

食品表示部会 生鮮食品・業務用食品の
表示に関する調査会 報告書

平成26年6月13日
消費者委員会 食品表示部会
生鮮食品・業務用食品の表示に関する調査会

はじめに

食品表示部会において、同部会設置・運営規程第四条に基づき、部会の下に「栄養表示に関する調査会」、「生鮮食品・業務用食品の表示に関する調査会」、「加工食品の表示に関する調査会」の3つの調査会を設置し、専門的事項の調査審議を行った。

生鮮食品・業務用食品の表示に関する調査会（以下「調査会」という。）では、（1）生鮮食品・業務用食品の表示に関し調査審議を行うにあたり、生鮮食品関係の個別品質表示基準等の整理・統合、現行制度に係る用語の統一、業者間取引における表示方法の整理等、（2）食品表示基準に関する検討のうち、栄養表示に関する調査会及び加工食品の表示に関する調査会の所掌に属さないもの（添加物のみ販売する場合の表示方法等を含む。）について検討を進めてきた。本報告書は、5回にわたる調査会における審議結果をまとめたものである。

－ 目 次 －

1. 生鮮食品の表示方法等の作成方針について	1
2. 「生鮮食品」と「加工食品」の整理について	4
2-1 「生鮮食品」と「加工食品」の区分	4
2-2 異種混合の食品の取扱い	5
3. 業務用食品の表示について	7
3-1 業務用加工食品の表示事項・表示方法について	7
3-2 業務用生鮮食品の表示事項・表示方法について	8
3-3 業務用食品の表示の媒体について	9
4. 添加物の表示について(添加物のみ販売する場合)	10
5. 生鮮食品関係の用語の統一	11
6. 現行の表示基準に係る通知等のうち、基準に規定するものについて	12
7. おわりに	13

【別紙1】第4回生鮮食品・業務用食品の表示に関する調査会資料3より抜粋

【別紙2】第4回生鮮食品・業務用食品の表示に関する調査会資料1より抜粋

【参考資料1】食品表示部会設置・運営規程

【参考資料2】食品表示部会における調査会の設置について

【参考資料3】生鮮食品・業務用食品の表示に関する調査会 審議経過

【参考資料4】生鮮食品・業務用食品の表示に関する調査会 委員名簿

1. 生鮮食品の表示方法等の作成方針について

現行の食品衛生法第 19 条第 1 項の規定に基づく表示の基準に関する内閣府令（平成 23 年内閣府令第 45 号。以下「表示基準府令」という。）、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（平成 23 年内閣府令第 46 号。以下「乳等表示基準府令」という。）では、対象となる食品について名称、期限表示、添加物等を容器包装に記載することが義務付けられている。

また、現行の農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（昭和 25 年法律第 175 号。以下「JAS 法」という。）に基づく生鮮食品品質表示基準（平成 12 年農林水産省告示第 514 号）では、名称と原産地の表示が義務付けられている。また、玄米及び精米、水産物、しいたけについては、個別品質表示基準により、個別の表示義務が課せられている。

