

# 1

## 食品表示法および食品表示基準の概要

### ①食品表示法について

食品表示法では、消費者等に販売されるすべての食品に食品表示が義務付けられています。

### 以下食品表示法の一部抜粋及び要約

#### 第1条 目的

- ・食品に関する表示の適正を確保し、消費者の利益の増進を図ること。
- ・国民の健康の保護・増進、食品の生産・流通の円滑化、消費者の需要に即した食品の生産振興に寄与すること。

#### 第4条 食品表示基準の策定

- ・食品及び食品関連事業者等の区分ごとに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。

#### 第5条 表示基準の遵守

- ・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6条 指示および命令

- ・食品表示基準を遵守しない食品関連事業者等に対し、表示について指示や命令をすることができる。

#### 第7条 公表

- ・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。

#### 第8条 立入検査等

- ・表示の適正を確保するため、必要があると認めるときは、食品関連事業者もしくはその事業と関連のある事業者に対して、立入検査をすることができる。

- 食品表示の具体的な表示のルールを規定したものが食品表示基準です。(法第4条)
- 食品関連事業者等は、食品表示基準に基づき適切に表示を行う必要があります。
- 食品表示法に違反した事業者には、罰則が科せられることがあります。(法第17~22条)

### 食品表示法に係る違反事案への対応の流れ



その他にも、食品衛生法や健康増進法においては、一部の虚偽又は誇大な表示又は広告について、不当景品表示類及び不当表示防止法や特定商取引に関する法律においては、取引における不当な表示等について禁止しています。

# 1

## 食品表示法および食品表示基準の概要

### ② 食品表示の関連法等について

#### 食品表示に関わる法令

- ▶ **食品表示法** **食品表示基準**
- ▶ 農林物資の規格化等に関する法律 (**JAS法**)
- ▶ 健康増進法
- ▶ 不当景品類及び不当表示防止法 (**景品表示法**)
- ▶ **計量法**
- ▶ 医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律 (**薬機法**)
- ▶ 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**)
- ▶ 米穀等の取引等に係る情報の記録及び産地情報伝達に関する法律 (**米トレーサビリティ法**)



食品表示は様々な法令によってルールが定められているため、すべてを把握して表示に落とし込む作業は決して簡単ではありませんが、食品事業者から消費者へ商品がどのようなものであるかを見やすく・分かりやすく伝える重要な役割を担っていることに留意し、丁寧な表示を心がけましょう。

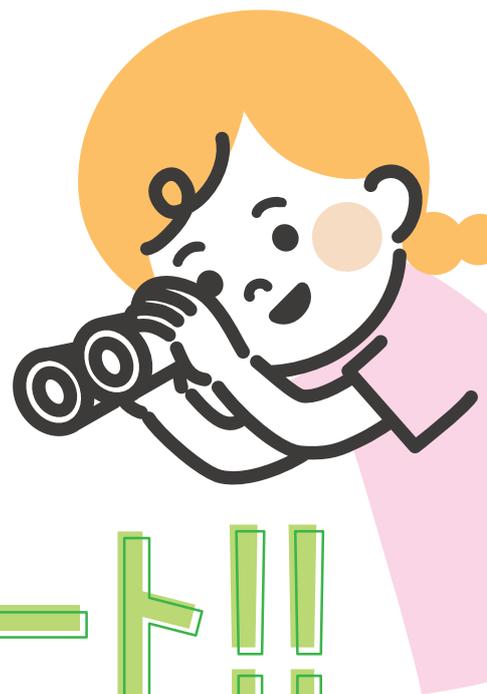
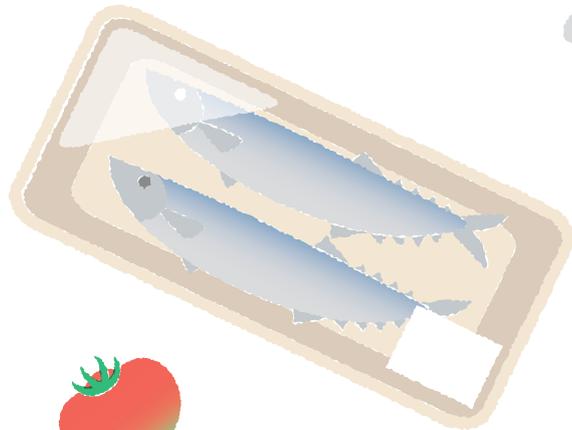
#### 品質事項に関する参考資料

