

(別紙)

「食品表示基準Q & A」(新旧対照表)

※ 規定全体が改正される箇所は、破線で改正前欄と改正後欄を囲って対応させています。

改正後（新）		改正前（旧）	
食品表示基準Q & A（平成 27 年 3 月 30 日消食表第 140 号）		食品表示基準Q & A（平成 27 年 3 月 30 日消食表第 140 号）	
食品表示基準Q & A 目次		食品表示基準Q & A 目次	
<u>はじめに</u>		<u>はじめに</u>	
問	<u>食品表示基準の策定に伴う</u> 変更点について、概要を説明してください。	問	<u>現行制度からの</u> 変更点について、概要を説明してください。
<u>第 2 章 加工食品</u>		<u>第 2 章 加工食品</u>	
第 3 条第 1 項関係 (名称関係)		第 3 条第 1 項関係 (名称関係)	
(略)		(略)	
加工－10	<u>乳酸菌飲料</u> の名称又は商品名について、「〇〇ソーダ」、「〇〇ジュース」等と表示してもよいですか。	加工－10	<u>乳酸菌飲料（発酵乳を含む）</u> の名称又は商品名について、「〇〇ソーダ」、「〇〇ジュース」等と表示してもよいですか。
(原材料名関係)		(原材料名関係)	
(略)		(略)	
加工－ <u>56</u> <u>二 1</u>	(略)	加工－ <u>56</u>	(略)

加工－56 －2	<u>ソーセージのケーシング（皮）については、どのように表示すればよいですか。</u>
加工－57 －1	（略）
加工－57 －2	<u>食用植物油脂のうち、複数の油を混合している食用調合油の原材料の重量順については、使用した原材料の重量を単純に比較することは適当でないと考えますが、どのように表示することが適当ですか。</u>
加工－58	原材料名の書き方 <u>として</u> 、「野菜」、「魚介類」、「糖類」、「風味原料」等、同種の原材料を複数使用している <u>場合や、即席めんのように「めん」、「かやく」、「スープ」等、構成要素ごとに分けることができる場合</u> 、まとめて表示することはできますか。
加工－59	複数の加工食品が <u>個別に包装されるなど、区分けされ、それを組み合わせて一つの製品となる食品</u> の原材料の表示方法を教えてください。
（略）	
加工－65 －1	（略）
加工－65 －2	<u>食料自給率や国産果実の需給調整の観点等から国産柑橘類の有効利用のため、果実飲料の原材料として多数混合している事例があるが、使用する国産柑橘類はその年の天候等によって収穫量や保存の時期が変動するため、使用する柑橘類や各柑橘類の重量が、製品の製造日や製造ロットによって異なる場合があります。このような商品でも、使用した全ての柑橘類の名称を表示しなければならないのですか。</u>
（略）	

（加える。）	
加工－57	（略）
（加える。）	
加工－58	原材料名の書き方 <u>として</u> 「野菜」、「魚介類」、「糖類」、「風味原料」等、同種の原材料を複数使用している <u>場合</u> 、まとめて表示することはできますか。
加工－59	複数の加工食品 <u>により構成される製品</u> の原材料の表示方法を教えてください。
（略）	
加工－65	（略）
（加える。）	
（略）	

第3条第2項関係

(原産国名関係)

(略)	
加工－151	製品の原産国について教えてください。また、(加工－ <u>150</u>) である「輸入された製品について、国内で商品の内容について実質的な変更をもたらす行為が施されていない製品」とはどのような製品ですか。
(略)	

第4条関係

(乳製品及び乳又は乳製品を主要原料とする食品)

(略)	
加工－174	ナチュラルチーズの「 <u>飲食に供する際に加熱を要する旨</u> 」の表示は、具体的にどのような文言による表示が可能ですか。
(略)	
<u>加工－176</u> <u>～加工－179</u>	削除

第3条第2項関係

(原産国名関係)

(略)	
加工－151	製品の原産国について教えてください。また、(加工－ <u>151</u>) である「輸入された製品について、国内で商品の内容について実質的な変更をもたらす行為が施されていない製品」とはどのような製品ですか。
(略)	

第4条関係

(乳製品及び乳又は乳製品を主要原料とする食品)

(略)	
加工－174	ナチュラルチーズの「 <u>容器包装に入れた後、加熱殺菌した旨</u> 」 <u>又は「飲食に供する際に加熱を要する旨」</u> の表示は、具体的にどのような文言による表示が可能ですか。
(略)	
<u>加工－176</u>	<u>表示の対象となる殺菌した発酵乳及び乳酸菌飲料とは、どのような食品ですか。</u>
<u>加工－177</u>	<u>発酵後に殺菌した発酵乳及び乳酸菌飲料の表示は具体的にどのような文言による表示が可能ですか。</u>
<u>加工－178</u>	<u>表示の対象となる発酵乳又は乳酸菌飲料であって、製造時の発酵温度が摂氏 25℃前後のものとは、どのような食品ですか。</u>
<u>加工－179</u>	<u>発酵乳又は乳酸菌飲料であって、製造時の発酵温度が摂氏 25℃前後のものの表示は、具体的にどのような文言による表示が可能ですか。</u>

(冷凍食品)

加工－ <u>181</u> － <u>1</u>	容器包装に入れて冷凍した調理パンは冷凍食品ですか。また解凍して販売される場合に保存方法の表示は必要ですか。
加工－ <u>181</u> － <u>2</u>	<u>凍結させる直前に加熱されたものであるかどうかの別の表示については、冷凍食品である旨の表示に近接した箇所に表示するとありますが、どのように行えばよいのでしょうか。</u>

(削る。)

加工－184	<u>削除</u>
--------	-----------

第7条関係

(特色のある原材料等に関する事項関係)

(略)	
加工－ <u>207</u>	特色のある原材料の割合表示として、 ①製品に占める割合 ②特色のある原材料と同一の種類の原材料に占める割合 のいずれを表示すればよいのですか。
(略)	

第8条関係

(略)	
加工－259	「おおむね 30 cm^2 」及び「おおむね 150 cm^2 」の「おおむね」とはどの範囲までを指すのですか。

(冷凍食品)

加工－ <u>181</u>	容器包装に入れて冷凍した調理パンは冷凍食品ですか。また解凍して販売される場合に保存方法の表示は必要ですか。
(加える。)	

(缶詰の食品)

加工－184	<u>缶詰の食品は主要な原材料名を表示することになっていますが、ビール、酒、ジュース類の缶詰はどのように主要な原材料名を表示すればよいですか。</u>
--------	---

第7条関係

(特色のある原材料等に関する事項関係)

(略)	
加工－ <u>208</u>	特色のある原材料の割合表示として、 ①製品に占める割合 ②特色のある原材料と同一の種類の原材料に占める割合 のいずれを表示すればよいのですか。
(略)	

第8条関係

(略)	
加工－259	「おおむね 30 <u>平方センチメートル</u> 」及び「おおむね 150 <u>平方センチメートル</u> 」の「おおむね」とはどの範囲までを指すのですか。

(略)	
加工－267	表示可能面積が 150 cm^2 より大きい場合は、5.5～7.5 ポイントの文字のサイズを使用することはできないのですか。
(略)	

別添 アレルゲンを含む食品に関する表示

B. 表示の対象

(略)	
B－3	特定原材料等 <u>29</u> 品目は見直しを行い、変更されることはあるのでしょうか。
(略)	

C. 表示対象外・免除

(略)	
C－7	【C－ <u>6</u> 】の回答で「純粋な特定成分のみを抽出し、他の物質の混在が認められないものについての特定原材料等に関する表示は免除となります。」との記載がありますが、「大豆たんぱく加水分解物」を出発原料とする最終製品がL－ロイシン100%のものであればこれに該当するのでしょうか。
(略)	

別添 新たな原料原産地表示制度

I 表示対象

	か。
(略)	
加工－267	表示可能面積が 150 <u>平方センチメートル</u> より大きい場合は、5.5～7.5 ポイントの文字のサイズを使用することはできないのですか。
(略)	

別添 アレルゲンを含む食品に関する表示

B. 表示の対象

(略)	
B－3	特定原材料等 <u>28</u> 品目は見直しを行い、変更されることはあるのでしょうか。
(略)	

C. 表示対象外・免除

(略)	
C－7	【C－ <u>5</u> 】の回答で「純粋な特定成分のみを抽出し、他の物質の混在が認められないものについての特定原材料等に関する表示は免除となります。」との記載がありますが、「大豆たんぱく加水分解物」を出発原料とする最終製品がL－ロイシン100%のものであればこれに該当するのでしょうか。
(略)	

別添 新たな原料原産地表示制度

I 表示対象

(略)	
原原－14	食品表示基準 <u>第3条第1項の表の原材料名の項の2の二</u> の規定に基づき、原材料をまとめ書きしている場合（「ソース（〇〇、△△）」等）、どの原材料に原産地を表示する必要がありますか。
(略)	

VII 「中間加工原材料の製造地表示」

(略)	
原原－49	<u>消費者に分かりやすくする等の事業者の判断により</u> 、中間加工原材料の名称に代えて生鮮食品の原材料名まで遡って表示している場合、原料原産地表示はどのようにすればよいですか。
(略)	

IX その他

(略)	
<u>原原－65</u> <u>～原原－67</u>	<u>削除</u>
(略)	

(略)	
原原－14	食品表示基準 <u>別表第4</u> の規定に基づき、原材料をまとめ書きしている場合（「ソース（〇〇、△△）」等）、どの原材料に原産地を表示する必要がありますか。
(略)	

VII 「中間加工原材料の製造地表示」

(略)	
原原－49	<u>食品表示基準別表第4に個別の品目ごとに原材料名の表示方法の規定があるものがありますが、それに従い</u> 、中間加工原材料の名称に代えて生鮮食品の原材料名まで遡って表示している場合、原料原産地表示はどのようにすればよいですか。
(略)	

IX その他

(略)	
<u>原原－65</u>	<u>全ての加工食品への原料原産地表示の拡大に関して、経過措置の適用について教えてください。</u>
<u>原原－66</u>	<u>施行の際に製造所又は加工所で製造過程にあって、経過措置期間後に製造を完了する製品も対象になりますか。</u>
<u>原原－67</u>	<u>（生鮮－36）のしいたけの原産地表示の変更に伴うしいたけ加工品（原材料に占める重量割合が最も高い原材料がしいたけである加工食品）の原料原産地表示等に関する経過措置の適用について教えてください。</u>
(略)	

原原－69	新たな原料原産地表示制度に基づいた表示を行う際、参考になるマニュアル等がありますか。
-------	--

はじめに

問 食品表示基準の策定に伴う変更点について、概要を説明してください。

(答)
食品表示基準は、基本的に「食品衛生法」、「日本農林規格等に関する法律（JAS法）」、「健康増進法」の3法に基づく基準を統合したのですが、主に下の点について変更を行っています。

①～⑧ （略）

（総則－1）～（総則－5） （略）

（総則－6）有機加工食品には食品表示基準が適用されますか。

(答)
適用されます。
有機加工食品の日本農林規格（令和4年9月1日財務省・農林水産省告示第18号）第5条及び食品表示基準に基づく表示を行ってください。

原原－69	新たな原料原産地表示表示制度に基づいた表示を行う際、参考になるマニュアル等がありますか。
-------	--

はじめに

問 現行制度からの変更点について、概要を説明してください。

(答)
食品表示基準は、基本的に「食品衛生法」、「JAS法」、「健康増進法」の3法に基づく基準を統合したのですが、主に下の点について変更を行っています。

①から⑧までについては、別途Q&Aを設けておりますので、詳細はそちらを御参照ください。

①～⑧ （略）

（総則－1）～（総則－5） （略）

（総則－6）有機加工食品には食品表示基準が適用されますか。

(答)
適用されます。
有機加工食品の日本農林規格（令和4年9月1日財務省・農林水産省告示第18号）第5条及び食品表示基準に基づく表示を行ってください。

なお、有機酒類については、日本農林規格等に関する法律（昭和25年法律第175号。以下「JAS法」という。）の改正に伴う表示切替えの準備のため、令和4年10月1日から3年間（令和7年9月30日まで）は、廃止前の「酒類における有機」の表示基準（平成12年12月26日国税庁告示第7号）に定める表

(総則－7) ～ (総則－24) (略)

(総則－25) 添加物表示の義務のある食品はどのような範囲ですか。

(答)

添加物表示を行う食品の範囲は、食品表示基準第3条第1項、第10条、第15条、第19条、第24条又は第29条に規定されている食品です。ただし、容器包装の表示可能面積がおおむね30 cm^2 以下であるもの、食品表示基準別表第24に掲げるアボカド、あんず、おうとう、かんきつ類、キウイ、ざくろ、すもも、西洋なし、ネクタリン、パイナップル、バナナ、パパイヤ、ばれいしょ、びわ、マルメロ、マンゴー、もも及びりんごにおける防かび剤又は防ばい剤として使用される添加物以外の添加物にあっては、省略することができます。

(加工－1) ～ (加工－9) (略)

(加工－10) 乳酸菌飲料の名称又は商品名について、「〇〇ソーダ」、「〇〇ジュース」等と表示してもよいですか。

(答)

食品衛生法に基づく清涼飲料水の規格基準を満たしている食品と誤認させるおそれのある表示となるため不適当です。名称又は商品名については、食品衛生法第13条第1項の規定により規格基準が定められている品目においては、適用される規格基準が分かるよう表示することが望ましいです。

示方法を引き続き適用できます。

(総則－7) ～ (総則－24) (略)

(総則－25) 添加物表示の義務のある食品はどのような範囲ですか。

(答)

添加物表示を行う食品の範囲は、食品表示基準第3条第1項、第10条、第15条、第19条、第24条又は第29条に規定されている食品です。ただし、容器包装の表示可能面積がおおむね30 平方センチメートル以下であるもの、食品表示基準別表第24に掲げるアボカド、あんず、おうとう、かんきつ類、キウイ、ざくろ、すもも、西洋なし、ネクタリン、パイナップル、バナナ、パパイヤ、ばれいしょ、びわ、マルメロ、マンゴー、もも及びりんごにおける防かび剤又は防ばい剤として使用される添加物以外の添加物にあっては、省略することができます。

(加工－1) ～ (加工－9) (略)

(加工－10) 乳酸菌飲料(発酵乳を含む)の名称又は商品名について、「〇〇ソーダ」、「〇〇ジュース」等と表示してもよいですか。

(答)

清涼飲料水の表示と紛らわしい表示となるため不適当です。

(加工－11) 食品を購入した後は、どのように保存すればいいのですか。

(答)

消費期限又は賞味期限は、定められた方法により保存することを前提として
いますので、表示されている保存方法に従って保存してください。食品を開封
した場合は消費期限又は賞味期限まで食品の安全性や品質の保持が担保される
ものではありませんので、速やかに消費する必要があります（期限（消）－1、
期限（消）－2参照）。

なお、保存方法の表示がない場合は、常温での保存が可能です。

(加工－12) ～ (加工－55) (略)

(加工－56－1) 原材料として少量しか使用しないものや通常は食さないもの
についても全て表示する必要がありますか。

(略)

(加工－56－2) ソーセージのケーシング（皮）については、どのように表
示すればよいですか。

(答)

1 ソーセージに使用されるケーシングのうち、羊腸や豚腸などの可食性ケー
シングについては、原則、他の原材料と同様に重量順で表示します。また、
原材料名は、その最も一般的な名称をもって下記の表示例を参考に表示して
ください。

2 ただし、可食性ケーシングについては、家畜の月齢や個体差等に由来して
腸の重量のばらつきが大きいことや、納品時における水分量の違いや充填時
における使用量の差が大きいこと等から、重量順に表示することが技術的に

(加工－11) 食品を購入した後は、どのように保存すればいいのですか。

(答)

消費期限又は賞味期限は、定められた方法により保存することを前提として
いますので、表示されている保存方法に従って保存してください。食品を開封
した場合は消費期限又は賞味期限まで食品の安全性や品質の保持が担保される
ものではありませんので、速やかに消費する必要があります（総則－23、総則
－24参照）。

なお、保存方法の表示がない場合は、常温での保存が可能です。

(加工－12) ～ (加工－55) (略)

(加工－56) 原材料として少量しか使用しないものや通常は食さないものに
ついては全て表示する必要がありますか。

(略)

(加える。)

困難な場合があります。

3 このため、原材料として使用したケーシングについて、重量順に表示することが困難な場合に限り、原材料名の最後に表示しても差し支えありません。

なお、セルローズフィルムや合成フィルムなどの不可食性ケーシングについては喫食しないため、原材料として表示する必要はありません。

<可食性ケーシングの表示例>

豚肉、豚脂肪、食塩、香辛料、ケーシング（羊腸）／調味料（アミノ酸）、…

豚肉、豚脂肪、食塩、香辛料、皮（羊腸）／調味料（アミノ酸）、…

豚肉、豚脂肪、食塩、香辛料、羊腸／調味料（アミノ酸）、…

（加工－57－1）原材料の表示順は、製造時の原材料配合割合に従って決定するのですか。

（略）

（加工－57－2）食用植物油脂のうち、複数の油を混合している食用調合油の原材料の重量順については、使用した原材料の重量を単純に比較することとは適当でないと考えますが、どのように表示することが適当ですか。

（答）

油糧種子を搾油した際に、油糧種子の種類ごとに重量当たり搾油量が異なるため、消費者が使用した原材料の多寡を適切に判断できるよう（加工－57－1参照）、同等の状態に換算することを基本とし、油糧種子量で比較するのではなく最終製品に含まれる油脂量で比較することが適当であると考えられます。

（加工－58）原材料名の書き方として、「野菜」、「魚介類」、「糖類」、「風味原

（加工－57）原材料の表示順は、製造時の原材料配合割合に従って決定するのですか。

（略）

（加える。）

（加工－58）原材料名の書き方として「野菜」、「魚介類」、「糖類」、「風味原

料」等、同種の原材料を複数使用している場合や、即席めんのように「めん」、「かやく」、「スープ」等、構成要素ごとに分けることができる場合、まとめて表示することはできますか。

(答)

- 1 「農産物」、「野菜」、「果実」、「魚介類」、「食肉」、「糖類」、「風味原料」のように、消費者が同種の原材料と認識しているものであって、複数種類の原材料を使用するような場合には、同種の原材料をまとめて表示した方が消費者に分かりやすい場合もあります。

このような場合には、食品表示基準第3条第1項の表の原材料名の項の2の一の規定に基づき「農産物」、「野菜」、「果実」、「野菜・果実」、「魚介類」、「食肉」、「糖類」、「風味原料」などの文字の後ろに括弧を付して、まとめて表示することができます。

- 2 また、即席めんのように「めん」、「かやく」、「スープ」等、構成要素ごとに区分して原材料名を表示した方が消費者に分かりやすい場合もあります。

このような場合には、同表同項の2の二の規定に基づき、「めん」、「かやく」、「スープ」などの文字の後ろに括弧を付して、まとめて表示することができます。

＜パスタソースの原材料名で、野菜をまとめて表示する場合の表示例＞

(略)