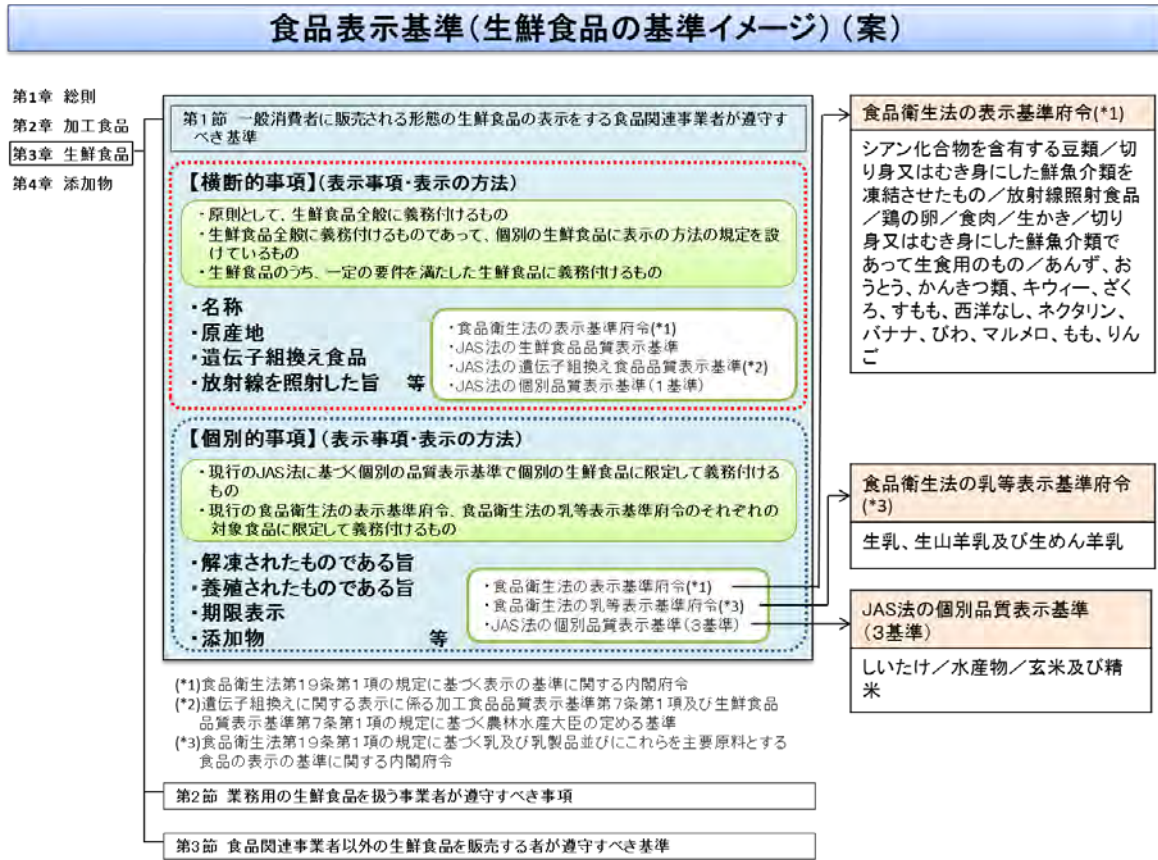
これらの基準を、用語の定義を統一した上で¹、食品表示基準案（以下「新基準案」という。）として統合することがとりまとめられた。

現行基準の統合にあたっては、生鮮食品の表示事項及び表示方法を横断的事項と個別的事項に区分し、共通的な要素を持つものは、可能な限り、横断的事項として整理する方針とすることが示された（図 1-1）。食品関連事業者等は、一般消費者向けの生鮮食品を扱う事業者、業務用の生鮮食品を扱う事業者、食品関連事業者以外の生鮮食品を販売する者に区分され、各々が遵守すべき基準が各節に記載されることとなる。

現行の食品衛生法、JAS 法の各表示基準を横断的事項と個別的事項に再整理する考え方が表 1-1 のとおり提案され、名称、原産地、遺伝子組換え食品、放射線を照射した旨の表示等は横断的事項とすること、解凍されたものである旨、養殖されたものである旨、期限表示等は個別的事項とすることの方向性がとりまとめられた。

¹ 用語の統一については、5. で述べる。

図 1 - 1



(*1)食品衛生法第19条第1項の規定に基づく表示の基準に関する内閣府令
 (*2)遺伝子組換えに関する表示に係る加工食品品質表示基準第7条第1項及び生鮮食品品質表示基準第7条第1項の規定に基づく農林水産大臣の定める基準
 (*3)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

