

・ 関 連 法 規 集 ・

◆ 消費者庁関係 ◆

食品表示法(抜粋).....	116	不当景品類及び不当表示防止法(抜粋).....	172
食品表示基準(抜粋).....	119	不当景品類及び不当表示防止法第2条の 規定により景品類及び表示を指定する件	178
食品表示基準 Q&A.....	170	商品の原産国に関する不当な表示.....	179
食肉の表示について(疑義照会).....	172	不当な価格表示についての 景品表示法上の考え方(抜粋)	179
ミシン打抜き、打刻による表示について(疑義照会).....	172		

◆ 農林水産省関係 ◆

牛の個体識別のための 情報の管理及び伝達に関する特別措置法 (牛トレーサビリティ法)(抜粋)	185	牛部分肉取引規格.....	195
牛の個体識別のための情報の管理及び 伝達に関する特別措置法 施行規則(抜粋)	187	豚枝肉取引規格(抜粋).....	199
食肉小売品質基準(牛肉及び豚肉).....	188	豚部分肉取引規格.....	200
食鶏小売規格.....	191	地鶏肉の日本農林規格.....	202
牛枝肉取引規格(抜粋).....	195	和牛等特色ある食肉の表示に 関するガイドライン(和牛・黒豚)	205

◆ 厚生労働省関係 ◆

食品衛生法(抜粋).....	208	食肉及び食肉製品の分類(厚生省見解)(部分).....	210
食品衛生法施行規則.....	209	生食用食肉の衛生基準.....	211
食品衛生法第20条、第21条及び 第36条の規定による営業許可の運営について(抜粋)	209	生食用食肉等の安全性確保について.....	213
食品衛生法の一部を改正する 法律等の施行について(施行通達)(抜粋)	210	食品、添加物等の規格基準(抜粋).....	213

◆ 経済産業省関係 ◆

不正競争防止法(抜粋).....	215
計量法(抜粋).....	216
特定商品の販売に 係る計量に関する政令(抜粋)	216
単位価格表示の推進について.....	217

◆ その他 ◆

東京都消費生活条例(抜粋).....	218
東京都消費生活条例の 規定に基づく単位価格等の指定(抜粋)	218
産地等表示食肉の 生産・出荷等の適正化に関する指針	219
食肉販売店等における食肉の 産地等表示販売に関する指針	221
国産品の銘柄鶏の定義について.....	223

消費者庁関係

食品表示法(抜粋)

(平成25年6月28日 法律第70号 最終改正：平成29年6月23日 法律第70号)

第1章 総則

(目的)

第1条 この法律は、食品に関する表示が食品を摂取する際の安全性の確保及び自主的かつ合理的な食品の選択の機会の確保に関し重要な役割を果たしていることに鑑み、販売（不特定又は多数の者に対する販売以外の譲渡を含む。以下同じ。）の用に供する食品に関する表示について、基準の策定その他の必要な事項を定めることにより、その適正を確保し、もって一般消費者の利益の増進を図るとともに、食品衛生法（昭和22年法律第233号）、健康増進法（平成14年法律第130号）及び農林物資の規格化等に関する法律（昭和25年法律第175号）による措置と相まって、国民の健康の保護及び増進並びに食品の生産及び流通の円滑化並びに消費者の需要に即した食品の生産の振興に寄与することを目的とする。

(基本理念)

第3条 販売の用に供する食品に関する表示の適正を確保するための施策は、消費者基本法（昭和43年法律第78号）第2条第1項に規定する消費者政策の一環として、消費者の安全及び自主的かつ合理的な選択の機会が確保され、並びに消費者に対し必要な情報が提供されることが消費者の権利であることを尊重するとともに、消費者が自らの利益の擁護及び増進のため自主的かつ合理的に行動することができるよう消費者の自立を支援することを基本として講ぜられなければならない。

2 販売の用に供する食品に関する表示の適正を確保するための施策は、食品の生産、取引又は消費の現況及び将来の見通しを踏まえ、かつ、小規模の食品関連事業者の事業活動に及ぼす影響及び食品関連事業者間の公正な競争の確保に配慮して講ぜられなければならない。

第2章 食品表示基準

(食品表示基準の策定等)

第4条 内閣総理大臣は、内閣府令で、食品及び食品関連事業者等の区分ごとに、次に掲げる事項のうち当該区分に属する食品を消費者が安全に摂取し、及び自主的かつ合理的に選択するために必要と認められる事項を内容とする販売の用に供する食品に関する表示の基準を定めなければならない。

- 一 名称、アレルゲン（食物アレルギーの原因となる物質をいう。第6条第8項及び第11条において同じ。）、保存の方法、消費期限（食品を摂取する際の安全性の判断に資する期限をいう。第6条第8項及び第11条において同じ。）、原材料、添加物、栄養成分の量及び熱量、原産地その他食品関連事業者等が食品の販売をする際に表示されるべき事項
- 二 表示の方法その他前号に掲げる事項を表示する際に食品関連事業者等が遵守すべき事項（以下、略）

(食品表示基準の遵守)

第5条 食品関連事業者等は、食品表示基準に従った表示がされていない食品の販売をしてはならない。

第3章 不適正な表示に対する措置

(指示等)

第6条 食品表示基準に定められた第4条第1項第一号に掲げる事項（以下「表示事項」という。）が表示されていない食品（酒類を除く。以下この項において同じ。）の販売をし、又は販売の用に供する食品に関して表示事項を表示する際に食品表示基準に定められた同条第1項第二号に掲げる事項（以下「遵守事項」という。）を遵守しない食品関連事業者があるときは、内閣総理大臣又は農林水産大臣（内閣府令・農林水産省令で定める表示事項が表示されず、又は内閣府令・農林水産省令で定める遵守事項を遵守しない場合にあっては、内閣総理大臣）は、当該食品関連事業者に対し、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 次の各号に掲げる大臣は、単独で前項の規定による指示（第一号に掲げる大臣にあっては、同項の内閣府令・農林水産省令で定める表示事項が表示されず、又は同項の内閣府令・農林水産省令で定める遵守事項を遵守しない場合におけるものを除く。）をしようとするときは、あらかじめ、その指示の内容について、それぞれ当該各号に定める大臣に通知するものとする。

一 内閣総理大臣 農林水産大臣

二 農林水産大臣 内閣総理大臣

3～4 （略）

5 内閣総理大臣は、第1項又は第3項の規定による指示を受けた者が、正当な理由がなくてその指示に係る措置をとらなかったときは、その者に対し、その指示に係る措置をとるべきことを命ずることができる。

6 農林水産大臣は、第1項の規定による指示をした場合において、その指示を受けた者が、正当な理由がなくてその指示に係る措置をとらなかったときは、内閣総理大臣に対し、前項の規定により、その者に対してその指示に係る措置をとるべきことを命ずることを要請することができる。

7 （略）

8 内閣総理大臣は、食品関連事業者等が、アレルゲン、消費期限、食品を安全に摂取するために加熱を要するかどうかの別その他の食品を摂取する際の安全性に重要な影響を及ぼす事項として内閣府令で定めるものについて食品表示基準に従った表示がされていない食品の販売をし、又は販売をしようとする場合において、消費者の生命又は身体に対する危害の発生又は拡大の防止を図るため緊急の必要があると認めるときは、当該食品関連事業者等に対し、食品の回収その他必要な措置をとるべきことを命じ、又は期間を定めてその業務の全部若しくは一部を停止すべきことを命ずることができる。

(公表)

第7条 内閣総理大臣、農林水産大臣又は財務大臣は、前条の規定による指示又は命令をしたときは、その旨を公表しなければならない。

(立入検査等)

第8条 内閣総理大臣は、販売の用に供する食品に関する表示の適正を確保するため必要があると認めるときは、食品関連事業者等若しくは食品関連事業者とその事業に関して関係のある事業者に対し、販売の用に供する食品に関する表示について必要な報告若しくは帳簿、書類その他の物件の提出を求め、又はその職員に、これらの者の事務所、事業所その他の場所に立ち入り、販売の用に供する食品に関する表示の状況若しくは食品、その原材料、帳簿、書類その他の物件を検査させ、従業員その他の関係者に質問させ、若しくは試験の用に供するのに必要な限度において、食品若しくはその原材料を無償で取去させることができる。

2 農林水産大臣は、第6条第1項の内閣府令・農林水産省令で定める表示事項以外の表示事項又は同項の内閣府令・農林水産省令で定める遵守事項以外の遵守事項に関し販売の用に供する食品（酒類を除く。以下この項において同じ。）に関する表示の適正を確保するため必要があると認めるときは、食品関連事業者若しくはその者とその事業に関して関係のある事業者に対し、販売の用に供する食品に関する表示について必要な報告若しくは帳簿、書類その他の物件の提出を求め、又はその職員に、これらの者の事務所、事業所その他の場所に立ち入り、販売の用に供する食品に関する表示の状況若しくは食品、その原材料、帳簿、書類その他の物件を検査させ、若しくは従業員その他の関係者に質問させることができる。

（以、下略）

第6章 罰則

第17条 第6条第8項の規定による命令に違反した者は、3年以下の懲役若しくは300万円以下の罰金に処し、又はこれを併科する。

第18条 第6条第8項の内閣府令で定める事項について、食品表示基準に従った表示がされていない食品の販売をした者は、2年以下の懲役若しくは200万円以下の罰金に処し、又はこれを併科する。

第19条 食品表示基準において表示されるべきこととされている原産地（原材料の原産地を含む。）について虚偽の表示がされた食品の販売をした者は、2年以下の懲役又は200万円以下の罰金に処する。

第20条 第6条第5項の規定による命令に違反した者は、1年以下の懲役又は100万円以下の罰金に処する。

第21条 次の各号のいずれかに該当する者は、50万円以下の罰金に処する。

一 第8条第1項から第3項までの規定による報告若しくは物件の提出をせず、若しくは虚偽の報告若しくは虚偽の物件の提出をし、又は同条第1項から第3項まで若しくは第9条第1項の規定による検査を拒み、妨げ、若しくは忌避し、若しくは質問に対して答弁をせず、若しくは虚偽の答弁をした者

二 第8条第1項の規定による取去を拒み、妨げ、又は忌避した者

第22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17条 3億円以下の罰金刑

二 第18条から第20条まで 1億円以下の罰金刑

三 前条 同条の罰金刑

2 人格のない社団又は財団について前項の規定の適用があるときは、その代表者又は管理人が、その訴訟行為につきその人格のない社団又は財団を代表するほか、法人を被告人又は被疑者とする場合の刑事訴訟に関する法律の規定を準用する。

第23条 第10条の規定による命令に違反したときは、その違反行為をしたセンターの役員は、20万円以下の過料に処する。

食品表示基準(抜粋)

(平成27年内閣府令第10号 最終更新: 平成30年9月21日公布(平成30年内閣府令第44号)改正)

第1章 総則

(適用範囲)

第1条 この府令は、食品関連事業者等が、加工食品、生鮮食品又は添加物を販売する場合について適用する。ただし、加工食品又は生鮮食品を設備を設けて飲食させる場合には、第40条の規定を除き、適用しない。

【食品表示基準について(通知)】 (以下「通知」という。)

(総則関係)

1 適用範囲について

(1) 食品表示法における「販売」について

食品表示法(平成25年法律第70号)における「販売」については、たとえ無償の譲渡であっても、不特定又は多数の者に対して食品を譲渡する場合は、販売と同等の規制を課すことが適当であるため、不特定又は多数の者に対する販売以外の譲渡を含む概念としている(同法第1条)。したがって、食品表示基準(平成27年内閣府令第10号)においても、「販売」とは有償での譲渡及び不特定又は多数の者に対する無償での譲渡を意味することになり、者と者の間で食品の所有権の移転が行われるか否かが、「販売」行為を行っているか否かの境界となる。

(定義)

第2条 この府令において、次の各号に掲げる用語の意義は、当該各号に定めるところによる。

- 一 加工食品 製造又は加工された食品として別表第一に掲げるものをいう。
- 二 生鮮食品 加工食品及び添加物以外の食品として別表第二に掲げるものをいう。
- 三 業務用加工食品 加工食品のうち、消費者に販売される形態となっているもの以外のものをいう。
- 四 業務用生鮮食品 生鮮食品のうち、加工食品の原材料となるものをいう。
- 五 業務用添加物 添加物のうち、消費者に販売される形態となっているもの以外のものをいう。
- 六 容器包装 食品衛生法(昭和22年法律第233号)第4条第5項に規定する容器包装をいう。
- 七 消費期限 定められた方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他の品質の劣化に伴い安全性を欠くこととなるおそれがないと認められる期限を示す年月日をいう。
- 八 賞味期限 定められた方法により保存した場合において、期待される全ての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日をいう。ただし、当該期限を超えた場合であっても、これらの品質が保持されていることがあるものとする。
- 九 特定保健用食品 健康増進法に規定する特別用途表示の許可等に関する内閣府令(平成21年内閣府令第57号)第2条第1項第五号に規定する食品(容器包装に入れられたものに限る。)をいう。
- 十 機能性表示食品 疾病に罹患していない者(未成年者、妊産婦(妊娠を計画している者を含む。)及び授乳婦を除く。)に対し、機能性関与成分によって健康の維持及び増進に資する特定の保健の目的(疾病リスクの低減に係るものを除く。)が期待できる旨を科学的根拠に基づいて容器包装に表示をする食品(健康増進法(平成14年法律第103号)第26条第1項の規定に基づく許可又は同法第29

条第1項の規定に基づく承認を受け、特別の用途に適する旨の表示をする食品（以下「特別用途食品」という。）、栄養機能食品、アルコールを含有する飲料及び国民の栄養摂取の状況からみてその過剰な摂取が国民の健康の保持増進に影響を与えているものとして健康増進法施行規則（平成15年厚生労働省令第86号）第11条第2項で定める栄養素の過剰な摂取につながる食品を除く。）であって、当該食品に関する表示の内容、食品関連事業者名及び連絡先等の食品関連事業者に関する基本情報、安全性及び機能性の根拠に関する情報、生産・製造及び品質の管理に関する情報、健康被害の情報収集体制その他必要な事項を販売日の60日前までに消費者庁長官に届け出たものをいう。

十一 栄養機能食品 食生活において別表第十一の第一欄に掲げる栄養成分（ただし、錠剤、カプセル剤等の形状の加工食品にあっては、カリウムを除く。）の補給を目的として摂取をする者に対し、当該栄養成分を含むものとしてこの府令に従い当該栄養成分の機能の表示をする食品（特別用途食品及び添加物を除き、容器包装に入れられたものに限る。）をいう。

十二 栄養素等表示基準値 国民の健康の維持増進等を図るために示されている性別及び年齢階級別の栄養成分の摂取量の基準を性及び年齢階級（18歳以上に限る。）ごとの人口により加重平均した値であって別表第十の上欄の区分に応じそれぞれ同表の下欄に掲げる値をいう。

十三 組換えDNA技術 酵素等を用いた切断及び再結合の操作によって、DNAをつなぎ合わせた組換えDNAを作製し、それを生細胞に移入し、かつ、増殖させる技術をいう。

十四 対象農産物 組換えDNA技術を用いて生産された農産物の属する作目であって別表第十六に掲げるものをいう。

十五 遺伝子組換え農産物 対象農産物のうち組換えDNA技術を用いて生産されたものをいう。

十六 非遺伝子組換え農産物 対象農産物のうち遺伝子組換え農産物でないものをいう。

十七 特定遺伝子組換え農産物 対象農産物のうち組換えDNA技術を用いて生産されたことにより、組成、栄養価等が通常の農産物と著しく異なるものをいう。

十八 非特定遺伝子組換え農産物 対象農産物のうち特定遺伝子組換え農産物でないものをいう。

十九 分別生産流通管理 遺伝子組換え農産物及び非遺伝子組換え農産物を生産、流通及び加工の各段階で善良なる管理者の注意をもって分別管理すること（その旨が書類により証明されたものに限る。）をいう。

二十 特定分別生産流通管理 特定遺伝子組換え農産物及び非特定遺伝子組換え農産物を生産、流通及び加工の各段階で善良なる管理者の注意をもって分別管理すること（その旨が書類により証明されたものに限る。）をいう。

2 前項各号に定めるもののほか、この府令において、別表第三の上欄に掲げる食品に係る同表の中欄に掲げる用語の意義は、それぞれ同表の下欄に定めるところによる。

3 前2項に定めるもののほか、この府令において使用する乳及び乳製品並びにこれらを主要原料とする食品の用語は、乳及び乳製品の成分規格等に関する省令（昭和26年厚生省令第52号。以下「乳等省令」という。）において使用する用語の例による。

【別表第一（第2条関係）：食品表示基準の対象となる加工食品】

1 ～ 13 省略

14 食肉製品

加工食肉製品、鳥獣肉の缶・瓶詰、加工鳥獣肉冷凍食品、その他の食肉製品

15 ～ 25 省略

【別表第二（第2条関係）：食品表示基準の対象となる生鮮食品】

1 農産物 省略

2 畜産物

（1）食肉（単に切断、薄切り等したもの並びに単に冷蔵及び凍結させたものを含む。）

牛肉、豚肉及びいのしし肉、馬肉、めん羊肉、山羊肉、うさぎ肉、家きん肉、その他の肉類

（2）～（3） 省略

（4）その他の畜産食品（単に切断、薄切り等したもの並びに単に冷蔵及び凍結させたものを含む。）

【通知】

（総則関係）

1 適用範囲について

（2）栄養成分表示について

栄養成分表示をすることにより、健康で栄養バランスがとれた食生活を営むことの重要性を消費者自らが意識し、商品選択に役立てることで適切な食生活を実践する契機となる効果が期待されること、国際的にもコーデックス委員会において「栄養表示に関するガイドライン」（CAC/GL 2-1985）の見直しがなされ、原則、あらかじめ包装された食品の栄養表示を義務とすべき旨が追記されたこと等を踏まえ、原則として、全ての一般用加工食品及び一般用の添加物に栄養成分表示を義務付ける。

なお、店頭で表示されるポップやポスターなど、食品の容器包装以外のものに栄養表示する場合は、食品表示基準は適用されない。

（3）加工食品の原料原産地表示について

消費者の自主的かつ合理的な選択機会の確保に資するよう、可能な限り産地情報を充実することが望ましいという観点を基本とし、原則国内で製造した全ての加工食品について、使用した原材料に占める重量の割合が最も高い原材料に原産地の表示を義務付ける。また、食品表示基準に基づく表示方法は、当該原材料に占める重量の割合の高いものから順に原料原産地を表示する「国別重量順表示」を原則とし、それが可能でない場合についても、消費者の誤認を招かないよう、消費者の選択に資する一定の有用な情報が必ず表示される制度とした。

（4）試験検査の業務管理の実施について 省略

（5）その他 省略

2 定義

（1）加工食品

① 食品表示基準別表第十九に掲げる「冷凍食品」には、果物、生鮮野菜、生鮮魚介類（切り身又はむき身にした魚介類は除く。）、食肉及びアイスクリーム類は含まない。

② ブランチングした野菜等を凍結させたものであって容器包装に入れられたものは、食品表

示基準別表第十九に掲げる冷凍食品として取り扱うものとする。なお、ブランチングした食品は、凍結させる直前に加熱されたものではない。

(2) 賞味期限

賞味期限の定義について、「ただし、当該期限を超えた場合であっても、これらの品質が保持されていることがあるものとする」は、期限を超過した食品を摂取した場合においても、必ずしも衛生上の危害が生じるわけではないことを明確にする趣旨である。すなわち、食品資源の有効活用の観点から、消費者に対する啓発の意味も含めて記載されたものである。

(3) 栄養機能食品

カリウムについては、正常な血圧を保つのに必要な栄養成分である一方、腎障害を有する場合等には積極的摂取を避けるべきものである。錠剤、カプセル剤の他、濃縮加工されている粉末剤や液剤等については、カリウムの過剰摂取につながる可能性が否定できないことから、これらの形状の加工食品に機能を表示することを認めないこととしている。

(4) 栄養素等表示基準値

栄養素等表示基準値とは、表示を目的として、食事摂取基準の基準値を日本人の人口に基づき加重平均したものであり、必ずしも個人が目指すべき1日当たりの栄養素等摂取量を示すものではない。栄養素等表示基準値のうち、食物繊維、ナトリウム及びカリウムは、生活習慣病予防のための指標である目標量を基に算出された値であり、食物繊維及びカリウムは積極摂取が、ナトリウムは過剰摂取の回避が望まれるという意味合いがある。

(5) 機能性表示食品

別添 機能性表示食品 省略

第2章 加工食品

第1節 食品関連事業者に係る基準

第1款 一般用加工食品

(横断的義務表示)

第3条 食品関連事業者が容器包装に入れられた加工食品（業務用加工食品を除く。以下この節において「一般用加工食品」という。）を販売する際（設備を設けて飲食させる場合を除く。第6条及び第7条において同じ。）には、次の表の上欄に掲げる表示事項が同表の下欄に定める表示の方法に従い表示されなければならない。ただし、別表第四の上欄に掲げる食品にあっては、同表の中欄に掲げる表示事項については、同表の下欄に定める表示の方法に従い表示されなければならない。

名 称	
	1 その内容を表す一般的な名称を表示する。ただし、乳（生乳、生山羊乳及び生めん羊乳を除く。以下同じ。）及び乳製品にあっては、この限りでない。
	2 1の規定にかかわらず、別表第五の上欄に掲げる食品以外のものにあっては、それぞれ同表の下欄に掲げる名称を表示してはならない。

保存の方法	食品の特性に従って表示する。ただし、食品衛生法第11条第1項の規定により保存の方法の基準が定められたものにあつては、その基準に従って表示する。
消費期限又は賞味期限	1 品質が急速に劣化しやすい食品にあつては消費期限である旨の文字を冠したその年月日を、それ以外の食品にあつては賞味期限である旨の文字を冠したその年月日を年月日の順で表示する。ただし、製造又は加工の日から賞味期限までの期間が3月を超える場合にあっては、賞味期限である旨の文字を冠したその年月を年月の順で表示することをもって賞味期限である旨の文字を冠したその年月日の表示に代えることができる。 2 1の規定にかかわらず、乳、乳飲料、発酵乳、乳酸菌飲料及びクリームのうち紙、アルミニウム箔その他これに準ずるもので密栓した容器に収められたものにあつては、消費期限又は賞味期限の文字を冠したその日の表示をもってその年月日の表示に代えることができる。
原材料名	1 使用した原材料を次に定めるところにより表示する。 一 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。 二 2種類以上の原材料からなる原材料（以下「複合原材料」という。）を使用する場合については、当該原材料を次に定めるところにより表示する。 イ 複合原材料の名称の次に括弧を付して、当該複合原材料の原材料を当該複合原材料の原材料に占める重量の割合の高いものから順に、その最も一般的な名称をもって表示する。ただし、当該複合原材料の原材料が3種類以上ある場合にあっては、当該複合原材料の原材料に占める重量の割合の高い順が3位以下であつて、かつ、当該割合が5パーセント未満である原材料について、「その他」と表示することができる。 ロ 複合原材料の製品の原材料に占める重量の割合が5パーセント未満である場合又は複合原材料の名称からその原材料が明らかである場合には、当該複合原材料の原材料の表示を省略することができる。 三 一及び二の規定にかかわらず、単に混合しただけなど、原材料の性状に大きな変化がない複合原材料を使用する場合については、当該複合原材料の全ての原材料及びそれ以外の使用した原材料について、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ができる。

2 1の規定にかかわらず、次に掲げる場合にあっては、それぞれに定めるところにより表示することができる。

一 同種の原材料を複数種類使用する場合 原材料に占める重量の割合の高い順に表示した「野菜」、「食肉」、「魚介類」などの原材料の総称を表す一般的な名称の次に括弧を付して、それぞれの原材料に占める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。

二 複数の加工食品により構成される場合 原材料に占める重量の割合の高い順に表示した各構成要素を表す一般的な名称の次に括弧を付して、それぞれの原材料に占める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。

3 1及び2に定める表示の際には、次の表の上欄に掲げる区分に該当する原材料にあっては、同表の下欄に掲げる名称をもって表示することができる。

食用油脂	植物油、植物脂若しくは植物油脂、動物油、動物脂若しくは動物油脂又は加工油、加工脂若しくは加工油脂
でん粉	でん粉
魚類及び魚肉（特定の種類の魚類を表示していない場合に限る。）	魚又は魚肉
家きん肉（食肉製品を除き、特定の種類の家きんの名称を表示していない場合に限る。）	鳥肉
無水結晶ぶどう糖、含水結晶ぶどう糖及び全糖ぶどう糖	ぶどう糖
ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖及び高果糖液糖	異性化液糖
砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖及び砂糖混合高果糖液糖	砂糖混合異性化液糖又は砂糖・異性化液糖
香辛料及び香辛料エキス（既存添加物名簿（平成8年厚生省告示第120号）に掲げる添加物に該当するものを除き、原材料に占める重量の割合が2パーセント以下のものに限る。）	香辛料又は混合香辛料
香辛野菜及びつまもの類並びにその加工品（原材料に占める重量の割合が2パーセント以下のものに限る。）	香草又は混合香草
糖液を浸透させた果実（原材料に占める重量の割合が10パーセント以下のものに限る。）	糖果
弁当に含まれる副食物（外観からその原材料が明らかなものに限る。）	おかず

添 加 物	1 次に掲げるものを除き、添加物に占める重量の割合の高いものから順に、別表第六の上欄に掲げるものとして使用される添加物を含む食品にあっては当該添加物の物質名及び同表の下欄に掲げる用途の表示を、それ以外の添加物を含む食品にあっては当該添加物の物質名を表示する。 一 栄養強化の目的で使用されるもの（特別用途食品及び機能性表示食品を除く。） 二 加工助剤（食品の加工の際に添加されるものであって、当該食品の完成前に除去されるもの、当該食品の原材料に起因してその食品中に通常含まれる成分と同じ成分に変えられ、かつ、その成分の量を明らかに増加させるものではないもの又は当該食品中に含まれる量が少なく、かつ、その成分による影響を当該食品に及ぼさないものをいう。以下同じ。） 三 キャリーオーバー（食品の原材料の製造又は加工の過程において使用され、かつ、当該食品の製造又は加工の過程において使用されないものであって、当該食品中には当該添加物が効果を発揮することができる量より少ない量しか含まれていないものをいう。以下同じ。） 2 1の規定にかかわらず、複数の加工食品により構成される加工食品にあっては、各構成要素で使用した添加物を、各構成要素を表す一般的な名称の次に括弧を付して、1に定めるところにより表示することができる。 3 1の規定にかかわらず、添加物の物質名の表示は、一般に広く使用されている名称を有する添加物にあっては、その名称をもって、別表第七の上欄に掲げるものとして使用される添加物を含む食品にあっては同表の下欄に掲げる表示をもって、これに代えることができる。 4 1の規定にかかわらず、次に掲げる場合にあってはそれぞれ当該各号に掲げる用途の表示を省略することができる。 一 添加物を含む旨の表示中「色」の文字を含む場合 着色料又は合成着色料 二 添加物を含む旨の表示中「増粘」の文字を含む場合 増粘剤又は糊料
内容量又は固形量及び内容総量	1 特定商品の販売に係る計量に関する政令（平成5年政令第249号）第5条に掲げる特定商品については、計量法（平成4年法律第51号）の規定により表示することとし、それ以外の食品にあっては内容重量、内容体積又は内容数量を表示することとし、内容重量はグラム又はキログラム、内容体積はミリリットル又はリットル、内容数量は個数等の単位で、単位を明記して表示する。 2 1の規定にかかわらず、固形物に充てん液を加え缶又は瓶に密封したもの（固形量の管理が困難な場合を除く。）にあっては、内容量に代えて、固形量及び内容総量とすることとし、固形量はグラム又はキログラム、

	内容総量はグラム又はキログラムの単位で、単位を明記して表示する。ただし、固形量と内容総量がおおむね同一の場合又は充てん液を加える主たる目的が内容物を保護するためである場合は、内容量に代えて、固形量を表示する。 3 1の規定にかかわらず、固形物に充てん液を加え缶及び瓶以外の容器包装に密封したものにあっては、内容量に代えて、固形量とすることができる。この場合において、固形量は、グラム又はキログラムの単位で、単位を明記して表示する。
栄養成分（たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウムをいう。以下この項において同じ。）の量及び熱量	1 栄養成分の量及び熱量は、次に定める方法により、当該食品の100グラム若しくは100ミリリットル又は一食分、一包装その他の一単位（以下この項において「食品単位」という。）当たりの量を表示する（特定保健用食品及び機能性表示食品について表示する場合を除く。）。この場合において、当該食品単位が一食分である場合にあっては、当該一食分の量を併記する。 一 たんぱく質、脂質、炭水化物の量及び熱量にあっては当該栄養成分又は熱量である旨の文字を冠した一定の値又は下限値及び上限値により、ナトリウムの量にあっては食塩相当量（ナトリウムの量に2.54を乗じたものをいう。以下同じ。）の文字を冠した一定の値又は下限値及び上限値により表示する。 二 一の一定の値又は下限値及び上限値は、別表第九の第一欄の区分に応じ、同表の第二欄に掲げる単位（食塩相当量にあってはグラム）を明記して表示する。 三 一の一定の値又は下限値及び上限値は、当該一定の値にあっては、別表第九の第一欄の区分に応じ、同表の第三欄に掲げる方法によって得られた値が当該一定の値を基準とした同表の第四欄に掲げる許容差の範囲内にある値、当該下限値及び上限値にあっては、同表の第一欄の区分に応じ、同表の第三欄に掲げる方法によって得られた値が当該下限値及び上限値の範囲内でなければならない。ただし、当該一定の値にあっては、同表の第一欄の区分に応じ、同表の第三欄に掲げる方法によって得られた当該食品100グラム当たりの当該栄養成分の量又は熱量（清涼飲料水その他の一般に飲用に供する液状の食品にあっては、当該食品100ミリリットル当たりの当該栄養成分の量又は熱量）が同表の第五欄に掲げる量に満たない場合は、0と表示することができる。 2 次に掲げる要件の全てに該当する場合（特別用途食品（特定保健用食品を除く。）を除く。）には、1の三の規定にかかわらず、1の一の一定の値にあっては、原材料における栄養成分の量から算出して得られた値、当該食品と同様の組成と考えられるものを分析して得られた値その他の合理的な推定により得られた値を表示することができる。ただし、第

	7 条の規定に基づく栄養成分の機能の表示、栄養成分の補給ができる旨の表示、栄養成分若しくは熱量の適切な摂取ができる旨の表示、糖類を添加していない旨の表示又はナトリウム塩を添加していない旨の表示をする場合は、この限りでない。 一 表示された値が別表第九の第一欄の区分に応じた同表の第三欄に掲げる方法によって得られた値とは一致しない可能性があることを示す表示をすること。 二 表示された値の設定の根拠資料を保管すること。
食品関連事業者の氏名又は名称及び住所	食品関連事業者のうち表示内容に責任を有する者の氏名又は名称及び住所を表示する。
製造所又は加工所の所在地（輸入品にあっては輸入業者の営業所の所在地、乳にあっては乳処理場（特別牛乳にあっては特別牛乳搾取処理場。以下同じ。）の所在地。以下この章において同じ。）及び製造者又は加工者の氏名又は名称（輸入品にあっては輸入業者の氏名又は名称、乳にあっては乳処理業者（特別牛乳にあっては特別牛乳搾取処理業者。以下同じ。）の氏名又は名称。以下この章において同じ。）	1 製造所又は加工所（食品の製造又は加工（当該食品に関し、最終的に衛生状態を変化させる製造又は加工（調整及び選別を含む。）に限る。以下この表において同じ。）が行われた場所）の所在地（輸入品にあっては輸入業者の営業所の所在地、乳にあっては乳処理場の所在地）及び製造者又は加工者（食品を調整又は選別した者を含む。）の氏名又は名称（輸入品にあっては輸入業者の氏名又は名称、乳にあっては乳処理業者の氏名又は名称）を表示する。 2 1の規定にかかわらず、食品関連事業者の住所又は氏名若しくは名称が製造所若しくは加工所（食品の製造又は加工が行われた場所。以下この項において同じ。）の所在地（輸入品にあっては輸入業者の営業所の所在地、乳にあっては乳処理場の所在地。以下この表において同じ。）又は製造者若しくは加工者（食品を調整又は選別した者を含む。以下この項において同じ。）の氏名若しくは名称（輸入品にあっては輸入業者の氏名又は名称、乳にあっては乳処理業者の氏名又は名称。以下この項において同じ。）と同一である場合は、製造所若しくは加工所の所在地又は製造者若しくは加工者の氏名若しくは名称を省略することができる。 3 1の規定にかかわらず、原則として同一製品を2以上の製造所で製造している場合にあっては、製造者の住所及び氏名又は名称並びに製造者が消費者庁長官に届け出た製造所固有の記号（アラビア数字、ローマ字、平仮名若しくは片仮名又はこれらの組合せによるもの）に限る。以下この項において同じ。）又は販売者（乳、乳製品及び乳又は乳製品を主要原料とする食品を販売する者を除く。以下3において同じ。）の住所、氏名又は名称並びに製造者及び販売者が連名で消費者庁長官に届け出た製造者の製造所固有の記号（以下「製造所固有記号」という。）の表示をもって製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称の表示に代えることができる。この場合においては、次に掲げるいずれかの事項を表示しなければならない。 一 製造所の所在地又は製造者の氏名若しくは名称の情報の提供を求

