

食品表示に関するQ&A

平成22年3月
平成22年11月一部改正
平成23年3月一部改正
消費者庁食品表示課

事業者等から寄せられる生鮮食品品質表示基準や加工食品品質表示基準に関する照会について、消費者庁発足後に回答した事例などを取りまとめました。

このたびの一部改正（平成23年3月一部改正）においては、

- ・ 「2 加工食品品質表示基準に関するQ&A」問1～4の一部改正
- ・ よくある照会事項から「1 生鮮食品品質表示基準に関するQ&A」問2並びに「2 加工食品品質表示基準に関するQ&A」問11及び12の追加を行いました。

改正内容については、別添の新旧対照表を参照して下さい。

1 生鮮食品品質表示基準に関するQ&A

(問1) 名称に地鶏と表示できるものはどんなものですか。

(答)

「地鶏」と名称や原材料名などへ表示する際は、地鶏肉の日本農林規格（平成11年6月21日農林水産省告示第844号）第3条に定める地鶏肉の規格に適合している鶏肉等を使用することが望ましいです。

なお、地鶏肉の規格に適合していないものを使用したからといって直ちに品質表示基準に違反するものではありませんが、ブロイラーなどで在来種の血統をまったく受け継いでいない鶏の鶏肉等については、地鶏とは言えないと考えます（ここでいう在来種は、地鶏肉の日本農林規格第2条に定める在来種です。）。

○地鶏肉の日本農林規格第3条、地鶏肉の生産方法の基準

- ① 素びなは、在来種由来血液百分率が50%以上のものであって、出生の証明ができるものを使用していること
- ② 飼育期間は、ふ化日から80日間以上飼育していること
- ③ 飼育方法は、28日齢以降平飼いで飼育していること
- ④ 飼育密度は、28日齢以降1㎡当たり10羽以下で飼育していること

○地鶏肉の日本農林規格第2条に定める在来種

会津地鶏、伊勢地鶏、岩手地鶏、インギー鶏、烏骨鶏、鶉矮鶏、ウタイチャー
ーン、エーコク、横斑プリマスロック、沖縄髯地鶏、尾長鶏、河内奴鶏、雁
鶏、岐阜地鶏、熊本種、久連子鶏、黒柏鶏、コーチン、声良鶏、薩摩鶏、
佐渡髯地鶏、地頭鶏、芝鶏、軍鶏、小国鶏、矮鶏、東天紅鶏、蜀鶏、土佐
九斤、土佐地鶏、対馬地鶏、名古屋種、比内鶏、三河種、蓑曳矮鶏、蓑曳
鶏、宮地鶏、ロードアイランドレッド

(問2) 食肉に部位名を表示する義務はありますか。

(平成23年3月追加)

(答)

食肉(畜産物)の名称については、JAS法上は「牛肉」、「鶏肉」等、その内容を表す一般的な名称を、また容器包装に入れられた食肉にあつては、食品衛生法上、鳥獣の種類について表示が必要となりますが、部位名の表示については特に規定はありません。

そのため、部位名を記載していないことをもって違反とはなりません。部位名を記載する際は、食肉小売品質基準及び食鶏小売規格(農林水産省畜産局長通達)、食肉の表示に関する公正競争規約(全国食肉公正取引協議会)等を参考に一般的な部位名を表示して下さい。

なお、事実と異なる部位名を表示することは、消費者に製品の品質を誤認させるため認められません。

(問3) A国からアサリを輸入し、国内の管理できる状態の海浜で放流(蓄養)した場合の原産地はどのように表示すべきですか。

また、放流した輸入アサリと国産のアサリが海浜中で混在し、掘り揚げた際に仕分けることが困難な場合は、どのように原産地を表示すればよいですか。

(平成23年3月一部改正)

(答)

- 1 A国から輸入したアサリを、輸入後、国内の管理できる状態の海浜に再び掘り揚げる目的で仮置きした場合は、単なる保管又は出荷調整と考えられ、当該アサリの原産地は「A国」と考えます。また、国内での蓄養期間が長いことを証明できない時についても、アサリの原産地は「A国」と表示する必要があります。
- 2 放流した輸入アサリと国産のアサリが海浜中で混在し掘り揚げた場合は、両方の産地を重量順に記載することとなりますが、仕分けが困難な場合は、漁獲区域の輸入アサリの放流量と国産アサリの漁獲量のデータを照らし合わせ重量比率を算出する方法などが考えられます。

(問4) 水産物を2か所以上で蓄養した場合、最も蓄養期間の長い場所(最長の蓄養地)を原産地として表示することとなりますが、輸入したアサリの輸入前の成育期間の確認や国内で蓄養した期間の確認はどのように行うべきですか。

