



食品表示部会 第3回加工食品の表示に関する調査会資料

食品表示基準における 販売形態ごとの適用範囲について

平成26年2月28日

消費者庁食品表示企画課

目次

- はじめに 3
- 販売形態ごとの適用範囲について(現行) 5
- 食品表示基準における適用対象の検討(案) 8
- 生鮮食品に係る適用範囲について(案) 15
- 販売形態ごとの適用範囲について(食品表示
基準)(案) 22

はじめに

- 食品表示法において、食品表示基準は、「食品及び食品関連事業者等の区分ごとに」定めることと明記されている（同法第4条第1項柱書き）。
- このため、食品表示基準の適用範囲を考えるに当たっては、「食品」及び「食品関連事業者等」を基本としつつ、
 - ① 現行の3法において、販売形態による表示基準の適用範囲が異なっていること
 - ② 販売形態によって食品の情報を得る手段が食品表示以外にもあることから、食品表示基準における販売形態ごとの適用範囲を検討する。

食品表示基準骨格イメージ(※)における位置づけ

【第26回食品表示部会資料10頁における骨格イメージ】

食品 （食品関連事業者等）	一般消費者に販売される形態の食品を扱う事業者	業務用食品を扱う事業者	食品関連事業者以外の販売者	基準に定める内容
I 加工食品	①	②	③	左の9つの区分について以下の内容を定める。 1. 表示事項 (1)横断的事項 (2)個別的事項 2. 表示方法 (1)横断的事項の表示方法 (2)個別的事項の表示方法 3. 表示レイアウト、文字の大きさ、表示禁止事項、表示責任者の努力義務等
II 生鮮食品	④	⑤	⑥	
III 添加物 (販売の用に供される場合)	⑦	⑧	⑨	

この部分について、「販売形態」ごとに検討

販売形態ごとの適用範囲について(現行)

	販売形態			
	①容器包装され、製造場所以外で販売される場合	②容器包装され、製造場所で直接販売される場合	③あらかじめ容器包装されず、販売される場合(注文に応じて容器に詰められるものを含む。)	④設備を設けてその場で飲食させる場合
JAS法(注1) (品質表示基準)	○	×	×	×
食品衛生法 (表示基準)	○	○	× (注2)	× (注2)
健康増進法 (栄養表示基準)	○ (注3)	○ (注3)	×	×

凡例:○は適用対象、×は適用対象外

注1:現行の食品表示制度については、原則として、容器包装入りの加工食品を主な対象としていることから、「加工食品」としての適用範囲を記載している。

注2:生食用牛肉のリスク表示についてのみ適用対象とされている。

注3:任意(表示事項及び表示方法が規定されている。)

● 中食・外食のアレルギー表示について

食品表示一元化検討会報告書において、「アレルギーに関する学識経験者や患者団体、外食や中食に関係する事業者団体等からなる専門的な検討の場を別途設け、食物アレルギーに関する最新の知見等を踏まえつつ、検討を行うことが適当」とされていることから、本検討では取り扱わないこととする。

● インターネット等で販売されるもの(ウェブサイト上等の表示)について

食品表示一元化検討会報告書において、「インターネット販売における食品の情報提供の在り方については、専門的な検討の場を別途設け、消費者のニーズを踏まえつつ、専門家を交えて検討を重ねることが必要」とされていることから、本検討では取り扱わないこととする。

(参考)生食用牛肉の表示内容

● 容器包装されていない場合

- ・一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨
 - ・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
- ※ 上記の表示事項は、店舗の見やすい箇所に表示しなければならない。

● 容器包装された場合

- ・名称
- ・消費期限又は賞味期限
- ・製造所等の所在地及び製造者等の氏名
- ・添加物を含む場合にあっては、添加物を含む旨
- ・アレルギーを含む食品にあっては、アレルギーを含む旨
- ・保存の方法
- ・鳥獣の種類
- ・生食用である旨
- ・と畜場の所在地の都道府県名及びと畜場である旨を冠したと畜場の名称
- ・加工施設の所在地の都道府県及び加工施設である旨を冠した加工施設の名称
- ・一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨
- ・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

牛肉(食肉)として必要な表示事項

牛の食肉(内臓を除く。)であって生食用のものには当該表示事項についても必要

(参考) 現行の適用範囲に関する規定

●加工食品品質表示基準(平成12年農林水産省告示第513号)(抄)

(適用の範囲)

第1条 この基準は、加工食品(業務用加工食品以外の加工食品については、容器に入れ、又は包装されたものに限る。)に適用する。

(加工食品の義務表示事項)

