

## 5. 販売形態ごとの適用範囲について

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を勘案し、現行と同様の適用範囲とする新基準案(表5-1、表5-2)の方向性がとりまとめられた。

なお、インスタ販売について、あらかじめ容器包装された食品をショーケースの中に入れて販売するケースについてはどの販売形態に該当するかなど個別の事例の整理が必要であり、さらに、表示内容の情報伝達がなされていない場合は、店員が消費者に聞かれても答えきれないとの意見が出された。

表5-1 加工食品の販売形態ごとの適用範囲

販売形態	適用範囲
容器包装され、製造場所以外で販売される場合	適用対象とする。
容器包装され、製造場所で直接販売される場合	適用対象だが、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。
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)	適用対象外(生食用牛肉のリスク表示についてのみ適用対象)とする。
設備を設けてその場で飲食させる場合	適用対象外(生食用牛肉のリスク表示についてのみ適用対象)とする。

表5-2 生鮮食品の販売形態ごとの適用範囲

販売形態	適用範囲	
生産場所以外で販売される場合	容器包装なし	適用対象だが、義務表示とする表示を限定するもの(自主的かつ合理的な食品選択に関する表示事項)とする。
	容器包装あり	適用対象とする。
生産場所で直接販売される場合	容器包装なし	適用対象外(生食用牛肉のリスク表示についてのみ適用対象)とする。
	容器包装あり	適用対象だが、義務表示とする表示を限定するもの(食品を摂取する際の安全性に関する表示事項)とする。
設備を設けてその場で飲食させる場合	適用対象外(生食用牛肉のリスク表示についてのみ適用対象)とする。	

## 6. レイアウト、文字の大きさについて<sup>13</sup>

食品表示一元化検討会報告書（平成 24 年 8 月 9 日・消費者庁）において、新しい食品表示制度の在り方として、表示の見やすさについて、「現行の一括表示による記載方法を緩和して一定のルールの下に複数の面に記載できるようにしたり、一定のポイント以上の大きさを商品名等を記載している商品には義務表示事項も原則よりも大きいポイントで記載するなど、食品表示の文字を大きくするために、どのような取組が可能か検討していく必要がある。」との考えが示された。

新基準案における食品表示の文字の大きさについて、①表示可能面積、②文字間隔、行間、文字の字体等による影響、③栄養成分表示義務化に伴う義務表示事項の増加を踏まえ検討を行った。また、レイアウトの変更については、現行の表示様式（一括表示）の必要性について検討を行った。

### 6-1. 文字の大きさについて

食品衛生法、JAS法、健康増進法において、文字の大きさは、原則、8ポイント以上、例外として、容器又は包装の表示可能面積がおおむね $150\text{ cm}^2$ 以下の場合、5.5ポイント以上の大きさにできるとされている。新基準案として、食品表示の文字の大きさについては、①容器包装の面積が $30\text{ cm}^2$ 以下の場合、文字の大きさ5.5ポイント以上、②容器包装の面積が $30\text{ cm}^2$ より大きく、かつ、表示可能面積が $150\text{ cm}^2$ 以下の場合、文字の大きさ6.5ポイント以上とすることが示された。

これに対し、次の意見が出され、文字の大きさについては今後の検討課題とされた。

- (1) 容器包装の面積が $30\text{ cm}^2$ より大きく、かつ、表示可能面積が $150\text{ cm}^2$ 以下の食品が、市販されている食品全体の何割を占め、事業者に対してどれくらいの影響があるのかという点が不明なため、実態調査をすべきではないか。
- (2) 実行可能性という点から、本当に必要な面積はどの程度なのか。
- (3) 8ポイントの文字の大きさの拡大について検討を行う必要があるのではないか。その際に、どの大きさの文字を拡大すべきか消費者に対し具体的なアンケート調査を実施すべきではないか。

このため、文字の大きさについては、当面、現行基準のとおり、 $150\text{ cm}^2$ 以下の場合5.5ポイント以上とする方向性がとりまとめられた。

<sup>13</sup> 個別に定められる表示レイアウト及び文字の大きさは、個別的事項の表示の方法において規定する。

## 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について

容器包装の面積により表示を省略することができる対象食品または表示事項は、JAS法と食品衛生法により規定が異なっている。なお、省略可能となる容器包装の面積は、現行 30 cm<sup>2</sup>以下とされているが、新基準案として、①文字の大きさを拡大すること、②栄養成分表示が義務化されることを踏まえ、50 cm<sup>2</sup>以下とすることが示された。また、省略不可の表示事項は、食品の安全性の確保のために必要な情報であり、省略されている事項の情報を得るために、「名称」、「保存方法」、「消費期限又は賞味期限」、「表示責任者」、「アレルゲン」とすることが示された。

