

食品表示基準（案）

第一章 総則

（適用範囲）

第一条 この府令は、食品関連事業者等が、加工食品、生鮮食品又は添加物を販売する場合について適用する。ただし、加工食品又は生鮮食品を設備を設けて飲食させる場合には、第四十条の生食用牛肉の注意喚起表示の規定を除き、適用しない。

（定義）

第二条 この府令において、次の各号に掲げる用語の意義は、当該各号に定めるところによる。

- 一 加工食品 製造又は加工された食品として別表第一に掲げるものをいう。
- 二 生鮮食品 加工食品及び添加物以外の食品として別表第二に掲げるものをいう。
- 三 業務用加工食品 加工食品のうち、消費者に販売される形態となっているもの以外のものをいう。
- 四 業務用生鮮食品 生鮮食品のうち、加工食品の原材料となるものをいう。
- 五 業務用添加物 添加物のうち、消費者に販売される形態となっているもの以外のものをいう。
- 六 容器包装 食品衛生法（昭和二十二年法律第二百三十三号）第四条第五項に規定する容器包装をいう。
- 七 消費期限 定められた方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他の品質の劣化に伴い安全性を欠くこととなるおそれがないと認められる期限を示す年月日をいう。
- 八 賞味期限 定められた方法により保存した場合において、期待される全ての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日をいう。ただし、当該期限を超えた場合であっても、これらの品質が保持されていることがあるものとする。

九 特定保健用食品 健康増進法に規定する特別用途表示の許可等に関する食品（容器包装に入れたものに限る。）をいう。

十 栄養機能食品 食生活において特定の栄養成分の補給を目的として摂取をする者に対し、当該栄養成分を含むものとしてこの府令に従い当該栄養成分の機能の表示をするもの（健康増進法（平成十四年法律第百三十三号）第二十六条第一項に基づく許可又は同法第二十九条第一項に基づく承認を受け、特別の用途に適する旨の表示をする食品（以下「特別用途食品」という。）及び生鮮食品（鶏卵を除く。）【栄養機能食品については現在検討中】を除く。）をいう。

十一 組換えDNA技術 酵素等を用いた切断及び再結合の操作によって、DNAをつなぎ合わせた組換えDNAを作製し、それを生細胞に移入し、かつ、増殖させる技術をいう。

十二 対象農産物 組換えDNA技術を用いて生産された農産物の属する作目であつて別表第十六に掲げるものをいう。

十三 遺伝子組換え農産物 対象農産物のうち組換えDNA技術を用いて生産された農産物をいう。

十四 非遺伝子組換え農産物 対象農産物のうち遺伝子組換え農産物でないものをいう。

十五 特定遺伝子組換え農産物 対象農産物のうち組換えDNAを用いて生産されたことにより、組成、栄養価等が通常の農産物と著しく異なる農産物をいう。

十六 非特定遺伝子組換え農産物 対象農産物のうち特定遺伝子組換え農産物でないものをいう。

十七 分別生産流通管理 遺伝子組換え農産物及び非遺伝子組換え農産物を生産、流通及び加工の各段階で善良なる管理者の注意をもって分別管理すること（その旨が書類により証明されたものに限る。）をいう。

十八 特定分別生産流通管理 特定遺伝子組換え農産物及び非特定遺伝子組換え農産物を生産、流通及び加工の各段階で善良なる管理者の注意をもって分別管理すること（その旨が書類により証明されたものに限る。）をいう。

2 前項に定めるもののほか、この府令において、別表第三の分類の欄に掲げる食品に係る同表の用語の欄に掲げる用語の意義は、それぞれ同表の定義の欄に定めるところによる。

第二章 加工食品

第一節 食品関連事業者に係る基準

第一款 一般用加工食品

（横断的義務表示）

第三条 食品関連事業者が容器包装に入れられた加工食品（業務用加工食品を除く。以下この節において「一般用加工食品」という。）を販売する際（設備を設けて飲食させる場合を除く。第六条及び第七条において同じ。）には、次の表の上欄に掲げる表示事項が同表の下欄に定める表示の方法に従い表示されなければならない。ただし、別表第四の上欄に掲げる食品にあつては、同表の中欄に掲げる事項については、同表の下欄に定める方法に従い表示されなければならない。

| 名称 | 1 その内容を表す一般的な名称を表示する。ただし、乳及び乳製品にあつては、この限りでない。 2 1の規定にかかわらず、別表第五の上欄に掲げる加工食品以外のものにあつては、それぞれ同表の下欄に掲げる名称を表示してはならない。 |
|------------|---|
| 保存の方法 | 食品の特性に従つて表示する。ただし、食品衛生法第十一条第一項の規定により保存の方法の基準が定められたものにあつては、その基準に従つて表示する。 |
| 消費期限又は賞味期限 | 1 品質が急速に劣化しやすい食品にあつては消費期限である旨の文字を冠したその年月日を、それ以外の食品にあつては賞味期限である旨の文字を冠したその年月日を年月日の順で表示する。ただし、製造又は加工の日から賞味期限までの期間が三月を超える場合にあっては、賞味期限である旨の文字を冠したその年月を年月の順で表示することを |

もって賞味期限である旨の文字を冠したその年月日の表示に代えることができる。

2 1の規定にかかわらず、乳、クリーム、発酵乳、乳酸菌飲料及び乳飲料のうち紙、アルミニウム箔その他これに準ずるもので密栓した容器に収められたものにあつては、消費期限又は賞味期限の文字を冠したその日の表示をもつてその年月日の表示に代えることができる。

1 使用した原材料を次に定めるところにより表示する。

一 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つて表示する。

二 二種類以上の原材料からなる原材料（以下「複合原材料」という。）を使用する場合については、~~規定は~~
~~から~~、~~当該原材料を次に定めるところにより表示する。~~~~ただし、単に混合しただけなど、当該複合原材料は、原材料の性質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つて表示することができる。~~

イ 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高いものから順に、その最も一般的な名称をもつて表示する。ただし、当該複合原材料の原材料が三種類以上ある場合にあつては、当該複合原材料の原材料に占める重量の割合の高い順が三位以下であつて、かつ、当該割合が五パーセント未満である原材料について、「その他」と表示することができる。

ロ 複合原材料の製品の原材料に占める重量の割合が五パーセント未満である場合又は複合原材料の名称からその原材料が明らかである場合には、当該複合原材料の原材料の表示を省略することができる。

三 一及び二の規定にかかわらず、単に混合しただけなど、原材料の性質に大きな変化がない複合原材料を使用する場合については、当該複合原材料の全ての原材料及びそれ以外の使用した原材料について、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つて表示することができる。

2 1の規定にかかわらず、次に掲げる場合にあつては、それぞれに定めるところにより表示することができる。

一 同種の原材料を複数種類使用する場合 原材料に占める重量の割合の高い順に表示した「野菜」、「食肉」、「魚介類」などの原材料の総称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つて表示する。

二 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つて表示する。

3 1及び2に定める表示の際には、次の表の上欄に掲げる区分に該当する原材料にあつては、同表の下欄に掲げる名称をもつて表示することができる。

| | |
|--|--|
| 食用油脂 | 植物油、植物脂若しくは植物油脂、動物油、動物脂若しくは動物油脂又は加工油、加工脂若しくは加工油脂 |
| でん粉 | でん粉 |
| 魚類及び魚肉（特定の種類の魚類を表示していない場合に限る。） | 魚又は魚肉 |
| 家きん肉（食肉製品を除き、特定の種類の家きんの名称を表示していない場合に限る。） | 鳥肉 |
| 無水結晶ぶどう糖、含水結晶ぶどう糖及び全糖ぶどう糖 | ぶどう糖 |
| ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖及び高果糖液糖 | 異性化液糖 |
| 砂糖混合ぶどう糖、糖液糖、砂糖混合異性化液糖又は砂糖・異性化液糖 | 砂糖混合異性化液糖又は砂糖・異性化液糖 |
| 香辛料及び香辛料エキス（既存添加物名簿（平成八年厚生省告示第百二十号）に掲げる添加物に該当するものを除き、原材料に占める重量の割合が二パーセント以下のものに限る。） | 香辛料又は混合香辛料 |

| | | |
|--|--|---|
| | <p>香草野菜及びつまつまもの類並びにその加工品（原材料に占める重量の割合が二パーセント以下のもに限る。）</p> <p>糖液をしん透させた果実（原材料に占める重量の割合が十パーセント以下のもに限る。）</p> <p>弁当に含まれる副食物（外観からその原材料が明らかなものに限る。）</p> <p>おかず</p> | <p>1 添加物に占める重量の割合の高いものから順に、別表第六の上欄に掲げるものとして使用される添加物を含む食品にあっては当該添加物の物質名及び同表の下欄に掲げる用途の表示を、それ以外の添加物を含む食品にあっては当該添加物の物質名を表示する。</p> <p>2 1の規定にかかわらず、次に掲げるものについては、添加物の表示を省略することができる。</p> <p>一 栄養強化の目的で使用されるもの（特別用途食品を除く。）</p> <p>二 加工助剤（食品の加工の際に添加される物であって、当該食品の完成前に除去されるもの、当該食品の原材料に起因してその食品中に通常含まれる成分と同じ成分に変えられ、かつ、その成分の量を明らかに増やさせるものではないもの又は当該食品中に含まれる量が少なく、かつ、その成分による影響を当該食品に及ぼさないものをいう。以下同じ。）</p> <p>三 キャリーオーバー（食品の原材料の製造又は加工の過程において使用され、かつ、当該食品の製造又は加工の過程において使用されない物であって、当該食品中には当該物が効果を発揮することができ、かつ、当該食品中に含まれていないものをいう。以下同じ。）</p> <p>3 1の規定にかかわらず、複数の加工食品により構成される加工食品にあっては、各構成要素で使用した添加物を、各構成要素を表す一般的名称の次に括弧を付して、1に定めるところにより表示することができる。</p> <p>4 1の規定にかかわらず、添加物の物質名の表示は、一般に広く使用されている名称を有する添加物にあっては、その名称をもって、別表第七の上欄に掲げるものとして使用</p> |
|--|--|---|

| | |
|---|---|
| <p>内容量又は固形量及び内容総量</p> | <p>される添加物を含む食品にあっては同表の下欄に掲げる表示をもって、これに代えることができる。</p> <p>5 1の規定にかかわらず、次に掲げる場合にあってはそれぞれ当該各号に掲げる用途の表示を省略することができる。</p> <p>一 添加物を含む旨の表示中「色」の文字を含む場合着色料又は合成着色料</p> <p>二 添加物を含む旨の表示中「増粘」の文字を含む場合増粘剤又は糊料</p> |
| | <p>1 特定商品の販売に係る計量に関する政令（平成五年政令第二百四十九号）第五条に掲げる特定商品については、計量法（平成四年法律第五十一号）の規定により表示することとし、それ以外の食品にあっては内容重量、内容体積又は内容数量を表示することとし、内容重量はグラム又はキログラム、内容体積はミリリットル又はリットル、内容数量は個数等の単位で、単位を明記して表示する。</p> <p>2 1の規定にかかわらず、固形物に充てん液を加え又は瓶に密封したもの（固形量の管理が困難な場合を除く。）にあっては、内容量に代えて、固形量及び内容総量とすることとし、固形量はグラム又はキログラム、内容総量はグラム又はキログラムの単位で、単位を明記して表示する。ただし、固形量と内容総量がおおむね同一の場合又は充てん液を加える主たる目的が内容物を保護するためのものである場合は、内容量に代えて、固形量を表示する。</p> <p>3 1の規定にかかわらず、固形物に充てん液を加え及び瓶以外の容器包装に密封したものにあっては、内容量に代えて、固形量とすることとすることができる。この場合において、固形量は、グラム又はキログラムの単位で、単位を明記して表示する。</p> |
| <p>栄養成分（たんぱく質、脂質、炭水化物及びびナトリウム。以下この項において同じ。）の量及び熱量</p> | <p>1 栄養成分の量及び熱量は、次に定める方法により、当該食品の百グラム若しくは百ミリリットル又は一食分、一包装その他の一単位（以下この項において「食品単位」という。）当たりの量を表示する（特定保健用食品（健康増進法に規定する特用途表示の許可等に関する附則令（平成二十一年内閣府令第五十七号）第三条第一項第五号に定めるものをいう。以下同じ。）を除く。）。この場合において、当該食品単位が一食分である場合にあっては、当該一食分の量を併記する。</p> |

| | |
|---|---------------------------|
| <p>一 たんぱく質、脂質、炭水化物の量及び熱量にあっては当該栄養成分又は熱量である旨の文字を冠した一定の値又は下限値及び上限値により、ナトリウム量の量にあっては食塩相当量(ナトリウム量の量に二、五四を乗じたもの。以下同じ。)の文字を冠した一定の値又は下限値及び上限値により表示する。</p> <p>二 一の一定の値又は下限値及び上限値は、別表第九の第一欄の区分に応じ、同表の第二欄に掲げる単位(食塩相当量にあってはグラム)で表示する。</p> <p>三 一の一定の値又は下限値及び上限値は、当該一定の値にあっては、別表第九の第一欄の区分に応じ、同表の第三欄に掲げる方法によって得られた値が当該一定の値を基準とした同表の第四欄に掲げる許容差の範囲内にある値、当該下限値及び上限値にあっては、同表の第一欄の区分に応じ、同表の第三欄に掲げる方法によって得られた値が当該下限値及び上限値の範囲内でなければならぬ。ただし、当該一定の値にあっては、同表の第一欄の区分に応じ、同表の第三欄に掲げる方法によって得られた当該食品百グラム当たりの当該栄養成分の量又は熱量(清涼飲料水その他の一般に飲用に供する液状の食品にあっては、当該食品百ミリリットル当たりの当該栄養成分の量又は熱量)が同表の第五欄に掲げる量に満たない場合は、0とすることができる。</p> <p>2 次に掲げる要件の全てに該当する場合(特別用途食品(特定保健用食品を除く。))を除く。)には、1の三の規定にかかわらず、1の一定の値にあっては、原材料における栄養成分の量から算出して得られた値、当該食品と同様の組成と考えられるものを分析して得られた値その他の合理的な推定により得られた値を表示することができる。ただし、第七条の規定に基づく栄養成分の機能の表示、栄養成分の補給ができる旨の表示、栄養成分若しくは熱量の適切な摂取ができる旨の表示をする場合、糖類を添加していない旨の表示又はナトリウム塩を添加していない旨の表示をする場合は、この限りでない。</p> <p>一 表示された値が別表第九の第一欄の区分に応じた同表の第三欄に掲げる方法によって得られた値とは一致しない可能性があることを示す表示をすること</p> <p>二 表示された値の設定の根拠資料を保管すること</p> | <p>食品関連事業者の氏名又は名称及び住所</p> |
|---|---------------------------|

| | |
|--|--|
| <p>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)及び製造所又は加工者の氏名又は名称(輸入品にあっては、輸入業者の氏名又は名称)</p> | <p>1 製造所又は加工所(食品の製造又は加工(当該食品に関し、最終的に衛生状態を変化させる製造又は加工(調整又は選別を含む。))に限る。以下この表において同じ。)が行われた場所)の所在地(輸入品にあっては、輸入業者の営業所所在地、乳にあっては、乳処理場(特別牛乳にあっては、特別牛乳搾取処理場。以下この表において同じ。))の所在地、以下この表において同じ。及び製造者又は加工者(食品を調整又は選別した者を含む。以下この表において同じ。)の氏名又は名称(輸入品にあっては、輸入業者の氏名又は名称、乳にあっては、乳処理業者(特別牛乳にあっては、特別牛乳搾取処理業者。以下この表において同じ。))の氏名又は名称。以下この表において同じ。を表示する。</p> <p>2 1の規定にかかわらず、食品関連事業者の住所又は氏名若しくは名称が製造所若しくは加工所(食品の製造又は加工が行われた場所)の所在地(輸入品にあっては、輸入業者の営業所所在地、乳にあっては、乳処理場の所在地。以下この表において同じ。))又は製造者若しくは加工者(食品を調整又は選別した者を含む。))の氏名若しくは名称(輸入品にあっては、輸入業者の氏名又は名称、乳にあっては、乳処理業者の氏名又は名称。以下この項において同じ。))と同一である場合は、製造所若しくは加工所の所在地又は製造者若しくは加工者の氏名若しくは名称を省略することができる。</p> <p>3 1の規定にかかわらず、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あっては、製造者の住所及び氏名並びに製造者が消費者庁長官に届け出た製造所固有の記号(アラビア数字、ローマ字、平仮名若しくは片仮名又はこれらの組合せによるもの)に限る。以下この項において同じ。又は販売者(乳、乳製品及び乳又は乳製品を主要原料とする食品を販売する者を除く。以下3において同じ。))の住所、氏名及び販売者である旨並びに製造者及び販売者が連名で消費者庁長官に届け出た製造者の製造所固有の記号(以下「製造所固有記号」という。))の表示をもって製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称の表示を代えることができる。この場合においては、次に掲げるいずれかの事項を表示しなければならない。</p> <p>一 製造所の所在地又は製造者の氏名若しくは名称の情報提供を求められたときに回答する者の連絡先</p> <p>二 製造所固有記号が表す製造所の所在地及び製造者の氏</p> |
|--|--|

名又は名称を表示したウェブサイトのアドレス（二次元コードその他のこれに代わるものを含む。）
 三 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

2 前項に定めるもののほか、食品関連事業者が一般加工食品のうち次の表の上欄に掲げるものを販売する際（設備を設けて飲食させる場合を除く。）には、同表の中欄に掲げる表示事項が同表の下欄に定める表示の方法に従い表示されなければならない。

| | | |
|--|------------------|--|
| 別表第十三に掲げる食品（以下「特定原材料」という。）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み、抗原性が認められないものを除く。）及び特定原材料に由来する添加物（抗原性が認められないもの及び香料を除く。）を含む食品 | アレルゲン | <p>1 特定原材料を原材料として含む旨を、原則、原材料名の直後に括弧を付して表示する。</p> <p>2 特定原材料に由来する添加物を含む食品にあつては、当該添加物を含む旨及び当該食品に含まれる添加物が当該特定原材料に由来する旨を、原則、添加物の物質名の直後に括弧を付して表示する。</p> <p>3 1及び2の規定にかかわらず、当該食品に対し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つて、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、特定原材料又は由来する旨の表示を省略することができるとは、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。</p> |
| アスパルテームを含む食品 | シフェニルアラニン化合物を含む旨 | シフェニルアラニン化合物を含む旨を表示する。 |
| 特定保健用食品 | 特定保健用食品である旨 | 「特定保健用食品」と表示する。ただし、許可又は承認（以下「許可等」という。）の際、その摂取により特定の保健の目的が期待できる旨について条件付きの表示をすることとされたものにあつては、「条件付き特定保健用食 |

| | |
|--|---|
| 許可等を受けた表示の内容 | 品」と表示する。 許可等を受けた表示の内容のとおり表示する。 |
| 栄養成分（関与成分を含む。以下特定保健用食品の項において同じ。）の量及び熱量 | <p>1 栄養成分の量及び熱量については、熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム（食塩相当量に換算したもの）及び関与成分の百分グラム若しくは百ミリリットル又は一食分、一包装その他の一単位当たりの含有量を表示する。</p> <p>2 1に定める成分以外の栄養成分を表示する場合は、その百分グラム若しくは百ミリリットル又は一食分、一包装その他の一単位当たりの含有量をナトリウムと関与成分の間に表示する。</p> <p>3 1及び2に定めるほか、本条第一項の表の栄養成分（たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウム。以下この項において同じ。）の量及び熱量の項の下欄1に定める表示の方法を準用する。</p> |
| 一日当たりの摂取目安量 | 申請書に記載した内容を表示する。 |
| 摂取の方法 | 申請書に記載した内容を表示する。 |
| 摂取をする上での注意事項 | 申請書に記載した内容を表示する。 |
| バランスのとれた食生活の普及啓発を図る文言 | 「食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。」と表示する。 |
| 関与保健目的とする栄養成分について | 関与成分が栄養素等表示基準値の示されている成分である場合、一日摂取目安に基づき当該食品を摂取したときに関与成分摂取量の当該栄養素等表示基準値に占める割合を百分率又は割合で表示する。 |

とを確認した非遺伝子組換え農産物である別表第十七~~十八~~の上欄に掲げる対象農産物を原材料とする場合は、当該原材料名を表示するか、又は当該原材料名の次に括弧を付して「遺伝子組換えでないものを分別」、「遺伝子組換えでない」等分別生産流通管理が行われた非遺伝子組換え農産物であることを表示する。

2 別表第十八~~十九~~の上欄に掲げる形質を有する特定遺伝子組換え農産物を含む同表の下欄に掲げる対象農産物を原材料とする加工食品（これを原材料とする加工食品を含む。）であっては、次に定めるところにより表示する。

一 特定分別生産流通管理が行われたことを確認した特定遺伝子組換え農産物である別表第十八~~十九~~の下欄に掲げる対象農産物を原材料とする場合は、当該原材料名の次に括弧を付して「○○○遺伝子組換え」(○○○は、同表の上欄に掲げる形質)等特定分別生産流通管理が行われた特定遺伝子組換え農産物であることを表示する。

二 特定遺伝子組換え農産物及び非特定遺伝子組換え農産物が意図的に混合された別表第十八~~十九~~の下欄に掲げる対象農産物を原材料とする場合は、本条第三項の規定にかかわらず、当該原材料名の次に括弧を付して「○○○遺伝子組換えのものを含む」(○○○は、同表の上欄に掲げる形質)等特定遺伝子組換え農産物及び非特定遺伝子組換え農産物が意図的に混合さ

| | |
|--|--|
| <p>分量に含まれる当該栄養成分の摂取基準及び年齢階級（六歳以上に限る。）ごとの人口により加重平均した値（以下「栄養等表示基準値」という。）【検討中】に対する割合</p> <p>調理又は保存の方法に関し特に注意を必要とするものにあつては当該注意事項</p> <p>別表第<u>十七</u>十八の下欄及び別表第<u>十八</u>十九の中欄に掲げる加工食品</p> | <p>申請書に記載した内容を表示する。</p> <p>1 加工工程後も組み換えられたDNA又はこれによって生じたたんぱく質が残存する加工食品として別表第<u>十七</u>十八の下欄に掲げるもの（2に掲げるものを除く。）にあつては、次に定めるところにより表示する。</p> <p>一 分別生産流通管理が行われたことを確認した遺伝子組換え農産物である別表第<u>十七</u>十八の上欄に掲げる対象農産物を原材料とする場合は、当該原材料名の次に括弧を付して「遺伝子組換えのものを分別」、「遺伝子組換え」等分別生産流通管理が行われた遺伝子組換え農産物であることを表示する。</p> <p>二 生産、流通又は加工のいずれかの段階で遺伝子組換え農産物及び非遺伝子組換え農産物が分別されていない別表第<u>十七</u>十八の上欄に掲げる対象農産物を原材料とする場合は、当該原材料名の次に括弧を付して「遺伝子組換え不分別」等遺伝子組換え農産物及び非遺伝子組換え農産物が分別されていない旨を表示する。</p> <p>三 分別生産流通管理が行われたこ</p> |
|--|--|

れた農産物である旨を表示する。
この場合において、「〇〇〇〇」等の子組換えのものを混入して、当該特定遺伝子の次に括弧を付して、当該特定遺伝子組換え農産物が同一の作目に属する対象農産物に占める重量の割合を表示することができる。

3 分別生産流通管理を行ったにもかかわらず、意図せざる遺伝子組換え農産物又は非遺伝子組換え農産物の一定の混入があった場合においても、1の1又は3の確認が適切に行われている場合には、1の規定の適用については、分別生産流通管理が行われたことを確認したものとみなす。

4 特定分別生産流通管理を行ったにもかかわらず、意図せざる特定遺伝子組換え農産物又は非特定遺伝子組換え農産物の一定の混入があった場合においても、2の1の確認が適切に行われている場合には、2の規定の適用については、特定分別生産流通管理が行われたことを確認したものとみなす。

5 別表第十七~~十七~~及び別表第十八~~十八~~に掲げる加工食品の原材料のうち、対象農産物又はこれを主な原材料(原材料とする加工食品であつて原材料の重量に占める割合の高い原材料の上位三位までのもので、かつ、原材料の重量に占める割合が五パーセント以上であるものをいう。以下同じ。)でないものについては、分別生産流通管理が行われた遺伝子組換え農産物若しくは非遺伝子組換え農産物である旨、遺伝子組換え農産物及び非遺伝子組換え農産物が分別されていない旨、特定分別生産流通管理が行われた特定遺伝子組換え農産物である旨又は特定遺伝子組換え農産物及

び非特定遺伝子組換え農産物が意図的に混入された農産物である旨の表示(以下「遺伝子組換えに関する表示」という。)は不要とする。ただし、これらの原材料について遺伝子組換えに関する表示を行う場合には、1から4までの規定の例によりこれを表示しなければならない。

6 対象農産物を原材料とする加工食品であつて別表第十七~~十七~~及び別表第十八~~十八~~に掲げる加工食品以外のものの対象農産物である原材料については、遺伝子組換えに関する表示は不要とする。ただし、当該原材料について遺伝子組換えに関する表示を行う場合には、1及び2の規定の例によりこれを表示しなければならない。

「乳児用規格適用食品」の文字又はその旨を的確に示す文言を表示する。

乳児用規格適用食品である旨

乳児用規格適用食品(食品、添加物等の規格基準(昭和三十三年厚生省告示第三百七十号)第1食品の部A食品一般の成分規格の項の12に規定する乳児の飲食に供することを目的として販売する食品(乳及び乳製品の成分規格等に関する省令(昭和二十六年厚生省令第五十二号。以下「乳等省令」という。)第二条第一項に規定する乳及び同条第十二項に規定する乳製品並びにこれらを主要原料とする食品であつて、乳児の飲食に供するこ

とを目的として販売するものを除く。)並びに厚生労働大臣が定める放射性物質(平成二十四年厚生労働省告示第百二十九号)第二号に規定する乳児の飲食に供することを目的として販売する乳等省令第二条第十二項に規定する乳製品(乳飲料を除く。)並びに乳及び同項に規定する乳製品を主要原料とする食品の規格が適用される食品をいう。以下同じ。)

| 原料原産地名 | <p>1 別表第<u>十五</u>条の1から22までに掲げるものについては、原材料に占める重量の割合が最も高い生鮮食品で、かつ、当該割合が五十パーセント以上であるものの原産地を、原材料名に対応させて、次に定めるところにより表示する。</p> <p>一 国産品にあっては国産である旨を、輸入品にあっては原産国名を表示する。ただし、国産品にあっては、国産である旨の表示に代えて次に掲げる地名を表示することができる。</p> <p>イ 農産物にあっては、都道府県名その他一般に知られている地名</p> <p>ロ 畜産物にあっては、主たる飼養地(最も飼育期間が長い場所をいう。以下同じ。)が属する都道府県名その他一般に知られている地名</p> <p>ハ 水産物にあっては、生産(採</p> |
|--------|--|
|--------|--|

| | |
|--|--|
| <p>取及び採捕を含む。以下同じ。)した水域の名称(以下「水域名」という。)、水揚げした港名、水揚げした港又は主たる養殖場(最も養殖期間の長い場所をいう。以下同じ。)が属する都道府県名その他一般に知られている地名</p> <p>二 輸入された水産物にあっては、原産国名に水域名を併記することができる。</p> <p>三 一に定める原産地が二以上ある場合にあっては、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。</p> <p>四 一に定める原産地が三以上ある場合にあっては、原材料に占める重量の割合の高いものから順に二以上表示し、その他の原産地を「その他」と表示することができる。</p> <p>五 原材料に占める重量の割合が最も高い生鮮食品で、かつ、当該割合が五十パーセント以上であるものの性質等により特別の事情がある場合には、おおむね特定された原産地を前号までの規定により表示することができる。この場合には、その旨が認識できるように、必要な表示をしなければならぬ。</p> <p>2 別表第<u>十五</u>条の23に掲げる農産物漬物にあっては、原材料名に対応させて、次に定めるところにより表示すること。</p> <p>一 農産物漬物の原材料の重量に占める割合の高い農産物又は水産物の上位四位(内容重量が三<u>位</u>以下のものであっては、上位三位)までのもので、かつ、原材料の重量に占める割合が五パーセント以上の原産地名は、原材料に</p> | <p>取及び採捕を含む。以下同じ。)した水域の名称(以下「水域名」という。)、水揚げした港名、水揚げした港又は主たる養殖場(最も養殖期間の長い場所をいう。以下同じ。)が属する都道府県名その他一般に知られている地名</p> <p>二 輸入された水産物にあっては、原産国名に水域名を併記することができる。</p> <p>三 一に定める原産地が二以上ある場合にあっては、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。</p> <p>四 一に定める原産地が三以上ある場合にあっては、原材料に占める重量の割合の高いものから順に二以上表示し、その他の原産地を「その他」と表示することができる。</p> <p>五 原材料に占める重量の割合が最も高い生鮮食品で、かつ、当該割合が五十パーセント以上であるものの性質等により特別の事情がある場合には、おおむね特定された原産地を前号までの規定により表示することができる。この場合には、その旨が認識できるように、必要な表示をしなければならぬ。</p> <p>2 別表第<u>十五</u>条の23に掲げる農産物漬物にあっては、原材料名に対応させて、次に定めるところにより表示すること。</p> <p>一 農産物漬物の原材料の重量に占める割合の高い農産物又は水産物の上位四位(内容重量が三<u>位</u>以下のものであっては、上位三位)までのもので、かつ、原材料の重量に占める割合が五パーセント以上の原産地名は、原材料に</p> |
|--|--|

