



食品表示部会 第3回生鮮食品・業務用食品の表示に関する調査会資料

生鮮食品と加工食品の区分に関する 現行制度における説明例について

平成26年3月14日

消費者庁食品表示企画課

生鮮食品と加工食品の区分について(用語の定義)

【前回調査会資料3-1の2頁より】

第27回食品表示部会及び第1回生鮮食品・業務用食品調査会の当庁提出資料における用語の整理は次のとおり。

用語	定義
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。
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。
調整	一定の作為は加えるが、加工には至らないもの
選別	一定の基準によって仕分け、分類すること。

加工食品
(製造又は加工された飲食物として別に定めるもの)

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)

現行JAS法のQ&A等における具体の行為の説明例①

【前回調査会資料3-1の3頁をもとに作成】

●「製造」又は「加工」に該当するもの

具体例	説明	掲載している資料
<u>たこを蒸す。</u>	蒸したものは加工食品となる。	生鮮食品品質表示基準Q&A(問38)
<u>野菜をブランチングし、冷凍する。</u>	ブランチング処理(※)したものは加工食品となる。 ※ 製品の変色等を防ぐための、軽い湯通し等の加工をいう。	生鮮食品品質表示基準Q&A(問18)
<u>大正えびの殻をブランチングし、赤変させる。</u>	殻のみを短時間であっても加熱したものは加工食品となる。	生鮮食品品質表示基準Q&A(問38)
<u>アサリにブランチングを行い殻を開けてむき身を取り出す。</u>	殻を開け身を取り出すため短時間であっても加熱したものは加工食品となる。	
牛肉をたたきにする。 ※ 牛肉の表面を加熱することを意味する。	大正えび、アサリのブランチング同様、短時間であっても加熱したものは加工食品となると考えられる。	生鮮食品品質表示基準Q&A(問25)
<u>じゃがいもの皮をむいて切断し、加熱、冷凍する。</u>	野菜をブランチングし、冷凍したものと同様、加熱されていることから加工食品となると考えられる。	第4回食品の表示に関する共同会議(資料2の9頁)
<u>茶葉を収穫し、荒茶にする。</u>	「商品の原産国に関する不当な表示」の原産国の定義に関する運用細則(昭和48年12月5日事務局長通達第14号)において、「荒茶の製造」「米菓の煎焼」等は実質的な変更をもたらす行為であるとされている。	食品表示に関するQ&A(2の問9及び問10)
<u>煎焼していないせんべいを煎焼(いりやき)する。</u>		
<u>魚介類を塩蔵する。(軽度の撒塩)</u>	塩蔵したものは加工食品となる。	・第2回食品の表示に関する共同会議(資料2の7頁及び14頁) ・生鮮食品品質表示基準Q&A(問38)
<u>わかめを塩蔵して塩抜きする。</u>	塩蔵したものは加工食品であり、それを塩抜きしたのものも加工食品となる。	生鮮食品品質表示基準Q&A(問38)

現行JAS法のQ&A等における具体の行為の説明例②【前頁の続き】

【前回調査会資料3-1の3頁をもとに作成】

具体例	説明	掲載している資料
しいたけを乾燥させる。	生鮮品を、保存性や食味向上、料理適正の獲得などの形で付加価値向上させるために行う乾燥であり、豆類等の収穫後の作業の一環として行われるような乾燥とは性格が異なる。	<ul style="list-style-type: none"> ・第2回食品の表示に関する共同会議(資料2の7頁及び14頁) ・第4回食品の表示に関する共同会議(資料2の8頁)
野菜を乾燥させる。		
果実を乾燥させる。		
魚介類を乾燥させる。		
海藻類を乾燥させる。		
魚介類を塩干(しおぼし)する。 (生干しのもの)	生鮮品を、保存性や食味向上、料理適正の獲得などの形で付加価値向上させるために行う乾燥であり、豆類等の収穫後の作業の一環として行われるような乾燥とは性格が異なると考えられる。	
食肉にスパイスをふりかける。	調味した場合には新しい属性を付加させたことになる。	生鮮食品品質表示基準Q&A (問24及び問25)
食肉と焼肉のたれを混合する。		
豚肉を豚カツ用に切断し、パン粉を付ける。	表面に衣をつけているため、加工食品に該当する。	<ul style="list-style-type: none"> ・生鮮食品品質表示基準Q&A(問25) ・加工食品品質表示基準改正(原料原産地表示等)に関するQ&A(問13)
じゃがいもの皮をむき、粉碎し、乾燥させる。	粉碎したじゃがいもは、皮をむいたじゃがいもとは本質的に異なるものであることから加工食品となり、それを乾燥したのもも加工食品となると考えられる。	第4回食品の表示に関する共同会議(資料2の9頁)
食肉を合挽する。	複数の種類の家畜、家きん等の食肉の組み合わせは、それ自体が一つの調理された食品となる。	生鮮食品品質表示基準Q&A (問24)

