

食品衛生法の改正に係る答申について  
(食品衛生法施行規則第21条に規定する表示基準の内閣府令としての  
新たな制定について)

平成23年8月26日  
内閣府消費者委員会事務局

平成22年12月23日付けで内閣総理大臣から諮問のあった、食品衛生法施行規則第21条に規定する表示基準の内閣府令としての新たな制定については、消費者委員会食品表示部会で審議を行い、平成23年1月24日の第7回食品表示部会で結論が得られたことを受け、本日付けで消費者委員会委員長より内閣総理大臣あてに答申を行った。

1. 上記諮問に関して行われた第7回食品表示部会までにおける審議内容は以下の通り。

食品衛生法施行規則第21条に規定する表示基準を内閣府令として新たに制定すること

・ 諮問された内閣府令の制定について、食品衛生法施行規則第21条に規定する表示基準を内閣府令として新たに制定することが適当であるとされた。

2. 第7回食品表示部会において結論が得られた上記の内閣府令の制定については、本日、消費者委員会委員長から以下を内容とする答申が行われた。

食品衛生法施行規則第21条に規定する表示基準を内閣府令として新たに制定すること

・ 諮問された内閣府令案について、別添資料1のとおり制定することが適当である。

別添資料1：食品衛生法第19条に基づく表示の基準に関する内閣府令

【本件問い合わせ先】内閣府 消費者委員会事務局

担当：森繁・山田

電話：03-3507-8855

FAX：03-3507-9989

内閣府令第 号

食品衛生法（昭和二十二年法律第二百三十三号）第十九条第一項の規定に基づき、食品衛生法第十九条第一項の規定に基づく表示の基準に関する内閣府令を次のように定める。

平成二十三年 月 日

内閣総理大臣 菅 直人

食品衛生法第十九条第一項の規定に基づく表示の基準に関する内閣府令

第一条 食品衛生法（以下「法」という。）第十九条第一項の規定により、表示を行うべき食品又は添加物は、他の法令に定めるもののほか、次の各号に掲げるものとする。

一 マーガリン

二 酒精飲料（酒精分一容量パーセント以上を含有する飲料（溶解して酒精分一容量パーセント以上を含有する飲料とすることができる粉末状のものを含む。）をいう。）

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（製造し、又は加工した食品）清涼飲料水、食肉製品、鯨肉製品、魚肉練り製品、ゆでだこ及びゆでがにを除く。以下同じ。）及び切り身又はむき身にした鮮魚介類（生かきを除く。以下同じ。）を凍結させたものであつて、容器包装に入れられたものに限る。）

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（ゆでめん類を含む。）、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

八 あんず、おうとう、かんきつ類、キウイ、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

十二 別表第一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 特定保健用食品（健康増進法（平成十四年法律第百三十三号）第二十六条第一項の許可又は同法第二十九条第一項の承認（以下「許可又は承認」という。）を受けて、食生活において特定の保健の目的で摂取をする者に対し、その摂取により当該保健の目的が期待できる旨の表示をする食品をいう。以下同じ。）及び栄養機能食品（食生活において特定の栄養成分の補給を目的として摂取をする者に対し、当該栄養成分を含むものとして内閣総理大臣が定める基準に従い当該栄養成分の機能の表示をするもの（健康増進法第二十六条第六項に規定する特別用途食品及び生鮮食品（鶏卵を除く。）を除く。）をいう。以下同じ。）（以下「保健機能食品」という。）

#### 十四 添加物

2 前項に定める食品又は添加物であつて販売の用に供するものは、次に掲げる事項を容器包装（容器包装

が小売のために包装されている場合は、当該包装。第五条から第八条まで、第十六条及び第十九条において同じ。)を開かないでも容易に見ることができるよう当該容器包装又は包装の見やすい場所に記載しなければならぬ。

