

(別紙)

食品表示基準Q & A (新旧対照表)

改正後 (新)	改正前 (旧)
食品表示基準Q & A (平成27年 3月30日消食表第140号)	食品表示基準Q & A (平成27年 3月30日消食表第140号)
目次	目次
はじめに～ (加工-89) (略)	はじめに～ (加工-89) (略)
(加工-90) 「 <u>食品</u> 添加物は一切使用していません」、「無添加」などと <u>食品添加物が不使用である旨</u> の表示をすることはできますか。	(加工-90) 「 <u>添加物は一切使用していません</u> 」、「無添加」などと表示をすることはできますか。
(加工-91) ～ (加工-103) (略)	(加工-91) ～ (加工-103) (略)
<u>(加工-104) 令和4年3月に、別表第9第3欄の脂質の測定及び算出の方法が、「エーテル抽出法、クロロホルム・メタノール混液抽出法、ゲルベル法、酸分解法又はレーゼゴットリーブ法」から「ゲルベル法又は溶媒抽出-重量法」に改正となりました。この改正により抽出方法が変更になったのですか。</u>	<u>(新設)</u>
(加工- <u>105</u> ) ～ (加工- <u>226</u> ) (略)	(加工- <u>104</u> ) ～ (加工- <u>225</u> ) (略)
(加工- <u>227</u> ) <u>加工食品</u> の容器包装に、一般的に知られていることを <u>うた</u> った場合 (例： <u>牛乳の容器包装に「牛乳にはカルシウムが豊富」</u> )、栄養強調表示の規定に従った表示が必要となりますか。	(加工- <u>226</u> ) 容器包装に、一般的に知られていることを <u>謳</u> った場合 (例： <u>「みかんにはビタミンCがたくさん含まれます」</u> 、「 <u>豚肉200gで1日に必要なビタミンB1が摂取できます</u> 」)、栄養強調表示の規定に従った表示が必要となりますか。
(加工- <u>228</u> ) ～ (加工- <u>231</u> ) (略)	(加工- <u>227</u> ) ～ (加工- <u>230</u> ) (略)
(加工- <u>232</u> ) 熱量等の低い旨の基準を満たしていない場合に、単に「 <u>ライト</u> 」等と表示することはできますか。	(加工- <u>231</u> ) 熱量等の低い旨の基準を満たしていない場合に、単に「 <u>ダイエット</u> 」、「 <u>ライト</u> 」等と表示することはできますか。
<u>(削除)</u>	<u>(加工-232) 糖類や食塩 (ナトリウム) 以外のものであっても、事実であれば無添加の表示は可能ですか。</u>
(加工-233) ～ (生鮮-26) (略)	(加工-233) ～ (生鮮-26) (略)
<u>(生鮮-27) 水産物の原産地表示 (特に貝類) について、現在の表示の方法</u>	<u>(新設)</u>

と考え方、それに至る改正の経緯を教えてください。

(生鮮-28) ~ (生鮮-31) (略)

(生鮮-32) 輸入後、出荷調整や砂抜きのため国内で蓄養した貝類の原産地の扱いはどうなりますか。

(生鮮-33) A国からアサリを輸入し、放流し、その後掘り揚げた場合の原産地はどのように表示すべきですか。また、放流した成貝の輸入アサリと国産のアサリが海浜中で混在し、掘り揚げた際に仕分けることが困難な場合は、どのように原産地を表示すればよいですか。

(生鮮-34) 輸入したアサリを2か所以上で育成した場合、最も育成期間の長い場所(最長の育成地)を原産地として表示することとなりますが、国内で育成した期間の確認のためにどのような書類を保存すべきですか。

(生鮮-35) 国内の他地域のアサリの稚貝を放流し、成貝に育ってから採捕した場合にどのような書類を保存する必要がありますか。

(生鮮-36) しいたけ(原木栽培又は菌床栽培)の原産地表示について、種菌を植え付けた後に2箇所以上の産地を移動し、生産された場合、どのように表示すればいいのですか。また、現在の考え方となった経緯を教えてください。

(生鮮-37) ~ (生鮮-44) (略)

#### 第21条関係

(生鮮-45) 生鮮食品の容器包装に、一般的に知られていることをうたった場合(「みかんにはビタミンCがたくさん含まれます」)、栄養強調表示の規定に従った表示が必要となりますか。

(生鮮-46) ~ (生鮮-69) (略)

(添加物-1) ~ (附則-4) (略)

別添 製造者固有記号

(固有記号-1) ~ (固有記号-19) (略)

(生鮮-27) ~ (生鮮-30) (略)

(生鮮-31) 輸入後国内で蓄養した貝類の原産地の扱いはどうなりますか

(生鮮-32) A国からアサリを輸入し、国内の管理できる状態の海浜で放流(蓄養)した場合の原産地はどのように表示すべきですか。また、放流した輸入アサリと国産のアサリが海浜中で混在し、掘り揚げた際に仕分けることが困難な場合は、どのように原産地を表示すればよいですか。

(生鮮-33) 水産物を2か所以上で蓄養した場合、最も蓄養期間の長い場所(最長の蓄養地)を原産地として表示することとなりますが、輸入したアサリの輸入前の育成期間の確認や国内で蓄養した期間の確認はどのように行うべきですか。

(新設)

(生鮮-34) しいたけ(菌床栽培)について、種菌を植え付けた場所(菌床製造地)と子実体の採取地が異なる場合でも、原産地として採取地のみを表示すればよいのですか。

(加工-35) ~ (加工-42) (略)

(新設)

(生鮮-43) ~ (生鮮-66) (略)

(添加物-1) ~ (附則-4) (略)

別添 製造者固有記号

(固有記号-1) ~ (固有記号-19) (略)

(固有記号-20) データベースへの入力方法等の具体的な手続はどのようになっていますか。

(固有記号-21) 食品表示基準に基づく製造所固有記号を表示する場合には、届出を行う必要がありますが、その際、廃止された食品衛生法第19条第1項の規定に基づく表示の基準に関する内閣府令(平成23年内閣府令第45号。以下「旧制度」という。)に基づき取得している製造所固有記号と同じ記号を届け出ることができますか。

(固有記号-22) 製造所固有記号は、データベースに届出(登録)した日から使用することができますか。

(固有記号-23) ~ (固有記号-25) (略)

(固有記号-26) 製造所固有記号の届出について、

- ① 届出先
- ② 届出に必要な書類
- ③ 届出の方法
- ④ 届出が受理されたことをどのようにして知ることができるか
- ⑤ 届出を行った記号についてデータベースに掲載されていることを確認する際にはどうすればよいか
- ⑥ 届出に不備があった場合どうすればよいか  
等届出に係る手続について教えてください。

(固有記号-27) ~ (固有記号-31) (略)

(固有記号-32) 食品関連事業者の住所(所在地)について、法人の場合、本社の住所(所在地)を届け出ることになっていますが、包材に表示する食品関連事業者(表示責任者)が営業所の場合、住所は、どのように届け出ればよいのでしょうか。

(固有記号-33) ~ (固有記号-50) (略)

別添 食品の栄養成分データベースの構築ガイドライン~別添 アレルゲンを含む食品に関する表示 (略)

別添 遺伝子組換え食品に関する事項

(GM-1) ~ (GM-3) (略)

(固有記号-20) 平成28年4月1日から運用が開始されている新しいデータベースへの入力方法等の具体的な手続はどのようになりますか。

(固有記号-21) 食品表示基準に基づく製造所固有記号を表示する場合には、改めて届出を行う必要がありますが、その際、廃止された食品衛生法第十九条第一項の規定に基づく表示の基準に関する内閣府令(平成23年内閣府令第45号。以下「旧制度」という。)に基づき取得している製造所固有記号と同じ記号を届け出ることができますか。

(固有記号-22) 製造所固有記号は、新しいデータベースに届出(登録)した日から使用することができますか。

(固有記号-23) ~ (固有記号-25) (略)

(固有記号-26) 新たな製造所固有記号の届出について、

- ① 届出先
- ② 届出に必要な書類
- ③ 届出の方法
- ④ 届出が受理されたことをどのようにして知ることができるか
- ⑤ 届出を行った記号についてデータベースに掲載されていることを確認する際にはどうすればよいか
- ⑥ 届出に不備があった場合どうすればよいか  
等届出に係る手続について教えてください。

(固有記号-27) ~ (固有記号-31) (略)

(固有記号-32) 食品関連事業者の住所(所在地)について、新しい製造所固有記号では、法人の場合、本社の住所(所在地)を届け出ることになっていますが、包材に表示する食品関連事業者(表示責任者)が営業所の場合、住所は、どのように届け出ればよいのでしょうか。

(固有記号-33) ~ (固有記号-50) (略)

別添 食品の栄養成分データベースの構築ガイドライン~別添 アレルゲンを含む食品に関する表示 (略)

別添 遺伝子組換え食品に関する事項

(GM-1) ~ (GM-3) (略)

(GM-4) 組成、栄養価等が通常の農産物と著しく異なる遺伝子組換え農産物及びその加工食品の表示の考え方について教えてください。

(GM-5) ステアリドン酸産生大豆とはどのような大豆のですか。

(GM-6) (略)

(GM-7) 平成23年8月に新たにパパイヤを義務表示の対象に追加した経緯について教えてください

(GM-8) 令和4年3月に新たにからしなを義務表示の対象に追加した経緯について教えてください。

(削除)

(GM-9) 令和4年3月に高オレイン酸遺伝子組換え大豆を特定遺伝子組換え農産物の対象品目から除いた経緯について教えてください。

(GM-10) ~ (GM-37) (略)

(GM-38) 適切に分別生産流通管理を行っている旨を任意で表示する場合、どのように表示すればよいのですか。また、この場合の表示方法として、どのような表示が考えられますか。

(GM-39) 分別生産流通管理を行っている旨を任意で表示する場合、「I Pハンドリング」という表現を使用することは可能ですか。

(GM-40) 令和5年4月1日以降、「遺伝子組換えでない」旨を任意で表示する場合の条件が変更になりますが、原料農産物に遺伝子組換え農産物の混入がないことの確認として、第三者分析機関等による分析は、必ず実施する必要がありますか。

(GM-41) 原料農産物に遺伝子組換え農産物の混入がないことを確認するための分析を第三者分析機関で実施する場合、依頼する分析機関の指定はありますか。

(GM-42) ~ (GM-45) (略)

(GM-46) ① 国産大豆、とうもろこし及びびばれいしょ  
② 北米産以外的大豆、とうもろこし及びびばれいしょ

(GM-4) 従来のものと組成、栄養価等が著しく異なる遺伝子組換え農産物及びその加工食品の表示の考え方について教えてください。

(GM-5) 高オレイン酸大豆と通常の大豆は何が違うのですか。

(GM-6) (略)

(GM-7) 平成23年8月に新たにパパイヤを表示義務の対象に追加した経緯について教えてください。

(新設)

(GM-8) ステアリドン酸産生大豆とはどのような大豆のですか。

(新設)

(GM-9) ~ (GM-36) (略)

(新設)

(新設)

(新設)

(新設)

(GM-37) ~ (GM-40) (略)

(GM-41) ① 国産大豆、とうもろこし及びびばれいしょ  
② 北米産以外的大豆、とうもろこし及びびばれいしょ

③ コンテナや袋詰めで輸送される大豆、とうもろこし及びばれいしょ加工品

④ 菜種、綿実、アルファルファ、てん菜及びからしな

⑤ ハワイ州産以外の生鮮パパイヤ

⑥ 遺伝子組換え農産物を商業栽培していない国

についても、分別生産流通管理が必要なのですか。また、どのような分別生産流通管理をすればよいのですか。

(GM-47) ~ (GM-52) (略)

(GM-53) 遺伝子組換え食品に関する表示事項と 食物アレルギー 表示を併記する必要がある時の表示方法を具体的に示してください。

(GM-54) (略)

(GM-55) 遺伝子組換え農産物と非遺伝子組換え農産物が分別されていない原材料を使用した加工食品について、「遺伝子組換え不分別」以外の文言で表示をすることは可能ですか。また、枠外にその旨を表示することは可能ですか。

(GM-56) ステアリドン酸産生大豆の表示対象と表示例を教えてください。

(GM-57) (略)

(削除)

(GM-58) 以下のような表示は可能ですか。

① 「遺伝子組換え飼料不使用の牛の生乳」、「肉牛は遺伝子組換えでない飼料で育てました」

② 「遺伝子組換えでない牛乳 (卵)」

(GM-59) ~ (GM-62) (略)

(GM-63) 令和5年3月31日までに現行制度に基づいて表示をした製品は、新たな制度が施行される同年4月1日以降も販売することができますか。

別添 ゲノム編集技術応用食品に関する事項・別添 原料原産地表示 (別表15の1~6) (略)

③ コンテナや袋詰めで輸送される大豆、とうもろこし及びばれいしょ加工品

④ 菜種、綿実、アルファルファ 及びてん菜

⑤ ハワイ州産以外の生鮮パパイヤ

⑥ 遺伝子組換え農産物を商業栽培していない国

についても、分別生産流通管理が必要なのですか。また、どのような分別生産流通管理をすればよいのですか。

(GM-42) ~ (GM-47) (略)

(GM-48) 遺伝子組換え食品に関する表示事項と表示を併記する必要がある時の表示方法を具体的に示してください。

(GM-49) (略)

(新設)

(GM-50) 高オレイン酸大豆の表示対象と表示例を教えてください。

(GM-51) (略)

(GM-52) ステアリドン酸産生大豆の表示対象と表示例を教えてください。

(GM-53) 以下のような表示は可能ですか。

① 「遺伝子組換え飼料不使用牛乳 (卵)」

② 「遺伝子組換えでない牛乳 (卵)」

(GM-54) ~ (GM-57) (略)

(新設)

別添 ゲノム編集技術応用食品に関する事項・別添 原料原産地表示 (別表15の1~6) (略)

別添 新たな原料原産地表示制度

(原原－1)～(原原－61) (略)

(原原－62) 原料原産地表示が義務付けられていないものに、自主的に容器包装に表示を行う場合、どのような表示になりますか。

(原原－63)～(原原－66) (略)

(原原－67) (生鮮－36) のしいたけの原産地表示の変更に伴うしいたけ加工品 (原材料に占める重量割合が最も高い原材料がしいたけである加工食品)の原料原産地表示等に関する経過措置の適用について教えてください。

(原原－68)・(原原－69) (略)

別添 弁当・惣菜に係る表示

(弁当－1) (略)

(弁当－2) 弁当、惣菜に消費期限を表示する場合、消費期限を「日」まででなく「時間」まで表示する必要があるのですか。

(弁当－3)～(弁当－22) (略)

別添 玄米及び精米に関する事項 (略)

別添 食品添加物の不使用表示に関するガイドライン

はじめに～(総則－21) (略)

(総則－22) 保健機能食品やいわゆる健康食品の制度については、他に参照すべきQ&A等がありますか。

(答)

特定保健用食品及びいわゆる健康食品については、「特定保健用食品の表示許可等について」(令和元年9月9日消食表第269号)、「特定保健用食品に関する質疑応答集」(平成28年1月8日消食表第5号)等も参照してください。

別添 新たな原料原産地表示制度

(原原－1)～(原原－61) (略)

(原原－62) 原料原産地表示が義務付けられていないものに自主的に容器包装に表示を行う場合、どのような表示になりますか。

(原原－63)～(原原－66) (略)

(新設)

(原原－67)・(原原－68) (略)

別添 弁当・惣菜に係る表示

(弁当－1) (略)

(弁当－2) 「弁当及びそうざいの衛生規範」(昭和54年6月29日環食第161号厚生労働省食品衛生課長通知)に「弁当にあつては、調理時間まで記載すること。」との記載があるが、これらの食品に消費期限を表示する場合、消費期限を「日」まででなく「時間」まで表示する必要があるのですか。

(弁当－3)～(弁当－22) (略)

別添 玄米及び精米に関する事項 (略)

(新設)

はじめに～(総則－21) (略)

(総則－22) 保健機能食品やいわゆる健康食品の制度については、他に参照すべきQ&A等がありますか。

(答)

特定保健用食品及びいわゆる健康食品については、「特定保健用食品の表示許可等について」(平成26年10月30日消食表第259号)、「特定保健用食品の表示に関するQ&A」(平成23年6月)等も参照してください。

(総則-23) ~ (加工-89) (略)

(加工-90) 「食品添加物は一切使用していません」、「無添加」などと食品添加物が不使用である旨の表示をすることはできますか。

(答)

1 消費者に誤認等を与えないよう留意して表示する必要があると考えます。

2 例えば、

- 同種の製品が一般的に添加物が使用されることがないものである場合、添加物を使用していない旨の表示をすることは適切ではありません。
- 加工助剤やキャリアオーバー等で表示が不要であっても添加物を使用している場合には、添加物を使用していない旨の表示をすることはできません。
- 「無添加」とだけ表示することは、何を加えていないかが不明確なので、具体的に表示することが望ましいと考えます。

3 消費者に誤認等を与えないための留意点は、別添「食品添加物の不使用表示に関するガイドライン」としてまとめています。

(加工-91) ~ (加工-103) (略)

(加工-104) 令和4年3月に、別表第9第3欄の脂質の測定及び算出の方法が、「エーテル抽出法、クロロホルム・メタノール混液抽出法、ゲルベル法、酸分解法又はレーゼゴットリーブ法」から「ゲルベル法又は溶媒抽出-重量法」に改正となりました。この改正により抽出方法が変更になったのですか。

(答)

1 改正前に記載されていた「エーテル抽出法、クロロホルム・メタノール混液抽出法、ゲルベル法、酸分解法又はレーゼゴットリーブ法」については、分析方法を原理ごとに統合、整理し、「ゲルベル法又は溶媒抽出-重量法」にまとめました。

2 これに合わせ、「食品表示基準について」(平成27年3月30日消食表第139号)の「別添 栄養成分等の分析方法等」の「2. 脂質」の「(2) 溶媒抽出-重量法」においても、測定原理をまとめ、具体的な測定及び算出の方法を整理しました。この改正により抽出方法が変更になったものではありません。

(加工-105) ~ (加工-219) (略)

(総則-23) ~ (加工-89) (略)

(加工-90) 「添加物は一切使用していません」、「無添加」などと表示をすることはできますか。

(答)

1 通常同種の製品が一般的に添加物が使用されているものであって、当該製品について添加物を使用していない場合に、添加物を使用していない旨の表示をしても差し支えないと考えます。

なお、加工助剤やキャリアオーバー等で表示が不要であっても添加物を使用している場合には、添加物を使用していない旨の表示をすることはできません。

また、「無添加」とだけ表示することは、何を加えていないかが不明確なので、具体的に表示することが望ましいと考えます。

2 さらに、同種の製品が一般的に添加物が使用されることがないものである場合、添加物を使用していない旨の表示をすることは適切ではありません。

(加工-91) ~ (加工-103) (略)

(新設)

(加工-104) ~ (加工-218) (略)

(加工-220) ナトリウム塩を添加していない食品の栄養成分表示（食品表示基準別記様式3）において、ナトリウムを任意で表示する場合、食塩相当量を枠外に記載することは可能ですか。

(答)

できません。食塩相当量も食品表示基準別記様式3内のナトリウムの後に括弧書きで表示してください。

【表示例】

栄養成分表示	
食品単位当たり	
熱量	▲kcal
たんぱく質	▲g
脂質	▲g
炭水化物	▲g
ナトリウム	▲mg
(食塩相当量)	▲g

(加工-221) ~ (加工-226) (略)

(栄養成分の補給ができる旨関係)

(加工-227) 加工食品の容器包装に、一般的に知られていることをうたった場合（例：牛乳の容器包装に「牛乳にはカルシウムが豊富」）、栄養強調表示の規定に従った表示が必要となりますか。

(答)

一般的に知られていることであっても、食品表示基準別表第12の第1欄に掲げる「栄養成分」及び別表第13の第1欄に掲げる「栄養成分及び熱量」について栄養強調表示をする場合、食品表示基準の規定に従って表示する必要があります。

(削除)

(加工-228) ~ (加工-231) (略)

(加工-232) 熱量等の低い旨の基準を満たしていない場合に、単に「ライト」等と表示することはできますか。

(答)

(略)

(加工-219) ナトリウム塩を添加していない食品の栄養成分表示（食品表示基準別記様式3）において、ナトリウムを任意で表示する場合、食塩相当量を枠外に記載することは可能ですか。

(答)

できません。食塩相当量も一括表示内でナトリウムのあとに括弧書きで表示してください。

(加工-220) ~ (加工-225) (略)

(新設)

(加工-226) 容器包装に、一般的に知られていることを謳った場合（例：「みかんにはビタミンCがたくさん含まれます」、「豚肉200gで1日に必要なビタミンB1が摂取できます」）、栄養強調表示の規定に従った表示が必要となりますか。

(答)

一般的に知られていることであっても、食品表示基準別表第12及び別表第13の第1欄に掲げる栄養成分について栄養強調表示をする場合、食品表示基準の規定に従って表示する必要があります。なお、栄養強調表示をせずに単に栄養成分の名称を記載した場合は、一般表示事項（熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、食塩相当量）及び表示した栄養成分の量の表示が必要です。

(栄養成分の補給ができる旨関係)

(加工-227) ~ (加工-230) (略)

(加工-231) 熱量等の低い旨の基準を満たしていない場合に、単に「ダイエット」、「ライト」等と表示することはできますか。

(答)

(略)



(削除)

(加工233) ～ (加工236) (略)