＜即席めんの原材料名で、「めん」、「かやく」、「スープ」をまとめて表示する場合の表示例＞

原材料名	小麦粉、植物油脂、でん粉、食塩、しょうゆ、香辛料、砂糖、 ポーク調味料、味付豚肉、卵加工品、ねぎ
------	---

料」等、同種の原材料を複数使用している場合、まとめて表示することはできますか。

(答)

- 1 「農産物」、「野菜」、「果実」、「魚介類」、「食肉」、「糖類」、「風味原料」のように、消費者が同種の原材料と認識しているものであって、複数種類の原材料を使用するような場合には、同種の原材料をまとめて表示した方が消費者に分かりやすい場合もあります。

このような場合には、食品表示基準第3条第1項の表の原材料名の項の2の1の規定に基づき「農産物」、「野菜」、「果実」、「野菜・果実」、「魚介類」、「食肉」、「糖類」、「風味原料」などの文字の後ろに括弧を付して、まとめて表示することができます。

- 2 また、食品表示基準別表第4において別途原材料名の表示方法が規定されている食品についても、消費者に分かりやすい場合は、上記1のようにまとめて表示しても差し支えありません。

＜パスタソースの原材料名で、野菜をまとめて表示する場合の表示例＞

(略)

(加える。)



原材料名

めん（小麦粉、植物油脂、でん粉、食塩、しょうゆ、香辛料）、スープ（しょうゆ、食塩、香辛料、砂糖、ポーク調味料）、かやく（味付豚肉、卵加工品、ねぎ）

（加工－59）複数の加工食品が個別に包装されるなど、分けられ、それを組み合わせて一つの製品となる食品の原材料の表示方法を教えてください。

（答）

納豆、添付たれ及び添付からしで構成される納豆製品のような複数の加工食品が個包装され、それを組み合わせた製品について、この製品に使用した原材料及び添加物を、食品表示基準第3条第1項の表の原材料名の項の2の2及び添加物の項の2の規定に基づき個別の包装ごとにまとめて表示することができます。

【例】 （略）

（加工－60） （略）

（加工－61）原材料名の表示で、次のように表示することは可能ですか。

① 数種類の魚を一括して「魚」、「魚肉」

（加工－59）複数の加工食品により構成される製品の原材料の表示方法を教えてください。

（答）

1 納豆、添付たれ及び添付からしで構成される納豆製品のような複数の加工食品により構成される製品について、この製品に使用した原材料及び添加物を、食品表示基準第3条第1項の表の原材料名の項の2の2及び添加物の項の2の規定に基づき加工食品ごとにまとめて表示することができます。

2 なお、原材料名の表示について、食品表示基準別表第4において、別途、原材料名の表示方法が規定されている食品については、これらの規定に従い表示することになります。

【例】 （略）

（加工－60） （略）

（加工－61）原材料名の表示で、次のように表示することは可能ですか。

① 数種類の魚を一括して「魚」、「魚肉」

- ② 本マグロ
- ③ 黒糖、還元水あめをまとめて「砂糖」
- ④ 有機大豆
- ⑤ NON-GMO 大豆

(答)

御質問の例は、次のとおりです。

- ① (略)
- ② クロマグロ (*Thunnus orientalis*) について「本マグロ」、「ほんまぐろ」のように表示することは可能ですが、「メバチ」、「キハダ」、「ビンナガ」などクロマグロとは異なる種を「本マグロ」等と表示することはできません。
- ③～⑤ (略)

(加工－62) ～ (加工 64) (略)

(加工－65－1) 原材料名の表示で、カレー粉等多種類の香辛料からなるものであって、小型容器包装に入れられたものについて、使用した全ての香辛料を表示しなければならないのですか。

(答)

- 1 (略)
- 2 しかしながら、カレー粉等のように多種類の香辛料からなるもので、小型容器包装入りのものについては、容器包装の面積が狭いため定められた活字以上の大きさの文字(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 ポイントの活字以上の大きさの文字とすることができます。)を考慮しても全ての原材料名を表示することは技術的に困難であると考えられます。

- ② 本マグロ
- ③ 黒糖、還元水あめをまとめて「砂糖」
- ④ 有機大豆
- ⑤ NON-GMO 大豆

(答)

御質問の例は、次のとおりです。

- ① (略)
- ② クロマグロ (*Thunnus thynnus*) について「本マグロ」、「ほんまぐろ」のように表示することは可能ですが、「メバチ」、「キハダ」、「ビンナガ」などクロマグロとは異なる種を「本マグロ」等と表示することはできません。
- ③～⑤ (略)

(加工－62) ～ (加工 64) (略)

(加工－65) 原材料名の表示で、カレー粉等多種類の香辛料からなるものであって、小型容器包装に入れられたものについて、使用した全ての香辛料を表示しなければならないのですか。

(答)

- 1 (略)
- 2 しかしながら、カレー粉等のように多種類の香辛料からなるもので、小型容器包装入りのものについては、容器包装の面積が狭いため定められた活字以上の大きさの文字(表示可能面積がおおむね 150 平方センチメートル 以下のものにあつては、5.5 ポイントの活字以上の大きさの文字とすることができます。)を考慮しても全ての原材料名を表示することは技術的に困難であると考えられます。

3 (略)

(加工－65－2) 食料自給率や国産果実の需給調整の観点等から国産柑橘類の有効利用のため、果実飲料の原材料として多数混合している事例があるが、使用する国産柑橘類はその年の天候等によって収穫量や保存の時期が変動するため、使用する柑橘類や各柑橘類の重量が、製品の製造日や製造ロットによって異なる場合があります。このような商品でも、使用した全ての柑橘類の名称を表示しなければならないのですか。

(答)

- 1 原材料名の表示は、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、その最も一般的な名称をもって表示することとなっています。
- 2 他方で、御質問のような果実飲料については、事前に容器包装に全ての柑橘類の名称を重量順に表示することは困難であると考えられます。
- 3 したがって、国産柑橘類を多数混合している果実飲料についての原材料名の表示は、使用した柑橘類を全てまとめて「柑橘類」と表示しても差し支えありません(表示例1)。もちろん、使用した柑橘類の果実名を重量順に全て表示することも可能ですし、「柑橘類」と括った上で、その内訳を重量順に全て表示することも可能です(表示例2)。
ただし、「柑橘類」とまとめてその内訳を表示する場合は、特定の果実名のみを抜き出して表示することはできません。
なお、原材料名欄に「柑橘類」と表示した商品において、重量順や割合が確定している果実については、商品名等に果実名と使用割合を併記することができますが、このように表記できる果実は、重量順や割合が確定している

3 (略)

(加える。)

ものに限りますので注意してください（表示例3）。

（うんしゅうみかん、いよかん、はれひめ、せとか、天草、甘平、河内晩柑、
まりひめ、はるかの重量順で混合している果実飲料の例）

○表示例1（柑橘類とのみ表示した場合）

原材料名	柑橘類
------	-----

○表示例2（柑橘類と括った上で、その内訳を全て表示した場合）

原材料名	柑橘類（うんしゅうみかん、いよかん、はれひめ、せとか、 天草、甘平、河内晩柑、まりひめ、はるか）
------	---

○表示例3：（うんしゅうみかん〇〇%以上使用している場合）

商品名等：「うんしゅうみかん〇〇%以上使用」

原材料名	柑橘類
------	-----

（加工－66）～（加工－131） （略）

（加工－132）乳児用規格適用食品である旨を表示する場合に、文字の大きさ等の決まりはありますか。

（答）

- 1 文字の大きさについては、食品表示基準第8条第1項第9号等の規定に従い、原則的には8ポイント以上の大きさで表示する必要があります。
なお、表示可能面積がおおむね150 cm^2 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文字でもよいこととしています。

（加工－66）～（加工－131） （略）

（加工－132）乳児用規格適用食品である旨を表示する場合に、文字の大きさ等の決まりはありますか。

（答）

- 1 文字の大きさについては、食品表示基準第8条第1項第9号等の規定に従い、原則的には8ポイント以上の大きさで表示する必要があります。
なお、表示可能面積がおおむね150 平方センチメートル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文字でもよいこととしています。

2 (略)

(加工－133) ～ (加工－171) (略)

(加工－172) ナチュラルチーズ等の表示基準はどのような内容ですか。

(答)

ナチュラルチーズ（ソフト及びセミハードのものに限る。）であって飲食に供する際に加熱するものにあつては、当該成分規格の適用除外であること、食品を摂取する際の安全性等を踏まえ、「飲食に供する際に加熱する旨」を表示することになります。

(加工－173) 表示の対象となるナチュラルチーズは、どのようなものですか。

2 (略)

(加工－133) ～ (加工－171) (略)

(加工－172) ナチュラルチーズ等の表示基準はどのような内容ですか。

(答)

- 1 ナチュラルチーズ（ソフト及びセミハードのものに限る。）を容器包装に入れた後、加熱殺菌したもの又は飲食に供する際に加熱するものにあつては、当該成分規格の適用除外であることを踏まえ、容器包装に入れた後、加熱殺菌したナチュラルチーズである場合には、「容器包装に入れた後、加熱殺菌した旨」を、飲食に供する際に加熱するナチュラルチーズである場合には、「飲食に供する際に加熱する旨」を表示することになります。
- 2 発酵後殺菌した発酵乳については、乳等命令で定める発酵乳の成分規格のうち、乳酸菌数又は酵母数が適用除外であることを踏まえ、発酵後に殺菌した発酵乳である場合には、殺菌した発酵乳である旨を表示することになります。
- 3 発酵乳及び乳酸菌飲料の乳酸菌数について、製造時の発酵温度が25℃前後の乳酸菌も測定可能であることを踏まえ、製造時の発酵温度が25℃前後である場合には、「製造時の発酵温度が摂氏25度前後である旨」を表示することになります。

(加工－173) 表示の対象となるナチュラルチーズは、どのようなものですか。

(答)

- 1 ナチュラルチーズ（ソフト及びセミハードのものに限る。）であって、飲食に供する際に加熱するものが表示の対象です。

2 (略)

(加工－174) ナチュラルチーズの「飲食に供する際に加熱を要する旨」の表示は、具体的にどのような文言による表示が可能ですか。

(答)

「種類別〇〇」の次に「(要加熱)」、「(加熱が必要)」、「(加熱してお召し上がりください)」等、飲食に供する際に加熱する旨の文言を表示することになります。

(加工－175) (略)

(加工－176) ～ (加工－179) 削除

(答)

- 1 ナチュラルチーズ（ソフト及びセミハードのものに限る。）であって、容器包装に入れられた後、加熱殺菌したもの又は飲食に供する際に加熱するものが表示の対象です。

2 (略)

(加工－174) ナチュラルチーズの「容器包装に入れた後、加熱殺菌した旨」又は「飲食に供する際に加熱を要する旨」の表示は、具体的にどのような文言による表示が可能ですか。

(答)

- 1 「容器包装に入れた後、加熱殺菌した旨」の表示は、「包装後加熱」、「包装後加熱殺菌」、「容器包装後加熱殺菌済み」等、容器包装に入れた後に加熱殺菌したものである旨の文言を表示することになります。
- 2 「飲食に供する際に加熱する旨」の表示は、「種類別〇〇」の次に「(要加熱)」、「(加熱が必要)」、「(加熱してお召し上がりください)」等、飲食に供する際に加熱する旨の文言を表示することになります。

(加工－175) (略)

(加工－176) 表示の対象となる殺菌した発酵乳及び乳酸菌飲料とは、どのような食品ですか。

(答)

- 1 発酵乳及び乳酸菌飲料の一般的な製造工程は、製品のベースとなる原料を加熱殺菌した後、乳酸菌等を接種し、発酵させています。

2 一方、「殺菌した発酵乳及び乳酸菌飲料」については、発酵した後にさらに殺菌（75℃以上で15分間加熱するか、又はこれと同等以上の殺菌効果を有する方法）を行った発酵乳及び乳酸菌飲料のことをいい、この発酵後に殺菌した発酵乳及び乳酸菌飲料が表示の対象となります。

（加工－177）発酵後に殺菌した発酵乳及び乳酸菌飲料の表示は具体的にどのような文言による表示が可能ですか。

（答）

1 発酵後に殺菌した発酵乳の表示は、「殺菌済み発酵乳」等、発酵後に殺菌した発酵乳である旨の文言を、表示することになります。

2 発酵後に殺菌した乳酸菌飲料の表示は、「殺菌済み乳酸菌飲料」等、発酵後に殺菌した乳酸菌飲料である旨の文言を表示することになります。

（加工－178）表示の対象となる発酵乳又は乳酸菌飲料であって、製造時の発酵温度が25℃前後のものとは、どのような食品ですか。

（答）

1 一般的な発酵乳又は乳酸菌飲料に用いられる乳酸菌の増殖の至適温度は、35℃から40℃までとなっています。一方、カスピ海ヨーグルト、北欧のベリーなどの伝統的な発酵乳等に用いられる乳酸菌の増殖の至適温度は20℃から30℃までとなっています。

2 この20℃から30℃までで発酵（低温発酵）する乳酸菌の測定が可能となったことから、この低温発酵する発酵乳等が表示の対象となります。

(加工－180) (略)

(加工－181－1) 容器包装に入れて冷凍した調理パンは冷凍食品ですか。また解凍して販売される場合に保存方法の表示は必要ですか。

(略)

(加工－181－2) 凍結させる直前に加熱されたものであるかどうかの別の表示については、冷凍食品である旨の表示に近接した箇所に表示するとありますが、どのように行えばよいのでしょうか。

(答)

凍結させる直前に加熱されたものであるかどうかの別の表示については、飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別の表示が一括表示枠内に並べて表示されていると、消費者にとって喫食時の加熱の要否が分かりにくいことが考えられます。

そのため、凍結させる直前に加熱されたものであるかどうかの別は、一括表示枠内ではなく、一括表示枠外に記載することが望ましいです。

【○ 表示例】

冷凍食品（凍結直前加熱）

【× 分かりにくい表示例】

（冷凍食品）

(加工－179) 発酵乳又は乳酸菌飲料であって、製造時の発酵温度が 25℃前後のものの表示は、具体的にどのような文言による表示が可能ですか。

(答)

「低温発酵」等、製造時の発酵温度が 25℃前後である旨を示す文字を表示することになります。

(加工－180) (略)

(加工－181) 容器包装に入れて冷凍した調理パンは冷凍食品ですか。また解凍して販売される場合に保存方法の表示は必要ですか。

(略)

(加える。)

<u>加熱調理の 必要性</u>	<u>加熱して召し上 がってください</u>

<u>凍結前加熱 の有無</u>	<u>加熱してありま す</u>
<u>加熱調理の 必要性</u>	<u>加熱して召し上 がってください</u>

(加工－182)・(加工－183) (略)

(削る。)

(加工－184) 削除

(加工－185) ～ (加工－194) (略)

(加工－195) 義務表示、推奨表示、任意表示のそれぞれの位置付け及び定義について具体的に教えてください。また、アレルギーを含む食品でいう推奨表示と栄養成分表示でいう推奨表示との違いについても教えてください。

(答)

義務表示となっている事項は基準に沿った表示がなされていない場合、食品表示法に基づく行政措置の対象となります。一方で、推奨表示、任意表示事項は表示をする義務はありませんが、表示を行う場合には食品表示基準に沿った方法で表示する必要がある、これが守られていない場合は同じく行政措置の対

(加工－182)・(加工－183) (略)

(缶詰の食品)

(加工－184) 缶詰の食品は主要な原材料名を表示することになっていますが、ビール、酒、ジュース類の缶詰はどのように主要な原材料名を表示すればよいですか。

(答)

清涼飲料水や酒類は、缶詰の食品に該当しません。

(加工－185) ～ (加工－194) (略)

(加工－195) 義務表示、推奨表示、任意表示のそれぞれの位置付け及び定義について具体的に教えてください。また、アレルギーを含む食品でいう推奨表示と栄養成分表示でいう推奨表示との違いについても教えてください。

(答)

義務表示となっている事項は基準に沿った表示がなされていない場合、食品表示法に基づく行政措置の対象となります。一方で、推奨表示、任意表示事項は表示をする義務はありませんが、表示を行う場合には食品表示基準に沿った方法で表示する必要がある、これが守られていない場合は同じく行政措置の対

象となります。推奨表示、任意表示について、行政措置との関係において何ら取り扱いの違いはありません。栄養表示における推奨表示は事業者における表示の実行可能性の観点から表示の義務は課さないものの、国民の摂取状況、生活習慣病との関連等の観点から消費者における表示の必要性が高いと考えられ、将来的な表示義務化を見据えてその他の任意表示成分より優先度が高いものとして規定しています。

アレルギーの表示は、重篤度・症例数の多い 9 品目（特定原材料）については食品表示基準で表示を義務付けし、過去に一定の頻度で健康被害が見られた 20 品目については、通知により表示を推奨しています。通知による位置付けのため、基準に従った表示がされていない場合でも、食品表示法違反となることはありませんが、食品表示基準に準じて積極的に表示を行うことが望まれます。

（加工－196）～（加工－210） （略）

（加工－211）有機農産物、有機畜産物又は有機加工食品を使用した旨を表示できるのは、どのような場合ですか。

（答）

有機農産物、有機畜産物又は有機加工食品については、J A S 法第 63 条第 2 項において、「何人も、指定農林物資以外の農林物資について、当該指定農林物資に係る日本農林規格において定める名称の表示又はこれと紛らわしい表示を付してはならない」という表示規制が課せられており、当該食品が有機農産物、有機畜産物又は有機加工食品である旨の表示を行うには、当該食品について、有機 J A S 制度に基づき格付を受けている必要があります。

なお、有機 J A S 制度の内容については、農林水産省（酒類にあつては国税庁）にお問い合わせください。

象となります。推奨表示、任意表示について、行政措置との関係において何ら取り扱いの違いはありません。栄養表示における推奨表示は事業者における表示の実行可能性の観点から表示の義務は課さないものの、国民の摂取状況、生活習慣病との関連等の観点から消費者における表示の必要性が高いと考えられ、将来的な表示義務化を見据えてその他の任意表示成分より優先度が高いものとして規定しています。

アレルギーの表示は、重篤度・症例数の多い 8 品目（特定原材料）については食品表示基準で表示を義務付けし、過去に一定の頻度で健康被害が見られた 20 品目については、通知により表示を推奨しています。通知による位置付けのため、基準に従った表示がされていない場合でも、食品表示法違反となることはありませんが、食品表示基準に準じて積極的に表示を行うことが望まれます。

（加工－196）～（加工－210） （略）

（加工－211）有機農産物、有機畜産物又は有機加工食品を使用した旨を表示できるのは、どのような場合ですか。

（答）

1 有機農産物、有機畜産物又は有機加工食品については、J A S 法第 63 条第 2 項において、「何人も、指定農林物資以外の農林物資について、当該指定農林物資に係る日本農林規格において定める名称の表示又はこれと紛らわしい表示を付してはならない」という表示規制が課せられており、当該食品が有機農産物、有機畜産物又は有機加工食品である旨の表示を行うには、当該食品について、有機 J A S 制度に基づき格付を受けている必要があります。