表 1 - 1 横断的事項と個別的事項の考え方

横断的事項に整理するもの	原則として、生鮮食品全般に義務付けるもの〔名称、原産地〕
	生鮮食品全般に義務付けるものであって、個別の食品に表示の方法の規定を設けているもの〔名称〕
	生鮮食品のうち、特定の生産方法もしくは特定の処理が行われた食品に義務付けるもの〔遺伝子組換え食品、放射線を照射した旨 等〕
個別的事項に整理するもの	現行の JAS 法に基づく個別の品質表示基準で個別の食品に限定して義務付けるもの〔原料玄米(玄米及び精米)、解凍されたものである旨(水産物)、養殖されたものである旨(水産物)、栽培方法(しいたけ) 等〕
	現行の表示基準府令及び乳等表示基準府令(以下「表示基準府令等」という。)で規定されている対象食品に限定して義務付けるもの〔期限表示(食品衛生法の対象品目)、鳥獣の種類(食肉)、採卵施設等の所在地及び採卵した者等の氏名(鶏の卵)、採取された水域 ² (生かき)、生乳、生山羊乳又は生めん羊乳である旨及びジャー種 ² の牛から搾取した旨(生乳、生山羊乳及び生めん羊乳) 等〕

² 表示基準府令では、「海域又は湖沼」とされているが、5. 用語の統一により、「水域」と改める。

現行の JAS 法における生鮮食品の個別品質表示基準（玄米及び精米、水産物、しいたけ）に加え、食品衛生法においても、表示基準府令等があり、それぞれ個別のルールが存在している。新基準案においては、これらの個別ルールを横断的事項と個別的事項に整理して規定していくこととする方向性がとりまとめられた。さらに、玄米及び精米の「名称」や、表示禁止事項の一部を横断的事項とする新基準案の方向性が表 1－2 のとおりとりまとめられた³。

表 1－2 生鮮食品における表示基準の統合における考え方

【JAS 法】

項目	新基準案における考え方
用語の定義	現行基準と同様
個別の義務表示事項	玄米及び精米の「名称」⇒横断的事項に整理 その他の個別の義務表示事項⇒個別的事項に整理
個別の表示の方法	個別的事項に整理
表示禁止事項	①現行の生鮮食品品質表示基準の表示禁止事項⇒横断的事項に整理 ②個別品質表示基準で規定している「表示すべき事項の内容と矛盾する用語の禁止」⇒横断的事項として統一的に整理 ③「玄米及び精米」⇒②を除いた表示禁止事項を個別的事項に整理

【食品衛生法】

項目	新基準案における考え方
個別の義務表示事項	表示基準府令等で規定されている対象食品（容器包装されたもの）のうち、「生鮮食品」として区分されるものに係る個別の義務表示事項については、一定の要件を満たしたものに義務付ける横断的事項と対象食品に限定して義務付ける個別的事項に整理

³ 現行法令で義務付けられている事項については新基準案においても義務付けることとする方向性がとりまとめられたが、表示基準府令等の表示事項に関して、容器包装されていない食品についても、せめて情報提供の努力義務を課すべきとの意見もあった。一方で、本調査会の範囲を超えているため食品表示部会において議論してはどうかとの意見もあった。

2. 「生鮮食品」と「加工食品」の整理について

2-1 「生鮮食品」と「加工食品」の区分

第27回食品表示部会において、新基準案における加工食品とは、JAS法の品質表示基準における定義を引き継ぎ、「製造又は加工された飲食物として別に定めるもの」を指し、生鮮食品とは、同基準の定義により、「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」とする方向性がとりまとめられた。

さらに、調査会においては、「加工食品」と「生鮮食品」の概念を整理することとなり、新基準案の「加工食品」はJAS法の加工食品品質表示基準の別表1、「生鮮食品」はJAS法の生鮮食品品質表示基準の別表を基にして定めることが示された。「製造」と「加工」の定義はJAS法の加工食品品質表示基準Q&A（第1集）のとおりとし、「調整」と「選別」についても以下のように定義を明確にした。

新基準案では、製造、加工、調整、選別の定義は表2-1のとおりとし、「製造」、「加工」の定義に当てはまるものは加工食品に、「調整」、「選別」の定義に当てはまるものは生鮮食品に整理する方向性がとりまとめられた。

表2-1 製造、加工、調整、選別の定義

用語	定義	
製造	その原料として使用したものと本質的に異なる新たなものを作り出すこと	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)
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	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)
選別	一定の基準によって仕分け、分類すること	

