

資料4

食品表示部会  
加工食品の表示に関する調査会  
報告書

平成26年6月20日  
消費者委員会 食品表示部会  
加工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。

加工食品の表示に関する調査会（以下「調査会」という。）では、加工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、アレルギー表示、レイアウト及び文字の大きさ等について8回にわたって検討を行った。

本報告書は、8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 . 加工食品の表示方法等の作成方針について .....	1
2 . 加工食品の横断的事項の表示について .....	4
2 - 1 名称の表示の方法について.....	4
2 - 2 原材料名の表示の方法について.....	4
2 - 3 内容量の表示の方法について.....	8
3 . 加工食品の個別的事項の表示について .....	10
3 - 1 定義について.....	10
3 - 2 義務表示事項について.....	10
3 - 3 一括表示枠外の表示事項.....	11
3 - 4 表示禁止事項について.....	11
4 . 表示責任を有する者等の整理について .....	13
4 - 1 「表示責任を有する者」について.....	13
4 - 2 実際に製造や加工を行う場所について.....	13
4 - 3 製造所固有記号について.....	14
5 . 販売形態ごとの適用範囲について .....	16
6 . レイアウト、文字の大きさについて .....	18
6 - 1 . 文字の大きさについて.....	18
6 - 2 . 容器包装の面積に係る省略規定について.....	19
6 - 3 . 表示のレイアウトについて.....	19
7 . 食品表示基準におけるアレルギーを含む食品の表示について .....	21
7 - 1 . アレルギーの代替表記について.....	21
7 - 2 . アレルギーの個別表示と一括表示について.....	23
8 . 加工食品関係の用語の統一 .....	26
9 . おわりに .....	27

【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】加工食品の表示に関する調査会 審議経過

【参考資料4】加工食品の表示に関する調査会 委員名簿

## 1. 加工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。）に基づく加工食品品質表示基準（平成 12 年農林水産告示第 513 号）では、名称、原材料名、内容量等の表示が義務付けられているほか、図 1 - 1 のとおり 46 本の個別品目ごとの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、用語の定義を整理・統一した上で<sup>1</sup>、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、加工食品の表示事項を横断的事項と個別的事項に区分し、食品表示において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、一般消費者向けの加工食品を扱う事業者、業務用の加工食品を扱う事業者、食品関連事業者以外の加工食品を販売する者に区分され、各々が遵守すべき基準を定めることとなる。

さらに、現行の食品衛生法、JAS 法等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 のとおり示され、名称、アレルギー、保存の方法、消費期限又は賞味期限、原材料名、内容量、製造業者等の氏名又は名称及び住所等の表示、原料原産地名、遺伝子組換え食品等は横断的事項とすること、食品別に定められた事項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。

