

流通業者のための

食品品質表示制度の手引とQ&A

（平成19年3月版）

財団法人 食品流通構造改善促進機構

流通業者のための

食品品質表示制度の手引とQ&A





CONTENTS

●生鮮食品の品質表示 …… 1

生鮮食品全般の品質表示Q&A …… 4

●農産物の品質表示 …… 7

しいたけの品質表示 …… 10

農産物の品質表示Q&A …… 11

玄米・精米の品質表示 …… 12

玄米・精米の品質表示Q&A …… 15

●畜産物の品質表示 …… 19

卵の品質表示 …… 21

畜産物の品質表示Q&A …… 22

●水産物の品質表示 …… 23

水産物の品質表示Q&A …… 26

●加工食品の品質表示 …… 29

加工食品の品質表示Q&A …… 38

●遺伝子組換え食品の表示概要 …… 43

遺伝子組換え食品の表示Q&A …… 45

●有機農産物の表示概要 …… 47

有機農産物のJAS規格のQ&A …… 50


生鮮食品の品質表示

生鮮食品の品質表示

生鮮食品は3つに分類されます。



生鮮食品の品質表示義務は流通過程の全ての人



★容器又は包装の見えやすい箇所、又は送り状・納品伝票等に表示。情報が確実に伝わるように。

★容器又は包装の見えやすい箇所、又は商品に近接した場所に立て札やPOP等で掲示。

生鮮食品の品質表示する場所は・・・

農家・漁家、生産者、出荷業者は

★納品伝票・箱等に表示。ただし、農協の選果場に共選のため出荷する場合は農協から出荷される段階で表示が必要となるので、確実に情報を伝えて下さい。



★生産者が生鮮食品を生産したその場（水産物であれば水揚げした場所）で消費者に直接販売した場合は表示義務はありません。（農家や漁家等）



農協、卸売業者、仲卸業者、輸入業者は

★卸段階では箱に原産地表示されているものについては表示義務を果たしたことになります。



★取引の当事者間で了解していれば、せり取引される商品に近接した掲示によることもできます。



★容器又は包装の見やすい箇所、又は送り状、納品書等に表示をし、次の流通段階の方に確実に情報を伝えてください。

○○株式会社様　　○年○月○日
○○県××××
××商事株式会社
納品書

名　称:鶏もも肉
原産地:ブラジル産
容　量:1パック300g
価　格:1パック△△円×○○個
消費期限:18.3.31(×℃以下で保存)



小売業者の方は

★生鮮食品の「名称」及び「原産地」は消費者に分かりやすく誤認を与えないように表示することが基本です。

★名称及び原産地の表示は生鮮食品の同一面になされていることが望ましいといえます。

★包装されていない状態で販売する場合、近接した箇所に立て札やPOP、ダンボール箱や結束テープ等で表示することができます。



★容器又は包装の見えやすい箇所、又は商品に近接した場に立て札やPOP等で表示することができます。



★消費者に分かりやすく表示していれば名称は容器又は包装に、原産地は立て札に表示することができます。



★設備を設けて生鮮食品を飲食させる場合には表示義務はありません。(レストラン、食堂、喫茶店等)

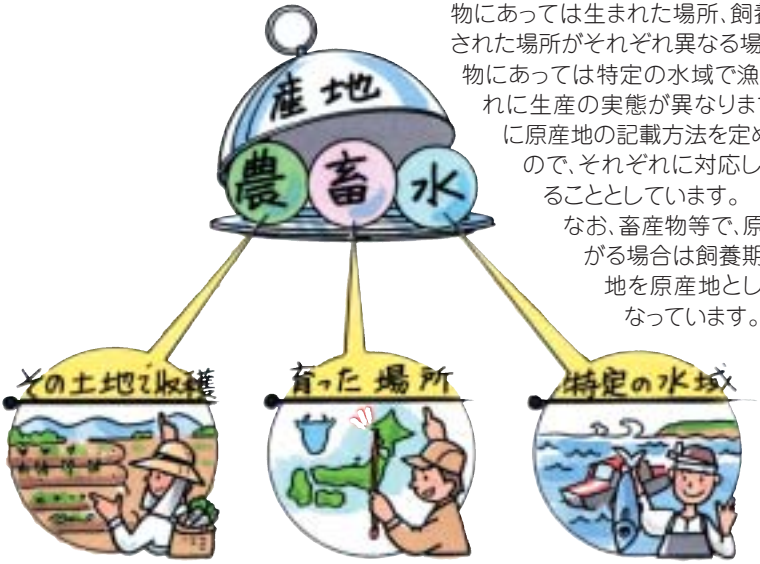


生鮮食品全般の品質表示Q&A

Q 生鮮食品品質表示基準の国産品の原産地表示について、農産物、畜産物、水産物のそれぞれで原産地の表示方法を違えているのはどうしてですか。

A 農産物にあってはその土地で収穫されること、畜産物にあっては生まれた場所、飼養された場所、と畜された場所がそれぞれ異なる場合があること、水産物にあっては特定の水域で漁獲される等それぞれに生産の実態が異なります。このため、一律に原産地の記載方法を定めることが困難ですので、それぞれに対応した原産地を表示することとしています。

なお、畜産物等で、原産地が複数にまたがる場合は飼養期間が最も長い飼養地を原産地として表示することになっています。



Q 生鮮食品の注文書やカタログに原産地を表示する必要がありますか。また、原産地を注文書等に表示した場合にも、配送する商品の容器、包装等に原産地を表示する必要がありますか。

A 注文書やカタログに表示義務はありません。生鮮食品には表示義務があり、注文書やカタログに原産地を示している場合でも、商品(容器又は包装を含む。)又は納品書に原産地等を表示する必要があります。



Q 生鮮食品の容器又は包装にモヤシの栽培場や鶏卵の養鶏場の名称及び住所が記載されている場合、原産地表示がなされているとみなせますか。

A 栽培場や養鶏場の名称及び住所が表示されている場合は、原産地が表示されているものとみなされます。



Q 生鮮食品の容器又は包装に表示する場合には、表示可能面積が150㎠以下の場合や表示すべき字数が多い場合にも8ポイント以上の活字で記載する必要があるのですか。

A 容器の中の表示可能面積が150㎠ 以下の場合でも文字のサイズは8ポイント以上を用いる必要があります。

Q 「特定商品の販売に係る計量に関する政令第5条に規定する特定商品」とはどんな食品ですか。

A 例えば、農産物であれば豆類、畜産物であれば食肉、水産物であれば冷凍貝柱や冷凍えび等が該当します。

Q 生鮮食品に関し、他法令（食品衛生法、公正競争規約等）で表示が義務付けられている事項については、どのように表示をすればよいのですか。それぞれの要求内容が矛盾するようなことはないのですか。

A JAS法は一般消費者の選択に資するための表示であり、食品衛生法は食品の安全性を確保するための表示であり、どちらを優先するという性格のものではないので、他法令で表示が義務付けられている事項については、その法令に従って表示することが必要です。なお、生鮮食品品質表示基準で義務付けられている表示事項は、名称、原産地等であり、他法令に基づく要求事項と矛盾することはありません。



Q 品質表示規準に違反した場合、どのような措置がとられるのですか。

A JAS法第19条の14の規定に基づき、農林水産大臣は、①当該販売業者に対して、表示事項を表示し、又は遵守事項を遵守すべき旨を指示、②その指示に係る措置をとらない場合は、措置をとるべきことを命令することになり、その命令に違反した場合は、*個人については100万円以下の罰金又は1年以下の懲役、*法人については1億円以下の罰金に処せられることになります。また、農林水産大臣が指示を行う場合には、原則として違反した事業者の氏名、住所、違反事実及び指示の内容を公表することとしています。



Q 品質表示に関し、不適正な表示か否かの挙証責任は販売業者側にあるのですか。

A 1.指導、処分を行う場合の不適正な表示であることの挙証は、指導、処分を行う側にあります。
2.しかしながら、品質表示は事実に即して行うものであることから、販売業者は表示について適正であることを証明できる書類等を備えておく必要があります。

Q 品質表示に関し、JAS法に基づく行政処分（指示、公表、措置命令）に不服がある場合に、何か対応策はありますか。

A 1.行政処分に関し不服がある場合には、「行政不服審査法」に基づき不服申立てをすることができます。
2.「行政不服審査法」は行政庁の違法又は不当な処分その他公権力行使に当たる行為に関し、国民に広く行政庁に対する不服申立ての道を開くことによって、簡易迅速な手続きによる国民の権利利益の救済を図るとともに、行政の適正な運営を確保することを目的としています。

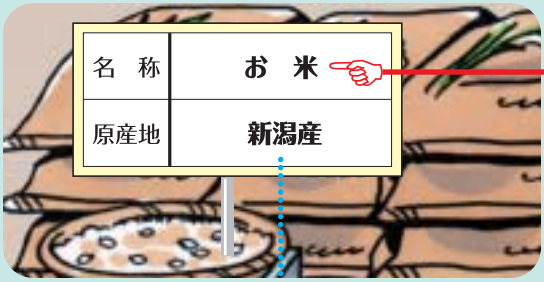



農産物の品質表示

農産物の品質表示

農産物の「名称」と正しい「原産地」を表示

裸売りの場合

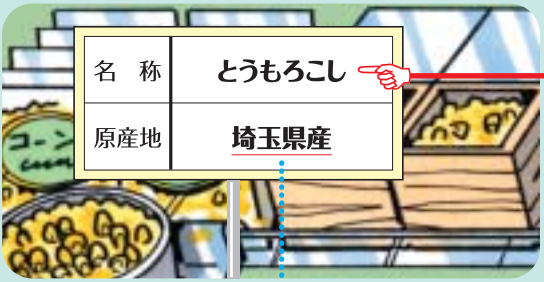


★ばら売りや量り売りの場合、品種の表示義務はありません

米穀

玄米、精米
（収穫後調整、選別、水洗い等を行ったもの、単に切断したもの及び精麦又は雑穀を混合したものを含む。）

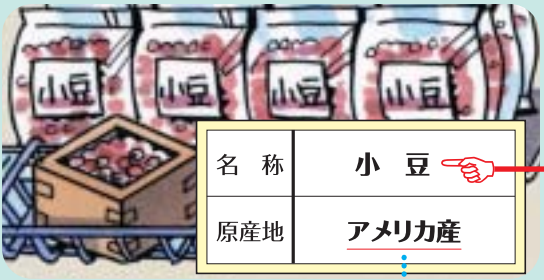
★容器入りや包装された玄米、精米については「玄米及び精米品質表示基準」が適用されます。→P12



★国産品の場合は、都道府県名を記載

雑穀

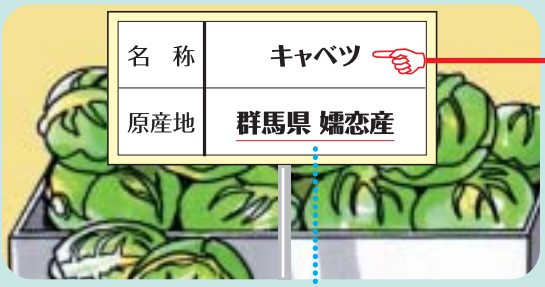
とうもろこし、あわ、ひえ、そば、きび、もろこし、はとむぎ、その他の雑穀。
（収穫後調整、選別、水洗い等を行ったもの及び切断したものを含む。）



★輸入品の場合は、原産国名を記載

豆類

大豆、小豆、いんげん、えんどう、ささげ、そら豆、緑豆、落花生、その他の豆類。
（収穫後調整、選別、水洗い等を行ったもの及び単に切断したものを含み、未成熟のものを除く。）



野菜

根菜類、葉茎菜類、果菜類、香辛野菜、つまもの類、きのこ類、山菜類、果実的野菜、その他の野菜。
（収穫後調整、選別、水洗い等を行ったもの、単に切断したもの及び単に冷凍したものを含む。）

★国産品の場合は、市町村名や一般に知られている地名を原産地として記載することができます。（例）世田谷・信州・屋久島・甲斐・伊豆・下田・下仁田・石垣島



名　称	バナナ
原産地	台湾産

果実

かんきつ類、仁果類、核果類、しょう果類、穀果類、熱帯性及び亜熱帯性果実、その他の果実。（収穫後調整、選別、水洗いを行ったもの、単に切断したもの及び単に冷凍したものを含む。）

★輸入品の場合は、一般に知られている地名を原産地として記載することができます。
（例）カリフォルニア･福建省

容器又は包装して販売する場合

（特定商品の販売に係る計量に関する政令（平成5年政令第249号）第5条に規定する商品の場合）

★名称、原産地、内容量、販売業者の氏名又は名称及び住所を表示

名　称	小　豆
原 産 地	北 海 道
内 容 量	300g
販売業者	△△株式会社 北海道○○市△△町×ー××ー××



★容器又は包装に印刷又はシール等で表示

★8ポイント以上（日本工業規格Z8305）の大きさの統一された活字を使用

以下のような場合は加工食品です。「加工食品品質表示基準」に基づく表示をしてください。

- ＊加熱処理等を行った場合
- ＊生の野菜･果実を異種混合した場合（切断せずに詰め合わせたものを除く。）
- ＊ブランチング（湯通し）等の処理を行った場合
- ＊日干し等の乾燥を行った場合

