

調査会報告書記載事項と食品表示基準案との対照一覧

【栄養表示に関する調査会】

太枠線部分は「調査会報告書記載事項と食品表示基準案との対照一覧からの抜粋」へ記載した項目

調査部会(斜体部分は継続審議となった事項)			食品表示基準案(下線部分はとりまとめ事項と異なる部分)	
検討課題	調査会とりまとめ事項	委員個別意見	パブリックコメント前	パブリックコメント後(太字はパブリックコメント後に変更の部分)
栄養表示の対象成分について	・食品表示基準に規定する「栄養成分」は、現行の栄養表示基準第1条の2に規定する栄養成分と同じとする。		食品表示基準に規定する「栄養成分」は、栄養表示基準の別表第九の第一欄に規定する栄養成分	同 左
	・ミネラルであるモリブデンについては、標準化された分析方法が確立されたことから、新基準案に規定する「栄養成分」に追加する。		ミネラルであるモリブデンについては、標準化された分析方法が確立されたことから、新基準案に規定する「栄養成分」に追加	同 左
	・栄養成分の表示は、「義務」「任意(推奨)」「任意(その他)」の3段階とする。 ・「推奨」に該当する項目は飽和脂肪酸と食物繊維 【附帯事項】 ・栄養表示義務化に向けた環境整備の施策を進めること。	・「推奨」というカテゴリーは、国際的にも例がなく、事業者にとっては、実質的に義務と同じであるため、「推奨」はやめるべき。 ・「推奨」とした2成分について「その他」の項目より消費者の必要性が高い課題であるとは読み取れない。 ・カリウム、コレステロール、トランス脂肪酸等の項目について十分な議論をした上で、位置付けを決めるべき。 ・環境整備が進むことで、「推奨」から「義務」へ、「その他」から「推奨」その後「義務」へという流れを今後検討すべき。	・栄養成分の表示について、「義務表示」「推奨表示」「任意表示」とに分けられている。 ・「推奨表示」に該当する項目は飽和脂肪酸と食物繊維	同 左
ナトリウムの表示は、消費者になじみが深い「食塩相当量」に代える。(任意でナトリウムを併記することは問題ない)	・食塩を添加していない食品に対して消費者が食塩を添加していると誤認し混乱する可能性があるため、適当ではない。 ・食塩相当量かナトリウムのいずれかを選択できるようにすべき。 ・コーデックスのガイドラインでは「食塩」表示は注釈で扱われているが、本文では「ナトリウム」とされていることから、新基準案では「ナトリウム」とすべき。	ナトリウムの表示は、消費者になじみが深い「食塩相当量」に代える。(ナトリウムのみ表示は不可) 任意にナトリウムを併記する場合、食塩相当量の次にナトリウムの量を括弧書き等で記載	ナトリウムの表示は、消費者になじみが深い「食塩相当量」に代える。(ナトリウムのみ表示は不可) <b>任意にナトリウムを併記する場合、ナトリウムの量の次に食塩相当量を括弧書き等で記載</b>	
栄養表示の対象食品及び対象事業者について	・原則として、予め包装された全ての加工食品と添加物について、栄養成分の量及び熱量の表示を義務とする(輸入食品も同様)。ただし、「設備を設けてその場で飲食させる食品」については適用対象としない。	・「設備を設けてその場で飲食させる食品」については、任意で表示する場合であっても、一定のルールに従う必要があり、「適用対象としない」のではなく、「義務としない」とすべき。	・原則として、予め包装された全ての加工食品と添加物について、栄養成分の量及び熱量の表示を義務とする(輸入食品も同様)。ただし、「設備を設けてその場で飲食させる食品」については適用対象としない。	同 左
	・①消費者における表示の必要性、②事業者における表示の実行可能性、③国際整合性の3点を勘案し、表示義務を免除する食品を以下のとおり規定する。 栄養の供給源としての寄与が小さいと考えられる食品 加工食品の原材料として使用される食品(業務用加工食品) 酒類 小包装食品 極短期間でレシピが変更される食品 製造場所で直接販売される食品 学校給食や病院給食等への販売に供する食品 ・加工食品の原材料として使用される食品については、容器包装への表示は義務化しないが、情報伝達は必要である。 ・製造場所で直接販売される食品については、直ちに義務化できなくとも、義務化を目指して今後検討すべき。	・「極短期間」の定義が必要。 ・原材料の栄養表示がない場合、最終加工食品で栄養表示をすることは難しい。 ・酒類については、アルコール度数だけではわからないカロリーの多い商品もあるため、栄養表示が必要。	・栄養成分の量及び熱量の表示義務がかかる食品のうち、以下のものについては栄養成分表示を省略することができる。 一 容器包装の面積が三十平方センチメートル以下であるもの 二 酒類 三 栄養の供給源としての寄与の程度が小さいもの 四 極めて短い期間で原材料(その配合割合を含む。)が変更されるもの ・食品を製造し、又は加工した場所で販売する場合、栄養成分の量及び熱量の表示は要しない。	同 左
	・原則として、全ての食品関連事業者を表示義務の適用対象とする。		・原則として、全ての食品関連事業者を表示義務の適用対象とする。	同 左
	・食品関連事業者以外の販売者は義務化の対象外とすること、業務用加工食品については、表示義務を課さないこととする。		・食品関連事業者以外の販売者は義務化の対象外とすること、業務用加工食品については、表示義務を課さないこととする。	同 左

