

(別紙)

食品表示基準Q & A (新旧対照表)

改正後 (新)	改正前 (旧)
<p>食品表示基準Q & A (平成27年 3 月30日消食表第140号)</p> <p>目次</p> <p>はじめに～ (総則－14) (略)</p> <p>(総則－15) 加工食品の定義における「製造」、「加工」とは、具体的にどのような行為を<u>指しますか</u>。</p> <p>(総則－16) ～ (加工－5) (略)</p> <p>(加工－6) <u>何らか</u>の理由で表示のないものを販売業者等が入手して、これを販売等する場合は、食品表示基準に定められた表示を販売業者等が自ら行わなければならないですが、この場合、製造所所在地、製造者氏名等で不詳なものはどのように表示すればよいのですか。</p> <p>(加工－7) ～ (加工－51) (略)</p> <p>(加工－52) 中間加工原<u>材</u>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。</p> <p>(加工－53) ～ (加工－60) (略)</p> <p>(加工－61) 下記のようなものを<u>スーパーマーケット等のバックヤード等で調理 (製造又は加工)</u>し、自らその場で販売する場合は、原材料名等の表示は不要となりますか。 (水産) 鍋物セット、バーベキューセット (畜産) 鍋物セット各種、炒め物セット各種、焼肉セット、ハンバーグ、ピーマン肉詰め (農産) カットフルーツミックス、鍋物セット</p> <p>(加工－62) ～ (加工－87) (略)</p> <p>(加工－88) カステラ等の包装時の保存のため、二酸化炭素でガス置換する場合、当該添加物の表示は必要<u>です</u>か。</p>	<p>食品表示基準Q & A (平成27年 3 月30日消食表第140号)</p> <p>目次</p> <p>はじめに～ (総則－14) (略)</p> <p>(総則－15) 加工食品の定義における「製造」、「加工」とは、具体的にどのような行為を<u>示すのですか</u>。</p> <p>(総則－16) ～ (加工－5) (略)</p> <p>(加工－6) <u>なんらか</u>の理由で表示のないものを販売業者等が入手して、これを販売等する場合は、食品表示基準に定められた表示を販売業者等が自ら行わなければならないですが、この場合、製造所所在地、製造者氏名等で不詳なものはどのように表示すればよいのですか。</p> <p>(加工－7) ～ (加工－51) (略)</p> <p>(加工－52) 中間加工原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。</p> <p>(加工－53) ～ (加工－60) (略)</p> <p>(加工－61) 下記のようなものを<u>店内加工</u>し、自らその場で販売する場合は、原材料名等の表示は不要となりますか。 (水産) 鍋物セット、バーベキューセット (畜産) 鍋物セット各種、炒め物セット各種、焼肉セット、ハンバーグ、ピーマン肉詰め (農産) カットフルーツミックス、鍋物セット</p> <p>(加工－62) ～ (加工－87) (略)</p> <p>(加工－88) カステラ等の包装時の保存のため、二酸化炭素でガス置換する場合、当該添加物の表示は必要か。</p>

(加工－89)・(加工－90) (略)

(加工－91) 平成28年10月に食品、添加物等の使用基準が改正され、過酸化水素の使用基準が、「過酸化水素は、釜揚げしらす及びしらす干しにあってはその1kgにつき0.005g以上残存しないように使用しなければならない。」となりました。この使用基準を遵守して製造された釜揚げしらす及びしらす干しの過酸化水素については、加工助剤に該当し、表示は不要ですか。

(加工－92)～(加工－108) (略)

(加工－109)

① 食品100g当たりのナトリウムの量が5mg未満である場合には、「食塩相当量を0g」と表示することは可能ですか。

② ①に該当しない場合、食塩相当量は何桁まで表示すればよいですか。

(加工－110)～(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。

(加工－114)～(加工－144) (略)

(加工－145) A国で製造した煮干魚類(ちりめんじゃこ)を国内へ輸入し、国内で加熱殺菌(蒸気殺菌)し包装した場合、輸入品として原産国表示が必要ですか。また、事項名等を「製造者」とすべきですか、それとも「加工者」とすべきですか。

(加工－146)～(加工－161) (略)

(加工－162) A国から輸入した「うなぎ」を甲社が国内で加熱調理し、「うなぎ蒲焼き」として乙社にバルクで販売し、その「うなぎ蒲焼き」を乙社が最終包装し、販売した場合の表示方法を教えてください。

(加工－163) (略)

(加工－164) 「直射日光を避け、常温で保存すること」という保存の方法は、留意すべき事項がないものとして、表示を省略することができますか。

(加工－89)・(加工－90) (略)

(新設)

(加工－91)～(加工－107) (略)

(加工－108) 食品100g当たりのナトリウムの量が5mg未満である場合には、「食塩相当量」はゼロと表示することは可能ですか。

(加工－109)～(加工－111) (略)

(加工－112) 食品関連事業者の項目名について、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。

(加工－113)～(加工－143) (略)

(加工－144) A国で製造した煮干魚類(ちりめんじゃこ)を国内へ輸入し、国内で加熱殺菌(蒸気殺菌)し包装した場合、輸入品として原産国表示が必要ですか。また、「製造者」とすべきですか、それとも「加工者」とすべきですか。

(加工－145)～(加工－160) (略)

(加工－161) 甲社が国内で加熱調理した「うなぎ蒲焼き」を業務用としてバルク販売し、乙社が最終包装した場合の表示方法を教えてください。

(加工－162) (略)

(加工－163) 「直射日光を避け、常温で保存すること」という保存方法は、特に留意すべき特段の事項がないものとして、表示を省略すること

(加工-165) ~ (加工-167) (略)

(加工-168) 内容量を商品の主要面に表示する場合、「内容量」の事項名を省略せずに商品の主要面に記載することが必要ですか。

(加工-169)・(加工-170) (略)

(加工-171)「消費税法(昭和63年法律第108号)第9条第1項において消費税を納める義務が免除される事業者」について。例えば、食品の製造・販売事業に加え、食品以外の製造・販売事業も行っている場合、課税売上高は、食品の売上げのみで判断するのですか、それとも、全事業の売上げで判断するのですか。

(加工-172)「消費税法第9条第1項において消費税を納める義務が免除される事業者」について。この者に該当するかどうかは、いつの課税売上高を基準に判断するのですか。

(加工-173) ~ (加工-191) (略)

(削除)

(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)・(加工-194) (略)

(加工-195) 食品を製造し、又は加工した場所で一般用加工食品を販売する場合に「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」を表示する際、事項欄を設けずに表示してよいですか。

(加工-196) ~ (加工-201) (略)

(加工-202) 食品表示基準第7条の表の特色のある原材料等に関する事項の1で原料原産地表示を除いている理由と表示例を教えてください。

(加工-203) ~ (加工-220) (略)

ができますか。

(加工-164) ~ (加工-166) (略)

(加工-167) 内容量を商品の主要面に表示する場合、「内容量」の項目名を省略せずに商品の主要面に記載することが必要ですか。

(加工-168)・(加工-169) (略)

(加工-170)「消費税法(昭和六十三年法律第百八号)第九条第一項において消費税を納める義務が免除される事業者」について。例えば、食品の製造・販売事業に加え、食品以外の製造・販売事業も行っている場合、課税売上高は、食品の売上げのみで判断するのですか、それとも、全事業の売上げで判断するのですか。

(加工-171)「消費税法(昭和六十三年法律第百八号)第9条第1項において消費税を納める義務が免除される事業者」について。この者に該当するかどうかは、いつの課税売上高を基準に判断するのですか。

(加工-172) ~ (加工-190) (略)

(加工-191) 外食やインストア加工用の食品のみに仕向けられる業務用加工食品は食品表示基準に基づく表示が必要ですか。

(加工-192) 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。(再掲)

(加工-193)・(加工-194) (略)

(加工-195) 容器包装入りの加工食品に「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」を表示する場合は、事項欄を設けずに表示してよいですか。

(加工-196) ~ (加工-201) (略)

(加工-202) 食品表示基準第7条の表の特色のある原材料等に関する事項の1で原料原産地表示を除いている理由と表示例を教えてください。(再掲)

(加工-203) ~ (加工-220) (略)

(加工-221) 栄養機能食品において、

① 1日当たりの摂取目安量を「〇〇粒～〇〇粒お召し上がりください。」という旨の幅の両端をもって表示することは可能ですか。また、「～以上お召し上がりください。」「～以内をお召し上がりください。」という旨の幅の一端のみをもって表示することは可能ですか。

② 1日当たりの摂取目安量を幅で表示する場合、栄養成分表示の食品単位も幅で表示する必要がありますか。

(加工-222) ～ (加工-240) (略)

(加工-241) 複数の表示事項について、表示箇所を一括表示部分に表示すれば、他の箇所に表示することはできますか。

(加工-242) ～ (加工-261) (略)

(加工-262) プライ斯拉ベルで表示する場合、「名称」、「原材料名」などの事項名を省略することはできますか。

(加工-263) ～ (加工-267) (略)

(加工-268) 表示可能面積が150平方センチメートルより大きい場合は、5.5～7.5ポイントの文字のサイズを使用することはできないのですか。

(加工-269) ～ (加工-272) (略)

(加工-273) 十分な加熱の表示は一括表示でなく、別途ラベル表示してよいですか。

(加工-274) ～ (加工-293) (略)

(加工-294) 業務用加工食品には、原料原産地表示に関し、表示が必要な事項がありますか。

(加工-295) ～ (生鮮-51) (略)

(生鮮-52) 業務用生鮮食品では、原料原産地表示に関し、どのような表示が必要ですか。

(加工-221) 栄養機能食品において、1日当たりの摂取目安量を「〇〇粒～〇〇粒お召し上がりください。」という旨の幅の両端をもって表示することは可能ですか。また、「～以上お召し上がりください。」「～以内をお召し上がりください。」という旨の幅の一端のみをもって表示することは可能ですか。

(加工-222) ～ (加工-240) (略)

(加工-241) 複数の一括表示事項を、表示箇所を一括表示部分に表示すれば、他の箇所に表示することはできますか。

(加工-242) ～ (加工-261) (略)

(加工-262) プライ斯拉ベルで表示する場合、「名称」、「原材料名」などの項目名を省略することはできますか。

(加工-263) ～ (加工-267) (略)

(加工-268) 表示可能面積が150平方センチメートルより大きい場合は、5.5～7.5ポイントの文字のサイズを使用することはできないのですか。

(加工-269) ～ (加工-272) (略)

(加工-273) 十分な加熱の表示は一括表示でなく、別途ラベル表示してよろしいか。

(加工-274) ～ (加工-293) (略)

(加工-294) 業務用加工食品について、原料原産地名の表示がどのような場合に義務となるのですか。

(加工-295) ～ (生鮮-51) (略)

(生鮮-52) 業務用生鮮食品について、原産地の表示がどのような場合に義務となるのですか。

(生鮮-53) ~ (生鮮-57) (略)

(生鮮-58) 業者間取引で必ず規格書等を作成しなければならないのですか。

(生鮮-59) ~ (雑則-7) (略)

附則

(削除)

(附則-1) ~ (附則-4) (略)

別添 製造所固有記号

(固有記号-1) (略)

(固有記号-2) 平成28年4月1日に施行された食品表示基準に基づく製造所固有記号の制度とこれまでの制度との違いを教えてください。

(固有記号-3) ~ (固有記号-7) (略)

(固有記号-8) 同一敷地内で建屋が異なる2つの自社工場A、Bで同一製品を製造している場合であって、所在地が同じとき又は異なるときは、いずれも「同一製品を二以上の製造所で製造している場合」の要件に該当しますか。

(固有記号-9) ~ (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。

(固有記号-21) ~ (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・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-10) (略)

(生鮮-53) ~ (生鮮-57) (略)

(生鮮-58) これからは業者間取引で必ず規格書等を作成しなければならないのですか。

(生鮮-59) ~ (雑則-7) (略)

附則

第4条及び第5条関係

(附則-1) ~ (附則-4) (略)

別添 製造所固有記号

(固有記号-1) (略)

(固有記号-2) 平成28年4月1日に施行される食品表示基準に基づく製造所固有記号の制度とこれまでの制度との違いを教えてください。

(固有記号-3) ~ (固有記号-7) (略)

(固有記号-8) 同一敷地内で建屋が異なる2つの自社工場A、Bで同一製品を製造している場合であって、住所が同じとき又は異なるときは、いずれも「同一製品を二以上の製造所で製造している場合」の要件に該当しますか。

(固有記号-9) ~ (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る予定の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) ~ (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・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-10) (略)

(GM-11)「主な原材料」とは、具体的にどのようなものを指しますか。

(GM-12)～(GM-54) (略)

別添 原料原産地表示 (別表15の1～6)

I 制度全般

(全般-1)～(全般-5) (略)

(全般-6) 平成29年9月の改正の概要を教えてください。

(削除)

(全般-7)・(全般-8) (略)

(全般-9) 輸入した加工食品に原料原産地表示は必要ですか。

(削除)

(全般-10)「原材料及び添加物に占める重量の割合が最も高い生鮮食品で、かつ、当該割合が50%以上であるもの」の原産地を表示することと規定していますが、「原材料」ではなく「生鮮食品」としている理由について教えてください。

II 食品表示基準別表15の1～6

(農産物を加工したもの 食品表示基準別表第15の1の(1)～(9))

1 乾燥きのこ類、乾燥野菜及び乾燥果実（フレーク状又は粉末状にしたものを除く。）

(問1-1) 食品表示基準別表第15の1の(1)「乾燥きのこ類、乾燥野菜及び乾燥果実（フレーク状又は粉末状にしたものを除く。）」の範囲を教えてください。

(問1-2) (略)

(問1-3) 複数の乾燥野菜を混合した食品は、乾燥野菜に該当しますか。

(GM-11)「主な原材料」とは、具体的にどのようなものを指すのですか。

(GM-12)～(GM-54) (略)

別添 原料原産地表示

I 制度全般

(全般-1)～(全般-5) (略)

(新設)

(全般-6) 海外で前処理された原料を使用し、国内で製品を完成させた加工食品に、原料原産地表示は必要ですか。

(全般-7)・(全般-8) (略)

(全般-9) 輸入食品に原料原産地表示は必要ですか。

(全般-10) 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表示する場合の注意点を教えてください。

(全般-11)「原材料及び添加物に占める重量の割合が最も高い生鮮食品で、かつ、当該割合が五十%以上であるもの」の原産地を表示することと規定していますが、「原材料」ではなく「生鮮食品」としている理由について教えてください。

II 義務表示対象品目

(農産物を加工したもの 食品表示基準別表第15の1～9)

1 乾燥きのこ類、乾燥野菜及び乾燥果実（フレーク状又は粉末状にしたものを除く。）

(問1-1) 食品表示基準別表第15の「1 乾燥きのこ類、乾燥野菜及び乾燥果実（フレーク状又は粉末状にしたものを除く。）」の範囲を教えてください。

(問1-2) (略)

(問1-3) 複数の乾燥野菜を混合した食品に原料原産地表示は必要ですか。

(問1-4) 乾燥野菜に乾燥きくらげを混合したものは、該当しますか。

(問1-5) (略)

(問1-6) 乾燥パセリ、乾燥バジル、乾燥ハーブその他の香辛料は、乾燥野菜に該当しますか。

(問1-7) 丸ごと乾燥させた唐辛子は、乾燥野菜に該当しますか。

(問1-8) カップめん等に付された乾燥野菜は、該当しますか。

(問1-9) 乾燥ナッツ類は、乾燥果実に該当しますか。

(問1-10) 製菓材料としてドライフルーツを細断したものは、乾燥果実に該当しますか。

(問1-11)・(問1-12) (略)

(問1-13) 生鮮野菜をブラunchングして干したものは、乾燥野菜に該当しますか。

(問1-14) フリーズドライしたきのこ類や野菜及び果実は、該当しますか。

2 塩蔵したきのこ類、塩蔵野菜及び塩蔵果実（農産物漬物を除く。）

(問2-1) 食品表示基準別表第15の1の「(2) 塩蔵したきのこ類、塩蔵野菜及び塩蔵果実（農産物漬物を除く。）」範囲を教えてください。

(問2-2) 農産物漬物に該当しない塩蔵した山菜は、該当しますか。

(問2-3) 細断した山菜、きのこを塩蔵したものは、該当しますか。

(問2-4) 塩以外に添加物等を加えて塩蔵したものは、該当しますか。

(問1-4) 乾燥野菜に乾燥きくらげを混合したものに原料原産地表示は必要ですか。

(問1-5) (略)

(問1-6) 乾燥パセリ、乾燥バジル、乾燥ハーブその他の香辛料に原料原産地表示は必要ですか。

(問1-7) 丸ごと乾燥させた唐辛子に原料原産地表示は必要ですか。

(問1-8) カップめん等に付された乾燥野菜に原料原産地表示は必要ですか。

(問1-9) 乾燥ナッツ類は乾燥果実に該当しますか。

(問1-10) 製菓材料としてドライフルーツを細断したものに原料原産地表示は必要ですか。

(問1-11)・(問1-12) (略)

(問1-13) 生鮮野菜をブラunchングして干したものに原料原産地表示は必要ですか。

(問1-14) フリーズドライしたきのこ類や野菜及び果実に原料原産地表示は必要ですか。

2 塩蔵したきのこ類、塩蔵野菜及び塩蔵果実（農産物漬物を除く。）

(問2-1) 食品表示基準別表第15の「2 塩蔵したきのこ類、塩蔵野菜及び塩蔵果実（農産物漬物を除く。）」範囲を教えてください。

(問2-2) 農産物漬物に該当しない塩蔵した山菜に原料原産地表示は必要ですか。

(問2-3) 細断した山菜、きのこを塩蔵したものに原料原産地表示は必要ですか。

(問2-4) 塩以外に添加物等を加えて塩蔵したものに原料原産地表示は必要ですか。

(問2-5) 生鮮食品ではなく乾燥品を水戻しして塩蔵したものや、生鮮野菜をブラunchングしてから塩蔵したものは、該当しますか。

(問2-6) (略)

3 ゆで、又は蒸したきのご類、野菜及び豆類並びにあん(缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。)

(問3-1) 食品表示基準別表第15の1の「(3) ゆで、又は蒸したきのご類、野菜及び豆類並びにあん(缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。)」の範囲を教えてください。

(問3-2) 缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品が該当しないのはなぜですか。

(問3-3) 透明パウチのものも該当しないのですか。

(問3-4) 調味液にしょうゆが加えられた水煮は、該当しますか。

(問3-5) ゆでた後に塩味やしょうゆ味をつけたじゃがいもは、該当しますか。

(問3-6) あんに砂糖を加えた練りあんは、該当しますか。

(問3-7) 水煮豆にドレッシングをかけたサラダは、該当しますか。

(問3-8) ゆで、又は蒸したきのご類、野菜及び豆類並びにあんを冷凍したものは、該当しますか。

4 異種混合したカット野菜、異種混合したカット果実その他野菜、果実及びきのご類を異種混合したもの(切断せずに詰め合わせたものを除く。)

(問4-1) 食品表示基準別表第15の1の「(4) 異種混合したカット野菜、異種混合したカット果実その他野菜、果実及びきのご類を異種混合したもの(切断せずに詰め合わせたものを除く。)」の範囲を教えてください。

(問2-5) 生鮮食品ではなく乾燥品を水戻しして塩蔵したものや、生鮮野菜をブラunchングしてから塩蔵したものは原料原産地表示は必要ですか。

(問2-6) (略)

3 ゆで、又は蒸したきのご類、野菜及び豆類並びにあん(缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。)

(問3-1) 食品表示基準別表第15の「3 ゆで、又は蒸したきのご類、野菜及び豆類並びにあん(缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。)」の範囲を教えてください。

(問3-2) 缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除くのはなぜですか。

(問3-3) 透明パウチのものに原料原産地表示は必要ですか。

(問3-4) 調味液にしょうゆが加えられた水煮に原料原産地表示は必要ですか。

(問3-5) ゆでた後に塩味やしょうゆ味をつけたじゃがいもに原料原産地表示は必要ですか。

(問3-6) あんに砂糖を加えた練りあんが義務表示の対象外となっているのはなぜですか。

(問3-7) 水煮豆にドレッシングをかけたサラダに原料原産地表示は必要ですか。

(問3-8) ゆで、又は蒸したきのご類、野菜、豆類並びにあんを冷凍したものに原料原産地表示は必要ですか。

4 異種混合したカット野菜、異種混合したカット果実その他野菜、果実及びきのご類を異種混合したもの(切断せずに詰め合わせたものを除く。)

(問4-1) 食品表示基準別表第15の「4 異種混合したカット野菜、異種混合したカット果実その他野菜、果実及びきのご類を異種混合したもの(切断せずに詰め合わせたものを除く。)」の範囲を教えてください。

(問4-2) (略)

(問4-3) キャベツ千切り40%、カットレタス30%、カットトマト30%を混合したカット野菜ミックスは、該当しますか。

(問4-4) スーパーマーケット等のバックヤード等で盛り合わせたカットフルーツミックスに原料原産地表示は必要ですか。

(問4-5) キャベツ千切りとカットレタスのカット野菜ミックスに別袋でドレッシングを添付した場合は、該当しますか。

5 緑茶及び緑茶飲料

(問5-1) 食品表示基準別表第15の1の「(5) 緑茶及び緑茶飲料」の範囲を教えてください。

(問5-2) ~ (問5-7) (略)

6 もち

(問6-1) 食品表示基準別表第15の1の「(6) もち」の範囲を教えてください。

(問6-2) 米粉やとうもろこしでん粉などを原料とするもちは、該当しますか。

(問6-3) あんを入れた草もちは、該当しますか。

(問6-4) 砂糖が入ったもちは、該当しますか。

(問6-5) 食品表示基準と米トレーサビリティ法との関係はどのようになっていますか。

7 いりさや落花生、いり落花生、あげ落花生及びいり豆類

(問7-1) 食品表示基準別表第15の1の「(7) いりさや落花生、いり落花生、あげ落花生及びいり豆類」の範囲を教えてください。

(問7-2) 生の落花生を塩水に浸漬した後、炒っている「味付け落花生」についても該当しますか。

(問4-2) (略)

(問4-3) キャベツ千切り40%、カットレタス30%、カットトマト30%を混合したカット野菜ミックスの場合の表示はどのようになりますか。

(問4-4) バックヤードで盛り合わせたカットフルーツミックスに原料原産地表示は必要ですか。

(問4-5) キャベツ千切りとカットレタスのカット野菜ミックスに別袋でドレッシングを添付した場合に原料原産地表示は必要ですか。

5 緑茶及び緑茶飲料

(問5-1) 食品表示基準別表第15の「5 緑茶及び緑茶飲料」の範囲を教えてください。

(問5-2) ~ (問5-7) (略)

6 もち

(問6-1) 食品表示基準別表第15の「6 もち」の範囲を教えてください。

(問6-2) 米粉やとうもろこしでん粉などを原料とするもちに原料原産地表示は必要ですか。

(問6-3) あんを入れた草もちに原料原産地表示は必要ですか。

(問6-4) 砂糖が入ったもちに原料原産地表示は必要ですか。

(問6-5) 米トレーサビリティ法と、食品表示法との関係はどのようになっていますか。

7 いりさや落花生、いり落花生、あげ落花生及びいり豆類

(問7-1) 食品表示基準別表第15の「7 いりさや落花生、いり落花生、あげ落花生及びいり豆類」の範囲を教えてください。

(問7-2) 生の落花生を塩水に浸漬した後、炒っている「味付け落花生」についても原料原産地表示の義務はありますか。

(問7-3) 炒ったり、揚げたりした後で砂糖を絡めたものは該当しますか。

(問7-4) (略)

8 黒糖及び黒糖加工品

(問8-1) 食品表示基準別表第15の1の「(8) 黒糖及び黒糖加工品」の範囲を教えてください。

(問8-2) ~ (問8-5) (略)

(問8-6) さとうきびの搾り汁に粗糖、糖みつを加えて製造した加工黒糖について、原材料及び添加物に占めるさとうきびの搾り汁の重量の割合は、どのように判断するのですか。

(問8-7) (略)

9 こんにやく

(問9-1) 食品表示基準別表第15の1の「(9) こんにやく」の範囲を教えてください。

(問9-2) ~ (問9-5) (略)

(畜産物を加工したもの 食品表示基準別表第15の1の(10) ~ (14))

10 調味した食肉（加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するものを除く。）

(問10-1) 食品表示基準別表第15の1の「(10) 調味した食肉（加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するものを除く。）」の範囲を教えてください。

(問10-2) 玉ねぎやインゲンなどの塊が含まれる調味液をかけた食肉は、該当しますか。

(問10-3) 牛ヒレと豚ロースを盛り合わせて調味液をかけたものは、該当しますか。

(問7-3) 炒ったり、揚げたりした後で砂糖を絡めたものは対象になりますか。

(問7-4) (略)

8 黒糖及び黒糖加工品

(問8-1) 食品表示基準別表第15の「8 黒糖及び黒糖加工品」の範囲を教えてください。

(問8-2) ~ (問8-5) (略)

(問8-6) さとうきびの搾り汁に粗糖、糖みつを加えて製造した加工品について、主な原材料はどのように判断するのですか。

(問8-7) (略)

9 こんにやく

(問9-1) 食品表示基準別表第15の「9 こんにやく」の範囲を教えてください。

(問9-2) ~ (問9-5) (略)

(畜産物を加工したもの 食品表示基準別表第15の10~14)

10 調味した食肉（加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するものを除く。）

(問10-1) 食品表示基準別表第15の「10 調味した食肉（加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するものを除く。）」の範囲を教えてください。

(問10-2) 玉ねぎやインゲンなどの塊が含まれる調味液をかけた食肉に、原料原産地表示は必要ですか。

(問10-3) 牛ヒレと豚ロースを盛り合わせて調味液をかけたものに、原料原産地表示は必要ですか。

(問10-4)・(問10-5) (略)

(問10-6) 生ハンバーグは、該当しますか。

(問10-7) 調味した食肉を凍結させたものは、該当しますか。

11 ゆで、又は蒸した食肉及び食用鳥卵（缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。）

(問11-1) 食品表示基準別表第15の1の「(11) ゆで、又は蒸した食肉及び食用鳥卵(缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。)」の範囲を教えてください。

(問11-2) 遠赤外線加熱したり、スチームを噴射したりして製造した温泉卵は、該当しますか。

(問11-3) 食塩以外にしょうゆ等を加えて蒸したりゆでたりした鶏肉や卵は、該当しますか。

(問11-4) 水煮にアミノ酸液やしょうゆ等の調味液を充填して味をつけたものは、該当しますか。

(問11-5) ゆでた牛もつとゆでた豚を盛り合わせたものは、該当しますか。

(問11-6) 燻液に漬けただけの燻製卵は、該当しますか。

12 表面をあぶった食肉

(問12) 食品表示基準別表第15の1の「(12) 表面をあぶった食肉」の範囲を教えてください。

13 フライ種として衣をつけた食肉（加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するものを除く。）

(問13-1) 食品表示基準別表第15の1の「(13) フライ種として衣をつけた食肉（加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するものを除く。）」

(問10-4)・(問10-5) (略)

(問10-6) 生ハンバーグに、原料原産地表示は必要ですか。

(問10-7) 調味した食肉を凍結させたものに、原料原産地表示は必要ですか。

11 ゆで、又は蒸した食肉及び食用鳥卵（缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。）

(問11-1) 食品表示基準別表第15の「11 ゆで、又は蒸した食肉及び食用鳥卵（缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。）」の範囲を教えてください。

(問11-2) 遠赤外線加熱したり、スチームを噴射したりして製造した温泉卵に、原料原産地表示は必要ですか。

(問11-3) 食塩以外にしょうゆ等を加えて蒸したりゆでたりした鶏肉や卵に、原料原産地表示は必要ですか。

(問11-4) 水煮にアミノ酸やしょうゆ等の調味液を充填して味をつけたものに、原料原産地表示は必要ですか。

(問11-5) ゆでた牛もつとゆでた豚を盛り合わせたものに、原料原産地表示は必要ですか。

(問11-6) 燻液に漬けただけの燻製卵に、原料原産地表示は必要ですか。

12 表面をあぶった食肉

(問12) 食品表示基準別表第15の「12 表面をあぶった食肉」の範囲を教えてください。

13 フライ種として衣をつけた食肉（加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するものを除く。）

(問13-1) 食品表示基準別表第15の「13 フライ種として衣をつけた食肉（加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するものを除く。）」の

の範囲を教えてください。

(問13-2) 食肉を調味液に漬けたり、ピクル処理等をした後、衣を付けたものや、衣にスパイスをまぶして味付けしたものは、該当しますか。

(問13-3) フライ種を盛り合わせたもののうち、以下のようなものは、該当しますか。

①・② (略)

(問13-4) フライ種として衣を付けた食肉製品のうち、以下のようなものは、該当しますか。

①～③ (略)

(問13-5) 衣を付けた後にプリフライしたものは、該当しますか。

(問13-6) 衣の重量が50%以上を占めるものは、該当しますか。

14 合挽肉その他異種混合した食肉（肉塊又は挽肉を容器に詰め、成形したものを含む。）

(問14-1) 食品表示基準別表第15の1の「(14) 合挽肉その他異種混合した食肉（肉塊又は挽肉を容器に詰め、成形したものを含む。）」の範囲を教えてください。

(問14-2) 牛肉と豚肉の盛合せのうち、以下のようなものは、該当しますか。

①～③ (略)

(問14-3) 牛肉と豚肉を盛り合わせてタレを別袋で添付したものは、該当しますか。

(問14-4) (略)

(水産物を加工したもの 食品表示基準別表第15の1の(15)～(21))

15 素干魚介類、塩干魚介類、煮干魚介類及びこんぶ、干のり、焼きのりその他干した海藻類（細切若しくは細刻したもの又は粉末状にしたものを除く。）

範囲を教えてください。

(問13-2) 食肉を調味液に漬けたり、ピクル処理等をした後、衣を付けたものや、衣にスパイスをまぶして味付けしたものに、原料原産地表示は必要ですか。

(問13-3) フライ種を盛り合わせたもののうち、以下のようなものに、原料原産地表示は必要ですか。

①・② (略)

(問13-4) フライ種として衣を付けた食肉製品のうち、以下のようなものに、原料原産地表示は必要ですか。

①～③ (略)

(問13-5) 衣を付けた後にプリフライしたものに、原料原産地表示は必要ですか。

(問13-6) 衣の重量が50%以上を占めるものに、原料原産地表示は必要ですか。

14 合挽肉その他異種混合した食肉（肉塊又は挽肉を容器に詰め、成形したものを含む。）

(問14-1) 食品表示基準別表第15の「14 合挽肉その他異種混合した食肉（肉塊又は挽肉を容器に詰め、成形したものを含む。）」の範囲を教えてください。

(問14-2) 牛肉と豚肉の盛合せのうち、以下のようなものに原料原産地表示は必要ですか。

①～③ (略)

(問14-3) 牛肉と豚肉を盛り合わせてタレを別袋で添付したものに、原料原産地表示は必要ですか。

(問14-4) (略)

(水産物を加工したもの 食品表示基準別表第15の15～21)

15 素干魚介類、塩干魚介類、煮干魚介類及びこんぶ、干のり、焼きのりその他干した海藻類（細切若しくは細刻したもの又は粉末状にしたものを除く。）

(問15-1) 食品表示基準別表第15の1の「(15) 素干魚介類、塩干魚介類、煮干魚介類及びこんぶ、干のり、焼きのりその他干した海藻類(細切若しくは細刻したもの又は粉末状にしたものを除く。)」の範囲を教えてください。

(問15-2) 「細切若しくは細刻したもの」は該当しないとされていますが、具体的にどのような商品が該当しますか。

(問15-3) くさやなどのように、調味液(しょうゆ、みりん等)に浸してから干したものは該当しますか。

(問15-4) 干した後に塩味をつけたものは該当しますか。

(問15-5) 食塩のほかに添加物を加えたものは該当しますか。

(問15-6) 干した後に表面をあぶった「ふぐひれ」は該当しますか。

(問15-7) 以下のものは該当しますか。

①～⑤ (略)

16 塩蔵魚介類及び塩蔵海藻類

(問16-1) 食品表示基準別表第15の1の「(16) 塩蔵魚介類及び塩蔵海藻類」の範囲を教えてください。

(問16-2) 以下のものは該当しますか。

①・② (略)

(問16-3) (略)

(問16-4) A国で漁獲した「にしん」の卵巣を、

① 国内で塩蔵、小分けした「塩蔵かずのこ」

② A国で塩蔵、小分けした「塩蔵かずのこ」

は原料原産地表示の対象になりますか。

また、対象であれば、原料原産地はどこになりますか。

(問16-5) (略)

(問15-1) 食品表示基準別表第15の「15 素干魚介類、塩干魚介類、煮干魚介類及びこんぶ、干のり、焼きのりその他干した海藻類(細切若しくは細刻したもの又は粉末状にしたものを除く。)」の範囲を教えてください。

(問15-2) 「細切若しくは細刻したもの」は対象外とされていますが、具体的にどのような商品が該当するのですか。

(問15-3) くさやなどのように、調味液(しょうゆ、みりん等)に浸してから干したものは対象に含まれますか。

(問15-4) 干した後に塩味をつけたものは対象に含まれますか。

(問15-5) 食塩のほかに添加物を加えたものは対象に含まれますか。

(問15-6) 干した後に表面をあぶった「ふぐひれ」は対象に含まれますか。

(問15-7) 以下のものは対象に含まれますか。

①～⑤ (略)

16 塩蔵魚介類及び塩蔵海藻類

(問16-1) 食品表示基準別表第15の「16 塩蔵魚介類及び塩蔵海藻類」の範囲を教えてください。

(問16-2) 以下のものは対象に含まれますか。

①・② (略)

(問16-3) (略)

(問16-4) A国で漁獲した「にしん」の卵巣を、

① 国内で塩蔵、成形、小分けした「塩かずのこ」

② A国で塩蔵、国内で成形、小分けした「塩蔵かずのこ」

は原料原産地表示の対象になりますか。

また、対象であれば、原料原産地はどこになりますか。

(問16-5) (略)

17 調味した魚介類及び海藻類（加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するもの並びに缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。）

（問17-1）食品表示基準別表第15の1の「(17) 調味した魚介類及び海藻類（加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するもの並びに缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。）」の範囲を教えてください。

（問17-2）調味した魚介類又は海藻類を凍結させたものは、該当しますか。

（問17-3）「しめさば」など、塩蔵品を仕入れ、調味したものは該当しますか。

（問17-4）あまだいの味噌漬けやあこうだいの粕漬けが該当し、いわしのぬか漬けや塩辛製品は該当しませんが、該当するか否かの判断はどこですればいいのですか。

（問17-5）めかぶを湯通してから細切し、調味液に漬けた「味付けめかぶ」は該当しますか。

（問17-6）以下のものは該当しますか。

①～⑥ （略）

18 こんぶ巻

（問18-1）食品表示基準別表第15の1の「(18) こんぶ巻」の範囲を教えてください。

（問18-2）（略）

（問18-3）以下のようなものは該当しますか。

①～④ （略）

（問18-4）（略）

（問18-5）こんぶ巻を凍結させたものも該当しますか。

（問18-6）（略）

17 調味した魚介類及び海藻類（加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するもの並びに缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。）

（問17-1）食品表示基準別表第15の「17 調味した魚介類及び海藻類（加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するもの並びに缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。）」の範囲を教えてください。

（問17-2）調味した魚介類又は海藻類を凍結させたものに、原料原産地表示は必要ですか。

（問17-3）「しめさば」など、塩蔵品を仕入れ、調味したものは原料原産地表示の対象となりますか。

（問17-4）あまだいの味噌漬けやあこうだいの粕漬けが対象となり、いわしのぬか漬けや塩辛製品が対象外となっていますが、対象か否かの判断はどこですればいいのですか。

（問17-5）めかぶを湯通してから細切し、調味液に漬けた「味付けめかぶ」は対象になりますか。

（問17-6）以下のものは対象に含まれますか。

①～⑥ （略）

18 こんぶ巻

（問18-1）食品表示基準別表第15の「18 こんぶ巻」の範囲を教えてください。

（問18-2）（略）

（問18-3）以下のようなものは対象に含まれますか。

①～④ （略）

（問18-4）（略）

（問18-5）こんぶ巻を凍結させたものに、原料原産地表示は必要ですか。

（問18-6）（略）

19 ゆで、又は蒸した魚介類及び海藻類（缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。）

（問19-1）食品表示基準別表第15の1の「(19) ゆで、又は蒸した魚介類及び海藻類（缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。）」の範囲を教えてください。

（問19-2）ゆでた後、塩味をつけたものは該当しますか。

（問19-3）ゆでた後、少し干した釜揚げしらすは該当しますか。

（問19-4）以下のものは該当しますか。

①～④ （略）

20 表面をあぶった魚介類

（問20-1）食品表示基準別表第15の1の「(20) 表面をあぶった魚介類」の範囲を教えてください。

（問20-2）尾部（及び殻）のみをバーナーで短時間加熱し赤変させた「大正えび」は該当しますか。

（問20-3）「かつおのたたき」にたれをかけたものは該当しますか。

21 フライ種として衣をつけた魚介類（加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するものを除く。）

（問21-1）食品表示基準別表第15の1の「(21) フライ種として衣をつけた魚介類（加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するものを除く。）」の範囲を教えてください。

（問21-2）フライ種として衣を付けた魚介類製品のうち以下のようなものは、該当しますか。

①～③ （略）

（問21-3）「湯通ししたカキ」や「湯通ししたイカ」に衣を付けたものは該当しますか。

（問21-4）以下のものは該当しますか。

①・② （略）

19 ゆで、又は蒸した魚介類及び海藻類（缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。）

（問19-1）食品表示基準別表第15の「19 ゆで、又は蒸した魚介類及び海藻類（缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。）」の範囲を教えてください。

（問19-2）ゆでた後、塩味をつけたものは対象になりますか。

（問19-3）ゆでた後、少し干した釜揚げしらすは対象になりますか。

（問19-4）以下のものは対象になりますか。

①～④ （略）

20 表面をあぶった魚介類

（問20-1）食品表示基準別表第15の「20 表面をあぶった魚介類」の範囲を教えてください。

（問20-2）尾部（及び殻）のみをバーナーで短時間加熱し赤変させた「大正えび」は対象になりますか。

（問20-3）「かつおのたたき」にたれをかけたものは対象になりますか。

21 フライ種として衣をつけた魚介類（加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するものを除く。）

（問21-1）食品表示基準別表第15の「21 フライ種として衣をつけた魚介類（加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するものを除く。）」の範囲を教えてください。

（問21-2）フライ種として衣を付けた魚介類製品のうち以下のようなものに、原料原産地表示は必要ですか。

①～③ （略）

（問21-3）「湯通ししたカキ」や「湯通ししたイカ」に衣を付けたものは対象に含まれますか。

（問21-4）以下のものは対象に含まれますか。

①・② （略）

(問21-5) 以下のものは該当しますか。

①・② (略)

(問21-6) 衣の重量が50%以上を占める商品は該当しますか。

(農畜水産物を混合したものの 食品表示基準別表15の1の(22))

22 4又は14に掲げるもののほか、生鮮食品を異種混合したもの(切断せずに詰め合わせたものを除く。)

(問22-1) 食品表示基準別表第15の1の「(22) (4)又は(14)に掲げるもののほか、生鮮食品を異種混合したもの(切断せずに詰め合わせたものを除く。)」の範囲を教えてください。

(削除)

(問22-2) マグロのすき身と生鮮のネギを混合した「まぐろたたき」は該当しますか。また、これに食用油脂を加えたものは該当しますか。

(削除)

(おにぎりのり 食品表示基準別表15の6)

23 おにぎり(米飯類を巻く目的でのりを原材料として使用しているものに限る。)

(問23) 個別に原料原産地表示の対象となる「おにぎりのり」の「おにぎり」の範囲と原料原産地の表示方法を教えてください。

III 表示方法

(表示方法-1)～(表示方法-6) (略)

(削除)

(問21-5) 以下のものは対象に含まれますか。

①・② (略)

(問21-6) 衣の重量が50%以上を占める商品は対象となりますか。

(農畜水産物を混合したもの)

22 4又は14に掲げるもののほか、生鮮食品を異種混合したもの(切断せずに詰め合わせたものを除く。)

(問22-1) 食品表示基準別表第15の「22 4又は14に掲げるもののほか、生鮮食品を異種混合したもの(切断せずに詰め合わせたものを除く。)」の範囲を教えてください。

(問22-2) ねぎま串について、ネギ、肉の重量を1本ずつ量り、ネギが多い場合ネギの原産地を、肉が多い場合肉の原産地を表示する必要がありますか。

(問22-3) マグロのすき身と生鮮のネギを混合した「まぐろたたき」は対象に含まれますか。また、これに食用油脂を加えたものは対象に含まれますか。

(問22-4) 刺身盛り合わせは原料原産地表示の対象ですか。

(新設)

(新設)

(新設)

III 表示方法

(表示方法-1)～(表示方法-6) (略)

(表示方法-7) 原材料に占める割合がだいこん40%、にんじん40%、キャベツ20%のように、原材料及び添加物に占める重量の割合が50%以上のものが無い場合に、キャベツ(国産)等と特定の原材料のみ原料原産地を表示してよいですか。

(表示方法－7) 一括表示欄外の例えば商品名の近くに特定の原産地の原材料を使用している旨を強調表示する際には、特色のある原材料等の表示の規定に従って、使用割合を表示することが必要ですか。

(表示方法－8) ～ (表示方法－10) (略)

(削除)

別添 新たな原料原産地表示制度

I 表示対象

(原原－1) 原料原産地表示の対象となる加工食品はどのようなものですか。

(原原－2) 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。

(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。

(原原－4) いわゆる「冠表示」の原材料も原料原産地表示の対象になりますか。

(原原－5) 水も原料原産地表示の対象になりますか。

(原原－6) 添加物も原料原産地表示の対象になりますか。

(原原－7) 食品表示基準第3条第1項の表の原材料名の項の1の三の規定に基づき、複合原材料(2種類以上の原材料からなる原材料)を、単に混合しただけなど、原材料の性状に大きな変化がないことから、原材料名欄で分割して表示している場合、どの原材料の原産地を表示すればよいですか。

(原原－8) 食品表示基準第3条第1項の表の原材料名の項の1の三の規定に基づき、複合原材料(2種類以上の原材料からなる原材料)を、単に混合しただけなど、原材料の性状に大きな変化がないことから、原材料名欄で分割した後、製品中に含まれる複数の同一原材料を合算して表示している場合、原材料の原産地はどのように考えればよいですか。

(表示方法－8) 義務表示対象品目であっても、一括表示欄外の例えば商品名の近くに特定の原産地の原材料を使用している旨を強調表示する際には、特色のある原材料等の表示の規定に従って、使用割合を表示することが必要ですか。

(表示方法－9) ～ (表示方法－11) (略)

(表示方法－12) 食品表示基準第7条の表の特色のある原材料等に関する事項の項の1で原料原産地表示を除いている理由と表示例を教えてください。

(新設)

(原原－9) 食品表示基準第3条第1項の表の原材料の項の2の一の規定に基づき、同種の原材料をまとめ書きしている場合(「野菜(○○、△△)」等)、どの原材料に原産地を表示する必要がありますか。

(原原－10) 食品表示基準第3条第1項の表の原材料名の項の2の一の規定に基づき、同種の原材料をまとめ書きしている場合、野菜が全て国産である場合は、どのような書き方ができますか。

(原原－11) 食品表示基準第3条第1項の表の原材料名の項の2の二の規定に基づき、複数の加工食品A、Bが個別に包装されるなど、分けられ、それを組み合わせて1つの製品となる食品であって、その構成要素となる加工食品A、Bに区別して原材料表示をしている場合、どの原材料に原産地の表示義務がありますか。

(原原－12) 食品表示基準第3条第1項の表の原材料名の項の3の規定に基づき、原材料を「植物油」、「でん粉」等と括弧表示している場合、原材料の原産地はどのように考えればよいですか。

(原原－13) 食品表示基準第3条第1項の表の原材料名の項の3の規定に基づき、原材料を「魚肉」等と括弧表示している場合、原材料の原産地はどのようにするのですか。

(原原－14) 重量割合上位1位の原材料が2つ以上ある場合、どの原材料に原料原産地表示を行う必要がありますか。

II 表示方法

(原原－15) 原料原産地表示は、どこに表示すればよいですか。

(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。

(原原－17) 複数の原産地の原材料を混合している場合の表示の方法について教えてください。

(原原－18) 原材料名欄には、アレルギー表示や遺伝子組換え表示を行うこともありますが、原料原産地表示、アレルギー表示、遺伝子組換え表示の順番について、優先順位はありますか。

(原原－19) 原料原産地表示について、原料原産地を国名以外で表示することはできますか。

(原原-20) 原料原産地名の表示について、国名を「略称」等で表示することはできますか。また、米国をUSAやUSと表示することはできますか。

(原原-21) 原料原産地表示について、原産地を表す記号を活用して、表示することはできますか。

(原原-22) 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）について、食品表示基準第7条の規定に基づき、特定の原産地名とその使用割合を強調して表示していますが、別途、一括表示内に原料原産地の表示が必要ですか。

(原原-23) 一括表示内に原料原産地を表示する際、食品表示基準第7条の規定による使用割合の併記は必要ですか。

(原原-24) 原料原産地表示対象の重量割合上位1位の原材料に加え、任意で上位5位の原材料にも原料原産地名を表示したい場合、上位2位、3位、4位の原材料には原料原産地名を表示しなくてもよいですか。

(原原-25) 原材料が1種類で原材料名の表示を省略している場合、どのように表示すればよいですか。

III 「又は表示」

(原原-26) 「又は表示」（食品表示基準第3条第2項の表の輸入品以外の加工食品の項の1の五のイの規定による表示）が認められるのはどのような場合ですか。

また、「又は表示」の根拠資料は、どの程度の期間、根拠として使用できますか。

(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。

(原原-28) 「又は表示」は、都道府県名による原産地表示でも使用できますか。

(原原-29) 「又は表示」をする際、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基づいて表示した場合、使用割合が極めて少ない原産地については、消費者の誤認防止のためにどのような表示をするのですか。

(原原-30) 複数の原産地の原材料をタンクに継ぎ足して製造するような場

合は、一度使用した原産地は計算上0になることはないが、どのように表示すればよいですか。

IV 「大括り表示」

(原原-31) 「大括り表示」(食品表示基準第3条第2項の表の輸入品以外の加工食品の項の1の五のロの規定による表示)が認められるのはどのような場合ですか。

また、「大括り表示」の根拠資料は、どの程度の期間、根拠として使用できますか。

(原原-32) 「大括り表示」の基本的な表示方法について教えてください。

(原原-33) 大括り表示において、「EU産」や「南米産」など、「輸入」よりも小さな区分の表示は認められますか。

V 「大括り表示」+「又は表示」

(原原-34) 「大括り表示」と「又は表示」の併用(「輸入又は国産」や「国産又は輸入」)(食品表示基準第3条第2項の表の輸入品以外の加工食品の項の1の五のハの規定による表示)が認められるのはどのような場合ですか。

(原原-35) 「大括り表示」と「又は表示」の併用(「輸入又は国産」や「国産又は輸入」)の基本的な表示方法について教えてください。

VI 使用実績等

(原原-36) 「又は表示」及び「大括り表示+又は表示」において、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基づく表示であることを示す注意書きについて、どのような表現で書けばよいですか。また、どの程度の期間が認められますか。

(原原-37) 「又は表示」、「大括り表示」又は「大括り表示+又は表示」をする場合に保管すべき資料はどのようなものですか。

(原原-38) 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基づく表示をする場合、それぞれに求められる合理性とはどのようなものですか。

(原原-39) 「又は表示」、「大括り表示」等の根拠資料等は、どの程度の期間、保管する必要があるのですか。

(原原-40) 「又は表示」、「大括り表示」等を使用する際に過去の一定期間

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は、どのような単位で計上することができますか。

VII 「中間加工原材料の製造地表示」

(原原-41) 原料原産地表示の対象の原材料が中間加工原材料の場合の表示方法について教えてください。

(原原-42) 中間加工原材料の製造地の決め方を教えてください。

(原原-43) 輸入された中間加工原材料について国内で行う行為の中で、「国内製造」とならない行為には、どのようなものがありますか。

(原原-44) 何段階かの製造工程を経て製造された中間加工原材料については、どの段階の製造地を表示するのですか。

(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。

(原原-46) 国内の自社の工場で製造した中間加工原材料について、どの段階の原産地を表示すればよいですか。

(原原-47) 中間加工原材料の製造地表示においても、「又は表示」や「大括り表示」等は認められますか。

(原原-48) 食品表示基準別表第4に個別の品目ごとに原材料名の表示方法の規定があるものがありますが、それに従い、中間加工原材料の名称に代えて生鮮食品の原材料名まで遡って表示している場合、原料原産地表示はどのようにすればよいですか。

VIII 業務用

(原原-49) 業務用加工食品には、原料原産地表示に関し、表示が必要な事項がありますか。

(原原-50) 業務用加工食品における原産国表示はどのようになるのですか。

(原原-51) 業務用加工食品における原料原産地表示はどのようになるのですか。

(原原-52) 業務用加工食品では、原産国名及び原料原産地名について、どこに表示を行えばよいですか。

(原原-53) 業務用生鮮食品では、原料原産地表示に関し、どのような表示が必要ですか。

(原原-54) 業務用生鮮食品について、原産地の表示はどのようになるのですか。

(原原-55) 業務用生鮮食品では、原産地について、どこに表示を行えばよいですか。

IX その他

(原原-56) 別表第15の1～5に掲げる加工食品（いわゆる「22食品群+4品目」）については、「又は表示」や「大括り表示」、「中間加工原材料の製造地表示」はできますか。

(原原-57) いわゆる22食品群（別表第15の1に掲げる加工食品）の中で、原材料及び添加物に占める重量の割合が50%以上の生鮮食品がないものについては、どのように表示すればよいですか。

(原原-58) 個別に原料原産地表示の対象となる「おにぎりのり」の「おにぎり」の範囲と原料原産地の表示方法を教えてください。

(原原-59) 原料原産地表示が義務付けられていないものを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-60) インターネット等で自主的に原料原産地に関する情報提供を行ってもよいですか。

(原原-61) 自然災害や不作等による原材料の調達の急な変更の対応は、どのようにしたらよいですか。

(原原-62) 全ての加工食品への原料原産地表示の拡大に関して、経過措置の適用について教えてください。

(原原-63) 施行の際に製造所又は加工所で製造過程にあつて、経過措置期間後に製造を完了する製品も対象になりますか。

(原原-64) 新たな原料原産地表示制度の導入について、消費者へどのよう

に普及啓発していくのですか。

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-12) (略)

(総則-13) 以下の商品は生鮮食品ですか。

(答)

	具体例	加工食品	生鮮食品	補足説明
農産物	(略)		(略)	(略)
	(略)	(略)		(略)
	オゾン水、次亜塩素酸ソーダ水による殺菌洗浄したもの		○	オゾン水、次亜塩素酸ソーダ水による殺菌洗浄は、一定の作為は加え ^る が、加工(新しい属性の付加)には至らないことのため、生鮮食品となります。
	(略)	(略)		(略)
	(略)		(略)	(略)
(略)	(略)	(略)		(略)
	(略)		(略)	(略)
	(略)	(略)		(略)
	(略)	(略)		(略)
	(略)	(略)		(略)
	(略)	(略)		(略)
	(略)	(略)		(略)
	(略)	(略)		(略)
	(略)	(略)		(略)
(略)	(略)		(略)	(略)
	(略)		(略)	(略)
	(略)	(略)		(略)
	(略)		(略)	(略)
	(略)		(略)	(略)
	(略)	(略)		(略)
	(略)	(略)		(略)
	(略)	(略)		(略)
	(略)	(略)		(略)

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-12) (略)

(総則-13) 以下の商品は生鮮食品ですか。

(答)

	具体例	加工食品	生鮮食品	補足説明
農産物	(略)		(略)	(略)
	(略)	(略)		(略)
	オゾン水、次亜塩素酸ソーダ水による殺菌洗浄したもの		○	オゾン水、次亜塩素酸ソーダ水による殺菌洗浄は、一定の作為は加え ^る が、加工(新しい属性の付加)には至らないことのため、生鮮食品となります。
	(略)	(略)		(略)
	(略)		(略)	(略)
(略)	(略)	(略)		(略)
	(略)		(略)	(略)
	(略)	(略)		(略)
	(略)	(略)		(略)
	(略)	(略)		(略)
	(略)	(略)		(略)
	(略)	(略)		(略)
	(略)	(略)		(略)
	(略)	(略)		(略)
(略)	(略)		(略)	(略)
	(略)		(略)	(略)
	(略)	(略)		(略)
	(略)		(略)	(略)
	(略)		(略)	(略)
	(略)	(略)		(略)
	(略)	(略)		(略)
	(略)	(略)		(略)
	(略)	(略)		(略)

(略)	(略)	(略)
(略)	(略)	(略)

(総則-14)「製造」及び「加工」の定義を教えてください。

(答)
 一般的には、
 ① 「製造」とは、その原料として使用したものは本質的に異なる新たな物を作り出すこと
 ② 「加工」とは、あるものを材料としてその本質は保持させつつ、新たな属性を付加すること
 です。

(総則-15) 加工食品の定義における「製造」、「加工」とは、具体的に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、本質的な変更を施さない行為が該当します。具体的には以下の行為が考えられます。

具体例 (単一の行為)			
	形態の変更	切断	加工食品の単なる切断 (ハムの塊をスライス、など)
		整形	加工食品の大きさを整える (ブロックのベーコンの大きさと形を整えるなど)。
		選別	加工食品を選別 (煮干を大きさで選別など)
		破碎	生鮮食品や加工食品を粉末 (粉状にしたもの) ではなく、少し砕く行為 (挽き割り大豆など)
		混合	異なる種類の生鮮食品や加工食品の混合 (キャベツとレタスの野菜ミックス、あられと落花生の混合 (柿ピー) など。 <u>ただし、粉体と粉体、液体と液体、固体と液体の混合を除く。</u>)
加工	容器包装の変更	盛り合わせ	複数の異なる種類の生鮮食品を盛り合わせること (マグロとサーモンの刺身盛り合わせ、など) ※盛り合わせたA、Bは別々に食する。 生鮮食品や加工食品 (異なる種類) の盛り合わせ (マグロとゆでダコの盛り合わせ、など)
		小分け	加工食品を小分け包装する。(うなぎ蒲焼きをバルクで仕入れ小分けする、など)
	加塩		既に塩味のついた加工食品を加塩する。(塩鮭甘口に振り塩をし塩鮭辛口にする、塩蔵わかめに塩を加える)

