



資料5

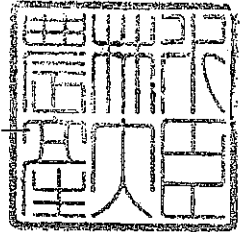
17消安第6705号

平成17年10月3日

農林物資規格調査会

会長 沖谷 明紘 殿

農林水産大臣 岩永 峯



加工食品品質表示基準の一部改正について（諮問）

加工食品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。

(別紙 1)

食品の表示に関する共同会議報告書№ 5

わかりやすい表示方法について 報告書

平成 1 6 年 1 2 月 1 4 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**

～目次～

1. 表示方法をめぐる現状と課題・・・1
 - (1) 表示方法の概要
 - (2) 表示方法をめぐる課題
2. 表示方法の見直し方向（総論）・・・2
 - (1) 表示様式の弾力化
 - (2) 表示の文字の大きさの統一
3. 表示位置・・・・・・・・・・・・・・4
 - (1) 名称、内容量
 - (2) 賞味（消費）期限、保存方法
 - (3) 製造者等
4. 原材料名の表示見直し・・・・・・・・・・5
 - (1) 原材料表示の基本ルール・・・・・・・・・・5
 - (2) 原材料表示見直しの基本的考え方・・・・・・・・6
 - (3) 商品の特性を的確に伝えるための原材料表示の充実・6
 - (4) 弁当の原材料表示の見直し・・・・・・・・・・9
 - ①弁当の表示をめぐる問題
 - ②弁当の原材料表示の見直し
 - (5) 原材料表示の運用改善・・・・・・・・・・13
 - ①原材料の記載にあたっての問題点
 - ②中間加工原料の記載方法の原則
 - ③同種の原材料をまとめた表示
 - ④原材料の記載順について
 - ⑤原材料の記載範囲について

1. 表示方法をめぐる現状と課題

(1) 表示方法の概要

加工食品の表示方法については、食衛法、J A S法により規定されており、J A S法の加工食品品質表示基準においては、容器包装に所定の様式に従って一括して表示することが定められている（図1：一括表示）。

図1 一括表示様式（主要項目のみ）

名称
原材料名
内容量
賞味期限
保存方法
原産国名
製造者

また、生鮮食品については、J A S法に基づき名称、原産地を表示することとなっているが、表示方法については容器包装のほか、製品に近接した場所への掲示、またはその他見やすい場所に表示することとなっている。

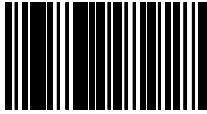
(2) 表示方法をめぐる課題

J A S法では、加工食品について義務表示事項を枠内に一括して表示する一括表示が原則であり、その様式が厳密に定められている。これにより、消費者は一括表示を見れば、法律に規定された義務表示事項に関する情報を知ることができることになっており、全ての加工食品に表示が義務付けられる中で、統一的な表示方法として秩序を保つのに大きな役割を果たしてきた。

しかしながら、多様な加工食品が存在し、表示を実施する事業者も多様化する中で、スーパーマーケット等の店頭で見られるいわゆるプライ斯拉ベル（図2）による表示が普及するなど、従来の一括

表示に規定された表示方法のみでは、消費者への情報提供の観点から必ずしも十分に対応できない状況が明らかとなってきた。

図2 プライ斯拉ベルの例

塩さけ(カナダ産)	
原材料名: 紅鮭、食塩	
	正味量(g) 100g当たり 〇〇〇〇 〇〇〇円
保存温度 〇〇℃以下	加工日 価格(円) 〇〇〇〇
加工者(株) 〇〇 〇〇県 〇〇市 〇〇	消費期限 〇〇〇 〇〇〇〇

また、国内外の食品以外も含めた諸制度の中で、表示様式まで厳密に規定しているのはJAS法だけとなっている。以上の状況を踏まえれば、JAS法の一括表示の基本的考え方は維持しつつ、表示様式を弾力化し、情報提供に多様性をもたせることも必要と考えられる。とりわけ、一括表示の中で最大のスペースを占める原材料表示については、食材としての原材料に加え食品添加物、遺伝子組換え、アレルギー物質を含む旨、原料原産地についても記載され非常に多くの情報を含んでいることから、わかりやすく適切な表示方法を検討する必要がある。この際、今後の高齢化の進展を踏まえ、大きく、見やすい表示であることと、必要な情報を過不足なく提供できることの両面から、将来的には商品へのラベルのみならず、表示事項の一部についてICタグ等の電子情報技術を活用した情報提供も視野に入れて検討を進める必要がある。

2. 表示方法の見直し方向（総論）

（１）表示様式の弾力化

表示方法を考える上で重要な点は、わかりやすく、誤認を与えないこと、表示事項が簡潔に理解しやすく表示されているかという点である。

この点から、一括表示様式を厳密に規定している点について見た場合、他の食品と比較しやすいというメリットはある。一方、容器包装された全ての加工食品に表示が義務付けられた今日にあっては、

- ①基本的義務表示事項は消費者になじんでいること、
 - ②さまざまな容器包装形態がある中で、一律の表示様式ではかえってわかりにくい場合があったり、消費者から求められる表示内容の記載が制限される場合もあること、
 - ③諸外国の食品表示制度や、国内の食品以外の各種表示制度においてもこのように厳密な様式を定めた例はほとんどないこと
- 等から、表示様式を厳密に規定した現行の品質表示基準を見直し、より弾力性を持たせた規制とすべきである。

【提案１】

具体的には、加工食品品質表示基準第４条第２項で「別記様式により表示しなければならない」と規定されている点を改め、別記様式を一つの標準として示すことによって、必要に応じ様式に規定されていないお客様相談のための電話番号を記載したり、容器包装や商品の形態に合わせた表示様式の工夫を可能とする。

この際、表示すべき事項が商品のさまざまな面にばらばらに表示される等によって消費者にとってわかりにくい表示とならないよう、十分に留意すべきである。

また、コーデックス（Codex、FAO／WHO合同食品規格委員会）の包装食品の表示に関する一般規格において、「名称と内容量が目立つ位置に、かつ同じ視野に入る必要がある」と規定されている点にも留意が必要である。

なお、現在スーパーマーケット等の店頭で普及しているプライスラベルについては、義務的表示事項が過不足なく記載されているのであれば、JAS法に基づく一括表示として扱うべきである。

（２）表示の文字の大きさの統一

表示の文字の大きさについては、従来、食品衛生法と J A S 法で一部不整合な点があったが、平成 1 6 年 1 1 月の厚生労働省通知により、原則として 8 ポイント以上（ただし、表示可能面積がおおむね 150 cm²以下のものにあつては、5. 5 ポイント以上）の大きさの統一のとれた活字とすることで統一が図られた。

また、J A S 法の対象外である酒精飲料等の表示の文字の大きさについては、関係省庁との調整等を含め、今後の課題とする。

3. 表示位置

(1) 名称、内容量

【提案 2】

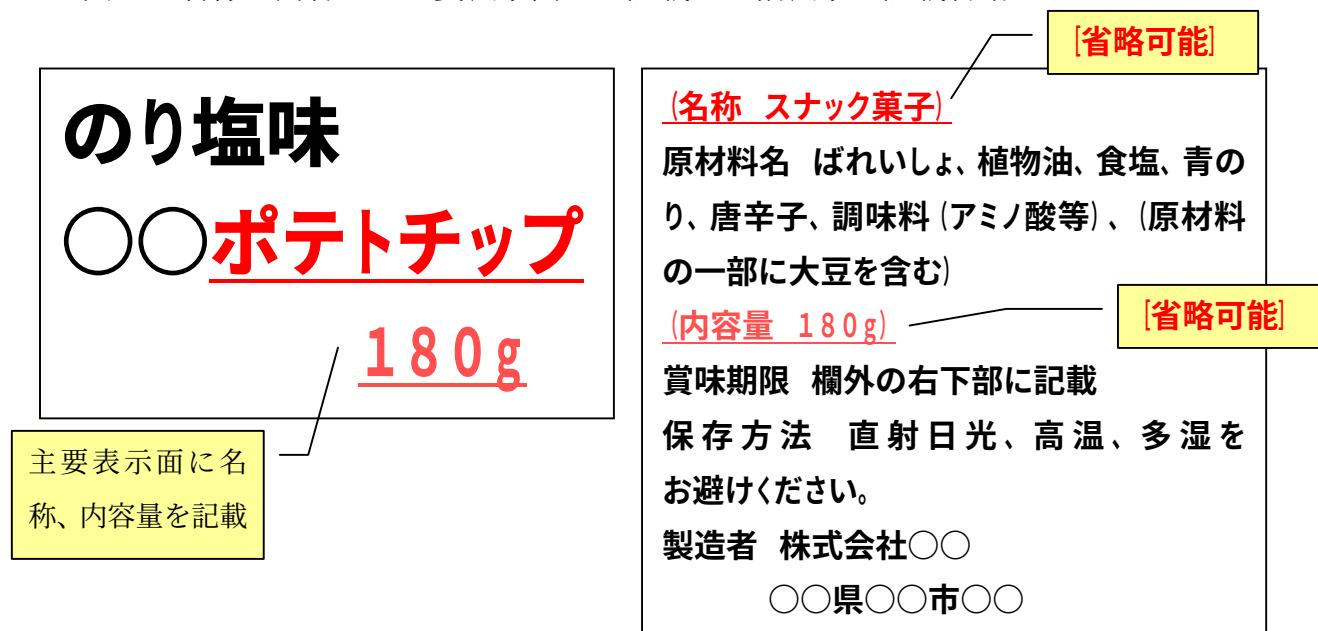
名称と内容量については、国際基準等をふまえ、以下の考え方に沿って表示場所を決めることができるものとする。

