

業務用食品への表示について

検討課題4-1 業務用加工食品の表示事項及び表示方法について

検討課題4-2 業務用生鮮食品の表示事項及び表示方法について

検討課題4-3 業務用食品の表示の媒体について

食品表示基準における業務用食品の表示義務について(案)

●事業者から事業者に対して食品が販売される際にも、最終的に一般消費者向けの食品に正確な表示がなされるよう、一定のルールに基づいて正確な情報伝達が行われることが重要である。

とりわけ、安全性の確保に資する情報(※)については、業者間取引の際にもより正確に伝達がなされなければ、事業者による安全な食品管理が阻害されたり、安全性に係る重大な事故が生じているのに迅速な対応がなされず、その被害の拡大を防止することができなくなったりするおそれがある。

※ 例:名称、期限表示、アレルギー表示、保存の方法

●また、業務用食品は、通常、製造や加工の工程を経て消費者向けの食品となるときには、食品の容器包装も変わるもの。そうすると、最終段階の容器包装には、改めて一般消費者向けの表示がなされることになるため、その過程においては正確な情報伝達がなされれば十分である。したがって、表示の媒体については、必ずしも容器包装に限定する必要はない。

●以上の考え方を踏まえ、業務用加工食品と業務用生鮮食品への表示に関して、①表示事項及び表示方法並びに②表示の媒体について整理・検討する。

※ なお、業務用添加物の表示事項や表示方法、表示の媒体については、別途、本調査会で提案予定

①表示事項及び
表示方法

食品表示基準における業務用加工食品
の表示事項と表示方法についての整理(案)

表示事項と表示方法に関し、一般消費者向けの食品に係る表示義務との関係は次のとおりとする(現行と同様)。

一般消費者向けの表示義務と原則として同様であるか否か		業務用加工食品に必要な表示について
表示事項	表示方法	
○	○	<ul style="list-style-type: none"> ・安全性の確保に資する情報の表示(注) ・表示責任を有する者の氏名又は名称及び住所の表示 ・原料原産地の表示(原料原産地の表示を義務とする加工食品の用に供する業務用加工食品であって主な原材料(※)を含むもの(以下「原料原産地表示対象業務用加工食品」という。)の場合) <p>※ 「原料原産地の表示を義務とする加工食品」の原材料に占める重量の割合が最も多い生鮮食品で、かつ、当該割合が50%以上であるもの 例:「揚げる前のいかフライ」の原材料となる、「調味したいかの切り身」の「いか」 → ○(原料原産地の表示が必要) 「揚げる前のいかフライ」の原材料となる、「パセリ入りパン粉」の「乾燥パセリ」や「パン粉」 → ×(原料原産地の表示は不要)</p>
○	×	<ul style="list-style-type: none"> ・原材料名の表示……16頁①参照
×	×	<ul style="list-style-type: none"> ・内容量の表示 ……16頁②参照 ・原料原産地の表示(原料原産地表示対象業務用加工食品以外の食品の場合) ……16頁③参照 ・栄養成分表示 ……17頁※参照

(注) 安全性の確保に資する情報のうち、「一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨」「子供、高齢者その他食中毒に対する抵抗力の弱い者は食肉の生食を控えるべき旨」等は、一般消費者向け食品についてのみ必要な表示事項であるため、義務を課さない。

【まとめ】食品表示基準における業務用加工食品 の表示事項と表示方法について(案)

①表示事項及び 表示方法

●安全性の確保に資する情報

- ・名称
- ・期限表示
- ・製造所等の所在地及び製造者等の氏名
- ・添加物を含む食品にあつては、添加物を含む旨
- ・アレルギーを含む食品にあつては、アレルギーを含む旨
- ・保存の方法
- ・使用の方法の基準が定められた食品にあつては、使用の方法
- ・アスパルテームを含む食品にあつては、L-フェニルアラニン化合物を含む旨
- ・加熱殺菌を要する旨

等

●選択の機会の確保に資する情報

- ・原材料名(重量の割合の多い順が分かるように記載すればよい。)・・・16頁①参照
- ・表示責任を有する者の氏名又は名称及び住所
- ・原料原産地表示対象業務用加工食品にあつては、原料原産地名・・・16頁③参照