調査会報告書記載事項と食品表示基準案との対照一覧

<参考資料>

【栄養表示に関する調査会】

太枠線部分は「調査会報告書記載事項と食品表示基準案との対照一覧からの抜粋」へ記載した項目

調査部会(斜体部分は継続審議となった事項)			食品表示基準案(下線部分はとりまとめ事項と異なる部分)	
検討課題	調査会とりまとめ事項	委員個別意見	パブリックコメント前	パブリックコメント後(太字はパブリックコメント後に変更の部分)
栄養表示の対象食品及び対象事業者について(続き)	・家族経営のような零細な事業者として、消費税法第9条(小規模事業者に係る納税義務の免除)に該当する場合、表示義務を免除とする。	・環境整備の状況が不十分な中では、中小企業基本法における小規模企業者の定義である「おおむね常時使用する従業員数が20人(商業又はサービス業に属する事業を主たる事業として営む者については5人)以下の事業者」を免除対象とするしかないのではないかと。	・消費税法第9条(小規模事業者に係る納税義務の免除)に該当する場合、表示を省略可能とする。	当分の間、「消費税法(昭和六十三年法律第八号)第九条第一項において消費税を納める義務が免除される事業者又は中小企業基本法(昭和三十一年法律第五十四号)第二条第五項に規定する小規模企業者が販売するものIIについては、栄養成分表示を省略可能
各栄養成分の分析法及び「許容差の範囲」について	・分析方法については、栄養表示基準別表第2の第3欄を維持しつつ、通知により運用されている栄養成分について、基準に規定する。モリブデンについても追加する。		・分析方法については、栄養表示基準別表第2の第3欄を維持しつつ、通知により運用されている栄養成分について、基準に規定する。モリブデンについても追加する。	同 左
	・表示単位については、原則として、栄養表示基準別表第2の第2欄の規定を維持する。 新たに基準に分析方法を記載する栄養成分については、食事摂取基準の基準値を参考に、表示単位を設定する。 「食塩相当量」の表示は、栄養指導や栄養施策で用いられる単位である「g(グラム)」とする。		・表示単位については、原則として、栄養表示基準別表第2の第2欄の規定を維持する。 新たに基準に分析方法を記載する栄養成分については、食事摂取基準の基準値を参考に、表示単位を設定する。 「食塩相当量」の表示は、栄養指導や栄養施策で用いられる単位である「g(グラム)」とする。	同 左
	・最小表示の位については、以下の原則に従う。(栄養表示基準では基準を設けていない) ①栄養素等表示基準値の表示の位に準じる。 ②栄養素等表示基準値が設定されていない栄養素については、食事摂取基準の基準値を参考に、最小表示の位を設定する。 ③上記以外の栄養素については、その栄養素が包含される栄養成分の最小表示の位に準じる。		・最小表示の位については、以下の原則に従う。(栄養表示基準では基準を設けていない) ①栄養素等表示基準値の表示の位に準じる。 ②栄養素等表示基準値が設定されていない栄養素については、食事摂取基準の基準値を参考に、最小表示の位を設定する。 ③上記以外の栄養素については、その栄養素が包含される栄養成分の最小表示の位に準じる。	同 左
