



## 加工食品における表示基準の統合について(各論)

平成26年3月20日  
消費者庁食品表示企画課

## 統合におけるポイント

論点1 個別品質表示基準の定義の統合について

論点2 個別品質表示基準の義務表示事項について

### 第4回調査会での審議部分

論点3 個別品質表示基準の表示の方法の統合について

- ◆ 個別の品質表示基準において規定されている表示の方法については、原則、食品表示基準においても引き続き規定する。ただし、原材料名の表示の方法については、できるだけ加工食品品質表示基準のルールを適用することを基本とする。

論点4 個別品質表示基準の一括表示枠外のその他の表示事項について

論点5 個別品質表示基準の表示禁止事項の統合について

# 論点3-1 名称の表示の方法について①

## 現行

現行の名称の表示の方法について、現行の個別の基準を類型化すると以下のとおり

類型	該当品目	表示の方法の規定例						
1	用語の定義において規定した名称を記載するもの	<p>【うに加工品】 「粒うににあつては「粒うに」、…と、混合うににあつては「混合うに」と記載すること。」</p> <p>【ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料】 「マヨネーズにあつては「マヨネーズ」と、…と記載すること。」</p> <p>【にんじんジュース及びにんじんミックスジュース】 「にんじんジュースにあつては「にんじんジュース」と、…記載すること。」</p> <p>【調理冷凍食品】 (冷凍しゅうまい、冷凍ぎょうざ、冷凍春巻き) 「冷凍しゅうまいにあつては「冷凍しゅうまい」と、冷凍ぎょうざにあつては「冷凍ぎょうざ」と、…記載すること。」</p>						
2	性状等の併記を義務付けるもの	<p>【ベーコン類】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ ベーコンにあつては「ベーコン」と、ロースベーコンにあつては「ロースベーコン」と、ショルダーベーコンにあつては「ショルダーベーコン」と記載すること。</li> <li>○ ブロック、スライス又はその他の形状に切断して容器に入れ、又は包装したものにあつては、アに規定する表示の文字の次に、括弧を付して、「ブロック」、「スライス」等その形状を記載すること。</li> </ul> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <tr> <td style="width: 50px;">名</td> <td style="width: 50px;">称</td> <td>ベーコン(スライス)</td> </tr> </table> <p>【しょうゆ】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ こいくちしょうゆであつて、本醸造方式によるものは「こいくちしょうゆ(本醸造)」と、混合醸造方式によるものは「こいくちしょうゆ(混合醸造)」と、混合方式によるものは「こいくちしょうゆ(混合)」と記載すること。</li> </ul> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <tr> <td style="width: 50px;">名</td> <td style="width: 50px;">称</td> <td>こいくちしょうゆ(混合)</td> </tr> </table>	名	称	ベーコン(スライス)	名	称	こいくちしょうゆ(混合)
名	称	ベーコン(スライス)						
名	称	こいくちしょうゆ(混合)						

## 論点3-1 名称の表示の方法について②

現行

(続き)

