

3. 加工食品の個別的事項の表示について

3-1 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、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、新基準案においても名称、形状、大きさ等はそれぞれ品目ごとにまとめ、規定することの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。

3-2 義務表示事項について

現行の表示基準府令等に規定されている食品⁶（表 3-1）については、「加工食品」と「生鮮食品」のどちら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 3-2）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。

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⁷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。

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⁸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。

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、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。

⁷ 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 号ロ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。

⁸ 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。

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が示され、とりまとめられた。

表3-1 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 食肉製品
- 五 魚肉ハム、魚肉ソーセージ及び鯨肉ベーコンの類
- 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。)であつて、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つて生食用のもの(凍結させたものを除く。)及びゆでがに
 - ロ 加工食品であつて、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、キウイー、さくろ、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
- 十一の二 牛の食肉(内臓を除く。)であつて、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

表 3-2 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		
・乾燥食肉製品にあつては、乾燥食肉製品である旨		
・非加熱食肉製品にあつては、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つては、特定加熱食肉製品である旨及び水分活性		
・加熱食肉製品にあつては、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		
・食肉製品であつて、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つては、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つては、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つては、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		
・食肉にあつては、鳥獣の種類		
・食肉であつて、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つては、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		

3-3 一括表示枠外の表示事項

一括表示枠外の表示事項⁹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。

個別の品質表示基準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とりまとめられた。

3-4 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、品目ごとに規定されている¹⁰。

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、

⁹ 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。

¹⁰ 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。

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3-3のとおりとりまとめられた。

なお、対象となる成分を特定せず「無添加」と表示することを禁止事項にした方がよいとの意見が出された。

表3-3 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、即席めんの日本農林規格で定めている製品との粉らわしさをなくすために規定しており、それぞれの個別品表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。

4. 表示責任を有する者等の整理について

4-1 「表示責任を有する者」について

JAS 法において、加工食品については、一括表示欄に、「表示内容に責任を有する者」の氏名又は名称及び住所を記載することとされている。表示責任者は、「製造者」、「加工者」である場合のほか、当該食品を販売する「販売者」や、その食品を輸入した「輸入者」の場合もあることから、表示の方法としては、それぞれ「製造者」、「加工者」、「販売者」又は「輸入者」と欄名に表示することとされている。

JAS 法と同様に、表示責任者の欄には「製造者」、「加工者」、「販売者」又は「輸入者」という表示とするという新基準案の方向性が表 4-1 のとおり、とりまとめられた。

附帯事項として、「製造者」「加工者」の定義を明確にすべきである、定義が明確にできないのであれば Q & A の整理が必要であること等がとりまとめられた。

表 4-1 表示責任を有する者の定義

用語	定義
製造者	実際に食品を製造した者
加工者	実際に食品を加工（調整及び選別を含む。）した者
輸入者	実際に食品の輸入の届出をした者（当該輸入食品の詳細を把握し、その内容について、責任を負う者）

4-2 実際に製造や加工を行う場所について

現行の表示基準府令等において、最終的に衛生上のリスクが生じる（衛生状態の変化が生じる）製造や加工を行う場所（輸入品にあっては、輸入した者の営業所所在地）を表示させることとしている。欄名には、この表示の方法については、新基準案では、現行どおりとする方向性がとりまとめられた。最終的な衛生状態の変化が生じた製造や加工を行う場所であるということが分かるようにするため、「製造所」、「加工所」（輸入の場合は「輸入元」又は輸入者の営業所所在地であることが分かる語）と記載する新基準案の方向性が表 4-2 のとおり示されたが、現行どおりとする方向性がとりまとめられた¹¹。

¹¹ 製造者と製造所、加工者と加工所が同一の場合は、それぞれ製造所、加工所を省略することが可能である。

表 4-2 製造場所等の用語の定義

用語	定義
製造所	食品が製造された場所
加工所	食品が加工（調整及び選別を含む。）された場所
輸入者の営業所所在地	輸入の届出をした者の営業所がある場所

4-3 製造所固有記号について

表示基準府令等では、原則として、製造所の所在地及び製造者の氏名等を表示することとし、例外的に製造所固有記号による表示が認められている。

しかしながら、製造所固有記号制度については、製造所を知りたいという消費者からは、製造所固有記号ではなくて、製造所を記載して欲しいという意見が以前よりあること。また、食品表示法の附帯決議において、衆・参両議院から、製造者の所在地等の情報を知りたいという消費者からの要望を踏まえ、製造所固有記号制度の在り方について検討することとされていること。さらに、冷凍食品の農薬混入事件を受けて、製造所固有記号で表示されていた製品については、消費者が製造所の所在地等に即時にたどり着くことができなかったという事実があったことなどにより、製造所固有記号制度の見直しが提起された。

