

適正な食品表示実現による消費者の安全確保に向けた
事業者向け食品表示マニュアルの作成
及びマニュアルに基づく普及啓発事業

事業報告書

令和3年2月19日

MS & ADインターリスク総研株式会社

目次

1. 本事業の目的及び取組方針.....	3
(1) 目的	3
(2) 取組方針	3
(3) モデル自治体の選定.....	4
①モデル自治体選定基準.....	4
②モデル自治体の選定及び選定理由.....	4
2. 本事業の実施内容.....	7
(1) 食品関連事業の取組状況等に関するアンケート.....	7
①目的	7
②アンケート項目.....	7
③アンケートの配布.....	8
④アンケートの回収.....	8
⑤アンケートの結果分析及びこれを踏まえたアクション.....	8
(2) 食品関連事業者に対するヒアリング.....	13
①目的	13
②ヒアリング項目.....	13
③ヒアリング対象事業者の選定.....	13
④ヒアリングの結果分析及びこれを踏まえたアクション.....	15
(3) マニュアル等の作成.....	18
①作成方針	18
②作成手順及び成果物.....	19
③マニュアル等の印刷.....	22
(4) セミナーの開催.....	22
①目的	22
②実施内容	22
③実施手法	23
④実施結果	23
⑤セミナー終了後のアンケート.....	23

(5) 効果検証	25
①目的	25
②検証方法及び検証項目.....	25
③検証	26

<別紙>

- 別紙1 : 10月実施アンケート調査票
- 別紙2 : マスターシート
- 別紙3 : セミナー資料
- 別紙4 : 案内チラシ
- 別紙5 : 1月実施アンケート調査票

1. 本事業の目的及び取組方針

(1) 目的

我が国の食品関連事業者は、適正に食品表示を行うための各種の取組を日々行っている。主には、食品表示基準（平成 27 年内閣府令第 10 号）に照らして表示すべき項目を自ら確認し、不明点等があれば公的機関や販売先などにアドバイスや確認を求める、調達先の商品カルテで確認したり、といった作業となるが、食品表示の確認のために時間や人員の確保が必要なことや、質問事項に対する適切な照会先の確認に手間取り、速やかにアプローチできない等の問題を抱えている事業者もある。特に経営資源に限りのある中小企業においては、このような問題が事業遂行に与える影響は大きく、その解決が望まれている。具体的には、食品表示を行うために必要な情報に容易にアプローチでき、その情報を踏まえて事業者が負担感なく表示を行うことができるツールが求められている。

食品関連事業者が適正に表示された食品を確実に提供することで、消費者の安全及び自立的かつ合理的な選択の機会の確保につながるとともに、食品関連事業者にとっては、表示を行う作業の負担が軽減されることによって新商品開発や販路拡大の取組が行いやすくなることも期待される。

他方、中小企業が適正な表示を行うためには、国のみならず各自治体の支援が期待されており、食品表示を行うために必要な情報等に簡便にアプローチできるツールの存在は、自治体においても、管下の事業者を支援していく上で有用なものと考えられる。なお、現在 26 都道府県においては、独自に事業者向けの食品表示に関するマニュアル等を作成し、周知活動を行っているところであるが、当該マニュアルの内容については、制度の周知に重点が置かれており、実務の観点から適正な表示を行うための解説や留意点等の整理が十分になされているとは言い難い。

このような理由から、中小企業が食品表示を行う上で実務的・実践的かつ簡便に扱えるマニュアルを作成し、普及啓発していくことが求められていると考える。

(2) 取組方針

上記目的を踏まえると、中小・零細食品製造事業者が、食品表示を行う上で負担感なく、簡便に参照できるマニュアルの作成と普及啓発のモデル事例を作り上げ、これを様々な自治体に展開することが求められている。そのためには、表示作成に関する汎用的なマニュアルを作成するとともに、地域ごとに特産品を取り上げた形の表示例を用意していくことが効果的な普及啓発に資するものと考えられる。

そこで、上記目的に掲げた普及啓発を実施するために、「食品表示実践マニュアル」（以下「マニュアル」という）及びその別冊「モデル自治体の特産品の表示例」（以下「表示例」という）を作成することとした。

(3) モデル自治体の選定

上記取組方針に照らして、次の基準を設定した上で、モデル自治体を選定した。

①モデル自治体選定基準

本事業の目的・効果に鑑みると、簡便かつ正確で分かりやすいツールを作成することが期待されている自治体を選定し、当該地域における事業者の課題や問題点を明らかにしていくことが求められていると考える。そこで、モデル自治体を次のステップで選定した。

- ステップ1 独自に事業者向けの食品表示に関するマニュアル等を作成し、周知している自治体ではないこと
- ステップ2 全産業のうち、食品製造業の占める割合が高いこと
- ステップ3 食品製造業に従事する事業者のうち、中小規模の事業者が占める割合が高いこと
- ステップ4 本事業への理解があり、協力を得られやすい関係にある自治体であること

②モデル自治体の選定及び選定理由

上記の選定基準を踏まえて、ステップごとの検討を重ねた結果、高知県をモデル自治体として選定した。その選定理由については次のとおりである。

- ステップ1 独自に事業者向けの食品表示に関するマニュアル等を作成し、周知している自治体ではないこと

26 都府県においては、既に独自の食品表示に関するマニュアル等を作成し、周知を行っている。したがって残りの 21 道県においては、独自のマニュアル等の作成が行われていないことがわかった。

既に作成している 26 都府県のマニュアル等の内容を見ると、消費者庁作成の「知っておきたい食品の表示」（消費者向け）又は「新しい食品表示制度（リーフレット）」に沿った内容であり、食品表示制度の周知に重点が置かれている一方、適正な表示を行うための解説や留意点等についてはあまり整理されておらず、事業者が利用するに際して簡便かつ実務的・実践的な内容を目指したものとまではいえないものであった。なお、東京都のマニュアルについては、加工食品の一括表示作成の手順を示す「フローチャート」が提示されていた。

ステップ2 全産業のうち、食品製造業の占める割合が高いこと

上記1で抽出した 21 道県について、全産業のうち食品製造業が占める割合を確認した。「表1 全産業のうち食品製造業が占める割合」は「2019年工業統計調査」（経済産業省）から従業者数4名以上の事業所について、全国平均とこの 21 道県の事業所数、従業者数、出荷額の割合を比較したものである。これをみると北海道、

岩手県、兵庫県、香川県、高知県、佐賀県、長崎県及び鹿児島県の8道県については、全ての項目が全国平均を上回っていることが確認できた。

表1 全産業のうち食品製造業が占める割合

	食料品製造業の統計結果			全産業のうち食料品製造業が占める割合		
	事業所数	従業者数(人)	出荷額等(百万円)	事業所数	従業者数	出荷額等
全国計	24,440	1,145,915	29,781,548	13.2%	14.7%	9.0%
北海道	1,747	79,096	2,210,705	34.5%	46.3%	34.9%
岩手	479	19,091	387,027	23.0%	21.7%	14.2%
秋田	302	7,571	112,492	17.7%	12.1%	8.4%
福島	462	16,207	316,426	13.1%	10.1%	6.0%
栃木	415	24,584	665,008	10.0%	11.9%	7.2%
埼玉	876	72,701	2,028,584	8.1%	18.2%	14.3%
新潟	687	34,193	800,604	13.1%	18.1%	15.8%
石川	373	11,998	182,009	13.3%	11.4%	5.8%
福井	195	4,722	59,386	9.3%	6.3%	2.6%
長野	608	22,620	579,477	12.6%	11.0%	9.0%
岐阜	439	17,455	379,022	8.0%	8.5%	6.4%
静岡	1,095	46,551	1,392,069	12.2%	11.3%	7.9%
京都	495	22,189	559,083	12.0%	15.3%	9.5%
兵庫	1,071	55,585	1,712,885	14.1%	15.3%	10.4%
奈良	205	8,953	252,513	11.2%	14.5%	11.6%
和歌山	374	8,703	185,340	22.5%	16.5%	6.8%
香川	391	14,564	344,826	21.4%	20.7%	12.5%
高知	293	6,169	105,004	26.0%	24.1%	17.7%
佐賀	278	16,629	361,938	21.2%	26.9%	17.5%
長崎	584	15,460	300,605	35.6%	27.5%	16.8%
鹿児島	663	25,678	698,153	32.7%	36.0%	33.7%

