



資料 3

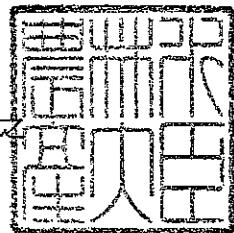
16 消安第4233号

平成16年8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 龜井 善之



品質表示基準及び日本農林規格の一部改正について（諮問）

下記の品質表示基準及び日本農林規格の一部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9条において準用する第7条第5項及び第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

- 1 食用精製加工油脂の日本農林規格（昭和54年10月12日農林水産省告示第1424号）
- 2 精製ラードの日本農林規格（平成3年8月1日農林水産省告示第988号）
- 3 トマト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1632号）
- 4 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）
- 5 ジャム類品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1637号）
- 6 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）
- 7 乾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1639号）
- 8 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）
- 9 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）
- 10 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）
- 11 パン類品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1644号）
- 12 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）
- 13 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）
- 14 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）
- 15 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）
- 16 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）

- 17 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）
- 18 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）
- 19 畜産物缶詰及び畜産物瓶詰品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1653号）
- 20 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）
- 21 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）
- 22 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）
- 23 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）
- 24 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）
- 25 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）
- 26 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）
- 27 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）
- 28 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）
- 29 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）
- 30 純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）
- 31 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）
- 32 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）
- 33 調理冷凍食品品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1676号）
- 34 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）
- 35 レトルトパウチ食品品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1680号）
- 36 調理食品缶詰及び調理食品瓶詰品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1681号）
- 37 うなぎ加工品品質表示基準（平成13年4月25日農林水産省告示第589号）
- 38 野菜冷凍食品品質表示基準（平成14年8月19日農林水産省告示第1358号）

トマト加工品品質表示基準等の一部改正について（案）

農林水産省

平成16年9月3日

1 改正の趣旨

食品添加物の表示について規定している食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号）が改正（平成16年2月6日）されたこと、原料原産地表示の導入に伴い加工食品品質表示基準が改正されることから、これらを引用している個別品質表示基準及び業務用の日本農林規格の改正を行う。

2 改正の概要

トマト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1632号）等34基準及び食用精製加工油脂の日本農林規格（昭和54年10月12日農林水産省告示第1424号）等2規格について、食品衛生法施行規則を引用している条項を改正する。

また、トマト加工品品質表示基準等24基準について、引用している加工食品品質表示基準の一括表示事項の改正に伴い、所要の改正を行う。

さらに、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）等6基準において、加工食品品質表示基準の用語と整合化を図るため、「糖類」を「砂糖類」に変更する。

No	品 質 表 示 基 準	食品衛生法施行規則の条項移動	加工食品品質表示基準改正に伴う改正	「糖類」から「砂糖類」への変更
1	トマト加工品	○	○	
2	乾燥マッシュポテト	○	○	
3	ジャム類	○		
4	さくらんぼ砂糖漬け	○	○	○
5	乾めん類	○	○	
6	即席めん類	○	○	
7	生タイプ即席めん	○	○	
8	マカロニ類	○	○	○
9	パン類	○		
10	凍豆腐類	○	○	
11	ハム類	○		
12	プレスハム	○		
13	混合プレスハム	○		
14	ソーセージ	○	○	
15	混合ソーセージ	○	○	
16	ベーコン類	○		
17	畜産物缶詰及び畜産物瓶詰	○	○	
18	アイスクリーム	○	○	
19	削りぶ	○	○	
20	うに加工品	○	○	
21	うにあえものそ	○	○	
22	みドレッシング及びドレッシングタイプ調味料	○		
23	食味調味料	○	○	○
24	風味調味料	○	○	○
25	めん類等用つゆ	○	○	
26	乾燥スープ	○	○	
27	純製ラード	○	○	
28	ショートニング	○		
29	マーガリン類	○	○	
30	調理冷凍食品	○	○	
31	チルドぎょうざ	○	○	
32	レトルトパウチ食品	○	○	
33	調理食品缶詰及び調理食品瓶詰	○		
34	うなぎ加工品	○		
35	野菜冷凍食品	○	○	
36				
No	日本農林規格	条項移動		
1	食用精製加工油脂	○		
2	精製ラード	○		

トマト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163号）一部改正新旧对照表

改 正 案	現 行
トマト加工品品質表示基準 [中略]	<p>トマト加工品品質表示基準 〔中略〕</p> <p>(一括表示事項) 第3条 圓形トマトにあっては、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。）がその容器又は包装に一括して表示すべき事項は、同条第1項各号及び第6項に規定するものほか、形状とする。</p> <p>2 缶詰のトマト加工品で内面塗料缶を使用していないものにあっては、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、加工食品品質表示基準第3条第1項並びに前項に規定するものほか、使用上の注意とする。</p> <p>(表示の方法) 第4条 [本文略] (3) 原材料名 [本文略] ウ 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号本及び第2号、第11項並びに第12項の規定に従い記載すること。</p> <p>[中略]</p>

改	正	現	行
乾燥マッシュポテト品質表示基準 〔中略〕	乾燥マッシュポテト品質表示基準 〔中略〕	乾燥マッシュポテト品質表示基準 〔中略〕	(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。）が乾燥マッシュポテトの容器又は包装に一括して表示すべき事項は、 <u>同条第1項各号及び第6項に規定するもの</u> のほか、使用方法のほか、使用方法とする。ただし、内容量が1kgを超えるものにあっては、この限りでない。 (表示の方法) 第4条 〔本文略〕 (2) 原材料名 〔本文略〕 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号並びに第2号、第11号並びに第12項の規定に従い記載すること。 〔中略〕

改	正	現	行
ジャム類品質表示基準 〔中略〕 (表示の方法) 第3条 [本文略] (2) 原材料名 [本文略] 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2.1条第1項第1号及び第2号、第1項並びに第1.2項の規定に従い記載すること。ただし、栄養強化の目的で使用される食品添加物にあっては、同条第1項第1号ホ括弧書の規定にかかわらず、他の食品添加物と同様に記載すること。 〔中略〕	ジャム類品質表示基準 〔中略〕 (表示の方法) 第3条 [本文略] (2) 原材料名 [本文略] 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5条第1項第1号ホ及び第2号、第1項並びに第1.2項の規定に従い記載すること。ただし、栄養強化の目的で使用される食品添加物にあっては、同条第1項第1号ホ括弧書の規定にかかわらず、他の食品添加物と同様に記載すること。 〔中略〕	ジャム類品質表示基準 〔中略〕	

改	正	案	現	行	
さくらんぼ砂糖漬け品質表示基準 [中略]	さくらんぼ砂糖漬け品質表示基準 [中略]	(一括表示事項) 第3条 マラスキノ・スタイル・チエリー及びドレン・チエリーにあっては、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いう。以下同じ。）がその容器又は包装に一括して表示すべき事項は、同条第1項各号及び第6項に規定するものほか、果粒の大きさとする。 2 [略]	(一括表示事項) 第3条 マラスキノ・スタイル・チエリー及びドレン・チエリーにあっては、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いう。以下同じ。）がその容器又は包装に一括して表示すべき事項は、同条第1項各号に掲げるもののほか、果粒の大きさとする。 2 マラスキノ・スタイル・チエリーにあっては、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、加工食品品質表示基準第3条第3項の規定にかかわらず、同条第1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。	さくらんぼ砂糖漬け品質表示基準	
(表示の方法) 第4条 [本文略] (3) 原材料名 [本文略]	(表示の方法) 第4条 [本文略] (3) 原材料名 [本文略]	イ アの規定にかかわらず、記載する <u>砂糖類</u> の名称が2種類以上となる場合は、「 <u>砂糖類</u> 」又は「 <u>糖類</u> 」の文字の次に、括弧を付して、「砂糖、ぶどう糖果液糖、果糖ぶどう糖液糖、高果糖液糖」等と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。ただし、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果液糖を併用する場合は「砂糖・ぶどう糖・ぶどう糖混合果糖・ぶどう糖果液糖」と、砂糖及び砂糖混合果糖・ぶどう糖果液糖を併用する場合は「砂糖・高果糖液糖」と記載すること。 ウ 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。	(表示の方法) 第4条 [本文略] (3) 原材料名 [本文略]	イ アの規定にかかわらず、記載する <u>砂糖類</u> の名称が2種類以上となる場合は、「 <u>砂糖類</u> 」又は「 <u>糖類</u> 」の文字の次に、括弧を付して、「砂糖、ぶどう糖果液糖、果糖ぶどう糖液糖、高果糖液糖」等と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。ただし、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果液糖を併用する場合は「砂糖・ぶどう糖・ぶどう糖混合果糖・ぶどう糖果液糖」と、砂糖及び砂糖混合果糖・ぶどう糖果液糖を併用する場合は「砂糖・高果糖液糖」と記載すること。 ウ 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。	[中略]