これに対し、6-1により、文字の大きさの変更が行われなかったことから、省略規定を可能とする面積を 30 cm<sup>2</sup>以下のままとし、省略不可とする事項は、「名称」、「保存方法」、「消費期限又は賞味期限」、「表示責任者」、「アレルゲン」を義務表示とする方向性がとりまとめられた。

なお、栄養表示が義務化となった場合、文字数が増加するため、省略規定を可能とする面積の拡大が必要ではないかとの意見が出され、30 cm<sup>2</sup>の表示案を示すよう要望が出された。(P)

## 6-3. 表示のレイアウトについて

食品衛生法、JAS法、健康増進法を統合するにあたり、以下の方針が提案された。

- (1) 表示のレイアウトについては、3法を統合するにあたり、表示基準府令等には規定がないため、JAS基準及び栄養表示基準の考え方を引き継ぐ。
- (2) JAS法で規定されるレイアウトについては、平成16年12月に「わかりやすい表示方法について」(食品の表示に関する共同会議報告書)、平成18年8月に加工食品の表示方法等に係る見直しが行われ、一括表示の様式の弾力化が図られていることから、基本的に変更は行わないこととする。
- (3) 栄養成分表示については、様式1とは別面に一括して表示することができる。

この方針を踏まえ新基準案として、次の方向性がとりまとめられた。

- ・様式1及び様式2を別々に規定する。
- ・様式1と様式2は別面に表示することができる
- ・食品添加物以外の原材料と食品添加物は、違いを明確にするために区別で

きるようにする。

#### 様式 1

名称
原材料名（アレルゲン、遺伝子組換え食品に関する事項等を含む。）
添加物（アレルゲン等を含む。）※
原料原産地名
内容量又は固形量及び内容総量
消費期限又は賞味期限
保存方法
原産国名
食品関連事業者

#### 様式 2<sup>14</sup>

栄養成分表示	
食品単位(100g若しくは100ml 又は1食分(1食分の量を併記)、1包装その他の1単位)	
熱量	kcal
たんぱく質	g
脂質	g
炭水化物	g
食塩相当量	g

附帯事項として、食品添加物以外の原材料と食品添加物は、違いを明確にするために区別できるようにすることについては、新基準案に盛り込むに至った消費者のニーズ、行政側の判断について考え方を示すことが出された。(P)

また、一括表示の弾力化については、分りやすい表示という観点から、以下の点について事業者に対して努力義務を課すべきとの以下の意見が出された。

- ・可能な限り義務表示事項を枠内に表示すること。
- ・弁当等のように裏返して表示を確認することが困難な商品については、アレルギー表示などの食品を摂取する際の安全性に関する表示事項は裏面に表示しない。

<sup>14</sup> 様式の例示であり、詳細については栄養表示調査会報告書を参照のこと。

## 7. 食品表示基準におけるアレルギーを含む食品の表示について

### 7-1. アレルゲンの代替表記について

現行の表示基準府令等では、特定のアレルギー体質をもつ方の健康危害の発生を防止する観点から、過去の健康危害等の程度、頻度を考慮し、容器包装された加工食品等に特定の原材料を使用した旨の表示を義務付けている。アレルギーを含む食品の表示は、表7-1に示した代替表記、代替表記の拡大表記、特定加工食品、特定加工食品の拡大表記のように「原材料名（〇〇を含む）」、「添加物名（〇〇由来）」の表示を省略できるものとされている。

表7-1 アレルゲンの代替表記と特定加工食品の表示

表記名	定義	例 「卵」の場合
① 代替表記	表記方法や言葉が違うが、特定原材料等と同一であるということが理解できる表記	玉子、たまご、タマゴ、エッグ、鶏卵、あひる卵、うずら卵
② 代替表記の拡大表記	①に掲げる表記を含むことにより、特定原材料を使った食品であることが理解できる表記例	厚焼玉子、ハムエッグ、卵黄、卵白等
③ 特定加工食品	特定原材料名又は代替表記を含まないが、一般的に特定原材料を使った食品であることが予測できる表記	マヨネーズ、オムレツ、目玉焼、かに玉、オムライス、親子丼
④ 特定加工食品の拡大表記	③に掲げる表記を含むことにより特定原材料を使った食品であることが予測できる表記例	チーズオムレツ、からしマヨネーズ等

