

食品表示制度について

(消費者が安心して食品を選ぶために)

平成21年7月22日(水):大分市



独立行政法人 農林水産消費安全技術センター福岡センター
門司事務所 主任調査官 土屋 寛道

目次

	ページ
はじめに	1
1. 食品表示制度に関する法律等	3
2. JAS制度とは	5
3. JAS法改正の概要	8
4. 消費者庁について	14
5. 食品表示の注意事項（加工食品品質表示基準）	19
6. 表示の身近な違反事例	51



はじめに

なぜ表示が必要か？



1. 食品への適正な表示 = 消費者の利益の擁護
(助け守ること)

デパートやスーパーマーケットには、様々な食品が所狭しと並べられています。

昔のお買い物といえば、相対取引が普通であって、事前に包装されているものは少なく、食品に関する情報は販売店との会話の中から得られていました。

ところが、今日では

- (1) 同じ製品でも**いろいろな種類**があります。
- (2) きちんとパッケージされたものがとても増えています。



- ① **包装技術**が発達したおかげです。
- ② **大変衛生的**になりました。

でも.....

中身を判断しにくくなりました。

セルフサービスが当たり前となり、私たち消費者はいやでも自分で判断し、自分で**選択**しなければなりません。

**適正な表示は
企業イメージを向上させます！！**

不適正な表示 → イメージダウン → 消費者離れ → 業績悪化 → ! ?

2. 消費者の権利とは？

ケネディ教書「4つの権利」

(1962年(昭和37年)3月)

ケネディ米国大統領「消費者の利益保護に関する大統領教書」



- ① **安全** を求める権利
- ② **知らされる** 権利
- ③ **選ぶ** 権利
- ④ **意見を聞いてもらう** 権利

一般的な消費者権利の要素

安全性	良品質	適正な価格
多様な選択肢	十分な情報	十分な供給

3. 我が国における消費者保護

消費者保護基本法 (1968年(昭和43年)5月)

(目的) 国民の消費生活の安定及び向上を確保する
(責務並びに役割を明確化)

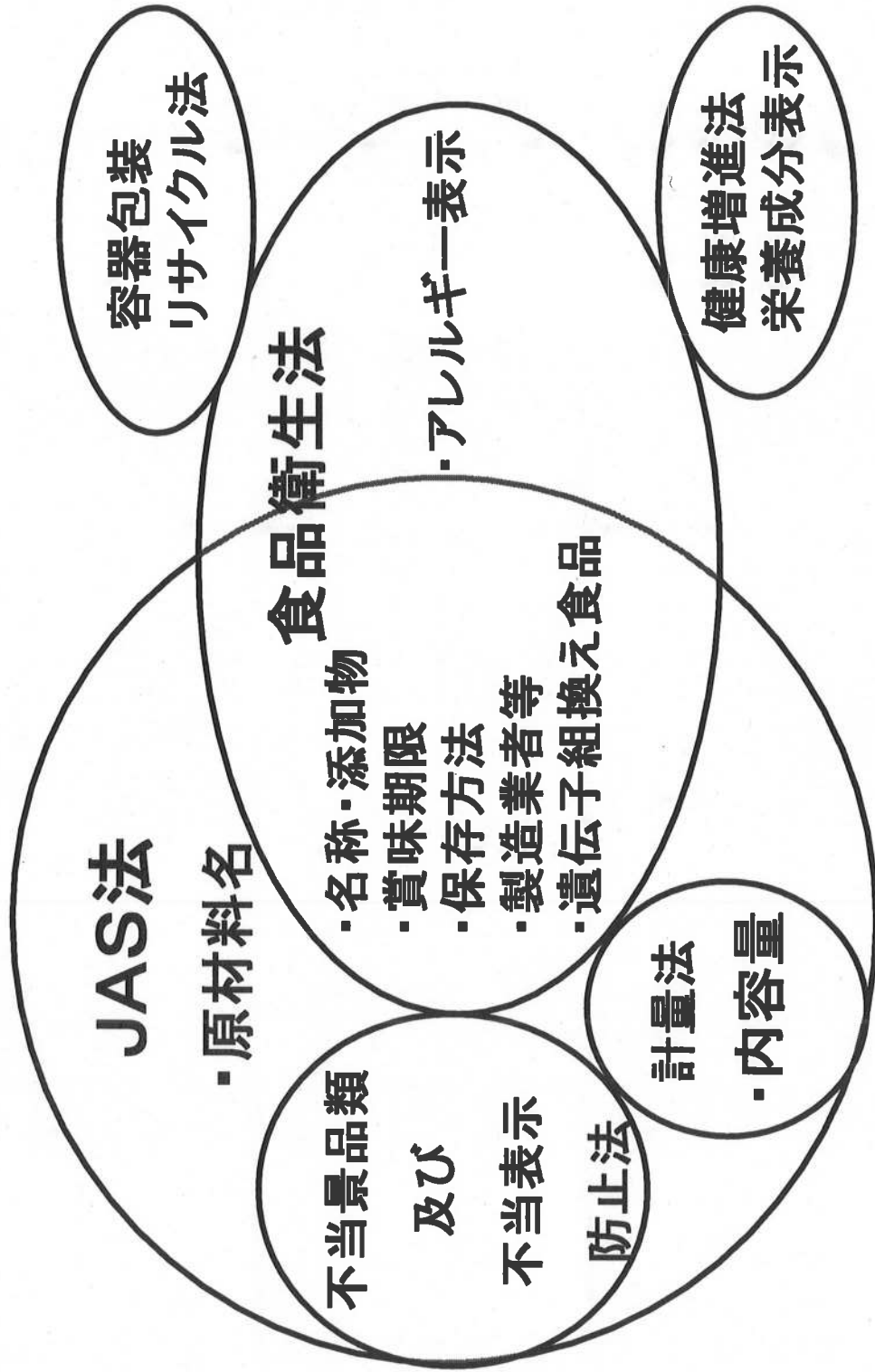
責務

- | | |
|----------|--|
| ① 国 | 総合的な施策の策定・実施 |
| ② 地方公共団体 | 地域の社会的、経済的状況に応じた施策の策定・実施 |
| ③ 事業者 | 危害の防止、適正な計量及び表示の実施等
国又は地方公共団体の施策に協力 |

役割

消費者	消費生活に関する必要な知識を修得 自主的かつ合理的に行動
-----	---------------------------------

1. 食品表示制度に関する法律等



食品表示にかかるとる制度・基準・罰則等の概要

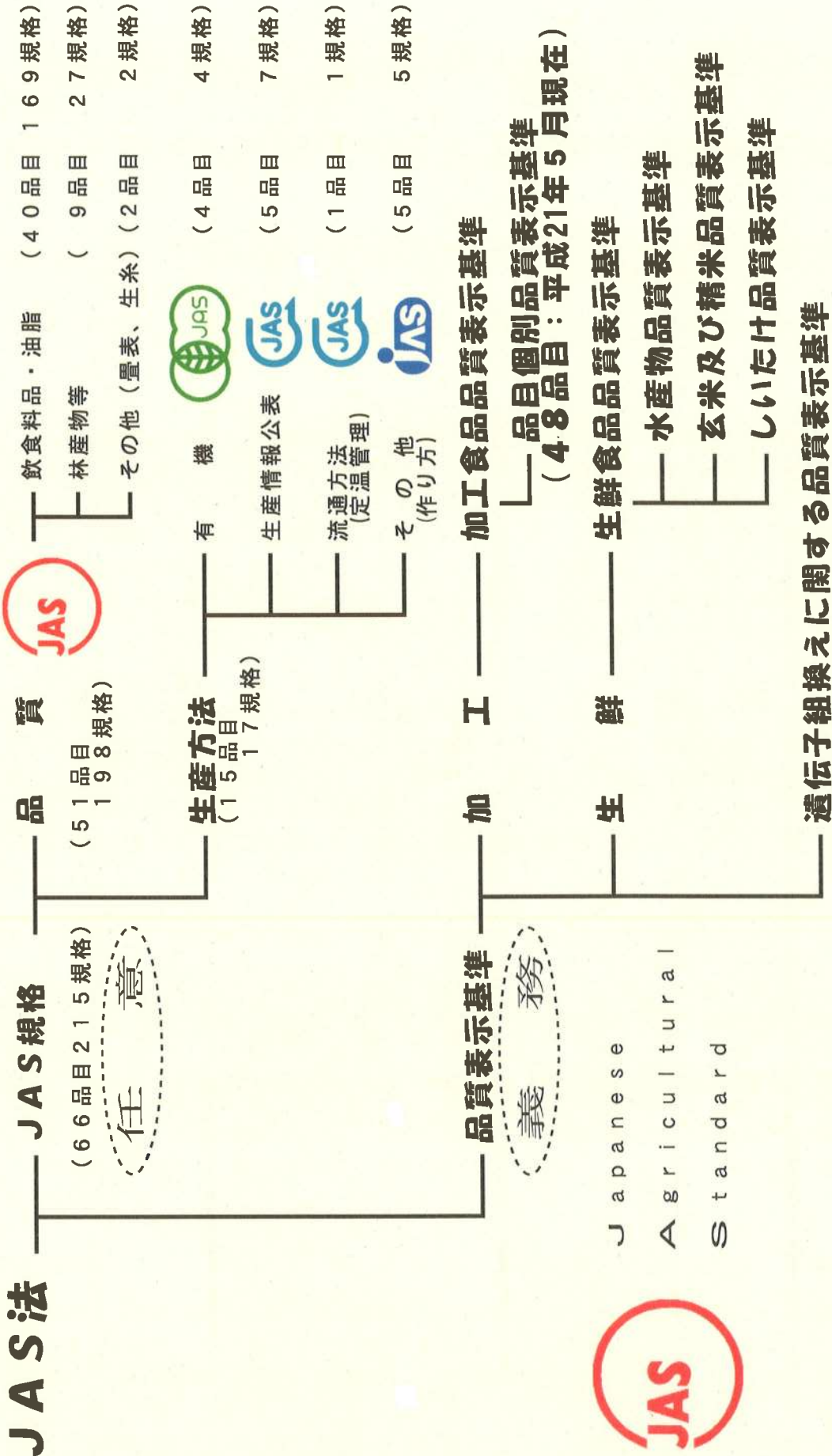
平成21年6月作成

	農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律(JAS法) 【農林水産省】	食品衛生法(食衛法) 【厚生労働省】	不正表示防止法 (景表法) 【公正取引委員会】	不正競争防止法 【経済産業省】	計量法 【経済産業省】
目的	一般消費者の適切な商品選択	飲食に起因する衛生上の危害の防止	公正な競争を確保し一般消費者の利益の保護	事業者間の公正な競争の確保	計量の基準を定め適正な計量の実施の確保
表示対象	○一般消費者向けのすべての飲料 料品(加工食品は容器包装されたもの) ○業務用加工食品(業者間取引; 外食産業向けを除く)	食品及び食品添加物 (容器包装されたもの) (省令で対象品目を規定)	すべての商品又はすべての役務	すべての商品若しくはすべての役務若しくはその広告若しくは取引に用いる書類若しくは通信	密封された商品 (政令で対象商品を規定)
主な表示事項	【生鮮食品】 ・名称 ・原産地 (その他品目ごとの表示事項) 【加工食品】 ・名称 ・原材料名(食品添加物を含む) ・内容量 ・消費期限又は賞味期限 ・保存方法 ・製造業者等 (輸入品については原産国名) (その他品目ごとの表示事項)	・名称 ・食品添加物名 ・アレルギー原因物質を含む旨 ・消費期限又は賞味期限 ・保存方法 ・製造業者等 (その他品目ごとの表示事項)	不当に顧客を誘引し、公正な競争が阻害するおそれがあることを認められる以下の表示の禁止 ○商品等の品質等について著しく優良であるとして一般消費者に誤認される表示(優良誤認) ○商品等の価格等について著しく有利であるとして一般消費者に誤認される表示(有利誤認) ○商品の取引に関する事項について一般消費者に誤認されるおそれがある表示(個別指定)	商品等の原産地、品質、内容、製造方法、用途、若しくは数量等を誤認させるような虚偽の表示を禁止 ・質量又は体積 ・事業者名等	
違反の場合の措置	○指示 → 命令 → 1年以下の懲役又は100万円以下の罰金 (法人は1億円以下の罰金) (指示をした場合には原則公表) ○原産地の虚偽表示(直罰) 2年以下の懲役又は200万円以下の罰金(法人は1億円以下の罰金)	○営業許可の取消、営業の禁止又は停止 ○食品等の廃棄命令等 ○2年以下の懲役又は200万円以下の罰金(法人は1億円以下の罰金)	○排除命令 (事業者名も公表・告示) ○確定審決後の違反 → 2年以下の懲役又は300万円以下の罰金	○事業者自らによる差止め請求、損害賠償請求 ○3年以下の懲役又は300万円以下の罰金(法人は3億円以下の罰金)	○勧告 → 公表 → 命令 → 6月以下の懲役もしくは50万円以下の罰金又はこの併科
監視機関	○農林水産本省 ・地方農政局(地方農政事務所を含む) ・(独)農林水産消費技術センター ○都道府県(市町村に権限委任の県あり)	○厚生労働省本省 ・地方厚生局 ・検疫所 ○都道府県(保健所を含む) ○政令都市(保健所を含む) ○保健所設置市又は特別区(保健所を含む)	○公正取引委員会 ・地方公正取引委員会 ○都道府県	○経済産業省本省 ・地方経済産業局 ○都道府県	○経済産業省本省 ・地方経済産業局 ○都道府県
制定年 最近の改正年	・昭和25年 ・平成11年7月(食品の全面表示、有機認証制度等) ・平成14年6月(罰則強化) ・平成21年5月30日(直罰の導入)	・昭和22年 ・平成15年5月(監視体制の強化、罰則強化等)	・昭和37年 ・平成15年5月(不当表示の規制強化、都道府県の執行力強化)	・昭和9年 ・平成5年5月(不正競争の類型整理・拡充、損害額推定規定設置、罰則の強化)	・昭和26年 ・平成4年5月(計量単位の変更等)

