

第1回食品表示部会 加工食品の表示に関する調査会

現行の表示基準に基づく表示の方法等について (補足資料)

平成25年12月25日 消費者庁食品表示企画課

目 次

論点1 加工食品の用語の定義について	3
論点2 加工食品の義務表示事項について	7
論点3-1 加工食品の名称の表示方法について	12
論点3-2 加工食品の原材料名等の表示方法について	16
論点3-3 加工食品の内容量の表示方法について	24
論点3-4 加工食品の期限表示、保存方法、その他の表示方法に ついて	25
論点4 加工食品の表示禁止事項について	26

現行の加工食品品質表示基準のルール

加工食品品質表示基準(第2条)

用 語	定義
加工食品	製造又は加工された飲食料品として <u>別表1</u> に掲げるものをいう。 ※次ページ参照
業務用加工食品	加工食品のうち、一般消費者に販売される形態となっているもの以外のも のをいう。
賞味期限	定められた方法により保存した場合において、期待されるすべ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をいう。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。
消費期限	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を示す年 月日をいう。

(注)生鮮食品については、生鮮食品品質表示基準に、「生鮮食品」、「業務用生鮮食品」「小売販売者」の定義がある。

加工食品品質表示基準 (別表1)

別表1(第2条関係)

1 麦類

精麦

2 粉類

米粉、小麦粉、雑穀粉、豆粉、いも粉、調製穀粉、その他の粉類

3 でん粉

小麦でん粉、とうもろこしでん粉、甘しょでん粉、馬鈴しょでん粉、タピオカでん粉、サゴでん粉、その他のでん粉

4 野菜加工品

野菜缶・瓶詰、トマト加工品、きのこ類加工品、塩蔵野菜(漬物を除く。)、野菜漬物、野菜冷凍食品、乾燥野菜、野菜つくだ煮、その他の野菜加工品

5 果実加工品

果実缶・瓶詰、ジャム・マーマレード及び果実バター、果実漬物、乾燥果実、果実冷凍食品、その他の果実加工品

6茶、コーヒー及びココアの調製品

茶、コーヒー製品、ココア製品

7 香辛料

ブラックペッパー、ホワイトペッパー、レッドペッパー、シナモン(桂皮)、クローブ(丁子)、ナツメグ(肉ずく)、サフラン、ローレル(月桂葉)、パプリカ、オールスパイス(百味こしょう)、さんしょう、カレー粉、からし粉、わさび粉、しょうが、その他の香辛料

8 めん・パン類

めん類、パン類

9 穀類加工品

アルファー化穀類、米加工品、オートミール、パン粉、ふ、麦茶、その他の 穀類加工品

10 菓子類

ビスケット類、焼き菓子、米菓、油菓子、和生菓子、洋生菓子、半生菓子、和干菓子、キャンデー類、チョコレート類、チューインガム、砂糖漬菓子、スナック菓子、冷菓、その他の菓子類

