

資料 2

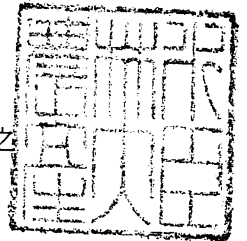
16 消安第 5.6 1 号

平成16年 4月26日

農林物資規格調査会

会長 沖谷 明紘 殿

農林水産大臣 亀井 善之



加工食品品質表示基準等の改正等について（諮問）

下記の品質表示基準の改正を行う必要があるので、農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（昭和25年法律第175号）第19条の8第5項の規定に基づき、貴調査会の意見を求める。

記

加工食品品質表示基準（平成12年3月31日農林水産省告示第513号）

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）

乾しいたけ品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1633号）

乾燥わかめ品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1662号）

塩蔵わかめ品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1663号）

塩干魚類品質表示基準（平成13年4月25日農林水産省告示第587号）

塩蔵魚類品質表示基準（平成13年4月25日農林水産省告示第588号）

畜産物の原産地表示に関する検討の経緯及び改正の概要

1 これまでの検討経緯

(計5回の検討会を実施)

15年	9月	第9回共同会議で検討開始
	9月～12月	第9回～12回共同会議で検討
	9月	関係者へのヒアリング
	10月	有識者ヒアリング
	12月22日	共同会議報告書（生鮮食品の原料原産地表示の今後のあり方）
16年	4月28日	第15回共同会議 生鮮食品品質表示基準改正案の了承
	5月～7月	生鮮食品品質表示基準改正案に対するパブリックコメント
	6月～8月	WTO通報
	9月	JAS調査会総会

2 改正の概要

- (1) 3ヶ月ルール（外国から生きたまま輸入し、国内でと畜して生産した畜産物の原産地表示の特例）の規定を削除（第4条第1項2号(ア)）。
- (2) 銘柄に記載された地名が属する都道府県と主たる飼養地が属する都道府県とが異なる場合にあつては、産地銘柄名のほか、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た地名でも可）を表示すべきことを規定（第4条第1項2号(イ)）。

生鮮食品の原産地表示の 今後のあり方について 報告書

—畜産物を中心とした現行制度の見直し—

平成15年12月22日

食品の表示に関する共同会議

厚生労働省薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会
表示部会食品表示調査会 及び
農林水産省農林物資規格調査会表示小委員会
の共同開催

1. 生鮮食品の原産地表示の現状と問題点

(1) 生鮮食品の原産地の表示

平成12年7月1日から、JAS法に基づき、一般消費者向けに販売される全ての生鮮食品 *1) について原産地表示が義務付けられている。

その表示方法については、農産物の場合、特定の土地で一貫して生産され収穫されるのが通例であるのに対し、畜産物では生まれた場所、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、水産物では特定の水域で漁獲されるなど、それぞれ生産の実態が異なることから、表1のように農産物、畜産物及び水産物に分けて原産地の表示方法が定められている。

○表1：JAS法に基づく生鮮食品の原産地の表示方法

	国産品	輸入品
農産物	・都道府県名を記載（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ができる。）	・原産国名を記載（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る。）
畜産物 *2)	・国産である旨を記載（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ができる。）	・原産国名を記載
水産物	・水域名又は地域名（主たる養殖場が属する都道府県名をいう。）を記載。水域名の記載が困難な場合は水揚港名又は水揚港が属する都道府県名を記載することができる。）	・原産国名を記載（水域名を併記することができる。）

*1：①農業者が作った野菜をその場で販売するなど、生鮮食品を生産（採取、採捕）し、一般消費者に直接販売する場合、②外食等、生鮮食品を設備を設けて飲食させる場合、を除く。

*2：生体を輸入した場合に、輸入をした日から牛は3ヶ月、豚は2ヶ月、牛又は豚以外の家畜は1ヶ月を超えてと畜して生産したものは国産品扱い。

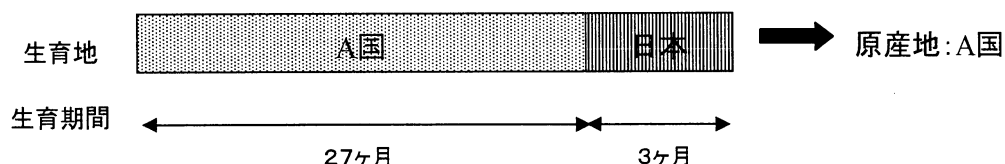
（２）原産地表示の基本的考え方（一般ルール）

生鮮食品の原産地は、原則として農畜水産物が生産（採取及び採捕を含む。）された場所となっている。

ただし、畜産物や水産物のように、その飼養（又は育成）過程の中で、生きたまま産地を移動し、複数の産地で飼養（又は育成）された場合は、最も飼養（又は育成）期間の長い場所（主たる飼養地又は養殖場）を原産地として表示するルールとなっている。（図１）

例えば、Ａ国で採取したはまぐりを日本に生体で輸入し、日本の浜にまいた後、出荷したとしても、はまぐりの生育期間全体のうちＡ国で生育した期間が長い場合は、原産地はＡ国となる。

○図１：ＪＡＳ法の原産地表示の基本的考え方

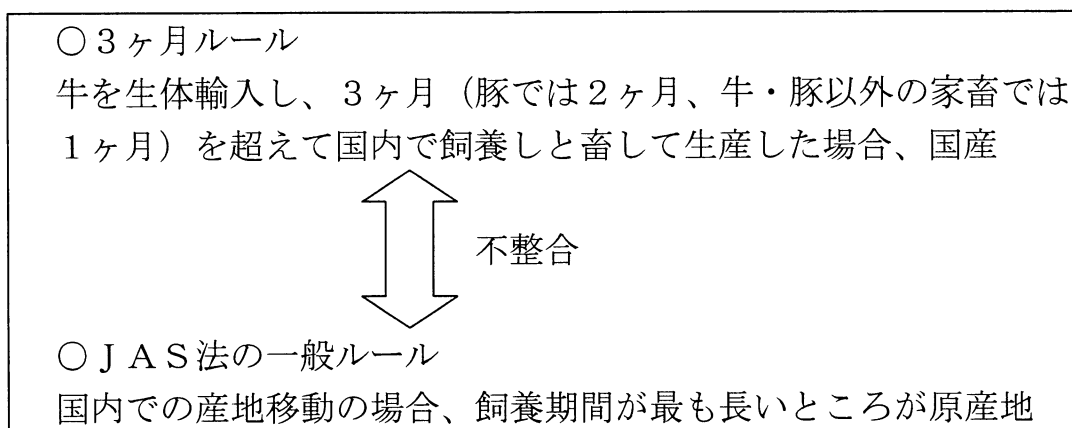


（３）外国から生きたまま輸入し、国内でと畜して生産した場合の畜産物の表示の特例（いわゆる３ヶ月ルール）と問題点

ＪＡＳ法における原産地表示の基本的考え方（以下「ＪＡＳ法の一般ルール」という。）は、（２）のとおりであるが、外国から生体を輸入し国内で飼養した家畜から生産された畜産物に関しては、生体を輸入した日から牛にあつては３ヶ月、豚にあつては２ヶ月、牛又は豚以外の家畜にあつては１ヶ月を超えて国内で飼養し、と畜した場合は国産として扱うこと（以下「３ヶ月ルール」という。）が例外的に生鮮食品品質表示基準で定められている。

この点については、ＪＡＳ法の一般ルールと不整合であり、わかりにくいという指摘を受けている。

○図2：外国から生体を輸入し国内でと畜して生産した場合の畜産物の表示の特例



（4）地名を冠した銘柄畜産物の表示の問題点

生鮮食品品質表示基準では、畜産物の原産地表示は、国内が原産地の場合、例えば、牛の場合は、子牛の育成、肥育、仕上げとそれぞれの段階で複数の飼養地を移動して飼育される形態が一般的となっていることから、「国産である旨」を表示すればよいこととなっている。

一方、全国には銘柄を冠した畜産物が多く存在しており、その多くに、地名を冠した銘柄名が用いられている。この場合、飼養形態によっては、JAS法上の主たる飼養地が属する都道府県と銘柄の地名が属する都道府県が異なる場合があるが、原産地が「国産」という表示だけでは、銘柄の地名をその畜産物の原産地と誤認する可能性がある。

2. 生鮮食品の原産地表示の対応方向

（1）外国から生きたまま輸入し、国内でと畜して生産した場合の特例（いわゆる3ヶ月ルール）の対応方向

消費者にとっては、生体で輸入され3ヶ月を超えて国内で飼養しと畜して生産した牛肉（豚では2ヶ月、牛又は豚以外の家畜では1ヶ月）であっても、「国産」という表示があれば、日本国内で最も長く飼養されたと誤認するおそれが高い。

このため、J A S法の一般ルールを生体輸入された家畜から生産される畜産物にも適用し、「一番長く飼養されていたところ」を原産地として表示することが自然であり、かつ、わかりやすい。

表示のルールはわかりやすいこと、誤認を与えないことが重要であることから、「3ヶ月ルール」を廃止し、牛、豚及び牛又は豚以外の家畜をと畜し生産された畜産物について、すべてJ A S法の一般ルールを適用して、主たる飼養地を原産地として表示することが適当である。

（２）地名を冠した銘柄畜産物の対応方向

J A S法の原産地として表示される畜産物の主たる飼養地は、その畜産物がどこで最も長く育ったかという情報を消費者に提供する意味がある。

一方、銘柄畜産物は、長い歴史の中で生産者の努力により高品質な食肉を供給するブランドとして確立されてきているものが多く、銘柄に地名が用いられている場合も、当該地名は、単にその家畜が育った場所という以上の意味を有していると考えられる。

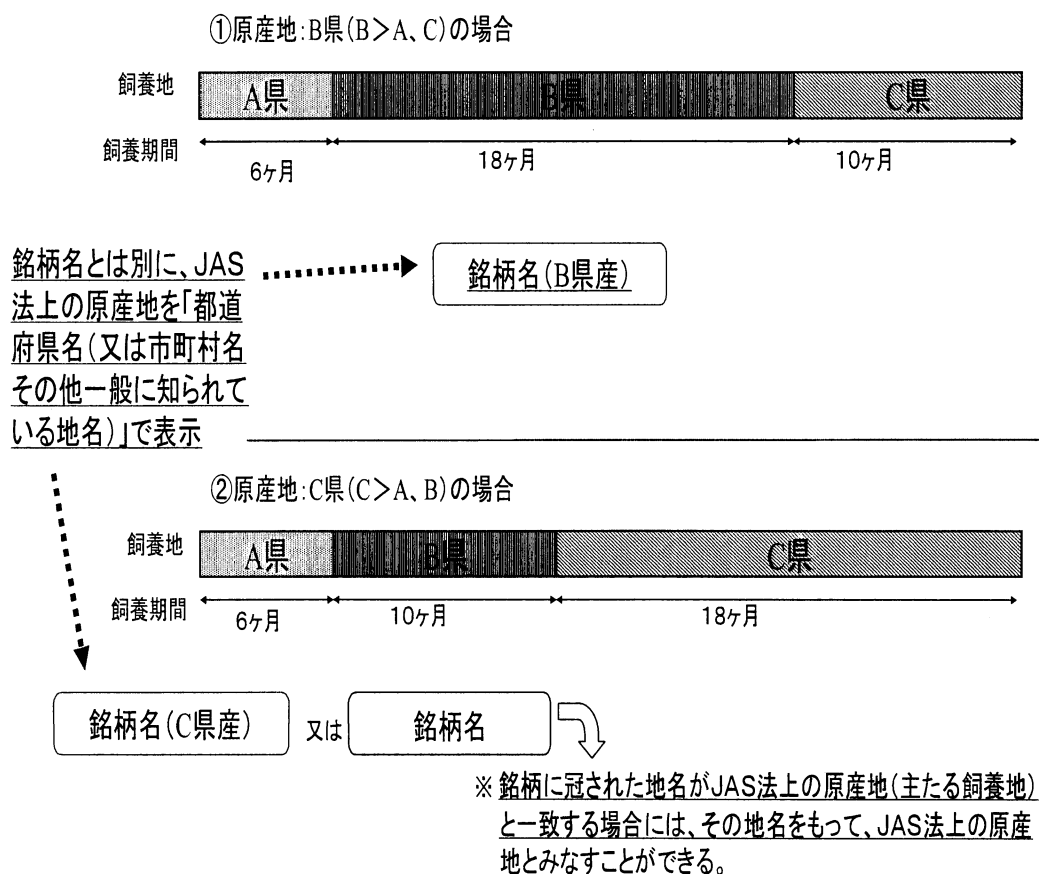
しかし、1（４）で述べたとおり、地名を冠した銘柄畜産物については、原産地（主たる飼養地）が属する都道府県と銘柄の地名が属する都道府県とが異なる場合があり、その場合、銘柄の地名を原産地と誤認する可能性がある。

このため、今後の方向として、原産地が属する都道府県と銘柄の地名が属する都道府県とが異なる場合には、J A S法に基づく原産地は、単に「国産」である旨を表示するのではなく、銘柄に加えて、J A S法上の原産地（主たる飼養地）を「都道府県名（又は市町村名その他一般に知られている地名）」で表示することとするのが適当である。

なお、全国に多くの銘柄畜産物が存在し、銘柄の由来、飼育地、飼育期間がそれぞれ異なっているが、こうした情報は一般の消費者に十分に知られていない。このことが、消費者の誤認を生む一端でもあることから、銘柄畜産物については、規約等により銘柄の定義

を明確にするとともに、銘柄畜産物を供給する側にあっては、消費者に広く理解が得られるよう情報提供等に努める必要がある。

○図3：地名を冠した銘柄畜産物の対応方向（イメージ）



注)この場合の銘柄名とは、C県と関連する都道府県名、市町村名、旧国名等の地名を示す。

3. その他

(1) 表示の定着の推進

生鮮食品の原産地表示は、平成12年7月に義務化されてから約3年が経過した。表示の実施状況は、この3年の間に確実に向上し

てきているものの、専門店の中には表示が十分でないものも見られる。

総務省の「食品表示に関する行政評価・監視結果報告書」（平成15年1月）において、「厚生労働省及び農林水産省は、品質表示基準等について周知、指導等を効果的に行うことにより、製造業者、販売業者等における適正な表示の実施を徹底させること」との勧告がなされている。

また、農林水産省が行った生鮮食品の表示実施状況調査では、平成15年度上半期（4月～9月）において、全商品に原産地表示がなされていた店舗は、調査対象店舗の54.5%であった。

こうした状況を踏まえ、更に適切な表示が行われるよう、今後とも引き続き品質表示基準等について周知、監視、指導が必要である。また、小売業者が正しく表示を行うためには、消費者への販売以前の流通段階の適切な情報伝達が必要不可欠であることから、生鮮食品品質表示基準は、卸業者、仲卸業者、輸入業者等の中間流通業者にも適用され、これらの者にも原産地を正確に伝達する義務が課されている。

従って、違反があれば、これらの者に対しても指導や公表等の措置が課されることとなる。このため、これらの者に対する品質表示基準の一層の周知、監視、指導が必要である。

なお、この監視、指導等においては、原産地の表示方法について「一般に知られている地名」も認められていることを踏まえ、個別具体的な表示が当該地域において「一般的に知られている地名」であるか否かについても、十分留意する必要がある。