2. JAS制度とは...

(品目・規格数は、平成21年4月現在)

(1)「農林物資の規格と品質表示の制度」、これをJAS制度と呼んでいます。



(2) JASマークの種類とその意味

(ア) 飲食物品及び油脂JAS規格



飲食物品及び油脂に関しては、生活に身近な多くの食品について、JAS規格が制定されています。

それぞれのJAS規格では、用語の定義を定め、性状（色沢、香味、粘度等）、原材料（食品添加物以外の原材料、食品添加物）、等の当該規格の品質を決定付ける製造方法や製品の成分等の品質の基準及び表示の基準等についてそれぞれ定めています。

また、品質によって特級・上級・標準等の等級の基準を定めているJAS規格も存在します。

(イ) 木質建材JAS規格

JAS規格では、木質建材について、寸法の許容差、外面の品質（節、割れ、きず等の見た目の品質）、含水率、接着性能、強度に関する性能等について規定しているほか、シックハウス症候群で問題となっているホルムアルデヒドについての放散量の基準及び表示の基準をそれぞれ定めています。



生産の方法についてのJAS規格として、熟成ハム類、熟成ソーセージ類、熟成ベーコン類、地鶏肉及び手延べ干しめんのJAS規格が制定されています。



有機農産物及び有機農産物加工食品の特定JAS規格を定めることにより、有機食品に関する表示の適正化を図っています。



BSEの発生や最近の食品の不正表示事件を背景として、消費者の間に食品の安全に対する不安や食品表示に対する不信が生じており、消費者の「食」に対する信頼の回復を図る必要性が高まってきました。

このため、食品の生産情報を、消費者に正確に伝えていることを第三者機関が認定する生産情報公表JAS規格が導入されることとなり、まず、国民の関心が特に高く個体管理の体制が整備されている牛肉について、この規格が制定され、続いて豚肉、農産物について規格が制定されました（現在、養殖魚や一部加工食品の規格の検討が行われています）。

(3) その他の表示基準（ガイドライン等）

1) 新食品等品質表示ガイドライン

- ・ウーロン茶飲料の品質表示ガイドライン 平成元年 3月28日(改正：平成7年2月17日)
- ・ミネラルウォーター類（容器入り飲用水）の品質表示ガイドライン
平成2年 3月30日(改正：平成7年2月17日)
- ・紅茶飲料の品質表示ガイドライン 平成3年10月29日(改正：平成7年2月17日)

※ 平成20年3月31日付けで廃止された品質表示ガイドライン

- | | | | |
|---------|----------|--------|------------|
| ・青果物 | ・きな粉 | ・落花生製品 | ・朝食シリアル |
| ・即席みそ汁 | ・焼き肉等のたれ | ・半発酵茶等 | ・ビタミンC含有菓子 |
| ・はとむぎ食品 | ・魚卵成形加工品 | | |

2) 特別栽培農産物に係る表示ガイドライン

制定平成 4年10月1日4食流第3889号
改正平成19年3月23日18消安第14413号
(総合食料局長、生産局長、消費・安全局長通知)

3) 水産庁関係

- ・魚介類の名称のガイドラインについて 平成19年7月 水産庁
- ・生鮮魚介類の生産水域名の表示のガイドライン 平成15年6月 水産物表示検討会
- ・刺身盛り合わせの原料原産地等表示自主指針 平成15年6月 水産物表示検討会

4) 食品期限表示の設定のためのガイドライン 平成17年2月 厚生労働省 農林水産省

5) 外食の原産地表示ガイドライン 平成17年7月28日

外食における原産地等の表示に関する検討会

6) 豆腐・納豆の原料大豆原産地表示に関するガイドライン 平成18年6月27日

豆腐・納豆の原料大豆原産地表示に関する検討会

7) 和牛等特色ある食肉の表示に関するガイドライン 平成19年3月20日

食肉の表示に関する検討会

8) 加工食品の原料原産地表示の推奨について 平成20年3月19日 農林水産省

※ 平成12年3月31日付けで各品質表示基準が整備されたため、
これ以前に制定された表示基準の取り扱いには注意が必要です。

3. J A S 法改正の概要

農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（J A S 法）の一部を改正する法律（平成 2 1 年法律第 3 1 号）について

I 趣 旨

最近の飲食料品の原産地等についての悪質な偽装表示事件が多数発生している状況にかんがみ、原産地について虚偽の表示をした飲食料品を販売した者に対する罰則を設ける等の措置を講ずる。

II 主な改正の内容

1. 目的規定の改正（第1条）

法律の目的として、農林物資の生産及び流通の円滑化、消費者の需要に即した農業生産等の振興並びに消費者の利益の保護を明示する。

2. 品質表示基準の遵守に関する規定の新設（第 1 9 条の 1 3 の 2）

直罰規定の導入に伴い、製造業者等が品質表示基準に従い、農林物資の品質表示をしなければならない旨を明文化する。

3. 品質表示基準違反に係る公表に関する規定の新設（第 1 9 条の 1 4 の 2）

品質表示基準違反に係る指示又は命令が行われるときは、これと併せてその旨の公表を行う規定を設ける。

4. 原産地について虚偽の表示をした飲食料品を販売した者に対する罰則規定の新設（第 2 3 条の 2）

品質表示基準において表示すべきこととされている原産地（原料又は材料の原産地を含む。）について虚偽の表示をした飲食料品を販売した者は、2 年以下の懲役又は 2 0 0 万円以下の罰金、法人は 1 億円以下の罰金に処するものとする。

III 施行期日

公布の日（平成 2 1 年 4 月 3 0 日）から起算して 3 0 日後（平成 2 1 年 5 月 3 0 日）。

○農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（昭和二十五年法律第七十五号）

（傍線の部分は改正部分）

改正後	改正前
<p>目次</p> <p>第一章 総則（第一条・第二条）</p> <p>第二章 削除</p> <p>第三章 日本農林規格の制定（第七条―第十三条）</p> <p>第四章 日本農林規格による格付</p> <p> 第一節 格付（第十四条―第十五条の二）</p> <p> 第二節 登録認定機関（第十六条―第十七条の十五）</p> <p> 第三節 格付の表示の保護（第十八条―第十九条の二）</p> <p> 第四節 外国における格付（第十九条の三―第十九条の七）</p> <p> 第五節 登録外国認定機関（第十九条の八―第十九条の十）</p> <p> 第六節 格付の表示の付してある農林物資の輸入等（第十九条の十一・第十九条の十二）</p> <p>第五章 品質表示等の適正化（第十九条の十三―第十九条の十六）</p> <p>第六章 雑則（第二十条―第二十三条）</p> <p>第七章 罰則（<u>第二十三条の二</u>―<u>第三十一条</u>）</p> <p>附則</p> <p>（法律の目的）</p>	<p>目次</p> <p>第一章 総則（第一条・第二条）</p> <p>第二章 削除</p> <p>第三章 日本農林規格の制定（第七条―第十三条）</p> <p>第四章 日本農林規格による格付</p> <p> 第一節 格付（第十四条―第十五条の二）</p> <p> 第二節 登録認定機関（第十六条―第十七条の十五）</p> <p> 第三節 格付の表示の保護（第十八条―第十九条の二）</p> <p> 第四節 外国における格付（第十九条の三―第十九条の七）</p> <p> 第五節 登録外国認定機関（第十九条の八―第十九条の十）</p> <p> 第六節 格付の表示の付してある農林物資の輸入等（第十九条の十一・第十九条の十二）</p> <p>第五章 品質表示等の適正化（第十九条の十三―第十九条の十六）</p> <p>第六章 雑則（第二十条―第二十三条）</p> <p>第七章 罰則（<u>第二十四条</u>―<u>第三十一条</u>）</p> <p>附則</p> <p>（法律の目的）</p>

第一条 この法律は、適正かつ合理的な農林物資の規格を制定し、これを普及させることによつて、農林物資の品質の改善、生産の合理化、取引の単純公正化及び使用又は消費の合理化を図るとともに、農林物資の品質に関する適正な表示を行なわせることによつて一般消費者の選択に資し、もつて農林物資の生産及び流通の円滑化、消費者の需要に即した農業生産等の振興並びに消費者の利益の保護に寄与することを目的とする。

〔品質に関する表示の基準の遵守〕

第十九条の十三の二 製造業者等は、前条第一項から第三項までの規定により定められた品質に関する表示の基準に従い、農林物資の品質に関する表示をしなければならない。

〔表示に関する指示等〕

第十九条の十四 農林水産大臣は、第十九条の十三第一項若しくは第二項の規定により定められた同条第一項第一号に掲げる事項（以下「表示事項」という。）を表示せず、又は同項若しくは同条第二項の規定により定められた同条第一項第二号に掲げる事項（以下「遵守事項」という。）を遵守しない製造業者等があるときは、当該製造業者等に対して、表示事項を表示し、又は遵守事項を遵守すべき旨の指示をすることができる。

第一条 この法律は、適正かつ合理的な農林物資の規格を制定し、これを普及させることによつて、農林物資の品質の改善、生産の合理化、取引の単純公正化及び使用又は消費の合理化を図るとともに、農林物資の品質に関する適正な表示を行なわせることによつて一般消費者の選択に資し、もつて公共の福祉の増進に寄与することを目的とする。

〔新設〕

〔表示に関する指示等〕

第十九条の十四 農林水産大臣は、前条第一項若しくは第二項の規定により定められた同条第一項第一号に掲げる事項（以下「表示事項」という。）を表示せず、又は同項若しくは同条第二項の規定により定められた同条第一項第二号に掲げる事項（以下「遵守事項」という。）を遵守しない製造業者等があるときは、当該製造業者等に対して、表示事項を表示し、又は遵守事項を遵守すべき旨の指示をすることができる。

2 農林水産大臣は、第十九条の十三第三項の規定により定められた品質に関する表示の基準を守らない製造業者等があるときは、当該製造業者等に対し、その基準を守るべき旨の指示をすることができる。

3 [略]

第十九条の十四の二 前条の規定により指示又は命令が行われるときは、これと併せてその旨の公表が行われるものとする。

第七章 罰則

第二十三条の二 第十九条の十三第一項又は第二項の規定により定められた品質に関する表示の基準において表示すべきこととされている原産地（原料又は材料の原産地を含む。）について虚偽の表示をした飲食物品を販売した者は、二年以下の懲役又は二百万円以下の罰金に処する。

第二十九条 法人（人格のない社団又は財団で代表者又は管理人の定めのあるものを含む。以下この項において同じ。）の代表者若しくは管理人又は法人若しくは人の代理人、使用人その他の従業者が、その法人又は人の業務に関して、次の各号に掲げる規定の違反行為をしたときは、行為者を罰するほか、その法人に対して当

2 農林水産大臣は、前条第三項の規定により定められた品質に関する表示の基準を守らない製造業者等があるときは、当該製造業者等に対し、その基準を守るべき旨の指示をすることができる。

3 [略]

[新設]

[同上]

[新設]

第二十九条 [同上]

該各号に定める罰金刑を、その人に対して各本条の罰金刑を科する。

一 第二十三条の二又は第二十四条（第八号に係る部分に限る。）

一億円以下の罰金刑

二 〔略〕

2 〔略〕

一 第二十四条（第八号に係る部分に限る。） 刑
一億円以下の罰金

二 〔略〕

2 〔略〕

品質表示基準違反の場合の罰則までの流れ

品質表示基準違反

消費者利益の保護の観点から、違反の事実を早急に公表する必要性が高い場合*1

立入検査 (JAS法 20条 2項)

(又は任意調査)

「常習性がなく過失による一時的なものであることが明らかであり」、かつ、「違反事業者が直ちに改善方策を講じている」場合*1

公表

指導

指導に従わなければ*1

指示 [是正の指示]

(JAS法 19条の 14 第 1 項)

公表 [業者名・違反事実等の公表*3]

農林水産省 (全国業者)

地方農政局 (ブロック域業者)

都道府県 (都道府県域業者)

指示に従わなければ*2

命令 [指示に従うよう命令]

(JAS法 19条の 14 第 3 項)

公表 [業者名・違反事実等の公表*3]

農林水産省 (大臣)

命令に従わなければ

罰則

(JAS法 24条 8号・29条 1項 1号)

個人：1年以下の懲役又は100万円以下の罰金

法人：1億円以下の罰金

罰則【新設】(JAS法 23条の 2・29条 1項 1号)

個人：2年以下の懲役又は200万円以下の罰金

法人：1億円以下の罰金

原産地虚偽表示販売

直罰

*1 農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律第19条の13第1項及び第2項の規定に基づいて定められた飲食料品の品質表示基準の違反に係る同法第19条の14の指示及び指導並びに公表の指針 (平成21年1月29日)

*2 平成14年の改正前までは、「指示」に従わなければ「公表」、「公表」後もなお指示に従わなければ「命令」と、現在よりも罰則までの段階が一段階多くなっていた。

*3 現在、公表は、特に明確な法律上の根拠規定によらずに行われているが、今回の改正によって法律上の根拠規定を設け、公表の義務を明確化する。

4. 消費者庁について

1. 消費者庁関連3法とは...

