

3. 加工食品の個別的事項の表示について

3-1 加工食品の個別的事項（JAS法関係）の表示について

3-1-1 定義について

JAS法に基づく個別の品質表示基準においては、名称³、形状、大きさ、色、使用される原材料等について定義が規定されている。定義については、その意味は、原則として変更せず、名称、形状、大きさ等はそれぞれ品目毎にまとめ、新基準案においても規定することが方向性がとりまとめられた。

また、名称の定義の範囲が、その品目の実態に合わず実態と齟齬があるもの等については、その定義を修正⁴し、また、横断的事項に整理されたことにより、個別的事項にあえて残置する必要がない定義は削除⁵する方向性がとりまとめられた。

なお、現状と実態があっていない表示の定義が他にもないか、さらに精査すべきとの意見が出された。

3-1-2 義務表示事項について

JAS法に基づく個別の品質表示基準に規定される義務表示事項⁶とは、個別の品目に特有な情報を提供するために規定されているものである。

義務表示事項については、消費者への情報提供の観点からこれまで義務化されている事項であることから、新基準案においても引き続き品目別に規定するとの方向性がとりまとめられた。

また、プレスハム、混合プレスハムにあつては、ソーセージ、混合ソーセージの表示の方法に統一することとし、原材料名に併記して「でん粉含有率」の表示事項の項目を立てて表示することとすることが、示され、とりまとめられた。

3-1-3 一括表示枠外の表示事項

一括表示枠外の表示事項⁷とは、商品名の近接した箇所等に消費者の誤認防止の観点等から必要な表示を義務付けるものである。

³ 例えば「乾めん類」という名称は、「小麦粉又はそば粉に食塩、やまのいも、抹茶、卵等を加えて練り合わせた後、製めんし、乾燥したもの」と定義されている。

⁴ マカロニ類の原材料に使用される小麦の実態として、強力小麦以外の小麦を使用している商品が存在しているという実態に合わせるため、「強力小麦」を「強力小麦等」に修正する等があげられる。

⁵ 横断的事項に整理された「めん類等用つゆ」等があげられる。

⁶ 例えば「食酢」は、酸度、醸造酢の混合割合、希釈倍数等が義務表示事項として規定されている。

⁷ 濃縮トマトを希釈して製造したトマトジュースにあつては、「義務表示事項のほか、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、14ポイント以上の大きさの活字で、「濃縮トマト還元」の用語を表示しなければならない」とされている。

個別品表において規定されている一括表示枠外の表示事項は、義務表示事項と同様に消費者への情報提供の観点から義務化されている事項であることから、新基準案においても引き続き品目ごとに規定するとの方向性が取りまとめられた。

3-1-4 表示禁止事項について

現行の個別の品質表示基準に規定される表示禁止事項は、消費者に誤認を与える表示を避けるために、品目毎に規定されている⁸。

表示禁止事項は、これまで事業者に課してきた義務であることから、食品表示基準においても引き続き規定する方向性がとりまとめられた。

なお、食品表示基準において、引き続き表示禁止事項を規定するにあたり、品目ごとに定められている表示禁止事項のうち、①商品特性によらないものについては、横断的な表示禁止事項として規定し、②商品特性を考慮すべきものは、可能な限り品目を整理した上で、個別的事項として規定し、③品目独自のものは、品目ごとに個別的事項として定めるとの新基準案の方向性が、表3-1、表3-2、表3-3のとおり、とりまとめられた。

また、実態と齟齬があるものについては、現行の表示禁止事項を削除するとの方向性が表3-4とりまとめられた。

⁸ トマト果汁飲料における「トマトジュースドリンク」の用語、等が挙げられる。

表3-1 加工食品全般に係る表示禁止事項（商品特性によらないもの）

(1) 現行の加工食品品質表示基準に規定する次の表示禁止事項については、加工食品全般に係る横断的な表示禁止事項として規定する。

- ① 義務表示事項及び表示の方法の規定により表示すべき事項の内容と矛盾する用語
- ② 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
- ③ その他内容を誤認させるような文字、絵、写真その他の表示
- ④ 屋根型紙パック容器の上端の一部を一箇所切り欠いた表示

(2) 現行の個別の品質表示基準に規定する次の表示禁止事項については、加工食品全般に係る横断的な表示禁止事項として規定する。

「等級がある日本農林規格で規定する格付け対象品目で、格付けが行われないものへの等級の表示」

理由：日本農林規格の格付品との紛らわしさを避けるため、なお、現行の個別の品質表示基準のうち、等級がある日本農林規格に該当する品目のみに規定があるため、共通ルールにしても、内容的に変更されるものはない。

表3-2 商品特性等に応じて、品目をまとめた上で、用語の表示禁止事項を定めるもの

(1) 「生」、「フレッシュ」その他新鮮であることを示す用語

品目	果実飲料、豆乳類、にんじんジュース及びりんじんモックスジュース、トマト加工品、乾燥わかめ、塩蔵わかめ、しょうゆ
----	---------------------------------------------------------

