

個別品質表示基準の統合等について

検討課題4-1-1 個別品質表示基準の定義の統合について

検討課題4-1-2 個別品質表示基準の義務表示事項について

検討課題4-1-4 個別品質表示基準の一括表示枠外のその他の表示事項について

検討課題4-1-5 個別品質表示基準の表示禁止事項の統合について

検討課題4-2 食品衛生法関係の表示事項について

第3回調査会

論点1 個別品質表示基準の定義の統合について (P7~P10)

- ◆ 現行、個別の品質表示基準において規定されている定義については、原則、意味を変えずに食品表示基準においても規定する。ただし、実態と齟齬があるもの等については、現行の定義を修正又は削除する。

論点2 個別品質表示基準の義務表示事項について (P11~P13)

- ◆ 現行の個別の品質表示基準において規定されている義務表示事項は、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、食品表示基準においても引き続き規定する。

論点3 個別品質表示基準の表示の方法の統合について(次回)

第3回調査会

論点4 個別品質表示基準の一括表示枠外のその他の表示事項について (P14~P16)

- ◆ 現行の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その他の表示事項は、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、食品表示基準においても引き続き規定する。

論点5 個別品質表示基準の表示禁止事項の統合について (P17~P23)

- ◆ 現行の個別の品質表示基準において規定されている表示禁止事項は、消費者に誤認を与える表示を避けるために、これまで事業者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。ただし、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。

論点1 個別品質表示基準の定義の統合について②

新基準

基本的には、次の(1)及び(2)のように整理する。

- (1) 用語の意味は、原則、変更しない。
- (2) 名称、形状、大きさ等はそれぞれ別にまとめる。

名称の定義

整理イメージ(案)：品目毎に、名称に関する定義を一覧にまとめる(全品目)

用語	定義
乾めん類	次に掲げるものをいう。 1 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 2 1に調味料……添付したもの
干しそば	乾めん類のうち、そば粉を使用したものをいう。
手延べ干しそば	干しそばのうち、……ものをいう。
干しめん	乾めん類のうち、干しそば以外のものをいう。
手延べ干しめん	干しめんのうち、……ものをいう。
⋮	⋮
煮干魚類	魚類を煮熟によってたん白質を凝固させて乾燥したものをいう。
⋮	⋮

論点1 個別品質表示基準の定義の統合について③

形状の定義

整理イメージ(案)：品目毎に、形状に関する用語の定義を一覧にまとめる(品目：農産物缶詰及び農産物瓶詰、トマト加工品)

品目名	用語	定義
みかん	全形	皮又は果皮を除去し、又は除去しない原形又はほぼ原形のものをいう。
	じょうのう片	じょうのう状の果肉であって、直径2mmのワイヤーで作った8mm平方のふるい目を通過するものをいう。
	小片	果粒状の果肉であって、直径2mmのワイヤーで作った8mm平方のふるい目に残り、かつ、全果粒及び身割れ以外のものをいう。
	全果粒	果粒状の果肉であって、じょうのうの原形がほぼ完全に保持されているものをいう。
	身割れ	果粒状の果肉であって、じょうのうの原形の2分の1以上を保持しているもので、直径2mmのワイヤーで作った12mm平方のふるい目に残るものであって、全果粒以外のものをいう。
⋮	⋮	⋮
びわ	全形	果皮及び果核の除去したほぼ全形の果肉をいう。
	2つ割り	果皮及び果核の除去したほぼ全形の果肉を2つに切断したものをいう。
⋮	⋮	⋮

大きさの定義

整理イメージ(案)：「品目」又は「品目及び形状」毎に、大きさに関する用語の定義を一覧にまとめる(品目：農産物缶詰及び農産物瓶詰)

「品目」又は「品目及び形状」	用語	定義
グリーンピース	粒の大きさ	粒の大きさ(粒径)が9mm以上のものを大(L)、7mm以上9mm未満のものを中(M)とし、7mm未満のものを小(S)とする。
さくらんぼ、あんず及びぶどうの全形及びかんきつ類の全果粒	果粒の大きさ	みかんにあつては100g当たり20個以下を大粒(L)と、21個以上35個以下のものを中粒(M)と、36個以上を小粒(S)とする。
⋮	⋮	⋮

論点1 個別品質表示基準の定義の統合について④

新基準

2 定義を変更するものについて(案)

次の場合には、定義を修正又は新たに規定しないこととする。

- ① 現行定められている名称の定義の範囲が、その品目の実態に合わないもの
- ② 統合に当たり表示方法等について横断ルールを適用することにより、あえて定義の存置が必要でないもの

品目名	変更内容	理由
マカロニ類	マカロニ類の定義中 「 強力小麦 のファリナ…」を「 強力小麦等 のファリナ…」と修正	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するため、実態に合わせるため。
めん類等用つゆ	「めん類等用つゆ」の定義を規定しない。	現行の加工食品品質表示基準のルールを採用することにより、個別に表示すべき事項がなくなる。このため、表示の方法等について、個別に規定のないものについて、食品表示基準で定義のみ残しておく必要性が低いことから削除