第3条 加工食品(業務用加工食品を除く。以下この条から第4条の2までにおいて同じ。)の品質に関し、製造業者、加工包装業者、輸入業者又は販売業者(以下「製造業者等」という。)が加工食品の容器又は包装に表示すべき事項は、次のとおりとする。ただし、飲食料品を製造し、若しくは加工し、一般消費者に直接販売する場合又は飲食料品を設備を設けて飲食させる場合はこの限りでない。

(1)～(6) (略)

2～7 (略)

●生鮮食品品質表示基準(平成12年農林水産省告示第514号)(抄)

(適用の範囲)

第1条 この基準は、生鮮食品に適用する。

(生鮮食品の表示事項)

第3条 生鮮食品(業務用生鮮食品を除く。以下この条及び次条において同じ。)の品質に関し、販売業者(販売業者以外の包装等を行う者が表示する場合には、その者を含む。以下同じ。)が表示すべき事項は、次のとおりとする。ただし、生鮮食品を生産(採取及び採捕を含む。以下同じ。)し、一般消費者に直接販売する場合又は生鮮食品を設備を設けて飲食させる場合はこの限りでない。

(1)～(2) (略)

2 (略)

●食品衛生法第19条第1項の規定に基づく表示の基準に関する内閣府令(平成23年内閣府令第45号)(抄)

第1条 (略)

2 前項(第十一号の二を除く。)に定める食品又は添加物であつて販売の用に供するものは、次に掲げる事項を容器包装(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。第五条から第八条まで、第十六条及び第十九条において同じ。)を開かないでも容易に見ることができるように当該容器包装又は包装の見やすい場所に記載しなければならない。

一～四十五 (略)

3～8 (略)

●栄養表示基準(平成15年厚生労働省告示第176号)(抄)

(表示の方法)

第3条 前条に規定する事項は、次の方法により表示しなければならない。

一 (略)

二 容器包装(容器包装が包装されている場合は、当該包装を含む。)の見やすい場所又は当該食品に添付する文書に記載すること。

三 容器包装(容器包装が包装されている場合は、当該包装を含む。)に記載する場合にあつては、容器包装(容器包装が包装されている場合は、当該包装)を開かないでも容易に見ることができるように記載すること。

四～九 (略)

2～3 (略)

食品表示基準における適用対象 の検討(案)

食品表示基準における適用対象の検討(案)

販売形態によっては食品の情報を得られる手段は食品表示に限定されないため、他の手段によって消費者への情報提供が果たされる場合には、食品表示によって食品の情報を消費者等に伝達する必要性は低いと考えられる。

例えば、工場で作られたお菓子をスーパーで販売する場合、食品表示がない場合は、食品の情報を確認することは困難であるが、その場で作られて対面で販売するような食品は、食品表示がない場合であっても、食品の情報を販売員に確認することができる。



- このため、販売形態ごとに適用対象にするかどうかの検討に当たっては、以下の2点を勘案することとする。
 - (1) 食品表示以外の手段による情報取得の可能性
 - (2) 事業者の実行可能性

なお、

- ① 食品を摂取する際の安全性に関する表示は、生命、身体に対する危害発生防止等に資する情報であり、それは全ての消費者にとって未然に防止されるべきもの
- ② 自主的かつ合理的な食品の選択の機会に関する表示の情報は、個々の消費者によって選択に当たっての判断基準がそれぞれ異なるものであり、①は確実に情報を伝えなければならず、購入から摂取まで必要なため、②と比べ、より優先度の高い役割であり、出来る限り情報提供が行われることが適当

①容器包装され、製造場所以外で販売される場合

〔例:スーパーで販売されているお菓子や牛乳、コンビニで販売されている工場で作られたお弁当 等〕

(1) 食品表示以外の手段による情報取得の可能性	(2) 事業者の実行可能性
・ 製造場所以外で販売されるため、製造等した者に食品の情報を容易に確認することができない。	・ 計画的に製造され、事業者によって容器包装されるため、あらかじめ、食品の情報の把握がしやすい。
⇒ 低い【食品表示の必要性は高い】	⇒ 高い



- 食品表示以外の手段による情報取得の可能性は低いため、消費者にとって食品表示の必要性は高く、事業者にとっても食品表示の実行可能性は高いことから、原則、食品表示基準の適用対象とする。

(現行と同様)

