

## 食品表示基準に係る疑義照会（1）

（目次）

1. 適用範囲について.....	1
2. 「製造」と「加工」の区分について.....	1
3. 「生鮮食品」と「加工食品」の区分について.....	2
4. 原材料と添加物の表示方法について.....	4
5. 食品関連事業者や製造・加工場所に関する表示方法について.....	4
6. 製造所固有記号について.....	5
7. アレルギー表示について.....	7
8. 栄養成分表示について.....	10
9. 栄養強調表示のルールについて.....	12
10. 複合原材料の表示方法について.....	13
11. 詰め合わせ食品について.....	14
12. 文字の大きさについて.....	16
13. 旧 JAS 法における個別品質表示基準について.....	16
14. インストアにおける表示について.....	16
15. 業務用食品に係る表示について.....	19
16. 経過措置期間について.....	20

当疑義照会は2015年11月1日時点の行政文書（関係通知、ガイドライン）に基づく解釈であり、ご利用の際は最新の知見をふまえる必要があること、並びに、ご利用になる方の責任においてご判断いただくものであることをご留意ください。

なお、解釈について不明な点がある場合には、下記相談窓口へご相談ください。

### 【相談窓口】

- ・消費者庁食品表示企画課（03-3507-8800）
- ・最寄りの各都道府県（保健所含む）の問い合わせ先

<http://www.caa.go.jp/foods/toiawase2.html>

※全国の食品表示に関する相談・被疑情報の受付窓口が掲載されています。

## 1. 適用範囲について

(1-1) Q&A (総則-2) において、

『食品表示基準の適用範囲が「販売する場合」となっていますが、「販売する場合」に該当しない場合にはどのような場合がありますか。⇒特定かつ少数の者に対して無償で譲渡する場合が該当します。』

との記載がありますが、「特定かつ少数の者」の「少数」は何人を指しますか。

また、どのような場合が「特定かつ少数」に該当するのですか。

(答)

旧食品衛生法の考え方からの変更はありません。「この場合は特定です」、「この場合は少数です」とは一概には言えず、社会通念によって判断するということになります。

## 2. 「製造」と「加工」の区分について

(2-1) 一括表示の製造者と加工者の表示は今までどおりと考えていいのですか。たとえば、単なる小分け等、今まで「製造者」で表示していたものについても全て「加工者」表示に変更しなくてはならないのでしょうか。

(答)

従来単なる小分け等「製造者」で表示していたものを、「加工者」表示に変更しなくてはならないものがあります。

例えば、新基準では、うなぎ蒲焼きをバルクで仕入れ小分けする行為は「加工」とみなされるため「加工者」と表示する必要があります。[Q&A (総則-15)]

表記内容に不明な点がある場合は、管轄の保健所等へお問合せください。

(2-2) 「塩蔵わかめ」は現在「製造者」として表示していますが、今後は「加工者」と表示するのでしょうか。

(答)

製造か加工かは出来上がった製品の品目で決定するのではなく、最終的に衛生状態を変更させる一連の行為に製造行為が含まれるかにより判断します。

例えば、他社から仕入れた塩蔵わかめを単に小分けのみ行うのであれば、加工者となりますが、生わかめから一貫製造を行っているのであれば、製造者となります。

(2-3) 食材セットとして、調理用の肉や野菜を詰め合わせる行為の場合、事項名は、「加工者」、「製造者」どちらになりますか。

(答)

食材セットとして、調理用の肉や野菜を詰め合わせる行為は、Q&A (総則-15) の表において、加工行為の容器包装の変更(盛り合わせ)にあたると考えられるため、「製造者」ではなく、「加工者」となります。

(2-4) 食品表示基準 Q&A (加工-146) において「添加物を添加する行為は製造に該当」とありま

すが、以下の渋柿のケースは製造にあたりますか。

- ①アルコールにより渋抜き処理を行なって出荷（アルコールが内部に入ることにより、結果タンニンを不溶化）
- ②二酸化炭素（ドライアイス）により渋抜き処理を行なって出荷（柿を窒息状態にすることにより、結果タンニンを不溶化）

（答）

製造にはあたりません。なお、渋抜きした柿は生鮮食品と考えます。

アルコールはエタノール（酒精）だと一般飲食物添加物、二酸化炭素は指定添加物にあたり、いずれも最終製品には残らないので、加工助剤と考えられるため、添加物の表示は不要です。

(2-5) はちみつの製造者等の事項名について質問です。

Q&A（加工-274）において「加工者」の表示がなされています。はちみつは「加工者」でないといけないのでしょうか。

蜂蜜を仕入れて小分けして販売する場合、「小分け」は「加工」に該当すると考えられるため、「加工者」の表示となるという認識ですか。[Q&A（総則-15）]

（答）

製造か加工かは出来上がった製品の品目で決定するのではなく、最終的に衛生状態を変更させる一連の行為に製造行為が含まれるかにより判断します。例えば、他社から仕入れた蜂蜜を単に小分けのみ行うのであれば、加工者となります。

(2-6) Q&A（加工-144）について、「加熱殺菌」は、その行為が実質的な変更をもたらすか否かによらず「製造」に該当するという理解でよいのでしょうか。それとも「加熱殺菌」により実質的な変更がもたらされている場合は「製造」で実質的な変更がもたらされていない場合は「加工」に該当するという理解でよいのでしょうか。

（答）

加熱殺菌は、基本「製造」となりますが、表面のみを殺菌する程度であれば、生鮮食品のままというケースもあります。なお、「製造」「加工」の概念と実質的な変更の考え方は必ずしも一致するものではありません。

### 3. 「生鮮食品」と「加工食品」の区分について

(3-1) Q&A（加工-146）において「添加物を添加する行為は製造に該当する」との記載がありますが、生鮮食品に添加した場合、加工食品とみなされるのでしょうか。