	・「食塩相当量」については、0.1g未満の場合は小数第2位まで表示する。		(基準案に記載はないが通知等で定める予定)	同 左
	・表示値を基準として許容差の範囲を規定する。		・表示値を基準として許容差の範囲を規定	同 左
	栄養強調表示等について	栄養表示基準における栄養強調表示(「含まない旨」、「低い旨」、「高い旨」、「含む旨」)の基準値の設定方法は、維持する。 (各基準値の基となる栄養素等表示基準値の改定については、調査会とは別の場で検討)	・脂質の「含まない旨」の表示について、ドレッシングタイプ調味料に設けられている例外規定は廃止すべき。	栄養表示基準における栄養強調表示(「含まない旨」、「低い旨」、「高い旨」、「含む旨」)の基準値の設定方法は、維持
	・相対表示は、原則としてコーデックスガイドラインに準じる。(「しょうゆに係る特例」は廃止する。) ・強調表示の表現例については、消費者に誤認を与えないようQ&A等で示すこと。	・商品特性を踏まえて、「しょうゆに係る特例」のような例外規定を設けることを検討すべき。	相対表示は、原則としてコーデックスガイドライン(CAC/GL 23-1997)に準じる。(「しょうゆに係る特例」は廃止する。)	相対表示は、原則としてコーデックスガイドライン(CAC/GL 23-1997)に準じる。 <b>ナトリウムの含有量を25%以上低減することにより、当該食品の保存性及び品質を保つことが著しく困難な食品について、ナトリウムに係る低減された旨の表示をする場合、相対差の特例を認める。</b>
	新たに「無添加強調表示」に係る規定を定めることとし、コーデックスガイドラインの規定(「糖類無添加」及び「ナトリウム塩無添加」)を適用する。	・「糖類無添加」「ナトリウム塩無添加」の規定について表現を単なる邦訳ではなく、分かり易いものとする必要がある。	新たに「無添加強調表示」に係る規定を定めることとし、コーデックスガイドラインの規定(「糖類無添加」及び「ナトリウム塩無添加」)を適用する。	同 左
	栄養成分の量及び熱量を「0(ゼロ)」とすることができる規定については、現行どおりとする。		栄養成分の量及び熱量を「0(ゼロ)」とすることができる規定については、現行どおり	同 左
	現行同様、文字の大きさや色等による強調表示の基準は設けない。 ただし、強調表示の基準を満たさずに色や文字の大きさ等で目立たせた表示をすることは望ましくない旨、また、商品名等で誤認を招くような表現についても望ましくない旨をQ&A等で示す。	強調表示の表現例について消費者に誤認を与えないよう説明すること	(基準案に記載なし)	同 左