一 名称(食品衛生法施行規則(昭和二十三年厚生省令第二十三号。以下「規則」という。)別表第一に掲げる添加物(別表第二に掲げるものを除く。))にあつては、規則別表第一に掲げる名称に限る。)

二 定められた方法により保存した場合において品質が急速に劣化しやすい食品又は添加物にあつては消費期限(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。以下同じ。)である旨の文字を冠したその年月日及びその他の食品又は添加物にあつては賞味期限(定められた方法により保存した場合において、期待される全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つても、これらの品質が保持されていることがあるものとする。以下同じ。)である旨の文字を冠したその年月日

三 製造所又は加工所の所在地(輸入品にあつては、輸入業者の営業所所在地。以下同じ。)及び製造者

又は加工者（輸入品にあつては、輸入業者。以下同じ。）の氏名（法人にあつては、その名称。第八条及び第十条において同じ。）

四 製剤である添加物にあつては、その成分（着香の目的で使用されるものを除く。）及びそれぞれの重量パーセント（その成分がビタミンAの誘導体である場合は、ビタミンAとしての重量パーセント）

五 添加物（栄養強化の目的で使用されるもの、加工助剤（食品の加工の際に添加される物であつて、当該食品の完成前に除去されるもの、当該食品の原材料に起因してその食品中に通常含まれる成分と同じ成分に変えられ、かつ、その成分の量を明らかに増加させるもの又は当該食品中に含まれる量が少なく、かつ、その成分による影響を当該食品に及ぼさないものをいう。）及びキャリアオーバー）（食品の原材料の製造又は加工の過程において使用され、かつ、当該食品の製造又は加工の過程において使用されない物であつて、当該食品中には当該物が効果を発揮することができる量より少ない量しか含まれていないものをいう。）を除く。以下この号において同じ。）であつて別表第三の中欄に掲げる物として使用されるものを含む食品にあつては当該添加物を含む旨及び同表当該下欄に掲げる表示並びにその他の添加物を含む食品にあつては当該添加物を含む旨

六 別表第四に掲げる食品（乳を除く。）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み、抗原性が認められないもの及び前項第二号に掲げるものを除く。）にあつては当該食品を原材料として含む旨、乳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み、抗原性が認められないもの及び前項第二号に掲げるものを除く。）にあつては内閣総理大臣が定めるところにより乳を原材料として含む旨

七 別表第四に掲げる食品（以下「特定原材料」という。）に由来する添加物（抗原性が認められないもの及び香料を除く。第十号において同じ。）を含む食品にあつては、当該添加物を含む旨及び当該食品に含まれる添加物が当該特定原材料に由来する旨

八 保存の方法（法第十一条第一項の規定により保存の方法の基準が定められた食品及び添加物にあつては、その基準に合う保存の方法）並びに同項の規定により使用の方法の基準が定められた食品及び添加物にあつては、その基準に合う使用の方法

九 添加物（次号に規定するものを除く。）にあつては、「食品添加物」の文字

十 特定原材料に由来する添加物にあつては、「食品添加物」の文字及び当該特定原材料に由来する旨

十一 タール色素の製剤にあつては、「製剤」の文字を冠した実効の色名

十二 法第十一条第一項の規定に基づき定められた規格に表示量に関する規定がある添加物にあつては、その重量パーセント

十三 添加物たるビタミンAの誘導体にあつては、ビタミンAとしての重量パーセント

十四 アスパルテーム又はこれを含む製剤若しくは食品にあつては、L フェニルアラニン化合物である旨又はこれを含む旨

十五 ミネラルウォーター類（水のみを原料とする清涼飲料水をいう。）のうち、容器包装内の二酸化炭素圧力が摂氏二十度で九十八キロパスカル未満であつて、殺菌又は除菌（ろ過等により、原水等に由来して当該食品中に存在し、かつ、発育し得る微生物を除去することをいう。以下同じ。）を行わないものにあつては、殺菌又は除菌を行っていない旨

