



消食表第104号
平成22年 4月 1日

各
〔都道府県
保健所設置市
特別区〕
衛生主管部（局）長 殿

消費者庁食品表示課長



消費者庁表示対策課長



加工食品に関する共通Q&A等について

食品表示につきましては、平素より格別のご配慮をいただきありがとうございます。

標記については、「加工食品の表示に関するQ&Aについて」（平成15年6月2日食企発第0602001号厚生労働省医薬局食品保健部企画課長通知）等により周知をお願いしていたところですが、関係法律の消費者庁への移管等を踏まえ、別添のとおりQ&Aの一部を改正することとしました。

つきましては、関係事業者等への周知方よろしく申し上げます。

【担当】

消費者庁食品表示課 江島、中田

TEL：03-3507-8800（内2317）

FAX：03-3507-9292

()

加工食品に関する共通Q & A (第1集)

平成15年5月

厚生労働省医薬局食品保健部企画課

農林水産省総合食料局品質課

公正取引委員会事務総局取引部消費者取引課

平成18年8月一部改正

厚生労働省医薬食品局食品安全部基準審査課

農林水産省消費・安全局表示・規格課

公正取引委員会事務総局取引部消費者取引課

平成22年3月一部改正

消費者庁食品表示課、表示対策課

(問1) 製品の原産国名を表示する必要がある加工食品の考え方について教えてください。(JAS法、景品表示法)

(答)

- 1 農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律(以下「JAS法」という。)の加工食品品質表示基準では、輸入品にあっては、原産国名を記載することを義務付けています。ここで言う「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バルクの状態で輸入されたものを、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 また、不当景品類及び不当表示防止法(以下「景品表示法」という。)に基づく「商品の原産国に関する不当な表示」(昭和48年10月16日公正取引委員会告示第34号)の規定では、国内で生産された商品についてその商品が国内で生産されたものであることを一般消費者が判別することが困難であると認められるときは「国産」等と表示すること、又は外国で生産された商品についてその商品がその原産国で生産されたものであることを一般消費者が判別することが困難であると認められるときは、その原産国名を表示することが規定さ

れています。

(問2) 製品の原産国について教えてください。また、問1④でいう「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」とはどのような製品ですか。(JAS法、景品表示法)

(答)

- 1 製品の原産国とは、景品表示法に基づく「商品の原産国に関する不当な表示」に規定しているとおり、「その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」のことを指します。

この場合において、次のような行為については、「商品の内容についての実質的な変更をもたらす行為」に含まれません。

- ①商品にラベルを付け、その他標示を施すこと
- ②商品を容器に詰め、又は包装をすること
- ③商品を単に詰合せ、又は組合せること
- ④簡単な部品の組立をすること

これに加え、関税法基本通達では、

- ⑤単なる切断
- ⑥輸送又は保存のための乾燥、冷凍、塩水漬けその他これに類する行為
- ⑦単なる混合

についても、原産国の変更をもたらす行為に含まれない旨が明記されています。

- 2 このため、輸入された製品について上記①から⑦に該当する行為を国内で行った場合であっても、当該製品は、JAS法に基づき、製品輸入した製品と同様に、「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。

- 3 なお、輸入品である加工食品について、基本的には「その商品の内容について実質的な変更をもたらす行為」が最後に行われた国が原産国となる場合が多いですが、製品の製造工程が二国以上にわたる場合において、当該商品の重要な構成要素が複数あり、そのいずれの部分も重要性に優劣が付けられない場合、又は商品の重要な製造工程が複数あり、そのいずれの工程も重要性に優劣が付けられない場合であって、それらが別々の国で行われるときには、消費者の誤認を惹起しないよう、それらの国をすべて原産国として表示する必要があります。

(どのような場合に複数の原産国の表示が必要になるかについては消費者庁表示対策課にご照会下さい。)

(問3) 以下のものの原産国はどのようになりますか。(JAS法、景品表示法)

- ①緑茶及び紅茶
- ②インスタントコーヒー
- ③清涼飲料・果汁飲料
- ④詰め合わせ商品

(答)

これらのものは、公正取引委員会事務総局から以下の見解が既に示されていますので、これに従ってください。

- ① 緑茶及び紅茶は、「荒茶の製造」が行われた国が原産国。
- ② インスタントコーヒーは、コーヒー豆の粉碎、抽出濃縮後の乾燥が行われた国が原産国となりますが、その後、混合された場合には、混合が行われた国が原産国となります。
なお、インスタントコーヒーについては、レギュラーコーヒーとともに公正競争規約では、生豆生産国を表示することとされています。
- ③ 希釈した場合は希釈した国が原産国。
- ④ 詰め合わせ商品については、その容器に詰め合わされた個々の商品の原産国が原産国となります。

(問4) 原産国を実際に表示する義務があるのは誰ですか。(食衛法、JAS法)

(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、問1②のようにバルクの状態で輸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、JAS法では、加工食品品質表示基準の規定に従い、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、食品衛生法（以下、「食衛法」という。）に従い、別途加工者又は製造者の所在地及び氏名も記載することが必要です。なお、JAS法上の表示に責任を持つ者と、食品衛生法で表示が必要な者が同一である場合には、その事業者名を記載することで両法の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、食品衛生法に基づいて記載してください。

(問5) 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。(食衛法、JAS法)

(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、問4のように小分け包装や詰め合わせを行った業者に表示義務があり、別途、輸入者を表示する必要はありません。

(問6) 次のように外国産の原料を使用して国内で製造した製品については、原産国を表示する必要がありますか。

また、その場合に製造者欄の表示はどうなるのですか。(食衛法、JAS法)

- ① 外国産干しえびを国内で味付けする場合
- ② 外国産干しえびを国内で袋詰めする場合

(答)

- 1 外国で製造した干しえびに国内で味付けした場合は、味付け行為が商品の内容に実質的な変更をもたらしたこととなり、製品の原産国は日本となりますので、原産国を表示する必要はありません。この時、製造業者欄には味付けした者を「製造者」として表示することになります。
- 2 外国で製造した干しえびを単に国内で袋詰めしても、製品の内容を実質的に変更する行為に当たらないため、干しえびを製造した国が製品の原産国となります。したがって、製品輸入された製品と同様に、干しえびの製造国を「原産国」として表示するとともに、袋詰めした業者を食品衛生法の規定に従って「加工者」として表示する必要があります。ただし、製品が干しえびではなく、食品衛生法上の加工食品の場合は、食品衛生法では「製造者」となるので、表示する際には、最寄りの保健所にご確認ください。

(問7) A国から甲社がバルク輸入した「うなぎ蒲焼き」を甲社自らが加工せずに最終包装し販売した場合の表示方法を教えてください。(食衛法、JAS法)

(答)

当該製品は国内で甲社がバルク製品を小分けし最終包装していますが、単に小分け包装した場合は製品の内容を実質的に変更する行為に当たらないので、原産国としてA国の表示をする必要があります。

なお、うなぎ蒲焼きのように一回製造された加工食品を小分けする場合、食品衛生法では、その工程が製品の内容を実質的に変更しない場合でも製造と解されますので、輸入品であっても、同法に基づき、製造者の表示が必要となります。

(バルク製品を小分けした場合の表示例)

名 称	うなぎ蒲焼き
原 材 料 名	うなぎ、しょうゆ、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、発酵調味料(米、食塩)、水飴、うなぎエキス、酒精、加工デンプン、調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル・アナトー)、増粘多糖類(原材料の一部に小麦、大豆を含む)
内 容 量	2尾
賞 味 期 限	平成22年4月1日
保 存 方 法	10℃以下で保存してください
原 産 国 名	A国
製 造 者	甲社 △△県△△市△△町11-22

(問8) A国から甲社がバルク輸入した「うなぎ蒲焼き」を乙社が加工せずに最終包装し、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。(食衛法、JAS法)

(答)

問7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、食衛法に基づき、製造者として乙社の所在地及び氏名の表示が必要です。

(バルク製品を小分けして、販売者が表示内容に責任を持つ場合の表示例)

名 称	うなぎ蒲焼き
原 材 料 名	うなぎ、しょうゆ、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、発酵調味料(米、食塩)、水飴、うなぎエキス、酒精、加工デンプン、調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル・アナトー)、増粘多糖類(原材料の一部に小麦、大豆を含む)
内 容 量	2尾
賞 味 期 限	平成22年4月1日
保 存 方 法	10℃以下で保存してください
原 産 国 名	A国
製 造 者	乙社 ○○県○○市○○町1-2
販 売 者	丙社 □□県□□市□□町12-3

(問9) 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。(食衛法、JAS法)

(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、「うなぎ加工品品質表示基準」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記載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	うなぎ蒲焼き
原 材 料 名	うなぎ(国産)、しょうゆ、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、発酵調味料(米、食塩)、水飴、うなぎエキス、酒精、加工デンプン、調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル・アナトー)、増粘多糖類(原材料の一部に小麦、大豆を含む)
内 容 量	2尾
賞 味 期 限	平成22年4月1日
保 存 方 法	10℃以下で保存してください
製 造 者	乙社 〇〇県〇〇市〇〇町1-2

(問10) 輸入した荒茶を用いて国内で仕上げ茶にした緑茶は、どのように表示するのですか。(JAS法、景品表示法)

(答)

- 1 緑茶については、問3のとおり荒茶を製造した国を原産国としています。
一方、JAS法において、国内で仕上げ茶にした緑茶は、原料原産地表示の対象となっており、原料原産地として、荒茶を製造した国を記載することが必要です。(表示例1)
- 2 複数の原産国の荒茶を混合して製造した場合、原料原産地名として製品の原材料に占める重量の割合の多い順に荒茶の製造国名を記載することが必要です。(表示例2)
- 3 また、製品輸入した緑茶については輸入業者が表示義務者となり、原産国名等を記載してください。(表示例3)

(表示例1) A国から輸入した荒茶を使用し、国内で仕上げを行った場合

名 称	煎茶
原材料名	茶
原料原産地名	A国
内 容 量	100g
賞味期限	平成22年4月
保存方法	高温多湿を避け、移り香に注意してください
製 造 者	(株)〇〇製茶 △△県△△市△△町△△

名 称	煎茶
原材料名	茶(A国)
内 容 量	100g
賞味期限	平成22年4月
保存方法	高温多湿を避け、移り香に注意してください
製 造 者	(株)〇〇製茶 △△県△△市△△町△△

(表示例2) A国から輸入した荒茶と国内産の荒茶を使用し、国内で仕上げを行った場合

名 称	煎茶
原材料名	茶
原料原産地名	A国、日本
内 容 量	100g
賞味期限	平成22年4月
保存方法	高温多湿を避け、移り香に注意してください
製 造 者	(株)〇〇製茶 △△県△△市△△町△△

名 称	煎茶
原材料名	茶(A国、日本)
内 容 量	100g
賞味期限	平成22年4月
保存方法	高温多湿を避け、移り香に注意してください
製 造 者	(株)〇〇製茶 △△県△△市△△町△△

(表示例3) A国で仕上げ包装されたものを輸入し、そのまま販売する場合

名 称	煎茶
原材料名	茶

内 容 量	100g
賞 味 期 限	平成22年4月
保 存 方 法	高温多湿を避け、移り香に注意してください
原 産 国 名	A国
輸 入 者	(株)〇〇商事 △△都△△区△△町△△

(問11) 国産はちみつの表示方法を教えてください。その場合に国産との表示をすることはできますか。(食衛法、JAS法、景品表示法)

(答)

はちみつ類の表示は、食品衛生法、はちみつ類の表示に関する公正競争規約、加工食品品質表示基準に基づいた表示が必要です。

はちみつ類の表示に関する公正競争規約では、原材料名の「はちみつ」の後に括弧を付して「はちみつ(〇〇国)」とするか、「はちみつ」の前に「〇〇国産」と採蜜国名を記載することが規定されています。

また、国産と表示をする場合は、原料はちみつのすべてが国内で採蜜されたものである必要があります。

名 称	はちみつ
原 材 料 名	国産はちみつ
内 容 量	500g
賞 味 期 限	平成22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

(問12) 牛乳の表示方法を教えてください。(食衛法、JAS法、景品表示法)

(答)

牛乳については食品衛生法に基づき規定された乳及び乳製品の成分規格等に関する省令、加工食品品質表示基準及び飲用乳の表示に関する公正競争規約の規定による表示を行う必要があります。なお、原則として食品表示は、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していますが、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必要があります。

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
賞 味 期 限	10.04.01 ^(注)
保 存 方 法	10℃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10℃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21-1
製 造 者	〇〇牛乳(株) 〇〇工場

(注) 賞味期限は、一括表示欄に記載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、購入者に判読できるよう明りょうに記載することが必要です。

(問13) 加工食品品質表示基準別表3に規定されている食塩は、賞味期限表示及び保存方法の省略できる品目ですが、他の食品原料や食品添加物を混ぜ合わせるなどした場合にも期限表示及び保存方法の表示は省略することができるのですか。(JAS法)

(答)

別表3に該当する品目については、その特性から長期間の保存に耐えうるものであることから省略できることとなっているものです。したがって、別表3に該当する品目でも、食品原料や食品添加物を混ぜ合わせることで保存性が低下するような場合には、期限表示及び保存方法を表示する必要があると考えます。

(問14) 複合原材料で使用されている食品添加物の表示は、複合原材料の括弧内の最後に記載するのですか。それとも一括表示の原材料欄の最後に記載するのですか。(食衛法、JAS法)

(答)

- 1 複合原材料に使用した食品添加物は、製品に使用されたものとして、加工食品品質表示基準第4条第1項第2号イの規定により食品添加物以外の原材料名の表示とは分けて、使用割合の多いものから順に記載するので、食品素材は原材料名の後に括弧を付して記載することとなりますが、食品添加物はその他に使用した添加物とまとめて記載することとなります。
- 2 この際、食品衛生法上加工助剤やキャリーオーバーに該当する添加物の表示

は省略することができますが、アレルギー表示の義務付けがされている品目については、省略することは出来ないので注意が必要です。

加工食品の表示に関する共通Q & A (第2集：消費期限又は賞味期限について)

平成15年9月
平成20年11月一部改正
平成22年3月一部改正
消費者庁食品表示課

1. 基本的事項（一般消費者向け）について

Q1 期限表示とは、どのような意味ですか。

期限表示は、食品が一定の品質を有していると認められる期限を示す日付（月単位の表示も含む。）であり、消費期限と賞味期限の2つがあります。すべての加工食品には、商品の特性に応じて、消費期限又は賞味期限のどちらかを表示しなければなりません（一部の商品を除く。Q5参照）。期限表示は、開封前の状態で定められた方法により保存した場合の期限として表示されていますので、開封後の商品の日持ちについては、消費者が個別に判断する必要がありますが、一度開封した食品は、表示されている期限にかかわらず、早めに食べることを望ましいと考えられます。

