

資料 1

食品表示部会 加工食品の表示に関する調査会 報告書（案）

平成 26 年 6 月 20 日
消費者委員会 食品表示部会
加工食品の表示に関する調査会

はじめに

食品表示部会において、同部会設置・運営規程第四条に基づき、部会の下に「栄養表示に関する調査会」、「生鮮食品・業務用食品の表示に関する調査会」、「加工食品の表示に関する調査会」の3つの調査会を設置し、専門的事項の調査審議を行った。

加工食品の表示に関する調査会（以下「調査会」という。）では、加工食品関係の個別品質表示、基準等の整理・統合、現行制度に係る用語の統一、アレルギー表示、レイアウト及び文字の大きさ等について7回にわたって検討を行った。について検討を進めてきた。

本報告書は、7回にわたる調査会における審議結果をまとめたものである。

－ 目 次 －

1. 加工食品の表示方法等の作成方針について	4
2. 加工食品の横断的事項の表示について	7
2-1 名称の表示の方法	7
2-2 原材料名の表示の方法	7
2-3 内容量の表示の方法	11
3. 加工食品の個別的事項の表示について	13
3-1 加工食品の個別的事項（JAS法関係）の表示について	13
3-1-1 定義について	13
3-1-2 義務表示事項について	13
3-1-3 一括表示枠外の表示事項について	13
3-1-4 表示禁止事項について	14
3-2 加工食品の個別的事項（食品衛生法関係）の表示について	16
4. 表示責任を有する者等の整理について	19
4-1 表示責任を有する者	19
4-2 製造や加工を行う場所	19
4-3 製造所固有記号	20
5. 販売形態ごとの適用範囲について	22
6. レイアウト、文字の大きさについて	23
6-1 文字の大きさ	23
6-2 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	24
6-3 表示のレイアウト	24
7. アレルゲンを含む食品の表示について	26
7-1 アレルゲンの代替表記	26
7-2 アレルゲンの個別表示と一括表記	28
8. 加工食品関係の用語の統一について	31
9. おわりに	32

【参考資料1】食品表示部会設置・運営規程

【参考資料2】食品表示部会における調査会の設置について

【参考資料3】加工食品の表示に関する調査会 審議経過

【参考資料4】加工食品の表示に関する調査会 委員名簿

1. 加工食品の表示方法等の作成方針について

現行の食品衛生法第 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。以下「表示基準府令」という。）、食品衛生法第 19 条第 1 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 23 年内閣府令第 46 号。以下「乳等表示基準府令」という。）では、対象となる食品について名称、期限表示、添加物等を容器包装に記載することが義務付けられている。

また、現行の農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（昭和 25 年法律第 175 号。以下「JAS 法」という。）に基づく加工食品品質表示基準（平成 12 年農林水産告示第 513 号）では、名称、原材料名、内容量等の表示が義務付けられているほか、図 1-1 のとおり 46 の個別品質表示基準により、個別の表示義務が課せられている。

これらの基準を、用語の定義を整理・統一した上で¹、食品表示基準案（以下「新基準案」という。）として統合することがとりまとめられた。

現行基準の統合にあたっては、加工食品の表示事項を横断的事項と個別的事項に区分し、食品表示において共通的な要素を持つものは、可能な限り、横断的事項として整理する方針とすることが示された。（図 1-1）。食品関連事業者等は、一般消費者向けの加工食品を扱う事業者、業務用の加工食品を扱う業者、食品関連事業者以外の加工食品を販売する者に区分され、各々が遵守すべき基準が各節に記載されることとなる。

現行の食品衛生法、JAS 法等の各表示基準を横断的事項と個別的事項に再整理する考え方が表 1-1 のとおり考え方が示され、名称、アレルギー、保存の方法、消費期限又は賞味期限、原材料名、内容量、製造業者等の氏名又は名称及び住所等の表示、原料原産地名、遺伝子組換え食品等は横断的事項とすること、食品別に定められた事項等は個別的事項とすることの方向性がとりまとめられた。

¹ 「製造」「加工」の定義は生鮮食品・業務用食品の表示に関する調査会報告書 2-1 で記載する。

食品表示基準(加工食品イメージ)(案)