等

※ 栄養成分表示について

一般消費者向けの食品に栄養表示を行う場合、計算だけでなく、分析により栄養成分の量及び熱量の数値を表示する場合もある。したがって、最終製品の表示のために、必ずしも業務用食品への栄養成分表示を義務として課す必要があるわけではないため、食品表示基準においても、義務を課さないこととする。

①表示事項及び表示方法

食品表示基準における業務用生鮮食品の表示事項と表示方法についての整理(案)

表示事項と表示方法に関し、一般消費者向けの食品に係る表示義務との関係は次のとおりとする(現行と同様)。

一般消費者向けの表示義務と原則として同様であるか否か		業務用生鮮食品に必要な表示について
表示事項	表示方法	
○	○	<ul style="list-style-type: none"> ・安全性の確保に資する情報の表示(注) ・原産地の表示(原料原産地の表示を義務とする加工食品の主な原材料となるものの場合)
○	×	—
×	×	<ul style="list-style-type: none"> ・原産地の表示(原料原産地の表示を義務とする加工食品の主な原材料となるもの以外のものの場合) ……20頁①参照

(注) 安全性の確保に資する情報のうち、「一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨」「子供、高齢者その他食中毒に対する抵抗力の弱い者は食肉の生食を控えるべき旨」等は、一般消費者向け食品についてのみ必要な表示事項であるため、義務を課さない。

【まとめ】食品表示基準における業務用生鮮食品 の表示事項と表示方法について(案)

①表示事項及び 表示方法

●安全性の確保に資する情報

- ・名称
- ・期限表示
- ・加工所等の所在地及び加工者等の氏名
- ・添加物を含む食品にあつては、添加物を含む旨
- ・アレルギーに由来する添加物を含む食品にあつては、当該添加物がアレルギーに由来する旨
- ・保存の方法
- ・使用の方法の基準が定められた食品にあつては、使用の方法
- ・加熱殺菌を要する旨

（生鮮食品であっても衛生上の観点からの表示義務を課す食品に限る(※)。

等

※ 現行の食品衛生法に規定されている対象食品のうち、今般、食品表示基準において生鮮食品と整理するもの。

例:切り身又はむき身にした鮮魚介類を凍結させたもの

食肉

生かき

(注)いずれも、調味等の工程を経していないものに限る。

●選択の機会の確保に資する情報

- ・原産地(原料原産地の表示を義務とする加工食品の主な原材料となるもの以外のものにあつては、省略可能とする。)・・・20頁①参照

等

②表示の媒体 **食品表示基準における業務用食品に係る 送り状等への表示(案)【現行と同様】**

● **安全性の確保に資する情報**については、**以下の食品に限って**、名称と製造所(加工所又は輸入者の営業所)の所在地及び製造者(加工者又は輸入者)の氏名を除き、**容器包装以外の表示媒体(送り状等)への記載を認める**。その場合、

- ・当該食品を識別できる記号(ロット番号等)を当該容器包装の見やすい場所に記載
- ・①名称、②製造所(加工所又は輸入者の営業所)の所在地及び製造者(加工者又は輸入者)の氏名、③識別できる記号、④購入者の氏名及び住所を送り状等に記載しなければならない。

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。)	一の授受の単位につき十缶以上を清涼飲料水製造業の許可を受けた者に販売する場合
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。)	一の授受の単位につき二十缶以上を清涼飲料水製造業の許可を受けた者に販売する場合
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。)	一の授受の単位につき当該容器包装十個以上を魚肉ねり製品製造業又はそうざい製造業の許可を受けた者に販売する場合
乳製品又は乳若しくは乳製品を主要原料とする食品のうち原料用に使用されるもの	一の授受の単位につき当該容器包装十個以上を菓子製造業、乳製品製造業、食肉製品製造業、魚肉ねり製品製造業、清涼飲料水製造業、乳酸菌飲料製造業又はそうざい製造業の許可を受けた者に販売する場合

