第15回 個別品目ごとの表示ルール見直し分科会(2025年11月11日)　参考資料２

食品表示基準別表第19（衛生事項抜粋）

※第10回個別品目ごとの表示ルール見直し分科会参考資料２を一部改訂

	食品	表示事項	表示の方法
①	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。）	油脂で処理した旨	「油揚げめん」、「油処理めん」等油脂で処理した旨の文言を表示する。
②	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。）	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	「常温保存可能品」の文字を表示する。
③	食肉製品（食品衛生法施行令第13条に規定するものに限る。以下この表において同じ。）	原料肉名	配合分量の多いものから順に表示することとし、食肉である原料については「馬」、「めん羊」、「鶏」等とその動物名を、魚肉である原料については「魚肉」の文字を表示する。
		殺菌方法（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（缶詰又は瓶詰のものを除く。）に限る。）	殺菌温度及び殺菌時間を表示する。
		乾燥食肉製品である旨（乾燥食肉製品（乾燥させた食肉製品であって、乾燥食肉製品として販売するものをいう。以下同じ。）に限る。）	「乾燥食肉製品」の文字等乾燥食肉製品である旨を示す文字を表示する。
		非加熱食肉製品である旨（非加熱食肉製品（食肉を塩漬けした後、くん煙し、又は乾燥させ、かつ、その中心部の温度を63℃で30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る加熱殺菌を行っていない食肉製品であって、非加熱食肉製品として販売するものをいう。ただし、乾燥食肉製品を除く。以下同じ。）に限る。）	「非加熱食肉製品」の文字等非加熱食肉製品である旨を示す文字を表示する。
		水素イオン指数及び水分活性（非加熱食肉製品に限る。）	水素イオン指数を表示するときは、「pH」等水素イオン指数を示す文字を付してその値を表示する。水分活性を表示するときは、水分活性を示す文字を付してその値を表示する。
		特定加熱食肉製品である旨（特定加熱食肉製品（その中心部の温度を63℃で30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以外の方法による加熱殺菌を行った食肉製品をいう。ただし、乾燥食肉製品及び非加熱食肉製品を除く。以下同じ。）に限る。）	「特定加熱食肉製品」の文字等特定加熱食肉製品である旨を示す文字を表示する。
		水分活性（特定加熱食肉製品に限る。）	水分活性を示す文字を付してその値を表示する。
		加熱食肉製品である旨（加熱食肉製品（乾燥食肉製品、非加熱食肉製品及び特定加熱食肉製品以外の食肉製品をいう。）に限る。）	「加熱食肉製品」の文字等加熱食肉製品である旨を示す文字を表示する。
		容器包装に入れた後加熱殺菌したものか、加熱殺菌した後容器包装に入れたものかの別（加熱食肉製品に限る。）	「包装後加熱」の文字又は「加熱後包装」の文字等容器包装に入れた後加熱殺菌したものか、加熱殺菌した後容器包装に入れたものかの別を表示する。
④	乳	種類別	乳等省令第２条の定義に従った種類別を表示する。
		殺菌温度及び時間（殺菌しない特別牛乳にあっては、その旨）	１　温度は摂氏温度で表し、当該処理場で行っている実際の殺菌温度を正確に表示する。 ２　時間は「分」又は「秒」で表し、当該処理場で行っている実際の殺菌時間を正確に表示する。 ３　殺菌温度、殺菌時間を表すものであることを明らかにするため、「殺菌」、「殺菌温度」、「殺菌時間」等の文字を前又は後に表示する。
		主要な原料名並びに含まれる無脂乳固形分及び乳脂肪分の重量百分率（加工乳に限る。）	１　主要な原材料名を配合割合の高い順に表示する。 ２　無脂乳固形分及び乳脂肪分の重量%を表示する。%の表示は、小数第一位まで表示する。
		含まれる乳脂肪分の重量百分率（低脂肪牛乳に限る。）	含まれる乳脂肪分の重量%を表示する。%の表示は、小数第一位まで表示する。
		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（常温保存可能品に限る。）	「種類別○○」の次に「（常温保存可能品）」の文字を表示する。
⑤	乳製品	種類別	乳等省令第２条の定義に従った種類別を表示する。この場合において、チーズにあってはナチュラルチーズ又はプロセスチーズの別、アイスクリーム類にあってはアイスクリーム、アイスミルク又はラクトアイスの別を表示する。
		乳製品である旨（乳酸菌飲料に限る。）	「種類別○○」の次に「（乳製品）」の文字を表示する。
		主要な混合物の名称（乳飲料、発酵乳、乳酸菌飲料（無脂乳固形分3.0%パーセント以上のものに限る。）、チーズ又はアイスクリーム類に限る。）	乳又は乳製品以外に混合したもののうち主要なもの及び量の多少にかかわらずその製品の特性に不可欠なものの名称を表示する。