占める重量の割合の高い原産地の順に、次に定めるところにより表示する。当該原材料以外の漬けた原材料の原産地名についても、同様に表示することができる。

イ 農産物

国産品にあつては国産である旨を、輸入品にあつては原産国名を表示し、その原産地名の次に括弧を付して、当該原産地を原産地とする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つて表示する。ただし、国産品にあつては国産である旨に代えて都道府県名、市町村名その他一般に知られている地名を、輸入品にあつては原産国名に代えて一般に知られている地名を表示することができる。

ロ 水産物

(イ) 国産品にあつては国産である旨を、輸入品にあつては原産国名を表示し、その原産地名の次に括弧を付して、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つて表示する。ただし、国産品にあつては国産である旨に代えて水域名、水揚げした港名又は水揚げした港若しくは主たる養殖場が属する都道府県名、市町村名その他一般に知られている地名を表示することができる。

(ロ) 輸入品にあつては、(イ)の規定にかかわらず、原産国名に水域名を併記することができる。

二 原産地が一つのみである場合及び

原材料の重量に占める割合の高い農産物又は水産物の上位四位（内容重量が三割未満以下のものであつては、上位三位）までのもので、かつ、原材料の重量に占める割合が五パーセント以上のもので、かつ、種類のみである場合には、原産地名について原材料の表示を省略することができる。

三 原産地を二以上記載する場合には、次に定めるところにより表示することができる。

イ 原産地名及び原材料の名称(二)の規定により原材料の記載を省略する場合にあつては、原産地名)の次に、原材料に占める重量の割合を、パーセントの単位をもつて単位を明記して表示する。ただし、ロに定めるところにより原産地を表示する場合を除く。

ロ 原材料の記載が二以上連続して同一となる場合には、当該原材料を原材料に占める重量の割合が最も低い当該原材料の原産地名の次に括弧を付して、その最も一般的な名称をもつて表示し、当該原産地名以外の原産地名について原材料の表示を省略する。

3 別表第五の24に掲げる野菜冷凍食品にあつては、原材料名に対応させて、次に定めるところにより表示する。

一 野菜冷凍食品の原材料の重量に占める割合の高い野菜の上位三位までのもので、かつ、原材料の重量に占める割合が五パーセント以上の原産地名は、原材料に占める重量の割合の高い原産地の順に、

国産品にあつては国産である旨を、輸入品にあつては原産国名を表示し、その原産地名の次に括弧を付して、当該原産地を原産地とする。原材料の重量に占める割合の高い野菜の上位三位までのもので、かつ、原材料の重量に占める割合が五パーセント以上のもを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つて表示する。当該原材料以外の原材料（添加物を除く。）の原産地名についても同様に表示することができる。ただし、国産品にあつては国産である旨に代えて都道府県名、市町村名その他一般に知られている地名を、輸入品にあつては原産国名に代えて一般に知られている地名を表示することができる。

二 原産地がのみである場合及び原材料の重量に占める割合の高い野菜の上位三位までのもので、かつ、原材料の重量に占める割合が五パーセント以上のもが一種類のみである場合には、原産地名について原材料の表示を省略することができる。原産地を二以上**記載**表示する場合には、次に定めるところにより表示することができる。イ 原産地名及び原材料の名称（本条第三項の規定により原材料の表示を省略する場合にあつては、原産地名）の次に、原材料に占める重量の割合を、パーセントの単位をもつて単位を明記して表示する。ただし、ロに定めるところにより原産地を表示する場合を除く。

ロ 原材料の表示が二以上連続し

て同一となる場合には、当該原材料を原材料に占める重量の割合が最も低い当該原材料の原産地名の次に括弧を付して、その最も一般的な名称をもつて表示し、当該原産地名以外の原産地名について原材料の表示を省略する。

4 別表第十五**（註）**の25に掲げるような加工品にあつては、**（註）**な**（註）**の名称の次に括弧を付して、原産地について、国産品にあつては国産である旨を、輸入品にあつては原産国名を表示する。ただし、次に定める方法により表示することができる。

一 国産品にあつては、国産である旨に代えて水域名、水揚げした港名又は水揚げした港若しくは主たる養殖場が属する都道府県名、市町村名その他一般に知られている地名を表示することができる。

二 輸入品にあつては、原産国名に水域名を併記することができる。

5 別表第十五**（註）**の26に掲げるかつお削りぶしにあつては、次に定めるところにより表示する。

一 かつおのふしの文字の次に括弧を付して、ふしの原産地について、国産品にあつては国産である旨を、輸入品にあつては原産国名を表示する。ただし、国産品にあつては、国産である旨に代えて都道府県名、市町村名その他一般に知られている地名を表示することができる。

二 一の原産地を二以上表示する場合には、原材料に占める重量の割合の高い原産地の順に表示する。

6 別表第十五**（註）**の1から22までに掲げるものにあつては1に定めるところにより表示することとされる原

| | |
|------|---|
| 輸入品 | 材料の原産地以外の原材料の原産地を、それ以外の加工食品にあつては原材料の原産地を、1の規定の例により表示することができる。 |
| 原産国名 | 原産国名を表示する。 |

3 前二項の規定にかかわらず、次の表の上欄に掲げる表示事項の表示は、同表の下欄に掲げる区分に該当する食品にあつてはこれを省略することができる。

| | |
|------------|--|
| 保存の方法 | <ol style="list-style-type: none"> 1 でん粉 2 チューインガム 3 冷菓 4 砂糖 5 アイスクリーム類 6 食塩 7 酒類 8 飲料水及び清涼飲料水（ガラス瓶入りのもの（紙栓を付けたものを除く。）又はポリエチレン容器入りのものに限る。） 9 水 10 常温で保存すること以外にその保存の方法に留意すべき事項がないもの |
| 消費期限又は賞味期限 | <ol style="list-style-type: none"> 1 でん粉 2 チューインガム 3 冷菓 4 砂糖 5 アイスクリーム類 6 食塩及びびうま味調味料 7 酒類 8 飲料水及び清涼飲料水（ガラス瓶入りのもの（紙栓を付けたものを除く。）又はポリエチレン容器入りのものに限る。） 9 水 |
| 原材料名 | <ol style="list-style-type: none"> 1 容器包装の表示可能面積がおおむね三十平方センチメートル以下であるもの 2 原材料が一種類のみであるもの。ただし、次に掲げる場合は除く。 <ol style="list-style-type: none"> 一 缶詰及び食肉製品の場合 二 原材料名に分別生産流通管理が行われた遺伝子組換え農産物である旨を表示する場合 三 原材料名に遺伝子組換え農産物及び非遺伝子組換え農 |

| | |
|---|---|
| 産物が分別されていない旨を表示する場合 | <ol style="list-style-type: none"> 四 原材料名に分別生産流通管理が行われた特定遺伝子組換え農産物である旨を表示する場合 五 原材料名に特定遺伝子組換え農産物と非特定遺伝子組換え農産物を意図的に混合した旨を表示する場合 |
| 添加物 | 容器包装の表示可能面積がおおむね三十平方センチメートル以下であるもの |
| 内容量又は固形量及び内容総量 | <ol style="list-style-type: none"> 1 内容量を外見上容易に識別できるもの（特定商品の販売に係る計量に関する政令第五条に掲げる特定商品を除く。2において同じ。） 2 容器包装の表示可能面積がおおむね三十平方センチメートル以下であるもの |
| 栄養成分の量及び熱量 | <p>以下に掲げるもの（栄養表示(栄養成分若しくは熱量に関する表示及び栄養成分の総称、その構成成分、前駆体その他これらを示唆する表現が含まれる表示をいう。以下同じ。)をしよとうとする場合を除く。)</p> <ol style="list-style-type: none"> 一 容器包装の表示可能面積がおおむね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 五 消費税法（昭和六十三年法律第百八号）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が販売するもの |
| 製造所又は加工所の所在地（輸入品にあつては、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（輸入品にあつては、輸入業者の氏名又は名称） | 容器包装の表示可能面積がおおむね三十平方センチメートル以下であるもの（食品関連事業者の氏名又は名称及び住所の表示は要しないとされているものを除く。） |
| 遺伝子組換え食品に関する事項 | 容器包装の表示可能面積がおおむね三十平方センチメートル以下であるもの |
| 乳児用規格適用食品 | 容器包装の表示可能面積がおおむね三十平方センチメートル以下であるもの |

| | |
|--------|---|
| 品である旨 | 100g以下であるもの |
| 原料原産地名 | 2 乳児用規格適用食品であることが容易に判別できるもの 容器包装の表示可能面積がおおむね30平方センチメートル以下であるもの |
| 原産国名 | 容器包装の表示可能面積がおおむね30平方センチメートル以下であるもの |

(個別的義務表示)

第四条 前条に定めるもののほか、食品関連事業者が一般用加工食品のうち別表第十九条の上欄に掲げるものを販売する際（設備を設けて飲食させる場合を除く。）には、同表の中欄に掲げる表示事項が同表の下欄に定める表示の方法に従い表示されなければならない。ただし、容器包装の表示可能面積がおおむね30平方センチメートル以下である一般用加工食品にあっては、同表の中欄に掲げる表示事項の表示を省略することができる。

(義務表示の特例)

第五条 前二条の規定にかかわらず、次の表の上欄に掲げる場合にあっては、同表の下欄に掲げる表示事項の表示は要しない。

| 酒類を販売する場合 | 原材料名 | アレルゲン | 原産国名 |
|-----------------------------|---|-------|------|
| 食品を製造し、又は加工した場所で販売する場合 | 原材料名（油処理により乾燥した即席めんにおける「油揚げめん」の文字を除く。） | | |
| 不特定又は多数の者に対して譲渡（販売を除く。）する場合 | 内容量 栄養成分の量及び熱量（栄養表示をしようとする場合を除く。） 食品関連事業者の氏名又は名称及び住所 原産国名 原料原産地名 別表第十九条の中欄に掲げる事項（食肉に関する事項、食肉製品に関する事項、乳に関する事項、乳製品に関する事項、乳又は乳製品を主要原材料とする食品に関する事項、鶏の液卵に関する事項、切り身又はむき身にした魚介類に関する事項、生かきに関する事項、ゆでがにに関する事項、魚肉ハム、魚肉ソーセージ及び特殊包装かまぼこに関する事項、ふぐを原材料とするふぐ加工品（軽度の撒塩を行ったものを除く。）に関する事項、鯨肉製品に関する事項、冷凍食品に関する事項、容器包装詰加圧加熱殺菌食品に関する事項、容器包装に密封された常温で流通する食品（清涼飲料水、食肉製品、鯨肉製品及び魚肉練り製品を除く。）のうち、水素 | | |

イオン指数が四、六を超え、かつ、水分活性が〇・九四を超え、かつ、その中心部の温度を摂氏百二十度で四分間に満たない条件で加熱殺菌されたものであって、ポツリヌス菌を原因とする食中毒の発生を防止するために摂氏十度以下での保存を要するものに関する事項、缶詰の食品に関する事項、水のみを原料とする清涼飲料水（以下「ミネラルウォーター類」という。）に関する事項並びに、「果実の搾汁又は果実の搾汁を濃縮したものを凍結させ冷凍したもの」であって、原料用果汁以外のもの（以下「冷凍果実飲料」という。）に関する事項、食肉に関する事項、食肉製品に関する事項、魚肉ハム、魚肉ソーセージ及び特殊かまぼこに関する事項、冷凍食品に関する事項、容器包装詰加圧加熱殺菌食品に関する事項、鶏の液卵に関する事項、ゆでがにに関する事項、生かきに関する事項、ふぐを原材料とする食品（軽度の撒塩を行ったものを除く。）に関する事項、卵黄卵白類に係る油脂で処理した旨、乳に関する事項、乳製品に関する事項、乳又は乳製品を主要原料とする食品に関する事項並びに缶詰の食品に係る主要な原材料名を除く。）

2 前項の表の上欄の場合において、名称を表示する際には、第三条第一項ただし書の規定及び同項の表の名称の項の2の規定は適用しない。
(推奨表示)

第六条 食品関連事業者は、一般用加工食品を販売する際には、次の各号に掲げる表示事項の表示を積極的に推進するよう努めなければならない。

- 一 飽和脂肪酸の量
 - 二 食物繊維の量
- (任意表示)

第七条 食品関連事業者が一般用加工食品を販売する際に、次の表の上欄に掲げる表示事項（特色のある原材料等に関する事項にあっては、酒類を販売する場合を除く。）食品を製造し、又は加工した場所で販売する場合及び不特定又は多数の者に対して譲渡（販売を除く。）する場合を除く。）が当該一般加工食品の容器包装に表示される場合には、同表の下欄に定める方法に従い表示されなければならない。

| | |
|--|---|
| <p>満たない場合にすることができる。</p> <p>2 別表第十三条の第一欄に掲げる栄養成分又は熱量の適切な摂取ができる旨の表示（1に規定する含まない旨の表示及び3に規定する低減された旨の表示を除く。同表において「低い旨の表示」という。）は、当該栄養成分の量又は熱量が同表の第三欄に定める食品百グラム当たりの基準値以下である場合にすることができる。</p> <p>3 別表第十三条の第一欄に掲げる栄養成分又は熱量の適切な摂取ができる旨の表示のうち他の食品に比べて当該栄養成分の量又は熱量が低減された旨のもの（同表において「低減された旨の表示」という。）は、当該栄養成分の量又は熱量が当該他の種類の食品に比べて低減された量が同表の第四欄に定める食品百グラム当たりの基準値以上であって、他の食品に比べて低減された割合が二十五パーセント以上である場合（ナトリウムの含有量を二十五パーセント以上低減することにより、当該食品の保存性及び品質を<u>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</u>する場合を除く。）にすることができる。この場合においては、次に掲げる事項を表示しなければならない。</p> <p>一 当該他の種類の食品を特定するために必要な事項</p> <p>二 当該栄養成分の量又は熱量が当該他の食品に比べて低減された量又は割合</p> <p>4 1から3までの栄養成分の量又は熱量は、当該食品の百グラム若しくは百ミリリットル又は一食分、一包装その他の一単位当たりの量を表示する。この場合において、当該栄養成分の量及び熱量は、別表第九の第一欄の区分に応じ、同表の第三欄に掲げる方法によって得るものとする。</p> | <p>糖類（単糖類又は二糖類であって、糖アルコールでないものに限る。以下この項において同じ。）を添加していない旨の表示</p> |
| <p>次に掲げる要件の全てに該当する場合には、糖類を添加していない旨の表示をすることができる。</p> <p>一 いかかなる糖類も添加されていないこと</p> <p>二 糖類（添加されたものに限る。）に代わる原材料（複合原材料を含む。）又は添加物を使用していないこと</p> <p>三 酵素分解その他何らかの方法により、当該食品の糖類含有量が原材料及び添加物に含まれていた量を超えていないこと</p> <p>四 当該食品の百グラム若しくは百ミリリットル又は一食分、一包装その他の一単位当たりの糖類の含有量を表示していること</p> | <p>ナトリウム塩を添</p> |

| | |
|---|--|
| <p>加していない旨の表示</p> <p>一 いかかなるナトリウム塩も添加されていないこと（ただし、食塩以外のナトリウム塩を技術的目的で添加する場合であって、当該食品に含まれるナトリウムの量が別表第十三条の第三欄に定める基準値以下であるときは、この限りでない。）</p> <p>二 ナトリウム塩（添加されたものに限る。）に代わる原材料（複合原材料を含む。）又は添加物を使用していないこと</p> | <p>（表示の方式等）</p> <p>第八条 第三条及び第四条に掲げる事項（栄養成分の量及び熱量については、第三条、第四条及び前二条に掲げる事項）の表示は、次の各号に定めるところによりされなければならない。ただし、別表第二十一条の上欄に掲げる食品にあっては、次の各号の規定（第三号の栄養成分の量及び熱量の表示に係る規定を除く。）にかかわらず、同表の中欄に定める様式（当該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を含む。）及び下欄に定める方式に従い表示されなければならない。</p> <p>一 邦文をもって、当該食品を一般に購入し、又は使用する者が読みやすく、理解しやすいうような用語により正確に行う。</p> <p>二 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よう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。）も）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。</p> <p>三 名称、原材料名、添加物、原料原産地名、内容量、固形量、内容総量、消費期限、保存の方法、原産国名及び食品関連事業者の表示は別記様式一により、栄養成分（たんばく質、脂質、炭水化物及びナトリウム（食塩相当量に換算したもの）炭水化物及び食塩相当量に換算したナトリウム以外の栄養成分もこれと併せて表示する場合は、別記様式三）により行う。ただし、別記様式一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。</p> <p>四 名称は、前号に規定する別記様式一の枠内ではなく、商品の主要面に表示することができる。この場合において、内容量、固形量又は内容総量についても、前号に規定する別記様式一の枠内ではなく、名称と同じ面に表示することができる。</p> <p>五 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（輸入品にあっては、輸入業者の氏名又は名称）は、食品関連事業者の氏名又は名称及び住所と近接して表示しなければならない。</p> <p>六 製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称を製造所固有記号をもって表示する場合は、原則として、食品関連事業者の氏名又は名称の次に表示する。</p> <p>七 特定の保健の目的が期待できる旨の表示は、添付する文書への記載表示をもって、</p> |
|---|--|

第十條 食品関連事業者が業務用加工食品を販売する際（容器包装に入れないで、かつ、設備を設けて飲食させる施設における飲食の用に供する場合、食品を製造し、若しくは加工した場所における販売の用に供する場合又は不特定若しくは多数の者に対する譲渡（販売を除く。）の用に供する場合を除く。）には、次の各号に掲げる事項がそれぞれ第三條及び第四條に定める表示の方法に従い表示されなければならない。
この場合において、第三條第一項ただし書の規定は適用しない。

- 一 名称
- 二 保存の方法
- 三 消費期限又は賞味期限
- 四 原材料名
- 五 添加物
- 六 食品関連事業者の氏名又は名称及び住所
- 七 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（輸入品にあっては、輸入業者の氏名又は名称）
- 八 アレルゲン
- 九 原産国名（輸入後にその性質に変更を加える業務用加工食品を除く。）
- 十 原料原産地名（対象加工食品の用に供する業務用加工食品であつて、当該対象加工食品の原材料に占める重量の割合が最も多い生鮮食品で、かつ、当該割合が五十パーセント以上であるもの（農産物漬物にあっては原材料の重量に占める割合の高い農産物又は水産物の上位四位（内容重量が三・五グラム以下のもの）にあつては、上位三位）までのもので、かつ、原材料の重量に占める割合が五パーセント以上のもの、野菜冷凍食品にあっては原材料の重量に占める割合の高い野菜の上位三位までのもので、かつ、原材料の重量に占める割合が五パーセント以上のもの、うなぎ加工品にあってはうなぎ、かつお削りぶしにあってはかつおのふし）を含むものに限る。）

- 十一 乳児用規格適用食品である旨
- 十二 L-アスコルビン酸含有旨
- 十三 即席めん類に係る油脂で処理した旨 ~~ミネラルオイル類に関する事項~~
- 十四 食肉冷凍果実飲料に関する事項
- 十五 食肉製品に関する事項
- 十六 乳食特製品に関する事項
- 十七 乳製品 鯨肉製品に関する事項
- 十八 乳又は乳製品を主要原料とする食品 魚肉、魚肉ソーセージ及び特殊たまご ~~に関する事項~~
- 十九 鶏の液卵冷凍食品に関する事項
- 二十 切り身又はむき身にした魚介類であつて生食用のもの（凍結させたものを除く）に関する事項
- 二十一 生かき容器包装凍結加熱殺菌食品に関する事項
- 二十二 ゆでがに ~~の殻~~に関する事項
- 二十三 魚肉ハム、魚肉ソーセージ及び特殊包装たまご ~~に関する事項~~

容器包装への表示に代えることができる。
八 表示に用いる文字及び枠の色は、背景の色と対照的な色とする。
九 表示に用いる文字は、日本工業規格 Z 八三〇五（一九六二）（以下「JIS Z 八三〇五」という。）に規定する八ポイントの活字以上の大きさの統一された文字とする。ただし、表示可能面積がおおむね百五十平方センチメートル以下のもの及び印刷瓶に入れられた一般用加工食品であつて、表示すべき事項をふた（その面積が三十平方センチメートル以下のものに限る。）に表示するものにあつては、JIS Z 八三〇五に規定する五、五ポイントの活字以上の大きさの文字とすることができ、ふたに表示をする場合であつて、内容量以外の事項を全てふたに表示する場合には、内容量の表示は、ふた以外の箇所に行うことができる。
(表示禁止事項)

- 第九條 食品関連事業者は、第三條、第四條、第六條及び第七條に掲げる表示事項に関連して、次に掲げる事項を一般用加工食品の容器包装に表示してはならない。
- 一 実際のものより著しく優良又は有利であると誤認させる用語
 - 二 第三條及び第四條の規定により表示すべき事項の内容と矛盾する用語
 - 三 乳児用規格適用食品以外の食品にあっては、乳児用規格適用食品であることを示す用語又はこれと紛らわしい用語
 - 四 分別生産流通管理が行われたことを確認した非遺伝子組換え農産物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。）以外の食品にあっては、当該加工食品の原材料である別表第十七 ~~上欄~~に掲げる作物が非遺伝子組換え農産物であることを示す用語
 - 五 組換え DNA 技術を用いて生産された農産物の属する作目以外の作目を原材料とする加工食品にあっては、当該農産物に関し遺伝子組換えでないことを示す用語
 - 六 産地名を示す表示であつては、産地名の意味を誤認させるような用語
 - 七 栄養機能食品にあっては、次に掲げる用語【栄養機能食品については現在検討中】
イ 別表第十二 ~~イ~~に掲げる栄養成分以外の成分の機能を示す用語
ロ 特定の保健の目的が期待できる旨を示す用語
 - 八 保健機能食品（特定保健用食品及び栄養機能食品をいう。以下同じ。）以外の食品にあっては、保健機能食品と紛らわしい名称、栄養成分の機能及び特定の保健の目的が期待できる旨を示す用語【栄養機能食品については現在検討中】
 - 九 屋根型紙パック容器の先端の一部を一箇所切り欠いた表示（ただし、牛乳（乳等省令第二条第三項に規定するものをいう。）について、別表第二十三 ~~イ~~に掲げる方法により表示する場合を除く。）
 - 十 等級ある日本農林規格の格付け対象品目であつて、格付けが行われた食品以外のものにあつては、等級を表す用語
 - 十一 その他内容を誤認させるような文字、絵、写真その他の表示
- 2 前項に規定するもののほか、別表第二十三 ~~イ~~の上欄に掲げる食品にあっては、同表の下欄に掲げる事項を容器包装に表示してはならない。
第二款 業務用加工食品
(義務表示)

- 二十四 ふぐを原材料とするふぐ加工品（軽度の撒塩を行ったものを除く。）生かきに関する事項
- 二十五 鯨肉製品ふぐを原材料とする食品（軽度の撒塩を行ったものを除く。）に関する事項
- 二十六 冷凍食品に関する事項脂類を主成分とする食品（軽度の撒塩を行ったものを除く。）に関する事項
- 二十七 容器包装詰加圧加熱殺菌食品米に関する事項
- 二十八 缶詰の食品乳製品に関する事項
- 二十九 ミネラルウォーター類乳製品は乳製品を主要原料とする食品に関する事項
- 三十 冷凍果実飲料に関する事項毎詰の食品を主成分とする食品に関する事項

2. 前項第七号の表示をする際には、輸入業者の営業所在地及び製造者又は加工者の氏名又は名称（輸入品にあっては、輸入業者の氏名又は名称）の項の下欄中次の表の上欄に掲げる字句は、同表の下欄に掲げる字句とする。

| | |
|--|--|
| 3 1 の規定にかかわらず、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あっては、製造者の住所及び氏名並びに製造者が消費者庁長官に届け出た製造所固有の記号（アラビア数字、ローマ字、平仮名若しくは片仮名又はこれらの組合せによるもの）に限る。以下この項において同じ。）又は販売者の住所、氏名及び販売者である旨並びに製造者及び販売者が連名で消費者庁長官に届け出た製造者の製造所固有の記号（以下「製造所固有記号」という。）の表示をもって製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称の表示に代えることができる。 | 3 1 の規定にかかわらず、製造者の住所及び氏名並びに製造者が消費者庁長官に届け出た製造所固有の記号（アラビア数字、ローマ字、平仮名若しくは片仮名又はこれらの組合せによるもの）に限る。以下この項において同じ。）又は販売者の住所、氏名及び販売者である旨並びに製造者及び販売者が連名で消費者庁長官に届け出た製造者の製造所固有の記号（以下「製造所固有記号」という。）の表示をもって製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称の表示に代えることができる。 |
| 一 製造所の所在地又は製造者の氏名若しくは名称の情報の提供を求められたときに回答する者の連絡先 | 一 製造所の所在地又は製造者の氏名若しくは名称の提供を求められたときに回答する者の連絡先 |
| 二 製造所固有記号を表す製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称を明示したウェブサイトのアドレス（二次元コードその他のこれに代わるものを含む。） | 二 製造所固有記号を表す製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称を明示したウェブサイトのアドレス（二次元コードその他のこれに代わるものを含む。） |
| 三 当該製品を製造している全ての製 | 三 当該製品を製造している全ての製 |

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

3 第一項の規定のほか、次の各号に掲げる事項は、それぞれ当該各号に定める方法により表示することができる。

一 原材料名 原材料に占める重量の割合の多い順が分かるように表示する。

二 添加物 添加物に占める重量の割合の多い順が分かるように表示する。

三 別表第十四の1から22までに掲げる加工食品の用に供する業務用加工食品であつて当該対象加工食品の原材料に占める重量の割合が最も多い生鮮食品で、かつ、当該割合が五十パーセント以上であるものとなる原材料の原産地並びに輸入品以外の農産物漬物（容器包装又は包装の面積が三十平方センチメートル以下であるものを除く。）の原材料の重量に占める割合の高い農産物又は水産物の上位四位（内容を重量が三百グラム以下のものにあつては、上位三位）までのもの及び輸入品以外の野菜冷凍食品（容器包装の表示可能面積がおおむね三十平方センチメートル以下であるものを除く。）の原材料の重量に占める割合が高い野菜の上位三位までのもの、かつ、原材料の重量に占める割合が多い原産地の順が分かるように表示する。

