が属する国が原産国であるとされています。また、「選別、仕分け及び包装したもの」、「単なる混合及び切断」、「輸送又は保存のための乾燥、冷凍、塩水漬けその他これらに類する操作、単なる切断、選別、瓶、箱その他のこれらに類する包装容器に詰めること」、「単なる混合」等は加工処理されたものに含まないものとしています。
- 2 水産物の輸入品についての原産国表示をする場合は、このような国際ルールに基づいて、漁ろう活動が行われた国及び漁獲を行った船舶が属する国が原産国となります。
- 3 なお、第三国経由で輸入されたり、第三国で単なる切断、冷凍等の行為が行われても、これらは原産国を変更することにはならず、上記2の国が原産国となります。

(生鮮-30) 輸入後国内で蓄養した貝類の原産地の扱いはどうなりますか。

(答)

輸入後、出荷調整や砂抜きのため国内で蓄養した貝類の原産地は、その輸出国となります。

(生鮮-31) A国からアサリを輸入し、国内の管理できる状態の海浜で放流(蓄養)した場合の原産地はどのように表示すべきですか。また、放流した輸入アサリと国産のアサリが海浜中で混在し、掘り揚げた際に仕分けることが困難な場合は、どのように原産地を表示すればよいですか。

(答)

- 1 A国から輸入したアサリを、輸入後、国内の管理できる状態の海浜に再び掘り揚げる目的で仮置きした場合は、単なる保管又は出荷調整と考えられ、当該アサリの原産地は「A国」と考えます。また、国内での蓄養期間が長いことを証明できない時についても、アサリの原産地は「A国」と表示する必要があります。
- 2 放流した輸入アサリと国産のアサリが海浜中で混在し掘り揚げた場合は、両方の産地を重量順に表示することとなりますが、仕分けが困難な場合は、漁獲区域の輸入アサリの放流量と国産アサリの漁獲量のデータを照らし合わせ重量比率を算出する方法などが考えられます。

(生鮮-32) 水産物を2か所以上で蓄養した場合、最も蓄養期間の長い場所(最長の蓄養地)を原産地として表示することとなりますが、輸入したアサリの輸入前の成育期間の確認や国内で蓄養した期間の確認はどのように行うべきですか。

(答)

アサリの稚貝を輸入し又は国内から移殖して繁殖させ、成貝を漁獲する場合は、輸入前又は国内の成育期間の確認については、輸入業者や国内生産者に問い合わせ、成育期間を確認する方法や、天然の場合は、稚貝から成貝になるまでのサイズ(殻幅)ごとの平均的な成育期間を参考として、最も蓄養期間が長い産地を表示することとなります。ただし、いずれの場合も、その場所での蓄養期間が長いことを証明できる必要があります。

(遺伝子組換え農産物に関する事項関係)

(生鮮-33) 生鮮食品の遺伝子組換え農産物に関する事項の表示について教えてください。

(答)

別添「遺伝子組換え食品に関する事項関係」を参照してください。

第19条関係

(食肉関係)

(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) 部分肉の容器（ダンボール）に「加工者」、「加工所」を表示しているが、このまま表示してよいか。

(答)

容器包装に入れた部分肉（食肉）は、最終的に衛生状態を変化させる加工（調整又は選別を含む。）が行われた場所である加工所の所在地及び食品の加工を行う者の氏名又は名称が義務表示事項であるため、「加工者」及び「加工所」と表示しても差し支えありません。

(水産物関係)

(生鮮-36) 海藻や貝類等で給餌を行っていない場合には、養殖の表示は必要ないのですか。

(答)

食品表示基準別表第3の定義にあるとおり、給餌していなければ養殖には該当しませんので、養殖の表示は不要です。

(生鮮-37) ウナギの蒲焼き、マグロ(天然)とハマチ(養殖)の盛り合わせは加工品として扱われ、解凍、養殖の表示は必要ないのですか。

(答)

ともに加工食品に該当しますので、解凍、養殖の表示の義務はありません。

(生鮮-38) 養殖に該当しない水産物については、「天然」の表示は可能ですか。

(答)

食品表示基準で規定する養殖は「幼魚等を重量の増加又は品質の向上を図ることを目的として、出荷するまでの間、給餌することにより育成すること」をいい、この定義に該当するものについて養殖の表示が義務付けられるということであり、この養殖の定義に該当しないものについて天然と表示できるということではありません。しかし、事実として天然のものであれば、表示は可能です。

(生鮮-39) マグロの刺身(さく)で凍結状態のものを冷蔵ケースで販売するときは、解凍の表示は必要ですか。

(答)

凍結状態のものを冷蔵ケースで販売するときには、冷蔵ケースに入れた直後は冷凍であったとしても、凍結状態を保つことができないことから、解凍の表示が必要です。

第22条関係

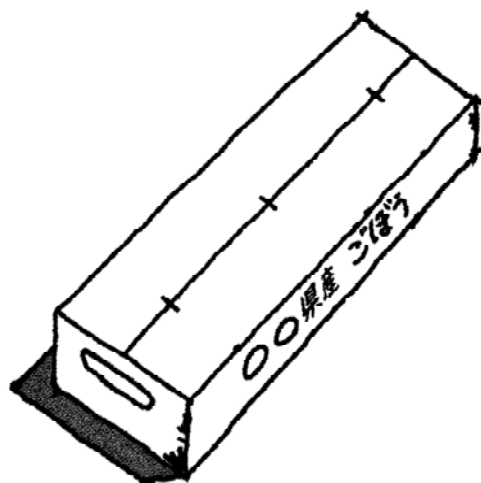
(生鮮－40) 名称及び原産地の表示例（容器包装に行う場合及び掲示による場合）を教えてください。壁やボード等に全商品を一括して原産地を表示してもよいのですか。

(答)

- 1 名称及び原産地については、消費者に分かりやすく誤認を与えないように表示することが必要です。具体的には、容器包装の見やすい箇所に表示するか、あるいはその製品に近接した見やすい場所に立札等の掲示により表示することが必要です。
- 2 表示の場所については、特に規定は設けられていませんが、消費者に分かりやすくという点から、名称及び原産地の表示は同一面になされていることが望ましいと考えられます。しかし、消費者に分かりやすく表示されていれば、名称は容器包装に、原産地は立て札に表示してもよいこととされています。
- 3 また、壁やボード等に全商品を一括して原産地を表示することも、消費者に分かりやすく表示されていればよいものと考えます。

(次頁に続く)

(農産物表示例)



段ボール箱に記載した例

出荷先	〇〇〇	出荷日	〇〇〇	送り状	〇〇
品名	さやえんどう	産地	〇〇JA		
		生産地	〇〇県		
荷姿	荷印	量kg	等級・階級	数量(内訳)	総

送り状、納品書に記載した例

(生鮮-41) 都道府県独自の商標等のシールを貼っている場合及びホタテ貝柱製品に原産地を表示した安全証紙を貼付している場合、原産地表示とみなすことができますか。

(答)

その商標等のシール及び安全証紙等に、水域（水域の表示が困難な場合にあつては、水揚げした港、水揚げした港が属する都道府県名）の表示が分かるようになっていれば、それを原産地表示としても差し支えありません。

第23条関係

(表示禁止事項)

(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。

(業務用生鮮食品)

(生鮮-43) 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。

(答)

学校や病院で給食を提供する事業者も、食品関連事業者です。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するので、食品表示基準第1条により、基準の適用対象とはなりません。

(生鮮-44) 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生鮮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生鮮食品の表示事項のうち、食品表示基準第25条の規定に基づき省略を認められている事項があります。
- 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、一般用生鮮食品としての表示が必要となります。

(生鮮-45) 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言うまでもありません。
- 3 食品表示基準でもこの考え方を引き継ぎ、グループ企業間の取引も「業者間」の販売になりますので、表示義務の対象となります。

(生鮮-46) 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、それぞれが表示責任者（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。

(生鮮-47) 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。

(答)

- 1 基本的にはどのような委託であれ、委託先が不適正表示の原因となる行為をする可能性があることから、委託元と委託先との間で販売される食品も表示の対象とします。

- 2 このことから、製品等も委託元で用意し、それを委託先に提供した上での
 - ① 単なる選別
 - ② 単なる混合
 - ③ 単なる切断
 - ④ 単なる小分け
 - ⑤ 単なる包装
 - ⑥ 単なる詰め合わせ、組合せ
 - ⑦ 単なるラベル貼りのような単純な委託行為であっても、委託先が不適正表示の原因となる行為をする可能性があることから表示義務の対象とします。

- 3 表示方法については他の業務用食品と同じですが、食品表示基準による容器包装への表示の義務がないものについては、全ての表示事項について送り状、納品書等又は規格書等に表示することができます。

- 4 なお、例えば、
 - ① 規格書等と照合できるようにした送り状等を委託先へ送り、委託先が製品を委託元へ納品する際に当該規格書等と照合できるようにした送り状等を返すこと
 - ② 委託元が委託先に包装前の製品とあらかじめ表示を付した包材を送り、委託先が包装前の製品をその包材に入れ委託元へ返すこと等の情報伝達が行われていれば、表示義務を果たしているといえます。

(生鮮-48) 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。

(答)

- 1 食品表示基準に基づく表示義務を負うのは、食品関連事業者等（食品表示法第2条第3項）です。単に運送だけを委託された事業者（卸売りは行わず、運搬運賃のみを受領）については、委託元と運送（配送）先で、容器包装、送り状、納品書等又は規格書等を取り交わすことになるので、表示の対象外となります。
- 2 単に保管することだけを委託された事業者についても表示義務の対象外となります。
- 3 なお、上記1及び2において、運送や保管の過程で賞味期限（消費期限）を表示する等を行う事業者にあつては、その前後の事業者と表示内容に関する情報等を密に共有し、食品表示基準に準じた適正な表示を行っていただくようお願いいたします。

(生鮮-49) 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。

(答)

- 1 食品表示基準に基づく表示義務を負うのは、食品関連事業者等（食品表示法第2条第3項）です。製造等の行為を行うか否かにかかわらず、卸売業者は食品の販売を業とする者ですので、表示義務の対象となります。したがって、卸売業者は表示責任者となることから、義務表示事項についての情報を把握し、適切に伝達を行う必要があります。送り状、納品書等又は規格書等に表示されている場合は、その情報を伝達する必要があります。
なお、義務表示事項が全て容器包装に既に表示されていれば、卸売業者は改めて表示を行う必要はありません。
- 2 販売元と販売先の合意に基づき規格書等を取り交わし、卸売業者を経て製品が取引される場合であっても、卸売業者は表示義務の対象となります。
この場合において、例えば、義務表示事項の全てが容器包装に表示されていないものは、卸売業者は、製品と規格書等を照合できる情報を送り状、納品書等に表示して販売先に伝達すれば問題はなく、必ずしも卸売業者が規格書等を入手する必要はないと考えます。また、上記1と同様に、義務表示事項が全て容器包装に既に表示されていれば、卸売業者は改めて表示を行う必要はありません。

(生鮮-50) 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。

(答)

- 1 輸入業者が国内で他の事業者へ販売する時点から表示が必要となります。
- 2 また、酒類については、酒税の保全及び酒類業組合等に関する法律に基づき、酒類を保税地域から引き取るまでに表示することが義務付けられています。
- 3 したがって、輸出国側の事業者には、食品表示基準に基づく表示義務はありません。
- 4 なお、輸入手続の代行だけを行う事業者には、食品表示基準に基づく表示義務はありません。

(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) 業務用生鮮食品について、原産地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、食品表示基準別表第15に掲げる加工食品があります。
- 2 これら（かつお削りぶしを除く。）の原材料となる業務用生鮮食品であって、最終製品で原料原産地名の表示が必要なものになるものについて、原産地を表示しなければなりません。
このような業務用生鮮食品としては、例えば、
 - ① カットトマト（60％）とカットキュウリ（40％）のサラダの場合についてのトマト
 - ② 味付けカルビのカルビ
 - ③ かつおのたたきのかつおがあります。
- 3 上記2に該当する業務用生鮮食品はもちろんです。最終製品に原料原産地名の表示が必要かどうか分からない場合など、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生鮮食品についても、原産地を表示しなければなりません。

なお、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生鮮食品については、原産地の表示を省略することができます。

(生鮮-53) 業務用生鮮食品について、名称の表示はどのようになるのですか。

(答)

- 1 食品表示基準においては、「名称」について「その内容を表す一般的な名称を表示すること」とされており、業者間取引においても同様です。
- 2 しかしながら、他法令において名称についての規制がなく、業務用生鮮食品に記号や略号による表示を行おうとする場合には、業者間で規格書等によりその記号や略号の意味が周知されており、かつ、行政による調査・検査の際に一般的名称との対応関係が明示できるようであれば、記号や略号による情報伝達も可能です。

(生鮮-54) 業務用生鮮食品について、原産地の表示はどのようなになるのですか。

(答)

- 1 加工食品の原料原産地名の表示の根拠となるものですから、業務用生鮮食品の原産地の表示方法は、加工食品の原料原産地名の表示方法と同様に、国産品であるものには「国産である旨」を、輸入品にあつては「原産国名」となります。ただし、国産品にあつては、国産である旨の表示に代えて次に掲げる地名を表示することができます。
 - ① 農産物にあつては、都道府県名その他一般に知られている地名
 - ② 畜産物にあつては、主たる飼養地が属する都道府県名その他一般に知られている地名
 - ③ 水産物にあつては、水域名、水揚げした港名、水揚げした港又は主たる養殖場が属する都道府県名その他一般に知られている地名
- 2 輸入された水産物にあつては、原産国名に水域名を併記することができます。
- 3 原産地が2つ以上ある場合にあつては、原材料に占める重量の割合の高い順がわかるように表示します。
- 4 最終製品の原料原産地名の表示において、食品表示基準に基づき「その他」と表示されることが明らかな業務用生鮮食品については、原産地を「その他」と表示することができます。

(生鮮-55) 業務用生鮮食品の表示は、どこにすればよいのですか。

(答)

- 1 業者間取引では、名称（容器包装に入れられたシアン化合物を含有する豆類、あんず、おうとう、かんきつ類、キウイー、ざくろ、すもも、西洋なし、ネクタリン、バナナ、びわ、マルメロ、もも、りんご、食肉、生乳、生山羊乳、生めん羊乳、鶏の殻付き卵、ふぐの内臓を除去し、皮をはいだもの、切り身又はむき身にした魚介類（生かき及びふぐを除く。）であって生食用のもの（凍結させたものを除く。）、切り身にしたふぐ、冷凍食品のうち、切り身又はむき身にした魚介類を凍結させたもの及び生かきを除く。）及び原産地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ができます。
- 2 なお、規格書等へ表示する場合には、容器包装、送り状又は納品書等において、発送、納品された製品が、どの規格書等に基づいているのかを照合できるようにすることが必要です。
- 3 このように、業務用生鮮食品の一部の義務表示事項を、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ていますが、それ以外の表示事項（食品表示基準別表第25に掲げる事項）については、容器包装に表示しなければなりません。

(生鮮-56) 字の大きさや書き方に規制はあるのですか。

(答)

業務用生鮮食品については、消費者にとって分かりやすい表示を行わせるための規制（一括表示、活字の大きさ、文字の色等）を適用しませんので、例えば「名称」や「原材料名」等の事項名を表示する必要はありません。ただし、その際には、取引の相手方に名称や原材料名等の情報が伝わるように表示しなければなりません。

(生鮮-57) 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。

(答)

- 1 送り状又は納品書等とは、伝票、インボイス等など製品に添付されて相手側に送付されるもののことです。このため、製品に添付されないものについては、「納品書」と称されるものであっても、食品表示基準で規定されている納品書等ではありません。
- 2 規格書等とは、製品規格書、配合規格書、納品規格書、仕様書等と称される製品に添付されないものであって、取引の当事者間で内容について合意がなされているもののことです。このため、「見積書」、「注文書」、「カタログ」、「指図書」「成分一覧表」などと称されるものであっても、製品に添付されず、かつ、取引の当事者間で内容（義務表示事項等）について合意がなされているものであれば食品表示基準で規定されている規格書等となります。
- 3 なお、規格書等については、電子媒体であるものを含みます。

(生鮮-58) これからは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。

(答)

- 1 業者間で取引される業務用生鮮食品の義務表示事項を表示する場所は、容器包装に限らず、送り状、納品書等又は規格書等も認めることとしています。
- 2 したがって、義務表示事項が、既に容器包装、送り状又は納品書等に表示されていれば、新たに規格書等を作成する必要はありません。

(生鮮-59) 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りますか。

(答)

- 1 規格書等へ表示する場合には、当該規格書等の整理及び保存に努めなければなりません。どの商品に対応する規格書等なのかがすぐに照合できるように保存する必要があります。
- 2 このような規格書等は、紙ではなく電子媒体で保存することも可能ですので、保存スペースがない場合には、電子媒体で保存していただくことになります。
なお、当該規格書等を電子媒体で保存する場合には、印刷できる状態にしておくことが必要です。

(生鮮-60) 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。

(答)

製造業者等が義務表示事項を規格書等へ表示した場合、製造業者等に当該規格書等を取引相手以外の流通業者や消費者等へ開示する義務が生じることはありません。

(生鮮-61) 添加物を含む業務用生鮮食品について、原材料名の欄を設けた上で「原材料名：○○（原材料名）、△△（添加物の物質名）」のように、原材料と添加物を区分せずに表示することはできますか。

(答)

業務用生鮮食品のうち、食品表示基準別表第24に添加物の表示事項が定められている食品（あんず、りんご等）は添加物の表示義務があります。それ以外の業務用生鮮食品には表示義務がありません。どちらの場合であっても、原材料と添加物を区分せずに表示することは可能ですが、納品先にとって分かりやすい表示となる場合は、原材料と添加物を明確に区分することが望ましいと考えます。

第29条関係（食品関連事業者以外の販売者に係る表示の基準）

（生鮮－62）食品関連事業者以外の販売者が容器包装に入れられた生鮮食品を販売する際に必要な表示を教えてください。

（答）

記載事項は以下のとおりです。

1 横断的事項

①名称（農産物及び水産物（切り身又はむき身にしたものを除く。）を除く。）

2 横断的事項（該当する場合に限る。）

②放射線照射に関する事項

③遺伝子組換え農産物に関する事項（遺伝子組換え農産物及び非遺伝子組換え農産物である旨の表示に限る。）に関する事項

④乳児用規格適用食品である旨

3 個別事項（品目が該当する場合に限る。）

表示内容は食品表示基準別表第24を参照してください。

⑤シアン化合物を含有する豆類

⑥あんず、おうとう、かんきつ類、キウイー、ざくろ、すもも、西洋なし、ネクタリン、バナナ、びわ、マルメロ、もも及びりんごに関する事項

⑦食肉

⑧生乳、生山羊乳及び生めん羊乳

⑨鶏の殻付き卵

⑩ふぐの内臓を除去し、皮をはいだもの

⑪切り身又はむき身にした魚介類（生かき及びふぐを除く。）であって生食用のもの（凍結させたものを除く。）

⑫切り身にしたふぐ

⑬冷凍食品のうち、切り身又はむき身にした魚介類を凍結させたもの

⑭生かき

なお、文字の大きさ等は、食品表示基準第22条第1項（第3号を除く。）の規定に従って表示することとなります。

第4章 添加物

第32条関係

(名称関係)

(添加物－1) エタノールを主要成分とする製剤の成分重量パーセントはどのように表示すればよいですか。

(答)

アルコール事業法（平成12年法律第36号）に定義されるアルコールで発酵アルコール（以下「アルコール」という。）は、一般に食品として飲食に供されている物であって添加物として使用されるものですので、一般飲食物添加物リスト（平成27年3月30日消費者庁次長通知別添 添加物2－3）の品名を表示してください。

また、エタノールは容量パーセントでなく、重量パーセントで表示してください。

なお、アルコールの製剤に変性剤として含まれている香料は、着香による不可飲措置のために用いられているものであり、着香の目的と解され、成分重量パーセントの表示は省略できることになっています。

(添加物－2) 窒素と二酸化炭素の製剤において成分分量はどのように表示したらよいですか。

(答)

使用時においては、容量パーセントの表示が必要とされることから、容量パーセントの表示で差し支えありません。

(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、御質問の例の表示の差し支えありません。

第5章 雑則

第40条関係

(雑則－1) 容器包装に入っていない生食用牛肉の表示について教えてください。

(答)

別添生食用牛肉を参照してください。

第41条関係

(雑則－2) 整理・保存に努めなければならない表示の根拠となる書類とは、どのようなものですか。

(答)

1 製造業者等が食品に表示を付すに当たり、当該表示の根拠となるデータを記した書類のことであり、電子媒体を含みます。

このような書類としては、例えば、

- ① 仕入れた食品の名称、原材料名、原産地等が表示された送り状、納品書、規格書、通関証明書（輸入品の場合）等
- ② 小分け・製造した食品についての製造仕様書、製造指示書、原材料使用記録、製造記録等
- ③ 販売した食品の名称、原材料名、原産地等が表示された送り状、納品書、規格書等
- ④ 期限表示に係る期限設定の根拠書類
- ⑤ 特色のある原材料等の表示に係る根拠書類
- ⑥ アレルゲンに係る根拠資料
- ⑦ 栄養表示に係る根拠資料

があります。

2 なお、中間加工品の原材料等の情報がその容器包装のみに表示されている場合もありますが、使用済みの容器包装を保存することは実態上困難であることから、このような場合には、いつでも仕入元に対し、使用した中間加工品の情報を確認できるよう、仕入元の連絡先が記載された送り状、納品書等又は規格書等の整理・保存に努める必要があります。

(雑則－3) 表示の根拠となる書類は、どの程度の期間保存する必要があるのですか。

(答)

少なくとも、食品が製造されてから消費されるまでの間、表示に関する書類を保存する必要があると考えます。それぞれの事業者等が取り扱う食品の流通、消費の実態等に応じ、自らの表示に対する立証責任を果たせるよう、合理的な保存期間（例えば、賞味期限が3年の食品であれば、少なくとも3年）を設定していただくことが望ましいと考えています。

その他

(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を販売した場合は、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) 表示に関して、食品表示法以外の法令や公正競争規約との関連はどうなるのですか。

(答)

- 1 食品表示法以外の法令で表示が義務付けられている事項については、それぞれの法令に従って表示することが必要です。なお、これらの事項は、一括表示部分に表示することができます。
- 2 公正競争規約は、景品表示法に基づいて、消費者庁及び公正取引委員会が認定したものであり、これは品目ごとの公正取引協議会の会員が表示の義務を負うものです。
- 3 表示に際しては、食品表示法のみならず、他の法令や公正競争規約の規定も御確認ください。

(雑則－6) 他の法令との関係で、次のことは可能ですか。

- ① 一方の基準に基づく表示をし、他の基準に基づく表示を省略すること。
- ② 同一事項について異なる表示方法を用いること。

(答)

①、②について、食品表示基準に基づく表示内容が他法令で規定されている表示内容を満たしていれば、特に問題はありませんが、他法令に基づく表示内容が満たされていない場合は、食品表示基準と併せて満たすように表示してください。単に一方のみの基準に基づき表示し、他を省略してよいということではありません。

(雑則－7) 添加物を小分けする製造所が加工所となるが、新規に規格基準のある添加物を小分けして「加工する」場合、食品衛生法上の「添加物製造業」の許可は不要ですか。

(答)

規格基準のある添加物を小分けして「加工する」場合も、これまでと同様に食品衛生法上の「添加物製造業」の許可が必要です。

附則

第4条及び第5条関係

(附則－1) 経過措置の適用に関し、業務用加工食品が製造業者Aから卸売業者Bを通じて製造業者Cに販売された場合、「販売」の起点は、BからCに販売された時点ではなく、AからBに販売された時点であるという理解で間違いないですか。

(答)

AからB、BからCのいずれであるかにかかわらず、事業者から事業者へ販売された時点となります。経過措置期間内に販売することができなかった業務用加工食品については、(附則－4)の回答を御参照ください。

(附則－2) 製造され、加工され、又は輸入される加工食品の「輸入される」の時点は、通関手続終了時点ですか。

(答)

通関手続終了時点です。

(附則－3) 加工食品について、小規模事業者が栄養成分表示を行おうとする場合など、省略可能な表示義務事項を自主的に表示しようとする場合も、5年の経過措置期間が適用されますか。

(答)

省略可能な表示義務事項を表示する場合は、食品表示基準に従って表示する必要が生じ、5年の経過措置期間が適用されます。

(附則－4) 業務用加工食品について、経過措置期間内に販売することが出来なかった場合、その製品は廃棄するしかありませんか。

(答)

経過措置期間を過ぎた業務用加工食品を、食品表示基準に定められた表示をしないまま販売することはできません。

しかしながら、経過措置期間を過ぎていたとしても、以下のいずれかの対応を行うことで販売が可能です。

- ① 食品の容器包装に表示している場合は、新基準に対応した表示をシール等で作成し、それを貼り付けて販売すること(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販売先に伝達され、最終的に消費者の健康危害を生じ得ることから、シールの貼付は慎むべきものと考えます。やむを得ずシールでの訂正をする場合は、①販売後にシールがはがれないように細心の注意を払うこと、②販売先等からの問合せにはきちんと対応する等、事業者として適切な対応をすることが重要です。)
- ② 規格書等に表示している場合は、古い規格書等を回収(又は廃棄の指示)した上で新基準に対応した規格書等を販売先に提出すること。

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

関連食品の分析値に基づき、食品事業者団体等が、会員等が参照値による表示を行うため、独自にデータベースを作成する際の、手順の一例を示す。

参照値による表示が認められるデータベースの要件として、次の手順を踏まえて作成されることが必要となる。

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. データベース作成のために初めに決定すること

原材料の種類、配合割合、調理加工法など、栄養成分含量に影響を及ぼす要因により、関連食品を細分化することが望ましい。

【望ましい例】

- ・「即席ラーメン（袋入り、ノンフライ麺、具なし、醤油味）の参照値のためのデータベース」
- ・「缶コーヒー（微糖（砂糖 3～5 % 使用）、乳成分（脱脂粉乳使用）5～7 %）の参照値のためのデータベース」

【注意が必要な例】¹

- ・「即席ラーメンの参照値のためのデータベース」
- ・「缶コーヒーの参照値のためのデータベース」

1.1.2. 関連食品の栄養成分含量、原材料、加工方法等の情報の収集

- ・データベースが対象とする食品の性状に合致する関連食品に関する情報を収集する。

なお、関連食品の必要数は、関連食品間の栄養成分含量の変動により変わるため明示することができない。次項「1.1.3. 参照値の決定」で説明する条件を満たすよう代表値を求め、かつ十分な数の関連食品に関する

¹ 例えば、即席ラーメンの熱量は、麺がフライ麺であるかノンフライ麺であるかによって大きく変わってくる。また、缶コーヒーの脂質は、ミルクの添加量によって大きく変化する。そのため、「即席ラーメン」「缶コーヒー」という大きな括りで参照値のためのデータベースを作成すると、実際の栄養成分量と参照値が大きくかけ離れた製品が出る場合がある。適切な参照値を表示するためには、栄養成分に大きく影響を与える要因で製品を分類し、「即席ラーメン（袋入り、ノンフライ麺、具なし、醤油味）」「缶コーヒー（微糖（砂糖 3～5 % 使用）、乳成分（脱脂粉乳使用）5～7 %）」というような、「製品の幅を絞ったデータベースを作成する」ことが重要となる。

情報を収集することが望ましい。

- 関連食品の栄養成分含量の分析値を収集する。ただし、分析を行った機関名、分析法（詳細は、「食品表示基準における栄養成分等の分析方法等について」に示されている。）、分析年月、分析検体のロット番号等に関する情報についてはトレーサビリティを担保する。
- 原材料、配合割合、調理加工方法に関する情報を収集する。

1.1.3. 参照値の決定

- 複数のロットの異なる関連食品の栄養成分含量を分析してその平均値を代表値（参照値）とする。
- データベースには参照値に加えて、分析したロット数及び相対標準偏差を記載すること²。

1.1.4. 参照値の利用可能な範囲の決定

原材料、配合割合、調理加工方法に関する情報から、参照値を利用可能な食品の範囲を決定する。参照値の基となった関連食品と性状の異なる食品を参照値の利用可能としないように注意すること。

1.1.5. 参照値の基となったデータの保管

参照値の基となった全てのデータ（関連食品の名称、分析値、原材料、調理加工方法等に関する情報等）は適切に保管し、行政からの要求に従って開示する必要がある。

なお、開示された情報は、参照値の合理性を確認する目的でのみ使用され、一般に公開されることはない。

1.1.6. データベースの更新及び管理

1.1.6.1. データベースの付随条件例

データベースの更新、管理については以下の条件を維持することが望ましい。

日本食品標準成分表の最新版から参照値の最終計算結果とその検定に至るまでの全工程について、コンピュータ上のデータベースプログラ

² 参照値のばらつきは食品と栄養成分の組合せにより、変動するため、参照値のばらつき範囲について一律の基準を設定することは不可能である。そこで、事業者団体ごとに各食品と栄養成分の組合せに応じた「ばらつき範囲」を推定することとし、同時に分析ロット数と相対標準偏差を公表することとした。この際に参考とする目安として、日本食品ビタミンD成分表に「ばらつきの大きな結果の目安」として相対標準偏差50%以上及び100%以上の値が記載されている。一方、試料中の栄養成分含量濃度が低くなるとばらつきは大きくなることが知られている（AOAC International Single laboratory validation Guideline）ので、比較的低濃度（10 μg/100g程度）のビタミンDでのばらつきは大きいことを考慮することも必要である。なお、本ガイドライン自体が事業者団体データベースのために初めて作成されるものであるため、設定されたばらつきの範囲については、適宜、見直しが行なわれることが必要と考える。

ムを含めて管理するための品質管理プログラムが整備されていること。
そこには以下の機能が実装されていること。

- ・参照値は分析値があるものについては、分析値との差異が容易に比較できるようになされていること。
- ・参照値の整合性を保証できるようなチェックシステムがあること。
- ・全てのデータ（成分値、食品構成、参照値など）について由来が分かるようになっている。
- ・データベースの完全性を保証する（改ざんされていないことを保証する）仕組みがあること。
- ・データが常に最新のものであるようにアップデートされていることを含めて、データベースが適切に保守管理（データのアップデートを含めて）されていることを証明できること。

データベースの付随条件についての参考情報

<http://www.fda.gov/Food/GuidanceComplianceRegulatoryInformation/GuidanceDocuments/FoodLabelingNutrition/ucm063113.htm>

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。

【食品事業者団体等によるデータベースの例】

○データベースの名称：

即席ラーメン（袋入り、フライ麺、具なし、醤油味）の参照値のためのデータベース

○データベースの作成日（更新日）：

20**年**月**日（△△△△年△月△日更新）

○参照値（100 g 当たり）：

熱量 ○○ kcal、たんぱく質 ○ g、脂質 ○ g、炭水化物 ○ g、
ナトリウム ○ mg

○利用可能な食品：以下の要件を全て満たす食品

- ・袋入り即席ラーメンであり、薬味を除く具を含まないもの
- ・フライ製法により麺の乾燥を行ったもの
- ・調味料は醤油をベースとして〇〇、〇〇又は〇〇を添加したものとし、調味油の使用量は全重量の〇～〇%であること。

○ 参照値の基となった分析値

即席ラーメン（袋入り、フライ麺、具なし、醤油味）の100 g当たりの表示例

検体	エネルギー (kcal)	水分 (g)	たんぱく 質(g)	脂質 (g)	灰分 (g)	炭水化 物(g)	ナトリウム (mg)
平均値	439	3.7	11.3	16.5	7.4	61.2	2460
分析ロット数	10	10	10	10	10	10	10
相対標準偏差 %	2	21	19	7	6	3	3

なお、このデータを利用する際に参考となる製品の仕様等の情報をできるだけ記載すること。

【関連食品の詳細（全関連食品について作成すること）】

食品名：〇〇〇〇ラーメン（醤油）

製造者：〇〇〇〇株式会社

販売者：〇〇〇〇株式会社

データベースに登録した日時：〇〇〇〇年〇月〇日

分析試験成績表：

分析機関名 〇〇〇〇試験所

分析年月 〇〇〇〇年〇月〇日～〇日

分析検体 〇〇〇〇ラーメン（ロット番号〇〇〇、賞味期限〇〇〇〇年〇月〇日）

〇〇〇〇ラーメン（ロット番号△△△、賞味期限〇〇〇〇年△月△日）

〇〇〇〇ラーメン（ロット番号□□□、賞味期限〇〇〇〇年□月□日）

試験結果 熱量 〇〇 kcal、たんぱく質 〇 g、脂質 〇 g、炭水化物 〇 g、
ナトリウム 〇 mg（ロット番号〇〇〇）

熱量 〇〇 kcal、たんぱく質 〇 g、脂質 〇 g、炭水化物 〇 g、
ナトリウム 〇 mg（ロット番号△△△）

熱量 〇〇 kcal、たんぱく質 〇 g、脂質 〇 g、炭水化物 〇 g、
ナトリウム 〇 mg（ロット番号□□□）

原材料及びその配合割合等：

○○○○ △△ kg
○○○○ △△ kg
○○○○ △△ kg
○○○○ △△ g
○○○○ △△ g
.....

調理加工工程表：

(各原材料がどのような調理加工を経て、最終食品が完成するか示すフロー図等)

1.2. 併用値の取扱い

栄養成分表示ガイドラインでは分析値、計算値又は参照値を基に、それらを組み合わせて作成した値を併用値と定義する。栄養成分値を求める際に、分析による成分値と、分析以外の方法による成分値が混在する場合にも、個々に合理性のある根拠を基に栄養成分表示に用いることができることから併用値としてデータベースからのデータを参照することができる。

例) 脂質とナトリウムは分析値を用い、その他は公的データベース等信頼できるデータを用いて計算された値

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
- 米国 United States Department of Agriculture
 - ・USDA National Nutrient Database for Standard Reference Release 27,

2014

<http://www.ars.usda.gov/Services/docs.htm?docid=8964>

○欧州連合 (EU)

• European Food Information Resource

○英国 Food Standards Agency

• McCance and Widdowson's The Composition of Foods Seventh Summary Edition 2014

<http://www.rsc.org/Shop/books/2014/9781849736367.asp>

○フランス French agency for food, environmental and occupational health safety

• Table Ciqua 2013 composition nutritionnelle des aliments 2013

<https://pro.anses.fr/TableCIQUAL/index.htm>

○カナダ The Minister of Health Canada

• the Canadian Nutrient File(CNF) 2012 <http://webprod3.hc-sc.gc.ca/cnf-fce/index-eng.jsp>

○豪州・ニュージーランド Food Standards Australia New Zealand

• NUTTABNUTTAB 2010 contains nutrient

<http://www.foodstandards.gov.au/science/monitoringnutrients/nutrientables/nuttab/Pages/default.aspx>

別添 アレルゲンを含む食品に関する表示

A. 表示義務化の必要性

(A-1) 食物の摂取による「アレルギー」とはどのようなものですか。

(答)

食物の摂取により生体に障害を引き起こす反応のうち、食物抗原に対する免疫学的反応によるものを食物アレルギー (Food Allergy) と呼んでいます。この免疫学的な防御反応とは、私たちの体の中で異物 (抗原) が入ってくるとこれに対して防衛しようとする働きにより、抗体が作られるというものです。その後の抗原の侵入に対して、この抗体がよい方に働けば、免疫反応により病気の発症を抑えることができます。ところが、アレルギー体質を持っている人の場合、その後の抗原の侵入に対して過敏な反応をし、血圧低下、呼吸困難又は意識障害等、様々なアレルギー症状が引き起こされます。このアレルギーの原因となる抗原を特に「アレルゲン」といいます。

食物が原因となって生体に障害を引き起こす反応には、食物アレルギーのほかに毒素による中毒、消化酵素欠損による不耐症などがあり、これらとの鑑別が必要です。

(A-2) アレルゲンを含む食品にはどのようなものがありますか。

(答)

アレルゲンを含む食品に関する表示（以下「アレルギー表示」という。）については、これまで、食物アレルギーの実態調査及び誘発物質の解明に関する研究を厚生労働省所管時から進めています。これまでの実態調査等を基に、過去に一定の頻度で血圧低下、呼吸困難又は意識障害等の重篤な健康危害が見られた症例から、その際に食した食品の中で明らかに特定された原材料について、アレルギー物質を含む「特定原材料等」として指定しています。現在、特定原材料等は27品目あり、えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生、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、ゼラチンが挙げられています。

食物アレルギー患者にとっては、自分の食するものの中に、自分が反応するアレルゲンを含むのかどうかを判断し、選別できるように情報提供が行われていることが重要です。そのため、食品中に特定原材料等を含む旨の情報提供をアレルギー表示によって行うに当たっては、実際のアレルギー発症数、重篤度等に差異があるため、「食品表示基準」（平成27年内閣府令第10号）で法令上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分けているところです。

食品表示基準で定められる品目に、えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生の7品目（以下「特定原材料」という）が挙げられ、通知で表示を推奨する品目に、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、ゼラチンの20品目（以下「特定原材料に準ずるもの」という。）が挙げられています。

なお、食物アレルギーの原因物質は、時代の変化とともに変わっていく可能性があると考えられるので、更に実態調査・科学研究を行い、新たな知見や報告により適宜、特定原材料等の見直しを行っていきます。

(A-3) なぜアレルギーを含む食品に関して表示を義務付けたのですか。

(答)

アレルギーを含む食品に起因する健康危害が多く見られ、こうした危害を未然に防ぐため、表示を通じた消費者への情報提供の必要性が高まっていたが、平成12年度以前の食品に関する表示制度では、その原材料について表示義務が課されない場合などがあり、消費者が食品中のアレルギーの有無を知るには不十分でした。

そのため、平成11年3月5日の食品衛生調査会表示特別部会における「食品の表示のあり方に関する検討報告書（平成10年度）」により、食品中のアレルギーについての表示を義務付ける必要があるとされました。

その後、食品衛生調査会表示特別部会は、平成12年7月13日に「遺伝子組換え食品及びアレルギー物質を含む食品に関する表示について」の報告書を公表しています。報告書では、表示の方法を過去の健康危害などの程度、頻度を考慮して重篤なアレルギー症状を惹起する実績のあった食品について、その原材料を表示させる「特定原材料等の名称による表示」方式とし、実状調査を基に24品目の特定原材料等を示しています。

また、平成11年6月には、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、アレルギーとして知られる8種の原材料を含む食品にあっては、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検討されました。

このような国際的な動向も踏まえて、消費者の健康危害の発生を防止する観点から、食品衛生法（昭和22年法律第233号）においても、アレルギーを含む食品にあっては、それを含む旨の表示を義務付けることが必要であると考えられ、平成13年に、食品衛生法施行規則等の改正が行われ、アレルギー表示が義務付けられました。

食物アレルギーは、特定のアレルギーを摂取することでアレルギー症状が起こり、場合によっては、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疾患であること踏まえ、食物アレルギーに関する正しい知識・理解に基づき取り組むことが重要です。

(A-4) 食品表示法における表示に関する考え方を教えてください。

(答)

食品表示法（平成25年法律第70号）第4条第1項においては、「食品を消費者が安全に摂取し、及び自主的かつ合理的に選択するために必要と認められる事項を内容とする販売の用に供する食品に関する表示の基準を定めなければならない。」と規定されています。食品に関する適正な表示は、消費者や関係事業者に対し、的確な情報を与え、合理的な認識や選択に資するものであり、さらには、行政機関による迅速かつ効果的な取締りのためにも不可欠のものです。食品の表示については、次のように整理できます。

○消費者への情報伝達機能

- ・消費者が、食品を摂取する際の安全性を確保するための表示（例：消費期限、保存方法等）
- ・消費者が、自主的かつ合理的に食品を選択するための表示（例：原材料、内容量等）

○流通事業者等への情報伝達機能

- ・販売する際に留意すべき情報（例：消費期限、保存方法）
- ・製造者等が付けた表示により、販売者が容易に消費者に情報提供できるようにする機能

○規格基準遵守促進機能

- ・表示させることによる事業者に対する心理的効果（例：使用した添加物を全て表示させることにより、規格基準外の添加物を使用することに心理的な障壁となる。）
- ・行政当局等が規格基準遵守の確認の際に利用する情報（例：表示されている添加物について、その使用量を試験して、規格基準への適合を確認する。）

(A-5) 他の法律で表示が義務付けられている事項について、矛盾のないように表示するにはどうすればよいでしょうか。

(答)

不正表示を規制するものとして、不当景品類及び不当表示防止法（以下「景品表示法」という。）等があります。景品表示法は、虚偽・誇大などの不当表示を規制しますが、アレルギー表示に関しては、微量表示を行わなければならない関係上、消費者が誤認するような表示にならないように注意が必要です。（H-3参照）

B. 表示の対象

(B-1) 表示の対象範囲について教えてください。

(答)

アレルギー表示の対象範囲は、食品表示基準別表第14に定める食品(特定原材料)を原材料とする加工食品又は特定原材料に由来する添加物であって販売の用に供するものであり、具体的には容器包装された加工食品及び添加物です。なお、例外的に、運搬容器への表示(C-1参照)や、食品中に含まれる特定原材料等の総タンパク量が、数 $\mu\text{g}/\text{ml}$ 濃度レベル又は数 $\mu\text{g}/\text{g}$ 含有レベルに満たない場合(C-3参照)、知見が不足している香料など(C-8~11参照)は表示が免除されています。

(B-2) 特定原材料等はどのように決められているのですか。

(答)

アレルギーを含む食品に起因する健康危害を未然に防止するため、表示による情報提供の要望が高まってきたことなどから、当時、厚生省においてアナフィラキシー等、重篤な健康影響を起こしたアレルギーが何かを明らかにするための調査研究が行われました。平成8年度及び平成9年度は即時型反応を惹起する食物アレルギーの頻度調査を全国規模で年齢別に行い、また、平成10年度及び平成11年度は食物アレルギーの診断を直接行う医師が関与した即時型アレルギーを引き起こした患者について、全国の医療機関を通じて実態調査が行われました。

全ての食品はアレルギーを引き起こす可能性があります。これらの調査に基づきその中で特に症状が重篤となるためアレルギー表示を行い、情報提供の必要があるものについて検討することとなりました。そこで、研究成果を基に、過去に一定の頻度で血圧低下、呼吸困難又は意識障害等の重篤な健康危害が見られた症例から、その際に食した食品の中で、アレルギーを引き起こすことが明らかにされた原材料24品目を特定原材料等として指定されました。

その後、平成13年度～平成14年度、平成16年度～平成17年度、平成19年度～平成20年度及び平成23年度～平成24年度の実態調査の結果を踏まえ、品目の見直しを行い、現在、27品目を特定原材料等として指定しているところです。

これまでに行われた特定原材料等の見直し

平成16年度：特定原材料に準ずるものに「バナナ」を追加

平成20年度：特定原材料に「えび」、「かに」を追加

平成25年度：特定原材料に準ずるものに「カシューナッツ」、「ごま」を追加

(B-3) 特定原材料等27品目は見直しを行い、変更されることはあるのでしょうか。

(答)