（答）

一概には判断できず、個別具体での判断が必要です。

(3-2) カットしていないベリー類を混合、容器包装して冷凍したものは、生鮮食品ですか。加工食品ですか。

（答）

例えばブルーベリーとブラックベリーを単に混合したものは、異種混合なので加工食品扱いとなります。また切断の程度にもよりますが、2種類以上のものを単に切断して混合したのも同様です。なお、単品のベリー類（生鮮食品）に対して、皮をむく行為、皮をむいて切断する行為をおこなっても、“新しい属性”を付加したことにはならず、生鮮食品となります。

※参考

- ・単品の果実を単に凍結させたものは、生鮮食品[食品表示基準 別表第2 1 農産物(6)]
- ・2種類以上のものを切断して混合した場合、加工食品[Q&A (総則-13)]
- ・同じ種類であるか否かについては、Q&Aにおいて、  
『基本的には社会常識で判断しますが、生鮮食品品質表示基準の別表に個別具体的な種類名があるか否かが目安のひとつとなります。別表に個別具体的な種類名がないものについては、別表の分類の基礎となった日本標準商品分類を参考にさらに判断することとなります。』  
としています。[Q&A (総則-13)]

(3-3) 複数の野菜を混ぜ合わせたものは加工食品になりますが、複数の野菜の範囲を教えてください。例えば、以下の場合にはどのように判断したらよいですか。

- ①レタス、サニーレタス、リーフレタスの混合品
- ②赤パプリカと黄パプリカの混合品
- ③玉ねぎと紫玉ねぎの混合品

(答)

異なる野菜を混合した場合は加工食品で、同一の種類のを混合したものは生鮮食品となります。ご質問の①～③の事例は、すべて生鮮食品となります。同じ種類かどうかについては、日本標準商品分類を参考にしてください。

(3-4) もずくの脱塩工程(80℃、35秒前後)は「加工又は製造」とみなされ、加工食品となるのでしょうか。

(答)

脱塩するもずくが既に塩蔵されている時点で加工食品とみなされます。なお、本来、製造工程全体をみて加工食品かどうか判断するところであり、脱塩工程だけでは一概に判断できるものではありません。

(3-5) ノルウェー産サバを、中国で骨取り、切り身加工にした商品の食品分類と原産地表示を教えてください。

(答)

生鮮食品に分類され、原産地表示はノルウェーとなります。

(3-6) 「切り身又はむき身にした魚介類の凍結品」の食品分類を教えてください。

(答)

生鮮食品、加工食品ともに該当するケースがあり、個別に判断する必要があります。

#### 4. 原材料と添加物の表示方法について

(4-1) 原材料と添加物の表示順について

Q&A (加工-74) において『サプリメントのようにそのほとんどが添加物で構成されている場合は添加物を先に表示（その場合も重量順に表示）しても差し支えありません。』

との記載がありますが、その場合、事項名は「原材料名」でよいでしょうか。

また、スラッシュによる区切りを入れて、

「原材料名：香料、酸味料、着色料（カラメル）／乳たん白、乳糖」

と表示してもよいでしょうか。

(答)

添加物の重量が多ければ「添加物」→「原材料名」の順で書くことができます。また、事項名は原材料名として、表示することができます。[食品表示基準 別記様式1備考2]

例示のような表示で問題ありません。

(4-2) 原材料と添加物を明確に区分する方法として、以下の方法は可能でしょうか。

①「：」

②「＊」

③添加物を括弧等で括る方法

(例)

原材料名：いちご、砂糖【ゲル化剤（ペクチン）、酸化防止剤（ビタミンC）】、（一部にりんごを含む）

(答)

①、②「：」や「＊」に区切りの意味があれば問題ありませんが、二つ以上の意味を持つようであれば不適當です。

③括弧で括られた添加物が砂糖の中身のように見え、原材料と添加物の区分が分かりにくいので不適當です。

(4-3) 原料が添加物だけの場合、「原材料名」のあとにスラッシュ等の区切りをしないで、そのまま添加物を表示すればよいですか。それとも何らかの区切りが必要でしょうか。

①原材料名：酸味料、カラメル色素、香料・・・

②原材料名：／酸味料、カラメル色素、香料・・・

(答)

添加物だけの場合は、②のような区切りは必要ありません。

#### 5. 食品関連事業者や製造・加工場所に関する表示方法について

(5-1) 製造者と製造所との違いはどう捉えればよいのでしょうか。

(答)

食品表示法においては、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。一方、製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名又は名称については、食品を摂取する際の安全性の確保の観点から、最終的に衛生上のリスクを生じさせる行為を行った場所を表示することとされています。

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。[Q&A (加工-112)、(加工-118)]

(5-2) 海外で製造された商品を輸入する場合、製造所を表示しなくて良いのですか。

(答)

海外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は、食品表示基準第3条の規定の通り、輸入業者の営業所の所在地及び氏名又は名称を表示することとされています。[食品表示基準第3条1項 表]

(5-3) 「冷凍食品のうち、切り身又はむき身にした魚介類を凍結させたもの」について、食品表示基準 別表第24で「加工所の所在地及び加工者の氏名又は名称」を表示する旨が規定されていますが、この事項名は「製造者」ではなく、「加工所」又は「加工者」にしなければならないのでしょうか。

(答)

食品表示基準の別表第24の冷凍食品のうち、切り身又はむき身にした魚介類を凍結させたものに該当するため、従来の食品衛生法に基づく規格基準の加工者という意味合いで「加工所」又は「加工者」が適切です。なお、「切り身又はむき身にした魚介類の凍結品を複数混合させたもの」は盛り合わせた加工食品として「加工者」として表示する必要があります。

(5-4) 生鮮食品のうち、別表第24で定められているもの（例えば、食肉や切り身又はむき身にした魚介類）以外は、加工所の表示は不要であるとの認識でかまいませんか。

(答)