（２）ＪＡＳ法における生鮮食品と加工食品の分類：経過報告

ＪＡＳ法における生鮮食品と加工食品の分類については、第２回「食品の表示に関する共同会議」以降、４回の議論が行われたが、
オプション１：食品衛生法と整合する切断の前後で分類
オプション２：「単品の生鮮食品」と「同じ種類の生鮮食品の混合」で分類
オプション３：「同じ種類の生鮮食品の混合」と「違う種類の生鮮食

品の混合」で分類

オプション4：「違う種類の生鮮食品の混合」と「生鮮食品と加工食品の混合」で分類

オプション5：「生鮮食品と加工食品の混合」と「加工食品」で分類
等いくつかの分類の考え方があり、結論を得るには至っていない状況にある。(図4)

しかし、「加工食品の原料原産地表示に関する今後の方向(共同会議報告書No2)」で取りまとめたとおり、生鮮食品に加えて、加工食品にも一定の要件を満たす品目について原料原産地表示を義務付けることとなったことから、生鮮的な加工食品については、原産地表示が求められることになる。

従って、JAS法における生鮮食品と加工食品の分類の基準の見直しは、現時点で直ちに行うこととはしないが、運用面での改善も含め、今後とも検討を続ける必要がある。

○ 図4：JAS法における生鮮・加工の分類：考えられるいくつかの選択肢(オプション)

	切断前	単品	同種混合	異種混合	加工品を混合	加工品
刺身	魚	メバチマグロ赤身	メバチマグロ赤身 +メバチマグロ中トロ	メバチマグロ赤身 +ミズダコ(生)	メバチマグロ赤身 +ゆでだこ	ゆでだこ
カット野菜	野菜	キャベツ千切り	キャベツ千切り +赤キャベツ千切り	キャベツ千切り +カトレタス +タマネギ千切り	キャベツ千切り +カトレタス +コーン(加工品)	コーン缶詰
スライス肉	ー	牛ロース肉	牛カルビ+牛ロース	牛カルビ+豚ロース	牛カルビ+牛塩タン	牛塩タン
		↑	↑	↑	↑	↑
		オプション1	オプション2	オプション3	オプション4	オプション5
		(現行)				

***** : 現行の生鮮・加工の分類の線引き(運用上)

 : 生鮮食品扱い  : 加工食品扱い

資料: 第9回共同 会議資料2 より抜粋

改	正	案	現	行						
生鮮食品品質表示基準 (適用の範囲) 第1条 [略] (定義) 第2条 [略]			生鮮食品品質表示基準 (適用の範囲) 第1条 この基準は、生鮮食品に適用する。 (定義) 第2条 この基準において、次の表の左欄に掲げる用語の定義は、それぞれ同表の右欄に掲げるとおりとする。							
			<table><tr><th>用 語</th><th>定 義</th></tr><tr><td>生鮮食品</td><td>加工食品（加工食品品質表示基準（平成12年3月31日農林水産省告示第513号）第2条に規定するものをいう。）以外の飲食料品として別表に掲げるものをいう。</td></tr><tr><td>小売販売業者</td><td>販売業者のうち、一般消費者に生鮮食品を販売するものをいう。</td></tr></table>	用 語	定 義	生鮮食品	加工食品（加工食品品質表示基準（平成12年3月31日農林水産省告示第513号）第2条に規定するものをいう。）以外の飲食料品として別表に掲げるものをいう。	小売販売業者	販売業者のうち、一般消費者に生鮮食品を販売するものをいう。	
用 語	定 義									
生鮮食品	加工食品（加工食品品質表示基準（平成12年3月31日農林水産省告示第513号）第2条に規定するものをいう。）以外の飲食料品として別表に掲げるものをいう。									
小売販売業者	販売業者のうち、一般消費者に生鮮食品を販売するものをいう。									
(表示事項) 第3条 [略]			(表示事項) 第3条 生鮮食品の品質に関し、販売業者（販売業者以外の包装等を行う者が表示する場合には、その者を含む。以下同じ。）が表示すべき事項は、次のとおりとする。ただし、生鮮食品を生産（採取及び採捕を含む。以下同じ。）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はこの限りでない。							
			(1) 名称 (2) 原産地							
			2 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であって容器に入れ、又は包装されたものについては、販売業者がその容器又は包装に表示すべき事項は、前項各号に掲げるもののほか、内容量、販売業者の氏名又は名称及び住所とする。							
(表示の方法) 第4条 [略]			(表示の方法) 第4条 前条第1項第1号及び第2号に掲げる事項並びに同条第2項の内容量の表示に際しては、販売業者は、次の各号に規定するところによらなければならない。							
			(1) 名称 その内容を表す一般的な名称を記載すること。							
			(2) 原産地 次に定めるところにより事実即して記載すること。ただし、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にあって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、異なる種類の生鮮食品であって複数の原産地のものを詰め合わせた場合にあっては当該生鮮食品それぞれの名称に併記すること。							
			ア 農産物 国産品にあっては都道府県名を、輸入品にあっては原産国名を記載すること。ただし、国産品にあっては市町村名その他一般に知られている地名を、輸入品にあって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る。この場合においては、都道府県名又は原産国名の記載を省略することができる。							

イ 畜産物

(7) 国産品（国内における飼養期間が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。以下同じ。）より短い家畜を国内でと畜して生産したものを除く。）にあっては国産である旨を、輸入品（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と畜して生産したものを含む。）にあっては原産国名（2以上の外国において飼養された場合には、飼養期間が最も長い国の国名）を記載すること。ただし、国産品にあっては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ができる。この場合においては、国産である旨の記載を省略することができる。

(4) 国産品に主たる飼養地が属する都道府県と異なる都道府県に属する地名を記載するときは、当該地名のほか、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しなければならない。

ウ [略]

(3) [略]

2 [略]

3 [略]

4 [略]

(その他の表示事項及びその表示の方法)

第5条 [略]

(表示禁止事項)

第6条 [略]

(その他生鮮食品の品質に関する表示に係る基準)

第7条 [略]

イ 畜産物

国産品（生体を輸入した日から牛にあっては3月、豚にあっては2月、牛又は豚以外の家畜にあっては1月以内にと畜して生産したものを除く。）にあっては国産である旨を、輸入品（生体を輸入した日から牛にあっては3月、豚にあっては2月、牛又は豚以外の家畜にあっては1月以内にと畜して生産したものを含む。）にあっては原産国名を記載すること。ただし、国産品にあっては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ができる。この場合においては、国産である旨の記載を省略することができる。

ウ 水産物

(7) 国産品にあって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をいう。）を、輸入品にあっては原産国名を記載すること。ただし、水域名の記載が困難な場合にあっては、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る。

(4) (7)の規定にかかわらず、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名を、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る。

(3) 内容量

計量法（平成4年法律第51号）の例により表示すること。

2 前条第1項に規定する事項の表示は、小売販売業者以外の販売業者にあっては容器若しくは包装の見やすい箇所、送り状又は納品書等に、小売販売業者にあっては容器若しくは包装の見やすい箇所又は製品に近接した掲示その他の見やすい場所にしなければならない。

3 前条第2項に規定する事項の表示は、容器又は包装の見やすい箇所にしなければならない。

4 容器又は包装に印刷する表示に用いる文字は、日本工業規格Z8305（1962）に規定する8ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた活字としなければならない。

(その他の表示事項及びその表示の方法)

第5条 第3条に規定するもののほか、放射線を照射した製品（容器に入れ、又は包装されたものに限る。）にあっては、その旨を容器又は包装の見やすい箇所に記載すること。

(表示禁止事項)

第6条 次に掲げる事項は、これを表示してはならない。

(1) 実際のものより著しく優良又は有利であると誤認させる用語

(2) 第3条の規定により表示すべき事項の内容と矛盾する用語

(3) その他製品の品質を誤認させるような文字、絵、写真その他の表示

(その他生鮮食品の品質に関する表示に係る基準)

第7条 第3条から前条までに定めるもののほか、販売業者は、生鮮食品の品質に関し表示する場合には、別に農林水産大臣が定めるところによらなければならない。

2 第3条から前条まで及び前項に定めるもののほか、農林水産大臣が農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（昭和25年法律第175号）第19条の8第2項の規定に基づき定める

〔略〕

品質に関する表示の基準に別段の定めがあるときは、その定めるところによるものとする。

別表（第2条関係）

- 1 農産物（きのこ類、山菜類及びたけのこを含む。）
 - (1) 米穀（収穫後調整、選別、水洗い等を行ったものの、単に切断したものの及び精麦又は雑穀を混合したものを含む。）
 - 玄米、精米
 - (2) 雑穀（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む。）
 - 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
 - (3) 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む、未成熟のものを除く。）
 - 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
 - (4) 野菜（収穫後調整、選別、水洗い等を行ったもの、単に切断したものと及び単に冷凍したものを含む。）
 - 根菜類、葉茎菜類、果菜類、香辛野菜及びつまもの類、きのこ類、山菜類、果実的野菜、その他の野菜
 - (5) 果実（収穫後調整、選別、水洗い等を行ったもの、単に切断したものと及び単に冷凍したものを含む。）
 - かんきつ類、仁果類、核果類、しょう果類、殻果類、熱帯性及び亜熱帯性果実、その他の果実
- 2 畜産物
 - (1) 肉類（単に切断、薄切り等したものと並びに単に冷蔵及び冷凍したものを含む。）
 - 牛肉、豚肉及びいのしし肉、馬肉、めん羊肉、やぎ肉、うさぎ肉、家きん肉、その他の肉類
 - (2) 食用鳥卵（殻付きのものに限る。）
 - 鶏卵、アヒルの卵、うずらの卵、その他の食用鳥卵
- 3 水産物（ラウンド、セミドレス、ドレス、フィレー、切り身、刺身（盛り合わせたものを除く。））、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む。）
 - (1) 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・こべ類、その他の魚類
 - (2) 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
 - (3) 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
 - (4) 海産ほ乳動物類
 - 鯨、いるか、その他の海産ほ乳動物類
 - (5) 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

附 則

（施行期日）

1. この告示は、公布の日から施行する。

（経過措置）

2. 平成〇〇年〇〇月〇〇日以前に一般消費者に販売される生鮮食品の品質に関する表示については、なお従前の例によることができる。

原料原産地表示に関する検討の経緯及び改正の概要

1 これまでの検討経緯

(計9回の検討会を実施)		
15年	2月	第3回共同会議で検討開始
	2月～8月	第3回～第8回共同会議で検討
	8月6日	共同会議報告書(加工食品の原料原産地表示に関する今後の方向)
	8月～9月	報告書に対するパブリックコメント
	11月	原料原産地表示を義務付けるべき品目案(品目群リスト)
	11月～12月	品目群リストに対するパブリックコメント
	12月～16年2月	全国9ヶ所で公開ヒアリングを実施 (計67名の意見陳述+290件の書面意見)
16年	2月～4月	第13回～第15回共同会議で義務表示対象品目の検討
	4月28日	加工食品品質表示基準改正案の了承
	5月～7月	加工食品品質表示基準改正案に対するパブリックコメント
	6月～8月	WTO通報
	9月	JAS調査会総会

2 改正の概要

(1) 産地を強調した表示に関する誤認防止のルール化

加工食品では、主たる加工地を原産地として任意で強調表示することができるが、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ことにより、主原料の原産地が別にあるにもかかわらず、加工地として表示された地域が当該原料の原産地であると消費者を誤解させるような表示例が見られる。(例：沼津産あじの開き、千葉産落花生)

このため、加工食品全般に関して、産地名を強調した表示について誤認するような表示を禁止することとした。

(例：オランダで漁獲されたあじを沼津で干物に加工した場合)

○あじの開き 加工地：沼津 原料原産地：オランダ

×沼津産あじの開き (「沼津」が加工地か原料原産地なのか不明確なため不適切)

(2) 義務表示対象品目の拡大

生鮮食品には既に原産地の表示が義務づけられており、また、海外で最終加工され製品輸入される加工食品にも原産国(=加工地)の表示が義務づけられている。また、国内で加工される加工食品についても、産地を強調した表示に関する一般ルールのみでは、原料の原産地に関する情報提供として十分でない場合もあること、生鮮食品に近い加工食品においては、原料素材の品質が製品の品質に大きな影響を与える場合もあることから、一定の対象品目に原料原産地表示が義務づけられる必要がある。

従来は、個別品目ごとの精査を経て、あじの干物やうなぎ蒲焼き等、8品目に原料原産地表示が義務づけられてきたが、消費者、事業者双方にとって分かりにくいという指摘がある。

このため、共同会議の報告書(平成15年8月)において、横断的なルールに基づいて原料原産地表示が義務づけられる加工食品を選定することとされ、その際の選定要件は、次のとおりとすることとされた。

[選定要件]

- ① 原産地に由来する原料の品質の差異が、加工食品としての品質に大きく反映されると一般に認識されている品目のうち、
- ② 製品の原材料のうち、単一の農畜水産物の重量の割合が50%以上である商品

この選定要件に基づき、全国9都市における公開ヒアリング等を経て、共同会議における検討が行われた結果、生鮮食品と同様に販売される加工食品を横断的、網羅的に対象とすることとし、以下の20品目群を義務表示対象とすることとなった。

○ 以下の加工食品のうち、重量で50%以上占める主原料が存在する商品が対象。

1. 乾燥きのこ類、乾燥野菜及び乾燥果実
2. 塩蔵したきのこ類、塩蔵野菜及び塩蔵果実
3. ゆで、又は蒸したきのこ類、野菜及び豆類並びにあん
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
5. 緑茶
6. もち
7. いりさや落花生、いり落花生及びいり豆類
8. こんにゃく
9. 調味した食肉
10. ゆで、又は蒸した食肉及び食用鳥卵
11. 表面をあぶった食肉
12. フライ種として衣を付けた食肉
13. 合挽肉、その他異種混合した食肉
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
15. 塩蔵魚介類及び塩蔵海藻類
16. 調味した魚介類及び海藻類
17. ゆで、又は蒸した魚介類及び海藻類
18. 表面をあぶった魚介類
19. フライ種として衣を付けた魚介類
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

○ 現行の8品目は、従来どおり義務表示対象。

〔うち、加工品表に統合：塩干魚類、塩蔵魚類、乾燥わかめ、塩蔵わかめ〕
〔今後も個別品表で対応：農産物漬物、野菜冷凍食品、かつお削りぶし、うなぎ加工品〕

加工食品の原料原地表示 —対象品目の大幅な拡大—

個別品目ごとに追加

抜本的枠組の変更

生鮮食品に近い加工食品
の大半を横断的にカバー

1. 乾燥さのこ類、乾燥野菜及び乾燥果実
2. 塩蔵したきのこ類、塩蔵野菜及び塩蔵果実
3. ゆで、又は蒸したきのこ類、野菜及び豆類並びにあん
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
5. 緑茶
6. もち
7. いりさや落花生、いり落花生及びいり豆類
8. こんにやく
9. 調味した食肉
10. ゆで、又は蒸した食肉及び食用鳥卵
11. 表面をあぶった食肉
12. フライ種として衣を付けた食肉
13. 合挽肉、その他異種混合した食肉
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
15. 塩蔵魚介類及び塩蔵海藻類
16. 調味した魚介類及び海藻類
17. ゆで、又は蒸した魚介類及び海藻類
18. 表面をあぶった魚介類
19. フライ種として衣を付けた魚介類
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

