

## ○個別品目ごとの表示ルールに係る事項について

通し番号	要旨	補足（理由、関係する資料箇所など）	消費者庁回答
1	要望となります。改正事項について今後消費者への説明が行われる際には、結果だけでなく、様々な議論があつた事実、また、その検討過程も加えて説明していただくことを希望いたします。	個別品目の見直し検討に際しては、関係団体に丁寧にヒアリングしていただき、ご検討いただいたこと感謝申し上げます。 消費者の方も何故表示が変わったのか、その理由から理解することで適切な表示の利活用に繋がると思います。	ご指摘を踏まえ、消費者の方への改正事項の丁寧な周知・説明に引き続き努めてまいります。
2	一方、事業者への周知に際しては、これまでの改正を含めると改正事項が多くなってきており、経過措置期間等その全体像が俯瞰できるようなご説明をお願いしたいと思います。	全体像がわかるような資料、改正事項と経過措置期間が容易に理解出来る説明、資料があれば事業者の対応がより円滑に進むのではと思われます。	ご指摘を踏まえ、各品目の業界団体と協力しながら、改正事項の丁寧な周知・説明に引き続き努めてまいります。
3	【全体についての意見】個別品目ごとの表示ルール改正の内容について、猶予期間中に食品事業者への説明機会の場を多く設けていただきたいです。	食品小売業が表示責任者となりプライベート・ブランド商品の開発を行ったり、輸入者となり表示作成するケースも増えています。 食品メーカーと異なり、食品小売では多種の品目を扱い製造に特化していないため、特定の品目について個別の表示ルールを知る機会が多くありません。食品事業者側が学ぶ努力をすることが前提とはなりますが、企業規模やメーカー、問屋、小売を問わず、すべての食品事業者が漏れなく法改正の内容を知ることができるよう、説明機会の場やパンフレット作成を行っていただきたいです。	
4	<2年間の検討結果、今後の検討課題（資料2 P28、29）原材料名の個別ルールは6品目は残ったものの、大半が横断ルールに統一されて原料原産地表示の一番目が明確になるし、添加物も全て統一されたので、消費者が「原材料名」を見る時に解りやすくなっている。今後の検討課題について品目ごとに差が生じているから、横並びに整理することだが、具体的にどのようなことを想定しているのか。令和12年の経過措置期間終了後一定の期間を経て何らかの調査を行うのか。		昨年度、今年度と2年に亘り、旧JAS法に基づく個別のルールの見直しを行つたところであり、現時点では、今後の調査や具体的な改正の方向まで検討しておりません。 他方、今回の見直しは事業者団体等からのヒアリングに基づき検討したものであり、品目間の横並びを見ながら見直しを行っていないため、品目ごとに差が生じている状況になっていることについては、今後の課題であると認識しています。
5	「今後の検討課題」の検討スケジュールを教えてください。	資料2、27頁	
6	今回の個別品目ごとの表示ルール（旧JAS法、旧食品衛生法）を改正後のフォローアップは考えているか教えていただきたい。	制度改正後に表示がどう変わったか等のフォローアップをするのか確認したい。	表示状況のフォローアップはこれまで実態調査等を実施しているところであり、今回の改正後も引き続き実施して、表示状況の把握に努めてまいります。
7	食品表示基準が整理されることに伴い、法的な義務表示から外れた表示事項について、公正競争規約に引き継がれるものもあります。 過去の食品表示基準の改正において、公正競争規約に食品表示基準と同様の表示事項が定められていた場合、食品表示基準に合わせた変更が行われることもありました。	資料箇所： 資料2 7頁 食品表示法基準、公正競争規約、JAS規格について	今回の諮問内容には、ご質問にある、食品表示基準 別記様式一(第八条関係)備考12の改正は含まれていません。そのため、取扱いについては、これまでと同様、備考12に記載されているとおりとなります。

通し番号	要旨	補足（理由、関係する資料箇所など）	消費者庁回答								
7 続き	<p>一方で、基準が改正されても規約側でそのまま維持・調整して適用されてきた例もあるかと思います。</p> <p>本改正後、義務から外れた表示事項について、公正競争規約において維持される場合、食品表示基準 別記様式一(第八条関係)備考12に基づいて、備考別記様式内に表示されることについての扱いをご教示ください。</p>	<p>参考：食品表示基準 別記様式一(第八条関係) 備考 12 不当景品類及び不当表示防止法(昭和三十七年法律第百三十四号)第三十一条第一項の規定に基づき公正競争規約に定められた表示事項その他法令により表示すべき事項及び消費者の選択に資する適切な表示事項は、枠内に表示することができます。</p>									
