

平成26年7月7日  
消費者庁食品表示企画課

## 食品表示基準（案）についての意見募集

### 1 意見募集の対象

食品表示基準（案）（別紙参照）

### 2 意見募集の趣旨

昨年（平成25年）の第183回通常国会におきまして、「食品表示法」が成立し、消費者庁では、食品表示法の施行に向けた準備を進めております。

食品表示法に基づく新たな食品表示基準の検討につきましては、消費者委員会食品表示部会において、昨年11月より約半年にわたり、御議論いただいているところです。

今般、その内容を踏まえた食品表示基準（案）を作成いたしました（食品表示基準（案）の詳細は別添資料をご参照ください）。

つきましては、下記の要領にて広く国民の皆様の御意見を募集いたします。お寄せいただいた御意見につきましては、内容を検討の上、食品表示基準作成の参考とさせていただきます。

### 3 意見募集期間

平成26年7月7日（月）から平成26年8月10日（日）まで  
（郵送の場合は同日必着）

### 4 意見の提出方法

御意見には、理由を付して次に掲げるいずれかの方法により提出してください。なお、電話での受付はできませんので御了承ください。

#### （1）【電子メールの場合】（推奨）

E-mail：i.shokuhin@caa.go.jp あて

\* 電子メール件名を「食品表示基準（案）について」としてください。

#### （2）【FAXの場合】

03-3507-9292 消費者庁食品表示企画課 意見募集担当あて

\* 表題を「食品表示基準（案）について」としてください。

#### （3）【郵送の場合】

〒100-6178

東京都千代田区永田町2-1 1-1 山王パークタワー5階  
消費者庁食品表示企画課 意見募集担当あて

\* 封筒表面に「食品表示基準（案）について」と朱書きしてください。

お送りいただく場合、以下の事項をご記入ください。

- 【1】 御意見（表題及び御意見を御記入ください。）  
\* 御意見が 600 字を超える場合、その内容の要旨を添付してくださいませ  
すようお願いいたします。  
\* 別途様式を用意しておりますが、【1】～【6】の項目が記載されてい  
れば、他の様式を用いてのご提出も可能です。
- 【2】 氏名（法人その他の団体にあつては名称／部署名等）
- 【3】 職業（法人その他の団体にあつては業種）[任意]
- 【4】 住所
- 【5】 電話番号
- 【6】 メールアドレス（お持ちの場合）

#### 5 注意事項

○お寄せいただいた御意見に対する個別の回答はいたしかねます。  
○御意見については、基本的にはその要旨を公表いたしますが、提出者の氏名  
や住所等、個人を特定できる情報を除き、そのまま公表させていただく場合も  
ありますので、あらかじめ御了承ください。

## 食品表示基準（案）についての意見募集 記入様式

【※氏 名】 [ ]  
 (法人その他の団体にあつては名称/部署名等)

【職業（任意）】 [ ]

【※住 所】 [ ]

【※電 話 番 号】 [ ]

【※メールアドレス】 [ ] (お持ちの場合)

【※御 意 見】 御意見が600字を超える場合、その内容の要旨も記載してください

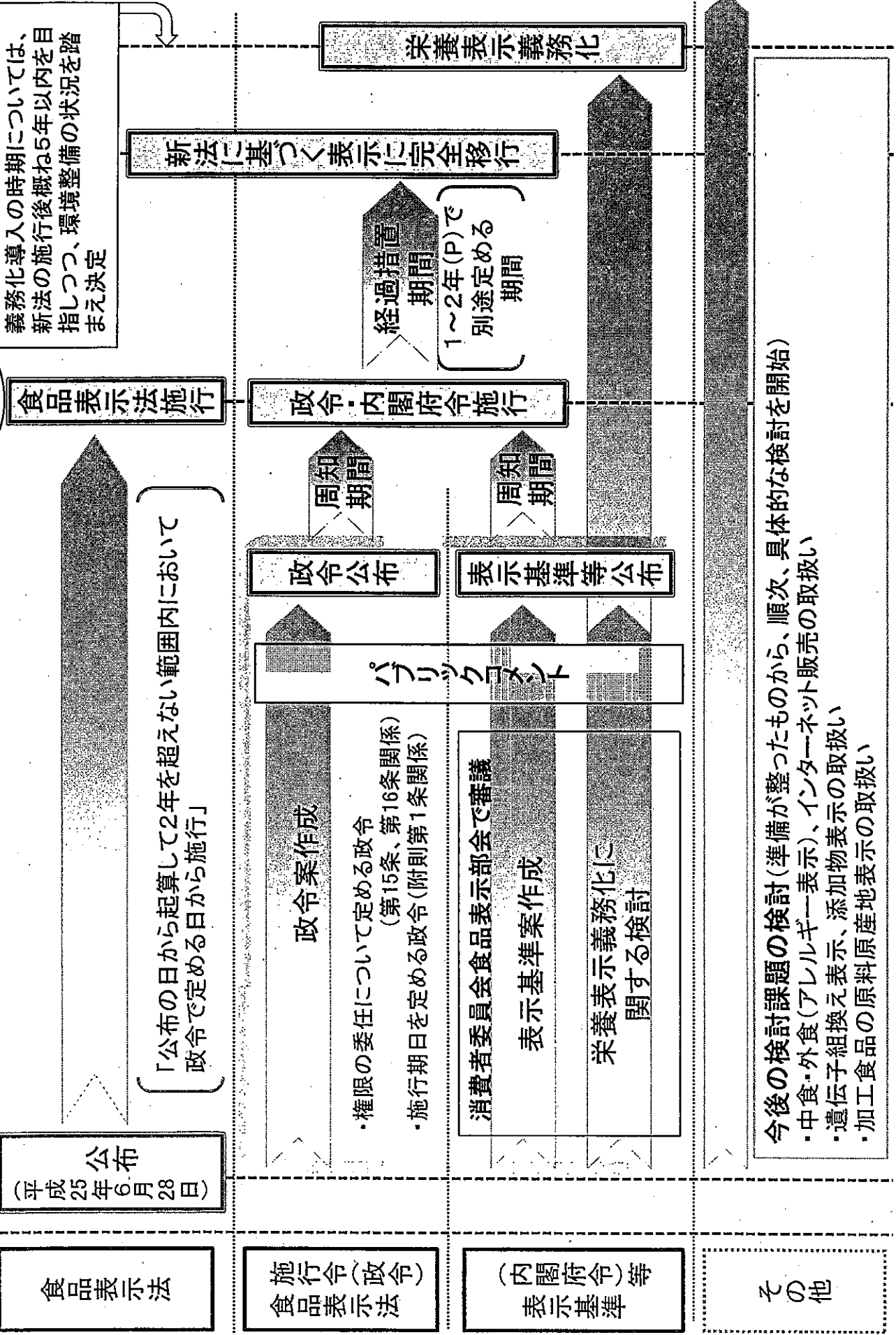
頁	条番号	表題	御意見・理由

## 注意事項

- ① ※印の項目は必ず記入してください。
- ② 1つの御意見に対し1行で記載ください。(行が足りない場合は追加してください。)
- ③ 「表題」欄には、ご意見の表題又は条文中の表に掲げる事項名(例：原材料名、添加物、栄養成分の量及び熱量 等)を記載ください。
- ④ お寄せいただいた御意見に対する個別の回答はいたしかねます。
- ⑤ 御意見については、基本的にはその要旨を公表いたしますが、提出者の氏名や住所等、個人を特定できる情報を除き、そのまま公表させていただく場合もありますので、あらかじめ御了承ください。

# 新食品表示制度の施行に向けたタイムスケジュール(平成25年11月時点)

27.6迄



# 食品表示基準案の策定方針

## — 現行58本の基準を1本に統合 —

消費者の求める情報提供と事業者の実行可能性とのバランスを図り、双方に分かりやすい表示基準を策定する

- 1 原則として、表示義務の対象範囲(食品、事業者等)については変更しない
  - ・ 例外として、食品衛生法とJAS法の基準の統合に当たり、加工食品と生鮮食品の区分などを変更
- 2 基準は、食品及び事業者の分類に従って整序し、分かりやすい階層構造とする
  - ・ 食品について、「加工食品」、「生鮮食品」、「添加物」に区分
  - ・ 食品関連事業者等について、「食品関連事業者に係る基準」、「食品関連事業者以外の販売者に係る基準」に区分
- 3 2の区分ごとに、食品の性質等に照らし、できる限り共通ルールにまとめる
- 4 現行の栄養表示基準を、実行可能性の観点から義務化にふさわしい内容に見直す
  - ・ 対象成分、対象食品、対象事業者等について規定
- 5 安全性に関する事項に係るルールを、より分かりやすいように見直す
  - ・ 例えば、アレルギー表示のうち、特定加工食品(※)に係る表示(例えば、原材料として「マヨネーズ」と表示した場合に、「卵」を含む旨の表示を省略できるとするもの)の見直し
  - ※ 一般的にアレルゲンを含むことが知られているため、それを表記しなくても、アレルゲンを含むことが理解できると考えられてきたもの(例:マヨネーズ(卵)、パン(小麦))

1

## 3法に基づく基準統合のイメージ

### <JAS法関係> (52基準)

#### ○加工食品品質表示基準(1基準)

#### ○個別の品質表示基準(加工) 46基準

- ①農産物缶詰及び農産物瓶詰品質表示基準
- ②トマト加工食品品質表示基準
- ③乾しいたけ品質表示基準
- ④農産物漬物品質表示基準
- ⑤野菜冷凍食品品質表示基準
- ⑥ジャム類品質表示基準
- ⑦乾めん類品質表示基準
- ⑧即席めん品質表示基準
- ⑨マカロニ類品質表示基準
- ⑩パン類品質表示基準
- ⑪凍り豆腐品質表示基準
- ⑫ハム類品質表示基準
- ⑬プレスハム品質表示基準
- ⑭混合プレスハム品質表示基準
- ⑮ソーセージ品質表示基準
- ⑯混合ソーセージ品質表示基準
- ⑰ベーコン類品質表示基準
- ⑱畜産物缶詰及び畜産物瓶詰品質表示基準
- ⑲凍干魚類品質表示基準
- ⑳魚肉ハム及び魚肉ソーセージ品質表示基準
- ㉑刺りぶし品質表示基準
- ㉒うに加工食品品質表示基準
- ㉓うにあえもの品質表示基準
- ㉔うなぎ加工食品品質表示基準

#### ○生鮮食品品質表示基準(1基準)

#### ○個別の品質表示基準(生鮮) 3基準

- ①玄米及び精米品質表示基準
- ②しいたけ品質表示基準
- ③水産物品質表示基準

○遺伝子組換え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(1基準)

- ⑤乾燥わかめ品質表示基準
- ⑥塩蔵わかめ品質表示基準
- ⑦みそ品質表示基準
- ⑧しょうゆ品質表示基準
- ⑨ウスターソース類品質表示基準
- ⑩ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料品質表示基準
- ⑪食酢品質表示基準
- ⑫風味調味料品質表示基準
- ⑬めん類専用つゆ品質表示基準
- ⑭乾燥スープ品質表示基準
- ⑮食用植物油脂品質表示基準
- ⑯マーガリン類品質表示基準
- ⑰調理冷凍食品品質表示基準
- ⑱チルドハンバーグ品質表示基準
- ⑲チルドミートボール品質表示基準
- ⑳チルドぎょうざ類品質表示基準
- ㉑チルドパウチ食品品質表示基準
- ㉒調理食品缶詰及び調理食品瓶詰品質表示基準
- ㉓炭酸飲料品質表示基準
- ㉔果実飲料品質表示基準
- ㉕にんじんジュース及びにんじんミックスジュース品質表示基準
- ㉖豆乳類品質表示基準

## 食品表示基準 (案)

- 加工食品
  - ・横断的義務表示
  - ・個別的義務表示
  - ・表示の方式等
  - ・表示禁止事項

- 生鮮食品
  - ・横断的義務表示
  - ・個別的義務表示
  - ・表示の方式等
  - ・表示禁止事項

- 添加物
  - ・義務表示
  - ・表示の方式等
  - ・表示禁止事項

### <食品衛生法関係> (5基準)

食品衛生法第19条第1項の規定に基づく内閣府令  
食品衛生法第19条第1項の規定に基づく乳及び乳製品並びにこれらを主要原料とする食品の表示の基準に関する内閣府令  
乳を原材料とする加工食品に係る表示の基準  
栄養機能食品の表示に関する基準  
容器包装の面積により表示を省略することができる食品

### <健康増進法関係> (1基準)

栄養表示基準

# 食品表示基準案(内閣府令)の構成

## 第一章 総則

第一条(適用範囲)  
第二条(定義) ※別表1~3

## 第三章 加工食品

### 食品関連事業者に係る基準

#### 一般用加工食品(第三条~第九条)

第三条(横断的義務表示)  
第1項【全ての食品に共通の表示 ※別表4~7、9、10】  
第2項【一定の食品に共通の表示 ※別表13~17】  
第3項【表示の省略(第1項・第2項の例外)】  
第四条(個別的義務表示) ※別表18  
第五条(義務表示の特例)  
①酒類  
②現地販売・無償譲渡に係る特例を規定  
第六条(推奨表示)【飽和脂肪酸、食物繊維】  
第七条(任意表示)【特色のある原材料、栄養強調表示等 ※別表11、12】

第八条(表示の方式等)  
①【原則(様式、文字サイズ等) ※別表19】  
②【様式の例外(名称・内容量)】  
③【製造所固有記号の表示箇所】  
第九条(表示禁止事項)  
第1項【横断的禁止事項 ※別表20】  
第2項【個別食品に係る禁止事項 ※別表21】

#### 業務用加工食品(第十条~第十四条)

第十条(義務表示)  
第1項【横断的義務表示、個別的義務表示】  
第2項【表示方法の例外】  
第3項【表示の省略】  
第十一条(義務表示の特例)  
①酒類  
②外食用・現地販売用・無償譲渡用  
③容器包装なしに係る特例を規定  
第十二条(任意表示)【特色のある原材料、栄養成分表示】  
第十三条(表示の方式等) ※別表22  
第十四条(表示禁止事項)

食品関連事業者以外の販売者に係る基準  
(第十五条~第十七条)

## 第三章 生鮮食品

### 食品関連事業者に係る基準

#### 一般用生鮮食品(第十八条~第二十三条)

第十八条(横断的義務表示)  
第1項【全ての食品に共通の表示】  
第2項【一定の食品に共通の表示】  
第十九条(個別的義務表示) ※別表23  
第二十条(義務表示の特例)  
①現地販売・無償譲渡  
②容器包装なしに係る特例を規定  
第二十一条(任意表示)【栄養成分表示、栄養強調表示等】  
第二十二条(表示の方式等)  
第1項【原則(表示媒体、文字サイズ等)】  
第2項【表示媒体の例外(業者間取引)】  
第二十三条(表示禁止事項)  
第1項【横断的禁止事項】  
第2項【個別食品(玄米・精米)に係る禁止事項】

#### 業務用生鮮食品(第二十四条~第二十八条)

第二十四条(義務表示)  
第1項【横断的義務表示、個別的義務表示】  
第2項【産地表示の省略(原産対象食品以外)】  
第二十五条(義務表示の特例)  
①外食用・現地販売用・無償譲渡用  
②容器包装なしに係る特例を規定  
第二十六条(任意表示)【栄養成分表示】  
第二十七条(表示の方式等) ※別表24  
第二十八条(表示禁止事項)

食品関連事業者以外の販売者に係る基準  
(第二十九条~第三十一条)

## 第四章 添加物

### 食品関連事業者に係る基準 (第三十二条~第三十六条)

第三十二条(義務表示)  
第1・2項【一般用添加物に係る義務表示 ※別表8】  
第3項【業務用添加物に係る義務表示】  
第三十三条(義務表示の特例)・  
無償譲渡に係る特例を規定  
第三十四条(任意表示)  
第三十五条(表示の方式等)  
第三十六条(表示禁止事項)

