

原材料名表示等に係るルールの変更

論点3-2 原材料名の表示の方法について①

第4回加工食品の表示に関する調査会(資料1)7頁より

現行

1 個別の品質表示基準の原材料名の表示順序について、整理すると下表のとおり

添加物以外の原材料と添加物を区分して表示(横断ルール)	使用した原材料の構成の区分ごとに添加物を併記して表示	区分せず重量順で表示するもの								
<p>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 ソーセージ 混合ソーセージ プレスハム 混合プレスハム 魚肉ハム及び魚肉ソーセージ マカロニ類 トマト加工品</p>	<p>ジャム類 即席めん 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 削りぶし 煮干魚類 うなぎ加工品 食酢 乾燥スープ 風味調味料 しょうゆ めん類等用つゆ ウスターソース類 みそ マーガリン類 野菜冷凍食品</p> <p>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 凍り豆腐 レトルトパウチ食品 チルドぎょうざ類 調理冷凍食品</p> <p>(チルドハンバーグステーキの表示例)</p> <table border="1" data-bbox="831 927 1361 1161"> <thead> <tr> <th>名 称</th> <th>チルドハンバーグステーキ</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>原 材 料 名</td> <td>食肉(牛肉、豚肉)、たまねぎ、つなぎ(パン粉、卵白)、食塩、保存料(ソルビン酸K)、ソース[砂糖、食塩、醸造酢、トマト、調味料(アミノ酸等)]</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;">— 食品添加物</p>	名 称	チルドハンバーグステーキ	原 材 料 名	食肉(牛肉、豚肉)、たまねぎ、つなぎ(パン粉、卵白)、食塩、保存料(ソルビン酸K)、ソース[砂糖、食塩、醸造酢、トマト、調味料(アミノ酸等)]	<p>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</p> <p>(ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料の表示例)</p> <table border="1" data-bbox="1485 798 1984 1254"> <thead> <tr> <th>名 称</th> <th>分離液状ドレッシング</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>原 材 料 名</td> <td>食用植物油脂、醸造酢、砂糖類(砂糖、ぶどう糖果糖液糖)、たまねぎ、しょうゆ、ごま、にんじんピューレー、食塩、チキンエキスパウダー、調味料(アミノ酸等)、香味食用油、酵母エキスパウダー、増粘剤(キサンタンガム)、甘味料(ステビア)、(原材料の一部に乳成分、小麦、豚肉、りんごを含む)</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;">— 食品添加物</p>	名 称	分離液状ドレッシング	原 材 料 名	食用植物油脂、醸造酢、砂糖類(砂糖、ぶどう糖果糖液糖)、たまねぎ、しょうゆ、ごま、にんじんピューレー、食塩、チキンエキスパウダー、調味料(アミノ酸等)、香味食用油、酵母エキスパウダー、増粘剤(キサンタンガム)、甘味料(ステビア)、(原材料の一部に乳成分、小麦、豚肉、りんごを含む)
名 称	チルドハンバーグステーキ									
原 材 料 名	食肉(牛肉、豚肉)、たまねぎ、つなぎ(パン粉、卵白)、食塩、保存料(ソルビン酸K)、ソース[砂糖、食塩、醸造酢、トマト、調味料(アミノ酸等)]									
名 称	分離液状ドレッシング									
原 材 料 名	食用植物油脂、醸造酢、砂糖類(砂糖、ぶどう糖果糖液糖)、たまねぎ、しょうゆ、ごま、にんじんピューレー、食塩、チキンエキスパウダー、調味料(アミノ酸等)、香味食用油、酵母エキスパウダー、増粘剤(キサンタンガム)、甘味料(ステビア)、(原材料の一部に乳成分、小麦、豚肉、りんごを含む)									

新基準

3 原材料名の表示の基準を変更するもの

(1) 原材料の表示順序の表示の方法

ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料、パン類、食用植物油脂

上記の品目については、現行、添加物と区分せずに重量順に表示するルールとなっているが、基準の統一を図る観点から、食品添加物と添加物以外の原材料を区分して重量順で表示するよう変更する。

(2) 原材料の表示順序以外の表示の方法

プレスハム、混合プレスハム

プレスハム、混合プレスハムにあつては、原材料名中のでん粉の表示に併記して「でん粉含有率」を表示させている。それに対して、ソーセージ、混合ソーセージにあつては、個別的事項に「でん粉含有率」の表示事項の項目を立てて表示させていることから、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する。