なお、有機 J A S 制度の内容については、農林水産省（酒類にあつては国税庁）にお問い合わせください。

(加工－212) ～ (加工－240) (略)

(加工－241) 詰め合わせ食品の表示方法について教えてください。

(答)

1 ～ 3 (略)

4 ただし、新たな独立した一つの商品であっても、各構成要素が食品表示基準別表第 19 及び別表第 24 の上欄に掲げる食品のうち、以下に掲げる食品に該当する場合は、同表の中欄に掲げる表示事項を同表の下欄に定める表示方法に従い、当該商品の外装に表示してください。

(削る。)

①～④ (略)

(削る。)

⑤～⑧ (略)

(削る。)

⑨ (略)

(削る。)

⑩ (略)

(削る。)

⑪ (略)

(削る。)

2 また、有機酒類については、J A S法の改正に伴う表示切替えの準備のため、令和 4 年 10 月 1 日から 3 年間（令和 7 年 9 月 30 日まで）は、廃止前の「酒類における有機の表示基準」（平成 12 年 12 月 26 日国税庁告示第 7 号）に定める表示方法を引き続き適用できますので、同基準を御確認ください。

(加工－212) ～ (加工－240) (略)

(加工－241) 詰め合わせ食品の表示方法について教えてください。

(答)

1 ～ 3 (略)

4 ただし、新たな独立した一つの商品であっても、各構成要素が食品表示基準別表第 19 及び別表第 24 の上欄に掲げる食品のうち、以下に掲げる食品に該当する場合は、同表の中欄に掲げる表示事項を同表の下欄に定める表示方法に従い、当該商品の外装に表示してください。

① 即席めん類（即席めんのうち生タイプ即席めん以外のものをいう。）

②～⑤ (略)

⑥ 乳又は乳製品を主要原料とする食品

⑦～⑩ (略)

⑪ 魚肉ハム、魚肉ソーセージ及び特殊包装かまぼこ

⑫ (略)

⑬ 鯨肉製品

⑭ (略)

⑮ 容器包装詰加圧加熱殺菌食品

⑯ (略)

⑰ 水のみを原料とする清涼飲料水

⑫ (略)

5 (略)

(加工－242) ～ (加工－247) (略)

(加工－248) 添加物の事項名欄を設けずに、原材料名の欄に原材料名と区分して表示する方法について教えてください。

(答)

原材料と添加物を明確に区分する方法として、以下の方法が考えられます。ただし、以下の方法に限定するわけではありません。しかし、例えば、区切りを入れずに連続して表示することはできません。

① 原材料と添加物を記号で区分して表示する。

原材料名	豚ばら肉、砂糖、食塩、卵たん白、植物性たん白、香辛料 ／ リン酸塩 (Na)、調味料 (アミノ酸)、酸化防止剤 (ビタミンC)、発色剤 (亜硝酸 Na)、コチニール色素
------	---

②・③ (略)

(加工－249) ～ (加工－258) (略)

(加工－259) 「おおむね 30 cm^2 」及び「おおむね 150 cm^2 」の「おおむね」とはどの範囲までを指すのですか。

(答)

容器包装の形状、義務表示対象となる事項の字数は、個々の食品により異な

⑬ (略)

5 (略)

(加工－242) ～ (加工－247) (略)

(加工－248) 添加物の事項名欄を設けずに、原材料名の欄に原材料名と区分して表示する方法について教えてください。

(答)

原材料と添加物を明確に区分する方法として、以下の方法が考えられます。ただし、以下の方法に限定するわけではありません。しかし、例えば、区切りを入れずに連続して表示することはできません。

① 原材料と添加物を記号で区分して表示する。

原材料名	いちご、砂糖 / ゲル化剤 (ペクチン)、酸化防止剤 (ビタミンC)
------	------------------------------------

②・③ (略)

(加工－249) ～ (加工－258) (略)

(加工－259) 「おおむね 30 平方センチメートル」及び「おおむね 150 平方センチメートル」の「おおむね」とはどの範囲までを指すのですか。

(答)

容器包装の形状、義務表示対象となる事項の字数は、個々の食品により異な

るため、表示可能面積 30 cm^2 及び 150 cm^2 以下を基本としつつ、個々のケースに応じて判断することとなります。

(加工－260) ～ (加工－265) (略)

(加工－266) 食品表示基準の「表示可能面積」とはラベル面積又は容器包装の表面積のどちらですか。

(答)

- 1 表示可能面積は、容器包装の形状等によっても異なりますが、表示事項を表示しても判読が困難な部分を除いた容器包装の表面積をいいます。例えば、包装の重なり部分や、キャンディ等の「ひねり」の部分、光電管マーク等は表示可能な部分には入りません。したがって、容器包装の表面積から、表示が不可能な部分を差し引いた面積となります。
- 2 また、印刷瓶詰（回収使用瓶に限ります。）の飲料等で当該瓶の形状又は表面に特殊な加工が施されていることにより、ラベルの貼付ができない（ラベルを貼付することにより、再使用ができない場合を含みます。）場合は、ふたのみを表示可能面積としても、差し支えありません。
- 3 さらに、ペットボトル容器の飲料等でプラスチック使用量及び CO_2 排出量を削減し、環境負荷を軽減することを目的に、プラスチックフィルム及びシール等を貼付しない場合は、ふたのみを表示可能面積としても、差し支えありません。
- 4 上記 2 及び 3 の印刷瓶詰及びペットボトル容器の飲料等において、原材料名をふたに表示する場合には、「ぶどう糖果糖液糖」、「果糖ぶどう糖液糖」及

るため、表示可能面積 30 平方センチメートル及び 150 平方センチメートル以下を基本としつつ、個々のケースに応じて判断することとなります。

(加工－260) ～ (加工－265) (略)

(加工－266) 食品表示基準の「表示可能面積」とはラベル面積又は容器包装の表面積のどちらですか。

(答)

- 表示可能面積は、容器包装の形状等によっても異なりますが、表示事項を表示しても判読が困難な部分を除いた容器包装の表面積をいいます。例えば、包装の重なり部分や、キャンディ等の「ひねり」の部分、光電管マーク等は表示可能な部分には入りません。したがって、容器包装の表面積から、表示が不可能な部分を差し引いた面積となります。
- また、印刷瓶詰（回収使用瓶に限ります。）の飲料等で当該瓶の形状又は表面に特殊な加工が施されていることにより、ラベルの貼付ができない（ラベルを貼付することにより、再使用ができない場合を含みます。）場合は、ラベルの貼付ができない面積を表示可能面積に含めなくても、差し支えありません。
- さらに、印刷瓶詰の飲料等において、原材料名をふたに表示する場合には、「ぶどう糖果糖液糖」、「果糖ぶどう糖液糖」及び「高果糖液糖」並びに「異性

び「高果糖液糖」並びに「異性化液糖」にあつては「液糖」と、「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」、「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」及び「砂糖・高果糖液糖」並びに「砂糖・異性化液糖」にあつては、「砂糖・液糖」と表示することも可能です。

5 なお、いたずらに表面積を少なくするような方法による包装は適当ではありません。

(キャンディの例) (略)

(加工－267) 表示可能面積が 150 cm^2 より大きい場合は、5.5～7.5 ポイントの文字のサイズを使用することはできないのですか。

(答)

消費者用に販売される商品について、表示可能な面積がおおむね 150 cm^2 より大きい場合は、8 ポイント以上の大きさの文字で表示しなければなりません。

(加工－268) ～ (加工－274)

(加工－275) 牛乳の表示方法を教えてください。

(答)

牛乳については食品表示基準の規定による表示を行うことが必要です。

また、景品表示法に基づいて認定された業界の自主ルールである「飲用乳の表示に関する公正競争規約」があり、当該規約に参加する事業者はこの規約に基づいた表示も必要です。

化液糖」にあつては「液糖」と、「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」、「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」及び「砂糖・高果糖液糖」並びに「砂糖・異性化液糖」にあつては、「砂糖・液糖」と表示することも可能です。

なお、いたずらに表面積を少なくするような方法による包装は適当ではありません。

(キャンディの例) (略)

(加工－267) 表示可能面積が 150 平方センチメートルより大きい場合は、5.5～7.5 ポイントの文字のサイズを使用することはできないのですか。

(答)

消費者用に販売される商品について、表示可能な面積がおおむね 150 平方センチメートルより大きい場合は、8 ポイント以上の大きさの文字で表示しなければなりません。

(加工－268) ～ (加工－274)

(加工－275) 牛乳の表示方法を教えてください。

(答)

牛乳については食品表示基準の規定による表示を行うことが必要です。

また、景品表示法に基づいて認定された業界の自主ルールである「飲用乳の表示に関する公正競争規約」があり、当該規約に参加する事業者はこの規約に基づいた表示も必要です。

なお、原則として食品表示基準では、日本産業規格 Z 8305 (1962) に規定する

種 類 別 名 称	牛乳
商 品 名	〇〇牛乳
(削る。)	
(削る。)	
原 材 料 名	生乳１００％
原料原産地名	国産
(削る。)	
内 容 量	１０００ｍｌ
賞 味 期 限	<u>20××.××.××</u> (注)
保 存 方 法	１０℃以下で保存してください
開封後の取扱	開封後は冷蔵庫で１０℃以下で保存し、賞味期限にかかわらず、できるだけ早めにお飲みください
製造所所在地	東京都〇〇区〇〇町２１－１
製 造 者	〇〇牛乳（株） 〇〇工場

(注) (略)

(加工－276) ～ (加工－290) (略)

(加工－291) 業者間取引における原材料名や添加物の表示は、原材料や添加物の重量の割合が高い順に書く必要があるのですか。

8ポイントの活字以上の大きさの文字で行うこととしていますが、牛乳等の種別名称については10.5ポイントの活字以上（その他の乳製品の種別名称にあっては、14ポイントの活字以上）の大きさの統一のとれた文字で行うことが必要です。

種 類 別 名 称	牛乳
商 品 名	〇〇牛乳
無脂乳固形分	<u>8. 3 %以上</u>
乳 脂 肪 分	<u>3. 5 %以上</u>
原 材 料 名	生乳１００％
原料原産地名	国産
殺 菌	<u>1 3 0℃ 2 秒間</u>
内 容 量	１０００ｍｌ
賞 味 期 限	<u>19.05.21</u> (注)
保 存 方 法	１０℃以下で保存してください
開封後の取扱	開封後は冷蔵庫で１０℃以下で保存し、賞味期限にかかわらず、できるだけ早めにお飲みください
製造所所在地	東京都〇〇区〇〇町２１－１
製 造 者	〇〇牛乳（株） 〇〇工場

(注) (略)

(加工－276) ～ (加工－290) (略)

(加工－291) 業者間取引における原材料名や添加物の表示は、原材料や添加物の重量の割合が高い順に書く必要があるのですか。

また、原材料や添加物の配合割合を表示する必要があるのですか。

(答)

1・2 (略)

(削る。)

(加工－292) ～ (生鮮－10) (略)

(生鮮－11) 別添の「魚介類の名称のガイドライン」の策定の経緯を教えてください。

(答)

1～5 (略)

6 近年、新たな魚種の輸入・流通の拡大、分類学的研究の発展による名称の変更など、魚介類の名称をめぐる状況が変化していることを受け、魚介類のうち魚類については令和2年に所要の改正を行いました。また、甲殻類については令和4年、頭足類については令和7年、貝類については令和8年に所要の改正を行いました。

(生鮮－12) 生鮮食品の国産品の原産地表示について、農産物、畜産物、水産物のそれぞれで原産地の表示方法が異なるのはどうしてですか。

(答)

農産物にあってはその土地で収穫されること、畜産物にあっては生まれた場所、飼養された場所、と畜された場所がそれぞれ異なる場合があること、水産

また、原材料や添加物の配合割合を表示する必要があるのですか。

(答)

1・2 (略)

3 なお、食肉製品については、食品表示基準により、容器包装に原料肉名を配合分量の多い順に表示することとされています。

(加工－292) ～ (生鮮－10) (略)

(生鮮－11) 別添の「魚介類の名称のガイドライン」の策定の経緯を教えてください。

(答)

1～5 (略)

6 近年、新たな魚種の輸入・流通の拡大、分類学的研究の発展による名称の変更など、魚介類の名称をめぐる状況が変化していることを受け、魚介類のうち魚類については、令和元年7月から検討を行い、令和2年に所要の改正を行いました。また、甲殻類については、令和3年9月から検討を行い、令和4年に所要の改正を行いました。さらに、頭足類については、令和6年9月から検討を行い、令和7年に所要の改正を行いました。

(生鮮－12) 生鮮食品の国産品の原産地表示について、農産物、畜産物、水産物のそれぞれで原産地の表示方法が異なるのはどうしてですか。

(答)

農産物にあってはその土地で収穫されること、畜産物にあっては生まれた場所、飼養された場所、と畜された場所がそれぞれ異なる場合があること、水産

物にあつては特定の水域で漁獲されるなど、それぞれごとに生産の実態が異なりますので、一律に原産地の表示方法を定めることが困難です。このため、それぞれに即した原産地を表示することとしています。

(生鮮－13) ～ (生鮮－35) (略)

(生鮮－36) しいたけ(原木栽培又は菌床栽培)の原産地表示について、種菌を植え付けた後に2箇所以上の産地を移動し、生産された場合、どのように表示すればいいのですか。また、現在の考え方となった経緯を教えてください。

(答)

1 (略)

(削る。)

2～4 (略)

(生鮮－37) ～ (雑則－6) (略)

物にあつては特定の水域で漁獲されるなど、それぞれごとに生産の実態が異なりますので、一律に原産地の表示方法を定めることが困難ですので、それぞれに即した原産地を表示することとしています。

(生鮮－13) ～ (生鮮－35) (略)

(生鮮－36) しいたけ(原木栽培又は菌床栽培)の原産地表示について、種菌を植え付けた後に2箇所以上の産地を移動し、生産された場合、どのように表示すればいいのですか。また、現在の考え方となった経緯を教えてください。

(答)

1 (略)

2 なお、消費者への周知及び事業者の表示切替えのため、令和4年3月末から、半年程度(令和4年9月末)までの期間に販売される一般用生鮮食品及び業務用生鮮食品であるしいたけについては、改正前Q&Aによる原産地表示を行っても差し支えありません。

また、このしいたけの原産地表示の考え方の変更に伴うしいたけ加工食品(原材料に占める重量割合が最も高い原材料がしいたけである加工食品)の原料原産地表示等に関する経過措置の適用の考え方については、(原原－67)を御確認ください。

3～5 (略)

(生鮮－37) ～ (雑則－6) (略)

別添 製造所固有記号

(固有記号－1) ～ (固有記号－23) (略)

(固有記号－24) 有効期間内に製造所に係る届出情報を変更した場合の更新期限は、当該変更の届出を行った日から起算して5年になりますか。

(答)

有効期間内に製造所に係る届出情報の変更を行った場合であっても、起算日は変わらないので、更新期限も変わりません。

また、更新期間中に変更届をしても、期限は更新されません。更新届は別途必要となりますので、御注意ください。変更届と更新届は同時に届け出ることはいけませんので、更新期限が近い場合はまず更新届から行ってください。

(固有記号－25) ～ (固有記号－46)

(固有記号－47) 新しい製造所固有記号については、全角で届出をしていますが、包材に製造所固有記号を表示する際に全角で表示する必要がありますか。

(答)

製造所固有記号を包材に表示する際には、必ずしも全角で表示する必要はありません。ただし、表示は消費者等に読みやすく理解しやすいようにするために、原則として、日本産業規格Z8305(1962)に規定する8ポイント以上の文字を使用することが必要です。なお、表示可能面積がおおむね150 cm^2 以下のものには、日本産業規格Z8305(1962)に規定する5.5ポイント以上の文字を使用することができます。

別添 製造所固有記号

(固有記号－1) ～ (固有記号－23) (略)

(固有記号－24) 有効期間内に製造所に係る届出情報を変更した場合の更新期限は、当該変更の届出を行った日から起算して5年になりますか。

(答)

有効期間内に製造所に係る届出情報の変更を行った場合であっても、起算日は変わらないので、更新期限も変わりません。

また、更新期間中に変更届をしても、期限は更新されませんので、更新届は別途必要となりますので、御注意ください。変更届と更新届は同時に届け出ることはいけませんので、更新期限が近い場合はまず更新届から行ってください。

(固有記号－25) ～ (固有記号－46)

(固有記号－47) 新しい製造所固有記号については、全角で届出をしていますが、包材に製造所固有記号を表示する際に全角で表示する必要がありますか。

(答)

製造所固有記号を包材に表示する際には、必ずしも全角で表示する必要はありません。ただし、表示は消費者等に読みやすく理解しやすいようにするために、原則として、日本産業規格Z8305(1962)に規定する8ポイント以上の文字を使用することが必要です。なお、表示可能面積がおおむね150 平方センチメートル以下のものには、日本産業規格Z8305(1962)に規定する5.5ポイント以上の文字を使用することができます。

(固有記号－48) ～ (固有記号－53) (略)

別添 アレルゲンを含む食品に関する表示

(A－1) (略)

(A－2) アレルゲンを含む食品にはどのようなものがありますか。

(答)

アレルゲンを含む食品に関する表示(以下「アレルギー表示」という。)については、これまで、食物アレルギーの実態調査及び誘発物質の解明に関する研究を厚生労働省所管時から進めています。これまでの実態調査等を基に、過去に一定の頻度で血圧低下、呼吸困難又は意識障害等の重篤な健康危害が見られた症例から、その際に食した食品の中で明らかに特定された原材料について、アレルゲンを含む「特定原材料等」として指定しています。現在、特定原材料等は 29 品目あり、えび、カシューナッツ、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生(ピーナッツ)、アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、ピスタチオ、豚肉、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチンが挙げられています。

食物アレルギー患者にとっては、自分の食するものの中に、自分が反応するアレルゲンを含むのかどうかを判断し、選別できるように情報提供が行われていることが重要です。そのため、食品中に特定原材料等を含む旨の情報提供をアレルギー表示によって行うに当たっては、実際のアレルギー発症数、重篤度等に差異があるため、「食品表示基準」(平成 27 年内閣府令第 10 号)で法令上表示を義務付けるものと、通知で表示を推奨するものとに分けているところです。

(固有記号－48) ～ (固有記号－53) (略)

別添 アレルゲンを含む食品に関する表示

(A－1) (略)

(A－2) アレルゲンを含む食品にはどのようなものがありますか。

(答)