### 食品関連事業者以外の販売者 に係る基準 (第三十七条~第三十九条)

## 第五章 雑則

第四十条(生食用牛肉の  
注意喚起表示)  
第四十一条(努力義務)  
第1項【一般用加工食品の表示  
に係る努力義務】  
第2項【書類の整備・保存  
に係る努力義務】

## 附則

第一条(施行期日)  
第二条(現行の府令及び告示  
の廃止)  
第三条【加工食品に係る経過措置】  
第四条【添加物に係る経過措置】  
第五条【処分、罰則等に係る  
経過措置】

# 現行制度からの主な変更点①

## 1 加工食品と生鮮食品の区分の統一 (第二条第一項第一号、別表第一号参照)

参考資料  
P9~17

JAS法と食品衛生法において異なる食品の区分について、JAS法の考え方に基づく区分に統一・整理

### 【新たに加工食品に区分されるもの】

現行の食品衛生法では表示対象とはされていない、軽度の燻塩、生干し、湯通し、調味料等により、簡単な加工等を行ったもの(例:ドライマンゴー)についても、「加工食品」として整理。その結果、新たに、アレルギー、製造所等の所在地等の表示義務が課される。

異種混合の食品のうち、刺身盛り合わせ等、単に組み合わせたり盛り合わせただけのものの表示の取扱いについては、第5回生鮮食品・業務用食品に関する調査会において、更なる検討を要する旨取りまとめられた。

## 2 製造所固有記号の使用に係るルールの改善 (注1)

参考資料  
P18~26

(第三条第一項の表の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項、第十条第一項第七号、第三十二条第一項の表の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項、同条第三項第五号関係)

- ・原則として、2以上の工場で作成する商品のみ利用可能
- ・製造所固有記号を使用する場合には、次のいずれかの事項を表示
  - ①製造所所在地等の情報提供を求められたときに回答する者の連絡先
  - ②製造所所在地等を表示したHPアドレス等
  - ③当該製品の製造を行っている全ての製造所所在地等

(注1) 上記消費者庁案に加え、食品表示部会において、委員から以下の案が提案された。

- ① 製造所又は加工所の所在地を表示することが原則であり、例外規定である製造所固有記号の使用は認めない。
- ② 例外規定を認める条件を明確化し、表示面積により記載が難しいなど、定められた条件を満たした場合のみ製造所固有記号による表示を可能とする。
- ③ 例外規定として、「共用包材によるコスト削減のメリットがある場合」、「表示可能面積に制約がある場合」に加え「販売者が食品の安全性の責任を有するため販売者を表示する場合」を追加し、この3つのそれぞれの場合において、製造所固有記号による表示を可能とする。
- ④ 例外規定として、自社の複数工場で生産をしている場合のみ製造所固有記号による表示を可能とする。
- ⑤ 消費者が製造所を知りたいということであれば、現行データベースの改善、応答義務、知りたい製造所を固有記号からたどれる仕組み(消費者の検索利用)、製造所固有記号の再審査制の4つの取り組みを行なう。
- ⑥ 現行制度の問題点が整理されていない段階で、実態を踏まえずに大きな改正をすべきではない。冷凍食品の農薬混入事件と製造所固有記号とは直接の関係はないことから、現時点では、明らかに問題とされている消費者庁のデータベースの改善措置のみ講じる。

[食品表示部会加工食品の表示に関する調査会報告書(平成26年6月20日消費者委員会食品表示部会加工食品の表示に関する調査会)「9. おわりに」(1)製造所固有記号について より抜粋]

## 現行制度からの主な変更点②

### 3 アレルギー表示に係るルールの変更

参考資料  
P27~37

(第三条第三項の表の別表第十三に掲げる食品を原材料とする加工食品及び特定原材料に由来する添加物を含む食品の項、第十條第一項第八号、第三十二條第三項の表の特定原材料に由来する添加物の項(同条第三項第六号関係))

- ・特定加工食品及びその拡大表記(注2)を廃止することにより、より広範囲の原材料についてアレルギーを含む旨の表示を義務付け
- ・消費者の商品選択の幅を広げるため、個別表示を原則とし、例外的に一括表示を可能とする。
- ・一括表示する場合、一括表示欄を見ることでその食品に含まれる全てのアレルギーを把握できるよう、一括表示欄に全て表示(現行は、例えば、「卵」や「小麦」が原材料として表示されている場合や、「たまご」や「コムギ」が代替表記(注3)で表示されている場合は、改めて一括表示欄に表示しなくともよいが、今後は、「卵」、「小麦」も一括表示欄に改めて表示が必要)等

(注2) 特定加工食品の拡大表記  
表記に特定加工食品の名称を含むことにより、アレルギーを含むことが予測できると考えられてきた表記  
(例: からしマヨネーズ=卵を含む、ロールパン=小麦を含む)

### 4 栄養成分表示の義務化

参考資料  
P38~48

(第三条第一項の表の栄養成分の量及び熱量の項、第三十二條第一項の表の栄養成分の量及び熱量の項関係)

食品関連事業者(注4)に対し、原則として、全ての消費者向けの加工食品及び添加物への栄養成分表示を義務付け

【義務】 エネルギー、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム(「食塩相当量」で表示)

【任意(推奨)】 飽和脂肪酸、食物繊維(第六条関係)

【任意(その他)】 糖類、糖質、コレステロール、ビタミン・ミネラル類(第七条の表の栄養成分の量の項関係)

(注4) ①消費税法第9条に規定する小規模事業者(課税期間に係る基準期間における課税売上高が1000万円以下の事業者)(第三条第三項の表の栄養成分の量及び熱量の項の五、第三十二條第四項の表の栄養成分の量及び熱量の項の三関係)、②業務用食品を販売する事業者(第十條第一項、第三十二條第三項参照)及び③食品関連事業者以外の販売者(第十五條、第三十七條参照)は、栄養成分を表示しなくともよい。

(注3) 代替表記  
表記方法や言葉が違うが、アレルギーを含む食品と同一であるということが理解できる表記  
(例: たまご=卵と同一、コムギ=小麦と同一)

### 5 栄養強調表示に係るルールの変更

参考資料  
P49~56

【相対表示(コーデックスの考え方を導入)】

- ・低減された旨の表示をする場合(熱量、脂質、飽和脂肪酸、コレステロール、糖類及びナトリウム)及び強化された旨の表示をする場合(たんぱく質及び食物繊維)には、絶対差に加え、新たに、25%以上の相対差が必要(栄養強調表示をするための要件の変更)
- ・強化された旨の表示をする場合(ミネラル類(ナトリウムを除く)、ビタミン類)には、「含む旨」の基準値以上の絶対差に代えて、栄養素等表示基準値の10%以上の絶対差(固体と液体の区別なし)が必要(絶対差の計算方法の変更)

(第七条の表の栄養成分の補給ができる旨の表示の項、同表の栄養成分又は熱量の適切な摂取ができる旨の表示の項、第二十一條の表の栄養成分の補給ができる旨の表示の項、同表の栄養成分又は熱量の適切な摂取ができる旨の表示の項関係)

【無添加強調表示(コーデックスの考え方を導入。新規)】

食品への糖類無添加に関する強調表示及び食品へのナトリウム塩無添加に関する強調表示(食塩無添加表示を含む)は、それぞれ、一定の条件が満たされた場合のみ行うことができる。

(第七条の表の糖類を添加していない旨の表示の項、同表のナトリウム塩を添加していない旨の表示の項関係) 5

## 現行制度からの主な変更点③

### 6 原材料名表示等に係るルールの変更

参考資料  
P57~63

【パン類、食用植物油、ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料、風味調味料】

他の加工食品同様、原材料又は添加物を区分し、それぞれに占める重量の割合の多いものから順に表示

(第三条第一項の表の原材料名の項、同表の添加物の項参照)

【複合原材料表示について、それを構成する原材料を分割して表示した方が分かりやすい場合】

構成する原材料を分割して表示可能

(第三条第一項の表の原材料名の項の1の二関係)

【プレスハム、混合プレスハム】

原材料名中の「でん粉」の表示に「でん粉含有率」を併記していた点について、「ソーセージ」、「混合ソーセージ」同様、「でん粉含有率」の表示事項の項目を立てて表示

(別表第十八のプレスハム、混合プレスハム、ソーセージ及び混合ソーセージの項関係) 等

### 7 販売の用に供する添加物の表示に係るルールの変更

参考資料  
P64~70

【一般消費者向けの添加物】

新たに、「内容量」「表示責任者の氏名又は名称及び住所」を表示

(第三十二條第一項の表の内容量の項、同表の食品関連事業者の氏名又は名称及び住所の項関係)

【業務用の添加物】

新たに、「表示責任者の氏名又は名称及び住所」を表示

(第三十二條第三項第四号関係)

### 8 通知等に規定されている表示ルールのうち、基準に規定するもの

参考資料  
P71~74

通知等に規定されている以下のルールを、新たに、食品表示基準に規定

・安全性の確保の観点から、指導ではなく、表示義務を課すべき表示ルール(フグ食中毒対策の表示及びボツリヌス食中毒対策の表示)

(別表第十八・二十三関係)

・分かりやすい食品表示基準を策定するという観点から、食品表示基準と通知等にまたがって表示ルールが規定されるのではなく、基準にまとめて規定すべき表示ルール

(第三条第二項の表の特定保健用食品の項、別表第十一・十八等関係)

### 9 表示レイアウトの改善

参考資料  
P75~79

【表示可能面積が30cm<sup>2</sup>以下の場合】

安全性に関する表示事項(「名称」、「保存方法」、「消費期限又は賞味期限」、「表示責任者」及び「アレルギー」)については、省略不可

(第三条第三項、第四条ただし書き参照)

【添加物以外の原材料と添加物】

区分を明確に表示

(別記様式一関係)

※ 経過措置期間(食品表示基準の施行後、新ルールに基づく表示への移行の猶予期間)は、加工食品は2年、添加物は1年(いずれも、栄養成分表示については5年)。なお、生鮮食品は経過措置期間なし。

# 【参考】食品表示法の概要

食品を摂取する際の安全性及び一般消費者の自主的かつ合理的な食品選択の機会を確保するため、

食品衛生法、JAS法及び健康増進法の食品の表示に関する規定を統合して食品の表示に関する包括的かつ一元的な制度を創設。

(現行、任意制度となっている栄養表示についても、義務化が可能な枠組みとする)

## 整合性の取れた表示基準の制定

消費者、事業者双方にとって分かりやすい表示

消費者の日々の栄養・食生活管理による健康増進に寄与

効果的・効率的な法執行

### 目的

消費者基本法の基本理念を踏まえて、表示義務付けの目的を統一・拡大

#### 【新制度】

- 食品を摂取する際の安全性
- 一般消費者の自主的かつ合理的な食品選択の機会の確保

#### 【現行】

- 食品衛生法…衛生上の危害発生防止
- JAS法…品質に関する適正な表示
- 健康増進法…国民の健康の増進

#### ○ 基本理念 (3条)

- 食品表示の適正確保のための施策は、消費者基本法に基づく消費者政策の一環として、消費者の権利(安全確保、選択の機会確保、必要な情報の提供)の尊重と消費者の自立の支援を基本
- 食品の生産の現況等を踏まえ、小規模の食品関連事業者の事業活動に及ぼす影響等に配慮

### 食品表示基準 (4条)

- 内閣総理大臣は、食品を安全に摂取し、自主的かつ合理的に選択するため、食品表示基準を策定
  - 名称、アレルゲン、保存の方法、消費期限、原材料、添加物、栄養成分の量及び熱量、原産地その他食品関連事業者等が表示すべき事項
  - 前号に掲げる事項を表示する際に食品関連事業者等が遵守すべき事項
- 食品表示基準の策定・変更
  - 厚生労働大臣・農林水産大臣・財務大臣に協議/消費者委員会の意見聴取

### 食品表示基準の遵守 (5条)

- 食品関連事業者等は、食品表示基準に従い、食品の表示をする義務

### 指示等 (6条・7条)

- 内閣総理大臣(食品全般)、農林水産大臣(酒類以外の食品)、財務大臣(酒類)
  - 食品表示基準に違反した食品関連事業者に対し、表示事項を表示し、遵守事項を遵守すべき旨を指示
- 内閣総理大臣～指示を受けた者が、正当な理由なく指示に従わなかったときは、命令
- 内閣総理大臣～緊急の必要があるとき、食品の回収等や業務停止を命令
- 指示・命令時には、その旨を公表

### 立入検査等 (8条～10条)

- 違反調査のため必要がある場合
  - 立入検査、報告徴収、書類等の提出命令、質問、収去

### 内閣総理大臣等に対する申出等 (11条・12条)

- 何人も、食品の表示が適正でないため一般消費者の利益が害されていると認めるとき
  - 内閣総理大臣等に申出可
  - 内閣総理大臣等は、必要な調査を行い、申出の内容が事実であれば、適切な措置
- 著しく事実と相違する表示行為・おそれへの差止請求権
  - 適格消費者団体～特定商取引法、景品表示法と同様の規定)

### 権限の委任 (15条)

- 内閣総理大臣の権限の一部を消費者庁長官に委任
- 内閣総理大臣・消費者庁長官の権限の一部を都道府県知事・保健所設置市長等に委任(政令)

### 罰則 (17条～23条)

- 食品表示基準違反(安全性に関する表示、原産地・原料原産地表示の違反)、命令違反等について罰則を規定

### 附則

- 施行期日～公布の日から2年を超えない範囲内で政令で定める日から施行
- 施行から3年後に見直す旨規定を設けるほか、所要の規定を整備

### 【参考】表示基準(府令レベル)の取扱い

- 表示基準の整理・統合は、府令レベルで別途実施(法律の一元化による表示義務の範囲の変更はない。)

#### 【今後の検討課題】

- 中食・外食(アレルギー表示)、インターネット販売の取扱い～当面、実態調査等を実施
- 遺伝子組換え表示、添加物表示の取扱い～当面、国内外の表示ルールの調査等を実施
  - ～当面、現行制度の下での補充を図りつつ、表示ルールの調査等を実施
  - 上記課題のうち、準備が整ったものから、順次、新たな検討の場で検討を開始
- 食品表示の文字のポイント数の拡大の検討 等

## 参考資料

(消費者委員会食品表示部会 各調査会資料より抜粋)



# 加工食品と生鮮食品の区分の統一

9

第1回生鮮食品・業務用食品の表示に関する調査会(資料2)13頁より

## 「加工食品」と「生鮮食品」の整理について(案)

- 一般的に、製造や加工の工程を経た食品は、その食品を一見しただけでは原材料などの情報を得られない。  
一方、製造や加工の工程を経ていない食品は、比較的容易に、その食品についての情報を得ることができる。
- 例えば、調整や選別という工程を経た食品については、一定の作為は加えられているものの、その程度が「加工(新しい属性の付加)」に至らないものであるため、「生鮮食品」と整理する。

「調整」とは、一定の作為は加えるが、加工には至らないもの。

(例) 輸送又は保存のための乾燥、冷凍、塩水漬け等  
切断

混合(異種混合を除く(21頁参照。))

「選別」とは、一定の基準によって仕分け、分類すること。

(例) 果実のサイズ分け

10

(参考)「加工食品」と「生鮮食品」の整理について(案)

【第2回加工食品調査会資料p17より】

第1回生鮮食品・業務用食品の表示に関する調査会(資料2)12頁より

- 食品衛生法においては、これまで、例えば、「切断」という「形態の変化」は全て「加工(ある物に工作を加え、その物の本質を変えないで形態だけを変化させること)」と整理してきたところ。食品表示基準では、「形態の変化」は「加工(新しい属性の付加)」には該当しないものとして整理することとする。

