

(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～ (総則-23) (略)	はじめに～ (総則-23) (略)
<u>(添加物関係)</u> <u>(総則-24) 添加物表示の義務のある食品はどのような範囲ですか。</u>	<u>(新設)</u> <u>(新設 ((加工-79) から移動))</u>
(加工-1) ～ (加工-50) (略)	(加工-1) ～ (加工-50) (略)
<u>(削除 ((生鮮-42) へ移動))</u>	<u>(加工-51) シアン化合物を含有する豆類の日付表示はどのようにすればよいのですか。</u>
(加工-51) ～ (加工-54) (略)	(加工-52) ～ (加工-55) (略)
(加工-55) 加工食品の原材料として有機農産物や有機農産物加工食品を使用した場合、「有機トマト」、「有機小麦粉」など使用した原材料が有機である旨を表示することはできますか。	(加工-56) 加工食品の原材料として有機農産物や有機農産物加工食品を使用した場合、 <u>原材料名欄に</u> 「有機トマト」、「有機小麦粉」など使用した原材料が有機である旨を表示することはできますか。
(加工-56) ～ (加工-77) (略)	(加工-57) ～ (加工-78) (略)
<u>(削除 ((総則-24) へ移動))</u>	<u>(加工-79) 添加物表示の義務のある食品はどのような範囲ですか。</u>
(加工-78) ～ (加工-91) (略)	(加工-80) ～ (加工-93) (略)
<u>(加工-92) 添加物として甘味料 (カンゾウ) や調味料 (アミノ酸) を含むみそを煮物に少量使用した場合、甘味料 (カンゾウ) や調味料 (アミノ酸) は、最終製品である煮物においても表示が必要ですか。</u>	<u>(新設)</u>
(加工-93) ～ (加工-102) (略)	(加工-94) ～ (加工-103) (略)
<u>(加工-103) 栄養成分表示の表示値は、必ず「食品表示基準について (平成27年 3月30日消食表第139号) 別添 栄養成分等の分析方法等」に示された方法を用いて得られた値でなければなりません。例えば、たんぱ</u>	<u>(新設)</u>

く質量は、得られた全窒素量を、「食品表示基準について 別添 栄養成分の分析方法等」に示された窒素・たんぱく質換算係数を用いて換算して得られた値でなければなりませんか。

(加工-104) ~ (加工-186) (略)

(削除)

(削除)

(加工-187)・(加工-188) (略)

(加工-189) 食品表示基準別表第4において、原材料名の表示方法として、「植物油脂」又は「食用植物油脂」と例示されている「即席めん」、「畜産物缶詰及び畜産物瓶詰」、「乾燥スープ」等の原材料に食用綿実油、食用パーム油等の食用植物油脂を使用した場合、食用綿実油、食用パーム油等の個別の油脂名を原材料名として表示することはできますか。

(加工-190)・(加工-191) (略)

(加工-192) インストア加工した一般用加工食品を販売する際、原料原産地表示は必要ですか。((全般-7)と同じ。)

(加工-193) ~ (生鮮-38) (略)

(生鮮-39) ふぐの内臓を除去し、皮をはいだもの並びに切り身にしたふぐ、ふぐの精巢及びふぐの皮であって、生食用でないものに表示する処理年月日は、内臓や皮を除去(除毒)した年月日ですか、それとも最終的に衛生状態を変化させた年月日ですか。

(生鮮-40)・(生鮮-41) (略)

(生鮮-42) シアン化合物を含有する豆類の日付表示はどのようにすればよいのですか。

(生鮮-43) ~ (生鮮-63) (略)

(添加物-1) ~ (附則-4) (略)

(加工-104) ~ (加工-186) (略)

(生かき)

(加工-187) 採取され、かき生産者の作業場でむき身にした生かきを生食用として加工業者に出荷する場合に使用される集荷容器(一斗缶等：運搬を行うための容器であり、再利用するもの)に表示は不要か。

(加工-188)・(加工-189) (略)

(新設)

(加工-190)・(加工-191) (略)

(加工-192) インストア加工した一般用加工食品を販売する際、原料原産地表示は必要ですか。(再掲)

(加工-193) ~ (生鮮-38) (略)

(新設)

(生鮮-39)・(生鮮-40) (略)

(新設 ((加工-51) から移動))

(生鮮-41) ~ (生鮮-61) (略)

(添加物-1) ~ (附則-4) (略)

別添 製造所固有記号～別添 遺伝子組換え食品に関する事項 (略)

別添 原料原産地表示 (別表15の1～6)  
(全般－1)～(全般－6) (略)

(全般－7) インストア加工 した一般用加工食品を販売する際、原料原産地表示は必要ですか。 ((加工－192)と同じ。)

(全般－8)～(表示方法－10) (略)

別添 新たな原料原産地表示制度  
(原原－1)～(原原－66) (略)

(原原－67) 新たな原料原産地表示制度に基づいた表示を行う際、参考になるマニュアル等がありますか。

別添 弁当・惣菜に係る表示～別添 玄米及び精米に関する事項 (略)

はじめに～(総則－8) (略)

(総則－9) 輸出食品は、製品が輸出用と確定するまでは食品表示基準の適用を受けるものと解されますが、初めから輸出目的で製造した製品にあっては表示(和文、英文を問わず)をする必要がないと考えてよいでしょうか。

(答)

輸出用として特定され、国内で消費者に販売されない製品であって、商慣習、契約等により表示をすることが不適当なものについては、食品表示基準に規定する表示を省略しても差し支えありません。

(総則－10)～(総則－13) (略)

(総則－14) 食品関連事業者の行為における「製造」、「加工」とは、具体的にはどのような行為を指しますか。

(答)

「加工」とは、新たな属性を付加する行為であり、加工行為を行う前後で比較して、本質の変更を及ぼさない程度の行為を指します。具体的には以下の行為が「加工」に該当します。なお、酒類における「製造」、「加工」の判断については、「食品表示法における酒類の表示のQ&A(平成30年7月国税庁)」を確認願います。

(略)

別添 製造所固有記号～別添 遺伝子組換え食品に関する事項 (略)

別添 原料原産地表示 (別表15の1～6)  
(全般－1)～(全般－6) (略)

(全般－7) インストア加工 された食品に、原料原産地表示は必要ですか。

(全般－8)～(表示方法－10) (略)

別添 新たな原料原産地表示制度  
(原原－1)～(原原－66) (略)

(新設)

別添 弁当・惣菜に係る表示～別添 玄米及び精米に関する事項 (略)

はじめに～(総則－8) (略)

(総則－9) 輸出食品は、製品が輸出用と確定するまでは食品表示基準の適用を受けるものと解されますが、初めから輸出目的で製造した製品にあっては表示(和文、英文を問わず)をする必要がないと考えてよいでしょうか。

(答)

輸出申請を行い、輸出用として特定された製品であって、商慣習、契約等により表示をすることが不適当なものについては、食品表示基準に規定する表示を省略しても差し支えありません。

(総則－10)～(総則－13) (略)

(総則－14) 食品関連事業者の行為における「製造」、「加工」とは、具体的にはどのような行為を指しますか。

(答)

「加工」とは、新たな属性を付加する行為であり、加工行為を行う前後で比較して、本質の変更を及ぼさない程度の行為を指します。具体的には以下の行為が「加工」に該当します。

(略)

(総則－15) ～ (総則－23) (略)

(添加物関係)

(総則－24) 添加物表示の義務のある食品はどのような範囲ですか。

(答)

添加物表示を行う食品の範囲は、食品表示基準第3条第1項、第10条、第15条、第19条、第24条又は第29条に規定されている食品です。ただし、容器包装の表示可能面積がおおむね30平方センチメートル以下であるもの、生鮮食品にあつては食品表示基準別表第24に掲げるアボカド、あんず、おうとう、かんきつ類、キウイ、ざくろ、すもも、西洋なし、ネクタリン、パイナップル、バナナ、パパイヤ、ばれいしょ、びわ、マルメロ、マンゴー、もも及びりんごにおける防かび剤又は防ばい剤として使用される添加物以外の添加物にあつては、省略することができます。

第2章 加工食品

(加工－1) ～ (加工－50) (略)

(削除)

(加工－51) 中間加工原材料を使用した場合の原材料名の表示方法について教えてください。

(答)

(略)

< 1種類の原材料からなる加工原材料を使用した場合の表示方法 >

(略)

(総則－15) ～ (総則－23) (略)

(新設)

(新設)

第2章 加工食品

(加工－1) ～ (加工－50) (略)