②表示の媒体

食品表示基準における業務用食品に係る
送り状等への表示(案)【現行と同様】

●選択の機会の確保に資する情報については、容器包装以外の表示媒体(送り状等)への記載を認める。

食品と送り状等の同一性を確保し正確な情報が伝達されるようにする必要があることから、送り状等として、製品に添付されているもの(※1)や、製品に添付されていなくとも製品を識別できるもの(※2)に限って使用を認める。

※1 例:伝票、インボイス

※2 例:製品規格書、配合規格書、納品規格書、見積書、注文書、カタログ、指図書、成分一覧表及びこれらの電子媒体であるもの

販売の用に供する添加物の表示について

食品表示基準における添加物の表示義務 の考え方について

● 添加物については、現行の食品衛生法で表示義務が課されていることに加え、一部、JAS法に基づき、内容量や製造者等の氏名又は住所の表示義務が課されているものもある。

既存の基準を統合する食品表示基準において、JAS法上対象となっているもの以外の添加物についても、可能な範囲で、消費者の選択に資する情報を表示することが望ましい。

→ 食品衛生法のルールとJAS法のルールの異なる点を整理し、全ての添加物について、安全性に関する表示義務のみならず、自主的かつ合理的な食品選択にも資するような、統一されたルールで表示義務を課すこととする。

食品表示基準における添加物の表示義務 (一般消費者向けの添加物)①

● 現行の食品衛生法とJAS法のルールの変化する点等については、次のとおり整理する。

① 成分及び重量パーセント(食品衛生法)と原材料名(JAS法)について

現行の食品衛生法上、添加物製剤であれば成分及び重量パーセントの表示義務が課されることとなり、現行のJAS法上の表示義務である原材料名よりも詳細な情報伝達が行なわれることとなる。したがって、食品衛生法の規定を採用することとする。

※ 製剤ではない添加物(単一の成分から構成される添加物)の成分名について

現行の食品衛生法においては、添加物の名称の表示義務が課されているところ、指定添加物にあつては定められた名称を記載することとされており、既存添加物、天然香料、一般飲食物添加物についても、決まった名称を使用するよう指導している。このように、一定のルールの下で名称が伝達されていれば、製剤でない添加物についてまで、名称に加えて、成分名についての表示義務を課することは不要である(現行のJAS法においては、原材料が一種類のものについては原材料名の表示を省略することができる。)

② 内容量(JAS法)について

内容量表示については、一般消費者向けの加工食品同様、消費者が価格とともにその表示を見て購入するかどうかを判断する際に役立つ情報であり、自主的かつ合理的な商品選択に資するものであることから、全ての一般消費者向けの添加物に表示義務を課すこととする。

③ 製造者等の氏名又は名称及び住所(JAS法)について ※ 表示内容に責任を有するものの氏名又は名称及び住所を記載。

添加物は、加工食品同様、あるものが製造や加工の工程を経て本質や属性を変化してできるものであり、その添加物の内容は一見しただけではわからない場合もあるため、問合せ先の記載は必要であると考えられることから、全ての一般消費者向けの添加物に表示義務を課すこととする。

④ 栄養成分表示について

「栄養上、意味のない食品」については表示義務を免除する(第2回栄養表示調査会において審議)。

食品表示基準における添加物の表示義務 (一般消費者向けの添加物)②

●表示事項

以下の事項を、容器包装又は包装に表示しなければならない。

- ・名称
- ・賞味期限
(品質の変化が極めて少ないものは、省略可能)
- ・保存の方法
(同上)
- ・製造所(加工所又は輸入者の営業所)の所在地及び製造者(加工者又は輸入者)の氏名又は名称
- ・製剤である添加物にあつては、成分及び重量パーセント
- ・使用の方法の基準が定められた添加物にあつては、使用の方法
- ・食品添加物である旨
- ・アレルギーに由来するものにあつてはアレルギーを含む旨
- ・タール色素の製剤にあつては、実効の色名
- ・規格上表示量に関する規定があるものにあつては、その重量パーセント
- ・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
- ・アスパルテーム又はこれを含む製剤にあつては、L-フェニルアラニン化合物である旨又はこれを含む旨