生鮮食品の表示については、食品表示基準第18条（横断的義務表示事項）および第19条（個別的義務表示）に定められているとおりです。ただし、食品表示基準別表第24で定められているものに限り、当該個別品目の表示基準に従って表示する必要があります。

(5-5) 輸入品における「製造者」と「製造所」の関連性を教えてください。

(答)

食品表示法は国内法であり、海外工場を記載する意味がないため、「輸入者」を表示してください。

## 6. 製造所固有記号について

(6-1) 製造所固有記号が使えないのは1社のみでの製造の場合であって、この場合、製造者と製造所の表示が必要なのでしょうか。

(答)

そのとおりです。

なお、同一製品を二以上の製造所で製造している場合にあつては、「製造が行われた場所」を製造所固有記号に代えることができます。[食品表示基準 第3条1項 表]

また、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。[Q&A (加工-112) ]

(6-2) 生産の都合で1つの工場に集約された場合、表示の修正はどの程度猶予期間が認められるでしょうか。

(答)

詳細は明らかになっていません。

なお、新たな製造所固有記号制度に係る規定については、データベースの運用が開始するまで食品表示基準の下での届出ができないことから、平成28年4月1日からの施行予定とされています。また、これに併せて、届出に係るQ&A等が公表される見込みです。(2015年4月28日 農林水産省主催 食品表示基準の事業者説明会にて消費者庁担当者より説明)

(6-3) 新データベースが稼動したら、全ての食品を新たに申請しなければならないのですか。

(答)

詳細は明らかになっていません。製造所固有記号制度の施行(2016年4月)の前に、通知又はQ&Aにて示されるものと思われます。

(6-4) 新基準に基づく固有記号の表示は、他の部分の表示の改訂とは関連なく、猶予期間内に行えばよいと思われるが、その理解でよいでしょうか。

(答)

通知 本体(附則)3(3)において、

「データベースの運用が開始した後から経過措置期間が終了するまでの間は、商慣習の変化に係る期間を考慮し一部の事業者にのみ不利益が生じることを防止する観点から、食品表示基準の下では製造所固有記号を使用できない事業者が販売する商品に限って、他の表示が食品表示基準に基づいたものであつても製造所固有記号については旧基準に基づいた表示をすることを許容する」としてあります。

(6-5) 申請の受付開始時期と申請方法について教えてください。また、従来と同じ記号をそのまま使用できますか。

(答)

詳細は明らかになっていません。製造所固有記号制度の施行(2016年4月)の前に、通知又はQ&Aにて示されるものと思われます。

(6-6) 「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」を表示することが定められているが、それは総合的な問い合わせ先を表示すれば充足するのでしょうか。(“製造所固有記号の問い合わせ先”などの見出しは不要でよいですか)

(答)

詳細は明らかになっていません。製造所固有記号制度の施行(2016年4月)の前に、通知又はQ&Aにて示されるものと思われます。

(6-7) 「同一製品を二以上の製造所で製造している場合」が条件だが、実は片方は予備工場で、実際には1工場でしか製造していない場合はどう対応すべきでしょうか。

(答)

詳細は明らかになっていません。

製造所固有記号制度の施行(2016年4月)の前に、通知又はQ&Aにて示されるものと思われます。

(6-8) 業務用商品で固有記号を使用する場合にも、問い合わせに対応する義務はありますか。電話番号やウェブアドレスの表示は必要ですか。

(答)

業務用商品には義務付けていません。

(6-9) 今回、新たに「製造者」から「加工者」に変更となったものについて、製造所固有記号の使用は認められますか。

(答)

現状、加工者では製造所固有記号を使用できません(※)。

一方、食品表示法で小分けのように従来製造としていたものが加工と変わり、加えて、製造所固有記号を使用しているケースにおいて引き続き、固有記号を使えるかどうかについては、いまだ何も示されていない状況です。

したがって、新たな製造所固有記号の制度概要が示されてから判断するところになります。

※参考：製造所固有記号に関する手引き(Q&A)(消費者庁)-問1

<http://www.caa.go.jp/foods/pdf/syokuhin11.pdf>

## 7. アレルギー表示について

(7-1) 添加物に関する事項名を立てずに表示する際のアレルゲンの一括表示の場所について。以下の場合はどこに表示すべきでしょうか。

① 改行した場合

② 線で区切った場合

(アレルゲンの一括表示は添加物の最後と、添加物以外の原材料の最後を書くことはできるのか。それとも、事項名の最後にまとめて書くことになるのか)

(答)



- ①改行した場合、原材料欄の最後に「一部に〇〇を含む」と表示します。
- ②原材料欄を線で区切った場合、原材料の最後、添加物の最後にそれぞれ特定原材料を表示します。  
 添加物の最後に全ての特定原材料を表示すると、特定原材料が全て添加物に含まれているように見えてしまうため、望ましくありません。

(7-2) 消費者庁のリーフレット(※)のアレルギー表示「個別表示例」と「一括表示例」について  
 ①(個別表示例と一括表示例の商品が同一のものである想定であれば、)個別表示例のアレルゲンが欠落しているようにみえます(添加物の事項)。

添加物事項名を立てて記載する場合、原材料名、添加物の2つの事項欄をひとつと考え、繰り返される特定原材料名は省略してもよい、という解釈なのですか。

②添加物の事項における一括表示は「〇〇由来」としなくてよいのでしょうか。

※ [http://www.caa.go.jp/foods/pdf/150331\\_reaf-newhyouji.pdf](http://www.caa.go.jp/foods/pdf/150331_reaf-newhyouji.pdf) より抜粋

(個別表記の例) アレルギー表示は下線部(実際の商品にはありません。)

原材料名	準チョコレート(パーム油(大豆を含む)、砂糖、全粉乳、ココアパウダー、乳糖、カカオマス、食塩)、小麦粉、ショートニング(生肉を含む)、砂糖、卵、コーンシロップ、 <u>乳又は乳製品を主要原料とする食品</u> 、ぶどう糖、麦芽糖、加工油脂、カラメルシロップ、食塩
添加物	ソルビトール、酒精、乳化剤、膨張剤、香料