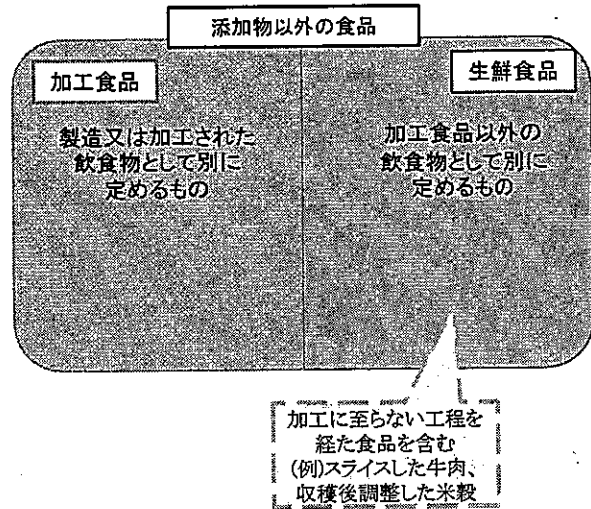
→ 「切断」の工程のみを経た食品は「生鮮食品」とする。

- ただし、このような整理を行ったとしても、これまで衛生上の観点から必要とされていた事項については、「加工食品」、「生鮮食品」の区分にかかわらず、表示を義務付ける。

※ 例えば、食肉については、食品衛生法上、

- ・名称
- ・消費期限又は賞味期限
- ・製造所等所在地及び製造者等の氏名等
- ・添加物
- ・保存方法
- ・鳥獣の種類
- ・刃を用いてその原形を保ったまま筋及び繊維を短く切断する処理を行ったものにあつては、処理を行った旨及び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

を表示する義務があり、食品表示基準においても、食肉にはこれらの表示事項を表示させることとする。



第1回生鮮食品・業務用食品の表示に関する調査会(資料2)16頁より

(i) 現行のJAS法が加工の程度によって「加工食品」と「生鮮食品」に区分している場合であっても、現行の食品衛生法上は区別なく表示対象食品として扱っているものの取扱い

⇒ 食品表示基準においては、このような食品については、「加工食品」と「生鮮食品」のどちらに整理された場合であっても、衛生上の観点から必要とされていた事項については、引き続き、表示を義務付けることとする。

食肉の規定例:刃を用いてその原形を保ったまま筋及び繊維を短く切断する処理を行ったものにあつては、処理を行った旨及び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(表示基準府令第1条第2項第18号)

<例>

	牛肉		
	牛バラ肉	味付け牛肉	牛肉のしぐれ煮
食品衛生法	食肉として扱う(※1)	食肉として扱う(※1)	加工食品として扱う(※2)
JAS法	生鮮食品	加工食品	加工食品

※1 食品衛生法の表示基準府令第1条第11号イの食肉に該当  
 ※2 食品衛生法の表示基準府令第1条第11号ロ(容器包装入り加工食品)に該当

食品表示法	生鮮食品	加工食品	加工食品
-------	------	------	------

※当該食品のうち、(i)に該当し得る食品は以下のとおり。

- ・冷凍食品(製造し、又は加工した食品(清涼飲料水、食肉製品、鱈肉製品、魚肉練り製品、ゆでだこ及びゆでがにを除く。以下同じ。))及び切り身又はむき身にした鮮魚介類(生かきを除く。以下同じ。)を凍結させたものであって、容器包装に入れられたものに限る。)
- ・容器包装に入れられた食肉
- ・容器包装に入れられた生かき
- ・容器包装に入れられた切り身又はむき身にした鮮魚介類であつて生食用のもの(凍結させたものを除く。)
- ・容器包装に入れられたあんず、おうとう、かんきつ類、キウイー、ざくろ、すもも、西洋なし、ネクタリン、バナナ、びわ、マルメロ、もも、りんご
- ・牛の食肉(内臓を除く。)であつて生食用のもの(容器包装に入れられたものを除く。)

(ii) 食品衛生法における簡易な調理、加工のみが施された食品(※)の取扱い

⇒ 食品衛生法規定の食品でないもののうち、食品表示法上「加工食品」と整理するものについては、現行のJAS法に定める表示事項に加え、新たに、衛生上の観点から必要とされる事項(アレルギー表示、製造所(加工所)の所在地及び製造者(加工者)の氏名等)を記載することとする。

	軽度の撒塩(例:概ね魚肉中の塩分濃度が3%程度以下のもの)、生干し(例:概ね魚肉中の水分が50%以上のもの)、湯通し(例:表面の処理のみ)、調味料等により、簡単な加工等を施したもの	例① ドライマンゴー	例② 撒塩した切り身の鮮魚介類
食品衛生法	1条1項11号ロの加工食品としては扱われない	表示義務なし	対象食品(切り身の鮮魚介類として表示義務あり)
JAS法	「加工食品」に該当	表示義務あり(加工食品)	表示義務あり(加工食品)



食品表示法	「加工食品」に該当	表示義務あり(加工食品)	表示義務あり(加工食品)
-------	-----------	--------------	--------------

現行のJAS法に定める表示事項に加え、新たに、衛生上の観点から必要とされる事項を表示。  
(アレルギー表示、製造所(加工所)の所在地及び製造者(加工者)の氏名等の表示義務が新たに課されることとなる。)

※ 食品衛生法における簡易な調理、加工

細切、軽度の撒塩(例:概ね魚肉中の塩分濃度が3%程度以下のもの)、生干し(例:概ね魚肉中の水分が50%以上のもの)、湯通し(例:表面の処理のみ)、調味料等により、簡単な加工等を施したもの  
<具体例>

- ・ 塩干、塩蔵魚介類(軽度の撒塩、合塩等をしたもので、生鮮又は生干しのもの)
- ・ 乾燥した野菜、果実、魚介類及び海そう類 等

「異種混合」の取扱い

異種混合の食品については、

- ① 焼肉セットや刺身盛り合わせのように、各々の生鮮食品を単に組み合わせたり盛り合わせただけで、ばらばらに飲食、調理等されることが想定されるもの
- ② サラダミックスや合挽肉のように、各々の生鮮食品が混合されて、1つの商品としてそのまま飲食、調理等されることが想定されるもの

に分けて整理することが可能

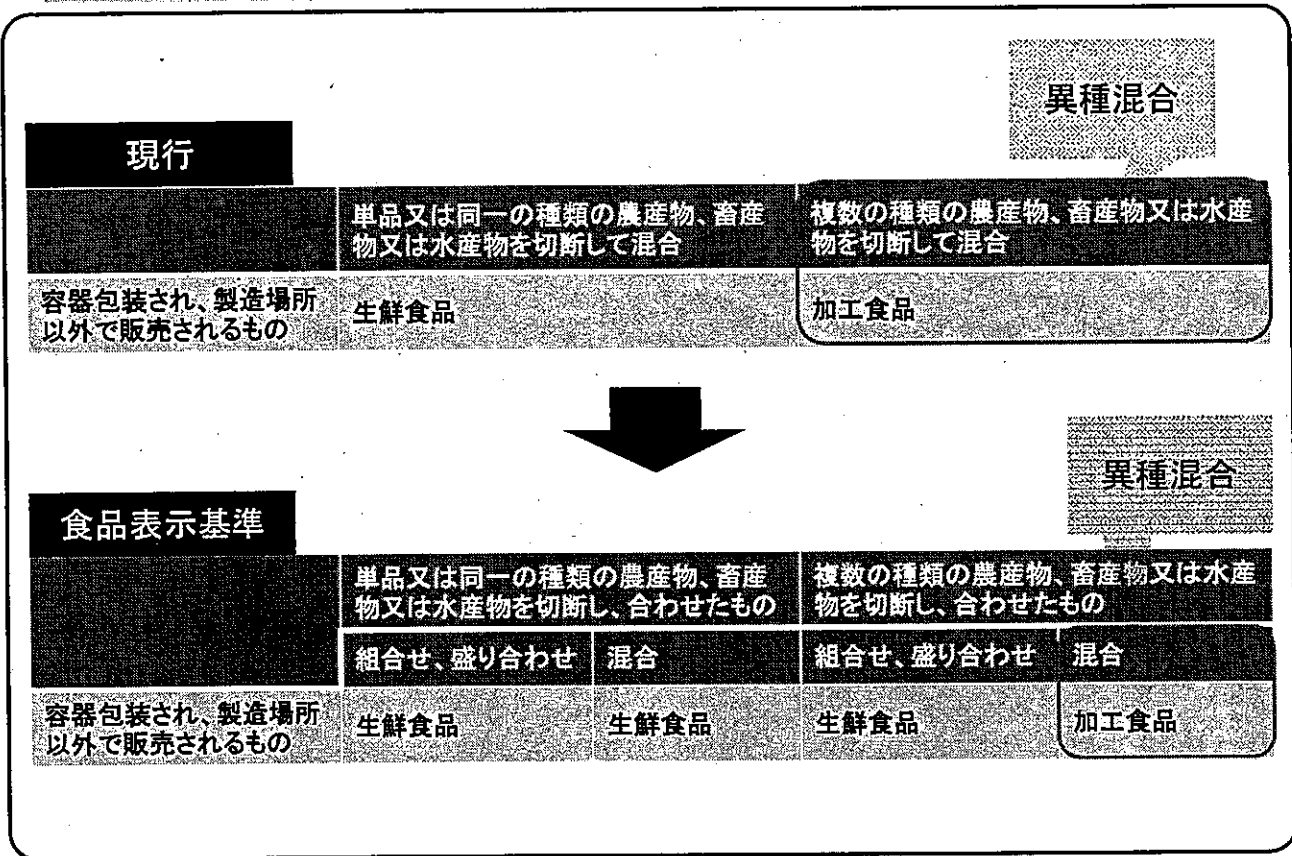


- 上記①は、それ自身が一つの商品というよりは、各々の食品が独立した形態を保っている。そのため、製造又は加工の工程を経ない食品の特性等と同様に、比較的容易にその食品の情報が得られる。
- 一方、上記②は、それ自身が一つの商品というべきものであり、少なくとも「新たな属性の付加」は生じている。そのため、「原材料」や「期限表示」等の情報が一見ただけでは得られにくく、製造又は加工の工程を経た加工度の高い食品の特性等と同様により多くの情報が必要となる。

⇒ このことから、食品表示基準においては、

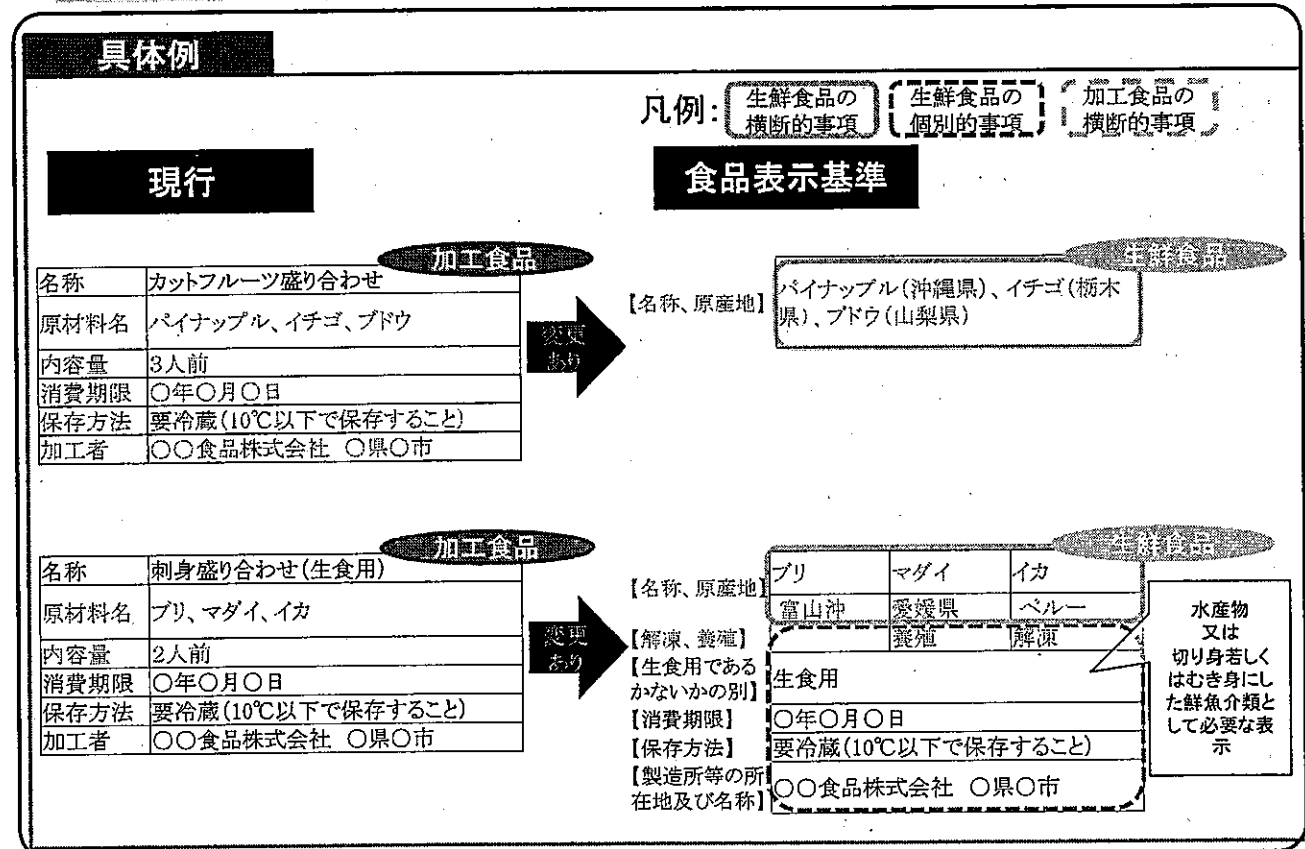
- ①は「生鮮食品」
  - ②は「加工食品」
- の食品区分とする。

## 食品表示基準と現行の比較(異種混合について)



15

## 現行における異種混合の食品の具体的な表示例



16

具体例

現行

名称	バーベキューセット
原材料名	牛カルビ、豚バラ、牛タン、タマネギ、ニンジン、ピーマン
内容量	3人前
消費期限	○年○月○日
保存方法	要冷蔵(10℃以下で保存すること)
加工者	○○食品株式会社 ○県○市

加工食品



【名称、原産地】  
【消費期限】  
【保存方法】  
【製造所等の所在地及び名称】

食品表示基準

凡例: 生鮮食品の横断的事項 生鮮食品の個別的事項 加工食品の横断的事項

牛カルビ・牛タン(オーストラリア産)、豚バラ(国産)、タマネギ(北海道産)、ニンジン(千葉県産)、ピーマン(茨城県産)
○年○月○日
要冷蔵(10℃以下で保存すること)
○○食品株式会社 ○県○市

生鮮食品

食肉として必要な表示

名称	カット野菜ミックス
原材料名	キャベツ、タマネギ、ニンジン
内容量	250g
消費期限	○年○月○日
保存方法	要冷蔵(10℃以下で保存すること)
加工者	○○食品株式会社 ○県○市

加工食品



名称	カット野菜ミックス
原材料名	キャベツ、タマネギ、ニンジン
内容量	250g
消費期限	○年○月○日
保存方法	要冷蔵(10℃以下で保存すること)
加工者	○○食品株式会社 ○県○市

加工食品

製造所固有記号の使用に係る  
ルールの改善

## 1 製造所の所在地等の表示を義務付けている理由

- 食品衛生法において製造所の所在地及び製造者の氏名等の表示を義務付けているのは、食中毒等の飲食に起因する衛生上の危害が生じた場合に、都道府県知事等が、その原因となっている食品等の製造所の所在地及び製造者の氏名を把握し、当該危害の拡大防止を図るためのものである。
- ⇒ 副次的な効果として、商品を購入する消費者も、製造所の所在地情報を得ることができる。
- 製造所等の表示に代えて表示される製造所固有の記号は、データベース化され、保健所等の行政機関のみが検索可能なシステムとなっている。
- ⇒ 消費者が具体的な製造所を知りたい場合、販売者等に問い合わせる必要がある。

19

## 2 固有記号表記が認められている理由

- 表示可能面積に制約があり、全ての義務表示事項を表示することが困難な場合（JAS法に基づき表示責任者を販売者とした場合など）があること。
- 製造所ごとに後から記号を入れるだけで済むため、製造者が複数の自社工場生産する場合や、販売者が複数の製造者に製造委託する場合に、同じ包材を利用することによりコストの削減ができること。