四 容器包装入り加工食品の複合原材料表示において「その他」と記載表示される原材料 「その他」と記載表示することができる。

五 容器包装入り加工食品の複合原材料表示において省略することができることとされる複合原材料の原材料 その原材料の記載表示を省略することができる。

4 前二項の規定にかかわらず、次の表の上欄に掲げる表示事項の表示は、同表の下欄に掲げる区分に該当する食品にあってはこれを省略することができる。

| | |
|-------|---|
| 保存の方法 | 以下に掲げるもの（食品衛生法第十一条第一項の規定により保存の方法の基準が定められた食品以外のものを除く。） |
| | 一 酒類 清涼飲料水のうちガラス瓶（紙栓を付けたものを除く。） 以下この表において同じ。）又はポリエチレン製容器包装に収められたもの |
| | 二 酒類 |
| | 三 生めん類、即席めん類、カサシ、酒類、清涼飲料水、食肉製品、鶏の液卵、ゆでがに、魚肉ハム、魚肉ソーセージ、魚肉練り製品、鯨肉ベーコンの類、マーガリン、冷凍食品 製造し又は加工した食品を凍結させたもの、容器包装詰加圧加熱殺菌食品、鶏の液卵、生めん類、餅類、餅類めか類、弁当、調理パン、そうざい、生菓子類、清涼飲料水及び酒類、魚肉練り製品、生菓子類及びめん類を除く加工食品（缶詰、瓶詰、たる詰め又はつぼ詰 |

| | |
|------------|---|
| 消費期限又は賞味期限 | めのもをを除く。以下この表において同じ。 酒類 清涼飲料水のうちガラス瓶又はポリエチレン製容器包装に収められたもの 酒類 生めん類、即席めん類、 カサ 、酒類、清涼飲料水、食肉製品、鶏の液卵、ゆでがに、魚肉ハムの類、魚肉ソーセージの類、魚肉練り製品、鯨肉ベーコンの類、マーガリン、冷凍食品、製造も又は加工もした食品を凍結させたもの、容器包装詰加圧加熱殺菌食品、鶏の液卵、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、清涼飲料水及び酒類及びゆでがにを除く加工食品 |
|------------|---|

(義務表示の特例)

第十一条 前条の規定にかかわらず、次の表の上欄に掲げる場合においては、同表の下欄に定める表示事項の表示は要しない。

| | |
|--|--|
| 業務用酒類（消費者に販売される形態となつている酒類以外のものをいう。）を販売する場合 | 原材料名 アレルゲン 原産国名 |
| 設備を設けて飲食させる施設における飲食の用に供する場合、食品を製造し、若しくは加工した場所における販売の用に供する場合又は不特定若しくは多数の者に対する譲渡（販売を除く。）の用に供する場合 | 原材料名 食品関連事業者の氏名又は名称及び住所 原産国名 原料原産地名 |
| 容器包装に入れないで販売する場合 | 保存の方法 消費期限又は賞味期限 製造所又は加工所の所在地（輸入品にあつては、輸入業者の営業所在地）及び製造者又は加工者の氏名又は名称（輸入品にあつては、輸入業者の氏名又は名称） アレルゲン 乳児用規格適用食品である旨 レーフェニルアラニン化合物を含む旨 即席めん類に係る油脂で処理した旨 食肉に関する事項 食肉製品に関する事項 乳に関する事項 乳製品に関する事項 乳又は乳製品を主要原料とする食品に関する事項 鶏の液卵に関する事項 切り身又はむき身にした魚介類に関する事項 生かきに関する事項 ゆでがにに関する事項 魚肉ハム、魚肉ソーセージ及び特殊包装かまぼこに関する事項 ふぐを原料とするふぐ加工品（軽度の撒塩を行ったものを除く。）に関する事項 |

| |
|---|
| 項 鯨肉製品に関する事項 冷凍食品に関する事項 容器包装詰加圧加熱殺菌食品に関する事項 缶詰の食品に関する事項 ミネラルウォーターに関する事項 冷凍果実飲料に関する事項 ミネラルウォーターに関する事項 冷凍果実飲料に関する事項 即席めん類に関する事項 食肉製品に関する事項 鯨肉製品に関する事項 魚肉ハム、魚肉ソーセージ及び特殊かまぼこに関する事項 冷凍食品に関する事項 容器包装詰加圧加熱殺菌食品に関する事項 鶏の液卵に関する事項 ゆでがにに関する事項 生かきに関する事項 ふぐを原料とする食品（軽度の撒塩を行ったものを除く。）に関する事項 即席めん類に係る油脂で処理した旨 乳に関する事項 乳製品に関する事項 乳又は乳製品を主要原料とする食品に関する事項 缶詰の食品に係る主要な原材料名 |
|---|

2 前項の表の上欄の場合において、名称を表示する際には、第三条第一項の表の名称の項の2の規定は適用しない。

(任意表示)

第十二条 食品関連事業者が業務用加工食品を販売する際に、次の表の上欄に掲げる事項（特色のある原材料等）については、業務用酒類を販売する場合、食品を調理して供与する施設における飲食の用に供する場合、食品を製造し、若しくは加工した場所における販売の用に供する場合又は不特定若しくは多数の者に対する譲渡（販売を除く。）の用に供する場合又は当該食品の容器包装、送り状、納品書等（製品に添付されるものに限る。以下同じ。）又は規格書等（製品に添付されないものであつて、当該製品を識別できるものに限る。以下同じ。）に表示される場合には、同表の下欄に定める方法に従い表示されなければならない。

| | |
|-----------------|--|
| 特色のある原材料等に関する事項 | 第七条の表の特色のある原材料等に関する事項の項に定める表示の方法を準用する。 |
| 栄養成分の量及び熱量 | 別表第九に掲げる栄養成分の量及び熱量を表示しようとするときは、第三条第一項の表の栄養成分（たんばく質、脂質、炭水化物及びナトリウム。以下この項において同じ。）の量及び熱量の項に定める表示の方法を準用する。 |

(表示の方式等)

第十三条 第十条及び前条の表示は、次に定めるところによりされなければならない。一 邦文をもって、当該食品を一般に購入し、又は使用する者が読みやすく、理解し

やすいような用語により正確に行う。

二 別表第二十三に掲げる事項については容器包装に、同表に掲げる事項以外の事項については容器包装、送り状、納品書等又は規格書等に表示する。ただし、同表に掲げる事項の表示に該当するものにあっては、送り状、納品書等又は規格書等への下欄に掲げる場合に該当するものにおいて、次の表の上欄に掲げる食品につきそれぞれ同表の表示をもって、容器包装への表示に代えることができる。この場合において、当該食品を識別できる記号を容器包装を開かないでも容易に見ることができるよう当該容器包装の見やすい箇所に表示するとともに、名称、製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名又は名称、当該記号並びに購入者の氏名及び住所（法人にあっては、その名称及び主たる事務所の所在地）を当該送り状、納品書等又は規格書等に表示しなければならない。

| | |
|---|--|
| 原料用果汁（その容量が二百リットル以上である缶に収められているものに限る。） | 一の授受の単位につき十缶以上を食品衛生法施行令（昭和二十八年政令第百二十九号。以下「令」という。）第三十五条第十号に規定する清涼飲料水製造業の許可を受けた者に販売する場合 |
| 原料用濃縮コーヒー（その容量が二十リットル以上である缶に収められているものに限る。） | 一の授受の単位につき二十缶以上を令第三十五条第十九号に規定する清涼飲料水製造業の許可を受けた者に販売する場合 |
| 原料用魚肉すり身（その容量が二十キログラム以上である容器包装に収められているものに限る。） | 一の授受の単位につき当該容器包装十個以上を令第三十五条第十六号に規定する魚肉ねり製品製造業又は同条第三十二号に規定するそうざい製造業の許可を受けた者に販売する場合 |
| 乳製品又は乳若しくは乳製品を主要原料とする食品のうち原料用に使われるもの | 一の授受の単位につき十個以上の容器包装に収められたものを令第三十五条第三号に規定する菓子製造業、同条第八号に規定する乳製品製造業、同条第十三号に規定する食肉製品製造業、同条第十六号に規定する食肉ねり製品製造業、同条第十九号に規定する清涼飲料水製造業、同条第二十号に規定する乳酸菌飲料製造業又は同条第三十二号に規定するそうざい製造業の許可を受けた者に販売（不特定又は多数の者に対する販売以外の授与を含む。）する場合 |

三 製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称を製造所固有記号をもって表示する場合にあっては、原則として、食品関連事業者の氏名又は名称の次に表示する。（表示禁止事項）

第十四条 食品関連事業者が販売する業務用加工食品の容器包装、送り状、納品書等又

は規格書等への表示が禁止される事項については、第九条第一項の規定を準用する。

第二節 食品関連事業者以外の販売者に係る基準（義務表示）

第十五条 食品関連事業者以外の販売者が容器包装に入られた加工食品を販売する際には、次の各号に掲げる表示事項（酒類にあっては、第六号に掲げる表示事項を除く。）が第三号及び第四号に定める表示の方法に従い表示されなければならない。

- 一 名称
- 二 保存の方法
- 三 消費期限又は賞味期限
- 四 添加物
- 五 製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名又は名称
- 六 アレルゲン
- 七 乳児用規格適用食品である旨
- 八 シーフェニルアラニン化合物を含む旨
- 九 遺伝子組換え食品に関する事項（遺伝子組換え農産物及び非遺伝子組換え農産物が分別されていない旨の表示並びに分別生産流通管理が行われた非遺伝子組換え農産物である旨の表示に限る。）
- 十 ~~即席めん類に係る油脂で処理した旨~~ ~~ミネラルウォーター類に関する事項~~
- 十一 ~~食肉冷凍果実飲料に関する事項~~
- 十二 食肉製品に関する事項
- 十三 食肉製品に関する事項
- 十四 乳製品・練乳製品に関する事項
- 十五 乳又は乳製品を主要原料とする食品・魚肉ソーセージ及び特殊なまぜに関する事項
- 十六 鶏の液卵凍食品に関する事項
- 十七 切り身又はむき身にした魚介類であつて生食用のもの（凍結させたものを除く。）に関する事項
- 十八 ~~生かき容器包装詰押圧加熱殺菌食品に関する事項~~
- 十九 ~~ゆでがに・鶏卵・凍卵に関する事項~~
- 二十 ~~魚肉ハム、魚肉ソーセージ及び特殊包装かまぼこ・ゆでがにに関する事項~~
- 二十一 ~~ぶぐを原材料とするふぐ加工品（軽度の撒塩を行ったものを除く。）~~ ~~生かきに関する事項~~
- 二十二 ~~鯨肉製品および原材料とする食品（軽度の撒塩を行ったものを除く。）~~ ~~に関する事項~~
- 二十三 ~~冷凍食品に関する事項~~ ~~糖詰めめんの類に係る食用油脂で処理したもの~~
- 二十四 ~~容器包装詰加圧加熱殺菌食品~~ ~~に関する事項~~
- 二十五 ~~缶詰の食品~~ ~~に関する事項~~
- 二十六 ~~ミネラルウォーター~~ ~~類又は乳製品を主要原料とする食品に関する事項~~
- 二十七 ~~冷凍果実飲料に関する事項~~ ~~缶詰の食品に係る主要な原材料名（表示の方式等）~~

第十六条 前条の表示は、第八条第一項（第三号を除く。）の規定に定めるところに従いされなければならない。

（表示禁止事項）

第十七条 食品関連事業者以外の販売者が販売する加工食品の容器包装への表示が禁止される事項については、第九条第一項の規定を準用する。

第三章 生鮮食品

第一節 食品関連事業者に係る基準

第一款 一般用生鮮食品

（横断的義務表示）

第十八条 食品関連事業者が生鮮食品（業務用生鮮食品を除く。以下この節において「一般用生鮮食品」という。）を販売する際（設備を設けて飲食させる場合又は容器包装に入れず、かつ、生産した場所で販売する場合若しくは不特定若しくは多数の者に対して譲渡（販売を除く。）する場合は、次の表の上欄に掲げる表示事項が同表の下欄に定める表示の方法に従い表示されなければならない。）

| | |
|-----|---|
| 名称 | その内容を表す一般的な名称を表示する。ただし、玄米及び精米（消費者に販売するために容器包装に入れられたものに限る。以下この款において同じ。）にあっては、第十九条に定めるところによる。 |
| 原産地 | <p>一 農産物</p> <p>国産品にあっては都道府県名を、輸入品にあっては市町村名（消費者に知られている地名を、輸入品にあっては市町村名その他一般に知られている地名をもつてこれに代えることができる。）</p> <p>二 畜産物</p> <p>イ 国産品（国内における飼養期間が外国における飼養期間（二以上の外国において飼養された場合には、それぞれの国における飼養期間。以下同じ。）より短い家畜を国内で畜して生産したものを除く。）にあっては国産である旨を、輸入品（国内における飼養期間が外国における飼養期間より短い家畜を国内で畜して生産したものを含む。）にあっては原産国名（二以上の外国において飼養された場合には、飼養期間が最も長い国の国名）を表示する。ただし、国産品にあっては主たる飼養地が属する都道府県名、市町村名その他一般に知られている地名をもつてこ</p> |

れに代えることができる。

ロ 国産品に主たる飼養地が属する都道府県と異なる都道府県に属する地名を記載表示するときは、当該地名のほか、主たる飼養地が属する都道府県名、市町村名その他一般に知られている地名を原産地として表示しなければならない。

三 水産物

イ 国産品にあっては水域名又は地域名（主たる養殖場が属する都道府県名をいう。）を、輸入品にあっては原産国名を表示する。ただし、水域名の記載表示が困難な場合にあっては、水揚げした港名又は水揚げした港が属する都道府県名をもつて水域名の表示に代えることができる。

ロ イの規定にかかわらず、国産品にあっては水域名に水揚げした港名又は水揚げした港が属する都道府県名を、輸入品にあっては原産国名に水域名を併記することができる。

四 同じ種類の生鮮食品であつて複数の原産地のものを混合した場合にあっては当該生鮮食品の製品に占める重量の割合の高いものから順に表示し、異なる種類の生鮮食品であつて複数の原産地のものを詰め合わせた場合にあっては当該生鮮食品それぞれの名称に併記する。

2 前項に定めるもののほか、食品関連事業者が一般用生鮮食品のうち次の表の上欄に掲げるものを販売する際（設備を設けて飲食させる場合は容器包装に入れず、かつ、生産した場所で販売する場合若しくは不特定若しくは多数の者に対して譲渡（販売を除く。）する場合は、同表の中欄に掲げる表示事項が同表の下欄に定める表示の方法に従い表示されなければならない。）

| | | |
|------------|-----------------------------|--|
| 放射線を照射した食品 | 放射線照射に関する事項 | 放射線を照射した旨及び放射線を照射した年月日である旨の文字を冠したその年月日を表示する。 |
| 特定保健用食品 | 特定保健用食品である旨 | 第三条第二項の表の特定保健用食品の項に定める表示の方法を準用する。 |
| | 許可等を受けた表示の内容 | |
| | 栄養成分（関与成分を含む。以下特定保健用食品の項におい | |

て同じ。)の量及び
熱量
一日当たりの摂取目
安量
摂取の方法
摂取をする上での注
意事項
バランスのとれた食
生活の普及啓蒙を図
る文言
関与成分について摂
取基準が示されてい
るものにあつては、
一日当たりの摂取目
安量に含まれる当該
栄養素等表示基準値
【検討中】に対する
割合

調理又は保存の方法
に関し特に注意を必
要とするものにあつ
ては当該注意事項
に関する事項

対象農産物

1 次に定めるところにより表示す
る。
一 次号に掲げるもの以外の対象農
産物
イ 分別生産流通管理が行われた
ことを確認した遺伝子組換え農
産物である対象農産物の場合は、
当該対象農産物の名称の次に括
弧を付して「遺伝子組換えのも
のを分別」、「遺伝子組換え」等
分別生産流通管理が行われた遺
伝子組換え農産物である旨を表
示する。
ロ 生産又は流通のいずれかの段
階で遺伝子組換え農産物及び非
遺伝子組換え農産物が分別され
ていない対象農産物の場合は、
当該対象農産物の名称の次に括

弧を付して「遺伝子組換え不分別」等遺伝子組換え農産物及び非遺伝子組換え農産物が分別されていない旨を表示する。

ハ 分別生産流通管理が行われたことを確認した非遺伝子組換え農産物である対象農産物の場合は、当該対象農産物の名称を記載するか、又は当該対象農産物の名称の次に括弧を付して「遺伝子組換えでないものを分別」、「遺伝子組換えでない」等分別生産流通管理が行われた非遺伝子組換え農産物であることを表示する。

二 別表第十八の上欄に掲げる形質を有する特定遺伝子組換え農産物を含む同表の下欄に掲げる対象農産物

イ 特定分別生産流通管理が行われたことを確認した特定遺伝子組換え農産物である別表第十八の右欄に掲げる対象農産物の場合は、当該対象農産物の名称の次に括弧を付して「○○○遺伝子組換えのもの」を分別、「○○○遺伝子組換え」(○○○は、同表の上欄に掲げる形質)等特定分別生産流通管理が行われた特定遺伝子組換え農産物であることを表示する。

ロ 特定遺伝子組換え農産物及び非特定遺伝子組換え農産物が意図的に混合された別表第十八の下欄に掲げる対象農産物の場合は、当該対象農産物の名称の次に括弧を付して「○○○遺伝子組換えのものを混合」(○○○は、同表の上欄に掲げる形

| | | |
|--|--------------------------|--|
| <p>乳児用規格適用食品</p> | <p>乳児用規格適用食品である旨</p> | <p>質)等特定遺伝子組換え農産物及び非特定遺伝子組換え農産物が意図的に混合された農産物である旨を表示する。この場合において、「○○○遺伝子組換えのもの」を混合」等の文字の次に括弧を付して、当該特定遺伝子組換え農産物が同一の作目に属する対象農産物に占める重量の割合を表示することができる。</p> <p>2 分別生産流通管理を行ったにもかかわらず、意図せざる遺伝子組換え農産物又は非遺伝子組換え農産物の一定の混入があった場合においても、1の1のイ又はハの確認が適切に行われている場合には、前項の規定の適用については、分別生産流通管理が行われたことを確認したものとみなす。</p> <p>3 特定分別生産流通管理を行ったにもかかわらず、意図せざる特定遺伝子組換え農産物又は非特定遺伝子組換え農産物の一定の混入があった場合においても、1の1のイ又はハの確認が適切に行われている場合には、前項の規定の適用については、分別生産流通管理が行われたことを確認したものとみなす。</p> |
| <p>特定商品の販売に係る計量に関する政令第五条に規定する特定商品であって密封(商品</p> | <p>内容量</p> | <p>「乳児用規格適用食品」の文字又はその旨を的確に示す文言を表示する。ただし、乳児用規格適用食品であることが容易に判別できるものにおいては、乳児用規格適用食品である旨の表示を省略することができる。</p> <p>計量法の例により表示する。ただし、玄米及び精米にあっては、第十九条に定めるところによる。</p> |
| <p>食品関連事業者の</p> | <p>食品関連事業者のうち表示内容に責任</p> | <p>食品関連事業者ののうち表示内容に責任</p> |

| | |
|---------------------------|--|
| <p>容器に入れ、又は氏名又は名称及び住所</p> | <p>を有する者の氏名又は名称及び住所を表示する。ただし、玄米及び精米にあっては、第十九条に定めるところによる。</p> |
|---------------------------|--|

(個別的義務表示)

第十九条 前条に定めるもののほか、食品関連事業者が一般用生鮮食品のうち別表第二十四条の上欄に掲げるものを販売する際(設備を設けて飲食させる場合又は容器包装に入れず~~ないで~~、かつ、生産した場所で販売する場合若しくは不特定若しくは多数の者に対して譲渡(販売を除く。))するには、同表の中欄に掲げる表示事項が同表の下欄に定める表示の方法に従い表示されなければならない。(義務表示の特例)

第二十条 前二条の規定にかかわらず、次の表の上欄に掲げる場合にあつては、同表の下欄に掲げる表示事項の表示は要しない。

| | |
|---|---|
| <p>生産した場所で販売又は不特定若しくは多数の者に対して譲渡(販売を除く。以下この表において同じ。)する場合</p> | <p>名称(容器包装に入れられたシアン化合物を含む豆類、あんず、おうとう、かんきつ類、キウイ、さくら、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、食肉、生乳、生山羊乳、生めん羊乳、鶏の殻付き卵、小麦農産物及び水産物(切り身又はむき身にした魚介類であつて生食用のもの(凍結させたものを除く。))もや及び冷凍食品のうち、切り身又はむき身にした魚介類を凍結させたものを除く。を原産地 玄米及び精米に関する事項 栽培方法(しいたけに限る。以下同じ。)) 解凍した旨(水産物に限る。以下同じ。)) 養殖された旨(水産物に限る。以下同じ。)) 去米及び精米に関する事項</p> |
| <p>容器包装に入れないで販売する場合</p> | <p>名称(生産した場所で販売する場合又は不特定若しくは多数の者に対して譲渡する場</p> |

合に限る。) 放射線照射に関する事項
~~特定保健用食品に関する事項~~ 乳児用規格
 適用食品である旨 内容量 食品関連事業
 者の氏名又は名称及び住所 ~~別表第二十四
 三~~に掲げる事項(栽培方法、解凍した
 旨及び養殖された旨を除く。)

(任意表示)

第二十一条 食品関連事業者が一般用生鮮食品を販売する際(設備を設けて飲食させる
 場合を除く。)に、次の表の上欄に掲げる事項が当該食品の容器包装又は製品に近接
 した表示その他の表示や場所に表示される場合には、同表の下欄に定める方法に
 従い表示されなければならない。

| | |
|---|--|
| <p>栄養成分(栄養成分 の総称、その構成成 分、前駆体及びその 他これらを示唆する 表現を含む。)の量 及び熱量</p> | <p>1 たんぱく質、脂質、炭水化物若しくはナトリウム又は熱 量を表示しようとするときは、たんぱく質、脂質、炭水化 物及びナトリウムの量並びに熱量を第三条第一項の表の栄 養成分の量及び熱量の項に定める表示の方法を準用して表 示する。 2 たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウム(食塩相当 量に換算したもの。以下この表において同じ。)以外の栄 養成分、栄養成分の総称、その構成成分、前駆体並びにそ の他これらを示唆する表現を表示しようとするときは、当 該栄養成分(別表第九に掲げるものに限る。)をたんぱく 質、脂質、炭水化物及びナトリウムの量並びに熱量ととも に、第三条第一項の表の栄養成分(たんぱく質、脂質、炭 水化物及びナトリウム。以下この項において同じ。)の量 及び熱量の項に定める表示の方法を準用して表示する。</p> |
| <p>食生活において別表 第十一の第一欄に 掲げる栄養成分の補 給を目的として摂取 をする者に対し、当 該栄養成分を含むも のとして当該栄養成 分の機能</p> | <p>【現在検討中】</p> |
| <p>栄養成分の補給がで きる旨の表示</p> | <p>1 第七条の表の栄養成分の補給ができる旨の表示の項に定 める表示の方法を準用する。 2 栄養成分の補給ができる旨の表示をする場合にあって は、たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウムの量並び に熱量を第三条第一項の表の栄養成分(たんぱく質、脂質、 炭水化物及びナトリウム。以下この項において同じ。)の</p> |

| | |
|---|--|
| <p>栄養成分又は熱量の 適切な摂取ができる 旨の表示</p> | <p>量及び熱量の項に定める表示の方法を準用して表示する。 1 第七条の表の栄養成分又は熱量の適切な摂取ができる旨 の表示の項に定める表示の方法を準用する。 2 栄養成分又は熱量の適切な摂取ができる旨の表示をする 場合にあっては、たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリ ウムの量並びに熱量を第三条第一項の表の栄養成分(たん ぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウム。以下この項にお いて同じ。)の量及び熱量の項に定める表示の方法を準用 して表示する。</p> |
|---|--|

(表示の方式等)

第二十二條 第十八條、第十九條及び前條に掲げる事項の表示は、次の各号に定めると
 ころによりされなければならない。

- 一 邦文をもって、当該食品を一般に購入し、又は使用する者が読みやすく、理解し
 やすいような用語により正確に行う。
- 二 容器包装に入れられた生鮮食品にあっては、容器包装の見やすい箇所に表示する。
 ただし、次に掲げる事項は、製品に近接した掲示その他の見やすい場所にあること
 ができる。

イ 名称(農産物、鶏の殻付き卵及び水産物(切り身又はむき身にしたものを除く。)
 に限る。)

ロ 原産地

ハ ~~遺伝子組換え農産物に関する事項~~

ニ 栽培方法

ホ ~~解凍した旨~~

ヘ ~~養殖された旨~~

ニ ~~遺伝子組換え食品に関する事項~~

三 容器包装に入れられていない生鮮食品にあっては、製品に近接した掲示その他の
 見やすい場所に表示する。

四 玄米及び精米の表示は、別記様式四により行う。

五 栄養成分(たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウム(食塩相当量に換算した
 もの。 ~~以下この項において同じ。~~)の量及び熱量の表示は別記様式二(たんぱく
 質、脂質、炭水化物及び食塩相当量に換算したナトリウム以外の栄養成分もこれと
 併せて表示する場合にあっては、別記様式三)により行う。

六 第二号の規定にかかわらず、特定の保健の目的が期待できる旨の表示は、添付す
 る文書への表示をもって、容器包装への表示に代えることができる。

七 表示に用いる文字(玄米及び精米にあっては、文字及び米粒)の色は、背景の色と
 対照的な色とする。

八 容器包装への表示に用いる文字は、J I S Z 八三〇五に規定する八ポイントの
 活字以上の大きさの統一のとれた文字(玄米及び精米にあっては、容器包装の表示
 に用いる文字は、J I S Z 八三〇五に規定する十二ポイント(内容量が三キログラ
 ム以下のもの)にあっては、八ポイント)の活字以上の大きさの統一のとれた文字)

としなければならぬ。ただし、表示可能面積がおおむね百五十平方センチメートル以下のものに表示するものについては、~~玄米及び精米にあつては、容器包装の表示に用いる文字は、JISZ八三〇五に規定する五、五、三ポイント（内容量が三キログラム以上のものにあつては、八ポイント）の活字以上の大きさの統一~~のつれた文字としなければならない。

2 前項第二号及び第三号の規定にかかわらず、消費者に対して販売する事業者以外の事業者にあつては、送り状又は納品書等に表示することができる。

(表示禁止事項)

第二十三条 食品関連事業者は、第十八条、第十九条及び第二十一条に掲げる表示事項に関連して、次に掲げる事項を一般用生鮮食品の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表示してはならない。

- 一 実際のものより著しく優良又は有利であると誤認させる用語
- 二 第十八条又は第十九条の規定により表示すべき事項の内容と矛盾する用語
- 三 乳児用規格適用食品以外の食品にあつては、乳児用規格適用食品である旨を示す用語又はこれと紛らわしい用語
- 四 分別生産流通管理が行われたことを確認した非遺伝子組換え農産物以外の食品にあつては、当該作物である食品が非遺伝子組換え農産物である旨を示す用語
- 五 対象農産物以外の作物にあつては、当該農産物に関し遺伝子組換えでないことを示す用語

六 栄養機能食品にあつては、次に掲げる用語【栄養機能食品については現在検討中】イ 別表第十二に掲げる栄養成分以外の成分の機能を示す用語

ロ 特定の保健の目的が期待できる旨を示す用語
七 保健機能食品以外の食品にあつては、保健機能食品と紛らわしい名称、栄養成分の機能及び特定の保健の目的が期待できる旨を示す用語【栄養機能食品については現在検討中】

八 前七号に規定するもののほか製品の品質を誤認させるような文字、絵、写真その他の表示
2 前項に規定するもののほか、玄米及び精米にあつては、次に掲げる事項は、容器包装に表示してはならない。ただし、第三号及び第四号に掲げる事項については、第九条に規定するところにより表示する場合を除く。

- 一 未検査米の原料玄米にあつては、品種又は産年を表す用語
- 二 「新米」の用語（原料玄米が生産された当該年の十二月三十一日までに容器包装に入れられた玄米又は原料玄米が生産された当該年の十二月三十一日までに精白され、容器包装に入れられた精米を除く。）
- 三 原料玄米のうち使用割合が五十パーセント未満であるものについて、当該原料玄米の産地（国産品又は輸入品の別を含む。以下同じ。）、品種又は産年を表す用語（使用割合を、産地、品種又は産年を表す用語のうち最も大きく表示してあるものと同程度以上の大きさで付してあるものを除く。）