(略)	(略)	(略)
(略)	(略)	(略)

(総則-14)「製造」及び「加工」の定義を教えてください。

(答)
 一般的には、
 ① 「製造」とは、その原料として使用したものは本質的に異なる新たな物を作り出すこと
 ② 「加工」とは、あるものを材料としてその本質は保持させつつ、新しい属性を付加すること
 です。

(総則-15) 加工食品の定義における「製造」、「加工」とは、具体的にどのような行為を指すのですか。

(答)
 「加工」とは、新しい属性を付加する行為をいい、加工行為を行う前後で比較して、本質的な変更を施さない行為が該当します。具体的には以下の行為が考えられます。

具体例 (単一の行為)			
	形態の変更	切断	加工食品の単なる切断 (ハムの塊をスライス、など)
		整形	加工食品の大きさを整える (ブロックのベーコンの大きさと形を整えるなど)。
		選別	加工食品を選別 (煮干を大きさで選別など)
		破碎	生鮮食品や加工食品を粉末 (粉状にしたもの) ではなく、少し砕く行為 (挽き割り大豆、 <u>コーングリッソ</u> など)
		混合	異なる種類の生鮮食品や加工食品の混合 (キャベツとレタスの野菜ミックス、あられと落花生の混合 (柿ピー) など)
加工	容器包装の変更	盛り合わせ	複数の異なる種類の生鮮食品を盛り合わせること (マグロとサーモンの刺身盛り合わせ、など) ※盛り合わせたA、Bは別々に食する。 生鮮食品や加工食品 (異なる種類) の盛り合わせ (マグロとゆでダコの盛り合わせ、など)
		小分け	加工食品を小分け包装する。(うなぎ蒲焼きをバルクで仕入れ小分けする、など)
	加塩		既に塩味のついた加工食品を加塩する。(塩鮭甘口に振り塩をし塩鮭辛口にする、塩蔵わかめに塩を加える)

	など)
骨取り	原型のまま除骨のみ行う（塩サバの骨とりなど）。
表面をあぶる	生鮮食品の表面だけあぶる行為（牛肉のタタキ、カツオのタタキなど）
冷凍	単に加工食品を冷凍したもの（凍り豆腐、寒天、冷凍食品等の製造行為に該当するものを除く。）
解凍	自然解凍等により、単に冷凍食品を冷蔵もしくは常温の状態まで解凍したもの（冷凍ゆでだこを解凍する。）
結着防止	固まらないように植物性油脂を塗布（レーズンへの植物性油脂の塗布）

（総則－16）・（総則－17） （略）

（総則－18）いわゆる業務用スーパーなどで消費者にも販売される可能性のあるものは、どのような表示を行えばよいのですか。

（答）

主として業務用食品として販売されるものであっても、消費者に販売される形態となっており、消費者にも販売される可能性があるものについては、消費者向けの表示を行うことが必要です。

（総則－19） （略）

（総則－20）生鮮食品における「調整」、「選別」とは、どのような行為を示すのですか。

（答）

「調整」とは一定の作為を行うが、新たな属性を付加するまでには至らない行為であり、「選別」とは一定の基準によって仕分け、分類することを指します。

具体例を挙げると、「調整」は生産者による収穫後の作業の一環として行われる大豆の乾燥行為が挙げられます。「選別」は、一定の基準によって分別しているリンゴのサイズ分けが挙げられます。

（業務用加工食品及び業務用生鮮食品）

（総則－21）業務用加工食品と業務用生鮮食品の定義について教えてください。

（答）

1 （略）

2 業務用生鮮食品とは、生鮮食品のうち、加工食品の原材料となるものをいいます。

	えるなど)
骨取り	原型のまま除骨のみ行う（塩サバの骨とりなど）。
表面をあぶる	生鮮食品の表面だけあぶる行為（牛肉のタタキ、カツオのタタキなど）
冷凍	単に加工食品を冷凍したもの（凍り豆腐、寒天、冷凍食品等の製造行為に該当するものを除く。）
解凍	自然解凍等により、単に冷凍食品を冷蔵もしくは常温の状態まで解凍したもの（冷凍ゆでだこを解凍する。）
結着防止	固まらないように植物性油脂を塗布（レーズンへの植物性油脂の塗布）

（総則－16）・（総則－17） （略）

（総則－18）いわゆる業務用スーパーなどで消費者にも販売される可能性のあるものは、どのような表示を行えばよいのですか。

（答）

主として業務用食品として販売されるものであっても、消費者にも販売される可能性があるものについては、食品表示基準に定められた消費者向けの表示を行うことが従来どおり必要です。

（総則－19） （略）

（総則－20）生鮮食品における「調整」、「選別」とは、どのような行為を示すのですか。

（答）

「調整」とは一定の作為を行うが、加工には至らない行為であり、「選別」とは一定の基準によって仕分け、分類することを指します。

具体例を挙げると、「調整」は生産者による収穫後の作業の一環として行われる大豆の乾燥行為が挙げられます。「選別」は手を加えずに、一定の基準によって分別しているリンゴのサイズ分けが挙げられます。

（業務用加工食品及び業務用生鮮食品）

（総則－21）業務用加工食品と業務用生鮮食品の定義について教えてください。

（答）

1 （略）

2 業務用生鮮食品とは、生鮮食品のうち、加工食品の原材料となるものをいいます。

例えば、あじの開き干しに使用されるマアジ、ハンバーグに使用される牛肉、干しぶどうに使用されるぶどう等です。

生鮮食品の形態のまま流通し、そのまま消費者に販売されるものは、業務用生鮮食品としての表示をするのではなく、一般用生鮮食品としての表示をする必要があります。

(総則－22)～(総則－24) (略)

第2章 加工食品

(加工－1)・(加工－2) (略)

(加工－3) 加工食品であっても、容器包装せずにばら売りするなどの場合は、表示はしなくてよいのですか。

(答)

一般用加工食品について、食品関連事業者が生食用牛肉を容器包装に入れずに消費者に販売する場合を除いて、食品表示基準第3条第1項では「容器包装に入れられた加工食品」に基準を適用する旨を規定しています。このため、業務用加工食品を除く容器包装に入れられていない加工食品を販売する場合には食品表示基準は適用されません。

(加工－4)・(加工－5) (略)

(加工－6) 何らかの理由で表示のないものを販売業者等が入手して、これを販売等する場合は、食品表示基準に定められた表示を販売業者等が自ら行わなければならないのですが、この場合、製造所所在地、製造者氏名等で不詳なものはどのように表示すればよいのですか。

(略)

(加工－7)～(加工－11) (略)

(加工－12) 保存方法の表示はどのように行えばよいのでしょうか。

(答)

保存方法は「保存温度10℃以下」、「4℃以下で保存」などのように、流通、家庭等において可能な保存の方法を、読みやすく、消費者が理解しやすいような用語をもって一括表示部分に表示することとされています。なお、消費期限又は賞味期限を一括表示部分の外に表示する場合は、一括表示部分に表示箇所を表示すれば、消費期限又は賞味期限の表示箇所に近接して表示することができます。

また、常温で保存すること以外に留意すべき事項がないものについては牛乳、乳飲料を除いて常温で保存が可能である旨の表示は省略できます。ただし、直射

例えば、あじの開き干しに使用されるマアジ、ハンバーグに使用される牛肉、干しぶどうに使用されるぶどう等です。

生鮮食品の形態のまま流通し、そのまま消費者に販売されるものは、業務用生鮮食品としての表示をするのではなく、従来どおり、加工食品の原材料とならない生鮮食品としての表示をしなければなりません。

(総則－22)～(総則－24) (略)

第2章 加工食品

(加工－1)・(加工－2) (略)

(加工－3) 加工食品であっても、容器包装せずにばら売りするなどの場合は、表示はしなくてよいのですか。

(答)

一般用加工食品について、食品関連事業者が生食用牛肉を容器包装に入れずに消費者に販売する場合を除いて、食品表示基準第3条第1項では「容器包装に入れられた加工食品」に基準を適用する旨を規定しています。このため、容器包装に入れられていない一般用加工食品を販売する場合には食品表示基準は適用されません。

(加工－4)・(加工－5) (略)

(加工－6) なんらかの理由で表示のないものを販売業者等が入手して、これを販売等する場合は、食品表示基準に定められた表示を販売業者等が自ら行わなければならないのですが、この場合、製造所所在地、製造者氏名等で不詳なものはどのように表示すればよいのですか。

(略)

(加工－7)～(加工－11) (略)

(加工－12) 保存方法の表示はどのように行えばよいのでしょうか。

(答)

保存方法は「保存温度10℃以下」、「4℃以下で保存」などのように、流通、家庭等において可能な保存の方法を、平易な用語をもって期限表示にできる限り近接してすることとされています。常温で保存すること以外に留意すべき特段の事項がないものについては牛乳、乳飲料を除いて常温で保存が可能である旨の表示は省略できます。また、直射日光を避ける必要がある等、常温以外に留意事項がある場合は、「直射日光を避け室温で保管」といった表示を行う必要があります。

日光を避ける必要がある等、常温以外に留意事項がある場合は、「直射日光を避け室温で保管」といった表示を行う必要があります。

さらに、開封後に保存方法を変更することが望ましい食品については、「開封後は4℃以下で保管してください。」などのように、開封後の取扱方法を一括表示部分の外に表示するか、一括表示部分に表示する場合は「使用上の注意」等と事項名を記載し保存方法とは異なるものであることを明らかにした上で記載することが望ましいです。

(加工-13) ~ (加工-15) (略)

(加工-16) 誰が消費期限や賞味期限を決めているのですか。

(答)

消費期限又は賞味期限の設定は、食品の特性、品質変化の要因や原材料の衛生状態、製造・加工時の衛生管理の状態、容器包装の形態、保存状態等の諸要素を勘案し、科学的、合理的に行う必要があります。このため、その食品を一番よく知っている者、すなわち、原則として、

- ① 輸入食品以外の食品にあつては製造業者、加工業者又は販売業者が、
- ② 輸入食品にあつては輸入業者が

責任を持って期限を設定し、表示することとなります。

なお、消費期限又は賞味期限の表示に限らず、食品への表示は、これらを販売する食品関連事業者等のうち、表示内容に責任を有する者（以下「表示責任者」といいます。）が行うものです。したがって、表示責任者においては、設定する期限について自ら責任を持っていることを認識する必要があります。

(加工-17) どのように、消費期限や賞味期限を設定する必要がありますか。

(答)

期限の設定を適切に行うためには、食品の特性、品質変化の要因や原材料の衛生状態、製造・加工時の衛生管理の状態、容器包装の形態、保存状態等の当該食品に関する知見や情報を有している必要があることから、表示責任者が期限の設定を行うこととなります。

このため、表示責任者において、客観的な期限の設定のために、微生物試験、理化学試験、官能試験等を含め、これまで商品の開発・営業等により蓄積した経験や知識等を有効に活用することにより、科学的・合理的な根拠に基づいて期限を設定する必要があります。

(加工-18) 食品関連事業者が消費期限又は賞味期限を設定する場合に実施しなければならない検査等は定められているのですか。

(答)

市場に出回る食品は多岐にわたり、消費期限又は賞味期限の設定に必要な検査

さらに、開封後に保存方法を変更することが望ましい食品については、「開封後は4℃以下で保管してください。」などのように、開封後の取扱方法を一括表示の外に表示するか、一括表示の中に表示する場合は「使用上の注意」等と項目名を記載し保存方法とは異なるものであることを明らかにした上で記載することが望ましいと考えられます。

(加工-13) ~ (加工-15) (略)

(加工-16) 誰が消費期限や賞味期限を決めているのですか。

(答)

消費期限又は賞味期限の設定は、食品の特性、品質変化の要因や原材料の衛生状態、製造・加工時の衛生管理の状態、容器包装の形態、保存状態等の諸要素を勘案し、科学的、合理的に行う必要があります。このため、その食品を一番よく知っている者、すなわち、原則として、

- ① 輸入食品以外の食品にあつては製造業者、加工業者又は販売業者が、
- ② 輸入食品にあつては輸入業者が

責任を持って期限を設定し、表示することとなります。

なお、消費期限又は賞味期限の表示に限らず、食品への表示は、これらを販売する食品関連事業者が行うものです。したがって、各食品関連事業者においては、設定する期限について自ら責任を持っていることを認識する必要があります。

(加工-17) どのように、消費期限や賞味期限を設定する必要がありますか。

(答)

期限の設定を適切に行うためには、食品の特性、品質変化の要因や原材料の衛生状態、製造・加工時の衛生管理の状態、容器包装の形態、保存状態等の当該食品に関する知見や情報を有している必要があることから、食品関連事業者（表示責任者）が期限の設定を行うこととなります。

このため、食品関連事業者において、客観的な期限の設定のために、微生物試験、理化学試験、官能試験等を含め、これまで商品の開発・営業等により蓄積した経験や知識等を有効に活用することにより、科学的・合理的な根拠に基づいて期限を設定する必要があります。

(加工-18) 食品関連事業者が消費期限又は賞味期限を設定する場合に実施しなければならない検査等は定められているのですか。

(答)

市場に出回る食品は多岐にわたり、消費期限又は賞味期限の設定に必要な検査

もそれぞれの品目ごとに多様であると考えられることから、品目横断的なルールは設定されていません。

ただし、一般的には、消費期限を表示すべき食品については、期限の設定に際して一般細菌、大腸菌群、食中毒菌等の微生物試験が必要であると考えられます。また、食品衛生法において成分規格及び衛生指導基準等が定められている食品については、それら設定された検査項目のうち、保存期間中に変化する項目の検査も必要です。また、賞味期限の設定に際しては、微生物試験、理化学試験、官能検査等の客観的な項目（指標）に基づく必要があります。（「食品期限表示の設定のためのガイドライン」（平成17年2月25日食安基発第0225001号厚生労働省基準審査課長通知、16消安第8982号農林水産省表示・規格課長通知）参照）

なお、食品の製造業者等が構成するいわゆる業界団体が作成した期限の設定に関するガイドライン等を参考にすることも可能です。

(加工-19) ~ (加工-21) (略)

(加工-22) 加工食品に賞味期限を設定する場合、安全係数についてはどう設定すればいいのでしょうか。

(答)

客観的な項目（指標）に基づいて得られた期限に対して、一定の安全をみて、食品の特性に応じ、1未満の係数（安全係数）を掛けて期間を設定することが基本です。なお、安全係数は、個々の商品の品質のばらつきや商品の付帯環境などを勘案して設定されますが、これらの変動が少ないと考えられるものについては、0.8以上を目安に設定することが望ましいと考えます。また、食品ロスを削減する観点からも、過度に低い安全係数を設定することは望ましくないものと考えます。

過度に低い安全係数で期限を設定した後、在庫を解消するために、期限の貼替えを行い、消費者に誤解を与えた事例もあることから、適切な安全係数を設定することが重要です。

(加工-23) 消費期限又は賞味期限についての食品表示基準違反があった場合には、販売業者も食品表示法上の責任を問われるのですか。

(答)

食品表示については、表示責任者が、消費期限又は賞味期限の表示の内容が正しいことについて責任を負っています。

なお、販売業者が製造業者との合意等により製造業者に代わって表示責任者となる場合、これらの販売業者が期限表示の内容についての責任を負うこととなります。（加工-16参照）

このため、消費期限又は賞味期限が適切に設定されていなかった場合には、その表示を設定した表示責任者が、食品表示法に基づき、責任を問われることにな

す。また、それぞれの品目ごとに多様であると考えられることから、品目横断的な設定ルールのようなものは定められていません。

ただし、一般的には、消費期限を表示すべき食品については、期限の設定に際して一般細菌、大腸菌群、食中毒菌等の微生物試験が必要であると考えられます。また、食品衛生法において成分規格及び衛生指導基準等が定められている食品については、それら設定された検査項目のうち、保存期間中に変化する項目の検査も必要です。また、賞味期限の設定に際しては、微生物試験、理化学試験、官能検査等の客観的な項目（指標）に基づく必要があります。（「食品期限表示の設定のためのガイドライン」（平成17年2月25日食安基発第0225001号厚生労働省基準審査課長通知、16消安第8982号農林水産省表示・規格課長通知）参照）

なお、食品の製造業者等が構成するいわゆる業界団体が作成した期限の設定に関するガイドライン等を参考にするのもよいでしょう。

(加工-19) ~ (加工-21) (略)

(加工-22) 加工食品に賞味期限を設定する場合、安全係数についてはどう設定すればいいのでしょうか。

(答)

客観的な項目（指標）に基づいて得られた期限に対して、一定の安全をみて、食品の特性に応じ、1未満の係数（安全係数）を掛けて期間を設定することが基本です。なお、安全係数は、個々の商品の品質のばらつきや商品の付帯環境などを勘案して設定されますが、これらの変動が少ないと考えられるものについては、0.8以上を目安に設定することが望ましいと考えます。また、食品ロスを削減する観点からも、過度に低い安全係数を設定することは望ましくないものと考えます。

過度に低い安全係数で期限を設定した後、在庫を解消するために、期限の貼替えを行い、消費者に誤解を与えた事例もあることから、適切な安全係数を設定することが重要です。

(加工-23) 消費期限又は賞味期限についての食品表示基準違反があった場合には、販売業者も食品表示法上の責任を問われるのですか。

(答)

食品表示については、基本的に、当該食品の製造業者が行うこととしていますので、表示を行う義務を負う者であるこれらの製造業者（輸入品の場合は輸入業者）が、消費期限又は賞味期限の表示の内容が正しいことについて責任を負っています。

なお、販売業者が製造業者との合意等により製造業者に代わって表示をする場合にあっては、販売業者が表示責任者となりますので、これらの販売業者が期限表示の内容についての責任を負うこととなります。（加工-16参照）

ります。(加工-16参照)

また、期限が食品表示基準に定められた方法で表示されていなかった場合(消費期限又は賞味期限の表示が欠落していた場合を含む。)には、その表示をした表示責任者が一義的な責任を有していることはもちろんですが、食品表示法では、食品関連事業者等は食品表示基準に従った表示がされていない食品を販売してはならないと規定されているため、その意味では、表示責任者ではない場合であっても、食品表示基準に合致しない消費期限又は賞味期限の表示が付された食品を販売した販売業者にも責任が及ぶことがあります。

(加工-24) (略)

(加工-25) 消費期限又は賞味期限の表示方法はどのようなものですか。

(答)

消費期限又は賞味期限の表示は、消費者に分かりやすいことを旨とし、次の例に示すように、一括表示部分に、消費期限又は賞味期限の事項名を表示した上で、「年」「月」「日」(又は「年」「月」)それぞれを、この順に並べて表示を行う必要があります。

ただし、一括表示部分に表示することが困難と認められる場合には、一括表示部分に「消費期限 この面の上部に記載」等、表示箇所を指定する方法で、年月日(又は年月)を指定箇所に単独で表示することができます。この場合、単に「枠外に記載」や「別途記載」ではなく、表示箇所を明示してください。

なお、表示に使用する文字は消費者等に分かりやすくするために、原則として、日本工業規格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することが必要ですが、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あつては、日本工業規格Z8305(1962)に規定する5.5ポイントの活字以上の大きさの文字を使用することが認められています。

表示例：

「消費期限	平成2年4月1日	「賞味期限	平成2年4月
「消費期限	2.4.1	「賞味期限	2.4
「消費期限	16.4.1	「賞味期限	16.4

なお、数字の間の「.」を省略しても差し支えありませんが、この場合、読み間違えが起らないよう、月又は日が1桁の場合は2桁目に「0」を付して表示(例：4月を示す「4」については、「04」とする)してください。

表示例：

このため、消費期限又は賞味期限が適切に設定されていなかった場合には、その表示を設定したこれらの食品関連事業者(表示責任者)が、食品表示法に基づき、責任を問われることとなります。(加工-16参照)

また、期限が食品表示基準に定められた方法で表示されていなかった場合(消費期限又は賞味期限の表示が欠落していた場合を含む。)には、その表示をした上記の食品関連事業者(表示責任者)が一義的な責任を有していることはもちろんですが、食品表示法では、食品関連事業者等は食品表示基準に従った表示がされていない食品を販売してはならないと規定されていますから、その意味では、表示責任者ではない場合であっても、食品表示基準に合致しない消費期限又は賞味期限の表示が付された食品を販売した販売業者にも責任が及ぶことがあります。

(加工-24) (略)

(加工-25) 消費期限又は賞味期限の表示方法はどのようなものですか。

(答)

消費期限又は賞味期限の表示は、消費者に分かりやすいことを旨とし、次の例に示すように、一括表示の枠内に、消費期限又は賞味期限の事項名を表示した上で、「年」「月」「日」(又は「年」「月」)それぞれを、この順に並べて表示を行います。

ただし、一括表示の枠内に表示することが困難と認められる場合には、一括表示欄に「消費期限 この面の上部に記載」等、表示箇所を指定する方法で、年月日(又は年月)を指定箇所に単独で表示することができます。この場合、単に「枠外に記載」や「別途記載」ではなく、表示箇所を明示してください。

なお、表示は消費者等に見やすく理解しやすく表示するために、原則として、日本工業規格Z8305(1962)に規定する8ポイント以上の活字を使用することが必要ですが、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あつては、日本工業規格に規定する5.5ポイント以上の活字を使用することが認められています。

表示例：

「消費期限	平成2年4月1日	「賞味期限	平成2年4月
「消費期限	2.4.1	「賞味期限	2.4
「消費期限	16.4.1	「賞味期限	16.4

なお、数字の間の「.」を省略しても差し支えありませんが、この場合、読み間違えが起らないよう、月又は日が1桁の場合は2桁目に「0」を付して表示(例：4月を示す「4」については、「04」とする)してください。

表示例：

「消費期限 160401」

「賞味期限 1604」

また、ロット番号、工場記号、その他の記号を消費期限又は賞味期限の表示に併記する場合にあっては、例のように、消費期限又は賞味期限が明らかに分かるように表示する必要があります。消費期限又は賞味期限の表示について「160401」と年、月、日をそれぞれ2桁とする6桁での表示を行いつつ、ロット番号「A63」と併記するなどのように消費期限又は賞味期限を不明確にする表示は適切ではありません。

誤った表示例：

「160401A63」

正しい表示例（消費期限又は賞味期限の表示が明らかに分かる）：

「消費期限 平成2年4月1日A63」

「賞味期限 2.4.1 LOT A63」

「賞味期限 16.4.1 / A63」

(加工-26) ~ (加工-51) (略)

(原材料名関係)

(加工-52) 中間加工原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)

食品を製造する際に、小麦粉、しょうゆなどの加工食品を仕入れて、それを原料として使用する場合には、加工原料を使用していることが分かるように表示することを原則としています。

加工食品の原材料名の表示は、原則、最終製品を製造する事業者が使用する状態の原材料を、最も一般的な名称で表示することとなります。そのため、加工原料を用いて製品を製造した場合には、当該加工原料の最も一般的な名称を表示することとなります。

< 1種類の原材料からなる加工原料を使用した場合の表示方法 >

【例①】小麦粉を仕入れて使用した場合

原材料名	小麦粉、砂糖、○○、△△
------	--------------

複合原材料を使用した場合には、例②-1のように複合原材料の名称の次に括弧を付して当該複合原材料を構成する原材料を最も一般的な名称をもって表示することとなります。

ただし、当該複合原材料の原材料が3種類以上ある場合は、例②-2のように当該複合原材料の原材料に占める重量の割合の高い順が3位以下であって、かつ、

「消費期限 160401」

「賞味期限 1604」

また、ロット番号、工場記号、その他の記号を消費期限又は賞味期限の表示に併記する場合にあっては、例のように、消費期限又は賞味期限が明らかに分かるように表示する必要があります。消費期限又は賞味期限の表示について「160401」と年、月、日をそれぞれ2桁とする6桁での表示を行いつつ、ロット番号「A63」と併記するなどのように消費期限又は賞味期限を不明確にする表示は行わないように気を付けなければなりません。

誤った表示例：

「160401A63」

正しい表示例（消費期限又は賞味期限の表示が明らかに分かる）：

「消費期限 平成2年4月1日A63」

「賞味期限 2.4.1 LOT A63」

「賞味期限 16.4.1 / A63」

(加工-26) ~ (加工-51) (略)

(原材料名関係)

(加工-52) 中間加工原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)

食品を製造する際に、小麦粉、しょうゆなどの加工原料を仕入れて、それを使用する場合には、加工原料を使用していることが分かるように表示することを原則としています。これは当該工場、一次産品等から一貫して製造していることと区別するメリットがあります。

加工食品の原材料名の表示は、原則、最終製品を製造する事業者が使用する状態の原材料を、一般的な名称で表示することとなります。そのため、加工原料を用いて製品を製造した場合には、当該加工原料の一般的な名称を表示することとなります。

< 1種類の原材料からなる加工原料を使用した場合の表示方法 >

【例①】小麦粉を仕入れて使用した場合

原材料名	小麦粉、砂糖、○○、△△
------	--------------

複合原材料を使用した場合には、例②-1のように複合原材料の一般的な名称の次に括弧を付して当該複合原材料を構成する原材料を表示することとなります。

ただし、当該複合原材料の原材料が3種類以上ある場合は、例②-2のように当該複合原材料の原材料に占める重量の割合の高い順が3位以下であって、

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せん。

また、複合原材料の製品の原材料に占める重量の割合が5%未満である場合又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は、例②-3のように当該複合原材料の原材料の表示を省略することができます。

ただし、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。

<複合原材料を使用した場合の表示方法>
(略)

(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。

(参考)

第3条第1項の表 原材料名の項1の三

三 一及び二の規定にかかわらず、単に混合しただけなど、原材料の性状に大きな変化がない複合原材料を使用する場合には、当該複合原材料の全ての原材料及びそれ以外の使用した原材料について、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、その最も一般的な名称をもって表示することができる。

<条件1>

中間加工原材料を使用した場合であって、消費者がその内容を理解できない複合原材料の名称の場合

<条件2>

中間加工原材料を使用した場合であって、複数の原材料を単に混合(合成したものは除く。)しただけなど、消費者に対して中間加工原材料に関する情報を提供するメリットが少ないと考えられる場合

【例①】～【例③】 (略)

(加工-54)～(加工-60) (略)

(加工-61) 下記のようなものをスーパーマーケット等のバックヤード等で調

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。

また、複合原材料の製品の原材料に占める重量の割合が5%未満である場合又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は、例②-3のように当該複合原材料の原材料の表示を省略することができます。

ただし、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。

<複合原材料を使用した場合の表示方法>
(略)

(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。

(参考)

第3条第1項の表 原材料名の項1の三

三 一及び二の規定にかかわらず、単に混合しただけなど、原材料の性状に大きな変化がない複合原材料を使用する場合には、当該複合原材料の全ての原材料及びそれ以外の使用した原材料について、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、その最も一般的な名称をもって表示することができる。

<条件1>

中間加工原料を使用した場合であって、消費者がその内容を理解できない複合原材料の名称の場合

<条件2>

中間加工原料を使用した場合であって、複数の原材料を単に混合(合成したものは除く。)しただけなど、消費者に対して中間加工原料に関する情報を提供するメリットが少ないと考えられる場合

【例①】～【例③】 (略)

(加工-54)～(加工-60) (略)

(加工-61) 下記のようなものを店内加工し、自らその場で販売する場合は、

理（製造又は加工）し、自らその場で販売する場合は、原材料名等の表示は不要となりますか。

- (水産) 鍋物セット、バーベキューセット
- (畜産) 鍋物セット各種、炒め物セット各種、焼肉セット、ハンバーグ、ピーマン肉詰め
- (農産) カットフルーツミックス、鍋物セット

(答)

- 1 食品関連事業者が、容器包装された上記の製品をスーパーマーケット等のバックヤード等で調理（製造又は加工）（以下「インスタ加工」といいます。）し、自らその場で販売する場合、原材料名、内容量、原料原産地名などの表示事項を表示する必要はありません。詳しくは食品表示基準第5条第1項の「食品を製造し、又は加工した場所で販売する場合」の項を御確認ください。

(削除)

- 2 なお、食品表示基準上は内容量の表示義務がない場合であっても、計量法上表示しなければならない場合があることには御留意ください。

(加工-62) 原材料名の表示で、次のように表示することは可能ですか。

- ① 数種類の魚を一括して「魚」、「魚肉」
- ② 本マグロ
- ③ 黒糖、還元水あめをまとめて「砂糖」
- ④ 有機大豆
- ⑤ NON-GMO大豆

(答)

御質問の例は、次のとおりです。

- ① (略)
- ② (略)
- ③ できません。「黒糖」は「砂糖」と表示することができますが、還元水あめは糖アルコールであり、「砂糖」ではないので、「還元水あめ」と最も一般的な名称で表示してください。
- ④ (略)
- ⑤ 原材料名は最も一般的な名称をもって表示すること、また、消費者が読みやすく理解しやすいよう邦文をもって表示する必要があるため、この場合は、「大豆（遺伝子組換えでない）」等と表示してください。

原材料名等の表示は不要となりますか。

- (水産) 鍋物セット、バーベキューセット
- (畜産) 鍋物セット各種、炒め物セット各種、焼肉セット、ハンバーグ、ピーマン肉詰め
- (農産) カットフルーツミックス、鍋物セット

(答)

- 1 容器包装された上記の製品を製造者（又は加工包装者）が自らその場で販売する場合、原材料名、内容量などの表示事項を表示する必要はありません。詳しくは食品表示基準第5条第1項の「食品を製造し、又は加工した場所で販売する場合」の項を御確認ください。

- 2 なお、カットフルーツミックス、焼肉セットなどについては、食品表示基準別表第15の原料原産地表示が必要な品目に該当しますが、店内加工の場合は原料原産地の表示義務はありません。
しかしながら、消費者から生鮮食品同様に認識されており、原産地表示への期待が大きいことを踏まえ、自主的に原料原産地表示を行うことが望まれます。

- 3 なお、食品表示基準上は内容量の表示義務がない場合であっても、計量法上表示しなければならない場合があることには御留意ください。

(加工-62) 原材料名の表示で、次のように表示することは可能ですか。

- ① 数種類の魚を一括して「魚」、「魚肉」
- ② 本マグロ
- ③ 黒糖、還元水あめをまとめて「砂糖」
- ④ 有機大豆
- ⑤ NON-GMO大豆

(答)

御質問の例は、次のとおりです。

- ① (略)
- ② (略)
- ③ できません。「黒糖」は「砂糖」と表示することができますが、還元水あめは糖アルコールであり、「砂糖」とはいえないので、「還元水あめ」と一般的な名称で表示してください。
- ④ (略)
- ⑤ 原材料名は最も一般的な名称をもって表示すること、また、一般消費者が読みやすく理解しやすいよう邦文をもって表示する必要があるため、この場合は、「大豆（遺伝子組換えでない）」等と表示して下さい。

(加工-63)・(加工-64) (略)

(加工-65) 原材料に占める重量の割合が2%以下の香辛料については、「香辛料」とまとめて表示できることとなっていますが、2%とはそれぞれの香辛料についてですか、それとも香辛料の全てを合算したものですか。また、香辛料の一部を強調するために普通の原材料として表示することは可能ですか。

(答)

1 香辛料及び香辛料エキスについては、食品表示基準第3条第1項の表の原材料名の項の規定により、既存添加物名簿（平成8年厚生省告示第120号）に掲げる添加物に該当するものを除き、その香辛料又は香辛料エキスの合算した重量が原材料全体に占める重量の割合が2%以下の場合に限り、「香辛料」又は「混合香辛料」と表示することができます。なお、2%を超える場合はそれぞれ混合した個別の名称で表示して下さい。

2 (略)

(加工-66) 原材料名の表示で、カレー粉等多種類の香辛料からなるものであって、小型容器包装に入れられたものについて、使用した全ての香辛料を表示しなければならないのですか。

(答)

1 (略)

2 しかしながら、カレー粉等のように多種類の香辛料からなるもので、小型容器包装入りのものについては、容器包装の面積が狭いため定められた活字以上の大きさの文字（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あつては、5.5ポイントの活字以上の大きさの文字とすることができます。）を考慮しても全ての原材料名を表示することは技術的に困難であると考えられます。

3 したがって、食品表示基準第3条第1項の原材料名の項の規定において、香辛料及び香辛料エキス（既存添加物名簿に掲げる添加物に該当するものを除き、原材料に占める重量の割合が2%以下のものに限る。）は、「香辛料」又は「混合香辛料」と表示することができることとなっていることを勘案し、カレー粉等のように多種類の香辛料からなるもので、小型容器包装入りのものについての原材料名の表示は、個々の香辛料のうち、原材料に占める重量の割合が2%を超えるものにあつてはその最も一般的な名称をもって表示し、2%以下のものにあつては「その他香辛料」としてまとめて表示しても差し支えありません。

(加工-63)・(加工-64) (略)

(加工-65) 原材料に占める重量の割合が2%以下の香辛料については、「香辛料」とまとめて表示できることとなっていますが、2%とはそれぞれの香辛料についてですか、それとも香辛料の全てを合算したものですか。また、香辛料の一部を強調するために普通の原材料として表示することは可能ですか。

(答)

1 香辛料及び香辛料エキスについては、食品表示基準第3条第1項の表の原材料の規定により、既存添加物名簿（平成8年厚生省告示第120号）に掲げる添加物に該当するものを除き、その香辛料又は香辛料エキスの合算した重量が原材料全体に占める重量の割合が2%以下の場合に限り、「香辛料」又は「混合香辛料」と表示することができます。なお、2%を超える場合はそれぞれ混合した個別の名称で表示して下さい。

2 (略)

(加工-66) 原材料名の表示で、カレー粉等多種類の香辛料からなるものであって、小型容器包装に入れられたものについて、使用した全ての香辛料を表示しなければならないのですか。

(答)

1 (略)

2 しかしながら、カレー粉等のように多種類の香辛料からなるもので、小型容器包装入りのものについては、容器包装の面積が狭いため定められた活字の大きさ（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あつては、5.5ポイント以上の大きさの活字とすることができます。）を考慮しても全ての原材料名を表示することは技術的に困難であると考えられます。

3 したがって、食品表示基準第三条第一項の原材料の規定において、香辛料及び香辛料エキス（既存添加物名簿に掲げる添加物に該当するものを除き、原材料に占める重量の割合が2%以下のものに限る。）は、「香辛料」又は「混合香辛料」と表示することができることとなっていることを勘案し、カレー粉等のように多種類の香辛料からなるもので、小型容器包装入りのものについての原材料名の表示は、個々の香辛料のうち、原材料に占める重量の割合が2%を超えるものにあつてはその最も一般的な名称をもって表示し、2%以下のものにあつては「その他香辛料」としてまとめて表示しても差し支えないものと考えます。

(加工-67)・(加工-68) (略)

(加工-69) 魚肉練り製品に複数の魚類の魚肉を使用した場合、全ての魚類名を表示する必要がありますか。

(答)

- 1 原材料には、使用した全ての原材料を最も一般的な名称で表示することとなっています。魚肉練り製品に使用した魚肉については、使用した魚類の名称を全て表示することが基本です。しかし、漁獲時の混獲等の理由により、使用した全ての魚類の名称が分からない場合、原材料を魚類ごとに表示することが困難な場合などがあり得ることから、食品表示基準第3条第1項の表の原材料名の項の規定において、特定の種類の魚類の名称を表示していない場合に限り、複数種類の魚類を一括して「魚」又は「魚肉」の名称をもって表示することが認められています。
- 2 この場合、特定の種類の魚類の名称だけを抜き出して表示することはできませんが、複数の魚類を使用した際に、「魚肉 (いとよりだい、れんこだい、たら、はも)」のように使用した全ての魚類をまとめて表示することはできます。
- 3 しかしながら、魚肉練り製品(蒸し・焼き・揚げ・ゆでかまぼこ類、魚肉ソーセージ、魚肉ハムのつなぎ)に使用する魚類については、特定の魚類の名称が分からない場合があり得ること、及び消費者の誤認を招かない範囲で名称がわかる魚類について表示することにより原材料名に表示する情報が増えるため、使用する魚類が4種以上の場合にあっては、「魚肉」の文字に括弧を付して重量割合の高いものから順に3種の魚類名を表示し、その他の魚類は「その他」と表示しても差し支えありません。

(加工-70)・(加工-71) (略)

(加工-72) A国から輸入する「すじこ」の中には、シロサケ以外にギンザケ等のサケ・マス類の魚種が混合されているケースがあります。そのため原材料名の表示として「鮭鱒卵」と表示してもよいですか。

(答)

- 個別の魚種が分かっているのであれば、その魚種に対応した原材料名(例えば白鮭魚卵、鮭子)を表示するのが原則です。
- ただし、サケ・マス類を沖捕りし船上で魚卵を取り出し、魚種の区別無く混合された状態で入荷される場合は、原材料名として「鮭鱒卵」と表示するのもやむを得ないと考えます。

(加工-73)・(加工-74) (略)

(加工-67)・(加工-68) (略)

(加工-69) 魚肉練り製品に複数の魚類の魚肉を使用した場合、全ての魚類名を表示する必要がありますか。

(答)

- 1 原材料には、使用した全ての原材料を最も一般的な名称で表示することとなっています。魚肉練り製品に使用した魚肉については、使用した魚類の名称を全て表示することが基本です。しかし、漁獲時の混獲等の理由により、使用した全ての魚類の名称が分からない場合、原材料を魚類ごとに表示することが困難な場合などがあり得ることから、食品表示基準第3条第1項の表の原材料名の規定において、特定の種類の魚類の名称を表示していない場合に限り、複数種類の魚類を一括して「魚」又は「魚肉」の名称をもって表示することが認められています。
- 2 この場合、特定の種類の魚類の名称だけを抜き出して表示することはできませんが、複数の魚類を使用した際に、「魚肉 (いとよりだい、れんこだい、たら、はも)」のようにまとめて表示することはできます。
- 3 しかしながら、魚肉練り製品(蒸し・焼き・揚げ・ゆでかまぼこ類、魚肉ソーセージ、魚肉ハムのつなぎ)に使用する魚類については、特定の魚類の名称が分からない場合があり得ること、及び消費者の誤認を招かない範囲で名称がわかる魚類について表示することにより原材料名に表示する情報が増えるため、使用する魚類が4種以上の場合にあっては、「魚肉」の文字に括弧を付して使用量の高いものから順に3種の魚類名を表示し、その他の魚類は「その他」と表示しても差し支えないと考えます。

(加工-70)・(加工-71) (略)

(加工-72) A国から輸入する「すじこ」の中には、シロサケ以外にギンザケ等のサケ・マス類の魚種が混合されているケースがあります。そのため原材料名の表示として「鮭鱒卵」と表示してもよいですか。

(答)

- 個別の魚種が分かっているのであれば、その魚種に対応した原材料名(例えば白鮭魚卵、鮭子)を表示するのが原則です。
- ただし、サケ・マス類を沖捕りし船上で魚卵を取り出し、魚種の区別無く混合された状態で入荷される場合は、原材料名として「鮭鱒卵」と表示するのもやむを得ないと考えます。

(加工-73)・(加工-74) (略)

(加工-75) 複合原材料に使用されている添加物は、複合原材料の括弧内の最後に表示するのですか。それとも一括表示の原材料名欄の最後に表示するのですか。

(答)

1 添加物の表示は、原則、添加物の事項欄を設け、添加物に占める重量の割合の高いものから順に表示することになります。

なお、添加物の事項欄を設けずに表示する場合は、原材料名の事項欄に原材料名と明確に区分して表示する必要があり、複合原材料の括弧内の最後に表示するのではなく、その食品に使用した他の添加物（複合原材料に使用されている以外の添加物）とまとめて最後に表示が必要です。

2 この際、加工助剤やキャリーオーバーに該当する添加物の表示は不要ですが、当該添加物に由来する特定原材料についてのアレルギー表示が必要です。

(削除)

(加工-76) ~ (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-87) (略)

(加工-88) カステラ等の包装時の保存のため、二酸化炭素でガス置換する場合、当該添加物の表示は必要ですか。

(答)

食品中に残存しないことから、加工助剤に該当し、表示は不要です。

(加工-89) すし揚げを醤油、砂糖等で調味したものに豆腐用凝固剤の表示は

(加工-75) 複合原材料に使用されている添加物は、複合原材料の括弧内の最後に表示するのですか。それとも一括表示の原材料名欄の最後に表示するのですか。

(答)

1 複合原材料に使用した添加物は、製品に使用されたものとして、原材料の表示とは分けて、使用割合の高いものから順に表示するので、原材料は複合原材料の名称の後に括弧を付して表示することとなりますが、添加物はその他に使用した添加物とまとめて表示することとなります。

2 この際、加工助剤やキャリーオーバーに該当する添加物の表示は免除されていますが、当該添加物に由来する特定原材料についてのアレルギー表示が必要です。

3 なお、添加物の表示は、原材料名欄に表示するほか添加物の欄を設けて表示することもできます。

(加工-76) ~ (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、効果の高いものから順に表示を行うとともに、複数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-87) (略)

(加工-88) カステラ等の包装時の保存のため、二酸化炭素でガス置換する場合、当該添加物の表示は必要か。

(答)

食品中に残存しないことから、加工助剤に該当し、表示は免除されます。

(加工-89) すし揚げを醤油、砂糖等で調味したものに豆腐用凝固剤の表示

必要ですか。

(答)

豆腐用凝固剤は調味工程を経て、最終食品では効果を有しないと考えられ、キャリーオーバーに該当し、表示は不要です。

(加工-90) (略)

(加工-91) 平成28年10月に食品、添加物等の使用基準が改正され、過酸化水素の使用基準が、「過酸化水素は、釜揚げしらす及びしらす干しにあつてはその1kgにつき0.005g以上残存しないように使用しなければならない。」となりました。この使用基準を遵守して製造された釜揚げしらす及びしらす干しの過酸化水素については、加工助剤に該当し、表示は不要ですか。

(答)

過酸化水素を使用し、釜揚げしらす及びしらす干しに残存している場合は表示が必要です。

なお、検査により過酸化水素が検出された場合であっても、当該添加物を使用していないことが記録により明確に確認できるのであれば、表示は不要です。

(加工-92) (略)

(加工-93) 添加物製剤を使用している加工食品について、添加物製剤を構成する添加物をどのような順序で表示すればよいですか。

(答)

目的成分の重量の割合の高いものから順に表示してください。

(加工-94) (略)

(加工-95) 期間限定のキャンペーンとして、通常の製品よりも増量した製品の販売を考えています。この場合、内容量はどのように表示したらよいですか。

(答)

義務表示事項としての内容量の表示は、その製品の実際の内容量を表示する必要があるため、通常の製品より増量した製品にあつては、通常製品の重量ではなく増量後の重量を内容量として表示が必要です。

(加工-96) ~ (加工-99) (略)

(加工-100) 納豆等に添付するたれやからしの内容量は表示しなくてもよいですか。

(答)

は必要ですか。

(答)

豆腐用凝固剤は調味工程を経て、最終食品では効果を有しないと考えられ、キャリーオーバーに該当します。

(加工-90) (略)

(新設)

(加工-91) (略)

(加工-92) 添加物製剤を使用している加工食品について、添加物製剤を構成する添加物をどのような順序で表示すればよいですか。

(答)

目的成分の重量で順番を決めてください。

(加工-93) (略)

(加工-94) 期間限定のキャンペーンとして、通常の製品よりも増量した製品の販売を考えています。この場合、内容量はどのように表示したらよいですか。

(答)

義務表示事項としての内容量の表示は、その製品の実際の内容量を表示する必要があるため、通常の製品より増量した製品にあつては、通常製品の重量ではなく増量後の重量を内容量として表示してください。

(加工-95) ~ (加工-98) (略)

(加工-99) 納豆等に添付するたれやからしの内容量は表示しなくてもよいですか。

(答)

小袋の調味料等はその商品の中では一般に付随的なものと考えられること、及び計量法においてその内容量の表示が義務付けられていないことから、食品表示基準でもその内容量の表示は省略しても差し支えありません。

(加工-101) ~ (加工-108) (略)

(加工-109)

- ① 食品100g当たりのナトリウムの量が5mg未満である場合には、「食塩相当量を0g」と表示することは可能ですか。
- ② ①に該当しない場合、食塩相当量は何桁まで表示すればよいですか。

(答)

- ① 可能です。
- ② 例えば、当該食品のナトリウムの量が100g当たり6mg、食塩相当量に換算した値が0.01524gとなる場合、有効数字1桁以上で表示することになるため、表示は0.02gとなります。なお、0.015g、0.0152gのように位を下げることを妨げるものではありません。
栄養成分表示の食品単位が100g当たりでない場合においても、100g当たりのナトリウムの量が5mg未満でない場合は、有効数字1桁以上で表示する必要があります(100g当たり6mgの食品において、栄養成分表示の食品単位が10g当たりの場合は、食塩相当量の表示は0.002gとなります。なお、0.0015g、0.00152gのように位を下げることを妨げるものではありません。)

(加工-110) (略)

(加工-111) 製造所固有記号の問合せに対する応答義務は誰が負うのですか。

(答)

基本的には、表示責任者が応答義務を負うこととなります。

(加工-112) 食品関連事業者の表示方法を教えてください。

(答)

- 1 表示責任者である食品関連事業者の氏名又は名称及び住所を、「製造者」、「加工者」、「販売者」、「輸入者」のいずれかの事項名を付して、一括表示部分に表示が必要です。
- 2 事項名については、表示責任者が当該製品の製造業者である場合には「製造者」、加工者である場合は「加工者」、輸入業者にあつては「輸入者」とすることが基本です。

小袋の調味料等はその商品の中では一般に付随的なものと考えられること及び計量法においてその内容量の表示が義務付けられていないことから、食品表示基準でもその内容量の表示は省略しても差し支えないと考えます。

(加工-100) ~ (加工-107) (略)

(加工-108) 食品100g当たりのナトリウムの量が5mg未満である場合には、「「食塩相当量」はゼロ」と表示することは可能ですか。

(答)

可能です。

(加工-109) (略)

(加工-110) 製造所固有記号の問合せに対する応答義務は誰が負うのですか。

(答)

基本的には、一括表示に、表示内容に責任を有する者として表示されている食品関連事業者が応答義務を負うこととなります。

(加工-111) 食品関連事業者の表示方法を教えてください。

(答)

- 1 表示責任者である食品関連事業者の氏名又は名称及び住所を、「製造者」、「加工者」、「販売者」、「輸入者」のいずれかの項目名を付して、一括表示部分に表示することが必要です。
- 2 項目名については、表示を行う者(表示内容に責任を有する者)が当該製品の製造業者である場合には「製造者」、加工者である場合は「加工者」、輸入業者にあつては「輸入者」とすることが基本です。

3 なお、製造業者、加工者又は輸入業者との合意等により、これらの者に代わって販売業者が表示責任者となることも可能です。この場合、事項名を「販売者」とすることが必要です。

(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 加工食品について、表示責任者の氏名又は名称及び住所を表示することが規定されています。表示責任者の氏名又は名称及び住所の表示は、消費者等が当該商品に対する問合せ等を行うために必要な表示であり、問合せ等に回答できる者の氏名又は名称及び住所であれば、法人の場合、必ずしも法人登記されている名称又は住所である必要はありません。

2 (略)

3 これらの規定は目的が異なっていることから、表示責任者の氏名又は名称及び住所と、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を、それぞれ適切な事項名で表示することが必要となります。

4 表示責任者の氏名又は名称及び住所と、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とが同一である場合には、表示責任者の氏名又は名称及び住所を表示することで両規定を満たしているものとみなされます。

5 一方、両規定により表示する者が異なる場合は、表示責任者の氏名又は名称及び住所を食品表示基準別記様式1の枠内に表示することが必要です。なお、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についても食品表示基準別記様式1の枠内に表示することは可能ですが、この場合、どちらの者が表示責任者であるかを合意しておく必要があります。

また、表示責任者は1者となりますが、温度帯を変更するなど部分的に表示の変更を行う場合は、その表示事項について、変更した者が責任を負うこととなります。

6 なお、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は、表示責任者の氏名又は名称及び住所に近接して表示しなければならないことが規定されています。

(加工-114) プライベートブランド商品など、販売者が表示内容について責任を持つ商品について、販売者の委託により商品を製造している事業者名を併せ

3 なお、製造業者、加工者又は輸入業者との合意等により、これらの者に代わって販売業者が表示を行うことも可能です。この場合、項目名は「販売者」としてください。

(加工-112) 食品関連事業者の項目名について、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 加工食品について、その表示内容に責任を持つ者（食品関連事業者）の氏名又は名称及び住所を表示することが規定されています。

2 (略)

3 これらの規定は目的が異なっていることから、表示に責任を持つ者の氏名又は名称及び住所と、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を、それぞれ適切な項目名で表示することが必要となります。

4 表示内容に責任を持つ者の氏名又は名称及び住所と、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とが同一である場合には、その事業者名を表示することで両規定を満たしているものとみなされます。

5 一方、両規定により表示する者が異なる場合は、表示内容に責任を持つ者の氏名又は名称及び住所を食品表示基準別記様式1の枠内に表示することが必要です。なお、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についても食品表示基準別記様式1の枠内に表示することは可能ですが、この場合、どちらの者が表示に責任を持つ者であるかを合意しておく必要があります。

また、表示責任者は1者となりますが、温度帯を変更するなど部分的に表示の変更を行う場合は、その表示事項について、変更した者が責任を負うこととなります。

6 なお、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は、表示内容に責任を持つ者の名称等に近接して表示しなければならないことが規定されています。

(加工-113) プライベートブランド商品など、販売者が表示内容について責任を持つ商品について、販売者の委託により商品を製造している事業者名

て表示したい場合、どのように表示すればよいですか。

(答)

- 1 (略)
- 2 また、製造者を別記様式1の枠内に表示することも可能です。この場合、販売者が表示責任者であることを合意しておく必要があります。

(加工-115) 食品関連事業者名欄に氏名又は名称及び住所のほか、屋号、商号、商品ブランド名やそれを図案化したマークを併記してもよいですか。

(答)

消費者に誤認を与えない範囲であれば、併記しても差し支えありません。

(加工-116) 原産国を実際に表示する義務があるのは誰ですか。

(答)

原産国の表示義務は、製品輸入したものについては輸入者に表示義務があります。この場合の輸入者とは、輸入した製品の表示内容について日本国内で責任を持つ者となります。

また、バルクの状態で購入されたものを国内で小分け包装した場合は、小分け包装した者に表示義務があります。また、販売業者が当該製品の表示内容に責任を持つ旨合意がなされている場合には、当該販売業者が表示責任者となることもできます。ただし、この場合、別途、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も表示することが必要です。なお、表示責任者と、製造所等の所在地等とが同一である場合には、表示責任者の氏名又は名称及び住所を表示することで両規定を満たしているものとみなされます。この場合、「製造者」、「輸入者」等の事項名については、食品表示基準に基づき表示が必要です。

(加工-117) (略)

(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関係)

(加工-118) 以下の場合は「製造者の氏名又は名称」に該当するか。

- ① 製造者が個人の場合であって、「製造者の氏名又は名称」として、消費太郎のように氏名が書いてなく「消費商店」のように屋号が書いてある場合
- ② 製造者が法人の場合であって、「製造者の氏名又は名称」として、登記された正式の名称（「株式会社消費物産」）でなく、単に「消費屋」とするよう法人かどうか判然としない方法で表示してある場合

(答)

製造者の「氏名又は名称」は、製造を実施した者が誰であるかを客観的に明らかにし、かつ、その者の同一性を示すものであり、また、法人の場合には、そのものが法人であることを客観的に認識し得る程度に明らかにすることが必要であ

を併せて表示したい場合、どのように表示すればよいですか。

(答)

- 1 (略)
- 2 また、製造者を別記様式1の枠内に表示することも可能です。この場合、販売者が表示内容に責任を持つ者であることを合意しておく必要があります。

(加工-114) 食品関連事業者名欄に氏名又は名称及び住所のほか、屋号、商号、商品ブランド名やそれを図案化したマークを併記してもよいですか。

(答)

消費者に誤認を与えない範囲であれば、併記しても差し支えないと考えます。

(加工-115) 原産国を実際に表示する義務があるのは誰ですか。

(答)

原産国の表示義務は、製品輸入したものについては輸入者に表示義務があります。この場合の輸入者とは、輸入した製品の表示内容について日本国内で責任を持つ者となります。

また、バルクの状態で購入されたものを国内で小分け包装した場合は、小分け包装した者に表示義務があります。また、販売業者が当該製品の表示内容に責任を持つ旨合意がなされている場合には、当該販売業者が表示義務者となることもできます。ただし、この場合、別途、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も表示することが必要です。なお、表示に責任を持つ者と、製造所等の所在地等とが同一である場合には、その事業者名を表示することで両規定を満たしているものとみなされます。この場合、「製造者」、「輸入者」等の項目名については、食品表示基準に基づいて表示してください。

(加工-116) (略)

(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関係)

(加工-117) 以下の場合は「製造者の氏名又は名称」に該当するか。

- ① 製造者が個人の場合であって、「製造者の氏名又は名称」として、消費太郎のように氏名が書いてなく「消費商店」のように屋号が書いてある場合
- ② 製造者が法人の場合であって、「製造者の氏名又は名称」として、登記された正式の名称（「株式会社消費物産」）でなく、単に「消費屋」とするよう法人かどうか判然としない方法で表示してある場合

(答)

製造者の「氏名又は名称」は、製造を実施した人が誰であるかを客観的に明らかにし、かつ、その人の同一性を示すものであり、また、法人の場合には、そのものが法人であることを客観的に認識し得る程度に明らかにすることが必

るものと解します。「消費商店」や「消費屋」が登記された正式の法人名ではなく単なる屋号等の場合、「消費商店」、「消費屋」のみでは不十分で、「消費太郎」のように氏名を表示したり、「株式会社消費物産」のように登記された正式の法人名を表示していなければなりません。

- ① 「消費商店」ではなく、例えば、「消費商店（代表者消費太郎）」のように表示することは可能です。
- ② 「消費屋」ではなく、例えば、「株式会社消費物産（消費屋）」のように表示することは可能です。

(加工-119) 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を表示する場合

- ① 「製造所又は加工所の所在地」とは、本社等の事務所又は住居等ではなく、現品を製造又は加工している製造所又は加工所を意味するものか。
- ② 「製造者又は加工者の氏名又は名称」とは、現品を製造している製造所の氏名又は名称ではなく、本社等の氏名又は名称のことを意味するものか。

(答)