②容器包装され、製造場所で直接販売される場合

例:スーパーで製造されて店頭で陳列して売られている弁当 等

(1) 食品表示以外の手段による情報取得の可能性	(2) 事業者の実行可能性	
<ul style="list-style-type: none"> 製造場所で直接販売されるため、製造等した者に食品の情報を確認することができるが、あらかじめ、容器包装されて販売されているため、販売場所以外で製造されたものとの判別がつかない場合がある。 	<ul style="list-style-type: none"> 計画的に製造され、事業者によって容器包装されるため、あらかじめ、食品の情報の把握がしやすい。 	<ul style="list-style-type: none"> 食材が多様で頻繁に変わる食品にあっては、費用の増加や誤表示につながる可能性がある。
<p>⇒ 高い(ただし、一部、食品の情報を確認することが困難)【食品表示の必要性は一定程度高い】</p>	<p>⇒ 高い</p>	<p>⇒ 低い</p>



- 食品表示以外の手段による情報取得の可能性は高いが、一部、食品の情報を確認することが困難なため、食品表示の必要性は一定程度高い。また、事業者の実行可能性は食材が多様で頻繁に変わる食品を除いては高いことから、原則、食品表示基準の適用対象とする。
- ただし、食品によっては事業者の実行可能性が低いことに鑑み、全ての消費者にとって未然に防止されるべきものである食品を摂取する際の安全性のための表示についてのみ義務表示とする。【具体的な表示事項については12ページを参照】

(義務表示とするのは、現行と同様)

②容器包装され、製造場所で直接販売される場合

● 食品を摂取する際の安全性に関する表示事項(当該表示事項は義務表示とする。)

- ・名称
- ・消費期限又は賞味期限
- ・製造所等の所在地及び製造者等の氏名
- ・添加物を含む食品にあつては、添加物を含む旨
- ・アレルギーを含む食品にあつては、アレルギーを含む旨
- ・保存の方法
- ・使用の方法の基準が定められた食品等にあつては、その基準に合う使用の方法
- ・飲食に供する際に加熱を要するかどうか

等

● 自主的かつ合理的な食品選択に関する表示事項(当該表示事項は任意表示とする。)

- ・原材料名
- ・内容量
- ・表示責任を有する者の氏名又は名称及び住所

等

③あらかじめ容器包装されず、販売される場合（注文に応じて容器に詰められるものを含む。）

〔例：デパ地下で対面販売されている惣菜、注文を受けてから調理し、持ち帰り用の容器包装に詰められて販売されるお弁当 等〕

(1) 食品表示以外の手段による情報取得の可能性	(2) 事業者の実行可能性
<ul style="list-style-type: none"> 従業員を介して注文することが多いことから、製造等した者に食品の内容を確認することが容易である。 	<ul style="list-style-type: none"> 注文等に応じて、販売する食品の調理過程や盛りつけ等が異なり、同一のメニューでも使用される原材料や内容量等にばらつきが生じるため、それぞれの食品ごとに表示を付すことが困難である。 食材が多様で頻繁に変わる食品にあつては、費用の増加や誤表示につながる可能性がある。 日替わりメニュー等の表示切替えに係る対応が困難な場合がある。
⇒ 高い【食品表示の必要性は低い】	⇒ 低い



- 食品表示以外の手段による情報取得の可能性は高いため、消費者にとって食品表示の必要性は低く、事業者の実行可能性も低いことから、原則、食品表示基準の適用対象とはしない。
- ただし、生食用牛肉については、①食中毒の発生頻度、②腸管出血性大腸菌による食中毒が発生した際の健康への影響の重篤さに鑑みて、容器包装への表示のみならず、飲食店等の外食や対面販売店等の店舗においてもその表示義務を課すこととした経緯から、引き続き、適用対象とする。

(現行と同様)

④設備を設けてその場で飲食させる場合

例:レストランで提供される食事、会社の食堂で提供される食事 等

(1) 食品表示以外の手段による情報取得の可能性	(2) 事業者の実行可能性
<ul style="list-style-type: none"> 従業員を介して注文することから、製造等した者に食品の内容を確認することが容易である。 	<ul style="list-style-type: none"> 注文等に応じて、販売する食品の調理過程や盛りつけ等が異なり、同一のメニューでも使用される原材料や内容量等にばらつきが生じるため、それぞれの食品ごとに表示を付すことが困難である。 食材が多様で頻繁に変わる食品にあつては、費用の増加や誤表示につながる可能性がある。 日替わりメニュー等の表示切替えに係る対応が困難な場合がある。
⇒ 高い【食品表示の必要性は低い】	⇒ 低い



- 食品表示以外の手段による情報取得の可能性は高いため、消費者にとって食品表示の必要性は低く、事業者の実行可能性も低いことから、原則、食品表示基準の適用対象とはしない。
- ただし、生食用牛肉については、①食中毒の発生頻度、②腸管出血性大腸菌による食中毒が発生した際の健康への影響の重篤さに鑑みて、容器包装への表示のみならず、飲食店等の外食や対面販売店等の店舗においてもその表示義務を課すこととした経緯から、引き続き、適用対象とする。

