

○内閣府令第 号

日本農林規格等に関する法律施行令の一部を改正する政令（令和二年政令第二号）の施行に伴い、並びに食品表示法（平成二十五年法律第七十号）第四条第一項及び第六条第八項並びに食品表示法第十五条の規定による権限の委任等に関する政令（平成二十七年政令第六十八号）第七条第一項の規定に基づき、食品表示基準及び食品表示法第六条第八項に規定するアレルギー、消費期限、食品を安全に摂取するために加熱を要するかどうかの別その他の食品を摂取する際の安全性に重要な影響を及ぼす事項等を定める内閣府令の一部を改正する内閣府令を次のように定める。

令和二年 月 日

内閣総理大臣 安倍 晋三

食品表示基準及び食品表示法第六条第八項に規定するアレルギー、消費期限、食品を安全に摂取するために加熱を要するかどうかの別その他の食品を摂取する際の安全性に重要な影響を及ぼす事項等を定める内閣府令の一部を改正する内閣府令

（食品表示基準の一部改正）

第一条 食品表示基準（平成二十七年内閣府令第十号）の一部を次のように改正する。

次の表により、改正前欄に掲げる規定の傍線を付し又は破線で囲んだ部分をこれに順次対応する改正後欄に掲げる規定の傍線を付し又は破線で囲んだ部分のように改め、改正前欄及び改正後欄に対応して掲げるその標記部分（連続する他の規定と記号により一括して掲げる規定にあつては、その標記部分に係る記載）に二重傍線を付した規定（以下「対象規定」という。）は、その標記部分が異なるものは改正前欄に掲げる対象規定を改正後欄に掲げる対象規定として移動し、改正前欄に掲げる対象規定で改正後欄にこれに対応するものを掲げていないものは、これを削る。

改正後

(横断的義務表示)  
 第三条 食品関連事業者が容器包装に入れられた加工食品（業務用加工食品を除く。以下この節において「一般用加工食品」という。）を販売する際（設備を設けて飲食させる場合を除く。第六条及び第七条において同じ。）には、次の表の上欄に掲げる表示事項が同表の下欄に定める表示の方法に従い表示されなければならぬ。ただし、別表第四の上欄に掲げる食品については、同表の中欄に掲げる表示事項については、同表の下欄に定める表示の方法に従い表示されなければならない。

〔略〕	添加物	〔1〕 〔3〕 略	4 1の規定にかかわらず、次の各号に掲げる場合にあつてはそれぞれ当該各号に定める用途の表示を省略することができる。 一 添加物を含む旨の表示中「色」の文字を含む場合 着色料 二 〔略〕
〔略〕			

〔2・3 略〕

(義務表示の特例)  
 第五条 前二条の規定にかかわらず、次の表の上欄に掲げる場合

改正前

(横断的義務表示)  
 第三条 食品関連事業者が容器包装に入れられた加工食品（業務用加工食品を除く。以下この節において「一般用加工食品」という。）を販売する際（設備を設けて飲食させる場合を除く。第六条及び第七条において同じ。）には、次の表の上欄に掲げる表示事項が同表の下欄に定める表示の方法に従い表示されなければならぬ。ただし、別表第四の上欄に掲げる食品については、同表の中欄に掲げる表示事項については、同表の下欄に定める表示の方法に従い表示されなければならない。

〔同上〕	添加物	〔1〕 〔3〕 同上	4 1の規定にかかわらず、次に掲げる場合にあつてはそれぞれ当該各号に掲げる用途の表示を省略することができる。 一 添加物を含む旨の表示中「色」の文字を含む場合 着色料又は合成着色料 二 〔同上〕
〔同上〕			