乾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1639号）の一部改正新旧対照表

改	正	案	現 行
乾めん類品質表示基準 〔中略〕		乾めん類品質表示基準 〔中略〕	
(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。）が乾めん類の容器又は包装に一括して表示すべき事項は、同条第1項各号及び第6項に規定するものほか、調理方法とする。		(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。）が乾めん類の容器又は包装に一括して表示すべき事項は、同項各号に掲げるもののほか、調理方法とする。	
(表示の方法) 第4条 [本文略] (2) 原材料名 [本文略]		(表示の方法) 第4条 [本文略] (2) 原材料名 [本文略]	
(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、めんに添加したものにあってはめんの原材料名の表示に併記して、添付してある調味料又はやすくみに添加したものにあっては添付してある調味料又はやすくみの原材料名の表示に併記して記載すること。ただし、栄養強化の目的で使用される食品添加物にあっては、同条第1項第1号が括弧書の規定にかかるらず、他の食品添加物と同様に記載すること。		(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、めんに添加したものにあってはめんの原材料名の表示に併記して、添付してある調味料又はやすくみに添加したものにあっては添付してある調味料又はやすくみの原材料名の表示に併記して記載すること。ただし、栄養強化の目的で使用される食品添加物にあっては、同条第1項第1号が括弧書の規定にかかるらず、他の食品添加物と同様に記載すること。	
〔中略〕		〔中略〕	

改	正	案	現	行		
即席めん類品質表示基準 〔中略〕	即席めん類品質表示基準 〔中略〕	即席めん類品質表示基準 〔中略〕	(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。）が即席めん類の容器又は包装に一括して表示すべき事項は、同条第1項各号及び第6項に規定するもののはか、調理方法とする。 2 即席カップめんにあっては、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、加工食品品質表示基準第3条第1項各号及び前項に規定するもののはか、使用上の注意とする。 (表示の方法) 第4条 [本文略] (2) 原材料名 [本文略] 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2.1条第1項第1号及び第2号、第1.1項並びに第1.2項の規定に従い記載すること。ただし、栄養強化の目的で使用される食品添加物にあっては、同条第1項第1号ホ括弧書の規定にかかるわらず、他の食品添加物と同様に記載すること。	(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。）が即席めん類の容器又は包装に一括して表示すべき事項は、同項各号に掲げるるもののはか、調理方法とする。 2 即席カップめんにあっては、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、加工食品品質表示基準第3条第1項各号及び前項に規定するもののはか、使用上の注意とする。 (表示の方法) 第4条 [本文略] (2) 原材料名 [本文略] 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2.1条第1項第1号ホ及び第2号、第1.1項並びに第1.2項の規定に従い記載すること。ただし、栄養強化の目的で使用される食品添加物にあっては、同条第1項第1号ホ括弧書の規定にかかるわらず、他の食品添加物と同様に記載すること。	〔中略〕	〔中略〕

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164号）一部改正新旧対照表

改	正	案	現	行
生タイプ即席めん品質表示基準 〔中略〕	生タイプ即席めん品質表示基準 〔中略〕	(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。）が生タイプ即席めんの容器又は包装に一括して表示すべき事項は、同条第1項各号及び第6項に規定するものほか、調理方法とする。 2 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、加工食品品質表示基準第3条第1項各号及び同条第6項並びに前項に規定するもののほか、使用上の注意とする。ただし、軟包装の袋に入った生タイプ即席めんであって、鍋等に移し替えた上加熱して調理するものに表示する場合は、この限りでない。 (表示の方法)	(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。）が生タイプ即席めんの容器又は包装に一括して表示すべき事項は、同条第1項各号及び第6項に規定するものほか、調理方法とする。 2 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、加工食品品質表示基準第3条第1項各号及び前項に規定するもののほか、軟包装の袋に入った生タイプ即席めんであって、鍋等に移し替えた上加熱して調理するものに表示する場合は、この限りでない。 (表示の方法)	生タイプ即席めん品質表示基準 〔中略〕

第4条 「本文略」

(2) 原材料名 「本文略」

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。ただし、栄養強化の目的で使用される食品添加物にあっては、同条第1項第1号ホ括弧書の規定にかかるらず、他の食品添加物と同様に記載すること。

〔中略〕

第4条 「本文略」

(2) 原材料名 「本文略」

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。ただし、軟包装の袋に入った生タイプ即席めんであっては、同条第1項第1号ホ括弧書の規定にかかるらず、他の食品添加物と同様に記載すること。

〔中略〕

改 正	現 行
マカロニ類品質表示基準 〔中略〕	マカロニ類品質表示基準 〔中略〕
(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。以下同じ。）がマカロニ類の容器又は包装に一括して表示すべき事項は、同条第1項各号及び第6項に規定するもののほか、調理方法とする。	(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。以下同じ。）がマカロニ類の容器又は包装に一括して表示すべき事項は、同条各号に掲げるもののほか、調理方法とする。
(表示の方法) 第4条 第4条 [本文略] (2) 原材料名 [本文略] ウ 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号並びに第2号、第11項並びに第12項の規定に従い記載すること。ただし、栄養強化の目的で使用される食品添加物にあつては、同条第1項第1号水括弧書の規定にかかわらず、他の食品添加物と同様に記載すること。	(表示の方法) 第4条 第4条 [本文略] (2) 原材料名 [本文略] ウ 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号並びに第2号、第11項並びに第12項の規定に従い記載すること。ただし、栄養強化の目的で使用される食品添加物にあつては、同条第1項第1号水括弧書の規定にかかわらず、他の食品添加物と同様に記載すること。