---

<sup>1</sup> 「製造」「加工」の定義は生鮮食品・業務用食品の表示に関する調査会報告書 2 - 1 で記載する。

図 1 - 1

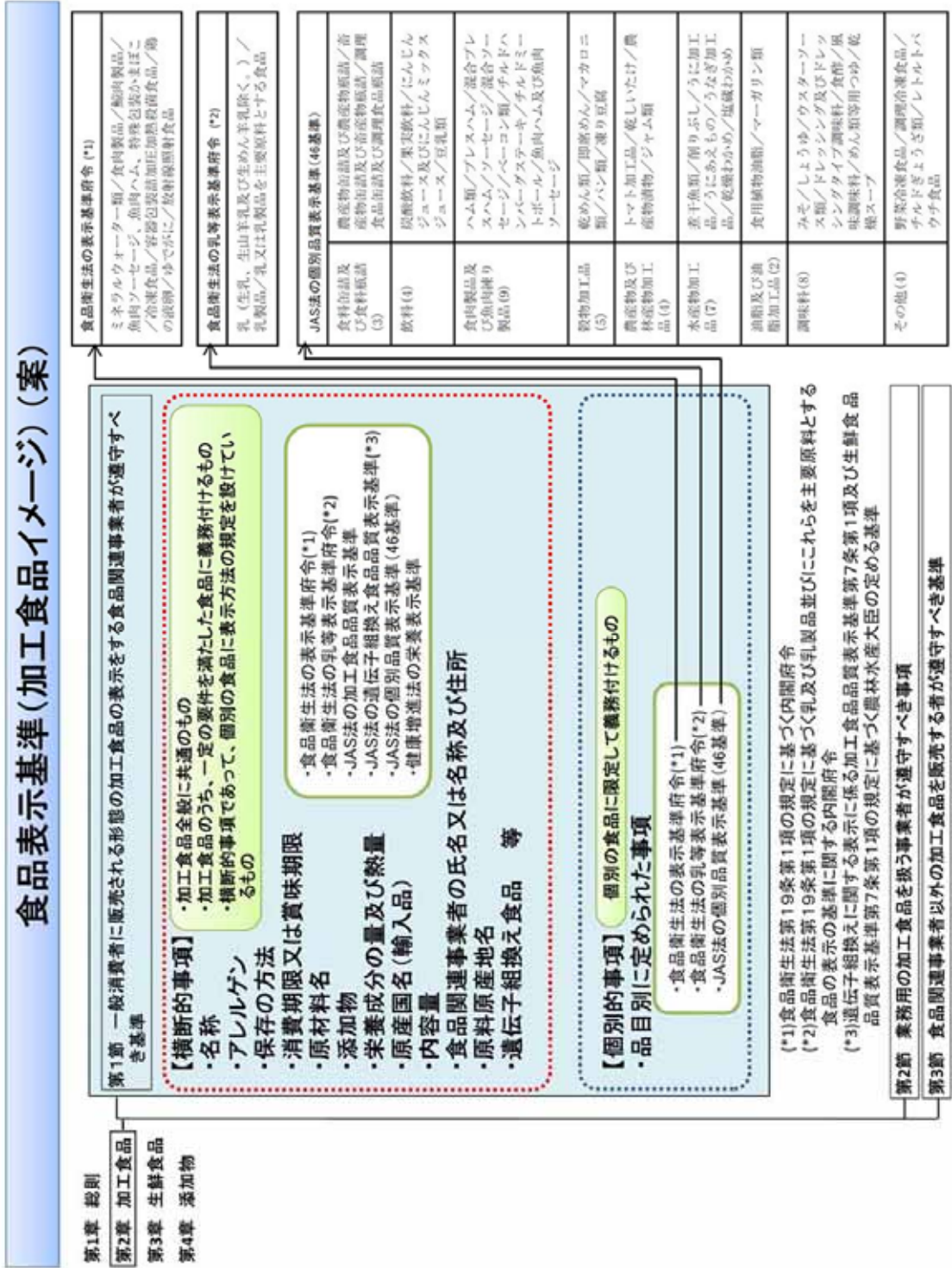


表 1 - 1 横断的事項と個別的事項の考え方

横断的事項に整理するもの	原則として、加工食品全般に義務付けるもの 〔名称、保存の方法、消費期限又は賞味期限、原材料名、添加物に関する事項、栄養成分の量及び熱量、内容量、食品関連事業者の氏名又は名称及び住所等〕
	横断的事項であって、個別の食品に表示の方法の規定を設けているもの 〔名称、原材料名、内容量等〕
	加工食品のうち、一定の要件に該当した食品に義務付けるもの 〔アレルギー、原産国名、原料原産地名、遺伝子組換え食品等〕
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 〔皮の率、衣の率、形状、粒の大きさ、豆乳の用語、合成酢である旨、使用上の注意、加熱調理の必要性、濃縮トマト還元、もどし原料使用、加糖等〕
	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。)で個別の食品に限定して義務付けるもの 〔加熱の必要性の有無(冷凍食品、ゆでがに)、殺菌又は除菌を行っていない旨(ミネラルウォーター類)、殺菌した乳酸菌飲料である旨、乳製品である旨等〕

## 2. 加工食品の横断的事項の表示について

### 2 - 1 名称の表示の方法について

原則として現行の JAS 法に基づく加工食品品質表示基準第 4 条第 1 項に規定されている「その内容を表す一般的な名称を記載すること」を共通ルールとするが、個別の品質表示基準において規定されている名称の表示の方法については、消費者の商品選択上必要なルールであることから、新基準においても現行どおり規定し、原則として品目ごとに整理する方向性がとりまとめられた。

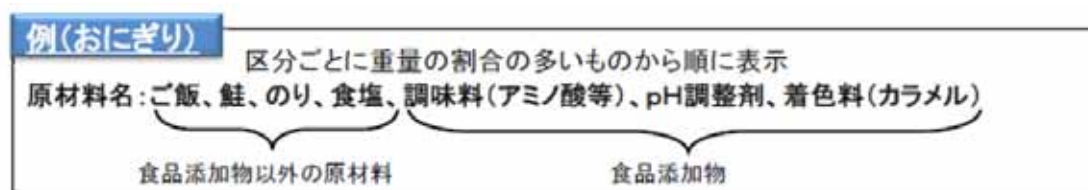
### 2 - 2 原材料名の表示の方法について

#### (1) 原材料名の表示順序

原則として現行の JAS 法に基づく加工食品品質表示基準第 4 条に規定される「使用した原材料を、食品添加物以外の原材料及び食品添加物の区分により、原材料に占める重量の割合の多いものから順に記載すること」を基本ルールとする方向性がとりまとめられた(図 2 - 1)。

それに伴い、現行の個別の品質表示基準の中で、食品添加物以外の原材料及び食品添加物を区分せずに重量順で表示するように規定されている、パン類、食用植物油脂、ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料、風味調味料の 4 品目についても基準の統一を図る観点から、食品添加物以外の原材料及び食品添加物の区分により、原材料に占める重量の割合の多いものから順に表記するよう、変更案が示され、とりまとめられた。

図 2 - 1 原材料名の表示例



#### (2) 複合原材料(2種類以上の原材料からなる原材料)の表示方法

原則として現行の加工食品品質表示基準第 4 条に規定される「複合原材料の名称の次に括弧を付して、当該複合原材料の原材料を当該複合原材料の原材料に占める重量の割合の多いものから順に、その最も一般的な名称をもって記載すること」を基本とするが

中間加工原料を使用した場合であって、消費者がその内容を理解できない複合原材料の名称の場合

中間加工原料を使用した場合であって、複数の原材料を単に混合（合成したものは除く）しただけなど、消費者に対して中間加工原料に関する情報を提供するメリットが少ないと考えられる場合

においては、図 2 - 2 のように、構成する原材料を個々に分割して表示することを可能とする方向性がとりまとめられた。

なお、複合原材料の表示に関して、国際基準や過去の経緯を参照しながら、十分な議論しなければならないとの意見が出された。

また、複合原材料による表示か、分割して表示するかについて、事業者が判断するのは難しいので、分割表示できる場合の条件の詳細を Q & A で示して欲しいとの意見も出された。

