

# **食品表示の適用範囲について**

**平成23年12月**  
**消費者庁食品表示課**

# 目次

- 食品の表示の現状 1
- 〈参考〉適用範囲に関する規定 3
- 自主的な表示への取組（例） 4
- 食品表示の適用範囲の考え方について 6
- 〈参考〉表示を行うことのメリット・デメリット等 19

# 食品の表示の現状

		食品の範囲				
		容器包装され、製造場所以外で販売されるもの	製造場所で販売されるもの(あらかじめ容器包装されたものに限る。)	あらかじめ容器包装されずに販売されるもの(注文に応じて容器に詰められるものを含む。)	外食	インターネット等で販売されるもの(WEB上等の表示)
JAS法 (品質表示基準)		○	×	×	×	□ (注2)
食品衛生法 (表示基準)		○	○	× (注1)	×	□ (注2)
健康増進法 (栄養表示基準) (任意表示)		△	△	×	×	□ (注2)

注1:生食用食肉の表示は、リスクについての表示であり、品質等についての表示ではないため、当該欄は×としている。

注2:インターネット等で販売される加工食品は、商品自体には表示がされているが、購入時に表示の確認ができないため□としている。

凡例:○は義務表示、×は義務なし、△は任意(表示事項及び表示方法が規定されているもの)、□は商品には表示がされているが購入時にはそれが確認できないもの

# 食品の表示の現状

提供形態	主な表示項目												
	名称	原材料名	原産国 輸入の 場合	原料原産地 表示要 件に該 当する 場合	アレルギー表示 表示要 件に該 当する 場合	食品添加物	内 容 量	期 限 表 示	保 存 方 法	製 造 所 在 地	販 売 者 名 等	遺 伝 子 組 換 え 表示要 件に該 当する 場合	栄 養 成 分 表 示
容器包装され、製造場所以外で販売されるもの	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	△
パッケージが 小さい商品 (容器又は包装の面積が 30cm <sup>2</sup> 以下のもの)	○		○				○				○		△
製造場所で販売される もの(あらかじめ容器包装されたものに限る。)	○				○	○		○	○	○	○		△

注: ○は義務表示、△は任意(表示事項及び表示方法が規定されているもの)

# 〈参考〉適用範囲に関する規定

## 〈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)(抄)〉

### 第1条 (略)

2 前項(第11号の2を除く。)に定める食品又は添加物であって販売の用に供するものは、次に掲げる事項を容器包装(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。第5条から第8条まで、第16条及び第19条において同じ。)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又は包装の見やすい場所に記載しなければならない。

一～四十四 (略)

3～7 (略)

## 〈生鮮食品品質表示基準(平成12年農林水産省告示第514号)(抄)〉

### (生鮮食品の表示事項)

第3条 生鮮食品(業務用生鮮食品を除く。以下この条及び次条において同じ。)の品質に関し、販売業者(販売業者以外の包装等を行う者が表示する場合には、その者を含む。以下同じ。)が表示すべき事項は、次のとおりとする。ただし、生鮮食品を生産(採取及び採捕を含む。以下同じ。)し、一般消費者に直接販売する場合又は生鮮食品を設備を設けて飲食させる場合はこの限りでない。

(1)・(2) (略)

2 (略)

## 〈加工食品品質表示基準(平成12年農林水産省告示第513号)(抄)〉

### (適用の範囲)

第1条 この基準は、加工食品(業務用加工食品以外の加工食品については、容器に入れ、又は包装されたものに限る。)に適用する。  
(加工食品の義務表示事項)

第3条 加工食品(業務用加工食品を除く。以下この条から第4条の2までにおいて同じ。)の品質に関し、製造業者、加工包装業者、輸入業者又は販売業者(以下「製造業者等」という。)が加工食品の容器又は包装に表示すべき事項は、次のとおりとする。ただし、飲食料品を製造し、若しくは加工し、一般消費者に直接販売する場合又は飲食料品を設備を設けて飲食させる場合はこの限りでない。

(1)～(6) (略)

2～7 (略)