(加工-237) 「砂糖不使用」、「砂糖無添加」といった表示を行うことは可能ですか。また、そのような表示を行う場合、「シヨ糖」の量を表示する必要はありますか。

(答)

食品表示基準第7条の表の糖類を添加していない旨に関する基準を満たしていれば表示可能です。「シヨ糖」の量を表示する必要はありませんが、「糖類」の表示を行う必要があります。

なお、「シヨ糖」を任意で表示することは可能です。その際は、食品表示基準に定められていない成分ですので、食品表示基準別記様式2又は3と区別して記載してください。

(加工-238) ～ (生鮮-17) (略)

(生鮮-18) 畜産物の原産地表示について、現在の考え方とそれに至る改正の経緯を教えてください。

(答)

1 生鮮食品の原産地表示については、生産実態の違いを考慮して、農産物、畜産物及び水産物に分けてその表示方法が定められています。生鮮食品の原産地は、原則として農畜水産物が生産（採取及び採補を含む。）された場所となっていますが、畜水産物については、と畜等を経て製品となる前に、生きたまま産地を移動し複数の産地で飼養（又は成育）した場合、最も飼養（又は成育）期間の長い場所（以下「主たる飼養地」という。）を原産地として表示することがJAS法における原産地表示の基本的な考え方です。

2・3 (略)

4 このため、平成16年9月、

- ① 「3か月ルール」の規定を削除し、食品表示法による改正前のJAS法における原産地表示の基本的考え方に合わせる
- ② 銘柄に記載された地名が属する都道府県と主たる飼養地が属する都道府県とが異なる場合にあっては、産地銘柄名のほか、主たる飼養地が属する都道

(加工-232) 糖類や食塩（ナトリウム）以外のものであっても、事実であれば無添加の表示は可能ですか。

(答)

糖類、ナトリウム以外については規定がないため、事実であれば表示は可能。

(加工-233) ～ (加工-236) (略)

(加工-237) 「砂糖不使用」、「砂糖無添加」といった表示を行うことは可能ですか。また、そのような表示を行う場合、「シヨ糖」の量を表示する必要はありますか。

(答)

食品表示基準第7条の表の糖類を添加していない旨に関する基準を満たしていれば表示可能です。「シヨ糖」の量を表示する必要はありませんが、「糖類」の表示を行う必要があります。

なお、「シヨ糖」を任意で表示することは可能です。その際は、食品表示基準に定められていない成分ですので、一括表示の枠外に記載してください。

(加工-238) ～ (生鮮-17) (略)

(生鮮-18) 畜産物の原産地表示について、現在の考え方とそれに至る改正の経緯を教えてください。

(答)

1 生鮮食品の原産地表示については、生産実態の違いを考慮して、農産物、畜産物及び水産物に分けてその表示方法が定められています。生鮮食品の原産地は、原則として農畜水産物が生産（採取及び採補を含む。）された場所となっていますが、畜水産物については、と畜等を経て製品となる前に、生きたまま産地を移動し複数の産地で飼養（又は育成）された場合、最も飼養（又は育成）期間の長い場所（以下「主たる飼養地」という。）を原産地として表示することがJAS法における原産地表示の基本的な考え方です。

2・3 (略)

4 このため、平成16年9月、

- ① 「3か月ルール」の規定を削除し、JAS法における原産地表示の基本的考え方に合わせる
- ② 銘柄に記載された地名が属する都道府県と主たる飼養地が属する都道府県とが異なる場合にあっては、産地銘柄名のほか、主たる飼養地が属する都道

府県名（市町村名その他一般に知られた地名でも可）を表示するの2点について改正を行いました。

（生鮮－19）～（生鮮－26）（略）

（生鮮－27）水産物の原産地表示（特に貝類）について、現在の表示の方法と考え方、それに至る改正の経緯を教えてください。

（答）

1 生鮮食品の原産地は、原則として農畜水産物が生産（採取及び採捕を含む。）された場所となっていますが、養殖した水産物については、製品となる前に、生きたまま産地を移動し、複数の産地で育成された場合、最も育成期間の長い場所を原産地として表示することが原産地表示の基本的な考え方です。

2 具体的にその原産地は、

① 国産品には水域名又は地域名（最も養殖期間が長い「主たる養殖場」が属する都道府県名をいう。）を

② 輸入品には原産国名を表示してください。

ただし、水域名の表示が困難な場合には、水揚げした港名又は水揚げした港が属する都道府県名をもって水域名の表示に代えることができます。

また、国産品には水域名に水揚げした港名又は水揚げした港が属する都道府県名を、輸入品には原産国名に水域名を併記することができます。

3 複数の原産地で同じ種類の水産物を混合している場合は、全体重量に占める割合の高いものから順に、原産地を表示してください。また原産地が異なる数種類の水産物の詰め合わせは、それぞれの水産物の名称に原産地を併記してください。

4 この考え方は、食品表示法による改正前のJAS法以来から引き継がれているものですが、特に貝類のうちアサリの原産地表示については、平成17年4月に、原産地を誤った表示方法で表示する等の不適正な事例が確認されたことを受け、輸入したアサリを国内で2、3か月蓄養しても国内の成育期間より外国での採捕前の成育期間の方が明らかに長いことから、原産地表示の基本的な考え方によれば、輸入前に採捕された国が原産国となる旨を示した上で、適正な表示を行っていただくよう周知していました。

5 また、平成22年3月には、食品表示基準Q&Aの前身である「食品表示に関するQ&A」を公表し、アサリの稚貝を輸入し又は国内から移植して繁殖させ、成貝を漁獲する場合に、当該アサリの最も蓄養期間が長い産地を表示することとし、その場所での蓄養期間が長いことを証明できる必要があるという考え方

府県名（市町村名その他一般に知られた地名でも可）を表示するの2点について改正を行いました。

（生鮮－19）～（生鮮－26）（略）

（新設）

を示していました。

6 しかしながら、輸入したアサリについては、外形により成育期間を正確に把握することが困難であり、さらに、事実と異なる成育期間の証明等をもって、国内での成育期間が海外での成育期間より長いこととした上で、原産地を国内の産地と表示する複数の事案が確認されました。

7 このため、令和4年3月、原産地表示の考え方について適正な理解を促進するため、

① 出荷調整用その他の目的のため、水産動植物を短期間一定の場所に保存することを「蓄養」と定義した上で、「蓄養」の期間は貝類の全体の成育期間には含まれないこととする。

② 輸入したアサリの原産地は、蓄養の有無にかかわらず輸出国となることを示す。なお、例外として輸入された稚貝のアサリを区画漁業権に基づき1年半以上（※）育成（養殖）し、育成等に関する根拠書類を保存している場合には、国内の育成地を原産地として表示できることを示す。

（※）輸入したアサリの成育期間の確認が困難なため、アサリの採捕までの一般的な所要年数が3年程度であることを踏まえた整理。

③ 国内の他地域から稚貝のアサリを導入する場合、成貝の輸入したアサリを放流したことと区別するため、稚貝のアサリの根拠書類を保存する必要があることを示す。

の3点について食品表示基準Q&Aの改正を行いました。

(生鮮-28) ~ (生鮮-31) (略)

(生鮮-32) 輸入後、出荷調整や砂抜きのため国内で蓄養した貝類の原産地の扱いはどうなりますか。

(答)

1 輸入後、出荷調整や砂抜きのため国内で蓄養した貝類の原産地は、その輸出国となります。

2 この場合の「蓄養」とは、出荷調整用その他の目的のため、水産動植物を短期間一定の場所に保存することをいい、当該動植物を育成する行為には含まれません。また、「育成」とは、給餌・無給餌に関わらず、人工手段を加え、当該貝類の発生又は成育を積極的に増進し、その個体の数又は量を増加させること（養殖を含む。）をいいます。

3 また、国内の貝類の育成に当たっては、漁業法（昭和24年法律第267号）第68条の規定により、区画漁業権の免許を受けている必要があります。国内における貝類の育成期間を、貝類の全体の成育期間に含めることができるのは、こ

(生鮮-27) ~ (生鮮-30) (略)

(生鮮-31) 輸入後国内で蓄養した貝類の原産地の扱いはどうなりますか。

(答)

輸入後、出荷調整や砂抜きのため国内で蓄養した貝類の原産地は、その輸出国となります。

(新設)

(新設)

のような区画漁業権の免許を受けて育成を行った場合に限りませんが、区画漁業権の免許を受けている場合であっても蓄養した期間は、貝類の全体の成育期間（※）に含めることはできません。

※ この場合の「成育」とは、貝類の着底から出荷までの期間に生じている生長現象を指し、「成育期間」には、区画漁業権に基づき育成（養殖を含む。）されている期間や放流・天然に関わらず共同漁業権の設定された区域において貝類が生長する期間を含みます。

(例)

A国	国内（X県）
・・・国内（X県）では、出荷調整や砂抜きのための蓄養のみの場合 → 原産地はA国と表示	

(生鮮-33) A国からアサリを輸入し、放流し、その後掘り揚げた場合の原産地はどのように表示すべきですか。また、放流した成貝の輸入アサリと国産のアサリが海浜中で混在し、掘り揚げた際に仕分けることが困難な場合は、どのように原産地を表示すればよいですか。

(答)

- 1 農林水産省によれば、現在、アサリについては稚貝での輸入実態は確認されていません。したがって、A国から輸入したアサリを放流し、その後掘り揚げることは、成貝の輸入したアサリの保管又は出荷調整の行為に相当すると考えられ、すなわち「蓄養」に該当します。このため、原産地は「A国」と表示することとなります。
- 2 成貝の状態でA国から輸入したアサリの原産地表示の根拠書類として、輸入したアサリの通関に関する書類（輸入許可通知書、産地証明書（CERTIFICATE OF ORIGIN）、その他通関に関する書類）を保存する必要があります。
- 3 輸入した成貝のアサリを放流することにより、国産のアサリと海浜中で混在し、それらを掘り揚げた場合は、両方の産地を重量順に表示することとなりますが、仕分けが困難な場合は、漁獲区域の輸入したアサリの放流量と国産アサリの漁獲量のデータを照らし合わせ重量比率を算出する方法などが考えられます。

(生鮮-34) 輸入したアサリを2か所以上で育成した場合、最も育成期間の長い場所（最長の育成地）を原産地として表示することとなりますが、国内で育成した期間の確認のためにどのような書類を保存すべきですか。

(答)

(生鮮-32) A国からアサリを輸入し、国内の管理できる状態の海浜で放流（蓄養）した場合の原産地はどのように表示すべきですか。また、放流した輸入アサリと国産のアサリが海浜中で混在し、掘り揚げた際に仕分けることが困難な場合は、どのように原産地を表示すればよいですか。

(答)

- 1 A国から輸入したアサリを、輸入後、国内の管理できる状態の海浜に再び掘り揚げる目的で仮置きした場合は、単なる保管又は出荷調整と考えられ、当該アサリの原産地は「A国」と考えます。また、国内での蓄養期間が長いことを証明できない時についても、アサリの原産地は「A国」と表示する必要があります。

(新設)

- 2 放流した輸入アサリと国産のアサリが海浜中で混在し掘り揚げた場合は、両方の産地を重量順に表示することとなりますが、仕分けが困難な場合は、漁獲区域の輸入アサリの放流量と国産アサリの漁獲量のデータを照らし合わせ重量比率を算出する方法などが考えられます。

(生鮮-33) 水産物を2か所以上で蓄養した場合、最も蓄養期間の長い場所（最長の蓄養地）を原産地として表示することとなりますが、輸入したアサリの輸入前の成育期間の確認や国内で蓄養した期間の確認はどのように行うべきですか。

(答)

<p>1 農林水産省によれば、現在、アサリについては稚貝での輸入実態は確認されていません。したがって、輸入したアサリは成貝の状態での輸入されたものと考えられるため、原則として輸出国を原産地表示することとなります（生鮮-33の1参照）。</p> <p>なお、例外として稚貝のアサリを輸入し国内で長期間育成する場合には、最も育成期間の長い産地を表示することとなります。具体的には、農林水産省によれば、我が国においてはアサリの着底から採捕に至るまでの所要年数が概ね3年程度であることから、稚貝のアサリを輸入し、その後国内において区画漁業権に基づき1年半を超えて育成した場合、当該アサリの原産地は育成した産地名を表示することとなります。</p>	<p>アサリの稚貝を輸入し又は国内から移殖して繁殖させ、成貝を漁獲する場合は、輸入前又は国内の成育期間の確認については、輸入業者や国内生産者に問い合わせ、成育期間を確認する方法や、天然の場合は、稚貝から成貝になるまでのサイズ（殻幅）ごとの平均的な成育期間を参考として、最も蓄養期間が長い産地を表示することとなります。ただし、いずれの場合も、その場所での蓄養期間が長いことを証明する必要があります。</p>
<p>2 この場合、原産地の表示が間違いでないことの根拠を示す書類として、稚貝のアサリの輸入及び国内における育成に係る根拠書類（行政機関等の求めに応じて表示の根拠を説明できる書類）を保存する必要があります。</p>	<p>(新設)</p>
<p>3 具体的には、輸入業者や国内生産者が保存している</p> <p>① 輸入したアサリに係る根拠書類として</p> <p>(ア) 輸入したアサリの通関に関する書類（輸入許可通知書、産地証明書（CERTIFICATE OF ORIGIN）、その他通関に関する書類）</p> <p>(イ) 輸入した稚貝のアサリを小分けする場合、実際に漁場に導入されたアサリと通関証明書を突合できる書類（ロット単位で番号管理することとし、小分けしても小分け後のアサリに番号を付与する等の対応が必要となります。）</p> <p>に加え、</p> <p>② 国内における育成に係る根拠書類として、</p> <p>(ア) 区画漁業権の免許を受けた区域における漁場の利用状況が確認できる書類（漁場図、小間図、小間の番号、面積がわかるもの等）</p> <p>(イ) 稚貝のアサリの搬入・搬出明細書（税関提出書類：小間別の搬入・搬出の記録）</p> <p>(ウ) 小間毎の漁場へのアサリの導入日、導入数量の記録</p> <p>(エ) 小間毎の漁場からのアサリの収穫日、収穫数量の記録</p> <p>(オ) 区画漁業権の登録済証（区画漁業権の免許を漁協等が受けている場合には、育成をする者が当該区画漁業権を行使できる者が別途確認する必要があります。）</p> <p>などが考えられます。</p>	<p>(新設)</p>
<p>4 国内の他地域の稚貝のアサリを区画漁業権の免許を受けた区域において育成し、成貝を収穫する場合は、当該アサリの成育期間全体において最も長い育成期間の産地を原産地として表示することとなります。この場合についても、</p> <p>① 国内の他地域の稚貝のアサリの産地の根拠書類（生鮮-35参照）</p>	<p>(新設)</p>

② 国内における育成に係る根拠書類（3②参照）  
を保存する必要があります。

(生鮮-35) 国内の他地域のアサリの稚貝を放流し、成貝に育ってから採捕した  
場合どのような書類を保存する必要がありますか。

(答)

アサリを採捕する前段階において、x 地域のアサリの稚貝を y 地域の海浜にお  
いて放流し、成貝に育ってから採捕した場合は、当該海浜から漁獲されたアサリ  
は、採捕地である y 地域を産地として表示することとなります。ただし、成貝の  
輸入したアサリを放流したことと区別をするため、稚貝のアサリの産地の根拠書  
類として以下の書類を保存する必要があります。

- ① 国内における稚貝のアサリの採捕者（漁協）名及び採捕者別の採捕履歴（採  
捕した日時及びその数量）
- ② 稚貝のアサリに係る出荷伝票（稚貝のアサリを出荷した日時、出荷先、出荷  
数量及び売買取引伝票）

(生鮮-36) しいたけ（原木栽培又は菌床栽培）の原産地表示について、種菌  
を植え付けた後に2箇所以上の産地を移動し、生産された場合、どのように  
表示すればいいのですか。また、現在の考え方となった経緯を教えてください。

(答)

1 しいたけは栽培管理上、菌糸が培地の中に伸張するまでの培養初期段階の環  
境が子実体の形成に大きな影響を及ぼすと考えられるため、しいたけの原産地  
については、原木又は菌床培地に種菌を植え付けた場所（植菌地）を原産地と  
することとなります。

2 なお、消費者への周知及び事業者の表示切替えのため、令和4年3月末から、  
半年程度（令和4年9月末）までの期間に販売される一般用生鮮食品及び業務  
用生鮮食品であるしいたけについては、改正前Q&Aによる原産地表示を行っ  
ても差し支えありません。

また、このしいたけの原産地表示の考え方の変更に伴うしいたけ加工食品（原  
材料に占める重量割合が最も高い原材料がしいたけである加工食品）の原料原  
産地表示等に関する経過措置の適用の考え方については、（原原-67）を御確  
認ください。

3 しいたけについて、現在の考え方となった経緯については次のとおりです。

(新設)

(生鮮-34) しいたけ（菌床栽培）について、種菌を植え付けた場所（菌床製  
造地）と子実体の採取地が異なる場合でも、原産地として採取地のみを表示  
すればよいのですか。

(答)

農産物については、原産地として採取地を表示することになります。  
しかしながら、消費者は通常、作付地と採取地は同一であると認識していま  
すので、消費者の誤認を招かないよう、しいたけ（菌床栽培）について、種菌を植  
え付けた場所と採取地が異なる場合は、採取地、栽培方法と併せて種菌を植え付  
けた場所も採取地とは区別して、国内で種菌を植え付けた場合は都道府県名、外  
国で植え付けた場合は当該国名を表示することが望ましいと考えます。

(新設)

(新設)

農産物については、通常、作付地と採取地は同一であるため、原産地として採取地を表示することになります。

このうち、しいたけについて、栽培特性上、種菌を植え付けた場所と子実体の採取地が異なる場合があります。近年、海外において種菌を植え付けた菌床を輸入し、国内で採取したしいたけの生産量が急増しているところです。このように種菌を植え付けた後に2箇所以上の産地を移動する場合にあっても、他の農産物と同様に採取地を原産地としていたため、消費者は通常、作付地と採取地は同一であると認識していますので、輸入菌床由来のしいたけと国産菌床由来のしいたけを区別することができない状況でした。

4 このような状況を受け、令和2年3月に食品表示基準Q&Aを改正し、「種菌を植え付けた場所と採取地が異なる菌床栽培のしいたけにあつては、採取地、栽培方法と併せて、種菌を植え付けた場所も採取地とは区別して表示することが望ましい」としていました。

(新設)

5 しかしながら、種菌を植え付けた場所を表示する事業者は一部にとどまっておらず、消費者に適切な情報を提供できていない状況になっていました。また、しいたけは栽培管理上、菌糸が培地の中に伸張するまでの培養初期段階の環境が子実体の形成に大きな影響を及ぼすと考えられます。そこで、令和4年3月に食品表示基準Q&Aを改正し、原木又は菌床培地に種菌を植え付けた場所(植菌地)を原産地とすることとしました。

(新設)

(生鮮-37) ~ (生鮮-44) (略)

(生鮮-35) ~ (生鮮-42) (略)

#### 第21条関係

(新設)

(生鮮-45) 生鮮食品の容器包装に、一般的に知られていることをうたった場合(「みかんにはビタミンCがたくさん含まれます」)、栄養強調表示の規定に従った表示が必要となりますか。

(答)

一般的に知られていることであっても、食品表示基準別表第12の第1欄に掲げる「栄養成分」及び別表第13の第1欄に掲げる「栄養成分及び熱量」について栄養強調表示をする場合、栄養強調表示の規定を満たす必要があるほか、一般表示事項(熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウム(食塩相当量に換算したもの))を食品表示基準の規定に従って表示する必要があります。

(生鮮-46) ~ (生鮮-69) (略)

(生鮮-43) ~ (生鮮-66) (略)

(添加物-1) ~ (雑則-6) (略)

(添加物-1) ~ (雑則-6) (略)

別添 製造所固有記号

別添 製造所固有記号

(固有記号－1) ～ (固有記号－19) (略)

(固有記号－20) データベースへの入力方法等の具体的な手続はどのようになっていますか。

(答)

データベースへの登録方法等の詳細は、製造所固有記号制度に係る届出マニュアルを御確認ください。

(固有記号－21) 食品表示基準に基づく製造所固有記号を表示する場合には、届出を行う必要がありますが、その際、廃止された食品衛生法第19条第1項の規定に基づく表示の基準に関する内閣府令（平成23年内閣府令第45号。以下「旧制度」という。）に基づき取得している製造所固有記号と同じ記号を届け出ることができますか。

(答)

(略)

(固有記号－22) 製造所固有記号は、データベースに届出（登録）した日から使用することができますか。

(答)

(略)

(固有記号－23) ～ (固有記号－25) (略)

(固有記号－26) 製造所固有記号の届出について、

- ① 届出先
  - ② 届出に必要な書類
  - ③ 届出の方法
  - ④ 届出が受理されたことをどのようにして知ることができるか
  - ⑤ 届出を行った記号についてデータベースに掲載されていることを確認する際にはどうすればよいか
  - ⑥ 届出に不備があった場合どうすればよいか
- 等届出に係る手続について教えてください。

(答)

(略)

(固有記号－1) ～ (固有記号－19) (略)

(固有記号－20) 平成28年4月1日から運用が開始されている新しいデータベースへの入力方法等の具体的な手続はどのようになりますか。

(答)

新しいデータベースへの登録方法等の詳細は、製造所固有記号制度に係る届出マニュアルを御確認ください。

(固有記号－21) 食品表示基準に基づく製造所固有記号を表示する場合には、改めて届出を行う必要がありますが、その際、廃止された食品衛生法第十九条第一項の規定に基づく表示の基準に関する内閣府令（平成23年内閣府令第45号。以下「旧制度」という。）に基づき取得している製造所固有記号と同じ記号を届け出ることができますか。