(加工－51) シアン化合物を含有する豆類の日付表示はどのようにすればよいのですか。

(答)

食品、添加物等の規格基準においては、豆類はシアン化合物が検出されるものであつてはならないとされています。

ただし、バター豆、ホワイト豆、サルタニ豆、サルタピア豆、ペギア豆、ライマ豆については、食品衛生法により使用基準を定め、生あんの原料のみに使用を限定し、また、生あんの製造基準を定め、生あんにシアン化合物が完全に残らないことを確保した上で、これらの豆類は元来その成分としてシアン化合物を含有していることから、豆100g中に含有するシアン化合物の量がシアン化水素(HCN)として、50mg以下であるという基準を設け、規制しています。

したがって、シアン化合物を含有する豆類にあつては、流通及び加工工程の管理上の観点から、期限表示ではなく、輸入年月日の表示を行うこととなっています。

(加工－52) 中間加工原材料を使用した場合の原材料名の表示方法について教えてください。

(答)

(略)

< 1種類の原材料からなる加工原材料を使用した場合の表示方法 >

(略)

<複合原材料を使用した場合の表示方法>

【例②】食用植物油脂、卵黄、醸造酢、香辛料、食塩、砂糖からなるマヨネーズを仕入れて使用した場合（香辛料、食塩、砂糖はマヨネーズにおける割合が5%未満）

例②-1・例②-2 （略）

例②-3 使用したマヨネーズの最終製品に占める割合が5%未満の場合

原材料名|〇〇、△△、□□、××、……、マヨネーズ（卵を含む）

※ マヨネーズについては、「複合原材料の製品の原材料に占める重量の割合が5%未満である場合」でなくとも、「複合原材料の名称からその原材料が明らかである場合」に該当するため、複合原材料の原材料の表示を省略することも可能です。

（加工-52）複合原材料を分割して表示できる条件の詳細について教えてください。

（答）

複合原材料の表示方法については原則（加工-51）に従い表示することになりますが、それらを使用した場合であっても食品表示基準第3条第1項の表の原材料名の項1の三に規定する場合、以下の条件から総合的に判断します。

（略）

（加工-53）・（加工-54） （略）

（加工-55）加工食品の原材料として有機農産物や有機農産物加工食品を使用した場合、「有機トマト」、「有機小麦粉」など使用した原材料が有機である旨を表示することはできますか。

（答）

日本農林規格等に関する法律（昭和25年法律第175号。以下「JAS法」という。）第10条の規定により格付の表示（有機JASマーク）が付された有機農産物（有機農産物の日本農林規格（平成17年10月27日農林水産省告示第1605号）第3条に規定するものをいう。以下同じ。）又は有機農産物加工食品（有機加工食品の日本農林規格（平成17年10月27日農林水産省告示第1606号）第3条に規定するものをいう。以下同じ。）を原材料とする場合には、食品表示基準第7条の規定に基づき当該原材料が有機農産物又は有機農産物加工食品である旨を表示することができます。

（加工-56）原材料として少量しか使用しないものや通常は食さないものにつ

<複合原材料を使用した場合の表示方法>

【例②】食用植物油脂、卵黄、醸造酢、香辛料、食塩、砂糖からなるマヨネーズを仕入れて使用した場合（香辛料、食塩、砂糖はマヨネーズにおける割合が5%未満）

例②-1・例②-2 （略）

例②-3 使用したマヨネーズの最終製品に占める割合が5%未満の場合

原材料名|〇〇、△△、□□、××、……、マヨネーズ（卵を含む）

※ なお、マヨネーズについては「複合原材料の名称からその原材料が明らかである場合」に該当するため、複合原材料の原材料表示を省略することも可能である。

（加工-53）複合原材料を分割して表示できる条件の詳細について教えてください。

（答）

複合原材料の表示方法については原則（加工-52）に従い表示することになりますが、それらを使用した場合であっても食品表示基準第3条第1項の表の原材料名の項1の三に規定する場合、以下の条件から総合的に判断します。

（略）

（加工-54）・（加工-55） （略）

（加工-56）加工食品の原材料として有機農産物や有機農産物加工食品を使用した場合、原材料名欄に「有機トマト」、「有機小麦粉」など使用した原材料が有機である旨を表示することはできますか。

（答）

農林物資の規格化等に関する法律（昭和25年法律第175号。以下「JAS法」という。）第14条の規定により格付の表示（有機JASマーク）が付された有機農産物（有機農産物の日本農林規格（平成17年10月27日農林水産省告示第1605号）第3条に規定するものをいう。以下同じ。）又は有機農産物加工食品（有機加工食品の日本農林規格（平成17年10月27日農林水産省告示第1606号）第3条に規定するものをいう。以下同じ。）を原材料とする場合には、当該原材料が有機農産物又は有機農産物加工食品である旨を表示することができます。

なお、どのような農産物又は加工食品が、有機農産物又は有機農産物加工食品に該当するかについては、農林水産省へお問い合わせください。

（加工-57）原材料として少量しか使用しないものや通常は食さないものにつ

いても全て表示する必要がありますか。

(答)

1・2 (略)

3 このほか、複合原材料の原材料の表示を省略できる場合があります。(加工-51参照)

4 (略)

(加工-57) 原材料の表示順は、製造時の原材料配合割合に従って決定するのですか。

(答)

1～3 (略)

4 また、2の②の例の場合には、原料の入手時には濃縮又は乾燥した形であっても、製造の際に還元される原材料について、内容物を誤認させないように注意しつつ、還元した状態又は乾燥前の状態に換算した重量順で表示することができます。

5 (略)

(加工-58) 原材料名の書き方として「野菜」、「魚介類」、「糖類」、「風味原料」等、同種の原材料を複数使用している場合、まとめて表示することはできますか。

(答)

1 (略)

2 また、食品表示基準別表第4において別途原材料名の表示方法が規定されている食品について、も、消費者に分かりやすい場合は、上記1のようにまとめて表示しても差し支えありません。

(略)

(加工-59) ～ (加工-77) (略)

(削除)

いても全て表示する必要がありますか。

(答)

1・2 (略)

3 このほか、複合原材料の原材料の表示を省略できる場合があります。(加工-52参照)

4 (略)

(加工-58) 原材料の表示順は、製造時の原材料配合割合に従って決定するのですか。

(答)

1～3 (略)

4 また、2の②の例の場合には、原料の入手時には濃縮又は乾燥した形であっても、製造の際に還元される原材料について、内容物を誤認させないように注意しつつ、濃縮又は乾燥前の状態に換算した重量順で表示することができます。

5 (略)

(加工-59) 原材料名の書き方として「野菜」、「魚介類」、「糖類」、「風味原料」等、同種の原材料を複数使用している場合、まとめて表示することはできますか。

(答)

1 (略)

2 なお、原材料名の表示について、食品表示基準別表第4において別途原材料名の表示方法が規定されている食品については、これらの規定に従い表示することになります。

(略)

(加工-60) ～ (加工-78) (略)

(加工-79) 添加物表示の義務のある食品はどのような範囲ですか。

(答)

添加物表示を行う食品の範囲は、食品表示基準第3条第1項の表、第10条、第15条、第19条、第24条又は第29条に規定されている食品です。ただし、容器包装の表示可能面積がおおむね30平方センチメートル以下であるもの、食品表示基準

(加工-78) (略)

(加工-79) 一括名の表示に、使用した添加物の名称を付記してもよいですか。  
(例) 酸味料 (クエン酸等)、乳化剤 (レシチン)

(答)

(加工-78) のとおり、一括名を表示した上で一括名に代えた物質名を併記する場合には、表示する当該添加物は一括名の範囲の添加物であることを要としています。また、併記する添加物については、重量の割合の高いものから順に表示を行うとともに、複数のものを使用しているにもかかわらず、単品のみ使用しているかのような表現 (例: レシチン以外に乳化剤を使用していながら、乳化剤 (レシチン) と表示する等) はできません。

(加工-80) ~ (加工-91) (略)

(加工-92) 添加物として甘味料 (カンゾウ) や調味料 (アミノ酸) を含むみそを煮物に少量使用した場合、甘味料 (カンゾウ) や調味料 (アミノ酸) は、最終製品である煮物においても表示が必要ですか。

(答)

調味料、甘味料は微量であっても最終製品の味に効果を及ぼしているため、甘味料 (カンゾウ) や調味料 (アミノ酸) は、キャリーオーバーに該当せず、表示する必要があります。その他、香料や着色料といった五感に訴えるような添加物は、調味料や甘味料同様にキャリーオーバーとみなされず表示が必要です。