## 〈栄養表示基準(平成15年厚生労働省告示第176号)(抄)〉

### (表示の方法)

第3条 前条に規定する事項は、次の方法により表示しなければならない。

一 (略)

二 容器包装(容器包装が包装されている場合は、当該包装を含む。)の見やすい場所又は当該食品に添付する文書に記載すること。

三 容器包装(容器包装が包装されている場合は、当該包装を含む。)に記載する場合にあっては、容器包装(容器包装が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記載すること。

四～九 (略)

2・3 (略)

# 自主的な表示への取組（例）

## インストア加工で提供される食品



## 量り売りで提供される食品



- 社団法人日本惣菜協会ガイドライン

惣菜、持ち帰り弁当等について、消費者と事業者の一層の信頼確保を図るため、プライスカード、POP、商品ラベル、口頭による情報提供、ホームページなどを用いて、原材料名、原料原産地名、アレルギー物質等の情報提供を行う。

- 日本チェーンストア協会の自主的取り組み

加工食品(弁当・惣菜等)について、アレルギー表示のうち、義務表示対象品目は表示し、奨励表示対象品目はPOP等を活用して表示するように努める。カロリー表示または栄養成分表示は、POP等を活用して表示に努めるという取り組みをしている。

# 自主的な表示への取組（例）

＜商品には表示がされているが購入時に確認できない食品＞

## 外食で提供される食品

＜ガイドラインに沿った原産地表示イメージ＞



（写真はパンフレット（外食の原産地表示ガイドライン）より）

### ●外食の原産地表示ガイドライン（農林水産省）

メニューの主たる原材料やメニュー名に用いられている原材料、こだわりの原材料を使用している場合等について、メニュー やポスター、ホームページ等を用いて、その原産地を情報提供を行う。

インターネット販売、カタログ販売、自動販売機等によって提供される食品の、インターネット上、カタログ上等への表示

### ＜参考＞

特定商取引法上の通信販売の広告における表示義務

#### 通信販売についての広告

・販売事業者又は役務提供事業者は、価格、送料、支払い期限及び方法、商品の引渡時期又は提供時期、販売業者の氏名・連絡先、返品特約の有無等を広告に表示しなければならない（同法11条各号、同施行規則8条各号）。

・ただし、当該広告に、上記の事項を記載した書面等を遅滞なく交付することを表示する場合には、主務省令で定めるところにより、これらの表示事項の一部を表示しないことができる（同法11条但書き）。

# 食品表示の適用範囲の考え方について

1

現在、食品表示に関する法令の適用対象となっていない以下の販売形態について、今後、食品表示のあり方についてどのように考えるべきか。

- (1) インストア加工で提供される食品
- (2) 量り売りで提供される食品
- (3) 外食
- (4) インターネット販売、カタログ販売、自動販売機等によって提供される食品  
(購入時に表示が確認できない食品)

なお、販売形態によっては、ガイドライン等に基づき表示に取り組んでいる事例も見られるところ、このような取組をどのように評価するか。

＜留意すべき事項＞

- 新たに表示をしたり、表示事項を増やすことは、事業者にとってコストアップの要因であり、それが消費者価格に転嫁される可能性がある。その場合には、転嫁されたコストを購入した全ての消費者が負担することに留意が必要。
- 実際に食品表示に関する法令の適用対象を拡大するに当たっては、新たに適用対象となる販売形態について、これらの法令を履行することができるかどうか(実行可能性)について、具体的に検証することが必要。

2

販売形態ごとに、どのような情報が求められるのか。  
また、どのような情報伝達の方法が考えられるのか。

# 販売形態(1)-1 インストア加工で容器包装されて提供される食品

## どのような情報が求められるのか

### 例1 容器包装入りの加工食品と同等の項目

＜表示項目例＞

名称  
原材料名  
アレルギー表示  
遺伝子組換え  
食品添加物  
内容量  
期限表示  
保存方法  
製造所所在地  
販売者名等  
栄養成分表示  
＜容器包装に貼付の場合の表示例＞