- ① 「製造所又は加工所の所在地」における製造又は加工とは、最終的に衛生状態を変化させる製造又は加工（例えば、詰め合わせ食品の場合、詰め合わせる食品に個包装されていない食品が含まれている場合は詰め合わせる際に衛生上のリスクが生じるため、この詰め合わせのみを行う工場は加工所となる）であり、個人の場合は最終的に衛生上のリスクを生じさせる行為を行った店舗や工場等の住所を、法人の場合はその所在地を意味します。
- ② 「製造者又は加工者の氏名又は名称」は、①の最終的に衛生上のリスクを生じさせる行為を行った店舗や工場等の名称ではなく、個人の場合には製造又は加工する者の氏名を、法人の場合には法人登記した法人名や会社の代表権を有する支店等の名称を意味します。

(加工-120) ~ (加工-129) (略)

(加工-130) 「乳児用規格適用食品」である旨の表示は、他にどのような文言で表示することが可能ですか。

(答)

- 1 (略)
- 2 なお、「乳児用規格食品」や「乳児用規格」などのように、「適用」という文言が入っていないものは表示できません。(加工-131参照)

(加工-131) (略)

要であるものと解します。「消費商店」や「消費屋」が登記された正式の法人名ではなく単なる屋号等の場合、「消費商店」、「消費屋」のみでは不十分で、「消費太郎」のように氏名を表示したり、「株式会社消費物産」のように登記された正式の法人名を表示していなければなりません。

- ① 「消費商店」ではなく、例えば、「消費商店（代表者消費太郎）」のように表示してあればよいです。
- ② 「消費屋」ではなく、例えば、「株式会社消費物産（消費屋）」のように表示してあればよいです。

(加工-118) 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を表示する場合

- ① 「製造所又は加工所の所在地」とは、本社等の事務所又は住居等ではなく、現品を製造又は加工している製造所又は加工所を意味するものか。
- ② 「製造者又は加工者の氏名又は名称」とは、現品を製造している製造所の氏名又は名称ではなく、本社等の氏名又は名称のことを意味するものか。

(答)

- ① 「製造所又は加工所の所在地」における製造又は加工とは、最終的に衛生状態を変化させる製造又は加工（例えば、詰め合わせ食品の場合、詰め合わせる食品に個包装されていない食品が含まれている場合は詰め合わせる際に衛生上のリスクが生じるため、この詰め合わせを行う工場が製造所となる）であり、個人の場合は最終的に衛生上のリスクを生じさせる行為を行った店舗や工場等の住所を、法人の場合はその所在地を意味します。
- ② 「製造者又は加工者の氏名又は名称」は、①の最終的に衛生上のリスクを生じさせる行為を行った店舗や工場等ではなく、個人の場合には製造又は加工する者の氏名を、法人の場合には法人登記した法人名や会社の代表権を有する支店等の名称を意味します。

(加工-119) ~ (加工-128) (略)

(加工-129) 「乳児用規格適用食品」である旨の表示は、他にどのような文言で表示することが可能ですか。

(答)

- 1 (略)
- 2 なお、「乳児用規格食品」や「乳児用規格」などのように、「適用」という文言が入っていないものは表示できません。(加工-130参照)

(加工-130) (略)

(加工-132)「乳児用規格適用食品」と表示する場合に、文字の大きさ等の決まりはありますか。

(答)

1 「乳児用規格適用食品」等と表示する場合の文字の大きさについては、食品表示基準第8条第1項第9号等の規定に従い、原則的には8ポイント以上の大きさで表示する必要があります。

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あつては、5.5ポイント以上の大きさの統一のとれた文字でもよいこととしています。

2 (略)

(加工-133) ~ (加工-143) (略)

(原料原産地関係)

(加工-144) 加工食品の原料原産地表示について教えてください。

(答)

別表15の1から6に掲げる加工食品については、別添原料原産地表示(別表15の1~6)を、そのほかの加工食品については、別添新たな原料原産地表示制度を参照してください。

(原産国名関係)

(加工-145) A国で製造した煮干魚類(ちりめんじゃこ)を国内へ輸入し、国内で加熱殺菌(蒸気殺菌)し包装した場合、輸入品として原産国表示が必要ですか。また、事項名等を「製造者」とすべきですか、それとも「加工者」とすべきですか。

(略)

(加工-146) ~ (加工-156) (略)

(加工-157) 加工食品を輸入し、国内で小分け包装や詰め合わせをした製品にはどのような表示が必要ですか。

(答)

単なる小分け包装や詰め合わせは、「商品の内容について実質的な変更をもたらす行為」に該当しないため、製品輸入された製品と同様に、「商品の内容について実質的な変更をもたらす行為」が行われた国を原産国として表示する必要があります。

また、この場合、(加工-116)のように小分け包装や詰め合わせを行った業者が表示責任者となる場合は、輸入者を表示責任者として表示する必要はありません。

(加工-131)「乳児用規格適用食品」と表示する場合に、文字の大きさ等の決まりはありますか。

(答)

1 「乳児用規格適用食品」等と表示する場合の文字の大きさについては、食品表示基準第8条第1項第9号等の規定に従い、原則的には8ポイント以上の大きさで表示する必要があります。

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あつては、5.5ポイント以上の大きさの統一のとれた文字でもよいこととしています。

2 (略)

(加工-132) ~ (加工-142) (略)

(原料原産地関係)

(加工-143) 加工食品の原料原産地表示について教えてください。

(答)

別添原料原産地表示を参照してください。

(原産国名関係)

(加工-144) A国で製造した煮干魚類(ちりめんじゃこ)を国内へ輸入し、国内で加熱殺菌(蒸気殺菌)し包装した場合、輸入品として原産国表示が必要ですか。また、「製造者」とすべきですか、それとも「加工者」とすべきですか。

(略)

(加工-145) ~ (加工-155) (略)

(加工-156) 加工食品を輸入し、国内で小分け包装や詰め合わせをした製品にはどのような表示が必要ですか。

(答)

単なる小分け包装や詰め合わせは、「商品の内容について実質的な変更をもたらす行為」に該当しないため、製品輸入された製品と同様に、「商品の内容について実質的な変更をもたらす行為」が行われた国を原産国として表示する必要があります。

また、この場合、(加工-115)のように小分け包装や詰め合わせを行った業者が表示責任者となる場合は、輸入者を表示責任者として表示する必要はありません。

(加工－158) ボイルしたカニを輸入し、国内で殻を剥いて販売する場合、原産国を表示する必要はありますか。

(答)

ボイルしたカニの殻を剥く行為については、関税法上の関税率表において、殻付きか否かで分類基準が明確に区分されていることから、単なる切断と異なり、実質的な変更をもたらす行為に該当すると考えられます。このため、原産国を表示する必要はありません。

殻付きか否かの判断基準について、明確な割合等の基準はありませんが、概ね半分程度を目安として、個別に判断することとなります。

なお、原産国表示は不要ですが、ボイルしたカニの場合、食品表示基準別表第15の1の(19)に掲げられた「ゆで、又は蒸した魚介類及び海藻類」に該当するため、原材料であるカニの原産地の表示が必要です。

(加工－159)・(加工－160) (略)

(加工－161) A国から甲社がバルク輸入した「うなぎ蒲焼き」を乙社が加工せず最終包装し、丙社が表示内容を含めて責任を持ち販売した場合の表示方法を教えてください。

(答)

(加工－160)と同様の状況ですが、丙社が表示内容に責任を持つ旨乙社との間で合意がなされている場合には、丙社が当該表示内容に責任を持つことを前提として販売者として表示することができます。なお、この場合であっても、加工所の所在地及び加工者(乙社)の氏名又は名称の表示が必要です。

(加工－162) A国から輸入した「うなぎ」を甲社が国内で加熱調理し、「うなぎ蒲焼き」として乙社にバルクで販売し、その「うなぎ蒲焼き」を乙社が最終包装し、販売した場合の表示方法を教えてください。

(答)

当該製品は国内で「商品の内容について実質的な変更をもたらす行為」を行った商品であるため、製品の原産国表示は不要ですが、うなぎ蒲焼きの場合、食品表示基準第3条第2項の表の輸入品以外の加工食品の項の4の規定に基づき、国内製造製品に原材料であるうなぎの原産地表示が義務付けられています。このため、原材料名の「うなぎ」の後に括弧を付して、原料であるうなぎの原産国の表示が必要です。

なお、この場合、乙社がバルク製品を小分けし、最終包装しているため、乙社に表示義務があります。

(国内で製造したバルク製品を、小分けした場合の表示例)

名 称 (略)

(加工－157) ボイルしたカニを輸入し、国内で殻を剥いて販売する場合、原産国を表示する必要はありますか。

(答)

ボイルしたカニの殻を剥く行為については、関税法上の関税率表において、殻付きか否かで分類基準が明確に区分されていることから、単なる切断と異なり、実質的な変更をもたらす行為に該当すると考えられます。このため、国内加工となりますので、原産国を表示する必要はありません。

殻付きか否かの判断基準について、明確な割合等の基準はありませんが、概ね半分程度を目安として、個別に判断することとなります。

なお、原産国表示は不要ですが、ボイルしたカニの場合、食品表示基準別表第15の19に掲げられた「ゆで、又は蒸した魚介類及び海藻類」に該当するため、原材料であるカニの原産地表示が必要となります。

(加工－158)・(加工－159) (略)

(加工－160) A国から甲社がバルク輸入した「うなぎ蒲焼き」を乙社が加工せず最終包装し、丙社が表示内容を含めて責任を持ち販売した場合の表示方法を教えてください。

(答)

(加工－159)と同様の状況ですが、丙社が表示内容に責任を持つ旨乙社との間で合意がなされている場合には、丙社が当該表示内容に責任を持つことを前提として販売者として表示することができます。なお、この場合であっても、加工者として乙社の所在地及び氏名の表示が必要です。

(加工－161) 甲社が国内で加熱調理した「うなぎ蒲焼き」を業務用としてバルク販売し、乙社が最終包装した場合の表示方法を教えてください。

(答)

当該製品は国内で「商品の内容について実質的な変更をもたらす行為」を行った商品であるため、製品の原産国表示は不要ですが、うなぎ蒲焼きの場合、食品表示基準第3条第2項の表の原料原産地名の規定に基づき、国内製造製品に原材料であるうなぎの原産地表示が義務付けられています。このため、原材料名の「うなぎ」の後に括弧を付して、原料であるうなぎの原産国を表示することが必要です。

なお、この場合、乙社がバルク製品を小分けし、最終包装しているため、乙社に表示義務があります。

(国内で製造したバルク製品を、小分けした場合の表示例)

名 称 (略)

原材料名	うなぎ（ <u>A国</u> ）、しょうゆ（小麦・大豆を含む）、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、発酵調味料（米、米こうじ、酒、砂糖、食塩）、水あめ、うなぎエキス
添加物	（略）
内容量	（略）
賞味期限	（略）
保存方法	（略）
加工者	（略）

（加工－163） （略）

第3条第3項関係
（保存の方法関係）

（加工－164）「直射日光を避け、常温で保存すること」という保存の方法は、留意すべき事項がないものとして、表示を省略することができますか。

（答）

食品表示基準第3条第3項の表の保存の方法の項に常温で保存すること以外にその保存の方法に関し留意すべき事項がないものについては、保存の方法を省略することができると規定されています。直射日光を避けなければならない旨は、常温で保存すること以外にその保存の方法に関し留意すべき事項に該当しますので、省略することはできません。

（加工－165）・（加工－166） （略）

（内容量又は固形量及び内容総量関係）

（加工－167）どのような場合に、一括表示部分の内容量の表示を省略することができますか。

（答）

1 内容量については、「○○g」、「○○ml」のように単位を明記して、商品の主要面の目立つ位置に、その商品の一般的な名称と同じ視野に入るように表示する場合に、一括表示部分の内容量の表示（「内容量」という事項名ごと）を省略することが可能です。ただし、内容量を大きな袋の隅に小さく表示するなど、主要面での表示が明瞭でない場合には、一括表示部分の内容量の表示は省略できません。（計量法に基づく特定商品に該当せず、内容量を外見上容易に識別できるものにあつては、内容量の表示自体を省略することもできます。）

2 （略）

原材料名	うなぎ（ <u>国産</u> ）、しょうゆ（小麦・大豆を含む）、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、発酵調味料（米、米こうじ、酒、砂糖、食塩）、水あめ、うなぎエキス
添加物	（略）
内容量	（略）
賞味期限	（略）
保存方法	（略）
加工者	（略）

（加工－162） （略）

第3条第3項関係
（保存の方法関係）

（加工－163）「直射日光を避け、常温で保存すること」という保存方法は、特に留意すべき特段の事項がないものとして、表示を省略することができますか。

（答）

食品表示基準第3条第3項の表の保存の方法の項の規定に従い、常温で保存すること以外にその保存方法に関し留意すべき特段の事項がないものについては、保存方法を省略することができますので、質問のような内容については、常温で保存する場合であつて、直射日光を避けなければならないものは、省略できません。

（加工－164）・（加工－165） （略）

（内容量又は固形量及び内容総量関係）

（加工－166）どのような場合に、一括表示部分の内容量の表示を省略することができますか。

（答）

1 内容量については、「○○g」、「○○ml」のように単位を明記して、商品の主要面の目立つ位置に、その商品の一般的な名称と同じ視野に入るように表示する場合に、一括表示部分の内容量の表示（「内容量」という項目名ごと）を省略することが可能です。ただし、内容量を大きな袋の隅に小さく表示するなど、主要面での表示が明瞭でない場合には、一括表示部分の内容量の表示は省略できません。（計量法に基づく特定商品に該当せず、内容量を外見上容易に識別できるものにあつては、内容量の表示自体を省略することもできます。）

2 （略）

(加工-168) 内容量を商品の主要面に表示する場合、「内容量」の事項名を省略せずに商品の主要面に記載することが必要ですか。

(答)

内容量の表示に当たっては、「〇〇g」、「〇〇ml」のように単位を明記することが必要であり、内容量を名称とともに主要面に表示する際にも、単位が明記されていれば、消費者は内容量の表示であることを十分理解できると考えられます。したがって、商品の主要面において内容量を表示する場合には、「内容量」の事項名については省略することが可能です。

(加工-169)・(加工-170) (略)

(加工-171) 「消費税法(昭和63年法律第108号)第9条第1項において消費税を納める義務が免除される事業者」について。例えば、食品の製造・販売事業に加え、食品以外の製造・販売事業も行っている場合、課税売上高は、食品の売上げのみで判断するのですか、それとも、全事業の売上げで判断するのですか。

(答)

「消費税法(昭和63年法律第108号)第9条第1項において消費税を納める義務が免除される事業者」については、この者に該当するか否かは、消費税法の判断基準によることとしており、消費税法において、課税売上高は全事業の売上げで判断することとされています。

(加工-172) 「消費税法第9条第1項において消費税を納める義務が免除される事業者」について。この者に該当するか否かは、いつの課税売上高を基準に判断するのですか。

(答)

「消費税法第9条第1項において消費税を納める義務が免除される事業者」については、当該事業年度においてこの者に該当するか否かは、消費税法の判断基準によることとしており、消費税法において、原則として、当該事業年度の前々事業年度の課税売上高を基準に判断することとされています。ただし、当該事業年度の前々事業年度の開始日から6か月間の課税売上高が1,000万円以上である場合は、当該事業年度に消費税を納める義務が免除はされないこととされています。

(乳製品及び乳又は乳製品を主要原料とする食品)

(加工-173) 乳製品(バター、チーズ等)の種類別の表示について、「〇〇バター」、「〇〇チーズ」等の商品名の記載があれば、それぞれバター、チーズという種類別の表示として認めても差し支えありませんか。

(答)

「〇〇バター」、「〇〇チーズ」等の商品名は種類別の表示とは認められません。

(加工-167) 内容量を商品の主要面に表示する場合、「内容量」の項目名を省略せずに商品の主要面に記載することが必要ですか。

(答)

内容量の表示に当たっては、「〇〇g」、「〇〇ml」のように単位を明記することが必要であり、内容量を名称とともに主要面に表示する際にも、単位が明記されていれば、消費者は内容量の表示であることを十分理解できると考えられます。したがって、商品の主要面において内容量を表示する場合には、「内容量」の項目名については省略することが可能です。

(加工-168)・(加工-169) (略)

(加工-170) 「消費税法(昭和六十三年法律第百八号)第九条第一項において消費税を納める義務が免除される事業者」について。例えば、食品の製造・販売事業に加え、食品以外の製造・販売事業も行っている場合、課税売上高は、食品の売上げのみで判断するのですか、それとも、全事業の売上げで判断するのですか。

(答)

「消費税法(昭和六十三年法律第百八号)第九条第一項において消費税を納める義務が免除される事業者」については、この者に該当するか否かは、消費税法の判断基準によることとしており、消費税法において、課税売上高は全事業の売上げで判断することとされています。

(加工-171) 「消費税法(昭和六十三年法律第百八号)第九条第一項において消費税を納める義務が免除される事業者」について。この者に該当するか否かは、いつの課税売上高を基準に判断するのですか。

(答)

「消費税法(昭和六十三年法律第百八号)第九条第一項において消費税を納める義務が免除される事業者」については、当該事業年度においてこの者に該当するか否かは、消費税法の判断基準によることとしており、消費税法において、原則として、当該事業年度の前々事業年度の課税売上高を基準に判断することとされています。ただし、当該事業年度の前々事業年度の開始日から6箇月間の課税売上高が1,000万円以上である場合は、当該事業年度に消費税を納める義務が免除はされないこととされています。

(乳製品及び乳又は乳製品を主要原料とする食品)

(加工-172) 乳製品(バター、チーズ等)の種類別の表示について、「〇〇バター」、「〇〇チーズ」等の商品名の記載があれば、それぞれバター、チーズという種類別の表示として認めても差し支えありませんか。

(答)

「〇〇バター」、「〇〇チーズ」等の商品名を種類別とは認められません。

(加工-174) ~ (加工-190) (略)

(加工-191) インストア加工された業務用加工食品について、食品表示基準に基づく表示義務の対象となるのですか。

(答)

一般用加工食品を、食品を製造し、又は加工した場所で販売する場合は、食品表示基準第5条の規定により、原材料名、内容量、原料原産地名等の表示事項の表示は不要ですが、業務用加工食品については、同条の適用はないため、名称、原材料名、原料原産地名等の表示事項の表示が必要です。

(削除)

(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 インストア加工した一般用加工用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、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。

(加工-193) 「食品を製造し、又は加工した場所で販売する場合」について具体的にはどのような場合が該当しますか。

(答)

「食品を製造し、又は加工した場所で販売する場合」とは、製造者と販売者が同一で、同一の施設内、敷地内で製造販売することをいいます。具体的には洋菓子店、和菓子店等の「菓子小売業（製造小売）」や、パン店等の「パン小売業（製造小売）」等がその場で行う食品の製造販売、そうざいや刺身盛り合わせ等をインストア加工し、当該店内で販売する等が該当します。

(加工-194) 店頭で漬物、つくだ煮、菓子等を量り売り等する場合、多忙時

(加工-173) ~ (加工-189) (略)

(加工-190) インストア加工された業務用加工食品について、食品表示基準に基づく表示義務の対象となるのですか。

(答)

インストア加工の食品であっても、他の事業者へ販売し、それが表示が義務付けられる加工食品となる場合には、業務用加工食品としての表示が必要となり、名称、添加物などを表示しなければなりません。

(加工-191) 外食やインストア加工用の食品のみに仕向けられる業務用加工食品は食品表示基準に基づく表示が必要ですか。

(加工-192) 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。(再掲)

(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、インストア加工には当たらないため、インストア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、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。

(加工-193) 「食品を製造し、又は加工した場所で販売する場合」について具体的にはどのような場合が該当しますか。

(答)

「食品を製造し、又は加工した場所で販売する場合」とは、製造者と販売者が同一で、同一の施設内、敷地内で製造販売することをいいます。具体的には洋菓子店、和菓子店等の「菓子小売業（製造小売）」や、パン店等の「パン小売業（製造小売）」等がその場で行う食品の製造販売、スーパーマーケットの店内でそうざいや刺身盛り合わせ等を製造し、当該店内で販売する等「店内加工して直接販売する場合」などが該当します。

(加工-194) 店頭で漬物、つくだ煮、菓子等を量り売り等する場合、多忙時

を見込んであらかじめその日の販売見込量を包装して店頭陳列している場合、この包装に表示義務はありますか。

(答)

小売店が、当日にその日の販売見込量の限度内においてあらかじめ容器包装に入れ店頭陳列しておくことは、客の求めに応じて量り売り等をする範囲と考えられるので、当該容器包装には表示をしなくても差し支えありません。

ただし、生食用であるものや冷蔵等の温度管理が必要なものについては、**販売時に**生食用及び要冷蔵である旨等を消費者に正確に伝える必要があります。

(加工-195) **食品を製造し、又は加工した場所で一般用加工食品を販売する場合に**「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」を表示する際、事項欄を設けずに表示してよいですか。

(答)

食品を製造し、又は加工した場所で一般用加工食品を販売する場合は、食品関連事業者の氏名又は名称及び住所の表示は不要としており、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、食品関連事業者の氏名又は名称及び住所の表示ではないことが明確であるため、事項欄を設けなくても差し支えありませんが、消費者にとって分かりやすい表示とするため、事項欄を設けて表示することが望ましいです。

(加工-196) ~ (加工-201) (略)

(加工-202) 食品表示基準第7条の表の特色のある原材料等に関する事項の項の1で原料原産地表示を除いている理由を教えてください。

(答)

食品表示基準第7条では、特定の原産地のものなど特色ある原材料を使用した旨表示する場合には、その使用割合の表示が義務付けられています。

一方、原料原産地表示では、原材料に占める**重量割合上位1位の原材料**の原産地を全て又は2以上を表示することから、特定の原産地のもののみを強調して表示しているとは認められず、使用割合の表示までは必要ないと考えられることから、上記表示方法に従った表示を行っている場合には食品表示基準第7条の適用除外であることを明記しているものです。

この考え方は、食品表示基準第3条に規定する方法に従って任意で表示する場合にも適用され、食品表示基準第7条の適用除外となります。

この場合も、使用した原材料の原産地が複数ある場合には全て**又**は2以上記載する必要があります。

時を見込んであらかじめその日の販売見込量を包装して店頭陳列している場合、この包装に表示義務はありますか。

(答)

小売店が、当日にその日の販売見込量の限度内においてあらかじめ容器包装に入れ店頭陳列しておくことは、客の求めに応じて量り売り等をする範囲と考えられるので、当該容器包装には表示をしなくても差し支えありません。

ただし、**販売時には**、生食用であるものや冷蔵等の温度管理が必要なものについては、生食用及び要冷蔵である旨等を消費者に正確に伝える必要があります。

(加工-195) **容器包装入りの加工食品に**「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」を表示する場合は、事項欄を設けずに表示してよいですか。

(答)

1 製造者又は加工者が表示内容に責任を有する者である場合は、一括表示部分の枠内に、「製造者」又は「加工者」の事項名とともに、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を表示する必要があります。

2 製造者又は加工者が表示内容に責任を有する者でない場合は、一括表示部分の枠内又は枠外に、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を表示します。

なお、事項名については省略することが可能ですが、消費者にとって分かりやすい表示とするために、表示を行うことが望ましいと考えます。

(加工-196) ~ (加工-201) (略)

(加工-202) 食品表示基準第7条の表の特色のある原材料等に関する事項の項の1で原料原産地表示を除いている理由を教えてください。**(再掲)**

(答)

食品表示基準第7条では、特定の原産地のものなど特色ある原材料を使用した旨表示する場合には、その使用割合の表示が義務付けられています。

一方、原料原産地表示では、原材料に占める**重量の割合が50%以上を占めるもの**の原産地全て又は2以上を表示することから、特定の原産地のもののみを強調して表示しているとは認められず、使用割合の表示までは必要ないと考えられることから、上記表示方法に従った表示を行っている場合には食品表示基準第7条の適用除外であることを明記しているものです。

この考え方は、**食品表示基準別表第15の義務表示対象品目だけでなく、食品表示基準別表第15以外の品目に**食品表示基準第3条に規定する方法に従って任意で表示する場合にも適用され、食品表示基準第7条の適用除外となります。

この場合も、使用した原材料の原産地が複数ある場合には全て**また**は2以上

また、一括表示部分の枠外に特定の原産地のもののみを強調して表示する場合には、第7条の適用除外とはなりませんので、この場合は当該強調表示に近接した場所又は一括表示の原材料名に割合表示が必要です。

《例》 **強調表示を行う原材料**に国産原料70%、A国産原料20%、B国産原料10%使用した商品の場合

① **一括表示内に特定の原産地の原料**のみを強調表示 → 第7条を適用

(義務表示対象外品目の場合)

名称	・ ・
原材料名	〇〇 (<u>国産</u>)、 <u>△△</u> (国産70%使用)、・ ・
	・ ・

名称	・ ・
原材料名	〇〇 (国産)、 <u>△△ (国産)</u> 、 ・ ・
	・ ・

② (略)

③ 一括表示部分の枠外に特定の原産地の原料のみを強調表示 → 食品表示基準第7条を適用

(義務表示対象の**原材料**、対象外の**原材料**とも共通)

(略)

(加工-203) ~ (加工-214) (略)

(加工-215) トランス脂肪酸について表示する場合はどのように表示したらよいですか。

(答)

トランス脂肪酸については、「トランス脂肪酸の情報開示に関する指針」(平成23年2月21日消費者庁)を確認して表示していただきたいと考えます。表示の**方法は、食品表示基準別記様式3に示されているn-6系脂肪酸の次に、脂質より1字下げ**て枠内に表示してください。

(加工-216) ~ (加工-220) (略)

記載する必要があります。

また、一括表示部分の枠外に特定の原産地のもののみを強調して表示する場合には、第7条の適用除外とはなりませんので、この場合は当該強調表示に近接した場所又は一括表示の原材料名に割合表示が必要です。

《例》 国産原料70%、A国産原料20%、B国産原料10%使用した商品の場合

① **任意で国産原料**のみを強調表示 → 第7条を適用

(義務表示対象外品目の場合)

名称	・ ・
原材料名	〇〇 (国産70%使用)、・ ・
	・ ・

名称	・ ・
原材料名	〇〇 (国産)、・ ・
	・ ・

② (略)

③ 一括表示部分の枠外に特定の原産地の原料のみを強調表示 → 食品表示基準第7条を適用

(義務表示対象、対象外**品目**とも共通)

(略)

(加工-203) ~ (加工-214) (略)

(加工-215) トランス脂肪酸について表示する場合はどのように表示したらよいですか。

(答)

トランス脂肪酸については、「トランス脂肪酸の情報開示に関する指針」(平成23年2月21日消費者庁)を確認して表示していただきたいと考えます。表示の**順番は、飽和脂肪酸、トランス脂肪酸、コレステロールの順**に枠内に表示してください。

(加工-216) ~ (加工-220) (略)

(加工-221) 栄養機能食品において、

① 1日当たりの摂取目安量を「○○粒～○○粒お召し上がりください。」という旨の幅の両端をもって表示することは可能ですか。また、「～以上お召し上がりください。」「～以内をお召し上がりください。」という旨の幅の一端のみをもって表示することは可能ですか。

② 1日当たりの摂取目安量を幅で表示する場合、栄養成分表示の食品単位も幅で表示する必要がありますか。

(答)

① 幅の両端をもって表示することは可能です。

ただし、この場合においては、幅の両端それぞれの1日当たりの摂取目安量に含まれる栄養機能表示成分量が、栄養機能食品の規格基準に適合する必要があるのはいうまでもありません。一方、幅の一端のみをもって表示することは、1日当たりの摂取目安量に含まれる栄養機能表示成分量が、栄養機能食品の規格基準の上限値と下限値をはずれる可能性があるため、当該基準を満たすことにはなりません。

② 栄養成分表示の食品単位は幅でも、1日摂取目安量の範囲にある一定の値でもよいですが、消費者が分かりやすい値としてください。なお、栄養素等表示基準値に占める割合は、栄養成分表示が幅の場合は幅とし、一定の値の場合は一定の値と、栄養成分表示に合わせた表示にする必要があります。

(加工-222) ～ (加工-224) (略)

(加工-225) 食品表示基準別表第12及び13に定められていない成分の栄養強調表示(たっぷり、控えめ等)の基準値はありますか。

(答)

基準値は規定されていませんが、科学的根拠に基づき、販売者の責任において表示することが必要です。

その際、食品表示基準別表第9に定められた栄養成分で、別表第12及び13に定められていない成分の場合は、栄養成分表示の枠内に当該栄養成分の量を表示する必要があります。

また、別表第9に定められていない成分の場合は、栄養成分表示と区別して、栄養成分表示に近接した箇所に表示することが望ましいです。

(加工-221) 栄養機能食品において、1日当たりの摂取目安量を「○○粒～○○粒お召し上がりください。」という旨の幅の両端をもって表示することは可能ですか。また、「～以上お召し上がりください。」「～以内をお召し上がりください。」という旨の幅の一端のみをもって表示することは可能ですか。

(答)

幅の両端をもって表示することは可能です。

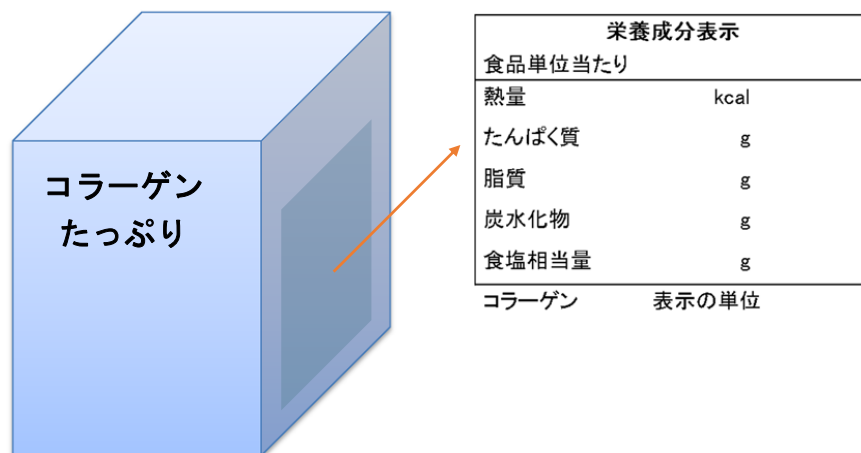
ただし、この場合においては、幅の両端それぞれの1日当たりの摂取目安量に含まれる栄養機能表示成分量が、栄養機能食品の規格基準に適合する必要があるのはいうまでもありません。一方、幅の一端のみをもって表示することは、1日当たりの摂取目安量に含まれる栄養機能表示成分量が、栄養機能食品の規格基準の上限値と下限値をはずれる可能性があるため、当該基準を満たすことにはなりません。

(加工-222) ～ (加工-224) (略)

(加工-225) 食品表示基準別表第12及び13に定められていない成分の栄養強調表示(たっぷり、控えめ等)の基準値はありますか。

(答)

基準値は規定されていませんが、科学的根拠に基づき、販売者の責任において表示することが必要です。



(加工-226) ~ (加工-238) (略)

(加工-239) 食品表示基準第8条第3号「別記様式による表示と同等程度」に分かりやすい表示として、どのようなものが考えられますか。

(答)

- 1 (略)
- 2 このほか、別記様式を基本としつつ、
 - ① (略)
 - ② 別記様式の事項名を同一の意味と容易に判断できる項目名で表示すること
 - ③ (略)
- 3 (略)

(加工-240) (略)

(加工-241) 複数の表示事項について、表示箇所を一括表示部分に表示すれば、他の箇所に表示することはできますか。

(答)

- 1 原材料名、原料原産地名、内容量及び消費期限又は賞味期限を他の事項と一括して一括表示部分に表示することが困難な場合には、表示箇所を一括表示部分に表示すれば、他の箇所に表示することが可能です。なお、消費期限又は賞

(加工-226) ~ (加工-238) (略)

(加工-239) 食品表示基準第8条第3号「別記様式による表示と同等程度」に分かりやすい表示として、どのようなものが考えられますか。

(答)

- 1 (略)
- 2 この他、別記様式を基本としつつ、
 - ① (略)
 - ② 別記様式の項目名を同一の意味と容易に判断できる項目名で表示すること
 - ③ (略)
- 3 (略)

(加工-240) (略)

(加工-241) 複数の一括表示事項を、表示箇所を一括表示部分に表示すれば、他の箇所に表示することはできますか。

(答)

- 1 原材料名、原料原産地名、内容量、消費期限又は賞味期限、及び原産国については、一括表示部分に表示することがどうしても困難な場合には、表示箇所を一括表示部分に表示すれば、他の箇所に表示することが可能です。な

味期限の表示箇所を表示して他の箇所に表示する場合において、保存方法についても、表示事項を一括して表示する箇所にその表示箇所を表示すれば、消費期限又は賞味期限の表示箇所に近接して表示することが可能です。

2 表示事項は、消費者に分かりやすく、一括して表示してあることが基本であり、やむを得ない事情により他の箇所に表示する際には、

- ① 「商品表面上部に表示」、「本面右下に表示」のように、表示箇所を一括表示部分に明確に表示すること
- ② (略)
- ③ (略)

(加工-242) ~ (加工-251) (略)

(加工-252) プライ斯拉ベルにより原産国表示や原料原産地表示を行う際の注意事項を教えてください。

(答)

1 ~ 3 (略)

【外国の原料を**使用して**国内で**製造**した製品に、国内の地名等を表示する場合の表示例】

- ×

国産	あじの開き干し
原材料名	マアジ (A国)、...

製造地を単に「国産」とすることは消費者を誤認させる可能性があるため不可

- | | |
|------|--------------|
| 国内製造 | あじの開き干し |
| 原材料名 | マアジ (A国)、... |

製造地であることが分かるように表示することは可能

(加工-253) 製造者と表示責任者（販売者）が異なる場合の表示方法について具体的に教えてください。

(答)

食品表示基準第3条第1項の表に規定しているとおり、一般用加工食品を販売する場合「**表示責任者（販売者）**」の氏名又は名称及び住所に加えて、これまでどおり、公衆衛生上の危害発生・拡大防止の観点から「製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称」を表示する必要があります。その際、「製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称」は「**表示責任者（販売者）**」の氏名又は名称及び住所に近接して表示する必要があります。具体的には以下の表示方法が考えられます。

- ① **表示責任者**が販売者であり、製造者が異なる場合

お、消費期限又は賞味期限の表示箇所を表示して他の箇所に表示する場合において、保存方法についても、表示事項を一括して表示する箇所にその表示箇所を表示すれば、消費期限又は賞味期限の表示箇所に近接して表示することが可能です。

2 表示事項は、消費者に分かりやすく、一括して表示してあることが基本であり、やむを得ない事情により他の箇所に表示する際には、

- ① 「商品表面上部に表示」「本面右下に表示」のように、表示箇所を一括表示部分に明確に表示すること
- ② (略)
- ③ (略)

(加工-242) ~ (加工-251) (略)

(加工-252) プライ斯拉ベルにより原産国表示や原料原産地表示を行う際の注意事項を教えてください。

(答)

1 ~ 3 (略)

【外国の原料を国内で**加工**した製品に、国内の地名等を表示する場合の表示例】

- ×

国産	あじの開き干し
原材料名	マアジ (A国)、...

加工地を単に「国産」とすることは消費者を誤認させる可能性があるため不可

- | | |
|------|--------------|
| 国内加工 | あじの開き干し |
| 原材料名 | マアジ (A国)、... |

加工地であることが分かるように表示することは可能

(加工-253) 製造者と表示責任者（販売者）が異なる場合の表示方法について具体的に教えてください。

(答)

食品表示基準第3条第1項の表に規定しているとおり、一般用加工食品を販売する場合「販売者の氏名又は名称及び住所」に加えて、これまでどおり、公衆衛生上の危害発生・拡大防止の観点から「製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称」を表示する必要があります。その際、「製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称」は「販売者の氏名又は名称及び住所」に近接して表示する必要があります。具体的には以下の表示方法が考えられます。

- ① **食品関連事業者**が販売者であり、製造者が異なる場合

ア～オ (略)

② **表示責任者**が製造者である場合（販売者と製造者が同一の場合を含む。）

製造者が表示責任者の場合は、製造者の氏名又は名称、製造者の住所及び製造所の所在地を表示すればよい。

ア・イ (略)

ウ 製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称を、製造所固有記号を用いて表示した場合の表示例（例：当該製品を製造している全ての製造所の所在地又は製造者の氏名**若しくは**名称及び製造所固有記号を表示する場合※2）（略）

※1・※2 (略)

【参考】食品表示基準第3条第1項

製造所又は加工所の所在地（輸入品にあっては、輸入業者の営業所所在地、 乳にあっては乳処理場（特別牛乳にあっては特別牛乳搾取処理場。以下同じ。）の所在地。以下この章において同じ。） 及び製造者又は加工者の氏名又は名称（輸入品にあっては、輸入業者の氏名又は名称、 乳にあっては乳処理業者（特別牛乳にあっては特別牛乳搾取処理業者。以下同じ。）の氏名	1・2 (略) 3 1の規定にかかわらず、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あっては、製造者の住所及び氏名 又は名称 並びに製造者が消費者庁長官に届け出た製造所固有の記号（アラビア数字、ローマ字、平仮名若しくは片仮名又はこれらの組合せによるものに限る。以下この項において同じ。）又は販売者（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者を除く。以下3において同じ。）の住所、氏名 又は名称 並びに製造者及び販売者が連名で消費者庁長官に届け出た製造者の製造所固有の記号（以下「製造所固有記号」という。）の表示をもって製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称の表示に代えることができる。この場合においては、次に掲げるいずれかの事項を表示しなければならない。 一 製造所の所在地又は製造者の氏名若しくは名称の情報の提供を求められたときに回答する者の連絡先 二 製造所固有記号が表す製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称を表示したウェブサイトのアドレス（二次元コードその他のこれに代わるものを含む。）
---	--

ア～オ (略)

② **食品関連事業者**が製造者である場合（販売者と製造者が同一の場合を含む。）

製造者が表示責任者の場合は、製造者の氏名又は名称、製造者の住所及び製造所の所在地を表示すればよい。

ア・イ (略)

ウ 製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称を、製造所固有記号を用いて表示した場合の表示例（例：当該製品を製造している全ての製造所の所在地又は製造者の氏名**並びに**名称及び製造所固有記号を表示する場合※2）（略）

※1・※2 (略)

【参考】食品表示基準第3条第1項

製造所又は加工所の所在地（輸入品にあっては、輸入業者の営業所所在地）及び製造者又は加工者の氏名又は名称（輸入品にあっては、輸入業者の氏名又は名称）	1・2 (略) 3 1の規定にかかわらず、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あっては、製造者の住所及び氏名並びに製造者が消費者庁長官に届け出た製造所固有の記号（アラビア数字、ローマ字、平仮名若しくは片仮名又はこれらの組合せによるものに限る。以下この項において同じ。）又は販売者（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者を除く。以下3において同じ。）の住所、氏名 及び販売者である旨 並びに製造者及び販売者が連名で消費者庁長官に届け出た製造者の製造所固有の記号（以下「製造所固有記号」という。）の表示をもって製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称の表示に代えることができる。この場合においては、次に掲げるいずれかの事項を表示しなければならない。 一 製造所の所在地又は製造者の氏名若しくは名称の情報の提供を求められたときに回答する者の連絡先 二 製造所固有記号が表す製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称を表示したウェブサイトのア
---	---

又は名称。以下この章において同じ。

三 当該製品を製造している全ての製造所の所在地又は製造者の氏名若しくは名称及び製造所固有記号

※3・※4 (略)

(加工-254) ~ (加工-261) (略)

(加工-262) プライ斯拉ベルで表示する場合、「名称」、「原材料名」などの事項名を省略することはできますか。

(答)

1 プライ斯拉ベルで表示する際、「名称」、「原材料名」などの事項名を省略しても分かりにくくならない場合には、事項名を省略することが可能です。

2 ただし、「消費期限」又は「賞味期限」については、それぞれ用語の意味が異なっており、年月日のみを表示するとどちらの期限を表示しているのか不明なことから、事項名を省略することはできません。また、「製造者」、「加工者」、「販売者」等の事項名についても省略せずに表示することが必要です。

【プライ斯拉ベルの表示例】

鶏唐揚げ	
鶏肉(国産)、卵白、小麦粉、…	
内容量 (g) 100g当たり	
〇〇〇〇	〇〇〇円
加工日	価格 (円)
保存方法〇〇℃以下	〇〇〇〇
	〇〇〇
加工者 (株) 〇〇	消費期限
〇〇県〇〇市〇〇	〇〇〇〇

(加工-263) (略)

(加工-264) 加工食品の注文書やカタログに表示をすることで、商品の容器包装への表示に代えることができますか。

ドレス(二次元コードその他のこれに代わるものを含む。)

三 当該製品を製造している全ての製造所の所在地又は製造者の氏名若しくは名称並びに製造所固有記号

※3・※4 (略)

(加工-254) ~ (加工-261) (略)

(加工-262) プライ斯拉ベルで表示する場合、「名称」、「原材料名」などの項目名を省略することはできますか。

(答)

1 プライ斯拉ベルで表示する際、「名称」、「原材料名」などの項目名を省略しても分かりにくくならない場合には、項目名を省略することが可能です。

2 ただし、「消費期限」又は「賞味期限」については、それぞれ用語の意味が異なっており、年月日のみを表示するとどちらの期限を表示しているのか不明なことから、項目名を省略することはできません。また、「製造者」、「販売者」等の項目名についても省略せずに表示することが必要です。

【プライ斯拉ベルの表示例】

鶏唐揚げ	
鶏肉、卵白、小麦粉、植物油脂、…	
内容量 (g) 100g当たり	
〇〇〇〇	〇〇〇円
加工日	価格 (円)
保存方法〇〇℃以下	〇〇〇〇
	〇〇〇
加工者 (株) 〇〇	消費期限
〇〇県〇〇市〇〇	〇〇〇〇

(加工-263) (略)

(加工-264) 加工食品の注文書やカタログに表示をすることで、商品の容器包装への表示に代えることができますか。

(答)

消費者用に販売される商品について、食品表示基準による義務表示事項は、加工食品の容器包装に表示しなければなりません。したがって、注文書やカタログへの表示をもって、容器包装への表示に代えることはできません。

(加工-265) 輸入品について、原材料や外国の製造業者の名称等の義務表示事項が当該外国製造業者により表示されていれば、それぞれ該当するものについて表示されているとみなせますか。

(答)

義務表示事項は、食品表示基準に従って、邦文で表示しなければなりません。なお、邦文で表示していても、外国の製造業者等を当該製品の日本国内での販売に際しての表示責任者とすることはできません。

(加工-266) 輸入品で既に現地の言語で、原材料名等の表示がなされていますが、これらを日本語で表示することが必要ですか。

(答)

日本国内で販売される食品の表示は、邦文で行うことが義務となっています(食品表示基準第8条第1号参照)。

また、食品に関する表示が、消費者が食品を購入する際の自主的かつ合理的な食品の選択の機会の確保に関し重要な役割を果たしていることに鑑み、名称、原材料名、添加物について、名称はその内容を表す一般的な名称を用いて表示するよう規定し、添加物は物質名等を表示するよう規定されており、原材料名又は添加物は、それぞれ原材料又は添加物に占める重量の割合の高いものから順に表示するよう規定しています。

(加工-267) 食品表示基準の「表示可能面積」とはラベル面積又は容器包装の表面積のどちらですか。

(答)

表示可能面積は、容器包装の形状等によっても異なりますが、表示事項を表示しても判読が困難な部分を除いた容器包装の表面積をいいます。例えば、包装の重なり部分や、キャンディ等の「ひねり」の部分、光電管マーク等は表示可能な部分には入りません。したがって、容器包装の表面積から、表示が不可能な部分を差し引いた面積となります。

また、印刷瓶詰(回収使用瓶に限ります。)の飲料等で当該瓶の形状又は表面に特殊な加工が施されていることにより、ラベルの貼付ができない(ラベルを貼付することにより、再使用ができない場合を含みます。)場合は、ラベルの貼付ができない面積を表示可能面積に含めなくても、差し支えありません。

なお、いたずらに表面積を少なくするような方法による包装は適当ではありません。

(答)

消費者用に販売される商品について、食品表示基準による義務表示事項は、加工食品の容器包装に表示しなければなりません。したがって、注文書やカタログで表示に代えることはできません。

(加工-265) 輸入品について、原材料や外国の製造業者の名称等の義務表示事項が当該外国製造業者により表示されていれば、それぞれ該当するものについて表示されているとみなせますか。

(答)

義務表示事項は、食品表示基準に従って、日本語で表示しなければなりません。なお、外国の製造業者等については、たとえ日本語で表示していても、当該製品の日本国内での販売に際しての表示責任者とはみなしません。

(加工-266) 輸入品で既に現地の言語で、原材料名等の表示がなされていますが、これらを日本語で表示することが必要ですか。

(答)

日本国内で販売される食品の表示は、邦文で行うことが義務となっています(食品表示基準第8条第1号参照)。

また、食品に関する表示が、一般消費者が食品を購入する際の自主的かつ合理的な食品の選択の機会の確保に関し重要な役割を果たしていることに鑑み、名称、原材料名について、名称はその内容を表す一般的な名称を用いて表示するよう規定し、原材料名は、原材料と添加物とに区分して、それぞれ原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示するよう規定しています。

(加工-267) 食品表示基準の「表示可能面積」とはラベル面積又は容器包装の表面積のどちらですか。

(答)

表示可能面積は、容器包装の形状等によっても異なりますが、表示事項を表示しても判読が困難な部分を除いた容器包装の表面積をいいます。例えば、包装の重なり部分や、キャンディ等の「ひねり」の部分、光電管マーク等は表示可能な部分には入りません。したがって、容器包装の表面積から、表示が不可能な部分を差し引いた面積となります。

なお、いたずらに表面積を少なくするような方法による包装は適当ではありません。

(キャンディの例) (略)

(加工-268) 表示可能面積が150平方センチメートルより大きい場合は、5.5~7.5ポイントの文字のサイズを使用することはできないのですか。

(略)

(加工-269)・(加工-270) (略)

(加工-271) 食品表示基準別記様式1の備考12「消費者の選択に資する適切な表示事項」とは具体的にどのような事項がありますか。

(答)

一括表示枠内には、食品表示基準別記様式1において規定されている事項のほか、食品表示基準第4条で個別品目ごとに定められている表示事項や公正競争規約、その他法令により定められているもののほか、消費者の選択に資する適切な表示事項を表示することが可能です。具体的には「使用上の注意」、「開封後の賞味期限」、「使用方法」などが考えられます。

この場合、「保存方法」と「使用上の注意」、「賞味期限」と「開封後の賞味期限」は異なるものであるため、誤認が生じないように、事項名を明らかにして表示するようにしてください。

(加工-272) (略)

(加工-273) 十分な加熱の表示は一括表示でなく、別途ラベル表示してよいですか。

(答)

食品表示基準別表第20に様式の規定がない食品にあつては、食品表示基準別記様式1に従って表示してください。その際、食品表示基準別記様式1に記載がない事項で食品表示基準別表第19で表示が必要とされている事項については、表示方法に規定がないため、食品表示基準別記様式1の枠外への表示も可能です。食品の容器包装に、食品表示基準第8条に基づいて表示するのであれば、ラベル等への表示も可能です。

なお、その場合であっても、当該表示事項のうち、飲食に供する際にその全体について十分な加熱を要する旨の表示は、摂取時の安全性の観点から消費者に注意喚起するための表示であることから、できる限り一括表示部分又は一括表示部分に近接して表示することが望ましいです。

また、飲食に供する際にその全体について十分な加熱を要する旨の表示等安全性に関する事項についても、ラベル等への表示は可能ですが、万一シールがはがれてしまった場合に誤った情報が消費者に伝達され、健康危害を生じ得ることから、望ましくありません。

(キャンディの例) (略)

(加工-268) 表示可能面積が150平方センチメートルより大きい場合は、5.5~7.5ポイントの文字のサイズを使用することはできないのですか。

(略)

(加工-269)・(加工-270) (略)

(加工-271) 食品表示基準別記様式1の備考12「消費者の選択に資する適切な表示事項」とは具体的にどのような事項がありますか。

(答)

一括表示枠内には、食品表示基準別記様式1において規定されている事項のほか、食品表示基準第4条で個別品目ごとに定められている表示事項や公正競争規約、その他法令により定められているもののほか、消費者の選択に資する適切な表示事項を表示することが可能です。具体的には「使用上の注意」、「開封後の賞味期限」、「使用方法」などが考えられます。

この場合、「保存方法」と「使用上の注意」、「賞味期限」と「開封後の賞味期限」は異なるものであるため、誤認が生じないように、項目名を明らかにして表示するようにしてください。

(加工-272) (略)

(加工-273) 十分な加熱の表示は一括表示でなく、別途ラベル表示してよろしいか。

(答)

食品表示基準別表第20に規定がない食品にあつては、食品表示基準別記様式1に従って表示してください。その際、食品表示基準別記様式1に記載がない項目で食品表示基準別表第19で表示義務が発生している項目については、記載方法に規定がないため、食品表示基準別記様式1の枠外への表示も可能です。食品の容器包装に、食品表示基準第8条に基づいて表示するのであれば、ラベル等への表示も可能です。

なお、その場合であっても、当該表示事項のうち、飲食に供する際にその全体について十分な加熱を要する旨の表示は、摂取時の安全性の観点から消費者に注意喚起するための表示であることから、できる限り一括表示枠内又は一括表示枠に近接して表示することが望ましいです。

また、飲食に供する際にその全体について十分な加熱を要する旨の表示等安全性に関する事項については、万一シールがはがれてしまった場合に誤った情報が消費者に伝達され、健康危害を生じ得ることから、慎むべきものと考えます。

〔加工-274〕国産はちみつ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ますとしています。

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。

(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25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-275〕牛乳の表示方法を教えてください。

(答)

牛乳については食品表示基準の規定による表示を行うことが必要です。

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「飲用乳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いた表示も必要です。

なお、原則として食品表示基準では、日本工業規格Z8305(1962)に規定する8ポイントの活字以上の大きさの文字で行うこととされていますが、牛乳等の種類別名称については10.5ポイントの活字以上、(その他の乳製品の種類別名称にあつては、14ポイントの活字以上)の大きさの統一のとれた文字で行うことが必要です。

種類別名称	牛乳
商 品 名	〇〇牛乳
無脂乳固形分	8.3%以上
乳 脂 肪 分	3.5%以上
原 材 料 名	生乳100%
原料原産地名	国産
殺 菌	130℃ 2秒間

〔加工-274〕国産はちみつ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11に表示することができますとしています。

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。

(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25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
加工者	〇〇蜂蜜(株) 〇〇県〇〇市〇〇町1-6

〔加工-275〕牛乳の表示方法を教えてください。

(答)

牛乳については食品表示基準の規定による表示を行うことが必要です。

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「飲用乳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いた表示も必要です。

なお、原則として食品表示基準では、日本工業規格Z8305(1962)に規定する8ポイント以上の大きさの活字で行うこととされていますが、牛乳等の種類別名称については10.5ポイント以上の大きさの活字で行うことが必要です。

種類別名称	牛乳
商 品 名	〇〇牛乳
無脂乳固形分	8.3%以上
乳 脂 肪 分	3.5%以上
原 材 料 名	生乳100%
殺 菌	130℃ 2秒間
内 容 量	1000ml

内 容 量	1 0 0 0 m l
賞 味 期 限	10.04.01 (注)
保 存 方 法	1 0℃以下で保存してください
開封後の取扱	開封後は冷蔵庫で1 0℃以下で保存し、賞味期限にかかわらず、できるだけ早めにお飲みください
製造所所在地	東京都〇〇区〇〇町2 1-1
製 造 者	〇〇牛乳(株) 〇〇工場

(注) 賞味期限は、一括表示欄に表示の場所を明記して一括表示欄以外の場所に表示することができます。ただし、この場合の表示は、消費者に判読できるよう明瞭に表示することが必要です。

(加工-276) ~ (加工-293)

(加工-294) 業務用加工食品には、原料原産地表示に関し、表示が必要な事項がありますか。

(答)

1 消費者に販売される製品において、原料原産地を適正に表示するために、中間加工原材料等の業務用加工食品に当たっては、原産地情報を適切に伝達する必要があります。

一方、最終製品の原料原産地表示に関係しない事項については、表示(情報伝達)の義務はありません。

2 なお、最終製品の原料原産地表示の正確性を確保するため、

① 最終製品において製造地表示義務の対象原材料となる業務用加工食品(最終製品中、重量割合上位1位の原材料となるもの等)については、当該業務用加工食品の原産国名

② 輸入品以外の加工食品で、「実質的な変更」に該当しないような単なる切断、小分け等を行い最終製品となる業務用加工食品については、最終製品において原料原産地表示義務の対象となる原材料(当該業務用加工食品中、重量割合上位1位の原材料等)の原産地名のいずれかの表示(情報伝達)が義務付けられます。

3 業務用加工食品を販売する事業者は、上記2①及び②のいずれに該当するか、又はいずれにも該当しないか、よく確認してください。また、業務用加工食品を購入する事業者は、例えば、上記2①の用途で購入したために原料原産地表示がないものを、業務用スーパー等で消費者向けに販売した場合、食品表示基準違反になりますので注意してください。

4 なお、食品関連事業者間の合意に基づき、生鮮食品まで遡った原料原産地表示

賞 味 期 限	10.04.01 (注)
保 存 方 法	1 0℃以下で保存してください
開封後の取扱	開封後は冷蔵庫で1 0℃以下で保存し、賞味期限にかかわらず、できるだけ早めにお飲みください
製造所所在地	東京都〇〇区〇〇町2 1-1
製 造 者	〇〇牛乳(株) 〇〇工場

(注) 賞味期限は、一括表示欄に表示の場所を明記して一括表示欄以外の場所に表示することができます。ただし、この場合の表示は、消費者に判読できるよう明瞭に表示することが必要です。

(加工-276) ~ (加工-293)

(加工-294) 業務用加工食品について、原料原産地名の表示がどのような場合に義務となるのですか。

(答)

1 最終製品で原料原産地名の表示が義務付けられているものは、輸入品以外のものであって、食品表示基準で義務付けられている22食品群と4品目(うなぎ加工品、かつお削りぶし、農産物漬物及び野菜冷凍食品)があります。

2 これらの原材料となる業務用加工食品であって、最終製品で原料原産地名の表示が必要な原材料を含むものについて、原料原産地名を表示しなければなりません。

このような業務用加工食品としては、例えば、

① 「カットトマトとカットキュウリのサラダ」に「カットレタスとカット大根のサラダ」を組み合わせた最終製品のサラダにおいて、トマトが50%以上を占める場合の「カットトマトとカットキュウリのサラダ」

② 塩・こしょうしたカルビにタレをかけた味付けカルビの場合の塩・こしょうしたカルビ

③ かつおのたたきを切り分けて商品とする場合のかつおのたたきがあります。

3 上記2に該当する業務用加工食品はもちろんです。最終製品に原料原産地名の表示が必要かどうか分からない場合など、最終製品において原料原産地名の表示が必要な原材料になる可能性を否定できない業務用加工食品についても、原料原産地名を表示しなければなりません。

