

論点3-2 加工食品の原材料名等の表示方法について

現行の加工食品品質表示基準のルール

加工食品品質表示基準(第4条)

- 1 使用した原材料を、食品添加物以外の原材料及び食品添加物の区分により、次に定めるところにより記載すること。
- 2 食品添加物以外の原材料は、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、その最も一般的な名称をもって記載すること。ただし、2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。)については、次に定めるところにより記載すること。

原材料名の表示例(おにぎり)

区分ごとに重量の割合の多いものから順に表示

原材料名: ご飯、鮭、のり、食塩、調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、着色料(カラメル)

食品添加物以外の原材料

食品添加物

論点3-2 加工食品の原材料名等の表示方法について

加工食品品質表示基準(第4条) 複合原材料の表示

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名を表示

複合原材料の表示例:

複合原材料名
複合原材料の原材料名

原材料名: マヨネーズ (食用植物油脂、全卵、醸造酢、食塩、香辛料)、、、、

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

複合原材料の原材料表示を省略した例

原材料名: マヨネーズ (食用植物油脂、全卵、醸造酢、その他)、、、、

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

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

論点3-2 加工食品の原材料名等の表示方法について

加工食品品質表示基準(第4条) 原材料名の簡略表示

表の区分に該当するものにあつては、右欄に掲げる名称を記載できる。(第4条第1項第2号ウ)

区分	名称
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」または「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(特定の種類の魚類の名称を表示していない場合に限る。)	「魚」または「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、果糖ブドウ糖液糖及び高果糖液糖	「異性化液糖」
砂糖混合ぶどう糖液糖、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖及び砂糖混合高果糖液糖	「砂糖混合異性化液糖」または「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8年厚生省告示第120号)に掲げる食品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2%以下のものに限る)	「香辛料」または「混合香辛料」
香辛野菜及び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2%以下のものに限る。)	「香草」または「混合香草」
糖液を浸透させた果実(原材料に占める重量の割合が10%以下のものに限る。)	「糖果」
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。)	「おかず」

論点3-2 加工食品の原材料名等の表示方法について

現行の個別品質表示基準のルール

(1) 原材料の表示順序

原則として、加工食品品質表示基準と同様に食品添加物以外の原材料と食品添加物を区分し、重量順に記載することが基本。

重量順に記載

食品添加物以外の原材料と食品添加物を区分して表示
(加工品表型)

要素ごとに区分して重量順に表示
例)みそ、ソーセージ

要素の区分毎に規定の順序で表示
例)乾燥スープ、ウスターソース類

食品添加物以外の原材料と食品添加物を区分せず重量順にして表示
(CODEX型)
例)ドレッシング類

食品添加物以外の原材料と食品添加物を区分して重量順に表示
例)加工食品品質表示基準

(2) 原材料のまとめ書き

【① 同種の原材料(野菜、魚介類、糖類等)のまとめ書き】

・「野菜」「魚介類」「糖類」等、同種の原材料についてはまとめて記載するよう、個別の品質表示基準に規定がある。

まとめ書きの表示例

原材料名: ○○、野菜(トマト、たまねぎ、にんじん、にんにく)、△△、…

まとめ書きの
規定がある個別
の品質表示基準

農産物缶・瓶詰、畜産物缶・瓶詰、調理食品缶・瓶詰、トマト加工品、ジャム類、プレスハム、混合プレスハム、ソーセージ、混合ソーセージ、煮干魚類、魚肉ハム・ソーセージ、果実飲料、ドレッシング類、風味調味料、にんじんジュース及びにんじんミックスジュース、調理冷凍食品、チルドハンバーグ、チルドミートボール、チルドぎょうざ類、レトルトパウチ食品(計20本)