Q2 「消費期限」と「賞味期限」とは、どのような意味の違いがあるのですか。

「消費期限」とは、定められた方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他の品質の劣化に伴い安全性を欠くこととなるおそれがないと認められる期限を示す年月日のことで、開封前の状態で定められた方法により保存すれば食品衛生上の問題が生じないと認められるものです。このため、「消費期限」を過ぎた食品は食べないようにしてください。

一方、「賞味期限」とは、定められた方法により保存した場合において、期待されるすべての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日のこ

とです。ただし、当該期限を超えた場合であっても、これらの品質が保持されていることがあります。このため、「賞味期限」を過ぎた食品であっても、必ずしもすぐに食べられなくなるわけではありませんので、それぞれの食品が食べられるかどうかについては、消費者が個別に判断する必要があります。

これらの期限は、容器包装を開封する前の状態で保存した場合の期限を示すものです。一般的に、品質が急速に劣化する食品には「消費期限」を、比較的品質が劣化しにくい食品には「賞味期限」を表示すべきと考えられます。

例えば、「消費期限」は、弁当、調理パン、そうざい、生菓子類、食肉、生めん類など品質が急速に劣化しやすい食品に、また、「賞味期限」は、スナック菓子、即席めん類、缶詰、牛乳、乳製品など品質の劣化が比較的穏やかな食品に表示されています。

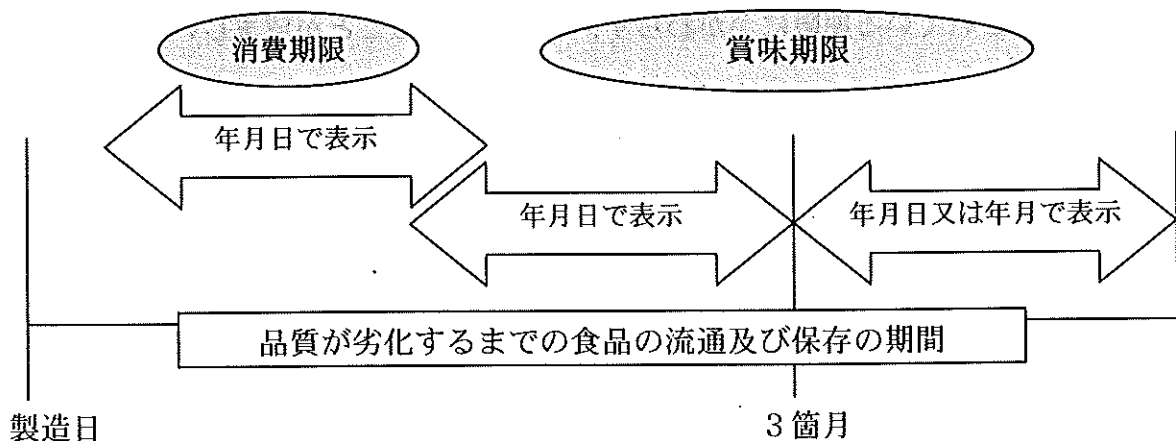
(参考)

かつて、比較的品質が劣化しにくい食品等に表示する期限表示には、食品衛生法に規定されていた「品質保持期限」又はJAS法に規定されていた「賞味期限」のいずれの用語を用いてもよいこととされていましたが、平成15年7月に用語と定義が統一され、「賞味期限」と記載することとなりました。

Q3 賞味期限として「年月日」を表示しているものと、「年月」までしか表示していないものがありますが、どうしてですか。

通常、消費期限又は賞味期限は「年月日」まで表示しなければなりません。賞味期限を表示すべき食品のうち、製造日から賞味期限までの期間が3箇月を超えるものについては、「年月」で表示することが認められています。

(イメージ図)



Q4 どうして、製造年月日の表示を義務づけないのですか。

厚生労働省及び農林水産省において、食品等の日付表示のあり方について検討した結果、

- ① 保存技術の進歩により、製造年月日を見ただけではいつまで日持ちするか分からなくなっていたこと
- ② 製造年月日表示が返品や廃棄を増大させていたこと
- ③ 国際規格（包装食品の表示に関するコーデックス一般規格）との調和が求められたこと

等の理由から、平成7年に、製造年月日を表示することとされていた制度が、期限表示をするように変更され、2年の移行期間を経て平成9年4月から完全に転換されたところです。

このため、製造年月日のみを表示することは認められなくなりましたが、事業者が消費期限又は賞味期限の表示を適切に行った上で、必要に応じて、消費者への情報提供として、任意で製造年月日を表示することは可能です。

なお、賞味期限を過ぎた食品等がすぐに食べられなくなる訳ではありませんので、廃棄による環境への負荷も考慮しながら、買い物や保存を行っていただくことが、望ましいです。

Q5 すべての食品に消費期限又は賞味期限のどちらかが表示されているのですか。

消費期限又は賞味期限の表示対象となる食品等は、

- ① 一般消費者に直接販売される食品のうち、加工食品（食品衛生法で加工食品に分類される生かき、食肉等の食品を含む。）、かんきつ類、バナナ、及び食品添加物
- ② 一般消費者に直接販売されず、業者間で取引されるいわゆる業務用の加工食品（食品衛生法で加工食品に分類されない塩蔵・塩干・乾燥魚介類、乾燥野菜、乾燥果実等を除く。）及び食品添加物

です。なお、一部の品目については、期限表示の省略が可能です。詳細については、次頁の表を参照下さい。

（表の凡例及び注）

① 義務表示 (J)	② 省略可 (食)	③ 表示義務なし
------------------	-----------------	-------------

①表示すべき品目 ②表示の省略が可能な品目 ③表示義務のない品目

注1) 業務用加工食品以外の加工食品については、容器・包装に入れた加工食品を示す。(容器・包装に入れない場合には、表示義務はない。)

注2) 第3列及び第4列中、カッコ内の「食」「J」は、同欄の上段に示す内容が、それぞれ食品衛生法、JAS法の規定に基づくものであることを示す。

(表) 期限表示の表示対象である品目及び期限表示の省略が可能な品目

		一般消費者に直接販売される場合	業者間で取引される場合
加工食品 (加工食品品質表示基準別表1に定める食品及び酒精飲料)	・塩蔵・塩干魚介類 ・乾燥した野菜、果実、魚介類、海そう類等	義務表示 (J)	表示義務なし
	・品質の劣化が極めて少ないものとして加工食品品質表示基準別表3に掲げる食品 でん粉、チューインガム、冷菓、砂糖、アイスクリーム類、食塩、うまみ調味料、飲料水及び清涼飲料水(ガラス瓶入りのもの(紙栓をつけたものを除く。))又はポリエチレン製容器入りのものに限る。)、氷	省略可 (食、J)	省略可 (食)
	・酒精飲料	省略可 (食)	省略可 (食)
	上記以外の加工食品	義務表示 (J) 一部義務表示 (食)	一部義務表示 (食)
生鮮食品 (加工食品品質表示基準別表1に定める食品以外の食品)	・食肉、生かき、切り身又はむき身にした鮮魚介類(生かきを除く。)であって生食用のもの(凍結させたものを除く。) ・鶏の卵	義務表示 (食)	義務表示 (食)
	・果実のうち、かんきつ類及びバナナ	省略可 (食)	省略可 (食)
	上記以外の生鮮食品	表示義務なし	表示義務なし
食品添加物		省略可 (食)	省略可 (食)

Q 6 誰が消費期限や賞味期限を決めているのですか。

消費期限又は賞味期限の設定は、食品等の特性、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、その食品等を一番よく知っている者、すなわち、原則として、

- ① 輸入食品等以外の食品等にあつては製造業者、加工業者又は販売業者が、
- ② 輸入食品等にあつては輸入業者（以下、製造業者、加工業者、販売業者及び輸入業者をあわせて「製造業者等」という。）が責任を持って期限表示を設定し、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、食品等への表示は、これらの製造業者等が行うものです。したがって、各製造業者等においては、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。

また、各製造業者等においては、このような事情を十分認識し、適正な表示を行うことはもちろん、「賞味期限」を過ぎた食品等の取り扱い等について消費者からの問い合わせがあつた場合には、可能な限り情報提供に努め、適切に対応することが求められます。

Q 7 どのように、消費期限や賞味期限を設定しているのですか。

期限の設定を適切に行うためには、食品等の特性、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等に関する知見や情報を有している必要があることから、製造業者等（表示義務者）が期限の設定を行うこととなります。

このため、製造業者等において、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。

Q 8 食品を購入した後は、どのように保存すればいいのですか。

消費期限又は賞味期限は、定められた方法により保存することを前提としていますので、表示されている保存方法に従って保存してください。開封した場合は消費期限又は賞味期限まで安全性や、品質の保持が担保されるものではありませんので、速やかに消費する必要があります。

なお、保存方法の表示がない場合は、常温での保存が可能です。

Q 9 食品を購入した後、家で保存中に期限を過ぎた場合には、どのようにすればいいのですか。

購入した食品に「消費期限」が表示されている場合、その年月日を過ぎた食品は品質の劣化により、安全性を欠く可能性が高いため、食べないようにしてください。

「賞味期限」が表示されている場合には、その年月日を過ぎた場合であっても、食品の品質が十分保持されていることがあります。すぐに捨てるのではなく、その見た目や臭い等により、五感で個別に食べられるかどうかを判断するとともに、調理法を工夫することなどにより、食品の無駄な廃棄を減らしていくことも重要です。

2. 基本的事項（事業者向け）について

Q10 製造業者等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。

市場に出回る食品等は多岐にわたり、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等については、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と考えられます。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日付食安基発第0225001号基準審査課長通知、16消安第8982号表示・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よいでしょう。

Q11 輸入食品の消費期限又は賞味期限の表示を行う際に注意を要する点がありますか。

消費期限又は賞味期限の表示を行うのは、輸入業者です。（Q6参照）

輸入時に原産国において我が国の法令に基づく期限が表示されていない輸入食品等については、輸入業者が、国外の製造業者が設定する期限等を基本に、当該食品等の期限の設定に必要な情報について製造業者等への確認を行うとともに、微生物試験や理化学試験、官能試験等を実施することにより、科学的な根拠に基づいた適切な期限を設定し、自らの責任において期限表示を行うことが必要です。

また、輸入時にすでに我が国の法令に基づく期限表示がされている食品等についても、輸入業者が当該食品等に表示されている消費期限又は賞味期限の表示の設定根拠等について国外の製造業者等から十分聴取し、把握する必要があります。

なお、輸入食品については、必要に応じてその輸送保管上の特性も考慮して期限

を設定する必要があることに留意して下さい。

Q12 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。

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）をか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。

Q13 消費期限又は賞味期限についての表示基準違反があった場合には、販売業者も食品衛生法又はJAS法上の責任を問われるのですか。

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つては、販売業者が表示義務者となりますので、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。（Q6参照）

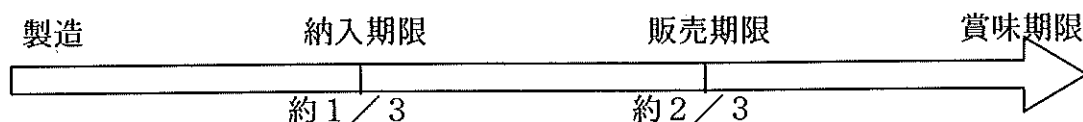
このため、消費期限又は賞味期限が適切に設定されていなかった場合には、その表示を設定したこれらの製造業者等（表示義務者）が、食品衛生法及びJAS法に基づき、責任を問われることとなります。（Q6参照）

また、期限が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製造業者等（表示義務者）が一義的な責任を有していることはもちろんですが、食品衛生法では、表示基準に合致しない食品は、その販売、営業上の使用等が禁止されていますから、その意味では、表示義務者ではない場合であっても、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。

Q14 賞味期限を基に、いわゆる1/3ルール*に基づいて、納入期限、販売期限が設定されている実態がありますが、法令上の根拠があるのでしょうか。

いわゆる1/3ルールは、製造業者、販売業者、消費者が製造してから賞味期限までの期間を均等に分け合うという考え方に基づく商習慣と聞いていますが、JAS法及び食品衛生法においては、関係者で期間を分け合うという概念はなく、従って法令上の根拠はありません。

※ 1/3ルール：業者間で自主的に納入期限、販売期限を設定するルール。



Q15 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。

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記載した上で、「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、一括表示の枠内に記載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、記載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記載することができます。(「食品衛生法に基づく表示について」(平成21年9月17日消食表第8号消費者庁次長通知)別添1 2(2)、加工食品品質表示基準第4条第2項第7号)この場合、単に「枠外に記載」や「別途記載」ではなく、記載箇所を明示して下さい。

表示例：

「消費期限 平成22年4月1日」	「賞味期限 平成22年4月」
「消費期限 22. 4. 1」	「賞味期限 22. 4」
「消費期限 10. 4. 1」	「賞味期限 10. 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、読み間違いが起こらないよう、月又は日が1桁の場合は2桁目に「0」を付して表記(例：4月を示す「4」については、「04」とする)して下さい。

表示例：

「消費期限 100401」	「賞味期限 1004」
---------------	-------------

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記載することとし、消費期限又は賞味期限の表示について「040401」と年、月、日をそれぞれ2桁とする6桁での記載を行いつつ、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つけなければなりません。(平成21年9月17日消食表第8号消費者庁次長通知)

誤った表示例：

「100401A63」

正しい表示例（消費期限又は賞味期限の表示が明らかにわかる）：

「消費期限 平成22年4月1日A63」

「賞味期限 22. 4. 1 LOT A63」

「賞味期限 10. 4. 1 / A63」

Q16 次の例のように、記載箇所を指定する方法で、年月日を単独で賞味期限を表示した場合、製造所固有の記号、ロット番号、その他の記号を併記してもよいですか。

例：

表示部分	記載部分（缶底左側）
賞味期限 缶底左側の上段に年月で記載 ・・・	10. 4 / ABC Lot. 1
製造者（販売者） ○○○ 製造所固有の記号 缶底左側の上段に記載	

製造所固有記号の表示については、製造者名又は販売者名の次に連記することを原則としていますが、製造者名又は販売者名の次に当該記号の記載場所を明記し、かつ原則として当該記号が製造所固有の記号である旨を明記すれば、容器包装の形態等から判断して、連記しなくとも差し支えありません。

その際、固有記号に加え、これとまぎらわしいロット番号等その他の記号を併記する場合にあっては、「製造所固有記号 ○○に記載」と具体的に記載箇所を指定する方法で記載する必要があります。

表示例：

表示部分	記載部分（缶底左側）
賞味期限 缶底左側の上段に年月で記載 ・・・	10. 4 / ABC Lot. 1
製造者（販売者） ○○○ 製造所固有の記号 缶底左側の下段に記載	
賞味期限 缶底左側の上段に年月で記載 ・・・	10. 4 / ABC Lot. 1
製造者（販売者） ○○○ 製造所固有の記号 缶底左側の上段に記載	

賞味期限 缶底左側の上段に年月で記載
・・・
製造者（販売者） ○○○
製造所固有の記号 缶底左側の下段に記載

1004/Lot. 1
ABC

Q17 製造年月日を記載したうえで、次の方法で表示してもよいですか。
① 消費期限 製造日から3日間
② 賞味期限 製造日から1箇月間
③ 賞味期限 製造日から3箇月間（期限表示が年月表示に簡略できる場合）