十六 冷凍果実飲料（果実の搾汁又は果実の搾汁を濃縮したものを冷凍したものであつて、原料用果汁以外のものをいう。）にあつては、「冷凍果実飲料」の文字

十七 缶詰の食品にあつては、主要な原材料名



十八 食肉にあつては、鳥獣の種類

十九 食肉であつて、刃を用いてその原形を保つ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

二十 前項第四号に掲げる食品にあつては、原料肉名（配合分量の多いものから順に記載することとし、食肉である原料については第十八号の例により、魚肉である原料については魚肉と記載すること。）

二十一 乾燥食肉製品（乾燥させた食肉製品であつて、乾燥食肉製品として販売するものをいう。以下同じ。）にあつては、乾燥食肉製品である旨

二十二 非加熱食肉製品（食肉を塩漬した後、くん煙し、又は乾燥させ、かつ、その中心部の温度を摂氏六十三度で三十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る加熱殺菌を行っていない食肉製品であつて、非加熱食肉製品として販売するものをいう。ただし、乾燥食肉製品を除く。以下同じ。）にあつては、非加熱食肉製品である旨並びに水素イオン濃度及び水分活性

二十三 特定加熱食肉製品（その中心部の温度を摂氏六十三度で三十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以外の方法による加熱殺菌を行った食肉製品をいう。ただし、乾燥食肉製品及び非加熱食肉製品を除く。以下同じ。）にあつては、特定加熱食肉製品である旨及び水分活性

二十四 加熱食肉製品（乾燥食肉製品、非加熱食肉製品及び特定加熱食肉製品以外の食肉製品をいう。）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もののか、加熱殺菌した後容器包装に入れたもののかの別

二十五 食肉製品、鯨肉製品、魚肉ソーセージ、魚肉ハム又は特殊包装かまぼこであつて、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百二十度で四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（缶詰又は瓶詰のものを除く。）にあつては、その殺菌方法

二十六 魚肉ソーセージ、魚肉ハム又は特殊包装かまぼこであつて、その水素イオン濃度が四・六以下又はその水分活性が〇・九四以下であるもの（缶詰又は瓶詰のものを除く。）にあつては、当該水素イオン濃度又は水分活性

二十七 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

かの別

二十八 加熱後摂取冷凍食品（製造し、又は加工した食品を凍結させたものであって、飲食に供する際に加熱を要するとされているものをいう。）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

二十九 切り身又はむき身にした鮮魚介類を凍結させたもの及び生かきにあっては、生食用であるかないかの別

三十 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。）にあっては、生食用である旨

三十一 前項第八号に掲げる食品にあっては、放射線を照射した旨

三十二 前項第九号に掲げる食品（缶詰又は瓶詰のものを除く。）にあっては、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

三十三 鶏の殻付き卵（生食用のものに限る。）にあっては、生食用である旨、摂氏十度以下で保存することが望ましい旨及び賞味期限を経過した後は飲食に供する際に加熱殺菌を要する旨

三十四 鶏の殻付き卵（生食用のものを除く。）にあつては、加熱加工用である旨及び飲食に供する際に加熱殺菌を要する旨

三十五 鶏の液卵（鶏の殻付き卵から卵殻を取り除いたものをいう。以下同じ。）で、殺菌したものにあつては、その殺菌方法

三十六 鶏の液卵で、殺菌したもの以外のものにあつては、未殺菌である旨及び飲食に供する際に加熱殺菌を要する旨

三十七 生かき（生食用のものに限る。）にあつては、採取された海域又は湖沼

三十八 ゆでがににあつては、飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別

三十九 即席めん類のうち、めんを油脂で処理したものにあつては、油脂で処理した旨

四十 前項第十二号に掲げる作物である食品及び加工食品にあつては、次のイから八までの区分に応じ、それぞれ次のイから八までに掲げる事項

イ 分別生産流通管理（組換えDNA技術応用作物（別表第一の上欄に掲げる作物のうち組換えDNA技術（酵素等を用いた切断及び再結合の操作によって、DNAをつなぎ合わせた組換えDNA分子を

