

生鮮食品と加工食品の違い

食品表示法に基づく食品表示基準は、生鮮食品、加工食品、添加物の区分により定められています。食品に表示をする際は、どれに該当するのかを正しく判断する必要があります。

【加工食品に区分されるもの】

- 加熱処理等を行ったもの
- ブランチング（湯通し）処理等を行ったもの
- 日干し等乾燥させたもの
（例）乾しいたけ、干し柿等加工処理を行ったもの（豆類等収穫後調整したものを除く）
- 味付けしたもの
- パン粉などをまぶしたもの
- 塩や酢でつけたもの
- 異なる種類の生鮮食品をカットし、混ぜ合わせたもの（下図参照）

	生 鮮 食 品			加 工 食 品		
	切断前	単品	同種混合	異種混合	加工品混合	加工品
野菜・果物	野菜	キャベツ千切り	キャベツ千切り ＋ 赤キャベツ千切り	キャベツ千切り ＋ カットレタス	キャベツ千切り ＋ コーン（加工品）	コーン缶詰
	大豆					乾しいたけ
肉	—	牛ロース	牛ロース ＋ 牛バラ	牛ロース ＋ 豚ロース	牛ロース ＋ 牛塩タン	牛塩タン
魚介類	魚	メバチマグロ赤身	メバチマグロ赤身 ＋ 本マグロ中トロ	メバチマグロ赤身 ＋ ミズダコ（生）	メバチマグロ赤身 ＋ ゆでダコ	ゆでダコ
	殻付きかき	かきむき身				蒸しがき
米穀	玄米又は精米	玄米又は精米	精米ブレンド	精米 ＋ 精麦・雑穀	—	—

※ は異種混合でも生鮮食品扱いとなります。

生鮮食品（農産物、畜産物、水産物）の表示

生産者から最終消費者へ直接販売する小売業者までの流通過程の全ての方に表示義務があります。また、海外から農産物等を輸入する輸入業者も表示義務があります。

※ただし、生産した場所（畑や水揚げした所）で容器包装に入れずに販売する場合や、レストラン等で飲食させる場合、容器包装に入れずに不特定多数の人に無償譲渡する場合は、表示義務はありません。

◆小売業者は

- 容器包装の見やすい箇所、商品に近接した掲示、その他の見やすい場所に表示してください。

◆流通業者（卸、仲卸、輸入業者等）は

- 容器包装の見やすい箇所、送り状、納品書等に表示をし、次の流通業者に確実に情報を伝えてください。

※容器包装へ表示するときの文字の大きさ

日本産業規格（JIS規格）Z8305（1962）に規定する8ポイントの活字以上の大きさの文字を使用してください。（表示可能面積がおおむね150cm²以下のものは、5.5ポイントの活字以上の大きさの文字）

◆カタログ販売の場合

- カタログや注文書に表示義務はありませんが、注文書やカタログに原産地を示している場合でも、商品（容器包装を含む）又は納品書に原産地等を表示する必要があります。