

食品表示部会 第2回生鮮食品・業務用食品の表示に関する調査会資料

業務用食品への表示について

平成26年2月19日

消費者庁食品表示企画課

目次

●業務用食品への表示について.....	3
●業務用食品に係る現行のルールについて.....	5
●食品表示基準における業務用食品の表示義務について.....	10
●食品表示基準における業務用加工食品の表示事項及び表示方法 について.....	14
●食品表示基準における業務用生鮮食品の表示事項及び表示方法 について.....	18
●食品表示基準における業務用食品の表示の媒体について.....	22
●食品表示基準における表示の実例.....	26

業務用食品への表示について

●業務用食品については、第27回食品表示部会において定義や考え方についてお示しし、以下のとおり整理。

- ・加工食品及び添加物のうち、それぞれ、一般消費者に販売される形態となっているもの以外のもの
- ・生鮮食品のうち、加工食品の原材料となるもの

●部会における整理を踏まえ、食品表示基準における業務用食品に係る表示事項や表示方法、表示の媒体について整理・検討する。

※ 業務用添加物の表示事項や表示方法、表示の媒体については、別途、本調査会で提案予定

食品表示基準骨格イメージ(※)における位置づけ

【第26回食品表示部会資料10頁における骨格イメージ】

食品 食品	一般消費者に販売される形態の食品を扱う事業者	業務用食品を扱う事業者	食品関連事業者以外の販売者	基準に定める内容
I 加工食品	①	②	③	左の9つの区分について以下の内容を定める。 1. 表示事項 (1)横断的事項 (2)個別的事項 2. 表示方法 (1)横断的事項の表示方法 (2)個別的事項の表示方法 3. 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
II 生鮮食品	④	⑤	⑥	
III 添加物 (販売の用に供される場合)	⑦	⑧	⑨	

本日の資料はこの部分について説明

業務用食品に係る現行のルール について

「業務用食品」に係る現行のルールについて

【第27回食品表示部会資料11頁より】

「業務用食品」に係る現行のルールは、次のとおり。

(1)食品衛生法

●「業務用食品」に該当するか否かに関わらず、内閣総理大臣が定めた基準に合う表示がなければ、食品の販売等を行ってはならない。

(2)JAS法

●「業務用食品」は、一般消費者向けの形態の食品から区別されており、独自の基準がある(次頁参照)。表示責任者は、この基準に従った表示をしなければならない。

(3)健康増進法

●「業務用食品」(専ら営業者が購入し、又は使用するもの)は、基準の適用対象から除外されている。

※ ただし、学校給食や病院給食等への販売に供する食品は、学校や病院等は「営業者」ではないと解されていることから、表示基準の適用対象とされている。

(参考) JAS法における業務用食品に係るルールについて

【第27回食品表示部会資料12頁より】

- JAS法に関しては、加工食品の原材料供給者の不正により品質表示基準に違反した多種の製品が全国に出回る事案が発生し、消費者の食品表示に対する不信感が高まったことを背景に、平成20年1月、業務用食品への表示が義務付けられた。
- 具体的には、外食・インスタ加工向けの食品を除き、従来義務の対象ではなかった、業務用加工食品や業務用生鮮食品、いわゆる「中間加工品」(右下の図の赤い矢印部分)に関して表示義務が課されることとなった。
- この義務付けに当たっては、事業者の負担の軽減と実効性に鑑み、一般消費者向けの食品に係る表示義務内容とは区分がなされた。