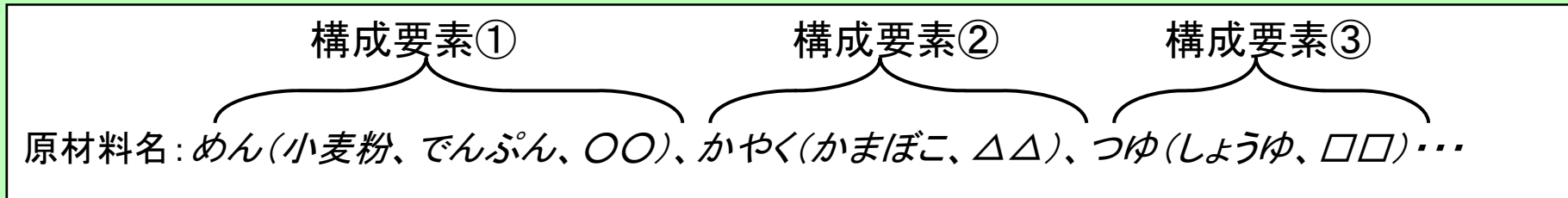
論点3-2 加工食品の原材料名等の表示方法について

(2) 原材料のまとめ書き(続き)

【② 構成要素ごとに区分して記載】

製品内で別包装されているもの等については、構成要素ごとに分割し、まとめて記載するよう、個別の品質表示基準に規定がある。

まとめ書きの表示例



区分して記載する旨の規定
がある個別の品質表示基準

乾めん類、即席めん、凍豆腐、乾燥スープ、調理冷凍食品、チルドハンバーグ、
チルドミートボール、チルドぎょうざ類、レトルトパウチ食品(計9本)

【③ 食酢のまとめ書き】

(イ) 醸造酢と合成酢を区分して記載

→ 農産物缶・瓶詰、畜産物缶・瓶詰、調理食品缶・瓶詰、トマト加工品、ドレッシング類(合計5本)

例) 食酢にあつては、「醸造酢」及び「合成酢」の区分により記載すること。

(トマト加工品品質表示基準第4条第1項第3号ア(ア)b 抜粋)

(ロ) 醸造酢を1種類使用した場合及び2種類以上使用した場合のまとめ書き(できる規定)

→ トマト加工品、ドレッシング類(合計2本)

例) 醸造酢にあつては、「醸造酢」の文字の次に括弧を付して、「米酢、りんご酢」等とその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の多いものから順に記載することができる。

(ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料品質表示基準第3条第1項第2号エ 抜粋)

論点3-2 加工食品の原材料名等の表示方法について

(2) 原材料のまとめ書き(続き)

【④ 砂糖類を2種類以上使用した場合の記載方法①】

(イ) 使用した砂糖類が2種類以上の場合「砂糖類」又は「糖類」の文字の次に括弧を付して、「砂糖、水あめ」等と原材料に占める重量の割合の多いものから順に記載できる。

例) ばらして記載する場合(基本)

原材料: ○○、砂糖、△△、××、水あめ、…



できる規定により、砂糖類でまとめた場合。

原材料: ○○、砂糖類(砂糖、水あめ)、△△、××、…

(ロ) 以下の左欄の原材料を併用する場合は、右欄のとおり記載可能

使用する原材料	まとめ書き
「砂糖」及び「砂糖混合ぶどう糖果糖液糖」	「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」 又は 「砂糖・異性化液糖」

【⑤ 砂糖類を2種類以上使用した場合の記載方法②】

④のほかに、砂糖類を2種類以上使用した場合の記載方法として次のようなものもある。

パン類、調理冷凍食品、チルドぎょうざ類

(イ) 砂糖類について「砂糖類」「糖類」とまとめ書き

例) 砂糖その他の砂糖類にあつては「砂糖類」又は「糖類」と、シナモンその他の香辛料にあつては「香辛料」と記載することができる。
(パン類品質委表示基準第3条第1項第2号ア 抜粋)

畜産物缶・瓶詰、レトルトパウチ食品

(ロ) 砂糖類が2種類以上であつて、その砂糖類の合計重量が調味液の重量の100分の1に満たない場合、「砂糖類」又は「糖類」と記載

例) 使用する砂糖類が2種類以上であり、その砂糖類の合計重量が調味液の重量の100分の1に満たない場合には、(イ)の規定にかかわらず、「砂糖類」又は「糖類」と記載することができる。

(レトルトパウチ食品品質委表示基準第3条第1項第2号ア(ウ) 抜粋)