第4回調査会では、「製造」又は「加工」に該当する行為の例や、「加工」に至らない行為の例が類型毎に挙げられたが(別紙1)、同様の行為を経ても、個々の食品や行為の程度によって分類が異なることがありうるとされている⁴。

具体的にどのような行為が製造、加工、調整、選別に当てはまるかについて

⁴ 例えば、「乾燥」という同様の行為の類型でも、果実の乾燥のように製造又は加工に該当する場合と、豆類の収穫直後の乾燥のように調整に該当する場合があります。

は、Q&A等で説明すべきとする方向性がとりまとめられたが、「新しい属性の付加」という概念が明確でない中、行政の裁量に任せるようなことはないようにすべきとの意見が出された。

また、前述の考え方にに基づき「加工食品」と「生鮮食品」のどちらに整理された場合であっても、現行の表示基準府令等に規定されている食品⁵については、衛生上の危害発生防止の観点から必要とされていた表示事項を引き続き義務付けることとする方向性がとりまとめられた。

さらに、簡易な調理、加工のみが施された食品については、現行の表示基準府令等では表示対象食品にはなっていないが、食品表示法上「加工食品」と整理する食品⁶については、現行の JAS 法に基づく表示事項に加え、新たに、衛生上の危害発生防止の観点から必要とされる事項（アレルギー表示、製造所（加工所等）の所在地及び製造者（加工者等）の氏名等）を記載することとする新基準案の方向性がとりまとめられた。

なお、添加物が使用された生鮮食品は新しい属性が付加されたと考えられ、「加工食品」に区分されるのではないかとの意見、「生鮮食品」と「加工食品」に二分するのではなく、加工の程度に応じて表示事項が整理されるべきとの意見が出された。

2-2 異種混合の食品の取扱い

現行の JAS 法においては、複数の種類が異なる生鮮食品を混ぜ合わせたもの（以下「異種混合」という。）は、「加工食品」とされているが、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や、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等により、異種混合の扱いについて見直すことが示された。

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、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であるため、新基準案においては、異種混合の「組合せ・盛り合わせ」、「混合」をそれぞれ表 2-2 のように整理し、「組合せ・盛り合わせ」については「生鮮食品」、「混合」については「加工食品」として扱うことが示された（図 2-1）。

⁵ 例えば、牛バラ肉、味付け牛肉は、表示基準府令第 1 条第 1 項第 11 号イの食肉に該当するものの、新基準案においては、JAS 法の考え方にに基づき、牛バラ肉は生鮮食品、味付け牛肉は加工食品に整理される。⁶ 例えば、果実を乾燥させたもの（ドライマンゴー等）は、食品衛生法では表示が必要な対象食品とは扱われていないものの、新基準案においては、加工食品に整理して、義務を課すこととする。

⁶ 例えば、果実を乾燥させたもの（ドライマンゴー等）は、食品衛生法では表示が必要な対象食品とは扱われていないものの、新基準案においては、加工食品に整理して、義務を課すこととする。

しかしながら、新基準案で加工食品から生鮮食品に変更されるものについて、カットフルーツ盛り合わせに見られるように、消費期限や保存方法など食品を摂取する際の安全性に関する情報の表示が義務でなくなることを懸念する意見や、生鮮食品の組合せにごく一部の加工食品が入ったものも加工食品とすることは一般的な消費者の感覚に合うかとの意見があった。また、刺身盛り合わせの例では、インスタ加工における原産地表示の正確性を確保することの難しさや実行可能性を懸念する意見も出された⁷。

このため、異種混合の食品の取扱いについては、食品を摂取する際の安全性の観点及び事業者の実行可能性を踏まえ、さらなる商品実態や消費者が選択する際の食品表示に関する意識も調査した上で、検討が必要とされた。

表 2-2 異種混合の考え方

異種混合の種別	考え方	区分
組合せ・盛り合わせ ⁸	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	生鮮食品
混合 ⁹	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	加工食品