食物アレルギーの原因物質は、時代の変化とともに変わっていく可能性があると考えられるので、定期的の実態調査などを行い、新たな知見や報告により適宜、見直しを行っていきます。

(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の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）

(次頁に続く)

<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
食品表示基準	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。
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) 卵を使用していない鶏肉製品で卵のたんぱく質が検出されました。どのように表示すればよいですか。

(答)

鶏肉製品については、鶏を処理する過程での混入により、原材料として使用していないにもかかわらず、卵のたんぱく質が検出される事例があることが報告されています。

混入する可能性が完全に否定できない場合であっても、最終製品で卵が原材料の一部を構成していないと判断される場合には、表示の義務はありません。

(B-6) 蒸留等の精製過程を経る食品についても表示は必要なのでしょうか。

(答)

一般に加工食品は、加熱・濃縮・ろ過・蒸留等、様々な製造・精製過程を経て最終製品となりますので、その過程においてアレルゲンが変性することにより、抗原性が減少、又は消滅する可能性が考えられます。

しかし、現在、全てのアレルゲンを特定できているわけではなく、その物質のどの部分に抗原性があるかの知見も少ないことから、どの製造・精製過程を経ればアレルギーを引き起こす危険性が無くなるのかは分かっていません。また、様々な製造過程を経て完成した食品自体に抗原性がないとはいえない場合もあります。

したがって、特定原材料等を加工する際の製造過程によって、表示の必要があるか否かの判断は難しく、加工食品に抗原性が認められないか、食物アレルギーに関する科学的な研究により抗原性の低い物質等に当たらない限りは、原則表示する必要があります。今後、個々の食品について更に調査を行い、抗原性の有無を科学的に検討していく必要があります。このことにより、過去の症例からみて、アレルギーを起こすことが知られている加工食品（乳清、大豆油等）については、表示により判別できるようにするべきです。

(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。

(答)

アレルギー表示は業務用や加工食品の原料であっても表示の義務付けがされていますので、表示してください。

(B-8) カップラーメンやインスタントラーメン、又はお菓子の詰め合わせ商品（例えば、クリスマスブーツ又は化粧缶等）のように中の商品が見えない場合の表示はどのようにすればよいのでしょうか。

(答)

従来どおり外袋に表示していただくのが原則です。また、中身の個々の袋にも表示ができるのであれば表示していただいた方がより望ましいと考えています。

(B-9) 添加物としてペクチナーゼを使用する時に、酵素を培養するために小麦等のアレルゲンが混入している場合も、その商品はアレルギー表示の対象になるのでしょうか。

(答)

酵素のみを採取しているのであれば表示の必要はありませんが、培地ごと混入する場合はアレルギー表示の対象になります。

(B-10) 加工助剤やキャリーオーバー等、添加物のごく微量の残存についても表示は必要となるのでしょうか。

(答)

加工助剤^{*1}及びキャリーオーバー^{*2}等、添加物を含む旨の表示が免除されているものであっても、特定原材料等に由来する添加物に係る表示では次のとおり表示することとされています。

- ① 特定原材料7品目に由来する添加物の場合、添加物の表示が免除されているものであっても、特定原材料については、表示する必要があります。
- ② 特定原材料に準ずるもの20品目に由来する添加物の場合、添加物の表示が免除されているものであっても、特定原材料に準ずるものについては、可能な限り表示するようにしてください。

なお、過剰な表示は、かえって消費者の選択の余地を狭めることとなりますので、微量な特定原材料等を含む場合の表示方法は、(C-3)により行ってください。

1 加工助剤	食品の加工の際に添加される物であって、当該食品の完成前に除去されるもの、当該食品の原材料に起因してその食品中に通常含まれる成分と同じ成分に変えられ、かつ、その成分の量を明らかに増加させるものではないもの又は当該食品中に含まれる量が少なく、かつ、その成分による影響を当該食品に及ぼさないものをいう。
2 キャリーオーバー	食品の原材料の製造又は加工の過程において使用され、かつ、当該食品の製造又は加工の過程において使用されない物であって、当該食品中には当該物が効果を発揮することができる量より少ない量しか含まれていないものをいう。

(B-11) 添加物の安定化のために、特定原材料等から製造される食品を使用した場合は、特定原材料等に関する表示も必要になるのでしょうか。

(答)

添加物の安定化のため、特定原材料等から製造される食品を使用する場合（例：添加物である抽出トコフェロールの安定化等のため大豆油で希釈する場合）は特定原材料等を使用していることが分かるように「トコフェロール、（一部に大豆を含む。）」等、表示をする必要があります。

香料に併せて使用される副剤の表示も上記と同様です。

(B-12) 遺伝子組換えの「大豆」を微量に含む場合はアレルギー表示のみでよいのでしょうか。

(答)

遺伝子組換え食品の表示は全原材料中重量が上位3品目以内で、かつ、食品中に占める重量が5%以上の物に限られているので、それ以下であればアレルギー表示のみとなりますが、それ以上であれば遺伝子組換えの表示も必要になります。

C. 表示対象外・免除

(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りする場合（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) 特定原材料を微量に含む場合にも表示する必要がありますか。

(答)

食物アレルギーは、人によっては舐める程度でアナフィラキシー症状が誘発されるなど、ごく微量のアレルゲンによって発症することがあります。よって特定原材料を常に含む食品にあつては、原材料としての使用の意図の有無にかかわらず、アレルギー表示をする必要があります。

(C-3) 微量な特定原材料を含む場合の表示は、どこまで原材料表示として表示する必要がありますか。

(答)

健康危害防止の観点から、食物アレルギーを誘発する量を考える際には、特定原材料等の抗原（特定タンパク）量ではなく、加工食品中の特定原材料等の総タンパク量に重きを置いて考えることとしています。

アレルギー症状を誘発する抗原量に関しては、総タンパク量として一般的には mg/ml 濃度（食物負荷試験における溶液 ml 中の重量）レベルでは確実に誘発し得るといえますが、数 $\mu\text{g/ml}$ 濃度レベルでは、アレルギーの誘発には個人差があり、 ng/ml 濃度レベルではほぼ誘発しないと考えられています。

このことより、数 $\mu\text{g/ml}$ 濃度レベル又は数 $\mu\text{g/g}$ 含有レベル以上の特定原材料等の総タンパク量を含有する食品については表示が必要と考えられる一方、食品中に含まれる特定原材料等の総タンパク量が、数 $\mu\text{g/ml}$ 濃度レベル又は数 $\mu\text{g/g}$ 含有レベルに満たない場合は、表示の必要性はないこととしています。

さらに、微量原材料の表示の必要性の判断に関しては、製造段階のある点を基準に判断することは、技術的にも難しく、また、ある点を基準にすれば、最終製品中の特定原材料等の残存量にばらつきが出ることから、最終製品の中に残存する特定原材料等の量によって判断することが妥当と考えます。

今後、食物中に残存するアレルゲンに係る検知法の開発では、加工食品中の特定原材料等のタンパク量を数 $\mu\text{g/ml}$ 濃度レベル以下又は数 $\mu\text{g/g}$ 含有レベル以下まで検出可能となれば、表示の必要性の有無を確認するに十分な検知法となると考えています。

mg （ミリグラム） $=10^{-3}\text{g}$,

μg （マイクログラム） $=10^{-6}\text{g}$,

ng （ナノグラム） $=10^{-9}\text{g}$

(C-4) 特定原材料が数 $\mu\text{g}/\text{g}$ 含有レベル未満であれば、アレルギーを起こさないのでしょうか。

(答)

食品表示研究班アレルギー表示検討会（厚生労働省）の中間報告においては、食物アレルギーを起こし得るアレルゲンの含有量は、数 $\mu\text{g}/\text{g}$ レベルまでであり、 ng/g レベルでは、一般的には、アレルギー反応を誘発すること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ています。

消費者庁としては、アレルギーの誘発量に関して、現時点ではデータの蓄積が少ないため、今後も研究を行っていく予定です。

(C-5) 特定原材料等より製造される添加物であっても、アレルギー表示が免除される場合があると聞きましたが、どういった場合に免除となるのでしょうか。

(答)

特定原材料等由来の添加物であっても、抗原性試験等により抗原性が認められないと判断できる場合には、表示義務が免除されます。

ここでいう抗原性試験とは、現在、添加物の審査に用いられている「添加物の指定及び使用基準改正に関する指針」（平成8年3月22日衛化第29号）に基づくものです。抗原性の有無が不明である場合は表示が必要です。

(C-6) 食物アレルギーに関する科学的な研究により抗原性が低い旨の報告がなされた場合も表示は免除となりますか。

(答)

焼成した卵殻カルシウムや大豆から抽出したトコフェロール等、純粋な特定成分のみを抽出し、他の物質の混在が認められない物については、科学的な研究により抗原性が低い旨の報告がなされていることから、特定原材料等に関する表示は免除となりますが、それ以外は表示を行う必要があります。

アレルゲンであるか否か、抗原性が高いか低いか等については、未検討である部分も多く、例えば、醤油の小麦について「食物アレルギーの栄養指導の手引2011」において、「醤油を作る過程で小麦のタンパク質が完全に分解され、完成した醤油には残存していない。このため、原材料に小麦の表示があっても、醤油を除去する必要は基本的にない。」としているなど、一定の知見はあります。しかしながら、この件に関して国として調査研究を行ったものはないため、このような食品について、今後調査研究を行い、科学的知見の得られたものについては食物アレルギー患者の選択の判断に資する見直しを行うこととします。

(C-7) (C-5) の回答で「純粋な特定成分のみを抽出し、他の物質の混在が認められないものについての特定原材料等に関する表示は免除となります。」との記載がありますが、「大豆たんぱく加水分解物」を出発原料とする最終製品がL-ロイシン100%のものであればこれに該当するのでしょうか。

(答)

L-ロイシンは、アミノ酸単体でのアレルギー発症の報告がないことから、最終製品が特定成分100%なのであればこれに該当します。

(C-8) 香料の原材料として、特定原材料等を用いることがあります。これらについても表示は必要なのでしょうか。

(答)

香料に関しては、実際にアレルギー疾患を引き起こしたという知見が乏しいため、現時点では特定原材料等に関する表示を必須とはしていません。しかしながら、アレルギー症状はごく微量でも引き起こされる場合があることを考慮すると、今後さらに調査・検討が必要です。

また、香気成分以外に特定原材料等27品目を原材料として製造された副剤を使用している際には、表示する必要があります。なお、香料の副剤に特定原材料等を使用している場合も、表示する必要があります。

(C-9) 酒類は原材料に麦や果実を使用する場合があります。これらについても表示は必要ですか。

(答)

酒類については、アルコールを摂取することにより、顔が赤くなったり、動悸がしたりという摂取時の反応があるため、その反応が特定原材料等の抗原性によるものかアルコールの作用によるものかを判断することは極めて困難です。

したがって、アレルギー疾患を引き起こすとの知見が得られにくいため、飲料用のアルコールや牛乳の乳清から製造される工業用アルコール（主に食品の製造時に用いられるアルコール）についても、現時点では表示義務の対象となっていません。

しかしながら、今後さらに報告・症例の調査に基づき検討していく必要があります。

(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ついて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) (C-9) の回答で「飲料用のアルコールや牛乳の乳清から製造される工業用アルコールについても、現時点では表示義務の対象となっていません。」と記載されていますが、この乳清から製造される工業用アルコールを食品に利用した場合も表示義務はないのでしょうか。

(答)

飲料用のアルコールや牛乳の乳清から製造される工業用アルコールについて、現時点ではアレルギー表示の義務対象となっていないので、飲料用のアルコールや牛乳の乳清から製造される工業用アルコールを食品に利用してもアレルギー表示の必要はありません。

D. 特定原材料等の範囲について

特定原材料等の範囲は、「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1のように日本標準商品分類の番号で指定されている範囲のものを指します。

(D-1) 特定原材料の「えび」の範囲を教えてください。

「えび」とは、日本標準商品分類における分類番号7133のえび類（いせえび・ざりがに類を除く。）及び7134いせえび・うちわえび・ざりがに類であり、具体的には、くるまえび類（くるまえび、たいしょうえび等）、しばえび類、さくらえび類、てながえび類、小えび類（ほっかいえび、てっぽうえび、ほっこくあかえび等）、その他のえび類並びにいせえび類、うちわえび類、ざりがに類（ロブスター等）を表示の対象としています。

また、しゃこ類、あみ類、おきあみ類等は、その他の甲殻類に分類されるため、表示の対象外となっています。

(D-2) 特定原材料の「かに」の範囲を教えてください。

(答)

「かに」とは、日本標準商品分類におけるかに類であり、具体的には、いばらがに類（たらばがに、はなさきがに、あぶらがに）、くもがに類（ずわいがに、たかあしがに）、わたりがに類（がざみ、いしがに、ひらつめがに等）、くりがに類（けがに、くりがに）、その他のかに類を表示の対象としています。

(D-3) 特定原材料の「小麦」の範囲を教えてください。

(答)

「小麦」はグルテンの含有量の違いにより、普通小麦、準強力小麦、強力小麦、デュラム小麦等に分けられますが、全ての小麦が表示の対象範囲となります。また、小麦で代表的なのは小麦粉ですが、小麦粉についても同様に、強力小麦粉、準強力小麦粉、薄力小麦粉、デュラムセモリナ、特殊小麦粉等が対象範囲となります。

小麦は様々な食品に原材料の一部として使用されることが多く、さらに最終製品となる食品を見ただけでは使用されていることが判別できないことがほとんどです。小麦によるアレルギーの症状は重く、また、食生活の欧米化に伴い患者数増加の傾向があり、即時型のアレルゲンの中で主要なものの一つとなっていますので、表示漏れのないよう注意が必要です。

なお、大麦、ライ麦等は対象外ですので、表示の必要はありません。

(D-4) 特定原材料の「そば」の範囲を教えてください。

(答)

「そば」は従来から日本において重篤なアレルギー疾患の原因物質として有名です。そばアレルギー患者の中には、ごく微量のそばが混入していても重篤な症状がでる方がいます。

特定原材料とされている「そば」は、麺のそばのみではなく、そば粉も含めるため、そば粉を用いて製造される、そばボーロ、そば饅頭、そばもち等も表示の対象となります。

「そば」は、調味料に含まれる場合もありますので、原材料となる加工品についても細かく確認して、正確な表示をする必要があります。

(D-5) 特定原材料の「卵」の範囲を教えてください。

(答)

「卵」については、鶏卵のみを示すのか、その他の鳥類の卵も含めるのかの判断が難しいですが、交差反応が認められている（鶏卵でアレルギーを起こす人は他の鳥類の卵でもアレルギー症状を起こす場合がある）ことにより、鶏卵のみでなく、あひるやうずらの卵等、一般的に使用される食用鳥卵についても対象となります。しかし、他の生物の卵（魚卵、は虫類卵、昆虫卵等）は範囲に含まれません。

また、全卵のみではなく、卵黄と卵白に分離していたとしても、卵を含む旨の表示が必要です。さらに、生卵を使用している場合は勿論のこと、液卵、粉末卵、凍結卵等を用いた場合も「卵」を含む旨の表示漏れがないよう注意してください。なお、「卵白」、「卵黄」を除き、「卵」の文字が含まれている原材料名が表示されている場合は、代替表記の拡大表記となるため、卵を含む旨の表示を省略することは可能です。

(D-6) 特定原材料の「乳」の範囲を教えてください。

(答)

特定原材料のうち、「乳」に関しては牛の乳より調整、製造された食品全てに関して表示が必要となります。牛以外の乳（山羊乳、めん羊乳等）は表示の対象外とします。

「乳」に関しては、「乳及び乳製品の成分規格等に関する省令」（昭和26年厚生省令第52号。以下「乳等省令」という。）に定義されています。乳等省令では、乳は、牛以外のものを除くと、「生乳、牛乳、特別牛乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳、加工乳」と、乳製品は「クリーム、バター、バターオイル、チーズ、濃縮ホエイ、アイスクリーム類、濃縮乳、脱脂濃縮乳、無糖練乳、無糖脱脂練乳、加糖練乳、加糖脱脂練乳、全粉乳、脱脂粉乳、クリームパウダー、ホエイパウダー、たんぱく質濃縮ホエイパウダー、バターミルクパウダー、加糖粉乳、調製粉乳、発酵乳、乳酸菌飲料、乳飲料」とされています。

これらは個々に定義されていて、定義に当てはまらないものは個々の品名で表示できないこととなっています。よって、乳を主原料としていても、これらの定義に当てはまらない食品については、「乳又は乳製品を主原料とする食品」と分類されています。

これら、乳、乳製品、乳又は乳製品を主原料とする食品、その他乳等を（微量であっても）原料として用いられている食品を対象としています。

(D-7) 特定原材料の「落花生」の範囲を教えてください。

(答)

「落花生」は、いわゆるピーナッツ、なんきんまめとも呼ばれるものです。多くの料理や菓子類に使用されますが、ピーナッツオイル、ピーナッツバター等もアレルギーとなるので注意が必要です。

落花生によるアレルギーは日本では非常に少ないものでしたが、徐々に患者数が増えてきており、今後さらに増加傾向をたどることが予測されています。一般に脂肪が多い小粒種は採油用に、たんぱく質が多い大粒種は食用にされることが多いようですが、両方とも表示の対象となります。

(D-8) 特定原材料に準ずるものの「あわび」の範囲を教えてください。

(答)

あわび類には主に「あわび」と「とこぶし」がありますが、「あわび」のみを対象としています。「とこぶし」は、外見があわびによく似ていますが、呼吸のための穴が7、8個あるので、4、5個のあわびと区別されます。

「とこぶし」については、交差反応性が確認されていないため、現在は対象外となっていますが、今後さらなる研究により、抗原性の交差反応の範囲等を調べていく必要があります。なお、ここでいう「あわび」とは、日本標準商品分類における「あわび」をいい、国産品、輸入品にかかわらず「あわび」として流通しているもの全てを含みます。

(D-9) 特定原材料に準ずるものの「いか」の範囲を教えてください。

(答)

全てのいか類が対象となります。具体的には、ほたるいか類、するめいか類、やりいか類、こういか類、その他のいか類（みみいか、ひめいか、つめいか等）を対象としています。

(D-10) 特定原材料に準ずるものの「いくら」の範囲を教えてください。

(答)

「いくら」とは、さけ、ます類の卵巣の卵巣膜を取り除き分離した卵粒を塩蔵したものをいいます。「すじこ」は卵巣膜のまま塩蔵したものをいいます。よって、特定原材料に準ずるものの範囲としては、「いくら」と「すじこ」は同じものと考え、表示の対象となります。

(D-11) 特定原材料に準ずるものの「オレンジ」の範囲を教えてください。

(答)

日本標準商品分類によると、オレンジ類はかんきつ類中の1つのグループとなります。アレルギー表示における「オレンジ」の範囲はネーブルオレンジ、バレンシアオレンジ等、いわゆるオレンジ類をいいます。よって、うんしゅうみかん、夏みかん、はっさく、グレープフルーツ、レモン等は対象となりません。

(D-12) 特定原材料に準ずるものの「牛肉」、「豚肉」、「鶏肉」の範囲を教えてください。

(答)

肉類については、肉そのものはもちろん表示の必要がありますが、日本標準商品分類において肉とは別に分類されている内臓については、特に耳、鼻、皮等、真皮層を含む場合は表示が必要です。また、動物脂（ラード、ヘッド）も表示が必要です。しかしながら、上記以外の内臓（ケーシング材を含む。）、皮（真皮を含まないものに限る。）、骨（肉がついていないものに限る。）については表示の必要はありません。

(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) 特定原材料に準ずるものの「さけ」の範囲を教えてください。

(答)

「さけ」とは、サケ科のサケ属、サルモ属に属するもので、陸封性を除きます。具体的にはさく河性のさけ・ます類で、しろざけ、べにざけ、ぎんざけ、ますのすけ、さくらます、からふとます等です。

「さけ」とは、サケ科に属するしろざけ、べにざけ、ぎんざけ、ますのすけ等の総称です。陸封性のにじます、ひめます等は一般にマスといわれますが、学問上ではマス類という分類はなく、明確な区分も無いので全てサケ類とされます。

いわゆる一般に「さけ」として販売されているものを対象とするため、にじますやいわな、やまめ等、陸封性のものは表示の対象外としています。

(D-15) 特定原材料に準ずるものの「大豆」の範囲を教えてください。

(答)

アレルギー表示における「大豆」の範囲は、えだまめや大豆もやし等未成熟のものや、発芽しているものも含まれます。

「大豆」には色々な品種があり、色や大きさ、形などによって分類されています。色については、みそ、しょうゆ、納豆、豆腐には黄色系統が用いられ、きな粉や菓子用に緑色系統（青豆、菓子大豆と呼ばれる）、料理用に黒色系統（黒豆）が用いられています。

アレルギーの表示としてはこれら全てが対象となります。

(D-16) 特定原材料に準ずるものの「やまいも」の範囲を教えてください。

(答)

「やまいも」は日本標準商品分類でいう「やまのいも」をいいます。「やまのいも」とはジネンジョ、ながいも、つくねいも、いちょういも、やまといも等を対象としています。

一般的に知られている「とろろ」はやまのいもをすりおろしたもので、これを使った料理に「山かけ」、「とろろ汁」等があります。

(D-17) 特定原材料に準ずるものの「ゼラチン」の範囲を教えてください。

(答)

「ゼラチン」は主に、牛、豚を主原料として製造され、大変多くの加工品に原材料として用いられています。

「ゼラチン」は日本標準商品分類上、明確な分類項目はありませんが、「ゼラチン」の名称で流通している製品を原材料として用いている場合はアレルギー表示の対象となります。

なお、「ゼラチンを含む」と表示するものは、「ゼラチン」の名称で流通している製品を原材料として用いている場合であり、「豚肉」や「牛肉」を原材料として製造し、製造過程において「ゼラチン」が抽出される場合は、「豚肉を含む」、「豚を含む」等と表示します。

(D-18) 動物の血液、胆汁又は血しょう（プラズマ）は、表示の対象になるのでしょうか。

(答)

動物の血液、胆汁又は血しょう（プラズマ）だけならば表示の対象にはなりません。肉片が混ざるのであれば表示の対象となります。

(D-19) 陸封性又はさく河性のにじますを海で養殖した場合も表示義務の対象になるのでしょうか。

(答)

本来、「さけ」と「ます」は同じ魚ですが、海から採れるものを表示の対象とした経緯もあり、海で養殖するのであれば表示の対象となりますので、「さけ」又は「サーモン」等の表示をしてください。

E. 表示方法

(E-1) 特定原材料等の表示方法を教えてください。

(答)

アレルギー表示は、特定原材料等を原材料として含む旨又は食品に含まれる添加物が特定原材料等に由来する旨を、原則、原材料名の直後に括弧を付して表示してください。

その際は、

- ① 原材料の場合は、全て「(～を含む)」と表示してください。
- ② 添加物の場合、原則、「(～由来)」と表示してください。

ただし、例えば、同じ添加物Aであるが特定原材料等由来の添加物A-①と特定原材料等由来でない添加物A-②を併用して食品を製造する場合、表示としてはまとめて添加物Aとして表示することになりますが、A-①の使用割合が微少の場合、表現としてその添加物が「～由来」ということがなじまないため、このような場合に限り、添加物であっても「～を含む」と表示することも可能とします。

(E-2) 個別表示の具体的な表示方法を教えてください。

(答)

それぞれの原材料や添加物の直後に括弧を付して特定原材料等を含む旨を表示するのが個別表示です。

原材料に特定原材料等を含む場合は、「《原材料名》(《特定原材料等》を含む)」と記載してください。例えば「…、酵母エキス(小麦を含む)、…」。

また、添加物が特定原材料等に由来するものである場合は、「《添加物》(《特定原材料等》由来)」と表示してください。例えば、「…、乳化剤(大豆由来)、…」。

(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）別添アレルゲン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、事業者には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	〇〇〇〇（△△△△、ごま油（ごまを含む））、ゴマ、□□、×××、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	〇〇〇〇（△△△△、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) 個別表示の繰り返しになるアレルギー表示の省略については、新たな知見が得られた場合は、仕組みの一部改善を図るとのことですが、具体的にどのような改善を図るのですか。

(答)

(E-4) の回答のとおり、繰り返しになるアレルギー表示は省略することができるとしてはいますが、その一方で、抗原性が認められないとまではいえないが、一般的にアレルゲンが含まれていても摂取可能といわれている食品があります。例えば、醤油の原材料に使用される小麦は、醤油を作る過程で小麦のタンパク質が分解されるため抗原性が低いといわれています。このような食品について、今後、国として調査研究を行い、科学的知見が得られた場合には、その食品が原材料として含まれる食品については、食物アレルギー患者の選択の判断に寄与する見直しを行うこととします。

なお、その科学的知見が得られるまでの間の対応として、最終食品に同一の特定原材料等が複数含まれており、そのうち一般的にアレルゲンが含まれていても摂取可能といわれている食品（醤油の小麦と大豆、味噌の大豆、卵殻カルシウムの卵など）が含まれている場合であって、繰り返しになるアレルギー表示を省略する場合にあっては、以下のような表示をすることが望ましいです。

- ① 一般的に摂取可能といわれている食品以外の同一の特定原材料等が含まれる原材料に含む旨を表示する。
- ② 一般的に摂取可能といわれている食品にアレルギー表示をする場合は、一括表示枠の近接した箇所にその他の原材料にも同一の特定原材料等が含まれている旨を表示する。

(次頁に続く)

【表示例】原材料に「醤油」を使用している場合であって、同食品に大豆が含まれる「たん白加水分解物」と小麦が含まれる「酵母エキス」も原材料として使用している場合

①

原材料名	〇〇〇〇（△△△△、ごま油）、ゴマ、□□、×××、醤油、マヨネーズ（卵を含む）、たん白加水分解物（大豆を含む）、卵黄、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）、◎◎◎◎

②

原材料名	〇〇〇〇（△△△△、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）、◎◎◎◎

たん白加水分解物には大豆が、酵母エキスには小麦が含まれています。

(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、その場合にあっては、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。

(次頁に続く)

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との混在し、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) 原材料と添加物をそれぞれ事項を設けて表示する場合、また、事項を設けないで区分する場合、一括表示はどのように表示すればよいですか。

(答)

一括表示は、それぞれ事項内の最後にまとめて表示することとします。

- ① 原材料と添加物を区分し、それぞれ事項を設けて表示する場合は、それぞれの事項内に含まれる（由来する）特定原材料等について、それぞれの事項内の最後に表示してください。

【表示例】

名称	チョコレートケーキ
原材料名	準チョコレート（パーム油、砂糖、全粉乳、ココアパウダー、乳糖、カカオマス、食塩）、小麦粉、ショートニング、砂糖、卵、コーンシロップ、乳又は乳製品を主要原料とする食品、ぶどう糖、麦芽糖、加工油脂、カラメルシロップ、食塩、（一部に大豆・乳成分・小麦・牛肉・卵を含む）
添加物	ソルビトール、酒精、乳化剤、膨張剤、香料、（一部に大豆・乳成分を含む）
...	...

- ② それぞれ事項を設けずに原材料と添加物を区分して表示する場合は、それぞれの事項内に含まれる（由来する）特定原材料等について、事項内の最後に表示してください。

【表示例】

名称	チョコレートケーキ
原材料名	準チョコレート（パーム油、砂糖、全粉乳、ココアパウダー、乳糖、カカオマス、食塩）、小麦粉、ショートニング、砂糖、卵、コーンシロップ、乳又は乳製品を主要原料とする食品、ぶどう糖、麦芽糖、加工油脂、カラメルシロップ、食塩／ソルビトール、酒精、乳化剤、膨張剤、香料、（一部に大豆・乳成分・小麦・牛肉・卵を含む）
...	...

(E-9) 個別表示と一括表示を併用することは可能ですか。

(答)

特定原材料等の表示方法としては、①個々の原材料の表示の直後に括弧書きで特定原材料等を記載する個別表示と②事項内の表示の最後に一括して括弧書きで特定原材料等を表示する一括表示がありますが、これらの表示を組み合わせて使用することはできません。

ただし、業者間取引において、原材料を送り状等に表示する場合に限り、容器包装へのアレルギー表示は、原則、原材料に係るものは一括表示、添加物に係るものは個別表示をしてください。

(E-10) 特定原材料の「乳」の表示はどのようにすればよいですか。

(答)

「乳」のアレルギー表示は「乳成分を含む」と表示します。

特定原材料の「乳」の表示方法において、乳製品に「乳を含む」、乳等を主要原料とする食品に「乳を含む」や「乳製品を含む」と表示することは、乳等省令で定義する「乳」や「乳製品」そのものを用いて製造しているかのように示すものであり、これは認められていません。なお、これまでは乳や乳製品、乳等を主要原料とする食品の表示基準が告示により定められていました。

しかし、乳のみに定められた当該基準は

- ① 事業者にとって分かりづらいこと
- ② 遵守コストがかかること
- ③ 食物アレルギー患者にとっては「乳成分」が含まれていることが分かればよいこと
- ④ 「乳化剤」等の紛らわしい言葉と区別させるためであること

から、複数の表示方法ではなく、「乳」のアレルギー表示は「乳成分」のみとすることとしました。

なお、添加物の場合は、日本語的な意味合いから、「乳成分由来」ではなく、「乳由来」とします。

(E-11) 特定原材料等を2つ以上複数含んでいる場合、その接続は「・」「,」どちらにすればよいですか。

(答)

特定原材料等を複数含んでいる場合の接続について、「・」「,」のルールは通知やQ&Aでこれまで明示されていなかったため、事業者によって「・」や「,」を使用しているケースが見られますが、「平成13年度厚生科学研究補助金生活安全総合研究事業「食品分野 食品由来の健康被害に関する研究 食品表示が与える社会的影響とその対策及び国際比較に対する研究」」における研究の一環として、「食品表示研究班アレルギー表示検討会」を開催し、「食品表示研究班アレルギー表示検討会中間報告」、「最終報告書」を取りまとめており、その中で、消費者がよりよく認知できるための表示方法として、「特定原材料等が2つ以上になる場合は、特定原材料等どうしは『・』でつなぐ。」こととされていることを踏まえ、今後は以下のとおり表示することとします。

(個別表示の場合)

原則、一の原材料（添加物を含む）に対して複数の特定原材料等を含んでいる（由来している）場合は、それぞれの特定原材料等を「・」でつなぐこととします。

【表示例】 ショートニング（牛肉・大豆を含む）

(一括表示の場合)

原則、一括して表示する特定原材料等を2つ以上含んでいる（由来している）場合は、それぞれの特定原材料等を「・」でつなぐこととする。

【表示例】（一部に大豆・乳成分を含む）

(E-12) カゼインやコラーゲンのように「一般に食品として飲食に供されるものであって添加物として使用されるもの（一般飲食物添加物）」については、添加物における表示と同様に（乳由来）や（豚由来）と表示するのでしょうか。

(答)

カゼインやコラーゲン自体を食するのであれば「〇〇を含む」と表示する必要がありますが、一般飲食物添加物として使用する場合は「〇〇由来」と表示する必要があります。

	物質名	特定原材料表記
食品	カゼイン コラーゲン	カゼイン（乳成分を含む） コラーゲン（豚を含む）
一般飲食物添加物	カゼイン コラーゲン	カゼイン（乳由来） コラーゲン（豚由来）
指定添加物	カゼインナトリウム	カゼインナトリウム（乳由来）

(E-13) 原材料にゼラチンを使用した場合は、「ゼラチン（牛由来）」とか「ゼラチンを含む」等と表示するのでしょうか。

(答)

ゼラチンの表示は原材料としてゼラチンのみを表示すればよいので、「由来」や「含む」を表示する必要はありません。

(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) 詰め合わせされた食品について、アレルゲン表示を一括表示で行う場合、どのように表示したらよいですか。

(答)

次のような表示も可能です。

【表示例】

<おかき>、(一部に〇〇を含む)

<クッキー>、(一部に△△を含む)

(E-16) 表示内容が多くなることも考え、別に詳細を記入した用紙を付けて情報提供することは可能でしょうか。

(答)

食品表示基準においては、容器包装を開かないでも容易に見ることができるように当該容器包装又は包装の見やすい箇所に表示することとしています。したがって、添付文書等による特定原材料等を含む旨の情報提供のみでは、表示とはみなされません。

なお、容器包装に正確に表示をした上で更に情報提供の用紙を添付することは可能です。

(E-17) 「乳又は乳製品を主原料とする食品」を3%程度使用したパンを製造する場合の原材料名及びアレルギー表示は、「乳製品」又は「脱脂粉乳製品」と表示してもよいでしょうか。

(答)

「乳又は乳製品を主要原材料とする食品」はこれが名称であるため、「乳製品」又は「脱脂粉乳製品」といった単独での表示は好ましくありません。

(E-18) 原材料名の表示にあっては、原材料が一種類のみであるものは、原材料名の表示を省略することができることになっており、生乳のみを原材料とする乳・乳製品（例えば、クリーム）にあっては、原材料名欄を省略できますが、このような場合にアレルギー表示はどのようにすればよいですか。

(答)

原材料が一種類のみで原材料名の表示を省略する場合にあっては、種類別の表示に括弧を付して「(乳成分を含む)」と表示してください。

【表示例】種類別 クリーム (乳成分を含む)

(E-19) 添加物製剤には、賦形剤等の食品素材が含まれている場合がありますが、この食品素材に特定原材料等が含まれている場合、どのようにアレルギー表示をすればよいですか。

(答)

添加物製剤に含まれる食品素材に特定原材料等が含まれている場合も、アレルギー表示は必要となります。添加物製剤についても、原則、個別表示とし、主剤・副剤・食品素材に括弧を付して特定原材料等を表示してください。

【表示例】

レシチン（大豆由来） 50%

カゼインナトリウム（乳由来） 5%

リン酸三カルシウム 0.5%

食品素材（コーンデキストリン、乳糖） 44.5%

※乳糖は乳の代替表記の拡大表記のため「乳成分を含む」を省略

また、添加物製剤を食品の原料として使用した場合、個別表示によることができない場合は、一括表示をしてください。

【例】

- ・副剤はキャリーオーバーとなるため、添加物の表示が不要ですが、その添加物に特定原材料が含まれており、かつ当該特定原材料を含む原材料及び添加物がほかに無く、繰り返しになるアレルギー表示の省略ができない場合
- ・添加物製剤中の食品素材は原材料としての表示が不要であるが、その食品素材に特定原材料が含まれており、かつ当該特定原材料を含む原材料及び添加物がほかに無く、繰り返しになるアレルギー表示の省略ができない場合

(E-20) 特定原材料等以外の食品（米など）について、一括表示枠内に表示することはできますか。

(答)

全ての食品はアレルギーを引き起こす可能性があります。全ての食品にアレルギー表示をさせることは現実的ではなく、また、アレルギー表示をする意味がなくなるため、おおむね3年ごとに実施している全国実態調査に基づき、その中で特に症例数の多い食品・重篤度の高い食品等について特定原材料として表示を義務付け又は特定原材料に準ずるものとして推奨しているものです。なお、平成23年度～平成24年度の実態調査において、特定原材料等（27品目）で全症例の95.5%を占め、そのうち、アナフィラキシーを起こした全症例の95.1%を占めています。

特定原材料等以外のアレルゲンを一括表示枠内に表示することは、新たに追加されたものと誤解されるおそれがあり、整合性の観点から、一括表示枠内には表示できませんので、特定原材料等以外の食品にアレルギー表示をしたい場合は、任意で一括表示枠外に表示してください。

なお、現時点において特定原材料等でない食品であっても、今後、全国実態調査により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ような場合は、特定原材料等に追加するかどうかを検討されることになります。

(E-21) 特定原材料等を使用していない旨の表示について具体的に教えてください。

(答)

特定原材料に準ずるものについては、表示が義務付けられておらず、その表示を欠く場合、アレルギー疾患を有する者は当該食品が「特定原材料に準ずるものを使用していない」又は「特定原材料に準ずるものを使用しているが、表示がされていない」のいずれであるかを正確に判断することができず、食品選択の可能性が狭められているとの指摘がなされています。このため、「特定原材料に準ずるものを含むであろう」とアレルギー疾患を有する者が社会通念に照らし認識する食品については、当該特定原材料に準ずるものを使用せずに当該食品を製造等した場合、当該特定原材料に準ずるものを使用していない旨を表示することが制度の本旨から望ましいことから、特定原材料に準ずるものの使用状況に関する情報の提供を平成16年度より促進しています。

具体的には、ある特定原材料等を使用しているだろうと消費者が一般に認識する食品を、その該当する特定原材料等を使用せずに製造等した場合であって、それが製造記録などにより適切に確認された場合には、該当する特定原材料等を使用していない旨の表示を一括表示枠外に表示していただきたいと考えています。

例えば、一般に「フルーツミックスジュース」には「りんご（特定原材料に準ずるもの）」を使用していますが、「りんご」を使用しないで「フルーツミックスジュース」を製造したことが適切に確認された場合には、「本品はりんごを使っていません。」と表示していただきたいと考えています。

なお、特定原材料等を使用していないと消費者が一般的に認識する場合、例えば、ミネラルウォーターに大豆を使用していない場合にまで、「本品は大豆（特定原材料に準ずるもの）を使っていません。」と表示していただきたいというわけではありません。

(E-22) 特定の特定原材料等を使用していない旨の表示があれば、当該特定原材料等が含まれていないと考えてよいですか。

(答)

「使用していない」旨の表示は、必ずしも「含んでいない」ことを意味するものではありません。これは、表示をする者が、特定原材料等の使用の有無について、製造記録などにより適切に確認したことを意味するものです。

例えば、一般に「ケーキ」には「小麦粉（特定原材料）」を使用していますが、「小麦粉」を使用しないで「ケーキ」を製造した場合であって、それが製造記録などにより適切に確認された場合に、「本品は小麦（粉）を使っていません」と表示することができます。しかし、このような場合であっても、同一の調理施設で小麦粉を使ったケーキを製造していた場合、コンタミネーションしている場合がありますので、この表示をもって、小麦が製品に含まれる可能性を否定するものではありません。

このため、「使用していない」旨の表示をする場合は、コンタミネーションの防止対策の徹底も図るなど、できる限り、アレルゲンの混入を防止するよう努めてください。

(E-23) 表示義務のない特定原材料に準ずるものについても、表示対象としているかどうかについて情報提供を行うべきですか。

(答)

食品に特定原材料に準ずるものを含む旨の表示がない場合、実際には特定原材料に準ずるものが含まれているものの表示がされていないだけなのか、それとも本当に特定原材料に準ずるものが含まれていないのかの判断が困難な場合があります。

そのため、一括表示枠外にどのアレルギー物質を表示対象としているか明示することは、アレルギー疾患を有する方の食品の選択を助ける非常に有用な方法であると考えられます。

例えば、「この食品は27品目のアレルゲンを対象範囲としています。」「アレルゲンは義務7品目を対象範囲としています。」「アレルゲン（27品目対象）」等、対象範囲が明確となるように一括表示枠に近接した箇所に表示することが望まれます。

また、ホームページ等を活用して、消費者等に情報提供することも有用と考えます。

(E-24) 消費者、特に食物アレルギー疾患を有する方にとって分かりやすい表示となるよう文字の色や大きさ等を変えてもよいですか。

(答)

原材料表示のうち特定原材料等に係る表示の視認性を高め、アレルギー疾患を有する者が適切に判断できるよう、特定原材料等の表示の文字の色や大きさ等を変えることは有用な方策です。

また、特定原材料等の表示が省略できる代替表記や拡大表記（例 小麦の代替表記：コムギ、小麦の拡大表記：小麦粉）を原材料として使用した場合についても、特定原材料等と同様に、原材料として表示される代替表記や拡大表記そのものについて文字の色や大きさ等を変えることが可能です。

具体的には、他の表示より文字を大きくすること（おおむね他の文字の1.5倍以下）や、背景となる容器包装の色を考慮した上で、文字の色を他の表示と変えることなどができます。また、文字のフォントを変えること、太文字にすること、下線を付けること、網をかけること、影つき文字、中抜き文字、浮き出し文字、浮き彫り文字等にすることも可能です。ただし、複数の特定原材料等を表示する場合には、全ての特定原材料等について統一した色や大きさなどとなるようにし、優良誤認※に当たらないように配慮する必要があります。

※優良誤認：実際のものよりも著しく優良であると一般消費者に誤認させる表示

F. 代替表記等

(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）。

（次頁に続く）

※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す。

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) 原材料にマヨネーズを使用した場合、一般的に卵（特定原材料）を使った食品であることが予測できることから、「卵を含む旨」の表示は不要でしょうか。

(答)

旧食品衛生法に基づく表示基準では、マヨネーズ等は「特定加工食品」としてアレルギー表示を省略することができましたが、

- ・マヨネーズに卵が入っていることを知らないという事故事例があること
- ・卵アレルギー患者にはいわゆる大豆マヨネーズがよく知られるようになっており、マヨネーズ＝卵との認識がなく、特に子どもが通常のマヨネーズと誤認する事例があること
- ・マヨネーズ以外の特定加工食品についてもいわゆる大豆マヨネーズのような代替品があるものもあり、マヨネーズのような事故や誤認が生じる可能性があること

などから、特定加工食品の制度を廃止することとしました。

したがって、食品表示基準では、代替表記（表記方法や言葉が違うが、特定原材料等と同一であるということが理解できる表記）及びその拡大表記（特定原材料等の名称又は代替表記を含んでいるため、これらを用いた食品であると理解できる表記）以外については、アレルギー表示をする必要があります。

(F-3) 卵黄と卵白については「卵」の文字が含まれていますが、「卵を含む」旨をなぜ表示しないといけないのでしょうか。

(答)

旧食品衛生法に基づく表示基準では、「卵白」、「卵黄」については、特定原材料である「卵」の文字が含まれていることから、卵の代替表記の拡大表記として取り扱っていました。しかし、

- ・それぞれ産業的完全分離は困難なこと（割卵機で分割した卵黄には必ず卵白が混入する。また、卵黄の場合の卵白ほどではないが、卵白にも割れてしまった卵黄の混入が避けられない。）
- ・正しい知識を持たない食物アレルギー患者が、卵黄だったら食べられると判断し、卵黄表示しかないものを選択した場合、前述のとおり、必ず卵白が混入するため事故の可能性が否定できないこと
- ・同一食品に「卵黄」と「卵白」が別々に使用されている場合で、例えば、使用した複合原材料がその名称からその原材料が明らかであるため複合原材料の原材料の表示を省略しているが、その中に「卵白」を使用している場合、「卵黄」は表示されているため、卵白の表示を省略した複合原材料に対する「卵白」についての「卵を含む」の表示は繰り返しになるため省略可能になります。このため、当該食品には「卵黄」のみが使用されているように消費者に誤認させることがあること

