

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	<u>精米</u> ＋ <u>精麦・雑穀</u>	－	－

※ 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**流通过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）で容器包装に入れないで販売する場合や、レストラン等で飲食させる場合、容器包装に入れないで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。