		主要な混合物の名称及びその重量百分率（加糖練乳、加糖脱脂練乳、加糖粉乳又は調製粉乳に限る。）	１　主要な混合物の名称は、調製粉乳にあっては、乳又は乳製品以外に混合したもののうち主要なもの及び量の多少にかかわらずその製品の組成に必要不可欠なものの名称を表示し、それ以外のものにあっては、「しょ糖」と表示する。 ２　１の重量%は、小数第一位まで表示する。
		含まれる無脂乳固形分及び乳脂肪分（乳脂肪分以外の脂肪分を含むものにあっては、無脂乳固形分及び乳脂肪分並びに乳脂肪分以外の脂肪分）の重量百分率（乳飲料、発酵乳、乳酸菌飲料及びアイスクリーム類に限る。）	１　無脂乳固形分、乳脂肪分及び乳脂肪分以外の脂肪分の重量%は、小数第一位まで表示する。ただし、アイスクリーム類、発酵乳及び乳酸菌飲料であって、重量%が１%以上のものについては、小数第一位の数値の１から４までは０として、６から９までは５として、0.5間隔で表示することができる。 ２　乳脂肪分以外の脂肪分にあっては、その脂肪分の個々の名称及びそれぞれの重量%を表示する。ただし、植物性脂肪又は乳脂肪以外の動物性脂肪に取りまとめ、それぞれ総量で表示することができる。
		当該動物の種類（牛以外の動物の乳を原料として製造したナチュラルチーズに限る。）	２種類以上の動物の乳を使用したものにあっては、当該動物の種類を使用量の多い順に表示する。
		含まれる乳脂肪分の重量百分率（クリーム及びクリームパウダーに限る。）	含まれる乳脂肪分の重量%は、小数第一位まで表示する。
		殺菌した発酵乳及び乳酸菌飲料である旨（殺菌した発酵乳及び乳酸菌飲料に限る。）	殺菌した発酵乳にあっては、「種類別」の次に「殺菌済み発酵乳」等殺菌した発酵乳である旨の文言を、殺菌した乳酸菌飲料にあっては、「種類別」の次に「殺菌済み乳酸菌飲料」等殺菌した乳酸菌飲料である旨の文言を表示する。
		容器包装に入れた後、加熱殺菌した旨（ナチュラルチーズ（ソフト及びセミハードのものに限る。）であって、容器包装に入れた後、加熱殺菌したものに限る。）	「包装後加熱」、「包装後加熱殺菌」、「容器包装後加熱殺菌済み」等容器包装に入れた後に加熱殺菌したものである旨の文言を表示する。
		飲食に供する際に加熱する旨（ナチュラルチーズ（ソフト及びセミハードのものに限る。）であって、飲食に供する際に加熱するものに限る。）	「種類別○○」の次に「（要加熱）」、「（加熱が必要）」、「（加熱してお召し上がりください）」等飲食に供する際に加熱する旨の文言を表示する。
		製造時の発酵温度が25℃前後である旨（発酵乳又は乳酸菌飲料であって、製造時の発酵温度が25℃前後のものに限る。）	「低温発酵」等製造時の発酵温度が25℃前後である旨を示す文字を表示する。
		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（常温保存可能品に限る。）	「種類別○○」の次に「（常温保存可能品）」の文字を表示する。

	食品	表示事項	表示の方法
⑥	乳又は乳製品を主要原料とする食品	名称又は商品名（乳酸菌飲料にあっては、その旨）	一般的名称又は商品名を表示する。この場合において、乳酸菌飲料にあっては、「乳酸菌飲料」の文字を表示する。
		乳若しくは乳製品を原材料として含む旨、乳成分を原材料として含む旨又は主要原料である乳若しくは乳製品の種類別のうち少なくとも一つを含む旨	「この製品は原材料に乳を使用しています」等乳若しくは乳製品を原材料として含む旨、乳成分を原材料として含む旨又は主要原料である乳若しくは乳製品の種類別のうち少なくとも一つを含む旨を表示する。
		含まれる無脂乳固形分及び乳脂肪分（乳脂肪分以外の脂肪分を含むものにあっては、無脂乳固形分及び乳脂肪分並びに乳脂肪分以外の脂肪分）の重量百分率	1　無脂乳固形分、乳脂肪分及び乳脂肪分以外の脂肪分の重量%を表示する。%表示は、小数第一位まで表示する。ただし、乳又は乳製品を主要原料とする食品であって、重量%が1%以上のものについては、小数第一位の数値の１から４までは０として、６から９までは５として、0.5間隔で表示することができる。 2　乳脂肪分以外の脂肪分にあっては、その脂肪分の個々の名称及びそれぞれの重量%を表示する。ただし、植物性脂肪又は乳脂肪以外の動物性脂肪に取りまとめ、それぞれ総量で表示することができる。
		製造時の発酵温度が25℃前後である旨（乳酸菌飲料であって、製造時の発酵温度が25℃前後のものに限る。）	「低温発酵」等製造時の発酵温度が25℃前後である旨を示す文字を表示する。
⑦	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。）	殺菌方法（殺菌したものに限る。）	殺菌温度及び殺菌時間を表示する。
		未殺菌である旨（殺菌したもの以外のものに限る。）	「未殺菌」の文字等未殺菌である旨を示す文字を表示する。
		飲食に供する際に加熱殺菌を要する旨（殺菌したもの以外のものに限る。）	「飲食に供する際には加熱殺菌が必要です」等飲食に供する際に加熱殺菌を要する旨を示す文言を表示する。
⑧	ゆでがに	飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別	「加熱の必要はありません」、「加熱用」、「加熱してお召し上がりください」等飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別を示す文言を表示する。
