

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」の整理に関する 実態把握について

平成26年2月19日  
消費者庁食品表示企画課

## 概要

前回の調査会において、当庁からお示した「生鮮食品」と「加工食品」の整理に関して、座長から、当該整理の結果どのような影響が生じるかについての調査要請があったことから、下記により、食品表示に関する実態把握を行った。

【方法】委員が所属する、事業者及び消費者の観点からの表示の実態に詳しい団体に対し、質問をし、回答をいただいた（質問は10頁以降に掲載）。

【御協力いただいた委員（50音順。敬称略。）】

池原委員（一般財団法人食品産業センター企画調査部次長）

鬼武委員（日本生活協同組合連合会品質保証本部安全政策推進部長）

河野委員（一般社団法人全国消費者団体連絡会事務局長（共同代表））

立石委員（JA全農 食品品質・表示管理部長）

宮地委員（日本チェーンストア協会 食品委員会委員）

**当庁の案【前回提出資料より】**

(ii) 食品衛生法における簡易な調理、加工のみが施された食品(※)の取扱い

⇒ 食品衛生法規定の食品でないもののうち、食品表示法上「加工食品」と整理するものについては、現行のJAS法に定める表示事項に加え、新たに、衛生上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)の所在地及び製造者(加工者)の氏名等)を記載することとする。

	軽度の撒塩(例:概ね魚肉中の塩分濃度が3%程度以下のもの)、生干し(例:概ね魚肉中の水分が50%以上のもの)、湯通し(例:表面の処理のみ)、調味料等により、簡単な加工等を施したもの	例① ドライマンゴー	例② 撒塩した切り身の鮮魚介類
食品衛生法	1条1項11号ロの加工食品としては扱われない	表示義務なし	対象食品(切り身の鮮魚介類として表示義務あり)
JAS法	「加工食品」に該当	表示義務あり(加工食品)	表示義務あり(加工食品)



食品表示法	「加工食品」に該当	表示義務あり(加工食品)	表示義務あり(加工食品)
-------	-----------	--------------	--------------

現行のJAS法に定める表示事項に加え、新たに、衛生上の観点から必要とされる事項を表示。  
(アレルギー表示、製造所(加工所)の所在地及び製造者(加工者)の氏名等の表示義務が新たに課されることとなる。)

※ 食品衛生法における簡易な調理、加工

細切、軽度の撒塩(例:概ね魚肉中の塩分濃度が3%程度以下のもの)、生干し(例:概ね魚肉中の水分が50%以上のもの)、湯通し(例:表面の処理のみ)、調味料等により、簡単な加工等を施したもの

<具体例>

- ・ 塩干、塩蔵魚介類(軽度の撒塩、合塩等をしたもので、生鮮又は生干しのもの)
- ・ 乾燥した野菜、果実、魚介類及び海そう類 等

## 現行のJAS法に規定されている食品の取扱い(異種混合について)

食品表示基準において、「製造」と「加工」の定義は、JAS法における定義を採用するため、「加工食品」と「生鮮食品」に該当する食品の考え方は、原則として、JAS法と同様

### 【異種混合(※)について】

〔 ※異種混合とは、複数の生鮮食品(野菜、食肉又は魚)を切断した上で混ぜ合わせたもの 〕

### 現行の考え方

JAS法においては、生鮮食品である複数の種類の農産物、畜産物又は水産物を切断し、混ぜ合わせたものは、「加工食品」とされている。

<例> サラダミックス、炒め物ミックス、合挽肉、焼肉セット、刺身盛り合わせ、鍋物セット等

【生鮮食品品質表示基準Q&A 問17,24,34等を参照】

### 課題

現行の取扱いにおいては、

- ・ 異種混合した食品について一部の消費者等の感覚とズレが生じていること

例えば、単品又は同一の種類の商品は「生鮮食品」で、異種混合された食品は「加工食品」とされていることについて、消費者からすれば同じ「刺身」という食品にもかかわらず、表示事項が異なっていること。

- ・ 食品の多様化によって、その食品本来の特性になじまない食品区分となっているものがあること

例えば、ベビーリーフは複数種類の幼葉を混ぜ合わせたものであるが、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」に該当する。しかしながら、当該食品は、カット野菜に似たものであり、その食品の特性等からは「原材料」等の「加工食品」としての情報が求められると考えられること。