図 2 - 2

複合原材料を構成する原材料を個々に分割して表示した場合の表示例  
（ ミックス粉とバターを使用して製造された製品 ）



### ( 3 ) 原材料名の一部まとめ書き

現行の JAS 法に基づく個別の品質表示基準のうち複数の品目で規定されている同種の原材料のまとめ書き、複数の加工食品を組み合わせた製品の構成区分ごとのまとめ書き、砂糖と砂糖混合異性化液糖を使用した場合のまとめ書きについては、表 2 - 1 のとおり方向性がとりまとめられた。



表 2 - 1 原材料名の一部まとめ書きの表示例

○原材料名の一部まとめ書き(現行のJAS法に基づく個別の品質表示基準で複数品目で規定されているもの)

(a) 同種の原材料(野菜、魚介類、糖類等)の記載方法について、次のようにまとめ書きができるように、共通のルールとして規定する。(変更あり)

表示の方法(イメージ): 同種の原材料を複数種類使用する場合には、「野菜」「食肉」「魚介類」などと原材料の総称を表す一般的な名称を示す文字の次に括弧を付して、原材料に占める割合の多いものから順にその最も一般的な名称をもって記載することができる。

**表示例** 原材料名:野菜(にんじん、たまねぎ、ピーマン)、糖類(砂糖、水あめ)、...

一方、現行の下記の品目の原材料のまとめ書きの規定は、品目ごとに例外ルールとして引き続き存置

農産物缶詰及び農産物瓶詰、畜産物缶詰及び畜産物瓶詰、調理食品缶詰及び調理食品瓶詰、果実飲料、にんじんジュース及びにんじんミックスジュース、プレスハム、混合プレスハム、ソーセージ、混合ソーセージ、チルドハンバーグステーキ、チルドミートボール、トマト加工品、ジャム類、ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料、ウスターソース類、レトルトパウチ食品、チルドぎょうざ類、調理冷凍食品 (計18本)

(b) 複数の加工食品を組み合わせた製品の、構成区分ごとのまとめ書きの記載方法について、次のようにまとめ書きができるように、共通のルールとして規定する。(変更あり)

表示の方法(イメージ): 複数の加工食品を構成要素とする加工食品にあっては、各構成要素の名称の次に括弧を付して、それぞれの原材料に占める割合の多いものから順にその最も一般的な名称をもって記載することができる。

**表示例** 原材料名:めん(小麦粉)、つゆ(しょうゆ、酒、みりん)、かやく(かまぼこ、わかめ、ねぎ)、...

一方、現行の下記の品目の原材料のまとめ書きの規定は、品目ごとに例外ルールとして引き続き存置

チルドハンバーグステーキ、チルドミートボール、乾めん類、即席めん、凍り豆腐、乾燥スープ、レトルトパウチ食品、チルドぎょうざ類、調理冷凍食品 (計9本)

(c) 現行、下記の商品で規定されている、砂糖と砂糖混合異性化液糖を使用した場合の記載方法について、次のようにまとめ書きができるように共通のルールに規定(変更あり)

農産物缶詰及び農産物瓶詰、畜産物缶詰及び畜産物瓶詰、調理食品缶詰及び調理食品瓶詰、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、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、農産物漬物、トマト加工品、ジャム類、うに加工品、うにあえもの、ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料、風味調味料、ウスターソース類、マーガリン類、レトルトパウチ食品 (計23本)

表示の方法(イメージ): 砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合は「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合は「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と、砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合は「砂糖・高果糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と記載することができる。

**表示例: 原材料に「砂糖」と「砂糖混合高果糖液糖」を使用した場合**

原材料名:○○、砂糖・高果糖液糖、... 又は 原材料名:○○、砂糖・異性化液糖、...

#### (4) 簡略表記

現行のJAS法に基づく加工食品品質表示基準第4条<sup>2</sup>に規定する原材料名の簡略表示については、現行基準のまま、横断的事項に規定する方向性がとりまとめられた。

<sup>2</sup>香辛料及び香辛料エキスの区分に該当するものにおいては、原材料に占める重量の割合が2%以下であれば、「香辛料」又は「混合香辛料」とまとめて記載できる。

#### (5) 中間加工原料を使用した場合の原材料名の記載方法

現行の加工食品品質表示基準Q & A (分かりやすい表示等) 問46に記載されている「加工食品の原材料は、最終製品を製造する事業者が使用する状態の原材料を、一般的名称で記載することを基本とする。」との考え方を横断的事項として新基準案にも取り入れる方向性がとりまとめられた。

#### 表2 - 2 中間加工原料を使用した場合の原材料名の表示例

A社がじゃがいも、バター、食塩を原材料として製造したマッシュポテトを原材料として、B社が最終製品を製造する場合、B社ではマッシュポテトを原材料とすることから、次の表示例となる。

表示例: マッシュポテト(じゃがいも、バター、食塩)、○○、△△

#### (6) 品目ごとに定める原材料名の表示の方法

原材料名の表示の方法について、原材料名の表示順序、複合原材料の表示方法、原材料名の一部まとめ書きの表示方法、簡略表記、中間加工原料を使用した場合の原材料名の記載方法は、前述に述べたとおりの共通ルールに基づく新基準案の方向性が示されたが、共通ルールによらず、品目ごとに原材料名の表示の方法を定めるものについては、表2 - 2のとおり現行基準のまま品目ごとに整理する方向性がとりまとめられた。

また、「砂糖類について『砂糖類』とのまとめ書き」、「栄養強化目的の添加物を記載させるもの」、「食用植物油の名称と原材料の同一表記」について、今後、共通ルールを前提として検討するべきとの意見が出された。

