

2014年1月24日

「消費者委員会食品表示部会 第1回生鮮食品に関する調査会 資料」
に関するコメントペーパー

日本生活協同組合連合会
品質保証本部
安全政策推進部
鬼武一夫

第1回生鮮食品・業務用食品調査会 資料2

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

(6 ページ)

1. 「食品区分の定義」というタイトルは、「加工食品」、「生鮮食品」および「添加物」の定義というタイトルにすべきであろう。

理由

- ここで議論しているのは、食品の区分の定義ではなく、「加工食品」、「生鮮食品」および「添加物」の定義であるからである。9 ページにおいて、“「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。”と記述されている。
※1 製造、および※2 加工が定義されているのであれば、「加工食品とは、製造又は加工が行われた飲食物として別に定めるものをいう。」とすべきであろう。そしてどこに定められるかを特定すべきであろう。

(6 ページ)：食品表示基準の食品区分の定義について ※昨日の加工食品調査会のコメントと同じ

2. “食品表示基準における「製造」と「加工」の定義”について、適切であるか否かが本調査会において吟味されるべきである。

理由

- 「製造」と「加工」の定義に関して、食品衛生法の定義ではなく、JAS 法の定義が採用された理由をまず示すべきである。また、採用された定義が、適切であるか否かが吟味されるべきである。
- 実際に食品を製造した者の例として、干しえびを味付けする者が挙げられているが、味付けの工程は「製造：その原料として使用したものは本質的に異なる新たなものを作り出すこと」に相当するのか。味付けの工程はどちらかと言えば、「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」に相当するのではないか。味付けが「製造」に該当する理由を示すべきである。
- 「実際に食品を加工（調整及び選別を含む。）した者」が提起されているが、「調整」とは何を意味するかを定義すべきである。「調整」を英語で表記すると、どのような言葉になるのか。

「選別」は、食品の製造においても、加工においても一般的に行われるが、なぜ加工においてのみ言及されているのか。

- ・「実際に食品を加工（調整及び選別を含む。）した者」の例として、干しえびを袋詰めする者が挙げられているが、袋詰めは一般的には充填（packing）であり、「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」には相当しないのではないか。

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

※2 『加工』とは、あるものを材料としてその本質は保持させつつ、新たな属性を付加すること。

- ・加えて、これらの意味が、外国人を含め、利害関係者に正確に理解できるのかが、吟味されるべきである。

“「製造」とは、その原料として使用したものと本質的に異なる新たなものを作り出すこと。”を英語で表記すると、“Manufacture means producing of something new that is substantially different from substances used as its raw materials.”となる。

一方、“「加工」とは、あるものを材料としてその本質は保持させつつ、新たな属性を付加すること。”を英語で表記しようとする、“Processing means addition of any new attributes while maintaining its nature…”となり、英文にならない。これは“「加工」とは、あるものを材料としてその本質は保持させつつ、新たな属性を付加すること。”が意味不明である（不完全な日本語である）ためである。

なお“「加工」とは、材料としてのあるものに、その本質は保持させつつ、新たな属性を付加すること。”とすれば、意味を持つ。即ち、“Processing means addition of any new attributes to something as ingredient while maintaining its nature.”

- ・属性という言葉が用いられているが、この言葉は一般の人によって日常的に用いられている言葉であるとは思われない。より平易な言葉が用いられるべきである。（広辞苑第二版：属性（attribute）①その物の有する特徴、性質）

（10・11 ページ）：（参考）加工食品品質表示基準（別表 1）と（参考）生鮮食品品質表示基準（別表）について

3. 13 頁の「調整」の定義を参照すると、「調整」は加工に該当しないということであるが、10 ページの（参考）加工食品品質表示基準（別表 1）には、塩蔵野菜、野菜冷凍食品、乾燥果実、果実冷凍食品、素干魚介類、塩干魚介類、煮干魚介類、塩蔵魚介類、水産物冷凍食品、干わかめ類、干ひじき、干あらめは、13 頁の「調整」の定義に従えば、生鮮食品に区分されるかもしれない。