- 作製し、それを生細胞に移入し、かつ、増殖させる技術をいう。 ) を応用して生産されたものをいう。
- 。以下同じ。 ) 及び非組換えDNA技術応用作物 ( 別表第一の上欄に掲げる作物のうち組換えDNA技術応用作物でないものをいう。以下同じ。 ) を生産、流通及び加工の各段階で善良なる管理者の注意をもって分別して行う管理であつて、その旨を証明する書類により明確にしたものをいう。以下同じ。 ) が行われたことを確認した組換えDNA技術応用作物である食品又は組換えDNA技術応用作物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。 ) 次の (1) 又は (2) の区分に応じ、それぞれ次の (1) 又は (2) に掲げる事項
- (1) 作物である食品 当該作物である食品が組換えDNA技術応用作物である食品である旨
  - (2) 加工食品 当該加工食品の原材料である別表第一の上欄に掲げる作物の名称及び当該作物が組換えDNA技術応用作物である旨
- 生産、流通又は加工のいずれかの段階で組換えDNA技術応用作物及び非組換えDNA技術応用作物が分別されていない作物である食品又は組換えDNA技術応用作物及び非組換えDNA技術応用作物が分別されていない作物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。 ) に

において同じ。) 次の(1)又は(2)の区分に応じ、それぞれ次の(1)又は(2)に掲げる事項

(1) 作物である食品 当該作物である食品について組換えDNA技術応用作物である食品及び非組換えDNA技術応用作物である食品が分別されていない旨

(2) 加工食品 当該加工食品の原材料である別表第一の上欄に掲げる作物の名称及び当該作物について組換えDNA技術応用作物及び非組換えDNA技術応用作物が分別されていない旨

八 分別生産流通管理が行われたことを確認した非組換えDNA技術応用作物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。) 当該加工食品の原材料である別表第一の上欄に掲げる作物の名称

四十一 特定保健用食品にあつては、特定保健用食品である旨(許可又は承認の際、その摂取により特定の保健の目的が期待できる旨について条件付きの表示をすることとされたもの(以下「条件付き特定保健用食品」という。)にあつては、条件付き特定保健用食品である旨)、許可又は承認を受けた表示の内容、栄養成分量、熱量、原材料の名称、内容量、一日当たりの摂取目安量、摂取の方法、摂取をする上での注意事項及びバランスの取れた食生活の普及啓発を図る文言

四十二 栄養機能食品にあつては、栄養機能食品である旨、内閣総理大臣が定める基準に適合するものとして表示をしようとする栄養成分の名称及び機能、栄養成分量、熱量、一日当たりの摂取目安量、摂取の方法、摂取をする上での注意事項、バランスの取れた食生活の普及啓発を図る文言並びに消費者庁長官の個別の審査を受けたものではない旨

四十三 特定保健用食品であつて保健の目的に資する栄養成分について国民の健康の維持増進等を図るために性別及び年齢階級の摂取量の基準（以下この号において「摂取基準」という。）が示されているもの又は栄養機能食品であつて機能に関する表示を行っている栄養成分について摂取基準が示されているものにあつては、それぞれ一日当たりの摂取目安量に含まれる当該栄養成分の、摂取基準における摂取量を性及び年齢階級（六歳以上に限る。）ごとの人口により加重平均した値に対する割合

四十四 特定保健用食品又は栄養機能食品であつて、調理又は保存の方法に関し特に注意を必要とするものにあつては、当該注意事項

3 前項に掲げる事項の記載は、邦文をもつて、当該食品又は添加物を一般に購入し、又は使用する者が読みやすく、理解しやすいような用語により正確に行わなければならない。