## 3 諸外国の製造所の所在地等の表示

- コーデックス委員会の「包装食品の表示に関するコーデックス一般規格」では、当該食品の製造者、加工包装業者、流通業者、輸出業者又は販売業者の名称及び所在地の表示が義務付けられている。また、生産工場やロットの識別が可能となるよう、コード番号等の表示が義務付けられている。
- EUでは、食品情報に責任を有する食品事業者の氏名又は事業名及びその住所の表示が義務付けられている。また、製造所及び食品のロットの特定が可能となるよう、全ての食品に製造ロット番号の表示が義務付けられている。
- 米国では、製造業者、包装業者又は卸売業者の名称及び事業所の所在地の表示が義務付けられている。

20

製造所の所在地等の表示は、食品衛生法に基づく取締りという行政目的のためのものであるが、消費者にとっては、製造所を確認できるという利点もある。

製造所固有記号制度は、表示コストの削減のメリットにより、事業者幅広く定着しており、廃止した場合は、包材の変更、包材の種類増加、印刷プリンターの交換及びこれらに伴う施設の拡張等が必要となり、製造コスト増の要因となる。

なお、コーデックス委員会、EU及び米国の表示制度では、必ずしも製造所の所在地及び製造者の氏名の表示を義務付けていない。また、コーデックス委員会、EUでは、ロット番号等の表示で、生産工場やロットの識別を可能としており、我が国の製造所固有記号制度と大きな違いはない。

**原則として、製造所の所在地及び製造者の氏名等を表示することとし、例外的に製造所固有記号による表示を可能とすることで、制度本来の趣旨に即した見直しを行う。**

**【見直しの基本的な考え方】**

- ・包材の共通化という事業者のメリットを維持する観点から、原則、2以上の製造所において同一商品を製造・販売する場合のみ、固有記号の利用を認める。
- ・固有記号を利用する事業者には、消費者からの問合せに応答する義務を課す。
- ・一定の猶予期間を設けて、現在届出がなされている固有記号を全廃して新固有記号制度へと移行し、①固有記号に有効期限を設け更新制とする、②届出内容の変更・廃止届出を新たに義務付ける。
- ・消費者庁に新固有記号データベースを構築し、消費者からの検索が可能となる一般開放及び事業者からの電子申請手続について検討する。

1 製造所固有記号の利用について

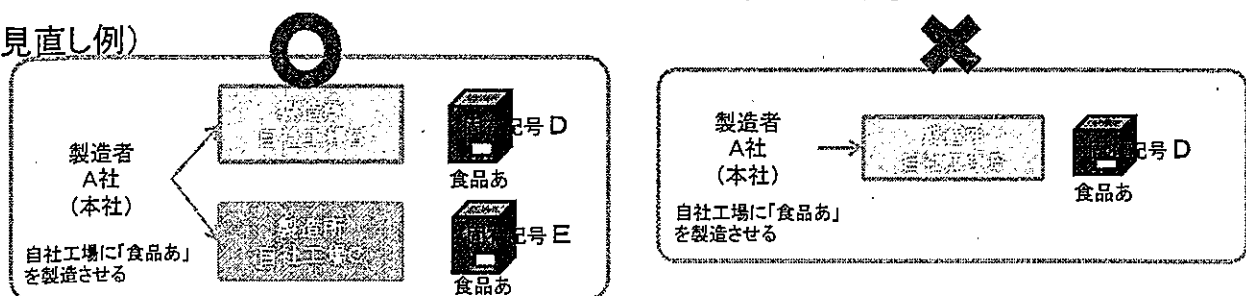
**現状と問題点**

- ・包材の共通化によるコスト削減は、製造者(本社)が複数の自社工場で製造する場合に達成できるものであるが、現状、1つの自社工場で製造している場合も製造所固有記号が利用されている。
- ・同様に、販売者が1つの委託先他社工場で製造している場合も製造所固有記号が利用されている。

**見直し(案)**

- ・原則として、2以上の工場で製造する商品のみ製造所固有記号を利用することができるものとする。
- ただし、当該商品の商品サイクルの中で、複数の工場で製造することが計画されている場合には、製造所固有記号を使用することができるものとする(この場合、届出書に製造計画書を添付させること等を検討)。
- ※ 酒類については、「酒税の保全及び酒類業組合等に関する法律」との調整が必要

(見直し例)



## 製造所固有記号制度の見直し(案)②

## 2 問合せに対する応答義務

## 現状と問題点

- 製造所固有記号は、製造所の所在地及び製造者の氏名に代えて表示するものであり、本来、消費者から問合せがあれば回答すべきものであるが、現状、Q & Aによる指導にとどめている。

## 見直し(案)

## ・ 応答義務

製造所固有記号を利用する場合は、消費者からの問合せに回答する義務を課すものとする。

応答義務としては、

- (1) 電話等による問合せに回答
- (2) 自社のHP等に製造所固有記号が表す製造所等の情報を掲載
- (3) 製品に当該製品の製造を行っている全ての製造所等の情報を記載

これらのいずれかにより対応することとし、必要に応じて、電話番号やURL等の表示を併せて義務付ける。

23

## 製造所固有記号制度の見直し(案)③

## 3 現行データベースの欠陥の是正

## 現状と問題点

- 現行のデータベースでは、固有記号の利用開始時に届出を必要とするのみでその固有記号に有効期間がないため、届出後の事情により利用されなくなった固有記号が有効なものとして登録されている。

## 見直し(案)

- 新データベースでは、利用開始時の届出に加え、変更及び廃止についても届出を義務付けるとともに、固有記号に有効期間を設定し、事業者が引き続きこれを利用する場合には更新の届出を必要とするものとする。
- 新データベースへの移行を図るため、現行の固有記号は、一定期間経過後に全て廃止する。
  - ※現在、固有記号を利用している事業者が、引き続き固有記号を利用する場合には、新制度に基づく届出が必要
  - ※新制度に基づく固有記号であることが明示的に区分できる文字列となるよう、例えば、文字列の最初に「@」表示を義務付ける。
- 新データベースの解放(消費者の検索利用)及び事業者の電子申請手続について、今後、検討する。

24



## 4 制度変更に伴う事業者の届出

## 現状と問題点

現行制度では、変更・廃止の届出が必要ないことから、既に利用が廃止された固有記号が形式的に有効なものとして取り扱われている。

## 見直し(案)

(再掲)

- 前記3のとおり、利用開始時の届出に加え、変更及び廃止についても届出を義務付けるとともに、固有記号に有効期間を設定し、事業者が引き続きこれを利用する場合には更新の届出を必要とするものとする。
  - ※現在、固有記号を利用している事業者が、引き続き固有記号を利用する場合には、新制度に基づく届出が必要
  - ※新制度に基づく固有記号であることが明示的に区分できる文字列となるよう、例えば、文字列の最初に「@」表示を義務付ける。

25

## 5 「製造」と「加工」の定義の変更に伴う対応

## 現状と問題点

- 例えば、バルクで仕入れたうなぎの蒲焼きを工場内で消費者向けにパック詰めした場合は、現行の食品衛生法では「製造」と整理していたが、新たなものを作り出していないため、食品表示基準では「製造」には当たらないこととなる。その一方で、一定の作為は加えていることから、「加工(調整及び選別を含む。)」と、第2回の加工食品調査会において整理することとされたところである。

(例) 食肉製品をスライスし、パック詰め(小分けしてパック詰め)、添加物の小分け等

⇒ このため、これまで製造所固有記号を使用していた事業者が使用できなくなる。

## 対応(案)

- 「製造」と「加工」の定義の変更に伴い「加工」に整理される事業者であっても、一度製造された食品を小分け等を行う事業者に限っては、引き続き、製造所固有記号を使用できるものとする。

26

# アレルギー表示に係るルールの改善

27

## アレルギーを含む食品の表示の概要①

第7回加工食品の表示に関する調査会(資料2)5頁より

### 食物アレルギーとは

食物によって引き起こされる抗原特異的な免疫学的機序を介して生体にとって不利益な症状が惹起される現象

※日本小児アレルギー学会食物アレルギー委員会「食物アレルギー診療ガイドライン2012」より

### アレルギーを含む食品の表示の経緯

- |          |   |
|----------|---|
| 平成11年 3月 | 厚生労働省食品衛生調査会表示特別部会において「食品の表示のあり方に関する検討報告書」の取りまとめ  |
| 平成12年 7月 | 同部会において「遺伝子組換え食品及びアレルギー物質を含む食品に関する表示について」の報告書の取りまとめ   |
| 平成13年 3月 | 厚生労働省令を改正（平成13年3月15日公布、同年4月1日施行（14年3月31日まで経過措置））<br>・ 特定原材料（義務） 5品目（乳、卵、小麦、そば、落花生）<br>・ 特定原材料に準ずるもの（推奨） 19品目※施行通知 |
| 平成16年12月 | 特定原材料に準ずるものに「バナナ」を追加 《義務5品目・推奨20品目》   |
| 平成20年 6月 | 特定原材料に準ずるものであった「えび」、「かに」を表示義務の対象である特定原材料に移行 《義務7品目・推奨18品目》  |
| 平成25年 9月 | 特定原材料に準ずるものに「ごま」、「カシューナッツ」を追加 《義務7品目・推奨20品目》  |

28

## 表示の義務付け

- ◆ 特定のアレルギー体質をもつ方の健康危害の発生を防止する観点から、過去の健康危害等の程度、頻度を考慮し、容器包装された加工食品等に特定の原材料を使用した旨の表示を義務付けている。[平成13年4月1日施行(14年3月31日まで経過措置)]

(根拠法令・関係通知)

**【法令】**

- ① 食品衛生法第19条第1項の規定に基づく表示の基準に関する内閣府令(平成23年内閣府令第45号)
- ② 食品衛生法第19条第1項の規定に基づく乳及び乳製品並びにこれらを主要原料とする食品の表示の基準に関する内閣府令(平成23年内閣府令第46号)
- ③ 乳を原材料とする加工食品に係る表示の基準(平成13年厚生労働省告示第71号)

**【通知】**

アレルギー物質を含む食品に関する表示について(平成25年9月20日消食表第257号)

- ◆ 表示を義務化する**特定原材料**と、通知で表示を奨励する**特定原材料に準ずるものの**、2つに分類している。

規定	特定原材料等の名称	理由	表示の義務
府令 (7品目)	卵、乳、小麦、落花生、えび、そば、かに	特に発症数、重篤度から勘案して表示する必要性が高い。	表示義務
通知 (20品目)	いくら、キウイフルーツ、くるみ、大豆、バナナ、やまいも、カシューナッツ、もも、ごま、さば、さけ、いか、鶏肉、りんご、まつたけ、あわび、オレンジ、牛肉、ゼラチン、豚肉	症例数や重篤な症状を呈する者の数が継続して相当数みられるが、特定原材料に比べると少ない。 特定原材料とどうかについて、今後、引き続き調査が必要	表示を奨励 (任意表示)

※特定原材料等の名称は、平成23-24年全国実態調査における発症数の多い順に記載

# アレルギーを含む食品の表示の概要③

## 表示方法

- (1) 添加物以外の原材料の場合は、原則、「原材料名(〇〇を含む)」と記載
- (2) 添加物の場合は、原則、「物質名(〇〇由来)」と記載

### 個別表示

- ・個々の原材料の直後に( )書きする方法。
- ・繰り返しになるアレルギーを省略可。
- ※食物アレルギー患者にとって、詳細な情報が得られる

### 一括表示

- ・まとめて( )書きで書く方法。
- ・アレルギーそのものが原材料に使用されている場合や、代替表記等で表示されていれば、一括表示欄への表示は省略可。
- ※原材料に含まれるアレルギーを原材料の直後に一括して記載  
添加物に含まれるアレルギーも含めて一番最後に記載することも可

表示例1

名称	ポテトサラダ
原材料名	じゃがいも、にんじん、ハム(卵・豚肉を含む)、マヨネーズ(大豆を含む)、たんぱく加水分解物(牛肉・さけ・さば・ゼラチンを含む)、調味料(アミノ酸等)
消費期限	25.5.31午前10時
保存方法	要冷蔵(10℃以下で保存)
製造者	(株)△△食品 千葉市△△区△△町△-△

※実際の表示は、赤字ではなく、下線も引いていません。

表示例2

名称	幕の内弁当
原材料名	ご飯、野菜かき揚げ、焼き鳥、焼鯖、スパゲッティ、エビフライ、煮物(里芋、人参、ごぼう、その他)、ポテトサラダ、メンチカツ、付合せ、(原材料の一部に小麦、卵、大豆、牛肉を含む)、調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、着色料(カラメル、カロテン、赤102、赤106、紅花黄)、香料、膨張剤、甘味料(甘草)、保存料(ソルビン酸(K))
消費期限	25.5.31午前10時
保存方法	要冷蔵(10℃以下で保存)
製造者	(株)△△食品 千葉市△△区△△町△-△

特定原材料等の記載に代えることができるもの  
(含む旨や由来する旨を省略できるもの)

## 代替表記・代替表記の拡大表記

- ①表記方法や言葉が違うが、特定原材料等と同一であるということが理解できる表記
- ②①に掲げる表記を含むことにより、特定原材料を使った食品であることが理解できる表記例

- 【例】○「卵」の場合
- ①玉子、たまご、タマゴ、エッグ、鶏卵、あひる卵、うずら卵
  - ②厚焼玉子、ハムエッグ、卵黄、卵白 等
- 「小麦」の場合
- ①こむぎ、コムギ
  - ②小麦粉、こむぎ胚芽 等

## 特定加工食品・特定加工食品の拡大表記

- ③特定原材料名又は代替表記を含まないが、一般的に特定原材料を使った食品であることが予測できる表記
- ④③に掲げる表記を含むことにより、特定原材料を使った食品であることが予測できる表記例

- 【例】○「卵」の場合
- ③マヨネーズ、オムレツ、目玉焼、かに玉、オムライス、親子丼
  - ④チーズオムレツ、からしマヨネーズ 等
- 「小麦」の場合
- ③パン、うどん
  - ④ロールパン、焼きうどん 等

31

# 食品表示基準におけるアレルギーの表示義務(見直し案)①-(1)

## 代替表記等(1)

- 代替表記は、引き続き、存続
- 特定加工食品(例:マヨネーズ)及びその拡大表記(例:チーズオムレツ)は、廃止
- 代替表記の拡大表記のうち、卵の「卵白」、「卵黄」は、廃止

### (代替表記)

- アレルギーを単に平仮名、片仮名、漢字等に変えたものについて、あらためて「(〇〇を含む)」と表示する必要性は低いことから、これらについては、引き続き、代替表記として存続させる。

### (特定加工食品)

- 次の理由により、特定加工食品(例:マヨネーズ)は、廃止する。ただし、代替表記の拡大表記(例:小麦粉)については、あらためて「(〇〇を含む)」と表示する必要性は低いことから、引き続き、存続させる。
  - ・ マヨネーズに卵が入っていることを知らない例がある。
  - ・ 卵アレルギー患者には大豆マヨネーズがポピュラーになっており、マヨネーズ=卵との認識がなく、特に子どもが通常のマヨネーズと誤認する例がある。 など
- 卵の代替表記の拡大表記のうち、「卵白」、「卵黄」については、アレルギーである「卵」の文字が含まれているものの、
  - ・ それぞれ産業的完全分離は困難なこと(割卵機で分割した卵黄には必ず卵白が混入する。また、卵黄の場合の卵白ほどではないが、卵白にも割れてしまった卵黄の混入が避けられない。)
  - ・ 正しい知識を持たない食物アレルギー患者が、卵黄だったら食べられると判断し、卵黄表示しかないものを選択した場合、前述のとおり、必ず卵白が混入するため事故の可能性が否定できないこと
  - ・ 同一食品に「卵黄」と「卵白」が別々に使用されている場合で、例えば、使用した複合原材料がその名称からその原材料が明らかであるため複合原材料の原材料が省略されているが、その中に「卵白」を使用している場合、「卵黄」は表示されており、「卵白」についての「卵を含む」の表示が省略されることで、当該食品には「卵黄」のみが使用されているように消費者に誤認させることがあること