例外1：しょうゆについて、火入れを行わず、火入れの殺菌処理と同等な処理を行ったものについて「生」の用語

例外2：しょうゆについて、食塩以外のものを添加していないものについて「生」の用語

例外3：塩蔵わかめであって、乾燥わかめを水で戻して製造していないものについては、「新鮮」その他新鮮さを示す用語を使用可

(2) 「天然」、「自然」、「純正」等の用語

品目	農産物缶詰及び農産物乾物、果実飲料、炭酸飲料、豆乳類、にんじんジュース及びりんじんモックスジュース、凍り豆腐、トマト加工品、うに加工品、うにあえもの、乾燥わかめ、塩蔵わかめ、食酢、風味調味料、しょうゆ、みそ、ウスターソース類、レトルトパウチ食品
----	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

例外1：しょうゆやみそについて、表示禁止事項にならないものとして規定された醸造の方法で製造され、食品衛生法施行規則別表第1に掲げる食品添加物を使用していないものについて、「天然醸造」の用語

例外2：果実ジュースであって、原材料に果実の搾汁及び天然素材以外のものを使用していないものに「純正」等の用語

例外3：乾燥わかめ及び塩蔵わかめについて、原材料に天然わかめを使用した場合の「天然」等の用語

(3) でん粉等のつなぎを使用したものについて、原材料の全てが食肉であるかのように誤認させる用語

品目	プレスハム、混合プレスハム、ソーセージ
----	---------------------

(4) 魚肉、臓器及び可食部分又は肉様の組織を有する植物性たん白等を使用したものについて、原材料の全てが食肉等であるかのように誤認させる用語

品目	調理冷凍食品、チルドハンバーグステーキ、チルドミートボール
----	-------------------------------

(5) 品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語、官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語

品目	ベーコン類、ハム類、プレスハム、混合プレスハム、ソーセージ、混合ソーセージ、チルドハンバーグ、チルドミートボール、農産物漬物、乾しなげ、うに加工品、うにあえもの、乾燥わかめ、塩蔵わかめ、食酢、ウスターソース類、しょうゆ、みそ
----	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

例外：以下の品目について、品評会等で受賞したものと同一仕様によって製造された製品であって受賞年を併記してある品目に表示する場合

現行、例外規定が設けられている品目	ベーコン類、ハム類、プレスハム、混合プレスハム、ソーセージ、混合ソーセージ、チルドハンバーグ、チルドミートボール、農産物漬物、うに加工品、うにあえもの、ウスターソース類、しょうゆ
-------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------

表3-3 商品特性等に応じて、品目ごとに特定の用語の表示禁止事項を定めるもの

(1) 原材料の一部を強調する用語

品目	マカロニ類、即席めん、ジャム類、プレスハム、ソーセージ、混合ソーセージ、チルドハンバーグステーキ、チルドミートボール、畜産物缶詰及び畜産物惣菜、削りぶし、魚肉ハム及び魚肉ソーセージ、調理冷凍食品、チルドミートボール、レトルトパウチ食品、調理食品缶詰及び調理食品瓶詰、チルドぎょうざ類、乾燥スープ、食酢、しょうゆ、食用植物油脂
----	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

(特定の品目に限られる表示禁止事項の一例)

品目名	表示禁止事項
レトルトパウチ食品	・2種類以上の食肉等若しくはその加工品又は魚肉を使用したものについて、当該食肉等若しくはその加工品又は魚肉のうち特定の種類のものを特に強調する用語 ・食肉等及びその加工品、魚肉並びに肉様物たる以外の原材料の一部を誇大に表示する用語
調理食品缶詰及び調理食品瓶詰	食肉野菜煮缶詰又は食肉野菜煮瓶詰であって、食肉を2種類以上使用したものについて、特定の種類の食肉を特に強調する用語
即席めん	かやくのうち特定のものを特に強調する用語。ただし、調理後の当該かやくの重量が調理後のめんの重量の2%以上である場合は、この限りでない。

(2) 特定の品目に限られる用語

品目	トマト加工品、ジャム類、乾しいたけ、乾めん類、即席めん、マカロニ類、削りぶし、うに加工品、うにあえもの、乾燥わかめ、塩蔵わかめ、みそ、しょうゆ、ドレッシング、食酢、調理冷凍食品、チルドハンバーグ、チルドミートボール、レトルトパウチ食品、プレスハム、混合プレスハム、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
----	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

(特定の品目に限られる表示禁止事項の一例)

品目名	表示禁止事項
トマト加工品	トマト果汁飲料における「トマトジュースドリンク」の用語
食酢	・「黒酢」その他これに類する用語 ・「純〇〇酢」その他これに類似する用語、「静置発酵」その他これに類似する用語 ・合成酢についての「醸造」等の用語
みそ	醸造期間を示す用語
削りぶし	パック品以外のものに表示する「パック」その他これと紛らわしい用語

