

食品表示基準における 「生鮮食品」と「加工食品」の整理について

平成26年1月24日
消費者庁食品表示企画課

目次

- 食品表示基準における「生鮮食品」と「加工食品」の整理について 3
- 食品表示基準における「加工食品」と「生鮮食品」の区分 8
- 現行の食品衛生法に規定されている食品の取扱い 14
- 現行のJAS法に規定されている食品の取扱い(異種混合について) 18

食品表示基準における 「生鮮食品」と「加工食品」の整理について

食品表示基準における 「生鮮食品」と「加工食品」の整理について

- 平成25年11月28日の第27回食品表示部会において、食品表示基準に係る「食品」の区分について審議。その結果、食品の区分については、「加工食品」、「生鮮食品」及び「添加物」の3つに区分し調査会での審議を進めることとなった。
- 本調査会においては、その審議を踏まえ、具体的な食品について、「加工食品」と「生鮮食品」のどちらに区分すべきかの判断基準を整理する。
- その判断基準に基づき、
 - ① 現行の食品衛生法における表示対象食品を「加工食品」と「生鮮食品」とに仕分け、食品表示基準における取扱いを整理する。
 - ② また、現行のJAS法における「加工食品」と「生鮮食品」についても、食品表示基準における取扱いを整理する。

食品表示基準に係る「食品」の区分

【第27回食品表示部会消費者庁提出資料p9より】

食品表示法

- 食品の区分については、「加工食品」、「生鮮食品」及び「添加物」の3つに区分する。

一般的に、加工食品は、製造や加工の工程を経て、食品としての本質が変化したり、新たな属性が加わったりすることから、消費者は、その食品を一見しただけでは、原材料などの情報を得られない。

一方、生鮮食品は、流通過程においてそのような変化等がないことから、比較的容易に、その食品についての情報を得ることができる。

➡ JAS法や健康増進法の考え方(※)を踏まえつつ、「加工食品」と「生鮮食品」の区分を設ける。

「添加物」については、食品を着色、香り付けするなどの目的で使用されるものであり、「加工食品」や「生鮮食品」とはその特性等が異なることから、別の区分とする。

< 添加物の例 >

種類	目的と効果	添加物の具体例
着色料	食品を着色し、色調を調整する。	クチナシ黄色素、コチニール色素
香料	食品に香りを付ける。	オレンジ香料、バニリン
膨張剤	ケーキなどをふくらませ、ソフトにする。	炭酸水素ナトリウム、焼ミョウバン

※ JAS法及び健康増進法では、製造・流通過程において、加工食品と生鮮食品の特性等が異なることから、それぞれの食品で求められる情報が異なるため、「生鮮食品」と「加工食品」とに区分して基準が設けられている。【本資料において追記】

食品表示基準の食品区分の定義について 【第27回食品表示部会消費者庁提出資料p10より】

「加工食品」、「生鮮食品」の定義については、JAS法の品質表示基準における定義が前述の「加工食品」と「生鮮食品」の特性等を踏まえたものとなっていることから、食品表示基準に引き継ぐこととする。

なお、「添加物」の定義については、既に食品表示法において規定されている。

食品区分の定義

加工食品	製造 ^(※1) 又は加工 ^(※2) された飲食物として別に定めるものをいう。
生鮮食品	加工食品及び添加物以外の飲食物として別に定めるものをいう。
添加物	食品衛生法第4条第2項に規定するもの ^(※3) をいう。(食品表示法第2条第1項)

※1 製造:その原料として使用したものとは本質的に異なる新たなものを作り出すこと。

※2 加工:あるものを材料としてその本質は保持させつつ、新しい属性を付加すること。

※3 「食品の製造の過程において又は食品の加工若しくは保存の目的で、食品に添加、混和、浸潤その他の方法によつて使用する物」(食品衛生法第4条第2項)