〔2・3 同上〕

(義務表示の特例)  
 第五条 前二条の規定にかかわらず、次の表の上欄に掲げる場合

にあつては、同表の下欄に掲げる表示事項の表示は要しない。

「略」	食品を製造し、又は加工した場所で販売する場合
<p>原材料名（特定保健用食品及び機能性表示食品の場合を除く。） 内容量又は固形量及び内容総量（特定保健用食品及び機能性表示食品の場合を除く。） 栄養成分の量及び熱量（栄養表示をしようとする場合並びに特定保健用食品及び機能性表示食品の場合を除く。） 食品関連事業者の氏名又は名称及び住所（指定成分等含有食品、特定保健用食品及び機能性表示食品の場合を除く。）</p>	<p>原産国名 原料原産地名 別表第十九の中欄に掲げる表示事項（即席めん類（即席めんのうち生タイプ即席めん以外のものをいう。）に係る油脂で処理した旨、無菌充填豆腐（食品、添加物等の規格基準第1食品の部D各条の項の豆腐に規定する無菌充填豆腐をいう。以下同じ。）に係る常温での保存が可能である旨及び常温で保存した場合における賞味期限である旨の文字を冠したその年月日、食肉（鳥獣の生肉（骨及び臓器を含む。）に限る。以下この項において同じ。）の項の中欄に掲げる事項、食肉製品（食品衛生法施行令（昭和二十八年政令第二百二十九号）</p>

にあつては、同表の下欄に掲げる表示事項の表示は要しない。

「同上」	食品を製造し、又は加工した場所で販売する場合
<p>原材料名（特定保健用食品及び機能性表示食品の場合を除く。） 内容量又は固形量及び内容総量（特定保健用食品及び機能性表示食品の場合を除く。） 栄養成分の量及び熱量（栄養表示をしようとする場合並びに特定保健用食品及び機能性表示食品の場合を除く。） 食品関連事業者の氏名又は名称及び住所（指定成分等含有食品、特定保健用食品及び機能性表示食品の場合を除く。）</p>	<p>原産国名 原料原産地名 別表第十九の中欄に掲げる表示事項（即席めん類（即席めんのうち生タイプ即席めん以外のものをいう。）に係る油脂で処理した旨、無菌充填豆腐（食品、添加物等の規格基準第1食品の部D各条の項の豆腐に規定する無菌充填豆腐をいう。以下同じ。）に係る常温での保存が可能である旨及び常温で保存した場合における賞味期限である旨の文字を冠したその年月日、食肉（鳥獣の生肉（骨及び臓器を含む。）に限る。以下この項において同じ。）の項の中欄に掲げる事項、食肉製品（食品衛生法施行令（昭和二十八年政令第二百二十九号）</p>

第十三条に規定するものに限る。以下この表において同じ。）の項の中欄に掲げる事項、乳の項の中欄に掲げる事項、乳製品の項の中欄に掲げる事項、乳又は乳製品を主要原料とする食品の項の中欄に掲げる事項、鶏の液卵（鶏の殻付き卵から卵殻を取り除いたものをいう。）の項の中欄に掲げる事項、切り身又はむき身にした魚介類（生かき及びふぐを原材料とするふぐ加工品を除く。）であつて、生食用のもの（凍結させたものを除く。）の項の中欄に掲げる事項、生かきの項の中欄に掲げる事項、ゆでがにに係る飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別、魚肉ハム、魚肉ソーセージ及び特殊包装かまぼこの項の中欄に掲げる事項、ふぐを原材料とするふぐ加工品の項の中欄に掲げる事項、鯨肉製品に係る気密性のある容器包装に充てんした後、その中心部の温度を摂氏百二十度で四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（缶詰又は瓶詰のものを除く。）の殺菌方法、冷凍食品の項の中欄に掲げる事項、容器包装詰加圧加熱殺菌食品に係る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（缶詰又は瓶詰の食品、清涼飲料水、食肉製

