

# 食品表示法（衛生事項・品質事項）

## ～総論～

神奈川県健康医療局生活衛生部生活衛生課

食品表示法（衛生事項・品質事項）の総論についてお話しします。

## 食品の表示

### JAS法

原材料名  
原料原産地名  
内容量  
原産地  
原産国名 等

名称  
賞味・消費期限  
保存方法  
遺伝子組換え  
製造者名称 等

### 食品衛生法

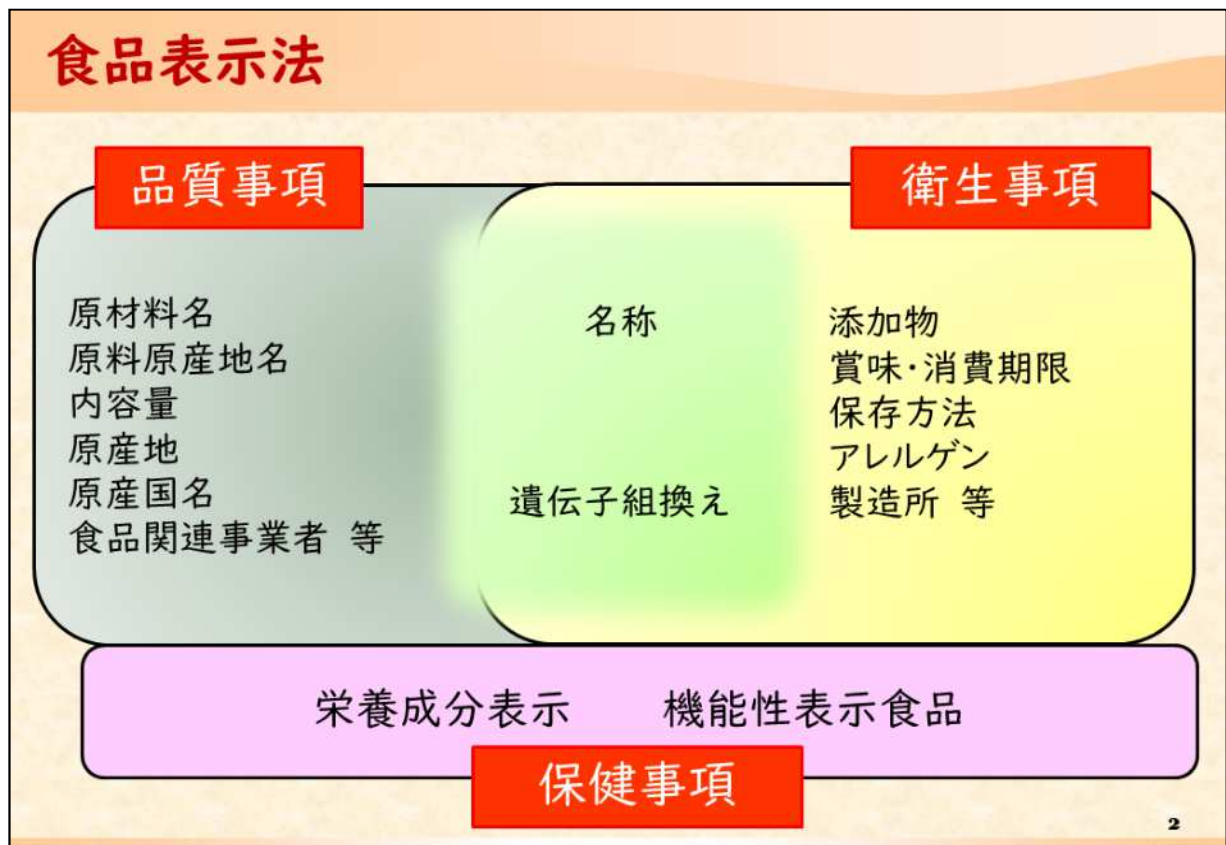
添加物  
アレルギー 等

栄養成分表示

### 健康増進法

1

従来、食品の表示は複数の法律に定めがあり、非常に複雑なものになっていました。  
そこで、食品衛生法、JAS法及び健康増進法の3法の食品の表示に係る規定を一元化しました。