(12 ページ) : 「加工食品」と「生鮮食品」の整理について (案)

※昨日の加工食品調査会のコメントと同じ

4. “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。”は適切ではない（より具体的な例示が必要）。

理由

- ・例えば、牛肉をスライスもしくはミンチにし、その形態を変化させた場合、得られた製品は微生物学的特性の点で、前の製品と大きく異なり、従って使用方法も異なることになり、新しい属性が付与されたということになるからである。
- ・上記コメント（項目 18）の続きになるが、「加工」の定義の中で用いられている「属性」とは、具体的に、また例を示して明示すべきであろう。
- ・「加工食品」と「生鮮食品」の整理を行うのではなく、それぞれの定義を定めるべきである。図の中で、「加工食品は、製造又は加工された飲食物として別に定めるもの」、また「生鮮食品は加工食品以外の飲食物として別に定めるもの」と記述されているが、どこにこれらが定められるのかが明示されるべきである。更に、食品事業者は、定められたものの中に見当たらない食品が加工食品に該当するのか、それとも生鮮食品に該当するのかを判断しなければならないケースが今後生じてくると予想されるので、判断するための基準や根拠が示されるべきである。
- ・「製造者」と「加工者」に関する具体的な事例が少し書かれているが、実際の製品においてはこれだけで判断できないものも存在すると思われ、Q&A 等で具体例を示すことが必要と思われる。特に複雑な経路で製造される商品にいたっては、同じような商品であっても保健所で見解が異なる判断がなされることがあるため、事業者はこれまで都度、確認をしている状況がある。
※ 例えば、「包装加熱された食品を仕入れ、小分けし、再度加熱して出荷するもの」や「すでに包装された食品をパーツとして仕入れ、複数のパーツを詰め合わせするケース」など、さまざまなケースが存在する（参考）。
- ・（繰り返しにはなるが）実際の流通においてはさまざまな商品が存在しており、具体的な事例もふまえて説明すべきである。これではわかりにくいとされたことが解決したことにはならない。

(13 ページ) : 「加工食品」と「生鮮食品」の整理について (案)

5. 「調整」には、乾燥、冷凍、塩水漬け等が含まれているが、このような「調整」のみが行われた食品が、上述したように、生鮮食品ではなく、加工食品に分類されている。

(16 ページ) :

6. 味付け牛肉は現行、JAS 法において加工食品とされているという理由で、食品表示法においても加工食品とされているが、これについては、味付けという工程が加工に該当するためかを再度明確にする必要がある。

(16 ページ)

7. “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”の書きぶりは要するに、食品衛生法で定める個別の表示すべき事項は引き続き表示を義務付けるということによいのではないか。また、義務付ける内容が書かれているが、部分的なものである。

・“ ⇒ 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。” ここは単に「食品衛生法で規定する個別の内容は衛生上の観点から今後においても必要とされるものであることから、食品表示法においても引き続き表示を義務付ける」ということではないのか。

・“ 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）” に関して解釈が間違っている。例示は全ての牛肉（牛バラ肉、味付け肉、牛肉のしぐれ煮）にかかっているが、表示基準府令第 1 条第 2 項第 18 号は非加熱の食肉に表示すべき規定であり、牛バラ肉と味付け牛肉にかかるのではないのか。

・” ※当該食品のうち、(i) に該当し得る食品は以下のとおり。” としているが、これだけなのか？ 食肉製品（特定加熱食肉製品である旨など）や容器包装詰加熱加圧殺菌食品（殺菌方法を明記するもの）などはどうするのか。食品衛生法に基づく表示について¹（平成 24 年 2 月 24 日消食表第 46 号）別添 1 を参考に議論すべき。

(17 ページ)

8. 例①ドライマンゴーは、JAS 法でも、食品表示法でも加工食品とされるが、13 ページの「調整」の定義に従えば、ドライは加工に該当しないのではないのか。

・「※食品衛生法における簡易な調理、加工」の説明と、13 ページの説明とは一致しないように思われる。

(17 ページ)

9. “ (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、「食品衛生法における簡易な調理、加工」の定義はこれでよいのか。