あじの干物、塩さば、うなぎ
蒲焼き、塩蔵・乾燥わかめ、
かつお削りぶし、漬物

梅干し、らっきょう漬

野菜冷凍食品

今後

- 消費者の関心
- 原料の流通状況
- 表示の定着状況

等を踏まえ

一定期間内
の見直し

今回

平成13年 14年 15年
(計1品目)(計7品目)(計8品目)

加工食品品質表示基準（平成12年3月31日農林水産省告示第513号）の一部改正新旧対照表

改 正 案	現 行								
加工食品品質表示基準 (適用の範囲) 第1条 [略] (定義) 第2条 [略]	加工食品品質表示基準 (適用の範囲) 第1条 この基準は、加工食品（容器に入れ、又は包装されたものに限る。）に適用する。 (定義) 第2条 この基準において、次の表の左欄に掲げる用語の定義は、それぞれ同表の右欄に掲げるとおりとする。 <table><tr><th>用 語</th><th>定 義</th></tr><tr><td>加工食品</td><td>製造又は加工された飲食料品として別表1に掲げるものをいう。</td></tr><tr><td>賞味期限</td><td>定められた方法により保存した場合において、期待されるすべての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日をいう。ただし、当該期限を超えた場合であっても、これらの品質が保持されていることがあるものとする。</td></tr><tr><td>消費期限</td><td>定められた方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他の品質の劣化に伴い安全性を欠くこととなるおそれがないと認められる期限を示す年月日をいう。</td></tr></table> (一括表示事項) 第3条 加工食品の品質に関し、製造業者、加工包装業者又は輸入業者（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には、当該販売業者。以下「製造業者等」という。）が加工食品の容器又は包装に一括して表示すべき事項は、次のとおりとする。ただし、飲食料品を製造し、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この限りでない。 (1) 名称 (2) 原材料名 (3) 内容量 (4) 賞味期限 (5) 保存方法 (6) 製造業者等の氏名又は名称及び住所 2 固形物に充てん液を加え又は瓶に密封したもの（固形量の管理が困難なものを除く。）にあつては、製造業者等がその缶又は瓶に一括して表示すべき事項は、前項第3号に掲げる事項に代えて、固形量及び内容総量とする。ただし、内容総量については、固形量と内容総量がおおむね同一の場合又は充てん液を加える主たる目的が内容物を保護するためのものである場合は、この限りでない。 3 固形物に充てん液を加え缶及び瓶以外の容器又は包装に密封したものにあっては、製造業者等が	用 語	定 義	加工食品	製造又は加工された飲食料品として別表1に掲げるものをいう。	賞味期限	定められた方法により保存した場合において、期待されるすべての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日をいう。ただし、当該期限を超えた場合であっても、これらの品質が保持されていることがあるものとする。	消費期限	定められた方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他の品質の劣化に伴い安全性を欠くこととなるおそれがないと認められる期限を示す年月日をいう。
用 語	定 義								
加工食品	製造又は加工された飲食料品として別表1に掲げるものをいう。								
賞味期限	定められた方法により保存した場合において、期待されるすべての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日をいう。ただし、当該期限を超えた場合であっても、これらの品質が保持されていることがあるものとする。								
消費期限	定められた方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他の品質の劣化に伴い安全性を欠くこととなるおそれがないと認められる期限を示す年月日をいう。								

4 [略]

5 輸入品以外の別表2に掲げる加工食品（以下「対象加工食品」という。）にあっては、製造業者等がその容器又は包装に一括して表示すべき事項は、第1項各号に掲げるもののほか、原料原産地名とする。

6 [略]

7 [略]

区 分		表 示 事 項
容器又は包装の面積が30㎢以下であるもの		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
	[略]	[略]
	[略]	[略]
品質の変化が極めて少ないものとして別表3に掲げるもの		[略]
	[略]	[略]

（表示の方法）

第4条 前条第1項第1号から第5号までに掲げる事項、同条第2項の固形量及び内容総量、同条第3項の固形量、同条第4項の消費期限並びに同条第5項の原料原産地名の表示に際しては、製造業者等は、次の各号に規定するところによらなければならない。

(1) 名称

その内容を表す一般的な名称を記載すること。ただし、別表4の左欄に掲げる加工食品以外のものにあっては、それぞれ同表の右欄に掲げる規定により定められた名称を記載してはならない。

(2) [略]

ア [略]

イ 食品添加物は、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号）第21条第1項第1号ホ及び第2号、第11項並びに第12項の規

その缶及び瓶以外の容器又は包装に一括して表示すべき事項は、第1項第3号に掲げる事項に代えて、固形量とすることができる。

4 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にあっては、製造業者等がその容器又は包装に一括して表示すべき事項は、第1項第4号に掲げる事項に代えて、消費期限とする。

5 輸入品にあっては、製造業者等がその容器又は包装に一括して表示すべき事項は、第1項各号に掲げるもののほか、原産国名とする。

6 第1項の規定にかかわらず、次の表の左欄に掲げる区分に該当するものにあっては、同表の右欄に掲げる表示事項を省略することができる。

区 分	表 示 事 項
容器又は包装の面積が30㎢以下であるもの	原材料名、賞味期限又は消費期限及び保存方法
	原材料名
原材料が1種類のみであるもの（缶詰及び食肉製品を除く。）	内容量
	品質の変化が極めて少ないものとして別表2に掲げるもの
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	賞味期限及び保存方法
	保存方法

（表示の方法）

第4条 前条第1項第1号から第5号までに掲げる事項、同条第2項の固形量及び内容総量、同条第3項の固形量並びに同条第4項の消費期限の表示に際しては、製造業者等は、次の各号に規定するところによらなければならない。

(1) 名称

その内容を表す一般的な名称を記載すること。ただし、別表3の左欄に掲げる加工食品以外のものにあっては、それぞれ同表の右欄に掲げる規定により定められた名称を記載してはならない。

(2) 原材料名

使用した原材料を、ア及びイの区分により、次に定めるところにより記載すること。

ア 食品添加物以外の原材料は、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、2種類以上の原材料からなる原材料（以下「複合原材料」という。）については、当該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。この場合において、複合原材料の製品の原材料に占める重量の割合が5%未満のとき又はは複合原材料の名称からその原材料が明らかなきときは、当該複合原材料の原材料の記載を省略することができる。

イ 食品添加物は、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号）第5条第1項第1号ホ及び第2号、第11項並びに第12項の規定

定に従い記載すること。
ウ [略]

に従い記載すること。

ウ アの規定にかかわらず、次の表の左欄に掲げる区分に該当するものにあつては、同表の右欄に掲げる名称をもって記載することができる。

区 分	名 称
食用油脂	「植物油」、「植物脂」若しくは「植物油」、「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。）	「鳥肉」
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シ（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」
糖液をしん透させた果実（原材料に占める重量の割合が10%以下のものに限る。）	「糖果」

エ [略]

エ 農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（昭和25年法律第175号。以下「法」という。）第14条又は第15条の規定により格付された有機農産物（有機農産物の日本農林規格（平成12年1月20日農林水産省告示第59号）第3条に規定するものをいう。以下「規格」という。）又は有機農産物加工食品（有機農産物加工食品の日本農林規格（平成12年1月20日農林水産省告示第60号）第3条に規定するものをいう。以下同じ。）を原材料とする場合には、当該原材料が有機農産物又は有機農産物加工食品であることを記載することができる。

(3) [略]

(3) 内容量

特定商品の販売に係る計量に関する政令第5条に掲げる特定商品については、計量法（平成4

年法律第51号)の規定により表示することとし、その他にあっては内容重量、内容体積又は内容数量を表示することとし、内容重量はグラム又はキログラムの単位で、内容体積はミリリットル又はリットルの単位で、内容数量は個数等の単位で、単位を明記して記載すること。

(4) [略]

(4) 固形量

固形量をグラム又はキログラムの単位で、単位を明記して記載すること。

(5) [略]

(5) 内容総量

内容総量をグラム又はキログラムの単位で、単位を明記して記載すること。

(6) [略]

(6) 消費期限又は賞味期限

消費期限又は賞味期限を、次に定めるところにより記載すること。

ア 製造から消費期限又は賞味期限までの期間が3月以内のものにあっては、次の例のいずれかにより記載すること。ただし、(イ)、(ウ)又は(エ)の場合であって、「f」を印字することが困難であるときは、「f」を省略することができる。この場合において、月又は日が1桁の場合は、2桁目は「0」と記載すること。

(イ) 平成12年4月1日

(ウ) 12. 4. 1

(エ) 2000. 4. 1

(イ) 00. 4. 1

イ 製造から賞味期限までの期間が3月を超えるものにあっては、次に定めるところにより記載すること。

(イ) 次の例のいずれかにより記載すること。ただし、b、c又はdの場合であって、「f」を印字することが困難であるときは、「f」を省略することができる。この場合において、月が1桁の場合は、2桁目は「0」と記載すること。

a 平成12年4月

b 12. 4

c 2000. 4

d 00. 4

(イ) (イ)の規定にかかわらず、アに定めるところにより記載することができる。

(7) [略]

(7) 保存方法

製品の特性に従って、「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」等と記載すること。

(8) 原料原産地名

輸入品以外の別表2に掲げる対象加工食品にあっては、主な原材料（原材料に占める重量の割合が最も多いもの）の生鮮食品（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2条に規定するものをいう。以下同じ。）で、かつ、当該割合が50%以上である生鮮食品（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2条に規定するものをいう。以下同じ。）ものをいう。以下同じ。）の原産地を、次に定めるところにより事実を即して記載すること。

ア 国産品にあっては国産である旨を、輸入品にあっては原産国名を記載すること。ただし、国産品にあっては、国産である旨の記載に代えて次に掲げる地名を記載することができる。

(イ) 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

(1) 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
(ウ) 水産物にあっては、生産（採取及び採捕を含む。）した水域の名称（以下「水域名」という。）
（ウ）、水揚げした港名、水揚げした港又は主たる養殖場が属する都道府県名その他一般に知られている地名
イ 輸入された水産物にあっては、原産国名に水域名を併記することができる。
ウ 主たる原材料の原産地が2以上記載される場合は、原材料に占める重量の割合の多いものから順に記載すること。
エ 主たる原材料の原産地が3以上記載される場合は、原材料に占める重量の割合の多いものから順に2以上記載し、その他の原産地を「その他」と記載することができる。
オ 主たる原材料の性質等により特別の事情がある場合には、おおむね特定された原産地をアからエまでの規定により記載することができる。この場合には、その旨が認識できるよう、必要な表示をすること。

2 [略]

3 対象加工食品にあっては主たる原材料以外の原材料の原産地を、対象加工食品以外の加工食品にあっては原材料の原産地を第1項第8号アからオまでの規定により記載することができる。
4 第2項の規定は、前項の原材料の原産地の記載について準用する。この場合において、別記様式備考の6中「主たる原材料名」とあるのは、「原材料名」と読み替えるものとする。
（特色のある原材料等の表示）

第5条 特定の原産地のもの、有機農産物、有機農産物加工食品その他の使用した原材料が特色のあるものである旨を表示する場合は製品が特色のある原材料を使用した旨を示すものである場合においては、第4条第1項第8号及び第3項の規定に基づいてより表示する場合を除き、次の各号に掲げるいずれかの割合を当該表示に近接した箇所又は第3条第1項第2号の原材料名の次に括弧を付して記載すること。ただし、その割合が100%である場合には、割合の表示を省略することができる。

- (1) [略]
(2) [略]

2 [略]

（表示禁止事項）

第6条 [略]

(1) [略]

(2) 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

(3) [略]

2 前条に規定する事項の表示は、別記様式により、容器又は包装の見やすい箇所にしなければならない。ただし、容器又は包装を包装紙等で包装する場合又は紙箱等に入れる場合には、包装紙等若しくは紙箱等に必要ないし、容器若しくは包装の表示が包装紙等若しくは紙箱等を通じて見えるようにし、又は包装紙等若しくは紙箱等で覆われないようにすること。

（特色のある原材料等の表示）

第5条 特定の原産地のもの、有機農産物、有機農産物加工食品その他の使用した原材料が特色のあるものである旨を表示する場合は製品が特色のある原材料を使用した旨を示すものである場合においては、次の各号に掲げるいずれかの割合を当該表示に近接した箇所又は第3条第1項第2号の原材料名の次に括弧を付して記載すること。ただし、その割合が100%である場合には、割合の表示を省略することができる。

- (1) 特色のある原材料の製品の原材料に占める重量の割合
(2) 特色のある原材料の特色のある原材料及び特色のある原材料と同一の種類の原材料を合わせたものに占める重量の割合（この場合において、特色のある原材料の特色のある原材料及び特色のある原材料と同一の種類の原材料を合わせたものに占める重量の割合である旨の表示を記載すること。）

2 特定の原材料の使用量が少ない旨を表示する場合には、特定の原材料の製品に占める重量の割合を当該表示に近接した箇所又は第3条第1項第2号の原材料名の次に括弧を付して記載すること。

（表示禁止事項）

第6条 次に掲げる事項は、これを表示してはならない。

(1) 第3条の規定により表示すべき事項の内容と矛盾する用語

(2) その他内容物を誤認させるような文字、絵、写真その他の表示

(4) 屋根型紙パック容器の上端の一部を一箇所切り欠いた表示 (別表 5 の左欄に掲げる加工食品について、同表の右欄に掲げる方法により表示する場合を除く。)

第 7 条 [略]

別表 1 (第 2 条関係)

[略]

(3) 屋根型紙パック容器の上端の一部を一箇所切り欠いた表示 (別表 4 の左欄に掲げる加工食品について、同表の右欄に掲げる方法により表示する場合を除く。)

(その他加工食品の品質に関する表示に係る基準)

第 7 条 第 3 条から前条までに定めるもののほか、製造業者等は、加工食品の品質に関し表示する場合には、別に農林水産大臣が定めるところによらなければならない。

2 第 3 条から前条まで及び前項に定めるもののほか、農林水産大臣が法第 19 条の 8 第 2 項の規定に基づき定める品質に関する表示の基準に別段の定めがあるときは、その定めるところによるものとする。

別表 1 (第 2 条関係)

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、甘しよでん粉、馬鈴しよでん粉、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、きのこと類加工品、塩蔵野菜 (漬物を除く。)、野菜漬物、野菜冷凍食品、乾燥野菜、野菜つくた煮、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)、クロープ (丁子)、ナツメグ (肉孜)、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、ビーナッツ製品、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
 - こんにやく、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食品
- 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

別表2（第3条関係）

- 1 乾燥きのこ類、乾燥野菜及び乾燥果実（フレーク状又は粉末状にしたものを除く。）
- 2 塩蔵したきのこ類、塩蔵野菜及び塩蔵果実（農産物漬物品質表示基準（平成12年12月28日農林水産省告示第1747号）第2条に規定する農産物漬物を除く。）
- 3 ゆで、又は蒸したきのこ類、野菜及び豆類並びにあん（缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。）
- 4 異種混合したカット野菜、異種混合したカット果実、その他野菜、果実及びきのこ類を異種混合したもの（切断せずに詰め合わせたものを除く。）
- 5 緑茶