調査会報告書記載事項と食品表示基準案との対照一覧

<参考資料>

【栄養表示に関する調査会】

太枠線部分は「調査会報告書記載事項と食品表示基準案との対照一覧からの抜粋」へ記載した項目

調査部会(斜体部分は継続審議となった事項)			食品表示基準案(下線部分はとりまとめ事項と異なる部分)	
検討課題	調査会とりまとめ事項	委員個別意見	パブリックコメント前	パブリックコメント後(太字はパブリックコメント後に変更の部分)
表示の方法について	<ul style="list-style-type: none"> <li>食品単位の規定は、現行どおりとする。</li> <li>1食分当たりで表示することが望ましい旨を通知等で示す。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>1食分当たりの基準を規定する必要がある。</li> <li>海外の食品単位を参考に日本の基準がどうあるべきか検討すべき。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>食品単位の規定は、現行どおりとする。</li> </ul>	同 左
	<ul style="list-style-type: none"> <li>栄養素等表示基準値に占める割合の表示について、規定しない。</li> <li>「1食分当たり」の表示とあわせて、少なくとも栄養強調表示をしようとする栄養成分及び熱量については、積極的に表示を行うよう通知等に示す。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>食品単位を任意で設定できる現状では、義務化は難しい。</li> <li>少なくとも強調表示するものについては義務化を目指して検討すべき。</li> <li>日本におけるサービングサイズを整備した上で強調表示以外のものも含めて栄養素等表示基準値に対する割合の表示を検討すべき。</li> <li>サービングサイズの検討を国主導で進めていくべき。</li> </ul>	(基準案に記載なし)	同 左
	<ul style="list-style-type: none"> <li>栄養成分等の表示順は現行どおりとする。</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>栄養成分等の表示順は現行どおりとする。</li> </ul>	同 左
	<ul style="list-style-type: none"> <li>栄養成分に包含される成分については、当該栄養成分の内訳として表示する。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>推奨とされる食物繊維を表示する場合、糖質も併せて表示するため、実質的には糖質も推奨となり、不適切ではないか。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>栄養成分に包含される成分については、当該栄養成分の内訳として表示する。</li> </ul>	同 左
	<ul style="list-style-type: none"> <li>原則として、表示様式を規定する。</li> <li>ただし、別記様式による様式と同等程度に分かりやすく一括して表示されている場合は、別記様式以外の表示も可能とする。</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>別記様式二から三により表示</li> <li>別記様式二から三までにより表示する事項を別記様式による表示と同等程度に分かりやすく一括して表示される場合は、この限りでない</li> </ul>	同 左
	<ul style="list-style-type: none"> <li>栄養成分表示は、添付文書ではなく、容器包装の見やすい場所に記載することとし、さらに、容器包装のない生鮮食品の栄養成分は、POP等への表示を可能とする。</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>栄養成分表示は、添付文書ではなく、容器包装の見やすい場所に記載することとする。</li> <li>一般用生鮮食品について、容器包装又は製品に近接した掲示その他の見やすい場所に任意に栄養表示がされる場合、一般用加工食品に準じて表示。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>栄養成分表示は、添付文書ではなく、容器包装の見やすい場所に記載することとする。</li> <li>一般用生鮮食品について、容器包装に任意に栄養表示がされる場合、一般用加工食品に準じて表示。(製品に近接した掲示その他の見やすい場所に表示される場合は、適用対象としない。)</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>現行の栄養表示基準等の取扱いに関する通知において、「宅配牛乳等同一の食品が継続的に同一人に販売されるものであって、容器包装に表示することが困難なものについては、商品の販売に伴って定期的に同一人に提供される文書に必要な栄養表示を行うことによって代えることができるものであること」とされており、引き続き維持するが、通知ではなく基準に規定する。</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>容器包装(容器包装が小売のために包装されている場合は、当該包装)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の見やすい箇所(栄養成分の量及び熱量の表示に関し、同一の食品が継続的に同一人に販売されるものであって、容器包装に表示することが困難なものにあっては、当該食品の販売に伴って定期的に購入者に提供される文書)に表示する。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>容器包装(容器包装が小売のために包装されている場合は、当該包装)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の見やすい箇所(栄養成分の量及び熱量の表示に関し、同一の食品が継続的に同一人に販売されるものであって、容器包装に表示することが困難な食品(特定保健用食品を除く。)にあっては、当該食品の販売に伴って定期的に購入者に提供される文書)に表示する。</li> </ul>	