改 正 案	現 行	パン類品質表示基準																
(趣旨) 第1条 [略]	(趣旨) 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。	<p>(定義)</p> <p>第1条 パン類（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、この基準に定めるところによる。</p> <p>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。</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>用 語</th><th>定 義</th><th>用 語</th><th>定 義</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>パン類</td><td>次に掲げるものをいう。 1 小麦粉又はこれに穀粉類を加えたものを主原料とし、これにイーストを加えたもの又はこれらに水、食塩、ぶどう等の果実、野菜、卵及びその加工品、砂糖類、食用油脂、乳及び乳製品等を加えたものを練り合わせ、発酵させたもの（以下「パン生地」という。）を焼いたものであって、水分が10%以上のものの 2 あん、クリーム、ジャム類、食用油脂等をパン生地で包み込み、若しくは折り込み、又はパン生地の上部に乗せたものを焼いたものであって、焼かれたパン生地の水分が10%以上のもの 3 1にあん、ケーキ類、ジャム類、チョコレート、ナツツ、砂糖類、フランペースト類及びマーガリン類並びに食用油脂等をクリーム状に加工したもの</td><td>パン類</td><td>次に掲げるものをいう。 1 小麦粉又はこれに穀粉類を加えたものを主原料とし、これにイーストを加えたもの又はこれらに水、食塩、ぶどう等の果実、野菜、卵及びその加工品、糖類、食用油脂、乳及び乳製品等を加えたものを練り合わせ、発酵させたもの（以下「パン生地」という。）を焼いたものであって、水分が10%以上のものの 2 あん、クリーム、ジャム類、食用油脂等をパン生地で包み込み、若しくは折り込み、又はパン生地の上部に乗せたものを焼いたものであって、焼かれたパン生地の水分が10%以上のもの 3 1にあん、ケーキ類、ジャム類、チョコレート、ナツツ、砂糖類、フランペースト類及びマーガリン類並びに食用油脂等をクリーム状に加工したもの</td></tr> <tr> <td>食パン</td><td>パン類の項1又は2に規定するもののうち食パン型（直方体又は円柱状の焼型をいう。）に入れて焼いたものをいう。</td><td>菓子パン</td><td>パン類の項2に規定するもののうち食パン以外のもの及び同項3に規定するもの</td></tr> <tr> <td>その他のパン</td><td>パン類の項1に規定するものであって、食パン以外のものをいう。</td><td></td><td></td></tr> </tbody> </table> <p>(表示の方法)</p> <p>第3条 名称、原材料名及び内容量の表示に際しては、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、次の各号に規定するところによらなければならない。</p> <ol style="list-style-type: none"> 名称 <p>(1) 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るまゝ、「パン」と、菓子パンにあっては「菓子パン」と、その他のパンにあっては「パン」と記載すること。ただし、その他のパンのうちパン生地を圧延し、これを切断、成形したものを作ったものにあっては、「カットパン」</p> 	用 語	定 義	用 語	定 義	パン類	次に掲げるものをいう。 1 小麦粉又はこれに穀粉類を加えたものを主原料とし、これにイーストを加えたもの又はこれらに水、食塩、ぶどう等の果実、野菜、卵及びその加工品、砂糖類、食用油脂、乳及び乳製品等を加えたものを練り合わせ、発酵させたもの（以下「パン生地」という。）を焼いたものであって、水分が10%以上のものの 2 あん、クリーム、ジャム類、食用油脂等をパン生地で包み込み、若しくは折り込み、又はパン生地の上部に乗せたものを焼いたものであって、焼かれたパン生地の水分が10%以上のもの 3 1にあん、ケーキ類、ジャム類、チョコレート、ナツツ、砂糖類、フランペースト類及びマーガリン類並びに食用油脂等をクリーム状に加工したもの	パン類	次に掲げるものをいう。 1 小麦粉又はこれに穀粉類を加えたものを主原料とし、これにイーストを加えたもの又はこれらに水、食塩、ぶどう等の果実、野菜、卵及びその加工品、糖類、食用油脂、乳及び乳製品等を加えたものを練り合わせ、発酵させたもの（以下「パン生地」という。）を焼いたものであって、水分が10%以上のものの 2 あん、クリーム、ジャム類、食用油脂等をパン生地で包み込み、若しくは折り込み、又はパン生地の上部に乗せたものを焼いたものであって、焼かれたパン生地の水分が10%以上のもの 3 1にあん、ケーキ類、ジャム類、チョコレート、ナツツ、砂糖類、フランペースト類及びマーガリン類並びに食用油脂等をクリーム状に加工したもの	食パン	パン類の項1又は2に規定するもののうち食パン型（直方体又は円柱状の焼型をいう。）に入れて焼いたものをいう。	菓子パン	パン類の項2に規定するもののうち食パン以外のもの及び同項3に規定するもの	その他のパン	パン類の項1に規定するものであって、食パン以外のものをいう。		
用 語	定 義	用 語	定 義															
パン類	次に掲げるものをいう。 1 小麦粉又はこれに穀粉類を加えたものを主原料とし、これにイーストを加えたもの又はこれらに水、食塩、ぶどう等の果実、野菜、卵及びその加工品、砂糖類、食用油脂、乳及び乳製品等を加えたものを練り合わせ、発酵させたもの（以下「パン生地」という。）を焼いたものであって、水分が10%以上のものの 2 あん、クリーム、ジャム類、食用油脂等をパン生地で包み込み、若しくは折り込み、又はパン生地の上部に乗せたものを焼いたものであって、焼かれたパン生地の水分が10%以上のもの 3 1にあん、ケーキ類、ジャム類、チョコレート、ナツツ、砂糖類、フランペースト類及びマーガリン類並びに食用油脂等をクリーム状に加工したもの	パン類	次に掲げるものをいう。 1 小麦粉又はこれに穀粉類を加えたものを主原料とし、これにイーストを加えたもの又はこれらに水、食塩、ぶどう等の果実、野菜、卵及びその加工品、糖類、食用油脂、乳及び乳製品等を加えたものを練り合わせ、発酵させたもの（以下「パン生地」という。）を焼いたものであって、水分が10%以上のものの 2 あん、クリーム、ジャム類、食用油脂等をパン生地で包み込み、若しくは折り込み、又はパン生地の上部に乗せたものを焼いたものであって、焼かれたパン生地の水分が10%以上のもの 3 1にあん、ケーキ類、ジャム類、チョコレート、ナツツ、砂糖類、フランペースト類及びマーガリン類並びに食用油脂等をクリーム状に加工したもの															
食パン	パン類の項1又は2に規定するもののうち食パン型（直方体又は円柱状の焼型をいう。）に入れて焼いたものをいう。	菓子パン	パン類の項2に規定するもののうち食パン以外のもの及び同項3に規定するもの															
その他のパン	パン類の項1に規定するものであって、食パン以外のものをいう。																	
(表示の方法) 第3条 [略]	(表示の方法) 第3条 [略]																	

と記載することができる。

(2) 原材料名
〔略〕

ア 食品添加物以外の原材料は、「小麦粉」、「食塩」、「砂糖」、「ショートニング」、「シナモン」等とその最も一般的な名称をもつて記載すること。ただし、砂糖その他の砂糖類にあつては「砂糖類」又は「糖類」と、シナモンその他の香辛料にあつては「香辛料」と記載することができる。
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号本及び第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]

- (2) 原材料名
〔略〕
- 加工食品品質表示基準第4条第1項第2号（エを除く。）の規定にかかるらず、使用した原材料を、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、次のア及びイに規定することにより記載すること。
ア 食品添加物以外の原材料は、「小麦粉」、「食塩」、「砂糖」、「ショートニング」、「シナモン」等とその最も一般的な名称をもつて記載すること。ただし、砂糖その他の砂糖類にあつては「糖類」と、シナモンその他の香辛料にあつては「香辛料」と記載することができる。
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号本及び第2号、第11項並びに第12項の規定に従い記載すること。
- (3) 内容量
〔略〕
- 次に定めることにより記載すること。
ア 加工食品品質表示基準第4条第1項第3号の規定にかかるらず、内容数量を記載すること。ただし、1個のものにあつては、表示を省略することができる。
イ アの規定にかかるらず、その他のパンのうちパン地を圧延し、これを切断、成形したものを焼いたものにあつては、内容重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ができる。

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）一部改正新旧対照表

改	正	案	現	行
凍豆腐品質表示基準 〔中略〕	凍豆腐品質表示基準 〔中略〕	凍豆腐品質表示基準 〔中略〕	(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。）が凍豆腐の容器又は包装に一括して表示すべき事項は、同条第1項各号及び第6項に規定するもののはか、調理方法とする。	(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。）が凍豆腐の容器又は包装に一括して表示すべき事項は、同条第1項各号及び第6項に規定するもののはか、調理方法とする。

(表示の方法)

第4条 〔本文略〕

(2) 原材料名 〔本文略〕

ウ 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1項並びに第11項並びに第21条第1項第1号ホ及び第2号に規定する調味料を除く。）に添加したものにあつては、当該凍豆腐の原材料名の表示に併記して、添付してある調味料の原材料名の表示に併記して記載すること。

〔中略〕

(表示の方法)

第4条 〔本文略〕

(2) 原材料名 〔本文略〕

ウ 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1項並びに第11項並びに第21条第1項第1号ホ及び第2号に規定する調味料を除く。）に添加したものにあつては、当該凍豆腐の原材料名の表示に併記して、添付してある調味料の原材料名の表示に併記して記載すること。

〔中略〕

改 正	現 行	改 正 案	現 行
ハム類品質表示基準 〔中略〕	ハム類品質表示基準 〔中略〕	ハム類品質表示基準 〔中略〕 (表示の方法) 第3条　〔本文略〕 (2) 原材料名 〔本文略〕 (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21条第1項第1号本及び第2号、第11項並びに第12項の規定に従い記載すること。ただし、栄養強化の目的で使用される食品添加物にあっては、同条第1項第1号ホ括弧書の規定にかかわらず、他の食品添加物と同様に記載すること。 〔中略〕	ハム類品質表示基準 〔中略〕 (表示の方法) 第3条　〔本文略〕 (2) 原材料名 〔本文略〕 (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号本及び第2号、第11項並びに第12項の規定に従い記載すること。ただし、栄養強化の目的で使用される食品添加物にあっては、同条第1項第1号ホ括弧書の規定にかかわらず、他の食品添加物と同様に記載すること。 〔中略〕

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）一部改正新旧対照表

改	正	案	現	行
プレスハム品質表示基準 〔中略〕	（表示の方法） 第3条 [本文略] (2) 原材料名 [本文略]	（表示の方法） 第3条 [本文略] (2) 原材料名 [本文略] 工 食品添加物は、食品衛生活法施行規則（昭和23年厚生省令第23号）第2.1条第1項第1号及び第2号、第1.1項並びに第1.2項の規定に従い記載すること。ただし、栄養強化の目的で使用される食品添加物にあっては、同条第1項第1号を括弧書きの規定にかかわらず、他の食品添加物と同様に記載すること。	プレスハム品質表示基準 〔中略〕	