(答)

(略)

(固有記号－22) 製造所固有記号は、新しいデータベースに届出（登録）した日から使用することができますか。

(答)

(略)

(固有記号－23) ～ (固有記号－25) (略)

(固有記号－26) 新たな製造所固有記号の届出について、

- ① 届出先
  - ② 届出に必要な書類
  - ③ 届出の方法
  - ④ 届出が受理されたことをどのようにして知ることができるか
  - ⑤ 届出を行った記号についてデータベースに掲載されていることを確認する際にはどうすればよいか
  - ⑥ 届出に不備があった場合どうすればよいか
- 等届出に係る手続について教えてください。

(答)

(略)



(固有記号-27) (略)

(固有記号-28) 製造所に係る届出情報に変更が生じた場合や製造所固有記号の使用を中止する場合は、速やかに届出を行うこととされていますが、変更や中止した日から何日以内に届け出る必要がありますか。

(答)

変更や廃止の届出は、その原因となる事実が発生した後、遅滞なく行ってください。なお、変更の届出が完了するまでの日数については、(固有記号-45)を参照願います。また、廃止の届出については、届出と同時に手続が完了いたしません。廃止された記号は使用できないことに御留意ください。

なお、廃止された記号であっても、廃止された記号が印字された商品が市場に流通している場合や、期限表示の範囲に関わらず、消費者の手元に商品があるといった場合には消費者からお尋ねがあることが想定されますので、固有記号が示す製造所に関する情報提供を求められたときには回答してください。

(固有記号-29) ~ (固有記号-31) (略)

(固有記号-32) 食品関連事業者の住所(所在地)について、法人の場合、本社の住所(所在地)を届け出るようになっていますが、包材に表示する食品関連事業者(表示責任者)が営業所の場合、住所は、どのように届け出ればよいでしょうか。

(答)

(略)

(固有記号-33) 製造所固有記号は、屋号のみで届け出ることができますか。

(答)

基本情報における食品関連事業者の氏名又は名称については、屋号や商号での届出は認められません。法人登記をしている場合は法人の名称、法人登記をしていない場合は個人の氏名で届け出てください。なお、届出に当たっては、屋号は必須項目ではないので、必要に応じて入力してください。

(固有記号-34) ~ (固有記号-44) (略)

(固有記号-45) 届出が完了するまでの日数はどれくらい掛かりますか。

(答)

製造所固有記号届出データベースで実施可能な業務は、

- ① 食品関連事業者に関する基本情報登録・変更
- ② 製造所に係る製造所固有記号届出情報の登録・変更・更新
- ③ 製造所に係る製造所固有記号届出情報の廃止

(固有記号-27) (略)

(固有記号-28) 製造所に係る届出情報に変更が生じた場合や製造所固有記号の使用を中止する場合は、速やかに届出を行うこととされていますが、変更や中止した日から何日以内に届け出る必要がありますか。

(答)

変更や廃止の届出は、その原因となる事実が発生した後、遅滞なく行ってください。なお、変更の届出が完了するまでの日数については、(固有記号-45)を参照願います。また、廃止の届出については、届出と同時に手続が完了いたしません。廃止された記号は使用できないことに御留意ください。

(固有記号-29) ~ (固有記号-31) (略)

(固有記号-32) 食品関連事業者の住所(所在地)について、新しい製造所固有記号では、法人の場合、本社の住所(所在地)を届け出るようになっていますが、包材に表示する食品関連事業者(表示責任者)が営業所の場合、住所は、どのように届け出ればよいでしょうか。

(答)

(略)

(固有記号-33) 製造所固有記号は、屋号のみで届け出ることができますか。

(答)

基本情報における食品関連事業者の氏名又は名称については、屋号や商号での届出は認められません。法人登記をしている場合は法人の名称、法人登記をしていない場合は個人の氏名で届け出てください。

(固有記号-34) ~ (固有記号-44) (略)

(固有記号-45) 届出が完了するまでの日数はどれくらい掛かりますか。

(答)

製造所固有記号届出データベースで実施可能な業務は、

- ① 食品関連事業者に関する基本情報登録・変更
- ② 製造所に係る製造所固有記号届出情報の登録・変更・更新
- ③ 製造所に係る製造所固有記号届出情報の廃止

の3つです。

消費者庁における標準的な確認期間については、各々受付番号が割り振られてから、①については仮受付完了のメールに対応いただいた後、本受付となってから2～3営業日程度、②については1～2週間程度を要しますが、届出の混雑状況によってはこれ以上に時間を要する場合がありますので、届出に当たっては販売スケジュールを考慮の上、余裕をもったスケジュールで行ってください。③については、廃止の届出を行ったと同時に手続は完了しますので、操作誤りに御注意願います（廃止した記号は使用できないことに御留意ください。）。

なお、製品の製造が確定した製造所の届出に製造計画書を添付する場合は、当庁ウェブサイトに掲載\*している製造計画書の様式（エクセルファイル形式）を用いてください。

#### ■製造計画書とは

製造所固有記号は、同一製品を2以上の製造所で製造している場合に届け出ることができますが、届出時に一つの製造所で製造している場合であっても、有効期間内に同一製品を別の製造所で製造することが予定されている場合は、その予定されている製造所に関する製造計画書を添付して届け出ることができます。製造計画書を利用する場合は、所定の様式を必ず使用した上で、必要事項を記載して届出に添付してください。

※ [https://www.caa.go.jp/policies/policy/food\\_labeling/unique\\_code/pdf/unique\\_code\\_manual\\_190710\\_0001.xlsx](https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/unique_code/pdf/unique_code_manual_190710_0001.xlsx)

(固有記号-46) (略)

(固有記号-47) 新しい製造所固有記号については、全角で届出をしていますが、包材に製造所固有記号を表示する際に全角で表示する必要がありますか。

(答)

製造所固有記号を包材に表示する際には、必ずしも全角で表示する必要はありません。ただし、表示は消費者等に読みやすく理解しやすいようにするために、原則として、日本産業規格Z8305（1962）に規定する8ポイント以上の文字を使用することが必要です。なお、表示可能面積がおおむね150平方センチメートル以下のものには、日本産業規格Z8305（1962）に規定する5.5ポイント以上の文字を使用することができます。

(固有記号-48) ～ (固有記号-50) (略)

別添 食品の栄養成分データベースの構築ガイドライン～別添 アレルゲンを含む食品に関する表示 (略)

の3つです。

消費者庁における標準的な確認期間については、各々受付番号が割り振られてから、①については2～3日程度、②については2～3週間程度を要しますが、届出の混雑状況によってはこれ以上に時間を要する場合がありますので、届出に当たっては販売スケジュールを考慮の上、余裕をもったスケジュールで行ってください。③については、廃止の届出を行ったと同時に手続は完了しますので、操作誤りに御注意願います（廃止した記号は使用できないことに御留意ください。）。

なお、製品の製造が確定した製造所の届出に製造計画書を添付する場合は、当庁ウェブサイトに掲載\*している製造計画書の様式（エクセルファイル形式）を用いてください。

#### ■製造計画書とは

製造所固有記号は、同一製品を2以上の製造所で製造している場合に届け出ることができますが、届出時に一つの製造所で製造している場合であっても、有効期間内に同一製品を別の製造所で製造することが予定されている場合は、その予定されている製造所に関する製造計画書を添付して届け出ることができます。製造計画書を利用する場合は、所定の様式を必ず使用した上で、必要事項を記載して届出に添付してください。

※ [https://www.caa.go.jp/policies/policy/food\\_labeling/unique\\_code/pdf/unique\\_code\\_manual\\_190710\\_0001.xlsx](https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/unique_code/pdf/unique_code_manual_190710_0001.xlsx)

(固有記号-46) (略)

(固有記号-47) 新しい製造所固有記号については、全角で届出をしていますが、包材に製造所固有記号を表示する際に全角で表示する必要がありますか。

(答)

製造所固有記号を包材に表示する際には、必ずしも全角で表示する必要はありません。ただし、表示は消費者等に読みやすく理解しやすいようにするために、原則として、日本産業規格Z8305（1962）に規定する8ポイント(6号)以上の文字を使用することが必要です。なお、表示可能面積がおおむね150平方センチメートル以下のものには、日本産業規格Z8305（1962）に規定する5.5ポイント以上の文字を使用することができます。

(固有記号-48) ～ (固有記号-50) (略)

別添 食品の栄養成分データベースの構築ガイドライン～別添 アレルゲンを含む食品に関する表示 (略)

別添 遺伝子組換え食品に関する事項

(第3条第2項「遺伝子組換え食品に関する事項」及び第18条第2項「遺伝子組換え農産物に関する事項」関係)

## I 表示全般

(GM-1) 遺伝子組換え食品の表示制度はどのような制度ですか。(遺伝子組換え食品の表示制度の概要について教えてください。)

(答)

1・2 (略)

3 義務表示の対象となるのは、次の食品です。

① 大豆、とうもろこし、ばれいしょ、菜種、綿実、アルファルファ、てん菜、パパイア及びからしなの9種類の農産物(対象農産物)

② ①を原材料とし、加工工程後も組み換えられたDNA又はこれによって生じたたんぱく質が検出できる加工食品33食品群

③ ステアリドン酸産生遺伝子組換え大豆(以下「ステアリドン酸産生大豆」という。)及び高リシン遺伝子組換えとうもろこし(以下「高リシンとうもろこし」という。)

④ ③を原材料として、加工工程後もその形質を有する加工食品(大豆油等)

4 表示ルールの主なポイントは次のとおりです。

① 義務表示

組成、栄養価等が通常の農産物と同等である遺伝子組換え農産物及びこれを原材料とする加工食品であって、加工工程後も組み換えられたDNA又はこれによって生じたたんぱく質が、広く認められた最新の検出技術によってその検出が可能とされているものについては、「遺伝子組換えである」旨又は「遺伝子組換え不分別である」旨の表示が義務付けられています。

② 任意表示

ア 油やしょうゆなどの加工食品

油やしょうゆなど、組み換えられたDNA及びこれによって生じたたんぱく質が加工工程で除去・分解され、広く認められた最新の検出技術によってもその検出が不可能とされている加工食品については、遺伝子組換えに関する表示義務はありません。これは、非遺伝子組換え農産物から製造した油やしょうゆと科学的に品質上の差異がないためです。

ただし、任意で遺伝子組換えに関する表示をすることは可能です。この際、特に「遺伝子組換えでない」旨を表示する場合には、どのような原料を使用しているかについて、分別生産流通管理の証明書を保有するほか、第三者分析機関による分析結果により原料の品質を担保する等、表示の根

別添 遺伝子組換え食品に関する事項

(第3条第2項「遺伝子組換え食品に関する事項」及び第18条第2項「遺伝子組換え農産物に関する事項」関係)

## I 表示全般

(GM-1) 遺伝子組換え食品の表示制度はどのような制度ですか。(遺伝子組換え食品の表示制度の概要について教えてください。)

(答)

1・2 (略)

3 表示義務の対象となるのは、大豆、とうもろこし、ばれいしょ、菜種、綿実、アルファルファ、てん菜及びパパイアの8種類の農産物と、これを原材料とし、加工工程後も組み換えられたDNA又はこれによって生じたたんぱく質が検出できる加工食品33食品群及び高オレイン酸遺伝子組換え大豆及びこれを原材料として使用した加工食品(大豆油等)等です。

4 表示ルールの主なポイントは次のとおりです。

① 義務表示

従来のものと組成、栄養価等が同等である遺伝子組換え農産物及びこれを原材料とする加工食品であって、加工工程後も組み換えられたDNA又はこれによって生じたたんぱく質が、広く認められた最新の検出技術によってその検出が可能とされているものについては、「遺伝子組換えである」旨又は「遺伝子組換え不分別である」旨の表示が義務付けられています。

② 任意表示

ア 油やしょうゆなどの加工食品

油やしょうゆなど、組み換えられたDNA及びこれによって生じたたんぱく質が加工工程で除去・分解され、広く認められた最新の検出技術によってもその検出が不可能とされている加工食品については、遺伝子組換えに関する表示義務はありません。これは、非遺伝子組換え農産物から製造した油やしょうゆと科学的に品質上の差異がないためです。

ただし、任意で表示することは可能です。

拠となる資料を有することが望ましいと考えます。

イ 遺伝子組換え農産物が混入しないように分別生産流通管理が行われた対象農産物及びこれを原材料とする加工食品

遺伝子組換え農産物が混入しないように分別生産流通管理が行われた対象農産物及びこれを原材料とする加工食品については、遺伝子組換えに関する表示義務はありません。

ただし、任意で、分別生産流通管理を行っている旨又は「遺伝子組換えでない」旨の表示をすることは可能です。なお、令和5年4月1日以降、「遺伝子組換えでない」旨の表示は、分別生産流通管理を行った上で、遺伝子組換え農産物の混入がないと認められる対象農産物及びこれを原材料とする加工食品に限り、表示することができるようになりますので、御注意ください。

③ 分別生産流通管理

遺伝子組換え農産物と非遺伝子組換え農産物を農場から食品業者まで生産、流通及び加工の各段階で相互に混入が起こらないよう管理し、そのことが書類等により証明されていることをいいます。

④ 「意図せざる混入」

分別生産流通管理が適切に行われた場合でも、遺伝子組換え農産物の一定の混入は避けられないことから、分別生産流通管理が適切に行われていれば、このような一定の「意図せざる混入」がある場合でも、分別生産流通管理を行っている旨又は「遺伝子組換えでない」旨の表示をすることができることとしていきます（令和5年4月1日以降は、分別生産流通管理を行っている旨の表示に限ります）。

なお、この場合、大豆及びとうもろこしについて、5%以下の意図せざる混入が認められています。

※ ③及び④については、詳しくは、Ⅲ 分別生産流通管理を御参照ください。

⑤ ステアリドン酸産生大豆等の表示

別表第18に定められている組成、栄養価等が通常の農産物と著しく異なる遺伝子組換え農産物（ステアリドン酸産生大豆及び高リシンとうもろこし）及びこれを原材料とする加工食品については、「ステアリドン酸産生遺伝子組換えである」旨又は「ステアリドン酸産生遺伝子組換えのものを混合したものである」旨の表示が義務付けられています。これは、組み換えられたDNAやたんぱく質が検出不可能であっても、ステアリドン酸等を分析することで品質上の差を把握することができるためです。

イ 非遺伝子組換え農産物及びこれを原材料とする加工食品

分別生産流通管理が行われた非遺伝子組換え農産物及びこれを原材料とする加工食品については、遺伝子組換えに関する表示義務はありません。ただし、任意で「遺伝子組換えでない」旨の表示をすることができます。

③ 分別生産流通管理

遺伝子組換え農産物と非遺伝子組換え農産物を農場から食品業者まで生産、流通及び加工の各段階で相互に混入が起こらないよう管理し、そのことが書類等により証明されていることをいいます。

④ 「意図せざる混入」

分別生産流通管理が適切に行われた場合でも、遺伝子組換え農産物の一定の混入は避けられないことから、分別生産流通管理が適切に行われていれば、このような一定の「意図せざる混入」がある場合でも、「遺伝子組換えでない」旨の表示をすることができることとしています。

なお、この場合、大豆及びとうもろこしについて、5%以下の意図せざる混入が認められています。

※ ③及び④については、詳しくは、Ⅲ 分別生産流通管理を御参照ください。

⑤ 高オレイン酸遺伝子組換え大豆等の表示

別表第18に定められている従来のものと組成、栄養価等が著しく異なる遺伝子組換え農産物（高オレイン酸遺伝子組換え大豆等）及びこれを原材料とする加工食品については、「高オレイン酸遺伝子組換えである」旨又は「高オレイン酸遺伝子組換えのものを混合したものである」旨の表示が義務付けられています。これは、組み換えられたDNAやたんぱく質が検出不可能であっても、オレイン酸等を分析することで品質上の差を把握することができるためです。

⑥ 「主な原材料」

遺伝子組換え農産物が主な原材料（原材料の上位3位以内で、かつ、全重量の5%以上を占める）でない場合は表示義務はありません。

- 5 なお、現時点で厚生労働省による安全性審査の手続を経た9つの遺伝子組換え農産物以外の農産物（例えば、米や小麦など）及びその加工食品については、「遺伝子組換えでない」などの表示はできません。これは、当該農産物に遺伝子が組み換えられたものが存在すると誤解させるのみならず、優良誤認を招く可能性があるためです。

(GM-2) 表示の基本的な考え方に関し、以下の2点について教えてください。

- ① 油やしょうゆなどの食品に表示が義務付けられていないのはなぜですか。  
② 意図せざる混入の許容混入率が設定されているのはなぜですか。

(答)

(①について)

- 1 義務表示の対象となる遺伝子組換え食品の品目については、平成9年から平成11年までの2年余りにわたり、消費者、生産・流通業者及び学識経験者からなる食品表示問題懇談会遺伝子組換え食品部会において議論した結果、科学的・技術的な観点から、表示の信頼性及び実行可能性を確保することが重要であるとの観点から、組み換えられたDNAやこれによって生じたたんぱく質が、広く認められた最新の技術によっても検出できない油やしょうゆ等の食品については、義務表示の対象外とされたところです。

2 そして、遺伝子組換え表示制度が導入されて約15年が経過し、制度を取り巻く環境が変化した可能性があったため、消費者庁において、平成28年度に、①分別生産流通管理等の実態調査、②科学的な表示対象品目の検証、③消費者意向調査などの調査を行いました。その結果を踏まえ、平成29年4月から「遺伝子組換え表示制度に関する検討会」（以下「検討会」という。）を開催し、遺伝子組換え表示制度の在り方が検討されました。この検討会においても、消費者のニーズ、事業者の実行可能性、行政の円滑な制度運営など様々な方向から義務表示の対象品目について検討されました。大量の原材料や加工食品が輸入される我が国の状況下においては、社会的検証だけでは表示の信頼性を十分に担保することが困難であり、引き続き科学的検証と社会的検証を組み合わせることによって監視可能性を確保する必要があるとして、組み換えられたDNA等が検出できない油やしょうゆ等の食品は、義務表示の対象外となりました。

- 3 なお、消費者庁では、義務表示の対象品目については、組み換えられたDNA等の検出方法の進歩等に関する新たな知見、消費者の関心等を踏まえ、必要

⑥ 「主な原材料」

遺伝子組換え農産物が主な原材料（原材料の上位3位以内で、かつ、全重量の5%以上を占める）でない場合は表示義務はありません。

- 5 なお、現時点で厚生労働省による安全性審査の手続を経た8つの遺伝子組換え農産物以外の農産物（例えば、米や小麦など）及びその加工食品については、「遺伝子組換えでない」などの表示はできません。これは、当該農産物に遺伝子が組み換えられたものが存在すると誤解させるのみならず、優良誤認を招く可能性があるためです。

(GM-2) 表示の基本的な考え方に関し、以下の2点について教えてください。

- ① 油やしょうゆなどの食品に表示が義務付けられていないのはなぜですか。  
② 意図せざる混入の許容混入率が設定されているのはなぜですか。

(答)

(①について)

- 1 義務表示の対象となる遺伝子組換え食品の品目については、平成9年から平成11年までの2年余りにわたり、消費者、生産・流通業者及び学識経験者からなる食品表示問題懇談会遺伝子組換え食品部会において議論した結果、科学的・技術的な観点から、表示の信頼性及び実行可能性を確保することが重要であるとの観点から、組み換えられたDNAやこれによって生じたたんぱく質が、広く認められた最新の技術によっても検出できない油やしょうゆ等の食品については、義務表示の対象外とされたところです。

(新設)

- 2 なお、義務表示の対象品目については、組み換えられたDNA等の検出方法の進歩等に関する新たな知見、消費者の関心等を踏まえ、毎年見直しを行うこ

に応じて見直しを行うこととしています。検討会の報告書（「遺伝子組換え表示制度に関する検討会報告書」（平成30年3月28日））でも、現在は義務表示の対象外の品目であっても、再現性ある組換えDNA等の検査法が確立されれば、義務表示の対象品目に追加することが適当であるとの方向性が示されました。これまで、平成13年度にばれいしょ加工品6食品群が、平成17年度にアルファルファが、平成18年度にてん菜が、平成23年度にパパイヤが、令和3年度からしなが新たに義務表示の対象品目に追加されました。

(②について)

1 現実の農産物及び加工食品の取引の実態として、分別生産流通管理を適切に行うことにより、最大限の努力をもって非遺伝子組換え農産物を分別しようとした場合でも、大豆及びとうもろこしについては、遺伝子組換えのものが最大で5%程度混入する可能性を否定できないことから、我が国では、分別生産流通管理が適切に行われていれば、5%以下の意図せざる混入を認めています。

2 また、遺伝子組換え農産物が混入しないように分別生産流通管理が適切に行われている場合及び混入が意図的に行われたものではない場合に限り、分別生産流通管理が適切に行われた対象農産物として取り扱うことができます。分別生産流通管理が適切に行われていない場合又は意図的に遺伝子組換え農産物を混入させた場合には、5%以下の混入率であっても、分別生産流通管理が行われた対象農産物とはみなされないこと、すなわち、分別生産流通管理を行っている旨又は「非遺伝子組換えである」旨の表示をすることはできないことに留意する必要があります。