論点3-2 加工食品の原材料名等の表示方法について

(3) 原材料表示における砂糖類の簡略表示

次の個別の品質表示基準に、砂糖類の簡略表示の規定がある。

農産物缶・瓶詰、畜産物缶・瓶詰、トマト加工品、ジャム類、ハム類、プレスハム、混合プレスハム、ソーセージ、混合ソーセージ、うに加工品、うにあえもの、トマト加工品、ドレッシング類、炭酸飲料、果実飲料、豆乳類、マーガリン類、にんじんジュース及びにんじんミックスジュース、レトルトパウチ食品、調理缶・瓶詰(合計20本)

使用する原材料	簡略表記
砂糖混合ぶどう糖果糖液糖	砂糖・ぶどう糖果糖液糖
ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖高果糖液糖	異性化液糖
砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖、砂糖混合高果糖液糖	砂糖・異性化液糖

(4) その他

① 濃縮還元原料の使用の有無を併記

→ 農産物缶・瓶詰、にんじんジュース及びにんじんミックスジュース、トマト加工品

例) 野菜を破碎して搾汁し、又は裏ごしし、皮等を除去したものを濃縮したものを希釈して搾汁の状態に戻したものを使用したものにあっては、「ほうれんそう(濃縮還元)」、「パセリ(濃縮還元)」等と記載すること。

(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第3条第1項第2号ア(エ) 抜粋)

② 栽培方法を併記 → 乾しいたけ(原木・菌床)

例) 原木栽培(クヌギ、コナラ等の原木に種菌を植え付ける方法をいう。以下同じ。)のものにあっては「原木」と、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方法をいう。以下同じ。)のものにあっては「菌床」と、原木栽培及び菌床栽培によるしいたけを混合したものにあっては原材料に占める重量の割合の多いものから順に「原木・菌床」又は「菌床・原木」と、「しいたけ」の文字の次に括弧を付して記載すること。

(乾しいたけ品質表示基準第4条第1項第2号 抜粋)

③ 部位を記載 → ハム類、ベーコン類、畜産物缶・瓶詰(豚ばら肉、豚ロース肉など)

例) 原料肉は、ベーコンにあっては「豚ばら肉」と、ロースベーコンにあっては「豚ロース肉」と、ショルダーベーコンにあっては「豚肩肉」と記載すること。

(ベーコン類品質表示基準第3条第1項第2号ア 抜粋)

④ でん粉含有率を併記 → プレスハム、混合プレスハム

例) でん粉(加工でん粉を含む。)、小麦粉及びコーンミールの含有率(以下「でん粉含有率」という。)を・の括弧内の末尾に「でん粉含有率〇%」と記載すること。ただし、でん粉含有率が3%以下である場合は、この限りでない。

(プレスハム品質表示基準第3条第1項第2号イ(イ) 抜粋)

論点3-2 加工食品の原材料名等の表示方法について

現行の食品衛生法(内閣府令)のルール

(1) 添加物の表示方法

使用した全ての添加物を「**物質名**」(名称、別名を含む。)で食品に表示する。
また、一般に広く使用されている名称を有する添加物にあつては、その名称(簡略名、類別名)をもって表示できる。

例:[名称]L-アスコルビン酸 [別名]ビタミンC [簡略名]V.C

(2) 例外

物質名に用途名を併記 甘味料、着色料、保存料、増粘剤、酸化防止剤、発色剤、漂白剤、防かび剤

例：甘味料(サッカリンNa)、着色料(赤3)、保存料(ソルビン酸)

一括名で表示可 イーストフード、ガムベース、かんすい、酵素、光沢剤、香料、酸味料、調味料、豆腐用凝固剤、苦味料、乳化剤、pH調整剤、膨脹剤、軟化剤

例：飲み下さないガムベース、通常は多くの組み合わせで使用され添加量が微量である香料、アミノ酸のように食品中にも常在成分として存在するもの 等

表示免除 加工助剤、キャリーオーバー、栄養強化剤

(加工助剤)

例：次亜塩素酸水を食品の殺菌剤として使用した場合

※次亜塩素酸水は使用基準において、最終製品の完成前に除去しなければならないと定められている。

(キャリーオーバー)

例：せんべいに使用される醤油に含まれる保存料

論点3-3 加工食品の内容量の表示方法について

現行の加工食品品質表示基準のルール

加工食品品質表示基準第4条に基づく内容量の表示方法

- (1) 計量法に規定されている食品については、計量法に従い、定められた単位を明記して表示。
 (2) 計量法に規定されていないその他の食品については、内容重量、内容体積、内容数量を単位を明記して表示。