(加工-93) ~ (加工-102) (略)

(加工-103) 栄養成分表示の表示値は、必ず「食品表示基準について (平成27年3月30日消食表第139号) 別添 栄養成分等の分析方法等」に示された方法を用いて得られた値でなければなりませんか。例えば、たんぱく質量は、得られた全窒素量を、「食品表示基準について 別添 栄養成分の分析方法等」に示された窒素・たんぱく質換算係数を用いて換算して得られた値でなければなりませんか。

(答)

表示値を得る方法は、栄養成分の機能の表示や栄養強調表示をする場合を除き、「食品表示基準について 別添 栄養成分等の分析方法等」に記載されている方法 (以下「当該方法」といいます。) 以外でも可能です。

別表第24に掲げるあんず、おうとう、かんきつ類、キウイ、ざくろ、すもも、西洋なし、ネクタリン、バナナ、びわ、マルメロ、もも及びりんごにおける防かび剤又は防ばい剤として使用される添加物以外の添加物にあつては、省略することができます。

(加工-80) (略)

(加工-81) 一括名の表示に、使用した添加物の名称を付記してもよいですか。  
(例) 酸味料 (クエン酸等)、乳化剤 (レシチン)

(答)

(加工-80) のとおり、一括名を表示した上で一括名に代えた物質名を併記する場合には、表示する当該添加物は一括名の範囲の添加物であることを要としています。また、併記する添加物については、重量の割合の高いものから順に表示を行うとともに、複数のものを使用しているにもかかわらず、単品のみ使用しているかのような表現 (例: レシチン以外に乳化剤を使用していながら、乳化剤 (レシチン) と表示する等) はできません。

(加工-82) ~ (加工-93) (略)

(新設)

(加工-94) ~ (加工-103) (略)

(新設)

もちろん、たんぱく質量を表示する場合についても、栄養成分の機能の表示や栄養強調表示をする場合を除き、食品関連事業者等は、当該方法に示された窒素・たんぱく質換算係数を必ず用いなければならないわけではありません。

ただし、当該方法以外の方法によって得られた表示値であっても、一定の値で表示する場合には、当該方法によって得られた値が、その一定の値を基準とした許容差の範囲内（下限値及び上限値で表示する場合はその範囲内に）にある必要があります。

なお、栄養成分の機能の表示や栄養強調表示をする場合を除き、食品表示基準に掲げる要件に該当する場合には、合理的な推定により得られた一定の値を表示することも可能です。

(加工-104) ~ (加工-112) (略)

(加工-113) 食品関連事業者の事項名について、製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名又は名称の表示との関係を教えてください。

(答)

1 (略)

2 一方、製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名又は名称の表示は、食品を摂取する際の安全性の確保の観点から、当該食品に関し、最終的に衛生状態を変化させる製造又は加工が行われた場所の所在地を表示することが規定されており、製造者又は加工者の氏名又は名称については、法人の場合、法人登記されている名称（ローマ字で登記されている場合は、片仮名の名称でも可能です。）である必要があります。

3 ~ 6 (略)

(加工-114) ~ (加工-136) (略)

(加工-137) 省略規定が適用される食品を具体的に教えてください。

(答)

省略規定は、乳児用規格適用食品であることが容易に判別できるものにあつては、乳児用規格適用食品の表示を省略できることとしたものですが、本省略規定の対象となる食品は、以下のとおりです。

- ① (健康増進法第26条第1項の規定に基づく特別用途食品の) 乳児用調製粉乳及び乳児用調製液状乳
- ② (健康増進法第26条第1項の規定に基づく特別用途食品の病者用食品のうち) アレルゲン除去食品及び無乳糖食品のうち、乳児（1歳未満）を対象とした粉乳及び液状乳
- ③ (乳及び乳製品の成分規格等に関する省令（昭和26年厚生省令第52号。以

(加工-104) ~ (加工-112) (略)

(加工-113) 食品関連事業者の事項名について、製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名又は名称の表示との関係を教えてください。

(答)

1 (略)

2 一方、製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名又は名称の表示は、食品を摂取する際の安全性の確保の観点から、表示することが規定されており、製造者又は加工者の氏名又は名称については、法人の場合、法人登記されている名称（ローマ字で登記されている場合は、片仮名の名称でも可能です。）である必要があります。

3 ~ 6 (略)

(加工-114) ~ (加工-136) (略)

(加工-137) 省略規定が適用される食品を具体的に教えてください。

(答)

省略規定は、乳児用規格適用食品であることが容易に判別できるものにあつては、乳児用規格適用食品の表示を省略できることとしたものですが、本省略規定の対象となる食品は、以下に示す、いわゆる「粉ミルク」のみです。

- ① (健康増進法第26条第1項の規定に基づく特別用途食品の) 乳児用調製粉乳
- ② (健康増進法第26条第1項の規定に基づく特別用途食品の病者用食品のうち) アレルゲン除去食品及び無乳糖食品のうち、乳児（1歳未満）を対象としたいわゆる粉ミルク
- ③ (乳及び乳製品の成分規格等に関する省令（昭和26年厚生省令第52号。以

下「乳等省令」という。)第2条第37項及び第38項に規定する)調製粉乳及び調製液状乳

(加工-138)～(加工-186) (略)

(削除)

(削除)

(加工-187)・(加工-188) (略)

(加工-189) 食品表示基準別表第4において、原材料名の表示方法として、「植物油脂」又は「食用植物油脂」と例示されている「即席めん」、「畜産物缶詰及び畜産物瓶詰」、「乾燥スープ」等の原材料に食用綿実油、食用パーム油等の食用植物油脂を使用した場合、食用綿実油、食用パーム油等の個別の油脂名を原材料名として表示することはできますか。

(答)

最も一般的な名称である、食用綿実油、食用パーム油等の油脂名を表示することは差し支えありません。

(加工-190)・(加工-191) (略)

(加工-192) インストア加工した一般用加工食品を販売する際、原料原産地表示は必要ですか。(全般-7)と同じ。

(答)

- 1 (略)
- 2 ただし、仕入れ、切断、成形、解凍、小分け、再包装、温め直し等の行為については、インストア加工には当たらないため、スーパーマーケット等のバックヤード等で行った場合にあっては表示を行う必要があります。  
例えば、冷凍状態で仕入れたタレ付き肉を、スーパーマーケット等のバックヤード等で解凍、小分け及び包装して販売する場合、原料原産地表示を含めた一般用加工食品の販売としての表示が必要です。

下「乳等省令」という。)第2条第37項に規定する)調製粉乳

(加工-138)～(加工-186) (略)

(生かき)

(加工-187) 採取され、かき生産者の作業場でむき身にした生かきを生食用として加工業者に出荷する場合に使用される集荷容器(一斗缶等:運搬を行うための容器であり、再利用するもの)に表示は不要か。

(答)

当該集荷容器は運搬容器に該当すると考えられますので、食品表示基準に規定する表示義務はありませんが、加熱調理用かきとの混合等、用途外の使用による事故の防止、事故発生時の遡り調査及び最終製品の適正表示等のため、消費期限、用途別及び採取水域等について正確に伝わるよう表示することが望ましいと考えます。

(加工-188)・(加工-189) (略)

(新設)

(加工-190)・(加工-191) (略)

(加工-192) インストア加工した一般用加工食品を販売する際、原料原産地表示は必要ですか。(再掲)

(答)

- 1 (略)
- 2 ただし、仕入れ、解凍、小分け、再包装等の行為については、インストア加工には当たらないため、スーパーマーケット等のバックヤード等で行った場合にあっては表示を行う必要があります。  
例えば、冷凍状態で仕入れたタレ付き肉を、スーパーマーケット等のバックヤード等で解凍及び包装して販売する場合、原料原産地表示を含めた一般用加工食品の販売としての表示が必要です。

3 調味する行為（塩味を付ける、しょう油をかける、ごまをふる等）、調理する行為（煮る、焼く、揚げる等）等は、インスタ加工に該当します。

(加工-193) ~ (加工-212) (略)

(加工-213) 有機農産物や有機農産物加工食品を使用した旨を表示できるのは、どのような場合ですか。

(答)

1 有機農産物や有機農産物加工食品については、JAS法第63条第2項において、「何人も、指定農林物資以外の農林物資について、当該指定農林物資に係る日本農林規格において定める名称の表示又はこれと紛らわしい表示を付してはならない」という表示規制が課せられており、当該食品が有機農産物や有機農産物加工食品である旨の表示を行うには、当該食品について、有機JAS制度に基づき格付けを受けている必要があります。