4 栄養機能食品にあつては、次に掲げる表示をしてはならない。

一 第二項第四十二号に規定する内閣総理大臣が定める基準に係る栄養成分以外の成分の機能の表示

二 特定の保健の目的が期待できる旨の表示

5 保健機能食品以外の食品にあつては、保健機能食品と紛らわしい名称、栄養成分の機能及び特定の保健の目的が期待できる旨の表示をしてはならない。

6 分別生産流通管理が行われたことを確認した非組換えDNA技術応用作物である食品又は分別生産流通管理が行われたことを確認した非組換えDNA技術応用作物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。）以外の食品にあつては、当該作物である食品が非組換えDNA技術応用作物である食品である旨又は当該加工食品の原材料である別表第一の上欄に掲げる作物が非組換えDNA技術応用作物である旨の表示をしてはならない。

第二条 前条第二項の規定にかかわらず、前条第一項第十号に掲げる食品のうち鶏の殻付き卵及び同項第十一号八に掲げる食品並びに同項第十二号に掲げる作物である食品のうち当該作物である食品に近接した掲示その他見やすい場所に名称が記載されているものにあつては、名称の表示を省略することができる。



第三条 第一条第二項の規定にかかわらず、製造又は加工の日から賞味期限までの期間が三月を超える場合にあつては、賞味期限である旨の文字を冠したその年月の表示をもって賞味期限である旨の文字を冠したその年月日の表示に代えることができる。

第四条 第一条第二項の規定にかかわらず、同条第一項第二号に掲げる食品、同項第三号に掲げる食品のうちガラス瓶（紙栓を付けたものを除く。）又はポリエチレン製容器包装に収められたもの、同項第十一号口に掲げる食品（缶詰、瓶詰、たる詰又はつぼ詰のものを除く。）、同号八に掲げる食品、同項第十二号に掲げる作物である食品及び同項第十四号に掲げる添加物にあつては、消費期限又は賞味期限である旨の文字を冠したその年月日（以下「期限」という。）及びその保存の方法の表示（法第十一条第一項の規定により保存の方法の基準が定められた食品又は添加物にあつては、期限の表示）を省略することができる。

第五条 第一条第二項の規定にかかわらず、同条第一項第六号に掲げる食品にあつては、期限及びその保存の方法の表示に代えて、輸入年月日である旨の文字を冠したその年月日を容器包装を開かなくても容易に見ることができるよう当該容器包装又は包装の見やすい場所に記載するものとする。

第六条 第一条第二項の規定にかかわらず、同条第一項第八号に掲げる食品にあつては、期限及びその保存の方法の表示（法第十一条第一項の規定により保存の方法の基準が定められた食品にあつては、期限の表示）に代えて、放射線を照射した年月日である旨の文字を冠したその年月日を容器包装を開かないでも容易に見ることができるよう当該容器包装又は包装の見やすい場所に記載するものとする。

第七条 第一条第二項の規定にかかわらず、同条第一項第十号に掲げる食品のうち鶏の殻付き卵（生食用のものを除く。）にあつては、期限又はその保存の方法の表示は、鶏の殻付き卵が産卵された年月日、採卵した年月日、重量及び品質ごとに選別した年月日又は包装した年月日である旨の文字を冠したその年月日を容器包装を開かないでも容易に見ることができるよう当該容器包装又は包装の見やすい場所に記載することをもちつてこれに代えることができる。

第八条 第一条第二項の規定にかかわらず、同条第一項第十号に掲げる食品のうち鶏の殻付き卵にあつては、製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名に代えて、採卵した施設又は鶏の殻付き卵を重量及び品質ごとに選別し、包装した施設の所在地（輸入品にあつては、輸入業者の営業所所在地）及び採卵した者又は鶏の殻付き卵を重量及び品質ごとに選別し、包装した者（輸入品にあつては、輸入業者）の