#### エビチリ

名称: 惣菜(エビのチリソース炒め)  
原材料: エビ、たまねぎ、長ねぎ、しょうが、にんにく、豆板醤、片栗粉、  
内容量: 100g  
消費期限: ○○.○○.○○ ○○時  
保存方法: 直射日光及び高温多湿を避け  
て保存  
製造所所在地: 東京都千代田区○○○  
製造者名: ○○○株式会社  
【栄養成分表示100gあたり】  
エネルギー Okcal 炭水化物 Og  
ナトリウム Omg たんぱく質 Og  
脂質 Og

### 例2 購入時の判断に必要な項目に限定

＜表示項目例＞  
原材料名  
アレルギー表示  
遺伝子組換え  
食品添加物  
内容量  
期限表示  
栄養成分表示

＜容器包装に貼付する場合の表示例＞

#### エビチリ

原材料: エビ、たまねぎ、長ねぎ、しょうが、にんにく、豆板醤、片栗粉、  
内容量: 100g  
消費期限: ○○.○○.○○ ○○時  
【栄養成分表示100gあたり】  
エネルギー Okcal 炭水化物 Og  
ナトリウム Omg たんぱく質 Og  
脂質 Og

### 例3 購入後、消費されるまでの間に必要な項目に限定

＜表示項目例＞  
アレルギー表示  
期限表示(消費期限)  
保存方法  
販売者名等(商品に問題があった場合など)  
栄養成分表示

＜容器包装に貼付する場合の表示例＞

#### エビチリ

アレルギー表示: 原材料の一部にエビを含む  
消費期限: ○○.○○.○○ ○○時  
保存方法: 直射日光及び高温多湿を避け  
て保存  
製造者名: ○○○○株式会社  
【栄養成分表示100gあたり】  
エネルギー Okcal 炭水化物 Og  
ナトリウム Omg たんぱく質 Og  
脂質 Og

## 販売形態(1)-2 インストア加工で容器包装されて提供される食品

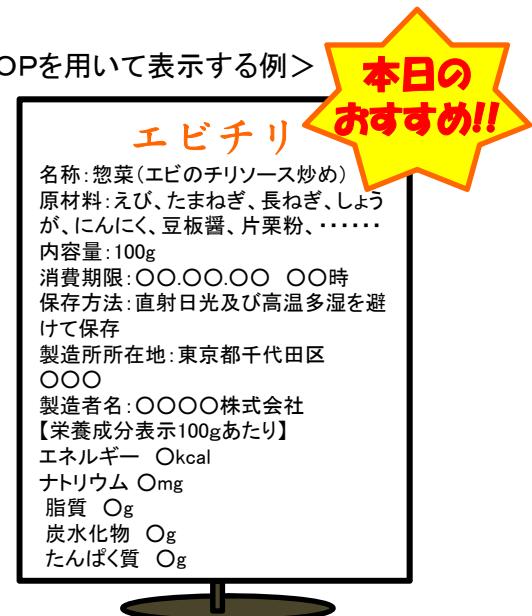
### どのような情報伝達の方法が考えられるのか

**例A** 一般の容器包装入り加工食品と同様に商品の容器包装に表示する。

**例B** 商品には摂食時に見る表示事項、店頭にはプライスカードやPOPを用いて購入時に見る表示事項を表示する。

**例C** 店頭に代表的な原材料とアレルギー物質使用の有無についてのみプライスカードやPOPを用いて表示。

<POPを用いて表示する例>



※ その他、関心事項があれば店員に確認できる旨を表示したり、加工食品の情報提供カードを作成して消費者の求めに応じて配布できるようにしておく方法なども考えられる。

## 販売形態(1)-3 インストア加工で容器包装されて提供される食品

### 義務化についてどのように考えるのか

#### メリット

- 購入する前に、原材料等に関する情報が得られることから、消費者の商品選択に資する。
- 個別の照会が減少することから、それへの対応に係る業務負担が軽減する。

#### デメリット

- 食材が多様であるとともに、頻繁に変わることから、コストアップや表示ミスに繋がる可能性がある。
- 容器包装での表示面積が限られることから、表示が読みにくくなるおそれ。
- POP等を活用して表示することとした場合、ディスプレイへの影響(商品を確認しにくくなる等)が生じるおそれ。
- 使用原材料等の公表によって、レシピ等が明らかになるおそれ。