表 2 - 2 品目ごとに定める原材料名の表示の方法

類型	品目	新基準での整理
同種の原材料ごとのまとめ書き	農産物缶詰及び農産物瓶詰、畜産物缶詰及び畜産物瓶詰、調理食品缶詰及び調理食品瓶詰、果実飲料、にんじんジュース及びにんじんミックスジュース、プレスハム、混合プレスハム、ソーセージ、混合ソーセージ、チルドハンバーグステーキ、チルドミートボール、トマト加工品、ジャム類、ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料、ウスターソース類、レトルトパウチ食品、チルドぎょうざ類、調理冷凍食品	横断的事項の例外ルールとして現行の品目ごとに規定する
原材料の構成区分ごとのまとめ書き	チルドハンバーグステーキ、チルドミートボール、乾めん類、即席めん、凍り豆腐、乾燥スープ、レトルトパウチ食品、チルドぎょうざ類、調理冷凍食品	横断的事項の例外ルールとして現行の品目ごとに規定する
原料における区分のまとめ書き	畜産物缶詰及び畜産物瓶詰、調理食品缶詰及び調理食品瓶詰、プレスハム、混合プレスハム、ソーセージ、混合ソーセージ、チルドハンバーグステーキ、チルドミートボール、魚肉ハム及び魚肉ソーセージ、農産物漬物、風味調味料、レトルトパウチ食品、チルドぎょうざ類、調理冷凍食品	横断的事項の例外ルールとして現行の品目ごとに規定する
醸造酢、合成酢の区分	農産物缶詰及び農産物瓶詰、畜産物缶詰及び畜産物瓶詰、調理食品缶詰及び調理食品瓶詰、トマト加工品、ウスターソース類	横断的事項の例外ルールとして現行の品目ごとに規定する
「濃縮還元」等原料の状態を記載するもの	農産物缶詰及び農産物瓶詰、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	横断的事項の例外ルールとして現行の品目ごとに規定する
使用する原材料名の名称を規定するもの	畜産物缶詰及び畜産物瓶詰、果実飲料、にんじんジュース及びにんじんミックスジュース、ベーコン類、ハム類、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、削りぶし、煮干魚類、ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料、食酢、しょうゆ、みそ、食用植物油類	横断的事項の例外ルールとして現行の品目ごとに規定する
使用する香辛料を「香辛料」として一括表記を認めるもの	農産物缶詰及び農産物瓶詰、畜産物缶詰及び畜産物瓶詰、調理食品缶詰及び調理食品瓶詰、果実飲料、にんじんジュース及びにんじんミックスジュース、チルドハンバーグステーキ、チルドミートボール、即席めん、パン類、農産物漬物、ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料、乾燥スープ、食用植物油類、マーガリン類、レトルトパウチ食品、チルドぎょうざ類、調理冷凍食品	横断的事項の例外ルールとして現行の品目ごとに規定する
砂糖類について「砂糖類」、「糖類」とまとめ書き	畜産物缶詰及び畜産物瓶詰、乾めん類、パン類、レトルトパウチ食品、チルドぎょうざ類、調理冷凍食品	横断的事項の例外ルールとして現行の品目ごとに規定する
栄養強化目的の添加物を記載させるもの	果実飲料、豆乳類、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、チルドハンバーグステーキ、チルドミートボール、魚肉ハム及び魚肉ソーセージ、乾めん類、即席めん、マカロニ類、凍り豆腐、農産物漬物、ジャム類、乾燥スープ、ウスターソース類、食用植物油類、マーガリン類、調理冷凍食品	横断的事項の例外ルールとして現行の品目ごとに規定する
その他の個別の表示	削りぶし、うなぎ加工品、プレスハム、混合プレスハム、乾しいたけ	削りぶし、うなぎ加工品の「原料原産地」の表示及び乾しいたけの「栽培方法」の表示については、そのまま例外ルールとしてそれぞれ規定する

## 2 - 3 内容量の表示の方法について

現行の JAS 法に基づく加工食品品質表示基準第 4 条に規定される表示の方法を共通ルールとする方向性がとりまとめられた。

ただし、横断事項に加えて、製品の一部の構成等について付加的に重量を記載するなど、計量法によらない個別の品質表示基準のルールについては品目(表 2 - 3)ごとに、現行基準のままとする方向性が示された。

表 2 - 3 計量法によらない個別の品質表示基準のルールを適用する品目

品目名	現行規定の概要	新基準での規定
乾めん類 即席めん	調味料、やくみ等を添付したものに内容重量とめんの重量を表示	現行どおり
凍り豆腐	・さいの目、細切りその他の形状に切断したもの等以外への内容個数の表示 ・添付調味料の内容重量を表示	現行どおり
チルドミートボール	ソース等を加えたものへの内容重量及び固形量の表示	現行どおり
チルドハンバーグステーキ		
レトルトパウチ食品		
調理冷凍食品		
農産物漬物	調味液等を除いた重量を表示	現行どおり
果実飲料	印刷瓶入りのものへの内容量の表示箇所のみを規定	現行どおり
炭酸飲料		
削りぶし	複数個包装された場合に、個包装の個数を表示	現行どおり
煮干魚類		
魚肉ハム及び魚肉ソーセージ		
ジャム類		
ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料	半固形状については容量、分離液状については質量を表示	現行どおり
乾燥スープ	「1人〇〇mlで〇人前」と、製品の内容量が何人前に相当するか表示	現行どおり
チルドぎょうざ類	添付たれ等の表示と、内容個数を表示	現行どおり
パン類	内容数量の表示、1個の場合の内容量を省略等	現行どおり