言い換えれば、PCR法等の科学的な検出方法により混入率が5%以下であることが判明した場合であっても、適切な分別生産流通管理が行われていない限り、分別生産流通管理を行っている旨又は「遺伝子組換えでない」旨の表示は、不適正な表示となります。すなわち、このような場合は、本来、「遺伝子組換え不分別である」旨の表示をしなければならなかったということになります。

5%より高い混入率についても、このような高いレベルの混入は、分別生産流通管理が行われなかった、又は適切に行われなかったことを示すことから、分別生産流通管理を行っている旨又は「遺伝子組換えでない」旨の表示をすることはできません。

3 なお、令和5年4月1日以降、「遺伝子組換えでない」旨の表示は、適切に分別生産流通管理を行った上で、遺伝子組換え農産物の混入がないと認められる対象農産物及びこれを原材料とする加工食品に限り、表示することができるようになりますので、御注意ください。

ととしています。平成13年度にばれいしょ加工品6食品群が、平成17年度にアルファルファが、平成18年度にてん菜が、平成23年度にパパイヤが新たに義務表示の対象品目に追加されました。

(②について)

1 現実の農産物及び加工食品の取引の実態として、分別生産流通管理を適切に行うことにより、最大限の努力をもって非遺伝子組換え農産物を分別しようとした場合でも、その完全な分別は困難であり、遺伝子組換えのものが最大で5%程度混入する可能性は否定できないことから、我が国では、分別生産流通管理が適切に行われていれば、大豆及びとうもろこしについて、5%以下の意図せざる混入を認めています。

2 なお、分別生産流通管理が適切に行われた非遺伝子組換え農産物として取り扱うためには、分別生産流通管理が適切に行われていること及び混入が意図的に行われたものではないことが必要であり、分別生産流通管理が適切に行われていない場合や、意図的に混入させた場合には、5%以下の混入率であっても、非遺伝子組換え農産物とはみなされないこと、すなわち、「非遺伝子組換えである」旨の表示をすることはできないことに留意する必要があります。

言い換えれば、PCR法等の科学的な検出方法により5%以下である混入率が判明した場合には、それが低いレベルの混入率であっても、適切な分別生産流通管理が行われていない限り、「遺伝子組換えでない」旨の表示は、不適正な表示となります。すなわち、このような場合は、本来、「遺伝子組換え不分別である」旨の表示をしなければならなかったということになります。

また、5%より高い混入率については、このような高いレベルの混入は、分別生産流通管理が行われなかった、又は適切に行われなかったことを示すことから、「遺伝子組換えでない」旨の表示をすることはできません。

(新設)

(GM-3) (略)

(GM-4) 組成、栄養価等が通常の農産物と著しく異なる遺伝子組換え農産物及びその加工食品の表示の考え方について教えてください。

(答)

- 我が国で食品としての安全性が確認された当初、遺伝子組換え農産物は、除草剤耐性や害虫抵抗性といった性質が付与されているものの、組成、栄養価等は通常の農産物と同等なものでした。
- 一方、平成13年3月に食品としての安全性確認がなされた高オレイン酸遺伝子組換え大豆※は、当時、組成、栄養価等が通常の農産物と著しく異なる農産物(特定遺伝子組換え農産物)であり、その表示については、消費者への情報提供という観点から、組成・栄養価が変わっていることと併せてこれが遺伝子組換え技術を用いて作出されたことを表示することとし、平成14年1月より義務付けられました。その後、平成19年10月に高リシンとうもろこしが、平成26年12月にステアリドン酸産生大豆が特定遺伝子組換え農産物に追加されました。

※ なお、令和4年3月に高オレイン酸遺伝子組換え大豆は、特定遺伝子組換え農産物の対象から除外しました。(GM-9参照)

- 具体的な表示方法は、例えば、ステアリドン酸産生大豆の場合、
  - ステアリドン酸産生大豆及びこれを原材料とする加工食品については、「大豆(ステアリドン酸産生遺伝子組換え)」等と、
  - ステアリドン酸産生大豆を意図的に混合したものと及びこれを原材料とする加工食品については、「大豆(ステアリドン酸産生遺伝子組換えのものを混合)」等と表示することとなります。

(削除)

(GM-5) ステアリドン酸産生大豆とはどのような大豆なのですか。

(答)

- ステアリドン酸産生大豆とは、開発企業が提出した資料によると、従来の育種技術により生産された大豆では産生されないステアリドン酸を産生させるために、遺伝子組換えが行われた品種です。
- ステアリドン酸は、n-3系脂肪酸の一種であり、ヒトや動物が摂取すると

(GM-3) (略)

(GM-4) 従来のものと組成、栄養価等が著しく異なる遺伝子組換え農産物及びその加工食品の表示の考え方について教えてください。

(答)

- これまで、我が国で食品としての安全性が確認された遺伝子組換え農産物は、除草剤耐性や害虫抵抗性といった性質が付与されているものの、組成、栄養価等は従来のものと同等なものでした。
- 一方、平成13年3月に食品としての安全性確認がなされた高オレイン酸遺伝子組換え大豆(以下「高オレイン酸大豆」という。)は、従来のものと組成、栄養価等が著しく異なる農産物(特定遺伝子組換え農産物)であり、その表示については、消費者への情報提供という観点から、組成・栄養価が変わっていることと併せてこれが遺伝子組換え技術を用いて作出されたことを表示することとし、平成14年1月より義務付けられています。

- 例えば、高オレイン酸大豆の場合、
  - 高オレイン酸大豆及びこれを原材料とする加工食品については、「大豆(高オレイン酸遺伝子組換え)」等と、
  - 高オレイン酸大豆を意図的に混合したものと及びこれを原材料とする加工食品については、「大豆(高オレイン酸遺伝子組換えのものを60%混合)」等と表示することとなります。

4 また、高オレイン酸大豆のほかには、高リシン遺伝子組換えとうもろこし(以下「高リシンとうもろこし」という。)やステアリドン酸産生遺伝子組換え大豆(以下「ステアリドン酸産生大豆」という。)があります。

(GM-5) 高オレイン酸大豆と通常の大豆は何が違うのですか。

(答)

- 高オレイン酸大豆とは、開発企業が提出した資料によると、大豆の全脂肪酸に占めるオレイン酸の割合は通常約20%ですが、これを、遺伝子組換え技術により、約80%にまで高めたものです。(大豆に占める全脂肪酸の割合は通常のものと同等の約25%)
- オレイン酸含量が高いことのメリットとしては、

その一部が体内においてドコサヘキサエン酸（DHA）やエイコサペンタエン酸（EPA）に変わることが知られています。

(GM-6) (略)

(GM-7) 平成23年8月に新たにパパイヤを義務表示の対象に追加した経緯について教えてください。

(答)  
(略)

(GM-8) 令和4年3月に新たにからしなを義務表示の対象に追加した経緯について教えてください。

(答)

1 遺伝子組換えからしな（除草剤グルホシネート耐性及び稔性回復性カラシナRF3）については、令和3年3月に厚生労働大臣から食品安全委員会へ遺伝子組換え食品等の安全性に係る食品健康影響評価について要請されました。

2 この遺伝子組換えからしなは、安全性審査が終了した遺伝子組換えなたね（除草剤グルホシネート耐性及び稔性回復性セイヨウナタネRF3）とからしなを従来からの手法で掛け合わせて作出した油糧用の品種であり、食品としては植物油のみの流通が想定されています。

3 この遺伝子組換えからしなについて、令和3年8月に食品安全委員会から厚生労働大臣に対し、食品健康影響評価の結果として、「ヒトの健康を損なうおそれはない」との通知がなされたことに伴い、義務表示の対象品目として追加しました。

(削除)

① 熱安定性が高い（熱による酸化が起こりにくい）

② 血中コレステロール値を下げる（悪玉コレステロール値を下げ、善玉コレステロールは低下させない）  
ことが一般的にいわれています。

(GM-6) (略)

(GM-7) 平成23年8月に新たにパパイヤを表示義務の対象に追加した経緯について教えてください。

(答)  
(略)

(新設)

(GM-8) ステアリドン酸産生大豆とはどのような大豆なのですか。

(答)

1 ステアリドン酸産生大豆とは、開発企業が提出した資料によると、従来の大豆では産生されないステアリドン酸を産生させるために、遺伝子組換えが行われた品種です。

2 ステアリドン酸は、n-3系脂肪酸の一種であり、ヒトや動物が摂取するとその一部が体内においてドコサヘキサエン酸（DHA）やエイコサペンタエン酸（EPA）に変わることが知られています。



(GM-9) 令和4年3月に高オレイン酸遺伝子組換え大豆を特定遺伝子組換え農産物の対象品目から除いた経緯について教えてください。

(答)

1 高オレイン酸遺伝子組換え大豆は、組換えDNA技術を用いて生産されたことにより、組成、栄養価等が通常の農産物と著しく異なるものであったことから、特定遺伝子組換え農産物の義務表示の対象としており、組成・栄養価が変わっていることと併せてこれが遺伝子組換え技術を用いて作出されたことを表示することとしていました。

2 しかしながら、今般、遺伝子組換え技術を用いない高オレイン酸大豆が開発され、商業栽培が開始されたことにより、高オレイン酸遺伝子組換え大豆は、特定遺伝子組換え農産物の定義に該当しなくなりました。このため、特定遺伝子組換え農産物として義務表示の対象を規定している食品表示基準別表第18から、高オレイン酸形質を除きました。

ただし、高オレイン酸遺伝子組換え大豆及びこれを原材料とする加工食品であって、加工工程後も組み換えられたDNAやこれによって生じたたんぱく質が検出可能なものとして食品表示基準別表第17に掲げる加工食品については、「遺伝子組換えである」旨の表示の対象となるので御注意ください。

3 なお、使用する大豆が高オレイン酸形質である旨を任意で表示することは今後も可能です。特に、高オレイン酸形質の大豆は一般的に流通する大豆と比較して脂肪酸の組成が異なることから、この大豆を原材料とすることで、最終製品における栄養成分等が大きく異なる場合（例：植物油、豆乳）は、遺伝子組換えのもの、非遺伝子組換えのものに関わらず、原材料の大豆が高オレイン酸形質である旨を消費者に対して積極的に情報提供することが望ましいです。ただし、保健機能食品以外の食品にあつては、栄養成分の機能及び特定の保健の目的が期待できる旨を表示することは禁止されていますので、ご注意ください。

また、原材料の大豆が高オレイン酸形質である旨を情報提供する際、ウェブサイト等を活用して、各植物に含まれる油の脂肪酸の組成の違いやオレイン酸を含む各脂肪酸の特色等について、消費者に情報提供することも有用と考えます。

## II 表示対象と表示方法

(GM-10) 遺伝子組換え食品に関する事項が義務表示となる食品はどのようなものですか。

(答)

我が国において既に食品としての安全性が審査済みの遺伝子組換え作物である食品表示基準別表第16に規定する全ての作物（農産物）9種類及びこれらを原材

(新規)

## II 表示対象と表示方法

(GM-9) 遺伝子組換え食品に関する事項が義務表示となる食品はどのようなものですか。

(答)

我が国において既に食品としての安全性が審査済みの遺伝子組換え作物である食品表示基準別表第16に規定する全ての作物（農産物）8種類及びこれらを原材

料とする加工食品のうち、組み換えられたDNAやたんぱく質が広く認められた最新の技術により検出可能とされているものである食品表示基準別表第17に規定する33食品群が対象となります。

(別表) 義務表示の対象品目 (令和4年3月時点)

- ・作物 (9種類) :  
大豆 (枝豆及び大豆もやしを含む。)、とうもろこし、ばれいしょ、菜種、綿実、アルファルファ、てん菜、パパイヤ、からしな
- ・加工食品 (33食品群) : (略)

(GM-11) 食品表示基準別表第17は、組み換えられたDNA又はこれによって生じたたんぱく質が検出可能な食品を全て網羅しているのですか。

(答)

1 (略)

2 なお、食品表示基準別表第17については、新たな遺伝子組換え農産物の商品化や、遺伝子組換え農産物の流通及び原料としての使用の実態、組み換えられたDNA又はこれによって生じたたんぱく質の除去並びに分解の実態、検出方法の進歩等に関する新たな知見、消費者の関心等を踏まえ、必要に応じて見直しを行うこととしています。平成13年度には、ポテトスナック菓子等のばれいしょ加工品6食品群が新たに義務表示の対象品目に追加されました。また、平成16年度からアルファルファを主な原材料とするものを追加するための検討が始まり、平成17年度に追加されました。さらに、平成17年度からてん菜(調理用)を主な原材料とするものを追加するための検討が始まり、平成18年度に追加されました。平成18年度には、高リシンとうもろこしを追加するための検討が始まり、平成19年度に追加されました。平成21年度からパパイヤを主な原材料とするものを追加する検討が始まり、平成23年度に追加されました。

(GM-12) (略)

(GM-13) 食品表示基準別表第17に掲げる加工食品以外については表示不要としていますが、具体的にどのような加工食品が挙げられますか。

(答)

表示が不要な加工食品の例としては、以下のものがあります。

(参考)

料とする加工食品のうち、組み換えられたDNAやたんぱく質が広く認められた最新の技術により検出可能とされているものである食品表示基準別表第17に規定する33食品群が対象となります。

(別表) 義務表示の対象品目 (平成27年4月時点)

- ・作物 (8種類) :  
大豆、とうもろこし、ばれいしょ、菜種、綿実、アルファルファ、てん菜、パパイヤ (大豆は、枝豆及び大豆もやしを含む。)
- ・加工食品 (33食品群) : (略)

(GM-10) 食品表示基準別表第17は、組み換えられたDNA又はこれによって生じたたんぱく質が検出可能な食品を全て網羅しているのですか。

(答)

1 (略)

2 なお、食品表示基準別表第17については、新たな遺伝子組換え農産物の商品化や、遺伝子組換え農産物の流通及び原料としての使用の実態、組み換えられたDNA又はこれによって生じたたんぱく質の除去並びに分解の実態、検出方法の進歩等に関する新たな知見、消費者の関心等を踏まえ、毎年見直すこととしています。平成13年度には、ポテトスナック菓子等のばれいしょ加工品6食品群が新たに義務表示の対象品目に追加されました。また、平成16年度からアルファルファを主な原材料とするものを追加するための検討が始まり、平成17年度に追加されました。さらに、平成17年度からてん菜(調理用)を主な原材料とするものを追加するための検討が始まり、平成18年度に追加されました。平成18年度には、高リシンとうもろこしを追加するための検討が始まり、平成19年度に追加されました。平成21年度からパパイヤを主な原材料とするものを追加する検討が始まり、平成23年度に追加されました。

(GM-11) (略)

(GM-12) 食品表示基準別表第17に掲げる加工食品以外については表示不要としていますが、具体的にどのような加工食品が挙げられますか。

(答)

表示が不要な加工食品の例としては、以下のものがあります。

(参考)

表示が不要な加工食品	対象農産物
しょうゆ 大豆油	大豆
コーンフレーク 水飴 水飴使用食品（ジャム類など） 液糖 液糖使用食品（シロップなど） デキストリン デキストリン使用食品（スープ類など） コーン油	とうもろこし
菜種油	菜種 <u>からしな</u>
綿実油	綿実
砂糖（てん菜を主な原材料とするもの）	てん菜

(GM-14) ~ (GM-26) (略)

(GM-27) 食品表示基準別表第17とうもろこしの項8の「調理用のとうもろこしを主な原材料とするもの」とは具体的にどのようなものが考えられますか。

(答)

「調理用」とは、消費者向けに販売され、購入後、調理して食すようなものなど、例えば、とうもろこしをカットし、盛り合わせ野菜として販売されるもの、とうもろこしを乾燥して販売しているものが考えられます。(GM-19参照)

(GM-28) ~ (GM-31) (略)

(GM-32) 食品表示基準別表第17ばれいしょの項5の「調理用のばれいしょを主な原材料とするもの」とは具体的にどのようなものが考えられますか。

(答)

「調理用」とは、消費者向けに販売され、購入後、調理して食すようなものな

表示が不要な加工食品	対象農産物
しょうゆ 大豆油	大豆
コーンフレーク 水飴 水飴使用食品（ジャム類など） 液糖 液糖使用食品（シロップなど） デキストリン デキストリン使用食品（スープ類など） コーン油	とうもろこし
菜種油	菜種
綿実油	綿実
砂糖（てん菜を主な原材料とするもの）	てん菜

(GM-13) ~ (GM-25) (略)

(GM-26) 食品表示基準別表第17とうもろこしの項8の「調理用のとうもろこしを主な原材料とするもの」とは具体的にどのようなものが考えられますか。

(答)

「調理用」とは、消費者向けに販売され、購入後、調理して食すようなものなど、例えば、とうもろこしをカットし、盛り合わせ野菜として販売されるもの、とうもろこしを乾燥して販売しているものが考えられます。(GM-18参照)

(GM-27) ~ (GM-30) (略)

(GM-31) 食品表示基準別表第17ばれいしょの項5の「調理用のばれいしょを主な原材料とするもの」とは具体的にどのようなものが考えられますか。

(答)

「調理用」とは、消費者向けに販売され、購入後、調理して食すようなものな

ど、例えば、ばれいしょを調理し、ポテトサラダとして販売されるもの、真空パックの焼きいもが考えられます。(GM-19参照)

(GM-33) ~ (GM-35) (略)

(任意表示)

(GM-36) 「遺伝子組換えでない」旨を任意で表示する場合、どのように表示すればよいのですか。また、この場合の表示方法として、「遺伝子組換えでないものを分別」、「遺伝子組換えでない」という例が示されていますが、この他にはどのような表示が考えられますか。

(答)

遺伝子組換え農産物が混入しないように分別生産流通管理が行われた対象農産物を使用した場合の加工食品の表示方法に従い、原材料名のみを表示するか又は当該原材料名の次に括弧を付して「分別生産流通管理を行っている旨」若しくは「非遺伝子組換え農産物を使用した」旨を表示できます。

なお、加工食品が原材料1種類のみで構成されている場合(例えば、きな粉など)については、原材料名の表示を省略することができるため、名称のみを表示するか、又は当該原材料名を表示し、原材料名の次に括弧を付して「分別生産流通管理を行っている旨」若しくは「非遺伝子組換え農産物を使用した」旨を表示できます。

また、食品表示基準第3条第2項の表の遺伝子組換え食品に関する事項の規定では、好ましい表現として、「遺伝子組換えでないものを分別」、「遺伝子組換えでない」という例を挙げています。しかし、この他にも、分別生産流通管理が行われた非遺伝子組換え農産物であることが消費者に明瞭に分かる表示(例:非遺伝子組換え)であれば、構いません。

令和5年4月1日以降、「遺伝子組換えでない」旨の表示は、適切に分別生産流通管理を行った上で、遺伝子組換え農産物の混入がないと認められる対象農産物及びこれを原材料とする加工食品に限り、表示することができるようになりますので、御注意ください。(GM-40参照)

(GM-37) (略)

(GM-38) 適切に分別生産流通管理を行っている旨を任意で表示する場合、どのように表示すればよいのですか。また、この場合の表示方法として、どのような表示が考えられますか。

(答)

1 適切に分別生産流通管理を行っている旨の表示をする場合、遺伝子組換え農産物と非遺伝子組換え農産物を分けて生産、流通及び製造・加工の各段階で管理を行っていることが分かるように表示してください。表示の読み手の主観に

ど、例えば、ばれいしょを調理し、ポテトサラダとして販売されるもの、真空パックの焼きいもが考えられます。(GM-18参照)

(GM-32) ~ (GM-34) (略)

(任意表示)

(GM-35) 「遺伝子組換えでない」旨を任意で表示する場合、どのように表示すればよいのですか。また、この場合の表示方法として、「遺伝子組換えでないものを分別」、「遺伝子組換えでない」という例が示されていますが、この他にはどのような表示が考えられますか。

(答)

分別生産流通管理が行われた非遺伝子組換え農産物を使用した場合の加工食品の表示方法に従い、原材料名のみを表示するか又は当該原材料名の次に括弧を付して「非遺伝子組換え農産物を使用した」旨を表示できます。

なお、加工食品が原材料1種類のみで構成されている場合(例えば、きな粉など)については、原材料名の表示を省略することができるため、名称のみを表示するか、又は当該原材料名を表示し、原材料名の次に括弧を付して「非遺伝子組換え農産物を使用した」旨を表示できます。

また、食品表示基準第3条第2項の表の遺伝子組換え食品に関する事項の規定では、好ましい表現として、「遺伝子組換えでないものを分別」、「遺伝子組換えでない」という例を挙げています。しかし、この他にも、分別生産流通管理が行われた非遺伝子組換え農産物であることが消費者に明瞭に分かる表示(例:非遺伝子組換え)であれば、構いません。

(GM-36) (略)

(新設)

よって左右されるような表現（例えば、「遺伝子組換えとうもろこしはほぼ含まれていません。」「大豆の分別管理により、できる限り遺伝子組換えの混入を減らしています。」等）は、消費者の正しい選択を妨げるおそれがありますので、避けるべきと考えます。また、令和5年4月1日以降は、適切に分別生産流通管理をしたが、遺伝子組換え農産物の混入がある大豆及びとうもろこしに対して、遺伝子組換えの混入がない原材料であると消費者が誤解するような表示（例えば、「遺伝子組換えでないものを分別」等）は、不適正な表示となります。