#### 参考

- 店員に確認すれば、必要な情報を入手することも可能ではないか。
- 既にガイドライン等により、表示に関する取組が推進されている。

# 販売形態(2) - 1 量り売りで提供される食品

## どのような情報が求められるのか

### 例1 容器包装入りの加工食品と同等の項目

＜表示項目例＞

名称  
原材料名  
アレルギー表示  
遺伝子組換え  
食品添加物  
期限表示  
保存方法  
製造所所在地  
販売者名等  
栄養成分表示

＜容器包装に貼付の場合の表示例＞

**肉じゃが 180円/100g**

名称: 惣菜(肉じゃが)

原材料名: ジャガイモ、たまねぎ、牛肉、にんじん、しょうゆ、植物油脂、砂糖、酒、みりん(原材料の一部に小麦、牛肉、大豆を含む)

消費期限: ○○.○○.○○ ○○時

保存方法: 直射日光及び高温多湿を避けて保存

製造所所在地: 東京都千代田区...

製造者名: 株式会社○○

[栄養成分表示(100gあたり)]

エネルギー Okcal 炭水化物 Og

ナトリウム Omg たんぱく質 Og

脂質 Og

### 例2 購入時の判断に必要な項目に限定

＜表示項目例＞

原材料名  
アレルギー表示  
遺伝子組換え  
食品添加物  
期限表示  
栄養成分表示

＜容器包装に貼付する場合の表示例＞

**肉じゃが  
180円/100g**

原材料名: ジャガイモ、たまねぎ、牛肉、にんじん、しょうゆ、植物油脂、砂糖、酒、みりん(原材料の一部に小麦、牛肉、大豆を含む)

消費期限: ○○.○○.○○ ○○時

[栄養成分表示(100gあたり)]

エネルギー Okcal

ナトリウム Omg

脂質 Og

炭水化物 Og

たんぱく質 Og

### 例3 購入後、消費されるまでの間に必要な項目に限定

＜表示項目例＞

原材料名  
アレルギー表示  
食品添加物  
期限表示(消費期限)  
保存方法  
販売者名等(商品に問題があった場合など)  
栄養成分表示

＜容器包装に貼付する場合の表示例＞

**肉じゃが 180円/100g**

原材料名: ジャガイモ、たまねぎ、牛肉、にんじん、しょうゆ、植物油脂、砂糖、酒、みりん(原材料の一部に小麦、牛肉、大豆を含む)

消費期限: ○○.○○.○○ ○○時

保存方法: 直射日光及び高温多湿を避けて保存

製造者名: 株式会社○○

[栄養成分表示(100gあたり)]

エネルギー Okcal

ナトリウム Omg

脂質 Og

炭水化物 Og

たんぱく質 Og

## 販売形態(2)-2 量り売りで提供される食品

どのような情報伝達の方法が考えられるのか

**例A** 店頭においてプライスカードやPOPを用いて表示するとともに、購入した食品の包みにも同一事項を表示する。

**例B** 店頭にはプライスカードやPOPを用いて購入時に見る表示事項を表示し、購入した食品の包みには購入後、消費されるまでの間に必要な事項を表示する。

**例C** 店頭には代表的な原材料とアレルギー物質使用の有無についてのみプライスカードやPOPを用いて表示する。

※ その他、関心事項があれば店員に確認できる旨を表示したり、加工食品の情報提供カードを作成して消費者の求めに応じて配布できるようにしておく方法なども考えられる。

## 販売形態(2) - 3 量り売りで提供される食品

### 義務化についてどのように考えるのか

#### メリット

- 購入する前に、原材料等に関する情報が得られることから、消費者の商品選択に資する。
- 個別の照会が減少することから、それへの対応に係る業務負担が軽減する。

#### デメリット

- 食材が多様であるとともに、頻繁に変わることから、コストアップや表示ミスに繋がる可能性がある。
- POP等の表示によって、ディスプレイへの影響(商品を確認しにくくなる等)が生じるおそれ。
- 使用原材料等の公表によって、レシピ等が明らかになるおそれ。