論点2 個別品質表示基準の義務表示事項について②

新基準

具体的には、次の(1)及び(2)のように整理する。

- (1) 品目別に定められた義務表示事項は、新基準でも基本的にそのまま採用する。
- (2) その場合、商品ごとに基準を検索しやすくするために、品目ごとに整理する。

整理イメージ案： 品目ごとに整理した場合

品目名	表示事項	表示の方法(イメージ)
農産物缶詰及び農産物瓶詰	大きさ	…大きさを表す…により記載し、…
	基部の太さ	…基部の太さを表す…により記載し、…
	粒の大きさ	グリーンピースを詰めたものにあつては…
	果肉の大きさ	もも、洋なし又は和なしを詰めたものにあつては、…
	果粒の大きさ	みかんを詰めたものにあつては、…
	形状	…全形のものにあつては「全形」…
	内容個数	「〇個」、「〇枚」等と記載すること。
	使用上の注意	内面塗装缶以外を使用した…
畜産物缶詰及び畜産物瓶詰	内容個数	「〇個」、「〇枚」等と記載すること。
	使用上の注意	内面塗装缶以外を使用した…
調理食品缶詰及び調理食品瓶詰	使用上の注意	内面塗装缶以外を使用した…
トマト加工品	形状	全形にあつては「全形」と、2つ割りにあつては「2つ割り」と…
	使用上の注意	内面塗装缶以外を使用した…
ジャム類	使用上の注意	内面塗装缶以外を使用した…
豆乳類	大豆固形分	パーセントの単位で…
	使用上の注意	内面塗装缶以外を使用した…

論点4 個別品質表示基準の一括表示枠外のその他の表示事項について②

新基準

消費者の選択等の際に有用な表示であると考えられることから、新基準においても品目ごとにそのまま採用する。

整理イメージ案：品目毎に整理した場合

品目名	表示の方法(イメージ)
農産物缶詰及び農産物瓶詰	<ul style="list-style-type: none"> ○冷凍原料やもどし豆を使用したものに「冷凍原料使用」、「もどし豆使用」の表示 ○えのきたけをしょうゆ等で煮込んだものに、「固形分」を表示 ○パインアップル缶詰について、中身の形状を表す写真、図柄等の表示
トマト加工品	<ul style="list-style-type: none"> ○濃縮原料を希釈して製造したものに「濃縮還元」 ○トマト果汁飲料について、トマトの「搾汁の含有率」を表示 ○トマトピューレー、トマトペーストについて、トマトの搾汁を濃縮した割合
ジャム類	<ul style="list-style-type: none"> ○低糖度のものについて、「開封後の保存方法」の表示 ○缶詰で内面塗装缶以外の缶を使用したものに、「使用上の注意」の表示
果実飲料	<ul style="list-style-type: none"> ○希釈して引用するものについて「□倍希釈時果汁○○%」と表示 ○果実飲料に砂糖類又ははちみつを加えたものに「加糖」の表示
豆乳類	<ul style="list-style-type: none"> ○「豆乳」、「調整豆乳」又は「豆乳飲料」等の表示
調理冷凍食品	<ul style="list-style-type: none"> ○冷凍ハンバーグステーキで食肉の含有率が40%未満のものに「含有率」を表示 ○冷凍ハンバーグステーキ等で、ソースを加えたもの又はソースで煮込んだものに、それぞれその旨 ○内容個数の管理が困難でないものについて、「内容個数」の表示 ○「使用方法」、「調理方法」の記載
魚肉ハム及び魚肉ソーセージ	<ul style="list-style-type: none"> ○魚肉ハムに魚肉ハム、フィッシュハムの表示
食酢	<ul style="list-style-type: none"> ○「醸造酢」又は「合成酢」の表示 ○醸造酢と合成酢の混合割合の表示
乾燥スープ	<ul style="list-style-type: none"> ○「コンソメ」又は「ポタージュ」の表示
マーガリン類	<ul style="list-style-type: none"> ○名称の用語を表示
調理食品缶詰及び調理食品瓶詰	<ul style="list-style-type: none"> ○食肉野菜煮缶詰又は食肉野菜煮缶詰等、食肉を調理してつめた調理食品缶詰に「使用した食肉の名称」
チルドぎょうざ類	<ul style="list-style-type: none"> ○食肉が主原料ではないことを示す用語 ○「チルド」である旨
レトルトパウチ食品	<ul style="list-style-type: none"> ○「レトルトパウチ食品」である旨 ○強調表示をしたものに対する「使用割合」の表示 ○内容個数の管理が困難でないものについて、「内容個数」の表示 ○「使用方法」、「調理方法」の記載