①商品の主要面に、名称と内容量が加工食品品質表示基準第 4 条第 1 項に規定する方法に従って表示されている場合には、別途一括表示にこれらを重ねて表示する必要はない。

②ただし、商品名からは一般的名称がわからなかったり別の類似の食品を想起させるなど誤認を与えるおそれが高い場合、又は個別の品質表示基準等で名称の表示が規定されている場合には、別途一括表示に一般的名称又は個別品質表示基準等で規定されている名称の記載が必要である。

③表示の事項名である「名称」「内容量」の文字について、省略しても消費者が名称、内容量の表示がなされていると十分理解可能な場合は、②の場合を除き、事項名の省略を可能とする。

図3 名称と内容量の主要表示面への記載と一括表示の記載省略



(2) 賞味（消費）期限、保存方法

賞味期限（消費期限）については、現行の加工食品品質表示基準においても、一括表示に記載することが困難な場合は、一括表示の賞味期限欄に記載箇所を表示すれば、一括表示外に記載することが可能となっている。また、この場合、保存方法についても、賞味期限の記載箇所に近接して記載することが可能となっている。

このため、多くの食品で印字等による賞味期限の記載が行われているが、記載箇所の表示が具体的でなかったり、項目名を書かずにロット番号などと一緒に印字されている等により、消費者からは「賞味期限がどこに書いてあるかわかりにくい商品がある」等の指摘がある。

このため、賞味期限の記載にあたっては、記載箇所を「キャップに記載」「この欄の上部に記載」等と具体的に示すとともに、印字の色を背景と対照とすること、消えにくい印字とすること、ロット番号その他の情報とは明確に識別できるようにすること等について、事業者に対し改めて徹底する必要がある。

(3) 製造者等

J A S法では、「製造業者等の氏名又は名称及び住所」（製造者等）を一括表示内に記載することとされている。製造者等は、J A S法上表示内容に責任を持つ者であり、この表示責任者が特定されるためにも、「製造者」等の事項名を付して、他の表示事項と近接して表示されることが望ましい。この際、名称、住所に加え、電話番号や会社の問い合わせ窓口などを併記することも、消費者による商品情報確認を容易にする手段として有益である。

４．原材料名の表示見直し

（１）原材料表示の基本ルール

原材料表示は、J A S法の加工食品品質表示基準に基づき、「原材料名」という事項名を記載した上で、使用した原材料を全て重量順に表示するのが原則となっている。この際、食品添加物は、（食品添加物以外の）原材料と分けて記載することとされており、食品添加物以外の原材料－食品添加物の順に記載されるのが通例である。

また、原材料名欄には、アレルギー物質を含む旨の表示、遺伝子組換え食品の表示、原料原産地表示が混在しており、その食品の特性を知るための最大の情報源となっている。

（２）原材料表示見直しの基本的考え方

上記のように、原材料表示は、食品の特性を表現する重要なツールで、いわばその商品の特性を消費者に的確に提供しながら、誤認を招かないような形で適正に行われるべきである。こうした観点から、原材料表示については、義務表示と任意表示を組み合わせながら今後とも充実することが必要である。

一方、原材料表示は加工食品の一括表示の中で最も複雑であり、表示内容も多いことから、「表示全体のわかりにくさ」の大きな要因ともなっている。特に、多くの原材料を使用する商品や複数の加工食品の組み合わせからなる商品においては、原材料表示が膨大な量となり、消費者にとってわかりやすいとは言い難いものもある。このため、現行で規定された義務表示方法について、表示の目的を明

確化した上で商品実態に即して現実的に見直し、必要に応じ簡素化を図ることが必要である。

また、加工食品の原材料や製法は多種多様であり、中間原料や多様な形態の原材料が使用される。このため、原材料表示の基本ルールである①使用した原材料を全て表示する、②原材料に占める重量の割合の多い順に表示する、という2点を遵守して適正に表示するために、個別の品質表示基準や業界の取り決め等で原材料の表示方法を定めた一部の食品以外では、個々の事業者が工夫して表示を行っている。その結果、同種の食品であっても個別の事業者ごとに原材料の記載順や表記方法がまちまちである等の状況が生じている。こうした点についても、運用改善が必要である。

（３）商品の特性を的確に伝えるための原材料表示の充実

加工食品の原材料は、その商品の特性を付与する上で加工技術と並んで重要な位置を占めており、消費者にとっても商品選択の材料となることから、特色ある原材料を使用した旨の強調表示が行われている。この際、消費者の誤認を防ぐ観点から、その使用割合が100%の場合を除き、当該原材料の使用割合を併記することが義務付けられている（加工食品品質表示基準第5条）。

【提案3】

現行の運用上では、当該規定の適用が明確化されている原材料としては、①特定の原産地のもの、②有機農産物・有機農産物加工食品、③（非）遺伝子組換えの3種類に限定されているが、表示の充実を図る観点から、強調表示されている原材料については、上記3種類のみならず、原則として特色ある原材料に該当する原材料として、当該規定を適用することを明確化すべきである。

（特色ある原材料の例）

- 品種名（とちおとめ使用、コシヒカリ使用 等）
- 種類（紫いも使用、抹茶入り、海洋深層水使用、黒糖使用 等）
- ブランド名（松阪牛使用、越前かに入り 等）
- 商品名（〇〇の塩使用 等）
- 製造方法（炭火焼き地鶏肉使用 等）
- 原料加工食品の製造地（北海道で製造されたバターを使用しています 等）
- 農薬等を節減した農産物（特別栽培茶使用、農薬不使用にんじん入り、農薬節減米使用おにぎり 等）
- その他（本醸造しょう油入り、エキストラバージンオリーブ油使用 等）

この際、現行の運用上、使用割合をパーセントで表示することが一般的であるが、加工食品の特性上原材料の使用割合は変動することも多い点を考慮し、「〇%以上使用」「〇割使用」等概数で表示できることを可能とするとともに、100%使用の場合に十分分別して取り扱った上でも避けられない混入に関しては許容されることを明確化することによって、当該規定の活用を促進すべきである。

- （例）・「A県産〇〇50%以上使用」（使用割合は時々に変動するが、最低ラインとして50%を保証）
- ・「A県産8割入り」（80%以上を保証）
 - ・「〇〇100%使用」（十分分別して管理した上でのコンタミネーションは許容）等

また、表示する割合については、①特色のある原材料が、製品全体に占める割合、②特色のある原材料が、同種の原材料に占める割合のいずれかを記載することとされているが、いずれを表示するかについては、消費者に誤認を与えないことを旨として適切に判断されるべきである。

(例) 原材料として、なたね油 90%、オリーブ油 10% (オリーブ油中、エキストラバージンオリーブ油 90%、ピュアオリーブ油 10%) からなる植物油の場合、

→「エキストラバージンオリーブ油 90% 使用」と強調表示すると、「商品全体に占めるエキストラバージンオリーブ油の割合が 90%」であると消費者に誤認を与えるおそれが高い。

→オリーブ油としては商品全体の 10% しか使用していないことを明確にする必要。

なお、原料原産地表示制度が本格的に導入されたことに伴い、特定の出産地のものを強調する場合、強調する産地だけでなく、全ての産地を使用した割合の多い順に表示する場合は、原産地ごとの使用割合は省略可能となることから、今後、本規定を活用した原料の原産地に関する情報提供が促進されることが期待される。

(例) 原料〇〇として国産 70%、A 国 20%、B 国 10%を混合使用した場合

・原材料名 〇〇 (国産 70%使用)・・・国産のみを強調表示する場合、割合表示が必要。

・原材料名 〇〇 (国産、A 国、B 国)・・・使用した産地全てを表示する場合、原料原産地表示として扱い、割合表示は不要。

(4) 弁当の原材料表示の見直し

①弁当の表示をめぐる問題

弁当(惣菜盛り合わせを含む。以下同じ。)の表示については、その商品特性上、以下のような問題がある。

ア．一般に、構成原材料の内容を外部から確認して購入する商品である。

→内容物の確認が容易である反面、表示を貼付するスペースが限定される。このため、原材料表示をはじめ一部の表示（又は一括表示全体）を切り離して商品の裏側に添付する場合も多い。

イ．製造後極めて短時間で消費される。

→家庭での保存は念頭になく、店頭で必要な表示事項の確認ができることが重要。

ウ．複数のおかずを組み合わせしており、その組み合わせは日々変化する。

→あらかじめ容器包装に印刷するのではなく、プライスラベルを活用した表示が一般的である。また、個々のおかずの重量や構成原材料は同じ商品名であっても製品ごとに微妙に異なるなど、原材料を重量順に正確に表示することは困難な面がある。

エ．複合原材料の個々の原材料の記載は省略される場合が多く、表示内容が中途半端である。

→複合原材料の個々の原材料の記載を省略することによって、原材料名に記載される原材料は実態上外部から確認できるおかず類の名称の列記に留まっており、個々のおかずの内容に関する情報が表示からは読みとれない。