### 3．加工食品の個別的事項の表示について

#### 3 - 1 定義について

JAS 法に基づく個別の品質表示基準において、名称<sup>3</sup>、形状、大きさ、色、使用される原材料等について定義が規定されている。定義については、その意味は、原則として変更せず、新基準案においても名称、形状、大きさ等はそれぞれ品目ごとにまとめ、規定することの方向性がとりまとめられた。

また、名称の定義の範囲が、その品目の実態に合わず実態と齟齬があるもの等については、その定義を修正<sup>4</sup>し、また、横断的事項に整理されたことにより、個別的事項にあえて残置する必要がない定義は削除<sup>5</sup>する方向性がとりまとめられた。

なお、現状と実態があっていない表示の定義が他にもないか、さらに精査すべきとの意見が出された。

#### 3 - 2 義務表示事項について

現行の表示基準府令等に規定されている食品<sup>6</sup>（表3 - 1）については、「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、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（表3 - 2）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。

また、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<sup>7</sup>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。

JAS 法に基づく個別の品質表示基準に規定される義務表示事項<sup>8</sup>とは、個別の品目に特有な情報を提供するために規定されているものである。

<sup>3</sup> 例えば「乾めん類」という名称は、「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」と定義されている。

<sup>4</sup> マカロニ類の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しているという実態に合わせるため、「強力小麦」を「強力小麦等」に修正する等があげられる。

<sup>5</sup> 横断的事項に整理された「めん類等用つゆ」等があげられる。

<sup>6</sup> 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。JAS法の考え方に基づき、食品表示基準において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が、いずれの場合も表示基準府令等で従来義務付けられていた事項については引き続き表示が義務付けられることが提案された。

<sup>7</sup> 例えば、果実を乾燥させたもの（ドライマンゴー等）は、JAS法では加工食品に該当するが、表示基準府令では第1条第1項第11号口の加工食品とは扱われていない。このため、JAS法に定める表示事項に加え、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を表示することが提案された。

<sup>8</sup> 例えば「食酢」は、酸度、醸造酢の混合割合、希釈倍数等が義務表示事項として規定されている。

義務表示事項については、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、新基準案においても引き続き品目別に規定するとの方向性がとりまとめられた。

また、プレスハム、混合プレスハムにあつては、ソーセージ、混合ソーセージの表示の方法に統一することとし、原材料名に併記して「でん粉含有率」の表示事項の項目を立てて表示することとすることが示され、とりまとめられた。

表3 - 1 食品衛生法関係の対象食品

(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	菓の類
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、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
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。)であつて、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

### 3 - 3 一括表示枠外の表示事項

一括表示枠外の表示事項<sup>9</sup>とは、商品名の近接した箇所等に消費者の誤認防止の観点等から必要な表示を義務付けるものである。

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、新基準案においても引き続き品目ごとに規定するとの方向性がとりまとめられた。

### 3 - 4 表示禁止事項について

現行の個別の品質表示基準に規定される表示禁止事項は、消費者に誤認を与

<sup>9</sup> 濃縮トマトを希釈して製造したトマトジュースにあつては、「義務表示事項のほか、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、14ポイント以上の大きさの活字で、「濃縮トマト還元」の用語を表示しなければならない」とされている。

える表示を避けるために、品目ごとに規定されている<sup>10</sup>。

表示禁止事項は、これまで事業者に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方向性がとりまとめられた。

なお、食品表示基準において、引き続き表示禁止事項を規定するにあたり、品目ごとに定められている表示禁止事項のうち、商品特性によらないものについては、横断的な表示禁止事項として規定し、商品特性を考慮すべきものは、可能な限り品目を整理した上で、個別的事項として規定し、品目独自のものは、品目ごとに個別的事項として定めるとの新基準案の方向性がとりまとめられた。

また、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との方向性が表3 - 2のとおりとりまとめられた。

なお、対象となる成分を特定せず「無添加」と表示することを禁止事項にした方がよいとの意見が出された。

表3 - 2 現行の表示禁止事項を変更するもの

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。

<sup>10</sup> 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、等が挙げられる。

## 4．表示責任を有する者等の整理について

### 4 - 1 「表示責任を有する者」について

JAS 法において、加工食品については、一括表示欄に、「表示内容に責任を有する者」の氏名又は名称及び住所を記載することとされている。表示責任者は、「製造者」、「加工者」である場合のほか、当該食品を販売する「販売者」や、その食品を輸入した「輸入者」の場合もあることから、表示の方法としては、それぞれ「製造者」、「加工者」、「販売者」又は「輸入者」と欄名に表示することとされている。

JAS 法と同様に、表示責任者の欄には「製造者」、「加工者」、「販売者」又は「輸入者」という表示とするという新基準案の方向性が表 4 - 1 のとおり、とりまとめられた。

附帯事項として、「製造者」「加工者」の定義を明確にすべきである、定義が明確にできないのであれば Q & A の整理が必要であること等がとりまとめられた。

表 4 - 1 表示責任を有する者の定義

用語	定義
製造者	実際に食品を製造した者
加工者	実際に食品を加工（調整及び選別を含む。）した者
輸入者	実際に食品の輸入の届出をした者（当該輸入食品の詳細を把握し、その内容について、責任を負う者）

### 4 - 2 実際に製造や加工を行う場所について

現行の表示基準府令等において、最終的に衛生上のリスクが生じる（衛生状態の変化が生じる）製造や加工を行う場所（輸入品にあっては、輸入した者の営業所所在地）を表示させることとしている。欄名には、この表示の方法については、新基準案では、現行どおりとする方向性がとりまとめられた。最終的な衛生状態の変化が生じた製造や加工を行う場所であるということが分かるようにするため、「製造所」、「加工所」（輸入の場合は「輸入元」又は輸入者の営業所所在地であることが分かる語）と記載する新基準案の方向性が表 4 - 2 のとおり、示されたが、現行どおりとする方向性がとりまとめられた<sup>11</sup>。