- 6 もち
- 7 いりさや落花生、いり落花生及びいり豆類
- 8 こんにやく
- 9 調味した食肉（加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するものを除く。）
- 10 ゆで、又は蒸した食肉及び食用鳥卵（缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。）
- 11 表面をあぶった食肉
- 12 フライ種として衣をつけた食肉（加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するものを除く。）
- 13 合挽肉、その他異種混合した食肉（肉塊又は挽肉を容器に詰め、成形したものを含む。）
- 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（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。）
- 15 塩蔵魚介類及び塩蔵海藻類
- 16 調味した魚介類及び海藻類（加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するもの並びに缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。）
- 17 ゆで、又は蒸した魚介類及び海藻類（缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。）
- 18 表面をあぶった魚介類
- 19 フライ種として衣をつけた魚介類（加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するものを除く。）
- 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（切断せずに詰め合わせたものを除く。）

別表 3（第 3 条関係）

〔略〕

別表 4（第 4 条関係）

〔略〕

別表 2（第 3 条関係）

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

別表 3（第 4 条関係）

加工食品	規定
トマト加工品	トマト加工品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1632号）第4条第1項第1号
乾しいたけ	乾しいたけ品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1633号）第4条第1号
にんじんジュース及びびにんじんミックスジュース	にんじんジュース及びびにんじんミックスジュース品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1634号）第3条第1号
乾燥マッシュポテト	乾燥マッシュポテト品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1635号）第4条第1項第1号

さくらんぼ砂糖漬け	さくらんぼ砂糖漬け品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1638号）第4条第1項第1号
即席めん類	即席めん類品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1641号）第4条第1項第1号
生タイプ即席めん	生タイプ即席めん品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1642号）第4条第1項第1号
マカロニ類	マカロニ類品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1643号）第4条第1項第1号
凍豆腐	凍豆腐品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1645号）第4条第1項第1号
ハム類	ハム類品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1647号）第4条第1項第1号
プレスハム	プレスハム品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1648号）第4条第1項第1号
混合プレスハム	混合プレスハム品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1649号）第4条第1項第1号
ソーセージ	ソーセージ品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1650号）第4条第1項第1号
混合ソーセージ	混合ソーセージ品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1651号）第4条第1項第1号
ベーコン類	ベーコン類品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1652号）第4条第1項第1号
アイスクリーム	アイスクリーム品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1654号）第4条第1項第1号
特殊包装かまぼこ類	特殊包装かまぼこ類品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1656号）第4条第1項第1号
魚肉ハム及び魚肉ソーセージ	魚肉ハム及び魚肉ソーセージ品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1658号）第4条第1項第1号
削りぶし	削りぶし品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1659号）第4条第1項第1号
うに加工品	うに加工品品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1660号）第4条第1項第1号
うにあえもの	うにあえもの品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1661号）第4条第1項第1号
乾燥わかめ	乾燥わかめ品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1662号）第3条第1号
塩蔵わかめ	塩蔵わかめ品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1663号）第4条第1項第1号
みそ	みそ品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1664号）第3条第1号

しょうゆ	しょうゆ品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1665号）第3条第1号
ウスターソース類	ウスターソース類品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1666号）第3条第1号
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品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1667号）第3条第1号
食酢	食酢品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1668号）第4条第1項第1号
風味調味料	風味調味料品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1669号）第4条第1項第1号
めん類等用つゆ	めん類等用つゆ品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1670号）第4条第1項第1号
乾燥スープ	乾燥スープ品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1671号）第4条第1項第1号
食用植物油脂	食用植物油脂品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1672号）第3条第1号
精製ラード	精製ラード品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1673号）第3条第1号
ショートニング	ショートニング品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1674号）第3条第1号
マーガリン類	マーガリン類品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1675号）第4条第1項第1号
チルドハンバーグステーキ	チルドハンバーグステーキ品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1677号）第4条第1項第1号
チルドミートボール	チルドミートボール品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1678号）第4条第1項第1号
チルドぎょうざ類	チルドぎょうざ類品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1679号）第4条第1項第1号
豆乳、調製豆乳及び豆乳飲料	豆乳、調製豆乳及び豆乳飲料品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1684号）第4条第1項第1号

別表5（第6条関係）

別表4（第6条関係）

加工食品	方	法
------	---	---

[略]

別記様式（第4条関係）

名 称
原 材 料 名
原料原産地名
内 容
固 形 量
内 容 総 量
賞 味 期 限
保 存 方 法
原 産 国 名
製 造 者

備考

- 1 [略]
- 2 表示に用いる文字は、日本工業規格Z8305（1962）に規定する8ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた活字とすること。ただし、表示可能面積がおおむね150・以下のものにあつては、日本工業規格Z8305（1962）に規定する5.5ポイント以上の大きさの活字とすることができる。

3 [略]

4 [略]

- 5 原料原産地名をこの様式に従い表示することが困難な場合には、この様式の原料原産地名の欄に記載箇所を表示すれば、他の箇所に記載することができる。

- 6 原料原産地名を原材料の欄において主な原材料名の次に括弧を付して記載する場合には、この様式の原料原産地名の項目を省略することができる。

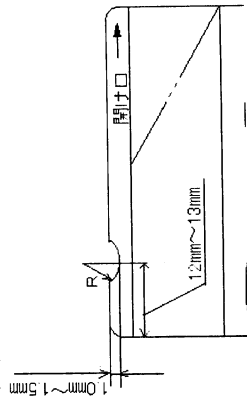
7 [略]

8 [略]

9 [略]

牛乳（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）第2条第3項に規定するものをいう。）

次の図に定めるところによる。



別記様式（第4条関係）

名 称
原 材 料 名
内 容
固 形 量
内 容 総 量
賞 味 期 限
保 存 方 法
原 産 国 名
製 造 者

備考

- 1 表示に用いる文字及び枠の色は、背景の色と対照的な色とすること。
- 2 表示に用いる文字は、日本工業規格Z8305（1962）に規定する8ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた活字とすること。ただし、表示可能面積がおおむね150・以下のものにあつては、日本工業規格Z8305（1962）に規定する5.5ポイントから7.5ポイントまでの大きさの活字とすることができる。
- 3 表示しない項目にあつては、この様式中その項目を省略すること。
- 4 この様式中「名称」とあるのは、これに代えて「品名」、「種類別」又は「種類別名称」と記載することができる。

- 5 賞味期限をこの様式に従い表示することが困難な場合には、この様式の賞味期限の欄に記載箇所を表示すれば、他の箇所に記載することができる。この場合において、保存方法についても、この様式の保存方法の欄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することができる。

- 6 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にあつては、この様式中「賞味期限」を「消費期限」とすること。

- 7 表示を行う者が加工包装業者である場合にあつては、この様式中「製造者」を「加工者」とす

10 [略] 11 輸入品にあつては、10にかかわらず、この様式中「製造者」を「輸入者」とすること。 12 [略] 13 [略] 14 [略]	8 表示を行う者が販売業者である場合にあつては、この様式中「製造者」を「販売者」とすること。 9 輸入品にあつては、8にかかわらず、この様式中「製造者」を「輸入者」とすること。 10 この様式は、統書とすることができ。 11 この様式の枠を記載することが困難な場合には、枠を省略することができる。 12 法第19条の8第2項の規定に基づき制定された品質に関する表示の基準に定められた一括表示事項、不当景品類及び不当表示防止法（昭和37年法律第134号）第10条の規定に基づく公正競争規約に定められた表示事項その他法令により表示すべき事項は、枠内に記載することができる。
--	---

附 則

- （施行期日）
- 1 この告示は、公布の日から施行する。
- （経過措置）
- 2 平成〇〇年〇〇月〇〇日以前に製造、加工又は輸入される加工食品の品質に関する表示については、なお従前の例によることができる。
- （別表2に掲げる加工食品の見直し）
- 3 別表2に掲げる加工食品については、製造及び流通の実態、消費者の関心、国際的な規格の検討の状況等を踏まえ、必要な見直しを行うものとする。
- （塩干魚類品質表示基準及び塩蔵魚類品質表示基準の廃止）
- 4 塩干魚類品質表示基準（平成13年4月25日農林水産省告示第587号）及び塩蔵魚類品質表示基準（平成13年4月25日農林水産省告示第588号）は、廃止する。

改	正	案	現	行								
乾しいたけ品質表示基準 (趣旨)			乾しいたけ品質表示基準 (趣旨)									
第1条 [略]			第1条 乾しいたけ（容器に入れ、又は包装されたものに限る。）の品質に関する表示については、加工食品品質表示基準（平成12年3月31日農林水産省告示第513号）に定めるもののほか、この基準に定めるところによる。									
(定義)			(定義)									
第2条 [略]			第2条 この基準において、次の表の左欄に掲げる用語の定義は、それぞれ同表の右欄に掲げるとおりとする。									
			<table><tr><th>用 語</th><th>定 義</th></tr><tr><td>乾しいたけ</td><td>しいたけ菌の子実体を乾燥したもので全形のもので、柄を除去したもの又は柄を除去し、若しくは除去しないでかさを薄切りしたものという。</td></tr><tr><td>どんこ</td><td>乾しいたけのうち、かさが7分開きにならないうちに採取したしいたけ菌の子実体を使用したものをいう。</td></tr><tr><td>こうしん</td><td>乾しいたけのうち、かさが7分開きになってから採取したしいたけ菌の子実体を使用したものをいう。</td></tr></table>	用 語	定 義	乾しいたけ	しいたけ菌の子実体を乾燥したもので全形のもので、柄を除去したもの又は柄を除去し、若しくは除去しないでかさを薄切りしたものという。	どんこ	乾しいたけのうち、かさが7分開きにならないうちに採取したしいたけ菌の子実体を使用したものをいう。	こうしん	乾しいたけのうち、かさが7分開きになってから採取したしいたけ菌の子実体を使用したものをいう。	
用 語	定 義											
乾しいたけ	しいたけ菌の子実体を乾燥したもので全形のもので、柄を除去したもの又は柄を除去し、若しくは除去しないでかさを薄切りしたものという。											
どんこ	乾しいたけのうち、かさが7分開きにならないうちに採取したしいたけ菌の子実体を使用したものをいう。											
こうしん	乾しいたけのうち、かさが7分開きになってから採取したしいたけ菌の子実体を使用したものをいう。											
(一括表示事項)			(一括表示事項)									
第3条 [略]			第3条 乾しいたけの製造業者が一般消費者に直接販売する場合にあっては、加工食品品質表示基準第3条第1項ただし書の規定にかかわらず、その容器又は包装に同項第1号、第3号及び第6号に掲げる事項を一括して表示しなければならない。									
(表示の方法)			(表示の方法)									
第4条 [略]			第4条 名称及び原材料名の表示に際しては、製造業者等（加工食品品質表示基準第3条第1項に規定する製造業者等という。以下同じ。）は、次の各号に規定するところにならなければならない。									
			(1) 名称									
			加工食品品質表示基準第4条第1項第1号本文の規定にかかわらず、「乾しいたけ」と記載すること。ただし、薄切りしたものにあつては、名称の次に括弧を付して、「スライス」と記載し、どんこ以外の乾しいたけの混入が重量で30%以下のものにあつては「乾しいたけ（どんこ）」と、こうしん以外の乾しいたけの混入が重量で30%以下のものにあつては「乾しいたけ（こうしん）」と記載することができる。									
			(2) 原材料名									
			加工食品品質表示基準第4条第1項第2号（エを除く。）の規定にかかわらず、「しいたけ」と記載すること。ただし、原木栽培（クヌギ、コナラ等の原木に種菌を植え付ける方法をいう。以下同じ。）のものにあつては「原木」と、菌床栽培（おが屑にふすま、ぬか類、水等を混合してブロック状、円筒状等に固めた培地に種菌を植え付ける方法をいう。以下同じ。）のものにあつては「菌床」と、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あつては原材料に占める重量の割合の多いものから順に「原木・菌床」又は「菌床・原木」と、「しいたけ」の文字の次に括弧を付して記載すること。									

[削る。]

(表示禁止事項)

第5条 加工食品品質表示基準第6条各号に掲げるもののほか、次に掲げる事項は、これを表示してはならない。

(1) [略]

[削る。]

(2) [略]

(その他の表示事項及びその表示の方法)

第5条 製造業者等は、加工食品品質表示基準第3条に規定する事項のほか、次に定める事項を次に定めるところにより表示しなければならない。

(1) 輸入した乾しいたけを国内で選別包装した場合にあっては、「〇〇乾しいたけ」の用語を商品名の表示されている箇所に近接した箇所に明りように記載し、「〇〇」には当該輸出国の国名を記載すること。

(2) 国産の乾しいたけと輸入した乾しいたけを選別及び混合し、包装した場合にあっては、「〇〇・〇〇混合乾しいたけ」の用語を商品名の表示されている箇所に近接した箇所に明りように記載し、「〇〇」には原材料に占める重量の割合の多いものから順に、「国産」又は当該輸入国の国名を記載すること。

(表示禁止事項)

第6条 加工食品品質表示基準第6条各号に掲げるもののほか、次に掲げる事項は、これを表示してはならない。ただし、(2)に掲げる事項については、当該産地で生産された乾しいたけを当該産地で包装したものに表示する場合は、この限りでない。