から、対象から除外し、原材料に「卵白」又は「卵黄」のみの表示をする場合でも、アレルギー表示としては「卵」であ

32

# 食品表示基準におけるアレルゲンの表示義務(見直し案)①-(2)

第7回加工食品の表示に関する調査会(資料2)16頁より

## 代替表記等(2)

- 乳については、他のアレルゲンと代替表記等方法リストの区分が一部異なっているが、今回、乳以外のアレルゲンに準じた見直しを行う。
    - ①「種類別」欄を廃止する。
    - ②「代替表記」(表記方法や言葉が違うが、特定原材料と同一であるということが理解できる表記)欄を追加する。
    - ③「特定加工食品」(種類別表記を含んでいるため、これらを用いた食品であると理解できる表記例)欄を「特定加工食品」(特定原材料又は代替表記を含んでいるため、これらを用いた食品であると理解できる表記例)欄に改める。
    - ④「特定加工食品」(一般的に乳又は乳製品を使った食品であることが予測できる表記)に整理されていた「ミルク」を「代替表記」とする。
  - 「種類別」欄を廃止することに伴い、「種類別」の表記により「含む旨」や「由来する旨」を省略できる「バター」、「バターオイル」、「チーズ」及び「アイスクリーム」については、乳以外から製造されることがないため、代替表記とする。
- 乳及び乳製品並びにこれらを主要原料とする食品(以下「乳等」という。)については、乳等の表示基準が別途設けられるなど、他の食品と異なる取扱いをしておき、乳のアレルゲンの表示についても、乳等以外のアレルゲンの表示と異なる基準(乳を原材料とする加工食品に係る表示の基準(平成13年厚生労働省告示第71号))が設けられているが、食品表示基準においてはこれら複数に分れていた基準を統合するため、乳についても、乳以外の食品と同様の整理をする。
  - 乳については、「乳及び乳製品の成分規格等に関する省令」(昭和26年厚生省令第52号)により、定義が明確に示されている。

33

# 食品表示基準におけるアレルゲンの表示義務(見直し案)②

第7回加工食品の表示に関する調査会(資料2)22頁より

## 表示方法(個別・一括)

- 個別表示と一括表示については、個別表示を原則とするが、使用している原材料が多く、表示可能面積の制約がある場合や、表示量が多いために、かえって消費者に分かりにくい表示となる場合は、例外的に一括表示を可能とする。
  - 個別表示と一括表示については、個別表示により消費者の選択の幅が広がるという当初の趣旨を踏まえることとする(現在、個別表示と一括表示は事業者の判断でどちらかの方法で表示することとしている。)
- 個別表示の繰り返しになるアレルゲンの省略については、最新の知見を踏まえ、仕組みの一部改善を図る。
  - 繰り返しになるアレルゲンの省略については、事業者が個別表示を促すための仕組みであることを踏まえ、引き続き認めることとするが、その一方で、抗原性が認められないとまではいえないが、一般的にアレルゲンが含まれていても摂取可能といわれている食品について、今後、国として調査研究を行い、科学的知見が得られた場合には、その食品が原材料として含まれる食品については繰り返しになるアレルゲンの省略を不可とすることとし、食物アレルギー患者の選択の判断に寄与する。
- 一括表示については、アレルゲンそのものが原材料に使用されている場合や、代替表記等で表示されているものも含め、一括表示欄に全て表示することとする。
  - アレルゲンそのものが原材料に使用されている場合や、代替表記等で表示されていれば、一括表示欄への表示は省略可能となっているが、一括表示を見ることで、その食品に含まれる全てのアレルゲンを把握できるよう、アレルゲンそのものが原材料に使用されている場合や、代替表記等で表示されているものも含め、一括表示欄に全て表示することとし、アレルギー表示の見落としの防止を図る。

34

## 【参考5】個別表示の例

## 現行制度の例

※表示はあくまで例示であり、実際の表示とは異なります。

## ①代替表記適用

赤字:アレルギー表示 青字:代替表記

食用植物油脂(なたね油、ごま油(ごまを含む))、ゴマ、砂糖、醸造酢、醤油(大豆・小麦を含む)、マヨネーズ(大豆・卵・小麦を含む)、調味料(アミノ酸等)、たん白加水分解物(大豆を含む)、卵黄(卵を含む)、食塩、発酵調味料(大豆を含む)、酵母エキス(小麦を含む)、増粘剤(キサンタンガム)、甘味料(ステビア)、香辛料抽出物(大豆を含む)

## ②代替表記(拡大表記)・特定加工食品・繰り返し省略適用

赤字:アレルギー表示 青字:代替表記 緑字:特定加工食品

食用植物油脂(なたね油、ごま油)、ゴマ、砂糖、醸造酢、醤油(小麦を含む)、マヨネーズ、調味料(アミノ酸等)、たん白加水分解物、卵黄、食塩、発酵調味料、酵母エキス、増粘剤(キサンタンガム)、甘味料(ステビア)、香辛料抽出物

## 見直し案の例

## ③代替表記(拡大表記)・繰り返し省略適用

赤字:アレルギー表示 青字:代替表記

食用植物油脂(なたね油、ごま油)、ゴマ、砂糖、醸造酢、醤油(大豆・小麦を含む)、マヨネーズ(卵を含む)、調味料(アミノ酸等)、たん白加水分解物、卵黄、食塩、発酵調味料、酵母エキス、増粘剤(キサンタンガム)、甘味料(ステビア)、香辛料抽出物

※醤油の「大豆を含む」→マヨネーズ・たん白加水分解物・発酵調味料・香辛料抽出物の「大豆を含む」を省略、醤油の「小麦を含む」→マヨネーズ・酵母エキスの「小麦を含む」を省略、マヨネーズの「卵を含む」→卵黄の「卵を含む」を省略

## ④代替表記(拡大表記)・繰り返し省略+例外適用

赤字:アレルギー表示 青字:代替表記 紫字:繰り返し省略の例外

食用植物油脂(なたね油、ごま油)、ゴマ、砂糖、醸造酢、醤油(大豆・小麦を含む)、マヨネーズ(大豆、卵・小麦を含む)、調味料(アミノ酸等)、たん白加水分解物(大豆を含む)、卵黄、食塩、発酵調味料(大豆を含む)、酵母エキス(小麦を含む)、増粘剤(キサンタンガム)、甘味料(ステビア)、香辛料抽出物(大豆を含む)

※マヨネーズの「卵を含む」→卵黄の「卵を含む」を省略

※醤油に含まれる小麦と大豆が摂取可能であるとの知見が得られた場合には、マヨネーズ及び酵母エキスの「小麦を含む」、マヨネーズ、たん白加水分解物、発酵調味料及び香辛料抽出物の「大豆を含む」は省略不可とする。

35

## 【参考6】一括表示の例

※表示はあくまで例示であり、実際の表示とは異なります。

## 現行制度の例

## 一般的な一括表示

赤字:アレルギー表示 緑字:特定加工食品、黄字:代替表記(拡大表記)

食用植物油脂(なたね油、ごま油)、ゴマ、砂糖、醸造酢、醤油、マヨネーズ、調味料(アミノ酸等)、たん白加水分解物、卵黄、食塩、発酵調味料、酵母エキス、増粘剤(キサンタンガム)、甘味料(ステビア)、香辛料抽出物、(原材料の一部に小麦を含む)

## 見直し案の例

## 【見直し案の例】

青字:アレルゲンを含む食品 赤字:アレルギー表示 黄字:代替表記(拡大表記)

食用植物油脂(なたね油、ごま油)、ゴマ、砂糖、醸造酢、醤油、マヨネーズ、調味料(アミノ酸等)、たん白加水分解物、卵黄、食塩、発酵調味料、酵母エキス、増粘剤(キサンタンガム)、甘味料(ステビア)、香辛料抽出物、(原材料の一部に小麦、卵・ごま・大豆を含む)

※個別表示の場合、「ごま油」→「ごま」を含んでいるため含む旨を省略可(代替表記の拡大表記)であるが、一括表示の場合は、一括表示としてあらためて「ごま」を表示する。

(なお、「醤油」、「マヨネーズ」、「卵黄」は、見直し案では特定加工食品及び代替表記の拡大表記から除外)

## 「乳」の表示

アレルギーの「乳」について、「乳を含む」や「乳製品を含む」、「乳成分を含む」の表示があるが、これを「乳成分を含む」のみとする。

- アレルギーの「乳」の表示方法において、乳製品に「乳を含む」、乳等を主要原料とする食品に「乳を含む」や「乳製品を含む」と表示することは、「乳及び乳製品の成分規格等に関する省令」(昭和26年厚生省令第52号)で定義する「乳」や「乳製品」そのものを用いて製造しているかのように示すものであり、これは認められていない。なお、「乳を原材料とする加工食品に係る表示の基準」(平成13年厚生労働省告示第71号)により、乳や乳製品、乳等を主要原料とする食品の表示基準が定められている。
- しかし、当該基準が事業者にとっても、分かりづらく、遵守コストがかかることや、アレルギー患者にとっては「乳成分」が含まれていることが分かればよく、「乳化剤」等の紛らわしい言葉と区別させるためにも、複数の表示方法ではなく、「乳」のアレルギー表示は「乳成分」のみとする。
- 乳製品や乳等を主要原料とする食品に「乳成分を含む」と表示することは現状でも認められているため、特段の問題は生じない。

### 「乳」、「乳製品」の定義

○乳及び乳製品の成分規格等に関する省令(昭和26年厚生省令第52号) -抜粋-

〔定義〕

第2条 この省令において「乳」とは、生乳、牛乳、特別牛乳、生山羊乳、殺菌山羊乳、生めん羊乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳及び加工乳をいう。

12 この省令において「乳製品」とは、クリーム、バター、バターオイル、チーズ、濃縮ホエイ、アイスクリーム類、濃縮乳、脱脂濃縮乳、無糖練乳、無糖脱脂練乳、加糖練乳、加糖脱脂練乳、全粉乳、脱脂粉乳、クリームパウダー、ホエイパウダー、たんぱく質濃縮ホエイパウダー、バターミルクパウダー、加糖粉乳、調製粉乳、発酵乳、乳酸菌飲料(無脂乳固形分3.0%以上を含むものに限る。)及び乳飲料をいう。

37

## 栄養成分表示の義務化

## 各栄養成分の表示の在り方について

### 【考え方(案)】

・新基準における栄養成分の表示の在り方については、次の3点を勘案して決定する。

- ①消費者における表示の必要性(国民の摂取状況、生活習慣病との関連、等)
- ②事業者における表示の実行可能性
- ③国際整合性

具体的には、①から③の全ての観点を満たす場合は義務、①の観点を満たす場合は推奨\*、①の観点を満たさない場合は任意の表示項目とする。

\*推奨とは、全事業者における表示の実行可能性は低いものの、表示の必要性が高いものとして積極的に表示すべきと考えられるもの。(任意ではあるが、その他の任意表示成分よりも優先度が高いものとして規定する。)

### 【新基準(案)】

義務		エネルギー、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム
任意	推奨	飽和脂肪酸、食物繊維
	その他	糖類、トランス脂肪酸、コレステロール、ビタミン・ミネラル類

39

## ナトリウムの表示方法について

### 【背景】

栄養成分表示検討会報告書(平成23年8月23日・消費者庁)において、「『ナトリウム』と表示することは科学的に正確であるが、消費者にとってみると、ナトリウム含有量のみの表示から食塩相当量を理解することは難しいという指摘もある。我が国では、食塩相当量を用いた栄養指導が一般的に行われており、消費者にはナトリウムよりも食塩相当量の方がなじみが深い。消費者の理解しやすさという観点からは、ナトリウムの表示方法をさらに検討すべきである。」とされている。

(参考)食塩相当量(g) = ナトリウム量(mg) / 1,000 × NaCl(58.5) / Na(23) ≒ ナトリウム量(mg) / 1,000 × 2.54

### 【考え方(案)】

- ・「消費者の自主的かつ合理的な選択の機会の確保」という食品表示法の目的を踏まえ、ナトリウムの表示は、消費者になじみが深い「食塩相当量」とする。
- ・コーデックス委員会の栄養表示ガイドラインでは、「各国において、総ナトリウム量を食塩相当量で『食塩』として表示することを決定することも可能である」旨が脚注に記載されているが、食品中のナトリウムは、食塩(NaCl)以外の形態で存在していることがあるため、「食塩」ではなく「食塩相当量」と表示することが適当である。

(参考)厚生労働省の推進する健康栄養施策は「食塩(食塩相当量)」が基本とされており、例えば、「日本人の食事摂取基準」の目標量は、「食塩相当量」として設定されているほか、健康日本21(第2次)の目標として、「食塩摂取量の減少」が掲げられている。

### ＜新基準(案)のポイント＞

ナトリウムの表示は、消費者になじみが深い「食塩相当量」に代える。

40



【考え方(案)】

**適用の範囲(義務表示)**

・栄養表示は、それがなければ消費者の目に触れることのない「食品に含まれる栄養成分」に関する情報を明らかにし、消費者が適切な食生活を実践するために商品選択をする際に必要な情報であることから、原則として予め包装された全ての加工食品と添加物について、栄養成分の量及び熱量の表示を義務とする。

生鮮食品は、その外観から食品の種類と重量がおおよそ把握できることから、義務を課してまで表示をさせる必要性は乏しいと考える。

・ただし、以下の3点を勘案し、表示義務を免除する食品を規定する。

- ①消費者における表示の必要性
- ②事業者における表示の実行可能性
- ③国際整合性

具体的には、①及び②の観点から、予め包装された食品を右図のように4つに区分し、B~Dの食品について、③の観点も踏まえつつ、表示義務を免除する。

		①消費者の必要性	
		高い	低い
②事業者の実行可能性	高い	A	B
	低い	C	D

・なお、強調表示する場合の取扱いは、別途議論

**(参考) 栄養表示の対象食品(第2回及び第3回調査会のまとめ)**

		加工食品 (予め包装された食品)	生鮮食品	添加物
新基準(案)	義務	○*1	×	○*1
	任意	○	○	○
現行基準	任意	○	△ (鶏卵)	×

\*1 以下に該当する食品は表示義務を免除する。

- ・栄養上、意味のない食品
- ・加工食品の原材料として使用される食品
- ・酒類
- ・小包装食品
- ・極短期間でレシピが変更される食品
- ・製造場所で直接販売される食品
- ・学校給食や病院給食等への販売に供する食品

○対象、△一部対象、×対象外

注) 特別用途食品及び設備を設けてその場で飲食させる食品を除く。

## 栄養表示の対象事業者について②

### 【考え方(案)】

#### 適用の範囲(義務表示)

- ・食品関連事業者以外の販売者は消費者の長期的な食生活を考えれば義務を課してまで表示をさせる必要性は乏しいため義務化の対象外とし、食品関連事業者は原則として全ての事業者<sup>43</sup>に栄養成分の量及び熱量の表示を義務付ける。
- ・ただし、食品表示一元化検討会報告書を踏まえ、家族経営のような零細事業者について過度の負担を軽減するため、中小企業基本法第2条第5項を参考に、業種を問わず正社員及び正社員に準じた労働形態である従業員の数が5人以下の事業者について表示義務を免除する。

日本では、売上高により事業者を分類する法律は、中小企業基本法を含めて確認できないことから、売上高による表示義務の免除規定は設けないこととする。

#### 適用の範囲(任意表示)

- ・表示義務が免除された事業者等であっても、任意に栄養表示をしようとする場合は、一定のルールに従う必要があると考えられるため、新基準の適用対象に含める。

#### その他

- ・「業務用食品を扱う事業者」が行う表示については、生鮮食品・業務用食品の表示に関する調査会の結果を踏まえて、検討することとする。

#### <新基準(案)のポイント>

- 原則として、全ての食品関連事業者を表示義務の適用対象とする。
- ただし、表示責任者が以下に該当する場合は、表示義務を免除する。
  - ・正社員及び正社員に準じた労働形態である従業員の数が5人以下の食品関連事業者
  - ・食品関連事業者以外の販売者
  - ・業務用食品を扱う事業者は、追って検討する。