(一括表示の例) アレルギー表示は下線部(実際の商品にはありません。)

原材料名	準チョコレート(パーム油、砂糖、全粉乳、ココアパウダー、乳糖、カカオマス、食塩)、小麦粉、ショートニング、砂糖、卵、コーンシロップ、 <u>乳又は乳製品を主要原料とする食品</u> 、ぶどう糖、麦芽糖、加工油脂、カラメルシロップ、食塩、(一部に小麦・卵・ <u>乳成分</u> ・牛肉・大豆を含む)
添加物	ソルビトール、酒精、乳化剤、膨張剤、香料、(一部に大豆・ <u>乳成分</u> を含む)

(答)

- ①個別表示については、繰り返しになるアレルギー表示の省略が可能のため、上記表示例(左)については、アレルギー表示が欠落しているわけではありません。(ご指摘の通り、原材料名、添加物の2つの事項欄をひとつと考え、個別表示の繰り返し表示の省略が適用されています。)
- ②上記表示例(右)の一括表示の場合は、「一部に〇〇を含む」と表示します。

※参考:一括表示の表示方法については、[Q&A 別添 アレルゲンを含む食品に関する表示(E-7)]ならびに[通知 別添 アレルゲン関係 第1 アレルゲンを含む食品に関する表示の基準3表示の方法(3)]をご参照ください。

(7-3) 乳のコンタミネーションの注意喚起表示をする場合、「乳」または「乳成分」のどちらで表示するのですか。

(答)

「乳」のアレルギー表示は、「乳成分」としていただきますので「乳成分」と表示するのが妥当、と考えますが、特定原材料名の「乳」であっても可能です。

※参考:同一製造ライン使用によるコンタミネーションの注意喚起例

- ・本品製造工場では〇〇(特定原材料等の名称)を含む製品を生産しています。
- ・〇〇(特定原材料等の名称)を使用した設備で製造しています。

[Q&A 別添 アレルゲンを含む食品に関する表示 (G-3) より]

(7-4) 遺伝子組換え食品に関する表示事項とアレルギー表示を併記する場合、以下の表示方法は可能ですか。

- ①しょうゆ (大豆・小麦を含む、大豆：遺伝子組換えでない)
- ②しょうゆ (大豆 (遺伝子組換えでない)・小麦を含む)

(答)

上記①、②とも表示可能です。遺伝子組換え食品に関する表示事項とアレルギー表示を併記する場合は、Q&A 別添 遺伝子組換え食品に関する事項(GM-45)の例示(※)を参考にして下さい。

※参考

[Q&A 別添 遺伝子組換え食品に関する事項 (GM-45) より抜粋]

遺伝子組換え食品に関する表示事項とアレルギー表示を併記する必要がある時の表示方法を具体的に示してください。

(答)

次のような表示方法が可能です。

- ①「豆乳パフ (大豆を含む、大豆：遺伝子組換えでない)」
- ②「豆乳パフ (大豆を含む：遺伝子組換えでない)」
- ③アレルギーについては、個別表示と一括表示の併用はできないため、一括表示をする場合はそれぞれ遺伝子組換え食品の表示 (豆乳パフ (遺伝子組換えでない)) とアレルギーの一括表示をすることになります。

(7-5) アレルゲンの一括表示を行うかどうかの判断は、事業者が行ってよいのですか。

(答)

Q&A (E-6)において『個別表示により難しい場合や個別表示がなじまない場合などは、一括表示も可能』としており、その例示として、文字数が少なくなる、表示免除の添加物にアレルギー物質が使用されているなどをあげていますが、その判断は事業者による判断でかまいません。

(7-6) 一括表示のアレルゲンに表示順序のルールはありますか。

(答)

ありません。

(7-7) アレルギー物質のことを表示上「アレルギー」と書き換えても問題ありませんか。例えば、現在、アレルギー物質を任意で枠外にアイコン表示している表題部分を「アレルギー物質」としています。ここを「アレルギー」と書き換えてもよいですか。

(答)

従来の通知等では「アレルギー物質」としていましたが、食品表示法では「アレルゲン」の文言を使用しています。

ご質問の枠外表示は任意で表示する部分であるため、表示方法の指定はありませんが、食品表示法に準拠していくのであれば、食品表示法では「アレルゲン」という文言を使用しているため、その

点をご検討いただければと思います。

(7-8) Q&A (H-2) の「魚介類」の表示について。

①個別表示の事例として、

『たらこ、魚介エキス（魚介類）、海苔、魚醤（魚介類）、みりん、…』とありますが、魚介類の繰り返し表示を省略することができますか。

②-1)一括表示の事例として、

『たらこ、魚介エキス（魚介類）、海苔、魚醤（魚介類）、みりん、…、（一部に卵・小麦・魚介エキス（魚介類）・魚醤（魚介類）を含む）』

とありますが、一括表示のなかに魚介類の記載があるので、原材料名の「魚介エキス」には「(魚介類)」を書かなくてもよいのではないのでしょうか。

②-2)また、上記の一括表示を『一部に卵・小麦・魚介エキス・魚醤（魚介類）を含む』と、魚介類をまとめて記載することはできますか。

(答)

「魚介類」はあくまで例外規定であり、特定原材料等の表示のように省略することはできません。したがって、①、②-1)、②-2)の表示はできません。

## 8. 栄養成分表示について

(8-1) 炭水化物を別々に表記した場合についての質問です。食物繊維が推奨になっていますが、炭水化物を別々に表記した場合「糖質と食物繊維」になるので、順番は入れ替えるのですか。

(答)

糖質と食物繊維を表示したい場合、炭水化物の下に一字下げて「-糖質」、「-食物繊維」の順で表示してください（食品表示基準別記様式3）。「-」は省略して差し支えありません。なお、この場合も栄養成分（たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウム）の量及び熱量の表示は必須です[Q&A (加工-199) ]。