	類型	該当品目	表示の方法の規定例						
3	一定の要件を満たしたものに限り、性状等の併記を記載できるもの	乾しいたけ、チルドミートボール、ウスターソース類、食酢、煮干魚類、食用植物油脂、パン類	<p>【チルドミートボール】</p> <p>○ 「チルドミートボール」と記載すること。ただし、魚肉、臓器及び可食部分並びに肉様の組織を有する植物性たん白を使用していないものであって1種類の食肉のみを使用したものにあつては、「チルドミートボール」の次に括弧を付して「ビーフ」、「ポーク」、「チキン」等の食肉の種類を記載することができる。</p> <table border="1"> <tr> <td>名</td> <td>称</td> <td>チルドミートボール(チキン)</td> </tr> </table> <p>【ウスターソース類】</p> <p>○ ウスターソースにあつては「ウスターソース」と、中濃ソースにあつては「中濃ソース」と、濃厚ソースにあつては「濃厚ソース」と記載すること。ただし、無塩可溶性固形分が33%以上のウスターソースにあつては、「ウスターソース(こいくち)」と記載することができる。</p> <table border="1"> <tr> <td>名</td> <td>称</td> <td>ウスターソース(こいくち)</td> </tr> </table>	名	称	チルドミートボール(チキン)	名	称	ウスターソース(こいくち)
名	称	チルドミートボール(チキン)							
名	称	ウスターソース(こいくち)							
4	その他個別にルールを定めるもの	農産物缶詰及び農産物瓶詰、トマト加工品(固形トマトのみ)、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、乾めん類、マカロニ類(太さにより区分される別名称に限る。)、ジャム類(ジャムのみ)、削りぶし、乾燥スープ、レトルトパウチ食品(混ぜごはんのもと類、食肉味付、食肉油漬け、魚肉味付及び魚肉油漬け)、調理冷凍食品(冷凍フライ類、冷凍米飯類、冷凍めん類のみ)、果実飲料、農産物漬物(はくさいキムチ以外)	<p>【農産物缶詰及び農産物瓶詰】</p> <p>(農産物(精米を除く。))を詰めたもの(農産物の加工品とともに詰めたものを除く。))</p> <p>○ 農産物の名称は、グリーンピース、みかん等とその最も一般的な名称をもって記載する。ただし、フルーツカクテルにあつては「フルーツカクテル」と、フルーツカクテル以外の2種類以上の農産物を詰めたものにあつては「2種混合果実」、「3種混合野菜」、「混合農産物」等と記載する。</p> <table border="1"> <tr> <td>名</td> <td>称</td> <td>3種混合野菜</td> </tr> </table> <p>【トマト加工品】</p> <p>(固形トマト)</p> <p>○ 固形トマトのうち、充てん液を加えていないものにあつては「トマト・ドライパック」と、充てん液としてトマトジュース、トマトピューレー、トマトペースト又は水を加えたものにあつては、それぞれ「トマト・ジュースづけ」、「トマト・ピューレーづけ」、「トマト・ペーストづけ」又は「トマト・水煮」と、…と記載すること。</p> <table border="1"> <tr> <td>名</td> <td>称</td> <td>トマト・ピューレーづけ</td> </tr> </table>	名	称	3種混合野菜	名	称	トマト・ピューレーづけ
名	称	3種混合野菜							
名	称	トマト・ピューレーづけ							
5	個別の規定がないもの	即席めん うなぎ加工品 野菜冷凍食品	(加工食品品質表示基準に基づき一般的名称を表示)						

## 論点3-1 名称の表示の方法について③(案)

### 新基準

#### 1 名称に係る表示の方法の考え方

- (1) 名称の表示方法は、原則、現行のJAS法に基づく加工食品品質表示基準第4条第1項に規定されている「その内容を表す一般的な名称を記載すること」を共通ルールとする。  
なお、同項に規定されているその他の名称の記載のルールについても、新基準において現行どおり規定する。(変更なし)
- (2) 現行の個別の品質表示基準において規定されている名称の表示の方法については、消費者の商品選択上必要なルールであることから、新基準においても現行どおり規定する。(変更なし)

(参考)加工食品品質表示基準第4条関係抜粋(いわゆる名称規制のルール)

別表4の左欄に掲げる加工食品以外のものにあつては、それぞれ同表の右欄に掲げる規定により定められた名称を記載してはならない。

(別表4)

加工食品	規定
トマト加工品	トマト加工品品質表示基準第4条第1項第1号
乾しいたけ	乾しいたけ品質表示基準第4条第1号
にんじんジュース及び にんじんミックス ジュース	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号
マカロニ類	マカロニ類品質表示基準第4条第1項第1号
ハム類	ハム類品質表示基準第3条第1号
プレスハム	プレスハム品質表示基準第3条第1号
	⋮

# 論点3-1 名称の表示の方法について④(案)

## 新基準

### 2 整理イメージ 個別の品質表示基準に規定されている名称に係る表示の方法について

原則、品目毎に整理する。製造方法、形状等を名称に言及した用語に併記するものや、その他個別にルールを定めるものについて、消費者の商品選択上必要であることから、引き続き、食品表示基準において規定する。

品目		名称の表示の方法(イメージ)
にんじんジュース及びにんじんミックスジュース	にんじんジュース	にんじんジュースにあつては「にんじんジュース」と記載すること。
	にんじんミックスジュース	にんじんミックスジュースにあつては「にんじんミックスジュース」と記載すること。
⋮	⋮	⋮
ベーコン類	ベーコン	ア ベーコンにあつては「ベーコン」と、ロースベーコンにあつては「ロースベーコン」と、ショルダーベーコンにあつては「ショルダーベーコン」と記載すること。
	ロースベーコン	イ ブロック、スライス又はその他の形状に切断して容器に入れ、又は包装したものにあつては、アに規定する表示の文字の次に、括弧を付して、「ブロック」、「スライス」等その形状を記載すること。
	⋮	
⋮	⋮	⋮
ウスターソース類	ウスターソース	ウスターソースにあつては「ウスターソース」と、中濃ソースにあつては「中濃ソース」と、濃厚ソースにあつては「濃厚ソース」と記載すること。ただし、無塩可溶性固形分が33%以上のウスターソースにあつては、「ウスターソース(こいくち)」と記載することができる。
	中濃ソース	
	⋮	
⋮	⋮	⋮
農産物缶詰及び農産物瓶詰	グリーンピース缶詰及びグリーンピース瓶詰	農産物(精米を除く。)を詰めたもの(農産物の加工品とともに詰めたものを除く。)にあつては、農産物の名称は、グリーンピース、みかん等とその最も一般的な名称をもって記載する。…
	みかん缶詰及びみかん瓶詰	
	⋮	
⋮	⋮	⋮
⋮	⋮	⋮