アレルゲンを含む食品に関する表示(以下「アレルギー表示」という。)については、これまで、食物アレルギーの実態調査及び誘発物質の解明に関する研究を厚生労働省所管時から進めています。これまでの実態調査等を基に、過去に一定の頻度で血圧低下、呼吸困難又は意識障害等の重篤な健康危害が見られた症例から、その際に食した食品の中で明らかに特定された原材料について、アレルゲンを含む「特定原材料等」として指定しています。現在、特定原材料等は 28 品目あり、えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生(ピーナッツ)、アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチンが挙げられています。

食物アレルギー患者にとっては、自分の食するものの中に、自分が反応するアレルゲンを含むのかどうかを判断し、選別できるように情報提供が行われていることが重要です。そのため、食品中に特定原材料等を含む旨の情報提供をアレルギー表示によって行うに当たっては、実際のアレルギー発症数、重篤度等に差異があるため、「食品表示基準」(平成 27 年内閣府令第 10 号)で法令上表示を義務付けるものと、通知で表示を推奨するものとに分けているところです。

食品表示基準で定められる品目に、えび、カシューナッツ、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生（ピーナッツ）の9品目（以下「特定原材料」という）が挙げられ、通知で表示を推奨する品目に、アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、ピスタチオ、豚肉、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチンの20品目（以下「特定原材料に準ずるもの」という。）が挙げられています。

なお、食物アレルギーの原因物質は、時代の変化とともに変わっていく可能性があると考えられるので、更に実態調査・科学研究を行い、新たな知見や報告により適宜、特定原材料等の見直しを行っていきます。

（A－3）～（B－1）

（B－2）特定原材料等はどのように決められているのですか。

（答）

アレルギーを含む食品に起因する健康危害を未然に防止するため、表示による情報提供の要望が高まってきたことなどから、当時、厚生省においてアナフィラキシー等、重篤な健康影響を起こしたアレルギーが何かを明らかにするための調査研究が行われました。平成8年度及び平成9年度は即時型反応を惹起する食物アレルギーの頻度調査を全国規模で年齢別に行い、また、平成10年度及び平成11年度は食物アレルギーの診断を直接行う医師が関与した即時型アレルギーを引き起こした患者について、全国の医療機関を通じて実態調査が行われました。

食品表示基準で定められる品目に、えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生（ピーナッツ）の8品目（以下「特定原材料」という）が挙げられ、通知で表示を推奨する品目に、アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチンの20品目（以下「特定原材料に準ずるもの」という。）が挙げられています。

なお、食物アレルギーの原因物質は、時代の変化とともに変わっていく可能性があると考えられるので、更に実態調査・科学研究を行い、新たな知見や報告により適宜、特定原材料等の見直しを行っていきます。

（A－3）～（B－1）

（B－2）特定原材料等はどのように決められているのですか。

（答）

アレルギーを含む食品に起因する健康危害を未然に防止するため、表示による情報提供の要望が高まってきたことなどから、当時、厚生省においてアナフィラキシー等、重篤な健康影響を起こしたアレルギーが何かを明らかにするための調査研究が行われました。平成8年度及び平成9年度は即時型反応を惹起する食物アレルギーの頻度調査を全国規模で年齢別に行い、また、平成10年度及び平成11年度は食物アレルギーの診断を直接行う医師が関与した即時型アレルギーを引き起こした患者について、全国の医療機関を通じて実態調査が行われました。

全ての食品はアレルギーを引き起こす可能性があります、これらの調査に基づきその中で特に症状が重篤となるためアレルギー表示を行い、情報提供の必要があるものについて検討することとなりました。そこで、研究成果を基に、過去に一定の頻度で血圧低下、呼吸困難又は意識障害等の重篤な健康危害が見られた症例から、その際に食した食品の中で、アレルギーを引き起こすことが明らかにされた原材料 24 品目が特定原材料等として指定されました。

その後、平成 13 年度～平成 14 年度、平成 16 年度～平成 17 年度、平成 19 年度～平成 20 年度、平成 23 年度～平成 24 年度、平成 28 年度～平成 29 年度及び平成 31 年度～令和 2 年度の実態調査の結果を踏まえ、品目の見直しを行い、現在、29 品目を特定原材料等として指定しているところです。

これまでに行われた特定原材料等の見直し

平成 16 年度：特定原材料に準ずるものに「バナナ」を追加

平成 20 年度：特定原材料に「えび」、「かに」を追加

平成 25 年度：特定原材料に準ずるものに「カシューナッツ」、「ごま」を追加

令和元年度：特定原材料に準ずるものに「アーモンド」を追加

令和 4 年度：特定原材料に「くるみ」を追加

令和 5 年度：特定原材料に準ずるものに「マカダミアナッツ」を追加、「まつたけ」を削除

令和 7 年度：特定原材料に「カシューナッツ」を追加、特定原材料に準ずるものに「ピスタチオ」を追加

(B-3) 特定原材料等 29 品目は見直しを行い、変更されることはあるのでしょうか。

(略)

全ての食品はアレルギーを引き起こす可能性があります、これらの調査に基づきその中で特に症状が重篤となるためアレルギー表示を行い、情報提供の必要があるものについて検討することとなりました。そこで、研究成果を基に、過去に一定の頻度で血圧低下、呼吸困難又は意識障害等の重篤な健康危害が見られた症例から、その際に食した食品の中で、アレルギーを引き起こすことが明らかにされた原材料 24 品目が特定原材料等として指定されました。

その後、平成 13 年度～平成 14 年度、平成 16 年度～平成 17 年度、平成 19 年度～平成 20 年度、平成 23 年度～平成 24 年度、平成 28 年度～平成 29 年度及び平成 31 年度～令和 2 年度の実態調査の結果を踏まえ、品目の見直しを行い、現在、28 品目を特定原材料等として指定しているところです。

これまでに行われた特定原材料等の見直し

平成 16 年度：特定原材料に準ずるものに「バナナ」を追加

平成 20 年度：特定原材料に「えび」、「かに」を追加

平成 25 年度：特定原材料に準ずるものに「カシューナッツ」、「ごま」を追加

令和元年度：特定原材料に準ずるものに「アーモンド」を追加

令和 4 年度：特定原材料に「くるみ」を追加

令和 5 年度：特定原材料に準ずるものに「マカダミアナッツ」を追加、「まつたけ」を削除

(加える。)

(B-3) 特定原材料等 28 品目は見直しを行い、変更されることはあるのでしょうか。

(略)

(B-4) 特定原材料等による表示で食品表示基準によるものと通知によるものがあるそうですが、その違いは何ですか。

(答)

特定原材料等 29 品目中でも実際のアレルギー発症数、重篤度等に差異があるため、法令で表示を義務付けるものと、通知で表示を推奨するものとに規定を分けることが現実的であると考え、以下のように分類することとしています。

29 品目の中でも特に重篤度・症例数の多い 9 品目（えび、カシューナッツ、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生（ピーナッツ））の表示については食品表示基準で規定し、法令で表示を義務付けています。

29 品目の中で、アレルギー疾患を引き起こすアレルゲンを含むことが知られていますが、症例数や重篤な症状を呈する者の数が継続して相当数みられますが、特定原材料に比べると少なく、現段階では科学的知見が必ずしも十分ではない 20 品目に関しては、特定原材料に準ずるものとして通知により表示を行うことを推奨することとしています。

「ゼラチン」に関しては、牛肉・豚肉由来であることが多く、これらは特定原材料に準ずるものであるため、元々表示をすべきものですが、ゼラチンそのものによりアレルギー疾患が起こることと、過去のパブリックコメントにおいて単独表示（「ゼラチン」としての表示。）の要望も多かったことから、1 品目として項目を立てることとしました。（D-20、E-14 参照）

<食品表示基準／通知による規定>

規定	特定原材料等の名称	理 由
----	-----------	-----

(B-4) 特定原材料等による表示で食品表示基準によるものと通知によるものがあるそうですが、その違いは何ですか。

(答)

特定原材料等 28 品目中でも実際のアレルギー発症数、重篤度等に差異があるため、法令で表示を義務付けるものと、通知で表示を推奨するものとに規定を分けることが現実的であると考え、以下のように分類することとしています。

28 品目の中でも特に重篤度・症例数の多い 8 品目（えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生（ピーナッツ））の表示については食品表示基準で規定し、法令で表示を義務付けています。

28 品目の中で、アレルギー疾患を引き起こすアレルゲンを含むことが知られていますが、症例数や重篤な症状を呈する者の数が継続して相当数みられますが、特定原材料に比べると少なく、現段階では科学的知見が必ずしも十分ではない 20 品目に関しては、特定原材料に準ずるものとして通知により表示を行うことを推奨することとしています。

「ゼラチン」に関しては、牛肉・豚肉由来であることが多く、これらは特定原材料に準ずるものであるため、元々表示をすべきものですが、ゼラチンそのものによりアレルギー疾患が起こることと、過去のパブリックコメントにおいて単独表示（「ゼラチン」としての表示。）の要望も多かったことから、1 品目として項目を立てることとしました。（D-20、E-14 参照）

<食品表示基準／通知による規定>

規定	特定原材料等の名称	理 由
----	-----------	-----

食品 表示 基準	<u>えび</u> 、 <u>カシューナッツ</u> 、 かに、くるみ、小麦、そ ば、卵、乳、落花生（ピー ナッツ）	特に発症数、重篤度から勘案して表示 する必要性の高いもの。
通知	アーモンド、あわび、い か、いくら、 <u>オレンジ</u> 、キ ウイフルーツ、牛肉、ご ま、さけ、さば、大豆、鶏 肉、 <u>バナナ</u> 、 <u>ピスタチオ</u> 、 豚肉、マカダミアナッツ、 もも、やまいも、りんご	症例数や重篤な症状を呈する者の数が 継続して相当数みられるが、特定原材 料に比べると少ないもの。 特定原材料とするか否かについては、 今後、引き続き調査を行うことが必要。
	ゼラチン	牛肉・豚肉由来であることが多く、こ れらは特定原材料に準ずるものである ため、既に牛肉、豚肉としての表示が 必要であるが、過去のパブリックコメ ント手続において「ゼラチン」として の単独の表示を行うことへの要望が多 く、専門家からの指摘も多いため、独 立の項目を立てている。

(B-5) ~ (B-9) (略)

(B-10) 加工助剤やキャリーオーバー等、添加物のごく微量の残存について表示は必要となるのでしょうか。

(答)

食品 表示 基準	<u>えび</u> 、かに、くるみ、小 麦、そば、卵、乳、落花生 （ピーナッツ）	特に発症数、重篤度から勘案して表示 する必要性の高いもの。
通知	アーモンド、あわび、い か、いくら、 <u>オレンジ</u> 、 <u>カ シューナッツ</u> 、キウイフ ルーツ、牛肉、ごま、さ け、さば、大豆、鶏肉、 <u>バ ナナ</u> 、豚肉、マカダミア ナッツ、もも、やまいも、 りんご	症例数や重篤な症状を呈する者の数が 継続して相当数みられるが、特定原材 料に比べると少ないもの。 特定原材料とするか否かについては、 今後、引き続き調査を行うことが必要。
	ゼラチン	牛肉・豚肉由来であることが多く、こ れらは特定原材料に準ずるものである ため、既に牛肉、豚肉としての表示が 必要であるが、過去のパブリックコメ ント手続において「ゼラチン」として の単独の表示を行うことへの要望が多 く、専門家からの指摘も多いため、独 立の項目を立てている。

(B-5) ~ (B-9) (略)

(B-10) 加工助剤やキャリーオーバー等、添加物のごく微量の残存について表示は必要となるのでしょうか。

(答)

加工助剤^{*1}及びキャリーオーバー^{*2}等、添加物を含む旨の表示が免除されているものであっても、特定原材料等に由来する添加物に係る表示では次のとおり表示することとされています。

- ① 特定原材料 9 品目に由来する添加物の場合、添加物の表示が免除されているものであっても、特定原材料については、表示する必要があります。
- ② 特定原材料に準ずるもの 20 品目に由来する添加物の場合、添加物の表示が免除されているものであっても、特定原材料に準ずるものについては、可能な限り表示するようにしてください。

なお、過剰な表示は、かえって消費者の選択の余地を狭めることとなりますので、微量な特定原材料等を含む場合の表示方法は、(C-3) により行ってください。

表 (略)

(B-11) ~ (C-6) (略)

(C-7) (C-6) の回答で「純粋な特定成分のみを抽出し、他の物質の混在が認められないものについての特定原材料等に関する表示は免除となります。」との記載がありますが、「大豆たんぱく加水分解物」を出発原料とする最終製品が L-ロイシン 100% のものであればこれに該当するのでしょうか。

(略)

(C-8) 香料の原材料として、特定原材料等を用いることがありますが、

加工助剤^{*1}及びキャリーオーバー^{*2}等、添加物を含む旨の表示が免除されているものであっても、特定原材料等に由来する添加物に係る表示では次のとおり表示することとされています。

- ① 特定原材料 8 品目に由来する添加物の場合、添加物の表示が免除されているものであっても、特定原材料については、表示する必要があります。
- ② 特定原材料に準ずるもの 20 品目に由来する添加物の場合、添加物の表示が免除されているものであっても、特定原材料に準ずるものについては、可能な限り表示するようにしてください。

なお、過剰な表示は、かえって消費者の選択の余地を狭めることとなりますので、微量な特定原材料等を含む場合の表示方法は、(C-3) により行ってください。

表 (略)

(B-11) ~ (C-6) (略)

(C-7) (C-5) の回答で「純粋な特定成分のみを抽出し、他の物質の混在が認められないものについての特定原材料等に関する表示は免除となります。」との記載がありますが、「大豆たんぱく加水分解物」を出発原料とする最終製品が L-ロイシン 100% のものであればこれに該当するのでしょうか。

(略)

(C-8) 香料の原材料として、特定原材料等を用いることがありますが、

これらについても表示は必要なのでしょうか。

(答)

香料に関しては、実際にアレルギー疾患を引き起こしたという知見が乏しいため、現時点では特定原材料等に関する表示を必須とはしていません。しかしながら、アレルギー症状はごく微量でも引き起こされる場合があることを考慮すると、今後さらに調査・検討が必要です。

また、香気成分以外に特定原材料等 29 品目を原材料として製造された副剤を使用している際には、表示する必要があります。なお、香料の副剤に特定原材料等を使用している場合も、表示する必要があります。

(C-9) ~ (E-21) (略)

(E-22) 特定原材料等以外の食品（米など）について、一括表示枠内に表示することはできますか。

(答)

全ての食品はアレルギーを引き起こす可能性があります。全ての食品にアレルギー表示をさせることは現実的ではなく、また、アレルギー表示をする意味が無くなるため、おおむね3年ごとに実施している全国実態調査に基づき、その中で特に症例数の多い食品・重篤度の高い食品等について特定原材料として表示を義務付け又は特定原材料に準ずるものとして推奨しているものです。

特定原材料等以外のアレルゲンを一括表示枠内に表示することは、新たに追加されたものと誤解されるおそれがあり、整合性の観点から、一括表示枠内に

これらについても表示は必要なのでしょうか。

(答)

香料に関しては、実際にアレルギー疾患を引き起こしたという知見が乏しいため、現時点では特定原材料等に関する表示を必須とはしていません。しかしながら、アレルギー症状はごく微量でも引き起こされる場合があることを考慮すると、今後さらに調査・検討が必要です。

また、香気成分以外に特定原材料等 28 品目を原材料として製造された副剤を使用している際には、表示する必要があります。なお、香料の副剤に特定原材料等を使用している場合も、表示する必要があります。

(C-9) ~ (E-21) (略)

(E-22) 特定原材料等以外の食品（米など）について、一括表示枠内に表示することはできますか。

(答)

全ての食品はアレルギーを引き起こす可能性があります。全ての食品にアレルギー表示をさせることは現実的ではなく、また、アレルギー表示をする意味が無くなるため、おおむね3年ごとに実施している全国実態調査に基づき、その中で特に症例数の多い食品・重篤度の高い食品等について特定原材料として表示を義務付け又は特定原材料に準ずるものとして推奨しているものです。
なお、令和3年度の実態調査の結果によると、特定原材料等で全症例の93.4%を、また、ショック症例の92.9%を占めています。

特定原材料等以外のアレルゲンを一括表示枠内に表示することは、新たに追加されたものと誤解されるおそれがあり、整合性の観点から、一括表示枠内に

は表示できませんので、特定原材料等以外の食品にアレルギー表示をしたい場合は、任意で一括表示枠外に表示してください。

なお、現時点において特定原材料等でない食品であっても、今後、全国実態調査により症例数や重篤な症状を呈する者の数が継続して相当数みられるような場合は、特定原材料等に追加するかどうかを検討されることになります。

(E-23) 表示の対象範囲（表示義務のない特定原材料に準ずるものについても、表示対象としているかどうか等）について情報提供を行うべきですか。

(答)

特定原材料に準ずるものについては、表示が義務付けられておらず、その表示を欠く場合、アレルギー疾患を有する者は当該食品が「特定原材料に準ずるものを使用していない」又は「特定原材料に準ずるものを使用しているが、表示がされていない」のいずれであるかを正確に判断することが困難となっています。このため、「この食品のアレルゲンは特定原材料に準ずるものを含めて対象範囲としています。」、「この食品は 29 品目のアレルゲンを対象範囲としています。」、「アレルゲンは表示義務品目のみ対象範囲としています。」、「アレルゲンは義務 9 品目を対象範囲としています。」、「アレルゲン (29 品目対象)」、「アレルゲン (特定原材料のみ)」、「アレルゲン (特定原材料に準ずるものも含む)」等、対象範囲について、特定原材料 9 品目のみを対象としているのか、特定原材料に準ずるものを含む 29 品目を対象としているのかが明確となるように一括表示枠に近接した箇所に表示するよう努めてください。

また、表示対象品目については、内閣府令や通知の改正に伴う経過措置期間等により、上記のような表示のみでは改正前後のいずれの品目を対象としているのか判然としないことも考えられます。表示対象としている品目の一覧やイ

は表示できませんので、特定原材料等以外の食品にアレルギー表示をしたい場合は、任意で一括表示枠外に表示してください。

なお、現時点において特定原材料等でない食品であっても、今後、全国実態調査により症例数や重篤な症状を呈する者の数が継続して相当数みられるような場合は、特定原材料等に追加するかどうかを検討されることになります。

(E-23) 表示の対象範囲（表示義務のない特定原材料に準ずるものについても、表示対象としているかどうか等）について情報提供を行うべきですか。

(答)

特定原材料に準ずるものについては、表示が義務付けられておらず、その表示を欠く場合、アレルギー疾患を有する者は当該食品が「特定原材料に準ずるものを使用していない」又は「特定原材料に準ずるものを使用しているが、表示がされていない」のいずれであるかを正確に判断することが困難となっています。このため、「この食品のアレルゲンは特定原材料に準ずるものを含めて対象範囲としています。」、「この食品は 28 品目のアレルゲンを対象範囲としています。」、「アレルゲンは表示義務品目のみ対象範囲としています。」、「アレルゲンは義務 8 品目を対象範囲としています。」、「アレルゲン (28 品目対象)」、「アレルゲン (特定原材料のみ)」、「アレルゲン (特定原材料に準ずるものも含む)」等、対象範囲について、特定原材料 8 品目のみを対象としているのか、特定原材料に準ずるものを含む 28 品目を対象としているのかが明確となるように一括表示枠に近接した箇所に表示するよう努めてください。