められたときに回答する者の連絡先

二 製造所固有記号が表す製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称を表示したウェブサイトのアドレス（二次元コードその他のこれに代わるものを含む。）

三 当該製品を製造している全ての製造所の所在地又は製造者の氏名若しくは名称及び製造所固有記号

【通知】

（加工食品）

1 義務表示事項

（１）名称

- ① 食品の名称については、その内容を的確に表現し、かつ、社会通念上既に一般化したものを表示すること。
- ② 名称中に主要原材料名を冠する場合は、主要原材料と一致しなければならない。
- ③ 名称に冠すべき主要な原材料を２種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。
- ④ 新製品等で業界内にあっても、いまだ名称が広く通用しない食品にあっては、どのような内容の食品であるかを社会通念上判断できるものであれば、それを名称と認める。
- ⑤ 珍味等のように魚介類加工品、菓子、つくだ煮、その他広範の区分にまたがる食品にあっては、「珍味」のみでは食品の内容を適切に表わさないもので名称とは認めない。この場合、「珍味たこくん製」等と必ず食品の内容を適切に表わす具体的な名称を表示する。

ただし、それらを複合したいわゆる「おつまみ」等にあっては、固有の名称もなく、食品の区分も不可能なものに限っては「珍味」の名称を認める。

- ⑥ ①から⑤までに関わらず、食品表示基準別表第四において別途、名称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。

（２）保存の方法

- ① 食品衛生法第11条第1項の規定により保存の方法の基準が定められている食品にあっては、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」などのようにその基準に合う保存の方法を表示すること。

また、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。）の保存基準に合う保存方法の表示は、例えば、「直射日光を避けて保存すること」、「直射日光に当てないこと」等その趣旨が十分に表現されているものであれば差し支えないものであること。これらの表示は流通、家庭等において可能な保存の方法を表示すること。

- ② 食品衛生法第11条第1項の規定により保存の方法の基準が定められていない食品にあっては、「保存温度10℃以下」、「4℃以下で保存」などのように、保存の方法の表示を具体的かつ平易な用語をもって表示すること。
- ③ 製造又は加工後流通段階で適切に保存方法を変更したものであって、消費期限又は賞味期限の表示の期限の変更が必要となる場合には、改めて適切に消費期限又は賞味期限及び保存の方法の表示がなされること。

(3) 消費期限又は賞味期限

- ① 消費期限又は賞味期限については、食品の特性等を十分に考慮した上で、客観的な試験・検査を行い、科学的・合理的に設定すること。
- ② 消費期限を表示する食品等にあつては、消費期限を過ぎた場合、衛生上の危害が発生するおそれもあることから、消費期限を過ぎた食品等の販売を厳に慎むこと。
- ③ 賞味期限を年月で表示する食品は、ロット番号を表示する等により、製造日が特定できるような措置を講ずること。
- ④ 消費期限又は賞味期限（以下「期限」という。）である旨の文字を冠したその年月日の表示（以下「期限表示」という。）は、当該期限であることが明らかに分かるように、年月日の前に当該期限である旨の文字を表示する。

ただし、この表示が困難と認められる場合には、当該期限である旨の文字を年月日の上下若しくは後ろ等に近接して表示し、又は「消費期限〇〇に記載」等表示箇所を指定する方法で、年月日を単独で表示しても差し支えない。なお、年月日を単独で表示する場合においては、特に当該年月日の前後又は上下に期限表示以外の日付を併記するなどの期限表示を不明確にする表示は行つてはならない。

また、製造又は加工の日から賞味期限までの期間が3か月を超えるものであつて切れ欠き方式（ビールにおいて従来から行われているようなラベル周辺に年月の部位に切れ込みを入れて日付を表示する方式）で賞味期限を表示する場合にあつては、ラベルに「賞味期限はラベル周辺部に切れ欠き方式で記載」と表示することにより賞味期限を表示しても差し支えない。

- ⑤ 期限表示は、「消費期限平成27年4月1日」、「賞味期限27. 4. 1」、「消費期限27. 04. 01」、「賞味期限2015年4月1日」、「消費期限15. 4. 1」、「賞味期限15. 04. 01」のように表示すること。ただし、これらの表示が困難と認められる場合は「消費期限270401」、「賞味期限20150401」、「賞味期限150401」と年、月、日をそれぞれ2桁（西暦年の場合は4桁又は末尾2桁）とする6桁又は8桁で表示しても差し支えない。
- ⑥ 弁当の類にあつては、必要に応じて時間まで表示するよう指導されたい。
- ⑦ ロット番号、工場記号、その他の記号を期限表示に併記する場合にあつては、次の例に示すように期限表示が明らかに分かるように表示することとし、期限表示について「150401」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」を併記するなどのように期限表示を不明確にする表示は行つてはならない。

（例）「消費期限平成27年 4 月 1 日 A 63」

「賞味期限27. 04. 01 LOT63」

「賞味期限15. 4. 1 / A 63」

- ⑧ 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つ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差し支えない。

なお、この場合、中のふたにされた表示が見えにくくならないようにすること。

(4) 添加物 省略

(5) 栄養成分の量及び熱量

- ① 当該食品の販売される状態における可食部分の100g若しくは100ml又は一食分、一包装その他の一単位（以下「食品単位」という。）当たりのたんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウムの量及び熱量並びに表示しようとする栄養成分の量を表示する場合、栄養成分の量、熱量及び食品単位は、販売される状態における可食部分について行うこと。

水等を加えることによって、販売時と摂食時で重量に変化があるもの（粉末ジュース、粉末スープ等）においても販売時の栄養成分の量及び熱量で表示すること。

調理により栄養成分の量に変化するもの（米、乾めん、塩抜きをする塩蔵品等）は、販売時の栄養成分の量に加えて、標準的な調理方法と調理後の栄養成分の量を併記することが望ましい。

- ② 一包装が一食分である食品等、一食分の量を適切に設定できる食品については、食品単位は、一食分とすることが望ましい。食品単位を一食分とする場合は、当該一食分の量を併せて表示すること。この場合の一食分の量は、通常人が当該食品を一回に摂食する量として、事業者等が定めた量とするものであること。

- ③ 食品表示基準第3条第1項の表の栄養成分（たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウム。以下この項において同じ。）の量及び熱量の項の2による表示は、次のいずれかの文言を含むこと。

ア 「推定値」

イ 「この表示値は、目安です。」

なお、消費者への的確な情報提供を行う観点から、例えば「日本食品標準成分表2010の計算による推定値」、「サンプル品分析による推定値」など、表示値の設定根拠等を追記することは差し支えない。

- ④ 表示された含有量については、当該食品の期限内において、一定値をもって表示されている場合は、許容差の範囲内、また、下限値及び上限値で表示されている場合は、その幅の中に含まれていなければならない。

ただし、合理的な推定により得られた値を記載する場合は除く。

- ⑤ 食品表示基準第3条第1項の栄養成分（たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウム。以下この項において同じ。）の量及び熱量の項の1の三に掲げる「別表第九の第三欄に掲げる方法」等、栄養成分等の分析方法等の詳細については、別添栄養成分等の分析方法等による。なお、食品表示基準附則の規定により、「なお従前の例による」とこととされる場合における栄養表示基準（平成15年厚生労働省告示第176号）における栄養成分等の分析方法等に関しても、本通知に基づき対応すること。

- ⑥ 食品表示基準第3条第1項の表の栄養成分（たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウム。以下この項において同じ。）の量及び熱量の項の2に規定する「根拠資料」については、次のとおり取り扱うこと。

ア 内容

例えば、最新版の日本食品標準成分表からの計算値やサンプル品の分析値等が考えられるが、行政機関等の求めに応じて説明ができる資料として、次の例を参考に判断すること。

（ア）分析値の場合

- ・分析試験成績書
- ・季節間、個体間、期限内の栄養成分等の変動を把握するために十分な数の分析結果
- ・表示された栄養成分等の含有量を担保するための品質管理に関する資料

(イ) 計算値の場合

- ・採用した計算方法
- ・引用したデータベースの名称
- ・原材料について、配合量が重量で記載されたレシピ
- ・原材料について、その栄養成分等の含有量を示す妥当な根拠に基づくデータ
- ・調理加工工程表
- ・調理加工前後における重量変化率に関するデータ

イ 保管方法

文書、電子媒体のいずれの方法でも構わない。

ウ 保管期間

その資料を基に表示が行われる期間。販売を終了する製品については、最後に製造した製品の賞味（消費）期限が経過するまでの間。

エ その他

定期的に確認を行うことが望ましい。

⑦ 栄養表示の解釈について

ア 栄養表示に該当しないもの

(ア) 原材料名又は添加物としての栄養成分名のみの表示

(イ) 食品表示法及びその下位法令以外の法令により義務付けられた栄養成分名の表示

イ 食品表示基準が適用される栄養表示とは、健康増進法施行規則（平成15年厚生労働省令第86号）第11条に規定する栄養素及び熱量そのものを表示する場合はもちろんのこと、その総称（ミネラル、ビタミンなど）、その種類である栄養成分（脂質における不飽和脂肪酸、炭水化物における食物繊維など）、別名称（プロテイン、ファットなど）、その構成成分（たんぱく質におけるアミノ酸など）、前駆体（β-カロテンなど）その他これらを示唆する一切の表現（果実繊維、カルシウムイオンなど）が含まれた表示をいう。

ウ 「うす塩味」、「甘さひかえめ」など味覚に関する表示は、栄養表示ではないので食品表示基準の適用対象にはならないものであること。

なお、「あま塩」、「うす塩」、「あさ塩」などの表示は、栄養表示として適用対象となる。

エ 栄養成分が添加されたものでなく、天然に含まれる栄養成分について表示した場合も食品表示基準が適用される栄養表示に該当するものであること。

オ 原材料に対し栄養表示を行う場合も食品表示基準が適用される栄養表示に該当する（例えば、青汁飲料におけるケールに含まれる栄養成分について表示した場合、販売に供する食品（最終製品である青汁飲料）について食品表示基準にのっとった表示が必要である。）。

⑧ 品名の中に一般名称として栄養成分名が表示される場合も、栄養表示とする。

ただし、「ミネラルウォーター」のように広く浸透した一般的な品名であって、一般消費者に対し栄養成分が添加された又は強化されたという印象や期待感を与えないものについては例外とする。

- ⑨ 栄養の供給源としての寄与の程度が小さいものとは、次のいずれかの要件を満たすものとする。

ア 熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウムの全てについて、0と表示することができる基準を満たしている場合

イ 1日に摂取する当該食品由来の栄養成分(たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウム)の量及び熱量が、社会通念上微量である場合

- ⑩ 極めて短い期間で原材料が変更される食品とは、次の要件のいずれかを満たすものとする。

ア 日替わり弁当(サイクルメニューを除く。)等、レシピが3日以内に变更される場合

イ 複数の部位を混合しているため都度原材料が変わるもの(例:合挽肉、切り落とし肉等の切り身を使用した食肉加工品、白もつ等のうち複数の種類・部位を混合しているため都度原材料が変わるもの)

- ⑪ 食品表示基準第3条第3項の表の栄養成分の量及び熱量の項の5の「消費税法(昭和63年法律第108号)第9条第1項において消費税を納める義務が免除される事業者」については、この者に該当するか否かは、消費税法の判断基準による。

また、食品表示基準附則第6条の規定による「中小企業基本法(昭和38年法律第154号)第2条第5項に規定する小規模事業者」の判断基準は、当該事業年度の前事業年度において常時使用した従業員数が最多となった時点での数とし、当該事業年度の前事業年度の従業員数が20人(商業又はサービス業に属する事業を主たる事業として営む者については、5人)以下である場合は、当該事業年度は栄養成分表示を省略できる。また、当該事業年度中に従業員数が20人又は5人を超えた場合は、翌年度は、原則として栄養成分表示の省略は認められないが、翌年度の開始日から6か月間は栄養成分表示を省略できるものとする。

- (6) 製造所又は加工所の所在地(輸入品にあっては、輸入業者の営業所所在地、乳にあっては、乳処理場(特別牛乳にあっては、特別牛乳搾取処理場)の所在地)及び製造者又は加工者の氏名又は名称(輸入品にあっては、輸入業者の氏名又は名称、乳にあっては、乳処理業者(特別牛乳にあっては、特別牛乳搾取処理業者)の氏名又は名称)

- ① 製造所又は加工所(輸入品にあっては、輸入業者の営業所、乳にあっては、乳処理場(特別牛乳にあっては、特別牛乳搾取処理場))(以下「製造所等」という。)の所在地の表示は、住居表示に関する法律(昭和37年法律第109号)に基づく住居表示に従って住居番号まで表示する。

ただし、次のような表示は差し支えない。

ア 地方自治法(昭和22年法律第67号)に規定する指定都市及び県庁の所在する市における道府県名を省略すること。

イ 同一都道府県内に、同一町村名がない場合に限り、郡名を省略すること。

ウ 牛乳、特別牛乳、殺菌山羊乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳、加工乳、クリーム、発酵乳、乳酸菌飲料及び乳飲料のうち紙のふたで密栓した容器包装に入れられたものであって、その販売範囲が限定され、当該都道府県外に販売されない場合の当該紙のふたの表示における都道府県名の省略。

- ② 製造所等の所在地又は住所の表示に関し、市町村合併に伴い市町村名が変更された場合であっても、市町村合併後当分の間、合併前の所在地又は住所の表示を認めることとする。

③ 製造者等の氏名又は名称の表示

法人の場合は、法人名を表示すること。ただし、当該容器包装の表示面積、形態等から判断してやむを得ない場合は、次のような表示は差し支えない。

ア 株式会社を「KK」又は「(株)」、合名会社を「(名)」、合資会社を「(資)」、有限会社を「(有)」等と略記すること。

イ 農業協同組合を「農協」、酪農業協同組合を「酪農協」、酪農業協同組合連合会を「酪連」、経済農業協同組合を「経済農協」、経済農業協同組合連合会を「経済連」等と略記すること。

④ 個人の場合は、個人の氏名を表示する。この場合、屋号等の表示をもって代えることは認めない。

ただし、牛乳、特別牛乳、殺菌山羊乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳、加工乳、クリーム、発酵乳、乳酸菌飲料及び乳飲料のうち紙のふたで密栓した容器包装に入れられたものの当該紙のふたの表示については、個人経営であっても経営年数が相当に永く、販売地区住民に広く周知されている場合は、〇〇〇牧場のように屋号又は商号を表示して差し支えない。

⑤ 食品表示基準第3条第1項の表の製造所又は加工所の所在地（輸入品にあっては輸入業者の営業所の所在地、乳にあっては乳処理場（特別牛乳にあっては特別牛乳搾取処理場。以下同じ。）の所在地。以下この章において同じ。）及び製造者又は加工者の氏名又は名称（輸入品にあっては輸入業者の氏名又は名称、乳にあっては乳処理業者（特別牛乳にあっては特別牛乳搾取処理業者。以下同じ。）の氏名又は名称。以下この章において同じ。）の項の3に規定する製造所固有記号の取扱いについては、次のとおりとする。

ア 同一製品について

「同一製品」とは、同一の規格で同一の包材を使用した製品をいう。

（ア）「同一の規格」とは、原則として、その製品の原材料や添加物の配合、内容量等、通常包材に表示される内容が同一であることをいう。

（イ）「同一の包材」とは、包材のうち、いわゆるデザイン部分が同一であることはもちろんのこと、いわゆる表示部分（法定されている表示のみならず、法定されていない表示も指す。）についても同一であることをいう。

ただし、製造所固有記号や消費期限・賞味期限、ロット番号その他製造所において包材に印字することを前提とする表示部分については、包材の同一性に影響を与えない。

イ 同一製品を2以上の製造所で製造している場合について

（ア）「同一製品を2以上の製造所で製造している場合」とは、製造所固有記号の届出時に、次の2つの要件を満たすものとする。

（a）2以上の製造所が、それぞれ、食品の衛生状態を最終的に変化させる場所であること。

（b）製造所固有記号の使用によって包材が共有化されること。

（イ）ただし、次に掲げる場合に該当するときには、（ア）の要件を満たさなくとも、「同一製品を2以上の製造所で製造している場合」と取り扱うこととする。

（a）届出時に1つの製造所で製造している場合であって、オ（エ）の有効期間内に、同一製品につき製造を行うことが計画されている製造所について、製造計画書を添付して届け出るとき

なお、(a)については、将来的に1つの製造所で製造することが確実となった場合は、製造所固有記号の使用を中止し、当該記号の廃止の届出をしなければならないこととする。当該記号の廃止後、計画に変更が生じ、2以上の製造所で製造することになり、製造所固有記号を使用する場合には、再度、新規の届出を行う必要がある。この場合、廃止した製造所固有記号を使用することはできない。

(b) 食品表示基準附則第2条の規定による廃止前の食品衛生法第19条第1項の規定に基づく表示の基準に関する内閣府令（平成23年内閣府令第45号）第10条に規定する製造所固有の記号を使用することができた場所のうち、食品表示基準において「加工所」と取り扱われる場所が2以上ある場合であって、当該2以上の場所で同一製品を加工しているとき

(c) 他の法令の規定により、最終的に衛生状態を変化させた場所及び当該行為を行った者に関する情報の厳格な管理が行われているような場合であって、かつ、当該法令その他関係法令に基づく表示から、最終的に衛生状態を変化させた者又は場所が特定できるとき

(ウ) なお、(イ)の場合であっても、消費者への情報提供に係る表示義務（食品表示基準第3条第1項の表の製造所又は加工所の所在地（輸入品にあつては輸入業者の営業所の所在地、乳にあつては乳処理場（特別牛乳にあつては特別牛乳搾取処理場。以下同じ。）の所在地。以下この章において同じ。）及び製造者又は加工者の氏名又は名称（輸入品にあつては輸入業者の氏名又は名称、乳にあつては乳処理業者（特別牛乳にあつては特別牛乳搾取処理業者。以下同じ。）の氏名又は名称。以下この章において同じ。）の項の3の一から三までの表示。以下「応答義務」という。）は課せられる。

ウ 表示の方法について

(ア) 製造所の所在地（乳にあつては、乳処理場（特別牛乳にあつては、特別牛乳搾取処理場）の所在地）の代わりに製造者（乳にあつては、乳処理業者（特別牛乳にあつては、特別牛乳搾取処理業者））の住所（法人の場合は原則として本社所在地）をもって表示する場合にあつては、製造所固有記号は、製造者の住所、氏名又は名称の次に、「+」を冠して表示することを原則とする。

(イ) 製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称の代わりに販売者（乳、乳製品及び乳又は乳製品を主要原料とする食品を販売する者を除く。）の住所及び氏名又は名称をもって表示する場合には、製造所固有記号は、販売者の住所、氏名又は名称の次に、「+」を冠して表示することを原則とする。

(ウ) (ア)及び(イ)にかかわらず、同一製品を製造者が自らの製造所で製造するとともに、他者の製造所に委託して製造する場合には、食品表示基準別記様式一の「製造者」又は「販売者」の事項名を表示せず、表示内容に責任を有する者として表示される食品関連事業者の住所、氏名又は名称の次に、「+」を冠して製造所固有記号を表示しても差し支えない。

(エ) 製造所固有記号の表示は、(ア)、(イ)及び(ウ)のとおり、原則として製造者又は販売者の住所、氏名又は名称の次に連記することとするが、容器包装の形態等から判断してやむを得ず連記しない場合は、製造者又は販売者の氏名又は名称の次に

当該製造所固有記号の表示箇所を表示し、かつ、原則として、当該記号が製造所固有記号である旨を明記すること。

なお、製造所固有記号であることが明らかに分かる場合にあっては、次の例に示すように表示をしても差し支えない。

【例】

(表示部分) (記載部分)

「製造所固有の記号缶底左側に記載」 「+ A B C / Lot.1」

「製造所固有の記号缶底に記載」 「+ A B C」

エ 応答義務について

製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称に代えて、製造所固有記号の表示をする場合における応答義務の表示は、次のいずれかによることとする。

(ア) 「製造所の所在地又は製造者の氏名若しくは名称の情報の提供を求められたときに回答する者の連絡先」は、製造所固有記号が表す製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称について回答できる者の電話番号を表示するものとする。この場合、当該連絡先において製造所の所在地又は製造者の氏名又は名称を回答できない旨の応答をすることは認められない。

(イ) 「製造所固有記号が表す製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称を表示したウェブサイトのアドレス(二次元コードその他のこれに代わるものを含む。)」は、そのアドレスにアクセスした結果、アクセスした者が速やかに製造所の所在地等の情報を把握することができるアドレスを表示するものとする。

(ウ) 「当該製品を製造している全ての製造所の所在地又は製造者の氏名若しくは名称及び製造所固有記号」は、当該製品を製造している全ての製造所の所在地、製造者の氏名又は名称及び製造所固有記号を表示するものとする。ただし、食品関連事業者と製造者の氏名又は名称が同一である場合には、当該製品を製造している全ての製造所の所在地及び製造所固有記号を表示するものとする。

オ 届出の方法について

(ア) 製造所固有記号の届出は、製造所固有記号制度届出データベースにおいて、表示内容に責任を有する製造者(乳にあっては乳処理業者(特別牛乳にあっては特別牛乳搾取処理業者))又は販売者(乳、乳製品及び乳又は乳製品を主要原料とする食品を販売する者を除く。)(以下「届出者」という。)が行うものとする。

(イ) 製造所固有記号は、アラビア数字、ローマ字、平仮名若しくは片仮名又はこれらの組合せに限るものとし、文字数は10文字以内とする。

(ウ) 製造所固有記号は、原則として、1つの製造所につき1つの製造所固有記号の取得が認められる。ただし、1つの製造所が複数の販売者から製造を委託されている場合には、当該製造所と複数ある販売者の組合せごとに、製造所固有記号の取得が必要となるため、1つの製造所に複数の製造所固有記号が認められる。なお、同一の製造所で製造される製品ごとに製造所固有記号を変えることは認められない。

(エ) 製造所固有記号の有効期間は5年で満了することとし、有効期間経過後も継続して使用する場合は、製造所固有記号制度届出データベースに備えられたファイルへの記録がされた日から起算して5年の期間が満了する日(以下「更新期限」とい

う。)までに、原則として届出者が製造所固有記号制度届出データベースにおいて、製造所に係る届出情報の更新を行うものとする。

製造所に係る届出情報の更新は、更新期限の90日前から行うことができるものとし、更新期限までに製造所に係る届出情報の更新がされない場合には、当該製造所固有記号は廃止されたものとして扱うこととし、更新期限を経過した日以降に製造した製品には使用することができない。

なお、廃止されたものとして扱われた当該製造所固有記号と異なる製造所固有記号であれば、新たに届出を行うことができるものとする。

- (オ) 製造所に係る届出情報に変更が生じた場合又は製造所固有記号の使用を中止した場合は、原則として届出者が製造所固有記号制度届出データベースにおいて、速やかに変更又は廃止の届出を行うものとする。

ただし、次に掲げる製造所に係る届出情報の変更については、製造者又は販売者と製造所固有記号の組合せから製造所を特定することが困難となるため、認められない。

- (a) 自らの製造所で製造する場合にあっては、製造所の所在地
- (b) 他者の製造所に委託して製造する場合にあっては、委託先の製造者の氏名又は名称及び製造所の所在地

これらの場合には、当該製造所固有記号の廃止の届出を行うとともに、廃止した製造所固有記号と異なる製造所固有記号により、新規の届出を行うものとする

第3条

- 2 前項に定めるもののほか、食品関連事業者が一般用加工食品のうち次の表の上欄に掲げるものを販売する際（設備を設けて飲食させる場合を除く。）には、同表の中欄に掲げる表示事項が同表の下欄に定める表示の方法に従い表示されなければならない。

別表第十四に掲げる食品（以下「特定原材料」という。）を原材料とする加工食品（当該加工食品を原材料とするものを含み、抗原性が認められないものを除く。）及び特定原材料に由来する添加物（抗原性が認められないもの及び香料を除く。以下同じ。）を含む食品	アレルギー	1 特定原材料を原材料として含む旨を、原則、原材料名の直後に括弧を付して表示する。 2 特定原材料に由来する添加物を含む食品にあっては、当該添加物を含む旨及び当該食品に含まれる添加物が当該特定原材料に由来する旨を、原則、添加物の物質名の直後に括弧を付して表示する。 3 1 及び 2 の規定にかかわらず、当該食品に対し2種類以上の原材料又は添加物を使用しているものであって、当該原材料又は添加物に同一の特定原材料が含まれているものにあっては、そのうちのいずれかに特定原材料を含む旨又は由来する旨を表示すれば、それ以外の原材料又は添加物について、特定原材料を含む旨又は由来する旨の表示を省略することができる。ただし、当該原材料又は添加物に含まれる特定原材料が、科学的知見に基づき抗原性が低いと認められる場合は、この限りでない。
--	--------------	--

輸入品以外の 加工食品	原料原産地名	1 対象原材料（使用した原材料に占める重量の割合が最も高い原材料（酒税の保全及び酒類業組合等に関する法律（昭和28年法律第7号）第86条の6第1項の規定に基づく酒類の表示の基準において原産地を表示することとされている原材料及び米穀等の取引等に係る情報の記録及び産地情報の伝達に関する法律（平成21年法律第26号）第2条第3項に規定する指定米穀等（米穀及び別表第十五の1の（6）に掲げるもちを除く。）の原材料である米穀を除く。）をいう。以下同じ。）の原産地を、原材料名に対応させて、次に定めるところにより表示する。 一 対象原材料が生鮮食品であるもの（別表第十五の2から5までに掲げるものを除く。）にあつては、次に定めるところにより表示する。 イ 国産品にあつては国産である旨を、輸入品にあつては原産国名を表示する。ただし、国産品にあつては、国産である旨の表示に代えて次に掲げる地名を表示することができる。 （イ）農産物にあつては、都道府県名その他一般に知られている地名 （ロ）畜産物にあつては、主たる飼養地（最も飼養期間が長い場所をいう。以下同じ。）が属する都道府県名その他一般に知られている地名 （ハ）水産物にあつては、生産（採取及び採捕を含む。以下同じ。）した水域の名称（以下「水域名」という。）、水揚げした港名、水揚げした港又は主たる養殖場（最も養殖期間の長い場所をいう。以下同じ。）が属する都道府県名その他一般に知られている地名 ロ 輸入された水産物にあつては、原産国名に水域名を併記することができる。 二 対象原材料が加工食品であるもの（別表第十五の2から5までに掲げるものを除く。）にあつては、次に定めるところにより表示する。 イ 国産品にあつては、国内において製造された旨を「国内製造」と、輸入品にあつては外国において製造された旨を「〇〇製造」と表示する（〇〇は、原産国名とする。）。ただし、国産品にあつては、「国内製
------------------------	---------------	---

造」の表示に代えて、「〇〇製造」と表示する（〇〇は、都道府県名その他一般に知られている地名とする。）ことができる。

ロ イの規定による原産地の表示に代えて、当該対象原材料に占める重量の割合が最も高い生鮮食品の名称と共にその原産地を表示することができる。

ハ 別表第十五の1に掲げるものにあつては、イの規定にかかわらず、当該対象原材料に占める重量の割合が最も高い生鮮食品の名称と共にその原産地を表示する。

三 一及び二の規定により表示することとされる原産地が2以上ある場合にあつては、対象原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。

四 一及び二の規定により表示することとされる原産地が3以上ある場合にあつては、対象原材料に占める重量の割合の高いものから順に2以上表示し、その他の原産地を「その他」と表示することができる。

五 別表第十五の1に掲げるものの対象原材料及び2から6までの規定により原産地を表示する原材料以外の対象原材料にあつては、次のいずれかに該当し、かつ、三及び四の規定により表示することが困難な場合には、次に定めるところにより表示することができる。

イ 対象原材料として2以上の原産地のものを使用し、かつ、当該対象原材料に占める重量の割合の順序が変動する可能性がある場合であつて、次に掲げる要件の全てに該当する場合には、三の規定にかかわらず、使用される可能性がある原産地を、過去の一定期間における使用実績又は将来の一定期間における使用計画における対象原材料に占める重量の割合（以下「一定期間使用割合」という。）の高い原産地から順に、「又は」の文字を用いて表示することができる。

（イ）過去の一定期間における使用実績に基づき原産地を表示した場合にはその旨、将来の一定期間における使用計画に基づき原産地を表示した場合にはその旨が認識できるよう、一定期間使用割合の高いものから順に表示した旨を、容器包装の原料原産地名に近接した箇所に表示すること。

（ロ）一定期間使用割合が5パーセント未満である対象原材料の原産地（前号の規定に基づき「その

他」と表示されたものを除く。)については、当該原産地の表示の次に括弧を付して、当該一定期間使用割合が5パーセント未満である旨を表示すること。

(ハ) 過去又は将来の一定期間において、対象原材料として使用する2以上の原産地のものの当該対象原材料に占める重量の割合の順序の変動があること及びこれらの一定期間使用割合の順を示す資料を保管すること。

ロ 対象原材料として3以上の外国が原産地のものを使用し、かつ、当該対象原材料に占める重量の割合の順序が変動する可能性がある場合であって、過去又は将来の一定期間における当該原産地の当該対象原材料に占める重量の割合の順序の変動を示す資料を保管している場合には、三の規定にかかわらず、原産国名の表示に代えて、輸入品である旨を、対象原材料が生鮮食品である場合には「輸入」等と、対象原材料が加工食品である場合には「外国製造」等と表示することができる。

ハ 対象原材料として国産品及び3以上の外国が原産地のものを使用し、かつ、当該対象原材料に占める重量の割合の順序が変動する可能性がある場合であって、次に掲げる要件の全てに該当する場合には、三の規定にかかわらず、使用される可能性がある原産地として、対象原材料が生鮮食品である場合には国産である旨及び輸入品である旨を「国産又は輸入」等と、対象原材料が加工食品である場合には国内において製造された旨及び外国において製造された旨を「国内製造又は外国製造」等と、一定期間使用割合の高いものから順に表示することができる。

(イ) 過去の一定期間における使用実績に基づき原産地を表示した場合にはその旨、将来の一定期間における使用計画に基づき原産地を表示した場合にはその旨が認識できるよう、一定期間使用割合の高いものから順に表示した旨を、容器包装の原料原産地名に近接した箇所に表示すること。

(ロ) 一定期間使用割合が5パーセント未満である対象原材料の原産地については、当該原産地の表示の次に括弧を付して、当該一定期間使用割合が5パーセント未満である旨を表示すること。

		(ハ) 過去又は将来の一定期間において、対象原材料として使用する3以上の外国が原産地のものの当該対象原材料に占める重量の割合の順序の変動があること、3以上の外国が原産地である対象原材料と国産品である対象原材料の当該対象原材料に占める重量の割合の順序の変動があること及びこれらの一定期間使用割合の順を示す資料を保管すること。 六 別表第十五の1に掲げるものにあつては、対象原材料として2以上の原産地のものを使用し、かつ、当該対象原材料に占める重量の割合の順序が変動する可能性がある場合には、三の規定にかかわらず、使用される可能性がある原産地を、一定期間使用割合の高い原産地から順に表示することができる。この場合において、一定期間において使用した割合の高いものから順に表示したことが認識できるよう、必要な表示をしなければならない。 2 ～ 6 省略 7 1から6までの規定により表示することとされる原産地以外の原材料の原産地を、1の規定により表示することができる。
輸入品	原産国名	原産国名を表示する。