最終製品に原料原産地名の表示が義務付けられていない商品の原材料として使用されることが確実な業務用加工食品については、原料原産地

示をしている場合は、上記 2 ①及び②の表示（情報伝達）は不要です。

5 また、上記とは別に、輸入後に国内で「製品の内容について実質的な変更をもたらす行為」が施されていない業務用加工食品については、当該業務用加工食品の原産国表示が必要です。（「食品表示基準 Q & A（加工-154）及び（加工-155）」参照）

（加工-295）業務用加工食品について、原産国名の表示がどのような場合に義務となるのですか。

（答）

1 食品表示基準では、最終製品が「輸入品」であるものには、原産国名の表示が義務付けられています。ここでいう「輸入品」とは、
① 容器包装され、そのままの形態で消費者に販売される製品（製品輸入）
② バルクの状態で購入されたものを、国内で小分けし容器包装した製品
③ 製品輸入されたものを、国内で詰め合わせた製品
④ その他、輸入された製品について、国内で「製品」の内容について実質的な変更をもたらす行為」が施されていない製品を指します。

2 「輸入品」である最終製品に適切に原産国名を表示するためには、業務用加工食品の原産国名を伝達することが必要ですので、そのような業務用加工食品には原産国名の表示を義務付けています。

3 上記 2 の業務用加工食品のほかに、最終製品が「輸入品」となるか否か不明確である業務用加工食品については、原産国名を表示することが必要です。

（加工-296）～（加工-307）（略）

（加工-308）業務用加工食品に栄養成分の表示をする場合は、一般用加工食品と同じように表示しなければならないのですか。

（答）

そのとおりです。詳細な表示の方法については（加工-103）から（加工-109）まで、表示の方式等については（加工-254）から（加工-259）までを御参照ください。

（加工-309）（略）

「名」の表示義務はありません。

」

（加工-295）業務用加工食品について、原産国名の表示がどのような場合に義務となるのですか。

（答）

1 食品表示基準では、最終製品が「輸入品」であるものには、原産国名の表示が義務付けられています。ここでいう「輸入品」とは、
① 容器包装され、そのままの形態で消費者に販売される製品（製品輸入）
② バルクの状態で購入されたものを、国内で小分けし容器包装した製品
③ 製品輸入されたものを、国内で詰め合わせた製品
④ その他、輸入された製品について、国内で「商品」の内容について実質的な変更をもたらす行為」が施されていない製品を指します。

2 「輸入品」である最終製品に適切に原産国名を表示するためには、「輸入品」である最終製品となる業務用加工食品に原産国名を表示してあることが必要ですので、そのような業務用加工食品には原産国名の表示を義務付けています。

3 上記 2 の業務用加工食品はもちろんですが、「輸入品」である最終製品となるかどうか不明確な「輸入品」である業務用加工食品については、原産国名を表示することが必要です。

（加工-296）～（加工-307）（略）

（加工-308）業務用加工食品に栄養成分の表示をする場合は、一般用加工食品と同じように表示しなければならないのですか。

（答）

そのとおりです。詳細は、表示の方法については（加工-102）から（加工-108）まで、表示の方式等については（加工-254）から（加工-259）までを御参照ください。

（加工-309）（略）

第3章 生鮮食品

(生鮮-1) ~ (生鮮-8) (略)

(生鮮-9) 名称に地鶏と表示できるものはどんなものですか。

(答)

「地鶏」と名称や原材料名などへ表示する際は、地鶏肉の日本農林規格（平成11年6月21日農林水産省告示第844号）第3条に定める地鶏肉の規格に適合している鶏肉等を使用することが望ましいです。

なお、地鶏肉の規格に適合していないものを使用したからといって直ちに食品表示基準に違反するものではありませんが、ブロイラーなどで在来種の血統を全く受け継いでいない鶏の鶏肉等については、地鶏とはいえないと考えます（ここでいう在来種は、地鶏肉の日本農林規格第2条に定める在来種です。）。

- 地鶏肉の日本農林規格第3条、地鶏肉の生産方法の基準
- ① (略)
- ② 飼育期間は、ふ化日から75日間以上飼育していること。
- ③ (略)
- ④ (略)

- 地鶏肉の日本農林規格第2条に定める在来種
- (略)

(生鮮-10) ~ (生鮮-16) (略)

(生鮮-17) 食肉の原産国名の表示の仕方について、米国産をUSAやUSと表示することは認められますか。

(答)

- 1 食品表示基準は、消費者に商品選択の情報を提供することが目的ですので、表示事項の記載は、邦文をもって、理解しやすいような用語により正確に行う必要があります。
- 2 したがって、米国産をUSAやUSと表示することは、原則的に認められません。ただし、(別添新たな原料原産地表示(原原-21))で示している記号を用いた表示は可能です。

[原産国の表示として良いものの例]

米国、アメリカ、アメリカ合衆国、豪州、オーストラリア、中国、中華人民共和国

第3章 生鮮食品

(生鮮-1) ~ (生鮮-8) (略)

(生鮮-9) 名称に地鶏と表示できるものはどんなものですか。

(答)

「地鶏」と名称や原材料名などへ表示する際は、地鶏肉の日本農林規格（平成11年6月21日農林水産省告示第844号）第3条に定める地鶏肉の規格に適合している鶏肉等を使用することが望ましいです。

なお、地鶏肉の規格に適合していないものを使用したからといって直ちに食品表示基準に違反するものではありませんが、ブロイラーなどで在来種の血統を全く受け継いでいない鶏の鶏肉等については、地鶏とはいえないと考えます（ここでいう在来種は、地鶏肉の日本農林規格第2条に定める在来種です。）。

- 地鶏肉の日本農林規格第3条、地鶏肉の生産方法の基準
- ① (略)
- ② 飼育期間は、ふ化日から80日間以上飼育していること。
- ③ (略)
- ④ (略)

- 地鶏肉の日本農林規格第2条に定める在来種
- (略)

(生鮮-10) ~ (生鮮-16) (略)

(生鮮-17) 食肉の原産国名の表示の仕方について、米国産をUSAやUSと表示することは認められますか。

(答)

- 1 食品表示基準は、消費者に商品選択の情報を提供することが目的ですので、表示事項の記載は、日本語をもって、理解しやすい用語によりしなければなりません。
- 2 この場合のように米国産をUSAやUSとの表示は、原則的には認められません。

[原産国の表示として良いものの例]

米国、アメリカ、アメリカ合衆国、豪州、オーストラリア、中国、中華人民共和国

(生鮮-18) ~ (生鮮-48) (略)

(生鮮-49) 製造等の行為を一切行わない卸売業者は食品表示基準に基づく表示義務の対象になるのですか。

(答)

1 食品表示基準に基づく表示義務を負うのは、食品関連事業者等（食品表示法第2条第3項）です。製造等の行為を行うか否かにかかわらず、卸売業者は食品の販売を業とする者ですので、表示義務の対象となります。したがって、卸売業者は義務表示事項についての情報を把握し、適切に伝達を行う必要があります。送り状、納品書等又は規格書等に表示されている場合は、その情報を伝達する必要があります。

なお、義務表示事項が全て容器包装に既に表示されていれば、卸売業者は改めて表示を行う必要はありません。

2 (略)

(生鮮-51) 業務用生鮮食品について、具体的に表示が義務付けられる事項は何ですか。

(答)

業務用生鮮食品については、名称、原産地、放射線照射に関する事項、乳児用規格適用食品である旨及び食品表示基準別表第24の中欄に掲げる事項（玄米及び精米に関する事項、栽培方法、解凍した旨、養殖された旨、一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨及び子供、高齢者その他食中毒に対する抵抗力の弱い者は食肉の生食を控えるべき旨を除く。）を表示する義務があります。

(削除)

(削除)

(生鮮-52) 業務用生鮮食品では、原料原産地表示に関し、どのような表示が必要ですか。

(答)

1 最終製品の原料原産地表示の正確性を確保するため、最終製品において、原料原産地表示義務の対象原材料（重量割合上位1位等）となる業務用生鮮食品については、原産地の表示の義務があります。

(生鮮-18) ~ (生鮮-48) (略)

(生鮮-49) 製造等の行為を一切行わない卸売業者は食品表示基準に基づく表示義務の対象になるのですか。

(答)

1 食品表示基準に基づく表示義務を負うのは、食品関連事業者等（食品表示法第2条第3項）です。製造等の行為を行うか否かにかかわらず、卸売業者は食品の販売を業とする者ですので、表示義務の対象となります。したがって、卸売業者は表示責任者となることから、義務表示事項についての情報を把握し、適切に伝達を行う必要があります。送り状、納品書等又は規格書等に表示されている場合は、その情報を伝達する必要があります。

なお、義務表示事項が全て容器包装に既に表示されていれば、卸売業者は改めて表示を行う必要はありません。

2 (略)

(生鮮-51) 業務用生鮮食品について、具体的に表示が義務付けられる事項は何ですか。

(答)

1 業務用生鮮食品については、名称、原産地、放射線照射に関する事項、乳児用規格適用食品である旨及び食品表示基準別表第24の中欄に掲げる事項（玄米及び精米に関する事項、栽培方法、解凍した旨、養殖された旨、一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨及び子供、高齢者その他食中毒に対する抵抗力の弱い者は食肉の生食を控えるべき旨を除く。）を表示する義務があります。

2 しかしながら、食品表示基準別表第15に掲げる加工食品（26のかつお削りぶしを除く。）の原料原産地名の表示がされる原材料以外の原材料として使用される業務用生鮮食品については、食品表示基準第24条第2項の規定に基づき原産地の表示を省略することができます。

3 なお、上記2の業務用生鮮食品となるかどうか分からないものについては、原産地の表示を省略することはできません。

(生鮮-52) 業務用生鮮食品について、原産地の表示がどのような場合に義務となるのですか。

(答)

1 最終製品で原料原産地名の表示が義務付けられているものは、輸入品以外のものであって、食品表示基準別表第15に掲げる加工食品があります。

最終製品において、原料原産地名の表示義務がない原材料となることが確実な業務用生鮮食品については、上記の表示は省略できます。

2 最終製品に原料原産地表示が必要かどうか分からない場合は、上記の表示は省略できません。

(生鮮－53) ～ (生鮮－57) (略)

(生鮮－58) 業者間取引で必ず規格書等を作成しなければならないのですか。

(答)
(略)

(生鮮－59) ～ (雑則－2) (略)

(雑則－3) 表示の根拠となる書類は、どの程度の期間保存する必要があるのですか。

(答)
少なくとも、食品が製造されてから消費されるまでの間、表示に関する書類を保存する必要があると考えます。それぞれの事業者等が取り扱う食品の流通、消費の実態等に応じ、自らの表示に対する立証責任を果たせるよう、合理的な保存期間（例えば、賞味期限が3年の食品であれば、少なくとも3年）を設定していただくことが望ましいと考えています。

なお、原料原産地表示のうち、「又は表示」、「大括り表示」等を使用できる条件として求められる根拠資料等の保管期間については、(別添 新たな原料原産地表示制度 (原原－39)) を参照してください。

2 これら（かつお削りぶしを除く。）の原材料となる業務用生鮮食品であって、最終製品で原料原産地名の表示が必要なものになるものについて、原産地を表示しなければなりません。

このような業務用生鮮食品としては、例えば、
① カットトマト（60％）とカットキュウリ（40％）のサラダの場合についてのトマト
② 味付けカルビのカルビ
③ かつおのたたきのかつお
があります。

3 上記2に該当する業務用生鮮食品はもちろんです。最終製品に原料原産地名の表示が必要かどうか分からない場合など、最終製品において原料原産地名の表示が必要な原材料になる可能性を否定できない業務用生鮮食品についても、原産地を表示しなければなりません。

なお、最終製品に原料原産地名の表示が義務付けられていない商品の原材料として使用されることが確実な業務用生鮮食品については、原産地の表示を省略することができます。

(生鮮－53) ～ (生鮮－57) (略)

(生鮮－58) これからは業者間取引で必ず規格書等を作成しなければならないのですか。

(答)
(略)

(生鮮－59) ～ (雑則－2) (略)

(雑則－3) 表示の根拠となる書類は、どの程度の期間保存する必要があるのですか。

(答)
少なくとも、食品が製造されてから消費されるまでの間、表示に関する書類を保存する必要があると考えます。それぞれの事業者等が取り扱う食品の流通、消費の実態等に応じ、自らの表示に対する立証責任を果たせるよう、合理的な保存期間（例えば、賞味期限が3年の食品であれば、少なくとも3年）を設定していただくことが望ましいと考えています。

(雑則－４)～(雑則－７) (略)

附則

(削除)

(附則－１)～(附則－４) (略)

別添 製造所固有記号

(固有記号－１) (略)

(固有記号－２) 平成28年４月１日に施行された食品表示基準に基づく製造所固有記号の制度とこれまでの制度との違いを教えてください。

(略)

(固有記号－３)～(固有記号－７) (略)

(固有記号－８) 同一敷地内で建屋が異なる２つの自社工場Ａ、Ｂで同一製品を製造している場合であって、所在地が同じとき又は異なるときは、いずれも「同一製品を二以上の製造所で製造している場合」の要件に該当しますか。

(答)

製造所の所在地等を表示させる際の義務表示は、「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）において、所在地を住居番号まで表示することとしており、建屋名の表示までは義務表示の内容とされていません。よって、所在地の住居番号までが同じ場合には、自社工場Ａと自社工場Ｂのどちらにおいても、製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称を原則どおりに表示した包材を使用できます。この場合には、「同一製品を二以上の製造所で製造している場合」の要件に該当しません。

これに対し、製造所の所在地の住居番号までで相違がある場合には、製造所は同一と解されないため、製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称を原則どおりに表示した場合、自社工場Ａにて製造するものと自社工場Ｂにて製造するものの２種類の包材が必要となります。ここで、製造所固有記号による表示が認められ、包材にプリンター等により各工場の製造所固有記号を印字することができれば、自社工場Ａと自社工場Ｂの包材が共有化されることとなります。

したがって、製造所固有記号の表示による趣旨が妥当しますので、この場合には、「同一製品を二以上の製造所で製造している場合」の要件に該当することとなります。

(固有記号－９)～(固有記号－12) (略)

(雑則－４)～(雑則－７) (略)

附則

第４条及び第５条関係

(附則－１)～(附則－４) (略)

別添 製造所固有記号

(固有記号－１) (略)

(固有記号－２) 平成28年４月１日に施行される食品表示基準に基づく製造所固有記号の制度とこれまでの制度との違いを教えてください。

(略)

(固有記号－３)～(固有記号－７) (略)

(固有記号－８) 同一敷地内で建屋が異なる２つの自社工場Ａ、Ｂで同一製品を製造している場合であって、住所が同じとき又は異なるときは、いずれも「同一製品を二以上の製造所で製造している場合」の要件に該当しますか。

(答)

製造所の所在地等を表示させる際の義務表示は、「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）において、住所を住居番号まで表示することとしており、建屋名の表示までは義務表示の内容とされていません。よって、住所の住居番号までが同じ場合には、自社工場Ａと自社工場Ｂのどちらにおいても、製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称を原則どおりに表示した包材を使用できます。この場合には、「同一製品を二以上の製造所で製造している場合」の要件に該当しません。

これに対し、製造所の住所の住居番号までで相違がある場合には、製造所は同一と解されないため、製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称を原則どおりに表示した場合、自社工場Ａにて製造するものと自社工場Ｂにて製造するものの２種類の包材が必要となります。ここで、製造所固有記号による表示が認められ、包材にプリンター等により各工場の製造所固有記号を印字することができれば、自社工場Ａと自社工場Ｂの包材が共有化されることとなります。

したがって、製造所固有記号の表示による趣旨が妥当しますので、この場合には、「同一製品を二以上の製造所で製造している場合」の要件に該当することとなります。

(固有記号－９)～(固有記号－12) (略)

（固有記号-13）製造所固有記号で表示される製造所の所在地又は製造者の氏名若しくは名称の情報の提供を求められたときに回答する者は誰になるのですか。

（答）

原則として、表示責任者です。ただし、表示責任者以外の者にお客様相談窓口等が設置されている場合など、表示責任者以外の者が回答した方が消費者に対して的確な情報を提供できるような場合には、表示責任者以外の者が回答する者となることも可能です。この場合、表示責任者は、回答する者と回答内容について合意しておく必要があります。

（固有記号-14）～（固有記号-16） （略）

（固有記号-17）食品表示基準第3条第1項の規定に基づき、製造所固有記号を表示する場合に、別途次の項目のいずれかを表示する必要がありますが、具体的な表示方法を教えてください。

- ① 製造所の所在地又は製造者の氏名若しくは名称の情報の提供を求められたときに回答する者の連絡先
- ② 製造所固有記号が表す製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称を表示したウェブサイトのアドレス（二次元コードその他のこれに代わるものを含む。）
- ③ 当該製品を製造している全ての製造所の所在地又は製造者の氏名若しくは名称及び製造所固有記号

（答）

（加工-110）の表示例の「お客様ダイヤル」や「当社ウェブアドレス」がそれぞれ、質問中①や②に該当すれば、表示されているとみなされます。また、（加工-253）の①ウ又は②ウの表示例についても同様に、質問中③の表示に該当します。

なお、上記①、②については一括表示枠外に同様の内容を表示することも可能ですが、この場合、一括表示に近接した箇所に表示することが望ましいです。

表示例は、以下のとおりです。

1～4 （略）

（固有記号-18）・（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。

（固有記号-13）製造所固有記号で表示される製造所の所在地又は製造者の氏名若しくは名称の情報の提供を求められたときに回答する者は誰になるのですか。

（答）

原則として、食品関連事業者のうち表示内容に責任を有する者（以下「表示責任者」という。）です。ただし、表示責任者以外の者にお客様相談窓口等が設置されている場合など、表示責任者以外の者が回答した方が消費者に対して的確な情報を提供できるような場合には、表示責任者以外の者が回答する者となることも可能です。この場合、表示責任者は、回答する者と回答内容について合意しておく必要があります。

（固有記号-14）～（固有記号-16） （略）

（固有記号-17）食品表示基準第3条第1項の規定に基づき、製造所固有記号を表示する場合に、別途次の項目のいずれかを表示する必要がありますが、具体的な表示方法を教えてください。

- ① 製造所の所在地又は製造者の氏名若しくは名称の情報の提供を求められたときに回答する者の連絡先
- ② 製造所固有記号が表す製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称を表示したウェブサイトのアドレス（二次元コードその他のこれに代わるものを含む。）
- ③ 当該製品を製造している全ての製造所の所在地又は製造者の氏名若しくは名称及び製造所固有記号

（答）

（加工-109）の表示例の「お客様ダイヤル」や「当社ウェブアドレス」がそれぞれ、質問中①や②に該当すれば、表示されているとみなされます。また、（加工-253）の①ウ又は②ウの表示例についても同様に、質問中③の表示に該当します。

なお、上記①、②については一括表示枠外に同様の内容を表示することも可能ですが、この場合、一括表示に近接した箇所に表示することが望ましいと考
えます。

表示例は、以下のとおりです。

1～4 （略）

（固有記号-18）・（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る予定の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) ~ (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 (略)

別添 アレルゲンを含む食品に関する表示

A~D (略)

E. 表示方法

(E-1) ~ (E-6) (略)

(E-7) 一括表示の具体的な表示方法を教えてください。

(答)

(略)

【表示例】

○○○ (△△△△、ごま油)、ゴマ、□□、×××、醤油、マヨネーズ、たん
白加水分解物、卵黄、食塩、◇◇◇、酵母エキス
調味料 (アミノ酸等)、増粘剤 (キサンタンガム)、甘味料 (ステビア)、◎
◎◎◎、(一部に小麦・卵・ごま・大豆を含む)

※下線は特定原材料等を含む食品

※二重下線は代替表記及び代替表記の拡大表記であるが、一括表示にも表示

※実際の表示には下線も文字囲も必要ありません。

(E-8) ~ (E-11) (略)

(E-12) カゼインやコラーゲンのように「一般に食品として飲食に供される
ものであって添加物として使用されるもの (一般飲食物添加物)」については、
添加物における表示と同様に (乳由来) や (豚由来) と表示するのでしょうか。

(答)

カゼインやコラーゲン自体を食するのであれば「○○を含む」と表示する必要
がありますが、一般飲食物添加物として使用する場合は「○○由来」と表示する
必要があります。

	物質名	特定原材料表記
--	-----	---------

(答)

新しいデータベースへの登録方法は、製造所固有記号制度に係る届出マニュアルを作成する予定としていることから、そちらを御確認ください。

(固有記号-21) ~ (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 (略)

別添 アレルゲンを含む食品に関する表示

A~D (略)

E. 表示方法

(E-1) ~ (E-6) (略)

(E-7) 一括表示の具体的な表示方法を教えてください。

(答)

(略)

【表示例】

○○○ (△△△△、ごま油)、ゴマ、□□、×××、醤油、マヨネーズ、たん
白加水分解物、卵黄、食塩、◇◇◇、酵母エキス、
調味料 (アミノ酸等)、増粘剤 (キサンタンガム)、甘味料 (ステビア)、◎
◎◎◎◎、(一部に小麦・卵・ごま・大豆を含む)

※下線は特定原材料等を含む食品

※二重下線は代替表記及び代替表記の拡大表記であるが、一括表示にも
表示

※実際の表示には下線も文字囲も必要ありません。

(E-8) ~ (E-11) (略)

(E-12) カゼインやコラーゲンのように「一般に食品として飲食に供される
ものであって添加物として使用されるもの (一般飲食物添加物)」につい
ては、添加物における表示と同様に (乳由来) や (豚由来) と表示するの
のでしょうか。

(答)

カゼインやコラーゲン自体を食するのであれば「○○を含む」と表示する必
要がありますが、一般飲食物添加物として使用する場合は「○○由来」と表示
する必要があります。

	物質名	特定原材料表記
--	-----	---------

食品	カゼイン コラーゲン	カゼイン（乳成分を含む） コラーゲン（豚肉を含む）
一般飲食物添加物	カゼイン コラーゲン	カゼイン（乳由来） コラーゲン（豚由来）
指定添加物	カゼインナトリウム	カゼインナトリウム（乳由来）

(E-13) ~ (E-18) (略)

(E-19) 添加物製剤には、賦形剤等の食品素材が含まれている場合がありますが、この食品素材に特定原材料等が含まれている場合、どのようにアレルギー表示をすればよいですか。

(答)

添加物製剤に含まれる食品素材に特定原材料等が含まれている場合も、アレルギー表示は必要となります。添加物製剤についても、原則、個別表示とし、主剤・副剤・食品素材に括弧を付して特定原材料等を表示してください。

【表示例】

レシチン（大豆由来） 50%
カゼインナトリウム（乳由来） 5%
リン酸三カルシウム 0.5%
食品素材（コーンデキストリン、乳糖） 44.5%
※乳糖は乳の代替表記の拡大表記のため「乳成分を含む」を省略

また、添加物製剤を食品の原料として使用した場合、個別表示によることができない場合は、一括表示をしてください。

【例】

- ・副剤が食品に影響を及ぼさないのであればキャリーオーバーとなるため、添加物の表示が不要ですが、その添加物に特定原材料が含まれており、かつ当該特定原材料を含む原材料及び添加物がほかに無く、繰り返しになるアレルギー表示の省略ができない場合
- ・添加物製剤中の食品素材は原材料としての表示が不要であるが、その食品素材に特定原材料が含まれており、かつ当該特定原材料を含む原材料及び添加物がほかに無く、繰り返しになるアレルギー表示の省略ができない場合

(E-20) ~ (I-5) (略)

(I-6) 事業者が行うべき情報提供とは、どのような方法で行うべきでしょうか。

(答)

製造元となる事業者は、ラベル表示のみで全てのアレルギーに関する情報が伝

食品	カゼイン コラーゲン	カゼイン（乳成分を含む） コラーゲン（豚を含む）
一般飲食物添加物	カゼイン コラーゲン	カゼイン（乳由来） コラーゲン（豚由来）
指定添加物	カゼインナトリウム	カゼインナトリウム（乳由来）

(E-13) ~ (E-18) (略)

(E-19) 添加物製剤には、賦形剤等の食品素材が含まれている場合がありますが、この食品素材に特定原材料等が含まれている場合、どのようにアレルギー表示をすればよいですか。

(答)

添加物製剤に含まれる食品素材に特定原材料等が含まれている場合も、アレルギー表示は必要となります。添加物製剤についても、原則、個別表示とし、主剤・副剤・食品素材に括弧を付して特定原材料等を表示してください。

【表示例】

レシチン（大豆由来） 50%
カゼインナトリウム（乳由来） 5%
リン酸三カルシウム 0.5%
食品素材（コーンデキストリン、乳糖） 44.5%
※乳糖は乳の代替表記の拡大表記のため「乳成分を含む」を省略

また、添加物製剤を食品の原料として使用した場合、個別表示によることができない場合は、一括表示をしてください。

【例】

- ・副剤はキャリーオーバーとなるため、添加物の表示が不要ですが、その添加物に特定原材料が含まれており、かつ当該特定原材料を含む原材料及び添加物がほかに無く、繰り返しになるアレルギー表示の省略ができない場合
- ・添加物製剤中の食品素材は原材料としての表示が不要であるが、その食品素材に特定原材料が含まれており、かつ当該特定原材料を含む原材料及び添加物がほかに無く、繰り返しになるアレルギー表示の省略ができない場合

(E-20) ~ (I-5) (略)

(I-6) 事業者が行うべき情報提供とは、どのような方法で行うべきでしょうか。

(答)

製造元となる事業者は、ラベル表示のみで全てのアレルギーに関する情報が伝

達されることは困難であることを常に想定しつつ、アレルギー表示を必要とする特定原材料等、更には、これら以外の原材料についても、電話等による問合せへの対応やインターネット等による正確な情報提供などを行うことができる体制を整えることが求められています。

各事業者の皆様において、商品の仕入れの際にその仕入れ先から商品に関する詳細な情報提供を受け、その情報を整理し、消費者からの問合せに対して迅速に回答できる体制を整えるように努めることが重要です。

各食品に原材料の内容を出来る限り詳細に記載し、特定原材料7品目については、特に別枠を設けるなどして、消費者に対し、注意喚起を行うことが望ましいと考えられます。

食品名欄には個別の分かりやすい表示を行い、販売している多くの類似商品のうち具体的にどの商品に関する原材料表示であるかが容易に判別できるようにします。

表示可能面積の制約により、実際の食品には省略規定を採用している場合は、別途の情報提供において、正確に全ての特定原材料を表示します。

特定原材料等について、これが微量でも含まれる可能性のあるものも含めて可能な限り把握し、情報提供します。

情報提供をインターネットのホームページ等において行う場合は、各ホームページの分かりやすい部分に、表示内容についての問合せに対応できる部署又は担当者の名前、住所、電話番号、Eメールアドレス等を表示します。

企業秘密に該当する場合であっても、アレルギー表示は必要です。しかしながら、他の原材料の詳細について情報提供ができない場合は、表示されているもののほかにも原材料を用いている旨を記載し、アレルギーに関する問合せ先等を記載することにより、個別に情報提供に応じることとします。

その他、併せて、消費者等から特定原材料及びその他の製品に使用した原材料について問合せがあった際は、速やかに回答できる体制を整えることが望ましいです。

(I-7)・(I-8) (略)

別添 遺伝子組換え食品に関する事項

伝達されることは困難であることを常に想定しつつ、アレルギー表示を必要とする特定原材料等、更には、これら以外の原材料についても、電話等による問合せへの対応やインターネット等による正確な情報提供などを行うことができる体制を整えることが求められています。

各事業者の皆様において、商品の仕入れの際にその仕入れ先から商品に関する詳細な情報提供を受け、その情報を整理し、消費者からの問合せに対して迅速に回答できる体制を整えるように努めることが重要です。

各食品に原材料の内容を出来る限り詳細に記載し、特定原材料7品目については、特に別枠を設けるなどして、消費者に対し、注意喚起を行うことが望ましいと考えられます。

食品名欄には個別の分かりやすい表示を行い、販売している多くの類似商品のうち具体的にどの商品に関する原材料表示であるかが容易に判別できるようにします。

表示可能面積の制約により、実際の食品には省略規定を採用している場合は、別途の情報提供において、正確に全ての特定原材料を表示します。

特定原材料等について、これが微量でも含まれる可能性のあるものも含めて可能な限り把握し、情報提供します。

情報提供をインターネットのホームページ等において行う場合は、各ホームページの分かりやすい部分に、表示内容についての問合せに対応できる部署又は担当者の名前、住所、電話番号、Eメールアドレス等を表示します。

企業秘密に該当する場合であっても、アレルギー表示は必要です。しかしながら、他の原材料の詳細について情報提供ができない場合は、表示されているもののほかにも原材料を用いている旨を記載し、アレルギーに関する問合せ先等を記載することにより、個別に情報提供に応じることとします。

その他、併せて、消費者等から特定原材料及びその他の製品に使用した原材料について問合せがあった際は、速やかに回答できる体制を整えることが望ましいです。

また、食物アレルギーに対する社会的な認識を高めることが、今後のアレルギー表示の実効性をより効果のあるものとするものと考えて、消費者庁では「アレルギー物質を含む加工食品の表示ハンドブック」を作成していますので、こちらも御参照ください。

(I-7)・(I-8) (略)

別添 遺伝子組換え食品に関する事項

(GM-1) ~ (GM-10) (略)

(GM-11)「主な原材料」とは、具体的にどのようなものを指しますか。

(答)

原材料の重量に占める割合の高い原材料の上位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%以上のものをいいます。製造時に水を添加した場合は、添加した水は原材料として換算しません。

(GM-12) ~ (GM-54) (略)

別添 原料原産地表示 (別表15の1~6)

I 制度全般

(全般-1) ~ (全般-5) (略)

(全般-6) 平成29年9月の改正の概要を教えてください。

(答)

1 背景、検討過程、改正概要

(背景)

(1) 加工食品の原料原産地表示の拡大は、食品表示法案の検討に先立ち消費者庁に設置された「食品表示一元化検討会」(平成23年9月~平成24年8月)において議論されましたが結論を得ることができず、食品表示の一元化とは別に検討することが適当とされ、検討課題として積み残されていました。

このため、「消費者基本計画」(平成27年3月24日閣議決定)及び「食料・農業・農村基本計画」(平成27年3月31日閣議決定)において、「順次実態を踏まえた検討を行う」及び「実行可能性を確保しつつ拡大に向けて検討する」とされていました。

(2) このような中、平成28年1月に「加工食品の原料原産地表示制度に関する検討会」(以下「検討会」といいます。)を開催し、検討を開始しました。

(検討過程)

(3) 検討会では、加工食品の原料原産地表示に関し、今後の対応方策について幅広く検討することとされ、さらに、「日本再興戦略2016」(平成28年6月2日閣議決定)において、「消費者の自主的かつ合理的な食品選択の機会の確保に資するよう、原料原産地表示について、全ての加工食品への導入に向け、実行可能な方策について検討を進める」とされ、全ての加工食品への導入に向けた実行可能な方策とは何かという観点も踏まえた検討が求められました。

(4) 関係団体、事業者、学識経験者などからヒアリングを行うほか、消費者調

(GM-1) ~ (GM-10) (略)

(GM-11)「主な原材料」とは、具体的にどのようなものを指すのですか。

(答)

原材料の重量に占める割合の高い原材料の上位3位までのもので、かつ、原材料の重量に占める割合が5%以上のものをいいます。製造時に水を添加した場合は、添加した水は原材料として換算しません。

(GM-12) ~ (GM-54) (略)

別添 原料原産地表示

I 制度全般

(全般-1) ~ (全般-5) (略)

(新設)

査、事業者調査、現地調査なども併せて実施し、委員からは消費者への情報提供の必要性、事業者の実行可能性、消費者の誤認防止など様々な論点につき、幅広い意見が出され、平成28年11月、「加工食品の原料原産地表示制度に関する検討会中間取りまとめ」が公表されました。

(5) 本中間取りまとめに沿って、全ての加工食品を義務表示の対象とする食品表示基準改正案を策定し、パブリックコメント手続、消費者委員会食品表示部会での議論を経て、成案となりました。

(改正概要)

(6) 国内で製造した全ての加工食品を対象に、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）について、原産地を表示することを義務付けました。

(7) 表示方法は、対象原材料の産地について、現行の表示方法と同様に、国別に重量割合の高いものから順に国名を表示することを原則としつつ、産地切替えなどのたびに容器包装の変更が生ずるなど、現行の表示方法による表示が困難な場合には、

- ① 原材料の産地として使用する可能性のある複数国を、過去の使用実績等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
- ② 3以上の外国の原産地表示を「輸入」などと括って表示する方法を認め、また、対象原材料が加工食品の場合には、当該加工食品の原産地を「〇〇製造」と表示することとしました。

(8) また、「おにぎり」を食品表示基準別表15の6に加え、「おにぎりののり」の原産地を表示することを義務付けました。

なお、現行で義務付けていた加工食品の原材料については、これまでどおりの方法で表示することとし、新たな表示方法は適用されません。

2 おにぎりののりが対象となった理由

(1) おにぎりののりの原産地は、のりの生産者の意向も強く、消費者の商品選択の上で重要な情報と考えられ、また、おにぎりについては、サーマルシールの活用が一般的で事業者の実行可能性が確認できたため、個別に規定されている「農産物漬物」などと同様に、原料原産地表示の対象としました。

(2) 今後も、①消費者や関係者の要望が強い食品であって、②消費者の商品選択の上で重要な情報であり、③食品関連事業者の実行可能性が確認されれば、原則として公開での検討を経て、原料原産地表示の対象に追加してまいります。

別表第15 (第3条、第10条関係)

- 1 次に掲げるもののうち、原材料及び添加物に占める重量の割合が最も高い生鮮食品 (5)の緑茶及び緑茶飲料にあつては荒茶の原材料、(6)のもちにあつては米穀、(8)の黒糖及び黒糖加工品にあつては黒糖の原材料、(9)のこんにやくにあつてはこんにやくいも (こんにやくの原材料であるこんにやく粉の原材料として用いられたこんにやくいもを含む。)、(18)のこんぶ巻にあつてはこんぶに限る。)の当該割合が50パーセント以上であるもの
- (1) 乾燥きのこ類、乾燥野菜及び乾燥果実 (フレーク状又は粉末状にしたものを除く。)
- (2) 塩蔵したきのこ類、塩蔵野菜及び塩蔵果実 (農産物漬物を除く。)
- (3) ゆで、又は蒸したきのこ類、野菜及び豆類並びにあん (缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。)
- (4) 異種混合したカット野菜、異種混合したカット果実その他野菜、果実及びきのこ類を異種混合したもの (切断せずに詰め合わせたものを除く。)
- (5) 緑茶及び緑茶飲料
- (6) もち
- (7) いりさや落花生、いり落花生、あげ落花生及びいり豆類
- (8) 黒糖及び黒糖加工品
- (9) こんにやく
- (10) 調味した食肉 (加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するものを除く。)
- (11) ゆで、又は蒸した食肉及び食用鳥卵 (缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。)
- (12) 表面をあぶった食肉
- (13) フライ種として衣をつけた食肉 (加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するものを除く。)
- (14) 合挽肉その他異種混合した食肉 (肉塊又は挽肉を容器に詰め、成形したものを含む。)
- (15) 素干魚介類、塩干魚介類、煮干魚介類及びこんぶ、干のり、焼きのりその他干した海藻類 (細切若しくは細刻したもの又は粉末状にしたものを除く。)
- (16) 塩蔵魚介類及び塩蔵海藻類
- (17) 調味した魚介類及び海藻類 (加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するもの並びに缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。)
- (18) こんぶ巻
- (19) ゆで、又は蒸した魚介類及び海藻類 (缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。)
- (20) 表面をあぶった魚介類
- (21) フライ種として衣をつけた魚介類 (加熱調理したもの及び調理冷凍食

品に該当するものを除く。)

(22) (4)又は(14)に掲げるもののほか、生鮮食品を異種混合したもの（切断せずに詰め合わせたものを除く。)

2 農産物漬物

3 野菜冷凍食品

4 うなぎ加工品

5 かつお削りぶし

6 おにぎり(米飯類を巻く目的でのりを原材料として使用しているものに限る。)

(削除)

(全般－7)・(全般－8) (略)

(全般－9) 輸入した加工食品に原料原産地表示は必要ですか。

(答)

輸入した加工食品については既にその製品の製造国を「原産国名」として表示することが義務付けられているため、原料原産地名の表示については必要ありません。

(全般－6) 海外で前処理された原料を使用し、国内で製品を完成させた加工品に、原料原産地表示は必要ですか。

(答)

1 問のような製品の場合であっても、義務表示対象品目に該当するものであれば、原料原産地表示が必要です。原材料名の欄に表示された生鮮食品のうち主な原材料の産地を、原料原産地として表示することが義務付けられています。

2 例えば、A国で漁獲され、B国で切り身にされたニシンを輸入して、国内でフライ種として衣をつけたものには、「21 フライ種として衣をつけた魚介類」として原料原産地表示が義務付けられていますので、ニシンがA国産である旨を原料原産地として表示する必要があります。

3 なお、A国で漁獲され、B国で切り身にしフライ種として衣をつけたニシン製品を輸入して、国内で単に小分け・再包装しただけの製品は、輸入品に該当するため原料原産地の表示義務はありませんが、原産国名(B国)を表示する必要があります。

(全般－7)・(全般－8) (略)

(全般－9) 輸入食品に原料原産地表示は必要ですか。

(答)

輸入品については既にその製品の製造国を「原産国名」として表示することが義務付けられているため、原料原産地名の表示については義務付けていません。

例えば、かんしょ蒸し切り干し(いわゆるさつまいもの「干しいも」)について、

例1) A国で収穫されたさつまいもをA国内で蒸し切り干しに加工したものを輸入し、日本国内で風乾、消費者向けに袋詰めして販売する場合
この場合、国内では製品の性質に実質的な変更を与える行為を行って

(削除)

(全般-10) 「原材料及び添加物に占める重量の割合が最も高い生鮮食品で、かつ、当該割合が50%以上であるもの」の原産地を表示することと規定していますが、「原材料」ではなく「生鮮食品」としている理由について教えてください。

(答)

「原材料」ではなく「生鮮食品」としている理由は、表示すべき原産地が当該生鮮農畜水産物の原産地であることを明確にするためです。

II 食品表示基準別表15の1～6

(農産物を加工したもの 食品表示基準別表15の1の(1)～(9))

- 1 乾燥きのこ類、乾燥野菜及び乾燥果実（フレーク状又は粉末状にしたものを除く。）

(問1-1) 食品表示基準別表第15の1の「(1) 乾燥きのこ類、乾燥野菜及び乾燥果実（フレーク状又は粉末状にしたものを除く。）」の範囲を教えてください。

おらず、干しいもの製造国はA国であることから、「原産国名：A国」表示が必要となります。

例2) A国で収穫されたさつまいもを輸入し、日本国内で蒸し切り干しに加工し、消費者向けに袋詰めして販売する場合

この場合、日本国内で製造しており、食品表示基準別表第15に掲げる加工食品に該当することから、「原料原産地名：A国」の表示が必要となります。

(全般-10) 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表示する場合の注意点を教えてください。

(答)

1 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表示する場合についても義務対象食品と同様な方法により表示する必要があります。

2 なお、消費者の原料原産地表示に対する関心の高まりを踏まえ義務付けの対象でない加工食品においても原料原産地を把握できるものについて、事業者が自主的に表示することは、消費者が商品を選択する際に役立つものであり、消費者と事業者の良好な信頼関係構築のためにも望ましいと考えます。

(全般-11) 「原材料及び添加物に占める重量の割合が最も高い生鮮食品で、かつ、当該割合が五十%以上であるもの」の原産地を表示することと規定していますが、「原材料」ではなく「生鮮食品」としている理由について教えてください。

(答)

「原材料」ではなく「生鮮食品」としている理由は、表示すべき原産地が当該生鮮農畜水産物の原産地であることを明確にするためです。

例えば、「原材料名：大豆油、・・・」という食品の場合、大豆油は生鮮食品ではありませんので、対象となりません。一方、「原材料名：大豆、・・・」という食品であれば、食品表示基準別表第15に掲げる加工食品に該当する食品で、かつ大豆が重量割合の50%以上である商品については、大豆の原産地を表示することとなります。

II 義務表示対象品目

(農産物を加工したもの 食品表示基準別表15の1～9)

- 1 乾燥きのこ類、乾燥野菜及び乾燥果実（フレーク状又は粉末状にしたものを除く。）

(問1-1) 食品表示基準別表第15の「1 乾燥きのこ類、乾燥野菜及び乾燥果実（フレーク状又は粉末状にしたものを除く。）」の範囲を教えてください。

ださい。

(答)

1 (略)

2 (略)

3 なお、フレーク状又は粉末状として販売されているもの（乾燥野菜のフレーク及びパウダー(72-171)、乾燥きのこ類の粉末など）については、該当しません。

(問1-2)「フレーク状又は粉末状」とはどのようなものですか。

(答)

1 (略)

2 具体的には、きのこの粉末やとうもろこしや豆類を圧延し、フレーク状にしたもの等が該当します。なお、スライスして干したしいたけ、にんにくスライス千切り、切り干しだいこんはフレーク又は粉末状には該当しません。

(問1-3) 複数の乾燥野菜を混合した食品は、乾燥野菜に該当しますか。

(答)

複数の乾燥野菜の中に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あれば、乾燥野菜に該当します。

例えば、乾燥キャベツ、乾燥にんじんを6:4の重量割合で混合したものの場合、乾燥キャベツが50%以上を占めていますので、乾燥野菜に該当しますが、乾燥キャベツ、乾燥にんじん、乾燥だいこんを4:3:3の重量割合で混合したものの場合、複数の乾燥野菜の中に原材料及び添加物に占める重量の割合が50%以上を占める原材料がないため、該当しません。

(問1-4) 乾燥野菜に乾燥きくらげを混合したものは、該当しますか。

(答)

乾燥野菜に乾燥きくらげを混合した商品は全体として「乾燥きのこ類、乾燥野菜及び乾燥果実」に該当します。

(問1-5) 刻みねぎを乾燥させたものは、「フレーク状」に該当しますか。

(答)

さい。

(答)

1 (略)

2 (略)

3 なお、フレーク状又は粉末状として販売されているもの（乾燥野菜のフレーク及びパウダー(72-171)、乾燥きのこ類の粉末など）については、対象に含まれません。

(問1-2)「フレーク状又は粉末状」とはどのようなものですか。

(答)

1 (略)

2 具体的には、きのこの粉末やとうもろこしや豆類を圧延し、フレーク状にしたもの等が該当します。なお、スライスして干したしいたけ、にんにくスライス千切り、切り干しだいこんはフレーク又は粉末状には該当しませんので、原料原産地の表示が必要です。

(問1-3) 複数の乾燥野菜を混合した食品に原料原産地表示は必要ですか。

(答)

複数の乾燥野菜の中に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あれば、その原材料について原料原産地表示が必要になります。

例えば、乾燥キャベツ、乾燥にんじんを6:4の重量割合で混合したものの場合、50%以上を占めるキャベツについて原産地表示が必要になりますが、乾燥キャベツ、乾燥にんじん、乾燥だいこんを4:3:3の重量割合で混合したものの場合、50%以上を占める原材料がないため、原料原産地表示の必要はありません。

しかしながら、原料原産地表示義務がない場合においても、任意で産地を表示することは望ましいと考えています。

(問1-4) 乾燥野菜に乾燥きくらげを混合したものに原料原産地表示は必要ですか。

(答)

乾燥野菜に乾燥きくらげを混合した商品は全体として「乾燥きのこ類、乾燥野菜及び乾燥果実」に該当することから、原材料及び添加物に占める重量の割合が50%以上を占めるものについて、産地表示は必要となります。

(問1-5) 刻みねぎを乾燥させたものは、「フレーク状」に該当しますか。

(答)

「フレーク状又は粉末状」とは、基本的に元の農産物が何であるか判別できない状態を指しますが、刻みねぎについては、ねぎを刻んだものであることが判別できるため、「フレーク状」に該当しません。

(問1-6) 乾燥パセリ、乾燥バジル、乾燥ハーブその他の香辛料は、乾燥野菜に該当しますか。

(答)

香辛料として一般に認識されているハーブ類、スパイス、わさび、さんしょう等は、「フレーク状又は粉末状」であるかどうかにかかわらず、乾燥野菜に該当しません。

(問1-7) 丸ごと乾燥させた唐辛子は、乾燥野菜に該当しますか。

(答)

丸ごと乾燥させた唐辛子は、香辛料に該当しますので、乾燥野菜には該当しません。

(問1-8) カップめん等に付された乾燥野菜は、該当しますか。

(答)

最終製品が乾燥野菜の場合は該当しますが、カップめんなど複数の加工食品を原材料としている製品は、最終製品が乾燥野菜とは異なることから、該当しません。

(問1-9) 乾燥ナッツ類は、乾燥果実には該当しますか。

(答)

1 くり、ぎんなん、アーモンド、カシューナッツ、ピスタチオのようなナッツ類については果実の範囲ですが、以下の①～③については、生鮮食品となりません。

- ① 収穫後調整、選別、水洗い、乾燥を行ったもの及び単に切断したもの
- ② ①の皮を剥いたり半割、スライスしたもの
- ③ 同種を混合したもの

2 すなわち、ナッツ類を単に天日干し等で乾燥したものについては、上記1の①に該当し、生鮮食品となり、乾燥果実には該当しません。

(問1-10) 製菓材料としてドライフルーツを細断したものは、乾燥果実に該当

「フレーク状又は粉末状」とは、基本的に元の農産物が何であるか判別できない状態を指しますが、刻みねぎについては、ねぎを刻んだものであることが判別できるため、「フレーク状」に該当しません。したがって、義務表示の対象です。

(問1-6) 乾燥パセリ、乾燥バジル、乾燥ハーブその他の香辛料に原料原産地表示は必要ですか。

(答)

香辛料として一般に認識されているハーブ類、スパイス、わさび、さんしょう等は、乾燥野菜に該当せず、「フレーク状又は粉末状」であるかどうかにかかわらず、原料原産地表示は義務付けられていません。

(問1-7) 丸ごと乾燥させた唐辛子に原料原産地表示は必要ですか。

(答)

丸ごと乾燥させた唐辛子は、香辛料に該当しますので原料原産地の表示義務はありません。

(問1-8) カップめん等に付された乾燥野菜に原料原産地表示は必要ですか。

(答)

最終製品が乾燥野菜の場合は原料原産地表示の対象となりますが、カップめんなど複数の加工食品を原材料としている製品は、最終製品が乾燥野菜とは異なることから、原料原産地表示の対象とはなりません。

したがって、その原材料の一部である乾燥野菜についての原料原産地表示は必要ありません。

(問1-9) 乾燥ナッツ類は乾燥果実には該当しますか。

(答)

1 くり、ぎんなん、アーモンド、カシューナッツ、ピスタチオのようなナッツ類については果実の範囲ですが、以下の①～③については、生鮮食品として原産地を表示することとなっています。

- ① 収穫後調整、選別、水洗い、乾燥を行ったもの及び単に切断したもの
- ② ①の皮を剥いたり半割、スライスしたもの
- ③ 同種を混合したもの

2 すなわち、ナッツ類を単に天日干し等で乾燥したものについては、乾燥果実としての原料原産地表示は義務付けられませんが、上記1の①に該当し、生鮮食品として原産地表示が必要です。

(問1-10) 製菓材料としてドライフルーツを細断したものに原料原産地表示

当しますか。

(答)

細断したドライフルーツであっても、元の農産物が何であるか判別できないような場合は乾燥果実に該当しませんが、判別できる場合は、該当します。

(問1-11)・(問1-12) (略)

(問1-13) 生鮮野菜をブランチングして干したものは、乾燥野菜に該当しますか。

(答)

例えば、干し芋、蒸干大根のように原料をブランチングしてから干したものについても、乾燥野菜に該当します。

(問1-14) フリーズドライしたきのこ類や野菜及び果実は、該当しますか。

(答)

乾燥の方法にかかわらず、該当します。

2 塩蔵したきのこ類、塩蔵野菜及び塩蔵果実（農産物漬物を除く。）

(問2-1) 食品表示基準別表第15の1の「(2) 塩蔵したきのこ類、塩蔵野菜及び塩蔵果実（農産物漬物を除く。）」の範囲を教えてください。

(答)

塩蔵したきのこ類、塩蔵野菜及び塩蔵果実とは、保存性を高めるなどの目的で、湯通しし又はせずに食塩又は食塩水に漬けたものをいいます。この際、大量の食塩に漬けることにより保存性を高めている場合であっても、当該食塩は製品の主要な構成要素とはみなされず、野菜、果実及びきのこ類の原産地を表示することになります。

(問2-2) 農産物漬物に該当しない塩蔵した山菜は、該当しますか。

(答)

山菜類は野菜に該当するため、塩蔵した山菜は、塩蔵野菜に該当します。

(問2-3) 細断した山菜、きのこを塩蔵したものは、該当しますか。

(答)

示は必要ですか。

(答)

細断したドライフルーツであっても、元の農産物が何であるか判別できないような場合は原料原産地の義務表示の対象ではありませんが、その他の場合は原料原産地表示が必要となります。

(問1-11)・(問1-12) (略)

(問1-13) 生鮮野菜をブランチングして干したものに原料原産地表示は必要ですか。

(答)

例えば、干し芋、蒸干大根のように原料をブランチングしてから干したものについても、最終製品が乾燥野菜に該当するので、原料原産地の表示が必要となります。

(問1-14) フリーズドライしたきのこ類や野菜及び果実に原料原産地表示は必要ですか。

(答)

乾燥の方法にかかわらず、製品が乾燥したきのこ類や野菜及び果実に該当することから、原料原産地表示が必要となります。

2 塩蔵したきのこ類、塩蔵野菜及び塩蔵果実（農産物漬物を除く。）

(問2-1) 食品表示基準別表第15の「2 塩蔵したきのこ類、塩蔵野菜及び塩蔵果実（農産物漬物を除く。）」の範囲を教えてください。

(答)

塩蔵したきのこ類、塩蔵野菜及び塩蔵果実とは、保存性を高めるなどの目的で、湯通しし又はせずに食塩又は食塩水に漬けたものをいいます。この際、大量の食塩に漬けることにより保存性を高めている場合であっても、当該食塩は製品の主要な構成要素とはみなされず、野菜、果実およびきのこ類の原産地を表示することになります。

(問2-2) 農産物漬物に該当しない塩蔵した山菜に原料原産地表示は必要ですか。

(答)

塩蔵した山菜にも原料原産地表示は必要となります。

(問2-3) 細断した山菜、きのこを塩蔵したものに原料原産地表示は必要ですか。

(答)

塩蔵した山菜、きのこ類は、細断したものであっても該当します。この際、山菜ミックスのように複数の山菜を原料としたもの場合には、複数の山菜の中に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なければ、該当しません。

(問2-4) 塩以外に添加物等を加えて塩蔵したものは、該当しますか。

(答)

塩以外に添加物等を使用したものであっても「塩蔵したきのこ類、塩蔵野菜及び塩蔵果実」とみなされる商品であれば、該当します。

(問2-5) 生鮮食品ではなく乾燥品を水戻しして塩蔵したものや、生鮮野菜をブランピングしてから塩蔵したものは、該当しますか。

(答)

乾燥品を水戻しして塩蔵したものや、ブランピングしてから塩蔵したものであっても、最終製品が「塩蔵したきのこ類、塩蔵野菜及び塩蔵果実」とみなされる場合は、該当します。

(問2-6) (略)

3 ゆで、又は蒸したきのこ類、野菜及び豆類並びにあん(缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。)

(問3-1) 食品表示基準別表第15の1の「(3) ゆで、又は蒸したきのこ類、野菜及び豆類並びにあん(缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。)」の範囲を教えてください。

(答)

1 (略)

2 具体的には、湯通しして容器包装された山菜やきのこ、ゆでたじゃがいも、ふかしたさつまいも、ゆでた大豆や小豆などのほか、大豆水煮、山菜水煮、たけのこ水煮などのいわゆる水煮製品が該当します。

3 また、以下のものは該当しません。

① 缶詰、瓶詰、レトルトパウチ食品(食品表示基準別表第3に規定するレトルトパウチ食品(プラスチックフィルム若しくは金属はく又はこれらを多層に合わせたものを袋状その他の形状に成形した容器(気密性及び遮光性を有するものに限る。)に調製した食品を詰め、熱溶解により密封し、加圧加熱殺菌したものをいう。以下同じ。))として販売されているもの

塩蔵した山菜、きのこ類は、細断したものであっても原料原産地表示が必要になります。この際、山菜ミックスのように複数の山菜を原料としたもの場合には、単一で重量割合が50%以上の原料がある場合に当該原料の原産地を表示する必要があります。

(問2-4) 塩以外に添加物等を加えて塩蔵したものに原料原産地表示は必要ですか。

(答)

塩以外に添加物等を使用したものであっても「塩蔵したきのこ類、塩蔵野菜及び塩蔵果実」とみなされる商品であれば、原料原産地の表示は必要となります。

(問2-5) 生鮮食品ではなく乾燥品を水戻しして塩蔵したものや、生鮮野菜をブランピングしてから塩蔵したものに原料原産地表示は必要ですか。

(答)

乾燥品を水戻しして塩蔵したものや、ブランピングしてから塩蔵したものであっても、最終製品が「塩蔵したきのこ類、塩蔵野菜及び塩蔵果実」に該当する場合には、原料原産地表示が必要です。

(問2-6) (略)

3 ゆで、又は蒸したきのこ類、野菜及び豆類並びにあん(缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。)

(問3-1) 食品表示基準別表第15の「3 ゆで、又は蒸したきのこ類、野菜及び豆類並びにあん(缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。)」の範囲を教えてください。

(答)

1 (略)

2 具体的には、湯通しして容器包装された山菜やきのこ、ゆでたじゃがいも、ふかしたさつまいも、ゆでた大豆や小豆などのほか、大豆水煮、山菜水煮、たけのこ水煮などのいわゆる水煮製品が対象となります。

3 また、以下のものは対象に含まれません。

① 缶詰、瓶詰、レトルトパウチ食品(食品表示基準別表第3に規定するレトルトパウチ食品(プラスチックフィルム若しくは金属はく又はこれらを多層に合わせたものを袋状その他の形状に成形した容器(気密性及び遮光性を有するものに限る。)に調製した食品を詰め、熱溶解により密封し、加圧加熱殺菌したものをいう。以下同じ。))として販売されているもの

② (略)