認められません。それぞれ次のとおり定められた方法で表示しなければなりません。（Q15参照）

- ① 消費期限 平成○年○月○日
- ② 賞味期限 平成○年○月○日
- ③ 賞味期限 平成○年○月

なお、当然のことながら、製造年月日のみを表示することは認められませんが、必要な消費期限又は賞味期限の表示を適切に行った上で、任意で製造年月日を表示することは差し支えありません。（Q4参照）

Q18 賞味期限が3箇月を超える場合の期限の表示は年月までで可とされていますが、品質保持の期間が100日の食品を4月10日に製造すると、その賞味期限は7月18日となります。年月で記載するとした場合、表示上は6月、7月のいずれとすべきでしょうか。

年月をもって表示する場合、期限は月末までと解されることから、7月と表示した場合、賞味期限は7月31日を示すこととなり、7月18日を超えることになるので不適切です。質問の場合については、18日は切り捨てて6月とします。

このように製造又は加工の日から賞味期限までの期間が3箇月を超える場合であって、賞味期限である旨の文字を冠したその年月の表示をもって、その年月日の表示に代えるときは、その日の属する月の前月の年月で表示します。ただし、賞味期限が、月の末日である場合においてはこの限りではありません。

表示例：

「賞味期限 平成22年4月10日」 → 「賞味期限 平成22年3月」
「賞味期限 平成22年4月30日」 → 「賞味期限 平成22年4月」

Q19 製造後3箇月以上品質保持が可能な食品等について、商品管理のうえでロット番号を月の後に記載してもよいですか。

例 賞味期限 平成○年○月☆☆☆
賞味期限 2010. 4☆☆☆ (☆はロット番号)

「賞味期限」を冠して年月のみを表示する場合、日を記載していないので、このような表示方法では消費者に誤解をもたらすことになります。従って、ロット番号は、消費者に誤解されないよう次の例に示すように表示しなければなりません。(Q16参照)

表示例：

賞味期限 平成○年○月 LOT A63
賞味期限 2010. 4 / A63

Q20 表示は容器包装の見やすい場所に記載することとなっていますが、ミシン打抜きや打刻による表示は、見やすく理解しやすいものとして認められますか。

表示は消費者等に見やすく理解しやすく記載するために、原則として、日本工業規格Z8305(1962)に規定する8ポイント(6号)以上の活字を使用することが必要ですが、それ以上の大きな活字(図案)であっても、それが不明瞭で判読しにくいものであってはいけません。従って、一般に活字の大きいミシン打抜きや打刻による表示であっても明瞭に判読できるものでなければ適正な表示とはいえません。

Q21 輸入食品等に記載されている消費期限又は賞味期限の表示方法について、下記の例のように原産国において既に消費期限又は賞味期限が表示されている場合は、法に基づく消費期限又は賞味期限の表示が記載されているものとみなしてよいのでしょうか。

例：

- ① Before End APR. 10
- ② 04-10
- ③ 14. 11. 2010
- ④ V01249711:26ALTP

表示事項の記載は、邦文をもって当該食品の購入者又は使用者が読みやすく、理解しやすい用語により正確に行わなければなりません。例に示された表示は、消費期限又は賞味期限を表す旨の文字もなく、日付も「年→月→日」以外の順で表記されており、日本の習慣に馴染みが薄いものです。したがって、輸入業者が責任を持って、適正な表示をする必要があります。

Q22 消費期限又は賞味期限の用語の意味が、必ずしも消費者にとって分かりや

すくないので、説明を附記してもよいですか。

食品の期限については、消費者が意味を正しく理解することが重要であるため、消費期限又は賞味期限の用語の意味について、事業者が任意で、付加的に表示することも可能です。

表示例：

消費期限（期限を過ぎたら食べないようにしてください。）：平成〇〇年〇〇月〇〇日

賞味期限（美味しく食べることのできる期限です。）20××年〇〇月〇〇日

賞味期限（期限を過ぎても、すぐに食べられないということではありません。）：平成〇〇年〇〇月〇〇日

Q23 カタログやインターネットを利用した通信販売など、食品の容器包装に表示を行うだけでは、購入に際して消費者に必要な情報を伝達できない場合がありますが、どのようにすればよいでしょうか。

カタログやインターネットを利用した通信販売などで届けられる食品であっても、容器包装に消費期限又は賞味期限等の義務表示事項を表示する必要があります。

さらに、事業者の自主的な取組として、食品の容器包装に表示されている消費期限又は賞味期限等の義務表示事項を確認できるよう、カタログやインターネットの購入画面等でこれらの情報を積極的に提供することが望ましいです。

Q24 消費期限又は賞味期限の表示に加え、「お早めにお召し上がり下さい。」との表示を併記してもよいですか。

製造業者が、期限の最終日に食されるより、早い段階で食されるほうがよりおいしいとの事情等から「お早めにお召し上がり下さい」と一括表示の外に表示することは、差し支えありません。

Q25 賞味期限が異なる二つ以上の食品を詰め合わせた商品を販売する場合、外装の賞味期限の表示はどのように行えばよいでしょうか。

個々の容器包装に表示をしてある食品を、購買者の求めに応じて包装する場合には、その外装に表示は必要ありません。他方、小売りのための包装、つまり最初から組み合わされた一つの商品として販売する場合には、消費者が外包装から適切に判断することができるようにするため、すべての食品のうち最も短い賞味期限又はすべての食品の賞味期限を外装に表示する必要があります。

Q26 酒精飲料について、一部の瓶入りビールで従来から実施されているとおり、ラベル周辺に年月日の部位に切れ込みを入れて日付を表示する方式（切れ欠き方式）は認められますか。（食衛法）

製造又は加工の日から賞味期限が3箇月を超えるものにあつては、ビールにおいて従来から行われているように、ラベル周辺に年月の部位に切れ込みを入れて、賞味期限を表示しても差し支えありません。ただし、この場合、一括表示欄には、「賞味期限はラベル周辺部に切れ欠き方式で記載」等と表示することが必要です。

Q27 食品添加物及び食品添加物製剤の期限表示は省略できることとされていますが、一般消費者に直接販売されるものではなく、食品製造業者間で取り引きされるいわゆる業務用の食品添加物及び食品添加物製剤の期限に関する情報提供は、どのように行えばよいのでしょうか。（食衛法）

食品添加物及び食品添加物製剤については、その品質の保持される期間が長いことや、賞味期限の表示よりも商品ロット番号の情報の方が有用であること等から、賞味期限の表示は省略できることとなっています。

また、業者間での取引の際に任意で期限を表示する場合（一般消費者に直接販売されるものを除く。）には、食品衛生法に基づく義務表示と誤認されない表現として、「品質保証期限」「品質保証期間」等の用語を使用することは差し支えありません。

Q28 「弁当及びそうざいの衛生規範」に「弁当にあつては、調理時間まで記載すること。」との記載があるが、これらの食品に消費期限を表示する場合、消費期限を「日」まででなく「時間」まで記載する必要があるのですか。

食品衛生法及びJAS法では、消費期限の日付の表示を義務づけており、「時間」までの表示を義務づけていません。しかしながら、品質の劣化が特に早い弁当の類にあつては、「年月日」に加えて、必要に応じて「時間」まで記載することが望まれます。

3 期限の再設定等

Q29 表示された期限を過ぎた食品を販売してもよいのですか。（食衛法）

食品等の販売が禁止されるのは、当該食品等が食品衛生法上の問題がある場合、具体的には食品衛生法第6～10条、第19条等に違反している場合ですので、仮に表示された期限を過ぎたとしても、当該食品が衛生上の危害を及ぼすおそれのないものであればこれを販売することが食品衛生法により一律に禁止されているとはいえません。

しかしながら食品衛生を確保するためには、消費期限又は賞味期限のそれぞれの

趣旨を踏まえた取扱いが必要です。

まず、消費期限については、この期限を過ぎた食品については飲食に供することを避けるべき性格のものであり、これを販売することは厳に慎むべきものです。

また、賞味期限については、期限を過ぎたからといって直ちに食品衛生上問題が生じるものではありませんが、期限内に販売することが望まれます。

(参考)

○ 食品衛生法施行規則等の一部改正について

平成7年2月17日 衛食第31号

各都道府県知事・各政令市市長・各特別区区長宛
厚生省生活衛生局長通知

第3 運用上の注意

3 その他

- (2) 消費期限を表示する食品等にあつては、消費期限を過ぎた場合、衛生上の危害が発生するおそれもあることから、消費期限を過ぎた食品等の販売を厳に慎むよう営業者を指導すること。

Q30 流通の過程で冷凍されるなど、保存条件が変更された場合、消費期限又は賞味期限をどのように設定すればいいのですか。

流通段階で適切に保存方法を変更したものであつて、消費期限又は賞味期限の表示の変更が必要となる場合は、適正な表示を確保する観点から、変更された保存方法及びこれに基づく新たな期限を改めて設定し、適切に表示し直さなければなりません。なお、流通段階で食品を凍結する場合にあつては、食品等の製造業者等が責任を持って温度管理を実施すること等により、食品等の衛生上の危害を防止することが望まれます。

また、保存温度を変更した理由が消費者に分かるように注意事項等として記載する等により、誤解が生じないように注意する必要があります。

なお、期限の再設定が科学的・合理的根拠をもって適正かつ客観的に行われた場合には、ラベルを張り替える行為自体が法令違反となることはありません。

※ 平成14年3月25日付食企発第0326001号食監発第0325002号の通知は廃止されています。

Q31 加工の段階で、期限を過ぎた原材料を使用することは可能ですか。

消費期限を過ぎた原材料を使用することは厳に慎むべきです。(Q29参照)

一方、賞味期限は定められた方法により保存された場合において、期待されるすべての品質の保持が十分に可能であると認められる期限であり(Q2参照)、この期限を過ぎた原材料を使用することは、必ずしも禁止されてはいません。ただし、この場合においても、当該原材料の特徴を踏まえた保存温度の変更や加熱加工など

を行う際には、社内基準を策定の上、最終製品の品質に問題がないことを科学的・合理的な方法で確認するとともに、その関係記録・帳簿等を保存するなど、慎重かつ十分な管理・確認の下に行われる必要があります。

Q32 一度出荷した後返品された商品がまだ期限内の場合、出荷時に付した期限（日時）をそのまま用いたり、期限を延長して付したりして出荷することはできますか。

期限表示は、食品の特性等に応じて科学的・合理的根拠をもって適正に設定すべきもので（「食品期限表示の設定のためのガイドライン」参照）、定められた方法により保存した場合の期限として表示されています。（Q1参照）

一度出荷した後返品された商品については、定められた方法により保存されていたかを確認することは通常困難であり、品質が保証できないため、一度出荷した後返品された商品を再出荷することは、原則として認められません。そのため、やむを得ず再度出荷することは、出荷後に定められた方法で保存されていることが確認されており、かつ、当該方法で保存されれば品質劣化がほとんど生じない場合に限り認められるものであり、その際にも、科学的・合理的根拠に基づいて適切に期限を設定する必要があります。なお、返品された商品に対して、出荷時に付した期限（日時）を延長して付すことは、科学的・合理的根拠がないこととなるため、認められません。

4 食品衛生法の規定に基づく事項

Q33 科学的な根拠に基づき設定された期限を超えた期限を表示した場合の食品衛生法上の取扱いはどうなるのですか。（食衛法）

消費期限又は賞味期限の表示は、食品衛生法第19条に基づく表示基準及び加工食品品質表示基準に従って行われるべきものであり、賞味期限及び消費期限それぞれの定義に沿ってなされなければ適切な表示とはいえません。すなわち、賞味期限については、「定められた方法により保存した場合において、期待されるすべての品質の保持が十分に可能であると認められる期限」、消費期限については、「定められた方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他の品質の劣化に伴い安全性を欠くこととなるおそれがないと認められる期限」でなければなりません。また、科学的な根拠に基づいて設定された期限を超えて表示を行った場合で、公衆衛生に危害を及ぼすようなおそれがある場合には、食品衛生法第20条で禁止されている「公衆衛生に危害を及ぼす虞のある虚偽の又は誇大な表示」にも該当することとなります。

なお、賞味期限の定義に「ただし、当該期限を超えた場合であっても、これらの品質が保持されていることがあるものとする。」という表現がありますが、これは、期限が過ぎた食品がすぐに食べられなくなるわけではない旨を消費者に情報提供

するためのものですので、短い期限を設定する必要があるというものではありません。(Q10参照)

Q34 製造年月日が逆算できない製品(賞味期限を年月で表示している製品)で、かつ、ロット番号も記載していない場合、廃棄等の措置を講じなければならない違反が発見された際の取扱いはどうなるのですか。(食衛法)

違反品のロットが特定できない限り、少なくとも、同一の消費期限又は賞味期限が記載されている食品すべてが廃棄等の対象となります。

Q35 製造物責任法と、食品衛生法に基づく消費期限又は賞味期限の表示との関連はどのように考えればよいのですか。(食衛法)

製造物責任法は、製造物により消費者危害が起こった場合、消費者が製造業者に対して損害賠償請求をするうえで必要な要件を、製造業者の「過失」から「欠陥」に変更するものです。「過失」というのは、被害を防ごうと思えばできたにもかかわらず、何らかの不注意により防止するための措置を怠ったという主観的なものですが、「欠陥」はその製造物そのものの客観的状态であり、消費者の立証負担は軽減されたものといえます。これは、加工食品のみならず、すべての製造物に対して導入されたものです。

一方、消費期限又は賞味期限の表示は、食品衛生法の表示基準で定められているものであり、製造物責任法とは法律上の直接の関係はありません。すなわち、表示も含めた行政上の取締りは従来どおり食品衛生法に基づいて行われるものであり、他方、製造者の消費者に対する賠償責任の有無は、この製造物責任法により判断されることとなります。食品衛生法に規格や基準等への適合・不適合と製造物の欠陥の有無の判断とは必ずしも一致するものではありませんが、製造物の欠陥の有無を判断する上での重要な考慮事項になることは十分考えられます。

Q36 消費期限又は賞味期限前に販売された食品等を購入した消費者が、その期限を過ぎた後に当該食品等を喫食して食中毒が起こった場合、消費者に対する営業者の民事上の責任はあるのですか。(食衛法)

適正な消費期限又は賞味期限の表示を行っていた食品等で食中毒が起こった場合、その期限の前か後かということは、営業者の民事上の責任を判断する上で、一つの考慮事項になるものと考えられます。しかしながら、賞味期限の表示そのものが衛生的な要因のみならず、味や香りといったことも勘案して設定される場合があり、必ずしも、期限を過ぎた後の喫食を避けるような表示をしているとはいえません。

すなわち、食中毒が起こった場合の営業者の消費者に対する民事上の責任は、民法や製造物責任法等に照らし、表示のみならず種々の要素を勘案して、営業者に過

失があったか、商品に欠陥があったか等を考慮して最終的には裁判所が判断することとなります。期限後の食品等であることをもって、直ちに営業者が免責されることにはならないと考えられます。