8	<p>&lt;ドレッシングについて（資料2 P13）&gt; 用語の定義に「ノンオイルドレッシング」が新設されたのは、消費者にとって分かりやすくて良い。 ドレッシングタイプ調味料は植油脂が入っていないが原料由来の脂質は3%以上で、対してノンオイルドレッシングは脂質が3%未満であることが整理されて解りやすくなつた。 ノンオイルドレッシングの表示をドレッシングタイプ調味料又はノンオイルドレッシングと、選択できるようにしているのは何故か。原材料のばらつき等で3%未満の保証が難しいケースがあるからか。 名称は現行表示も可とする理由は何か。半固形状、乳化液状、分離液状がついた方が、外観から判断できるなどの意見があつたからか。 反対という訳ではないが、今回シンプルにしようとしているのに、複数の表示が出回ることに違和感を感じた。 内容量が廃止されて、全てグラム表示に統一されたのは解りやすくて良い。</p>	<p>(油を含むことが条件の「ドレッシング」の言葉と「ノンオイル」の言葉に矛盾がありノンオイルドレッシングの位置づけが例外的な印象があった。)</p> <p>(資料1 P71) 乳化液状ドレッシング、分離液状ドレッシングだけがミリリットル表示となっていた。</p>	<p>ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料における一括表示の名称の書き方については、小規模事業者も製造している実態も踏まえ、過度な改版の負担をかけないよう現状の表示も可とすることとしていますが、ご指摘の点については、今後の表示の実態を踏まえ検討してまいります。</p>								
9	ドレッシングについて現行ルールでは名称を細分化している理由（どのような必要性があって細分化したのか）を教えてください。	資料2、14頁	現行のJASの格付が、細分化して行われており、名称についてもその格付品目ごとに規定しているためです。そもそも旧JAS法由来の個別のルールは、JAS格付品にのみ表示義務を課していたところからスタートしています。JASマークを付すなど、商品を格付する際は、格付対象品目を明確にし、定義ごとに設定された指標に基づき格付されています。								
10	<p>運用上の実行可能性の観点から、Q&amp;A案についてご質問いたします。</p> <p>(答) 2の表示順位の決定に使用する「油脂量」の算定に関する例示に記載の 「原料×100g当たりの油脂含有率= 油脂量」 については、「油脂含有率」の文言を用い、「大豆：20%」「なたね：40%」と油糧種子の種類ごとに油脂含有率が定められているような印象を受けます。</p> <p>質問① 実際に、業界団体などで参考とすべき油脂含有率が定められているのでしょうか。</p> <p>一方で、(答) 2 本文において 「油糧種子量で比較するのではなく最終製品に含まれる油脂量で比較することが適当であると考えられます。」との記</p>	<p>【旧JAS法由来事項】 資料箇所： 資料2 17頁 &lt;参考&gt;食用植物油脂に関するQ&amp;A案(答)2</p> <table border="1"> <tr> <td>【①の例】</td> <td>           原料 × 100g当たりの油脂含有率 = 油脂量            大豆 200g × 20% = 40g            なたね 150g × 40% = 60g         </td> <td>→</td> <td>原材料名 なたね、大豆</td> </tr> <tr> <td>【③の例】</td> <td>           原料 × 100g当たりの油脂含有率 = 油脂量            なたね 150g × 40% = 60g            植油 一 × — = 70g         </td> <td>→</td> <td>原材料名 植油、なたね</td> </tr> </table>	【①の例】	原料 × 100g当たりの油脂含有率 = 油脂量 大豆 200g × 20% = 40g なたね 150g × 40% = 60g	→	原材料名 なたね、大豆	【③の例】	原料 × 100g当たりの油脂含有率 = 油脂量 なたね 150g × 40% = 60g 植油 一 × — = 70g	→	原材料名 植油、なたね	<p>質問①について 消費者庁で作成した例示は、油糧種子ごとの油脂含有率を示しているものではなく、種子から搾油した油と原料油として受け入れた油脂を一つの商品に調合する場合の考え方を示してほしいとの業界団体からの意見を踏まえ、示したものであります。