4 あんについては、ゆでた豆類と同様に該当します。この場合の「あん」とは、商品分類に示された豆類の調製品(72-8)の中にあん(72-801)のうち、生あん(72-8011)、乾燥あん(72-8013)を指します。いわゆる小豆あんのほか、うぐいすあん、白あんも該当します。

5 また、さつまいもを原料とした紫いもあんや、豆きんとん(72-8023)、野菜あんかけのいわゆる「あん」は該当しません。さらに、ねりあん(72-8012)については、砂糖を加えて調味を行っていることから、3の②と同様、該当しません。

(問3-2) 缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品が該当しないのはなぜですか。

(答)

別表15の1の食品群の選定に当たっては、「原産地に由来する原料の品質の差異が、加工食品としての品質に大きく反映されると一般に認識されている」ことを品目の選定要件とし、「生鮮食品に近い加工食品であること」を具体的目安として、対象品目を整理しました。この観点から、缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものについては、生鮮食品に近いとはみなされないため、ゆで、又は蒸したきのこ類、野菜及び豆類並びにあんに該当しません。

(問3-3) 透明パウチのものも該当しないのですか。

(答)

透明パウチのものは、食品表示基準別表第3に規定するレトルトパウチ食品には該当しないことから、透明パウチに入れた、ゆで、又は蒸したきのこ類、野菜及び豆類並びにあんは、該当します。なお、農産物だけでなく、畜産物及び水産物についても同様です。

(問3-4) 調味液にしょうゆが加えられた水煮は、該当しますか。

(答)

1 しょうゆや砂糖、みりんなどを加えて加熱したものは該当しませんが、仮に塩以外にしょうゆ等が加えられたものであっても、外見上、単にゆでただけの「水煮豆」などと同様のものとみなされる食品であれば、該当します。

2 同様に、蒸したりゆでたりした後に、塩味やしょうゆ味をつけたものであっても、外見上、単にゆでただけの「水煮豆」などと同様のものとみなされる食

の
② (略)

4 あんについては、ゆでた豆類と同様に表示対象に含めることとしています。この場合の「あん」とは、商品分類に示された豆類の調製品(72-8)の中にあん(72-801)のうち、生あん(72-8011)、乾燥あん(72-8013)を指します。いわゆる小豆あんのほか、うぐいすあん、白あんも含まれます。

5 また、さつまいもを原料とした紫いもあんや、豆きんとん(72-8023)、野菜あんかけのいわゆる「あん」は対象に含まれません。さらに、ねりあん(72-8012)については、砂糖を加えて調味を行っていることから、3の②と同様、対象には含まれません。

(問3-2) 缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除くのはなぜですか。

(答)

義務表示対象拡大に当たっては、「原産地に由来する原料の品質の差異が、加工食品としての品質に大きく反映されると一般に認識されている」ことを品目の選定要件とし、「生鮮食品に近い加工食品であること」を具体的目安として、対象品目を整理しています。この観点から、缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものについては、生鮮食品に近いとはみなされないため、原料原産地表示の対象外としています。

(問3-3) 透明パウチのものに原料原産地表示は必要ですか。

(答)

透明パウチのものは、食品表示基準別表第3に規定するレトルトパウチ食品には該当しないことから、原料原産地表示が必要になります。なお、農産物だけでなく、畜産物及び水産物についても同様です。

(問3-4) 調味液にしょうゆが加えられた水煮に原料原産地表示は必要ですか。

(答)

1 しょうゆや砂糖、みりんなどを加えて加熱したものについては対象外としていますが、仮に塩以外にしょうゆ等が加えられたものであっても、外見上、単にゆでただけの「水煮豆」などと同様のものとみなされる食品であれば、義務表示の対象です。

2 同様に、蒸したりゆでたりした後に、塩味やしょうゆ味をつけたものであっても、外見上、単にゆでただけの「水煮豆」などと同様のものとみなされ

品であれば、該当します。ただし、それらにしょうゆ味等の調味液をかけたものは該当しません。

(問3-5) ゆでた後に塩味やしょうゆ味をつけたじゃがいもは、該当しますか。

(答)
ゆでた後に塩味や薄いしょうゆ味をつけたものであっても、ゆでたじゃがいもとしてみなされるのであれば該当します。しかしながら、しょうゆや砂糖で煮こむことで調味されたものについては該当しません。

(問3-6) あんに砂糖を加えた練りあんは、該当しますか。

(答)
練りあんは生あんに砂糖を加えて加熱しながら練ったものであり、単にゆでたものとはみなされないことから、該当しません。
なお、製品で輸入された加糖あんに国内で小分け包装したものについては、製品の原産国名の表示が義務付けられています。

(問3-7) 水煮豆にドレッシングをかけたサラダは、該当しますか。

(答)
ドレッシング等をかけて調味したものは、「ゆで、又は蒸したきのこ類、野菜及び豆類」に該当しません。
一方、小袋のドレッシングを別添した場合については、それぞれ独立した商品とみなしますので、原材料及び添加物に占める重量の割合が50%以上を占める単一の野菜、豆類等があれば、該当します。

(問3-8) ゆで、又は蒸したきのこ類、野菜及び豆類並びにあんを冷凍したものは、該当しますか。

(答)
冷凍したものであっても該当します。

4 異種混合したカット野菜、異種混合したカット果実その他野菜、果実及びきのこ類を異種混合したもの(切断せずに詰め合わせたものを除く。)

(問4-1) 食品表示基準別表第15の1の「(4) 異種混合したカット野菜、異種混合したカット果実その他野菜、果実及びきのこ類を異種混合したもの(切断せずに詰め合わせたものを除く。)」の範囲を教えてください。

(答)

る食品であれば、義務表示の対象です。ただし、それらにしょうゆ味等の調味液をかけたものは対象外です。

(問3-5) ゆでた後に塩味やしょうゆ味をつけたじゃがいもに原料原産地表示は必要ですか。

(答)
ゆでた後に塩味や薄いしょうゆ味をつけたものであっても、ゆでたじゃがいもとしてみなされるのであれば原料原産地の表示は必要になります。しかしながら、しょうゆや砂糖で煮こむことで調味されたものについては表示の義務はありません。

(問3-6) あんに砂糖を加えた練りあんが義務表示の対象外となっているのはなぜですか。

(答)
練りあんは生あんに砂糖を加えて加熱しながら練ったものであり、単にゆでたものとはみなされないことから、原料原産地の表示義務はありません。
なお、製品で輸入された加糖あんに国内で小分け包装したものについては、製品の原産国名の表示が義務付けられています。

(問3-7) 水煮豆にドレッシングをかけたサラダに原料原産地表示は必要ですか。

(答)
ドレッシング等をかけて調味したものは、「ゆで、又は蒸したきのこ類、野菜及び豆類」に該当しないことから、原料原産地の表示義務はありません。
一方、小袋のドレッシングを別添した場合については、それぞれ独立した商品とみなしますので、原材料に占める重量の割合が50%以上を占める野菜、豆類等について、原料原産地表示が必要となります。

(問3-8) ゆで、又は蒸したきのこ類、野菜、豆類並びにあんを冷凍したものに原料原産地表示は必要ですか。

(答)
冷凍したものであっても原料原産地表示の対象となります。

4 異種混合したカット野菜、異種混合したカット果実その他野菜、果実及びきのこ類を異種混合したもの(切断せずに詰め合わせたものを除く。)

(問4-1) 食品表示基準別表第15の「4 異種混合したカット野菜、異種混合したカット果実その他野菜、果実及びきのこ類を異種混合したもの(切断せずに詰め合わせたものを除く。)」の範囲を教えてください。

(答)

1 異種混合したカット野菜、カット果実その他野菜、果実及びきのこと類を異種混合したもので、原材料及び添加物に占める重量の割合が最も高い生鮮食品の当該割合が50%以上であるものが該当します。

2 (略)

3 また、以下のようにカット野菜に加工食品を加えたものは該当しません。

①～③ (略)

4 (略)

(問4-2) キャベツ千切り70%、カットレタス30%を混合したカット野菜ミックスの場合の表示はどのようになりますか。

(答)

原材料及び添加物に占める重量の割合が50%以上であるキャベツについて、原料原産地表示を行う必要があります。なお、カットレタスについても任意で原料原産地表示を行うことが望ましいです。

(問4-3) キャベツ千切り40%、カットレタス30%、カットトマト30%を混合したカット野菜ミックスは、該当しますか。

(答)

問のような混合割合の場合、原材料及び添加物に占める原料の割合が50%以上のものがないので、該当しません。

(問4-4) スーパーマーケット等のバックヤード等で盛り合わせたカットフルーツミックスに原料原産地表示は必要ですか。

(答)

スーパーマーケット等のバックヤード等で異種混合(盛り合わせ)する行為は、インスタ加工とみなしますので、食品表示基準では原料原産地表示は義務付けられておりません。したがって、問のようにバックヤードで複数種類のフルーツを盛り合わせたカットフルーツミックスに原料原産地の表示義務はありません。しかしながら、任意で原料原産地表示を行うことが望ましいです。

1 カット野菜及びカット果実は、単品の場合、「生鮮野菜、果実を単に切断したもの」として、食品表示基準第3章「生鮮食品」の規定に従い原産地表示が義務付けられています。しかし、異種混合したカット野菜、カット果実その他野菜、果実及びきのこと類を異種混合したものについては、加工食品扱いとなっているため、これらについても原材料及び添加物に占める重量の割合が最も高い生鮮食品で、かつ、当該割合が50%以上であるもの原産地表示を義務付けることとしました。

2 (略)

3 また、以下のようにカット野菜に加工食品を加えたものは対象に含まれません。

①～③ (略)

4 (略)

(問4-2) キャベツ千切り70%、カットレタス30%を混合したカット野菜ミックスの場合の表示はどのようになりますか。

(答)

原材料及び添加物に占める重量の割合が50%以上であるキャベツについてのみ原料原産地表示の義務があります。しかしながら、重量の割合が50%未満であるカットレタスについても任意でその原料原産地を表示することは望ましいと考えます。

(問4-3) キャベツ千切り40%、カットレタス30%、カットトマト30%を混合したカット野菜ミックスの場合の表示はどのようになりますか。

(答)

問のような混合割合の場合、原材料及び添加物に占める原料の割合が50%以上のものがないので、原料原産地表示の義務はありません。しかしながら、任意で原料原産地を表示することは望ましいと考えます。

(問4-4) バックヤードで盛り合わせたカットフルーツミックスに原料原産地表示は必要ですか。

(答)

インスタ加工された食品に対して食品表示基準では原料原産地表示は義務付けられておりませんので、問のようにバックヤードで複数種類のフルーツを盛り合わせたカットフルーツミックスに原料原産地の表示義務はありません。しかしながら、任意で原料原産地を表示することは望ましいと考えます。

（問４－５）キャベツ千切りとカットレタスのカット野菜ミックスに別袋でドレッシングを添付した場合は、該当しますか。

（答）

小袋のドレッシングを別添した場合については、それぞれ独立した商品とみなしますので、原材料及び添加物に占める重量の割合が50%以上を占める単一の野菜等があれば、該当します。

5 緑茶及び緑茶飲料

（問５－１）食品表示基準別表第15の1の「(5) 緑茶及び緑茶飲料」の範囲を教えてください。

（答）

- 1 緑茶とは、茶葉（一部茎を含む。）を蒸熱又は釜炒り等の方法により茶葉中の酵素を失活させた後、飲食用に供せられる状態に製造したものとし、一般に緑茶であると認識されているものが該当します。
- 2 参考として、公益社団法人日本茶業中央会の緑茶の表示基準における名称の定義を以下に記載します。これらについては緑茶に該当しますが、この他にも、一般に緑茶であると認識されるものは該当します。

なお、原材料及び添加物に占める茶葉の重量の割合が50%に満たないものは、「緑茶」の範囲には含まれません。したがって、例えば、玄米の重量割合が50%を超える玄米茶については該当しません。

《参 考》 （略）

（問５－２）緑茶の原料原産地はどのように表示すればよいのですか。

（答）

- 1 緑茶の原料原産地表示としては、荒茶の原材料の原産地を表示してください。
- 2 （略）
- 3 （略）

（問５－３）緑茶の原料原産地と産地銘柄との関係について教えてください。

（答）

- 1 原料原産地表示は、国名を表示することとしており、国内の産地名（都道府県名等）を表示する義務はありません。ただし、国産である旨の表示に代えて

（問４－５）キャベツ千切りとカットレタスのカット野菜ミックスに別袋でドレッシングを添付した場合は原料原産地表示は必要ですか。

（答）

ドレッシングを添付した場合、カット野菜ミックスとドレッシングは別々に表示が必要になります。この場合、カット野菜ミックスについては、原料原産地義務表示の対象となりますので、キャベツ、レタスのうち50%以上を占めるものの産地を表示する必要があります。

5 緑茶及び緑茶飲料

（問５－１）食品表示基準別表第15の「5 緑茶及び緑茶飲料」の範囲を教えてください。

（答）

- 1 緑茶とは、茶葉（一部茎を含む。）を蒸熱又は釜炒り等の方法により茶葉中の酵素を失活させた後、飲食用に供せられる状態に製造したものとし、一般に緑茶であると認識されているものが原料原産地表示の対象となります。
- 2 参考として、公益社団法人日本茶業中央会の緑茶の表示基準における名称の定義を以下に記載します。これらについては原料原産地表示の対象となる緑茶に該当しますが、この他にも、一般に緑茶であると認識されるものについては原料原産地表示の対象となります。

なお、製品の重量に占める茶葉の割合が50%に満たないものは、原料原産地表示の対象となる「緑茶」の範囲には含まれません。したがって、例えば、玄米の重量割合が50%を超える玄米茶については玄米の産地を表示する必要はありません。

《参 考》 （略）

（問５－２）緑茶の原料原産地はどのように表示すればよいのですか。

（答）

- 1 緑茶の原料原産地表示としては、荒茶の製造国を表示してください。
- 2 （略）
- 3 （略）

（問５－３）緑茶の原料原産地と産地銘柄との関係について教えてください。

（答）

- 1 原料原産地表示は、国レベルで表示することとされており、国内の産地名を表示する義務はありません。ただし、国産である旨の表示に代えて都道府

都道府県名等で表示することも可能としています。

また、原料原産地表示が適切になされていれば、産地銘柄について表示することは差し支えありません。

- 2 なお、緑茶に産地銘柄を表示する際に、一般消費者に原料原産地について著しく優良であると示すこととなる場合には、景品表示法に違反することがあります。

（問5-4）砂糖を加えた粉茶のようにお湯を注いでそのまま飲めるようにしたものは「インスタントティー」に該当しますか。

（答）

問のような商品は「インスタントティー」に該当します。

しかしながら、粉茶よりも砂糖の方が重量割合が高いものについては、緑茶に該当しません。

（問5-5）緑茶飲料の対象について教えてください。

（答）

基本的には（問5-1）に示した緑茶に該当する飲料（いわゆる緑茶飲料といわれているもの、〇〇緑茶などとして一般的に緑茶飲料として認識されているものを含む。）が該当します。具体的に原料原産地の表示を行うのは、緑茶飲料の原料として使用された原料茶葉の原産地を表示することになります。

（問5-6）緑茶飲料の原料原産地はどのように表示すればよいのですか。

（答）

緑茶同様に原料原産地表示としては、荒茶の原材料の原産地を表示してください。

（問5-7）（略）

6 もち

（問6-1）食品表示基準別表第15の1の「(6) もち」の範囲を教えてください。

（答）

県名等で表示することも可能としています。

また、原料原産地表示が適切になされていれば、産地銘柄について表示することは差し支えありません。

- 2 なお、緑茶に産地銘柄を表示する際に、一般消費者に原料原産地（荒茶の製造地）について著しく優良であると示すこととなる場合には、景品表示法に違反することがあります。

（問5-4）砂糖を加えた粉茶のようにお湯を注いでそのまま飲めるようにしたものは「インスタントティー」に該当しますか。

（答）

問のような商品は「インスタントティー」に該当し、原料原産地の表示が必要となります。

しかしながら、粉茶よりも砂糖の方が重量割合が高いものについては、原料原産地表示の対象となる緑茶の範囲に含まれず、原料原産地表示の義務はありません。

（問5-5）緑茶飲料の対象について教えてください。

（答）

基本的には（問5-1）に示した緑茶に該当する飲料（いわゆる緑茶飲料といわれているもの、〇〇緑茶などとして一般的に緑茶飲料として認識されているものを含む。）が表示対象となる「緑茶飲料」です。具体的に原料原産地の表示を行うのは、緑茶飲料の原料として使用された原料茶葉の原産地を表示することになります。

例えば、玄米茶については、原料茶葉の割合が玄米を含めた原料全ての50%に満たないものは、原料原産地表示を行う必要はありません。また、玄米の原料の産地を表示する必要はありません。

（問5-6）緑茶飲料の原料原産地はどのように表示すればよいのですか。

（答）

緑茶同様に原料原産地表示としては、荒茶の製造国を表示してください。

（問5-7）（略）

6 もち

（問6-1）食品表示基準別表第15の「6 もち」の範囲を教えてください。

（答）

もち米のみで又はもち米に米粉、とうもろこしでん粉等を加えて製造、包装したまるもち、のしもち、切りもち、鏡餅等が該当します。草餅、豆餅のように、よもぎや豆を練り込んで製造された包装もちについても該当します。

しかしながら、原材料及び添加物に占めるもち米の重量の割合が50%に満たないものは、「もち」の範囲には含まれません。

また、みたらし団子、白玉団子、大福もち、さくらもち、かしわもちのように砂糖などで調味しているものやあんを入れたものは、和菓子の範囲と考えられるため該当しません。

(問6-2) 米粉やとうもろこしでん粉などを原料とするもちは、該当しますか。

(答)

1 もちについては、もち米から製造されるものと、米粉やとうもろこしでん粉などから製造されるものがあり、両者は明らかに品質に差がある一方、米粉やとうもろこしでん粉の産地によって品質に差があるとは考えにくい状況にあります。こうしたことから、米粉やとうもろこしでん粉などから製造されたものは、食品表示基準別表第15の1の「(6) もち」に該当しないものとしています。

なお、もち米と米粉等を混合した場合、使用したもち米の重量が50%以上である場合には食品表示基準別表第15の1の「(6) もち」に該当します。

(削除)

2 なお、もち米粉又はとうもろこしでん粉を用いた場合、原材料名に「もち米粉」又は「とうもろこしでん粉」である旨明確に表示することが必要です。

(問6-3) あんを入れた草もちは、該当しますか。

(答)

草もちにあんを入れたものは和菓子の範囲と考えられるため、該当しません。

(問6-4) 砂糖が入ったもちは、該当しますか。

(答)

もち米のみで又はもち米に米粉、とうもろこしでん粉等を加えて製造、包装したまるもち、のしもち、切りもち、鏡餅等を対象とします。草餅、豆餅のように、副原料を使用した包装もちについても対象となります。

なお、製品の重量に占めるもち米の割合が50%に満たないものは、原料原産地表示の対象となる「もち」の範囲には含まれません。したがって、例えば、豆の重量割合が50%を超える豆餅について豆の産地を表示する必要はありません。

また、みたらし団子、白玉団子、大福もち、さくらもち、かしわもちのように砂糖などで調味しているものやあんを入れたものは、和菓子と認識されるため対象に含まれません。

(問6-2) 米粉やとうもろこしでん粉などを原料とするもちに原料原産地表示は必要ですか。

(答)

1 もちについては、もち米から製造されるものと、米粉やとうもろこしでん粉などから製造されるものがあり、両者は明らかに品質に差がある一方、米粉やとうもろこしでん粉の産地によって品質に差があるとは考えにくい状況にあります。こうしたことから、米粉やとうもろこしでん粉などから製造されたものは、原料原産地表示の対象外としています。

なお、もち米と米粉等を混合した場合、使用したもち米の重量が50%以上である場合には原料原産地表示の対象となりますので、もち米の産地を表示する必要があります。

2 もち米と米粉等を混合した場合の表示例は以下のようになります。

(例1) もち米粉70%+もち米30% → 原材料名:もち米粉、もち米

(例2) もち米粉30%+もち米70% → 原材料名:もち米(〇〇産)、もち米粉

※ もちの原料原産地として産地表示が必要な生鮮食品は、重量割合が50%以上を占める「もち米」です。

3 なお、もち米粉又はとうもろこしでん粉を用いた場合、原材料名に「もち米粉」又は「とうもろこしでん粉」である旨明確に表示することが必要です。

(問6-3) あんを入れた草もちに原料原産地表示は必要ですか。

(答)

草もちにあんを入れたものは和菓子の範囲に考えられるので、原料原産地表示の義務はありません。

(問6-4) 砂糖が入ったもちに原料原産地表示は必要ですか。

(答)

砂糖が入ったもちについては、和菓子の範囲と考えられるため、該当しません。

(問6-5) 食品表示基準と米トレーサビリティ法との関係はどのようになっていますか。

(答)

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」といいます。)により、米穀事業者は指定米穀等の米穀又は米加工品の原料米穀の産地を一般消費者に伝達する必要があります。

また、同法により、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、食品表示基準の原料原産地表示の規定は適用されません。

ただし、原材料及び添加物に占めるもち米の割合が50%以上であり、食品表示基準別表第15の1の「(6) もち」に該当する場合は、米トレーサビリティ法の対象外とされているので、引き続き食品表示基準に定められた表示を行なってください。

7 いりさや落花生、いり落花生、あげ落花生及びいり豆類

(問7-1) 食品表示基準別表第15の1の「(7) いりさや落花生、いり落花生、あげ落花生及びいり豆類」の範囲を教えてください。

(答)

商品分類のいりさや落花生(72-8113)、いり落花生(72-8114)、いり豆類(落花生を除く。)(72-812)を指します。具体的には、素炒りした落花生(さやつき、さやなし)、素炒りした大豆、素炒りしたそらまめなどが該当します。また、炒った豆類に塩味をつけたものであっても該当します。

(問7-2) 生の落花生を塩水に浸漬した後、炒っている「味付け落花生」についても該当しますか。

(答)

問のように、塩水に浸してから炒ったものについても、炒った豆類に塩味をつけたものと同様、該当します。

(問7-3) 炒ったり、揚げたりした後で砂糖を絡めたものは、該当しますか。

(答)

炒ったり、揚げたりした後で、砂糖を絡めたものについては、該当しません。

砂糖が入ったもちについては、和菓子の範囲と考えられるので原料原産地表示の義務はありません。

(問6-5) 米トレーサビリティ法と、食品表示法との関係はどのようになっていますか。

(答)

平成23年7月1日から米トレーサビリティ法により、米穀事業者は指定米穀等の産地を一般消費者に伝達しなければならないこととなりました。

ただし、食品表示法により定められた食品表示基準に従って産地を表示しなければならない場合は、米トレーサビリティ法の対象外とされているので、引き続き食品表示基準に定められた表示を行なってください。

7 いりさや落花生、いり落花生、あげ落花生及びいり豆類

(問7-1) 食品表示基準別表第15の「7 いりさや落花生、いり落花生、あげ落花生及びいり豆類」の範囲を教えてください。

(答)

商品分類のいりさや落花生(72-8113)、いり落花生(72-8114)、いり豆類(落花生を除く。)(72-812)を指します。具体的には、素炒りした落花生(さやつき、さやなし)、素炒りした大豆、素炒りしたそらまめなどが該当します。また、炒った豆類に塩味をつけたものであっても原料原産地表示の対象となります。

(問7-2) 生の落花生を塩水に浸漬した後、炒っている「味付け落花生」についても原料原産地表示の義務はありますか。

(答)

問のように、塩水に浸してから炒ったものについても、炒った豆類に塩味をつけたものと同様、原料原産地の表示が必要です。

(問7-3) 炒ったり、揚げたりした後で砂糖を絡めたものは対象になりますか。

(答)

炒ったり、揚げたりした後で、砂糖を絡めたものについては、原料原産地の表示義務はありません。しかしながら、任意で原料原産地を表示することは望ましいと考えます。

(問7-4) あげ落花生の対象について教えてください。

(答)

商品分類や日本食品標準成分表においてバターピーナッツとされているものを含めて、油であげた上で塩味などをつけた落花生(種皮の有無を問わない)が対象になります。

8 黒糖及び黒糖加工品

(問8-1) 食品表示基準別表第15の1の「(8) 黒糖及び黒糖加工品」の範囲を教えてください。

(答)

1 別表15の1の(8) 黒糖とは、さとうきびの搾り汁に中和、沈殿等による不純物の除去を行い、煮沸による濃縮を行った後、糖みつ分の分離等の加工を行わずに、冷却して製造した砂糖で、固形又は粉末状のものをいい、黒砂糖と同じものです。

一方、濃縮したさとうきびの搾り汁から糖みつを分離して結晶化した粗糖と糖みつ等を原料としたもの等は、黒糖ではありません。

2 別表15の1の(8) 黒糖加工品は、製品の原材料及び添加物に占める黒糖の重量の割合が50%以上のものが対象となります。具体的には黒糖に水などを混合した「黒糖みつ」や水あめ、塩、しょうがなどを混合した「黒糖菓子」などが該当します。一方、製品の原材料及び添加物のうち、黒糖の重量の割合が50%未満である黒糖パン、黒糖まんじゅう及び黒糖かりんとうなどは、黒糖加工品に含まれません。

(問8-2)・(問8-3) (略)

(問8-4) 黒糖加工品の対象について教えてください。

(答)

製品の原材料及び添加物に占める黒糖の重量の割合が50%以上の黒糖加工品が該当します。具体的には、

- ① 黒糖に水などを混合した「黒糖みつ」
- ② 黒糖に水あめ、塩、生姜などを混合した「黒糖菓子」
- ③ 黒糖に粗糖や糖みつを混合した「加工黒糖」

などが該当します。

一方、製品の原材料及び添加物のうち、黒糖の重量の割合が50%未満である黒糖パン、黒糖まんじゅう及び黒糖かりんとうなどは、該当しません。

(問7-4) あげ落花生の対象について教えてください。

(答)

商品分類や日本食品標準成分表においてバターピーナッツとされているものを含めて、油であげて塩味などをつけた落花生(種皮のあるもの及びないもの)が対象になります。

8 黒糖及び黒糖加工品

(問8-1) 食品表示基準別表第15の「8 黒糖及び黒糖加工品」の範囲を教えてください。

(答)

1 原料原産地表示の対象となる黒糖とは、さとうきびの搾り汁に中和、沈殿等による不純物の除去を行い、煮沸による濃縮を行った後、糖みつ分の分離等の加工を行わずに、冷却して製造した砂糖で、固形又は粉末状のものをいい、黒砂糖と同じものです。

一方、濃縮したさとうきびの搾り汁から糖みつを分離して結晶化した粗糖と糖みつ等を原料としたもの等は、黒糖とは認められないので、原料原産地表示の対象に含まれません。

2 原料原産地表示の対象となる黒糖加工品は、製品の原材料及び添加物に占める黒糖の重量の割合が50%以上のものが対象となります。具体的には黒糖に水などを混合した「黒糖みつ」や水あめ、塩、しょうがなどを混合した「黒糖菓子」などが該当します。一方、製品の原材料及び添加物のうち、黒糖の重量の割合が50%未満である黒糖パン、黒糖まんじゅう及び黒糖かりんとうなどは、対象に含まれません。

(問8-2)・(問8-3) (略)

(問8-4) 黒糖加工品の対象について教えてください。

(答)

製品の原材料及び添加物に占める黒糖の重量の割合が50%以上の黒糖加工品が対象となります。具体的には、

- ・黒糖に水などを混合した「黒糖みつ」
- ・黒糖に水あめ、塩、生姜などを混合した「黒糖菓子」
- ・黒糖に粗糖や糖みつを混合した「加工黒糖」

などが該当します。

一方、製品の原材料及び添加物のうち、黒糖の重量の割合が50%未満である黒糖パン、黒糖まんじゅう及び黒糖かりんとうなどは、対象に含まれません。

(問8-5) (略)

(問8-6) さとうきびの搾り汁に粗糖、糖みつを加えて製造した加工黒糖について、原材料及び添加物に占めるさとうきびの搾り汁の重量の割合は、どのように判断するのですか。

(答)

原材料として黒糖を使用せず、さとうきびの搾り汁から製造する加工黒糖の場合、さとうきびの搾り汁の水分が除去されるなど重量に変化があることから、さとうきび搾り汁中のしょ糖分を指標とし、製品全体に占めるさとうきび汁由来のしょ糖分の割合から判断してください。

(問8-7) 黒糖加工品に黒砂糖(国産)と原料原産地表示をすることは問題ありませんか。

(答)

黒砂糖と黒糖は同じものであるため、「黒砂糖(国産)」などの原料原産地表示が必要です。なお、名称及び原材料において黒糖でないものを「黒砂糖」と表示することはできません。

9 こんにゃく

(問9-1) 食品表示基準別表第15の1の「(9) こんにゃく」の範囲を教えてください。

(答)

商品分類のこんにゃく(72-91)を指します。具体的には、板こんにゃく、玉こんにゃくのほか、さしみこんにゃく、糸こんにゃく、しらたきなどが該当します。また、これらに青のり、ごま、ゆず、しそなどの副原料を使用したものも対象となります。

なお、原材料及び添加物に占めるこんにゃく生芋又はこんにゃく粉の重量の割合が50%に満たないものは、食品表示基準別表第15の1の「(9) こんにゃく」の範囲には含まれません。

(問9-2)～(問9-4) (略)

(問9-5) 重量を計算する際、水も原材料としてカウントするのですか。

(答)

水は除いた原料で重量を計算します。したがって、水を除いた原材料のうち、重量割合上位1位の原材料が原料原産地表示の対象となります。

(問8-5) (略)

(問8-6) さとうきびの搾り汁に粗糖、糖みつを加えて製造した加工品について、主な原材料はどのように判断するのですか。

(答)

黒糖を使用せず、さとうきびの搾り汁を原料とする加工品の場合、さとうきびの搾り汁の水分が除去されるなど重量に変化があることから、さとうきび搾り汁中のしょ糖分を指標とし、製品全体に占めるさとうきび汁の由来のしょ糖分の割合から判断してください。

(問8-7) 黒糖加工品に黒砂糖(国産)と原料原産地表示をすることは問題ありませんか。

(答)

黒砂糖と黒糖は同じものであるため、「黒砂糖(国産)」などの原料原産地表示が必要です。現在、黒糖でないものが「黒砂糖」の名称で販売されていますが、これらの商品に「黒砂糖(国産)」と表示すると黒糖と消費者が誤認するため、名称及び原材料において黒糖でないものを「黒砂糖」と表示することはできません。

9 こんにゃく

(問9-1) 食品表示基準別表第15の「9 こんにゃく」の範囲を教えてください。

(答)

商品分類のこんにゃく(72-91)を指します。具体的には、板こんにゃく、玉こんにゃくのほか、さしみこんにゃく、糸こんにゃく、しらたきなどが該当します。また、これらに青のり、ごま、ゆず、しそなどの副原料を使用したものも対象となります。

なお、製品の重量に占めるこんにゃく生芋又はこんにゃく粉の割合が50%に満たないものは、原料原産地表示の対象となる「こんにゃく」の範囲には含まれません。したがって、例えば、青のりの重量割合が50%を超えるこんにゃくについて青のりの産地を表示する必要はありません。

(問9-2)～(問9-4) (略)

(問9-5) 重量を計算する際、水も原材料としてカウントするのですか。

(答)

水は除いた原料で重量を計算します。したがって、水を除いた原材料のうち、重量で50%以上を占めるものが原料原産地表示の対象となります。

(畜産物を加工したもの 食品表示基準別表第15の1の(10)～(14))

10 調味した食肉（加熱調理したものと調理冷凍食品に該当するものを除く。）

（問10－1）食品表示基準別表第15の1の「(10) 調味した食肉（加熱調理したものと調理冷凍食品に該当するものを除く。）」の範囲を教えてください。

（答）
（略）

《調味した食肉に該当するかどうかの具体的な商品例》

商品例	該当	考え方
味付け牛カルビ	○	上記のとおりです。
タレかけ豚肉	○	
タレにネギなどの野菜が含まれるもの	○	これらの野菜はタレの一部として扱います。 →問10－2
牛ヒレと豚ロースの盛合せにタレをかけたもの	○	複数の畜種のものであっても、タレをかけるなど、調味したものは該当します。
味付牛カルビとタレかけ豚肉を盛り合わせたもの	○	→問10－3
肉と野菜の盛合せにタレをかけたもの	×	具材として野菜が入っているものは該当しません。
個包装のタレを添付したもの	×	タレが別袋になっているものは、調味しているとは言えないため、該当しません。 →問10－4
サイコロステーキ（成形肉）	×	→「(14) 合挽肉その他異種混合した食肉」
サイコロステーキにタレをかけたもの	○	サイコロステーキを調味したものは該当します。 →問10－5
生ハンバーグ	○ ----- ×	香辛料や調味料を加えただけのものは該当します。 玉ねぎやつなぎを加えたものは該当しません。

(畜産物を加工したもの 食品表示基準別表第15の10～14)

10 調味した食肉（加熱調理したものと調理冷凍食品に該当するものを除く。）

（問10－1）食品表示基準別表第15の「10 調味した食肉（加熱調理したものと調理冷凍食品に該当するものを除く。）」の範囲を教えてください。

（答）
（略）

《具体的な商品例》

商品例	対象	考え方
味付け牛カルビ	○	上記のとおり。
タレかけ豚肉	○	
タレにネギなどの野菜が含まれるもの	○	これらの野菜はタレの一部として扱う。 →問10－2
牛ヒレと豚ロースの盛合せにタレをかけたもの	○	複数の畜種のものであっても、タレをかけるなど、調味したものは対象。
味付牛カルビとタレかけ豚肉を盛り合わせたもの	○	→問10－3
肉と野菜の盛合せにタレをかけたもの	×	具材として野菜が入っているものは対象外。
個包装のタレを添付したもの	二	タレが別袋になっているものは、調味しているとは言えない。 →問10－4
サイコロステーキ（成形肉）	○	→「14 合挽肉その他異種混合した食肉」
サイコロステーキにタレをかけたもの	○	サイコロステーキを調味したものは対象。 →問10－5
生ハンバーグ	二	香辛料や調味料を加えただけのものは対象。 この他、玉ねぎやつなぎを加えたものは対象外。

		→問10-6
生ソーセージ	×	塩漬等を行っているため、 <u>該当しません。</u>
生ハム	×	塩漬、燻煙等を行っているため、 <u>該当しません。</u>

(問10-2) 玉ねぎやインゲンなどの塊が含まれる調味液をかけた食肉は、該当しますか。

(答)
調味液に含まれる玉ねぎやインゲンなどは、調味液の一部として考えられますので、該当します。

(問10-3) 牛ヒレと豚ロースを盛り合わせて調味液をかけたものは、該当しますか。

(答)
1 複数の畜種の食肉を混合したものに調味液をかけたものも、単一畜種の食肉に調味液をかけたものと同様に「調味した食肉」に該当します。

2 もちろん、調味した複数の畜種の食肉を盛り合わせたものも、商品全体として「調味した食肉」と同様のものとみなされ該当します。

(問10-4) (略)

(問10-5) 複数畜種を混合して作られた成型肉(サイコロステーキ)に、原料原産地表示は必要ですか。また、これにタレをかけたものは対象になりますか。

(答)
1 複数畜種を混合したものであっても、単一畜種のみのものであっても、牛肉に精製した牛脂を練り込むなどの加工を行った成型肉(いわゆるサイコロステーキなど)は別表15の1の「(14) 異種混合した食肉」に該当します。

2 また、このような成形肉に調味液をかけたものは、「調味した食肉」に該当します。

3 なお、単一畜種の食肉をただ単にサイコロ状にカットしただけのものは生鮮食品に該当します。

		→問10-6
生ソーセージ	×	塩漬等を行っているため、 <u>対象外。</u>
生ハム	×	塩漬、燻煙等を行っているため、 <u>対象外。</u>

(問10-2) 玉ねぎやインゲンなどの塊が含まれる調味液をかけた食肉に、原料原産地表示は必要ですか。

(答)
調味液に含まれる玉ねぎやインゲンなどは、調味液の一部として考えられますので、問のような食品は義務表示の対象です。

(問10-3) 牛ヒレと豚ロースを盛り合わせて調味液をかけたものに、原料原産地表示は必要ですか。

(答)
1 複数の畜種の食肉を混合したものに調味液をかけたものも、単一畜種の食肉に調味液をかけたものと同様に「調味した食肉」とみなされるので、義務表示の対象であり、原材料及び添加物のうち、重量で50%以上を占める畜種の食肉の原産地を表示する必要があります。

2 もちろん、調味した複数の畜種の食肉を盛り合わせたものも、商品全体として「調味した食肉」と同様のものとみなされますので、義務表示の対象です。

(問10-4) (略)

(問10-5) 複数畜種を混合して作られた成型肉(サイコロステーキ)に、原料原産地表示は必要ですか。また、これにタレをかけたものは対象になりますか。

(答)
1 複数畜種を混合したものであっても、単一畜種のみのものであっても、牛肉に精製した牛脂を練り込むなどの加工を行った成型肉(いわゆるサイコロステーキなど)は「異種混合した食肉」に該当し、重量で50%以上を占める畜種の食肉の原産地を表示する必要があります。

2 また、このような成形肉に調味液をかけたものも、「調味した食肉」ですので義務表示の対象となります。

3 なお、単一畜種の食肉をただ単にサイコロ状にカットしただけのものは生鮮食品に該当し、原産地表示が必要です。

〔問10-6〕生ハンバーグは、該当しますか。

(答)

- 食塩等の調味料や香辛料を用いてハンバーグ状に固めたものは、「調味した食肉」に該当します。
- 一方で、調味料のほか、玉ねぎやパン粉などのつなぎを加えたものについては、該当しません。

〔問10-7〕調味した食肉を凍結させたものは、該当しますか。

(答)

食品表示基準別表第3に規定する調理冷凍食品であれば、該当しません。

- 11 ゆで、又は蒸した食肉及び食用鳥卵（缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。）

〔問11-1〕食品表示基準別表第15の1の「(11) ゆで、又は蒸した食肉及び食用鳥卵（缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。）」の範囲を教えてください。

(答)

- (略)
- なお、以下のものは該当しません。
①～③ (略)

《ゆで、又は蒸した食肉及び食用鳥卵に該当するかどうかの具体的な商品例》

商品例	該当	考え方
ゆで牛もつ	○	上記のとおり <u>です</u> 。
蒸し鶏	○	
うずら卵水煮	○	(ドライパックも対象。)
遠赤外線加熱やスチーム噴射した温泉卵	○	ゆでたり蒸したりしたものとして扱 <u>います</u> 。 →問11-2
牛もつ煮込み	×	ゆでたり蒸したりしただけでなく、味付けしたものは <u>該当しません</u> 。ただし、上記のとおり、外見上ゆでたり蒸したりしただけと見なされるものは <u>該当します</u> 。 →問11-3、4
蒸し鶏にタレをかけたもの	×	
焼き豚	×	

〔問10-6〕生ハンバーグに、原料原産地表示は必要ですか。

(答)

- 食塩等の調味料や香辛料を用いてハンバーグ状に固めたものは、「調味した食肉」(挽肉) ですので義務表示の対象です。
- 一方で、調味料のほか、玉ねぎやパン粉などのつなぎを加えたものについては、原料原産地の表示義務はありません。しかしながら、任意で原料原産地を表示することは望ましいと考えます。

〔問10-7〕調味した食肉を凍結させたものに、原料原産地表示は必要ですか。

(答)

食品表示基準別表第3に規定する調理冷凍食品に該当するものであれば、原料原産地の義務表示の対象外となります。

- 11 ゆで、又は蒸した食肉及び食用鳥卵（缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。）

〔問11-1〕食品表示基準別表第15の「11 ゆで、又は蒸した食肉及び食用鳥卵（缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。）」の範囲を教えてください。

(答)

- (略)
- なお、以下のものは対象に含まれません。
①～③ (略)

《具体的な商品例》

商品例	対象	考え方
ゆで牛もつ	○	上記のとおり。
蒸し鶏	○	
うずら卵水煮	○	(ドライパックも対象。)
遠赤外線加熱やスチーム噴射した温泉卵	○	ゆでたり蒸したりしたものとして扱 <u>う</u> 。 →問11-2
牛もつ煮込み	×	ゆでたり蒸したりしただけでなく、味付けしたものは <u>対象外</u> 。ただし、上記のとおり、外見上ゆでたり蒸したりしただけと見なされるものは <u>対象</u> 。 →問11-3、4
蒸し鶏にタレをかけたもの	×	
焼き豚	×	

ゆで牛もつと蒸し鶏を盛り合わせたもの	○	複数の畜種のものであっても、ゆでたり蒸したりしたものは <u>該当します</u> 。 →問11-5
ゆで卵と生野菜を盛り合わせたもの	×	具材として野菜が入っているものは <u>該当しません</u> 。
燻製卵	×	燻煙したものは <u>該当しません</u> 。 →問11-6
ピータン	×	発酵させたものは <u>該当しません</u> 。

(問11-2) 遠赤外線加熱したり、スチームを噴射したりして製造した温泉卵は、該当しますか。

(答)
問のような工程は、「煮る」や「焼く」には該当しませんので、「ゆで」や「蒸し」と同様であり、該当します。

(問11-3) 食塩以外にしょうゆ等を加えて蒸したりゆでたりした鶏肉や卵は、該当しますか。

(答)
1 しょうゆや砂糖、みりんなどを加えて加熱したものについては該当しませんが、仮に食塩以外にしょうゆ等が加えられたものであっても、外見上、単に蒸しただけの「蒸し鶏」や単にゆでただけの「ゆで卵」と同様のものとみなされる食品であれば、該当します。
2 同様に、蒸したりゆでたりした後に、塩味やしょうゆ味をつけたものであっても、外見上、単に蒸しただけの「蒸し鶏」や単にゆでただけの「ゆで卵」と同様のものとみなされる食品であれば、該当します。ただし、それらにしょうゆ味等の調味液をかけたものは該当しません。

(問11-4) 水煮にアミノ酸液やしょうゆ等の調味液を充填して味をつけたものは、該当しますか。

(答)
しょうゆや砂糖、みりんなどを加えて加熱したものは原則として該当しませんが、仮に水煮にアミノ酸液やしょうゆ等を含む調味液を充填したものであっても、外見上、(問11-3) のとおり「水煮」製品と同様のものとみなされる食品であれば、該当します。

(問11-5) ゆでた牛もつとゆでた豚を盛り合わせたものは、該当しますか。

ゆで牛もつと蒸し鶏を盛り合わせたもの	○	複数の畜種のものであっても、ゆでたり蒸したりしたものは <u>対象</u> 。 →問11-5
ゆで卵と生野菜を盛り合わせたもの	×	具材として野菜が入っているものは <u>対象外</u> 。
燻製卵	×	燻煙したものは <u>対象外</u> 。 →問11-6
ピータン	×	発酵させたものは <u>対象外</u> 。

(問11-2) 遠赤外線加熱したり、スチームを噴射したりして製造した温泉卵に、原料原産地表示は必要ですか。

(答)
問のような工程は、「ゆで」や「蒸し」と同様のものであり、「煮る」や「焼く」には該当しませんので、義務表示の対象です。

(問11-3) 食塩以外にしょうゆ等を加えて蒸したりゆでたりした鶏肉や卵に、原料原産地表示は必要ですか。

(答)
1 しょうゆや砂糖、みりんなどを加えて加熱したものについては対象外としていますが、仮に食塩以外にしょうゆ等が加えられたものであっても、外見上、単に蒸しただけの「蒸し鶏」や単にゆでただけの「ゆで卵」と同様のものとみなされる食品であれば、義務表示の対象です。
2 同様に、蒸したりゆでたりした後に、塩味やしょうゆ味をつけたものであっても、外見上、単に蒸しただけの「蒸し鶏」や単にゆでただけの「ゆで卵」と同様のものとみなされる食品であれば、義務表示の対象です。ただし、それらにしょうゆ味等の調味液をかけたものは対象外です。

(問11-4) 水煮にアミノ酸液やしょうゆ等の調味液を充填して味をつけたものに、原料原産地表示は必要ですか。

(答)
しょうゆや砂糖、みりんなどを加えて加熱したものは原則として対象外となりませんが、仮に水煮にアミノ酸液やしょうゆ等を含む調味液を充填したものであっても、外見上、(問11-3) のとおり「水煮」製品と同様のものとみなされる食品であれば、義務表示の対象です。

(問11-5) ゆでた牛もつとゆでた豚を盛り合わせたものに、原料原産地表示

(答)

- 複数の畜種の食肉を混合してからゆでたものは、単一畜種の食肉をゆでたものと同様に「ゆでた食肉」とみなされるので、原材料及び添加物に占める重量の割合が50%以上を占める単一畜種の食肉があれば、該当します。
- もちろん、複数の畜種のゆでたり蒸したりした肉を混合したのも、商品全体として「ゆでた食肉」や「蒸した食肉」と同様のものとみなされますので、原材料及び添加物に占める重量の割合が50%以上を占める単一畜種の食肉があれば、該当します。

(問11-6) 燻液に漬けただけの燻製卵は、該当しますか。

(答)

燻煙した燻製卵も単に燻液に漬けただけの燻製卵も、単にゆでただけの「ゆで卵」と同様のものとはみなされませんので、該当しません。

12 表面をあぶった食肉

(問12) 食品表示基準別表第15の1の「(12) 表面をあぶった食肉」の範囲を教えてください。

(答)

- 表面をあぶった食肉とは、食肉の表面をあぶって、刺身のように生食感覚で食べられるようにしたもので、肉の内部までは火が通っていないものをいいます。
具体的には、牛肉のたたき等の表面をあぶったものなどが該当します。
- なお、以下のものは該当しません。
 - ① 表面に調味した上高温で長時間加熱しているもの(ローストビーフなど)
 - ② 表面をあぶった食肉にしょうが醤油などの調味液をかけたもの(小袋で添付されている場合を除きます。)

《表面をあぶった食肉に該当するかどうかの具体的な商品例》

商品例	該当	考え方
牛たたき	○	上記のとおり <u>です。</u>
ささみたたき	○	

示は必要ですか。

(答)

- 複数の畜種の食肉を混合してからゆでたものは、単一畜種の食肉をゆでたものと同様に「ゆでた食肉」とみなされるので、義務表示の対象であり、原材料及び添加物のうち、重量で50%以上を占める畜種の食肉の原産地を表示する必要があります。
- もちろん、複数の畜種のゆでたり蒸したりした肉を混合したのも、商品全体として「ゆでた食肉」や「蒸した食肉」と同様のものとみなされますので、義務表示の対象です。

(問11-6) 燻液に漬けただけの燻製卵に、原料原産地表示は必要ですか。

(答)

燻煙した燻製卵は義務表示の対象外ですが、問のような単に燻液に漬けただけのものであっても、ゆでた後燻液で風味付けしており、単にゆでただけの「ゆで卵」と同様のものとはみなされませんので、表示義務はありません。

12 表面をあぶった食肉

(問12) 食品表示基準別表第15の「12 表面をあぶった食肉」の範囲を教えてください。

(答)

- 生の食肉と同様に販売され、消費者からは生の食肉と同様に認識されているが、表面をあぶっているため加工食品に該当するものに原産地を表示することが目的です。
食肉の表面をあぶって、刺身のように生食感覚で食べられるようにしたもので、肉の内部までは火が通っていないものをいいます。
具体的には、牛肉のたたき、鶏のささみの表面をあぶったものなどが該当します。
- なお、以下のものは対象に含まれません。
 - ① 表面に調味した上高温で長時間加熱しているもの(ローストビーフなど)
 - ② 表面をあぶった食肉にしょうが醤油などの調味液をかけたもの(小袋で添付されている場合は表示対象)

《具体的な商品例》

商品例	対象	考え方
牛たたき	○	上記のとおり。
ささみたたき	○	

ローストビーフ	×	中まで火が通っているものは <u>該当しません</u> 。
焼き豚	×	
牛たたきにタレをかけたもの	×	表面あぶりだけでなく、味付けしたものは <u>該当しません</u> 。

13 フライ種として衣をつけた食肉（加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するものを除く。）

（問13－1）食品表示基準別表第15の1の「(13) フライ種として衣をつけた食肉（加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するものを除く。）」の範囲を教えてください。

（答）

- 1 フライ種として衣をつけた食肉とは、生又は解凍した食肉に、フライ用に衣を付けたり、まぶしたりしたものをいいます。付ける前に食肉に下味付けしたものや、衣に味付けしたものも含まれます。
具体的には、豚カツ用の豚肉、唐揚げ用の鶏肉などが該当します。

- 2 なお、以下のものは該当しません。

①・② （略）

《フライ種として衣をつけた食肉（加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するものを除く。）に該当するかどうかの具体的な商品例》

商品	該当	考え方
豚カツ用豚肉	○	上記のとおり <u>です</u> 。
唐揚げ用鶏肉	○	
下味付けした後、衣をつけたもの	○	上記のとおり <u>です</u> 。
衣に味付けをしたもの	○	→問13－2
牛フライ種と豚フライ種を盛り合わせたもの	○	複数の畜種のものであっても、フライ種として衣を付けたものは <u>該当します</u> 。 →問13－3
調理冷凍食品に該当しないもの	○	上記のとおり <u>です</u> 。 →問13－4

ローストビーフ	×	中まで火が通っているものは <u>対象外</u> 。
焼き豚	×	
牛たたきにタレをかけたもの	×	表面あぶりだけでなく、味付けしたものは <u>対象外</u> 。

13 フライ種として衣をつけた食肉（加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するものを除く。）

（問13－1）食品表示基準別表第15の「13 フライ種として衣をつけた食肉（加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するものを除く。）」の範囲を教えてください。

（答）

- 1 生の食肉と同様に販売され、消費者からは生の食肉と同様に認識されているが、表面に衣を付けているため加工食品に該当するものへの原産地表示が目的です。

生又は解凍した食肉に、フライ用に衣を付けたり、まぶしたりしたものをいいます。付ける前に食肉に下味付けしたものや、衣に味付けしたものも含まれます。

具体的には、豚カツ用の豚肉、唐揚げ用の鶏肉などが該当します。

- 2 なお、以下のものは 対象に含まれません。

①・② （略）

《具体的な商品例》

商品	対象	考え方
豚カツ用豚肉	○	上記のとおり。
唐揚げ用鶏肉	○	
下味付けした後、衣をつけたもの	○	上記のとおり。
衣に味付けをしたもの	○	→問13－2
牛フライ種と豚フライ種を盛り合わせたもの	○	複数の畜種のものであっても、フライ種として衣を付けたものは <u>対象</u> 。 →問13－3
調理冷凍食品に該当しないもの	○	上記のとおり。 →問13－4

チーズささみカツ（生）	×	衣を付け、さらに肉以外の食品（乳製品、野菜等）を混ぜているので、 <u>該当しません。</u>
鶏肉にシソを巻いて衣を付けたもの	×	

（問13-2）食肉を調味液に漬けたり、ピクル処理等をした後、衣を付けたものや、衣にスパイスをまぶして味付けしたものは、該当しますか。

（答）

問のような、食肉に下味付けをしたものや、衣に味付けしたのも、「フライ種として衣をつけた食肉」とみなされますので、該当します。

（問13-3）フライ種を盛り合わせたもののうち、以下のようなものは、該当しますか。

- ① 衣付き豚肉（60%）と衣付き鶏肉（40%）とを盛り合わせたもの
- ② 衣付き豚肉（60%）と衣付き魚介類（40%）とを盛り合わせたもの

（答）

フライ用の衣を付けた複数の畜種の食肉を盛り合わせたものは、単一畜種の食肉に衣を付けたものと同様に「フライ種として衣をつけた食肉」とみなされるので、該当します。

一方、衣を付けた魚介類や野菜を盛り合わせたものは、該当しません。

（問13-4）フライ種として衣を付けた食肉製品のうち、以下のようなものは、該当しますか。

- ① -15℃以下の冷凍ケースで販売するもの
- ② -15℃より高い温度の冷凍ケースで販売するもの
- ③ 冷蔵ケースで販売するもの

（答）

フライ種として衣を付けた食肉のうち、食品表示基準別表第3に規定する「調理冷凍食品」にあつては、該当しません。

- ① -15℃以下の冷凍ケースで販売する場合であっても、「調理冷凍食品」でなければ、該当します。
- ② -15℃よりも高い温度のケースで販売するものは、「調理冷凍食品」ではないので該当します。
- ③ 冷蔵ケースで販売するものについても、②と同様、該当します。

チーズささみカツ（生）	×	衣を付け、さらに肉以外の食品（乳製品、野菜等）を混ぜているので、 <u>対象外。</u>
鶏肉にシソを巻いて衣を付けたもの	×	<u>同上。</u>

（問13-2）食肉を調味液に漬けたり、ピクル処理等をした後、衣を付けたものや、衣にスパイスをまぶして味付けしたものは、原料原産地表示は必要ですか。

（答）

問のような、食肉に下味付けをしたものや、衣に味付けしたのも、「フライ種として衣をつけた食肉」とみなされますので、義務表示の対象です。

（問13-3）フライ種を盛り合わせたもののうち、以下のようなものは、原料原産地表示は必要ですか。

- ① 衣付き豚肉（60%）と衣付き鶏肉（40%）とを盛り合わせたもの
- ② 衣付き豚肉（60%）と衣付き魚介類（40%）とを盛り合わせたもの

（答）

フライ用の衣を付けた複数の畜種の食肉を盛り合わせたものは、単一畜種の食肉に衣を付けたものと同様に「フライ種として衣をつけた食肉」とみなされるので、義務表示の対象です。

問の①のような食品は義務表示の対象ですので、衣を含めた原材料のうち、重量で50%以上を占める豚肉の原産地を表示する必要があります。

一方、衣を付けた魚介類や野菜を盛り合わせたものは、義務表示の対象ではありません。

（問13-4）フライ種として衣を付けた食肉製品のうち、以下のようなものは、原料原産地表示は必要ですか。

- ① -15℃以下の冷凍ケースで販売するもの
- ② -15℃より高い温度の冷凍ケースで販売するもの
- ③ 冷蔵ケースで販売するもの

（答）

フライ種として衣を付けた食肉のうち、食品表示基準別表第3に規定する「調理冷凍食品」に該当するものには、原料原産地表示は必要ありませんが、それ以外のものは義務表示の対象です。

- ① -15℃以下の冷凍ケースで販売する場合であっても、「調理冷凍食品」に該当しないものについては、義務表示の対象となります。
- ② -15℃よりも高い温度のケースで販売するものは、「調理冷凍食品」には該当しないので、義務表示の対象です。
- ③ 冷蔵ケースで販売するものについても、②と同様、義務表示の対象とな

(問13-5) 衣を付けた後にプリフライしたものは、該当しますか。

(答)