Q37 期限を過ぎた食品等を販売して食中毒が発生した場合、消費者に対する民事上の責任は、製造業者、販売業者のどちらにあるのですか。(食衛法)

期限を過ぎた食品等を販売して食中毒が発生した場合の消費者に対する製造業者や販売業者の民事上の責任は、それぞれについて、発生原因や過失の有無等表示以外の種々の要素も勘案し、民法や製造物責任法等に照らして最終的には裁判所が判断することとなりますので、一般的かつ択一的に、どちらに責任があるかということとは言うことができません。

なお、製造業者については、食品の欠陥による製造物責任等が、販売業者については、民法による債務不履行責任、不法行為責任等が問われることとなり、原因の如何によっては、両方の責任が認められることもあり得ます。実際にどちらが消費者に対して賠償を行うかは、被害を受けた消費者の選択によることとなり、又、製造業者と販売業者のどちらがどの程度最終的に負担するかは、原因に対する寄与の程度や契約関係等により判断されることとなります。

Q38 シアン化合物を含有する豆類の日付表示はどのようにすればよいのですか。(食衛法)

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

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

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

食品表示に関する共通Q & A
(第3集：遺伝子組換え食品
に関する表示について)

消費者庁食品表示課
(平成15年12月)
(平成19年10月一部改正)
(平成22年3月一部改正)

食品表示に関する共通Q & A
(第3集：遺伝子組換え食品に関する表示について)

＜目次＞

I 表示全般

- 1 遺伝子組換え食品の表示制度はどのような制度ですか。(遺伝子組換え食品の表示制度の概要について教えてください。)
- 2 表示の基本的な考え方に関し、以下の2点について教えてください。
 - ① 油やしょう油などの食品に表示が義務付けられていないのはなぜですか。
 - ② 意図せざる混入の許容混入率が設定されているのはなぜですか。
- 3 従来のもとの組成、栄養価等が著しく異なる遺伝子組換え農産物及びその加工食品の表示の考え方について教えてください。(JAS法)
- 4 高オレイン酸大豆と通常の大豆は何が違うのですか。
- 5 高リシンとうもろこしとはどのようなとうもろこしなのですか。

II 表示対象と表示方法

- 1 どういった食品が義務表示の対象となるのですか。
- 2 基準別表2及び施行規則別表第7は、組み換えられたDNA又はこれによって生じたたん白質が検出可能な食品を全て網羅しているのですか。
- 3 「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。
- 4 基準第4条第2項及び施行規則第21条第14項においては、基準別表2及び施行規則別表第7に掲げる加工食品以外については表示不要としていますが、具体的にどのような加工食品があげられますか。

- 5 JAS法と食品衛生法の遺伝子組換えに関する表示ルールはお酒についても適用されますか。
- 6 スイートコーンも、義務表示の対象品目なのですか。
- 7 調理冷凍食品のコロッケ等で原材料名の記載を衣とフライ種と区分する場合、遺伝子組換えに関する表示の方法はどうなりますか。
- 8 表示面積が小さい場合は、表示は免除されますか。
- 9 基準別表2第10号及び施行規則別表第7大豆（枝豆及び大豆もやしを含む。）の項第10号の「第1号から第9号までを主な原材料とするもの」（「第1号から前号までに掲げるものを主な原材料とするもの」）とは具体的にどのようなものが考えられますか。
- 10 基準別表2第11号及び施行規則別表第7大豆（枝豆及び大豆もやしを含む。）の項第11号の「大豆（調理用）を主な原材料とするもの」（「調理用の大豆を主な原材料とするもの」）とは具体的にどのようなものが考えられますか。
- 11 基準別表2第12号及び施行規則別表第7大豆（枝豆及び大豆もやしを含む。）の項第12号の「大豆粉を主な原材料とするもの」とは具体的にどのようなものが考えられますか。
- 12 基準別表2第13号及び施行規則別表第7大豆（枝豆及び大豆もやしを含む。）の項第13号の「大豆たん白を主な原材料とするもの」（「大豆たんぱくを主な原材料とするもの」）とは具体的にどのようなものが考えられますか。
- 13 基準別表2第14号及び施行規則別表第7大豆（枝豆及び大豆もやしを含む。）の項第14号の「枝豆を主な原材料とするもの」とは具体的にどのようなものが考えられますか。

- 1 4 基準別表 2 第 1 5 号及び施行規則別表第 7 大豆（枝豆及び大豆もやしを含む。）の項第 1 5 号の「大豆もやしを主な原材料とするもの」とは具体的にどのようなものが考えられますか。
- 1 5 コーンスナック菓子において、とうもろこしの他にコーンスターチが主な原材料として使用されている場合の表示はどうなりますか。
- 1 6 基準別表 2 第 2 1 号及び施行規則別表第 7 とうもろこしの項第 6 号の「コーンフラワーを主な原材料とするもの」とは具体的にどのようなものが考えられますか。
- 1 7 基準別表 2 第 2 2 号及び施行規則別表第 7 とうもろこしの項第 7 号の「コーングリッツを主な原材料とするもの（コーンフレークを除く。）」とは具体的にどのようなものが考えられますか。
- 1 8 基準別表 2 第 2 3 号及び施行規則別表第 7 とうもろこしの項第 8 号の「とうもろこし（調理用）を主な原材料とするもの」（「調理用のとうもろこしを主な原材料とするもの」）とは具体的にどのようなものが考えられますか。
- 1 9 基準別表 2 第 2 4 号及び施行規則別表第 7 とうもろこしの項第 9 号の「第 1 6 号から第 2 0 号までに掲げるものを主な原材料とするもの」（「第 1 号から第 5 号までに掲げるものを主な原材料とするもの」）とは具体的にどのようなものが考えられますか。
- 2 0 基準別表 2 第 2 5 号及び施行規則別表第 7 ばれいしょの項第 3 号の「冷凍ばれいしょ」とは具体的にどのようなものが考えられますか。
- 2 1 基準別表 2 第 2 6 号及び施行規則別表第 7 ばれいしょの項第 2 号の「乾燥ばれいしょ」とは具体的にどのようなものが考えられますか。
- 2 2 基準別表 2 第 2 9 号及び施行規則別表第 7 ばれいしょの項第 6 号の「第 2 5 号から第 2 8 号までに掲げるものを主な原材料とするもの」（「第 1 号から第 4

号までに掲げるものを主な原材料とするもの」とは具体的にどのようなものが考えられますか。

2 3 基準別表 2 第 3 0 号及び施行規則別表第 7 ばれいしょの項第 5 号の「ばれいしょ（調理用）を主な原材料とするもの」（「調理用のばれいしょを主な原材料とするもの」とは具体的にどのようなものが考えられますか。

2 4 基準別表 2 第 3 1 号及び施行規則別表第 7 アルファルファの項の「アルファルファを主な原材料とするもの」とは具体的にどのようなものが考えられますか。

2 5 基準別表 2 第 3 2 号及び施行規則別表第 7 てん菜の項の「てん菜（調理用）を主な原材料とするもの」（「調理用のてん菜を主な原材料とするもの」とは具体的にどのようなものが考えられますか。

（任意表示）

2 6 遺伝子組換えでない旨を任意で表示する場合、どのように表示すればよいのですか。また、この場合の表示方法として、「遺伝子組換えでないものを分別」、「遺伝子組換えでない」という例が示されていますが、この他にはどのような表示が考えられますか。

2 7 「遺伝子組換えでない」旨と任意表示する場合の表示方法について、もう少し詳しく教えてください。

2 8 「大豆油（遺伝子組換えでない）」「でん粉（遺伝子組換えでない）」のように、対象農産物名以外の原材料名にカッコを付した表示方法は認められないのですか。

2 9 分別生産流通管理を行っていない対象農産物を副原料として使用している加工食品や、義務表示でない油や添加物等の原材料に分別生産流通管理を行っていない対象農産物を使用している加工食品について、「遺伝子組換え不使用」「遺伝子組換えでない」等、商品全体について「遺伝子組換えでない」旨を強調す

る表示をすることはできますか。

Ⅲ 分別生産流通管理

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

2 ① 国産大豆、とうもろこし及びばれいしょ

② 北米産以外的大豆、とうもろこし及びばれいしょ

③ コンテナや袋詰めで輸送される大豆、とうもろこし及びばれいしょ加工品

④ 菜種、綿実、アルファルファ及びてん菜

⑤ 遺伝子組換え農産物を商業栽培していない国

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

3 オーストラリアでも遺伝子組換え菜種を栽培しているとの報道がなされていましたが、オーストラリア産菜種を輸入する場合、分別生産流通管理は必要ですか。

4 基準第3条第3項及び施行規則第21条第15項で規定する「意図せざる遺伝子組換え農産物の一定の混入」とは、具体的にどのような値ですか。

Ⅳ 具体的な表示例等

1 遺伝子組換えに関する表示の具体的な表示例を示してください。

2 遺伝子組換え表示に、「GMO」という表現を使用することは可能ですか。

3 高オレイン酸大豆の表示対象と表示例を教えてください。

4 高リシンとうもろこしの表示対象と表示例を教えてください。

V 表示禁止事項

- 1 以下のような表示は可能ですか。
 - ①「遺伝子組換え飼料不使用牛乳（卵）」や
 - ②「遺伝子組換えでない牛乳（卵）」

- 2 遺伝子組換え農産物が存在しない農産物について、以下のような表示を行うことは、禁止事項にあたりますか。

「この〇〇は遺伝子組換えと関係ありません。」

「この〇〇は遺伝子組換の対象となっておりません。」

「この〇〇は遺伝子組換えではありません。」

「遺伝子組換え〇〇を使用していません。」

VI 表示の監視

- 1 遺伝子組換え表示の監視は、どのように行われるのですか。

- 2 加工食品の定量検査法は確立しているのですか。

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

VII その他

- 1 遺伝子組換え表示に関する質問、相談はどこに行えばよいのですか。

参考図表

- 1 【図：遺伝子組み換え食品の表示方法】
- 2 【表：遺伝子組換え食品の義務表示対象品目リスト】

I 表示全般

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

(答)

- 1 遺伝子組換え農作物については、品種ごとに、
 - ① 食品としての安全性は「食品安全基本法」及び「食品衛生法」
 - ② 我が国の野生動植物への影響は「カルタヘナ法」に基づいて、科学的に評価し、安全性が確認されたものだけが輸入、流通、生産される仕組みとなっています。

- 2 このようにして安全性が確認された遺伝子組換え農産物とその加工食品について、JAS法（遺伝子組換え食品に関する表示に係る加工食品品質表示基準第7条第1項及び生鮮食品品質表示基準第7条第1項の規定に基づく農林水産大臣の定める基準。以下「基準」という。）及び食品衛生法（食品衛生法施行規則。以下「施行規則」という。）に基づき、表示ルールが定められ、平成13年4月から義務化されました。

なお、遺伝子組換え食品の表示制度は、上記のように、2つの法律に基づいていますが、現行の食品衛生法においては、問Ⅰ-3に示すような高オレイン酸大豆等に関する表示が義務付けられていないことを除いては、全く同じ表示ルールが適用されます。

- 3 表示義務の対象となるのは、大豆、とうもろこし、ばれいしょ、菜種、綿実、アルファルファ及びてん菜の7種類の農産物と、これを原材料とし、加工工程後も組み換えられたDNA又はこれによって生じたたん白質が検出できる加工食品32食品群及び高オレイン酸遺伝子組換え大豆及びこれを原材料として使用した加工食品（大豆油等）等です。（具体的な対象品目については、問Ⅱ-1参照。）

- 4 表示ルールの主なポイントは次のとおりです。（巻末の参考資料1・2もあわせて御参照下さい。）
 - ① 義務表示

従来のもとの組成、栄養価等が同等である遺伝子組換え農産物及びこれを原材料とする加工食品であって、加工工程後も組み換えられたDNA又はこれに

よって生じたたん白質が、ひろく認められた最新の検出技術によってその検出が可能とされているものについては、「遺伝子組換えである」旨又は「遺伝子組換え不分別である旨」の表示が義務付けられています。

② 任意表示

ア 油やしょう油などの加工食品

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

ただし、任意で表示することは可能です。

イ 非遺伝子組換え農産物及びこれを原材料とする加工食品

分別生産流通管理が行われた非遺伝子組換え農産物及びこれを原材料とする加工食品については、遺伝子組換えに関する表示義務はありません。

ただし、任意で「遺伝子組換えでない」旨の表示をすることができます。

③ 分別生産流通管理

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

④ 「意図せざる混入」

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

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

※ ③及び④については、詳しくは、Ⅲ章（分別生産流通管理）を御参照下

さい。

⑤ 高オレイン酸遺伝子組換え大豆等の表示

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

⑥ 「主な原材料」

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

- 5 なお、現時点で厚生労働省による安全性審査の手続きを経た7つの遺伝子組換え農産物以外の農産物（例えば、米や小麦など）及びその加工食品については、「遺伝子組換えでない」などの表示はできません。これは、当該農産物に遺伝子が組み換えられたものが存在すると誤解させるのみならず、優良誤認を招く可能性があるためです。

(問1-2) 表示の基本的な考え方に関し、以下の2点について教えてください。

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

(答①)

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

の対象外とされたところです。

- 2 なお、義務表示の対象品目については、組み換えられたDNA等の検出方法の進歩等に関する新たな知見、消費者の関心等を踏まえ、毎年見直しを行うこととされています。平成13年度にばれいしょ加工品6食品群が、平成17年度にアルファルファが、平成18年度にてん菜が新たに義務表示の対象品目に追加されました。

(答②)

- 1 現実の農産物及び加工食品の取引の実態として、分別生産流通管理を適切に行うことにより、最大限の努力をもって非遺伝子組換え農産物を分別しようとした場合でも、その完全な分別は困難であり、遺伝子組換えのものが最大で5%程度混入する可能性は否定できないことから、我が国では、分別生産流通管理が適切に行われていれば、大豆及びとうもろこしについて、5%以下の意図せざる混入を認めています。
- 2 なお、分別生産流通管理が適切に行われた非遺伝子組換え農産物として取り扱うためには、分別生産流通管理が適切に行われていること及び混入が意図的に行われたものではないことが必要であり、分別生産流通管理が適切に行われていない場合や、意図的に混入させた場合には、5%以下の混入率であっても、非遺伝子組み換え農産物とはみなされないこと、すなわち、「非遺伝子組み換えである」旨の表示をすることはできないことに留意する必要があります。

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

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

(問1-3) 従来のもとの組成、栄養価等が著しく異なる遺伝子組換え農産物及びその加工食品の表示の考え方について教えてください。(JAS法)

(答)

- 1 これまで、我が国で食品としての安全性が確認された遺伝子組換え農産物は、除草剤耐性や害虫抵抗性といった性質が付与されてはいるものの、組成、栄養価等は従来のもとの同等なものでした。