そのため、例示を付したほうが分かりやすいと考えこのようなQ&amp;A案になっております。また、業界団体において参考とすべき油脂含有率が定められているかどうかは把握していません。</p> <p>質問②について 表示順の決定方法については、ご意見のとおり、単に油脂としての配合率から算出していく方法で問題ありません。 また、加工食品の原材料名の表示は、様々な原材料の状態や製造過程があることから、原則、その製品の内容を最も把握している事業者の判断で、使用した原材料を最も一般的な名称で表示することとなります。そのため、Q&amp;A案において原材料名の書き方を示しているものではありません。</p>
【①の例】	原料 × 100g当たりの油脂含有率 = 油脂量 大豆 200g × 20% = 40g なたね 150g × 40% = 60g	→	原材料名 なたね、大豆								
【③の例】	原料 × 100g当たりの油脂含有率 = 油脂量 なたね 150g × 40% = 60g 植油 一 × — = 70g	→	原材料名 植油、なたね								

通し番号	要旨	補足（理由、関係する資料箇所など）	消費者庁回答		
10 続き	<p>載があることから、実態に合った表示をすることが優先されると思われます。</p> <p>原材料が生鮮食品であり、産地や品種等によるばらつきも考えられるため、計算式だけを示した例示は、趣旨を正しく伝えるうえで適切であるか懸念されます。</p> <p>質問②</p> <p>実際には、製品の設計としてブレンドする油脂の量はあらかじめ定められているものと思われます。</p> <p>単純に油脂としての配合率から表示順位を決定し、表示する際には、仕入れた原材料の状態に合わせて1次產品の「なたね」や加工食品の「綿実油」とする方法は想定されていないのかご教示いただければと思います。</p>				
11	<p>&lt;果汁飲料について（資料2 P18、19）&gt;</p> <p>果実でくくる表示は廃止されて、柑橘類だけは認められる。柑橘類の内訳は書かなくても良いが、書くならば全て書くということだが、その際には可能性があるものは全て書くということか。それとも一定期間での実績で記載するのか。まとめない場合は、おののの柑橘類が他の果実に入り込む形で表示されることもあると認識していく良いのか。（例：うんしゅうみかん、りんご、もも、天草、いちご…）その際に、消費者が柑橘類だと消費者が認識できないものもあるのではと感じるが（天草、甘天、まるひめ、はるかなど）ヒアリングの際に意見は出ていなかったか。</p>	<p>複数の柑橘を（柑橘類）とまとめて表示されても差し支えありません。</p> <p>柑橘類とまとめて表示した場合、特定の果実のみを抜き出したり、強調して表示することは適切ではありません。</p>	<p>原材料の表示方法については、横断ルールでも果実や野菜など同種の原材料でくくって内訳を重量順に括弧書き内に表示することは可能です。そのため、果実飲料についても、これまで同様、果実でくくって内訳を表示することも可能です。</p> <p>今回の諮詢には、複数の果実を混合しているものについて、2種類の果実を表示し、3種類目から「その他」と表示できる基準を廃止する改正が含まれています。そのため改正後は、原則全ての果実を重量順で表示することとなります。しかしながら、国産柑橘類の有効活用の観点から、果実飲料の原材料として様々な柑橘類が使用されており、その年や時期により、使用できる柑橘類が変わる実態があります。そのような場合にこれまで「その他」と表示できる規定が活用されていたことを踏まえ、現在の「その他」と表示できる規定の代わりに、「柑橘類」とまとめる表示をQ&amp;Aで認めるものです。</p> <p>容器包装にあらかじめ食品表示をする際に、柑橘類の個別の果実名を特定できない実態を踏まえ手当てるものなので、柑橘類とまとめた上で内訳を表示したい場合は、重量順に表示することとなります。可能性があるものを表示してよいということではありません。</p> <p>また、消費者が個々の柑橘類の名称を認識できないという観点から検討されたものではありません。</p>		