(答)

アサリの稚貝を輸入し又は国内から移殖して繁殖させ、成貝を漁獲する場合は、輸入前又は国内の成育期間の確認については、輸入業者や国内生産者に問い合わせ、成育期間を確認する方法や、天然の場合は、稚貝から成貝になるまでのサイズ(殻幅)ごとの平均的な成育期間を参考として、最も蓄養期間が長い産地を表示することとなります。ただし、いずれの場合も、その場所での蓄養期間が長いことを証明する必要があります。

2 加工食品品質表示基準に関するQ&A

(問1) 義務表示事項の名称として、「黒糖」又は「黒砂糖」と表示できるものはどのようなものですか。

(平成23年3月一部改正)

(答)

- 1 黒糖又は黒砂糖とは、さとうきびの搾り汁に中和、沈殿等による不純物の除去を行い、煮沸による濃縮を行った後、糖みつ分の分離等の加工を行わずに、冷却して製造した砂糖で、固形又は粉末状のものをいいます。
- 2 義務表示事項の名称は、その加工食品の一般的な名称を記載することとされているので、単に「黒糖」又は「黒砂糖」と表示できるものは、上記の定義に合致するものだけです。
- 3 黒糖に粗糖等を加えて加工したものについては、義務表示事項の名称を単に「黒糖」又は「黒砂糖」と表示することはできませんが、純粋な「黒糖」ではないことが分かる名称であれば、黒糖を含む文言を名称(例えば、「加工黒糖」など)として表示することは可能です。
- 4 また、黒糖をまったく使用していない砂糖に「〇〇黒糖」、「黒糖〇〇」、「〇〇黒砂糖」又は「黒砂糖〇〇」など黒糖(黒砂糖)を含む文言を義務表示事項の名称に記載することは、黒糖が入っているものと誤認させるため、表示できません。

(問2) 菓子に黒糖を使用した場合、原材料に黒糖又は黒砂糖と書いていますか。

(平成23年3月一部改正)

(答)

黒糖又は黒砂糖とは、さとうきびの搾り汁に中和、沈殿等による不純物の除去を行い、煮沸による濃縮を行った後、糖みつ分の分離等の加工を行わずに、冷却して製造した砂糖で、固形又は粉末状のものを言いますので、この定義に合致するものを直接の原材料として使用しているのであれば、その最も一般的な名称である「黒糖」又は「黒砂糖」を原材料として表示することは可能です。

一方、濃縮したさとうきびの搾り汁から糖みつを分離して結晶化した粗糖と糖みつ等を原料としたもの等は、黒糖とは認められないので、原材料名として「黒糖」又は「黒砂糖」と表示することはできません。

(問3) 黒糖や加工黒糖の原材料表示は、どのようにしたらよいですか。

(平成23年3月一部改正)

(答)

- 1 原材料名は、使用した原材料の最も一般的な名称を記載しなければなりませんので、黒糖（黒砂糖）については、原材料名として、直接使用した原材料である「さとうきび」と表示することになります。
- 2 一方、例えば、黒糖、粗糖、糖みつを加えて加工したものについては、原材料名として、「黒糖」、「粗糖」、「糖みつ」等の直接使用したものの最も一般的な名称を表示することになります。
- 3 実際の製造でさとうきびを使用していないのに、「さとうきび」と表示することや「粗糖」や「糖みつ」を使用しているのに表示しないことは、加工食品品質表示基準の違反となります。

なお、食品添加物を使用している場合には、食品衛生法の規定に則って表示してください

(問4) バターを使用して製造した製品に、バターの原料である牛乳を強調して表示したい場合、「北海道産牛乳使用」のように表示することはできますか。

また、黒糖又は黒砂糖を使用して製造した製品に、「沖縄産さとうきび使用」のように表示することはできますか。

(平成23年3月一部改正)

(答)

1 問のように、製造者がバターを購入して製造しており、自ら牛乳を使用していない製品に「牛乳使用」と表示することは適切ではありません。

2 この場合において、使用したバターが北海道産牛乳を用いて作られた旨を事実在即して表示することは可能です。

3 同様に、製造者が黒糖（黒砂糖）を購入し製造しており、自らさとうきびを使用していない場合は、「沖縄産さとうきび使用」等と強調して表示することは適切ではありません。

ただし、「使用している黒糖は、すべて沖縄県産さとうきびから作られています。」など、事実在即して記載することは可能です。

(問5) A国から輸入する「すじこ」の中には、シロサケ以外にギンザケ等のサケ・マス類の魚種が混合されているケースがあります。そのため原材料名の表示として「鮭鱒卵」と記載してもよいですか。

(答)