（一括表示事項欄に表示する場合の例）

「大豆（分別生産流通管理済み）」

「大豆（遺伝子組換え混入防止管理済）」等

（一括表示事項欄外に表示する場合の例）

「大豆は、遺伝子組換えのものと分けて管理したものを使用しています。」

「原材料に使用している大豆は、遺伝子組換えの混入を防ぐため分別生産流通管理を行っています。」等

2 なお、遺伝子組換え農産物の具体的な混入率等を合わせて表示することは可能ですが、実際の商品に使用された原材料に含まれている遺伝子組換え農産物の割合が表示された混入率より高い場合には、商品と表示に矛盾があるとして、不適正な表示となることがありますので、注意が必要です。

（GM-39）分別生産流通管理を行っている旨を任意で表示する場合、「IPハンドリング」という表現を使用することは可能ですか。

（新設）

（答）

IPハンドリングは、Identity Preserved Handlingの略です。「IPハンドリング」、「IP管理」など日本語と組み合わせた表現であれば、「分別生産流通管理」の文言に代えて表示に使用することができます。（GM-45参照）

（GM-40）令和5年4月1日以降、「遺伝子組換えでない」旨を任意で表示する場合の条件が変更になりますが、原料農産物に遺伝子組換え農産物の混入がないことの確認として、第三者分析機関等による分析は、必ず実施する必要がありますか。

（新設）

（答）

1 令和5年4月1日以降は、原材料名の次に括弧を付して又は一括表示事項欄外の分かりやすい箇所に「遺伝子組換えでない」、「非遺伝子組換え」等、非遺伝子組換え農産物である旨を示す文言を任意で表示する場合は、遺伝子組換

え農産物が混入しないように適切に分別生産流通管理が行われたことを確認することが前提であり、原料農産物に遺伝子組換え農産物が混入していないことが必要です。第三者分析機関等による分析結果は、事業者における遺伝子組換え農産物が混入していないことの確認方法の一つとして有効ですが、それを任意表示の必須の条件とするものではありません。

2 遺伝子組換え農産物の混入がないことの確認方法としては、以下の場合が有用ですが、行政の行う科学的検証及び社会的検証において、使用された原料農産物に遺伝子組換え農産物を含むことが確認された場合は、不適正な表示となります。

① 生産地で遺伝子組換えのものとの混入がないことを確認した農産物を袋等又は専用コンテナに詰めて輸送し、製造者の下で初めて開封していることが証明されていること

② 国産品又は遺伝子組換え農産物の非商業栽培国で栽培されたものであり、生産、流通過程で、遺伝子組換え農産物の栽培国からの輸入品（適切に分別生産流通管理され、遺伝子組換え農産物の混入が5%以下に抑えられた場合を含む。）と混ざらないことを確認しており、その旨が証明されていること

③ 生産、流通過程で、各事業者において遺伝子組換え農産物が含まれていないことが証明されており、遺伝子組換え農産物が含まれない旨が記載された分別生産流通管理証明書を用いて取引を行っている場合

(GM-41) 原料農産物に遺伝子組換え農産物の混入がないことを確認するための分析を第三者分析機関で実施する場合、依頼する分析機関の指定はありますか。

(新設)

(答)

1 事業者において分析を行うかどうかはその自主性に任せており、特定の分析機関を指定するものではありません。「食品表示基準について」(平成27年3月30日消食表第139号消費者庁次長通知)の「別添 安全性審査済みの遺伝子組換え食品の検査方法」を用いた検査を実施している民間の分析機関に依頼しても構いませんし、自社の設備で対応可能であれば、自社で分析を行っても構いません。

2 ただし、分析機関に対しては、分析結果の信頼性の観点から、用いられている検査法や業務管理体制などを確認しておく必要があると考えます。業務管理体制について参照されるものとして、食品衛生検査施設(食品衛生法(昭和22年法律第233号)第29条に規定する検査施設をいう。)における検査等の業務管理に関する通知である「食品衛生検査施設における検査等の業務管理について」(平成9年1月16日衛食第8号厚生省生活衛生局食品保健課長通知)の別紙「食品衛生検査施設における検査等の業務管理要領」、又はJIS Q 17025「試

験所及び校正機関の能力に関する一般要求事項」が挙げられます。

3 なお、令和5年4月1日以降は、第三者分析機関や自社で行った分析の結果で問題がない場合であっても、行政が行う科学的検証及び社会的検証において、使用する原料農産物に遺伝子組換え農産物が含まれることが確認された場合、「遺伝子組換えでない」という表示は、不適正な表示となります。

(GM-42) (略)

(GM-43) 遺伝子組換え農産物と非遺伝子組換え農産物が分別されていない農産物を使用した加工食品は、全原材料の重量比で上位3位までのもので、かつ重量比が5%以上のものは「遺伝子組換え不分別」等の表示をすることとなっていますが、「複合原材料」についても同様に表示する必要がありますか

(答)

- 1 (略)
- 2 弁当・惣菜の場合、惣菜として販売する場合には表示が必要になって、その惣菜が弁当の具材となっている場合は表示が不要になることがあります。  
例えば、遺伝子組換え不分別の大豆を使用した豆腐を主な原材料とする「麻婆豆腐」には表示が必要で、その麻婆豆腐を主な原材料とした「麻婆豆腐弁当」は表示不要となります。しかし、豆腐そのものを弁当の具材とした場合に、豆腐が主な原材料に該当すれば表示が必要となります。

(GM-44) 分別生産流通管理を行っていない対象農産物を副原料として使用している加工食品や、義務表示でない油や添加物等の原材料に分別生産流通管理を行っていない対象農産物を使用している加工食品について、「遺伝子組換え不使用」「遺伝子組換えでない」等、商品全体について「遺伝子組換えでない」旨を強調する表示をすることはできますか。

(答)

- 1 容器包装の見やすい箇所に「遺伝子組換えでない」等の旨を強調表示する場合は、「使用している〇〇は遺伝子組換えでないものです。」等と該当する対象農産物に対応させて表示することが基本です。
- 2 「遺伝子組換え原料不使用」等の強調表示については、その表示を見る消費者は、その食品中のどの原材料が遺伝子組換えであるのか否かを特定できず、一般には、その食品に使用されている全ての原材料が分別生産流通管理を行った非遺伝子組換えの農産物からなると認識するものと考えられますので、消費

(GM-37) (略)

(GM-38) 遺伝子組換え農産物と非遺伝子組換え農産物が分別されていない農産物を使用した加工食品は、全原材料の重量比で上位3位までのもので、かつ重量比が5%以上のものは「遺伝子組換え不分別」等の表示をすることとなっていますが、「複合原材料」についても同様に表示する必要がありますか

(答)

- 1 (略)
- 2 弁当・惣菜の場合、惣菜として販売する場合には表示が必要になって、その惣菜が弁当の具材となっている場合は表示が不要になることがあります。  
例えば、遺伝子組換え不分別の大豆を使用した豆腐を主な原材料とする「麻婆豆腐」には表示が必要で、その麻婆豆腐を主な原材料とした「麻婆豆腐弁当」は表示不要となります。しかし、豆腐そのものを弁当の具材とした場合に、豆腐が主な原材料に該当すれば表示が必要となります。

(GM-39) 分別生産流通管理を行っていない対象農産物を副原料として使用している加工食品や、義務表示でない油や添加物等の原材料に分別生産流通管理を行っていない対象農産物を使用している加工食品について、「遺伝子組換え不使用」「遺伝子組換えでない」等、商品全体について「遺伝子組換えでない」旨を強調する表示をすることはできますか。

(答)

- 1 一括表示の外に強調表示する場合でも、一括表示の場合のルールに従い、「遺伝子組換え〇〇でない」等と分別生産流通管理が行われた非遺伝子組換え農産物を使用している旨を表示することが基本です。
- 2 「遺伝子組換え原料不使用」等の強調表示については、その表示を見る消費者は、その食品中のどの原材料が遺伝子組換えであるのか否かを特定できず、一般には、その食品に使用されている全ての原材料が分別生産流通管理を行った非遺伝子組換えの農産物からなると認識するものと考えられますので、消費

者の誤認を防止する観点から、このような表示をする場合には、全ての原材料について分別生産流通管理が行われている必要があります。すなわち、以下の①及び②のような場合であっても、その製品に使用されている全ての原材料について分別生産流通管理を行った遺伝子組換えでない対象農産物を使用していない限り、「遺伝子組換え不使用」等の強調表示をすることはできません。

- ① 主な原材料には分別生産流通管理が行われた農産物を使用しているも、副原料（主な原材料でない原材料）として、分別生産流通管理が行われたことを確認していない農産物又はこれを原材料とする加工食品を使用している場合

例1) 遺伝子組換えでない大豆を主な原材料として使用した弁当の4番目の原材料として、不分別とうもろこしを使用

例2) 遺伝子組換えでない大豆を主な原材料として使用した豆腐ハンバーグに、不分別とうもろこしから製造されたコーンスターチをつなぎとしてごく少量（全原材料に占める重量比が5%未満）添加

- ② 分別生産流通管理を行っていない農産物を原材料として使用した食品表示基準別表第17に掲げる加工食品以外の食品（油やしょうゆ等の義務表示の対象でない加工食品）を原材料として使用している場合

例) 遺伝子組換えでないばれいしょを主な原材料として使用したポテトチップスに、不分別大豆から製造された大豆油を使用

○ 表示例【大豆油を使用したポテトチップス】

× 誤った強調表示の例：（ばれいしょについては分別生産流通管理が行われたものであるが、大豆油の原材料の大豆は不分別である場合）

【強調表示】「**遺伝子組換え原材料不使用**」

+

【一括表示】

名称	〇〇
原材料名	ばれいしょ(遺伝子組換えでない)、大豆油、〇〇、××
...	

又は

名称	〇〇
原材料名	ばれいしょ、大豆油、〇〇、××

者の誤認を防止する観点から、このような表示をする場合には、全ての原材料について分別生産流通管理が行われている必要があります。すなわち、以下の①及び②のような場合であっても、その製品に使用されている全ての原材料について分別生産流通管理を行った遺伝子組換えでない対象農産物を使用していない限り、「遺伝子組換え不使用」等の強調表示をすることはできません。

- ① 主な原材料には分別生産流通管理が行われた農産物を使用しているも、副原料（主な原材料でない原材料）として、分別生産流通管理が行われたことを確認していない農産物又はこれを原材料とする加工食品を使用している場合

例1) 遺伝子組換えでない大豆を主な原材料として使用した弁当の4番目の原材料として、不分別とうもろこしを使用

例2) 遺伝子組換えでない大豆を主な原材料として使用した豆腐ハンバーグに、不分別とうもろこしから製造されたコーンスターチをつなぎとしてごく少量（全原材料に占める重量比が5%未満）添加

- ② 分別生産流通管理を行っていない農産物を原材料として使用した食品表示基準別表第17に掲げる加工食品以外の食品（油やしょうゆ等の義務表示の対象でない加工食品）を原材料として使用している場合

例) 遺伝子組換えでないばれいしょを主な原材料として使用したポテトチップスに、不分別大豆から製造された大豆油を使用

○ 表示例【大豆油を使用したポテトチップス】

× 誤った強調表示の例：（ばれいしょについては分別生産流通管理が行われたものであるが、大豆油の原材料の大豆は不分別である場合）

【強調表示】「**遺伝子組換え原材料不使用**」

+

【一括表示】

名称	〇〇
原材料名	ばれいしょ(遺伝子組換えでない)、大豆油、〇〇、××
...	

又は

名称	〇〇
原材料名	ばれいしょ、大豆油、〇〇、××



...

※ 上の例の場合、主な原材料であるばれいしょについて分別生産流通管理が行われていても、大豆油の原材料である大豆は分別生産流通管理が行われた非遺伝子組換え農産物ではないため、商品全体について「遺伝子組換え原材料不使用」との強調表示をすることはできない。(このような強調表示をせず、上記のような一括表示だけであれば、可。)

※ 大豆油は義務表示の対象品目ではないので、遺伝子組換えに関する表示を省略している。

◎ 正しい強調表示の例：(ばれいしょ、大豆油の原材料の大豆ともに、分別生産流通管理が行われたものである場合)

【強調表示】「**遺伝子組換え原材料不使用**」

+

【一括表示】

名称 ○○  
原材料名 ばれいしょ、大豆油、○○、××  
...

又は

名称 ○○  
原材料名 ばれいしょ(遺伝子組換えでない)、大豆油(遺伝子組換えでない)、○○、××  
...

※ 令和5年4月1日以降、「遺伝子組換えでない」旨の表示は、適切に分別生産流通管理を行った上で、遺伝子組換え農産物の混入がないと認められる対象農産物及びこれを原材料とする加工食品に限り、表示することができることとなりますので、御注意ください。

### Ⅲ 分別生産流通管理

(GM-45)「分別生産流通管理 (IPハンドリング)」とは、具体的にどのようなものですか。

...

※ 上の例の場合、主な原材料であるばれいしょについて分別生産流通管理が行われていても、大豆油の原材料である大豆は分別生産流通管理が行われた非遺伝子組換え農産物ではないため、商品全体について「遺伝子組換え原材料不使用」との強調表示をすることはできない。(このような強調表示をせず、上記のような一括表示だけであれば、可。)

※ 大豆油は義務表示の対象品目ではないので、遺伝子組換えに関する表示を省略している。

◎ 正しい強調表示の例：(ばれいしょ、大豆油の原材料の大豆ともに、分別生産流通管理が行われたものである場合)

【強調表示】「**遺伝子組換え原材料不使用**」

+

【一括表示】

名称 ○○  
原材料名 ばれいしょ、大豆油、○○、××  
...

又は

名称 ○○  
原材料名 ばれいしょ(遺伝子組換えでない)、大豆油(遺伝子組換えでない)、○○、××  
...

### Ⅲ 分別生産流通管理

(GM-40)「分別生産流通管理 (IPハンドリング)」とは、具体的にどのようなものですか。

(答)

1～4 (略)

5 なお、これらのマニュアルとは異なる分別生産流通管理の方法を用いることもできますが、その場合には、マニュアルによる分別生産流通管理と同等又は同等以上の信頼性及び追跡可能性のある方法である必要があります。

※1 これらのマニュアルについては、下記のウェブサイトからpdfファイルで入手することができます。

(大豆及びとうもろこし並びにばれいしょ)

- ・財団法人食品産業センター  
<http://www.shokusan.or.jp/>
- ・消費者庁  
[https://www.caa.go.jp/policies/policy/food\\_labeling/information/guideline/#manual](https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/information/guideline/#manual)

※2 これらのマニュアルについては、下記のウェブサイトからpdfファイルで入手することができます。

(パパイヤ)

- ・消費者庁  
[https://www.caa.go.jp/policies/policy/food\\_labeling/information/guideline/#manual](https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/information/guideline/#manual)

- (GM-46) ① 国産大豆、とうもろこし及びばれいしょ  
② 北米産以外大豆、とうもろこし及びばれいしょ  
③ コンテナや袋詰めで輸送される大豆、とうもろこし及びばれいしょ加工品  
④ 菜種、綿実、アルファルファ、てん菜及びからしな  
⑤ ハワイ州産以外の生鮮パパイヤ  
⑥ 遺伝子組換え農産物を商業栽培していない国  
についても、分別生産流通管理が必要なのですか。また、どのような分別生産流通管理をすればよいのですか。

(答)

(①について)

(答)

1～4 (略)

5 なお、これらのマニュアルとは異なる分別生産流通管理の方法を用いることもできますが、その場合には、マニュアルによる分別生産流通管理と同等又は同等以上の信頼性及び追跡可能性のある方法である必要があります。

※1 これらのマニュアルについては、下記のウェブサイトからpdfファイルで入手することができます。

(大豆及びとうもろこし並びにばれいしょ)

- ・財団法人食品産業センター  
<http://www.shokusan.or.jp/>
- ・消費者庁  
[https://www.caa.go.jp/policies/policy/food\\_labeling/information/guideline/#manual](https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/information/guideline/#manual)

・農林水産省  
<http://www.maff.go.jp/j/jas/hyoji/qa.html>

※2 これらのマニュアルについては、下記のウェブサイトからpdfファイルで入手することができます。

(パパイヤ)

- ・消費者庁  
[https://www.caa.go.jp/policies/policy/food\\_labeling/information/guideline/#manual](https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/information/guideline/#manual)

・農林水産省  
<http://www.maff.go.jp/j/jas/hyoji/qa.html>

- (GM-41) ① 国産大豆、とうもろこし及びばれいしょ  
② 北米産以外大豆、とうもろこし及びばれいしょ  
③ コンテナや袋詰めで輸送される大豆、とうもろこし及びばれいしょ加工品  
④ 菜種、綿実、アルファルファ 及びてん菜  
⑤ ハワイ州産以外の生鮮パパイヤ  
⑥ 遺伝子組換え農産物を商業栽培していない国  
についても、分別生産流通管理が必要なのですか。また、どのような分別生産流通管理をすればよいのですか。

(答)

(①について)

現在のところ、我が国において商業栽培が行われている遺伝子組換え農産物は  
ありません。したがって、国産農産物である場合には、輸入農産物の混入の可能  
性が生じない限り、現時点では、「流通マニュアル」に準じた分別生産流通管理  
は必要ありませんが、輸入農産物との混入の可能性が生じる段階、具体的には国  
産品と輸入品の両方を取り扱っている問屋等以降の段階においては「流通マニ  
ュアル」(GM-45参照)又はこれに準じた方法により管理及び確認をしてくだ  
さい。

(②について)

北米産以外的大豆、とうもろこし及び北米産以外のばれいしょを原材料とする  
ばれいしょ加工品については、当該国から輸入しようとする当該農産物(又は当  
該加工食品の原材料としての農産物)について当該遺伝子組換え農産物の商業栽  
培が行われている場合には、分別生産流通管理の「流通マニュアル」又はこれに  
準じた方法による生産段階からの管理及び確認が必要です。

※ 遺伝子組換え農産物の商業栽培が行われていることの確認方法として、ISAA  
A (International Service for the Acquisition of Agri-biotech Applicati  
ons)の資料などがあります。

(削除)

現在のところ、我が国において商業栽培が行われている遺伝子組換え農産物は  
ありません。したがって、国産農産物である場合には、輸入農産物の混入の可能  
性が生じない限り、現時点では、「流通マニュアル」に準じた分別生産流通管理  
は必要ありませんが、輸入農産物との混入の可能性が生じる段階、具体的には国  
産品と輸入品の両方を取り扱っている問屋等以降の段階においては「流通マニ  
ュアル」(GM-40参照)又はこれに準じた方法により管理及び確認をしてくだ  
さい。

(②について)

北米産以外的大豆、とうもろこし及び北米産以外のばれいしょを原材料とする  
ばれいしょ加工品については、当該国から輸入しようとする当該農産物(又は当  
該加工食品の原材料としての農産物)について当該遺伝子組換え農産物の商業栽  
培が行われている場合 (下記「(参考)」を参照ください。)には、分別生産流通  
管理の「流通マニュアル」又はこれに準じた方法による生産段階からの管理及び  
確認が必要です。

(参考)

ISAAA(International Service for the Acquisition of Agri-biotech Applic  
ations)の資料によれば、2013年時点で遺伝子組換え農産物を商業栽培している  
のは下記の30か国とされています。

米国 (大豆、とうもろこし、綿実、菜種、アルファルファ、てん菜、パパイ  
ヤ)

ブラジル (大豆、とうもろこし、綿実)

アルゼンチン (大豆、とうもろこし、綿実)

インド (綿実)

カナダ (菜種、とうもろこし、大豆、てん菜)

中国 (綿実、パパイヤ)

パラグアイ (大豆、とうもろこし、綿実)

南アフリカ (とうもろこし、大豆、綿実)

パキスタン (綿実)

ウルグアイ (大豆、とうもろこし)

ボリビア (大豆)

フィリピン (とうもろこし)

オーストラリア (綿実、菜種)

ブルキナファソ (綿実)

ミャンマー (綿実)

スペイン (とうもろこし)

メキシコ（綿実、大豆）  
コロンビア（綿実、とうもろこし）  
スーダン（綿実）  
チリ（とうもろこし、大豆、菜種）  
ホンジュラス（とうもろこし）  
チェコ（とうもろこし、ばれいしょ）  
ルーマニア（とうもろこし）  
ポルトガル（とうもろこし）  
ドイツ（ばれいしょ）  
ポーランド（とうもろこし）  
スロバキア（とうもろこし）  
エジプト（とうもろこし）  
スウェーデン（ばれいしょ）  
コスタリカ（綿実、大豆）

注：（ ）内は、我が国での遺伝子組換え表示に関する対象農産物のうち、IS AAAの資料によって、当該国で商業栽培があるとされているもの。

(③について)

コンテナや袋詰めで輸送される大豆、とうもろこし及びばれいしょ加工品については、当該農産物又は加工食品がコンテナや袋詰めされる以前の生産、流通の段階と、コンテナや袋詰めの密封状態が解かれた以降の流通、加工の段階において、「流通マニュアル」又はこれに準じた方法により管理及び確認をすることが必要です。コンテナや袋詰めされている間は、他の農産物（又は他の農産物を原材料とする他の加工食品）と混ざることはありませんので、その積み卸し等があったとしても、その間の特段の管理及び確認の必要はありません。

(④について)

大豆、とうもろこし、ばれいしょ及びパパイア以外の対象農産物（菜種、綿実、アルファルファ、てん菜及びからしな）について、「遺伝子組換えでない」等の表示をする場合には、遺伝子組換え農産物の意図せざる混入の可能性がある生産、流通及び加工の各段階で大豆やとうもろこしについての「流通マニュアル」に準じた方法による管理及び確認をしてください。

(⑤について)

遺伝子組換え農産物を商業栽培していないハワイ州以外の生鮮パパイアについては、生鮮食品の表示基準における原産地表示の義務付け及び（GM-45）の4のシール貼付により、ハワイ州産パパイアと混入する可能性はないと考えられることから、日本国内において「流通マニュアル」に準じた分別生産流通管理を実施する必要はありません。

(③について)

コンテナや袋詰めで輸送される大豆、とうもろこし、及びばれいしょ加工品については、当該農産物又は加工食品がコンテナや袋詰めされる以前の生産、流通の段階と、コンテナや袋詰めの密封状態が解かれた以降の流通、加工の段階において、「流通マニュアル」又はこれに準じた方法により管理及び確認をすることが必要です。コンテナや袋詰めされている間は、他の農産物（又は他の農産物を原材料とする他の加工食品）と混ざることはありませんので、その積み卸し等があったとしても、その間の特段の管理及び確認の必要はありません。

(④について)

大豆、とうもろこし、ばれいしょ及びパパイア以外の対象農産物（菜種、綿実、アルファルファ、及びてん菜）について、「遺伝子組換えでないものを分別」等の表示をする場合には、遺伝子組換え農産物の意図せざる混入の可能性がある生産、流通及び加工の各段階で大豆やとうもろこしについての「流通マニュアル」に準じた方法による管理及び確認をしてください。

(⑤について)

遺伝子組換え農産物を商業栽培していないハワイ州以外の生鮮パパイアについては、生鮮食品の表示基準における原産地表示の義務付け及び（GM-40）の4のシール貼付により、ハワイ州産パパイアと混入する可能性はないと考えられることから、日本国内において「流通マニュアル」に準じた分別生産流通管理を実施する必要はありません。

(⑥について)

当該国の公的機関等により当該農産物について当該遺伝子組換え農産物の商業栽培が行われていないことを確認している場合、又は当該国の輸出者が当該国において当該遺伝子組換え農産物の商業栽培が行われていないことを確認している場合には、その農産物の原産国を確認するとともに、遺伝子組換え農産物の意図せざる混入の可能性が生ずる段階、具体的には、日本の港に入った段階以降においては、「流通マニュアル」又はこれに準じた方法による管理及び確認が必要となります。

また、一旦遺伝子組換え農産物の商業栽培を行った後、当該遺伝子組換え農産物の商業栽培が行われなくなったことが当該国の公的機関により確認されていることを輸入業者が確認している場合については、遺伝子組換え農産物の意図せざる混入の可能性が生ずる段階以降において分別生産流通管理が必要になります。

(GM-47) ~ (GM-51) (略)

#### IV 具体的な表示例等

(GM-52) 遺伝子組換えに関する表示の具体的な表示例を示してください。

(答)

1 大豆を主な原材料とする食品の表示例

① 遺伝子組換え大豆を分別していない大豆を原材料としている場合

名称	〇〇
原材料名	大豆(遺伝子組換え不分別)、〇〇、△△

② 遺伝子組換え大豆が混入しないように適切に分別生産流通管理が行われた大豆を原材料としている場合

なお、令和5年4月1日以降、「遺伝子組換えでない」旨の表示は、適切に分別流通管理を行った上で、遺伝子組換え農産物の混入がないと認められる大豆及びこれを原材料とする加工食品に限り、表示することができるようになりますので、御注意ください。

名称	〇〇
原材料名	はだか麦、大豆、〇〇、△△
...	

