

御参考資料

(消費者委員会食品表示部会 各調査会資料より抜粋)

加工食品と生鮮食品の区分の統一

「加工食品」と「生鮮食品」の整理について(案)

- 一般的に、製造や加工の工程を経た食品は、その食品を一見しただけでは原材料などの情報を得られない。
一方、製造や加工の工程を経ていない食品は、比較的容易に、その食品についての情報を得ることができる。
- 例えば、調整や選別という工程を経た食品については、一定の作為は加えられているものの、その程度が「加工(新しい属性の付加)」に至らないものであるため、「生鮮食品」と整理する。

「調整」とは、一定の作為は加えるが、加工には至らないもの。

(例) 輸送又は保存のための乾燥、冷凍、塩水漬け等
切断
混合(異種混合を除く(21頁参照)。)

「選別」とは、一定の基準によって仕分け、分類すること。

(例) 果実のサイズ分け

(参考)「加工食品」と「生鮮食品」の整理について(案) 【第2回加工食品調査会資料p17より】

第1回生鮮食品・業務用食品の表示に関する調査会(資料2)12頁より

- 食品衛生法においては、これまで、例えば、「切断」という「形態の変化」は全て「加工(ある物に工作を加え、その物の本質を変えないで形態だけを変化させること)」と整理してきたところ。食品表示基準では、「形態の変化」は「加工(新しい属性の付加)」には該当しないものとして整理することとする。

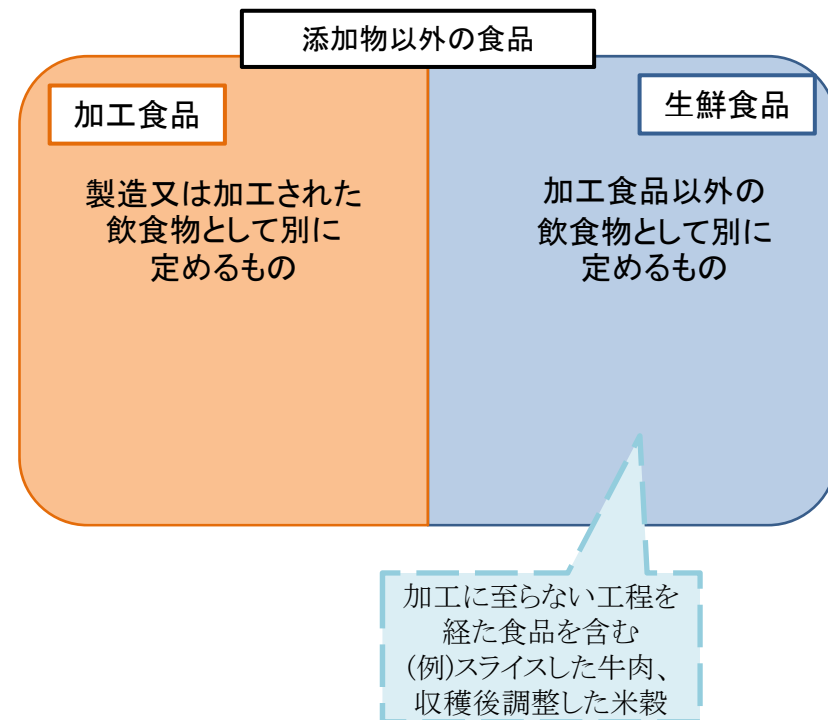
→ 「切断」の工程のみを経た食品は「生鮮食品」とする。

- ただし、このような整理を行ったとしても、これまで衛生上の観点から必要とされていた事項については、「加工食品」、「生鮮食品」の区分にかかわらず、表示を義務付ける。

※ 例えば、食肉については、食品衛生法上、

- ・名称
- ・消費期限又は賞味期限
- ・製造所等所在地及び製造者等の氏名等
- ・添加物
- ・保存方法
- ・鳥獣の種類
- ・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

を表示する義務があり、食品表示基準においても、食肉にはこれらの表示事項を表示させることとする。



(i) 現行のJAS法が加工の程度によって「加工食品」と「生鮮食品」に区分している場合であっても、現行の食品衛生法上は区別なく表示対象食品として扱っているものの取扱い

⇒ 食品表示基準においては、このような食品については、「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、衛生上の観点から必要とされていた事項については、引き続き、表示を義務付けることとする。

食肉の規定例: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(表示基準府令第1条第2項第18号)

<例>

	牛肉		
	牛バラ肉	味付け牛肉	牛肉のしぐれ煮
食品衛生法	食肉として扱う (※1)	食肉として扱う (※1)	加工食品として扱う(※2)
JAS法	生鮮食品	加工食品	加工食品

※1 食品衛生法の表示基準府令第1条第11号イの食肉に該当
 ※2 食品衛生法の表示基準府令第1条第11号ロ(容器包装入り加工食品)に該当



食品表示法	生鮮食品	加工食品	加工食品
-------	------	------	------

※当該食品のうち、(i)に該当し得る食品は以下のとおり。

- ・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って、容器包装に入れられたものに限る。)
- ・容器包装に入れられた食肉
- ・容器包装に入れられた生かき
- ・容器包装に入れられた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。)
- ・容器包装に入れられたあんず、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
- ・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。)

(ii) 食品衛生法における簡易な調理、加工のみが施された食品(※)の取扱い

⇒ 食品衛生法規定の食品でないもののうち、食品表示法上「加工食品」と整理するものについては、現行のJAS法に定める表示事項に加え、新たに、衛生上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)の所在地及び製造者(加工者)の氏名等)を記載することとする。