第1章 総則

第2章 加工食品

第3章 生鮮食品

第4章 添加物

第1節 一般消費者に販売される形態の加工食品の表示をする食品関連事業者が遵守すべき基準

【横断的事項】

- 加工食品全般に共通のもの
- 加工食品のうち、一定の要件を満たした食品に義務付けるもの
- 横断的事項であって、個別の食品に表示方法の規定を設けていないもの

- 名称
- アレルゲン
- 保存の方法
- 消費期限又は賞味期限
- 原材料名
- 添加物
- 栄養成分の量及び熱量
- 原産国名(輸入品)
- 内容量
- 食品関連事業者の氏名又は名称及び住所
- 原料原産地名
- 遺伝子組換え食品等

- 食品衛生法の表示基準府令(*1)
- 食品衛生法の乳等表示基準府令(*2)
- JAS法の加工食品品質表示基準
- JAS法の遺伝子組換え食品品質表示基準(*3)
- JAS法の個別品質表示基準(46基準)
- 健康増進法の栄養表示基準

【個別的事項】 個別の食品に限定して義務付けるもの

- 品目別に定められた事項

- 食品衛生法の表示基準府令(*1)
- 食品衛生法の乳等表示基準府令(*2)
- JAS法の個別品質表示基準(46基準)

- (*1)食品衛生法第19条第1項の規定に基づく内閣府令
- (*2)食品衛生法第19条第1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
- (*3)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7条第1項及び生鮮食品品質表示基準第7条第1項の規定に基づく農林水産大臣の定める基準

第2節 業務用の加工食品を扱う事業者が遵守すべき事項

第3節 食品関連事業者以外の加工食品を販売する者が遵守すべき基準

食品衛生法の表示基準府令(*1)	ミネラルウォーター類/食肉製品/鯨肉製品/魚肉ソーセージ、魚肉ハム、香味包装かまぼこ/冷凍食品/容器包装詰加工加熱殺菌食品/菌の滅菌/ゆでがに/放射線照射食品
食品衛生法の乳等表示基準府令(*2)	乳(生乳、生山羊乳及び生めん羊乳除く。)/乳製品/乳又は乳製品を主要原料とする食品
JAS法の個別品質表示基準(46基準)	農産物産品及び農産物産品/畜産物産品及び畜産物産品/食品産品及び食品産品
飲料(4)	炭酸飲料/果実飲料/にんじんジュース及びびにんじんジュース/ジュース/豆乳類
食肉製品及び魚肉練り製品(9)	ハム類/ブレスハム/混合ブレハム/ソーセージ/混合ソーセージ/ベーコン類/チルドハム/ソーセージ/チルドソーセージ/魚肉ハム及び魚肉ソーセージ
穀物加工品(5)	乾めん類/即席めん/マカロニ類/パン類/凍り豆腐
農産物及び林産物加工品(4)	トマト加工品/乾しいたげ/農産物産品/ジャム類
水産物加工品(7)	煮干魚類/削りぶし/加工品/うにあえもの/うなぎ加工品/乾燥わかめ/塩わかめ
油脂及び油脂加工品(2)	食用植物油類/マーガリン類
調味料(8)	みぞ/しょうゆ/ウスターソース類/ドレッシング及びドレッシング/調味料/食酢/風味調味料/めん類等用つゆ/乾燥ソース
その他(4)	野菜冷凍食品/調理冷凍食品/チルドきょうざ類/レトルトパウチ食品

表 1-1 横断的事項と個別的事項の考え方

横断的事項に整理するもの	原則として、加工食品全般に義務付けるもの 〔名称、保存の方法、消費期限又は賞味期限、原材料名、添加物に関する事項、栄養成分の量及び熱量、内容量、食品関連事業者の氏名又は名称及び住所等〕
	横断的事項であって、個別の食品に表示の方法の規定を設けているもの 〔名称、原材料名、内容量等〕
	加工食品のうち、一定の要件を満たした食品に義務付けるもの 〔アレルギー、原産国名、原料原産地名、遺伝子組換え食品等〕
個別的事項に整理するもの	現行のJAS法に基づく個別の品質表示基準で個別の食品に限定して義務付けるもの 〔皮の率、衣の率、形状、粒の大きさ、豆乳の用語、合成酢である旨、使用上の注意、加熱調理の必要性濃縮トマト還元、もどし原料使用、加糖等〕
	現行の表示基準府令及び乳等表示基準府令（以下「表示基準府令等」という。）で個別の食品に限定して義務付けるもの 〔加熱の必要性の有無（冷凍食品、ゆでがに）、殺菌又は除菌を行っていない旨（ミネラルウォーター類）、殺菌した乳酸菌飲料である旨、乳製品である旨等〕