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）一部改正新旧対照表

改	正	案	現	行
混合プレスハム品質表示基準 〔中略〕 (表示の方法) 第3条　〔本文略〕 (2) 原材料名　〔本文略〕 エ 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2.1条第1項第1号ホ及び第2号、第1.1項並びに第1.2項の規定に従い記載すること。ただし、栄養強化の目的で使用される食品添加物にあっては、同条第1項第1号ホ未括弧書きの規定にかかわらず、他の食品添加物と同様に記載すること。	混合プレスハム品質表示基準 〔中略〕 (表示の方法) 第3条　〔本文略〕 (2) 原材料名　〔本文略〕 エ 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1.1項並びに第1.2項の規定に従い記載すること。ただし、栄養強化の目的で使用される食品添加物にあっては、同条第1項第1号ホ未括弧書きの規定にかかわらず、他の食品添加物と同様に記載すること。	混合プレスハム品質表示基準 〔中略〕 (表示の方法) 第3条　〔本文略〕 (2) 原材料名　〔本文略〕 エ 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2.1条第1項第1号ホ及び第2号、第1.1項並びに第1.2項の規定に従い記載すること。ただし、栄養強化の目的で使用される食品添加物にあっては、同条第1項第1号ホ未括弧書きの規定にかかわらず、他の食品添加物と同様に記載すること。	混合プレスハム品質表示基準 〔中略〕 (表示の方法) 第3条　〔本文略〕 (2) 原材料名　〔本文略〕 エ 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2.1条第1項第1号ホ及び第2号、第1.1項並びに第1.2項の規定に従い記載すること。ただし、栄養強化の目的で使用される食品添加物にあっては、同条第1項第1号ホ未括弧書きの規定にかかわらず、他の食品添加物と同様に記載すること。	

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）一部改正新旧対照表

現	行
改	正
ソーセージ品質表示基準	ソーセージ品質表示基準
〔中略〕	〔中略〕
(一括表示事項) 第3条　でん粉、小麦粉、コーンミール等の結着材料を使用したものにあっては、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。）がその容器又は包装に一括して表示すべき事項は、同条第1項各号及び第6項に規定するものほか、でん粉、小麦粉、コーンミール等の結着材料の含有率（以下「でん粉含有率」という。）とする。ただし、でん粉含有率が5%以下である場合は、この限りでない。	(一括表示事項) 第3条　でん粉、小麦粉、コーンミール等の結着材料を使用したものにあっては、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。）がその容器又は包装に一括して表示すべき事項は、同条各号に掲げるもののほか、でん粉、小麦粉、コーンミール等の結着材料の含有率（以下「でん粉含有率」という。）とする。ただし、でん粉含有率が5%以下である場合は、この限りでない。
2 無塩ソーセージにあっては、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、加工食品品質表示基準第3条第1項各号に掲げるものほか、使用上の注意とする。 (表示の方法)	2 無塩ソーセージにあっては、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、加工食品品質表示基準第3条第1項各号及び同条第6項並びに前項に前項に規定するものほか、使用上の注意とする。 (表示の方法)
第4条　〔本文略〕 (2) 原材料名　〔本文略〕 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。ただし、栄養強化の目的で使用される食品添加物にあっては、同条第1項第1号本件記載すること。	第4条　〔本文略〕 (2) 原材料名　〔本文略〕 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5条第1項第1号本件及び第2号、第11項並びに第12項の規定に従い記載すること。ただし、栄養強化の目的で使用される食品添加物にあっては、同条第1項第1号本件記載すること。
〔中略〕	〔中略〕

改	正	案	現	行
混合ソーセージ品質表示基準 〔中略〕	混合ソーセージ品質表示基準 〔中略〕	混合ソーセージ品質表示基準 〔中略〕	(一括表示事項) 第3条 でん粉、小麦粉、コーンミール等の結着材料を使用したものにあっては、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。）がその容器又は包装に一括して表示すべき事項は、同条第1項各号及び第6項に規定するものほか、でん粉、小麦粉、コーンミール等の結着材料の含有率（以下「でん粉含有率」とする。ただし、でん粉含有率が5%以下である場合は、この限りでない。）とする。 (表示の方法) 第4条 原材料名〔本文略〕 (2) 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。ただし、栄養強化の目的で使用される食品添加物にあっては、同条第1項第1号ホ括弧書の規定にかかわらず、他の食品添加物と同様に記載すること。	(一括表示事項) 第3条 でん粉、小麦粉、コーンミール等の結着材料を使用したものにあっては、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。）がその容器又は包装に一括して表示すべき事項は、同項各号に掲げるもののほか、でん粉、小麦粉、コーンミール等の結着材料の含有率（以下「でん粉含有率」とする。ただし、でん粉含有率が5%以下である場合は、この限りでない。）とする。 (表示の方法) 第4条 原材料名〔本文略〕 (2) 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。ただし、栄養強化の目的で使用される食品添加物にあっては、同条第1項第1号ホ括弧書の規定にかかわらず、他の食品添加物と同様に記載すること。

ペーロン類品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1652号）一部改正新旧対照表

改 正 案	現 行
ペーロン類品質表示基準 〔中略〕 （表示の方法） 第3条　〔本文略〕 （2）原材料名　〔本文略〕 ウ　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号本及び第2号、第11項並びに第12項の規定に従い記載すること。ただし、栄養強化の目的で使用される食品添加物にあっては、同条第1項第1号本括弧書の規定にかかわらず、他の食品添加物と同様に記載すること。 〔中略〕	ペーロン類品質表示基準 〔中略〕 （表示の方法） 第3条　〔本文略〕 （2）原材料名　〔本文略〕 ウ　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号本及び第2号、第11項並びに第12項の規定に従い記載すること。ただし、栄養強化の目的で使用される食品添加物にあっては、同条第1項第1号本括弧書の規定にかかわらず、他の食品添加物と同様に記載すること。 〔中略〕

改 正 案	現 行
畜産物缶詰及び畜産物瓶詰品質表示基準 〔中略〕	<p>(一括表示事項)</p> <p>第3条 家きん卵水煮缶詰又は家きん卵水煮瓶詰及びその他の畜産物缶詰又はその他の畜産物瓶詰のうち家きん卵を詰めたものにあっては、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。）がその缶又は瓶に一括して表示すべき事項は、同項各号に掲げるもののほか、内容個数とする。</p> <p>2 内面塗料缶以外を使用した缶詰にあっては、製造業者等がその缶に一括して表示すべき事項は、加工食品品質表示基準第3条第1項各号に掲げるもののほか、使用上の注意とする。</p> <p>(表示の方法)</p> <p>第4条 [本文略]</p> <p>(2) 原材料名 [本文略]</p> <p>ア 食肉缶詰又は食肉瓶詰及び焼き鳥缶詰又は焼き鳥瓶詰</p> <p>[本文略]</p> <p>(i) 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。以下「規則」という。）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。</p> <p>イ ベーコン缶詰又はベーコン瓶詰及びコンビーフ缶詰又はコンビーフ瓶詰</p> <p>[本文略]</p> <p>(i) 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、規則第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。</p> <p>ウ ハム缶詰又はハム瓶詰</p> <p>[本文略]</p> <p>(i) 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、規則第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。</p> <p>エ ソーセージ缶詰又はソーセージ瓶詰</p> <p>[本文略]</p> <p>(i) 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、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項の規定に従い記載すること。</p> <p>オ ランチョンミート缶詰又はランチョンミート瓶詰</p> <p>[本文略]</p> <p>(一括表示事項)</p> <p>第3条 家きん卵水煮缶詰又は家きん卵水煮瓶詰及びその他の畜産物缶詰又はその他の畜産物瓶詰のうち家きん卵を詰めたものにあっては、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。）がその缶又は瓶に一括して表示すべき事項は、同項各号に掲げるもののほか、内容個数とする。</p> <p>2 内面塗料缶以外を使用した缶詰にあっては、製造業者等がその缶に一括して表示すべき事項は、加工食品品質表示基準第3条第1項各号に掲げるもののほか、使用上の注意とする。</p> <p>(表示の方法)</p> <p>第4条 [本文略]</p> <p>(2) 原材料名 [本文略]</p> <p>ア 食肉缶詰又は食肉瓶詰及び焼き鳥缶詰又は焼き鳥瓶詰</p> <p>[本文略]</p> <p>(i) 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。以下「規則」という。）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。</p> <p>イ ベーコン缶詰又はベーコン瓶詰及びコンビーフ缶詰又はコンビーフ瓶詰</p> <p>[本文略]</p> <p>(i) 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、規則第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。</p> <p>ウ ハム缶詰又はハム瓶詰</p> <p>[本文略]</p> <p>(i) 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、規則第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。</p> <p>エ ソーセージ缶詰又はソーセージ瓶詰</p> <p>[本文略]</p> <p>(i) 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、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項の規定に従い記載すること。</p>