また、表示対象品目については、内閣府令や通知の改正に伴う経過措置期間等により、上記のような表示のみでは改正前後のいずれの品目を対象としているのか判然としないことも考えられます。表示対象としている品目の一覧やイ

ラスト等から判断できる場合には問題ありませんが、そうでない場合には、いつ時点の内閣府令又は通知に基づく表示か判断できるような記載をすることも可能です。

なお、表示については、取扱商品の包装資材の切替状況等を勘案し、各食品関連事業者の判断で表示時期を決めていただくことになります。

さらに、ウェブサイト等を活用して、消費者等に情報提供することも有用と考えます。

(E-24) 特定原材料等を使用していない旨の表示について具体的に教えてください。

(答)

(E-23) のとおり、アレルギー表示の対象が、特定原材料⁹品目又は特定原材料に準ずるものを含む²⁹品目であるかを明確に表示するよう努めることとしています。

また、「特定原材料に準ずるものを含むであろう」とアレルギー疾患を有する者が社会通念に照らし認識する食品については、当該特定原材料に準ずるものを使用せずに当該食品を製造等した場合であって、それが製造記録等により適切に確認できる場合には、当該特定原材料に準ずるものを使用していない旨を表示することが望ましいと考えていることから、「使用していない旨」を一括表示枠外に表示してください。

例えば、一般に「フルーツミックスジュース」には「りんご（特定原材料に準ずるもの）」を使用していますが、「りんご」を使用しないで「フルーツミックスジュース」を製造したことが適切に確認された場合には、「本品はりんごを使っていません。」と表示してください。

ラスト等から判断できる場合には問題ありませんが、そうでない場合には、いつ時点の内閣府令又は通知に基づく表示か判断できるような記載をすることも可能です。

なお、表示については、取扱商品の包装資材の切替状況等を勘案し、各食品関連事業者の判断で表示時期を決めていただくことになります。

さらに、ウェブサイト等を活用して、消費者等に情報提供することも有用と考えます。

(E-24) 特定原材料等を使用していない旨の表示について具体的に教えてください。

(答)

(E-23) のとおり、アレルギー表示の対象が、特定原材料⁸品目又は特定原材料に準ずるものを含む²⁸品目であるかを明確に表示するよう努めることとしています。

また、「特定原材料に準ずるものを含むであろう」とアレルギー疾患を有する者が社会通念に照らし認識する食品については、当該特定原材料に準ずるものを使用せずに当該食品を製造等した場合であって、それが製造記録等により適切に確認できる場合には、当該特定原材料に準ずるものを使用していない旨を表示することが望ましいと考えていることから、「使用していない旨」を一括表示枠外に表示してください。

例えば、一般に「フルーツミックスジュース」には「りんご（特定原材料に準ずるもの）」を使用していますが、「りんご」を使用しないで「フルーツミックスジュース」を製造したことが適切に確認された場合には、「本品はりんごを使っていません。」と表示してください。

なお、特定原材料等を使用していないと消費者が一般的に認識する場合、例えば、ミネラルウォーターに大豆を使用していない場合にまで、「本品は大豆(特定原材料に準ずるもの)を使っています。」と表示する必要はありません。

(E-25) ~ (G-2) (略)

(G-3) コンタミネーションをどのように注意喚起すればよいですか。

(答)

コンタミネーションしてしまう場合には、原材料表示欄外にその旨注意喚起をすることが望ましいです。

ただし、一括表示枠外であっても、特定原材料等に関して「入っているかもしれない」などの単なる可能性を示した表示は認められませんので(H-1参照)、同一製造ラインを使用することや原材料の採取方法等により、ときにある特定原材料等が入ってしまうことが想定できる場合には、コンタミネーションが起こる状況を含め明確に注意喚起をしてください。

【注意喚起例】 (略)

(G-4)・(G-5) (略)

(H-1) 特定原材料等が「入っているかもしれません。」「入っているおそれがあります。」などの可能性表示(入っているかもしれません)について、何か規制がありますか。

(答)

アレルギーが含まれる可能性のみを表示する、単なる「可能性表示」(入って

なお、特定原材料等を使用していないと消費者が一般的に認識する場合、例えば、ミネラルウォーターに大豆を使用していない場合にまで、「本品は大豆(特定原材料に準ずるもの)を使っています。」と表示する必要はありません。

(E-25) ~ (G-2) (略)

(G-3) コンタミネーションをどのように注意喚起すればよいですか。

(答)

コンタミネーションしてしまう場合には、原材料表示欄外にその旨注意喚起をすることが望ましいです。

ただし、一括表示枠外であっても、特定原材料等に関して「入っているかもしれない」などの可能性表示は認められませんので(H-1参照)、同一製造ラインを使用することや原材料の採取方法等により、ときにある特定原材料等が入ってしまうことが想定できる場合には、明確に注意喚起をしてください。

【注意喚起例】 (略)

(G-4)・(G-5) (略)

(H-1) 特定原材料等が「入っているかもしれません。」「入っているおそれがあります。」などの可能性表示(入っているかもしれません)について、何か規制がありますか。

(答)

「可能性表示」(入っているかもしれません。)は認められません。

いるかもしれません。)は認められません。

単なる「可能性表示」を認めると、PL法（製造物責任法）対策としての企業防衛、又は製造者による原材料調査の負担を回避するため、製造者によっては十分な調査を行わずに安易に単なる「可能性表示」を実施することにもなりかねません。こうした単なる「可能性表示」は、食物アレルギー患者にとって避けるべき品目が含まれていない食品について、患者の選択の幅を狭めてしまうおそれがあります。

(H-2) ~ (I-3) (略)

(I-4) 国として、新たなアレルギーを含む食品の検索のためにどのような研究を行っているのですか。

(答)

アレルギーを含む食品に起因する健康危害を未然に防止するため、表示による情報提供の要望が高まってきたことなどから、厚生労働省においては、食物アレルギーの実態及び誘発物質の解明に関する研究を平成8年から免疫・アレルギー研究事業において検討されてきました。また、平成12年度から発足した食物アレルギー研究班において、実際に表示を義務化することにより生じる諸問題についての検討も行われてきました。

平成21年9月に消費者庁が発足したことに伴い、厚生労働省で行ってきた実態調査や検査法の開発については、引き続き、消費者庁で実施しています。

現在指定されている 29 品目は時代の変化とともに改訂されるもので、さらに実態調査・科学研究を行い、新たな知見や報告により適宜、見直しを行って

「可能性表示」を認めると、PL法（製造物責任法）対策としての企業防衛、又は製造者による原材料調査の負担を回避するため、製造者によっては十分な調査を行わずに安易に「可能性表示」を実施することにもなりかねません。こうした安易な可能性表示を認めると、食物アレルギー患者にとって症状の出ない商品についても「可能性表示」によりアレルギー表示が行われ、かえって患者の選択の幅を狭めてしまうおそれがあります。

(H-2) ~ (I-3) (略)

(I-4) 国として、新たなアレルギーを含む食品の検索のためにどのような研究を行っているのですか。

(答)

アレルギーを含む食品に起因する健康危害を未然に防止するため、表示による情報提供の要望が高まってきたことなどから、厚生労働省においては、食物アレルギーの実態及び誘発物質の解明に関する研究を平成8年から免疫・アレルギー研究事業において検討されてきました。また、平成12年度から発足した食物アレルギー研究班において、実際に表示を義務化することにより生じる諸問題についての検討も行われてきました。

平成21年9月に消費者庁が発足したことに伴い、厚生労働省で行ってきた実態調査や検査法の開発については、引き続き、消費者庁で実施しています。

現在指定されている 28 品目は時代の変化とともに改訂されるもので、さらに実態調査・科学研究を行い、新たな知見や報告により適宜、見直しを行って

いきます。

(I-5) 諸外国での規制の状況はどのようになっているのでしょうか。

(答)

包装食品の表示に関するコーデックス一般規格では食物アレルギーの原因として知られる原材料を含む食品にあつては、それを含む旨を表示する旨が規定されている中、加盟国で各国の制度に適した表示方法が定められています。

(削る。)

(削る。)

(削る。)

(削る。)

(削る。)

(削る。)

(削る。)

(削る。)

コーデックスの表示対象品目は、分類の概念というべきものであり、食品の原材料の個々別に表示を行ったとしても矛盾しないものと考えます。

(I-6) (略)

(I-7) 対面販売や店頭での量り売りを行う場合や、レストランのような飲食店等(以下「外食等」という。)では、食物アレルギー疾患を有する方

いきます。

(I-5) 諸外国での規制の状況はどのようになっているのでしょうか。

(答)

包装食品の表示に関するコーデックス一般規格では過敏症の原因として知られる以下の8種の原材料を含む食品にあつては、それを含む旨を表示する旨が規定、加盟国で各国の制度に適した表示方法が定められています。

① グルテンを含む穀類及びその製品

② 甲殻類及びその製品

③ 卵及び卵製品

④ 魚及び魚製品

⑤ ピーナッツ、大豆及びその製品

⑥ 乳・乳製品(ラクトースを含むもの)

⑦ 木の実及びその製品

⑧ 亜硫酸塩を10mg/kg以上含む食品

コーデックスの表示対象品目は、分類の概念というべきものであり、食品の原材料の個々別に表示を行ったとしても矛盾しないものと考え、また、「特定原材料等」はコーデックスの表示対象品目のうち、①～⑦に該当した原材料となっています。⑧については、今後十分な調査を行っていくこととしています。

(I-6) (略)

(I-7) 対面販売や店頭での量り売りを行う場合や、レストランのような飲食店等(以下「外食等」という。)では、食物アレルギー疾患を有する方

への情報提供としてどのような取組を行ったらよいですか。

(答)

外食等については、現在、アレルゲン情報の提供は義務付けられていませんが、平成 26 年 4 月から同年 12 月まで、消費者庁長官の下に「外食等におけるアレルゲン情報の提供の在り方検討会」を設置し検討を行っており、その検討会の中間報告において、

- ① アレルギー表示が義務付けられ、正確な表示がなされれば、患者にとって選択肢が広がると考えられる一方、
- ② 外食等の業態の特性を踏まえると、全ての外食等事業者が対応可能な形で、正確な表示が担保されることは現時点においては困難と考えられる

ことから、表示の義務化については慎重に考える必要があると整理され、まずは、外食等事業者が正しい知識・理解に基づく、事業者の規模・業態等に応じた、アレルゲン情報の自主的な情報提供の促進を進めていく必要があると整理されました。

また、「アレルギー疾患対策の推進に関する基本的な指針」の令和 3 年度改正において、国は外食・中食における食物アレルギーの情報提供に関する取組を積極的に推進する旨が追加されたことを踏まえ、令和 4 年度には取組の一環としてパンフレットを作成し、各事業者団体や地方公共団体に配布するとともに、令和 5 年度には動画教材を作成し、消費者庁のウェブサイトに掲載しました。これらに加えて、令和 6 年度には取組がより一層推進されることを目指し、既に取組を行っている事業者の事例等を含めた動画を作成し、消費者庁ウェブサイト等に公表しました。

これらのパンフレットや動画教材を活用し、表示義務が課せられていない外

への情報提供としてどのような取組を行ったらよいですか。

(答)

外食等については、現在、アレルゲン情報の提供は義務付けられていませんが、平成 26 年 4 月から同年 12 月まで、消費者庁長官の下に「外食等におけるアレルゲン情報の提供の在り方検討会」を設置し検討を行っており、その検討会の中間報告において、

- ① アレルギー表示が義務付けられ、正確な表示がなされれば、患者にとって選択肢が広がると考えられる一方、
- ② 外食等の業態の特性を踏まえると、全ての外食等事業者が対応可能な形で、正確な表示が担保されることは現時点においては困難と考えられる

ことから、表示の義務化については慎重に考える必要があると整理され、まずは、外食等事業者が正しい知識・理解に基づく、事業者の規模・業態等に応じた、アレルゲン情報の自主的な情報提供の促進を進めていく必要があると整理されました。

また、「アレルギー疾患対策の推進に関する基本的な指針」の令和 3 年度改正において、国は外食・中食における食物アレルギーの情報提供に関する取組を積極的に推進する旨が追加されたことを踏まえ、令和 4 年度には取組の一環としてパンフレットを作成し、各事業者団体や地方公共団体に配布するとともに、令和 5 年度には動画教材を作成し、消費者庁のウェブサイトに掲載しました。

これらのパンフレットや動画教材を活用し、表示義務が課せられていない外

食等事業者にあっても、アレルゲンについて積極的な情報提供を行うことが望ましいです。

(I-8) (略)

別添 遺伝子組換え食品に関する事項

(GM-1) ~ (GM-17) (略)

(GM-18) 表示可能面積が小さい場合は、遺伝子組換えに関する表示は免除されますか。

(答)

容器包装の表示可能面積がおおむね 30 cm^2 以下である場合は、省略することができます。

(GM-19) ~ (GM-51)

(GM-52) 遺伝子組換えに関する表示の具体的な表示例を示してください。

(答)

1・2 (略)

3 ばれいしょ（ばれいしょでん粉、タピオカでん粉）を主な原材料とする食品の表示例

①ア 遺伝子組換えばれいしょを分別していないばれいしょを原材料としている場合
(ばれいしょでん粉 100%の場合)

食等事業者にあっても、アレルゲンについて積極的な情報提供を行うことが望ましいです。

(I-8) (略)

別添 遺伝子組換え食品に関する事項

(GM-1) ~ (GM-17) (略)

(GM-18) 表示可能面積が小さい場合は、遺伝子組換えに関する表示は免除されますか。

(答)

容器包装の表示可能面積がおおむね 30 平方センチメートル以下である場合は、省略することができます。

(GM-19) ~ (GM-51)

(GM-52) 遺伝子組換えに関する表示の具体的な表示例を示してください。

(答)

1・2 (略)

3 ばれいしょ（ばれいしょでん粉、タピオカでん粉）を主な原材料とする食品の表示例

①ア 遺伝子組換えばれいしょを分別していないばれいしょを原材料としている場合
(ばれいしょでん粉 100%の場合)

名称	〇〇
原材料名	小麦粉、ばれいしょでん粉（遺伝子組換え不分別）、〇〇、 △△
．．．	

又は

名称	〇〇
原材料名	小麦粉、でん粉（ばれいしょ（遺伝子組換え <u>不分別</u> ）、〇 〇、△△
．．．	

①イ～②イ （略）

（GM－53）～（GM－57） （略）

（GM－58）EPA、DHA産生なたねの表示対象と表示例を教えてください。

（答）

1・2 （略）

3 具体的な表示例は、（GM－56）を参照してください。ただし、EPA、DHA産生なたねは、エイコサペンタエン酸（EPA）産生、ドコサヘキサエン酸（DHA）産生の2つの形質を併せて表示する必要があるため、遺伝子組換えに関する表示部分は以下のいずれかを表示してください。

①～③ （略）

（GM－59）～（GM－63） （略）

名称	〇〇
原材料名	小麦粉、ばれいしょでん粉（遺伝子組換え不分別）、〇〇、 △△
．．．	

又は

名称	〇〇
原材料名	小麦粉、でん粉（ばれいしょ（遺伝子組換え <u>不分別</u> ）、〇〇、 △△
．．．	

①イ～②イ （略）

（GM－53）～（GM－57） （略）

（GM－58）EPA、DHA産生なたねの表示対象と表示例を教えてください。

（答）

1・2 （略）

3 具体的な表示例は、（GM－57）を参照してください。ただし、EPA、DHA産生なたねは、エイコサペンタエン酸（EPA）産生、ドコサヘキサエン酸（DHA）産生の2つの形質を併せて表示する必要があるため、遺伝子組換えに関する表示部分は以下のいずれかを表示してください。

①～③ （略）

（GM－59）～（GM－63） （略）

別添 原料原産地表示（別表 15 の 1 ～ 6）

（全般－１）～（全般－７）

（全般－８）表示面積の小さい食品に、原料原産地表示は必要ですか。

（答）

表示可能面積がおおむね 30 cm^2 以下である場合には、原材料名等と同様、原料原産地表示を省略することができます。

（全般－９）～（表示方法－10） （略）

別添 新たな原料原産地表示制度

（原原－１）原料原産地表示の対象となる加工食品はどのようなものですか。

（答）

1 （略）

2 原材料名の表示等と同様、以下の場合には、原料原産地名の表示は必要ありません。

①～④ （略）

また、容器包装の表示可能面積がおおむね 30 cm^2 以下の場合には、原料原産地名の表示を省略することができます。

（原原－２）～（原原－８）

別添 原料原産地表示（別表 15 の 1 ～ 6）

（全般－１）～（全般－７）

（全般－８）表示面積の小さい食品に、原料原産地表示は必要ですか。

（答）

表示可能面積がおおむね 30 平方センチメートル以下である場合には、原材料名等と同様、原料原産地表示を省略することができます。

（全般－９）～（表示方法－10） （略）

別添 新たな原料原産地表示制度

（原原－１）原料原産地表示の対象となる加工食品はどのようなものですか。

（答）

1 （略）

2 原材料名の表示等と同様、以下の場合には、原料原産地名の表示は必要ありません。

①～④ （略）

また、容器包装の表示可能面積がおおむね 30 平方センチメートル以下の場合には、原料原産地名の表示を省略することができます。

（原原－２）～（原原－８）

(原原－9) 食品表示基準第3条第1項の表の原材料名の項の2の一の規定に基づき、同種の原材料をまとめ書きしている場合(「野菜(〇〇、△△)」等)、どの原材料に原産地を表示する必要がありますか。

(答)

1 消費者に分かりやすくする等の事業者の判断により、「野菜(〇〇、△△)」等、まとめ書きをしている場合、原材料単位でみて重量割合上位1位の原材料に、原料原産地表示を行う必要があります。

2 (略)

例) (略)

(原原－10) ～ (原原－13) (略)

(原原－14) 食品表示基準第3条第1項の表の原材料名の項の2の二の規定に基づき、原材料をまとめ書きしている場合(「ソース(〇〇、△△)」等)、どの原材料に原産地を表示する必要がありますか。

(答)

1 消費者に分かりやすくする等の事業者の判断により、「ソース(〇〇、△△)」、「衣(〇〇、△△)」、「めん(〇〇、△△)」、「具(〇〇、△△)」等、まとめ書きをしている場合、原材料単位で見て重量割合上位1位の原材料に、原料原産地表示を行う必要があります。

2 (略)

(原原－9) 食品表示基準第3条第1項の表の原材料名の項の2の一の規定に基づき、同種の原材料をまとめ書きしている場合(「野菜(〇〇、△△)」等)、どの原材料に原産地を表示する必要がありますか。

(答)