ステップ3 食品製造業に従事する事業者のうち、中小規模の事業者が占める割合が高いこと

本事業の目的が、中小企業に対して簡便かつ実務的・実践的なマニュアルの作成、普及啓発である点に鑑み、ステップ3で抽出した8道県の食品製造業において、従業者数4～29名の中小規模の事業者の占める割合を「2019年工業統計調査」(経済産業省)から確認した。「表2 食品製造業に従事する事業者のうち、中小規模の事業者が占める割合」は、8道県の事業所数、従業者数、出荷額を比較したものである。この結果、岩手県、香川県、高知県、長崎県及び鹿児島県の5県が全ての項目について全国平均より高いことが分かった。その中で高知県が全ての項目で最も高い割合となった。

表2 食品製造業に従事する事業者のうち、中小規模の事業者が占める割合

	従業者4~29名の食料品製造業の統計結果			従業者数4名以上の食料品製造業のうち 従業者数4~29名の食料品製造業が占める割合		
	事業所数	従業者数(人)	出荷額等(百万円)	事業所数	従業者数	出荷額等
全国計	16,857	213,739	3,547,991	69.0%	18.7%	11.9%
北海道	1,121	15,939	361,382	64.2%	20.2%	16.3%
岩手	339	4,145	58,908	70.8%	21.7%	15.2%
兵庫	737	8,769	162,200	68.8%	15.8%	9.5%
香川	286	3,815	53,158	73.1%	26.2%	15.4%
高知	247	2,746	34,280	84.3%	44.5%	32.6%
佐賀	174	2,085	31,715	62.6%	12.5%	8.8%
長崎	484	4,730	47,785	82.9%	30.6%	15.9%
鹿児島	464	6,168	111,027	70.0%	24.0%	15.9%

ステップ4 本事業への理解があり、協力を得られやすい関係にある自治体であること

本事業を効率的かつ効果的に進めていくためには、モデル自治体の協力が不可欠であることから、上記ステップ3で抽出した5県のうち、これまでの弊社との関係で、協力を得やすい県を抽出した。抽出にあたって、国や自治体からの委託を受けて過去3年間で実施した食品表示やHACCP等のセミナーの実施件数をメルクマールにしたところ、「表3 各県で実施したセミナーの実施件数」のとおり、香川県、高知県及び鹿児島県の3県が挙げられた。

表3 各県で実施したセミナーの実施件数

	平成29年度	平成30年度	令和元年度
香川県	0回	3回	3回
高知県	2回	8回	2回
鹿児島県	3回	1回	0回

この中で、高知県が他の2県より数多くのセミナー実施の実績があり、弊社との関係で協力が得やすい関係にあり、また、ステップ3で示したとおり、中小規模の食品製造業の占める割合がもっとも高い県であることから、本事業におけるモデル自治体として最適であると判断した。

2. 本事業の実施内容

(1) 食品関連事業者の取組状況等に関するアンケート

①目的

簡便かつ正確で分かりやすいマニュアルの作成に必要な要件や、食品表示を行うに当たって支障となっている事項を明らかにするために、食品関連事業者を対象としたアンケートを行った。

②アンケート項目

上記目的を踏まえ、事業者において

- ・表示を行うために必要な情報の各プロセス（加工食品であれば、企画段階、製造準備段階、製造段階、出荷・販売段階）での確認状況（適正な食品表示を行うための取組状況に関する調査）
- ・食品表示基準等の食品表示ルールにおいて、理解が進んでいない事項は何か（食品表示制度に対する実施・確認状況に関する調査）

を明らかにするためのアンケート項目を、加工食品製造事業者向け、生鮮食品生産事業者又は生鮮食品販売事業者（以下「生鮮食品生産・販売事業者」という）向け及び添加物製造事業者向けにそれぞれ検討した。また、後述するヒアリング対象事業者選定に資するため、食品表示に関する悩み・課題等をアンケート項目に加えた。

加工食品製造事業者、生鮮食品生産・販売事業者又は添加物製造事業者において確認すべき食品表示ルールに関する質問事項が異なることから、アンケートの項目数は加工食品製造事業者 13 項目、生鮮食品生産・販売事業者 7 項目、添加物製造事業者 9 項目とした。なお、質問事項は次のとおり。

i) 新たな製品販売を企画する際の表示事項の確認状況

- ・加工食品：個別の定義（食品表示基準別表第 3）、個別の表示事項（食品表示基準別表第 4）
- ・生鮮食品：個別の表示事項（食品表示基準別表第 24）
- ・添加物：食品衛生法施行規則（昭和 23 年厚生省令第 23 号）別表 1 又は既存添加名簿に掲げる添加物

ii) 主要な表示ルールの確認状況

- ・加工食品：原材料名、原料原産地名、添加物、アレルゲン表示、遺伝子組換え表示、食品関連事業者（表示責任者）、製造所等、栄養成分表示及び消費期限・賞味期限
- ・生鮮食品：原産地名、内容量等の個別の表示事項及び名称等の容器包装に入れた場合の包材以外の場所に表示できる事項
- ・添加物：アレルゲン表示、使用の方法、食品関連事業者（表示責任者）、製造所等及び栄養成分表示

iii) 適正な食品表示を行うための所定の取組に対する実施状況（全事業者共通）

iv) 情報収集に関する悩み・課題（全事業者共通）

v) 表示を実践するに当たっての悩み・課題（全事業者共通）

なお、事業者向けのアンケート調査票は別紙1のとおり。

③アンケートの配付

高知県の協力を得て、高知県下の事業者をリストアップし、次のとおり配付した。

配付数：450社（加工食品製造事業者235社、生鮮食品生産・販売事業者214社及び添加物製造事業者1社）

方法：郵送

アンケート期間：令和2年10月12日～令和2年10月23日

回収率向上のために、リストアップした事業者に対し、あらかじめアンケート調査に協力いただくよう、電話による個別依頼を実施した。

④アンケートの回収

回収数及び回収率は次のとおりであった。

回収数：90社（加工食品製造事業者60社、生鮮食品生産・販売事業者25社、添加物製造事業者1社及びその他食品関連事業者4社）

※複数のアンケートに回答した事業者を「その他食品関連事業者」として整理。

なお、全体の回収率は20%であり、割合としては高いとはいえないが、下記のアンケート結果分析及びこれを踏まえたアクションに記したとおり、事業者が必要としているツールとして、フローチャート形式やチェックリスト形式のものを求めていることが分かったことや、ヒアリング等でより具体的に情報収集すべき事項を明らかすることができたことから、本事業の目的に照らして、必要な情報は十分に収集できたものと考える。