(1) 「名産」の用語

(2) 国内の産地名を表す用語

(3) 品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語

改 正 案	現 行												
乾燥わかめ品質表示基準 (趣旨) 第1条 [略] (定義) 第2条 [略]	乾燥わかめ品質表示基準 (趣旨) 第1条 乾燥わかめ（容器に入れ、又は包装されたものに限る。）の品質に関する表示については、加工食品品質表示基準（平成12年3月31日農林水産省告示第513号）に定めるもののほか、この基準の定めるところによる。 (定義) 第2条 この基準において、次の表の左欄に掲げる用語の定義は、それぞれ同表の右欄に掲げるとおりとする。 <table><tr><th>用 語</th><th>定 義</th></tr><tr><td>乾燥わかめ</td><td>次に掲げるものをいう。 1 わかめ（ワカメ属をいう。以下同じ。）を水（海水を含む。）で洗浄したものの又はこれを湯通ししたものを乾燥したもの 2 湯通し塩蔵わかめ（塩蔵わかめ品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1663号）第2条に規定する湯通し塩蔵わかめをいう。以下同じ。）を十分に塩抜きしたものを乾燥したもの</td></tr><tr><td>乾わかめ</td><td>乾燥わかめのうち灰ぼしわかめ、もみわかめ及び板わかめを除いたものをいう。</td></tr><tr><td>灰ぼしわかめ</td><td>乾燥わかめのうち、わかめにシダ灰等を塗布したものの又はこれを水で洗浄して当該シダ灰等を除去したものを乾燥したものをいう。</td></tr><tr><td>もみわかめ</td><td>燥わかめのうち、わかめを繰り返してもみ、かつ、乾燥したものをいう。</td></tr><tr><td>板わかめ</td><td>乾燥わかめのうち、わかめを板、すだれ等の上で平面状に整形して乾燥したものをいう。</td></tr></table> (表示の方法) 第3条 名称及び原材料名の表示に際しては、製造業者等（加工食品品質表示基準第3条第1項に規定する製造業者等をいう。以下同じ。）は、次の各号に規定するところによらなければならない。 (1) 名称 加工食品品質表示基準第4条第1項第1号本文の規定にかかわらず、「乾わかめ」と記載すること。ただし、灰ぼしわかめにあつては「灰ぼしわかめ」と、もみわかめにあつては「もみわかめ」と、板わかめにあつては「板わかめ」と記載すること。 (2) 原材料名 加工食品品質表示基準第4条第1項第2号（エを除く。）の規定にかかわらず、次のア及びイに規定するところにより記載すること。 ア 「わかめ」と記載すること。ただし、湯通し塩蔵わかめを十分に塩抜きしたものを乾したものにあつては、湯通し塩蔵わかめを使用した旨を記載すること。 イ 輸入品以外の乾燥わかめの原材料であるわかめにあつては、次に定めるところにより記載す	用 語	定 義	乾燥わかめ	次に掲げるものをいう。 1 わかめ（ワカメ属をいう。以下同じ。）を水（海水を含む。）で洗浄したものの又はこれを湯通ししたものを乾燥したもの 2 湯通し塩蔵わかめ（塩蔵わかめ品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1663号）第2条に規定する湯通し塩蔵わかめをいう。以下同じ。）を十分に塩抜きしたものを乾燥したもの	乾わかめ	乾燥わかめのうち灰ぼしわかめ、もみわかめ及び板わかめを除いたものをいう。	灰ぼしわかめ	乾燥わかめのうち、わかめにシダ灰等を塗布したものの又はこれを水で洗浄して当該シダ灰等を除去したものを乾燥したものをいう。	もみわかめ	燥わかめのうち、わかめを繰り返してもみ、かつ、乾燥したものをいう。	板わかめ	乾燥わかめのうち、わかめを板、すだれ等の上で平面状に整形して乾燥したものをいう。
用 語	定 義												
乾燥わかめ	次に掲げるものをいう。 1 わかめ（ワカメ属をいう。以下同じ。）を水（海水を含む。）で洗浄したものの又はこれを湯通ししたものを乾燥したもの 2 湯通し塩蔵わかめ（塩蔵わかめ品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1663号）第2条に規定する湯通し塩蔵わかめをいう。以下同じ。）を十分に塩抜きしたものを乾燥したもの												
乾わかめ	乾燥わかめのうち灰ぼしわかめ、もみわかめ及び板わかめを除いたものをいう。												
灰ぼしわかめ	乾燥わかめのうち、わかめにシダ灰等を塗布したものの又はこれを水で洗浄して当該シダ灰等を除去したものを乾燥したものをいう。												
もみわかめ	燥わかめのうち、わかめを繰り返してもみ、かつ、乾燥したものをいう。												
板わかめ	乾燥わかめのうち、わかめを板、すだれ等の上で平面状に整形して乾燥したものをいう。												

ること。

(7) わかめの文字の次に括弧を付して、原産地について、国産品にあっては国産である旨を、輸入品にあっては原産国名を記載すること。ただし、国産品にあっては、国産である旨に代えて生産（採捕を含む。）した水域の名称（以下「水域名」という。）を、水揚げした港名又は水揚げした港若しくは主たる養殖場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記載することができる。

(1) 輸入品にあっては、(7)の規定にかかわらず、原産国名に水域名を併記することができる。

(7) 原産地を2以上記載する場合には、原材料に占める重量の割合の多い原順に記載産地のすること。この場合において、原材料に占める重量の割合が最も多い原産地の文字の次に、当該原材料に占める重量の割合を、実含有率を上回らない10の整数倍の数値により、パーセントの単位をもって、単位を明記して記載すること。

（その他の表示事項及びその表示の方法）

第4条 輸入品以外の乾燥わかめにあっては、製造業者等は、加工食品品質表示基準第3条に規定する事項のほか、商品名に近接した箇所に、背景の色と対照的な色で、日本工業規格Z8305（1962）に規定する14ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた活字で、「原そう・○○わかめ」（「○○」には、第3条第2号イに規定する方法により記載する当該わかめの原産地）の用語を表示しなければならない。

（表示禁止事項）

第5条 加工食品品質表示基準第6条各号に掲げるもののほか、次に掲げる事項は、これを表示してはならない。ただし、(1)に掲げる事項については、天然わかめを使用した場合、この限りでない。

(1) 「天然」又は「自然」の用語

(2) 「新鮮」その他新しさを示す用語

(3) 「本場」又は「特産」の用語（当該産地で採取されたわかめを当該産地で処理包装したものであるものについて、産地名を表す用語とともに表示する場合の「本場」又は「特産」の用語を除く。）

(4) 品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語

〔判る。〕

（表示禁止事項）

第4条 〔略〕

塩蔵わかめ品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1663号）の一部改正新旧対照表

改	正	案	現	行						
塩蔵わかめ品質表示基準 (趣旨) 第1条 [略] (定義) 第2条 [略]	塩蔵わかめ品質表示基準 (趣旨) 第1条 塩蔵わかめ（塩蔵わかめ及び湯通し塩蔵わかめであって、容器に入れ、又は包装されたものに 限る。）の品質に関する表示については、加工食品品質表示基準（平成12年3月31日農林水 産省告示第513号）に定めるもののほか、この基準の定めるところによる。 (定義) 第2条 この基準において、次の表の左欄に掲げる用語の定義は、それぞれ同表の右欄に掲げるとお りとする。		塩蔵わかめ品質表示基準 (趣旨) 第1条 塩蔵わかめ（塩蔵わかめ及び湯通し塩蔵わかめであって、容器に入れ、又は包装されたもの に限る。）の品質に関する表示については、加工食品品質表示基準（平成12年3月31日農林水 産省告示第513号）に定めるもののほか、この基準の定めるところによる。 (定義) 第2条 この基準において、次の表の左欄に掲げる用語の定義は、それぞれ同表の右欄に掲げるとお りとする。							
			<table><tr><th>用 語</th><th>定 義</th></tr><tr><td>塩蔵わかめ</td><td>次に掲げるものをいう。 1 わかめ（ワカメ属をいう。以下同じ。）又は乾燥わかめ（乾燥わかめ の日本農林規格（昭和53年6月29日農林省告示第785号）第2条 に規定する乾燥わかめをいう。以下同じ。）を水で戻したものに食塩を 加えて脱水したもの 2 1に食塩を加えたもの</td></tr><tr><td>湯通し塩蔵わかめ</td><td>次に掲げるものをいう。 1 わかめを湯通しし、速やかに水（海水を含む。）で冷却したものに食 塩を加えて脱水したもの 2 1に食塩を加えたもの</td></tr></table>	用 語	定 義	塩蔵わかめ	次に掲げるものをいう。 1 わかめ（ワカメ属をいう。以下同じ。）又は乾燥わかめ（乾燥わかめ の日本農林規格（昭和53年6月29日農林省告示第785号）第2条 に規定する乾燥わかめをいう。以下同じ。）を水で戻したものに食塩を 加えて脱水したもの 2 1に食塩を加えたもの	湯通し塩蔵わかめ	次に掲げるものをいう。 1 わかめを湯通しし、速やかに水（海水を含む。）で冷却したものに食 塩を加えて脱水したもの 2 1に食塩を加えたもの	
用 語	定 義									
塩蔵わかめ	次に掲げるものをいう。 1 わかめ（ワカメ属をいう。以下同じ。）又は乾燥わかめ（乾燥わかめ の日本農林規格（昭和53年6月29日農林省告示第785号）第2条 に規定する乾燥わかめをいう。以下同じ。）を水で戻したものに食塩を 加えて脱水したもの 2 1に食塩を加えたもの									
湯通し塩蔵わかめ	次に掲げるものをいう。 1 わかめを湯通しし、速やかに水（海水を含む。）で冷却したものに食 塩を加えて脱水したもの 2 1に食塩を加えたもの									
(一括表示事項) 第3条 製造業者等（加工食品品質表示基準第3条第1項に規定する製造業者等をいう。以下同じ。 ）が塩蔵わかめの容器又は包装に一括して表示すべき事項は、同条第1項、第5項及び第6項に規 定するもののほか、食塩含有率及び使用方法とする。ただし、食塩含有率については、食塩含有率 が40％以下である場合は、この限りでない。 (表示の方法) 第4条 [略]	(一括表示事項) 第3条 製造業者等（加工食品品質表示基準第3条第1項に規定する製造業者等をいう。以下同じ。 ）が塩蔵わかめの容器又は包装に一括して表示すべき事項は、 <u>同項各号に掲げるもののほか</u> 、食 塩含有率及び使用方法とする。ただし、食塩含有率については、食塩含有率が40％以下である場 合は、この限りでない。 (表示の方法) 第4条 名称、原材料名、食塩含有率及び使用方法の表示に際しては、製造業者等は、次の各号に規 定するところによらなければならない。 (1) 名称 加工食品品質表示基準第4条第1項第1号本文の規定にかかわらず、塩蔵わかめにあつては「 塩蔵わかめ」と、湯通し塩蔵わかめにあつては「湯通し塩蔵わかめ」と記載すること。 (2) 原材料名 加工食品品質表示基準第4条第1項第2号（エを除く。）の規定にかかわらず、使用した原材 料を、次のア及びイの区分により、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、それぞ れ ア 食品添加物以外の原材料は、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、次に定めると									

35

(ア) わかめにあつては、「わかめ」と記載すること。ただし、乾燥わかめを水で戻して塩蔵わかめを製造したものにあつては、乾燥わかめを使用した旨を記載すること。

[削る。]

[削る。]

(イ) [略]

イ 食品添加物は、食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号）第21条第1項第1号ホ及び第2号、第11項並びに第12項の規定に従い記載すること。

(3) [略]

(4) [略]

2 [略]

(その他の表示事項及び表示方法)

第5条 製造業者等は、一括表示事項のほか、商品名の表示されている箇所に近接して、背景の色と対照的な色で、日本工業規格Z8305（1962）に規定する14ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた活字で、次に掲げる事項を表示しなければならない。ただし、(1)及び(2)に掲げる事項については商品名にこれらの用語を使用している場合は、この限りでない。

ころにより記載すること。

(ア) わかめにあつては、次に定めるところにより記載すること。

a 「わかめ」と記載すること。ただし、乾燥わかめを水で戻して塩蔵わかめを製造したものにあつては、乾燥わかめを使用した旨を記載すること。

b 輸入品以外の塩蔵わかめの原材料であるわかめにあつては、次に定めるところにより記載すること。

(a) わかめの文字の次に括弧を付して、原産地について、国産品にあつては国産である旨を、輸入品にあつては原産国名を記載すること。ただし、国産品にあつては、国産である旨に代えて生産（採捕を含む。）した水域の名称（以下「水域名」という。）を、水揚げした港名又は水揚げした港若しくは主たる養殖場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記載することができる。

(b) 輸入品にあつては、(a)の規定にかかわらず、原産国名に水域名を併記することができる。

(c) 原産地を2以上記載する場合には、原材料に占める重量の割合の多い原産地の順に記載すること。この場合において、原材料に占める重量の割合が最も多い原産地の文字の次に、当該原材料に占める重量の割合を、実含有率を上回らない10の整数倍の数値により、パーセントの単位をもって、単位を明記して記載すること。

(イ) わかめ以外の原材料にあつては、「食塩」等とその最も一般的な名称をもって記載すること。

イ 食品添加物は、食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号）第5条第1項第1号ホ及び第2号、第11項並びに第12項の規定に従い記載すること。

(3) 食塩含有率

実含有率を下回らない10の整数倍の数値により、パーセントの単位をもって、単位を明記して記載すること。

(4) 使用方法

「塩抜きして使用すること」等と記載すること。

2 加工食品品質表示基準第3条及び前条に規定する事項（次条において「一括表示事項」という。）の表示は、加工食品品質表示基準第4条第2項の規定によるほか、名称、原材料名、食塩含有率、内容量、賞味期限、保存方法、使用方法、原産国名及び製造者の順に記載しなければならない。ただし、使用方法を一括して表示することが困難な場合には、使用方法の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る。

(その他の表示事項及び表示方法)

第5条 製造業者等は、一括表示事項のほか、商品名の表示されている箇所に近接して、背景の色と対照的な色で、日本工業規格Z8305（1962）に規定する14ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた活字で、次に掲げる事項を表示しなければならない。ただし、(1)及び(2)に掲げる事項については商品名にこれらの用語を使用している場合、(3)に掲げる事項については輸入品の塩蔵わかめに表示する場合は、この限りでない。

- (1) [略]
- (2) [略]
- [削る。]

(表示禁止事項)
第6条 [略]

- (1) 塩蔵わかめにあつては、「塩蔵わかめ」の用語
- (2) 湯通し塩蔵わかめにあつては、「湯通し塩蔵わかめ」の用語

(3) 「原そう・○○わかめ」(「○○」は、第4条第1項第2号アの(7)のbに規定する方法により記載する当該わかめの原産地)の用語

(表示禁止事項)

第6条 加工食品品質表示基準第6条各号に掲げるもののほか、次に掲げる事項は、これを表示してはならない。ただし、(1)に掲げる事項については、天然わかめを使用した場合は、この限りでない。

(1) 「天然」又は「自然」の用語

(2) 「本場」又は「特産」の用語 (当該産地で採取されたわかめを当該産地で処理包装したもののについて、産地名を表す用語とともに表示する場合の「本場」又は「特産」の用語を除く。)

(3) 乾燥わかめを水で戻したものにあっては、「新鮮」その他新しさを示す用語

(4) 品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語

(5) 第3条の規定により表示すべき事項の内容と矛盾する用語

塩干魚類品質表示基準（平成13年4月25日農林水産省告示第587号）

（趣旨）

第1条 塩干魚類（容器に入れ、又は包装されたものに限る。）の品質に関する表示については、加工食品品質表示基準（平成12年3月31日農林水産省告示第513号）に定めるもののほか、この基準の定めるところによる。

（定義）

第2条 この基準において、次の表の左欄に掲げる用語の定義は、それぞれ同表の右欄に掲げるとおりとする。

用 語	定 義
塩干魚類	次に掲げるものをいう。 1 魚類を調製し、又はしないで、食塩を加え、又は塩水に漬け込んだ後、乾燥させたもの 2 1を冷凍したもの
塩干さば	塩干魚類のうち、さば（サバ属に属するものをいう。）のラウンド（魚体そのものをいう。以下同じ。）、セミドレス（魚体からえら及び内臓を除いたものをいう。以下同じ。）、ドレス（魚体から頭及び内臓を除いたものをいう。以下同じ。）、フィレー（魚体から頭、内臓、はらす、中骨及びひれを除いたもの（細切したものを除く。）をいう。以下同じ。）又は開きをいう。
塩干あじ	塩干魚類のうち、あじ（マアジ属又はムロアジ属に属するものをいう。）のラウンド、セミドレス、ドレス、フィレー又は開きをいう。

（表示の方法）

第3条 輸入品以外の塩干魚類の原材料名の表示に際しては、製造業者等（加工食品品質表示基準第3条第1項に規定する製造業者等をいう。）は、加工食品品質表示基準第4条第1項第2号（エを除く。）の規定にかかわらず、使用した原材料を、次の(1)及び(2)の順に、それぞれ(1)及び(2)に規定するところにより記載しなければならない。

(1) 食品添加物以外の原材料は、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、次に定めるところにより記載すること。