【別表第十四（第3条関係）：特定原材料】

えび
 かに
 小麦
 そば
 卵
 乳
 落花生

【別表第十五（第3条、第10条関係）：原料原産地表示を要する加工食品】

- 1 次に掲げるもののうち、原材料及び添加物に占める重量の割合が最も高い生鮮食品（（5）の緑茶及び緑茶飲料にあっては荒茶の原材料、（6）のもちにあっては米穀、（8）の黒糖及び黒糖加工品にあっては黒糖の原材料、（9）のこんにやくにあってはこんにやくいも（こんにやくの原材料であるこんにやく粉の原材料として用いられたこんにやくいもを含む。）、（18）のこんぶ巻にあってはこんぶに限る。）の当該割合が50パーセント以上であるもの
 - （1）乾燥きのこ類、乾燥野菜及び乾燥果実（フレーク状又は粉末状にしたものを除く。）
 - （2）塩蔵したきのこ類、塩蔵野菜及び塩蔵果実（農産物漬物を除く。）
 - （3）ゆで、又は蒸したきのこ類、野菜及び豆類並びにあん（缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。）
 - （4）異種混合したカット野菜、異種混合したカット果実その他野菜、果実及びきのこ類を異種混合したもの（切断せずに詰め合わせたものを除く。）
 - （5）緑茶及び緑茶飲料
 - （6）もち
 - （7）いりさや落花生、いり落花生、あげ落花生及びいり豆類
 - （8）黒糖及び黒糖加工品
 - （9）こんにやく
 - （10）調味した食肉（加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するものを除く。）
 - （11）ゆで、又は蒸した食肉及び食用鳥卵（缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。）
 - （12）表面をあぶった食肉
 - （13）フライ種として衣をつけた食肉（加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するものを除く。）
 - （14）合挽肉その他異種混合した食肉（肉塊又は挽肉を容器に詰め、成形したものを含む。）
 - （15）素干魚介類、塩干魚介類、煮干魚介類及びこんぶ、干のり、焼きのりその他干した海藻類（細切若しくは細刻したもの又は粉末状にしたものを除く。）
 - （16）塩蔵魚介類及び塩蔵海藻類
 - （17）調味した魚介類及び海藻類（加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するもの並びに缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。）
 - （18）こんぶ巻
 - （19）ゆで、又は蒸した魚介類及び海藻類（缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。）
 - （20）表面をあぶった魚介類
 - （21）フライ種として衣をつけた魚介類（加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するものを除く。）
 - （22）4又は14に掲げるもののほか、生鮮食品を異種混合したもの（切断せずに詰め合わせたものを除く。）
- 2 農産物漬物
- 3 野菜冷凍食品
- 4 うなぎ加工品
- 5 かつお削りぶし
- 6 おにぎり（米飯類を巻く目的でのりを原材料として使用しているものに限る。）

【通知】

1 義務表示事項

(12) 原料原産地名（食品表示基準別表第十五の1から6に掲げるものを除く。）

① 対象加工食品及び原材料並びに表示方法について

ア 対象加工食品

全ての一般用加工食品（輸入品を除く。）を対象とする。

イ 対象原材料

使用した原材料に占める重量の割合が最も高い原材料（酒税の保全及び酒類業組合等に関する法律（昭和28年法律第7号）第86条の6第1項の規定に基づく酒類の表示の基準において原産地を表示することとされている原材料及び米穀等の取引等に係る情報の記録及び産地情報の伝達に関する法律（平成21年法律第26号）第2条第3項に規定する指定米穀等（米穀及び別表第十五の1の（6）に掲げるもちを除く。）の原材料である米穀を除く。）であり、添加物及び水は含まない。

ウ 表示方法

食品表示基準第3条第2項の表の輸入品以外の加工食品の項の1の一の規定により表示する。また、表示することとされる原産地が2以上ある場合にあっては、原則、対象原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示（以下「国別重量順表示」という。）する。

② 「製造地表示」（食品表示基準第3条第2項の表の輸入品以外の加工食品の項の1の二の規定による表示）

ア 呼称について

「製造地表示」とする。

イ 定義

「製造地表示」の製造とは、製品の内容についての実質的な変更をもたらす行為をいい、製品の小分け、詰め合わせ、単なる切断、単なる混合、冷凍等の加工行為とみなされるものは含まれない。

ウ 表示方法

（ア） 製造地表示を行う原産地が2以上ある場合は、原則、国別重量順表示し、国名ごとに「製造」の文字を付すこと。

（イ） 「〇〇製造」の文字に代えて、「〇〇加工」と表示することはできない。

（ウ） 生鮮食品の原材料名に対応させて、「〇〇製造」と表示することはできない。

（エ） 加工食品の原材料に占める重量割合が最も高い生鮮食品の原産地が分かる場合には、製造地表示に代えて、当該生鮮食品の名称と共にその原産地を表示することができる。

③ 「又は表示」（食品表示基準第3条第2項の表の輸入品以外の加工食品の項の1の五のイの規定による表示）

ア 呼称について

「又は表示」とする。

イ 「又は表示」を使用できる場合について

原材料の過去の一定期間における産地別使用実績（新製品又は原料調達先の変更が確

実な場合は、今後の一定期間における産地別使用計画）からみて、国別重量順表示をしようとした場合に、表示をする時点（製造日）を含む1年間で重量順位の変動又は産地切替えが行われる見込みで、国別重量順表示が困難であり、根拠資料を保管し、一定期間使用割合の高いものから順に表示した旨を、容器包装の原料原産地名に近接した箇所に表示している場合に限る。

なお、容器包装に表示した原産地の範囲内での使用を認めるものであり、表示されていない原産地の原料を使用することは認めない。

④ 「大括り表示」（食品表示基準第3条第2項の表の輸入品以外の加工食品の項の1の五のロの規定による表示）

ア 呼称について

「大括り表示」とする。

イ 「大括り表示」を使用できる場合について

原材料の過去の一定期間における産地別使用実績（新製品の場合又は原料調達先の変更が確実な場合は、今後の一定期間における産地別使用計画）からみて、国別重量順表示をしようとした場合に、3以上の外国産の産地表示について、表示をする時点（製造日）を含む1年間で重量順位の変動又は産地切替えが行われる見込みで、国別重量順表示が困難であり、根拠資料を保管している場合に限る。

ウ 輸入品である旨について

「輸入」のほかに、「外国産」、「外国」などの表示でも可能とする。また、輸入より狭い範囲を表す、一般に知られている地域名等（EU、NAFTA、ASEAN、アフリカ、南米等）の表示も可能とする。

⑤ 「又は表示」と「大括り表示」の併用（食品表示基準第3条第2項の表の輸入品以外の加工食品の項の1の五のハの規定による表示）

「又は表示」と「大括り表示」の併用が使用できる場合について「大括り表示」の認められる条件を満たした上で、輸入品の合計と国産品の重量順位に変動があり、「国産、輸入」や「輸入、国産」の表示が困難な場合であって、「又は表示」の認められる条件を満たす場合に限る。

⑥ 根拠資料について

ア 保管が必要な根拠資料

（ア） 過去又は今後の一定期間における原産地ごとの重量順位の変動又は産地の切替えがあることを示す資料。

（イ） 同期間における原産地ごとの使用割合の順を示す資料。

イ 保管期間

（ア） 根拠資料を基に表示が行われている製品の賞味期限又は消費期限に加えて1年間。

（イ） 賞味期限又は消費期限を省略しているものについては、製造から5年間。

ウ 保管方法

文書又は電子媒体のいずれの方法でも構わない。

⑦ 過去の一定期間の時期及び期間について

過去の一定期間における産地別使用実績は、表示をする時点（製造日）を含む1年間（製造年、製造年度等）から遡って3年以内の中での1年以上の実績に限る。

⑧ 今後の一定期間における産地別使用計画を使用する場合について

過去の一定期間における産地別使用実績に基づく「又は表示」、「大括り表示」又は「又は表示」と「大括り表示」の併用を基本とし、新製品又は原料調達先の変更が確実な場合など、過去の産地別使用実績が使用できない場合は、今後の一定期間における産地別使用計画に基づく表示を使用しなければならない。なお、産地別使用計画は、当該計画に基づく製造の開始日から1年間以内の予定に限る。

⑨ 上記③から⑤までの表示をする場合について、産地別使用実績及び産地別使用計画に求められる合理性以下の場合は、③から⑤までの表示をすることができない。

ア 過去の一定期間における産地別使用実績又は今後の一定期間における産地別使用計画と、実際の使用実績が大きく異なり（3か国目以降を「その他」と表示している製品で、「その他」と表示していた国が結果として大部分を占める場合等）、その理由について合理的な説明ができない場合。

イ 策定した産地別使用計画の根拠について、合理的な説明ができない場合。

⑩ 国別重量順表示が困難な場合について

以下の場合は、困難とは認めない。

ア 産地の切替えの都度、表示を切り替えること又は包材自体を切り替えることができる場合。

イ 「大括り表示」を行うためだけに、意図的に、ごく短期間だけ複数国から原料調達を行う場合。

⑪ ウェブサイト等による自主的な情報提供について

原料原産地表示が義務付けられていない原材料や、「製造地表示」、「又は表示」、「大括り表示」等を行った場合における詳細な産地情報、使用割合等について、ウェブサイト等により、消費者に対して自主的かつ積極的な情報提供に努めることが望ましい。

第3条

3 前2項の規定にかかわらず、次の表の上欄に掲げる表示事項の表示は、同表の下欄に掲げる区分に該当する食品にあってはこれを省略することができる。

原材料名	
	- 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（特定保健用食品及び機能性表示食品を除く。） - 原材料が一種類のみであるもの。ただし、次に掲げる場合は除く。 - 缶詰及び食肉製品の場合 - 特定保健用食品及び機能性表示食品の場合 - 原材料名に分別生産流通管理が行われた遺伝子組換え農産物である旨を表示する場合 - 原材料名に遺伝子組換え農産物及び非遺伝子組換え農産物が分別されていない旨を表示する場合 - 原材料名に分別生産流通管理が行われた特定遺伝子組換え農産物である旨を表示する場合 - 原材料名に特定遺伝子組換え農産物と非特定遺伝子組換え農産物を意図的に混合した旨を表示する場合

添加物	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 (特定保健用食品及び機能性表示食品を除く。)
内容量又は固形量及び内容総量	1 内容量を外見上容易に識別できるもの(特定商品の販売に係る計量に関する政令第5条に掲げる特定商品、特定保健用食品及び機能性表示食品を除く。) 2 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(特定商品の販売に係る計量に関する政令第5条に掲げる特定商品、特定保健用食品及び機能性表示食品を除く。)
栄養成分の量及び熱量	以下に掲げるもの(栄養表示(栄養成分若しくは熱量に関する表示及び栄養成分の総称、その構成成分、前駆体その他これらを示唆する表現が含まれる表示をいう。以下同じ。)をしようとする場合、特定保健用食品及び機能性表示食品を除く。) - 一 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 - 二 酒類 - 三 栄養の供給源としての寄与の程度が小さいもの - 四 極めて短い期間で原材料(その配合割合を含む。)が変更されるもの - 五 消費税法(昭和63年法律第108号)第9条第1項において消費税を納める義務が免除される事業者が販売するもの
製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名又は名称	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 (食品関連事業者の氏名又は名称及び住所の表示は要しないとされているものを除く。)
原料原産地名	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
原産国名	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

【通知】

2 表示の省略

表示を省略することができる食品についても、表示が可能なものについては、できるだけ表示することが望ましい。

（個別的義務表示）

第4条 前条に定めるもののほか、食品関連事業者が一般用加工食品のうち別表第十九の上欄に掲げる食品を販売する際（設備を設けて飲食させる場合を除く。）には、同表の中欄に掲げる表示事項が同表の下欄に定める表示の方法に従い表示されなければならない。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一般用加工食品にあっては、同表の中欄に掲げる表示事項の表示を省略することができる。

【別表第十九（第四条、第五条関係）：加工食品の個別の表示事項の表示方法（横断的義務表示以外）】

食品	表示事項	表示の方法
食肉（鳥獣の生肉（骨及び臓器を含む。）に限る。以下この項において同じ。）	鳥獣の種類	1 「牛」「馬」「豚」「めん羊」「鶏」等とその動物名を表示する。 2 鳥獣の内臓にあっては「牛肝臓」「心臓（馬）」等と表示する。 3 名称から鳥獣の種類が十分判断できるものにおいて、鳥獣の種類の表示を省略することができる。
	処理を行った旨（調味料に浸潤させる処理、他の食肉の断片を結着させ成型する処理その他病原微生物による汚染が内部に拡大するおそれのある処理を行ったものに限る。）	「タンブリング処理」「ポーションカット」の文字等処理を行った旨を示す文字を表示する。
	飲食に供する際にその全体について十分な加熱を要する旨（調味料に浸潤させる処理、他の食肉の断片を結着させ成型する処理その他病原微生物による汚染が内部に拡大するおそれのある処理を行ったものに限る。）	「あらかじめ処理してありますので中心部まで十分に加熱してお召し上がりください」、「あらかじめ処理してありますので十分に加熱してください」等飲食に供する際にその全体について十分な加熱を要する旨の文言を表示する。
	生食用である旨（牛肉（内臓を除く。）であって生食用のものに限る。）	「生食用」、「生のまま食べられます」等生食用である旨を明確に示す文言を表示する。
	と畜場の所在地の都道府県名（輸入品にあっては、原産国名）及びと畜場の名称（牛肉（内臓を除く。）であって生食用のものに限る。）	とさつ又は解体が行われたと畜場の所在地の都道府県名（輸入品にあっては、原産国名）及びと畜場である旨を冠した当該と畜場の名称を表示する。

	食品衛生法第11条第1項の規定に基づく生食用食肉の加工基準に適合する方法で加工が行われた施設の所在地の都道府県名（輸入品にあつては、原産国名）及び加工施設の名称（牛肉（内臓を除く。）であつて生食用のものに限る。）	食品衛生法第11条第1項の規定に基づく生食用食肉の加工基準に適合する方法で加工が行われた施設（以下、この項において「加工施設」という。）の所在地の都道府県名（輸入品にあつては、原産国名）及び加工施設である旨を冠した当該加工施設の名称を表示する。
	一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨（牛肉（内臓を除く。）であつて生食用のものに限る。）	「一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがあります」、「食肉（牛肉）の生食は、重篤な食中毒を引き起こすリスクがあります」等一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨の文言を表示する。
	子供、高齢者その他食中毒に対する抵抗力の弱い者は食肉の生食を控えるべき旨（牛肉（内臓を除く。）であつて生食用のものに限る。）	「子供、高齢者、食中毒に対する抵抗力の弱い方は食肉の生食をお控えください」、「お子様、お年寄り、体調の優れない方は、牛肉を生で食べないでください」等子供、高齢者その他食中毒に対する抵抗力の弱い者は食肉の生食を控えるべき旨の文言を表示する。

（義務表示の特例）

第5条 前2条の規定にかかわらず、次の表の上欄に掲げる場合にあっては、同表の下欄に掲げる表示事項の表示は要しない。

食品を製造し、又は加工した場所で販売する場合	原材料名（特定保健用食品及び機能性表示食品の場合を除く。） 内容量又は固形量及び内容総量（特定保健用食品及び機能性表示食品の場合を除く。） 栄養成分の量及び熱量（栄養表示する場合示をしようとする場合並びに特定保健用食品及び機能性表示食品の場合を除く。） 食品関連事業者の氏名又は名称及び住所（特定保健用食品及び機能性表示食品の場合を除く。） 原産国名原料原産地名別表第十九の中欄に掲げる表示事項（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。）に係る油脂で処理した旨、無菌充填豆腐（食品、添加物等の規格基準第1食品の部D各条の項の豆腐に規定する無菌充填豆腐をいう。以下同じ。）に係る常温での保存が可能である旨及び常温で保存した場合における賞味期限である旨の文字を冠したその年月日、食肉（鳥獣の生肉（骨及び臓器を含む。）に限る。以下この項において同じ。）の項の中欄に掲げる事項、～（以下略）
不特定又は多数の者に対して譲渡（販売を除く。）する場合	

(表示の方式等)

第8条 第3条及び第4条に掲げる事項(栄養成分の量及び熱量については、第3条、第4条及び前2条に掲げる事項)の表示は、次の各号に定めるところによりされなければならない。ただし、別表第二十の上欄に掲げる食品にあっては、次の各号の規定(第三号の栄養成分の量及び熱量の表示に係る規定を除く。)にかかわらず、同表の中欄に定める様式(当該様式による表示と同等程度に分かりやすく一括して表示される場合を含む。)及び下欄に定める表示の方式に従い表示されなければならない。

- 一 邦文をもって、当該食品を一般に購入し、又は使用する者が読みやすく、理解しやすいような用語により正確に行う。
- 二 容器包装(容器包装が小売のために包装されている場合は、当該包装)を開かないでも容易に見ることができるように当該容器包装の見やすい箇所(栄養成分の量及び熱量の表示に関し、同一の食品が継続的に同一人に販売されるものであって、容器包装に表示することが困難な食品(特定保健用食品及び機能性表示食品を除く。)にあっては、当該食品の販売に伴って定期的に購入者に提供される文書)に表示する。
- 三 名称、原材料名、添加物、原料原産地名、内容量、固形量、内容総量、消費期限、保存の方法、原産国名及び食品関連事業者の表示は別記様式一により、栄養成分(たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウム(食塩相当量に換算したもの))の量及び熱量の表示は別記様式二(たんぱく質、脂質、炭水化物及び食塩相当量に換算したナトリウム以外の栄養成分もこれと併せて表示する場合にあっては、別記様式三)により行う。ただし、別記様式一から別記様式三までにより表示される事項が別記様式による表示と同等程度に分かりやすく一括して表示される場合は、この限りでない。
- 四 名称は、前号に規定する別記様式一の枠内ではなく、商品の主要面に表示することができる。この場合において、内容量、固形量又は内容総量についても、前号に規定する別記様式一の枠内ではなく、名称と同じ面に表示することができる。
- 五 製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名又は名称は、食品関連事業者の氏名又は名称及び住所と近接して表示しなければならない。
- 六 製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称を製造所固有記号をもって表示する場合にあっては、原則として、食品関連事業者の氏名又は名称の次に表示する。
- 七 特定保健用食品にあっては、特定の保健の目的が期待できる旨の表示は、添付する文書への表示をもって、容器包装への表示に代えることができる。
- 八 表示に用いる文字及び枠の色は、背景の色と対照的な色とする。
- 九 表示に用いる文字は、日本工業規格Z 8305(1962)(以下「JISZ8305」という。)に規定する8ポイントの活字以上の大きさの文字とする。ただし、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及び印刷瓶に入れられた一般用加工食品であって、表示すべき事項を蓋(その面積が30平方センチメートル以下のものに限る。)に表示するものにあっては、JISZ8305に規定する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る。蓋に表示をする場合であって、内容量以外の事項を全て蓋に表示する場合には、内容量の表示は、蓋以外の箇所にすることができる。

【別記様式一（第8条関係）：一括表示様式】

名称
原材料名
添加物
原料原産地名
内容量
固形料
内容総量
消費期限
保存方法
原産国名
製造者

備考

- 1 この様式中「名称」とあるのは、これに代えて、「品名」、「品目」、「種類別」又は「種類別名称」と表示することができる。
- 2 添加物については、事項欄を設けずに、原材料名の欄に原材料名と明確に区分して表示することができる。
- 3 原料原産地名については、事項欄を設けずに、対応する原材料名の次に括弧を付して表示することができる。
- 4 消費期限に代えて賞味期限を表示すべき場合にあっては、この様式中「消費期限」を「賞味期限」とする。
- 5 食品関連事業者が、販売業者、加工業者又は輸入業者である場合にあっては、この様式中「製造者」とあるのは、それぞれ「販売者」、「加工者」又は「輸入者」とする。
- 6 原材料名、原料原産地名、内容量及び消費期限又は賞味期限を他の事項と一括して表示することが困難な場合には、表示事項を一括して表示する箇所にその表示箇所を表示すれば、他の箇所に表示することができる。
- 7 消費期限又は賞味期限の表示箇所を表示して他の箇所に表示する場合において、保存の方法についても、表示事項を一括して表示する箇所にその表示箇所を表示すれば、消費期限又は賞味期限の表示箇所に近接して表示することができる。
- 8 第8条第四号の規定に基づき名称を商品の主要面に表示した場合にあっては、この様式中、名称の事項を省略することができる。内容量、固形量又は内容総量を名称とともに主要面に表示した場合も同様とする。
- 9 第3条第2項の表の上欄に掲げる食品に該当しない食品にあっては、同表の中欄に定める事項、第3条第3項により省略できる事項又は第5条の規定により表示しない事項については、この様式中、当該事項を省略する。
- 10 この様式は、縦書とすることができる。
- 11 この様式の枠を表示することが困難な場合には、枠を省略することができる。
- 12 不当景品類及び不当表示防止法（昭和37年法律第134号）第11条第1項の規定に基づき公正競争規約に定められた表示事項その他法令により表示すべき事項及び消費者の選択に資する適切な表示事項は、枠内に表示することができる。

【別記様式二（第8条、第22条、35条関係）：栄養成分表示様式（義務表示のみ）】

栄養成分表示 食品単位当たり	
熱量	kcal
たんぱく質	g
脂質	g
炭水化物	g
食塩相当量	g

備考

- 食品単位は、100g、100ml、一食分、一包装その他の一単位のいずれかを表示する。この場合において、一食分である場合は、一食分の量を併記して表示する。
- この様式中の栄養成分及び熱量の順を変更してはならない。
- 栄養成分の量及び熱量であって一定の値を0とするものについては、当該栄養成分又は熱量である旨の文字を冠して一括して表示することができる。
- この様式の枠を表示することが困難な場合には、枠を省略することができる。

【通知】

（加工食品）

1 義務表示事項

（14）食品表示基準別表第十九に定めるもの

① 食肉

ア 容器包装に入れられた食肉について、国内処理のもの、又は輸入のものとを問わず、メリヤス白布、麻袋等で包装した枝肉についても表示を要するものであること。

イ 「調味料に浸潤させる処理」とはタンブリング処理をいうこと。

ウ 「その他病原微生物による汚染が内部に拡大するおそれのある処理」とは、ポーションカット（肉塊又はひき肉を金属製容器にきつく詰め、凍結して形を整えた後、一定の厚みに切ること。）、タレかけ（小肉塊を容器包装に入れた後、調味液を加えること。）、漬け込み（小肉塊を調味液に浸漬すること。）、及びミキシング（小肉塊に調味料を加え、ミキサーで揉みほぐすこと。）等、処理を施していない食肉と外観上の区別が困難な処理をいうものであること。

なお、外観上、容易に未処理の食肉と区別ができるような処理を施したもの（ハンバーグ等）にあっては、適用されない。

2～4 略

5 表示の方式

（1）「邦文をもって」

第8条第一号の「邦文をもって」とは、原則として、漢字、平仮名、片仮名又はアラビア数字を用いて表示することをいう。

ただし、以下の場合には、ローマ字等を用いて表示しても「邦文をもって」とみなす。

- ① 「食品関連事業者名の氏名又は名称」又は「製造者又は加工者の氏名又は名称（輸入品にあっては、輸入業者の氏名又は名称、乳にあっては、乳処理業者（特別牛乳にあっては、特別牛乳搾取処理業者）の氏名又は名称）」を法人登記どおりに表示する場合。
ただし、片仮名で読み方を併記することが望ましい。
 - ② 製造所固有記号が表す製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称を表示したウェブサイトのアドレスを表示する場合
 - ③ 添加物の物質名等について、化学記号等を表示する場合。
 - ④ 単位を表示する場合
 - ⑤ ローマ字等の表記が一般的であり、かつ、漢字、平仮名又は片仮名で表記した方が分かりにくい場合。
 - ⑥ その他
- （２）小売のための包装
- 容器包装の上に更に小売のための包装（外装）を行う場合は、中の表示が透視できる場合を除き、外装に必要な表示を行わなければならない。
- なお、容器包装の上に包装（外装）されている場合、それが小売のためのものでないときは、当該外装にも名称、製造者の氏名、住所並びに保存基準が定められた食品及び添加物にあっては、その保存方法を表示することが望ましい。
- （３）添加物表示
- 添加物の物質名又は簡略名の表示は、規則別表第一、名簿、別添添加物 1 - 1、別添添加物 2 - 1、別添添加物 2 - 2 及び別添添加物 2 - 3 に掲げる名称のとおりに表示することが原則であるが、食品関連事業者等及び一般消費者に誤解を与えない範囲内で平仮名、片仮名、漢字を用いても差し支えないものであること。
- （４）栄養成分表示
- ① 栄養成分表示に用いる食品表示基準別表第九の第一欄に掲げる栄養成分名又は熱量は、以下のとおり表示することができる。熱量にあっては、「エネルギー」たんぱく質にあっては、「蛋白質」、「たん白質」、「タンパク質」、「たんぱく」、「タンパク」ミネラルにあっては、元素記号
- （例）カルシウムにあっては「Ca」、鉄にあっては「Fe」、ナトリウムにあっては「Na」ビタミン（ナイアシン、パントテン酸、ビオチン及び葉酸を除く。）にあっては、ビタミン名の略語
- （例）ビタミンAにあっては、「V.A」、「VA」
- 以下略

(表示禁止事項)

第9条 食品関連事業者は、第3条、第4条、第6条及び第7条に掲げる表示事項に関して、次に掲げる事項を一般用加工食品の容器包装に表示してはならない。

- 一 実際のものより著しく優良又は有利であると誤認させる用語
- 二 第3条及び第4条の規定により表示すべき事項の内容と矛盾する用語
- 六 産地名を示す表示であって、産地名の意味を誤認させるような用語
- 十三 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

第2款 業務用加工食品

(義務表示)

第10条 食品関連事業者が業務用加工食品を販売する際（容器包装に入れないで、かつ、設備を設けて飲食させる施設における飲食の用に供する場合、食品を製造し、若しくは加工した場所における販売の用に供する場合又は不特定若しくは多数の者に対する譲渡（販売を除く。）の用に供する場合を除く。）には、次の各号に掲げる表示事項がそれぞれ第3条及び第4条に定める表示の方法に従い表示されなければならない。この場合において、第3条第1項ただし書の規定は適用しない。

- 一 名称
- 二 保存の方法
- 三 消費期限又は賞味期限
- 四 原材料名
- 五 添加物
- 六 食品関連事業者の氏名又は名称及び住所
- 七 製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名又は名称
- 八 アレルゲン
- 九 L-フェニルアラニン化合物を含む旨
- 十 乳児用規格適用食品である旨

十一 原料原産地名（一般用加工食品の用に供する業務用加工食品の原材料であって、当該一般用加工食品において第3条第2項の表の輸入品以外の加工食品の項の規定による原料原産地の表示の義務があるもの（同項下欄の1の二のロの規定により当該一般用加工食品の対象原材料に占める重量の割合が最も高い生鮮食品の原産地を表示することを売買の当事者である食品関連事業者間で合意した場合（次号及び第24条において「当事者間で合意した場合」という。）にあっては、当該生鮮食品。）となるものの原産地に限る。）

十二 原産国名（一般用加工食品の用に供する業務用加工食品であって、当該一般用加工食品において第3条第2項の表の輸入品以外の加工食品の項の規定による原料原産地の表示の義務がある原材料となるもの（当事者間で合意した場合を除く。）及び輸入後にその性質に変更を加えない輸入品の原産国名に限る。）

十三 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。以下同じ。）に関する事項

十四 食肉（鳥獣の生肉（骨及び臓器を含む。）に限る。）に関する事項

十五 食肉製品（食品衛生法施行令（昭和28年政令第229号）第1条第1項第四号に掲げるものに限る。）に関する事項

2 前項第七号の表示をする際には、第3条第1項の表の製造所又は加工所の所在地（輸入品にあっては輸入業者の営業所の所在地、乳にあっては乳処理場（特別牛乳にあっては特別牛乳搾取処理場。以下同

じ。)の所在地。以下この章において同じ。)及び製造者又は加工者の氏名又は名称(輸入品にあっては輸入業者の氏名又は名称、乳にあっては乳処理業者(特別牛乳にあっては特別牛乳搾取処理業者。以下同じ。)の氏名又は名称。以下この章において同じ。)の項の下欄中次の表の上欄に掲げる字句は、同表の下欄に掲げる字句とする。

3 1の規定にかかわらず、原則として同一製品を2以上の製造所で製造している場合にあっては、製造者の住所及び氏名又は名称並びに製造者が消費者庁長官に届け出た製造所固有の記号(アラビア数字、ローマ字、平仮名若しくは片仮名又はこれらの組合せによるものに限る。以下この項において同じ。)又は販売者(乳、乳製品及び乳又は乳製品を主要原料とする食品を販売する者を除く。以下3において同じ。)の住所、氏名又は名称並びに製造者及び販売者が連名で消費者庁長官に届け出た製造者の製造所固有の記号(以下「製造所固有記号」という。)の表示をもって製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称の表示に代えることができる。この場合においては、次に掲げるいずれかの事項を表示しなければならない。 一 製造所の所在地又は製造者の氏名若しくは名称の情報の提供を求められたときに回答する者の連絡先 二 製造所固有記号が表す製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称を表示したウェブサイトのアドレス(二次元コードその他のこれに代わるものを含む。) 三 当該製品を製造している全ての製造所の所在地又は製造者の氏名若しくは名称及び製造所固有記号	3 1の規定にかかわらず、製造者の住所及び氏名又は名称並びに製造者が消費者庁長官に届け出た製造所固有の記号(アラビア数字、ローマ字、平仮名若しくは片仮名又はこれらの組合せによるものに限る。以下この項において同じ。)又は販売者の住所、氏名又は名称並びに製造者及び販売者が連名で消費者庁長官に届け出た製造者の製造所固有の記号(以下「製造所固有記号」という。)の表示をもって製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称の表示に代えることができる。
--	--

【通知】

- 6 業務用加工食品における製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名又は名称1(6)(⑤ア、イ及びエを除く。)に係る記述を参照すること。

なお、食品表示基準第10条第2項の表の下欄の「製造所」には、食品表示基準附則第2条の規定による廃止前の食品衛生法第19条第1項の規定に基づく表示の基準に関する内閣府令第10条に規定する製造所固有の記号を使用することができた場所のうち、食品表示基準において「加工所」と取り扱われる場所を含むものとする。

第10条

- 3 第1項の規定にかかわらず、次の各号に掲げる表示事項は、それぞれ当該各号に定める表示の方法により表示することができる。
- 一 原材料名 原材料に占める重量の割合については、その高い順が分かるように表示する。
 - 二 添加物 添加物に占める重量の割合については、その高い順が分かるように表示する。
 - 三 原料原産地名原材料の重量に占める割合（一定期間使用割合を含む。）については、その割合が高い原産地の順が分かるように表示する。
 - 四 容器包装入り加工食品の複合原材料表示において「その他」と表示される原材料 「その他」と表示することができる。
 - 五 容器包装入り加工食品の複合原材料表示において省略することができることとされる複合原材料の原材料 その原材料の表示を省略することができる。
- 4 前3項の規定にかかわらず、次の表の上欄に掲げる表示事項の表示は、同表の下欄に掲げる区分に該当する食品にあってはこれを省略することができる。

保存の方法	以下に掲げるもの（食品衛生法第11条第1項の規定により保存の方法の基準が定められた食品を除く。） - 一 清涼飲料水のうちガラス瓶（紙栓を付けたものを除く。以下この表において同じ。）又はポリエチレン製容器包装に収められたもの - 二 酒類 - 三 生めん類、即席めん類、食肉製品（食品衛生法施行令第1条第1項第四号に掲げるものに限る。）、鶏の液卵、ゆでがに、魚肉ハム、魚肉ソーセージ、魚肉練り製品、鯨肉ベーコンの類、マーガリン、冷凍食品、容器包装詰加圧加熱殺菌食品、弁当、調理パン、そうざい、生菓子類、清涼飲料水及び酒類を除く加工食品（缶詰、瓶詰、たる詰め又はつぼ詰めのものを除く。以下この表において同じ。）
消費期限又は賞味期限	清涼飲料水のうちガラス瓶又はポリエチレン製容器包装に収められたもの 酒類 生めん類、即席めん類、食肉製品（食品衛生法施行令第1条第1項第四号に掲げるものに限る。）、鶏の液卵、ゆでがに、魚肉ハム、魚肉ソーセージ、魚肉練り製品、鯨肉ベーコンの類、マーガリン、冷凍食品、容器包装詰加圧加熱殺菌食品、弁当、調理パン、そうざい、生菓子類、清涼飲料水及び酒類を除く加工食品

(表示の方式等)

第13条 第10条及び前条の表示は、次に定めるところによりされなければならない。

- 一 邦文をもって、当該食品を一般に購入し、又は使用する者が読みやすく、理解しやすいような用語により正確に行う。
- 二 別表第二十三に掲げる事項にあっては容器包装（容器包装に入れないで販売される業務用加工食品の場合、名称にあっては、送り状、納品書又は規格書等）に、同表に掲げる事項以外の事項にあっては容器包装、送り状、納品書等又は規格書等に表示する。ただし、同表に掲げる事項の表示について、次の表の上欄に掲げる食品につきそれぞれ同表の下欄に掲げる場合に該当するものにあっては、送り状、納品書等又は規格書等への表示をもって、容器包装への表示に代えることができる。この場合において、当該食品を識別できる記号を容器包装を開かないでも容易に見ることができるように当該容器包装の見やすい箇所に表示するとともに、名称、製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名又は名称、当該記号並びに購入者の氏名及び住所（法人にあっては、その名称及び主たる事務所の所在地）を当該送り状、納品書等又は規格書等に表示しなければならない。

原料用果汁（その容量が200リットル以上である缶に収められているものに限る。）	一の授受の単位につき10缶以上を食品衛生法施行令第35条第十九号に規定する清涼飲料水製造業の許可を受けた者に販売する場合
原料用濃縮コーヒー（その容量が20リットル以上である缶に収められているものに限る。）	一の授受の単位につき20缶以上を食品衛生法施行令第35条第十九号に規定する清涼飲料水製造業の許可を受けた者に販売する場合
原料用魚肉すり身（その容量が20キログラム以上である容器包装に収められているものに限る。）	一の授受の単位につき当該容器包装10個以上を食品衛生法施行令第35条第十六号に規定する魚肉練り製品製造業又は同条第三十二号に規定するそうざい製造業の許可を受けた者に販売する場合
乳製品又は乳若しくは乳製品を主要原料とする食品のうち原料用に使用されるもの	一の授受の単位につき10個以上の容器包装に入れられたものを食品衛生法施行令第35条第三号に規定する菓子製造業、同条第八号に規定する乳製品製造業、同条第十三号に規定する食肉製品製造業、同条第十六号に規定する魚肉練り製品製造業、同条第十九号に規定する清涼飲料水製造業、同条第二十号に規定する乳酸菌飲料製造業又は同条第三十二号に規定するそうざい製造業の許可を受けた者に販売する場合