又は

(⑥について)

当該国の公的機関等により当該農産物について当該遺伝子組換え農産物の商業栽培が行われていないことを確認している場合、又は当該国の輸出者が当該国において当該遺伝子組換え農産物の商業栽培が行われていないことを確認している場合には、その農産物の原産国を確認するとともに、遺伝子組換え農産物の意図せざる混入の可能性が生ずる段階、具体的には、日本の港に入った段階以降においては、「流通マニュアル」又はこれに準じた方法による管理及び確認が必要となります。

また、一旦遺伝子組換え農産物の商業栽培を行った後、当該遺伝子組換え農産物の商業栽培が行われなくなったことが当該国の公的機関により確認されていることを輸入業者が確認している場合については、遺伝子組換え農産物の意図せざる混入の可能性が生ずる段階以降において分別生産流通管理が必要になります。

(GM-42) ~ (GM-46) (略) (略)

#### IV 具体的な表示例等

(GM-47) 遺伝子組換えに関する表示の具体的な表示例を示してください。

(答)

1 大豆を主な原材料とする食品の表示例

① 遺伝子組換え大豆を分別していない大豆を原材料としている場合

名称	〇〇
原材料名	大豆(遺伝子組換え不分別)、〇〇、△△

名称 ○○  
原材料名 はだか麦、大豆(遺伝子組換え混入防止管理済)、○  
○、△△  
…

又は

名称 ○○  
原材料名 はだか麦、大豆(分別生産流通管理済み)、○○、△  
△  
…

又は

名称 ○○  
原材料名 はだか麦、大豆(遺伝子組換えでない)、○○、△△  
…

③ 令和5年4月1日以降、遺伝子組換え大豆が混入しないように適切に分別生産流通管理が行われ、混入がないことを確認した大豆を原材料としている場合

名称 ○○  
原材料名 はだか麦、大豆、○○、△△  
…

又は

名称 ○○  
原材料名 はだか麦、大豆(遺伝子組換えでない)、○○、△△  
…

2 とうもろこしを主な原材料とする食品の表示例

① 遺伝子組換えとうもろこしを分別していないとうもろこしを原材料として

② 非遺伝子組換え大豆を原材料としている場合

名称 ○○  
原材料名 はだか麦、大豆、○○、△△  
…

又は

名称 ○○  
原材料名 はだか麦、大豆(遺伝子組換えでない)、○○、△△  
…

2 とうもろこしを主な原材料とする食品の表示例

① 遺伝子組換えとうもろこしを分別していないとうもろこしを原材料として

いる場合

名称	〇〇
原材料名	とうもろこし(遺伝子組換え不分別)、〇〇、△△
...	

② 遺伝子組換えとうもろこしが混入しないように適切に分別生産流通管理が行われたとうもろこしを原材料としている場合

なお、令和5年4月1日以降、「遺伝子組換えでない」旨の表示は、適切に分別流通管理を行った上で、遺伝子組換え農産物の混入がないと認められるとうもろこし及びこれを原材料とする加工食品に限り、表示することができるようになりますので、御注意ください。

名称	〇〇
原材料名	とうもろこし、〇〇、△△
...	

又は

名称	〇〇
原材料名	とうもろこし(遺伝子組換え混入防止管理済)、〇〇、△△
...	

又は

名称	〇〇
原材料名	とうもろこし(分別生産流通管理済み)、〇〇、△△
...	

又は

名称	〇〇
原材料名	とうもろこし(遺伝子組換えでない)、〇〇、△△
...	

いる場合

名称	〇〇
原材料名	とうもろこし(遺伝子組換え不分別)、〇〇、△△
...	

③ 令和5年4月1日以降、遺伝子組換えとうもろこしが混入しないように適切に分別生産流通管理が行われ、混入がないことを確認したとうもろこしを 原材料としている場合

名称	〇〇
原材料名	とうもろこし、〇〇、△△
...	

又は

名称	〇〇
原材料名	とうもろこし(遺伝子組換えでない)、〇〇、△△
...	

3 (略)

(GM-53) 遺伝子組換え食品に関する表示事項と 食物アレルギー 表示を併記する必要がある時の表示方法を具体的に示してください。

(答)

次のような表示方法が可能です。

- ① 「豆乳 (大豆を含む、大豆：遺伝子組換えでない)」
- ② 「豆乳 (大豆を含む：遺伝子組換えでない)」
- ③ アレルゲンについては、個別表示と一括表示の併用はできないため、一括表示をする場合はそれぞれ遺伝子組換え食品の表示 (豆乳 (大豆 (遺伝子組換えでない))) と 食物アレルギー の一括表示をすることになります。

(GM-54) (略)

(GM-55) 遺伝子組換え農産物と非遺伝子組換え農産物が分別されていない原材料を使用した加工食品について、「遺伝子組換え不分別」以外の文言で表示をすることは可能ですか。また、枠外にその旨を表示することは可能ですか。

(答)

1 義務表示の対象となる加工食品に分別生産流通管理をしていない原材料を使用している場合は、遺伝子組換え農産物と非遺伝子組換え農産物を分別していない旨を原材料名の次に括弧書きで表示することが必要となります。

食品表示基準では、このことを示す表現として「遺伝子組換え不分別」という文言が示されていますが、これは一例であって、遺伝子組換え農産物と非遺

② 非 遺伝子組換えとうもろこしを原材料としている場合

名称	〇〇
原材料名	とうもろこし、〇〇、△△
...	

又は

名称	〇〇
原材料名	とうもろこし(遺伝子組換えでない)、〇〇、△△
...	

3 (略)

(GM-48) 遺伝子組換え食品に関する表示事項と表示を併記する必要がある時の表示方法を具体的に示してください。

(答)

次のような表示方法が可能です。

- ① 「豆乳 パフ (大豆を含む、大豆：遺伝子組換えでない)」
- ② 「豆乳 パフ (大豆を含む：遺伝子組換えでない)」
- ③ アレルゲンについては、個別表示と一括表示の併用はできないため、一括表示をする場合はそれぞれ遺伝子組換え食品の表示 (豆乳 パフ (遺伝子組換えでない)) とアレルギーの一括表示をすることになります。

(GM-49) (略)

(新設)



伝子組換え農産物を分別していない旨が分かる文言であれば構いません。

2 また、一括表示の原材料名欄に「遺伝子組換え不分別」と表示した上で、枠外に、「不分別」とは遺伝子組換え農産物と非遺伝子組換え農産物を分別していないことを意味している旨の説明書きを付すことは、消費者に情報を正しく伝える手段として有効であると考えます。

(GM-56) ステアリドン酸産生大豆の表示対象と表示例を教えてください。

(答)

1 ステアリドン酸産生大豆の場合、表示の対象は、

- ① ステアリドン酸産生大豆
- ② ①を主な原材料とするもの（脱脂されたことにより、ステアリドン酸産生形質が除去されたものを除く。）
- ③ ②を主な原材料とするものとなります。

したがって、ステアリドン酸産生大豆を主な原材料として使用した場合には、油やしょうゆなど従来表示義務がなかった品目やこれらを主な原材料とするものについても表示義務が生じることとなります。

なお、主な原材料の範囲は、従来同様、上位3位かつ5%以上です。

2 ステアリドン酸産生大豆を脱脂したものについては、ステアリドン酸産生大豆を脱脂した脱脂大豆の組成は、通常の脱脂大豆と相違がなく、ステアリドン酸を始め脂肪酸が除去されたにもかかわらずステアリドン酸産生である旨の表示を行うことは、消費者に誤認を与えかねないことから、当該脱脂大豆及びこれを原材料とする加工食品については、ステアリドン酸産生である旨の表示の対象からは除かれています。（ただし、脱脂大豆及びこれを原材料とするものであって、加工工程後も組み換えられたDNA又はこれによって生じたたんぱく質が検出可能なものとして食品表示基準別表第17に掲げる加工食品については、「脱脂大豆（遺伝子組換え）」等の遺伝子組換えに関する表示の対象となります。）

3 具体的な表示例は以下のとおりです。

- ① ステアリドン酸産生大豆を原材料とする大豆油

名称	食用大豆油
原材料名	食用大豆油( <u>ステアリドン酸産生</u> 遺伝子組換え)
...	

又は

(GM-50) 高オレイン酸大豆の表示対象と表示例を教えてください。

(答)

1 高オレイン酸大豆の場合、表示の対象は、

- ① 高オレイン酸大豆
- ② ①を主な原材料とするもの（脱脂されたことにより、高オレイン酸形質が除去されたものを除く。）
- ③ ②を主な原材料とするものとなります。

したがって、高オレイン酸大豆を主な原材料として使用した場合には、油やしょうゆなど従来表示義務がなかった品目やこれらを主な原材料とするものについても表示義務が生じることとなります。

なお、主な原材料の範囲は、従来同様、上位3位かつ5%以上です。

2 高オレイン酸大豆を脱脂したものについては、高オレイン酸大豆を脱脂した脱脂大豆の組成は、通常の脱脂大豆と相違がなく、オレイン酸を始め脂肪酸が除去されたにもかかわらず高オレイン酸である旨の表示を行うことは、消費者に誤認を与えかねないことから、当該脱脂大豆及びこれを原材料とする加工食品については、高オレイン酸である旨の表示の対象からは除かれています。（ただし、脱脂大豆及びこれを原材料とするものであって、加工工程後も組み換えられたDNA又はこれによって生じたたんぱく質が検出可能なものとして食品表示基準別表第17に掲げる加工食品については、「食用大豆油（遺伝子組換え）」等の遺伝子組換えに関する表示の対象となります。）

3 具体的な表示例は以下のとおりです。

- ① 高オレイン酸大豆を原材料とする大豆油

名称	食用大豆油
原材料名	食用大豆油( <u>高オレイン酸</u> 遺伝子組換え)
...	

又は

名称	食用大豆油
原材料名	食用大豆油(大豆( <u>ステアリン酸</u> 産生遺伝子組換え))
...	

② ステアリン酸産生遺伝子組換え大豆を原材料とする大豆油を主な原材料とする食品

名称	〇〇
原材料名	小麦粉、食用大豆油( <u>ステアリン酸</u> 産生遺伝子組換え)、△△
...	

又は

名称	〇〇
原材料名	小麦粉、食用大豆油(大豆( <u>ステアリン酸</u> 産生遺伝子組換え))、△△
...	

③ ステアリン酸大豆を意図的に混合した大豆を主な原材料とする食品

名称	〇〇
原材料名	大豆( <u>ステアリン酸</u> 産生遺伝子組換えのものを混合)、小麦粉、△△
...	

(GM-57) 高リシンとうもろこしの表示対象と表示例を教えてください。

(答)

1 高リシンとうもろこしの場合、表示の対象は、

- ① 高リシンとうもろこし
- ② ①を主な原材料とするもの(高リシン形質が除去されたものを除く。)
- ③ ②を主な原材料とするものとなります。

高リシンとうもろこしを使用した油については、ステアリン酸と異なりリ

名称	食用大豆油
原材料名	食用大豆油(大豆( <u>高オレイン酸</u> 産生遺伝子組換え))
...	

② 高オレイン酸産生遺伝子組換え大豆を原材料とする大豆油を主な原材料とする食品

名称	〇〇
原材料名	小麦粉、食用大豆油( <u>高オレイン酸</u> 産生遺伝子組換え)、△△
...	

又は

名称	〇〇
原材料名	小麦粉、食用大豆油(大豆( <u>高オレイン酸</u> 産生遺伝子組換え))、△△
...	

③ 高オレイン酸大豆を意図的に混合した大豆を主な原材料とする食品

名称	〇〇
原材料名	大豆( <u>高オレイン酸</u> 産生遺伝子組換えのものを混合)、小麦粉、△△
...	

(GM-51) 高リシンとうもろこしの表示対象と表示例を教えてください。

(答)

1 高リシンとうもろこしの場合、表示の対象は、

- ① 高リシンとうもろこし
- ② ①を主な原材料とするもの(高リシン形質が除去されたものを除く。)
- ③ ②を主な原材料とするものとなります。

高リシンとうもろこしを使用した油については、オレイン酸と異なりリシン

シンが油中に残らないことから、通常のとうもろこし同様に表示義務はありません。

なお、主な原材料の範囲は、従来同様、上位3位かつ5%以上です。

2 (略)

3 具体的な表示例は、(GM-56)を参照してください。

(削除)

## V 表示禁止事項

(GM-58) 以下のような表示は可能ですか。

- ① 「遺伝子組換え飼料不使用の牛の生乳」、「肉牛は遺伝子組換えでない飼料で育てました」
- ② 「遺伝子組換えでない牛乳 (卵)」

が油中に残らないことから、通常のとうもろこし同様に表示義務はありません。  
なお、主な原材料の範囲は、従来同様、上位3位かつ5%以上です。

2 (略)

3 具体的な表示例は、(GM-50)を参照してください。

(GM-52) ステアリドン酸産生大豆の表示対象と表示例を教えてください。

(答)

1 ステアリドン酸産生大豆の場合、表示の対象は、

- ① ステアリドン酸産生大豆
- ② ①を主な原材料とするもの(脱脂されたことにより、ステアリドン酸産生形質が除去されたものを除く。)
- ③ ②を主な原材料とするもの  
となります。

したがって、ステアリドン酸産生大豆を主な原材料として使用した場合には、油やしょうゆなど従来表示義務がなかった品目やこれらを主な原材料とするものについても表示義務が生じることとなります。

なお、主な原材料の範囲は、従来同様、上位3位かつ5%以上です。

2 ステアリドン酸産生大豆を脱脂したものについては、ステアリドン酸産生大豆を脱脂した脱脂大豆の組成は、通常の脱脂大豆と相違がなく、ステアリドン酸を始め脂肪酸が除去されたにもかかわらずステアリドン酸産生である旨の表示を行うことは、消費者に誤認を与えかねないことから、当該脱脂大豆及びこれを原材料とする加工食品については、ステアリドン酸産生である旨の表示の対象からは除かれています。(ただし、脱脂大豆及びこれを原材料とするものであって、加工工程後も組み換えられたDNA又はこれによって生じたたんぱく質が検出可能なものとして食品表示基準別表第16に掲げる加工食品については、「食用大豆油(遺伝子組換え)」等の遺伝子組換えに関する表示の対象となります。)

3 具体的な表示例は(GM-50)を参照してください。

## V 表示禁止事項

(GM-53) 以下のような表示は可能ですか。

- ① 「遺伝子組換え飼料不使用牛乳(卵)」
- ② 「遺伝子組換えでない牛乳(卵)」

(答)

(①について)

1 食品表示基準第3条第1項の表の原材料名の項の規定では、一括表示事項欄の原材料名欄には使用した原材料を表示することとしており、牛乳や牛肉の原材料に当たらない飼料の表示はできません。したがって、①の例のように、「遺伝子組換え飼料不使用の牛の生乳」、「牛肉は遺伝子組換えでない飼料で育てました」といった遺伝子組換えに関する表示を一括表示事項欄に表示することはできません。

なお、遺伝子組換え飼料(とうもろこしなど)については、組み換えられたDNA等は家畜体内で消化酵素により分解されてしまい、生乳や牛肉等には残らないため、遺伝子組換えに関する表示を義務付けることは難しいと考えていますが、①のような表示を一括表示事項の欄外に任意で表示することは可能です。

その場合は、消費者の誤認を招かないように注意する必要があります。

2 また、令和5年4月1日以降、食品表示基準における「遺伝子組換えでない」旨の任意表示は、遺伝子組換え農産物の意図せざる混入がない場合にのみ表示することができることに鑑みれば、それと同じレベルを担保するか、又は、具体的にどのような飼料を用いているかを、消費者が適切に認識できるように表示する必要がありますと考えます。例えば、適切に分別生産流通管理された飼料で飼育された場合は、「分別生産流通管理された飼料で飼育された牛の生乳を使用」等、正確に表現することが望ましいと考えます。

(②について)

3 ②の例のように、「遺伝子組換えでない牛乳(卵)」という表示は、現時点では、遺伝子組換え技術を用いて作られた牛乳(卵)が流通しているような誤解を与えることから表示できません

(GM-59) (略)

## VI 表示の監視

(GM-60) 遺伝子組換え表示の監視はどのように行われるのですか。

(答)

1 遺伝子組換え食品の表示の監視及び検証のうち、原材料名だけ表示しているもの又は遺伝子組換え農産物が混入しないように分別生産流通管理を行っている旨の表示若しくは「遺伝子組換えでない」旨の表示については、その原料となる大豆やとうもろこしが分別生産流通管理がなされている旨の書類が整っていることの確認を行います。この確認が出来なければ、分別生産流通管理が十分になされていないこととなり、「遺伝子組換え不分別」と表示する必要があります。

(答)

(①について)

1 食品表示基準第3条第1項の表の原材料名の項の規定では、一括表示事項欄の原材料名欄には使用した原材料を表示することとしており、牛乳(卵)の原材料に当たらない飼料の表示はできません。したがって、①の例のように、「遺伝子組換え飼料不使用牛乳(卵)」といった遺伝子組換えに関する表示を一括表示事項欄に表示することはできません。

なお、遺伝子組換え飼料(とうもろこしなど)については、組み換えられたDNA等は家畜体内で消化酵素により分解されてしまい、生乳や卵には残らないため、遺伝子組換えに関する表示を義務付けることは難しいと考えていますが、①のような表示を一括表示事項欄の欄外に任意で表示することは可能です。

(新設)

(②について)

2 また、②の例のように、「遺伝子組換えでない牛乳(卵)」という表示は、現時点では、遺伝子組換え技術を用いて作られた牛乳(卵)が流通しているような誤解を与えることから表示できません

(GM-54) (略)

## VI 表示の監視

(GM-55) 遺伝子組換え表示の監視はどのように行われるのですか。

(答)

遺伝子組換え食品の表示には「遺伝子組換え」(義務表示)「遺伝子組換え不分別」(義務表示)及び「遺伝子組換えでない」(任意表示)の3通りがあります。この遺伝子組換え食品の表示の監視は「遺伝子組換えでない」(任意表示)または記載の無いものについて、その原料となる大豆やとうもろこしが分別生産流通管理がなされている旨の書類が整っていることの確認を行います。この確認が出来なければ、分別生産流通管理が十分になされていないこととなり、「遺伝