⑤アンケートの結果分析及びこれを踏まえたアクション

簡便かつ正確で分かりやすいマニュアルの作成という目的に照らして得られた特記すべきアンケート結果分析及びこれを踏まえたアクションは次のとおりである。

i) 加工食品

○適正な食品表示を行うための取組状況に関する調査

アンケート結果は、次のとおりであった。

・企画段階、準備段階、製造段階、販売段階別で、適正な表示を行うための取組を実施している事業者の割合は次のとおりであった。

企画段階（チェック項目数5か所）：55%～78%

- 準備段階（チェック項目数6か所）：47%～83%
- 製造段階（チェック項目数3か所）：60%～83%
- 販売段階（チェック項目数2か所）：67%～77%
- ・仕入先から加工食品の状態で原材料を仕入れている事業者を対象とした場合、「その原材料に含まれるアレルゲン、遺伝子組換え食品や添加物等、自社の一括表示に影響する項目を確認していない」社が6社あった。

上記から、一部の事業者において、企画段階のレシピ確定から仕入れ、製造、包装、出荷・販売に至るまでの各プロセスで、製造現場において食品表示を意識した取組が行われていないことが分かった。このことから、表示事項の解説もさることなら、現場の立場からは、企画、製造、販売の各段階における食品表示を行うまでの確認すべき事項や留意点の情報提供が求められていることが分かった。

そこで、マニュアルにおいては、食品表示を行うまでの確認すべき事項を整理するためのフローチャートを作成し、確認の際の留意点を示すこととする。また、確認した事項を踏まえて適正に食品表示を行うために事業者自らが確認すべき事項をチェックリスト形式で整理する。このため、ヒアリングでは、事業者が各プロセスにおいてどのように製造現場で確認を行っているか、また、独自に工夫、留意している点を聴取する。

○食品表示制度に対する実施・確認状況に関する調査

ア 新たな製品を企画するときの食品表示基準の個別の定義（食品表示基準別表第3）の確認について

新製品を企画する際に、その製品が食品表示基準において個別の定義（食品表示基準別表第3）に該当するかの確認が十分とはいえない回答した事業者が従業者数51名以上の事業者においては0社であったが、従業者数50名以下の事業者においては、6社（従業者数1名以上5名以下で3社、6名以上20名以下で2社、21名以上50名以下で1社）であった。その主な理由として、全ての事業者が「個別の定義が分かりにくい」との回答していた。

上記から、食品表示基準別表第3の定義に該当するかどうかが不明なまま、食品表示を行うことは、個別の食品表示事項（食品表示基準別表第4）についてもその確認が十分行われていない可能性があると考える。特に、中小零細事業者が、十分とはいえない回答していることに注目し、このような事業者向けに簡便に定義等に関する別表等の情報提供が求められていることがわかった。

そこで、マニュアルでは食品表示基準別表第3の定義に該当するかどうかを判断するにあたって確認すべきことを記述する。また、食品表示基準別表第3は、別表第4、別表第5、別表第19、別表第20及び別表22とも関連があることから、事業者が表示すべき事項やそれらの根拠となる食品表示基準の該当箇所等を確認できるよう、フローチャート形式で整理できるよう検討する。

また、上記フローチャートに盛り込むべき情報やその分かりやすさの程度を検討するために、事業者からの要望を聴取することにする。

イ 食品表示事項の確認状況について

アンケート結果から、食品表示事項によって異なるものの、「確認が十分とはいえない」との回答が多い事項は次のとおりであった。

- ・確認が十分とはいえないとの回答が多い事項
「遺伝子組換え表示」（7社）
- ・確認が十分とはいえないとの回答が多少ある事項
「添加物」、「栄養成分表示」（3社）
「原料原産地名」（2社）
「原材料名」、「製造所等」（1社）
- ・確認が十分とはいえないとの回答が0社の事項（確認が十分である事項）
「アレルゲン」、「食品関連事業者（表示責任者）」

上記から、「遺伝子組換え表示」を除いた表示事項に関しては、一括表示の各項目や栄養成分表示の個々の項目の確認は十分に行われている。このことから、「遺伝子組換え表示」については、情報提供の必要性が一定程度、求められていると考えられるが、それを除いた表示事項については、個々の食品表示事項の表示の方法等の詳しい解説までは求められていないことが分かった。

そこで、マニュアルでは、「遺伝子組換え表示」を除いた表示事項については、食品表示基準Q&A（平成27年3月30日消食表第140号）や他の解説書（一例として消費者庁「早わかり食品表示ガイド」）を参考情報として紹介する形を検討するとともに、「遺伝子組換え表示」については、その解説をマニュアルに記載することを検討する。いずれについても、求められる記載の程度を把握するために、事業者において、食品表示を行うための取組として具体的にどのようなことを行っているか、表示事項ごとにヒアリングする。

ウ 「賞味期限（消費期限）」や「保存方法」を決めるための保存試験について（食品表示基準等を確認するだけでは決めることができない事項であるため別

出しする。)

アンケート結果は次のとおりであった。

- ・賞味期限等を決めるための試験への取組が十分とはいえないとの回答が 15 社（従業者数 1 名以上 5 名以下が 3 社、6 名以上 20 名以下が 6 社、21 名以上 50 名以下が 4 社、50 名以上 100 名以下が 2 社）あり、27%を占めた。
- ・このうち、「これまでの経験等から試験をしなくても決めることができる」と回答した事業者は 8 社（従業者数 1 名以上 5 名以下が 2 社、6 名以上 20 名以下が 4 社、21 名以上 50 名以下が 2 社）であった。
- ・また、「食品期限表示の設定のためのガイドライン」を参考に実施したいと回答した事業者は 6 社（従業者数 1 名以上 5 名以下が 1 社、6 名以上 20 名以下が 2 社、21 名以上 50 名以下が 1 社、51 名以上 100 名以下が 2 社）であった。
- ・なお、「食品期限表示の設定のためのガイドラインがあることを知っていたが、手間がかかる」と回答した事業者は 0 社であった。

上記から、賞味期限等の決定方法について、取組が十分とはいえないと回答した割合が一定数あることに加え、経験等に基づき決定している事業者が少くないことが分かった。このことから、適正な「賞味期限（消費期限）」の決定方法についての情報提供が求められていることが分かった。

そこで、簡便かつ分かりやすい形での情報提供方法として、マニュアル上で上記ガイドラインを紹介する。また、上記ガイドラインの紹介だけで足りるか否かについて、実際の消費・賞味期限の決定方法を事業者にヒアリングした上で検討する。

ii) 生鮮食品

○適正な食品表示を行うための取組状況に関する調査

アンケート結果は次のとおりであった。

- ・小売や卸等の取引先との商談に当たり、産地や個別的事項のある生鮮食品についてその表示事項を伝えている事業者は 64% であった。
- ・小売や卸等の取引先との商談に当たり、原料原産地名やアレルゲン情報等を伝えている事業者は 67% であった。

上記から、約 3 分の 2 の事業者が小売・卸等の商談に当たって必要な情報を伝達していることが分かった。

○食品表示制度に対する実施・確認状況に関する調査

ア 個別的表示事項がある生鮮食品（食品表示基準別表第24）の確認について

アンケート結果から、新たに取り扱う生鮮食品を販売するときに、個別的表示事項のある生鮮食品（食品表示基準別表第24）を確認すると回答した事業者が88%であった。

上記から、多くの事業者が「個別的表示事項がある生鮮食品」に該当するかを確認していることが分かった。

イ 食品表示事項の確認状況について

アンケート結果は、次のとおりであった。

- ・「原産地」の表示については、確認が十分とはいえないとの回答は0件であった。
- ・「容器包装に入れた場合、包材以外の場所（輸送用段ボールや店頭での立て札等）で表示できる事項（名称や原産地等）」の確認が十分とはいえないとの回答は2社（全体の8%）であった。