用語の定義において規定した名称を記載するもの

性状等の併記を義務付けるもの

一定の要件を満たしたものに限り、性状等の併記を記載可能とするもの

その他個別にルールを定めているもの

# 論点3-2 原材料名の表示の方法について①

## 現行

1 個別の品質表示基準の原材料名の表示順序について、整理すると下表のとおり

添加物以外の原材料と添加物を区分して表示(横断ルール)	使用した原材料の構成の区分ごとに添加物を併記して表示	区分せず重量順で表示するもの								
<p>農産物缶詰及び農産物瓶詰 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 果実飲料 炭酸飲料 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 ベーコン類 ハム類 ソーセージ 混合ソーセージ プレスハム 混合プレスハム 魚肉ハム及び魚肉ソーセージ マカロニ類 トマト加工品</p>	<p>ジャム類 即席めん 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 削りぶし 煮干魚類 うなぎ加工品 食酢 乾燥スープ 風味調味料 しょうゆ めん類等用つゆ ウスターソース類 みそ マーガリン類 野菜冷凍食品</p> <p>チルドハンバーグステーキ チルドミートボール 乾めん類 凍り豆腐 レトルトパウチ食品 チルドぎょうざ類 調理冷凍食品</p> <p>(チルドハンバーグステーキの表示例)</p> <table border="1" data-bbox="831 927 1361 1161"> <thead> <tr> <th>名 称</th> <th>チルドハンバーグステーキ</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>原 材 料 名</td> <td>食肉(牛肉、豚肉)、たまねぎ、つなぎ(パン粉、卵白)、食塩、保存料(ソルビン酸K)、ソース[砂糖、食塩、醸造酢、トマト、調味料(アミノ酸等)]</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;">— 食品添加物</p>	名 称	チルドハンバーグステーキ	原 材 料 名	食肉(牛肉、豚肉)、たまねぎ、つなぎ(パン粉、卵白)、食塩、保存料(ソルビン酸K)、ソース[砂糖、食塩、醸造酢、トマト、調味料(アミノ酸等)]	<p><b>パン類</b> <b>食用植物油脂</b> <b>ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料</b></p> <p>(ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料の表示例)</p> <table border="1" data-bbox="1485 798 1984 1254"> <thead> <tr> <th>名 称</th> <th>分離液状ドレッシング</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>原 材 料 名</td> <td>食用植物油脂、醸造酢、砂糖類(砂糖、ぶどう糖果糖液糖)、たまねぎ、しょうゆ、ごま、にんじんピューレー、食塩、チキンエキスパウダー、調味料(アミノ酸等)、香味食用油、酵母エキスパウダー、増粘剤(キサンタンガム)、甘味料(ステビア)、(原材料の一部に乳成分、小麦、豚肉、りんごを含む)</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;">— 食品添加物</p>	名 称	分離液状ドレッシング	原 材 料 名	食用植物油脂、醸造酢、砂糖類(砂糖、ぶどう糖果糖液糖)、たまねぎ、しょうゆ、ごま、にんじんピューレー、食塩、チキンエキスパウダー、調味料(アミノ酸等)、香味食用油、酵母エキスパウダー、増粘剤(キサンタンガム)、甘味料(ステビア)、(原材料の一部に乳成分、小麦、豚肉、りんごを含む)
名 称	チルドハンバーグステーキ									
原 材 料 名	食肉(牛肉、豚肉)、たまねぎ、つなぎ(パン粉、卵白)、食塩、保存料(ソルビン酸K)、ソース[砂糖、食塩、醸造酢、トマト、調味料(アミノ酸等)]									
名 称	分離液状ドレッシング									
原 材 料 名	食用植物油脂、醸造酢、砂糖類(砂糖、ぶどう糖果糖液糖)、たまねぎ、しょうゆ、ごま、にんじんピューレー、食塩、チキンエキスパウダー、調味料(アミノ酸等)、香味食用油、酵母エキスパウダー、増粘剤(キサンタンガム)、甘味料(ステビア)、(原材料の一部に乳成分、小麦、豚肉、りんごを含む)									