⑨	魚肉ハム、魚肉ソーセージ及び特殊包装かまぼこ	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（缶詰又は瓶詰のものを除く。）の殺菌方法	殺菌温度及び殺菌時間を表示する。
		水素イオン指数又は水分活性（その水素イオン指数が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。）に限る。）	水素イオン指数を表示するときは、「pH」等水素イオン指数を示す文字を付してその値を表示する。水分活性を表示するときは、水分活性を示す文字を付してその値を表示する。
⑩	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。）	生食用のものにあっては、「生食用」等生食用である旨を示す文言を表示し、生食用でないものにあっては、「加工用」、「フライ用」、「煮物用」等生食用でない旨を示す文言を表示する。
		生食用である旨（切り身にしたふぐであって生食用のもの（調味したものであって、凍結させたものを除く。）に限る。）	「生食用」の文字等生食用である旨を示す文字を表示する。
⑪	鯨肉製品	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（缶詰又は瓶詰のものを除く。）の殺菌方法	殺菌温度及び殺菌時間を表示する。
⑫	冷凍食品	飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別（製造し、又は加工した食品（清涼飲料水、食肉製品、鯨肉製品、魚肉練り製品、ゆでだこ、ゆでがに、食肉（鳥獣の生肉（骨及び臓器を含む。）を加工したものに限る。）及びアイスクリーム類を除く。以下同じ。）を凍結させたものに限る。）	「加熱の必要はありません」、「加熱用」、「加熱してお召し上がりください」等飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別を示す文言を名称の表示に併記するなどして表示する。
		凍結させる直前に加熱されたものであるかどうかの別（加熱後摂取冷凍食品（製造し、又は加工した食品を凍結させたものであって、飲食に供する際に加熱を要するとされているものをいう。）に限る。）	「凍結前加熱」の文字等凍結させる直前に加熱されたものであるかどうかの別を表示する。
		生食用であるかないかの別（切り身又はむき身にした魚介類（生かき及びふぐを除き、調味したものに限る。）を凍結させたものに限る。）	生食用のものにあっては、「生食用」等生食用である旨を示す文言を表示し、生食用でないものにあっては、「加工用」、「フライ用」、「煮物用」等生食用でない旨を示す文言を表示する。
⑬	容器包装詰加圧加熱殺菌食品	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、食肉製品、鯨肉製品及び魚肉練り製品を除く。）	「気密性容器に密封し加圧加熱殺菌」等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を示す文言を表示する。
⑭	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（食品衛生法施行令第13条に規定するものに限る。）、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4.6を超え、かつ、水分活性が0.94を超え、かつ、その中心部の温度を120℃で4分間に満たない条件で加熱殺菌されたものであって、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10℃以下での保存を要するもの	要冷蔵である旨	「要冷蔵」の文字等冷蔵を要する食品である旨を示す文字を表示する。
⑮	缶詰の食品	主要な原材料名	1　主要原材料が三種類以上にわたる場合は、配合分量の多いものから順に３種類まで表示する。 2　原則として、「主要原材料」の文字を冠する。 3　原材料は、その種類名を表示する。 4　名称その他表示から主要原材料が十分判断できるものにあっては、主要原材料名の表示を省略することができる。
⑯	水のみを原料とする清涼飲料水	殺菌又は除菌を行っていない旨（容器包装内の二酸化炭素圧力が20℃で98kPa未満であって、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。）	「殺菌又は除菌を行っていない」等殺菌又は除菌を行っていない旨を示す文言を表示する。
⑰	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って、原料用果汁以外のもの	「冷凍果実飲料」の文字	「冷凍果実飲料」の文字を表示する。

	食品	表示事項	表示の方法