図 2-1 食品表示基準と現行の比較（異種混合について）

⁷ 事業者団体及び消費者団体への実態把握の結果については、第2回調査会 資料3-2 「『生鮮食品』と『加工食品』の整理に関する実態把握について」を参照のこと。

⁸ 焼肉セット、刺身盛り合わせ、カットフルーツ盛り合わせ等が該当する。

⁹ サラダミックス、合挽肉等が該当する。

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

異種混合

3. 業務用食品の表示について

業務用食品については、第 27 回食品表示部会において、「加工食品及び添加物のうち、それぞれ、一般消費者に販売される形態となっているもの以外のもの」及び「生鮮食品のうち、加工食品の原材料となるもの」と示されており、新基準案における具体的な表示事項、表示方法、表示媒体等について調査会で整理、検討を行った。

3-1 業務用加工食品の表示事項・表示方法について

業務用加工食品の表示事項と表示方法については、基本的に現行と同様に、アレルギー等の食品を摂取する際の安全性に関する情報や原料原産地（原料原産地表示対象業務用加工食品の場合に限り）等の選択の機会の確保に資する情報の表示を義務付けることとする方向性（表 3-1 参照）がとりまとめられた。

また、一般消費者向けの場合は原材料名を重量順に表示するのが原則とされているが、業務用加工食品の場合は原材料の配合割合が記載されているなど重量順が分かるようになっていれば必ずしも重量順に表示しなくてもよいとされている。

なお、原材料の情報を正しく一般消費者に伝えるためには、業者間取引において一部の表示事項が義務対象外となっている外食・インストア加工向け食品についても情報伝達を義務化することが必要であるとの意見が出された。

表 3 - 1

【業務用加工食品】

表示事項	表示方法
名称	一般消費者向けの食品と同様の方法で記載する。
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	
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（原料原産地表示対象業務用加工食品の場合）	
等	
原材料名の表示	必ずしも原材料を重量順に記載しなくても、原材料の配合割合を記載するなど、商品を受け取った側が原材料に占める重量の割合の多い順がわかるように記載すればよい。

内容量、原料原産地（原料原産地表示対象業務用加工食品以外の食品の場合）、栄養成分の表示については義務は課されない。

3 - 2 業務用生鮮食品の表示事項・表示方法について

業務用生鮮食品の表示事項と表示方法についても、基本的に現行と同様に、アレルギー等の食品を摂取する際の安全性に関する情報や原産地（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の場合に限る。）等の選択の機会の確保に資する情報表示を義務付けることとする方向性（表 3 - 2 参照）がとりまとめられた。

表 3 - 2

【業務用生鮮食品】

表示事項	表示方法
名称	一般消費者向けの食品と同様の方法で記載する。 ※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（現行の表示基準府令等に規定されている対象食品のうち、新基準案において生鮮食品と整理するもの）に限る。
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	
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） 等	

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場合、原産地の表示については義務は課されない。

3 - 3 業務用食品の表示の媒体について

食品を摂取する際の安全性に関する情報の表示については、現行の表示基準府令等で、原則として、容器包装の見やすい場所に記載しなければならないこととされている。業務用食品の中には、例外的に送り状等への記載を認めている食品があるが、この例外も含めて現行と同様とする方向性がとりまとめられた。

選択の機会の確保に資する情報の表示については、現行の JAS 法で、容器又は包装以外にも、送り状、納品書等又は規格書等への表示が認められている。ただし、製品に添付されないものについては、当該製品を識別できるものに限られている。これについても、新基準案では現行と同様とする方向性がとりまとめられた。

4. 添加物の表示について（添加物のみ販売する場合）

添加物の表示については、現行の表示基準府令等で表示事項が定められている。加えて、食品として販売される添加物であって JAS 法に基づく加工食品品質表示基準の別表 1 に記載された添加物については、JAS 法に基づく義務表示事項の表示が必要とされている。

新基準案においては、表 4-1 のとおり、表示基準府令等に基づく表示事項について現行どおり表示することとし、さらに新たな義務として、JAS 法で一部の食品として販売される添加物のみに表示が義務付けられていた事項等も表示する方向性がとりまとめられた。