から、原材料に「卵白」又は「卵黄」のみの表示をする場合でも、アレルギー表示としては「卵」であることを食物アレルギー患者等に認識してもらうとともに、誤認を防止するためにも、「卵白」と「卵黄」については、代替表記の拡大表記の対象から除外し、「卵を含む」旨を表示することとしました。

(F-4) 特定原材料「乳」の代替表記等について教えてください。

(答)

旧食品衛生法に基づく表示基準では、「乳」は、乳以外の食品と異なる内閣府令で表示基準が定められていたため、乳以外の特定原材料等と代替表記等方法リストの区分が一部異なっていました。このことから、次の見直しを行い、乳以外の特定原材料等と同様の扱いをすることとしました。

- ① 「種類別」欄を廃止
- ② 「代替表記」(表記方法や言葉が違うが、特定原材料と同一であるということが理解できる表記)を追加。
- ③ ①及び②に伴い、「代替表記の拡大表記」の区分を修正
- ④ 「特定加工食品」(一般的に乳又は乳製品を使った食品であることが予測できる表記)を廃止

このことに伴い、「特定加工食品」に整理されていた「ミルク」については、「乳」を単に英語読みしたものであるため「代替表記」としました。

また、「種類別」の表示により「含む旨」や「由来する旨」を省略できたもののうち、「乳」の言葉を含まない「バター」、「バターオイル」、「チーズ」及び「アイスクリーム」については、乳等省令に定義があり、乳以外から製造されることがないことから、代替表記とすることとしました。

ただし、これら「ミルク」、「バター」、「バターオイル」、「チーズ」及び「アイスクリーム」については、「乳」の言葉を含まないことや、「ココナッツミルク」、「カカオバター」等の乳を含まない紛らわしい名称の食品もあり、食物アレルギー患者等が誤認することも考えられることから、可能な限り「乳成分を含む」旨を表示することが望まれます。

G. コンタミネーション

(G-1) 食品を生産する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せず混入（コンタミネーション）してしまう場合にも表示が必要ですか。

(答)

ある特定原材料等Aを用いて食品Bを製造した製造ライン（機械、器具等）で、次に特定原材料等Aを使用しない別の食品Cを製造する場合、製造ラインを洗浄したにもかかわらず、その特定原材料等Aが混入してしまう場合があります。

この場合、混入する可能性が完全に否定できない場合であっても、この混入物質は原材料ではないと判断される場合には、特定原材料等Aは食品Cの原材料とはなりませんので、表示の義務はありません。

しかしながら、食物アレルギーはごく微量のアレルゲンによっても発症することがありますので、このようなコンタミネーションがないよう、生産ラインを十分洗浄することが大切です。

さらに、その生産ラインでどのような原材料を用いた食品を製造しているかを管理し、必要に応じて消費者に情報提供することが望ましいです。

なお、特定原材料等Aは食品Cに必ず含まれるということであれば、食品Cは特定原材料等Aを原材料として用いていると考えられますので表示が必要です。

(G-2) 原材料としては使用していないにも関わらず、採取方法による混獲、原材料として使用する魚がえび、かにを捕食している、原材料の加工方法等の理由から最終製品に特定原材料のえび、かにがコンタミネーションしてしまう場合にも表示が必要ですか。

(答)

えび、かにが最終製品に必ず混入するというのであれば、最終製品ではえび、かにが原材料の一部を構成していると考えられますので表示が必要です。

一方、混入する可能性が完全に否定できない場合であっても、えび、かにが原材料の一部を構成していないと判断される場合には、表示の義務はありません。

なお、魚肉すり身などには、様々な段階でえび、かにがコンタミネーションすることが考えられます。しかし、このような場合、原材料中の意図しないえび、かにの混入頻度と混入量が低いものについては、患者の食品選択の幅を過度に狭める結果になることから注意喚起表示の必要はないものと考えています。

(参考)

しらす・ちりめんじゃこ類や形態により消化管の除去が困難な魚を原材料とする一部のすり身類等については、厚生労働省において実施した混入検査により、特定原材料であるえび、かにを含む甲殻類が混入している食品も確認されています。

混入検査の結果 → <http://www.nihs.go.jp/dnfi/manuscripts/konkaku.pdf>

(G-3) コンタミネーションをどのように注意喚起すればよいですか。

(答)

コンタミネーションしてしまう場合には、原材料表示欄外にその旨注意喚起をすることが望ましいです。

ただし、一括表示枠外であっても、特定原材料等に関して「入っているかもしれない」などの可能性表示は認められませんので（H-1 参照）、同一製造ラインを使用することや原材料の採取方法等により、ときにある特定原材料等が入ってしまうことが想定できる場合には、明確に注意喚起をしてください。

【注意喚起例】

○同一製造ライン使用によるコンタミネーション

- ・「本品製造工場では〇〇（特定原材料等の名称）を含む製品を生産していません。」
- ・「〇〇（特定原材料等の名称）を使用した設備で製造しています。」 等

○原材料の採取方法によるコンタミネーション

- ・「本製品で使用しているしらすは、かに（特定原材料等の名称）が混ざる漁法で採取しています。」

○えび、かにを捕食していることによるコンタミネーション

- ・「本製品（かまぼこ）で使用しているイトヨリダイは、えび（特定原材料等の名称）を食べています。」

(G-4) 製造時のコンタミネーションを防止するための対策はありますか。

(答)

基本的にある製品の製造時に他の製品に用いた原材料中のアレルゲンがライン上でコンタミネーションすることは望ましいものではなく、十分な対策が必要です。製造ラインを複数の製品の製造に用いるとき（共有するとき）、コンタミネーションの防止対策として、製造ラインを十分洗浄した上で、特定原材料等を含まないものから製造することが考えられます。また、可能な限り専用器具を使用することも有効です。

(G-5) 海外から輸入される穀類において、原材料の段階で特定原材料等がコンタミネーションする場合に、注意喚起する必要がありますか。

(答)

海外から輸入される穀類には、同じサイロや輸送施設を利用しているため、コンタミネーションすることがまれにあります（例：大豆と小麦）。このような場合、穀類原材料中の意図しない特定原材料等の混入頻度と混入量が低く、その混入が原因で食物アレルギーが発症しているとの疑いの報告がほとんどされていないものについては、患者の食品選択の幅を過度に狭める結果になることから注意喚起表示の必要はないものと考えています。

H. 禁止される表示事例

(H-1) 特定原材料等が「入っているかもしれません。」「入っているおそれがあります。」などの可能性表示（入っているかもしれません）について、何か規制がありますか。

(答)

「可能性表示」（入っているかもしれません。）は認められません。

「可能性表示」を認めると、PL法（製造物責任法）対策としての企業防衛、又は製造者による原材料調査の負担を回避するため、製造者によっては十分な調査を行わずに安易に「可能性表示」を実施することにもなりかねません。こうした安易な可能性表示を認めると、食物アレルギー患者にとって症状の出ない商品についても「可能性表示」によりアレルギー表示が行われ、かえって患者の選択の幅を狭めてしまうおそれがあります。

(H-2) 特定原材料等の名称以外に代替できる表記方法がありますか。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）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。

（次頁に続く）

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) 高級食材（あわび、まつたけ等）がごく微量にしか含まれていない加工食品の場合、アレルギー表示によって、これらの食材があたかも多く含まれているかのように強調されるなど、消費者に誤解を与えかねない事例があるかと思いますが、このことについての規制はありますか。

(答)

特定原材料等のうち、高価なもの（あわび、まつたけ等）が含まれる加工食品については、ごく微量しか含有されていないにもかかわらず、あたかも多く含まれるかのような表示が行われると、消費者に誤認を生じさせるおそれがあります。このため、表示に当たっては、例えば「エキス含有」など、それらの含有量、形態に着目した表示も併せて表示するようにしてください。表示は消費者への正しい情報提供の場となりますので、それが主要原材料であるかのような誤解を与えないように表示してください。

【例】

特定原材料等の名称	表示例
あわび	粉末状のあわびを少量使用する場合 → 「あわび粉末」
まつたけ	まつたけから抽出したエキスを使用する場合 → 「まつたけエキス」

(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) 食品表示基準別記様式1の枠内の原材料表示部分以外の場所に別枠を設けてアレルギー表示をすれば、原材料表示を省略してもよいのでしょうか。

(答)

別枠を設けてアレルギー表示をしたからといって、原材料表示を省略することはできません。

I. 行政の取組、その他

(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、今後新たな知見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が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いました。

(次頁に続く)

- 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) 行政は安全性確保のためにモニタリング検査(抜き取り調査)をすべきではないでしょうか。

(答)

モニタリング調査については、食品中の特定原材料を測定する試験法を用いて、都道府県の保健所や衛生研究所等において、特定原材料の表示妥当性の監視のために行われています。このモニタリング検査では、科学的な検査と製造記録の確認によって総合的に調査されています。

(I-3) 特定原材料の検査はできるのですか。

(答)

アレルギー表示が適正に行われているか確認するためには、特定原材料等を検知するための検出法が必要です。現在、食品中の特定原材料等の検出については、

- ・ サンドウイッチエライザ法やウエスタンブロット法により、特定原材料等に含まれる特有のたんぱく質を検査すること
- ・ 遺伝子増幅法（PCR法）により、特定原材料等に含まれる特有の遺伝子を検査すること
- ・ 簡易な測定法として、イムノクロマト法により、迅速で簡易に検査すること

が可能であり、これらの検出法は、行政によるモニタリング検査に用いられています。

しかしながら、このような科学的な検出法による検査のみでは、特定原材料等の使用の証明が困難なこともあるため、製造記録等による確認を併用することにより、表示の確認がされています。

(I-4) 国として、新たなアレルゲンを含む食品の検索のためにどのような研究を行っているのですか。

(答)

アレルゲンを含む食品に起因する健康危害を未然に防止するため、表示による情報提供の要望が高まってきたことなどから、厚生労働省においては、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を平成8年から免疫・アレルギー研究事業において検討されてきました。また、平成12年度から発足した食物アレルギー研究班において、実際に表示を義務化することにより生じる諸問題についての検討も行われてきました。

平成21年9月に消費者庁が発足したことに伴い、厚生労働省で行ってきた実態調査や検査法の開発については、引き続き、消費者庁で実施しています。

現在指定されている27品目は時代の変化とともに改訂されるもので、さらに実態調査・科学的研究を行い、新たな知見や報告により適宜、見直しを行っていきます。

(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っては、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) 事業者が行うべき情報提供とは、どのような方法で行うべきでしょうか。

(答)

製造元となる事業者は、ラベル表示のみで全てのアレルギーに関する情報が伝達されることは困難であることを常に想定しつつ、アレルギー表示を必要とする特定原材料等、更には、これら以外の原材料についても、電話等による問合せへの対応やインターネット等による正確な情報提供などを行うことができる体制を整えることが求められています。

各事業者の皆様において、商品の仕入れの際にその仕入れ先から商品に関する詳細な情報提供を受け、その情報を整理し、消費者からの問合せに対して迅速に回答できる体制を整えるように努めることが重要です。

各食品に原材料の内容を出来る限り詳細に記載し、特定原材料7品目については、特に別枠を設けるなどして、消費者に対し、注意喚起を行うことが望ましいと考えられます。

食品名欄には個別の分かりやすい表示を行い、販売している多くの類似商品のうち具体的にどの商品に関する原材料表示であるかが容易に判別できるようにします。

表示可能面積の制約により、実際の食品には省略規定を採用している場合は、別途の情報提供において、正確に全ての特定原材料を表示します。

特定原材料等について、これが微量でも含まれる可能性のあるものも含めて可能な限り把握し、情報提供します。

情報提供をインターネットのホームページ等において行う場合は、各ホームページの分かりやすい部分に、表示内容についての問合せに対応できる部署又は担当者 の名前、住所、電話番号、Eメールアドレス等を表示します。

企業秘密に該当する場合であっても、アレルギー表示は必要です。しかしながら、他の原材料の詳細について情報提供ができない場合は、表示されているもののほかにも原材料を用いている旨を記載し、アレルギーに関する問合せ先等を記載することにより、個別に情報提供に応じることとします。

その他、併せて、消費者等から特定原材料及びその他の製品に使用した原材料について問合せがあった際は、速やかに回答できる体制を整えることが望ましいです。

(次頁に続く)

また、食物アレルギーに対する社会的な認識を高めることが、今後のアレルギー表示の実効性をより効果のあるものとするものと考えて、消費者庁では「アレルギー物質を含む加工食品の表示ハンドブック」を作成していますので、そちらも御参照ください。

(I-7) 対面販売や店頭での量り売りを行う場合や、レストランのような飲食店等(以下「外食等」という。)では、食物アレルギー疾患を有する方への情報提供としてどのような取組を行ったらよいですか。

(答)

外食等については、現在、アレルゲン情報の提供は義務付けられていませんが、平成26年4月から同年12月まで、消費者庁長官の下に「外食等におけるアレルゲン情報の提供の在り方検討会」を設置し検討を行っており、その検討会の中間報告において、

- ① アレルギー表示が義務付けられ、正確な表示がなされれば、患者にとって選択肢が広がると考えられる一方、
- ② 外食等の業態の特性を踏まえると、全ての外食等事業者が対応可能な形で、正確な表示が担保されることは現時点においては困難と考えられる

ことから、表示の義務化については慎重に考える必要があると整理され、まずは、外食等事業者が正しい知識・理解に基づく、事業者の規模・業態等に応じた、アレルゲン情報の自主的な情報提供の促進を進めていく必要があると整理されています。

これを実践するために、今後、

- ① 外食等事業者向けの手引書
- ② 食物アレルギー全般に渡る基礎的な情報提供の充実のため、研修教材としての小冊子や動画

を関係省庁と連携しながら作成していくこととしていますので、これら中間報告や手引書等を踏まえて、正しい知識・理解に基づく、事業者の規模・業態等に応じた、アレルゲン情報の自主的な情報提供の促進を進めていただきたいと思います。

(I-8) アレルギー表示に関する質問、相談はどのような機関に行えばよいのですか。

(答)

最寄りの保健所等において質問、相談を受け付けています。

また、消費者庁食品表示企画課においても質問等をお受けします。

別添 遺伝子組換え食品に関する事項

(第3条第2項「遺伝子組換え食品に関する事項」及び第18条第2項「遺伝子組換え農産物に関する事項」関係)

I 表示全般

(GM-1) 遺伝子組換え食品の表示制度はどのような制度ですか。(遺伝子組換え食品の表示制度の概要について教えてください。)
--

(答)

- 1 遺伝子組換え農作物については、品種ごとに、
 - ① 食品としての安全性は「食品安全基本法」及び「食品衛生法」
 - ② 我が国の野生動植物への影響は「カルタヘナ法」に基づいて、科学的に評価し、安全性が確認されたものだけが輸入、流通、生産される仕組みとなっています。
- 2 このようにして安全性が確認された遺伝子組換え農産物とその加工食品について、食品表示基準に基づき、表示ルールが定められています。
- 3 表示義務の対象となるのは、大豆、とうもろこし、ばれいしょ、菜種、綿実、アルファルファ、てん菜及びパパイヤの8種類の農産物と、これを原材料とし、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できる加工食品33食品群及び高オレイン酸遺伝子組換え大豆及びこれを原材料として使用した加工食品（大豆油等）等です。
- 4 表示ルールの主なポイントは次のとおりです。
 - ① 義務表示
従来のもとの組成、栄養価等が同等である遺伝子組換え農産物及びこれを原材料とする加工食品であって、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、広く認められた最新の検出技術によってその検出が可能とされているものについては、「遺伝子組換えである」旨又は「遺伝子組換え不分別である」旨の表示が義務付けられています。

(次頁に続く)

② 任意表示

ア 油やしょうゆなどの加工食品

油やしょうゆなど、組み換えられたDNA及びこれによって生じたたんぱく質が加工工程で除去・分解され、広く認められた最新の検出技術によってもその検出が不可能とされている加工食品については、遺伝子組換えに関する表示義務はありません。これは、非遺伝子組換え農産物から製造した油やしょうゆと科学的に品質上の差異がないためです。

ただし、任意で表示することは可能です。

イ 非遺伝子組換え農産物及びこれを原材料とする加工食品

分別生産流通管理が行われた非遺伝子組換え農産物及びこれを原材料とする加工食品については、遺伝子組換えに関する表示義務はありません。

ただし、任意で「遺伝子組換えでない」旨の表示をすることができます。

③ 分別生産流通管理

遺伝子組換え農産物と非遺伝子組換え農産物を農場から食品関連事業者まで生産、流通及び加工の各段階で相互に混入が起らないよう管理し、そのことが書類等により証明されていることをいいます。

④ 「意図せざる混入」

分別生産流通管理が適切に行われた場合でも、遺伝子組換え農産物の一定の混入は避けられないことから、分別生産流通管理が適切に行われていれば、このような一定の「意図せざる混入」がある場合でも、「遺伝子組換えでない」旨の表示をすることができることとしています。

なお、この場合、大豆及びとうもろこしについて、5%以下の意図せざる混入が認められています。

※ ③及び④については、詳しくは、Ⅲ 分別生産流通管理を御参照ください。

⑤ 高オレイン酸遺伝子組換え大豆等の表示

別表第18に定められている従来のものと組成、栄養価等が著しく異なる遺伝子組換え農産物（高オレイン酸遺伝子組換え大豆等）及びこれを原材料とする加工食品については、「高オレイン酸遺伝子組換えである」旨又は「高オレイン酸遺伝子組換えのものを混合したものである」旨の表示が義務付けられています。これは、組み換えられたDNAやたんぱく質が検出不可能であっても、オレイン酸等を分析することで品質上の差を把握することができるためです。

⑥ 「主な原材料」

遺伝子組換え農産物が主な原材料（原材料の上位3位以内で、かつ、全重量の5%以上を占める）でない場合は表示義務はありません。

（次頁に続く）

- 5 なお、現時点で厚生労働省による安全性審査の経た8つの遺伝子組換え農産物以外の農産物（例えば、米や小麦など）及びその加工食品については、「遺伝子組換えでない」などの表示はできません。これは、当該農産物に遺伝子が組み換えられたものが存在すると誤解させるのみならず、優良誤認を招く可能性があるためです。

(GM-2) 表示の基本的な考え方に関し、以下の2点について教えてください。

① 油やしょうゆなどの食品に表示が義務付けられていないのはなぜですか。

② 意図せざる混入の許容混入率が設定されているのはなぜですか。

(答)

(①について)

- 1 義務表示の対象となる遺伝子組換え食品の品目については、平成9年から平成11年までの2年余にわたり、消費者、生産・流通業者及び学識経験者からなる食品表示問題懇談会遺伝子組換え食品部会において議論した結果、科学的・技術的な観点から、表示の信頼性及び実行可能性を確保することが重要であるとの観点から、組み換えられたDNAやこれによって生じたたんぱく質が、広く認められた最新の技術によっても検出できない油やしょうゆ等の食品については、義務表示の対象外とされたところです。
- 2 なお、義務表示の対象品目については、組み換えられたDNA等の検出方法の進歩等に関する新たな知見、消費者の関心等を踏まえ、毎年見直しを行うこととしています。平成13年度にばれいしょ加工品6食品群が、平成17年度にアルファアルファが、平成18年度にてん菜が、平成23年度にパパイヤが新たに義務表示の対象品目に追加されました。

(次頁に続く)

(②について)

1 現実の農産物及び加工食品の取引の実態として、分別生産流通管理を適切に行うことにより、最大限の努力をもって非遺伝子組換え農産物を分別しようとした場合でも、その完全な分別は困難であり、遺伝子組換えのものが最大で5%程度混入する可能性は否定できないことから、我が国では、分別生産流通管理が適切に行われていれば、大豆及びとうもろこしについて、5%以下の意図せざる混入を認めています。

2 なお、分別生産流通管理が適切に行われた非遺伝子組換え農産物として取り扱うためには、分別生産流通管理が適切に行われていること及び混入が意図的に行われたものではないことが必要であり、分別生産流通管理が適切に行われていない場合や、意図的に混入させた場合には、5%以下の混入率であっても、非遺伝子組換え農産物とはみなされないこと、すなわち、「非遺伝子組換えである」旨の表示をすることはできないことに留意する必要があります。

言い換えれば、PCR法等の科学的な検出方法により5%以下である混入率が判明した場合には、それが低いレベルの混入率であっても、適切な分別生産流通管理が行われていない限り、「遺伝子組換えでない」旨の表示は、不適正な表示となります。すなわち、このような場合は、本来、「遺伝子組換え不分別である」旨の表示をしなければならなかったということになります。

また、5%より高い混入率については、このような高いレベルの混入は、分別生産流通管理が行われなかった、又は適切に行われなかったことを示すことから、「遺伝子組換えでない」旨の表示をすることはできません。

(GM-3) 添加物については遺伝子組換え表示が義務付けられていますか。

(答)

添加物については遺伝子組換え表示を義務付けておりません。

(GM-4) 従来のもとの組成、栄養価等が著しく異なる遺伝子組換え農産物及びその加工食品の表示の考え方について教えてください。

(答)

- 1 これまで、我が国で食品としての安全性が確認された遺伝子組換え農産物は、除草剤耐性や害虫抵抗性といった性質が付与されてはいるものの、組成、栄養価等は従来のもとの同等なものでした。

- 2 一方、平成13年3月に食品としての安全性確認がなされた高オレイン酸遺伝子組換え大豆（以下「高オレイン酸大豆」という。）は、従来のもとの組成、栄養価等が著しく異なる農産物（特定遺伝子組換え農産物）であり、その表示については、消費者への情報提供という観点から、組成・栄養価が変わっていることと併せてこれが遺伝子組換え技術を用いて作出されたことを表示することとし、平成14年1月より義務付けられています。

- 3 例えば、高オレイン酸大豆の場合、
 - ① 高オレイン酸大豆及びこれを原材料とする加工食品については、「大豆（高オレイン酸遺伝子組換え）」等と、
 - ② 高オレイン酸大豆を意図的に混合したもの及びこれを原材料とする加工食品については、「大豆（高オレイン酸遺伝子組換えのものを60%混合）」等と表示することとなります。

- 4 また、高オレイン酸大豆のほかには、高リシン遺伝子組換えとうもろこし（以下「高リシンとうもろこし」という。）やステアリドン酸産生遺伝子組換え大豆（以下「ステアリドン酸産生大豆」という。）があります。

(GM-5) 高オレイン酸大豆と通常の大豆は何が違うのですか。

(答)

- 1 高オレイン酸大豆とは、開発企業が提出した資料によると、大豆の全脂肪酸に占めるオレイン酸の割合は通常約20%ですが、これを、遺伝子組換え技術により、約80%にまで高めたものです。(大豆に占める全脂肪酸の割合は通常のものと同等の約25%)
- 2 オレイン酸含量が高いことのメリットとしては、
 - ① 熱安定性が高い(熱による酸化が起こりにくい)
 - ② 血中コレステロール値を下げる(悪玉コレステロール値を下げ、善玉コレステロールは低下させない)ことが一般的にいられています。

(GM-6) 高リシンとうもろこしとはどのようなとうもろこしなのですか。

(答)

- 1 高リシンとうもろこしは、飼料用に開発されたものです(デント種)。従来、とうもろこしを原料とする一般的な飼料は、動物の成長に必須であるリシン等のアミノ酸が不足しており、家畜を適切に生育させるためにリシン等の添加を行っています。
- 2 高リシンとうもろこしの開発により、家畜用飼料に添加するリシンの量の軽減又は添加を不要とし、従来よりも高濃度のリシンを含むとうもろこしを直接家畜用飼料として供給できるとされています。
- 3 なお、高リシンとうもろこしについては、飼料用に開発されていますが、食品についての安全性審査を終了しています。

(GM-7) 平成23年8月に新たにパパイヤを表示義務の対象に追加した経緯について教えてください。

(答)

- 1 米国で開発された遺伝子組換えパパイヤ（パパイヤリングスポットウイルス抵抗性パパイヤ55-1系統）について、平成18年に厚生労働大臣から食品安全委員会へ遺伝子組換え食品等の安全性に係る食品健康影響評価について要請されました。
- 2 この「パパイヤリングスポットウイルス抵抗性パパイヤ55-1系統」はパパイヤ生産上、問題となる、パパイヤリングスポットウイルスに抵抗性を持つように遺伝子組換えが行われた品種で、米国では平成9年に食品医薬品局（FDA）より食品としての安全性認可を受け、平成10年から栽培が開始され、翌平成11年以降、米国内で販売されております。（パパイヤリングスポットウイルスとは、アブラムシによって伝搬され、多くのパパイヤに感染し、果実に斑点を生じさせ、糖度を下げるなどパパイヤの品質に影響を与え、収穫ができなくなるなどのパパイヤ生産に深刻な被害をもたらすものです。）
- 3 現在では、パパイヤリングスポットウイルス抵抗性パパイヤ55-1系統は「レインボー」、「サンアップ」等の品種名で、米国ハワイ州で広く栽培されており、ハワイ州を中心に米国で広く流通し、消費されています。

〔 なお、非遺伝子組換えパパイヤとしてハワイ州で栽培されている品種には「カポホ・ソロ」、「サンライズ」等があります。 〕

- 4 この遺伝子組換えパパイヤについて、平成21年に食品安全委員会から厚生労働大臣に対し、食品健康影響評価の結果として、「ヒトの健康を損なうおそれはない」との通知がなされました。これに伴い、表示の義務化の検討を行い、当時のJAS法の遺伝子組換え食品に関する表示に係る加工食品品質表示基準第7条第1項及び生鮮食品品質表示基準第7条第1項の規定に基づく農林水産大臣の定める基準に義務表示の対象品目として追加しました。

(GM-8) ステアリドン酸産生大豆とはどのような大豆なのか。

(答)

- 1 ステアリドン酸産生大豆とは、開発企業が提出した資料によると、従来の大豆では産生されないステアリドン酸を産生させるために、遺伝子組換えが行われた品種です。
- 2 ステアリドン酸は、n-3系脂肪酸の一種であり、ヒトや動物が摂取するとその一部が体内においてドコサヘキサエン酸(DHA)やエイコサペンタエン酸(EPA)に変わることが知られています。

II 表示対象と表示方法

(GM-9) 遺伝子組換え食品に関する事項が義務表示となる食品はどのようなものですか。

(答)

我が国において既に食品としての安全性が審査済みの遺伝子組換え作物である食品表示基準別表第16に規定する全ての作物（農産物）8種類及びこれらを原材料とする加工食品のうち、組み換えられたDNAやたんぱく質が広く認められた最新の技術により検出可能とされているものである食品表示基準別表第17に規定する33食品群が対象となります。

(別表) 義務表示の対象品目（平成27年4月時点）

・作物（8種類）：

大豆、とうもろこし、ばれいしょ、菜種、綿実、アルファルファ、てん菜、パパイヤ（大豆は、枝豆及び大豆もやしを含む。）

・加工食品（33食品群）：

加工食品	原材料となる農産物
(1) 豆腐類及び油揚げ類	大豆
(2) 凍豆腐、おから及びゆば	大豆
(3) 納豆	大豆
(4) 豆乳類	大豆
(5) みそ	大豆
(6) 大豆煮豆	大豆
(7) 大豆缶詰及び大豆瓶詰	大豆
(8) きな粉	大豆
(9) 大豆いり豆	大豆
(10) (1)から(9)までに掲げるものを主な原材料とするもの	大豆
(11) 調理用の大豆を主な原材料とするもの	大豆
(12) 大豆粉を主な原材料とするもの	大豆
(13) 大豆たんぱくを主な原材料とするもの	大豆
(14) 枝豆を主な原材料とするもの	枝豆
(15) 大豆もやしを主な原材料とするもの	大豆もやし
(16) コーンスナック菓子	とうもろこし
(17) コーンスターチ	とうもろこし
(18) ポップコーン	とうもろこし
(19) 冷凍とうもろこし	とうもろこし
(20) とうもろこし缶詰及びとうもろこし瓶詰	とうもろこし
(21) コーンフラワーを主な原材料とするもの	とうもろこし

(22) コーングリッツを主な原材料とするもの（コーンフレークを除く。）	とうもろこし
(23) 調理用のとうもろこしを主な原材料とするもの	とうもろこし
(24) (16)から(20)までに掲げるものを主な原材料とするもの	とうもろこし
(25) ポテトスナック菓子	ばれいしょ
(26) 乾燥ばれいしょ	ばれいしょ
(27) 冷凍ばれいしょ	ばれいしょ
(28) ばれいしょでん粉	ばれいしょ
(29) (25)から(28)までに掲げるものを主な原材料とするもの	ばれいしょ
(30) 調理用ばれいしょを主な原材料とするもの	ばれいしょ
(31) アルファルファを主な原材料とするもの	アルファルファ
(32) 調理用てん菜を主な原材料とするもの	てん菜
(33) パパイヤを主な原材料とするもの	パパイヤ

(GM-10) 食品表示基準別表第17は、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食品を全て網羅しているのですか。

(答)

- 1 義務表示の対象品目については、農林水産省において多数の食品をDNA分析し、その分析結果を科学者等からなる食品表示問題懇談会の小委員会及びJAS調査会遺伝子組換え食品部会で検討の上、決定したものです。遺伝子組換え農産物を原材料としているものであって、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食品で、一般的に流通しているものは食品表示基準別表第17に規定されていると考えています。
- 2 なお、食品表示基準別表第17については、新たな遺伝子組換え農産物の商品化や、遺伝子組換え農産物の流通及び原料としての使用の実態、組み換えられたDNA又はこれによって生じたたんぱく質の除去並びに分解の実態、検出方法の進歩等に関する新たな知見、消費者の関心等を踏まえ、毎年見直すこととしています。平成13年度には、ポテトスナック菓子等のばれいしょ加工品6食品群が新たに義務表示の対象品目に追加されました。また、平成16年度からアルファルファを主な原材料とするものを追加するための検討が始まり、平成17年度に追加されました。さらに、平成17年度からてん菜（調理用）を主な原材料とするものを追加するための検討が始まり、平成18年度に追加されました。平成18年度には、高リンとうもろこしを追加するための検討が始まり、平成19年度に追加されました。平成21年度からパイナップルを主な原材料とするものを追加する検討が始まり、平成23年度に追加されました。

(GM-11) 「主な原材料」とは、具体的にどのようなものを指すのですか。

(答)

原材料の重量に占める割合の高い原材料の上位3位までのもので、かつ、原材料の重量に占める割合が5%以上のものをいいます。製造時に水を添加した場合は、添加した水は原材料として換算しません。

(GM-12) 食品表示基準別表第17に掲げる加工食品以外については表示不要とされていますが、具体的にどのような加工食品が挙げられますか。

(答)

表示が不要な加工食品の例としては、以下のものがあります。

表示が不要な加工食品	(参考) 対象農産物
しょうゆ 大豆油	大豆
コーンフレーク 水飴 水飴使用食品 (ジャム類など) 液糖 液糖使用食品 (シロップなど) デキストリン デキストリン使用食品 (スープ類など) コーン油	とうもろこし
菜種油	菜種
綿実油	綿実
砂糖 (てん菜を主な原材料とするもの)	てん菜

(GM-13) 食品表示基準の遺伝子組換えに関する表示ルールはお酒についても適用されますか。

(答)

酒類についても食品表示基準の対象であり、遺伝子組換えに関する表示ルールが適用されます。なお、国税庁において遺伝子組換え食品の表示の基準 (酒類における有機等の表示基準 (平成12年12月26日国税庁告示第7号)) を定めていますので、表示を作成する際には食品表示基準と併せて御確認ください。

(GM-14) スイートコーンも、義務表示の対象品目なのですか。

(答)

食品表示基準別表第16では、義務表示の対象となる農産物として、「とうもろこし」を挙げています。スイートコーンは、とうもろこしですので、義務表示の対象です。

(GM-15) 調理冷凍食品のコロッケ等で原材料名の表示を衣とフライ種と区分する場合、遺伝子組換えに関する表示の方法はどうなりますか。

(答)

主な原材料であるかどうかについては、区分ごとに判断するのではなく、全原材料の重量に占める当該原材料の割合を基に判断してください。

例えば、全原材料の重量に占めるコーンスターチの割合が、上位3位以内かつ5%以上の場合は、衣とフライ種の両方に遺伝子組換えに関する表示をすることとなります。

(GM-16) 表示可能面積が小さい場合は、遺伝子組換えに関する表示は免除されますか。

(答)

容器包装の表示可能面積がおおむね30平方センチメートル以下である場合は、省略することができます。

(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。

(答)

弁当、惣菜、みそ汁などが考えられます。

(GM-18) 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11「調理用の大豆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。

(答)

「調理用」とは、消費者向けに販売され、購入後、調理して食すようなもの、例えば、五目豆（ひたし豆等）などが考えられます。

なお、ここで、特に「調理用の大豆」としているのは、単に「大豆を主な原材料とするもの」とすると、豆腐やみそなど、既に当該別表に掲げられている食品についても全てこの号で読むことになってしまうためです。

(GM-19) 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12の「大豆粉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。

(答)

大豆粉そのものや、大豆粉に他の粉類を混合した製品を販売する場合などが考えられます。

(GM-20) 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13の「大豆たんぱく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。

(答)

- 1 ハンバーグ、ハムなどの食肉加工製品、かまぼこなどの魚肉ねり製品、プロテインパウダーなどが考えられます。
- 2 なお、脱脂大豆を主な原材料とするものについても、大豆たんぱくのの一つと考えられますので、これを主な原材料とするものについても表示が必要となります。

(GM-21) 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14の「枝豆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。

(答)

弁当、惣菜、枝豆を使用したスナック菓子などが考えられます。

(GM-22) 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15の「大豆もやし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。

(答)

弁当、惣菜、漬物などが考えられます。

(GM-23) コーンスナック菓子において、とうもろこしの他にコーンスターチが主な原材料として使用されている場合の表示はどうなりますか。

(答)

コーンスナック菓子は、表示対象品目ですから、原材料のとうもろこしとコーンスターチ両方に遺伝子組換えに関する表示を行うこととなります。

(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。

(答)

コーンフラワーそのものを販売する場合、ミックス粉（ケーキミックスなど）、菓子などが考えられます。

(GM-25) 食品表示基準別表第17とうもろこしの項7の「コーングリッツを主な原材料とするもの(コーンフレークを除く。)」とは具体的にどのようなものが考えられますか。

(答)

コーングリッツを主な原材料とするものには、菓子などが考えられます。

また、コーンミールについてもコーングリッツの一種としてみなし、コーンミールを主な原材料とするもの、例えば、パンやケーキなども本号に含まれます。なお、コーンフレークは、組み換えられたDNAやこれによって生じたたんぱく質が検出できないため、義務表示の対象外としています。

(GM-26) 食品表示基準別表第17とうもろこしの項8の「調理用のとうもろこし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。

(答)

「調理用」とは、消費者向けに販売され、購入後、調理して食すようなものなど、例えば、とうもろこしをカットし、盛り合わせ野菜として販売されるもの、とうもろこしを乾燥して販売しているものが考えられます。(GM-18参照)

(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。

(答)

スナック菓子の詰め合わせ、ミックス粉(天ぷら粉など)、菓子(ビスケットなど)、弁当、惣菜などが考えられます。

(GM-28) 食品表示基準別表第17ばれいしょの項2の「乾燥ばれいしょ」とは具体的にどのようなものが考えられますか。

(答)

乾燥マッシュポテトの素などが考えられます。

(GM-29) 食品表示基準別表第17ばれいしょの項3の「冷凍ばれいしょ」とは具体的にどのようなものが考えられますか。

(答)

冷凍フレンチフライドポテト、冷凍マッシュポテトなどが考えられます。

(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。

(答)

乾燥マッシュポテトを使用したベビーフード、ばれいしょでん粉を使用した食品、弁当、惣菜などが考えられます。

(GM-31) 食品表示基準別表第17ばれいしょの項5の「調理用のばれいしょ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。

(答)

「調理用」とは、消費者向けに販売され、購入後、調理して食すようなものなど、例えば、ばれいしょを調理し、ポテトサラダとして販売されるもの、真空パックの焼きいもが考えられます。(GM-18参照)

(GM-32) 食品表示基準別表第17アルファルファの項の「アルファルファ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。

(答)

- 1 アルファルファの食用としての利用は、スプラウト（もやし）のほか、乾燥させて茶にしたものを飲食する場合があります。
- 2 なお、遺伝子組換えアルファルファについては、「飼料用」として開発されたものですが、今後、「食用」として流通する可能性があるため、表示の対象としております。

(GM-33) 食品表示基準別表第17てん菜の項の「調理用のてん菜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。

(答)

- 1 てん菜を調理した食品の例として、てんぷら、チップス等があります。今後、遺伝子組換えてん菜の商業栽培が行われ、これらの加工食品が流通される場合には、表示が義務付けられることとなります。
- 2 なお、てん菜を原材料として製造される砂糖については、てん菜由来のDNAの残存が確認されていないことから、表示の対象とはされておられません。

(GM-34) 食品表示基準別表第17パパイアの項の「パパイア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。

(答)

缶詰、漬物、乾燥パパイア、ジャム、ピューレ、ジュース、シャーベット、パパイア茶（葉を含む。）などが考えられます。

(任意表示)

(GM-35)「遺伝子組換えでない」旨を任意で表示する場合、どのように表示すればよいのですか。また、この場合の表示方法として、「遺伝子組換えでないものを分別」、「遺伝子組換えでない」という例が示されていますが、その他にはどのような表示が考えられますか。

(答)

分別生産流通管理が行われた非遺伝子組換え農産物を使用した場合の加工食品の表示方法に従い、原材料名のみを表示するか又は当該原材料名の次に括弧を付して「非遺伝子組換え農産物を使用した」旨を表示できます。

なお、加工食品が原材料1種類のみで構成されている場合(例えば、きな粉など)については、原材料名の表示を省略することができるため、名称のみを表示するか、又は当該原材料名を表示し、原材料名の次に括弧を付して「非遺伝子組換え農産物を使用した」旨を表示できます。

また、食品表示基準第3条第2項の表の遺伝子組換え食品に関する事項の規定では、好ましい表現として、「遺伝子組換えでないものを分別」、「遺伝子組換えでない」という例を挙げています。しかし、この他にも、分別生産流通管理が行われた非遺伝子組換え農産物であることが消費者に明瞭に分かる表示(例：非遺伝子組換え)であれば、構いません。

(GM-36)「遺伝子組換えでない」旨の任意表示をする場合の表示方法について、もう少し詳しく教えてください。

(答)

- 1 「遺伝子組換えでない」旨の表示は任意ですが、表示する場合は、食品表示基準第3条第2項の表の遺伝子組換え食品に関する事項の規定に従う必要があります。
- 2 一括表示事項欄に表示する場合は、原材料名の次に括弧を付して「遺伝子組換えでない」等、分別生産流通管理が行われた非遺伝子組換え農産物である旨を表示します。
一括表示事項欄外に表示する場合も、一括表示の場合と同様、「遺伝子組換え〇〇ではありません」等、分別生産流通管理が行われた非遺伝子組換え農産物を使用している旨を表示してください。
- 3 なお、食品表示基準別表第17に掲げる農産物以外の農産物及びこれらを原材料とする加工食品については、当該農産物に関し、遺伝子組換えでないことの表示を禁止しています。

(GM-37)「大豆油（遺伝子組換えでない）」「でん粉（遺伝子組換えでない）」のように、対象農産物名以外の原材料名に括弧を付した表示方法は認められないのですか。

(答)

- 1 遺伝子組換えに関する表示をする場合、原材料名（対象農産物については当該農産物の名称）の次に括弧を付し、当該農産物が
 - ① 分別生産流通管理が行われた遺伝子組換え農産物である旨（「遺伝子組換え」等の表示）
 - ② 分別されていない旨（「遺伝子組換え不分別」等の表示）
 - ③ 分別生産流通管理が行われた非遺伝子組換え農産物である旨（「遺伝子組換えでない」等の表示）のいずれかを表示することとされており、対象農産物を明確に示す必要があります。

- 2 このため、「大豆油（大豆（遺伝子組換え））」、「ばれいしょでん粉（ばれいしょ（遺伝子組換えでない））」等と表記するのが基本ですが、大豆油やばれいしょでん粉の場合、当該対象農産物から製造されていることが原材料名から明らかに分かるので、表示が煩雑になって見にくい場合があることも考慮し、原材料名について「大豆油（遺伝子組換えでない）」、「大豆油（遺伝子組換えでない大豆を使用）」、「ばれいしょでん粉（遺伝子組換えでない）」等と表示しても差し支えありません。

- 3 一方、原材料名からは当該対象農産物から製造されていることが一般に明らかでないと考えられる場合（例：植物油、でん粉）には、「植物油（大豆（遺伝子組換えでない））」、「でん粉（ばれいしょ（遺伝子組換えでない））」等と、対象農産物を明確に示して表示する必要があります。

(GM-38) 遺伝子組換え農産物と非遺伝子組換え農産物が分別されていない農産物を使用した加工食品は、全原材料の重量比で上位3位までのもので、かつ重量比が5%以上のものは「遺伝子組換え不分別」等の表示をすることとなっていますが、「複合原材料」についても同様に表示する必要があるのですか。

(答)

- 1 遺伝子組換え農産物と非遺伝子組換え農産物が分別されていない農産物を原材料とする加工食品を原材料（複合原材料）とする加工食品が食品表示基準別表第17に掲げる加工食品に該当するものであれば、「遺伝子組換え不分別」等の表示をする必要があります。
- 2 弁当、惣菜の場合、惣菜として販売する場合には表示が必要になって、その惣菜が弁当の具材となっている場合は表示が不要になることがあります。
例えば、遺伝子組換え不分別の大豆を使用した豆腐を主な原材料とする「麻婆豆腐」には表示が必要で、その麻婆豆腐を主な原材料とした「麻婆豆腐弁当」は表示不要となります。しかし、豆腐そのものを弁当の具材とした場合に、豆腐が主な原材料に該当すれば表示が必要となります。

(GM-39) 分別生産流通管理を行っていない対象農産物を副原料として使用している加工食品や、義務表示でない油や添加物等の原材料に分別生産流通管理を行っていない対象農産物を使用している加工食品について、「遺伝子組換え不使用」「遺伝子組換えでない」等、商品全体について「遺伝子組換えでない」旨を強調する表示をすることはできますか。

(答)

1 一括表示の外に強調表示する場合でも、一括表示の場合のルールに従い、「遺伝子組換え〇〇でない」等と分別生産流通管理が行われた非遺伝子組換え農産物を使用している旨を表示することが基本です。

2 「遺伝子組換え原料不使用」等の強調表示については、その表示を見る消費者は、その食品中のどの原材料が遺伝子組換えであるのか否かを特定できず、一般には、その食品に使用されている全ての原材料が分別生産流通管理を行った非遺伝子組換えの農産物からなると認識するものと考えられますので、消費者の誤認を防止する観点から、このような表示をする場合には、全ての原材料について分別生産流通管理が行われている必要があります。すなわち、以下の①及び②のような場合であっても、その製品に使用されている全ての原材料について分別生産流通管理を行った遺伝子組換えでない対象農産物を使用していない限り、「遺伝子組換え不使用」等の強調表示をすることはできません。

① 主な原材料には分別生産流通管理が行われた農産物を使用しているも、副原料（主な原材料でない原材料）として、分別生産流通管理が行われたことを確認していない農産物又はこれを原材料とする加工食品を使用している場合

例1) 遺伝子組換えでない大豆を主な原材料として使用した弁当の4番目の原材料として、不分別とうもろこしを使用

例2) 遺伝子組換えでない大豆を主な原材料として使用した豆腐ハンバーグに、不分別とうもろこしから製造されたコーンスターチをつなぎとしてごく少量（全原材料に占める重量比が5%未満）添加

② 分別生産流通管理を行っていない農産物を原材料として使用した食品表示基準別表第17に掲げる加工食品以外の食品（油やしょうゆ等の義務表示の対象でない加工食品）を原材料として使用している場合

例) 遺伝子組換えでないばれいしょを主な原材料として使用したポテトチップスに、不分別大豆から製造された大豆油を使用

(次頁に続く)

○ 表示例 [大豆油を使用したポテトチップス]

- × 誤った強調表示の例：(ばれいしょについては分別生産流通管理が行われたものであるが、大豆油の原材料の大豆は不分別である場合)

【強調表示】「**遺伝子組換え原材料不使用**」

+

【一括表示】

名称	〇〇
原材料名	ばれいしょ（遺伝子組換えでない）、大豆油、〇〇、××
	...