新基準案では、次の場合、製造所固有記号による表示を認める方向性（以下、「基本的考え方」という。）が示された。

- (1) 包材の共通化という事業者のメリットを維持する観点から、原則、2以上の製造所において同一商品を製造・販売する場合のみ、固有記号の利用を認める。
- (2) 固有記号を利用する事業者には、消費者からの問合せに応答する義務を課す。
- (3) 一定の猶予期間を設けて、現在届出がなされている固有記号を全廃して新固有記号制度へと移行し、①固有記号に有効期限を設け更新制とする、②届出内容の変更・廃止届出を新たに義務付ける。
- (4) 消費者庁に新固有記号データベースを構築し、消費者からの検索が可能となる一般開放及び事業者からの電子申請手続について検討する。

基本的考え方のうち、(2)～(4)の方向性はとりまとめられたが、(2)については、電話での応答によってはトラブルが生じることが考えられるため、努力規定とすべきとの意見が出され、(1)については、次のとおり、基本的考え方に代わる意見が出され、継続審議となった。

- ① 表示基準府令第1条第2項第3号において、製造所又は加工所の所在地を表示することが原則であり、事業者が製造所固有記号を利用するメリットのために行政が新固有記号データベースの構築・運用費用を負担する根拠が不明瞭であるため、例外規定である製造所固有記号は原則廃止すべきである。
- ② 例外規定を認める条件を明確化し、表示面積により記載が難しいなど、定められた条件を満たした場合のみ製造所固有記号による表示を可能とする。
- ③ 例外規定として、「共用包材によるコスト削減のメリットがある場合」、「表示可能面積に制約がある場合」に加え「販売者が食品の安全性の責任を有するため販売者を表示する場合」を追加し、この3つのそれぞれの場合において、製造所固有記号による表示を可能とする。
- ④ 冷凍食品農薬混入事件を受けて、製造所の所在地等に即時にたどり着くことができなかったという事実を踏まえ、自社の複数の工場で生産をしている場合のみ製造所固有記号による表示を可能とする。
- ⑤ 行政目的の制度として不備がなければ、現行制度の問題点が整理されていない段階で実態を踏まえずに大きな改正をすべきではなく、現時点では、明らかに問題とされているデータベースの構築など(2)～(4)の取組みに留めるべきである。

また、基本的考え方(1)について、「原則、2以上の製造所において同一商品を製造・販売する場合のみ」における「同一商品」を明確にすべきであるとの意見も出された。

さらに、製造所固有記号そのものの考え方等として、次の意見もあった。

- ・ 冷凍食品の農薬混入事件は食品リコールの問題として捉えるべきであり、見直しの理由として記載するべきではない。
- ・ 事業者、消費者の意見を聴取し、その結果を踏まえ検討すべきである。

5. 販売形態ごとの適用範囲について

販売形態ごとに適用対象にするかどうかの検討に当たっては①食品表示以外の手段による情報取得の可能性、②事業者の実行可能性を勘案し、現行と同様の適用範囲とする新基準案(表5-1、表5-2)の方向性がとりまとめられた。

なお、あらかじめ容器包装されず、販売される場合(インストア販売)について、①あらかじめ容器包装された食品をショーケースの中に入れて販売するケースについてはどの販売形態に該当するかなど個別の事例について現行基準の確認が必要であるとの意見②表示内容の情報伝達がなされていなければ、店員が消費者に聞かれても答えきれないため、原材料に関する情報伝達は義務化すべきとの意見③店員による消費者への応答について努力義務とすべきとの意見があり、中でもアレルギーに関する情報提供は義務化すべきとの意見が出された。