食品表示基準骨格イメージ

【第26回食品表示部会消費者庁提出資料p11より】

食品表示基準府令骨格

加工食品

一般消費者に販売される形態の食品を扱う事業者の基準

- 表示事項
 - 横断的事項 ← **食品衛生法に基づく表示基準府令及び加工品表の横断的な規定をイメージ**
例: 名称、アレルギーを原材料として含む旨、保存方法、消費期限、原材料名、添加物、栄養成分の量及び熱量、原産地 等
 - 個別的事項 ← **食品衛生法に基づく表示基準府令、個別品表に定める食品ごとの事項をイメージ**
例: 食肉製品に関する事項、冷凍食品に関する事項 等
- 表示方法
 - 横断的事項の表示方法
 - 個別的事項の表示方法
- 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

業務用加工食品を扱う事業者の基準

- 表示事項
 - 横断的事項
 - 個別的事項
- 表示方法
 - 横断的事項の表示方法
 - 個別的事項の表示方法
- 表示禁止事項、表示責任者の努力義務等

食品関連事業者以外の販売者の基準

- 表示事項
 - 横断的事項
 - 個別的事項
- 表示方法
 - 横断的事項の表示方法
 - 個別的事項の表示方法
- 表示禁止事項、表示責任者の努力義務等

生鮮食品

一般消費者に販売される形態の食品を扱う事業者の基準

- 表示事項
 - 横断的事項 ← **生鮮品表の横断的な規定をイメージ**
例: 名称、原産地 等
 - 個別的事項 ← **食品衛生法に基づく表示基準府令、個別品表に定める食品ごとの事項をイメージ**
例: 水産物の品質に関する事項(「解凍」、「養殖」、「生食用」) 等
- 表示方法
 - 横断的事項の表示方法
 - 個別的事項の表示方法
- 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

業務用生鮮食品を扱う事業者の基準

- 表示事項 (1)横断的事項 (2)個別的事項
- 表示方法
 - 横断的事項の表示方法
 - 個別的事項の表示方法
- 表示禁止事項、表示責任者の努力義務等

食品関連事業者以外の販売者の基準

- 表示事項 (1)横断的事項 (2)個別的事項
- 表示方法
 - 横断的事項の表示方法
 - 個別的事項の表示方法
- 表示禁止事項、表示責任者の努力義務等

添加物

一般消費者に販売される形態の食品を扱う事業者の基準

業務用添加物を扱う事業者の基準

食品関連事業者以外の販売者の基準

- 表示事項
 - 横断的事項
 - 個別的事項
- 表示方法
 - 横断的事項の表示方法
 - 個別的事項の表示方法
- 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

食品表示基準における 「加工食品」と「生鮮食品」の区分

食品表示基準における「加工食品」と「生鮮食品」に該当する食品

- 「加工食品」、「生鮮食品」ともに、それぞれの定義に基づき、別に定めるものとしている。

具体的には、次を基にして定める。

加工食品	現行JAS法の加工食品品質表示基準の別表1
生鮮食品	現行JAS法の生鮮食品品質表示基準の別表



食品表示基準の「加工食品」と「生鮮食品」に該当する食品は、原則として、JAS法の「加工食品」と「生鮮食品」と同様とする。

ただし、現行の食品衛生法に規定されている食品の扱いについて整理が必要(具体的には、15頁以下を参照)。

(参考)加工食品品質表示基準 (別表1)

別表1(第2条関係)

1 麦類

精麦

2 粉類

米粉、小麦粉、雑穀粉、豆粉、いも粉、調製穀粉、その他の粉類

3 でん粉

小麦でん粉、とうもろこしでん粉、甘しょでん粉、馬鈴しょでん粉、タピオカでん粉、サゴでん粉、その他のでん粉

4 野菜加工品

野菜缶・瓶詰、トマト加工品、きのこ類加工品、塩蔵野菜(漬物を除く。)、野菜漬物、野菜冷凍食品、乾燥野菜、野菜つくだ煮、その他の野菜加工品

5 果実加工品

果実缶・瓶詰、ジャム・マーマレード及び果実バター、果実漬物、乾燥果実、果実冷凍食品、その他の果実加工品

6 茶、コーヒー及びココアの調製品

茶、コーヒー製品、ココア製品

7 香辛料

ブラックペッパー、ホワイトペッパー、レッドペッパー、シナモン(桂皮)、クローブ(丁子)、ナツメグ(肉ずく)、サフラン、ローレル(月桂葉)、パプリカ、オールスパイス(百味こしょう)、さんしょう、カレー粉、からし粉、わさび粉、しょうが、その他の香辛料