- 2 一方、平成13年3月に食品としての安全性確認がなされた高オレイン酸遺伝子組換え大豆(以下「高オレイン酸大豆」という。)は、従来のもとの組成、栄養価等が著しく異なる農産物(特定遺伝子組換え農産物)であり、その表示については、消費者への情報提供という観点から、組成・栄養価が変わっていることと併せてこれが遺伝子組換え技術を用いて作出されたことを表示することとし、平成14年1月より義務付けられています。

- 3 例えば、高オレイン酸大豆の場合、
 - ① 高オレイン酸大豆及びこれを原材料とする加工食品については、「大豆(高オレイン酸遺伝子組換え)」等と、
 - ② 高オレイン酸大豆を意図的に混合したもの及びこれを原材料とする加工食品については、「大豆(高オレイン酸遺伝子組換えのものを60%混合)」等と表示することとなります。

- 4 また、高オレイン酸大豆のほかには、高リシンとうもろこしがあります。

(問1-4) 高オレイン酸大豆と通常の大豆は何が違うのですか。

(答)

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

2 オレイン酸含量が高いことのメリットとしては、

- ① 熱安定性が高い（熱による酸化が起こりにくい）
- ② 血中コレステロール値を下げる（悪玉コレステロール値を下げ、善玉コレステロールは低下させない）

ことが一般的に言われています。

（問Ⅰ－５）高リシンとうもろこしとはどのようなとうもろこしなのか。

（答）

- 1 高リシンとうもろこしは、飼料用に開発されたものです（デント種）。従来、とうもろこしを原料とする一般的な飼料は、動物の成長に必須であるリシン等のアミノ酸が不足しており、家畜を適切に生育させるためにリシン等の添加を行っています。
- 2 本組換えとうもろこしの開発により、家畜用飼料に添加するリシンの量の軽減又は添加を不要とし、従来よりも高濃度のリシンを含むとうもろこしを直接家畜用飼料として供給できるとされています。
- 3 なお、本組換えとうもろこしについては、飼料用に開発されていますが、食品についての安全性審査を終了しています。

Ⅱ 表示対象と表示方法

（問Ⅱ－１）どういった食品が義務表示の対象となるのか。

（答）

基準及び施行規則に基づき、我が国において既に食品としての安全性が審査済みの遺伝子組換え作物が存在するすべての作物（農産物）7種類及びこれらを原材料とする加工食品のうち、組み換えられたDNAやたん白質がひろく認められた最新の技術により検出可能とされているもの32食品群が対象となります。（別表参照）

（別表）義務表示の対象品目（平成18年11月時点）

・作物（7種類）：

大豆、とうもろこし、ばれいしょ、菜種、綿実、アルファルファ、てん菜
 (大豆は、枝豆及び大豆もやしを含む。)

・加工食品（32食品群）：

加工食品	原材料となる農産物
(1) 豆腐類及び油揚げ類	大豆
(2) 凍豆腐、おから及びゆば	大豆
(3) 納豆	大豆
(4) 豆乳類	大豆
(5) みそ	大豆
(6) 大豆煮豆	大豆
(7) 大豆缶詰及び大豆瓶詰	大豆
(8) きな粉	大豆
(9) 大豆いり豆	大豆
(10) (1) から (9) までに掲げるものを主な原材料とするもの	大豆
(11) 大豆（調理用）を主な原材料とするもの	大豆
(12) 大豆粉を主な原材料とするもの	大豆
(13) 大豆たんぱくを主な原材料とするもの	大豆
(14) 枝豆を主な原材料とするもの	枝豆
(15) 大豆もやしを主な原材料とするもの	大豆もやし
(16) コーンスナック菓子	とうもろこし
(17) コーンスターチ	とうもろこし
(18) ポップコーン	とうもろこし
(19) 冷凍とうもろこし	とうもろこし
(20) とうもろこし缶詰及びとうもろこし瓶詰	とうもろこし
(21) コーンフラワーを主な原材料とするもの	とうもろこし
(22) コーングリッツを主な原材料とするもの（コーンフレークを除く。）	とうもろこし
(23) とうもろこし（調理用）を主な原材料とするもの	とうもろこし
(24) (16) から (20) までに掲げるものを主な原材料とするもの	とうもろこし
(25) ポテトスナック菓子	ばれいしょ
(26) 乾燥ばれいしょ	ばれいしょ

(27) 冷凍ばれいしょ	ばれいしょ
(28) ばれいしょでん粉	ばれいしょ
(29) (25) から (28) までに掲げるものを主な原材料とするもの	ばれいしょ
(30) ばれいしょ（調理用）を主な原材料とするもの	ばれいしょ
(31) アルファルファを主な原材料とするもの	アルファルファ
(32) てん菜（調理用）を主な原材料とするもの	てん菜

(問Ⅱ－２) 基準別表２及び施行規則別表第７は、組み換えられたDNA又はこれによって生じたたん白質が検出可能な食品を全て網羅しているのですか。

(答)

- 1 義務表示の対象品目については、農林水産省において多数の食品をDNA分析し、その分析結果を科学者等からなる食品表示問題懇談会の小委員会及びJAS調査会遺伝子組換え食品部会で検討のうえ決定したものであり、遺伝子組換え農産物を原材料としているものであって、加工工程後も組み換えられたDNA又はこれによって生じたたん白質が検出可能な食品で、一般的に流通しているものは基準別表２及び施行規則別表第７に規定されていると考えています。
- 2 なお、基準別表２及び施行規則別表第７については、新たな遺伝子組換え農産物の商品化や、遺伝子組換え農産物の流通及び原料としての使用の実態、組み換えられたDNA又はこれによって生じたたん白質の除去並びに分解の実態、検出方法の進歩等に関する新たな知見、消費者の関心等を踏まえ、毎年見直すこととしており、平成１３年度には、ポテトスナック菓子等のばれいしょ加工品６食品群が新たに義務表示の対象品目に追加されました。また、平成１６年度からアルファルファを主な原材料とするものを追加するための検討が始まり、平成１７年度に追加されました。さらに、平成１７年度からてん菜（調理用）を主な原材料とするものを追加するための検討が始まり、平成１８年度に追加されました。平成１８年度には、高リシンとうもろこしを追加するための検討が始まり、平成１９年度に追加されました。

(問Ⅱ－3)「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。

(問Ⅱ－4) 基準第4条第2項及び施行規則第21条第14項においては、基準別表2及び施行規則別表第7に掲げる加工食品以外については表示不要としていますが、具体的にどのような加工食品があげられますか。

(答)

表示が不要な加工食品の例としては、以下のものがあります。

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

(問Ⅱ－５) JAS法と食品衛生法の遺伝子組換えに関する表示ルールはお酒についても適用されますか。

(答)

酒類については、JAS法第2条により、農林物資から除かれており、JAS法に基づく基準の対象ではありません。また、食品衛生法においては、酒類は表示対象品目ですが、省略することが可能としています。

しかし、国税庁において、遺伝子組換え食品の表示の基準（酒類における有機等の表示基準を定める件（平成12年12月26日国税庁告示第7号））を定めていますので、お酒については、これに基づいて表示をすることとされています。

(問Ⅱ－６) スイートコーンも、義務表示の対象品目なのですか。

(答)

基準別表1及び施行規則別表7左欄では、義務表示の対象となる農産物として、「とうもろこし」を挙げています。スイートコーンは、とうもろこしですので、義務表示の対象です。

(問Ⅱ－７) 調理冷凍食品のコロッケ等で原材料名の記載を衣とフライ種と区分する場合、遺伝子組換えに関する表示の方法はどうなりますか。

(答)

主な原材料であるかどうかについては、区分ごとに判断するのではなく、全原材料の重量に占める当該原材料の割合をもとに判断して下さい。

例えば、全原材料の重量に占めるコーンスターチの割合が、上位3位以内かつ5%以上の場合は、衣とフライ種の両方に遺伝子組換えに関する表示をすることとなります。

(問Ⅱ－８) 表示面積が小さい場合は、表示は免除されますか。

(答)

容器又は包装の面積が30cm²以下である場合は、一括表示事項として記載すべ

き事項のうち、原材料名、賞味期限及び保存方法の記載を省略（加工食品品質表示基準第3条第7項、昭和45年厚生省告示180号）できることとなっており、原材料名欄への表示である遺伝子組換えに関する表示も省略することができます。

(問Ⅱ－9) 基準別表2第10号及び施行規則別表第7大豆（枝豆及び大豆もやしを含む。）の項第10号の「第1号から第9号までを主な原材料とするもの」（「第1号から前号までに掲げるものを主な原材料とするもの）」とは具体的にどのようなものが考えられますか。

(答)

弁当、惣菜、みそ汁などが考えられます。

(問Ⅱ－10) 基準別表2第11号及び施行規則別表第7大豆（枝豆及び大豆もやしを含む。）の項第11号の「大豆（調理用）を主な原材料とするもの」（「調理用の大豆を主な原材料とするもの）」とは具体的にどのようなものが考えられますか。

(答)

「調理用」とは、一般消費者向けに販売され、購入後、調理して食すようなもの、例えば五目豆（ひたし豆等）などが考えられます。

なお、ここで、特に大豆（調理用）としているのは、単に「大豆を主な原材料とするもの」とすると、豆腐やみそなど、すでに別表に掲げられている食品についてもすべてこの号で読むことになってしまうためです。

(問Ⅱ－11) 基準別表2第12号及び施行規則別表第7大豆（枝豆及び大豆もやしを含む。）の項第12号の「大豆粉を主な原材料とするもの」とは具体的にどのようなものが考えられますか。

(答)

大豆粉そのものや、大豆粉に他の粉類を混合した製品を販売する場合などが考えられます。

(問Ⅱ－１２) 基準別表２第１３号及び施行規則別表第７大豆(枝豆及び大豆もやしを含む。)の項第１３号の「大豆たん白を主な原材料とするもの」「大豆たんぱくを主な原材料とするもの」とは具体的にどのようなものが考えられますか。

(答)

- 1 ハンバーグ、ハムなどの食肉加工製品、かまぼこなどの魚肉ねり製品、プロテインパウダーなどが考えられます。
- 2 なお、脱脂大豆を主な原材料とするものについても、大豆たん白の一つと考えられますので、これを主な原材料とするものについても表示が必要となります。

(問Ⅱ－１３) 基準別表２第１４号及び施行規則別表第７大豆(枝豆及び大豆もやしを含む。)の項第１４号の「枝豆を主な原材料とするもの」とは具体的にどのようなものが考えられますか。

(答)

弁当、惣菜、枝豆を使用したスナック菓子などが考えられます。

(問Ⅱ－１４) 基準別表２第１５号及び施行規則別表第７大豆(枝豆及び大豆もやしを含む。)の項第１５号の「大豆もやしを主な原材料とするもの」とは具体的にどのようなものが考えられますか。

(答)

弁当、惣菜、漬物などが考えられます。

(問Ⅱ－１５) コーンスナック菓子において、とうもろこしの他にコーンスターチが主な原材料として使用されている場合の表示はどうなりますか。

(答)

コーンスナック菓子は、表示対象品目ですから、原材料のとうもろこしとコーンスターチ両方に遺伝子組換えに関する表示を行うこととなります。

(問Ⅱ－16) 基準別表2第21号及び施行規則別表第7とうもろこしの項第6号の「コーンフラワーを主な原材料とするもの」とは具体的にどのようなものが考えられますか。

(答)

コーンフラワーそのものを販売する場合、ミックス粉（ケーキミックスなど）、菓子などが考えられます。

(問Ⅱ－17) 基準別表2第22号及び施行規則別表第7とうもろこしの項第7号の「コーングリッツを主な原材料とするもの（コーンフレークを除く。）」とは具体的にどのようなものが考えられますか。

(答)

コーングリッツを主な原材料とするものには、菓子などが考えられます。

また、コーンミールについてもコーングリッツの一種としてみなし、コーンミールを主な原材料とするもの、例えば、パンやケーキなども本号に含まれます。なお、コーンフレークは、組み換えられたDNAやこれによって生じたたんぱく質が検出できないため、義務表示の対象外としています。

(問Ⅱ－18) 基準別表2第23号及び施行規則別表第7とうもろこしの項第8号の「とうもろこし（調理用）を主な原材料とするもの」（「調理用のとうもろこしを主な原材料とするもの」）とは具体的にどのようなものが考えられますか。

(答)

「調理用」とは、一般消費者向けに販売され、購入後、調理して食すようなものなど、例えば、とうもろこしをカットし、盛り合わせ野菜として販売されるもの、とうもろこしを乾燥して販売しているものが考えられます。（問Ⅱ－10参照）

(問Ⅱ－19) 基準別表2第24号及び施行規則別表第7とうもろこしの項第9号の「第16号から第20号までに掲げるものを主な原材料とするもの」（「第1号から第5号までに掲げるものを主な原材料とするもの」）とは具体的にどのようなものが考えられますか。

(答)

スナック菓子の詰め合わせ（第16号関係）、ミックス粉（天ぷら粉など）、菓子（ビスケットなど）（第17号関係）、弁当、惣菜などが考えられます。

(問Ⅱ－20) 基準別表2第25号及び施行規則別表第7ばれいしょの項第3号の「冷凍ばれいしょ」とは具体的にどのようなものが考えられますか。

(答)

冷凍フレンチフライドポテト、冷凍マッシュポテトなどが考えられます。

(問Ⅱ－21) 基準別表2第26号及び施行規則別表第7ばれいしょの項第2号の「乾燥ばれいしょ」とは具体的にどのようなものが考えられますか。

(答)

乾燥マッシュポテトの素などが考えられます。

(問Ⅱ－22) 基準別表2第29号及び施行規則別表第7ばれいしょの項第6号の「第25号から第28号までに掲げるものを主な原材料とするもの」（「第1号から第4号までに掲げるものを主な原材料とするもの」）とは具体的にどのようなものが考えられますか。

(答)

乾燥マッシュポテトを使用したベビーフード、ばれいしょでん粉を使用した食品、弁当、惣菜などが考えられます。

(問Ⅱ－23) 基準別表2第30号及び施行規則別表第7ばれいしょの項第5号の「ばれいしょ（調理用）を主な原材料とするもの」（「調理用のばれいしょを主な原材料とするもの」）とは具体的にどのようなものが考えられますか。

(答)

「調理用」とは、一般消費者向けに販売され、購入後、調理して食すようなものなど、例えば、ばれいしょを調理し、ポテトサラダとして販売されるもの、真空パ

ックの焼きいもが考えられます。(問Ⅱ－10参照)

(問Ⅱ－24) 基準別表2第31号及び施行規則別表第7アルファルファの項の「アルファルファを主な原材料とするもの」とは具体的にどのようなものが考えられますか。

(答)

- 1 アルファルファの食用としての利用は、スプラウト（もやし）のほか、乾燥させて茶にしたものを飲食する場合があります。
- 2 なお、遺伝子組換えアルファルファについては、「飼料用」として開発されたものですが、今後、「食用」として流通する可能性があるため、表示の対象としております。

(問Ⅱ－25) 基準別表2第32号及び施行規則別表第7てん菜の項の「てん菜（調理用）を主な原材料とするもの」（「調理用のてん菜を主な原材料とするもの」）とは具体的にどのようなものが考えられますか。

