

(別紙)

食品表示基準Q&A（新旧対照表）

改正後（新）	改正前（旧）
<p>食品表示基準Q&A（平成27年3月30日消食表第140号） 消費者庁 食品表示課</p> <p>目次 はじめに（略）</p> <p>第1章 総則 （総則—1）～（総則—18）（略） （総則—19）食品表示基準別表第2に掲げる乳及び食品表示基準別表第1に掲げる酪農製品と、乳等命令上の乳及び乳製品とは、どのように違うのですか。 （総則—20）～（総則—25）（略）</p> <p>第2章 加工食品 （加工—1）～（加工—271）（略） （加工—272）「食品、添加物等の規格基準」において、清涼飲料水（原料用果汁を除く。）の容器包装をガラス製容器包装とする場合は、「回収して繰り返し使用するものにあつては、透明なものであること。」とされており、また、「乳等命令」において、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、加工乳及びクリームの容器包装をガラス瓶にする場合は、「着色していない透明なものであつて」とされていますが、ガラス瓶に製造所や乳処理場、名称や種類別、「容器は洗って返して下さい」等</p>	<p>食品表示基準Q&A（平成27年3月30日消食表第140号） 消費者庁 食品表示企画課</p> <p>目次 はじめに（略）</p> <p>第1章 総則 （総則—1）～（総則—18）（略） （総則—19）食品表示基準別表第2に掲げる乳及び食品表示基準別表第1に掲げる酪農製品と、乳等省令上の乳及び乳製品とは、どのように違うのですか。 （総則—20）～（総則—25）（略）</p> <p>第2章 加工食品 （加工—1）～（加工—271）（略） （加工—272）「食品、添加物等の規格基準」において、清涼飲料水（原料用果汁を除く。）の容器包装をガラス製容器包装とする場合は、「回収して繰り返し使用するものにあつては、透明なものであること。」とされており、また、「乳等省令」において、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、加工乳及びクリームの容器包装をガラス瓶にする場合は、「着色していない透明なものであつて」とされていますが、ガラス瓶に製造所や乳処理場、名称や種類別、「容器は洗って返して下さい」等</p>

改正後（新）	改正前（旧）
<p>の文字を印刷している場合、これらの規定における「透明な状態」でなくなるのは、どの程度の印刷表示がされている場合ですか。</p> <p>（加工—273）～（加工—309）（略）</p>	<p>の文字を印刷している場合、これらの規定における「透明な状態」でなくなるのは、どの程度の印刷表示がされている場合ですか。</p> <p>（加工—273）～（加工—309）（略）</p>
<p>第3章 生鮮食品～別添 食品添加物の不使用表示に関するガイドライン（略）</p>	<p>第3章 生鮮食品～別添 食品添加物の不使用表示に関するガイドライン（略）</p>
<p>はじめに（略）</p>	<p>はじめに（略）</p>
<p>第1章 総則 （総則—1）～（総則—18）（略）</p>	<p>第1章 総則 （総則—1）～（総則—18）（略）</p>
<p>（総則—19）食品表示基準別表第2に掲げる乳及び食品表示基準別表第1に掲げる酪農製品と、<u>乳等命令</u>上の乳及び乳製品とは、どのように違うのですか。</p>	<p>（総則—19）食品表示基準別表第2に掲げる乳及び食品表示基準別表第1に掲げる酪農製品と、<u>乳等省令</u>上の乳及び乳製品とは、どのように違うのですか。</p>
<p>（答） 食品表示基準別表第2に掲げる乳及び食品表示基準別表第1に掲げる酪農製品は、総務省作成の「日本標準商品分類」を基に作成しています。 なお、「<u>乳及び乳製品の成分規格等に関する命令</u>」（昭和26年厚生省令第52号）に規定のある乳及び乳製品に係る定義や規格等については、当該<u>命令</u>に従う必要があります。</p> <p>（総則—20）～（総則—25）（略）</p>	<p>（答） 食品表示基準別表第2に掲げる乳及び食品表示基準別表第1に掲げる酪農製品は、総務省作成の「日本標準商品分類」を基に作成しています。 なお、「<u>乳及び乳製品の成分規格等に関する省令</u>」（昭和26年厚生省令第52号）に規定のある乳及び乳製品に係る定義や規格等については、当該<u>省令</u>に従う必要があります。</p> <p>（総則—20）～（総則—25）（略）</p>
<p>第2章 加工食品</p>	<p>第2章 加工食品</p>