現行の個別の品質表示基準のルール

個別の品質表示基準に基づく内容量の表示方法

品目	表示方法	表示例
乾めん、即席めん、凍豆腐、レトルトパウチ食品、チルドぎょうざ類	製品内で別包装されているもの等については、構成要素ごとに分割表示または一部の構成要素の重量を併記	内容量：200g(めんの重量150g)等
農産物漬物	調味液等を除いた重量を記載	
ジャム類、煮干魚類、削りぶし	2個以上同一の容器に入れたもの	内容量：100g×2袋
畜産物缶・瓶詰	「〇〇個」又は「〇〇〇個～〇〇〇個」 (下限の個数は上限の個数の80%以上)	内容量：100個～110個
魚肉ハム及び魚肉ソーセージ	個数又は枚数を内容重量に併記 (外側から判別できないもの)	内容量：200g(4本入り)
ドレッシング類	・半固体状ドレッシング「g又はkg」 ・乳化液状ドレッシング及び 分離液状ドレッシング「ml又はl」	
乾燥スープ	一人分当たりの熱湯の量を併記	内容量：50g(1人150mlで3人前)
調理冷凍食品、チルドハンバーグ チルドミートボール、レトルトパウチ食品	内容重量及びソースを除いた固形量	内容量：200g(固形量150g)
チルドぎょうざ類、凍豆腐	内容重量に個数を併記	内容量：200g(10個入り)

論点3-4 加工食品の期限表示、保存方法、その他の表示方法について

現行の加工食品品質表示基準のルール

加工食品品質表示基準(第4条) 期限表示

- 1 製造から賞味期限又は消費期限までの期間が3カ月以内のものは、年月日で表示
(表示例) ①平成25年7月1日 ②25.7.1 ③2013.7.1 ④13.7.1
- 2 製造から賞味期限までの期間が3カ月を超えるものは、年月で表示ができる
(表示例) ①平成25年12月 ②25.12 ③2013.12 ④13.12

加工食品品質表示基準(第4条) 保存方法

製品の特性に従って、「直射日光を避け、常温で保存すること」、「10℃以下で保存すること」等と記載

記載例

- ・「常温で保存すること」 ・「10℃以下で保存すること」
- ・「直射日光を避け、常温で保存すること」 ・「直射日光、高温多湿を避けて保存すること」

加工食品品質表示基準等に基づくその他の表示方法

特色のある原材料 (第5条)	特色ある原材料を強調して表示する場合は、強調表示に近接した位置に使用割合を併記。 ただし、100%の場合は使用割合を省略できる。
原料原産地 (第4条)	対象加工食品にあつては、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50%以上であるものの原産地を記載。
遺伝子組換えに関する表示 (遺伝子組換え食品品質表示基準)	表示の対象となる品目、表示方法について規定(8農産物、33食品群)

現行の加工食品品質表示基準のルール

加工食品品質表示基準(第5条)

- (1) 義務表示事項及び表示の方法の規定により表示すべき事項の内容と矛盾する用語
- (2) 産地名を示す表示であって、産地名の意味を誤認させるような表示
[表示例]
あじの原産国がオランダ、加工地が沼津のあじの干物について「沼津産 あじの開き」と表示
- (3) その他内容物を誤認させるような文字、絵、写真その他の表示
[表示例]
スライスのパインアップル缶詰の絵にホールのパインアップルの絵を表示
- (4) 屋根型紙パック容器の上端の一部を一箇所切り欠いた表示