それが「食品表示法」で、平成25年6月に公布され、平成27年4月1日に施行されました。

食品表示法第5条に基づき、食品表示の具体的なルールが食品表示基準で規定されています。

# 食品表示基準

## 第一章 総則（第一条・第二条）

## 第二章 加工食品

### 第一節 食品関連事業者に係る基準

#### 第一款 一般用加工食品（第三条―第九条）

#### 第二款 業務用加工食品（第十条―第十四条）

### 第二節 食品関連事業者以外の販売者に係る基準（第十五条―第十七条）

## 第三章 生鮮食品

### 第一節 食品関連事業者に係る基準

#### 第一款 一般用生鮮食品（第十八条―第二十三条）

#### 第二款 業務用生鮮食品（第二十四条―第二十八条）

### 第二節 食品関連事業者以外の販売者に係る基準（第二十九条―第三十一条）

## 第四章 添加物

### 第一節 食品関連事業者に係る基準（第三十二条―第三十六条）

### 第二節 食品関連事業者以外の販売者に係る基準（第三十七条―第三十九条）

## 第五章 雑則（第四十条・第四十一条）

3

食品表示基準はスライドに示した内容で構成されており、  
第一章では食品表示基準の適用範囲と用語の定義、  
第二章では加工食品を販売する際の表示、  
第三章では生鮮食品を販売する際の表示、  
第四章では添加物を販売する際の表示について規定されています。

## 適用範囲

- **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適用**

※食品関連事業者等とは？（食品表示法第2条第3項）

- ① 食品の製造加工（調整及び選別を含む。）を業とする者
- ② 輸入を業とする者（当該食品の販売をしない者を除く。）
- ③ 食品の販売を業とする者
- ④ ①～③のほか、食品の販売をする者

食品関連事業者

食品関連事業者以外の販売者が販売する際の規定もあり

4

食品表示基準は、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適用します。

「食品関連事業者」とは、

- ①食品の製造加工（調整及び選別を含む。）を業とする者
- ②輸入を業とする者（当該食品の販売をしない者を除く。）
- ③食品の販売を業とする者 のことをいい、

「食品関連事業者」以外の販売者（④）とは、単発で食品を販売する者のことをいいます。例えば、バザーや学園祭等で食品を販売する場合は④に該当します。

食品表示基準には、食品関連事業者以外の販売者が販売する際の規定もありますのでご注意ください。



# 食品表示基準

## 加工食品

(一般用・業務用)



製造又は加工された飲食物として別※1に定めるものをいう

## 生鮮食品

(一般用・業務用)



加工食品及び添加物以外の飲食物として別※2に定めるものをいう

## 添加物

(一般用・業務用)



食品衛生法第4条第2項に規定するもの

※1 食品表示基準別表第1

※2 食品表示基準別表第2

5

加工食品とは、製造又は加工された飲食物として食品表示基準において定めるものをいいます。

生鮮食品とは、加工食品及び添加物以外の飲食物として食品表示基準において定めるものをいいます。

添加物は、食品衛生法第4条第2項において「食品の製造の過程において又は食品の加工若しくは保存の目的で、食品に添加、混和、浸潤その他の方法によって使用する物をいう。」と規定されています。

## 加工食品と生鮮食品の区分

食品衛生法とJAS法で異なる部分があった加工食品と生鮮食品の分類をJAS法の考え方に基づく区分に統一・整理

食品の分類	生鮮食品	加工食品
農産物	カット野菜(1種類) 次亜塩素酸等で殺菌した野菜	カット野菜(複数種類) ブランチングした野菜 野菜缶詰・瓶詰
畜産物	複数の部位をパックした食肉	合挽き肉、調味した食肉 複数の動物種をパックした食肉 パン粉をつけた食肉 食肉製品(ソーセージ等)
水産物	マグロ単一種の刺身 貝のむき身(冷凍)	複数の魚種の刺身 ブランチングしたえび・あさり 蒸ダコ、塩蔵わかめ 素干魚介類