組織法

(1) 消費者庁及び消費者委員会設置法

作用法

- (2) 消費者庁及び消費者委員会設置法の施行に伴う関係法律の整備に関する法律
- (3) 消費者安全法

2. 消費者庁関連3法のポイント

(1) 消費者庁及び消費者委員会設置法

1) 消費者庁の設置

内閣府の外局として設置し、その長は消費者庁長官とします。

2) 消費者庁の所掌事務

ア 消費者の利益の擁護及び増進

(ア) 基本的な政策の企画及び立案並びに推進

(イ) 関係行政機関の事務の調整

(ウ) 必要な環境の整備

イ 消費者安全法の規定による消費者安全の確保

ウ 各府省庁から移管される表示、取引、安全関係の法律に関する事務

エ 物価、公益通報者の保護及び個人情報の保護に関する基本的な政策の企画及び立案並びに推進

等

3) 消費者政策委員会（内閣府に消費者委員会を設置）

ア 組織

① 10人以内（消費生活に関し識見を有する者）

② 消費者政策委員会に事務局を設置

イ 所掌事務

① 重要事項に関し、自ら調査審議し、内閣総理大臣、関係各大臣又は消費者庁長官に意見や希望を申し立てる。

② 内閣総理大臣、関係各大臣又は消費者庁長官の諮問に応じ、重要事項を調査審議する。

③ 内閣総理大臣に対し、必要な勧告をし、これに基づき講じた措置について報告を求め、また、個別の法律の規定によりその権限に属させられた事項を処理する。

(2) 消費者庁及び消費者委員会設置法の施行に伴う関係法律の整備に関する法律

1) 個別作用法の改正

<表示関係>

農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（JAS法）

不当景品類及び不当表示防止法（景表法）

家庭用品品質表示法

食品衛生法
健康増進法
住宅の品質確保の促進等に関する法律

ア 上記の法律を改正して内閣総理大臣の権限を規定します。

内閣総理大臣が、消費者の生活に密接に関連する物資の品質等に関する表示の基準等を定め、これを遵守させるための命令等を行うことができるようにするため。

イ 公正取引委員会、農林水産省、経済産業省、厚生労働省にも立入検査等を行わせ、内閣総理大臣にその結果を通知させること等により、消費者庁が主導しつつ、地方における執行体制を実質的に確保できるようにします。

<取引関係>

特定商取引に関する法律
特定電子メールの送信の適正化等に関する法律
特定商品等の預託等取引契約に関する法律（預託法）

上記の法律を改正して内閣総理大臣の権限を規定します。

特に消費者トラブルの多い取引の適正化を図るため、消費者庁がこれらの法律の企画立案、執行を担うことができるようにします。

<業法関係>

貸金業法
割賦販売法
宅地建物取引業法
旅行業法

上記の法律を改正して内閣総理大臣の権限を規定します。

上記業法の目的の実現を図るとともに、二重行政を避ける観点から、内閣総理大臣が、業所管大臣の行う事業者に対する業務改善命令等の処分について、あらかじめ協議を受け、また、必要な意見を述べる仕組みを設けます。

<安全関係>

消費生活用製品安全法（消安法）
有害物質を含有する家庭用品の規制に関する法律（家庭用品規制法）
食品衛生法
食品安全基本法

上記の法律を改正して内閣総理大臣の権限を規定します。

ア 高度な科学的、専門的知見を必要とする安全関係の基準について、消費者被害の実態を十分反映したものとするため、あらかじめ、内閣総理大臣が当該基準を策定する大臣から協議を受ける仕組みを設けます。（消安法、家庭用品規制法、食品衛生法）

イ 消費生活用製品による重大な危害の発生及び拡大の防止を図るため、内閣総理大臣が製造業者等から報告を受け、必要な公表を迅速に行うことができるようにします。（消安法）

ウ 食品安全基本法を改正し、食品の安全の確保に関する基本的事項の策定、リスクコミュニケーションの調整等の権限を、消費者庁に移管します。

<その他>

消費者基本法
消費者契約法
製造物責任法

出資の受入れ預り金及び金利等の取締りに関する法律（出資法）
無限連鎖講の防止に関する法律（ねずみ講防止法）
公益通報者保護法
国民生活安定緊急措置法 等

内閣府本府から消費者庁に移管し、消費者の利益の擁護及び増進に関する政策を企画立案、推進します。

2) 内閣府設置法等の改正

ア 内閣府の任務として、「消費者が安心して安全な消費生活を営むことができる社会の実現に向けた施策の推進」を追加します。

イ 食品安全委員会及び消費者行政を担当する内閣府特命担当大臣を置くこと等を規定します。

(3) 消費者安全法

1) 基本方針

内閣総理大臣は、消費者安全の確保に関する基本方針を策定します。

2) 地方公共団体の事務と消費生活センターの設置等

ア 地方公共団体は、消費生活相談、苦情処理のあっせん等の事務を実施します。

イ アの事務を行うため、消費生活センターを設置（都道府県は必置、市町村は努力）します。

3) 消費者事故等に関する情報の集約等

ア 行政機関、地方公共団体、国民生活センターは、被害の拡大のおそれのある消費者事故等に関する情報を内閣総理大臣に通知します。

（生命・身体に関する重大事故等については直ちに通知）

イ 内閣総理大臣は、消費者事故等に関する情報等を集約・分析し、その結果を公表します。

4) 消費者被害の防止のための措置

ア 内閣総理大臣は、消費者の注意喚起のための情報を公表します。

イ 被害の防止を図るために実施し得る他の法律の規定に基づく措置がある場合



内閣総理大臣は、法律に基づく措置を実施するよう関係各大臣に要求します。

ウ 被害の防止を図るために実施し得る他の法律の規定に基づく措置がない場合（いわゆる「すき間事案」の場合）で、かつ生命・身体に関する重大事故等の場合

① 内閣総理大臣は、事業者に対し、必要な措置をとるよう勧告します。



正当な理由なく従わない場合は、当該措置をとることを命令します。

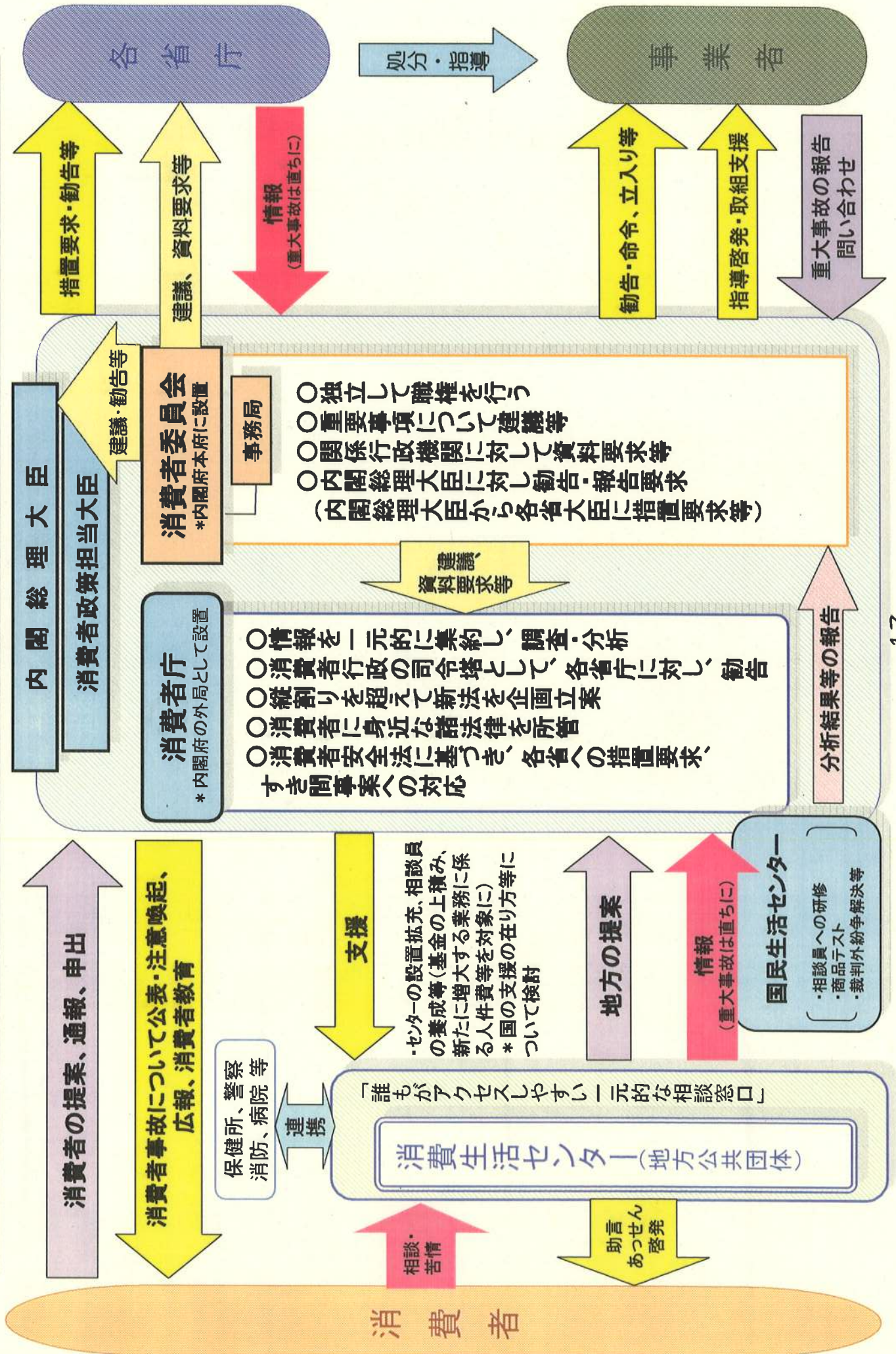
② 内閣総理大臣は、急迫した危険がある場合は、①の手続を経ず、必要な限度において商品の譲渡等を禁止・制限します。



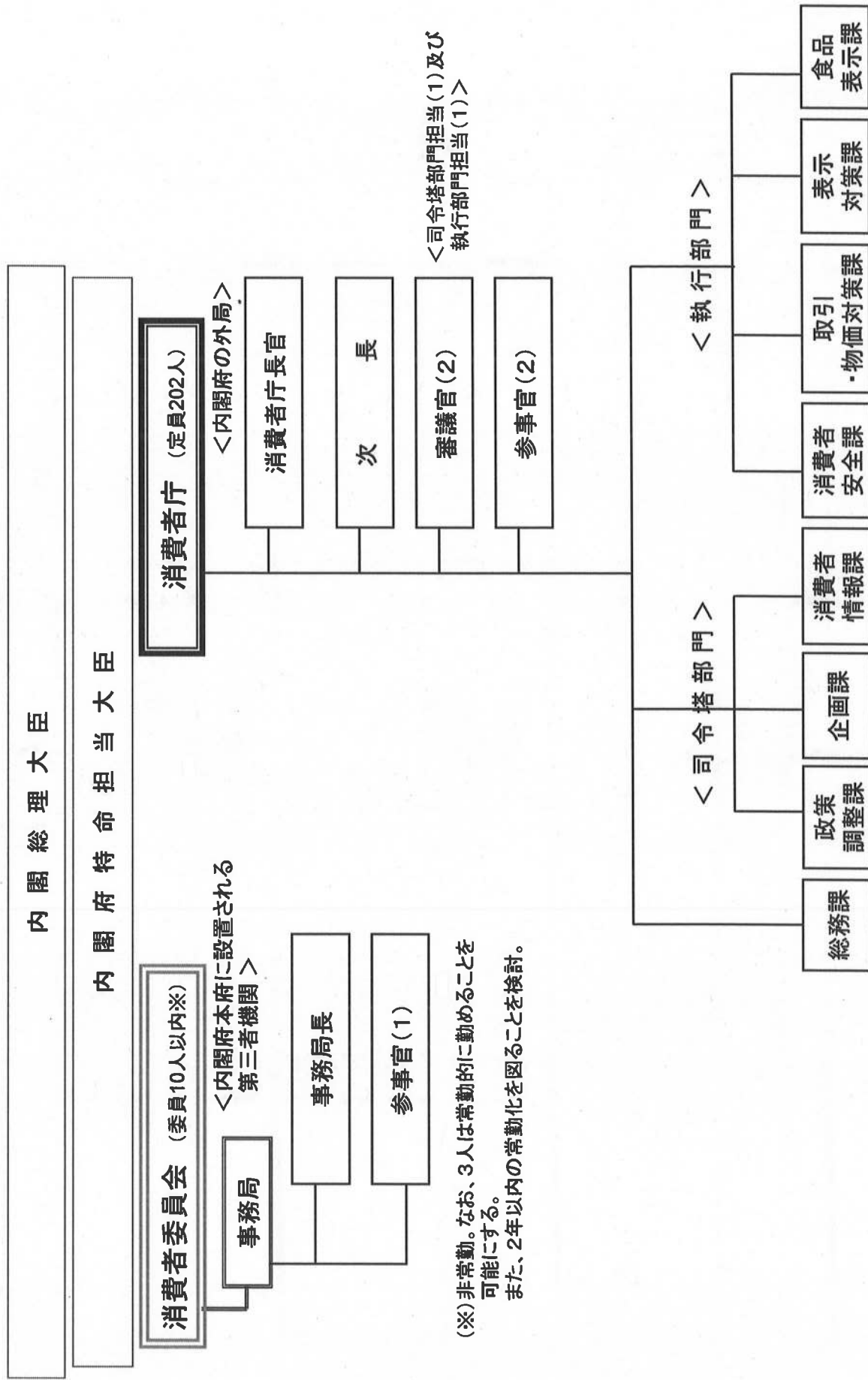
禁止・制限措置に違反したときは、商品の回収等を命令します。

（※ 上記の命令、禁止、制限に従わない場合には、罰則あり。）

消費者庁及び消費者委員会創設後の消費者行政のイメージ



消費者庁及び消費者委員会組織図（案）



(※)非常勤。なお、3人は常勤的に勤めることを可能にする。
また、2年以内の常勤化を図ることを検討。

食品表示制度について(大分市)
平成21年7月22日(水)

5. 食品表示の注意点



独立行政法人 農林水産消費安全技術センター
福岡センター 同事務所 土屋 寛道

I 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513号
平成13年4月1日から適用)

誰が何に表示をするか

(JAS法19条の8、加工食品品質表示基準 第1条、第3条)

誰が ● 製造者、加工包装業者、輸入者、
販売者

対象 ● 容器に入れ、又は包装された加工食品
● 一般消費者向けに販売される物

● 業者間取引(原料供給者間の取引)
(平成20年4月1日より)

業者間取引の表示事項(抜粋)



業者間取引(業務用)は、
容器・包装 への
表示は当然ですが、

タンクローリーや
コンテナ等の通い箱
も表示義務の対象です。

加工食品とは何か？

生鮮食品

加工食品

凍結

切断

加熱 (例) ゆでだこ

調味 (例) 塩サケ

付加価値 (例) 刺身盛り合わせ

何を表示するか

義務として表示すべき事項
(加工食品品質表示基準 第3条第1項抜粋)

- (1) 名称
- (2) 原材料名 (原料原産地名)
- (3) 内容量
- (4) 賞味期限又は消費期限
- (5) 保存方法
- (*) 原産国名 (輸入品の場合)
- (6) 製造業者等の氏名又は名称及び住所

加工食品の表示方法(文字の大きさ等)

- 一括表示は容器又は包装の見やすい箇所に記載しなければなりません。
- 使用する文字：日本工業規格Z8305(1962)に規定する活字で、原則、8ポイント以上の大きさの統一のとれた活字
- 文字及び枠の色：背景の色と対照的な色

加工食品品質表示基準の表示例

基本形

名称 ポークソーセージ(ウインナー)
 原材料名 豚肉、植物性たん白、食塩、
 香辛料、保存料(ソルビン酸)
 発色剤(亜硝酸Na)
 内容量 250g
 賞味期限 21. 4. 30
 保存方法 10℃以下で保存して下さい。
 製造者 OO食品株式会社
 北九州市門司区西海岸1-3-10

* 個別に品質表示基準が定められた品目があり、品目によって「使用方法」、「調理方法」、「原料原産地名」、「遺伝子組換え」の表示が必要となる。

1. 名称の表示方法

加工食品の内容を表す一般的な名称を記載

- ① 一般的な名称
- ② 個別品質表示基準のある品目のうち、別表4の31品目の名称は使えません。
(平成21年 4月現在)

※ 別表4の食品は
これは、こういうものだ！！と、こだわっています。
つまり、「類似品は別の名称を付けなさい。」
ということなのです。

「名称」は、品名 (例)
種類別 (プロセステーーズ等)
種類別名称 (飲用乳、発酵乳、殺菌乳酸菌飲料、アイスクリーム等)
と記載できます。

食品衛生法では、...