又は

名称	〇〇
原材料名	ばれいしょ、大豆油、〇〇、××
	...

※ 上の例の場合、主な原材料であるばれいしょについて分別生産流通管理が行われていても、大豆油の原材料である大豆は分別生産流通管理が行われた非遺伝子組換え農産物ではないため、商品全体について「遺伝子組換え原材料不使用」との強調表示をすることはできない。(このような強調表示をせず、上記のような一括表示だけであれば、可。)

※ 大豆油は義務表示の対象品目ではないので、遺伝子組換えに関する表示を省略している。

- ◎ 正しい強調表示の例：(ばれいしょ、大豆油の原材料の大豆ともに、分別生産流通管理が行われたものである場合)

【強調表示】「**遺伝子組換え原材料不使用**」

+

【一括表示】

名称	〇〇
原材料名	ばれいしょ、大豆油、〇〇、××
	...

又は

名称	〇〇
原材料名	ばれいしょ（遺伝子組換えでない）、大豆油（遺伝子組換えでない）、〇〇、××
	...

Ⅲ 分別生産流通管理

(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。

(答)

- 1 食品表示基準で規定する分別生産流通管理 (IPハンドリング: Identity Preserved Handling) とは、遺伝子組換え農産物及び非遺伝子組換え農産物を生産、流通及び加工の各段階で善良なる管理者の注意をもって分別管理し、その旨を証明する書類により明確にした管理の方法をいいます。
- 2 分別生産流通管理の具体的な方法は、産地、作目、加工食品の種類等に応じて多様なものがありますが、標準的なケースとして、圧倒的に輸入量の多い、バルク輸送される北米産の大豆及びデント種のとうもろこしについて、(財)食品産業センターにおいて分別生産流通管理の「流通マニュアル」を作成・配布^{※1}しています。(2001年12月改定版発行)
- 3 同マニュアルは、生産、流通及び加工の段階ごとの、チェックポイント、管理方法、必要な記録等を示し、それらに基づき確認したことを示す証明書の様式例、証明書発行の流れ、証明書の保存期間等を記載していますので、バルク輸送される北米産の大豆及びデント種のとうもろこしに関しては、このマニュアルに即した管理及び確認をしていただければ、食品表示基準でいう分別生産流通管理が行われ、かつ、適切な確認がなされたこととなります。
- 4 また、平成14年2月から表示が義務付けられたばれいしょ加工品の分別生産流通管理について、(財)食品産業センターにおいて同様のマニュアルを作成・配布^{※1}しています。(2002年3月発行)平成23年12月から表示が義務付けられたパパイヤ及びその加工品の分別生産流通管理についても、平成22年度に消費者庁が実施した「遺伝子組換え表示に係る海外等実態調査」において同様のマニュアルを作成し、配布^{※2}しています。(2011年11月発行)同マニュアルでは、日本国内の販売段階等で意図せざる混入が起こらないようにするとともに、遺伝子組換えであるかの別を消費者に確実に伝えることを担保する観点から、ハワイ州現地でパパイヤを梱包する際に「ハワイ パパイヤ (遺伝子組換え)」等のシールを貼付することとしています。
- 5 なお、これらのマニュアルとは異なる分別生産流通管理の方法を用いることもできますが、その場合には、マニュアルによる分別生産流通管理と同等又は同等以上の信頼性及び追跡可能性のある方法である必要があります。

(次頁に続く)

※1 これらのマニュアルについては、下記のウェブサイトから p d f ファイルで入手することができます。

(大豆及びとうもろこし並びにばれいしょ)

・財団法人食品産業センター

<http://www.shokusan.or.jp/>

・消費者庁

<http://www.caa.go.jp/foods/index18.html>

・農林水産省

<http://www.maff.go.jp/j/jas/hyoji/qa.html>

※2 これらのマニュアルについては、下記のウェブサイトから p d f ファイルで入手することができます。

(パパイヤ)

・消費者庁

<http://www.caa.go.jp/foods/index18.html>

・農林水産省

<http://www.maff.go.jp/j/jas/hyoji/qa.html>

- (GM-41) ① 国産大豆、とうもろこし及びばれいしょ
② 北米産以外の大豆、とうもろこし及びばれいしょ
③ コンテナや袋詰めで輸送される大豆、とうもろこし及びばれいしょ加工
品
④ 菜種、綿実、アルファルファ及びてん菜
⑤ ハワイ州産以外の生鮮パパイヤ
⑥ 遺伝子組換え農産物を商業栽培していない国
についても、分別生産流通管理が必要なのですか。また、どのような分別生産
流通管理をすればよいのですか。

(答)

(①について)

現在のところ、我が国において商業栽培が行われている遺伝子組換え農産物はありません。したがって、国産農産物である場合には、輸入農産物の混入の可能性が生じない限り、現時点では、「流通マニュアル」に準じた分別生産流通管理は必要ありませんが、輸入農産物との混入の可能性が生じる段階、具体的には国産品と輸入品の両方を取り扱っている問屋等以降の段階においては「流通マニュアル」(GM-40参照)又はこれに準じた方法により管理及び確認をしてください。

(②について)

北米産以外の大豆、とうもろこし及び北米産以外のばれいしょを原材料とするばれいしょ加工品については、当該国から輸入しようとする当該農産物(又は当該加工食品の原材料としての農産物)について当該遺伝子組換え農産物の商業栽培が行われている場合(下記「(参考)」を参照ください。)には、分別生産流通管理の「流通マニュアル」又はこれに準じた方法による生産段階からの管理及び確認が必要です。

(次頁に続く)

(参考)

ISAAA(International Service for the Acquisition of Agri-biotech Applications)の資料によれば、2013年時点で遺伝子組換え農産物を商業栽培しているのは下記の30か国とされています。

米国 (大豆、とうもろこし、綿実、菜種、アルファルファ、てん菜、パパイヤ)
ブラジル (大豆、とうもろこし、綿実)
アルゼンチン (大豆、とうもろこし、綿実)
インド (綿実)
カナダ (菜種、とうもろこし、大豆、てん菜)
中国 (綿実、パパイヤ)
パラグアイ (大豆、とうもろこし、綿実)
南アフリカ (とうもろこし、大豆、綿実)
パキスタン (綿実)
ウルグアイ (大豆、とうもろこし)
ボリビア (大豆)
フィリピン (とうもろこし)
オーストラリア (綿実、菜種)
ブルキナファソ (綿実)
ミャンマー (綿実)
スペイン (とうもろこし)
メキシコ (綿実、大豆)
コロンビア (綿実、とうもろこし)
スーダン (綿実)
チリ (とうもろこし、大豆、菜種)
ホンジュラス (とうもろこし)
チェコ (とうもろこし、ばれいしょ)
ルーマニア (とうもろこし)
ポルトガル (とうもろこし)
ドイツ (ばれいしょ)
ポーランド (とうもろこし)
スロバキア (とうもろこし)
エジプト (とうもろこし)
スウェーデン (ばれいしょ)
コスタリカ (綿実、大豆)

注：() 内は、我が国での遺伝子組換え表示に関する対象農産物のうち、ISAAAの資料によって、当該国で商業栽培があるとされているもの。

(次頁に続く)

(③について)

コンテナや袋詰めで輸送される大豆、とうもろこし、及びばれいしょ加工品については、当該農産物又は加工食品がコンテナや袋詰めされる以前の生産、流通の段階と、コンテナや袋詰めの際の密封状態が解かれた以降の流通、加工の段階において、「流通マニュアル」又はこれに準じた方法により管理及び確認をすることが必要です。コンテナや袋詰めされている間は、他の農産物（又は他の農産物を原材料とする他の加工食品）と混ざることはありませんので、その積み卸し等があったとしても、その間の特段の管理及び確認の必要はありません。

(④について)

大豆、とうもろこし、ばれいしょ及びパパイヤ以外の対象農産物（菜種、綿実、アルファルファ及びてん菜）について、「遺伝子組換えでないものを分別」等の表示をする場合には、遺伝子組換え農産物の意図せざる混入の可能性がある生産、流通及び加工の各段階で大豆やとうもろこしについての「流通マニュアル」に準じた方法による管理及び確認をしてください。

(⑤について)

遺伝子組換え農産物を商業栽培していないハワイ州以外の生鮮パパイヤについては、生鮮食品の表示基準における原産地表示の義務付け及び（GM-40）の4のシール貼付により、ハワイ州産パパイヤと混入する可能性はないと考えられることから、日本国内において「流通マニュアル」に準じた分別生産流通管理を実施する必要はありません。

(⑥について)

当該国の公的機関等により当該農産物について当該遺伝子組換え農産物の商業栽培が行われていないことを確認している場合、又は当該国の輸出者が当該国において当該遺伝子組換え農産物の商業栽培が行われていないことを確認している場合には、その農産物の原産国を確認するとともに、遺伝子組換え農産物の意図せざる混入の可能性が生ずる段階、具体的には、日本の港に入った段階以降においては、「流通マニュアル」又はこれに準じた方法による管理及び確認が必要となります。

また、一旦遺伝子組換え農産物の商業栽培を行った後、当該遺伝子組換え農産物の商業栽培が行われなくなったことが当該国の公的機関により確認されていることを輸入業者が確認している場合については、遺伝子組換え農産物の意図せざる混入の可能性が生ずる段階以降において分別生産流通管理が必要となります。

(GM-42) 菜種を輸入する場合、分別生産流通管理は必要ですか。

(答)

- 1 菜種について、「遺伝子組換えでない」旨の表示をする場合又は遺伝子組換えに関する表示を省略する場合には、分別生産流通管理の「流通マニュアル」又はこれに準じた方法による生産段階からの管理及び確認が必要です。また、菜種を原料とした油については、遺伝子組換えに関する表示の義務はありませんが、任意で「遺伝子組換えでない」旨等の表示をする場合は、分別生産流通管理の「流通マニュアル」又はこれに準じた方法による生産段階からの管理及び確認が必要です。御注意ください。
- 2 なお、「遺伝子組換えでない」旨の表示をする場合又は遺伝子組換えに関する表示を省略する場合、遺伝子組換え農産物の混入の可能性のある限り、分別生産流通管理が必要です。

このため、今後、新たに遺伝子組換え農産物の混入の可能性が生じた場合には、遺伝子組換え農産物を商業栽培している国以外の国から輸入した農産物又は国産の農産物であっても分別生産流通管理が必要となりますので、対象農産物の流通については、日頃から細心の注意を払って管理していただくよう、お願いします。

(GM-43) 「意図せざる遺伝子組換え農産物の一定の混入」とは、具体的にどのような値ですか。

(答)

- 1 「意図せざる遺伝子組換え農産物の一定の混入」は、大豆及びとうもろこしについては5%以下です。「流通マニュアル」又はこれに準じた方法により分別生産流通管理が適切に行われた場合には、混入率5%以下を目安とした取引が可能です。
また、ばれいしょなどについては、現在のところ、大豆やとうもろこしと同様の目安はありませんが、意図せざる混入の可能性自体を否定するものではありません。
- 2 なお、当然のことながら、混入率5%以下というのは、分別生産流通管理が適切に行われたという前提の上での、意図せざる遺伝子組換え農産物の一定の混入を意味しているものであり、例えば、分別生産流通管理を確認していないが結果として遺伝子組換えの混入率が5%以下であった場合や、意図的に遺伝子組換え農産物を混入した場合などは違反となります。

IV 具体的な表示例等

(GM-44) 遺伝子組換えに関する表示の具体的な表示例を示してください。

(答)

1 大豆を主な原材料とする食品の表示例

① 遺伝子組換え大豆を分別していない大豆を原材料としている場合

名称	〇〇
原材料名	大豆（遺伝子組換え不分別）、〇〇、△△
...	

② 非遺伝子組換え大豆を原材料としている場合

名称	〇〇
原材料名	はだか麦、大豆、〇〇、△△
...	

又は

名称	〇〇
原材料名	はだか麦、大豆（遺伝子組換えでない）、〇〇、△△
...	

2 とうもろこしを主な原材料とする食品の表示例

① 遺伝子組換えとうもろこしを分別していないとうもろこしを原材料としている場合

名称	〇〇
原材料名	とうもろこし（遺伝子組換え不分別）、〇〇、△△
...	

② 非遺伝子組換えとうもろこしを原材料としている場合

名称	〇〇
原材料名	とうもろこし、〇〇、△△
...	

又は

名称	〇〇
原材料名	とうもろこし（遺伝子組換えでない）、〇〇、△△
...	

(次頁に続く)

3 ばれいしょ（ばれいしょでん粉、タピオカでん粉）を主な原材料とする食品の表示例

①ア 遺伝子組換えばれいしょを分別していないばれいしょを原材料としている場合

（ばれいしょでん粉100%の場合）

名称	〇〇
原材料名	小麦粉、ばれいしょでん粉（遺伝子組換え不分別）、 〇〇、△△
...	

又は

名称	〇〇
原材料名	小麦粉、でん粉（ばれいしょ（遺伝子組換え不分別）、 〇〇、△△
...	

①イ 遺伝子組換えばれいしょを分別していないばれいしょを原材料としている場合

（ばれいしょでん粉とタピオカでん粉を混合して使用している場合）

名称	〇〇
原材料名	小麦粉、でん粉（ばれいしょ（遺伝子組換え不分別）、 タピオカ）、〇〇、△△
...	

又は

名称	〇〇
原材料名	小麦粉、ばれいしょでん粉（遺伝子組換え不分別）、 タピオカでん粉、〇〇、△△
...	

（次頁に続く）

②ア 非遺伝子組換えばれいしょを原材料としている場合
(ばれいしょでん粉100%の場合)

名称	〇〇
原材料名	小麦粉、植物油脂、でん粉、〇〇、△△
...	

又は

名称	〇〇
原材料名	小麦粉、植物油脂、ばれいしょでん粉、〇〇、△△
...	

又は

名称	〇〇
原材料名	小麦粉、植物油脂、でん粉(ばれいしょ(遺伝子組換えでない))、〇〇、△△
...	

②イ 非遺伝子組換えばれいしょを原材料としている場合
(ばれいしょでん粉とタピオカでん粉を混合して使用している場合)

名称	〇〇
原材料名	小麦粉、植物油脂、でん粉、〇〇、△△
...	

又は

名称	〇〇
原材料名	小麦粉、植物油脂、でん粉(ばれいしょ、タピオカ)、 〇〇、△△
...	

又は

名称	〇〇
原材料名	小麦粉、植物油脂、ばれいしょでん粉、タピオカで ん粉、〇〇、△△
...	

又は

名称	〇〇
原材料名	小麦粉、植物油脂、でん粉(ばれいしょ(遺伝子組 換えでない)、タピオカ) 〇〇、△△
...	

又は

名称	〇〇
原材料名	小麦粉、植物油脂、ばれいしょでん粉(遺伝子組換 えでない)、タピオカでん粉、〇〇、△△
...	

(GM-45) 遺伝子組換え食品に関する表示事項とアレルギー表示を併記する必要がある時の表示方法を具体的に示してください。

(答)

次のような表示方法が可能です。

- ① 「豆乳パフ (大豆を含む、大豆：遺伝子組換えでない)」
- ② 「豆乳パフ (大豆を含む：遺伝子組換えでない)」
- ③ アレルゲンについては、個別表示と一括表示の併用はできないため、一括表示をする場合はそれぞれ遺伝子組換え食品の表示 (豆乳パフ (遺伝子組換えでない)) とアレルギーの一括表示をすることになります。

(GM-46) 遺伝子組換え表示に、「GMO」という表現を使用することは可能ですか。

(答)

GMOは、Genetically Modified Organismの略ですが、GMOでは消費者に分からないおそれがありますので、一括表示事項欄には日本語で「遺伝子組換え不分別」等と表示してください。同様に、「遺伝子組換えでない」旨を表すものとして、「non-GM」等の表現も使用できません。

(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））
...	

(次頁に続く)

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	〇〇
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	〇〇
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	〇〇
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) 高リシンとうもろこしの表示対象と表示例を教えてください。

(答)

1 高リシンとうもろこしの場合、表示の対象は、

- ① 高リシンとうもろこし
- ② ①を主な原材料とするもの（高リシン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。

高リシンとうもろこしを使用した油については、オレイン酸と異なりリシンが油中に残らないことから、通常のとようもろこし同様に表示義務はありません。

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 高リシンの形質が除去された高リシン遺伝子組換えとうもろこしを使用した場合については、通常のとようもろこしと相違がないことから、高リシン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、当該とうもろこし及びこれを原材料とする加工食品については、高リシンである旨の表示の対象からは除かれています。

3 具体的な表示例は、(GM-47) を参照してください。

(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。

V 表示禁止事項

(GM-50) 以下のような表示は可能ですか。

- ① 「遺伝子組換え飼料不使用牛乳 (卵)」
- ② 「遺伝子組換えでない牛乳 (卵)」

(答)

(①について)

- 1 食品表示基準第3条第1項の表の原材料名の項の規定では、一括表示事項欄の原材料名欄には使用した原材料を表示することとしており、牛乳(卵)の原材料に当たらない飼料の表示はできません。したがって、①の例のように、「遺伝子組換え飼料不使用牛乳(卵)」といった遺伝子組換えに関する表示を一括表示事項欄に表示することはできません。

なお、遺伝子組換え飼料(とうもろこしなど)については、組み換えられたDNA等は家畜体内で消化酵素により分解されてしまい、牛乳や卵には残らないため、遺伝子組換えに関する表示を義務付けることは難しいと考えていますが、①のような表示を一括表示事項欄の欄外に任意で表示することは可能です。

(②について)

- 2 また、②の例のように、「遺伝子組換えでない牛乳(卵)」という表示は、現時点では、遺伝子組換え技術を用いて作られた牛乳(卵)が流通しているような誤解を与えることから表示できません。

(GM-51) 遺伝子組換え農産物が存在しない農産物について、以下のような表示を行うことはできますか。

- 「この〇〇は遺伝子組換えと関係ありません。」
- 「この〇〇は遺伝子組換えの対象となっておりません。」
- 「この〇〇は遺伝子組換えではありません。」
- 「遺伝子組換え〇〇を使用していません。」

(答)

これらの表示については、当該製品に使用した農産物のみが遺伝子組換えでないことと消費者に誤解されるため、食品表示基準第9条において表示禁止事項に当たるとされており、表示できません。

なお、一般に当該農産物については遺伝子組換えのものが存在していないということを表示することは可能です。(例 現在のところ、小麦や米については、遺伝子組換えのものは流通していません。)

VI 表示の監視

(GM-52) 遺伝子組換え表示の監視はどのように行われるのですか。

(答)

遺伝子組換え食品の表示には「遺伝子組換え」(義務表示)「遺伝子組換え不分別」(義務表示)及び「遺伝子組換えでない」(任意表示)の3通りがあります。この遺伝子組換え食品の表示の監視及び検証は「遺伝子組換えでない」(任意表示)または記載の無いものについて、その原料となる大豆やとうもろこしが分別生産流通管理がなされている旨の書類が整っていることの確認を行います。この確認が出来なければ、分別生産流通管理が十分になされていないこととなり、「遺伝子組換え不分別」と表示する必要があります。

なお、このように、遺伝子組換え食品の表示の監視は、書類の確認(社会的検証)が基本ですが、これに先立って、科学的検証の手法で、対象を絞り込むこととしています。

(GM-53) 加工食品の遺伝子組換え作物に係る定量検査法は確立しているのでしょうか。

(答)

定量PCR等で遺伝子組換え作物の含有率を推定できるのは、現在のところ、大豆やとうもろこしの穀粒及びごく一部の加工度の低い加工食品に限られており、ほとんどの加工食品については、遺伝子組換え作物の含有量の直接の検知方法は確立していませんが、関係機関において開発が行われており、可能なものから順次、検知方法を確立していくこととしています。

(GM-54) 非遺伝子組換え大豆、とうもろこし及びびばれいしょ加工品を分別生産流通管理し、「遺伝子組換えでない」旨の表示を付したものについて、5%を超える遺伝子組換えの混入があることが判明した場合など、不適正な表示については、どのような措置がとられるのですか。

(答)

- 1 5%を超える遺伝子組換えのものの混入があることが判明した場合には、適切な分別生産流通管理が実施されていないおそれがあります。
また、大豆やとうもろこしの場合の混入率5%以下は分別生産流通管理が適切に行われた前提の上で認められるものであり、例えば、分別生産流通管理を確認していないが結果として遺伝子組換えの混入率が5%以下であった場合や、意図的に遺伝子組換え作物を混入した場合には「遺伝子組換え不分別」又は「遺伝子組換え」と表示する必要があり、「遺伝子組換えでない」という表示は不適正な表示であるといえます。
- 2 このような場合には、必要に応じ、生産・流通の過程を遡って、証明書、伝票、分別流通の実際の手扱い等をチェックし、分別生産流通管理が適切に実施されたかを確認した上で、不十分な場合にはその結果に応じて、食品表示法に基づき指示、命令、罰則等、所要の措置を講ずることとなります。

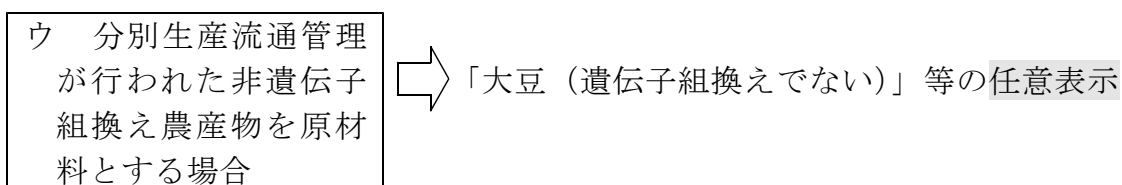
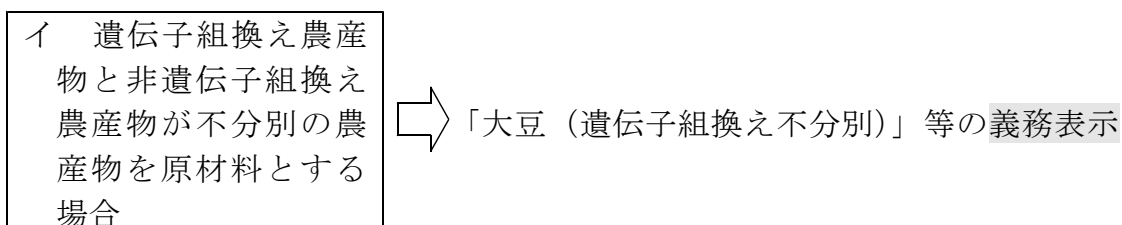
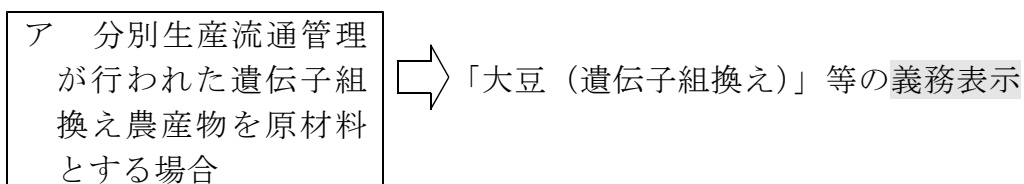
参考図表1 【図：遺伝子組換え食品の表示方法】

- (1) 従来のもとの組成、栄養価等が著しく異なるもの
(高オレイン酸大豆及びこれを原材料とする大豆油等)

→ 「大豆（高オレイン酸遺伝子組換え）」等の義務表示

- (2) 従来のもとの組成、栄養価等が同等のもの

- ① 加工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できる加工食品（豆腐、コーンスナック菓子等）



- ② 加工後に組み換えられたDNA及びこれによって生じたたんぱく質が残存しない（とされる）加工食品（大豆油、しょうゆ等）

→ 表示不要（任意表示）

参考図表2 【表：遺伝子組換え食品の義務表示対象品目リスト】

食品の分類	義務表示の対象品目	表示方法
① 従来のもとの組成、栄養価等が著しく異なる遺伝子組換え農産物及びこれを原材料とする加工食品	① 高オレイン酸大豆、高リシンとうもろこし、ステアリドン酸産生大豆 ② ①を主な原材料とするもの（当該形質を有しなくなったものを除く。） ③ ②を主な原材料とするもの	「大豆（高オレイン酸遺伝子組換え）」等の義務表示
② 従来のもとの組成、栄養価等が同等である遺伝子組換え農産物が存在する作目（大豆、とうもろこし、ばれいしょ、菜種、綿実、アルファルファ、てん菜、パパイヤ）に係る農産物及びこれを原材料とする加工食品であって、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残存するもの	農産物 8つ 大豆（枝豆、大豆もやしを含む。）、とうもろこし、ばれいしょ、菜種、綿実、アルファルファ、てん菜、パパイヤ 加工食品 33食品群 (1) 豆腐・油揚げ類 (2) 凍り豆腐、おから及びゆば (3) 納豆 (4) 豆乳類 (5) みそ (6) 大豆煮豆 (7) 大豆缶詰及び大豆瓶詰 (8) きな粉 (9) 大豆いり豆 (10) 1から9までに掲げるものを主な原材料とするもの (11) 調理用の大豆を主な原材料とするもの (12) 大豆粉を主な原材料とするもの (13) 大豆たんぱくを主な原材料とするもの (14) 枝豆を主な原材料とするもの (15) 大豆もやしを主な原材料とするもの (16) コーンスナック菓子 (17) コーンスターチ (18) ポップコーン (19) 冷凍とうもろこし (20) とうもろこし缶詰及びとうもろこし瓶詰 (21) コーンフラワーを主な原材料とするもの (22) コーングリッツを主な原材料とするもの	<ul style="list-style-type: none"> ・ 分別生産流通管理が行われた遺伝子組換え農産物を原材料とする場合 → 「大豆（遺伝子組換え）」等の義務表示 ・ 遺伝子組換え農産物と非遺伝子組換え農産物が不分別の農産物を原材料とする場合 → 「大豆（遺伝子組換え不分別）」等の義務表示 ・ 分別生産流通管理が行われた非遺伝子組換え農産物を原材料とする場合 → 「大豆（遺伝子組換えでない）」等の任意表示

	<p>るもの（コーンフレーク除く。）</p> <p>(23) 調理用のとうもろこしを主な原材料とするもの</p> <p>(24) 16から20までに掲げるものを主な原材料とするもの</p> <p>(25) ポテトスナック菓子</p> <p>(26) 冷凍ばれいしょ</p> <p>(27) 乾燥ばれいしょ</p> <p>(28) ばれいしょでん粉</p> <p>(29) 25から28までに掲げるものを主な原材料とするもの</p> <p>(30) 調理用のばれいしょを主な原材料とするもの</p> <p>(31) アルファルファを主な原材料とするもの</p> <p>(32) 調理用のてん菜を主な原材料とするもの</p> <p>(33) パパイヤを主な原材料とするもの</p>	
<p>③ 従来のもとの組成、栄養価等が同等である遺伝子組換え農産物が存在する作目(大豆、とうもろこし、ばれいしょ、菜種、綿実、アルファルファ、てん菜)に係る農産物を原材料とする加工食品であって、組み換えられたDNA及びこれによって生じたたん白質が加工工程で除去・分解等されることにより、食品中に残存しないもの</p>	<p>しょうゆ</p> <p>大豆油</p> <p>コーンフレーク</p> <p>水飴</p> <p>異性化液糖</p> <p>デキストリン</p> <p>コーン油</p> <p>菜種油</p> <p>綿実油</p> <p>砂糖（てん菜を主な原材料とするもの）</p> <p>これらを主な原材料とする食品</p>	<p>表示不要</p> <p>(ただし、表示する場合には、上記②の表示方法に準じた方法で実施)</p>

(注1) 「主な原材料」とは、全原材料中重量で上位3位までのもので、かつ、原材料及び添加物の重量に占める割合が5%以上のもの。

(注2) 「分別生産流通管理」とは、非遺伝子組換え農産物を生産、流通及び加工の各段階で分別管理し、その旨を書類により証明する管理の方法。意図せざる混入の目安は、大豆及びとうもろこしについて、5%以下。

I 制度全般

(全般－１) 原料原産地表示とはどのようなものですか。

(答)

加工食品とは、野菜や精肉、鮮魚を始めとする生鮮食品などを原料として製造又は加工された食品です。原料原産地表示とは、加工食品の原料に使われた一次産品（農畜水産物）の原産地に関する表示のことです。

(全般－２) 原料原産地表示の義務付けの発端を教えてください。

(答)

- 1 原料調達先の多様化・グローバル化が進展する中、食品の品質に関する消費者の関心が高まり、国内で製造・加工される加工食品の原料の原産地についても品質に関する情報として重要視されるようになってきていました。
- 2 加工食品の中には、原料の原産地によって商品が差別化されるものがありますが、そのような商品について加工地を強調することで消費者に原料の原産地と誤解を与えるような産地表示が行われているものがあり、これら特定の品目について原料原産地表示の要望が強く寄せられていました。このため、加工食品の品目ごとの製造・流通実態等を踏まえた検討が行われ、平成12年3月に「原料原産地の表示のあり方」（加工食品の原料原産地表示検討委員会報告）が示されました。
- 3 この報告を踏まえ、まず、梅干しとらっきょう漬けに原料原産地表示を義務付ける品質表示基準が平成12年12月に策定されました。以降、個別品目ごとの検討を経て、平成15年3月までに農産物漬物やうなぎ蒲焼等の8品目について、原料原産地の表示が義務付けられてきたところです。

※ 当初の原料原産地表示対象品目

農産物漬物
乾燥わかめ
塩蔵わかめ
塩干魚類
塩蔵魚類
うなぎ加工品
かつお削りぶし
野菜冷凍食品

(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け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すが、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）。
(次頁に続く)

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、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	塩蔵したきのこ類、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。）
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
6	もち
7	いりさや落花生、いり落花生及びいり豆類
8	こんにやく
9	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。）
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 乾燥きのこ類、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 塩蔵したきのこ類、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。）
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っている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（こんにゃく芋を粉碎・加熱し、灰汁を加えて冷却・成型したもので）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っている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。

(次頁に続く)

(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	塩蔵したきのこ類、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。）
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	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) 海外で前処理された原料を使用し、国内で製品を完成させた加工食品に、原料原産地表示は必要ですか。

(答)

- 1 問のような製品の場合であっても、義務表示対象品目に該当するものであれば、原料原産地表示が必要です。原材料名の欄に表示された生鮮食品のうち主な原材料の産地を、原料原産地として表示することが義務付けられています。
- 2 例えば、A国で漁獲され、B国で切り身にされたニシンを輸入して、国内でフライ種として衣をつけたものには、「21 フライ種として衣をつけた魚介類」として原料原産地表示が義務付けられていますので、ニシンがA国産である旨を原料原産地として表示する必要があります。
- 3 なお、A国で漁獲され、B国で切り身にしフライ種として衣をつけたニシン製品を輸入して、国内で単に小分け・再包装しただけの製品は、輸入品に該当するため原料原産地の表示義務はありませんが、原産国名（B国）を表示する必要があります。

(全般－7) 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。

(答)

- 1 インストア加工された食品については、「食品を製造し、又は加工した場所で販売する場合」とみなし、食品表示基準では原料原産地表示は義務付けられていません。
- 2 ただし、仕入れ、解凍、小分け・再包装等の行為については、インストアで行った場合にあっても表示を行う必要があります。
例えば、冷凍状態で仕入れたタレ付き肉を、インストアで解凍及び包装して販売する場合、原料原産地表示を含めた加工食品としての表示が必要です。

(全般－8) 表示面積の小さい食品に、原料原産地表示は必要ですか。

(答)

表示可能面積がおおむね30平方センチメートル以下である場合には、原材料名等と同様、原料原産地表示を省略することができます。

(全般－9) 輸入食品に原料原産地表示は必要ですか。

(答)

輸入品については既にその製品の製造国を「原産国名」として表示することが義務付けられているため、原料原産地名の表示についてまで義務付けていません。

例えば、かんしょ蒸し切り干し（いわゆるさつまいもの「干しいも」）について、

例1) A国で収穫されたさつまいもをA国内で蒸し切り干しに加工したものを輸入し、日本国内で風乾、消費者向けに袋詰めして販売する場合

この場合、国内では製品の性質に実質的な変更を与える行為を行っておらず、干しいもの製造国はA国であることから、「原産国名：A国」表示が必要となります。

例2) A国で収穫されたさつまいもを輸入し、日本国内で蒸し切り干しに加工し、消費者向けに袋詰めして販売する場合

この場合、日本国内で製造しており、食品表示基準別表第15に掲げる加工食品に該当することから、「原料原産地名：A国」の表示が必要となります。

(全般－10) 原料原産地表示が義務付けられていないものに自主的に表示する場合の注意点を教えてください。

(答)

- 1 原料原産地表示が義務付けられていないものに自主的に表示する場合についても義務対象食品と同様な方法により表示する必要があります。
- 2 なお、消費者の原料原産地表示に対する関心の高まりを踏まえ義務付けの対象でない加工食品においても原料原産地を把握できるものについて、事業者が自主的に表示することは、消費者が商品を選択する際に役立つものであり、消費者と事業者の良好な信頼関係構築のためにも望ましいと考えます。

(全般－11) 「原材料及び添加物に占める重量の割合が最も高い生鮮食品で、かつ、当該割合が五十%以上であるもの」の原産地を表示することと規定していますが、「原材料」ではなく「生鮮食品」としている理由について教えてください。

(答)

「原材料」ではなく「生鮮食品」としている理由は、表示すべき原産地が当該生鮮農畜水産物の原産地であることを明確にするためです。

例えば、「原材料名：大豆油、・・・」という食品の場合、大豆油は生鮮食品ではありませんので、対象となりません。一方、「原材料名：大豆、・・・」という食品であれば、食品表示基準別表第15に掲げる加工食品に該当する食品で、かつ大豆が重量割合の50%以上である商品については、大豆の原産地を表示することとなります。

II 義務表示対象品目

(農産物を加工したもの 食品表示基準別表第15の1～9)

1 乾燥きのこ類、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。）

(問1-1) 食品表示基準別表第15の「1 乾燥きのこ類、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。）」の範囲を教えてください。

(答)

- 1 「乾燥きのこ類、乾燥野菜及び乾燥果実」とは、日本標準商品分類（平成2年6月総務庁。以下「商品分類」という。）に示された乾燥きのこ類(分類番号72-132)、乾燥野菜(72-17)のうちスイートコーン(72-172)、かんぴょう(72-173)、だいこん(72-174)、山菜類(72-175)及びその他の乾燥野菜(72-179)並びに乾燥果実(72-25)を指します。なお、「乾燥果実」とは、商品分類に示された干し柿(72-251)、干しぶどう(72-252)、干しバナナ(72-253)、干しパイナップル(72-254)、干しあんず(72-255)、その他乾燥果実(果実の種類を問わず果実を乾燥させたもの、72-259)が該当します。
- 2 具体的には、乾燥スイートコーン、かんぴょう、切り干しだいこん、乾燥ぜんまい、乾燥ねぎ、かんしょ蒸し切り干しなどが該当します。
- 3 なお、フレーク状又は粉末状として販売されているもの（乾燥野菜のフレーク及びパウダー(72-171)、乾燥きのこ類の粉末など）については、対象に含まれません。

(問1-2) 「フレーク状又は粉末状」とはどのようなものですか。

(答)

- 1 削り取ったり、平たく圧延したり、粉末状にすることで、元の農産物が何であるか判別できないものを指します。
- 2 具体的には、きのこの粉末やとうもろこしや豆類を圧延し、フレーク状にしたもの等が該当します。なお、スライスして干したしいたけ、にんにくスライス千切り、切り干しだいこんはフレーク又は粉末状には該当しませんので、原料原産地の表示が必要です。

(問 1 - 3) 複数の乾燥野菜を混合した食品に原料原産地表示は必要ですか。

(答)

複数の乾燥野菜の中に原材料及び添加物に占める重量の割合が50%以上を占めるものがあれば、その原材料について原料原産地表示が必要になります。

例えば、乾燥キャベツ、乾燥にんじんを6 : 4の重量割合で混合したものの場合、50%以上を占めるキャベツについて原産地表示が必要になりますが、乾燥キャベツ、乾燥にんじん、乾燥だいこんを4 : 3 : 3の重量割合で混合したものの場合、50%以上を占める原材料がないため、原料原産地表示の必要はありません。

しかしながら、原料原産地表示義務がない場合においても、任意で産地を表示することは望ましいと考えています。

(問 1 - 4) 乾燥野菜に乾燥きくらげを混合したものに原料原産地表示は必要ですか。

(答)

乾燥野菜に乾燥きくらげを混合した商品は全体として「乾燥きのこ類、乾燥野菜及び乾燥果実」に該当することから、原材料及び添加物に占める重量の割合が50%以上を占めるものについて、産地表示は必要となります。

(問 1 - 5) 刻みねぎを乾燥させたものは、「フレーク状」に該当しますか。

(答)

「フレーク状又は粉末状」とは、基本的に元の農産物が何であるか判別できない状態を指しますが、刻みねぎについては、ねぎを刻んだものであることが判別できるため、「フレーク状」に該当しません。したがって、義務表示の対象です。

(問 1 - 6) 乾燥パセリ、乾燥バジル、乾燥ハーブその他の香辛料に原料原産地表示は必要ですか。

(答)

香辛料として一般に認識されているハーブ類、スパイス、わさび、さんしょう等は、乾燥野菜に該当せず、「フレーク状又は粉末状」であるかどうかにかかわらず、原料原産地表示は義務付けられていません。

(問 1 - 7) 丸ごと乾燥させた唐辛子に原料原産地表示は必要ですか。

(答)

丸ごと乾燥させた唐辛子は、香辛料に該当しますので原料原産地の表示義務はありません。

(問1-8) カップめん等に付された乾燥野菜に原料原産地表示は必要ですか。

(答)

最終製品が乾燥野菜の場合は原料原産地表示の対象となりますが、カップめんなど複数の加工食品を原材料としている製品は、最終製品が乾燥野菜とは異なることから、原料原産地表示の対象とはなりません。

したがって、その原材料の一部である乾燥野菜についての原料原産地表示は必要ありません。

(問1-9) 乾燥ナッツ類は乾燥果実に該当しますか。

(答)

1 くり、ぎんなん、アーモンド、カシューナッツ、ピスタチオのようなナッツ類については果実の範囲ですが、以下の①～③については、生鮮食品として原産地を表示することとなっています。

- ① 収穫後調整、選別、水洗い、乾燥を行ったもの及び単に切断したもの
- ② ①の皮を剥いたり半割、スライスしたもの
- ③ 同種を混合したもの

2 すなわち、ナッツ類を単に天日干し等で乾燥したものについては、乾燥果実としての原料原産地表示は義務付けられませんが、上記1の①に該当し、生鮮食品として原産地表示が必要です。

(問1-10) 製菓材料としてドライフルーツを細断したものに原料原産地表示は必要ですか。

(答)

切断したドライフルーツであっても、元の農産物が何であるか判別できないような場合は原料原産地の義務表示の対象ではありませんが、その他の場合は原料原産地表示が必要となります。

(問1-11) バルク輸入した乾燥きくらげを国内で小分け包装したものに原料原産地表示は必要ですか。

(答)

単に国内で小分け包装を行っただけのものについては、国内で製品の内容を実質的に変更する行為を行っていないため、今までどおり製品の「原産国名」としてきくらげを乾燥した国名の表示が必要です。

(問 1-12) バルク輸入したかんしょ蒸し切り干しを国内で再度風乾したものに原料原産地表示は必要ですか。

(答)

かんしょ蒸し切り干しを輸入し、国内で再度風乾したものは、国内で製品の内容を実質的に変更する行為を行っていないため、製品の「原産国名」としてかんしょ蒸し切り干しを製造した国名の表示が必要です。

(問 1-13) 生鮮野菜をブランチングして干したものに原料原産地表示は必要ですか。

(答)

例えば、干し芋、蒸干大根のように原料をブランチングしてから干したものについても、最終製品が乾燥野菜に該当するので、原料原産地の表示が必要になります。

(問 1-14) フリーズドライしたきのこ類や野菜及び果実に原料原産地表示は必要ですか。

(答)

乾燥の方法にかかわらず、製品が乾燥したきのこ類や野菜及び果実に該当することから、原料原産地表示が必要となります。

2 塩蔵したきのこ類、塩蔵野菜及び塩蔵果実（農産物漬物を除く。）

（問2-1）食品表示基準別表第15の「2 塩蔵したきのこ類、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。

（答）

塩蔵したきのこ類、塩蔵野菜及び塩蔵果実とは、保存性を高めるなどの目的で、湯通しし又はせずに食塩又は食塩水に漬けたものをいいます。この際、大量の食塩に漬けることにより保存性を高めている場合であっても、当該食塩は製品の主要な構成要素とはみなされず、野菜、果実およびきのこ類の原産地を表示することになります。

（問2-2）農産物漬物に該当しない塩蔵した山菜に原料原産地表示は必要ですか。

（答）

塩蔵した山菜にも原料原産地表示は必要になります。

（問2-3）細断した山菜、きのこを塩蔵したものに原料原産地表示は必要ですか。

（答）

塩蔵した山菜、きのこ類は、細断したものであっても原料原産地表示が必要になります。この際、山菜ミックスのように複数の山菜を原料としたもの場合には、単一で重量割合が50%以上の原料がある場合に当該原料の原産地を表示することが必要です。