11 豆類の調製品

あん、煮豆、豆腐・油揚げ類、ゆば、凍り豆腐、納豆、きなこ、ピーナッツ製品、いり豆類、その他の豆類の調製品

12 砂糖類

砂糖、糖みつ、糖類

13 その他の農産加工品

こんにゃく、その他1から12に掲げるものに分類されない農産加工食品

14 食肉製品

加工食肉製品、鳥獣肉の缶・瓶詰、加工鳥獣肉冷凍食品、その他の食肉 製品

15 酪農製品

牛乳、加工乳、乳飲料、練乳及び濃縮乳、粉乳、はっ酵乳及び乳酸菌飲料、 バター、チーズ、アイスクリーム類、その他の酪農製品

16 加工卵製品

鶏卵の加工製品、その他の加工卵製品

17 その他の畜産加工品

はちみつ、その他14から16に分類されない畜産加工食品

18 加工魚介類

素干魚介類、塩干魚介類、煮干魚介類、塩蔵魚介類、缶詰魚介類、加工 水産物冷凍食品、練り製品、その他の加工魚介類

19 加工海藻類

こんぶ、こんぶ加工品、干のり、のり加工品、干わかめ類、干ひじき、干あらめ、寒天、その他の加工海藻類

20 その他の水産加工食品

その他18及び19に分類されない水産加工食品

21 調味料及びスープ

食塩、みそ、しょうゆ、ソース、食酢、うま味調味料、調味料関連製品、スープ、その他の調味料及びスープ

22 食用油脂

食用植物油脂、食用動物油脂、食用加工油脂

23 調理食品

調理冷凍食品、チルド食品、レトルトパウチ食品、弁当、そうざい、その他の調理食品

24 その他の加工食品

イースト及びふくらし粉、植物性たん白及び調味植物性たん白、麦芽及び 麦芽抽出物並びに麦芽シロップ、粉末ジュース、その他21から23に分類されない加工食品

25 飲料等

飲料水、清涼飲料、氷、その他の飲料

現行の個別品質表示基準のルール

〇 現行の個別の品質表示基準に規定されている定義については4つに分類される。

(1) 品目名について定義するもの

基準	用語	定義
ジャム類品質表示基準	ジャム	ジャム類のうち、マーマレード及びゼリー以外のものをいう。
しょうゆ品質表示基準	こいくちしょうゆ	しょうゆのうち、大豆にほぼ等量の麦を加えたもの又はこれに米等の 穀類を加えたものをしょうゆこうじの原料とするものをいう。
調理冷凍食品品質表示 基準	冷凍えびフライ	冷凍フライ類のうち、頭胸部及び甲殻を除去したえび又はこれから尾扇を除去したもの(細切し、又はすりつぶしたものを除く。)をフライ種としたものをいう。

(2) 使用される原材料について定義するもの(中間製品を含む)

基 準	用語	定 義
うに加工品品質表示基準	うに	次に掲げる科に属するうにをいう。 1 おおばふんうに科(Strongylocentrotidae) 2 ながうに科(Echinometridae) 3 らっぱうに科(Toxopneustidae)
乾燥スープ品質表示基準	うきみ	食肉、卵、野菜、海藻、ヌードル、クルトン等又はこれらを調理したも のを乾燥させたものであって、スープに浮かせるものをいう。
トマト加工品品質表示基準	濃縮トマト	トマトを破砕して搾汁し、又は裏ごしし、皮、種子等を除去した後濃縮 したもの(粉末状及び固形状のものを除く。)で無塩可溶性固形分が 8%以上のもの

(3) 形状について定義するもの

基 準	用語	定義
農産物缶詰及び農産物 瓶詰品質表示基準	全果粒	みかん、グレープフルーツ等のかんきつの果粒状の果肉であって、 じょうのうの原形がほぼ完全に保持されているものをいう。
ジャム類品質表示基準	プレザーブスタ イル	ジャムのうち、ベリー類(いちごを除く。)の果実を原料とするものにあっては全形の果実、いちごの果実を原料とするものにあっては全形又は2つ割りの果実、ベリー類以外の果実等を原料とするものにあっては5mm以上の厚さの果肉等の片を原料とし、その原形を保持するようにしたものをいう。
トマト加工品品質表示基準	全形	果皮を除去し、又は除去しないトマトのへた及び果しんの硬い部分を 除去したほぼ原形又は原形のものをいう。

(4) その他

〇 割合について定義するもの

基 準	用語	定 義
乾めん類品質表示基準	そば粉の配合 割合	食塩以外の原材料に占めるそば粉の重量の割合をいう。

〇 製法について定義するもの

基 準	用語	定 義
畜産物缶詰及び畜産物	^{えんせき}	食塩及び発色剤に香辛料等を加え又は加えないで調製したものに食
瓶詰品質表示基準	塩漬	肉を漬け込むことをいう。

現行の加工食品品質表示基準のルール

加工食品品質表示基準(第3条)

共通の表示事項

- ①名称
- ②原材料名
- ③内容量(固形量、内容総量など)
- 4 賞味期限
- 5保存方法
- ⑥原産国名
- ⑥製造業者等の氏名又は名称及び住所
- ⑦原料原産地