【別表第二十三（第13条関係）：業務用加工食品の表示事項のうち容器包装に表示するもの】

名称

保存の方法

消費期限又は賞味期限

添加物

製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名又は名称

アレルゲン

Ｌ－フェニルアラニン化合物を含む旨

食肉（鳥獣の生肉（骨及び臓器を含む。）に限る。）に関する事項

食肉製品（食品衛生法施行令第1条第四号に掲げるものに限る。）に関する事項

【通知】

7 業務用加工食品の表示の方式

- （１） 送り状等への表示は、食品表示基準第13条第1項第二号の表に掲げる食品について、送り状、納品書等又は規格書等（以下「送り状等」という。）へ表示する場合においては、送り状等及び当該容器包装の双方に、名称、製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名又は名称、当該記号並びに購入者の氏名及び住所（法人にあっては、その名称及び主たる事務所の所在地）のほか、ロット記号等当該食品と送り状等との同一性を確認できる記号を表示する必要があること。

なお、送り状等の表示をする場合は、当該食品を原料として使用するまでの間、ロット管理のために送り状等を保管すること。

- （２） 容器包装に入れられた食肉については、合成樹脂フィルム等で包装された食肉の一定数をまとめてカートンボックス詰めにし、このカートン単位で取り引きすることが通常のものについては、そのカートンに所要の表示をして差し支えない。

また、表示の方法は、容器包装に直接印刷する方法、スタンプで押印する方法、ステッカーを貼布する方法又は荷札様のものを付けても差し支えない。ただし、荷札様のものについては、その包装形態からみて、他の方法が不可能な場合に限り、かつ、不正に再使用してはならないこと。

第13条

- 三 製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称を製造所固有記号をもって表示する場合にあっては、原則として、食品関連事業者の氏名又は名称の次に表示する。

（表示禁止事項）

第14条 食品関連事業者が販売する業務用加工食品の容器包装、送り状、納品書等又は規格書等への表示が禁止される事項については、第9条第1項（第十二号を除く。）の規定を準用する。

第2節 食品関連事業者以外の販売者に係る基準

(義務表示)

第15条 食品関連事業者以外の販売者が容器包装に入れられた加工食品を販売する際には、次の各号に掲げる表示事項（酒類にあっては、第六号に掲げる表示事項を除く。）が第3条及び第4条に定める表示の方法に従い表示されなければならない。この場合において、第3条第1項ただし書及び同項の表の名称の項の2の規定は適用しない。

- 一 名称
- 二 保存の方法
- 三 消費期限又は賞味期限
- 四 添加物
- 五 製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名又は名称
- 六 アレルゲン
- 七 L-フェニルアラニン化合物を含む旨
- 八 遺伝子組換え食品に関する事項（遺伝子組換え農産物及び非遺伝子組換え農産物が分別されていない旨の表示並びに分別生産流通管理が行われた非遺伝子組換え農産物である旨の表示に限る。）
- 九 乳児用規格適用食品である旨
- 十 即席めん類に関する事項
- 十一 食肉（鳥獣の生肉（骨及び臓器を含む。）に限る。）に関する事項
- 十二 食肉製品（食品衛生法施行令第1条第1項第四号に掲げるものに限る。）に関する事項

(表示の方式等)

第16条 前条の表示は、第8条第1項（第三号を除く。）の規定に定めるところに従いされなければならない。

(表示禁止事項)

第17条 食品関連事業者以外の販売者が販売する加工食品の容器包装への表示が禁止される事項については、第9条第1項の規定を準用する。

第3章 生鮮食品

第1節 食品関連事業者に係る基準

第1款 一般用生鮮食品

(横断的義務表示)

第18条 食品関連事業者が生鮮食品（業務用生鮮食品を除く。以下この節において「一般用生鮮食品」という。）を販売する際（設備を設けて飲食させる場合又は容器包装に入れないで、かつ、生産した場所ので販売する場合若しくは不特定若しくは多数の者に対して譲渡（販売を除く。）する場合を除く。）には、次の表の上欄に掲げる表示事項が同表の下欄に定める表示の方法に従い表示されなければならない。

名 称	その内容を表す一般的な名称を表示する。ただし、玄米及び精米（消費者に販売するために容器包装に入れられたものに限る。以下この款において同じ。）にあっては、第19条に定めるところによる。
原産地	次に定めるところにより表示する。ただし、玄米及び精米にあっては、第19条に定めるところによる。 一 農産物 国産品にあっては都道府県名を、輸入品にあっては原産国名を表示する。ただし、国産品にあっては市町村名その他一般に知られている地名を、輸入品にあっては一般に知られている地名をもってこれに代えることができる。 二 畜産物 イ 国産品（国内における飼養期間が外国における飼養期間（2以上の外国において飼養された場合には、それぞれの国における飼養期間。以下同じ。）より短い家畜を国内でと畜して生産したものを除く。）にあっては国産である旨を、輸入品（国内における飼養期間が外国における飼養期間より短い家畜を国内でと畜して生産したものを含む。）にあっては原産国名（2以上の外国において飼養された場合には、飼養期間が最も長い国の国名）を表示する。ただし、国産品にあっては主たる飼養地が属する都道府県名、市町村名その他一般に知られている地名をもってこれに代えることができる。 ロ 国産品に主たる飼養地が属する都道府県と異なる都道府県に属する地名を表示するときは、当該地名のほか、主たる飼養地が属する都道府県名、市町村名その他一般に知られている地名を原産地として表示しなければならない。 三 水産物 イ 国産品にあっては水域名又は地域名（主たる養殖場が属する都道府県名をいう。）を、輸入品にあっては原産国名を表示する。ただし、水域名の表示が困難な場合にあっては、水揚げした港名又は水揚げした港が属する都道府県名をもって水域名の表示に代えることができる。 ロ イの規定にかかわらず、国産品にあっては水域名に水揚げした港名又は水揚げした港が属する都道府県名を、輸入品にあっては原産国名に水域名を併記することができる。

四 同じ種類の生鮮食品であって複数の原産地のものを混合した場合にあっては当該生鮮食品の製品に占める重量の割合の高いものから順に表示し、異なる種類の生鮮食品であって複数の原産地のものを詰め合わせた場合にあっては当該生鮮食品それぞれの名称に併記する。

（個別的義務表示）

第十九条 前条に定めるもののほか、食品関連事業者が一般用生鮮食品のうち別表第二十四の上欄に掲げるものを販売する際（設備を設けて飲食させる場合及び容器包装に入れないで、かつ、生産した場所で販売する場合又は不特定若しくは多数の者に対して譲渡（販売を除く。）する場合を除く。）には、同表の中欄に掲げる表示事項が同表の下欄に定める表示の方法に従い表示されなければならない。

【別表第二十四（第19条、第20条、第24条、第25条関係）：生鮮食品の個別の表示事項（義務表示に係るもの）】

食肉（鳥獣の生肉（骨及び臓器を含む。）に限る。以下この項において同じ。）	アレルギー（特定原材料に由来する添加物を含むものに限る。）	1 当該添加物を含む旨及び当該食品に含まれる添加物が当該特定原材料に由来する旨を、原則、添加物の物質名の直後に括弧を付して表示する。 2 1の規定にかかわらず、当該食品に対し2種類以上の添加物を使用しているものであって、当該添加物に同一の特定原材料が含まれているものにあつては、そのうちのいずれかに特定原材料に由来する旨を表示すれば、それ以外の添加物について、特定原材料に由来する旨の表示を省略することができる。ただし、当該添加物に含まれる特定原材料が、科学的知見に基づき抗原性が低いと認められる場合は、この限りでない。
	保存の方法	食品衛生法第11条第1項の規定により定められた保存の方法の基準に合う方法を表示する。
	消費期限又は賞味期限	品質が急速に劣化しやすい食品にあっては消費期限である旨の文字を冠したその年月日を、それ以外の食品にあっては賞味期限である旨の文字を冠したその年月日を年月日の順で表示する。
	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オーバーを除き、別表第六の上欄に掲げる添加物として使用されるものを含む食品にあっては当該添加物の物質名及び同表の当該下欄に掲げる用途の表示を、その他の添加物を含む食品にあっては当該添加物の物質名を表示する。ただし、添加物を含む旨の表示は、一般に広く

	使用されている名称を有する添加物にあっては、その名称をもって、別表第七の上欄に掲げるものとして使用される添加物を含む食品にあっては、同表の当該下欄に掲げる表示をもって、これに代えることができる。
加工所の所在地及び加工者の氏名又は名称	加工所の所在地及び食品の加工を行う者の氏名又は名称を表示する。
鳥獣の種類	1 「牛」、「馬」、「豚」、「めん羊」、「鶏」等とその動物名を表示する。 2 鳥獣の内臓にあっては「牛肝臓」、「心臓（馬）」等と表示する。 3 名称から鳥獣の種類が十分判断できるものにおいて、鳥獣の種類の表示を省略することができる。
処理を行った旨(刃を用いてその原形を保ったまま筋及び繊維を短く切断する処理その他病原微生物による汚染が内部に拡大するおそれのある処理(調味料に浸潤させる処理及び他の食肉の断片を結着させ成型する処理を除く。))を行ったものに限る。)	処理を行った旨を示す文言を表示する。
飲食に供する際にその全体について十分な加熱を要する旨(刃を用いてその原形を保ったまま筋及び繊維を短く切断する処理その他病原微生物による汚染が内部に拡大するおそれのある処理(調味料に浸潤させる処理及び他の食肉の断片を結着させ成型する処理を除く。))を行ったものに限る。)	「あらかじめ処理してありますので中心部まで十分に加熱してお召し上がりください」、「あらかじめ処理してありますので十分に加熱してください」等飲食に供する際にその全体について十分な加熱を要する旨の文言を表示する。

生食用である旨(牛肉(内臓を除く。))であって生食用のものに限る。)	「生食用」、「生のまま食べられます」等生食用である旨を示す文字を表示する。
と畜場の所在地の都道府県名(輸入品にあつては、原産国名)及びと畜場の名称(牛肉(内臓を除く。))であって生食用のものに限る。)	とさつ又は解体が行われたと畜場の所在地の都道府県名(輸入品にあつては、原産国名)及びと畜場である旨を冠した当該と畜場の名称を表示する。
加工施設の所在地の都道府県名(輸入品にあつては、原産国名)及び加工施設の名称(牛肉(内臓を除く。))であって生食用のものに限る。)	加工施設(食品衛生法第11条第1項の規定に基づく生食用食肉の加工基準に適合する方法で加工が行われた施設)の所在地の都道府県名(輸入品にあつては、原産国名)及び加工施設である旨を冠した当該加工施設の名称を表示する。
一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨(牛肉(内臓を除く。))であって生食用のものに限る。)	「一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがあります」、「食肉(牛肉)の生食は、重篤な食中毒を引き起こすリスクがあります」等一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨の文言を表示する。
子供、高齢者その他食中毒に対する抵抗力の弱い者は食肉の生食を控えるべき旨(牛肉(内臓を除く。))であって生食用のものに限る。)	「子供、高齢者、食中毒に対する抵抗力の弱い方は食肉の生食をお控えください」、「お子様、お年寄り、体調の優れない方は、牛肉を生で食べないでください」等子供、高齢者その他食中毒に対する抵抗力の弱い者は食肉の生食を控えるべき旨の文言を表示する。

【通知】

(生鮮食品)

1 義務表示事項

(5) 食品表示基準別表第二十四に定めるもの

① 省略

② 食肉に関する事項

ア 食品表示基準の対象となる食品(牛肉(内臓を除く。))であって生食用のものに限る。は、「食品、添加物等の規格基準(昭和34年厚生省告示第370号)」の生食用食肉の規格基準の対象である食品と同じであり、いわゆるユッケ及び牛刺しが含まれる。

なお、仮に、規格基準の加工基準(7)に規定する「容器包装に入れ、密封」した状態の食肉を同加工基準(7)に規定する加熱殺菌を行うために別の事業者で販売する場合にあっては、その販売時の食肉には本表示基準の表示義務はかからないが、当該食肉の容器包装

に「(同加工基準(7)に規定する)加熱殺菌を行う前の食肉である」旨が分かるように表示するよう指導すること。

イ 生食用である旨の表示について

生食用である旨の表示は、「生食用」、「生のまま食べられます」等のように明確に生食用である旨について表示する必要がある、「ユッケ用」、「牛刺し用」等の表示を生食用である旨の表示とみなすことはできない。

ウ と畜場名、加工施設名等の表示について

(ア) と畜場の名称の表示については、と畜場番号や牛の個体識別のための情報の管理及び伝達に関する特別措置法(平成15年法律第72号)に規定する個体識別番号の表示をもって代えることはできない。

(イ) 生食用食肉の加工基準に適合する方法で加工が行われた施設が複数存在する場合には、それぞれの加工施設を表示すること。その際、加工工程順に表示するよう指導すること。また、加工施設の表示とは別に、食肉の最終加工を行った者については、従来どおり加工者の氏名(名称)等の表示が必要であること。

(ウ) 加工施設の名称については、食中毒発生時に迅速に施設を特定することができるよう、営業者が営業許可申請書に記載した営業所の名称、屋号又は商号を記載するよう指導すること。

(エ) 同一都道府県内に同一の名称のと畜場や加工施設が存在する場合には、と畜場や加工施設が特定できる程度に詳細に所在地を表示するよう指導すること。

エ 注意喚起に係る表示基準である「子供、高齢者その他食中毒に対する抵抗力の弱い者は食肉の生食を控えるべき旨」において、「子供」、「高齢者」、「その他食中毒に対する抵抗力の弱い者」については例示ではなく、これら全てを表示する必要がある。

オ 生食用食肉の規格基準の調理基準において、「調理を行った生食用食肉は、速やかに提供しなければならない。」とされていることから、凍結させていない生食用食肉を小売店等において消費者に対して直接販売する場合には、消費者が速やかに消費するよう適切な消費期限を表示するよう指導すること。

カ 「刃を用いてその原形を保ったまま筋及び繊維を短く切断する処理」とはテンダライズ処理をいう。

③ 鶏の殻付き卵に関する事項 省略

④ 冷凍食品のうち、切り身又はむき身にした魚介類(生かきを除く。)を凍結させたものに関する事項 省略

⑤ 生かきに関する事項 省略

(義務表示の特例)

第20条 前2条の規定にかかわらず、次の表の上欄に掲げる場合にあっては、同表の下欄に掲げる表示事項の表示は要しない。

生産した場所で販売する場合又は不特定若しくは多数の者に対して譲渡（販売を除く。以下この表において同じ。）する場合	名称（容器包装に入れられたシアン化合物を含有する豆類、あんず、おうとう、かんきつ類、キウイー、ざくろ、すもも、西洋なし、ネクタリン、バナナ、びわ、マルメロ、もも、りんご、食肉（鳥獣の生肉（骨及び臓器を含む。）に限る。）、生乳、生山羊乳、生めん羊乳、鶏の殻付き卵、切り身又はむき身にした魚介類（生かき及びふぐを除く。）であって、生食用のもの（凍結させたものを除く。）、ふぐの内臓を除去し、皮をはいたもの並びに切り身にしたふぐ、ふぐの精巢及びふぐの皮であって生食用でないもの、切り身にしたふぐ、ふぐの精巢及びふぐの皮であって、生食用のもの、冷凍食品のうち、切り身又はむき身にした魚介類（生かきを除く。）を凍結させたもの及び生かきを除く。） 原産地 内容量 食品関連事業者の氏名又は名称及び住所 玄米及び精米に関する事項 栽培方法（しいたけに限る。以下同じ。） 解凍した旨（水産物に限る。以下同じ。） 養殖された旨（水産物に限る。以下同じ。）
容器包装に入れないで販売する場合	名称（生産した場所で販売する場合又は不特定若しくは多数の者に対して譲渡する場合に限る。） 放射線照射に関する事項 乳児用規格適用食品である旨 内容量 食品関連事業者の氏名又は名称及び住所 別表第二十四の中欄に掲げる表示事項（栽培方法、解凍した旨及び養殖された旨を除く。）

(任意表示)

第21条 食品関連事業者が一般用生鮮食品を販売する際（設備を設けて飲食させる場合を除く。）に、次の表の上欄に掲げる表示事項が当該食品の容器包装に表示される場合には、同表の下欄に定める表示の方法に従い表示されなければならない。

栄養成分（栄養成分の総称、その構成成分、前駆体及びその他これらを示唆する表現を含む。）及び熱量	1 たんぱく質、脂質、炭水化物若しくはナトリウム又は熱量を表示しようとするときは、たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウム（食塩相当量に換算したもの）の量並びに熱量を第3条第1項の表の栄養成分（たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウムをいう。以下同じ。）の量及び熱量の項に定める表示の方法を準用して表示する。 2 たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウム以外の栄養成分、栄養成分の総称、その構成成分、前駆体並びにその他これらを示唆する表現を表示しようとするときは、当該栄養成分（別表第九に掲げるものに限る。）をたんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウム（食塩相当量に換算したもの）の量並びに熱量とともに、第3条第1項の表の栄養成分（たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウムをいう。以下この
---	---

	項において同じ。)の量及び熱量の項に定める表示の方法を準用して表示する。
ナトリウムの量	1 食塩相当量に加えてナトリウムの量を表示しようとするときは、第3条第1項の表の栄養成分(たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウムをいう。以下この項において同じ。)の量及び熱量の項に定める表示の方法を準用して表示する。この場合において、同項中「たんぱく質、脂質、炭水化物の量及び熱量にあつては、当該栄養成分又は熱量である旨の文字を冠した一定の値又は下限値及び上限値により、ナトリウムの量にあつては食塩相当量(ナトリウムの量に2.54を乗じたもの。以下同じ。)の文字を冠した一定の値又は下限値及び上限値により表示する。」とあるのは「ナトリウムの量にあつてはナトリウムの文字を冠した一定の値又は下限値及び上限値により表示する。」と読み替えるものとする。 2 食塩相当量に加えてナトリウムの量を表示しようとするときは、たんぱく質、脂質及び炭水化物の量、食塩相当量並びに熱量を本表の栄養成分(栄養成分の総称、その構成成分、前駆体及びその他これらを示唆する表現を含む。)及び熱量の項の1に従い表示する。
栄養機能食品に係る栄養成分の機能	1 第7条の表の栄養機能食品に係る栄養成分の機能の項に定める表示の方法を準用する。この場合において、同項の8中「(この表の栄養成分(たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウム(食塩相当量に換算したもの。以下この項において同じ。)を除く。)の項において準用する場合を含む。)」とあるのは、「(第21条の表の栄養成分(栄養成分の総称、その構成成分、前駆体及びその他これらを示唆する表現を含む。)及び熱量の項において準用する場合を含む。)」と読み替えるものとする。 2 栄養機能食品にあつては、保存の方法を第3条第1項の表の保存の方法の項に定める表示の方法を準用して表示する。 3 2の規定にかかわらず、常温で保存すること以外にその保存の方法に関し留意すべき事項がないものにあつては、保存の方法の表示を省略することができる。
栄養成分の補給ができる旨	1 第7条の表の栄養成分の補給ができる旨の項に定める表示の方法を準用する。 2 栄養成分の補給ができる旨の表示をする場合にあつては、たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウム(食塩相当量に換算したもの)の量並びに熱量を第3条第1項の表の栄養成分(たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウムをいう。以下この項において同じ。)の量及び熱量の項に定める表示の方法を準用して表示する。この場合にお

	いて、栄養成分の補給ができる旨を表示しようとする栄養成分を除き、同項の2のただし書の規定は適用しない。
栄養成分又は熱量の適切な摂取ができる旨	1 第七条の表の栄養成分又は熱量の適切な摂取ができる旨の項に定める表示の方法を準用する。 2 栄養成分又は熱量の適切な摂取ができる旨の表示をする場合にあっては、たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウム（食塩相当量に換算したもの）の量並びに熱量を第3条第1項の表の栄養成分（たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウムをいう。以下この項において同じ。）の量及び熱量の項に定める表示の方法を準用して表示する。この場合において、栄養成分又は熱量の適切な摂取ができる旨を表示しようとする栄養成分又は熱量を除き、同項の2のただし書の規定は適用しない。

【通知】

2 任意表示

栄養成分は、加熱等により栄養成分に大きく変化が生じる食品については、機能を表示する栄養成分の量が食品表示基準別表第十一の上下限値の範囲内にあることを担保する調理法を表示すること。

（表示の方式等）

第22条 第18条、第19条及び前条に掲げる事項の表示は、次の各号に定めるところによりされなければならない。

- 一 邦文をもって、当該食品を一般に購入し、又は使用する者が読みやすく、理解しやすいような用語により正確に行う。
- 二 容器包装に入れられた生鮮食品にあっては、容器包装（容器包装が小売のために包装されている場合は、当該包装）を開かないでも容易に見ることができるよう当該容器包装の見やすい箇所に表示する。ただし、次に掲げる事項は、製品に近接した掲示その他の見やすい場所に行うことができる。
 - イ 名称（農産物（放射線を照射した食品、保健機能食品及びシアン化合物を含有する豆類を除く。）、鶏の殻付き卵（保健機能食品を除く。）及び水産物（保健機能食品及び切り身又はむき身にした魚介類（生かき及びふぐを含む。）を除く。）に限る。）
 - ロ 原産地
 - ハ 遺伝子組換え農産物に関する事項（第18条第2項の表の対象農産物の項の1の二及び3に関するものに限る。）
 - ニ 栽培方法
 - ホ 解凍した旨
 - ヘ 養殖された旨

三 容器包装に入れられていない生鮮食品にあっては、製品に近接した掲示その他の見やすい場所に表示する。

四 機能性表示食品にあっては、次に定めるとおり表示する。

イ 機能性表示食品である旨は、容器包装の主要面に表示する。

ロ 機能性関与成分及び当該成分又は当該成分を含有する食品が有する機能性及び安全性について国による評価を受けたものではない旨は、容器包装の同一面に表示する。

五 玄米及び精米の表示は、別記様式四により行う。

六 栄養成分（たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウム（食塩相当量に換算したもの））の量及び熱量の表示は別記様式二（たんぱく質、脂質、炭水化物及び食塩相当量に換算したナトリウム以外の栄養成分を併せて表示する場合にあっては、別記様式三）により行う。ただし、別記様式二又は別記様式三により表示される事項が別記様式二又は別記様式三による表示と同等程度に分かりやすく一括して表示される場合は、この限りでない。

七 第二号の規定にかかわらず、特定保健用食品にあっては、特定の保健の目的が期待できる旨の表示は、添付する文書への表示をもって、容器包装への表示に代えることができる。

八 表示に用いる文字（玄米及び精米にあっては、文字及び枠）の色は、背景の色と対照的な色とする。

九 容器包装への表示に用いる文字は、JISZ8305に規定する8ポイントの活字以上の大きさの文字（玄米及び精米にあっては、容器包装の表示に用いる文字は、JISZ8305に規定する12ポイント（内容量が3キログラム以下のものにあっては、8ポイント）の活字以上の大きさの統一のとれた文字）としなければならない。ただし、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表示するものにあっては、JISZ8305に規定する5.5ポイントの活字以上の文字としなければならない。

2 前項第二号及び第三号の規定にかかわらず、消費者に対して販売する事業者以外の事業者にあっては、送り状又は納品書等に表示することができる。

【通知】

（生鮮食品）

3 表示の方式

（1）添加物表示

加工食品に係る記述を参照すること。

（2）別添添加物 1 - 6 の「1防かび剤又は防ばい剤」に掲げる添加物を使用した旨の表示について

ばら売り等により販売される別添添加物 1 - 6 の「1 防かび剤又は防ばい剤」に掲げる添加物を規格基準の第2添加物の部F使用基準に従い使用した食品の表示については、以下のいずれかの方法により表示すること。

- ① 値札若しくは商品名を表示した札、又はこれらに近接した掲示物に表示する。
- ② 陳列用容器に表示する。
- ③ その他消費者等が容易に識別できるような方法で表示する。

第23条 食品関連事業者は、第18条、第19条及び第21条に掲げる表示事項に関して、次に掲げる事項を一般用生鮮食品の容器包装又は製品に近接した掲示その他の見やすい場所に表示してはならない。ただし、生産した場所で販売される食品又は不特定若しくは多数の者に対して譲渡（販売を除く。）される食品にあっては、第五号に掲げる事項については、この限りでない。

- 一 実際のものより著しく優良又は有利であると誤認させる用語
 - 二 第18条又は第19条の規定により表示すべき事項の内容と矛盾する用語
 - 三 乳児用規格適用食品以外の食品にあっては、乳児用規格適用食品である旨を示す用語又はこれと紛らわしい用語
 - 四 分別生産流通管理が行われたことを確認した非遺伝子組換え農産物以外の食品にあっては、当該作物である食品が非遺伝子組換え農産物である食品である旨を示す用語
 - 五 対象農産物以外の作物にあっては、当該農産物に関し遺伝子組換えでないことを示す用語
 - 六 機能性表示食品にあっては、次に掲げる用語
 - イ 疾病の治療効果又は予防効果を標榜する用語
 - ロ 第21条において準用する第7条の規定に基づく栄養成分の補給ができる旨の表示及び栄養成分又は熱量の適切な摂取ができる旨の表示をする場合を除き、消費者庁長官に届け出た機能性関与成分以外の成分（別表第九の第一欄に掲げる栄養成分を含む。）を強調する用語
 - ハ 消費者庁長官の評価、許可等を受けたものと誤認させるような用語
 - ニ 別表第九の第一欄に掲げる栄養成分の機能を示す用語
 - 七 栄養機能食品にあっては、次に掲げる用語
 - イ 別表第十一に掲げる栄養成分以外の成分の機能を示す用語
 - ロ 特定の保健の目的が期待できる旨を示す用語
 - 八 保健機能食品以外の食品にあっては、保健機能食品と紛らわしい名称、栄養成分の機能及び特定の保健の目的が期待できる旨を示す用語
 - 九 前七号に規定するもののほか製品の品質を誤認させるような文字、絵、写真その他の表示
- 2 前項に規定するもののほか、玄米及び精米にあっては、次に掲げる事項は、容器包装に表示してはならない。ただし、第三号及び第四号に掲げる事項については、第19条に規定するところにより表示する場合を除く。
- 一 未検査米の原料玄米にあっては、品種又は産年を表す用語
 - 二 「新米」の用語（原料玄米が生産された当該年の12月31日までに容器包装に入れられた玄米又は原料玄米が生産された当該年の12月31日までに精白され、容器包装に入れられた精米を除く。）
 - 三 原料玄米のうち使用割合が50パーセント未満であるものについて、当該原料玄米の産地（国産品又は輸入品の別を含む。以下同じ。）、品種又は産年を表す用語（使用割合を、産地、品種又は産年を表す用語のうち最も大きく表示してあるものと同程度以上の大きさで付してあるものを除く。）
 - 四 産地、品種又は産年を表す用語を表示する場合にあっては、当該用語のうち最も大きく表示してあるものよりも小さい大きさで付してある「ブレンド」その他産地、品種及び産年が同一でない原料玄米を用いていることを示す用語

【通知】

4 表示禁止事項

食品表示基準第23条第1項柱書本文の「第18条、第19条及び第21条に掲げる表示事項に関連して」とは、義務表示事項又は任意表示事項に関連する限りにおいて、食品表示基準第23条第1項各号の表示禁止事項が適用されるということを意味する。すなわち、表示禁止事項が適用される表示媒体については、食品表示基準第23条第1項第二号及び第三号の規定に連動して規制がかかることになる。

したがって、例えば、特定保健用食品、機能性表示食品及び栄養機能食品の表示ルールは容器包装に入れられた生鮮食品についてのみ規定されているため、食品表示基準第23条第1項第8号の「保健機能食品以外の食品にあっては、保健機能食品と紛らわしい名称、栄養成分の機能及び特定の保健の目的が期待できる旨を示す用語」の表示の禁止も、容器包装に入れられた生鮮食品の容器包装についてのみ適用される。

第2款 業務用生鮮食品

（義務表示）

第24条 食品関連事業者が業務用生鮮食品を販売する際（容器包装に入れなくて販売するものであって、かつ、設備を設けて飲食させる施設における飲食の用に供する場合、食品を製造し、又は加工した場所における販売の用に供する場合及び不特定又は多数の者に対する譲渡（販売を除く。）の用に供する場合を除く。第26条において同じ。）には、次の各号に掲げる表示事項が第18条及び第19条に定める表示の方法に従い表示されなければならない。

一 名称

二 原産地

三 放射線照射に関する事項

四 乳児用規格適用食品である旨

五 別表第二十四の中欄に掲げる表示事項（玄米及び精米に関する事項、栽培方法、一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨（牛肉（内臓を除く。）であって生食用のものに限る。）、子供、高齢者その他食中毒に対する抵抗力の弱い者は食肉の生食を控えるべき旨（牛肉（内臓を除く。）であって生食用のものに限る。）、解凍した旨及び養殖された旨を除く。）

2 前項の規定にかかわらず、農産物又は水産物の原産地については、国産品にあっては国産である旨の表示をすることができる。また、前項の規定により表示することとされる原産地が2以上ある場合にあっては、当該業務用生鮮食品に占める重量の割合の高い原産地の順が分かるように表示する。

3 前2項の規定にかかわらず、一般用加工食品の用に供する業務用生鮮食品であって、当該一般用加工食品において第3条第2項の表の輸入品以外の加工食品の項の規定による原料原産地の表示の義務がある原材料となるもの（当事者間で合意した場合を含む。）以外のものにあっては、原産地の表示を省略することができる。

（表示の方式等）

第27条 第24条及び前条の表示は、次に定めるところによりされなければならない。

- 一 邦文をもって、当該食品を一般に購入し、又は使用する者が読みやすく、理解しやすいような用語により正確に行う。
- 二 第24条及び前条に規定する事項のうち、別表第二十五に掲げる事項にあつては容器包装に、別表第二十五に掲げる以外の事項にあつては容器包装、送り状、納品書等又は規格書等に表示する。

【別表第二十五（第27条関係）：業務用生鮮食品の表示事項のうち容器包装に表示するもの】

名称（農産物（放射線を照射した食品、保健機能食品及びシアン化合物を含有する豆類を除く。）、鶏の殻付き卵（保健機能食品を除く。）及び水産物（保健機能食品及び切り身又はむき身にした魚介類を除く。）を除く。）

放射線照射に関する事項

乳児用規格適用食品である旨

シアン化合物を含有する豆類に関する事項

あんず、おうとう、かんきつ類、キウイー、ざくろ、すもも、西洋なし、ネクタリン、バナナ、びわ、マルメロ、もも及びりんごに関する事項

食肉（鳥獣の生肉（骨及び臓器を含む。）に限る。）に関する事項

生乳、生山羊乳及び生めん羊乳に関する事項

鶏の殻付き卵に関する事項

切り身又はむき身にした魚介類（生かき及びふぐを除く。）であつて、生食用のもの（凍結させたものを除く。）に関する事項

ふぐの内臓を除去し、皮をはいだもの並びに切り身にしたふぐ、ふぐの精巣及びふぐの皮であつて、生食用でないものに関する事項

切り身にしたふぐ、ふぐの精巣及びふぐの皮であつて、生食用のものに関する事項

冷凍食品のうち、切り身又はむき身にした魚介類（生かきを除く。）を凍結させたものに関する事項

生かきに関する事項

（表示禁止事項）

第28条 食品関連事業者が販売する業務用生鮮食品の容器包装、送り状、納品書等又は規格書等への表示が禁止される事項については、第23条第1項の規定を準用する。

第二節 食品関連事業者以外の販売者に係る基準

（義務表示）

第29条 食品関連事業者以外の販売者が容器包装に入れられた生鮮食品を販売する際には、次の各号に掲げる表示事項が第18条及び第19条に定める方法に準じて表示されなければならない。

- 一 名称（農産物及び水産物（切り身又はむき身にしたものを除く。）を除く。）
- 二 放射線照射に関する事項
- 三 遺伝子組換え農産物に関する事項（遺伝子組換え農産物及び非遺伝子組換え農産物が分別されていない旨の表示並びに分別生産流通管理が行われた非遺伝子組換え農産物である旨の表示に限る。）
- 四 乳児用規格適用食品である旨