## 論点3-2 原材料名の表示の方法について②

現行

2 個別の品質表示基準の原材料名の表示の個別ルールについて、整理すると下表のとおり

類型	品目	現行規定の概要(例)
同種の原材料ごとのまとめ書き	農産物缶詰及び農産物瓶詰、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、果実飲料、にんじんジュース及びにんじんミックスジュース、プレスハム、混合プレスハム、ソーセージ、混合ソーセージ、チルドハンバーグステーキ、チルドミートボール、トマト加工品、ジャム類、ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料、ウスターソース類、レトルトパウチ食品、チルドぎょうざ類、調理冷凍食品	(調理食品缶詰及び調理食品瓶詰の例) 使用した食肉又は野菜がそれぞれ2種類以上の組合せである場合は、…、「食肉」又は「野菜」の文字の次に括弧を付して、「牛肉、豚肉」…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すること。 表示例:食肉(牛肉、豚肉)、野菜(たけのこ、ごぼう)、…
原材料の構成区分ごとのまとめ書き	チルドハンバーグステーキ、チルドミートボール、乾めん類、即席めん、凍り豆腐、乾燥スープ、レトルトパウチ食品、チルドぎょうざ類、調理冷凍食品	(調理冷凍食品の例) ・使用しためん(小麦粉、そば粉)の原材料は、「めん」の文字の次に、括弧を付して、「小麦粉」、「そば粉」等と…記載すること。 ・調味料の原材料にあつては、「つゆ」、「ソース」、「スープ」等の文字の次に括弧を付して、「しょうゆ、こんぶエキス、砂糖」等と、…かやくの原材料にあつては、「かやく」、「具」等の文字の次に括弧を付して、「かまぼこ、わかめ」等と、…記載すること。 表示例:めん(小麦粉、そば粉、食塩)、つゆ(しょうゆ、みりん、砂糖)、かやく(かまぼこ、わかめ)
原料における区分のまとめ書き	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、プレスハム、混合プレスハム、ソーセージ、混合ソーセージ、チルドハンバーグステーキ、チルドミートボール、魚肉ハム及び魚肉ソーセージ、農産物漬物、風味調味料、レトルトパウチ食品、チルドぎょうざ類、調理冷凍食品	(ソーセージの例) 使用した…結着材料が2種類以上である場合は、…「結着材料」の文字の次に、括弧を付して、…「でん粉、小麦粉」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すること。 表示例:結着材料(でん粉、小麦粉)
原材料として使用する糖類のまとめ書き	農産物缶詰及び農産物瓶詰、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、果実飲料、炭酸飲料、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、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、農産物漬物、乾めん類、パン類、トマト加工品、ジャム類、うに加工品、うにあえもの、ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料、風味調味料、ウスターソース類、マーガリン類、レトルトパウチ食品、チルドぎょうざ類、調理冷凍食品	・砂糖混合ぶどう糖果糖液糖にあつては「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、…と記載すること。ただし、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖及び高果糖液糖にあつては「異性化液糖」と、…と記載することができる。 ・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…記載し、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合は「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、…と記載すること。ただし、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合、…場合にあつては、「砂糖・異性化液糖」と記載することができる。 ・砂糖類にあつては「砂糖類」又は「糖類」と記載することができる。 (パン類、調理冷凍食品、チルドぎょうざ類、乾めん類のみに該当) ・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」と記載することができる。 (畜産物缶詰及び畜産物瓶詰、レトルトパウチ食品のみに該当)

## 論点3-2 原材料名の表示の方法について③

現行

(続き)

類型	品目	現行規定の概要(例)
醸造酢、合成酢の区分	農産物缶詰及び農産物瓶詰、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、トマト加工品、ウスターソース類	(食酢の例) 食酢は、「醸造酢」及び「合成酢」の区分により記載すること。
「濃縮還元」等原料の状態を記載するもの	農産物缶詰及び農産物瓶詰、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	(にんじんジュース及びにんじんミックスジュースの例) 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。 表示例: にんじん、ほうれんそう(濃縮還元)
使用する原材料名の名称を規定するもの	畜産物缶詰及び畜産物瓶詰、果実飲料、にんじんジュース及びにんじんミックスジュース、ベーコン類、ハム類、マカロニ類、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、削りぶし、煮干魚類、ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料、食酢、しょうゆ、みそ、食用植物油脂	(ベーコン類の例) 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。 表示例: 豚ばら肉、食塩、水あめ、・・・
使用する香辛料を「香辛料」としての一括表記を認めるもの	農産物缶詰及び農産物瓶詰、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、果実飲料、にんじんジュース及びにんじんミックスジュース、チルドハンバーグステーキ、チルドミートボール、即席めん、パン類、農産物漬物、ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料、乾燥スープ、食用植物油脂、マーガリン類、レトルトパウチ食品、レトルトパウチ食品、チルドぎょうざ類、調理冷凍食品	(チルドハンバーグの例) こしょうその他の香辛料は「香辛料」と記載することができる。
栄養強化目的の添加物を記載させるもの	果実飲料、豆乳類、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、チルドハンバーグステーキ、チルドミートボール、魚肉ハム及び魚肉ソーセージ、乾めん類、即席めん、マカロニ類、凍り豆腐、農産物漬物、ジャム類、乾燥スープ、ウスターソース類、食用植物油脂、マーガリン類、調理冷凍食品	栄養強化の目的で使用される食品添加物にあっては、同府令第1条第2項第5号括弧書の規定にかかわらず、他の食品添加物と同様に記載すること。
その他個別の表示	プレスハム、混合プレスハム、乾しいたけ、削りぶし、うなぎ加工品	でん粉含有率 しいたけの栽培方法の表示 等