・まず、「食品衛生法規定の食品」は「食品衛生法規定の加工食品」と直すべき。このページにおいて食品衛生法における簡易な調理、加工が定義されているが、これは乾燥した野菜、果実、魚

¹ <http://www.caa.go.jp/foods/pdf/syokuhin804.pdf>

介類及び海藻類にも当てはまる内容なのか？

・”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”の意味がわからない。食品衛生法において加工食品として扱われず、JAS法により加工食品とされるものにおいて、食品表示法上「加工食品」と整理するということか。示された表も含めて理解しづらい。新たに表示事項をさだめる内容と思われ、より具体的に正しく説明すべきである。なお、過去に行われた「食品の表示に関する共同会議」²⁾においても同様の議論が行われている（参考）。

(19 ページ) : 異種混合について

10. 「異種混合」の取扱いについての見直しは必要であろう。

(20 ページ) :

11. 焼肉セットは「生鮮食品」とされるが、例えば、味付け焼肉セットは、16 ページの味付け牛肉と同様、「加工食品」になるのか。

- ・ 19 ページに、「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」と述べられているが、消費者は、サラダミックスや合挽肉が「加工食品」とであると一般的に感じているのか。また豚挽肉は生鮮食品であり、合挽肉は加工食品に該当することになるが、これには、また消費者の一部から、意見が出るであろう。
- ・ 取締りの観点からだけでなく、消費者の観点からの検討も必要であろう。

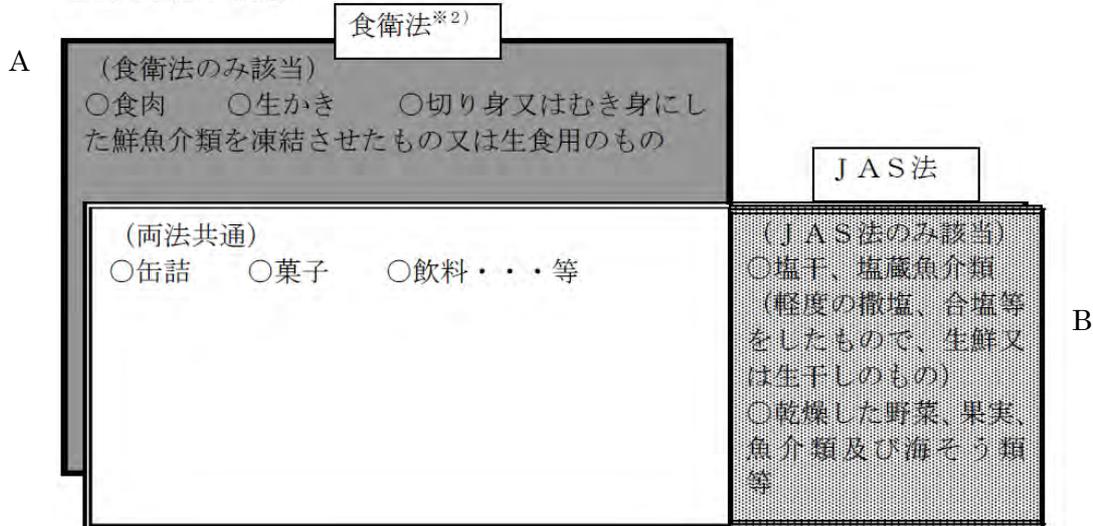
以上

²⁾ 「食品の表示に関する共同会議」厚生労働省薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会表示部会食品表示調査会及び農林水産省農林物資規格調査会表示小委員（平成 14 年 12 月 11 日～平成 21 年 8 月 28 日）