問のような、衣を付けた後、軽く揚げた食肉であっても、そのまま食することはなく、必ず再度揚げる必要があるフライ種の状態であり、「衣をつけた食肉」と同様のものとみなされるため、該当します。

(問13-6) 衣の重量が50%以上を占めるものは、該当しますか。

(答)

衣の重量が50%を超えるものは該当しません。

14 合挽肉その他異種混合した食肉（肉塊又は挽肉を容器に詰め、成形したものを含む。）

(問14-1) 食品表示基準別表第15の1の「(14) 合挽肉その他異種混合した食肉（肉塊又は挽肉を容器に詰め、成形したものを含む。）」の範囲を教えてください。

(答)

1 (略)

2 (略)

3 このような異種混合品であっても、原材料及び添加物に占める重量の割合が50%以上を占める単一畜種がない場合には、該当しません。

4 なお、これらに調味、ゆで、蒸しなどを施したものは、それぞれ「(10) 調味した食肉」、「(11) ゆで又は蒸した食肉及び食用鳥卵」などに該当することになります。

《合挽肉その他異種混合した食肉（肉塊又は挽肉を容器に詰め、成形したものを含む。）に該当するかどうかの具体的な商品例》

商品例	該当	考え方
牛豚合挽肉	○	上記のとおり <u>です。</u>
牛肉と豚肉を盛り合わせたもの	○	
サイコロステーキ	○	

ります。

(問13-5) 衣を付けた後にプリフライしたものに、原料原産地表示は必要ですか。

(答)

問のような、衣を付けた後、軽く揚げた食肉であっても、そのまま食することはなく、必ず再度揚げる必要があるフライ種の状態であり、「衣をつけた食肉」と同様のものとみなされるため、義務表示の対象とします。

(問13-6) 衣の重量が50%以上を占めるものに、原料原産地表示は必要ですか。

(答)

衣の重量が50%を超えるものは対象とはなりません。しかしながら、食肉の原産地を任意で表示することは望ましいと考えます。

14 合挽肉その他異種混合した食肉（肉塊又は挽肉を容器に詰め、成形したものを含む。）

(問14-1) 食品表示基準別表第15の「14 合挽肉その他異種混合した食肉（肉塊又は挽肉を容器に詰め、成形したものを含む。）」の範囲を教えてください。

(答)

1 (略)

2 (略)

3 このような異種混合品であっても、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ない場合には、表示義務はありません。

4 なお、これらに調味、ゆで、蒸しなどを施したものは、それぞれ「10 調味した食肉」、「11 ゆで又は蒸した食肉及び食用鳥卵」などに該当することになります。

《具体的な商品例》

商品例	対象	考え方
牛豚合挽肉	○	上記のとおり。
牛肉と豚肉を盛り合わせたもの	○	
サイコロステーキ	○	

牛肉と豚肉の盛合せにタレをかけたもの	×	→「(10) 調味した食肉」 →問14-2
牛肉と豚肉の盛合せに個別包装のタレを添付したもの	○	タレが別袋になっているものは、調味しているとは言えないため、該当 <u>しません</u> 。 →問14-3
ゆで牛もつと蒸し鶏を盛り合わせたもの	×	→「(11) ゆで、又は蒸した食肉及び食用鳥卵」 →問14-2
牛フライ種と豚フライ種を盛り合わせたもの	×	→「(13) フライ種として衣をつけた食肉」 →問14-2
食肉と野菜を盛り合わせたもの	×	→「(22) (4) 又は (14) に掲げるもののほか、生鮮食品を異種混合したもの」
ゆで卵と野菜を盛り合わせたもの	×	加工食品（ゆで卵）、生鮮食品（野菜等）を異種混合したものは、 <u>該当しません</u> 。
合挽肉生ハンバーグ	×	つなぎを加えたものは、 <u>該当しません</u> 。

（問14-2）牛肉と豚肉の盛合せのうち、以下のようなものは、該当しますか。

- ① 調味した食肉を盛り合わせたものや、タレをかけたもの
- ② ゆでたり蒸したりした食肉を盛り合わせたもの
- ③ フライ種として衣を付けた食肉を盛り合わせたもの

（答）

複数の畜種の食肉を混合したものが「異種混合した食肉」の対象範囲ですが、これらに加工を施した場合は、該当しません。

- ① 「調味した食肉」に該当します。
- ② 「ゆで又は蒸した食肉」に該当します。
- ③ 「フライ種として衣をつけた食肉」に該当します。

（問14-3）牛肉と豚肉を盛り合わせてタレを別袋で添付したものは、該当し

牛肉と豚肉の盛合せにタレをかけたもの	○	→「10 調味した食肉」 →問14-2
牛肉と豚肉の盛合せに個別包装のタレを添付したもの	○	タレが別袋になっているものは、調味しているとは言えないため、 <u>このグループに該当</u> 。 →問14-3
ゆで牛もつと蒸し鶏を盛り合わせたもの	○	→「11 ゆで、又は蒸した食肉及び食用鳥卵」 →問14-2
牛フライ種と豚フライ種を盛り合わせたもの	○	→「13 フライ種として衣をつけた食肉」 →問14-2
食肉と野菜を盛り合わせたもの	○	→「22 4 又は14に掲げるもののほか、生鮮食品を異種混合したもの」
ゆで卵と野菜を盛り合わせたもの	×	加工食品（ゆで卵）、生鮮食品（野菜等）を異種混合したものは「 <u>22 4 又は14に掲げるもののほか、生鮮食品を異種混合したもの</u> 」に該当せず、 <u>対象外</u> 。
合挽肉生ハンバーグ	×	つなぎを加えたものは、 <u>対象外</u> 。

（問14-2）牛肉と豚肉の盛合せのうち、以下のようなものに原料原産地表示は必要ですか。

- ① 調味した食肉を盛り合わせたものや、タレをかけたもの
- ② ゆでたり蒸したりした食肉を盛り合わせたもの
- ③ フライ種として衣を付けた食肉を盛り合わせたもの

（答）

複数の畜種の食肉を混合したものが「異種混合した食肉」の対象範囲ですが、これらに加工を施した場合であっても、問のようなものは義務表示の対象です。

- ① 「調味した食肉」に該当しますので、重量で50%以上を占める畜種の食肉の原産地を表示する必要があります。
- ② 「ゆで又は蒸した食肉」に該当しますので、重量で50%以上を占める畜種の食肉の原産地を表示する必要があります。
- ③ 「フライ種として衣をつけた食肉」に該当しますので、重量で50%以上を占める畜種の食肉の原産地を表示する必要があります。

（問14-3）牛肉と豚肉を盛り合わせてタレを別袋で添付したものに、原料

ますか。

(答)

- 1 (略)
- 2 したがって、この盛合せ品は、異種混合した食肉として該当します。

(問14-4) 牛肉と豚肉を盛り合わせた以下の食品の原料原産地表示はどうなりますか。

- ① 牛ロース70%、豚モモ30%を盛り合わせたもの
- ② 牛ロース40%、牛モモ30%、豚ロース30%を盛り合わせたもの

(答)

- 1 問のような、複数の畜種の食肉を混合したものは、以下の原材料の原料原産地を表示する必要があります。
①・② (略)
- 2 この場合、使用した原材料に占める重量の割合が最も高い原材料ではない豚肉については原料原産地表示は義務付けられていませんが、牛肉と同様、豚肉にも原料原産地を任意で表示することが望ましいです。

(水産物を加工したもの 食品表示基準別表第15の1の(15)～(21))

- 15 素干魚介類、塩干魚介類、煮干魚介類及びこんぶ、干のり、焼きのりその他干した海藻類(細切若しくは細刻したもの又は粉末状にしたものを除く。)

(問15-1) 食品表示基準別表第15の1の「(15) 素干魚介類、塩干魚介類、煮干魚介類及びこんぶ、干のり、焼きのりその他干した海藻類(細切若しくは細刻したもの又は粉末状にしたものを除く。)」の範囲を教えてください。

(答)

- 1 (略)
- 2 また、以下のものは該当しません。
①～⑥ (略)

(問15-2) 「細切若しくは細刻したもの」は該当しないとされていますが、具体的にどのような商品が該当しますか。

(答)

原産地表示は必要ですか。

(答)

- 1 (略)
- 2 したがって、この盛合せ品には、異種混合した食肉として原料原産地表示が義務付けられますので、原材料及び添加物のうち、重量で50%以上を占める畜種の食肉の原産地を表示する必要があります。(タレにも一般の加工食品と同様、一括表示を行ってください。)

(問14-4) 牛肉と豚肉を盛り合わせた以下の食品の原料原産地表示はどうなりますか。

- ① 牛ロース70%、豚モモ30%を盛り合わせたもの
- ② 牛ロース40%、牛モモ30%、豚ロース30%を盛り合わせたもの

(答)

- 1 問のような、複数の畜種の食肉を混合したものは、義務表示の対象です。
①・② (略)
- 2 この場合、原材料及び添加物に占める重量の割合が50%以上でない豚肉については原料原産地表示は義務付けられませんが、牛肉と同様、豚肉にも原料原産地を任意で表示することは望ましいと考えます。

(水産物を加工したもの 食品表示基準別表第15の15～21)

- 15 素干魚介類、塩干魚介類、煮干魚介類及びこんぶ、干のり、焼きのりその他干した海藻類(細切若しくは細刻したもの又は粉末状にしたものを除く。)

(問15-1) 食品表示基準別表第15の「15 素干魚介類、塩干魚介類、煮干魚介類及びこんぶ、干のり、焼きのりその他干した海藻類(細切若しくは細刻したもの又は粉末状にしたものを除く。)」の範囲を教えてください。

(答)

- 1 (略)
- 2 また、以下のものは対象に含まれません。
①～⑥ (略)

(問15-2) 「細切若しくは細刻したもの」は対象外とされていますが、具体的にどのような商品が該当するのですか。

(答)

「細切若しくは細刻したもの」として該当しないものは以下のような商品です。

- ① するめいかを細切したもの（2mm以下程度）
- ② 刻み昆布（2mm以下程度）
- ③ きざみのり（5mm以下程度）
- ④ 細切しためかぶ乾燥品（2mm以下程度）
- ⑤ もみのり
- ⑥ あおのり

（問15-3）くさやなどのように、調味液（しょうゆ、みりん等）に浸してから干したものは該当しますか。

（答）

しょうゆ干し、みりん干し、くさやなどのように調味液（しょうゆ、みりん、くさや汁、魚しょうゆ等）に浸してから干したものは該当しません。なお、少量のしょうゆを加えた塩水に浸して干したものであっても、最終製品が「塩干魚介類」であるとみなされる場合には、該当します。

（問15-4）干した後に塩味をつけたものは該当しますか。

（答）

干した後に味付け程度に塩をふったものは「塩干魚介類」として該当します。

（問15-5）食塩のほかに添加物を加えたものは該当しますか。

（答）

調味料（アミノ酸等）、酸化防止剤などの添加物を加えていても、最終製品が「素干魚介類、塩干魚介類、煮干魚介類」である場合には該当します。

（問15-6）干した後に表面をあぶった「ふぐひれ」は該当しますか。

（答）

干した後に表面をあぶったものは、「素干魚介類、塩干魚介類、煮干魚介類」に該当しません。また、「(20) 表面をあぶった魚介類」の範囲は、生の魚の表面をあぶったものであるため、干した後に表面をあぶったものは該当しません。

（問15-7）以下のものは該当しますか。

- ① ちりめんにしそ、わかめ、ごまなどを加えたもの
- ② 乾燥海藻類のみを混合した海藻サラダ
- ③ 乾燥海藻類とこんにやくを混合した海藻サラダ
- ④ 松前漬けセット（細切りするめ+細切りこんぶ）
- ⑤ みそ汁の具セット（カットわかめ+乾燥ねぎ）

「細切若しくは細刻したもの」として対象外となるものは次のような商品です。

- ・するめいかを細切したもの（2mm以下程度）
- ・刻み昆布（2mm以下程度）
- ・きざみのり（5mm以下程度）
- ・細切しためかぶ乾燥品（2mm以下程度）
- ・もみのり
- ・あおのり

（問15-3）くさやなどのように、調味液（しょうゆ、みりん等）に浸してから干したものは対象に含まれますか。

（答）

しょうゆ干し、みりん干し、くさやなどのように調味液（しょうゆ、みりん、くさや汁、魚しょうゆ等）に浸してから干したものは対象に含まれません。なお、少量のしょうゆを加えた塩水に浸して干したものであっても、最終製品が「塩干魚介類」であると判断される場合には、対象に含まれます。

（問15-4）干した後に塩味をつけたものは対象に含まれますか。

（答）

干した後に味付け程度に塩をふったものは「塩干魚介類」として対象に含まれますので、原料原産地表示が必要です。

（問15-5）食塩のほかに添加物を加えたものは対象に含まれますか。

（答）

調味料（アミノ酸等）、酸化防止剤などの添加物を加えていても、最終製品が「素干魚介類、塩干魚介類、煮干魚介類」である場合には対象に含まれます。

（問15-6）干した後に表面をあぶった「ふぐひれ」は対象に含まれますか。

（答）

干した後に表面をあぶったものは、「素干魚介類、塩干魚介類、煮干魚介類」に該当しません。また、「20 表面をあぶった魚介類」の範囲は、生の魚の表面をあぶったものであるため、干した後に表面をあぶったものは対象外となります。

（問15-7）以下のものは対象に含まれますか。

- ① ちりめんにしそ、わかめ、ごまなどを加えたもの
- ② 乾燥海藻類のみを混合した海藻サラダ
- ③ 乾燥海藻類とこんにやくを混合した海藻サラダ
- ④ 松前漬けセット（細切りするめ+細切りこんぶ）
- ⑤ みそ汁の具セット（カットわかめ+乾燥ねぎ）

(答)

- 1 乾燥魚介類・海藻類の混合品については、最終製品が乾燥魚介類又は乾燥海藻類であれば、該当します。なお、原材料及び添加物に占める重量の割合が50%以上の単一の魚介類又は海藻類がなければ、該当しません。
- 2 問の場合、以下のとおりとなります。
- ① しそ、ごまを加えていることから、最終製品は乾燥魚介類とはみなされず、該当しません。
 - ② 最終製品が乾燥海藻類の製品であることから、該当します。
 - ③ ②と同じ海藻サラダであっても、こんにゃくを混合していることから乾燥海藻類の製品とはみなされず、該当しません。
 - ④ 最終製品である「松前漬けセット」は、原材料が細切りしたものに該当するものの同士の混合品であることから、該当しません。
 - ⑤ ねぎを加えていることから、最終製品である「みそ汁の具セット」は乾燥魚介類・海藻類とはみなされず、該当しません。

16 塩蔵魚介類及び塩蔵海藻類

(問16-1) 食品表示基準別表第15の1の「(16) 塩蔵魚介類及び塩蔵海藻類」の範囲を教えてください。

(答)

商品分類に示された塩蔵魚介類(74-14)及び塩蔵海藻(74-291)を指します。具体的には、塩さば、塩さんま、塩かずのこ、塩たらこ、すじこ、いくら、塩うに、塩わかめ、塩蔵したうみぶどうなどが該当します。また、塩うにに調味料を加え発酵させた粒うに、練りうになどについては、該当しません。

(問16-2) 以下のものは該当しますか。

- ① 食塩の他に調味料として添加物を使用した「たらこ」
- ② 食塩の他に発色剤や酸化防止剤などの添加物を加えた「すじこ」

(答)

- ① 調味料(アミノ酸等)などの添加物を使用しているも、最終製品が「塩蔵魚介類及び塩蔵海藻類」であれば該当します。問の場合、最終製品である「たらこ」は明らかに「塩蔵魚介類」の製品であることから該当します。
- ② 発色剤や酸化防止剤などの添加物を加えたものも該当します。

(問16-3) 「塩たらこ」のように、ロシア産及び米国産の「たらこ」を混合

(答)

- 1 乾燥魚介類・海藻類の混合品については、最終製品が乾燥魚介類又は乾燥海藻類に該当する場合に対象となります。対象となる場合、当該製品のうち重量の割合が50%以上を占める原材料について、原産地表示が必要となります。なお、重量の割合が50%以上を占める原材料がない場合は原料原産地表示の義務はありません。
- 2 問の場合、以下のとおりとなります。
- ① しそ、ごまを加えていることから、最終製品は乾燥魚介類とはみなされず、対象には含まれません。
 - ② 最終製品が乾燥海藻類の製品であることから、対象に含まれます。
 - ③ ②と同じ海藻サラダであっても、こんにゃくを混合していることから乾燥海藻類の製品とはみなされず、対象には含まれません。
 - ④ 最終製品である「松前漬けセット」は、細切りにより対象外となるもの同士の混合品であることから、対象には含まれません。
 - ⑤ ねぎを加えていることから、最終製品である「みそ汁の具セット」は乾燥魚介類・海藻類とはみなされず、対象には含まれません。

16 塩蔵魚介類及び塩蔵海藻類

(問16-1) 食品表示基準別表第15の「16 塩蔵魚介類及び塩蔵海藻類」の範囲を教えてください。

(答)

商品分類に示された塩蔵魚介類(74-14)及び塩蔵海藻(74-291)を指します。具体的には、塩さば、塩さんま、塩かずのこ、塩たらこ、すじこ、いくら、塩うに、塩わかめ、塩蔵したうみぶどうなどが該当します。また、塩うにに調味料を加え発酵させた粒うに、練りうになどについては、対象には含まれません。

(問16-2) 以下のものは対象に含まれますか。

- ① 食塩の他に調味料として添加物を使用した「たらこ」
- ② 食塩の他に発色剤や酸化防止剤などの添加物を加えた「すじこ」

(答)

- ① 調味料(アミノ酸等)などの添加物を使用しているも、最終製品が「塩蔵魚介類及び塩蔵海藻類」に該当するものであれば対象となります。問の場合、最終製品である「たらこ」は明らかに「塩蔵魚介類」の製品であることから対象に含まれます。
- ② 発色剤や酸化防止剤などの添加物を加えたものも対象に含まれます。

(問16-3) 「塩たらこ」のように、ロシア産及び米国産の「たらこ」を混

して使用し、原産地毎に分別して生産することが困難なものについて、どのように原料原産地表示をすればよいですか。

(答)

1 (略)

2 しかしながら、問のような場合については、商品毎に正確に重量順に表示することは困難であることから、原材料の性質等を勘案し、例えば前年の取扱い実績の多い順など、合理的な根拠に基づいた重量順に「〇〇(米国又はロシア)」のように表示することもやむを得ないと考えます。

この場合、消費者に誤認を与えないように、一括表示欄外に「原料原産地は、当社における〇年の取扱い実績の多い順に表示しています。詳細は弊社にお尋ねください。」のように、表示の根拠について記載することが必要です。(詳細は、表示方法-10を参照。)

また、問い合わせ等に対応できるように、根拠となる書類等を保持しておくことが必要です。

(問16-4) A国で漁獲した「にしん」の卵巣を、

- ① 国内で塩蔵、小分けした「塩蔵かずのこ」
- ② A国で塩蔵、国内で小分けした「塩蔵かずのこ」

は原料原産地表示の対象になりますか。

また、対象であれば、原料原産地はどこになりますか。

(答)

1 (削除)

1 問の例では、

- ① 実質的な変更をもたらす行為(塩蔵)が最後に行われた国が日本
→ 原料原産地表示の対象
- ② 実質的な変更をもたらす行為(塩蔵)が最後に行われた国がA国
→ 原産国表示が必要
となります。

2 すなわち、以下のように表示することとなります。

- ① にしんを漁獲した国(A国)が原料原産地となります。したがって、原材料名欄に「かずのこ(A国産)」のように表示してください。
- ② 一括表示の「原産国名」欄に「A国」と表示してください。

(問16-5) (略)

合して使用し、原産地毎に分別して生産することが困難なものについて、どのように原料原産地表示をすればよいですか。

(答)

1 (略)

2 しかしながら、問のような場合については、商品毎に正確に重量順に表示することは困難であることから、原材料の性質等を勘案し、例えば前年の取扱い実績の多い順など、合理的な根拠に基づいた重量順に「〇〇(米国又はロシア)」のように表示することもやむを得ないと考えます。

この場合、消費者に誤認を与えないように、一括表示欄外に「原料原産地は、当社における〇年の取扱い実績の多い順に表示しています。詳細は弊社にお尋ねください。」のように、表示の根拠について記載することが必要です。(詳細は、表示方法-11を参照。)

また、問い合わせ等に対応できるように、根拠となる書類等を保持しておくことが必要です。

(問16-4) A国で漁獲した「にしん」の卵巣を、

- ① 国内で塩蔵、成形、小分けした「塩かずのこ」
- ② A国で塩蔵、国内で成形、小分けした「塩蔵かずのこ」

は原料原産地表示の対象になりますか。

また、対象であれば、原料原産地はどこになりますか。

(答)

1 原料原産地表示の対象となるのは、食品表示基準別表第15に掲げる加工食品のいずれかに該当する国産品です。対象となる製品については、食品表示基準第3条第2項の表の原料原産地表示の項により原材料の原産地を表示することとなります。

2 問の例では、

- ① 実質的な変更をもたらす行為(塩蔵)が最後に行われた国が日本
→ 原料原産地表示の対象
- ② 実質的な変更をもたらす行為(塩蔵)が最後に行われた国がA国
→ 原産国表示が必要
となります。

3 すなわち、以下のように表示することとなります。

- ① にしんを漁獲した国(A国)が原料原産地となります。したがって、原材料名欄に「かずのこ(A国産)」のように表示してください。
- ② 一括表示の「原産国名」欄に「A国」と表示してください。

(問16-5) (略)

17 調味した魚介類及び海藻類（加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するもの並びに缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。）

（問17-1）食品表示基準別表第15の1の「(17) 調味した魚介類及び海藻類（加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するもの並びに缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。）」の範囲を教えてください。

（答）

1 調味した魚介類及び海藻類とは、具体的には、生又は解凍した魚介類及び海藻類を、しょうゆ、酒、みそなどの調味料に漬けたものを指し、

- ① しょうゆに漬けたもの（まぐろ醤油漬け、いくら醤油漬けなど）
- ② 酒やみりんなどで溶いたみそに漬けたもの（あまだいの味噌漬けなど）
- ③ 砂糖などで調味した酢に漬けたもの（しめさば、ままかり、もずく酢など）

④ 酒粕に漬けたもの（あこうだいの粕漬けなど）

が該当します。また、食用油脂を加えたまぐろのすき身も該当します。

2 また、以下のものは該当しません。

- ①～③ （略）

（問17-2）調味した魚介類又は海藻類を凍結させたものは、該当しますか。

（答）

調味した魚介類又は海藻類のうち、食品表示基準別表第3に規定する「調理冷凍食品」にあつては該当しません。なお、凍結させていても、「調理冷凍食品」でないものにあつては、該当します。

（問17-3）「しめさば」など、塩蔵品を仕入れ、調味したものは該当しますか。

（答）

「塩蔵品」を原料として仕入れ、調味して製造したものは、生又は解凍した魚介類及び海藻類を調味しておらず、該当しません。

（削除）

（問17-4）あまだいの味噌漬けやあこうだいの粕漬けが該当し、いわしのぬ

17 調味した魚介類及び海藻類（加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するもの並びに缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。）

（問17-1）食品表示基準別表第15の「17 調味した魚介類及び海藻類（加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するもの並びに缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。）」の範囲を教えてください。

（答）

1 鮮魚と同様に販売され、消費者からは鮮魚と同様に認識されているが、調味しているため加工食品に該当するものに表示することが目的です。

具体的には、生または解凍した魚介類及び海藻類を、しょうゆ、酒、みそなどの調味料に漬けたものを指し、

- ① しょうゆに漬けたもの（まぐろ醤油漬け、いくら醤油漬けなど）
- ② 酒やみりんなどで溶いたみそに漬けたもの（あまだいの味噌漬けなど）
- ③ 砂糖などで調味した酢に漬けたもの（しめさば、ままかり、もずく酢など）

④ 酒粕に漬けたもの（あこうだいの粕漬けなど）

が該当します。また、食用油脂を加えたまぐろのすき身も対象に含みます。

2 また、以下のものは対象に含まれません。

- ①～③ （略）

（問17-2）調味した魚介類又は海藻類を凍結させたものに、原料原産地表示は必要ですか。

（答）

凍結させたものも原料原産地表示の対象となります。ただし、調理冷凍食品として-15℃以下で流通、販売されるものは、原料原産地表示の対象外です。

（問17-3）「しめさば」など、塩蔵品を仕入れ、調味したものは原料原産地表示の対象となりますか。

（答）

1 「塩蔵品」を原料として仕入れ、調味して製造したものは、生又は解凍した魚介類及び海藻類を単に調味したものに該当せず、原料原産地表示の対象外となります。

2 なお、上記の場合、仕入れた状態である「塩さば」と原材料名欄に表示してください。

（問17-4）あまだいの味噌漬けやあこうだいの粕漬けが対象となり、いわ

か漬けや塩辛製品は該当しません、該当するか否かの判断はどこですればいいのですか。

(答)

原料である魚介類が発酵しているかどうかで判断しています。したがって、同じように味噌漬けや粕漬けを行った商品であっても、最終製品が発酵製品であれば該当しません。

(問17-5) めかぶを湯通ししてから細切し、調味液に漬けた「味付けめかぶ」は該当しますか。

(答)

- 1 湯通し(ブランチング)を行ってから調味したものについては、生鮮食品を単に調味したものと同様とみなし、該当します。
- 2 したがって、問のように、めかぶを湯通しして調味液に漬けた「味付けめかぶ」についても、生の海藻類を調味したものと同様とみなし、該当します。

(問17-6) 以下のものは該当しますか。

- ① ぶりを醤油、カラメル色素等が入った調味液に漬けているもの
- ② もずくを黒酢の入った調味液に漬けているもの
- ③ ゆでためかぶをししゃも卵の入った調味液に漬けているもの
- ④ いかに辛子明太子を和えたもの
- ⑤ いいだこを茎わさびと混合し、みりんなどで調味したもの
- ⑥ しめさばにバッテラこんぶがのったもの

(答)

- 1 「調味した魚介類及び海藻類」の範囲は、生又は解凍した魚介類及び海藻類を、しょうゆ、酒、みそなどの調味料に漬けたものです。したがって、単に調味したものは該当し、一方で調味液以外の原材料と混合し新たな商品特性が加わった商品は該当しません。
- 2 したがって、問の場合、以下のとおりとなります。
 - ① ぶりを単に調味したものですので該当します。
 - ② 生の海藻を黒酢を含む調味液で調味したものですので該当します。
 - ③ 混合されているししゃも卵は当該商品の重要な原材料であることから、めかぶを単に調味したものとみなされず該当しません。
 - ④ 混合されている辛子明太子は当該商品の重要な原材料であることから、いかを単に調味したものとみなされず該当しません。
 - ⑤ 混合されている茎わさびは当該商品の重要な原材料であることから、いいだこを単に調味したものとみなされず該当しません。
 - ⑥ 混合されているバッテラこんぶは当該商品の重要な原材料であることから、

しのめか漬けや塩辛製品が対象外となっていますが、対象か否かの判断はどこですればいいのですか。

(答)

原料である魚介類が発酵しているかどうかで対象・対象外の線引きをしています。したがって、同じように味噌漬けや粕漬けを行った商品であっても、最終製品が発酵製品であれば対象外となります。

(問17-5) めかぶを湯通ししてから細切し、調味液に漬けた「味付けめかぶ」は対象になりますか。

(答)

- 1 湯通し(ブランチング)を行ってから調味したものについては、生鮮食品を単に調味したものと同様とみなし、原料原産地表示の対象となります。
- 2 したがって、問のように、めかぶを湯通しして調味液に漬けた「味付けめかぶ」についても、生の海藻類を調味したものと同様とみなし、対象に含まれます。

(問17-6) 以下のものは対象に含まれますか。

- ① ぶりを醤油、カラメル色素等が入った調味液に漬けているもの
- ② もずくを黒酢の入った調味液に漬けているもの
- ③ ゆでためかぶをししゃも卵の入った調味液に漬けているもの
- ④ いかに辛子明太子を和えたもの
- ⑤ いいだこを茎わさびと混合し、みりんなどで調味したもの
- ⑥ しめさばにバッテラこんぶがのったもの

(答)

- 1 表示対象となる「調味した魚介類及び海藻類」の範囲は、生又は解凍した魚介類及び海藻類を、しょうゆ、酒、みそなどの調味料に漬けたものです。したがって、単に調味したものは対象となり、一方で調味液以外の原材料と混合し新たな商品特性が加わった商品は対象となりません。
- 2 したがって、問の場合、以下のとおりとなります。
 - ① ぶりを単に調味したものですので対象となります。
 - ② 生の海藻を黒酢を含む調味液で調味したものですので対象となります。
 - ③ 混合されているししゃも卵は当該商品の重要な原材料であることから、めかぶを単に調味したものとみなされず対象外となります。
 - ④ 混合されている辛子明太子は当該商品の重要な原材料であることから、いかを単に調味したものとみなされず対象外となります。
 - ⑤ 混合されている茎わさびは当該商品の重要な原材料であることから、いいだこを単に調味したものとみなされず対象外となります。
 - ⑥ 混合されているバッテラこんぶは当該商品の重要な原材料であることか

さばを単に調味したものはみなされず該当しません。

18 こんぶ巻

(問18-1) 食品表示基準別表第15の1の「(18) こんぶ巻」の範囲を教えてください。

(答)

商品分類に示されたこんぶ巻(74-226)を指します。具体的には、昆布又は水で戻した干し昆布を原料として、中芯の具材(味付け又はゆでた魚介類等)を入れ、又は入れないで昆布で巻き干びょう等で結び、加熱調理した(煮付けた)ものであり、かつ、原材料及び添加物に占める昆布(昆布を水で戻した状態のもの)の重量の割合が50%以上のものが該当します。まれに、中芯の具材が非常に大きく、原材料及び添加物に占める昆布の重量の割合が50%未満となる商品もありますが、このような場合は該当しません。

また、以下のものも該当しません。

①・② (略)

(問18-2) 水で戻した昆布の重量を計算する際、水戻しに使用する水の重量も加えるのですか。

(答)

乾燥した昆布については、他の原材料と同様の状態に換算した重量で比較するため、乾燥した昆布を水で戻した状態で重量の比較を行います。原材料及び添加物に占める水戻した昆布の重量の割合が50%以上である場合が該当します。

(問18-3) 以下のようなものは該当しますか。

- ① 昆布(70%)、干びょう及び調味料(30%)
- ② 昆布(60%)、中芯の具材(20%)、干びょう及び調味料(20%)
- ③ 昆布(40%)、中芯の具材(50%)、干びょう及び調味料(10%)
- ④ 昆布(40%)、干びょう及び調味料(60%)

※ 括弧の割合は、製品の原材料及び添加物に占める重量の割合です。

(答)

- ① 昆布が原材料及び添加物に占める重量の50%以上を占めるため、該当します。
- ② 昆布が原材料及び添加物に占める重量の50%以上を占めるため、該当します。
- ③ にしん、鮭、ほたて等の中芯の具材を多く使用した製品の場合、昆布の原材

ら、さばを単に調味したものはみなされず対象外となります。

18 こんぶ巻

(問18-1) 食品表示基準別表第15の「18 こんぶ巻」の範囲を教えてください。

(答)

商品分類に示されたこんぶ巻(74-226)を指します。具体的には、昆布又は水で戻した干し昆布を原料として、中芯の具材(味付け又はゆでた魚介類等)を入れ、又は入れないで昆布で巻き干びょう等で結び、加熱調理した(煮付けた)ものが該当し、そのうち原料に使用する昆布が原料原産地表示の対象となり、かつ、製品の原材料及び添加物のうち、昆布(昆布を水で戻した状態のもの)の重量の割合が50%以上のものに原料原産地表示の義務が課されます。まれに、中芯の具材が非常に大きく、製品の原材料及び添加物のうち、昆布の重量の割合が50%未満となる商品もありますが、中芯の具材や干びょう等は原料原産地表示の対象外のため、このような場合は原料原産地表示の義務は課されません。

また、以下のものも対象に含まれません。

①・② (略)

(問18-2) 水で戻した昆布の重量を計算する際、水戻しに使用する水の重量も加えるのですか。

(答)

乾燥した昆布については、他の原材料と同様の状態に換算した重量で比較するため、乾燥した昆布を水で戻した状態で重量の比較を行います。製品の原材料及び添加物のうち、水戻した昆布の重量の割合が50%以上である場合に原料原産地表示の対象となります。

(問18-3) 以下のようなものは対象に含まれますか。

- ① 昆布(70%)、干びょう及び調味料(30%)
- ② 昆布(60%)、中芯の具材(20%)、干びょう及び調味料(20%)
- ③ 昆布(40%)、中芯の具材(50%)、干びょう及び調味料(10%)
- ④ 昆布(40%)、干びょう及び調味料(60%)

※ 括弧の割合は、製品の原材料及び添加物に占める重量の割合です。

(答)

- ① 昆布が製品の原材料及び添加物に占める重量の50%以上を占めるため、原料原産地表示の対象に含まれます。
- ② 昆布が製品の原材料及び添加物に占める重量の50%以上を占めるため、原料原産地表示の対象に含まれます。
- ③ にしん、鮭、ほたて等の中芯の具材を多く使用した製品の場合、昆布の製

料及び添加物に占める重量の割合が50%未満となるため、該当しません。

- ④ 水あめ等の調味料を多く使用した製品の場合、昆布の原材料及び添加物に占める重量の割合が50%未満となるため、該当しません。

(問18-4) (略)

(問18-5) こんぶ巻を凍結させたものも該当しますか。

(答)

こんぶ巻を凍結させたものも該当します。ただし、調理冷凍食品(食品表示基準別表第3に規定する調理冷凍食品)として流通、販売されるものは、該当しません。

(問18-6) バルク輸入したこんぶ巻を国内で小分け包装したものに原料原産地表示は必要ですか。

(答)

単に国内で小分け包装を行っただけのものについては、国内で製品の内容を実質的に変更する行為を行っていないため、製品の「原産国名」としてこんぶ巻を製造した国名の表示が必要です。

- 19 ゆで、又は蒸した魚介類及び海藻類（缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。）

(問19-1) 食品表示基準別表第15の1の「(19) ゆで、又は蒸した魚介類及び海藻類（缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。）」の範囲を教えてください。

(答)

1 (略)

2 また、以下のものは該当しません。

①・② (略)

(問19-2) ゆでた後、塩味をつけたものは該当しますか。

(答)

ゆでた後に味付け程度に塩をふったものは、塩ゆでしたものと同様に考えられることから該当します。なお、食する際に塩抜きする必要があるほど塩を加えたものは「(16) 塩蔵魚介類及び塩蔵海藻類」に該当します。

品の原材料及び添加物に占める重量の割合が50%未満となれば、原料原産地表示の対象には含まれません。

- ④ 水あめ等の調味料を多く使用した製品の場合、昆布の製品の原材料及び添加物に占める重量の割合が50%未満となれば、原料原産地表示の対象には含まれません。

(問18-4) (略)

(問18-5) こんぶ巻を凍結させたものに、原料原産地表示は必要ですか。

(答)

こんぶ巻を凍結させたものも原料原産地表示の対象となります。ただし、調理冷凍食品として-15℃以下で流通、販売されるものは、原料原産地表示の対象外です。

(問18-6) バルク輸入したこんぶ巻を国内で小分け包装したものに原料原産地表示は必要ですか。

(答)

単に国内で小分け包装を行っただけのものについては、国内で製品の内容を実質的に変更する行為を行っていないため、今までどおり製品の「原産国名」としてこんぶ巻を製造した国名の表示が必要です。

また、海外で味付けしたこんぶ巻を輸入し、国内で解凍や殺菌処理等したのもも輸入品扱いとなり「原産国名」の表示が必要となります。

- 19 ゆで、又は蒸した魚介類及び海藻類（缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。）

(問19-1) 食品表示基準別表第15の「19 ゆで、又は蒸した魚介類及び海藻類（缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。）」の範囲を教えてください。

(答)

1 (略)

2 また、以下のものは対象に含まれません。

①・② (略)

(問19-2) ゆでた後、塩味をつけたものは対象になりますか。

(答)

ゆでた後に味付け程度に塩をふったものは、塩ゆでしたものと同様に考えられることから対象となります。なお、食する際に塩抜きする必要があるほど塩をしたものは「16 塩蔵魚介類及び塩蔵海藻類」としていずれにしても対象と

(問19-3) ゆでた後、少し干した釜揚げしらすは該当しますか。

(答)

ゆでた後に干したものは、食品表示基準別表第15の1の「(15) 素干魚介類、塩干魚介類、煮干魚介類」又は「(19) ゆで、又は蒸した魚介類及び海藻類」に該当します。

(問19-4) 以下のものは該当しますか。

- ① 皮をそらせて形を整えるために湯通しした「たい」(たいの霜皮づくり)
- ② 短時間の湯通しを行い殻を開けてむき身を取り出した「あさり」
- ③ 食塩、pH調整剤、ミョウバン等を加えて加熱した「たこ」(ゆでだこ)
- ④ 「ゆでだこ」を酢等で調味したもの(酢だこ)

(答)

- ① 湯通し(ブランチング)処理を行ったものも該当します。問の「たいの霜皮づくり」のように、形を整えるための湯通しを行ったものも該当します。
- ② 殻を開けてむき身を取り出すための湯通しを行ったものも該当します。
- ③ 食塩、添加物を加えたものも、最終製品が「ゆでだこ」であるので、該当します。
- ④ 煮たものと同様、該当しません。

20 表面をあぶった魚介類

(問20-1) 食品表示基準別表第15の1の「(20) 表面をあぶった魚介類」の範囲を教えてください。

(答)

- 1 表面をあぶった魚介類とは、魚介類の表面をあぶって、刺身のように生食感覚で食べられるようにしたもので、かつおのたたきなどのように、内部までは火が通っていないものを指します。
- 2 また、以下のものは該当しません。
 - ① 表面をあぶった魚介類にしょうが醤油などをかけたもの(小袋で添付されている場合は該当)
 - ② (略)

なりません。

(問19-3) ゆでた後、少し干した釜揚げしらすは対象になりますか。

(答)

ゆでた後に干したものは、食品表示基準別表第15の「15 素干魚介類、塩干魚介類、煮干魚介類」又は「19 ゆで、又は蒸した魚介類及び海藻類」に該当するため、いずれにしても対象となります。

(問19-4) 以下のものは対象になりますか。

- ① 皮をそらせて形を整えるために湯通しした「たい」(たいの霜皮づくり)
- ② 短時間の湯通しを行い殻を開けてむき身を取り出した「あさり」
- ③ 食塩、pH調整剤、ミョウバン等を加えて加熱した「たこ」(ゆでだこ)
- ④ 「ゆでだこ」を酢等で調味したもの(酢だこ)

(答)

- ① 湯通し(ブランチング)処理を行ったものも対象に含まれます。問の「たいの霜皮づくり」のように、形を整えるための湯通しを行ったものも対象に含まれます。
- ② 殻を開けてむき身を取り出すための湯通しを行ったものも対象に含まれません。
- ③ 食塩、添加物を加えたものも、最終製品が「ゆでだこ」であるので、対象に含まれます。
- ④ 煮たものと同様、対象外となります。

20 表面をあぶった魚介類

(問20-1) 食品表示基準別表第15の「20 表面をあぶった魚介類」の範囲を教えてください。

(答)

- 1 鮮魚と同様に販売され、消費者からは鮮魚と同様に認識されているが、表面をあぶっているため加工食品に該当するものに表示することが目的です。
表面をあぶった魚介類とは、魚介類の表面をあぶって、刺身のように生食感覚で食べられるようにしたもので、かつおのたたきなどのように、内部までは火が通っていないものを指します。
- 2 また、以下のものは対象に含まれません。
 - ① 表面をあぶった魚介類にしょうが醤油などをかけたもの(小袋で添付されている場合は表示対象)
 - ② (略)

（問20－2）尾部（及び殻）のみをバーナーで短時間加熱し赤変させた「大正えび」は該当しますか。

（答）

尾部（及び殻）のみを短時間の加熱により赤変させたものも該当します。なお、身の部分を長時間加熱し、内部まで火が通っているものは該当しません。

（問20－3）「かつおのたたき」にたれをかけたものは該当しますか。

（答）

調味したものは「(20) 表面をあぶった魚介類」に該当しません。また、生又は解凍した魚介類及び海藻類を単に調味したものはではないことから、「(17) 調味した魚介類及び海藻類」にも該当しません。

21 フライ種として衣をつけた魚介類（加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するものを除く。）

（問21－1）食品表示基準別表第15の1の「(21) フライ種として衣をつけた魚介類（加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するものを除く。）」の範囲を教えてください。

（答）

1 フライ種として衣をつけた魚介類とは、具体的には、生又は解凍したカキに衣を付け、冷蔵状態で販売するカキフライ用のカキ、同じくムニエル用に太刀魚に下味をつけ、衣をまぶし冷蔵状態で販売する太刀魚などが含まれます。衣については、スパイスなどをまぶしたものも含まれます。

2 なお、以下のものは該当しません。

- ①・② （略）

（問21－2）フライ種として衣を付けた魚介類製品のうち以下のようなものは、該当しますか。

- ① -15℃以下の冷凍ケースで販売するもの
② -15℃より高い温度の冷凍ケースで販売するもの
③ 冷蔵ケースで販売するもの

（答）

フライ種として衣を付けた魚介類製品のうち、食品表示基準別表第3に規定する「調理冷凍食品」にあつては、該当しません。

（問20－2）尾部（及び殻）のみをバーナーで短時間加熱し赤変させた「大正えび」は対象になりますか。

（答）

尾部（及び殻）のみを短時間の加熱により赤変させたものも対象に含まれます。なお、身の部分を長時間加熱し、内部まで火が通っているものは対象外です。

（問20－3）「かつおのたたき」にたれをかけたものは対象になりますか。

（答）

調味したものは「表面をあぶった魚介類」の範囲外です。また、生又は解凍した魚介類及び海藻類を単に調味したものはに該当しないことから、「調味した魚介類」にも該当せず、「かつおのたたき」にたれをかけたものは原料原産地表示の対象外となります。

21 フライ種として衣をつけた魚介類（加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するものを除く。）

（問21－1）食品表示基準別表第15の「21 フライ種として衣をつけた魚介類（加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するものを除く。）」の範囲を教えてください。

（答）

1 鮮魚と同様に販売され、消費者からは鮮魚と同様に認識されているが、表面に衣を付けているため加工食品に該当するものに表示することが目的です。

具体的には、生又は解凍したカキに衣を付け、冷蔵状態で販売するカキフライ用のカキ、同じくムニエル用に太刀魚に下味をつけ、衣をまぶし冷蔵状態で販売する太刀魚などが含まれます。衣については、スパイスなどをまぶしたものも含まれます。

2 なお、以下のものは対象に含まれません。

- ①・② （略）

（問21－2）フライ種として衣を付けた魚介類製品のうち以下のようなものに、原料原産地表示は必要ですか。

- ① -15℃以下の冷凍ケースで販売するもの
② -15℃より高い温度の冷凍ケースで販売するもの
③ 冷蔵ケースで販売するもの

（答）

フライ種として衣を付けた魚介類のうち、食品表示基準別表第3の調理冷凍食品に該当するものには、原料原産地表示は必要ありませんが、それ以外のもの

- ① -15℃以下の冷凍ケースで販売する場合であっても、「調理冷凍食品」でなければ、該当します。
- ② -15℃よりも高い温度のケースで販売するものは、「調理冷凍食品」ではないので該当します。
- ③ 冷蔵ケースで販売するものについても、②と同様、該当します。

（問21-3）「湯通ししたカキ」や「湯通ししたイカ」に衣を付けたものは該当しますか。

（答）
「湯通ししたカキ」や「湯通ししたイカ」などブランチングを行った後に衣を付けたものも該当します。

- （問21-4）以下のものは該当しますか。
- ① 塩、こしょうなどで下味をつけたカキに衣を付けた「カキフライ用カキ」
 - ② 刻みパプリカ入りの衣を付けた「ムニエル用たちうお」

（答）
① 下味付けを行ったものも該当します。
② 刻みネギ、刻みパプリカなどが入った衣を付けたものについても下味付けと同様とみなし該当します。

- （問21-5）以下のものは該当しますか。
- ① 「カキフライ用カキ」と「イカフライ用イカ」の盛り合わせ
 - ② 「カキフライ用カキ」と「トンカツ用カツ」の盛り合わせ

（答）
1 フライ種として衣を付けたものの混合製品については、魚介類同士の混合製品のみ該当します。なお、原材料及び添加物に占める重量の割合が50%を超える原材料がない場合は該当しません。
2 したがって、問の場合は以下ようになります。
① 魚介類同士の混合であり、最終製品が「フライ種として衣をつけた魚介類」に該当します。
② 魚介類と食肉の混合製品であり、該当しません。

（問21-6）衣の重量が50%以上を占める商品は該当しますか。

（答）

のは義務表示の対象です。

- ① -15℃以下の冷凍ケースで販売する場合であっても、「調理冷凍食品」に該当しないものについては、義務表示の対象となります。
- ② -15℃よりも高い温度のケースで販売するものは、「調理冷凍食品」には該当しないので、義務表示の対象です。
- ③ 冷蔵ケースで販売するものについても、②と同様、義務表示の対象となります。

（問21-3）「湯通ししたカキ」や「湯通ししたイカ」に衣を付けたものは対象に含まれますか。

（答）
「湯通ししたカキ」や「湯通ししたイカ」などブランチングを行った後に衣を付けたものも対象に含まれます。

- （問21-4）以下のものは対象に含まれますか。
- ① 塩、こしょうなどで下味をつけたカキに衣を付けた「カキフライ用カキ」
 - ② 刻みパプリカ入りの衣を付けた「ムニエル用たちうお」

（答）
① 下味付けを行ったものも対象に含まれます。
② 刻みネギ、刻みパプリカなどが入った衣を付けたものについても下味付けと同様と見なし対象となります。

- （問21-5）以下のものは対象に含まれますか。
- ① 「カキフライ用カキ」と「イカフライ用イカ」の盛り合わせ
 - ② 「カキフライ用カキ」と「トンカツ用カツ」の盛り合わせ

（答）
1 フライ種として衣を付けたものの混合製品については、魚介類同士の混合製品のみ対象に含まれます。対象となる場合、当該製品のうち重量の割合が50%を超える原材料について、原産地表示が必要となります。なお、重量の割合が50%を超える原材料がない場合は原料原産地表示の義務はありません。しかしながら、任意で原料原産地を表示することは望ましいと考えます。
2 したがって、問の場合は以下ようになります。
① 魚介類同士の混合であり、最終製品が「フライ種として衣をつけた魚介類」に該当するので対象に含まれます。重量の割合が50%以上を占める原材料がある場合には、その原産地を表示してください。
② 魚介類と食肉の混合製品であり、対象外となります。

（問21-6）衣の重量が50%以上を占める商品は対象となりますか。

（答）

衣の重量が50%以上を占める商品は該当しません。

(農畜水産物を混合したものの 食品表示基準別表15の1の(22))

22 4又は14に掲げるもののほか、生鮮食品を異種混合したもの（切断せずに詰め合わせたものを除く。）

(問22-1) 食品表示基準別表第15の1の「(22) (4)又は(14)に掲げるもののほか、生鮮食品を異種混合したもの（切断せずに詰め合わせたものを除く。）」の範囲を教えてください。

(答)

(削除)

1 (4)又は(14)に掲げるもののほか、生鮮食品を異種混合したものは、具体的には、鍋物用の食肉と野菜と魚介類の盛り合わせ、焼き鳥用に鶏肉とねぎを串にさしたもの（ねぎま串）などが該当します。

2 このような異種混合品であっても、原材料及び添加物に占める重量の割合が50%以上の原材料がない場合は、該当しません。

3 また、以下のものは該当しません。

①～③ (略)

(削除)

(問22-2) マグロのすき身と生鮮のネギを混合した「まぐろたたき」は該当しますか。また、これに食用油脂を加えたものは該当しますか。

(答)

食品表示基準別表第15の1の「(22) (4)又は(14)に掲げるもののほか、生鮮食品の異種混合したもの」とは、生鮮食品同士を混合したものです。したがって、マグロのすき身と生鮮のネギを混合した「まぐろたたき」は該当しますが、マグロのすき身と生鮮のネギに食用油脂を加えたものは該当しません。なお、食用油脂を加えてネギを混合していない「まぐろたたき」については、同表第15の

衣の重量が50%以上を占める商品は対象とはなりません。しかしながら、魚介類の原産地を任意で表示することは望ましいと考えます。

(農畜水産物を混合したもの)

22 4又は14に掲げるもののほか、生鮮食品を異種混合したもの（切断せずに詰め合わせたものを除く。）

(問22-1) 食品表示基準別表第15の「22 4又は14に掲げるもののほか、生鮮食品を異種混合したもの（切断せずに詰め合わせたものを除く。）」の範囲を教えてください。

(答)

1 焼き鳥用に串にさした食肉については、鶏肉のみで構成される場合、生鮮食品として扱われ原産地表示が必要ですが、これにねぎをさした場合、加工食品扱いとなり原産地表示が不要だったことから、後者のような異種混合品についても原料原産地表示を義務付けることとしています。

2 具体的には、鍋物用の食肉と野菜と魚介類の盛り合わせ、焼き鳥用に鶏肉とねぎを串にさしたもの（ねぎま串）などがあり、これらのうち、50%以上の原材料について表示義務があります。

3 このような異種混合品であっても、50%以上の主な原材料がない場合は、表示義務はありません。

4 また、以下のものは対象に含まれません。

①～③ (略)

(問22-2) ねぎま串について、ネギ、肉の重量を1本ずつ量り、ネギが多い場合ネギの原産地を、肉が多い場合肉の原産地を表示する必要がありますか。

(問22-3) マグロのすき身と生鮮のネギを混合した「まぐろたたき」は対象に含まれますか。また、これに食用油脂を加えたものは対象に含まれますか。

(答)

食品表示基準別表第15「22 4又は14に掲げるものの他、生鮮食品の異種混合したもの」とは、生鮮食品同士を混合したものです。したがって、マグロのすき身と生鮮のネギを混合した「まぐろたたき」は対象に含まれますが、マグロのすき身と生鮮のネギに食用油脂を加えたものは対象には含まれません。なお、食用油脂を加えてネギを混合していない「まぐろたたき」については、同

1の「(17) 調味した魚介類及び海藻類」に該当します。

(削除)

(おにぎりのり 食品表示基準別表15の6)

23 おにぎり(米飯類を巻く目的でのりを原材料として使用しているものに限る。)

(問23) 個別に原料原産地表示の対象となる「おにぎりのり」の「おにぎり」の範囲と原料原産地の表示方法を教えてください。

(答)

1 消費者への情報提供の観点から、個別に原料原産地表示を義務付けることとした「おにぎりのり」の「おにぎり」は、炊飯米又は炊飯米と具材を組み合わせた料理をのりで巻いたもの(のりを自ら巻く形態で販売されているものを含みます。)です。

2 具体的には、コンビニエンスストア等で、「のりが販売時には既に巻かれているもの」や、「食べる前にのりを自ら巻くような形態で売られているもの」など、消費者が一般的におにぎりとして認識するものを対象とします。

3 また、以下のものは対象範囲外となります。

- ① 唐揚げ、たくあんなどの「食材(いわゆるおかず)」と一緒に容器包装に入れたもの
- ② 巻き寿司、軍艦巻き、手巻き寿司等、いわゆるお寿司に該当するもの

4 なお、他の原料原産地表示義務の対象と同様に、食品を製造し、又は加工した場所で販売する場合(いわゆるインスタ加工品)などのおにぎりは、対象外です。

5 おにぎりについては、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)に加えて(※)、重量割合にかかわらず、のりについて、原料原産地表示が必要です。

表示方法は国別重量順表示を行うこととし、「又は表示」や「大括り表示」は認められません。

具体的には、のりとりの原そうの産地が同一の産地となることから「のり(国産)」、あるいは「のり(原そう(国産))」のように、のりの名称の次に括弧を付して、当該のりの原料となる原そうの原産地を表示することになります。

※ 米トレーサビリティ法の規定に基づき、米穀の産地を表示する必要があります。

表「17 調味した魚介類及び海藻類」として対象となります。

(問22-4) 刺身盛り合わせは原料原産地表示の対象ですか。

(新設)

(新設)

(新設)

Ⅲ 表示方法

(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 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農産物の場合

国産である旨の表示に代えて都道府県名その他一般に知られている地名での表示が可能です。また、生鮮食品の場合と異なり、原料原産地表示では「国産」表示が原則なので、「国産」よりも狭く限定された地域であれば表示可能となります。

例えば、生鮮農産物の原産地表示では都道府県名より広い地域（九州産、関東産）などは認められていませんが、原料原産地表示では、「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。

② 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畜産物の場合

国産である旨の表示に代えて主たる飼養地（最も飼養期間が長い場所）が属する都道府県その他一般に知られている地名での表示が可能です。また、上記同様、「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。

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（採取及び採捕を含む）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での表示が可能です。

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（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。

Ⅲ 表示方法

(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 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農産物の場合

生鮮食品の場合と異なり、原料原産地表示では「国産」表示が原則なので、「国産」よりも狭く限定された地域であれば表示可能となります。

例えば、生鮮農産物の原産地表示では都道府県名より広い地域（九州産、関東産）などは認められていませんが、原料原産地表示では、「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。

② 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畜産物の場合

農産物同様、「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。

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

生鮮水産物と同様に、水域名、水揚げ港名、主たる養殖地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。

農畜産物と同様に「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、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－4) (略)

(表示方法－5) 複数国の原料を混合して製造する等、原産地の重量割合が商品ごとに特定できない場合についての表示の方法について教えてください。

(答)

このような場合については、下記のように表示することも可能です。
ただし、消費者の誤認を招かないよう注意してください。(この表示の考え方については、表示の方法－10を参照。)

(略)

(表示方法－6) 産地名を示す表示であって、産地名の意味を誤認させるような用語について教えてください。

(答)

例えば、「沼津産」と強調表示がされたあじの開きがあった場合、「沼津」が製造地なのか原料原産地なのか不明確であり、消費者は強調表示を見て「沼津」が原料原産地であると誤認する可能性があります。このように、製造地をあたかも原料の原産地であるかのように誤認させるような表示が「産地名の意味を誤認させるような用語」に該当します。このような場合に、もし原料原産地がA国であるならば、製造地：沼津、原料原産地：A国と区別して明記すること等により、それぞれの産地名の意味が明確に分かるように表示を行うことが必要です。