（問2-4）塩以外に添加物等を加えて塩蔵したものに原料原産地表示は必要ですか。

（答）

塩以外に添加物等を使用したものであっても「塩蔵したきのこ類、塩蔵野菜及び塩蔵果実」とみなされる商品であれば、原料原産地の表示は必要となります。

（問2-5）生鮮食品ではなく乾燥品を水戻しして塩蔵したのものや、生鮮野菜をブランチングしてから塩蔵したものに原料原産地表示は必要ですか。

（答）

乾燥品を水戻しして塩蔵したのものや、ブランチングしてから塩蔵したものであっても、最終製品が「塩蔵したきのこ類、塩蔵野菜及び塩蔵果実」に該当する場合には、原料原産地表示が必要です。

(問2-6) 重量を計算する際、塩もカウントするのですか。

(答)

塩蔵品については、大量の食塩に漬けることにより保存性を高めており、当該食塩は製品の主要な構成要素とは認められないことから、塩を除いた原料で重量を計算してください。

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。）

（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）

- 1 「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。）
- 2 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。
- 3 また、以下のものは対象に含まれません。
 - ① 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、熱溶融により密封し、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
 - ② 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）
- 4 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）の中にあん（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) 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はなぜですか。

(答)

義務表示対象拡大に当たっては、「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」ことを品目の選定要件とし、「生鮮食品に近い加工食品であること」を具体的目安として、対象品目を整理しています。この観点から、缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものについては、生鮮食品に近いとはみなされないため、原料原産地表示の対象外としています。

(問3-3) 透明パウチのものに原料原産地表示は必要ですか。

(答)

透明パウチのものは、食品表示基準別表第3に規定するレトルトパウチ食品には該当しないことから、原料原産地表示が必要になります。なお、農産物だけでなく、畜産物及び水産物についても同様です。

(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) あんに砂糖を加えた練りあんが義務表示の対象外となっているのはなぜですか。

(答)

練りあんは生あんに砂糖を加えて加熱しながら練ったものであり、単にゆでたものとはみなされないことから、原料原産地の表示義務はありません。

なお、製品で輸入された加糖あんを国内で小分け包装したものについては、製品の原産国名の表示が義務付けられています。

(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) ゆで、又は蒸したきのこ類、野菜、豆類並びにあんを冷凍したものに原料原産地表示は必要ですか。

(答)

冷凍したものであっても原料原産地表示の対象となります。

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、果実及びきのこと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。）

(問4-1) 食品表示基準別表第15の「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、果実及びきのこと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。）」の範囲を教えてください。

(答)

- 1 カット野菜及びカット果実は、単品の場合、「生鮮野菜、果実を単に切断したもの」として、食品表示基準第3章「生鮮食品」の規定に従い原産地表示が義務付けられています。しかし、異種混合したカット野菜、カット果実その他野菜、果実及びきのこと類を異種混合したものについては、加工食品扱いとなっているため、これらについても原材料及び添加物に占める重量の割合が最も高い生鮮食品で、かつ、当該割合が50%以上であるものの原産地表示を義務付けることとしました。
- 2 対象となるのは、異なる種類の野菜や果実をミックスしたものなどで、例えばキャベツ千切りとカットレタスをミックスしたものや、カットパイナップルとカットメロンを盛り合わせたものなどが該当します。
- 3 また、以下のようにカット野菜に加工食品を加えたものは対象に含まれません。
 - ① カット野菜に、加工食品であるクルトン、ゆでたブロッコリー、ポテトサラダ、ツナなどを加えたもの
 - ② ドレッシングなどをかけたもの（小袋で添付されている場合は除く）
 - ③ カット果実に、加工食品である缶詰のシロップ漬けフルーツ（さくらんぼの砂糖漬けなど）などを加えたもの
- 4 なお、野菜、果実を切断せずに詰め合わせたものについては、食品表示基準第3章「生鮮食品」の規定に従い、それぞれの野菜・果実について原産地表示が義務付けられています。

(問4-2) キャベツ千切り70%、カットレタス30%を混合したカット野菜ミックスの場合の表示はどのようになりますか。

(答)

原材料及び添加物に占める重量の割合が50%以上であるキャベツについてのみ原料原産地表示の義務があります。しかしながら、重量の割合が50%未満であるカットレタスについても任意でその原料原産地を表示することは望ましいと考えます。

(問4-3) キャベツ千切り40%、カットレタス30%、カットトマト30%を混合したカット野菜ミックスの場合の表示はどのようになりますか。

(答)

問のような混合割合の場合、原材料及び添加物に占める原料の割合が50%以上のものがないので、原料原産地表示の義務はありません。しかしながら、任意で原料原産地を表示することは望ましいと考えます。

(問4-4) バックヤードで盛り合わせたカットフルーツミックスに原料原産地表示は必要ですか。

(答)

インストア加工された食品に対して食品表示基準では原料原産地表示は義務付けられておりませんので、問のようにバックヤードで複数種類のフルーツを盛り合わせたカットフルーツミックスに原料原産地の表示義務はありません。しかしながら、任意で原料原産地を表示することは望ましいと考えます。

(問4-5) キャベツ千切りとカットレタスのカット野菜ミックスに別袋でドレッシングを添付した場合に原料原産地表示は必要ですか。

(答)

ドレッシングを添付した場合、カット野菜ミックスとドレッシングは別々に表示が必要になります。この場合、カット野菜ミックスについては、原料原産地義務表示の対象となりますので、キャベツ、レタスのうち50%以上を占めるものの産地を表示することが必要です。

5 緑茶及び緑茶飲料

(問5-1) 食品表示基準別表第15の「5 緑茶及び緑茶飲料」の範囲を教えてください。

(答)

1 緑茶とは、茶葉（一部茎を含む。）を蒸熱又は釜炒り等の方法により茶葉中の酵素を失活させた後、飲食用に供せられる状態に製造したものとし、一般に緑茶であると認識されているものが原料原産地表示の対象となります。

2 参考として、公益社団法人日本茶業中央会の緑茶の表示基準における名称の定義を以下に記載します。これらについては原料原産地表示の対象となる緑茶に該当しますが、この他にも、一般に緑茶であると認識されるものについては原料原産地表示の対象となります。

なお、製品の重量に占める茶葉の割合が50%に満たないものは、原料原産地表示の対象となる「緑茶」の範囲には含まれません。したがって、例えば、玄米の重量割合が50%を超える玄米茶について玄米の産地を表示する必要はありません。

(次頁に続く)

《参 考》公益社団法人日本茶業中央会の緑茶の表示基準による名称の定義

- 煎 茶：茶葉（自然光下で栽培し、摘採した茶葉）を蒸熱、揉捻、乾燥して製造したもの
- 深蒸し煎茶：煎茶と同様な製造であるが、茶葉の蒸し時間を煎茶の2倍以上の時間で製造したもの
- 玉 露：一番茶の新芽が伸び出した頃からよしず棚などに藁や寒冷紗などで茶園を20日前後覆い、ほぼ完全に日光を遮った茶園（「覆下園」）から摘採した茶葉を煎茶と同様に製造したもの
- かぶせ茶：摘採前7日前後に藁や寒冷紗などで覆った茶園から摘採した茶葉を煎茶と同様に製造したもの
- 番茶又は川柳：新芽が伸びて硬くなった茶葉や古葉、茎などを原料として製造したもの及び茶期（一番茶、二番茶、三番茶など）との間に摘採した茶葉を製造したもの
- 玉緑茶（グリ茶）又は釜炒り茶：煎茶と同様な製造であるが、揉捻の工程のうち精揉工程を省略して製造したもの。（グリ茶ともいう。）釜炒り茶は、製造工程で茶葉を蒸熱に代えて炒って製造したもの
- 粉 茶：荒茶の仕上げ工程でふるい分けされた粉末状の茶で、20号篩下、60号篩上のもの。荒粉、切断された茶を含む。
- 芽 茶：煎茶や玉露の仕上げ加工の工程で篩分けされた芽先のもの
- 茎茶又は棒茶：荒茶の仕上げ工程で木茎分離器などで選別された茶の茎や葉柄、又は荒茶の仕上げ工程で篩分けられた赤茎を言う
- ほうじ茶：煎茶や番茶などを強い火で焙って製造したもの
- 玄 米 茶：煎茶や番茶に焙った米を加えたもの。米の割合は、製品全体の重量の50%以内とする。
- 抹 茶：覆下栽培した茶葉を揉まずに乾燥した茶葉（碾茶）を茶臼で挽いて微粉状に製造したもの
- 粉 末 茶：茶を粉末にしたもの。ティーバッグ又はそのまま飲用する他、食品加工用の原料になるもの
- 抹茶入り玄米茶：玄米茶に抹茶を加えたもの
- 固 形 茶：粉茶に水を加えて固めたもの
- インスタントティー：緑茶から水溶性固形成分を抽出し、これを濃縮、乾燥し、粉末状又は粒状にしたもの

(問5-2) 緑茶の原料原産地はどのように表示すればよいのですか。

(答)

- 1 緑茶の原料原産地表示としては、荒茶の製造国を表示してください。
- 2 例えば、
 - ① 国内産荒茶を用いて国内で仕上げた緑茶には、原料原産地として国産である旨を表示する必要があります。
 - ② A国産荒茶を用いて国内で仕上げたような緑茶には、原料原産地としてA国産である旨を表示する必要があります。
 - ③ A国産荒茶を60%、国内産荒茶を40%を混合して国内で仕上げた緑茶には、荒茶の重量順に「A国産、国産」のように原料原産地を表示する必要があります。
- 3 なお、A国で荒茶を製造し、仕上げた緑茶を輸入して、国内で単に小分け・再包装した製品は原料原産地の表示義務はありませんが、製品の一括表示欄に「原産国名」として「A国」（荒茶の製造地＝A国）と表示する必要があります。

(問5-3) 緑茶の原料原産地と産地銘柄との関係について教えてください。

(答)

- 1 原料原産地表示は、国レベルで表示することとされており、国内の産地名を表示する義務はありません。ただし、国産である旨の表示に代えて都道府県名等で表示することも可能としています。
また、原料原産地表示が適切になされていれば、産地銘柄について表示することは差し支えありません。
- 2 なお、緑茶に産地銘柄を表示する際に、一般消費者に原料原産地（荒茶の製造地）について著しく優良であると示すこととなる場合には、景品表示法に違反することがあります。

(問5-4) 砂糖を加えた粉茶のようにお湯を注いでそのまま飲むようにしたものは「インスタントティー」に該当しますか。

(答)

- 問のような商品は「インスタントティー」に該当し、原料原産地の表示が必要となります。
- しかしながら、粉茶よりも砂糖の方が重量割合が高いものについては、原料原産地表示の対象となる緑茶の範囲に含まれず、原料原産地表示の義務はありません。

(問5-5) 緑茶飲料の対象について教えてください。

(答)

基本的には(問5-1)に示した緑茶に該当する飲料(いわゆる緑茶飲料といわれているもの、〇〇緑茶などとして一般的に緑茶飲料として認識されているものを含む。)が表示対象となる「緑茶飲料」です。具体的に原料原産地の表示を行うのは、緑茶飲料の原料として使用された原料茶葉の原産地を表示することになります。

例えば、玄米茶については、原料茶葉の割合が玄米を含めた原料全ての50%に満たないものは、原料原産地表示を行う必要はありません。また、玄米の原料の産地を表示する必要はありません。

(問5-6) 緑茶飲料の原料原産地はどのように表示すればよいのですか。

(答)

緑茶同様に原料原産地表示としては、荒茶の製造国を表示してください。

(問5-7) カテキンなど特定成分のみを抽出したものを緑茶飲料に混合した場合、これら特定成分の抽出に使用した原料茶葉の原料原産地表示は必要ですか。

(答)

カテキンなど特定成分を抽出したものを添加した場合、当該物質を抽出するために使用した原料茶葉については、原料原産地表示の対象ではありません。この場合、原材料表示は、「茶抽出物(カテキン)」等になります。なお、飲料の原料として使用した原料茶葉については、原料原産地を表示する必要があります。

6 もち

(問6-1) 食品表示基準別表第15の「6 もち」の範囲を教えてください。

(答)

もち米のみで又はもち米に米粉、とうもろこしでん粉等を加えて製造、包装したまるもち、のしもち、切りもち、鏡餅等を対象とします。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なります。

なお、製品の重量に占めるもち米の割合が50%に満たないものは、原料原産地表示の対象となる「もち」の範囲には含まれません。したがって、例えば、豆の重量割合が50%を超える豆餅について豆の産地を表示する必要はありません。

また、みたらし団子、白玉団子、大福もち、さくらもち、かしわもちのように砂糖などで調味しているものやあんを入れたものは、和菓子と認識されるため対象に含まれません。

(問6-2) 米粉やとうもろこしでん粉などを原料とするもちに原料原産地表示は必要ですか。

(答)

1 もちについては、もち米から製造されるものと、米粉やとうもろこしでん粉などから製造されるものがあり、両者は明らかに品質に差がある一方、米粉やとうもろこしでん粉の産地によって品質に差があるとは考えにくい状況にあります。こうしたことから、米粉やとうもろこしでん粉などから製造されたもちは、原料原産地表示の対象外としています。

なお、もち米と米粉等を混合した場合、使用したもち米の重量が50%以上である場合には原料原産地表示の対象となりますので、もち米の産地を表示する必要があります。

2 もち米と米粉等を混合した場合の表示例は以下のようになります。

(例1) もち米粉70%+もち米30% → 原材料名:もち米粉、もち米

(例2) もち米粉30%+もち米70% → 原材料名:もち米(〇〇産)、もち米粉

※ もちの原料原産地として産地表示が必要な生鮮食品は、重量割合が50%以上を占める「もち米」です。

3 なお、もち米粉又はとうもろこしでん粉を用いた場合、原材料名に「もち米粉」又は「とうもろこしでん粉」である旨明確に表示することが必要です。

(問6-3) あんを入れた草もちに原料原産地表示は必要ですか。

(答)

草もちにあんを入れたものは和菓子の範囲に考えられるので、原料原産地表示の義務はありません。

(問6-4) 砂糖が入ったもちに原料原産地表示は必要ですか。

(答)

砂糖が入ったもちについては、和菓子の範囲と考えられるので原料原産地表示の義務はありません。

(問6-5) 米トレーサビリティー法と、食品表示法との関係はどのようになっていますか。

(答)

平成23年7月1日から米トレーサビリティー法により、米穀事業者は指定米穀等の産地を一般消費者に伝達しなければならないこととなりました。

ただし、食品表示法により定められた食品表示基準に従って産地を表示しなければならない場合は、米トレーサビリティー法の対象外とされているので、引き続き食品表示基準に定められた表示を行なってください。

7 いりさや落花生、いり落花生、あげ落花生及びいり豆類

(問7-1) 食品表示基準別表第15の「7 いりさや落花生、いり落花生、あげ落花生及びいり豆類」の範囲を教えてください。

(答)

商品分類のいりさや落花生(72-8113)、いり落花生(72-8114)、いり豆類(落花生を除く。)(72-812)を指します。具体的には、素炒りした落花生(さやつき、さやなし)、素炒りした大豆、素炒りしたそらまめなどが該当します。また、炒った豆類に塩味をつけたものであっても原料原産地表示の対象となります。

(問7-2) 生の落花生を塩水に浸漬した後、炒っている「味付け落花生」についても原料原産地表示の義務はありますか。

(答)

問のように、塩水に浸してから炒ったものについても、炒った豆類に塩味をつけたものと同様、原料原産地の表示が必要です。

(問7-3) 炒ったり、揚げたりした後で砂糖を絡めたものは対象になりますか。

(答)

炒ったり、揚げたりした後で、砂糖を絡めたものについては、原料原産地の表示義務はありません。しかしながら、任意で原料原産地を表示することは望ましいと考えます。

(問7-4) あげ落花生の対象について教えてください。

(答)

商品分類や日本食品標準成分表においてバターピーナッツとされているものを含めて、油であげて塩味などをつけた落花生(種皮のあるもの及びないもの)が対象になります。

8 黒糖及び黒糖加工品

(問8-1) 食品表示基準別表第15の「8 黒糖及び黒糖加工品」の範囲を教えてください。

(答)

1 原料原産地表示の対象となる黒糖とは、さとうきびの搾り汁に中和、沈殿等による不純物の除去を行い、煮沸による濃縮を行った後、糖みつ分の分離等の加工を行わずに、冷却して製造した砂糖で、固形又は粉末状のものをいい、黒砂糖と同じものです。

一方、濃縮したさとうきびの搾り汁から糖みつを分離して結晶化した粗糖と糖みつ等を原料としたもの等は、黒糖とは認められないので、原料原産地表示の対象に含まれません。

2 原料原産地表示の対象となる黒糖加工品は、製品の原材料及び添加物に占める黒糖の重量の割合が50%以上のものが対象となります。具体的には黒糖に水などを混合した「黒糖みつ」や水あめ、塩、しょうがなどを混合した「黒糖菓子」などが該当します。一方、製品の原材料及び添加物のうち、黒糖の重量の割合が50%未満である黒糖パン、黒糖まんじゅう及び黒糖かりんとうなどは、対象に含まれません。

(問8-2) 黒糖とはどのようなものですか。

(答)

黒糖とは、さとうきびの搾り汁に中和、沈殿等による不純物の除去を行い、煮沸による濃縮を行った後、糖みつ分の分離等の加工を行わずに、冷却して製造した砂糖で、固形又は粉末状のものをいい、黒砂糖と同じものです。

国内では主に沖縄県や鹿児島県で製造されているほか、中国やタイなどで製造された黒糖が輸入されています。

(問8-3) 黒糖の原料原産地表示はどのように表示すればよいですか。

(答)

黒糖の場合は、原材料であるさとうきびの産地を原料原産地として表示してください。

その際、具体的には、原材料名欄に「さとうきび(〇〇産)」、「さとうきび(日本(沖縄産)、タイ、中国)」などと表示することになります。

① 国産品にあつては、「国産」又は都道府県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 輸入品にあつては、「原産国名」を表示します。

(問 8 - 4) 黒糖加工品の対象について教えてください。

(答)

製品の原材料及び添加物に占める黒糖の重量の割合が50%以上の黒糖加工品が対象となります。具体的には、

- ・ 黒糖に水などを混合した「黒糖みつ」
- ・ 黒糖に水あめ、塩、生姜などを混合した「黒糖菓子」
- ・ 黒糖に粗糖や糖みつを混合した「加工黒糖」

などが該当します。

一方、製品の原材料及び添加物のうち、黒糖の重量の割合が50%未満である黒糖パン、黒糖まんじゅう及び黒糖かりんとうなどは、対象に含まれません。

(問 8 - 5) 黒糖加工品の原料原産地表示はどのように表示すればよいですか。

(答)

- 1 黒糖加工品には、さとうきびから製造するものと黒糖を原材料として製造するものがありますが、いずれもさとうきびの産地を原料原産地として表示してください。
- 2 その際、さとうきびから製造した製品では原材料名欄に「さとうきび(〇〇産)」と表示することになります。
- 3 他方、黒糖を原材料として製造した黒糖加工品の場合、基本的に原材料名欄に「黒糖(さとうきび(〇〇産))」と表示してください。
- 4 本来「黒糖(さとうきび(〇〇産))」と表示することが基本ですが、表示が煩雑で見にくくなることを考慮し、さとうきびの産地と黒糖の製造地が同一の場合に限り、「黒糖(〇〇産)」のように表示することも可能です。
一方、さとうきびの産地と黒糖の製造地が異なる場合、後者を原産地として表示すると原料原産地表示が行われていないものとして、食品表示基準違反となりますので、この場合には、原材料名欄に「黒糖(さとうきび(〇〇産))」のように表示するか、原料原産地名欄に「〇〇産(さとうきび)」のように表示する必要があります。
- 5 複合原材料表示の場合などは、以下のように表示することとなります。
例① 加工黒糖(黒糖(さとうきび(国産))、粗糖、糖みつ)
例② 加工黒糖(黒糖(沖縄産)、粗糖、糖みつ)
例③ 黒糖みつ(黒糖(沖縄産))
なお、例③は、黒糖みつの原材料が、黒糖と水のみ例です。
(注) 例②及び例③は、さとうきびの産地と黒糖の製造地が同一の場合の例です。

(問 8 - 6) さとうきびの搾り汁に粗糖、糖みつを加えて製造した加工品について、主な原材料はどのように判断するのですか。

(答)

黒糖を使用せず、さとうきびの搾り汁を原料とする加工品の場合、さとうきびの搾り汁の水分が除去されるなど重量に変化があることから、さとうきび搾り汁中のしょ糖分を指標とし、製品全体に占めるさとうきび汁の由来のしょ糖分の割合から判断してください。

(問 8 - 7) 黒糖加工品に黒砂糖 (国産) と原料原産地表示をすることは問題ありませんか。

(答)

黒砂糖と黒糖は同じものであるため、「黒砂糖 (国産)」などの原料原産地表示が必要です。現在、黒糖でないものが「黒砂糖」の名称で販売されていますが、これらの商品に「黒砂糖 (国産)」と表示すると黒糖と消費者が誤認するため、名称及び原材料において黒糖でないものを「黒砂糖」と表示することはできません。

9 こんにゃく

(問9-1) 食品表示基準別表第15の「9 こんにゃく」の範囲を教えてください。

(答)

商品分類のこんにゃく(72-91)を指します。具体的には、板こんにゃく、玉こんにゃくのほか、さしみこんにゃく、糸こんにゃく、しらたきなどが該当します。また、これらに青のり、ごま、ゆず、しそなどの副原料を使用したものも対象となります。

なお、製品の重量に占めるこんにゃく生芋又はこんにゃく粉の割合が50%に満たないものは、原料原産地表示の対象となる「こんにゃく」の範囲には含まれません。したがって、例えば、青のりの重量割合が50%を超えるこんにゃくについて青のりの産地を表示する必要はありません。

(問9-2) こんにゃくの原料原産地表示はどのように行えばよいですか。

(答)

- 1 こんにゃくには生芋から製造するものと、こんにゃく粉を原料として入手した上で製造するものがありますが、いずれもこんにゃくいもの産地を原料原産地として表示してください。
- 2 その際、こんにゃく生芋から製造した製品では原材料名欄に「こんにゃくいも(国産)」と行うことになります。
- 3 他方、こんにゃく粉を原材料として製造されたこんにゃくの場合、
 - ① こんにゃく生芋から製造する場合であっても、ほとんどがこんにゃく粉の状態を経ること、また、
 - ② こんにゃく粉はこんにゃくいもから製造されることが明らかに分かることから、こんにゃく粉から製造した製品のうち、こんにゃく生芋の産地とこんにゃく粉の製造地が同一の場合、「こんにゃく粉(〇〇産)」のように表示することも可能です。
- 4 3のケースでは、本来「こんにゃく粉(こんにゃくいも(〇〇産))」と表示することが基本ですが、表示が煩雑で見にくくなることを考慮し、こんにゃくいもの産地とこんにゃく粉の製造地が同一の場合に限り、上記3のような表示を認めるものです。したがって、こんにゃくいもの産地とこんにゃく粉の製造地が異なっている場合に後者を原産地として表示した場合には、原料原産地表示が行われていないものとして、食品表示基準違反となりますので、この場合には、原材料名欄に「こんにゃく粉(こんにゃくいも(〇〇産))」のように表示するか、原料原産地名欄に「A国産(こんにゃくいも)」のように表示する必要があります。

(問9-3) こんにゃく生芋とこんにゃく粉を両方使用して製造した場合、「製品の原材料に占める重量の割合」はどのように判断するのですか。

(答)

こんにゃく生芋とこんにゃく粉は別々の原材料として原材料名欄に表示されることから、それぞれの重量は合算せず、こんにゃく生芋とこんにゃく粉のうち製品に占める重量の割合が50%以上である原材料について原産地表示を行ってください。

また、重量の比較を行う際には、原材料として使用した状態で比較を行うのではなく、同等の状態に換算した重量の比較を行ってください。

(問9-4) こんにゃくの原料が「こんにゃく粉」であっても、原料原産地表示の義務があるのはなぜですか。

(答)

こんにゃくについては、製品となるまでにこんにゃく粉の状態を経ることが一般的であり、生芋から製造したものと、こんにゃく粉から製造したものと同等の品質を持つと考えられるため、後者についても原料原産地表示の対象となります。この際、こんにゃく粉の製造地ではなく、おおもとのこんにゃくいもの産地を表示する必要があります。

(問9-5) 重量を計算する際、水も原材料としてカウントするのですか。

(答)

水は除いた原料で重量を計算します。したがって、水を除いた原材料のうち、重量で50%以上を占めるものが原料原産地表示の対象となります。

(畜産物を加工したもの 食品表示基準別表第15の10～14)

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。）

(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のもの（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

《具体的な商品例》

商品例	対象	考え方
味付牛カルビ	○	上記のとおり。
タレかけ豚肉	○	
タレにネギなどの野菜が含まれるもの	○	これらの野菜はタレの一部として扱う。 →問10-2
牛ヒレと豚ロースの盛合せにタレをかけたもの	○	複数の畜種のものであっても、タレをかけるなど、調味したものは対象。
味付牛カルビとタレかけ豚肉を盛り合わせたもの	○	→問10-3
肉と野菜の盛合せにタレをかけたもの	×	具材として野菜が入っているものは対象外。
個包装のタレを添付したもの	－	タレが別袋になっているものは、調味しているとは言えない。 →問10-4
サイコロステーキ（成形肉）	○	→「14 合挽肉その他異種混合した食肉」
サイコロステーキにタレをかけたもの	○	サイコロステーキを調味したものは対象。 →問10-5
生ハンバーグ	－	香辛料や調味料を加えただけのものは対象。この他、玉ねぎやつなぎを加えたものは対象外。 →問10-6
生ソーセージ	×	塩漬等を行っているため、対象外。
生ハム	×	塩漬、燻煙等を行っているため、対象外。

(問10-2) 玉ねぎやインゲンなどの塊が含まれる調味液をかけた食肉に、原料原産地表示は必要ですか。

(答)

調味液に含まれる玉ねぎやインゲンなどは、調味液の一部として考えられますので、問のような食品は義務表示の対象です。

(問10-3) 牛ヒレと豚ロースを盛り合わせて調味液をかけたものに、原料原産地表示は必要ですか。

(答)

- 1 複数の畜種の食肉を混合したものに調味液をかけたものも、単一畜種の食肉に調味液をかけたものと同様に「調味した食肉」とみなされるので、義務表示の対象であり、原材料及び添加物のうち、重量で50%以上を占める畜種の食肉の原産地を表示する必要があります。
- 2 もちろん、調味した複数の畜種の食肉を盛り合わせたものも、商品全体として「調味した食肉」と同様のものとみなされますので、義務表示の対象です。

(問10-4) 豚肉にタレを別袋で添付したものに、原料原産地表示は必要ですか。

(答)

- 1 タレをかけずに別袋で添付することは、調味する行為には当たらず、問のような食品は、豚肉（生鮮食品）とタレ（加工食品）を単に詰め合わせたものとして扱われます。
- 2 したがって、この豚肉には、原産地表示など生鮮食品としての表示事項が求められます。なお、タレにも一般の加工食品と同様、一括表示を行ってください。

(問10-5) 複数畜種を混合して作られた成型肉（サイコロステーキ）に、原料原産地表示は必要ですか。また、これにタレをかけたものは対象になりますか。

(答)

- 1 複数畜種を混合したものであっても、単一畜種のみのものであっても、牛肉に精製した牛脂を練り込むなどの加工を行った成型肉（いわゆるサイコロステーキなど）は「異種混合した食肉」に該当し、重量で50%以上を占める畜種の食肉の原産地を表示する必要があります。
- 2 また、このような成形肉に調味液をかけたものも、「調味した食肉」ですので義務表示の対象となります。
- 3 なお、単一畜種の食肉をただ単にサイコロ状にカットしただけのものは生鮮食品に該当し、原産地表示が必要です。

(問10-6) 生ハンバーグに、原料原産地表示は必要ですか。

(答)

- 1 食塩等の調味料や香辛料を用いてハンバーグ状に固めたものは、「調味した食肉」(挽肉) ですので義務表示の対象です。
- 2 一方で、調味料のほか、玉ねぎやパン粉などのつなぎを加えたものについては、原料原産地の表示義務はありません。しかしながら、任意で原料原産地を表示することは望ましいと考えます。

(問10-7) 調味した食肉を凍結させたものに、原料原産地表示は必要ですか。

(答)

食品表示基準別表第3に規定する調理冷凍食品に該当するものであれば、原料原産地の義務表示の対象外となります。

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。）

（問11－1）食品表示基準別表第15の「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。）」の範囲を教えてください。

（答）

1 食肉や食用鳥卵に、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した（「ゆで、又は蒸した」）ものをいいます。多少の調味料を加える等していたとしても、外見上これらと同様のものとみなされるものは対象に含まれます。

具体的には、ゆでた牛もつ、鶏肉を単に蒸した蒸し鶏、ゆで卵、温泉卵のほか、うずらの卵などの水煮製品が該当します。

2 なお、以下のものは対象に含まれません。

- ① 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）として販売されているもの
- ② 食肉、食用鳥卵にしょうゆや砂糖、みりんなどを加えて加熱したもの（「煮る」「焼く」行為となるため）（焼豚、味付けしたミミガーなど）
- ③ ゆで、又は蒸した食肉及び食用鳥卵を燻製、味付けしたもの（燻製卵など）

《具体的な商品例》

商品例	対象	考え方
ゆで牛もつ	○	上記のとおり。 (ドライパックも対象。)
蒸し鶏	○	
うずら卵水煮	○	
遠赤加熱やスチーム噴射した温泉卵	○	ゆでたり蒸したりしたものとして扱う。 →問11-2
牛もつ煮込み	×	ゆでたり蒸したりしただけでなく、味付けしたものは対象外。ただし、上記のとおり、外見上ゆでたり蒸したりしただけと見なされるものは対象。 →問11-3、4
蒸し鶏にタレをかけたもの	×	
焼豚	×	
ゆで牛もつと蒸し鶏を盛り合わせたもの	○	複数の畜種のものであっても、ゆでたり蒸したりしたものは対象。 →問11-5
ゆで卵と生野菜を盛り合わせたもの	×	具材として野菜が入っているものは対象外。
燻製卵	×	燻煙したものは対象外。 →問11-6
ピータン	×	発酵させたものは対象外。

(問11-2) 遠赤外線で加熱したり、スチームを噴射したりして製造した温泉卵に、原料原産地表示は必要ですか。

(答)

問のような工程は、「ゆで」や「蒸し」と同様のものであり、「煮る」や「焼く」には該当しませんので、義務表示の対象です。

(問11-3) 食塩以外にしょうゆ等を加えて蒸したりゆでたりした鶏肉や卵に、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、仮に食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、単に蒸しただけの「蒸し鶏」や単にゆでただけの「ゆで卵」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、単に蒸しただけの「蒸し鶏」や単にゆでただけの「ゆで卵」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11-4) 水煮にアミノ酸やしょうゆ等の調味液を充填して味をつけたものに、原料原産地表示は必要ですか。

(答)

しょうゆや砂糖、みりんなどを加えて加熱したものは原則として対象外となりますが、仮に水煮にアミノ酸液やしょう油等を含む調味液を充填したものであっても、外見上、(問11-3) のとおり「水煮」製品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。

(問11-5) ゆでた牛もつとゆでた豚を盛り合わせたものに、原料原産地表示は必要ですか。

(答)

- 1 複数の畜種の食肉を混合してからゆでたものは、単一畜種の食肉をゆでたものと同様に「ゆでた食肉」とみなされるので、義務表示の対象であり、原材料及び添加物のうち、重量で50%以上を占める畜種の食肉の原産地を表示する必要があります。
- 2 もちろん、複数の畜種のゆでたり蒸したりした肉を混合したのも、商品全体として「ゆでた食肉」や「蒸した食肉」と同様のものとみなされますので、義務表示の対象です。

(問11－6) 燻液に漬けただけの燻製卵に、原料原産地表示は必要ですか。

(答)

燻煙した燻製卵は義務表示の対象外ですが、問のような単に燻液に漬けただけのものであっても、ゆでた後燻液で風味付けしており、単にゆでただけの「ゆで卵」と同様のものとはみなされませんので、表示義務はありません。

12 表面をあぶった食肉

(問12) 食品表示基準別表第15の「12 表面をあぶった食肉」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、表面をあぶっているため加工食品に該当するものに原産地を表示することが目的です。

食肉の表面をあぶって、刺身のように生食感覚で食べられるようにしたもので、肉の内部までは火が通っていないものをいいます。

具体的には、牛肉のたたき、鶏のささみの表面をあぶったものなどが該当します。

2 なお、以下のものは対象に含まれません。

① 表面に調味した上高温で長時間加熱しているもの（ローストビーフなど）

② 表面をあぶった食肉にしょうが醤油などの調味液をかけたもの（小袋で添付されている場合は表示対象）

《具体的な商品例》

商品例	対象	考え方
牛たたき	○	上記のとおり。
ささみたたき	○	
ローストビーフ	×	中まで火が通っているものは対象外。
焼き豚	×	
牛たたきにタレをかけたもの	×	表面あぶりだけでなく、味付けしたものは対象外。

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。）

（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、表面に衣をつ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、フライ用に衣をつけたり、まぶしたりしたものをいいます。つ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) 食肉を調味液に漬けたり、ピクルス処理等をした後、衣を付けたものや、衣にスパイスをまぶして味付けしたものに、原料原産地表示は必要ですか。

(答)

問のような、食肉に下味付けをしたものや、衣に味付けしたものも、「フライ種として衣をつけた食肉」と見なされますので、義務表示の対象です。

(問13-3) フライ種を盛り合わせたもののうち、以下のようなものに、原料原産地表示は必要ですか。

- ① 衣付き豚肉(60%)と衣付き鶏肉(40%)とを盛り合わせたもの
- ② 衣付き豚肉(60%)と衣付き魚介類(40%)とを盛り合わせたもの

(答)

フライ用の衣を付けた複数の畜種の食肉を盛り合わせたものは、単一畜種の食肉に衣を付けたものと同様に「フライ種として衣をつけた食肉」とみなされるので、義務表示の対象です。

問の①のような食品は義務表示の対象ですので、衣を含めた原材料のうち、重量で50%以上を占める豚肉の原産地を表示する必要があります。

一方、衣を付けた魚介類や野菜を盛り合わせたものは、義務表示の対象ではありません。

(問13-4) フライ種として衣をつ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

(答)

フライ種として衣を付けた食肉のうち、食品表示基準別表第3に規定する「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13－5) 衣を付けた後にプリフライしたものに、原料原産地表示は必要ですか。

(答)

問のような、衣を付けた後、軽く揚げた食肉であっても、そのまま食することはなく、必ず再度揚げる必要があるフライ種の状態であり、「衣をつけた食肉」と同様のものとみなされるため、義務表示の対象とします。

(問13－6) 衣の重量が50%以上を占めるものに、原料原産地表示は必要ですか。

(答)

衣の重量が50%を超えるものは対象とはなりません。しかしながら、食肉の原産地を任意で表示することは望ましいと考えます。

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。）

（問14－1）食品表示基準別表第15の「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。）」の範囲を教えてください。

（答）

- 1 「合挽肉、その他異種混合した食肉」とは、複数の畜種の生鮮食肉を挽肉にしたり、盛り合わせたりしたものをいいます。
具体的には、牛・豚合挽肉、豚・鶏合挽肉、焼肉用に牛肉と豚肉を盛り合わせた焼肉セットなどが該当します。
- 2 また、「肉塊又は挽肉を容器に詰め、成形したもの」とは、畜種が単一であるか複数であるかに関わらず、食肉を加工し成型したサイコロステーキなどをいいます。
- 3 このような異種混合品であっても、原材料及び添加物に占める重量の割合が50%以上を占めるものがない場合には、表示義務はありません。
- 4 なお、これらに調味、ゆで、蒸しなどを施したものは、それぞれ「10 調味した食肉」、「11 ゆで又は蒸した食肉及び食用鳥卵」などに該当することになります。

《具体的な商品例》

商品例	対象	考え方
牛豚合挽肉	○	上記のとおり。
牛肉と豚肉を盛り合わせたもの	○	
サイコロステーキ	○	
牛肉と豚肉の盛合せにタレをかけたもの	○	→「10 調味した食肉」 →問14-2
牛肉と豚肉の盛合せに個包装のタレを添付したもの	○	タレが別袋になっているものは、調味しているとは言えないため、このグループに該当。 →問14-3
ゆで牛もつと蒸し鶏を盛り合わせたもの	○	→「11 ゆで、又は蒸した食肉及び食用鳥卵」 →問14-2
牛フライ種と豚フライ種を盛り合わせたもの	○	→「13 フライ種として衣をつけた食肉」 →問14-2
食肉と野菜を盛り合わせたもの	○	→「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」
ゆで卵と野菜を盛り合わせたもの	×	加工食品（ゆで卵）、生鮮食品（野菜等）を異種混合したものは「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」に該当せず、対象外。
合挽肉生ハンバーグ	×	つなぎを加えたものは、対象外。

(問14-2) 牛肉と豚肉の盛合せのうち、以下のようなものに原料原産地表示は必要ですか。

- ① 調味した食肉を盛り合わせたものや、タレをかけたもの
- ② ゆでたり蒸したりした食肉を盛り合わせたもの
- ③ フライ種として衣を付けた食肉を盛り合わせたもの

(答)

複数の畜種の食肉を混合したものが「異種混合した食肉」の対象範囲ですが、これらに加工を施した場合であっても、問のようなものは義務表示の対象です。

- ① 「調味した食肉」に該当しますので、重量で50%以上を占める畜種の食肉の原産地を表示する必要があります。
- ② 「ゆで又は蒸した食肉」に該当しますので、重量で50%以上を占める畜種の食肉の原産地を表示する必要があります。
- ③ 「フライ種として衣をつけた食肉」に該当しますので、重量で50%以上を占める畜種の食肉の原産地を表示する必要があります。

(問14-3) 牛肉と豚肉を盛り合わせてタレを別袋で添付したものに、原料原産地表示は必要ですか。

(答)

- 1 タレをかけずに別袋で添付することは、調味する行為には当たらず、問のような食品は、牛肉と豚肉の盛合せ品（加工食品）とタレ（加工食品）を単に詰め合わせたものとして扱われます。

- 2 したがって、この盛合せ品には、異種混合した食肉として原料原産地表示が義務付けられますので、原材料及び添加物のうち、重量で50%以上を占める畜種の食肉の原産地を表示する必要があります。（タレにも一般の加工食品と同様、一括表示を行ってください。）

(問14-4) 牛肉と豚肉を盛り合わせた以下の食品の原料原産地表示はどうなりますか。

- ① 牛ロース70%、豚モモ30%を盛り合わせたもの
- ② 牛ロース40%、牛モモ30%、豚ロース30%を盛り合わせたもの

(答)

- 1 問のような、複数の畜種の食肉を混合したものは、義務表示の対象です。
 - ① 重量で50%以上を占める牛ロースについて、原料原産地を表示する必要があります。
 - ② 牛ロースと牛モモと合わせて牛肉の重量が70%ですので、重量で50%以上を占める牛肉の原産地を原料原産地として表示する必要があります。例えば、牛ロースが国産で牛モモが豪州産である場合には、牛肉が重量順に国産、豪州産である旨を原料原産地として表示する必要があります。
- 2 この場合、原材料及び添加物に占める重量の割合が50%以上でない豚肉については原料原産地表示は義務付けられませんが、牛肉と同様、豚肉にも原料原産地を任意で表示することは望ましいと考えます。

(水産物を加工したもの 食品表示基準別表第15の15～21)

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。）

(問15-1) 食品表示基準別表第15の「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。）」の範囲を教えてください。

(答)

1 「素干魚介類」とは、魚介類をそのまま、又はえらや内臓を除去し、丸のまま、若しくは背開きや腹開きなどの処理の後、そのまま乾燥させたものであり、商品分類に示された素干魚介類（74-11）を指します。

「塩干魚介類」とは、塩蔵した魚介類を干したものであり、商品分類に示された塩干魚介類（74-12）を指します。

「煮干魚介類」とは魚介類をゆでた後、乾燥させたものであり、商品分類に示された煮干魚介類（74-13）を指します。

「こんぶ、干のり、焼きのり、その他干した海藻類」とは、商品分類に示されたこんぶ（74-21）、干のり（74-23）、のり加工品のうち焼きのり（74-241）、味付けのり（74-242）、干わかめ類（74-25）、干ひじき（74-26）、干あらめ（74-27）を指します。

2 また、以下のものは対象に含まれません。

① 細断若しくは細刻したもの（細切したするめいか、刻み昆布、もみのり、あじの開きなどをほぐし身にしたものなど）又は粉末状にしたもの（粉末わかめ、粉末こんぶなど）

② 頭や内臓を除いた原料魚を、みりん、しょうゆ、水飴などを配合した調味液に漬けてから乾燥させるみりん干魚介類（みりんぼしいわし（74-19703）など）及びくさや汁に漬けて乾燥させるくさや

③ 魚介類を炭火などで焼いた後、乾燥させた焼干魚介類（焼干いわし（74-1991）など）

④ 燻煙をかけて製品とするくん製魚介類（74-191）

⑤ 調味後、ローラーでのばすのし魚介類

⑥ 調味したこんぶ加工品（74-22）（こんぶ巻を除く）、のりのつくだに（74-243）

(問15-2) 「細切若しくは細刻したもの」は対象外とされていますが、具体的にどのような商品が該当するのですか。

(答)

「細切若しくは細刻したもの」として対象外となるものは次のような商品です。

- ・ するめいかを細切したもの (2 mm以下程度)
- ・ 刻み昆布 (2 mm以下程度)
- ・ きざみのり (5 mm以下程度)
- ・ 細切しためかぶ乾燥品 (2 mm以下程度)
- ・ もみのり
- ・ あおのり

(問15-3) くさやなどのように、調味液 (しょうゆ、みりん等) に浸してから干したものは対象に含まれますか。

(答)

しょうゆ干し、みりん干し、くさやなどのように調味液 (しょうゆ、みりん、くさや汁、魚しょうゆ等) に浸してから干したものは対象に含まれません。なお、少量のしょうゆを加えた塩水に浸して干したものであっても、最終製品が「塩干魚介類」であると判断される場合には、対象に含まれます。

(問15-4) 干した後に塩味をつけたものは対象に含まれますか。

(答)

干した後に味付け程度に塩をふったものは「塩干魚介類」として対象に含まれますので、原料原産地表示が必要です。

(問15-5) 食塩のほかに添加物を加えたものは対象に含まれますか。

(答)

調味料 (アミノ酸等)、酸化防止剤などの添加物を加えていても、最終製品が「素干魚介類、塩干魚介類、煮干魚介類」である場合には対象に含まれます。

(問15-6) 干した後に表面をあぶった「ふぐひれ」は対象に含まれますか。

(答)

干した後に表面をあぶったものは、「素干魚介類、塩干魚介類、煮干魚介類」に該当しません。また、「20 表面をあぶった魚介類」の範囲は、生の魚の表面をあぶったものであるため、干した後に表面をあぶったものは対象外となります。