参考 「食品の表示に関する共同会議」では以下のような資料が提出されている。

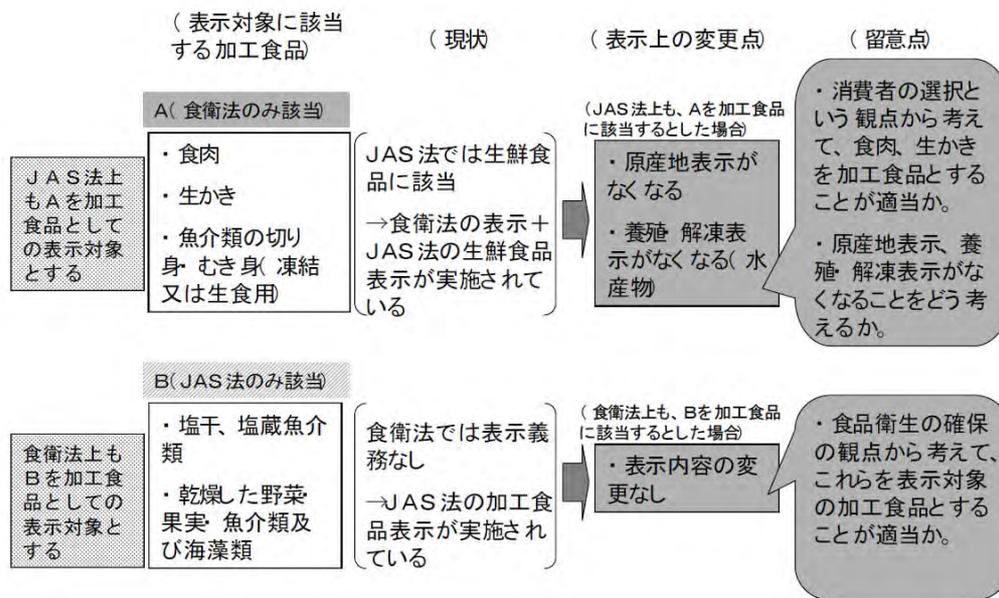
食衛法とJAS法で、加工食品に該当するものの範囲が異なる。

○加工食品の概念^{※1)}



※1) この図では、JAS法に基づく生鮮食品の表示は考慮していない。

※2) 食衛法では、加工食品と生鮮食品の明確な分類はされていないが、省令で規定された食品について、製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名を掲載することとなっている。



第2回及び第5回食品の表示に関する共同会議を加工

乾燥したいちじくの表示

食衛法	J A S 法												
<p>(考え方)</p> <p>乾燥した果実は加工食品に該当しない</p> <p>↓</p> <p>表示不要</p>	<p>(考え方)</p> <p>乾燥した果実は加工食品</p> <p>↓</p> <p>加工食品品質表示基準に基づく表示が必要</p>												
<p>(実際の表示)</p> <table border="1" data-bbox="343 683 805 1075"><tr><td>名 称</td><td>乾燥果実</td></tr><tr><td>原材料名</td><td>いちじく</td></tr><tr><td>内容量</td><td>100g</td></tr><tr><td>賞味期限</td><td>〇年〇月〇日</td></tr><tr><td>保存方法</td><td>直射日光を避け、湿度の低いところに保存すること</td></tr><tr><td>製造者</td><td>〇県〇市〇〇 〇〇食品株式会社</td></tr></table> <p data-bbox="869 728 1212 851">実際の表示は、左のように J A S 法に基づき行われている。</p>		名 称	乾燥果実	原材料名	いちじく	内容量	100g	賞味期限	〇年〇月〇日	保存方法	直射日光を避け、湿度の低いところに保存すること	製造者	〇県〇市〇〇 〇〇食品株式会社
名 称	乾燥果実												
原材料名	いちじく												
内容量	100g												
賞味期限	〇年〇月〇日												
保存方法	直射日光を避け、湿度の低いところに保存すること												
製造者	〇県〇市〇〇 〇〇食品株式会社												