なお、有機JAS制度の内容については、農林水産省にお問い合わせください。

2 (略)

(加工-214) ~ (加工-218) (略)

(加工-219) 栄養機能食品の表示が望ましくない食品はありますか。

(答)

例えば、ビール等のアルコール飲料や、ナトリウム、**糖類**等を過剰に摂取させることになる食品等は、栄養機能食品の表示をすることによって、当該食品が健康の保持増進に資するという一面を強調することになりますが、摂取による健康への悪影響も否定できないことから、栄養機能食品の表示をすることは望ましくないと考えます。

(加工-220) ~ (加工-274) (略)

(加工-275) 国産はちみつ<sup>1</sup>の表示方法を教えてください。

(答)

はちみつ類の表示は、食品表示基準に基づいた表示が必要です。

また、景品表示法に基づいて認定された業界の自主ルールである「はちみつ類の表示に関する公正競争規約」があり、当該規約に参加する事業者はこの規約に基づく表示も必要です。

なお、「はちみつ類の表示に関する公正競争規約」では、採蜜国名を表示することとされており、食品表示基準別記様式1の12に表示することができるとして

(新設)

(加工-193) ~ (加工-212) (略)

(加工-213) 有機農産物や有機農産物加工食品を使用した旨を表示できるのは、どのような場合ですか。

(答)

1 有機農産物や有機農産物加工食品については、JAS法第19条の15の第2項において、「何人も、指定農林物資以外の農林物資について、当該指定農林物資に係る日本農林規格において定める名称の表示又はこれと紛らわしい表示を付してはならない」という表示規制が課せられており、当該食品が有機農産物や有機農産物加工食品である旨の表示を行うには、当該食品について、有機JAS制度に基づき格付けを受けている必要があります。

なお、有機JAS制度の内容については、農林水産省にお問い合わせください。

2 (略)

(加工-214) ~ (加工-218) (略)

(加工-219) 栄養機能食品の表示が望ましくない食品はありますか。

(答)

例えば、ビール等のアルコール飲料や、ナトリウム、**糖分**等を過剰に摂取させることになる食品等は、栄養機能食品の表示をすることによって、当該食品が健康の保持増進に資するという一面を強調することになりますが、摂取による健康への悪影響も否定できないことから、栄養機能食品の表示をすることは望ましくないと考えます。

(加工-220) ~ (加工-274) (略)

(加工-275) 国産はちみつ<sup>1</sup>の表示方法を教えてください。

(答)

はちみつ類の表示は、食品表示基準に基づいた表示が必要です。

また、景品表示法に基づいて認定された業界の自主ルールである「はちみつ類の表示に関する公正競争規約」があり、当該規約に参加する事業者はこの規約に基づく表示も必要です。

なお、「はちみつ類の表示に関する公正競争規約」では、採蜜国名を表示することとされており、食品表示基準別記様式1の12に表示することができるとして

います。

ラベル等に国産と表示をする場合は、原料はちみつの全てが国内で採蜜されたものであることが必要です。

また、乳児ボツリヌス症に関する注意喚起として、「1歳未満の乳児に与えないでください」等の表示を行うことが望ましいです。

(国内で採蜜したはちみつの表示例)

名 称	はちみつ
原材料名	はちみつ (国産)
内 容 量	500g
賞味期限	平成 <u>31</u> 年4月
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください
製 造 者	〇〇蜂蜜 (株) 〇〇県〇〇市〇〇町1-6

※1歳未満の乳児に与えないでください。

(加工-276) ~ (加工-310) (略)

### 第3章 生鮮食品

(生鮮-1) ~ (生鮮-5) (略)

(生鮮-6) 生産者が養殖海域から水揚げし、作業場でむき身した原料の生かきを、加工業者に出荷して、当該加工業者において洗浄、包装し、製品として出荷する形態があります。むき身にした生かきを生食用として加工業者に出荷する際に使用される集荷容器(一斗缶等：運搬を行うための容器であり、再利用するものは運搬容器であり、表示義務としては名称と原産地の表示で足りると考えますが、生食用かきと加熱調理用かきとの混合等、用途外の使用による事故の防止、事故発生時の遡り調査及び最終製品の適正表示等のため、消費期限、生食用であるかないかの別、採取された水域等について正確に伝えるように情報伝達するようにすべきですか。

(答)

当該集荷容器は運搬容器に該当すると考えられ、生かきに関する事項の表示は要しませんが、運搬容器に入れて加工業者に出荷されるものであっても、衛生上の危害発生防止のため、消費期限、生食用であるかないかの別、採取された水域等が正確に情報伝達されることが望ましいと考えます。

(生鮮-7) 生鮮食品に添加物を使用した場合は、使用した添加物の種類を問

います。

ラベル等に国産と表示をする場合は、原料はちみつの全てが国内で採蜜されたものであることが必要です。

(国内で採蜜したはちみつの表示例)

名 称	はちみつ
原材料名	はちみつ (国産)
内 容 量	500g
賞味期限	平成 <u>25</u> 年4月
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください
製 造 者	〇〇蜂蜜 (株) 〇〇県〇〇市〇〇町1-6

(加工-276) ~ (加工-310) (略)

### 第3章 生鮮食品

(生鮮-1) ~ (生鮮-5) (略)

(生鮮-6) 生産者が養殖海域から水揚げし、作業場でむき身した原料の生かきを、加工業者に出荷して、当該加工業者において洗浄、包装し、製品として出荷する形態があります。むき身にした生かきを生食用として加工業者に出荷する際に使用される集荷容器(一斗缶等：運搬を行うための容器であり、再利用するものは運搬容器であり、表示義務としては名称と原産地の表示で足りると考えますが、加熱調理用かきとの混合等、用途外の使用による事故の防止、事故発生時の遡り調査及び最終製品の適正表示等のため、消費期限、用途別及び採取海域等について正確に伝えるように情報伝達するようにすべきですか。

(答)

運搬容器に入れて加工業者に出荷されるものであっても、衛生上の危害発生防止のため、消費期限、用途別及び採取海域等が正確に情報伝達されることが望ましいと考えます。

(生鮮-7) 生鮮食品に添加物を使用した場合は、使用した添加物の種類を問

わず、加工食品とみなし、容器包装に入れられたものは表示義務があるのでしょうか。

(答)

食品表示基準別表第24に規定がある食品を除く生鮮食品に保存料、酸化防止剤、殺菌剤、防虫剤、被膜剤等の添加物を食品の保存及び鮮度維持の目的で使用、添加した場合であっても、当該食品は、生鮮食品としての要件を欠くとは考えられず、加工食品とはみなされないことから、添加物の表示義務はありません。

ただし、添加物を使用しているのであれば、表示することが望ましいと考えます。

なお、食品の品質・鮮度等について消費者の判断を誤らせるおそれのある添加物の使用は、添加物本来の目的に反するものであるため、使用基準に反しないものであっても、使用しないよう指導しています。

(生鮮-8) ~ (生鮮-26) (略)

(生鮮-27) 水域名の表示の仕方につき何か決まりがあるのですか。例えば、太平洋、日本海といった表示でもよいのですか。

(答)

水域名については、「生鮮魚介類の生産水域名の表示のガイドライン」(平成15年6月：水産物表示検討会(水産庁))や「東日本太平洋における生産水域名の表示方法について」(平成23年10月5日付け水産庁加工流通課長名文書)、「東日本太平洋における生産水域名の略称の設定について」(平成23年11月14日付け水産庁加工流通課長名文書)にならって表示することが基本となります。

詳細は、以下のURLを参照願います。

<http://www.jfa.maff.go.jp/j/kakou/hyouzi/index.html>

なお、単なる近海、遠洋等の表示は具体的な水域名を示すものではないことから水域名としては不適切です。

(生鮮-28) ~ (生鮮-38) (略)

(生鮮-39) ふぐの内臓を除去し、皮をはいだもの並びに切り身にしたふぐ、ふぐの精巣及びふぐの皮であって、生食用でないものに表示する処理年月日は、内臓や皮を除去(除毒)した年月日ですか、それとも最終的に衛生状態を変化させた年月日ですか。

(答)

切り身のふぐについては、内臓や皮を除去して切り身にする工程までを一貫して行う事業者や、内臓や皮が除去されたふぐを仕入れて切り身にする事業者もあり、また、輸入ふぐにあつては、輸入後に皮をはいで切り身にする事業者もあり、様々な流通形態があります。