食品衛生法 JAS法 品質 食品安全の確保 名称 原材料名 賞味•消費期限 添加物 内容量 保存方法 アレルギー 遺伝子組換え 原産地 製造者名等 等 健康増進法 (栄養表示) 等

食品衛生法第19条第1項の規定に基づく表示の基準に関する内閣府令に基づく共通の表示事項

①名称 ②期限表示 ③製造所等の所在地及び製造者等の名称 ④添加物 ⑤アレルギー表示 ⑥保存方法

食品衛生法第19条第1項の規定に基づく乳及び乳製品並びにこれらを主要原料とする食品の表示の基準に関する内閣府令に基づく共通の表示事項

①種類別 ②期限表示 ③製造所等の所在地及び製造者等の名称 ④添加物 ⑤アレルギー表示 ⑥保存方法 ※生乳、生山羊乳、生めん羊乳は種類別のみ

※義務表示事項の省略が可能なもの(第3条)

- 〇容器又は包装の面積が30平方cm以下であるものは「原材料名」「賞味期限又は消費期限」「保存方法」「原料原産地名」を省略できる。
- 〇原材料が1種類のみであるもの(缶詰及び食肉製品を除く。)は「原材料名」 を省略できる。
- 〇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。)は「内容量」を省略できる。
- 〇品質の変化が極めて少ないもの(でん粉、チューインガム及び冷菓、砂糖、 アイスクリーム類、食塩及びうま味調味料、飲料水及び清涼飲料水(ガラス 瓶入りのもの(紙栓をつけたものを除く。)又はポリエチレン製容器入りのも のに限る。)、氷)は「賞味期限及び保存方法」を省略できる。
- ○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」を省略できる。

現行の個別の品質表示基準のルール

品目	個別の義務表示事項	表示例(一部)
農産物缶詰及び農産物瓶詰	大きさ、基部の太さ、粒の大きさ、 果肉の大きさ、果粒の大きさ	「粒の大きさ:大」(グリンピース) 「果肉の大きさ:中」(なし)
農産物缶詰及び農産物瓶詰、トマト加工品	形状	「全形」「全果粒」「輪切り」
農産物缶詰及び農産物瓶詰、畜産物缶詰及び畜産物瓶詰	内容個数	「8個」(輪切りのパインアップル)
農産物缶詰及び農産物瓶詰、トマト加工品、畜産物缶詰及び畜産 物瓶詰、調理食品缶詰及び調理食品瓶詰、ジャム類、豆乳類	使用上の注意	「一度開缶したら変質しやすいので、なるべく お早めに使い切るようにしてください。」
豆乳類	大豆固形分	[5%]
野菜冷凍食品	加熱調理の必要性	「加熱してお召し上がりください」
· 封未//休及加	凍結前加熱の有無	「加熱してあります」
乾めん類	そば粉の配合割合	「2割」、「20%」
ソーセージ、混合ソーセージ、魚肉ハム及び魚肉ソーセージ	でん粉含有率	[8%]
4411 S	密封の方法	「不活性ガス充てん、気密容器入り」
削りぶし	圧搾煮干U配合率	「20%」
うに加工品、うにあえもの	塩うに含有率	「60%」
塩蔵わかめ	食塩含有率	「50%」
塩蔵わかめ、風味調味料、めん類等用つゆ、果実飲料	使用方法	「塩抜きして使用すること」(塩蔵わかめ)
	酸度	「4. 5%」
食酢	醸造酢の混合割合	「60%」
	希釈倍数	「3倍に希釈」
乾燥スープ、乾めん類、マカロニ類、チルドぎょうざ類	調理方法	「加熱調理すること」(チルドぎょうざ類)
マーガリン類	油脂含有率	「65%」
調理冷凍食品	衣の率	「60%」
調理冷凍食品、チルドぎょうざ類	皮の率	「50%」

現行の食品衛生法のルール

食品衛生法第19条第1項の規定に基づく表示の基準に関する内閣府令に基づく義務表示事項

- 1 第1条において表示対象食品及び表示事項を定めている。
 - ① 共通の表示事項は
 - (1)名称 (2) 期限表示 (3)製造所等の所在地及び製造者等の名称
 - (4) 添加物 (5) アレルギー表示 (6) 保存方法
 - ② このほか、食品によって、個別の表示事項が義務付けられている。