(「食品衛生法に基づく表示について」昭和54年11月8日より概要)

- ・その内容を的確に表現し、かつ、社会通念上一般化したものを記載。
- ・主要原材料名を冠する場合、主要原材料と一致。
- ・名称に冠すべき主要原材料を2種類以上混合している場合には、1種類の原材料名のみを冠することは認めない。

2. 原材料名の表示方法(1)

加工品表第4条第1項第2号

加工食品の原材料

基本

どんなに少量であっても
記載が必要です。

加工食品品質表示基準
多いもの順に記載します。

個別の品質表示基準
記載方法が詳細に規定されています。
(基本は多いもの順)

※個別に定められた品目によっては、食品添加物以外の原材料と食品添加物に区分しないで表示を行うものがあるので、注意が必要です。

横断の品質表示基準 (加工食品品質表示基準)

- ※ 一般的な名称を用います。
- ※ 2つのグループに分けます。

食品添加物以外の
原材料

食品添加物
- ※ それぞれ多いもの順に記載

※ 食品添加物を含め食品原材料は、原則として使用したすべての原材料を記載することが必要であり、どんなに少量であっても記載が必要です。

※ 原材料の記載順は、基本的に製造時の配合割合に従って決定することになります。

ア 食品添加物以外の原材料
 ① 多いもの順(原材料に占める重量の割合)
 ② 一般的な名称
 ③ 複合原材料は、その内容を記載

イ 食品添加物
 多いもの順(原材料に占める重量の割合)
 ※ 食品衛生法施行規則に従って表示します。

加工食品品質表示基準改正(わかりやすい表示方法等)に関するQ&A(平成20年1月)

(問45)どんなに少量であっても、使用した原材料はすべて記載することが必要ですか。

(答)

- 1 食品添加物を含め食品原材料は原則として使用したすべての原材料を記載する、ことが必要であり、どんなに少量であっても記載が必要です。

加工食品品質表示基準改正(わかりやすい表示方法等)に関するQ&A(平成20年1月)
 (問45)どんなに少量であっても、使用した原材料はすべて記載することが必要ですか。

(答)

2 しかしながら、例えば、食品添加物以外の原材料とされるものうち、

① 柏もちの「柏の葉」など、通常そのものを食さないもの

② 使用量がわずかであり一般に最終製品に影響を及ぼさないと判断される添加物、製剤中の食品材料についてはJAS法上表示が必要な原材料には該当しないものと考え原材料名への記載を省略することができます。

加工食品買表示基準改正(わかりやすい表示方法等)に関するQ&A(平成20年1月)

(問45) どんなに少量であっても、使用した原材料はすべて記載することが必要ですか。

(答)

3 ただし、添加物製剤中の乳糖のよ
うなアレルギー物質を含む原材料に
ついては、原材料として記載を省略し
た場合であっても、別途、食品衛生法
に基づきアレルギー表示を行うことが
必要です。

加工食品買表示基準改正(わかりやすい表示方法等)に関するQ&A(平成20年1月)

(問46) 原材料の記載順は、製造時の原材料
配合割合に従って決定するのですか。

(答)

1 原材料の記載順は、基本的に製造時
の配合割合に従って決定することになり
ます。
国際規格であるコーデックスの包装食
品一般規格においても同様の考え方が
とられています。

加工食品買表示基準改正(わかりやすい表示方法等)に関するQ&A(平成20年1月)

(問46) 原材料の記載順は、製造時の原材料配合割合に従って決定するのですか。

(答)

2 ただし、

① フライ類の揚げ油やエキス抽出目的の茶やハーブ類、
加熱した食肉を調味液に漬け込み調味液を捨てる場合
などのように、製造時に配合した量と、最終製品中に含ま
れる量が明らかに異なる場合や、

② 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には、
消費者に誤認を与えないことのないよう、記載順の決定に
際し留意する必要があります。

加工食品買表示基準改正(わかりやすい表示方法等)に関するQ&A(平成20年1月)

(問46) 原材料の記載順は、製造時の原材料配合割合に従って決定するのですか。

(答)

3 2の①の例の場合には、製品に吸収される油、エキス
や調味液の量を、事業者自身又は業界の試験結果等か
ら推測し、当該製品に含まれると考えられる重量順に記
載してください。

4 また、2の②の例の場合には、原料の入手時には濃縮
又は乾燥した形であっても、製造の際に還元される原材
料について、内容を誤認させないよう注意しつつ、濃縮
又は乾燥前の状態に換算した重量順で記載することがで
きます。

加工食品買表示基準改正(わかりやすい表示方法等)に関するQ&A(平成20年1月)
(問46)原材料の記載順は、製造時の原材料配合割合に従って決定するのですか。

(答)

5 いずれにしても、原材料を重量順に記載するよう定めているのは、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などにより、消費者の誤認や不利益を防止するためであり、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に、各事業者が十分に考慮することが必要です。

1-2-3 植物油脂と記載することができる。 (基本は大豆油やシヨートニング)

加工食品買表示基準 第4条 第1項 第2号ウ	
区分	名称
食用油脂	「植物油」、「植物油」若しくは「植物油」、
	「植物油」、「植物油」若しくは「植物油」、
	「植物油」又は「加工油」、
	「加工油」若しくは「加工油」、
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」
家さん肉(食肉製品を除き、特定の種類の家さんの名称を表示していない場合に限る。)	「鳥肉」

業者同取引の表示情報伝達においては、種力大枠の名称は使用しない方がよい。

表示例(魚肉練り製品):加工食品買表示基準 第4条 第1項 第2号ウ

その1:重量順に全てを記載

イトヨリダイ、エソ、植物性たん白、グチ、でん粉、清酒、米発酵調味料、食塩、植物油脂、ソルビット、調味料(アミノ酸等)
(原材料の一部に大豆、小麦を含む)

※「魚肉(イトヨリダイ、エソ、グチ)」も可能

その2:簡略名により表記

魚肉、植物性たん白、でん粉、清酒、米発酵調味料、食塩、植物油脂、ソルビット、調味料(アミノ酸等)
(原材料の一部に大豆、小麦を含む)

2. 原材料名の表示方法(2)

2-1 添加物の記載

- 添加物(栄養強化の目的で使用されるもの、加工助剤及びキャリアー(オナーを除く。)の重量割合を合わせて提供しなければならぬ。
- 食品添加物は、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、食品衛生法施行規則(昭和23年厚生省令第23号)第21条第1項第1号ホ及び第2号、第11項並びに第12項の規定に従い記載すること。

2-2 アレルギー表示に関係する 添加物表示

- キャリーオーバー及び加工助剤など、一般の食品添加物で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、表示する必要があること。
- 特定原材料に準ずるものについても、可能な限り表示に努めること。

2-3 栄養強化の目的で使用される食品添加物にあっても、他の食品添加物と同様に記載します。

- 果実飲料品質表示基準、豆乳類品質表示基準
- ベーコン類、ハム類品質表示基準、プレスハム品質表示基準
- 準混合ソーセージ品質表示基準、ソーセージ品質表示基準
- 干品質表示基準、チルトミートボール品質表示基準
- 魚肉ハム及び魚肉ソーセージ品質表示基準
- 特殊包装かまぼこ類品質表示基準、風味かまぼこ品質表示基準
- 乾めん類品質表示基準、即席めん品質表示基準、マカロニ類品質表示基準
- 農産物漬物品質表示基準
- ジャム類品質表示基準
- 乾燥スナック品質表示基準
- 食用植物油品質表示基準、マーガリン類品質表示基準

3. 内容量の表示方法

特定商品	計量法に従って表示します。 ① 質量 kg, g、体積 l, ml ② 数値は、千の桁まで 例: 1,000g → OK! 10,000g → 10kg
その他	内容重量 kg, g 内容体積 l, ml 内容数量 個, 枚, ○人前 等
(使えない単位)	瓦 G NET 匁 升 斤 等

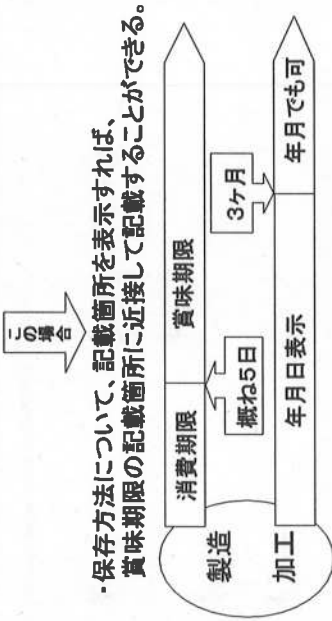
(計量法に関するお問い合わせ先)

大分県 計量検定所

TEL 097-532-8307
FAX 097-533-5128
(〒870-0024 大分県大分市錦町3丁目3-6)

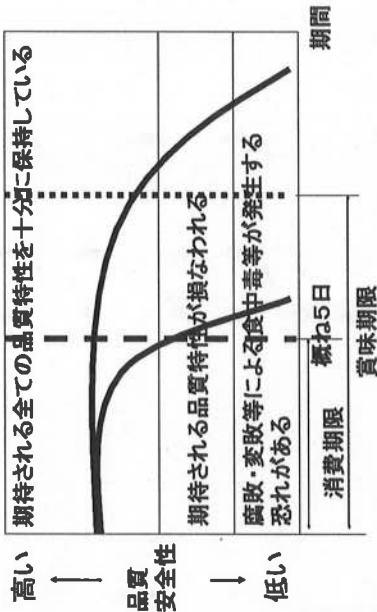
4. 賞味期限と保存方法

期限表示と保存方法はセットで表示する。
賞味期限は表示箇所を示した場合、他の場所に記載できる。



保存方法について、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。

賞味期限、消費期限（考え方）



期限の表示方法

【期限が3か月以内のもの】：年月日表示

①平成21年4月30日、②21. 4. 30、③2009. 4. 30、④09. 4. 30

【期限が3か月を超えるもの】：年月表示

①平成21年4月、②21. 4.、③2009. 4.、④09. 4

※ただし、「」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ます。

この場合、月又は日が1桁の場合は、2桁目は「0」と記載します。

【例】「20090430」、「0904」など

＜注意事項＞

3か月を超える場合(年月表示)は、賞味期限の記載月の末日までが実際の賞味期限と考える。もちろん、至日表示も可能です。

★賞味期限が平成21年4月29日のものを「平成21年4月」と記載したら【違反】です。

実は賞味期限は切れていない!?