氏名を容器包装を開かないでも容易に見ることができるよう当該容器包装又は包装の見やすい場所に記載するものとする。

第九条 第一条第二項の規定にかかわらず、常温で保存する旨の表示については、これを省略することができる。

第十条 第一条第二項の規定にかかわらず、同条第一項第十一号八に掲げる食品及び同項第十二号に掲げる作物である食品以外の食品及び添加物にあつては、製造者の住所及び氏名並びに製造者が消費者庁長官に届け出た製造所固有の記号（アラビア数字、ローマ字、平仮名若しくは片仮名又はこれらの組合せによるものに限る。以下この条において同じ。）又は販売者の住所、氏名及び販売者である旨並びに製造者及び販売者が連名で消費者庁長官に届け出た製造者の製造所固有の記号の記載をもって製造所所在地及び製造者の氏名の表示に代えることができ、同項第十一号八に掲げる食品及び同項第十二号に掲げる作物である食品にあつては、製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名の表示を省略することができる。

第十一条 第一条第二項の規定にかかわらず、添加物を含む旨の表示は、一般に広く使用されている名称を

有する添加物にあつては、その名称をもつて、別表第五の上欄に掲げる物として使用される添加物を含む食品にあつては、同表当該下欄に掲げる表示をもつて、これに代えることができ、同条第一項第十一号八に掲げる食品（別表第三の第八項中欄に掲げる物として使用される添加物以外の添加物を含むものに限る。）及び同項第十二号に掲げる作物である食品にあつては、当該添加物を含む旨の表示を省略することができる。

第十二条 第一条第二項の規定にかかわらず、次の各号に掲げる場合にあつては、それぞれ当該各号に掲げる表示を省略することができる。

- 一 添加物を含む旨の表示中「色」の文字を含む場合 着色料又は合成着色料
- 二 添加物を含む旨の表示中「増粘」の文字を含む場合 増粘剤又は糊料
- 三 第一条第一項第十一号八に掲げる食品にあつては、別表第三の第八項中欄に掲げる物として使用される添加物以外の添加物を含む場合 当該添加物に係る別表第三の下欄に掲げる表示

第十三条 第一条第二項の規定にかかわらず、特定原材料を原材料とする加工食品であつて、その名称が特定原材料を原材料として含むことが容易に判別できるもの（以下この条において「特定加工食品」という

。 ) にあつては当該特定原材料を原材料として含む旨の表示を省略することができ、特定加工食品(乳)及び乳製品の成分規格等に関する省令(昭和二十六年厚生省令第五十二号)第二条第一項に規定する乳をいう。以下同じ。)を原材料とするものを除く。)を原材料とする加工食品にあつては特定原材料を原材料として含む旨の表示は、当該特定加工食品を原材料として含む旨の表示をもつて、これに代えることができ、特定原材料に由来する添加物を含む食品であつて、当該特定原材料又は当該特定原材料を原材料とする特定加工食品を原材料として含む旨を表示しているもの及びその名称が当該特定原材料を原材料として含むことが容易に判別できるものにあつては当該食品に含まれる添加物が当該特定原材料に由来する旨の表示を省略することができ、特定原材料に由来する添加物であつて、その名称が特定原材料に由来することが容易に判別できるものにあつては当該特定原材料に由来する旨の表示を省略することができ。

第十四条 第一条第二項の規定にかかわらず、次の各号に掲げる食品にあつては、同条第二項第四号イからハまでに掲げる事項の表示は、省略することができる。

一 別表第一の上欄に掲げる作物である食品又はこれを原材料とする加工食品を主な原材料(原材料の重量に占める割合の高い原材料の上位三位までのもので、かつ、原材料の重量に占める割合が五%以上の

ものをいう。以下同じ。）としない加工食品

二 加工工程後も組み換えられたDNA又はこれによって生じたたんぱく質が残存するものとして別表第

一の下欄に掲げる加工食品以外の加工食品

三 第一条第一項第十二号に掲げる作物である食品のうち、当該作物である食品に近接した掲示その他見やすい場所に同条第二項第四十号イからハまでに掲げる事項が表示されているもの