- (i) 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、規則第21条第1項第1号及び第2号、第11項並びに第12項の規定に従い記載すること。
- カ 家きん卵水煮缶詰又は家きん卵水煮瓶詰
- 〔本文略〕
- (i) 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、規則第21条第1項第1号及び第2号、第11項並びに第12項の規定に従い記載すること。
- キ その他の畜産物缶詰又はその他の畜産物瓶詰
- 〔本文略〕
- (i) 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、規則第21条第1項第1号及び第2号、第11項並びに第12項の規定に従い記載すること。

〔中略〕

〔中略〕

改正 用語 (定義) 第2条 [略]	現 用語 アイスクリーム品質表示基準	行 用語 アイスクリーム品質表示基準								
[中略] (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。	[中略]	[中略]								
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>用語</th> <th>定義</th> <th>用語</th> <th>定義</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>アイスクリーム</td> <td>次に掲げるものをいう。 1 乳又は乳製品に砂糖、卵黄（卵黄固形物としての含有率が1.4%未満のものに限る。）、乳化剤、安定剤、香料、着色料等を加えた後、これを乳化したものをお凍し、かつ、硬化させたものであって、乳脂肪分8%以上のもの（以下「バニラアイスクリーム」という。） 2 [略]</td> <td>アイスクリーム</td> <td>次に掲げるものをいう。 1 乳又は乳製品に糖類、卵黄（卵黄固形物としての含有率が1.4%未満のものに限る。）、乳化剤、安定剤、香料、着色料等を加えた後、これを乳化したものをお凍し、かつ、硬化させたものであって、乳脂肪分8%以上のもの（以下「バニラアイスクリーム」という。） 2 1に果実（くりを含む。以下同じ。）又はその加工品、チョコレート、ヨーグルト、ナツツ、まつ茶、卵黄、洋酒等の風味原料（これらに類似している香料を含む。）を加えたもの（以下「風味アイスクリーム」という。）</td> </tr> </tbody> </table>	用語	定義	用語	定義	アイスクリーム	次に掲げるものをいう。 1 乳又は乳製品に砂糖、卵黄（卵黄固形物としての含有率が1.4%未満のものに限る。）、乳化剤、安定剤、香料、着色料等を加えた後、これを乳化したものをお凍し、かつ、硬化させたものであって、乳脂肪分8%以上のもの（以下「バニラアイスクリーム」という。） 2 [略]	アイスクリーム	次に掲げるものをいう。 1 乳又は乳製品に糖類、卵黄（卵黄固形物としての含有率が1.4%未満のものに限る。）、乳化剤、安定剤、香料、着色料等を加えた後、これを乳化したものをお凍し、かつ、硬化させたものであって、乳脂肪分8%以上のもの（以下「バニラアイスクリーム」という。） 2 1に果実（くりを含む。以下同じ。）又はその加工品、チョコレート、ヨーグルト、ナツツ、まつ茶、卵黄、洋酒等の風味原料（これらに類似している香料を含む。）を加えたもの（以下「風味アイスクリーム」という。）	
用語	定義	用語	定義							
アイスクリーム	次に掲げるものをいう。 1 乳又は乳製品に砂糖、卵黄（卵黄固形物としての含有率が1.4%未満のものに限る。）、乳化剤、安定剤、香料、着色料等を加えた後、これを乳化したものをお凍し、かつ、硬化させたものであって、乳脂肪分8%以上のもの（以下「バニラアイスクリーム」という。） 2 [略]	アイスクリーム	次に掲げるものをいう。 1 乳又は乳製品に糖類、卵黄（卵黄固形物としての含有率が1.4%未満のものに限る。）、乳化剤、安定剤、香料、着色料等を加えた後、これを乳化したものをお凍し、かつ、硬化させたものであって、乳脂肪分8%以上のもの（以下「バニラアイスクリーム」という。） 2 1に果実（くりを含む。以下同じ。）又はその加工品、チョコレート、ヨーグルト、ナツツ、まつ茶、卵黄、洋酒等の風味原料（これらに類似している香料を含む。）を加えたもの（以下「風味アイスクリーム」という。）							
	[中略] (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。）がアイスクリームの容器又は包装に一括して表示すべき事項は、同条第1項各号及び第6項に規定するもののはか、無脂乳固形分及び乳脂肪分とする。 2 乳脂肪分以外の脂肪分（卵黄、乳化剤及び風味原料に含まれるもの）を含むものにあっては、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、加工食品品質表示基準第3条第1項各号及び同条第6項並びに前項に規定するもののはか、乳脂肪分以外の脂肪分とする。 (表示の方法)	[中略] (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。）がアイスクリームの容器又は包装に一括して表示すべき事項は、同条第1項各号及び第6項に規定するもののはか、無脂乳固形分及び乳脂肪分とする。 2 乳脂肪分以外の脂肪分（卵黄、乳化剤及び風味原料に含まれるもの）を含むものにあっては、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、加工食品品質表示基準第3条第1項各号及び前項に規定するもののはか、乳脂肪分以外の脂肪分とする。 (表示の方法)								
	第4条 [本文略] (3) 原材料名 [本文略] 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。	[中略]								

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）の一部改正新旧対照表

改	正	案	現	行
削りぶし品質表示基準 〔中略〕	(一括表示事項) 第3条 気密性のある容器に入れ、かつ、不活性ガスを充てんしたもの（以下「パック品」という。）にあつては、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ふ。以下同じ。）がその容器又は包装に一括して表示すべき事項は、同条第1項各号及び第6項に規定するもののはか、密封の方法とする。 2 圧搾煮干しを10%以上配合したものにあつては、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、加工食品品質表示基準第3条第1項各号及び同条第6項並じに前項に規定するもののはか、圧搾煮干し配合率とする。	削りぶし品質表示基準 〔中略〕		

うに加工品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1660号）一部改正新旧対照表

	改 正 うに加工品質表示基準	現 行 うに加工品質表示基準
	改 正 後 [中略]	現 行 [中略]
(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。）がうに加工品の容器又は包装に一括して表示すべき事項は、同 <u>第1項各号及び第6項に規定するもの</u> のほか、塩うに含有率とする。	(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。）がうに加工品の容器又は包装に一括して表示すべき事項は、同項各号に掲げるるものほか、塩うに含有率とする。	
(表示の方法)		
第4条 [本文略]		
(2) 原材料名 [本文略]		
ウ 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。	ウ 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号が及び第2号、第11項並びに第12項の規定に従い記載すること。	(表示の方法) 第4条 [本文略] (2) 原材料名 [本文略]
[中略]	[中略]	

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）一部改正新旧対照表

	改 正	後	現 行
うにあえもの品質表示基準 〔中略〕		うにあえもの品質表示基準 〔中略〕	

(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。) がうにあえものの容器又は包装に一括して表示すべき事項は、同条第1項各号及び第6項に規定するもののか、塩うに含有率とする。

(表示の方法)
第4条
〔本文略〕
(2) 原材料名
〔本文略〕
ウ 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2.1条第1項第1号並びに第2号、第1.1項並びに第1.2項の規定に従い記載すること。

〔中略〕

(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。) がうにあえものの容器又は包装に一括して表示すべき事項は、同項各号に掲げるもののか、塩うに含有率とする。

(表示の方法)
第4条
〔本文略〕
(2) 原材料名
〔本文略〕
ウ 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号並びに第2号、第1.1項並びに第1.2項の規定に従い記載すること。