- 区切り記号の「」は省略することができますが、賞味期限 平成21年12月(2009年12月)の商品があり、その期限で「」を省略し、西暦で記載すると「200912」と表示されます。しかしこの表示では、読み方によっては、平成20年9月12日が賞味期限と見えてしまいます。
- この結果、消費者がこの商品を購入した場合、賞味期限が切れた商品を提供されたと誤認してしまいます。
- 賞味期限が2012年12月までの商品の場合は、上記の方法で表示すると事業者の方も間違つて商品を回収することにもなりかねないので、注意が必要です。
- (加工食品品質表示基準第4条第1項第6号)

5. 保存方法の表示方法

保存方法は製品が開封されていない状態で消費期限や賞味期限が保証できる方法を記載する。

- 食品衛生法第7条1項の規定により保存方法の基準が定められている食品にあつては、保存基準摂氏10度以下の場合「保存温度10℃以下」、「4℃以下で保存」等と記載する。
- 保存の方法の基準が定められていない食品にあつても、同様に、保存方法の表示を具体的かつ平易な用語をもつて記載すること。

(「食品衛生法に基づき表示について」昭和54年11月8日より概要)

保存方法が省略できるもの

常温で保存すること以外にその保存方法に関し留意すべき特段の事項がないもの。

6. 製造業者(表示責任者)等の表示

製造業者等の氏名(名称)及び住所(所在地)を記載すること。

「表示責任者」を記載します。

- ①製造業者の場合には、「製造者」として下さい。
- ②販売業者の場合には、「販売者」として下さい。
- ③加工包装者の場合には、「加工者」として下さい。
- ④輸入品の場合には、「輸入者」として下さい。

注)表示責任者を ②「販売者」とした場合は、
製造者の名称及び住所
または
製造所固有記号
を必ず記載して下さい。
(食品衛生法で表示が義務づけられています。)

1-4 複合原材料の表示について

- 複合原材料の原材料が3種類以上ある場合、重量順で3位以下かつ当該複合原材料に占める重量の割合が5%未満のものについては、「その他」と記載できるとしました。
- 括弧書きの中のこと。括弧での中に記載する原材料が3種類以上ある場合の考え方

II 原材料表示の注意点

1-4-1 複合原材料とは何ですか。

～加工食品品質表示基準Q&A(第1集)から

- 1. 加工食品品質表示基準第4条第1号第2号アの規定により、複合原材料とは「2種類以上の原材料からなる原料」のことをいいます。
- 2. 具体的には、すでに加工された製品を仕入れて新たに製造する製品の原材料として使用するもの(いい、醤油、ビーエキス等の調味料のほか、弁当・そう菜の具材等)が該当します。
- ・ 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なるときは、当該複合原材料の原材料の記載を省略することができます。
- ・ あくまでも複合原材料そのもの省略することではありません。

加工食品品質表示基準改正(わかりやすい表示方法等)に関するQ&A(平成20年1月)

(問48)複合原材料の個々の原材料は、全ての原材料を表記する必要がありますか。

(答)

- 1 複合原材料については、
 - ・ 製品の原材料全体に占める重量の割合が5%未満のとき、又は、
 - ・ 名称からその原材料が明らかとなるとき

には、複合原材料の原材料の記載を省略できることとされています。

加工食品品質表示基準改正(わかりやすい表示方法等)に関するQ&A(平成20年1月)

(問49)複合原材料の原材料について、複合原材料に占める重量割合が5%未満で重量順位が3番目、4番目の原材料を「その他」と表示し、5番目の原材料を抜き出して表示することはできますか。

(答)

できません。

このような場合に5番目の原材料を表示したい場合、3番目、4番目の原材料を「その他」とまとめずにそれぞれ重量順に記載し、その次に表示することが必要です。

※「みそ」を原材料とした表示例

(例となる「みそ」の配合表)

原材料名 大豆、米、食塩、砂糖、水あめ、調味料(アミノ酸)
配合割合 40% 40% 13% 4% 2% 1%

a. すべてを記載する場合

…、みそ(大豆、米、食塩、砂糖、水あめ)、…、調味料(アミノ酸)、…

b. 5%未満を「その他」と記載する場合

…、みそ(大豆、米、食塩、その他)、…、調味料(アミノ酸)、…

c. 省略できる場合

…、みそ、…、調味料(アミノ酸)、…

※食品添加物(キヤリーオーバー等を除く)及びアレルギー物質は、忘れずに記載して下さい。

加工食品買表示基準改正(わかりやすい表示方法等)に関するQ&A (平成20年1月)

(問47) 中間加工原料を使用した場合の原材料名の表記方法について教えてください。

(答)

1 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、一般的名称で記載することを基本とします。すなわち、中間加工原料を用いて製品を製造した場合には、当該中間加工原料を複合原材料として記載することを基本とします。

ただし、個別品目の品質表示基準に原材料の記載について定めがある場合は、これに従い表示する必要があります。

加工食品買表示基準改正(わかりやすい表示方法等)に関するQ&A (平成20年1月)

(問47) 中間加工原料を使用した場合の原材料名の表記方法について教えてください。

(答)

3 なお、生鮮の原材料を使用して自社で製造する場合であっても、多くの原材料を使用している場合など、①のようにばらばら表示するとわかりにくくなる場合には、複合原材料として記載することも可能です。

加工食品買表示基準改正(わかりやすい表示方法等)に関するQ&A (平成20年1月)

(問47) 中間加工原料を使用した場合の原材料名の表記方法について教えてください。

(答)

2 例えば、おでんセットを製造する際には、表示は基本的に以下のようなになります。

① だいこんなどの具材を購入して自社でゆで、調味して製造する場合

原材料名 だいこん、卵、...

② 下ゆでした具材を仕入れて製造する場合

原材料名 ゆでだいこん、ゆで卵、...

加工食品買表示基準改正(わかりやすい表示方法等)に関するQ&A (平成20年1月)

(問50) 「野菜」「魚介類」「糖類」等、同種の原材料をまとめて記載することはできますか。

(答)

1 加工食品の原材料表示に際しては、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ます。

加工食品買表示基準改正(わかりやすい表示方法等)に関するQ&A(平成20年1月)
(問50)「野菜」「魚介類」「糖類」等、同種の原材料をまとめて記載することはできますか。

(答)

2 一方、「野菜」「魚介類」「糖類」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記
載した方が消費者にわかりやすい場合もあ
ります。

このような場合には、「野菜」「魚介類」「糖
類」などの文字の後ろに括弧を付して、ま
めて記載することができます。

表示例: 野菜(たまねぎ、にんじん、しいたけ)

加工食品買表示基準改正(わかりやすい表示方法等)に関するQ&A(平成20年1月)

(問50)「野菜」「魚介類」「糖類」等、同種の原材料をまとめて記載することはできますか。

(答)

3 なお、個別食品品質表示基準で
定めがある場合には、それに従っ
てください。

加工食品買表示基準改正(わかりやすい表示方法等)に関するQ&A(平成20年1月)

(問51) 複数の加工食品を組み合わせた製
品の原材料の記載方法を教えてください。

(答)

1 加工食品の原材料表示に際しては、
記載されている原材料名から当該食品
の特性を消費者が適切に読みとれるよ
うに配慮することが重要です。

加工食品買表示基準改正(わかりやすい表示方法等)に関するQ&A(平成20年1月)

(問51) 複数の加工食品を組み合わせた製品の原材料の記載方法を教えてください。

(答)

2 このような観点から、複数の加工食品
を組み合わせた製品について、構成要
素ごとに分割し、まとめて表示した方が
わかりやすくなる場合には、構成要素ご
とに分割し、メインとなる構成要素から順
にタイトルを付した上で、それぞれ重量割
合の多い順に原材料を記載することが望
ましいと考えます。

(問51) 表示例

【例】「納豆 + 添付たれ + 添付からし」からなる納豆製品

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(原材料の一部に小麦を含む)、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

Ⅲ 加工食品の原料原産地表示

1. 加工食品の原料に使われた一次産品(農畜水産物)の原産地に関する表示のこと。
2. 輸入品以外(国内製造)の加工食品が対象。
3. 一部の品目にはすでに導入されている。

原料原産地表示対象品目の選定要件

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

加工食品品質表示基準(別表2)で原料原産地表示が義務づけられているもの【20食品群】

農産加工食品	①乾燥したもの ②塩蔵したもの ③ゆで・蒸したもの、あん ④異種混合 ⑤緑茶、緑茶飲料 ⑥もち ⑦いり豆類、あげ茶花生 ⑧こんにやく
畜産加工食品	⑨調味したもの ⑩ゆで・蒸したもの ⑪表面をあぶったもの ⑫異種混合 ⑬衣をつけたもの ⑭異種混合
水産加工食品	⑮乾燥したもの ⑯塩蔵したもの ⑰調味したもの ⑱ゆで・蒸したもの ⑲表面をあぶったもの ⑳衣を付けたもの
その他	㉑生鮮食品を異種混合したのもの

表示方法①(基本的なもの)

原材料名欄にカッコ書きで表記

「原料原産地名」欄による表記

名 称 あじの副さ
 原材料名 まあじ(A国)、食塩
 内容量 2kg
 賞味期限 21. 4. 30
 保存方法 10℃以下で保存して下さい
 製造者 門司食品株式会社
 北九州市門司区西海岸
 1-3-10

名 称 あじの副さ
 原材料名 まあじ、食塩
 原料原産地名 A国
 内容量 2kg
 消費期限 21. 4. 30
 保存方法 10℃以下で保存して下さい
 製造者 門司食品株式会社
 北九州市門司区西海岸
 1-3-10

上記の例はどちらの方法も可能

表示方法②(主な原材料が特定しにくい場合)

同様な複数の原材料を使用する場合

名 称 乾燥野菜
 原材料名 だいこん(A国)、にんじん
 内容量 100g
 消費期限 平成21年4月30日
 保存方法 直射日光を避け、常温で保存して下さい
 製造者 門司食品株式会社
 北九州市門司区西海岸
 1-3-10

~~名 称 乾燥野菜
 原材料名 だいこん、にんじん
 原料原産地名 A国
 内容量 100g
 消費期限 平成21年4月30日
 保存方法 直射日光を避け、常温で保存して下さい
 製造者 門司食品株式会社
 北九州市門司区西海岸
 1-3-10~~

だいこんの原産地が、にんじんの原産地が不明

表示方法③(一括表示外への表示:その1)

表記箇所を明示した上で、枠外に表示する方法
 (印刷、打刻またはシール貼付)

名 称 乾燥〇〇
 原材料名 〇〇、x x、...
 原料原産地名 商品名下欄に記載
 内容量 100g
 賞味期限 平成21年4月30日
 保存方法 直射日光及び高温多湿を避けて保存して下さい
 製造者 門司食品株式会社
 北九州市門司区西海岸
 1-3-10

商品名
 原料〇〇の原産地名
 A国

表示方法③(一括表示外への表示:その2)

使用した原料の原産地に○を打刻する方法

名 称 乾燥〇〇
 原材料名 〇〇、x x、...
 原料原産地名 A国、国、国 C国
 内容量 100g
 賞味期限 平成21年4月30日
 保存方法 直射日光及び高温多湿を避けて保存して下さい
 製造者 門司食品株式会社
 北九州市門司区西海岸 1-3-10

*この商品の原料〇〇の原産地は○で印字しています。

表示方法④(原料原産地が複数ある場合の表示)

3箇所以上の記載方法

名 称 乾燥〇〇
 原材料名 〇〇(A国、B国)、
 x x、...
 内容量 100g
 消費期限 平成21年4月30日
 保存方法 直射日光及び高温多湿
 を避けて保存して下さい。
 製造者 門司食品株式会社
 北九州市門司区西海岸
 1-3-10

* 国レベルで記載します。

- ① 〇〇(A国、B国、C国、D国)
- ② 〇〇(A国、B国、その他)
- ③ 〇〇(日本、A国)
- ④ 〇〇(日本(a果、b果)、A地)
- ⑤ ~~〇〇(a果、b果、その地)~~

重量の割合の多いものから順に記載する。なお、3カ所以上ある場合、2カ所以上記載し、あとは「その他」と記載することが可能。

表示方法⑤(原料事情により重量割合が特定できない場合)

合理的な方法に基づき重量順に表示、かつ、詳細を回答できる旨を表示
 * 優良認証としないこと

名 称 塩たらこ
 原材料名 すけとらごらの卵巣(A国又はB国)、
 食塩、x x、△△ ...
 内容量 100g
 消費期限 平成21年4月30日
 保存方法 10℃以下で保存して下さい。
 製造者 門司食品株式会社
 北九州市門司区西海岸1-3-10

注)すけとらごらの卵巣の原産地は、当社における2004年の取引実績の多い順に表示してあります。詳細は弊社のお客様窓口(電話00-0000)にお問い合わせ下さい。

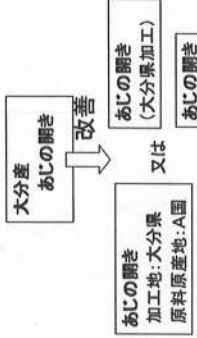
産地名を示す表示の注意点

◆ 全ての加工食品について産地名の意味を誤認させるような表示は禁止

(一括表示欄)

名 称 あじの開き
 原材料名 まあじ(A国産)、食塩
 2層
 消費期限 平成21年4月30日
 保存方法 10℃以下で保存して下さい
 製造者 門司食品株式会社
 北九州市門司区西海岸
 1-3-10

(商品表面)



原料原産地表示の対象品目でない場合でも加工地なのか原料原産地なのか明確にわかるような表示内容とする。

原料原産地表示の経過措置は終了しています。

加工食品品質表示基準が平成16年9月14日に改正され、主な原材料の産地表示が義務づけられました。

しかし、消費者及び製造者等への周知徹底、包材等の切り替え・準備に配慮し、

平成18年10月1日以前に製造、加工又は輸入される加工食品には改正前の品質表示基準の規定によることのできましたが、

現在、その経過措置期間は終了し、表示義務対象加工食品には表示が必要となりました。

個別に品質表示基準の定められている品 目における原料原産地表示

個別に品質表示基準が定められており、その基準の中で表示方法が規定されているのは以下の4品目です。

- ・うなぎ加工品
- ・かつお削りぶし
- ・農産物漬物
- ・野菜冷凍食品

※うなぎ加工品の表示例

品名	うなぎ(中国)、x x、...
原料名	うなぎ(中国)
内容量	1尾
賞味期限	平成21年4月30日
保存方法	10℃以下で保存して下さい。
製造者	門司食品株式会社 北九州市門司区西薄岸

1-3-10

IV 強調表示

1. 「一般原料」を 強調した旨の表示

1-1 「黒糖使用」「マーガリン入り」 (一般原料の強調)

加工食品品質表示基準改正(わかりやすい表示方法等)に関するQ&A (平成20年1月)
問28参照

- ・(前文省略)、原材料名欄に「砂糖(上白糖、黒糖)、…」のように表示する等、消費者に誤認を与えないよう表示することが必要です。
- ・【同様の例】三温糖、抹茶、玉露、かぶせ茶、黒酢、りんご酢等
- ・一般的名称を強調した場合、原材料表示で確認できるようにします。
- ・大枠の名称を使用した場合、一般原料の強調ができません。(上記の例で、「砂糖」のみ表示した場合)

1-2 牛肉コロッケと記載するには。 (調理冷凍食品)

牛肉の含有率が原材料に対し8%以上	牛肉コロッケ
原材料に対する割合(基準値)	含有率が原材料に対し基準値未満の場合「牛肉入り」と表示し、例えば「牛肉7%」を商品名の近接部分に記載が原則
えび	10%
かに	8%
豚肉	10%
鶏肉	10%
とうもろこし	15%
チーズ	10%
その他	8%

※「クリームコロッケ」の用語
冷凍コロッケについて、原材料に使用した乳、乳製品等の配合割合から算出した乳脂肪含有率が1.4%以上必要

1-3 豚肉ギョーザと記載するには。 (調理冷凍食品)

豚肉の含有率が「あん」に対し 10%以上	豚肉餃子	含有率が「あん」に対し基準 値未満の場合 「豚肉入り」と表示し、 例えば「豚肉7%」を商品名 の近接部分に記載が原則
「あん」に対する割合(基準値)		
えび	15%	
かに	10%	
その他	10%	

こだわりの原材料

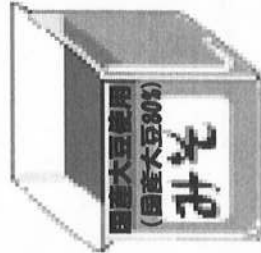
2 特色ある原材料

原則として、割合表示が必要です。

特色のある原材料等の表示

特定の産地や有機原材料を使ったことを強調して表示する場合、義務づけとなる表示

- ・全原材料中の割合 ・特定の原材料中の割合
- ・表示に近接した箇所又は原材料中に記載



名称	みそ
原材料名	大豆(国産80%) 米、食塩
内容量	500g
賞味期限	21. 4. 30
保存方法	10℃以下
製造者	株式会社 佐賀県...