第 2 回食品の表示に関する共同会議を加工

- ※1 溶解して酒精分1容量パーセント以上を含有する飲料とすることができる粉末状のものを含む。
- ※2 製造し、又は加工した食品(清涼飲料水、食肉製品及び鯨肉製品、魚肉練り製品並びにゆでだこを除く。)及び切身又はむき身にした鮮魚介類(生かきを除く。)を凍結させたものであって、容器包装に入れられたもの。
- ※3 清涼飲料水、食肉製品、鯨肉製品及び魚肉練り製品は除く。
- ※4 省略することができる。
- ※5 殺菌、未殺菌の別、凍結しているものにあつてはその旨及び全卵、卵黄、卵白の別が分かるように記載すること。
- ※6 賞味期限までの期間が3月を超える場合は年月の表示もできる。
- ※7 ガラス瓶(紙栓を付けたものを除く。)又はポリエチレン製容器包装に収められたものは省略することができる。
- ※8 次に掲げる食品につきそれぞれ次に掲げる場合に該当するものにあつては、送り状への記載をもって容器包装への記載に代えることができる。この場合においては、当該食品を識別できる記号を記載すること。

品 目	送り状への記載に代えることができる場合		
	容器包装の容量	授受の単位	販売先
原料用果汁	200L以上(1缶当たり)	1回の授受につき10缶以上	清涼飲料水製造業の許可を受けた者
原料用濃縮コーヒー	20L以上(1缶当たり)	1回の授受につき20缶以上	清涼飲料水製造業の許可を受けた者
原料用魚肉すり身	20kg以上(1個当たり)	1回の授受につき容器包装10個以上	魚肉ねり製品製造業又はそうざい製造業の許可を受けた者

- ※9 消費期限又は賞味期限である旨の文字を冠したその年月日及び保存方法ではなく、輸入年月日である旨の文字を冠したその年月日
- ※10 消費期限又は賞味期限である旨の文字を冠したその年月日ではなく、放射線を照射した年月日である旨の文字を冠したその年月日
- ※11 加熱加工用のものにあつては、消費期限又は賞味期限の代わりに産卵日、採卵日、格付け日又は包装日を記載することができる。
- ※12 缶詰、瓶詰、たる詰、つば詰以外の場合は省略することができる。
- ※13 採卵又は選別包装を行った施設の所在地(輸入品にあつては、輸入業者の営業所所在地)及び採卵又は選別包装を行った者(輸入品にあつては、輸入業者)の氏名を記載すること。
- ※14 別表第3第8項中欄に掲げる物として使用される添加物を含有する場合にのみ記載すること。
- ※15 保存基準が定められていない場合常温で保存する旨の表示は省略することができる。

保存方法の基準が定められた食品及び添加物にあつては、その基準に合う保存方法。

A 保存方法の基準が定められているもの

品 目	-15℃以下で保存しなければならない	4℃以下で保存しなければならない	8℃以下で保存しなければならない	10℃以下で保存しなければならない	冷蔵等で保存しなければならない	直射日光をさけて保存しなければならない
○ 清涼飲料水(紙栓をつけたガラス瓶に収められたものに限る。)				○		
○ ミネラルウォーター類、冷凍果実飲料及び原料用果汁以外の清涼飲料水のうち、水素イオン指数(pH)4.6以上で、かつ、水分活性が0.94を超えるものであって、原材料等に由来して当該食品中に存在し、かつ、発育し得る微生物を死滅させるのに十分な効力を有する方法で殺菌していないもの。				○		
○ 冷凍果実飲料	○					
○ 原料用果汁(冷凍したものに限る。)	○					
○ 非加熱食肉製品及び特定加熱食肉製品のうち、水分活性が0.95以上のもの。		○				
○ 非加熱食肉製品及び特定加熱食肉製品のうち、水分活性が0.95未満のもの、加熱食肉製品並びに鯨肉製品(気密性のある容器包装に充てんした後、製品の中心部の温度を120°で4分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法により殺菌したものを除く。)				○		
○ 冷凍食肉製品及び冷凍鯨肉製品(冷凍鯨肉製品にあつては気密性のある容器包装に充てんした後、製品の中心部の温度を120°で4分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法により殺菌したものを除く。)	○					
○ 鶏の液卵			○			
○ 鶏の液卵を冷凍したもの	○					