食品を扱う事業者の皆様！注目です！

★平成20年4月1日から義務付けられます★

JAS法の適用範囲が広がります！

▼ポイント 1
これまで表示義務がなかった業者間取引にも表示が義務付けられます

義務表示の項目	
名称、原産地、内容量、販売業者名及び住所	名称、原材料名、製造業者名及び住所、内容量、賞味期限、保存方法、原料原産地名、原産国名

▼ポイント 2
JAS法に基づく監視の対象になります

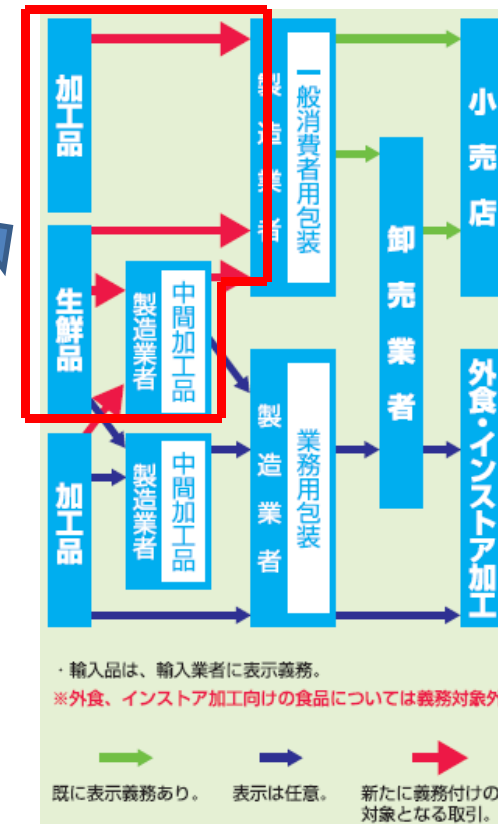
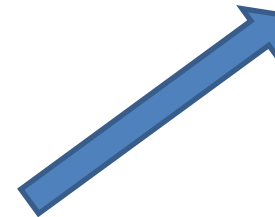
▼ポイント 3
表示の根拠書類の整備・保存に努めなければなりません
(概ね3年を目安)

▼ポイント 4
商品の容器に表示が必要な？
・容器・包装に限らず、送り状、納品書等又は規格書等に表示できます

▼ポイント 5
義務化のイメージがわかりにくいけど？
図式化すると以下のイメージです

・輸入品は、輸入業者に表示義務。
※外食、インスタ加工向けの食品については義務対象外

● 既に表示義務あり。 ● 表示は任意。 ● 新たに義務付けの対象となる取引。



資料：農林水産省HP http://www.maff.go.jp/j/jas/kaigi/gyosha_kan.html

(参考)業務用食品及び一般消費者向けの食品の現行の表示事項について
【第27回食品表示部会資料14頁より】

JAS法に基づく表示基準上の義務・・・●、食品衛生法に基づく表示基準上の義務・・・○

		業務用食品	一般消費者向けの食品
加工食品	原則として全ての食品が対象	<ul style="list-style-type: none"> ●○名称 ● 原材料名 ○ 消費・賞味期限 ○ 保存方法 ● 製造業者等の氏名又は名称及び住所 ○ 製造所等の所在地及び氏名 ○ 添加物を含む旨 	<ul style="list-style-type: none"> ●○名称 ● 原材料名 ● 内容量 ●○消費・賞味期限 ●○保存方法 ● 製造業者等の氏名又は名称及び住所 ○ 製造所等の所在地及び氏名 ○ 添加物を含む旨
	全ての食品ではなく、該当がある食品のみ対象	<ul style="list-style-type: none"> ○ アレルゲンを含む旨 ●○遺伝子組換え表示 ● 原料原産地名 <p style="text-align: right;">等</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○ アレルゲンを含む旨 ●○遺伝子組換え表示 ● 原料原産地名 <p style="text-align: right;">等</p>
生鮮食品	原則として全ての食品が対象	<ul style="list-style-type: none"> ●○名称(JAS法、食品衛生法) ● 原産地(原料原産地表示の義務対象である加工食品の主な原材料とならないものは省略可) 	<ul style="list-style-type: none"> ●○名称 ● 原産地
	全ての食品ではなく、該当がある食品のみ対象	<ul style="list-style-type: none"> ○ 消費・賞味期限 ○ 保存方法 ● 内容量 ● 販売業者の氏名又は名称及び住所 ○ 添加物を含む旨 ●○遺伝子組換え表示 <p style="text-align: right;">等</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○ 消費・賞味期限 ○ 保存方法 ● 内容量 ● 販売業者の氏名又は名称及び住所 ○ 添加物を含む旨 ●○遺伝子組換え表示 <p style="text-align: right;">等</p>