12	<p>柑橘類のまとめ表示を行った場合、「特定の果実名のみを抜き出したり、強調して表示することは適切ではありません。」の記載がございます。</p> <p>これは、例示で示された以下の「(不適切な例)」のように、原材料名として表示する際に、原材料の重量順にかかわらず、強調したい品種名を優先し、そのほかのものを「その他」と省略することを意味していると思われます。</p> <table border="1"> <tr> <td>(不適切な例) 特定の果実のみ抜き出して表示した場合</td> </tr> <tr> <td>✗ 原材料名 柑橘類（はれひめ、せとか、その他）</td> </tr> </table> <p>風味の特徴などの説明を行う際に、主要の柑橘類の品種を示すなど、一括表示ではなく、パッケージに記載される訴求文言で必要となる場合がありますので、念のための確認</p>	(不適切な例) 特定の果実のみ抜き出して表示した場合	✗ 原材料名 柑橘類（はれひめ、せとか、その他）	<p>【旧JAS法由来事項】</p> <p>資料箇所： 資料2 19頁 &lt;参考&gt;果実飲料に関するQ&amp;A案</p>	<p>一括表示の原材料名は「柑橘類」と表示するが、一括表示外の訴求文書に特定の果実名を表示してよいか、というご質問であると認識しました。</p> <p>その場合、特定の果実名のみを表示することにより、その果実のみを原材料として使用されていると誤認されないように、重量割合を併記するなど事業者において工夫して表示していただきたいと考えております。</p> <p>また、表示する商品、表示方法によっては、食品表示基準第7条の「特色のある原材料等に関する事項」に該当する場合も考えられますので、その点についてもご注意ください。</p>
(不適切な例) 特定の果実のみ抜き出して表示した場合					
✗ 原材料名 柑橘類（はれひめ、せとか、その他）					

通し番号	要旨	補足（理由、関係する資料箇所など）	消費者庁回答
12 続き	いたします。 別記様式内の「原材料名」以外の表示については、今回の改正とは連動せず、訴求文言は景品表示法に基づいた適切な表現の範囲であれば、「特定の果実名のみを抜き出したり、強調して表示すること」は可能と考えても問題ないでしょうか。		
13	(資料1 その他) ①ソーセージ（P15他）原料肉から家兎が外れたのは、家兎の使用実績がないからか。(以前に聞いたように思うが念のため) ②混合プレスハム（P54）はプレスハムに統合されるということ。 混合ソーセージ（P59）は実績があるので残るが、混合プレスハムは実態がないということ。 ③塩漬の「塩」にもルビを打っている理由は何か。 ④無塩漬ソーセージ（P56） 無塩漬とは発色剤（亜硝酸ナトリウムなど）を使用しない製法であるが、一般消費者には知られていない。塩を使っていないと誤解をしている消費者もいる。「無えん漬」と表現している商品も見かける。 ボツリヌス対策など保存性の違いもあり重要な用語であるため変更することはできないと思うが、塩分への栄養教育の重要性が高まるなか、ヒアリングでは何か意見は出なかったか。	家畜、家きん若しくは家兎の肉→家畜、家きん若しくは家兎の肉  (P11 以下全て) 塩漬→塩漬  せき えんせき	①ご認識のとおりです。 ②混合プレスハムは、プレスハムに統合されません。 混合プレスハムは流通実態がほとんどないため個別の表示ルールを廃止しましたが、今後、混合プレスハムに該当するような食品は、横断ルールに沿って表示することとなります。 ③業界団体から「塩漬」の表示について、消費者からの問合せ等もあるため誰でも読めるようにしてほしいという改正要望があったことから、「えんせき」とルビを振ることとしたものです。 ④個別品目ごとの表示ルール見直し分科会では、無塩漬は塩が入っていないという誤解を招きやすい用語だという指摘があり、そのような誤解の解消にも③でお答えしたように「えんせき」とルビを振ることは役立つと考えておりますが、用語の変更までの議論にはなりませんでした。