(8-2) 「極短期間でレシピが変更される食品」の定義を教えてください。

(答)

通知において、以下のとおり記載されています。

『極めて短い期間で原材料が変更される食品とは、次の要件のいずれかを満たすものとする。

ア 日替わり弁当（サイクルメニューを除く。）等、レシピが3日以内に変更される場合

イ 複数の部位を混合しているため都度原材料が変わるもの（例：合挽肉、切り落とし肉等の切り身を使用した食肉加工品、白もつ等のうち複数の種類・部位を混合しているため都度原材料が変わるもの）』[通知 本体（加工食品）1 義務表示事項（5） 栄養成分の量及び熱量⑩より]

(8-3) 推奨表示をしないで任意のビタミンやミネラルの数値を表示することは可能ですか。

(答)

可能とされています。

※参考

食品表示基準 別記様式3 備考6において『義務表示となっている栄養成分以外で表示しないものについては、この様式中当該成分を省略する。』と記載されています。

(8-4) 栄養成分表示の対象外となる加工食品について Q&A (加工-168) では、栄養成分の量や熱量が社会通念上微量である食品について栄養成分表示の対象外としています。「社会通念上」の解釈について教えてください。

(答)

栄養成分表示の対象外となる加工食品については、食品表示基準第3条3項表において「栄養の供給源としての寄与の程度が小さいもの」をあげており、その要件として、「栄養成分の量や熱量が社会通念上微量である食品」のほか、「熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウムの全てについて、0 と表示することができる基準を満たしている場合」としています。[通知 本体(加工食品) 1 義務表示事項(5) 栄養成分の量及び熱量⑨]

これらを総合的に考えて判断する必要があります。

(8-5) 栄養表示をする場合は、必ず『栄養成分表示』としなければいけないのですか。(『栄養表示』、『栄養成分』ではだめですか)

(答)

必ず『栄養成分表示』としてください。

(8-6) 項目名の『ナトリウム』を『食塩相当量』に変更しないとイケないのですか。

(答)

変更する必要があります。なお、ナトリウムを書く場合においては、ナトリウム塩を添加していない食品に限ります。(食品表示基準第9条)

※参考：消費者委員会 第34回食品表示部会(参考資料1)

(8-7) Q&A (加工-233) において、

『「ショ糖」を任意で表示することは可能です。その際は、食品表示基準に定められていない成分ですので、一括表示の枠外に記載してください。』

との記載がありますが、

①食品表示基準で定める「栄養成分」は、どこに規定されているのでしょうか。

②栄養成分表示への枠内、枠外表記の判断基準を教えてください。

③たとえば、「アミノ酸」(遊離アミノ酸の総量としての意)、「ロイシン」、「アルギニン」、「DHA」や「EPA」(n-3系脂肪酸の構成要素)は、どこに記載するのですか。

(答)

- ①食品表示基準で定める「栄養成分」は、食品表示基準別表第9の栄養成分及び熱量です。
- ②食品表示基準別表第9で定められている栄養成分は枠内、それ以外の栄養成分は枠外に表示してください。
- ③食品表示基準別表第9に定められた栄養成分ではないため、枠外に表示してください。

(8-8) DHA (n-3系脂肪酸の構成要素) は、含む旨、ゼロ表示の基準がないと理解してよいですか。

(答)

食品表示基準は適用されませんので、優良誤認にならないように事業者の責任で表示してください。  
(0gと表示できる基準や含む旨の基準はありません。)

(8-9) 消費者庁が食品の栄養成分データベースを作成する予定はありますか。

(答)

データベースを作成する予定はありません。

(8-10) 熱量は「エネルギー」と表示してもよいか。

(答)

可能です。[通知 本体(加工食品)5表示の方法(3) 栄養成分表示①]

## 9. 栄養強調表示のルールについて

(9-1) 現行、「砂糖不使用」の表示については、強調表示基準の適用外ですが、新基準ではどう変わるのですか。

(答)

新たなルールでは、「砂糖不使用」、「糖類不使用」(無添加)といった表示は、糖類を添加していない旨(食品表示基準第7条1項表)に関する基準を満たすこととされ、栄養成分表示には「糖類」の表示をおこなうこととされています。なお、ショ糖を任意で表示することは可能であり、その際は枠外に表示します。[Q&A(加工-233)]

(9-2) Q&A(加工-232)における

『糖類無添加について食品本来の成分として糖類を含む場合であっても、糖類の代用として使用しなければ、糖類無添加表示はできますか⇒可能』の解釈について

- ①どのようなケースを想定しているのか、具体的な事例を教えてください。
- ②たとえば、『砂糖や甘味料の使用はなく、果実又は果汁を原材料として使用したジャム、ジュース』はどのような判断になりますか。

(答)

- ①: 糖類を含んでいる原材料(果物等)を糖類の代用として使用していなければ表示できます。
- ②: 糖類を添加していない旨の表示の要件として、「酵素分解その他何らかの方法により、当該食品の糖類含有量が原材料及び添加物に含まれていた量を超えていないこと」としております。ジャ

ムは、通常、煮詰めて製造されるため、原材料に含まれている糖類の量を超えることになり、表示できません。100%果汁であれば、糖類の代用として使用していない場合に限り、糖類を添加していない旨の表示が可能です。

(9-3) 砂糖は使っていないが、濃縮果汁を使っている場合、「砂糖不使用」と表示することはできますか。

(答)

濃縮果汁を使用している場合は、「砂糖不使用」と表示することはできません。

(9-4) 食品表示基準第7条1項表で規定している「栄養成分又は熱量の適切な摂取ができる旨」の第3項(二)において、ナトリウムの含有量を25%以上低減することにより、当該食品の保存性及び品質を保つことが著しく困難な食品について、ナトリウムに係る低減された旨の表示をする場合、相対差の特例を認めることとする規定がなされていますが、その具体的な食品はどのようなものですか。