上記から、事業者において、完全ではないものの、表示事項の確認は十分行われているものと考えられる。

生鮮食品に関する上記アンケート結果を踏まえると、生鮮食品のマニュアルの必要性は必ずしも高くないものと考えられる。

なお、生鮮食品については、平成28年10月1日に食品表示基準が完全施行されてから、これまで4年以上が経過しており、この間、行政機関から生鮮食品の食品表示に関する情報が食品関連事業者へ発信されているほか、JAや各種団体からも情報提供されている。また、加工食品に比べて、表示を行うための手順が簡単かつ明確であり、そのための情報へのアプローチも明らかになっているといえる。

これらの状況を踏まえると、生鮮食品については、マニュアルの作成及びそのための事業者へのヒアリングの実施の必要性は極めて低いと考えられる。これらの状況を踏まえ、生鮮食品についてはマニュアルを作成しないこととした。

iii) 添加物

アンケートを回収できた1社によれば、アンケート項目については確認していることであり、適正な食品表示を行うための取組状況に関する調査でも全15項目に対して適切な取組を実施していた。

なお、添加物を販売する際の表示の方法については、加工食品や生鮮食品と同時

期に食品表示基準が公布されているものの、表示に当たっての主要な次の項目は、従前の法令に従うこととなっている。

名称：食品衛生法施行規則別表第1等

保存の方法：食品衛生法（昭和22年法律第233号）第13条第1項の規定

内容量：計量法（平成4年法律第51号）の規定

使用の方法：食品衛生法第13条第1項の規定

これらの法令については、既に事業者において周知されており、添加物を販売する際の表示の方法について、改めてマニュアルを作成する必要はないものと考えられることから、添加物についてはマニュアルを作成しないこととした。

（2）食品関連事業者に対するヒアリング

①目的

上記（1）のアンケート調査結果、その考察及びとるべきアクションを踏まえ、事業者において、簡便かつ負担感なく食品表示を行う上での現場での悩み、課題等、それらを解決するためにマニュアルに記載すべき必要な事項等を明らかにするため、アンケート回答事業者を対象にヒアリングを行った。

なお、対象事業者は前述したアンケート結果を踏まえ、加工食品を取り扱う事業者のみとした。

②ヒアリング項目

上記目的に照らし、事業者の課題等を明らかにし、その課題解決に向けて、より実践的かつ、有益な情報提供ができるマニュアルを作成すべく、次の観点からヒアリング項目を設定した。

- ・表示事項に対する実施状況について
 - 食品表示を行うに当たって具体的に行っていること（表示事項ごと）
 - 食品表示を行うに当たって、実務上難しい点や障害となっていること
 - 食品表示を行うに当たって、独自に工夫、留意していること
- ・過去の失敗事例・ヒヤリハット事例
- ・新たに作成する食品表示マニュアルへの要望

③ヒアリング対象事業者の選定

i) 選定方法

ヒアリング対象事業者の選定のために次の要件を設定し、アンケート回答結果と高知県から得られた情報に基づき、対象事業者を選定した。

- ・アンケート結果から独自の工夫による対応が行われていると推測される事業者のうち次の観点から有益な情報が得られるものと推測される事業者
 - アンケート実施時に自由記入欄に意見を記載しており、面談を通じてより詳細な意見が得られると推定される事業者
 - 食品表示に関して高知県担当者に多くの照会を行っている事業者
- ・マニュアル作成に興味を示した事業者
 - アンケート実施時に「分かりやすい食品表示マニュアルを望んでいる」との意見があつた事業者
- ・アンケートの「食品表示に関するお悩み・課題等」に具体的な内容の悩み・課題等を記載していた事業者

また、より多くの事業者の実態を調査するという目的やマニュアル作成に要する期間等も勘案し、ヒアリング対象事業者数については 10 社程度とするとともに、これらの事業者を選定するに当たって、事業者の規模や取扱食品に偏りが生じないよう留意した。

ii) 選定した事業者

上記を踏まえ、高知県の協力を得て、令和 2 年 11 月 13 日から 11 月 26 日までの 4 日間で、「表 4 ヒアリング対象事業者」に記載した 9 社に対し、ヒアリングを実施した。

表4 ヒアリング対象事業者

業態	規模
1 麦茶、玄米茶製造業	従業者数：101～300名 年商：10億円以上50億円未満
2 アイスクリーム類製造業	従業者数：51～100名 年商：5億円以上10億円未満
3 調味料製造業	従業者数：21～50名 年商：10億円以上50億円未満
4 特產品（菓子、茶等）製造業	従業者数：6～20名 年商：1億円以上5億円未満
5 魚類加工品製造業	従業者数：6～20名 年商：1億円以上5億円未満
6 魚類加工品製造業	従業者数：6～20名 年商：5000万円以上1億円以下
7 ウスター／ソース類製造業	従業者数：6～20名 年商：5000万円以上1億円未満
8 農産物、加工食品販売業	従業者数：6～20名 年商：1000万円以上5000万円未満
9 魚類加工品製造業	従業者数：1～5名 年商：1000万円以上5000万円未満

④ヒアリングの結果分析及びこれを踏まえたアクション

簡便かつ正確で分かりやすいマニュアルの作成という目的に照らして得られた、特記すべき主なヒアリング結果分析及びこれを踏まえたアクションは次のとおりである。

i) 食品表示事項に対する実施状況について

ア 食品表示を行うに当たって具体的に行っていること（表示事項ごと）

表示事項ごとの表示内容の確認について、事業者においては次の取組が行われていることがわかった。

【消費・賞味期限以外】

- ・調達先から商品企画書等を取り寄せてその内容を確認している（アイスクリーム類製造業、調味料製造業）。
- ・不明点があれば県の食品協議会、食品表示アドバイザー等に照会し、確認している（特產品（菓子、茶等）製造業、魚類加工品製造業）。
- ・スーパーの品質管理担当者に都度アドバイスをもらっている。県外のスーパーに出荷するときは、当該県外スーパーから同様にアドバイスを得ている（魚類加工品製

造業)。

【消費・賞味期限】

- ・消費・賞味期限については、試験や検査を外部委託し、その結果によって決定（調味料製造業、魚類加工品製造業）、経験則に基づいて決定（調味料製造業、魚類加工品製造業）、保存サンプルによって決定（ウスターソース類製造業）していることが分かった。

上記から、消費・賞味期限以外の表示事項の確認については、実務上、商品企画書等の確認や、不明な場合においては、第三者や取引先への照会で対応していた。一方、消費・賞味期限については、事業者によってその確認方法が様々であり、事業者にとって参考となる情報を簡便に提供することが求められていることが分かった。

そこで、マニュアルにおいては、表示事項の確認方法として、消費・賞味期限以外の事項については、調達先からの提示される仕様書等の内容の確認について示す。また、公的機関や取引先に照会せずとも確認できる方法として、確認すべき表示ルールの参考情報（食品表示基準について（平成 27 年 3 月 30 日消食表第 139 号）、食品表示基準 Q&A 等）の記載箇所を紹介する。消費・賞味期限については、その決定方法を解説することを目的に「食品期限表示の設定のためのガイドライン」を紹介する。

イ 食品表示を行うに当たって、実務上難しい点や障害となっていること

- ・生鮮食品なのか、加工食品なのかの区別が難しい商品がある（特産品（菓子、茶等）製造業）。
- ・製品の特性に合わせた食品表示基準における表示事項の確認は、ある程度の知識・経験を有していないと携わることができない（調味料製造業）。
- ・食品表示に関しては一通り対応しているものの分からないことが多い（魚類加工品製造業）。