(問15-7) 以下のものは対象に含まれますか。

- ① ちりめんにしそ、わかめ、ごまなどを加えたもの
- ② 乾燥海藻類のみを混合した海藻サラダ
- ③ 乾燥海藻類とこんにゃくを混合した海藻サラダ
- ④ 松前漬けセット (細切りするめ+細切りこんぶ)
- ⑤ みそ汁の具セット (カットわかめ+乾燥ねぎ)

(答)

- 1 乾燥魚介類・海藻類の混合品については、最終製品が乾燥魚介類又は乾燥海藻類に該当する場合に対象となります。対象となる場合、当該製品のうち重量の割合が50%以上を占める原材料について、原産地表示が必要となります。なお、重量の割合が50%以上を占める原材料がない場合は原料原産地表示の義務はありません。
- 2 問の場合、以下のとおりとなります。
 - ① しそ、ごまを加えていることから、最終製品は乾燥魚介類とはみなされず、対象には含まれません。
 - ② 最終製品が乾燥海藻類の製品であることから、対象に含まれます。
 - ③ ②と同じ海藻サラダであっても、こんにゃくを混合していることから乾燥海藻類の製品とはみなされず、対象には含まれません。
 - ④ 最終製品である「松前漬けセット」は、細切りにより対象外となるもの同士の混合品であることから、対象には含まれません。
 - ⑤ ねぎを加えていることから、最終製品である「みそ汁の具セット」は乾燥魚介類・海藻類とはみなされず、対象には含まれません。

16 塩蔵魚介類及び塩蔵海藻類

(問16-1) 食品表示基準別表第15の「16 塩蔵魚介類及び塩蔵海藻類」の範囲を教えてください。

(答)

商品分類に示された塩蔵魚介類(74-14)及び塩蔵海藻(74-291)を指します。具体的には、塩さば、塩さんま、塩かずのこ、塩たらこ、すじこ、いくら、塩うに、塩わかめ、塩蔵したうみぶどうなどが該当します。

また、塩うにに調味料を加え発酵させた粒うに、練りうになどについては、対象に含まれません。

(問16-2) 以下のものは対象に含まれますか。

- ① 食塩の他に調味料として添加物を使用した「たらこ」
- ② 食塩の他に発色剤や酸化防止剤などの添加物を加えた「すじこ」

(答)

① 調味料(アミノ酸等)などの添加物を使用している場合、最終製品が「塩蔵魚介類及び塩蔵海藻類」に該当するものであれば対象となります。問の場合、最終製品である「たらこ」は明らかに「塩蔵魚介類」の製品であることから対象に含まれます。

② 発色剤や酸化防止剤などの添加物を加えたものも対象に含まれます。

(問16-3) 「塩たらこ」のように、ロシア産及び米国産の「たらこ」を混合して使用し、原産地毎に分別して生産することが困難なものについて、どのように原料原産地表示をすればよいですか。

(答)

1 同じ種類の原材料で複数の産地のものを混合した場合は、「〇〇(A国、B国)」のように、原材料に占める重量の割合が高いものから順に表示することが原則です。

2 しかしながら、問のような場合については、商品毎に正確に重量順に表示することは困難であることから、原材料の性質等を勘案し、例えば前年の取扱い実績の多い順など、合理的な根拠に基づいた重量順に「〇〇(米国又はロシア)」のように表示することもやむを得ないと考えます。

この場合、消費者に誤認を与えないように、一括表示欄外に「原料原産地は、当社における〇年の取扱い実績の多い順に表示しています。詳細は弊社にお尋ねください。」のように、表示の根拠について記載することが必要です。(詳細は、表示方法-11を参照。)

また、問い合わせ等に対応できるように、根拠となる書類等を保持しておくことが必要です。

(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)

1 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。

2 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。

3 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) A国産のわかめに「三陸種」と表示することはできますか。

(答)

- 1 平成16年9月の加工食品品質表示基準の改正において、「産地名を示す表示であって、産地名の意味を誤認させるような表示」が表示禁止事項として新たに盛り込まれました。本規定の趣旨は、加工地を原料原産地であると誤認することを防ぐことであり、原料原産地表示とは別にそれと異なる地名を表示することを一律に禁止するものではありません。
- 2 「三陸種」という表示は、「三陸産わかめの種苗から育ったわかめ」を意味するものと考えられることから、三陸産わかめの種苗がその期待される品質を保持しつつ育ったわかめであることが証明できれば、「三陸種」表示が直ちに表示禁止事項に該当するものではないと考えます。
- 3 一方、わかめの種苗が当初期待した品質を発揮できる期間は限られており、種苗を他の海域に持ち込んで養殖すると、その際の種苗の寿命は約2～3年で、それ以降は葉の厚さ、形状等が異なってきます。このことは、わかめの種苗は農産物の品種とは異なり、生育環境によって当初期待した品質が保てなくなることを意味しており、その意味で種苗の産地を表示するのは限定的にすべきです。このようなことを考え合わせると、例えば、三陸で採取した種苗をA国へ持ち込み、2～3年ごとに更新したものであることが説明できない限り、「三陸種」という表示を行うことは不適切であり、誤認を与える表示と考えられます。
- 4 なお、3に示した要件に従い「三陸種」と商品の表面に表示する場合には、その商品が「三陸産」のわかめを使用したものであるとの誤認を防止するため、「三陸種」表示と同程度の大きさの文字で原料原産地を「原そう・〇〇わかめ」等と明確に表示しなければなりません。

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。）

（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みます。

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 麴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）調味した魚介類又は海藻類を凍結させたものに、原料原産地表示は必要ですか。

（答）

凍結させたものも原料原産地表示の対象となります。ただし、調理冷凍食品として -15°C 以下で流通、販売されるものは、原料原産地表示の対象外です。

（問17－3）「しめさば」など、塩蔵品を仕入れ、調味したものは原料原産地表示の対象となりますか。

（答）

1 「塩蔵品」を原料として仕入れ、調味して製造したものは、生又は解凍した魚介類及び海藻類を単に調味したものに該当せず、原料原産地表示の対象外となります。

2 なお、上記の場合、仕入れた状態である「塩さば」と原材料名欄に表示してください。

(問17-4) あまだいの味噌漬けやあこうだいの粕漬けが対象となり、いわしのぬか漬けや塩辛製品が対象外となっていますが、対象か否かの判断はどこであればいいのですか。

(答)

原料である魚介類が発酵しているかどうかで対象・対象外の線引きをしています。したがって、同じように味噌漬けや粕漬けを行った商品であっても、最終製品が発酵製品であれば対象外となります。

(問17-5) めかぶを湯通ししてから細切し、調味液に漬けた「味付けめかぶ」は対象になりますか。

(答)

- 1 湯通し（ブランチング）を行ってから調味したものについては、生鮮食品を単に調味したものと同様とみなし、原料原産地表示の対象となります。
- 2 したがって、問のように、めかぶを湯通しして調味液に漬けた「味付けめかぶ」についても、生の海藻類を調味したものと同様とみなし、対象に含まれます。

(問17-6) 以下のものは対象に含まれますか。

- ① ぶりを醤油、カラメル色素等の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 いいだこを茎わさびと混合し、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

(答)

1 表示対象となる「調味した魚介類及び海藻類」の範囲は、生又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です。したがって、単に調味したものは対象となり、一方で調味液以外の原材料と混合し新たな商品特性が加わった商品は対象となりません。

2 したがって、問の場合、以下のとおりとなります。

- ① ぶりを単に調味したものですので対象となります。
- ② 生の海藻を黒酢を含む調味液で調味したものですので対象となります。
- ③ 混合されているししゃも卵は当該商品の重要な原材料であることから、めかぶを単に調味したものとはみなされず対象外となります。
- ④ 混合されている辛子明太子は当該商品の重要な原材料であることから、いかを単に調味したものとはみなされず対象外となります。
- ⑤ 混合されている茎わさびは当該商品の重要な原材料であることから、いいだこを単に調味したものとはみなされず対象外となります。
- ⑥ 混合されているバッテラこんぶは当該商品の重要な原材料であることから、さばを単に調味したものとはみなされず対象外となります。

18 こんぶ巻

(問18-1) 食品表示基準別表第15の「18 こんぶ巻」の範囲を教えてください。

(答)

商品分類に示されたこんぶ巻(74-226)を指します。具体的には、昆布又は水で戻した干し昆布を原料として、中芯の具材(味付け又はゆでた魚介類等)を入れ、又は入れないで昆布で巻き干びょう等で結び、加熱調理した(煮付けた)ものが該当し、そのうち原料に使用する昆布が原料原産地表示の対象となり、かつ、製品の原材料及び添加物のうち、昆布(昆布を水で戻した状態のもの)の重量の割合が50%以上のものに原料原産地表示の義務が課されます。まれに、中芯の具材が非常に大きく、製品の原材料及び添加物のうち、昆布の重量の割合が50%未満となる商品もありますが、中芯の具材や干びょう等は原料原産地表示の対象外のため、このような場合は原料原産地表示の義務は課されません。

また、以下のものも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

(問18-2) 水で戻した昆布の重量を計算する際、水戻しに使用する水の重量も加えるのですか。

(答)

乾燥した昆布については、他の原材料と同様の状態に換算した重量で比較するため、乾燥した昆布を水で戻した状態で重量の比較を行います。製品の原材料及び添加物のうち、水戻しした昆布の重量の割合が50%以上である場合に原料原産地表示の対象となります。

(問18-3) 以下のようなものは対象に含まれますか。

- ① 昆布 (70%)、干びょう及び調味料 (30%)
- ② 昆布 (60%)、中芯の具材 (20%)、干びょう及び調味料 (20%)
- ③ 昆布 (40%)、中芯の具材 (50%)、干びょう及び調味料 (10%)
- ④ 昆布 (40%)、干びょう及び調味料 (60%)

※ 括弧の割合は、製品の原材料及び添加物に占める重量の割合です。

(答)

- ① 昆布が製品の原材料及び添加物に占める重量の50%以上を占めるため、原料原産地表示の対象に含まれます。
- ② 昆布が製品の原材料及び添加物に占める重量の50%以上を占めるため、原料原産地表示の対象に含まれます。
- ③ にしん、鮭、ほたて等の中芯の具材を多く使用した製品の場合、昆布の製品の原材料及び添加物に占める重量の割合が50%未満となれば、原料原産地表示の対象には含まれません。
- ④ 水あめ等の調味料を多く使用した製品の場合、昆布の製品の原材料及び添加物に占める重量の割合が50%未満となれば、原料原産地表示の対象には含まれません。

(問18-4) こんぶ巻の原料原産地表示はどのように表示すればよいですか。

(答)

こんぶ巻の原材料である昆布の産地を原料原産地として表示してください。

- ① 国産品にあつては、「国産」又は生産した水域名、主たる養殖場が属する都道府県名その他一般に知られている地名等を表示することができます。
- ② 輸入品にあつては、「原産国名」又は原産国名に水域名を併記して表示することができます。
- ③ 国産品と輸入品の昆布を使用した場合は、原材料及び添加物に占める重量の割合の高いものから順に表示します。

(問18-5) こんぶ巻を凍結させたものに、原料原産地表示は必要ですか。

(答)

こんぶ巻を凍結させたものも原料原産地表示の対象となります。ただし、調理冷凍食品として-15℃以下で流通、販売されるものは、原料原産地表示の対象外です。

(問18－6) バルク輸入したこんぶ巻を国内で小分け包装したものに原料原産地表示は必要ですか。

(答)

単に国内で小分け包装を行っただけのものについては、国内で製品の内容を実質的に変更する行為を行っていないため、今までどおり製品の「原産国名」としてこんぶ巻を製造した国名の表示が必要です。

また、海外で味付けしたこんぶ巻を輸入し、国内で解凍や殺菌処理等したものも輸入品扱いとなり「原産国名」の表示が必要となります。

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。）

（問19－1）食品表示基準別表第15の「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。）」の範囲を教えてください。

（答）

1 「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、ゆでだこ、ゆでかに、ゆでしゃこ、ゆでほたて、釜揚げしらす、釜揚げさくらえび、蒸しだこ、ふぐ皮の湯引きなどが該当します。

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）
- ② しょうゆや砂糖、みりんなどを加えて加熱したもの（「煮る」という行為となるため）

（問19－2）ゆでた後、塩味をつけたものは対象になりますか。

（答）

ゆでた後に味付け程度に塩をふったものは、塩ゆでしたものと同様に考えられることから対象となります。なお、食する際に塩抜きする必要があるほど塩をしたものは「16 塩蔵魚介類及び塩蔵海藻類」としていずれにしても対象となります。

（問19－3）ゆでた後、少し干した釜揚げしらすは対象になりますか。

（答）

ゆでた後に干したものは、食品表示基準別表第15の「15 素干魚介類、塩干魚介類、煮干魚介類」又は「19 ゆで、又は蒸した魚介類及び海藻類」に該当するため、いずれにしても対象となります。

(問19-4) 以下のものは対象になりますか。

- ① 皮をそらせて形を整えるために湯通しした「たい」(たいの霜皮づくり)
- ② 短時間の湯通しを行い殻を開けてむき身を取り出した「あさり」
- ③ 食塩、pH調整剤、ミョウバン等を加えて加熱した「たこ」(ゆでだこ)
- ④ 「ゆでだこ」を酢等で調味したもの(酢だこ)

(答)

- ① 湯通し(ブランチング)処理を行ったものも対象に含まれます。問の「たいの霜皮づくり」のように、形を整えるための湯通しを行ったものも対象に含まれます。
- ② 殻を開けてむき身を取り出すための湯通しを行ったものも対象に含まれます。
- ③ 食塩、添加物を加えたものも、最終製品が「ゆでだこ」であるので、対象に含まれます。
- ④ 煮たものと同様、対象外となります。

20 表面をあぶった魚介類

(問20－1) 食品表示基準別表第15の「20 表面をあぶった魚介類」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、表面をあぶっ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。

表面をあぶった魚介類とは、魚介類の表面をあぶって、刺身のように生食感覚で食べられるようにしたもので、かつおのたたきなどのように、内部までは火が通っていないものを指します。

2 また、以下のものは対象に含まれません。

- ① 表面をあぶった魚介類にしょうが醤油などをかけたもの（小袋で添付されている場合は表示対象）
- ② 内部まで加熱したもの（さんまの塩焼きなどのいわゆる「焼き魚」）

(問20－2) 尾部（及び殻）のみをバーナーで短時間加熱し赤変させた「大正えび」は対象になりますか。

(答)

尾部（及び殻）のみを短時間の加熱により赤変させたものも対象に含まれます。なお、身の部分を長時間加熱し、内部まで火が通っているものは対象外です。

(問20－3) 「かつおのたたき」にたれをかけたものは対象になりますか。

(答)

調味したものは「表面をあぶった魚介類」の範囲外です。また、生又は解凍した魚介類及び海藻類を単に調味したものに該当しないことから、「調味した魚介類」にも該当せず、「かつおのたたき」にたれをかけたものは原料原産地表示の対象外となります。

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。）

（問21－1）食品表示基準別表第15の「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。）」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、表面に衣を付け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、生又は解凍したカキに衣を付け、冷蔵状態で販売するカキフライ用のカキ、同じくムニエル用に太刀魚に下味をつけ、衣をまぶし冷蔵状態で販売する太刀魚などが含まれます。衣については、スパイスなどをまぶしたものも含まれます。

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に規定するもの）として販売されているもの

（問21－2）フライ種として衣をつ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°C 以下の冷凍ケースで販売するもの
- ② -15°C 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つけた魚介類のうち、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°C 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°C 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）「湯通ししたカキ」や「湯通ししたイカ」に衣を付けたものは対象に含まれますか。

（答）

「湯通ししたカキ」や「湯通ししたイカ」などブランチングを行った後に衣を付けたものも対象に含まれます。

(問21-4) 以下のものは対象に含まれますか。

- ① 塩、こしょうなどで下味をつけたカキに衣を付けた「カキフライ用カキ」
- ② 刻みパプリカ入りの衣を付けた「ムニエル用たちうお」

(答)

- ① 下味付けを行ったものも対象に含まれます。
- ② 刻みネギ、刻みパプリカなどが入った衣を付けたものについても下味付けと同様と見なし対象となります。

(問21-5) 以下のものは対象に含まれますか。

- ① 「カキフライ用カキ」と「イカフライ用イカ」の盛り合わせ
- ② 「カキフライ用カキ」と「トンカツ用カツ」の盛り合わせ

(答)

- 1 フライ種として衣を付けたものの混合製品については、魚介類同士の混合製品のみ対象に含まれます。対象となる場合、当該製品のうち重量の割合が50%を超える原材料について、原産地表示が必要となります。なお、重量の割合が50%を超える原材料がない場合は原料原産地表示の義務はありません。しかしながら、任意で原料原産地を表示することは望ましいと考えます。
- 2 したがって、問の場合は以下ようになります。
 - ① 魚介類同士の混合であり、最終製品が「フライ種として衣をつけた魚介類」に該当するので対象に含まれます。重量の割合が50%以上を占める原材料がある場合には、その原産地を表示してください。
 - ② 魚介類と食肉の混合製品であり、対象外となります。

(問21-6) 衣の重量が50%以上を占める商品は対象となりますか。

(答)

衣の重量が50%以上を占める商品は対象とはなりません。しかしながら、魚介類の原産地を任意で表示することは望ましいと考えます。

(農畜水産物を混合したもの)

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。）

(問22-1) 食品表示基準別表第15の「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。）」の範囲を教えてください。

(答)

- 1 焼き鳥用に串にさした食肉については、鶏肉のみで構成される場合、生鮮食品として扱われ原産地表示が必要ですが、これにねぎをさした場合、加工食品扱いとなり原産地表示が不要だったことから、後者のような異種混合品についても原料原産地表示を義務付けることとしています。
- 2 具体的には、鍋物用の食肉と野菜と魚介類の盛り合わせ、焼き鳥用に鶏肉とねぎを串にさしたもの（ねぎま串）などがあり、これらのうち、50%以上の原材料について表示義務があります。
- 3 このような異種混合品であっても、50%以上の主な原材料がない場合には、表示義務はありません。
- 4 また、以下のものは対象に含まれません。
 - ① かまぼこやつみれなど、加工食品を混合した鍋物セット
 - ② タレ付けした肉（加工食品）を使用したねぎま串のように、加工食品を混合したもの（塩、こしょう程度の下味付けは除く。）
 - ③ これらを加熱調理したもの（鍋物、焼き鳥など）

(問22-2) ねぎま串について、ネギ、肉の重量を1本ずつ量り、ネギが多い場合ネギの原産地を、肉が多い場合肉の原産地を表示する必要がありますか。

(答)

- 1 重量の割合が50%以上を占める原材料を原料原産地表示の対象となる原材料として規定していますが、この趣旨は、その原材料を使用した製品であることが一見して明らかである製品について、その原材料の原産地を表示するということです。したがって、重量が同程度となる原材料がある場合、消費者がその商品を購入する際に、どの原材料を重視するかを考慮する必要があると考えます。
- 2 ネギの重量が50%以上を占める場合にはネギについて原産地表示の義務がかかりますが、ねぎま串の場合は、一般的に鶏肉を重視して購入することが多いと考えられることから、このような場合であっても、鶏肉の原産地を同時に表示することが望ましいと考えます。
- 3 なお、ねぎま串のようにネギと鶏肉を同程度混合するような製品の原料原産地表示に当たっては、個々の商品毎の重量順により表示を変えることは困難であることから、上記2を考慮し、消費者が重視する原材料（この場合、鶏肉）について表示を行うか、両方の原材料について表示を行ってください。

(問22-3) マグロのすき身と生鮮のネギを混合した「まぐろたたき」は対象に含まれますか。また、これに食用油脂を加えたものは対象に含まれますか。

(答)

食品表示基準別表第15「22 4又は14に掲げるものの他、生鮮食品の異種混合したもの」とは、生鮮食品同士を混合したものです。したがって、マグロのすき身と生鮮のネギを混合した「まぐろたたき」は対象に含まれますが、マグロのすき身と生鮮のネギに食用油脂を加えたものは対象には含まれません。なお、食用油脂を加えてネギを混合していない「まぐろたたき」については、同表「17 調味した魚介類及び海藻類」として対象となります。

(問22-4) 刺身盛り合わせは原料原産地表示の対象ですか。

(答)

1 刺身盛り合わせについては、

- ① 「3点盛り」、「5点盛り」、「10点盛り」等、その組合せは多種多様であり、50%以上を占める原材料が存在しないケースが多いこと
 - ② これらの原産地を包装容器に貼付するラベル上に表記することは、技術上、作業上の観点から不可能であること
- などから、原料原産地表示の対象とはされていません。

2 しかしながら、刺身盛り合わせについては、その原産地について消費者の関心が高いことを踏まえ、水産庁が作成した「刺身盛り合わせの原料原産地等表示自主指針」(平成15年6月)による表示(ボードやパネル等による記載。具体的には下記参照。)を参考とし、事業者が自主的に表示を行うことが望ましいと考えます。

【表示例】

本日の刺身盛り合わせは次の原材料を使用しています。

みなみまぐろ：豪州、養殖、解凍

めばちまぐろ：インド洋(焼津港水揚げ)

かんぱち：鹿児島県沖

まだい：三重県沖

ぶり：宮崎県、養殖

ひらめ：大分県、養殖

あおりいか：タイ、解凍

甘えび：デンマーク、解凍

※上記以外の原材料が入荷する場合がありますので、詳しくは売り場係員にお尋ねください。

Ⅲ 表示方法

(表示方法－1) 原料原産地の基本的な表示方法について教えてください。

(答)

- 1 原材料及び添加物に占める重量の割合が50%以上を占めるものが国産品であるものには、「国産である旨」を、輸入品にあつては、「原産国名」を表示します。

例えば、切り干しだいこんの場合、原材料及び添加物に占める重量の割合が50%以上を占めるものである「だいこん」の原産地を国名で表示します。

- 2 ただし、原材料及び添加物に占める重量の割合が50%以上を占めるものが国産品の場合、以下のような表示が可能です。

- ① 原材料及び添加物に占める重量の割合が50%以上を占めるものが農産物の場合

生鮮食品の場合と異なり、原料原産地表示では「国産」表示が原則なので、「国産」よりも狭く限定された地域であれば表示可能となります。

例えば、生鮮農産物の原産地表示では都道府県名より広い地域（九州産、関東産）などは認められていませんが、原料原産地表示では、「九州産」、「関東産」といった表示も一般に知られている地名として表示が可能です。

- ② 原材料及び添加物に占める重量の割合が50%以上を占めるものが畜産物の場合

農産物同様、「九州産」、「関東産」といった表示も一般に知られている地名として表示が可能です。

- ③ 原材料及び添加物に占める重量の割合が50%以上を占めるものが水産物の場合

生鮮水産物と同様に、水域名、水揚げ港名、主たる養殖地が属する都道府県名その他一般に知られている地名の表示が可能です。

農畜産物と同様に「九州産」、「関東産」といった表示も一般に知られている地名として表示が可能です。

なお、水産物の場合、原産国名に水域名を併記することができます。これは、例えばインド洋にあるフランス領ケルゲレン諸島で漁獲された魚（メロ）について、原産国名が「フランス」となると、消費者からはフランス本国の近海で獲れたとの誤解を招く可能性があります。このため、国名だけでは分かりにくい場合、水域名を併記できることとしたもので、例えば「原材料名：メロ（フランス（インド洋）」と表示することができます。

(次頁に続く)

3 具体的な表示例は以下のとおりです。(例1、例2はどちらの方法も可能です。)

《例1：原材料名欄にかっこ書きで表記（食品表示基準別記様式1 備考3）》

名称	あじの開き
原材料名	真あじ（A国）、食塩
内容量	1尾
消費期限	平成××年××月××日
保存方法	10℃以下で保存してください。
製造者	××株式会社 ××県××市××町××

《例2：原料原産地名欄による表記》

名称	あじの開き
原材料名	真あじ、食塩
原料原産地名	A国
内容量	1尾
消費期限	平成××年××月××日
保存方法	10℃以下で保存してください。
製造者	××株式会社 ××県××市××町××

(表示方法－２) 原材料及び添加物に占める重量の割合が50%以上を占めるものと同じような原材料が使われており、原材料に占める重量の割合が50%以上を占めるものが特定しにくい場合についての表示の方法について教えてください。

(答)

- 1 原料原産地名については、その産地がどの原材料の産地であるのかが明確に分かるように表示しなければなりません。
- 2 例えば、原材料及び添加物に占める重量の割合が50%以上を占めるだいこんと少量のにんじんが使われている乾燥野菜などの場合は、原材料及び添加物に占める重量の割合が50%以上を占めるものであるだいこんの原産地について表示していることがわかるように、原材料名のだいこんの後ろにかっこ書きで原産地を表示するか、原料原産地名欄に「A国(だいこん)」のように表示します。
- 3 原材料及び添加物に占める重量の割合が50%以上を占めるものと同じような複数の原材料が使われている場合に、原料原産地名欄に地名だけを表示することは、どの原材料の原産地を表示しているかが明確ではないため認められません。

《例3：原材料及び添加物に占める重量の割合が50%以上を占めるものと同じような複数の原材料が使われている場合》

名称	乾燥野菜
原材料名	だいこん(A国)、にんじん
内容量	100g
賞味期限	平成××年××月××日
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください。
製造者	××株式会社 ××県××市××町××

名称	乾燥野菜
原材料名	だいこん、にんじん
原料原産地名	A国(だいこん)
内容量	100g
賞味期限	平成××年××月××日
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください。
製造者	××株式会社 ××県××市××町××

(次頁に続く)

※ 以下のような表示は、（表示方法－１）の《例２》と同様の表示の方法ですが、この場合、だいこんの原産地なのかにんじんの原産地なのか判断できないため、食品表示基準に抵触する表示に該当します。

《不適切な表示例》

名称	乾燥野菜
原材料名	だいこん、にんじん
原料原産地名	A国
内容量	100g
賞味期限	平成××年××月××日
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください。
製造者	××株式会社 ××県××市××町××

(表示方法－3) 食品表示基準別記様式1の枠外に原料原産地を表示する場合についての表示の方法を教えてください。

(答)

例えば、調達先が頻繁に変動する等により、あらかじめ容器包装に印刷して表示することが困難な場合には、賞味期限と同様にこの様式の原料原産地名の欄に表示箇所を表示した上で、枠外に表示することも認められます。

この際、表示場所については、「枠外記載」、「別途記載」等ではなく、「商品名下部に記載」等のように、消費者にとって分かりやすいように明示してください。

また、印字又はシールなどで対応することも可能です。シールの場合は容易に剥がれないようにしてください。

《例4：表示箇所を明示した上で枠外に事前に印刷》

名称	乾燥〇〇
原材料名	〇〇、××、・・・
添加物	□□、△△
原料原産地名	商品名下部に記載
内容量	100g
賞味期限	平成××年××月××日
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください。
製造者	××株式会社 ××県××市××町×－×

商品名

原料〇〇の原産地名
A国

《例5：本商品に使用した原料の原産地に○を打刻》

名称	乾燥〇〇
原材料名	〇〇、××、・・・
添加物	□□、△△
原料原産地名	A国、 <u>B国</u> 、C国
内容量	100g
賞味期限	平成××年××月××日
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください。
製造者	××株式会社 ××県××市××町×－×

注) この商品の原料〇〇の原産地は○で印字しています。

(次頁に続く)

《例6：包装に事前に印刷するのではなく、シールを添付》

名称	乾燥〇〇
原材料名	〇〇、××、・・・
添加物	□□、△△
原料原産地名	商品名下部に記載
内容量	100g
賞味期限	平成××年××月××日
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください。
製造者	××株式会社 ××県××市××町×-×

シール添付

商品名
原料〇〇の原産地名
A国

(表示方法－4) 複数の原料原産地を表示する場合の表示の方法について教えてください。

(答)

- 1 原材料に占める重量の割合が50%以上を占めるものについて、2カ国以上のものを混合した場合は、原材料に占める重量の割合が高いものから順に原産国名を表示します。

《例7：原材料に占める重量の割合の高いものから順に原産地名を表示》

名称	乾燥〇〇
原材料名	〇〇 (A国、B国)、××、△△
添加物	□□
内容量	100g
賞味期限	平成××年××月××日
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください。
製造者	××株式会社 ××県××市××町×－×

- 2 原材料に占める重量の割合が50%以上を占めるものの原産地が3箇所以上ある場合は、原材料に占める重量の割合が高いものから順に2箇所以上表示し、その他の原産地を「その他」と表示することもできます。

《例8：原料原産地が3箇所以上であり、全て表示する場合》

名称	乾燥〇〇
原材料名	〇〇 (A国、B国、C国、D国)、××、△△
添加物	□□
内容量	100g
賞味期限	平成××年××月××日
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください。
製造者	××株式会社 ××県××市××町×－×

《例9：原料原産地を2箇所以上表示し、それ以上を「その他」として表示する場合》

名称	乾燥〇〇
原材料名	〇〇 (A国、B国、その他)、××、△△
添加物	□□
内容量	100g
賞味期限	平成××年××月××日
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください。
製造者	××株式会社 ××県××市××町×－×

(次頁に続く)

- 3 国産の原材料と外国産の原材料を混合した場合は、国レベルでカウントし、3カ国以上のものを混合した場合に「その他」と表示できることとします。

《例10：a県産、b県産の原材料とA国の原材料を混合して使用した場合》



名称	乾燥〇〇
原材料名	〇〇（日本、A国）、××、△△
添加物	□□
内容量	100g
賞味期限	平成××年××月××日
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください。
製造者	××株式会社 ××県××市××町×-×



名称	乾燥〇〇
原材料名	〇〇（日本（a県、b県）、A国）、××、△△
添加物	□□
内容量	100g
賞味期限	平成××年××月××日
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください。
製造者	××株式会社 ××県××市××町×-×



名称	乾燥〇〇
原材料名	〇〇（a県、b県、A国）、××、△△
添加物	□□
内容量	100g
賞味期限	平成××年××月××日
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください。
製造者	××株式会社 ××県××市××町×-×

《不適切な表示例》

- ※ a県、b県、A国で3箇所とカウントせず、国レベルで日本、A国の2箇所とカウントするため、「その他」表示による省略は不可。



名称	乾燥〇〇
原材料名	〇〇（a県、b県、その他）、××、△△
添加物	□□
内容量	100g
賞味期限	平成××年××月××日
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください。
製造者	××株式会社 ××県××市××町×-×

(表示方法－5) 複数国の原料を混合して製造する等、原産地の重量割合が商品ごとに特定できない場合についての表示の方法について教えてください。

(答)

このような場合については、下記のように表示することも可能です。

ただし、消費者の優良誤認を招かないよう注意してください。(この表示の考え方については、表示の方法－11を参照。)

《例11：合理的な方法に基づき重量順に表示し、その方法及び詳細について回答できる旨を表示》

名称	塩たらこ
原材料名	すけとうだらの卵巣(米国又はロシア)、××、△△
内容量	100g
賞味期限	平成20年××月××日
保存方法	10℃以下で保存してください。
製造者	××株式会社 ××県××市××町×－×

注) すけとうだらの卵巣の原産地は、当社における平成19年の取扱い実績の多い順に表示しています。詳細は弊社お客様窓口(電話番号〇〇)にお尋ねください。

(表示方法－6) 産地名を示す表示であって、産地名の意味を誤認させるような用語について教えてください。

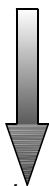
(答)

例えば、「沼津産」と強調表示がされたあじの開きがあった場合、「沼津」が加工地なのか原料原産地なのか不明確であり、消費者は強調表示を見て「沼津」が原料原産地であると誤認する可能性があります。このように、加工地をあたかも原料の原産地であるかのように誤認させるような表示が「産地名の意味を誤認させるような用語」に該当します。このような場合に、もし原料原産地がA国であるならば、加工地：沼津、原料原産地：A国と区別して明記すること等により、それぞれの産地名の意味が明確に分かるように表示を行う必要があります。

《例12：産地を表示する場合、加工地なのか原料原産地なのか分かるように明確に表示》

〈商品表面〉

沼津産
あじの開き



改善

〈改善表示例〉

(1) 加工地、原料原産地を明記

あじの開き
加工地：沼津
原料原産地：A国

〈一括表示欄〉

名称	あじの開き
原材料名	真あじ（A国産）、食塩
内容量	1尾
消費期限	平成××年××月××日
保存方法	10℃以下で保存してください。
製造者	××株式会社 ××県××市××町×－×

(2) 沼津は加工地である旨を明記

あじの開き
(沼津加工)

(3) 産地名に関する

強調表示を行わない

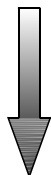
あじの開き

(次頁に続く)

《例13：原料原産地表示義務対象品目ではない場合》

〈商品表面〉

A県産
あゆの塩焼き



改善

〈改善表示例〉

(1) A県は加工地である旨を明記

A県加工
あゆの塩焼き

〈一括表示欄〉

名称	あゆの塩焼き
原材料名	あゆ、食塩
内容量	1尾
消費期限	平成××年××月××日
保存方法	10℃以下で保存してください。
製造者	××株式会社 ××県××市××町×-×

(2) 産地名に関する強調表示を行わない

あゆの塩焼き

※ 義務対象品目でない場合であっても、地名を表示する場合、当該地で生産された原材料のみを用いて製造された優良な商品であると一般消費者に誤認を与えるような表示を行った場合、実際のものよりも著しく優良であることを示す表示として景品表示法違反となるおそれがあります。

(表示方法－7) 原材料に占める割合がだいこん40%、にんじん40%、キャベツ20%のように、原材料及び添加物に占める重量の割合が50%以上のものが無い場合に、キャベツ（国産）等と特定の原材料のみ原料原産地を表示してよいですか。

(答)

- 1 原料原産地表示義務の対象とならない商品についても、任意で原料原産地を表示することは可能であり、消費者への情報提供という観点から望ましいことと考えます。
- 2 しかしながら、特定の原材料だけ、例えばキャベツ（国産）等と原料原産地を表示することは、他の原材料も同様に国産であるとの誤認を招くことも考えられますので、このような場合はキャベツだけでなく、だいこん（A国）、にんじん（B国）、キャベツ（国産）のように他の原材料についても原料原産地を表示することが望ましいと考えます。
- 3 なお、食品表示基準に規定する方法（表示方法－1～6に示してある方法）以外の方法で原料原産地表示を行う場合には、特色のある原材料等の表示の規定に従って、当該原料原産地名に近接して使用割合を表示する等の必要がありますので、御注意ください。

(表示方法－8) 義務表示対象品目であっても、一括表示欄外の例えば商品名の近くに特定の原産地の原材料を使用している旨を強調表示するには、特色のある原材料等の表示の規定に従って、使用割合を表示することが必要ですか。

(答)

- 1 義務表示対象品目について、商品名の近くに原料原産地を表示したい場合は、一括表示欄の原料原産地欄に「商品名下部に記載」のように表示することが必要です。このように、食品表示基準に規定する方法（表示方法－1～6に示してある方法）に従って表示する場合については、%表示を併記する必要はありません。
- 2 下記のように、食品表示基準に規定する方法以外の方法で原料原産地を表示する場合は、特色のある原材料等の表示の規定に従って、割合の表示が必要です。
 - ① 一括表示欄に「商品名の近くに表示」のように記載せずに、商品名の近くに原料原産地を強調表示
 - ② 複数の原産地のものを混合しているにもかかわらず、特定の原産地のみを強調して表示
- 3 なお、義務表示対象品目以外の商品についても、上記と同様の考え方となります。

(表示方法－9) 牛肉60%、豚肉40%の合挽肉であり、その中の表示対象である牛肉はアメリカ70%、オーストラリア30%の順で重量が多い場合は、原料原産地の表示は原材料欄に、牛肉（アメリカ70%、オーストラリア30%）と割合も表示することはできますか。

(答)

食品表示基準では割合までの表示を表示する必要はありませんが、自主的に事実に基づいて表示することは差し支えありません。

(表示方法-10) 大豆水煮など、遺伝子組み換えに関する表示義務が課せられている加工食品について、どのように原料原産地表示を行えばよいですか。

(答)

大豆水煮、ゆでた枝豆等、原料原産地表示の対象であり、かつ、遺伝子組換えに関する表示義務が課せられている加工食品については、下記《適切な表示例》のような方法で表示を行ってください。

《適切な表示例》

名称	大豆水煮
原材料名	大豆（A国、遺伝子組換えでない）、××、△△
⋮	⋮

名称	大豆水煮
原材料名	大豆（A国）（遺伝子組換えでない）、××、△△
⋮	⋮

名称	大豆水煮
原材料名	大豆（A国、B国）（遺伝子組換えでない）、××、△△
⋮	⋮

《不適切な表示例》

名称	大豆水煮
原材料名	大豆（A国、B国・遺伝子組換えでない）、××、△△
⋮	⋮

※ A国、B国のどちらが「遺伝子組換えでない」のか不明確であるため。

名称	大豆水煮
原材料名	大豆（遺伝子組換えでない、A国、B国）、××、△△
⋮	⋮

※ A国、B国のどちらが「遺伝子組換えでない」のか不明確であるため。

(表示方法-11) 輸入した原料を混合して製造するものであって、調達先が頻繁に変わるなど、例外的に原料の原産地ごとの重量割合が商品ごとに特定できない場合の表示の方法を教えてください。

(答)

原材料は、通常の場合、使用した原産国ごとの割合を製造業者が把握しているはずであるため、原材料に占める重量の割合が50%以上を占めるものの原産地を、原材料に占める重量割合の高い順に列記することとしています。

しかしながら、現実には、輸入した原料を混合して製造するものであって、調達先が頻繁に変わるなど、例外的に原料の原産地ごとの重量割合が商品ごとに特定できない場合があります。

例えば、塩たらこについては、米国、ロシア、国産の3ヶ国に原産国が限定されており、うち国産以外の米国産、ロシア産の原料は品質面でも、価格面でも大きな違いはみられないことから両国の原材料は混合使用され、製品ごとに使用した原産国の重量割合を特定することは極めて困難な状況にあります。

このため、こうした商品については、消費者に優良誤認を与えないことを条件に、別途その旨認識できるよう注意書きを加えることで、製造事業者の責任において原産地ごとの使用割合を合理的に判断し、その判断に従った順序で原産地を表示することを例外的に認めることとします。

例えば、塩たらこについては、米国産、ロシア産の原料のみを使用した商品については、直近1年間の原料使用実態を按分し、多い方から順に表示する等、事業者において原産地の表示順を決めたルールを定め、そのルールに従って表示することを可能とします。

ただし、この場合には、商品にその旨認識できるよう、「原料原産地は、当社における〇年の取扱い実績の多い順に表示しています。詳細は弊社にお尋ねください。」等、必ずしも商品ごとの重量割合順に表示しているものではないことを明記してください。

《表示例》平成19年の原料取扱い割合が、ロシア6割、米国4割の場合

名称	塩たらこ
原材料名	スケトウダラの卵（ロシア又は米国）
⋮	⋮

注) スケトウダラの原料原産地は、当社における平成19年の取扱い実績の多い順に表示しています。詳細は弊社にお尋ねください。

(次頁に続く)

※ なお、たらこ製品であっても国産原料を使用した場合には、上記のような表示（原材料名：スケトウダラの卵（国産又はロシア）等の表示）はできません。これは、国産原料が輸入原料に比較して高値で取引されることから、「国産」表示がある商品であって商品には実際に国産原料が使用されていない場合には消費者に対し優良誤認を与える可能性が高いと判断されるためです。

また、以下のように通常の原料原産地を記載し、例外的に変動する場合がある旨を記載する表示方法は認められませんので御注意ください。

×

名称	乾燥〇〇
原材料名	〇〇（A国）、××、△△
添加物	□□
内容量	100g
賞味期限	平成××年××月××日
保存方法	常温で保存してください。
製造者	××株式会社 B県××市××町×-×

商品名
原料の調達事情により、原料原産国は変動する場合があります。 この原料〇〇の原産国については、弊社にお尋ね下さい。

(表示方法－12) 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と表示例を教えてください。

(答)

第7条では、特定の原産地のものなど特色ある原材料を使用した旨表示する場合には、その使用割合の表示が義務付けられています。

一方、原料原産地表示では、原材料に占める重量の割合が50%以上を占めるものの原産地全てまたは2以上を表示することから、特定の原産地のもののみを強調して表示しているとは認められず、使用割合の表示までは必要ないと考えられることから、上記表示方法に従った表示を行っている場合には食品表示基準第7条の適用除外であることを明記しているものです。

この考え方は、食品表示基準別表第15の義務表示対象品目だけでなく、対象品目以外の品目に食品表示基準第3条に規定する方法に従って任意で表示する場合にも適用され食品表示基準第7条の適用除外となります。

この場合も、使用した原材料の原産地が複数ある場合には全てまたは2以上表示する必要があります。

また、一括表示外に特定の原産地のもののみを強調して表示する場合には、食品表示基準第7条の適用除外とはなりませんので、この場合は当該強調表示に近接した場所又は一括表示の原材料名に割合表示が必要です。

(次頁に続く)

《例》国産原料70%、A国産原料20%、B国産原料10%使用した商品の場合

- ① 任意で国産原料のみを強調表示 = 第7条を適用
(義務表示対象外品目の場合)

○

名称 .. 原材料名 ○○ (国産○○70%使用)、.. ..	×	名称 .. 原材料名 ○○ (国産)、.. ..
---------------------------------------	---	--------------------------------

強調したい原料のみ表示する場合は第7条が適用され、割合表示が必要

- ② 第3条に規定する方法に従い、原料の原産地全て又は2以上を重量順に表示 = 第7条の適用外 (義務表示対象、対象外品目とも共通)

○

名称 .. 原材料名 ○○ (国産、A国、B国).. ..	原料原産地を全て表示する場合は第7条の適用外
-------------------------------------	------------------------

- ③ 一括表示外に特定の原産地の原料のみを強調表示 = 第7条を適用
(義務表示対象、対象外品目とも共通)

【強調表示部】	【一括表示欄】
<p style="text-align: center;">国産○○使用</p> <div style="text-align: center; font-size: 2em; margin-top: 20px;">×</div>	名称 .. 原材料名 ○○ (国産、A国、B国).. ..
<p style="text-align: center;">国産○○70%使用</p> <div style="text-align: center; margin-top: 10px;"> × × </div>	名称 .. 原材料名 ○○ (国産、A国、B国).. ..