# 論点3-2 原材料名の表示の方法について④(案)

## 新基準

第1回 加工食品の表示に関する調査会資料より(一部修正)

### 1 共通ルールとして整理するもの

#### (1) 原材料名の表示順序(一部の品目で変更あり)

「使用した原材料を、食品添加物以外の原材料及び食品添加物の区分により、原材料に占める重量の割合の多いものから順に記載すること」を基本ルールとする。

#### 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

#### (2) 複合原材料(2種類以上の原材料からなる原材料)の表示方法(一部修正あり)

「複合原材料の名称の次に括弧を付して、当該複合原材料の原材料を当該複合原材料の原材料に占める重量の割合の多いものから順に、その最も一般的な名称をもって記載すること」を基本ルールとするが、構成する原材料を個々に分割して表示したほうが分かりやすい場合は、構成する原材料を個々に分割して表示することを可能とする。

#### 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)、...

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一部省略した例

原材料名: マヨネーズ(食用植物油脂、全卵、醸造酢、その他)、...

## 論点3-2 原材料名の表示の方法について⑤(案)

### (2)の続き

複合原材料を構成する原材料を個々に分割して表示した場合のメリット

- 以下の例のように、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」と表示を一部省略することができることから、消費者は、「その他」の原材料が何なのか特定することができない場合がある。
- また、中間加工原料を使用した場合であって、消費者がその内容を理解できるような一般的な名称が存在せず、単に混合しただけなど、中間加工原料の原材料の性状に大きな変化がない場合は、分割して表示した方が一般消費者が原材料を把握しやすい。

(表示例①)

チョコレートクッキーミックス粉とバターを使用して製造されたチョコレートクッキー

○ 複合原材料表示による方法

原材料名	チョコレートクッキーミックス粉(小麦粉、砂糖、コーンスターチ、アーモンドパウダー、 <u>その他</u> )、バター、膨張剤、香料
------	---



○ 分割して表示する方法

原材料名	小麦粉、砂糖、バター、コーンスターチ、アーモンドパウダー、 <u>ココアパウダー</u> 、 <u>乾燥卵黄</u> 、 <u>食塩</u> 、膨張剤、香料
------	--

(表示例②)

砂糖と卵黄を混合した加糖卵黄を使用して製造されたパウンドケーキ

○ 複合原材料表示による方法

原材料名	加糖卵黄(卵黄、砂糖)、小麦粉、バター、レーズン、砂糖、膨張剤
------	---------------------------------



○ 分割して表示する方法

原材料名	小麦粉、バター、 <u>卵黄</u> 、 <u>砂糖</u> 、レーズン、膨張剤
------	--

## 論点3-2 原材料名の表示の方法について⑥(案)

新基準

(続き)

(3) 原材料名の一部まとめ書き(現行のJAS法に基づく個別の品質表示基準で複数品目で規定されているもの)

(a) 同種の原材料(野菜、魚介類、糖類等)の記載方法について、次のようにまとめ書きができるように、共通のルールとして規定する。(変更あり)

表示の方法(イメージ): 同種の原材料を複数種類使用する場合には、「野菜」「食肉」「魚介類」などと原材料の総称を表す一般的な名称を示す文字の次に括弧を付して、原材料に占める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ができる。

表示例

原材料名: 野菜(にんじん、たまねぎ、ピーマン)、糖類(砂糖、水あめ)、...