上記から、各食品における表示事項の判断方法や製品特性に合わせた表示事項の確認を簡便に行う方法を示すことが求められていることが分かった。

そこで、マニュアルにおいては、食品表示基準、食品表示基準 Q&A 等を踏まえた、生鮮食品であるか加工食品であるかの区別を行うことができるフローチャートや、表示すべき事項の確認を行うためのフローチャートを記載することにより、上記判断を支援することとする。

ウ 食品表示を行うに当たって独自に工夫、留意していること

- ・表示欠落やコンタミネーションの記載には細心の注意を払っている。特にアレルゲンの表示不備は絶対に起こしてはならないと考えている（アイスクリーム類製造業）。
- ・業務用加工食品メーカーと信頼関係を構築し、サブレントチェンジが無いことをこまめに確認している（魚類加工品製造業）。
- ・機能性食品を取り扱っていることもあり、時間をかけて複数名がチェックしている（麦茶、玄米茶製造業）。

上記から、各表示事項について確認した表示内容をアウトプットする際の作業に留意していることがわかった。このことにより、事業者において、表示内容を正しく一括表示欄に反映するための方法を示すことが求められていることが分かった。

そこで、マニュアルにおいては、ヒアリング対象事業者で実施していた、正確に一括表示を行うための工夫や留意していることを整理するとともに、以下の ii) 記載の過去の失敗事例・ヒヤリハット事例も踏まえた内容を提示することにする。詳細は後述 iii) に記載。

ii) 過去の失敗事例・ヒヤリハット事例について

- ・一括表示のダブルチェックをしていても見逃すことがある（アイスクリーム類製造業）。
- ・改版前の表示を貼付した（特産品（菓子、茶等）製造業）。
- ・原材料の重量割合順位に誤記があった（魚類加工品製造業）。
- ・実際に使用した原材料の量と表示順が異なっていた、表記漏れがあった（その後、チェック体制を強化した）（麦茶、玄米茶製造業）。

上記から、表示事項の確定及び確定した表示事項の反映の工程において、ミスが発生しているケースが少なくないことがわかった。このことから、これらの点にミスを防ぐためのポイントを事業者に伝えることが求められていることがわかった。

そこで、マニュアルにおいては、表示すべき事項を整理するためのフローチャートを作成し、その中で、確認すべき事項やその際の留意点を示すことにする。また、確定した表示事項について正確に表示を行うために事業者が自ら確認すべき事項をチェックリスト形式で整理する。

iii) 新たに作成する食品表示マニュアルへの要望

- ・フローチャートを取り入れるのは分かりやすくてよい。確認すべき事項を把握しやすい（特産品（菓子、茶等）製造業）。
- ・チェックリストがあれば、ヒューマンエラーも含め、ミスの低減につながるので活用したい（アイスクリーム類製造業）。
- ・「遺伝子組換え表示」及び「栄養成分表示」に関する表示方法が複雑で分かりづらいので、分かりやすく解説してほしい（ウスターソース類製造業）。
- ・検査機関に出て分析結果を得なくとも栄養成分表示を行えるケースを示してほしい（魚類加工品製造業）。

上記から、フローチャートやチェックリストを活用することが事業者において有益である可能性が高いことがわかった。また、一部の事業者からの要望として、「遺伝子組換え表示」及び「栄養成分表示」について理解を促す工夫が求められていることが分かった。

そこで、マニュアルでは事業者における利便性に鑑み、フローチャートやチェックリストを活用して、確認すべき事項を簡便に確認可能とする方式を採用する。また、一部の事業者から、「遺伝子組換え表示」、「栄養成分表示」について理解を促す工夫が求められたが、多くの事業者においても同様に考えているのか、また、当該理解を促す工夫が必要となった場合にいかなる形式のものが期待されているか、当該時点では不明であった。後述するセミナー実施におけるアンケート結果を踏まえて、上記への対応を検討する。

（3）マニュアル等の作成

①作成方針

i) マニュアル

上記のとおり、26 都府県においては、事業者向けに食品表示に関するマニュアル等を発行し、周知していることが分かったが、このうち東京都のみが事業者の理解を促すためのフローチャートを記載していた。ただし、このフローチャートは、食品表示の制度の理解を促すものであり、現場において適正な表示を行うためにどのような確認をすべきか、食品製造のプロセスにおいてどのように確認を行えばよいのかといった点については言及されていなかった。

また、上記アンケート調査及びヒアリング結果を踏まえると、簡便かつ正確で分かりやすいマニュアルの実現のためには、表示すべき事項やそれらの根拠となる食品表示基準の該当箇所等を容易に確認できることが期待されていることが分かった。

上記を踏まえ、表示すべき事項やそれらの根拠となる食品表示基準の該当箇所等

の情報をより簡便かつ確実に伝えるために、確認すべき事項をフローチャート形式で整理するとともに、新製品の企画から出荷・販売に至る各業務プロセスに沿って、事業者自らが確認すべきポイントを、チェックリストを用いて解説する汎用的なマニュアルの作成が求められているものと整理した。

ii) 表示例

上記マニュアルの内容を踏まえた食品表示の実践をサポートすることを目的に、高知県の特産品を対象とした表示例を作成することとした。

②作成手順及び成果物

i) マニュアル

次のステップでマニュアルを作成した。

ステップ1 判断フローチャート及び実践チェックリストの検討

事業者が表示すべき事項やそれらの根拠となる食品表示基準の該当箇所等を容易に確認できるよう、フローチャート形式で整理するとともに、加工食品について新製品の企画から出荷・販売に至る各業務プロセスに沿って、実務的・実践的かつ簡便に食品表示を行うためのポイントについて、チェックリスト形式で整理した。

検討にあたり、判断フローチャートについては、ドラフトの作成前にラフ図として整理した。特に、食品表示基準の第1条から第9条までの間で、食品関連事業者が加工食品の分類に応じて判断すべき基準や別表に関しては、入念に確認し、作成した。

また、実践チェックリストについては、企画から製造・販売に至るまでのプロセスについて4つに区分した。

ステップ2 マスターシートの作成

ステップ1で作成した判断フローチャートと実践チェックリストが、実務的・実践的かつ簡便な内容であることの検証や関係者間での情報の共有・見える化の観点から、判断フローチャートと実践チェックリストのそれぞれの項目について、食品表示基準や食品表示基準 Q&A 等の規定、事業者に求められる対応やそれらの解説・留意点等を洗い出すためのマスターシートを作成し、その中で必要な情報等の棚卸しと精査を行った。マスターシートについては別紙2参照。

マスターシート作成に当たっては、判断フローチャート及び実践チェックリストを縦軸方向に並べた上で、横軸方向には、食品表示基準の規定等を抽出して転記した。さらに、マニュアル作成後に、その周知を行うための解説セミナーを想定して、セミナーで使用する資料（パワーポイント等）に何を使うか（どこを切り出し

て資料にするか）も検討した。

ステップ3 マニュアルドラフトの作成

マニュアルドラフトを次の構成で作成し、それぞれの項目について、マスターシートで整理した情報を記載した。

＜マニュアルの構成＞

- ・表紙
- ・目次
- ・はじめに（■趣旨・目的、■利用上の注意、【食品表示基準の構成】、早見表）
- ・第1章 食品表示基準の対象判断フローチャート
 1. 対象判断フローチャート
 2. 対象判断フローチャートの解説
- ・第2章 加工食品の表示判断フローチャート&実践チェックリスト
 - 2-1. 表示判断フローチャートの解説
 - 2-2. 実践チェックリストの解説
- ・参考図書のご案内
- ・裏表紙