アレルギーを単に平仮名、片仮名、漢字等に変えたものについて、あらためて、「原材料名（〇〇を含む）」、「添加物名（〇〇由来）」と表示する必要性は低いことから、これらについては、引き続き、代替表記として存続させる。しかしながら、

- ① 特定加工食品（例：マヨネーズ）及びその拡大表記（例：からしマヨネーズ）は廃止する。

- ② 代替表記の拡大表記のうち、卵の「卵白」、「卵黄」は、廃止するとの方向性がとりまとめられた(表7-2)。

表7-2 アレルゲンの代替表記と特定加工食品の表示の見直し案例

**【参考2】変更イメージ①**

「アレルギー物質を含む食品に関する表示について」  
(平成25年9月20日消食表第257号)

別添1 アレルギー物質を含む食品に関する表示指導要領  
別表3 特定原材料等の代替表記等方法リスト

特定原材料等の代替表記等方法リスト				
1 特定原材料		特定加工食品等		
特定原材料(表示基準附令で定められた品目)	認められる代替表記(表記方法や言葉が違うが、特定原材料と同一であることが理解できる表記)	特定原材料名又は代替表記を含んでいるため、これらを用いた食品であると理解できる表記例	特定原材料名又は代替表記を含まないが、一般に特定原材料を使った食品であることが予測できる表記例	右に掲げる表記を含むことにより、特定原材料を使った食品であることが予測できる表記例
えび	海老 エビ	(表記例) えび天ぷら サクラエビ	なし	なし
かに	蟹 カニ	(表記例) 上海がに マツバガニ カニシューマイ	なし	なし
卵	玉子 たまご タマゴ	(表記例) 厚焼玉子 ハムエッグ オムライス	マヨネーズ オムレツ 目玉焼 かに玉 オムライス	(表記例) チーズオムレツ からしマヨネーズ
	鶏卵 あひる卵 うずら卵	<del>卵白</del> <del>卵黄</del>	<del>マヨネーズ</del> <del>親子丼</del>	<del>なし</del>
小麦	こむぎ コムギ	(表記例) 小麦粉 こむぎ胚芽	パン うどん	(表記例) ロールパン 焼きうどん
そば	ソバ	(表記例) そばがき	なし	なし
落花生	ピーナッツ	(表記例) ピーナッツバター ピーナッツクリーム	なし	なし

※「特定原材料に準ずるもの」も同様

完全分離が困難である等の理由により削除

特定加工食品から「卵白」「卵黄」を削除することから削除

全て廃止

また、「乳」については、現行基準が、他のアレルゲンと代替表記等方法リストの区分が一部異なっており、乳以外のアレルゲンに準じた見直しを行うとの方向性が以下の通り、とりまとめられた(表7-3)。

- ・「種類別」欄を廃止する。
  - ・「代替表記」(表記方法や言葉が違うが、特定原材料と同一であるということが理解できる表記)欄を追加する。
  - ・「特定加工食品」(種類別表記を含んでいるため、これらを用いた食品であると理解できる表記例)欄を「代替表記の拡大表記」(特定原材料又は代替表記を含んでいるため、これらを用いた食品であると理解できる表記例)欄に改める。
  - ・「特定加工食品」(一般的に乳又は乳製品を使った食品であることが予測できる表記)に整理されていた「ミルク」を「代替表記」とする。
- 「種類別」欄を廃止することに伴い、「種類別」の表記により「含む旨」や「由

来する旨」を省略できる「バター」、「バターオイル」、「チーズ」及び「アイスクリーム」については、乳以外から製造されることがないため、代替表記とする。

- ・ アレルゲンの「乳」について、「乳を含む」や「乳製品を含む」、「乳成分を含む」の表示があるが、これを「乳成分を含む」のみとする。

表 7-3 アレルゲン「乳」の見直し案の例

表示基準 府令で定められた 品目	種類別	認められる代替表記	特定加工食品等		
		表記方法や言葉 が違うが、特定原 材料と同一である ということが理解 できる表記	特定原材料又は代替 表記種類別表記を含 んでいるため、これら を用いた食品であると理 解できる表記例	一般的に乳又は乳製 品を使った食品である ことが予測できる表記	左に掲げる表記を含む ことにより、特定原材 料を使った食品である ことが予測できる表記例
乳	生乳	ミルク	(表記例)	生クリーム	(表記例)
	牛乳	バター	<del>アイスクリーム</del>	ヨーグルト	フルーツヨーグルト
	特別牛乳	バターオイル	ガーリックバター	アイスマルク	ミルクパン
	成分調整牛乳	チーズ	レーズンバター	ラクトアイス	
	低脂肪牛乳	アイスクリーム	バターソース	ミルク	
	無脂肪牛乳		カマンベールチーズ	乳糖	
	加工乳		パルメザンチーズ		
	クリーム(乳製品)		プロセスチーズ		
	バター		レーチーズ		
	バターオイル		乳がゆ		
	チーズ		アイスマルク		
	濃縮ホエイ(乳製品)		乳糖		
	アイスクリーム類		乳たんぱく		
	脱脂牛乳		生乳		
	クリームパウダー(乳製品)		牛乳		
	ホエイパウダー(乳製品)		特別牛乳		
	たんぱく質濃縮ホエイパウダー(乳製品)		成分調整牛乳		
	バターミルクパウダー		低脂肪牛乳		
	乳飲料		乳飲料		