⇒ このことから、「異種混合」の扱いについて見直すこととしたい。

## 「異種混合」の取扱い

異種混合の食品については、

- ① 焼肉セットや刺身盛り合わせのように、各々の生鮮食品を単に組み合わせたり盛り合わせただけで、ばらばらに飲食、調理等されることが想定されるもの
- ② サラダミックスや合挽肉のように、各々の生鮮食品が混合されて、1つの商品としてそのまま飲食、調理等されることが想定されるもの

に分けて整理することが可能



- 上記①は、それ自身が一つの商品というよりは、各々の食品が独立した形態を保っている。そのため、製造又は加工の工程を経ない食品の特性等と同様に、比較的容易にその食品の情報が得られる。
- 一方、上記②は、それ自身が一つの商品というべきものであり、少なくとも「新たな属性の付加」は生じている。そのため、「原材料」や「期限表示」等の情報が一見ただけでは得られにくく、製造又は加工の工程を経た加工度の高い食品の特性等と同様により多くの情報が必要となる。

⇒ このことから、食品表示基準においては、

- ①は「生鮮食品」
  - ②は「加工食品」
- } の食品区分とする。

# 食品表示基準と現行の比較(異種混合について)

## 現行

	単品又は同一の種類 of 農産物、畜産物又は水産物を切断して混合	複数の種類の農産物、畜産物又は水産物を切断して混合
容器包装され、製造場所以外で販売されるもの	生鮮食品	加工食品

異種混合



## 食品表示基準

	単品又は同一の種類 of 農産物、畜産物又は水産物を切断し、合わせたもの		複数の種類の農産物、畜産物又は水産物を切断し、合わせたもの	
	組合せ、盛り合わせ	混合	組合せ、盛り合わせ	混合
容器包装され、製造場所以外で販売されるもの	生鮮食品	生鮮食品	生鮮食品	加工食品

異種混合

# 現行における異種混合の食品の具体的な表示例

## 具体例

### 現行

名称	カットフルーツ盛り合わせ
原材料名	パイナップル、イチゴ、ブドウ
内容量	3人前
消費期限	○年○月○日
保存方法	要冷蔵(10℃以下で保存すること)
加工者	○○食品株式会社 ○県○市

加工食品



凡例：  
生鮮食品の横断的事項
生鮮食品の個別的事項
加工食品の横断的事項

### 食品表示基準

【名称、原産地】

パイナップル(沖縄県)、イチゴ(栃木県)、ブドウ(山梨県)

生鮮食品

名称	刺身盛り合わせ(生食用)
原材料名	ブリ、マダイ、イカ
内容量	2人前
消費期限	○年○月○日
保存方法	要冷蔵(10℃以下で保存すること)
加工者	○○食品株式会社 ○県○市

加工食品



【名称、原産地】

ブリ	マダイ	イカ
富山沖	愛媛県	ペルー
【解凍、養殖】	養殖	解凍
【生食用であるかないかの別】	生食用	
【消費期限】	○年○月○日	
【保存方法】	要冷蔵(10℃以下で保存すること)	
【製造所等の所在地及び名称】	○○食品株式会社 ○県○市	

生鮮食品

水産物  
又は  
切り身若しくはむき身にした鮮魚介類として必要な表示



具体例

現行

名称	バーベキューセット	加工食品
原材料名	牛カルビ、豚バラ、牛タン、タマネギ、ニンジン、ピーマン	
内容量	3人前	
消費期限	○年○月○日	
保存方法	要冷蔵(10℃以下で保存すること)	
加工者	○○食品株式会社 ○県○市	

変更あり

凡例:

生鮮食品の横断的事項

生鮮食品の個別的事項

加工食品の横断的事項

食品表示基準

【名称、原産地】

牛カルビ・牛タン(オーストラリア産)、豚バラ(国産)、タマネギ(北海道産)、ニンジン(千葉県産)、ピーマン(茨城県産)

生鮮食品

【消費期限】

○年○月○日

【保存方法】

要冷蔵(10℃以下で保存すること)