農産物の品質表示Q&A

Q 複数の原産地のものを混ぜた場合の表示はどうするのですか。

A 同じ種類の生鮮食品であって、複数の原産地のものを混合した場合は、その生鮮食品の製品に占める重量の割合の多いものから順に記載します。



Q 単品の野菜を単に切断したもの(カット野菜)、複数の野菜を切断した上で混ぜ合わせたもの(サラダミックス、炒め物ミックス)の表示の取り扱い(店外処理、店内処理それぞれについて)はどのように表示すればよいのですか。
また、オゾン水、次亜塩素酸ソーダ水による殺菌洗浄をした場合にはどうなりますか。

A 1.単に切断したものは生鮮食品ですので、生鮮食品品質表示基準に従って名称、原産地を表示することとなります。



2.複数の野菜を混ぜ合わせたものは、それ自身が一つの製品(調理された食品)であることから、加工食品となりますので、加工食品品質表示基準に従って名称、原材料名等を表示することとなります。なお、加工食品の場合は、店内処理したもので店内で販売する限りにおいては表示は不要です。

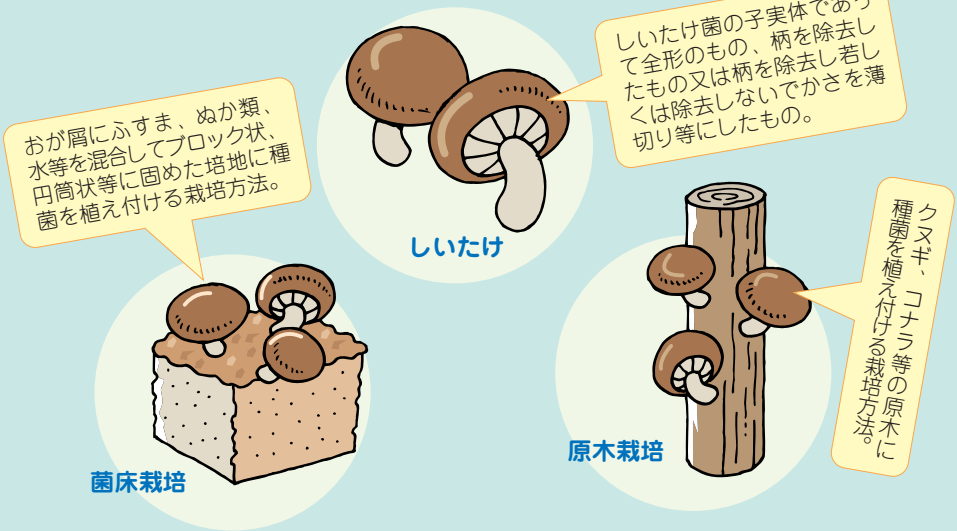


3.また、オゾン水、次亜塩素酸ソーダ水による殺菌洗浄した場合については、食品の内容について実質的な変更をもたらし新しい特性を与える行為には当たらないと考えられ、単品の野菜を単に切断したものとし、生鮮食品として取り扱います。



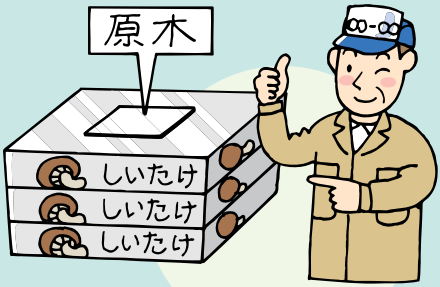
しいたけの品質表示

3つの分類と栽培方法



しいたけの表示方法

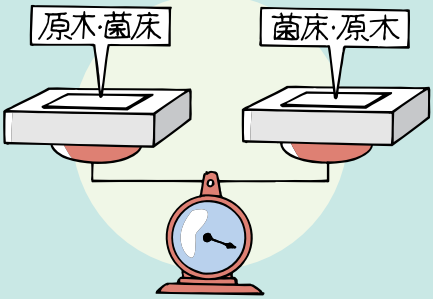
★原木栽培によるしいたけにおける栽培方法。
「原木」と記載する。



★菌床栽培によるしいたけにおける栽培方法。
「菌床」と記載する。

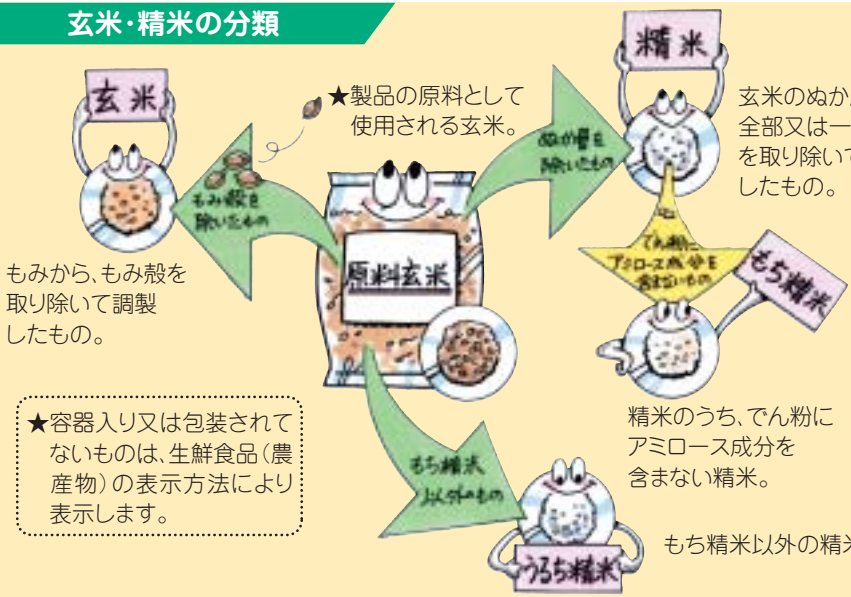


★原木栽培及び菌床栽培によるしいたけを混合したものにおける栽培方法。
重量の割合の多いものの順に「原木・菌床」又は「菌床・原木」と記載する



玄米・精米（容器に入れ、又は包装されたものに限る）の品質表示

玄米・精米の分類



★容器入り又は包装されてないものは、生鮮食品（農産物）の表示方法により表示します。

単一銘柄米の表示事項

★一括表示をしてください



産地、品種、産年の証明を受け、単一の原料玄米を使用したもの。国産品は農産物検査法、輸入品は輸出国の公的機関の証明。使用割合は100%と表示。

★玄米・もち精米・うるち精米（「うるち」を省いても可。）・胚芽精米の中から選択。

国産品は都道府県名、市町村名、その他一般的に知られている地名を、輸入品は原産国名又は、原産国名及び一般的に知られている地名を記載。

名　称	精米			
原料玄米	産地	品種	産年	使用割合
	○○県	○○ヒカリ	○年産	100%
内容量	○○kg			
精米年月日	平成○年○月○日			
販売者	○○米穀株式会社 秋田県○○市○○町○－○－○ TEL：○○○（△△△）××××			

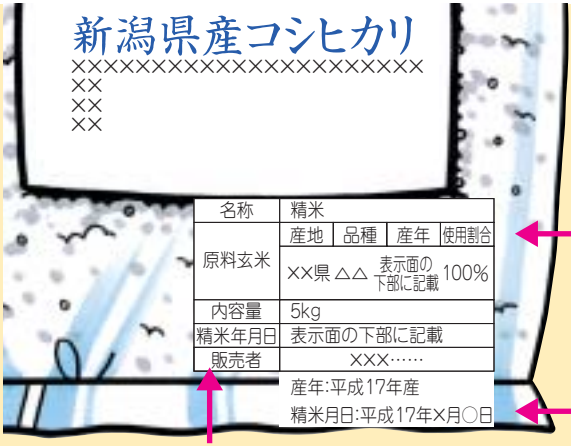
g（グラム）又はkg（キログラム）で単位を明記。精麦、雑穀を混合したものは、合計した内容重量とし、内容重量の表示の次に括弧をつけて精麦・雑穀の一般的な名称と重量、単位を併記して記載。

玄米は調製年月日を記載。それ以外は、精米年月日（玄米を精白した年月日）を記載。ただし、輸入品で調製・精米年月日が不明なものは、代わりに輸入年月日を、調製、精米、輸入年月日が異なるものを混合したものは最も古い年月日を記載。

販売者の「氏名又は名称」、「住所」及び「電話番号」を記載。表示を行う者が精米工場である場合は「販売者」に代えて「精米工場」と記載。

産年及び精米年月日をこの様式に従い表示することが困難な場合には、それぞれの欄に消費者にとってその記載箇所が分かるような具体的な位置を明記すれば、他の箇所に記載することができます。（次ページ参照）

単一銘柄米の品質表示をする場所は･･･



★容器又は包装の見やすい場所

★販売者(精米工場)は、容器又は包装の見やすい箇所に「名称」、「原料玄米」、「内容量」、「精米年月日」及び「販売者」を「一括」して表示。

★表示に用いる文字は「日本工業規格Z8305」に規定する12ポイント(内容量が3kg以下のものは8ポイント)の活字以上の大きさの統一の取れた活字を使用。

★産年欄及び精米年月日欄に「表示面の下部に記載」等と表示することにより、指定した欄外の、見やすい場所に表示することが可能。

ブレンド米(複数原料米)の表示

単一銘柄米以外の場合には、「複数原料米」等原料玄米の産地、品種若しくは産年が同一でないか又は産地、品種、産年の全部若しくは一部が証明を受けていない旨を記載し、「その産地」及び「使用割合」を併記。国産品は「国内産△△%」と、輸入品は原産国ごとに「○○(国名)産△△%」とし、国産品及び原産国ごとの使用割合の多い順に記載します。

★複数原料米であることを表示

★国産品は「国内産」と「使用割合」を表示し、括弧内は使用割合の多い順に表示します。

(表示例)

名称	精米			
原料玄米	産地	品種	産年	使用割合
	ブレンド米			
	国内産			90%
	(新潟県	○○ヒカリ	○年産	70%
	秋田県)	△△ニシキ	×年産	20%
	タイ産		△年産	10%
内容量	○○kg			
精米年月日	平成○年○月○日			
販売者	○○米穀株式会社 新潟県○○市○○町○一○一○ TEL:○○○(△△△)××××			

★国内産にあっては「国内産○%」と、輸入品にあっては、原産国ごとに「○○(国名)産△△%」と、国産品及び原産国ごとの使用割合の多い順に記載。

★検査証明を受けた原料玄米を使用している場合には、括弧を付してその原料玄米「産地」、「品種」及び「産年」の三つの項目の全部又は一部をそれぞれに対応する「使用割合」と併せて記載することができます。

●当該証明米について、上記の「国内産△△%」又は「○○産○○%」の次に括弧を付して「産地、品種及び産年」の3つの表示項目の全部又は一部をそれぞれに対応する使用割合と併せて次により記載することができます。

A.検査証明を受けた複数の証明米について表示する場合:当該証明米の使用割合が多い順に記載します。
B.複数の証明米を混合して用いた場合:当該複数の証明米のうち一部の証明米のみについて表示することができます。
C.産地、品種及び産年の3つの表示項目の一部を表示する場合:表示する全ての証明米について表示項目をそろえて記載します。

●使用割合が50%未満の原料玄米の強調表示の方法



原料玄米の使用割合が50%未満の場合は、その使用割合を産地、品種又は産年の文字のうち、最も大きな文字と同程度以上の大きさで表示します。

（表示できない例）

○○県産
コシヒカリブレンド

表示する原料玄米の使用割合（%）を記載する必要がある。

●使用割合が50%以上の原料玄米の強調表示の方法



原料玄米の使用割合が50%以上の場合は、「ブレンド」等の文字を産地、品種又は産年の文字のうち、最も大きな文字と同程度以上の大きさで表示します。

（悪い例）

○○県産
コシヒカリ
ブレンド

ブレンドの文字を産地、品種を表わす用語と同程度以上の大きさで表示する必要がある。

●原料玄米に産地、品種及び産年の全部について証明を受けていない原料玄米（未検査米）が含まれている場合：「国内産△△%」、又は「○○産△△%」の表示の次に括弧を付して「未検査米△△%」と記載することができます。

原料玄米が未検査米である場合の表示例

名称	精米			
原料玄米	産地	品種	産年	使用割合
	複数原料米 国内産 （未検査米			100% 100%）
内容量	10kg			
精米年月日	18.3.1			
販売者	○○米飯株式会社 宮城県△△市○○町××ー×× TEL:○○○（△△△）××××			

★「未検査米」と任意で表示することができます。

玄米・精米の品質表示Q&A

Q 産年及び精米年月日を欄外に記載する場合の方法を教えてください。

A 1.産年及び精米年月日については、一括表示欄の該当する欄に記載箇所を表示すれば、他の箇所に記載することができます。
2.具体的には、「一括表示欄の右側に記載」、「一括表示欄の右(又は左)側面下(又は上)に記載」、「反対面の下部に記載」等記載箇所を表示してください。
3.また、米の袋には表裏の定義はありませんので、表や裏といった表現の仕方は避けてください。