- 五 シアン化合物を含有する豆類に関する事項
- 六 あんず、おうとう、かんきつ類、キウイー、ざくろ、すもも、西洋なし、ネクタリン、バナナ、びわ、マルメロ、もも及びりんごに関する事項
- 七 食肉（鳥獣の生肉（骨及び臓器を含む。）に限る。）に関する事項
- 八 生乳、生山羊乳及び生めん羊乳に関する事項
- 九 鶏の殻付き卵に関する事項
- 十 切り身又はむき身にした魚介類（生かき及びふぐを除く。）であって、生食用のもの（凍結させたものを除く。）に関する事項
- 十一 ふぐの内臓を除去し、皮をはいだもの並びに切り身にしたふぐ、ふぐの精巣及びふぐの皮であって、生食用でないものに関する事項
- 十二 切り身にしたふぐ、ふぐの精巣及びふぐの皮であって、生食用のものに関する事項
- 十三 冷凍食品のうち、切り身又はむき身にした魚介類（生かきを除く。）を凍結させたものに関する事項
- 十四 生かきに関する事項

（表示の方式等）

第30条 前条の表示は、第22条第1項（第三号を除く。）の規定に定めるところに準じてされなければならない。

（表示禁止事項）

第31条 食品関連事業者以外の販売者が販売する生鮮食品の容器包装への表示が禁止される事項については、第23条第1項の規定を準用する。

【食品表示基準Q&A】

総則－13 「製造」と「加工」の定義をおしえてください。

〔答〕

一般的には、

- ①「製造」とは、その原料として使用したものと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、新たな属性を付加することです。

総則－14 食品関連事業者の行為における「製造」、「加工」とは、具体的にどのような行為を指しますか。

〔答〕

「加工」とは、新たな属性を付加する行為であり、加工行為を行う前後で比較して、本質の変更を及ぼさない程度の行為を指します。具体的には以下の行為が「加工」に該当します。

具体例（単一の行為）			
加工	形態の変更	切 断	加工食品の単なる切断（ハムの塊をスライス、など）。
		整 形	加工食品の大きさを整える（ブロックのベーコンの大きさと形を整えるなど）。
		選 別	加工食品を選別（煮干を大きさで選別など）。
		破 碎	生鮮食品や加工食品を粉末（粉状にしたもの）ではなく、少し砕く行為（挽き割り大豆など）。
		混 合	異なる種類の生鮮食品や加工食品の混合（キャベツとレタスの野菜ミックス、あられと落花生の混合（柿ピー）など。ただし、粉体と粉体、液体と液体、固体と液体の混合を除く）。
	容器包装の変更	盛り合わせ	複数の異なる種類の生鮮食品を盛り合わせること （マグロとサーモンの刺身盛り合わせ、など）。※盛り合わせたA、Bは別々に食する。
			生鮮食品や加工食品（異なる種類）の盛り合わせ（マグロとゆでダコの盛り合わせなど）。
		小 分 け	加工食品を小分け包装する（うなぎ蒲焼きをバルクで仕入れ小分けする、など）。
	加 塩		既に塩味のついた加工食品を加塩する （塩鮭甘口に振り塩をし塩鮭辛口にする、塩蔵わかめに塩を加えるなど）。
	骨取り		原型のまま除骨のみ行う（塩サバの骨とりなど）。
	表面をあぶる		生鮮食品の表面だけあぶる行為（牛肉のタタキ、カツオのタタキなど）。
	冷 凍		単に加工食品を冷凍したもの （凍り豆腐、寒天、冷凍食品等の製造行為に該当するものを除く）。
	解 凍		自然解凍等により、単に冷凍食品を冷蔵もしくは常温の状態まで解凍したもの（冷凍ゆでだこを解凍する）。
	結着防止		固まらないように植物性油脂を塗布（レーズンへの植物性油脂の塗布）。

総則－15 加工食品において、「製造者」、「加工者」とはどのような行為を行った者を指すのですか。

〔答〕

（総則－14）に示す加工行為を行った者が「加工者」となり、この加工行為以外を行った者が「製造者」となります。

（一連の工程を同一業者が行った場合）

牛肉を焼いて（製造）、カット（加工）した事業者は「製造者」に当たります。

（それぞれの工程を別々の事業者が行った場合）

牛肉を焼いた（製造）事業者は「製造者」になります。

その焼いた牛肉を別の事業者がカット（加工）した場合、カットした事業者は「加工者」となります。

食肉の表示について(疑義照会)

(平成6年2月17日 衛乳第19号の1)

問 食肉の表示については、食品衛生法第11条に基づく同施行規則第5条において鳥獣の種類を表示することが定められておりますが、その運用にあたっては、昭和54年11月8日付け環食第299号環境衛生局長通知中2(6)⑤イ(ウ)に「名称から鳥獣の種類が十分判断できるものにあつては鳥獣の種類の記事を省略しても差し支えない。」とされております。従って、名称として牛肉を「ビーフ」、豚肉を「ポーク」、鶏肉を「チキン」と表示したものは、鳥獣の種類が十分判断できるので鳥獣の種類を省略しても差し支えないものと解して差し支えないか御教示願います。

答 平成6年1月27日付け広保衛第15号をもって貴職より照会のあつた標記について左記のとおり回答する。

記

貴見のとおりである。

ミシン打抜き、打刻による表示について(疑義照会)

(昭和45年8月1日 環食第330号)

問 表示は、容器包装の見やすい場所に記載することとなっているが、ミシン打抜きや打刻による表示は、見やすく理解しやすいものとして認めてよいか。

答 表示を見やすく理解しやすく記載するために、6号活字以上(面積が狭いものにあつては7号活字以上)の活字を使用することが必要であるが、これ以上の大きい活字(図案)であっても、それが不明瞭で判読しにくいものであつてはならない。従って、一般に活字の大きいミシン打抜きや打刻による表示であっても明瞭に判読できるものでなければ適正な表示とはいえない。

不当景品類及び不当表示防止法(抜粋)

(昭和37年法律第134号 最終改正：平成26年11月27日)

第一章 総則

(目的)

第1条 この法律は、商品及び役務の取引に関連する不当な景品類及び表示による顧客の誘引を防止するため、一般消費者による自主的かつ合理的な選択を阻害するおそれのある行為の制限及び禁止について定めることにより、一般消費者の利益を保護することを目的とする。

(定義)

第2条 (略)

4 この法律で「表示」とは、顧客を誘引するための手段として、事業者が自己の供給する商品又は役務の内容又は取引条件その他これらの取引に関する事項について行ふ広告その他の表示であつて、内閣総理大臣が指定するものをいう。

第2章 景品類及び表示に関する規制

第1節 景品類の制限及び禁止並びに不当な表示の禁止

(景品類の制限及び禁止)

第4条(略)

(不当な表示の禁止)

第5条 事業者は、自己の供給する商品又は役務の取引について、次の各号のいずれかに該当する表示をしてはならない。

- 一 商品又は役務の品質、規格その他の内容について、一般消費者に対し、実際のものよりも著しく優良であると示し、又は事実と相違して当該事業者と同種若しくは類似の商品若しくは役務を供給している他の事業者に係るものよりも著しく優良であると示す表示であつて、不当に顧客を誘引し、一般消費者による自主的かつ合理的な選択を阻害するおそれがあると認められるもの
- 二 商品又は役務の価格その他の取引条件について、実際のもの又は当該事業者と同種若しくは類似の商品若しくは役務を供給している他の事業者に係るものよりも取引の相手方に著しく有利であると一般消費者に誤認される表示であつて、不当に顧客を誘引し、一般消費者による自主的かつ合理的な選択を阻害するおそれがあると認められるもの
- 三 前二号に掲げるもののほか、商品又は役務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であつて、不当に顧客を誘引し、一般消費者による自主的かつ合理的な選択を阻害するおそれがあると認めて内閣総理大臣が指定するもの

第2節 措置命令

第7条 内閣総理大臣は、第4条の規定による制限若しくは禁止又は第5条の規定に違反する行為があるときは、当該事業者に対し、その行為の差止め若しくはその行為が再び行われることを防止するために必要な事項又はこれらの実施に関連する公示その他必要な事項を命ずることができる。その命令は、当該違反行為が既になくなっている場合においても、次に掲げる者に対し、することができる。

- 一 当該違反行為をした事業者
- 二 当該違反行為をした事業者が法人である場合において、当該法人が合併により消滅したときにおける合併後存続し、又は合併により設立された法人
- 三 当該違反行為をした事業者が法人である場合において、当該法人から分割により当該違反行為に係る事業の全部又は一部を承継した法人
- 四 当該違反行為をした事業者から当該違反行為に係る事業の全部又は一部を譲り受けた事業者

第3節 課徴金

(課徴金納付命令)

第8条 事業者が、第5条の規定に違反する行為(同条第三号に該当する表示に係るものを除く。以下「課徴金対象行為」という。)をしたときは、内閣総理大臣は、当該事業者に対し、当該課徴金対象行為に係る課徴金対象期間に取引をした当該課徴金対象行為に係る商品又は役務の政令で定める方法により算定した売上額に100分の3を乗じて得た額に相当する額の課徴金を国庫に納付することを命じなければならない。ただし、当該事業者が当該課徴金対象行為をした期間を通じて当該課徴金対象行為に係る表示が次の各号のいずれかに該当することを知らず、かつ、知らないことにつき相当の注意を怠つた者でないと認められるとき、又はその額が150万円未満であるときは、その納付を命ずることができない。

- 一 商品又は役務の品質、規格その他の内容について、実際のものよりも著しく優良であること又は事実
に相違して当該事業者と同種若しくは類似の商品若しくは役務を供給している他の事業者に係るもの
よりも著しく優良であることを示す表示
 - 二 商品又は役務の価格その他の取引条件について、実際のものよりも取引の相手方に著しく有利である
こと又は事実と相違して当該事業者と同種若しくは類似の商品若しくは役務を供給している他の事業
者に係るものよりも取引の相手方に著しく有利であることを示す表示
- 2 前項に規定する「課徴金対象期間」とは、課徴金対象行為をした期間（課徴金対象行為をやめた後そ
のやめた日から6月を経過する日（同日前に、当該事業者が当該課徴金対象行為に係る表示が不当に顧客
を誘引し、一般消費者による自主的かつ合理的な選択を阻害するおそれを解消するための措置として内閣
府令で定める措置をとったときは、その日）までの間に当該事業者が当該課徴金対象行為に係る商品又は
役務の取引をしたときは、当該課徴金対象行為をやめてから最後に当該取引をした日までの期間を加えた
期間とし、当該期間が3年を超えるときは、当該期間の末日から遡つて3年間とする。）をいう。

（課徴金対象行為に該当する事実の報告による課徴金の額の減額）

第9条 前条第1項の場合において、内閣総理大臣は、当該事業者が課徴金対象行為に該当する事実を
内閣府令で定めるところにより内閣総理大臣に報告したときは、同項の規定により計算した課徴金の額に
100分の50を乗じて得た額を当該課徴金の額から減額するものとする。ただし、その報告が、当該課徴金
対象行為についての調査があつたことにより当該課徴金対象行為について課徴金納付命令があるべきこと
を予知してされたものであるときは、この限りでない。

（返金措置の実施による課徴金の額の減額等）

第10条 第15条第1項の規定による通知を受けた者は、第8条第2項に規定する課徴金対象期間におい
て当該商品又は役務の取引を行つた一般消費者であつて政令で定めるところにより特定されているものか
らの申出があつた場合に、当該申出をした一般消費者の取引に係る商品又は役務の政令で定める方法によ
り算定した購入額に100分の3を乗じて得た額以上の金銭を交付する措置（以下この条及び次条において
「返金措置」という。）を実施しようとするときは、内閣府令で定めるところにより、その実施しようとする返
金措置（以下この条において「実施予定返金措置」という。）に関する計画（以下この条において「実施
予定返金措置計画」という。）を作成し、これを第15条第1項に規定する弁明書の提出期限までに内閣総
理大臣に提出して、その認定を受けることができる。

第11条 認定事業者（前条第8項の規定により同条第1項の認定（同条第6項の規定による変更の認定
を含む。）を取り消されたものを除く。第3項において同じ。）は、同条第1項の認定後に実施された認定
実施予定返金措置計画に係る返金措置の結果について、当該認定実施予定返金措置計画に記載されて
いる同条第2項第一号に規定する実施期間の経過後1週間以内に、内閣府令で定めるところにより、内閣
総理大臣に報告しなければならない。

- 2 内閣総理大臣は、第8条第1項の場合において、前項の規定による報告に基づき、前条第1項の認定
後に実施された返金措置が認定実施予定返金措置計画に適合して実施されたと認めるときは、当該返金
措置（当該認定実施予定返金措置計画に同条第三項に規定する事項が記載されている場合又は同条第4
項の規定による報告がされている場合にあつては、当該記載又は報告に係る返金措置を含む。）において
交付された金銭の額として内閣府令で定めるところにより計算した額を第8条第1項又は第9条の規定に

より計算した課徴金の額から減額するものとする。この場合において、当該内閣府令で定めるところにより計算した額を当該課徴金の額から減額した額が零を下回るときは、当該額は、零とする。

（課徴金の納付義務等）

第12条 課徴金納付命令を受けた者は、第8条第1項、第9条又は前条第2項の規定により計算した課徴金を納付しなければならない。

7 課徴金対象行為をやめた日から5年を経過したときは、内閣総理大臣は、当該課徴金対象行為に係る課徴金の納付を命ずることができない。

（課徴金納付命令に対する弁明の機会の付与）

第13条 内閣総理大臣は、課徴金納付命令をしようとするときは、当該課徴金納付命令の名宛人となるべき者に対し、弁明の機会を与えなければならない。

第4節 景品類の提供及び表示の管理上の措置

（事業者が講ずべき景品類の提供及び表示の管理上の措置）

第26条 事業者は、自己の供給する商品又は役務の取引について、景品類の提供又は表示により不当に顧客を誘引し、一般消費者による自主的かつ合理的な選択を阻害することのないよう、景品類の価額の最高額、総額その他の景品類の提供に関する事項及び商品又は役務の品質、規格その他の内容に係る表示に関する事項を適正に管理するために必要な体制の整備その他の必要な措置を講じなければならない。

2 内閣総理大臣は、前項の規定に基づき事業者が講ずべき措置に関して、その適切かつ有効な実施を図るために必要な指針（以下この条において単に「指針」という。）を定めるものとする。

3 内閣総理大臣は、指針を定めようとするときは、あらかじめ、事業者の事業を所管する大臣及び公正取引委員会に協議するとともに、消費者委員会の意見を聴かなければならない。

4 内閣総理大臣は、指針を定めたときは、遅滞なく、これを公表するものとする。

5 前2項の規定は、指針の変更について準用する。

（指導及び助言）

第27条 内閣総理大臣は、前条第1項の規定に基づき事業者が講ずべき措置に関して、その適切かつ有効な実施を図るため必要があると認めるときは、当該事業者に対し、その措置について必要な指導及び助言をすることができる。

（勧告及び公表）

第28条 内閣総理大臣は、事業者が正当な理由がなく第26条第1項の規定に基づき事業者が講ずべき措置を講じていないと認めるときは、当該事業者に対し、景品類の提供又は表示の管理上必要な措置を講ずべき旨の勧告をすることができる。

2 内閣総理大臣は、前項の規定による勧告を行つた場合において当該事業者がその勧告に従わないときは、その旨を公表することができる。

第5節 報告の徴収及び立入検査等

第29条 内閣総理大臣は、第7条第1項の規定による命令、課徴金納付命令又は前条第1項の規定によ

る勧告を行うため必要があると認めるときは、当該事業者若しくはその者とその事業に関して関係のある事業者に対し、その業務若しくは財産に関して報告をさせ、若しくは帳簿書類その他の物件の提出を命じ、又はその職員に、当該事業者若しくはその者とその事業に関して関係のある事業者の事務所、事業所その他その事業を行う場所に立ち入り、帳簿書類その他の物件を検査させ、若しくは関係者に質問させることができる。

- 2 前項の規定により立入検査をする職員は、その身分を示す証明書を携帯し、関係者に提示しなければならない。
- 3 第1項の規定による権限は、犯罪捜査のために認められたものと解釈してはならない。

第3章 適格消費者団体の差止請求権等

第30条 消費者契約法（平成12年法律第61号）第2条第4項に規定する適格消費者団体（以下この条及び第41条において単に「適格消費者団体」という。）は、事業者が、不特定かつ多数の一般消費者に対して次の各号に掲げる行為を現に行い又は行うおそれがあるときは、当該事業者に対し、当該行為の停止若しくは予防又は当該行為が当該各号に規定する表示をしたものである旨の周知その他の当該行為の停止若しくは予防に必要な措置をとることを請求することができる。

- 一 商品又は役務の品質、規格その他の内容について、実際のもの又は当該事業者と同種若しくは類似の商品若しくは役務を供給している他の事業者に係るものよりも著しく優良であると誤認される表示をすること。
- 二 商品又は役務の価格その他の取引条件について、実際のもの又は当該事業者と同種若しくは類似の商品若しくは役務を供給している他の事業者に係るものよりも取引の相手方に著しく有利であると誤認される表示をすること。

第4章 協定又は規約

（協定又は規約）

第31条 事業者又は事業者団体は、内閣府令で定めるところにより、景品類又は表示に関する事項について、内閣総理大臣及び公正取引委員会の認定を受けて、不当な顧客の誘引を防止し、一般消費者による自主的かつ合理的な選択及び事業者間の公正な競争を確保するための協定又は規約を締結し、又は設定することができる。これを変更しようとするときも、同様とする。

- 2 内閣総理大臣及び公正取引委員会は、前項の協定又は規約が次の各号のいずれにも適合すると認める場合でなければ、同項の認定をしてはならない。
 - 一 不当な顧客の誘引を防止し、一般消費者による自主的かつ合理的な選択及び事業者間の公正な競争を確保するために適切なものであること。
 - 二 一般消費者及び関連事業者の利益を不当に害するおそれがないこと。
 - 三 不当に差別的でないこと。
 - 四 当該協定若しくは規約に参加し、又は当該協定若しくは規約から脱退することを不当に制限しないこと。
- 3 内閣総理大臣及び公正取引委員会は、第1項の認定を受けた協定又は規約が前項各号のいずれかに適合するものでなくなつたと認めるときは、当該認定を取り消さなければならない。
- 4 内閣総理大臣及び公正取引委員会は、第1項又は前項の規定による処分をしたときは、内閣府令で定めるところにより、告示しなければならない。
- 5 私的独占の禁止及び公正取引の確保に関する法律（昭和22年法律第54号）第7条第1項及び第2項（同

法第8条の2第2項及び第20条第2項において準用する場合を含む。）、第8条の2第1項及び第3項、第20条第1項、第70条の4第1項並びに第74条の規定は、第1項の認定を受けた協定又は規約及びこれらに基づいてする事業者又は事業者団体の行為には、適用しない。

（協議）

第32条 内閣総理大臣は、前条第1項及び第4項に規定する内閣府令を定めようとするときは、あらかじめ、公正取引委員会に協議しなければならない。

第5章 雑則

（権限の委任等）

第33条 内閣総理大臣は、この法律による権限（政令で定めるものを除く。）を消費者庁長官に委任する。

2 消費者庁長官は、政令で定めるところにより、前項の規定により委任された権限の一部を公正取引委員会に委任することができる。

3 消費者庁長官は、緊急かつ重点的に不当な景品類及び表示に対処する必要があることその他の政令で定める事情があるため、事業者に対し、第7条第1項の規定による命令、課徴金納付命令又は第28条第1項の規定による勧告を効果的に行う上で必要があると認めるときは、政令で定めるところにより、第1項の規定により委任された権限（第29条第1項の規定による権限に限る。）を当該事業者の事業を所管する大臣又は金融庁長官に委任することができる。

第6章 罰則

第36条 第7条第1項の規定による命令に違反した者は、2年以下の懲役又は300万円以下の罰金に処する。

2 前項の罪を犯した者には、情状により、懲役及び罰金を併科することができる。

第37条 第29条第1項の規定による報告若しくは物件の提出をせず、若しくは虚偽の報告若しくは虚偽の物件の提出をし、又は同項の規定による検査を拒み、妨げ、若しくは忌避し、若しくは同項の規定による質問に対して答弁をせず、若しくは虚偽の答弁をした者は、1年以下の懲役又は300万円以下の罰金に処する。

第38条 法人の代表者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又は財産に関して、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、その法人又は人に対しても、当該各号に定める罰金刑を科する。

一 第36条第1項 3億円以下の罰金刑

二 前条 同条の罰金刑

2 法人でない団体の代表者、管理人、代理人、使用人その他の従業者がその団体の業務又は財産に関して、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、その団体に対しても、当該各号に定める罰金刑を科する。

一 第36条第1項 3億円以下の罰金刑

二 前条 同条の罰金刑

3 前項の場合においては、代表者又は管理人が、その訴訟行為につきその団体を代表するほか、法人を被告人又は被疑者とする場合の訴訟行為に関する刑事訴訟法（昭和23年法律第131号）の規定を準用する。

第39条 第36条第1項の違反があつた場合においては、その違反の計画を知り、その防止に必要な措置

を講ぜず、又はその違反行為を知り、その是正に必要な措置を講じなかつた当該法人（当該法人で事業者団体に該当するものを除く。）の代表者に対しても、同項の罰金刑を科する。

第40条 第36条第1項の違反があつた場合においては、その違反の計画を知り、その防止に必要な措置を講ぜず、又はその違反行為を知り、その是正に必要な措置を講じなかつた当該事業者団体の理事その他の役員若しくは管理人又はその構成事業者（事業者の利益のためにする行為を行う役員、従業員、代理人その他の者が構成事業者である場合には、当該事業者を含む。）に対しても、それぞれ同項の罰金刑を科する。

2 前項の規定は、同項に規定する事業者団体の理事その他の役員若しくは管理人又はその構成事業者が法人その他の団体である場合においては、当該団体の理事その他の役員又は管理人に、これを適用する。

第41条 第30条第3項の規定に違反して、情報を同項に定める目的以外の目的のために利用し、又は提供した適格消費者団体は、30万円以下の過料に処する。

附 則 抄

1 この法律は、公布の日から起算して3月を経過した日から施行する。ただし、次項の規定は、公布の日から施行する。

2 第2条若しくは第4条第三号の規定による指定又は第3条の規定による制限若しくは禁止に係る公聴会は、この法律の施行の日前においても、行なうことができる。

不当景品類及び不当表示防止法第二条の規定により 景品類及び表示を指定する件

（昭和37年6月30日 公正取引委員会告示第3号 改正 平成21年 8月28日公正取引委員会告示第13号）

不当景品類及び不当表示防止法（昭和37年法律第134号）第2条の規定により、景品類及び表示を次のように指定する。

1 （略）

2 法第2条第4項に規定する表示とは、顧客を誘引するための手段として、事業者が自己の供給する商品又は役務の取引に関する事項について行う広告その他の表示であって、次に掲げるものをいう。

一 商品、容器又は包装による広告その他の表示及びこれらに添付した物による広告その他の表示

二 見本、チラシ、パンフレット、説明書面その他これらに類似する物による広告その他の表示（ダイレクトメール、ファクシミリ等によるものを含む。）及び口頭による広告その他の表示（電話によるものを含む。）

三 ポスター、看板（プラカード及び建物又は電車、自動車等に記載されたものを含む。）、ネオン・サイン、アドバルーンその他これらに類似する物による広告及び陳列物又は実演による広告

四 新聞紙、雑誌その他の出版物、放送（有線電気通信設備又は拡声機による放送を含む。）、映写、演劇又は電光による広告

五 情報処理の用に供する機器による広告その他の表示（インターネット、パソコン通信等によるものを含む。）

商品の原産国に関する不当な表示

(昭和48年10月16日 公正取引委員会告示第34号)

不当景品類及び不当表示防止法(昭和37年法律第134号)第4条第三号の規定により、商品の原産国に関する不当な表示を次のように指定し、昭和49年5月1日から施行する。

商品の原産国に関する不当な表示

- 1 国内で生産された商品についての次の各号の一に掲げる表示であって、その商品が国内で生産されたものであることを一般消費者が判別することが困難であると認められるもの
 - 一 外国の国名、地名、国旗、紋章その他これらに類するものの表示
 - 二 外国の事業者又はデザイナーの氏名、名称又は商標の表示
 - 三 文字による表示の全部又は主要部分が外国の文字で示されている表示
- 2 外国で生産された商品についての次の各号の一に掲げる表示であって、その商品がその原産国で生産されたものであることを一般消費者が判別することが困難であると認められるもの
 - 一 その商品の原産国以外の国の国名、地名、国旗、紋章その他これらに類するものの表示
 - 二 その商品の原産国以外の国の事業者又はデザイナーの氏名、名称又は商標の表示
 - 三 文字による表示の全部又は主要部分が和文で示されている表示

備考

- 1 この告示で「原産国」とは、その商品の内容について実質的な変更をもたらす行為が行なわれた国をいう。
- 2 商品の原産地が一般に国名よりも地名で知られているため、その商品の原産地を国名で表示することが適切でない場合は、その原産地を原産国とみなして、この告示を適用する。

不当な価格表示についての景品表示法上の考え方(抜粋)

(平成12年6月30日 改定 平成28年4月1日 消費者庁)

第4 二重価格表示について

1 二重価格表示についての基本的考え方

二重価格表示は、事業者が自己の販売価格に当該販売価格よりも高い他の価格(以下「比較対照価格」という。)を併記して表示するものであり、その内容が適正な場合には、一般消費者の適正な商品選択と事業者間の価格競争の促進に資する面がある。

しかし、次のように、二重価格表示において、販売価格の安さを強調するために用いられた比較対照価格の内容について適正な表示が行われていない場合には、一般消費者に販売価格が安いとの誤認を与え、不当表示に該当するおそれがある。

(1) 同一ではない商品の価格を比較対照価格に用いて表示を行う場合

ア 同一ではない商品の価格との二重価格表示が行われる場合には、販売価格と比較対照価格との価格

差については、商品の品質等の違いも反映されているため、二重価格表示で示された価格差のみをもって販売価格の安さを評価することが難しく、一般消費者に販売価格が安いとの誤認を与え、不当表示に該当するおそれがある。

なお、同一ではない商品との二重価格表示であっても、一の事業者が実際に販売している二つの異なる商品について現在の販売価格を比較することは、通常、景品表示法上問題となるものではない。

イ 商品の同一性は、銘柄、品質、規格等からみて同一とみられるか否かにより判断される。

なお、衣料品等のように色やサイズの違いがあっても同一の価格で販売されるような商品については、同一の商品に該当すると考えられる。

また、ある一つの商品の新品と中古品、汚れ物、キズ物、旧型又は旧式の物（以下「中古品等」という。）とは、同一の商品とは考えられない。

野菜、鮮魚等の生鮮食料品については、一般的には、商品の同一性を判断することが難しいと考えられる。このため、生鮮食料品を対象とする二重価格表示については、後記2の（1）ウで記述するタイムサービスのように商品の同一性が明らかな場合や、一般消費者が商品の同一性を判断することが可能な場合を除き、一般消費者に販売価格が安いとの誤認を与え、不当表示に該当するおそれがある。

（2）比較対照価格に用いる価格について実際と異なる表示やあいまいな表示を行う場合

二重価格表示が行われる場合には、比較対照価格として、過去の販売価格、希望小売価格、競争事業者の販売価格等多様なものが用いられている。

これらの比較対照価格については、事実に基づいて表示する必要があり、比較対照価格に用いる価格が虚偽のものである場合には、一般消費者に販売価格が安いとの誤認を与え、不当表示に該当するおそれがある。

また、過去の販売価格や競争事業者の販売価格等でそれ自体は根拠のある価格を比較対照価格に用いる場合でも、当該価格がどのような内容の価格であるかを正確に表示する必要があり、比較対照価格に用いる価格についてあいまいな表示を行う場合には、一般消費者に販売価格が安いとの誤認を与え、不当表示に該当するおそれがある。

2 過去の販売価格等を比較対照価格とする二重価格表示について

（1）基本的考え方

ア 過去の販売価格を比較対照価格とする二重価格表示

（ア）景品表示法上の考え方

- a 需要喚起、在庫処分等の目的で行われる期間限定のセールにおいて、販売価格を引き下げる場合に、過去の販売価格を比較対照価格とする二重価格表示が行われることがある。

この場合、比較対照価格に用いられる過去の販売価格の表示方法は一律ではなく、価格のみが表示されている場合、「当店通常価格」、「セール前価格」等の名称や、㉔、㉕等の記号が付されている場合、どのような価格かについて具体的な説明が付記されている場合などがある。

- b 過去の販売価格を比較対照価格とする二重価格表示が行われる場合に、比較対照価格がどのような価格であるか具体的に表示されていないときは、一般消費者は、通常、同一の商品が当該価格でセール前の相当期間販売されており、セール期間中において販売価格が当該値下げ分だけ安くなっていると認識するものと考えられる。

このため、過去の販売価格を比較対照価格とする二重価格表示を行う場合に、同一の商品につい

て最近相当期間にわたって販売されていた価格とはいえない価格を比較対照価格に用いるときは、当該価格がいつの時点でどの程度の期間販売されていた価格であるか等その内容を正確に表示しない限り、一般消費者に販売価格が安いとの誤認を与え、不当表示に該当するおそれがある。

ただし、セール実施の決定後に販売を開始した商品の二重価格表示については、商品の販売開始時点で、セールにおいていくらで販売するか既に決まっており、セール前価格は実績作りのものとみられることから、セール前価格で販売されていた期間を正確に表示したとしても、不当表示に該当するおそれがある。

他方、同一の商品について最近相当期間にわたって販売されていた価格を比較対照価格とする場合には、不当表示に該当するおそれはないと考えられる。

(イ)「最近相当期間にわたって販売されていた価格」についての考え方

- a 「相当期間」については、必ずしも連続した期間に限定されるものではなく、断続的にセールが実施される場合であれば、比較対照価格で販売されていた期間を全体としてみて評価することとなる。
- b また、「販売されていた」とは、事業者が通常の販売活動において当該商品を販売していたことをいい、実際に消費者に購入された実績のあることまでは必要ではない。

他方、形式的に一定の期間にわたって販売されていたとしても、通常の販売場所とは異なる場所に陳列してあるなど販売形態が通常と異なっている場合や、単に比較対照価格とするための実績作りとして一時的に当該価格で販売していたとみられるような場合には、「販売されていた」とはみられないものである。

(ウ)「最近相当期間にわたって販売されていた価格」か否かの判断基準

比較対照価格が「最近相当期間にわたって販売されていた価格」に当たるか否かは、当該価格で販売されていた時期及び期間、対象となっている商品の一般的価格変動の状況、当該店舗における販売形態等を考慮しつつ、個々の事案ごとに検討されることとなるが、一般的には、二重価格表示を行う最近時（最近時については、セール開始時点からさかのぼる8週間について検討されるものとするが、当該商品が販売されていた期間が8週間未満の場合には、当該期間について検討されるものとする。）において、当該価格で販売されていた期間が当該商品が販売されていた期間の過半を占めているときには、「最近相当期間にわたって販売されていた価格」とみてよいものと考えられる。ただし、前記の要件を満たす場合であっても、当該価格で販売されていた期間が通算して2週間未満の場合、又は当該価格で販売された最後の日から2週間以上経過している場合においては、「最近相当期間にわたって販売されていた価格」とはいえないものと考えられる。

イ 将来の販売価格を比較対照価格とする二重価格表示

販売当初の段階における需要喚起等を目的に、将来の時点における販売価格を比較対照価格とする二重価格表示が行われることがある。

このような二重価格表示については、表示された将来の販売価格が十分な根拠のあるものでないとき（実際に販売することのない価格であるときや、ごく短期間のみ当該価格で販売するにすぎないときなど）には、一般消費者に販売価格が安いとの誤認を与え、不当表示に該当するおそれがある。

将来の価格設定は、将来の不確定な需給状況等に応じて変動するものであることから、将来の価格として表示された価格で販売することが確かな場合（需給状況等が変化しても表示価格で販売することとしている場合など）以外において、将来の販売価格を用いた二重価格表示を行うことは、適切でないと考えられる。

ウ タイムサービスを行う場合の二重価格表示

特定の商品について一定の営業時間に限り価格の引下げを行ったり、又は生鮮食料品等について売れ残りを回避するために一定の営業時間経過後に価格の引下げを行ったりする場合に、当初の表示価格を比較対照価格とする二重価格表示が行われることがある。

このような二重価格表示については、通常は、不当表示に該当するおそれはないと考えられる。

第5 割引率又は割引額の表示について

1 基本的考え方

(1) 割引率又は割引額の表示

二重価格表示と類似した表示方法として、「当店通常価格」や表示価格等からの割引率又は割引額を用いた価格表示が行われることがある。

この表示方法は、二重価格表示における比較対照価格と販売価格の差を割引率又は割引額で表示したものであり、景品表示法上の考え方については、基本的には第4で示した二重価格表示の考え方と同じである。

すなわち、算出の基礎となる価格や割引率又は割引額の内容等について実際と異なる表示を行ったり、あいまいな表示を行う場合には、一般消費者に販売価格が安いとの誤認を与え、不当表示に該当するおそれがある。