14	(旧食品衛生法由来事項 検討結果の概要（P34、35）) 衛生事項についても見直してください、ありがとうございます。 1の食品衛生上必要な事項と、4の監視の観点から必要な事項は残して、代替可能や義務の必要性がないものは廃止にする考えは妥当。 念のための確認ですが、水分活性やpH、殺菌条件などの表示はなくなったからといって製法等の条件が変わるというものではなく、安全性には（品質の問題ではなく）全く影響しないという理解で良いか。 安全性を担保する条文等があれば教えてほしい。	(水分活性、pH、殺菌条件は保存性を左右する製法上の重要な数字ではあるが、安全性が担保されているのであれば、その数字を消費者は知る必要はない。)	ご認識のとおりです。 また、食品の安全性を担保する規定については、基本的には食品衛生法となります。 その上で、食品表示としての安全性に関する規定としては、今回維持するとした、「飲食に供する際に加熱する旨」などが該当します。
15	資料2 P37 表の3項目目にある、乳または乳製品を主要原料とする食品には『乳』も『乳製品』も「牛の乳」に限定されておらず、山羊乳、めん羊乳、も含まれると認識しております。（乳等省令より） 現在は、乳又は乳製品を主要原料とする食品が山羊・めん羊・などの別で表示され、さらに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 を表示することになっています。 この表示を廃止すると、牛乳はアレルゲンとしての義務表	牛乳のアレルギー患者には、他の動物の乳（山羊乳・めん羊乳など）にもアレルギー反応を起こす人が一定数いると思われることから、この表示が廃止され、「何らかの乳」が含まれているという情報提供がすっかりなくなってしまっては困る人ではないかと考えます。	「乳又は乳製品を主要原料とする食品」における食物アレルギー表示の対象は、参考資料5（食品衛生法施行規則及び乳及び乳製品の成分規格等に関する省令の一部を改正する省令等の施行について）のとおりです。 また、食物アレルギー表示制度が始まった当初から、食物アレルギー表示の対象は牛乳のみとなります。

通し番号	要旨	補足（理由、関係する資料箇所など）	消費者庁回答
15 続き	<p>示なので原材料の表示はされますが、山羊乳・めん羊乳などについては一切情報提供されなくなると認識しております。</p> <p>この認識が正しいかどうか、お手数ですが、資料等を用いて教えていただきたいです。</p> <p>「乳又は乳製品を主要原料とする食品」の中に、アレルギー対策としてヤギが入っていないということがわかる資料を提出いただきたい。</p>	<p>乳等省令で本来書かれていた部分としてのヤギと、今回の改正によってヤギがどうなって、アレルギー表示ではどうなるかを心配いただいているので、その関係がどうなるのかをご検討いただきたい。</p>	
16	<p>【低酸性食品に係る個別表示事項】</p> <p>容器包装詰めの要冷蔵食品の個別表示について。ボツリヌス対策を目的とする「要冷蔵」の表記は「20ポイント以上の文字サイズで表記する」旨を食品表示基準に追加してほしいと考えます。</p>	<p>現状では、「要冷蔵」と表記する旨と「容器包装の表面に表示する」旨が食品表示基準で定められていますが、表示の文字サイズは通知で「おおむね 20 ポイント以上」と表現されています。</p> <p>当該食品には、商品姿が常温流通のレトルト食品と類似するもの多く、消費者が常温保存であると誤認したことによる事故も発生しています。</p> <p>品質に関わる表示(果実飲料の加糖や濃縮還元など)が文字サイズの規定を食品表示基準で定めている一方で、安全性に関わる重要な表示が文字サイズの規定を通知でのみ定めており、食品表示基準で定めていないのは整合性がとれないと感じます。</p>	<p>「容器包装に密封された常温で流通する食品のうち、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°C 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°C 以下の保存を要するもの」に係る要冷蔵である旨の表示については、通知における運用にて特段の問題が生じていないことから、ご指摘も参考としつつ、今後、特段の措置の必要性が生じた際に、検討がなされるものと考えています。</p>