オ．店舗内で製造販売される場合も多い。

→弁当の専門製造業者ではないスーパーマーケットや食肉小売店等で製造される弁当については、上記ア～エの問題に加え、

○その日安く仕入れた食材やおすすめの食材などを活用しており、専門の食品製造事業者のように同一製品を大量に製造するわけではないこと

○表示内容をチェックする担当者がいない場合も多いこと

などの問題を抱えている。（なお、現状では、店舗内で製造した加工食品は、J A S法の表示対象から除外している。）

以上のような問題をふまえ、弁当の表示方法について検討を行った。

②弁当の原材料表示の見直し

弁当は、購入時に構成原材料の内容を外部から確認して購入する食品であり、商品特性上、店頭で商品を裏返して表示内容を確認することが困難な食品である。

一方で、弁当の原材料表示は、その商品特性上非常に複雑であり、法律で定められた表示事項を遵守しながら商品の内容を確認できる位置、大きさでラベルを添付するために、各事業者が表示の分割・裏面添付、ラベルサイズの拡大、ラベル貼り付け方法の工夫等を行っている。

こうした、相反する問題をクリアするためには、原材料表示の目的を明確化し、必要な表示事項を厳選するとともに、事業者の表示実行可能性を踏まえて、適切な表示位置等についても検討する必要がある。

ア．弁当の原材料表示の目的

弁当の原材料表示については、一般消費者の商品選択の観点からは、外部からおかずを確認して購入する場合が通常であり、見ればわかるおかず名をあえて記載する必要性は薄いものと考えられる一方、アレルギー物質のように、健康被害防止のために必要な情報については、見やすい位置に正確に表示すべきとの指摘がある。さらに使用した食品添加物等、外見からはわからない情報については、きちんと表示してほしいとの意見がある。

このため、弁当の原材料表示は、健康被害防止のために必要な情報を正確に伝達することを基本としつつ、商品選択の観点から必要な表示事項と方法を検討すべきである。

イ．弁当の原材料表示の改善方向

[提案 4]

上記目的に照らして、包装外部から内容物を確認できる弁当に限っては、優良誤認の生じない範囲で、外部から確認でき、かつ中身がわかる複合原材料（おかず類）について、記載を簡素化することを検討すべきである。

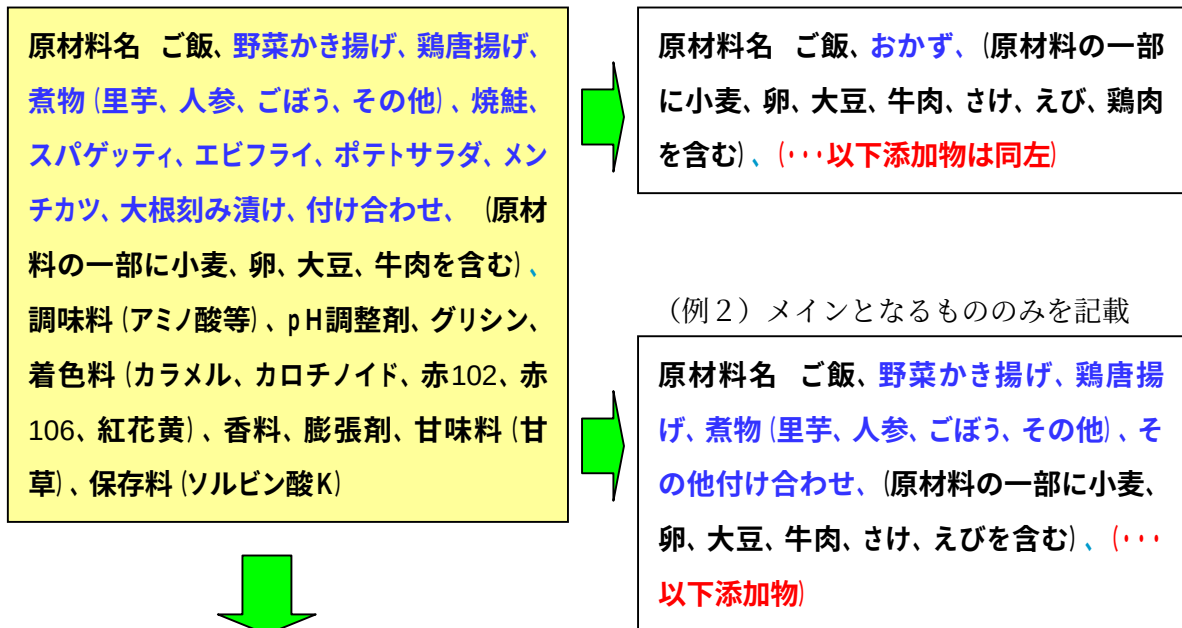
具体的には、おかず類を一括して「おかず」と記載する方法（図 4 例 1）、おかず類のうちメインとなるもののみを記載し、その他は「付け合わせ」「その他」と記載する方法（図 4 例 2）などが考えられるが、実際の表示方法については、今後消費者、関係事業者等の意見も聞きながら、さらに検討すべきである。

なお、アレルギー物質を含まれるか否かの表示については、正確に、欠落することのないよう、見やすい位置に示されるべきである。

また、例えば、

- ・個々のおかずに使われた原材料について、別途裏面に記載する
- ・個々のおかずに含まれるアレルギー物質の有無について、一覧表で示す等の情報提供方法についても、合わせて検討すべきである（図 4 例 3）。

図4 弁当の原材料表示の見直し例 (例1)「おかず」とまとめて記載



(例3) アレルギー物質に関する情報提供を別途記載

幕の内弁当

アレルギー物質を含む原材料を別途記載

正味量 (g)

100 g 当たり

〇〇〇〇

〇〇〇円

加工日

価格 (円)

〇〇〇〇

〇〇〇

保存温度 〇〇〇〇

製造者 (株) 〇〇

〇〇県〇〇市〇〇

消費期限

〇〇〇〇

原材料名 ご飯、おかず、(原材料の一部に小麦、卵、大豆、牛肉、さけ、えび、鶏肉を含む)、(…以下添加物)

[アレルギー物質を含む原材料名] (代替表記も含め全て記載する場合)

・野菜かき揚げ (小麦粉、大豆油、粉末卵白)

・鶏唐揚げ (鶏肉、小麦粉、大豆油)

・煮物 (しょうゆ (大豆、小麦))

・焼鮭

・スパゲッティ (小麦粉、卵)

・エビフライ (エビ、小麦粉、パン粉、卵)

・ポテトサラダ (マヨネーズ、大豆油)

・メンチカツ (牛肉、粉状植物性蛋白 (大豆)、大豆油、小麦粉、パン粉、卵、ビーフエキス)

・大根刻み漬け (しょうゆ (大豆、小麦))

このほか、おかず名とアレルギー物質を記載したシール添付、アレルギー物質に関する一覧表添付、販売店にレシピを備え付け等の方法などが考えられるが、具体的な方法は事業者が消費者の意見を聞きながら工夫すべきである。

このような原材料表示の簡素化と、本報告書で示された表示方法の見直しを組み合わせることによって、事業者は、基本的には商品の内容を確認でき、かつ必要な表示事項を満たしたラベルを商品の表面に添付することを心がけるべきである。

しかしながら、このような見直しの組み合わせによっても、必要な表示事項を表面に表示できない場合に限っては、アレルギー物質を含む旨の表示を除き、事業者の判断によって、原材料名その他の一括表示事項を切り離して裏面に表示することも容認すべきである。この場合、消費者が店頭で裏面の表示を確認することができるよう、事業者は必要な処置を講ずべきである。

（５）原材料表示の運用改善

①原材料の記載にあたっての問題点

加工食品の原材料や製法は多種多様であり、中間原料や多様な形態の原材料が使用される。かつては、加工食品は生鮮原料から一貫して製造される場合も多くあったが、製造工程の多様化、分業化等が進み、中間加工原料を使用して製造することが一般的になってきている。また、原料の下処理等手間暇のかかる工程を海外に委ね、国内では輸入した中間加工原料を組み立てたり、調味するだけの食品も増えており、消費者からはこうした中間加工原料に関する情報についても提供してほしいとの声がある。

加工食品の原材料表示にあたっては、①使用した全ての原材料を記載、②原材料に占める重量割合の多い順に記載、という２つの基本ルールがある。食品事業者は、これを遵守するために、原材料表示を行うに先立って、原料調達先から当該原材料のレシピを入手し、中間加工原料については更に遡った当初の原材料まで分解して、添加物、アレルギー物質、遺伝子組換え原料等の使用の有無を確認した上で個々の原材料の記載方法と記載順を決定している。

この際、記載方法と記載順に関して、以下のような問題が生じている。

①記載方法

- ア．一般的名称で表示することとされているが、中間加工原料を使用した場合等の一般的名称をどうするか、
- イ．同じ原材料を複数の中間加工原料に使用した場合、それぞれ別々に記載するか、合算して記載するか
- ウ．複合原材料（2種類以上の原材料からなる原材料）の原材料の記載方法をどうするか 等

②記載順

- ア．乾燥原料、エキスを抽出する原料、揚げ油、水を加えた場合など、重量順の判断に困る場合がある、
 - イ．複数の同種原材料をまとめて記載する際に、重量順が不明確になる 等
- こうした問題を念頭に、原材料表示の運用改善の検討を行った。