2-1 特色ある原材料の割合表示

加工食品品質表示基準改正(わかりやすい表示方法等)に関するQ&A(平成20年1月)
問34~35参照

(2)割合表示の単位として「%」の他「割」も可能である旨を明確化。

(3)やむを得ぬ事情により使用割合が変動する場合、「〇〇%以上」のような幅を持たせた表示を容認。

なお、「〇%~△%」のように表示することは、下限値と上限値の差が大きき場合に、含有量が多いとの誤認を与える可能性があることから認められません。

2-2 特色ある原材料の表示方法

加工食品品質表示基準改正(わかりやすい表示方法等)に関するQ&A (平成20年1月)

(問32) 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

のいずれを記載すればよいのですか。

2-2 特色ある原材料の表示方法

加工食品品質表示基準改正(わかりやすい表示方法等)に関するQ&A (平成20年1月)

問32

(答)

1 表示が必要な割合については、加工食品品質表示基準第5条において、

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

のいずれかであることが定められています。

2-2 特色ある原材料の表示方法

加工食品品質表示基準改正(わかりやすい表示方法等)に関するQ&A (平成20年1月)

問32

(答) ②の考え方による方法

2 例えば、米としてコシヒカリと日本晴を使用している「炊き込みご飯のレトルトパウチ」において、コシヒカリを使用していることを表示する場合、以下の2つの方法が考えられます。

【方法1】強調表示部分において「米に占める割合」であることを明記

(例1)「コシヒカリ50%使用(米に占める割合)」

(例2)「この商品に使用されている米のうちコシヒカリは50%です」

【方法2】一括表示部分の原材料名欄において割合表示

(例)「原材料名うち米(コシヒカリ50%)、…」

(注) 特色のある原材料の割合の表示は、消費者が誤認しないという観点から

強調した箇所の全てに表示

する必要ががあると考えます。

2-2 特色ある原材料の表示方法
加工食品品質表示基準改正(わかりやすい表示方法等)に関するQ&A (平成20年1月)
問32

(答)

3 ただし、以下のように、細分化された原材料の一部を強調する場合については、②の割合を表示すると消費者に誤認を与えるおそれがあると考えられますので、①の割合を表示するべきと考えます。

【例】『本マグロ20%(北太平洋産50%、メキシコ産50%)、
メバチマグロ80%』のまぐろのたたき



「北太平洋産本マグロ50%使用(本マグロに占める割合)」

「北太平洋産本マグロ10%使用(マグロに占める割合)」

2-2 特色ある原材料の表示方法
加工食品品質表示基準改正(わかりやすい表示方法等)に関するQ&A (平成20年1月)
問32

(答)

4 製品中ごく少量しか含まれていないものについて、1の②を活用して例えば次の表示例1のように、100%と割合を表示した場合、実際に製品全体の原材料として使用している割合(実際に含まれている原材料の量)と、この強調した表示から消費者が受けるイメージに大きな違いが生じる場合があると考えます。強調した表示を行う際は、表示する理由をよく考慮した上で、消費者が誤認しないように注意して次の表示例2を参考に表示してください。

2-2 特色ある原材料の表示方法
加工食品品質表示基準改正(わかりやすい表示方法等)に関するQ&A (平成20年1月)
問32

(答)

-表示例1:

~~「〇〇県産りんご100%使用
(りんごに占める割合)」~~

-表示例2:

「製品中に〇〇県産りんごを
5%(〇グラム)使用」

なお、景品表示法上の考え方として、平成18年11月に公正取引委員会から「果汁・果実表示のある加工食品の表示に関する実態調査報告書」が出され、特色ある原材料として表示した割合について、何の割合であるのか明りように表示するとともに、実際の原材料の使用率と百分率によって表示される数値との乖離が大きいい場合は、単にパーセント表示だけを行うのではなく、併せて重量を具体的に表示することが望ましいとしています。詳細は報告書をご覧ください。

報告書のURL: <http://www.jftc.go.jp/pressrelease/06.november/0611080101.pdf>

2-3 有機農産物を使用した旨は 直接強調はできない。

- 「有機」の文言を表示できるのは、有機農産物のJAS規格に基づき格付けされたものを直接使用している場合に限ります。
- また有機農産物を使用した旨を表示する場合は、特色のある原材料(第5条)に該当しますので、原料に占める有機原料の使用割合が100%である場合を除き、使用割合を明示する必要があります。
- 業務用原料に有機食品を使用した旨が記載があってもそれを使用したものは、強調できません。

2-3-1 有機の表示について(POPも含む)

- (1) 有機JASマークが付いていない場合、表示してはならない
- 例
 - 有機サラダ、有機野菜ソース、有機トマトケチャップ、有機認証ケチャップ、有機基準適合ソース、オーガニックパスタ、有機豆腐



登録機関名

2-3-1-1 有機豆腐の表示例

有機もめん豆腐



消費安全技術センター

名称	有機豆腐
原材料名	有機大豆、凝固剤
内容量	200g
消費期限	21. 4. 30
保存方法	10℃以下で保存
製造者	表示指導課豆腐店(株)
	北九州市門司区西海岸
	1-3-10

お買上後は、お早めにお召し上がり下さい。

2-3-2 有機JASマークが付いている原材料を使用している場合

- (2) 製品に有機JASマークが付いていなくても、「有機JASマークが付いている原材料」を使用している場合、表示してもよい
- 例
 - 有機野菜を使用したサラダ、有機トマト使用ケチャップ、とうふ(有機大豆〇〇%使用)
- 不適切な例
 - 有機大豆を使用したしよゆを使用(有機農産物を間接強調したとなる。)

2-3-2-1 有機大豆使用豆腐の表示例

もめん豆腐

有機大豆100%使用

名	豆腐
原材料名	大豆(有機)、凝固剤
内容量	200g
消費期限	21. 4. 30
保存方法	10℃以下で保存
製造者	表示指導課豆腐店(株) 北九州市門司区西海岸 1-3-10

お買上後は、お早めにお召し上がり下さい。

2-4 間接強調しかできない例

加工食品品質表示基準改正(わかりやすい表示方法等)に関するQ&A(平成20年1月)

(問36) バターを使用して製造した製品に、バターの原料である牛乳を強調して表示したい場合、「北海道産牛乳使用」のように表示することはできますか。

(答)

- 1 問のように、製造者がバターを購入して製造しており、自ら牛乳を使用していない製品に「牛乳使用」と表示することは適切ではありません。
- 2 この場合において、使用したバターが北海道産牛乳を用いて作られた旨を事実に表示することは可能です。

2-5 登録商標を表示した際の注意 (例: 巨峰)

- 「巨峰」は1955年(昭和30年)に商標登録されている。
- ぶどうの品種は石原センチ
- 商標番号 巨峰:472182号
- 商標に関するお問い合わせ先
日本巨峰会:03-3333-2920
- 使用されたぶどうの品種は「石原センチ」であり、「巨峰」と表示する場合、ロイヤルティを支払う必要がでる。

V 遺伝子組換え食品

(遺伝子組換えに関する表示に係る加工食品品質表示基準第7条第1項及び生鮮食品品質表示基準第7条第1項の規定に基づく農林水産大臣の定める基準
平成12年3月31日農林水産省告示第517号)

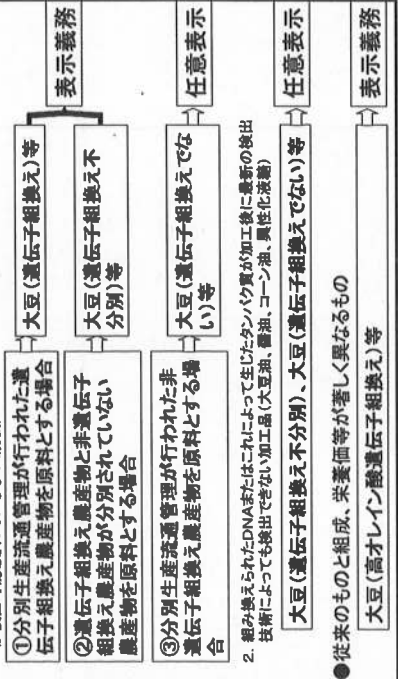
対象農産物：大豆、とうもろこし、ばれいしよ、なたね、綿実、
アルファルファ、てん菜

対象農産物を原料とする加工品のうち表示対象のもの

平成12年3月31日告示	平成13年9月28日一部改正	平成14年2月22日一部改正	平成17年10月11日告示	平成18年11月8日告示
農産物：大豆、とうもろこし、ばれいしよ、なたね、綿実 大豆加工食品15品目、とうもろこし加工食品9品目	特定遺伝子組換え農産物の表示を追加(高オレイン酸大豆)	ばれいしよ加工品6品目の表示を追加(高オレイン酸大豆)	農産物：アルファルファ アルファルファを主たる原料とするもの1品目を追加	農産物：てん菜 てん菜(調理用)を主たる原料とするもの1品目を追加
平成13年4月1日適用	平成14年1月1日適用	平成15年1月1日適用	平成17年10月11日適用	平成18年11月8日適用

表示義務の対象となるかどうかの判断

●従来のものと組成・栄養価等が同等のもの
1. 加工後も組み換えられたDNAまたはこれによって生じたタンパク質が検出可能とされているもの(別表)



2. 組み換えられたDNAまたはこれによって生じたタンパク質が加工後に農産物の検出技術によっても検出できない加工品(大豆油、醤油、コーン油、異性化液糖)

●従来のものと組成・栄養価等が著しく異なるもの

遺伝子組換え食品

従来のものと組成・栄養価等が同等のもの

【農産物】	16 コーンシリアル(小麦、大麦、ライ麦、オーツ麦、そば、とうもろこし、ばれいしよ、なたね、綿実、アルファルファ)のうち、 ①大豆(遺伝子組換え)、②とうもろこし、③ばれいしよ、④なたね、⑤綿実、⑥アルファルファのうち、 1 大豆(遺伝子組換え) 2 とうもろこし、 3 ばれいしよ、④なたね、⑤そば、⑥大豆(遺伝子組換え)のうち、 4 大豆、 5 なたね、 6 大豆(遺伝子組換え)のうち、 7 大豆(遺伝子組換え)のうち、 8 とうもろこし、 9 ばれいしよ、 10 なたね、 11 大豆(遺伝子組換え)のうち、 12 大豆(遺伝子組換え)のうち、 13 大豆(遺伝子組換え)のうち、 14 大豆(遺伝子組換え)のうち、 15 大豆(遺伝子組換え)のうち、
【加工食品】	16 コーンシリアル(小麦、大麦、ライ麦、オーツ麦、そば、とうもろこし、ばれいしよ、なたね、綿実、アルファルファ)のうち、 17 コーンシリアル(小麦、大麦、ライ麦、オーツ麦、そば、とうもろこし、ばれいしよ、なたね、綿実、アルファルファ)のうち、 18 コーンシリアル(小麦、大麦、ライ麦、オーツ麦、そば、とうもろこし、ばれいしよ、なたね、綿実、アルファルファ)のうち、 19 小麦(遺伝子組換え)のうち、 20 とうもろこし(遺伝子組換え)のうち、 21 コーンシリアル(小麦、大麦、ライ麦、オーツ麦、そば、とうもろこし、ばれいしよ、なたね、綿実、アルファルファ)のうち、 22 小麦(遺伝子組換え)のうち、 23 とうもろこし(遺伝子組換え)のうち、 24 小麦(遺伝子組換え)のうち、 25 とうもろこし(遺伝子組換え)のうち、 26 小麦(遺伝子組換え)のうち、 27 ばれいしよ、 28 ポテト(遺伝子組換え)のうち、 29 24から28までの主要な原料とするもの、 30 ばれいしよ、(調製用)を主たる原料とするもの、 31 アルファルファ(調製用)を主たる原料とするもの、 32 てん菜(調製用)を主たる原料とするもの

従来のものと組成・栄養価等が著しく異なるもの

- ① 高オレイン酸大豆を主たる原料とするもの
- ② ①を主たる原料とするもの
- ③ 高オレイン酸大豆を主たる原料とするもの
- ④ ③を主たる原料とするもの

※「主な原材料」とは、全原材料に占める重量の割合が上位3位までで、かつ、原材料中に占める重量が5%以上のもの。

遺伝子組換えに関する表示が必要な加工品

●遺伝子組換え農産物を主たる原材料又はその加工品を主たる原材料とするもの

●主な原材料：原材料の重量に占める割合の高い原材料の上位3位までのもので、かつ、原材料の重量に占める割合が5%以上のもの

●加工工程後に組み換えられたDNA及びこれによって生じたタンパク質が残存する加工品として別表2に掲げるもの

遺伝子組換えに関する表示例

① 遺伝子組換え大豆を分別していない大豆を原材料としている場合

名称	大豆
原材料名	大豆(遺伝子組換え不分別)、 $\Delta\Delta$
内容量	100g
賞味期限	○年△月×日
保存方法	要冷蔵、10℃以下に保存
製造者	門司食品株式会社 北九州市門司区西海岸1-3-10