現行ルールに基づく表示例

JAS法に基づく表示

●業務用加工食品(揚げる前のいかフライ(冷凍))

名称	いかフライ
原材料名	いか(ベトナム)、衣(パン粉、小麦でん粉、小麦粉、食塩、こしょう)、調味料(アミノ酸)、増粘材(グァーガム)、乳化剤、パプリカ色素、(原材料の一部に大豆を含む。)
内容量	6kg
賞味期限	ケース短側面に記載
保存方法	-18℃以下で保存してください。
凍結前加熱の有無	加熱していません。
加熱調理の必要性	加熱してお召し上がりにください。
販売者	〇〇株式会社 123-4567 東京都▲▲区...
製造者	■■株式会社 234-5678 埼玉県△△市...

食品衛生法に基づく表示

●業務用生鮮食品(いかの切り身(冷凍)(※))

※揚げる前のいかフライの原材料となる場合

名称	いかの切り身
原産地名	ベトナム
賞味期限	枠外上部に記載
保存方法	-18℃以下で保存してください。
凍結前加熱の有無	加熱していません。
加熱調理の必要性	加熱してお召し上がりにください。
加工者	●●株式会社 123-7654 東京都□□区...

- ・ JAS法に基づく表示については、送り状等に記載することができる。食品衛生法に基づく表示については、原則として、容器包装に表示しなければならない。
- ・ 一括表示欄に表示しなくともよい。

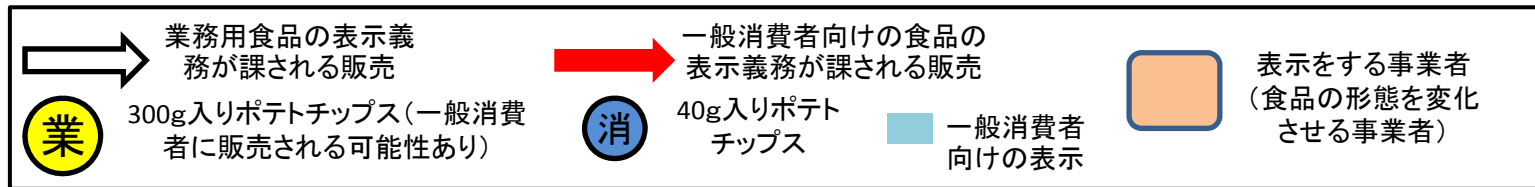
食品表示基準における 業務用食品の表示義務について

食品表示基準における一般消費者向けの食品と業務用食品の定義

【第27回食品表示部会資料13頁、15頁及び16頁より抜粋】

一般消費者向けの食品	<ul style="list-style-type: none"> ・加工食品及び添加物のうち、それぞれ、一般消費者に販売される形態となっているもの ・生鮮食品のうち、加工食品の原材料とならないもの
業務用食品	<ul style="list-style-type: none"> ・加工食品及び添加物のうち、それぞれ、一般消費者に販売される形態となっているもの以外のもの ・生鮮食品のうち、加工食品の原材料となるもの