〔中略〕

改 正 案	現 行 案
<p>みそ品質表示基準</p> <p>〔中略〕</p> <p>(表示の方法)</p> <p>第3条 [本文略]</p> <p>(2) 原材料名 [本文略]</p> <p>ウ 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。以下「規則」という。)第5 一条第1項第1号及び第2号、第11項並びに第12項の規定に従い記載すること。</p> <p>(表示禁止事項)</p> <p>第4条 [本文略]</p> <p>(1) 規則別表第1に掲げる添加物を使用したものにあっては、純、純正その他純粹であることを示す用語 (2) 「天然」、「自然」の用語(加温により醸造を促したものでなく、かつ、規則別表第2に掲げる添加 物を使用していないものについての「天然醸造」の用語を除く。)</p> <p>(3) [略] (4) [略]</p>	<p>みそ品質表示基準</p> <p>〔中略〕</p> <p>(表示の方法)</p> <p>第3条 [本文略]</p> <p>(2) 原材料名 [本文略]</p> <p>ウ 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。以下「規則」という。)第5 一条第1項第1号及び第2号、第11項並びに第12項の規定に従い記載すること。</p> <p>(表示禁止事項)</p> <p>第4条 加工食品品質表示基準第6条各号に掲げるもののが、次に掲げる事項は、これを表示してはなら ない。ただし、(3)に掲げる事項については、醸造期間が当該用語の示す期間に満ちている場合は、この限 りでない。</p> <p>(1) 規則別表第2に掲げる添加物を使用したものにあっては、純、純正その他純粹であることを示す用語 (2) 「天然」、「自然」の用語(加温により醸造を促したものでなく、かつ、規則別表第2に掲げる添加 物を使用していないものについての「天然醸造」の用語を除く。)</p> <p>(3) 醸造期間を示す用語 (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等が推奨しているものであるか のように誤認させる用語</p>

28

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1月19日農林水産省告示第1667号）一部改正新旧対照表

改	正	案	現	行
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 〔中略〕 (表示の方法) 第3条 〔本文略〕 (2) 原材料名 キ 食品添加物は、食品衛生法施行規則（昭和23年7月13日厚生省令第23号）第21条第1項第1号及び第2号、第11項並びに第12項の規定に従い記載すること。 〔中略〕	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 〔中略〕 (表示の方法) 第3条 〔本文略〕 (2) 原材料名 キ 食品添加物は、食品衛生法施行規則（昭和23年7月13日厚生省令第23号）第5条第1項第1号亦及び第2号、第11項並びに第12項の規定に従い記載すること。 〔中略〕	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 〔中略〕		

改	正	現	行
食酢品質表示基準			
[中略]	[中略]	食酢品質表示基準	
(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。）がその容器又は包装に一括して表示すべき事項は、同条第1項各号及び第6項に規定するものほか、酸度とする。	〔中略〕	(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。）がその容器又は包装に一括して表示すべき事項は、同項各号に掲げるもののほか、酸度とする。	
2 醸造酢を混合した合成分酢には、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、加工食品品質表示基準第3条第1項各号及び前項に規定するものほか、醸造酢の混合割合（製品の絶対量に対する混合された醸造酢の数量の百分比をいう。以下同じ。）とする。	〔中略〕	2 醸造酢を混合した合成分酢には、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、加工食品品質表示基準第3条第1項各号及び前項に規定するものほか、醸造酢の混合割合（製品の絶対量に対する混合された醸造酢の数量の百分比をいう。以下同じ。）とする。	
3 希釀して使用されるもの（以下「高酸度酢」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、加工食品品質表示基準第3条第1項各号及び同条第6項並びに第1項に規定するものほか、希釀倍数とする。	〔表示の方法〕	3 希釀して使用されるもの（以下「高酸度酢」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、加工食品品質表示基準第3条第1項各号及び第1項に規定するものほか、希釀倍数とする。 (表示の方法)	
第4条 [本文略]	(3) 原材料名 [本文略]	第4条 [本文略] (3) 原材料名 [本文略]	
	(i) [本文略]	(i) [本文略]	
b 水酢酸及び酢酸以外の添加物にあっては、食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号）第2.1条第1項第1号及び第2号、第11項並びに第12項の規定に従い記載すること。	[中略]	b 水酢酸及び酢酸以外の添加物にあっては、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。 〔中略〕	

果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合並びに砂糖混合高果糖液糖にあつては「砂糖・高果糖液糖」と記載するものとする。

ウ イの規定にかかわらず、記載する砂糖類の名称が一種となる場合は、「砂糖類」又は「糖類」の文字及び砂糖類の名称に付する括弧を省略することができます。

エ 風味原料、砂糖類及び食品添加物以外の原材料は、「食塩」、「たん白加水分解物」、「でん粉」、「デキストリン」又は「乳糖」とその最も一般的な名称をもつて記載すること。

オ 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。

[中略]

果糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合並びに砂糖混合高果糖液糖にあつては「砂糖・高果糖液糖」と記載するものとする。

ウ イの規定にかかわらず、記載する糖類の名称が一種となる場合は、「糖類」の文字及び糖類の名称に付する括弧を省略することができます。

エ 風味原料、糖類及び食品添加物以外の原材料は、「食塩」、「たん白加水分解物」、「でん粉」、「デキストリン」又は「乳糖」とその最も一般的な名称をもつて記載すること。

オ 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。

[中略]

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）一部改正新旧対照表

改	正	現	行
めん類等用つゆ品質表示基準	めん類等用つゆ品質表示基準	めん類等用つゆ品質表示基準	

改

正

現

行

〔中略〕

(定義)

第2条 この基準において、「めん類等用つゆ」とは、しょうゆに砂糖類及び風味原料（かつおぶし、こんぶ、乾いたけ等をいう。）から抽出しただしを加えたもの又はこれにみりん、食塩その他の調味料を加えたものであって、直接又は希釈して、主としてそば、うどん等のめん類のつけ汁、かけ汁若しくは煮込み汁又は天ぷらのつけ汁として用いる液体をいう。

(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、めん類等用つゆの容器又は包装に一括して表示すべき事項は、同条第1項各号及が第6項に規定するものほか、使用方法とする。

(表示の方法)

第4条 [本文略]

(2) 原材料名 [本文略]

ウ 砂糖類は、次により記載すること。

(1) 使用した砂糖類が2種類以上の場合には、(7)の規定にかかるわらず、「糖類」又は「砂糖類」の文字の次に括弧を付して、「砂糖、ぶどう糖果糖液糖」等と使用量の多いものから順に記載し、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖液糖を併用する場合は「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖液糖と、砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合は「砂糖・果糖・ぶどう糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合は「砂糖・高果糖液糖」と記載すること。ただし、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合又は砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合には、「砂糖・異性化液糖」と記載すること。

エ しょうゆ、風味原料、糖類及び食品添加物以外の原材料は、「みりん」、「食塩」等とその最も一般的な名称をもつて記載すること。
オ 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号及び第2号、第11項並びに第12項の規定に従い記載すること。

〔中略〕

〔中略〕

(定義)

第2条 この基準において、「めん類等用つゆ」とは、しょうゆに糖類及び風味原料（かつおぶし、こんぶ、乾いたけ等をいう。）から抽出しただしを加えたもの又はこれにみりん、食塩その他の調味料を加えたものであって、直接又は希釈して、主としてそば、うどん等のめん類のつけ汁、かけ汁若しくは煮込み汁又は天ぷらのつけ汁として用いる液体をいう。

(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、めん類等用つゆの容器又は包装に一括して表示すべき事項は、同項各号に掲げるもののほか、使用方法とする。

(表示の方法)

第4条 [本文略]

(2) 原材料名 [本文略]

ウ 糖類は、次により記載すること。
(1) 使用した糖類が2種類以上の場合には、「砂糖類」の文字の次に括弧を付して、「砂糖、ぶどう糖果糖液糖」等と使用量の多いものから順に記載し、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖液糖を併用する場合は「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖と、砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合は「砂糖・果糖・ぶどう糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合は「砂糖・高果糖液糖」と記載すること。ただし、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合又は砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合には、「砂糖・異性化液糖」と記載すること。

エ しょうゆ、風味原料、糖類及び食品添加物以外の原材料は、「みりん」、「食塩」等とその最も一般的な名称をもつて記載すること。
オ 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。

〔中略〕

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)一部改正新規則对照表

改 正 案	現 行
乾燥スープ品質表示基準	乾燥スープ品質表示基準
〔中略〕	〔中略〕
(一括表示事項)	(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。）が乾燥スープの容器又は包装に一括して表示すべき事項は、同条第1項各号及び第6項に規定するもののほか、調理方法とする。	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。）が乾燥スープの容器又は包装に一括して表示すべき事項は、同条各号に一括して表示すべき事項は、同項各号に掲げるもののほか、調理方法とする。
(表示の方法)	(表示の方法)
第4条 〔本文略〕	第4条 〔本文略〕
(2) 原材料名 〔本文略〕	(2) 原材料名 〔本文略〕
ウ 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号及び第2号、第11項並びに第12号の規定に従い、うきみ又は具以外の原材料に添加したものにはうきみ又は具の原材料名の表示に併記して、うきみ又は具の原材料に添加したものにはうきみ又は具の原材料名の表示に併記して、それぞれ記載すること。ただし、栄養強化の目的で使用される食品添加物にあっては、同条第1項第1号ホ括弧書の規定にかかわらず、他の食品添加物と同様に記載すること。	ウ 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号及び第2号、第11項並びに第12号の規定に従い、うきみ又は具以外の原材料に添加したものにはうきみ又は具の原材料名の表示に併記して、うきみ又は具の原材料に添加したものにはうきみ又は具の原材料名の表示に併記して、それぞれ記載すること。ただし、栄養強化の目的で使用される食品添加物にあっては、同条第1項第1号ホ括弧書の規定にかかわらず、他の食品添加物と同様に記載すること。
〔中略〕	〔中略〕