四 第一条第一項第十二号に掲げる加工食品のうち、同条第二項第四十号ハに該当するものであって、別表第一の上欄に掲げる作物のうちいずれかのみを原材料とするもの

五 直接一般消費者に販売されない食品

第十五条 分別生産流通管理を行ったにもかかわらず、意図せざる組換えDNA技術応用作物又は非組換えDNA技術応用作物の一定の混入があった場合において、第一条第二項第四十号イ又はハの確認が適切に行われている場合は、分別生産流通管理が行われたことを確認したものとみなして、同項の規定を適用する。

第十六条 第一条第一項第十一号ロに掲げる食品及び同項第十二号に掲げる加工食品であって、容器包装の

面積が狭いため同条第二項に掲げる事項を明瞭に記載できないものとして内閣総理大臣が定める食品については、同項の規定にかかわらず、その表示を省略することができる。

第十七条 第一条第二項の規定にかかわらず、同項に掲げる事項（同項第一号及び第三号に掲げる事項を除く。）の表示は、別表第六の上欄に掲げる食品につきそれぞれ同表の下欄に掲げる場合に該当するものにあつては、送り状への記載をもつて、容器包装への記載に代えることができる。この場合において、当該食品を識別できる記号を容器包装を開かないでも容易に見ることができるよう当該容器包装の見やすい場所に記載するとともに、同条第二項第一号及び第三号に掲げる事項、当該記号並びに購入者の氏名及び住所（法人にあつては、その名称及び主たる事務所の所在地）を当該送り状に記載しなければならない。

第十八条 第三条及び第九条から第十二条までの規定は、前条の規定により第一条第二項に掲げる事項を送り状に記載する場合について準用する。

第十九条 第一条第二項の規定にかかわらず、保健機能食品に係る保健の目的が期待できる旨及び栄養成分の機能の表示は、添付する文書への記載をもつて、容器包装への記載に代えることができる。

## 附 則

(施行期日)

第一条 この府令は、平成二十三年九月一日から施行する。ただし、別表第一パイヤの項の規定は、平成二十三年十二月一日から施行する。

(この府令の施行前に行われた表示に対する処分及び罰則の適用)

第二条 この府令の施行前に行われた表示に対する法第五十五条第一項の規定に基づく命令の規定の適用については、なお従前の例による。

第三条 前条に規定する表示に対する罰則の適用については、なお従前の例による。

別表第一(第一条、第十四条関係)

作物	加工食品
大豆(枝豆及び大豆もやしを含む。)	一 豆腐類及び油揚げ類 二 凍豆腐、おから及びゆば



- 
- 三 納豆
  - 四 豆乳類
  - 五 みそ
  - 六 大豆煮豆
  - 七 大豆缶詰及び大豆瓶詰
  - 八 きな粉
  - 九 大豆いり豆
  - 十 第一号から前号までに掲げるものを主な原材料とするもの
  - 十一 調理用の大豆を主な原材料とするもの
  - 十二 大豆粉を主な原材料とするもの
  - 十三 大豆たんぱくを主な原材料とするもの
  - 十四 枝豆を主な原材料とするもの
  - 十五 大豆もやしを主な原材料とするもの
-

<p>とうもろこし</p>	<p>ばれいしょ</p>
<p>一 コーンスナック菓子</p> <p>二 コーンスターチ</p> <p>三 ポップコーン</p> <p>四 冷凍とうもろこし</p> <p>五 とうもろこし缶詰及びとうもろこし瓶詰</p> <p>六 コーンフラワーを主な原材料とするもの</p> <p>七 コーングリッツを主な原材料とするもの（コーンフレークを除く。）</p> <p>八 調理用のとうもろこしを主な原材料とするもの</p> <p>九 第一号から第五号までに掲げるものを主な原材料とするもの</p>	<p>一 ポテトスナック菓子</p> <p>二 乾燥ばれいしょ</p>