※食品の製造・加工形態や流通形態の違いによる表示義務の内容の整理について



■一般消費者向けの食品を扱う事業者(製造業者A)の例① 【小売業者がポテトチップスを仕入れ、そのまま消費者に販売する場合】



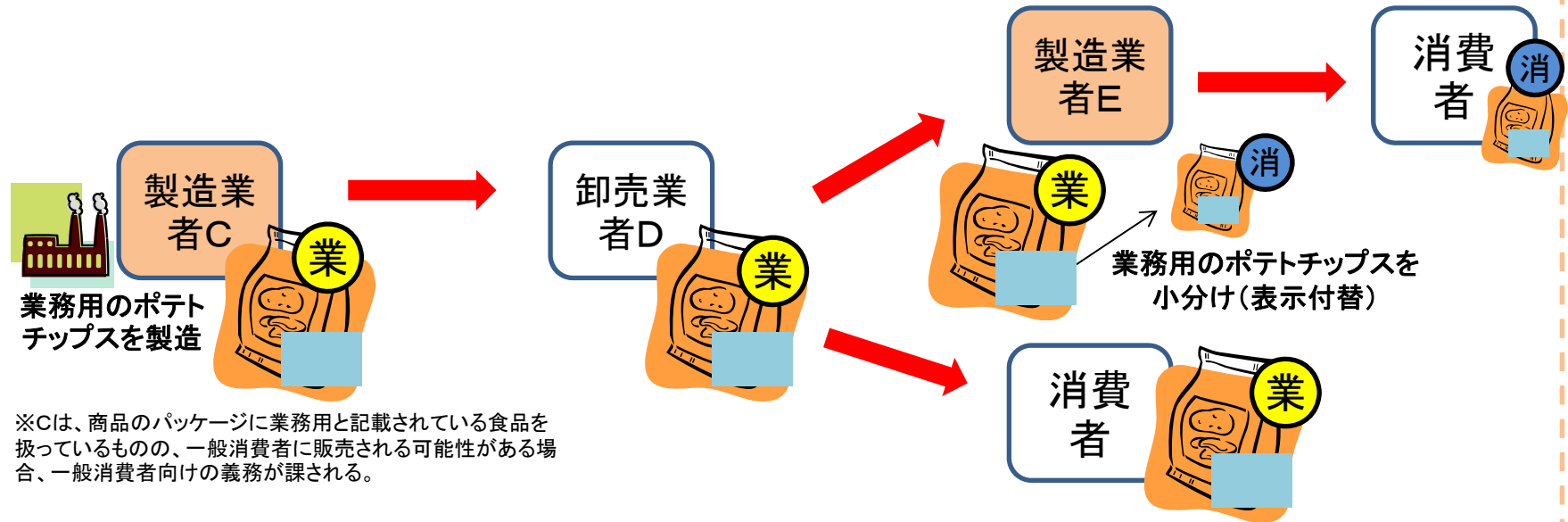
一般消費者向けのポテトチップスを製造

※Aは、事業者に対して食品を販売しているものの、一般消費者向けの最終製品としての食品を製造・販売しているため、一般消費者向けの義務が課される。

(次頁に続く。)

■一般消費者向けの食品を扱う事業者(製造業者C、卸売業者D)の例②

【業務用の食品の形態のまま消費者にも販売される可能性がある場合】



■業務用食品を扱う事業者(加工業者F)の例



※Fは、中間加工品(マッシュポテト)を事業者に対してのみ販売しているため、業務用食品としての表示義務が課される。なお、業務用食品への表示は、納品書や送り状等への表示が可能。

本日の資料はこの部分について説明

食品表示基準における業務用食品の表示義務について(案)

●事業者から事業者に対して食品が販売される際にも、最終的に一般消費者向けの食品に正確な表示がなされるよう、一定のルールに基づいて正確な情報伝達が行われることが重要である。

とりわけ、安全性の確保に資する情報(※)については、業者間取引の際にもより正確に伝達がなされなければ、事業者による安全な食品管理が阻害されたり、安全性に係る重大な事故が生じているのに迅速な対応がなされず、その被害の拡大を防止することができなくなったりするおそれがある。

※ 例:名称、期限表示、アレルギー表示、保存の方法

●また、業務用食品は、通常、製造や加工の工程を経て消費者向けの食品となるときには、食品の容器包装も変わるもの。そうすると、最終段階の容器包装には、改めて一般消費者向けの表示がなされることになるため、その過程においては正確な情報伝達がなされれば十分である。したがって、表示の媒体については、必ずしも容器包装に限定する必要はない。

●以上の考え方を踏まえ、業務用加工食品と業務用生鮮食品への表示に関して、①表示事項及び表示方法並びに②表示の媒体について整理・検討する。

※ なお、業務用添加物の表示事項や表示方法、表示の媒体については、別途、本調査会で提案予定

食品表示基準における業務用加工食品 の表示事項及び表示方法について

①表示事項及び表示方法

食品表示基準における業務用加工食品の表示事項と表示方法についての整理(案)