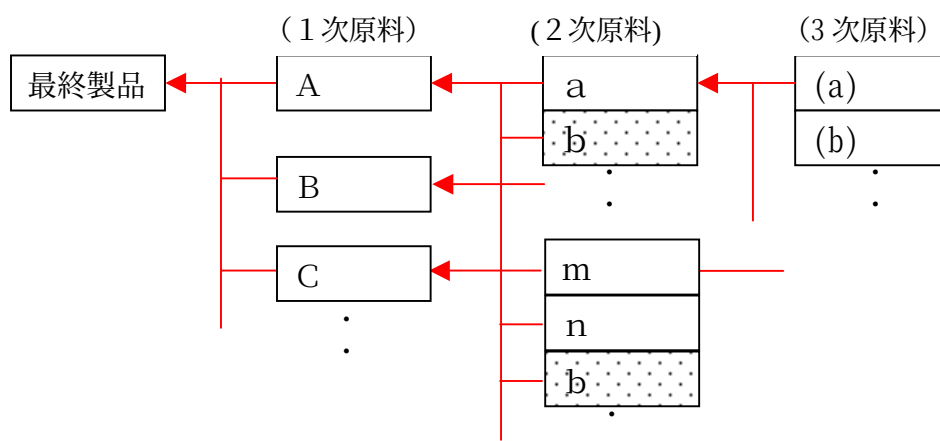
②中間加工原料の記載方法の原則

【提案5】

加工食品の原材料は、最終製品を製造する事業者が使用する状態の原材料を、一般的名称（原材料名：A）で記載することを基本とする。

また、当該原材料が複合原材料であって一般に理解しにくい名称の場合、複合原材料の個々の原材料を括弧書きで記載。この際、個々の原材料のうち複合原材料に占める重量順が3位かつ重量割合が5%以下の場合には「その他」と記載可能（原材料名：A（a、b、その他））。

当該原材料が、製品を構成する主要な原材料以外の原材料であって、製品中の複数の複合原材料を構成する原材料となっている等、複合原材料を個々の原材料にばらして合算して記載した方が合理的と判断される場合に限り、個々の原材料にばらして表示することも可能（原材料名：a、b、・・・）。ただし、この場合問われた時に使用した複合原材料を回答できる必要がある。



例：下ゆでしただいこんを使用し、最終製造者が調味したおでん→「下ゆでだいこん（だいこん、しょうゆ、・）」

③同種の原材料をまとめた表示

（提案6）

同種の原材料をまとめて表示した方が、消費者にとってわかりやすい表示方法となる場合には、同種の原材料をまとめて記載することを可能とする。

この際、まとめて記載した原材料の重量順がわかりにくくなるおそれがあるため、まとめて記載することによって消費者に誤認を与えるおそれがある場合には、一般原則に従ってまとめずに記載すべきである。

（まとめて記載すべき場合の例）

例1：複数の加工食品を組み合わせた食品であって、通常は別々に販売される可能性のない場合

消費者にとっては、外見上または商品名等から複数種類の原材料を組み立てたことが明らかな商品については、まとめて表示した方がわかりやすいことから、これを活用した記載方法を原則とすることとする。

例：納豆の原材料名：

- **【納豆】** 大豆、納豆菌
- **【添付たれ】** 植物性たん白分解物、砂糖、しょうゆ、食塩、醸造酢、昆布エキス、調味料（アミノ酸等）、アルコール、ビタミンB₁
- **【添付からし】** からし、食塩、醸造酢、酸味料、着色料（うこん）、増粘多糖類、香料、ビタミンC

例2：複数の加工食品を組み合わせた食品ではないが、まとめて表示すべき場合

消費者が同種の原材料（例：野菜、食肉、魚介類等）と認識する原材料であって、複数種類の原材料を混合使用しているため、同種の原材料をまとめて記載した方が消費者にとってわかりやすい場合がある。

例：パスタソースの原材料名：

原材料名：トマト、トマトペースト、たまねぎ、にんじん、にんにく、砂糖、セロリ、植物油脂、食塩、パセリ、でん粉、香辛料、調味料（アミノ酸等）、酸味料、（原材料の一部に大豆を含む）

野菜をまとめて記載

原材料名：野菜（トマト、たまねぎ、にんじん、にんにく、セロリ、パセリ）トマトペースト、砂糖、植物油脂、食塩、でん粉、香辛料、調味料（アミノ酸等）、酸味料、（原材料の一部に大豆を含む）

この場合、②で整理された中間加工原料表示の記載の原則に従い、「野菜」とまとめて記載するのは、原材料として生又は冷凍の野菜を使用したものに限られ、トマトペーストについては、「野菜」のまとめ表示には含めないこととすべきである。

また、「野菜」のうち一部のみを抽出してまとめて記載したり、野菜の一部を「その他」と記載することは適当でない。

④原材料の記載順について

加工食品品質表示基準では、使用した原材料を原材料に占める重量割合の多い順に記載することとされているが、商品によっては、ア．揚げ油のように使用した原材料が最終製品に占める量が一定でなかったり、ハーブのようにエキスを抽出して廃棄してしまうような場合、

イ．濃縮原料や乾燥原料を使用するため、使用した原材料の重量を単純に比較することが適当でない場合

など、重量割合の多い順に記載することが厳密には困難な場合がある。

原材料を重量割合順に記載する目的は、使用した原材料の多寡を記載順から適切に判別できるようにするためであるが、コンマ数％レベルの使用量の違いを厳格に記載順に求める必要はなく、商品名

やイメージから予想される使用量と大幅に異なること等による誤認や不利益を防止することが重要である。

[提案7]

このため、原材料の記載順については、基本的には配合時の原材料に占める割合をもとに決定することとするが、配合時と最終製品中に含まれる当該原材料（由来成分）との差が大きい場合には、消費者に誤認を与えることのないよう留意する必要がある。

例えば、上記アの場合は、吸収される油やエキスの量を事業者自身の試験結果等から推測することによって、当該製品中に含まれると想定される重量順に記載できる。

また、上記イの場合は、濃縮又は乾燥した形で使用されるが、製造の時点で還元される原材料は、濃縮又は乾燥前の状態に換算した重量順で記載できる。

等のルールに従って、記載順を合理的に決定することができることとすべきである。

このほか、商品特性を考慮して原材料の記載順を決めている例が一部の個別品質表示基準にみられるが、将来的には重量順に記載するよう基準を見直すべきである。

⑤原材料の記載範囲について

食品添加物以外の原材料について、使用した全ての原材料を記載することとされているが、通常そのものを食さないもの（柏もちの「柏の葉」等）や、使用量がわずかであり、一般に最終製品の品質に影響を及ぼさないと判断される添加物製剤中の食品材料（「ブドウ糖」等）など、記載を省略しても問題ないと判断されるものもある。

[提案8]

このため、食品添加物以外の原材料について、上記のように最終製品の品質に影響を及ぼさない等一定の要件を満たす場合に限っては、記載を省略できることを明示すべきである。

なお、添加された水分については、我が国ではほとんど表示されていないが、国際基準や欧米諸国では表示される場合が一般的であ

ることをふまえ、記載した方がその商品の特性がわかりやすいと考えられる場合や、特徴ある水を使用していることを強調表示している場合は記載すべきである。

－以上－

加工食品の表示方法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

(共同会議において計8回検討)

15年11月	第11回共同会議で検討開始
11月～16年11月	第11～20回共同会議で検討(計5回)
16年12月14日	共同会議報告書(わかりやすい表示方法について)
12月～17年1月	報告書に対するパブリック・コメント募集
17年 3月	第22回共同会議において、パブリック・コメントに対する考え方を報告し、公表
10月4日	第25回共同会議で加工食品品質表示基準改正案の了承
10月～11月	加工食品品質表示基準改正案に対するパブリック・コメント募集
11月	第26回共同会議において、パブリック・コメントに対する考え方を報告し、公表
12月～18年3月	WTO通報
18年 3月	JAS調査会総会

2 改正の概要

- 加工食品における表示責任者のわかりやすい表示に対する創意工夫を促すため、これまで別記様式に限られていた表示様式について、別記様式による表示を基本としつつ、義務表示事項をこの表示様式と同等程度にわかりやすく一括して表示している場合に限り、別記様式以外の表示も可能とする。

また、消費者にとって有益な情報について、別記様式内に記載することを可能とする。

【改正条項】第3条、第4条第2項第1号

- 複合原材料の規定の利用を促進し、複雑で見にくくなりがちな原材料名表示の簡素化を図るため、複合原材料の表示を簡素化する。

【改正条項】第4条第1項第2号ア

- 弁当について、複雑になりがちな原材料名表示を簡素化することにより、消費者の関心がより高い事項を大きく表示できるようにするため、見ればわかるおかずについては、「おかず」とまとめて表記することを可能とする。

【改正条項】第4条第1項第2号ウ

- 表示の適正性確保の観点から、表示内容に責任を持つ者を「製造者」等の適切な事項名を付して表示することを明確化する。

【改正条項】第4条第1項第9号、別記様式備考5

- 名称と内容量について、商品の主要面へ見やすく記載することにより、一括表示部分の表示省略を可能とする。

【改正条項】第4条第2項第4号、別記様式備考2

- 内容量、原材料名を他の義務表示事項と一括して表示することが困難な場合、一括表示部分に記載箇所を表示することで、他の箇所での表示を可能とする。

【改正条項】第4条第2項第5号、第6号

- 紛らわしい表示を避けるため、原料原産地名については、当該地名に対応する原材料が明確となるよう表示すべきことを明確化する。

【改正条項】第4条第2項第9号

- 一括表示の方法について、表示責任者にとってよりわかりやすいものとなるよう、従来、別記様式備考に規定されていた事項を、項目の表記に関するものを除き、表示の方法を定める第4条に移動する。