現行の食品衛生法と同様

・**内容量【一部の添加物を除き、新たな義務】**

・**表示責任者の氏名又は名称及び住所【一部の添加物を除き、新たな義務】**

・**栄養成分の量及び熱量【「栄養上、意味のない食品」については表示義務を免除する。新たな義務】**

食品表示基準における添加物の表示義務 (業務用添加物)①

事業者から事業者に対して添加物が販売される際にも、業務用食品と同様、最終的に一般消費者向けの食品に正確な表示がなされるよう、一定のルールに基づいて正確な情報伝達が行われることが重要である。

業務用加工食品の整理に鑑み、現行の食品衛生法に基づく表示事項に加え、表示責任者の氏名又は名称及び住所についても、一般消費者向けの添加物同様に表示義務を課すこととする。

なお、業務用添加物の表示については、原則として、容器包装又は包装に表示するものとするが、表示事項のうち、「表示責任者の氏名又は名称及び住所」については、製品に添付されているものや、製品に添付されていなくとも製品を識別できるものに限り、容器包装又は包装以外の媒体として使用を認める(※)こととする(現行同様)。

※ 製品に添付されているものの例:伝票、インボイス

製品に添付されていなくとも製品を識別できるものの例:製品規格書、配合規格書、納品規格書、見積書、注文書、カタログ、指図書、成分一覧表及びこれらの電子媒体であるもの

食品表示基準における添加物の表示義務 (業務用添加物)②

●表示事項

- ・名称
- ・賞味期限
(品質の変化が極めて少ないものは、省略可能)
- ・保存の方法
(同上)
- ・製造所(加工所又は輸入者の営業所)の所在地及び製造者(加工者又は輸入者)の氏名又は名称
- ・製剤である添加物にあつては、成分及び重量パーセント
- ・使用の方法の基準が定められた添加物にあつては、使用の方法
- ・食品添加物である旨
- ・アレルギーに由来するものにあつてはアレルギーを含む旨
- ・タール色素の製剤にあつては、実効の色名
- ・規格上表示量に関する規定があるものにあつては、その重量パーセント
- ・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
- ・アスパルテーム又はこれを含む製剤にあつては、L-フェニルアラニン化合物である旨又はこれを含む旨

現行の食品衛生法と同様

・表示責任者の氏名又は名称及び住所【一部の添加物を除き、新たな義務】

食品表示基準に基づく表示例

第3回生鮮・業務用調査会
(資料2)20頁より

【いずれも一般消費者向けのもの】

※ 赤字(下線)は、今般、新たに義務とされる表示

● バニラエッセンスの例

名称	食品添加物 香料製剤
成分	香氣成分10%、エタノール47%、グリセリン4%、水分39%
内容量	30ml
賞味期限	欄外上部記載
保存方法	冷暗所に密栓して保管してください。飲用したり、直火または高温にさらしたりしないでください。
販売者	◎◎株式会社 321-7654 東京都△▲市...
製造所	■■株式会社 234-5678 埼玉県△△市...

● 焼みょうばんの例

名称	焼みょうばん(食品添加物)
内容量	45g
賞味期限	枠外上部に記載
使用基準	本品はみそに使用してはならない。
保存方法	直射日光、高温多湿を避けること。
販売者	◎●株式会社 432-8765 千葉県△○市...
製造所	◆◆株式会社 765-4321 千葉県◇◇市...

● ベーキングパウダーの例

名称	ベーキングパウダー(食品添加物・合成膨張剤)
成分	炭酸水素ナトリウム25.0%、焼ミョウバン25.0%、第一リン酸カルシウム15.0%、グリセリン脂肪酸エステル1.0%、d-石炭水素カリウム0.5%、コーンスターチ33.5%
内容量	100g
賞味期限	蓋に記載
使用基準	第一リン酸カルシウムの使用量は、カルシウムとして、食品の1.0%以下でなければならない。
保存方法	高温多湿を避けて保管して下さい。
販売者	○○株式会社 123-4567 東京都▲▲区...
製造所	■□株式会社 876-5432 神奈川県○●市...

いずれも、一括表示欄への記載については規定しない。
(容器包装を開かないでも容易に見ることができるように、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ない。)

※ 電話番号やメールアドレス等の情報は、消費者からの問い合わせ先として役に立つものであるため、その表示をすることは望ましい。