(答)

- 1 てん菜を調理した食品の例として、てんぷら、チップス等があります。今後、遺伝子組換えてん菜の商業栽培が行われ、これらの加工食品が流通される場合には、表示が義務づけられることとなります。
- 2 なお、てん菜を原材料として製造される砂糖については、てん菜由来のDNAの残存が確認されていないことから、表示の対象とはされておられません。

(任意表示)

(問Ⅱ－２６) 遺伝子組換えでない旨を任意で表示する場合、どのように表示すればよいのですか。また、この場合の表示方法として、「遺伝子組換えでないものを分別」、「遺伝子組換えでない」という例が示されていますが、この他にはどのような表示が考えられますか。

(答)

基準第３条第１項第１号ウ及び施行規則第２１条第１項では、表示対象品目であって、分別生産流通管理が行われた非遺伝子組換え農産物を使用した場合の加工食品の表示方法について規定しています。

この場合、原材料名のみを記載するか若しくは当該原材料名の次に括弧を付して非遺伝子組換え農産物を使用した旨を記載できます。

なお、加工食品が原材料１種類のみで構成されている場合（例えばきな粉など）については、加工食品品質表示基準第３条第７項の規定により原材料名の記載を省略できるため、名称のみを記載するか、若しくは当該原材料名を記載し、原材料名の次に括弧を付して非遺伝子組換え農産物を使用した旨を記載できます。（詳しくは次問及び問Ⅳ－１を参照下さい。）

また、品質表示基準では、好ましい表現として、「遺伝子組換えでないものを分別」、「遺伝子組換えでない」という例を挙げています。しかし、この他にも、分別生産流通管理が行われた非遺伝子組換え農産物であることが消費者に明瞭に分かる表示（例：非遺伝子組換え）であれば、かまいません。

(問Ⅱ－２７) 「遺伝子組換えでない」旨の任意表示をする場合の表示方法について、もう少し詳しく教えてください。

(答)

- 1 「遺伝子組換えでない」旨の表示は任意ですが、表示する場合は、基準及び施行規則に従う必要があります。
- 2 一括表示事項欄に表示する場合は、原材料名の次に括弧を付して「遺伝子組換えでない」等、分別生産流通管理が行われた非遺伝子組換え農産物である旨を記

載します。

欄外に表示する場合も、一括表示の場合と同様、「遺伝子組換え〇〇ではありません」等、分別生産流通管理が行われた非遺伝子組換え農産物を使用している旨を表示してください。

- 3 なお、基準別表2及び施行規則別表7左欄に掲げる農産物以外の農産物及びこれらを原材料とする加工食品については、当該農産物に関し、遺伝子組換えでないことの表示を禁止しています。

(問II-28)「大豆油(遺伝子組換えでない)」「でん粉(遺伝子組換えでない)」のように、対象農産物名以外の原材料名にカッコを付した表示方法は認められないのですか。

(答)

- 1 遺伝子組換えに関する表示をする場合、原材料名(対象農産物については当該農産物の名称)の次にカッコを付し、当該農産物が
- ① 分別生産流通管理が行われた遺伝子組換え農産物である旨(「遺伝子組換え」等の表示)
 - ② 分別されていない旨(「遺伝子組換え不分別」等の表示)
 - ③ 生産流通管理が行われた非遺伝子組換え農産物である旨(「遺伝子組換えでない」等の表示)
- のいずれかを表示(基準第3条第1項及び第2項)することとされており、対象農産物を明確に示す必要があります。
- 2 このため、「大豆油(大豆(遺伝子組換え))」「ばれいしょでん粉(ばれいしょ(遺伝子組換えでない))」等と表記するのが基本ですが、大豆油やばれいしょでん粉の場合、当該対象農産物から製造されていることが原材料名から明らかにわかるので、表示が煩雑になって見にくい場合があることも考慮し、原材料名について「大豆油(遺伝子組換えでない)」「大豆油(遺伝子組換えでない大豆を使用)」「ばれいしょでん粉(遺伝子組換えでない)」等と表示しても差し支えありません。(IV-1の表示例3参照。)

- 3 一方、原材料名からは当該対象農産物から製造されていることが一般に明らかでないと考えられる場合（例：植物油、でん粉）には、「植物油（大豆（遺伝子組換えでない））」「でん粉（ばれいしょ（遺伝子組換えでない））」等と、対象農産物を明確に示して表示する必要があります。

（問Ⅱ－２９）分別生産流通管理を行っていない対象農産物を副原料として使用している加工食品や、義務表示でない油や添加物等の原材料に分別生産流通管理を行っていない対象農産物を使用している加工食品について、「遺伝子組換え不使用」「遺伝子組換えでない」等、商品全体について「遺伝子組換えでない」旨を強調する表示をすることはできますか。

（答）

- 1 一括表示の外に強調表示する場合でも、一括表示の場合のルールに従い、「遺伝子組換え〇〇でない」等と分別生産流通管理が行われた非遺伝子組換え農産物を使用している旨を表示することが基本です。（問Ⅱ－２７参照）
- 2 「遺伝子組換え原料不使用」等の強調表示については、その表示を見る消費者は、その食品中のどの原材料が遺伝子組換えであるのか否かを特定できず、一般には、その食品に使用されているすべての原材料が分別生産流通管理を行った非遺伝子組換えの農産物からなると認識するものと考えられますので、消費者の誤認を防止する観点から、このような表示をする場合には、すべての原材料について分別流通管理が行われている必要があります。すなわち、以下の①及び②のような場合であっても、その製品に使用されている全ての原材料について分別生産流通管理を行った遺伝子組換えでない対象農産物を使用していない限り、「遺伝子組換え不使用」等の強調表示をすることはできません。

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

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

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

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

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

○ 表示例 [大豆油を使用したポテトチップス]

× 誤った強調表示の例：

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

【強調表示】

「遺伝子組換え原材料不使用」

+

【一括表示】

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

又は

名称 ○○
原材料名 ばれいしょ、大豆油、○○、××
...

※ 上の例の場合、主な原材料であるばれいしょについて分別生産流通
管理が行われていても、大豆油の原材料である大豆は分別生産流通管
理が行われた非遺伝子組換え農産物ではないため、商品全体について

「遺伝子組換え原材料不使用」との強調表示をすることはできない。
(このような強調表示をせず、上記のような一括表示だけであれば、
可。)

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

◎正しい強調表示の例：

(ばれいしょ、大豆油の原材料の大豆ともに、分別生産流通管理が行われたものである場合)

【強調表示】

「遺伝子組換え原材料不使用」

+

【一括表示】

名称 ○○

原材料名 ばれいしょ、大豆油、○○、××

...

又は

名称 ○○

原材料名 ばれいしょ (遺伝子組換えでない)、

大豆油 (遺伝子組換えでない)、

○○、××

...

Ⅲ 分別生産流通管理

(問Ⅲ-1)「分別生産流通管理 (IPハンドリング)」とは、具体的にどのようなものですか。

(答)

- 1 基準及び施行規則で規定する分別生産流通管理 (IPハンドリング: Identity Preserved Handling) とは、遺伝子組換え農産物及び非遺伝子組換え農産物を

生産、流通及び加工の各段階で善良なる管理者の注意をもって分別管理し、その旨を証明する書類により明確にした管理の方法をいいます。

- 2 分別生産流通管理の具体的な方法は、産地、作目、加工食品の種類等に応じて多様なものがありますが、標準的なケースとして、圧倒的に輸入量の多い、バルク輸送される北米産の大豆及びデント種のとうもろこしについて、(財)食品産業センターにおいて分別生産流通管理の「流通マニュアル」を作成・配布※しています。(2001年12月改定版発行)
- 3 同マニュアルは、生産、流通及び加工の各段階ごとの、チェックポイント、管理方法、必要な記録等を示し、それらに基づき確認したことを示す証明書の様式例、証明書発行の流れ、証明書の保存期間等を記載していますので、バルク輸送される北米産の大豆及びデント種のとうもろこしに関しては、このマニュアルに即した管理及び確認をしていただければ、品質表示基準でいう分別生産流通管理が行われ、かつ、適切な確認がなされたこととなります。
- 4 また、平成14年2月から表示が義務付けられたばれいしょ加工品の分別生産流通管理についても、(財)食品産業センターにおいて同様のマニュアルを作成・配布※しています。(2002年3月発行)
- 5 なお、これらのマニュアルとは異なる分別生産流通管理の方法を用いることもできますが、その場合には、マニュアルによる分別生産流通管理と同等又は同等以上の信頼性及び追跡可能性のある方法である必要があります。

※ これらのマニュアルについては、下記のHPからpdfファイルで入手することができます。

・財団法人食品産業センター

<http://www.shokusan.or.jp/>

・農林水産省

<http://www.maff.go.jp/soshiki/syokuhin/heya/jasindex.htm>

(問Ⅲ－２) ① 国産大豆、とうもろこし及びばれいしょ

② 北米産以外の大豆、とうもろこし及びばれいしょ

③ コンテナや袋詰めで輸送される大豆、とうもろこし及びばれいしょ加工品

④ 菜種、綿実、アルファルファ及びてん菜

⑤ 遺伝子組換え農産物を商業栽培していない国

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

(答)

(①について)

1 現在のところ、我が国において商業栽培が行われている遺伝子組換え農産物はありません。したがって、国産農産物である場合には、輸入農産物の混入の可能性が生じない限り、現時点では、分別生産流通管理マニュアルに準じた分別生産流通管理は必要ありませんが、輸入農産物との混入の可能性が生じる段階、具体的には国産品と輸入品の両方を取り扱っている問屋等以降の段階においては「流通マニュアル」(問Ⅲ－１参照)又はこれに準じた方法により管理及び確認をして下さい。

(②について)

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

(参考)

ISAAA(International Service for the Acquisition of Agri-biotech Applications)

の資料によれば、2009年時点で遺伝子組換え農産物を商業栽培しているのは下記の25か国とされています。

米国（大豆、とうもろこし、綿実、菜種、アルファルファ、てん菜）
アルゼンチン（大豆、とうもろこし、綿実）
ブラジル（大豆、とうもろこし、綿実）
インド（綿実）
カナダ（菜種、とうもろこし、大豆、てん菜）
中国（綿実）
パラグアイ（大豆）
南アフリカ（とうもろこし、大豆、綿実）
ウルグアイ（大豆、とうもろこし）
ボリビア（大豆）
フィリピン（とうもろこし）
オーストラリア（綿実、菜種）
メキシコ（綿実、大豆）
スペイン（とうもろこし）
チリ（とうもろこし、大豆、菜種）
コロンビア（綿実）
ホンジュラス（とうもろこし）
ブルキナファソ（綿実）
チェコ（とうもろこし）
ルーマニア（とうもろこし）
ポルトガル（とうもろこし）
ドイツ（とうもろこし）
ポーランド（とうもろこし）
スロバキア（とうもろこし）
エジプト（とうもろこし）

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

(③について)

3 コンテナや袋詰めで輸送される大豆、とうもろこし、及びばれいしょ加工品に
ついては、当該農産物又は加工食品がコンテナや袋詰めされる以前の生産、流通

の段階と、コンテナや袋詰めの際の密封状態が解かれた以降の流通、加工の段階において、「流通マニュアル」又はこれに準じた方法により管理及び確認をすることが必要です。コンテナや袋詰めされている間は、他の農産物（又は他の農産物を原材料とする他の加工食品）と混ざることはありませんので、その積み卸し等があったとしても、その間の特段の管理及び確認の必要はありません。

(④について)

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

(⑤について)

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

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

(問Ⅲ－３) オーストラリアでも遺伝子組換え菜種を栽培しているとの報道がなされていまし たが、オーストラリア産菜種を輸入する場合、分別生産流通管理は必要ですか。

(答)

- 1 オーストラリアでは、遺伝子組換え菜種の商業栽培が公式には一切認められて

いなかったことから、オーストラリア産菜種については、すべて非遺伝子組換えであるという前提の下、これまで、意図せざる混入の可能性が生じる段階以降にのみ、「流通マニュアル」又はこれに準じた方法による管理及び確認が必要であるとしていたところです。(問Ⅲ－２の２参照)

2 しかし、最新の情報によれば、オーストラリア国内において、遺伝子組換え菜種の栽培が一部地域で認められたのは事実であると認識しております。

3 このため、オーストラリア産菜種について、「遺伝子組換えでない」旨の表示をする場合又は遺伝子組換えに関する表示を省略する場合には、分別生産流通管理の「流通マニュアル」又はこれに準じた方法による生産段階からの管理及び確認が必要です。また、菜種を原料とした油については、遺伝子組換えに関する表示の義務はありませんが、任意で「遺伝子組換えでない」旨等の表示をする場合は、分別生産流通管理の「流通マニュアル」又はこれに準じた方法による生産段階からの管理及び確認が必要です。ご注意ください。

4 なお、「遺伝子組換えでない」旨の表示をする場合又は遺伝子組換えに関する表示を省略する場合、遺伝子組換え農産物の混入の可能性がある限り、分別生産流通管理が必要です。(問Ⅲ－２)

このため、今後、新たに遺伝子組換え農産物の混入の可能性が生じた場合には、本問に示すオーストラリア産菜種の例のとおり、問Ⅲ－２参考に示す国以外の国から輸入した農産物又は国産の農産物であっても分別生産流通管理が必要となりますので、対象農産物の流通については、日頃から細心の注意を払って管理して頂くよう、お願いします。

(問Ⅲ－４) 基準第3条第3項及び施行規則第21条第15項で規定する「意図せざる遺伝子組換え農産物の一定の混入」とは、具体的にどのような値ですか。

(答)

1 「意図せざる遺伝子組換え農産物の一定の混入」は、大豆及びとうもろこしについては5%以下です。「流通マニュアル」又はこれに準じた方法により分別生産流通管理が適切に行われた場合には、混入率5%以下を目安とした取引が可能

です。

また、ばれいしょなどについては、現在のところ、大豆やとうもろこしと同様の目安はありませんが、意図せざる混入の可能性自体を否定するものではありません。

- 2 なお、当然のことながら、混入率5%以下というのは、分別生産流通管理が適切に行われたという前提の上での、意図せざる遺伝子組換え農産物の一定の混入を意味しているのであり、例えば、分別生産流通管理を確認していないが結果として遺伝子組換えの混入率が5%以下であった場合や、意図的に遺伝子組換え農産物を混入した場合などは、基準第3条第3項及び施行規則第21条第15項の規定は適用されず、違反となります。

IV 具体的な表示例等

(問IV-1) 遺伝子組換えに関する表示の具体的な表示例を示してください。

(答)

1 大豆を主な原材料とする食品の例

① 遺伝子組換え大豆を分別していない大豆を原材料としている場合

名称	〇〇
原材料名	大豆(遺伝子組換え不分別)、〇〇、 △△
内容量	100g
賞味期限	〇年△月×日
保存方法	要冷蔵、10℃以下に保存
製造者	〇〇食品株式会社 東京都千代田区〇〇〇