<sup>11</sup> 製造者と製造所、加工者と加工所が同一の場合は、それぞれ製造所、加工所を省略することが可能である。



表 4 - 2 製造場所等の用語の定義

用語	定義
製造所	食品が製造された場所
加工所	食品が加工（調整及び選別を含む。）された場所
輸入者の営業所所在地	輸入の届出をした者の営業所がある場所

#### 4 - 3 製造所固有記号について

表示基準府令等では、原則として、製造所の所在地及び製造者の氏名等を表示することとし、例外的に製造所固有記号による表示が認められている。

しかしながら、製造所固有記号制度については、製造所を知りたいという消費者からは、製造所固有記号ではなくて、製造所を記載して欲しいという意見が以前よりあること。また、食品表示法の附帯決議において、衆・参両議院から、製造者の所在地等の情報を知りたいという消費者からの要望を踏まえ、製造所固有記号制度の在り方について検討することとされていること。さらに、冷凍食品の農薬混入事件を受けて、製造所固有記号で表示されていた製品については、消費者が製造所の所在地等に即時にたどり着くことができなかったという事実があったことなどにより、製造所固有記号制度の見直しが提起された。

新基準案では、次の場合、製造所固有記号による表示を認める方向性（以下、「基本的考え方」という。）が示された。

- (1) 包材の共通化という事業者のメリットを維持する観点から、原則、2以上の製造所において同一商品を製造・販売する場合のみ、固有記号の利用を認める。
- (2) 固有記号を利用する事業者には、消費者からの問合せに応答する義務を課す。
- (3) 一定の猶予期間を設けて、現在届出がなされている固有記号を全廃して新固有記号制度へと移行し、固有記号に有効期限を設け更新制とする、届出内容の変更・廃止届出を新たに義務付ける。
- (4) 消費者庁に新固有記号データベースを構築し、消費者からの検索が可能となる一般開放及び事業者からの電子申請手続について検討する。

基本的考え方のうち、(2)～(4)の方向性はとりまとめられたが、(2)については、電話での応答によってはトラブルが生じることが考えられるため、努力規定とすべきとの意見が出され、(1)については、次の通り、基本的考え方に代わる意見が出され、継続審議となった。

表示基準府令第1条第2項第3号において、製造所又は加工所の所在地を表示することが原則であり、事業者が製造所固有記号を利用するメリットのために行政が新固有記号データベースの構築・運用費用を負担する根拠が不明瞭であるため、例外規定である製造所固有記号は原則廃止するべきである。例外規定を認める条件を明確化し、表示面積により記載が難しいなど、定められた条件を満たした場合のみ製造所固有記号による表示を可能とする。冷凍食品農薬混入事件を受けて、製造所の所在地等に即時にたどり着くことができなかったという事実を踏まえ、自社の複数の工場で生産をしている場合のみ製造所固有記号による表示を可能とする。行政目的の制度として不備がなければ、現行制度の問題点が整理されていない段階で実態を踏まえずに大きな改正をすべきではなく、現時点では、明らかに問題とされているデータベースの構築など(2)～(4)の取組みに留めるべきである。

また、基本的考え方(1)について、「原則、2以上の製造所において同一商品を製造・販売する場合のみ」における「同一商品」を明確にすべきであるとの意見も出された。

さらに、製造所固有記号そのものの考え方等として、次の意見もあった。

- ・ 冷凍食品の農薬混入事件は食品リコールの問題として捉えるべきであり、見直しの理由として記載するべきではない。
- ・ 事業者、消費者の意見を聴取し、その結果を踏まえ検討すべきである。

## 5 . 販売形態ごとの適用範囲について

販売形態ごとに適用対象にするかどうかの検討に当たっては 食品表示以外の手段による情報取得の可能性、事業者の実行可能性を勘案し、現行と同様の適用範囲とする新基準案(表5 - 1、表5 - 2)の方向性がとりまとめられた。

なお、あらかじめ容器包装されず、販売される場合(インストア販売)について、あらかじめ容器包装された食品をショーケースの中に入れて販売するケースについてはどの販売形態に該当するかなど個別の事例について現行基準の確認が必要であるとの意見 表示内容の情報伝達がなされていないければ、店員が消費者に聞かれても答えきれないため、原材料に関する情報伝達は義務化すべきとの意見 店員による消費者への応答について努力義務とすべきとの意見があり、中でもアレルギーに関する情報提供は義務化すべきとの意見が出された。

表5 - 1 加工食品の販売形態ごとの適用範囲

販売形態	適用範囲
容器包装され、製造場所以外で販売される場合	適用対象とする。
容器包装され、製造場所で直接販売される場合	適用対象だが、食品を摂取する際の安全性のための表示についてのみ義務表示とする。
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)	適用対象外(生食用牛肉のリスク表示についてのみ適用対象)とする。
設備を設けてその場で飲食させる場合	適用対象外(生食用牛肉のリスク表示についてのみ適用対象)とする。