A	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。）	鳥獣の種類	１　「牛」、「馬」、「豚」、「めん羊」、「鶏」等とその動物名を表示する。 ２　鳥獣の内臓にあっては「牛肝臓」、「心臓（馬）」等と表示する。 ３　名称から鳥獣の種類が十分判断できるものにあっては、鳥獣の種類の表示を省略することができる。
		処理を行った旨（調味料に浸潤させる処理、他の食肉の断片を結着させ成型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限る。）	「タンブリング処理」、「ポーションカット」の文字等処理を行った旨を示す文字を表示する。
		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（調味料に浸潤させる処理、他の食肉の断片を結着させ成型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限る。）	「あらかじめ処理してありますので中心部まで十分に加熱してお召し上がりください」、「あらかじめ処理してありますので十分に加熱してください」等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の文言を表示する。
		生食用である旨（牛肉（内臓を除く。）であって生食用のものに限る。）	「生食用」、「生のまま食べられます」等生食用である旨を明確に示す文言を表示する。
		と畜場の所在地の都道府県名（輸入品にあっては、原産国名）及びと畜場の名称（牛肉（内臓を除く。）であって生食用のものに限る。）	とさつ又は解体が行われたと畜場の所在地の都道府県名（輸入品にあっては、原産国名）及びと畜場である旨を冠した当該と畜場の名称を表示する。
		食品衛生法第13条第１項の規定に基づく生食用食肉の加工基準に適合する方法で加工が行われた施設の所在地の都道府県名（輸入品にあっては、原産国名）及び加工施設の名称（牛肉（内臓を除く。）であって生食用のものに限る。）	食品衛生法第13条第１項の規定に基づく生食用食肉の加工基準に適合する方法で加工が行われた施設（以下この項及び別表第24の食肉の項において「加工施設」という。）の所在地の都道府県名（輸入品にあっては、原産国名）及び加工施設である旨を冠した当該加工施設の名称を表示する。
		一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨（牛肉（内臓を除く。）であって生食用のものに限る。）	「一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがあります」、「食肉（牛肉）の生食は、重篤な食中毒を引き起こすリスクがあります」等一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨の文言を表示する。
		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（牛肉（内臓を除く。）であって生食用のものに限る。）	「子供、高齢者、食中毒に対する抵抗力の弱い方は食肉の生食をお控えください」、「お子様、お年寄り、体調の優れない方は、牛肉を生で食べないでください」等子供、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の文言を表示する。
B	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。）であって、生食用のもの（凍結させたものを除く。）	生食用である旨	「生食用」、「刺身用」、「そのままお召し上がりになれます」等生食用である旨を示す文言を表示する。
C	生かき	生食用であるかないかの別	生食用又は加工用の別を表示する。生食用以外のかきについては、「加熱調理用」、「加熱加工用」、「加熱用」等加熱しなければならないことを明確に表示する。
		採取された水域（生食用のものに限る。）	都道府県、地域保健法（昭和22年法律第101号）第５条第１項の政令で定める市又は特別区が、自然環境等を考慮した上で、決定した採取された水域の範囲を表示する。
D	ふぐを原材料とするふぐ加工品	ロットが特定できるもの	加工年月日である旨の文字を冠したその年月日、ロット番号等のいずれかを表示する。
		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。 １　とらふぐ　２　からす　３　まふぐ　４　しまふぐ　５　しょうさいふぐ　６　なしふぐ　７　こもんふぐ ８　ひがんふぐ　９　くさふぐ　10　ごまふぐ　11　あかめふぐ　12　むしふぐ　13　めふぐ　14　しろさばふぐ 15　くろさばふぐ　16　かなふぐ　17　よりとふぐ　18　くまさかふぐ　19　ほしふぐ　20　さざなみふぐ 21　もようふぐ　22　いしがきふぐ　23　はりせんぼん　24　ひとづらはりせんぼん 25　ねずみふぐ　26　はこふぐ　27　さんさいふぐ
		漁獲水域名（原料ふぐの種類がなしふぐ（有明海、橘湾、香川県及び岡山県の瀬戸内海域で漁獲されたものに限る。）の筋肉を原材料とするもの又はなしふぐ（有明海及び橘湾で漁獲され、長崎県が定める要領に基づき処理されたものに限る。）の精巣を原材料とするものに限る。）	漁獲水域名を表示する。