表示事項と表示方法に関し、一般消費者向けの食品に係る表示義務との関係は次のとおりとする(現行と同様)。

一般消費者向けの表示義務と原則として同様であるか否か		業務用加工食品に必要な表示について
表示事項	表示方法	
○	○	<ul style="list-style-type: none"> ・安全性の確保に資する情報の表示(注) ・表示責任を有する者の氏名又は名称及び住所の表示 ・原料原産地の表示(原料原産地の表示を義務とする加工食品の用に供する業務用加工食品であって主な原材料(*)を含むもの(以下「原料原産地表示対象業務用加工食品」という。)の場合) <p>※ 「原料原産地の表示を義務とする加工食品」の原材料に占める重量の割合が最も多い生鮮食品で、かつ、当該割合が50%以上であるもの 例:「揚げる前のいかフライ」の原材料となる、「調味したいかの切り身」の「いか」 → ○(原料原産地の表示が必要) 「揚げる前のいかフライ」の原材料となる、「パセリ入りパン粉」の「乾燥パセリ」や「パン粉」 → ×(原料原産地の表示は不要)</p>
○	×	<ul style="list-style-type: none"> ・原材料名の表示……16頁①参照
×	×	<ul style="list-style-type: none"> ・内容量の表示 ……16頁②参照 ・原料原産地の表示(原料原産地表示対象業務用加工食品以外の食品の場合) ……16頁③参照 ・栄養成分表示 ……17頁※参照

(注) 安全性の確保に資する情報のうち、「一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨」「子供、高齢者その他食中毒に対する抵抗力の弱い者は食肉の生食を控えるべき旨」等は、一般消費者向け食品についてのみ必要な表示事項であるため、義務を課さない。

(参考) 現行の業務用加工食品の表示事項と表示方法 についての整理

① 原材料名については、重量の割合の多い順が分かるように記載すればよい。

(理由) 必ずしも原材料を重量順に記載しなくても、原材料の配合割合を記載するなど、商品を受け取った側が原材料に占める重量の割合の多い順が分かるように記載すれば、最終製品に適切に表示するには十分である。

※ 原材料の配合割合は義務表示事項ではないが、最終製品の適正な表示に資する範囲内で、供給先の求めに応じ、原材料の情報は規格書等に正しく伝達される必要がある(加工食品品質表示基準、生鮮食品品質表示基準等の改正(業者間取引関係)に関するQ&A(平成21年8月)問20参照)。

② 内容量については、義務が課されていない。

(理由) 通常取引において、価格とともに一般的に伝達される事項であるため。

※ 他法令により表示義務が課されている場合がある。

③ 原料原産地については、原料原産地表示対象業務用加工食品についてのみ義務が課されている。

(理由) 一般消費者向け加工食品に係る原料原産地表示については、
ア 原産地に由来する原料の品質の差異が、加工食品としての品質に大きく反映されると一般に認識されている品目のうち、
イ 製品の原材料のうち、単一の農畜水産物の重量の割合が50%以上である商品に義務が課されるため、業務用食品については、その表示を行うために必要な表示義務を課せば十分であるため。

【まとめ】食品表示基準における業務用加工食品 の表示事項と表示方法について(案)

●安全性の確保に資する情報

- ・名称
- ・期限表示
- ・製造所等の所在地及び製造者等の氏名
- ・添加物を含む食品にあつては、添加物を含む旨
- ・アレルゲンを含む食品にあつては、アレルゲンを含む旨
- ・保存の方法
- ・使用の方法の基準が定められた食品にあつては、使用の方法
- ・アスパルテームを含む食品にあつては、L-フェニルアラニン化合物を含む旨
- ・加熱殺菌を要する旨

等

●選択の機会の確保に資する情報

- ・原材料名(重量の割合の多い順が分かるように記載すればよい。)・・・16頁①参照
- ・表示責任を有する者の氏名又は名称及び住所
- ・原料原産地表示対象業務用加工食品にあつては、原料原産地名・・・16頁③参照

等

※ 栄養成分表示について

一般消費者向けの食品に栄養表示を行う場合、計算だけでなく、分析により栄養成分の量及び熱量の数値を表示する場合もある。したがって、最終製品の表示のために、必ずしも業務用食品への栄養成分表示を義務として課す必要があるわけではないため、食品表示基準においても、義務を課さないこととする。