わず、加工食品とみなし、容器包装に入れられたものは表示義務があるのでしょうか。

(答)

食品表示基準別表第24に規定がある食品を除く生鮮食品に保存料、酸化防止剤、殺菌剤、防虫剤、被膜剤等の添加物を食品の保存の目的で使用、添加した場合であっても、当該食品は、生鮮食品としての要件を欠くとは考えられず、加工食品とはみなされないことから、添加物の表示義務はありません。

ただし、添加物を使用しているのであれば、表示することが望ましいと考えます。

なお、食品の品質・鮮度等について消費者の判断を誤らせるおそれのある添加物の使用は、添加物本来の目的に反するものであるため、使用基準に反しないものであっても、使用しないよう指導しています。

(生鮮-8) ~ (生鮮-26) (略)

(生鮮-27) 水域名の表示の仕方につき何か決まりがあるのですか。例えば、太平洋、日本海といった表示でもよいのですか。

(答)

水域名については、「生鮮魚介類の生産水域名の表示のガイドライン」(平成15年6月：水産物表示検討会(水産庁))や「東日本太平洋における生産水域名の表示方法について」(平成23年10月5日付け水産庁加工流通課長名文書)、「東日本太平洋における生産水域名の略称の設定について」(平成23年11月14日付け水産庁加工流通課長名文書)にならって表示することが基本となります。

詳細は、当該ガイドライン等を所管する水産庁に確認いただくか、以下のURLを参照願います。

<http://www.jfa.maff.go.jp/j/kakou/hyouzi/index.html>

なお、単なる近海、遠洋等の表示は具体的な水域名を示すものではないことから水域名としては不適切です。

(生鮮-28) ~ (生鮮-38) (略)

(新設)

このため、ふぐの内臓を除去し、皮をはいだもの並びに切り身にしたふぐ、ふぐの精巢及びふぐの皮であって、生食用でないものに表示する処理年月日は、最終的に衛生状態を変化させた年月日を表示することとします。また、処理事業者の氏名又は名称及び住所についても同様に、最終的に衛生状態を変化させた事業者の氏名又は名称及び施設の所在地を表示してください。

なお、当該表示事項は、ふぐ毒による食中毒発生時の遡りの観点から求められる表示事項であることから、除毒を行った年月日（輸入品にあつては、輸入年月日）、事業者の氏名又は名称及び施設の所在地や原料ふぐの種類等を確実に遡ることができるように、記録や伝票の保管を行ってください。

(生鮮-40)・(生鮮-41) (略)

(生鮮-42) シアン化合物を含有する豆類の日付表示はどのようにすればよいのですか。

(答)

食品、添加物等の規格基準においては、豆類はシアン化合物が検出されるものであってはならないとされています。

ただし、バター豆、ホワイト豆、サルタニ豆、サルタピア豆、ペギア豆、ライマ豆については、食品衛生法により使用基準を定め、生あんの原料のみに使用を限定し、また、生あんの製造基準を定め、生あんにシアン化合物が完全に残らないことを確保した上で、これらの豆類は元来その成分としてシアン化合物を含有していることから、豆100g中に含有するシアン化合物の量がシアン化水素(HCN)として、50mg以下であるという基準を設け、規制しています。

したがって、シアン化合物を含有する豆類にあつては、流通及び加工工程の管理上の観点から、期限表示ではなく、輸入年月日の表示を行うこととなっています。

(生鮮-43)～(生鮮-62) (略)

(生鮮-63) 食品関連事業者以外の販売者が容器包装に入れられた生鮮食品を販売する際に必要な表示を教えてください。

(答)

記載事項は以下のとおりです。

1・2 (略)

3 個別事項(品目が該当する場合に限る。)

表示内容は食品表示基準別表第24を参照してください。

⑤ (略)

⑥ アボカド、あんず、おうとう、かんきつ類、キウイ、ざくろ、すもも、西洋なし、ネクタリン、パイナップル、バナナ、パイヤ、ばれいしょ、び

(生鮮-39)・(生鮮-40) (略)

(新設)

(生鮮-41)～(生鮮-60) (略)

(生鮮-61) 食品関連事業者以外の販売者が容器包装に入れられた生鮮食品を販売する際に必要な表示を教えてください。

(答)

記載事項は以下のとおりです。

1・2 (略)

3 個別事項(品目が該当する場合に限る。)

表示内容は食品表示基準別表第24を参照してください。

⑤ (略)

⑥ あんず、おうとう、かんきつ類、キウイ、ざくろ、すもも、西洋なし、ネクタリン、バナナ、びわ、マルメロ、もも及びりんごに関する事項

わ、マルメロ、マンゴー、もも及びりんごに関する事項

⑦～⑭ (略)

(略)

第4章 添加物 (略)

第5章 雑則

(雑則－1) (略)

(雑則－2) 整理・保存に努めなければならない表示の根拠となる書類とは、どのようなものですか。

(答)

1 製造業者等が食品に表示を付すに当たり、当該表示の根拠となるデータを記した書類のことであり、電子媒体を含みます。

このような書類としては、例えば、

①～⑦ (略)

⑧ ふぐに係る処理事業者の氏名又は名称、処理施設の住所、処理年月日等の根拠書類（ふぐ毒による食中毒発生時に、有毒部位の除去者、除去施設の所在地、除去年月日等を遡ることができるような記録や伝票等）

⑨ 生かきに係る加工所の所在地、加工者の氏名又は名称、採取された水域等の根拠資料

があります。

2 (略)

(雑則－3)～附則 (略)

別添 製造者固有記号

(固有記号－1)・(固有記号－2) (略)

(固有記号－3) アイスクリーム、牛乳、チーズ等に販売者の住所及び氏名又は名称と製造所固有記号をもって表示することはできますか。

(答)

乳、乳製品及び乳又は乳製品を主要原料とする食品を販売する場合、製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称に代えて販売者の住所及び氏名又は名称と製造所固有記号を表示することは認められません。表示責任者として製造者が製造所固有記号の届出を行ってください。

⑦～⑭ (略)

(略)

第4章 添加物 (略)

第5章 雑則

(雑則－1) (略)

(雑則－2) 整理・保存に努めなければならない表示の根拠となる書類とは、どのようなものですか。

(答)

1 製造業者等が食品に表示を付すに当たり、当該表示の根拠となるデータを記した書類のことであり、電子媒体を含みます。

このような書類としては、例えば、

①～⑦ (略)

(新設)

(新設)

があります。

2 (略)

(雑則－3)～附則 (略)

別添 製造者固有記号

(固有記号－1)・(固有記号－2) (略)

(固有記号－3) アイスクリーム、牛乳、チーズ等に販売者の住所及び氏名又は名称と製造所固有記号をもって表示することはできますか。

(答)

乳、乳製品及び乳又は乳製品を主要原料とする食品を販売する場合、製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称に代えて販売者の住所及び氏名又は名称と製造所固有記号を表示することは認められません。

(固有記号-4) ~ (固有記号-6) (略)

(固有記号-7)「原則として同一製品を二以上の製造所で製造している場合」に製造所固有記号を使用することができるとなっていますが、「例外」について具体的に教えてください。

(答)

例外としては、下記の取扱いが認められます。

① (略)

② 製造された製品を仕入れ、最終的に衛生状態を変化させる行為として小分け作業を行う場所や、「食品表示法における酒類の表示のQ&A(平成30年7月国税庁)」において加工行為とされている酒類に水や酒類を混和する場所は、従来の食品衛生法において製造所固有記号を使用することができたところですが、食品表示法では「加工所」と取り扱われることから、制度の変更により特定の事業者のみ製造所固有記号が使用できなくなるという不利益が生じることを防ぐため、同一製品について、それら小分け作業を行う場所や酒類に水や酒類を混和する場所が、2以上ある場合には、引き続き製造所固有記号の使用を認めることとします。

例えば、うなぎ蒲焼をバルクで仕入れて小分けし、包装するなど衛生状態の変化が生じる場合がこれに該当します。

③ (略)

(固有記号-8)・(固有記号-9) (略)

(固有記号-10) 同一製品を自社工場Aと他社工場B(製造委託)で製造している場合は、「同一製品を二以上の製造所で製造している場合」に該当しますか。また、該当する場合、届出や表示はどのように行えばよいですか。

(答)

(略)

同一製品を自社工場と他社工場(製造委託)で製造している場合

【「製造者」又は「販売者」の事項名を省略して表示した例】

名称
原材料名
添加物
内容量
賞味期限
保存方法
●●株式会社 + A a
東京都千代田区霞が関■-■-■

お客様ダイヤル 0120(〇〇)〇〇〇〇

(固有記号-4) ~ (固有記号-6) (略)