ただし、JAS 法の規定に由来する新たな義務表示事項に関しては、一般消費者向けの添加物と業務用添加物を明確に区別することが可能であるか等の実態を踏まえた上で、義務付ける表示事項について議論すべきとの意見が出された。

表 4-1 食品表示基準における添加物の表示義務

	表示事項
一般消費者向けの添加物	<ul style="list-style-type: none"> ・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(品質の変化が極めて少ないものは、省略可能) ・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 ・<u>内容量(※1)</u> ・<u>表示責任者の氏名又は名称及び住所(※1)</u> ・<u>栄養成分の量及び熱量(※2)</u>
業務用添加物	<ul style="list-style-type: none"> ・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(品質の変化が極めて少ないものは、省略可能) ・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 ・<u>表示責任者の氏名又は名称及び住所(※1)</u>

※1一部の添加物を除き、新たな表示義務

※2新たな表示義務（ただし、「栄養の供給源としての寄与が小さいと考えられる食品¹⁰」については表示義務を免除する。）

¹⁰ 栄養調査会において、「栄養上、意味のない食品」を「栄養の供給源としての寄与が小さいと考えられる食品」と改めることが支持された。

5. 生鮮食品関係の用語の統一

現行の食品衛生法、JAS 法、健康増進法（平成 14 年法律第 103 号）に基づく表示の基準において、それぞれ用語が統一的に使われているとは限らないため、新基準案に統合するにあたり、用語の使い方が異なる点の整理・検討を行った¹¹。

用語の整理の基本的方針は表 5-1 のとおりとする方向性がとりまとめられた。

なお、具体的な例は別紙 2 に示されたが、具体的な例についてはなるべく多くの事例が出されるべきであるとの意見や、消費者にとってわかりやすいものであるべきとの意見が出された。

表 5-1 食品表示基準における用語の整理の基本的方針

用語の使われ方	用語の整理の基本的方針	
異なる用語が類似の意味を表している場合	<ul style="list-style-type: none"> 異なる用語それぞれが指す意味を改めて確認し、その内容の違いに留意して、現行の用語のまま、使い分けを維持することを検討する。 検討の結果、用語の使い分けが妥当でない場合は、どちらかに統一する。 	→使い分けを含めて検討
異なる用語が同範囲の意味を表している場合	<ul style="list-style-type: none"> 既に食品表示法や食品衛生法などの法律に定義がある用語や使用されている用語は、その意味を採用する。また、他の関係法令との関係で齟齬が生じないように留意する。 どちらに統一すべきかの理由に乏しい場合は、世間でより認知されていると思われる用語や、一般的になじみのある用語に整理する。 	→用語をどちらかに統一
同一の用語が異なる範囲の意味を表している場合	<ul style="list-style-type: none"> 既に食品表示法や食品衛生法などの法律に定義がある用語や使用されている用語は、その意味を採用する。また、他の関係法令との関係で齟齬が生じないように留意する。 どちらに統一すべきかの理由に乏しい場合は、世間でより認知されていると思われる用語や、一般的になじみのある用語に整理する。 	→意味をどちらかに統一

¹¹ 食品以外の用語及び食品に関する用語（生鮮食品、添加物、業務用食品に関するもの）については本調査会で、食品に関する用語（加工食品に関するもの）については加工食品の表示に関する調査会で検討した。

¹² 用語を統一しても義務範囲が変更されず特段使い分けの必要性がない場合や、食品表示法における用語と統一する必要があるため使い分けのべきでない場合などが該当する。

6. 現行の表示基準に係る通知等のうち、基準に規定するものについて

食品表示基準の策定に合わせ、現行の表示基準に係る通知等も消費者庁によって整理・統合される予定である。通知等の内容は、原則として、引き続き通知等として整理することとするが、

- ・安全性の確保の観点から、指導ではなく、表示義務を課すべき表示ルール
- ・表示基準の統合や新たな義務化に伴い、わかりやすい食品表示基準を策定するという観点から、食品表示基準と通知等にまたがって表示ルールが規定されるのではなく、基準にまとめて記載すべき表示ルール