てん菜	アルファルファ	綿実	菜種	
調理用のてん菜を主な原材料とするもの	アルファルファを主な原材料とするもの			三 冷凍ばれいしょ 四 ばれいしょでん粉 五 調理用のばれいしょを主な原材料とするもの 六 第一号から第四号までに掲げるものを主な原材料とするもの

パイパイヤ

パイパイヤを主な原材料とするもの

別表第二（第一条関係）

イソチオシアネート類

インドール及びその誘導体

エーテル類

エステル類

ケトン類

脂肪酸類

脂肪族高級アルコール類

脂肪族高級アルデヒド類

脂肪族高級炭化水素類

チオエーテル類

チオール類

テルペン系炭化水素類

フェノールエーテル類

フェノール類

フルフラール及びその誘導体

芳香族アルコール類

芳香族アルデヒド類

ラクトン類

別表第三（第一条、第十一条、第十二条関係）

一	甘味料	甘味料、人工甘味料又は合成甘味料
二	着色料	着色料又は合成着色料

	七	六	五	四	三
	漂白剤	発色剤	酸化防止剤	増粘剤、安定剤、ゲル化剤又は糊料	保存料
	漂白剤	発色剤	酸化防止剤	主として増粘の目的で使用される場合にあつては、増粘剤又は糊料 主として安定の目的で使用される場合にあつては、安定剤又は糊料 主としてゲル化の目的で使用される場合にあつては、ゲル化剤又は糊料	保存料又は合成保存料

八 防かび剤又は防ばい剤

防かび剤又は防ばい剤

別表第四（第一条関係）

えび

かに

小麦

そば

卵

乳

落花生

別表第五（第十一条関係）

イーストフード

イーストフード

酸味料	香料	光沢剤	酵素	かんすい	ガムベース
酸味料	香料又は合成香料	光沢剤	酵素	かんすい	ガムベース



<p>チューインガム軟化剤</p>	<p>軟化剤</p>
<p>調味料（甘味料及び酸 味料に該当するものを 除く。）</p>	<p>アミノ酸のみから構成される場合にあつては、調味料（アミノ酸） 主としてアミノ酸から構成される場合（アミノ酸のみから構成される場合を除く 。）にあつては、調味料（アミノ酸等） 核酸のみから構成される場合にあつては、調味料（核酸） 主として核酸から構成される場合（核酸のみから構成される場合を除く。）にあ つては、調味料（核酸等） 有機酸のみから構成される場合にあつては、調味料（有機酸） 主として有機酸から構成される場合（有機酸のみから構成される場合を除く。） にあつては、調味料（有機酸等） 無機塩のみから構成される場合にあつては、調味料（無機塩） 主として無機塩から構成される場合（無機塩のみから構成される場合を除く。）</p>

別表第六（第十七条関係）

膨脹剤	水素イオン濃度調整剤	乳化剤	苦味料	豆腐用凝固剤	
膨脹剤、膨脹剤、ベーキングパウダー又はふくらし粉	水素イオン濃度調整剤	乳化剤	苦味料	豆腐用凝固剤又は凝固剤	にあつては、調味料（無機塩等）

<p>原料用果汁（その容量が二百リットル以上である缶に収められているものに限る。）</p>	<p>一の授受の単位につき十缶以上を食品衛生法施行令（昭和二十八年政令第二百二十九号。以下「令」という。）第三十五条第十九号に規定する清涼飲料水製造業の許可を受けた者に販売する場合</p>
<p>原料用濃縮コーヒー（その容量が二十リットル以上である缶に収められているものに限る。）</p>	<p>一の授受の単位につき二十缶以上を令第三十五条第十九号に規定する清涼飲料水製造業の許可を受けた者に販売する場合</p>
<p>原料用魚肉すり身（その容量が二十キログラム以上である容器包装に収められているものに限る。）</p>	<p>一の授受の単位につき当該容器包装十個以上を令第三十五条第十六号に規定する魚肉ねり製品製造業又は同条第三十二号に規定するそらぎ製造業の許可を受けた者に販売する場合</p>