調査会報告書記載事項と食品表示基準案との対照一覧

＜参考資料＞

【生鮮食品・業務用食品の表示に関する調査会関連】

太枠線部分は「調査会報告書記載事項と食品表示基準案との対照一覧からの抜粋」へ記載した項目

調査部会(斜体部分は継続審議となった事項)			食品表示基準案(下線部分はとりまとめ事項と異なる部分)	
検討課題	調査会とりまとめ事項	委員個別意見	パブリックコメント前	パブリックコメント後(太字はパブリックコメント後に変更の部分)
生鮮食品の表示方法等の作成方針について	生鮮食品の表示事項や表示方法を横断的・個別的事項に整理する		生鮮食品の表示事項や表示方法を横断的・個別的事項に整理する	同 左
「生鮮食品」と「加工食品」の整理について	・「加工食品」と「生鮮食品」の定義はJAS法の品質表示基準を引き継ぐ。	・「生鮮食品」と「加工食品」を法令上で分けるのは難しく混乱する部分が残るため、見直しが必要である。	・「加工食品」と「生鮮食品」の定義はJAS法の品質表示基準を引き継ぐ。	同 左
	・製造、加工、調整、選別の定義を明確にし、「製造」「加工」に当てはまるものは加工食品、「調整」「選別」に当てはまるものは生鮮食品に整理する。 ・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は、Q&A等で説明すべき。	・「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。 ・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」に区別されるのではないか。 ・「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。 ・「生鮮食品」と「加工食品」を法令上で分けるのは難しく混乱する部分が残るため、見直しが必要。	・製造、加工、調整、選別の定義を明確にし、「製造」「加工」に当てはまるものは加工食品、「調整」「選別」に当てはまるものは生鮮食品に整理 製造、加工、調整、選別の定義については通知やQ&A等で記載予定	同 左
	・「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、表示基準府令等に規定されている食品については、衛生上の観点から必要とされていた表示事項を引き続き、表示を義務付けることとする。		・「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、表示基準府令等に規定されている食品については、衛生上の観点から必要とされていた表示事項を引き続き、表示を義務付ける	同 左
	・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)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。		・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)の所在地及び製造者(加工者)の氏名等)を記載	同 左
	異種混合の食品については、「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。という消費者庁案に対し、 ⇒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	・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。 ・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。 ・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。	異種混合の食品については現行通り加工食品に分類	同 左
	業務用加工食品の表示事項と表示方法については、現行と同様とする。	・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・インスタ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。	業務用加工食品の表示事項と表示方法については、現行と同様	同 左

調査会報告書記載事項と食品表示基準案との対照一覧

＜参考資料＞

【生鮮食品・業務用食品の表示に関する調査会関連】

太枠線部分は「調査会報告書記載事項と食品表示基準案との対照一覧からの抜粋」へ記載した項目

調査部会(斜体部分は継続審議となった事項)			食品表示基準案(下線部分はとりまとめ事項と異なる部分)	
検討課題	調査会とりまとめ事項	委員個別意見	パブリックコメント前	パブリックコメント後(太字はパブリックコメント後に変更の部分)
業務用食品の表示について(続き)	業務用生鮮食品の表示事項と表示方法についても、現行と同様とする。		業務用生鮮食品の表示事項と表示方法についても、現行と同様	同 左
	業務用食品の表示の媒体について、現行と同様とする。		業務用食品の表示の媒体について、現行と同様	同 左
添加物の表示について(添加物のみ販売する場合)	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。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。		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。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	同 左
生鮮食品関係の用語の統一	異なる用語について3つのパターンに分けて整理する 使用される用語の出来るだけ多くの事例表示や用語自体の平易化を図ること	・消費者にとってわかりやすいものであるべき。	異なる用語について3つのパターンに分けて整理	同 左
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	・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。		・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。	同 左
	・通知等のうち、以下のものは基準に規定する。 ①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 ②わかりやすさの観点から、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		・通知等のうち、以下のものは基準に規定する。 ①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 ②わかりやすさの観点から、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	同 左