Q 特定の生産者(グループ)と消費者(グループ)が、品質、価格について契約を交わして取引する場合も表示しなければならないのですか。

A 表示は全ての販売者に義務付けられていますので、特定の生産者(グループ)が特定の消費者(グループ)と契約を交わして取引を行っている場合も販売業者として表示を行うことが必要となります。



Q 通信販売する精米も対象となるのですか。

A 通信販売するものであっても、精米を一般消費者に販売する場合には表示されていることが必要です。



Q 玄米及び精米品質表示基準に違反した場合、どのような措置がとられるのですか。

A JAS法第19条の14の規定に基づき、農林水産大臣は、
①当該販売業者に対して、表示事項を表示し、又は遵守事項を遵守すべき旨を指示。
②その指示に係る措置をとらない場合は、措置をとるべきことを命令することとなり、その命令に違反した場合は、1年以下の懲役又は100万円以下の罰金(法人にあっては1億円以下の罰金)に処せられることとなります。
また、農林水産大臣が指示を行う場合には、原則として違反した事業者の氏名・住所、違反事実及び指示の内容を公表することとしています。

Q 玄米又は精米に、①精麦又は雑穀を混合した商品、②ビタミン強化米を混合した商品も玄米及び精米品質基準の対象になるのですか。この場合、どのように表示すればよいのですか。

A 1.①精麦又は雑穀を混合した商品は、生鮮食品品質表示基準の別表第1項第1号で、米穀を「精麦又は雑穀を混合したものを含む」と規定していますので、玄米及び精米品質基準の対象となります。

②ビタミン強化米は精米にビタミンなどの栄養素を添加したものであり、精米としての本質は変わらないので、ビタミン強化米を混合した商品は、玄米及び精米品質表示基準の対象となります。

2.具体的な表示方法は、「玄米及び精米品質表示基準第4条第1項第3号」の規定に従い、内容量は精麦等を合計した内容重量とし、内容重量の表示の次に括弧を付して「精麦」、「あわ」、「ひえ」等最も一般的な名称にその重量を併記して記載します。

なお、ビタミン強化米を混合した商品の表示に当たっては、精麦又は雑穀を混合した場合の表示方法と同様の扱いとします。

Q 赤米、黒米、紫黒米と呼ばれているいわゆる古代米も玄米及び精米品質基準の対象になるのですか。この場合、どのように表示すればよいのですか。

A 1.これらのいわゆる古代米はその玄米の表皮の色沢等から「赤米」、「黒米」、「紫黒米」等と呼ばれていますが、いずれも玄米に該当しますので、玄米及び精米品質表示基準の対象になります。

2.これら古代米は農産物検査法において品種の区分がなく、農産物検査を受けた当該品の証明は産年のみとなります。

3.また、品種の特定はできませんが、赤米、黒米、紫黒米等は一般の玄米と比較して商品特性が明らかに異なり、消費者が外観から容易に判断できることから、一括表示欄の外に赤米等と記載して差し支えありません。



Q 農産物検査法による証明とは具体的にどのようなものですか。

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



Q 複数原料米について、混合した原料玄米の一部についてだけ産地、品種又は産年を表示しても良いのですか。

A 「玄米及び精米品質表示基準第4条第1項第2号ウ(イ)」の規定により、複数の証明米を混合して用いた場合は、当該複数の証明米のうち、一部の証明米のみについて表示することができます。ただし、この場合、必ず使用割合を表示する必要があります。



Q 「原料玄米の産地、品種若しくは産年が同一でないか、又は産地、品種若しくは産年の全部若しくは一部が証明を受けていない旨」の記載として、「複数原料米」という以外にどのような記載の仕方がありますか。

A 「複数原料米」のほか「ブレンド米」、「混合米」、「多数原料米」、「多岐原料米」、「ミックス米」、「産地ミックス米」、「品種ミックス米」等表示と内容に矛盾がなく、一般消費者に誤認を与えない用語であれば差し支えありません。



Q 一括表示以外の場所に、一括表示で記載されていない産地、品種又は産年を記載してはいけないのですか。

A 1.一括表示欄で記載されていない事項を欄外に記載することは「玄米及び精米品質表示基準第5条第1号」の「前条の規定により表示すべき事項の内容と矛盾する用語」に抵触することとなりますので、表示することはできません。
2.したがって、欄外に産地、品種又は産年等を記載する場合は、一括表示の原料玄米欄においても記載されていなければなりません。



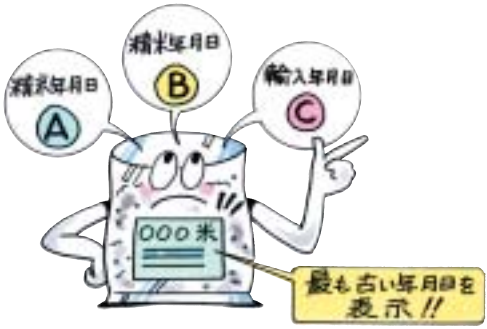
Q 二期作の場合でも12月31日までに袋詰めしたものには、「新米」と表示してよいのです

A 1.「新米」の用語は「玄米及び精米品質表示基準第5条第4号」の規定により、表示禁止事項に該当し原則として表示できません。
2.しかし、例外として、原料玄米が生産された当該年の12月31日までに①容器に入れられ、又は包装された玄米、②精白され、容器に入れられ、又は包装された精米、であれば「新米」と表示できます。
3.したがって、2期作の場合でも12月31日までに袋詰めしたものは「新米」と表示できます。



Q 精米年月日又は輸入年月日が異なるものを混合した場合、精米年月日又は輸入年月日をどのように表示すればよいのですか。

A 1.「玄米及び精米品質表示基準第4条第1項第4号イ」の規定により、精米年月日又は輸入年月日が異なる2種類以上の原料玄米を混合した精米については、精米年月日又は輸入年月日のうち、最も古い精米年月日又は輸入年月日を記載することになります。
2.最も古いものが輸入年月日である場合は、一括表示の様式の中の精米年月日を輸入年月日とすることとなります。

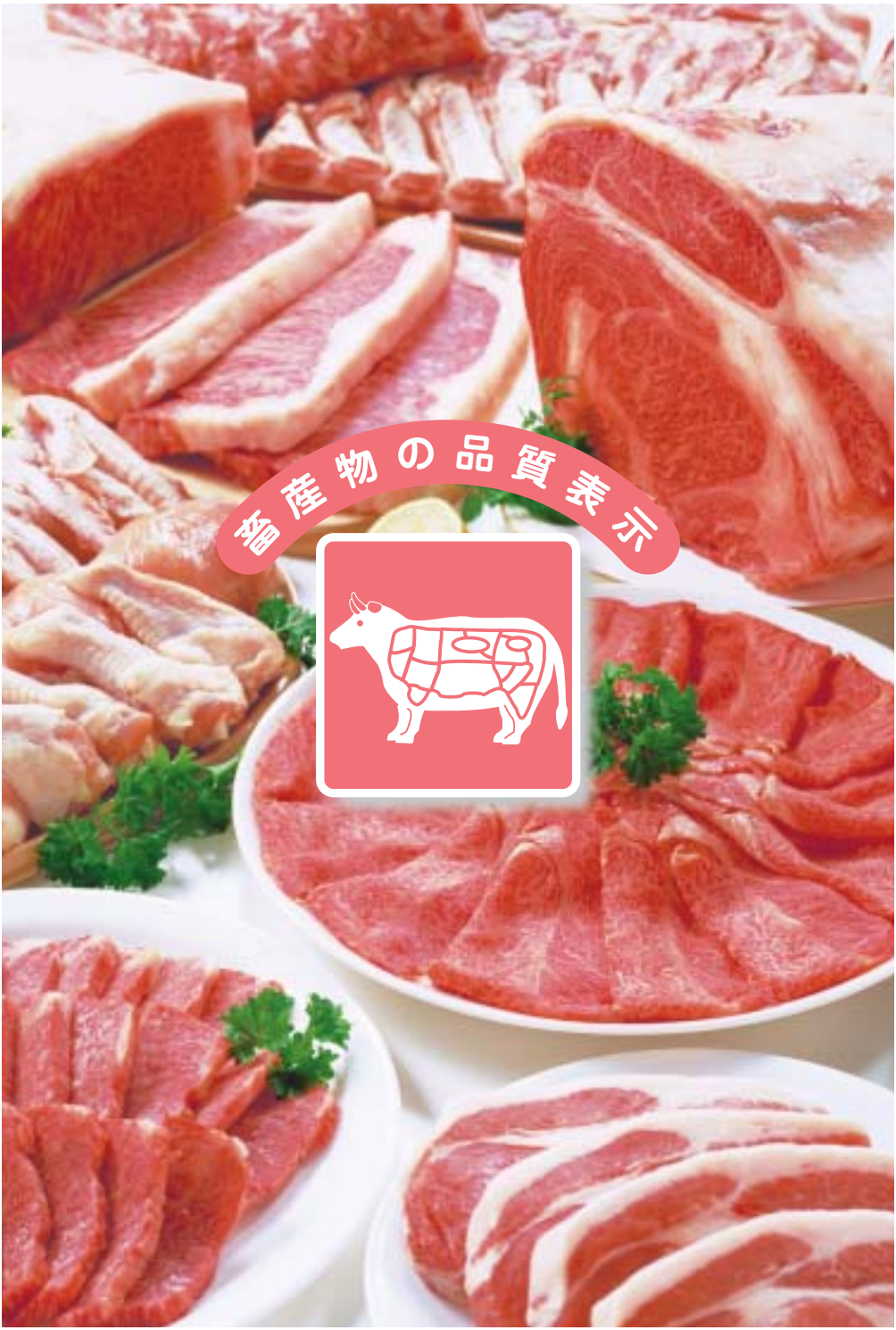


(表示例)

精米年月日を輸入年月日と表示 →

名　　称	精米			
原料玄米	産地	品種	産年	使用割合
	ブレンド米			
	国内産			70%
	(新潟県	○○○	17年産	50%)
	(秋田県	△△△	17年産	20%)
	タイ産		16年産	30%
内容量	○○kg			
輸入年月日	平成16年○月○日			
販売者	○○米穀株式会社 新潟県○○市○○町○ー○ー○ TEL:○○○(△△△)××××			

← 最も古い年月日


畜産物の品質表示

畜産物の品質表示

畜産物は「肉類」と「食用鳥卵」に分類されます。



畜産物
- 肉　類 → ★牛肉、豚肉、いのしし肉、馬肉、めん羊肉、やぎ肉、うさぎ肉、家きん肉、その他の肉類（単に切断、薄切りしたもの並びに単に冷蔵及び冷凍したものを含む。）
- 食用鳥卵 → ★鶏卵、アヒルの卵、うずらの卵、その他食用鳥卵（殻付きのものに限る。）

パックや包装されていない畜産物の表示事項は「名称」と「原産地」です。

国産品　★その内容を示す一般的な名称を記載

名称	豚ロース肉
原産地	兵庫県産

★国内における飼養期間が外国における飼養期間より短い家畜を国内で1と畜して生産したものを除く。

★国産品は国産である旨を記載。
ただし、主たる飼養地が属する都道府県名、市町村名、その他一般に知られている地名を原産地として記載することも可。この場合、国産である旨の記載は省略可。

輸入品　★その内容を示す一般的な名称を和名で記載

名称	牛バラ肉
原産地	オーストラリア産

★国内における飼養期間が外国における飼養期間より短い家畜を国内で1と畜して生産したものを含む。

★輸入品は原産国名を記載

容器又は包装して販売する畜産物の表示事項（特定商品の販売に係る計量に関する政令（平成5年政令第249号）第5条に規定する特定商品の場合。）
「名称」、「原産地」、「内容量」、「販売業者の氏名又は名称及び住所」。

表示する場所は
小売業者は容器又は包装の見やすい箇所や商品に近接した所に掲示、又はその他の見やすい場所に表示します。

文字は「日本工業規格Z8305」に規定する8ポイントの活字以上の大きさの統一の取れた活字を使用

★名　称	鶏もも肉
★原産地	ブラジル産
★内容量	500g　△△円
★消費期限	消費期限 18.3.31（×℃以下で保存）
★販売業者	××スーパー株式会社 ○○県××市×－××－○○○

国産品は国産である旨を記載。
ただし、主たる飼養地が属する都道府県名、市町村名、その他一般に知られている地名を原産地として記載することも可。この場合、国産である旨の記載は省略可。
輸入品は原産国を表示。

消費期限は「食品衛生法」や「JAS法」で規定されています。

卵の品質表示



鶏卵、アヒルの卵、うずらの卵、その他の食用鶏卵名を記載。

国産品には国産である旨、輸入品には原産国名を記載。

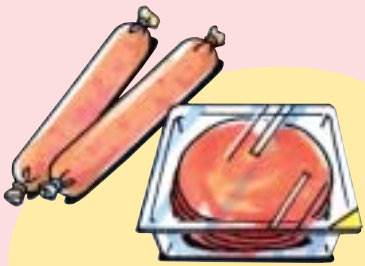
名　　称	鶏　卵
原 産 地	国　産
選別包装者	○○養鶏場株式会社 ○○県△△市□□××－××－××
賞味期限	18.3.31
保存方法	10℃以下で保存
使用方法	生食の場合は賞味期限内に使用し、賞味期限後は十分加熱調理してください