(固有記号-7)「原則として同一製品を二以上の製造所で製造している場合」に製造所固有記号を使用することができるとなっていますが、「例外」について具体的に教えてください。

(答)

例外としては、下記の取扱いが認められます。

① (略)

② 製造された製品を仕入れ、最終的に衛生状態を変化させる行為として小分け作業を行う場所は、従来の食品衛生法において製造所固有記号を使用することができたところですが、食品表示法では「加工所」と取り扱われることから、制度の変更により特定の事業者のみ製造所固有記号が使用できなくなるという不利益が生じることを防ぐため、小分け作業を行う場所について、同一製品を2以上の場所で加工している場合、引き続き製造所固有記号の使用を認めることとします。

例えば、うなぎ蒲焼をバルクで仕入れて小分けし、包装するなど衛生状態の変化が生じる場合がこれに該当します。

③ (略)

(固有記号-8)・(固有記号-9) (略)

(固有記号-10) 同一製品を自社工場Aと他社工場B(製造委託)で製造している場合は、「同一製品を二以上の製造所で製造している場合」に該当しますか。また、該当する場合、届出や表示はどのように行えばよいですか。

(答)

(略)

同一製品を自社工場と他社工場(製造委託)で製造している場合

【「製造者」又は「販売者」の事項名を省略して表示した例】

名称
原材料名
添加物
内容量
賞味期限
保存方法
●●株式会社 + A a
東京都千代田区霞が関■-■-■

お客様ダイヤル 0120(〇〇)〇〇〇〇

※ 上記はあくまで表示例であり、実際に包装資材を共有化する時点では製造所固有記号は表示されていません。

(固有記号-11) (略)

(固有記号-12) 製造所の所在地等が製造所固有記号で表示されている場合、消費者は、どのようにして製造所の所在地等を把握すればよいですか。

(答)

消費者は、以下の①又は②の方法で製造所の所在地等を知ることができます。

① (略)

② 消費者庁の製造所固有記号制度届出データベースで検索する。

(固有記号-13) ~ (固有記号-50) (略)

(固有記号-51) 新たな製造所固有記号制度の施行から経過措置期間中（平成28年4月1日～平成32年3月31日）に、従前の製造所固有記号制度における届出をすることはできますか。

(答)

新たな製造所固有記号制度の施行後は、旧制度に基づいた新規の届出（住所変更に伴う新規の届出を含む。）をすることはできません。

(固有記号-52) ~ (固有記号-54) (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

1. データベースを作成する際の手順

(略)

1.1. データベースによる参照値の表示を行う食品の決定

1.1.1. ~1.1.5. (略)

1.1.6. データベースの更新及び管理

1.1.6.1. データベースの付随条件例

(略)

(固有記号-11) (略)

(固有記号-12) 製造所の所在地等が製造所固有記号で表示されている場合、消費者は、どのようにして製造所の所在地等を把握すればよいですか。

(答)

消費者は、以下の①又は②の方法で製造所の所在地等を知ることができます。

① (略)

② 消費者庁の製造所固有記号制度届出データベースで検索する (製造所固有記号制度届出データベースは、平成28年4月1日運用開始)。

(固有記号-13) ~ (固有記号-50) (略)

(固有記号-51) 新たな製造所固有記号制度の施行から経過措置期間中（平成28年4月1日～平成32年3月31日）に、従前の製造所固有記号制度における届出をすることはできますか。

(答)

新たな製造所固有記号制度の施行後は、旧制度に基づいた新規の届出（住所変更に伴う新規の届出を含む。）をすることはできません。

なお、旧制度に基づく新規の届出は、平成28年3月31日（消印有効）までです。

(固有記号-52) ~ (固有記号-54) (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

1. データベースを作成する際の手順

(略)

1.1. データベースによる参照値の表示を行う食品の決定

1.1.1. ~1.1.5. (略)

1.1.6. データベースの更新及び管理

1.1.6.1. データベースの付随条件例

(略)

データベースの付随条件についての参考情報

<https://www.fda.gov/food/guidanceregulation/guidancedocumentsregulatoryinformation/ucm063113.htm>

1.1.6.2. (略)

1.2 (略)

2. 参考資料

2.1 栄養成分表示をする際のデータベースとその手順に関連するサイト

○Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO)

・INFOODS : Food CompositionのDBであり、世界各国のデータベース情報及び栄養表示導入に関する文献等へのリンクがある。栄養表示の導入の経緯や効果に関する文献も多数ある。

<http://www.fao.org/infoods/infoods/tables-and-databases/faoinfoods-databases/en/>

(略)

○米国食品薬品局 (FDA)

・食品表示ガイドにあるデータベース作成に関する指針案

<https://www.fda.gov/food/guidanceregulation/guidancedocumentsregulatoryinformation/ucm063113.htm>

・食品表示ガイドにある加工食品一食分の目安の考え方

<https://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/GuidanceDocumentsRegulatoryInformation/ucm594796.htm>

(略)

2.2 いわゆる日本における日本食品標準成分表に該当する各国のデータベース

(略)

○フランス [French Agency for Food, Environmental and Occupational Health & Safety](http://www.anses.fr)

・ANSES-CIQUAL French food composition table

<https://ciqual.anses.fr/>

○カナダ The Minister of Health Canada

・the Canadian Nutrient File(CNF) 2012

<https://www.canada.ca/en/health-canada/services/food-nutrition/healthy-eating/nutrient-data/canadian-nutrient-file-about-us.html>

○豪州・ニュージーランド Food Standards Australia New Zealand

・NUTTAB 2010 [electronic database files](http://www.foodstandards.gov.au/science/monitoringnutrients/nutrientabl)

<http://www.foodstandards.gov.au/science/monitoringnutrients/nutrientabl>

データベースの付随条件についての参考情報

<http://www.fda.gov/Food/GuidanceComplianceRegulatoryInformation/GuidanceDocuments/FoodLabelingNutrition/ucm063113.htm>

1.1.6.2. (略)

1.2 (略)

2. 参考資料

2.1 栄養成分表示をする際のデータベースとその手順に関連するサイト

○Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO)

・INFOODS : Food CompositionのDBであり、世界各国のデータベース情報及び栄養表示導入に関する文献等へのリンクがある。栄養表示の導入の経緯や効果に関する文献も多数ある。

[http://www.fao.org/infoods/index\\_en.stm](http://www.fao.org/infoods/index_en.stm)

(略)

○米国食品薬品局 (FDA)

・食品表示ガイドにあるデータベース作成に関する指針案

<http://www.fda.gov/Food/GuidanceComplianceRegulatoryInformation/GuidanceDocuments/FoodLabelingNutrition/ucm063113.htm>

・食品表示ガイドにある加工食品一食分の目安の考え方

<http://ecfr.gpoaccess.gov/cgi/t/text/text-idx?c=ecfr&rgn=div8&view=text&node=21:2.0.1.1.2.1.1.8&idno=21>

(略)

2.2 いわゆる日本における日本食品標準成分表に該当する各国のデータベース

(略)

○フランス [French agency for food, environmental and occupational health safety](http://www.anses.fr)

・Table Ciquial 2013 composition nutritionnelle des aliments 2013

<https://pro.anses.fr/TableCIQUAL/index.htm>

○カナダ The Minister of Health Canada

・the Canadian Nutrient File(CNF) 2012

<http://webprod3.hc-sc.gc.ca/cnf-fce/index-eng.jsp>

○豪州・ニュージーランド Food Standards Australia New Zealand

・NUTTAB NUTTAB 2010 [contains nutrient](http://www.foodstandards.gov.au/science/monitoringnutrients/nutrientabl)

<http://www.foodstandards.gov.au/science/monitoringnutrients/nutrientabl>

別添 アレルゲンを含む食品に関する表示

(A-1) ~ (D-5) (略)

(D-6) 特定原材料の「乳」の範囲を教えてください。

(答)

特定原材料のうち、「乳」に関しては牛の乳より調整、製造された食品全てに関して表示が必要となります。牛以外の乳（山羊乳、めん羊乳等）は表示の対象外とします。

「乳」に関しては、「乳及び乳製品の成分規格等に関する省令」（昭和26年厚生省令第52号。以下「乳等省令」という。）に定義されています。乳等省令では、乳は、牛以外のものを除くと、「生乳、牛乳、特別牛乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳、加工乳」と、乳製品は「クリーム、バター、バターオイル、チーズ、濃縮ホエイ、アイスクリーム類、濃縮乳、脱脂濃縮乳、無糖練乳、無糖脱脂練乳、加糖練乳、加糖脱脂練乳、全粉乳、脱脂粉乳、クリームパウダー、ホエイパウダー、たんぱく質濃縮ホエイパウダー、バターミルクパウダー、加糖粉乳、調製粉乳、調製液状乳、発酵乳、乳酸菌飲料、乳飲料」とされています。