**※今まで生鮮食品だったものが、加工食品としての表示が必要となった**  
アレルギー、製造所等の所在地などの表示義務

食品表示基準第2条、通知「食品表示基準について」、Q&A総則11～21

6

加工食品と生鮮食品の区分について説明します。

食品衛生法とJAS法では加工食品と生鮮食品の考え方が異なっていましたが、食品表示法に一本化し、JAS法の考え方に基づいて区分を統一・整理した形となりました。

具体的な食品の分類としては、農産物、畜産物、水産物と分けられているところですが、今まで食品衛生法で生鮮食品として名称と原産地を表示していたものが、加工食品として保存方法や消費・賞味期限や製造者名等の表示が必要となります。

農産物で、カット野菜でも複数種類入った野菜、ブランチングした野菜、野菜缶詰・瓶詰等は、加工食品に分類されます。ブランチングというのは、軽く煮て品質を保つため処理した野菜のことです。

畜産物で、複数の動物種をパックした食肉(豚と牛が入っている場合)、牛と豚を混ぜた合い挽き肉、食肉製品(ソーセージ等)等は、加工食品に分類されます。ここは間違いやすいので注意してください。複数種類混ぜるかどうか重要です。

水産物で、複数の魚種の刺身、マグロにサーモン、イカを入れた場合は、加工食品に分類されます。他に、ブランチングしたえび、あさり、蒸ダコ、塩蔵わかめ、素干魚介類等についても加工食品に分類されます。

食品衛生法で生鮮食品に分類されていたものについても、加工食品に分類されている場合は、アレルギー、製造所等の所在地などが義務表示になりますので注意してください。

## 一般用・業務用の区分

	加工食品	生鮮食品	添加物
一般用	容器包装に入れられた加工食品 (業務用加工食品を除く)	生鮮食品 (業務用生鮮食品を除く)	容器包装に入れられた添加物 (業務用添加物を除く)
業務用	消費者に販売される形態となっているもの以外のもの	加工食品の原材料となるもの	消費者に販売される形態となっているもの以外のもの

7

加工食品、生鮮食品及び添加物にはそれぞれ一般用と業務用があります。

業務用加工食品は、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い、一般用加工食品は業務用加工食品以外の容器包装に入れられた加工食品を指します。

業務用生鮮食品は、生鮮食品のうち加工食品の原材料となるものをいい、一般用生鮮食品は業務用生鮮食品以外の生鮮食品を指します。

業務用添加物は、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い、一般用添加物は業務用添加物以外の容器包装に入れられた添加物を指します。



## 表示の方式

### 加工食品及び生鮮食品（業務用を除く）、添加物について

- 邦文で、消費者が読みやすく理解しやすい用語で表示する。
- 容器包装の見やすい箇所に表示する。
- 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。
- 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とする。  
ただし、表示可能面積がおおむね150cm<sup>2</sup>以下のものは、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。

### 業務用加工食品及び業務用生鮮食品について

- 邦文で、消費者が読みやすく理解しやすい用語で表示する。

8

食品表示は、邦文で、消費者が読みやすく理解しやすい用語で表示する必要があります。

また、容器包装の見やすい箇所に表示してください。

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してください。

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を使用してください。

ただし、表示可能面積がおおむね150cm<sup>2</sup>以下のものは、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ます。

業務用加工食品、業務用生鮮食品については、フォントの指定等はありませんが、邦文で、消費者が読みやすく理解しやすい用語で表示する必要があります。

## 衛生事項と品質事項について

### ○衛生事項

食品衛生法で規定していた衛生上の危害発生防止に関する表示事項（アレルギー、添加物など）

⇒ [食品表示法（衛生事項）の講習資料参照](#)

### ○品質事項

JAS法で規定していた品質に関する適正な表示事項（原材料名、原産地、内容量など）

⇒ [食品表示法（品質事項）の講習資料参照](#)

9

食品表示法は「衛生事項」「品質事項」「保健事項」に分類されますが、ここでは「衛生事項」「品質事項」について説明します。

「衛生事項」とは、食品衛生法で規定していた衛生上の危害発生防止に関する表示事項のことであり、アレルギーや添加物などの表示が含まれます。

「衛生事項」については、食品表示法（衛生事項）の講習資料をご確認ください。

「品質事項」とは、JAS法で規定していた品質に関する適正な表示事項のことであり、原材料名、原産地、内容量などの表示が含まれます。

「品質事項」については食品表示法（品質事項）の講習資料をご確認ください。