表5-1 加工食品の販売形態ごとの適用範囲

販売形態	適用範囲
容器包装され、製造場所以外で販売される場合	適用対象とする。
容器包装され、製造場所で直接販売される場合	適用対象だが、食品を摂取する際の安全性のための表示についてのみ義務表示とする。
あらかじめ容器包装されず、販売される場合(注文に応じて容器に詰められるものを含む)	適用対象外(生食用牛肉のリスク表示についてのみ適用対象)とする。
設備を設けてその場で飲食させる場合	適用対象外(生食用牛肉のリスク表示についてのみ適用対象)とする。

表 5 - 2 生鮮食品の販売形態ごとの適用範囲

販売形態		適用範囲
生産場所以外で販売される場合	容器包装なし	適用対象だが、義務表示とする表示を限定するもの(自主的かつ合理的な食品選択に関する表示事項)とする。
	容器包装あり	適用対象とする。
生産場所で直接販売される場合	容器包装なし	適用対象外(生食用牛肉のリスク表示についてのみ適用対象)とする。
	容器包装あり	適用対象だが、義務表示とする表示を限定するもの(食品を摂取する際の安全性に関する表示事項)とする。
設備を設けてその場で飲食させる場合		適用対象外(生食用牛肉のリスク表示についてのみ適用対象)とする。

6. レイアウト、文字の大きさについて¹²

食品表示一元化検討会報告書（平成 24 年 8 月 9 日・消費者庁）において、新しい食品表示制度の在り方として、表示の見やすさについて、「現行の一括表示による記載方法を緩和して一定のルールの下に複数の面に記載できるようにしたり、一定のポイント以上の大きさを商品名等を記載している商品には義務表示事項も原則よりも大きいポイントで記載するなど、食品表示の文字を大きくするために、どのような取組が可能か検討していく必要がある。」との考えが示された。

新基準案における食品表示の文字の大きさについて、①表示可能面積、②文字間隔、行間、文字の字体等による影響、③栄養成分表示義務化に伴う義務表示事項の増加を踏まえ検討を行った。また、レイアウトの変更については、現行の表示様式（一括表示）の必要性について検討を行った。

6-1. 文字の大きさについて

食品衛生法、JAS 法、健康増進法において、文字の大きさは、原則、8 ポイント以上、例外として、容器又は包装の表示可能面積がおおむね 150 cm^2 以下の場合、5.5 ポイント以上の大きさにできるとされている。新基準案として、食品表示の文字の大きさについては、①容器包装の面積が 30 cm^2 以下の場合には文字の大きさ 5.5 ポイント以上、②容器包装の面積が 30 cm^2 より大きく、かつ、表示可能面積が 150 cm^2 以下の場合には文字の大きさを 6.5 ポイント以上とすることが示された。

これに対し、次の意見が出され、文字の大きさについては今後の検討課題とされた。

- (1) 容器包装の面積が 30 cm^2 より大きく、かつ、表示可能面積が 150 cm^2 以下の食品が、市販されている食品全体の何割を占め、事業者に対してどれくらいの影響があるのかという点が不明なため、実態調査をすべきではないか。
- (2) 実行可能性という点から、本当に必要な面積はどの程度なのか。
- (3) 8 ポイントの文字の大きさの拡大について検討を行う必要があるのではないか。その際に、どの大きさの文字を拡大すべきか消費者に対し具体的なアンケート調査を実施すべきではないか。

このため、文字の大きさについては、当面、現行基準のとおり、 150 cm^2 以下の場合 5.5 ポイント以上とする方向性がとりまとめられた。

¹² 個別に定められる表示レイアウト及び文字の大きさは、個別的事項の表示の方法において規定する。

6-2. 容器包装の面積に係る省略規定について

容器包装の面積により省略することができる表示事項は、JAS法と食品衛生法で規定が異なっているが、省略可能となる容器包装の面積は、現行ではいずれも30 cm²以下とされている。新基準案として、①文字の大きさを拡大すること、②栄養成分表示が義務化されること、を踏まえ50 cm²以下とすることが示された。また、省略不可の表示事項は、「食品の安全性の確保のために必要な情報であること」、「省略されている事項の情報が得られること」の目的から、「名称」、「アレルゲン」、「消費期限又は賞味期限」、「保存方法」、「表示責任者」とすることが示された。

これに対し、6-1のとおり、文字の大きさの変更が行われなかったことから、省略規定を可能とする面積を30 cm²以下のままとし、「名称」、「アレルゲン」、「消費期限又は賞味期限」、「保存方法」、「表示責任者」を義務表示とする方向性がとりまとめられた。