② 非遺伝子組換え大豆を原材料としている場合

名称	〇〇
原材料名	はだか麦、大豆、〇〇、△△
内容量	100g
賞味期限	〇年△月×日
保存方法	直射日光を避け常温で保存
製造者	〇〇食品株式会社 東京都千代田区〇〇〇

又は

名称	〇〇
原材料名	はだか麦、大豆（遺伝子組換えでない）、〇〇、△△
内容量	100g
賞味期限	〇年△月×日
保存方法	直射日光を避け常温で保存
製造者	〇〇食品株式会社 東京都千代田区〇〇〇

2 とうもろこしを主な原材料とする食品の例

① 遺伝子組換えとうもろこしを分別していないとうもろこしを原材料としている場合

名称	〇〇
原材料名	とうもろこし（遺伝子組換え不分別）、〇〇、△△
内容量	100g
賞味期限	〇年△月×日
保存方法	直射日光を避けて常温で保存
製造者	〇〇食品株式会社 東京都千代田区〇〇〇

② 非遺伝子組換えとうもろこしを原材料としている場合

名称	〇〇
原材料名	とうもろこし、〇〇、△△
内容量	100g
賞味期限	〇年△月×日
保存方法	直射日光を避け常温で保存
製造者	〇〇食品株式会社 東京都千代田区〇〇〇

又は

名称	〇〇
原材料名	とうもろこし（遺伝子組換えでない）、〇〇、△△
内容量	100g
賞味期限	〇年△月×日
保存方法	直射日光を避け常温で保存
製造者	〇〇食品株式会社 東京都千代田区〇〇〇

3 ばれいしょ（ばれいしょでん粉、タピオカでん粉）を主な原材料とする食品の例

①ア 遺伝子組換えばれいしょを分別していないばれいしょを原材料としている場合

（ばれいしょでん粉100%の場合）

名称	〇〇
原材料名	小麦粉、ばれいしょでん粉（遺伝子組換え不分別）、〇〇、△△
内容量	100g
賞味期限	〇年△月×日
保存方法	直射日光を避けて常温で保存
製造者	〇〇食品株式会社 東京都千代田区〇〇〇

又は

名称	〇〇
原材料名	小麦粉、でん粉（ばれいしょ（遺伝子組換え不分別）、〇〇、△△
内容量	100 g
賞味期限	〇年△月×日
保存方法	直射日光を避けて常温で保存
製造者	〇〇食品株式会社 東京都千代田区〇〇〇

- ①イ 遺伝子組換えばれいしょを分別していないばれいしょを原材料としている場合（ばれいしょでん粉とタピオカでん粉を混合して使用している場合）

名称	〇〇
原材料名	小麦粉、でん粉（ばれいしょ（遺伝子組換え不分別）、タピオカ）、〇〇、△△
内容量	100 g
賞味期限	〇年△月×日
保存方法	直射日光を避けて常温で保存
製造者	〇〇食品株式会社 東京都千代田区〇〇〇

又は

名称	〇〇
原材料名	小麦粉、ばれいしょでん粉（遺伝子組換え不分別）、タピオカでん粉、〇〇、△△
内容量	100 g
賞味期限	〇年△月×日
保存方法	直射日光を避けて常温で保存
製造者	〇〇食品株式会社 東京都千代田区〇〇〇

②ア 非遺伝子組換えばれいしょを原材料としている場合（ばれいしょでん粉100%の場合）

名称	〇〇
原材料名	小麦粉、植物油脂、でん粉、 〇〇、△△
内容量	100g
賞味期限	〇年△月×日
保存方法	直射日光を避け常温で保存
製造者	〇〇食品株式会社 東京都千代田区〇〇〇

又は

名称	〇〇
原材料名	小麦粉、植物油脂、ばれいしょでん粉、〇〇、△△
内容量	100g
賞味期限	〇年△月×日
保存方法	直射日光を避け常温で保存
製造者	〇〇食品株式会社 東京都千代田区〇〇〇

又は

名称	〇〇
原材料名	小麦粉、植物油脂、でん粉（ばれいしょ（遺伝子組換えでない）、〇〇、△△
内容量	100g
賞味期限	〇年△月×日
保存方法	直射日光を避け常温で保存
製造者	〇〇食品株式会社 東京都千代田区〇〇〇

②イ 非遺伝子組換えばれいしょを原材料としている場合（ばれいしょでん粉と
タピオカでん粉を混合して使用している場合）

名称	〇〇
原材料名	小麦粉、植物油脂、でん粉、〇〇、 △△
内容量	100g
賞味期限	〇年△月×日
保存方法	直射日光を避け常温で保存
製造者	〇〇食品株式会社 東京都千代田区〇〇〇

又は

名称	〇〇
原材料名	小麦粉、植物油脂、でん粉（ばれ いしょ、タピオカ）、〇〇、△△
内容量	100g
賞味期限	〇年△月×日
保存方法	直射日光を避け常温で保存
製造者	〇〇食品株式会社 東京都千代田区〇〇〇

又は

名称	〇〇
原材料名	小麦粉、植物油脂、ばれいしょで ん粉、タピオカでん粉、〇〇、△ △
内容量	100g
賞味期限	〇年△月×日
保存方法	直射日光を避け常温で保存
製造者	〇〇食品株式会社 東京都千代田区〇〇〇

又は

名称	〇〇
原材料名	小麦粉、植物油脂、でん粉（ばれいしよ（遺伝子組換えでない）、タピオカ）〇〇、△△
内容量	100 g
賞味期限	〇年△月×日
保存方法	直射日光を避け常温で保存
製造者	〇〇食品株式会社 東京都千代田区〇〇〇

又は

名称	〇〇
原材料名	小麦粉、植物油脂、ばれいしよでん粉（遺伝子組換えでない）、タピオカでん粉、〇〇、△△
内容量	100 g
賞味期限	〇年△月×日
保存方法	直射日光を避け常温で保存
製造者	〇〇食品株式会社 東京都千代田区〇〇〇

（問Ⅳ－２）遺伝子組換え表示に、「GMO」という表現を使用することは可能ですか。

（答）

GMOは、Genetically Modified Organismの略ですが、GMOでは消費者に分からないおそれがありますので、一括表示事項欄には日本語で「遺伝子組換え不分別」等と記載してください。同様に、遺伝子組み換えでない旨を表すものとして、「non-GM」等の表現も使用できません。

（問Ⅳ－３）高オレイン酸大豆の表示対象と表示例を教えてください。

（答）

1 高オレイン酸大豆の場合、表示の対象は、

① 高オレイン酸大豆

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

③ ②を主な原材料とするもの

となります。

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

なお、主な原材料の範囲は、従来同様、上位3位かつ5%以上です。

2 高オレイン酸遺伝子組換え大豆を脱脂したものについては、高オレイン酸大豆を脱脂した脱脂大豆の組成は、通常の脱脂大豆と相違がなく、オレイン酸をはじめ脂肪酸が除去されたにもかかわらず高オレイン酸である旨の表示を行うことは、消費者に誤認を与えかねないことから、当該脱脂大豆及びこれを原材料とする加工食品については、高オレイン酸である旨の表示の対象からは除かれています。（ただし、脱脂大豆及びこれを原材料とするものであって、加工工程後も組み換えられたDNA又はこれによって生じたたん白質が検出可能なものとして基準別表2及び施行規則第7右欄に指定されている加工食品については、「食用大豆油（遺伝子組換え）」等の遺伝子組換えに関する表示の対象となります。）

3 具体的な表示例は以下のとおりです。

① 高オレイン酸大豆を原料とする大豆油

（基準別表3の中欄第1項の例）

名称	食用大豆油
原材料名	食用大豆油（高オレイン酸遺伝子組換え）
内容量	300 g
賞味期限	○年△月×日
保存方法	直射日光を避け常温で保存
製造者	○○食品株式会社東京都千代田区○○

又は

名称	食用大豆油
原材料名	食用大豆油 (大豆 (高オレイン酸遺伝子組換え))
(以下、上と同じ。)	

- ② 高オレイン酸遺伝子組換え大豆を原料とする大豆油を主な原材料とする食品
(基準別表 3 の中欄第 2 項の例)

名称	〇〇
原材料名	小麦粉、食用大豆油 (高オレイン酸遺伝子組換え))、△△
内容量	300 g
賞味期限	〇年△月×日
保存方法	直射日光を避け常温で保存
製造者	〇〇食品株式会社東京都千代田区〇〇

又は

名称	〇〇
原材料名	小麦粉、食用大豆油 (大豆 (高オレイン酸遺伝子組換え))、△△
(以下、上と同じ。)	

- ③ 高オレイン酸大豆を意図的に混合した大豆を主な原料とする食品

名称	〇〇
原材料名	大豆 (高オレイン酸遺伝子組換えのものを混合)、小麦粉、△△
内容量	300 g
賞味期限	〇年△月×日
保存方法	直射日光を避け常温で保存
製造者	〇〇食品株式会社東京都千代田区〇〇

(問Ⅳ－４) 高リシンとうもろこしの表示対象と表示例を教えてください。

(答)

1 高リシンとうもろこしの場合、表示の対象は、

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

となります。

高リシンとうもろこしを使用した油については、オレイン酸と異なりリシンが油中に残らないことから、通常のとうもろこし同様に表示義務はありません。

なお、主な原材料の範囲は、従来同様、上位3位かつ5%以上です。

2 高リシンの形質が除去された高リシン遺伝子組換えとうもろこしを使用した場合については、通常のとうもろこしと相違がないことから、高リシンである旨の表示を行うことは、消費者に誤認を与えかねないことから、当該とうもろこし及びこれを原材料とする加工食品については、高リシンである旨の表示の対象からは除かれています。

3 具体的な表示例は、問Ⅳ－３を参照してください。

V 表示禁止事項

(問Ⅴ－１) 以下のような表示は可能ですか。

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

(答)

(①について)

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

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

(②について)

2 また、②の例のように、「遺伝子組換えでない牛乳（卵）」という表示は、現時点では、遺伝子組換え技術を用いて作られた牛乳（卵）が流通しているような誤解を与えることから、基準第5条に規定する表示禁止事項と同様に表示できません。

(問V-2) 遺伝子組換え農産物が存在しない農産物について、以下のような表示を行うことは、禁止事項にあたりますか。

「この〇〇は遺伝子組換えと関係ありません。」

「この〇〇は遺伝子組換えの対象となっておりません。」

「この〇〇は遺伝子組換えではありません。」

「遺伝子組換え〇〇を使用していません。」

(答)

これらの表示については、当該製品に使用した農産物のみが遺伝子組換えでないと消費者に誤解されるため、表示禁止事項にあたりとされており、表示できません。

なお、一般に当該農産物については遺伝子組換えのものが存在していないということに記載することは可能です。(例 現在のところ、小麦や米については、遺伝子組換えのものは流通していません。)

VI 表示の監視

(問VI-1) 遺伝子組換え表示の監視はどのように行われるのですか。

(答)

遺伝子組換え食品の表示には「遺伝子組換え」（義務表示）「遺伝子組換え不分別」（義務表示）及び「遺伝子組換えでない」（任意表示）の3通りがあります。この遺伝子組換え食品の表示の監視及び検証は「遺伝子組換えでない」（任意表示）

または記載の無いものについて、その原料となる大豆やとうもろこしが分別生産流通管理がなされている旨の書類が整っていることの確認を行います。この確認が出来なければ、分別生産流通管理が十分になされていないこととなり、「遺伝子組換え不分別」と表示する必要があります。

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

(問VI-2) 加工食品の定量検査法は確立しているのでしょうか。

(答)

定量PCR等で遺伝子組換え作物の含有率を推定できるのは、現在のところ、大豆やとうもろこしの穀粒及びごく一部の加工度の低い加工食品に限られており、ほとんどの加工食品については、遺伝子組換え作物の含有量の直接の検知方法は確立していませんが、関係機関において開発が行われており、可能なものから順次、検知方法を確立していくこととしています。

(問VI-3) 非遺伝子組換え大豆、とうもろこし及びばれいしょ加工品を分別生産流通管理し、「遺伝子組換えでない」旨の表示を付したものについて、5%を超える遺伝子組換えの混入があることが判明した場合など、不適正な表示については、どのような措置がとられるのですか。

(答)

1 5%を超える遺伝子組換えのものの混入があることが判明した場合には、適切な分別生産流通管理が実施されていないおそれがあります。

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

- 2 このような場合には、必要に応じ、生産・流通の過程をさかのぼって、証明書、伝票、分別流通の実際の手扱い等をチェックし、分別生産流通管理が適切に実施されたかを確認した上で、不十分な場合にはその結果に応じて、JAS法に基づき指示、命令、罰則等、及び食品衛生法に基づき営業の禁停止、当該食品の廃棄命令、罰則等所要の措置を講ずることとなります。

VII その他

(問VII-1) 遺伝子組換え表示に関する質問、相談はどこに行えばよいのですか。

(答)

遺伝子組換え食品の表示ルールに関する質問・相談は、以下の窓口でそれぞれ受け付けていますので、お気軽にお問い合わせ下さい。

(1) 具体的な表示方法については：

○ 最寄りの独立行政法人農林水産消費安全技術センター(全国7ヶ所)

(札幌センター) TEL 011-708-5969

(仙台センター) TEL 022-293-3931

(本部) TEL 048-600-2366

(本部 横浜事務所) TEL 045-201-7433

(名古屋センター) TEL 052-232-2029

(神戸センター) TEL 078-304-7423

(福岡センター門司事務所) TEL 093-321-2663

(2) 表示の考え方等全般的な照会については：

・消費者庁食品表示課

TEL 03-3507-9225

・最寄りの各保健所食品衛生担当課

・農林水産省消費・安全局表示・規格課食品表示・規格監視室

TEL 03-3502-8111 (代)内線4485, 4486又は4487

03-3502-7804 (夜間直通)

FAX 03-3502-0594

・各地方農政局消費・安全部表示・規格課(全国7ヶ所)

及び沖縄総合事務局農政部消費・安全課

(仙台、金沢、さいたま、名古屋、京都、岡山、熊本、那覇)