8 めん・パン類

めん類、パン類

9 穀類加工品

アルファー化穀類、米加工品、オートミール、パン粉、ふ、麦茶、その他の穀類加工品

10 菓子類

ビスケット類、焼き菓子、米菓、油菓子、和生菓子、洋生菓子、半生菓子、和干菓子、キャンデー類、チョコレート類、チューインガム、砂糖漬菓子、スナック菓子、冷菓、その他の菓子類

11 豆類の調製品

あん、煮豆、豆腐・油揚げ類、ゆば、凍り豆腐、納豆、きなこ、ピーナッツ製品、いり豆類、その他の豆類の調製品

12 砂糖類

砂糖、糖みつ、糖類

13 その他の農産加工品

こんにゃく、その他1から12に掲げるものに分類されない農産加工食品

14 食肉製品

加工食肉製品、鳥獣肉の缶・瓶詰、加工鳥獣肉冷凍食品、その他の食肉製品

15 酪農製品

牛乳、加工乳、乳飲料、練乳及び濃縮乳、粉乳、はっ酵乳及び乳酸菌飲料、バター、チーズ、アイスクリーム類、その他の酪農製品

16 加工卵製品

鶏卵の加工製品、その他の加工卵製品

17 その他の畜産加工品

はちみつ、その他14から16に分類されない畜産加工食品

18 加工魚介類

素干魚介類、塩干魚介類、煮干魚介類、塩蔵魚介類、缶詰魚介類、加工水産物冷凍食品、練り製品、その他の加工魚介類

19 加工海藻類

こんぶ、こんぶ加工品、干のり、のり加工品、干わかめ類、干ひじき、干あらめ、寒天、その他の加工海藻類

20 その他の水産加工食品

その他18及び19に分類されない水産加工食品

21 調味料及びスープ

食塩、みそ、しょうゆ、ソース、食酢、うま味調味料、調味料関連製品、スープ、その他の調味料及びスープ

22 食用油脂

食用植物油脂、食用動物油脂、食用加工油脂

23 調理食品

調理冷凍食品、チルド食品、レトルトパウチ食品、弁当、そうざい、その他の調理食品

24 その他の加工食品

イースト及びふくらし粉、植物性たん白及び調味植物性たん白、麦芽及び麦芽抽出物並びに麦芽シロップ、粉末ジュース、その他21から23に分類されない加工食品

25 飲料等

飲料水、清涼飲料、氷、その他の飲料

(参考)生鮮食品品質表示基準 (別表)

1 農産物(きのこ類、山菜類及びたけのこを含む。)

(1) 米穀(収穫後調整、選別、水洗い等を行ったもの、単に切断したものと及び精麦又は雑穀を混合したものを含む。)

玄米、精米

(2) 麦類(収穫後調整、選別、水洗い等を行ったものと及び単に切断したものを含む。)

大麦、はだか麦、小麦、ライ麦、えん麦

(3) 雑穀(収穫後調整、選別、水洗い等を行ったものと及び単に切断したものを含む。)

とうもろこし、あわ、ひえ、そば、きび、もろこし、はとむぎ、その他の雑穀

(4) 豆類(収穫後調整、選別、水洗い等を行ったものと及び単に切断したものを含み、未成熟のものを除く。)

大豆、小豆、いんげん、えんどう、ささげ、そら豆、緑豆、落花生、その他の豆類

(5) 野菜(収穫後調整、選別、水洗い等を行ったもの、単に切断したものと及び単に冷凍したものを含む。)

根菜類、葉茎菜類、果菜類、香辛野菜及びつまもの類、きのこ類、山菜類、果実的野菜、その他の野菜

(6) 果実(収穫後調整、選別、水洗い等を行ったもの、単に切断したものと及び単に冷凍したものを含む。)

かんきつ類、仁果類、核果類、しょう果類、殻果類、熱帯性及び亜熱帯性果実、その他の果実

(7) その他の農産食品(収穫後調整、選別、水洗い等を行ったもの、単に切断したものと及び単に冷凍したものを含む。)