として表6-1に示す通知等については、新たに新基準案に規定する方向性がとりまとめられた。

ただし、表6の第3欄については一部の例示しか示されていないため、新基準案に規定する通知等は全て示されるべきとの意見が出された。

表6-1 現行の表示基準に係る通知等のうち、基準に規定する主な内容

	規定の概要	元の通知名
1	フグによる食中毒の発生防止を図るための表示義務を課す。	フグ加工品等の表示について（平成22年9月10日消食表第326号）
2	気密性のある容器包装詰めのを冷蔵食品（ハンバーグや惣菜等）については、原因と疑われるポツリヌス食中毒の発生防止を図るための表示義務を課す。	容器包装詰低酸性食品等に関するポツリヌス食中毒対策について（平成24年3月27日消食表第131号・食安監発0327第4号）
3	現行、表示基準府令と通知にまたがって表示事項と表示方法のルールが示されており、制度が分かりにくくなっている状況を解消するため、基準に基づく表示をするに際し、重要な通知の表示ルールのうち、保健所の指導等により広く普及したルールについては、食品表示基準に規定する。	<ul style="list-style-type: none"> ・食品衛生法に基づく表示について（平成24年2月24日消食表第46号） ・食品衛生法施行規則及び食品、添加物等の規格基準の一部改正について（昭和52年3月23日環食第52号） 等
4	容器包装が一定の面積より大きい場合は8ポイント以上、一定の面積以下の場合には5.5ポイント以上で記載する。	<ul style="list-style-type: none"> ・食品衛生法施行令の一部を改正する政令及び食品衛生法施行規則の一部を改正する省令の施行について（昭和44年8月18日環食第8832号） ・栄養表示基準等の取扱いについて（平成25年9月27日消食表第282号）

7. おわりに

本調査会では、検討、整理を行った結果、上記のとおり、生鮮食品の表示方法等の作成方針、「生鮮食品」と「加工食品」の区分、業務用食品の表示、添加物の表示等の新基準案の方向性がとりまとめられた。

なお、異種混合の食品表示の取扱いについては、前述のとおり、検討、整理の過程でさらなる検討が必要との意見が出されたことを、上部組織である食品表示部会に報告する。

行為別の類型化について

一般的に、食品については、安全性の向上、保存性の向上、嗜好性の向上等のために、様々な作為が加えられる。それらの作為は、加熱、乾燥、混合、発酵、塩漬をはじめとして様々な存在する。

これらの作為(行為)は、「選別」を除いた「製造」、「加工」、「調整」に該当するものと考えられる。

しかしながら、食品表示基準の「製造」、「加工」、「調整」を行為別に類型化することは、加工食品には複数の工程が存在すること、一つの工程で複数の付加価値を得ること、行為の程度によって食品表示基準における分類が異なることから困難である。

そのため、一概に行行為別に類型化することはできないが、加工食品と生鮮食品の区分を判断する参考とするために、具体例を行行為別に類型化する。

(行為別に類型化が困難な例示)

行為の類型	具体例	食品表示基準における分類
加熱	野菜の芽止め(※)	調整
	野菜のブランチング	製造又は加工
乾燥	豆類の収穫直後の乾燥	調整
	果実の乾燥	製造又は加工

※ 「根しょうが」を数十秒ほど湯にくぐらせる処理 等

「製造」又は「加工」に該当する行為の例①

行為の種類(※1)	「製造」又は「加工」に該当する理由	具体例
加熱	熱を加えることによる酵素の失活、たんぱく質の変性、でんぷんの糖化等によって、食感の変化(弾力性など)、色の変化、変色の防止等が生じる。	たこを蒸す。
		野菜をブランチング処理(※2)し、冷凍する。 ※2 製品の変色を防ぐための、軽い湯通し等の加工をいう。
		大正えびの殻をブランチングし、赤変させる。
		アサリにブランチングを行い殻を開けてむき身を取り出す。
		牛肉をたたき(※3)にする。 ※3 牛肉の表面を加熱することを意味する。
		じゃがいもの皮をむいて切断し、加熱、冷凍する。
		茶葉を収穫し、荒茶にする。
塩蔵	塩に漬けることによる脱水防腐作用、微生物の作用等によって、保存性の向上、熟成の変化等が生じる。	魚介類を塩蔵する。(軽度の撒塩)
		わかめを塩蔵して塩抜きする。