四 産地、品種又は産年を表す用語を表示する場合には、当該用語のうち最も

も大きく表示してあるものより小さい大ききで付してある「ブレンド」その他産地、品種及び産年が同一でない原料玄米を用いていることを示す用語

第二款 業務用生鮮食品

(義務表示)

第二十四条 食品関連事業者が業務用生鮮食品を販売する際（容器包装に入れないで販売するものであつて、かつ、設備を設けて飲食させる施設における飲食の用に供する場合、食品を製造し、若しくは加工した場所における販売の用に供する場合又は不特定若しくは多数の者に対する譲渡（販売を除く。）の用に供する場合を除く。）第二十六条において同じ。には、次の各号に掲げる事項が第十八条及び第十九条に定める方法に従い表示されなければならない。

- 一 名称
- 二 原産地
- 三 放射線照射に関する事項
- 四 乳児用規格適用食品である旨
- 五 別表第二十四に規定の中欄に掲げる事項（玄米及び精米に関する事項、栽培方法、

解凍した旨、養殖された旨、一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨及び子供、高齢者その他食中毒に対する抵抗力の弱い者は食肉の生食を控えるべき旨を除く。）

2 前項の規定にかかわらず、対象加工食品の用に供する業務用生鮮食品であつて、当該対象加工食品の原材料に占める重量の割合が最も多い生鮮食品で、かつ、当該割合が五十パーセント以上であるもの（農産物漬物にあつては原材料の重量に占める割合の高い農産物又は水産物の上位四位（内容重量が三キログラム以下のものにあつては、上位三位）までのもので、かつ、原材料の重量に占める割合が五十パーセント以上のもの、野菜冷凍食品にあつては原材料の重量に占める割合の高い野菜の上位三位までのもので、かつ、原材料の重量に占める割合が五十パーセント以上のもの、うなぎ加工品にあつてはうなぎ）以外のものにあつては、原産地の表示を省略することができる。

(義務表示の特例)

第二十五条 前条の規定にかかわらず、次の表の上欄に掲げる場合には、同表の下欄に定める表示事項の表示は要しない。

| | |
|--|--|
| 設備を設けて飲食させる施設における飲食の用に供する場合、食品を製造し、若しくは加工した場所における販売の用に供する場合又は不特定又は多数の者に対する譲渡（販売を除く。以下この表において同じ。）の用に供する場合 | 名称（容器包装に入れられたシアン化化合物を含有する豆類、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、食肉、生乳、生山羊乳、生めん羊乳、鶏の殻付き卵、農産物及び水産物（ふぐの内臓を除き、皮をはいだもの、切り身又はむき身にした魚介類（生かき及びふぐを除く。）であつて生食用のもの（凍結させたものを除く。）、切り身に |
|--|--|

| | |
|------------------|---|
| 容器包装に入れないで販売する場合 | <u>たふぐ、冷凍食品のうち、切り身又はむき身にした魚介類を凍結させたもの及び生かきを除く。</u> <u>原産地</u> 名称（設備を設けて <u>飲食させる施設における</u> 飲食の用に供する場合、 <u>食品を製造し、若しくは加工した場所における販売の用に供する場合又は不特定又は多数の者に対する譲渡の用に供する場合に限る。</u> ） 第十 八条第二項の表の中欄に掲げる事項 別表 第二十四 <u>三三</u> の中欄に掲げる事項 |
|------------------|---|

(任意表示)

第二十六条 食品関連事業者が業務用生鮮食品を販売する際に、別表第九に掲げる栄養成分量及び熱量が当該食品の容器包装、送り状、納品書等又は規格書等に表示される場合には、第三三一条第一項の表の栄養成分（たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウム。以下この項において同じ。）の量及び熱量の項に定める方法に準じて表示されなければならない。

(表示の方式等)

第二十七条 第二十四条及び前条の表示は、次に定めるところによりされなければならない。

一 邦文をもって、当該食品を一般に購入し、又は使用する者が読みやすく、理解しやすくなる用語により正確に行う。

二 第二十四条及び前条に規定する事項のうち、別表第二十五三三に掲げる事項にあつては容器包装に、別表第二十五三三に掲げる以外の事項にあつては容器包装、送り状、納品書等又は規格書等に表示する。

(表示禁止事項)

第二十八条 食品関連事業者が販売する業務用生鮮食品の容器包装、送り状、納品書等又は規格書等への表示が禁止される事項については、第二十三条第一項の規定を準用する。

第二節 食品関連事業者以外の販売者に係る基準

(義務表示)

第二十九条 食品関連事業者以外の販売者が容器包装に入れられた生鮮食品を販売する際には、次の各号に掲げる表示事項が第十八条及び第十九条に定める方法に準じて表示されなければならない。

一 名称（農産物及び水産物（切り身又はむき身にしたものを除く。）を除く。）

二 放射線照射に関する事項

三 乳児用規格適用食品である旨

四 遺伝子組換え農産物に関する事項（遺伝子組換え農産物及び非遺伝子組換え農産物が分別されない旨の表示並びに分別生産流通管理が行われた非遺伝子組換え農産物である旨の表示に限る。）

四 乳児用規格適用食品である旨

五 ジアン化合物を含有する豆類に関する事項
六 あんず、おうとう、かんきつ類、キウイー、ざくろ、すもも、西洋なし、ネクタリン、バナナ、びわ、マルメロ、もも及びびりんごに関する事項

七 鶏の殻付き卵に関する事項

八 食肉に関する事項

九 生乳、生山羊乳及び生めん羊乳に関する事項

十 鶏の殻付き卵に関する事項

十一 ふぐの内臓を除去し、皮をはいたもの水産物に関する事項（解凍した旨及び養殖された旨を除く。）

十二 切り身又はむき身にした魚介類（生かき及びぶぐを除く。）であつて生食用のもの（凍結させたものを除く。）に関する事項

十三 切り身にしたぶぐに関する事項

十四 冷凍食品のうち、切り身又はむき身にした魚介類を凍結させたものに関する事項

十五 生かきに関する事項

(表示の方式等)

第三十条 前条の表示は、第二十二條の規定（第三号を除く。）に定めるところに準じてされなければならない。

(表示禁止事項)

第三十一条 食品関連事業者以外の販売者が販売する生鮮食品の容器包装への表示が禁止される事項については、第二十三条第一項の規定を準用する。

第四章 添加物

第一節 食品関連事業者に係る基準

(義務表示)

第三十二条 食品関連事業者が容器包装に入れられた添加物（業務用添加物を除く。）を販売する際には、次表の上欄に掲げる表示事項が同表の下欄に定める表示の方法に従い表示されなければならない。

| | |
|---------|---|
| 名称 | その内容を表す一般的な名称を表示する。ただし、食品衛生法施行規則（昭和二十三年厚生省令第二十三号）別表第一に掲げる添加物（別表第八に掲げるものを除く。）にあつては、同規則別表第一に掲げる名称を、 <u>既存添加物名簿に掲げる添加物にあつては、その名称を表示する。</u> |
| 添加物である旨 | 「食品添加物」の文字を表示する。 |
| 内容量 | 特定商品の販売に係る計量に関する政令第五条に掲げる特定商品については、計量法の規定により表示することとし、その他にあつては内容重量、内容体積又は内容数量を表示することとし、内容重量はグラム又はキログラム、内容体積はミリリットル又はリットル、内容数量は個数等の単位で、単位を明記して表示する。 |

| | |
|---|--|
| 消費期限又は賞味期限 | 品質が急速に劣化しやすい添加物にあっては消費期限である旨の文字を冠したその年月日を、その他の添加物にあっては賞味期限である旨の文字を冠したその年月日を年月日の順で表示する。ただし、製造又は加工の日から賞味期限までの期間が三月を超える場合には、賞味期限である旨の文字を冠したその年月月の表示をもって賞味期限である旨の文字を冠したその年月日の表示に代えることができる。 |
| 栄養成分（たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウム）の量及び熱量 | 第三条第一項の表の栄養成分（たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウム。以下この項において同じ。）の量及び熱量の項に定める表示の方法を準用する。 |
| 食品関連事業者の氏名又は名称及び住所 | 表示内容に責任を有する者の氏名又は名称及び住所を表示する。 |
| 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（輸入品にあっては、輸入業者の氏名又は名称） | 1 製造所又は加工所（ <u>添加物</u> の製造又は加工（当該添加物に関し、最終的に衛生状態を変化させる製造又は加工（調整を含む。）に限る。以下この表において同じ。）が行われた場所）の所在地（輸入品にあっては、輸入業者の営業所所在地。以下この表において同じ。）及び製造者又は加工者（添加物を調整した者を含む。以下この表において同じ。）の氏名又は名称（輸入品にあっては、輸入業者の氏名又は名称。以下この表において同じ。）を表示する。 2 1の規定にかかわらず、食品関連事業者の住所又は氏名若しくは名称が製造所若しくは加工所（ <u>添加物の製造又は加工が行われた場所</u> ）の所在地（ <u>輸入品にあっては、輸入業者の営業所所在地</u> 。以下この表において同じ。）又は製造者若しくは加工者（ <u>添加物を調整した者を含む。</u> ）の氏名若しくは名称（ <u>輸入品にあっては、輸入業者の氏名又は名称</u> 。以下この表において同じ。）と同一である場合は、製造所若しくは加工所の所在地又は製造者若しくは加工者の氏名若しくは名称を省略することができる。 3 1の規定にかかわらず、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おいては、製造所固有記号の表示をもって製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称の表示に代えることができる。この場合においては、次に掲げるいずれかの事項を表示しなければならぬ。 一 製造所の所在地又は製造者の氏名若しくは名称の情報 二 製造所固有記号が表す製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称を表示したウェブサイトのアドレス（二次元 |

| | |
|---|---|
| コードその他のこれに代わるものを含む。） 三 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 | 前項に定めるもののほか、食品関連事業者が添加物のうち次の表の上欄に掲げるものを販売する際には、同表の中欄に掲げる表示事項が同表の下欄に定める表示の方法に従い表示されなければならない。 |
| 特定原材料に由来する添加物（抗原性が認められないもの及び香料を除く。） | アレルギー |
| 食品衛生法第十一項の規定により保存の方法の基準が定められた添加物 | 保存の方法 |
| 食品衛生法第十一項の規定により使用の方法の基準が定められた添加物 | 使用の方法 |
| 食品衛生法第十一項の規定に基つき定められた添加物 | その値 |
| 製剤である添加物 | 成分（着香の目的で使用されるものを除く） |
| 食品衛生法第十一項の規定に基つき定められた規格に表量量に関する規定がある添加物 | 成分名及び添加物に占める成分の重量パーセントを表示する。その成分が |
| 食品衛生法第十一項の規定に基つき定められた規格に表量量に関する規定がある添加物 | 成分名及び添加物に占める成分の重量パーセントを表示する。その成分が |

| | | |
|------------------|--------------------------|--------------------------------------|
| タール色素の製剤 | く。)及び重量パーセント | タミンA誘導体である場合は、ビタミンAとしての重量パーセントを表示する。 |
| 実効の色名 | | 「製剤」の文字を冠した実効の色名を表示する。 |
| アスパルテーム又はこれを含む製剤 | ラーフェニアラニン化合物である旨又はこれを含む旨 | ラーフェニアラニン化合物である旨又はこれを含む旨を表示する。 |
| 添加物たるビタミンAの誘導体 | ビタミンAとしての重量パーセント | ビタミンAとしての重量パーセントを表示する。 |

3 食品関連事業者が容器包装に入れられた業務用添加物を販売する際には、次の各号に掲げる事項が前二項に定める方法に従い表示されなければならない。

- 一 名称
- 二 添加物である旨
- 三 消費期限又は賞味期限
- 四 食品関連事業者の氏名又は名称及び住所
- 五 製造所又は加工所の所在地（輸入品にあつては、輸入業者の営業所所在地）及び製造所又は加工者の氏名又は名称（輸入品にあつては、輸入業者の氏名又は名称）
- 六 アレルゲン
- 七 保存の方法
- 八 使用の方法
- 九 食品衛生法第十一条第一項の規定に基づき定められた規格に表示量に関する規定がある添加物の値
- 十 成分（着香の目的で使用されるものを除く。）及び重量パーセント
- 十一 実効の色名
- 十二 ラーフェニアラニン化合物である旨又はこれを含む旨
- 十三 ビタミンAとしての重量パーセント

4 前項第五号の表示をする際には、第一項の表の製造所又は加工所の所在地（輸入品にあつては、輸入業者の営業所所在地）及び製造所又は加工者の氏名又は名称（輸入品にあつては、輸入業者の氏名又は名称）の項の下欄中次の表の上欄に掲げる字句とする。

| | |
|--|---|
| 3 1 の規定にかかわらず、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あつては、製造所固有記号の表示をもって製造所固有記号の表示を代えることができる。この場合においては、次に掲げるいずれかの事項を表示しなければならない。 | 3 1 の規定にかかわらず、製造所固有記号の表示をもって製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称の表示に代えることができる。 |
|--|---|

| | |
|---|---|
| 一 製造所の所在地又は製造者の氏名若しくは名称の情報の提供を求められたときに回答する者の連絡先 | 一 製造所の所在地又は製造者の氏名又は名称を表示したウェブサイトのアドレス（二次元コードその他のこれに代わるものを含む。） |
| 二 製造所固有記号が表す製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称を表示したウェブサイトのアドレス（二次元コードその他のこれに代わるものを含む。） | 三 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 |

5 前三項の規定にかかわらず、次の表の上欄に掲げる表示事項の表示は、同表の下欄に掲げる区分に該当する添加物にあつてはこれを省略することができる。

| | |
|------------|---|
| 保存の方法 | 食品衛生法第十一条第一項の規定により保存の方法の基準が定められた添加物以外の添加物 |
| 消費期限又は賞味期限 | 全ての添加物 |
| 栄養成分の量及び熱量 | 以下に掲げるもの（栄養表示をしようとする場合を除く。） 一 容器包装の表示可能面積がおおむね三十平方センチメートル以下であるもの 二 栄養の供給源としての寄与の程度が小さいもの 三 消費税法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が販売するもの |

（義務表示の特例）

第三十三条 前条の規定にかかわらず、不特定又は多数の者に対して譲渡（販売を除く。）する場合にあつては、次の各号に掲げる表示事項の表示は要しない。

- 一 内容量
- 二 栄養成分の量及び熱量
- 三 食品関連事業者の氏名又は名称及び住所（任意表示）

第三十四条 食品関連事業者が別表第九に掲げる栄養成分（たんばく質、脂質、炭水化物及びナトリウムを除く。）を表示しようとするときは、当該栄養成分の量が第三条第一項の表の栄養成分（たんばく質、脂質、炭水化物及びナトリウム。以下この項において同じ。）の量及び熱量の項に定める表示の方法を準用して表示されなければならない。

（表示の方式等）

第三十五条 第三十二条及び前条の表示は、次に定めるところによりされなければならない。

一 邦文をもって、当該添加物を一般に購入し、又は使用する者が読みやすく、理解しやすいうような用語により正確に行う。

二 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の見やすい箇所に表示する。

三 栄養成分（たんばく質、脂質、炭水化物及びナトリウム（食塩相当量に換算したものの~~以千分の率を百分率として表示する~~）の量及び熱量の表示は別記様式二（たんばく質、脂質、炭水化物及び食塩相当量に換算した）ナトリウム以外の栄養成分もこれと併せて表示する場合には、別記様式三）により行う。ただし、別記様式二及び三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。

四 製造所又は加工所の所在地（輸入品にあつては、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（輸入品にあつては、輸入業者の氏名又は名称）は、食品関連事業者の氏名又は名称及び住所と近接して表示しなければならない。

五 製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称を製造所固有記号をもって表示する場合には、原則として、食品関連事業者の氏名又は名称の次に表示する。

六 表示に用いる文字の色は、背景の色と対照的な色とする。

七 表示に用いる文字は、日本工業規格 Z 八三〇五（一九六二）に規定する八ポイントの活字以上の大きさの統一のされた文字とする。ただし、表示可能面積が おおむね 五百五十平方センチメートル以下のものにあつては、日本工業規格 Z 八三〇五（一九六二）に規定する五、五ポイントの活字以上の大きさの文字とすることができる。

2 前項の規定にかかわらず、業務用添加物を販売する場合には、食品関連事業者の氏名又は名称及び住所（製造所又は加工所の所在地（輸入品にあつては、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（輸入品にあつては、輸入業者の氏名又は名称）と同一である場合を除く。）は、業務用添加物の送り状、納品書等又は規格書等に表示することができる。

（表示禁止事項）

第三十六条 食品関連事業者は、第三十二条及び第三十四条に掲げる表示事項に関連して、次に掲げる事項を添加物の容器包装に表示してはならない。

一 実際のものより著しく優良又は有利であると誤認させる用語

二 第三十二条の規定により表示すべき事項の内容と矛盾する用語

三 その他内容を誤認させるような文字、絵、写真その他の表示

第二節 食品関連事業者以外の販売者に係る基準

（義務表示）

第三十七条 食品関連事業者以外の販売者が添加物を販売する際には、次の各号に掲げる表示事項が第三十二条に定める方法に準じて表示されなければならない。

一 名称

二 添加物である旨

三 消費期限又は賞味期限

四 製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名又は名称

五 アレルゲン

六 保存の方法

七 使用の方法

八 食品衛生法第十一条第一項の規定に基づき定められた規格に表示量に関する規定がある添加物の値

九 成分及び重量パーセント

十 実効の色名

十一 L-アスコルビン酸化合物である旨又はこれを含む旨

十二 ビタミン A としての重量パーセント

（表示の方式等）

第三十八条 前条の表示は、第三十五条第一項の規定（第三号を除く。）に定めるところに準じてされなければならない。

（表示禁止事項）

第三十九条 食品関連事業者以外の販売者が販売する添加物の容器包装への表示が禁止される事項については、第三十六条の規定を準用する。

第五章 雑則

（生食用牛肉の注意喚起表示）

第四十条 食品関連事業者が牛~~豚~~肉（内臓を除く。）であつて生食用のものを容器包装に入れ~~ず~~て消費者に販売する場合には、次に掲げる事項が店舗の見やすい場所に表示されなければならない。この場合において、表示は、邦文をもって、当該牛肉を一般に購入し、又は使用する者が読みやすく、理解しやすいうような用語により正確に行われなければならない。

一 一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨

二 子供、高齢者その他食中毒に対する抵抗力の弱い者は食肉の生食を控えるべき旨（努力義務）

第四十一条 食品関連事業者等は、第三条及び第四条に掲げる事項のうち、第五条の規定により表示の義務がない事項について表示しようとするときは、同条に定める方法により表示するよう努めなければならない。

2 食品関連事業者等は、この法令に基づく表示を適正に行うために必要な限度において、その販売する食品及び当該食品関連事業者等に対して販売された食品の表示に関する情報が記載された書類を整備し、これを保存するよう努めなければならない。

附 則

（施行期日）

第一条 この法令は、食品表示法の施行の日から施行する。

（食品衛生法第十九条第一項の規定に基づく表示の基準に関する内閣府令等の廃止）

第二条 次に掲げる府令及び告示は、廃止する。

一 食品衛生法第十九条第一項の規定に基づく表示の基準に関する内閣府令（平成二十三年内閣府令第四十五号）

二 食品衛生法第十九条第一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（平成二十三年内閣府令第四十六号）

- 三 容器包装の面積により表示を省略することができる食品を定める件（昭和四十五年厚生省令告示第百八十号）
- 四 農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律の一部を改正する法律附則第六條第一項の規定に基づき、加工食品品質表示基準を定める件（平成十二年農林水産省告示第百十三号）
- 五 農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律の一部を改正する法律附則第六條第一項の規定に基づき、生鮮食品品質表示基準を定める件（平成十二年農林水産省告示第百五十四号）
- 六 農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律の一部を改正する法律附則第六條第一項の規定に基づき、玄米及び精米品質表示基準を定める件（平成十二年農林水産省告示第百五十五号）
- 七 農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律の一部を改正する法律附則第六條第一項の規定に基づき、水産物品品質表示基準を定める件（平成十二年農林水産省告示第百十六号）
- 八 加工食品品質表示基準第七條第一項及び生鮮食品品質表示基準第七條第一項の規定に基づき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七條第一項及び生鮮食品品質表示基準第七條第一項の農林水産大臣の定める基準を定める件（平成十二年農林水産省告示第百十七号）
- 九 トマト加工物品品質表示基準を定めた件（平成十二年農林水産省告示第百三十二号）
- 十 乾いたけいけ品質表示基準を定めた件（平成十二年農林水産省告示第百三十三号）
- 十一 にんじんジュース及びにんじんミックスジュース品質表示基準を定めた件（平成十二年農林水産省告示第百三十四号）
- 十二 ジャム類品質表示基準を定めた件（平成十二年農林水産省告示第百三十七号）
- 十三 乾めん類品質表示基準を定めた件（平成十二年農林水産省告示第百三十九号）
- 十四 マカロニ類品質表示基準を定めた件（平成十二年農林水産省告示第百四十三号）
- 十五 パン類品質表示基準を定めた件（平成十二年農林水産省告示第百四十四号）
- 十六 凍り豆腐品質表示基準を定めた件（平成十二年農林水産省告示第百四十五号）
- 十七 ハム類品質表示基準を定めた件（平成十二年農林水産省告示第百四十七号）
- 十八 プレスハム品質表示基準を定めた件（平成十二年農林水産省告示第百四十八号）
- 十九 混合プレスハム品質表示基準を定めた件（平成十二年農林水産省告示第百四十九号）
- 二十 ソーセージ品質表示基準を定めた件（平成十二年農林水産省告示第百五十八号）

- 二十一 混合ソーセージ品質表示基準を定めた件（平成十二年農林水産省告示第千六百五十一号）
- 二十二 ベーコン類品質表示基準を定めた件（平成十二年農林水産省告示第千六百五十二号）
- 二十三 畜産物缶詰及び畜産物瓶詰品質表示基準を定めた件（平成十二年農林水産省告示第千六百五十三号）
- 二十四 煮干魚類及び煮干魚類粉末品質表示基準を定めた件（平成十二年農林水産省告示第千六百五十五号）
- 二十五 魚肉ハム及び魚肉ソーセージ品質表示基準を定めた件（平成十二年農林水産省告示第千六百五十八号）
- 二十六 削りぶし品質表示基準を定めた件（平成十二年農林水産省告示第千六百五十九号）
- 二十七 うに加工物品品質表示基準を定めた件（平成十二年農林水産省告示第千六百六十号）
- 二十八 うにあえもの品質表示基準を定めた件（平成十二年農林水産省告示第千六百六十一号）
- 二十九 乾燥わかめ品質表示基準を定めた件（平成十二年農林水産省告示第千六百六十二号）
- 三十 塩蔵わかめ品質表示基準を定めた件（平成十二年農林水産省告示第千六百六十三号）
- 三十一 みそ品質表示基準を定めた件（平成十二年農林水産省告示第千六百六十四号）
- 三十二 ウスターソース類品質表示基準を定めた件（平成十二年農林水産省告示第千六百六十六号）
- 三十三 ドレッシング及びびとドレッシングタイプ調味料品質表示基準を定めた件（平成十二年農林水産省告示第千六百六十七号）
- 三十四 食酢品質表示基準を定めた件（平成十二年農林水産省告示第千六百六十八号）
- 三十五 風味調味料品質表示基準を定めた件（平成十二年農林水産省告示第千六百六十九号）
- 三十六 めん類等用つゆ品質表示基準を定めた件（平成十二年農林水産省告示第千六百七十号）
- 三十七 乾燥スープ品質表示基準を定めた件（平成十二年農林水産省告示第千六百七十一号）
- 三十八 食用植物油脂品質表示基準を定めた件（平成十二年農林水産省告示第千六百七十二号）
- 三十九 マーガリン類品質表示基準を定めた件（平成十二年農林水産省告示第千六百七十五号）
- 四十 調理冷凍食品品質表示基準を定めた件（平成十二年農林水産省告示第千六百七十六号）
- 四十一 チルドハンバーグステーキ品質表示基準を定めた件（平成十二年農林水産省告示第千六百七十七号）

別表第一（第二条関係）

- 1 麦類
精麦
- 2 粉類
米粉、小麦粉、雑穀粉、豆粉、いも粉、調整製粉、その他の粉類
- 3 でん粉
小麦でん粉、とうもろこしでん粉、甘しょでん粉、ばれいしょ馬鈴薯でん粉、タピオカでん粉、サゴでん粉、その他のでん粉
- 4 野菜加工品
野菜缶・瓶詰、トマト加工品、きのこと類加工品、塩蔵野菜（漬物を除く。）、野菜漬物、野菜冷凍食品、乾燥野菜、野菜つくだけ煮、その他の野菜加工品
- 5 果実加工品
果実缶・瓶詰、ジャム・マーマレード及び果実バター、果実漬物、乾燥果実、果実冷凍食品、その他の果実加工品
- 6 茶、コーヒー及びココアの調製品
茶、コーヒー製品、ココア製品
- 7 香辛料
ブラックペッパー、ホワイトペッパー、レッドペッパー、シナモン（桂皮）、クロール（丁子）、ナツメグ（肉ずく）、サフラン、ローレル（月桂葉）、パプリカ、オールスパイス（百味こしょう）、さんしょう、カレー粉、からし粉、わさび粉、しょうが、その他の香辛料
- 8 めん・パン類
めん類、パン類
- 9 穀類加工品
アルファアール化穀類、米加工品、オートミール、パン粉、ふ、麦茶、その他の穀類加工品
- 10 菓子類
ビスケット類、焼き菓子、米菓、油菓子、和生菓子、洋生菓子、半生菓子、和干菓子、キャンデー類、チョコレート類、チューインガム、砂糖漬菓子、スナック菓子、冷菓、その他の菓子類
- 11 豆類の調製品
あん、煮豆、豆腐・油揚げ類、ゆば、凍り豆腐、納豆、きなこ、ピーナッツ製品、いり豆類、その他の豆類の調製品
- 12 砂糖類
砂糖、糖みつ、糖類
- 13 その他の農産加工品
こんにやく、その他1から12に掲げるものに分類されない農産加工食品
- 14 食肉製品
加工食肉製品、鳥獣肉の缶・瓶詰、加工鳥獣肉冷凍食品、その他の食肉製品

- 15 酪農製品
牛乳、加工乳、乳飲料、練乳及び濃縮乳、粉乳、はっ酵乳及び乳酸菌飲料、バター、チーズ、アイスクリーム類、その他の酪農製品
- 16 加工卵製品
鶏卵の加工製品、その他の加工卵製品
- 17 その他の畜産加工品
はちみつ、その他14から16に分類されない畜産加工食品
- 18 加工魚介類
素干魚介類、塩干魚介類、煮干魚介類、塩蔵魚介類、缶詰魚介類、加工水産物冷凍食品、練り製品、その他の加工魚介類
- 19 加工海藻類
こんぶ、こんぶ加工品、干のり、のり加工品、干わかめ類、干ひじき、干あらめ、寒天、その他の加工海藻類
- 20 その他の水産加工食品
その他18及び19に分類されない水産加工食品
- 21 調味料及びスープ
食塩、みそ、しょうゆ、ソース、食酢、調味料関連製品、スープ、その他の調味料及びスープ
- 22 食用油脂
食用植物油脂、食用動物油脂、食用加工油脂
- 23 調理食品
調理冷凍食品、チルド食品、レトルトパウチ食品、弁当、そうざい、その他の調理食品
- 24 その他の加工食品
イースト、植物性たんぱくたんぱく及び調味植物性たんぱくたんぱく、麦芽及び麦芽抽出物並びに麦芽シロップ、粉末ジュース、その他21から23に分類されない加工食品
- 25 飲料等
飲料水、清涼飲料、酒類、氷、その他の飲料