【製造所等の所在地及び名称】

○○食品株式会社 ○県○市

食肉として必要な表示

加工食品

名称	カット野菜ミックス	加工食品
原材料名	キャベツ、タマネギ、ニンジン	
内容量	250g	
消費期限	○年○月○日	
保存方法	要冷蔵(10℃以下で保存すること)	
加工者	○○食品株式会社 ○県○市	

変更なし

加工食品

名称	カット野菜ミックス	加工食品
原材料名	キャベツ、タマネギ、ニンジン	
内容量	250g	
消費期限	○年○月○日	
保存方法	要冷蔵(10℃以下で保存すること)	
加工者	○○食品株式会社 ○県○市	

いただいた御意見

【質問1】当庁提出資料17頁における上記整理の結果、同頁で例示しているドライマンゴーの例のように新たに義務が課される食品について、事業者の方の実行可能性の観点から問題があれば、具体的に記載してください。

【主な御意見等】

●調査したところ、簡易な調理、加工が施されたもの（塩干・塩蔵魚介類、乾燥した野菜・果実など）においてはJAS法による表示のほか、食品衛生法上で必要とする表示事項の記載もされている現状が見られ、実行可能性に大きな問題はないものと思われた。

（日本生活協同組合連合会）

【質問2】当庁提出資料20頁においては、「異種混合」に関して、

・各々の生鮮食品を単に組み合わせたり盛り合わせただけで、ばらばらに飲食、調理等することが想定されるもの(例:焼肉セットや刺身盛り合わせ)は「生鮮食品」

・各々の生鮮食品が混合されて、1つの商品としてそのまま飲食調理等されることが想定されるもの(例:サラダミックスや合挽肉)は「加工食品」

と整理しています。同資料22頁及び23頁のカットフルーツ盛り合わせや刺身盛り合わせ、バーベキューセットのように、上記の整理に従うと加工食品から生鮮食品に区分が変わる食品について、事業者の方の実行可能性の観点から問題があれば、具体的に記載してください。

【主な御意見等】

●アウトパックでは、計画的に原料を仕入れ、表示する仕組みができているところもあり、対応は不可能ではない。  
(日本生活協同組合連合会)

●(焼肉セット等の食肉については、)区分が加工食品から生鮮食品に変わるとしても、大手企業では、必要表示はできると思う。生鮮食品に区分が変更されると思われる食肉は、加工度が低いものとして、従来から加工食品の原料原産地表示の対象であるものと考えられる。

(一般財団法人食品産業センター会員)

## 【主な御意見等(前頁の続き)】

### ●課題はあるが、対応は不可能ではない。

#### ・刺身盛り合わせの場合

店舗バックヤードで盛り付ける場合、手間は増えるが、ボード等に掲示するなど対応は可能。パックセンターなどで加工する場合、原材料の産地が複数になる場合は、「加工ロットの中で多い順に複数表示」を可能にする必要がある。産地を記載する際、日によって産地が変更になるので、都度修正が必要となる。

#### ・真鱈鍋セット(野菜入り)の場合

店舗バックヤードで盛り付ける場合、現行「真鱈」の「養殖」「解凍」は表示していない。野菜の産地を記載する際、日によって産地が変更になるので、都度修正が必要となる。パックセンターなどで加工する場合も同様に産地名の修正が必要。

#### ・牛、豚、野菜焼肉セットの場合

店舗バックヤードで盛り付ける場合牛、豚は問題なく表示可能。野菜の産地を記載する際、日によって産地が変更になるので、都度修正が必要となる。パックセンターなどで加工する場合も同様に産地名の修正が必要。

しかしながら、消費期限等の情報提供は消費者にとって有益であり、異種混合は加工品に分類することが望ましいことから、具体的に、次のとおり提案。

- (1)「生鮮食品」と「加工食品」の区分は、食品衛生法で規定される14品目を加工食品品質表示基準(別表1)に加え整理し直すことを基本にする。
- (2)ただし、生鮮食品の異種混合については、現行の第4条(8)とは区分し、使用される原材料の表示対象に、50%ルールは適用せず、すべて原料原産地表示の対象とする。この場合、「国産品」にあっては、「国産である旨」を「輸入品」にあっては「原産国名を記載するルール」を一部見直し、「輸入品」もしくは「海外産」との表記についても認めるとすればよい。事業者の実行可能性の観点からみた場合、原産地表示の義務対象を、重量順で4位までを必須する考え方としてはどうか。