第5回調査会において、消費税法第9条(小規模事業者に係る納税義務の免除)に該当する事業者(売上高1,000万円以下)に変更

第3回調査会において、表示義務を免除する方針を示した。

43

## 栄養表示の対象事業者について(1/5)

### 【背景】

- ・諸外国において、事業者規模により義務表示を免除している例は少ない。免除規定のある国の例は、以下のとおり。

#### 《米国》

- ・従業員数、販売量及び売上高による規定がある。

- ①従業員数が正社員100人未満であり、かつ米国での販売量が10万単位未満/年 又は
- ②総売上高が50万ドル以下/年、若しくは食品の売上高が5万ドル以下/年であり、かつ消費者に直売する者

※①の場合、事前申請が必要

#### <米国食品医薬品局ヒアリング結果>

上記規定の数値については、連邦議会によって決定されたため、根拠は不明。

#### 《香港》

- ・販売量による規定がある。

包装食品の販売量が3万単位(ユニット)以下/年

※事前申請が必要

#### <香港食品安全センターヒアリング結果>

販売量について、香港は1、2、3、5、7万単位で検討した。7万単位以下/年の食品を表示義務免除とすると輸入した少量食品の90%が対象となってしまうことから、3万単位が適切と判断した。

44

【背景(つづき)】

・我が国の消費税法第9条第1項では、その課税期間の基準期間における課税売上高が1,000万円以下の事業者は、小規模事業者として消費税を納める義務が免除されている。

(参考:消費税法第9条第1項)事業者のうち、その課税期間に係る基準期間における課税売上高が千万円以下である者については、第五条第一項の規定にかかわらず、その課税期間中に国内において行った課税資産の譲渡等につき、消費税を納める義務を免除する。ただし、この法律に別段の定めがある場合は、この限りでない。

・全事業者数に占める免税事業者数の割合は、次のとおり。

(単位:者、社)

全事業者数の状況			割合
課税事業者数	個人	1,433,507	16.7%
	法人	2,059,819	24.0%
免税事業者数(推計)	個人	4,250,893	49.5%
	法人	836,913	9.8%
合計数		8,581,132	100%

} 59.3%

(備考) 1. 免税事業者数については、平成22年度国勢調査(総務省)及び国税庁特別集計(平成21年)により推計。

2. 免税法人数(約84万社)は全法人数(約290万社)の3割程度。

(注) 平成23年度における事業者免税点制度の見直しについては考慮していない。

出典:平成23年度 第24回 税制調査会(12月7日)参考資料(消費税について)より抜粋 45

栄養表示の対象事業者について(3/5)

【考え方(案)】

事業者規模を区分する指標として、①従業員数、②売上高、③販売量が考えられる。この①～③を考慮すると、次のとおりとなる。

①従業員数(正社員及び正社員に準じた労働形態である従業員の数)

中小企業基本法における小規模企業者の定義である「20人以下」を基準にした場合、表示義務が免除される事業者の割合は相当数となり、栄養成分表示が消費者の自主的かつ合理的な商品選択に資するものとはならなくなる。

また、中小企業実態基本調査によると、6～20人の事業者において、営業利益が赤字となることはほとんどないが、5人以下の事業者は赤字を計上する年度がある。

したがって、従業員数が5人以下の事業者を免除とすることが適当である。

単位:千円

		法人企業				
		計	5人以下	6～20人	21～50人	51人以上
全業種	(社)	1,637,123	1,074,170	370,835	115,316	76,802
	(%)		65.6	22.7	7.0	4.7
	(累積%)		65.6	88.3	95.3	100.0
製造業	(社)	257,267	134,194	72,762	27,787	22,523
	(%)		52.2	28.3	10.8	8.8
	(累積%)		52.2	80.4	91.2	100.0
卸売業	(社)	176,650	118,280	38,191	11,977	8,201
	(%)		67.0	21.6	6.8	4.6
	(累積%)		67.0	88.6	95.4	100.0
小売業	(社)	263,925	187,223	52,432	15,914	8,356
	(%)		70.9	19.9	6.0	3.2
	(累積%)		70.9	90.8	96.8	100.0

出典:中小企業実態基本調査結果(平成24年確報)より消費者庁が算出(食品関連事業者に限定したものではない。)

事業者1社あたりの営業利益(従業員数6～20人)

年	全業種	製造業	卸売業	小売業
H19	4,717	5,663	10,458	1,183
H20	2,946	2,699	12,832	815
H21	875	-3,395	4,809	873
H22	2,356	67	6,186	849
H23	3,413	2,914	7,889	1,390

事業者1社あたりの営業利益(従業員数5人以下)

年	全業種	製造業	卸売業	小売業
H19	623	-7	1,161	-803
H20	581	-846	430	-723
H21	-591	-2,763	-1,086	-1,150
H22	-53	-1,018	-30	-1,077
H23	559	-129	1,620	-822

出典:中小企業実態基本調査結果より消費者庁が算出(食品関連事業者に限定したものではない。また、個々の事業者の営業利益から平均化したものではない。)

## 栄養表示の対象事業者について(4/5)

### 【考え方(案)(つづき)】

#### ②売上高

一定規模以下の小規模事業者は、消費税を納める義務が免除されていることを踏まえ、消費税法第9条に規定する事業者にあつては、栄養成分表示についても義務を免除とすることが適当である。

#### ③販売量

食品は多種多様であり、一定の販売量を規定して表示義務を免除とするのは困難である。

以上のことより、従業員数が5人以下(以下Aとする)、及び、消費税法第9条に該当する事業者(以下Bとする)について検討する必要がある。なお、AとBを表示義務免除の条件と考えるに当たっては、以下の事例を考慮する必要がある。

#### (1)免除規定を「AかつB」とした場合

(例)従業員3名、年間売上高900万円の事業者ア(「AかつB」を満たす)

従業員6名、年間売上高900万円の事業者イ(「AかつB」を満たさない)

⇒ 1人あたりの売上高は事業者ア>事業者イであるが、事業者アは表示義務免除となり、事業者イは免除とならない。

#### (2)免除規定を「A又はB」とした場合

(例)従業員3名、年間売上高が10億円の事業者ウ(「A又はB」を満たす)

従業員6名、年間売上高1,100万円の事業者エ(「A又はB」を満たさない)

⇒ 1人あたりの売上高は事業者ウ>事業者エであるが、事業者ウは表示義務免除となり、事業者エは免除とならない。

47

## 栄養表示の対象事業者について(5/5)

### 【考え方(案)(つづき)】

したがって、「AかつB」、「A又はB」を表示義務免除の規定とすることは困難である。消費税の納付免除の事業者の従業員数が6人以上ということは想定されにくいことから、Bを免除とする。

### 【新基準(案)】

消費税法第9条(小規模事業者に係る納税義務の免除)に該当する事業者については、栄養成分表示の表示義務を免除する。

# 栄養強調表示に係るルールの改善

## 相対表示の規定について

第4回栄養表示に関する調査会(資料1)11頁より

	日本 (栄養表示基準)		コーデックス (CAC/GL 23-1997)	
	低減された旨の表示	強化された旨の表示	低減又は強化された旨の表示	
	熱量、脂質、飽和脂肪酸、コレステロール、糖類、ナトリウム	たんぱく質、食物繊維、ミネラル類、ビタミン類	熱量、主要栄養素 <sup>(注3)</sup> (たんぱく質、脂質、炭水化物)、ナトリウム	微量栄養素 <sup>(注4)</sup> (ナトリウムを除く)
比較対象食品との間の絶対差	「低い旨」の基準値以上 <sup>(注1)</sup>	「含む旨」の基準値以上	「含む旨」又は「低い旨」の基準値以上	NRVsの10%以上(固体と液体の区別なし)
比較対象食品との間の相対差	(基準なし) <sup>(注2)</sup>	(基準なし)	25%以上	(基準なし)
表示事項	<ul style="list-style-type: none"> <li>・比較対象食品名</li> <li>・当該栄養成分の量又は熱量が比較対象食品に比べて強化又は低減された量又は割合</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>・比較対象食品名</li> <li>・当該栄養成分の量又は熱量が比較対象食品に比べて強化又は低減された量(パーセンテージ、分数、又は絶対量)</li> </ul> <p>※上記は、相対表示に近接して記載</p>	

(注1) コレステロールに係る低減された旨の表示は、「低い旨」の基準値以上であることに加え、当該食品100g当たりの飽和脂肪酸の量が比較対象食品に比べて低減された量が1.5g(清涼飲料水等にあつては、100ml当たり0.75g)以上あること

(注2) しょうゆのナトリウムに係る低減された旨の表示については20%以上あること

(注3) macronutrients

(注4) micronutrients

## 相対表示について①

### 【背景・課題等】

- ・栄養表示基準は、コーデックスガイドライン(CAC/GL 23-1997)策定前に定められたものであり、日本の相対表示の規定にはコーデックスの規定と若干異なる点がある。
- ・例えば、熱量、主要栄養素及びナトリウムについては、日本では相対差の規定がないため、食品によっては比較対象食品との間の相対差が小さくても相対表示が可能な状況となっている。(下図参照)

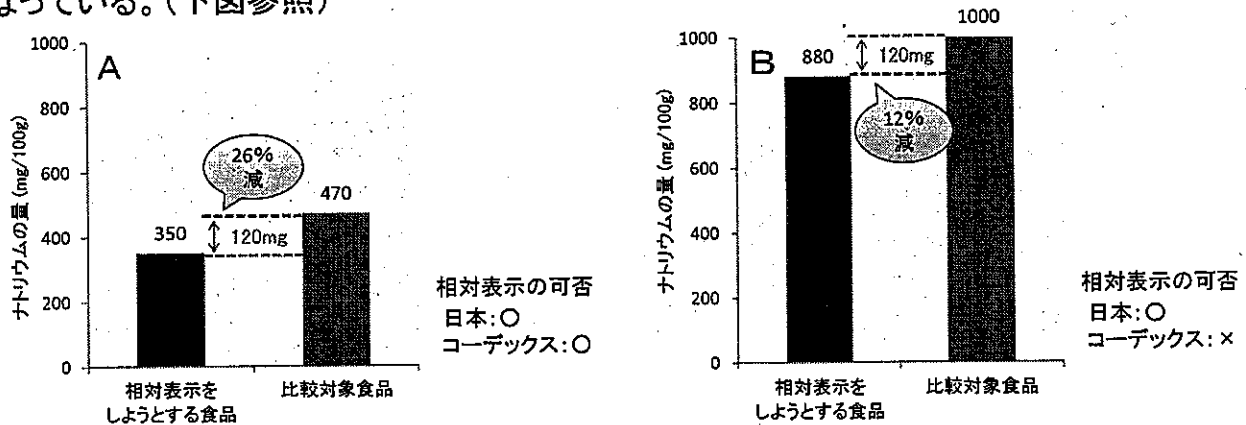


図 日本とコーデックスで相対表示の適用が異なる例(ナトリウムの場合)

- ・コーデックスにおいては、非感染性疾患予防の観点から、近年、相対表示の規定に関する見直しが検討されてきた。このような中、2013年にはナトリウムについて微量栄養素(micronutrients)ではなく主要栄養素(macronutrients)と同様の条件であることを明記する等、大幅な改訂が行われたところである。

51

## 相対表示について②

### 【考え方(案)】

- ・熱量、主要栄養素(たんぱく質、脂質、炭水化物)及びナトリウムの規定については、コーデックスと同等のレベルとする。その際、「しょうゆに係る特例」は廃止し、横断的な基準とする。
- ・微量栄養素(ナトリウムを除くミネラル類、ビタミン類)についても、コーデックスと同等のレベルとする。(相対表示をしようとする場合は、比較対象食品に比べて強化された量又は割合を表示しなければならないため、商品選択の際に特段の問題は生じないと思われる。)

### 【新基準(案)】

原則として、コーデックスガイドライン(CAC/GL 23-1997)に準じる。(次頁参照)

	現 行	新基準(案)	(参考)コーデックス
低減された旨の表示 (熱量、脂質、飽和脂肪酸、コレステロール、糖類、ナトリウム)	・「低い旨」の基準値以上の絶対差	・「低い旨」の基準値以上の絶対差 ・ <u>25%以上の相対差</u>	・「低い旨」又は「含む旨」の基準値以上の絶対差 ・25%以上の相対差
強化された旨の表示 (たんぱく質、食物繊維)	・「含む旨」の基準値以上の絶対差	・「含む旨」の基準値以上の絶対差 ・ <u>25%以上の相対差</u>	
(ミネラル類(ナトリウムを除く)、ビタミン類)	・「含む旨」の基準値以上の絶対差 (栄養素等表示基準値の15%(固体100g)若しくは7.5%(液体100ml)又は5%(100kcal当たり))	・ <u>栄養素等表示基準値の10%以上の絶対差(固体と液体の区別なし)</u>	・NRVsの10%以上の絶対差(固体と液体の区別なし)

※下線は、現行基準からの変更箇所

## コーデックスにおける無添加強調表示の規定について

第4回栄養表示に関する調査会(資料1)16頁より

### <糖類無添加の規定> ※2012年にガイドライン(CAC/GL 23-1997)に追加

- ・食品への糖類無添加に関する強調表示は、次の条件が満たされた場合に行うことができる。
  - (a) その食品にいかなる糖類も添加されていないこと(例: ショ糖、ブドウ糖、ハチミツ、糖蜜、コーンシロップ等)
  - (b) その食品が糖類を使用した原材料を含んでいないこと(例: ジャム、ゼリー、甘味の付いたチョコレート、甘味の付いた果実片等)
  - (c) その食品が添加糖類の代用として糖類を含む原材料を含んでいないこと(例: 非還元濃縮果汁、乾燥果実ペースト等)
  - (d) その他の何らかの方法により、その食品自体の糖類含有量が原材料に含まれる量を超えて増加していないこと(例: デンプンを加水分解して糖類を放出させる酵素の使用)

### <ナトリウム塩無添加の規定> ※2013年にガイドライン(CAC/GL 23-1997)に追加

- ・食品へのナトリウム塩無添加に関する強調表示(食塩無添加を含む)は、次の条件が満たされた場合に行うことができる。(塩化ナトリウム以外のナトリウム塩を技術的目的で添加することについては、当該最終食品が本ガイドラインに記載された低ナトリウムの強調表示条件を満たす場合に限り、管轄当局はこれを認めてもよい。)
  - (a) その食品が添加されたナトリウム塩を含まないこと。これには塩化ナトリウム、リン酸三ナトリウムを含むがこれらに限定されない。
  - (b) その食品が添加ナトリウム塩を含む原材料を含んでいないこと。これにはウスターソース、ピクルス、ペパローニ、しょう油、塩蔵魚、フィッシュソースを含むがこれらに限定されない。
  - (c) その食品が添加食塩の代用となるようなナトリウム塩を含む原材料を含んでいないこと。これには海藻を含むがこれに限定されない。

2012年第41回コーデックス食品表示部会において、我が国としては、海藻は食塩添加の代替としてではなく、むしろ食物繊維やカリウムの供給源として長年摂取されてきたことを挙げ、海藻の使用をナトリウム塩無添加表示不可の対象とすべきではないとの反対意見を示した。  
この結果、海藻については、使い方次第では(添加食塩の代用として使用しない場合には)、原材料に含まれていてもナトリウム塩無添加表示が可能であることが同部会において確認された。 54

## 無添加強調表示について①

### 【背景】

- ・現行の栄養表示基準では、「不使用」、「無添加」に類する基準は規定されていない。
- ・ただし、通知(「栄養表示基準等の取扱いについて」)にて、次の考え方を別途示している。
  - 「砂糖不使用」の表示は強調表示基準は適用されないものであるが、一般表示事項(熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム)及び「シヨ糖」の量を記載すること。
  - 「食塩無添加」の表示は強調表示基準は適用されないものであるが、一般表示事項(熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム)を記載すること。なお、その食品本来の成分としてナトリウムが含まれていても食塩無添加表示をしても差し支えないものであるが、従来、ナトリウムに代えて食塩で栄養指導が行われてきた経緯等に鑑み、食塩以外の形であってもナトリウムを添加していれば、食塩無添加の表示は行わないこと。
- ・コーデックスでは、「食事、身体活動、健康に関する世界戦略」(2004年、WHO)に基づきガイドラインの見直しが行われ、2012年の改訂の際に、非感染性疾患予防の観点から、無添加強調表示(Non-addition claims)の基準が新設された。