これらは個々に定義されていて、定義に当てはまらないものは個々の品名で表示できないこととなっています。よって、乳を主原料としていても、これらの定義に当てはまらない食品については、「乳又は乳製品を主原料とする食品」と分類されています。

これら、乳、乳製品、乳又は乳製品を主原料とする食品、その他乳等を（微量であっても）原料として用いられている食品を対象としています。

(D-7) ~ (E-14) (略)

(E-15) 詰め合わせされた食品について、アレルゲン表示を一括表示で行う場合、どのように表示したらよいですか。

(答)

原材料名の直後に括弧を付して表示する個別表示が原則ですが、詰め合わせ食品の各構成要素ごとに次のような表示も可能です。

【表示例】 (略)

(E-16) ~ (I-8) (略)

別添 アレルゲンを含む食品に関する表示

(A-1) ~ (D-5) (略)

(D-6) 特定原材料の「乳」の範囲を教えてください。

(答)

特定原材料のうち、「乳」に関しては牛の乳より調整、製造された食品全てに関して表示が必要となります。牛以外の乳（山羊乳、めん羊乳等）は表示の対象外とします。

「乳」に関しては、「乳及び乳製品の成分規格等に関する省令」（昭和26年厚生省令第52号。以下「乳等省令」という。）に定義されています。乳等省令では、乳は、牛以外のものを除くと、「生乳、牛乳、特別牛乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳、加工乳」と、乳製品は「クリーム、バター、バターオイル、チーズ、濃縮ホエイ、アイスクリーム類、濃縮乳、脱脂濃縮乳、無糖練乳、無糖脱脂練乳、加糖練乳、加糖脱脂練乳、全粉乳、脱脂粉乳、クリームパウダー、ホエイパウダー、たんぱく質濃縮ホエイパウダー、バターミルクパウダー、加糖粉乳、調製粉乳、発酵乳、乳酸菌飲料、乳飲料」とされています。

これらは個々に定義されていて、定義に当てはまらないものは個々の品名で表示できないこととなっています。よって、乳を主原料としていても、これらの定義に当てはまらない食品については、「乳又は乳製品を主原料とする食品」と分類されています。

これら、乳、乳製品、乳又は乳製品を主原料とする食品、その他乳等を（微量であっても）原料として用いられている食品を対象としています。

(D-7) ~ (E-14) (略)

(E-15) 詰め合わせされた食品について、アレルゲン表示を一括表示で行う場合、どのように表示したらよいですか。

(答)

次のような表示も可能です。

【表示例】 (略)

(E-16) ~ (I-8) (略)

別添 遺伝子組換え食品に関する事項 (略)

別添 原料原産地表示 (別表15の1～6)

(全般－1)～(全般－6) (略)

(全般－7) インストア加工した一般用加工食品を販売する際、原料原産地表示は必要ですか。(加工-192)と同じ。

(答)

1 インストア加工した一般用加工食品の販売については、「食品を製造し、又は加工した場所で販売する場合」とみなし、食品表示基準では原料原産地表示は要しないこととしています。

2 ただし、仕入れ、切断、成形、解凍、小分け、再包装、温め直し等の行為については、インストア加工には当たらないため、スーパーマーケット等のバックヤード等で行った場合にあっても表示を行う必要があります。

例えば、冷凍状態で仕入れたタレ付き肉を、スーパーマーケット等のバックヤード等で解凍、小分け及び包装して販売する場合、原料原産地表示を含めた一般用加工食品の販売としての表示が必要です。

3 調味する行為(塩味を付ける、しょう油をかける、ごまをふる等)、調理する行為(煮る、焼く、揚げる等)等は、インストア加工に該当します。

(全般－8)～(問－23) (略)

(表示方法－1) 原料原産地の基本的な表示方法について教えてください。

(答)

1 (略)

2 ただし、原材料及び添加物に占める重量の割合が50%以上を占めるものが国産品の場合、以下のような表示が可能です。

①・② (略)

③ 原材料及び添加物に占める重量の割合が50%以上を占めるものが水産物の場合

国産である旨の表示に代えて生産(採取及び採補を含む)した水域の名称(以下「水域名」といいます。)、水揚げした港名、水揚げした港又は主たる養殖場(最も養殖期間の長い場所)が属する都道府県名その他一般に知られている地名の表示が可能です。

また、上記同様に「九州産」、「関東産」といった表示も一般に知られて

別添 遺伝子組換え食品に関する事項 (略)

別添 原料原産地表示 (別表15の1～6)

(全般－1)～(全般－6) (略)

(全般－7) インストア加工された食品に、原料原産地表示は必要ですか。

(答)

1 インストア加工された食品については、「食品を製造し、又は加工した場所で販売する場合」とみなし、食品表示基準では原料原産地表示は義務付けられていません。

2 ただし、仕入れ、解凍、小分け、再包装等の行為については、インストアで行った場合にあっても表示を行う必要があります。

例えば、冷凍状態で仕入れたタレ付き肉を、インストアで解凍及び包装して販売する場合、原料原産地表示を含めた加工食品としての表示が必要です。

(新設)

(全般－8)～(問－23) (略)

(表示方法－1) 原料原産地の基本的な表示方法について教えてください。

(答)

1 (略)

2 ただし、原材料及び添加物に占める重量の割合が50%以上を占めるものが国産品の場合、以下のような表示が可能です。

①・② (略)

③ 原材料及び添加物に占める重量の割合が50%以上を占めるものが水産物の場合

国産である旨の表示に代えて生産(採取及び採補を含む)した水域の名称(以下「水域名」といいます。)、水揚げした港名、水揚げした港又は主たる養殖場(最も養殖期間の長い場所)が属する都道府県名その他一般に知られている地名の表示が可能です。

また、上記同様に「九州産」、「関東産」といった表示も一般に知られて

いる地名として表示が可能です。

なお、輸入された水産物にあっては、原産国名に水域名を併記することができます。これは、例えばインド洋にあるフランス領ケルゲレン諸島で漁獲された魚（キンメダイ）について、原産国名が「フランス」となると、消費者からはフランス本国の近海で獲れたとの誤解を招く可能性があります。このため、国名だけでは分かりにくい場合、水域名を併記できることとしたもので、例えば「原材料名：キンメダイ（フランス（インド洋））」と表示することができます。

3 （略）

（表示方法－2）～（表示方法－10） （略）

別添 新たな原料原産地表示制度

（原原－1）・（原原－2） （略）

（原原－3）酒類も原料原産地表示の対象になりますか。対象である場合、原料原産地表示の対象となる原材料とはどのようなものですか。

（答）

1～3 （略）

4 なお、清酒、米焼酎（単式蒸留）、みりん、果実酒及び甘味果実酒において、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又は酒税の保全及び酒類業組合等に関する法律第86条の6第1項の規定に基づく表示の基準に基づき、原材料に占める重量割合が最も高い原材料（重量割合上位1位の原材料）の原産地が表示（情報伝達）されている場合、食品表示基準における原料原産地表示の規定は適用されません。

（原原－4）～（原原－15） （略）

（原原－16）原材料が生鮮食品である場合の原料原産地表示の国別重量順表示について、基本的な表示方法を教えてください。

（答）

1・2 （略）

3 また、原材料が輸入品の水産物の場合、原産国名に水域名を併記することができます。これは、例えばインド洋にあるフランス領ケルゲレン諸島で漁獲された魚（キンメダイ）について、原産国名が「フランス」となると、消費者からはフランス本国の近海で獲れたとの誤解を招く可能性があります。このため、

いる地名として表示が可能です。

なお、輸入された水産物にあっては、原産国名に水域名を併記することができます。これは、例えばインド洋にあるフランス領ケルゲレン諸島で漁獲された魚（メロ）について、原産国名が「フランス」となると、消費者からはフランス本国の近海で獲れたとの誤解を招く可能性があります。このため、国名だけでは分かりにくい場合、水域名を併記できることとしたもので、例えば「原材料名：メロ（フランス（インド洋））」と表示することができます。