(例)

- 〇加熱食肉製品
 - ・加熱食肉製品である旨
 - 包装後加熱又は加熱後包装の別
- 〇冷凍食品
 - 飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別
- 2 第2条以降において省略規定等を定めている。

(例)

- 〇賞味期限が3月を超える場合は、「年月日」を「年月」に代えられる。
- ○酒精飲料等については期限表示を省略できる。
- ○常温で保存する旨の表示は省略できる。
- ○製造所在地等は製造所固有記号の表示をもって代えることができる。
- 〇特定加工食品(マヨネーズ等)にあっては特定原材料を原材料に含む旨を省略することができる。

現行の食品衛生法のルール

食品衛生法第19条第1項の規定に基づく乳及び乳製品並びにこれらを主要原料とする食品の表示の基準に関する内閣府令に基づく義務表示事項

- 1 第3条において表示対象食品及び表示事項を定めている。
 - ① 共通の表示事項は
 - (1)種類別 (2) 期限表示 (3)製造所等の所在地及び製造者等の名称
 - (4) 添加物 (5) アレルギー表示 (6) 保存方法 ※生乳、生山羊乳、生めん羊乳は種類別のみ
 - ② このほか、食品によって、個別の表示事項が義務付けられている。 (例)
 - 〇加工乳.
 - ・主要な原料名
 - ・無脂乳固形分及び乳脂肪分の重量100分率
 - 〇乳.酸菌飲料
 - ・無脂乳固形分及び乳脂肪分の重量100分率
 - 主要な混合物の名称
 - ・殺菌したものについては殺菌した旨
- 2 第3条第5項以降において省略規定等を定めている。

(例)

- 〇賞味期限が3月を超える場合は、「年月日」を「年月」に代えられる。
- ○製造所所在地等は製造所固有記号の表示をもって代えることができる。
- 〇特定加工食品(ヨーグルト等)にあっては特定原材料を原材料に含む旨を省略することができる。

食品衛生法の表示対象食品

●表示基準府令

●衣亦	基準府令		
	対象食品		
_	マーガリン		1
=	酒精飲料	□精飲料 ●乳等表示基準府令	
Ξ	清涼飲料水		対象食品
四四	食肉製品	<u> </u>	生乳、生山羊乳、生めん羊乳
五	魚肉ハム、魚肉ソーセージ及び鯨肉ベーコンの類	_	乳
六	シアン化合物を含有する豆類	■	乳製品
t	冷凍食品、冷凍鮮魚介類	四四	乳又は乳製品を主要原料とする食品
八	放射線照射食品		
九	容器包装詰加圧加熱殺菌食品		
+	鶏の卵		
+-	容器包装に入れられた食品(前各号に掲げるものを除く。)であって、次に掲げるもの		
-1	-イ 食肉、生かき、生めん類、ゆでめん類、即席めん類、弁当、調理パン、そうざい、魚肉練り製品、生菓子類、切り身又はむ き身にした生食用鮮魚介類、ゆでがに		
-0	加工食品であって、イに掲げるもの以外のもの		
-/1	あんず、おうとう、かんきつ類、キウィー、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		
+-の二	容器包装に入れられてない生食用牛肉(内臓を除く。)		
+=	遺伝子組換え作物及び遺伝子組換え食品		
+三	保健機能食品		
十四	添加物		

現行の加工食品品質表示基準のルール

加工食品品質表示基準(第4条)

- (1) その内容を表す一般的な名称を記載すること。<u>ただし、別表4の左欄に掲げる加工食品以外のものにあっては、それぞれ同表の右欄に掲げる規定により定められた名称を記載してはならない。</u>
- ※食品衛生法においては、名称の記載方法について規定はない。

例:ロースハム(ハム類品質表示基準第2条で、ロースハムの用語が定義されている。

「ロースハム(ハム類品質表示基準第2条)」

- 1 豚のロース肉を整形し、塩漬し、ケーシング等で包装した後、くん煙 し、及び湯煮し、若しくは蒸煮したもの又はくん煙しないで、湯煮し、 若しくは蒸煮したもの
- 2 1をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの

原材料名: 豚ロース肉、糖類、・・・

原材料名: 牛ロース肉、糖類、・・・



〇名称 ロースハム



×名称ロースハム〇名称牛肉加工品

※家畜の種類が違うため同一製法で作っても、ロースハムとは記載できない。

名称が規制されている加工食品

(加工食品品質表示基準第4条第1項第1号関係 一部抜粋)

加工食品	規定
トマト加工品	トマト加工品品質表示基準第4条第1項第1号
乾しいたけ	乾しいたけ品質表示基準第4条第1号
にんじんジュー ス及びにんじん ミックスジュース	にんじんジュース及びにんじんミックスジュー ス品質表示基準第3条第1号
マカロニ類	マカロニ類品質表示基準第4条第1項第1号
ハム類	ハム類品質表示基準第3条第1号
プレスハム	プレスハム品質表示基準第3条第1号
混合プレスハム	混合プレスハム品質表示基準第3条第1号
ソーセージ	ソーセージ品質表示基準第4条第1項第1号
混合ソーセージ	混合ソーセージ品質表示基準第4条第1項第 1号
ベーコン類	ベーコン類品質表示基準第3条第1号
魚肉ハム及び魚 肉ソーセージ	魚肉ハム及び魚肉ソーセージ品質表示基準 第4条第1項第1号
削りぶし	削りぶし品質表示基準第4条第1項第1号
うに加工品	うに加工品品質表示基準第4条第1項第1号

現行の個別品質表示基準のルール

個別の品質表示基準の表示方法

個別の品質表示基準の中には、「加工食品品質表示基準第4条第1項第1号本文の規定にかかわらず」名称の表示方法が規定されているものがある。

(1)定義の用語を名称として記載(原則)

骨付きハムにあっては「<u>骨付きハム</u>」と、ボンレスハムにあっては「ボンレスハム」と、ロースハムにあっては「<u>ロースハム</u>」と、ショルダーハムにあっては「<u>ショルダーハム</u>」と、ベリーハムにあっては「<u>ベリーハム</u>」と、ラックスハムにあっては「<u>ラックスハム</u>」と記載すること。

豆乳にあっては「豆乳」と、調製豆乳にあっては「調製豆乳」と、豆乳飲料にあっては「豆乳飲料」と記載すること。
(豆乳類品質表示基準第4条第1項第1号 抜粋)

塩蔵わかめにあっては「塩蔵わかめ」と、湯通し塩蔵わかめにあっては「湯通し塩蔵わかめ」と記載すること。
(塩蔵わかめ品質表示基準第4条第1項第1号 抜粋)

(2)定義の用語に併記するもの

① 形状等

ブロック、スライス又はその他の形状に切断して容器に入れ、又は包装したものにあっては、アに規定する表示の文字の次に、括弧を付して、「ブロック」、「スライス」等その形状を記載すること。

(ハム類品質表示基準第3条第1項第1号イ 抜粋)

全形にあっては「全形」と、2つ割りにあっては「2つ割り」と、4つ割りにあっては「4つ割り」と、立方形にあっては「立方形」と、輪切りにあっては「輪切り」と、くさび形にあっては「くさび形」と、不定形にあっては「不定形」と記載し、その他のものにあってはその形状を最もよく表す用語を記載すること。 (トマト加工品質表示基準第4条第1項第2号 抜粋)

どんこ以外の乾しいたけの混入が重量で30%以下のものにあっては「<u>乾しいたけ(どんこ)</u>」と、こうしん以外の乾しいたけの混入が重量で30%以下のものにあっては「乾しいたけ(こうしん)」と記載することができる。

(乾しいたけ品質表示基準第4条第1項第1号 抜粋)

(2)定義の用語に併記するもの(つづき)