別表第二（第二条関係）

1 農産物（きのこ類、山菜類及びたけのこを含む。）

(1) 米穀（収穫後調整、選別、水洗い等を行ったもの、単に切断したものと及び精麦又は雑穀を混合したものを含む。）

玄米、精米

(2) 麦類（収穫後調整、選別、水洗い等を行ったものと及び単に切断したものを含む。）

大麦、はだか麦、小麦、ライ麦、えん麦

(3) 雑穀（収穫後調整、選別、水洗い等を行ったものと及び単に切断したものを含む。）

とうもろこし、あわ、ひえ、そば、きび、もろこし、はとむぎ、その他の雑穀

(4) 豆類（収穫後調整、選別、水洗い等を行ったものと及び単に切断したものを含む、未成熟のものを除く。）

大豆、小豆、いんげん、えんどう、ささげ、そら豆、緑豆、落花生、その他の豆類

(5) 野菜（収穫後調整、選別、水洗い等を行ったもの、単に切断したものと及び単に凍結させたものを含む。）

根菜類、葉菜類、果菜類、香辛野菜及びつまもの類、きのこ類、山菜類、果实的野菜、その他の野菜

(6) 果実（収穫後調整、選別、水洗い等を行ったもの、単に切断したものと及び単に凍結させたものを含む。）

かんきつ類、仁果類、核果類、しょう果類、殻果類、熱帯性及び亜熱帯性果実、その他の果実

(7) その他の農産食品（収穫後調整、選別、水洗い等を行ったもの、単に切断したものと及び単に冷凍したものを含む。）

糖料作物、こんにやくいも、未加工飲料作物、香辛料原材料、他に分類されない農産食品

2 畜産物

(1) 食肉（単に切断、薄切り等したものと並びに単に冷蔵及び凍結させたものを含む。）

牛肉、豚肉及びいのしし肉、馬肉、めん羊肉、山羊肉、うさぎ肉、家きん肉、その他の肉類

(2) 乳

生乳、生山羊乳、その他の乳

(3) 食用鳥卵（殻付きのものに限る。）

鶏卵、アヒルの卵、うずらの卵、その他の食用鳥卵

(4) その他の畜産食品（単に切断、薄切り等したものと並びに単に冷蔵及び凍結させたものを含む。）

3 水産物（ラウンド、むき身、単に凍結させたもの、並びに生きたものを除く。）、むき身、単に凍結させたもの、並びに生きたものを含む。）

(1) 魚類

淡水産魚類、さく河性さけ・ます類、にしん・いわし類、かつお・まぐろ・さば類、あじ・ぶり・しいら類、たら類、かれい・ひらめ類、すずき・たい・にべ類、その他の魚類

(2) 貝類

しじみ・たにし類、かき類、いたやがい類、あかがい・もがい類、はまぐり・あさり類、ばかがい類、あわび類、さざえ類、その他の貝類

(3) 水産動物類

いか類、たこ類、えび類、いせえび・うちわえび・ざりがに類、かに類、その他の甲かくだい類、うに・なまこ類、かめ類、その他の水産動物類

(4) 海産ほ乳動物類

鯨、いるか、その他の海産ほ乳動物類

(5) 海藻類

こんぶ類、わかめ類、のり類、あおさ類、寒天原草類、その他の海藻類

別表第三 (第二条関係)

| 食品 | 用語 | 定義 |
|------------|----------------------|---|
| 農産物及び農産物瓶詰 | 農産物缶詰又は農産物瓶詰 | 農産物又はその加工品（調味したもの及びフルーツみつ豆に配合する場合の寒天を含む。）に充てん液を加え又は加えないで、缶又は瓶に密封し、加熱殺菌したもの（固形トマト及び農産物漬物に該当しないものに限る。）をいう。 |
| | たけのこ缶詰又はたけのこ瓶詰 | 農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、たけのこ（もうそうちく（Phyllostachys Pubescens Mazel）の生鮮なだけのことをいう。以下この表及び別表第 <u>十九</u> の農産物缶詰及び農産物瓶詰の項において同じ。）で、節間が短く、かつ、形状が全形等のものを詰めたものをいう。 |
| | アスパラガス缶詰又はアスパラガス瓶詰 | 農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、アスパラガス（Asparagus officinalis L.に属する品種の生鮮な又は凍結させ 冷凍 したどん茎をいう。以下この表、別表第四、別表第 <u>十九</u> 及び別表第 <u>二十</u> の農産物缶詰及び農産物瓶詰の項において同じ。）で、形状がロングスピアー等のものを詰めたものをいう。 |
| | スイートコーン缶詰又はスイートコーン瓶詰 | 農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、スイートコーン（Zea Mays L.に属する品種の生鮮な若しくは凍結させ 冷凍 した果粒又はこれらをクリーム状としたものをいう。以下この表、別表第四及び別表第 <u>十九</u> の農産物缶詰及び農産物瓶詰の項において同じ。）を詰めたものをいう。 |
| | グリーンピース缶詰又はグリーンピース瓶詰 | 農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、えんどう（Pisum sativum L.（Macrocarpum亜種を除く。）の生鮮な若しくは凍結させ 冷凍 した種実又はその完熟種実を乾燥したものを水で戻したものをいう。以下別表第四の農産物缶詰及び農産物瓶詰の項において同じ。）を詰めたものをいう。 |
| | あずき又はあずき瓶詰 | 農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、小豆（Phaseolus angularis Wightに属するものをいう。）の完熟種実を乾燥したものを水で戻したものを詰めたものをいう。 |
| | 大豆缶詰又は大豆瓶詰 | 農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、大豆（Glycine max Merr.に属するものをいう。）の完熟種実を乾燥したものを水で戻したものを詰めたものをいう。 |
| | マッシュルーム缶詰又はマッシュルーム瓶詰 | 農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、マッシュルーム（Agaricus (Psalliota) 属に属するAgaricus bisporus等の栽培品種の |

| | |
|------------------|--|
| はマッシュルーム瓶詰 | 生鮮な又は塩蔵した子実体をいう。以下この表、別表第四及び別表第 <u>十九</u> の農産物缶詰及び農産物瓶詰の項において同じ。）で、石付部を除去したものを詰めたものをいう。 |
| えのきたけ缶詰又はえのきたけ瓶詰 | 農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、えのきたけ（Flammulina Velutipes Singの生鮮な子実体をいう。以下別表第 <u>十九</u> の農産物缶詰及び農産物瓶詰の項において同じ。）で、石付部を除去したものを詰めたものをいう。 |
| なめこ缶詰又はなめこ瓶詰 | 農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、なめこ（Pholiota Nameko S.ITO et IMAIの生鮮な子実体をいう。以下この表、別表第四及び別表第 <u>十九</u> の農産物缶詰及び農産物瓶詰の項において同じ。）で、石付部を除去したものを詰めたものをいう。 |
| みかん缶詰又はみかん瓶詰 | 次に掲げるものをいう。 一 農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、みかん（Citrus reticulata Blancoに属するかんきつ類の完熟した果実をいう。以下この表、別表第四及び別表第 <u>十九</u> の農産物缶詰及び農産物瓶詰の項において同じ。）の果粒状又はさのう状の果肉を詰めたもの 二 農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、みかんの果皮を除去した全形のものを詰めたもの |
| もも缶詰又はもも瓶詰 | 次に掲げるものをいう。 一 農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、もも（Prunus Persica L.に属する核果類（ネクタリン種を除く。）の完熟した果実をいう。以下この表、別表第四及び別表第 <u>十九</u> の農産物缶詰及び農産物瓶詰の項において同じ。）の二つ割り等の形状の果肉を詰めたもの 二 農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、ももの果皮を除去した全形のものを詰めたもの |
| なし缶詰又はなし瓶詰 | 次に掲げるものをいう。 一 農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、洋なし（Pyrus communitis L.又はPyrus sinensis L.に属する仁果類の完熟した果実をいう。以下この表、別表第四及び別表第 <u>十九</u> の農産物缶詰及び農産物瓶詰の項において同じ。）及び和なし（Pyrus serotina Rehderに属する仁果類の完熟した果実をいう。以下この表、別表第四及び別表第 <u>十九</u> の農産物缶詰及び農産物瓶詰の項において同じ。）の二つ割 |

| | |
|---------------------|---|
| パイナップル缶詰又はパイナップル瓶詰 | り等の形状の果肉を詰めたもの 二 農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、洋なし及びひ和なしの果皮を除去し、又は除去しない全形のもの詰めたもの 農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、パイナップル (Ananas Comosus)に属する完熟した果実をいう。以下この表、別表第 <u>十九</u> 条及び別表第 <u>二十</u> 条の農産物缶詰及び農産物瓶詰の項において同じ。)の全形又は輪切り等の形状の果肉を詰めたものをいう。 |
| くり缶詰又はくり瓶詰 | 農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、くり (Castanea sativa-sieb et Zacc.又はCastanea sativa MILLER)に属する完熟した果実をいう。以下別表第四及び別表第 <u>十九</u> 条の農産物缶詰及び農産物瓶詰の項において同じ。)の外皮を除去したものを詰めたものをいう。 |
| アップルソース瓶詰 | 農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、りんご (Malus domestica Borkhausen)に属する仁果類の完熟した果実をいう。以下の表及び別表第 <u>十九</u> 条の農産物缶詰及び農産物瓶詰の項において同じ。)の果肉を破碎し、適度な粘ちゅう度を有するよう調製したものを詰めたものをいう。 |
| 混合農産物缶詰又は混合農産物瓶詰 | 農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、二種類以上の農産物を配合したもの詰めたものをいう。 |
| フルーツ缶詰又はフルーツ缶詰 | 混合農産物缶詰又は混合農産物瓶詰のうち、次に掲げる果実を含む四種類以上の果実を配合したものを詰めたものをいう。 一 黄もも 二 洋なし 三 パイナップル 四 ぶどう又はさくらんぼ |
| フルーツ豆缶詰又はフルーツみょう豆瓶詰 | 混合農産物缶詰又は混合農産物瓶詰のうち、次に掲げるものをいう。 一 三種類以上の果実に赤えんどう及びびさいの目に切った寒天を配合したものを糖液とともに詰めたもの 二 一にあん、蜜等を添付したもの |
| ホワイト | アスパラガス缶詰又はアスパラガス瓶詰のうち、白色若しくは |

| | |
|---------------|--|
| ホワイト・グリーン・アップ | は乳白色のどん茎を詰めたもの又は白色若しくは乳白色のどん茎と頭部が黄緑色、淡緑色、緑色若しくは青色に帯色したどん茎を詰めたものであって、頭部が帯色したどん茎が全個体の二十パーセントを超えないものをいう。 アスパラガス缶詰又はアスパラガス瓶詰のうち、ロングスピア、スピアー又はチップを詰めたものであって、頭部及びこれに続く茎の部分が黄緑色、淡緑色、緑色若しくは青色に帯色したどん茎に、白色若しくは乳白色のどん茎を加え又は加えないものであり、各個体の長さの二分の一以上の部分が帯色したどん茎が全個体の二十五パーセントを超えないものをいう。 |
| グリーン | アスパラガス缶詰又はアスパラガス瓶詰のうち、緑色、淡緑色若しくは黄緑色のどん茎を詰めたもの又は緑色、淡緑色若しくは黄緑色のどん茎と基部からその長さの二分の一を超えない程度の部分が白色若しくは乳白色のどん茎を詰めたものであって、基部からその長さの二分の一を超えない程度の部分が白色若しくは乳白色のどん茎が全個体の二十パーセントを超えないものをいう。 |
| 全形 | 農産物 (アスパラガス、マッシュルーム及びなめこを除く。)の皮又は果皮を除去し、又は除去しない原形又はほぼ原形のものを用いる。ただし、たけのこにあっては皮及び根元の硬い部分を除去したものであり、かつ、節間が著しく長くなくないもの、パイナップルにあっては果皮及び果しんを除去した円筒状の果肉、びわにあっては果皮及び果核を除去したほぼ原形の果肉をいう。 |
| つばみ | なめこで、かさの周縁が軸部に対し巻き込んでおり、菌膜がほとんど目立たないものをいう。 |
| ホール | マッシュルームで、かさが開いていないものであり、茎を菌膜底部から測定してかさの直径を超えない長さに切断したものをいう。 |
| ボタン | マッシュルームで、かさが開いていないものであり、茎を菌膜底部から測定して五ミリメートルを超えない長さに切断したものをいう。 |
| 開き | なめこで、かさの周縁が軸部に対し巻き込んでいないもの又はマッシュルームで、かさが開いているものであり、かさの |

| | |
|----------|---|
| | 直径が四十ミリメートル以下で茎の長さが菌膜底部から測定してかかさの直径以下のものをいう。 |
| 全果粒 | みかん、グレープフルーツ等のかんきつの果粒状の果肉であって、じょうのうの原形がほぼ完全に保持されているものをいう。 |
| 身割れ | 次に掲げるものをいう。 一 みかん、グレープフルーツ等のかんきつの果粒状の果肉であって、じょうのうの原形の二分の一以上を保持しているもの（みかんには、直径二ミリメートルのワイヤードで作った十二ミリメートル平方のふるい目に残るものであって、全果粒以外のものを含む。） 二 パインアップルにあっては、輪切りを切断した果肉であって、大きさが均一でない弧状のもの |
| 小片 | 次に掲げるものをいう。 一 果実（みかんを除く。）の小さな果肉片であって、形及び大きさが不ぞろいのもの 二 みかんの果粒状の果肉片であって、直径二ミリメートルのワイヤードで作った八ミリメートル平方のふるい目に残り、かつ、全果粒及び身割れ以外のもの |
| じょうのう片 | みかんのじょうのう状の果肉片であって、直径二ミリメートルのワイヤードで作った八ミリメートル平方のふるい目を通するものをいう。 |
| ホールカーネル | スイートコーンの原形又はほぼ原形の果粒をいう。 |
| クリームスタイル | スイートコーンの原形若しくはほぼ原形の果粒又は果粒片にスイートコーンのクリーム成分及び水又はその他の充てん液を加えて粘ちゅう性のあるクリーム状にしたものをいう。 |
| ロングスピーアー | 頭部付きのアスパラガスのどん茎で、長さが十五センチメートル以上十八センチメートル未満のものをいう。 |
| スピアー | 頭部付きのアスパラガスのどん茎で、長さが九、五センチメートル以上十五センチメートル未満のものをいう。 |
| チップ | 頭部付きのアスパラガスのどん茎で、長さが四センチメートル以上九、五センチメートル未満のものをいう。 |
| 筒切り | れんこん等の全形を缶又は瓶の高さに適合するように軸方向に直角に切断したものをいう。 |

| | |
|----------|--|
| 傷 | たけのこの全形で、欠損しているものをいう。 |
| 先 | たけのこの全形を横に切断したもののうち、先端部のものをいう。 |
| 切 | たけのこの全形を切断したもので、二つ割り及び先以外のものをいう。 |
| 筒 | たけのこの皮及び根元の硬い部分を除去したもので、節間が著しく長いものをいう。 |
| 二つ割り | 次に掲げるものをいう。 一 たけのこの全形を縦に二つに切断したもの 二 果実の果皮及び果しん又は果核を除去したほぼ原形の果肉を二つに切断したもの（パインアップルにあっては、輪切りをほぼ二分の一に切断した半円状の果肉） |
| 四つ割り | 次に掲げるものをいう。 一 ホール又はボタンをほぼ四分したもの 二 果実の果皮及び果しん又は果核を除去したほぼ原形の果肉を四つに切断したもの（パインアップルにあっては、輪切りをほぼ四分の一に切断した扇状の果肉） |
| 乱切り | 全形を任意の形及び厚さに切断したものをいう。 |
| 千切り | 全形を細かく刻んだものをいう。 |
| 不定形 | 全形を不定形に破碎したものをいう。ただし、マッシュルームにあっては、かさ及び茎を不規則に切断したものをいう。 |
| 薄切り | 次に掲げるものをいう。 一 果実以外のものにあつては、全形を厚さ二ミリメートル以上八ミリメートル以下に切断したもの（マッシュルームのホール又はボタンにあっては、厚さ二ミリメートル以上八ミリメートル以下に軸に平行に切断したもの） 二 果実（パインアップルを除く。）にあっては、果皮及び果しん又は果核を除去したほぼ原形の果肉を六つ以上に薄く切断したもの |
| ランダムスライス | ホール又はボタンを任意の厚さに任意の方向に切断したものをいう。 |
| カット | 次に掲げるものをいう。 一 アスパラガスにあっては、どん茎を頭部を付け、又は付けしないで、長さ二センチメートル以上六センチメートル以下に切断したもの |

| | | | |
|---|---|---|--|
| トマト加工品 | トマト加工品 | トマトジュース | トマトジュース、トマトミックスジュース、トマトケチャップ、トマトソース、チリソース、トマト果汁飲料、固形トマト、トマトピューレー及びトマトペーストをいう。 |
| トマトジュース | トマトジュース | トマトジュース | 次に掲げるものをいう。 一 トマトを破砕して搾汁し、又は裏ごしし、皮、種子等を除去したもの（以下この表、別表第四、別表第 <u>19-16</u> 及び別表第 <u>21-16</u> のトマト加工品の項において「トマトの搾汁」という。）又はこれに食塩を加えたもの 二 濃縮トマトを希釈して搾汁の状態に戻したものを又はこれ |
| 果肉 | 果肉 | 果肉 | 果実の果皮及び果しん又は果核を除去したものをいう。ただし、かんきつにあつては、果皮、果しん、すじ、じょうのう膜及び種子を除去したものをいう。 果実の果皮及び果しん又は果核を除去したものをいう。ただし、一辺の長さがおおむね十四ミリメートル以下のものをいう。 果実の果皮及び果しん又は果核を除去したものをいう。ただし、かんきつにあつては、果皮、果しん、すじ、じょうのう膜及び種子を除去したものをいう。 |
| 立方形 | 立方形 | 立方形 | 果実の果肉をほぼ均一な大きさに切断した立方形状の果肉をいう。ただし、にあつては、一辺の長さがおおむね十四ミリメートル以下のものをいう。 |
| 角柱形 | 角柱形 | 角柱形 | パイニアップルの厚肉の輪切り（厚さが三十八ミリメートル以下のものに限る。）を角柱状に切断したものであつて、縦及び横の長さがおおむね十二ミリメートル以上のものをいう。 |
| 縦割り | 縦割り | 縦割り | パイニアップルの全形を、果軸と同一方向に、果軸を中心に切断した細長い形状の果肉であつて、長さがおおむね六十五ミリメートル以上のものをいう。 |
| くさび形 | くさび形 | くさび形 | パイニアップルの輪切りをほぼ均一な大きさに切断したくさび形状の果肉であつて厚さがおおむね八ミリメートル以上十三ミリメートル以下のものをいう。 |
| 輪切り | 輪切り | 輪切り | パイニアップルの全形又はりんごのほぼ原形の果肉を、果軸に対し直角に、均一な厚さに切断した環状の果肉をいう。 |
| カット・ヘット | カット・ヘット | カット・ヘット | アスパラガスのどん茎を、長さ二センチメートル以上六センチメートル以下に切断したものであつて、頭部のついたものが全個体の二十パーセント以上（どん茎を長さ三センチメートル以下に切断したものを語めたものにあつては十パーセント以上）含まれているものをいう。 |
| 二 果実以外のもの（アスパラガスを除く。）にあつては全形を一定の長さ又は厚さに切断したもの（筒切り、薄切り及び千切りを除く。） | 二 果実以外のもの（アスパラガスを除く。）にあつては全形を一定の長さ又は厚さに切断したもの（筒切り、薄切り及び千切りを除く。） | 二 果実以外のもの（アスパラガスを除く。）にあつては全形を一定の長さ又は厚さに切断したもの（筒切り、薄切り及び千切りを除く。） | 二 果実以外のもの（アスパラガスを除く。）にあつては全形を一定の長さ又は厚さに切断したもの（筒切り、薄切り及び千切りを除く。） |

| | | | |
|----------|----------|----------|--|
| トマトジュース | トマトジュース | トマトジュース | 次に掲げるものをいう。 一 トマトジュースを主原料とし、これに、セルリー、にんじんその他の野菜類を破砕して搾汁したものを又はこれを濃縮したものを希釈して搾汁の状態に戻したものを加えたもの 二 トマトジュースを主原料とするもので、一に食塩、香辛料、砂糖類、酸味料（かんきつ類の果汁を含む。）、調味料（アミノ酸等）等（野菜類（きこの類及び山菜類を含む。以下この表及び別表第四のトマト加工品の項において同じ。）以外の農畜水産物及び着色料を除く。）を加えたものに次に掲げるものをいう。 |
| トマトケチャップ | トマトケチャップ | トマトケチャップ | 次に掲げるものをいう。 一 濃縮トマトに食塩、香辛料、食酢、砂糖類及びたまねぎ又はにんにくを加えて調味したもので可溶性固形分が二十五パーセント以上のもの 二 一に酸味料（かんきつ類の果汁を含む。）、調味料（アミノ酸等）、糊料等（たまねぎ及びにんにく以外の農畜水産物並びに着色料を除く。）を加えたもので可溶性固形分が二十五パーセント以上のもの |
| トマトソース | トマトソース | トマトソース | 次に掲げるものをいう。 一 濃縮トマト又はこれを除去して刻んだトマトを加えたものに、食塩及び香辛料を加えて調味したもので可溶性固形分が八パーセント以上二十五パーセント未満のもの 二 一に食酢、砂糖類、食用油脂、酒類、たまねぎ、にんにく、マッシュルームその他の野菜類、酸味料（かんきつ類の果汁を含む。）、調味料（アミノ酸等）、糊料等（野菜類以外の農畜水産物を除く。）を加えたもので可溶性固形分が八パーセント以上二十五パーセント未満のもの |
| チリソース | チリソース | チリソース | 次に掲げるものをいう。 一 トマトを刻み、又は粗く砕き、種子の大部分を残したまま皮を除去した後濃縮したもの（固形状のものを除く。）に食塩、香辛料、食酢及び砂糖類を加えて調味したもので可溶性固形分が二十五パーセント以上のもの 二 一にたまねぎ、にんにく、ピーマン、セルリーその他の |

| | |
|----------|---|
| | 野菜類、酸味料（かんきつ類の果汁を含む。）、調味料（アミノ酸等）、カルシウム塩等（野菜類以外の農畜水産物及び着色料を除く。）を加えたもので可溶性固形分が二十五パーセント以上のもの |
| トマト果汁飲料 | 次に掲げるものうち、トマトの搾汁が五十パーセント以上のものをいう。 一 トマトの搾汁を希釈したもの 二 濃縮トマトを希釈してトマトの搾汁を希釈した状態となるもの 三 一又は二に食塩、砂糖類、香辛料等を加えたもの |
| 固形トマト | 全形若しくは立方形等の形状のトマトに充てん液を加え、又は加えないで加熱殺菌したものをいう。 |
| トマトピューレー | 次に掲げるものをいう。 一 濃縮トマトのうち、無塩可溶性固形分が二十四パーセント未満のもの 二 一にトマト固有の香味を変えない程度に少量の食塩、香辛料、たまねぎその他の野菜類、レモン又はpH調整剤を加えたもので無塩可溶性固形分が二十四パーセント未満のもの |
| トマトペースト | 次に掲げるものをいう。 一 濃縮トマトのうち、無塩可溶性固形分が二十四パーセント以上のもの 二 一にトマト固有の香味を変えない程度に少量の食塩、香辛料、たまねぎその他の野菜類、レモン又はpH調整剤を加えたもので無塩可溶性固形分が二十四パーセント以上のもの |
| トマト | 完熟した赤色の、又は赤味を帯びたトマト(Lycopersicon esculentum P.-Mill)の果実をいう。 |
| 濃縮トマト | トマトを破碎して搾汁し、又は裏ごしし、皮、種子等を除去した後濃縮したもの（粉末状及び固形状のものを除く。）で無塩可溶性固形分が八パーセント以上のもの |
| 充てん液 | 次に掲げるものをいう。 一 トマトジュース、トマトピューレー又はトマトペースト若しくはこれにセルリー、ピーマン、たまねぎ等の野菜類を細切したもの（野菜類の搾汁を含む。）を加えたもの |

| | |
|-------|--|
| | 二水 |
| 全形 | 一又は二に食塩、砂糖類、香辛料等（野菜類以外の農畜水産物及び着色料を除く。）を加えたもの 果皮を除去し、又は除去しないトマトのへた及び果しんの硬い部分を除去したものは原形又は原形のものを用いる。 全形をほぼ二分の一に切断したものをいう。 全形をほぼ四分の一に切断したものをいう。 全形をほぼ均一な厚さに切断した田形状のものをいう。 全形をほぼ均一な大きさに切断したくさび状のものをいう。 全形をほぼ均一な大きさに切断した立方形状のものをいう。 全形を不定形に破碎したものをいう。 しいたけ菌の子実体を乾燥したもので全形のもの、柄を除去したもので又は柄を除去し、若しくは除去しないでかさを薄切りしたものをいう。 乾しいたけのうち、かさが七分開きにならないうちに採取したしいたけ菌の子実体を使用したものをいう。 乾しいたけのうち、かさが七分開きになってから採取したしいたけ菌の子実体を使用したものをいう。 |
| 乾しいたけ | 原木栽培 おが屑にふすま、ぬか類、水等を混合してブロック状、円筒状等に固めた培地に種菌を植え付ける栽培方法をいう。 農産物（山菜、きのこ及び樹木の花、葉等を含む。以下農産物漬物の項において同じ。）を塩漬（塩漬の前後に行う砂糖類漬けを含む。）し、干し、若しくは湯煮したもの若しくはこれらの処理をしないもの又はこれに水産物（魚介類及び海藻類をいう。以下農産物漬物の項において同じ。）を脱塩、浸漬、塩漬け等の処理をしたもの若しくはしないものを加えたもの（水産物の使用量が農産物の使用量より少ないものに限る。）を塩、しょうゆ、アミノ酸液（大豆等の植物性たんぱく質を酸により処理したものをいう。以下農産物漬物の項において同じ。）、食酢、梅酢、ぬか類（米ぬか、ふすま、あわぬか等をいう。以下この表及び別表第四の農産物漬物の項において同じ。）、酒かす（みりんかすを含む。以下農産物漬物の項において同じ。）、みそ、こうじ、からし粉、もろみ若しくは赤とうがらし粉を用いたものに漬けたもの |
| 農産物漬物 | |

| | |
|------------|--|
| | (漬けることにより乳酸発酵又は熟成しないものを含む。)又はこれを干したものをいう。 |
| 農産物ぬか漬け類 | 次に掲げるものをいう。 一 農産物漬物のうち、ぬか類に砂糖類又は塩等を加えたもの(以下農産物漬物の項において「塩ぬか」という。)に漬けたもの 二 一を砂糖類、果汁、みりん、香辛料等又はこれらに削りぶし、こんぶ等を加えたものに漬けたもの 三 一を塩ぬかに砂糖類、果汁、みりん、香辛料等を加えたものに漬けたもの |
| たくあん漬 | 農産物ぬか漬け類のうち、干しあげ(天日干しで水分を除くこと。)又は塩押し(塩漬けにより水分を除くこと。)により脱水しただいこんを漬けたものをいう。 |
| 農産物しょうゆ漬け類 | 次に掲げるものをいう。 一 農産物漬物のうち、しょうゆ又はアミノ酸液に漬けたもの 二 農産物漬物のうち、しょうゆ又はアミノ酸液に砂糖類、みりん、香辛料等を加えたもの又はこれに削りぶし、こんぶ等を加えたものに漬けたもの |
| ふくじん漬 | 農産物しょうゆ漬け類のうち、だいこん、なす、うり、きゅうり、しょうが、なたまめ、れんこん、しそ、たけのこ、しいたけ若しくはとうがらしを細刻したもの又はしその実若しくはごまのうち五種類以上の原材料を主原料とし漬けたものをいう。 |
| 農産物かす漬け類 | 農産物漬物のうち、酒かす又はこれに砂糖類、みりん、香辛料等を加えたもの(以下この表及び別表第四の農産物漬物の項において「酒かす等」と総称する。)に漬けたものをいう。 |
| なら漬 | 農産物かす漬け類のうち、酒かす等を用いて漬けることにより、塩抜き又は調味したものを、仕上げかす(最終の漬けに用いる酒かす等をいう。)に漬けたものをいう。 |
| 刻みなら漬 | 農産物かす漬け類のうち、なら漬を細刻したものを酒かす等と練り合わせて漬けたものをいう。 |
| わさび漬 | 農産物かす漬け類のうち、わさびの根茎、葉柄等を細刻したものを酒かす等と練り合わせて漬けたものをいう。 |
| 山海漬 | 農産物かす漬け類のうち、農産物を細刻したものに水産物を |