《例12：産地を表示する場合、製造地なのか原料原産地なのか分かるように明確に表示》

〈商品表面〉

沼津産
あじの開き

〈一括表示欄〉

名称	あじの開き
原材料名	真あじ (A国産)、食塩
内容量	1尾
消費期限	平成××年××月××日
保存方法	10℃以下で保存してください。
製造者	××株式会社 ××県××市××町 ×－×

〈改善表示例〉

(1) 製造地、原料原産地を明記 (2) 沼津は製造地である (3) 産地名に関する
あじの開き 旨を明記 強調表示を行わない

3 (略)

(表示方法－2)～(表示方法－4) (略)

(表示方法－5) 複数国の原料を混合して製造する等、原産地の重量割合が商品ごとに特定できない場合についての表示の方法について教えてください。

(答)

このような場合については、下記のように表示することも可能です。
ただし、消費者の優良誤認を招かないよう注意してください。(この表示の考え方については、表示の方法－11を参照。)

(略)

(表示方法－6) 産地名を示す表示であって、産地名の意味を誤認させるような用語について教えてください。

(答)

例えば、「沼津産」と強調表示がされたあじの開きがあった場合、「沼津」が加工地なのか原料原産地なのか不明確であり、消費者は強調表示を見て「沼津」が原料原産地であると誤認する可能性があります。このように、加工地をあたかも原料の原産地であるかのように誤認させるような表示が「産地名の意味を誤認させるような用語」に該当します。このような場合に、もし原料原産地がA国であるならば、加工地：沼津、原料原産地：A国と区別して明記すること等により、それぞれの産地名の意味が明確に分かるように表示を行うことが必要です。

《例12：産地を表示する場合、加工地なのか原料原産地なのか分かるように明確に表示》

〈商品表面〉

沼津産
あじの開き

〈一括表示欄〉

名称	あじの開き
原材料名	真あじ (A国産)、食塩
内容量	1尾
消費期限	平成××年××月××日
保存方法	10℃以下で保存してください。
製造者	××株式会社 ××県××市××町 ×－×

〈改善表示例〉

(1) 加工地、原料原産地を明記 (2) 沼津は加工地である (3) 産地名に関する
あじの開き 旨を明記 強調表示を行わない

<p>製造地：沼津 原料原産地：A国</p>	<p>あじの開き (沼津製造)</p>	<p>あじの開き</p>	<p>加工地：沼津 原料原産地：A国</p>	<p>あじの開き (沼津加工)</p>	<p>あじの開き</p>
<p>(削除)</p>			<p>《例13：原料原産地表示義務対象品目ではない場合》</p>		
<p>(削除)</p>			<p>(表示方法－7) 原材料に占める割合がだいこん40%、にんじん40%、キャベツ20%のように、原材料及び添加物に占める重量の割合が50%以上のものが無い場合に、キャベツ(国産)等と特定の原材料のみ原料原産地を表示してよいですか。</p>		
<p>(表示方法－7) 一括表示欄外の例えば商品名の近くに特定の原産地の原材料を使用している旨を強調表示する際には、特色のある原材料等の表示の規定に従って、使用割合を表示することが必要ですか。</p>			<p>(表示方法－8) 義務表示対象品目であっても、一括表示欄外の例えば商品名の近くに特定の原産地の原材料を使用している旨を強調表示する際には、特色のある原材料等の表示の規定に従って、使用割合を表示することが必要ですか。</p>		
<p>(答)</p>			<p>(答)</p>		
<p>1 商品名の近くに原料原産地を表示したい場合は、一括表示欄の原料原産地欄に「商品名下部に記載」のように表示することが必要です。このように、食品表示基準に規定する方法に従って表示する場合には、<u>割合(%表示)</u>を併記する必要はありません。</p>			<p>1 <u>義務表示対象品目について</u>、商品名の近くに原料原産地を表示したい場合は、一括表示欄の原料原産地欄に「商品名下部に記載」のように表示することが必要です。このように、食品表示基準に規定する方法 <u>(表示方法－1～6に示してある方法)</u>に従って表示する場合には、%表示を併記する必要はありません。</p>		
<p>2 (略)</p>			<p>2 (略)</p>		
<p>(削除)</p>			<p>3 <u>なお、義務表示対象品目以外の商品についても、上記と同様の考え方となります。</u></p>		
<p>(表示方法－8)・(表示方法－9) (略)</p>			<p>(表示方法－9)・(表示方法－10) (略)</p>		
<p>(表示方法－10) 輸入した原料を混合して製造するものであって、調達先が頻繁に変わるなど、例外的に原料の原産地ごとの重量割合が商品ごとに特定できない場合の表示の方法を教えてください。</p>			<p>(表示方法－11) 輸入した原料を混合して製造するものであって、調達先が頻繁に変わるなど、例外的に原料の原産地ごとの重量割合が商品ごとに特定できない場合の表示の方法を教えてください。</p>		
<p>(答)</p>			<p>(答)</p>		
<p>原材料は、通常の場合、使用した原産国ごとの割合を製造業者が把握しているはずであるため、原材料に占める重量の割合が50%以上を占めるものの原産地を、原材料に占める重量割合の高い順に列記することとしています。</p>			<p>原材料は、通常の場合、使用した原産国ごとの割合を製造業者が把握しているはずであるため、原材料に占める重量の割合が50%以上を占めるものの原産地を、原材料に占める重量割合の高い順に列記することとしています。</p>		
<p>しかしながら、現実には、輸入した原料を混合して製造するものであって、調達先が頻繁に変わるなど、例外的に原料の原産地ごとの重量割合が商品ごとに特定できない場合があります。</p>			<p>しかしながら、現実には、輸入した原料を混合して製造するものであって、調達先が頻繁に変わるなど、例外的に原料の原産地ごとの重量割合が商品ごとに特定できない場合があります。</p>		
<p>例えば、塩たらこについては、米国、ロシア、<u>日本</u>の3か国に原産国が限定されており、うち国産以外の米国産、ロシア産の原料は品質面でも、価格面でも大</p>			<p>例えば、塩たらこについては、米国、ロシア、<u>国産</u>の3ヶ国に原産国が限定されており、うち国産以外の米国産、ロシア産の原料は品質面でも、価格面でも大</p>		

大きな違いはみられないことから両国の原材料は混合使用され、製品ごとに使用した原産国の重量割合を特定することは極めて困難な状況にあります。

このため、こうした商品については、消費者に誤認を与えないことを条件に、別途その旨認識できるよう注意書きを加えることで、製造事業者の責任において原産地ごとの使用割合を合理的に判断し、その判断に従った順序で原産地を表示することを例外的に認めることとします。

例えば、塩たらこについては、米国産、ロシア産の原料のみを使用した商品については、直近1年間の原料使用実態を按分し、多い方から順に表示する等、事業者において原産地の表示順を決めたルールを定め、そのルールに従って表示することを可能とします。

ただし、この場合には、商品にその旨認識できるよう、「原料原産地は、当社における〇年の取扱い実績の多い順に表示しています。詳細は弊社にお尋ねください。」等、必ずしも商品ごとの重量割合順に表示しているものではないことを明記してください。

《表示例》 (略)

※ なお、通常、国産原料が米国産又はロシア産の原料と混合使用されることはないことから、国産原料と外国産原料の両方を原料として表示することは想定していません。

また、以下のように通常の原料原産地を記載し、例外的に変動する場合がある旨を記載する表示方法は認められませんので御注意ください。
(略)

(削除)

別添 新たな原料原産地制度

I 表示対象

(原原-1) 原料原産地表示の対象となる加工食品はどのようなものですか。

(答)

1 消費者への情報提供を目的として、国内で製造した全ての加工食品が原料原産地表示の対象となります。

輸入品（輸入後の国内での加工行為等が、実質的な変更をもたらしていないものを含む。）については、従来どおり輸入品として「原産国名」

も大きな違いはみられないことから両国の原材料は混合使用され、製品ごとに使用した原産国の重量割合を特定することは極めて困難な状況にあります。

このため、こうした商品については、消費者に優良誤認を与えないことを条件に、別途その旨認識できるよう注意書きを加えることで、製造事業者の責任において原産地ごとの使用割合を合理的に判断し、その判断に従った順序で原産地を表示することを例外的に認めることとします。

例えば、塩たらこについては、米国産、ロシア産の原料のみを使用した商品については、直近1年間の原料使用実態を按分し、多い方から順に表示する等、事業者において原産地の表示順を決めたルールを定め、そのルールに従って表示することを可能とします。

ただし、この場合には、商品にその旨認識できるよう、「原料原産地は、当社における〇年の取扱い実績の多い順に表示しています。詳細は弊社にお尋ねください。」等、必ずしも商品ごとの重量割合順に表示しているものではないことを明記してください。

《表示例》 (略)

※ なお、たらこ製品であっても国産原料を使用した場合には、上記のような表示（原材料名：スケトウダラの卵（国産又はロシア）等の表示）はできません。これは、国産原料が輸入原料に比較して高値で取引されることから、「国産」表示がある商品であって商品には実際に国産原料が使用されていない場合には消費者に対し優良誤認を与える可能性が高いと判断されるためです。

また、以下のように通常の原料原産地を記載し、例外的に変動する場合がある旨を記載する表示方法は認められませんので御注意ください。
(略)

(表示方法-12) 食品表示基準第7条の表の特色のある原材料等に関する事項の項の1で原料原産地表示を除いている理由と表示例を教えてください。

(新設)

」の表示が必要であり、原料原産地名の表示は必要ありません。

2 原材料名の表示等と同様、以下の場合には、原料原産地名の表示は必要ありません。

- ① 設備を設けて飲食させる場合（外食）
- ② 食品を製造し、又は加工した場所で販売する場合（いわゆるインスタ加工を含む。）
- ③ 不特定又は多数の者に対して譲渡（販売を除く。）する場合
- ④ 容器包装に入れずに販売する場合

また、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の場合には、原料原産地名の表示を省略することができます。

（原原－2）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 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）を原料原産地表示の対象（これを対象原材料といいます。）とし、原材料名に対応させてその原産地名の表示をする必要があります。

事業者の実行可能性も考慮し上記を原料原産地表示の対象としましたが、消費者への情報提供の観点からは、できるだけ多くの原材料を原料原産地表示の対象とすることが望ましいです。

ただし、別表15の1に掲げる22食品群と、以下の5品目は個別に原料原産地の規定を設け、原料原産地表示の対象となる原材料を定めています。

- ① 農産物漬物は、重量割合上位4位（又は3位）かつ5%以上の原材料
- ② 野菜冷凍食品は、重量割合上位3位かつ5%以上の原材料
- ③ うなぎ加工品は、うなぎ
- ④ かつお削りぶしは、かつおのふし
- ⑤ おにぎりは、のり

2 なお、以下の法律の規定に基づき、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、当該原材料には食品表示基準の原料原産地表示の規定を適用しません。

- ① 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（米トレーサビリティ法）（平成21年法律第26号）（食品表示基準別表第15の1の(6)に掲げるもちを除く。）
- ② 酒税の保全及び酒類業組合等に関する法律（昭和28年法律第7号）

平成29年9月時点では、②に基づく表示の基準として、果実酒等の製法品質表示基準を定める件（平成27年国税庁告示第18号）が制定されています。

(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 食品表示基準において、「原材料名」の表示義務がない酒類も、原料原産地表示の対象となります。

2 具体的には、以下のいずれかになります。

① 原料原産地名の事項欄を設けて、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）に対応させて原料原産地を表示。

② 原材料名を任意で表示している場合は、原料原産地名の欄を設けずに、対応する原材料名の次に括弧を付して原料原産地表示することも可能。

3 上記2の②の場合、酒類については、原材料名の表示が義務ではないため、表示順が重量順とは限りませんが、原材料名欄の原材料名の表示順にかかわらず、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）に原料原産地表示を行ってください。

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) いわゆる「冠表示」の原材料も原料原産地表示の対象になりますか。

(答)

冠表示は、特定の原材料の名称を、商品名又は商品名の一部として使用する食品の表示方法を一般に指しますが、食品表示基準上の定義はなく、冠表示をもって原料原産地表示の対象としていません。

ただし、冠表示をした特定の原材料が重量割合上位1位の原材料である場合は、原料原産地表示の対象です。

(原原－5) 水も原料原産地表示の対象になりますか。

(答)

現行、水は慣例として表示していない場合が多いことから、仮に、水を原材料の欄の一番初めに表示した場合であっても、原料原産地表示の対象となりません。水以外の原材料の中で、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）に原料原産地表示を行う必要があります。

(原原－6) 添加物も原料原産地表示の対象になりますか。

(答)

- 1 食品表示基準においては、原材料と添加物を明確に区分しています。
原料原産地表示の対象は原材料に限り、添加物は表示対象ではありません。
- 2 したがって、食品中、添加物が最も重量割合が高い場合、その添加物に原料原産地表示を行う必要はなく、原材料の中で、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）に原料原産地表示を行う必要があります。
また、添加物のみで構成されている食品については、原料原産地表示を行う必要はありません。
- 3 なお、添加物にもともと含まれている賦（ふ）形剤（乳糖、小麦粉、でん粉等）についても、原料原産地表示を行う必要はありません。

(原原－7) 食品表示基準第3条第1項の表の原材料名の項の1の三の規定に基づき、複合原材料（2種類以上の原材料からなる原材料）を、単に混合しただけなど、原材料の性状に大きな変化がないことから、原材料名欄で分割して表示している場合、どの原材料の原産地を表示すればよいですか。

(答)

- 1 食品を製造する際に、複合原材料を使用する場合には、複合原材料の一般的な名称をもって原材料名の表示を行うこととしています。
- 2 ただし、食品表示基準第3条第1項の表の原材料名の項の1の三の規定に基づき、単に混合しただけなど、原材料の性状に大きな変化がない場合、複合原材料の全ての原材料を分割して表示することができます。
- 3 その場合、原料原産地表示は、分割した後の原材料名表示に基づき、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）に原産地表示を行う必要があります。

《例1：複合原材料表示による方法》

名称	ラムネ菓子
原材料名	砂糖調製品（韓国製造（砂糖、コーンスターチ）、レモン果汁／クエン酸、重曹、香料
内容量	10g
賞味期限	平成29年10月1日
保存方法	直射日光を避けて保存してください。
製造者	××株式会社 東京都千代田区永田町▲－▲

名称	ラムネ菓子
原材料名	砂糖調製品（砂糖、コーンスターチ）（韓国製造）、レモン果汁／クエン酸、重曹、香料
内容量	10g
賞味期限	平成29年10月1日
保存方法	直射日光を避けて保存してください。
製造者	××株式会社 東京都千代田区永田町▲ー▲

《例2：分割して表示する方法》

名称	ラムネ菓子
原材料名	砂糖（韓国製造）、コーンスターチ、レモン果汁／クエン酸、重曹、香料
内容量	10g
賞味期限	平成29年10月1日
保存方法	直射日光を避けて保存してください。
製造者	××株式会社 東京都千代田区永田町▲ー▲

（原原－8）食品表示基準第3条第1項の表の原材料名の項の1の三の規定に基づき、複合原材料（2種類以上の原材料からなる原材料）を、単に混合しただけなど、原材料の性状に大きな変化がないことから、原材料名欄で分割した後、製品中に含まれる複数の同一原材料を合算して表示している場合、原材料の原産地はどのように考えればよいですか。

（答）

食品表示基準第3条第1項の表の原材料名の項の1の三の規定に基づき、複数の同一原材料を合算して表示している場合は、合算後の表示をしている原材料単位でみて重量割合上位1位の原材料に、原料原産地表示を行う必要があります。

（原原－9）食品表示基準第3条第1項の表の原材料名の項の2の一の規定に基づき、同種の原材料をまとめ書きしている場合（「野菜（○○、△△）」等）、どの原材料に原産地を表示する必要がありますか。

（答）

1 消費者に分かりやすくする等の事由により、「野菜（○○、△△）」等、まとめ書きをしている場合、原材料単位でみて重量割合上位1位の原材料に、原料原産地表示を行う必要があります。

2 そのため、まとめ書きしていることによって、原材料名欄の一番先頭に「野菜（○○、△△）」と表示されていても、使用した原材料単位で比較すると、原材料名欄で2番目以降に表示されている原材料が最も重量割合が高い場合は、

表示順にかかわらず、その重量割合上位1位の原材料に原産地を表示する必要があります。

例) 野菜 > 豚肉 であるが、豚肉 > たまねぎ の場合、
原材料名：野菜（たまねぎ、キャベツ、トマト）、豚肉（A国産）

↑
義務

（原原－10）食品表示基準第3条第1項の表の原材料名の項の2の一の規定に基づき、同種の原材料をまとめ書きしている場合で、野菜が全て国産である場合は、どのような書き方ができますか。

（答）

以下の例のように表示することができます。なお、以下の例以外は認めないということではありません。消費者に分かりやすい表示としてください。

例) たまねぎ > 豚肉である場合

原材料名：野菜（たまねぎ（国産）、キャベツ、トマト）、豚肉

原材料名：野菜（たまねぎ（国産）、キャベツ（国産）、トマト（国産））、豚肉

原材料名：野菜（国産（たまねぎ、キャベツ、トマト））、豚肉

原材料名：野菜（たまねぎ、キャベツ、トマト）（国産）、豚肉

原材料名：野菜（国産）（たまねぎ、キャベツ、トマト）、豚肉

（原原－11）食品表示基準第3条第1項の表の原材料名の項の2の二の規定に基づき、複数の加工食品A、Bが個別に包装されるなど、分けられ、それを組み合わせて1つの製品となる食品であって、その構成要素となる加工食品A、Bに区分けして原材料表示をしている場合、どの原材料に原産地の表示義務がありますか。

（答）

1 構成要素となる加工食品A、Bそれぞれの重量割合上位1位の原材料のうち、製品全体でみて重量割合が最も高い原材料に原料原産地表示を行う必要があります。

2 なお、同じ原材料がA、Bそれぞれに使用されているなど、製品全体でみると同じ原材料が複数回表示される場合には、合算は行わないこととします。

3 このような製品として、

① 調理などによりA、Bを合わせた形で食するもの

（例：麺にスープが添付されているもの）

② それぞれが独立しており別々に食するもの

（例：チョコレートとクッキーの組合せ）

等が考えられますが、②のような場合であって、各構成要素ごとに原材料表示

を行っているような製品については、各構成要素の重量割合上位1位の原材料の全てに原産地を表示することが望ましいと考えます。

例) A : チョコレート (カカオマス40g、砂糖25g、…)

↑

義務

B : クッキー (小麦粉35g、砂糖25g、…)

↑

任意

※1 合算すると砂糖が重量割合上位1位となりますが、原料原産地表示の必要はありません。

※2 Bの小麦粉の製造地(原産地)は、表示することが望ましいと考えます。

4 ただし、お中元用の詰め合わせ食品など、個別食品ごとに販売することが可能な食品を詰め合わせている場合は、構成要素である個別食品について表示する必要があります。個別食品ごとに重量割合上位1位の原材料について原料原産地表示が必要です。

(原原-12) 食品表示基準第3条第1項の表の原材料名の項の3の規定に基づき、原材料を「植物油」、「でん粉」等と括って表示している場合、原材料の原産地はどのように考えればよいですか。

(答)

1 当該規定に基づき複数の原材料を括って表示している場合は、適正に表示された原材料名表示(「植物油」、「でん粉」等)に対応させて、当該原産地(製造地)を表示してください。

2 その場合、括った元となる複数の原材料の原産地(製造地)については、括って表示をしている原材料(「植物油」、「でん粉」等)に占める重量の割合の高いものから順に表示してください。

(原原-13) 食品表示基準第3条第1項の表の原材料名の項の3の規定に基づき、原材料を「魚肉」等と括って表示している場合、原材料の原産地はどのようにするのですか。

(答)

1 魚肉練り製品等は、冷凍魚肉すり身や鮮魚を主原材料として製造されます。冷凍魚肉すり身や鮮魚を使用し、「魚肉」等と表示した場合の表示方法は以下のとおりです。

2 鮮魚のみで製造した魚肉練り製品等の場合

《例1：原料原産地名の事項欄を設けて表示する場合》

(魚肉が全て国産の場合)

名称	魚肉ソーセージ
原材料名	魚肉、でん粉、食塩、・・・
原料原産地名	国産(魚肉)
内容量	200g
賞味期限	平成29年12月31日
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	□□株式会社 東京都千代田区霞が関■-■-■

《例2：原材料名に併記して表示する場合》

(魚肉が全て国産の場合)

名称	魚肉ソーセージ
原材料名	魚肉(国産)、でん粉、食塩、・・・
内容量	200g
賞味期限	平成29年12月31日
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	□□株式会社 東京都千代田区霞が関■-■-■

《例3：魚種を明記した場合》

名称	ケーシング詰特種かまぼこ
原材料名	魚肉(たら(国産)、ぐち、えそ)、種もの(チーズ)、 でん粉、食塩、・・・
内容量	100g
賞味期限	平成29年12月31日
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	□□株式会社 東京都千代田区霞が関■-■-■

《例4：明記している魚種の全てが国産の場合》

名称	蒸しかまぼこ
原材料名	魚肉((国産)たら、ぐち、えそ)、でん粉、食塩、 ・・・
内容量	100g
賞味期限	平成29年12月31日
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	□□株式会社 東京都千代田区霞が関■-■-■

3 冷凍魚すり身のみで製造した魚肉練り製品等の場合

《例5：魚肉すり身の製造地を表示する場合》

（一定期間において重量割合の順番が入れ替わる3以上の外国製造の魚肉すり身>国内製造の魚肉すり身の場合）

名称	魚肉ソーセージ
原材料名	魚肉、でん粉、食塩、・・・
原料原産地名	外国製造、国内製造（魚肉すり身）
内容量	200g
賞味期限	平成29年12月31日
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	□□株式会社 東京都千代田区霞が関■-■-■

《例6：魚肉すり身に使用した鮮魚の産地を表示する場合》

（一定期間において重量割合の順番が入れ替わる3以上の外国産の魚類を原料とした魚肉すり身>国産の魚類を原料とした魚肉すり身の場合）

名称	魚肉ソーセージ
原材料名	魚肉（輸入、国産）、でん粉、食塩、・・・
内容量	200g
賞味期限	平成29年12月31日
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	□□株式会社 東京都千代田区霞が関■-■-■

《例7：「魚肉」ではなく、「魚肉すり身」と原材料名表示する場合》

（一定期間において重量割合の順番が入れ替わる3以上の外国製造の魚肉すり身を使用する場合）

名称	魚肉ソーセージ
原材料名	魚肉すり身（外国製造）、でん粉、食塩、・・・
内容量	200g
賞味期限	平成29年12月31日
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	□□株式会社 東京都千代田区霞が関■-■-■

《例8：魚肉すり身に使用した鮮魚の産地を表示する場合》

（例7の場合で、鮮魚まで遡った産地を表示する場合）

名称	魚肉ソーセージ
原材料名	魚肉すり身（魚肉（輸入））、でん粉、食塩、・・・

内容量	200 g
賞味期限	平成29年12月31日
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	□□株式会社 東京都千代田区霞が関 ■-■-■

4 冷凍魚肉すり身と鮮魚を混合して製造した魚肉練り製品等の場合

《例9：魚肉すり身の製造地と鮮魚の産地を表示する場合》

(アメリカ製造の魚肉すり身>国産の鮮魚の場合)

名称	魚肉ソーセージ
原材料名	魚肉、でん粉、食塩、・・・
原料原産地名	アメリカ製造(魚肉すり身)、国産(たら)
内容量	200 g
賞味期限	平成29年12月31日
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	□□株式会社 東京都千代田区霞が関 ■-■-■

《例10：鮮魚まで遡って産地を表示する場合》

(例9の場合で、鮮魚まで遡った産地を表示する場合)

名称	魚肉ソーセージ
原材料名	魚肉(アメリカ、日本)、でん粉、食塩、・・・
内容量	200 g
賞味期限	平成29年12月31日
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	□□株式会社 東京都千代田区霞が関 ■-■-■

(原原-14) 重量割合上位1位の原材料が2つ以上ある場合、どの原材料に原料原産地表示を行う必要がありますか。

(答)

重量割合上位1位となる全ての原材料に原料原産地表示を行う必要があります。

(原原-15) 原料原産地表示は、どこに表示すればよいですか。

(答)

一般用加工食品への原料原産地表示は、食品表示基準の別記様式1又はこれと同等程度に分かりやすく一括して、容器包装に原料原産地名欄を設け、原材料名に対応させて原料原産地を表示するか、原材料名欄に表示してある原材料名に対応させて括弧を付して原料原産地を表示する必要があります。

(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 原材料が国産品であるものには国産である旨を、輸入品であるものには「原産国名」を表示します。

2 ただし、原材料が国産品の場合、国産である旨（国産、日本、日本産など）に代えて以下のような表示が可能です。

① 原材料が農産物の場合

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。原料原産地表示では国産である旨の表示が原則なので、「国産」よりも狭く限定された地域であれば表示可能です。

例えば、都道府県名より広い地域名での表示（「九州産」、「関東産」など）も一般に知られている地名として表示が可能です。

② 原材料が畜産物の場合

主たる飼養地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。

③ 原材料が水産物の場合

水域名、水揚げ港名、水揚げ港又は主たる養殖地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。

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、国名だけでは分かりにくい場合に、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。

4 具体的な表示例は以下のとおりです。

《例1：原料原産地名欄による表記》

名称	ポークソーセージ（ウインナー）
原材料名	豚肉、豚脂肪、たん白加水分解物（大豆・豚肉・ゼラチンを含む）、還元水あめ、食塩、香辛料（大豆を含む）／調味料（アミノ酸等）、リン酸塩（Na、K）、・・・
原料原産地名	カナダ（豚肉）
内容量	150g

賞味期限	平成29年12月31日
保存方法	10℃以下で保存してください
製造者	□□株式会社 東京都千代田区霞が関■—■—■

《例2：原材料名欄に括弧書きで表記（食品表示基準別記様式1 備考3）》

名称	ポークソーセージ（ウインナー）
原材料名	豚肉（カナダ）、豚脂肪、たん白加水分解物（大豆・豚肉・ゼラチンを含む）、還元水あめ、食塩、香辛料（大豆を含む）／調味料（アミノ酸等）、リン酸塩（Na、K）、・・・
内容量	150 g
賞味期限	平成29年12月31日
保存方法	10℃以下で保存してください
製造者	□□株式会社 東京都千代田区霞が関■—■—■

《例3：一括表示枠内に表示することが困難な場合、記載箇所を明記の上で別の箇所に表示》

名称	ポークソーセージ（ウインナー）	商品名 ○○ソーセージ
原材料名	豚肉、豚脂肪、たん白加水分解物（大豆・豚肉・ゼラチンを含む）、還元水あめ、食塩、香辛料（大豆を含む）／調味料（アミノ酸等）、リン酸塩（Na、K）、・・・	
原料原産地名	商品名下部に記載	原料豚肉の原産地名 カナダ
内容量	150 g	
賞味期限	平成29年12月31日	
保存方法	10℃以下で保存してください	
製造者	□□株式会社 東京都千代田区霞が関■—■—■	

《不適切な表示例》

※ 例1において、原材料が複数ある場合、原料原産地名欄に単に産地名のみ表示すると、どの原材料の産地を表示しているのか不明となるため、産地名の後ろに括弧を付して、当該産地に対応した原材料名を表示する必要があります。

名称	ポークソーセージ（ウインナー）
原材料名	豚肉、豚脂肪、たん白加水分解物（大豆・豚肉・ゼラチンを含む）、還元水あめ、食塩、香辛料（大豆を含む）／調味料（アミノ酸等）、リン酸塩（Na、K）、・・・

原料原産地名	カナダ
内容量	150 g
賞味期限	平成29年12月31日
保存方法	10℃以下で保存してください
製造者	□□株式会社 東京都千代田区霞が関■—■—■

(原原-17) 複数の原産地の原材料を混合している場合の表示の方法について教えてください。

(答)

1 2か国以上のものを混合した場合は、原材料に占める重量の割合が高いものから順に原産地を表示します。

《例1：原材料に占める重量の割合の高いものから順に原産地名を表示》

名称	ポークソーセージ (ウインナー)
原材料名	豚肉 (カナダ、アメリカ)、豚脂肪、たん白加水分解物 (大豆・豚肉・ゼラチンを含む)、還元水あめ、食塩、香辛料 (大豆を含む) / 調味料 (アミノ酸等)、リン酸塩 (Na、K)、 ・ ・ ・
内容量	150 g
賞味期限	平成29年12月31日
保存方法	10℃以下で保存してください
製造者	□□株式会社 東京都千代田区霞が関■—■—■

2 3か国以上のものを混合した場合は、原材料に占める重量の割合が高いものから順に2か国以上表示し、その他の原産地を「その他」と表示することができます。

《例2：原料原産地が3か国以上であり、全て表示する場合》

名称	ポークソーセージ (ウインナー)
原材料名	豚肉 (カナダ、アメリカ、デンマーク、日本)、豚脂肪、たん白加水分解物 (大豆・豚肉・ゼラチンを含む)、還元水あめ、食塩、香辛料 (大豆を含む) / 調味料 (アミノ酸等)、リン酸塩 (Na、K)、・ ・ ・
内容量	150 g
賞味期限	平成29年12月31日
保存方法	10℃以下で保存してください
製造者	□□株式会社 東京都千代田区霞が関■—■—■

《例3：原料原産地を2か国以上表示し、それ以外を「その他」と表示する場合》

名称	ポークソーセージ（ウインナー）
原材料名	豚肉（カナダ、アメリカ、その他）、豚脂肪、たん白加水分解物（大豆・豚肉・ゼラチンを含む）、還元水あめ、食塩、香辛料（大豆を含む）／調味料（アミノ酸等）、リン酸塩（Na、K）、・・・
内容量	150 g
賞味期限	平成29年12月31日
保存方法	10℃以下で保存してください
製造者	□□株式会社 東京都千代田区霞が関■-■-■

3 国産の原材料と外国産の原材料を混合した場合も、国単位で計算します。すなわち、3か国以上のものを混合し、かつ、2か国以上表示した場合に、その他の原産地を「その他」と表示できます。

《例4：鹿児島県産（50%）、宮崎県産（30%）の原材料とカナダ産（20%）の原材料を混合して使用した場合》

○	名称	ポークソーセージ（ウインナー）
	原材料名	豚肉（国産、カナダ産）、豚脂肪、たん白加水分解物（大豆・豚肉・ゼラチンを含む）、還元水あめ、食塩、香辛料（大豆を含む）／調味料（アミノ酸等）、リン酸塩（Na、K）、・・・
	内容量	150 g
	賞味期限	平成29年12月31日
	保存方法	10℃以下で保存してください
	製造者	□□株式会社 東京都千代田区霞が関■-■-■

○	名称	ポークソーセージ（ウインナー）
	原材料名	豚肉（国産（鹿児島県、宮崎県）、カナダ産）、豚脂肪、たん白加水分解物（大豆・豚肉・ゼラチンを含む）、還元水あめ、食塩、香辛料（大豆を含む）／調味料（アミノ酸等）、リン酸塩（Na、K）、・・・
	内容量	150 g
	賞味期限	平成29年12月31日
	保存方法	10℃以下で保存してください
	製造者	□□株式会社 東京都千代田区霞が関■-■-■

○

名称	ポークソーセージ（ウインナー）
原材料名	豚肉（鹿児島県、宮崎県、カナダ）、豚脂肪、たん白加水分解物（大豆・豚肉・ゼラチンを含む）、還元水あめ、食塩、香辛料（大豆を含む）／調味料（アミノ酸等）、リン酸塩（Na、K）、・・・
内容量	150 g
賞味期限	平成29年12月31日
保存方法	10℃以下で保存してください
製造者	□□株式会社 東京都千代田区霞が関■-■-■

《不適切な表示例》

※ 鹿児島県、宮崎県、カナダ、アメリカを原産地とする原材料を混合している場合であっても、「鹿児島県、宮崎県、その他」という表示は、国単位でみて1か国（日本）しか表示していないため不可。

×

名称	ポークソーセージ（ウインナー）
原材料名	豚肉（鹿児島県、宮崎県、その他）、豚脂肪、たん白加水分解物（大豆・豚肉・ゼラチンを含む）、還元水あめ、食塩、香辛料（大豆を含む）／調味料（アミノ酸等）、リン酸塩（Na、K）、・・・
内容量	150 g
賞味期限	平成29年12月31日
保存方法	10℃以下で保存してください
製造者	□□株式会社 東京都千代田区霞が関■-■-■

（原原-18）原材料名欄には、アレルギー表示や遺伝子組換え表示を行うこともありますが、原料原産地表示、アレルギー表示、遺伝子組換え表示の順番について、優先順位はありますか。

（答）

1 食品表示基準において、原料原産地表示、アレルギー表示、遺伝子組換え表示の順番について特段の規定はありませんが、特定の食物アレルギー体質をもつ消費者の健康危害の発生を防止するアレルギー表示は、他の表示よりも優先して一番最初に表示すべきと考えます。

また、特定のアレルギー体質をもつ消費者が適切に判断できるよう、アレルギー表示の対象となる特定原材料等に係る表示の視認性を高めることが望ましいです。

2 具体的な表示例は以下のとおりです。(はアレルギー表示、 は遺伝子組換え表示、 は原料原産地表示)

《例1：豆腐サラダに原料原産地表示をする場合》

名称	豆腐サラダ
原材料名	豆腐 (<u>大豆を含む</u> ： <u>遺伝子組換えでない</u>) (国内製造)、レタス、トマト、きゅうり、・・・
内容量	300g
消費期限	平成29年12月31日
保存方法	10℃以下で保存してください
製造者	□□株式会社 東京都千代田区霞が関■—■—■

《例2：つくだ煮に原料原産地表示をする場合》

名称	つくだ煮
原材料名	しょうゆ (<u>大豆・小麦を含む</u> 、国内製造)、こんぶ、植物油、唐辛子、糖類 (砂糖、水飴)、・・・
内容量	100g
賞味期限	平成29年12月31日
保存方法	直射日光をさけ、常温で保存してください
製造者	□□株式会社 東京都千代田区霞が関■—■—■

《例3：マカロニサラダに原料原産地表示する場合》

名称	マカロニサラダ
原材料名	マカロニ (イタリア製造)、マヨネーズ、きゅうり、人参、玉ねぎ、・・・、(<u>一部に小麦・乳成分・卵・大豆を含む</u>)
内容量	100g
消費期限	平成29年12月31日
保存方法	10℃以下で保存してください
製造者	□□株式会社 東京都千代田区霞が関■—■—■

《例4：コーンスナック菓자에原料原産地表示をする場合》

名称	コーンスナック菓子
原材料名	コーングリッツ (とうもろこし (<u>アメリカ、遺伝子組換え不分別</u>))、砂糖、食塩/乳化剤、炭酸カルシウム、・・・
内容量	300g
賞味期限	平成29年12月31日
保存方法	直射日光をさけ、常温で保存してください
製造者	□□株式会社

(原原-19) 原料原産地表示について、原料原産地を国名以外で表示することはできますか。

(答)

1 国産品では、国産である旨の表示に代えて、より狭く限定され、範囲が明確な地域として、都道府県名その他一般に知られている地名で表示することも可能です。

具体的には、

- ① 郡名 (例 秩父郡)
 - ② 島名 (例 屋久島)
 - ③ 一般に知られている旧国名 (例 丹波、土佐等)
 - ④ 一般に知られている旧国名の別称 (例 信州、甲州等)
 - ⑤ その他一般に知られている地名 (例 九州、関東、房総 (地域名))
- 等が考えられます。

また、水産物の場合は、水域名や水揚げ港名での表示も可能です。

2 輸入品では、「原産国名」を表示することとされていますので、「大括り表示」が認められる場合 ((原原-31) 参照) を除き、他の表示で代替することはできません。なお、「原産国名」に加えて、地域名を併記することは可能です。

また、輸入した水産物の場合は、「原産国名」に水域名を併記することが可能です。

(原原-20) 原料原産地名の表示について、国名を「略称」等で表示することはできますか。また、米国をUSAやUSと表示することはできますか。

(答)

1 食品表示は、消費者の商品選択に資する情報を提供することが目的であるため、表示事項の記載は、邦文をもって、理解しやすいような用語により正確に行う必要があります。

2 したがって、米国産をUSAやUSと表示することは、原則的に認められません (ただし、(原原-21) 又は (原原-33) の場合を除きます。)

[原産国の表示として認められるものの例]

米国、アメリカ、アメリカ合衆国、豪州、オーストラリア、中国、中華人民共和国

(原原-21) 原料原産地名の表示について、原産地を表す記号を活用して、表示することはできますか。

(答)

1 記号及び当該記号に対応する原産地を容器包装へ表示した上で、一括表示枠内の原料原産地名欄に、
 ① 産地表示する原材料
 ② 記号を用いて表示する旨
 ③ 記号の表示箇所
 を明記した上で、一括表示枠外へ表示するなど、消費者が誤認をしないように分かりやすく、記号による原料原産地表示もできることとします。

2 この場合、記号とは、JIS X 0304:2011 (ISO 3166-1:2006) の「国名コード」における「3文字国名コード」等が考えられます。

《例：記号による表示》

名称	ウイナーソーセージ
原材料名	豚肉、豚脂肪、たん白加水分解物（大豆・豚肉・ゼラチンを含む）、還元水あめ、食塩、香辛料（大豆を含む）／調味料（アミノ酸等）、リン酸塩（Na、K）、・・・
原料原産地名	豚肉の産地は、この一括表示枠外下部に示した記号を用いて、容器の底面の賞味期限右に記載
固形量	150 g
賞味期限	容器の底面に記載
保存方法	直射日光を避けて保存してください
製造者	□□株式会社 東京都千代田区霞が関■—■—■

(枠外下部)

JPN：日本
USA：アメリカ
CAN：カナダ

(容器の底面)

20191231/JPN

(原原-22) 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）について、食品表示基準第7条の規定に基づき、特定の原産地名とその使用割合を強調して表示していますが、別途、一括表示内に原料原産地の表示が必要ですか。

(答)

一括表示外に原産地を強調して表示している場合であっても、原料原産地表示については、表示方法に従い、一括表示内の原料原産地名欄に又は対応する原材料名の次に括弧を付して表示する必要があります。

原料原産地名を一括表示内に表示することが困難な場合には、原料原産地名欄にその表示箇所を表示すれば、他の箇所に表示することも可能です。

(原原-23) 一括表示内に原料原産地を表示する際、食品表示基準第7条の規定による使用割合の併記は必要ですか。

(答)

1 食品表示基準第3条第2項の表の規定に基づき(すなわち、(原原-16)以降に示す表示の方法により)原料原産地名を表示する場合には、重量割合上位2位以下の原材料に任意で表示する場合を含め、使用割合の表示は必要ありません。

2 一括表示内に任意で強調したい産地名のみを表示する場合や、一括表示外で特定の産地を強調して表示する場合は、食品表示基準第7条の特色ある原材料を使用した旨を表示する場合に該当するため、当該強調表示に近接した場所又は一括表示の原材料名に割合表示が必要です。ただし、その割合が100%である場合にあっては、割合の表示を省略することができます。

《例：原材料〇〇が、国産原料70%、カナダ産原料20%、アメリカ産原料10%である場合》

① 第3条の規定に従い、原材料の原産地全てに関して表示 = 第7条の適用外(義務表示対象の原材料、対象外の原材料とも共通)

○	名称・・・	×	名称・・・
	原材料名 〇〇(日本、カナダ、アメリカ)、△△(オーストラリア、デンマーク)、・・・		

原料原産地を全て表示する場合は第7条の適用外

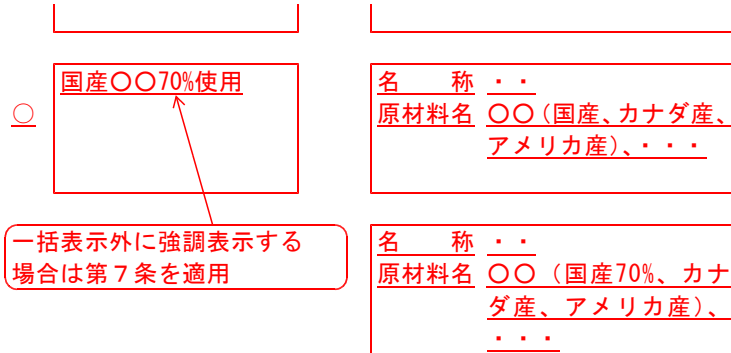
② 一括表示内に義務表示対象の原材料に加えて、任意で特定の原材料の原産地のみを強調表示 = 第7条を適用(義務表示対象外の原材料の場合)

○	名称・・・	×	名称・・・
	原材料名 〇〇(国産)、〇〇(国産70%使用)、・・・		

強調したい原材料の原産地のみ表示する場合は第7条が適用され、割合表示が必要

③ 一括表示外に原材料の原産地を強調表示 = 第7条を適用(義務表示対象の原材料、対象外の原材料とも共通)

×	【強調表示部】	【一括表示欄】
	国産〇〇使用	名称・・・ 原材料名 〇〇(国産、カナダ産、アメリカ産)、・・・



(原原-24) 原料原産地表示対象の重量割合上位1位の原材料に加え、任意で上位5位の原材料にも原料原産地名を表示したい場合、上位2位、3位、4位の原材料には原料原産地名を表示しなくてもよいですか。

(答)

重量割合上位1位の原材料以外の原材料に任意で原料原産地名を表示する場合、当該原料原産地表示が、間にある原材料(質問の場合、上位2位、上位3位、上位4位の原材料)の原産地であると消費者が誤認しないためには、それらの原材料についても、原料原産地表示を行うことが望ましいと考えますが、特定の原材料だけ(質問の場合、上位5位の原材料だけ)に表示をしても、適切な位置に表示されていれば、問題ありません。

(原原-25) 原材料が1種類で原材料名の表示を省略している場合、どのように表示すればよいですか。

(答)

原料原産地名の表示は、原材料名に対応させて表示する必要があります。

具体的には、原料原産地名欄を設け、原産地名の後に括弧を付して原材料名を表示するなど、原産地名を原材料名に対応させて表示してください。

また、原料原産地名欄を設けずに、原材料名欄の原材料名の後に括弧を付して原産地を表示することも可能です。

《例1：原材料名欄を省略した場合》

名称	小麦粉
原料原産地名	国産(小麦)
内容量	1kg
消費期限	平成30年3月31日
保存方法	高温多湿を避け常温で保存してください
製造者	△△株式会社 東京都千代田区霞が関▲-▲-▲

《例2：原材料名欄を省略しない場合》

名称	小麦粉
原材料名	小麦（国産）
内容量	1 kg
消費期限	平成30年3月31日
保存方法	高温多湿を避け常温で保存してください
製造者	△△株式会社 東京都千代田区霞が関▲-▲-▲

（原原-26）「又は表示」（食品表示基準第3条第2項の表の輸入品以外の加工食品の項の1の五のイの規定による表示）が認められるのはどのような場合ですか。

また、「又は表示」の根拠資料は、どの程度の期間、根拠として使用できますか。

（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。

2 消費者への情報提供の観点から、国別重量順表示を原則としますが、原材料の過去の一定期間における産地別使用実績（新製品又は原料調達先の変更が確実な場合は、今後の一定期間における産地別使用計画）からみて、国別重量順表示を行おうとした場合に、表示をする時点（製造日）を含む1年間で重量順位の変動や産地切替えが行われる見込みで、国別重量順表示が困難である場合に限り、「又は表示」が認められます。

また、上記に加え、以下の資料を保管していることを条件とします。

① 次に掲げる期間（事業者が定めた期間）がいつからいつまでかを示す資料

ア 表示をする時点（製造日）を含む1年間（製造年、製造年度等）

イ 産地別使用実績の基礎となる過去の一定期間又は産地別使用計画の基礎となる今後の一定期間（以下「過去又は今後の一定期間」といいます。）

② 過去又は今後の一定期間における原産地ごとの重量順位の変動や産地切替えがあることを示す資料

③ 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をどのような単位（一製品ごとか、原料の管理を共通化している製品単位ごとか等）で計上したかを示す資料

④ 過去又は今後の一定期間における原産地ごとの使用割合の順を示す資料

3 過去の一定期間における産地別使用実績とは、表示しようとする時点（製造

日)を含む1年間(製造年、製造年度等)から遡って3年以内の中での1年以上の実績に限ります。(例1参照)

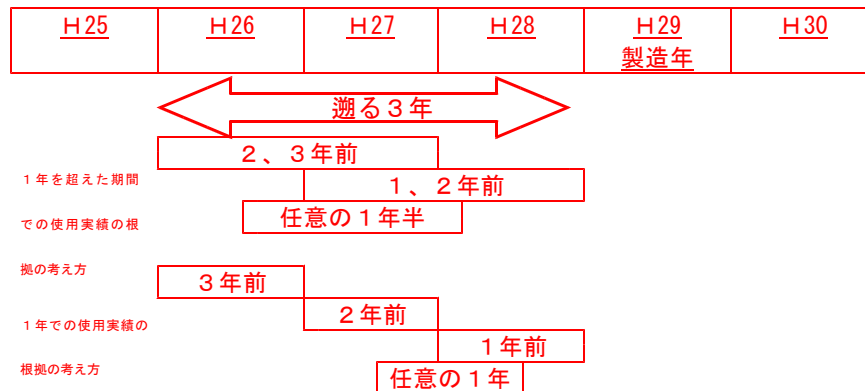
4 また、過去の一定期間における産地別使用実績に基づく「又は表示」を基本としますが、新製品又は原料調達先の変更が確実な場合など、過去の産地別使用実績が使用できない場合は、今後の一定期間における産地別使用計画に基づく「又は表示」とする必要があります。

今後の一定期間における産地別使用計画は、当該計画に基づく製造の開始日から1年間以内の予定に限ります。計画の期間外に製造された製品について、当該計画を根拠に、「又は表示」を行うことはできません。(例2参照)

5 「又は表示」はあくまで例外の一つであり、産地の切替えが見込まれても、その都度表示を切り替えることができる又は包装自体を切り替えることができる場合は、国別重量順表示が困難と認められないため、「又は表示」を用いることはできません。

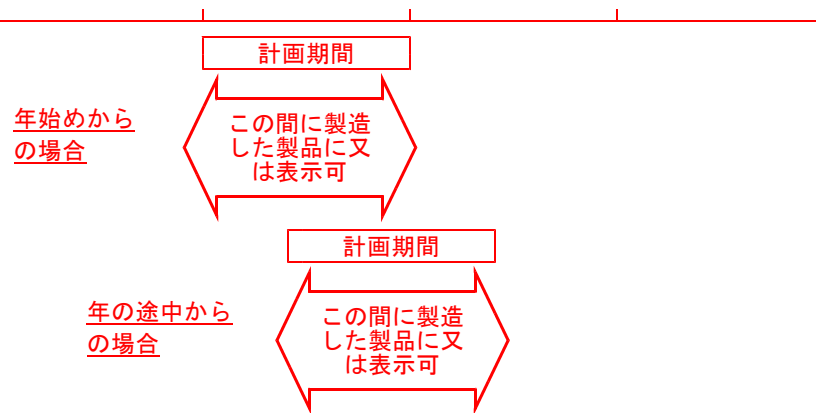
6 なお、適正な表示が行われているか否かについては、国や都道府県等が事業者への立入検査などを通じて原料原産地表示の確認を行うこととしており、その際に、「又は表示」等を行った理由の聞取りや保管を条件としている根拠書類の確認を行うこととなります。

《例1：「又は表示」に当たって根拠として用いることができる「使用実績」の考え方》



《例2：使用計画で表示した場合》

H28	H29	H30	H31
-----	-----	-----	-----



(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せん。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。

2 国別重量順表示と同様、原産国が3か国以上ある場合は、3か国目以降を「その他」と表示することができます。

例えば、「A国又はB国又はその他」と表示した場合、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が、3か国以

上あり、上位2か国としては、A国、B国の順に、重量割合の高いこととなります。

- 3 また、消費者の誤認防止のために、容器包装に対し必ず、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基づく表示である旨の注意書きが必要です。
(（原原-36）参照)

《例1：外国の産地2か国の場合》

名称	ポークソーセージ（ウインナー）
原材料名	豚肉（カナダ又はアメリカ）、豚脂肪、たん白加水分解物（大豆・豚肉・ゼラチンを含む）、還元水あめ、食塩、香辛料（大豆を含む）／調味料（アミノ酸等）、リン酸塩（Na、K）、・・・
内容量	150g
賞味期限	平成29年12月31日
保存方法	10℃以下で保存してください
製造者	□□株式会社 東京都千代田区霞が関■-■-■

※ 豚肉の産地は、平成27年の使用実績順

《例2：国産を含めた2か国の場合》

名称	ポークソーセージ（ウインナー）
原材料名	豚肉（アメリカ又は日本）、豚脂肪、たん白加水分解物（大豆・豚肉・ゼラチンを含む）、還元水あめ、食塩、香辛料（大豆を含む）／調味料（アミノ酸等）、リン酸塩（Na、K）、・・・
内容量	150g
賞味期限	平成29年12月31日
保存方法	10℃以下で保存してください
製造者	□□株式会社 東京都千代田区霞が関■-■-■

※ 豚肉の産地は、平成26年から2年間の使用実績順

《例3：3か国の場合》

名称	ポークソーセージ（ウインナー）
原材料名	豚肉（カナダ又はアメリカ又はデンマーク）、豚脂肪、たん白加水分解物（大豆・豚肉・ゼラチンを含む）、還元水あめ、食塩、香辛料（大豆を含む）／調味料（アミノ酸等）、リン酸塩（Na、K）、・・・

内容量	150 g
賞味期限	平成29年12月31日
保存方法	10℃以下で保存してください
製造者	□□株式会社 東京都千代田区霞が関■-■-■

※ 豚肉の産地は、前年の使用実績順

《例4：3か国目以降を「その他」と表示した場合》

名称	ポークソーセージ（ウインナー）
原材料名	豚肉（カナダ又はアメリカ又はその他）、豚脂肪、たん白加水分解物（大豆・豚肉・ゼラチンを含む）、還元水あめ、食塩、香辛料（大豆を含む）／調味料（アミノ酸等）、リン酸塩（Na、K）、・・・
内容量	150 g
賞味期限	平成29年12月31日
保存方法	10℃以下で保存してください
製造者	□□株式会社 東京都千代田区霞が関■-■-■

※ 豚肉の産地は、平成27年9月から平成28年8月までの使用実績順

（原原-28）「又は表示」は、都道府県名による原産地表示でも使用できますか。

（答）

1 原材料が国産のみの場合、都道府県名などを用いて「X県又はY県」のように「又は表示」を行うことは可能です。認められる条件については、（原原-26）及び（原原-27）の国単位での考え方を準用してください。

2 しかしながら、A国産と国産の原材料を併用しており、常に国産よりA国産の使用量が多く、国別重量順表示が困難であるとは認められないにもかかわらず、国産の中のX県、Y県の重量順位が変動することをもって、「A国又はX県又はY県」のような「又は表示」はできません。

なお、「A国産、国産（X県又はY県）」の表示は可能です。ただし、その場合には、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基づく表示である旨の注意書き及び都道府県ごとの原材料の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が記載された根拠書類の保管が必要です。

（原原-29）「又は表示」をする際、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基づいて表示した場合、使用割合が極めて少ない原産地については、消費者の誤認防止のためにどのような表

示をするのですか。

(答)

1 「又は表示」では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基づいて表示されるため、使用量の極めて少ない原産地の使用量について、消費者が誤認することを防止する必要があります。

そのため、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基づいて原産地の使用割合を算出したときに、使用割合が極めて少ない原産地については、消費者の誤認が生じないように、以下のように表示することを義務付けます。

① 「使用割合が極めて少ない」とは、「5%未満」を指します。

② 「大括り表示+又は表示」、「中間加工原材料の製造地表示」の中で用いる「又は表示」を含め、「又は表示」をする場合には、過去の使用実績等における重量割合が5%未満の原産地について、原産地名の後ろに括弧を付して、「5%未満」などと表示します。

③ 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基づく割合である旨を注意書きで表示します。

《例：「又は表示」で5%未満の原産地がある場合》

名称	こいくちしょうゆ（本醸造）
原材料名	大豆（アメリカ産又は国産（5%未満））、小麦、食塩
内容量	400ml
賞味期限	平成30年3月30日
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	〇〇株式会社 東京都千代田区永田町●-●-●

※ 大豆の産地順・割合は、平成27年の使用実績

2 なお、

① 「大括り表示+又は表示」の中の大括り表示（輸入など）については、括弧の合計が「5%未満」である場合に表示が必要です。

② 「又は表示」の中の「その他」については、「5%未満」などの表示は不要です。

③ 国別重量順表示については、「5%未満」などの表示は不要です。

（原原-30）複数の原産地の原材料をタンクに継ぎ足して製造するような場合は、一度使用した原産地の原材料は計算上0になることはないが、どのように表示すればよいですか。

(答)

1 例えば、醸造酢の「種酢」などのように、以前製造した製品に新たな原材料を継ぎ足して製造するような場合は、過去に使用した原産地の原材料が、計算

上0になることがない事例があると考えられます。

2 1の例の様に、計算上0にならないことをもって、原産地を表示し続ける必要性が乏しいと考えられることから、計算上「5%未満」になった時点をもって、当該原産地の表示を省略できます。

なお、一度5%未満になった原産地について、再度同じ原産地の原材料が継ぎ足されて、合算した割合が5%以上になった場合は、表示を省略することはできません。

(原原-31)「大括り表示」(食品表示基準第3条第2項の表の輸入品以外の加工食品の項の1の五のロの規定による表示)が認められるのはどのような場合ですか。

また、「大括り表示」の根拠資料は、どの程度の期間、根拠として使用できますか。

(答)

1 「大括り表示」とは、外国の原産地表示を「輸入」などと括って表示する方法です。

2 消費者への情報提供の観点から、国別重量順表示を原則としますが、原材料の過去の一定期間における産地別使用実績(新製品又は原料調達先の変更が確実な場合は、今後の一定期間における産地別使用計画)からみて国別重量順表示を行おうとした場合に、3以上の外国の原産地表示に関して、表示をする時点(製造日)を含む1年間で重量順位の変動や産地切替えが行われる見込みで、国別重量順表示が困難である場合に限り、「大括り表示」が認められます。

また、上記に加え、以下の資料を保管していることを条件とします。

① 次に掲げる期間(事業者が定めた期間)がいつからいつまでかを示す資料

ア 表示をする時点(製造日)を含む1年間(製造年、製造年度等)

イ 過去又は今後の一定期間

② 過去又は今後の一定期間における原産地ごとの重量順位の変動や産地切替えがあることを示す資料

③ 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をどのような単位(一製品ごとか、原料の管理を共通化している製品単位ごとか等)で計上したかを示す資料

3 過去の一定期間における産地別使用実績とは、表示をする時点(製造日)を含む1年間(製造年、製造年度等)から遡って3年以内の中での1年以上の実績に限りです。(例1参照)