遺伝子組換えに関する表示例

② 非遺伝子組換え大豆を原材料としている場合

名称	大豆
原材料名	大豆(遺伝子組換えでない)、 $\Delta\Delta$
内容量	100g
賞味期限	○年△月×日
保存方法	直射日光を避け常温で保存
製造者	門司食品株式会社 北九州市門司区西海岸1-3-10

又は

名称	大豆
原材料名	大豆(遺伝子組換えでない)、 $\Delta\Delta$
内容量	100g
賞味期限	○年△月×日
保存方法	直射日光を避け常温で保存
製造者	門司食品株式会社 北九州市門司区西海岸1-3-10

遺伝子組換えに関する表示例

* 従来のもとの組成、栄養価等が著しく異なる遺伝子組換え農産物及びこれを原材料とする加工食品

- ① 高オレイン酸大豆
- ② ①を主な原材料とするもの(脱脂加工大豆を除く)
- ③ ②を主な原材料とするもの

例 高オレイン酸大豆を原料とする大豆油

名称	食用大豆油
原材料名	食用大豆油(高オレイン酸遺伝子組換え)
内容量	300g
賞味期限	○年△月×日
保存方法	直射日光を避け常温で保存
製造者	門司食品株式会社 北九州市門司区西海岸1-3-10

VI 個別の品質表示基準

名称、原材料の記載が限定される

1 個別品質表示基準の定められているもの

- ・食品添加物類
- トマト加工品
- 乾しいたげ
- 乾燥野菜類
- にんじんジュース及びにんじんミックスジュース
- ・ジャム類
- ・乾めん類
- 即席めん類
- マカロニ類
- ・パン類
- ・凍豆腐
- ハム類
- プレスハム
- 混合プレスハム
- ソーセージ
- 混合ソーセージ
- ベーコン類
- ・香辛料抽出物類
- ・凍干食品類
- 特殊包装かまぼこ類
- ・風味かまぼこ
- 魚肉ハム及び魚肉ソーセージ
- 朝日ふし
- 加工食品類
- うにあえもの
- うなぎ加工品
- 乾燥わかめ
- 燻製わかめ
- みそ
- しょうゆ
- ウスターソース類
- ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料
- 食酢
- ・風味調味料
- めん類等用つゆ
- 乾麺スープ
- 食用植物油類
- 和製ラー油
- マーガリン類
- ・調理冷凍食品類
- チルドハンバーグステーキ
- チルドミートボール
- チルド惣惣類
- レトルトパウチ食品類
- ・調理食品缶詰及び調理食品類
- ・果実飲料
- 豆乳類

2 原材料の記載順序

- (1) 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(完全重量順)
使用した原材料を、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、次のアからキまでに規定するところにより記載すること。
(区分の表現がない。)
- (2) ウスターソース類品質表示基準
(区分記載順序固定)
使用した原材料を、次のア及びビイの区分により、ア及びビイの順に、それぞれア及びビイに定めるところにより記載すること。

2-1 ドレッシングの表示例

原材料名

完全重量順

食用植物油類、醸造酢、砂糖、
調味料(アミノ酸等)、レモン果汁、
卵黄、香料

2-2 ウスターソースの表示例

原材料名

区分記載順序固定

野菜・果実(トマト、タマネギ、リンゴ)、
醸造酢、砂糖、食塩、香辛料、アミノ
酸液、カラメル色素、甘味料(甘草)

3 個別事例

3-1 風味調味料品質表示基準①

(最終改正 平成19年11月27日)

風味調味料は、消費者が日常的に使用している調理材料であることから、品質表示基準による名称・品質の基準が必要であり、その製造・流通実態を踏まえ、

(1) 風味原料として規定されている「かつおぶし」を「節類(かつおぶし等)とすることにより「そうだかつおぶし」等のその他の節類が含まれることを明確にする

※「かつおぶし」と「そうだかつおぶし」は別物です。

3-1 風味調味料品質表示基準②

(最終改正 平成19年11月27日)

- なお、風味調味料の類似品として、調味料(アミノ酸等)が添加されていない製品等が生産されているが、これらに對して風味調味料の名称を使用して、消費者に誤認を与え、とはいえないことから、風味調味料については加工食品品質表示基準第4条第1項第1号ただし書による名称規制の対象から削除する。

3-1 風味調味料品質表示基準③

(最終改正 平成19年11月27日)

1 第4条第1項第2号

原材料名

加工食品品質表示基準第4条第1項第2号(工を除く。)の規定にかかわらず、使用した原材料を、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、次のアからオまでに規定するところにより記載すること。

(従って、食材と添加物は混在することとなる。)

2 複合原材料は、加工食品品質表示基準第4条第1項第2号アの規定

() 書きは、できない。

バラして記載

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も同様の記載方法

3-1-1 風味調味料の表示例

完全重量順

• 原材料名

乳糖、食塩、調味料(アミノ酸等)、風味原料(かつおぶし粉末、かつおエキス、こんぶエキス)

3-2 調理冷凍食品品質表示基準①

(最終改正 平成20年6月3日)

原材料名

加工食品品質表示基準第4条第1項第2号(エを除く。)の規定にかかわらず、使用した原材料を、次のアからオまでの区分により、原材料(ソースを加えたもの)については、ソースを含む。)に占める重量の割合の多いものから順に、それぞれアからオまでに規定するところにより記載すること。

その他…「ア」

ソース、具、…「イ」

調味料及びびかやくの原材料…「ウ」

食品添加物…「オ」

加熱調理用の食用油脂…「エ」

に区分される。

3-2 調理冷凍食品品質表示基準②

(最終改正 平成20年6月3日)

その他…「ア」は、次の(ア)から(ウ)までの区分により、原材料に占める重量の割合の多いものから順に

・衣、皮又はめん以外の原材料…

(ア)

・使用した衣又は皮の原材料…(イ)

・使用しためん以外の原材料…(ウ)

3-2 調理冷凍食品品質表示基準③

(最終改正 平成20年6月3日)

原材料名

加工食品品質表示基準第4条第1項第2号(エを除く。)の規定にかかわらず、使用した原材料を、次のアからオまでの区分により、原材料(ソースを加えたもの)については、ソースを含む。)に占める重量の割合の多いものから順に、それぞれアからオまでに規定するところにより記載すること。

その他…「ア」

ソース、具、…「イ」

調味料及びびかやくの原材料…「ウ」

食品添加物…「オ」

加熱調理用の食用油脂…「エ」

に区分される。

3-2 調理冷凍食品品質表示基準④

加熱調理用の食用油脂は結果的に最後に記載される。

- ・食品添加物はア(ウ)、イ及びウに掲げる場合にあつては、めん、ソース、調味料及びびかやくの原材料以外の原材料に添加した食品添加物はめん、ソース、調味料及びびかやくの原材料以外の原材料名の表示に併記して、
- ・…添加物の区分ごとアの区分に併記されるので、加熱調理用の食用油脂の前に記載される。

3-2 調理冷凍食品品質表示基準④

括弧書きの中に添加物が記載される

- ・めん、ソース、調味料又はかやくの原材料に添加した食品添加物はめん、ソース、調味料又はかやくの原材料名の表示に併記して、
- ・…めん等に括弧を付した中に記載する。
- ・それぞれ原材料に占める重量の割合の多いものから順に記載すること。

3-2-1 調理冷凍食品の表示例

(ハンバーガー:ソース付、油調済み)

原材料名

食肉(豚肉、鶏肉)、たまねぎ、つなぎ(パン粉、でん粉、卵白)、食塩、香辛料、調味料(アミノ酸等)、ソース(砂糖、トマトペースト、醸造酢、赤ワイン、でん粉、香辛料、ビーフエキス、カラメル、調味料(アミノ酸等))、揚げ油(パーム油)

3-4 農産物漬物品質表示基準

農産物漬物の原材料名の表示方法の原則

加工食品品質表示基準第4条第1項第2号(エを除く。)の規定にかかわらず、使用した原材料を、次のア及びビの順に、次に定めるところにより記載すること。

農産物漬物品質表示基準第4条第1項第2号

使用した原材料は、漬けた原材料、漬けた原材料(漬床)、食品添加物の順に、それぞれに含まれる原材料を重量の割合の多いものから順に記載する。

原材料名…漬けた原材料(野菜名などで記載)、漬けた原材料(漬け床を構成するもの)、食品添加物

増産原料は、漬けた原材料に野菜名を記載し、食塩は漬けた原材料に分けて記載する。

3-4-1 農産物漬物品の表示例

原材料名

だいこん、きゅうり、なす、なたまめ、しょうが、漬けた原材料(しょうゆ、アミノ酸液、糖類(砂糖、ぶどう糖、果糖液糖)、食塩)、調味料(アミノ酸等)、酸味料、保存料(ソルビン酸K)

漬けた原材料が5種類(内容量が300g以下のもの)にあつては、4種類)以上のものにあつては、製品に占める重量の割合の多いものから順に4種類(内容量が300g以下のもの)にあつては、3種類)以上を記載し、その他の原材料を「その他」と記載することができる。

VII その他の注意事項

1 名称の欄に記載できるもの

加工食品品質表示基準Q&A 第1集 (平成20年1月)

(問23)商品名を名称として記載したり、名称に括弧を付して商品名を併記することはできますか。

(答)

1 加工食品品質表示基準における名称は、その内容を表す一般的な名称で記載するよう規定していますので、商品名がその内容を表す一般的な名称であれば名称に使用することは可能です。

1 名称の欄に記載できるもの

加工食品品質表示基準Q&A 第1集 (平成20年1月) 問23

(答)

2 また、他法令により表示規制のある品目については、当該法令により名称が制限を受けることがあります。

3 名称に括弧を付して商品名を併記することについては、併記することにより名称を誤認させるものでないものであれば、差し支えないものと考えます。

1-2 屋号、商号、商品ブランド名

加工食品品質表示基準Q&A 第1集 (平成20年1月)

(問41)製造者欄に氏名又は名称及び住所のほか、屋号、商号、商品ブランド名やそれを図案化したマークを併記してもよいですか。

(答)

消費者に誤認を与えない範囲であれば、併記しても差し支えないと考えます。

1-3 製造の日とは①

加工食品品質表示基準Q&A 第1集 (平成20年1月)

(問8)「製造」及び「加工」の定義を教えてください。また、製造業者と加工包装業者(加工者)の違いについても教えてください。

(答) 一般的には、

①「製造」とは、その原料として使用したものは本質的に異なる新たな物を作り出すこと。

②「加工」とは、あるものを材料としてその本質は保持させつつ、新しい属性を付加すること。といえます。

1-3 製造の日とは②

**凍結した製品を、解凍した
時点が「製造の日」ではない
ということ。**

**その日を表示した場合、
表示禁止事項
と判断する。**

1-4 一括表示以外の表示 客観的事実のみを表現する。

- 加工食品品質表示基準(表示禁止事項)第6条
一次に掲げる事項は、これを表示してはならない。
 - (1)第3条(一括表示事項)の規定により表示すべき事項の内容と矛盾する用語
 - (2)産地名を表示して、産地名の意味を誤認させるような表示
 - (3)その他内容物を誤認させるような文字、絵、写真その他の表示
- 特選、極上、厳選、甘口、辛口、朝採りについて
 - 客観的に説明できなければ表示することは不可
 - 暖味であり事実と異なる表示は不可。
- 無添加、無農薬
 - 〇〇不使用と記載。無添加、無農薬栽培など定義が存在しない。

VIII 表示禁止事項

表示禁止事項(その1)

表示の相互矛盾

- 例:(商品名) 無着色辛子明太子
(原材料名) ……、着色料(赤102)、…

表示禁止事項(その2)

産地名の意味を誤認

- 例:(商品名) 大分県産あじの開き
(原材料名) ニシマアジ(オランダ)、…

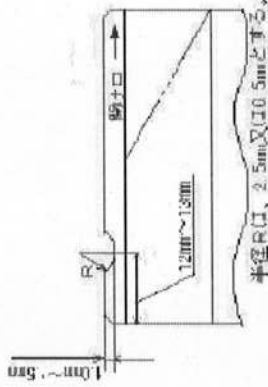
表示禁止事項(その3) 品質を誤認させる文字・絵・写真等

例:「サバ削りぶし」の包材に「かつお」のイラスト

土屋の **削り節**



表示禁止事項(その4) 屋根型紙パックの切り欠き 牛乳のみに切り欠きがあります。



表示禁止事項 事例1

あいまいな表現
「国産 しいたけ 佃煮」(2つの意味)

- ア. 国産のしいたけを使用した佃煮
(製造地は特定されていません。)
 - イ. 「しいたけの佃煮」を国内で製造
(しいたけの産地は特定されていません。)
- 「国産 しいたけ佃煮」

表示禁止事項 事例2

- 等級用語による表示
「特級」「特上」「特選」「優」「金」
- JAS規格に等級があり、JAS格付を受けている場合
(例:しよゆ、ハム、ソーセージ等のJAS製品)
 - 自社に明確な基準が成文化されており、
その基準に基づき製造されている場合
 - × 基準等がないのに表示している場合
他社の同一な商品より「優れているという印象」を
消費者に与えてしまう。

表示禁止事項 事例3

「無添加」「無農薬」等

- × 一般に農薬を使用しないで栽培される農産物に「無農薬」等と表示
(例:シイタケに「無農薬」と表示)
- × 一般に食品添加物を使用しないで製造される加工食品に「無添加」等と表示
(例:乾めん類、乾しいたけ等に「無添加」と表示)
- × その食品に通常使用されることのない食品添加物について「無添加」等と表示
(例:果実ジュースに「無着色」と表示)

その業者の製品だけが他社の同一な商品より

「優れているという印象」を消費者に与えてしまう

表示禁止事項 事例4

「天然」「自然」等※生産・製造を意味する場合

- 品質表示基準や公正取引規約で認められているもの
(例:みそにおける「天然醸造」の表示)
- × 人為的な製造工程を用いているのに「天然」「自然」は
事実と反している。
(例:塩田で製造した天日塩に「天然」と表示。
天然塩と呼べるものは「岩塩」ぐらいいしありません。)