賞味期限を経過した後、食する際の注意事項を記載。

以下のような場合は加工食品です。「加工食品品質表示基準」に基づく表示を行ってください。



豚カツ等
（パン粉をつけた場合）



ソーセージ、ハム等



牛肉のたたき、
ローストビーフ等



焼肉
（調味液をつけた場合）

畜産物の品質表示Q&A

Q 国産の食肉の原産地表示について、例えば、松坂牛、神戸牛等地名を関した銘柄名（ブランド名）が表示してある場合には、原産地名の記載を省略することはできますか。

A 1.「主たる飼養地が属する都道府県」と「銘柄等に含まれる地名が属する都道府県」とが異なっている場合については、その畜産物の原産地が「銘柄等が含まれている地名」であるとの誤認を消費者に与えるおそれがあることから、主たる飼養地が属する都道府県名、市町村名その他一般に知られている地名を原産地として表示することが必要です。

2. また、原産地名の記載を省略することが可能であるのは、「主たる飼養地が属する都道府県」と「銘柄等に含まれる地名が属する都道府県」が同一である場合に限られます。

Q 複数の国で飼養される畜産物について、「国産品」、「輸入品」とはどのようなものを指すのです

A 「国産品」とは、国内における飼養期間が、外国における飼養期間（2カ国以上の外国において飼養された場合には、それぞれの国における飼養期間）よりも長い家畜を国内でと畜して生産されたものを指します。

国産品の例 ＊（　）の数字は畜産物の飼養月数を示す。以下同じ。

X国（12）	国内（18）	
X国（10）	Y国（8）	国内（12）

一方、「輸入品」とは、「国産品」以外のものであり、具体的にはある外国における飼養期間が日本を含めた他国におけるそれぞれの飼養期間よりも長い家畜から生産されたものを指します。

輸入品（X国産）の例

X国（18）		国内（12）
X国（14）	Y国（6）	国内（10）

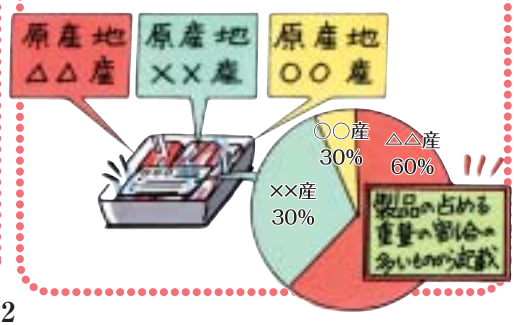
Q 食肉の原産国名の表示の仕方について、米国産をUSAやUSと表示することは認められますか。

A 1.生鮮食品品質表示基準は、消費者に商品選択の情報を提供することが目的ですので、表示事項の記載は日本語で、理解しやすい用語によらなければなりません。

2.この場合のように米国産をUSAやUSと表示することは原則認められません。（原産国の表示としてよいものの例）米国、アメリカ、アメリカ合衆国、合衆国、豪州、オーストラリア、台湾（タイワン）、台湾、中国、中華人民共和国

Q 複数の原産地のものを混ぜた場合は、どのように表示するのですか。

A 「生鮮食品品質表示基準第4条第1項第2号」の規定により、同じ種類の生鮮食品であって複数の原産地のものを混合した場合は、当該生鮮食品の製品に占める重量の割合の多いものから順に記載します。




水産物の品質表示

水産物の品質表示

水産物は5つに分類されます。



水産物



魚類

★淡水産魚類、さく河性さけ・ます類、にしん・いわし類、かつお・まぐろ・さば類、あじ・ぶり・しいら類、たら類、かれい・ひらめ類、すずき・たい・にべ類、その他の魚類



貝類

★しじみ・たにし類、かき類、いたやがい類、あかがい・もがい類、はまぐり・あさり類、ばかがい類、あわび類、さざえ類、その他の貝類



水産動物類

★いか類、たこ類、えび類、いせえび・うちわえび・ざりがに類、かに類、その他の甲かく類、うに・なまこ類、かめ類、その他の水産動物類



海産ほ乳動物類

★鯨、いるか、その他の海産ほ乳動物類



海藻類

★こんぶ類、わかめ類、のり類、あおさ類、寒天原草類、その他の海藻類

●形状としては、ラウンド、セミドレス、ドレス、フィレー、切り身、刺身（盛合せたものは加工品です。）、むき身、単に冷凍及び解凍したもの並びに生きたものを含みます。

必要な表示事項は「名称」と「原産地」です。



名称	ぶり
原産地	○○県　養殖

名称	メロ
原産地	南極海

冷凍された水産物を解凍したものには「解凍」、養殖された水産物には「養殖」の表示が必要です。

★内容を示す一般的な名称を記載してください。
海外の魚で誤った名称表示の一例（右の表示はできません。）

- ·メロ → ムツ、ギンムツ
- ·ナイルパーチ → スズキ、シロスズキ
- ·キング、キングクリップ → アマダイ
- ·シルバーワレフー → 沖ブリ

★国産品は生産した水域の名称（以下「水域名」という）又は地域名（主たる養殖場が属する都道府県名）。ただし、水域名の記載が困難な場合は、水揚げした港名又は水揚げした港が属する都道府県名をもって水域名の記載に代えることができます。
★輸入品は原産国名を記載。
★国産品にあっては水域名に水揚げした港名又は水揚げした港が属する都道府県を、輸入品にあっては原産国名に水域名を併記することができます。



原産地表示例

国産品			
まだい	香川県沖	ぶり	天草灘(熊本県)※
わかさぎ	霞ヶ浦	さんま	三陸沖(大船渡港)※
きんめだい	下田沖	シロサケ	石狩湾
あゆ	四万十川	かき	気仙沼湾
ニシン	銚子沖	しじみ	宍道湖
かつお	高知沖	まこがれい	若狭湾
まあじ	和歌山沖	まだこ	明石沖
するめいか	日本海(新潟県)※		

輸入品	
キングサーモン	カナダ
タチウオ	モロッコ(大西洋)※
タラバガニ	ロシア(オホーツク海)※
ぎんざけ	アメリカ
からすがれい	アメリカ
ブラックタイガー	タイ
はまぐり	中国
たいせいようさば	ノルウェー

*水域名と港名又は県名、国名と水域名を併記する場合は※のように記載してください。

名称例

品名	名称
いか	やりいか けんさきいか あかいか するめいか もんごういか こういか ほたるいか等
えび	いせえび 甘えび くるまえび 大正えび ブラックタイガー等
まぐろ	くろまぐろ みなみまぐろ(インドまぐろ) めばち きはだ等
かじき	まかじき めかじき しろかじき等
ひらめ	ひらめ
たこ	いいだこ まだこ みずだこ等
くじら	みんくくじら つちくじら ごんどうくじら ばんどういるか等

品名	名称
あじ	まあじ むろあじ しまあじ ひらあじ等
いわし	まいわし かたくちいわし うるめいわし
ぶり	かんぱち ひらまさ ぶり(はまち、わらさ、いなだ)等
たい	まだい くろだい きだい ちだい(はなだい)等
たら	すけとうだら まだら等
貝類	かき ホタテ貝 さざえ あわび あおやぎ ホッキ貝 いがい等

品名	名称
かれい	まこがれい いしがれい おひょう からすがれい ささがれい まがれい くろがれい等
さけ・ます	べにざけ しろざけ ぎんざけ アトランティックサーモン からふとます さくらます等
かに	たらばがに べにずわいがに けがに がざみ(わたりがに)等
さば	まさば ごまさば等
[輸入水産物]	からふとししゃも メロ ナイルパーチ ロコ貝 メルルーサ ムール貝等

★その他に、うに・あこうだい・あまだい・いしだい・いずみだい(ティラピア)・えぼだい・きんめだい・しゃこ・ぎんだら・したびらめ・まながつお等の名称も参考にしてください。

パック詰めした鮮魚、生カキを販売する場合は



★前ページ参照

名　　称	メバチマグロ(刺身用)　解凍
原 産 地	韓国産(北太平洋)
消費期限	18.2.28
保存方法	10℃以下で保存
販売業者	○○スーパー株式会社 東京都○○市××ー△△

「解凍」したもの、「養殖」したものはその旨表示。

消費期限は「食品衛生法」や「JAS法」で規定されています。

加工業者又は販売業者の名称と住所を記載。

名　　称	生かき　(生食用)
採取海域	広島県海域広島湾
消費期限	18.2.28
保存方法	10℃以下で保存
加工業者	○○水産株式会社 広島県○○市××ー△△
原 産 地	広島

表示に用いる文字は「日本工業規格Z8305」に規定する8ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた活字を使用。

国産品には生育した水域名か養殖場がある都道府県が、輸入品には原産国名が記載されています。

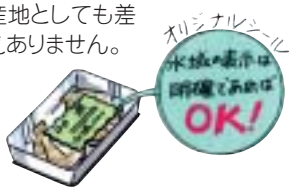
水産物の品質表示Q&A

Q 水域名の記載の仕方について何か決まりがあるのですか。例えば、太平洋、日本海といった表示でもよいのですか。

A 水域名の記載の仕方については特に規定していませんが、魚種ごとの特性、取引の形態及び消費者への情報提供を踏まえて適切な水域名を実態に即して表示してください。例えば、マグロであれば広範囲に回遊するので太平洋、インド洋等、サンマであれば釧路沖、三陸沖等の表示になると考えます。
なお、近海、遠洋等の表示は水域名としては不適切です。

Q 都道府県独自の商標等のシールを貼っている場合及びホタテ貝柱製品に原産地を記載した安全証紙を貼付している場合、原産地表示と見なすことができますか。

A その商標等のシール及び安全証紙に、水域(水域の記載が困難な場合には、水揚げした港、水揚げした港が属する都道府県名)の表示が分かるようになっていれば、それを原産地としても差し支えありません。



Q 「水域名の記載が困難な場合にあっては、水揚げした港が属する都道府県名の記載に代えることができる」とは具体的にどのような場合ですか。例えば、北太平洋で捕ったものを焼津港に水揚げした場合、「静岡県」と記載できますか。

A 水揚げした港又は水揚げした港が属する都道府県名をもって水域名の記載に代えることができる場合は、水域をまたがって漁をする場合等水域名の記載が困難な場合です。したがって、北太平洋で漁獲されたことが確認されていれば、「北太平洋」と表示することになります。水域名の記載は、魚種により広範囲に回遊するもの、沿岸にいるもの等があって一律に規定できないことから、魚種ごとにこのような特性を踏まえて一般消費者の選択に資する水域名を記載すべきものと考えています。

Q 輸入後国内で蓄養した貝類の原産地の扱いはどうなりますか。

A 輸入後、出荷調整や砂抜きのため国内で蓄養した貝類の原産地は、その輸出国となります。



Q 水産物で輸入品の原産国はどのような基準で判断するのですか。

A 1.世界関税機関（WCO）の協定に基づき、関税法基本通達では、「原産地（ORIGIN）とは、ものの起源、由来、素性を示す地名のことをいう」とされており、水産物の場合、「ひとつの国において漁ろうにより得られた物品」、「ひとつの国の船舶により公海で採捕された水産物」については、当該漁ろう活動が行われた国、当該船舶が属する国が原産国であるとされています。また、「選別、仕分け及び包装したもの」、「単なる混合及び切断」、「輸送又は保存のための乾燥、冷凍、塩水漬け、その他これらに類する行為」等は加工処理されたものに含まないものとしています。

2.水産物の輸入品の原産国表示をする場合は、このような国際ルールに基づいて、漁ろう活動が行われた国及び漁獲を行った船舶が属する国が原産国となります。

3.なお、第三国経由で輸入されたり、第三国で単なる切断、冷凍等の行為が行われても、これらは原産国を変更することにはならず、上記2の国が原産国となります。

Q マグロ単品の刺身、複数の種類の刺身を盛り合わせたもの、鍋物セットの表示の取り扱い（店外処理、店内処理のそれぞれについて）はどのようなものですか。

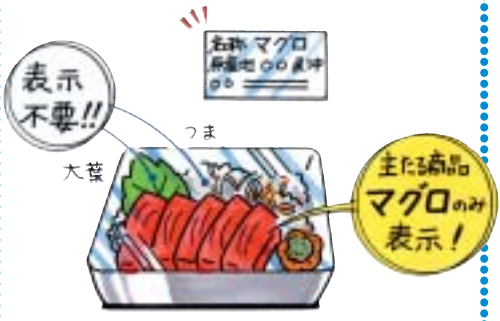
A 表にまとめれば次のようになります。

	単品の魚を切断（例:マグロの刺身）	複数の魚を切断し、盛り合わせ（例:刺身盛り合わせ、鍋物セット）
処理後のものを仕入れて販売	生鮮食品です。 →「名称」及び「原産地」を表示	加工食品です。 →「名称」、「原材料名」、「消費期限」、「保存方法」、「内容量」、「製造業者の氏名又は名称及び住所」を表示
店内で処理して販売	生鮮食品です。 →「名称」及び「原産地」を表示	加工食品ですが、表示不要。 →飲食料品を製造し、又は加工し、一般消費者に直接販売するものに該当するので、表示不要



Q マグロ単品の刺身にツマ、大葉が添えられている場合、この名称、原産地の表示の取り扱いはどうなりますか。

A マグロ単品の刺身にツマ、大葉等が添えられている場合、全体としてこれがひとつの生鮮食品であり、主たる商品であるマグロについてのみ名称及び原産地の表示が必要であり、その他の表示は不要です。