1 消費者に分かりやすくする等の事由により、「野菜(〇〇、△△)」等、まとめ書きをしている場合、原材料単位でみて重量割合上位1位の原材料に、原料原産地表示を行う必要があります。

2 (略)

例) (略)

(原原－10) ～ (原原－13) (略)

(原原－14) 食品表示基準別表第4の規定に基づき、原材料をまとめ書きしている場合(「ソース(〇〇、△△)」等)、どの原材料に原産地を表示する必要がありますか。

(答)

1 個別の規定に基づき、「ソース(〇〇、△△)」、「衣(〇〇、△△)」、「めん(〇〇、△△)」、「具(〇〇、△△)」等、まとめ書きしている場合、原材料単位で見て重量割合上位1位の原材料に、原料原産地表示を行う必要があります。

2 (略)

(原原－15)・(原原－16) (略)

(原原－17) 原材料が生鮮食品である場合の原料原産地表示の国別重量順表示について、基本的な表示方法を教えてください。

(答)

1～3 (略)

4 具体的な表示例は以下のとおりです。

《例１：原料原産地名欄による表記》

名称	ポークソーセージ（ウインナー）
原材料名	豚肉、 <u>豚脂肪</u> 、・・・
原料原産地名	カナダ（豚肉）
内容量	150 g
賞味期限	令和２年１月５日
保存方法	10℃以下で保存してください
製造者	□□株式会社 東京都千代田区霞が関■－■－■

《例２：原材料名欄に括弧書きで表記（食品表示基準別記様式１ 備考３）》

名称	ポークソーセージ（ウインナー）
原材料名	ポークソーセージ（ウインナー） 豚肉（カナダ）、 <u>豚脂肪</u> 、・・・

(原原－15)・(原原－16) (略)

(原原－17) 原材料が生鮮食品である場合の原料原産地表示の国別重量順表示について、基本的な表示方法を教えてください。

(答)

1～3 (略)

4 具体的な表示例は以下のとおりです。

《例１：原料原産地名欄による表記》

名称	ポークソーセージ（ウインナー）
原材料名	豚肉、 <u>豚脂肪</u> 、 <u>たん白加水分解物（大豆・豚肉・ゼラチンを含む）</u> 、 <u>還元水あめ</u> 、 <u>食塩</u> 、 <u>香辛料（大豆を含む）</u> ／ <u>調味料（アミノ酸等）</u> 、 <u>リン酸塩（Na、K）</u> 、・・・
原料原産地名	カナダ（豚肉）
内容量	150 g
賞味期限	令和２年１月５日
保存方法	10℃以下で保存してください
製造者	□□株式会社 東京都千代田区霞が関■－■－■

《例２：原材料名欄に括弧書きで表記（食品表示基準別記様式１ 備考３）》

名称	ポークソーセージ（ウインナー）
原材料名	ポークソーセージ（ウインナー） 豚肉（カナダ）、 <u>豚脂肪</u> 、 <u>たん白加水分解物（大豆・豚肉・ゼラチンを含む）</u> 、 <u>還元水あめ</u> 、 <u>食塩</u> 、 <u>香辛料（大豆を含む）</u> ／ <u>調味料（アミノ酸等）</u> 、 <u>リン酸塩（Na、K）</u> 、・・・

内容量	150 g
賞味期限	2020 年 1 月 5 日
保存方法	10℃以下で保存してください
製造者	□□株式会社 東京都千代田区霞が関■－■－■

《例 3：一括表示枠内に表示することが困難な場合、記載箇所を明記の上で別の箇所に表示》

名称	ポークソーセージ（ウインナー）	
原材料名	豚肉、 <u>豚脂肪</u> 、・・・	商品名 ○○ソーセージ
原料原産地名	商品名下部に記載	原料豚肉の原産 地名 カナダ
内容量	150 g	
賞味期限	2020. 01. 05	
保存方法	10℃以下で保存してください	
製造者	□□株式会社 東京都千代田区霞が関■－■－■	

《不適切な表示例》

※ 例 1 において、原材料が複数ある場合、原料原産地名欄に単に産地名のみ表示すると、どの原材料の産地を表示しているのか不明となるため、産地名の後ろに括弧を付して、当該産地に対応した原材料名を表示する必要があります。

内容量	150 g
賞味期限	2020 年 1 月 5 日
保存方法	10℃以下で保存してください
製造者	□□株式会社 東京都千代田区霞が関■－■－■

《例 3：一括表示枠内に表示することが困難な場合、記載箇所を明記の上で別の箇所に表示》

名称	ポークソーセージ（ウインナー）	
原材料名	豚肉、 <u>豚脂肪</u> 、 <u>たん白加水分解物（大豆・豚肉・ゼラチンを含む）、還元水あめ、食塩、香辛料（大豆を含む）／調味料（アミノ酸等）、リン酸塩（Na、K）、・・・</u>	商品名 ○○ソーセージ
原料原産地名	商品名下部に記載	原料豚肉の原産 地名 カナダ
内容量	150 g	
賞味期限	2020. 01. 05	
保存方法	10℃以下で保存してください	
製造者	□□株式会社 東京都千代田区霞が関■－■－■	

《不適切な表示例》

※ 例 1 において、原材料が複数ある場合、原料原産地名欄に単に産地名のみ表示すると、どの原材料の産地を表示しているのか不明となるため、産地名の後ろに括弧を付して、当該産地に対応した原材料名を表示する必要があります。

名称	ポークソーセージ（ウインナー）
原材料名	豚肉、 <u>豚脂肪</u> 、・・・
原料原産地名	カナダ
内容量	150 g
賞味期限	20.01.05
保存方法	10℃以下で保存してください
製造者	□□株式会社 東京都千代田区霞が関■－■－■

（原原－18）複数の原産地の原材料を混合している場合の表示の方法について教えてください。

（答）

- 1 2か国以上のものを混合した場合は、原材料に占める重量の割合が高いものから順に原産地を表示します。

《例1：原材料に占める重量の割合の高いものから順に原産地名を表示》

名称	ポークソーセージ（ウインナー）
原材料名	豚肉（カナダ、アメリカ）、 <u>豚脂肪</u> 、・・・
内容量	150 g
賞味期限	令和2年1月5日
保存方法	10℃以下で保存してください

名称	ポークソーセージ（ウインナー）
原材料名	豚肉、 <u>豚脂肪</u> 、 <u>たん白加水分解物（大豆・豚肉・ゼラチンを含む）</u> 、 <u>還元水あめ</u> 、 <u>食塩</u> 、 <u>香辛料（大豆を含む）</u> 、 <u>調味料（アミノ酸等）</u> 、 <u>リン酸塩（Na、K）</u> 、・・・
原料原産地名	カナダ
内容量	150 g
賞味期限	20.01.05
保存方法	10℃以下で保存してください
製造者	□□株式会社 東京都千代田区霞が関■－■－■

（原原－18）複数の原産地の原材料を混合している場合の表示の方法について教えてください。

（答）

- 1 2か国以上のものを混合した場合は、原材料に占める重量の割合が高いものから順に原産地を表示します。

《例1：原材料に占める重量の割合の高いものから順に原産地名を表示》

名称	ポークソーセージ（ウインナー）
原材料名	豚肉（カナダ、アメリカ）、 <u>豚脂肪</u> 、 <u>たん白加水分解物（大豆・豚肉・ゼラチンを含む）</u> 、 <u>還元水あめ</u> 、 <u>食塩</u> 、 <u>香辛料（大豆を含む）</u> 、 <u>調味料（アミノ酸等）</u> 、 <u>リン酸塩（Na、K）</u> 、・・・
内容量	150 g
賞味期限	令和2年1月5日
保存方法	10℃以下で保存してください

製造者	□□株式会社 東京都千代田区霞が関■—■—■
-----	---------------------------

- 2 3か国以上のものを混合した場合は、原材料に占める重量の割合が高いものから順に2か国以上表示し、その他の原産地を「その他」と表示することもできます。

《例2：原料原産地が3か国以上であり、全て表示する場合》

名称	ポークソーセージ（ウインナー）
原材料名	豚肉（カナダ、アメリカ、デンマーク、日本）、 <u>豚脂肪</u> 、・・・
内容量	150 g
賞味期限	2020 年 1 月 5 日
保存方法	10℃以下で保存してください
製造者	□□株式会社 東京都千代田区霞が関■—■—■

《例3：原料原産地を2か国以上表示し、それ以外を「その他」と表示する場合》

名称	ポークソーセージ（ウインナー）
原材料名	豚肉（カナダ、アメリカ、その他）、 <u>豚脂肪</u> 、・・・

製造者	□□株式会社 東京都千代田区霞が関■—■—■
-----	---------------------------

- 2 3か国以上のものを混合した場合は、原材料に占める重量の割合が高いものから順に2か国以上表示し、その他の原産地を「その他」と表示することもできます。

《例2：原料原産地が3か国以上であり、全て表示する場合》

名称	ポークソーセージ（ウインナー）
原材料名	豚肉（カナダ、アメリカ、デンマーク、日本）、 <u>豚脂肪</u> 、 <u>たん白加水分解物（大豆・豚肉・ゼラチンを含む）、還元水あめ、食塩、香辛料（大豆を含む）／調味料（アミノ酸等）、リン酸塩（Na、K）、・・・</u>
内容量	150 g
賞味期限	2020 年 1 月 5 日
保存方法	10℃以下で保存してください
製造者	□□株式会社 東京都千代田区霞が関■—■—■

《例3：原料原産地を2か国以上表示し、それ以外を「その他」と表示する場合》

名称	ポークソーセージ（ウインナー）
原材料名	豚肉（カナダ、アメリカ、その他）、 <u>豚脂肪</u> 、 <u>たん白加水分解物（大豆・豚肉・ゼラチンを含む）、還元水あめ、食塩、香辛料（大豆を含む）／調味料（アミノ酸等）、リン酸塩（Na、K）、・・・</u>

内容量	150 g
賞味期限	2020. 01. 05
保存方法	10℃以下で保存してください
製造者	□□株式会社 東京都千代田区霞が関■－■－■

- 3 国産の原材料と外国産の原材料を混合した場合も、国単位で計算します。
すなわち、3か国以上のものを混合し、かつ、2か国以上表示した場合に、
その他の原産地を「その他」と表示できます。

《例4：鹿児島県産（50%）、宮崎県産（30%）の原材料とカナダ産（20%）の
原材料を混合して使用した場合》

名称 原材料名	ポークソーセージ（ウインナー） 豚肉（国産、カナダ産）、 <u>豚脂肪</u> 、・・・
内容量	150 g
賞味期限	令和2年1月5日
保存方法	10℃以下で保存してください
製造者	□□株式会社 東京都千代田区霞が関■－■－■

名称 原材料名	ポークソーセージ（ウインナー） 豚肉（国産（鹿児島県、宮崎県）、カナダ産）、 <u>豚脂肪</u> 、・・・
------------	---

内容量	150 g
賞味期限	2020. 01. 05
保存方法	10℃以下で保存してください
製造者	□□株式会社 東京都千代田区霞が関■－■－■

- 3 国産の原材料と外国産の原材料を混合した場合も、国単位で計算します。
すなわち、3か国以上のものを混合し、かつ、2か国以上表示した場合に、
その他の原産地を「その他」と表示できます。

《例4：鹿児島県産（50%）、宮崎県産（30%）の原材料とカナダ産（20%）の
原材料を混合して使用した場合》

名称 原材料名	ポークソーセージ（ウインナー） 豚肉（国産、カナダ産）、 <u>豚脂肪、たん白加水分解物（大豆・豚肉・ゼラチンを含む）、還元水あめ、食塩、香辛料（大豆を含む）／調味料（アミノ酸等）、リン酸塩（Na、K）、・・・</u>
内容量	150 g
賞味期限	令和2年1月5日
保存方法	10℃以下で保存してください
製造者	□□株式会社 東京都千代田区霞が関■－■－■

名称 原材料名	ポークソーセージ（ウインナー） 豚肉（国産（鹿児島県、宮崎県）、カナダ産）、 <u>豚脂肪、たん白加水分解物（大豆・豚肉・ゼラチンを含む）、還元</u>
------------	---

○	内容量 賞味期限 保存方法 製造者	150 g 2020 年 1 月 5 日 10℃以下で保存してください □□株式会社 東京都千代田区霞が関■—■—■
---	----------------------------	--

○	名称 原材料名	ポークソーセージ（ウインナー） 豚肉（鹿児島県、宮崎県、カナダ）、 <u>豚脂肪</u> 、・・・
	内容量 賞味期限 保存方法 製造者	150 g 2020.01.05 10℃以下で保存してください □□株式会社 東京都千代田区霞が関■—■—■

《不適切な表示例》

※ 鹿児島県、宮崎県、カナダ、アメリカを原産地とする原材料を混合している場合であっても、「鹿児島県、宮崎県、その他」という表示は、国単位でみて1か国（日本）しか表示していないため不可。

名称 原材料名	ポークソーセージ（ウインナー） 豚肉（鹿児島県、宮崎県、その他）、 <u>豚脂肪</u> 、・・・
------------	--

○	内容量 賞味期限 保存方法 製造者	<u>水あめ、食塩、香辛料（大豆を含む）／調味料（アミノ酸等）、リン酸塩（Na、K）、・・・</u> 150 g 2020 年 1 月 5 日 10℃以下で保存してください □□株式会社 東京都千代田区霞が関■—■—■
---	----------------------------	--

○	名称 原材料名	ポークソーセージ（ウインナー） 豚肉（鹿児島県、宮崎県、カナダ）、 <u>豚脂肪、たん白加水分解物（大豆・豚肉・ゼラチンを含む）、還元水あめ、食塩、香辛料（大豆を含む）／調味料（アミノ酸等）、リン酸塩（Na、K）、・・・</u>
	内容量 賞味期限 保存方法 製造者	150 g 2020.01.05 10℃以下で保存してください □□株式会社 東京都千代田区霞が関■—■—■

《不適切な表示例》

※ 鹿児島県、宮崎県、カナダ、アメリカを原産地とする原材料を混合している場合であっても、「鹿児島県、宮崎県、その他」という表示は、国単位でみて1か国（日本）しか表示していないため不可。

名称 原材料名	ポークソーセージ（ウインナー） 豚肉（鹿児島県、宮崎県、その他）、 <u>豚脂肪、たん白加水分解物（大豆・豚肉・ゼラチンを含む）、還元水あめ、食</u>
------------	---

X

内容量	150 g
賞味期限	R2. 01. 05
保存方法	10℃以下で保存してください
製造者	□□株式会社 東京都千代田区霞が関■－■－■

(原原－19) ～ (原原－21) (略)

(原原－22) 原料原産地名の表示について、原産地を表す記号を活用して、表示することはできますか。

(答)

1 (略)

2 この場合、記号とは、JIS X 0304:2011 (ISO 3166-1:2006) の「国名コード」における「3文字国名コード」等が考えられます。

《例：記号による表示》

名称	ウインナーソーセージ
原材料名	豚肉、 <u>豚脂肪</u> 、・・・
原料原産地名	豚肉の産地は、この一括表示枠外下部に示した記号を用いて、容器の底面の賞味期限右に記載
固形量	150 g
賞味期限	容器の底面に記載

X

	<u>塩、香辛料（大豆を含む）／調味料（アミノ酸等）、リン酸塩（Na、K）、・・・</u>
内容量	150 g
賞味期限	R2. 01. 05
保存方法	10℃以下で保存してください
製造者	□□株式会社 東京都千代田区霞が関■－■－■

(原原－19) ～ (原原－21) (略)

(原原－22) 原料原産地名の表示について、原産地を表す記号を活用して、表示することはできますか。

(答)

1 (略)

2 この場合、記号とは、JIS X 0304:2011 (ISO 3166-1:2006) の「国名コード」における「3文字国名コード」等が考えられます。

《例：記号による表示》

名称	ウインナーソーセージ
原材料名	豚肉、 <u>豚脂肪</u> 、 <u>たん白加水分解物（大豆・豚肉・ゼラチンを含む）</u> 、 <u>還元水あめ</u> 、 <u>食塩</u> 、 <u>香辛料（大豆を含む）</u> ／ <u>調味料（アミノ酸等）</u> 、 <u>リン酸塩（Na、K）</u> 、・・・
原料原産地名	豚肉の産地は、この一括表示枠外下部に示した記号を用いて、容器の底面の賞味期限右に記載
固形量	150 g
賞味期限	容器の底面に記載

保存方法	直射日光を避けて保存してください
製造者	□□株式会社 東京都千代田区霞が関■－■－■

(枠外下部)

J P N : 日本
U S A : アメリカ
C A N : カナダ

(容器の底面)

2 0 1 9 1 2 3 1 / J P N

(原原－23) ～ (原原－27) (略)

(原原－28)「又は表示」の基本的な表示方法について教えてください。

(答)

1 ～ 4 (略)

《例 1 : 外国の産地 2 か国の場合》

名称	ポークソーセージ (ウインナー)
原材料名	豚肉 (カナダ又はアメリカ)、 <u>豚脂肪</u> 、・・・
内容量	150 g
賞味期限	2020 年 1 月 5 日
保存方法	10℃以下で保存してください
製造者	□□株式会社

保存方法	直射日光を避けて保存してください
製造者	□□株式会社 東京都千代田区霞が関■－■－■

(枠外下部)

J P N : 日本
U S A : アメリカ
C A N : カナダ

(容器の底面)

2 0 1 9 1 2 3 1 / J P N

(原原－23) ～ (原原－27) (略)

(原原－28)「又は表示」の基本的な表示方法について教えてください。

(答)

1 ～ 4 (略)

《例 1 : 外国の産地 2 か国の場合》

名称	ポークソーセージ (ウインナー)
原材料名	豚肉 (カナダ又はアメリカ)、 <u>豚脂肪、たん白加水分解物 (大豆・豚肉・ゼラチンを含む)、還元水あめ、食塩、香辛料 (大豆を含む) / 調味料 (アミノ酸等)、リン酸塩 (Na、K)、・・・</u>
内容量	150 g
賞味期限	2020 年 1 月 5 日
保存方法	10℃以下で保存してください
製造者	□□株式会社

東京都千代田区霞が関■—■—■

※ 豚肉の産地は、2018 年の使用実績順

《例 2：国産を含めた 2 か国の場合》

名称	ポークソーセージ（ウインナー）
原材料名	豚肉（アメリカ又は日本）、 <u>豚脂肪</u> 、・・・
内容量	150 g
賞味期限	令和 2 年 1 月 5 日
保存方法	10℃以下で保存してください
製造者	□□株式会社 東京都千代田区霞が関■—■—■

※ 豚肉の産地は、平成 29 年から 2 年間の使用実績順

《例 3：3 か国の場合》

名称	ポークソーセージ（ウインナー）
原材料名	豚肉（カナダ又はアメリカ又はデンマーク）、 <u>豚脂肪</u> 、・・・
内容量	150 g
賞味期限	令和 2 年 1 月 5 日
保存方法	10℃以下で保存してください
製造者	□□株式会社