第十三条に規定するものに限る。以下この表において同じ。）の項の中欄に掲げる事項、乳の項の中欄に掲げる事項、乳製品の項の中欄に掲げる事項、乳又は乳製品を主要原料とする食品の項の中欄に掲げる事項、鶏の液卵（鶏の殻付き卵から卵殻を取り除いたものをいう。）の項の中欄に掲げる事項、切り身又はむき身にした魚介類（生かき及びふぐを原材料とするふぐ加工品（軽度の撒塩を行つたものを除く。）を除く。）であつて、生食用のもの（凍結させたものを除く。）の項の中欄に掲げる事項、生かきの項の中欄に掲げる事項、ゆでがにに係る飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別、魚肉ハム、魚肉ソーセージ及び特殊包装かまぼこの項の中欄に掲げる事項、ふぐを原材料とするふぐ加工品（軽度の撒塩を行つたものを除く。）の項の中欄に掲げる事項、鯨肉製品に係る気密性のある容器包装に充てんした後、その中心部の温度を摂氏百二十度で四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（缶詰又は瓶詰のものを除く。）の殺菌方法、冷凍食品の項の中欄に掲げる事項、容器包装詰加圧加熱殺菌食品に係る食品を気密性のある容器包装に入れ、密

品、鯨肉製品及び魚肉練り製品を除く。）、容器包装に密封された常温で流通する食品（清涼飲料水、食肉製品、鯨肉製品及び魚肉練り製品を除く。）のうち、水素イオン指数が〇・四・六を超え、かつ、水分活性が〇・九四を超え、かつ、その中心部の温度を摂氏百二十度で四分間に満たない条件で加熱殺菌されたものであつて、ボツリヌス菌を原因とする食中毒の発生を防止するために摂氏十度以下の保存を要するものに係る要冷蔵である旨、缶詰の食品に係る主要な原材料名、水のみを原料とする清涼飲料水に係る殺菌又は除菌を行つていない旨（容器包装内の二酸化炭素圧力が摂氏二十度で九十八キロパスカル未満であつて、殺菌又は除菌（ろ過等により、原水等）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除去することをいう。以下同じ。）を行わないものに限る。）及び果実の搾汁又は果実の搾汁を濃縮したものを凍結させたものであつて、原料用果汁以外のものに係る「冷凍果実飲料」の文字を除く。）

封した後、加圧加熱殺菌した旨（缶詰又は瓶詰の食品、清涼飲料水、食肉製品、鯨肉製品及び魚肉練り製品を除く。）、容器包装に密封された常温で流通する食品（清涼飲料水、食肉製品、鯨肉製品及び魚肉練り製品を除く。）のうち、水素イオン指数が〇・四・六を超え、かつ、水分活性が〇・九四を超え、かつ、その中心部の温度を摂氏百二十度で四分間に満たない条件で加熱殺菌されたものであつて、ボツリヌス菌を原因とする食中毒の発生を防止するために摂氏十度以下の保存を要するものに係る要冷蔵である旨、缶詰の食品に係る主要な原材料名、水のみを原料とする清涼飲料水に係る殺菌又は除菌を行つていない旨（容器包装内の二酸化炭素圧力が摂氏二十度で九十八キロパスカル未満であつて、殺菌又は除菌（ろ過等により、原水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除去することをいう。以下同じ。）を行わないものに限る。）及び果実の搾汁又は果実の搾汁を濃縮したものを凍結させたものであつて、原料用果汁以外のものに係る「冷凍果実飲料」の文字を除く。）

(任意表示)

第七条 食品関連事業者が一般用加工食品を販売する際に、次の表の上欄に掲げる表示事項(特色のある原材料等に関する事項)にあつては、酒類を販売する場合、食品を製造し、又は加工した場所で販売する場合及び不特定又は多数の者に対して譲渡(販売を除く。)する場合を除く。)が当該一般用加工食品の容器包装に表示される場合には、同表の下欄に定める表示の方法に従い表示されなければならない。