2. 加工食品の横断的事項の表示について

2-1 名称の表示の方法

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が、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し、原則、品目毎に整理する方向性がとりまとめられた。

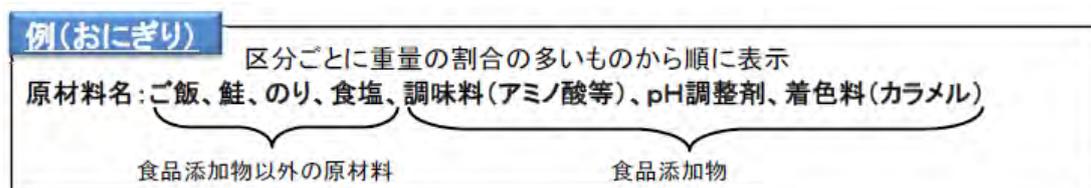
2-2 原材料名の表示の方法

(1) 原材料名の表示順序

原則として現行の加工食品品質表示基準第4条に規定される「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方向性がとりまとめられた(図2-1)。

このため、現行の個別の品質表示基準で、食品添加物以外の原材料及び食品添加物を区分せずに重量順で表示するように規定されている、パン類、食用植物油、ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料、風味調味料の4品目については基準の統一を図る観点から、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表示するよう、変更案が示され、とりまとめられた。

図2-1 原材料名の表示例



(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

原則として、現行の加工食品品質表示基準第4条に規定される「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

① (P) 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ない複合原材料の名称の場合

② (P) 中間加工原料を使用した場合であって、複数の原材料を単に混合（合成したものは除く。）しただけなど、消費者に対して中間加工原料に関する情報を提供するメリットが少ないと考えられる場合

においては図2-2のように、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方向性が示された。

しかしながら、複合原材料による表示、分割して表示する方法、どちらかの表示を選択できる形としたため、混乱を招くとの意見が出され、継続審議となった(P)。

図2-2

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表示例

(〇〇ミックス粉とバターを使用して製造された製品)



(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のうち複数の品目で規定されている同種の原材料のまとめ書き、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、砂糖と砂糖混合異性化液糖を使用した場合のまとめ書きについては、表2-1のとおり方向性がとりまとめられた。

表 2-1 原材料名の一部まとめ書きの表示例

○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)

(c) 現行、下記の商品で規定されている、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果糖液糖を併用する場合は「砂糖・果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:〇〇、砂糖・高果糖液糖、... 又は 原材料名:〇〇、砂糖・異性化液糖、...

(4) 簡略表記

現行のJAS法に基づく加工食品品質表示基準第4条²に規定する原材料名の簡略表示については、現行基準のまま、横断的事項に規定する方向性がとりまとめられた。

(5) 中間加工原料を使用した場合の原材料名の記載方法

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

²香辛料及び香辛料エキスの区分に該当するものにあつては、原材料に占める重量の割合が2%以下であれば、「香辛料」又は「混合香辛料」とまとめて記載できる。

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。

このため、Q&A 問 46 の考え方を横断的事項として新基準案にも取り入れる方向性がとりまとめられた。

表 2 - 2 中間加工原料を使用した場合の原材料名の表示例

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) 品目ごとに定める原材料名の表示の方法

原材料名の表示の方法について、原材料名の表示順序、複合原材料の表示方法、原材料名の一部まとめ書きの表示方法、簡略表記、中間加工原料を使用した場合の原材料名の記載方法は、前述に述べたとおりの共通ルールに基づく新基準案の方向性が示されたが、共通ルールによらず、品目ごとに原材料名の表示の方法を定めるものについては、表 2 - 3 のとおり現行基準のまま品目ごとに整理する方向性がとりまとめられた。

表 2-3 品目ごとに定める原材料名の表示の方法

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
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	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、食用植物油類、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

2-3 内容量の表示の方法

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条に規定される表示の方法を共通ルールとする方向性がとりまとめられた。

ただし、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(表2-4)ごとに、現行基準のままとする方向性が示された。

表 2-4 計量法によらない個別の品質表示基準のルールを適用する品目

品目名	現行規定の概要	新基準での規定
乾めん類 即席めん	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
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