※1 同様の行為を経ても、個々の食品や行為の程度によって判断が異なり、加工食品ではなく生鮮食品とされるものもあり得る。

「製造」又は「加工」に該当する行為の例②【前頁の続き】

行為の種類(※)	「製造」又は「加工」に該当する理由	具体例
乾燥(輸送又は保存 ^{注1)} のため のものを除く。)	水分を取り除くことによる脱水防腐作用等によって、 保存性の向上、香りの向上、食感の変化、食味や風味の向上等が生じる。	しいたけを乾燥させる。
		野菜を乾燥させる。
		果実を乾燥させる。
		魚介類を乾燥させる。
		海藻類を乾燥させる。
		魚介類を塩干(しおぼし)する。 (生干しのもの)
調味	味を付けることによって、食味の向上等が生じる。	食肉にスパイスをふりかける。
		食肉と焼肉のたれを混合する。
衣付け	衣を付けることによって、食味や食感の変化等が生じる。	豚肉を豚カツ用に切断し、パン粉を付ける。
粉碎	粉碎することによる成分や組織の分離等によって、以降の乾燥の操作を容易にする等の効果が生じる。	じゃがいもの皮をむき、粉碎し、乾燥させる。
混合	複数の生鮮食品を混ぜ合わせることによって、1つの商品としてそのまま飲食、調理できるようになる等の効果が生じる。	食肉を合挽する。

※ 同様の行為を経ても、個々の食品や行為の程度によって判断が異なり、加工食品ではなく生鮮食品とされるものもあり得る。

注1) ここでいう「保存」は、収穫後の調整の一環等として行われるもののことである。

「加工」に至らない行為の例①

(2頁の「調整」、「選別」に該当)

行為の種類(※1)	加工に至らない理由	具体例
袋詰め、詰め合わせ	農産物、畜産物又は水産物に手を加えず袋に詰めたり、組み合わせたり、盛り合わせたりするだけで、新たな属性は付加されない。	しいたけの袋詰めや包装をする。
		たまねぎ、じゃがいも、にんじんの詰め合わせ、組み合わせをする。
切断	単なる切断だけの行為は形態を変化させるだけである。	ねぎや肉を切断する。
		じゃがいもの皮をむき、切断する。
		あじをたたき(※2)にする。 ※2 あじを細かく切断することを意味する。
		かき(殻付き)をむき身にする。

※1 同様の行為を経ても、個々の食品や行為の程度によって判断が異なり、生鮮食品ではなく加工食品とされるものもあり得る。

「加工」に至らない行為の例②【前頁の続き】

(2頁の「調整」、「選別」に該当)

行為の種類(※)	加工に至らない理由	具体例
輸送又は保存 ^{注1)} のための乾燥	単に収穫後の調整の作業の一環として行われるだけで、新たな属性は付加されない。	米穀、雑穀、豆類を、収穫後に乾燥させる。
冷凍	単に凍結するだけで、新たな属性は付加されない。	切り身やむき身の鮮魚介類を凍結させる。
		赤貝の身を取り出し、開き、内臓を除いてむき身にした上で冷凍する。
その他	単に菌を除去した状態にするだけで、新たな属性は付加されない。	オゾン水、次亜塩素酸ソーダによる殺菌洗浄をする。

行為の種類(※)	加工に至らない理由	具体例
選別	手を加えずに、一定の基準(サイズなど)によって分別しているだけである。	サイズ分けする。

※ 同様の行為を経ても、個々の食品や行為の程度によって判断が異なり、生鮮食品ではなく加工食品とされるものもあり得る。

注1)ここでいう「保存」は、収穫後の調整の一環等として行われるもののことである。