論点4 加工食品の表示禁止事項について

現行の個別の品質表示基準のルール

(1) 個別の品質表示基準において複数の品目に同様の規定があるもの

品目	表示禁止事項
ベーコン類、ハム類、プレスハム、ソーセージ、チルドハンバーグ、チルドミートボール、畜産物缶詰及び畜産物瓶詰、トマト加工品、ジャム類、煮干魚類、ウスターソース類、しょうゆ、食用油脂(13本)	等級がある日本農林規格の格付対象品目について、格付が行われないものへの等級の表示 例：格付けの行われていないコンビーフ缶詰に「上級コンビーフ」と表示
ベーコン類、ハム類、プレスハム、混合プレスハム、ソーセージ、混合ソーセージ、チルドハンバーグ、チルドミートボール、農産物漬物、乾しいたけ、うに加工品、うにあえもの、乾燥わかめ、塩蔵わかめ、食酢、ウスターソース類、しょうゆ、みそ(18本)	品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語、官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語
果実飲料、豆乳類、にんじんジュース及びにんじんミックスジュース、トマト加工品、乾燥わかめ、塩蔵わかめ、しょうゆ(7本)	生、フレッシュその他の新鮮であること等を示す用語 例：トマトケチャップに「新鮮！トマトケチャップ」と表示
農産物缶詰及び農産物瓶詰、果実飲料、豆乳類、にんじんジュース及びにんじんミックスジュース、凍り豆腐、トマト加工品、うに加工品、うにあえもの、乾燥わかめ、塩蔵わかめ、食酢、風味調味料、しょうゆ、みそ、レトルトパウチ(15本)	天然又自然等の用語 例：オレンジジュースに「ナチュラルオレンジジュース」と表示
農産物缶詰及び農産物瓶詰、果実飲料、炭酸飲料、凍り豆腐、ウスターソース類、しょうゆ、みそ、レトルトパウチ(8本)	純正、ピュアーその他の純粋であること等を示す用語 例：りんごジュースに「純粋りんごジュース」との表示

論点4 加工食品の表示禁止事項について

現行の個別の品質表示基準のルール(つづき)

(1) 個別の品質表示基準において複数の品目に同様の規定があるもの(つづき)

品目	表示禁止事項
マカロニ類、即席めん、調理食品缶詰及び調理食品瓶詰、ジャム類、調理冷凍食品、レトルトパウチ食品、チルドぎょうざ類、乾燥スープ、食酢、しょうゆ、魚肉ハム及び魚肉ソーセージ（12本）	<p>原材料の内、特定のものを強調する用語</p> <p>例：あんに対してかへの含有率が10%未満の冷凍しゅうまいの商品名に、使用割合の表示をせずに「冷凍かにしゅうまい」と表示</p>
ジャム類、削りぶし、調理冷凍食品、レトルトパウチ食品、プレスハム、畜産物缶詰及び畜産物瓶詰、調理食品缶詰及び調理食品瓶詰、ソーセージ、混合ソーセージ、調理冷凍食品、レトルトパウチ食品、チルドハンバーグステーキ、チルドミートボール、食用植物油脂（13本）	<p>2種類以上の同種の原材料を使用したものについて、同種の原材料の一部の名称を特に強調または表示する用語</p> <p>例：牛肉と鶏肉を原料として使用したチルドハンバーグステーキにビーフハンバーグと表示</p>
プレスハム、混合プレスハム、ソーセージ、(3本)	<p>でん粉等のつなぎを使用したものについて、原材料のすべてが食肉であるかのように誤認させる用語</p>
調理冷凍食品、チルドハンバーグステーキ、チルドミートボール、レトルトパウチ食品（4本）	<p>魚肉、臓器及び可食部分又は肉様の組織を有する植物性たん白等を使用したものについて、原材料のすべてが食肉等であるかのように誤認させる用語</p>

論点4 加工食品の表示禁止事項について

現行の個別の品質表示基準のルール(つづき)

(2) 個別の品質表示基準において単独で規定があるもの

品目	表示禁止事項
トマト加工品	トマト果汁飲料における「トマトジュースドリンク」の用語
乾しいたけ	「名産」の用語
乾めん類	「手延べ」その他これに類似する用語
即席めん	「中華めん」の用語、そば粉を使用しているものであって、そば粉の配合割合が30%未満のものにあつては、そばの用語、生タイプ即席めん以外のものにあつては、「生タイプ」の用語
マカロニ類	「即席」の用語
削りぶし	パック品以外のものに表示する「パック」その他これと紛らわしい用語
みそ	醸造期間を示す用語
ドレッシング	ドレッシングタイプ調味料にあつては、「ドレッシング」、「マヨネーズ」等ドレッシングと誤認させる用語(製品100g中の脂質量が3g未満のものについて「ノンオイルドレッシング」と表示する場合を除く。)は、これを表示してはならない。
食酢	「純〇〇酢」その他これに類似する用語、「静置発酵」その他これに類似する用語、合成酢についての「醸造」等の用語