糖料作物、こんにゃくいも、未加工飲料作物、香辛料原材料、他に分類されない農産食品

2 畜産物

(1) 肉類(単に切断、薄切り等したものと並びに単に冷蔵及び冷凍したものを含む。)

牛肉、豚肉及びいのしし肉、馬肉、めん羊肉、やぎ肉、うさぎ肉、家きん肉、その他の肉類

(2) 乳

生乳、生やぎ乳、その他の乳

(3) 食用鳥卵(殻付きのものに限る。)

鶏卵、アヒルの卵、うずらの卵、その他の食用鳥卵

(4) その他の畜産食品(単に切断、薄切り等したものと並びに単に冷蔵及び冷凍したものを含む。)

3 水産物(ラウンド、セミドレス、ドレス、フィレー、切り身、刺身(盛り合わせたものを除く。)、むき身、単に冷凍及び解凍したものと並びに生きたものを含む。)

(1) 魚類

淡水産魚類、さく河性さけ・ます類、にしん・いわし類、かつお・まぐろ・さば類、あじ・ぶり・しいら類、たら類、かれい・ひらめ類、すずき・たい・にべ類、その他の魚類

(2) 貝類

しじみ・たにし類、かき類、いたやがい類、あかがい・もがい類、はまぐり・あさり類、ばかがい類、あわび類、さざえ類、その他の貝類

(3) 水産動物類

いか類、たこ類、えび類、いせえび・うちわえび・ざりがに類、かに類、その他の甲かく類、うに・なまこ類、かめ類、その他の水産動物類

(4) 海産ほ乳動物類

鯨、いるか、その他の海産ほ乳動物類

(5) 海藻類

こんぶ類、わかめ類、のり類、あおさ類、寒天原草類、その他の海藻類

(参考)「加工食品」と「生鮮食品」の整理について(案)

【第2回加工食品調査会資料p17より】

- 食品衛生法においては、これまで、例えば、「切断」という「形態の変化」は全て「加工（ある物に工作を加え、その物の本質を変えないで形態だけを変化させること）」と整理してきたところ。食品表示基準では、「形態の変化」は「加工（新しい属性の付加）」には該当しないものとして整理することとする。

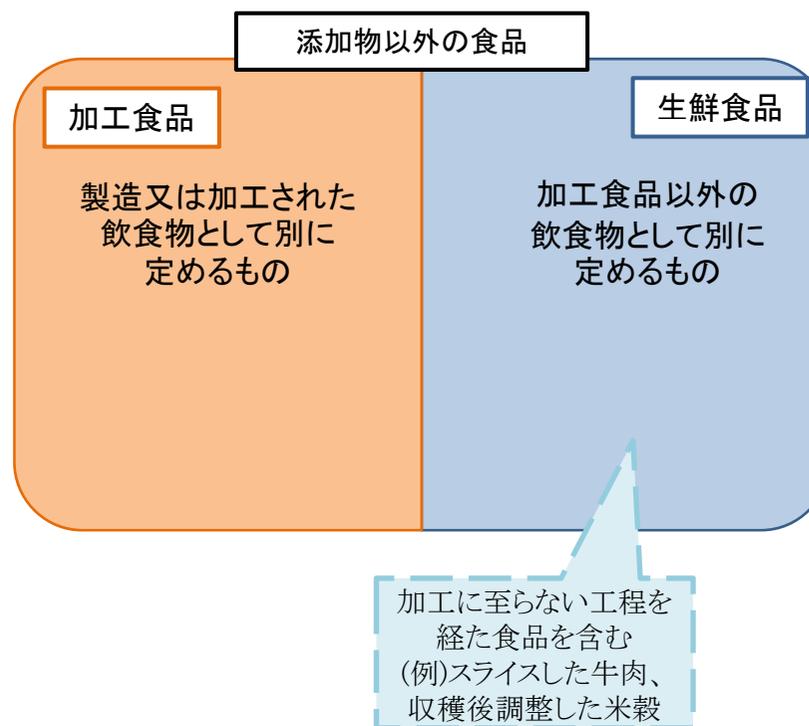
→ 「切断」の工程のみを経た食品は「生鮮食品」とする。

- ただし、このような整理を行ったとしても、これまで衛生上の観点から必要とされていた事項については、「加工食品」、「生鮮食品」の区分にかかわらず、表示を義務付ける。