	軽度の撒塩(例:概ね魚肉中の塩分濃度が3%程度以下のもの)、生干し(例:概ね魚肉中の水分が50%以上のもの)、湯通し(例:表面の処理のみ)、調味料等により、簡単な加工等を施したもの	例① ドライマンゴー	例② 撒塩した切り身の鮮魚介類
食品衛生法	1条1項11号ロの加工食品としては扱われない	表示義務なし	対象食品(切り身の鮮魚介類として表示義務あり)
JAS法	「加工食品」に該当	表示義務あり(加工食品)	表示義務あり(加工食品)



食品表示法	「加工食品」に該当	表示義務あり(加工食品)	表示義務あり(加工食品)
-------	-----------	--------------	--------------

現行のJAS法に定める表示事項に加え、新たに、衛生上の観点から必要とされる事項を表示。
(アレルギー表示、製造所(加工所)の所在地及び製造者(加工者)の氏名等の表示義務が新たに課されることとなる。)

※ 食品衛生法における簡易な調理、加工

細切、軽度の撒塩(例:概ね魚肉中の塩分濃度が3%程度以下のもの)、生干し(例:概ね魚肉中の水分が50%以上のもの)、湯通し(例:表面の処理のみ)、調味料等により、簡単な加工等を施したもの
<具体例>

- ・ 塩干、塩蔵魚介類(軽度の撒塩、合塩等をしたもので、生鮮又は生干しのもの)
- ・ 乾燥した野菜、果実、魚介類及び海そう類 等

「異種混合」の取扱い

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 サラダミックスや合挽肉のように、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



- 上記①は、それ自身が一つの商品というよりは、各々の食品が独立した形態を保っている。そのため、製造又は加工の工程を経ない食品の特性等と同様に、比較的容易にその食品の情報が得られる。
- 一方、上記②は、それ自身が一つの商品というべきものであり、少なくとも「新たな属性の付加」は生じている。そのため、「原材料」や「期限表示」等の情報が一見ただけでは得られにくく、製造又は加工の工程を経た加工度の高い食品の特性等と同様により多くの情報が必要となる。

⇒ このことから、食品表示基準においては、

- ①は「生鮮食品」
 - ②は「加工食品」
- } の食品区分とする。

食品表示基準と現行の比較(異種混合について)

現行

	単品又は同一の種類 ¹ の農産物、畜産物又は水産物を切断して混合	複数の種類 ² の農産物、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	加工食品

異種混合



食品表示基準

	単品又は同一の種類 ¹ の農産物、畜産物又は水産物を切断し、合わせたもの		複数の種類 ² 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	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	生鮮食品	生鮮食品	加工食品

異種混合

現行における異種混合の食品の具体的な表示例

具体例

現行

名称	カットフルーツ盛り合わせ
原材料名	パイナップル、イチゴ、ブドウ
内容量	3人前
消費期限	○年○月○日
保存方法	要冷蔵(10℃以下で保存すること)
加工者	○○食品株式会社 ○県○市

加工食品



名称	刺身盛り合わせ(生食用)
原材料名	ブリ、マダイ、イカ
内容量	2人前
消費期限	○年○月○日
保存方法	要冷蔵(10℃以下で保存すること)
加工者	○○食品株式会社 ○県○市

加工食品



凡例: 生鮮食品の横断的事項 (緑枠) 生鮮食品の個別的事項 (赤点線枠) 加工食品の横断的事項 (黄点線枠)

食品表示基準

【名称、原産地】

パイナップル(沖縄県)、イチゴ(栃木県)、ブドウ(山梨県)

生鮮食品

【名称、原産地】

ブリ	マダイ	イカ
富山沖	愛媛県	ペルー
	養殖	解凍

生鮮食品

【解凍、養殖】
【生食用であるかないかの別】

生食用

【消費期限】

○年○月○日

【保存方法】

要冷蔵(10℃以下で保存すること)

【製造所等の所在地及び名称】

○○食品株式会社 ○県○市

水産物
又は
切り身若しくはむき身にした鮮魚介類として必要な表示

具体例

現行

名称	バーベキューセット	加工食品
原材料名	牛カルビ、豚バラ、牛タン、タマネギ、ニンジン、ピーマン	
内容量	3人前	
消費期限	○年○月○日	
保存方法	要冷蔵(10℃以下で保存すること)	
加工者	○○食品株式会社 ○県○市	

変更あり

凡例:

生鮮食品の横断的事項

生鮮食品の個別的事項

加工食品の横断的事項

食品表示基準

【名称、原産地】

牛カルビ・牛タン(オーストラリア産)、豚バラ(国産)、タマネギ(北海道産)、ニンジン(千葉県産)、ピーマン(茨城県産)

生鮮食品

【消費期限】

○年○月○日

【保存方法】

要冷蔵(10℃以下で保存すること)

【製造所等の所在地及び名称】

○○食品株式会社 ○県○市

食肉として必要な表示

名称	カット野菜ミックス	加工食品
原材料名	キャベツ、タマネギ、ニンジン	
内容量	250g	
消費期限	○年○月○日	
保存方法	要冷蔵(10℃以下で保存すること)	
加工者	○○食品株式会社 ○県○市	

変更なし

名称	カット野菜ミックス	加工食品
原材料名	キャベツ、タマネギ、ニンジン	
内容量	250g	
消費期限	○年○月○日	
保存方法	要冷蔵(10℃以下で保存すること)	
加工者	○○食品株式会社 ○県○市	