特色のある原材料等に関する事項

1 特定の原因地のもの、有機農産物(有機農産物の日本農林規格(平成十七年農林水産省告示第千六百五号)第三条に規定するものをいう。)、有機畜産物(有機畜産物の日本農林規格(平成十七年農林水産省告示第千六百八号)第三条に規定するものをいう。)、有機機加工食品(有機加工食品の日本農林規格(平成十七年農林水産省告示第千六百六号)第三条に規定するものをいう。)その他の使用した原材料が特色のあるものである旨を表示する場合又は製品の名称が特色のある原材料を使用した旨を示すものである場合にあつては、第三条第二項の規定により原料原産地名を表示する場合(任意で原料原産地名を表示する場合を含む。))を除き、次の各号に掲げ

(任意表示)

第七条 食品関連事業者が一般用加工食品を販売する際に、次の表の上欄に掲げる表示事項(特色のある原材料等に関する事項)にあつては、酒類を販売する場合、食品を製造し、又は加工した場所で販売する場合及び不特定又は多数の者に対して譲渡(販売を除く。)する場合を除く。)が当該一般用加工食品の容器包装に表示される場合には、同表の下欄に定める表示の方法に従い表示されなければならない。

特色のある原材料等に関する事項

1 特定の原因地のもの、有機農産物(有機農産物の日本農林規格(平成十七年農林水産省告示第千六百五号)第三条に規定するものをいう。)、有機畜産物、有機機加工食品(有機加工食品の日本農林規格(平成十七年農林水産省告示第千六百六号)第三条に規定するものをいう。)その他の使用した原材料が特色のあるものである旨を表示する場合又は製品の名称が特色のある原材料を使用した旨を示すものである場合にあつては、第三条第二項の規定により原料原産地名を表示する場合(任意で原料原産地名を表示する場合を含む。))を除き、次の各号に掲げるいずれかの割合を当該表示に近接した箇所又は原材料名の次に括弧を付して表示する。ただし、その割合

「略」	<p>るいずれかの割合を当該表示に近接した箇所又は原材料名の次に括弧を付して表示する。ただし、その割合が百パーセントである場合にあっては、割合の表示を省略することができる。</p> <p style="text-align: center;">2 「一・二 略」</p>
-----	---

(義務表示)

第十条 食品関連事業者が業務用加工食品を販売する際（容器包装に入れないで、かつ、設備を設けて飲食させる施設における飲食の用に供する場合、食品を製造し、若しくは加工した場所における販売の用に供する場合又は不特定若しくは多数の者に対する譲渡（販売を除く。）の用に供する場合を除く。）には、次の各号に掲げる表示事項がそれぞれ第三条及び第四条に定める表示の方法に従い表示されなければならない。この場合において、第三条第一項ただし書の規定は適用しない。

「一〇一九 略」

二十 切り身又はむき身にした魚介類（生かき及びぶぐを原材料とするぶぐ加工品を除く。）であって、生食用のもの（凍結させたものを除く。）に関する事項

「二十一〇二十三 略」

二十四 ぶぐを原材料とするぶぐ加工品に関する事項

「二十五〇三十 略」

「二〇四 略」

「同上」	<p>が百パーセントである場合にあっては、割合の表示を省略することができる。</p> <p style="text-align: center;">2 「一・二 同上」 「同上」</p>
------	---

(義務表示)

第十条 食品関連事業者が業務用加工食品を販売する際（容器包装に入れないで、かつ、設備を設けて飲食させる施設における飲食の用に供する場合、食品を製造し、若しくは加工した場所における販売の用に供する場合又は不特定若しくは多数の者に対する譲渡（販売を除く。）の用に供する場合を除く。）には、次の各号に掲げる表示事項がそれぞれ第三条及び第四条に定める表示の方法に従い表示されなければならない。この場合において、第三条第一項ただし書の規定は適用しない。