| | |
|---------|--|
| | 加えたものを、酒かす等からし粉、粉わさび等を加えたものと練り合わせて漬けたものをいう。 |
| 農産物酢漬 | 次に掲げるものをいう。 一 農産物漬物のうち、食酢又は梅酢に漬けたもの 二 農産物漬物のうち、食酢又は梅酢に砂糖類、ワイン、香辛料等を加えたものに漬けたもの |
| らっきょう酢漬 | 農産物酢漬け類のうち、らっきょうを主原料とするものを漬けたものをいう。 |
| しょうが酢漬 | 農産物酢漬け類のうち、しょうがを主原料とするものを漬けたものをいう。 |
| 農産物塩漬 | 次に掲げるものをいう。 一 農産物漬物のうち、塩に漬けたもの 二 農産物漬物のうち、塩に砂糖類、食酢、梅酢、香辛料等を加えたもの又はこれに削りぶし、こんぶ等を加えたものに漬けたもの |
| 梅漬 | 農産物塩漬け類のうち、梅の果実を漬けたもの又はこれを梅酢若しくは梅酢に塩水を加えたものに漬けたもの(しその葉で巻いたものを含む。)をいう。 |
| 梅干し | 梅漬けを干したものをいう。 |
| 調味梅漬 | 梅漬けを砂糖類、食酢、梅酢、香辛料等又はこれらに削りぶし等を加えたものに漬けたもの(しその葉で巻いたものを含む。)をいう。 |
| 調味梅干し | 梅干しを砂糖類、食酢、梅酢、香辛料等若しくはこれらに削りぶし等を加えたものに漬けたもの又は調味梅漬けを干したものの(しその葉で巻いたものを含む。)をいう。 |
| 農産物みそ漬 | 農産物漬物のうち、みそ又はこれに砂糖類、みりん、香辛料等を加えたもの(以下別表第四の農産物漬物の項において「みそ等」と総称する。)に漬けたものをいう。 |
| 農産物からし漬 | 農産物漬物のうち、からし粉にからし油、粉わさび、砂糖類、みりん等を加えたものに漬けたものをいう。 |
| 農産物こうじ漬 | 農産物漬物のうち、こうじ又はこれに砂糖類、みりん、香辛料等を加えたものに漬けたもの又はこれにぶり、さけ等の水産物を加えて漬けたものをいう。 |
| べったら漬 | 農産物こうじ漬け類のうち、だいこんを漬けたものをいう。 |

| | |
|---------------|---|
| 農産物もちろみ漬け類 | 農産物漬物のうち、もろみ又はこれに砂糖類、しょうゆ等を加えたものに漬けたものをいう。 |
| 農産物赤とうがらし漬け類 | 農産物漬物のうち、赤とうがらし粉、赤とうがらし粉にんにくに、しょうが、にんにく以外のねぎ類若しくはだいこんを細刻、小切り若しくは破砕したものを加えたもの（以下農産物漬物の項において「赤とうがらし粉等」という。）又はこれらににんにく、しょうが、にんにく以外のねぎ類、だいこん以外の野菜、果実、ごま、ナッツ類、砂糖類、塩辛類、もち米粉、小麦粉等（以下農産物漬物の項において「赤とうがらし粉等以外の漬け原材料」という。）を加えたものに漬けたもの（赤とうがらし粉固有の色沢を有するものに限る。）をいう。 |
| はくさいイキムチ | 農産物赤とうがらし漬け類のうち、塩漬け、水洗及び水切りしたはくさいを主原料として、赤とうがらし粉等のうち、にんにく、しょうが、にんにく以外のねぎ類若しくはだいこんを使用したもの（ただし、にんにく、しょうが、にんにく以外のねぎ類のうち、二種類以上を使用したものに限る。次項において同じ。）又はこれに赤とうがらし粉等以外の漬け原材料を加えたものに漬けたものをいう。 |
| はくさい以外の農産物キムチ | 農産物赤とうがらし漬け類のうち、塩漬け、水洗及び水切りしたはくさい以外の農産物を主原料として、赤とうがらし粉等のうち、にんにく、しょうが、にんにく以外のねぎ類若しくはだいこんを使用したもの又はこれに赤とうがらし粉等以外の漬け原材料を加えたものに漬けたものをいう。 |
| 野菜冷凍食品 | 野菜に、選別、洗浄、不可食部分の除去、整形等の前処理及びブランチング（製品の変色等の変質を防ぐための軽い湯通し等の加工をいう。以下この項において同じ。）を行ったもの（ブランチングを行っていないものを混合したものを含む。）を凍結し、包装し、及び凍結したまま保持したものであって、簡便な調理をし、又はしないで食用に供されるものをいう。 |
| ジャム類 | 次に掲げるものをいう。 一 果実、野菜又は花弁（以下この表、別表第四及び別表第二十三のジャム類の項において「果実等」と総称する。）を砂糖類、糖アルコール又ははちみつとともにゼリ |

| | |
|-----------|---|
| 乾めん類 | 一化するようになるまで加熱したもの 二 一に酒類、かんきつ類の果汁、ゲル化剤、酸味料、香料等を加えたもの |
| ジャム | ジャム類のうち、マーマレード及びゼリー以外のものをいう。 |
| マーマレード | ジャム類のうち、かんきつ類の果実を原料としたもので、かんきつ類の果皮が認められるものをいう。 |
| ゼリー | ジャム類のうち、果実等の搾汁を原料としたものをいう。 |
| プレザーブスタイル | ジャムのうち、ベリー類（いちごを除く。）の果実を原料とするものにあつては全形の果実、いちごの果実を原料とするものにあつては全形又は二つ割りの果実、ベリー類以外の果実等を原料とするものにあつては五ミリメートル以上の厚さの果肉等の片を原料とし、その原形を保持するようにしたものをいう。 |
| 乾めん類 | 次に掲げるものをいう。 一 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 二 一に調味料、やくみ等を添付したもの |
| 干しそば | 乾めん類のうち、そば粉を使用したものをいう。 |
| 干しめん | 乾めん類のうち、干しそば以外のものをいう。 |
| 手延べ干しそば | 干しそばのうち、食用植物油、でん粉又は小麦粉を塗付してよりをかけながら順次引き延ばしてめんとし、乾燥したものであつて、製めん <small>かん</small> の工程において熟成が行われたものであり、かつ、小引き工程（かけば工程（よりをかけ、交ささせつつめん線を平行桿にかけること）をいう。）を経ためん線を引き延ばすことをいう。以下乾めん類の項において同じ。）又は門干し工程（乾燥用ハタを使用してめん線を引き延ばしてめんとし、乾燥することをいう。以下乾めん類の項において同じ。）においてめん線を引き延ばす行為を手作業により行つたものをいう。 |
| 手延べ干しめん | 干しめんのうち、食用植物油、でん粉又は小麦粉を塗付してよりをかけながら順次引き延ばしてめんとし、乾燥したものであつて、製めんの工程において熟成が行われたものであり、かつ、小引き工程又は門干し工程においてめん線を引き延ばす行為を手作業により行つたものをいう。 |
| 調味料 | 直接又は希釈して、めんにつけ汁、かけ汁等として液状又は |

| | |
|---------------------|--|
| 即席めん | ペースト状で使用されるものをいう。 ねぎ、のり、七味とうがらし等をいう。 食塩以外の原材料に占めるそば粉の重量の割合をいう。 |
| やくみ そば粉の配 合割合 | |
| 即席めん | 次に掲げるものをいう。 一 小麦粉又はそば粉を主原料とし、これに食塩又はかんすいその他めんの弾力性、粘性等を高めるもの等を加えて練り合わせた後、製めんしたもの（かんすいを用いて製めんしたものを除く。）のうち、成分でん粉がアルファ化されているものに限る。）のうち、添付調味料を添付したものを又は調味料で味付けしたものであって、簡便な調理操作により食用に供するもの（凍結させ 冷凍 したものと及び子ルド温度帯で保存するものを除く。） |
| 生タイプ即席めん | 二 一にかやくを添付したもので、めんを蒸し又はゆで、有機酸溶液中で処理した後に加熱殺菌したものをいう。 |
| 添付調味料 | 直接又は希釈して、めんのつけ汁、かけ汁等として液状又はペースト状で使用されるもの（香辛料等の微細な固形物を含む。）をいう。 |
| かやく | ねぎ、メンマ等の野菜加工品、もち等の穀類加工品、油揚げ等の豆類の調整品、チャーシュー等の畜産加工食品、わかめ、つみれ等の水産加工食品、てんぷら等、めん及び添付調味料以外のものをいう。 |
| マカロニ類 | デュラム小麦のセモリナ若しくは普通小麦粉又は強力小麦等のフリナ若しくは普通小麦粉に水を加え、これに卵、野菜等を加え又は加えないで練り合わせ、マカロニ類成形機から高圧で押し出した後、切断し、及び熟成乾燥したものをいう。 |
| パン類 | 次に掲げるものをいう。 一 小麦粉又はこれに穀粉類を加えたものを主原料とし、これにイーストを加えたもの又はこれらに水、食塩、ぶどう等の果実、野菜、卵及びその加工品、砂糖類、食用油脂、乳及び乳製品等を加えたものを練り合わせ、発酵させたもの（以下この表及び別表第四のパン類の項において「パン生地」という。）を焼いたものであって、水分が十パーセント以上のものをいう。 |

| | |
|------|--|
| 凍り豆 | 二 あん、クリーム、ジャム類、食用油脂等をパン生地で包み込み、若しくは折り込み、又はパン生地の上部に乗せたものを焼いたものであって、焼かれたパン生地の水分が十パーセント以上のもの 三 一にあん、ケーキ類、ジャム類、チョコレート、ナッツ、砂糖類、フラワーペースト類及びマーガリン類並びに食用油脂等をクリーム状に加工したものを詰め、若しくは挟み込み、又は塗布したもの 食パン パン類の項一又は二に規定するものうち、パン生地を食パン型（直方体又は円柱状の焼型をいう。）に入れて焼いたものをいう。 菓子パン パン類の項二に規定するものうち食パン以外のもの及び同項三に規定するものをいう。 その他のパン パン類の項一に規定するものであって、食パン以外のものをいう。 |
| 凍り豆腐 | 次に掲げるものをいう。 一 添加物以外の原材料として大豆（脱脂加工大豆及び粉末大豆を除く。）のみを原料とした豆腐を凍結し、熟成し、解凍し、脱水し、及び乾燥したものの（膨軟加工したものを含む。） 二 一のうちさいの目、細切りその他の形状に切断したものの、粉末にしたもの及び割れたもの 三 一及び二に調味料を添付したものをいう。 |
| ハム類 | 次に掲げるもの（食料缶詰、食料瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当しないものに限る。）をいう。 一 豚のものを骨付きのまま整形し、塩漬し、及びくん煙し、又はくん煙しないで乾燥したもの 二 一を湯煮し、又は蒸煮したもの 三 サイドベークのものを切り取り、骨付きのまま整形したもの 四 一、二又は三をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの 骨付きハム 次に掲げるもの（食料缶詰、食料瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当しないものに限る。）をいう。 一 豚のものを整形し、塩漬し、骨を抜き、ケーシング等で |

| | |
|---------|---|
| | <p>包装した後、くん煙し、及び湯煮し、及び湯煮し、若しくは蒸煮したものの又はくん煙しない、湯煮し、若しくは蒸煮したものの</p> <p>二 豚の肉をも肉を分割して整形し、塩漬し、ケーシング等で包装した後、くん煙し、及び湯煮し、若しくは蒸煮したものの又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したものの</p> <p>三 一又は二をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの</p> |
| ロースハム | <p>次に掲げるもの（食料缶詰、食料瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当しないものに限る。）をいう。</p> <p>一 豚のロース肉を整形し、塩漬し、ケーシング等で包装した後、くん煙し、及び湯煮し、若しくは蒸煮したものの又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したものの</p> <p>二 一をブロック、スライス又はその他の形状に切断したものの</p> |
| ショルダーハム | <p>次に掲げるもの（食料缶詰、食料瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当しないものに限る。）をいう。</p> <p>一 豚の肩肉を整形し、塩漬し、ケーシング等で包装した後、くん煙し、及び湯煮し、若しくは蒸煮したものの又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したものの</p> <p>二 一をブロック、スライス又はその他の形状に切断したものの</p> |
| ベリーハム | <p>次に掲げるもの（食料缶詰、食料瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当しないものに限る。）をいう。</p> <p>一 豚のばら肉を整形し、塩漬し、ケーシング等で包装した後、くん煙し、及び湯煮し、若しくは蒸煮したものの又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したものの</p> <p>二 一をブロック、スライス又はその他の形状に切断したものの</p> |
| ラックハム | <p>次に掲げるもの（食料缶詰、食料瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当しないものに限る。）をいう。</p> <p>一 豚の肩肉、ロース肉又はもも肉を整形し、塩漬し、ケーシング等で包装した後、低温でくん煙し、又はくん煙しないで乾燥したもの</p> <p>二 一をブロック、スライス又はその他の形状に切断したものの</p> |

| | |
|---------|--|
| プレスハム | <p>次に掲げるもの（食料缶詰、食料瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当しないものに限る。）をいう。</p> <p>一 肉塊を塩漬したものの又はこれにつなぎを加えたもの（つなぎの占める割合が二十パーセントを超えるものを除く。）に調味料及び香辛料で調味し、結着補強剤、酸化防止剤、保存料等を加え、又は加えないで混合し、ケーシングに充てんした後、くん煙し、及び湯煮し、若しくは蒸煮したものの又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したものの</p> <p>二 一をブロック、スライス又はその他の形状に切断したものの</p> |
| | <p>肉塊</p> |
| | <p>つなぎ</p> <p>畜肉、家兎肉若しくは家きん肉をひき肉したもの又はこれらにでん粉、小麦粉、コーンミール、植物性オリーブたんぱく、卵たんぱく、たんぱく、血液たんぱく、たんぱく等を加えたものを練り合わせたものをいう。</p> |
| 混合プレスハム | <p>次に掲げるもの（食料缶詰、食料瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当しないものに限る。）をいう。</p> <p>一 肉塊を塩漬したものの又はこれにつなぎを加えたもの（つなぎの占める割合が二十パーセントを超えるものを除く。）に調味料及び香辛料で調味し、結着補強剤、酸化防止剤、保存料等を加え、又は加えないで混合し、ケーシングに充てんした後、くん煙し、及び湯煮し、若しくは蒸煮したものの又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したものの（魚肉（鯨肉を含む。以下この項において同じ。）を含まないもの及び魚肉の肉に占める割合が五十パーセントを超えるものを除く。）</p> <p>二 一をブロック、スライス又はその他の形状に切断したものの</p> |
| | <p>肉塊</p> |
| | <p>つなぎ</p> <p>畜肉（豚肉、牛肉、馬肉、めん羊肉又は山羊肉をいう。以下次項において同じ。）又は家きん肉を切断したもので、十グラム以上のものをいう。</p> <p>畜肉、家兎肉若しくは家きん肉をひき肉したもの又はこれらにでん粉、小麦粉、コーンミール、植物性オリーブたんぱく、卵たんぱく、たんぱく、血液たんぱく、たんぱく等を加えたものを練り合わせたものをいう。</p> |

| | |
|-------|--|
| ソーセージ | 卵 を たんぱく、乳 を たんぱく、血液 を たんぱく等を加えたものを練り合わせたものという。 |
| ソーセージ | 次に掲げるもの（食料用語、食料瓶語及びレトルトパウチ食品に該当しないものに限る。）という。 一 家畜、家禽若しくは家兎の肉を塩漬し又は塩漬しないで、ひき肉したもの（以下この表、別表第四及び別表第二十二のソーセージの項において単に「原料畜肉類」という。）に、家畜、家禽若しくは家兎の臓器及び可食部分を塩漬し又は塩漬しないで、ひき肉し又はすりつぶしたものの（以下この表、別表第四及び別表第二十二のソーセージの項において単に「原料臓器類」という。）又は魚肉若しくは鯨肉を塩漬し又は塩漬しないで、ひき肉し又はすりつぶしたもの（魚肉及び鯨肉の原材料に占める重量の割合が十五パーセント未満であるものに限る。以下この表及び別表第四のソーセージの項において単に「原料魚肉類」という。）を加え又は加えないで、調味料及び香辛料で調味し、結着補強剤、酸化防止剤、保存料等を加え又は加えないで練り合わせたものをケージング等に充てんした後、くん煙し又はくん煙しないで加熱し又は乾燥したものの（原料畜肉類中家畜及び家禽の肉の重量が家兎の肉の重量を超え、かつ、原料畜肉類の重量が原料臓器類の重量を超えないものに限る。） 二 原料臓器類に、原料畜肉類（その重量が原料臓器類の重量を超えないものに限る。）若しくは原料魚肉類を加え又は加えないで、調味料及び香辛料で調味し、結着補強剤、酸化防止剤、保存料等を加え又は加えないで練り合わせたものをケージング等に充てんした後、くん煙し又はくん煙しないで加熱したものの 三 一又は二に、でん粉、小麦粉、コーンミール、植物性たんぱくたんぱく、乳 を たんぱく、その他の結着材料を加えたものであって、その原材料に占める重量の割合が十五パーセント以下であるもの 四 一、二又は三に、グリーンピース、ピーマン、にんじん等の野菜、米、麦等の穀粒、ベーコン、ハム等の肉製品、チーズ等の種ものを加えたものであって、原料畜肉類又は原 |

| | |
|--------------|---|
| | 料臓器類の原材料に占める重量の割合が五十パーセントを超えるもの |
| クックドソーセージ | 五 一、二、三又は四をブロック、スライス又はその他の形状に切断して包装したもの |
| 加圧加熱ソーセージ | ソーセージのうち、湯煮又は蒸煮により加熱したもの（セミドライソーセージ及び無塩漬ソーセージを除く。）という。 ソーセージのうち、摂氏二百度で四分間加圧加熱する方法又はこれと同程度の効力を有する方法により殺菌（以下別表第四のソーセージの項において「加圧加熱殺菌」という。）したものの（無塩漬ソーセージを除く。）という。 |
| セミドライソーセージ | ソーセージの項一又は三に規定するものうち、塩漬した原料畜肉類を使用し、かつ、原料臓器類（豚の脂肪層を除く。ドライソーセージの項において同じ。）及び原料魚肉類を加えないものであり、湯煮若しくは蒸煮により加熱し又は加熱しないで、乾燥したものであって水分が五十五パーセント以下のもの（ドライソーセージを除く。）という。 |
| ドライソーセージ | ソーセージの項一又は三に規定するものうち、塩漬した原料畜肉類を使用し、かつ、原料臓器類及び原料魚肉類を加えないものであり、加熱しないで乾燥したものであって水分が三十五パーセント以下のものという。 |
| 無塩漬ソーセージ | ソーセージのうち、使用する原料畜肉類、原料臓器類又は原料魚肉類を塩漬していないものという。 |
| ポロニアソーセージ | ソーセージの項一又は三に規定するものうち、牛腸を使用したもの又は製品の太さが三十六ミリメートル以上のもの（豚腸を使用したもの及び羊腸を使用したものを除く。）をいう。 |
| フランクフルトソーセージ | ソーセージの項一又は三に規定するものうち、豚腸を使用したもの又は製品の太さが二十ミリメートル以上三十六ミリメートル未満のもの（牛腸を使用したもの及び羊腸を使用したものを除く。）をいう。 |
| ワインナーソーセージ | ソーセージの項一又は三に規定するものうち、羊腸を使用したもの又は製品の太さが二十ミリメートル未満のもの（牛腸を使用したもの及び豚腸を使用したものを除く。）をいう。 |
| リオナソーセージ | ソーセージの項四に規定するものうち、原料臓器類（豚の脂肪層を除く。）及び原料魚肉類を加えていないものをいう。 |

| | |
|-------------------------|--|
| | 肉等（以下別表第四の魚肉ハム及び魚肉ソーセージの項において「種もの」と総称する。）を加えて混ぜ合わせたものをケーシングに充てんし、加熱したもの |
| ハンバーグ 風特種魚肉 ソーセージ | 二 一をブロックに切断し、又は薄切りして包装したものを特種魚肉ソーセージのうち、練合わせ魚肉に、荒びき肉及び玉ねぎを加えたもの又はこれににんにくじんその他の野菜類、パン粉等を加えたものを混ぜ合わせたものであって、油焼き等の調理後、ハンバーグ類似の香味及び食感を有するものをいう。 |
| 肉片 | 肉を切断したものを又はこれを肉塊状に加工したものを（肉をすりつぶしたものを肉塊状に加工したものを含む。）であって、おおむね五グラム以上のものをいう。 |
| つなぎ | 魚肉をひき肉したもの、魚肉をすり身にしたもの若しくは食肉をひき肉したものを又はこれにでん粉、卵白、粉末状植物性 発酵たんぱく 等を加えたものを練り合わせたものをいう。 |
| ケーシング | 次に掲げるものを使用した皮又は包装をいう。 一 牛腸、豚腸、羊腸、胃又は食道 二 コラーゲンフィラム又はセルローズフィラム 三 気密性、耐熱性、耐水性、耐油性等の性質を有する合成フィラム |
| 削りぶし | 次に掲げるものをいう。 一 かつお、さば、まぐろ等の魚類について、その頭、内臓等を除去し、煮熟によって 発酵たんぱく を凝固させた後冷却し、水分が二十六パーセント以下になるようによく乾燥したもの（以下この表、別表第四、別表 第十九 及び別表 第三十三 及び別表 第三十三 の削りぶしの項において「ふし」という。）又はふし（かつおにあつては、表面を削ったもの）に二番かび以上のかび付けをしたもの（以下別表第四、別表 第十九 及び別表 第三十三 の削りぶしの項において「かれぶし」という。）を削ったもの |
| 削りぶし | 二 いわし、あじ等の魚類を煮熟によって 発酵たんぱく を凝固させた後乾燥したもの（以下別表第四、別表 第十九 及び別表 第三十三 の削りぶしの項において「煮干し」という。）又はこれらの魚類を煮熟によって 発酵たんぱく を凝固させた後 発酵たんぱく を凝固させた後圧搾して魚油を除去し乾 |

| | |
|--------|--|
| | 乾燥したもの（以下別表第四、別表 第十九 、別表 第二十一 及び別表 第三十三 の削りぶしの項において「圧搾干し」という。）を削ったもの |
| 薄削り | 三 一及び二を混合したものを削りぶしのうち厚さ〇.二ミリメートル以下の片状に削ったものをいう。 |
| 厚削り | 削りぶしのうち厚さ〇.二ミリメートルを超える片状に削ったものをいう。 |
| 糸削り | 削りぶしのうち糸状又はひも状に削ったものをいう。 |
| 薄片 | 薄削りを破碎したものをいう。 |
| 削り粉 | 削りぶしのうち日本工業規格Z八八〇一一（二〇〇六）に規定する目開き二ミリメートルの試験用ふるいを通過するものをいう。 |
| 粒うに | うにの生殖巣に食塩を加えたもの（以下この表、別表第四、別表 第十九 、別表 第二十一 及び別表 第三十三 のうに加工品の項において「塩うに」という。）又はこれにエチルアルコール、砂糖、でん粉、酒かす、調味料（アミノ酸等）等（以下うに加工品の項において「エチルアルコール等」と総称する。）を加えたものであって、塩うに含有率が六十パーセント以上のものをいう。 |
| 練りうに | 塩うに又はこれにエチルアルコール等を加えたものを練りつぶしたものであって、塩うに含有率が六十五パーセント以上のものをいう。 |
| 混合うに | 塩うににエチルアルコール等を加えたもの又はこれを練りつぶしたものであって、塩うに含有率が五十パーセント以上六十五パーセント未満のものをいう。 |
| うに | 次に掲げる科に属するうにをいう。 一 おおばふんうに科 (Strongylocentrotidae) 二 ながうに科 (Echinometridae) 三 らっぱうに科 (Toxopneustidae) |
| 塩うに含有率 | 次の算式により算出した百分比をいう。 使用する塩うにの重量 (g) × 使用する塩うにの固乾物含有率 (%) ÷ 塩うにの基準の固乾物含有率 (%) × 1 ÷ 製品の内容量 (g) × 100 塩うにの基準の固乾物含有率 = 三十五パーセント |

| | |
|--------|---|
| うにあえもの | (注) 固乾物含有率は、試料約3グラムを量り取り、摂氏百五度で五時間乾燥した後ひょう量し、試料重量に対する乾燥後の重量の百分比とする。 |
| うにあえもの | 粒うに、練りうに又は混合うにに、くらげ、いか、かずのこ、あわび、しいたけ等を加えて混ぜ合わせたものであって、塩うに含有率が十五パーセント以上のものをいう。 |
| 粒うに | うにの生殖巢に食塩を加えたもの（以下この表及び別表第 <u>十一</u> 条のうにあえもの項において「塩うに」という。）又はこれにエチルアルコール、砂糖、でん粉、酒かす、調味料（アミノ酸等）等（以下うにあえもの項において「エチルアルコール等」と総称する。）を加えたものであって、塩うに含有率が六十五パーセント以上のものをいう。 |
| 練りうに | 塩うに又はこれにエチルアルコール等を加えたものを練りつぶしたものであって、塩うに含有率が六十五パーセント以上のものをいう。 |
| 混合うに | 塩うににエチルアルコール等を加えたもの又はこれを練りつぶしたものであって、塩うに含有率が五十パーセント以上六十五パーセント未満のものをいう。 |
| うに | 次に掲げる科に属するうにをいう。 一 おおぶんに科 (Strongylocentrotidae) 二 ながうに科 (Echinometridae) 三 ちらっばうに科 (Toxopneustidae) |
| 塩うに含有率 | 次の算式により算出した百分比をいう。 使用する塩うにの重量 (g) × 使用する塩うにの固乾物含有率 (%) ÷ 塩うにの基準の固乾物含有率 (%) × 1 ÷ 製品の内容量 (g) × 100 塩うにの基準の固乾物含有率 = 三十五パーセント (注) 固乾物含有率は、試料約3グラムを量り取り、摂氏百五度で五時間乾燥した後ひょう量し、試料重量に対する乾燥後の重量の百分比とする。 |
| うなぎ加工品 | うなぎ（ウナギ属に属するものをいう。）を開き、これを焼き若しくは蒸したもので又はこれにしょうゆ、みりん等の調味液を付けた後、焼いたもの（これらを細切したものを除く。）をいう。 |
| 乾燥わかめ | 次に掲げるものをいう。 |

| | |
|----------|---|
| かめ | 一 わかめ（ワカメ属をいう。以下この表、別表第四及び別表第 <u>二十三</u> 条の乾燥わかめの項において同じ。）を水（海水を含む。）で洗浄したもの又はこれを湯通したものを乾燥したもの 二 湯通し塩蔵わかめ（この表の塩蔵わかめの項に規定する湯通し塩蔵わかめをいう。以下別表第四の乾燥わかめの項において同じ。）を十分に塩抜きしたものを乾燥したもの 乾燥わかめのうち灰ぼしわかめ、もみわかめ及び板わかめを除いたものをいう。 乾燥わかめのうち、わかめにシダ灰等を塗布したものを又はこれを水で洗浄して当該シダ灰等を除去したものを乾燥したもの 乾燥わかめのうち、わかめを繰り返してもみ、かつ、乾燥したもの 乾燥わかめのうち、わかめを板、すだれ等の上で平面状に整形して乾燥したものをいう。 次に掲げるものをいう。 |
| 塩蔵わかめ | 一 わかめ（ワカメ属をいう。以下この表、別表第四及び別表第 <u>二十三</u> 条の塩蔵わかめの項において同じ。）又は乾燥わかめ（この表の乾燥わかめの項に規定する乾燥わかめをいう。以下別表第四及び別表第 <u>二十三</u> 条の塩蔵わかめの項において同じ。）を水で戻したものに食塩を加えて脱水したもの 二 一に食塩を加えたもの |
| 湯通し塩蔵わかめ | 次に掲げるものをいう。 一 わかめを湯通しし、速やかに水（海水を含む。）で冷却したものに食塩を加えて脱水したもの 二 一に食塩を加えたもの |
| みそ | 次に掲げるものであって、半固体状のものをいう。 一 大豆若しくは大豆及び米、麦等の穀類を蒸煮したものに、米、麦等の穀類を蒸煮してこうじ菌を培養したものを加えたもの又は大豆を蒸煮してこうじ菌を培養したものを若しくはこれに米、麦等の穀類を蒸煮したものを加えたものに食塩を混合し、これを発酵させ、及び熟成させたもの 二 一に砂糖類（砂糖、糖みつ及び糖類をいう。）、風味原料 |