東京都千代田区霞が関■—■—■

※ 豚肉の産地は、2018 年の使用実績順

《例 2：国産を含めた 2 か国の場合》

名称	ポークソーセージ（ウインナー）
原材料名	豚肉（アメリカ又は日本）、 <u>豚脂肪、たん白加水分解物（大豆・豚肉・ゼラチンを含む）、還元水あめ、食塩、香辛料（大豆を含む）／調味料（アミノ酸等）、リン酸塩（Na、K）、・・・</u>
内容量	150 g
賞味期限	令和 2 年 1 月 5 日
保存方法	10℃以下で保存してください
製造者	□□株式会社 東京都千代田区霞が関■—■—■

※ 豚肉の産地は、平成 29 年から 2 年間の使用実績順

《例 3：3 か国の場合》

名称	ポークソーセージ（ウインナー）
原材料名	豚肉（カナダ又はアメリカ又はデンマーク）、 <u>豚脂肪、たん白加水分解物（大豆・豚肉・ゼラチンを含む）、還元水あめ、食塩、香辛料（大豆を含む）／調味料（アミノ酸等）、リン酸塩（Na、K）、・・・</u>
内容量	150 g
賞味期限	令和 2 年 1 月 5 日
保存方法	10℃以下で保存してください
製造者	□□株式会社

東京都千代田区霞が関■—■—■

※ 豚肉の産地は、前年の使用実績順

《例4：3か国目以降を「その他」と表示した場合》

名称	ポークソーセージ（ウインナー）
原材料名	豚肉（カナダ又はアメリカ又はその他）、 <u>豚脂肪</u> 、・・・
内容量	150 g
賞味期限	令和2年1月5日
保存方法	10℃以下で保存してください
製造者	□□株式会社 東京都千代田区霞が関■—■—■

※ 豚肉の産地は、平成30年9月から令和元年8月までの使用実績順

（原原－29）～（原原－35） （略）

（原原－36）「大括り表示」と「又は表示」の併用（「輸入又は国産」や「国産又は輸入」）の基本的な表示方法について教えてください。

（答）

1・2 （略）

《例1》

名称	ポークソーセージ（ウインナー）
原材料名	豚肉（輸入又は国産）、 <u>豚脂肪</u> 、・・・

東京都千代田区霞が関■—■—■

※ 豚肉の産地は、前年の使用実績順

《例4：3か国目以降を「その他」と表示した場合》

名称	ポークソーセージ（ウインナー）
原材料名	豚肉（カナダ又はアメリカ又はその他）、 <u>豚脂肪、たん白加水分解物（大豆・豚肉・ゼラチンを含む）、還元水あめ、食塩、香辛料（大豆を含む）／調味料（アミノ酸等）、リン酸塩（Na、K）、・・・</u>
内容量	150 g
賞味期限	令和2年1月5日
保存方法	10℃以下で保存してください
製造者	□□株式会社 東京都千代田区霞が関■—■—■

※ 豚肉の産地は、平成30年9月から令和元年8月までの使用実績順

（原原－29）～（原原－35） （略）

（原原－36）「大括り表示」と「又は表示」の併用（「輸入又は国産」や「国産又は輸入」）の基本的な表示方法について教えてください。

（答）

1・2 （略）

《例1》

名称	ポークソーセージ（ウインナー）
原材料名	豚肉（輸入又は国産）、 <u>豚脂肪、たん白加水分解物（大豆・</u>

内容量	150 g
賞味期限	令和 2 年 2 月 2 日
保存方法	10℃以下で保存してください
製造者	□□株式会社 東京都千代田区霞が関■－■－■

※ 豚肉の産地は、平成 30 年 6 月から令和 1 年 5 月までの使用実績順

《例 2》 (略)

(原原－37) ～ (原原－43) (略)

(原原－44) 輸入された中間加工原材料について国内で行う行為の中で、「国内製造」とならない行為には、どのようなものがありますか。

(答)

1・2 (略)

3 「製品の内容についての実質的な変更をもたらす行為」とは、製品として輸入品であることを示す「原産国名」表示での考え方と同様です。(食品表示基準 Q & A 加工-[150](#)、[151](#) 参照)

4 (略)

表 (略)

内容量	150 g
賞味期限	令和 2 年 2 月 2 日
保存方法	10℃以下で保存してください
製造者	□□株式会社 東京都千代田区霞が関■－■－■

※ 豚肉の産地は、平成 30 年 6 月から令和 1 年 5 月までの使用実績順

《例 2》 (略)

(原原－37) ～ (原原－43) (略)

(原原－44) 輸入された中間加工原材料について国内で行う行為の中で、「国内製造」とならない行為には、どのようなものがありますか。

(答)

1・2 (略)

3 「製品の内容についての実質的な変更をもたらす行為」とは、製品として輸入品であることを示す「原産国名」表示での考え方と同様です。(食品表示基準 Q & A 加工-[156](#)、[157](#) 参照)

4 (略)

表 (略)

(原原－45)・(原原－46) (略)

(原原－47) 国内の自社の工場で製造した中間加工原材料について、どの段階の原産地を表示すればよいですか。

(答)

- 1 原料原産地表示は、「原材料名に対応させてその原料原産地名を表示する」とされていることから、食品表示基準に従い適正に表示された原材料に対応させた原産地を表示してください。
- 2 例えば、食用植物油脂のように、自社で油糧種子から搾った粗油と他事業者が搾った粗油を混合して精製している等の場合、原材料名表示が油脂名で事業者の合理的な根拠をもって表示される限り、その油脂（中間加工原材料）に対応させた製造地を表示することが基本です。

(原原－48) (略)

(原原－49) 消費者に分かりやすくする等の事業者の判断により、中間加工原材料の名称に代えて生鮮食品の原材料名まで遡って表示している場合、原料原産地表示はどのようにすればよいですか。

(答)

- 1 原料原産地表示の対象となる原材料は、表示した原材料の中で重量割合上位1位のものです。
- 2 表示方法については、食品表示基準別表第20や別記様式1に従い、基本的には原料原産地名の事項欄を設け、以下のいずれかを表示します。

(原原－45)・(原原－46) (略)

(原原－47) 国内の自社の工場で製造した中間加工原材料について、どの段階の原産地を表示すればよいですか。

(答)

- 1 原料原産地表示は、「原材料名に対応させてその原料原産地名を表示する」とされていることから、食品表示基準に従い適正に表示された原材料の原産地を表示してください。
- 2 例えば、食用植物油脂のように、自社で油糧種子から搾った粗油と、他事業者が搾った粗油を混合して、精製している場合、原材料名表示が油脂名の表示でなされている限り、油脂（中間加工原材料）の製造地を表示することが基本です。

(原原－48) (略)

(原原－49) 食品表示基準別表第4に個別の品目ごとに原材料名の表示方法の規定があるものがありますが、それに従い、中間加工原材料の名称に代えて生鮮食品の原材料名まで遡って表示している場合、原料原産地表示はどのようにすればよいですか。

(答)

- 1 原料原産地表示の対象となる原材料は、食品表示基準別表第4において個別の規定に基づき表示した原材料の中で重量割合上位1位のものです。
- 2 表示方法については、食品表示基準別表第20や別記様式1に従い、基本的には原料原産地名の事項欄を設け、以下のいずれかを表示します。

- ① 中間加工原材料の名称に代えて生鮮食品の原材料名まで遡って表示している場合、表示した原材料名に対応させて、その原産地を表示する

《例１：濃縮りんごを使用しており、りんごの原産地を表示する場合》（略）

- ② 原材料として使用した時（製品を製造した時）の状態に対応した原材料名とその原産地を表示する

この場合は、原材料名欄に表示してある原材料が指し示す全ての原材料とそれぞれの原産地を表示してください。

《例２》・《例３》（略）

3 （略）

（原原－50）～（原原－64）（略）

（原原－65）～（原原－67） 削除

- ① 個別の規定に基づき表示した原材料名に対応させて、その原産地を表示する

《例１：濃縮りんごを使用しており、りんごの原産地を表示する場合》（略）

- ② 原材料として使用した時（製品を製造した時）の状態に対応した原材料名とその原産地を表示する

この場合は、個別の規定に基づき原材料名欄に表示してある原材料が指し示す全ての原材料とそれぞれの原産地を表示してください。

《例２》・《例３》（略）

3 （略）

（原原－50）～（原原－64）（略）

（原原－65）全ての加工食品への原料原産地表示の拡大に関して、経過措置の適用について教えてください。

（答）

1 消費者への啓発及び事業者の表示切替えの準備のため、経過措置期間を設けます。

2 改正食品表示基準の施行の日（平成29年9月1日）から、令和4年3月末日までを経過措置期間としています。この期間に製造した一般用加工食品並びに販売される業務用生鮮食品及び業務用加工食品については、改正前後の

いずれの規定によっても表示を行うことができますが、この期間後に製造した一般用加工食品並びに販売される業務用生鮮食品及び業務用加工食品は、改正前の食品表示基準に基づく表示では販売できません。

なお、業務用加工食品については、経過措置期間後も、以下のいずれかの対応を行うことで改正前の食品表示基準に基づく表示の製品の販売が可能です。

- ① 食品の容器包装に表示している場合は、改正後の食品表示基準に対応した表示をシール等で作成し、それを貼り付けて販売すること
- ② 規格書等に表示している場合は、古い規格書等を回収（又は廃棄の指示）した上で改正後の食品表示基準に対応した規格書等を販売先に提出すること

3 施行（平成 29 年 9 月 1 日）後、速やかに新たな原料原産地表示に対応した表示に切り替えるようお願いします。

（原原－66） 施行の際に製造所又は加工所で製造過程にあって、経過措置期間後に製造を完了する製品も対象になりますか。

（答）

1 食品表示基準の一部を改正する内閣府令（平成 29 年 9 月 1 日内閣府令第 43 号）の施行の際に加工食品の製造所又は加工所で製造過程にあり、令和 4 年 4 月 1 日以降に製造を完了、販売する製品は対象とならず、改正前後のいずれの規定によっても表示を行うことができます。具体的には、酒類、果実酢等を想定しています。

2 例えば、施行の際に製造所で熟成しているウイスキーについては、原料原産地表示は不要です。

また、このウイスキーを他のウイスキーとブレンドした場合も、原料原産地表示は不要です。

(原原－67) (生鮮－36) のしいたけの原産地表示の変更に伴うしいたけ加工品(原材料に占める重量割合が最も高い原材料がしいたけである加工食品)の原料原産地表示等に関する経過措置の適用について教えてください。

(答)

1 しいたけ加工品については、生鮮食品のしいたけの原産地表示の考え方の変更(生鮮－36 参照)に伴う表示切替えの準備のため、令和4年3月末から、1年程度(令和5年3月末)までの期間に製造した一般用加工食品及び販売される業務用加工食品については、Q&A改正前のしいたけの原産地によって表示を行っても差し支えありません。

2 なお、食品表示基準の一部を改正する内閣府令(平成29年9月1日内閣府令第43号)による新たな原料原産地表示制度の経過措置期間については、予定通り、令和4年3月31日までとなります。このため、令和4年4月1日以降に製造した一般用加工食品及び販売される業務用生鮮食品及び業務用加工食品は、食品表示基準に基づく原産地表示が行われていないものにあっては販売できません。

(原原－68)・(原原－69) (略)

別添 生食用牛肉に関する事項

(牛肉－1)～(牛肉－21) (略)

(原原－68)・(原原－69) (略)

別添 生食用牛肉に関する事項

(牛肉－1)～(牛肉－21) (略)

(牛肉－22) 表示が必要となる加工施設の範囲はどこからどこまでですか。

(答)

1 (略)

2 仮に、同加工基準（7）に規定する「気密性のある清潔で衛生的な容器包装に入れ、密封」する施設と、「肉塊の表面から深さ1 cm以上の部分までを60℃で2分間以上加熱する方法又はこれと同等以上の殺菌効果を有する方法で加熱殺菌」を行う施設が異なる場合には、それぞれの加工施設の名称を表示する必要があります。この場合、加工工程順に表示するとともに、それぞれの工程を行った施設かを明示することが望ましいと考えます（牛肉－24参照）。

(牛肉－23) ～ (牛肉－31) (略)

別添

魚介類の名称のガイドライン

(別表1)

国産の生鮮魚介類の名称例

種・亜種の標準 和名	左欄に代わる 一般的名称例	学名	備考
(略)			
【貝類】			
サザエ	—	<i>Turbo sazae</i>	
クロアワビ	アワビ（＊）	<i>Haliotis discus discus</i>	＊ミカ
エゾアワビ	アワビ（＊）	<i>Haliotis discus hannai</i>	イ科の

(牛肉－22) 表示が必要となる加工施設の範囲はどこからどこまでですか。

(答)

1 (略)

2 仮に、同加工基準（7）に規定する「気密性のある清潔で衛生的な容器包装に入れ、密封」する施設と、「肉塊の表面から深さ1 cm以上の部分までを60℃で2分間以上加熱する方法又はこれと同等以上の殺菌効果を有する方法で加熱殺菌」を行う施設が異なる場合には、それぞれの加工施設の名称を表示する必要があります。この場合、加工工程順に表示するとともに、それぞれの工程を行った施設かを明示することが望ましいと考えます（牛肉－24参照）。

(牛肉－23) ～ (牛肉－31) (略)

別添

魚介類の名称のガイドライン

(別表1)

国産の生鮮魚介類の名称例

種・亜種の標準 和名	左欄に代わる 一般的名称例	学名 (種名)	備考
(略)			
【貝類】			
トコブシ	—	<i>Haliotis diversicolor aquatilis</i>	＊ミカ
メガイアワビ	アワビ（＊）	<i>Haliotis gigantea</i>	イ科の
クロアワビ	アワビ（＊）	<i>Haliotis discus discus</i>	大型巻

トコブシ	—	<i>Haliotis diversicolor aquatilis</i>	大型巻貝の総称	エゾアワビ	アワビ（＊）	<i>Haliotis discus hannai</i>	貝の総称
メガイアワビ	アワビ（＊）	<i>Haliotis gigantea</i>		マダカアワビ	アワビ（＊）	<i>Haliotis madaka</i>	
マダカアワビ	アワビ（＊）	<i>Haliotis madaka</i>		サザエ	—	<i>Turbo cornutus</i>	
エゾバイ属	ツブ、バイ（＊）	<i>Buccinum</i>	＊エゾバイ属及びエゾボラ属の一般的名称	アカニシ	—	<i>Rapana venosa</i>	
シライトマキバイ	ツブ、バイ（＊）	<i>Buccinum isaotakii</i>		エゾボラ、チヂミエゾボラ、チョウセンボラ等	ツブ、バイ	<i>Neptunea</i> 属（エゾボラ属）	
エゾバイ	ツブ、バイ（＊）	<i>Buccinum middendorffi</i>		エゾバイ、ツバイ、シライトマキバイ等	ツブ、バイ	<i>Buccinum</i> 属（エゾバイ属）	
ツバイ	ツブ、バイ（＊）	<i>Buccinum tsubai</i>		アカガイ	—	<i>Scapharca broughtonii</i>	
エゾボラ属	ツブ、バイ（＊）	<i>Neptunea</i>		サルボウガイ	—	<i>Scapharca kagoshimensis</i>	
チヂミエゾボラ	ツブ、バイ（＊）	<i>Neptunea constricta</i>		ムラサキイガイ	ムールガイ	<i>Mytilus galloprovincialis</i>	
チョウセンボラ	ツブ、バイ（＊）	<i>Neptunea cumingii</i>		イガイ	—	<i>Mytilus coruscus</i>	
エゾボラ	ツブ、バイ（＊）	<i>Neptunea polycostata</i>		タイラギ	タイラガイ	<i>Atrina pectinata</i>	
バイ	—	<i>Babylonia japonica</i>		イタヤガイ	—	<i>Pecten albicans albicans</i>	
アカニシ	—	<i>Rapana venosa</i>		ホタテガイ	—	<i>Patinopecten yessoensis</i>	
アカガイ	—	<i>Anadara broughtonii</i>		マガキ	—	<i>Crassostrea gigas</i>	
サルボウ	—	<i>Anadara kagoshimensis</i>		イワガキ	—	<i>Crassostrea nippona</i>	
イガイ	ムールガイ	<i>Mytilus coruscus</i>		スミノエガキ	—	<i>Crassostrea ariakensis</i>	
ムラサキイガイ	ムールガイ	<i>Mytilus galloprovincialis</i>		イワガキ	カキ	<i>Crassostrea nippona</i>	
スミノエガキ	カキ	<i>Crassostrea ariakensis</i>		タイラギ	タイラガイ	<i>Atrina japonica</i>	
マガキ	カキ	<i>Crassostrea gigas</i>		ホタテガイ	—	<i>Mizuhopecten yessoensis</i>	
イワガキ	カキ	<i>Crassostrea nippona</i>		イタヤガイ	—	<i>Pecten albicans</i>	
タイラギ	タイラガイ	<i>Atrina japonica</i>		ナミガイ	シロミル	<i>Panopea japonica</i>	
ホタテガイ	—	<i>Mizuhopecten yessoensis</i>					
イタヤガイ	—	<i>Pecten albicans</i>					
ナミガイ	シロミル	<i>Panopea japonica</i>					

ヤマトシジミ	シジミ（＊）	<i>Corbicula japonica</i>	＊シジミ 属の総称	アサリ	—	<i>Ruditapes philippinarum</i>	
トリガイ	—	<i>Fulvia mutica</i>		ハマグリ	ハマグリ（＊）	<i>Meretrix lusoria</i>	＊ハマグリ属の総称
チョウセンハマグリ	ハマグリ（＊）	<i>Meretrix lamarckii</i>	＊ハマグリ属の総称	ミスハマグリ	ハマグリ（＊）	<i>Metetrix lyrata</i>	
ハマグリ	ハマグリ（＊）	<i>Meretrix lusoria</i>		チョウセンハマグリ	ハマグリ（＊）	<i>Metetrix lamarckii</i>	
アサリ	—	<i>Ruditapes philippinarum</i>		ナミガイ	シロミル	<i>Panopea japonica</i>	
バカガイ	アオヤギ	<i>Mactra chinensis</i>		(略)			
ウバガイ	ホッキガイ	<i>Pseudocardium sachalinense</i>		【その他】			
ミルクイ	ミルクイ	<i>Tresus keenae</i>		【その他】			
(略)				イワシクジラ	—	<i>Balaenoptera borealis</i>	
【その他】				ミンククジラ	—	<i>Balaenoptera acutorostrata</i>	
ミンククジラ	—	<i>Balaenoptera acutorostrata</i>		ナガスクジラ	—	<i>Balaenoptera physalus</i>	
イワシクジラ	—	<i>Balaenoptera borealis</i>		ニタリクジラ	—	<i>Balaenoptera edeni</i>	
ニタリクジラ	—	<i>Balaenoptera brydei</i>		ザトウクジラ	—	<i>Megaptera nouvaengliae</i>	
ナガスクジラ	—	<i>Balaenoptera physalus</i>		マッコウクジラ	—	<i>Physeter macrocephalus</i>	
ザトウクジラ	—	<i>Megaptera novaeangliae</i>		ツチクジラ	—	<i>Barardius bairdii</i>	
コビレゴンドウ	マゴンドウ（＊）	<i>Globicephala macrorhynchus</i>	＊地方名	コビレゴンドウ	—	<i>Globicephala macrorhynchus</i>	
ハナゴンドウ	—	<i>Grampus griseus</i>		ハナゴンドウ	—	<i>Grampus griseus</i>	
カマイルカ	—	<i>Lagenorhynchus obliquidens</i>		オキゴンドウ	—	<i>Pseudorca crassidens</i>	
カズハゴンドウ	—	<i>Peponocephala electra</i>		バンドウイルカ	—	<i>Tursiops truncatus</i>	
オキゴンドウ	—	<i>Pseudorca crassidens</i>		スジイルカ	—	<i>Stenella coeruleoalba</i>	
マダライルカ	アライルカ（＊）	<i>Stenella attenuata</i>					