○ 魚肉練り製品(魚肉ハム、魚肉ソーセージ及び特殊包装かまぼこ以外の魚肉練り製品及び魚肉ハム、魚肉ソーセージ及び特殊包装かまぼこであって、気密性のある容器包装に充てんした後、製品の中心部の温度を120°で4分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法により殺菌した製品及びその水素イオン指数(pH)が4.6以下又はその水分活性が0.94以下である製品は除く。)				○		
○ 冷凍魚肉練り製品	○					
○ 冷凍食品	○					
○ 食肉及び鯨肉				○		
○ 生食用食肉		○				
○ 生食用食肉を凍結させたもの	○					
○ 細切りした食肉及び鯨肉を凍結させたものであって容器包装に入れられたもの。	○					
○ 生食用かき				○		
○ 生食用冷凍かき	○					
○ ゆでだこ				○		
○ 冷凍ゆでだこ	○					
○ 豆腐					○	
○ 即席めん類(油脂で処理したものに限る。)						○
○ 切り身又はむき身にした鮮魚介類(生かきを除く。)であって生食用のもの(凍結させたものを除く。)				○		
○ ゆでがに(飲食に供する際に加熱を要しないものであって、凍結させたものを除く。)				○		
○ 冷凍ゆでがに	○					

B 添加物については、食品、添加物等の規格基準(昭和34年12月28日厚生省告示第370号)を参照のこと。

※16 保存方法の基準が定められていない場合は省略することができる。

※17 保存方法の基準が定められていない場合で、ガラス瓶(紙栓を付けたものを除く。)又はポリエチレン製容器包装に収められたものは省略することができる。

※18 非加熱食肉製品又は特定加熱食肉製品の水素イオン指数(pH)及び水分活性については、その保存方法によって次の記載例によることができる。

A 非加熱食肉製品

	水素イオン指数 (pH)	水分活性	保存方法
記載例1	—	0.95以上	4℃以下
記載例2	—	0.95未満	10℃以下
記載例3	4.6未満	—	—
記載例4	4.6以上5.1未満	0.93未満	—

B 特定加熱食肉製品

	水分活性	保存方法
記載例1	0.95以上	4℃以下
記載例2	0.95未満	10℃以下

※19 生食用のものにあつては、10℃以下で保存することが望ましい旨

※20 保存方法の基準が定められていない場合で、缶詰、瓶詰、たる詰、つぼ詰以外の場合は省略することができる。

※21 使用方法の基準が定められている食品、添加物

A 使用方法の基準が定められているもの

品 目	使 用 基 準
○食鳥卵(鶏の殻付き卵に限る。)	鶏の殻付き卵を加熱殺菌せずに飲食に供する場合には、賞味期限を経過していない生食用の正常卵を使用しなければならない。
○シアン化合物を含有する豆類	生あんの原料以外に使用してはならない。