「一〇一九 同上」

二十 切り身又はむき身にした魚介類（生かき及びぶぐを原材料とするぶぐ加工品（軽度の撒塩を行ったものを除く。）を除く。）であって、生食用のもの（凍結させたものを除く。）に関する事項

「二十一〇二十三 同上」

二十四 ぶぐを原材料とするぶぐ加工品（軽度の撒塩を行ったものを除く。）に関する事項

「二十五〇三十 同上」

「二〇四 同上」



(義務表示の特例)

第十一条 前条の規定にかかわらず、次の表の上欄に掲げる場合にあっては、同表の下欄に定める表示事項の表示は要しない。

「略」	容器包装に入れないで販売する場合	<p>保存の方法 消費期限又は賞味期限 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又は名称 アレルゲン L-フェニルアラニン化合物を含む旨 指定成分等含有食品に関する事項 乳児用規格適用食品である旨 即席めん類に関する事項 食肉（鳥獣の生肉（骨及び臓器を含む。）に限る。）に関する事項 食肉製品（食品衛生法施行令第十三条に規定するものに限る。）に関する事項 乳に関する事項 乳製品に関する事項 乳又は乳製品を主要原料とする食品に関する事項 鶏の液卵に関する事項 切り身又はむき身にした魚介類（生かき及びぶぐを原材料とするふぐ加工品を除く。）であつて、生食用のもの（凍結させたものを除く。）に関する事項 生かきに関する事項 ゆでがにに関する事項 魚肉ハム、魚肉ソーセージ及び特殊包装かまぼこに関する事項 ぶぐを原材料とするふぐ加工品に関する事項</p>
-----	------------------	---

(義務表示の特例)

第十一条 前条の規定にかかわらず、次の表の上欄に掲げる場合にあっては、同表の下欄に定める表示事項の表示は要しない。

「同上」	容器包装に入れないで販売する場合	<p>保存の方法 消費期限又は賞味期限 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又は名称 アレルゲン L-フェニルアラニン化合物を含む旨 指定成分等含有食品に関する事項 乳児用規格適用食品である旨 即席めん類に関する事項 食肉（鳥獣の生肉（骨及び臓器を含む。）に限る。）に関する事項 食肉製品（食品衛生法施行令第十三条に規定するものに限る。）に関する事項 乳に関する事項 乳製品に関する事項 乳又は乳製品を主要原料とする食品に関する事項 鶏の液卵に関する事項 切り身又はむき身にした魚介類（生かき及びぶぐを原材料とするふぐ加工品（軽度の撒塩を行ったものを除く。）を除く。）であつて、生食用のもの（凍結させたものを除く。）に関する事項 生かきに関する事項 ゆでがにに関する事項 魚肉ハム、魚肉ソーセージ及び特殊包装かまぼこに関する事項</p>
------	------------------	---

する事項 鯨肉製品に関する事項  
 冷凍食品に関する事項 ミネラルウ  
 ォーター類に関する事項 冷凍果実  
 飲料に関する事項

2 「略」

(義務表示)  
 第十五条 食品関連事業者以外の販売者が容器包装に入れられた加工食品を販売する際には、次の各号に掲げる表示事項（酒類にあつては、第六号に掲げる表示事項を除く。）が第三条及び第四条に定める表示の方法に従い表示されなければならない。この場合において、第三条第一項ただし書及び同項の表の名称の項の2の規定は適用しない。

- 「一〇十六 略」
- 十七 切り身又はむき身にした魚介類（生かき及びぶぐを原料とするふぐ加工品を除く。）であつて、生食用のもの（凍結させたものを除く。）に関する事項
- 「十八〇二十 略」
- 二十一 ふぐを原材料とするふぐ加工品に関する事項
- 「二十二〇二十七 略」

別表第四（第三条関係）

食品	表示事項	表示の方法
----	------	-------

ふぐを原材料とするふぐ加工品（軽度の撒塩さんを行ったものを除く。）に関する事項 鯨肉製品に関する事項 冷凍食品に関する事項 ミネラルウォーター類に関する事項 冷凍果実飲料に関する事項