| | |
|------|--|
| しょうゆ | <p>(かつおぶし、煮干魚類、こんぶ等の粉末又は抽出濃縮物、魚醬油、たんぱく加水分解物、酵母エキスその他これらに類する食品をいう。以下別表第四のみその項において同じ。)等を加えたもの</p> |
| 米みそ | <p>みそのうち、大豆(脱脂加工大豆を除く。以下みその項において同じ。)を蒸煮したものに、米を蒸煮してこうじ菌を培養したもの(以下みその項において「米こうじ」という。)を加えたものに食塩を混合したものをいう。</p> |
| 麦みそ | <p>みそのうち、大豆を蒸煮したものに、大麦又ははだか麦を蒸煮してこうじ菌を培養したもの(以下みその項において「麦こうじ」という。)を加えたものに食塩を混合したものをいう。</p> |
| 豆みそ | <p>みそのうち、大豆を蒸煮してこうじ菌を培養したもの(以下みその項において「豆こうじ」という。)に食塩を混合したものをいう。</p> |
| 調査みそ | <p>みそのうち、米みそ、麦みそ又は豆みそを混合したもの、米こうじに麦こうじ又は豆こうじを混合したものを混合したもの等米みそ、麦みそ及び豆みそ以外のものをいう。</p> |
| しょうゆ | <p>次に掲げるもの(これらに砂糖類(砂糖、糖みつ及び糖類をいう。)、アルコール等を補助的に加えたものを含む。)をいう。</p> <p>一 大豆(脱脂加工大豆を含む。以下この表及び別表第四のしょうゆの項において同じ。)若しくは大豆及び麦、米等の穀類(これに小麦グルテンを加えたものを含む。)を蒸煮その他の方法で処理して、こうじ菌を培養したもの(以下しょうゆの項において「しょうゆこうじ」という。)又はしょうゆこうじに米を蒸し、若しくは膨化したもの若しくはこれをこうじ菌により糖化したものを加えたものに食塩水又は生揚げを加えたもの(以下しょうゆの項において「もろみ」という。)を発酵させ、及び熟成させて得られた清澄な液体調味料(製造工程においてセルラーゼ等の酵素(たんぱく質たんぱく質)を主成分とする物質による混濁を防止する目的で生揚げの加熱処理時に使用されるものに限る。)を補助的に使用したものを含む。以下別表第四及び</p> |

| | |
|-----------|---|
| こいくちしょうゆ | <p>別表第二十三のしょうゆの項において「本醸造方式によるもの」という。</p> <p>二 もろみにアミノ酸液(大豆等の植物性たんぱく質たんぱく質を酸により処理したもの)。以下この表及び別表第四のしょうゆの項において同じ。)、酵素分解調味液(大豆等の植物性たんぱく質たんぱく質をたんぱく質たんぱく質分解酵素により処理したもの)。以下この表及び別表第四のしょうゆの項において同じ。又は発酵分解調味液(小麦グルテンを発酵させ、分解したものをいう。以下別表第四のしょうゆの項において同じ。))を加えて発酵させ、及び熟成させて得られた清澄な液体調味料(以下この表及び別表第四のしょうゆの項において「混合醸造方式によるもの」という。)</p> <p>三 一、二若しくは生揚げ又はこのうち二つ以上を混合したものにアミノ酸液、酵素分解調味液若しくは発酵分解調味液又はこのうち二つ以上を混合したものを加えたもの(以下別表第四のしょうゆの項において「混合方式によるもの」という。)</p> |
| うすくちしょうゆ | <p>しょうゆのうち、大豆にほぼ等量の麦を加えたもの又はこれに米等の穀類を加えたものをしょうゆこうじの原料とするものをいう。</p> <p>しょうゆのうち、大豆にほぼ等量の麦を加えたもの又はこれに米等の穀類若しくは小麦グルテンを加えたものをしょうゆこうじの原料とし、かつ、もろみは米を蒸し、若しくは膨化したもの又はこれをこうじ菌により糖化したものを加えたもの又は加えないものを使用するもので、製造工程において色の濃化を抑制したものをいう。</p> |
| たまりしょうゆ | <p>しょうゆのうち、大豆若しくは大豆に少量の麦を加えたもの又はこれに米等の穀類を加えたものをしょうゆこうじの原料とするものをいう。</p> |
| さいしこみしょうゆ | <p>しょうゆのうち、大豆にほぼ等量の麦を加えたもの又はこれに米等の穀類を加えたものをしょうゆこうじの原料とし、かつ、もろみは食塩水の代わりに生揚げを加えたものを使用するものをいう。</p> |
| しろしょうゆ | <p>しょうゆのうち、少量の大豆に麦を加えたもの又はこれに小</p> |

| | | |
|----------------------|--|--|
| ウスターソース類 | ウスターソース類 | 麦グルテンを加えたものをしよゆこじの原料とし、かつ、製造工程において色沢の濃化を強く抑制したものをいう。 発酵させ、及び熱成させたもろみを圧搾して得られた状態のままの液体をいう。 |
| ウスターソース類 | ウスターソース類 | 次に掲げるものであって、茶色又は茶黒色をした液体調味料をいう。 一 野菜若しくは果実の搾汁、煮出汁、ピューレ及びこれらを濃縮したものに砂糖類、食酢、食塩及び香辛料を加えて調製したもの 二 一にでん粉、調味料等を加えて調製したもの |
| ウスターソース | ウスターソース | ウスターソース類のうち、粘度が○、ニパスカル・秒未満のものという。 |
| 中濃ソース | ウスターソース類のうち、粘度が○、ニパスカル・秒以上二、〇パスカル・秒未満のものという。 | |
| 濃厚ソース | ウスターソース類のうち、粘度が二、〇パスカル・秒以上のものをいう。 | |
| ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料 | ドレッシング | 次に掲げるものをいう。 一 食用植物油（香味食用油を除く。以下この表及び別表第四のドレッシング及びドレッシングタイプ調味料の項において同じ。）及び食酢若しくはかんきつ類の果汁（以下ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料の項において「必須原材料」という。）に食塩、砂糖類、香辛料等を加えて調製し、水中油滴型に乳化した半固体状若しくは乳化液状の調味料又は分離液状の調味料であって、主としてサラダに使用するもの 二 一にビクルスの細片等を加えたもの |
| ドレッシングタイプ調味料 | ドレッシングタイプ調味料 | 次に掲げるものをいう。 一 食酢又はかんきつ類の果汁に食塩、砂糖類、香辛料等を加えて調製した液状又は半固体状の調味料であって、主としてサラダに使用するもの（食用油脂を原材料として使用していないものに限る。） 二 一にビクルスの細片等を加えたもの |
| 半固体状ドレッシング | 半固体状ドレッシング | ドレッシングのうち、粘度が三十パスカル・秒以上のものをいう。 |
| 乳化液状ドレッシング | ドレッシングのうち、粘度が三十パスカル・秒未満のもの | |

| | | |
|------------|---------|--|
| レッシング | レッシング | パスカル・秒未満のものをいう。 |
| 分離液状ドレッシング | レッシング | ドレッシングのうち、分離液状のものをいう。 |
| マヨネーズ | マヨネーズ | 半固体状ドレッシングのうち、卵黄又は全卵を使用し、かつ、必須原材料、卵黄、卵白、 水 加水分解物、食塩、砂糖類、はちみつ、香辛料、調味料（アミノ酸等）、酸味料及び香辛料抽出物以外の原材料を使用していないものであって、原材料に占める食用植物油の重量の割合が六十五パーセント以上のものをいう。 |
| サラダクリマー | サラダクリマー | 半固体状ドレッシングのうち、卵黄及びでん粉又は糊料を使用し、かつ、必須原材料、卵黄、卵白、でん粉（加工でん粉を含む。）、 水 加水分解物、食塩、砂糖類、はちみつ、香辛料、乳化剤、糊料、調味料（アミノ酸等）、酸味料、着色料及び香辛料抽出物以外の原材料を使用していないものであって、原材料に占める食用植物油の重量の割合が十パーセント以上五十五パーセント未満のものをいう。 |
| 食酢 | 食酢 | 醸造酢及び合成酢をいう。 |
| 醸造酢 | 醸造酢 | 次に掲げるものをいう。 一 穀類（酒かす等の加工品を含む。以下この表、別表第四及び別表第二十三の食酢の項において同じ。）、果実（果実の搾汁、果実酒等の加工品を含む。以下この表、別表第四及び別表第二十三の食酢の項において同じ。）、野菜（野菜の搾汁等の加工品を含む。以下この表、別表第四及び別表第二十三の食酢の項において同じ。）、その他の農産物（さとうきび等及びこれらの搾汁を含む。以下この表、別表第四及び別表第二十三の食酢の項において同じ。）若しくははちみつを原料としたもの 二 アルコール又はこれに穀類を糖化させたもの、果実、野菜、その他の農産物若しくははちみつを加えたものを酢酸発酵させた液体調味料であって、かつ、水酢酸又は酢酸を使用していないもの 三 一及び二を混合したもの |

| | |
|------|--|
| 合成酢 | <p>四 一、二又は三に砂糖類、酸味料(水酢酸及び酢酸を除く。)、調味料(アミノ酸等)、食塩等(香辛料を除く。以下食酢の項において同じ。)を加えたものであって、かつ、不揮発酸、全糖又は全窒素の含有率(それぞれ酸度を四、〇パーセントに換算したときの含有率をいう。以下食酢の項において同じ。)が、それぞれ一、〇パーセント、十、〇パーセント又は〇、二パーセント未満のもの</p> <p>次に掲げるものをいう。</p> <p>一 水酢酸又は酢酸の希釈液に、砂糖類、酸味料、調味料(アミノ酸等)、食塩等を加えた液体調味料であって、かつ、不揮発酸、全糖又は全窒素の含有率が、それぞれ一、〇パーセント、十、〇パーセント又は〇、二パーセント未満のもの</p> <p>二 一又は水酢酸若しくは酢酸の希釈液に醸造酢を混合したもの</p> |
| 穀物酢 | <p>醸造酢のうち、原材料として一種又は二種以上の穀類を使用したもの(穀類及び果実以外の農産物並びにはちみつを使用していないものに限る。)で、その使用総量が醸造酢一リットルにつき四十グラム以上であることをいう。</p> |
| 果実酢 | <p>醸造酢のうち、原材料として一種又は二種以上の果実を使用したもの(穀類及び果実以外の農産物並びにはちみつを使用していないものに限る。)で、その使用総量が醸造酢一リットルにつき果実の搾汁として三百グラム以上であることをいう。</p> |
| 米酢 | <p>穀物酢のうち、米の使用量が穀物酢一リットルにつき四十グラム以上のもの(米黒酢を除く。)をいう。</p> |
| 米黒酢 | <p>穀物酢のうち、原材料として米(玄米のぬか層の全部を取り除いて精白したものを除く。以下この項において同じ。)又はこれに小麦若しくは大麦を加えたもののみを使用したもので、米の使用量が穀物酢一リットルにつき百八十グラム以上であって、かつ、発酵及び熟成によって褐色又は黒褐色に着色したものをいう。</p> |
| 大麦黒酢 | <p>穀物酢のうち、原材料として大麦のみを使用したもので、大麦の使用量が穀物酢一リットルにつき百八十グラム以上であって、かつ、発酵及び熟成によって褐色又は黒褐色に着色し</p> |

| | |
|--------|---|
| りんご酢 | <p>たものをいう。</p> <p>果実酢のうち、りんごの搾汁の使用量が果実酢一リットルにつき三百グラム以上のものをいう。</p> |
| ぶどう酢 | <p>果実酢のうち、ぶどうの搾汁の使用量が果実酢一リットルにつき三百グラム以上のものをいう。</p> |
| 風味調味料 | <p>調味料(アミノ酸等)及び風味原料に砂糖類、食塩等(香辛料を除く。)を加え、乾燥し、粉末状、顆粒状等にしたものであって、調理の際風味原料の香り及び味を付与するものをいう。</p> |
| 風味原料 | <p>節類(かつおぶし等)、煮干魚類、こんぶ、貝柱、乾しいたけ等の粉末又は抽出濃縮物をいう。</p> |
| 乾燥スープ | <p>次に掲げるものをいう。</p> <p>一 次の各号に掲げるものに、調味料、砂糖類、食用油脂、香辛料等を加えて調製し、粉末状、か粒状又は固形状に乾燥したものであって、水若しくは牛乳を加えて加熱し、又は水、熱湯若しくは牛乳を加えることによりスープとなるもの</p> <p>イ 食肉(牛、豚、馬、めん羊、山羊、家兔又は家きん(以下乾燥スープの項において「家畜等」という。))の肉をいう。以下この表及び別表第二十二、二十三の乾燥スープの項において同じ。)、家畜等の食肉以外の可食部分(胃、腸、食道、脳、耳、鼻、皮、舌、尾、横隔膜、血液、脂肪層等)をいう。以下乾燥スープの項において同じ。)、家畜等の骨及びびけん、魚介、野菜、海藻等の煮出汁</p> <p>ロ 食肉、家畜等の食肉以外の可食部分、家畜等の骨及びびけん、魚介、野菜、海藻等を煮たものを破砕してこした</p> <p>ハ たれ白たんぱく加水分解物</p> <p>ニ イ、ロ又はハにたんぱく質を加えたもの</p> <p>三 一にうきみ又は具を加えたもの</p> |
| 乾燥コンソメ | <p>乾燥スープのうち、食肉、家畜等の食肉以外の可食部分、家畜等の骨及びびけん、魚介の煮出汁を使用し、かつ、たんぱく質を加えないものであって、水を加えて加熱し、又は水若しくは熱湯を加えることにより食肉又は魚介の風味を有するおおむね清澄なスープとなるものをいう。</p> |

| | |
|-----------|--|
| 乾燥ボタージュ | 乾燥スープのうち、つなぎを加えたものであって、水若しくは牛乳を加えて加熱し、又は水、熱湯若しくは牛乳を加えることにより濃厚で不透明なスープとなるものをいう。 |
| その他の乾燥スープ | 乾燥スープのうち、乾燥コンソメ及び乾燥ポタージュ以外のものをいう。 |
| つなぎ | 穀粉、でん粉、牛乳、粉乳等であって、スープを濃厚にするために使用するものをいう。 |
| うきみ | 食肉、卵、野菜、海藻、ヌードル、クルトン等又はこれらを調理したものを乾燥させたものであって、スープに浮かせるものをいう。 |
| 具 | 食肉、卵、野菜、海藻、ヌードル、クルトン等又はこれらを調理したものを乾燥させたものであって、うきみ以外のものをいう。 |
| 食用植物油 | 食用サフラワー油、食用ぶどう油、食用大豆油、食用ひまわり油、食用小麦はい芽油、食用とうもろこし油、食用綿実油、食用ごま油、食用なたね油、食用こめ油、食用落花生油、食用オリーブ油、食用パーム油、食用パームオレイン、食用調合油及び香味食用油をいう。 |
| 食用サフラワー油 | サフラワーの種子から採取した油であって、食用に適するよう |
| 食用ぶどう油 | ぶどうの種子から採取した油であって、食用に適するよう |
| 食用大豆油 | 大豆から採取した油であって、食用に適するよう |
| 食用ひまわり油 | ひまわりの種子から採取した油であって、食用に適するよう |
| 食用小麦はい芽油 | 小麦はい芽から採取した油であって、食用に適するよう |
| 食用とうもろこし油 | とうもろこしはい芽から採取した油であって、食用に適するよう |
| 食用綿実油 | 綿の種子から採取した油であって、食用に適するよう |
| 食用ごま油 | ごまから採取した油であって、食用に適するよう |
| 食用なたね | あぶらな又ははからしな |

| | |
|-----------|--|
| 油 | に適するよう |
| 食用こめ油 | こめぬかから採取した油であって、食用に適するよう |
| 食用落花生油 | 落花生から採取した油であって、食用に適するよう |
| 食用オリーブ油 | オリーブの果肉から採取した油であって、食用に適するよう |
| 食用パーム油 | パームの果肉から採取した油であって、食用に適するよう |
| 食用パームオレイン | パームの果肉から採取した油に溶剤等を加え、又は加えないで冷却した後、これを滴下式、ろ過式又は遠心式による分離操作を行って分離し、かつ、食用に適するよう |
| 食用調合油 | 食用植物油に属する油脂（香味食用油を除く。）のうちいずれか二以上の油を調合したものをいう。 |
| 香味食用油 | 食用植物油に属する油脂に香味原料（香辛料、香料又は調味料）等を加えたものであって、調理の際に当該香味原料の香味を付与するものをいう。 |
| マーガリン類 | 食用油脂（乳脂肪を含まないもの又は乳脂肪を主原料としなものに限る。以下この表及び別表第四のマーガリン類の項において同じ。）に水等を加えて乳化した後、急冷練り合わせをし、又は急冷練り合わせをしないで作られた可溶性のもの又は流動状のものであって、油脂含有率（食用油脂の製品に占める重量の割合をいう。以下この表及び別表第十八のマーガリン類の項において同じ。）が八十パーセント以上のものをいう。 |
| ファットスプレッド | 次に掲げるものであって、油脂含有率が八十パーセント未満のもの。 <ul style="list-style-type: none"> 一 食用油脂に水等を加えて乳化した後、急冷練り合わせをし、又は急冷練り合わせをしないで作られた可溶性のもの又は流動状のもの 二 食用油脂に水等を加えて乳化した後、果実及び果実の加工品、チョコレート、ナッツ類のペースト等の風味原料を加えて急冷練り合わせをして作られた可溶性のものであって、風味原料の原材料に占める重量の割合が油脂含有率を |

| | |
|---------|---|
| 調理冷凍食品 | 下回るもの。ただし、チョコレートを加えたものにあつては、カカオ分が二、五パーセント未満であつて、かつ、コアバターが二パーセント未満のものに限る。 |
| 調理冷凍食品 | 農林畜水産物に、選別、洗浄、不可食部分の除去、整形等の前処理及び調味、成形、加熱等の調理を行ったものを凍結し、包装し、及び凍結したまま保持したものであつて、簡便な調理をし、又はしないで食用に供されるものをいう。 |
| 冷凍フライ類 | 次に掲げるものをいう。 一 調理冷凍食品のうち、農林畜水産物をフライ種とし、これに衣をつけたもの 二 一を食用油脂で揚げたもの |
| 冷凍魚フライ | 冷凍フライ類のうち、魚（細切し、又はすりつぶしたものを除く。）をフライ種としたものをいう。 |
| 冷凍えびフライ | 冷凍フライ類のうち、頭胸部及び甲殻を除去したえび又はこれから尾扇を除去したもの（細切し、又はすりつぶしたものを除く。）をフライ種としたものをいう。 |
| 冷凍いかフライ | 冷凍フライ類のうち、いか（細切し、又はすりつぶしたものを除く。）をフライ種としたものをいう。 |
| 冷凍かきフライ | 冷凍フライ類のうち、かきのむき身をフライ種としたものをいう。 |
| 冷凍コロッケ | 冷凍フライ類のうち、食肉（牛肉、豚肉、馬肉、めん羊肉、山羊肉、家兎肉又は家さん肉をいう。以下この表、別表第四、別表第五、別表第六、別表第七及び別表第八の調理冷凍食品の項において同じ。）、魚肉（えび、貝その他の水産動物の肉を含む。以下この表、別表第四、別表第九、第十及び別表第十一の調理冷凍食品の項において同じ。）、臓器及び可食部分（牛、豚、馬、めん羊、山羊、家兎又は家さんのものに限る。以下この表、別表第四及び別表第十二、第十三の調理冷凍食品の項において同じ。）、卵、野菜等を細切したものに調味等を行ったものに、ばれいよ、さつまいも、かぼちゃ等をすりつぶして調味したものはホワイトソース、プラーウンソース等のソース（以下別表第十四、第十五の調理冷凍食品の項において「あえ材料」と総称する。）を加えて混ぜ合わせ、俵形等に成形したものをフライ種としたものをいう。 |

| | |
|-------------|--|
| 冷凍カツレツ | 冷凍フライ類のうち、食肉（細切し、又はすりつぶしたものを除く。）をフライ種としたものをいう。 |
| 冷凍しゅうまい | 次に掲げるものをいう。 一 調理冷凍食品のうち、あんを皮で円筒形状、きん着形状等に包み、成形したもの 二 一に蒸煮し、又は食用油脂で揚げること等の加熱処理をしたもの |
| 冷凍ぎょうざ | 次に掲げるものをいう。 一 調理冷凍食品のうち、あんを皮で半円形状、円形状等に包み、成形したもの 二 一に蒸煮し、ばい焼し、又は食用油脂で揚げること等の加熱処理をしたもの |
| 冷凍春巻 | 次に掲げるものをいう。 一 調理冷凍食品のうち、あんを皮で棒状等に包み、成形したもの 二 一に蒸煮し、又は食用油脂で揚げること等の加熱処理をしたもの |
| 冷凍ハンバーグステーキ | 次に掲げるものをいう。 一 調理冷凍食品のうち、食肉をひき肉したもの又はこれに魚肉を細切し、若しくはすりつぶしたもの若しくは臓器及び可食部分をひき肉し若しくは細切したものの（魚肉又は臓器及び可食部分の使用量がそれぞれ食肉の使用量より少ないものに限る。）若しくは肉様の組織を有する植物性たんぱくたんぱく（以下この表、別表第四及び別表第二十二、二十三の調理冷凍食品の項において「肉様植たん」という。）を加えたものに、玉ねぎその他の野菜をみじん切りしたもの、つなぎ、調味料、香辛料等を加え、又は加えないで練り合わせた後、だ円形状等に成形したもの（植物性たんぱくたんぱくの原材料に占める重量の割合が二十パーセント以下であるものに限る。） 二 一にばい焼し、蒸煮し、又は食用油脂で揚げること等の加熱処理をしたもの 三 一又は二に具又はソース（動植物の抽出濃縮物、トマトペースト、果実ピューレー、食塩、砂糖類、香辛料等で調製した調味液（野菜等の固形分を含有するものを含む。） |

| | |
|-------------|---|
| 冷凍ミートボール | <p>をいう。冷凍ミートボールの項、冷凍フィッシュハンバーの項及び冷凍フィッシュボールの項において同じ。)を加えたもの</p> <p>次に掲げるものをいう。</p> <p>一 調理冷凍食品のうち、食肉をひき肉したもの又はこれに魚肉を細切し、若しくはすりつぶしたもの若しくは臓器及び可食部分をひき肉し若しくは細切したもの(食肉又は臓器及び可食部分の使用量がそれぞれ食肉の使用量より少ないものに限る。)若しくは肉様植たんを加えたものに、ねぎその他の野菜をみじん切りしたもの、つなぎ、調味料、香辛料等を加え、又は加えないで練り合わせた後、球形に成形したもの(植物性たんぱく質の原材料に占める重量の割合が二十パーセント以下であるものに限る。)</p> <p>二 一に蒸煮し、又は食用油脂で揚げること等の加熱処理をしたもの</p> <p>三 一又は二に具又はソースを加えたもの</p> |
| 冷凍フィッシュハンバー | <p>次に掲げるものをいう。</p> <p>一 調理冷凍食品のうち、魚肉を細切し、若しくはすりつぶしたもの又はこれに食肉をひき肉したもの(食肉又は臓器及び可食部分の使用量がそれぞれ魚肉の使用量より少ないものに限る。)若しくは肉様植たんを加えたものに、玉ねぎその他の野菜をみじん切りしたもの、つなぎ、調味料、香辛料等を加え、又は加えないで練り合わせた後、だ円形状等に成形したもの(植物性たんぱく質の原材料に占める重量の割合が二十パーセント以下であるものに限る。)</p> <p>二 一にばい焼し、蒸煮し、又は食用油脂で揚げること等の加熱処理をしたもの</p> <p>三 一又は二に具又はソースを加えたもの</p> |
| 冷凍フィッシュボール | <p>次に掲げるものをいう。</p> <p>一 調理冷凍食品のうち、魚肉をひき肉したもの若しくはすりつぶしたもの又はこれに食肉をひき肉し若しくは細切したもの(食肉又は臓器及び可食部分の使用量がそれぞれ食肉の使用量より少ないものに限る。)若しくは肉様植たんを加えたものに、ねぎその他の野菜をみじん切りしたもの、つなぎ、調味料、香辛料等を加え、又は加えないで練り合わせた後、球形に成形したもの(植物性たんぱく質の原材料に占める重量の割合が二十パーセント以下であるものに限る。)</p> <p>二 一に蒸煮し、又は食用油脂で揚げること等の加熱処理をしたもの</p> <p>三 一又は二に具又はソースを加えたもの</p> |

| | |
|----------|--|
| 冷凍米飯類 | <p>ぎその他の野菜をみじん切りしたもの、つなぎ、調味料、香辛料等を加え、又は加えないで練り合わせた後、球形に成形したもの(植物性たんぱく質の原材料に占める重量の割合が二十パーセント以下であるものに限る。)</p> <p>二 一に蒸煮し、又は食用油脂で揚げること等の加熱処理をしたもの</p> <p>三 一又は二に具又はソースを加えたもの</p> <p>次に掲げるものをいう。</p> <p>一 調理冷凍食品のうち、精米(精麦又は雑穀を混合したものを含む。)に炊き、又は蒸すこと等の加熱処理をしたもの</p> <p>二 一の加熱処理の前後に、食肉、魚肉、野菜等の具を加え、又は加えないで調味等をしたもの</p> <p>三 一若しくは二を成形したもの又はこれにのり若しくは薄い卵焼き等で包み、調味料等を加え、若しくは焼くこと等の処理をしたもの</p> |
| 冷凍めん類 | <p>次に掲げるものをいう。</p> <p>一 調理冷凍食品のうち、小麦粉又はそば粉を主原料とし、これに食塩、かんすい等を加え練り合わせたものを製めんした後、蒸し、又はゆでること等の加熱処理をしたもの</p> <p>二 一に調味料で味付け、若しくは油揚げ、豚肉、わかめ、ねぎ等(以下この項及び別表第四の調理冷凍食品の項において「かやく」という。)を加え調理したもの、又は調味料若しくはかやくを添付したもの</p> |
| あん | <p>食肉若しくは臓器及び可食部分を細切し、若しくはひき肉したもの又は魚肉を細切し、若しくはすりつぶしたものに、みじん切りし、若しくははしはしないねぎその他の野菜、肉様植たん、調味料、香辛料、つなぎ等を加え、又は加えないで調理したもの</p> |
| 臓器及び可食部分 | <p>肝臓、じん臓、心臓、肺臓、ひ臓、胃、腸、食道、脳、耳、鼻、皮、舌、尾、横隔膜、血液及び脂肪層をいう。</p> |
| 衣 | <p>フライ種を食用油脂で揚げた際に、主に水分の蒸発を防ぎ、又は食用油脂の浸透を防ぐためにあらかじめ当該フライ種を包むものとして、次に掲げるものをいう。</p> <p>一 小麦粉、でん粉等</p> |