改正後（新）	改正前（旧）
<p>(加工－1)～(加工－138) (略)</p> <div data-bbox="147 328 1122 477" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>(加工－139)牛乳については、1歳未満の乳児に与えることを念頭において販売する場合、乳児用規格適用食品である旨を表示することはできますか。</p> </div> <p>(答)</p> <p>1 規格基準における「牛乳」(基準値 50 ベクレル/kg)と「乳児用食品」(基準値 50 ベクレル/kg)は別のカテゴリーであり、牛乳については、「牛乳」(基準値 50 ベクレル/kg)のカテゴリーに該当します。</p> <p>※ 規格基準の「牛乳」(基準値 50 ベクレル/kg)のカテゴリーには、乳等命令第2条第1項に規定する「乳」及び同条第40項に規定する「乳飲料」が含まれます。</p> <p>2 したがって、牛乳は、乳児用食品のカテゴリーに該当する食品ではありませんので、乳児用規格適用食品である旨を表示することはできません。</p>	<p>(加工－1)～(加工－138) (略)</p> <div data-bbox="1162 328 2136 477" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>(加工－139)牛乳については、1歳未満の乳児に与えることを念頭において販売する場合、乳児用規格適用食品である旨を表示することはできますか。</p> </div> <p>(答)</p> <p>1 規格基準における「牛乳」(基準値 50 ベクレル/kg)と「乳児用食品」(基準値 50 ベクレル/kg)は別のカテゴリーであり、牛乳については、「牛乳」(基準値 50 ベクレル/kg)のカテゴリーに該当します。</p> <p>※ 規格基準の「牛乳」(基準値 50 ベクレル/kg)のカテゴリーには、乳等省令第2条第1項に規定する「乳」及び同条第40項に規定する「乳飲料」が含まれます。</p> <p>2 したがって、牛乳は、乳児用食品のカテゴリーに該当する食品ではありませんので、乳児用規格適用食品である旨を表示することはできません。</p>
<p>(加工－140)～(加工－171) (略)</p> <div data-bbox="147 1102 1122 1155" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>(加工－172)ナチュラルチーズ等の表示基準はどのような内容ですか。</p> </div> <p>(答)</p> <p>1 ナチュラルチーズ(ソフト及びセミハードのものに限る。)を容器包装に入れた後、加熱殺菌したもの又は飲食に供する際に加熱するものにあつては、当該成分規格の適用除外であることを踏まえ、容器包装に入れた後、加熱殺菌したナチュラルチーズである場合には、「容器包装に入れた後、加熱殺菌し</p>	<p>(加工－140)～(加工－171) (略)</p> <div data-bbox="1162 1102 2136 1155" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>(加工－172)ナチュラルチーズ等の表示基準はどのような内容ですか。</p> </div> <p>(答)</p> <p>1 ナチュラルチーズ(ソフト及びセミハードのものに限る。)を容器包装に入れた後、加熱殺菌したもの又は飲食に供する際に加熱するものにあつては、当該成分規格の適用除外であることを踏まえ、容器包装に入れた後、加熱殺菌したナチュラルチーズである場合には、「容器包装に入れた後、加熱殺菌し</p>