(JA全農。詳細は別紙1を参照。)

## 【主な御意見等(前頁の続き)】

●生鮮食品を組み合わせた商品の場合、以下の事例のように最終商品が生鮮食品なのか加工食品なのかを判断することが難しいものが多数あり、混乱を招く懸念がある。また、刺身の盛り合わせにおいても、生マグロ(生鮮食品)と蒸しだこ(加工食品)を混合するような商品もあるため、同じ刺身の盛り合わせでも「生鮮食品のみの異種混合の場合」は生鮮食品となり、「生鮮食品と加工食品の異種混合の場合」は加工食品になるものと考えられる。

現行のJAS法における加工食品と生鮮食品の区分は、個別の事例の多様性を十分に踏まえて異種混合は加工食品としており、飲食や調理の仕方によって加工食品と生鮮食品とを区分することには違和感があり、混乱を生じかねない。

したがって、複数混合の食品は現行どおり加工食品とすべきであり、複数混合の食品を生鮮食品と加工食品に区分すること自体を慎重に検討していただきたい。

### (1)いわゆる「のっけ盛り」の例(飲食の時点想定すれば加工食品と考えられる例)

「トレイに野菜と刺身を別々に盛り合わせ、食べる際に添付のタレをかけて混ぜて食べる商品」や「トレイに野菜を敷き、その上に刺身を盛って食べる際に添付のタレをかけて食べる商品」等々、同じ「のっけ盛り」のような商品であっても消費者に提供する商品は多種多様であり、加工食品か生鮮食品かの判断がきわめて難しい商品がある。そもそも判断が難しい食品の区分については、個別の事例の多様性を十分に踏まえて慎重に検討していただきたい。

### (2)刺身の盛り合わせの例

刺身の盛り合わせを生鮮食品とした場合、名称、原産地、養殖、解凍の表示が必要になるが、現場では決まった魚種・産地のもののみを盛り合わせるわけではなく、その日の魚の入荷状況や鮮度、品質により、盛り合わせの構成や産地が変わってくる。1日の中で、同じ魚種であっても産地や、養殖か否か、解凍か否かで異なったものを原料として盛り合わせる場合もある。入荷の状況などによって原産地は日々刻々変更が生じる上に、複数の魚種を提供しようとして、2点盛り、5点盛り、10点盛りと盛り合わせの点数が増えるにつれて魚種と原産地の組み合わせはさらに多種多様となる。

これらの原産地を容器包装(商品ラベル)に表示する場合には、システム上事前登録が必要であり、その膨大な組み合わせ数から、技術的にも作業的にも対応はほとんど不可能であるといわざるを得ない。個々の容器包装に正確な表示を行うことは困難であり、現状行われているようなボードによる表示は現実的かつ有効な対応であると考えられる。「加工食品品質表示基準改正(原料原産地表示等)に関するQ&A」に基づくこれまでの取り組みの成果を踏まえて、現実的な対応としてボード等に表示することも可能になるように柔軟な対応を確保していただきたい。

さらに、刺身のツマの取扱いについても、「生鮮食品品質表示基準Q&A」も十分に踏まえて、主原料以外への表示については拙速に適用されることのないように慎重に検討していただきたい。

## 【主な御意見等(前頁の続き)】

### ※ 加工食品と生鮮食品の区分についての考え方について(再掲)

原則としてJAS法の考え方と同様とするということであれば、これまでの考え方に沿って整理を行うことが基本例えば「調整」とはどこまでの工程を指すのか判断が難しいケースもあり、新しい整理によって加工食品と生鮮食品の線引きが難しい対象食品が出てくることも想定される。加工食品と生鮮食品の区分にあたってはこれまでの考え方を尊重しつつ、Q&Aの内容を拡充してその中で具体的に例示するなどの柔軟かつ現実的な対応を確保していただきたい。

### ※ その他(再掲)

実際に店内加工する食品に貼付するラベルには、ソフトウェア、ハードウェア双方から一定の制約があり、これらを考慮しないままに表示事項の議論が進んでも現実的ではないものと考えられる。