なお、栄養表示が義務化となった場合、文字数が増加するため、省略規定を可能とする面積の拡大が必要ではないかとの意見が出され、表示事項と実行可能な面積について検証が今後必要であるととりまとめられた。

6-3. 表示のレイアウトについて

食品衛生法、JAS法、健康増進法を統合するにあたり、以下の方針が提案された。

- (1) 表示のレイアウトについては、3法を統合するに当たり、表示基準府令等には規定がないため、JAS基準及び栄養表示基準の考え方を引き継ぐ。
- (2) JAS法で規定されるレイアウトについては、平成16年12月に「わかりやすい表示方法について」（食品の表示に関する共同会議報告書）、平成18年8月に加工食品の表示方法等に係る見直しが行われ、一括表示の様式の弾力化が図られていることから、基本的に変更は行わないこととする。
- (3) 栄養成分表示については、様式1とは別面に一括して表示することができる。

この方針を踏まえ新基準案として、次の方向性がとりまとめられた。

- ・様式1及び様式2を別々に規定する。
- ・様式1と様式2は別面に表示することができる
- ・食品添加物以外の原材料と食品添加物は、違いを明確にするために区別できるようにする。

様式 1

名称 原材料名（添加物、アレルゲン、遺伝子組換え食品に関する事項等を含む。） 原料原産地名 内容量又は固形量及び内容総量 消費期限又は賞味期限 保存方法 原産国名 食品関連事業者
--

様式 2¹³

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
たんぱく質	g
脂質	g
炭水化物	g
食塩相当量	g

附帯事項として、食品添加物以外の原材料と食品添加物は、違いを明確にするために区別できるようにすることについては、新基準案に盛り込むに至った消費者のニーズ、行政側の判断について考え方を示した上で、食品添加物以外の原材料と食品添加物の違いを明確に区別できるための表示方法を Q&A 等で示すべきであるとの意見が出された。

また、一括表示の弾力化については、分りやすい表示という観点から、以下の点について事業者に対して、実態調査を踏まえた上で、努力義務を課すべきとの以下の意見が出された。

- ・可能な限り義務表示事項を枠内に表示すること。
- ・弁当等のように裏返して表示を確認することが困難な商品については、アレルギー表示などの食品を摂取する際の安全性に関する表示事項は裏面に表示しない。

¹³ 様式の例示であり、詳細については栄養表示調査会報告書を参照のこと。

7. 食品表示基準におけるアレルギーを含む食品の表示について

7-1. アレルゲンの代替表記について

現行の表示基準府令等では、特定のアレルギー体質をもつ方の健康危害の発生を防止する観点から、過去の健康危害等の程度、頻度を考慮し、容器包装された加工食品等に特定の原材料を使用した旨の表示を義務付けている。アレルギーを含む食品の表示は、表7-1に示した代替表記、代替表記の拡大表記、特定加工食品、特定加工食品の拡大表記のように「原材料名（〇〇を含む）」、「添加物名（〇〇由来）」の表示を省略できるものとされている。

表7-1 アレルゲンの代替表記と特定加工食品の表示

表記名	定義	例 「卵」の場合
① 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	玉子、たまご、タマゴ、エッグ、鶏卵、あひる卵、うずら卵
② 代替表記の拡大表記	①に掲げる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	厚焼玉子、ハムエッグ、卵黄、卵白等
③ 特定加工食品	特定原材料名又は代替表記を含まないが、一般的に特定原材料を使った食品であることが予測できる表記	マヨネーズ、オムレツ、目玉焼、かに玉、オムライス、親子丼
④ 特定加工食品の拡大表記	③に掲げる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予測できる表記	チーズオムレツ、からしマヨネーズ等

アレルギーを単に平仮名、片仮名、漢字等に変えたものについて、あらためて、「原材料名（〇〇を含む）」、「添加物名（〇〇由来）」と表示する必要性は低いことから、これらについては、引き続き、代替表記として存続させる。しかしながら、

- ・特定加工食品（例：マヨネーズ）及びその拡大表記（例：からしマヨネーズ）は廃止する。

- ・代替表記の拡大表記のうち、卵の「卵白」、「卵黄」は、廃止するとの方向性がとりまとめられた(表7-2)。

表7-2 アレルゲンの代替表記と特定加工食品の表示の見直し案例

【参考2】変更イメージ①

「アレルギー物質を含む食品に関する表示について」
(平成25年9月20日消食表第257号)