「種類別」欄は削除し、「乳」や「ミルク」を含むものは特定加工食品に整理する

他の特定原材料等と区分を合わせる

全て廃止

### 7-2. アレルゲンの個別表示と一括表示について

個別表示と一括表示については、個別表示を原則とするが、使用している原材料が多く、表示可能面積の制約がある場合や、表示量が多いために、かえって消費者に分かりにくい表示となる場合は、例外的に一括表示を可能とすることを原則とし、

- ・ 一括表示については、アレルゲンそのものが原材料に使用されている場合や、代替表記等で表示されているものも含め、一括表示欄に全て表示することとする。
- ・ 個別表示の繰り返しになるアレルゲンの省略については、最新の知見を踏まえ、仕組みの一部改善を図ることを検討する。

との方向性がとりまとめられた。



ただし、食品関連事業者以外の販売者についても、アレルギーを含む食品の表示の対象になる場合もあることから、普及啓発をしっかりと行っていただきたいとの意見が出された。

表 7-4 アレルゲンの個別表示の見直し案の例

現行制度の例	※表示はあくまで例示であり、実際の表示とは異なります。
<p>①代替表記適用 <span style="float:right">赤字:アレルギー表示 青字:代替表記</span></p> <p>食用植物油脂(なたね油、ごま油(ごまを含む))、ゴマ、砂糖、醸造酢、醤油(大豆・小麦を含む)、マヨネーズ(大豆・卵・小麦を含む)、調味料(アミノ酸等)、たん白加水分解物(大豆を含む)、卵黄(卵を含む)、食塩、発酵調味料(大豆を含む)、酵母エキス(小麦を含む)、増粘剤(キサンタンガム)、甘味料(ステビア)、香辛料抽出物(大豆を含む)</p>	
<p>②代替表記(拡大表記)・特定加工食品・繰り返し省略適用 <span style="float:right">赤字:アレルギー表示 青字:代替表記 緑字:特定加工食品</span></p> <p>食用植物油脂(なたね油、ごま油)、ゴマ、砂糖、醸造酢、醤油(小麦を含む)、マヨネーズ、調味料(アミノ酸等)、たん白加水分解物、卵黄、食塩、発酵調味料、酵母エキス、増粘剤(キサンタンガム)、甘味料(ステビア)、香辛料抽出物</p>	
↓	
見直し案の例	
<p>③代替表記(拡大表記)・繰り返し省略適用 <span style="float:right">赤字:アレルギー表示 青字:代替表記</span></p> <p>食用植物油脂(なたね油、ごま油)、ゴマ、砂糖、醸造酢、醤油(大豆・小麦を含む)、マヨネーズ(卵を含む)、調味料(アミノ酸等)、たん白加水分解物、卵黄、食塩、発酵調味料、酵母エキス、増粘剤(キサンタンガム)、甘味料(ステビア)、香辛料抽出物</p> <p>※醤油の「大豆を含む」→マヨネーズ・たん白加水分解物・発酵調味料・香辛料抽出物の「大豆を含む」を省略、醤油の「小麦を含む」→マヨネーズ・酵母エキスの「小麦を含む」を省略、マヨネーズの「卵を含む」→卵黄の「卵を含む」を省略</p>	
<p>④代替表記(拡大表記)・繰り返し省略+例外適用 <span style="float:right">赤字:アレルギー表示 青字:代替表記 紫字:繰り返し省略の例外</span></p> <p>食用植物油脂(なたね油、ごま油)、ゴマ、砂糖、醸造酢、醤油(大豆・小麦を含む)、マヨネーズ(大豆、卵・小麦を含む)、調味料(アミノ酸等)、たん白加水分解物(大豆を含む)、卵黄、食塩、発酵調味料(大豆を含む)、酵母エキス(小麦を含む)、増粘剤(キサンタンガム)、甘味料(ステビア)、香辛料抽出物(大豆を含む)</p> <p>※マヨネーズの「卵を含む」→卵黄の「卵を含む」を省略          醤油に含まれる小麦と大豆が摂取可能であるとの知見が得られた場合には、マヨネーズ及び酵母エキスの「小麦を含む」、マヨネーズ、たん白加水分解物、発酵調味料及び香辛料抽出物の「大豆を含む」は省略不可とする。</p>	