改正後（新）	改正前（旧）
<p>た旨」を、飲食に供する際に加熱するナチュラルチーズである場合には、「飲食に供する際に加熱する旨」を表示することになります。</p> <p>2 発酵後殺菌した発酵乳については、乳等命令で定める発酵乳の成分規格のうち、乳酸菌数又は酵母数が適用除外であることを踏まえ、発酵後に殺菌した発酵乳である場合には、殺菌した発酵乳である旨を表示することになります。</p> <p>3 発酵乳及び乳酸菌飲料の乳酸菌数について、製造時の発酵温度が摂氏 25 度前後の乳酸菌も測定可能であることを踏まえ、製造時の発酵温度が摂氏 25 度前後である場合には、「製造時の発酵温度が摂氏 25 度前後である旨」を表示することになります。</p> <p>(加工—173) ～ (加工—271) (略)</p>	<p>た旨」を、飲食に供する際に加熱するナチュラルチーズである場合には、「飲食に供する際に加熱する旨」を表示することになります。</p> <p>2 発酵後殺菌した発酵乳については、乳等省令で定める発酵乳の成分規格のうち、乳酸菌数又は酵母数が適用除外であることを踏まえ、発酵後に殺菌した発酵乳である場合には、殺菌した発酵乳である旨を表示することになります。</p> <p>3 発酵乳及び乳酸菌飲料の乳酸菌数について、製造時の発酵温度が摂氏 25 度前後の乳酸菌も測定可能であることを踏まえ、製造時の発酵温度が摂氏 25 度前後である場合には、「製造時の発酵温度が摂氏 25 度前後である旨」を表示することになります。</p> <p>(加工—173) ～ (加工—271) (略)</p>
<p>(加工—272)「食品、添加物等の規格基準」において、清涼飲料水（原料用果汁を除く。）の容器包装をガラス製容器包装とする場合は、「回収して繰り返し使用するものにあつては、透明なものであること。」とされており、また、「乳等命令」において、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、加工乳及びクリームの容器包装をガラス瓶にする場合は、「着色していない透明なものであつて」とされていますが、ガラス瓶に製造所や乳処理場、名称や種類別、「容器は洗って返して下さい」等の文字を印刷している場合、これらの規定における「透明な状態」でなくなるのは、どの程度の印刷表示がされている場合ですか。</p> <p>(答)</p> <p>透明なガラス瓶を使用させることは、容器そのものの汚染とか、内容物の変</p>	<p>(加工—272)「食品、添加物等の規格基準」において、清涼飲料水（原料用果汁を除く。）の容器包装をガラス製容器包装とする場合は、「回収して繰り返し使用するものにあつては、透明なものであること。」とされており、また、「乳等省令」において、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、加工乳及びクリームの容器包装をガラス瓶にする場合は、「着色していない透明なものであつて」とされていますが、ガラス瓶に製造所や乳処理場、名称や種類別、「容器は洗って返して下さい」等の文字を印刷している場合、これらの規定における「透明な状態」でなくなるのは、どの程度の印刷表示がされている場合ですか。</p> <p>(答)</p> <p>透明なガラス瓶を使用させることは、容器そのものの汚染とか、内容物の変</p>

改正後（新）	改正前（旧）
<p>質及び沈澱物等の異物が一見して分かるためですので、ガラス瓶に表示することによりこの目的を阻害することのない程度であればやむを得ないものと考えられます。</p>	<p>質及び沈澱物等の異物が一見して分かるためですので、ガラス瓶に表示することによりこの目的を阻害することのない程度であればやむを得ないものと考えられます。</p>
<p>(加工—273) ～ (加工—309) (略)</p>	<p>(加工—273) ～ (加工—309) (略)</p>
<p>第3章 生鮮食品～別添 食品の栄養成分データベースの構築ガイドライン (略)</p>	<p>第3章 生鮮食品～別添 食品の栄養成分データベースの構築ガイドライン (略)</p>
<p>別添 アレルゲンを含む食品に関する表示</p>	<p>別添 アレルゲンを含む食品に関する表示</p>
<p>(A—1) ～ (D—6) (略)</p>	<p>(A—1) ～ (D—6) (略)</p>
<p>(D—7) 特定原材料の「乳」の範囲を教えてください。</p>	<p>(D—7) 特定原材料の「乳」の範囲を教えてください。</p>
<p>(答) 特定原材料のうち、「乳」に関しては牛の乳より調整、製造された食品全てに関して表示が必要となります。牛以外の乳（山羊乳、めん羊乳、水牛乳等）は表示の対象外とします。</p>	<p>(答) 特定原材料のうち、「乳」に関しては牛の乳より調整、製造された食品全てに関して表示が必要となります。牛以外の乳（山羊乳、めん羊乳、水牛乳等）は表示の対象外とします。</p>
<p>「乳」に関しては、「乳及び乳製品の成分規格等に関する命令」（昭和26年厚生省令第52号。以下「乳等命令」という。）に定義されています。乳等命令では、乳は、牛以外のものを除くと、「生乳、牛乳、特別牛乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳、加工乳」と、乳製品は「クリーム、バター、バターオイル、チーズ、濃縮ホエイ、アイスクリーム類、濃縮乳、脱脂濃縮乳、無糖練乳、無糖脱脂練乳、加糖練乳、加糖脱脂練乳、全粉乳、脱脂粉乳、クリームパウダ</p>	<p>「乳」に関しては、「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。）に定義されています。乳等省令では、乳は、牛以外のものを除くと、「生乳、牛乳、特別牛乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳、加工乳」と、乳製品は「クリーム、バター、バターオイル、チーズ、濃縮ホエイ、アイスクリーム類、濃縮乳、脱脂濃縮乳、無糖練乳、無糖脱脂練乳、加糖練乳、加糖脱脂練乳、全粉乳、脱脂粉乳、クリームパウダ</p>