Q 海藻や貝類等で給餌を行っていない場合には、養殖の表示は必要ないのですか。

A 水産物品質表示基準第2条の定義にあるとおり、給餌していなければ養殖には該当しませんので、養殖の表示は不要です。



Q 養殖に該当しない水産物については、「天然」の表示は可能ですか。

A 水産物品質表示基準で規定する養殖は「幼魚等を重量の増加又は品質の向上を図ることを目的として、出荷するまでの間、給餌することにより育成すること」をいい、この定義に該当するものについて養殖の表示が義務付けられるということであり、この養殖の定義に該当しないものについて天然と表示できるということではありません。しかし、事実として天然のものであれば、表示は可能です。



Q マグロの刺身（さく）で凍結状態のものを冷蔵ケースで販売するときは、解凍の表示は必要ですか。

A 凍結状態のものを冷蔵ケースで販売するときには、冷蔵ケースに入れた直後は冷凍であったとしても、凍結状態を保つことができないことから、解凍の表示が必要です。




加工食品の品質表示

加工食品の品質表示

加工食品は25に分類されます。



①**麦類:**精麦

②**粉類:**米粉、小麦粉、雑穀粉、豆粉、いも粉、調製穀粉、その他の粉類

③**でん粉:**小麦でん粉、とうもろこしでん粉、甘しょでん粉、馬鈴しょでん粉、タピオカでん粉、サゴでん粉、その他のでん粉

④**野菜加工品:**野菜缶・瓶詰、トマト加工品、きのこ類加工品、塩蔵野菜（漬物を除く。）、野菜漬物、野菜冷凍食品、乾燥野菜、野菜つくだ煮、その他の野菜加工品

⑤**果実加工品:**果実缶・瓶詰、ジャム・マーマレード及び果実バター、果実漬物、乾燥果実、果実冷凍食品、その他の果実加工品

⑥**茶、コーヒー及びココアの調製品:**茶、コーヒー製品、ココア製品

⑦**香辛料:**ブラックペッパー、ホワイトペッパー、レッドペッパー、シナモン（桂皮）、クローブ（丁子）、ナツメグ（肉ずく）、サフラン、ローレル（月桂葉）、パプリカ、オールスパイス（百味こしょう）、さんしょう、カレー粉、からし粉、わさび粉、しょうが、その他の香辛料

⑧**めん・パン類:**めん類、パン類

⑨**穀類加工品:**アルファー化穀類、米加工品、オートミール、パン粉、ふ、麦茶、その他の穀類加工品

⑩**菓子類:**ビスケット類、焼き菓子、米菓、油菓子、和生菓子、洋生菓子、半生菓子、和干菓子、キャンデー類、チョコレート類、チューインガム、砂糖漬菓子、スナック菓子、冷菓、その他の菓子類

⑪**豆類の調製品:**あん、煮豆、豆腐・油揚げ類、ゆば、凍豆腐、納豆、きなこ、ピーナッツ製品、いり豆類、その他の豆類の調製品

⑫**砂糖類:**砂糖、糖みつ、糖類

⑬**その他の農産加工品:**こんにゃく、その他①から⑫に掲げるものに分類されない農産加工食品

⑭**食肉製品:**加工食肉製品、鳥獣肉の缶・瓶詰、加工鳥獣肉冷凍食品、その他の食肉製品

⑮**酪農製品:**牛乳、加工乳、乳飲料、練乳及び濃縮乳、粉乳、はっ酵乳及び乳酸菌飲料、バター、チーズ、アイスクリーム類、その他の酪農製品

⑯**加工卵製品:**鶏卵の加工製品、その他の加工卵製品

⑰**その他の畜産加工品:**はちみつ、その他⑭から⑯に分類されない畜産加工品

⑱**加工魚介類:**素干魚介類、塩干魚介類、煮干魚介類、塩蔵魚介類、缶詰魚介類、加工水産物冷凍食品、練り製品、その他の加工魚介類

⑲**加工海藻類:**こんぶ、こんぶ加工品、干のり、のり加工品、干わかめ類、干ひじき、干あらめ、寒天、その他の加工海藻類

⑳**その他の水産加工食品:**その他⑱及び⑲に分類されない水産加工食品

㉑**調味料及びスープ:**食塩、みそ、しょうゆ、ソース、食酢、うま味調味料、調味料関連製品、スープ、その他の調味料及びスープ

㉒**食用油脂:**食用植物油脂、食用動物油脂、食用加工油脂

㉓**調理食品:**調理冷凍食品、チルド食品、レトルトパウチ食品、弁当、そうざい、その他の調理食品

㉔**その他の加工食品:**イースト及びふくらし粉、植物性たん白及び調味植物性たん白、麦芽及び麦芽抽出物並びに麦芽シロップ、粉末ジュース、その他㉑から㉓に分類されない加工食品

㉕**飲料等:**飲料水、清涼飲料、氷、その他の飲料

必要な表示事項は6つです。



◆名称　加工食品の内容を表す一般的な名称を記載してください。
「名称」に代えて「品名」、「種類別」又は「種類別名称」と記載することができます。

◆原材料名
原材料に占める割合の多いものから記載してください。

煮物（里芋・にんじん・たけのこ・しょうゆ・砂糖…）

★複合原材料名
その製品の原材料のうち、2種類以上からなる原材料。具体的には、弁当等の具となるハンバーグ、しょうゆ、マヨネーズ等すでに加工された原材料を指します。

★複合原材料の原材料名
複合原材料名の後ろに括弧をつけ、複合原材料の原材料に占める割合の多い原材料から順に記載します。

※①当該複合原材料の原材料が3種類以上ある場合は、当該複合原材料の原材料に占める重量の割合の高い順が3位以下であって、かつ、当該割合が5%未満である原料について、「その他」と記載することができます。
②複合原材料の製品の原材料に占める重量の割合が5%未満である場合、又は複合原材料の名称からその原材料が明らかなときは、複合原材料の原材料名の記載を省略できます。

以下の「区分」欄に掲げる区分に該当するものにあっては、「名称」欄に掲げる名称をもって記載することができます。

区　分	名　称
食用油脂 	「植物油」、「植物脂」若しくは「植物油脂」、「動物油」、「動物脂」若しくは「動物油脂」又は「加工油」、「加工脂」若しくは「加工油脂」
でん粉	「でん粉」
魚類及び魚肉（特定の種類の魚類の名称を表示していない場合に限る。）	「魚」又は「魚肉」
家きん肉（食肉製品を除き、特定の種類の家きんの名称を表示していない場合に限る。）	「鶏肉」
無水結晶ぶどう糖、含水結晶ぶどう糖及び全糖ぶどう糖	「ぶどう糖」
ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖及び高果糖液糖	「異性化液糖」
砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖及び砂糖混合高果糖液糖	「砂糖混合異性化液糖」又は「砂糖・異性化液糖」
香辛料及び香辛料エキス（既存添加物名簿（平成8年厚生省告示第120号）に掲げる食品添加物に該当するものを除き、原材料に占める重量の割合が2%以下のものに限る。）	「香辛料」又は「混合香辛料」
香辛野菜及びつまもの類並びにその加工品（原材料に占める重量の割合が2%以下のものに限る。）	「香草」又は「混合香草」
糖液を浸透させた果実（原材料に占める重量の割合が10%以下のものに限る。）	「糖果」
弁当に含まれる副食物（外観からその原材料が明らかなものに限る。）	「おかず」

次の事項は、JAS法、食品衛生法の両方の法律において表示義務があります。

★「食品添加物の表示」
食品添加物は、食品添加物以外の原材料と区別して原材料に占める割合の多いものから順に食品衛生法施行規則に従い記載しなければなりません。
（食品衛生法施行規則第21条第1項第1号ホ及び第2号、第11項並びに第12項）

★「アレルギー物質を含む食品の原材料の表示」（食品衛生法にのみ義務付けられている）
卵、乳、小麦、そば、落花生が原材料に含まれる場合には、その旨を記載してください。
例:原料の一部に○○由来原材料が含まれます。
（食品衛生法施行規則第21条第1項第1号ヘ及びト）

◆内容量

内容重量はグラム又はキログラム単位で、内容体積はミリリットル又はリットル単位で、内容数量は個数等の単位で、それぞれ単位を明記して記載してください。

★固形量:固形量をグラム又はキログラム単位で、単位を明記して記載してください。

★内容総量:内容総量をグラム又はキログラム単位で、単位を明記して記載してください。

「密封をしたときに特定物象量を表記すべき特定商品」は計量法の規定により記載してください。（特定商品に係る計量に関する政令第5条）

◆消費期限又は賞味期限

消費期限とは定められた方法により保存した場合に、腐敗、変敗その他品質の劣化に伴い安全性を欠くおそれがないと認める期限を示す年月日をいいます。

賞味期限とは定められた方法により保存した場合に期待されるすべての品質の保持が十分に可能な期限で示す年月日をいいます。ただし、当該期限を超えてもこれらの品質が保持されていることがあるものとします。

1.製造又は加工した日から消費期限又は賞味期限までの期間が3ヵ月以内のものは、次のいずれかの方法で記載してください。
①平成18年4月1日　②18.4.1　③2006.4.1　④06.4.1
なお、②から④の場合、「.」の印字が困難なときは省略できます。この場合、月又は日が1桁のときはその前に「0」を記載してください。（以下参照）

賞味期限	20060401

2.製造又は加工した日から賞味期限までの期間が3ヵ月を超えるものは、次のいずれかの表示にする　か、又は「1」の方法により記載してください。
①平成18年4月　②18.4　③2006.4　④06.4
なお、②から④の場合、「.」の印字が困難なときは省略できます。
この場合、月又は日が1桁のときはその前に「0」を記載してください。



◆保存方法

製品の特性に従い、「直射日光を避け、常温で保存すること」、「10℃以下で保存すること」等を記載してください。

◆製造業者

製造業者の氏名又は名称及び住所を記載してください。

以下の食品は、「原料原産地」の表示が必要です。

原料原産地

国内で製造された場合には、主な原材料の原産地(原料原産地)の表示が必要になります。

★加工食品品質表示基準で表示が義務付けられているもの(20食品群)



①**乾燥きのこ類、乾燥野菜及び乾燥果実**※1**:**乾しいたけ、かんぴょう、切り干しだいこん、乾燥ぜんまい、かんしょ蒸し切り干し、乾燥ねぎ、干し柿、干しぶどう等
②**塩蔵したきのこ類、塩蔵野菜及び塩蔵果実:**塩蔵きのこ、塩蔵山菜ミックス等
③**ゆで、又は蒸したきのこ類、野菜及び豆類並びにあん**※2**:**ゆでたたけのこ、ゆでたぜんまい、下ゆでした里芋、ふかしたさつまいも、ゆでた大豆、なまあん、乾燥あん等
④**異種混合したカット野菜、異種混合したカット果実その他野菜、果実及びきのこ類を異種混合したもの**※3**:**カット野菜ミックス、野菜サラダ(生鮮食品のみで構成されたものに限る。)、カットフルーツミックス等
⑤**緑茶:**煎茶、玉緑茶、玉露茶、抹茶、番茶、ほうじ茶等
⑥**もち:**まるもち、のしもち、切りもち、草もち、豆もち等
⑦**いりさや落花生、いり落花生及びいり豆類:**いりさや落花生、いり落花生、いり大豆等
⑧**こんにゃく:**板こんにゃく、玉こんにゃく、糸こんにゃく等
⑨**調味した食肉**※4**:**しお・こしょうした牛肉、タレ漬けした牛肉、みそ漬けした豚肉等
⑩**ゆで、又は蒸した食肉及び食用鳥卵**※2**:**ゆでた牛もつ、蒸し鶏、ゆで卵、温泉卵等
⑪**表面をあぶった食肉:**鶏ささみのたたき等
⑫**フライ種として衣をつけた食肉**※4**:**衣をつけた豚カツ用の食肉、衣をまぶした鶏の唐揚げ用の鶏肉等
⑬**合挽肉その他異種混合した食肉**※5**:**合挽肉、成形肉(サイコロステーキ)、焼肉セット(異種の肉を盛り合わせたもので、生鮮食品のみで構成されたものに限る。)等
⑭**素干魚介類、塩干魚介類、煮干魚介類及びこんぶ、干のり、焼きのり、その他干した海藻類**※6**:**みがきにしん、たづくり(素干しのもの)、たたみいわし、するめ、丸干しいわし、さば開干し、煮干いわし、しらす干、ちりめんじゃこ、干ほたて貝柱、干さくらえび、だしこんぶ、干こんぶ、板のり、焼きのり、味付けのり、乾燥わかめ、干ひじき等
⑮**塩蔵魚介類及び塩蔵海藻類:**塩さんま、塩さば、塩かずのこ、塩たらこ、塩いくら、すじこ、塩うに、塩蔵わかめ、塩蔵したうみぶどう等
⑯**調味した魚介類及び海藻類**※7**:**まぐろしょうゆ漬け、あこうだいの粕漬け、あまだいのみそ漬け、もずく酢、味付けめかぶ、いくらしょうゆ漬け、食用油脂を加えたまぐろのすき身等
⑰**ゆで、又は蒸した魚介類及び海藻類**※2**:**ゆでだこ、ゆでかに、ゆでしゃこ、釜揚げしらす、釜揚げさくらえび等
⑱**表面をあぶった魚介類:**かつおのたたき等
⑲**フライ種として衣をつけた魚介類**※4**:**衣をつけたカキフライ用のかき、衣をつけたムニエル用のしたびらめ等
⑳**④又は⑬に掲げるもののほか、生鮮食品を異種混合したもの**※3**:**ねぎま串、鍋物セット(生鮮食品のみで構成されているもの)等