＜判断フローチャート及び実践チェックリストについて＞

・判断フローチャートについて

食品表示基準の対象を判断するためのフローチャートと、対象が加工食品となった場合の当該加工食品における表示事項を判断するフローチャートを作成した。具体的には表示すべき事項を整理するために設問形式をとり、事業者がとるべき対応に応じて確認すべき事項とそれを行うためのヒントやポイントを解説した。また、表示の方法等について補足説明を行い、判断基準や事例等に関連する参考情報（「食品表示基準Q&A」等）を整理した。

・実践チェックリストについて

判断フローチャートに従って確定した表示事項に対して、実務面で確認すべき事項をチェックリスト形式で提示した。また、各チェック項目について、チェックの必要性やチェック方法等について解説した。

作成に当たっては、見やすさ、分かりやすさの観点から図表を多用し、極力簡易な表現とすることに留意した。

ステップ4 セミナーでの紹介及びセミナーアンケート結果の反映

マニュアルドラフトを基に、高知県所在の事業者を対象としたセミナーを開催し（詳細は後述）、内容の紹介・解説を行った。その際、参加者アンケートを実施し（詳細は後述）、当該ドラフトの改善箇所を聞き取った。その結果、大きな問題点は指摘されなかったが、アンケート結果やヒアリング結果を踏まえて、「アレルゲン表示」、「遺伝子組換え表示」及び「栄養成分表示」に関しては、より理解しやすくするために、コラム形式で解説を行い、マニュアルの該当箇所（一括表示と栄養成分表示の解説後）に追記した。

ii) 表示例

次のステップで表示例を作成した。

ステップ1 例示する食品の抽出

表示例に記載すべき食品を次の観点から洗い出した。

- ・食品表示基準別表第1に掲げる25分類の加工食品分類と重複しない
 - ・可能な限り別表第3、4、5、19、20及び22で表示事項のある食品
- さらに、次の観点に基づき、絞り込みを行った。
- ・高知県の名物や特産品
 - ・高知県で食品表示の問合せが多い食品

この結果、例示する加工食品を次のとおり確定した。

- ・らっきょう酢漬け（野菜加工品）
- ・マーマレード（果実加工品）
- ・よもぎもち（穀類加工品）
- ・焼菓子（菓子類）
- ・ポークソーセージ（食肉製品）
- ・アイスクリーム（酪農製品）
- ・かつおのたたき（加工魚介類）
- ・米みそ（調味料及びスープ）
- ・寿司（調理食品）

ステップ2 表示例ドラフト作成

抽出した食品について、表示例を掲載するとともに、事業者が自社のカテゴリだけでなく、異なるカテゴリに対しても、参照できるよう次のコンテンツを記載した。

＜表示例のコンテンツ＞

例示対象となった各加工食品について、

- ・当該加工食品の食品表示基準別表第1における加工食品の分類の記載(加工食品25分類のカテゴリに関する再認識が目的)
- ・汎用性のある一括表示例の記載
- ・食品表示基準の別表で規定する個別の表示が必要とされる場合を確認するための早見表とその解説を記載
- ・上記以外の表示に当たっての留意点や、表示例に類似した加工食品の表示を行う場合の留意点等を記載

なお、表示例ドラフトを作成するに当たっては、食品表示基準の各別表に規定されている表示の方法等を適切に抽出した上で一部加工した。

③マニュアル等の印刷

マニュアル250部、表示例100部を印刷し、消費者庁に納品した。

(4) セミナーの開催

①目的

マニュアルドラフトに対して食品関連事業者の意見等を聴取し、当該ドラフトのブラッシュアップを行うことを目的として、高知県所在の食品関連事業者を受講対象者としたセミナーを開催した。

②実施内容

上記目的に照らし、マニュアルドラフト段階の内容をセミナー資料とした。使用したセミナー資料は別紙3のとおり。

③実施手法

当初は、高知県内の3地域にて講習会形式での実施を予定していたが、コロナ禍の影響から、WEB配信によりセミナーを開催した。案内チラシは別紙4のとおり。

より多くの事業者が視聴できるよう、ライブ配信に加えて、当日の講演を録画した同一内容の映像を配信した。

④実施結果

本セミナーの実施結果は「表5 セミナー実施報告」のとおりであった。

表5 セミナー実施報告

実施日	令和3年1月15日（金） 13:30～15:00	令和3年1月22日（金） 9:00～ 1月25日（月）21:00
実施方法	WEBによるライブ配信	WEBによる録画配信
申込者数	35名	130名
視聴者数	30名	100名
議事次第	開会 食品表示マニュアル解説 MS&AD インターリスク総研㈱ 笹川秋彦 閉会	

WEB配信での申込者数は165名であり、当初予定していた申込定員数（150名）は充足していたといえる。また、WEB配信に伴う障害は発生しておらず、会場で開催する場合と同様の内容を事業者に伝えることができたものと考える。

さらに、録画配信を設けたことで、会場での開催やライブ配信のみの場合と比較して、事業者の都合のつくタイミングで視聴することができるというメリットもあった。

⑤セミナー終了後のアンケート

i) アンケートの目的

本アンケートは、マニュアルドラフトのブラッシュアップを図る箇所の特定を主な目的として実施した。

ii) アンケート項目

上記目的を踏まえて、次のとおりアンケート項目を設定した。アンケート調査票は別紙5を参照。

- マニュアルドラフトの項目（食品表示基準の対象判断フローチャート、加工食品の表示判断フローチャート、実践チェックリスト）のそれぞれについて当該内容の分かりやすさに関するアンケート項目を設定した。特に、分かりにくいと回答した回答者が、その理由を具体的に記載できる形とし、より有益な情報を入手できるよう工夫した。

- ・マニュアルとしての解説内容をより充実させ、かつ、分かりやすいものとするために、表示事項のどの箇所の理解が難しいか、その理由は何かを問うアンケート項目を設定した。

iii) アンケートの配付方法及び回答数

ライブ配信、録画配信それぞれの視聴者が、WEBによりアンケートに回答できるよう、セミナー配信前日にメールを発信してアンケート用のWEBアドレスを通知した。アンケートの回答数はライブ配信14件、録画配信17件であった。

申込者に対するアンケート調査への回答をセミナー配信前日の案内メールで依頼したほか、セミナー実施後にも再度メールを発信して回答を促した。会場開催の場合は、セミナー終了時にアンケートを記入してから退席いただく運用が一般的であることに対し、今回はWEBによる遠隔的な回収方法をとらざるをえなかつたため、回答者は、自発的に意見、感想を伝えたいと考えた者が多くつたものと推測される。このため、ここで得られた回答は、その結果を分析する上では、有益な情報が得られたものと考える。

アンケート結果を踏まえると、下記のアンケート結果及び考察に示したとおり、本マニュアルの目的に照らして大幅な修正が必要となる事項の指摘はなかつた。

iv) アンケート結果及び考察

上記i) 及びii)を踏まえ、マニュアルドラフトのブラッシュアップを図る観点で特筆すべき主なアンケート結果概要とそれを踏まえた考察及びアクションは次のとおりである。

ア アンケート結果

アンケートに回答した31名の従業者数別の分布は「従業者数301名以上」が最も多く9名であった。次いで「従業者数1～5名」、「従業者数6～20名」、「従業者数21～60名」がそれぞれ5名であった。表示事項のうち「消費期限・賞味期限」や「保存方法」について、「理解が十分とはいえない」との回答が6名で、このうち2名は従業者数301名以上の規模の事業所であった。また、「自社の製品が食品表示基準の個別の定義に該当するか確認する必要性」については、「理解が十分とはいえない」との回答が5名で、このうち3名が従業者数301名以上の規模の事業所であった。このように事業者の規模によらず「理解が十分とはいえない」事項があることが明らかになったことが特徴的であった。