#### 参考

- 店員に確認すれば、必要な情報を入手することも可能ではないか。
- 既にガイドライン等により、表示に関する取組が推進されている。

## 販売形態(3)-1 外食で提供される食品

### どのような情報が求められるのか

例1 容器包装入りの加工食品に義務付けられている表示項目から、不要な項目を除いた項目を表示。

表示例:名称(メニュー名)、原材料名、アレルギー表示、食品添加物、栄養成分表示など。

(期限表示及び保存方法は、その場ですぐ摂食するため不要。製造者等名称及び所在地は、その場で調理していることが明らかなため不要。)

例2 食品の安全性の確保や健康の増進などのために必要な項目を中心に表示。

表示例:名称(メニュー名)、アレルギー表示、栄養成分表示など。

## 販売形態(3)-2 外食で提供される食品

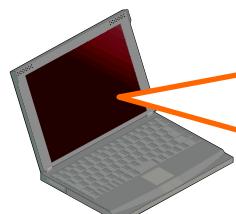
どのような情報伝達の方法が考えられるのか

**例A** メニュー(ブック型、壁貼り型など)に表示。

**例B** 既存のメニューのほかに、詳細情報を記載したメニューを別途用意し、客の求めに応じて提示できるようにする。  
(製本した形態にして店舗に備え付ける場合、パンフレットのような客が持ち帰られるような形態にする場合などが考えられる。)

**例C** 二次元コード、URL等を示し、携帯電話やインターネット等で情報を見られるようにする。

<ホームページのメニュー紹介で原材料の原産地を表示している例>



ビーフ100% ○○ハンバーグ ○○ソース



※実際にはイラスト部分には写真が掲載されています

価格 ¥○○

税込 ¥○○

カロリー ○○Kcal

塩分 ○.○g

※カロリーおよび塩分はソースを抜いた値です。

【食材原産地】

ビーフ:オーストラリア産/ニュージーランド産…

## 販売形態(3)－3 外食で提供される食品

### 義務化についてどのように考えるのか

#### メリット

- 料理を注文する前に、メニューなどにより原材料等に関する情報が得られることがから、消費者の商品選択に資する。
- 個別の照会が減少することから、それへの対応に係る業務負担が軽減する。

#### デメリット

- 食材が多様であるとともに、頻繁に変わることから、コストアップや表示ミスに繋がる可能性がある。
- コストアップや表示ミスを防ぐため、メニューが画一化するおそれ(日替わりメニューの減少など)。
- 使用原材料等の公表によって、レシピ等が明らかになるおそれ。

#### 参考

- 店員に確認すれば、必要な情報を入手することも可能ではないか。
- 注文時に必要な調整(特定の食材は使わないなど)をすることも可能。
- 既にガイドライン等により、表示に関する取組が推進されている。

## 販売形態(4)-1 インターネットやカタログにおける表示の考え方

＜商品には表示がされているが、購入時に表示を確認できない食品＞

### どのような情報が求められるのか

- 例1 容器包装入りの加工食品に義務付けられている表示事項を表示。
- 例2 案1から、期限表示など個別の商品によって異なる表示事項を除いた事項を表示。
- 例3 アレルギー表示など食品の安全性の確保や健康の増進などのために必要な事項を中心に表示。

## 販売形態(4)-2 インターネットやカタログにおける表示の考え方

### どのような情報伝達の方法が考えられるのか

例A

WEBサイト上、カタログなどへ、全ての義務表示事項をわかりやすく表示する。

例B

表示はせず、消費者からの請求により、義務表示事項を記載した書面を遅滞なく提供する旨の表示をする。

例C

WEBサイト上及びカタログの場合、義務表示事項のうち一部の事項を表示し、併せてお客様窓口の電話番号、義務表示事項について問合せができる旨を表示。

例D

自動販売機の場合は、お客様窓口の電話番号、義務表示事項について問合せができる旨を表示。

## 販売形態(4) -3 インターネット販売等によって提供される食品

### 義務化についてどのように考えるのか

#### メリット

- 商品を注文・購入する前に、原材料等に関する情報が得られることから、消費者の商品選択に資する。
- 個別の問合せが減少することから、それへの対応に係る業務負担が軽減する。