### 【課題等】

#### ＜「砂糖不使用」の表示＞

- ・現行のルールでは、砂糖(シヨ糖)以外の糖類(ブドウ糖、果糖等)を添加していても「砂糖不使用」と表示することができ、消費者の誤認を招く可能性が否定できない。
- ・また、糖類を含む原材料の使用の可否については言及していない。

#### ＜「食塩無添加」の表示＞

- ・現行のルールでは、食塩又はナトリウムを含む原材料の使用の可否について、必ずしも明確とは言えない。

55

## 無添加強調表示について②

### 【考え方(案)】

- ・コーデックスガイドラインに無添加強調表示の規定が盛り込まれたことを受け、新基準にも同様の規定を置くこととする。
- ・コーデックスでは、2011年のガイドライン(CAC/GL 2-1985)改訂の際に義務表示事項に「糖類」が加えられているが、日本では「糖類」の表示は任意であるため、糖類無添加強調表示をしようとする際は「糖類」の含有量表示を必須とする。

### 【新基準(案)】

コーデックスガイドライン(CAC/GL 23-1997)の規定を適用する。(16頁参照)  
(現行ルールに代えて、新たに「無添加強調表示」に係る規定を定める。)



# 原材料名表示等に係るルールの変更

論点3-2 原材料名の表示の方法について① 第4回加工食品の表示に関する調査会(資料1)7頁より

**現行**

1 個別の品質表示基準の原材料名の表示順序について、整理すると下表のとおり

添加物以外の原材料と添加物を区分して表示(横断ルール)	使用した原材料の構成の区分ごとに添加物を併記して表示	区分せず重量順で表示するもの				
農産物缶詰及び農産物瓶詰 畜産物缶詰及び畜産物瓶詰 調理食品缶詰及び調理食品瓶詰 果実飲料 炭酸飲料 豆乳類 にんじんジュース及びにんじんミック スジュース ベーコン類 ハム類 ソーセージ 混合ソーセージ プレスハム 混合プレスハム 魚肉ハム及び魚肉ソーセージ マカロニ類 トマト加工品	ジャム類 即席めん 農産物漬物 乾しいたげ うに加工品 うにあえもの 乾燥わかめ 塩蔵わかめ 削りぶし 煮干魚類 うなぎ加工品 食酢 乾燥スープ 風味調味料 しょうゆ めん類等用つゆ ウスターソース類 みそ マーガリン類 野菜冷凍食品	パン類 食用植物油脂 ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料 (ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料の表示例) <table border="1" data-bbox="1061 1624 1412 1948"> <thead> <tr> <th>名 称</th> <th>分離液状ドレッシング</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>原 材 料 名</td> <td>食用植物油脂、醸造酢、砂糖類(砂糖、ぶどう糖果糖液糖)、たまねぎ、しょうゆ、ごま、にんじんビューレー、食塩、チキンエキスパウダー、調味料(アミノ酸等)、香味食用油、酵母エキスパウダー、増粘剤(キサンタンガム)、甘味料(ステビア)、(原材料の一部に乳成分、小麦、豚肉、りんごを含む)</td> </tr> </tbody> </table>	名 称	分離液状ドレッシング	原 材 料 名	食用植物油脂、醸造酢、砂糖類(砂糖、ぶどう糖果糖液糖)、たまねぎ、しょうゆ、ごま、にんじんビューレー、食塩、チキンエキスパウダー、調味料(アミノ酸等)、香味食用油、酵母エキスパウダー、増粘剤(キサンタンガム)、甘味料(ステビア)、(原材料の一部に乳成分、小麦、豚肉、りんごを含む)
名 称	分離液状ドレッシング					
原 材 料 名	食用植物油脂、醸造酢、砂糖類(砂糖、ぶどう糖果糖液糖)、たまねぎ、しょうゆ、ごま、にんじんビューレー、食塩、チキンエキスパウダー、調味料(アミノ酸等)、香味食用油、酵母エキスパウダー、増粘剤(キサンタンガム)、甘味料(ステビア)、(原材料の一部に乳成分、小麦、豚肉、りんごを含む)					
	チルドハンバーグステーキ チルドミートボール 乾めん類 凍り豆腐 レトルトパウチ食品 チルドぎょうざ類 調理冷凍食品 (チルドハンバーグステーキの表示例) <table border="1" data-bbox="598 1713 973 1881"> <thead> <tr> <th>名 称</th> <th>チルドハンバーグステーキ</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>原 材 料 名</td> <td>食肉(牛肉、豚肉)、たまねぎ、つなぎ(パン粉、卵白)、食塩、保存料(ソルビン酸K)、ソース[砂糖、食塩、醸造酢、トマト、調味料(アミノ酸等)]</td> </tr> </tbody> </table>	名 称	チルドハンバーグステーキ	原 材 料 名	食肉(牛肉、豚肉)、たまねぎ、つなぎ(パン粉、卵白)、食塩、保存料(ソルビン酸K)、ソース[砂糖、食塩、醸造酢、トマト、調味料(アミノ酸等)]	
名 称	チルドハンバーグステーキ					
原 材 料 名	食肉(牛肉、豚肉)、たまねぎ、つなぎ(パン粉、卵白)、食塩、保存料(ソルビン酸K)、ソース[砂糖、食塩、醸造酢、トマト、調味料(アミノ酸等)]					
	<input type="checkbox"/> 食品添加物	<input type="checkbox"/> 食品添加物				

新基準

3 原材料名の表示の基準を変更するもの

(1) 原材料の表示順序の表示の方法

ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料、パン類、食用植物油脂

上記の品目については、現行、添加物と区分せずに重量順に表示するルールとなっているが、基準の統一を図る観点から、食品添加物と添加物以外の原材料を区分して重量順で表示するよう変更する。

(2) 原材料の表示順序以外の表示の方法

プレスハム、混合プレスハム

プレスハム、混合プレスハムにあつては、原材料名中でのん粉の表示に併記して「でん粉含有率」を表示させている。それに対して、ソーセージ、混合ソーセージにあつては、個別的事項に「でん粉含有率」の表示事項の項目を立てて表示させていることから、ソーセージ、混合ソーセージの表示の方法に統一することとする。

(現行のプレスハム、混合プレスハムの表示の方法)

(新基準のプレスハム、混合プレスハムの表示の方法)

原材料名	…、つなぎ(でん粉、小麦粉、大豆たん白、でん粉含有率5%)、…	→	原材料名	…、つなぎ(でん粉、小麦粉、大豆たん白)、…
			でん粉含有率	5%

加工食品における複合原材料の表示方法について

現行の考え方

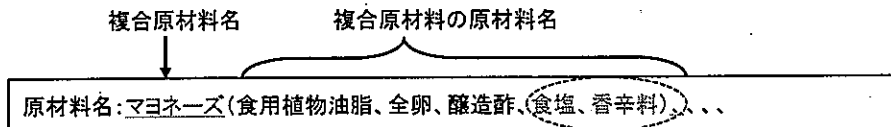
加工食品品質表示基準第4条第1項第2号アの規定により、2種類以上の原材料からなる中間原材料(以下「複合原材料」という。)を使用した加工食品にあつては、その複合原材料の表示は、

「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を当該複合原材料の原材料に占める重量の割合の多いものから順に、その最も一般的な名称をもって記載すること。ただし、当該複合原材料の原材料に占める重量の割合の多い順が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、「その他」と記載することができる。」

と規定されている。

したがって、現行の基準では、複合原材料の名称を記載せずに、構成する原材料のみをそれぞれ個々に分割して表示することはできないという解釈となる。

表示例



① 複合原材料の原材料が3種類以上ある場合、その複合原材料に占める割合が3位以下で、かつ、重量の割合が5%未満となる原材料は、「その他」と表示することができる。

原材料名: マヨネーズ(食用植物油脂、全卵、醸造酢、その他)、…

② 複合原材料の最終製品に占める割合が5%未満となる場合、複合原材料の原材料の記載を省略できる。  
ミックスサンドに使用したマヨネーズが5%未満の場合、複合原材料の原材料の記載を省略し「マヨネーズ」とのみ表示することができる。

③ 複合原材料の名称からその原材料が明らかな場合には、複合原材料の原材料の記載を省略できる。  
マヨネーズはドレッシング及びドレッシングタイプ調味料品質表示基準で明確に定義され、名称から原材料が明らかな場合に該当することから、複合原材料の原材料の記載を省略し「マヨネーズ」とのみ表示することができる。

## 課題

- 1 現行、食品を製造する際に、中間原材料を仕入れて、それを使用する場合には、中間原材料を使用していることが分かるように、複合原材料という形で、表示することを原則としている。  
これは、当該工場で、一次産品等から一貫して製造していることと区別することができるメリットがある。
- 2 これに対して、コーデックスでは、中間原材料にあつては、複合原材料として表示することができるという規定となっており、必ずしも複合原材料の表示をすることを必須とはしていない。

CODEX (STAN 1-1985) 抜粋 (出典:農林水産省ウェブサイトより)

4.2.1.3 二種類以上の原材料から成る製品であつて、原材料として用いられるものを複合原材料という。複合原材料については、その原材料を重量の重いものから順に、複合原材料のすぐ後に括弧を付して表示する場合には、原材料一覧中に複合原材料として明記することができる。複合原材料(コーデックス規格又は各国の法律においてその名称が規定されているもの)が当該食品の構成割合の5%に満たない場合は、その原材料を表示する必要はない。ただし、最終製品において技術的機能を発揮している食品添加物にあつては、この限りでない。

- 3 一方、構成する原材料を個々に分けて表示することとした場合には、複合原材料表示のように一部の原材料を「その他」として省略することはできず、重量順に全て列記することになる。ただし、いくつもの原材料からなる中間原材料を使用した場合には、5%以下の原材料も全て表示することとなり、限られた面積の中で、事業者にとって負担となることもあることから、現行のルールが定められた経緯がある。
- 4 消費者への情報提供を考慮すれば、中間原材料であっても、個々に分割して全ての原材料を表示することにより、情報が明確になるなどのメリットはある。ただし、中間原材料を、複合原材料名を省略して、個々に分割して表示することは、1の原則とは反することとなり、一定の要件を設定するなどして、消費者にメリットがある場合に限るなどの合理的理由付けが必要となる。
- 5 以上、現行の基準どおり、全ての複合原材料について一律に表示をすることが、消費者にとって分かりやすい情報提供となっているのが課題となる。

61

## 複合原材料表示を分割して表示することができるとした場合の条件(案)①

### 新基準の考え方

第7回加工食品の表示に関する調査会  
(資料3)4頁より

- 加工食品の原材料名の表示は、最終製品を製造する事業者が使用する状態の原材料を、一般的名称で表示することを原則とする。
- その上で、中間加工原料を使用した場合であつて、消費者がその内容を理解できる名称となつておらず、複数の原材料を単に混合(合成されたものを除く。)しただけなど、当該複合原材料の名称を表示しても、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に限定して、複合原材料を構成する原材料を個々に分割して表示することができることとする。
- ただし、一次産品等から一貫して製造していることを誤認させないように区別して表示することも重要であるため、下記の条件1及び条件2の両方を満たす場合であつて、消費者への情報提供として合理的な理由がある場合に、分割して表示することを可とする。

### (条件案1)

中間加工原料を使用した場合であつて、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

### (条件案2)

中間加工原料を使用した場合であつて、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

62

# 複合原材料表示を分割して表示することができるとした場合の条件(案)②

例① ○○ミックス粉とバターを使用して製造された製品

第7回加工食品の表示に関する調査会  
(資料3)5頁より

複合原材料:○○ミックス粉

複合原材料中の原材料:小麦粉、砂糖、コーンスターチ、アーモンドパウダー、ココアパウダー、乾燥卵黄、食塩

<表示例>

○ 複合原材料による表示

原材料名	○○ミックス粉(小麦粉、砂糖、コーンスターチ、アーモンドパウダー、その他(卵を含む))、バター、膨張剤、香料
------	--

○ 分割して表示する方法

原材料名	小麦粉、砂糖、バター、コーンスターチ、アーモンドパウダー、ココアパウダー、乾燥卵黄(卵を含む)、食塩、膨張剤、香料
------	---

(分割して表示することによるメリット)

- ・ 「○○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おらず、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わかりやすい場合がある。
- ・ 複合原材料の一部の原材料を「その他」と表示した場合、消費者は、「その他」の原材料を特定することができないが、個々に分割して表示することで、「その他」の原材料を特定することが可能

例② 砂糖と卵黄を混合した加糖卵黄を使用して製造された製品

複合原材料:加糖卵黄

複合原材料中の原材料:卵黄、砂糖

<表示例>

○ 複合原材料による表示

原材料名	加糖卵黄(卵黄(卵を含む)、砂糖)、小麦粉、バター、レーズン、砂糖、膨張剤
------	---------------------------------------

○ 分割して表示する方法

原材料名	小麦粉、バター、卵黄(卵を含む)、砂糖、レーズン、膨張剤
------	------------------------------

(分割して表示することによるメリット)

- ・ 個々の原材料が数種類のみで、分割してもなくても、個々の原材料は省略されず、重量の順番が正確に表示される。
- ・ 表示する字数が少なくなる。

63

## 販売の用に供する添加物の表示に係る ルールの改善

## 食品表示基準における添加物の表示義務 の考え方について

● 添加物については、現行の食品衛生法で表示義務が課されていることに加え、一部、JAS法に基づき、内容量や製造者等の氏名又は住所の表示義務が課されているものもある。

既存の基準を統合する食品表示基準において、JAS法上対象となっているもの以外の添加物についても、可能な範囲で、消費者の選択に資する情報を表示することが望ましい。

→ 食品衛生法のルールとJAS法のルールの異なる点を整理し、全ての添加物について、安全性に関する表示義務のみならず、自主的かつ合理的な食品選択にも資するような、統一されたルールで表示義務を課すこととする。

65

## 食品表示基準における添加物の表示義務 (一般消費者向けの添加物)①

● 現行の食品衛生法とJAS法のルールの異なる点等については、次のとおり整理する。

### ① 成分及び重量パーセント(食品衛生法)と原材料名(JAS法)について

現行の食品衛生法上、添加物製剤であれば成分及び重量パーセントの表示義務が課されることとなり、現行のJAS法上の表示義務である原材料名よりも詳細な情報伝達が行なわれることとなる。したがって、食品衛生法の規定を採用することとする。

※ 製剤ではない添加物(単一の成分から構成される添加物)の成分名について

現行の食品衛生法においては、添加物の名称の表示義務が課されているところ、指定添加物にあっては定められた名称を記載することとされており、既存添加物、天然香料、一般飲食物添加物についても、決まった名称を使用するよう指導している。このように、一定のルールの下で名称が伝達されていれば、製剤でない添加物についてまで、名称に加えて、成分名についての表示義務を課することは不要である(現行のJAS法においては、原材料が一種類のものについては原材料名の表示を省略することができる。)

### ② 内容量(JAS法)について

内容量表示については、一般消費者向けの加工食品同様、消費者が価格とともにその表示を見て購入するかどうかを判断する際に役立つ情報であり、自主的かつ合理的な商品選択に資するものであることから、全ての一般消費者向けの添加物に表示義務を課すこととする。

### ③ 製造者等の氏名又は名称及び住所(JAS法)について ※ 表示内容に責任を有するものの氏名又は名称及び住所を記載。

添加物は、加工食品同様、あるものが製造や加工の工程を経て本質や属性を変化してできるものであり、その添加物の内容は一見しただけではわからない場合もあるため、問合せ先の記載は必要であると考えられることから、全ての一般消費者向けの添加物に表示義務を課すこととする。