(現行のプレスハム、混合プレスハムの表示の方法)

原材料名	…、つなぎ(でん粉、小麦粉、大豆たん白、 <u>でん粉含有率5%</u>)、…
------	--

(新基準のプレスハム、混合プレスハムの表示の方法)

原材料名	…、つなぎ(でん粉、小麦粉、大豆たん白)、…
でん粉含有率	5%

現行の考え方

加工食品品質表示基準第4条第1項第2号アの規定により、2種類以上の原材料からなる中間原材料(以下「複合原材料」という。)を使用した加工食品にあつては、その複合原材料の表示は、

「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。ただし、当該複合原材料の原材料に占める重量の割合の多い順が3位以下であつて、かつ、当該割合が5%未満である原材料について、「その他」と記載することができる。」

と規定されている。

したがって、現行の基準では、複合原材料の名称を記載せずに、構成する原材料のみをそれぞれ個々に分割して表示することはできないという解釈となる。

表示例

複合原材料名

複合原材料の原材料名

原材料名: マヨネーズ (食用植物油脂、全卵、醸造酢、食塩、香辛料)、、、

① 複合原材料の原材料が3種類以上ある場合、その複合原材料に占める割合が3位以下で、かつ、重量の割合が5%未満となる原材料は、「その他」と表示することができる。

原材料名: マヨネーズ (食用植物油脂、全卵、醸造酢、その他)、、、

② 複合原材料の最終製品に占める割合が5%未満となる場合、複合原材料の原材料の記載を省略できる。
ミックスサンドに使用したマヨネーズが5%未満の場合、複合原材料の原材料の記載を省略し「マヨネーズ」とのみ表示することができる。

③ 複合原材料の名称からその原材料が明らかな場合には、複合原材料の原材料の記載を省略できる。
マヨネーズはドレッシング及びドレッシングタイプ調味料品質表示基準で明確に定義され、名称から原材料が明らかな場合に該当することから、複合原材料の原材料の記載を省略し「マヨネーズ」とのみ表示することができる。

現行の複合原材料の表示方法によらず、構成する原材料を個々に分割して表示することの問題点

第7回加工食品の表示に関する調査会
(資料3)3頁より

課題

- 1 現行、食品を製造する際に、中間原材料を仕入れて、それを使用する場合には、中間原材料を使用していることが分かるように、複合原材料という形で、表示することを原則としている。
これは、当該工場で、一次産品等から一貫して製造していることと区別することができるメリットがある。
- 2 これに対して、コーデックスでは、中間原材料にあっては、複合原材料として表示することができるという規定となっており、必ずしも複合原材料の表示をすることを必須とはしていない。

CODEX (STAN 1-1985) 抜粋 (出典:農林水産省ウェブサイトより)

4.2.1.3 二種類以上の原材料から成る製品であって、原材料として用いられるものを複合原材料という。複合原材料については、その原材料を重量の重いものから順に、複合原材料のすぐ後に括弧を付して表示する場合には、原材料一覧中に複合原材料として明記することができる。複合原材料(コーデックス規格又は各国の法律においてその名称が規定されているもの)が当該食品の構成割合の5%に満たない場合は、その原材料を表示する必要はない。ただし、最終製品において技術的機能を発揮している食品添加物にあっては、この限りでない。

- 3 一方、構成する原材料を個々に分けて表示することとした場合には、複合原材料表示のように一部の原材料を「その他」として省略することはできず、重量順に全て列記することになる。ただし、いくつもの原材料からなる中間原材料を使用した場合には、5%以下の原材料も全て表示することとなり、限られた面積の中で、事業者にとって負担となることもあることから、現行のルールが定められた経緯がある。
- 4 消費者への情報提供を考慮すれば、中間原材料であっても、個々に分割して全ての原材料を表示することにより、情報が明確になるなどのメリットはある。ただし、中間原材料を、複合原材料名を省略して、個々に分割して表示することは、1の原則とは反することとなり、一定の要件を設定するなどして、消費者にメリットがある場合に限るなどの合理的理由付けが必要となる。
- 5 以上、現行の基準どおり、全ての複合原材料について一律に表示をすることが、消費者にとって分かりやすい情報提供となっているのが課題となる。

