

食品表示部会 第2回生鮮食品・業務用食品の表示に関する調査会資料

# 生鮮食品と加工食品の区分に関する現行 制度における説明例について

平成26年2月19日

消費者庁食品表示企画課

## 生鮮食品と加工食品の区分について(用語の定義)

第27回食品表示部会及び第1回生鮮食品・業務用食品調査会の当庁提出資料における用語の整理は次のとおり。

用語	定義
製造	その原料として使用したものとは本質的に異なる新たなものを作り出すこと。
加工	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。
調整	一定の作為は加えるが、加工には至らないもの
選別	一定の基準によって仕分け、分類すること。

**加工食品**  
(製造又は加工された飲食物として別に定めるもの)

**生鮮食品**  
(加工食品及び添加物以外の飲食物として別に定めるもの)

# 現行JAS法のQ&A等における具体の行為の説明例①

用語	具体例	説明している資料
「製造」又は「加工」に該当するもの	干しえびを味付けする。	加工食品に関する共通Q&A(第1集)問7
	ブランチングし、冷凍した野菜	生鮮食品品質表示基準Q&A(問18)
	合挽肉	生鮮食品品質表示基準Q&A(問24)
	スパイスをふりかけた食肉	生鮮食品品質表示基準Q&A(問25)
	たたき牛肉 ※ 表面を加熱した牛肉を意味する。	
	焼肉のたれを混合した食肉	
	パン粉を付けた豚カツ用豚肉	
	殻をブランチングし、赤変させた大正えび	
	ブランチングを行い殻を開けてむき身を取り出したアサリ	生鮮食品品質表示基準Q&A(問38)
	蒸したこ	
	塩蔵わかめを塩抜きしたもの	
	茶葉を収穫し、荒茶にする。	食品表示に関するQ&A(2の問9及び問10)
	煎焼していないせんべいを煎焼する。	
	干しいたけ	第2回食品の表示に関する共同会議(資料2の7頁及び14頁)
	乾燥した野菜	
	乾燥した果実	
	塩干魚介類(生干しのもの)	
	塩蔵魚介類(軽度の撒塩をしたもの)	
	乾燥した魚介類	
	乾燥した海藻類	
加熱し、冷凍したじゃがいも	第4回食品の表示に関する共同会議(資料2の9頁)	
皮をむき、粉碎し、乾燥したじゃがいも		
加熱、冷凍し、揚げたじゃがいも		

## 現行JAS法のQ&A等における具体の行為の説明例②

用語	具体例	説明している資料
加工に至らないもの  ※1頁の「調整」「選別」に該当する	袋詰め、包装	加工食品に関する共通Q&A(第1集)(問2)
	詰め合わせ、組み合わせ	
	切断	
	輸送又は保存のための乾燥、冷凍、塩水漬け	
	干しえびを袋詰めする。	加工食品に関する共通Q&A(第1集)(問7)
	オゾン水、次亜塩素酸ソーダによる殺菌洗浄	生鮮食品品質表示基準Q&A(問17)
	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	生鮮食品品質表示基準Q&A(問38)
	あじのたたき	
	煮干しを殺菌目的で加熱殺菌する	食品表示に関するQ&A (2の問6)
	ぶどうオイルに栄養強化又は保存の目的でビタミンEを添加する。	食品表示に関するQ&A (2の問8)
	ねぎや肉を切断する。	第2回食品の表示に関する共同会議(資料2の7頁)
	大豆を乾燥させる。	
	かきをむき身にする。	第2回食品の表示に関する共同会議(資料2の7頁、12頁及び13頁)
	切り身やむき身の鮮魚介類を凍結させる。	
	じゃがいもの皮をむき、切断する。	第4回食品の表示に関する共同会議(資料2の9頁)
	サイズ分け	—