(答)

現時点において、特例の食品はありません。

なお、消費者委員会 食品表示部会で議論された醤油と味噌は特例とされておりません。

(9-5) 栄養素等表示基準値(2015年版)を表示に使用した場合、食品表示法に対応した表示をすべきですか。

(答)

栄養素等表示基準値(2015年版)を表示に使用した場合、食品表示法に対応した表示が必要です。

(9-6) 栄養成分又は熱量の適切な摂取ができる旨の表示について、通知では、『比較対象食品及び低減量又は割合を記載せずに単に「低」等の表示がなされた場合は、低減された旨の表示ではなく低い旨の表示となること。』※との記載がありますが、この解釈は、比較対象食品及び低減量又は割合を記載すれば、相対表示として「低カロリードレッシング」や「低糖コーヒー」ということもできる、ということでしょうか。

(答)

「低カロリードレッシング」や「低糖コーヒー」は低い旨の表示が適用になります。比較対象食品及び低減量又は割合を記載した場合は、低減された旨の表示が適用されます。※[通知 本体(加工食品)4任意表示(2)栄養成分の補給ができる旨及び栄養成分又は熱量の適切な摂取ができる旨③より]

## 10. 複合原材料の表示方法について

(10-1) Q&A(加工-53)「なお、複合原材料の一般的な名称が存在し、性状に大きな変化がある場合であっても、同じ構成の複合原材料を複数使用した場合など、そのまま表示した場合に消費者に分かりにくい表示となる場合については、必要に応じてもとの原材料に分割して表示することもで

きます。」の解釈を教えてください。

(答)

たとえば、〇〇ミックス粉とバターを使用して製造された製品の場合、通常は複合原材料表示の原則に基づき、〇〇ミックス粉を原材料名に表示しますが、「〇〇ミックス粉」という名称では、消費者がその中身を容易に把握できる名称となっていないことや、構成する原材料の種類が多い場合には分割して表示したほうが原材料の中身が把握しやすいことが想定されるため、この事例についても〇〇ミックス粉を分割して表示することができる、といった事例が該当します。

※参考：消費者委員会 食品表示部会 第7回加工食品調査会 資料3 p5

## 11. 詰め合わせ食品について

(11-1) 無地や一括表示の一部しか表示していないドレッシングや添付タレは使用できないのでしょうか。

(答)

従来どおり、外装に表示があれば使用可能です。

(11-2) 生鮮食品に加工食品（例えばタレ）を添付している商品は、加工食品と生鮮食品のどちらの取扱いになるのでしょうか。また、外装には、加工食品としての表示を要するのでしょうか。

(答)

鍋セットのように、鍋のたれがその商品全体として不可欠なものであれば、加工食品と言えます。また、逆に食肉にこしょうを添付した商品のように、こしょうを使うか否かが選択できる場合は生鮮食品といえます。

なお、商品ごとに判断は異なるので、必要に応じて管轄の保健所等へご相談ください。

(11-3)

① Q&A (加工-243) では、詰め合わせ食品の表示方法の考え方が書かれているところですが、ここでの“ひとつの独立した商品”と“単なる寄せ集め食品・おまけつき食品”の線引きを教えてください。

(例) かきめしセット：冷凍のかき（生鮮食品）＋添付たれ（加工食品）

刺身セット：冷凍の切り身にした魚（生鮮食品）＋添付たれ（加工食品）

② ①の事例の場合、外装に行う表示は生鮮食品としての経過措置期間が適用されますか。

また、生鮮食品のかきや切り身の魚の部分については、生鮮食品としての表示（原産地）が必要となりますか。

(答)

①事業者が個別に判断します。ただし、同じような商品でも事業者によって判断が分かれることも想定しており、表示全体として誤認がなければ良いとの認識です。

②ひとつの独立した食品であれば、加工食品、単なる寄せ集め・おまけつき食品であれば、生鮮食品と加工食品の組み合わせとなります。よって、単なる寄せ集め・おまけつき食品であれば、生

鮮部分については生鮮食品の経過措置期間が適用されます。また、生鮮食品として原産国表示が必要となります。

※参考

生鮮食品に加工食品を添付している食品については、Q&Aにおいて、

- ・『タレをかけずに別袋で添付する行為は、調味する行為に当たらず、生鮮食品と加工食品（タレ）を単に詰め合わせたものとして扱われるものと思われます。したがって、生鮮食品には生鮮食品としての表示事項が求められます。なお、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』[Q&A 別添 原料原産地表示（問10-4）]
- ・『個別食品の一部が未包装の生鮮食品からなるものについては、外装に当該個別食品に関する表示をおこなう。』[Q&A（加工-243）]

との記載があります。いずれにせよ、外装への表示は個別に判断する必要があります。

(11-4) 詰め合わせ品（加工食品の詰め合わせで、個別の商品には一括表示を表示）を包装した商品をカタログ販売する商品についての質問です。

以下の場合、外装には、一般用加工食品としての表示を要するのでしょうか。

①購入者が商品を受け取る場合

②購入していない者が商品を受け取る場合（お中元など、いわゆるギフト品）

(答)

いずれも外装が容器包装に該当しなければ表示は不要です。

※参考：[Q&A（加工-2）]

「容器包装に入れられた加工食品」の定義を教えてください。また、次のものは該当しますか。

- ① 串に刺してある焼き鳥をそのまま販売
- ② トレイに載せた加工食品（ラップ等で包装しないもの）
- ③ 小分け包装している製品をダース単位でまとめた加工食品包装
- ④ 消費者に渡す際に紙、ビニール等で包装した加工食品

(答)