別添1 アレルギー物質を含む食品に関する表示指導要領
別表3 特定原材料等の代替表記等方法リスト

特定原材料等の代替表記等方法リスト				
1 特定原材料		特定加工食品等		
特定原材料(表示基準附令で定められた品目)	認められる代替表記(表記方法や言葉が違うが、特定原材料と同一であることが理解できる表記)	特定原材料名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例	特定原材料名又は代替表記を含まないが、一般に特定原材料を使った食品であることが予測できる表記例	右に掲げる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予測できる表記例
えび	海老 エビ	(表記例) えび天ぷら サクラエビ	なし	なし
かに	蟹 カニ	(表記例) 上海がに マツバガニ カニシューマイ	なし	なし
卵	玉子 たまご タマゴ	(表記例) 厚焼玉子 ハムエッグ オムライス	マヨネーズ オムレツ 目玉焼 かに玉 オムライス	(表記例) チーズオムレツ からしマヨネーズ
	鶏卵 あひる卵 ラザル卵	鶏卵	マヨネーズ	からしマヨネーズ
小麦	こむぎ コムギ	(表記例) 小麦粉 こむぎ胚芽	パン うどん	(表記例) ロールパン 焼きうどん
そば	ソバ	(表記例) そばがき	なし	なし
落花生	ピーナッツ	(表記例) ピーナッツバター ピーナッツクリーム	なし	なし

※「特定原材料に準ずるもの」も同様

完全分離が困難である等の理由により削除

特定加工食品から「卵白」「卵黄」を削除することから削除

全て廃止

また、「乳」については、現行基準が、他のアレルゲンと代替表記等方法リストの区分が一部異なっており、乳以外のアレルゲンに準じた見直しを行うとの方向性が以下のとおり、とりまとめられた(表7-3)。

- ・「種類別」欄を廃止する。
 - ・「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)欄を追加する。
 - ・「特定加工食品」(種類別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)欄を「代替表記の拡大表記」(特定原材料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例)欄に改める。
 - ・「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)に整理されていた「ミルク」を「代替表記」とする。
- 「種類別」欄を廃止することに伴い、「種類別」の表記により「含む旨」や「由

来する旨」を省略できる「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、乳以外から製造されることがないため、代替表記とする。

- ・ アレルゲンの「乳」について、「乳を含む」や「乳製品を含む」、「乳成分を含む」の表示があるが、これを「乳成分を含む」のみとする。

ただし、「バター」、「チーズ」は、アレルゲンを含む原材料等と同一であるということが理解できる表記とは言えないので、特定加工食品等として扱うべきとの意見が出された。

表 7-3 アレルゲン「乳」の見直し案の例

表示基準 府令で定められた 品目	種別	認められる代替表記	特定加工食品等		
		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	特定原材料又は代替 表記種別表記を含 んでいるため、これら を用いた食品であると理 解できる表記例	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	左に掲げる表記を含む ことにより、特定原材 料を使った食品である ことが予測できる表記例
乳	生乳	ミルク	(表記例)	生クリーム	(表記例)
	牛乳	バター	アイスクリーム	ヨーグルト	フルーツヨーグルト
	特別牛乳	バターオイル	ガーリックバター	アイスマルク	ミルクパン
	成分調整牛乳	チーズ	レーズンバター	ラクトアイス	
	低脂肪牛乳	アイスクリーム	バターソース	ミルク	
	無脂肪牛乳		カマンベールチーズ	乳糖	
	加工乳		パルメザンチーズ		
	クリーム(乳製品)		プロセスチーズ		
	バター		レーズン		
	バターオイル		乳がゆ		
	チーズ		アイスマルク		
	濃縮ホエイ(乳製品)		乳糖		
	アイスクリーム類		乳たんぱく		
	脱脂牛乳		生乳		
	クリームパウダー(乳製品)		牛乳		
	ホエイパウダー(乳製品)		特別牛乳		
	たんぱく質濃縮ホエイパウダー(乳製品)		成分調整牛乳		
	バターミルクパウダー		低脂肪牛乳		
	乳飲料		乳飲料		