B 添加物については、食品、添加物等の規格基準を参照のこと。

- ※22 加糖し、又は加塩した液卵にあっては、その糖分又は塩分の重量パーセントを記載すること。
- ※23 着香の目的で使用されるものは表示をしなくてもよい。
- ※24 ビタミンA油、粉末ビタミンA及び油性ビタミンA脂肪酸エステルにあっては、ビタミンAとして重量パーセントを表示する。
- ※25 タール色素の製剤にのみ必要な表示
- ※26 乾燥食肉製品である旨の表示は、「乾燥食肉製品」と記載すること。ただし、ドライソーセージにあっては「ドライソーセージ」、ドライソーセージのうちサラミソーセージにあっては「サラミソーセージ」、ビーフジャーキーにあっては「ビーフジャーキー」、ポークジャーキーにあっては「ポークジャーキー」と記載することができる。
- ※27 非加熱食肉製品である旨の表示は、「非加熱食肉製品」と記載すること。ただし、ラックスハムにあっては「ラックスハム」と記載することができる。
- ※28 特定加熱食肉製品である旨の表示は、「特定加熱食肉製品」と記載すること。
- ※29 加熱食肉製品である旨の表示は、「加熱食肉製品」と記載すること。ただし、プレスハムにあっては「プレスハム」、ウイナーソーセージにあっては「ウイナーソーセージ」、フランクフルトソーセージにあっては「フランクフルトソーセージ」、また、缶詰及び瓶詰の食肉製品のうち、コンビーフにあっては「コンビーフ」、コーンドミートにあっては「コーンドミート」（ただし、牛肉と馬肉を併用したもの（牛肉の重量が牛肉及び馬肉の合計重量の20%以上のものに限る。）にあっては、「ニューコーンドミート」又は「ニューコンミート」）、ランチョンミートにあっては「ランチョンミート」と記載することができる。
- ※30 魚肉ソーセージ、魚肉ハム又は特殊包装かまぼこであって、その水素イオン指数（pH）が4.6以下又はその水分活性が0.94以下であるもの（缶詰又は瓶詰のものを除く。）にあっては、当該水素イオン指数（pH）又は水分活性を記載する。
- ※31 生食用のものにあっては、賞味期限経過後は飲食に供する際に加熱殺菌を要する旨を、加熱加工用のものにあっては、飲食に供する際に加熱殺菌を要する旨をそれぞれ記載すること。
- ※32 未殺菌液卵のみ、飲食に供する際に加熱殺菌を要する旨を記載すること。
- ※33 「生食用」か、「加熱加工用」かの別を記載すること。
- ※34 ミネラルウォーター類のうち、容器包装内の二酸化炭素圧力が摂氏20度で98kPa未満のものであって、殺菌又は除菌を行わないもの（缶詰又は瓶詰のもの）にあっては、殺菌又は除菌を行っていない旨の表示を「殺菌又は除菌を行っていない」等と記載すること。
- ※35 気密性のある容器包装に充てんした後120°で4分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法により殺菌したものの（缶詰、瓶詰を除く。）にあっては、「容器包装に充てんした後加熱したもの」か、「加熱殺菌した後容器包装に入れたもの」かの別を記載すること。その場合、「包装後加熱」及び「加熱後包装」と記載することができる。
- ※36 食品を気密性のある容器包装に入れ、密封した後、加圧加熱殺菌した旨（缶詰、瓶詰を除く。）
- ※37 殺菌液卵のみ、殺菌温度時間を記載すること。
- ※38 「生食用」である旨を記載すること。
- ※39 「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に基づいて表示すること。
- ※40 「食品衛生法施行規則及び乳及び乳製品の成分規格等に関する省令の一部を改正する省令等の施行について」（平成13年3月15日付け食発第79号厚生労働省医薬局食品保健部長通知）第2の1の（1）及び（3）並びに「食品衛生法施行規則の一部を改正する省令等の施行について」（平成14年4月1日付け食発第0401002号厚生労働省医薬局食品保健部長通知）第1の2に基づいて表示すること。
- ※41 「保健機能食品制度の創設について」（平成13年3月27日付け医薬発第244号厚生労働省医薬局長通知）第2の（4）のイに基づいて表示すること。
- ※42 刃を用いて原形を保ったまま筋及び繊維を短く切断する処理、調味料に浸潤させる処理、他の食肉の断片を結着させ成形する処理その他病原微生物による汚染が内部に拡大するおそれのある処理を行ったものに記載すること。
- ※43 別表第1上欄に掲げる作物である食品にあっては、その名称を表示する。ただし、立て札等により近接した場所に掲示がなされている場合その他見やすい場所に名称が記載されている場合にあっては、名称の表示を省略することができる。別表第1下欄に掲げる加工食品にあっては、別表第1上欄に掲げる原材料名（例えば「ばれいしょ」を「じゃがいも」と記載する等、容易に同一性が認識できる表記によっても差し支えない。）を表示すること。
- ※44 輸入品にあっては、都道府県名に代えて原産国名を記載すること。
- ※45 一般消費者がその表示内容等により乳児（1歳未満）向けの食品であると認識する可能性が高いものが対象。ただし、ミネラルウォーター類（水のみを原料とする清涼飲料水をいう。）、原料に茶を含む清涼飲料水、飲用に供する茶（緑茶（せん茶、玉露、ほうじ茶、玄米茶）など、チャノキを原料とし、茶葉を発酵させていないもの。）については、飲料水の規格が適用されるため、一般消費者がその表示内容等により乳児（1歳未満）向けの食品であると認識する可能性が高いものであっても、乳児用の規格は適用されないこと。