表 5 - 2 生鮮食品の販売形態ごとの適用範囲

販売形態		適用範囲
生産場所以外で販売される場合	容器包装なし	適用対象だが、義務表示とする表示を限定するもの(自主的かつ合理的な食品選択に関する表示事項)とする。
	容器包装あり	適用対象とする。
生産場所で直接販売される場合	容器包装なし	適用対象外(生食用牛肉のリスク表示についてのみ適用対象)とする。
	容器包装あり	適用対象だが、義務表示とする表示を限定するもの(食品を摂取する際の安全性に関する表示事項)とする。
設備を設けてその場で飲食させる場合		適用対象外(生食用牛肉のリスク表示についてのみ適用対象)とする。

## 6．レイアウト、文字の大きさについて<sup>12</sup>

食品表示一元化検討会報告書（平成 24 年 8 月 9 日・消費者庁）において、新しい食品表示制度の在り方として、表示の見やすさについて、「現行の一括表示による記載方法を緩和して一定のルールの下に複数の面に記載できるようにしたり、一定のポイント以上の大きさで商品名等を記載している商品には義務表示事項も原則よりも大きいポイントで記載するなど、食品表示の文字を大きくするために、どのような取組が可能か検討していく必要がある。」との考えが示された。

新基準案における食品表示の文字の大きさについて、表示可能面積、文字間隔、行間、文字の字体等による影響、栄養成分表示義務化に伴う義務表示事項の増加を踏まえ検討を行った。また、レイアウトの変更については、現行の表示様式（一括表示）の必要性について検討を行った。

### 6 - 1．文字の大きさについて

食品衛生法、JAS 法、健康増進法において、文字の大きさは、原則、8 ポイント以上、例外として、容器又は包装の表示可能面積がおおむね 150 cm<sup>2</sup> 以下の場合には、5.5 ポイント以上の大きさにできるとされている。新基準案として、食品表示の文字の大きさについては、容器包装の面積が 30 cm<sup>2</sup> 以下の場合には文字の大きさ 5.5 ポイント以上、容器包装の面積が 30 cm<sup>2</sup> より大きく、かつ、表示可能面積が 150 cm<sup>2</sup> 以下の場合には文字の大きさを 6.5 ポイント以上とすることが示された。

これに対し、次の意見が出され、文字の大きさについては今後の検討課題とされた。

- (1) 容器包装の面積が 30 cm<sup>2</sup> より大きく、かつ、表示可能面積が 150 cm<sup>2</sup> 以下の食品が、市販されている食品全体の何割を占め、事業者に対してどれくらいの影響があるのかという点が不明なため、実態調査をすべきではないか。
- (2) 実行可能性という点から、本当に必要な面積はどの程度なのか。
- (3) 8 ポイントの文字の大きさの拡大について検討を行う必要があるのではないか。その際に、どの大きさの文字を拡大すべきか消費者に対し具体的なアンケート調査を実施すべきではないか。

このため、文字の大きさについては、当面、現行基準のとおり、150 cm<sup>2</sup> 以下の場合 5.5 ポイント以上とする方向性がとりまとめられた。

<sup>12</sup> 個別に定められる表示レイアウト及び文字の大きさは、個別的事項の表示の方法において規定する。

## 6 - 2 . 容器包装の面積に係る省略規定について

容器包装の面積により省略することができる表示事項は、JAS 法と食品衛生法で規定が異なっているが、省略可能となる容器包装の面積は、現行ではいずれも 30 cm<sup>2</sup>以下とされている。新基準案として、文字の大きさを拡大すること、栄養成分表示が義務化されること、を踏まえ 50 cm<sup>2</sup>以下とすることが示された。また、省略不可の表示事項は、「食品の安全性の確保のために必要な情報であること」、「省略されている事項の情報が得られること」の目的から、「名称」、「アレルゲン」、「消費期限又は賞味期限」、「保存方法」、「表示責任者」とすることが示された。

これに対し、6 - 1 のとおり、文字の大きさの変更が行われないことが決定されたことから、省略規定を可能とする面積を 30 cm<sup>2</sup>以下のままとし、「名称」、「アレルゲン」、「消費期限又は賞味期限」、「保存方法」、「表示責任者」を義務表示とする方向性がとりまとめられた。

なお、栄養表示が義務化となった場合、文字数が増加するため、省略規定を可能とする面積の拡大が必要ではないかとの意見が出され、表示事項と実行可能な面積について検証が今後必要であるととりまとめられた。

## 6 - 3 . 表示のレイアウトについて

食品衛生法、JAS 法、健康増進法を統合するにあたり、以下の方針が提案された。

- ( 1 ) 表示のレイアウトについては、3 法を統合するに当たり、表示基準府令等には規定がないため、JAS 基準及び栄養表示基準の考え方を引き継ぐ。
- ( 2 ) JAS 法で規定されるレイアウトについては、平成 16 年 12 月に「わかりやすい表示方法について」(食品の表示に関する共同会議報告書)、平成 18 年 8 月に加工食品の表示方法等に係る見直しが行われ、一括表示の様式の弾力化が図られていることから、基本的に変更は行わないこととする。
- ( 3 ) 栄養成分表示については、様式 1 とは別面に一括して表示することができる。

この方針を踏まえ新基準案として、次の方向性がとりまとめられた。

- ・様式 1 及び様式 2 を別々に規定する。
- ・様式 1 と様式 2 は別面に表示することができる
- ・食品添加物以外の原材料と食品添加物は、違いを明確にするために区別できるようにする。

## 様式 1

名称 原材料名（添加物、アレルギー、遺伝子組換え食品に関する事項等を含む。） 原料原産地名 内容量又は固形量及び内容総量 消費期限又は賞味期限 保存方法 原産国名 食品関連事業者
--