※1.フレーク状及び粉末状にしたものを除く
※2.缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く
※3.切断せずに詰め合わせたものを除く
※4.加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するものを除く
※5.肉塊又は挽肉を容器に詰め、成形したものを含む
※6.細切若しくは細刻したもの又は粉末状にしたものを除く
※7.加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するもの並びに缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く

★個別の品質表示基準で原料原産地の表示が規定されているもの(4品目)

●うなぎ加工品　●かつお削りぶし　●農産物漬物　●野菜冷凍食品

※主な原材料以外の原材料や義務表示対象食品以外の食品であっても、同じ表示方法により、原料原産地名を表示することができます。

原料原産地の表示方法

（主な原材料（原材料に占める重量の割合が50%以上のもの）の原産地を表示）



主な原材料が国産の場合は、国産である旨を、輸入品の場合は原産国を記載します。
ただし、国産の場合は、国産に代えて下記のように記載することができます。

①農産物にあっては、都道府県名、その他一般に知られている地名。
②畜産物にあっては、主たる飼養地が属する都道府県名その他一般に知られている地名。
③水産物にあっては、生産（採取及び採捕を含む。）した水域名、水揚げした港名又は主たる飼養地が属する都道府県名、その他一般に知られている地名。又、輸入された水産物の場合は、原産国名に水域名を併記することができます。

うなぎ加工品、かつお削り節、農産物漬物、野菜冷凍食品については、個別の品質表示基準の表示方法により原料原産地名を記載します。

（表示例）

例1：原材料名欄に括弧書で表記

名　　称	あじの開き
原材料名	真あじ（A国）、食塩
内 容 量	1尾
消費期限	平成××年××月××日
保存方法	10℃以下で保存してください。
製 造 者	○○株式会社　○○県△△市△△町××

例2：原材料原産地名欄による表記

名　　称	あじの開き
原材料名	真あじ、食塩
原料原産地名	A国（真あじ）
内 容 量	1尾
消費期限	平成××年××月××日
保存方法	10℃以下で保存してください。
製 造 者	○○株式会社　○○県△△市△△町××

一括表示枠外に印字で記載できます。

例3：表記箇所を明記した上で枠外に事前に印刷

乾燥○○

原料○○の産地：○○県

名　　称	乾燥○○
原材料名	○○、××
原料原産地名	商品名下部に記載
内 容 量	100g
消費期限	平成××年××月××日
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください。
製 造 者	○○株式会社　□□県△△市△△町××

※原材料名欄に複数の生鮮食品の名称を記載する場合は、どの原材料の産地なのか明確となるように記載することが必要。

原料原産地が2ヵ所以上混合している場合は原料に占める重量の割合が多い順に記載します。主な原材料の原産地が3ヵ所以上ある場合は、3ヵ所目以下を「その他」と記すこともできます。

例4：原料原産地が3ヵ所以上あり全て記載する場合

名　　称	乾燥○○
原材料名	○○（A国、B国、C国、D国）、××、△△
内 容 量	100g
賞味期限	平成××年××月××日
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください。
製 造 者	○○株式会社　□□県△△市△△町××

例5：原料原産地を2ヵ所以上記載し、それ以上を「その他」として記載する場合

名　　称	乾燥○○
原材料名	○○（A国、B国、その他）、××、△△
内 容 量	100g
賞味期限	平成××年××月××日
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください。
製 造 者	○○株式会社　□□県△△市△△町

複数国の原料を混合して製造する等、原産地の重量割合が商品ごとに特定できない場合については下記のように表示することも可能です。ただし、消費者の優良誤認を招かないように注意して下さい。

例6:合理的な方法に基づき重量順に表示し、その方法及び詳細について回答できる旨を表示

名　　称	塩たらこ
原材料名	すけとうだらの卵巣(米国又はロシア)、△△
内 容 量	100g
賞味期限	平成××年××月××日
保存方法	10℃以下で出保存してください。
製 造 者	○○株式会社　□□県△△市△△町

★すけとうだらの卵巣の原産地は、当社における○○年の取扱い実績の多い順に表示しています。詳細は弊社お客様窓口(電話:×××-×××-××××)にお尋ねください。



原産地名の意味を誤認させる用語は使用が禁止されています。

表示される産地名が加工地なのか、原料の原産地なのかが不明確であり、その意味を誤認させる表示をすることは禁止されています。

加工食品の表示方法

表示する場所は

容器又は包装の見やすい箇所に表示してください。
ただし、容器を包装紙で外装する場合には、外装紙に必要な表示をするか、又は容器の表示が外装紙を透かして読めるようにするか、外装紙で隠れないようにする必要があります。



名　　称	○○○○
原材料名	○○、××、△△
原料原産地名	○○県
内 容 量	○○g
固 形 量	○○g
内容総量	○○g
賞味期限	平成××年××月××日
保存方法	○○○○○○○○
原産国名	○○
製 造 者	○○○○　○○○○○○○○

①「名称」に代えて「品名」、「種類別」、又は「種類別名称」とすることができます。
②表示に用いる文字及び枠の色は、背景の色と対照的なものとします。
③表示に用いる文字は、日本工業規格Z8305に規定する8ポイント以上の活字を使用することとします。ただし、表示可能面積が150㎠以下のものは、5.5ポイント以上の活字にすることができます。
④表示をする加工食品が液体等の場合で、固形量など該当しない項目がある場合は、様式の項目を省略してください。
⑤原料原産地名をこの様式内に記載することが困難な場合には、様式の原料原産地名の欄に記載箇所を表示すれば、他の箇所に記載できます。また、原料原産地名の原材料名欄の原材料名の次に括弧を付して記載する場合には、様式の原料原産地名の項目を省略することができます。



⑥賞味期限をこの様式内に記載することが困難な場合には、様式の賞味期限の欄に記載箇所を表示すれば、他の箇所に記載できます。この場合、保存方法についても同様に記載箇所を表示すれば、賞味期限の記載箇所に近接して記載できます。
⑦品質が急速に変化しやすく、製造後速やかに消費すべきものは、賞味期限を消費期限と記載してください。
⑧表示を行うものが販売業者の場合は、「製造者」を「販売者」に、加工包装業者の場合は「加工者」にしてください。
⑨輸入品は、「製造者」を「輸入者」にしてください。
⑩この様式は縦書きにすることができます。
⑪この様式の枠を記載することが困難な場合は、枠を省略できます。



●ベーコン（個別の品質表示基準あり）

名　　称	ベーコン
原材料名	豚ばら肉、砂糖、食塩、卵たん白、植物性たん白、香辛料、リン酸塩（Na）、調味料（アミノ酸）、酸化防止剤（ビタミンC）、発色剤（亜硝酸Na）、コチニール色素、（原材料の一部に大豆を含む）
内 容 量	300g
賞味期限	平成18年○月○○日
保存方法	10℃以下で保存すること。
製 造 者	○○株式会社　○○県△△市△△町×××

●ちらし寿司の素

名　　称	ちらし寿司の素
原材料名	野菜水煮（にんじん、かんぴょう、れんこん、たけのこ、乾しいたけ、食塩）、砂糖、醸造酢、食塩、みりん、しょうゆ（小麦を含む）、酒、昆布エキス、かつおぶし粉、海苔、調味料（アミノ酸）
内 容 量	300g
消費期限	平成18年○月○○日
保存方法	直射日光をさけ、常温で保存してください。
製 造 者	○○株式会社　○○県△△市△△町×××

★ちらしの素、野菜水煮のように2種類以上の原材料を使用している場合は、複合原材料となります。

●ゆでだこ

名　　称	ゆでだこ（ぶつ切り）
原材料名	まだこ（国産）
内 容 量	180g
消費期限	平成18年○月○○日
保存方法	5℃以下で保存してください。
製 造 者	○○株式会社　○○県△△市△△町×××

●焼肉用味付け牛肉

名　　称	焼肉用味付け牛肉
原材料名	牛肉（オーストラリア産）、焼肉のたれ（しょうゆ（小麦を含む）、酒、砂糖、にんにく、生姜、ごま）、胡椒
内 容 量	200g
消費期限	平成18年○月○○日
保存方法	5℃以下で保存してください。
製 造 者	○○株式会社　○○県△△市△△町×××



個別に品質表示基準が定められている加工食品

乾めん類	＊チルドハンバーグステーキ	野菜冷凍食品
＊即席めん類	＊チルドミートボール	レトルトパウチ食品
＊生タイプ即席めん	＊チルドぎょうざ類	＊食用植物油脂
パン類	＊純製ラード	＊みそ
＊マカロニ類	畜産物缶詰及び瓶詰	＊風味調味料
農産物缶詰及び瓶詰	煮干魚類	＊乾燥スープ
農産物漬物	風味かまぼこ	＊ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料
＊凍豆腐	＊特殊包装かまぼこ類	＊食酢
＊トマト加工品	＊うに加工品	＊しょうゆ
＊乾しいたけ	＊うにあえもの	＊ウスターソース類
ジャム類	＊削りぶし	＊めん類等用つゆ
＊ハム類	＊魚肉ハム及び魚肉ソーセージ	＊マーガリン類
＊ベーコン類	＊乾燥わかめ	＊ショートニング
＊プレスハム	＊塩蔵わかめ	＊にんじんジュース及びにんじんミックスジュース
＊混合プレスハム	うなぎ加工品	炭酸飲料
＊ソーセージ	調理食品缶詰及び瓶詰	果実飲料
＊混合ソーセージ	調理冷凍食品	＊豆乳類

★加工食品の名称の表示は、最もよく表す名称を記載してください。ただし、個別の品質表示基準が定められている加工食品のうち「＊」の付いた加工食品については、その品質表示基準で定められた名称以外を記載することはできません。

加工食品に表示を行う人は製造業者、加工包装業者又は輸入業者です。

販売業者が製造業者又は加工包装業者との合意等により製造業者又は加工包装業者に代わってその品質に関する表示を行うこととなっている場合は、当該販売業者に表示義務があります。



次にあげる場合は、品質表示の一部を省略できます。

★飲食料品を製造若しくは加工し、一般消費者に直接販売する場合、又は飲食料品を設備を設けて飲食させる場合は、加工食品に表示するべき事項を表示する必要がありません。

★次にあげるものについては、それぞれ明記している表示項目を省略できます。

①容器又は包装の面積が30㎠以下のもの…原材料名、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できます。

②原材料が1種類のみであるもの（缶詰、食肉製品を除く。）…原材料名を省略できます。

③常温で保存すること以外にその保存方法に関し留意すべき特段の事項がないもの…保存方法を省略できます。

④内容量を外見上容易に識別できるもの（特定商品の販売に係る計量に関する政令第5条の特定商品を除く。）…内容量を省略できます。

⑤品質の変化が極めて少ないもので、次にあげるもの…賞味期限及び保存方法を省略できます。



でん粉、チューインガム及び冷菓、砂糖、アイスクリーム類、食塩及びうまみ調味料、飲料水及び清涼飲料水（ガラス瓶入りのもの（紙栓を付けたものを除く。）、又はポリエチレン製容器入りのものに限る。）並びに氷

★以上の場合も、任意で表示する内容について、表示禁止事項に該当する表示を行うことはできません。

加工食品の品質表示Q&A

Q 加工食品品質表示基準第4条第2項第3号の「表示可能面積」とは、ラベル面積若しくは容器面積のどちらですか。

A 表示事項を記載しても判読困難な部分を除いた容器又は包装の表面積をいい、ラベルの面積ではありません。



Q 業務用の加工食品に、原料原産地表示は必要ですか。

A 業務用の加工食品についてはJAS法では表示が義務づけられていません、しかし業務用のものとして業者間取引されたものが最終的に消費者に対して販売される場合には表示が義務付けられることとなりますので、こうしたことを踏まえれば、産地等に関する情報を取引相手に伝達する必要があります。

Q 輸入品とはどのような製品をさしますか。また、表示の義務を負うのは誰ですか。

A 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。



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、②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。又、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。

Q 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。

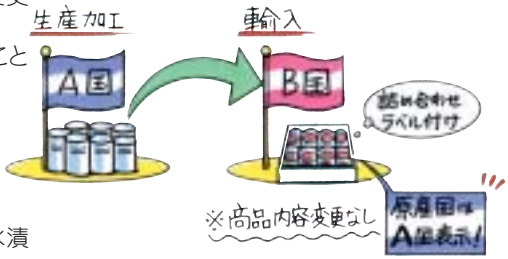
A 当該製品は国内で甲社がバルク製品を小分けし最終包装していますが、単に小分け包装した場合は製品の内容を実質的に変更する行為に当たらないので、原産国としてA国の表示をする必要があります。

(表示例)