複合原材料表示を分割して表示することができるとした場合の条件(案)①

新基準の考え方

第7回加工食品の表示に関する調査会
(資料3)4頁より

- 加工食品の原材料名の表示は、最終製品を製造する事業者が使用する状態の原材料を、一般的名称で表示することを原則とする。
- その上で、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る名称となっておらず、複数の原材料を単に混合(合成されたものを除く。)しただけなど、当該複合原材料の名称を表示しても、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限定して、複合原材料を構成する原材料を個々に分割して表示することができることとする。
- ただし、一次産品等から一貫して製造していることを誤認させないように区別して表示することも重要であるため、下記の条件1及び条件2の両方を満たす場合であって、消費者への情報提供として合理的な理由がある場合に、分割して表示することを可とする。

(条件案1)

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

(条件案2)

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

複合原材料表示を分割して表示することができるとした場合の条件(案)②

例① ○○ミックス粉とバターを使用して製造された製品

第7回加工食品の表示に関する調査会
(資料3)5頁より

複合原材料: ○○ミックス粉

複合原材料中の原材料: 小麦粉、砂糖、コーンスターチ、アーモンドパウダー、ココアパウダー、乾燥卵黄、食塩

<表示例>

○ 複合原材料による表示

原材料名	○○ミックス粉(小麦粉、砂糖、コーンスターチ、アーモンドパウダー、 <u>その他(卵を含む)</u>)、バター、膨張剤、香料
------	---



○ 分割して表示する方法

原材料名	小麦粉、砂糖、バター、コーンスターチ、アーモンドパウダー、 <u>ココアパウダー、乾燥卵黄(卵を含む)</u> 、食塩、膨張剤、香料
------	--

(分割して表示することによるメリット)

- ・ 「○○ミックス粉」という名称では、消費者がその中身を容易に把握できる名称となっておらず、構成する原材料の種類が多い場合には、分割して表示したほうがわかりやすい場合がある。
- ・ 複合原材料の一部の原材料を「その他」と表示した場合、消費者は、「その他」の原材料を特定することができないが、個々に分割して表示することで、「その他」の原材料を特定することが可能

例② 砂糖と卵黄を混合した加糖卵黄を使用して製造された製品

複合原材料: 加糖卵黄

複合原材料中の原材料: 卵黄、砂糖

<表示例>

○ 複合原材料による表示

原材料名	<u>加糖卵黄(卵黄(卵を含む)、砂糖)</u> 、小麦粉、バター、レーズン、砂糖、膨張剤
------	---



○ 分割して表示する方法

原材料名	小麦粉、バター、 <u>卵黄(卵を含む)</u> 、砂糖、レーズン、膨張剤
------	---------------------------------------

(分割して表示することによるメリット)

- ・ 個々の原材料が数種類のみで、分割してもしなくても、個々の原材料は省略されず、重量の順番が正確に表示される。
- ・ 表示する字数が少なくなる。

販売の用に供する添加物の表示に係る ルールの改善

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法のルール異なる点等については、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なされることとなる。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って、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

【いずれも一般消費者向けのもの】

● バニラエッセンスの例

名称	食品添加物 香料製剤
成分	香気成分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

※ **赤字(下線)**は、今般、新たに義務とされる表示

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。

表示レイアウトの改善

論点2

1 考え方

- (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、食品衛生法には規定がないので、JAS法及び健康増進法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)の取りまとめ、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。(次ページ参考)
- (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。
(詳細については栄養表示調査会において議論)

2 新基準(案)

- ・ 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(アレルギー、遺伝子組換え食品に関する事項等を含む。)
 添加物(アレルギー等を含む。)※1
 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

栄養成分表示

※2 詳細については栄養表示調査会において議論

※1 原材料名欄において添加物を明確に区分して表示する場合にあっては、添加物の項目を省略することができる。

- 1 消費者が必要とする情報を一見して速やかに得ることができるという観点から、一括表示事項を定められた様式で表示することを基本とする。
- 2 近年、多様な加工食品が製造されるようになり、表示も多様化する中で、これらに対応するため、すでに、加工食品の表示方法の見直しについて検討が行われ、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)が取りまとめられている。この報告書の提案も踏まえ、この見直しからこれまでの間、当該表示レイアウトについては、消費者及び事業者に着定してきていることから、表示レイアウトの現行基準の変更は、原則、行わないこととする。
- 3 なお、新基準において、容器・包装の表示可能面積が30cm²以下の場合、義務表示事項が増加する食品があることから、次の旨の規定を追加することとする。
「容器・包装の表示可能面積が30cm²以下の場合であって、義務表示事項を一括して表示することが困難な場合は、一括表示によらずに記載することができる。」