食品表示基準における業務用生鮮食品 の表示事項及び表示方法について

①表示事項及び
表示方法

食品表示基準における業務用生鮮食品 の表示事項と表示方法についての整理(案)

表示事項と表示方法に関し、一般消費者向けの食品に係る表示義務との関係は次のとおりとする(現行と同様)。

一般消費者向けの表示義務と原則として同様であるか否か		業務用生鮮食品に必要な表示について
表示事項	表示方法	
○	○	<ul style="list-style-type: none"> ・安全性の確保に資する情報の表示(注) ・原産地の表示(原料原産地の表示を義務とする加工食品の主な原材料となるものの場合)
○	×	—
×	×	<ul style="list-style-type: none"> ・原産地の表示(原料原産地の表示を義務とする加工食品の主な原材料となるもの以外のものの場合) ……20頁①参照

(注) 安全性の確保に資する情報のうち、「一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨」「子供、高齢者その他食中毒に対する抵抗力の弱い者は食肉の生食を控えるべき旨」等は、一般消費者向け食品についてのみ必要な表示事項であるため、義務を課さない。

(参考) 現行の業務用生鮮食品の表示事項と表示方法 についての整理

①原産地については、原料原産地の表示を義務とする加工食品の主な原材料となるもの以外のものにあつては、省略可能とされている。

(理由) 一般消費者向け加工食品に係る原料原産地表示については、

ア 原産地に由来する原料の品質の差異が、加工食品としての品質に大きく反映されると一般に認識されている品目のうち、

イ 製品の原材料のうち、単一の農畜水産物の重量の割合が50%以上である商品

に義務が課されるため、業務用食品については、その表示を行うために必要な表示義務を課せば十分であるため。

【まとめ】食品表示基準における業務用生鮮食品 の表示事項と表示方法について(案)

●安全性の確保に資する情報

- ・名称
- ・期限表示
- ・加工所等の所在地及び加工者等の氏名
- ・添加物を含む食品にあつては、添加物を含む旨
- ・アレルギーに由来する添加物を含む食品にあつては、当該添加物がアレルギーに由来する旨
- ・保存の方法
- ・使用の方法の基準が定められた食品にあつては、使用の方法
- ・加熱殺菌を要する旨