ります。遺伝子組換え食品の表示の監視は、書類の確認（社会的検証）を基本に、これに先立って、科学的検証の手法で対象を絞り込むなど、科学的検証と社会的検証を組み合わせ実施しています。

2 また、令和5年4月1日以降、「遺伝子組換えでない」旨の表示については、その原料農産物の分別生産流通管理がなされている旨の書類、遺伝子組換え農産物が混入していないことの根拠の確認等の社会的検証に加え、科学的検証の手法で原料の大豆やとうもろこしにおいて遺伝子組換え農産物を含まないことを確認します。

(GM-61) (略)

(GM-62) 非遺伝子組換え大豆及びとうもろこしを分別生産流通管理し、「遺伝子組換えでない」旨の表示を付したものについて、5%を超える遺伝子組換えの混入があることが判明した場合など、不適正な表示については、どのような措置がとられるのですか。

(答)

1 (略)

2 大豆やとうもろこしについて、原材料名だけの表示又は適切に分別生産流通管理を行っている旨若しくは「遺伝子組換えでない」旨の表示は、分別生産流通管理が適切に行われた前提の上で認められるものであり、例えば、分別生産流通管理を確認していないが結果として遺伝子組換え農産物の混入率が5%以下であった場合や、意図的に遺伝子組換え農産物を混入した場合には「遺伝子組換え不分別」等と表示する必要があり、「遺伝子組換え混入防止管理済」等という表示は不適正な表示であるといえます。

このような場合には、必要に応じ、生産・流通の過程を遡って、証明書、伝票、分別流通の実際の取扱い等をチェックし、不十分な場合にはその結果に応じて、食品表示法に基づき指示、命令、罰則等、所要の措置を講ずることとなります。

3 なお、令和5年4月1日以降、「遺伝子組換えでない」旨の表示にあつては、分別生産流通管理が適切に行われていることに加え、遺伝子組換え農産物が含まれていないことが必要になりますが、行政が行う科学的検証及び社会的検証の結果において、原料農産物に遺伝子組換え農産物が含まれていることが確認された場合は、「遺伝子組換えでない」という表示は不適正な表示となり、食品表示法に基づき指示、命令、罰則等、所要の措置を講ずることとなります。

## VII その他

子組換え不分別」と表示する必要があります。

なお、このように、遺伝子組換え食品の表示の監視は、書類の確認（社会的検証）が基本ですが、これに先立って、科学的検証の手法で、対象を絞り込むこととしています。

(新規)

(GM-56) (略)

(GM-57) 非遺伝子組換え大豆、とうもろこし及びばれいしょ加工品を分別生産流通管理し、「遺伝子組換えでない」旨の表示を付したものについて、5%を超える遺伝子組換えの混入があることが判明した場合など、不適正な表示については、どのような措置がとられるのですか。

(答)

1 (略)

また、大豆やとうもろこしの場合の混入率5%以下は分別生産流通管理が適切に行われた前提の上で認められるものであり、例えば、分別生産流通管理を確認していないが結果として遺伝子組換えの混入率が5%以下であった場合や、意図的に遺伝子組換え作物を混入した場合には「遺伝子組換え不分別」又は「遺伝子組換え」と表示する必要があり、「遺伝子組換えでない」という表示は不適正な表示であるといえます。

2 このような場合には、必要に応じ、生産・流通の過程を遡って、証明書、伝票、分別流通の実際の取扱い等をチェックし、分別生産流通管理が適切に実施されたかを確認した上で、不十分な場合にはその結果に応じて、食品表示法に基づき指示、命令、罰則等、所要の措置を講ずることとなります。

(新設)

(新設)

(GM-63) 令和5年3月31日までに現行制度に基づいて表示をした製品は、  
新たな制度が施行される同年4月1日以降も販売することができますか。

(答)

令和5年4月1日より前に、改正前の食品表示基準に基づいて遺伝子組換え食品に関する事項を表示した加工食品（業務用加工食品を除く。）及び生鮮食品（業務用生鮮食品を除く。）（いずれも、例えば、倉庫にある商品在庫）については、令和5年4月1日以降も販売することができます。

ただし、定義が異なる「遺伝子組換えでない」旨の表示がされた製品が流通することは消費者の誤解を招くおそれがありますので、できる限り令和5年3月31日までに、改正後の食品表示基準に則した表示に切り替えるようお願いします。

参考図表1 【図：遺伝子組換え食品の表示方法】

- (1) 組成、栄養価等が通常の農産物と著しく異なるもの  
(ステアリドン酸産生大豆及びこれを原材料とする大豆油等)

→ 「大豆 (ステアリドン酸産生遺伝子組換え)」等の義務表示

- (2) 組成、栄養価等が通常の農産物と同等のもの

- ① 加工後も組み換えられたDNA又はこれによって生じたたんぱく質が検出できる加工食品（豆腐、コーンスナック菓子等）

ア 分別生産流通管理が行われた遺伝子組換え農産物を原材料とする場合



「大豆（遺伝子組換え）」等の義務表示

イ 遺伝子組換え農産物と非遺伝子組換え農産物が不分別の農産物を原材料とする場合



「大豆（遺伝子組換え不分別）」等の義務表示

ウ 分別生産流通管理が行われた非遺伝子組換え



「大豆（遺伝子組換えでない）」等の任

(新設)

参考図表1 【図：遺伝子組換え食品の表示方法】

- (1) 従来のものと組成、栄養価等が著しく異なるもの  
(高オレイン酸大豆及びこれを原材料とする大豆油等)

→ 「大豆 (高オレイン酸遺伝子組換え)」等の義務表示

- (2) 従来のものと組成、栄養価等が同等のもの

- ① 加工後も組み換えられたDNA又はこれによって生じたたんぱく質が検出できる加工食品（豆腐、コーンスナック菓子等）

ア 分別生産流通管理が行われた遺伝子組換え農産物を原材料とする場合



「大豆（遺伝子組換え）」等の義務表示

イ 遺伝子組換え農産物と非遺伝子組換え農産物が不分別の農産物を原材料とする場合



「大豆（遺伝子組換え不分別）」等の義務表示

ウ 分別生産流通管理が行われた非遺伝子組換え



「大豆（遺伝子組換えでない）」等の任

え農産物を原材料とする場合

意表示

② 加工後に組み換えられたDNA及びこれによって生じたたんぱく質が残存しない（とされる）加工食品（大豆油、しょうゆ等）

→ 表示不要（任意表示）

参考図表2 【表：遺伝子組換え食品の義務表示対象品目リスト】

食品の分類	義務表示の対象品目	表示方法
① 組成、栄養価等が <u>通常の農産物</u> と著しく異なる遺伝子組換え農産物及びこれを原材料とする加工食品	① <u>ステアリドン酸産生大豆</u> 、高リンとうもろこし ② ①を主な原材料とするもの（当該形質を有しなくなったものを除く。） ③ ②を主な原材料とするもの	「大豆（ <u>ステアリドン酸産生</u> 遺伝子組換え）」等の義務表示
② 組成、栄養価等が <u>通常の農産物</u> と同等である遺伝子組換え農産物が存在する作目（大豆、とうもろこし、ばれいしょ、菜種、綿実、アルファルファ、てん菜、パパイヤ、 <u>からしな</u> ）に係る農産物及びこれを原材料とする加工食品	<u>農産物</u> 9つ 大豆（枝豆、大豆もやしを含む。）、とうもろこし、ばれいしょ、菜種、綿実、アルファルファ、てん菜、パパイヤ、 <u>からしな</u> <u>加工食品</u> 33食品群 (1) 豆腐・油揚げ類 (2) 凍り豆腐、おから及びゆば (3) 納豆 (4) 豆乳類 (5) みそ (6) 大豆煮豆 (7) 大豆缶詰及び大豆瓶詰 (8) きな粉 (9) 大豆いり豆 (10) 1から9までに掲げるものを主な原材料とするもの	・分別生産流通管理が行われた遺伝子組換え農産物を原材料とする場合 → 「大豆（遺伝子組換え）」等の義務表示  ・遺伝子組換え農産物と非遺伝子組換え農産物が不分別の農産物を原材料とする場合 → 「大豆（遺伝子組換え不分別）」等の義務表示

え農産物を原材料とする場合

意表示

② 加工後に組み換えられたDNA及びこれによって生じたたんぱく質が残存しない（とされる）加工食品（大豆油、しょうゆ等）

→ 表示不要（任意表示）

参考図表2 【表：遺伝子組換え食品の義務表示対象品目リスト】

食品の分類	義務表示の対象品目	表示方法
① <u>従来のもの</u> と組成、栄養価等が著しく異なる遺伝子組換え農産物及びこれを原材料とする加工食品	① <u>高オレイン酸大豆</u> 、高リンとうもろこし、 <u>ステアリドン酸産生大豆</u> ② ①を主な原材料とするもの（当該形質を有しなくなったものを除く。） ③ ②を主な原材料とするもの	「大豆（ <u>高オレイン酸</u> 遺伝子組換え）」等の義務表示
② <u>従来のもの</u> と組成、栄養価等が同等である遺伝子組換え農産物が存在する作目（大豆、とうもろこし、ばれいしょ、菜種、綿実、アルファルファ、てん菜、パパイヤに係る農産物及びこれを原材料とする加工食品であって、加工	<u>農産物</u> 8つ 大豆（枝豆、大豆もやしを含む。）、とうもろこし、ばれいしょ、菜種、綿実、アルファルファ、てん菜、パパイヤ <u>加工食品</u> 33食品群 (1) 豆腐・油揚げ類 (2) 凍り豆腐、おから及びゆば (3) 納豆 (4) 豆乳類 (5) みそ (6) 大豆煮豆 (7) 大豆缶詰及び大豆瓶詰 (8) きな粉 (9) 大豆いり豆 (10) 1から9までに掲げるものを主な原材料とするもの	・分別生産流通管理が行われた遺伝子組換え農産物を原材料とする場合 → 「大豆（遺伝子組換え）」等の義務表示  ・遺伝子組換え農産物と非遺伝子組換え農産物が不分別の農産物を原材料とする場合 → 「大豆（遺伝子組換え不分別）」等の義務表示

<p>品であって、加工工程後も組み換えられたDNA又はこれによって生じたたんぱく質が残存するもの</p>	<p>(11) 調理用の大豆を主な原材料とするもの  (12) 大豆粉を主な原材料とするもの  (13) 大豆たんぱくを主な原材料とするもの  (14) 枝豆を主な原材料とするもの  (15) 大豆もやしを主な原材料とするもの  (16) コーンスナック菓子  (17) コーンスターチ  (18) ポップコーン  (19) 冷凍とうもろこし  (20) とうもろこし缶詰及びとうもろこし瓶詰  (21) コーンフラワーを主な原材料とするもの  (22) コーングリッツを主な原材料とするもの（コーンフレーク除く。）  (23) 調理用のとうもろこしを主な原材料とするもの  (24) 16から20までに掲げるものを主な原材料とするもの  (25) ポテトスナック菓子  (26) 冷凍ばれいしょ  (27) 乾燥ばれいしょ  (28) ばれいしょでん粉  (29) 25から28までに掲げるものを主な原材料とするもの  (30) 調理用のばれいしょを主な原材料とするもの  (31) アルファルファを主な原材料とするもの  (32) 調理用のてん菜を主な原材料とするもの  (33) パパイヤを主な原材料とするもの</p>	<p>・ <u>遺伝子組換え農産物が混入しないように</u> 分別生産流通管理が行われた<u>対象</u>農産物を原材料とする場合  → 「大豆（遺伝子組換えでない）」、<u>「大豆（分別生産流通管理済み）」</u>等の任意表示</p> <p>・（令和5年4月1日以降）分別生産流通管理が行われ、<u>遺伝子組換え農産物の混入がない非遺伝子組換え農産物を原材料とする場合</u>  → 「大豆（遺伝子組換えでない）」等の任意表示</p>	<p>工程後も組み換えられたDNA又はこれによって生じたたんぱく質が残存するもの</p>	<p>(11) 調理用の大豆を主な原材料とするもの  (12) 大豆粉を主な原材料とするもの  (13) 大豆たんぱくを主な原材料とするもの  (14) 枝豆を主な原材料とするもの  (15) 大豆もやしを主な原材料とするもの  (16) コーンスナック菓子  (17) コーンスターチ  (18) ポップコーン  (19) 冷凍とうもろこし  (20) とうもろこし缶詰及びとうもろこし瓶詰  (21) コーンフラワーを主な原材料とするもの  (22) コーングリッツを主な原材料とするもの（コーンフレーク除く。）  (23) 調理用のとうもろこしを主な原材料とするもの  (24) 16から20までに掲げるものを主な原材料とするもの  (25) ポテトスナック菓子  (26) 冷凍ばれいしょ  (27) 乾燥ばれいしょ  (28) ばれいしょでん粉  (29) 25から28までに掲げるものを主な原材料とするもの  (30) 調理用のばれいしょを主な原材料とするもの  (31) アルファルファを主な原材料とするもの  (32) 調理用のてん菜を主な原材料とするもの  (33) パパイヤを主な原材料とするもの</p>	<p>・ 分別生産流通管理が行われた<u>非遺伝子組換え</u>農産物を原材料とする場合  → 「大豆（遺伝子組換えでない）」等の任意表示</p>
<p>③ 組成、栄養</p>	<p>しょうゆ</p>	<p>表示不要</p>	<p>③ <u>従来のもの</u></p>	<p>しょうゆ</p>	<p>表示不要</p>



<p>価等が<u>通常の農産物</u>と同等である遺伝子組換え農産物が存在する作物（大豆、とうもろこし、ばれいしょ、菜種、綿実、アルファルファ、てん菜、<u>パパイヤ、からしな</u>）に係る農産物を原材料とする加工食品であって、組み換えられたDNA及びこれによって生じたたん白質が加工工程で除去・分解等されることにより、食品中に残存しないもの</p>	<p>大豆油 コーンフレーク 水飴 異性化液糖 デキストリン コーン油 菜種油 綿実油 砂糖（てん菜を主な原材料とするもの） これらを主な原材料とする食品</p>	<p>（ただし、表示する場合には、上記②の表示方法に準じた方法で実施）</p>	<p><u>と</u>組成、栄養価等が同等である遺伝子組換え農産物が存在する作物（大豆、とうもろこし、ばれいしょ、菜種、綿実、アルファルファ、てん菜）に係る農産物を原材料とする加工食品であって、組み換えられたDNA及びこれによって生じたたん白質が加工工程で除去・分解等されることにより、食品中に残存しないもの</p>	<p>大豆油 コーンフレーク 水飴 異性化液糖 デキストリン コーン油 菜種油 綿実油 砂糖（てん菜を主な原材料とするもの） これらを主な原材料とする食品</p>	<p>（ただし、表示する場合には、上記②の表示方法に準じた方法で実施）</p>
<p>（注1）「主な原材料」とは、全原材料中重量で上位3位までのもので、かつ、原材料及び添加物の重量に占める割合が5%以上のもの。 （注2）「分別生産流通管理」とは、遺伝子組換え<u>農産物が混入しないように対象</u>農産物を生産、流通及び加工の各段階で分別管理し、その旨を書類により証明する管理の方法。意図せざる混入の目安は、大豆及びとうもろこしについて、5%以下。</p> <p>別添 ゲノム編集技術応用食品に関する事項・別添 原料原産地表示（別表15の1～6）（略）</p> <p>別添 新たな原料原産地表示制度 （原原-1）～（原原-61）（略）</p>	<p>（注1）「主な原材料」とは、全原材料中重量で上位3位までのもので、かつ、原材料及び添加物の重量に占める割合が5%以上のもの。 （注2）「分別生産流通管理」とは、<u>非</u>遺伝子組換え農産物を生産、流通及び加工の各段階で分別管理し、その旨を書類により証明する管理の方法。意図せざる混入の目安は、大豆及びとうもろこしについて、5%以下。</p> <p>別添 ゲノム編集技術応用食品に関する事項・別添 原料原産地表示（別表15の1～6）（略）</p> <p>別添 新たな原料原産地表示制度 （原原-1）～（原原-61）（略）</p>				

(原原-62) 原料原産地表示が義務付けられていないものに、自主的に容器包装に表示を行う場合、どのような表示になりますか。

(答)  
(略)

(原原-63) ~ (原原-66) (略)

(原原-67) (生鮮-36) のしいたけの原産地表示の変更に伴うしいたけ加工品(原材料に占める重量割合が最も高い原材料がしいたけである加工食品)の原料原産地表示等に関する経過措置の適用について教えてください。

(答)

1 しいたけ加工品については、生鮮食品のしいたけの原産地表示の考え方の変更(生鮮-36参照)に伴う表示切替えの準備のため、令和4年3月末から、1年程度(令和5年3月末)までの期間に製造した一般用加工食品及び販売される業務用加工食品については、Q&A改正前のしいたけの原産地によって表示を行っても差し支えありません。

2 なお、食品表示基準の一部を改正する内閣府令(平成29年9月1日内閣府令第43号)による新たな原料原産地表示制度の経過措置期間については、予定通り、令和4年3月31日までとなります。このため、令和4年4月1日以降に製造した一般用加工食品及び販売される業務用生鮮食品及び業務用加工食品は、食品表示基準に基づく原産地表示が行われていないものにあつては販売できません。

(原原-68)・(原原-69) (略)

別添 弁当・惣菜に係る表示  
(第3条第1項「名称」関係)  
(弁当1) (略)

(弁当-2) 弁当、惣菜に消費期限を表示する場合、消費期限を「日」まででなく「時間」まで表示する必要があるのですか。

(答)  
(略)

(原原-62) 原料原産地表示が義務付けられていないものに自主的に容器包装に表示を行う場合、どのような表示になりますか。

(答)  
(略)

(原原-63) ~ (原原-66) (略)

(新設)

(原原-67)・(原原-68) (略)

別添 弁当・惣菜に係る表示  
(第3条第1項「名称」関係)  
(弁当1) (略)

(弁当-2) 「弁当及びそだいの衛生規範」(昭和54年6月29日環食第161号厚生労働省食品衛生課長通知)に「弁当にあつては、調理時間まで記載すること。」との記載があるが、これらの食品に消費期限を表示する場合、消費期限を「日」まででなく「時間」まで表示する必要があるのですか。

(答)  
(略)

(弁当-3) ~ (玄米精米-1) (略)

(玄米精米-2) 袋詰めされた精米の具体的な表示例を教えてください。

(答)

1・2 (略)

3 原料玄米は、

① 産地、品種及び産年が同一であり、かつ、その根拠を示す資料を保管している原料玄米については、「単一原料米」と表示し、その産地、品種及び産年を併記します。

この場合における産地は、国産品にあつては都道府県名、市町村名その他一般に知られている地名を、輸入品にあつては原産国名又は一般に知られている地名を表示します。

(表示例) (略)

② ①に該当しない原料玄米を用いる場合は、「複数原料米」等原料玄米の産地、品種及び産年が同一でない旨を表示し、その産地及び使用割合を併記します。その場合には、国産品及び輸入品の原産国ごとに使用割合の高い順に表示します。

(表示例) (略)

③ ②の場合で産地(国産品にあつては都道府県名等、輸入品にあつては一般に知られている地名)、品種又は産年を表示したい場合は、その根拠を示す資料を保管すれば、②の表示の「原産国名及び使用割合」の次に括弧を付して産地、品種又は産年を使用割合と併せて表示することができます。

なお、産地、品種及び産年の一部を表示する場合にあつては、表示する全ての原料玄米について原産国ごとに表示項目をそろえて表示してください。

(表示例) (略)

④ また、産地、品種及び産年の全部又は一部を表示する場合においては、その表示事項の根拠となる情報の確認方法を表示することができます。

具体的には、確認者や確認した方法について、以下の例を参考に記載してください。なお、記載に当たっては、消費者に誤認を与えない表現で表示する必要があります。

【農産物検査法による証明を受けている場合】

(表示例1)・(表示例2) (略)

(表示例3) 全ての原料玄米について、品種及び産年については農産物検査法による証明を受けており、産地については、米穀等の取引等に係る情報の記録及び産地情報の伝達に関する法律(平成21年法律第26号。以下「米トレーサビリティ法」という。)により伝達された根拠資料を保管した場合で、それらの確

(弁当-3) ~ (玄米精米-1) (略)

(玄米精米-2) 袋詰めされた精米の具体的な表示例を教えてください。

(答)

1・2 (略)

3 原料玄米は、

① 産地、品種及び産年が同一であり、かつ、その根拠を示す資料を保管している原料玄米については、「単一原料米」と表示し、その産地、品種及び産年を併記します。

この場合における産地は、国産品にあつては都道府県名、市町村名その他一般に知られている地名を、輸入品にあつては原産国名又は一般に知られている地名を表示します。

(表示例) (略)

② ①に該当しない原料玄米を用いる場合は、「複数原料米」等原料玄米の産地、品種及び産年が同一でない旨を表示し、その産地及び使用割合を併記します。その場合には、国産品及び輸入品の原産国ごとに使用割合の高い順に表示します。

(表示例) (略)

③ ②の場合で産地(国産品にあつては都道府県名等、輸入品にあつては一般に知られている地名)、品種又は産年を表示したい場合は、その根拠を示す資料を保管すれば、②の表示の「原産国名及び使用割合」の次に括弧を付して産地、品種又は産年を使用割合と併せて表示することができます。

なお、産地、品種及び産年の一部を表示する場合にあつては、表示する全ての原料玄米について原産国ごとに表示項目をそろえて表示してください。

(表示例) (略)