純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）一部改正新旧対照表

改 正 案	現 行
<p>純製ラード品質表示基準</p> <p>〔中略〕</p> <p>(表示の方法)</p> <p>第3条 [本文略]</p> <p>(2) 原材料名 [本文略]</p> <p>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。</p>	<p>純製ラード品質表示基準</p> <p>〔中略〕</p> <p>(表示の方法)</p> <p>第3条 [本文略]</p> <p>(2) 原材料名 [本文略]</p> <p>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。</p>

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）一部改正新旧対照表

改	正	案	現	行
ショートニング品質表示基準 〔中略〕	(表示の方法) 第3条 「本文略」 (2) 原材料名 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号本及び第2号、第21条第1項第1号本及び第2号、第11項並びに第11項並びに第2号、第5条第1項第1号本及び第2号、第11項の規定に従い記載すること。	(表示の方法) 第3条 「本文略」 (2) 原材料名 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号本及び第2号、第11項並びに第2号、第5条第1項第1号本及び第2号、第11項の規定に従い記載すること。 〔中略〕	ショートニング品質表示基準 〔中略〕	

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）の一部改正新旧対照表

改 正 案	現 行
<p>マーガリン類品質表示基準</p> <p>〔中略〕</p> <p>(一括表示事項) 第3条 ファットスプレッドにあっては、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。）が、その容器又は包装に一括して表示すべき事項は、同条第1項各号及び第6項に規定するもののはか、油脂含有率とする。</p> <p>(表示の方法) 第4条 〔本文略〕 (3) 原材料名 〔本文略〕 ウ 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号木及び第2号、第11項並びに第12項の規定に従い記載すること。ただし、栄養強化の目的で使用される食品添加物には、同条第1項第1号亦括弧書の規定にかかるらず、他の食品添加物と同様に記載すること。</p> <p>〔中略〕</p>	<p>マーガリン類品質表示基準</p> <p>〔中略〕</p> <p>(一括表示事項) 第3条 ファットスプレッドにあっては、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。）が、その容器又は包装に一括して表示すべき事項は、同項各号に掲げるもののほか、油脂含有率とする。</p> <p>(表示の方法) 第4条 〔本文略〕 (3) 原材料名 〔本文略〕 ウ 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、第11項並びに第2号、第12項の規定に従い記載すること。ただし、栄養強化の目的で使用される食品添加物には、同条第1項第1号ホ括弧書の規定にかかるらず、他の食品添加物と同様に記載すること。</p> <p>〔中略〕</p>

現 行		調理冷凍食品品質表示基準	
改 正 案		[中略]	
		(一括表示事項)	
		第3条 冷凍魚フライ、冷凍えびフライ、冷凍かきフライ、冷凍コロッケ及び冷凍カツレツにあっては、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います。）が調理冷凍食品の容器又は包装に一括して表示すべき事項は、同項各号に規定する製造業者等をいいます。以下同じ。）が調理冷凍食品の容器又は包装に一括して表示すべき事項は、同項各号に規定する製造業者等をいいます。以下同じ。	
		もののか、衣の率が、冷凍えびフライにあっては50%以下（食用油脂で揚げたものにあっては、60%以下）、冷凍かきフライにあっては50%以下（食用油脂で揚げたものにあっては、65%以下、食用油脂で揚げたもの以外のもので頭胸部及び甲殻を除去し、又はこれから尾扇を除去した1尾当たりのえびの重量が6g以下の中のものにあっては60%以下）、冷凍いわしフライにあっては55%以下（食用油脂で揚げたものにあっては、60%以下）、冷凍かきフライにあっては50%以下（食用油脂で揚げたものにあっては、60%以下）、冷凍コロッケにあっては30%以下（食用油脂で揚げたものにあっては、60%以下）、冷凍カツレツにあっては55%以下（食用油脂で揚げたものにあっては、60%以下）、冷凍カツレツにあっては、この限りでない。	
		2 冷凍しゅうまい、冷凍ぎょうざ及び冷凍春巻にあっては、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、加工食品品質表示基準第3条第1項各号に規定するもののほか、皮の率とする。ただし、皮の率が、冷凍しゅうまいにあっては25%以下、冷凍ぎょうざにあっては45%以下、冷凍春巻にあっては50%以下（食用油脂で揚げたものにあっては、60%以下）である場合は、この限りでない。	
		(表示の方法)	
		第4条 [本文略]	
		(2) 原材料名 [本文略]	
		オ 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号及び第2号、第11項並びに第12項の規定並びに次の(ア)及び(イ)の規定に従い記載すること。ただし、栄養強化の目的で使用される食品添加物にあっては、同条第1項第1号ホ括弧書の規定にかかるわらず、他の食品添加物と同様に記載すること。	
		[中略]	

改 正 案	現 行
<p>チルドぎょうざ類品質表示基準</p> <p>〔中略〕</p> <p>(一括表示事項)</p> <p>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。）がチルドぎょうざ類の容器又は包装に一括して表示すべき事項は、同条第1項各号及び第6項に規定するもののほか、調理方法及び皮の率（原材料に占める皮の重量の割合をいう。以下同じ。）とする。ただし、皮の率については、皮の率が、チルドぎょうざ又はチルドばおずにあつては45%以下、チルドしゅうまいにあつては25%以下、チルド春巻にあつては50%以下である場合は、この限りでない。</p> <p>(表示の方法)</p> <p>第4条 〔本文略〕</p> <p>(2) 原材料名 〔本文略〕</p> <p>工 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。ただし、添付油等に使用したものにあつては、「添付油」等の文字の次に、括弧を付して、添付油等に占める重量の割合の多いものから順に、同条第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。</p> <p>〔中略〕</p>	<p>チルドぎょうざ類品質表示基準</p> <p>〔中略〕</p> <p>(一括表示事項)</p> <p>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。）がチルドぎょうざ類の容器又は包装に一括して表示すべき事項は、同条各号に掲げるもののほか、調理方法及び皮の率（原材料に占める皮の重量の割合をいう。以下同じ。）とする。ただし、皮の率については45%以下、チルドばおずにあつては25%以下、チルドしゅうまいにあつては25%以下、チルド春巻にあつては50%以下である場合は、この限りでない。</p> <p>(表示の方法)</p> <p>第4条 〔本文略〕</p> <p>(2) 原材料名 〔本文略〕</p> <p>工 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。ただし、添付油等に使用したものにあつては、「添付油」等の文字の次に、括弧を付して、添付油等に占める重量の割合の多いものから順に、同条第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。</p> <p>〔中略〕</p>

レトルトパウチ食品品質表示基準（平成12年1月19日農林水産省告示第1680号）一部改正新旧対照表

改 正 案	現 行
<p>レトルトパウチ食品品質表示基準 〔中略〕</p> <p>(表示の方法) 第3条 [本文略] (2) 原材料名 [本文略] エ 食品添加物は、ソースの原材料以外の原材料に添加したものにあってはソースの原材料以外の原材料の表示に併記して、ソースの原材料に添加したものにあってはソースの原材料の表示に併記して、それぞれ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。</p> <p>〔中略〕</p>	<p>レトルトパウチ食品品質表示基準 〔中略〕</p> <p>(表示の方法) 第3条 [本文略] (2) 原材料名 [本文略] エ 食品添加物は、ソースの原材料以外の原材料に添加したものにあってはソースの原材料以外の原材料の表示に併記して、ソースの原材料に添加したものにあってはソースの原材料の表示に併記して、それぞれ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。</p> <p>〔中略〕</p>