調査会報告書記載事項と食品表示基準案との対照一覧

＜参考資料＞

【加工食品の表示に関する調査会】

太枠線部分は「調査会報告書記載事項と食品表示基準案との対照一覧からの抜粋」へ記載した項目

調査部会(斜体部分は継続審議となった事項)			食品表示基準案(下線部分はとりまとめ事項と異なる部分)	
検討課題	調査会とりまとめ事項	委員個別意見	パブリックコメント前	パブリックコメント後(太字はパブリックコメント後に変更の部分)
食品表示基準における加工食品の表示方法等の作成方針について	加工食品の表示事項や表示方法を横断的・個別的事項に整理する		加工食品の表示事項や表示方法を横断的・個別的事項に整理	同 左
加工食品の横断的・個別的事項の表示について	名称表示については現行どおり規定し、原則として品目ごとに整理する		名称表示については現行どおり規定し、原則として品目ごとに整理	同 左
	現行の「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		以下の①②のいずれかで表示する。 ①原材料名と添加物の事項名を別に表示し、それぞれ重量順に記載する。 ②原材料名欄に、原材料名と添加物を明確に区分して、それぞれ重量順に記載する。 <u>別記様式一について添加物が原材料ではなく、一つの項目として記載(調査会とりまとめ時では添加物は原材料名に含まれていた)</u>	同 左
	複合原材料は「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」を基本とするが 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 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、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	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、十分な議論をしなければならない 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	複合原材料を使用する場合には「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表示する」 但し ・単に混合しただけなど、当該複合原材料の原材料の性状に大きな変化がない場合は、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、その最も一般的な名称をもって表示することができる ・複数の加工食品により構成される場合原材料に占める重量の割合の高い順に表示した各構成要素を表す一般的な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高いものから順にその最も一般的な名称をもって表示することができる	複合原材料を使用する場合には「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表示する」 但し ・単に混合しただけなど、当該複合原材料の原材料の性状に大きな変化がない場合は、 <b>全ての原材料について</b> 、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、その最も一般的な名称をもって表示することができる ・複数の加工食品により構成される場合原材料に占める重量の割合の高い順に表示した各構成要素を表す一般的な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高いものから順にその最も一般的な名称をもって表示することができる
	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、品目ごとに定める原材料名の表示の方法については現行通りとする	「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べき	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、品目ごとに定める原材料名の表示の方法については現行通り	同 左
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横断的にとりまとめる		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横断的にとりまとめる	同 左	
内容量の表示については現行の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(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現行基準のままとする)		内容量の表示については現行の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している(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現行基準のまま)	同 左	
加工食品の個別的事項の表示について	個別品質表示基準の定義の統合については、用語の意味は原則変更せず、名称、形状、大きさ等はそれぞれ別にまとめる。 名称の定義の範囲が、その品目の実態に合わないもの等についてはその定義を修正し、横断的・個別的事項に整理されたことにより、個別的事項にあえて残す必要がない定義は削除する 個別品質表示基準の義務表示事項は、基本的にそのまま採用し、品目ごとに整理する。	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	個別品質表示基準の定義の統合については、用語の意味は原則変更せず、名称、形状、大きさ等はそれぞれ別にまとめる。 名称の定義の範囲が、その品目の実態に合わないもの等についてはその定義を修正し、横断的・個別的事項に整理されたことにより、個別的事項にあえて残す必要がない定義は削除する 個別品質表示基準の義務表示事項は、基本的にそのまま採用し、品目ごとに整理する。	同 左
	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 簡易な調理、加工のみが施された食品については、現行では対象ではないが食品表示法上「加工食品」と整理する食品7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		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 簡易な調理、加工のみが施された食品については、現行では対象ではないが食品表示法上「加工食品」と整理する食品7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	同 左
	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		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	同 左