※ 例えば、食肉については、食品衛生法上、

- ・名称
- ・消費期限又は賞味期限
- ・製造所等所在地及び製造者等の氏名等
- ・添加物
- ・保存方法
- ・鳥獣の種類
- ・刃を用いてその原形を保ったまま筋及び繊維を短く切断する処理を行ったものにあつては、処理を行った旨及び飲食に供する際にその全体について十分な加熱を要する旨

を表示する義務があり、食品表示基準においても、食肉にはこれらの表示事項を表示させることとする。



「加工食品」と「生鮮食品」の整理について(案)

- 一般的に、製造や加工の工程を経た食品は、その食品を一見しただけでは原材料などの情報を得られない。
一方、製造や加工の工程を経していない食品は、比較的容易に、その食品についての情報を得ることができる。
- 例えば、調整や選別という工程を経た食品については、一定の作為は加えられているものの、その程度が「加工(新しい属性の付加)」に至らないものであるため、「生鮮食品」と整理する。

「調整」とは、一定の作為は加えるが、加工には至らないもの。

(例) 輸送又は保存のための乾燥、冷凍、塩水漬け等
切断
混合(異種混合を除く(21頁参照)。)

「選別」とは、一定の基準によって仕分け、分類すること。

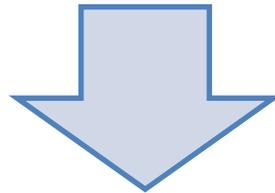
(例) 果実のサイズ分け

現行の食品衛生法に規定されている 食品の取扱い

現行の食品衛生法に規定されている食品の取扱い

食品衛生法

表示基準府令及び乳等表示基準府令に規定する食品(以下「食品衛生法規定の食品」という。)については、衛生上の観点から必要な事項を表示させている。



食品表示法

12頁における整理の結果、「食品衛生法規定の食品」については、「生鮮食品」又は「加工食品」のいずれかに区分されることとなる。

しかしながら、食品表示法は、食品を摂取する際の安全性の確保を目的としているため、食品表示基準においても、食品衛生法上必要とされている事項を表示させることとするものである。

以下、食品衛生法規定の食品について取扱いを整理する。

(i) 現行のJAS法が加工の程度によって「加工食品」と「生鮮食品」に区分している場合であっても、現行の食品衛生法上は区別なく表示対象食品として扱っているものの取扱い

⇒ 食品表示基準においては、このような食品については、「加工食品」と「生鮮食品」のどちらに整理された場合であっても、衛生上の観点から必要とされていた事項については、引き続き、表示を義務付けることとする。

食肉の規定例:刃を用いてその原形を保ったまま筋及び繊維を短く切断する処理を行ったものにあつては、処理を行った旨及び飲食に供する際にその全体について十分な加熱を要する旨(表示基準府令第1条第2項第18号)

<例>

	牛肉		
	牛バラ肉	味付け牛肉	牛肉のしぐれ煮
食品衛生法	食肉として扱う (※1)	食肉として扱う (※1)	加工食品として扱う(※2)
JAS法	生鮮食品	加工食品	加工食品

※1 食品衛生法の表示基準府令第1条第11号イの食肉に該当
 ※2 食品衛生法の表示基準府令第1条第11号ロ(容器包装入り加工食品)に該当



食品表示法	生鮮食品	加工食品	加工食品
-------	------	------	------

※当該食品のうち、(i)に該当し得る食品は以下のとおり。

- ・冷凍食品(製造し、又は加工した食品(清涼飲料水、食肉製品、鯨肉製品、魚肉練り製品、ゆでだこ及びゆでがにを除く。以下同じ。))及び切り身又はむき身にした鮮魚介類(生かきを除く。以下同じ。)を凍結させたものであって、容器包装に入れられたものに限る。)
- ・容器包装に入れられた食肉
- ・容器包装に入れられた生かき
- ・容器包装に入れられた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(凍結させたものを除く。)
- ・容器包装に入れられたあんず、おうとう、かんきつ類、キウイ、ざくろ、すもも、西洋なし、ネクタリン、バナナ、びわ、マルメロ、もも、りんご
- ・牛の食肉(内臓を除く。)であつて生食用のもの(容器包装に入れられたものを除く。)