改 正 案	現 行
<p>調理食品缶詰及び調理食品瓶詰品質表示基準</p> <p>〔中略〕</p>	<p>調理食品缶詰及び調理食品瓶詰品質表示基準</p> <p>〔中略〕</p> <p>(一括表示事項)</p> <p>第3条 内面塗装缶以外を使用した缶詰にあっては、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。）がその缶に一括して表示すべき事項は、同条第1項各号及び第6項に規定するもののか、使用上の注意とする。</p> <p>(表示の方法)</p> <p>第4条 [本文略]</p> <p>(2) 原材料名 [本文略]</p> <p>ア 食肉野菜煮缶詰又は食肉野菜煮瓶詰、カレー缶詰又はカレー瓶詰又はシチュー缶詰又はシチュー瓶詰</p> <p>[本文略]</p> <p>(7) 食品添加物以外の原材料にあっては、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。</p> <p>[本文略]</p> <p>b 砂糖類にあっては、「砂糖」、「水あめ」、「ぶどう糖」、「果糖ぶどう糖液糖」、「果糖ぶどう糖液混合糖」、「高果糖液糖」とその最も一般的な名称をもつて記載し、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖にあっては「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖にあっては「砂糖・果糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖混合高果糖液糖にあっては「砂糖・高果糖液糖」と記載すること。ただし、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖及び高果糖液糖にあっては「異性化液糖」と、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にあっては「砂糖・異性化液糖」と記載することができる。</p> <p>c 使用した<u>糖類</u>が2種類以上の場合は、bの規定にかかわらず、「糖類」とは「糖類」の文字の次に括弧を付して、「砂糖、水あめ」等と使用量の多いものから順に記載し、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合は「砂糖・果糖・ぶどう糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合は「砂糖・高果糖液糖」と記載すること。ただし、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合又は砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合にあっては、「砂糖・異性化液糖」と記載することができる。</p> <p>(4) 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。以下「規則」という。）第2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。</p>

[本文略]

(7) 食品添加物以外の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。

[本文略]

b 砂糖類には、「砂糖」、「水あめ」、「ぶどう糖果糖液糖」、「果糖ぶどう糖液糖」、「高果糖液糖」等とその最も一般的な名称をもつて記載し、砂糖混合ぶどう糖液糖にあつては「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖にあつては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖にあつては「砂糖・高果糖液糖」と記載すること。ただし、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖にあつては「異性化液糖」と、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にあつては「砂糖・異性化液糖」と記載することができる。

c 使用した砂糖類が2種類以上の場合には、bの規定にかかわらず、「糖類」又は「砂糖類」の文字の次に括弧を付して、「砂糖、水あめ」等と使用量の多いものから順に記載し、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖液糖を併用する場合は「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合は「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合は「砂糖・高果糖液糖」と記載すること。ただし、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合又は砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合にあつては、「砂糖・異性化液糖」と記載することができる。

d b及びcの規定にかかわらず、使用する砂糖類が2種類以上であつて、糖類の合計重量が調味液の重量の100分の1に満たないときは、「糖類」又は「砂糖類」と記載することができる。

(f) 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、規則第21条第1項第1号及び第2号、第11項並びに第12項の規定に従い記載すること。

[中略]

[本文略]

(7) 食品添加物以外の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。

[本文略]

b 砂糖類にあつては、「砂糖」、「水あめ」、「ぶどう糖果糖液糖」、「果糖ぶどう糖液糖」、「高果糖液糖」等とその最も一般的な名称をもつて記載し、砂糖混合ぶどう糖液糖にあつては「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖にあつては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と記載すること。ただし、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖にあつては「異性化液糖」と、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にあつては「砂糖・異性化液糖」と記載することができる。

c 使用した糖類が2種類以上の場合には、bの規定にかかわらず、「糖類」の文字の次に括弧を付して、「砂糖、水あめ」等と使用量の多いものから順に記載し、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖液糖を併用する場合は「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合は「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合は「砂糖・高果糖液糖」と記載すること。ただし、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合又は砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合にあつては、「砂糖・異性化液糖」と記載することができる。

d b及びcの規定にかかわらず、併用する糖類が2種類以上であつて、糖類の合計重量が調味液の重量の100分の1に満たないときは、「糖類」又は「砂糖類」と記載することができる。

(f) 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、規則第21条第1項第1号及び第2号、第11項並びに第12項の規定に従い記載すること。

[中略]

うなぎ加工品品質表示基準（平成13年4月25日農林水産省告示第589号）一部改正新旧対照表

改	正	案	現	行
うなぎ加工品品質表示基準 〔中略〕	(表示の方法) 第3条 「本文略」 (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21条第1項第1号及び第2号、第11項並びに第12項の規定に従い記載すること。	うなぎ加工品品質表示基準 〔中略〕	(表示の方法) 第3条 「本文略」 (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。	

改 正 案	現 行
野菜冷凍食品品質表示基準 〔中略〕	<p>野菜冷凍食品品質表示基準 〔中略〕</p> <p>(一括表示事項)</p> <p>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。）が野菜冷凍食品の容器又は包装に一括して表示すべき事項は、<u>同条第1項各号及び第6項に規定するもののか、加熱調理の必要性とする。</u></p> <p>2 加熱調理の必要性のあるものにあっては、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、<u>加工食品品質表示基準第3条第1項各号及び前項に規定するもののか、凍結させる直前における加熱の有無とする。</u></p> <p>3 輸入品以外の野菜冷凍食品（容器又は包装の面積が30cm²以下であるものを除く。）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、<u>加工食品品質表示基準第3条第1項各号及び同条第6項並びに第1項に規定するもののか、原料原産地名とする。</u></p> <p>〔中略〕</p>

食用精製加工油脂の日本農林規格（昭和54年10月12日農林水産省告示第1424号）の一部改正新旧対照表

改	正	案	現行
食用精製加工油脂の日本農林規格 (適用の範囲) 第1条 [略]	食用精製加工油脂の日本農林規格 (適用の範囲) 第1条 この規格は、食用精製加工油脂（食用植物油脂に該当するものを除く。）に適用する。	食用精製加工油脂の日本農林規格 (適用の範囲) 第1条 この規格は、食用精製加工油脂（食用植物油脂に該当するものを除く。）に適用する。	食用精製加工油脂の日本農林規格 (適用の範囲) 第1条 この規格は、食用精製加工油脂（食用植物油脂に該当するものを除く。）に適用する。
(定義) 第2条 [略] [表略]	(定義) 第2条 この規格において、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。 [表略]	(定義) 第2条 この規格において、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。 [表略]	(定義) 第2条 この規格において、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。 [表略]
第3条 食用精製加工油脂の規格	第3条 食用精製加工油脂の規格は、次のとおりとする。	第3条 食用精製加工油脂の規格は、次のとおりとする。	第3条 食用精製加工油脂の規格は、次のとおりとする。
区 分	基 準	基 準	基 準
品 質	[本文略]	[本文略]	[本文略]
表 示 一 括 表 示 事 項	[本文略]	[本文略]	[本文略]
表 示 の 方 法	[本文略]	[本文略]	[本文略]
表 示 第 2.1 条第1項第1号示及び第2号、第1.1項並びに第1.2項の規定に従い記載すること。	[本文略]	[本文略]	[本文略]
表 示 禁 止 事 項	[本文略]	[本文略]	[本文略]
(測定方法) 第4条 [略]	別記図 [略]	別記様式 (第3条関係) [略]	備考 [略]
別記図 [略]	別記様式 (第3条関係) [略]		

精製ラードの日本農林規格(平成3年8月1日農林水産省告示第988号)の一部改正案新旧対照表

改	正	索	現	行
精製ラードの日本農林規格			精製ラードの日本農林規格	
(適用の範囲)			(適用の範囲)	
第1条 [略]			この規格は、精製ラードに適用する。	
(定義)				
第2条 この規格において、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。 〔表略〕				
〔純製ラードの規格〕			(純製ラードの規格)	
第3条 [略]			〔調製ラードの規格〕	
〔調製ラードの規格〕			第4条 調製ラードの規格は、次のとおりとする。	
第4条 調製ラードの規格は、次のとおりとする。				
区分	基	準	基	準
品質	[本文略]		[本文略]	
表示事項	[本文略]		一括表示事項	[本文略]
表示方法	[本文略]	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2条第1項第1号及び第2号、第11項並びに第12項の規定に従い記載すること。	表示の方法	[本文略] 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5条第1項第1号及び第2号、第11項並びに第12項の規定に従い記載すること。
表示禁止事項	[本文略]		表示禁止事項	[本文略]
			(測定方法)	
			第5条 [略]	
			別記様式(第4条関係)	
			〔略〕	
			備考	[略]