調査会報告書記載事項と食品表示基準案との対照一覧

＜参考資料＞

【加工食品の表示に関する調査会】

太枠線部分は「調査会報告書記載事項と食品表示基準案との対照一覧からの抜粋」へ記載した項目

調査部会(斜体部分は継続審議となった事項)			食品表示基準案(下線部分はとりまとめ事項と異なる部分)	
検討課題	調査会とりまとめ事項	委員個別意見	パブリックコメント前	パブリックコメント後(太字はパブリックコメント後に変更の部分)
加工食品の個別的事項の表示について(続き)	表示禁止事項は引き続き規定する。 ①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 ②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 ③品目独自のものは、品目ごとに個別的事項として定める	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	表示禁止事項は引き続き規定する。 ①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 ②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 ③品目独自のものは、品目ごとに個別的事項として定める	同 左
	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		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	同 左
	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		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	同 左
表示責任を有する者等の整理について	現行のJAS法と同様、それぞれの業態に合わせて「製造者」、「加工者」、「販売者」又は「輸入者」と項目名を付して、一括表示部分に記載する  「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		現行のJAS法と同様、それぞれの業態に合わせて「製造者」、「加工者」、「販売者」又は「輸入者」と項目名を付して、一括表示部分に記載  「製造者」「加工者」の定義については通知やQ&A等で記載予定	同 左
	実際に製造や加工を行う場所については、「製造所」や「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		実際に製造や加工を行う場所については、「製造所」や「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	同 左
	次の場合、製造所固有記号による表示を認める (1)2以上の製造所において同一商品を製造・販売する場合 (2)消費者からの問合せに回答する義務を課す (3)現行制度を廃止し、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、とする (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  消費者庁案の(1)~(4)に加え、①~⑥の代替案について、事業者、消費者から意見聴取し、その結果を踏まえて検討すること、とされた。  ① 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、例外規定である製造所固有記号の使用は認めない。 ② 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。 ③ 例外規定として、「共用包材によるコスト削減のメリットがある場合」、「表示可能面積に制約がある場合」に加え「販売者が食品の安全性の責任を有するため販売者を表示する場合」を追加し、この3つのそれぞれの場合において、製造所固有記号による表示を可能とする。 ④ 例外規定として、自社の複数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。 ⑤ 消費者が製造所を知りたいということであれば、現行データベースの改善、応答義務、知りたい製造所を固有記号からたどれる仕組み(消費者の検索利用)、製造所固有記号の再審査制の4つの取り組みを行なう。 ⑥ 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い。冷凍食品の農業混入事件と製造所固有記号とは直接の関係はないことから、現時点では、明らかに問題とされている消費者庁のデータベースの改善措置のみ講じる。	「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  冷凍食品の農業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、製造所固有記号の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	新基準案では  ○原則として同一製品を二以上の製造所で製造している場合に使用可 ○製造所固有記号を使用する場合は以下のいずれかを表示 ・情報の提供を求められたときに回答する者の連絡先 ・製造所所在地等を記載したHPアドレス等 ・当該製品を製造している全ての製造所の所在地又は製造者の氏名若しくは名称並びに製造所固有記号  が、示され①~⑥については、パブリックコメントの際に、概要資料の中に付して意見募集を実施。	新基準案では  ○原則として同一製品を二以上の製造所で製造している場合に使用可 ○製造所固有記号を使用する場合は以下のいずれかを表示 ・情報の提供を求められたときに回答する者の連絡先 ・製造所所在地等を記載したHPアドレス等 ・当該製品を製造している全ての製造所の所在地又は製造者の氏名若しくは名称並びに製造所固有記号  が、示され、①~⑥については基準案には記載されなかった。  <b>業務用食品は対象としない(現行通り製造所固有記号の使用可)</b>
販売形態ごとの適用範囲について	①食品表示以外の手段による情報取得の可能性、②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	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  表示内容の情報伝達となされていなければ、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  店員による消費者への応答について努力義務とすべきであり、中でもアレルギーに関する情報提供は義務化すべき	①食品表示以外の手段による情報取得の可能性、②事業者の実行可能性を勘案し、現行と同様の適用範囲	①食品表示以外の手段による情報取得の可能性、②事業者の実行可能性を勘案し、現行と同様の適用範囲