(ii) 食品衛生法における簡易な調理、加工のみが施された食品(※)の取扱い

⇒ 食品衛生法規定の食品でないもののうち、食品表示法上「加工食品」と整理するものについては、現行のJAS法に定める表示事項に加え、新たに、衛生上の観点から必要とされる事項(アレルギー表示、製造所(加工所)の所在地及び製造者(加工者)の氏名等)を記載することとする。

	軽度の撒塩(例:概ね魚肉中の塩分濃度が3%程度以下のもの)、生干し(例:概ね魚肉中の水分が50%以上のもの)、湯通し(例:表面の処理のみ)、調味料等により、簡単な加工等を施したもの	例① ドライマンゴー	例② 撒塩した切り身の鮮魚介類
食品衛生法	1条1項11号ロの加工食品としては扱われない	表示義務なし	対象食品(切り身の鮮魚介類として表示義務あり)
JAS法	「加工食品」に該当	表示義務あり(加工食品)	表示義務あり(加工食品)



食品表示法	「加工食品」に該当	表示義務あり(加工食品)	表示義務あり(加工食品)
-------	-----------	--------------	--------------

現行のJAS法に定める表示事項に加え、新たに、衛生上の観点から必要とされる事項を表示。
(アレルギー表示、製造所(加工所)の所在地及び製造者(加工者)の氏名等の表示義務が新たに課されることとなる。)

※ 食品衛生法における簡易な調理、加工

細切、軽度の撒塩(例:概ね魚肉中の塩分濃度が3%程度以下のもの)、生干し(例:概ね魚肉中の水分が50%以上のもの)、湯通し(例:表面の処理のみ)、調味料等により、簡単な加工等を施したもの

<具体例>

- ・ 塩干、塩蔵魚介類(軽度の撒塩、合塩等をしたもので、生鮮又は生干しのもの)
- ・ 乾燥した野菜、果実、魚介類及び海そう類 等

現行のJAS法に規定されている食品 の取扱い(異種混合について)

現行のJAS法に規定されている食品の取扱い(異種混合について)

食品表示基準において、「製造」と「加工」の定義は、JAS法における定義を採用するため、「加工食品」と「生鮮食品」に該当する食品の考え方は、原則として、JAS法と同様

【異種混合(※)について】

〔 ※異種混合とは、複数の生鮮食品(野菜、食肉又は魚)を切断した上で混ぜ合わせたもの 〕

現行の考え方

JAS法においては、生鮮食品である複数の種類の農産物、畜産物又は水産物を切断し、混ぜ合わせたものは、「加工食品」とされている。

<例> サラダミックス、炒め物ミックス、合挽肉、焼肉セット、刺身盛り合わせ、鍋物セット等

【生鮮食品品質表示基準Q&A 問17,24,34等を参照】

課題

現行の取扱いにおいては、

- ・ 異種混合した食品について一部の消費者等の感覚とズレが生じていること

例えば、単品又は同一の種類の混合品は「生鮮食品」で、異種混合された食品は「加工食品」とされていることについて、消費者からすれば同じ「刺身」という食品にもかかわらず、表示事項が異なっていること。

- ・ 食品の多様化によって、その食品本来の特性になじまない食品区分となっているものがあること

例えば、ベビーリーフは複数種類の幼葉を混ぜ合わせたものであるが、幼葉を摘み取った状態のまま袋詰めしており、個々の幼葉の原形が分かり、判別することができるため、「生鮮食品」に該当する。しかしながら、当該食品は、カット野菜に似たものであり、その食品の特性等からは「原材料」等の「加工食品」としての情報が求められると考えられること。

⇒ このことから、「異種混合」の扱いについて見直すこととしたい。

「異種混合」の取扱い

異種混合の食品については、

- ① 焼肉セットや刺身盛り合わせのように、各々の生鮮食品を単に組み合わせたり盛り合わせただけで、ばらばらに飲食、調理等されることが想定されるもの
- ② サラダミックスや合挽肉のように、各々の生鮮食品が混合されて、1つの商品としてそのまま飲食、調理等されることが想定されるもの