(2) 一括的な割引率又は割引額の表示

割引率又は割引額の表示の中には、小売業者の取り扱う全商品又は特定の商品群を対象として一括して割引率又は割引額を表示する場合がある。

このような一括的な割引率又は割引額の表示については、小売業者にとって個別品目ごとの値引き表示を行う場合の煩雑さを回避したり、一般消費者に対する訴求力を高めたりする利点があるが、その訴求力が強いことから、一括して割引率又は割引額の表示を行う場合には、算出の基礎となる価格、適用される商品の範囲及び適用されるための条件について明示することにより、一般消費者が誤認しないようにする必要がある。

なお、小売業者の取り扱う全商品又は特定の商品群を対象とし、当該商品に付けられた表示価格を算出の基礎とする一括的な割引率又は割引額の表示については、次の2のア及びイに例示するような場合を除き、通常は、不当表示に該当するおそれはないと考えられる。

2 不当表示に該当するおそれのある表示

割引率又は割引額を用いた次のような価格表示は、不当表示に該当するおそれがある。

なお、その他の割引率又は割引額の表示については、基本的には第4の考え方が適用される。

ア 適用対象となる商品が一部のものに限定されているにもかかわらず、その旨を明示しないで、小売業者の取り扱う全商品又は特定の商品群を対象とした一括的な割引率又は割引額を強調した表示を行うこと。

(事例)

- ・ A家具店が、適用される商品の範囲を明示しないで、「家具5割引セール」と強調して表示しているが、実際には、一部の商品のみが5割引の対象となっているにすぎないとき。

イ 表示価格からの割引率若しくは割引額又はポイント還元率（以下「割引率等」という。）を用いた表示を行う場合に、①表示価格をいったん引き上げた上で割引率等を用いた表示を行うこと、又は②セー

ル実施の決定後に販売が開始された商品を対象として割引率等を用いた表示を行うこと。

(事例)

- ・ A衣料品店が、「春物スーツ 表示価格から3割引」と表示しているが、実際には、適用対象となる商品の表示価格がセール直前に引き上げられているとき。
- ・ Aスーパーが、「ワイン全品 土曜日、日曜日2日間に限り店頭価格から3割引」と表示しているが、実際には、適用対象となる商品のうち、一部の商品がセール実施の決定後に販売が開始された商品であるとき。
- ・ A電器店が、「エアコン全品 ポイント還元 5 %アップ」と表示しているが、実際には、適用対象となる商品の表示価格がセール直前に引き上げられているとき。

ウ 最大割引率又は最大還元率が適用されるのは一部のものに限定されているにもかかわらず、取り扱う全商品又は特定の商品群について、個々の商品ごとに割引率等を表示せずに、一定の幅の割引率等で、かつ、最大割引率又は最大還元率を強調した表示を行うことにより、あたかも多くの商品について最大割引率又は最大還元率が適用されるかのような表示を行うこと。

(事例)

- ・ A電器店が、個々の商品ごとに割引率を表示せずに「☆マークがついている商品は、5～20%値引きします」と表示し、かつ、「5%」を著しく小さく記載し、「20%」を大きく強調して表示することにより、あたかも多くの商品について「20%」の割引が適用されるかのように表示しているが、実際には、20パーセントの割引の対象となるのは一部の商品に限定されているとき。
- ・ A電器店が、個々の商品ごとにポイント還元率を表示せずに「全商品 10%、15%、20%ポイント還元」と還元率が大きくなるにつれて文字を大きく表示し、かつ、「20%」を強調して表示することにより、あたかも多くの商品について「20%」のポイント還元が適用されるかのように表示しているが、実際には、20パーセントのポイント還元の対象となるのは一部の商品に限定されているとき。

エ 任意に設定した価格を算出の基礎として、割引率又は割引額の表示を行うこと。

(事例)

- ・ Aゴルフ用品製造販売業者が、「チタンクラブ 80,000円の品 3割引 56,000円」と表示しているが、実際には、算出の基礎となる価格が任意に設定された価格であるとき。

第6 販売価格の安さを強調するその他の表示について

1 基本的考え方

小売業者の取り扱う全商品又は特定の商品群を対象に、これらの商品の販売価格の安さを強調するために、販売価格の安さの理由や安さの程度を説明する用語（例えば、安さの理由を説明する「倒産品処分」、「工場渡し価格」等の用語、安さの程度を説明する「大幅値下げ」、「他店より安い」等の用語）を用いた表示が行われることがある。

販売価格が安いという印象を与えるすべての表示が景品表示法上問題となるものではないが、これらの表示については、販売価格が通常時等の価格と比較してほとんど差がなかったり、適用対象となる商品が一部に限定されているにもかかわらず、表示された商品の全体について大幅に値引きされているような表示を行うなど、実際と異なって安さを強調するものである場合には、一般消費者に販売価格が安いとの誤認を与え、不当表示に該当するおそれがある。

また、競争事業者の店舗の販売価格よりも自店の販売価格を安くする等の広告表示において、適用対象となる商品について、一般消費者が容易に判断できないような限定条件を設けたり、価格を安くする旨の表

示と比較して著しく小さな文字で限定条件を表示するなど、限定条件を明示せず、価格の有利性を殊更強調する表示を行うことは、一般消費者に自己の販売価格が競争事業者のものよりも著しく有利であるとの誤認を与え、不当表示に該当するおそれがある。

このため、安さの理由や安さの程度を説明する用語等を用いて、販売価格の安さを強調する表示を行う場合には、適用対象となる商品の範囲及び条件を明示するとともに、安さの理由や安さの程度について具体的に明示することにより、一般消費者が誤認しないようにする必要がある。

農 林 水 産 省 関 係

牛の個体識別のための情報の管理及び伝達に関する 特別措置法(牛トレーサビリティ法)(抜粋)

(平成15年6月11日 法律第72号)

(定義)

第2条 この法律において「個体識別番号」とは、牛（農林水産省令で定めるものを除く。以下同じ。）の個体を識別するために農林水産大臣が牛ごとに定める番号をいう。

2 この法律において「管理者」とは、牛の所有者その他の牛を管理する者（当該牛の運送の委託を受け、た運送業者を除く。）をいう。

3 この法律において「特定牛肉」とは、食用に供される牛の肉（これを原料又は材料として製造し、加工し、又は調理したものその他の農林水産省令で定めるものを除く。）であって、牛個体識別台帳に記録されている牛から得られたものをいう。

4 この法律において「特定料理」とは、牛の肉を主たる材料とする料理であって政令で定めるものをいう。

5 この法律において「販売業者」とは、牛の肉の販売の事業を行う者をいい、「特定料理提供業者」とは、特定料理の提供の事業を行う者であって政令で定める要件に該当するものをいう。

第4章 特定牛肉の表示等

(販売業者による個体識別番号の表示等)

第15条 販売業者は、特定牛肉の販売をするときは、農林水産省令で定めるところにより、当該特定牛肉若しくはその容器、包装若しくは送り状又はその店舗の見やすい場所に、当該特定牛肉に係る牛の個体識別番号を表示しなければならない。

2 前項の場合においては、販売業者は、1の特定牛肉について1の個体識別番号を表示しなければならない。ただし、次に掲げる要件のいずれにも該当する特定牛肉の販売をするときは、1の特定牛肉について2以上の個体識別番号を表示することができる。

1 いずれの牛から得られたものであるかを識別することが困難な特定牛肉であること。

2 農林水産省令で定める頭数以下の牛から得られた特定牛肉であること。

3 第1項の場合においては、販売業者は、農林水産省令で定めるところにより、個体識別番号の表示に代えて、荷口番号（個体識別番号以外の番号又は記号で個体識別番号に対応するものをいう。以下この条において同じ。）を表示することができる。

4 前項の場合には、販売業者は、農林水産省令で定めるところにより、その氏名又は名称を併せて表示するとともに、当該特定牛肉の販売の相手方、消費者その他の者の求めに応じ、当該荷口番号に対応する個体識別番号を明らかにしなければならない。ただし、他の者が定めた荷口番号を表示する場合において、農林水産省令で定めるところにより、当該他の者の氏名又は名称を表示したときは、この限りでない。

(以下、略)

(帳簿の備付け等)

第17条 と畜者、販売業者及び特定料理提供業者は、農林水産省令で定めるところにより、帳簿（磁気ディスクをもって調整するものを含む。以下同じ。）を備え、特定牛肉の引渡し若しくは販売又は特定料理の提供に関し農林水産省令で定める事項を記載し、又は記録し、これを保存しなければならない。

(勧告及び命令)

第18条

- 2 農林水産大臣は、販売業者が第15条第1項、第2項又は第4項の規定を遵守していないと認めるときは、当該販売業者に対し、必要な措置を講ずべき旨の勧告をすることができる。
- 3 (略)
- 4 農林水産大臣は、前3項に規定する勧告を受けたと畜者、販売業者又は特定料理提供業者が、正当な理由がなくてその勧告に係る措置をとらなかったときは、当該と畜者、販売業者又は特定料理提供業者に対し、その勧告に係る措置をとるべきことを命ずることができる。

(報告及び検査)

第19条 1、2(略)

- 3 農林水産大臣は、この法律を施行するため必要があると認めるときは、販売業者若しくは特定料理提供業者に対し、必要な報告をさせ、又はその職員に当該販売業者若しくは特定料理提供業者の事務所、事業場、店舗その他の場所に立ち入り、帳簿、書類その他の物件を検査させ、関係者に質問させ、若しくは検査に必要な限度において特定牛肉若しくは特定料理を集取させることができる。ただし、特定牛肉又は特定料理を集取させるときは、時価によってその対価を支払わなければならない。
- 4 前3項の規定により立入検査、質問又は集取をする職員は、その身分を示す証明書を携帯し、関係者に提示しなければならない。
- 5 第1項から第3項までの規定による立入検査、質問及び集取の権限は、犯罪捜査のために認められたものと解釈してはならない。
- 6 第1項から第3項までに規定する農林水産大臣の権限は、農林水産省令で定めるところにより、その一部を地方農政局長に委任することができる。

第6章 罰則

第23条 次の各号のいずれかに該当する者は、30万円以下の罰金に処する。

- 1、2、3 (略)
- 4 第17条の規定に違反して、帳簿を備えず、帳簿に記載し、若しくは記録すべき事項を記載せず、若しくは記録せず、若しくは虚偽の記載若しくは記録をし、又は帳簿を保存しなかった者
- 5 第19条第1項から第3項までの規定による報告をせず、若しくは虚偽の報告をし、これらの規定による検査若しくは集取を拒み、妨げ、若しくは忌避し、又はこれらの規定による質問に対して陳述をせず、若しくは虚偽の陳述をした者

第24条 法人の代表者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、前条の違反行為をしたときは、行為者を罰するほか、その法人又は人に対しても、同条の刑を科する。

牛の個体識別のための情報の管理及び伝達に関する 特別措置法施行規則(抜粋)

(平成15年7月2日 農林水産省令第72号 最終改正：平成21年9月11日 農林水産省令第54号)

(法第2条第3項の農林水産省令で定める牛の肉)

第2条 法第2条第3項の農林水産省令で定める牛の肉は、次のとおりとする。

- 一 食用に供される牛の肉(以下単に「牛肉」という。)を原料又は材料として製造し、加工し、又は調理したもの
- 二 牛肉を肉ひき機でひいたもの
- 三 牛肉の整形に伴い副次的に得られたもの

(販売業者による個体識別番号の表示方法)

第22条 法第15条第1項に規定する個体識別番号の表示は、当該特定牛肉若しくはその容器、包装若しくは送り状の見やすい場所又はその店舗の見やすい場所(不特定かつ多数の者に販売する場合に限る。)に、明瞭にしなければならない。

(農林水産省令で定める頭数)

第23条 法第15条第2項第二号(法第16条第2項において準用する場合を含む。)の農林水産省令で定める頭数は、50とする。

(販売業者による荷口番号の表示方法)

第24条 法第15条第3項(法第16条第2項において準用する場合を含む。)に規定する荷口番号の表示は、当該特定牛肉若しくはその容器、包装若しくは送り状の見やすい場所又はその店舗の見やすい場所(不特定かつ多数の者に販売する場合に限る。)に、明瞭にしなければならない。

(販売業者の氏名又は名称の表示方法)

第25条 法第15条第4項前段(法第16条第2項において準用する場合を含む。)の規定により販売業者の氏名又は名称を表示するときは、電話番号その他の連絡先を併せて表示しなければならない。

2 法第15条第4項後段(法第16条第2項において準用する場合を含む。)の規定により他の者の氏名又は名称を表示するときは、電話番号その他の連絡先を併せて表示しなければならない。

(帳簿)

第27条 と畜者、販売業者及び特定料理提供業者は、法第17条に規定する帳簿を1年ごとに閉鎖し、閉鎖後2年間保存しなければならない。

2 法第17条に規定する農林水産省令で定める事項は、次の各号に掲げる区分に応じ、それぞれ当該各号に定めるとおりとする。

- 一 (略)
- 二 販売業者 販売に係る特定牛肉ごとに次のイ及びロに掲げる事項(販売の相手方が不特定かつ多数の者である場合にあってはロに掲げる事項を除く。)

- イ 仕入れに係る特定牛肉に対応する1若しくは2以上の個体識別番号又は荷口番号（法第15条第3項に規定する荷口番号をいう。以下この条において同じ。）、当該仕入れの年月日、当該仕入れの相手方の氏名又は名称及び住所並びに当該仕入れに係る特定牛肉の重量
- ロ 販売に係る特定牛肉に対応する1若しくは2以上の個体識別番号又は荷口番号、当該販売の年月日、当該販売の相手方の氏名又は名称及び住所並びに当該販売に係る特定牛肉の重量
- 三 （略）

食肉小売品質基準（牛肉及び豚肉）

（昭和52年1月26日 52畜A 第98号農林水産省畜産局長通達 最終改正：平成17年3月1日）

【牛肉小売品質基準】

1 目的

この小売品質基準は、小売店において小売販売される牛肉の部位表示の方法等を定めることを目的とする。

2 適用範囲

この小売品質基準は、小売店において小売販売される牛肉について適用する。

3 定義

この小売品質基準において牛肉の部位の名称は、特に定める場合を除き、社団法人日本食肉格付協会の牛部分肉取引規格（昭和51年2月9日付け51畜A 第366号農林省畜産局長承認。以下「牛部分肉取引規格」という。）に定めるところによる。

4 部位表示の方法

- （1）小売店における小売用牛肉の部位表示の方法は、輸入に係る牛肉（国内における飼養期間が外国における飼養期間（2以上の外国において飼養された場合には、それぞれの国における飼養期間。以下同じ。）より短い牛を国内でと畜して生産したものを含む。以下同じ。）を含め次の区分により行うものとする。

区 分	内 容
牛 ネ ッ ク	ネックをいう。（輸入に係るネックを含む。）
牛 か た	かたをいう。（輸入に係るショルダークロッド、クロッド（ブレード）、チャックテンダーを含む。）
牛かたロース	かたロースをいう。（輸入に係るチャックロールを含む。）
牛リブロース	リブロースをいう。（輸入に係るリブアイロール、キューブロールを含む。）
牛サーロイン	サーロインをいう。（輸入に係るストリップロイン含む。）
牛 ヒ レ	ヒレをいう。（輸入に係るフルテンダーロイン、テンダーロインを含む。）
牛 ば ら	かたばら及びともばらをいう。（輸入に係るプリズケット、ショートブレード、プリズケットポイントエンド、プリズケットナーベルエンド、ショートリブを含む。）
牛 も も	うちもも及びしんたまをいう。（輸入に係るトップ（インサイド）ラウンド、トップ（イン）サイド、ナックル、シッフランクを含む。）
牛 そ と も も	そとももをいう。（輸入に係るボトム（グースネック）ラウンド、シルバーサイドを含む。）
牛 ら ん ぶ	らんいちをいう。（輸入に係るトップサーロインバット、Dーランプを含む。）
牛 す ね	すねをいう。（輸入に係るシャンク、シンを含む。）

- (2) 小売店における小売用牛スライス肉を2種類以上の部位を混合して小売販売する場合には、次の区分により使用重量の多い順に表示するものとする。

区 分	内 容
牛 ネ ッ ク	(1) の区分の牛ネックをいう。
牛 か た	(1) の区分の牛かたをいう。
牛 ロ ー ス	(1) の区分の牛かたロース、牛リブロース、牛サーロイン及び牛ヒレをいう。
牛 ば ら	(1) の区分の牛ばらをいう。
牛 も も	(1) の区分の牛もも、牛そともも及び牛らんぶをいう。
牛 す ね	(1) の区分の牛すねをいう。

- (3) 小間切及びひき肉は部位表示をしなくてもよい。
(4) 部位表示に用いる文字は小売店において選択するものとする。

5 輸入に係る牛肉の表示の方法

輸入に係る牛肉については原産国(地)を表示するものとする。

【豚肉小売品質基準】

1 目的

この小売品質基準は、豚部分肉を小売用に分割及び整形する方法並びに小売店において小売販売される豚肉の部位及び品質の表示方法等を定めることを目的とする。

2 適用範囲

この小売品質基準は、小売店において小売販売される豚肉について適用する。

3 定義

この小売品質基準において豚肉の部位の名称は、特に定める場合を除き、社団法人日本食肉格付協会の豚部分肉取引規格(昭和51年2月9日付け51畜A第366号農林省畜産局長承認。以下「豚部分肉取引規格」という。)に定めるところとする。

4 豚部分肉の分割、整形方法

(1) 豚部分肉の分割方法

豚部分肉(豚部分肉取引規格に定める豚部分肉をいう。以下同じ。)は、次のように細分するものとする。

区 分	内 容
か た	うで、かたロース及びかたばらに細分する。
ロ ー ス	細分しない。
ば ら	細分しない。
も も	うちもも、しんたま及びそとももに細分する。
ヒ レ	細分しない。

(注1) かたの分割方法：かたロース(胸最長筋等)は、かたの第1頸椎下縁除去部から背線に平行に切り離す。次いでかたばら(腹鋸筋及び胸筋等)を切り離し、残部をうで(大円筋、広背筋、上腕三頭筋長頭、棘上筋、棘下筋、肩甲下筋等)とする。この場合、うでからは、ネック(頸顔面皮筋及び上腕頸筋等)及びすね(伸筋及び屈筋等)を取り除いてもよい。

(注2) ももの分割方法：ももは、うちもも(半膜様筋、内転筋、薄筋等)を切り離し、残部をしんたま(大腿四頭筋)とそともも(大腿二頭筋、半腱様筋、腎筋等)とに分割する。
この場合、そとももからすね(下腿の伸筋及び屈筋)を取り除いてもよい。

(2) 豚肉の整形方法

(1) により細分した豚肉は、腱、筋膜及び余剰脂肪を取り除き周辺の不揃いを削りとり、表面脂肪の厚さは、かたばら及びばらを除き、次に定めることとなるように整形するものとする。

う で	8mm以内
かたロース	8mm以内
ロース	8mm以内
うちもも	適度に取り除く。

しんたま	8mm以内
そともも	8mm以内
ヒレ	完全に取り除く。

5 部位表示の方法

(1) 小売店における小売用豚肉の部位表示の方法は、輸入に係る豚肉（国内における飼養期間が外国における飼養期間より短い豚を国内でと畜して生産したものを含む。以下同じ。）を含め次の区分により行うものとする。

区 分	内 容
豚 ネ ッ ク	うでのうち、頬部（ジョール）をいう。（輸入に係るピクニックを含む。）
豚 か た	うでのうち、頬部（ジョール）以外をいう。（輸入に係るピクニックを含む。）
豚かたロース	かたロースをいう。（輸入に係るボストンバット、カラーを含む。）
豚 ロース	ロースをいう。（輸入に係るロインを含む。）
豚 ば ら	かたばら及びばらをいう。（輸入に係るベリーを含む。）
豚 も も	うちもも及びしんたまをいう。（輸入に係るハムを含む。）
豚 そともも	そとももをいう。（輸入に係るハムを含む。）
豚 ヒ レ	ヒレをいう。（輸入に係るテンダーロインを含む。）

（注）輸入豚肉のうち、本表に記載する部位以外の部位については、類似部位に準ずるものとする。

(2) (1) の豚肉を2種類以上の部位を混合して小売販売する場合は、次の区分により使用重量の多い順に表示するものとする。

区 分	内 容
豚 か た	(1) の豚かたをいう。
豚 ロース	(1) の豚かたロース、豚ロース、豚ヒレをいう。
豚 ば ら	(1) の豚ばらをいう。
豚 も も	(1) の豚もも、豚そとももをいう。

(3) 小間切及びひき肉は部位表示をしなくてもよい。

(4) 部位表示に用いる文字は小売店において選択するものとする。

6 輸入に係る豚肉の表示の方法

輸入に係る豚肉については原産国（地）を表示するものとする。

7 黒豚の表示方法

バークシャー純粋種の豚肉のみを「黒豚」と表示できるものとする。

食鶏小売規格

(平成5年3月10日 5畜A 第435号農林水産省畜産局長通達 最終改正：平成23年1月6日)

第1章 総 則

1 目的

この小売規格は、小売段階における食鶏の種類、部位及び品質標準並びにそれらの表示について定めることを目的とする。

2 適用範囲

この小売規格は、小売段階における食鶏の「若どり」及び「親」について適用するものとする。ただし、肥育鶏及び地鶏については、「3 定義」及び「5 表示」の(4)(5)に限り適用し、輸入食鶏については、「5 表示」の(5)及び(7)に限り適用するものとする。

3 定義

- (1) この小売規格において「食鶏」とは食用に供する健康鶏又はその部分をいい、「と体」とは食鶏を放血・脱羽したものをいい、「中ぬき」とは、と体から内臓(腎臓を除く)、総排泄腔、気管及び食道を除去したものをいい、「解体品」とはと体又は中ぬきから分割又は採取したもの(胸腺、甲状腺及び尾腺を除去したものに限る。)をいう。ただし、中ぬきについては、尾部の有無は任意とする。
- (2) この小売規格において「生鮮品」とは鮮度が良く凍結していない解体品をいい、「凍結品」とは生鮮品を速やかに凍結し、その中心温度をマイナス15度C以下に下げ、以後平均品温をマイナス18度C以下に保持するように凍結貯蔵したものをいい、また、「解凍品」とは凍結品を解凍したもので、その品質は、第4章の2の解凍品の品質標準を満足するものとする。
- (3) この小売規格において、「若どり」とは3ヵ月齢未満の食鶏をいい、「肥育鶏」とは3ヵ月齢以上5ヵ月齢未満の食鶏をいい、また、「親」とは5ヵ月齢以上の食鶏をいう。
- (4) この小売規格において、「骨つき肉」とは解体品で骨つきのものをいい、「正肉類」とは解体品で骨を除去した皮つきのもの(「ささみ」、「こにく」及び「あぶら」を除く。)をいう。
- (5) この小売規格において「主品目」とは解体品のうち「丸どり」、骨つき肉及び正肉類をいい、「副品目」とは主品目以外のもので「二次品目」を除いたものをいい、「二次品目」とは主品目又は副品目を分割し、ぶつ切りし、細切し、又は挽いたものをいう。

4 品質標準

食鶏の品質標準は、若どりの主品目について定め、若どりの副品目及び二次品目の品質標準は生鮮品としての特徴を失わないものであることとする。親の解体品については、品質標準を設けない。

5 表示

- (1) 小売店において食鶏を小売りする際には、この小売規格に定める種類及び部位を表示するものとする。ただし、主品目については、その用途を併記することができるものとする。
- (2) 二次品目(「手羽なか半割り」を除く)は、使用した解体品の部位を併せて表示するものとする。
- (3) 親の解体品には、“親”を冠する。

- (4) 凍結品は、“凍結品”であることを表示するものとする。
- (5) 解凍品は、“解凍品”であることを表示するものとする。
- (6) 正肉類について、皮を剥いで販売する場合には、“皮なし”であることを表示する。
- (7) 輸入食鶏（国内における飼養期間が外国における飼養期間（2以上の外国において飼養された場合には、それぞれの国における飼養期間。以下同じ。）より短い鶏を処理して生産されたものを含む。）は、原産国（地）を表示するものとする。

第2章 生鮮品

1 生鮮品の部位

親の生鮮品は、「丸どり」、正肉類、「かわ」、「きも」、「きも（血ぬき）」、「すなぎも」及び「すなぎも（すじなし）」に限るものとする。

(1) 主品目

主品目は、「丸どり」、骨つき肉及び正肉類に区分する。ただし、親にあっては、丸どり及び正肉類に限るものとする。

ア. 丸どり

「丸どり」は次のとおりとする。

丸どり……と体から内臓（腎臓を除く。）、総排泄腔、気管、食道、頭及び頸を除去し、あしをあし関節またはけづめの直上で切断したもの。ただし、頸皮は2分の1を残す

イ. 骨つき肉

骨つき肉は、「手羽類」、「むね類」及び「もも類」に細区分する。

(ア) 手羽類

「手羽類」は、次のとおりとする。

手羽もと …………… 上腕部分

手羽さき …………… 上腕から先端部分までの全部から「手羽もと」を除去した残部

手羽なか …………… 「手羽さき」から先端部分を除去した残部

手羽はし …………… 「手羽さき」から「手羽なか」を除去した残部（先端部分）

(イ) むね類

「むね類」は、次のとおりとする。

骨つきむね …………… 胸椎及び胸椎に付随する肋骨を除去した胸部で、手羽（上腕から先端部分までの全部）を含むもの。ただし、頸皮は除去する。

手羽もつきむね肉 …「手羽もと」つきの胸部の正肉類。ただし、頸皮は除去する。

(ウ) もも類

「もも類」は、次のとおりとする。

骨つきもも …………… 大腿関節で分割し、あしをけづめの直上で切断したもの

骨つきうわもも …… 大腿関節で分割し、あしをあし関節で切断した腿をひざ関節で分割した上の部分（大腿）

骨つきしたもも …… 大腿関節で分割し、あしをあし関節で切断した腿をひざ関節で分割した下の部分（下腿）

ウ. 正肉類

「正肉類」は、次のとおりとする。ただし、親の正肉類は、むね肉、もも肉及び正肉とする。

- むね肉 …………… 手羽（上腕から先端部分までの全部）及び頸皮を除去した胸部の正肉類
- 特製むね肉 …………… 手羽（上腕から先端部分までの全部）及び頸皮を除去した胸部の正肉類
で、周辺の皮及び脂肪を除去して整形したもの
- もも肉 …………… 腿の正肉類
- 特製もも肉 …………… 「もも肉」から主な腱及びあし関節付近の皮及び筋上膜を除去したもの
- 正肉 …………… 「むね肉」及び「もも肉」を併せたもの
- 特製正肉 …………… 「特製むね肉」及び「特製もも肉」を併せたもの

（２）副品目

副品目は次のとおりとする。

- ささみ …………… 腱のついた深胸筋
- ささみ（すじなし） …………… 腱の主要部分を除去した深胸筋
- こにく …………… 正肉類及び「ささみ」を除去した骨に付着している肉を切り取ったもの
- かわ …………… 皮
- あぶら …………… 主として腹部の脂肪層
- もつ …………… 可食内臓
- きも …………… 心臓及び肝臓。ただし、心臓と肝臓を別個に販売する場合は、心臓については「心臓」又は「ハート」とし、肝臓については「肝臓」又は「レバー」とする。
- きも（血ぬき） …………… 心臓（血抜きし、上部を除去したものに限る）及び肝臓血抜きし、上部を除去した心臓は、「心臓（血ぬき）」又は「ハート（血ぬき）」とする。
- すなぎも …………… 腺胃及び内層を除去した筋胃
- すなぎも（すじなし） …………… 腱質の主要部分を除去した「すなぎも」
- がら …………… 頭部及びあし部分以外の骨
- なんこつ …………… 胸骨及び関節の軟骨。ただし、部位を表示する。
（例）「なんこつ（胸骨）」

（３）二次品目

二次品目は、次のとおりとする。

- 手羽なか半割り …………… 「手羽なか」を尺骨部分と橈骨部分に分割したもの
- ぶつ切り …………… あしをあし関節で切断した「丸どり」及び骨つき肉をぶつ切りしたもの
- 切りみ …………… 正肉類を細切したもの
- ひき肉 …………… 正肉類又は「こにく」を挽いたもの

2 生鮮品の品質標準

若どりの生鮮品の主品目の品質標準は、次のとおりとする。

親については、品質標準を設けない。

項 目	品質標準
形 態	正 常
肉 づ き	良 い
脂 肪 の つ き 方	適度についているもの
鮮 度	皮膚の色が良く、光沢があり、肉のしまりが良いもの
筆 羽 ・ 毛 羽	無いもの
皮膚及び肉の損傷	無いもの
皮膚及び肉の変色	無いもの
骨 折 ・ 脱 臼	無いもの
異 臭	無いもの
異 物 の 付 着	無いもの

(注) 損傷：切傷、打傷、擦傷、裂傷等

第3章 凍結品

1 凍結品の部位

凍結品の部位は、生鮮品の部位に準ずるものとする。

2 凍結品の品質標準

凍結品は、生鮮品を凍結したものとし、包装又は適正な氷衣（グレーズ）等により固有の色沢（ブルーム）及び正常なおいを保持し、ほとんど乾燥していないもので、凍結やけが無く、異物の付着又は混入の無いものとする。

第4章 解凍品

1 解凍品の部位

解凍品の部位は、生鮮品の部位に準ずるものとする。

2 解凍品の品質標準

解凍品は、第3章の凍結品を適切な解凍方法によって昇温させて、凍結品中の氷の結晶の全部またはほとんどが融けて水に変わり、チルド状態に保たれているものとする。

附則

この規格は平成23年4月1日より適用する。ただし、平成23年10月1日以前に小売りされる食鶏の表示については、この通知による改正前の食鶏小売規格の規定の例によることができる。

牛枝肉取引規格(抜粋)

(昭和50年2月1日 農林水産省50畜A 第423号承認 最終改正：昭和63年3月1日)

(1) 歩留等級

等級	項目	歩留基準値	歩留
A		72以上	部分肉歩留が標準より良いもの
B		69以上72未満	部分肉歩留の標準のもの
C		69未満	部分肉歩留が標準より劣るもの

(2) 肉質等級

等級	項目	脂肪交雑	肉の色沢	肉の締まり及びきめ	脂肪の色沢と質
5		胸最長筋並びに背半棘筋及び頭半棘筋における脂肪交雑がかなり多いもの	肉色及び光沢がかなり良いもの	締まりはかなり良く、きめがかなり細かいもの	脂肪の色、光沢及び質がかなり良いもの
4		胸最長筋並びに背半棘筋及び頭半棘筋における脂肪交雑がやや多いもの	肉色及び光沢がやや良いもの	締まりはやや良く、きめがやや細かいもの	脂肪の色、光沢及び質がやや良いもの
3		胸最長筋並びに背半棘筋及び頭半棘筋における脂肪交雑が標準のもの	肉色及び光沢が標準のもの	締まり及びきめが標準のもの	脂肪の色、光沢及び質が標準のもの
2		胸最長筋並びに背半棘筋及び頭半棘筋における脂肪交雑がやや少ないもの	肉色及び光沢が標準に準ずるもの	締まり及びきめが標準に準ずるもの	脂肪の色、光沢及び質が標準に準ずるもの
1		胸最長筋並びに背半棘筋及び頭半棘筋における脂肪交雑がほとんどないもの	肉色及び光沢が劣るもの	締まりが劣り又はきめが粗いもの	脂肪の色、光沢及び質が劣るもの

牛部分肉取引規格

(昭和51年2月9日 農林水産省51畜A第366号承認 最終改正：昭和63年3月1日)

(一) 牛部分肉取引規格

(1) 部分肉の分割及びその名称

この規格に定める牛部分肉は、半丸枝肉を別表1に定める分割・整形方法により分割、整形するものとし、その各部分肉の名称は「ネック」、「かた」、「かたロース」、「かたばら」、「ヒレ」、「リブロース」、「サーロイン」、「ともばら」、「うちもも」、「しんたま」、「らんいち」、「そともも」、「すね」の13とする。

(2) 肉質等級及び重量区分

①肉質等級

部分肉の「肉質等級」は、当該部分肉が枝肉段階で別表2の牛枝肉取引規格により格付けされた「肉質等級」をそのまま適用するものとし、その等級の呼称は「5」、「4」、「3」、「2」及び「1」とする。

②重量区分

部分肉の「重量区分」は、別表3に定める「重量区分」とし、その区分の呼称は「S」、「M」、及び「L」とする。

(二) 牛部分肉取引規格の適用条件

(1) この規格は、(一)の(1)の13の部分肉を対象とするものとする。

ただし、1部分肉に分割しないもの(「ネック」と「かたロース」を分割しないもの等)、又は、1部分肉を細分したもの(「ともばら」を細分したもの等)であっても差し支えないものとする。

(2) この規格は、冷蔵部分肉及び冷凍部分肉について適用するものとする。

(3) 「ネック」、「ともばら」、「すね」及び1部分肉に分割しないもの、又は、1部分肉を細分したものについては、その「重量区分」を定めないものとする。

(4) 部分肉を収納した容器には、次の各項を表示するものとする。

ただし、「ネック」及び「すね」については、②の「肉質等級」を表示しなくても差し支えないものとする。
また、③の「重量区分」については、当分の間、表示しなくても差し支えないものとする。