1 「容器包装に入れられた加工食品」とは、加工食品を容器包装しているもので、そのままの状態ですべて消費者に引き渡せるものをいいます。

2 御質問の例については、次のように区分します。

(1) 容器包装に該当するもの……③

なお、小分けした個々の包装に食品表示基準に定められた表示がされており、ダース単位でまとめた包装をとおして見れば、新たに表示し直す必要はありません。

(2) 容器包装に該当しないもの……①、②、④

(11-5) 外装には食品表示基準に基づく一括表示を行っているのですが、詰め合わせる個々の商品のなかには、旧基準に基づく表示をしているものもあります。個々の商品への一括表示は、新旧混在してもよいのでしょうか。



(答)

食品表示基準に基づく表示に揃えたほうが望ましいと考えます。

## 12. 文字の大きさについて

(12-1) Q&A (加工-261) において

『文字ポイントの取扱いについて、行間、文字幅を詰めてもよいですか。⇒文字ポイント数が確保されているものに、多少の処理が行われることは差し支えありません。』  
とありますが、ここでの「文字幅を詰める」というのは、長体をかけてもよいということでしょうか。

(答)

ポイント数は基本的には文字の高さを示すものなので長体をかけてもかまいません。ただし、判読可能でなければなりません。

## 13. 旧 JAS 法における個別品質表示基準について

(13-1) めん類等用つゆ品質表示基準第4条(表示の方法)で定められていた名称、原材料名、使用方法、表示方式の規定は廃止した、との理解で間違いありませんか。

(答)

その通りです。

※参考(めん類等用つゆ品質表示基準の概要)

- ・名称: そば、うどん等のめん類のみに用いるものにあつては「めんつゆ」、その他のものにあつては「つゆ」と記載。  
希釈して用いるものにあつては、それぞれ「めんつゆ(希釈用)」又は「つゆ(希釈用)」と記載。
- ・原材料名: しょうゆは、「しょうゆ」の文字の次に括弧を付して「本醸造」、「混合醸造」、「混合」と製造方式を記載。
- ・使用方法: 希釈せず、そのまま用いるものにあつては用途及びそのまま用いる旨を、希釈して用いるものにあつては用途、希釈方法及び希釈倍率を記載。
- ・表示方式: 「名称、原材料名、内容量、賞味期限、保存方法、使用方法、原産国名及び製造者の順に」表示する。

## 14. インストアにおける表示について

(14-1)

①Q&A(総則-17)において、

『スーパーマーケットのバックヤード等で単に小分け等を行った加工食品をその場で販売する場合は、食品表示基準に定められた表示が必要となり、食品表示基準第5条1項の表の「食品を製造し、又は加工した場所で販売する場合」に該当しないので、原材料名、内容量などの表示をする必要があります』

とありますが、小分け等の「等」は(総則-15)の表のうち、どれにあたりますか。

②さらに、Q&A(加工-192)において、

『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つても表示を行う必要があります』

との記載がありますが、Q&A(総則-17)の行為のうち、「小分け」「容器包装の変更」「解凍」は一般加工食品としての表示が必要で、その他はどのようなのでしょうか。

(答)

Q&A(総則-17)の主旨は、「店舗が自ら商品を製造・加工していれば、店員が消費者に情報提供可能であるが、他工場で製造されたものについては、基本、店舗が責任持って答えられないであろう」というものであり、一律に行為だけでは判断できません。従来どおりの考え方です。

(14-2) 店舗のインスタ商品における栄養成分表示は努力目標でしょうか。

(答)

販売場所で製造又は加工される食品については、栄養成分表示が免除されるため、任意表示事項です。[食品表示基準第5条]

しかし、スーパーマーケットのバックヤード等で単に小分け等を行った加工食品をその場で販売する場合は、食品表示基準に定められた表示が必要であり、栄養成分表示のほか、原材料名、内容量などを表示します。[Q&A(総則-17)]

(14-3) 大き目のオレンジ、メロン、りんごのカット1切れずつのセットの場合でも加工食品扱いとするのでしょうか。

(答)

食品表示法において、生鮮食品の異種混合は、加工食品扱いとなります。「オレンジ、メロン、りんごのカット1切れずつのセット」も加工食品となります。[Q&A(総則-13)]

(14-4) 生鮮食品に栄養成分表示をしてもかまいませんか。この場合、食塩相当量を0と表示することは可能でしょうか。

(答)

生鮮食品の容器包装への栄養成分表示は、自主的に表示することも可能とされており、表示する際は、食品表示基準第3条1項に定める表示の方法を準用します(食塩相当量についても同様です)。

(14-5) 栄養成分表示が免除される「極めて短い期間で原材料が変更される食品」について。

①Q&A(加工-169)において、「合挽肉」、「焼肉セット」、「切り落とし肉等の切り身を使用した食肉加工品」、「白もつ」が記載されています。具体例として、他にどのような商品が該当するのでしょうか。例えば、「合いびきミンチ」に栄養成分表示は不要、との認識でかまいませんか。

②Q&A(加工-169)での事例が畜産に特化した書きぶりですが、上記事例の「焼肉セット」を農産品に置き換えると「サラダセット(キャベツ、にんじん、きゅうり)」、水産品に置き換えると「お刺身盛り合わせ」も同様に、免除の対象と考えてもよいのでしょうか。

(答)

①「極めて短い期間で原材料が変更される食品」としては、仕入れによってセット内容が頻繁に変わるものを想定して免除としています。ただし、計画的に生産されるものについては表示してください。

②「サラダセット(キャベツ、にんじん、きゅうり)」と野菜の内容が定番で決まっているのであれば、『極めて短い期間で原材料が変更される食品』とはみなすことができないため、表示が必要になります。

お刺身盛り合わせは、内容が定番で決まっているのであれば表示が必要になりますが、仕入れの状況等で盛り合わせの内容が頻繁に変わるのであれば、『極めて短い期間で原材料が変更される食品』とみなすことができ、栄養成分表示は省略することができます。結びきミンチについても、考え方は同様であり、日々、内容が変わるのであれば、省略できます。