スジイルカ	—	<i>Stenella coeruleoalba</i>	
シロハイルカ	—	<i>Steno bredanensis</i>	
ハンドウイルカ (バンドウイルカ)	—	<i>Tursiops truncatus</i>	
イシイルカ	—	<i>Phocoenoides dalli</i>	
マッコウクジラ	—	<i>Physeter macrocephalus</i>	
ツチクジラ	—	<i>Berardius bairdii</i>	

マダライルカ	—	<i>Stenella attenuata</i>	
イシイルカ	—	<i>Phocoenoides dalli</i>	

注)

1・2 (略)

3. 標準和名は「日本産魚類検索(第3版)」(中坊徹次編)、「輸入される外国産魚類の標準和名について(第9版)」(おさかな普及センター資料館年報、(31): 4-16(2012))、[「日本近海貝類図鑑\(第2版\)」\(奥谷喬司編\)](#)、「世界海産貝類大図鑑」(波部忠重・奥谷喬司監修・訳)、「原色日本大型甲殻類図鑑」(三宅貞祥)、「日本産エビ類の分類と生態」(林健一)等による。

4・5 (略)

(別表2)

海外漁場魚介類及び外来種の名称例

学名	種・亜種の 標準和名	左欄に代わる 一般的名称例	使用できな い名称例	備考
【魚類】				
(略)				
Merluccius	メルルーサ属	メルルーサ(※)	タラ	* 属名
<i>Merluccius australis</i>	ヒタチダラ			

注)

1・2 (略)

3. 標準和名は「日本産魚類検索(第3版)」(中坊徹次編)、「輸入される外国産魚類の標準和名について(第9版)」(おさかな普及センター資料館年報、(31): 4-16(2012))、[「日本近海貝類図鑑」\(奥谷喬司編\)](#)、「世界海産貝類大図鑑」(波部忠重・奥谷喬司監修・訳)、「原色日本大型甲殻類図鑑」(三宅貞祥)、「日本産エビ類の分類と生態」(林健一)等による。

4・5 (略)

(別表2)

海外漁場魚介類及び外来種の名称例

学名 (種名)	種・亜種の 標準和名	左欄に代わる 一般的名称例	使用できな い名称例	備考
【魚類】				
(略)				
タラ目メルルーサ科 属: Merluccius	メルルーサ属	メルルーサ(※)	タラ	* 属名
<i>Merluccius australis</i>	ヒタチダラ			

<i>Merluccius productus</i>	シロガネダラ	パシフィックホワイティ シグ		
(略)				
【貝類】				
<i>Stomatella</i>	ヒメアワビ 属	ヒメアワビ	アワビ	
<i>Haliotis</i>	ミミガイ属	アワビ (*)	—	* ミミガ
<i>Haliotis laevigata</i>	ウスヒラアワビ	アワビ (*)	—	イ 科 の
<i>Haliotis ruber</i>	アカアワビ	アワビ (*)	—	大型巻
<i>Haliotis rufescens</i>	アカネアワビ	アワビ (*)	—	貝の総
				称
<i>Neptunea cumingii</i>	チョウセンホラ	ツブ、ハイ (*)	ササエ	* エソ
				ホラ属
				の一般
				的名称
<i>Babylonia</i>	ハイ属	ハイ (*)	—	* ハイ
<i>Babylonia spirata</i>	ベンガルハイ	ハイ (*)	—	属の一
<i>Babylonia zeylandica</i>	セイロンハイ	ハイ (*)	—	般的名
				称
<i>Concholepas concholepas</i>	アワビモトギ	ロコガイ (*)	アワビ、チリア ビ	* 原産 国チリ
<i>Rapana venosa</i>	アカニシ	—	ササエ	での名 称
<i>Anadara kagoshimensis</i>	サルボウ	—	アカガイ	
<i>Perna canaliculus</i>	モエギイガイ	パーナガイ	—	

<i>Merluccius productus</i>	シロガネダラ	パシフィックホワイティ シグ		
(略)				
【貝類】				
<i>Notohaliotis ruber</i>	アカアワビ	—	—	
<i>Haliotis</i> 属 (ミミガイ属)、 <i>Stomatella</i> 属 (ヒメアワビ属)	アカネアワビ、ヒメ アワビ等	アワビ	—	
<i>Concholepas concholepas</i>	アワビモトギ	ロコガイ (*)	チリアワビ	* 原産 国チリ での名 称
<i>Neptunea arthritis cumingii</i>	チョウセンホラ	ツブ、ハイ	ササエ	
<i>Rapana venosa</i>	アカニシ	—	ササエ	
<i>Perna canaliculus</i>	モエギイガイ	パーナガイ	—	
<i>Argopecten irradians</i>	—	アメリカイタヤガイ ハイ・スキヤロップ (*)	ホタテガイ	* 英名
<i>Argopecten purpuratus</i>	—	ムラサキイタヤガイ パーフリップ・スキ ヤロップ (*)	ホタテガイ	* 英名
<i>Placopecten magellanicus</i>	—	マゼランツキヒガイ デュープ・シー・スキ	ホタテガイ	* 英名

<i>Mytilus chilensis</i>	—	チリイカ ^ゝ イ、ムールカ ^ゝ イ	—				ヤロップ [°] （＊）			
<i>Mytilus edulis</i>	ヨーロッパイカ ^ゝ イ	ムールカ ^ゝ イ	—			<i>Spisula solidissima</i>	—	アメリカウバ ^ゝ カ ^ゝ イ アトランティック・サーフ クラム（＊）カナダ ホッキカ ^ゝ イ	ホタテカ ^ゝ イ	* 英名
<i>Argopecten irradians</i>	—	アメリカイタヤカ ^ゝ イ、 ヘ ^ゝ イ・スキヤロップ [°] （＊）	ホタテカ ^ゝ イ	* 英名		<i>Spisula polynyma</i>	ナカ ^ゝ ウバ ^ゝ カ ^ゝ イ	カナダ ^ゝ ホッキカ ^ゝ イ	ウバ ^ゝ カ ^ゝ イ ホッキカ ^ゝ イ	
<i>Argopecten purpuratus</i>	—	ムラサキイタヤカ ^ゝ イ、 ハ ^ゝ ーフ [°] リッシュ・スキ ヤロップ [°] （＊）	ホタテカ ^ゝ イ			<i>Corbicula</i> 属(シジミ 属)		シジミ（＊）	—	* シジミ 属の総 称
<i>Placopecten magellanicus</i>	マゼ ^ゝ ランツキヒカ ^ゝ イ	デー ^ゝ ーフ [°] ・シー・スキ ヤロップ [°] （＊）	ホタテカ ^ゝ イ			<i>Corbicula fulminea</i>	タイワンシジミ			
<i>Spisula polynyma</i>	ナカ ^ゝ ウバ ^ゝ カ ^ゝ イ	カナダ ^ゝ ホッキカ ^ゝ イ	ウバ ^ゝ カ ^ゝ イ、ホッキ カ ^ゝ イ	* 英名		<i>Ruditapes variegatus</i>	ヒメアサリ	アサリ	—	
<i>Spisula solidissima</i>	アメリカウバ ^ゝ カ ^ゝ イ	アトランティック・サーフ クラム（＊）、 カナダ ^ゝ ホッキカ ^ゝ イ	ホッキカ ^ゝ イ			<i>Metetrix</i> 属(ハマグリ 属)		ハマグリ（＊）	—	* ハマク リ属の 総称
<i>Cyrtodaria siliqua</i>	クロミルカ ^ゝ イ	—	ミルクイ、ミルカ ^ゝ イ			<i>Meretrix lusoria</i>	ハマク ^ゝ リ			
<i>Corbicula</i>	シジミ属	シジミ（＊）	—	* シジミ 属の総 称		<i>Metetrix lamarckii</i>	チョウセンハマク ^ゝ リ			
<i>Corbicula fluminea</i>	タイワンシジミ	シジミ（＊）	—			<i>Metetrix petechialis</i>	シナハマク ^ゝ リ			
<i>Serripes groenlandicus</i>	ウバ ^ゝ トリカ ^ゝ イ	シロトリカ ^ゝ イ	トリカ ^ゝ イ			<i>Metetrix meretrix</i>	タイワンハマク ^ゝ リ			
<i>Mercenaria mercenaria</i>	ホンビ ^ゝ ノスカ ^ゝ イ	—	ハマク ^ゝ リ	* ハマク リ属の 総称		<i>Metetrix lyrata</i>	ミスハマク ^ゝ リ 等			
<i>Meretrix</i>	ハマク ^ゝ リ属	ハマク ^ゝ リ（＊）	—			<i>Mercenaria mercenaria</i>	—	ホンビ ^ゝ ノスカ ^ゝ イ	ハマク ^ゝ リ	
						<i>Semele zebuensis</i>	アサジ ^ゝ カ ^ゝ イ	—	—	
						<i>Paphia undulata</i>	イヨスタ ^ゝ レ	—	—	

<i>Meretrix meretrix</i>	タイワンハマクャリ	ハマクャリ (＊)	—	
<i>Meretrix lamarckii</i>	チョウセンハマクャリ	ハマクャリ (＊)	—	
<i>Meretrix lusoria</i>	ハマクャリ	ハマクャリ (＊)	—	
<i>Meretrix lyrata</i>	ミスハマクャリ	ハマクャリ (＊)	—	
<i>Meretrix petechialis</i>	シナハマクャリ	ハマクャリ (＊)	—	
<i>Ruditapes variegatus</i>	ヒメアサリ	アサリ	—	
<i>Paratapes undulata</i>	イオスタレ	—	—	
<i>Semele zebuensis</i>	アサシカャイ	—	—	

【頭足類】

(略)

<u><i>Panulirus</i></u> (<i>Panulirus japonicus</i> 、 <i>Panulirus versicolor</i> 及び <i>Panulirus ornatus</i> を除く)	イセエビ属	ロブスター	—	
<u><i>Jasus</i></u>	ミナミイセエビ属	ミナミイセエビ、ロブスター	—	

(略)

注)

1・2 (略)

3. 標準和名は「日本産魚類検索(第3版)」(中坊徹次編)、「輸入される外国産魚類の標準和名について(第9版)」(おさかな普及センター資料館年報、(31): 4-16(2012))、「日本近海貝類図鑑(第2版)」(奥谷喬司編)、「世界海産貝類大図鑑」(波部忠重・奥谷喬司監修・訳)、「原色日本大型甲殻類図鑑」(三宅貞祥)、「日本産エビ類の分類と生態」(林健一)等による。

--	--	--	--	--

【頭足類】

(略)

<u><i>Panulirus</i></u> 属 (<i>Panulirus japonicus</i> 、 <i>Panulirus versicolor</i> 及び <i>Panulirus ornatus</i> を除く)	イセエビ属	ロブスター	—	
<u><i>Jasus</i></u> 属	ミナミイセエビ属	ミナミイセエビ、ロブスター	—	

(略)

注)

1・2 (略)

3. 標準和名は「日本産魚類検索(第3版)」(中坊徹次編)、「輸入される外国産魚類の標準和名について(第9版)」(おさかな普及センター資料館年報、(31): 4-16(2012))、「日本近海貝類図鑑」(奥谷喬司編)、「世界海産貝類大図鑑」(波部忠重・奥谷喬司監修・訳)、「原色日本大型甲殻類図鑑」(三宅貞祥)、「日本産エビ類の分類と生態」(林健一)等による。

なお、原則として、複数の標準和名が提唱されている魚種については、先に提唱された名称を標準和名として採用している。

4・5 (略)

別添

食品期限表示の設定のためのガイドライン

(期限(事)－15) 消費期限又は賞味期限の表示方法はどのようなものですか。

(答)

消費期限又は賞味期限の表示は、消費者に分かりやすいことを旨とし、次の例に示すように、一括表示部分に、消費期限又は賞味期限の事項名を表示した上で、「年」「月」「日」(又は「年」「月」)それぞれを、この順に並べて表示を行う必要があります。

ただし、一括表示部分に表示することが困難と認められる場合には、一括表示部分に「消費期限 この面の上部に記載」等、表示箇所を指定する方法で、年月日(又は年月)を指定箇所に単独で表示することができます。この場合、単に「枠外に記載」や「別途記載」の表示は認められません。

クリーム、発酵乳、乳酸菌飲料及び乳飲料のうち、紙で密栓した容器包装に入れられたものであって紙のふたに表示を行う場合は、ふたの表示面積から判断して期限の文字を表示することが不可能な場合に限り、期限の文字は、当該ふた部分を覆う透明な合成樹脂に表示しても差し支えありません。この場合は、中のふたにされた表示が見えにくくならないようにしてください。

なお、表示に使用する文字は消費者等に分かりやすくするために、原則として、日本産業規格 Z 8305 (1962) に規定する 8 ポイントの活字以上の大きさの文字を使用することが必要ですが、表示可能面積がおおむね 150 cm^2 以下のもの

なお、原則として、複数の標準和名が提唱されている魚種については、先に提唱された名称を標準和名として採用している。

4・5 (略)

別添

食品期限表示の設定のためのガイドライン

(期限(事)－15) 消費期限又は賞味期限の表示方法はどのようなものですか。

(答)

消費期限又は賞味期限の表示は、消費者に分かりやすいことを旨とし、次の例に示すように、一括表示部分に、消費期限又は賞味期限の事項名を表示した上で、「年」「月」「日」(又は「年」「月」)それぞれを、この順に並べて表示を行う必要があります。

ただし、一括表示部分に表示することが困難と認められる場合には、一括表示部分に「消費期限 この面の上部に記載」等、表示箇所を指定する方法で、年月日(又は年月)を指定箇所に単独で表示することができます。この場合、単に「枠外に記載」や「別途記載」の表示は認められません。

クリーム、発酵乳、乳酸菌飲料及び乳飲料のうち、紙で密栓した容器包装に入れられたものであって紙のふたに表示を行う場合は、ふたの表示面積から判断して期限の文字を表示することが不可能な場合に限り、期限の文字は、当該ふた部分を覆う透明な合成樹脂に表示しても差し支えありません。この場合は、中のふたにされた表示が見えにくくならないようにしてください。

なお、表示に使用する文字は消費者等に分かりやすくするために、原則として、日本産業規格 Z 8305 (1962) に規定する 8 ポイントの活字以上の大きさの文字を使用することが必要ですが、表示可能面積がおおむね 150 平方センチメ

にあつては、日本産業規格 Z 8305 (1962) に規定する 5.5 ポイントの活字以上の大きさの文字を使用することが認められています。

表示例：

「消費期限	令和 7 年 9 月 6 日」	「賞味期限	令和 7 年 9 月」
「消費期限	7. 9. 6」	「賞味期限	7. 9」
「消費期限	2 5. 9. 6」	「賞味期限	2 5. 9」
「消費期限	2 5－9－6」	「賞味期限	2 5－9」
「消費期限	2 5 / 9 / 6」	「賞味期限	2 5 / 9」※

※ 数字の間に「/」を使用する場合は、「/」は全角とし、「/」の前後に半角スペースを入れる等、「1」と読み間違えることがないよう表示してください。

なお、数字の間の「.」を省略しても差し支えありませんが、この場合、読み間違いが起こらないよう、月又は日が 1 桁の場合は 2 桁目に「0」を付して表示（例：9 月を示す「9」については、「0 9」とする）してください。

表示例：

「消費期限 2 5 0 9 0 6」 「賞味期限 2 5 0 9」

また、ロット番号、工場記号、その他の記号を消費期限又は賞味期限の表示に併記する場合にあつては、例のように、消費期限又は賞味期限が明らか

二トル以下のものにあつては、日本産業規格 Z 8305 (1962) に規定する 5.5 ポイントの活字以上の大きさの文字を使用することが認められています。

表示例：

「消費期限	令和 7 年 9 月 6 日」	「賞味期限	令和 7 年 9 月」
「消費期限	7. 9. 6」	「賞味期限	7. 9」
「消費期限	2 5. 9. 6」	「賞味期限	2 5. 9」
「消費期限	2 5－9－6」	「賞味期限	2 5－9」
「消費期限	2 5 / 9 / 6」	「賞味期限	2 5 / 9」※

※ 数字の間に「/」を使用する場合は、「/」は全角とし、「/」の前後に半角スペースを入れる等、「1」と読み間違えることがないよう表示してください。

なお、数字の間の「.」を省略しても差し支えありませんが、この場合、読み間違いが起こらないよう、月又は日が 1 桁の場合は 2 桁目に「0」を付して表示（例：9 月を示す「9」については、「0 9」とする）してください。

表示例：

「消費期限 2 5 0 9 0 6」 「賞味期限 2 5 0 9」

また、ロット番号、工場記号、その他の記号を消費期限又は賞味期限の表示に併記する場合にあつては、例のように、消費期限又は賞味期限が明らか

に分かるように表示する必要があります。消費期限又は賞味期限の表示について「250906」と年、月、日をそれぞれ2桁とする6桁での表示を行いつつ、ロット番号「A 63」と併記するなどのように消費期限又は賞味期限を不明確にする表示は適切ではありません。

誤った表示例：

「250906A63」

正しい表示例（消費期限又は賞味期限の表示が明らかに分かる）：

「消費期限 令和7年9月6日A63」

「賞味期限 7. 9. 6 LOT A63」

「賞味期限 25. 9. 6 / A63」

に分かるように表示する必要があります。消費期限又は賞味期限の表示について「250906」と年、月、日をそれぞれ2桁とする6桁での表示を行いつつ、ロット番号「A 63」と併記するなどのように消費期限又は賞味期限を不明確にする表示は適切ではありません。

誤った表示例：

「250906A63」

正しい表示例（消費期限又は賞味期限の表示が明らかに分かる）：

「消費期限 令和7年9月6日A63」

「賞味期限 7. 9. 6 LOT A63」

「賞味期限 25. 9. 6 / A63」