「種別」欄は削除し、「乳」や「ミルク」を含むものは特定加工食品に整理する

他の特定原材料等と区分を合わせる

全て廃止

7-2. アレルゲンの個別表示と一括表示について

個別表示と一括表示については、個別表示を原則とするが、使用している原材料が多く、表示可能面積の制約がある場合や、表示量が多いために、かえって消費者に分かりにくい表示となる場合は、例外的に一括表示を可能とすることとし、

- ・ 一括表示については、アレルゲン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、一括表示欄に全て表示することとする。

- ・ 個別表示の繰り返しになるアレルゲンの省略については、最新の知見を踏まえ、仕組みの一部改善を図る。

との方向性がとりまとめられた。

ただし、食品関連事業者以外の販売者についても、アレルゲンを含む食品の表示の対象になる場合もあることから、普及啓発をしっかりと行っていただきたいとの意見が出された。

また、個別表示におけるアレルゲンの繰り返し表示が省略となった経緯の説明を求めるとともに、アレルゲンの最新の知見については、さらなる収集を続けて欲しいとの意見が出された。

表 7-4 アレルゲンの個別表示の見直し案の例

現行制度の例	※表示はあくまで例示であり、実際の表示とは異なります。
<p>①代替表記適用 赤字:アレルギー表示 青字:代替表記</p> <p>食用植物油脂(なたね油、ごま油(ごまを含む))、ゴマ、砂糖、醸造酢、醤油(大豆・小麦を含む)、マヨネーズ(大豆・卵・小麦を含む)、調味料(アミノ酸等)、たん白加水分解物(大豆を含む)、卵黄(卵を含む)、食塩、発酵調味料(大豆を含む)、酵母エキス(小麦を含む)、増粘剤(キサンタンガム)、甘味料(ステビア)、香辛料抽出物(大豆を含む)</p>	
<p>②代替表記(拡大表記)・特定加工食品・繰り返し省略適用 赤字:アレルギー表示 青字:代替表記 緑字:特定加工食品</p> <p>食用植物油脂(なたね油、ごま油)、ゴマ、砂糖、醸造酢、醤油(小麦を含む)、マヨネーズ、調味料(アミノ酸等)、たん白加水分解物、卵黄、食塩、発酵調味料、酵母エキス、増粘剤(キサンタンガム)、甘味料(ステビア)、香辛料抽出物</p>	
↓	
見直し案の例	
<p>③代替表記(拡大表記)・繰り返し省略適用 赤字:アレルギー表示 青字:代替表記</p> <p>食用植物油脂(なたね油、ごま油)、ゴマ、砂糖、醸造酢、醤油(大豆・小麦を含む)、マヨネーズ(卵を含む)、調味料(アミノ酸等)、たん白加水分解物、卵黄、食塩、発酵調味料、酵母エキス、増粘剤(キサンタンガム)、甘味料(ステビア)、香辛料抽出物</p> <p>※醤油の「大豆を含む」→マヨネーズ・たん白加水分解物・発酵調味料・香辛料抽出物の「大豆を含む」を省略、醤油の「小麦を含む」→マヨネーズ・酵母エキスの「小麦を含む」を省略、マヨネーズの「卵を含む」→卵黄の「卵を含む」を省略</p>	
<p>④代替表記(拡大表記)・繰り返し省略+例外適用 赤字:アレルギー表示 青字:代替表記 紫字:繰り返し省略の例外</p> <p>食用植物油脂(なたね油、ごま油)、ゴマ、砂糖、醸造酢、醤油(大豆・小麦を含む)、マヨネーズ(大豆、卵・小麦を含む)、調味料(アミノ酸等)、たん白加水分解物(大豆を含む)、卵黄、食塩、発酵調味料(大豆を含む)、酵母エキス(小麦を含む)、増粘剤(キサンタンガム)、甘味料(ステビア)、香辛料抽出物(大豆を含む)</p> <p>※マヨネーズの「卵を含む」→卵黄の「卵を含む」を省略 醤油に含まれる小麦と大豆が摂取可能であるとの知見が得られた場合には、マヨネーズ及び酵母エキスの「小麦を含む」、マヨネーズ、たん白加水分解物、発酵調味料及び香辛料抽出物の「大豆を含む」は省略不可とする。</p>	