ア 塩干さば（他の塩干魚類と併せて容器に入れ、又は包装されたものを含む。イにおいて同じ。）の原材料であるさばにあつては、次に定めるところにより記載すること。

(ア) 「さば」、「まさば」、「ごまさば」等とさばの名称をもって記載し、その名称の次に括弧を付して、原産地について、国産品にあつては国産である旨を、輸入品にあつては原産国名を記載すること。ただし、国産品にあつては、国産である旨に代えて生産（採捕を含む。）した水域の名称（以下「水域名」という。）、水揚げした港名又は水揚げした港若しくは主たる養殖場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記載することができる。

(イ) 輸入品にあつては、(ア)の規定にかかわらず、原産国名に水域名を併記することができる。

イ 塩干さば以外の塩干魚類の原材料であるさばにあつては、「さば」、「まさば」、「ごまさば」等とさばの名称をもって記載すること。

ウ 塩干あじ（他の塩干魚類と併せて容器に入れ、又は包装されたものを含む。エにおいて同じ。）の原材料であるあじにあつては、次に定めるところにより記載すること。

(ウ) 「あじ」、「まあじ」、「むろあじ」等とあじの名称をもって記載し、その名称の次に括弧を付して、原産地について、国産品にあつては国産である旨を、輸入品にあつては原産国名を記載すること。ただし、国産品にあつては、国産である旨に代えて水域名、水揚げした港名又は水揚げした港若しくは主たる養殖場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記載することができる。

(イ) 輸入品にあつては、(ウ)の規定にかかわらず、原産国名に水域名を併記することができる。

エ 塩干あじ以外の塩干魚類の原材料であるあじにあつては、「あじ」、「まあじ」、「むろあじ」等とあじの名称をもって記載すること。

オ さば及びあじ以外の魚類にあつては、その最も一般的な名称をもって記載すること。

カ 魚類以外の原材料にあつては、「食塩」等とその最も一般的な名称をもって記載すること。

(2) 食品添加物は、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号）第5条第1項第1号ホ及び第2号、第11項並びに第12項の規定に従い記載すること。

附 則

1 この告示は、平成13年5月1日から施行する。

2 平成14年1月31日以前に製造、加工又は輸入される塩干魚類の品質に関する表示については、なお従前の例によることができる。

塩蔵魚類品質表示基準（平成13年4月25日農林水産省告示第588号）

（趣旨）

第1条 塩蔵魚類（容器に入れ、又は包装されたものに限る。）の品質に関する表示については、加工食品品質表示基準（平成12年3月31日農林水産省告示第513号）に定めるもののほか、この基準の定めるところによる。

（定義）

第2条 この基準において、次の表の左欄に掲げる用語の定義は、それぞれ同表の右欄に掲げるとおりとする。

用 語	定 義
塩蔵魚類	次に掲げるものをいう。 1 魚類を調製し、又はしないで、食塩を加えたもの又は塩水に漬け込んだ後、取り出したもの 2 1を冷凍したもの
塩蔵さば	塩蔵魚類のうち、さば（サバ属に属するものをいう。）のラウンド（魚体そのものをいう。）、セミドレス（魚体からえら及び内臓を除いたものをいう。）、ドレス（魚体から頭及び内臓を除いたものをいう。）、フィレー（魚体から頭、内臓、はらす、中骨及びひれを除いたもの（細切したものを除く。）をいう。）又は開きをいう。

（表示の方法）

第3条 輸入品以外の塩蔵魚類の原材料名の表示に際しては、製造業者等（加工食品品質表示基準第3条第1項に規定する製造業者等をいう。）は、加工食品品質表示基準第4条第1項第2号（エを除く。）の規定にかかわらず、使用した原材料を、次の(1)及び(2)の順に、それぞれ(1)及び(2)に規定するところにより記載しなければならない。

(1) 食品添加物以外の原材料は、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、次に定めるところにより記載すること。

ア 塩蔵さば（他の塩蔵魚類と併せて容器に入れ、又は包装されたものを含む。イにおいて同じ。）の原材料であるさばにあつては、次に定めるところにより記載すること。

(ア) 「さば」、「まさば」、「ごまさば」等とさばの名称をもって記載し、その名称の次に括弧を付して、原産地について、国産品にあつては国産である旨を、輸入品にあつては原産国名を記載すること。ただし、国産品にあつては、国産である旨に代えて生産（採捕を含む。）した水域の名称（以下「水域名」という。）を、水揚げした港名又は水揚げした港若しくは主たる養殖場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記載することができる。

(イ) 輸入品にあつては、(ア)の規定にかかわらず、原産国名に水域名を併記することができる。

イ 塩蔵さば以外の塩蔵魚類の原材料であるさばにあつては、「さば」、「まさば」、「ごまさば」等とさばの名称をもって記載すること。

ウ さば以外の魚類にあつては、その最も一般的な名称をもって記載すること。

エ 魚類以外の原材料にあつては、「食塩」等とその最も一般的な名称をもって記載すること。

(2) 食品添加物は、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号）第5条第1項第1号ホ及び第2号、第11項並びに第12項の規定に従い記載すること。

附 則

1 この告示は、平成13年5月1日から施行する。

2 平成14年1月31日以前に製造、加工又は輸入される塩蔵魚類の品質に関する表示については、なお従前の例によることができる。

(パブリックコメント募集結果)

規制の設定又は改廃に係る意見の提出手続きによる
寄せられた意見・情報及び WTO 通報
(募集期間：平成 16 年 5 月 26 日～7 月 23 日)

1. 規制の設定又は改廃に係る意見の提出手続きによる

(1) 生鮮食品品質表示基準（畜産物の原産地表示に関する一部改正）

受付件数 57 件、主な意見・情報（別紙参考）

(2) 加工食品品質表示基準（原料原産地表示の導入に伴う一部改正）

①加工食品品質表示基準（一部改正）

②乾燥わかめ品質表示基準、塩蔵わかめ品質表示基準及び乾しいたけ品質表示基準
（一部改正）

受付件数 355 件、主な意見・情報（別紙参考）

2. WTO 通報による各国のコメント（受付期間平成：16 年 6 月 18 日～8 月 31 日）

(1) 生鮮食品品質表示基準（畜産物の原産地表示に関する一部改正）

なし

(2) 加工食品品質表示基準（原料原産地表示の導入に伴う一部改正）

なし

平成16年8月25日
農 林 水 産 省

加工食品品質表示基準等の一部改正等に対する 意見募集の結果について

加工食品の原料原産地表示及び畜産物の原産地表示のルール改正については、平成16年5月26日から7月23日までパブリック・コメントを募集しました。今般、その結果を下記のように取りまとめましたので、お知らせいたします。

記

1. 意見募集方法の概要

(1) 意見募集の周知方法

- ・意見募集要領及び参考資料を農林水産省のウェブサイトに掲載
- ・農林水産省及び地方農政局等の窓口で上記資料を配付

(2) 意見提出期間

平成16年5月26日から7月23日まで（郵送の場合は7月23日消印有効）

(3) 意見提出方法

インターネット又は郵送

(4) 意見提出先

農林水産省消費・安全局表示・規格課

2. 意見募集の結果

(1) 加工食品の原料原産地表示について（加工食品品質表示基準改正案）

①全件数

・インターネットによるもの	97件
・郵送によるもの	258件
合 計	<u>355件</u>

②分類別件数

〈意見提出者の分類別〉 提出総数ベース 単位：件

	インターネット	郵送
① 消費者団体	3	10
② 生産者団体	12	27
③ 事業者・事業者団体	39	14
④ 個人	37	193
⑤ その他、不明	6	14

＜意見内容の分類項目別＞ 別紙1 参照

③全意見

農林水産省ホームページからご覧になれます。

(http://www.maff.go.jp/www/council/council_cont/sougou_syokuryou/kyodo_kaigi/1608public_comt.htm)

(2) 畜産物の原産地表示について（生鮮食品品質表示基準改正案）

①全件数

・インターネットによるもの	9 件
・郵送によるもの	4 8 件
合 計	<u>5 7 件</u>

②分類別件数

＜意見提出者の分類別＞ 提出総数ベース 単位：件

	インターネット	郵送
① 消費者団体	0	2
② 生産者団体	1	1 8
③ 事業者・事業者団体	1	4
④ 個人	5	2 4
⑤ その他、不明	2	0

＜意見内容の分類項目別＞ 別紙2 参照

③全意見

農林水産省ホームページからご覧になれます。

(http://www.maff.go.jp/www/council/council_cont/sougou_syokuryou/kyodo_kaigi/1608public_comt.htm)

【問合せ先】

農林水産省消費・安全局表示・規格課

担当： 金山、沼里、梅田、中川

TEL：03-3502-8111（内）3308, 3309

TEL：03-3501-3727（夜間直通）

加工食品の原料原産地表示についての意見募集の結果

＜意見内容の分類項目別＞ 意見総数ベース 単位：意見

意見提出総数：355件

分類番号	分類項目	意見数	分類項目の細分、主な意見 ()内は意見数	意見数 (内数)
1	原料原産地表示全般に関する総論的なもの	21	うち 原料原産地表示に賛成 ・50%以上ある商品全てに表示 (2) ・よく食べるものには表示 (1) 原料原産地表示に反対	16 5
2	産地を強調した表示に関する誤認防止のルール化について	8	うち ルール化に賛成 ルール化に反対 その他の主な意見 ・禁止事項の具体的例示が必要 (3) ・産地類似の商品名も禁止すべき (1)	3 0 5 (3) (1)
3	義務表示対象品目の拡大について	369		
1	20加工食品群についての具体的な意見	234		
1	乾燥きのこ類、乾燥野菜及び乾燥果実	1	義務化に賛成 義務化に反対 その他 ・乾しいたけを地名で表示してほしい (1)	0 0 1 (1)
2	塩蔵したきのこ類	3	義務化に賛成 義務化に反対 その他 ・農産物漬物に表示を (3)	0 0 3 (3)
3	ゆで、又は蒸したきのこ類、野菜及び豆類並びにあん	9	義務化に賛成 義務化に反対 その他 ・加糖あんも対象に (2)	3 4 2 (2)
4	野菜、果実及びきのこ類を異種混合したもの	5	義務化に賛成 義務化に反対	3 0

			その他 ・主な原材料以外の原産地也表示すべき ・ゆで野菜の混合も対象に	2 (1) (1)
5	緑茶	25	義務化に賛成 義務化に反対 その他 ・国内の産地名も義務表示に ・ブレンド率も表示すべき ・茶の範囲を分かりやすく ・荒茶加工地を産地に ・国内の産地名記載に反対	6 2 17 (13) (7) (2) (2) (1)
6	もち	147	義務化に賛成 義務化に反対 その他 ・もち米粉も対象に	0 2 145 (145)
7	いりさや落花生、いり落花生及びいり豆類	5	義務化に賛成 義務化に反対 その他 ・バターピーナッツも対象に ・味つけ落花生も対象に	3 0 2 (2) (1)
8	こんにやく	4	義務化に賛成 義務化に反対	2 2
9	調味した食肉	4	義務化に賛成 義務化に反対 その他 ・冷凍品も対象に ・食肉の割合が50%以上のものが対象であることを明確に	1 0 3 (2) (1)
10	ゆで、又は蒸した食肉及び食用鳥卵	1	義務化に賛成 義務化に反対 その他	1 0 0
11	表面をあぶった食肉	2	義務化に賛成 義務化に反対	1 0

			その他 ・調味したものも対象に	1 (1)
12	フライ種として衣を付けた食肉	3	義務化に賛成 義務化に反対 その他 ・インジェクションで下味つけしたのも対象に	2 0 1 (1)
13	異種混合した食肉	6	義務化に賛成 義務化に反対 その他 ・生ハンバーグやつみれも対象に	5 0 1 (1)
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	8	義務化に賛成 義務化に反対 その他 ・昆布加工品も対象に ・魚醬汁に漬け乾したものは対象外に	2 3 3 (2) (1)
15	塩蔵魚介類及び塩蔵海藻類	1	義務化に賛成 義務化に反対 その他	1 0 0
16	調味した魚介類及び海藻類	4	義務化に賛成 義務化に反対 その他 ・たらこ、明太子の表示方法を「ロシア産又はアメリカ産」に ・凍結持続状態の基準を明確に ・スケトウダラの卵の産地表示は時期尚早	1 0 3 (1) (1) (1)
17	ゆで、又は蒸した魚介類及び海藻類	1	義務化に賛成 義務化に反対 その他	1 0 0
18	表面をあぶった魚介類及び海藻類	2	義務化に賛成 義務化に反対 その他 ・調味したものも対象に	1 0 1 (1)

19	フライ種として衣を付けた魚介類	2	義務化に賛成	2
			義務化に反対	0
			その他	0
20	生鮮食品を異種混合したもの	1	義務化に賛成	1
			義務化に反対	0
			その他	0
2	乾燥わかめ、塩蔵わかめ 品質表示基準についての意見	21	主な意見	
			・表面への表示削除に反対	(19)
			・「三陸種」表示を禁止に	(17)
			・基準の頻繁な変更は困る	(1)
3	その他の品目についての意見や品目横断的な意見	114	うち 義務づけるべき	83
			緑茶飲料について	(42)
			小麦粉製品について	(24)
			・パン	(12)
			・うどん等めん類	(9)
			・小麦粉	(8)
			大豆製品について	(24)
			・豆腐	(19)
			・みそ	(8)
			・しょうゆ	(8)
			・納豆	(1)
			・油揚げ	(1)
			その他	
			・そば	(15)
			・果実飲料	(15)
			・刺身盛り合わせ	(12)
			・野菜飲料	(3)
			・食用油	(2)
			・冷凍食品	(2)
			・果実缶詰	(1)
			・だんご	(1)
			・はちみつ	(1)

			・食塩 (1) ・農産物加工品全般 (1) ・ぎょうざ、コロッケ等の肉や魚 (1) ・輸入品 (1)
			義務化に反対 2
			・豆腐 (1) ・タレを小袋添付したもの (1)
			その他 29
			・透明パウチの水煮製品を表示対象から除外すべき (23) ・缶詰、瓶詰、レトルトパウチも対象に (1) ・表示対象の除外が多すぎる (1) ・調味の範囲を明確に (1) ・義務表示対象の範囲を明確に (1) ・全ての原材料を対象に (1) ・異種混合品の 50%未満の重量の原材料も対象に (1)
4	表示方法について	17	主な意見 ・魚を原産国でなく海域表示に (2) ・讃岐うどんの表示の適正化を (2) ・国産表示ではなく県名表示を (2) ・原料原産地名欄の省略は避けるべき (1) ・複数の原産国を混合した場合の表示を明確に (1) ・特色ある原材料表示の見直し (1) ・豆腐、みその「国産大豆」に%表示を (1) ・原材料名欄に「有機JAS認証」の原料である旨を表示可能に (1) ・任意で表示する場合も義務の場合に準じた表示方法とすべき (1) ・わかめ、しいたけの特例簡略化に反対 (1) ・遺伝子組み換え表示との関係を整理してほしい (1)