一方、現行の下記の品目の原材料のまとめ書きの規定は、品目ごとに例外ルールとして引き続き存置

農産物缶詰及び農産物瓶詰、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、果実飲料、にんじんジュース及びにんじんミックスジュース、プレスハム、混合プレスハム、ソーセージ、混合ソーセージ、チルドハンバーグステーキ、チルドミートボール、トマト加工品、ジャム類、ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料、ウスターソース類、レトルトパウチ食品、チルドぎょうざ類、調理冷凍食品 (計18本)

(b) 複数の加工食品を組み合わせた製品の、構成区分ごとのまとめ書きの記載方法について、次のようにまとめ書きができるように、共通のルールとして規定する。(変更あり)

表示の方法(イメージ): 複数の加工食品を構成要素とする加工食品にあつては、各構成要素の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ができる。

表示例

原材料名: めん(小麦粉)、つゆ(しょうゆ、酒、みりん)、かやく(かまぼこ、わかめ、ねぎ)、...

一方、現行の下記の品目の原材料のまとめ書きの規定は、品目ごとに例外ルールとして引き続き存置

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

## 論点3-2 原材料名の表示の方法について⑦(案)

新基準

(3)の続き

### (3)原材料名の一部まとめ書き

- (c) 現行、下記の品目で規定されている、砂糖と砂糖混合異性化液糖を使用した場合の記載方法について、次のようにまとめ書きができるように共通のルールに規定(変更あり)

農産物缶詰及び農産物瓶詰、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、果実飲料、炭酸飲料、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、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、農産物漬物、トマト加工品、ジャム類、うに加工品、うにあえもの、ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料、風味調味料、ウスターソース類、マーガリン類、レトルトパウチ食品 (計23本)

表示の方法(イメージ): 砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合は「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合は「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と、砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合は「砂糖・高果糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と記載することができる。

表示例: 原材料に「砂糖」と「砂糖混合高果糖液糖」を使用した場合

原材料名:○○、砂糖・高果糖液糖、…

又は

原材料名:○○、砂糖・異性化液糖、…

## 論点3-2 原材料名の表示の方法について⑧(案)

新基準

(続き)

### (4) 簡略表記(変更なし)

現行のJAS法に基づく加工食品品質表示基準第4条に規定する原材料名の簡略表示については、横断的事項に規定

加工食品品質表示基準

第4条 香辛料や香辛野菜等の簡略表記

原材料に占める重量の割合が2%以下であれば、「香辛料」とまとめて記載できる。

### (5) 中間加工原料を使用した場合の原材料名の記載方法(新たに規定)

現行の加工食品品質表示基準Q&A(分かりやすい表示等)問46では、「加工食品の原材料は、最終製品を製造する事業者が使用する状態の原材料を、一般的名称で記載することを基本とする。」と記載されている。この記載方法を基本ルールとして横断的事項に規定する。

例) A社がじゃがいも、バター、食塩を原材料として製造したマッシュポテトを原材料として、B社が最終製品を製造する場合、B社ではマッシュポテトを原材料とすることから、次の表示例となる。

表示例: マッシュポテト(じゃがいも、バター、食塩)、○○、△△

### (6) 食品衛生法に基づく表示方法

・食品衛生法第19条第1項の規定に基づく内閣府令に規定する原材料名欄へのアレルギーの表示方法については、横断的事項に規定(代替表記等の表示方法については、別途、調査会で審議する。)

・食品衛生法第19条第1項の規定に基づく内閣府令に規定する添加物の表示方法については、横断的事項に規定

## 論点3-2 原材料名の表示の方法について⑨(案)

### 新基準

#### 2 品目ごとに原材料名の表示の方法を定めるもの(変更なし)

類型	品目	新基準での整理
同種の原材料ごとのまとめ書き	農産物缶詰及び農産物瓶詰、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、果実飲料、にんじんジュース及びにんじんミックスジュース、プレスハム、混合プレスハム、ソーセージ、混合ソーセージ、チルドハンバーグステーキ、チルドミートボール、トマト加工品、ジャム類、ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料、ウスターソース類、レトルトパウチ食品、チルドぎょうざ類、調理冷凍食品	横断的事項の例外ルールとして現行の品目ごとに規定する
原材料の構成区分ごとのまとめ書き	チルドハンバーグステーキ、チルドミートボール、乾めん類、即席めん、凍り豆腐、乾燥スープ、レトルトパウチ食品、チルドぎょうざ類、調理冷凍食品	横断的事項の例外ルールとして現行の品目ごとに規定する
原料における区分のまとめ書き	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、プレスハム、混合プレスハム、ソーセージ、混合ソーセージ、チルドハンバーグステーキ、チルドミートボール、魚肉ハム及び魚肉ソーセージ、農産物漬物、風味調味料、レトルトパウチ食品、チルドぎょうざ類、調理冷凍食品	横断的事項の例外ルールとして現行の品目ごとに規定する
醸造酢、合成酢の区分	農産物缶詰及び農産物瓶詰、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、トマト加工品、ウスターソース類	横断的事項の例外ルールとして現行の品目ごとに規定する
「濃縮還元」等原料の状態を記載するもの	農産物缶詰及び農産物瓶詰、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	横断的事項の例外ルールとして現行の品目ごとに規定する
使用する原材料名の名称を規定するもの	畜産物缶詰及び畜産物瓶詰、果実飲料、にんじんジュース及びにんじんミックスジュース、ベーコン類、ハム類、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、削りぶし、煮干魚類、ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料、食酢、しょうゆ、みそ、食用植物油脂	横断的事項の例外ルールとして現行の品目ごとに規定する