- ① 部分肉の名称
- ② 肉質等級
- ③ 重量区分
- ④ 品質・性別
- ⑤ 脂肪の厚さ
- ⑥ 収納本(箇)数及び内容重量
- ⑦ 製造年月日
- ⑧ 製造者及び製造工場名
- ⑨ 部分肉格付け認定工場番号
- ⑩ 保存温度

別表1

分割・整形方法

(1) 大 分 割		(2) 小 分 割	
区 分	方 法	区 分	方 法
ま え	第6～第7肋骨間において切断して、「まえ」を分離する。	か た す ね (まえずね)	「まえ」から前肢を、その付着部において引き離すようにして、肩甲骨（肩甲軟骨を含む）に付属する筋肉とともに胸部から分離し、肩甲骨、上腕骨、前腕骨、手根骨を除骨したのち、烏口腕筋と上腕筋（まくら）の間で切断して、「かた」と「まえずね」に分離する。
		か た ば ら か た ロ ー ス ネ ッ ク	「まえ」から前肢を分離したものについて、頸椎、胸椎、肋骨、肋軟骨及び胸骨を除骨したのち、第6肋骨のつけ根（第6肋骨と第6胸椎の付着跡部）から肋骨（肋軟骨を含まない）の長さのほぼ3分の1に相当するところで、背線にほぼ平行に切断して、「かたばら」を分離し、次いで第6～第7頸椎跡間で背線にほぼ直角に切断して、「ネック」と「かたロース」に分離する。
と も ば ら	後肢外側の大腿筋膜張筋（とも三角）の前縁に沿って、寛結筋（肋骨の前端）まで切り進み、その寛結筋のほぼ中央から背線とほぼ平行に切断して、「ともばら」を分離する。	と も ば ら	胸骨（剣状軟骨を含む）及び肋骨（肋軟骨を含む）を除骨する。
ロイン (ヒレを含む) 及びもも	臓脂肪を除去したのち、恥骨の前下方において、「ヒレ」を後端から最後腰椎の部分まで切り離し、次いで仙椎と最後腰椎との結合部において背線とほぼ直角に切断して、「ロイン」と「もも」に分離する。	ヒ レ リ ブ ロ ー ス サーロイン	「ロイン」から「ヒレ」を分離し、胸椎、腰椎及び肋骨を除骨（肩甲軟骨を含む）したのち、第10～第11 胸椎跡間で、背線にほぼ直角に切断して、「リブロース」と「サーロイン」に分離する。
		う ち も も	「もも」から大腿二頭筋、半腱様筋（しきんぼう）及び大腿四頭筋と半膜様筋、内転筋、大腿薄筋等との筋膜に沿って「うちもも」を分離する。
		し ん た ま ら ん い ち そ と も も す ね (ともずね)	寛骨、大腿骨、膝蓋骨、下腿骨、足根骨、仙椎、第1尾椎を除骨したのち、大腿二頭筋と大腿四頭筋との筋膜に沿って「しんたま」を分離し、次いで大転子跡と半腱様筋の前端を結ぶ線で切断して、「らんいち」を分離する。さらに、大腿二頭筋と腓腹筋との筋膜に沿って「そともも」と「ともずね」に分離する。 ただし、腓腹筋及び浅趾屈筋（はばき）は「そともも」につけたものであっても差し支えない。

(3) 整 形	
区 分	方 法
か た	関節軟骨、靱帯及び汚染部を除去し、脂肪の厚さを10mm以内に除去して整形する。
す ね	靱帯、腱及び汚染部を除去して整形する。
か た ば ら	肋間筋に残る壁側胸膜（うすかわ）及び浅頸リンパ節を含む周辺脂肪を除去し、深胸筋と胸骨間にある硬い脂肪は肋間筋と水平になるように除去し、その他の脂肪の厚さを10mm以内に除去して整形する。
か た ロ ー ス	肋間筋に残る壁側胸膜及び浅頸リンパ節を含む周辺脂肪を除去し、脂肪の厚さを10mm以内に除去して整形する。
ネ ッ ク	血液等による汚染部及び頸椎跡に残るリンパ節を除去して整形する。
と も ば ら	腹膜をはずし、白線部は10mmの幅で除去する。乳房脂肪（ちちかぶ）又は陰嚢脂肪（きんあぶら）については、腹皮筋（かっぱ）の下層10mm以内、外腹斜筋の腱膜の上層10mm以内、合わせて20mm以内に除去して整形する。
ヒ レ	「ヒレ」の後端の脂肪の最も厚いところで10 mm以内とし、「ヒレ」の後端部（2 / 3 の分）において前端にいくにしたがって徐々に薄くなるように除去して整形する。この場合、「ヒレ」の後端から1 / 3 程度にあるリンパ節は一部残っても差し支えない。
リ ブ ロ ー ス	肋間筋に残る壁側胸膜を除去し、脂肪の厚さを10mm以内に除去して整形する。
サーロイン	「リブローズ」の項と同じ。
う ち も も	内転筋及び周辺の筋肉露出面の変色しているところを薄く削り取り、次いで脂肪の厚さ10mm以内に除去し、併せて浅鼠径リンパ節を除去して整形する。
し ん た ま	脂肪の厚さを10mm以内に除去し、併せて腸骨下リンパ節を除去して整形する。
ち ん い ち	寛骨内面の内閉鎖筋、腸骨筋等（小肉）及び骨盤脂肪の一部（めがねあぶら）及び寛骨の骨膜残部を取り除き、仙椎及び尾椎の外側に位置する脂肪を除去し、その他の脂肪の厚さを10mm以内になるように除去して整形する。
そ と も も	膝窩リンパ節を含む周辺脂肪及びその他の脂肪の厚さを10mm以内になるように除去して整形する。
す ね	浅伸屈筋腱等（すじ）及び汚染部を除去して整形する。

豚枝肉取引規格(抜粋)

(昭和50年2月1日 農林水産省50畜A 第423号承認 最終改正：平成8年8月22日)

等級	極上	上	中	並	等外
重量及び背脂肪の厚さの範囲(半丸)	皮はぎ35kg以上39kg以下、湯はぎ38kg以上42kg以下(背脂肪の厚さの区分は別記2による。)	皮はぎ32.5kg以上40kg以下、湯はぎ35.5kg以上43kg以下(同左)	皮はぎ30kg以上42.5kg以下、湯はぎ33kg以上45.5kg以下(同左)	皮はぎ30kg未満42.5kg超過、湯はぎ33kg未満45.5kg超過(同左)	(1)以上の等級のいずれにも該当しないもの (2)外観又は肉質の特に悪いもの (3)黄豚又は脂肪の質の特に悪いもの (4)牡臭その他異臭のあるもの (5)衛生検査による割除部の多いもの (6)著しく汚染されているもの
外観	均 称	長さ、広さが適当で厚く、もも、ロース、ばら、かたの各部がよく充実して、釣合の特に良いもの	長さ、広さが適当で厚く、もも、ロース、ばら、かたの各部が充実して、釣合の良いもの	長さ、広さ、厚さ、全体の形、各部の釣合において、いずれにも優れたところがなく、また大きな欠点のないもの	
	肉づき	厚く、なめらかで肉づきが特に良く、枝肉に対する赤肉の割合が脂肪と骨よりも多いもの	厚く、なめらかで肉づきが良く、枝肉に対する赤肉の割合が、おおむね脂肪と骨よりも多いもの	特に優れたところもなく、赤肉の発達も普通で、大きな欠点のないもの	
	脂肪付着	背脂肪及び腹部脂肪の付着が適度のもの	背脂肪及び腹部脂肪の付着が適度のもの	背脂肪及び腹部脂肪の付着に大きな欠点のないもの	
	仕上げ	放血が十分で、疾病などによる損傷がなく、取扱の不適による汚染、損傷などの欠点のないもの	放血が十分で、疾病などによる損傷がなく、取扱の不適による汚染、損傷などの欠点のほとんどないもの	放血普通で、疾病などによる損傷が少なく、取扱の不適による汚染、損傷などの大きな欠点のないもの	
肉質	肉の締まり及びきめ	締まりは特に良く、きめが細かいもの	締まりは良く、きめが細かいもの	締まり、きめともに大きな欠点のないもの	
	肉の色沢	肉色は、淡灰紅色で、鮮明であり、光沢の良いもの	肉色は、淡灰紅色で又はそれに近く、鮮明で光沢の良いもの	肉色、光沢ともに特に大きな欠点のないもの	
	脂肪の色沢と質	色白く、光沢があり、締まり、粘りともに特に良いもの	色白く、光沢があり、締まり、粘りともに良いもの	色沢普通のもので、締まり、粘りともに大きな欠点のないもの	
	脂肪の沈着	適度のもの	適度のもの	普通のもの	
					やや異色があり、光沢も不十分で、締まり粘りともに十分でないもの 過少か又は過多のもの

豚部分肉取引規格

(昭和51年2月9日 農林省51畜A 第366号承認 最終改正：平成元年3月1日)

(一) 豚部分肉取引規格

(1) 部分肉の分割及びその名称

この規格に定める豚部分肉は、半丸枝肉を別表1に定める分割・整形方法により分割、整形するものとし、その各部分肉の名称は「かた」、「ヒレ」、「ロース」、「ばら」、「もも」の5とする。

(2) 等級及び重量区分

①等級

部分肉の等級は、別表2に定める各部分肉ごとの「肉質及び形状」により判定するものとし、その等級の呼称は「Ⅰ」及び「Ⅱ」とする。

②重量区分

部分肉の「重量区分」は、別表3に定める「重量区分」によるものとし、その区分の呼称は「S」、「M」及び「L」とする。

(二) 豚部分肉取引規格の適用条件

(1) この規格は、(一)の(1)の5の部分肉を対象とするものとする。

ただし、「かた」を細分した場合は「かたロース」、「うで」、「ヒレ」、「ロース」、「ばら」、「もも」の6の部分肉とする。

(2) この規格は、冷蔵部分肉及び冷凍部分肉について適用するものとする。

(3) この規格の適用については、豚部分肉の規格に定める「肉質及び形状」がその等級の条件を具備しているものを、当該等級に格付けするものとし、「Ⅰ」は規格「極上」及び「上」の枝肉から、「Ⅱ」は規格「中」の枝肉からつくられたものであることを原則とする。

(4) 部分肉を収納した容器には、次の各項を表示するものとする。

ただし、①の「部分肉の名称」のうち、半丸枝肉の各部分肉をセットで収納した場合は「半丸セット」とする。

また、④の「脂肪の厚さ」については、その数値を表示する。

- ① 部分肉の名称
- ② 等級
- ③ 重量区分
- ④ 脂肪の厚さ
- ⑤ 収納本（箇）数及び内容重量
- ⑥ 製造年月日
- ⑦ 製造者及び製造工場名
- ⑧ 部分肉格付認定工場番号
- ⑨ 保存温度

別表1

分割・整形方法

(1) 大 分 割		(2) 小 分 割	
区 分	方 法	区 分	方 法
か た	第4～第5肋骨間において背線とほぼ直角に切断して、「かた」を分離する。次いで、肩甲骨、上腕骨、前腕骨、手根骨、胸椎、頸椎、肋骨(肋軟骨を含む)及び胸骨を除骨する。	か た	肋間筋に残る壁側胸膜(うすかわ)を除去し、胸椎、頸椎、肩甲骨跡周辺に残る軟骨及び小肉と、その他血液、リンパ節及び靱帯を除去する。背脂肪を棘突起跡の筋肉面に沿って切り落とし、脂肪の厚さを8 mm以内に除去して整形する。頬部(ジョール)の内面脂肪は、リンパ節とともに筋層まで除去し、筋肉の先端で切り落として整形する。
		(かたコース) (う で)	肩関節直上部で背線と平行に切り開き、肩甲骨上端部で背線と平行に切断して、「かたコース」と「うで」に分離する。「かたコース」の先端は「かた」切断面と平行になるように切り落として整形する。
ヒ レ ロ ー ス ば ら	恥骨の前下方において「ヒレ」を後端から最後腰椎の部分まで切り離し、後肢外側の大腿筋膜張筋(とも三角)の前縁にそって腹直筋(ささ肉)を切り進み、仙椎と最後腰椎との結合部において背線とほぼ直角に切断して、「ヒレ・コース・ばら」を分離する。次いで、「ヒレ」を分離する。次に、横隔膜の体壁付着部を除去し、胸椎、腰椎、胸骨(陰状軟骨を含む)を除骨(肩甲軟骨を含む)したのち、第5肋骨の長さ(肋軟骨は含まない)の3分の1に相当するところで背線とほぼ平行に切断して、「コース」と「ばら」に分離する。	ヒ レ	表面に付着する脂肪は全て除去し、大腰筋と小腰筋の間にある腱は、形状を損なわない程度に除去する。
		ロ ー ス	肋間筋に残る壁側胸膜及び胸椎跡に残る小肉を除去する。背脂肪を棘突起跡の筋肉面に沿って切り落とし、次いで、脂肪の厚さを8mm以内に除去して整形する。「もも」との切断面のふぞろいは、「かた」切断面とほぼ平行になるように切り落として整形する。
も も	寛骨、大腿骨、膝蓋骨、下腿骨、足根骨、仙椎及び尾椎を除骨する。	ば ら	白線部を10mmの幅で除去する。腹部脂肪を除去し、次いで、脂肪の厚さを8mm以内に除去して整形する。「もも」との切断面のふぞろいは、「かた」切断面とほぼ平行になるように切り落として整形する。
		も も	寛骨内面の小肉(めがねの小肉)を取り除き、膝蓋骨及びともずねに付着する靱帯を除去する。背脂肪は筋肉面に沿って切り落とし、脂肪の厚さを8mm以内に除去し、併せてリンパ節を除去して整形する。

地鶏肉の日本農林規格

(平成11年6月21日 農林水産省告第844号 最終改正：平成27年8月21日 農林水産省告示第2009号)

(適用の範囲)

第1条 この規格は、鶏肉等（ささみ（すじなしを含む。）、こにく、かわ、あぶら、きも（血ぬきを含む。）、すなぎも（すじなしを含む。）、もつ（きも及びすなぎも以外の可食内臓をいう。）及びがら（以下「ささみ等」という。）を含む。）に適用する。

(定義)

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

用 語	定 義
在 来 種	明治時代までに国内で成立し、又は導入され定着した別表に掲げる鶏の品種をいう。
平 飼 い	鶏舎内又は屋外において、鶏が床面又は地面を自由に運動できるようにして飼育する飼育方法をいう。
放 飼 い	平飼いのうち、日中屋外において飼育する飼育方法をいう。
在来種由来血液百分率	在来種を100%、在来種でない品種を0%とし、交配した品種にあっては両親のそれぞれの在来種由来血液百分率の1/2の値を合計した値をいう。

(地鶏肉の規格)

第3条 地鶏肉の生産の方法についての基準は、次のとおりとする。

事 項	基 準
素 び な	在来種由来血液百分率が50%以上のものであって、出生の証明（在来種からの系譜、在来種由来血液百分率及びふ化日の証明をいう。）ができるものを使用していること。
飼 育 期 間	ふ化日から75日間以上飼育していること。
飼 育 方 法	28日齢以降平飼いで飼育していること。
飼 育 密 度	28日齢以降1㎡当たり10羽以下で飼育していること。

第4条 地鶏肉の品質に関する表示の基準は、次のとおりとする。

事 項	基 準
表 示 事 項	食品表示基準（平成27年内閣府令第10号）の規定（名称については、第18条第1項、第20条、第24条第1項及び第25条に規定する販売形態に応じた義務表示の特例を除く。）に従うほか、次に掲げる事項を表示してあること。 (1) 組合せ (2) 飼育期間 (3) 飼育方法 (4) 内容量（容器包装に入れたものに限る。） (5) 生産業者（小分けをしたものにあつては、小分け業者）の氏名又は名称及び住所
表 示 の 方 法	食品表示基準の規定に従うほか、名称、組合せ、飼育期間、飼育方法及び内容量の表示は、次に規定する方法により行われていること。 (1) 名称 商品名中に「地鶏」の文字を使用している場合を除き、「名称」又は「品名」の文字を冠して、「地鶏肉」又は「地鶏」と記載すること。ただし、ささみ等にあつては、商品名中に「地鶏ささみ」等「地鶏」の文字の次に鶏肉の部位を記載している場合を除き、「地鶏」の文字の次に鶏肉の部位名を加え、「名称」又は「品名」の文字を冠して、「地鶏ささみ」等と記載すること。 (2) 組合せ 「組合せ」の文字を冠して、在来種由来血液百分率が50%以上である父鶏又は母鶏の由来する在来種の一般的な名称を「父〇〇×母〇〇」、「父〇〇」又は「母〇〇」等と記載すること。なお、この場合において父鶏又は母鶏の由来する在来種が2品種以上である場合にあつては、それぞれの在来種に由来する血液百分率の高いものから順に1品種以上の名称を記載すること。 (3) 飼育期間 「飼育期間」の文字を冠して、飼育した期間を、次の例のいずれかにより記載すること。 ア 〇〇日 イ 〇〇日以上 ウ 〇〇日～〇〇日（上限の日数と下限の日数との差は20日以内であること。） (4) 飼育方法 「飼育方法」の文字を冠して、「平飼」又は「平飼い」と記載すること。ただし、28日齢以降放飼いしたものにあっては、「放飼」又は「放飼い」と記載することができる。この場合においては、当該文字の次に括弧を付して、28日齢以降全飼育期間放飼いしたものにあっては「全期間」等と、28日齢以降一部の飼育期間を放飼いしたものにあっては放飼いした期間を週の単位で「〇週間」等と単位を明記して記載すること。 (5) 内容量 「内容量」又は「正味量」の文字を冠して、内容重量をグラム又はキログラムの単位で、単位を明記して記載すること。 (6) 生産業者の氏名又は名称及び住所 「生産業者」又は「生産者」の文字を冠して記載すること。 (7) 小分け業者の氏名又は名称及び住所 「小分け業者」、「加工包装業者」、「加工包装者」、「加工業者」又は「加工者」の文字を冠して記載すること。

表 示 の 方 法	食品表示基準の規定に従うほか、表示可能面積がおおむね150cm ² 以下の容器包装に表示する場合においては、名称、保存の方法、消費期限又は賞味期限及び表示事項の項の(1)から(5)までに規定する事項の表示に用いる文字は、日本工業規格Z 8305(1962)に規定する6ポイントの活字以上の大きさの文字とすること。
表 示 禁 止 事 項	食品表示基準の規定に従うほか、次に掲げる事項は、これを表示していないこと。 (1) 品評会等で受賞したものであることを示す用語(ただし、品評会等で受賞した鶏と素びなの品種(交配様式)、ふ化日からの飼育期間並びに28日齢以降の飼育方法及び飼育密度を同じくするものであって、受賞年を併記してあるものに表示する場合を除く。)及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語 (2) 表示事項の項の規定により表示してある事項の内容と矛盾する用語 (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

別表(第2条関係) (略)

和牛等特色ある食肉の表示に関するガイドライン(和牛・黒豚)

(平成19年3月26日 18生畜第2676号 農林水産省生産局長通知)

I 趣旨

近年、我が国固有の肉用牛である和牛及び和牛精液が海外に輸出され、それらを活用した交雑種の子牛や食肉が生産、輸入されている事例がある。こうした中、消費者は「和牛」は日本の牛と認識しており、また、「家畜の遺伝資源の保護に関する検討会」においても、表示の面からも和牛表示の厳格化を図るなどして、海外由来の子牛や牛肉に紛らわしい「和牛」表示を認めるべきではないとの指摘があったところである。

また、黒豚については、従来、国産品、輸入品を問わず純粋バークシャー種を黒豚と表示してきたが、アンケート調査などから大部分の消費者は、「黒豚」という表記に対し国産であるという認識を持っているとの回答が得られたところである。しかしながら、バークシャー種は、本来、英国原産であり、米国、カナダ等でも生産されていることや我が国でも種豚改良のため外国からバークシャー種を導入してきた実態があり、これらの事実について十分認知されているとはいえない状況にある。

こうした状況を踏まえ、「和牛」及び「黒豚」等特色ある食肉の表示のあり方について、消費者に正しい情報を伝えるわかりやすい表示を行うとの観点から検討し、「和牛等特色ある食肉の表示に関するガイドライン」を策定する。

II ガイドラインの位置付け

消費者にわかりやすい表示を行うとの観点から、牛及び豚の生肉を販売するすべての事業者（以下「食肉販売事業者等」という。）が特色ある食肉の表示をする上での指針となるべきものであり、食肉販売事業者等の自主的な取組を促すものである。

III 対象事業者について

本ガイドラインは、事業規模の大小に関わりなく、食肉販売事業者等を対象とする。

IV 対象品目について

食用に供される牛及び豚の生肉を対象とする。

V 対象とする表示について

食肉については「農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律」（以下「JAS 法」という。）に基づく「生鮮食品品質表示基準」の規定により、名称及び原産地の表示が義務付けられており、名称の表示については、その内容を表す一般的な名称を記載することとされている。

また、「和牛」、「黒豚」等特色ある食肉の表示が任意の強調表示として名称表示とは別に表示される事例が多い状況にある。

このため、本ガイドラインにおいてはJAS 法に基づき行われる「名称」の表示に限らず、商品の名称を示すものとして、シールや掲示等食肉の販売に際して提供されるすべての表示を対象とする。

Ⅵ 「和牛」の表示方法について

1 「和牛」の表示方法

(1) 「和牛」と表示できる牛肉は、①の要件を満たすことが、家畜改良増殖法に基づく登録制度等により証明でき、かつ、①及び②の要件を満たすことが、牛トレーサビリティ制度により確認できる牛の肉とする。

①次に掲げる品種のいずれかに該当する牛であること。

- イ 黒毛和種
- ロ 褐毛和種
- ハ 日本短角種
- ニ 無角和種
- ホ イからニまでに掲げる品種間の交配による交雑種
- ヘ ホに掲げる品種とイからホまでに掲げる品種間の交配による交雑種

②国内で出生し、国内で飼養された牛であること。

(2) (1)の「登録制度等により証明」できるものとは、次に掲げる書類のいずれかを有しているものとする。

①(社)全国和牛登録協会、(社)日本あか牛登録協会又は(社)日本短角種登録協会(以下「家畜登録機関」という。)が発行する次の書類。

- イ 登録証明書
- ロ 子牛登記証明書
- ハ 血統を証明する書類

②家畜改良増殖法に基づき獣医師、家畜人工授精師又は種畜の飼養者が交付する次の書類で、本牛の品種又は品種の組合せを明らかにするもの。

ただし、本牛の両親である牛が①に掲げる書類を有していることが確認できるものに限る。

- イ 授精証明書
- ロ 体内・体外受精卵移植証明書
- ハ 種付証明書

(3) (1)の「牛トレーサビリティ制度により確認」できるものとは、「牛の個体識別のための情報の管理及び伝達に関する特別措置法」に基づき公表される牛個体識別台帳に関する情報によって品種及び飼養履歴が確認できるものとする。

〔注〕JAS法に基づく「生鮮食品品質表示基準」の規定により、生鮮食品には原産地の表示が義務付けられており、国産品にあつては国産である旨、又は主たる飼養地が属する都道府県名、市町村名その他一般に知られている地名を記載することとされている。

このため、「和牛」と表示する場合においても、原産地の表示は必要である。

2 「和牛」と類似の表示

(1) 「和牛」と類似しており、「和牛」との誤認を生じさせるおそれのある用語については、1の要件を満たすものに限り表示できるものとする。

〔表示例〕WAGYU、わぎゅう、ワギュー

(2) 「和牛」に該当する各品種の品種名については、1の要件を満たすものに限り表示できるものとする。

〔表示例〕黒毛和牛(種)、褐毛和牛(種)、日本短角牛(種)、無角和牛(種)

- (3) 「黒牛」等「黒」の文字を使用した表示については、黒毛和種との誤認を生じさせるおそれがあることから、黒毛和種以外の牛の肉に表示する場合には、品種名又は品種の組合せを併記するものとする。

Ⅶ 「黒豚」の表示方法について

- (1) 「黒豚」と表示できるものは、純粋パークシャー種の豚の肉とする。
- (2) 外国産のものが国産の黒豚と誤認されることを防ぐため、JAS 法に基づく名称表示とは別に、シール等の任意表示を行う場合においても、「黒豚」と表示する場合には必ず原産地を併記するものとする。

〔例〕

- ・ かごしま黒豚、〇〇県産黒豚
- ・ 米国産黒豚、カナダ産黒豚
- ・ 黒豚（アメリカ産）、黒豚（カナダ産）
- ・ 黒豚カナダ産（アメリカ産）、黒豚

〔注〕 原産地の表示方法については、JAS 法に基づく「生鮮食品品質表示基準」の規定により、国産品にあつては国産である旨、又は都道府県名、市町村名その他一般に知られている地名を記載することとされている。

黒豚については、地域の取組によりブランド化が図られてきた経緯を踏まえれば、国産の黒豚の原産地については、都道府県名等の地名を表示することが望ましい。

- (3) 併記される原産地の表示は、消費者が容易にその記載を認識できるよう、「黒豚」の文字に比べて適切な大きさの文字を使用するものとする。

Ⅷ 留意事項

- (1) 表示に当たっては、表示の根拠とした証明書類、仕入れ伝票、その他関係書類の整理に努めることを通じて、消費者の問合せに迅速かつ適正に対応できるようにする必要がある。
- (2) 「和牛」表示の定義など本ガイドラインの普及定着に当たり、「和牛」と「国産牛」の違い等表示の区分について、消費者に正しく理解されるための取組を推進するとともに、和牛の特性等和牛に関する正しい知識・情報の普及啓発を図ることが必要である。

厚生労働省関係

食品衛生法(抜粋)

(昭和22年12月24日法律第233号 最終改正：平成30年6月13日法律第46号)

第1章 総則

第1条 この法律は、食品の安全性の確保のために公衆衛生の見地から必要な規制その他の措置を講ずることにより、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もつて国民の健康の保護を図ることを目的とする。

第2条 国、都道府県、地域保健法（昭和22年法律第101号）第5条第1項の規定に基づく政令で定める市（以下「保健所を設置する市」という。）及び特別区は、教育活動及び広報活動を通じた食品衛生に関する正しい知識の普及、食品衛生に関する情報の収集、整理、分析及び提供、食品衛生に関する研究の推進、食品衛生に関する検査の能力の向上並びに食品衛生の向上にかかわる人材の養成及び資質の向上を図るために必要な措置を講じなければならない。

2 国、都道府県、保健所を設置する市及び特別区は、食品衛生に関する施策が総合的かつ迅速に実施されるよう、相互に連携を図らなければならない。

3 国は、食品衛生に関する情報の収集、整理、分析及び提供並びに研究並びに輸入される食品、添加物、器具及び容器包装についての食品衛生に関する検査の実施を図るための体制を整備し、国際的な連携を確保するために必要な措置を講ずるとともに、都道府県、保健所を設置する市及び特別区（以下「都道府県等」という。）に対し前2項の責務が十分に果たされるように必要な技術的援助を与えるものとする。

第2章 食品及び添加物

第11条 厚生労働大臣は、公衆衛生の見地から、薬事・食品衛生審議会の意見を聴いて、販売の用に供する食品若しくは添加物の製造、加工、使用、調理若しくは保存の方法につき基準を定め、又は販売の用に供する食品若しくは添加物の成分につき規格を定めることができる。

2 前項の規定により基準又は規格が定められたときは、その基準に合わない方法により食品若しくは添加物を製造し、加工し、使用し、調理し、若しくは保存し、その基準に合わない方法による食品若しくは添加物を販売し、若しくは輸入し、又はその規格に合わない食品若しくは添加物を製造し、輸入し、加工し、使用し、調理し、保存し、若しくは販売してはならない。

第4章 表示及び広告

第19条 内閣総理大臣は、一般消費者に対する食品、添加物、器具又は容器包装に関する公衆衛生上必要な情報の正確な伝達の見地から、消費者委員会の意見を聴いて、販売の用に供する食品若しくは添加物又は前条第1項の規定により規格若しくは基準が定められた器具若しくは容器包装に関する表示につき、必要な基準を定めることができる。

2 前項の規定により表示につき基準が定められた食品、添加物、器具又は容器包装は、その基準に合う表示がなければ、これを販売し、販売の用に供するために陳列し、又は営業上使用してはならない。

第20条 食品、添加物、器具又は容器包装に関しては、公衆衛生に危害を及ぼすおそれがある虚偽の又は誇大な表示又は広告をしてはならない。

第9章 営業

第55条 都道府県知事は、営業者が第6条、第9条、第10条、第11条第2項若しくは第3項、第16条、第18条第2項、第19条第2項、第20条、第25条第1項、第26条第4項、第48条第1項若しくは第50条第3項の規定に違反した場合、第7条第1項から第3項まで、第8条第1項若しくは第17条第1項の規定による禁止に違反した場合、第52条第2項第一号若しくは第三号に該当するに至つた場合又は同条第3項の規定による条件に違反した場合においては、同条第1項の許可を取り消し、又は営業の全部若しくは一部を禁止し、若しくは期間を定めて停止することができる。

2 厚生労働大臣は、営業者（食品、添加物、器具若しくは容器包装を輸入することを営む人又は法人に限る。）が第6条、第9条第2項、第10条、第11条第2項若しくは第3項、第16条、第18条第2項、第26条第4項若しくは第50条第3項の規定に違反した場合又は第7条第1項から第3項まで、第8条第1項若しくは第17条第1項の規定による禁止に違反した場合においては、営業の全部若しくは一部を禁止し、又は期間を定めて停止することができる。

第56条 都道府県知事は、営業者がその営業の施設につき第51条の規定による基準に違反した場合においては、その施設の整備改善を命じ、又は第52条第1項の許可を取り消し、若しくはその営業の全部若しくは一部を禁止し、若しくは期間を定めて停止することができる。

第11章 罰則

第71条 次の各号のいずれかに該当する者は、これを3年以下の懲役又は300万円以下の罰金に処する。

一 第6条（第62条第1項及び第2項において準用する場合を含む。）、第9条第1項又は第10条（第62条第1項において準用する場合を含む。）の規定に違反した者

二 第7条第1項から第3項までの規定による禁止に違反した者

三 第54条第1項（第62条第1項及び第3項において準用する場合を含む。）の規定による厚生労働大臣若しくは都道府県知事（第66条の規定により読み替えられる場合は、市長又は区長。以下この号において同じ。）の命令若しくは第54条第2項（第62条第1項及び第3項において準用する場合を含む。）の規定による内閣総理大臣若しくは都道府県知事の命令に従わない営業者（第62条第3項に規定する食品を供与する者を含む。）又は第55条（第62条第1項及び第3項において準用する場合を含む。）の規定による処分に違反して営業を行つた者

2 前項の罪を犯した者には、情状により懲役及び罰金を併科することができる。

食品衛生法第20条、第21条及び第36条の規定による 営業許可の運営について（抜粋）

（昭和24年2月3日 衛発第125号各都道府県知事宛 厚生省公衆衛生局長通知 最終改正：昭和31年6月1日）

首題の件に関しては、既に昭和23年8月5日厚生省発衛第6号通知「食品衛生法施行に関する件」第6「営業許可に関する事項」によって指示されてあるが、なおその実際上の処理について遺憾の点が見受け

られるから、今後は、前記通牒に併せ、下記により取り扱われたい。

記

1 規則第19条に規定する許可営業の解釈について

(イ) 喫茶店営業中には削氷営業を含む。

(ロ) 食肉販売業にいう食肉とは獣鳥の生肉(骨及び臓器を含む)をいい、魚介類(海獣を含む。)生肉はこれを含まない。

以下(略)

食品衛生法の一部を改正する法律等の施行について(施行通達)(抜粋)

(昭和32年9月18日 衛発第413号の2各都道府県知事・各指定都市市長宛 厚生省公衆衛生局長通達 最終改正：昭和33年3月1日)

標記の件については、本日厚生省発衛第413号「食品衛生法の一部を改正する法律等の施行について(依命通達)」をもって厚生事務次官より通達されたところであるが、改正法等の運用については、更に左記事項に御留意の上、その運営に遺憾のないようにされたく、通達する。

記

第1 添加物に関する事項

1 「添加物」の定義が明確化されたことに伴い、次の事項に留意すること。

(1) (略)

(2) 今般の改正により従来の「加工」、「保存」の外に「製造」という概念が追加されたが、「製造」とは、ある物に工作を加えて、その本質を変化させ、別の物を作り出すことであり、「加工」とは、ある物に工作を加える点では製造と同様であるが、その物の本質を変えないで形態だけを変化させることをいい、「保存」とは、ある物をその現在の性質状態が時間的経過によって自然に変化することを有意義的に防ぐことをいうものであること。

食肉及び食肉製品の分類(厚生省見解)(部分)

(平成5年11月15日 厚生省生活環境部長通知 各保健所長他宛)