論点5 個別品質表示基準の表示禁止事項の統合について③

第3回加工食品調査会 資料1 19頁より

新基準

現行、品目ごとに定められている表示禁止事項のうち、加工食品全般に係るものについては、一般的な表示禁止事項として採用し、商品特性を考慮すべきものは、可能な限り品目をまとめた上で、個別の事項として定める。なお、品目独自のものは、品目ごとに個別の事項として定める。

1 加工食品全般に係るもの(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 その他内容物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。

論点5 個別品質表示基準の表示禁止事項の統合について④

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にんじんミックスジュース、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^{なま}」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^ま」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」その他新し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瓶詰、果実飲料、炭酸飲料、豆乳類、にんじんジュース及びにんじんミックスジュース、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香料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、乾しいたけ、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
-------------------	---

論点5 個別品質表示基準の表示禁止事項の統合について⑤

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瓶詰、削りぶし、魚肉ハム及び魚肉ソーセージ、調理冷凍食品、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	<ul style="list-style-type: none"> ・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、魚肉並びに肉様植たん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	<ul style="list-style-type: none"> ・「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

論点5 個別品質表示基準の表示禁止事項の統合について⑥

第3回加工食品調査会 資料1 22頁より

4 まとめ 整理イメージ(案)

① 加工食品全般に係るもの

品目等	表示禁止事項
<p>全般</p> <p>今般、加工食品全般に係るものとして整理</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○ 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 ○ 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 ○ その他内容物を誤認させるような文字、絵、写真その他の表示 ○ 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 ○ 等級がある日本農林規格の格付対象品目にあつては、格付が行われないものへの等級の表示

② 品目をまとめた上で、表示禁止事項を定めるものの一例

品目名	表示禁止事項(イメージ)
凍り豆腐、乾燥わかめ、レトルトパウチ食品、にんじんジュース及びにんじんミックスジュース、...	「天然」、「自然」、「純正」等の用語。ただし...
乾燥わかめ、にんじんジュース及びにんじんミックスジュース、...	生、フレッシュその他の新鮮であること等を示す用語。ただし...
プレスハム、混合プレスハム、ソーセージ	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

⋮

⋮

論点5 個別品質表示基準の表示禁止事項の統合について⑦

③ 品目毎に表示禁止事項を定めるものの一例

第3回加工食品調査会 資料1 23頁より

品目名	表示禁止事項(イメージ)
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種類以上使用したのものについて、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…
食酢	<ul style="list-style-type: none"> ・「黒酢」その他これに類する用語。ただし… ・「純〇〇酢」その他これに類似する用語。ただし… ・「静置発酵」その他これに類似する用語。ただし… ・合成酢についての「醸造」等の用語。ただし…
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

⋮

⋮

5 現行の表示禁止事項を変更するもの

以下の表示禁止事項については、現状にそぐわないため削除する。

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、即席めんの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。

食品衛生法関係の表示事項について

「食品衛生法第19条第1項の規定に基づく内閣府令」(表示基準府令)及び「食品衛生法第19条第1項の規定に基づく乳及び乳製品並びにこれらを主要原料とする食品の表示の基準に関する内閣府令」(乳等表示基準府令)においては、生鮮食品・加工食品という区分はしておらず、表示が必要な対象食品に対して、必要な表示事項を規定している。

(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。)及びゆでがに
 - 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、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

食品表示基準においては、この表示対象食品を生鮮食品調査会で議論している「生鮮食品」と「加工食品」の区分に併せて整理することになるが、どちらの区分に整理されたとしても、横断的事項以外の表示については、個別的事項で表示させることとする。

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
- ・ アレルゲン
- ・ 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ものか、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

食品表示基準における販売形態ごとの 適用範囲について

【まとめ】販売形態ごとの適用範囲について(食品表示基準)(案)

	販売形態(加工食品)			
	①容器包装され、製造場所以外で販売される場合	②容器包装され、製造場所で直接販売される場合	③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。)	④設備を設けてその場で飲食させる場合
食品表示法 (食品表示基準)	○	●	× (注1)	× (注1)

	販売形態(生鮮食品)				
	生産場所以外で販売される場合		生産場所で直接販売される場合		㊤設備を設けてその場で飲食させる場合
	㊦容器包装なし	㊧容器包装あり	㊨容器包装なし	㊩容器包装あり	
食品表示法 (食品表示基準)	●	○	× (注1)	●	× (注1)

凡例:○は適用対象、●は適用対象だが、義務表示とする表示事項を限定するもの、×は適用対象外
 注1:生食用牛肉のリスク表示についてのみ適用対象とする。

※ ②～④の食品に関し、自主的かつ合理的な食品選択に関する表示の義務は課さないことを踏まえて、②～④の食品の用に供する業務用食品については、引き続き、安全性の確保に関する情報(食品衛生法由来の情報)のみを表示義務事項とする。

(理由)最終製品への表示義務が課されていない以上、事業者による安全な食品管理や、安全性に係る重大な事故が発生した場合の迅速な取締りに資する情報以外のものは、必ずしも業務用食品への表示を義務として課す必要があるわけではないため。