一括表示外に強調表示する場合は第7条を適用

別添 弁当・惣菜に係る表示

(第3条第1項「名称」関係)

(弁当－1) 弁当、惣菜の名称の表示は、どのような名称を用いればいいのですか。

(答)

名称は、弁当にあっては「幕の内弁当」、「のり弁当」、「とんかつ弁当」、「いなり寿司」等、惣菜にあっては「煮豆」、「つくだ煮」、「コロッケ」、「マカロニサラダ」等その内容を表す一般的な名称を表示することとしています。

(第3条第1項「消費期限又は賞味期限」関係)

(弁当－2)「弁当及びそうざいの衛生規範」(昭和54年6月29日環食第161号厚生労働省食品衛生課長通知)に「弁当にあつては、調理時間まで記載すること。」との記載があるが、これらの食品に消費期限を表示する場合、消費期限を「日」まででなく「時間」まで表示する必要があるのですか。

(答)

食品表示基準では、消費期限の日付の表示を義務付けており、「時間」までの表示を義務付けていません。しかしながら、品質(状態)の劣化が特に早い弁当の類にあつては、「年月日」に加えて、必要に応じて「時間」まで表示することが望まれます。

(第3条第1項「原材料名」及び「添加物」関係)

(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) 外観からその原材料が明らかなおかずの範囲を教えてください。フライ類などは表示の省略ができないのですか。

(答)

- 1 外観からその原材料が明らかなおかずとは、弁当の外部から一見してそのおかずが何であるかが確認できるものを指します。例えば、鶏の照り焼、焼鮭、目玉焼き、筑前煮、ポテトサラダなどが該当します。
- 2 フライや天ぷらのように衣で包まれたおかずは、衣の中身を確認するのが困難であり、その原材料が明らかではないと考えられるため、基本的に省略はできません。
- 3 ただし、
 - ① 外部から主要原材料の推定が可能なもの（例：形状からエビであることが推定可能なエビフライ、衣を透して中身が見える野菜の天ぷら、切り口からポテトコロケであることが推定可能なコロケなど）
 - ② 主要なおかずであって、弁当の名称に使用されているもの（例：ロースカツ弁当のロースカツ、サケ&メンチ弁当のメンチカツなど）
 - ③ シール等で内容物が明確なもの（例：メンチカツである旨のシールを商品表面に添付）については、「おかず」、「その他おかず」等と省略して表示することができます。

(弁当－５) 弁当の原材料表示について、「おかず」と省略できるものと、省略できないものが混在する場合、どのように表示すればよいのですか。

(答)

- 1 「おかず」と省略できるものと省略できないものが混在する弁当について、原材料名として省略できないおかず名のみを表示すると、その表示されたおかずがメインであるとの誤認を消費者に与えるおそれがあります。
- 2 このような場合、(弁当－３) に示した方法を活用し、メインとなるおかずを表示した上で、省略できないおかず名を表示することにより、その他のおかずを「その他おかず」等と省略して表示することが可能となります。
- 3 また、(弁当－４) に示したように、省略できないおかず名をシールで添付するなど工夫して情報提供を行うことにより、原材料表示の簡素化が可能となります。(また、省略できないおかずがメインとなるおかずである場合は、それを商品名にする(弁当－４) ことにより、原材料表示の簡素化が可能です。)

(次頁に続く)

※ 以下の表示例では、アレルギーを含む旨及び添加物の表示は省略していますが、実際の表示においては（弁当－9）を参考にしつつ、明瞭に表示することが必要です。

【省略可能なおかずと省略できないおかず（トンカツ、クリームコロッケ）の混在する弁当表示の簡素化の例】

※ トンカツやクリームコロッケは、衣で覆われており、外観からそのおかずの種類がわからないため、「おかず」と省略できません。

原材料名	ご飯、トンカツ、鶏唐揚げ、煮物（里芋、人参、ごぼう、その他）、焼鮭、卵焼き、クリームコロッケ、スパゲッティ、ポテトサラダ、大根刻み漬け、付け合わせ
------	---



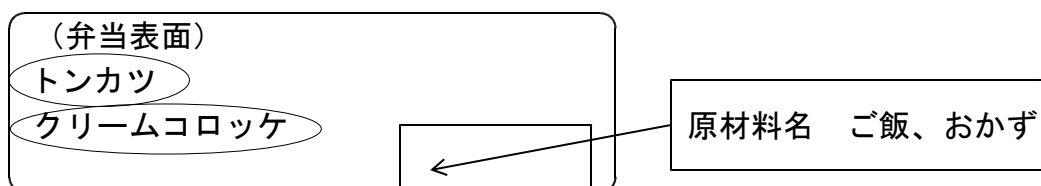
原材料名	ご飯、トンカツ、鶏唐揚げ、煮物（里芋、人参、ごぼう、その他）、焼鮭、卵焼き、クリームコロッケ、その他おかず
------	---

省略できない「クリームコロッケ」までを重量順に表示する場合、それ以下を「その他おかず」又は「その他付け合わせ」と表示可能。



原材料名	ご飯、トンカツ、鶏唐揚げ、煮物（里芋、人参、ごぼう、その他）、その他おかず（クリームコロッケほか）
------	---

上記方法の他、メインとなるものに加え、省略できないおかず名を表示する場合、「その他おかず（〇〇ほか）」又は「その他付け合わせ（〇〇ほか）」と表示可能。



おかずにふくまれるフライものが「トンカツ」、「クリームコロッケ」であることをシール添付で情報提供する場合、「おかず」と表示可能。



原材料名	ご飯、トンカツ、クリームコロッケ、その他おかず
------	-------------------------

省略できない「トンカツ」、「クリームコロッケ」のみを原材料名として表示することは、消費者に誤認を与える可能性があるため不可

(弁当－6) 複合原材料の原材料の表示を省略することができる具体例を教えてください。

(答)

1 次のいずれかに該当するときは複合原材料の原材料の表示を省略することができます。

(1) 複合原材料の製品の原材料に占める重量の割合が5%未満であるとき

(2) 複合原材料の名称からその原材料が明らかなきとき

なお、複合原材料の名称からその原材料が明らかなきときは、

① 複合原材料の名称に主要原材料が明示されている場合（例；鶏唐揚げ、鯖味噌煮等）

② 複合原材料の名称に主要原材料を総称する名称が明示されている場合（例；ミートボール、魚介エキス、植物性たんぱく加水分解物等）

③ JAS規格、食品表示基準別表第3、公正競争規約で定義されている場合（例；ロースハム、マヨネーズ等）

④ 上記以外で一般にその原材料が明らかである場合（例；かまぼこ、がんもどき、ハンバーグ等）

等が考えられます。

2 したがって、例えば、鶏唐揚げは「鶏唐揚げ」と表示すればそれ自体の原材料を省略することができますが、煮物については、「煮物」と表示するだけではその原材料が明らかとはいえないので、

「煮物（里芋、人参、ゴボウ、コンニャク、しょうゆ、砂糖、水飴、みりん、食塩）」

などと表示することとなりますが、当該複合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、当該複合原材料に占める重量割合が5%未満であれば「その他」とまとめて表示することが可能です。

(弁当－7) 駅弁のように、透明でない容器に入れられた弁当の原材料表示は簡素化できないのですか。

(答)

1 駅弁のように、透明でない容器に入れられた弁当の場合、商品を見ておかずを確認することができないため、原材料名の簡素化はできません。透明でない容器の場合は、商品表面全てを表示のために利用できるため、これまでどおり、原材料表示を簡素化せずに表示することが必要です。

2 なお、透明でない容器に入れられた弁当で、中身をディスプレイや写真で分かるようにしてあるものについても、原材料表示を簡素化できません。

(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。

(次頁に続く)

【アレルギーを含む旨の情報提供の例】

幕の内弁当

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

製造者 (株)〇〇
〇〇県〇〇市〇〇

加工日
〇〇〇〇

消費期限
〇〇〇〇

価格(円)

〇〇〇

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

[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（いわゆるプライスラ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

(次頁に続く)

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) 消費者向けの弁当、惣菜の原材料表示の具体的な表示例を教えてください。

(答)

- 1 弁当、惣菜の原材料表示は、食材である原材料と添加物を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、原材料はその最も一般的な名称をもって、添加物は食品表示基準第3条第1項の表の添加物の項の規定に従い表示してください。
- 2 ただし、複合原材料については複合原材料の規定に沿って表示してください。
(弁当－6 参照)
- 3 なお、付け合わせとして少量添えられるのり佃煮、小梅、ごま等は「付け合わせ」と表示することが可能です。

(次頁に続く)

【表示例】紅鮭弁当（内容量450グラム）の場合

原材料名	重量（割合）	原材料又は複合原材料の原材料	表示例
御飯	200g(44.4%)	うるち米	御飯
紅鮭	80g(17.8%)	紅鮭、食塩	紅鮭
煮物	50g(11.1%)	里芋、人参、ごぼう、こんにゃく、醤油、砂糖、みりん、水飴、食塩	煮物(里芋、人参、ゴボウ、その他)
つくね	30g(6.7%)	鶏肉、玉葱、ゴボウ、人参、長ねぎ、生姜、にんにく、パン粉、でん粉、植物性たん白、醤油、みりん、砂糖、食塩、油、鰹エキス、チキンエキス、酵母エキス	鳥つくね
切干大根煮	20g(4.4%)	切干大根、油揚、椎茸、こんにゃく、醤油、みりん、油、砂糖、だし	切干大根煮
厚焼卵	15g(3.3%)	鶏卵、砂糖	厚焼卵
大学芋	15g(3.3%)	さつまいも、油、糖類、みりん、醤油、醸造酢、でん粉、海藻抽出物	大学芋
切昆布煮	10g(2.2%)	切昆布、油揚、醤油、砂糖、みりん、油、だし	昆布煮
のり佃煮	10g(2.2%)	のり、醤油、砂糖、寒天	
たくあん	10g(2.2%)	大根、食塩、米ぬか	付け合わせ
ごま	5g(1.1%)	ごま	

複合原材料である「鳥つくね」は複合原材料の名称からその原材料が明らかであり、「切干大根煮」、「厚焼卵」、「大学芋」及び「切昆布煮」は製品の原材料に占める重量の割合が5%未満ですので、これらの複合原材料の原材料の表示は省略できます。

(弁当-12) のり佃煮やごまのように付け合わせ的に少量添えられ、その性格上日々変化する可能性のあるものまで、全て原材料表示をする必要があるのですか。

(答)

のり佃煮やごまのように付け合わせ的に少量添えられ、その性格上日々変化する可能性のあるものまで、全て原材料表示をすることは、技術的に困難な場合もあると認められることから、これらのものについては一括表示以外の箇所に特にその使用している旨を強調している場合を除き、「付け合わせ」等の名称をもって表示しても差し支えないものと考えます。

なお、ごまについては特定原材料に準ずるものに該当しますので、ごまが原材料として含まれる旨を可能な限り表示することが望ましいと考えます。

(弁当-13) 単品で販売される惣菜について、ほとんどの惣菜に使用されている砂糖、食塩、みりん等添加物以外の調味料は、主要原材料よりも使用量が少ないことから表示を省略することはできますか。

(答)

使用した原材料は全て表示することが基本ですので、使用量が少ないことをもって省略することはできません。

(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) 弁当、惣菜の内容量の表示は、内容重量をグラム単位で表示する必要があるのですか。

(答)

- 1 内容量を表示する場合には、内容重量で表示する方法のほかに、「1個」、「1食」、「1人前」等内容数量による表示が可能であり、この場合に、内容量を外見上容易に識別できるものは、内容数量の表示の省略が可能です。
- 2 弁当、おにぎり、サンドイッチ、惣菜等は、一般的には、「1食」、「1人前」であることや個数が外見上容易に識別できることから、内容数量の表示は省略が可能となります。

(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) 表示は、弁当、惣菜を製造した者が必ずしなければならないのですか。販売業者が表示してもいいのですか。

(答)

原則として製造業者が表示をすることとしています。なお、製造業者との合意等があれば、販売業者が製造業者に代わって表示をすることができます。

(弁当－16) 対面販売で、客の注文に応じて弁当、惣菜をその場で容器に詰めて販売している場合、食品表示基準に基づく表示が必要なのですか。

(答)

対面販売で客の注文に応じて弁当、惣菜をその場で容器に詰めて販売する加工食品については、食品表示基準における容器包装に入れられた加工食品に該当せず、食品表示基準第40条に定める生食用牛肉の注意喚起表示を除き、食品表示基準に基づく表示は必要ありません。

(第5条関係)

(弁当－17) 対面販売で弁当、惣菜を販売している場合であって、繁忙時に備えて、あらかじめ容器に入れている場合は、食品表示基準に基づく表示が必要なのですか。

(答)

繁忙時に備えてあらかじめその日の販売見込み量を容器に入れておくことは、客の注文に応じて容器に入れる範囲と考えられるので、食品表示基準に基づく表示の必要はありません。

(弁当－18) 小売店の店内で弁当、惣菜を作って、容器包装に入れて販売する場合は、食品表示基準に基づく表示が必要ですか。バックヤードや店舗と同一敷地内の施設で作って容器包装に入れて販売する場合や、別の場所にあるセントラルキッチンから配送されたものを販売する場合はどうなりますか。

(答)

- 1 小売店の店内で弁当、惣菜を作って容器包装に入れて販売する場合やバックヤードや店舗と同一敷地内の施設で作って容器包装に入れて販売する場合など、「食品を製造し、又は加工した場所で販売する場合」については、製造又は加工をした者が消費者に直接販売しており品質について説明できると考えられることから、原材料名、内容量など一部の表示は必要はありません。
- 2 しかしながら、別の場所にあるセントラルキッチンから配送されたものを販売する行為は、消費者への直接販売に該当しません。
- 3 なお、詳細は、食品表示基準第5条第1項の表食品を製造し、又は加工した場所で販売する場合の項を御確認ください。

(第7条関係)

(弁当-19) 「かに弁当」、「いくら弁当」、「松阪牛肉弁当」等は、製品の名称が特色のある原材料を使用した旨を示す表示に当たりますか。

(答)

- 1 「かに」、「いくら」は一般的な原材料名であり、特色のある原材料には該当しません。
- 2 「松阪牛肉」は銘柄名(ブランド名)であり、特色のある原材料に該当します。したがって、「松阪牛肉」を100%使用していない場合に「松阪牛肉弁当(牛肉に占める松阪牛の割合〇%)」のように強調して表示するのであれば、使用した牛肉に占める「松阪牛肉」の割合を表示する必要があります。

(弁当-20) 特定の原産地の原材料を使用した旨を表示する場合、一定量(重量比)以上使用していないと表示することはできないのですか。

(答)

特定の原産地の原材料を使用した旨を表示する場合に、その原材料の量について一定量以上使用していなければならないというものではありませんが、実際のものよりも優良な製品であると誤認させる表示は不適切です。

(第8条関係)

(弁当-21) 名称、原材料名、内容量等の表示事項は、必ず、食品表示基準別記様式1で示された順番で表示しなければならないのですか。また、2枚のラベルに分けて表示してはいけないのですか。

(答)

- 1 消費者向け製品については、名称、原材料名、内容量等の表示事項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一括して表示されているのであれば、食品表示基準別記様式1に示されている順番を変更して表示することや、プライ斯拉ベルによる表示など、食品表示基準別記様式1以外の様式で表示することも可能です。
- 2 また、ラベルは1枚のラベルで表示すべきですが、容器包装の大きさ、形状から1枚で表示することができない場合には、2枚に分けて表示してもやむを得ないものと考えます。

(第9条関係)

(弁当-22) 「スペシャル」、「特選」、「最高級」等の用語を表示した場合、同一種類の商品と比較して高級イメージを与えることになると思いますが、これらの用語を用いる場合、何か規制がありますか。

(答)

- 1 食品表示基準では、食品表示基準第3条（横断的義務表示）、第4条（個別的義務表示）、第6条（推奨表示）及び第7条（任意表示）に掲げる表示事項に関連して、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、等級ある日本農林規格の格付け対象品目であって、格付けが行われた食品以外のものにあつては、等級を表す用語などの表示を表示禁止事項と規定しています。
- 2 「スペシャル」、「特選」、「最高級」等の用語について表示禁止事項に該当するか否かは、個々の事例ごとに判断することとなりますが、客観的な基準に基づくものであるか否かが一つの判断の目安となると考えます。

別添 生食用牛肉に関する事項

(牛肉－１) なぜ、生食用牛肉の表示基準が設けられているのですか。

(答)

- 1 生食用牛肉等の安全性確保については、平成10年に策定された「生食用食肉の衛生基準」((平成10年9月11日生衛発第1358号厚生省生活衛生局長通知)の別添。以下「衛生基準」という。)により、適切な衛生管理や表示が行われるよう都道府県等を通じて事業者への指導を行ってきたところですが、平成23年4月に発生した飲食チェーン店での腸管出血性大腸菌による食中毒事件を受け、厚生労働省において罰則を伴う強制力のある生食用牛肉の規格基準を策定することとなりました。
- 2 そこで、この規格基準の策定に併せて、生食用牛肉の表示義務を設けることとしたものです。

(牛肉－２) 生食用牛肉の表示義務はどのような内容ですか。

(答)

生食用牛肉の表示義務の内容は以下のとおりです。

- 1 容器包装に入れられた牛肉(内臓を除く。)であって生食用のものを販売する場合は、以下の事項を容器包装の見やすい箇所に表示
 - (1) 生食用である旨
 - (2) と殺又は解体が行われたと畜場の所在する都道府県名(輸入品にあつては、原産国名)及びと畜場である旨を冠した当該と畜場の名称
 - (3) 食品衛生法に基づく生食用食肉の規格基準の加工基準に適合する方法で加工が行われた施設(以下「加工施設」という。)の所在する都道府県名(輸入品にあつては、原産国名)及び加工施設である旨を冠した当該加工施設の名称
 - (4) 一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨
 - (5) 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
- 2 容器包装に入れられていない牛肉(内臓を除く。)であって生食用のものを販売する場合は、以下の事項を店舗(飲食店等)の見やすい場所に表示
 - (1) 一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨
 - (2) 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

(牛肉－３) 本表示基準の対象となる生食用牛肉とはどのようなものですか。

(答)

- 1 生食用牛肉の表示義務の対象となる生食用牛肉の範囲は、生食用牛肉の規格基準の対象である生食用の牛肉と同じです。
- 2 厚生労働省が策定した生食用牛肉の規格基準の対象となるのは、生食用牛肉として販売される牛肉（内臓を除く。）で、いわゆるユッケ、タルタルステーキ、牛刺し及び牛タタキが含まれます。また、これらを食材として調理し、販売される惣菜も対象となります。
- 3 なお、ステーキについては、これまでのところ腸管出血性大腸菌及びサルモネラ属菌を原因とする食中毒事例が報告されていないことから、生食用牛肉の規格基準の対象とはされていません。

(牛肉－４) 業者間取引の場合についても表示が必要ですか。必要な場合、送り状等による表示も認められますか。

(答)

業者間取引の場合についても表示は必要です。また、生食用牛肉の表示は、食品を摂取する際の安全性に関するものですので、容器包装の見やすい箇所に直接表示することが必要です。したがって、この場合、送り状等による表示は認められません。

(牛肉－５) 肉屋やスーパーマーケットにおいて客の求めに応じて生食用牛肉を量り売りする場合にも表示は必要ですか。

(答)

この場合には、店舗の見やすい場所に「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」の注意喚起に係る表示を行う必要があります（牛肉－２参照）。

(牛肉－６) 生食用牛肉の表示が必要となるのは、どの段階からですか。

(答)

- 1 生食用牛肉の表示義務は、生食用牛肉の規格基準の加工基準（７）に規定されている加熱殺菌を行った後の生食用の牛肉に対しておかかります。
- 2 なお、仮に、同加工基準（７）に規定する「容器包装に入れ、密封」した状態の食肉を、同加工基準（７）に規定する加熱殺菌を行うために別の事業者の販売する場合には、その販売時の食肉には本表示基準の表示義務はかかりませんが、この食肉の容器包装に「(同加工基準（７）に規定する) 加熱殺菌を行う前の食肉である」旨が分かるように表示することが望ましいと考えます。

(牛肉－7) 飲食店等の店舗に対しても表示を義務付けることにしたのはなぜですか。

(答)

食中毒事件の再発防止のためには、容器包装への表示だけではなく、飲食店等における消費者への注意喚起も重要との考えから、生食用牛肉については、飲食店等において注意喚起表示を義務付けることとしたものです（牛肉－12参照）。

(牛肉－8) 店舗の見やすい場所への表示については、具体的にどのような方法による表示が可能ですか。

(答)

- 1 店舗の見やすい場所への表示の方法としては、表示ボード、メニュー、テーブル立て等による表示が可能です。
- 2 生食用牛肉を注文しようとする消費者が、その注文時に目で確認できる場所へ表示することが望ましいと考えます。

(牛肉－9) 店舗において生食用牛肉を提供する場合に、容器包装に入れて販売する場合と同様の表示を義務付けなかったのはなぜですか。

(答)

- 1 飲食店等の店舗において食品を提供する場合には、と畜場・加工施設等の情報は、店舗で確認することができることから、まずは最も重要度の高いと思われる消費者に対する注意喚起に係る表示を義務化することとしたものです。
- 2 なお、飲食店等の店舗において食品を提供する場合においても、消費者の求めに応じて情報提供できるよう、また、食中毒発生時等の遡り調査が迅速に行えるよう、生食用牛肉のと畜場や加工施設の名称等についての記録を適切に保管することが望ましいと考えます。

(牛肉－10) 飲食店において、他事業者から購入した容器包装に入れられた生食用牛肉を提供する場合、表示は必要ですか。

(答)

食品表示基準第4条において、「一般用加工食品のうち別表第十九の上欄に掲げる食品を販売する際（設備を設けて飲食させる場合を除く。）」と規定されていることから、飲食店において容器包装された生食用牛肉を提供する場合は表示義務はありません（食品表示基準第19条も同様）。

しかしながら、飲食店等では、生食用牛肉を容器ごと客に提供し、客が自ら調味液等で味付けをし喫食している事例があり、生食用牛肉における過去の食中毒事例の重篤性等を踏まえると、飲食店であっても容器包装に入れられた加工食品を販売する場合には、表示することが望ましいと考えます。

(牛肉-11) 店舗において表示する場合に、文字の大きさ等の決まりはありますか。

(答)

- 1 店舗において表示する場合には、店舗の見やすい場所に表示することとされていますが、具体的な文字の大きさ等は定めていません。
- 2 個々の店舗のレイアウトや表示方法を踏まえて、消費者に十分に見やすい大きさや色により表示する必要があります。

(牛肉-12) 注意喚起表示を義務付けることにしたのはなぜですか。

(答)

- 1 注意喚起表示として、「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」を設定しています（牛肉-2参照）。
- 2 牛肉の生食のリスクについては、これまでも国や地方自治体等において普及啓発を行ってきましたが、生食用牛肉の販売に際して注意喚起に係る表示を義務付けることにより、消費者に対して、広く、確実に注意喚起を行うとともに、生食用牛肉の食中毒のリスクに関して、より一層の普及啓発を図ることとしたものです。
- 3 そのため、容器包装への表示のみならず、飲食店や対面販売店等の店舗においても、注意喚起に係る表示義務を課しています。
- 4 なお、当然のことながら生食用牛肉以外の食品にも食中毒のリスクはありますが、生食用牛肉については、その食中毒の発生頻度のみならず、腸管出血性大腸菌等による食中毒が発生した際の健康への影響の重篤さにも鑑みて、注意喚起に係る表示基準の対象としました。

(牛肉-13) 注意喚起に係る表示における「リスク」の定義を教えてください。

(答)

食品のリスクは一般的には以下のとおり定義されていますが、牛肉の生食に係る注意喚起表示における「一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨」の表示については、牛肉の生食により重篤な食中毒になるおそれがあることを消費者に認識していただくことがその主旨になります。

(リスクの定義：食品の安全性に関する用語集（第4版）食品安全委員会より）

「食品中にハザード※が存在する結果として生じる人の健康に悪影響が起きる可能性とその程度（健康への悪影響が発生する確率とその影響の程度）」

※ ハザード（危害要因）：人の健康に悪影響を及ぼす原因となる可能性のある食品中の物質または食品の状態。有害微生物等の生物学的要因、汚染物質や残留農薬等の化学的要因、食品が置かれる温度の状態等の物理的要因がある。

(牛肉-14)「一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨」や「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」の表示は具体的にどのように行えばよいですか。

(答)

1 注意喚起に係る表示基準である「一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨」や「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」の表示については、その主旨に沿った表示内容であれば、必ずしもこの文言のとおりに表示する必要はありません。

例えば、以下のような表現であれば、この表示基準に適合しているものとみなされます。

○「一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨の表示例

- ・「一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがあります。」
- ・「食肉（牛肉）の生食は、重篤な食中毒を引き起こすリスクがあります。」
- ・「牛肉を生食することにより、重篤な食中毒となるおそれがあります。」

○「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」の表示例

- ・「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。」
- ・「お子様、お年寄りなど抵抗力の弱い方は、食肉（牛肉）を生で食べないようお願いいたします。」
- ・「お子様、お年寄り、体調の優れない方は、牛肉を生で食べないでください。」

2 なお、「子供」、「高齢者」、「その他食中毒に対する抵抗力の弱い者」については例示ではありませんので、これら3つの用語を示す言葉はそれぞれ3つとも全て表示する必要があります。

(牛肉－15) 注意喚起表示における「子供」、「高齢者」とはどのくらいの年齢の人を指しますか。また、「食中毒に対する抵抗力の弱い者」とは具体的にどのような人のことを指しますか。

(答)

- 1 病原微生物により汚染された食品を摂取した場合に食中毒になるかどうかは、個人差があること、仮に同一人物であっても、日々の体調等にもよることから、明確な線引きが困難であると考えられます。
- 2 この注意喚起表示における「子供」とは概ね中学生以下、「高齢者」とは概ね65歳以上の人を想定していますが、「子供」、「高齢者」及び「食中毒に対する抵抗力の弱い者」も含めて、その年齢等の範囲を明示的に示すことは上記の理由から困難であるとともに適当ではないものと考えます。
- 3 むしろ、子供、高齢者その他食中毒に対する抵抗力の弱い方は牛肉の生食を控えるべきである旨を広く周知することが大切であると考えます。

(牛肉－16) 「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」の表示を義務化するのであれば、そもそも子供や高齢者等への提供を禁止すべきではないでしょうか。

(答)

- 1 「子供」、「高齢者」及び「食中毒に対する抵抗力の弱い者」について、その年齢等の範囲を明示的に示すことは困難であるとともに適当ではないものと考えます（牛肉－15参照）。
- 2 以上の理由などから、子供や高齢者等への提供を法律上禁止することは考えていませんが、生食用牛肉の販売に際して注意喚起表示を義務付けることにより、消費者に対して、広く、確実に注意喚起を行うとともに、生食用牛肉の食中毒のリスクに関して、より一層の普及啓発を図ることとしたものです。

(牛肉－17) 「ユッケ用」、「タルタルステーキ用」、「牛刺し用」、「牛タタキ用」等の表示をした場合、生食用である旨の表示を省略することはできますか。

(答)

- 1 生食用である旨の表示は、「生食用」、「生のまま食べられます」等のように明確に生食用であることが分かるように表示する必要があります。
- 2 「ユッケ用」、「タルタルステーキ用」、「牛刺し用」、「牛タタキ用」等の表示を生食用である旨の表示とみなすことはできません。したがって、これらの表示をしたとしても、生食用である旨の表示を省略することはできません。

(牛肉-18) と畜場番号や個体識別番号を表示することにより、と畜場の名称の表示を省略することはできますか。

(答)

と畜場の名称の表示については、と畜場番号や牛の個体識別のための情報の管理及び伝達に関する特別措置法（平成15年法律第72号）に規定する個体識別番号の表示をもって代えることはできません。

(牛肉-19) 個体識別番号からと畜場の把握ができるかと思いますが、と畜場名やと畜場の所在する都道府県名を表示する必要があるのはなぜですか。

(答)

と畜場名やと畜場が所在する都道府県名を容器包装に直接表示することにより、生食用牛肉のと畜が行われたと畜場が明確になり、生食用牛肉を取り扱うと畜業者の責任が明確になるとともに、食中毒発生時の迅速な原因究明や被害拡大防止につながるものと考え、これらの表示を義務付けることとしたものです。

(牛肉-20) 加工施設の名称については、その営業者が任意に決めて表示することができますか。

(答)

加工施設の名称については、食中毒発生時に迅速に施設を特定することができるよう、その営業者が営業許可申請書に記載した営業所の名称、屋号又は商号を表示することが望ましいと考えます。

(牛肉-21) と畜場や加工施設の所在地の表示が都道府県名まででよいのはなぜですか。

(答)

- 1 食品の容器包装には現在も様々な表示項目が義務付けられています。表示スペースに限りがあることから、と畜場や加工施設の所在地については、都道府県名までを義務表示の対象にすることとしたものです。
- 2 ただし、同一都道府県内に同一の名称のと畜場や加工施設が存在する場合には、と畜場や加工施設が特定できる程度に詳細に所在地を表示することが望ましいと考えます。

(牛肉－22) 表示が必要となる加工施設の範囲はどこからどこまでですか。

(答)

- 1 生食用牛肉に表示が必要となる加工施設とは、生食用牛肉の規格基準の加工基準に適合する方法で加工が行われた施設です。具体的には、同加工基準において枝肉から切り出された肉塊に係る処理から加熱殺菌及び冷却までのいずれかの工程を行った施設になります。
- 2 仮に、同加工基準（7）に規定する「気密性のある清潔で衛生的な容器包装に入れ、密封」する施設と、「肉塊の表面から深さ1 cm以上の部分までを60°で2分間以上加熱する方法又はこれと同等以上の殺菌効果を有する方法で加熱殺菌」を行う施設が異なる場合には、それぞれの加工施設の名称を表示する必要があります。この場合、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明示することが望ましいと考えます（牛肉－24参照）。

(牛肉－23) 「加工施設」の表示が義務化されていますが、従来から食肉に義務付けられている「加工者」の表示との関係はどうなりますか。

(答)

- 1 生食用牛肉の規格基準の加工基準に適合する方法で加工を行なった施設については、「加工施設」として、その名称とその施設の所在する都道府県名を表示する必要があります（牛肉－22参照）。
- 2 この「加工施設」の表示とは別に、最終的な加工（最終的な包装）を行った施設については、従来どおり、「加工者」として、加工所の所在地と加工者の氏名又は名称を表示する必要があります。

(牛肉-24) 加工施設である旨の表示はどのようにすればよいですか。

(答)

- 1 加工施設である旨の表示は、基本的には、そのまま「加工施設」と表示することとなります。
- 2 しかし、「加工者」の表示と明確に区別するために、「加工施設（加熱殺菌）」、「加熱殺菌加工施設」、「生食用加工施設（加熱殺菌）」などと表示しても差し支えありません。

(例 1)

加工施設（加熱殺菌）	〇〇食肉卸売市場（〇〇県）
------------	---------------

(例 2)

加工施設	(密封包装) 〇〇食肉卸売市場（〇〇県） (加熱殺菌) 〇〇ミートセンター（〇〇県）
------	---

(牛肉-25) 輸入品の場合も、と畜場や加工施設の名称、それらの所在する都道府県名の表示は必要ですか。

(答)

- 1 輸入品の場合についても、国内品と同様の表示が必要となります。この場合、と畜場名や加工施設名は邦文で表示する必要があります。
- 2 また、輸入品の場合、都道府県名に代えて原産国名を邦文で表示することになります。

(牛肉-26) 生食用牛肉の表示は努力義務ですか。守らなかった場合には、罰則等の対象になりますか。

(答)

生食用牛肉の表示は全て法的義務を伴うものであり、守らなかった場合は、食品表示法に基づく行政措置や罰則の対象になります。

(牛肉-27) 生食用牛肉の規格基準に適合している旨や、加熱殺菌の方法等の表示を義務付けていないのはなぜですか。また、任意でこのような表示を行うことはできますか。

(答)

- 1 生食用牛肉の規格基準の設定により、この規格基準に適合した牛肉のみ生食用としての提供や販売が可能になることから、規格基準に適合している旨や、加熱殺菌の方法等の表示を法的に義務付ける必要性は少ないと考えています。
- 2 なお、これらの表示を事実に基づいて任意で行うことは差し支えありません。

(牛肉-28) 加熱用である旨の表示を義務付けていないのはなぜですか。また、任意で加熱用である旨の表示をすることはできますか。

(答)

- 1 現状において、一般的には、消費者がスーパー等で牛肉を購入する場合には「加熱加工用」として認識して購入していると思われまますので、生食用の牛肉について「生食用である旨」をしっかりと表示することが重要と考えます。
- 2 なお、加熱用である旨の表示を事実に基づいて任意で行うことは差し支えありません。

(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、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	〇〇国
と 畜 場	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を表示

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。

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 魚介類の種毎の名称の表示

魚介類は、種により品質や価格に違いがある場合が多いため、消費者の商品選択に際し種名は重要な情報となることから、種による形態や品質の違いが生産者や流通業者の間で認識され、これが取引価格に反映されている場合は、原則として、種毎の名称を表示してください。

なお、消費者の商品選択に資するためには、消費者に正確な情報を提供する必要がある一方で、馴染みのない標準和名等の表示によって消費者が混乱することがないように配慮する必要があります。このため、種に応じて、標準和名を基本としつつも、より広く一般に使用されている和名があれば、この名称を表示することができます。

(例) 一般に使用されている和名を表示する例

標準和名	一般に使用されている和名
キアンコウ	アンコウ
ホッコクアカエビ	アマエビ、ナンバンエビ

② 複数の魚介類の総称の表示

複数の種の間で形態や品質の差が判然ではない等の理由から、種名の表示が困難であったり、又は消費者の商品選択にとって有用でない場合も少なくありません。このような場合は、属名、科名、広く一般的に使用されている呼称等を勘案し、その魚介類の内容を的確に表し一般に理解される名称を表示してください。

(例) 複数の魚介類の総称の例

標準和名	総称
ハマグリ チョウセンハマグリ シナハマグリ	ハマグリ

③ 標準和名がない種の名称の表示

標準和名がない種については、広く一般的に使用されている和名、原産国での名称、通常取引名、学名等を勘案し、その魚介類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。

(例) 標準和名がない場合

学名 (原産国での名称)	表示
<i>Sardina pilchardus</i> (サーディン)	イワシ

以上の考え方に従って、現在流通している国産の魚介類の名称を例示すれば、別表1のとおりとなります。

(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」をまとめたものを「目」といいます。

○ 標準和名

分類学等の専門家により各々の種等の分類単位に付けられた和名です。任意に提唱された和名が、専門家間で認知され、一般向けの書物等でも使用されることにより、日本全国の標準となったものです。海外漁場魚介類及び外来種の中には、専門家間で複数の異なった和名が提唱されている場合もあり、標準和名の統一は、魚介類の分類に応じて日本魚類学会、日本貝類学会、日本甲殻類学会が取り組んでいます。

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 地方名

地域特有の名称（地方名）がある魚介類については、その地方名がその内容を表すものとして一般に理解される地域においては、その地方名を表示することができます。ただし、その地方名が一般に理解される地域以外の地域においても販売される場合は、消費者がその魚介類の種を明確に識別できるよう地方名に標準和名を併記してください。

（例）地方名の例

標準和名	地方名（対象地域）
キダイ	ハナダイ（神奈川県）
チダイ	ハナダイ（小名浜、小湊）
スルメイカ	マイカ（三陸、北海道）
コウイカ	マイカ（瀬戸内海）
マアナゴ	ハモ（北海道・東北、山陰）
クロダイ	チヌ（西日本）
イボダイ	シズ・ボウゼ（関西）

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	シズダイ、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 交雑種（ハイブリッド：hybrid）・改良種

異種・異属間で人為的に交配されて作出された魚介類の名称については、交雑に用いた魚介類の名称を表示し、「交雑種である旨」を併記してください。

（例）交雑種であるブリヒラ（近畿大学の登録商標）の名称の表示例

ブリ×ヒラマサ（交雑種）

また、選択育種を行うなどして作出された魚介類の名称については、当該改良種に使用されている品種名を表示してください。

（例）ドナルドソン・ニジマス

6 ブランド名

ブランド名（商品名）は、食品表示法に基づく魚介類の「名称」ではないことから、魚介類の名称としては使用できません。なお、ブランド名を任意に商品に表示することは差し支えありませんが、景品表示法の不当表示や食品表示基準の表示禁止事項に該当するような用語を使用してはなりません。

（例）

ブランド名（商品名）	魚介類の名称（標準和名）
関さば	マサバ
越前ガニ	ズワイガニ
明石タコ	マダコ

（加工食品）

1 水産物加工食品の原材料名（一般ルール）

水産物加工食品は、一般に加工度が低く原材料がおおむね原形をとどめているものから、加工度が高く複数の原材料が混合使用され原形をとどめていないものまで多種多様なものがあります。このため、水産加工品の原材料名については、魚介類の名称のルールを基本としつつ、品目特性に応じ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。

また、塩干物や味付け切り身等生鮮食品に近似する加工度の低い水産物加工品については、消費者からの要望も踏まえ、魚介類の名称のルールに準じて原材料名を表示してください。

（例）加工度が低い水産物加工食品の原材料名の表示例

水産物加工食品の名称	原材料名
かれい干物	むしがれい
さけ粕漬け	べにぎけ、酒粕、みりん、…
塩蔵さけ	しろさけ、食塩

2 水産物加工食品のブランド名

水産物加工食品のブランド名（商品名）は、食品表示法に基づく水産物加工食品の「名称」や「原材料名」ではないことから、これらの名称や原材料名としては使用できません。なお、ブランド名を任意に商品に表示することは差し支えありませんが、景品表示法の不当表示や食品表示基準の表示禁止事項に該当するような用語を使用してはなりません。

（例）水産物加工食品のブランド名の例

水産物加工食品のブランド名	水産物加工食品の名称	原材料名
静岡産鰻蒲焼き	うなぎ蒲焼き	うなぎ
関あじ一夜干し	あじ一夜干し	まあじ

(別表 1)

国産の生鮮魚介類の名称例

標準和名 (種名)	左欄に代わる 一般的名称例	学名 (種名)	備考
【魚類】			
ネズミザメ	—	<i>Lamna ditropis</i>	
アオザメ	—	<i>Isurus oxyrinchus</i>	
アブラツノザメ	—	<i>Squalus acanthias</i>	
アカエイ	—	<i>Dasyatis akajei</i>	
ウルメイワシ	—	<i>Etrumeus teres</i>	
マイワシ	—	<i>Sardinops melanostictus</i>	
カタクチイワシ	—	<i>Engraulis japonica</i>	
ニシン	—	<i>Clupea pallasii</i>	
ニホンウナギ	ウナギ (*)	<i>Anguilla japonica</i>	*ウナギ属の 総称
マアナゴ	アナゴ (*)	<i>Conger myriaster</i>	*アナゴ科の 総称
クロアナゴ	アナゴ (*)	<i>Conger japonicus</i>	
ハモ	—	<i>Muraenesox cinereus</i>	
スズハモ	ハモ	<i>Muraenesox bagio</i>	
ニギス	—	<i>Glossanodon semifasciatus</i>	
キュウリウオ	—	<i>Osmerus dentex</i>	
シシャモ	—	<i>Spirinchus lanceolatus</i>	
ワカサギ	—	<i>Hypomesus nipponensis</i>	
チカ	—	<i>Hypomesus japonicus</i>	
アユ	—	<i>Plecoglossus altivelis altivelis</i>	
シラウオ	—	<i>Salangichthys microdon</i>	
イワナ	—	<i>Salvelinus leucomaenis</i>	
ニジマス	—	<i>Oncorhynchus mykiss</i>	
ヤマメ (* 1)	—	<i>Oncorhynchus masou masou</i>	* 1 サクラマスの 陸封型
アマゴ (* 2)	—	<i>Oncorhynchus masou ishikawae</i>	* 2 サツキマスの 陸封型
カラフトマス	アオマス	<i>Oncorhynchus gorbusha</i>	
サケ	シロサケ、アキサケ、アキアジ	<i>Oncorhynchus keta</i>	
ギンザケ	—	<i>Oncorhynchus kisutch</i>	
マスノスケ	キングサーモン	<i>Oncorhynchus tshawytscha</i>	
ベニサケ	—	<i>Oncorhynchus nerka</i>	
マエソ	—	<i>Saurida macrolepis</i>	
ワニエソ	—	<i>Saurida wanieso</i>	
アオメエソ	ヒカリ	<i>Chlorophthalmus albatrossis</i>	
サンマ	—	<i>Cololabis saira</i>	
サヨリ	—	<i>Hyporhamphus sajori</i>	

トビウオ	—	<i>Cypselurus agoo agoo</i>	
エゾイソアイナメ	—	<i>Physiculus maximowiczi</i>	
マダラ	—	<i>Gadus macrocephalus</i>	
スケトウダラ	スケソウダラ	<i>Theragra chalcogramma</i>	
キアンコウ	アンコウ	<i>Lophius litulon</i>	
キンメダイ	—	<i>Beryx splendens</i>	
ボラ	—	<i>Mugil cephalus cephalus</i>	
アカカマス	—	<i>Sphyraena pinguis</i>	
ヤマトカマス	—	<i>Sphyraena japonica</i>	
スズキ	—	<i>Lateolabrax japonicus</i>	
キジハタ	—	<i>Epinephelus akaara</i>	
クエ	—	<i>Epinephelus bruneus</i>	
マハタ	—	<i>Epinephelus septemfasciatus</i>	
ムツ	—	<i>Scombrops boops</i>	
ブリ	—	<i>Seriola quinqueradiata</i>	
ヒラマサ	—	<i>Seriola lalandi</i>	
カンパチ	—	<i>Seriola dumerili</i>	
マアジ	—	<i>Trachurus japonicus</i>	
ムロアジ	—	<i>Decapterus muroadsi</i>	
マルアジ	—	<i>Decapterus maruadsi</i>	
シマアジ	—	<i>Pseudocaranx dentex</i>	*キンガメアジ属の総称
イトヒラアジ	—	<i>Carangichthys dinema</i>	
ギンガメアジ	ヒラアジ (*)	<i>Caranx sexfasciatus</i>	
シイラ	—	<i>Coryphaena hippurus</i>	
シログチ	イナギ	<i>Pennahia argentata</i>	
クログチ	—	<i>Atrobucca nibe</i>	
キグチ	—	<i>Larimichthys polyactis</i>	
バラヒメダイ	—	<i>Pristipomoides typus</i>	
イサキ	—	<i>Parapristipoma trilineatum</i>	
ソコイトヨリ	—	<i>Nemipterus bathybius</i>	
イトヨリダイ	イトヨリ	<i>Nemipterus virgatus</i>	
キダイ	ヒコダイ	<i>Dentex hypselosomus</i>	
チダイ	—	<i>Evynnis tumifrons</i>	
マダイ	—	<i>Pagrus major</i>	
クロダイ	—	<i>Acanthopagrus schlegelii</i>	
ツボダイ	—	<i>Pentaceros japonicus</i>	
イシダイ	—	<i>Oplegnathus fasciatus</i>	
ハタハタ	—	<i>Arctoscopus japonicus</i>	
スギ	—	<i>Rachycentron canadum</i>	
バショウカジキ	—	<i>Istiophorus platypterus</i>	