表示禁止事項 事例5

「健康食品」「自然食品」等

- ▲ 「健康食品」とは何でしょう？
根拠が曖昧です。
そもそも「不健康食品」はこの世にあり得ません。
このようなものは、販売自体が禁止されています。
- ▲ 「自然食品」とは何でしょう？
明確な基準がありません。

表示禁止事項 事例6

「手造り」等

- 品質表示基準等で認められているもの。
(例:手延べそうめん等)
- ▲ 加工食品の製造において「手造り」の明確な
基準がありません。
他の栽培方法や製造工程との差別化ができ
ません。

表示禁止事項 事例7

「○○賞 受賞」等

- 受賞が事実であり、記録等で確認できるもの
- ▲ 受賞が事実であっても、あまりにも昔の受賞であるもの
- × 実際に賞を受けていないものに表示した場合
他の商品で受賞しているのに「◇◇賞」受賞と表示
- × 自分勝手に創作した「◇◇賞」を表示した場合
(例: 自社「平成00年度創作大賞」等)

表示禁止事項 事例8

「宮内庁御用達」等

- ▲ 納品等が事実であっても、
あまりにも昔の事であるもの
- × 実際に納品していないものに表示した場合

6-4 一括表示以外の表示

表示禁止事項とは。。。。

消費者が
誤認するもの

まとめ

不正表示を防止するために

- ・ 表示に関する責任の所在を明確にする
- ・ 意図的な表示違反は反社会的行為であるとい
う認識を共有化する
- ・ 相互チェックが可能な商品管理体制・社内管理
体制を整備する
- ・ 基本的な表示ルールを確実に身につける
- ・ 間違いが起きた場合には迅速かつ正確に関連
事業者、消費者、消費者及び関係行政機関に連絡する

6. 表示の身近な違反事例

6-1 表示の相互矛盾

事例1：商品名「無着色辛子明太子」に着色料を使用

プライスラベル



製造業者作成の一括表示

名 称	辛子めんたいこ
原 材 料 名	すけとうだらの卵巣（北海道産）、食塩、とうがらし、調味料（アミノ酸等）、酒精、酸化防止剤（ビタミンC）、発色剤（亜硝酸Na）、着色料（赤102）
内 容 量	200g
賞 味 期 限	表面に記載
保 存 方 法	10℃以下で保存して下さい。
製 造 者	株式会社 消費技術水産 福岡県北九州市門司区明太町2661

原因

- ① 魚市場担当者が間違っって着色の非常に薄い商品を渡した。
- ② 仕入れ時に、店舗の仕入れ担当者が注文したものが納品されたと思いこみ一括表示を確認しなかった。
- ③ 店舗での小分け包装後、一括表示の記載内容を確認せずにプライスラベルを作成して、貼付した。

魚市場担当者
店舗の仕入れ担当者
店舗でのプライスラベル制作担当者
店長

思いこみで作業を行い、
確認を怠った。

同様な事例

製造業者作成の一括表示には、「原料原産地名 国産」と記載されているにもかかわらず、プライスラベルには「カナダ産」と表示されていた。

事例 2 : プライ斯拉ベルに原材料の一部のみを記載

※ (注) 当該商品はフローズンチルド製品と仮定

プライ斯拉ベル

辛子めんたいこ		
原材料	すけとうだらの卵巣 (北海道)	食塩 唐辛子
賞味期限	21. 7. 22	10℃以下で保存
	100g当たり (円)	298 価格(円)
内容量	(g) 200	
0 93 321 2662-2663		
販売者: (株) スーパー土屋 門司店		
福岡県北九州市門司区西海岸1-3-10 Tel.093-321-2662		

製造業者作成の一括表示

名 称	辛子めんたいこ
原 材 料 名	すけとうだらの卵巣 (北海道産)、食塩、とうがらし、調味料 (アミノ酸等)、酒精、酸化防止剤 (ビタミンC)、発色剤 (亜硝酸Na)、着色料 (赤102)
内 容 量	200g
賞 味 期 限	表面に記載
保 存 方 法	10℃以下で保存して下さい。
製 造 者	株式会社 消費技術水産 福岡県北九州市門司区明太町2661

原因

※ 販売店は、保存方法を変更した事業者が表示責任者になることを承知していたため、プライ斯拉ベルに一括表示事項の全ての情報を入れようとしたが、既製のラベルには文字が入りきらないため、原材料の一部を省略してしまった。

注意事項

- ① 中途半端な表示はしないこと。
- ② ALL or Nothing !
「品質表示基準に基づく表示義務のない食品」であっても、
↓ 例: バックヤードで製造した惣菜
「品質表示基準に準じる表示」を行ったら、
↓ 例: 一括表示を貼付
「品質表示基準に基づき表示」をすること。

品質表示基準を遵守

6-2 「賞味期限」関係

事例3：「賞味期限」をポップ表示

製造業者作成の一括表示

名 称	辛子めんたいこ
原 材 料 名	すけとうだらの卵巣（北海道産）、食塩、とうがらし、調味料（アミノ酸等）、酒精、酸化防止剤（ビタミンC）、発色剤（亜硝酸Na）、着色料（赤102）
内 容 量	200g
賞 味 期 限	別途記載 *
保 存 方 法	10℃以下で保存して下さい。
製 造 者	株式会社 消費技術水産 福岡県北九州市門司区明太町2661

ポップに表示



* 「別途記載」では、表示義務を果たしたことにはなりません。
必ず記載場所を明記して下さい。
(例：枠外下部に記載)

注意事項

- ① 商品の包材に表示しなければ、表示義務を果たしたことにはなりません。

事例4：フローズンチルド製品の「賞味期限」欠落 (凍結させて流通させた食品を、解凍して販売する。)

原因

※ 販売店が賞味期限を表示しなかった。

注意事項

- ① 流通段階で適切に保存方法を変更したもので、期限表示の変更が必要となる場合は、改めて適切に期限と保存方法の表示をしなければなりません。
この場合、期限の設定にあたっては、保存方法を変更した業者が行う必要があります。

(保存方法を変更した業者)

その食品の特性と衛生管理状態、保存状態などを最もよく知っている者

[参考] 食品の期限表示等の記載方法等について

(平9.3.26 事務連絡 : 厚生労働省)

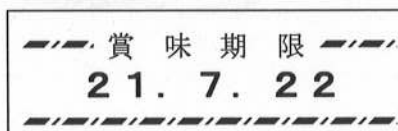
- ② 製造業者は、販売店に「賞味期限」を必ず表示するよう指導する必要があります。
販売店がプライスラベル（販売店名の入ったもの）等を張らずに消費者に販売する場合、賞味期限の表示が欠落していると、表示責任者である製造者に行政指導が行われる場合があります。

事例5：「賞味期限」と「消費期限」を混同

製造業者作成の一括表示

内 容 量	200g
消 費 期 限	表面に記載
保 存 方 法	10℃以下で保存して下さい。

販売店が貼付した期限表示ラベル



原因

- ① 販売店が、期限表示の意味を十分に理解せずに表示した。
- ② 「賞味期限」と印刷された「貼付ラベル」を使用した。

注意事項

- ① 「賞味期限」と「消費期限」では、その意味が異なります。
 - ② 「賞味期限」とは、美味しく食べることのできる期限です。
(この期間を過ぎたからといって、必ずしもすぐに食べることができなくなる訳ではありません。)
- 「消費期限」とは、その日までに食べるべき期限です。
(この期限を過ぎたら食べない方がいいでしょう！)

同様な事例

* この逆もありました。

6-3 産地表示

事例6：「原料原産地名」と「原産国名」を混同

プライ斯拉ベル

【ノルウェー産】塩サバ

原材料 サバ 食塩
賞味期限 **21.7.22**

0 93 321 2662-2663

100g当たり
(円)
内容量
(g) **200**

10℃以下で保存

198

 価格(円)

販売者：(株)スーパー土屋 門司店
福岡県北九州市門司区西海岸1-3-10 Tel.093-321-2662

原因

- ① 販売店が、「原料原産地名」と「原産国名」の意味を十分に理解せずに表示した。

注意事項

- ① 事例のプライスラベルの表示では、ノルウェーで製造された「塩サバ」を輸入したことになります。
- ② サバ（生鮮品）を輸入して、国内で「塩サバ」を製造した場合には、以下の表示例のようになります。

名 称 : 塩サバ
原材料名 : サバ（ノルウェー産）、食塩
—以下省略—

6-4 義務表示事項の一部欠落

事例7：外食産業向け（業務用）製品が一般消費者へ

（外食産業用）	
名 称	辛子めんたいこ
食品添加物	調味料（アミノ酸等）、酒精、酸化防止剤（ビタミンC）、発色剤（亜硝酸Na）、着色料（赤102）
賞味期限	2009.7.22
保存方法	10℃以下で保存して下さい。
製 造 者	株式会社 消費技術水産 福岡県北九州市門司区明太町2661

欠落した品質表示基準に基づく表示事項

- ① 原材料名
- ② 原料原産地名
- ③ 内容量

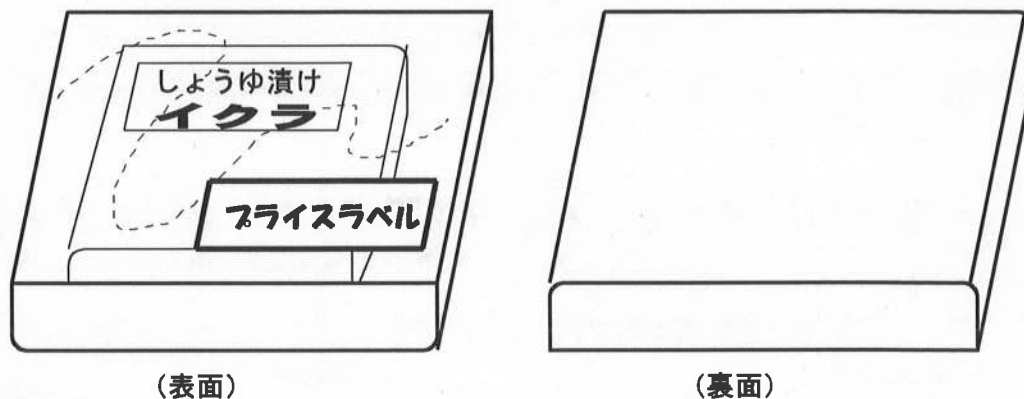
原因

※ 製造者は、外食産業用のため「食品衛生法」に定められた表示項目のみを記載したが、一般小売店で当該製品が販売されてしまった。

注意事項

- ① 最近では、業務用食材販売店が数多く出店しており、外食産業向け（業務用製品）が一般消費者に販売される場合があります。
- ② 製造者があくまで外食産業用として製造したものであっても、一般消費者の手に渡ってしまった時には、表示責任者である製造者に行政指導が行われる場合があります。
- ③ 外食産業用であっても、品質表示基準に基づいた表示をしましょう。

事例 8 : 販売店が行った包装で一括表示が隠れてしまった。



原因

- ① 販売者は、製品の液漏れを防ぐ目的で商品をトレイに入れてラップで包装したが、トレイで一括表示が見えなくなった。

注意事項

- ① 一括表示は、消費者の商品選択のための重要な情報です。
- ② 品質表示基準では、原則的に「外装」に表示することになっています。二重包装をしたら、必ず一括表示を貼付しましょう。

同様な事例

- ① 製造業者作成した一括表示の上に「プライ斯拉ベル」等を貼ってしまい、一括表示が見えなくなった。
- ② 缶・瓶詰製品で、「プライ斯拉ベル」等を蓋に貼ってしまい、賞味期限が見えなくなった。

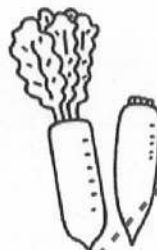
(このような事例は、「道の駅」や「物産館」でよく見受けられます。)

6-5 遺伝子組み換え

事例9：遺伝子組み換え農産物に指定されていない農産物に「遺伝子組み換えでない」と表示

(その1) 生鮮食品の事例

長崎県産 **大根**
(遺伝子組み換えでない)



(その2) 加工食品の事例

名 称	イチゴジャム
原材料名	いちご(遺伝子組み換えでない)、糖類(砂糖、水あめ)、増粘多糖類、酸味料
内 容 量	200g
賞味期限	21. 7. 22
保存方法	直射日光を避け、常温で保存して下さい。
製 造 者	株式会社 消費技術製菓 北九州市門司区西海岸1-3-10

(その3) 作物名を明記していない事例

- ① 遺伝子組み換え作物を使用していません。
- ② GM対策済み

注意事項

※ 現在、日本国内で流通可能な遺伝子組み換え農産物は次の7作物です。

- 「農産物 7作物」
- ① 大豆(枝豆、大豆もやしを含む)
 - ② とうもろこし
 - ③ ばれいしょ
 - ④ なたね
 - ⑤ 綿実
 - ⑥ アルファルファ
 - ⑦ てん菜

これ以外の農産物に「遺伝子組み換え」に係る表示をすると
罰せられます。

食品販売 7 つの掟

1. 販売しているその商品、あなたの知識はだいじょうぶ？

商品知識・法律知識をよく知ろう！

2. アウトロー (outlaw) になっていないか？

違法行為・不当表示は、いつかはばれる！
消費者が見ているぞ！

3. 甘えた判断は命取り！

「ほかの店でもやってるしい〜！」は、言い訳にもならない。
業界の習慣は、消費者には通用しない。

4. 「こっそり処理」は、事態を悪化させる！

「やばいんじゃない？」は、「本当にやばい」

5. あなたの知っていることは、堂々と説明できますか？

後ろめたさはありませんか？
家族の顔をまっすぐ見ることができますか？

6. お客様の立場で考えていますか？

「会社の都合」「企業論理」は、勝手な都合

7. その商品に自信が持てますか？

あなたは安心して食べられますか？