【改正条項】第4条第2項第2号、第3号、第7号、第8号、第10号

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。	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。	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</th><th>語</th><th>定</th><th>義</th></tr><tr><td>加工食品</td><td></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><td></td></tr><tr><td>賞味期限</td><td></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><td></td></tr><tr><td>消費期限</td><td></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><td></td></tr></table>	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。																		
			(一括表示事項) 第3条 加工食品の品質に関し、製造業者又は輸入業者（販売業者が製造業者又は加工包装業者又は輸入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直接販売する場合又は飲食料品を製造し、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又は加工し、一般消費者に直接販売する場合又は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又は瓶以外の容器又は包装に密封したものにあつては、製造業者等が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																	

5-4

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

7 [略]

(表示の方法)

第4条 前条第1項第1号から第6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) [略]

(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、次に定めるところにより記載すること。

(ア) 複合原材料の名称の次に括弧を付して、当該複合原材料の原材料を当該複合原材料の原材料に占める重量の割合の多いものから順に、その最も一般的な名称をもって記載すること。ただし、当該複合原材料の原材料が3種類以上の原材料にあっては、当該複合原材料の原材料に占める重量の割合の高い上位3位以下、かつ、当該複合原材料に占める重量の割合が5%未満である原材料を、その他と記載することができる。

(イ) 複合原材料の製品の原材料に占める重量の割合が5%未満のとき又は複合原材料の名称からその原材料が明らかときは、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。

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 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。

7 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おいては、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30cm ² 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
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。)		原材料名
内容量を外見上容易に識別できるもの(特定商品の販売に係る計量に関する政令(平成5年政令第249号)第5条に掲げる特定商品を除く。)		内容量
品質の変化が極めて少ないものとして別表3に掲げるもの		賞味期限及び保存方法
常温で保存すること以外にその保存方法に関し留意すべき特段の事項がないもの		保存方法

(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おいては、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%未満のとき又は複合原材料の名称からその原材料が明らかときは、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 [略]

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つ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スを (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」
弁当に含まれる副食物 (外観からその一般的名称が明らかでないものに限る。)		「おかず」

エ [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。

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つ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スを (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 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。以下同じ。) 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旨を記載することができる。

(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) 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) 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) 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)、(ロ)又は(エ)の場合であって、「.」を印字することが困難であるときは、「.」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

(ロ) 12.4.1

(エ) 2000.4.1

(オ) 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、「.」を印字することが困難であるときは、「.」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) 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

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に基づいて記載すること。

(3) [略]

(4) [略]

(5) [略]

(6) [略]

(7) [略]

(8) [略]

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。

(7) 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

(4) 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。））、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 主な原材料の原産地が2以上ある場合にあっては、原材料に占める重量の割合の多いものから順に記載すること。

エ 主な原材料の原産地が3以上ある場合にあっては、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 主な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。

(9) 製造業者等の氏名又は名称及び住所

製造業者等のうち、表示内容に責任を有する者の氏名又は名称及び住所を記載すること。

2 前条に規定する事項の表示は、次に定めるところにより、容器又は包装の見やすい箇所にしなればならない。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あっては、包装紙等若しくは紙箱等に必要なる表示をし、容器若しくは包装の表示が包装紙等若しくは紙箱等を透かして見えるようにし、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。

(1) 表示は別記様式により記載すること。ただし、義務表示事項を別記様式による表示と同程度に分かりやすく一括して記載する場合は、この限りでない。

(2) 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。

(3) 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。

(4) 名称については、第1号の規定にかかわらず、商品の主要面に記載することができる。この場合に於いて、内容量についても、名称と同じ面に記載することができる。

(5) 原材料名を他の義務表示事項と一括して表示することが困難な場合には、第1号の規定にかかわらず、義務表示事項を一括して表示する箇所に記載箇所を表示すれば、他の箇所に記載することとができる。

(6) 内容量を他の義務表示事項と一括して表示することが困難な場合には、第1号の規定にかかわらず、義務表示事項を一括して表示する箇所に記載箇所を表示すれば、他の箇所に記載することとができる。

(7) 消費期限又は賞味期限については、別記様式による表示によらない場合であっても、それぞれ「消費期限」又は「賞味期限」である旨の文字を項目名として記載すること。

(8) 消費期限又は賞味期限を他の義務表示事項と一括して表示することが困難な場合には、第1号の規定にかかわらず、義務表示事項を一括して表示する箇所に記載箇所を表示すれば、他の箇所に

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あっては、包装紙等若しくは紙箱等に必要なる表示をし、容器若しくは包装の表示が包装紙等若しくは紙箱等を透かして見えるようにし、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。

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、義務表示事項を一括して表示する箇所に記載箇所を表示すれば、賞味期限又は賞味期限の記載箇所に近接して記載することができる。

(9) 原料原産地名については、主な原料材料名に対応させて記載することとし、必要に応じて、主な原料材料名の次に括弧を付して記載することができる。

(10) 原料原産地名を他の義務表示事項と一括して表示することが困難な場合には、第1号の規定にかかわらず、義務表示事項を一括して表示する箇所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。

3 [略]

4 第2項の規定は、前項の原料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、第2項第9号中「主な原料材料名」とあるのは、「原料材料名」と読み替えるものとする。

(特色のある原料材料等の表示)

第5条 特定の原産地のもの、有機農産物、有機農産物、有機農産物加工食品その他の使用した原料材料が特色のあるものである旨を表示する場合は、第4条第1項第8号及び第3項の規定に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号の原料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) 特色のある原料材料の製品の原料材料に占める重量の割合

(2) 特色のある原料材料の特色のある原料材料及び特色のある原料材料と同一の種類の原料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、特色のある原料材料の特色のある原料材料及び特色のある原料材料と同一の種類の原料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 [略]

(表示禁止事項)

第6条 [略]

第7条 [略]

2 [略]

3 対象加工食品にあつては主な原料材料以外の原料材料の原産地を、対象加工食品以外の加工食品にあつては原料材料の原産地を第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。この場合において、これらの規定中「主な原料材料」とあるのは、「原料材料」と読み替えるものとする。

4 第2項の規定は、前項の原料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、別記様式便覧の6中「主な原料材料名」とあるのは、「原料材料名」と読み替えるものとする。

(特色のある原料材料等の表示)

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料材料が特色のあるものである旨を表示する場合は、第4条第1項第8号及び第3項の規定に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号の原料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) 特色のある原料材料の製品の原料材料に占める重量の割合

(2) 特色のある原料材料の特色のある原料材料及び特色のある原料材料と同一の種類の原料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、特色のある原料材料の特色のある原料材料及び特色のある原料材料と同一の種類の原料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 特定の原料材料の使用量が少ない旨を表示する場合にあつては、特定の原料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号の原料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) 産地名を表示する表示であつて、産地名の意味を誤認させるような表示

(3) その他内容を誤認させるような文字、絵、写真その他の表示

(4) 屋根型紙バ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。）

(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もののほか、農林水産大臣が法第19条の1第3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

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1第3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

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、きのご類加工品、塩蔵野菜（漬物を除く。）、野菜漬物、野菜冷凍食品、乾燥野菜、野菜つくだ煮、その他の野菜加工品
- 5 果実加工品
 - 果実缶・瓶詰、ジャム・マーマレード及び果実バター、果実漬物、乾燥果実、果実冷凍食品、その他の果実加工品
- 6 茶、コーヒー及びココアの調製品
 - 茶、コーヒー製品、ココア製品
- 7 香辛料
 - ブラツクペツパー、ホワイトペツパー、レッドペツパー、シナモン（桂皮）、クロープ（丁子）、ナツメグ（肉ざく）、サフラン、ローレル（月桂葉）、パプリカ、オールスパイス（百味こしょう）、さんしょう、カレー粉、からし粉、わさび粉、しょうが、その他の香辛料
- 8 めん・パン類
 - めん類、パン類
- 9 穀類加工品
 - アルファアール化穀類、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、チェーイングラム、砂糖漬菓子、スナック菓子、冷菓、その他の菓子類
- 11 豆類の調製品
 - あん、煮豆、豆腐・油揚げ類、ゆば、凍豆腐、納豆、きなこ、ピーナッツ製品、いり豆類、その他の豆類の調製品
- 12 砂糖類
 - 砂糖、糖みつ、糖類
- 13 その他の農産加工品
 - こんにやく、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、はつ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
 - イースト及びぶくらし粉、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（加熱調理したものと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

別表2（第3条関係）

[略]

- 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）

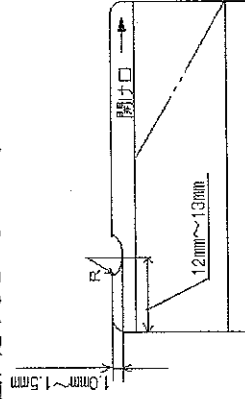
加工食品	規定
トマト加工品	トマト加工品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1632号）第4条第1項第1号
乾しいたけ	乾しいたけ品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1633号）第4条第1号
にんじんジュース及びにんじんミックスジュース	にんじんジュース及びにんじんミックスジュース品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1634号）第3条第1号
乾燥マッシュポテト	乾燥マッシュポテト品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1635号）第4条第1項第1号
さくらんぼ砂糖漬け	さくらんぼ砂糖漬け品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告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