マカジキ	—	<i>Kajikia audax</i>	
クロカジキ	—	<i>Makaira mazara</i>	
シロカジキ	—	<i>Istiophorus indica</i>	
メカジキ	—	<i>Xiphias gladius</i>	
マサバ	—	<i>Scomber japonicus</i>	
ゴマサバ	—	<i>Scomber australasicus</i>	
サワラ	—	<i>Scomberomorus niphonius</i>	
ハガツオ	—	<i>Sarda orientalis</i>	
ヒラソウダ	—	<i>Auxis thazard</i>	
カツオ	—	<i>Katsuwonus pelamis</i>	
キハダ	キハダマグロ	<i>Thunnus albacares</i>	
メバチ	バチマグロ、メバチマグロ	<i>Thunnus obesus</i>	
ビンナガ	ビンチョウ、ビンナガマグロ	<i>Thunnus alalunga</i>	
クロマグロ	ホシマグロ	<i>Thunnus orientalis</i>	
ミナミマグロ	インドマグロ	<i>Thunnus maccoyii</i>	
タチウオ	—	<i>Trichiurus japonicus</i>	
アカメバル	メバル (*)	<i>Sebastes inermis</i>	*再分類前の名称
シロメバル	メバル (*)	<i>Sebastes cheni</i>	
クロメバル	メバル (*)	<i>Sebastes ventricosus</i>	
ウスメバル	—	<i>Sebastes thompsoni</i>	
クロメヌケ	—	<i>Sebastes glaucus</i>	
ヤナギメバル	—	<i>Sebastes itinus</i>	
ヤナギノマイ	—	<i>Sebastes steindachneri</i>	
アコウダイ	—	<i>Sebastes matsubarae</i>	
アラメヌケ	—	<i>Sebastes melanostictus</i>	
アラスカメヌケ	—	<i>Sebastes alutus</i>	
ヒレグロメヌケ	—	<i>Sebastes borealis</i>	
オオサガ	—	<i>Sebastes iracundus</i>	
バラメヌケ	—	<i>Sebastes baramenuke</i>	
クロソイ	—	<i>Sebastes schlegelii</i>	
カサゴ	—	<i>Sebastiscus marmoratus</i>	
キチジ	—	<i>Sebastolobus macrochir</i>	
ギンダラ	—	<i>Anoplopoma fimbria</i>	
アイナメ	—	<i>Hexagrammos otakii</i>	
ホッケ	—	<i>Pleurogrammus azonus</i>	
キタノホッケ	シマホッケ	<i>Pleurogrammus monopterygius</i>	
ホウボウ	—	<i>Chelidonichthys spinosus</i>	
カナガシラ	—	<i>Lepidotrigla microptera</i>	
ヒラメ	—	<i>Paralichthys olivaceus</i>	
クロウシノシタ	シタヒラメ (*)	<i>Paraplagusia japonica</i>	*ウシノシタ科

アカシタビラメ	シタビラメ (*)	<i>Cynoglossus joyneri</i>	の総称
アブラガレイ	—	<i>Atheresthes evermanni</i>	
カラスガレイ	—	<i>Reinhardtius hippoglossoides</i>	
オヒョウ	—	<i>Hippoglossus stenolepis</i>	
アカガレイ	—	<i>Hippoglossoides dubius</i>	
ソウハチ	—	<i>Hippoglossoides pinetorum</i>	
ムシガレイ	—	<i>Eopsetta grigorjewi</i>	
マツカワ	—	<i>Verasper moseri</i>	
メイタガレイ	—	<i>Pleuronichthys cornutus</i>	
アサバカレイ	—	<i>Pleuronectes mochigarei</i>	
コガネガレイ	—	<i>Pleuronectes asper</i>	
マガレイ	—	<i>Pleuronectes herzensteini</i>	
マコガレイ	—	<i>Pleuronectes yokohamae</i>	
クロガレイ	—	<i>Pleuronectes obscurus</i>	
イシガレイ	—	<i>Kareius bicoloratus</i>	
ヤナギムシガレイ	—	<i>Tanakius kitaharae</i>	
ヒレグロ	—	<i>Glyptocephalus stelleri</i>	
ババガレイ	ナメタガレイ	<i>Microstomus achne</i>	
カワハギ	—	<i>Stephanolepis cirrhifer</i>	
ウマヅラハギ	—	<i>Thamnaconus modestus</i>	
トラフグ	—	<i>Takifugu rubripes</i>	
カラス	—	<i>Takifugu chinensis</i>	
ショウサイフグ	—	<i>Takifugu snyderi</i>	
ナシフグ	—	<i>Takifugu vermicularis</i>	
マフグ	—	<i>Takifugu porphyreus</i>	
シロサバフグ	—	<i>Lagocephalus spadiceus</i>	
クロサバフグ	—	<i>Lagocephalus gloveri</i>	
【貝類】			
トコブシ	—	<i>Haliotis diversicolor aquatilis</i>	
メガイアワビ	アワビ (*)	<i>Haliotis gigantea</i>	*ミマガイ科 の大型巻貝 の総称
クロアワビ	アワビ (*)	<i>Haliotis discus discus</i>	
エゾアワビ	アワビ (*)	<i>Haliotis discus hannai</i>	
マダカアワビ	アワビ (*)	<i>Haliotis madaka</i>	
サザエ	—	<i>Turbo cornutus</i>	
アカニシ	—	<i>Rapana venosa</i>	
エゾボラ、 チジミエゾボラ、 チョウセンボラ等	ツブ、バイ	<i>Neptunea</i> 属 (エゾボラ属)	
エゾバイ、 ツバイ、	ツブ、バイ	<i>Buccinum</i> 属 (エゾバイ属)	

シロハクガイ等			
アカガイ	—	<i>Scapharca broughtonii</i>	
サルボウガイ	—	<i>Scapharca kagoshimensis</i>	
ムラサキイガイ	ムラサキイ	<i>Mytilus galloprovincialis</i>	
イガイ	—	<i>Mytilus coruscus</i>	
タイラギ	タイラギ	<i>Atrina pectinata</i>	
イタヤガイ	—	<i>Pecten albicans albicans</i>	
ホタテガイ	—	<i>Patinopecten yessoensis</i>	
マガキ	—	<i>Crassostrea gigas</i>	
イワガキ	—	<i>Crassostrea nippona</i>	
スミノエガキ	—	<i>Crassostrea ariakensis</i>	
バカガイ	アオヤギ	<i>Mactra chinensis</i>	
ウバガイ	ホッキガイ	<i>Pseudocardium sachalinensis</i>	
ミルクイ	ミルクイ	<i>Tresus keenae</i>	
ヤマトシジミ	シジミ	<i>Corbicula japonica</i>	
アサリ	—	<i>Ruditapes philippinarum</i>	
ハマグリ	ハマグリ (*)	<i>Meretrix lusoria</i>	*ハマグリ属 の総称
ミスハマグリ	ハマグリ (*)	<i>Metetrix lyrata</i>	
チョウセンハマグリ	ハマグリ (*)	<i>Metetrix lamarckii</i>	
ナミガイ	シロミ	<i>Panopea japonica</i>	
【頭足類】			
コウイカ	—	<i>Sepia esculenta</i>	
ケンサキイカ	—	<i>Loligo edulis</i>	
ヤリイカ	—	<i>Loligo bleeker</i>	
アオリイカ	—	<i>Sepioteuthis lessoniana</i>	
ホタルイカ	—	<i>Watasenia scintillans</i>	
スルメイカ	—	<i>Todarodes pacificus</i>	
アカイカ	—	<i>Ommastrephes bartramii</i>	
マダコ	—	<i>Octopus vulgaris</i>	
テナガダコ	—	<i>Octopus minor</i>	
イイダコ	—	<i>Octopus ocellatus</i>	
ミズダコ	—	<i>Octopus dofleini</i>	
ヤナギダコ	—	<i>Octopus conispadiceus</i>	
【甲殻類】			
クマエビ	—	<i>Penaeus semisulcatus</i>	
ウシエビ	ブラックタイガー	<i>Penaeus monodon</i>	
クルマエビ	—	<i>Marsupenaeus japonicus</i>	
コウライエビ	タイショウエビ	<i>Fenneropenaeus chinensis</i>	
サクラエビ	—	<i>Sergia lucens</i>	
シバエビ	—	<i>Metapenaeus joyneri</i>	

ヨシエビ	—	<i>Metapenaeus ensis</i>	
ボタンエビ		<i>Pandalus nipponensis</i>	
ホッカイエビ	ホッカイシマエビ [°]	<i>Pandalus latirostris</i>	
ホッコクアカエビ	アエビ [°] 、ナハソエビ [°]	<i>Pandalus eous</i>	
トヤマエビ		<i>Pandalus hypsinotus</i>	
イセエビ	—	<i>Panulirus japonicus</i>	
タラバガニ	—	<i>Paralithodes camtschatica</i>	
アブラガニ	—	<i>Paralithodes platypus</i>	
ハナサキガニ	—	<i>Paralithodes brevipes</i>	
イバラガニ	—	<i>Lithodes turritus</i>	
ズワイガニ	—	<i>Chionoecetes opilio</i>	
ベニズワイガニ	—	<i>Chionoecetes japonicus</i>	
ケガニ	—	<i>Erimacrus isenbeckii</i>	
ガザミ	ワタリガニ	<i>Portunus trituberculatus</i>	
シヤコ	—	<i>Oratosquilla oratoria</i>	
【その他】			
イワシクジラ	—	<i>Balaenoptera borealis</i>	
ミンククジラ	—	<i>Balaenoptera acutorostrata</i>	
ナガスクジラ	—	<i>Balaenoptera physalus</i>	
ニタリクジラ	—	<i>Balaenoptera edeni</i>	
ザトウクジラ	—	<i>Megaptera nouvaengliae</i>	
マッコウクジラ	—	<i>Physeter macrocephalus</i>	
ツチクジラ	—	<i>Barardius bairdii</i>	
コビレゴンドウ	—	<i>Globicephala macrorhynchus</i>	
ハナゴンドウ	—	<i>Grampus griseus</i>	
オキゴンドウ	—	<i>Pseudorca crassidens</i>	
バンドウイルカ	—	<i>Tursiops truncatus</i>	
スジイルカ	—	<i>Stenella coeruleoalba</i>	
マダライルカ	—	<i>Stenella attenuata</i>	
イシイルカ	—	<i>Phocoenoides dalli</i>	

注)

1. 平仮名、カタカナ、漢字、混合いずれの表記も可。
2. 複合名の場合、下接名の語頭の濁音の取扱いは任意。
(例) スケトウダラ、スケソウタラ
また、発音の違いによる表記の若干の変化も可。
(例) イボダイ、エボダイ
3. 標準和名は「日本産魚名大辞典」(日本魚類学会編)、「日本産魚類検索(第3版)」(中坊徹次)、「日本近海貝類図鑑」(奥谷喬司)、世界海産貝類大図鑑(波部忠重・奥谷喬司)、原色日本大型甲殻類図鑑(三宅貞祥)日本産エビ類の分類と生態(林健一)等による。

4. 一般的名称例は、本表に記載のない名称でも、標準和名(種名)より広く一般に使用されている名称があれば、国語事典、百科事典、公的機関による刊行物等の使用例に基づき表示できる。

(別表2)

海外漁場魚介類及び外来種の名称例

学名 (種名)	標準和名 (種名)	左欄に代わる 一般的名称例	使用できない 名称	備考
【魚類】				
<i>Ophichthus remiger</i>	マルアナゴ ⁶	—	—	
<i>Ictalurus punctatus</i>	アメリカナマス ⁶	チャネルキャットフィッシュ (*)	シミス ⁶ ダイ カワフグ ⁶	*英名
<i>Pangasius hypophthalmus</i>	—	ナマス ⁶ 、カイヤン (*)	—	*英名
<i>Mallotus villosus</i>	カラフトシシャモ	—	シシャモ	
<i>Sardinella aurita</i>	—	サーデ ⁶ イン イワシ	—	
<i>Sardina pilchardus</i>	—	サーデ ⁶ イン ピ ⁶ ルチャート ⁶ イワシ	—	
<i>Oncorhynchus mykiss</i> (降海型)	ニジマス (降海 型)	スチールハット ⁶ トラウト (*) サーモントラウト (* *) スチールハット ⁶	—	*英名 ** (河川 生活性の強 い) サケ・マス 類の降海型 の総称
<i>Salmo salar</i>	タイセイヨウサケ	アトランティックサーモン (*)	—	*英名
<i>Genypterus capensis</i>	キングクリップ ⁶	—	アマダイ	
<i>Pseudophycis bachus</i>	アカダ ⁶ ラ	—	—	
<i>Macruronus novaezalandiae</i>	ホキ	—	—	
タラ目メルルーサ科 <i>Merluccius</i> 属	—	メルルーサ(*)	—	*科名
<i>Merluccius productus</i>	シロカ ⁶ ネダ ⁶ ラ	パシフィックホワイティ ング ⁶	—	
<i>Gadus morhua</i>	タイセイヨウマダ ⁶ ラ	—	—	
<i>Micromesistius australi spallidus</i>	ミナミダ ⁶ ラ	ミナミダ ⁶ ラ	—	
<i>Micromesistius australi saustralis</i>	パタゴニアミミダ ⁶ ラ		—	
<i>Micromesistius poutassou</i>	プタスタ ⁶ ラ	ブルーホワイティング ⁶ (*)	—	*英名
<i>Pollachius virens</i>	シロイトダ ⁶ ラ	グリーンホ ⁶ ラック (**)	—	**他に標 準和名とし

				て提唱されたもの
<i>Pseudocyttus maculatus</i>	ヒョウマトウダ ^イ	—	—	
<i>Helicolenus percooides</i>	ミナミメカサコ ^コ	シーパ ^一 チ(*)	—	*英名
<i>Sebastes marinus</i>	モトアカウオ	ゴ ^一 ールテン・レット ^レ フィッシュ(*) タイセイヨウアカウオ (**) アカウオ メヌケ	—	*英名 **他に標準和名として提唱されたもの
<i>Sebastes alutus</i>	アラスカメヌケ	アカウオ メヌケ	—	
<i>Sebastes mentella</i>	チヒロアカウオ	オキアカウオ(**) アカウオ メヌケ	—	**他に標準和名として提唱されたもの
<i>Lates niloticus</i>	ナイルアカメ	ナイルパ ^一 チ(*)	スズ ^キ シロスズ ^キ	*英名
<i>Lateolabrax</i> sp. (学名未定)	タイリクスズ ^キ	—	—	
<i>Trachurus trachurus</i>	ニシマアジ ^ジ	アジ ^ジ	—	
<i>Dissostichus eleginoides</i>	マジ ^エ ランアイメ	メロ(*) オカチ(**)	ギンムツ ムツ	*取引名 **他に標準和名として提唱されたもの
<i>Dissostichus mawsoni</i>	ライキ ^ョ ダ ^マ シ	メロ(*)		
<i>Rexea solandri</i>	ミナミコ ^コ カマス	オカコ ^コ カマス(*) *)	—	
<i>Thyrsites atun</i>	ミナミクロチ	ミナミオスミヤキ、ハ ^ハ ラケ ^タ 、オシビ ^ビ カマ ス(**)	—	**全て他に標準和名として提唱されたもの
<i>Gasterochisma melampus</i>	ガストロ	ウロコマク ^ク ロ(*) *)	—	**他に標準和名として提唱されたもの
<i>Rachycentron canadum</i>	スキ ^キ	—	クロカンパ ^パ チ トロカンパ ^パ チ	
<i>Pomatomus saltatrix</i>	アミキリ	フ ^フ ルーフィッシュ	—	*英名

		(*)		
<i>Scomber scombrus</i>	タイセイヨウサバ	ノルウェーサバ サバ	—	
<i>Oreochromis mossambicus</i>	カワスズメ	—	—	
<i>Oreochromis niloticus</i>	ナイルティラピア	チカダイ イスミダイ	—	**他に標準和名として提唱されたもの
<i>Hyperoglyphe antarctica</i>	ミナミメダイ	ナンキョクメダイ(*)	—	**他に標準和名として提唱されたもの
<i>Seriolella punctata</i>	シルバー	シルバーワレフー (*) ギンヒラス、ギンワレフー(**)	オキブリ	*英名 **他に標準和名として提唱されたもの
<i>Seriolella caerulea</i>	シロヒラス	ホワイトワレフー(*)	オキブリ、ギンヒラス	
<i>Seriolella brama</i>	オキヒラス	ブルーワレフー(*) ワレフー(**)		
<i>Glyptocephalus cynoglossus</i>	タイセイヨウヒレグロ	ウイッチ(*) カレイ(**)	—	*英名 **他に標準和名として提唱されたもの
<i>Hippoglossoides platessoides</i>	グリーンラントアカカレイ	カレイ(**)	—	
<i>Limanda ferruginea</i>	—	イエローテールフラウンダー(*) カレイ(**)	—	
<i>Limanda limanda</i>	ニシマガレイ	カレイ(**)	—	
<i>Isopsetta isolepis</i>	—	バターソール(*) カレイ(**)	—	
【貝類】				
<i>Notohaliotis ruber</i>	アカアワビ	—	—	
<i>Haliotis</i> 属(ミミガイ属)、 <i>Stomatella</i> 属(ヒメアワビ属)	アカアワビ、ヒメアワビ等	アワビ	—	
<i>Concholepas concholepas</i>	アワビモトキ	ロコガイ(*)	チリアワビ	*原産国チリでの名称
<i>Neptunea arthritica cumingii</i>	チョウセンボラ	ツブ、バイ	サザエ	
<i>Rapana venosa</i>	アカニシ	—	サザエ	

<i>Perna canaliculus</i>	モエキカガイ	パーナカガイ	—	
<i>Argopecten irradians</i>	—	アメリカイタヤカガイ ハイ・スキヤロップ° (*)	ホタテカガイ	*英名
<i>Argopecten purpuratus</i>	—	ムラサキイタヤカガイ ハーフリッシュ・スキ ヤロップ°(*)	ホタテカガイ	*英名
<i>Placopecten magellanicus</i>	—	マゼランツキヒカガイ デュープ・シー・スキ ヤロップ°(*)	ホタテカガイ	*英名
<i>Spisula solidissima</i>		アメリカウバカガイ アトランティック・ サーフクラム(*)カナ ダホッキカガイ	ホタテカガイ	*英名
<i>Spisula polynyma</i>	ナカウバカガイ	カナダホッキカガイ	ウバカガイ ホッキカガイ	
<i>Corbicula</i> 属(シジミ属) <i>Corbicula fulminea</i>	タイワンシジミ	シジミ(*)	—	*シジミ属の 総称
<i>Ruditapes variegatus</i>	ヒメアサリ	アサリ	—	
<i>Metatrix</i> 属(ハマグリ属) <i>Meretrix lusoria</i> <i>Metatrix lamarckii</i> <i>Metatrix petechialis</i> <i>Metatrix meretrix</i> <i>Metatrix lyrata</i>	ハマグリ チョウセンハマグリ シナハマグリ タイワンハマグリ ミスハマグリ 等	ハマグリ(*)	—	*ハマグリ属の 総称
<i>Mercenaria mercenaria</i>	—	ホンビノスカガイ	ハマグリ	
<i>Semele zebuensis</i>	アサジカガイ	—	—	
<i>Paphia undulata</i>	イオスタレ	—	—	
【頭足類】				
<i>Loligo opalescens</i>	カリフォルニアヤリイカ	—	—	
<i>Dosidicus gigas</i>	アメリカオオカイカ	—	—	
【甲殻類】				
<i>Pleoticus muelleri</i>	—	アルゼンチンアカエビ°	—	
<i>Penaeus dourarum</i> など	—	ピンクエビ° エビ°		
<i>Penaeus indicus</i>	インドエビ°	エビ°		
<i>Penaeus merguensis</i>	—	バナナエビ° エビ°		
<i>Penaeus vannamei</i>	シロアシエビ°	バナナメ		

<i>Penaeus monodon</i>	ウシエビ [°]	ブラックタイガ [°]		
<i>Penaeus esculentus</i>	—	イリアンタイガ [°] オーストラリアタイガ [°] エビ [°]	—	
<i>Metapenaeus endeavouri</i>	—	エンテ [°] ハ [°] ーシュリン プ [°] （*） エビ [°]	—	*英名
<i>Pandalus platyceros</i>	—	ホ [°] タンエビ [°]	—	
<i>Homarus americanus</i>	—	アメリカンロブ [°] スター	—	
<i>Panulirus cygnus</i>	オーストラリアエビ [°]	—	—	
<i>Jasus novaehollandiae</i>	オーストラリアミナミエビ [°]	—	—	
<i>Jasus lalandii</i>	アフリカミナミエビ [°]	—	—	
<i>Lithodes antarcticus</i>	フリイバ [°] ラガ [°] ニ	—	—	

注)

1. 平仮名、カタカナ、漢字、混合いずれの表記も可。
2. 複合名の場合、下接名の語頭の濁音の取扱いは任意。
(例) すけそうだら、すけそうたら
また、発音の違いによる表記の若干の変化も可。
(例) ナイルティラピア、ナイルテラピア
3. 標準和名は「日本産魚名大辞典」（日本魚類学会編）、「日本産魚類検索(第3版)」（中坊徹次）、「新顔の魚」（阿部宗明）、「日本近海貝類図鑑」（奥谷喬司）、世界海産貝類大図鑑(波部忠重・奥谷喬司)、原色日本大型甲殻類図鑑(三宅貞祥)日本産エビ類の分類と生態(林健一)等による。
4. 一般的名称例は、本表に記載のない名称でも、標準和名(種名)より広く一般に使用されている名称があれば、国語事典、百科事典、公的機関による刊行物等での使用例に基づき表示できる。

別添 玄米及び精米に関する事項

(全体)

(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)

- 1 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。
- 2 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。
- 3 原料玄米は、
 - ① 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 ○○県 ○○ヒカリ ○○年産		
内容量	○ k g		
精米年月日	○○. ○○. ○○		
販売者	○○米穀株式会社 ○○県○○市○○町○○ ○-○○ 電話番号 ○○○(○○○)○○○○		

(次頁に続く)

- 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
	〕				

(次頁に続く)

- 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いたします。

（表示例1）

	産地	品 種	産 年	使用割合
原料玄米	複数原料米			10割
	国内産			
	〇〇県産	〇〇ヒカリ	〇〇年産	8割
	未検査米			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			10割
	国内産			
	〇〇県産			8割
	△△県産（産地未検査）			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。

（次頁に続く）

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) 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

(答)

食品表示基準別記様式4の精米年月日については、食品表示基準別表第24「玄米及び精米」の調製年月日、精米年月日又は輸入年月日の項に基づき、表示する必要があります。表示するに当たっては、次の表示方法が望ましいです。

- (ア) 平成26年4月1日
- (イ) 26. 4. 1
- (ウ) 2014. 4. 1
- (エ) 14. 4. 1

御質問の①～④については、消費者に誤認を与えない範囲と考えられますので、表示しても差し支えないと考えます。

(玄米精米－４) 販売者の名称、住所及び電話番号を表示する場合それぞれの表示内容ごとに文字の大きさを変えてもよいのでしょうか。

(答)

- 1 食品表示基準別記様式第４における表示に用いる文字の大きさについては、食品表示基準第22条第１項第９号において「容器包装の表示に用いる文字は、J I S Z 八三〇五に規定する十二ポイント（内容量が三キログラム以下のものにあつては、八ポイント）の活字以上の大きさの統一のとれた文字としなければならない。」とされています。
- 2 したがって、消費者への的確な情報提供の観点から、むやみに字の大きさを変えることは好ましくありません。

(玄米精米－５) 表示義務を負っているのは販売者ですか、精米工場ですか。

(答)

- 1 原則として表示内容に責任を有する者が表示の義務を負うこととなります。
- 2 なお、精米については、表示を行う者が精米工場である場合にあつては、食品表示基準別記様式４の「販売者」を「精米工場」と表示することとなります。

(玄米精米－６) 通信販売する玄米及び精米も対象となるのですか。

(答)

- 1 通信販売するものであつても、玄米及び精米を容器包装に入れて消費者に販売する場合には表示がされていることが必要です。
- 2 消費者に玄米及び精米を販売される方は、生産者も含め、全て小売販売業者と位置付けられますので、玄米及び精米を入れている容器包装に食品表示基準に定める表示をすることが必要です。

(玄米精米－７) 特定の生産者（グループ）と消費者（グループ）が、品質、価格について契約を交わして取り引きする場合も表示をしなければならないのですか。

(答)

表示は、全ての食品関連事業者に義務付けられていますので、たとえ特定の生産者（グループ）が特定の消費者（グループ）と契約を交わして取り引きを行っている場合であっても、食品関連事業者として表示を行うことが必要となります。

(玄米精米－8) ①複数の米を混合した商品、②玄米又は精米に精麦又は雑穀を混合した商品、③玄米又は精米にビタミン強化米を混合した商品、④玄米又は精米に発芽玄米を混合した商品はどのように表示すればいいのですか。

(答)

1 食品表示基準別表第2の1(1)では、米穀を「精麦又は雑穀を混合したものを含む。」と規定していますので、精麦又は雑穀を混合した商品も、通常の精米と同様に販売されるなど本質が変わらないものであれば、食品表示基準別表第24「玄米及び精米」の項に従った表示が必要となります。

ただし、容器包装に入れられていない玄米及び精米は、一般の生鮮食品としての表示が必要となります。具体的には、以下に例示するとおりです。

(1) 複数の米を混合した商品

- ・ 容器包装に入れられたもの → 玄米及び精米
- ・ 上記以外のもの → 生鮮食品

(2) 米と精麦を混合した商品

米と雑穀を混合した商品、米と精麦と雑穀を混合した商品のいずれも食品表示基準別表第2の1(1)の米穀に含まれる。

- ・ 容器包装に入れられたもの → 玄米及び精米
- ・ 上記以外のもの → 生鮮食品

2 ビタミン強化米を混合した米は、米にビタミンなどの栄養素を添加しただけのものであり、通常の米と同様に販売されるなど本質が変わらないものであれば、食品表示基準別表第24「玄米及び精米」の項に従った表示が必要となります。

3 発芽玄米は、単にお湯につけて発芽させただけのものであり、玄米として本質が変わらないため、食品表示基準別表第24「玄米及び精米」の項に従った表示が必要となります。

一方で、特殊な工程(玄米中のGABA成分を増加させる等)を経ているものについては、加工により、玄米としての本質が変わるため、加工食品となり、食品表示基準第2章「加工食品」の規定に従い表示することが必要です。

また、玄米としての本質が変わるものに当たるかどうかは、実際の製造工程を考慮して判断されます。

(次頁に続く)

4 表示方法は、食品表示基準別表第24「玄米及び精米」の項の規定に従い、内容量は精麦等を合計した内容重量とし、内容重量の表示の次に括弧を付して精麦、あわ、ひえ等最も一般的な名称にその重量を併記して表示します。

表示例1は、複数の原料玄米と精麦、あわを混合した例です。表示例2は、単一原料米にビタミン強化米を混合した例です。表示例3は、単一原料米に発芽玄米を混合した例です。

なお、原料玄米の定義である「製品の原料として使用される玄米」の、製品とは、容器包装に入った玄米又は精米のことであり、これらに混入されているビタミン強化米及び発芽玄米は、雑穀と同様として内容量欄に表示し、原料玄米欄への表示は必要ありません。

(表示例1)

名 称	精 米			
	産 地	品 種	産 年	使用割合
原料玄米	複数原料米			
	国内産			10割
	〇〇産	〇〇ヒカリ	〇〇年	8割
	△△産	△△コマチ	〇〇年	2割
内容量	500g (精麦50g、あわ50g)			

(表示例2)

名 称	精 米		
	産 地	品 種	産 年
原料玄米	単一原料米		
	〇〇県産	〇〇ヒカリ	〇〇年産
内容量	5kg (ビタミン強化米25g)		

(次頁に続く)

(表示例 3)

名 称	精 米		
	産 地	品 種	産 年
原料玄米	単一原料米 〇〇県産	〇〇ヒカリ	〇〇年産
内容量	500g (発芽玄米50g)		

② 産年について証明を受けていない赤米の場合

名 称	玄 米			
	産 地	品 種	産 年	使用割合
原料玄米	複数原料米 国内産			10割
内容量	○ k g			
調製年月日	○○. ○○. ○○			

(玄米精米－10) 米ぬかには食品表示基準に基づく表示は必要でしょうか。

(答)

米ぬかは、加工食品に当たりますので、食品表示基準第2章「加工食品」の規定に基づき表示をすることが必要です。

(玄米精米－11) ばら売りする場合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 食品表示基準別表第24「玄米及び精米」の項では、「容器包装に入れられたものに限る。」と規定していることから、ばら売りの玄米及び精米については、食品表示基準第18条の横断的義務表示の規定が適用されることとなります。
- 2 したがって、消費者にばら売りする場合は、食品表示基準第18条の横断的義務表示の規定に基づき、「名称」及び「原産地」を表記した立て札等により表示を行ってください。
- 3 なお、品種、産年について表示する場合は、消費者への的確な情報提供を行う観点から、食品表示基準別表第24「玄米及び精米」の項に準じて農産物検査法等により証明を受けたものを表示することが望ましいと考えます。

(玄米精米－12) インターネット等での通信販売において重量、精米度合い等を選択・指定して注文する販売形態の場合は、ばら売りとはみなされますか。

(答)

このような場合は、通常の店頭販売でのばら売りのように現物を見て購入することができないため、原則としてばら売りとはみなされません。したがって、消費者の手元に届く容器包装に入れられた商品に対しては、食品表示基準別表第24「玄米及び精米」の項に基づいた表示が必要です。

(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は供給されることが確実な原材料（外食事業者へ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) 米について、表示の根拠となる書類は、どのようなものを保存しなければならぬのですか。

(答)

- 1 保存しなければならない書類（書類の写し、電子媒体を含む。）としては、例えば、
 - ① 仕入れた米についての送り状、納品書、規格書、通関証明書（輸入品の場合）等
 - ② 小分け、調製、精米した米についての仕様書、指示書、精米記録等
 - ③ 販売した米についての送り状、納品書、規格書、通関証明書（輸入品の場合）等
 - ④ 農産物検査の証明書（産地、品種、産年の証明）
 - ⑤ 輸出国の公的機関等による証明書（産地、品種、産年の証明）
 - ⑥ 強調した表示に係る根拠書類などがあります。
- 2 また、平成22年10月より、米トレーサビリティ法に基づき、米及び米加工品を対象に取引等の記録の作成・保存が義務付けられています。

(玄米精米-15) 表示の根拠となる書類は、どの程度の期間保存する必要があるのですか。

(答)

表示の根拠となる書類の保存期間は、取り扱う食品の流通や消費者の実態等に応じ、自らの表示に対する立証責任を果たせるよう、合理的な保存期間を設定していただくこととなりますが、おおむね3年を目安として保存していただくことが望ましいと考えています。

なお、米トレーサビリティ法に基づき、義務付けられている取引等の記録の保存については、原則3年間となっています。

(玄米精米-16) 使用割合は、「割」ではなく「%」で表示してもよいのでしょうか。

平成21年1月の品質表示基準の改正により、使用割合の表示の仕方が「%」から「割」に変更になった経緯、また、使用割合の表示の仕方が「%」から「割」に変更されることで、表示の基準を緩めることにならないかについても併せて教えてください。

(答)

使用割合は「割」で表示しなければなりません。(食品表示基準別表第24の「玄米及び精米」の項参照。)

平成18年10月に開催された米の農産物検査等検討会において、単一原料米であっても意図せざる混入があることが示されました。これを受けて、食品の表示に関する共同会議において単一原料米以外の原料玄米の表示方法について議論を行った結果、表示を見た消費者が商品の内容について誤解することを防ぐため、商品の内容をより正確に反映した表示となるよう、「%」から「割」に変更することとしました。

また、「割」表示であっても、例えば、75%ならば「7.5割」のように、事実に基づいて表示することが求められますので、表示の基準を緩めるものではありません(玄米精米-22参照)。

(単一原料米の原料玄米の表示)

(玄米精米-17) 袋詰めされた単一原料米の原料玄米について、具体的な表示例を教えてください。

(答)

単一原料米とは、産地、品種及び産年が同一である原料玄米で、産地、品種及び産年について証明を受けたものをいいます。具体的な原料玄米の表示は、次のようになります。

(表示例)

(1) 国産品

	産 地	品 種	産 年
原料玄米	単一原料米 〇〇県	〇〇ニシキ	〇〇年産

産地は、都道府県名、市町村名その他一般に知られている地名を表示します。なお、都道府県名と市町村名等の併記も可能です。

(2) 輸入品

	産 地	品 種	産 年
原料玄米	単一原料米 米国・〇〇州	〇〇ニシキ	〇〇年産

産地については、原産国名は必ず表示し、これに加えて州名、都市名等の地名を表示することができます。

(単一原料米以外の原料玄米の表示)

(玄米精米－18) 袋詰めされた単一原料米以外の原料玄米について、具体的な表示例を教えてください。

(答)

1 単一原料米（産地、品種及び産年が同一である原料玄米で産地、品種及び産年について証明を受けたもの）以外の原料玄米の表示は、次のようになります。

① 「複数原料米」等原料玄米の産地、品種若しくは産年が同一でないか、又は産地、品種若しくは産年の全部若しくは一部が証明を受けていない旨を表示し、国産品及び原産国ごとの使用割合の高い順に、その産地及び使用割合を併記します。

② なお、証明米であれば国産品及び原産国ごとの表示の次に括弧を付して、証明を受けた事項について産地、品種及び産年と対応する使用割合を併せて表示することができます。

また、複数の証明米を混合して用いた場合にあっては、その一部の証明米について表示することができます。産地、品種及び産年の3つの表示項目の一部を表示する場合には、表示する全ての証明米について国産品及び原産国ごとに表示項目をそろえて表示しなければなりません。

(次頁に続く)

2 具体的な表示例としては、次のようになります。

① 原料玄米が国内産のみの場合

	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		〇〇年産	5割
		〇〇県		〇〇年産	2割
		〇〇県		〇〇年産	1割

② 原料玄米が輸入品を含む場合

	産 地	品 種	産 年	使用割合
原料玄米	複数原料米			
	アメリカ産			8割
	(アメリカ・〇〇州)		〇〇年産	7割)
	国内産			2割
	(〇〇県	〇〇〇〇〇	〇〇年産	2割)

なお、アメリカ産の括弧内の産地の表示について、一般に知られている地名を表示する場合には、括弧外の原因国名と重複するので、国名を省略しても差し支えありません。

3 また、「割」表示を並べることで表示が見にくくなると判断される場合は、以下の例のように、括弧外と括弧内の使用割合表示の列をずらす等により、見やすい表示となるよう努めてください。

(表示例)

	産 地	品 種	産 年	使用割合	
原料玄米	複数原料米				
	国内産			10割	
	〔	〇〇県		〇〇年産	5割
		〇〇県		〇〇年産	2割
		〇〇県		〇〇年産	1割

列を
ずら
す

(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」等と事実在即して表示することもできます。

(玄米精米-20) 単一原料米以外の原料玄米の産地、品種又は産年を表示する場合、いわゆる三点セットではなくその一部を表示してもいいのですか。

(答)

- 1 単一原料米以外の原料玄米のうち、証明米が含まれている場合にあつては、いわゆる三点セットではなく、その一部について対応する使用割合と併せて表示することができます。
- 2 ただし、この場合は、表示する証明米について、表示項目は国産品及び原産国ごとにそろえてください。
- 3 具体的な表示例としては、次のようになります。

	産 地	品 種	産 年	使用割合	
原料玄米	複数原料米				
	国内産			5割	
	〔	〇〇県	〇〇ヒカリ	3割	〕
		〇〇県	〇〇ニシキ	2割	
	オーストラリア産			3割	
	(オーストラリア			3割)	
アメリカ産			2割		
(アメリカ・〇〇州			2割)		

(玄米精米-21) 複数の証明米を混合して用いた場合、混合した原料玄米の一部についてだけ産地、品種又は産年を表示してもいいのですか。

(答)

複数の証明米を混合して用いた場合は、当該複数の証明米のうち一部の証明米のみについて表示することができます。

(玄米精米-22) 例えば異なる原料玄米を75%と25%の割合で混合した場合は、使用割合はどのように表示したらよいですか。

(答)

このような場合は、事実即して、小数点以下を使用し、表示してください。具体的な表示例としては、次のようになります。

	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	〇〇ヒカリ	〇〇年産	7.5割
	〔〇〇県	〇〇ニシキ	〇〇年産	2.5割

(共通の表示方法)

(玄米精米－23) 平成23年7月の改正で、未検査米も、都道府県名などの産地の表示ができるようになりましたが、その内容は食品表示基準に引き継がれているのですか。

(答)

平成23年7月1日の米トレーサビリティ法の完全施行により、米及び米加工品を対象に、産地情報を伝達することが義務化されました。これにより、国産米にあつては、「国内産」や「国産」のほか、都道府県名、市町村名や一般に知られた地名により、産地情報が伝達されることとなりますが、それ以前は、農産物検査を受けていない玄米は、都道府県名などの表示を禁止しており、これらの産地情報が消費者に伝達されない場合が生じてしまうため、平成23年7月の改正で、農産物検査において産地証明を受けていない玄米についても、米トレーサビリティ法に基づき伝達される都道府県名等の産地を表示できるようにするとともに、産地表示に関する表示禁止事項を削除しました。

また、都道府県名等の産地の表示をすることができる検査証明を受けた玄米における表示の方法と区別することにより産地に関する検査証明の有無を確認できるようにするため、産地未検査米に都道府県名等の産地の表示をする場合にあつては、当該産地の次に括弧を付して「産地未検査」と表示することとしました。

この内容は、食品表示基準でも引き継がれています。

(玄米精米－24) 農産物検査法による証明とは具体的にどのようなものですか。

(答)

農産物検査法に基づく検査においては、証明書の交付又は包装への表示の形で産年、銘柄等の証明がなされます。一括表示欄には、この証明書等に記された産年及び銘柄（例：〇〇県△△ヒカリ）に基づき、産年、産地、品種を表示します。

(玄米精米－25) 農産物検査法による証明は付されていませんが、他の方法により品種及び産年が確認できる場合にも、これらを表示してはいけないのですか。

(答)

原料玄米の品種及び産年の証明は、国産品であれば農産物検査法による証明に限られていますので、他の方法により、品種及び産年が確認できる場合でもこれらを表示することはできません。

(玄米精米-26) 輸出国の公的機関等による証明とは具体的にどのようなものですか。

(答)

1 輸出国の政府、州政府若しくはその指定を受けた指定機関、認可団体等、地方公共団体又は国際検査機関連盟（I F I A）に加盟する国際検査会社により証明され、証明書が添付されている場合をいいます。

2 なお、証明書を発行する機関としては次のような機関があります。

①アメリカ

産地証明書（O R I G I N）は連邦穀物検査局（F G I S）、州政府、州政府指定機関、地方公共団体又は商工会議所が発行し、品種証明書（V A R I E T Y）及び産年証明書（C R O P Y E A R）は海外貨物検査株式会社（O M I C）が発行しています。

②オーストラリア

産地証明書はオーストラリア商工会議所が発行し、品種証明書は州政府認可団体であるR I C E M A R K E T I N G B O A R Dが発行し、産年証明書はR I C E M A R K E T I N G B O A R D又は海外貨物検査株式会社が発行しています。

③タイ

産地証明書はタイ商工会議所が発行し、産年証明書はタイ国貿易取引委員会が発行していますが、品種証明書は発行されていません。

④中国

産地証明書は政府機関の中国国際貿易促進委員会が発行し、産年証明書は中国出入境検疫局（C I Q）が発行していますが、品種証明書は発行されていません。

3 国際検査機関連盟に加盟している日本の企業は、海外貨物検査株式会社があります。

(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、括弧外に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) 精米年月日又は輸入年月日が異なるものを混合した場合、精米年月日又は輸入年月日をどのように表示すればいいのですか。

(答)

- 1 精米年月日又は輸入年月日が異なる2種類以上の原料玄米を混合した精米については、精米年月日又は輸入年月日のうち、最も古い精米年月日又は輸入年月日を表示することとなります。
- 2 最も古いものが輸入年月日である場合は、一括表示の様式中、精米年月日を輸入年月日とすることとなります。

(玄米精米-30) 証明米について、一括表示欄以外の箇所に産地、品種又は産年を表示したい場合、どのように表示すればいいのですか。

(答)

- 1 単一原料米の場合、例えば「〇〇県産□□ヒカリ」と表示をすることができます。

1の例

〇〇県産
□□ヒカリ

- 2 また、複数の原料米を使用した場合

- ① 原料の使用割合が50%以上の場合は、「ブレンド」等の文字を産地、品種又は産年の文字のうち、最も大きな文字と同等程度以上の大きさで表示することにより、例えば「〇〇県産□□ヒカリブレンド」と表示することができます。
- ② 原料の使用割合が50%未満の場合は、その使用割合を産地の文字のうち、最も大きな文字と同等程度以上の大きさで表示することにより、例えば「〇〇県産□□ヒカリ30%使用」又は、「××県産△△ニシキ3割使用」等と表示することができます。

2①の例

〇〇県産
□□ヒカリブレンド

2②の例

〇〇県産
□□ヒカリ30%使用

(玄米精米-31) 一括表示欄以外の箇所に一括表示欄で表示されていない産地、品種又は産年を表示してはいけないのですか。

(答)

1 単一原料米の場合は、証明を受けた原料玄米にあつては、その産地、品種及び産年を表示することとされていますので、一括表示欄で表示されていない事項を欄外に表示することは、食品表示基準第23条第1項第2号の表示禁止事項の規定により、表示すべき事項の内容と矛盾する用語に抵触することとなりますので、表示することはできません。

したがって、欄外に産地、品種又は産年等を表示する場合は、一括表示の原料玄米欄においても表示されていなければなりません。

2 単一原料米以外の場合は、証明の内容に基づき品種及び産年の全部又は、一部をそれぞれに対応する使用割合と併せて表示することができるとされていますので、証明を受けた内容であれば、一括表示欄で表示されていない品種又は産年について、事実に基づき一括表示欄以外の箇所に表示することは可能です。

しかしながら、消費者に適切な情報を提供する観点から、一括表示欄以外の箇所に表示する品種又は産年は、一括表示欄内にも表示することが望ましいです。

(玄米精米-32) 二期作の場合でも12月31日までに袋詰めしたものには、「新米」と表示していいのですか。

(答)

1 「新米」の用語は、食品表示基準第23条第2項第2号の規定により、表示禁止事項に該当し原則として表示できません。

2 しかし、例外として、

① 原料玄米が生産された当該年の12月31日までに容器包装に入れられた玄米

② 原料玄米が生産された当該年の12月31日までに精白され、容器包装に入れられた精米

であれば「新米」と表示できます。

3 したがって、二期作の場合でも12月31日までに袋詰めしたものは「新米」と表示できます。

(玄米精米－33) 米トレーサビリティー法と食品表示法との関係はどのようになっていますか。

(答)

平成23年7月1日から米トレーサビリティー法により、米穀事業者は指定米穀等の産地を一般消費者に伝達しなければならないこととなりました。

ただし、食品表示法により定められた食品表示基準に従って産地を表示しなければならない場合は、米トレーサビリティー法の対象外とされているので、食品表示基準に基づく表示を行ってください。