表3-4 現行の表示禁止事項を変更するもの

品目名	変更内容	理由
即席めん 調理冷凍食品	「中華めん」の用語を削除	現行、即席めん品質表示基準第5条及び調理冷凍食品品質表示基準第6条において、「中華めん」の用語は、かんすいを使用しているものにしか表示できない。しかしながら、かんすいを使用していないものは「ラーメン」等の類似の用語で流通している商品があることから、現状にそぐわないため。
マカロニ類	「即席」の用語を削除	「即席」の用語は、即席めん日本農林規格で定めている製品との紛らわしさをなくするために規定しており、それぞれの個別品名で即席めんとマカロニ類の名称の定義を区分しており、誤認することがなく、現状にそぐわないため。

3-2 食品衛生法関係の表示事項について

現行の表示基準府令等に規定されている食品⁹（表3-5）については、「加工食品」と「生鮮食品」のどちらかに整理された場合であっても、衛生上の危害発生防止の観点から必要とされていた表示事項（表3-6）を引き続き義務付けることとする方向性がとりまとめられた。

⁹ 例えば、牛バラ肉、味付け牛肉は、表示基準府令第1条第1項第11号イの食肉に該当する。JAS法の考え方に基づき、食品表示基準において牛バラ肉は生鮮食品、味付け牛肉は加工食品に整理されるが、いずれの場合も表示基準府令等で従来義務付けられていた事項については引き続き表示が義務付けられることが提案された。

また、簡易な調理、加工のみが施された食品については、現行の表示基準府令等では表示対象食品にはなっていないが食品表示法上「加工食品」と整理する食品¹⁰については、現行のJAS法に基づく表示事項に加え、新たに、衛生上の危害発生防止の観点から必要とされる事項（アレルギー表示、製造所（加工所等）の所在地及び製造者（加工者等）の氏名等）を記載することとする新基準案の方向性がとりまとめられた。

表3-5 食品衛生法関係の対象食品

〔表示基準府令の対象食品〕

- 一 マーガリン
- 二 酒精飲料
- 三 清涼飲料水
- 四 畜肉製品
- 五 魚肉ハム、魚肉ソーセージ及び豚肉ベーコンの種類
- 六 シアン化合物を含有する豆類
- 七 冷凍食品
- 八 放射線照射食品
- 九 容器包装詰加圧加熱殺菌食品
- 十 鶏の卵
- 十一 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
 - イ 食肉、生かき、生めん類、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鮮魚介類であって生食用のもの（凍結させたものを除く。）及び中がけ
 - ロ 加工食品であって、イに掲げるもの以外のもの
 - ハ あんず、おうとう、かんきつ類、キウイ、さくら、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
- 十一の二 牛の食肉（内臓を除く。）であって、生食用のもの（容器包装に入れられたものを除く。）
- 十二 別表第1の上欄に掲げる作物である食品及びこれ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む。）
- 十三 保健機能食品
- 十四 添加物

〔乳等表示基準府令〕

- 一 生乳、生山羊乳及び生めん羊乳
- 二 乳
- 三 乳製品
- 四 乳又は乳製品を主要原料とする食品

¹⁰ 例えば、果実を乾燥させたもの（ドライマンゴー等）は、JAS法では加工食品に該当するが、表示基準府令では第1条第1項第11号口の加工食品とは扱われていない。このため、JAS法に定める表示事項に加え、新たに、衛生上の危害発生防止の観点から必要とされる事項を表示することが提案された。

表 3-6 食品衛生法関係の表示事項

横断的事項

- ・名称
- ・期限表示
- ・製造所等の所在地及び製造者等の名称
- ・添加物
- ・アレルギー
- ・保存方法

個別的事項の例

○食肉製品

- ・原料肉名
- ・乾燥食肉製品にあっては、乾燥食肉製品である旨
- ・非加熱食肉製品にあっては、非加熱食肉製品である旨並びに水素イオン指数及び水分活性
- ・特定加熱食肉製品にあっては、特定加熱食肉製品である旨及び水分活性
- ・加熱食肉製品にあっては、加熱食肉製品である旨及び容器包装に入れた後加熱殺菌したのか、加熱殺菌した後容器包装に入れたものかの別
- ・食肉製品であって、気密性のある容器包装に充てんした後、その中心部の温度を摂氏120度で4分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法により殺菌したものにあっては、その殺菌方法

○冷凍食品

- ・製造し、又は加工した食品を凍結させたものにあっては、飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別
- ・加熱後摂取冷凍食品にあっては、凍結させる直前に加熱されたものであるかどうかの別

○容器包装詰加圧加熱殺菌食品

- ・食品を気密性のある容器包装に入れ、密封した後、加圧加熱殺菌した旨

○食肉

- ・食肉にあっては、鳥獣の種類
- ・食肉であって、刃を用いてその原形を保ったまま筋及び繊維を短く切断する処理、調味料に浸潤させる処理、他の食肉の断片を結着させ成形する処理その他病原微生物による汚染が内部に拡大するおそれのある処理を行ったものにあっては、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