改正後（新）	改正前（旧）
<p>一、ホエイパウダー、たんぱく質濃縮ホエイパウダー、バターミルクパウダー、加糖粉乳、調製粉乳、調製液状乳、発酵乳、乳酸菌飲料、乳飲料」とされています。</p> <p>これらは個々に定義されていて、定義に当てはまらないものは個々の品名で表示できないこととなっています。よって、乳を主原料としていても、これらの定義に当てはまらない食品については、「乳又は乳製品を主原料とする食品」と分類されています。</p> <p>これら、乳、乳製品、乳又は乳製品を主原料とする食品、その他乳等を（微量であっても）原料として用いられている食品を対象としています。</p> <p>(D-8) ~ (E-9)</p>	<p>一、ホエイパウダー、たんぱく質濃縮ホエイパウダー、バターミルクパウダー、加糖粉乳、調製粉乳、調製液状乳、発酵乳、乳酸菌飲料、乳飲料」とされています。</p> <p>これらは個々に定義されていて、定義に当てはまらないものは個々の品名で表示できないこととなっています。よって、乳を主原料としていても、これらの定義に当てはまらない食品については、「乳又は乳製品を主原料とする食品」と分類されています。</p> <p>これら、乳、乳製品、乳又は乳製品を主原料とする食品、その他乳等を（微量であっても）原料として用いられている食品を対象としています。</p> <p>(D-8) ~ (E-9)</p>
<p>(E-10) 特定原材料の「乳」の表示はどのようにすればよいですか。</p> <p>(答)</p> <p>「乳」のアレルギー表示は「乳成分を含む」と表示します。</p> <p>特定原材料の「乳」の表示方法において、乳製品に「乳を含む」、乳等を主要原料とする食品に「乳を含む」や「乳製品を含む」と表示することは、乳等命令で定義する「乳」や「乳製品」そのものを用いて製造しているかのように示すものであり、これは認められていません。なお、これまでは乳や乳製品、乳等を主要原料とする食品の表示基準が告示により定められていました。</p> <p>しかし、乳のみに定められた当該基準は</p>	<p>(E-10) 特定原材料の「乳」の表示はどのようにすればよいですか。</p> <p>(答)</p> <p>「乳」のアレルギー表示は「乳成分を含む」と表示します。</p> <p>特定原材料の「乳」の表示方法において、乳製品に「乳を含む」、乳等を主要原料とする食品に「乳を含む」や「乳製品を含む」と表示することは、乳等省令で定義する「乳」や「乳製品」そのものを用いて製造しているかのように示すものであり、これは認められていません。なお、これまでは乳や乳製品、乳等を主要原料とする食品の表示基準が告示により定められていました。</p> <p>しかし、乳のみに定められた当該基準は</p>

改正後（新）	改正前（旧）
<p>① 事業者にとって分かりづらいこと</p> <p>② 遵守コストがかかること</p> <p>③ 食物アレルギー患者にとっては「乳成分」が含まれていることが分かればよいこと</p> <p>④ 「乳化剤」等の紛らわしい言葉と区別させるためであることから、複数の表示方法ではなく、「乳」のアレルギー表示は「乳成分」のみとすることとしました。</p> <p>なお、添加物の場合は、日本語的な意味合いから、「乳成分由来」ではなく、「乳由来」とします。</p> <p>(E-11) ～ (F-3)</p>	<p>① 事業者にとって分かりづらいこと</p> <p>② 遵守コストがかかること</p> <p>③ 食物アレルギー患者にとっては「乳成分」が含まれていることが分かればよいこと</p> <p>④ 「乳化剤」等の紛らわしい言葉と区別させるためであることから、複数の表示方法ではなく、「乳」のアレルギー表示は「乳成分」のみとすることとしました。</p> <p>なお、添加物の場合は、日本語的な意味合いから、「乳成分由来」ではなく、「乳由来」とします。</p> <p>(E-11) ～ (F-3)</p>
<p>(F-4) 特定原材料「乳」の代替表記等について教えてください。</p> <p>(答)</p> <p>旧食品衛生法に基づく表示基準では、「乳」は、乳以外の食品と異なる内閣府令で表示基準が定められていたため、乳以外の特定原材料等と代替表記等方法リストの区分が一部異なっていました。このことから、次の見直しを行い、乳以外の特定原材料等と同様の扱いをすることとしました。</p> <p>① 「種類別」欄を廃止</p> <p>② 「代替表記」（表記方法や言葉が違うが、特定原材料と同一であるということが理解できる表記）を追加。</p> <p>③ ①及び②に伴い、「代替表記の拡大表記」の区分を修正</p> <p>④ 「特定加工食品」（一般的に乳又は乳製品を使った食品であることが予測</p>	<p>(F-4) 特定原材料「乳」の代替表記等について教えてください。</p> <p>(答)</p> <p>旧食品衛生法に基づく表示基準では、「乳」は、乳以外の食品と異なる内閣府令で表示基準が定められていたため、乳以外の特定原材料等と代替表記等方法リストの区分が一部異なっていました。このことから、次の見直しを行い、乳以外の特定原材料等と同様の扱いをすることとしました。</p> <p>① 「種類別」欄を廃止</p> <p>② 「代替表記」（表記方法や言葉が違うが、特定原材料と同一であるということが理解できる表記）を追加。</p> <p>③ ①及び②に伴い、「代替表記の拡大表記」の区分を修正</p> <p>④ 「特定加工食品」（一般的に乳又は乳製品を使った食品であることが予測</p>