2 「同上」

(義務表示)  
 第十五条 食品関連事業者以外の販売者が容器包装に入れられた加工食品を販売する際には、次の各号に掲げる表示事項（酒類にあつては、第六号に掲げる表示事項を除く。）が第三条及び第四条に定める表示の方法に従い表示されなければならない。この場合において、第三条第一項ただし書及び同項の表の名称の項の2の規定は適用しない。

- 「一〇十六 同上」
- 十七 切り身又はむき身にした魚介類（生かき及びぶぐを原料とするふぐ加工品（軽度の撒塩さんを行ったものを除く。）を除く。）であつて、生食用のもの（凍結させたものを除く。）に関する事項
- 「十八〇二十 同上」
- 二十一 ふぐを原材料とするふぐ加工品（軽度の撒塩さんを行ったものを除く。）に関する事項
- 「二十二〇二十七 同上」

別表第四（第三条関係）

食品	表示事項	表示の方法
----	------	-------

[略]	魚肉ハム 及び魚肉 ソーセイ ジ	[略]	[略]
	添加物	使用した添加物を、添加物に占める重量の割合の高いものから順に、第三条第一項の表の添加物の項の規定に従い表示する。ただし、栄養強化の目的で使用される添加物に係る表示の省略規定は適用しない。	

別表第六（第三条関係）

[略]	甘味料	甘味料
	着色料	着色料
[略]	保存料	保存料

別表第七（第三条関係）

[略]
-----

[同上]	魚肉ハム 及び魚肉 ソーセイ ジ	[同上]	[同上]
	添加物	使用した添加物を、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、第三条第一項の表の添加物の項の規定に従い表示する。ただし、栄養強化の目的で使用される添加物に係る表示の省略規定は適用しない。	

別表第六（第三条関係）

[同上]	甘味料	甘味料、人工甘味料又は合成甘味料
	着色料	着色料又は合成着色料
[同上]	保存料	保存料又は合成保存料

別表第七（第三条関係）

[同上]
------

切り身又ははむき身にした魚介類（生かき及びふぐを原材料と加する。加工品を除く。） あつて、生食用の凍結させたものを除く。	「略」	食品	別表第十九（第四条、第五条関係）	「略」	香料	
		表示事項			「略」	香料
		表示の方法				

切り身又ははむき身にした魚介類（生かき及びふぐを原材料と加する。加工品（軽撒塩）の度を行ったものを除く。） であつて、生食用の凍結させたものを除く。	「同上」	食品	別表第十九（第四条、第五条関係）	「同上」	香料	
		表示事項			「同上」	香料又は合成香料
		表示の方法				

〔略〕	〔略〕	
	〔略〕	原料ふぐの種類 原料ふぐの種類を次に掲げる標準和名(以下「標準和名」という。)で表示するとともに、「標準和名」の文字を表示する。 「一〇二十一 略」 「号を削る。」 二十二〇二十七 〔略〕

別表第二十三 (第十三条関係)

〔略〕

切り身又はむき身にした魚介類(生かき及びふぐを原材料とするふぐ加工品を除く。)であつて、生食用のもの(凍結させたものを除く。)に関する事項

〔略〕

ふぐを原材料とするふぐ加工品に関する事項

〔略〕

別表第二十四 (第十九条、第二十条、第二十四条、第二十五条関係)

〔同上〕	〔同上〕	
	〔同上〕	原料ふぐの種類 原料ふぐの種類を次に掲げる標準和名で表示するとともに、「標準和名」の文字を表示する。 「一〇二十一 同上」 二十二 しろあみふぐ 二十三〇二十八 〔同上〕

別表第二十三 (第十三条関係)

〔同上〕

切り身又はむき身にした魚介類(生かき及びふぐを原材料とするふぐ加工品(軽度の撒塩を行ったものを除く。))を除く。であつて、生食用のもの(凍結させたものを除く。)に関する事項