(現行と同様)

生鮮食品に係る適用範囲について (案)

生鮮食品に係る適用範囲について(案)

「生鮮食品」は、「加工食品」とは異なり、一般的に容器包装されずに販売されることが多いため、容器包装されたものであるか否かを問わない。

現行のJAS法では、全ての生鮮食品において、直接販売されているかどうか(生産場所で販売されているかどうか)によって適用範囲が異なる。

一方、現行の食品衛生法では、一部の食品において、容器包装されたものであるか否かによって適用範囲が異なる。

このため、食品表示基準における販売形態ごとの適用対象を検討するに当たっては、全ての「生鮮食品」を検討する必要があることから、直接販売されているかどうかを踏まえた上で、容器包装されたものであるか否かについて検討することとする。

なお、容器包装されずに通常の状態で置かれている食品は、時間の経過とともに食品の状態が変化してしまうため、衛生上の情報(食品を摂取する際の安全性に関する情報)を正確に表示できない。

○ 生産場所以外で販売される場合

㉗ 容器包装なし※1		㉘ 容器包装あり※2	
(1) 食品表示以外の手段による情報取得の可能性	(2) 事業者の実行可能性	(1) 食品表示以外の手段による情報取得の可能性	(2) 事業者の実行可能性
<ul style="list-style-type: none"> 生産場所以外で販売されるため、生産した者に食品の情報を容易に確認することができない。 	<ul style="list-style-type: none"> 現行の表示方法を前提（POP等での表示）にした場合には、食品の状態が変化しても変わらない情報（名称、原産地）である食品選択のための表示はできる。 	<ul style="list-style-type: none"> 生産場所以外で販売されるため、生産した者に食品の情報を容易に確認することができない。 	<ul style="list-style-type: none"> 計画的に生産され、事業者によって容器包装されるため、あらかじめ、食品の情報の把握がしやすい。
⇒ 低い【食品表示の必要性は高い】	⇒ 高い	⇒ 低い【食品表示の必要性は高い】	⇒ 高い

※1: (例) 八百屋で売られているきゅうり、ざるにのせて売られているさんま 等
 ※2: (例) スーパーで売られているパック入りの生かき、袋入りの水菜 等



- ㉗については、食品表示以外の手段による情報取得の可能性は低いため、消費者にとって食品表示の必要性は高い。また、事業者の実行可能性は高いことから、原則、食品表示基準の適用対象とする。ただし、食品を摂取する際の安全性に関する表示については、時間の経過とともに食品の状態が変化してしまうため義務表示とはしない。【具体的な表示事項については18ページを参照】
- ㉘については、食品表示以外の手段による情報取得の可能性は低いため、消費者にとって食品表示の必要性は高い。また、事業者の実行可能性は高いことから、原則、食品表示基準の対象とする。

(現行と同様)

㊦生産場所以外で、容器包装されずに販売される場合

● 食品を摂取する際の安全性に関する表示事項(当該表示事項は任意表示とする。)

- ・消費期限又は賞味期限
- ・製造所等の所在地及び製造者等の氏名
- ・添加物を含む食品にあつては、添加物を含む旨
- ・アレルギーを含む食品にあつては、アレルギーを含む旨
- ・保存の方法
- ・飲食に供する際に加熱を要するかどうか
- ・切り身又はむき身にした鮮魚介類であつて、生食用のものにあつては、生食用である旨

等

● 自主的かつ合理的な食品選択に関する表示事項(当該表示事項は義務表示とする。)

- ・名称
- ・原産地
- ・解凍(解凍されたものを販売する場合)
- ・養殖(養殖されたものを販売する場合)

等

○ 生産場所で直接販売される場合

㊷容器包装なし※1		㊸容器包装あり※2	
(1) 食品表示以外の手段による情報取得の可能性	(2) 事業者の実行可能性	(1) 食品表示以外の手段による情報取得の可能性	(2) 事業者の実行可能性
<ul style="list-style-type: none"> 生産場所で直接販売されるため、生産者に食品の情報を確認することが容易である。 	<ul style="list-style-type: none"> 現行の表示方法を前提（POP等での表示）にした場合には、食品の状態が変化しても変わらない情報（名称、原産地）である食品選択のための表示はできる。 	<ul style="list-style-type: none"> 生産場所で直接販売されるため、生産者に食品の情報を確認することが容易である。 	<ul style="list-style-type: none"> 事業者によって容器包装されるため、あらかじめ、食品の情報の把握がしやすい。
⇒ 高い【食品表示の必要性は低い】	⇒ 高い	⇒ 高い【食品表示の必要性は低い】	⇒ 高い