生鮮食品であっても衛生上の観点からの表示義務を課す食品に限る(※)。

等

※ 現行の食品衛生法に規定されている対象食品のうち、今般、食品表示基準において生鮮食品と整理するもの。

例:切り身又はむき身にした鮮魚介類を凍結させたもの

食肉

生かき

(注)いずれも、調味等の工程を経っていないものに限る。

●選択の機会の確保に資する情報

- ・原産地(原料原産地の表示を義務とする加工食品の主な原材料となるもの以外のものにあつては、省略可能とする。)・・・20頁①参照

等

食品表示基準における 業務用食品の表示の媒体について

現行制度における 業務用食品に係る送り状等への表示

食品衛生法及びJAS法においては、業務用食品に係る表示について、送り状等への記載を認めている。

食品衛生法	原則	●容器包装(容器包装が小売のために包装されている場合は、当該包装)を開かないでも容易に見ることができるように当該容器包装又は包装の見やすい場所に記載しなければならない。								
	送り状等への記載を認めている場合	<p>●下の表に該当するものは、名称と製造所(加工所又は輸入者の営業所)の所在地及び製造者(加工者又は輸入者)の氏名を除き、<u>送り状(※1)</u>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。</p> <p>●この場合において、</p> <ul style="list-style-type: none"> ・当該食品を識別できる記号(ロット番号等)を当該容器包装の見やすい場所に記載 ・①名称、②製造所(加工所又は輸入者の営業所)の所在地及び製造者(加工者又は輸入者)の氏名、③識別できる記号、④購入者の氏名及び住所を送り状に記載しなければならない。 <p>※1 営業者が取引上使用する伝票等をいう(「食品衛生法に基づく表示について」平成24年2月24日消食表第46号)。(例:伝票、インボイス、製品規格書(電子媒体であるものを含む。))</p>								
		<table border="1"> <tr> <td>原料用果汁(その容量が二百リットル以上である缶に収められているものに限る。)</td> <td>一の授受の単位につき十缶以上を清涼飲料水製造業の許可を受けた者に販売する場合</td> </tr> <tr> <td>原料用濃縮コーヒー(その容量が二十リットル以上である缶に収められているものに限る。)</td> <td>一の授受の単位につき二十缶以上を清涼飲料水製造業の許可を受けた者に販売する場合</td> </tr> <tr> <td>原料用魚肉すり身(その容量が二十キログラム以上である容器包装に収められているものに限る。)</td> <td>一の授受の単位につき当該容器包装十個以上を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に販売する場合</td> </tr> <tr> <td>乳製品又は乳若しくは乳製品を主要原料とする食品のうち原料用に使用されるもの</td> <td>一の授受の単位につき当該容器包装十個以上を菓子製造業、乳製品製造業、食肉製品製造業、魚肉ねり製品製造業、清涼飲料水製造業、乳酸菌飲料製造業又はそうざい製造業の許可を受けた者に販売する場合</td> </tr> </table>	原料用果汁(その容量が二百リットル以上である缶に収められているものに限る。)	一の授受の単位につき十缶以上を清涼飲料水製造業の許可を受けた者に販売する場合	原料用濃縮コーヒー(その容量が二十リットル以上である缶に収められているものに限る。)	一の授受の単位につき二十缶以上を清涼飲料水製造業の許可を受けた者に販売する場合	原料用魚肉すり身(その容量が二十キログラム以上である容器包装に収められているものに限る。)	一の授受の単位につき当該容器包装十個以上を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に販売する場合	乳製品又は乳若しくは乳製品を主要原料とする食品のうち原料用に使用されるもの	一の授受の単位につき当該容器包装十個以上を菓子製造業、乳製品製造業、食肉製品製造業、魚肉ねり製品製造業、清涼飲料水製造業、乳酸菌飲料製造業又はそうざい製造業の許可を受けた者に販売する場合
	原料用果汁(その容量が二百リットル以上である缶に収められているものに限る。)	一の授受の単位につき十缶以上を清涼飲料水製造業の許可を受けた者に販売する場合								
	原料用濃縮コーヒー(その容量が二十リットル以上である缶に収められているものに限る。)	一の授受の単位につき二十缶以上を清涼飲料水製造業の許可を受けた者に販売する場合								
原料用魚肉すり身(その容量が二十キログラム以上である容器包装に収められているものに限る。)	一の授受の単位につき当該容器包装十個以上を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に販売する場合									
乳製品又は乳若しくは乳製品を主要原料とする食品のうち原料用に使用されるもの	一の授受の単位につき当該容器包装十個以上を菓子製造業、乳製品製造業、食肉製品製造業、魚肉ねり製品製造業、清涼飲料水製造業、乳酸菌飲料製造業又はそうざい製造業の許可を受けた者に販売する場合									
	<p>容器若しくは包装、<u>送り状、納品書等</u>(製品に添付されるものに限る。)又は<u>規格書等</u>(製品に添付されないものであって、当該製品を識別できるものに限る。)(※2)に表示。</p> <p>※2 「送り状又は納品書等」とは、製品に添付されて相手側に送付されるもの(例:伝票、インボイス)をいい、「規格書等」とは、製品に添付されないものであって、取引の当事者間で内容について合意がなされているもの(例:製品規格書、配合規格書、納品規格書、見積書、注文書、カタログ、指図書、成分一覧表及びこれらの電子媒体であるもの)をいう。(加工食品品質表示基準、生鮮食品品質表示基準等の改正(業者間取引関係)に関するQ&A(平成20年1月)問35参照)</p>									
JAS法	<p>容器若しくは包装、<u>送り状、納品書等</u>(製品に添付されるものに限る。)又は<u>規格書等</u>(製品に添付されないものであって、当該製品を識別できるものに限る。)(※2)に表示。</p> <p>※2 「送り状又は納品書等」とは、製品に添付されて相手側に送付されるもの(例:伝票、インボイス)をいい、「規格書等」とは、製品に添付されないものであって、取引の当事者間で内容について合意がなされているもの(例:製品規格書、配合規格書、納品規格書、見積書、注文書、カタログ、指図書、成分一覧表及びこれらの電子媒体であるもの)をいう。(加工食品品質表示基準、生鮮食品品質表示基準等の改正(業者間取引関係)に関するQ&A(平成20年1月)問35参照)</p>									