〔同上〕

ふぐを原材料とする食品(軽度の撒塩を行ったものを除く。)

〔同上〕

別表第二十四 (第十九条、第二十条、第二十四条、第二十五条関係)

食品	表示事項	表示の方法	〔略〕	ふぐの内臓を除く	〔略〕	切り身に	し、たふぐ	、ふぐの	精巢及び	ふぐの皮	であつて	、生食用のもの	
				原料ふぐの種類									〔略〕
				原料ふぐの種類を標準和名で表示するとともに、「標準和名」の文字を表示する。									

食品	表示事項	表示の方法	〔同上〕	ふぐの内臓を除く	〔同上〕	切り身に	し、たふぐ	、ふぐの	精巢及び	ふぐの皮	であつて	、生食用のもの	
				原料ふぐの種類									〔同上〕
				原料ふぐの種類を次に掲げる標準和名（以下「標準和名」という。）で表示するとともに、「標準和名」の文字を表示する。									

五 しょうさいふぐ  
四 しまふぐ  
三 まふぐ  
二 からす  
一 とらふぐ

備考 表中の「」の記載は注記である。

「略」	
	「略」

「同上」	
	「同上」

六	なしふぐ
七	こもんふぐ
八	ひがんふぐ
九	くさふぐ
十	ごまふぐ
十一	あかめふぐ
十二	むしふぐ
十三	めふぐ
十四	しろさばふぐ
十五	くろさばふぐ
十六	かなふぐ
十七	よりとふぐ
十八	くまさかふぐ
十九	ほしふぐ
二十	さざなみふぐ
二十一	もようふぐ
二十二	しろあみふぐ
二十三	いしがきふぐ
二十四	はりせんぼん
二十五	ひとづらはりせんぼん
二十六	ねずみふぐ
二十七	はこふぐ
二十八	さんさいふぐ

(食品表示法第六条第八項に規定するアレルギー、消費期限、食品を安全に摂取するために加熱を要するかどうかの別その他の食品を摂取する際の安全性に重要な影響を及ぼす事項等を定める内閣府令の一部改正)

第二条 食品表示法第六条第八項に規定するアレルギー、消費期限、食品を安全に摂取するために加熱を要するかどうかの別その他の食品を摂取する際の安全性に重要な影響を及ぼす事項等を定める内閣府令(平成二十七年内閣府令第十一号)の一部を次のように改正する。

次の表により、改正前欄に掲げる規定の傍線を付した部分をこれに対応する改正後欄に掲げる規定の傍線を付した部分のように改める。



改正後

(食品を摂取する際の安全性に重要な影響を及ぼす事項)  
第一条 食品表示法(以下「法」という。)第六条第八項に規定

するアレルゲン、消費期限、食品を安全に摂取するために加熱を要するかどうかの別その他の食品を摂取する際の安全性に重要な影響を及ぼす事項として内閣府令で定めるものは、次に掲げる事項及びこれを表示する際に食品関連事業者等が遵守すべき事項とする。

「一〇八 略」

九 次に掲げる食品にあつては、食品表示基準別表第十九の当該食品の項の中欄に掲げる表示事項のうちそれぞれ次に定めるもの

「イ〇へ 略」

ト ふぐを原材料とするふぐ加工品 生食用であるかないかの別(冷凍食品のうち、切り身にしたふぐを凍結させたものに限る。)

チ 「略」

「十〇十五 略」

(令第七条第一項の内閣府令で定める事項)

第五条 令第七条第一項本文に規定するアレルゲン、消費期限、栄養成分の量及び熱量その他の国民の健康の保護及び増進を図るために必要な食品に関する表示の事項として内閣府令で定めるものは、次に掲げる事項並びに栄養成分の量及び熱量(一般用加工食品(食品表示基準第三条第一項に規定する一般用加工食品をいう。次項において同じ。))及び容器包装に入れられた添加物(食品表示基準第二条第一項第五号に規定する業務用添加物を除く。次項において同じ。))にあつては、たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウムの量並びに熱量を除く。)並び

