

食品表示基準（案） 新旧対照表

改 正 案			現 行 案 （平成26年10月31日付け答申）		
第一条～第四十一条 （略）			第一条～第四十一条 （略）		
附 則 （略）			附 則 （略）		
別表第一～別表第十七 （略）			別表第一～別表第十七 （略）		
別表第十八（第三条、第十八条関係）			別表第十八（第三条、第十八条関係）		
形質	加工食品	対象農産物	形質	加工食品	対象農産物
高オレイン酸	1 大豆を主な原材料とするもの（脱脂されたことにより、左欄に掲げる形質を有しなくなったものを除く。）	大豆	高オレイン酸	1 大豆を主な原材料とするもの（脱脂されたことにより、左欄に掲げる形質を有しなくなったものを除く。）	大豆
ステアリン酸産生	2 1に掲げるものを主な原材料とするもの		2 1に掲げるものを主な原材料とするもの		
高リシン	1 とうもろこしを主な原材料とするもの（左欄に掲げる形質を有しなくなったものを除く。） 2 1に掲げるものを主な原材料とするもの	とうもろこし	高リシン	1 とうもろこしを主な原材料とするもの（左欄に掲げる形質を有しなくなったものを除く。） 2 1に掲げるものを主な原材料とするもの	とうもろこし
別表第十九（第四条、第五条関係）			別表第十九（第四条、第五条関係）		
食品	表示事項	表示の方法	食品	表示事項	表示の方法
(略)	(略)	(略)	(略)	(略)	(略)
乳製品	(略)	(略)	乳製品	(略)	(略)
	殺菌した発酵乳及び乳酸菌飲料である旨（殺菌した発	殺菌した発酵乳にあつては、「殺菌済み発酵乳」等殺菌した発酵乳である旨の文言を、殺菌した乳酸菌飲料にあつては、「殺菌済み乳酸菌飲料」等殺菌し		殺菌した乳酸菌飲料である旨（殺菌した乳酸菌飲料に	「殺菌済み乳酸菌飲料」等殺菌した乳酸菌飲料である旨の文言を表示する。

酵乳及び乳酸菌飲料に限る。)	た乳酸菌飲料である旨の文言を表示する。
容器包装に入れた後加熱殺菌した旨 (ナチュラルチーズ(ソフト及びセミハードのものに限る。))であって、容器包装に入れた後加熱殺菌したものに限る。)	「包装後加熱」、「包装後加熱殺菌」、「容器包装後加熱殺菌済み」等容器包装に入れた後に加熱殺菌したものである旨の文言を表示する。
飲食に供する際に加熱を要する旨 (ナチュラルチーズ(ソフト及びセミハードのものに限る。))であって、飲食に供する際に加熱を要するものに限る。)	「種別〇〇」の次に「(要加熱)」、「(加熱が必要)」、「(加熱してお召し上がりください)」等飲食に供する際に加熱を要する旨の文言を表示する。
製造時の発酵温度が摂氏二十五度前後である旨 (発酵乳又は乳酸菌飲料であって、製造時の発酵温度が摂氏二十五度前後のものに限る。)	「低温発酵」等製造時の発酵温度が摂氏二十五度前後である旨を示す文字を表示する。
常温での保存が可能である旨及び常温で保存した場合における賞味期限である旨の文字を冠したその年月日 (常温保存可能品に限る。)	(略)

限る。)	
(新設)	(新設)
(新設)	(新設)
(新設)	(新設)
常温での保存が可能である旨及び常温で保存した場合における賞味期限である旨の文字を冠したその年月日 (常温保存可能品に限る。)	(略)

乳又は乳製品を主要原料とする食品	(略)	(略)
	含まれる無脂乳固形分及び乳脂肪分（乳脂肪分以外の脂肪分を含むものにあつては、無脂乳固形分及び乳脂肪分並びに乳脂肪分以外の脂肪分）の重量百分率	(略)
	<u>製造時の発酵温度が摂氏二十五度前後である旨（乳酸菌飲料であつて、製造時の発酵温度が摂氏二十五度前後のものに限る。）</u>	<u>「低温発酵」等製造時の発酵温度が摂氏二十五度前後である旨を示す文字を表示する。</u>
鶏の液卵（鶏の殻付き卵から卵殻を取り除いたものをいう。以下同じ。）	(略)	(略)
(略)	(略)	(略)

別表第二十～別表第二十五 (略)

別記様式一～別記様式四 (略)

乳又は乳製品を主要原料とする食品	(略)	(略)
	含まれる無脂乳固形分及び乳脂肪分（乳脂肪分以外の脂肪分を含むものにあつては、無脂乳固形分及び乳脂肪分並びに乳脂肪分以外の脂肪分）の重量百分率	(略)
	(新設)	(新設)
鶏の液卵（鶏の殻付き卵から卵殻を取り除いたものをいう。以下同じ。）	(略)	(略)
(略)	(略)	(略)

別表第二十～別表第二十五 (略)

別記様式一～別記様式四 (略)