アンケート結果をみると、マニュアルについて分かりにくい、食品表示制度について理解が十分とはいえない等の回答の割合は次のとおりであった。

- ・食品表示基準の対象判断フローチャート及び解説について「分かりにくい、やや分かりにくい」と回答した数は計2名(6.7%)であった。
- ・加工食品の表示判断フローチャート及び解説について「分かりにくい、やや分かりにくい」と回答した数は計2名(6.9%)であった。
- ・実践チェックリスト及び解説について「分かりにくい」と回答した数は1名(3.4%)であった。
- ・食品表示制度に係る各事項について、「理解が十分とはいえない」と回答した数は次のとおり3~6名であった。

定義：5名、原材料名：4名、原料原産地名：4名、添加物：3名、アレルゲン表示：3名、遺伝子組換え表示：4名、食品関連事業者（表示責任者）：5名、製造所等：4名、栄養成分表示：4名、消費期限・賞味期限：6名

イ 考察と講じたアクション

上記のアンケート結果から、フローチャートやチェックリストはおおむね分かりやすいと評価されたものと判断できる。また、食品表示の個別の表示ルールに関する設問については、表示ルールの確認の必要性を個々に問うものであるため、全体のフローチャートに関する設問よりもネガティブな回答数にばらつきが生じたものと考えられるが、総じてみれば、「理解が十分とはいえない」との回答の占める割合が部分的であることから、現行のドラフトでも十分な内容であるといえることがわかった。

（5）効果検証

①目的

本事業の目的が、中小規模の事業者において正確に食品表示を行う際の作業負担を軽減すべく、実務的・実践的かつ簡便な内容のマニュアルを提示し、普及することにあつた点に鑑みて、マニュアルの内容に関する検証を行った。

②検証方法及び検証項目

上記目的に向けた検証として、次の理由により、上記セミナーで実施したアンケート結果を利用した（このため、アンケートの内容についてもこの検証を目的とした設問も設けた）。

- ・アンケートへの回答数により一定数の事業者の見解を把握できること
- ・セミナーで使用したドラフト段階のマニュアルについて、それまでに実施したアン

ケートやヒアリング結果を踏まえて実務的・実践的かつ簡便な内容となっていたこと

また、上記目的に照らし、セミナー後のアンケート結果から、本マニュアルドラフトが実務的・実践的かつ簡便な内容であったかについて、次の設問を設定し、分析した。

- i) マニュアルドラフトの内容は分かりやすかったか
- ii) 食品表示制度に対する理解は進んだか
- iii) 今後の取組への契機となったか

③検証

上記で設定した項目の検証結果は次のとおりであった。当該検証結果を踏まえると、本マニュアルドラフトが実務的・実践的かつ簡便な内容であったといえる。

- i) マニュアルドラフトの内容は分かりやすかったか
アンケート結果は次のとおりであった。
 - ・「食品表示基準の対象判断のフローチャート及び解説」及び「実践チェックリスト及び解説」については回答者の 90.3%が、「加工食品の表示判断のフローチャート及び改正」については回答者の 86.7%が、「大変分かりやすい」又は「分かりやすい」と回答していた。

このことから、マニュアルドラフトは事業者にとって分かりやすい内容のものであったといえる。

- ii) 食品表示制度に対する理解は進んだか
アンケート結果は次のとおりであった。
 - ・食品表示制度の各項目について、いずれの項目も、理解していたと回答した者を除いたアンケート回答者の約 3 分の 2 が「マニュアルドラフトやセミナーにより理解した」という回答であった。

このことから、マニュアルドラフトが、事業者に対する食品表示制度の理解の促進につながるものといえる。

- iii) 今後の取組への契機となったか
アンケート結果は次のとおりであった。
 - ・食品加工の各プロセスにおいて適正な表示を行うための実施事項について、今回のアンケート回答者においては、「既に取り組んでいる」、「取り組むことを検討していた」と回答した割合が多くを占めており、「今回のセミナー受講を契機に今後取り組もうと考えている」という回答はあまり多くはなかった。

このことから、マニュアルドラフトが、事業者にとって今後の取組への契機となっ

たと直ちに評価することは難しい。しかしながら、アンケートの回答の中には、「新規商品の一括表示作成の流れを4段階にわけ、それぞれの段階で注意すべきことや表示ミスが発生するリスクの記載があったため、作業現場で活用しやすい内容であった。」、「各フローチャートがとても分かりやすく、今後、食品表示が必要な場面で活用させていただきたいと思います。」というコメントもあり、事業者にとっての活用のしやすさは認められるものと考える。

上記から、セミナーで使用したマニュアルドラフトは、本事業の目的で設定した事業者において簡便かつ実務的・実践的な内容の汎用的マニュアルがないという課題に対する解決につながるものを作成できたものと考える。

一方で、本事業の一環として、これまでに実施したアンケートやヒアリング時に、「遺伝子組換え表示」や「栄養成分表示」に関する表示ルールについて分かりやすい解説を望む声や、高知県からはアレルゲン表示の欠落は健康危害に直結することから、「アレルゲン表示」について、分かりやすさを望む声があった。

そこで、ドラフト版に、遺伝子組換え表示、栄養成分表示及びアレルゲン表示について、その解説をコラムの形で追記し、マニュアルの最終版とした。

以上

2020年10月吉日

MS&AD インターリスク総研株式会社

高知県

アンケート調査ご協力のお願い

拝啓

時下ますますご清栄のことと存じます。

さて、この度 MS&AD インターリスク総研は、消費者庁の「食品表示制度の普及・啓発に係る取組事業」を受託しました。

取組の一環として、高知県の特産加工食品等を例にとり、分かり易い「食品表示マニュアル（高知県版）」を今年度中に作成して、食品事故の防止等のためにご活用いただきたいと考えており、高知県のご協力を頂きながら、本取り組みを進めているところです。

つきましては、高知県内の食品関連事業者さまを対象に、現時点での食品表示へのお取組に関してアンケートを実施し、マニュアル作成等のご参考とさせていただきたく存じます。

大変お手数ながら、同封のアンケートにご回答いただき、ご返送いただきますよう、ご協力を何卒よろしくお願い申し上げます。

敬具

消費者庁 令和2年度地方消費者行政に関する先進的モデル事業に係る委託業務

1. 調査要領

(1) 調査手法

アンケート用紙の送付

- ・ 質問項目：同封のアンケート用紙、および質問票（A、B、C）をご参照ください。
- ・ 回答方法：アンケート用紙に直接ご記入ください。

(2) 調査実施者

MS & AD インターリスク総研株式会社

（アンケート用紙の発送および回収は、弊社より株式会社サーベイリサーチセンターに委託して行います）

(3) 回答期限

2020年10月23日（金）までに同封の返信用封筒にて＜アンケート用紙＞、およびご記入いただいた質問票をご投函いただきますよう、お願い申し上げます。

(4) 情報の取扱いについて

- ① 本調査にあたり貴社・貴方より開示された情報は、弊社と秘密保持の取り決めを行っている株式会社サーベイリサーチセンターにのみ開示し、弊社の責任の下で適切に管理いたします。
- ② いただいた情報は本調査目的以外には使用いたしません。