②表示の媒体

食品表示基準における業務用食品に係る 送り状等への表示(案)【現行と同様】

● 安全性の確保に資する情報については、以下の食品に限って、名称と製造所(加工所又は輸入者の営業所)の所在地及び製造者(加工者又は輸入者)の氏名を除き、容器包装以外の表示媒体(送り状等)への記載を認める。その場合、

- ・当該食品を識別できる記号(ロット番号等)を当該容器包装の見やすい場所に記載
- ・①名称、②製造所(加工所又は輸入者の営業所)の所在地及び製造者(加工者又は輸入者)の氏名、③識別できる記号、④購入者の氏名及び住所を送り状等に記載しなければならない。

原料用果汁(その容量が二百リットル以上である缶に収められているものに限る。)	一の授受の単位につき十缶以上を清涼飲料水製造業の許可を受けた者に販売する場合
原料用濃縮コーヒー(その容量が二十リットル以上である缶に収められているものに限る。)	一の授受の単位につき二十缶以上を清涼飲料水製造業の許可を受けた者に販売する場合
原料用魚肉すり身(その容量が二十キログラム以上である容器包装に収められているものに限る。)	一の授受の単位につき当該容器包装十個以上を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に販売する場合
乳製品又は乳若しくは乳製品を主要原料とする食品のうち原料用に使用されるもの	一の授受の単位につき当該容器包装十個以上を菓子製造業、乳製品製造業、食肉製品製造業、魚肉ねり製品製造業、清涼飲料水製造業、乳酸菌飲料製造業又はそうざい製造業の許可を受けた者に販売する場合

食品表示基準における業務用食品に係る 送り状等への表示(案)【現行と同様】

●選択の機会の確保に資する情報については、容器包装以外の表示媒体(送り状等)への記載を認める。

食品と送り状等の同一性を確保し正確な情報が伝達されるようにする必要があることから、送り状等として、製品に添付されているもの(※1)や、製品に添付されていなくとも製品を識別できるもの(※2)に限って使用を認める。

※1 例:伝票、インボイス

※2 例:製品規格書、配合規格書、納品規格書、見積書、注文書、カタログ、指図書、成分一覧表及びこれらの電子媒体であるもの

食品表示基準における表示の実例

食品表示基準における表示の実例

●業務用加工食品(揚げる前のいかフライ(冷凍))

名称	いかフライ
原材料名	いか(ベトナム)、衣(パン粉、小麦でん粉、小麦粉、食塩、こしょう)、調味料(アミノ酸)、増粘材(グァーガム)、乳化剤、パプリカ色素、(原材料の一部に大豆を含む。)
内容量	6kg
賞味期限	ケース短側面に記載
保存方法	-18℃以下で保存してください。
凍結前加熱の有無	加熱していません。
加熱調理の必要性	加熱してお召し上がりください。
販売者	〇〇株式会社 123-4567 東京都▲▲区...
製造所	■■株式会社 234-5678 埼玉県△△市...

●業務用生鮮食品(いかの切り身(冷凍)(※))

※揚げる前のいかフライの原材料となる場合

名称	いかの切り身
原産地名	ベトナム
賞味期限	枠外上部に記載
保存方法	-18℃以下で保存してください。
凍結前加熱の有無	加熱していません。
加熱調理の必要性	加熱してお召し上がりください。
加工所	●●株式会社 123-7654 東京都□□区...

- ・ 選択の機会の確保に資する情報については、送り状等に記載することができる。安全性の確保に資する情報については、原則として、容器包装に表示しなければならない。
- ・ 一括表示欄に表示しなくともよい。