名　称	うなぎ蒲焼
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、澱粉、うなぎエキス、酒清、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××年××月××日
保存方法	10℃以下で保存してください
原産国名	A国
加 工 者	甲社 ××県××市××町××ー×

Q 『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。

A 1.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、又は組合わせること
④簡単な部品の組立をすること
以上に加え、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てい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2カ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、それらの国を全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表示が必要になるかは公正取引委員会にご照会ください。）

Q 内容量を外見上容易に識別できるとは具体的にはどのような状態のことですか。

A 内容量を容器又は包装を開けなくても外から容易に判断することができる場合をいい、例えば塩鮭であれば「三切れ」等内容数量が容易に判別できる場合をいいます。

Q 対面販売で弁当、惣菜を販売している場合であって、繁忙時に備えてあらかじめ容器に入れている場合は、加工食品品質基準に基づく表示が必要なのですか。

A 繁忙時に備えてあらかじめその日の販売見込み量を容器に入れておくことは、客の注文に応じて容器に入れる範囲と考えられるので、加工食品品質表示基準に基づく表示の必要はありません。



Q 平成16年9月の加工食品品質表示基準改正の経緯と概要を教えてください。

A 1.加工食品には実質的な加工がなされた地域（加工地）を製品の原産地として表示することができますが、なかには、あたかも原料の原産地であるかのように加工地を強調する表示が見られ、このような場合、消費者の誤認を招くおそれがありました。

2.さらに、生鮮食品の原産地表示が平成12年7月から義務づけられている一方で、これらを少し加工した加工食品には、原料の原産地表示が義務づけられていないという点も問題視されてきました。

3.このため、平成16年9月に加工食品品質表示基準が改正され、①加工食品全般について、産地名が加工地を示すのか原料の産地を示すのか不明確な表示は禁止されるとともに、②生鮮食品に近い20の加工食品群に原料原産地表示が義務付けられることとなりました。



Q 表示禁止事項として明記された「産地名を示す表示であって、産地名の意味を誤認させるような表示」とは具体的にはどのような表示ですか。

A 例えば、「沼津産」と強調表示がされたあじの開きがあった場合、「沼津」が加工地なのか原料原産地なのか不明確であり、消費者は強調表示をみて「沼津」が原料原産地であると誤認する可能性があります。このような強調表示が「原産地名の意味を誤認させるような表示」に該当します。このような場合に、原料原産地がA国であるならば、加工地:沼津、原料原産地:A国と区別して明記する等により、それぞれの産地名の意味が明確に分かるように表示を行うことが必要です。

《例:産地を表示する場合、加工地なのか原料原産地なのか分かるように明確に表示》

（商品表面）

沼津産
あじの開き

↓ 改善

（一括表示欄）

名称	あじの開き
原材料名	真あじ（A国産）、食塩
内容量	1尾
消費期限	平成××年××月××日
保存方法	10℃以下で保存してください。
製造者	××株式会社　××県××市××町×−×

（改善表示例）

（1）加工地、原料原産地名を明記

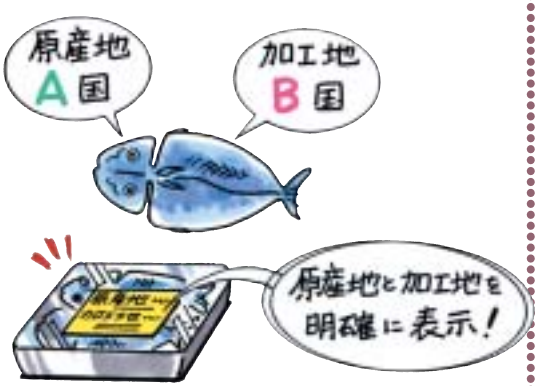
あじの開き
　加工地:沼津
　原料原産地:A国

（2）沼津は加工地である旨を明記

あじの開き
　（沼津加工）

（3）産地名に関する強調表示を行わない

あじの開き



Q 平成18年8月の加工食品品質表示基準の改正について、移行期間はあるのですか。

A ①改正加工食品品質表示基準は、平成18年8月1日に施行されました。ただし、新たなルールによる表示への円滑な移行を図る観点から、平成20年7月31日まで2年間の移行期間を設けています。
②なお、当然のことながら、移行期間中に改正後の加工食品品質表示基準に従って表示を行うことは可能です。

Q 第3条を「義務表示事項」とし「一括して」の文言を削除したのはなぜですか。

A ①加工食品については、これまで第3条に規定されている義務表示事項を別記様式に従って一括して表示することが義務づけられていました。しかしながら、様々な容器包装形態が存在する中、一律の表示様式ではかえってわかりにくい場合がありました。
②このため、第3条は「義務表示事項」を示すこととして、第3条中の「一括して」の文言を削除し、表示方法を規定する第4条において、わかりやすく一括して、表示する場合には、別記様式以外の様式であってもJAS法上の表示様式として認める旨の規定を新設しました。

Q これからは別記様式に従った表示を行わなくても良いのですか。

A 1.これからも別記様式による表示が基本となります。
2.別記様式以外の方法で表示を行うことができるのは、
①スーパーなど販売店で小分けするなどの際において、価格などを表示するシール（いわゆるプライスラベル）に一括してわかりやすく表示する場合
②容器包装の形態などから、別記様式による表示が困難であり、消費者にとってわかりやすいよう工夫して表示する場合
などの場合に限ります。
3.なお、当然のことながら、別記様式による表示が困難な場合であっても、義務表示事項については、別記様式による表示と同等程度に見やすく一括して表示することが必要です。表示に当たっては、このQ&A等を参考にしながら、消費者にとってよりわかりやすいものとなるよう工夫してください。



Q 複数の表示事項を別途記載することはできますか。

A 1.原材料名、原料原産地名、内容量、賞味期限及び保存方法については、一括表示部分に表示することがどうしても困難な場合には、記載箇所を一括表示部分に表示すれば、他の箇所に記載することが可能です。
2.表示事項は、消費者にわかりやすく、一括して表示してあることが基本であり、やむを得ない事情により他の箇所に記載する際には、
①「商品表面上部に記載」、「本面右下に記載」のように、記載箇所を一括表示部分に明確に表示すること
②複数の表示事項を別途記載する場合には、それらがバラバラにならないよう出来るだけまとめて表示すること
③背景と対照的な色を使う、大きな文字で印字するなど、明瞭に識別できる方法で表示すること
が必要です。

Q 製造者等の電話番号、FAX番号、メールアドレスやホームページアドレスを別記様式枠内に記載することができますか。

A 1.これらの表示は義務表示事項ではありませんが、消費者にとって重要な情報であり適切な表示事項であると考えられますので別記様式枠内に表示することが可能です。この他にも、お客様問合わせ先、開封後の取扱いなどは、別記様式枠内に記載することが可能です。
2.ただし、商品の説明書き、宣伝文句などは義務表示事項が見づらくなりますので、別記様式枠内に表示することはできません。

（表示例）

名　　称	
原 材 料 名	
内　　容　　量	
賞 味 期 限	
保 存 方 法	
製　　造　　者	
お客様ダイヤル	（○○○）○○○-0120
当社HPアドレス	http://www.×××××××

Q 商品名をもって、名称に代えることはできますか。

A 一般的名称を商品名として使用している場合には、当該商品名をもってJAS法上の名称の表示がなされているものとみなします。
したがってこの場合には一括表示部分における名称の表示は省略することが可能です。

（表示例）



名称省略が可能



名称省略は不可能
（一般的名称とはいえない）

Q 商品名が一般的名称ではない場合一般的名称を商品名に併記すれば一括表示部分の名称を省略することができますか。

A 1.商品名に近接した箇所に一般的名称を明瞭に表示する場合には、一括表示部分における名称の表示を省略することが可能です。
2.この場合一般的名称を商品名に比べて著しく小さく表示するなどの方法は、は、消費者に誤認を与える可能性があることから認められません。

（表示例）

〈主要面〉

ポテチ○○
（スナック菓子）

〈一括表示部分〉

原材料名	×××××××
内 容 量	×××g
賞味期限	平成××年××月××日
保存方法	×××××××××
製 造 者	×××××

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

A 1.内容量については、「○○g」、「○○ml」のように単位を明記して商品の主要面の目立つ位置に、その商品の一般的な名称と同じ視野に入るように記載する場合に一括表示部分の内容量の表示内容量という項目名ごとを省略することが可能です。
ただし内容量を大きな袋の隅に小さく記載するなど主要面での表示が明瞭でない場合には、一括表示部分の内容量の表示は省略できません。
2.また商品名が一般的名称とは認められず名称に代えることができない場合には、内容量が商品の主要面に記載されていても、名称と同じ面に表示しているとは認められませんので、一括表示部分に名称とともに内容量の記載が必要です。

（名称、内容量の省略の可否の整理）

主要面への記載	一括表示部分への記載省略の可否	
	名称	内容量
名称＋内容量を主要面に記載	可	可
名称のみ主要面に記載	可	不可
内容量のみ主要面に記載 （商品名が名称に代えることができない場合も同じ）。	不可	不可

遺伝子組換え食品の表示概要



遺伝子組換え食品の表示

遺伝子組換え食品は表示が義務付けられています。遺伝子組換え食品とは、組換えDNA技術を用いて開発された農産物及びこれを原材料とする加工食品をいいます。
消費者の商品選択のための情報提供という観点から、厚生労働省において安全性が確認され、国内で流通する可能性のある「遺伝子組換え食品」について表示が義務付けられています。
なお、義務表示の対象品目については、新しい遺伝子組換え食品の商品化の状況や検出方法に関する新たな知見を踏まえて、毎年見直しを行うこととしています。

現在、表示が義務付けられている遺伝子組換え食品は次の7つの農産物とその加工食品（32食品群）です。※枝豆、大豆もやしを含む



具体的な表示方法

1.従来のものと組成、栄養価等が同等のもの

（1）農産物及びこれを原材料とする加工食品であっても加工後も組み換えられたDNAまたはこれによって生じたたんぱく質が検出可能とされるもの。

分別の有無	表示例（大豆の場合）
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もの	→「大豆（遺伝子組換えのものを分別）等」
遺伝子組換え農産物と非遺伝子組換え農産物が不分別の農産物を原材料とするもの	→「大豆（遺伝子組換え不分別）等」

★次の場合は任意表示ができます。

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もの	→「大豆（遺伝子組換えでないものを分別）等」

名　　称	きなこ
原材料名	大豆（北海道産） （遺伝子組換えでないものを分別）
内 容 量	250g
賞味期限	枠外下部に記載
保存方法	風通しの良い涼しいところに保存してください。
販 売 者	○○商事株式会社 北海道○○市△△町××－××－×× TEL:×××－×××－××××

★枠外に表示可 → 賞味期限　2007.12.31

(2)組換えられたDNA及びこれによって生じたたんぱく質が、加工後に最新の検出技術によっても検出できない加工食品(大豆油、しょうゆ、コーン油、異性化液糖等)

表示の有無	表示例
任意表示	大豆(遺伝子組換え不分別) 大豆(遺伝子組換えでないものを分別)

2.従来のものと組成、栄養価等が著しく異なるもの(高オレイン酸大豆)

表示の有無	表示例
表示義務	「大豆(高オレイン酸遺伝子組換え)等」

★分別生産流通管理とは、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。

次のような表示は禁止されています。

現在、遺伝子組換え食品に関する表示が義務付けられている食品「大豆(枝豆、大豆もやしを含む。)、とうもろこし、ばれいしょ、なたね、綿実、アルファルファ、てん菜」以外にあっては、遺伝子組換えでない旨を示す用語は表示できません。
例えば:「この小麦は遺伝子組換えではありません」など

遺伝子組換え食品の表示Q&A

Q 遺伝子組換えのことを表す表現として、GMOという表現は可能ですか。

A 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。



Q 表示対象品目であっても、表示義務が課されない場合がありますか。

A 表示の対象品目であっても、以下の場合は表示する必要はありません。

①飲食料品を製造若しくは加工し、一般消費者に直接販売する場合又は飲食料品を設備を設けて飲食させる場合。(加工食品品質表示基準第3条但し書)

②生鮮食品を生産(採取及び採捕を含む。)し、一般消費者に直接販売する場合又は生鮮食品を設備を設けて飲食させる場合。(生鮮食品品質表示基準第3条但し書)



Q 主な原材料とありますが、具体的にどのようなものを指すのですか。

A 原材料の重量に占める割合の高い原材料の上位3位以内のもので、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。



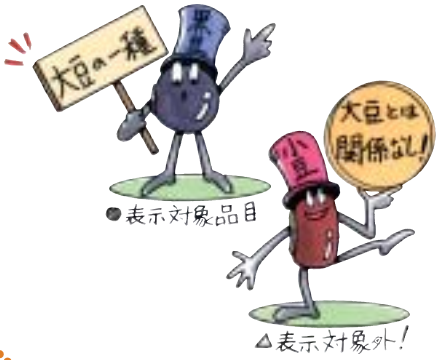
Q 表示面積が小さい場合は、表示は免除されますか。

A 容器又は包装の面積が30㎠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(又は消費期限)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)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。