(14-6) お刺身盛り合わせ、焼肉セットなどの異種混合商品を店内加工せずに、アウトパックした商品を仕入れて販売する場合は、容器包装に栄養成分表示が必要ですか。

(答)

異種混合商品を店舗で加工する場合は免除されますが、アウトパックした商品は栄養成分表示が必要です。

(14-7) プライ斯拉ベルにおいて、「栄養成分表示」という文言は省略できますか。表示するスペースがなく、かなり難しい現状があります。

(答)

インスタ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」とみなすため、食品表示基準第5条において、栄養成分表示を要しません。なお、任意で栄養成分表示をする場合は、「栄養成分表示」の文言は省略できません。

※参考

Q&A(加工-262)において、「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。」との記載があります。

(14-8) 生鮮食品への添加物の使用について

Q&A(生鮮-7)において、食品表示基準別表第2-4に規定がある食品を除く生鮮食品には添加物の表示義務はない旨の記載があるのですが、例えば、以下の食品は、添加物の表示は必要ですか。

- ①：酸化防止剤やpH調整剤を使用しているむきえびの冷凍食品
- ②：酸化防止剤やpH調整剤を使用しているむきえび(冷蔵・加熱用)
- ③：①の冷凍食品を解凍して加熱用(要冷蔵)で販売する場合

(答)

①「冷凍食品のむきえび」が食品表示基準 別表第2-4の「冷凍食品のうち、切り身又はむき身にした魚介類(生かきを除く。)を凍結させたもの」に該当するものであれば、同表中欄(表示事項)において表示が義務付けられており、添加物の表示が必要です。

②、③「冷蔵の加熱用のむきえび」や「冷凍食品を解凍して加熱用で販売する生鮮食品」は、食品表示基準 別表第2-4に記載がないため、Q&A(生鮮-7)の記載の通り、添加物の表示義務はありません。

せん。

(14-9) 既に冷凍でパックされた一般加工食品を、小分け等せずに、保存温度を店舗で冷蔵に変更し、店舗で賞味期限を表示する場合（アウトパックされたフローズンチルド商品）、事業者の事項名はどのようにしたらよいですか。

(答)

科学的根拠を持って適切に保存方法や期限表示を表示する場合、保存温度変更者等の表示方法があります。Q&Aの(加工-40)、(加工-41)も参照してください。

※参考

・[Q&A(加工-40)]

流通段階で適切に保存方法を変更したものであって、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っては、食品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、これらの期限の再設定は、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、法令違反となるものではありません。

・[Q&A(加工-41)]

「保存温度変更者」等の表示を義務付けてはいませんが、元の表示を残しつつ、別途保存方法や期限表示を変更した表示をする場合は、そのことを明確化するために「保存温度変更者」等の表示をすることが望ましいと考えます。なお、当該表示事項については、今後、厚生労働省や自治体とも相談しつつ、実態の把握を進め、問題点を整理した上で、検討して行く予定です。

## 15. 業務用食品に係る表示について

(15-1) 業務用加工食品で、規格書等による情報提供を行う場合、新旧法令に基づいた情報が混在しても問題ないという解釈でよいですか。

(答)

業務用であれば問題ありません。

(15-2) Q&A(加工-296)において、

『明らかに業務用として販売することを想定した商品について、製造者が業務用加工食品として販売するものであって、一般用加工食品としての義務表示を満たしていないことを取引時に書面等で明確に示しているにもかかわらず、購入する販売者が一般用に販売する場合、直接消費者に販売する業者が表示責任者として一般用加工食品としての表示を行う必要があります。』

とありますが、この『一般用加工食品としての義務表示を満たしていないことを取引時に書面等で明確に示している』とは、具体的にどのようなことを指すのでしょうか。

例えば商品に「業務用」と記載することは「明確に示している」ことになりますか。

(答)

「業務用」と記載していても取引先との合意が必要となります。単に業務用と書いてあるだけでは、『一般用加工食品としての義務表示を満たしていないことを取引時に書面等で明確に示している』とはなりません。業者間取引のなかで業務用であることを伝えて、相手もそれを了解している、といった相互での合意が必要です。

## 16. 経過措置期間について

(16-1) 経過措置期間内であれば、表示の一部分だけを先に食品表示法に対応するというのは可能ですか。例えば、栄養表示だけを食品表示基準に基づく表示にして、一括表示は旧JAS法ならびに旧食品衛生法に則った表示のままとすることは可能でしょうか。

(答)

新旧の混在は認められない、とされています。[通知 本体(附則)2]

(16-2) 生鮮食品の経過措置は、平成28年9月30日までに「販売」されたものまでとなっているところですが、平成28年9月30日以降に、旧表示商品が流通在庫に残っている場合の措置については、店頭撤去等の措置が要求されるのでしょうか。

(生鮮食品には容器包装されたものや、冷凍の刺身や冷凍の果実、乾物の小豆など幅広く、なかには任意で栄養表示をしているものや、賞味期間が長いものもあり、懸念しています。)

(答)

生鮮食品の場合は、たとえ包装されたものであっても、食品表示基準附則第5条(経過措置は、平成28年9月30日までに「販売」されたものまで)に従って表示する必要があります。

(16-3) 経過措置期間の業務用食品の販売の範囲を教えてください。

(答)

末端販売までです。

(16-4) 経過措置期間を過ぎて、流通在庫に、食品表示基準に対応していない商品がある場合、表示を変更しなければいけないのですか。

(答)

一般用生鮮食品については、経過措置期間までに表示責任者が「販売すること」とされています。また、加工食品については、一般用は経過措置期間までに表示責任者が「製造、加工、輸入すること」、業務用は同じく「販売すること」とされています。(業務用生鮮食品の措置期間はありません。)経過措置期間を過ぎても食品表示基準に対応していない場合、回収の実施等により、新基準対応をおこなう必要は無いと考えますが、速やかに流通・販売できるよう措置を講じることとしています。

以上