3 （略）

（表示方法－2）～（表示方法－10） （略）

別添 新たな原料原産地表示制度

（原原－1）・（原原－2） （略）

（原原－3）酒類も原料原産地表示の対象になりますか。対象である場合、原料原産地表示の対象となる原材料とはどのようなものですか。

（答）

1～3 （略）

4 なお、清酒、米焼酎（単式蒸留）、みりん及び果実酒は、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又は酒税の保全及び酒類業組合等に関する法律第86条の6第1項の規定に基づく表示の基準に基づき、原材料の原産地が表示（情報伝達）されているため、食品表示基準における原料原産地表示の規定を適用しません。

（原原－4）～（原原－15） （略）

（原原－16）原材料が生鮮食品である場合の原料原産地表示の国別重量順表示について、基本的な表示方法を教えてください。

（答）

1・2 （略）

3 また、原材料が輸入品の水産物の場合、原産国名に水域名を併記することができます。これは、例えばインド洋にあるフランス領ケルゲレン諸島で漁獲された魚（メロ）について、原産国名が「フランス」となると、消費者からはフランス本国の近海で獲れたとの誤解を招く可能性があります。このため、国名

国名だけでは分かりにくい場合、水域名を併記できることとしたもので、例えば「原材料名：キンメダイ（フランス（インド洋）」と表示することができます。ただし、水域名のみの記載は、国産である旨を示すことになるため、認められません。

(原原-17) ~ (原原-26) (略)

(原原-27)「又は表示」の基本的な表示方法について教えてください。

(答)

- 1 「又は表示」とは、原材料の原産地として使用する可能性のある複数国を、過去の一定期間における産地別使用実績又は今後の一定期間における産地別使用計画における重量割合の高いものから順に「又は」でつないで表示する方法です。

例えば、「A国又はB国」と表示した場合、

- ① 「A国のみ」、「B国のみ」、「A国、B国の順番」、「B国、A国の順番」の4通りの産地のパターンを表します。

あくまで、表示した国の範囲内での使用が認められるものであり、表示されていない国を産地とする原料の使用は認められません。そのため、実際の製品にC国産の原料が含まれる場合、「A国又はB国」の表示は使用できません。

- ② 過去の一定期間における産地別使用実績又は今後の一定期間における産地別使用計画において、A国産の原料の方がB国産の原料よりも使用割合が多いことを表します。

- 2 また、表示をする時点（製造日）を含む1年間の原材料の使用予定からみて国別重量順表示が困難と認められる場合は、

- ① 過去の一定期間における産地別使用実績であれば、当該産地別使用実績

- ② 新製品又は原料調達先の変更が確実な場合など過去の産地別使用実績が使用できない場合において使用する今後の一定期間における使用計画であれば、当該使用計画

を使用し表示する必要があります。

なお、「又は表示」に使用する過去の一定期間における産地別使用実績は、過去3年以内の1年以上の実績であれば何でもよいわけではなく、表示をする時点（製造日）を含む1年間の原材料の使用予定と同様な傾向になる過去の一定期間における産地別使用実績を使用し、当該期間の使用実績順に国名を表示

だけでは分かりにくい場合、水域名を併記できることとしたもので、例えば「原材料名：メロ（フランス（インド洋）」と表示することができます。ただし、水域名のみの記載は、国産である旨を示すことになるため、認められません。

(原原-17) ~ (原原-26) (略)

(原原-27)「又は表示」の基本的な表示方法について教えてください。

(答)

- 1 「又は表示」とは、原材料の原産地として使用する可能性のある複数国を、過去の一定期間における産地別使用実績又は今後の一定期間における産地別使用計画における重量割合の高いものから順に「又は」でつないで表示する方法です。

例えば、「A国又はB国」と表示した場合、

- ① 「A国のみ」、「B国のみ」、「A国、B国の順番」、「B国、A国の順番」の4通りの産地のパターンを表します。

あくまで、表示した国の範囲内での使用が認められるものであり、表示されていない国を産地とする原料の使用は認められません。そのため、実際の製品にC国産の原料が含まれる場合、「A国又はB国」の表示は使用できません。

- ② 過去の一定期間における産地別使用実績又は今後の一定期間における産地別使用計画において、A国産の原料の方がB国産の原料よりも使用割合が多いことを表します。

表示の順番は、(原原-26)で設定した期間の使用実績の順番に限ります。例えば、今後の使用計画からみて国別重量順表示が困難と認められる場合は、今後の使用計画が過去のどの期間の使用実績と同様な傾向になるのかを判断し、当該期間の使用実績順に国名を表示してください。

(新設)

する必要があります。

特に「A国又はB国又はその他」の表示をする際は、表示をする時点（製造日）を含む1年間の原材料の使用予定と同様な傾向になる過去の一定期間における産地別使用実績に基づくものかどうかをしっかりと確認する必要があります。

### 3・4 (略)

(原原-28) ~ (原原-44) (略)

(原原-45) 原料原産地表示の対象である中間加工原材料が複合原材料であって、「中間加工原材料の製造地表示」ではなく、生鮮原材料の原産地まで遡って表示する場合、複合原材料の中のどの原材料に原産地を表示する必要がありますか。

(答)

### 1・2 (略)

3 この場合、複合原材料の原材料の表示は、原産地を表示する原材料名のみならず、複合原材料の原材料の表示方法に従い、複合原材料の名称の次に括弧を付して、当該複合原材料の原材料名を当該複合原材料の原材料に占める重量割合の高いものから順に全て表示してください。

また、当該複合原材料の原材料が3種類以上ある場合は、当該複合原材料の原材料に占める重量割合の高い順が3位以下であって、かつ、当該割合が5%未満である原材料については、「その他」と表示することができます。(食品表示基準Q&A加工-51参照)

### 4 (略)

(原原-46) ~ (原原-66) (略)

(原原-67) 新たな原料原産地表示制度に基づいた表示を行う際、参考になるマニュアル等がありますか。

(答)

農林水産省において、新たな原料原産地表示制度に取り組む事業者が、円滑に対応する際に参考となるマニュアルを作成しています。

以下のURLから入手できますので、本Q&Aと共に、参考にしてください。

[http://www.maff.go.jp/j/syouan/hyoji/gengen\\_hyoji.html](http://www.maff.go.jp/j/syouan/hyoji/gengen_hyoji.html)

別添 弁当・惣菜に係る表示 (略)

### 2・3 (略)

(原原-28) ~ (原原-44) (略)

(原原-45) 原料原産地表示の対象である中間加工原材料が複合原材料であって、「中間加工原材料の製造地表示」ではなく、生鮮原材料の原産地まで遡って表示する場合、複合原材料の中のどの原材料に原産地を表示する必要がありますか。

(答)

### 1・2 (略)

3 この場合、複合原材料の原材料の表示は、原産地を表示する原材料名のみならず、複合原材料の原材料の表示方法に従い、複合原材料の名称の次に括弧を付して、当該複合原材料の原材料名を当該複合原材料の原材料に占める重量割合の高いものから順に全て表示してください。

また、当該複合原材料の原材料が3種類以上ある場合は、当該複合原材料の原材料に占める重量割合の高い順が3位以下であって、かつ、当該割合が5%未満である原材料については、「その他」と表示することができます。(食品表示基準Q&A加工-52参照)

### 4 (略)

(原原-46) ~ (原原-66) (略)

(新設)

別添 弁当・惣菜に係る表示 (略)

別添 玄米及び精米に関する事項

(玄米精米－1)～(玄米精米－23) (略)

(玄米精米－24) 農産物検査法による証明とは具体的にどのようなものですか。

(答)

農産物検査法に基づく検査においては、証明書の交付又は包装への表示の形で産年、銘柄等の証明がなされます。一括表示欄には、この証明書等に記された産年及び銘柄(例：〇〇県△△ヒカリ)に基づき、産年、産地、品種を表示します。

なお、一括表示欄への表示は、証明書等に記されたとおりに表示することが基本ですが、証明書等に西暦(和暦)で記載された産年を、一括表示欄に和暦(西暦)で表示することは差し支えありません。

(玄米精米－25)～(玄米精米－33) (略)

別添 玄米及び精米に関する事項

(玄米精米－1)～(玄米精米－23) (略)

(玄米精米－24) 農産物検査法による証明とは具体的にどのようなものですか。

(答)

農産物検査法に基づく検査においては、証明書の交付又は包装への表示の形で産年、銘柄等の証明がなされます。一括表示欄には、この証明書等に記された産年及び銘柄(例：〇〇県△△ヒカリ)に基づき、産年、産地、品種を表示します。

(玄米精米－25)～(玄米精米－33) (略)