			・病気発生等でなく年間の1時期生産 が落ち込むような場合に適用すべき ・うなぎ加工品の表示をはっきりと	(1) (1)
5	その他	37	主な意見 ・定期的調査実施等による監視強化 ・大きくわかりやすい食品表示を ・店内加工も対象に ・ルールを明確に ・残留農薬の表示を ・包装変更によるコストアップを懸念 ・カット野菜、カットフルーツの処理過程の表示を ・魚介加工品の流通過程の表示を ・家畜の飼料、抗生物質の表示を ・生産場所の特定が出来る表示を ・バラ売り商品に表示を ・対面販売の表示を任意化すべき ・販売者表示に製造者表示を併記すべき ・意見募集方法をわかりやすく	(18) (6) (3) (2) (2) (2) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1)
6	個別商品に関する質問	23		

注) 1件の提出の中に複数の意見が含まれている場合には、複数の分類項目又は同一の分類項目の中で重複してカウントしている。

畜産物の原産地表示についての意見募集結果

＜意見内容の分類項目別＞ 意見総数ベース 単位：意見

意見提出総数：57件

分類番号	分類項目	意見数	分類項目の細分、主な意見	意見数 (内数)
1	畜産物原産地表示全般に関する総論的なもの	2	うち ・出生から最終飼育までの来歴を表示すべき	2
2	3ヶ月ルールの廃止について	55	うち 廃止すべき	15
			廃止に反対	38
			その他	2
			・国外と国内の飼養期間を比較すべき	(1)
			・用途変更馬についてその旨を表示すべき	(1)
3	銘柄畜産物の原産地表示のルール化について	5	うち ルール化に賛成	4
			ルール化に反対	1
4	表示方法について	2	主な意見	
			・表示をより明確にしてほしい	(1)
			・銘柄に近接して同程度の大きさで表示すべき	(1)
5	その他	3	主な意見	
			・十分な猶予期間が必要	(1)
			・検証方法の確立	(1)
			・監視強化	(1)

注) 1件の提出の中に複数の意見が含まれている場合には、複数の分類項目又は同一の分類項目の中で重複してカウントしている。

パブリック・コメントに寄せられた意見に対する考え方(加工食品の原料原産地表示)

分類	No.	意見の概要	件数	意見に対する考え方(案)
原料原産地表示全般に関する総論的なもの	1	・消費者の商品選択のため、全加工食品について原料原産地表示をしてほしい。	16	生鮮食品にはすべて、既に原産地表示が義務づけられています。加工食品にも個別品目ごとの精査を経て、これまで8品目に原料原産地表示が義務づけられてきましたが、消費者、事業者双方にとって分かりにくいという指摘がありました。このため、「食品の表示に関する共同会議」(以下、「共同会議」という。)(において見直しが行われ、横断的なルールに基づいて原料原産地表示を義務づける品目を選定することとされました。
	2	・加工食品に原料原産地表示を義務づける目的が分らない。表示事項が多く、更に原料原産地表示義務づけることは複雑になり反対である。	5	共同会議が示した選定要件に従い、全国各地における公開ヒアリング等で得られた意見を踏まえ、共同会議において議論した結果、生鮮食品と同様に販売される加工食品を横断的に義務表示対象として網羅することとされました。
	3	・加工食品の原料原産地表示義務づけ対象品目でない場合にも、表示をする際には、誤認させるような表示を禁止することは非常によい。	3	主原料の原産地が別にあるにもかかわらず、加工地として表示された地域が当該原料の原産地であると消費者に誤解を与える表示例が見られたため、共同会議で検討し、そのような産地名を示す表示であって、産地の意味を誤認させるような表示を禁止することとしました。
	4	・具体的にどのような表示が禁止されるのか、例示を示してほしい。どのような場合に禁止されるのか、明らかなに分かるような基準にしてほしい。	3	具体的な禁止表示については、Q&Aで例示を示すことにより周知していきます。
	5	・牛乳、鶏卵には産地類似の商品名があるが、これらも禁止すべき。	1	

義務表示対象品目の 拡大について			369	
20加工食品群について の具体的な意見			234	
1 乾燥さのこ類、乾燥 野菜及び乾燥果実	6	・乾しいたけの表示が、数県ブレンドしたものを 国内産と店頭の商品で表示していたが、産地名 で表示してほしい。	1	原料原産地名は、基本的には、国産品であれば国産であ る旨を、輸入品である場合は原産国名を表示しますが、農 産物にあつては、都道府県名その他一般に知られている地 名を表示することも可能としています。乾しいたけについて は、これまでは当該産地で生産されたものを当該産地で包 装された商品以外には国内の産地名を表示できませんでし たが、今回の改正で国内の産地名表示が可能になります。
2 塩蔵したきのご類	7	・農産物漬物も原料原産地を表示してほしい。	3	農産物漬物については、今後も個別品質表示基準に従っ た表示が義務づけられます。なお、農産物漬物には該当し ない塩蔵山菜類等をカバーするため、塩蔵野菜、塩蔵果実 を追加するよう規定の修正をしました。
3 ゆで、又は蒸したき のこ類、野菜及び豆類 並びにあん	8	・義務化に賛成 ・義務化に反対	3 4	義務表示対象品目については、共同会議報告書に示され た要件に従い、全国各地における公開にアライング等で得られ た意見を踏まえ、共同会議において十分議論した上で決定 しました。なお、義務表示対象品目は、製造及び流通の実 態、消費者の関心、国際的な規格検討の状況等を踏まえ、 今後とも必要な見直しを行っていくこととしています。
4 野菜、果実及びきの こ類を異種混合したも の	9 10 11	・加糖あんも対象にすべき ・義務化に賛成 ・主な原材料以外の原材料についても原産地を 表示すべき。	2 3 1	加糖あんとして製品輸入され、消費者に販売されているも のには加糖あん自体の原産国(製造国)表示が既に義務づ けられています。 原料原産地表示義務の対象とならない主な原材料以外の 原材料についても、任意で表示することは可能です。

5 緑茶	12・ゆで野菜は義務表示対象品目なので、ゆでた野菜を混合したカット野菜も義務表示対象にしてほしい。	1	ゆでた野菜を生鮮野菜に混合した商品は、「3 ゆで又は蒸した野菜」「4 異種混合した野菜」のいずれにも該当しないことから、義務表示対象から除いています。
	13・義務化に賛成 ・義務化に反対(緑茶飲料と同じ扱いに)	6 2	義務表示対象品目については、共同会議報告書に示された要件に従い、全国各地における公開ヒアリング等で得られた意見を踏まえ、共同会議において十分議論した上で決定しました。なお、義務表示対象品目は、製造及び流通の実態、消費者の関心、国際的な規格検討の状況等を踏まえ、今後とも必要な見直しを行っていくこととしています。
	14・国内の産地名も義務表示にしてほしい。 ・国内の産地名記載に反対	13 1	原料原産地名は、基本的には、国産品であれば国産である旨を、輸入品である場合は原産国名を表示しますが、農産物である緑茶については、都道府県名その他一般に知られている地名を表示することも可能としています。
	15・ブレンド率も表示すべき	7	ご意見は今後の検討に活かしていきます。
	16・茶の範囲をわかりやすく整理してほしい。	2	ご指摘の点については、Q&Aで整理します。
	17・荒茶加工地を原料原産地として表示すべき。	2	ご指摘の点については、Q&Aで整理します。
	18・義務化に反対	2	義務表示対象品目については、共同会議報告書に示された要件に従い、全国各地における公開ヒアリング等で得られた意見を踏まえ、共同会議において十分議論した上で決定しました。なお、義務表示対象品目は、製造及び流通の実態、消費者の関心、国際的な規格検討の状況等を踏まえ、今後とも必要な見直しを行っていくこととしています。
6 もち			

7 いりざや落花生、いり落花生及びいり豆類	19	・もち米粉を使用したもちについて、もち米粉を製造した国を表示させるべき。	145	もちの原料原産地表示についても、他の加工食品と同様、原料として生鮮食品である「もち米」の原産地を表示することとしており、一次加工した原料であるもち米粉は小麦粉等と同様に原料の原産地を表示する義務はありません。なお、もち米粉を原料として使用したもちは、原材料名に「もち米粉」と明記しなければならぬため、原材料表示を確認することでもち米100%使用製品との判別が可能です。
	20	・義務化に賛成	3	
	21	・バターピーナッツも対象にしてほしい。	2	バターピーナッツは油で揚げて塩味をつけているので、義務表示対象から除いています。
	22	・味付け落花生を対象にしてほしい。	1	生の落花生を塩水に浸けた後に炒っている「味付け落花生」については原料原産地表示義務の対象とすることとしました。このことは、Q&Aで整理します。
	23	・義務化に賛成 ・義務化に反対	2 2	義務表示対象品目については、共同会議報告書に示された要件に従い、全国各地における公開ヒアリング等で得られた意見を踏まえ、共同会議において十分議論した上で決定しました。なお、義務表示対象品目は、製造及び流通の実態、消費者の関心、国際的な規格検討の状況等を踏まえ、今後とも必要な見直しを行っていくこととしています。
9 調味した食肉	24	・義務化に賛成	1	
	25	・凍結状態で販売するものも対象にすべき。	2	ご指摘の点を踏まえ、調理冷凍食品に該当するものでなければ、冷蔵状態で販売されるものも冷凍状態で販売されるものも、原料原産地の表示対象とすることとし、Q&Aで整理します。
	26	・食肉の割合が50%以上のものが対象であることを明記すべき。	1	ご指摘の点については、Q&Aで整理します。

10 ゆで又は蒸した食肉及び食用鳥卵	27・義務化に賛成	1	1	
11 表面をあぶった食肉	28・義務化に賛成 29・しょう油等で調味したのも対象にしてほしい。	1	1	ゆでたり表面をあぶったりしたものを調味したものは今回の整理では品目横断的に対象外としています。なお、義務表示対象品目は、製造及び流通の実態、消費者の関心、国際的な規格の検討の状況等を踏まえ、必要な見直しを行うこととしています。
12 フライ種として衣を付けた食肉	・義務化に賛成 30・インジェクションで下味を付けたものも対象にすべき。	2	1	ご指摘の点については、Q&Aで整理します。
13 異種混合した食肉	31・義務化に賛成 32 生ハンバーグやつつみれも食肉の割合が50%以上のものであれば対象にすべき。	5	1	ご指摘のような食品には、食肉の他に、玉ねぎやつなぎ等が原材料として用いられており、異種混合した食肉には該当しないことから表示対象から除かれました。ただし、玉ねぎやつなぎ等の副原料を用いないものは、「9 調味した食肉」として対象となります。詳細については、Q&Aに整理します。
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	33・義務化に賛成 34・義務化に反対 ・海苔は輸入制限品目でほぼ全量が国産であり、原料原産国表示は不要。 ・乾燥ひじきは加工度が高い。	2	3	義務表示対象品目については、共同会議において十分議論した上で決定しました。海苔も乾燥ひじきも選定要件を満たし、生鮮食品に近いので、対象としています。

15 塩蔵魚介類塩蔵海藻類	35・昆布加工品も対象に	2	義務表示対象品目については、共同会議報告書に示された要件に従い、全国各地における公開ヒアリング等で得られた意見を踏まえ、共同会議において十分議論した上で決定しました。なお、義務表示対象品目は、製造及び流通の実態、消費者の関心、国際的な規格の検討の状況等を踏まえ、今後とも必要な見直しを行っていくこととしています。
	36・魚醤汁に漬け乾したものは対象外に	1	ご指摘の点についてはQ&Aで整理します。
16 調味した魚介類及び海藻類	37・義務化に賛成	1	
	38・義務化に賛成	1	
	39・たらこや明太子の製造には、ロシア産と米国产の原料を区別せずに用いるので、両国併記の表示方法を認めてほしい。	1	ご指摘の点を踏まえ、優良誤認が生じないことを条件に、事業者ごとに原産地の表示順を定められることとし、Q&Aで整理します。
	40・スケトウダラの卵のほとんどは米国产とロシア産であるが、区分けしないので塩たらこに原料原産地表示がない。辛子明太子にも原料原産地を表示できない。	1	
	41 表示の対象外となる「凍結持続状態」を明確に示してほしい。	1	ご指摘の点を踏まえ、調理冷凍食品に該当するものでなければ、冷蔵状態で販売されるものも冷凍状態で販売されるものも、原料原産地の表示対象とすることとし、Q&Aで整理します。
17 ゆで、又は蒸した魚介類及び海藻類	42・義務化に賛成	1	
18 表面をあぶった魚介類及び海藻類	43・義務化に賛成	1	

19 フライ種として衣をつけた魚介類	44	しょう油等で調味したものも対象にしてほしい。	1	ゆでたり表面をあぶったりしたもの、調味したものは今回の整理では品目横断的に対象外としています。なお、義務表示対象品目は、製造及び流通の実態、消費者の関心、国際的な規格の検討の状況等を踏まえ、必要な見直しを行うこととしています。
20 加工食品群についての具体的な意見、生鮮食品を異種混合したもの	45	・義務化に賛成	2	
乾燥わかめ、塩蔵わかめ品質表示基準についての意見	46	・義務化に賛成	1	
	47	乾燥わかめ、塩蔵わかめについて ・商品表面の原産地について、表示義務をなくすと消費者に産地の誤認を生むと同時に、国内のわかめ生産者に多大な迷惑を与えるので、現行規定の削除に反対。	21 19	共同会議での検討の結果、原料原産地表示について品目横断的な基準が定められましたので、乾燥わかめや塩蔵わかめも他の対象食品と同様の方法で表示することとしています。なお、これまでどおり、表面に任意で原産地を表示することは何ら差し支えありません。
	48	・輸入わかめ製品に「三陸種」との表示があるが、三陸産わかめであると誤認するおそれがあるので、禁止してほしい。	17	三陸産わかめの種苗から育った三陸産わかめの特性を持つものであることが明確に説明できない限り、「三陸種」との表示は不適切であり、誤認を与える表示と考えられます。
	49	・商品表面の原産地について、一度義務づけた以上、表示禁止とはしないほしい。	1	表示義務はなくなりますが、これまでのように表面に原産地を表示することは何ら差し支えありません。

その他の品目について
の意見や品目横断的な
意見

50	・義務づけべき うち ・緑茶飲料 ・小麦粉製品 (パン) (うどん等めん類) (小麦粉) ・大豆製品 (豆腐) (みそ) (しょうゆ) (納豆) (油揚げ) ・その他 (そば) (果実飲料) (刺身盛り合わせ) (野菜飲料) (食用油) (冷凍食品) (果実缶詰) (だんご) (はちみつ) (食塩) (農産物加工品全般) (ぎょうざ、コロッケ等の魚や肉) (輸入品) ・義務化に反対 うち ・豆腐 ・タレを添付したもの	83 (42) (24) (12) (9) (8) (24) (19) (8) (8) (1) (1) (15) (15) (12) (3) (2) (2) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) 2 (1) (1)	義務表示対象品目については、共同会議報告書に示され た要件に従い、全国各地における公開ヒアリング等で得られ た意見を踏まえ、共同会議において十分議論した上で決定 しました。なお、義務表示対象品目は、製造及び流通の実 態、消費者の関心、国際的な規格の検討の状況等を踏ま え、今後とも必要な見直しを行っていくこととしています。
----	---	---	--