改正後（新）	改正前（旧）
<p>できる表記) を廃止</p> <p>このことに伴い、「特定加工食品」に整理されていた「ミルク」については、「乳」を単に英語読みしたものであるため「代替表記」としました。</p> <p>また、「種類別」の表示により「含む旨」や「由来する旨」を省略できたもののうち、「乳」の言葉を含まない「バター」、「バターオイル」、「チーズ」及び「アイスクリーム」については、乳等命令に定義があり、乳以外から製造されることがないことから、代替表記とすることとしました。</p> <p>ただし、これら「ミルク」、「バター」、「バターオイル」、「チーズ」及び「アイスクリーム」については、「乳」の言葉を含まないことや、「ココナッツミルク」、「カカオバター」等の乳を含まない紛らわしい名称の食品もあり、食物アレルギー患者等が誤認することも考えられることから、可能な限り「乳成分を含む」旨を表示することが望まれます。</p> <p>(F-5) ~ (I-7) (略)</p>	<p>できる表記) を廃止</p> <p>このことに伴い、「特定加工食品」に整理されていた「ミルク」については、「乳」を単に英語読みしたものであるため「代替表記」としました。</p> <p>また、「種類別」の表示により「含む旨」や「由来する旨」を省略できたもののうち、「乳」の言葉を含まない「バター」、「バターオイル」、「チーズ」及び「アイスクリーム」については、乳等省令に定義があり、乳以外から製造されることがないことから、代替表記とすることとしました。</p> <p>ただし、これら「ミルク」、「バター」、「バターオイル」、「チーズ」及び「アイスクリーム」については、「乳」の言葉を含まないことや、「ココナッツミルク」、「カカオバター」等の乳を含まない紛らわしい名称の食品もあり、食物アレルギー患者等が誤認することも考えられることから、可能な限り「乳成分を含む」旨を表示することが望まれます。</p> <p>(F-5) ~ (I-7) (略)</p>
<div data-bbox="147 1054 1122 1150" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>(I-8) アレルギー表示に関する質問、相談はどのような機関に行えばよいのですか。</p> </div> <p>(答)</p> <p>最寄りの保健所等において質問、相談を受け付けています。</p> <p>また、消費者庁食品表示課においても質問等をお受けします。</p>	<div data-bbox="1160 1054 2134 1150" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>(I-8) アレルギー表示に関する質問、相談はどのような機関に行えばよいのですか。</p> </div> <p>(答)</p> <p>最寄りの保健所等において質問、相談を受け付けています。</p> <p>また、消費者庁食品表示企画課においても質問等をお受けします。</p>

改正後（新）	改正前（旧）
<p data-bbox="159 240 383 272">(I-9) (略)</p> <p data-bbox="143 339 1126 416">別添 遺伝子組換え食品に関する事項 ～ 別添 食品添加物の不使用表示に関するガイドライン (略)</p>	<p data-bbox="1171 240 1395 272">(I-9) (略)</p> <p data-bbox="1155 339 2139 416">別添 遺伝子組換え食品に関する事項 ～ 別添 食品添加物の不使用表示に関するガイドライン (略)</p>