## 表 7-5 アレルゲンの一括表示の見直し案の例

※表示はあくまで例示であり、実際の表示とは異なります。

### 現行制度の例

#### 一般的な一括表示

赤字: アレルギー表示 緑字: 特定加工食品、黄字: 代替表記(拡大表記)

食用植物油脂(なたね油、**ごま油**)、**ゴマ**、砂糖、醸造酢、**醤油**、**マヨネーズ**、調味料(アミノ酸等)、たん白加水分解物、**卵黄**、食塩、発酵調味料、酵母エキス、増粘剤(キサンタンガム)、甘味料(ステビア)、香辛料抽出物、(原材料の一部に**小麦**を含む)



### 見直し案の例

#### 【見直し案の例】

青字: アレルゲンを含む食品 赤字: アレルギー表示 黄字: 代替表記(拡大表記)

食用植物油脂(なたね油、**ごま油**)、**ゴマ**、砂糖、醸造酢、**醤油**、**マヨネーズ**、調味料(アミノ酸等)、たん白加水分解物、**卵黄**、食塩、発酵調味料、酵母エキス、増粘剤(キサンタンガム)、甘味料(ステビア)、香辛料抽出物、(原材料の一部に**小麦**、**卵**・**ごま**・**大豆**を含む)

※個別表示の場合、「ごま油」→「ごま」を含んでいるため含む旨を省略可(代替表記の拡大表記)であるが、一括表示の場合は、一括表示としてあらためて「ごま」を表示する。

(なお、「醤油」、「マヨネーズ」、「卵黄」は、見直し案では特定加工食品及び代替表記の拡大表記から除外)

## 8. 加工食品関係の用語の統一

現行の食品衛生法、JAS法、健康増進法に基づく表示の基準において、それぞれ用語が統一的に使われているとは限らないため、新基準案に統合するにあたり、用語の使い方が異なる点の整理・検討を行った統一的な規定ぶりとするため、異なる用語について表8の3つのパターンに分けて整理することにした。表8の(ア)(イ)について基本的方針は了承されたが、(ウ)については継続審議となった。(P)

附帯事項として、最終的な新基準案に使用されるすべての用語の個別、具体的な一覧表を整理するとの意見がとりまとめられた。

表 8

●用語の整理の基本的方針		
(ア)	異なる用語(用語Aと用語B)が類似の意味を表している場合 例:「水産物」「鮮魚介類」	→ 使い分けを含めて検討
(イ)	異なる用語(用語Aと用語B)が同じ意味を表している場合 例:「食品添加物」「添加物」	→ 用語をどちらかに統一
(ウ)	同じ用語が異なる意味を表している場合 例:「食肉」(JAS法の「食肉」は、食品衛生法の「食肉製品」と「食肉」のどちらも示す意味を持つ点で、食品衛生法の「食肉」よりも広い意味を有する。)	→ 意味をどちらかに統一

## 9. おわりに

本調査会では、上記のとおり検討、整理をおこなったが、以下のとおり課題が残ったので、上部組織である食品表示部会に申し送ることとする。

### ① 複合原材料の表示について

事業者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か、構成する原材料を個々に分割して表示する場合の判断基準を明確にすること。(P)

### ② 製造所固有記号について

事業者、消費者の意見の結果を踏まえ、製造所固有記号の在り方について、以下の点を中心に「4-3. 製造所固有記号について」で示された製造所固有記号による表示を認める(1)~(4)の方向性を含め検討すること。(P)

- ・製造所固有記号の使用は認めないこと。(P)
- ・表示可能面積に制約がある場合にのみ製造所固有記号の使用を認めること。(P)
- ・自社の複数の工場で製造する場合のみ製造所固有記号の使用を認めること(プライベートブランドは使用不可)。(P)
- ・消費者庁のデータベースの改善措置のみ講じること。(P)

### ③ 表示のレイアウトについて

- ・容器・包装の表示可能面積(30 cm<sup>2</sup>)について、省略できない表示事項を再度精査すること。(P)
- ・実行可能性という点から、本当に必要な面積はどの程度なのか。(P)
- ・栄養表示が義務化されることから、30 cm<sup>2</sup>以上の表示事項の省略規定について審議を行うこと。(P)