表示方法について	51 ・その他 「3. ゆで又は蒸した農産物」「10. ゆで又は蒸した畜産物」「16. 調味した水産物」「17. ゆで又は蒸した水産物」に透明プラスチックパウチに詰められた水煮製品が含まれるが、透明プラスチックパウチに詰めた食品で、常温で流通し、賞味期限が3ヶ月以上程度に長い製品は義務表示対象から除外してほしい。 52 ・「3. ゆで又は蒸した農産物」で缶詰、瓶詰め、レトルトパウチ食品が対象外となる現行案では、ほとんどの商品が対象外となってしまふと考えられるので、加熱殺菌の有無、容器の形状に関係なく、表示を義務づけるべき。 53 ・消費者にとっては単に原材料がどこで生産され、どこで加工されたかを知りたいので、フレーク、粉末状、缶詰、瓶詰、レトルトパウチ、加熱調理等、表示対象除外が多すぎる。これらも対象に含めるべき。 54 ・調味の範囲を明確に ・義務表示対象範囲を明確に ・全ての原材料を対象に ・異種混合品の50%未満の重量の原材料も対象に 55 ・魚介類の場合、原産国名でなく海域名表示を認めてほしい。	23 1 1 1 1 1 1 1 2	今回の義務表示対象の拡大にあたっては、「原産地に由来する原料の品質の差が、加工食品としての品質に大きく反映されると一般に認識されている」ことなどを考慮しつつ、「生鮮食品に近い加工食品」を対象品目として整理しています。この観点から、缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものについては、今回の義務表示対象から除いています。 別表2の「3. ゆで又は蒸した農産物」「10. ゆで又は蒸した畜産物」「16. 調味した水産物」「17. ゆで又は蒸した水産物」の透明パウチの製品は、レトルト食品品質表示基準に規定するレトルトパウチ食品に該当しないことから、原料原産地表示が必要になります。 表示対象の範囲については、Q&Aで明確化し、周知徹底を図ります。 原料原産地が外国の場合、生鮮水産物と同様の扱いとして国名表示を必須としています。が、獲れた海域名の併記も可能としています。ご指摘の点については、生鮮水産物の表示とも合わせ、今後の検討に活かしていきます。	
----------	---	---	--	--

56	・製造元が讃岐でないのに「さぬきうどん」と表示しないほしい。	2	ご指摘の点は、今後の検討に活かしていきます。
57	・「国産」表示では不十分であり、都道府県名まで表示してほしい。	2	原料原産地名は、基本的には、国産品であれば国産である旨を表示しますが、都道府県名その他一般に知られていない地名を表示することも可能です。
58	・主な原材料の次に括弧を付して記載する場合は、原料原産地名の項目を省略できるようにすることは、これまで先行する8品目では考慮されておらず避けるべき。	1	今回の義務表示は、原材料に占める重量割合が50%以上の主な原材料に限られており、当該原材料の原産地であることが明確にわかることから、あえて原料原産地名欄を設けず、主な原材料の次に括弧で表示する方法を認めています。なお、先行8品目のうち農産物漬物、野菜冷凍食品以外はいずれもこの方法で表示することとされています。
59	・国産原料と輸入原料を混合して「原産地 日本」と表示されることがないよう、複数の原産国の原料を混合した場合も、原産地の明確な表示をお願いする。	1	ご指摘のような場合は、使用した原料の多い順に全て記載するルールとしています。ただし、3ヶ国以上の原料を混合して使用した場合は、3ヶ国目以降を「その他」とまとめて記載することが出来ます。
60	・第5条「特色ある原材料等の表示」(使用割合の表示が必要)を見直し、今回の原料原産地表示の方法と整合性が図れるようにすべき。	1	ご指摘の点を踏まえ、今回の原料原産地の表示方法に従った表示を行った場合は第5条(特色のある原材料等の表示)の適用除外となるよう明確化する規定の修正を行いました。
61	・豆腐、味噌などの「国産大豆使用」表示について、どこで生産されて何%の国産大豆入りなのか細かく表示してほしい。	1	「国産大豆使用」の強調表示は第5条(特色ある原材料等の表示)に該当します。特色のある原材料を使用した旨を表示する場合は、その近接した場所、又は原材料名の次に括弧してその割合を表示しなければなりません。ただし、その使用割合が100%である場合にあっては、割合の表示を省略できます。
62	・有機JASやエコファーマーといった認定を受けている場合、原材料名にその旨を記載できるようにしてほしい。(例えば、「有機JAS認証梅」など)	1	第5条(特色ある原材料等の表示)に従い、原材料が有機農産物である旨の表示を行う場合は、その使用割合を付して表示することが可能です。ただし、使用割合が100%の場合は割合表示を省略できます。

その他	63・義務表示対象の20品目以外に任意で表示する場合も、表示ルールは義務表示対象品目と統一されるべき。	1	1	ご指摘の点を踏まえ、表示対象品目以外に任意で表示を行うことも可能である旨規定を明確化する修正を行いました。
	64・わかめといったけについて、特例を設けて原産地表示を簡略化できるようにするのは反対。	1	1	今回の乾燥わかめ、塩蔵わかめ、乾しいたけの品質表示基準の改正は、これらの食品が他の加工食品と同様に加工食品品質表示基準別表2により表示が義務付けられることに伴い、重複する関係部分を削除したものであり、特例を設けているわけではありません。
	65・大豆等の遺伝子組換え表示が必要な原料の場合、どのように併記するか明確化してほしい。	1	1	原料原産地、遺伝子組換えの順で表示するよう、Q&Aで整理します。
	66・「特別な事情がある場合」について、説明会の資料では「病気発生、異常気象」が挙げられているが、これらは当初から予測できる性質のものではなく、とりあえず表示しておくというのでは本来の表示目的からはずれることになる。むしろ年間の1時期生産が落ち込むことがあって、緊急的に他産地の原料を使用することが見込まれる場合に適用すべき。	1	1	ご指摘の点を踏まえ、「特別な事情がある場合」とは、製品ごとに使用した原材料の重量割合が特定できない場合でかつ優良誤認を生じない場合に限定することとし、Q&Aで整理します。
	67・原料原産地の表示方法として「原料A(○○産)」も可能であることを明確に示してほしい。	1	1	ご指摘の点については、Q&Aで整理します。
	68・うなぎ加工品について原料原産地をしっかりと表示してほしい。	1	1	うなぎ加工品には、既に原料原産地表示が義務づけられており、今後とも表示の監視・指導に努めます。
	69・表示偽装が起きないよう、定期的調査等による監視を強化してほしい。	18	18	今後とも食品表示の監視を強化し、適正表示の確立に努めます。
	70・高齢者にもわかりやすいように、大きく表示してほしい。	6	6	ご指摘の観点を踏まえ、今後の共同会議等の場でわかりやすい表示方法を検討していきます。
	71・スーパー等の店内で調理された食品にも表示してほしい。	3	3	ご指摘の観点を踏まえ、今後の共同会議等の場で検討していきます。
	72・表示ルールを明確にしてほしい。	2	2	ご指摘の点については、Q&Aで整理します。

73	・残留農薬について基準を満たしているかどうか表示してほしい。	2	残留農薬については、食品衛生法に基づき基準値を超えるものは国内で食品として流通させることができません。
74	・表示の変更に伴い包装資材を変更せねばならず、コストアップ要因となり消費者の負担増を懸念。 ・カット野菜、カットフルーツにどのような処理が行われているのか表示してほしい。	2	包装資材の変更が円滑に行われるよう、2年間程度の移行期間を設けます。
75	・魚介加工品については、原料産地のほか、流通過程に經由する国についても表示してほしい。	1	ご指摘の点は、今後の共同会議等の検討に活かしていきます。
76	・家畜の飼料と、抗生物質の使用の有無等について表示してほしい。	1	ご指摘の点とおり、複数の国を経由する魚介加工品が増加しており、流通過程に經由する国に関する情報も重要と考えます。情報提供の手段も含め、今後の検討課題とします。
77	・表示の変更が段階的に行われ、その都度変更への対応が発生するのは困る。次回改正の際には完全な制度整備を望む。	1	ご指摘の点は、今後の共同会議等の検討に活かしていきます。
78	・原産地の表示を国、県レベルでなく、生産場所が特定できる情報や生産履歴がわかる表示が必要。	1	共同会議では、消費者に対する必要な情報提供とわかりやすい表示実現への観点から、順次検討を進めています。が、基準の改正は当該年に検討した事項をまとめて行い、事業者にも過度の負担とならないよう努めています。
79	・冷凍バラ売り食品に表示がないものが多く、購入に躊躇するので表示してほしい。	1	牛肉、豚肉などでは既に生産情報公表JAS規格によって生産履歴情報の入手が可能な制度が始まっていますが、今後こうした取り組みを通じ生産履歴に関する情報提供を推進します。
80	・対面販売の刺身盛り、蒸しだこやちりめんなどは、消費者が原料産地を聞けば済むことから表示義務をなくしてはどうか。生鮮食品も同様に考える。	1	ご指摘の点は、今後の共同会議等の検討に活かしていきます。
81	・対面販売の刺身盛り、蒸しだこやちりめんなどは、消費者が原料産地を聞けば済むことから表示義務をなくしてはどうか。生鮮食品も同様に考える。	1	今回の加工食品の原料産地表示の場合、容器包装された食品に限定されており、対面販売の場合はご指摘の理由により表示義務はありません。生鮮食品の場合は対面販売であっても表示が必要です。

82	・3条(6)製造者等の「等」は削除してほしい。販売者と実際の食品の製造者は異なるが、消費者は誤認しやすいので、販売者名を表示する場合は、販売者だけでなく製造者名も併記すべき。	1	加工食品の品質に関し表示を行うものは、基本的には製造業者です。しかしながら、販売業者が製造業者又は加工包装業者との合意により代わってその品質に関し表示を行うことを可能としております。
83	・一般の消費者の意見を求めるなら、もう少しわかりやすい募集方法としてほしい。	1	地方での説明会や公開ヒアリングの開催により、多くの消費者の意見をいただくよう努めてきましたが、まだまだ不十分であるのは事実です。ご指摘の点を踏まえ今後の意見募集に生かしていきます。

パブリック・コメントに寄せられた意見に対する考え方(畜産物原産地表示)

分類	No.	意見の概要	件数	意見に対する考え方(案)
畜産物原産地表示全般に関する総体的なもの 3ヶ月ルールの廃止について	1	どこで生まれて、どこで育ったのか、どのような餌が使われたのか、分からないので知りたい。	2	ご指摘の観点を踏まえ、今後も、食品の表示の見直しを進めていきます。
	2	廃止すべき ・現在、3ヶ月以上輸入牛を飼えば国産牛表示が認められているこのルールを廃止し、最も長く飼養された場所を原産地とする表示は、消費者が望む表示である。 ・今回の改正は自然なことであり、国産馬刺しの適正な表示とも言え、日本の畜産振興にも役立つものと考ええる。	15	「食品の表示に関する共同会議」(以下、「共同会議」という。)での検討の結果、畜産物には最も長く飼養した国を原産地として記載することが消費者にとって分かりやすいとの結論に至りました。馬だけ例外扱いとするのは適当ではないと考えます。 また、生産履歴の把握は原産地を表示するにあたって不可欠であり、この点についてはQ&Aに整理します。 なお、原産地の表示と併せて肥育地を任意で表示することは、消費者を誤認させるような表示でない限り可能です。
	3	廃止に反対 ・熊本県の馬肥育農家では、素馬の多くを輸入し、県内で独自の肥育技術により2～3ヶ月肥育することではじめて商品となる。今回の制度改正で、熊本県の馬刺しの大部分が「外国産」表示となり、生産農家の肥育技術による付加価値を表示できなくなる。 ・肉用馬のトレースに関する仕組みが未整備であり、生体輸入された馬の生産履歴の把握は困難。	38	
	4	その他 ・生体輸入したものの扱いが不明確。国外と国内とで飼養期間を比較すべき。	1	ご指摘を踏まえ、国産品と輸入品の内容について基準が明確になるよう修正しました。また、基準では、輸入品には原産国名を記載することとしています。
	5	・競争用、乗用から食肉用に仕向けられた「用途変更馬」は食肉専用馬と飼養形態、薬物使用状況が全く違い、肉質が劣り、価格も安いので、「用途変更馬」についてはその旨を表示すべき。	1	

銘柄畜産物の原産地表示のルール化について	6	・ルール化に賛成 ・銘柄名記載に当たって、主たる飼養地名を表示することは原案のとおりと考え、賛成。	4	銘柄畜産物の原産地表示のルール化については、畜産物一般に適用されるべきルールとして、共同会議で検討されてきました。鶏肉については例外とすることは分かりやすい表示ルールとは言えません。 表示方法の詳細については、Q&Aに整理します。
	7	・ルール化に反対 ・銘柄鶏のうち、飼養地と銘柄の地名が異なるものには、これまで自主ルールに基づいて、「国産」表示に、銘柄鶏を飼養する都道府県を併記してきた。鶏肉について、どのような理由で改正が必要なのか明確にしないと抵抗感が残る。	1	
表示方法について	8	・もう少し表示方法を変えて、安心して選べるようにしてほしい。	1	ご指摘の観点を踏まえ、今後も、食品の表示ルールが分かりやすいものになるよう検討していきます。
	9	・銘柄の地名が属する都道府県に属さない原産地を記載する場合には、銘柄に近接して同程度以上の大きさで表示すべき。	1	基準では、原産地は見やすいところに表示することとされていますが、表示方法の詳細については、Q&Aに整理します。
その他	10	・消費者等への周知徹底のため、1年以上の移行期間が必要。	1	基準の改正にあたっては、消費者や生産者等関係者への周知徹底及び適切な対応をしていただくために、1年間の移行期間を設けます。
	11	・外国での飼養期間が不明だと、販売の現場では、「国産牛」と「輸入牛」のチェックができない。この問題を解決してほしい。	1	生産履歴の把握は原産地を表示するにあたって不可欠であり、この点についてはQ&Aに整理します。
	12	・偽装表示を行う業者に対して、きびしく処分してほしい。	1	ルール改正に関わらず、今後とも食品表示の監視・指導に努めていきます。

厚生労働省薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会表示部会食品表示
調査会及び農林水産省農林物資規格調査会表示小委員会委員名簿
(食品の表示に関する共同会議委員名簿) (平成16年2月25日現在)

いたくら ゆかこ 板倉 ゆか子 独立行政法人国民生活センター商品テスト部調査役

○ おきたに あきひろ 沖谷 明紘 日本獣医畜産大学教授

おくの かずお 奥野 和雄 全国農業協同組合連合会コンプライアンス・業務監査部次長

かどま ひろし 門間 裕 (財) 食品産業センター企画調査部長

かんだ としこ 神田 敏子 全国消費者団体連絡会事務局長

たん けいじ 丹 敬二 日本生活協同組合連合会テストキッチン・表示企画室長

とよだ まさたけ 豊田 正武 実践女子大学生生活科学部教授

ながの みさこ 長野 みさ子 東京都多摩立川保健所長

なみき としあき 並木 利昭 日本スーパーマーケット協会事務局長

ますだ あつこ 増田 淳子 プロデューサー

まつたに みつこ 松谷 満子 (財) 日本食生活協会会長

◎ まるい えいじ 丸井 英二 順天堂大学医学部教授

(五十音順、敬称略、◎は座長、○は座長代理)