Q 黒豆、小豆は表示対象品目に当たりますか。

A 1.黒豆については、大豆の一種ですから、表示対象品目となります。
2.小豆については、大豆ではないため、表示対象品目にはあたりません。



Q 基準第3条第3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。

A 1.大豆及びトウモロコシについては5%以下です。「流通マニュアル」に即した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。
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率を示しているものであり、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農産物を混入した場合などは、基準第3条第3項の規定は適用されません。




有機農産物の表示概要

有機農産物のJAS規格制度について

有機農産物とは

①種播き又は植え付け前2年以上、禁止されている農薬や化学肥料を使用しない田畑で生産。
②遺伝子組換え由来の種苗を使用しない。
③原則として農薬・化学肥料を使用しないで栽培を行う等、地域環境への負担をできる限り軽減した栽培で生産した食品。

有機農産物のJAS規格制定の経緯

有機農産物の表示については、平成4年に制定された「有機農産物及び特別栽培農産物に係る表示ガイドライン」によりその適正化が図られてきました。しかし、ガイドラインは法的強制力を持たないことから、ニセ有機農産物や有機肥料だけで栽培したものを有機農産物としたり、不適切な表示をしたものが横行する等の混乱があり、これを放置しては、一般消費者の商品選択に著しい障害が生じるおそれがありました。
このため、平成11年にJAS法を改正し、名称の適正化を図る新たな仕組みとして、その検査制度を整備するとともに、これらの農産物を表示規制の係る指定の農林物資に指定することにより、有機食品に関する表示の適正化を図ることになりました。
これによって、JAS規格に適合した農産物でなければ、「有機○○」、「オーガニック○○」等の表示ができなくなりました。
制定に当たっては、国際食品規格委員会（コーデックス委員会）の総会で採択された「有機的に生産される食品の生産、加工、表示及び販売に係るガイドライン」に準拠して定められました。

有機農産物のJAS規格制度の概要

有機農産物の名称の使用に関しては、ほ場の条件、肥培管理、種苗、防除法等、特別な生産方法で栽培された農産物のみにJASマークの表示を付すことができます。
このため、有機農産物を生産しようとする場合には、あらかじめ「登録認定機関」から認定を受けた上で、JAS規格の格付けを行います。
なお、流通段階において、小分け（箱詰めのものを小袋に詰め替える。）が行われ、有機農産物として流通させるために小分け業者にも認定制度が、又、輸入業者にも認定制度があります。

※「登録認定機関」：農林水産大臣から登録を受け、「JAS法に基づくJAS規格に適合した生産が可能か否かを検査する業務」を適切に実施できる機関。

有機農産物の名称の表示方法は？

名称の表示方法は「有機農産物」、「有機○○」、「オーガニック○○」等と表示します。
「○○」の部分にはその一般的な農産物の名称を記載します。
なお、平成13年4月から、「有機JASマーク」が付されていない農産物には、「有機○○」、「オーガニック○○」等の表示ができなくなりました。



登録認定機関

「特別栽培農産物に係る表示ガイドライン」の改正ポイント

特別栽培農産物とは

登録機関におけるJAS規格の格付けが行われていませんが、化学合成農薬や化学肥料を一定以上減らして栽培された農産物については、「特別栽培農産物に係る表示ガイドライン」が、平成15年5月26日に改正され、平成16年4月1日以降はこれに基づいて表示することになりました。

土づくりなど特別栽培農産物の生産の原則を規定

農業の自然循環機能の維持増進を図るため、
①化学合成された農薬及び肥料の使用を低減することを基本とし、
②土壌の性質に由来する農地の生産力を発揮させる（土づくり）とともに、農業生産に由来する環境　への負荷をできる限り低減した栽培方法を採用して生産することが原則です。

名称の変更

化学合成農薬、化学肥料を慣行の5割以上減らしたものを対象とするとともに、無農薬等区分ごとの名称から、一括りの名称（特別栽培農産物）へ変更になりました。

平成15年4月以前（改正前）

	無農薬	減農薬	慣　行
無化肥	A	B	C
減化肥	D	E	F
慣　行	G	H	I

平成15年4月以降（改正後）

	無農薬	減農薬	慣　行
無化肥	特別栽培農産物		C
減化肥			F
慣　行	G	H	I

特定防除資材（特定農薬）等の取扱い

★特定防除資材：登録農薬の天敵と同様の扱いとし、天敵及び特定防除資材のみを使用している場合は「農薬：栽培期間中不使用」と表示します。この場合使用した旨（具体的な資材名を表示。例/「食酢使用」）を表示します。

★性フェロモン剤等誘引剤
使用しても化学合成農薬の使用回数には含めない（節減の対象としない。）。
なお、使用した場合はその旨（一般的な資材名）を表示します。



化学合成資材の比較の基準となる慣行レベルの客観性の向上

平成15年4月以前（改正前）

慣行レベルについては
各地域の確認責任者等が定める。

→

平成15年4月以降（改正後）

地方公共団体が策定（確認）した
慣行レベルを活用し、客観性を高める。

情報提供方法（農薬等資材の使用状況）の多様化

容器包装資材への表示だけでなく、その内容を店舗等で確認できる場合は、インターネット、ビラの添付等による情報提供方法も可能です。

有機農産物のJAS規格のQ&A

Q 登録認定機関が独自の有機の基準を持ち、その基準に基づく認証活動を行うことは可能ですか。

A 登録認定機関は、有機農産物に係る生産行程管理者の認定の技術的基準等(以下「認定の技術的基準」という。)に基づいて事業者の認定を行いますが、それに加えて独自の基準を設けて別途認証することも可能です。この場合、認定の技術的基準に付加的な要件を加えた基準によって独自の認証を行う場合も考えられますが、JAS法に基づく認定はあくまでも認定の技術的基準の各要件に適合していることの認定であり、認定の技術的基準とは異なる当該登録認定機関独自の基準へ適合することの認証をもって、JAS法上の認定に代えることはできません。
なお、認定の技術的基準に基づく認定を独自の基準の認証と同時に行うことは可能です。

Q 生産行程管理担当者と格付担当者の兼務は可能ですか。

A それぞれの業務を適正に実施するためには、生産行程管理担当者と格付担当者は別の者であることが望ましいのですが、認定を受けるほ場の数が少なかったり、面積が小さい等、同一人で両業務を行うことが可能であると登録認定機関が認めた場合にあっては、生産行程管理担当者と格付担当者を兼務することが可能です。



Q 認定されたほ場について有効期間はありますか。

A 一度認定を受けると、取り消しを受けない限り有効です。ただし、認定後は登録認定機関による調査を受けることになります。



Q 有機JASマークをスタンプで表示することはできますか。また、認定事業者自身がパソコン等で作成した有機JASマークを使用することはできますか。

A 有機JASマークについてはその貼付した数を確実に管理し把握する必要があります。スタンプによる有機JASマークの表示についても、その使用回数を適正に管理し、証明することが可能であれば認められます。
同様に、パソコン等で作成した有機JASマークの表示についても、作成枚数及び使用枚数を適正に管理し、証明することが可能であれば認められます。

Q 同一ほ場で1年間に3～4作する場合、1作ごとに認定申請が必要ですか。

A 認定はほ場ごとに行われることから、一度認定を受ければ1年間に何作してもかまいません。



Q れき耕栽培「わさび」は規格の適用の対象となりますか。

A れき耕栽培「わさび」については、石で根を固定し、できるだけ土を除いた環境で栽培されることから規格の要件を満たしていないので対象とはなりません。したがって、有機JASマークを付すことや有機の表示はできません。ただし、畑わさび及び採取場において採取されるものは対象となります。



Q 水耕栽培、ロックウール栽培、ポット栽培で栽培した農産物は規格の適用の対象となりますか。

A 有機農産物の日本農林規格は、土壌の性質に由来する農地の生産力を発揮させることを生産の原則として定められていることから、水耕栽培及びロックウール栽培の農産物は規格に適合しません。したがって、有機JASマークを付すことはできませんし、指定農林物資に該当するため有機の表示もできません。
ただし、ポット栽培には、認定を受けた自らのほ場において土作りが行われた土壌を活用し、その認定を受けたほ場で栽培するのであれば適用の対象となります。



Q 「有機米「有機栽培米」という表示は玄米及び精米品質表示基準」、の表示に適合しているのですか。

A 有機農産物の日本農林規格に定めている有機農産物の名称の表示は「米（有機農産物）」「有機栽培米」、「米（オーガニック）」等と記載することとなっています。
一方、玄米及び精米品質表示基準における名称の表示では、玄米にあっては「玄米」、もち精米にあっては「もち精米」、うるち精米にあっては「うるち精米」又は「精米」と記載することとなっています。
したがって、一括表示枠内の名称表示欄には「有機うるち精米」又は「有機精米」と表示し、一括表示枠外に商品名を表示する場合にあっては「有機米」、「有機栽培米」「米（オーガニック）」「有機精米」などの表示をすることができます。

Q 有機農産物の表示は名称だけでよいのですか。

A 有機農産物については、有機農産物の日本農林規格第5条に定める表示の方法に基づき、名称の表示を行うとともに、生鮮食品品質表示基準（平成12年3月31日農林水産省告示第514号）第3条第1項の規定により原産地の表示も必要となります。



各地方農政局・沖縄総合事務局

北海道農政事務所消費・安全部表示・規格課	〒060-0004 北海道札幌市中央区北4条西17-19-6	TEL:011-642-5490
東北農政局消費・安全部表示・規格課	〒980-0014 宮城県仙台市青葉区本町3-3-1 仙台合同庁舎	TEL:022-263-1111(代)
関東農政局消費・安全部表示・規格課	〒330-9722 埼玉県さいたま市中央区新都心2-1 さいたま新都心合同庁舎第2号館	TEL:048-600-0600(代)
北陸農政局消費・安全部表示・規格課	〒920-8566 石川県金沢市広坂2-2-60 金沢広坂合同庁舎	TEL:076-263-2161(代)
東海農政局消費・安全部表示・規格課	〒460-8516 愛知県名古屋市中区三の丸1-2-2	TEL:052-201-7271(代)
近畿農政局消費・安全部表示・規格課	〒602-8054 京都府京都市上京区西洞院通下長者町下ル丁子風呂町	TEL:075-451-9161(代)
中国四国農政局消費・安全部表示・規格課	〒700-8532 岡山県岡山市下石井1-4-1 岡山第2合同庁舎	TEL:086-224-4511(代)
九州東農政局消費・安全部表示・規格課	〒860-8527 熊本県熊本市二の丸1-2 熊本合同庁舎	TEL:096-353-3561(代)
沖縄総合事務局農林水産部消費・安全課	〒900-8530 沖縄県那覇市前島2-21-13 ふそうビル3F	TEL:098-866-0156(代)

独立行政法人 農林水産消費安全技術センター

農林水産消費安全技術センター札幌センター小樽事務所	〒047-0087 北海道小樽市港町5-3 小樽港湾合同庁舎	TEL:0134-33-5969
農林水産消費安全技術センター仙台センター	〒983-0842 宮城県仙台市宮城野区五輪1-3-15 仙台第3合同庁舎	TEL:022-293-3931
農林水産消費安全技術センター本部	〒330-9731 埼玉県さいたま市中央区新都心2-1 さいたま新都心合同庁舎検査棟	TEL:048-600-2366
農林水産消費安全技術センター本部横浜事務所	〒231-0003 神奈川県横浜市中区北仲通5-57 横浜第2合同庁舎	TEL:045-201-7433
農林水産消費安全技術センター名古屋センター	〒460-0001 愛知県名古屋市中区三の丸1-2-2 名古屋農林総合庁舎2号館	TEL:052-232-2029
農林水産消費安全技術センター神戸センター	〒651-0082 兵庫県神戸市中央区小野浜町1-4	TEL:078-331-7663
農林水産消費安全技術センター神戸センター岡山事務所	〒700-0907 岡山県岡山市下石井1-4-1 岡山第2合同庁舎	TEL:086-222-6923
農林水産消費安全技術センター福岡センター門司事務所	〒801-0841 福岡県北九州市門司区西海岸1-3-10 門司港湾合同庁舎	TEL:093-321-2663

品質表示基準についてのお問い合わせ

品質表示基準などに関する疑問点、ご相談がありましたら、下記までお問い合わせください。

〈農林水産省消費・安全局表示・規格課（食品表示・規格監視室）〉
〒100-8950 東京都千代田区霞が関1-2-1
TEL:03-3502-8111(代) 内線3286・89・91 FAX:03-3502-0594
ホームページ http://www.maff.go.jp/soshiki/syokuhin/heya/jasindex.htm

(1) 加工食品品質表示基準について

上記アドレス（食品表示とJAS規格）⇒食品表示⇒加工食品品質表示基準（PDF）

(2) わかりやすい加工食品表示方法等について

上記アドレス（食品表示とJAS規格）⇒Q&A⇒加工食品品質表示基準Q&A（わかりやすい表示等）（PDF）

(3) しいたけ品質表示基準について

上記アドレス（食品表示とJAS規格）食品表示⇒品質表示基準一覧へのリンク⇒しいたけ品質表示基準

(4) 遺伝子組換え食品品質表示基準について

上記アドレス（食品表示とJAS規格）⇒食品表示⇒品質表示基準一覧へのリンク⇒遺伝子組換え食品に関する品質表示基準

流通業者のための

食品品質表示制度の手引とQ&A