- ▶ 食品表示法
- ▶ 食品表示基準
- ▶ 食品表示基準について
- ▶ 食品表示基準Q&A
- ▶ **新たな原料原産地表示制度**

一括表示の作成にあたっては、消費者庁ホームページ等から最新の基準等を参照されたい。

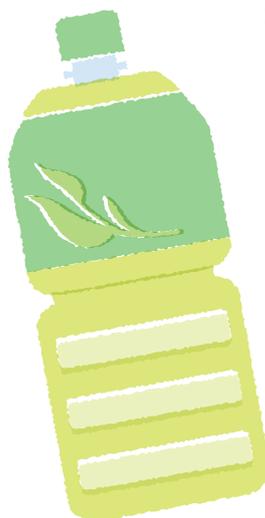
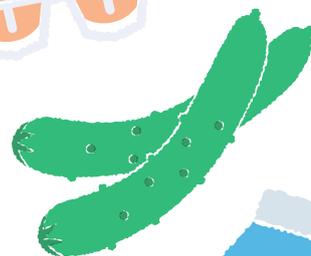
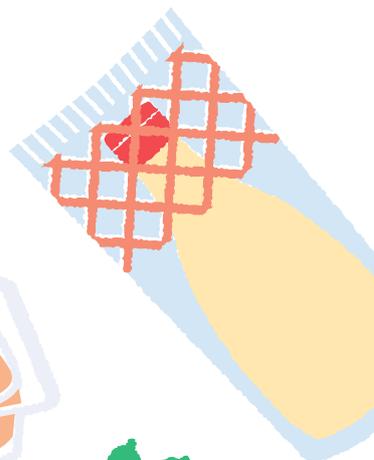


各法令で規定されているルールについては、適宜、見直し等が行われていますので、所管の省庁又は県担当部局のホームページ等で最新の情報を入手してください。



# それでは、 食品表示スタート!!

問い合わせる前に、疑問点がないか、**本資料でまず確認を行ってみましょう。**  
はじめて表示を作成する場合も、まずは資料を一読して、各ポイントに従って作成してみましょう。



# 1

## 食品表示法および食品表示基準の概要

### ③ 生鮮食品と加工食品の区分

イメージ

**生鮮食品**

単に切断したもの

そのもの

単に冷凍したもの

**生鮮食品**

イメージ

**加工食品**

味付けしたもの

カットされた複数種類を合わせたもの

加熱したもの

**加工食品**

農産物

- 単品のカット野菜 (例: カットキャベツ)
- 単品のカットフルーツ (例: カットパイナップル)
- 単に冷凍したもの (例: 冷凍刻みねぎ)

- 味付けをしたもの (例: 塩をかけたキャベツ)
- 加熱や乾燥したもの (例: 下ゆでした田芋、ドライマンゴー)
- 複数品種のカット野菜 (例: キャベツと人参のカット野菜ミックス)

畜産物

- 単品のミンチ (例: 牛ミンチ)
- 単に冷凍したもの (例: 冷凍豚肉)

- 味付けをしたもの (例: 塩・胡椒で味付けした牛肉)
- 加熱したもの (例: 表面をあぶった牛のタタキ)
- 複数品種を混合したミンチ (例: 牛と豚の合挽肉)

水産物

- 単品の刺身 (例: キハダマグロの刺身)
- 単に冷凍したもの (例: 冷凍さんま)

- 味付けをしたもの (例: まぐろのしょうゆ漬け、塩サバ)
- 加熱したもの (例: カツオのタタキ)
- 複数品種の刺身 (例: マグロとイカの刺身盛り合わせ)



チャレンジ! 生鮮食品と加工食品の区別については次ページに○×問題があります



## 問題にチャレンジ!

生鮮食品と加工食品のどちらに該当するか考えてみましょう!

品 目	生鮮食品	加工食品
1 本マグロの大トロ中トロの食べ比べセット		
2 茹で田芋		
3 乾燥バタフライピー		
4 カットフルーツ(パイン)		
5 カットフルーツ盛り合わせ		
6 サーモンの刺身(大根つま付き)		
7 マグロとタコの刺身盛り合わせ		
8 豚と牛の焼肉セット		
9 乾燥レモングラス		
10 乾燥とうがらし		
11 カットサラダ(キャベツ)		
12 カット野菜(キャベツとニンジン)		

# 1

## 食品表示法および食品表示基準の概要

### ④ 「一般消費者向け食品」と「業務用食品」の定義

**一般消費者向け食品**

- 生鮮** 加工食品の原材料とならないもの  
(例) スーパーで販売される野菜、カット野菜等
- 加工** 一般消費者に販売される形態となっているもの  
(例) スーパーで販売されるレトルトハンバーグ、お菓子等

**業務用の食品**

- 生鮮** 加工食品の原材料となるもの  
(例) レストランで提供される料理の原材料(野菜、カット野菜等)
- 加工** 一般消費者に販売される形態となっているもの以外のもの  
(例) レストランで提供される成形済みハンバーグ加工品等

### 生鮮食品

販売する生鮮食品は、加工食品の原材料となるか?

- はい** → 業務用生鮮食品として表示  
18ページへ
- いいえ (わからない)** → 一般消費者向け生鮮食品として表示  
● 農産物の表示… 7ページ  
● 畜産物の表示… 10ページ  
● 水産物の表示… 13ページ

### 加工食品

販売する加工食品は、業務用の食品の形態のまま消費者にも販売される可能性があるか?

- はい (わからない)** → 一般消費者向け加工食品として表示  
20ページへ
- いいえ** → 業務用加工食品として表示  
47ページへ

※「はい」には、「卸売業者等を介して業務用スーパー等で最終的に消費者へ販売されるもの」や「中間業者等により小分けされて消費者へ販売されるもの」等を含みます。