	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	
うに加工作品	うに加工作品質表示基準 (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)	

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
乾燥スーパ	乾燥スーパ品質表示基準（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	食用植物油品質表示基準（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
豆乳類	豆乳類品質表示基準（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）

加工食品	方法
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	名称
原材料名	原材料名
原料原産地名	原料原産地名
内容量	内容量
固形量	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 [削る。]
2 [削る。]

1 [略]
2 第4条第2項第4号又は第9号後段の規定により記載する場合にあっては、この様式中それぞれ名称、内容量又は原料原産地名の項目を省略することができる。
3 [略]

[削る。]
[削る。]
[削る。]

4 [略]

5 この様式中「製造者」とあるのは、これに代えて「加工者」、「輸入者」又は「販売者」と記載することができる。
[削る。]

[削る。]

[削る。]

6 [略]
7 [略]

8 法第19条の1第3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12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及び一般消費者の選択に資する適切な表示事項は、枠内に記載することができる。

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ポイント以上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っては、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 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名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 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。

8 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。

9 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」とすること。

10 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。

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 この様式は、縦書とすることができる。

13 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。

14 法第19条の1第3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。

パブリック・コメント等募集結果

(加工食品品質表示基準改正案)

1 パブリックコメント（募集期間：17.10.5～17.11.4）

ア）受付件数

消費者団体	0 件
生産者団体	2 件
事業者・事業者団体	1 6 件
個人	1 1 件
合計	2 9 件

イ）提出された意見・情報に対する考え方

別紙のとおり

2 W T O 通報に対するコメント（募集期間：17.12.22～18.3.2）

米国より原料原産地の表示義務付けは貿易の障害であるとの意見が提出されたが、原料原産地表示は一部の食品を対象に既に義務付けられており、今回の改正は原料原産地を含めた表示方法の改善を目的としている旨回答する予定。

平成17年11月29日

農 林 水 産 省

加工食品品質表示基準の一部改正に対する 意見募集の結果について

加工食品品質表示基準の一部改正について、平成17年10月5日から11月4日までの間、パブリック・コメントを募集しました。今般、その結果を下記のとおりとりまとめましたので、お知らせいたします。

なお、パブリック・コメントの対象ではありませんが、第25回食品の表示に関する共同会議資料1「加工食品品質表示基準第5条（特色のある原材料等の表示）の考え方について（案）」に対しても御意見が寄せられましたので、参考までに回答をお示しします。

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関連資料を配付

(2) 意見提出期間

平成17年10月5日から11月4日まで（郵送の場合は11月4日消印有効）

(3) 意見提出方法

インターネット、郵送又はFAX

(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全件数

・インターネットによるもの	21 件
・郵送又はFAXによるもの	8 件
合 計	<u>29 件</u>

②分類別件数

提出総数ベース 単位：件

	インターネット	郵送、FAX
① 消費者団体	0	0
② 生産者団体	2	0
③ 事業者・事業者団体	10	6
④ 個人	9	2
⑤ その他、不明	0	0

③全意見

農林水産省ホームページから御覧いただけます。

(http://www.maff.go.jp/www/council/council_cont/sougou_syokuryou/kyodo_kai_gi/wakariyasui_hyoji.htm)

3. 提出された意見・情報に対する考え方

別紙のとおり。

【問合せ先】

農林水産省消費・安全局表示・規格課

担当： 足立、梅田

TEL：03-3502-8111（内）3309

TEL：03-3501-3727（夜間直通）

加工食品品質表示基準の一部改正案等への意見と考え方

別紙

【総論】

分類	主な意見	件数	回答
総論	改正に賛成。	6件	引き続き、わかりやすい食品表示の実現に向けて取り組んでまいります。
	わかりやすい表示は大切であるが、度重なる加工食品品質表示基準の改正は食品産業にとって非常に痛手に痛手であるため、十分な議論の上、実施して欲しい。	4件	加工食品品質表示基準の改正に当たっては、学識経験者、消費者、製造業者等で構成される「食品の表示に関する共同会議」において、十分な議論を行っており、今回の改正についても、合計7回の共同会議において議論されています。
	今回の加工食品品質表示基準の改正は個別品質表示基準のある加工食品まで適用されるのか。	1件	今回の改正は、加工食品品質表示基準の改正であり、個別品目の品質表示基準を改正するものではありません。個別品質表示基準において表示方法について別に定めがある場合には、これに従い表示を行う必要があります。なお、個別品目の品質表示基準が定められている品目であっても、当該基準に定めのない事項については、加工食品品質表示基準が適用されます。
	わかりやすい表示の実現のためには消費者にも広く知識を共有してもらうことが必要であるため、消費者・製造者向けの表示についての広報活動等を積極的に行って欲しい。	2件	これまでも、パンフレットの配布、説明会の開催などを通じて、JAS法に基づく品質表示基準制度について、消費者・製造業者等への周知に努めているところあり、今回の加工食品品質表示基準の改正についても、十分な周知を行ってまいります。
	加工食品品質表示基準の改正にあたっては、業界関係者への説明、指導等の面も配慮して欲しい。	3件	御指摘の趣旨を踏まえ、2年程度の移行期間を設けることといたします。
移行期間	従来販売者と製造者・加工包装業者・輸入業者等を併記する際の考え方が分かり易く明示されていないといった経過から、必ずしも“表示内容に責任を持つ者”が一括表示枠内に記載されていない実態があるため、施行にあたっては表示切り替え時に包装資材を無駄に破棄する事態が起きないよう最低1年程度の経過措置期間を設定して欲しい。		
	包材の在庫処理や表示切替えのために2年程度の猶予期間を設けて欲しい。		
	特色のある原材料についての考え方が変わることから、猶予期間を設けて欲しい。		

【一括表示の弾力化について】

分類	主な意見	件数	回答
総論	別記様式による表示と同等程度にわかりやすく表示する場合に限り別記様式以外の表示でもよいこととされているが、同等程度とはどのように理解すればよいのか。	2件	別記様式と同等程度に分かりやすい表示とは、例えばプライスラベルのように、必要事項が一括して見やすく表示されているような場合を指します。具体例はQ&Aでお示します。
	別記様式の「原材料名」の事項名を「原材料」と表記することなどは、一般常識をもってこれらは同一の意味を示していることが容易に判断できることから、安易に取締らないで欲しい。	2件	「原材料名」を「原材料」としたり、「製造者」を「製造元」とするなど、消費者に表示内容の誤認を与えない事項名で表示を行うことも可能となります。なお、別記様式の備考については、第4条第2項(1)に基づき、別記様式により表示を行う場合の留意事項等を定めるものであり、これを削除することはできません。また、一括表示弾力化の趣旨は、同項(1)の但書の規定等により、明らかにされています。
	別記様式の「製造者」の事項名を「製造元」等と表示することもあるなど、一括表示弾力化の趣旨を明確にするため、別記様式備考は削除すべき。	2件	別記様式の項目順を変えて表示したり、枠を省略するなど、別記様式と同等程度にわかりやすいとみなされる場合には認められます。具体例はQ&Aでお示します。
	別記様式の枠は必ずしも必要でないという理解でよいのか。	1件	御理解のとおりです。
	「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」とは「別記様式によらない表示」にも適用されるという理解でよいのか。	1件	何について表示してあるかを明確にするため、原則として事項名の表示は必要です。また、リサイクルマークや公正マークなど法令に基づくマークについては、他の表示事項が見づらくないう工夫の上、別記様式内に表示することが可能です。
	一括表示は今後とも継承し、表示事項名の削除を進め、別記様式内にリサイクルマーク、公正マークなどの併記を認めるべき。	1件	わかりやすい表示のためには、一括表示部分に「本面上部に記載」のように記載箇所を具体的に示すことが必要と考えます。
	原材料名、賞味期限、保存方法を別途記載したとき、別途記載云々の断り書きを省略できるようにさらに緩和して欲しい。	1件	今後とも表示は別記様式で行うことが基本であり、別記様式以外で表示できるのは別記様式と同等程度に分かりやすく一括して表示する場合に限られます。また、別記様式から名称、内容を省略できるのは、これらが商品の主要面に見やすく表示されている場合であり、消費者にとって見づらくなることはないと考えます。
	一括表示の弾力化は、メーカーにとつては良い改正であるが、消費者にとっては、記載事項が分散され見づらくなる懸念が残る。	1件	今回の改正により可能となります。具体例はQ&Aでお示します。
	消費者に有益な情報として、「開封後はなるべく早くお召し上がりください」と別記様式内に記載することは可能か。	1件	今回の改正により可能となります。包装資材の有効利用のためにも、このような表示方法を是非活用ください。
	18年10月から原料原産地表示が義務化となるが、移行期間内で消化しきれない包装資材を有効活用するため、一括表示部分に近接した箇所に原料原産地名のシールを貼付する方法も可能か。	1件	