※1: (例) 畑で売られている大根、水揚げした場所で売られるいわし 等

※2: (例) 水揚げされた場所で売られるトレー入りの魚の切り身 等



- ㊷については、食品表示以外の手段による情報取得の可能性は高いため、消費者にとって食品表示の必要性は低い。また、事業者の実行可能性は高く、生鮮食品の特性である一見すればある程度の情報（名称等）及び販売される場所から原産地の情報を得ることが可能であること並びに時間の経過とともに食品の状態が変化してしまうために、食品を摂取する際の安全性に関する表示についても表示できないことから、原則、食品表示基準の適用対象としない。
- ㊸については、食品表示以外の手段による情報取得の可能性は高いため、消費者にとって食品表示の必要性は低い。一方、事業者の実行可能性は高く、食品を摂取する際の安全性に関する表示については、可能な限り情報提供することが適当であることから、原則、食品表示基準の対象とし、当該表示のみ義務表示とする。【具体的な表示事項については20ページを参照】

(現行と同様)

㊦生産場所で、容器包装されて直接販売される場合

● 食品を摂取する際の安全性に関する表示事項(当該表示事項は義務表示とする。)

- ・名称
- ・消費期限又は賞味期限
- ・製造所等の所在地及び製造者等の氏名
- ・添加物を含む食品にあつては、添加物を含む旨
- ・アレルギーを含む食品にあつては、アレルギーを含む旨
- ・保存の方法
- ・飲食に供する際に加熱を要するかどうか
- ・切り身又はむき身にした鮮魚介類であつて、生食用のものにあつては、生食用である旨

等

● 自主的かつ合理的な食品選択に関する表示事項(当該表示事項は任意表示とする。)

- ・原産地
- ・解凍(解凍されたものを販売する場合)
- ・養殖(養殖されたものを販売する場合)

等

○ ㊟設備を設けて飲食させる場合

〔例:レストランで提供される刺身、ぶどう 等〕

(1) 食品表示以外の手段による情報取得の可能性	(2) 事業者の実行可能性
<ul style="list-style-type: none"> 従業員を介して注文することから、従業員等に食品の情報を確認できる。 	<ul style="list-style-type: none"> 食材が多様で頻繁に変わる食品にあつては、費用の増加や誤表示につながる可能性がある。
⇒ 高い【食品表示の必要性は低い】	⇒ 低い



- 食品表示以外の手段による情報取得の可能性は高いため、消費者にとって食品表示の必要性は低く、事業者にとっても食品表示の実行可能性は低いことから、原則、食品表示基準の適用対象としない。
- ただし、生食用牛肉については、①食中毒の発生頻度、②腸管出血性大腸菌による食中毒が発生した際の健康への影響の重篤さに鑑みて、容器包装への表示のみならず、飲食店等の外食や対面販売店等の店舗においてもその表示義務を課すこととした経緯から、引き続き、適用対象とする。

(現行と同様)

【まとめ】販売形態ごとの適用範囲について(食品表示基準)(案)

	販売形態(加工食品)			
	①容器包装され、製造場所以外で販売される場合	②容器包装され、製造場所で直接販売される場合	③あらかじめ容器包装されず、販売される場合(注文に応じて容器に詰められるものを含む。)	④設備を設けてその場で飲食させる場合
食品表示法 (食品表示基準)	○	●	× (注1)	× (注1)

	販売形態(生鮮食品)				
	生産場所以外で販売される場合		生産場所で直接販売される場合		④設備を設けてその場で飲食させる場合
	⑦容器包装なし	⑧容器包装あり	⑨容器包装なし	⑩容器包装あり	
食品表示法 (食品表示基準)	●	○	× (注1)	●	× (注1)

凡例:○は適用対象、●は適用対象だが、義務表示とする表示事項を限定するもの、×は適用対象外
注1:生食用牛肉のリスク表示についてのみ適用対象とする。

※ ②～④の食品に関し、自主的かつ合理的な食品選択に関する表示の義務は課さないことを踏まえて、②～④の食品の用に供する業務用食品については、引き続き、安全性の確保に関する情報(食品衛生法由来の情報)のみを表示義務事項とする。

(理由)最終製品への表示義務が課されていない以上、事業者による安全な食品管理や、安全性に係る重大な事故が発生した場合の迅速な取締りに資する情報以外のものは、必ずしも業務用食品への表示を義務として課す必要があるわけではないため。