に分けて整理することが可能



- 上記①は、それ自身が一つの商品というよりは、各々の食品が独立した形態を保っている。そのため、製造又は加工の工程を経ない食品の特性等と同様に、比較的容易にその食品の情報が得られる。
- 一方、上記②は、それ自身が一つの商品というべきものであり、少なくとも「新たな属性の付加」は生じている。そのため、「原材料」や「期限表示」等の情報が一見ただけでは得られにくく、製造又は加工の工程を経た加工度の高い食品の特性等と同様により多くの情報が必要となる。

⇒ このことから、食品表示基準においては、

- ①は「生鮮食品」
 - ②は「加工食品」
- } の食品区分とする。

食品表示基準と現行の比較(異種混合について)

現行

	単品又は同一の種類 の 農産物、畜産物又は水産物を切断して混合	複数の種類の農産物、畜産物又は水産物を切断して混合
容器包装され、製造場所以外で販売されるもの	生鮮食品	加工食品

異種混合



食品表示基準

	単品又は同一の種類 の 農産物、畜産物又は水産物を切断し、合わせたもの		複数の種類の農産物、畜産物又は水産物を切断し、合わせたもの	
	組合せ、盛り合わせ	混合	組合せ、盛り合わせ	混合
容器包装され、製造場所以外で販売されるもの	生鮮食品	生鮮食品	生鮮食品	加工食品

異種混合

現行における異種混合の食品の具体的な表示例

具体例

現行

名称	カットフルーツ盛り合わせ
原材料名	パイナップル、イチゴ、ブドウ
内容量	3人前
消費期限	○年○月○日
保存方法	要冷蔵(10℃以下で保存すること)
加工者	○○食品株式会社 ○県○市

加工食品

変更あり

名称	刺身盛り合わせ(生食用)
原材料名	ブリ、マダイ、イカ
内容量	2人前
消費期限	○年○月○日
保存方法	要冷蔵(10℃以下で保存すること)
加工者	○○食品株式会社 ○県○市

加工食品

変更あり

凡例: 生鮮食品の横断的事項 (緑枠) 生鮮食品の個別的事項 (赤点線枠) 加工食品の横断的事項 (黄点線枠)

食品表示基準

【名称、原産地】

パイナップル(沖縄県)、イチゴ(栃木県)、ブドウ(山梨県)

生鮮食品

【名称、原産地】

ブリ	マダイ	イカ
富山沖	愛媛県	ペルー

【解凍、養殖】
【生食用であるかないかの別】

養殖 解凍

【消費期限】

生食用

【保存方法】

○年○月○日

【製造所等の所在地及び名称】

要冷蔵(10℃以下で保存すること)

○○食品株式会社 ○県○市

水産物
又は
切り身若しくはむき身にした鮮魚介類として必要な表示

具体例

現行

名称	バーベキューセット	加工食品
原材料名	牛カルビ、豚バラ、牛タン、タマネギ、ニンジン、ピーマン	
内容量	3人前	
消費期限	○年○月○日	
保存方法	要冷蔵(10℃以下で保存すること)	
加工者	○○食品株式会社 ○県○市	

変更あり

凡例:

生鮮食品の横断的事項

生鮮食品の個別的事項

加工食品の横断的事項

食品表示基準

【名称、原産地】

牛カルビ・牛タン(オーストラリア産)、豚バラ(国産)、タマネギ(北海道産)、ニンジン(千葉県産)、ピーマン(茨城県産)

生鮮食品

【消費期限】

○年○月○日

【保存方法】

要冷蔵(10℃以下で保存すること)

【製造所等の所在地及び名称】

○○食品株式会社 ○県○市

食肉として必要な表示

名称	カット野菜ミックス	加工食品
原材料名	キャベツ、タマネギ、ニンジン	
内容量	250g	
消費期限	○年○月○日	
保存方法	要冷蔵(10℃以下で保存すること)	
加工者	○○食品株式会社 ○県○市	

変更なし

名称	カット野菜ミックス	加工食品
原材料名	キャベツ、タマネギ、ニンジン	
内容量	250g	
消費期限	○年○月○日	
保存方法	要冷蔵(10℃以下で保存すること)	
加工者	○○食品株式会社 ○県○市	