### ④ 栄養成分表示について

「栄養上、意味のない食品」については表示義務を免除する(第2回栄養表示調査会において審議)。

66

## 食品表示基準における添加物の表示義務 (一般消費者向けの添加物)②

### ●表示事項

以下の事項を、容器包装又は包装に表示しなければならない。

- ・名称
  - ・賞味期限  
(品質の変化が極めて少ないものは、省略可能)
  - ・保存の方法  
(同上)
  - ・製造所(加工所又は輸入者の営業所)の所在地及び製造者(加工者又は輸入者)の氏名又は名称
  - ・製剤である添加物にあつては、成分及び重量パーセント
  - ・使用の方法の基準が定められた添加物にあつては、使用の方法
  - ・食品添加物である旨
  - ・アレルギーに由来するものにあつてはアレルギーを含む旨
  - ・タール色素の製剤にあつては、実効の色名
  - ・規格上表示量に関する規定があるものにあつては、その重量パーセント
  - ・ビタミンAの誘導體にあつては、ビタミンAとしての重量パーセント
  - ・アスパルテーム又はこれを含む製剤にあつては、L-フェニルアラニン化合物である旨又はこれを含む旨
- 現行の食品衛生法と同様
- ・内容量【一部の添加物を除き、新たな義務】
  - ・表示責任者の氏名又は名称及び住所【一部の添加物を除き、新たな義務】
  - ・栄養成分の量及び熱量【「栄養上、意味のない食品」については表示義務を免除する。新たな義務】

67

## 食品表示基準における添加物の表示義務 (業務用添加物)①

事業者から事業者に対して添加物が販売される際にも、業務用食品と同様、最終的に一般消費者向けの食品に正確な表示がなされるよう、一定のルールに基づいて正確な情報伝達が行われることが重要である。

業務用加工食品の整理に鑑み、現行の食品衛生法に基づく表示事項に加え、表示責任者の氏名又は名称及び住所についても、一般消費者向けの添加物同様に表示義務を課すこととする。

なお、業務用添加物の表示については、原則として、容器包装又は包装に表示するものとするが、表示事項のうち、「表示責任者の氏名又は名称及び住所」については、製品に添付されているものや、製品に添付されていなくとも製品を識別できるものに限って、容器包装又は包装以外の媒体として使用を認める(※)こととする(現行同様)。

※ 製品に添付されているものの例:伝票、インボイス

製品に添付されていなくとも製品を識別できるものの例:製品規格書、配合規格書、納品規格書、見積書、注文書、カタログ、指図書、成分一覧表及びこれらの電子媒体であるもの

68

## 食品表示基準における添加物の表示義務 (業務用添加物)②

### ●表示事項

- ・名称
  - ・賞味期限  
(品質の変化が極めて少ないものは、省略可能)
  - ・保存の方法  
(同上)
  - ・製造所(加工所又は輸入者の営業所)の所在地及び製造者(加工者又は輸入者)の氏名又は名称
  - ・製剤である添加物にあっては、成分及び重量パーセント
  - ・使用の方法の基準が定められた添加物にあっては、使用の方法
  - ・食品添加物である旨
  - ・アレルギーに由来するものにあってはアレルギーを含む旨
  - ・タール色素の製剤にあっては、実効の色名
  - ・規格上表示量に関する規定があるものにあっては、その重量パーセント
  - ・ビタミンAの誘導体<sup>\*</sup>にあっては、ビタミンAとしての重量パーセント
  - ・アスパルテーム又はこれを含む製剤にあっては、L-フェニルアラニン化合物である旨又はこれを含む旨
- ・表示責任者の氏名又は名称及び住所【一部の添加物を除き、新たな義務】

現行の食品衛生法と同様

## 食品表示基準に基づく表示例 【いずれも一般消費者向けのもの】

### ●バニラエッセンスの例

名称	食品添加物 香料製剤
成分	香気成分10%、エタノール47%、グリセリン4%、水分39%
内容量	30ml
賞味期限	欄外上部記載
保存方法	冷暗所に密栓して保管してください。飲用したり、直火または高温にさらしたりしないでください。
販売者	◎◎株式会社 321-7654 東京都▲市...
製造所	■■株式会社 234-5678 埼玉県△△市...

### ●焼きようばんの例

名称	焼きようばん(食品添加物)
内容量	45g
賞味期限	枠外上部に記載
使用基準	本品はみそに使用してはならない。
保存方法	直射日光、高温多湿を避けること。
販売者	◎◎株式会社 432-8765 千葉県△○市...
製造所	◆◆株式会社 765-4321 千葉県◇◇市...

### ●ベーキングパウダーの例

名称	ベーキングパウダー(食品添加物・合成膨張剤)
成分	炭酸水素ナトリウム25.0%、焼ミョウバン25.0%、第一リン酸カルシウム15.0%、グリセリン脂肪酸エステル1.0%、d-石炭水素カリウム0.5%、コーンスターチ33.5%
内容量	100g
賞味期限	蓋に記載
使用基準	第一リン酸カルシウムの使用量は、カルシウムとして、食品の1.0%以下でなければならない。
保存方法	高温多湿を避けて保管して下さい。
販売者	○○株式会社 123-4567 東京都▲▲区...
製造所	■□株式会社 876-5432 神奈川県○●市...

いずれも、一括表示欄への記載については規定しない。  
(容器包装を開かないでも容易に見ることができるように、当該容器包装又は包装の見やすい場所に記載しなければならない。)

※ 電話番号やメールアドレス等の情報は、消費者からの問い合わせ先として役に立つものであるため、その表示をすることは望ましい。

# 通知等に規定されている表示ルール のうち、基準に規定するもの

71

第4回生鮮食品・業務用食品の表示に関する調査会(資料2)3頁より

## 現行の表示基準に係る通知等のうち、 基準に規定するものの考え方

●食品表示基準の策定に合わせ、現行の表示基準に係る通知等(※)も整理・統合予定

※ 3法に基づく表示基準に係る通知や事務連絡、Q&Aなど

●通知等の内容は、原則として、引き続き、通知等として整理する(食品表示基準には盛り込まない。)。しかしながら、

- ・安全性の確保の観点から、指導ではなく、表示義務を課すべき表示ルール
- ・表示基準の統合や新たな義務化に伴い、分かりやすい食品表示基準を策定するという観点から、食品表示基準と通知等にまたがって表示ルールが規定されるのではなく、基準にまとめて規定すべき表示ルール

については、新たに食品表示基準に規定する。

●本資料においては、このような観点から、今般、新たに食品表示基準に規定することとするものについて検討する。

72



## 現行の表示基準に係る通知等のうち、基準に規定する主な内容①

	規定の概要	元の通知名
1	<p>フグによる食中毒の発生防止を図るために、</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・内臓を除去し、皮をはいだいわゆるみがきフグについては、原料フグの種類、処理年月日、処理業者の氏名及び住所</li> <li>・それ以外のフグを加工したものについては、原料フグの種類、加工年月日やLot番号などのロットが特定できるもの</li> <li>・限られた種類のフグ及びその加工品については、漁獲海域の表示義務を課す。</li> </ul>	<p>フグ加工品等の表示について(平成22年9月10日消食表第326号)</p>
2	<p>気密性のある容器包装詰め<sup>※</sup>の要冷蔵食品(※)については、原因と疑われるボツリヌス食中毒の発生防止を図るために、要冷蔵食品であることが消費者等に明確に分かるように、容器包装のおもて面に冷蔵を要する食品である旨の文字を分かりやすく表示するものとする。</p> <p>※ 例えば、ハンバーグや惣菜がある。</p>	<p>容器包装詰低酸性食品等に関するボツリヌス食中毒対策について(平成24年3月27日消食表第131号・食安監発0327第4号)</p>
3	<p>現行、食品衛生法の表示基準府令と通知にまたがって表示事項と表示方法のルールが示されており、制度が分かりにくくなっている状況を解消するため、基準に基づく表示をするに際し、重要な通知の表示ルールのうち、保健所の指導等により広く普及したルールについては、食品表示基準に規定する。</p> <p>例：[下線部分は、現在、基準に規定されていない内容]</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食肉製品の原料肉名の表示方法(配合分量の多いものから順に記載することとし、食肉である原料については鳥獣の種類を、魚肉である原料については魚肉と記載する。)</li> <li>・鯨肉製品の殺菌方法の表示方法(温度及び時間を記載する。)</li> <li>・冷凍食品に含まれないもの(加工食品としての冷凍食品とは、加工食品(清涼飲料水、食肉製品、鯨肉製品、魚肉練り製品、ゆでだこ、ゆでがに、食肉(加工したものに限る。))及びアイスクリーム類を除く。)を凍結させたものであって、容器包装に入れられたものをいう。)</li> <li>・容器包装詰加圧加熱殺菌食品(容器包装詰加圧加熱殺菌食品には、清涼飲料水、食肉製品、鯨肉製品及び魚肉練り製品は含まない。)</li> <li>・保健機能食品に係る表示に必要な事項(栄養素等表示基準値、バランスのとれた食生活の普及啓発を図る文言等)</li> </ul>	<p>・食品衛生法に基づく表示について(平成24年2月24日消食表第46号)</p> <p>・食品衛生法施行規則及び食品、添加物等の規格基準の一部改正について(昭和52年3月23日環食第52号)</p> <p>等</p>

73

## 現行の表示基準に係る通知等のうち、基準に規定する主な内容②

	規定の概要	元の通知名
4	<p>容器包装が一定の面積より大きい場合は8ポイント以上、一定の面積以下の場合は5.5ポイント以上で記載する。</p> <p>※ 現行の食品衛生法及び健康増進法においては、右通知で文字の大きさのルールを定めていたところ、食品表示基準においては、現行のJAS法同様、基準内で文字のポイントを規定する。</p>	<p>・食品衛生法施行令の一部を改正する政令及び食品衛生法施行規則の一部を改正する省令の施行について(昭和44年8月18日環食第8832号)</p> <p>・栄養表示基準等の取扱いについて(平成25年9月27日消食表第282号)</p>

74

# 表示レイアウトの改善

## 3 新基準の考え方(案)

第6回加工食品の表示に関する調査会(資料2)5頁より

### 論点2

#### 1 考え方

- (1) 表示のレイアウトについては、3法を統合するに当たり、食品衛生法には規定がないので、JAS法及び健康増進法の考え方を引き継ぐ。
- (2) JAS法で規定されるレイアウトについては、平成16年12月に「わかりやすい表示方法について」(食品の表示に関する共同会議報告書)の取りまとめ、平成18年8月に加工食品の表示方法等に係る見直しが行われ、一括表示の様式の弾力化が図られていることから、基本的に変更は行わないこととする。(次ページ参考)
- (3) 栄養成分表示については、様式1とは別面一括して表示することができる。  
(詳細については栄養表示調査会において議論)

#### 2 新基準(案)

- ・ 様式1及び様式2を別々に規定する。
- ・ 様式1と様式2は別面に表示することができる。
- ・ 食品添加物以外の原材料と食品添加物は、違いを明確にするために区別できるようにする。

#### 様式1

名称  
原材料名(アレルゲン、遺伝子組換え食品に関する事項等を含む。)  
添加物(アレルゲン等を含む。)※1  
原料原産地名  
内容量又は固形量及び内容総量  
消費期限又は賞味期限  
保存方法  
原産国名  
食品関連事業者

#### 様式2

栄養成分表示

※2 詳細については栄養表示調査会において議論

※1 原材料名欄において添加物を明確に区分して表示する場合にあっては、添加物の項目を省略することができる。

- 1 消費者が必要とする情報を一見して速やかに得ることができるという観点から、一括表示事項を定められた様式で表示することを基本とする。
- 2 近年、多様な加工食品が製造されるようになり、表示も多様化する中で、これらに対応するため、すでに、加工食品の表示方法の見直しについて検討が行われ、平成16年12月に「わかりやすい表示方法について」(食品の表示に関する共同会議報告書)が取りまとめられている。この報告書の提案も踏まえ、この見直しからこれまでの間、当該表示レイアウトについては、消費者及び事業者に定着してきていることから、表示レイアウトの現行基準の変更は、原則、行わないこととする。
- 3 なお、新基準において、容器・包装の表示可能面積が30cm<sup>2</sup>以下の場合、義務表示事項が増加する食品があることから、次の旨の規定を追加することとする。  
「容器・包装の表示可能面積が30cm<sup>2</sup>以下の場合であって、義務表示事項を一括して表示することが困難な場合は、一括表示によらずに記載することができる。」

(参考) 面積に係る省略規定について(案)

現行の省略規定

JAS法	容器又は包装の面積が30cm <sup>2</sup> 以下であるものは「原材料」、「賞味期限又は消費期限」、「保存方法」及び「原料原産地名」を省略することができる。
食品衛生法	第1条第1項第11号ロに掲げる食品及び同項第12号に掲げる加工食品であって、容器包装面積が30cm <sup>2</sup> 以下の場合、その表示を省略することができる。  食品衛生法第19条第1項の規定に基づく表示の基準に関する内閣府令(平成23年内閣府令第45号)第1条 十二 容器包装に入れられた食品(前各号に掲げるものを除く。)であって、次に掲げるもの イ 食肉、生かき、生めん類(ゆでめん類を含む。)、即席めん類、弁当、調理パン、そうざい、魚肉練り製品、生菓子類、切り身又はむき身にした鮮魚介類であって生食用のもの(凍結させたものを除く。)及びゆでがに ロ 加工食品であって、イに掲げるもの以外のもの 十三 別表第1の上欄(左欄)に掲げる作物である食品及びこれを原材料とする加工食品(当該加工食品を原材料とするものを含む。)
健康増進法 栄養成分表示 (任意表示)	容器又は包装の表示面積が小さい場合であっても、表示事項を省略することはできない。

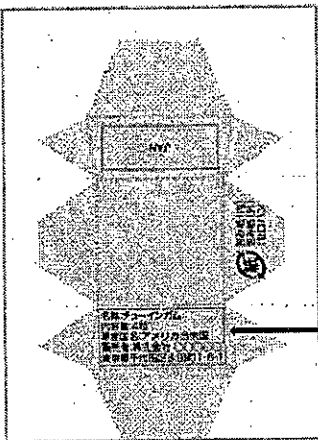
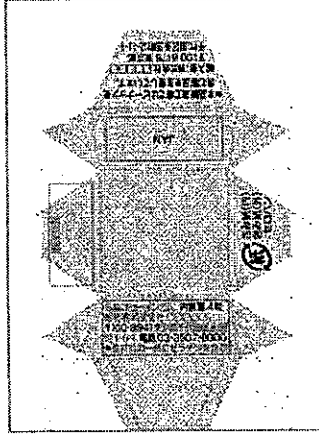
新しい省略規定(案)

1 省略できない事項 「名称」、「保存方法」、「消費期限又は賞味期限」、「食品関連事業者」、「アレルギー」	①食品の安全性の確保のために必要な情報であること。 ②食品関連事業者(表示責任者)の記載があれば、省略されている事項の情報を得られるため省略できない事項とする。
2 省略可能な事項 「原材料名」、「添加物」、「内容量」(計量法の義務がかからない場合)、「栄養成分の量及び熱量」、「製造所等の所在地及び製造者等の氏名(名称)」、「原産国名」、「原料原産地名」、「遺伝子組換え食品である旨」等	表示がある方が望ましいが、表示面積が限られている中で、1よりは優先順位が低い事項であるため、省略を可能とする。

## 表示可能面積が30cm<sup>2</sup>以下の表示例

参考

表示可能面積が30cm<sup>2</sup>以下であっても、以下の表示例から、義務表示事項(「名称」、「保存方法」、「消費期限又は賞味期限」、「食品関連事業者」、「アレルギー」)の表示は可能であると考えられる。

現 行	新基準案
<p>文字の大きさ:5.5ポイント</p>  <p>現行の義務表示事項</p> <p>ピンク色の部分:表示可能面積</p>	<p>文字の大きさ:5.5ポイント</p> <p>青字:新基準(案)の義務表示事項</p>  <p>ピンク色の部分:表示可能面積</p>