2 色等

アスパラガスのロングスピアー、スピアー又はチップを詰めたもののうち、色の区分をしているものにあっては「<u>アスパラガス・水煮(ホワイト)</u>」等と色の区分を記載し、色の区分をしていないものにあっては「<u>アスパラガス・水煮</u>(色混合)」と記載し、・・・ (農産物缶詰及び農産物瓶詰品質表示基準第4条第1項第第1号ア(エ) 抜粋)

③ 品種名等

マッシュルーム(ホワイト種のものを除く。)にあっては「マッシュルーム」の文字の次に括弧を付して「クリーム種」 又は「ブラウン種」とその品種を記載し、・・・ (農産物缶詰及び農産物瓶詰品質表示基準第4条第1項第第1号ア(エ) 抜粋)

④ 農畜水産物等

ジャムのうち、1種類の果実等を使用したものにあっては当該果実等の名称を冠して「<u>いちごジャム」</u>、「りんごジャム」、「<u>あんずジャム」等と、・・・</u> (ジャム類品質表示基準第③条第1項第1号ア 抜粋)

果実ジュースであって、果実の搾汁のみを使用したもの(パインアップルにあってはペクチンを、りんご、ぶどう、もも、西洋なし、日本なし及びバナナにあってはLーアスコルビン酸及びLーアスコルビン酸ナトリウムを使用したものを含む。)にあっては「〇〇ジュース(ストレート)」と、還元果汁を使用したものにあっては「〇〇ジュース(濃縮還元)」と、それ以外のものにあっては「〇〇ジュース」と記載し、「〇〇」には使用した果実の最も一般的な名称を記載すること。

⑤ 製造方法等

こいくちしょうゆであって、本醸造方式によるものは「<u>こいくちしょうゆ(本醸造)</u>」と、混合醸造方式によるものは「こいくちしょうゆ(混合醸造)」と、混合方式によるものは「こいくちしょうゆ(混合)」と記載すること。

(しょうゆ品質表示基準第3条第1項第1号ア 抜粋)

⑥ 製品の状態

そば、うどん等のめん類のみに用いるものにあっては「<u>めんつゆ</u>」と、その他のものにあっては「<u>つゆ</u>」と記載すること。ただし、希釈して用いるものにあっては、それぞれ「<u>めんつゆ(希釈用)</u>」又は「<u>つゆ(希釈用)</u>」と記載すること。

(めん類等用つゆ品質表示基準第4条第1項第第1号 抜粋)

- (3) その他の名称の表示方法
- ① 定義に関わらず個別に規定された名称

その他の乾燥スープにあっては「乾燥スープ」と記載すること。

(乾燥スープ品質表示基準第4条第1項第第1号 抜粋)

その他のパンにあっては「<u>パン</u>」と記載すること。ただし、その他のパンのうちパン生地を圧延し、これを切断、成形したものを焼いたものにあっては、「<u>カットパン</u>」と記載することができる。

(パン類品質表示基準第3条第1項第第1号 抜粋)

固形トマトのうち、充てん液を加えていないものにあっては「<u>トマト・ドライパック</u>」と、充てん液としてトマトジュース、トマトピューレー、トマトペースト又は水を加えたものにあっては、それぞれ「<u>トマト・ジュースづけ</u>」、「<u>トマト・ピューレーづけ</u>」、「<u>トマト・ペーストづけ</u>」又は「<u>トマト・水煮</u>」と、セルリー等の野菜類が入ったもの又は皮付きのものにあっては名称の次に括弧を付してそれぞれ「野菜入り」又は「皮付き」と記載すること。

(トマト加工品品質表示基準第4条第1項第第1号イ 抜粋)

農産物の名称は、グリンピース、みかん等とその最も一般的な名称をもって記載すること。

(農産物缶詰及び農産物瓶詰品質表示基準第4条第1項第第1号ア(ア) 抜粋)

② 個別の品表の適用の対象となっているが、詳細な定義から外れるもの

その内容物を識別できる最も一般的な名称をもって記載すること。

(レトルトパウチ食品品質表示基準第3条第1項第第1号セ 抜粋)

※レトルトパウチ食品の定義には合致するものの、カレーや米飯類など個別に定義されている品目のいずれにも当てはまらないもの。