#### デメリット

- 自動販売機については、表示事項の増加に対応した表示スペースを確保することが課題。
- インターネット販売については、食品固有の表示事項が大幅に増えると、かえって、必要な情報を探しにくくなるおそれ。
- 食品固有の表示事項は頻繁に変更されるため、表示媒体と実商品の同一性を確保するための情報管理コストが膨大となる。

#### 参考

- お客様相談窓口等を設けて、電話による問合せを受け付けていることが通例。
- 自動販売機については、消費者に馴染みの深い商品を取り扱っていることが多く、当該商品について既知であることが多い。

# 〈参考〉表示を行うことのメリット・デメリット等

	表示することのメリット	表示することとした場合のデメリット	参考
インストア加工	<ul style="list-style-type: none"> <li>➢ 購入する前に、原材料等に関する情報が得られることから、消費者の商品選択に資する</li> <li>➢ 個別の照会が減少することから、それへの対応に係る業務負担が軽減する</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➢ 食材が多様であるとともに、頻繁に変わることから、コストアップや表示ミスに繋がる可能性がある</li> <li>➢ 容器包装での表示面積が限られることから、表示が読みにくくなるおそれ</li> <li>➢ POP等を活用して表示することとした場合、ディスプレイへの影響(商品を確認しにくくなる等)が生じるおそれ</li> <li>➢ 使用原材料等の公表によって、レシピ等が明らかになるおそれ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➢ 店員に確認すれば、必要な情報を入手することも可能ではないか</li> <li>➢ 既にガイドライン等により、表示に関する取組が推進されている</li> </ul>
量り売り	<ul style="list-style-type: none"> <li>➢ 購入する前に、原材料等に関する情報が得られることから、消費者の商品選択に資する</li> <li>➢ 個別の照会が減少することから、それへの対応に係る業務負担が軽減する</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➢ 食材が多様であるとともに、頻繁に変わることから、コストアップや表示ミスに繋がる可能性がある</li> <li>➢ POP等の表示によって、ディスプレイへの影響(商品を確認しにくくなる等)が生じるおそれ</li> <li>➢ 使用原材料等の公表によって、レシピ等が明らかになるおそれ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➢ 店員に確認すれば、必要な情報を入手することも可能ではないか</li> <li>➢ 既にガイドライン等により、表示に関する取組が推進されている</li> </ul>
外食	<ul style="list-style-type: none"> <li>➢ 料理を注文する前に、メニューなどにより原材料等に関する情報が得られることから、消費者の商品選択に資する</li> <li>➢ 個別の照会が減少することから、それへの対応に係る業務負担が軽減する</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➢ 食材が多様であるとともに、頻繁に変わることから、コストアップや表示ミスに繋がる可能性がある</li> <li>➢ コストアップや表示ミスを防ぐため、メニューが画一化するおそれ(日替わりメニューの減少など)</li> <li>➢ 使用原材料等の公表によって、レシピ等が明らかになるおそれ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➢ 店員に確認すれば、必要な情報を入手することも可能ではないか</li> <li>➢ 注文時に必要な調整(特定の食材は使わないなど)をすることも可能</li> <li>➢ 既にガイドライン等により、表示に関する取組が推進されている</li> </ul>
ネット・カタログ・自動販売機	<ul style="list-style-type: none"> <li>➢ 商品を注文・購入する前に、原材料等に関する情報が得られることから、消費者の商品選択に資する</li> <li>➢ 個別の問合せが減少することから、それへの対応に係る業務負担が軽減する</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➢ 自動販売機については、表示事項の増加に対応した表示スペースを確保することが課題</li> <li>➢ インターネット販売については、食品固有の表示事項が大幅に増えると、かえって、必要な情報を探しにくくなるおそれ</li> <li>➢ 食品固有の表示事項は頻繁に変更されるため、表示媒体と実商品の同一性を確保するための情報管理コストが膨大となる</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➢ お客様相談窓口等を設けて、電話による問合せを受け付けていることが通例</li> <li>➢ 自動販売機については、消費者に馴染みの深い商品を取り扱っていることが多い</li> </ul>