

## 行為別の類型化について

一般的に、食品については、安全性の向上、保存性の向上、嗜好性の向上等のために、様々な作為が加えられる。それらの作為は、加熱、乾燥、混合、発酵、塩漬をはじめとして様々な存在する。

これらの作為(行為)は、「選別」を除いた「製造」、「加工」、「調整」に該当するものと考えられる。

しかしながら、食品表示基準の「製造」、「加工」、「調整」を行為別に類型化することは、加工食品には複数の工程が存在すること、一つの工程で複数の付加価値を得ること、行為の程度によって食品表示基準における分類が異なることから困難である。

そのため、一概に行為別に類型化することはできないが、加工食品と生鮮食品の区分を判断する参考とするために、具体例を行為別に類型化する。

(行為別に類型化が困難な例示)

行為の類型	具体例	食品表示基準における分類
加熱	野菜の芽止め(※)	調整
	野菜のブランチング	製造又は加工
乾燥	豆類の収穫直後の乾燥	調整
	果実の乾燥	製造又は加工

※ 「根しょうが」を数十秒ほど湯にくぐらせる処理 等

## 「製造」又は「加工」に該当する行為の例①

行為の種類(※1)	「製造」又は「加工」に該当する理由	具体例
加熱	熱を加えることによる酵素の失活、たんぱく質の変性、でんぷんの糖化等によって、食感の変化(弾力性など)、色の変化、変色の防止等が生じる。	たこを蒸す。
		野菜をブランチング処理(※2)し、冷凍する。 ※2 製品の変色を防ぐための、軽い湯通し等の加工をいう。
		大正えびの殻をブランチングし、赤変させる。
		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。
		牛肉をたたき(※3)にする。 ※3 牛肉の表面を加熱することを意味する。
		じゃがいもの皮をむいて切断し、加熱、冷凍する。
		茶葉を収穫し、荒茶にする。
塩蔵	塩に漬けることによる脱水防腐作用、微生物の作用等によって、保存性の向上、熟成の変化等が生じる。	魚介類を塩蔵する。(軽度の撒塩)
		わかめを塩蔵して塩抜きする。

※1 同様の行為を経ても、個々の食品や行為の程度によって判断が異なり、加工食品ではなく生鮮食品とされるものもあり得る。

## 「製造」又は「加工」に該当する行為の例②【前頁の続き】

行為の種類(※)	「製造」又は「加工」に該当する理由	具体例
乾燥(輸送又は保存 <sup>注1)</sup> のため のものを除く。)	水分を取り除くことによる脱水防腐作用等によって、 保存性の向上、香りの向上、食感の変化、食味や風味の向上等が生じる。	しいたけを乾燥させる。
		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)
調味	味を付けることによって、食味の向上等が生じる。	食肉にスパイスをふりかける。
		食肉と焼肉のたれを混合する。
衣付け	衣を付けることによって、食味や食感の変化等が生じる。	豚肉を豚カツ用に切断し、パン粉を付ける。
粉碎	粉碎することによる成分や組織の分離等によって、以降の乾燥の操作を容易にする等の効果が生じる。	じゃがいもの皮をむき、粉碎し、乾燥させる。
混合	複数の生鮮食品を混ぜ合わせることによって、1つの商品としてそのまま飲食、調理できるようになる等の効果が生じる。	食肉を合挽する。

※ 同様の行為を経ても、個々の食品や行為の程度によって判断が異なり、加工食品ではなく生鮮食品とされるものもあり得る。

注1) ここでいう「保存」は、収穫後の調整の一環等として行われるもののことである。

## 「加工」に至らない行為の例① (2頁の「調整」、「選別」に該当)

行為の種類(※1)	加工に至らない理由	具体例
袋詰め、詰め合わせ	農産物、畜産物又は水産物に手を加えず袋に詰めたり、組み合わせたり、盛り合わせたりするだけで、新たな属性は付加されない。	しいたけの袋詰めや包装をする。
		たまねぎ、じゃがいも、にんじんの詰め合わせ、組み合わせをする。
切断	単なる切断だけの行為は形態を変化させるだけである。	ねぎや肉を切断する。
		じゃがいもの皮をむき、切断する。
		あじをたたき(※2)にする。 ※2 あじを細かく切断することを意味する。
		かき(殻付き)をむき身にする。

※1 同様の行為を経ても、個々の食品や行為の程度によって判断が異なり、生鮮食品ではなく加工食品とされるものもあり得る。