| | | |
|-----------|---------------|--|
| レトルトパウチ食品 | チルドしゅ うまい | チルドぎょうざ類のうち、円筒形状又はきん着形状に成形してあるものをいう。 |
| | チルド春巻 | チルドぎょうざ類のうち、棒状に成形してあるものをいう。 |
| | チルドばお ず | チルドぎょうざ類のうち、半球形状に成形してあるものをいう。 |
| | あん | 野菜等（野菜、果実、種実、きのこ類及び海藻類をいう。以下チルドぎょうざ類の項において同じ。）をみじん切りし、若しくはみじん切りしないもの又はこれに食肉若しくは食用に供される獣鳥の臓器及び可食部分を細切し、若しくはひき肉したもの、魚肉等（魚肉、魚肉加工品及び魚卵をいう。以下チルドぎょうざ類の項において同じ。）を細切し、若しくはすりつぶしたもの若しくは肉様の組織を有する植物性 たんぱく <u>たんぱく</u> （以下別表第四のチルドぎょうざ類の項において「肉様植たん」という。）を加え又は加えないで調製したものをいう。 |
| | 食肉 | 食用に供される獣鳥の肉をいう |
| | 臓器及び可 食部分 | 肝臓、じん臓、心臓、肺臓、ひ臓、胃、腸、食道、脳、耳、鼻、皮、舌、尾、横隔膜、血液及び脂肪層をいう。 |
| | 魚肉 | 食用に供される魚、えび、かに、貝類その他の水産動物の肉をいう。 |
| | つなぎ | 小麦粉、でん粉、粉末状植物性 たんぱく <u>たんぱく</u> 等で、あんに加えるものをいう。 |
| | 皮 | 小麦粉に食塩、食用油脂、卵、野菜等を加え、又は加えないで練り合わせ、薄く伸ばしたもの（膨張剤等を用いて膨張させたものを除く。）をいう。 |
| | レトルトパ ウチ食品 | プラスチックフィルム若しくは金属はく又はこれらを多層に合わせたものを袋状その他の形状に成形した容器（気密性及び遮光性を有するものに限る。）に調製した食品を詰め、熱溶融により密封し、加圧加熱殺菌したものをいう。 |
| | カレー | レトルトパウチ食品のうち、食肉鳥卵、魚肉、肉様の組織を有する植物性 たんぱく <u>たんぱく</u> （以下この表、別表第四及び別表 二二三三 のレトルトパウチ食品の項において「肉様植たん」という。）、たまねぎ、にんじん、ばれいしょ等に、カレー粉、香辛料、小麦粉、食用油脂、食塩等を加え、米飯にかけて食用に供するよう調製したものであって、カレー |

| | |
|---------------|--|
| ハヤシ | 粉特有の香味及び辛味を主な特徴とするものを詰めたものという。 レトルトパウチ食品のうち、食肉鳥卵、魚肉、肉様植たん、たまねぎ、にんじん等に、トマトペースト、小麦粉、食用油脂、食塩等を加え、米飯にかけて食用に供するよう調製したものであって、トマト特有の香味を主な特徴とするものを詰めたものをいう。 |
| パスタソー ス | レトルトパウチ食品のうち、食肉鳥卵、魚肉、肉様植たん、きのこ等に、たまねぎ、トマト、乳、乳製品、食用油脂、香辛料、食塩等を加え、パスタにかけて食用に供するよう調製したものを詰めたものをいう。 |
| まあぼ料理 のもと | レトルトパウチ食品のうち、食肉をひき肉にしたもの及びたまねぎ、ねぎ、しょうが等をみじん切りにしたもの又はこれらに魚肉を細切し若しくはすりつぶしたもの、臓器及び可食部分をひき肉し若しくは細切したものを若しくは肉様植たんを加えたもの（魚肉、臓器及び可食部分又は肉様植たんの使用量がそれぞれ食肉の使用量を超えないものに限る。）に、赤唐辛子みそ、でん粉、食用油脂、しょうゆ、香辛料、砂糖類、食塩等を加え、豆腐、なす等とともに調理して食用に供するよう調製したものであって、赤唐辛子みそ特有の香味及び辛味を主な特徴とするものを詰めたものをいう。 |
| 混ぜごはん のもと類 | レトルトパウチ食品のうち、にんじん、ごぼう、わらびその他の野菜、海藻類、食肉鳥卵、魚肉、肉様植たん、豆腐、油揚げ、こんにやく等に、しょうゆ、食用油脂、砂糖類、食塩、香辛料等を加え、米又は麦を炊飯したもの又はしていないものとともに調理して食用に供するよう調製したものを詰めたものをいう。 |
| どんぶりの もと | レトルトパウチ食品のうち、食肉鳥卵、魚肉、肉様植たん、たまねぎ、しいたけその他の野菜、海藻類、油揚げ、しらたき等に、しょうゆ、砂糖類、みりん、酒、食塩、香辛料等を加え、米飯にのせて食用に供するよう調製したものを詰めたものをいう。 |
| シチュー | レトルトパウチ食品のうち、食肉鳥卵、魚肉、たまねぎ、にんじん、ばれいしょ等を大切りしたものに、小麦粉、食用油脂、乳、乳製品、肉様植たん、トマトペースト、香辛料、食 |

| | |
|-----------|---|
| スープ | <p>塩等を加えて調製したものを詰めたものをいう。</p> <p>レトルトパウチ食品のうち、食肉鳥卵、魚肉、たまねぎ、しいたけその他の野菜等の煮出汁若しくはこれをこしたものと又はこれらに穀粉、でん粉、果実ピューレー、乳、乳製品等を加えて濃厚にしたものに、食肉鳥卵、魚肉、肉様植たん、きのこ、パスタ等のうきみを加え又は加えないで、砂糖類、食用油脂、食塩、香辛料等を加えて調製したものを詰めたものをいう。</p> |
| 和風汁物 | <p>レトルトパウチ食品のうち、しょうゆ、みそ、酒かす、食塩、香辛料等で調製した汁に、だいこん、にんじん、ごぼう、しいたけその他の野菜、海藻類、食肉鳥卵、魚肉、肉様植たん、豆腐、油揚げ、こんにやく、ふ等を加えて調製したものを詰めたものをいう。</p> |
| 米飯類 | <p>レトルトパウチ食品のうち、米、麦等に、食肉鳥卵、魚肉、肉様植たん、しいたけ、にんじん、小豆その他の野菜、油揚げ、しょうゆ、食用油脂、砂糖類、食塩等を加え又は加えないで調製したものを（これにそうざいを添えたものを含む。）を詰めたものをいう。</p> |
| ぜんざい | <p>レトルトパウチ食品のうち、小豆に砂糖類、食塩等を加え、半流動状に煮詰めたものを詰めたものをいう。</p> |
| ハンバーグステーキ | <p>レトルトパウチ食品のうち、家畜、家と若しくは家きんの肉をひき肉したものと又はこれに魚肉を細切し若しくはすりつぶしたものと若しくは臓器及び可食部分（家畜、家と又は家きんのものに限り。）をひき肉し若しくは細切したものと若しくは肉様植たんを加えたもの（魚肉、臓器及び可食部分又はは肉様植たんの使用量がそれぞれ家畜、家と又は家きんの肉の使用量を超えないものに限る。）に、たまねぎその他の野菜、つなぎ、調味料、香辛料等を加え又は加えないで練り合わせた後、だ円形状等に成形し、食用油脂で揚げ、ばい焼し又は蒸煮したもの（これにソース（動植物の抽出濃縮物、トマトペースト、果実ピューレー、食塩、砂糖類、香辛料等で調製した調味液をいう。以下この表、別表第四及び別表第十九、十六のレトルトパウチ食品の項においてのレトルトパウチ食品の項において同じ。）を加えたものを含む。）を詰めたものをいう。</p> |

| | |
|----------|---|
| ミーポール | <p>レトルトパウチ食品のうち、家畜、家と若しくは家きんの肉をひき肉したものと又はこれに魚肉を細切し若しくはすりつぶしたものと若しくは臓器及び可食部分（家畜、家と又は家きんのものに限り。）をひき肉し若しくは細切したものと若しくは肉様植たんを加えたもの（魚肉、臓器及び可食部分又はは肉様植たんの使用量がそれぞれ家畜、家と又は家きんの肉の使用量を超えないものに限る。）に、たまねぎその他の野菜、つなぎ、調味料、香辛料等を加え又は加えないで練り合わせた後、球状に成形し、食用油脂で揚げ、ばい焼し又は蒸煮したものを（これにソースを加えたものを含む。）を詰めたものをいう。</p> |
| 食肉味付 | <p>レトルトパウチ食品のうち、食肉又は臓器及び可食部分に、しょうゆ、砂糖類、食塩その他の調味料、香辛料等を加え調製したものを詰めたものをいう。</p> |
| 食肉油漬 | <p>レトルトパウチ食品のうち、食肉に食用油脂を加え、食塩、香辛料等を加え又は加えないで調製したものを詰めたものをいう。</p> |
| 食肉味付 | <p>レトルトパウチ食品のうち、魚肉にしょうゆ、砂糖類、食塩その他の調味料、香辛料等を加え調製したものを詰めたものをいう。</p> |
| 食肉油漬 | <p>レトルトパウチ食品のうち、魚肉に食用油脂を加え、食塩、香辛料等を加え又は加えないで調製したものを詰めたものをいう。</p> |
| 食肉鳥卵 | <p>食肉、臓器及び可食部分並びに家きんの卵をいう。</p> |
| 食肉 | <p>食用に供される獣鳥（海獣を除く。）の肉（骨付肉を含む。）をいう。</p> |
| 家畜 | <p>牛、豚、馬、めん羊及び山羊をいう。</p> |
| 臓器及び可食部分 | <p>食用に供される獣鳥（海獣を除く。）の肝臓、じん臓、心臓、肺臓、ひ臓、胃、腸、食道、脳、耳、鼻、皮、舌、尾、横隔膜、血液及び脂肪層をいう。</p> |
| 魚肉 | <p>食用に供される魚、鮫、えび、貝類その他の水産動物の肉をいう。</p> |
| つなぎ | <p>パン粉、小麦粉、粉末状植物性たんぱく等たんぱく等で、食肉をひき肉したものと等に加えるものをいう。</p> |
| 調理食品缶 | <p>調理済の食品を缶又は瓶に密封し、加熱殺菌したものの（食肉</p> |

| | |
|--|---|
| 品 伍 詰 及 び 調 理 食 品 瓶 詰 | 鳥卵を原材料として使用しているものに限りに、かつ、スー プ 缶詰若しくはスープ瓶詰、ソース缶詰若しくはソース瓶詰、 ペースト缶詰若しくはペースト瓶詰、おでん缶詰若しくはお でん瓶詰又は米飯類缶詰若しくは米飯類瓶詰に該当するもの を除く。)をいう。 |
| 食肉野菜煮 缶詰又は食 肉野菜煮瓶 詰 | 調理食品缶詰又は調理食品瓶詰のうち、食肉及び野菜又はこ れに豆腐、しらたき等を加えたものによしゅうゆ及び糖類を加 えて調理したもの又はこれにその他の調味料、香辛料等を加 えて調理したものを詰めたものをいう。 |
| カレー缶詰 又はカレー 瓶詰 | 調理食品缶詰又は調理食品瓶詰のうち、食肉（牛肉、豚肉及 び家きん肉に限る。）、たまねぎ、にんじん、ばれいしょ等に、 カレー粉、香辛料、調味料、食用油脂、小麦粉等を加え、米 飯にかけて食用に供するように調理したものであって、カレ ー粉特有の香味及び辛味を主な特徴とするものを詰めたもの をいう。 |
| シチュー缶 詰又はシチ ュー瓶詰 | 調理食品缶詰又は調理食品瓶詰のうち、食肉（牛肉、豚肉及 び家きん肉に限る。）又は舌、たまねぎ、にんじん、ばれい しょ等に、トマトペースト、牛乳、香辛料、調味料、食用油 脂、小麦粉等を加え、そのまま食用に供するように調理した ものを詰めたものをいう。 |
| その他の調 理食品缶詰 又はその他 の調理食品 瓶詰 | 調理食品缶詰又は調理食品瓶詰のうち、食肉野菜煮缶詰又は 食肉野菜煮瓶詰、カレー缶詰又はカレー瓶詰及びシチュー缶 詰又はシチュー瓶詰以外のものをいう。 |
| 食肉鳥卵 | 食肉並びに食用に供される獣鳥（海獣を除く。）の臓器、可 食部分及び卵をいう。 |
| 食肉 | 食用に供される獣鳥（海獣を除く。）の肉（骨付肉を含む。） をいう。 |
| 臓器 | 肝臓、じん臓、心臓、肺臓、ひ臓、胃及び腸をいう。 |
| 可食部分 | 食道、脳、耳、鼻、皮、舌、尾及び脂肪層をいう。 |
| 家きん | 鶏、うずら、あひる、七面鳥、ほろほろ鳥その他の食用又は 採卵用に飼育される鳥をいう。 |
| 炭酸飲料 | 次に掲げる液体飲料をいう。ただし、この表に規定する果実 飲料を除く。 |

| | |
|---|--|
| 一 飲用適の水（単に以下別表第四の炭酸飲料の項において 「水」という。）に二酸化炭素を圧入したもの 二 一に甘味料、酸味料、フレーバリング等を加えたもの 炭酸飲料に香り又は味をつけるため使用する次に掲げるもの をいう。 一 香料 二 果汁又は果実ピュレ 三 植物の種実、根茎、木皮、葉、花等又はこれらからの抽 出物 四 乳又は乳製品 果実ジュース、果実ミックスジュース、果粒入り果実ジュ ース、果実・野菜ミックスジュース及び果汁入り飲料をいう。 果実を破砕して搾汁又は裏ごし等をし、皮、種子等を除去し たものをいう。 果実の搾汁を濃縮したもの若しくはこれに果実の搾汁、果実 の搾汁を濃縮したもの若しくは還元果汁を混合したものは これらに砂糖類、はちみつ等を加えたものであって、糖用屈 折計示度（加えられた砂糖類、はちみつ等の糖用屈折計示度 を除く。）が表1の基準以上（レモン、ライム、うめ及びひか ぼすにあつては、酸度（加えられた酸の酸度を除く。）が表 2の基準以上）のものをいう。 | |
| フレーバリ ング | |
| 果実飲料 | 果実名 糖用屈折計示度の基準（ブ リ ックス度） |
| 果実の搾汁 | オレンジ 二十 うんしゅうみかん 十八 グレープフルーツ 十八 りんご 二十 ぶどう 三十 パイナップル 二十七 もも 十六 なつみかん 十八 はっさく 二十 いよかん 二十 |
| 濃縮果汁 | |

表1（濃縮果汁の糖用屈折計示度の基準）

| | |
|-----------|-----|
| ボンカン | 二十二 |
| シイクワシヤー | 十六 |
| 日本なし | 十六 |
| 西洋なし | 二十二 |
| かき | 二十八 |
| まるめろ | 二十 |
| すもも | 十二 |
| あんず | 十四 |
| クランベリー | 十四 |
| バナナ | 四十六 |
| パパイヤ | 十八 |
| キウイフルーツ | 二十 |
| マンゴー | 二十六 |
| グアバ | 十六 |
| パッションフルーツ | 二十八 |

注：この表の果実以外の果実（表2の果実を除く。）にあつては、当該果実の搾汁の平均的な糖用屈折計示度の二倍を糖用屈折計示度の基準とする。

表2（濃縮果汁の酸度の基準）

| 果実名 | 酸度の基準（パーセント） |
|-----|--------------|
| レモン | 九 |
| ライム | 十二 |
| うめ | 七 |
| かぼす | 七 |

還元果汁

濃縮果汁を希釈したものであつて、糖用屈折計示度（加えられた砂糖類、はちみつ等の糖用屈折計示度を除く。）が表3の基準以上、表1の基準未満（レモン、ライム、うめ及びびかぼすにあつては、酸度（加えられた酸の酸度を除く。）が表4の基準以上、表2の基準未満）のものという。

表3（還元果汁の糖用屈折計示度の基準）

| 果実名 | 糖用屈折計示度の基準（ブrix度） |
|-----|-------------------|
| | |

| | |
|-----------|-----|
| オレンジ | 十一 |
| うんしゅうみかん | 九 |
| グレープフルーツ | 九 |
| りんご | 十 |
| ぶどう | 十一 |
| パインアップル | 十一 |
| もも | 八 |
| なつみかん | 九 |
| はっさく | 十 |
| いよかん | 十 |
| ボンカン | 十一 |
| シイクワシヤー | 八 |
| 日本なし | 八 |
| 西洋なし | 十一 |
| かき | 十四 |
| まるめろ | 十 |
| すもも | 六 |
| あんず | 七 |
| クランベリー | 七 |
| バナナ | 二十三 |
| パパイヤ | 九 |
| キウイフルーツ | 十 |
| マンゴー | 十三 |
| グアバ | 八 |
| パッションフルーツ | 十四 |

注：この表の果実以外の果実（表4の果実を除く。）にあつては、当該果実の搾汁の平均的な糖用屈折計示度を糖用屈折計示度の基準とする。

表4（還元果汁の酸度の基準）

| 果実名 | 酸度の基準（パーセント） |
|-----|--------------|
| レモン | 四. 五 |
| ライム | 六 |
| うめ | 三. 五 |
| かぼす | 三. 五 |

| | |
|--------------|--|
| 果実ジュース | 一種類の果実の搾汁若しくは還元果汁又はこれらに砂糖類、はちみつ等を加えたものをいう。ただし、オレレンジジュースにあつてはみかん類の果実の搾汁、濃縮果汁若しくは還元果汁を加えたもの（みかん類の原材料に占める重量の割合が十パーセント未満であつて、かつ、製品の糖用屈折計示度（加えられた砂糖類、はちみつ等の糖用屈折計示度を除く。）に寄与する割合が十パーセント未満のものに限る。）を含む。 |
| オレレンジジュース | オレンジの果実の搾汁若しくは還元果汁若しくはこれらにみかん類の果実の搾汁、濃縮果汁若しくは還元果汁を加えたもの又はこれらに砂糖類、はちみつ等を加えたもの（みかん類の原材料に占める重量の割合が十パーセント未満であつて、かつ、製品の糖用屈折計示度（加えられた砂糖類、はちみつ等の糖用屈折計示度を除く。）に寄与する割合が十パーセント未満のものに限る。）をいう。 |
| うんしゅうみかんジュース | うんしゅうみかんの果実の搾汁若しくは還元果汁又はこれらに砂糖類、はちみつ等を加えたものをいう。 |
| グレープフルーツジュース | グレープフルーツの果実の搾汁若しくは還元果汁又はこれらに砂糖類、はちみつ等を加えたものをいう。 |
| レモンジュース | レモンの果実の搾汁若しくは還元果汁又はこれらに砂糖類、はちみつ等を加えたものをいう。 |
| りんごジュース | りんごの果実の搾汁若しくは還元果汁又はこれらに砂糖類、はちみつ等を加えたものをいう。 |
| ぶどうジュース | ぶどうの果実の搾汁若しくは還元果汁又はこれらに砂糖類、はちみつ等を加えたものをいう。 |
| パイナップルジュース | パイナップルの果実の搾汁若しくは還元果汁又はこれらに砂糖類、はちみつ等を加えたものをいう。 |
| ももジュース | ももの果実の搾汁若しくは還元果汁又はこれらに砂糖類、はちみつ等を加えたものをいう。 |
| 果実ミックスジュース | 二種類以上の果実の搾汁若しくは還元果汁を混合したものと又はこれらに砂糖類、はちみつ等を加えたもの（みかん類の果実の搾汁又は還元果汁を加えたオレレンジジュースであつて、 |

| | |
|---------------|--|
| 果粒入り果実ジュース | みかん類の原材料に占める重量の割合が十パーセント未満、かつ、製品の糖用屈折計示度（加えられた砂糖類、はちみつ等の糖用屈折計示度を除く。）に寄与する割合が十パーセント未満のものを除く。）をいう。 果実の搾汁若しくは還元果汁にかんきつ類の果実のさのう若しくはかんきつ類以外の果実の果肉を細切したもの等（以下別表第四の果実飲料の項において「果粒」という。）を加えたもの又はこれらに砂糖類、はちみつ等を加えたものをいう。 |
| 果実・野菜ミックスジュース | 果実の搾汁若しくは還元果汁に野菜を破砕して搾汁若しくは裏ごしをし、皮、種子等を除去したもの（これを濃縮したもの又は濃縮したものを希釈して搾汁の状態に戻したものを含む。）を加えたもの又はこれらに砂糖類、はちみつ等を加えたものであつて、果実の搾汁又は還元果汁の原材料に占める重量の割合が五十パーセントを上回るものをいう。 |
| 果汁入り飲料 | 次に掲げるものをいう。 一 還元果汁を希釈したもの若しくは還元果汁及び果実の搾汁を希釈したもの又はこれらに砂糖類、はちみつ等を加えたものであつて、糖用屈折計示度（加えられた砂糖類、はちみつ等の糖用屈折計示度を除く。）が表3の基準（レモン、ライム、うめ及びびかぼすにあつては、酸度（加えられた酸の酸度を除く。）について表4の基準。二種類以上の果実を使用したものにあつては、糖用屈折計示度（加えられた砂糖類、はちみつ等の糖用屈折計示度を除く。）又は酸度（加えられた酸の酸度を除く。）について果実の搾汁及び還元果汁の配合割合により表3又は表4の基準を按分したものを合計して算出した基準）の十パーセント以上百パーセント未満のもので、かつ、果実の搾汁及び還元果汁の原材料に占める重量の割合が果実の搾汁、還元果汁、砂糖類、はちみつ及び水以外のものの原材料に占める重量の割合を上回るもの 二 果実の搾汁を希釈したもの又はこれに砂糖類、はちみつ等を加えたものであつて、果実の搾汁の原材料に占める重量の割合が十パーセント以上のもので、かつ、果実の搾汁の原材料に占める重量の割合が果実の搾汁、砂糖類、はちみつ及び水以外のものの原材料に占める重量の割合を上回 |

| | |
|------|--|
| 豆乳類 | もの 三 希釈して飲用に供するものであって、希釈時の飲用に供する状態が一又は二に掲げるものとなるもの 大豆（粉末状のもの及び脱脂したものを除く。以下豆乳類の項において同じ。）から熱水等により たんぱくたんぱくたんぱく 質その他の成分を溶出させ、繊維質を除去して得られた乳状の飲料（以下豆乳類の項において「大豆乳液」という。）であって大豆固形分が八パーセント以上のものをいう。 |
| 調製豆乳 | 次に掲げるものをいう。 一 大豆乳液に大豆油その他の食用植物油及び砂糖類、食塩等の調味料を加えた乳状の飲料（以下豆乳類の項において「調製豆乳液」という。）であって大豆固形分が六パーセント以上のもの 二 脱脂加工大豆（大豆を加えたものを含む。）から熱水等により たんぱくたんぱくたんぱく 質その他の成分を溶出させ、繊維質を除去して得られたもの大豆油その他の食用植物油及び砂糖類、食塩等の調味料を加えた乳状の飲料（以下豆乳類の項において「調製脱脂大豆乳液」という。）であって大豆固形分が六パーセント以上のもの |
| 豆乳飲料 | 次に掲げるものをいう。 一 調製豆乳液又は調製脱脂大豆乳液に粉末大豆 たんぱくたんぱくたんぱく （大豆豆乳液、調製豆乳液若しくは調製脱脂大豆豆乳液を乾燥して粉末状にしたもの又は大豆を原料とした粉末状植物性 たんぱくたんぱくたんぱく のうち繊維質を除去して得られたもの）をいう。以下別表第四、別表第 十九 十九 及び別表第 二十 二十 の豆乳類の項において同じ。）を加えた乳状の飲料（調製豆乳液又は調製脱脂大豆豆乳液を主原料としたものに限る。以下豆乳類の項において「調製粉末大豆豆乳液」という。）であって大豆固形分が四パーセント以上のもの 二 調製豆乳液、調製脱脂大豆豆乳液又は調製粉末大豆豆乳液に果実の搾汁（果実ピューレー及び果実の搾汁と果実ピューレーとを混合したものを含む。以下この表及び別表第 十九 十九 の豆乳類の項において同じ。）、野菜の搾汁、乳又は乳製品、穀類粉末等の風味原料を加えた乳状の飲料（風味原料の固形分が大豆固形分より少なく、かつ、果実の搾 |

| | |
|----------------|---|
| にんじゅ及びにんじゅジュース | にんじゅジュース 次に掲げるものをいう。 一 にんじゅを破砕して搾汁し、若しくは裏ごしし、皮等を除去したものを又はこれを濃縮したもの（以下別表第四のにんじゅジュース及びにんじゅジュースの項において「濃縮にんじゅ」という。）を希釈して搾汁の状態に戻したものを（以下にんじゅジュース及びにんじゅジュースの項において「にんじゅの搾汁」という。） 二 にんじゅの搾汁にかんきつ類、うめ若しくはあんずを破砕して搾汁し、若しくは裏ごしし、皮等を除去したものを若しくはこれを濃縮したものを希釈して搾汁の状態に戻したものを（以下にんじゅジュース及びにんじゅジュースの項において「かんきつ類等の搾汁」という。）又はかんきつ類、うめ若しくはあんずを破砕して搾汁し、若しくは裏ごしし、皮等を除去したものを濃縮したもの（以下にんじゅジュース及びにんじゅジュースの項において「濃縮かんきつ類等」という。）を加えたもの又はこれに食塩、はちみつ、砂糖類若しくは香辛料（以下にんじゅジュース及びにんじゅジュースの項において「調味料」という。）を加えたものであって、かんきつ類等の搾汁、濃縮かんきつ類等及び調味料の原材料に占める重量の割合が三パーセント未満のもの |
| にんじゅジュース | にんじゅジュース 次に掲げるものをいう。 一 にんじゅの搾汁にかんきつ類、うめ及びあんず以外の果実を破砕して搾汁し、若しくは裏ごしし、皮等を除去したものを若しくはこれを濃縮したものを希釈して搾汁の状態に戻したものを（以下にんじゅジュースの項において「果実の搾汁」という。）又はにんじゅ以外の野菜を破砕して搾汁し、若しくは裏ごしし、皮等を除去したものを若し |

汁を加えたものには果実の搾汁の原材料に占める重量の割合が十パーセント未満であり、乳又は乳製品を加えたものには乳固形分が三パーセント未満であり、かつ、乳酸菌飲料でないものに限る。）であって大豆固形分が四パーセント以上（果実の搾汁の原材料に占める重量の割合が五パーセント以上十パーセント未満のもの）にあっては二パーセント以上）のもの

て、出荷するまでの間、給餌することにより育成することをいう。

| | |
|--------|--|
| 玄米及び精米 | <p>くはこれを濃縮したものを希釈して搾汁の状態に戻したものの（以下にんじんミックスジュースの項において「野菜の搾汁」という。）を加えたものであって、果実の搾汁及び野菜の搾汁の原材料に占める重量の割合がにんじんの搾汁の原材料に占める重量の割合を下回るもの</p> <p>二 一にかんきつ類等の搾汁又は調味料を加えたものであって、果実の搾汁、野菜の搾汁、かんきつ類等の搾汁及び調味料の原材料に占める重量の割合がにんじんの搾汁の原材料に占める重量の割合を下回るもの（調味料を加えたものにあつては、調味料の原材料に占める重量の割合が三パーセント未満のものに限る。）</p> <p>三 にんじんの搾汁にかんきつ類等の搾汁又は調味料を加えたものであって、かんきつ類等の搾汁及び調味料の原材料に占める重量の割合が三パーセント以上であり、かつ、にんじんの搾汁の原材料に占める重量の割合を下回るもの（調味料を加えたものにあつては、調味料の原材料に占める重量の割合が三パーセント未満のものに限る。）</p> |
| 玄米 | もみから、もみ殻を取り除いて調製したもの（収穫後調整、選別、水洗い等を行ったもの、単に切断したものと及び精麦又は雑穀を混合したものを含む。）をいう。 |
| 精米 | 玄米のぬか層の全部又は一部を取り除いて精白したもの（収穫後調整、選別、水洗い等を行ったもの、単に切断したものと及び精麦又は雑穀を混合したものを含む。）をいう。 |
| もち精米 | 精米のうち、でん粉にアミロース成分を含まないものをいう。 |
| うるち精米 | もち精米以外の精米をいう。 |
| 原料玄米 | 製品の原料として使用される玄米をいう。 |
| 調製年月日 | 原料玄米を調製した年月日をいう。 |
| 精米年月日 | 原料玄米を精白した年月日をいう。 |
| しいたけ | しいたけ菌の子実体であつて全形のもの、柄を除去したもの又は柄を除去し、若しくは除去しないでかさを薄切り等にしたものをいう。 |
| 原木栽培 | クヌギ、コナラ等の原木に種菌を植え付ける栽培方法をいう。 |
| 菌床栽培 | おが屑にふすま、ぬか類、水等を混合してブロック状、円筒状等に固めた培地に種菌を植え付ける栽培方法をいう。 |
| 水産物 | 幼魚等を重量の増加又は品質の向上を図ることを目的とし |