一括欄への表示か、複数箇所または複数媒体への表示か、文字のポイントはどこまで拡大するのか、その際に表示の優先順位をどのように考えるかなどの多様な観点を踏まえた議論が必要であり、このような具体的な表示媒体、表示方法を考慮した包括的な議論に早期に取り組んでいただきたい。

(日本チェーンストア協会。詳細は別紙2を参照。)

## 【主な御意見等(前頁の続き)】

● インストア加工(店内で処理して販売)では難しいものがある。生鮮への区分変更をすることによって、産地表示をすることになることから、インストア加工では①商品の柔軟性がなくなり、品揃えが乏しくなる②管理が難しくなることからラベルの真正性が保てない③無理に表示に合わせようと商品仕入れを固定してしまうと、価格が上昇するかもしれないし、効率の低下からロス率の上昇や鮮度が低下することも考えられる。

### ・具体的事例①(商品の柔軟性について)

午前中は材料がたくさんあり、対応は可能かもしれない。しかし、夕方になるほど、店内在庫の中で作ることになるので管理が難しくなる。例えば、「まぐろ、いか、タイ」の3点盛りを作った場合、原料の欄は同じ産地だが、例えば「紋甲いか」がなくなって「するめいか」を使うこともある。となると、当然産地は違ってくる。マグロも同じく、メバチマグロの代わりにビンチョウマグロを使うこともあるかもしれない。さらに、マグロが足らなくなれば、「かんぱち、いか、タイ」になるかもしれない。現場では様々な調整を行っている。

### ・具体的事例②(真正性の確保)

こまかな切り替えに正しいラベルを発行できるのかという点においてはかなり難しい状況がある(ラベル発行や人員の問題)。また、表示するとなると、表示の根拠を記録として残す必要が発生する。いつ、どんな商品に、どの産地の何を入れたか、その商品をいくつ作ったかを記録して、行政の立入調査に耐えるようなものを残しておくことは、現状では難しいものがある。

### ・具体的事例③(仕入れ原価の上昇、鮮度の低下)

店では冷蔵庫に在庫を残さないように、売り場の状況を確認しながら商品を作っている。大手流通であるならば、産地を指定して大量仕入れする力があるかもしれないが、そうでないところもある。店ごとに産地も違うのであれば、中央でコントロールすることは不可能。個人商店(魚屋)であれば、さらに管理は複雑と思われる。場合によっては無理に表示に合わせようと商品仕入れを固定してしまうと、価格が上昇するかもしれないし、効率の低下からロス率の上昇や鮮度が低下することも考えられる。

(日本生活協同組合連合会)



【質問3】当庁提出資料20頁においては、「異種混合」に関して、

・各々の生鮮食品を単に組み合わせたり盛り合わせただけで、ばらばらに飲食、調理等することが想定されるもの(例:焼肉セットや刺身盛り合わせ)は「生鮮食品」

・各々の生鮮食品が混合されて、1つの商品としてそのまま飲食調理等されることが想定されるもの(例:サラダミックスや合挽肉)は「加工食品」

と整理しています。同資料22頁及び23頁のカットフルーツ盛り合わせや刺身盛り合わせ、バーベキューセットのように、上記の整理に従うと加工食品から生鮮食品に区分が変わる食品について、消費者の方が食品を摂取する際の安全性の確保又は選択の機会の確保の観点から表示の問題点があれば、具体的に記載してください。

【主な御意見等】

●カットフルーツ盛り合わせについては、これまで加工食品として義務付けられていた表示項目(内容量、消費期限、保存方法、加工者)は必要。特に消費期限、保存方法、加工者の情報は安全性確保の観点から、必須である。カット野菜、カットフルーツによる食中毒の報告は少なくなく、消費者が適正に使用し、事故が起こった時の加工者の名称・連絡先も必要。

※ バーベキューセットや刺身盛り合わせなど、肉類、魚介類を含む変更案に関しては、加工食品から生鮮食品に区分が変更されることで、原産地表示の義務付けと、内容量表示が義務付けから外れるという事務局案に対しては、消費者にとって必要な情報は異なるのでこれをどう受け止めるかは一様ではない。

※ 同じ異種混合でも、「組み合わせ」と「混合盛り合わせ」によって、表示項目が異なるという区分が、消費者の観点からは、わかりにくい。

(一般社団法人全国消費者団体連絡会事務局。詳細は別紙3を参照。)