5-21

名称、内容量	食品包装の表面に品名を記載した時は、別記様式の名称欄を削除した残り5項目のみを表示すればよいのか。	1件	商品の一般的名称を商品の主要面に見やすく表示する場合には、別記様式の名称欄を省略することが可能となります。
	個別品質表示基準の規定されている加工食品について、名称と内容量を主要面に記載した場合、一括表示部分に重ねて表示する必要があるかと考えて良いか。	2件	今回の改正は、加工食品品質表示基準の改正であり、個別品目の品質表示基準を改正するものではありません。個別品目の品質表示基準において定められている表示の方法に係る基準は、当該品目の製造・販売実態を踏まえ定められているものであり、これに従った表示を行う必要があります。例えば、個別品目の品質表示基準により、「一括して表示すべき事項」として名称、内容量が規定されている場合には、名称、内容量を商品表面に明記していても、一括表示欄においてこれらを省略することはできません。
	個別品表のある食品についても、名称、内容量の省略や原材料料名の別途記載ができるようにして欲しい。	1件	名称と内容量を一括表示部分において省略できるのは、これらを商品の主要面に見やすく表示する場合です。したがって、このことにより、消費者の商品比較が困難になることはないものと考えられます。また、この表示方法の活用により、空いたスペースを有効利用し、より文字を大きくする、更なる情報提供を行うなどの工夫をすることにより、消費者にとってよりわかりやすい情報提供が可能となります。
	どのような名称が一般的な名称にあたり、一括表示部分の表示が省略可能なのか、Q&Aで明確にして欲しい。	1件	どのような名称が一般的な名称であるかについては、消費者への定着状況を踏まえつつ、消費者に誤認を与えることのないように、まずは表示に責任を有する事業者自らが判断すべきものです。
	商品名に「とんかつソース」と記載し、別記様式から名称を省略した場合、この「とんかつソース」は、濃厚ソースなのか、中濃ソースなのかの区別がつかなくなるのではないか。	1件	個別品目の品質表示基準の中に一括表示が規定されていない品目については、今回の加工食品品質表示基準の改正により、当該名称を商品表面に明瞭に記載する場合に限り、一括表示部分の名称を省略できます。ウスターソース類についてはこれに該当しますが、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1686号）において、「中濃ソース」、「濃厚ソース」等の表示を行うことが義務づけられていることから、「とんかつソース」という商品名に近接して「中濃ソース」等と明瞭に表示する場合に限り、別記様式の名称を省略することが可能となります。
	内容量の表示を、一括表示部分に記載箇所を表示することにより、一括表示部分以外の箇所に記載できるようにしてほしい。	2件	御意見は今回の改正の趣旨に合致するものであるため、加工食品品質表示基準の改正に反映させることとします。

【原材料の表示(複合原材料、おかず等)について】

分類	主な意見	件数	回答
複合原材料	複合原材料の規定について、「原材料の当該複合原材料に占める」の部分で、「当該複合原材料の原材料が、製品の原材料に占める」に修正して欲しい。(「(ウ)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」との整合を図るため。)	1件	使用した原材料はすべて記載することが原則である中で、複合原材料については、表示が煩雑になることを考慮し、当該複合原材料に占める重量順が3位以下であり、かつ、当該複合原材料に占める重量割合が5%未満の原材料について、例外的に「その他」と表示することを認めるものであり、省略可能な原材料をこれ以上拡大することは考えていません。
	「複合原材料の名称からその原材料が明らかかなとき」とは具体的にどの様なものを指すのか、Q&Aで記載して欲しい。	2件	例えば、「鶏唐揚げ」、「エビフライ」などですが、具体例はQ&Aでお示しします。
	第4条(2)ウの表に、「魚肉すり身」「乳等を主要原料とする食品」を追加して欲しい。	1件	「魚肉すり身」及び「乳又は乳製品を主要原料とする食品」は、いずれも複合原材料の名称からその原材料が明らかかな原材料とみなされますので、個別品目の品質表示基準で特段の規定がある場合を除き、原材料名として「魚肉すり身」又は「乳又は乳製品を主要原料とする食品」と表示することが可能です。ただし、これらに食品添加物やアレルギーマテリアルを含む食品を用いた場合には、食品衛生法に基づき適切に表示する必要があります。
	複数の複合原材料に同じ賦形剤が含まれている場合など、ばらして合算して記載したほうが合理的と考えられる場合には、ばらして表示することも認めて欲しい。	2件	御意見の場合のように、ばらして表示する方がわかりやすいと考えられる場合には、個別品目の品質表示基準で特段の規定がない場合、ばらして表示することも可能である旨をQ&Aで明確化します。
	複数の複合原材料に「食塩」を使用した場合、「食塩」の原材料に占める割合が推定出来るのであれば合算した場合の順位により1箇所に記載することを認めて欲しい。	2件	アレルギーマテリアルに関する情報の提供の観点から、例えば、複合原材料中の重量順で5位かつ5%未満の「小麦」を表示したい場合、「小麦」までの原材料を重量順に表示し、6位以下の原材料を「その他」と表示することが可能です。また、5%未満である3位又は4位の原材料を「その他」でくり、5位の「小麦」を繰り上げて表示することは認められません。このように、複合原材料の原材料のうち、「その他」とまとめた原材料の中で重量順位の低いものを抜き出して表示することはできないことをQ&Aで明確化します。
	複合原材料の表示について、アレルギーマテリアルを含むため、3～5番目に「小麦」等と記載した場合、その後の複合原材料は、「その他」と記載してよろしいか。また、省略しなかった場合、ただしがきによる5%以上であると誤解される恐れは無いのか。 複合原材料の原材料で、「その他」とまとめた原材料の中で特定のことを抜き出して表示することはできないことをQ&Aで明確化すべき。	1件	なお、「その他」とまとめて記載した原材料の中に食品添加物やアレルギーマテリアルを含む食品を用いた場合には、食品衛生法に基づき適切に表示する必要があります。
	5%未満の原材料を「その他」と記載するのではなく、省略できるようにして欲しい。	1件	5%未満の原材料を省略することは、表示された原材料以外のものを使用していないとの誤認を与えることとなり、消費者への情報提供として適切ではないため認められません。 なお、「その他」とまとめて記載した原材料の中に食品添加物やアレルギーマテリアルを含む食品を用いた場合には、食品衛生法に基づき適切に表示する必要があります。

おかず	どのようなものを「おかず」と表示できるかをQ&Aで明確にしたい。	1件	具体例はQ&Aでお示しますが、外部から容易に識別できる副食物は限定的なものではありません。Q&Aを参考にしつつ、消費者の一般的な認識を踏まえ、事業者が判断することが必要です。
他規定	個別品質表示基準に規定がない食品についても、同種の原材料を括弧で括って記載することを認めて欲しい。	1件	個別品目の品質表示基準で特段の規定がない食品について、同種の原材料を括って表示する方がわかりやすい場合には、このような表示が可能である旨をQ&Aで明確化します。
	個別品質表示基準で原材料名の表示方法の規定がある食品について、その他の表示方法も認めて欲しい。	1件	個別品目の品質表示基準に原材料の表示方法について規定がある食品については、当該個別品目の品質表示基準に従って表示することが必要です。
	報告書に「原材料の名称を最終製品を製造する事業者が使用する状態の原材料を基本とする」とあるが、飲用乳の表示に関する公正競争規約では、「脱脂乳」や「クリーム」を「生乳」と表記できるように最近改正され、内容に矛盾が生じている。	1件	公正競争規約や食品衛生法等他法令で記載方法等の定めがある場合には、それに従って表示を行うことが必要です。(なお、関係機関に照会しましたが、御意見にあるような乳飲料の表示に関する公正競争規約の改正については、確認できませんでした。)
その他	食品添加物製剤中の食品添加物以外の原材料、すなわち食品添加物製剤中の食品素材の表示はどのように行えば良いか。	1件	使用量がわずかであり製品に影響を及ぼさない食品添加物製材中の食品素材については、表示が必要な原材料に該当しないことをQ&Aで明確化します。なお、表示が必要な原材料に該当しない場合でも、食品衛生法に基づきアレルギー表示を適切に行う必要があります。

【製造者等の表示について】

分類	主な意見	件数	回答
総論	「製造者」「販売者」等の項目名を一本化してほしい。	2件	JAS法上の表示に責任を有する者を、当該者を表す最も適切な事項名で表示することが必要であり、「製造者」「販売者」等の項目名の一本人化は考えていません。
	製造者、販売者を一括表示部に連名で記載することは可能か。	1件	製造者、販売者を一括表示部分に連名で記載することも可能ですが、いずれの者が表示に責任を有する者であるかについて、両者の間で合意しておくことが必要です。
	製造者等の記載方法についてQ&Aなどで明確化してほしい。	1件	具体的な記載方法について、Q&Aで明確化します。
	改正案の「製造業者等」のうち、表示内容に責任を有する者の氏名又は名称及び住所を記載すること。」と、従来の「表示を行う者」とどう違うのか。	1件	これまでの考え方に変更はありませんが、従来、別記様式の備考において「表示を行う者」とのみ規定されていたことにより、表示責任の所在が曖昧なまま複数の者が表示される事例も見受けられたことから、考え方を明確化するものです。
	「加工者」「包装業者」等の区分を明確とし、消費者窓口、リコール等の責任者である者の明確化を通じた意識の再啓発が必要。	1件	今回の加工食品品質表示基準の改正において、表示内容に責任を有する者(製造者、加工者、輸入者又は販売者)を表示しなければならないことが明確化され、消費者窓口、リコール等についても責任を有するものと考えます。