食 肉	
食肉	食肉加工品(半製品)
鳥獣の肉及び内臓等 (枝肉・カット肉・スライス肉・ひき肉)	食肉(鳥獣の肉及び内臓等)の含有率が50%を超える半製品(トンカツ材料・味付生肉・つけもの・生ハンバーグ等) ※食品衛生上、食肉として取り扱う。
1 他の食品と一緒に単に食品の素材として寄せ集めたものは、その量の如何を問わず、当該食肉の部分は食肉として取り扱う。	

生食用食肉の衛生基準

(平成10年9月11日 厚生省生活衛生局長通知、都道府県知事・政令市市長・特別区区长宛 最終改正：平成13年5月24日)

1 生食用食肉の成分規格目標

生食用食肉（牛又は馬の肝臓又は肉であって生食用食肉として販売するものをいう。以下同じ。）は、糞便系大腸菌群（fecal coliforms）及びサルモネラ属菌が陰性でなければならない。

2 生食用食肉の加工等基準目標

（１）とちく場における加工

ア 一般的事項

生食用食肉を出荷するとちく場においては、と畜場法施行令第1条、と畜場法施行規則第2条の2及び第2条の3の基準が確実に守られていること。

イ 肝臓の処理

（ア）肝臓は、次の基準に適合する方法で処理すること。

（１）食道結さつに当たっては、頸部食道断端部分は、合成樹脂製等不浸透性の袋で被った後に結さつすること。ただし、解体処理工程上、明らかに頸部食道断端が肝臓に触れる可能性がない場合は袋で被う必要はない。

（２）肝臓の取り出し前に胃又は腸を取り出す場合は、消化管破損のないよう取り出すこと。消化管破損があった場合は、その個体の肝臓は生食用に供しないこと。

（３）肝臓の取り出し直前に、手指を洗浄し、ナイフ等の器具を洗浄消毒すること。また腹部正中線部分の表面については消毒又は汚染部分の切除を行うこと。

（４）肝臓の取り出しに当たっては、肝臓、手指又は器具が皮毛又は作業員のエプロン等に触れないように取り出し、直接、清潔な容器等に収め、取り出し後は速やかに冷却すること。

（イ）肝臓は、病変、寄生虫、消化管内容物又は皮毛等が認められないこと。

（ウ）内臓取扱室では、他の内臓（生食用でない肝臓を含む。）の取扱い場所と明確に区分し、洗浄、消毒に必要な専用の設備が設けられていること。

（エ）内臓取扱室で、生食用の肝臓を取扱う加工台、まな板及び包丁等の器具は、専用のものを用いること。

また、これらの器具は、清潔で衛生的な洗浄消毒が容易な不浸透性の材質であること。

（２）食肉処理場（食肉処理業又は食肉販売業の営業許可を受けている施設をいう。以下同じ。）における加工

ア 生食用食肉のトリミング（表面の細菌汚染を取り除くため、筋膜、スジ等表面を削り取る行為をいう。以下同じ。）及び細切（刺身用に切分ける前のいわゆる冊状にする行為をいう。以下同じ。）を行う場所は、衛生的に支障のない場所であって他の設備と明確に区分されており、低温保持に努めること。また、洗浄、消毒に必要な専用の設備が設けられていること。

イ トリミング又は細切に用いられる加工台、まな板及び包丁等の器具は、専用のものを用いること。また、これらの器具は、清潔で衛生的な洗浄消毒が容易な不浸透性の材質であること。

ウ 細切するための肉塊は、次の基準に適合する方法でトリミングを行うこと。

- (1) トリミングの直前に、手指を洗浄し、使用する器具を洗浄消毒すること。
- (2) 肉塊を、洗浄消毒したまな板に置き、おもて面のトリミングを行うこと。
- (3) おもて面をトリミングした肉塊を当該肉塊が接触していた面以外の場所に裏返し、残りの部分のトリミングを行うこと。
- (4) 1つの肉塊のトリミング終了ごとに、手指を洗浄し、使用した器具を洗浄消毒すること。
- エ 細切は、次のように行うこと。
 - (1) 細切の直前に手指を洗浄し、使用する器具を洗浄消毒すること。
 - (2) 1つの肉塊の細切終了ごとに手指を洗浄し、使用した器具を洗浄消毒すること。
- オ 器具の洗浄消毒は、83℃以上の温湯により行うこと。
- カ 手指は、洗浄消毒剤を用いて洗浄すること。
- キ 手指又は器具が汚染されたと考えられる場合には、その都度洗浄又は洗浄消毒を行うこと。
- ク 生食用食肉は10℃以下となるよう速やかに冷却すること。
また、10℃以下となった生食用食肉は、10℃を越えることのないよう加工すること。

(3) 飲食店営業の営業許可を受けている施設における調理

- ア 生食用食肉を調理する、まな板及び包丁等の器具は、専用のものを用いること。
また、これらの器具は、清潔で衛生的な洗浄消毒が容易な不浸透性の材質であること。
- イ 調理は、トリミングを行った後に行うこと。トリミングの方法は、(2)のウに準じること。(あらかじめ、細切され、容器包装に収められたものを取り出してそのまま使用する場合は除く。)
- ウ 手指又は器具が汚染されたと考えられる場合には、その都度洗浄又は洗浄消毒を行うこと。
- エ 器具の洗浄消毒は、83℃以上の温湯により行うこと。
- オ 手指は、洗浄消毒剤を用いて洗浄すること。
- カ 生食用食肉の温度が10℃を越えることのないよう調理すること。

3 生食用食肉の保存等基準目標

- (1) 保存又は運搬に当たっては、清潔で衛生的な有蓋の容器に収めるか、清潔で衛生的な合成樹脂製の容器包装に収めること。
- (2) 保存又は運搬に当たっては、10℃以下(4℃以下が望ましい。)となるよう温度管理を行うこと。なお、冷凍したものにあつては、-15℃以下(-18℃以下が望ましい。)となるよう温度管理を行うこと。

4 生食用食肉の表示基準目標

この基準に基づいて処理した食肉を生食用として販売する場合は、食品衛生法施行規則第5条の表示基準に加えて、次の事項を容器包装の見やすい位置に表示すること。ただし、とちく場と食肉処理場が併設しており、とさつから加工処理まで一貫して行う場合は(3)を省略することが出来る。

- (1) 生食用である旨
- (2) とさつ、解体されたとちく場の所在する都道府県名(輸入品の場合は原産国名)及びとさつ、解体されたとちく場名、又はとさつ解体されたとちく場の所在する都道府県名(輸入品の場合は原産国名)及びとさつ、解体されたとちく場番号
- (3) 加工した食肉処理場の所在する都道府県名(輸入品の場合は、原産国名)及び食肉処理場名(食肉処理場が複数にわたる場合はすべての食肉処理場名)

生食用食肉等の安全性確保について

(平成10年9月11日 厚生省生活衛生局乳肉衛生課長通知 各都道府県、政令市、特別区乳肉衛生主管部(局) 長宛) 最終改正:平成13年5月24日)

- (1) 生食用食肉は、糞便系大腸菌群及びサルモネラ属菌陰性でなければならないこととした。
- (2) 生食用食肉を販売する場合には、生食用である旨の表示をすることとした。
- (3) 腸管出血性大腸菌O157等による食中毒の防止を図るため、各都道府県等は衛生基準に基づき、消費者への周知及び関係営業者への指導等を徹底していくこととした。

生食用食肉等の安全性確保について

平成8年にレバーの生食による腸管出血性大腸菌O157による食中毒が発生したことから、同年7月22日付衛食第196号、衛乳第175号「レバー等食肉の生食について」によりレバー等食肉の生食を避けるよう消費者、関係事業者に対して指導方をお願いしてきたところである。

その後、我が国ではレバー等を生食することが国民の食生活の一部に定着していることもあり、消費者が安心してこれらを食することができるよう、平成9年6月、厚生大臣は食品衛生調査会に、安全性を確保する規格基準の設定について諮問し、本年9月1日、食品衛生調査会から答申があった。

今般、この答申に基づいて、別添のとおり、生食用食肉の衛生基準を策定したので、今後は食中毒の発生を防止するため、これに基づき消費者、関係事業者への周知・指導について遺憾のないようお願いする。

食品、添加物等の規格基準(抜粋)

(厚生省告示第370号 昭和34年12月28日)(最終)

第1 食品

B 食品一般の製造、加工及び調理基準

- 9 牛の肝臓は、飲食に供する際に加熱を要するものとして販売の用に供されなければならない。牛の肝臓を直接一般消費者に販売する場合は、その販売者は、飲食に供する際に牛の肝臓の中心部まで十分な加熱を要する等の必要な情報を一般消費者に提供しなければならない。

販売者は、直接一般消費者に販売することを目的に、牛の肝臓を使用して、食品を製造、加工又は調理する場合は、その食品の製造、加工又は調理の工程中において、牛の肝臓の中心部の温度を63℃で30分以上加熱するか、又はこれと同等以上の殺菌効果を有する方法で牛の肝臓を加熱殺菌しなければならない。ただし、当該一般消費者が飲食に供する際に加熱することを前提として当該食品を販売する場合については、この限りでない。その際、その販売者は、一般消費者が飲食に供する際に当該食品の中心部まで十分な加熱を要する等の必要な情報を一般消費者に提供しなければならない。

D 各条

生食用食肉(牛の食肉(内臓を除く。以下この目において同じ。))であって、生食用として販売するものに限る。以下この目において同じ。)

1 生食用食肉の成分規格

- (1) 生食用食肉は、腸内細菌科菌群が陰性でなければならない。
- (2) (1)に係る記録は、1年間保存しなければならない。

2 生食用食肉の加工基準

生食用食肉は、次の基準に適合する方法で加工しなければならない。

- (1) 加工は、他の設備と区分され、器具及び手指の洗浄及び消毒に必要な専用の設備を備えた衛生的な場所で行わなければならない。また、肉塊（食肉の単一の塊をいう。以下この目において同じ。）が接触する設備は専用のものを用い、一つの肉塊の加工ごとに洗浄及び消毒を行わなければならない。
- (2) 加工に使用する器具は、清潔で衛生的かつ洗浄及び消毒の容易な不浸透性の材質であって、専用のものを用いなければならない。また、その使用に当たっては、一つの肉塊の加工ごとに（病原微生物により汚染された場合は、その都度）、83℃以上の温湯で洗浄及び消毒をしなければならない。
- (3) 加工は、法第48条第6項第一号から第三号までのいずれかに該当する者、同項第四号に該当する者のうち食品衛生法施行令（昭和28年政令第229号）第35条第13項に規定する食肉製品製造業（法第48条第7項に規定する製造業に限る。）に従事する者又は都道府県知事若しくは地域保健法（昭和22年法律第101号）第5条第1項の規定に基づく政令で定める市及び特別区の長が生食用食肉を取り扱う者として適切と認める者が行わなければならない。ただし、その者の監督の下に行われる場合は、この限りでない。
- (4) 加工は、肉塊が病原微生物により汚染されないよう衛生的に行わなければならない。また、加工は、加熱殺菌をする場合を除き、肉塊の表面の温度が10℃を超えることのないようにして行わなければならない。
- (5) 加工に当たっては、刃を用いてその原形を保ったまま筋及び繊維を短く切断する処理、調味料に浸潤させる処理、他の食肉の断片を結着させ成形する処理その他病原微生物による汚染が内部に拡大するおそれのある処理をしてはならない。
- (6) 加工に使用する肉塊は、凍結させていないものであって、衛生的に枝肉から切り出されたものでなければならない。
- (7) (6)の処理を行った肉塊は、処理後速やかに、気密性のある清潔で衛生的な容器包装に入れ、密封し、肉塊の表面から深さ1cm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った後、速やかに4℃以下に冷却しなければならない。
- (8) (7)の加熱殺菌に係る温度及び時間の記録は、1年間保存しなければならない。

3 生食用食肉の保存基準

- (1) 生食用食肉は、4℃以下で保存しなければならない。ただし、生食用食肉を凍結させたものにあっては、これを-15℃以下で保存しなければならない。
- (2) 生食用食肉は、清潔で衛生的な容器包装に入れ、保存しなければならない。

4 生食用食肉の調理基準

- (1) 2の(1)から(5)までの基準は、生食用食肉の調理について準用する。
- (2) 調理に使用する肉塊は、2の(6)及び(7)の処理を経たものでなければならない。
- (3) 調理を行った生食用食肉は、速やかに提供しなければならない。

経 済 産 業 省 関 係

不正競争防止法(抜粋)

(平成5年5月19日 法律第47号 最終改正：平成30年5月30日 平成30年法律第33号)

不正競争防止法(昭和9年法律第14号)の全部を改正する。

(目的)

第1条 この法律は、事業者間の公正な競争及びこれに関する国際約束の的確な実施を確保するため、不正競争の防止及び不正競争に係る損害賠償に関する措置等を講じ、もって国民経済の健全な発展に寄与することを目的とする。

(定義)

第2条 この法律において「不正競争」とは、次に掲げるものをいう。

- 一 他人の商品等表示(人の業務に係る氏名、商号、商標、標章、商品の容器若しくは包装その他の商品又は営業を表示するものをいう。以下同じ。)として需要者の間に広く認識されているものと同ー若しくは類似の商品等表示を使用し、又はその商品等表示を使用した商品を譲渡し、引き渡し、譲渡若しくは引渡しのために展示し、輸出し、輸入し、若しくは電気通信回線を通じて提供して、他人の商品又は営業と混同を生じさせる行為
- 二 自己の商品等表示として他人の著名な商品等表示と同一若しくは類似のものを使用し、又はその商品等表示を使用した商品を譲渡し、引き渡し、譲渡若しくは引渡しのために展示し、輸出し、輸入し、若しくは電気通信回線を通じて提供する行為

三～十三 略

- 十四 商品若しくは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にその商品の原産地、品質、内容、製造方法、用途若しくは数量若しくはその役務の質、内容、用途若しくは数量について誤認させるような表示をし、又はその表示をした商品を譲渡し、引き渡し、譲渡若しくは引渡しのために展示し、輸出し、輸入し、若しくは電気通信回線を通じて提供し、若しくはその表示をして役務を提供する行為

十五 競争関係にある他人の営業上の信用を害する虚偽の事実を告知し、又は流布する行為

十六以下 略

(差止請求権)

第3条 不正競争によって営業上の利益を侵害され、又は侵害されるおそれがある者は、その営業上の利益を侵害する者又は侵害するおそれがある者に対し、その侵害の停止又は予防を請求することができる。

- 2 不正競争によって営業上の利益を侵害され、又は侵害されるおそれがある者は、前項の規定による請求をするに際し、侵害の行為を組成した物(侵害の行為により生じた物を含む。第5条第1項において同じ。)の廃棄、侵害の行為に供した設備の除却その他の侵害の停止又は予防に必要な行為を請求することができる。

計量法(抜粋)

(平成4年5月20日 法律第51号 最終改正：平成26年6月13日法律第69号)

第3章 適正な計量の実施

第1節 正確な計量

第10条 物象の状態の量について、法定計量単位により取引又は証明における計量をする者は、正確にその物象の状態の量の計量をするように努めなければならない。

2 都道府県知事又は政令で定める市町村若しくは特別区（以下「特定市町村」という。）の長は、前項に規定する者が同項の規定を遵守していないため、適正な計量の実施の確保に著しい支障を生じていると認めるときは、その者に対し、必要な措置をとるべきことを勧告することができる。ただし、第15条第1項の規定により勧告することができる場合は、この限りでない。

3 都道府県知事又は特定市町村の長は、前項の規定による勧告をした場合において、その勧告を受けた者がこれに従わなかったときは、その旨を公表することができる。

特定商品の販売に係る計量に関する政令(抜粋)

(平成5年7月9日 政令第249号 最終改正：平成12年6月7日政令第311号)

(量目公差)

第3条 法第12条第1項の政令で定める誤差は、表示量（当該特定商品の特定物象量として法定計量単位により示されたものをいう。以下同じ。）が当該特定商品の真実の特定物象量を超える場合（法第17条第1項の規定により経済産業大臣が指定した者が製造した同項の経済産業省令で定める型式に属する同項の特殊容器であって、法第63条第1項（法第69条第1項において準用する場合を含む。）の表示が付されているものに、計量法施行令（平成5年政令第329号）第8条第一号から第十七号までに掲げる商品を法第17条第1項の経済産業省令で定める高さまで満たして、体積を法定計量単位により示して販売する場合以外の場合に限る。）について、次の各号に掲げる特定商品ごとに当該各号に定めるとおりとする。

別表第1（第1条～第3条、第5条関係）

特定商品	特定物象量	別表第2の表	上限
13 食肉（鯨肉を除く。）並びにその冷凍品及び加工品	質量	表1	5キログラム

別表第2（第3条関係）

表1

表示量	誤差
5グラム以上50グラム以下	4パーセント
50グラムを超え100グラム以下	2グラム
100グラムを超え500グラム以下	2パーセント
500グラムを超え1キログラム以下	10グラム
1キログラムを超え25キログラム以下	1パーセント

単位価格表示の推進について

(昭和50年8月20日 経済企画庁国民生活局長・農林省食品流通局長・通商産業省産業政策局長通達) (各都道府県知事・各政令指定都市市長宛)

貴都道府県(市)におかれては、既に、単位価格表示の推進のための諸施策を講じていることと存じますが、この旅関係各省庁においては、先の単位価格表示推進対策委員会報告の基本方針に沿って、その推進のための具体的方策につき検討を行った結果、別紙1のように、単位価格表示について当面適切であると考えられる推進方策をとりまとめました。

つきましては、貴都道府県(市)におかれても、その趣旨に沿って、単位価格表示の推進方お願いいたします。また、貴管下市町村につきましても、その趣旨の周知方についてよろしくお取り計らい願います。(別紙1)

単位価格表示の推進について

昭和50年8月20日

単位価格表示の推進について、昭和47年度の第5回消費者保護会議において決定されて以来、関係各省庁が、各種調査、実験事業等を実施するとともに、総合的な普及推進方策を検討するため、昭和48年11月学識経験者、消費者団体、事業者団体及び関係各省庁からなる単位価格表示推進対策委員会を設置して検討した結果、昭和50年3月25日最終報告がとりまとめられたところである。

関係各省庁は、この報告に基づいて、下記のとおり具体的推進方策をとりまとめ、今後、緊密な連絡、協力の下に、単位価格表示の推進に当たることとする。

記

1. 実施方法

関係各省庁及び地方公共団体は、単位価格表示に関する普及啓発活動の実施、量販店等における自主的実施の促進等を行い、消費者及び事業者への普及啓発と具体的実施事例の拡大を図るものとする。

2. 実施店舗

当面、百貨店、チェーンストア、消費生活協同組合等の大規模量販店を中心に昭和50年11月を目途に単位価格表示の実施を推進することとし漸次実施店舗の拡大に努めるものとする。

3. 実施対象品目及び基準単位量

- (1) 実施対象品目については、当面、別表に掲げる品目等とし、今後、品目の拡大に努めるものとする。
- (2) 実施対象品目に適用する基準単位量については、別表左欄に掲げる品目ごとに別表右欄の基準単位量を使用するものとする。

4. 表示の方法

- (1) 商品名、内容量、販売価格及び基準単位量当たり価格(以下「単位価格」という。)を表示する。
- (2) 単位価格は、原則として有効数字3けた(4けた目を四捨五入)で表示する。
(表示例 100g 当たり32.5円)
- (3) 各実施店舗における具体的な表示は、消費者が誤認又は誤解するおそれがなく、かつ、見やすい方法によって表示しなければならない。

その他

東京都消費生活条例(抜粋)

(平成6年10月6日 東京都条例第110号 改正：平成27年3月31日)

(単位価格及び販売価格の表示)

- 第18条 知事は、消費者が商品を購入するに当たり、これを適切に選択するため必要があると認めるときは、商品ごとに質量、長さ、面積、体積等の単位当たりの価格を表示する方法及び表示に当たり使用する単位を指定することができる。
- 2 商品を消費者に販売する事業者のうち、知事の指定する業種、規模又は態様により事業を行う者は、商品を販売し、又は販売のために陳列するに当たり、前項の規定により指定された方法及び単位によりその単位当たりの価格及び販売価格を表示しなければならない。

第12章 罰則

(過料)

- 第54条 第51条第1項の規定による知事の命令に違反した者は、5万円以下の過料に処する。
- 第55条 第51条第1項の規定の施行に必要な第46条第2項の規定による立入調査若しくは質問を拒み、妨げ、又は忌避した者は、3万円以下の過料に処する。

東京都消費生活条例の 規定に基づく単位価格等の指定(抜粋)

(昭和51年3月31日 告示第275号 最終改正：平成15年3月15日 告示第293号)

東京都消費生活条例(平成6年東京都条例第110号。以下「条例」という。)第18条に規定する単位価格及び販売価格の表示について、次のように指定し、昭和51年7月1日から施行する。

(表示単位の指定)

- 1 条例第18条第1項に規定する単位当たりの価格(商品ごとの質量、長さ、面積、体積等の単位当たりの価格をいう。以下「単位価格」という。)の表示に当たり使用する単位(以下「単位」という。)は、次の表の上欄に掲げる商品(以下「品目」という。)の区分に従い、それぞれ同表下欄に掲げるとおりとする。
- (略)
- (生鮮食品) 4 精肉 100グラム
- (略)

(表示方法の指定)

- 2 条例第18条第1項に規定する単位価格を表示する方法は、消費者が品目を購入する際の選択の基準となるようなわかりやすく、かつ、目につきやすい方法で、次に掲げるいずれか1の方法又は2以上を組合せた方法とする。
- (1) 商品ごとに直接ラベルをはりつけて表示し、又は印刷して表示する方法

- (2) 商品の陳列だな等にラベルをはりつけて表示し、又は差し込んで表示する方法
 - (3) 商品の近くに下札又は置札^{さげふだ おきふだ}で表示する方法
 - (4) 商品の近くに、一覧表で表示する方法
- 2 前項のラベル、下札、置札又は一覧表には、次に掲げる事項を明記するものとする。
- (1) 面前計量の方法により品目を販売する場合は、商品名、単位及び単位価格
 - (2) 面前計量以外の方法により品目を販売する場合は商品名、単位、単位価格、内容量及び販売価格（容器代を含めた価格をいう。以下同じ。）
- 3 単位価格の算出方法
- 単位価格は、販売価格を当該品目の内容量で除して得た額の有効数字3ケタ（4ケタ目を四捨五入）に、1の表の下欄で定める単位を乗じて得た額とする。
- （以下、略）

産地等表示食肉の生産・出荷等の適正化に関する指針

（平成2年3月（公社）中央畜産会）

（1）産地等表示食肉の名称

対象食肉等の名称については、産地、家畜の種類、品種、イメージ名等、その命名は基本的には自由に行われてよいものであるが、名称は対象食肉の性状等を誇大にアピールすることのないものであるとともに、次の事項に沿ったものであることが適当である。

- 1) 既存の産地等表示食肉の名称と同一のもの又は極めて類似した名称の使用は避けること。
- 2) 当該食肉と他の食肉との公正な競争を阻害する恐れのある命名は適当ではなく、名称中に「品質」、「安全性」を示すものは合理的な理由がない限り避けること。

（2）産地等表示食肉の生産・出荷等の推進主体

産地等表示食肉については、名称を付与することによって、他の商品との差別感を示そうとするものであるとも考えられることから、その生産・出荷等に当たっては、その設定、推進上の責任の所在が明確にされなければならない、その組織は次のような要件を満たすことが適当である。

- 1) 法人格の有無は問わないが、当該食肉に関する照会等に対応し得る組織であることが必要であり、その組織体制が明確にされていること。
- 2) 常設の連絡場所を有し、責任者が指名されていること。

（3）産地等表示食肉の生産・出荷等の活動主体が定める規約の設定に関する基準

産地等表示食肉の生産・出荷等に当たって、これを実施、推進する主体を規約中に明確にすることが必要であるが、同時に、どのような食肉が産地等の名称を付して生産・流通されるかについて、生産者、食肉流通関係者及び消費者に明らかにされることが必要であると考えられる。

このため、産地等表示食肉の生産及び出荷等を組織的に行うに際しては、次のような事項を含む規約を設定することが適当である。

1) 産地等表示食肉の生産・出荷等の目的

産地等表示食肉の生産・出荷等を進めるに当たっては、生産コストの低減、高付加価値化、食肉の

品質の向上、安定化等の生産の合理化を推進しつつ産地形成、出荷販売の有利性の向上を図っていくことが望ましい。

このため、規約のなかでこうした活動を地域的、組織的な戦略、目的等として参加者の合意のもとに明らかにしていくことが適当である。

2) 産地等表示食肉の生産・出荷等の実施（推進）主体

ア. 主体の名称

イ. 主体の所在地

ウ. 主体の代表者に関する規定

エ. 主体の組織に関する規定

3) 産地等表示食肉の名称

4) 産地等表示食肉の概要

ア. 対象食肉の種類・品種等

食肉については、そのもととなる肉畜の種類によって食肉としての特性が異なることから、牛、豚、鶏等の別を明示することは当然であるが、畜種によっては品種の違いにより、消費者に与える品質上のイメージについての予見を与える要素を無視し得ないことから、特定の名称の下に生産・出荷等される食肉のもととなる肉畜の品種についても規定することが適当である。

なお、豚、鶏をはじめとして、交雑種が生産の対象となっている事例が多数見られるが、交雑種については、その交配様式等によって形態、性能が異なり、飼養管理面においても差異があることから、交雑種については、産地等表示を行う対象肉畜としての実態を明確にしておくことが適当と考えられる。このため、品種の組合わせ（交配様式）及び系統名を規定することが望ましい。

イ. 対象食肉の生産地域の範囲

当該食肉の産地（肥育地）の範囲を明らかにすることが必要である。

ウ. 飼養管理（肥育）の方法等に係る指針

対象食肉の生産に当たっては、飼料、飼育方法等肥育技術面で何等かの特徴を有する場合が容易に想定されるが、こうした活動においては、食肉生産の低コスト化、高付加価値化及び食肉の品質の安定化等のための配慮がなされることが望ましい。

こうした観点から、対象食肉の生産方法についても何等かの指針を定めておくことが適当であり、その場合、次の事項等について定めておくことが適当である。

（ア）出荷月（日）齢の目安

（イ）出荷時体重の目安

（ウ）飼料給与の指針

給与する飼料の内容及び給与方法については、地域的な生産技術の向上及び生産物の品質の向上、安定化等につながるよう何等かの飼料給与の基準を定めておくことが適当である。しかしながら、その内容が部外秘扱いとなっている場合にあっては、それらを全て明示する必要はないが、別に内規等で定められている給与基準等を引用して「独自の給与基準に基づく」等との記述を行うことも可能と考えられる。

エ. 対象食肉の処理及び出荷等

産地等表示を行う場合、肥育後出荷する肉畜を特定名称を付して出荷するのみならず、と畜、処理解体後の枝肉、と体又は部分肉等の形態となった食肉を同一名称をもって流通販売を行うことも広く行われている。

このため、対象食肉の出荷、流通、販売に関し、予め次の事項を明らかにしていくことが適当である。

(ア) 肉畜の処理・解体、部分肉（正肉）加工の実施機関又は場所

(イ) 対象食肉の品質（肉質）の範囲

産地等表示食肉については、生産サイドの意志とは別個に消費者サイドからは一定の品質が保証されている食肉あるいは高級又は特別な品質を備えたものとのイメージをもって受けとめられる恐れがある。

したがって、産地等表示食肉の出荷に関する事項において、牛肉及び豚肉にあつては（社）日本食肉格付協会が行う枝肉格付、鶏肉にあつては食鶏取引規格及び食鶏小売規格（昭和52年9月29日付け、（52畜A第4577号）農林省畜産局長通達）等（独自の規格を使用する場合には、当該規格内容を別途明示することが必要。）により、対象食肉として認定し得る肉質等級又は重量等の範囲を規定しておくことが必要である。

(ウ) 対象食肉の名称を付与する部位名

(エ) 産地等表示の具体的方法

すでに産地等表示食肉を出荷、販売している事例においては、対象食肉及びその容器、食肉小売店における表示資材等にその名称を表示している例が多数見られるとともに、特別の意匠（マーク）を表示している事例がある。

一般に特別のマーク等をもって表示行為を行うに当たっては、当該産地等表示食肉に対する消費者等の信頼を確保することが必要であり、当該表示がその実施主体等によって適正に実施される必要があることから、食肉に産地等表示の名称、特別にデザインされたマーク等を付して、出荷、販売を行う場合には、次の事項を規定しておくことが適当である。

①表示のマークと表示方法

②表示のマークを付与する場所及び実施者

③対象食肉の表示販売を継続的に行う食肉小売店等を設置又は指定する場合における手続き及び基準

食肉販売店等における 食肉の産地等表示販売に関する指針

（平成3年3月（公社）中央畜産会）

食肉の販売店等が、産地等を表示した食肉（以下、「対象食肉」という。）を販売する場合に表示すべき事項とその内容並びに表示方法は次により行うことが適当である。

(1) 産地等表示食肉の名称の表示

1) 表示の内容

食肉を産地等の名称を表示して販売する場合には、「産地等表示食肉の生産及び出荷等に関する指針」に基づき、対象食肉の生産・出荷の推進主体（以下、「推進主体」という。）において命名された名称を使用することが適当である。

更に、当該対象食肉と他の食肉との公正な競争を阻害する恐れのある表示は適当でなく、また、名

称に加えて「品質」「安全」を併記することは合理的な理由がないかぎり行わないことが適当である。

2) 表示の方法

ア. 産地等の表示は、プライスカード又はその他のカード、シール、ラベル等を用いて対象食肉ごとに行うことが望ましい。

イ. 複数の陳列バット、トレイ、パック等に分けられた対象食肉について、一括して名称等を表示する場合にあっては、対象外の食肉を対象食肉と誤認される恐れのないよう陳列の区分を明確にすることが必要である。

ウ. 産地等表示食肉の推進主体が食肉販売店等に対して交付する対象食肉の販売指定店等（以下「指定店等」という。）を表示するための看板及び陳列物（以下「指定店表示」という。）の取扱いと対象食肉の産地等表示については、次により行うことが適当である。

① 食肉販売店等が指定店表示を常時陳列することは差し支えない。

② しかしながら、指定店等が常時対象食肉を販売していない事例あるいは複数の推進主体の指定店等となっている事例が多いことから、指定店等が、指定店表示を行っている場合であっても、対象食肉の陳列、販売に際しては上記ア又はイにより表示することが必要である。

(2) 産地等表示食肉の販売において実施すべき事項

1) 産地等を表示して販売する食肉の概要に関する表示

指定店等表示には、対象食肉等の名称及び推進主体だけを明示しているものが一般的であるが消費者サイドからは、対象食肉等の品種、特徴等その概要を承知したい旨の要望がある。

産地等表示の目的は、その名称の下に一定の特徴をもった商品である旨を示唆するところにあると考えられることから、対象食肉等を販売する場合にあっては、指定店等表示のみならず、少なくとも次の事項を消費者の目の届く場所に表示又は陳列することが適当である。

なお、当該表示については、次の事項が含まれていれば推進主体が作成、配布するパンフレット、ポスター等の展示、陳列により代えることができる。

ア. 対象食肉の生産・出荷の推進主体の名称、所在地及び連絡先

イ. 対象食肉の種類、品種

ウ. 対象食肉の生産地域

エ. 対象食肉の特徴

2) 産地等を表示して食肉を販売する場合、それらの食肉が正しく表示と相違ないものであることを実証し得る体制を整えておくことは、販売店の信用と生産者等の意図を保全していく上で極めて重要と考えられることから、産地等表示食肉である旨を記載された仕入伝票等、表示販売する食肉が対象食肉である旨を証明し得るような資料を保管しておくことが望ましい。

(3) 流通、卸売業者の協力

産地等表示食肉の生産・出荷の推進主体は、対象食肉について、名称を表示して小売販売を希望する場合には、対象食肉が確実にその名称を付されて小売販売店まで流通するよう、流通ルートを把握しておく等の適切な処置を講ずることが必要であり、特に、対象食肉の各流通段階として、と畜・部分肉処理などを行う産地食肉センター、食肉卸売市場（併設と畜場を含む。）、食肉卸売業者等、生産者と販売店の間に介在する流通業者に対し、それぞれ包装表面、仕切又は納品伝票等に、当該食肉の名称の記載を求めていくことが望ましく、また、卸売等流通業者サイドにおいてもこうした要請に応えていくことが望まれる。

■ 国産品の銘柄鶏の定義について

(（一社）日本食鳥協会 平成9年3月25日承認 平成14年8月30日変更承認 平成17年11月29日変更承認 平成24年3月27日変更承認)

「銘柄鶏」とは、我が国で飼育し、地鶏に比べ増体に優れた肉用種といわれるもので、通常の飼育方法（飼料内容、出荷日令等）と異なり工夫を加えたものをいう。

なお、地鶏の定義については、「地鶏肉の日本農林規格（通称 特定JAS：平成11年7月施行、平成22年6月16日改正）」が施行されたことにより、これに基づきます。

また、一般社団法人日本食鳥協会は、地鶏の定義を地鶏肉の日本農林規格の施行以前に制定していましたが、一本化するために日本農林規格に基づくことにします。