個別の魚種が分かっているのであれば、その魚種に対応した原材料名（例えば白鮭魚卵、鮭子）を記載するのが原則です。

ただし、サケ・マス類を沖捕りし船上で魚卵を取り出す場合、魚種の区別無く混合された状態で入荷される場合は、原材料名として「鮭鱒卵」と表示するのもやむを得ないと考えます。

(問6) A国で製造した煮干魚類(ちりめんじゃこ)を国内へ輸入し、国内で加熱殺菌(蒸気殺菌)し包装した場合、輸入品として原産国表示が必要ですか。また、「製造者」とすべきですか、それとも「加工者」とすべきですか。

(答)

国内での加熱殺菌行為が単に殺菌という目的である場合には、この行為により実質的な変更が、「ちりめんじゃこ」にもたらされていなければ輸入品扱いとなり、原産国(A国)の表示が必要となります。

また、当該製品は食品衛生法上の加工食品にあたる製品であり、加工食品を小分け包装する行為を行った者(その製品の最終工程を行った者)は食品衛生法上「製造者」となることから、当該製品に表示すべき表示責任者の事項名としては「製造者」の表示が必要となります。

(※具体的な判断は個別に行う必要があります。)

(問7) B国で製造された「干しえび」を輸入し、日本国内で着色料を使用して着色及び小分け包装を行う場合、着色行為をもって「加工」とみなすことができますか。(最終製品を干しえびとして販売する。)

(答)「干しえび」として輸入し国内で「干しえび」として販売する場合、着色が「干しえび」の本質に変更をもたらす行為でなければ、着色行為だけをもって内容の実質的な変更が行われたと判断できないため輸入品扱いとなり、原産国(B国)の表示が必要となります。

なお、食品衛生法上は食品添加物を添加することは加工食品の製造に該当するため、着色を行った事業者を「製造者」として表示する必要があります。

(※具体的な判断は個別に行う必要があります。)

(問8) 輸入された「ぶどうオイル」に国内で栄養強化又は保存の目的でビタミンEを添加した場合は、国内製造となりますか。

(答)

ビタミンEを栄養強化又は保存（酸化防止）の目的で添加することは、実質的な変更をもたらす行為とは判断できないため国内製造には該当しません。

ただし、原産国表示には関係ありませんが、問7で記載しているとおおり、食品衛生法上は製造に該当するため、混同しないよう注意が必要です。

(問9) G国でインドとスリランカで製造された紅茶の荒茶（インド産6割、スリランカ産4割）と少量のドライフルーツと香料を混合して日本に輸入した製品の原産国名をどのように表示したらよいでしょうか。

(平成23年3月一部改正)

(答)

製品の原産国とは、景品表示法に基づく「商品の原産国に関する不当な表示」（昭和48年公正取引委員会告示第34号）において、「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」と定義されており、また、緑茶及び紅茶の原産国については、荒茶の製造国と整理されています。

今回の製品は、あくまで紅茶として製造されるものであり、消費者が製品に期待する特性は紅茶としての特性と考えられ、そのため本製品に行われるドライフルーツ、香料のブレンドは、その紅茶の特性に対して実質的な変更をもたらす行為にはあたらないため、本製品の原産国名は荒茶の原産国である「インド、スリランカ」と表示することとなります。

ただし、本製品に使用されるドライフルーツの量が多く、その製品の特性が必ずしも紅茶と言えないようなものに変化させる場合は、原産国名がG国となることも考えられます。

(問10) S国で素焼きしたおかきを輸入し、国内で仕上げ(味付け)をするのですが、原産国表示が必要となりますか。

(答)

製品の原産国とは景品表示法に基づく「商品の原産国に関する不当な表示」(昭和48年公正取引委員会告示第34号)において「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」と定義されており、米菓については「煎焼又は揚」を行った国が原産国と整理されています。したがってご質問のおかきについては、原産国名をS国と表示する必要があります。

(問11) 容器又は包装の表示を誤った場合、上からシール等を貼り付けて訂正することは可能ですか。

(平成23年3月追加)

(答)

表示を訂正するために誤った表示の上からシール等により適正な表示を貼付すること自体は差し支えありません。

しかしながら、消費者等に誤解を与えるおそれがあることも留意し、消費者等からの問合せにはきちんと対応する等、事業者として適切な対応をすることが重要です。

(問12) 期間限定のキャンペーンとして、通常の製品よりも増量した製品の販売を考えています。この場合、内容量はどのように表示したらよいですか。

(平成23年3月追加)

(答)

義務表示事項としての内容量の表示は、その製品の実際の内容量を表示する必要があるため、通常の製品より増量した製品にあつては、通常製品の重量ではなく増量後の重量を内容量として表示してください。