・各地方農政事務所（沖縄を除く全国39都道府県）

連絡先（食品表示110番窓口）：

http://www.maff.go.jp/j/jas/kansi/110ban_madoguti.html

(3) 分別生産流通管理の「流通マニュアル」については：

○ 財団法人食品産業センター

TEL 03-3224-2361

(4) 食品に関する一般的な問い合わせについては：

○ 農林水産省消費者の部屋

TEL 03-3591-6529

FAX 03-5512-7651

(5) 違反疑義情報の提供については：

農林水産省食品表示110番の開設窓口一覧表

http://www.maff.go.jp/j/jas/kansi/110ban_madoguti.html

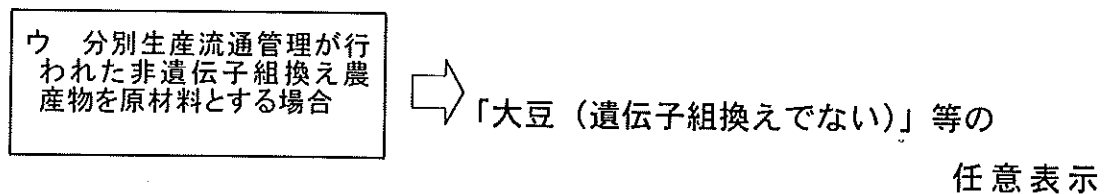
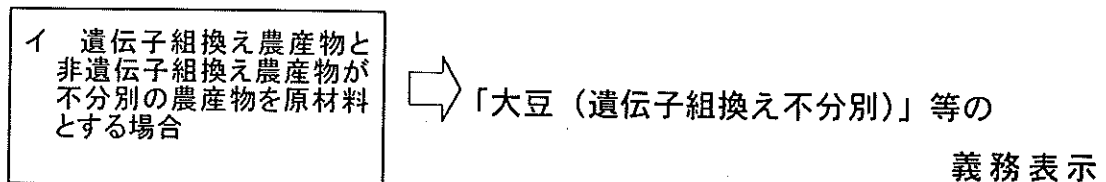
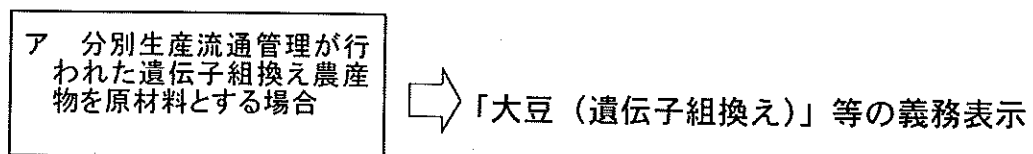
参考図表1 【図：遺伝子組換え食品の表示方法】

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

→ 「大豆（高オレイン酸遺伝子組換え）」等の義務表示

- (2) 従来のもとの組成、栄養価等が同等のもの

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



- ② 加工後に組み換えられたDNA及びこれによって生じたたん白質が残存しない（とされる）加工食品（大豆油、醤油等）

→ 表示不要（任意表示）

参考図表2 【表：遺伝子組換え食品の義務表示対象品目リスト】

食品の分類	義務表示の対象品目	表示方法
<p>① 従来のもとの組成、栄養価等が著しく異なる遺伝子組換え農産物及びこれを原材料とする加工食品</p>	<p>① 高オレイン酸大豆、高リシンとうもろこし ② ①を主な原材料とするもの（当該形質を有しなくなったものを除く） ③ ②を主な原材料とするもの</p>	<p>「大豆（高オレイン酸遺伝子組換え）」等の義務表示</p>
<p>② 従来のもとの組成、栄養価等が同等である遺伝子組換え農産物が存在する作目（大豆、とうもろこし、ばれいしょ、菜種、綿実、アルファルファ、てん菜）に係る農産物及びこれを原材料とする加工食品であって、加工工程後も組み換えられたDNA又はこれによって生じたたん白質が残存するもの</p>	<p>農産物 7つ 大豆（枝豆、大豆もやしを含む）、とうもろこし、ばれいしょ、菜種、綿実、加工食品 32食品群 (1) 豆腐・油揚げ類 (2) 凍豆腐、おから及びゆば (3) 納豆 (4) 豆乳類 (5) みそ (6) 大豆煮豆 (7) 大豆缶詰及び大豆瓶詰 (8) きな粉 (9) 大豆いり豆 (10) 1から9までを主な原材料とするもの (11) 大豆（調理用）を主な原材料とするもの (12) 大豆粉を主な原材料とするもの (13) 大豆がを主な原材料とするもの (14) 枝豆を主な原材料とするもの (15) 大豆もやしを主な原材料とするもの (16) コーンスナック菓子 (17) コーンスターチ (18) ポップコーン (19) 冷凍とうもろこし (20) とうもろこし缶詰及びとうもろこし瓶詰 (21) コーンを主な原材料とするもの</p>	<p>・ 分別生産流通管理が行われた遺伝子組換え農産物を原材料とする場合 →「大豆（遺伝子組換え）」等の義務表示</p> <p>・ 遺伝子組換え農産物と非遺伝子組換え農産物が分別の農産物を原材料とする場合 →「大豆（遺伝子組換え不分別）」等の義務表示</p> <p>・ 分別生産流通管理が行われた非遺伝子組換え農産物を原材料とする場合 →「大豆（遺伝子組換えでない）」等の任意表示</p>

	(22) ヨーグルットを主な原材料とするもの（ヨーグルク除く） (23) とうもろこし（調理用）を主な原材料とするもの (24) 16から20までを主な原材料とするもの (25) 冷凍ばれいしょ (26) 乾燥ばれいしょ (27) ばれいしょでん粉 (28) ポテトスナック菓子 (29) 25から28までを主な原材料とするもの (30) ばれいしょ（調理用）を主な原材料とするもの (31) アルファルファを主な原材料とするもの (32) てん菜（調理用）を主な原材料とするもの	
③ 従来のもとの組成、栄養価等が同等である遺伝子組換え農産物が存在する作目（大豆、とうもろこし、ばれいしょ、菜種、綿実、アルファルファ、てん菜）に係る農産物を原材料とする加工食品であって、組み換えられたDNA及びこれによって生じたたん白質が加工工程で除去・分解等されることにより、食品中に残存しないもの	しょう油 大豆油 ヨーグルク 水飴 異性化液糖 デキストリン ヨー油 菜種油 綿実油 砂糖（てん菜を主な原材料とするもの） これらを主な原材料とする食品	表示不要 （ただし、表示する場合には、上記②の表示方法に準じた方法で実施）

（注1）「主な原材料」とは、全原材料中重量で上位3品目で、かつ、原材料中に占める重量が5%以下のもの。

（注2）「分別生産流通管理」とは、非遺伝子組換え農産物を生産、流通及び加工の各段階で分別管理し、その旨を書類により証明する管理の方法。意図せざる混入の目安は、大豆及びとうもろこしについて、5%以下。

食品表示に関するQ&A

平成22年3月
消費者庁食品表示課

食品表示に関して事業者等から寄せられる生鮮食品品質表示基準や加工食品品質表示基準に関する照会を、消費者庁発足後に回答した事例などを取りまとめました。

1 生鮮食品品質表示基準に関するQ&A

(問1) 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品質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まったく受け継いでいない鶏の鶏肉等については、地鶏とは言えないと考えます（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 素びなは、在来種由来血液百分率が50%以上のものであって、出生の証明ができるものを使用していること
- 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 飼育方法は、28日齢以降平飼いで飼育していること
- ④ 飼育密度は、28日齢以降1㎡当たり10羽以下で飼育していること

○地鶏肉の日本農林規格第2条に定める在来種

会津地鶏、伊勢地鶏、岩手地鶏、インギー鶏、烏骨鶏、鶉矮鶏、ウタイチャー
ーン、エーコク、横斑プリマスロック、沖縄髯地鶏、尾長鶏、河内奴鶏、雁
鶏、岐阜地鶏、熊本種、久連子鶏、黒柏鶏、コーチン、声良鶏、薩摩鶏、佐

渡髯地鶏、地頭鶏、芝鶏、軍鶏、小国鶏、矮鶏、東天紅鶏、蜀鶏、土佐九斤、土佐地鶏、対馬地鶏、名古屋種、比内鶏、三河種、蓑曳矮鶏、蓑曳鶏、宮地鶏、ロードアイランドレッド

(問2) A国からアサリを輸入し、国内の管理できる状態の海浜で放流(蓄養)した場合の原産地はどのように表示すべきですか。

また、放流した輸入アサリと国産のアサリが海浜中で混在し、掘り揚げた際に仕分けることが困難な場合は、どのように原産地を表示すればよいですか。

(答)

- 1 A国から輸入したアサリを、輸入後、国内の管理できる状態の海浜に再び掘り揚げる目的で仮置きした場合は、単なる保管又は出荷調整と考えられ、当該アサリの原産地は「A国」と考えます。また、国内での蓄養期間が長いことを証明できない時についても、アサリの原産地は「A国」と表示する必要があります。
- 2 放流した輸入アサリと国産のアサリが海浜中で混在し掘り揚げた場合は、両方の産地を重量順に記載することとなりますが、仕分けが困難な場合は、漁獲区域の輸入アサリの放流量と国産あさりの漁獲量のデータを照らし合わせ重量比率を算出する方法などが考えられます。

(問3) 水産物を2か所以上で蓄養した場合、最も蓄養期間の長い場所(最長の蓄養地)を原産地として表示することとなりますが、輸入したアサリの輸入前の成育期間の確認や国内で蓄養した期間の確認はどのように行うべきですか。

(答)

アサリの稚貝を輸入し又は国内から移殖して繁殖させ、成貝を漁獲する場合は、輸入前又は国内の成育期間の確認については、輸入業者や国内生産者に問い合わせ、成育期間を確認する方法や、天然の場合は、稚貝から成貝になるまでのサイズ(殻幅)ごとの平均的な成育期間を参考として、最も蓄養期間が長い産地を表示することとなります。ただし、いずれの場合も、その場所での蓄養期間が長いことを証明する必要があります。

2 加工食品品質表示基準に関するQ&A

(問1) 義務表示事項の名称として、「黒糖」と表示できるものはどのようなものですか。

(答)

- 1 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ます。
- 2 名称としては、その加工食品の一般的な名称を記載することとされているので、単に「黒糖」と表示できるものは、上記の定義に合致するものです。例えば、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原料糖（粗糖）と糖みつを溶解・混合して煮固めたものについては、上記の定義に合致しないので名称として単に「黒糖」と表示することはできませんが、例えば「加工黒糖」など純粋な「黒糖」ではないことが分かる名称が広く一般に使われている場合は、その名称を記載することができます。

(問2) 菓子に黒糖を使用した場合、原材料に黒糖と書いていいですか。

(答)

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言いますので、この定義に合致するものを直接の原材料として使用しているのであれば、その最も一般的名称である「黒糖」を原材料として表示することは可能です。

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原料糖（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、原材料名として「黒糖」と表示することはできません。

(問3) 黒糖や加工黒糖の原材料表示は、どのようにしたらよいですか。

(答)

原材料名は、使用した原材料の最も一般的な名称を記載しなければなりませんので、黒糖については、原材料名として、直接使用した原材料である「さとうきび」を記載することになります。一方、例えば、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原料糖（粗糖）に糖みつを溶解・混合して煮固めたものについては、原材料名として、「粗糖」、「糖みつ」等の直接使用したものの最も一般的な名称を表示することになります。実際の製造でさとうきびを使用していないのに、「さとうきび」と表示することや「粗糖」や「糖みつ」を使用しているのに表示しないことは、加工食品品質表示基準の違反となります。

なお、食品添加物を使用している場合には、食品衛生法の規定に則って表示してください。

(問4) バターを使用して製造した製品に、バターの原料である牛乳を強調して表示したい場合、「北海道産牛乳使用」のように表示することはできますか。

また、黒糖を使用して製造した製品に、「沖縄産さとうきび使用」のように表示することはできますか。

(答)

- 1 問のように、製造者がバターを購入して製造しており、自ら牛乳を使用していない製品に「牛乳使用」と表示することは適切ではありません。
- 2 この場合において、使用したバターが北海道産牛乳を用いて作られた旨を事実即して表示することは可能です。
- 3 同様に、製造者が黒糖を購入し製造しており、自らさとうきびを使用していない場合は、「沖縄産さとうきび使用」等と強調して表示することは適切ではありません。

ただし、「使用している黒糖は、すべて沖縄県産さとうきびから作られています。」など、事実即して記載することは可能です。

(問5) 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」と記載してもよいですか。

(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）を記載するのが原則です。

ただし、サケ・マス類を沖捕りし船上で魚卵を取り出す場合、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。

(問6) 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。

(答)

国内での加熱殺菌行為が単に殺菌という目的である場合には、この行為により実質的な変更が、「ちりめんじゃこ」にもたらされていなければ輸入品扱いとなり、原産国（A国）の表示が必要となります。

また、当該製品は食品衛生法上の加工食品にあたる製品であり、加工食品を小分け包装する行為を行った者（その製品の最終工程を行った者）は食品衛生法上「製造者」となることから、当該製品に表示すべき表示責任者の事項名としては「製造者」の表示が必要となります。

(※具体的な判断は個別に行う必要があります。)

(問7) B国で製造された「干しえび」を輸入し、日本国内で着色料を使用して着色及び小分け包装を行う場合、着色行為をもって「加工」とみなすことができますか。(最終製品を干しえびとして販売する。)

(答) 「干しえび」として輸入し国内で「干しえび」として販売する場合、着色が「干しえび」の本質に変更をもたらす行為でなければ、着色行為だけをもって内容の実質的変更が行われたと判断できないため輸入品扱いとなり、原産国(B国)の表示が必要となります。

なお、食品衛生法上は食品添加物を添加することは加工食品の製造に該当するため、着色を行った事業者を「製造者」として表示する必要があります。

(※具体的な判断は個別に行う必要があります。)

(問8) 輸入された「ぶどうオイル」に国内で栄養強化又は保存の目的でビタミンEを添加した場合は、国内製造となりますか。

(答)

ビタミンEを栄養強化又は保存(酸化防止)の目的で添加することは、実質的な変更をもたらす行為とは判断できないため国内製造には該当しません。

ただし、原産国表示には関係ありませんが、問7で記載しているとおり、食品衛生法上は製造に該当するため、混同しないよう注意が必要です。

(問9) G国でインドとスリランカで製造された荒茶(インド産6割、スリランカ産4割)と少量のドライフルーツと香料を混合して日本に輸入した製品の原産国名をどのように表示したらよいでしょうか。

(答)

製品の原産国とは、景品表示法に基づく「商品の原産国に関する不当な表示」(昭和48年公正取引委員会告示第34号)において、「その商品の内容について実質的な変更をもたらす行為が行なわれた国」と定義されており、また、緑茶及び紅茶の原産国については、荒茶の製造国と整理されています。

今回の製品は、あくまで紅茶として製造されるものであり、消費者が製品に期待する特性は紅茶としての特性と考えられ、そのため本製品に行われるドライフルーツ、香料のブレンドは、その紅茶の特性に対して実質的な変更をもたらす行為にはあたらないため、本製品の原産国名は荒茶の原産国である「インド、スリランカ」と表示することとなります。

ただし、本製品に使用されるドライフルーツの量が多く、その製品の特性が必ずしも紅茶と言えないようなものに変化させる場合は、原産国名がG国となることも考えられます。

(問10) S国で素焼きしたおかきを輸入し、国内で仕上げ(味付け)をするのですが、原産国表示が必要となりますか。

(答)

製品の原産国とは景品表示法に基づく「商品の原産国に関する不当な表示」(昭和48年公正取引委員会告示第34号)において「その商品の内容について実質的な変更をもたらす行為が行なわれた国」と定義されており、米菓については「煎焼又は揚」を行った国が原産国と整理されています。したがってご質問のおかきについては、原産国名をS国と表示する必要があります。