現行JAS法のQ&A等における具体の行為の説明例③

【前回調査会資料3-1の4頁をもとに作成】

●加工に至らないもの ※ 2頁の「調整」「選別」に該当する。

具体例	説明	説明している資料
<u>袋詰めや包装をする。</u>	商品の内容についての実質的な変更をもたらす行為に含まれない。	加工食品に関する共通Q&A(第1集)(問2)
<u>詰め合わせ、組み合わせをする。</u>	商品の内容についての実質的な変更をもたらす行為に含まれない。	加工食品に関する共通Q&A(第1集)(問2)
<u>ねぎや肉を切断する。</u>	単に切断、薄切り等したものは生鮮食品となる。	・第2回食品の表示に関する共同会議(資料2の7頁) ・生鮮食品品質表示基準Q&A(問17及び問24)
<u>じゃがいもの皮をむき、切断する。</u>	単に切断、薄切り等したものであるため、生鮮食品となると考えられる。	第4回食品の表示に関する共同会議(資料2の9頁)
あじをたたきにする。 ※ あじを細かく切断することを意味する。	単に切断、薄切り等したものであるため、生鮮食品となると考えられる。	生鮮食品品質表示基準Q&A(問17、問24及び問38)
<u>かきをむき身にする。</u>	殻を外すという行為は、原則として、単に切断、薄切り等したものに含まれるため、殻を外したかきは生鮮食品であると考えられる。	第2回食品の表示に関する共同会議(資料2の7頁、12頁及び13頁)

現行JAS法のQ&A等における具体の行為の説明例④【前頁の続き】

【前回調査会資料3-1の4頁をもとに作成】

具体例	説明	説明している資料
輸送又は保存のために乾燥、冷凍、塩水漬けする。	商品の内容についての実質的な変更をもたらす行為に含まれない。	加工食品に関する共通Q&A(第1集)(問2)
米穀、雑穀、豆類を、収穫後に乾燥させる。	農林水産業生産者による収穫後の調整、選別、水洗い等の作業の一環として行われるものであるため。	第4回食品の表示に関する共同会議(資料2の8頁)
切り身やむき身の鮮魚介類を凍結させる。	輸送又は保存のための冷凍であるため、生鮮食品となると考えられる。	第2回食品の表示に関する共同会議(資料2の7頁、12頁及び13頁)
赤貝の身を取り出し、開き、内臓を除いてむき身にした上で冷凍する。	むき身にした赤貝は、単に切断、薄切り等したものに含まれるため生鮮食品であると考えられる。それを輸送又は保存のために冷凍しているため、生鮮食品となると考えられる。	生鮮食品品質表示基準Q&A(問38)
オゾン水、次亜塩素酸ソーダによる殺菌洗浄をする。	食品の内容について実質的な変更をもたらす新しい特性を与える行為には当たらない。	生鮮食品品質表示基準Q&A(問17)
ぶどうオイルに栄養強化又は保存の目的でビタミンEを添加する。	ビタミンEを栄養強化又は保存(酸化防止)の目的で添加することは、実質的な変更をもたらす行為とは判断できない。	食品表示に関するQ&A(2の問8)
サイズ分けする。	一定の基準(サイズ)によって分類しているだけであり、新たな属性を付加するものではないと考えられる。	—

現行食品衛生法のQ&A等における具体の行為の説明例

食品衛生法上の「製造」「加工」の定義は次のとおり。

「製造」:ある物に工作を加えて、その本質を変化させ、別の物を作り出すこと。

「加工」:ある物に工作を加える点では製造と同様であるが、その物の本質を変えないで形態だけを変化させること。

(注)「食品衛生法の一部を改正する法律等の施行について」(昭和32年9月18日付け発衛第413号の2)において記載。

用語	具体例	説明している資料
食品衛生法上の「製造」又は「加工」として扱っているもの	<u>食肉に塩漬又は加熱等の操作を加える。</u>	いわゆる包装食肉、ブロイラー等の製造又は販売の取締について(昭和36年9月11日環発第150号)
	<u>食肉をスライスし、トレーに包装する。</u>	第2回食品の表示に関する共同会議(4頁)
	<u>食肉を処理する。</u> 例:枝肉を分割し除骨する、店頭販売用に切断し包装する	第2回食品の表示に関する共同会議(12頁)
	<u>生かきを処理する。</u>	第2回食品の表示に関する共同会議(12頁)
	<u>鮮魚介類を切り身又はむき身にする。</u>	第2回食品の表示に関する共同会議(13頁)
	<u>うなぎ蒲焼きのように、製造された加工食品を、仕入れて小分けし、袋詰めする。</u>	加工食品に関する共通Q&A(問8)
	<u>生かきを仕入れて小分けし、袋詰めする。</u>	食品衛生法施行規則の一部を改正する省令の施行について(施行通達)(昭和42年10月23日)
	<u>清涼飲料水の原料から、液状の飲用に供する状態または希釈して飲用に供する状態の清涼飲料水を調整し、容器包装またはコップ販売式自動販売機に収められる清涼飲料水用の運搬器具に充てんし、密栓しまたは密封する。</u>	食品、添加物等の規格基準(告示)の一部改正について(昭和38年1月24日環発第27号)