現行の省略規定

JAS法	容器又は包装の面積が30cm ² 以下であるものは「原材料」、「賞味期限又は消費期限」、「保存方法」及び「原料原産地名」を省略することができる。
食品衛生法	<p>第1条第1項第11号口に掲げる食品及び同項第12号に掲げる加工食品であって、容器包装面積が30cm²以下の場合、その表示を省略することができる。</p> <p>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) 第1条</p> <p>十二 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(ゆでめん類を含む。)、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 十三 別表第1の上欄(左欄)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。)</p>
健康増進法 〔栄養成分表示 (任意表示)〕	容器又は包装の表示面積が小さい場合であっても、表示事項を省略することはできない。

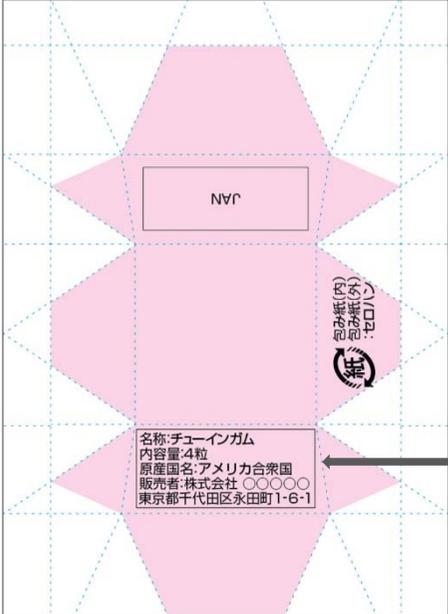
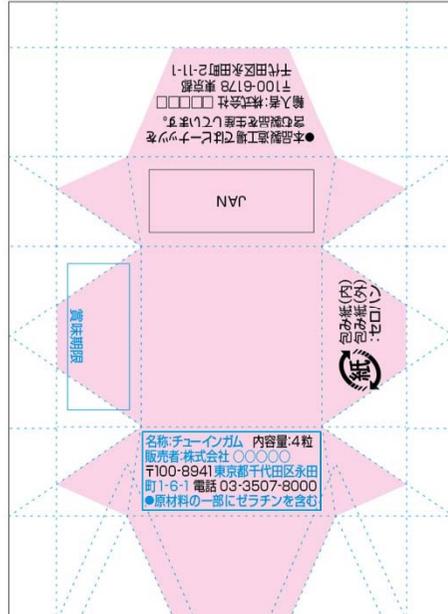
新しい省略規定(案)

<p>1 省略できない事項</p> <p>「名称」、「保存方法」、「消費期限又は賞味期限」、「食品関連事業者」、「アレルギー」</p>	<p>①食品の安全性の確保のために必要な情報であること。</p> <p>②食品関連事業者(表示責任者)の記載があれば、省略されている事項の情報を得られるため省略できない事項とする。</p>
<p>2 省略可能な事項</p> <p>「原材料名」、「添加物」、「内容量」(計量法の義務がかからない場合)、「栄養成分の量及び熱量」、「製造所等の所在地及び製造者等の氏名(名称)」、「原産国名」、「原料原産地名」、「遺伝子組換え食品である旨」等</p>	<p>表示がある方が望ましいが、表示面積が限られている中で、1よりは優先順位が低い事項であるため、省略を可能とする。</p>

表示可能面積が30cm²以下の表示例

参考

表示可能面積が30cm²以下であっても、以下の表示例から、義務表示事項(「名称」、「保存方法」、「消費期限又は賞味期限」、「食品関連事業者」、「アレルギー」)の表示は可能であると考えられる。

現 行	新基準案
<p>文字の大きさ:5.5ポイント</p>  <p>現行の義務表示事項</p> <p>ピンク色の部分:表示可能面積</p>	<p>文字の大きさ:5.5ポイント</p> <p>青字:新基準(案)の義務表示事項</p>  <p>ピンク色の部分:表示可能面積</p>