【加工食品の表示に関する調査会】

太枠線部分は「調査会報告書記載事項と食品表示基準案との対照一覧からの抜粋」へ記載した項目

調査部会(斜体部分は継続審議となった事項)			食品表示基準案(下線部分はとりまとめ事項と異なる部分)	
検討課題	調査会とりまとめ事項	委員個別意見	パブリックコメント前	パブリックコメント後(太字はパブリックコメント後に変更の部分)
販売形態ごとの適用範囲について(続き)	省略規定を可能とする面積を30cm <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  栄養表示が義務化となった場合、文字数が増加するため、表示事項と実行可能な面積についての検証が今後必要である		表示可能面積が30平方センチメートル以下の食品であっても、「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」は省略不可とする。  省略規定を可能とする面積については「面積が30平方センチメートル以下」と記載	・『表示可能面積が30平方センチメートル以下の食品であっても、「名称」、「アレルゲン」、「 <u>レフェニルアラニン化合物</u> 」、「消費期限又は賞味期限」、「保存方法」、「表示責任者」は省略不可とする。  <b>表示責任者を表示しなくてもよい場合には、製造所又は加工所の所在地(輸入品にあっては、輸入業者の営業所所在地)及び製造者又は加工者の氏名又は名称(輸入者にあっては、輸入業者の氏名又は名称)を省略不可とする</b>  省略可能な場合として、「 <b>表示可能面積がおおむね30平方センチメートル以下</b> 」と規定
	栄養成分表示と原材料等の表示は別面表示が可能  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  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	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	栄養成分表示と原材料等の表示は別面表示が可能  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	同 左
食品表示基準におけるアレルゲンを含む食品の表示について	アレルゲンを単に平仮名、片仮名、漢字等に変えたものについては代替表記として存続させる  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  代替表記の拡大表記のうち、卵の「卵白」、「卵黄」は、廃止する  「乳」については、現行基準が、他のアレルゲンと代替表記等方法リストの区分が一部異なっており、乳以外のアレルゲンに準じた見直しを行う	「バター」、「チーズ」は、アレルゲン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  ・現行通知で表示を奨励している特定原材料に準ずるものについて、通知ではなく、基準に規定すべきである。  ・アレルゲンについては酒類についても表示免除とせず、表示すべきである。	アレルゲンを単に平仮名、片仮名、漢字等に変えたものについては代替表記として存続させる  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  代替表記の拡大表記のうち、卵の「卵白」、「卵黄」は、廃止する  「乳」については、現行基準が、他のアレルゲンと代替表記等方法リストの区分が一部異なっており、乳以外のアレルゲンに準じた見直しを行う	同 左
	個別表示を原則とするが、表示可能面積の制約がある場合や、表示量が多く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  個別表示の繰り返しになるアレルゲンの省略については、最新の知見を踏まえ、仕組みの一部改善を図る	販売者についても、アレルゲンを含む食品の表示の対象になる場合もあることから、普及啓発をしっかりと行う  個別表示におけるアレルゲンの繰り返し表示が省略となった経緯の説明  アレルゲンの最新の知見については、さらなる収集を続けて欲しい	二種類以上の原材料又は添加物を使用しているものであって、当該原材料又は添加物に同一の特定原材料が含まれているものにあつては、そのうちのいずれかに特定原材料を含む旨又は由来する旨を表示すれば、それ以外の原材料又は添加物について、特定原材料を含む旨又は由来する旨の表示を省略することができる。ただし、当該原材料又は添加物に含まれる特定原材料が、科学的知見に基づき抗原性が低いと認められる場合は、この限りでない。	同 左
加工食品関係の用語の統一	異なる用語について3つのパターンに分けて整理する	すべての用語の個別、具体的な一覧表を整理する(「食肉」、「食肉製品」の用語の扱いについては、整理して再提案する必要がある。)	異なる用語について3つのパターンに分けて整理	同 左