## 論点3-2 原材料名の表示の方法について⑩(案)

新基準

(続き)

類型	品目	新基準での整理
使用する香辛料を「香辛料」として一括表記を認めるもの	農産物缶詰及び農産物瓶詰、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、果実飲料、にんじんジュース及びにんじんミックスジュース、チルドハンバーグステーキ、チルドミートボール、即席めん、パン類、農産物漬物、ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料、乾燥スープ、食用植物油脂、マーガリン類、レトルトパウチ食品、チルドぎょうざ類、調理冷凍食品	横断的事項の例外ルールとして現行の品目ごとに規定する
砂糖類について「砂糖類」、「糖類」とまとめ書き	畜産物缶詰及び畜産物瓶詰、乾めん類、パン類、レトルトパウチ食品、チルドぎょうざ類、調理冷凍食品	横断的事項の例外ルールとして現行の品目ごとに規定する
栄養強化目的の添加物を記載させるもの	果実飲料、豆乳類、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、チルドハンバーグステーキ、チルドミートボール、魚肉ハム及び魚肉ソーセージ、乾めん類、即席めん、マカロニ類、凍り豆腐、農産物漬物、ジャム類、乾燥スープ、ウスターソース類、食用植物油脂、マーガリン類、調理冷凍食品	横断的事項の例外ルールとして現行の品目ごとに規定する
その他の個別の表示	削りぶし、うなぎ加工品、プレスハム、混合プレスハム、乾しいたけ	削りぶし、うなぎ加工品の「原料原産地」の表示及び乾しいたけの「栽培方法」の表示については、そのまま例外ルールとしてそれぞれ規定する

## 論点3-2 原材料名の表示の方法について⑪(案)

### 新基準

### 3 原材料名の表示の基準を変更するもの

#### (1) 原材料の表示順序の表示の方法

ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料、パン類、食用植物油脂

上記の品目については、現行、添加物と区分せずに重量順に表示するルールとなっているが、基準の統一を図る観点から、食品添加物と添加物以外の原材料を区分して重量順で表示するよう変更する。

#### (2) 原材料の表示順序以外の表示の方法

プレスハム、混合プレスハム

プレスハム、混合プレスハムにあつては、原材料名中のでん粉の表示に併記して「でん粉含有率」を表示させている。それに対して、ソーセージ、混合ソーセージにあつては、個別的事項に「でん粉含有率」の表示事項の項目を立てて表示させていることから、ソーセージ、混合ソーセージの表示の方法に統一することとする。

(現行のプレスハム、混合プレスハムの表示の方法)

原材料名	…、つなぎ(でん粉、小麦粉、大豆たん白、 <u>でん粉含有率5%</u> )、…
------	--

(新基準のプレスハム、混合プレスハムの表示の方法)