4 また、過去の一定期間における産地別使用実績に基づく「大括り表示」を基本としますが、新製品又は原料調達先の変更が確実な場合などの過去の産地別

使用実績が使用できない場合は、今後の一定期間における産地別使用計画に基づく「大括り表示」とする必要があります。

今後の一定期間における産地別使用計画は、当該計画に基づく製造の開始日から1年間以内の予定に限り、計画の期間外に製造された製品について、当該計画を根拠に、「大括り表示」を行うことはできません。(例2参照)

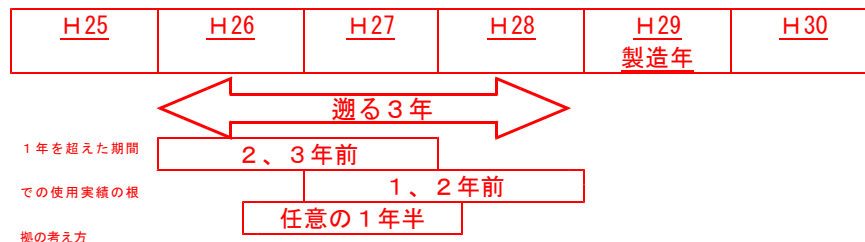
5 「大括り表示」はあくまで例外の一つであり、産地の切替えが見込まれても、その都度表示を切り替えること又は包装自体を切り替えることができる場合は、国別重量順表示が困難と認められないため、「大括り表示」を用いることはできません。

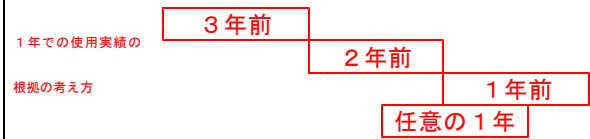
6 また、「3以上の外国の原産地」とは、例えば、ある農産物を年間を通じて安定的に調達するために、輸入先を、北半球と南半球の複数国の間で時期により切り替えることなどにより、結果として、産地ごとの使用状況が、「北半球の国のみ」、「北半球の国と南半球の国の混合」及び「南半球の国のみ」の間で切り替わるようなもの等を想定しています。

国別重量順表示が可能な原料調達状況にあるものの、「大括り表示」を行うためだけに、意図的に、ごく短期間だけ複数国から原料調達を行い、産地の切替え・混合をするようなことは、国別重量順表示が困難であるとは認められません。(例3参照)

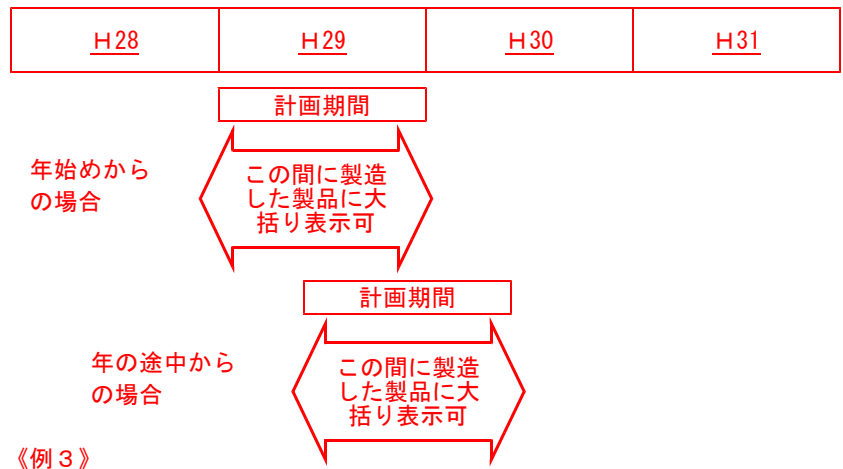
7 なお、適正な表示が行われているか否かについては、国や都道府県等が事業者への立入検査などを通じて原料原産地表示の確認を行うこととしており、その際に、「大括り表示」を行った理由の聞き取りや保管を条件としている根拠書類の確認を行うこととなります。

《例1：「大括り表示」に当たって根拠として用いることができる「使用実績」の考え方》





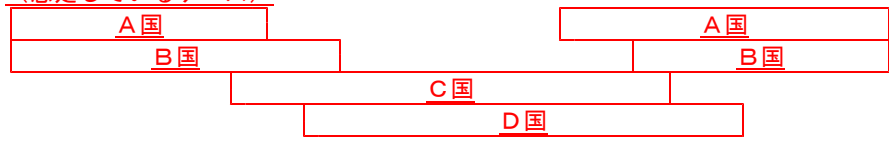
《例2：使用計画で表示した場合》



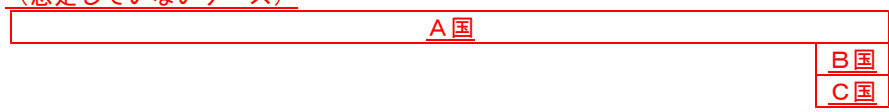
《例3》



(想定しているケース)



(想定していないケース)



(原原-32) 「大括り表示」の基本的な表示方法について教えてください。

(答)

1 「大括り表示」とは、外国の原産地表示を「輸入」などと括って表示する方

法です。

「輸入」と表示した場合、その原材料の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からみて、3以上の外国の原産地表示に関して、表示をする時点（製造日）を含む1年間で重量順位の変動や産地切替えが見込まれることを表します。

また、「輸入、国産」と表示した場合、その原材料に実際に含まれる原産地について、国産より輸入品（合計）の方が、重量割合が高いことを表します。

2 「輸入」の他に、「外国産」、「外国」なども表示可能とします。

《例1：3以上の外国産のみの場合》

名称	こいくちしょうゆ（本醸造）
原材料名	大豆（輸入）、小麦、食塩
内容量	400ml
賞味期限	平成30年3月30日
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	〇〇株式会社 東京都千代田区永田町●-●-●

《例2：国産より外国産の方が多い場合》

名称	こいくちしょうゆ（本醸造）
原材料名	大豆（輸入、国産）、小麦、食塩
内容量	400ml
賞味期限	平成30年3月30日
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	〇〇株式会社 東京都千代田区永田町●-●-●

《例3：外国産より国産の方が多い場合》

名称	こいくちしょうゆ（本醸造）
原材料名	大豆（国産、輸入）、小麦、食塩
内容量	400ml
賞味期限	平成30年3月30日
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	〇〇株式会社 東京都千代田区永田町●-●-●

（原原-33）大括り表示において、「EU産」や「南米産」など、「輸入」よりも小さな区分の表示は認められますか。

（答）

1 「EU産」や「南米産」などは、「輸入」より小さな区分であるため認められます。

ただし、「輸入」と表示ができる条件と同様、その原材料の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からみて、表示をする時点（製造日）を含む1年間で3以上のEU内や南米内などの国の中で重量順位の変動や産地切替えが行われる見込みで、国別重量順表示が困難である場合に限り、大括り表示として「EU産」、「NAFTA産」、「ASEAN産」、「アフリカ産」、「南米産」等と表示することができます。

2 また、「輸入」より小さな区分の産地を複数使用した場合、「輸入（EU産、南米産）」や「輸入（EU産又は南米産）」のように、「輸入」より小さな区分の産地を併せて表示することも可能です。

なお、「輸入（EU産又は南米産）」と表示した場合には、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基づく表示である旨の注意書き及び区分ごとの原材料の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が記載された根拠書類の保管が必要です。

（原原-34）「大括り表示」と「又は表示」の併用（「輸入又は国産」や「国産又は輸入」（食品表示基準第3条第2項の表の輸入品以外の加工食品の項の1の五のハの規定による表示）が認められるのはどのような場合ですか。

（答）

「大括り表示」の認められる条件（（原原-31）参照）を満たした上で、輸入品の合計と国産品の重量順位に変動があり、「輸入、国産」や「国産、輸入」の表示が困難な場合であって、「又は表示」の認められる条件（（原原-26）参照）を満たす場合に限り認められます。

《例：「大括り表示」と「又は表示」の併用が認められる場合》

4～6月	A国	B国	C国	国産	輸入合計>国産 1位はA国
7～9月	C国	A国	B国		輸入のみ 1位はC国
10～12月	国産	B国	A国	C国	輸入合計<国産 1位は国産
1～3月	B国	A国	C国	国産	輸入合計>国産 1位はB国

（原原-35）「大括り表示」と「又は表示」の併用（「輸入又は国産」や「国産又は輸入」）の基本的な表示方法について教えてください。

（答）

1 「大括り表示」と「又は表示」の併用とは、「輸入」と「国産」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、「輸入又は国産」と表示した場合、

- ① 「輸入のみ」、「国産のみ」、「輸入、国産の順番」、「国産、輸入の順番」の4通りの産地のパターンを表します。
- 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、輸入品（合計）の方が国産品よりも使用割合が多いことを表します。

2 また、消費者の誤認防止のために、容器包装に対し必ず、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基づく表示である旨の注意書きが必要です。（(原原-36) 参照）

《例1》

名称	ポークソーセージ（ウインナー）
原材料名	豚肉（輸入又は国産）、豚脂肪、たん白加水分解物（大豆・豚肉・ゼラチンを含む）、還元水あめ、食塩、香辛料（大豆を含む）／調味料（アミノ酸等）、リン酸塩（Na、K）、 ．．．
内容量	150 g
賞味期限	平成29年12月31日
保存方法	10℃以下で保存してください
製造者	□□株式会社 東京都千代田区霞が関■-■-■

※ 豚肉の産地は、平成27年9月から平成28年8月までの使用実績順

《例2》

名称	小麦粉
原材料名	小麦（輸入又は国産）
内容量	1 kg
賞味期限	平成30年3月31日
保存方法	高温多湿を避け常温で保存してください
製造者	△△株式会社 東京都千代田区霞が関▲-▲-▲

※ 小麦の産地は、賞味期限の2年前の使用実績順

（原原-36）「又は表示」及び「大括り表示+又は表示」において、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基づく表示であることを示す注意書きについて、どのような表現で書けばよいですか。また、どの程度の期間が認められますか。

(答)

1 「又は表示」及び「大括り表示+又は表示」をする場合は、消費者が「国別重量順ではなく、過去の一定期間における産地別使用実績順又は今後の一定期間における産地別使用計画順の表示であること」が分かるように、注意書きをする必要があります。

2 過去の一定期間における産地別使用実績順に表示する場合の注意書きについては、

- ① ○○の産地は、平成27年の使用実績順
- ② ○○の産地は、平成26年から2年間の使用実績順
- ③ ○○の産地は、製造年の前年の使用実績順
- ④ ○○の産地は、製造年の一昨年の使用実績順
- ⑤ ○○の産地は、前年の使用実績順
- ⑥ ○○の産地は、一昨年の使用実績順
- ⑦ ○○の産地は、過去1年間の使用実績順
- ⑧ ○○の産地は、過去2年間の使用実績順
- ⑨ ○○の産地は、賞味期限の○年前の使用実績順
- ⑩ ○○の産地は、賞味期限の年の○年前から□年前までの使用実績順
- ⑪ ○○の産地は、賞味期限の年の○年前から□年間の使用実績順
- ⑫ ○○の産地は、平成27年9月から平成28年8月までの使用実績順
- ⑬ ○○の産地は、製造○年前の使用実績順
- ⑭ ○○の産地は、過去○年間の平均使用実績順

等が考えられます。(原原-26)のとおり、遡ることができる期間は、表示をする時点(製造日)を含む1年間(製造年、製造年度等)から3年以内であるため、例えば、製造年が平成29年であれば、平成26年、平成27年、平成28年の3年の中で事業者が定める1年以上の過去の実績を注意書きに使用することができます。

なお、賞味期限の長いもの及び賞味期限を省略しているものについては、いつの時期の使用実績であるのか消費者に分かるようにする必要があります。

3 今後の一定期間における使用計画順に表示する場合の注意書きについては、

- ① ○○の産地は、平成29年の使用計画順
- ② ○○の産地は、今年度の使用計画順
- ③ ○○の産地は、平成29年6月から平成30年5月までの契約栽培から推定した順
- ④ ○○の産地は、製造年の使用計画順
- ⑤ ○○の産地は、平成29年の使用計画順。平成30年の使用計画に変更がない場合は、継続して表示。

等が考えられますが、いずれの場合も、当該計画の期間内に製造された製品に限り、これらを注意書きに使用することができます。

4 期間については、

- ① 「平成〇年」と表示し、特段の説明がない場合は、1月から12月まで
- ② 「平成〇年度」と表示し、特段の説明がない場合は、4月から3月までの期間のものとして判断します（元号に代えて、西暦を用いた場合も同様。）。

農作物ごとに設けられている年度など上記と異なる運用がされる場合は、範囲が分かるようにその旨の注意書きを行ってください。

また、「前年の使用実績順」などの表示は、例えば、製造年が平成29年であれば平成28年を指し、製造年が平成30年であれば平成29年を指すこととなりますので、当該表示を続けることが誤表示とならないか、よく確認してください。

5 なお、上記の注意書きは、あくまで表示例ですので、上記の書き方以外は認められないということではありません。消費者に分かりやすい注意書きとしてください。

(原原-37) 「又は表示」、「大括り表示」又は「大括り表示+又は表示」をする場合に保管すべき資料はどのようなものですか。

(答)

1 「又は表示」、「大括り表示」又は「大括り表示+又は表示」をする場合、これらの表示が認められる原材料であることを示す根拠として、以下の資料を保管する必要があります。

- ① 次に掲げる期間（事業者が定めた期間）がいつからいつまでかを示す資料
 - ア 表示をする時点（製造日）を含む1年間（製造年、製造年度等）
 - イ 過去又は今後の一定期間
- ② 当該製品に用いる原材料について、(原原-26) や (原原-31) の方法に基づく過去又は今後の一定期間における原産地ごとの重量順位の変動や産地切替えがあることを示す資料
- ③ 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をどのような単位（一製品ごとか、原料の管理を共通化している製品単位ごとかなど）で計上したかを示す資料
- ④ 「又は表示」、「大括り表示+又は表示」の注意書きをするものにあつては、注意書きが指し示す期間中の表示対象の原材料の原産地（「大括り表示+又は表示」の場合は、輸入品合計と国産品）ごとの使用割合の順を示す資料

2 1の過去の一定期間における産地別使用実績の資料については、具体的には、

- ① 産地が記載されている送り状や納品書等
- ② 産地が記載されている規格書等であつて、容器包装、送り状又は納品書等において、製品がどの規格書等に基づいているのか照合できるようになっているもの
- ③ 仕入れた原材料を当該製品に使用した実績が分かるもの（使用原材料の産

地を記載した製造記録や製造指示書等）
等、産地別の原材料の仕入実績及び使用実績を客観的に裏付ける資料が必要で
す。

また、①から③までの資料だけでは、原産地ごとの使用割合の順等が容易に
判断できない場合には、①から③までの内容を総括し、当該製品について原産
地ごとの使用割合の順等が分かるようにした資料も保管する必要があります。

3 また、1の今後の一定期間における産地別使用計画の資料については、具体
的には、

- ① 原材料に使用する原産地の使用計画が明確になっているもの
- ② 原材料の納入元（商社等）からの原産地が記載されている調達計画及びそ
の調達計画に基づき原材料を使用することが明確になっているもの
- ③ 契約栽培等の生産者との契約及びその契約に基づき原材料を使用するこ
とが明確になっているもの
等が必要です。

4 いずれの場合も、過去又は今後の一定期間及び表示をする時点（製造日）を
含む1年間（製造年、製造年度等）が明確であって、内容が表示根拠として合
理的な内容のものを、製造・流通の実情に応じて保管してください。また、監
視（立入検査等）の際には、実際の原材料の使用状況について、表示内容と違
いがないかの確認をすることとなりますので、製品製造時の使用実績が分かる
資料も保管してください。

（原原－38）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基づく表示をする場合、それぞれに求められる合理性と
はどのようなものですか。

（答）

1 今後の一定期間における産地別使用計画に基づく表示をした場合であって、

①実際の使用実績が大きく異なりその理由について合理的な説明ができない場
合、②計画の設定の根拠について合理的な説明ができない場合には、表示の根
拠となる使用計画とは認められません。

① 実際の使用実績が大きく異なる場合に該当するものとして、特に、3か国
目以降を「その他」と表示している製品で、「その他」と表示していた国が
結果として大部分を占める場合が該当します。

（実際の使用実績が大きく異なる場合の例）

i) 「A国又はB国又はその他」と表示した場合で、計画期間中に結果として
A国、B国のどちらもほとんど使用せず、「その他」に含まれる国の使用
が大部分の場合

ii) 「A国又はB国又はその他」と表示した場合で、計画期間中に結果としてA国、B国のどちらか一方を全く使用していない場合

② 合理的な説明ができない場合とは、以下のようなことが考えられます。

なお、自然災害や家畜の伝染性疾病の発生、港湾スト等による船舶輸送の停止など突発的な事由に起因し、食料の安定供給に著しい影響を及ぼすおそれがある場合であれば、合理的な説明は可能と考えています。

i) 明確な理由がなく、自社の都合により計画と異なる調達を行うなど、当初の使用計画とかけ離れたもの

ii) 元々の計画の調達先、契約先が架空のものであり、結果として表示産地のものが入荷していない

iii) その他計画の根拠が不明確なもの（使用計画の期間の記載がないものや使用予定の国の記載が曖昧なもの）

2 なお、過去の一定期間における産地別使用実績に基づく表示をした場合で、3か国目以降を「その他」と表示していた国が結果として大部分を占めるなど、実際の使用実績と大きく異なり、その理由について、1と同様に合理的な説明ができない場合には、表示の根拠となる使用実績とは認められません。

(原原-39) 「又は表示」、「大括り表示」等の根拠資料等は、どの程度の期間、保管する必要があるのですか。

(答)

1 (原原-26)、(原原-31)、(原原-37) のとおり、「又は表示」や「大括り表示」等ができる条件の1つとして、食品表示基準第41条の努力義務の規定とは別に過去又は今後の一定期間における原産地ごとの重量順位の変動や産地切替えがあることを示す資料や、過去又は今後の一定期間における原産地ごとの使用割合の順を示す資料の保管が定められています。

2 根拠資料等の保管期間は、その根拠を基に表示が行われている製品の

① 賞味（消費）期限に加えて1年間

② 賞味期限の表示を省略している製品については、製造をしてから5年間とします。

3 「又は表示」、「大括り表示」等には過去の使用実績が活用されることとなりますので、そのことを見越して、現在の産地別使用割合等の書類の保管を行ってください。

(原原-40) 「又は表示」、「大括り表示」等を使用する際に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は、どのような単位で計上することができますか。

(答)

1 「又は表示」「大括り表示」等を使用する際の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の計上方法は、工場の製品ごとのほか、以下のような考え方もできることとします。

① 包材の共通化を図って複数の工場で製造している場合は、共通で包材を使用している製品単位での計上。

② 製品単位でみて、原料の仕入れや処理工程が同じである場合や、原料タンクが同じである場合等、複数の製品の原料の管理を共通化している場合は、原料の管理を共通化している製品単位での計上。

2 なお、原料の管理を共通化していない製品を区別せずに集計した会社全体や工場全体等での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ついては、使用できません。

(原原-41) 原料原産地表示の対象の原材料が中間加工原材料の場合の表示方法について教えてください。

(答)

1 原料原産地表示の対象の原材料が中間加工原材料の場合には、表示した原材料の名称に対応して原材料の原産地を表示することを基本とします。

2 加工食品は、生鮮原材料を使用して製造している場合もあれば、他社工場で製造された中間加工原材料を使用して製造する場合もあり、その中間加工原材料を生鮮原材料まで遡って原産国を特定することは困難な場合があります。

また、従来から原材料の名称は、生鮮原材料であるか中間加工原材料であるかを区別せず、最も一般的な名称で表示することとしてきたことから、表示した中間加工原材料の名称に対応して製造地を表示します。

その際、単に国名のみを表示すると、それが中間加工原材料の元となる生鮮原材料の原産地であると消費者が誤認するおそれがあることから、中間加工原材料の原産地を「○○製造」と表示することとします(「○○加工」との表現は使用できません)。

3 製造地表示をする国が複数ある場合は、国別重量順表示を基本とし、必ず国名ごとに「製造」の文字を付してください(「ドイツ、ブラジル製造」のような表示は認められません)。また、中間加工原材料名の次に括弧をつけて「○○製造」と中間加工原材料名に対応させた表示が必要です。すなわち、例えば「りんご(ドイツ製造)」のように、生鮮原材料名に対応させて「○○製造」と表示することはできません。

4 なお、中間加工原材料の原料の原産地が、生鮮原材料の状態まで遡って判明しており、客観的に確認できる場合には、「○○製造」の表示に代えて、当該

生鮮原材料名と共にその原産地を表示することができます。

5 その他の表示方法については、生鮮原材料と同じです。すなわち、(原原-19) で示したように、「国内製造」の表示に代えて、「〇〇県製造」といった都道府県名での表示をすることができます。

《例1：中間加工原材料の製造地表示》

(りんご果汁を購入し、使用している場合)

名称	清涼飲料水
原材料名	りんご果汁(ドイツ製造)、果糖ぶどう糖液糖、果糖/酸味料、ビタミンC
内容量	500ml
賞味期限	平成29年12月31日
保存方法	直射日光や高温多湿の場所を避けて保存してください
製造者	××株式会社 東京都千代田区永田町×-×-×

(皮を購入し、使用している場合)

名称	どらやき
原材料名	皮(卵、小麦粉、砂糖)(国内製造)、つぶあん(砂糖、小豆、水あめ)/膨張剤
内容量	1個
消費期限	平成29年12月31日
保存方法	直射日光、高温多湿の場所を避けて保存してください
製造者	〇〇株式会社 東京都千代田区永田町●-●-●

(小麦粉を購入し、使用している場合)

名称	食パン
原材料名	小麦粉(国内製造)、砂糖、マーガリン、パン酵母、食塩、(一部に小麦、乳成分を含む)
内容量	6枚
消費期限	表面に記載
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存してください
製造者	☆☆株式会社 東京都千代田区霞が関★-★-★

《例2：中間加工原材料の製造地表示(原料原産地名の事項欄を設けて表示)》

(りんご果汁を購入し、使用している場合)

名称	清涼飲料水
----	-------

原材料名	りんご果汁、果糖ぶどう糖液糖、果糖／酸味料、ビタミンC
原料原産地名	ドイツ製造（りんご果汁）
内容量	500ml
賞味期限	平成29年12月31日
保存方法	直射日光や高温多湿の場所を避けて保存してください
製造者	××株式会社 東京都千代田区永田町×-×-×

《例3：中間加工原材料の生鮮原材料の原産地を遡って表示》

○	名称	清涼飲料水
	原材料名	りんご果汁（りんご（ドイツ、ハンガリー））、果糖ぶどう糖液糖、果糖／酸味料、ビタミンC
	内容量	500ml
	賞味期限	平成29年12月31日
	保存方法	直射日光や高温多湿の場所を避けて保存してください
	製造者	××株式会社 東京都千代田区永田町×-×-×

×	名称	清涼飲料水
	原材料名	りんご果汁（りんご（ドイツ製造、ハンガリー製造））、果糖ぶどう糖液糖、果糖／酸味料、ビタミンC
	内容量	500ml
	賞味期限	平成29年12月31日
	保存方法	直射日光や高温多湿の場所を避けて保存してください
	製造者	××株式会社 東京都千代田区永田町×-×-×

《例4：中間加工原材料の生鮮原材料の原産地を遡って表示（原料原産地名の事項欄を設けて表示）》

名称	清涼飲料水
原材料名	りんご果汁、果糖ぶどう糖液糖、果糖／酸味料、ビタミンC
原料原産地名	ドイツ（りんご）、ハンガリー（りんご）
内容量	500ml
賞味期限	平成29年12月31日
保存方法	直射日光や高温多湿の場所を避けて保存してください
製造者	××株式会社 東京都千代田区永田町×-×-×

名称	清涼飲料水
原材料名	りんご果汁、果糖ぶどう糖液糖、果糖／酸味料、ビタミンC
原料原産地名	ドイツ、ハンガリー（りんご）
内容量	500ml
賞味期限	平成29年12月31日
保存方法	直射日光や高温多湿の場所を避けて保存してください
製造者	××株式会社 東京都千代田区永田町×-×-×

《例5：中間加工原材料の生鮮原材料の原産地を原料原産地名の事項欄を設けて表示する際、当該生鮮原材料が複数の中間加工原材料に使用されている場合》

※ 原産地を表示する生鮮原材料がどの中間加工原材料の生鮮原材料かが分かるように表示する必要があります。

名称	清涼飲料水
原材料名	りんご果汁、果糖ぶどう糖液糖、果糖／酸味料、ビタミンC
原料原産地名	ハンガリー（りんご（りんご果汁））
内容量	500ml
賞味期限	平成29年12月31日
保存方法	直射日光や高温多湿の場所を避けて保存してください
製造者	××株式会社 東京都千代田区永田町×-×-×

（原原-42）中間加工原材料の製造地の決め方を教えてください。

（答）

- 1 中間加工原材料が国産品の場合には、国内において製造された旨を「国内製造」と、輸入品の場合には、外国において製造された旨を「〇〇製造」と表示します。
- 2 輸入した中間加工原材料については、通常、通関の際の輸入許可書上の産地が製造地となります。
- 3 また、輸入された加工食品に対し、国内他社で何らかの行為を行ったものを仕入れ、それを中間加工原材料として用いるような場合については、（原原-43）を参照してください。
- 4 なお、「製造」又は「加工」を行ったとして、製造者、加工者等と事項名が変わることと、国内で実質的な変更が行われ中間加工原材料が「国内製造」になることは別ですので、それぞれ適切に判断してください。

(原原-43) 輸入された中間加工原材料について国内で行う行為の中で、「国内製造」とならない行為には、どのようなものがありますか。

(答)

- 1 中間加工原材料が国産品の場合には、国内において製造された旨を「国内製造」と、輸入品の場合には、外国において製造された旨を「〇〇製造」と表示する必要があります。
- 2 そのため、輸入された中間加工原材料については、国内他社でさらに「製品の内容についての実質的な変更をもたらす行為」がなされ、それを仕入れて中間加工原材料として使用する場合は、「国内製造」となります。
- 3 「製品の内容についての実質的な変更をもたらす行為」とは、製品として輸入品であることを示す「原産国名」表示での考え方と同様です。(食品表示基準Q&A加工-154、155参照)
- 4 「製品の内容についての実質的な変更をもたらす行為」とはならず「国内製造」とならない主な具体例は、以下のとおりです。

「製品の内容についての実質的な変更をもたらす行為」とはならず「国内製造」とならない主な具体例

容器包装へのラベルの添付、修正、付け替え	容器包装に日本用の日本語ラベルを付すなど
詰め合わせ	販売のための外装に詰め合わせるなど
小分け	バルクで仕入れたものを小分けするなど 例：うなぎの蒲焼きをバルクで仕入れて小分けする、スパゲッティをバルクで仕入れて小分けする
切断	スライスするなどの単なる切断 例：ハムをスライスする
整形	形を整えるなど 例：ブロックのベーコンの形を整える
選別	形、大きさで選別するなど 例：煮干を大きさで選別する
破砕	少し砕くなど（粉末状にしたものを除く） 例：挽き割り大豆
混合	同じ種類の食品を混合するなど 例：紅茶を混合する
盛り合わせ	異なる種類の食品を容易に分けられるよう盛り合わせるなど

	例：個包装されている、仕切り等で分けられているなど 容易に分けられるように盛り合わせる
骨取り	除骨のみを行うなど 例：塩サバの骨抜き
冷凍	輸送又は保存のための冷凍など
解凍	自然解凍等により、単に冷凍された食品を冷蔵若しくは 常温の状態まで解凍したもの 例：冷凍ゆでだこを解凍する
乾燥	輸送又は保存のための乾燥など
塩水漬け	輸送又は保存のための塩水漬けなど
加塩	既に塩味のついた食品を加塩など 例：塩鮭甘口にふり塩をし塩鮭辛口にする
調味料等の軽微な添加	少量の調味料を加えるなど 例：水煮に少量のしょうゆを加える。 葉味を少量足すなど 例：大学芋にごまをまぶす
添加物の添加	添加物を添加するなど 例：ぶどうオイルにビタミンEを栄養強化の目的で添加 する、干しえびを着色する、オレンジ果汁を着香する
殺菌	容器包装前後に殺菌するなど 例：ちりめんじゃこを加熱殺菌、濃縮果汁を小分けする 際に行う殺菌
結着防止	固まらないように植物性油脂を塗布するなど 例：レーズンへ植物性油脂を塗布する
再加熱	揚げ直し、焼き直し、蒸し直しなど単なる加熱

(原原-44) 何段階かの製造工程を経て製造された中間加工原材料については、
どの段階の製造地を表示するのですか。

(答)

原料原産地表示の対象の原材料が中間加工原材料の場合は、当該中間加工原材料の製造地又は生鮮原材料まで遡った原産地を表示することとし、それ以外の任意の段階での製造地表示は、原料原産地表示とは認められません。

《適切な例》

○	名称	あんパン
	原材料名	つぶあん（A国製造）、小麦粉、糖類、マーガリン、卵、 脱脂粉乳、・・・
	内容量	1個
	消費期限	平成29年12月31日
	保存方法	直射日光を避けて保存してください

製造者	〇〇株式会社 東京都千代田区永田町●-●-●
-----	---------------------------

《生鮮原材料まで遡っていない不適切な例》

×	名称	あんパン
	原材料名	つぶあん（砂糖（国内製造）、小豆、水飴、その他）、小麦粉、糖類、マーガリン、卵、脱脂粉乳、・・・
	内容量	1個
	消費期限	平成29年12月31日
	保存方法	直射日光を避けて保存してください
	製造者	〇〇株式会社 東京都千代田区永田町●-●-●

（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つて、「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 複合原材料の原料原産地表示について、生鮮原材料の原産地まで遡って表示する場合、複合原材料の原材料に占める重量割合が最も高い原材料（複合原材料の重量割合上位1位の原材料）の原産地の表示が必要です。
- 2 複合原材料の重量割合上位1位の原材料が、製品全体での重量割合上位2位の原材料よりも重量が少ない場合であっても、表示義務の対象は複合原材料の重量割合上位1位の原材料です。
- 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位以下であつて、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 なお、複合原材料中の重量割合上位1位の原材料だけでなく、複合原材料中の重量割合上位2位、3位等の原材料についても、原料原産地表示することが望ましいです。

《例1：中間加工原材料の原材料の原産地を遡って表示》

名称	どらやき
原材料名	皮（卵（国産）、小麦粉、砂糖）、つぶあん（砂糖、小豆、水あめ）／膨張剤
内容量	1個
消費期限	平成29年12月31日
保存方法	直射日光、高温多湿の場所を避けて保存してください
製造者	〇〇株式会社 東京都千代田区永田町●-●-●

《例2：中間加工原材料の原材料の原産地を遡って表示》

名称	どらやき
原材料名	皮（卵、小麦粉、砂糖）、つぶあん（砂糖、小豆、水あめ） ／膨張剤
原料原産地名	国産（卵）
内容量	1個
消費期限	平成29年12月31日
保存方法	直射日光、高温多湿の場所を避けて保存してください
製造者	〇〇株式会社 東京都千代田区永田町●-●-●

（原原-46）国内の自社の工場で製造した中間加工原材料について、どの段階の原産地を表示すればよいですか。

（答）

- 1 原料原産地表示は、「原材料名に対応させてその原料原産地名を表示する」とされていることから、食品表示基準に従い適正に表示された原材料の原産地を表示してください。
- 2 例えば、食用植物油脂のように、自社で油糧種子から搾った粗油と、他事業者が搾った粗油を混合して、精製している場合、原材料名表示が油脂名の表示でなされている限り、油脂（中間加工原材料）の製造地を表示することが基本です。

（原原-47）中間加工原材料の製造地表示においても、「又は表示」や「大括り表示」等は認められますか。

（答）

- 1 中間加工原材料の製造地表示においても、消費者への情報提供の観点から、国別重量順表示が原則です。
しかしながら、製造地表示であっても、国別重量順表示が困難な場合に限り、一定の条件下で、「又は表示」、「大括り表示」及びそれらの併用を認めます。
認められる条件については、生鮮原材料の場合と全く同じです。（原原-26）

～（原原一37）参照）

2 なお、「大括り表示」については、「外国製造」などの表示を行いますが、意味が明確に伝わらない「輸入製造」、「国外製造」などは認められません。

《例1：製造地表示における「又は表示」》

名称	清涼飲料水
原材料名	りんご果汁（ドイツ製造又は国内製造）、果糖ぶどう糖液糖、果糖／酸味料、ビタミンC
内容量	500ml
賞味期限	平成29年12月31日
保存方法	直射日光や高温多湿の場所を避けて保存してください
製造者	××株式会社 東京都千代田区永田町×-×-×

※ りんご果汁の製造地は、平成27年の使用実績順

《例2：製造地表示における「大括り表示」》

名称	清涼飲料水
原材料名	りんご果汁（外国製造）、果糖ぶどう糖液糖、果糖／酸味料、ビタミンC
内容量	500ml
賞味期限	平成29年12月31日
保存方法	直射日光や高温多湿の場所を避けて保存してください
製造者	××株式会社 東京都千代田区永田町×-×-×

（原原一48）食品表示基準別表第4に個別の品目ごとに原材料名の表示方法の規定があるものがありますが、それに従い、中間加工原材料の名称に代えて生鮮食品の原材料名まで遡って表示している場合、原料原産地表示はどのようにすればよいですか。

（答）

1 原料原産地表示の対象となる原材料は、食品表示基準別表第4において個別の規定に基づき表示した原材料の中で重量割合上位1位のものです。

2 表示方法については、食品表示基準別表第20や別記様式1に従い、基本的には原料原産地名の事項欄を設け、以下のいずれかを表示します。

① 個別の規定に基づき表示した原材料名に対応させて、その原産地を表示する

《例1：濃縮りんごを使用しており、りんごの原産地を表示する場合》

名称	りんごジュース（濃縮還元）
原材料名	りんご／香料
原料原産地名	ドイツ、日本
内容量	500ml
賞味期限	平成29年12月31日
保存方法	直射日光や高温多湿の場所を避けて保存してください
製造者	▽▽株式会社 東京都千代田区永田町▼－▼－▼

② 原材料として使用した時（製品を製造した時）の状態に対応した原材料名とその原産地を表示する

この場合は、個別の規定に基づき原材料名欄に表示してある原材料が指し示す全ての原材料とそれぞれの原産地を表示してください。

《例2：ドイツ製造の濃縮りんごと国産りんごの搾汁を使用しており、濃縮りんごの製造地とりんごの原産地を表示する場合》

名称	りんごジュース（濃縮還元）
原材料名	りんご／香料
原料原産地名	ドイツ製造（りんご果汁）、国産（りんご）
内容量	500ml
賞味期限	平成29年12月31日
保存方法	直射日光や高温多湿の場所を避けて保存してください
製造者	▽▽株式会社 東京都千代田区永田町▼－▼－▼

《例3：ドイツ製造の濃縮りんごと国産りんごの搾汁を使用しており、濃縮りんごの製造地とりんごの原産地を表示する場合の「又は表示」》

名称	りんごジュース（濃縮還元）
原材料名	りんご／香料
原料原産地名	ドイツ製造（りんご果汁）又は国産（りんご）
内容量	500ml
賞味期限	平成29年12月31日
保存方法	直射日光や高温多湿の場所を避けて保存してください
製造者	▽▽株式会社 東京都千代田区永田町▼－▼－▼

※りんご果汁の製造地及びりんごの原産地は、平成27年の使用実績順

3 また、原料原産地名欄を設けずに、原材料名欄における原材料名の次に括弧を付して、当該原材料名に対応させてその原産地を表示することも可能です。

この場合、生鮮原材料の名称で原材料の表示をする場合に、加工食品の原材

料名を併記すること（例えば「原材料名：りんご（りんご果汁（〇〇製造）」
といった表示）は認められません。

《例4：ドイツ産のりんごを使用した濃縮りんごと国産のりんごを使用した濃縮
りんごを使用しており、りんごの原産地を表示する場合》

名称	りんごジュース（濃縮還元）
原材料名	りんご（ドイツ、日本）／香料
内容量	500ml
賞味期限	平成29年12月31日
保存方法	直射日光や高温多湿の場所を避けて保存してください
製造者	▽▽株式会社 東京都千代田区永田町▼-▼-▼

（原原-49）業務用加工食品には、原料原産地表示に関し、表示が必要な事項
がありますか。

（答）

1 消費者に販売される製品において、原料原産地を適正に表示するために、中
間加工原材料等の業務用加工食品に当たっては、原産地情報を適切に伝達する
必要があります。

一方、最終製品の原料原産地表示に関係しない事項については、表示（情報
伝達）の義務はありません。

2 なお、最終製品の原料原産地表示の正確性を確保するため、

① 最終製品において製造地表示義務の対象原材料となる業務用加工食品（最
終製品中、重量割合上位1位の原材料となるもの等）については、当該業務
用加工食品の原産国名

② 輸入品以外の業務用加工食品で、「実質的な変更」に該当しないような単
なる切断、小分け等を行い最終製品となる業務用加工食品については、最終
製品において原料原産地表示義務の対象となる原材料（当該業務用加工食品
中、重量割合上位1位の原材料等）の原産地名
の表示（情報伝達）が義務付けられます。

3 業務用加工食品を販売する事業者は、①、②のいずれに該当するか、又はい
ずれにも該当しないか、よく確認してください。また、業務用加工食品を購入
する事業者は、例えば、①の用途で購入したために原料原産地表示がないもの
を、業務用スーパーなどで消費者向けに販売した場合、食品表示基準違反にな
りますので注意してください。

4 なお、食品関連事業者間の合意に基づき、生鮮食品まで遡った原料原産地表示
をしている場合は、①、②の表示（情報伝達）は不要です。

5 また、上記とは別に、輸入後に国内で「製品の内容について実質的な変更をもたらす行為」が施されていない業務用加工食品については、当該業務用加工食品の原産国表示が必要です。（食品表示基準Q&A加工－154、155参照）

（原原－50）業務用加工食品における原産国表示はどのようになるのですか。

（答）

1 業務用加工食品の原産国名を表示（情報伝達）してください。

2 輸入品の場合は「原産国：A国」等と、国内において「製品の内容について実質的な変更をもたらす行為」が行われた業務用加工食品の場合は「原産国名：国産」等と表示（情報伝達）するほか、「国内製造」、「日本製」等一般用加工食品の製造者等が誤認しない表示（情報伝達）を行う必要があります。

3 また、事業者間で「国内製造である旨」を誤認しない場合に限り、一般用加工食品と同様の表示をすることや、「製造所」の事項名を表示した上で、製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称を表示することをもって「国内製造である旨」が表示（情報伝達）されているとみなします。

（原原－51）業務用加工食品における原料原産地表示はどのようになるのですか。

（答）

1 一般用加工食品の原料原産地名の表示方法と同様に、原材料名に対応させて、国産品であるものには「国産である旨」を、輸入品にあつては「原産国名」を表示（情報伝達）します。ただし、国産品にあつては、国産である旨の表示に代えて次に掲げる地名を表示することができます。

① 農産物にあつては、都道府県名その他一般に知られている地名

② 畜産物にあつては、主たる飼養地が属する都道府県名その他一般に知られている地名

③ 水産物にあつては、水域名、水揚げした港名、水揚げした港又は主たる養殖場が属する都道府県名その他一般に知られている地名

2 輸入された水産物にあつては、原産国名に水域名を併記することができます。

3 原産地が2つ以上ある場合にあつては、原材料に占める重量割合の高い順が分かるように表示します。割合の表示等によって、高い順が分かるようになっていれば、必ずしも重量の順番に表示する必要はありません。

4 当該原材料が中間加工原材料である場合、製造地表示（「○○製造」と表示）をしてください。

(原原-52) 業務用加工食品では、原産国名及び原料原産地名について、どこに表示を行えばよいですか。

(答)

1 業務用加工食品の取引では、原産国名及び原料原産地名については、容器包装に限らず、送り状、納品書等又は規格書等に表示することができます。

2 なお、規格書等へ表示する場合には、容器包装、送り状又は納品書等において、発送、納品された製品が、どの規格書等に基づいているのかを参照できるようにすることが必要です。

3 このように、業務用加工食品の義務表示事項を容器包装に限らず、送り状、納品書等又は規格書等に表示することを認めていますが、食品表示基準第13条第2号で規定している事項にあっては、容器包装に表示することを義務付けられているため、これらに従い表示しなければなりません。

(原原-53) 業務用生鮮食品では、原料原産地表示に関し、どのような表示が必要ですか。

(答)

1 最終製品の原料原産地表示の正確性を確保するため、最終製品において、原料原産地表示義務の対象原材料（重量割合上位1位等）となる業務用生鮮食品については、原産地の表示の義務があります。

最終製品において、原料原産地名の表示義務がない原材料となることが確実な業務用生鮮食品については、上記の表示は省略できます。

2 最終製品に原料原産地表示が必要かどうか分からない場合は、上記の表示は省略できません。

(原原-54) 業務用生鮮食品について、原産地の表示はどのようになるのですか。

(答)

1 加工食品の原料原産地名の表示の根拠となるものですから、業務用生鮮食品の原産地の表示方法は、加工食品の原料原産地名の表示方法と同様に、国産品であるものには「国産である旨」を、輸入品にあっては「原産国名」となります。ただし、国産品にあっては、国産である旨の表示に代えて次に掲げる地名を表示することができます。

① 農産物にあっては、都道府県名その他一般に知られている地名

② 畜産物にあっては、主たる飼養地が属する都道府県名その他一般に知られている地名

③ 水産物にあっては、水域名、水揚げした港名、水揚げした港又は主たる養

殖場が属する都道府県名その他一般に知られている地名

2 輸入された水産物にあつては、原産国名に水域名を併記することができます。

3 原産地が2つ以上ある場合にあつては、原材料に占める重量の割合の高い順が分かるように表示します。割合の表示等によって、高い順が分かるようになっていれば、必ずしも重量の順番に表示する必要はありません。

(原原-55) 業務用生鮮食品では、原産地について、どこに表示を行えばよいですか。

(答)

1 業務用生鮮食品の取引では、原産地については、容器包装に限らず、送り状、納品書等又は規格書等に表示することができます。

2 なお、規格書等へ表示する場合には、容器包装、送り状又は納品書等において、発送、納品された製品が、どの規格書等に基づいているのかを参照できるようにすることが必要です。

(原原-56) 別表第15の1～5に掲げる加工食品（いわゆる「22食品群+4品目」）については、「又は表示」や「大括り表示」、「中間加工原材料の製造地表示」はできますか。

(答)

1 全ての加工食品への原料原産地表示の拡大に先駆けて原料原産地表示が義務付けられていた、いわゆる「22食品群+4品目」については、従来どおり国別重量順表示とします。（食品表示基準Q&A別添 原料原産地表示（別表15の1～6）表示方法-10に掲げる場合を除く。）

2 なお、「かつお削りぶし」については、従来から「かつおのふし」の産地を原料原産地として表示しており、中間加工原材料の製造地表示の導入に伴い、「〇〇製造」という用語への変更を行いました。

(原原-57) いわゆる22食品群（別表第15の1に掲げる加工食品）の中で、原材料及び添加物に占める重量の割合が50%以上の生鮮食品がないものについては、どのように表示すればよいですか。

(答)

1 別表第15に掲げられていないものと同様に表示してください。

2 具体的には、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）に対して、国別重量順表示を原則とし、これが困難な場合には、一定の条件下で、「又は表示」や「大括り表示」、「中間加工原材料の製造地表示」

が認められます。

(原原-58) 個別に原料原産地表示の対象となる「おにぎりのり」の「おにぎり」の範囲と原料原産地の表示方法を教えてください。

(答)

1 消費者への情報提供の観点から、個別に原料原産地表示を義務付けることとした「おにぎりのり」の「おにぎり」は、炊飯米又は炊飯米と具材を組み合わせた料理をのりで巻いたもの（のりを自ら巻く形態で販売されているものを含みます。）です。

2 具体的には、コンビニエンスストア等で、「のりが販売時には既に巻かれているもの」や、「食べる前にのりを自ら巻くような形態で売られているもの」など、消費者が一般的におにぎりとして認識するものを対象とします。

3 また、以下のものは対象外となります。

- ① 唐揚げ、たくあんなどの「食材（いわゆるおかず）」と一緒に容器包装に入れたもの
- ② 巻き寿司、軍艦巻き、手巻き寿司等、いわゆるお寿司に該当するもの

4 なお、他の原料原産地表示義務の対象と同様に、食品を製造し、又は加工した場所で販売する場合（いわゆるインスタ加工品）などのおにぎりは、対象外です。

5 おにぎりについては、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）に加えて（※）、重量割合にかかわらず、のりについて、原料原産地表示が必要です。

表示方法は国別重量順表示を行うこととし、「又は表示」や「大括り表示」は認められません。

具体的には、のりとりの原そうの産地が同一の産地となることから「のり（国産）」、あるいは「のり（原そう（国産）」のように、のりの名称の次に括弧を付して、当該のりの原料となる原そうの原産地を表示することになります。

※ 米トレーサビリティ法の規定に基づき、米穀の産地を表示する必要があります。

(原原-59) 原料原産地表示が義務付けられていないものを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)

1 加工食品の原料原産地表示は、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）の原産地のみが対象となっていますが、重量割合上

位2位、3位等の対象となっていない原材料について、自主的に原料原産地表示を行うことが望ましいです。

2 自主的に原料原産地表示する場合においても、原則は、国別重量順表示となります。しかしながら、消費者の自主的かつ合理的な食品選択の機会の確保のため、少しでも多くの情報を提供するという観点から、義務表示と同様に一定の条件下で、「又は表示」や「大括り表示」、「中間加工原材料の製造地表示」が認められます。

3 なお、自主的に表示を行ったものであっても、食品表示法やその他の表示に関係する法令に抵触する事実があれば、指導・罰則などの対象となりますので、事実に基づく分かりやすい表示に努めてください。

(原原-60) インターネット等で自主的に原料原産地に関する情報提供を行ってもよいですか。

(答)

1 原料原産地表示が義務付けられていない原材料や、容器包装に「又は表示」や「大括り表示」、「中間加工原材料の製造地表示」を行った場合における詳細な産地情報、使用割合等について、インターネットなどにより、消費者に対して自主的かつ積極的な情報提供に努めることは望ましいです。

2 なお、自主的に表示を行ったものであっても、景品表示法等の表示に関係する法令に抵触する事実があれば、指導・罰則等の対象となることから、事実に基づく分かりやすい表示に努めてください。

(原原-61) 自然災害や不作等による原材料の調達急な変更の対応は、どのようにしたらよいですか。

(答)

1 平成23年の東日本大震災や、平成28年の熊本地震の際は、食品表示基準に沿っていない表示について、衛生事項を除き運用上取締りの対象としないこととする対応を行っており、今後もこのような際は、同様の対応が考えられます。

また、同様の事例としては、家畜の伝染性疾病の発生による輸入停止措置等が考えられますが、あらかじめ典型的に示すことは困難であると考えています。

ただし、消費者の誤認を招くような悪質な違反についての取締りを排除するものではありません。

2 なお、農産物の不作や為替の変動等による原材料の調達先の変更の結果、表示内容と使用する産地が異なる場合は、原料原産地表示を変更するよう対応してください。

(原原-62) 全ての加工食品への原料原産地表示の拡大に関して、経過措置の適用について教えてください。

(答)

- 1 消費者への啓発及び事業者の表示切替えの準備のため、経過措置期間を設けます。
- 2 改正食品表示基準の施行の日（平成29年9月1日）から、平成34年3月末日までを経過措置期間としています。この期間に製造した一般用加工食品並びに販売される業務用生鮮食品及び業務用加工食品については、改正前後のいずれの規定によっても表示を行うことができますが、この期間後に製造した一般用加工食品並びに販売される業務用生鮮食品及び業務用加工食品は、改正前の食品表示基準に基づく表示では販売できません。

なお、業務用加工食品については、経過措置期間後も、以下のいずれかの対応を行うことで改正前の食品表示基準に基づく表示の製品の販売が可能です。

 - ① 食品の容器包装に表示している場合は、改正後の食品表示基準に対応した表示をシール等で作成し、それを貼り付けて販売すること
 - ② 規格書等に表示している場合は、古い規格書等を回収（又は廃棄の指示）した上で改正後の食品表示基準に対応した規格書等を販売先に提出すること（食品表示基準Q&A附則-4参照）
- 3 施行（平成29年9月1日）後、速やかに新たな原料原産地表示に対応した表示に切り替えるようお願いします。

(原原-63) 施行の際に製造所又は加工所で製造過程にあつて、経過措置期間後に製造を完了する製品も対象になりますか。

(答)

- 1 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）の施行の際に加工食品の製造所又は加工所で製造過程にあり、平成34年4月1日以降に製造を完了、販売する製品は対象とならず、改正前後のいずれの規定によっても表示を行うことができます。具体的には、酒類、果実酢等を想定しています。
- 2 例えば、施行の際に製造所で熟成しているウイスキーについては、原料原産地表示は不要です。

また、このウイスキーを他のウイスキーとブレンドした場合も、原料原産地表示は不要です。

(原原-64) 新たな原料原産地表示制度の導入について、消費者へどのように普及啓発していくのですか。

(答)

今般、抜本的に加工食品の原料原産地表示制度が変わり、原則としては「国別重量順表示」であることを始め、「又は表示」などの新しい表示方法についても、今後、消費者への表示方法を理解するための啓発を行政及び関連する団体が相まって複層的に行うことが必要です。

「国別重量順表示」、「又は表示」、「大括り表示」及び「中間加工原材料の製造地表示」により原料原産地表示された同一品目の製品が店頭に並ぶ可能性が想定されます。

新しい制度であるため、消費者が正しい理解をもって表示を見ることができるよう関係者への啓発活動が重要であり、関連する団体と連携して、パンフレット作成や説明会の実施などにより、積極的に啓発活動を行っていくこととしています。

事業者においても、原則である「国別重量順表示」での対応を期待し、また、消費者自身も、新たな加工食品の原料原産地表示制度に関し理解度を向上させていくことが望まれます。

別添 弁当・惣菜に係る表示

(弁当－1)～(弁当－9) (略)

(弁当－10) 弁当、おにぎり、サンドイッチ、惣菜の具体的な表示例を教えてください。

(答)

1 表示すべき事項は、名称、原材料名、添加物、内容量、消費期限（又は賞味期限）、保存の方法、食品関連事業者の氏名又は名称及び住所、原料原産地名（重量割合上位1位の原材料の産地情報を、米トレーサビリティ法に基づき伝達する必要がある場合を除きます。）等です。

2 (略)

3 (略)

【表示例】

① 弁当 (略)

② おにぎり

名 称	おにぎり
原材料名	ご飯、鮭、のり（ <u>国産</u> ）、食塩、（一部に小麦・大豆を含む）
添加物	調味料（アミノ酸等）、pH調整剤
消費期限	〇〇. 〇〇. 〇〇

別添 弁当・惣菜に係る表示

(弁当－1)～(弁当－9) (略)

(弁当－10) 弁当、おにぎり、サンドイッチ、惣菜の具体的な表示例を教えてください。

(答)

1 表示すべき事項は、名称、原材料名、添加物、内容量、消費期限（又は賞味期限）、保存方法、食品関連事業者の氏名又は名称及び住所などです。

2 (略)

3 (略)

【表示例】

① 弁当 (略)

② おにぎり

名 称	おにぎり
原材料名	ご飯、鮭、のり、食塩、（一部に小麦・大豆を含む）
添加物	調味料（アミノ酸等）、pH調整剤
消費期限	〇〇. 〇〇. 〇〇

保存方法 直射日光及び高温多湿を避けてください
製造者 ○○食品株式会社
○○県○○市○○町 ○-○-○

③ サンドイッチ

名称 調理パン
原材料名 パン（小麦・卵を含む、国内製造）、卵サラダ（大豆を含む）、野菜サラダ、チーズ（乳成分を含む）、ハム（豚肉を含む）、レタス
添加物 イーストフード、V. C、調味料（アミノ酸等）、カゼインNa（乳由来）、リン酸塩（Na）、発色剤（亜硝酸Na）、保存料（ソルビン酸K）、pH調整剤、乳化剤、酸味料、香料、コチニール色素、安定剤（キサンタンガム）
消費期限 ○○. ○○. ○○
保存方法 10℃以下で保存
製造者 ○○食品株式会社
○○県○○市○○町 ○-○-○

④ 惣菜

名称 マカロニサラダ
原材料名 マカロニ（小麦・乳成分を含む、イタリア製造）、マヨネーズ（卵・大豆を含む）、きゅうり、人参、玉ねぎ、ハム（豚肉を含む）、香辛料、食塩、砂糖、食酢
添加物 調味料（アミノ酸等）、酸化防止剤（V. C）、コチニール色素、カゼインNa（乳由来）、増粘多糖類、発色剤（亜硝酸Na）、リン酸塩（Na）
消費期限 ○○. ○○. ○○
保存方法 10℃以下で保存
製造者 ○○食品株式会社
○○県○○市○○町 ○-○-○

(弁当-11) ~ (玄米精米-33) (略)

保存方法 直射日光及び高温多湿を避けてください
製造者 ○○食品株式会社
○○県○○市○○町 ○-○-○

③ サンドイッチ

名称 調理パン
原材料名 パン（小麦・卵を含む）、卵サラダ（大豆を含む）、野菜サラダ、チーズ（乳成分を含む）、ハム（豚肉を含む）、レタス
添加物 イーストフード、V. C、調味料（アミノ酸等）、カゼインNa（乳由来）、リン酸塩（Na）、発色剤（亜硝酸Na）、保存料（ソルビン酸K）、pH調整剤、乳化剤、酸味料、香料、コチニール色素、安定剤（キサンタンガム）
消費期限 ○○. ○○. ○○
保存方法 10℃以下で保存
製造者 ○○食品株式会社
○○県○○市○○町 ○-○-○

④ 惣菜

名称 マカロニサラダ
原材料名 マカロニ（小麦・乳成分を含む）、マヨネーズ（卵・大豆を含む）、きゅうり、人参、玉ねぎ、ハム（豚肉を含む）、香辛料、食塩、砂糖、食酢
添加物 調味料（アミノ酸等）、酸化防止剤（V. C）、コチニール色素、カゼインNa（乳由来）、増粘多糖類、発色剤（亜硝酸Na）、リン酸塩（Na）
消費期限 ○○. ○○. ○○
保存方法 10℃以下で保存
製造者 ○○食品株式会社
○○県○○市○○町 ○-○-○

(弁当-11) ~ (玄米精米-33) (略)