改正前

(食品を摂取する際の安全性に重要な影響を及ぼす事項)  
第一条 食品表示法(以下「法」という。)第六条第八項に規定

するアレルゲン、消費期限、食品を安全に摂取するために加熱を要するかどうかの別その他の食品を摂取する際の安全性に重要な影響を及ぼす事項として内閣府令で定めるものは、次に掲げる事項及びこれを表示する際に食品関連事業者等が遵守すべき事項とする。

「一〇八 同上」

九 次に掲げる食品にあつては、食品表示基準別表第十九の当該食品の項の中欄に掲げる表示事項のうちそれぞれ次に定めるもの

「イ〇へ 同上」

ト ふぐを原材料とするふぐ加工品(軽度の撒塩を行ったものを除く。)

生食用であるかないかの別(冷凍食品のうち、切り身にしたふぐを凍結させたものに限る。)

チ 「同上」

「十〇十五 同上」

(令第七条第一項の内閣府令で定める事項)

第五条 令第七条第一項本文に規定するアレルゲン、消費期限、栄養成分の量及び熱量その他の国民の健康の保護及び増進を図るために必要な食品に関する表示の事項として内閣府令で定めるものは、次に掲げる事項並びに栄養成分の量及び熱量(一般用加工食品(食品表示基準第三条第一項に規定する一般用加工食品をいう。次項において同じ。))及び容器包装に入れられた添加物(食品表示基準第二条第一項第五号に規定する業務用添加物を除く。次項において同じ。))にあつては、たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウムの量並びに熱量を除く。)並び

<p>備考 表中の「」の記載は注記である。</p>	<p>2</p> <p>「一〇十四 略」</p> <p>十五 次に掲げる食品にあつては、食品表示基準別表第十九の当該食品の項の中欄に掲げる表示事項</p> <p>「イクト 略」</p> <p>チ 切り身又はむき身にした魚介類（生かき及びふぐを原料とするふぐ加工品を除く。）であつて、生食用のもの（凍結させたものを除く。）</p> <p>「リ・ヌ 略」</p> <p>ル ふぐを原材料とするふぐ加工品</p> <p>「ヲソ 略」</p> <p>「十六〇十九 略」</p>
	<p>2</p> <p>「一〇十四 同上」</p> <p>十五 次に掲げる食品にあつては、食品表示基準別表第十九の当該食品の項の中欄に掲げる表示事項</p> <p>「イクト 同上」</p> <p>チ 切り身又はむき身にした魚介類（生かき及びふぐを原料とするふぐ加工品（軽度の撒塩を行ったものを除く。）を除く。）であつて、生食用のもの（凍結させたものを除く。）</p> <p>「リ・ヌ 同上」</p> <p>ル ふぐを原材料とするふぐ加工品（軽度の撒塩を行ったものを除く。）</p> <p>「ヲソ 同上」</p> <p>「十六〇十九 同上」</p> <p>「同上」</p>

## 附 則

### (施行期日)

第一条 この府令は、日本農林規格等に関する法律施行令の一部を改正する政令の施行の日（令和二年七月十六日）から施行する。

### (食品表示基準の一部改正に伴う経過措置)

第二条 この府令の施行の日から令和四年三月三十一日までに製造され、加工され、又は輸入される加工食品（業務用加工食品を除く。）及び同日までに販売される業務用加工食品の添加物の表示については、第一条の規定による改正後の食品表示基準（以下この条において「新食品表示基準」という。）第三条第一項（新食品表示基準第十条第一項及び第十五条において引用する場合を含む。）、別表第六及び別表第七の規定にかかわらず、なお従前の例によることができる。