原材料名	…、つなぎ(でん粉、小麦粉、大豆たん白)、…
でん粉含有率	<u>5%</u>

## 論点3-3 内容量の表示の方法について①

現行

個別の品質表示基準の内容量の表示の方法について整理すると以下のとおり

加工食品品質表示基準によるもの (個別に規定のないもの)	主に加工食品品質表示基準に 上乗せで規定しているもの (個別に規定されているもの)										
<p>トマト加工品 乾しいたけ マカロニ類 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 みそ しょうゆ めん類等用つゆ ウスターソース類 食酢 食用植物油脂 マーガリン類 風味調味料</p>	<p>農産物缶詰及び農産物瓶詰 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 にんじんジュース及びにんじんミックスジュース 豆乳類 うに加工品 うにあえもの 塩蔵わかめ 乾燥わかめ うなぎ加工品 野菜冷凍食品</p> <p>乾めん類 <table border="1" data-bbox="1451 518 1861 563"><tr><td>内容量</td><td>200g(めんの重量150g)</td></tr></table>  即席めん  凍り豆腐  チルドミートボール  チルドハンバーグステーキ <table border="1" data-bbox="1664 726 2027 770"><tr><td>内容量</td><td>200g(固形量150g)</td></tr></table>  農産物漬物  ジャム類  削りぶし  煮干魚類  魚肉ハム及び魚肉ソーセージ <table border="1" data-bbox="1700 994 2020 1038"><tr><td>内容量</td><td>200g(4本入り)</td></tr></table>  ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料  乾燥スープ <table border="1" data-bbox="1476 1102 1872 1147"><tr><td>内容量</td><td>50g(1人150mlで3人前)</td></tr></table>  レトルトパウチ食品  チルドぎょうざ類 <table border="1" data-bbox="1541 1206 1856 1251"><tr><td>内容量</td><td>200g(10個入り)</td></tr></table>  調理冷凍食品  パン類  炭酸飲料  果実飲料</p>	内容量	200g(めんの重量150g)	内容量	200g(固形量150g)	内容量	200g(4本入り)	内容量	50g(1人150mlで3人前)	内容量	200g(10個入り)
内容量	200g(めんの重量150g)										
内容量	200g(固形量150g)										
内容量	200g(4本入り)										
内容量	50g(1人150mlで3人前)										
内容量	200g(10個入り)										

## 論点3-3 内容量の表示の方法について②(案)

### 新基準

第1回 加工食品の表示に関する調査会資料より

#### 1 内容量の表示の方法については、現行の加工食品品質表示基準第4条の表示の方法を共通ルールとする。(変更なし)

- (1) 特定商品の販売に係る計量に関する政令(平成5年政令第249号)第五条に掲げる特定商品については、計量法(平成4年法律第51号)の規定により表示することとする。
- (2) その他(特定商品以外の食品)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の単位で、内容体積はミリリットル又はリットルの単位で、内容数量は個数等の単位で、単位を明記して記載する。

ただし、固形物に充てん液を加え缶又は瓶に密封したもの(固形量の管理が困難な場合及び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を除く。)にあつては、食品関連事業者がその缶又は瓶に表示すべき事項は、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の単位で、単位を明記し、内容総量はグラム又はキログラムの単位で、単位を明記して記載する。
- (3) 固形物に充てん液を加え缶及び瓶以外の容器包装に密封したものにあっては、食品関連事業者がその缶及び瓶以外の容器包装に表示すべき事項は、内容量に代えて、固形量とすることができ、固形量は、グラム又はキログラムの単位で、単位を明記して記載することができる。

## 論点3-3 内容量の表示の方法について③(案)

### 新基準

2 共通ルールに加えて、製品の一部の構成等について付加的に重量を記載するなど、計量法によらない個別の品質表示基準のルールについては品目ごとに規定する。(変更なし)

#### 例1 乾めん類

<現行>

調味料、やくみ等を添付したものに、製品全体の内容重量とめんの重量の表示を義務付けている。

<品目ごとに規定する理由>

内容重量に加えて、めんの重量を表示させることで、全体の重量のうち、めんの重量を判断することが可能となる。

#### 例2 乾燥スープ

<現行>

計量法に基づく質量での表示のほか、「1人〇〇mlで〇人前」と、製品の内容量が何人前に相当するかの表示を義務付けている。

<品目ごとに規定する理由>

個包装されていないものであって、2人前以上のものについては、1人前で使用する量が一見して判別できないため、何人前に相当するかの表示を義務付けるもの。

## 論点3-3 内容量の表示の方法について④(案)

### 新基準

#### 3 新基準での整理イメージ

品目名	現行規定の概要	新基準での規定
乾めん類	調味料、やくみ等を添付したものに内容重量とめんの重量を表示	現行どおり
即席めん		
凍り豆腐	・さいの目、細切りその他の形状に切断したもの等以外への内容個数の表示 ・添付調味料の内容重量を表示	現行どおり
チルドミートボール	ソース等を加えたものへの内容重量及び固形量の表示	現行どおり
チルドハンバーグステーキ		
レトルトパウチ食品		
調理冷凍食品		
農産物漬物	調味液等を除いた重量を表示	現行どおり
果実飲料	印刷瓶入りのものへの内容量の表示箇所のみを規定	現行どおり
炭酸飲料		
削りぶし	複数個包装された場合に、個包装の個数を表示	現行どおり
煮干魚類		
魚肉ハム及び魚肉ソーセージ		
ジャム類		
ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料	半固体状については容量、分離液状については質量を表示	現行どおり
乾燥スープ	「1人〇〇mlで〇人前」と、製品の内容容量が何人前に相当するか表示	現行どおり
チルドぎょうざ類	添付たれ等の表示と、内容個数を表示	現行どおり
パン類	内容数量の表示、1個の場合の内容量を省略等	現行どおり