## 様式 2<sup>13</sup>

栄養成分表示	
食品単位(100g若しくは100ml又は1食分(1食分の量を併記)、1包装その他の1単位)	
熱量	kcal
たんぱく質	g
脂質	g
炭水化物	g
食塩相当量	g

附帯事項として、食品添加物以外の原材料と食品添加物は、違いを明確にするために区別できるようにすることについては、新基準案に盛り込むに至った消費者のニーズ、行政側の判断について考え方を示した上で、食品添加物以外の原材料と食品添加物の違いを明確に区別できるための表示方法をQ & A等で示すべきであるとの意見が出された。

また、一括表示の弾力化については、分りやすい表示という観点から、以下の点について事業者に対して、実態調査を踏まえた上で、努力義務を課すべきとの以下の意見が出された。

- ・可能な限り義務表示事項を枠内に表示すること。
- ・弁当等のように裏返して表示を確認することが困難な商品については、アレルギー表示などの食品を摂取する際の安全性に関する表示事項は裏面に表示しない。

<sup>13</sup> 様式の例示であり、詳細については栄養表示調査会報告書を参照のこと。

## 7. 食品表示基準におけるアレルギーを含む食品の表示について

### 7-1. アレルギーの代替表記について

現行の表示基準府令等では、特定のアレルギー体質をもつ方の健康危害の発生を防止する観点から、過去の健康危害等の程度、頻度を考慮し、容器包装された加工食品等に特定の原材料を使用した旨の表示を義務付けている。アレルギーを含む食品の表示は、表7-1に示した代替表記、代替表記の拡大表記、特定加工食品、特定加工食品の拡大表記のように「原材料名( )を含む)」、「添加物名( )由来)」の表示を省略できるものとされている。

表7-1 アレルギーの代替表記と特定加工食品の表示

表記名	定義	例 「卵」の場合
代替表記	表記方法や言葉が違うが、特定原材料等と同一であるということが理解できる表記	玉子、たまご、タマゴ、エッグ、鶏卵、あひる卵、うずら卵
代替表記の拡大表記	に掲げる表記を含むことにより、特定原材料を使った食品であることが理解できる表記	厚焼玉子、ハムエッグ、卵黄、卵白等
特定加工食品	特定原材料名又は代替表記を含まないが、一般的に特定原材料を使った食品であることが予測できる表記	マヨネーズ、オムレツ、目玉焼、かに玉、オムライス、親子丼
特定加工食品の拡大表記	に掲げる表記を含むことにより特定原材料を使った食品であることが予測できる表記	チーズオムレツ、からしマヨネーズ等

アレルギーを単に平仮名、片仮名、漢字等に変えたものについて、あらためて、「原材料名( )を含む)」、「添加物名( )由来)」と表示する必要性は低いことから、これらについては、引き続き、代替表記として存続させる。しかしながら、

- ・特定加工食品(例：マヨネーズ)及びその拡大表記(例：からしマヨネーズ)は廃止する。





来する旨」を省略できる「バター」、「バターオイル」、「チーズ」及び「アイスクリーム」については、乳以外から製造されることがないため、代替表記とする。

- ・アレルギーの「乳」について、「乳を含む」や「乳製品を含む」、「乳成分を含む」の表示があるが、これを「乳成分を含む」のみとする。

ただし、「バター」、「チーズ」は、アレルギーを含む原材料等と同一であるということが理解できる表記とは言えないので、特定加工食品等として扱うべきとの意見が出された。

表 7 - 3 アレルギー「乳」の見直し案の例

表示基準 府令で定められた 品目	種類別	認められる代替表記 表記方法や言葉 が違っても、特定原 材料と同一である ということが理解 できる表記	特定原材料又は代替 表記種類別表記を含 んでいるため、これら を用いた食品であると理 解できる表記例	特定加工食品等	
				一般的に乳又は乳製 品を使った食品である ことが予測できる表記	左に掲げる表記を含む ことにより、特定原材 料を使った食品である ことが予測できる表記例
乳	生乳	ミルク	(表記例)	生クリーム	(表記例)
	牛乳	バター	アイスクリーム	ヨーグルト	フルーツヨーグルト
	特別牛乳	バターオイル	ガーリックバター	アイスマイルク	ミルクパン
	成分調整牛乳	チーズ	レーズンバター	ラクトアイス	
	低脂肪牛乳	アイスクリーム	バターソース	ミルク	
	無脂肪牛乳		カマンベールチーズ	乳糖	
	加工乳		パルメザンチーズ		
	クリーム(乳製品)		ロセスチーズ		
	バター		レーズン		
	バターオイル		乳がゆ		
	チーズ		アイスマイルク		
	濃縮ホエイ(乳製品)		乳糖		
	アイスクリーム類		乳たんぱく		
	脱脂牛乳		生乳		
	クリームバター(乳製品)		牛乳		
	脱脂バター(乳製品)		特別牛乳		
	たんぱく質濃縮ホエイパウダー(乳製品)		成分調整牛乳		
	バターミルクパウダー		低脂肪牛乳		
	乳飲料		乳飲料		

「種類別」欄は削除し、「乳」や「ミルク」を含むものは特定加工食品に整理する

他の特定原材料等と区分を合わせる

全て廃止

### 7 - 2 . アレルギーの個別表示と一括表示について

個別表示と一括表示については、個別表示を原則とするが、使用している原材料が多く、表示可能面積の制約がある場合や、表示量が多いために、かえって消費者に分かりにくい表示となる場合は、例外的に一括表示を可能とすることとし、

- ・一括表示については、アレルギーそのものが原材料に使用されている場合や、代替表記等で表示されているものも含め、一括表示欄に全て表示することとする。