【特色のある原材料の表示について】
(第25回食品の表示に関する共同会議資料1「加工食品品質表示基準第5条(特色のある原材料等の表示)の考え方について(案)」についての意見。)

分類	主な意見	件数	回答
特色のある原材料	特色のある原材料の表示に該当する「品種名・銘柄・ブランド名」の定義を明確にして欲しい。	1件	どのようなものが特色のある原材料に該当するのかについて、その考え方をQ & Aでお示します。
	静岡茶に宇治茶をブレンドした場合も「宇治茶使用」が義務付けられるのか。	1件	「宇治茶」は特色のある原材料に該当しますが、「宇治茶」を使用したものに必ず「宇治茶使用」と表示しなければいけないわけではありません。「宇治茶使用」と強調して表示したい場合には、緑茶に占める「宇治茶」の割合を併記してください。
	特色のある原材料の表示について、「煎茶」と「抹茶」を使用し、「抹茶入り」と表示した緑茶飲料の場合、原材料名欄の表示は、「緑茶(煎茶、抹茶)」と表示することよいか。	1件	御理解のとおりです。なお、煎茶より抹茶の使用量が多い場合は、「緑茶(抹茶、煎茶)」と表示することとなります。
	「抹茶入り玄米茶」の場合、原材料は「抹茶」又は「緑茶」と「玄米」と表示することができるか。	1件	使用した緑茶のうち抹茶を強調して商品表面などに表示する場合、原材料名として「緑茶(煎茶、抹茶)」のように表示する必要があります。
	第25回共同会議資料1の4(5)の記述について、多種類の砂糖を使用しているものに「黒糖使用」と表示する場合、「砂糖(上白糖、グラニュー糖、三温糖、粗糖、黒糖)」のように記載しなければならぬか。また、「加えた」「入り」「主体に使用」のように100%使用との誤認を与えない表現であればよいのではないか。	1件	本記述については、黒糖を使用している旨の強調表示を行った場合に、黒糖を特色ある原材料として砂糖に占める使用割合を表示することを義務づけるべきかについての食品の表示に関する共同会議における議論の中で、黒糖は砂糖の中の一つの分類であることから、砂糖に占める割合表示を義務づける必要はないと整理されたものです。 ただし、商品の特性として、黒糖を使用することに意味があり、その旨を強調表示した場合に、黒糖以外の砂糖を使用しているにもかかわらず、黒糖のみを使用しているとの誤認を与えることを避ける必要があることから黒糖以外の砂糖を使用していることがわかるように原材料表示を行うことを示したものです。なお、「加えた」「入り」等の用語を使用した強調表示であっても、上記の誤認を防止できるとは考えていません。
	「ホンマダグロ」は特色のある原材料に該当するとされているが、細分化された一般的名称ではないか。	1件	水産物には品種の概念が薄く、一般的に種名が品種に該当すると認識されている(例えば「マダグロ」の中の「クロマダグロ」は、『いちご』の中の「とちおとめ」に相当)と考えられることから、水産物の種名については特色のある原材料に該当するものと整理しています。
	複数の香辛料のうち特定の香辛料を強調して「ハバネロ入り」、「シシトリー」、「パセリ入り」と表示する場合、これまでもおり、原材料名欄には最も一般的な名称として「香辛料」と表示することを認めて欲しい。	1件	御指摘の特定の名称の香辛料を強調表示する場合には、原材料名としてその他の香辛料も使用している旨が分かるよう表示することが必要です。なお、原料に占める割合が2%以下であれば「香辛料」とまとめて表示することも差し支えありません。
	「原料からの抽出物」の使用の例として緑茶飲料があげられているが、飲料はどのような位置づけになっているのか。	1件	飲料も加工食品品質表示基準の対象である加工食品の一つです。ここでは、抽出物使用の例として取り上げたもので、特別な意図はありません。

特色のある原材料	そばや蜂蜜は、そば粉や水あめの割合を表示すべき。	1件	加工食品品質表示基準においては、一般的名称で表示される原材料の割合表示を義務化することは考えておりません。なお、蜂蜜については、はちみつ類公正競争規約において、はちみつに糖類を加えた場合は、製品に占める糖類の割合を表示すること等が規定されており、これに従って表示するべきと考えます。
	「加工食品品質表示基準第5条の考え方について(案)」の4(6)で示された「北大西洋産本マグロ3%使用」の様に表示すると逆に本マグロが全体の3%しか使用していないように誤認されるところ。	1件	例示は「北太平洋産」を強調する場合のものであり、誤認は与えないものと考えます。

【その他】

分類	主な意見	件数	回答
原料原産地	第4条第2項(8)の「原料原産地名については、当該地名に対応する原材料が明確となるよう記載すること」の意味を解説し、て欲しい。	2件	原料原産地名欄を設けて表示を行う場合、消費者にわかりやすいよう、複数の原材料を使用した加工食品にあつては、「国産、A国産」のように原産地名のみを表示するのではなく、原材料と原産地を対応させて、例えば「国産(だいこん、にんじん)、A国産(きゅうり)」のように表示することが必要であるということです。詳細はQ&Aでお示します。
	原料原産地名を原材料と対応させて表示することは、消費者にとってより分かりやすい表示と考える。		
期限表示	知名度が高くはない地名が多いことから、表示における個別具体的な地名集を作成して欲しい。	1件	原料原産地表示では国名を記載することとしていますが、それより詳細な地名の表示については、その商品が販売される場所等も考慮し、消費者の認知度も踏まえて、事業者が判断するべきものです。
	現在商品に用いている「賞味期限」の使用意図は、単なる美味しさを意味するものではなく、むしろ品質の安定性を意味していることから、「品質期限」あるいは「品質保持期限」の方が、一般消費者にとって理解しやすい、しかも学術的(食品学など)にも適した表現である。	1件	「賞味期限」と「品質保持期限」については、平成15年に厚生労働省と共同で開催する「食品の表示に関する共同会議」で検討し、パブリックコメントを募集した上で「賞味期限」を表示することとしたものであり、消費者に理解しやすい実態にあった用語であると言えます。
	第4条第2項(6)の解釈について、例えば賞味期限2006.10.20の場合、別記様式の賞味期限に、「枠外の〇〇に記載してあります」と記載してあれば、「2006.10.20」の印字だけで良いのか。	2件	一括表示部分に消費期限又は賞味期限の事項名が表示されているので、別途記載する場所に、再度、事項名を表示する必要はありませんが、別途記載する場合に事項名を表示することは、消費者にとってよりわかりやすい表示と言えます。
	第4条第2項(7)の解釈について、記載箇所を表示した箇所には、「賞味期限」の印字はいらぬのか。		

その他	お弁当の添加物表示についても簡素化して最低表示項目数を決めるべき。	1件	食品添加物については、食品衛生法により、使用した量の多寡に関わらず、原則として使用した添加物を表示することとなっています。したがって、「おかず」とまとめて原材料表示を行った場合でも、個々のおかずの使用した添加物については、食品衛生法に基づき適切に表示を行う必要があります。
	全食品トレサビリティ化早期実現 諸外国に負けない表示制度	1件	御要望として承ります。
	乳等省令では別の表示方法が定められるなど、商品のカテゴリーによって表示方法を定めるのではなく、全ての加工品について一律共通の表示方法を定めるべき。	1件	加工食品については、その種類に応じて様々な特性があることから、必ずしも一律共通の表示基準のみでなく、特性に応じた個別の表示基準も必要と考えます。
	緑茶の場合、登録商標名と名称(茶種)とを混同する恐れがあるため、表面へ記載する場合は、名称:〇〇茶(例、名称:煎茶)とすべきではないか。	1件	名称が一般的でない場合には、一括表示部分の名称欄に「緑茶」等、一般的名称を表示することとなっており、消費者へ誤認を与えるおそれはないと考えます。
	報告書に含まれていて品表改定案で触れていない提案事項についても、Q&Aで具体的説明を行うとともに、Q&A通知の前に説明して欲しい。	1件	報告書の中の、加工食品品質表示基準の改正を伴わない提案事項については、Q&Aにおいて具体的説明を行います。なお、Q&Aの説明は、Q&Aを作成した後、事業者への説明会等の中で行うことを予定しています。
	表示の印字にはインクジェット印字など様々な方法が活用されているので、大きさについてのみの規定としていただきたい。	1件	日本工業規格Z8305に規定する8ポイント以上の大きさであれば、インクジェット印字など印字の方式は問いません。
	原材料の不使用、無添加など『使用していないもの』についての表示の規定がないため、事業者は都合よく『不使用』『無添加』『無添』という表示を使用し、消費者は『不使用』『無添加』でないものが悪いもののように誤解する可能性がある。消費者にとって誤解のない表示という観点からも、『使用していないもの』についての表示の規定を制定するよう、検討を開始して欲しい。	1件	現時点では、不使用、無添加などについては、どの原材料又は添加物を使用していないのかを明確にするとともに、全ての製造段階において不使用、無添加であることを確認した上でその事実を記載するのであれば、JAS法上問題のあるものではないと考えられています。御要望として承ります。
	特色のある原材料の重量比較方法として、濃縮、乾燥等のものは同じ状態に換算して比較するとされいているが、原料原産地の主な原材料と決定するときの重量比較も同様と考えて良いか。	1件	御理解のとおりです。
	水について表示が不要のままではよいのか検討すべき。	1件	原材料として水を記載することの是非については、引き続き関係者間での検討が必要と考えます。