④ また、産地、品種及び産年の全部又は一部を表示する場合においては、その表示事項の根拠となる情報の確認方法を表示することができます。

具体的には、確認者や確認した方法について、以下の例を参考に記載してください。なお、記載に当たっては、消費者に誤認を与えない表現で表示する必要があります。

【農産物検査法による証明を受けている場合】

(表示例1)・(表示例2) (略)

(新設)

認方法を表示する場合

	産地	品種	産年
原料玄米	単一原料米		
	〇〇県	〇〇ヒカリ	〇〇年産
品種及び産年については、農産物検査証明による確認 産地については、米トレーサビリティ法による確認			

(表示例4) ~ (表示例9) (略)

(表示例10) 品種及び産年については根拠資料を保管していない又は品種及び産年を表示しない原料玄米で、産地については、米トレーサビリティ法により伝達された根拠資料を保管した場合で、その確認方法を表示する場合

	産地	品種	産年	使用割合
原料玄米	複数原料米			
	国内産 〔〇〇県 (米トレーサビリティ法による伝達)〕			10割 10割]

4 ~ 6 (略)

(玄米精米-3) (略)

(玄米精米-4) 品種として表示できるのは、どのようなものになりますか。

(答)

**原則として**、種苗法 (平成10年法律第83号) に基づき品種登録又は品種登録出願された品種であり、かつ、根拠資料が保管されているものとなります。

なお、根拠資料が保管されていない場合は、表示することはできません。

(表示例3) ~ (表示例8) (略)

(表示例9) 品種及び産年については根拠資料を保管していない又は品種及び産年を表示しない原料玄米で、産地については、米穀等の取引等に係る情報の記録及び産地情報の伝達に関する法律 (平成21年法律第26号。以下「米トレーサビリティ法」という。)により伝達された根拠資料を保管した場合で、その確認方法を表示する場合

	産地	品種	産年	使用割合
原料玄米	複数原料米			
	国内産 〔〇〇県 (米トレーサビリティ法による伝達)〕			10割 10割]

4 ~ 6 (略)

(玄米精米-3) (略)

(玄米精米-4) 品種として表示できるのは、どのようなものになりますか。

(答)

種苗法 (平成10年法律第83号) に基づき品種登録又は品種登録出願された品種であり、かつ、根拠資料が保管されているものとなります。

なお、根拠資料が保管されていない場合は、表示することはできません。

(玄米精米－５)～(玄米精米－４３) (略)

別添

食品添加物の不使用表示に関するガイドライン

1. 背景及び趣旨

(1) 食品添加物は、食品安全委員会で安全性が評価され、厚生労働省での審議を経て食品衛生法（昭和22年法律第233号）に基づき成分規格や使用基準が設定され、食品表示法（平成25年法律第70号）に基づく食品表示基準（平成27年内閣府令第10号）によりその表示方法が規定されているところである。

しかしながら、食品表示基準上、食品添加物が不使用である旨の表示（以下「食品添加物の不使用表示」という。）に関する特段の規定はなく、現状では、食品関連事業者等が容器包装に、任意で「無添加」、「不使用」等の表示を行っている。

(2) 令和2年3月公表の「食品添加物表示制度に関する検討会報告書」においては、

- ・食品表示基準第9条では表示すべき事項の内容と矛盾する用語や内容を誤認させるような文字等を禁止してはいるものの、その解釈を示す食品表示基準Q&Aが網羅的ではない
- ・「無添加」等の表示方法を示す食品表示基準Q&Aが曖昧である
- ・「無添加」等の表示は商品の主要面に義務表示事項よりも目立つように表示されるケースがあり、本来見るべき一括表示欄が活用されていないといった現状等を踏まえ、食品表示基準第9条に規定された表示禁止事項に当たるか否かのメルクマールとなるガイドラインを新たに策定することが提案された。

(3) これまでの消費者意向調査等においては、食品添加物は安全性が評価されていること等について十分に理解されていない、商品選択の際に食品添加物の不使用表示がある食品を購入している消費者が存在する、食品添加物の不使用表示がある食品を購入する際に一括表示欄を確認しない消費者が存在する、ということが分かった。

(4) このため、令和3年3月に食品添加物の不使用表示に関するガイドライン検討会を新たに設置し、消費者及び事業者へのヒアリングを行い、食品添加物の不使用表示の実態を把握し、実際の表示を基に検討を行った。実際の表示の中で、検討が必要な食品添加物の不使用表示を類型化し、さらに、各類型のうち、現時点で食品表示基準第9条第1項第1号、第2号及び第13号に規定された表示禁止事項に該当するおそれが高いと考えられる表示についてガイドラインを取りまとめた。

(5) 本ガイドラインは、食品添加物の不使用表示に関して、消費者に誤認等

(玄米精米－５)～(玄米精米－４３) (略)

(新設)

を与えないよう留意が必要な具体的事項をまとめたものであり、食品添加物の不使用表示を一律に禁止するものではない。食品添加物の不使用表示に関して、消費者に誤認等を与えないよう留意が必要な具体的事項をまとめたものであり、食品添加物の不使用表示を一律に禁止するものではない。食品関連事業者等が、食品表示基準第9条に規定された表示禁止事項に当たるか否か自己点検を行う際に用いることができるものである。

## 2. 適用範囲

食品表示基準の規定に基づき、一般用加工食品の容器包装における、食品衛生法第4条第2項に規定する食品添加物の不使用表示について適用する。なお、食品表示基準第14条及び第17条に基づき同基準第9条第1項の規定を準用する場合においても、本ガイドラインを準用することとなる。

## 3. 食品添加物の不使用表示の類型及び食品表示基準第9条に規定された表示禁止事項に該当するおそれが高いと考えられる表示

一般用加工食品の任意表示については、事実を即している限り、消費者の商品の選択の機会確保のためや、食品関連事業者等の商品の訴求の観点から、表示を行うか否か、また、その表示の方法も含め、食品関連事業者等に委ねられている（食品表示基準第7条で定められた事項を除く。）。

一方で、表示禁止事項を定めた食品表示基準第9条は、任意表示であったとしても、実際の食品より著しく優良又は有利であると誤認させる表示（同条第1項第1号）、義務表示事項の内容と矛盾する表示（同項第2号）、内容物を誤認させるような表示（同項第13号）について、消費者の食品の選択の機会において正確な情報たり得ないとして、そのような表示を例外的に禁止している。しかし、そこでは、あらかじめ、どのような表示が消費者に対する正確な情報提供となる表示なのか、また、どのような表示が消費者に誤認を与える表示なのか等は、詳細に規定していない。現状では、食品関連事業者等が任意で「無添加」、「不使用」等の表示を行っており、実際の商品における食品添加物の不使用表示の種類は多岐に渡っている。このような食品添加物の不使用表示の現状及び前述の食品表示基準第9条の性質から、不使用表示一つずつについて、同基準第9条に規定された表示禁止事項に該当するか否かを列挙することは困難である。

（1）そこで、容器包装における表示を作成するに当たり注意すべき食品添加物の不使用表示を以下のとおり10の類型に分けた※。

類型1：単なる「無添加」の表示

類型2：食品表示基準に規定されていない用語を使用した表示

類型3：食品添加物の使用が法令で認められていない食品への表示

類型4：同一機能・類似機能を持つ食品添加物を使用した食品への表示

類型5：同一機能・類似機能を持つ原材料を使用した食品への表示

類型6：健康、安全と関連付ける表示

類型7：健康、安全以外と関連付ける表示

類型8：食品添加物の使用が予期されていない食品への表示

類型9：加工助剤、キャリアオーバーとして使用されている（又は使用されていないことが確認できない）食品への表示

類型10：過度に強調された表示

(2) さらに、各類型のうち、現時点で食品表示基準第9条に規定された表示禁止事項に該当するおそれが高いと考えられる表示を以下のとおりまとめた。これらは、事業者が消費者に対して正確な情報提供を行うための留意点となるものである。

なお、実際の食品添加物の不使用表示が食品表示基準第9条に規定された表示禁止事項に該当するか否かは、各類型のうち、以下の表示禁止事項に該当するおそれが高いと考えられる場合に当てはまることだけでなく、商品の性質、一般消費者の知識水準、取引の実態、表示の方法、表示の対象となる内容などを基に、ケースバイケースで全体として判断するものである\*。

#### 類型1 単なる「無添加」の表示

この類型は、無添加となる対象が不明確な、単に「無添加」とだけ記載した表示をいう。

本類型のうち、表示禁止事項に該当するおそれが高い場合として以下のようなものが考えられる。

対象を明示せず単に無添加と表示をすると、何を添加していないのかが不明確であるため、添加されていないものについて消費者自身が推察することになり、一般的に消費者が推察した内容が事業者の意図と異なる場合には内容物を誤認させるおそれがある。

〔例：単に「無添加」とだけ記載した表示のうち、無添加となる対象が消費者にとって不明確な表示〕

#### 類型2 食品表示基準に規定されていない用語を使用した表示

この類型は、無添加あるいは不使用と共に、食品表示基準において規定されていない用語を用いる表示をいう。

本類型のうち、表示禁止事項に該当するおそれが高い場合として以下のようなものが考えられる。

食品衛生法において、食品添加物には化学的合成品も天然物も含まれており、いずれも使用が認められている。

※本ガイドラインの策定に当たっては、「強調表示に関するコーデックス一般ガイドライン」(CXG 1-1979) の考え方を一部参考に用いた。

食品表示基準において、食品添加物の表示は化学的合成品と天然物に差を設けず原則として全て表示することとし、「食品表示基準について」(平成27年3月30日消食表第139号消費者庁次長通知)でも、食品添加物の表示において「天然」又はこれに類する表現の使用を認めていない。なお、食品表示基準における人工及び合成の用語は、令和2年7月に削除されている。

化学調味料の用語は、かつてJAS規格において使用されていたが、平成元年には削除されており、食品表示基準において使用されたことはない。

人工、合成、化学及び天然の用語を用いた食品添加物の表示は適切とはいえ、こうした表示は、消費者がこれら用語に悪い又は良い印象を持っている場合、無添加あるいは不使用と共に用いることで、実際のものより優良又は有利であると誤認させるおそれがある。

例：「人工甘味料不使用」等、無添加あるいは不使用と共に、人工、合成、化学、天然等の用語を使用した表示

### 類型3 食品添加物の使用が法令で認められていない食品への表示

この類型は、法令上、当該食品添加物の使用が認められていない食品への無添加あるいは不使用の表示をいう。

本類型のうち、表示禁止事項に該当するおそれが高い場合として以下のようなものが考えられる。

食品添加物に関する法令において当該食品添加物が使用されることはいずれの旨を知らず、当該食品添加物が使用された商品を望んでいない消費者は、当該商品は不使用表示のない商品よりも優れている商品であると読み取るおそれがあり、実際のものより優良又は有利であると誤認させるおそれがある(例1、2)。

例1：清涼飲料水に「ソルビン酸不使用」と表示  
(清涼飲料水へのソルビン酸の使用は使用基準違反である。)  
例2：食品表示基準別表第5において名称の規定をもつ食品であり、特定の食品添加物を使用した場合に、同別表第3の定義から外れる当該食品添加物を無添加あるいは不使用と表示

参考：「強調表示に関するコーデックス一般ガイドライン」(CXG 1-1979)においては、当該食品への添加が認められていない場合、強調表示を用いることができない。



**類型4** 同一機能・類似機能を持つ食品添加物を使用した食品への表示

この類型は、「〇〇無添加」、「〇〇不使用」と表示しながら、〇〇と同一機能、類似機能を有する他の食品添加物を使用している食品への表示をいう。本類型のうち、表示禁止事項に該当するおそれが高い場合として以下のようなものが考えられる。

消費者が、食品添加物が含まれている食品を回避したいと考えている場合で、不使用表示の食品添加物と、それと同一機能、類似機能を有する食品添加物の違いが表示において分からない場合、当該商品は、当該不使用表示の食品添加物を使用している商品よりも優れている商品であると読み取るおそれがあり、実際のものより優良又は有利であると誤認させるおそれがある（例1、2）。

例1：日持ち向上目的で保存料以外の食品添加物を使用した食品に、「保存料不使用」と表示

例2：既存添加物の着色料を使用した食品に、〇〇着色料が不使用である旨を表示（〇〇着色料とは、指定添加物の着色料をいう。）

参考：「強調表示に関するコーデックス一般ガイドライン」(CXG 1-1979)においては、同程度に顕著な表現で明示されている場合を除き、当該食品に同等な特質を与える他の物質により代替されている場合、強調表示を用いることができない。

**類型5** 同一機能・類似機能を持つ原材料を使用した食品への表示

この類型は、「〇〇無添加」、「〇〇不使用」と表示しながら、〇〇と同一機能、類似機能を有する原材料を使用している食品への表示をいう。

本類型のうち、表示禁止事項に該当するおそれが高い場合として以下のようなものが考えられる。

食品の特定の成分のみを抽出したこと等により、当該食品との科学的な同一性が失われていると考えられるもので代替することは、社会通念上食品であると考えられるもので代替することとは異なる。しかし、消費者が、食品添加物が含まれている食品を回避したいと考えている場合で、社会通念上食品であるとは考えられないもので代替されていると認知しない場合、当該商品は、食品添加物を使用した商品よりも優良又は有利であると誤認させるおそれがある（例1、2）。

不使用表示と共に同一機能、類似機能を有する原材料について明示しない場合、消費者が当該原材料の機能であると分からず、他の原材料による機能が作用していると読み取るおそれがあり、内容物を誤認させるおそれ

がある（例 1、2）。

- 例 1：原材料として、アミノ酸を含有する抽出物を使用した食品に、  
添加物としての調味料を使用していない旨を表示  
例 2：乳化作用を持つ原材料を高度に加工して使用した食品に、乳化  
剤を使用していない旨を表示

参考：「強調表示に関するコーデックス一般ガイドライン」(CXG 1-1979)  
においては、同程度に顕著な表現で明示されている場合を除き、当該食  
品に同等な特質を与える他の物質により代替されている場合、強調表示  
を用いることができない。

#### 類型 6 健康、安全と関連付ける表示

この類型は、無添加あるいは不使用を健康や安全の用語と関連付けてい  
る表示をいう。

本類型のうち、表示禁止事項に該当するおそれが高い場合として以下の  
ようなものが考えられる。

食品添加物は、安全性について評価を受け、人の健康を損なうおそれのな  
い場合に限って国において使用を認めていることから、事業者が独自に健  
康及び安全について科学的な検証を行い、それらの用語と関連付けること  
は困難であり、実際のものより優良又は有利であると誤認させるおそれ  
がある（例 1、2）。また、内容物を誤認させるおそれがある（例 1、2）。

- 例 1：体に良いこととして無添加あるいは不使用を表示  
例 2：安全であることとして無添加あるいは不使用を表示

参考：「強調表示に関するコーデックス一般ガイドライン」(CXG 1-1979)  
において、誤認させるおそれのある強調表示として「健康に良い」、「安  
全な」が示されている。

#### 類型 7 健康、安全以外と関連付ける表示

この類型は、無添加あるいは不使用を健康や安全以外の用語（おいしさ、  
賞味期限及び消費期限、食品添加物の用途等）と関連付けている表示をい  
う。

本類型のうち、表示禁止事項に該当するおそれが高い場合として以下の  
ようなものが考えられる。

おいしい理由として食品添加物の不使用表示をする際に、おいしい理由  
と食品添加物を使用していないこととの因果関係を説明できない場合に

は、実際のものより優良又は有利であると誤認させるおそれがある(例1)。

「保存料不使用なので、お早めにお召し上がりください」と「開封後」に言及せずに表示することで、期限表示よりも早く喫食しなければならないという印象を与えた場合には、食品表示基準第3条の規定により表示すべき事項の内容と矛盾するおそれがある(例2)。

商品が変色する可能性の理由として着色料不使用を表示する際に、変色と着色料の用途との関係について説明ができない場合には、内容物を誤認させるおそれがある(例3)。

例1：おいしい理由として無添加あるいは不使用を表示

例2：「開封後」に言及せずに「保存料不使用なのでお早めにお召し上がりください」と表示

例3：商品が変色する可能性の理由として着色料不使用を表示

#### 類型8 食品添加物の使用が予期されていない食品への表示

この類型は、消費者が、通常、当該食品添加物が使用されていることを予期していない食品への無添加あるいは不使用の表示をいう。

本類型のうち、表示禁止事項に該当するおそれが高い場合として以下のようものが考えられる。

当該食品添加物が使用された商品を望んでいない消費者は、同種の製品で一般的に食品添加物が使用されることがないため食品添加物の使用を予期していない状況においては特に、当該商品は不使用の表示がない商品よりも優れている商品であると読み取るおそれがあり、実際のものより優良又は有利であると誤認させるおそれがある(例1、2)。

例1：同種の製品で一般的に着色料が使用されておらず、かつ、食品由来の色を呈している食品に、「着色料不使用」と表示

例2：同種の製品が一般的に当該食品添加物を使用していないことから、消費者が当該食品添加物の使用を予期していない商品に対して、当該食品添加物の不使用を表示(消費者が当該食品添加物の使用を予期していない例としては、ミネラルウォーターに保存料の使用、ミネラルウォーターに着色料の使用等がある。)

参考：「強調表示に関するコーデックス一般ガイドライン」(CXG 1-1979)においては、通常、当該食品中に存在すると消費者が予期していない場合、強調表示を用いることができない。

#### 類型9 加工助剤、キャリアオーバーとして使用されている(又は使用され

ていないことが確認できない) 食品への表示

この類型は、加工助剤、キャリアオーバーとして食品添加物が使用されている(又は使用されていないことが確認できない) 食品への無添加あるいは不使用の表示をいう。

本類型のうち、表示禁止事項に該当するおそれが高い場合として以下のようなものが考えられる。

食品添加物の表示については、当該食品の原材料の製造又は加工の過程まで確認を行うことが必要であり、一括表示外であっても、確認結果に基づいた表示を行わない場合、内容物を誤認させるおそれがある(例1、2)。

- 例1：原材料の一部に保存料を使用しながら、最終製品に「保存料不使用」と表示
- 例2：原材料の製造工程において食品添加物が使用されていないことが確認できないため、自社の製造工程に限定する旨の記載と共に無添加あるいは不使用を表示

#### 類型10 過度に強調された表示

この類型は、無添加あるいは不使用の文字等が過度に強調されている表示をいう。

本類型のうち、表示禁止事項に該当するおそれが高い場合として以下のようなものが考えられる。

表示が事実であれば直ちに表示禁止事項に該当するおそれがあるとはいえないが、容器包装のあらゆる場所に過度に強調して不使用表示を行うことや、一括表示欄における表示と比較して過度に強調されたフォント、大きさ、色、用語などを用いることが、消費者が一括表示を見る妨げとなり、表示上の特定の食品添加物だけでなく、その他の食品添加物を全く使用していないという印象を与える場合、内容物を誤認させるおそれがある(例1、2)。

他の類型項目と組み合わせさせた際、他の類型項目による誤認を助長させるおそれがある。

- 例1：商品の多くの箇所に、過剰に目立つ色で、○○を使用していない旨を記載する
- 例2：保存料、着色料以外の食品添加物を使用している食品に、大きく「無添加」と表示し、その側に小さく「保存料、着色料」と表示

#### 4. 本ガイドラインを含む食品添加物に関する普及、啓発

(1) 本ガイドラインは、食品関連事業者等が、食品表示基準第9条に規定された表示禁止事項に当たるか否か自己点検を行う際に用いることができるものであり、これによって表示禁止事項に該当するおそれが高い食品添加物の不使用表示が防止されることが期待される。このため、行政、事業者団体は、食品関連事業者等に対して、本ガイドラインの活用方法について普及、啓発を行うことが重要である。

また、食品関連事業者等は、意図せずに食品表示基準第9条に規定された表示禁止事項に該当するおそれが高い表示をしてしまうことを防ぐため、表示制度を含む食品添加物に関する制度や知識を更に深めることも重要である。あわせて、消費者が表示をどのように受け止めるのかについて考えた上で、正しい情報が伝わるよう表示内容を検討することも重要である。

(2) 行政は、消費者が食品添加物の不使用表示がなされている食品に対して正しい商品の選択ができるよう、本ガイドラインについて消費者に普及、啓発を行うことが重要である。

また、現在、消費者庁では、消費者における食品添加物への理解度を継続的に調査しているところである。あわせて、行政、消費者団体、事業者団体等では、表示制度を含む食品添加物に関する普及、啓発を実施しており、それぞれの強みをいかして連携し、対象とする世代に応じたアプローチを行っているところである。これら取組を引き続き行い、消費者における食品添加物への理解を更に深めていくことも重要である。

#### 5. 本ガイドラインに基づく表示の見直し

本ガイドラインは、食品表示基準第9条に規定された表示禁止事項に当たるか否かのメルクマールとなるものであり、同基準第9条に新たな規定を設けるものではないことから、本来であれば特段の経過措置期間を要するものではない。

しかし、食品表示基準第9条の解釈を示す食品表示基準Q&Aが曖昧等の理由により、現在、表示禁止事項に該当するおそれが高いと考えられる表示が行われている可能性がある。今回、禁止事項に該当するか否かのメルクマールが明確になったことを踏まえ、食品関連事業者等は、本ガイドラインを用いて速やかに表示の点検を行うことが必要である。その上で、包装資材の切替えに一定程度の期間が必要であること等を考慮し、2年程度（令和6年3月末）の間に、適宜、表示の見直しを行うことが求められる。

なお、この期間に製造・販売等された加工食品が見直し前の表示で流通することはやむを得ないと考えるが、2年に満たない間においても、可能な限り速やかに見直しを行うことが望ましい。