2. 調査内容

本アンケートは、事業者における食品表示制度の浸透状況と適正な表示に向けた取組状況の実態について調査するものです。

なお、包材事業者の方は、お取引先から包材の原稿作成を依頼されたときに、どのようなことを実施しているか、もしくはお取引先に対しどのようなアドバイスを行っているか、との観点からご回答ください。

3. MS & AD インターリスク総研株式会社について

MS & AD インシュアラ NS グループホールディングス株式会社傘下のコンサルティング会社で、主としてリスクマネジメントに関するコンサルティング、調査研究等を実施しております。

【本件に関するお問合せ先】

MS & AD インターリスク総研株式会社
リスクマネジメント第三部 製品安全グループ
吉田／佐藤
〒101-0063 東京都千代田区神田淡路町2-105 ワテラスアネックス
TEL 03-5296-8974 FAX 03-5296-8941
E-MAIL : toshihide.yoshida@ms-ad-hd.com
takashi.sato@ms-ad-hd.com

＜アンケート用紙＞

貴社・貴方名 :		
記入者の 所属部署 :	記入者氏名 :	
TEL :	FAX :	メールアドレス :

【基礎情報】

- (1) 貴社全体の従業者数（常用雇用者※）について、あてはまるもの1つに○印を記入してください。
(2020年10月1日時点)

※常用雇用者とは、期間を定めずに雇用している人、または1か月を超える期間を定めて雇用している人をいいます。

- a. 1～5名 b. 6～20名 c. 21～50名 d. 51～100名 e. 101～300名 f. 301名～

- (2) 貴社の売上について、あてはまるもの1つに○印を記入してください。（直近の会計年度ベース）

- a. 1000万円未満 b. 1000万円以上5000万円未満 c. 5000万円以上1億円以下
d. 1億円以上5億円未満 e. 5億円以上10億円未満 f. 10億円以上～50億円未満
g. 50億円以上

- (3) 貴社の主な取扱い食品について、あてはまるものに1つに○印を記入してください。

- ※包材事業者の方は、お取引先の主な取扱い食品としてあてはまるものをお選びください。
- a. 加工食品（一般用（業務用以外）） b. 加工食品（業務用） c. 生鮮食品 d. 添加物

「a. 加工食品（一般用（業務用以外））」「b. 加工食品（業務用）」と回答した方
⇒質問票Aに回答してください。

「c. 生鮮食品」と回答した方
⇒質問票Bに回答してください。

「d. 添加物」と回答した方
⇒質問票Cに回答してください。

以上

質問票A 主な取扱い食品が加工食品の場合の質問票

【食品表示制度に対する実施状況に関する調査】

貴社が製造している加工食品について、企画から製造・販売に至る各段階に沿って、適正な食品表示を行うための各事項について実施しているかどうか、の観点からお聞きします。それぞれあてはまるものに○印を記入、または□にチェック（☑）を入れてください。

<企画段階>

(1) 新たな製品を企画するときに、その製品が食品表示基準の個別の定義（食品表示基準別表第3）に該当するか確認していますか。

- a.確認している。 b.確認が不十分である。

以下は、「b. 確認が不十分である」と回答した方にお伺いします。
確認が不十分な理由について、以下の中からお選びください。

- ア. 個別の定義をよく知っており、あえて確認する必要はない。
イ. 個別の定義がよくわからない。
イ.と回答した方は、ご不明な点、もしくはお困りのことがあればご記入ください。

(2) 新たな製品の包材やシールに記載する一括表示等を作成するときに、以下の食品表示のルールを確認していますか。

①原材料名の表示（一般的な名称や複合原材料名等について）

- a.確認している。 b.確認が不十分である。

以下は、「b. 確認が不十分である」と回答した方にお伺いします。
確認が不十分な理由について、以下の中からお選びください。

- ア. 原材料名の表示方法をよく知っており、確認する必要はない。
イ. 原材料名の表示方法がよくわからない。
イ.と回答した方は、ご不明な点、もしくはお困りのことがあればご記入ください。

②原材料の重量割合上位1位の産地や製造地の表示（新しい原料原産地表示制度（経過措置期間：令和4年（2022年）3月末まで））

- a.確認している。 b.確認が不十分である。

以下は、「b. 確認が不十分である」と回答した方にお伺いします。
確認が不十分な理由について、以下の中からお選びください。

- ア. 原料原産地表示の表示方法をよく知っており、確認する必要はない。
イ. 原料原産地表示の表示方法がよくわからない。
イ.と回答した方は、ご不明な点、もしくはお困りのことがあればご記入ください。

--

③添加物の表示（添加物欄を設ける、「／」で分ける、改行する等）

- a.確認している。 b.確認が不十分である。

以下は、「b. 確認が不十分である」と回答した方にお伺いします。
確認が不十分な理由について、以下の中からお選びください。

- ア. 添加物の表示方法をよく知っており、あえて確認する必要はない。
イ. 添加物名の表示方法がよくわからない。
イ.と回答した方は、ご不明な点、もしくはお困りのことがあればご記入ください。

--

④アレルゲンの表示（義務事項（特定原材料）と推奨事項（特定原材料に準ずるもの）等）

- a.確認している。 b.確認が不十分である。

以下は、「b. 確認が不十分である」と回答した方にお伺いします。
確認が不十分な理由について、以下の中からお選びください。

- ア. アレルゲンの表示方法をよく知っており、あえて確認する必要はない。
イ. アレルゲンの表示方法がよくわからない。
イ.と回答した方は、ご不明な点、もしくはお困りのことがあればご記入ください。

--

⑤遺伝子組み換えの表示（基準別表第17、18に該当する場合）

- a.確認している。 b.確認が不十分である。

以下は、「b. 確認が不十分である」と回答した方にお伺いします。
確認が不十分な理由について、以下の中からお選びください。

- ア. 遺伝子組み換えの表示方法をよく知っており、あえて確認する必要はない。
イ. 遺伝子組み換えの表示方法がよくわからない。
イ.と回答した方は、ご不明な点、もしくはお困りのことがあればご記入ください。

--

⑥表示責任者としての食品関連事業者（製造者・加工者・販売者・輸入者）の表示

- a.確認している。 b.確認が不十分である。

以下は、「b. 確認が不十分である」と回答した方にお伺いします。
確認が不十分な理由について、以下の中からお選びください。

- ア. 食品関連事業者の表示方法をよく知っており、あえて確認する必要はない。
イ. 食品関連事業者の意味や表示方法がよくわからない。
イ.と回答した方は、ご不明な点、もしくはお困りのことがあればご記入ください。

⑦製造・加工責任者としての製造所・加工所の表示

- a.確認している。 b.確認が不十分である。

以下は、「b. 確認が不十分である」と回答した方にお伺いします。
確認が不十分な理由について、以下の中からお選びください。

- ア. 製造所・加工所の表示方法をよく知っており、あえて確認する必要はない。
イ. 製造所・加工所の意味や表示方法がよくわからない。
イ.と回答した方は、ご不明な点、もしくはお困りのことがあればご記入ください。

⑧栄養成分の表示

- a.確認している。 b.確認が不十分である。

以下は、「b. 確認が不十分である」と回答した方にお伺いします。
確認が不十分な理由について、以下の中からお選びください。

- ア. 栄養成分の表示方法をよく知っており、あえて確認する必要はない。
イ. 栄養成分の表示方法がよくわからない。
イ.と回答した方は、ご不明な点、もしくはお困りのことがあればご記入ください。

(3) 新たな製品の「賞味期限（消費期限）」や「保存方法」を決めるための保存試験を行いましたか。

- a. 行っている b. 試験への取り組みが不十分である

以下は、「b. 試験への取り組みが不十分である」と回答した方にお伺いします。
保存試験への取り組みが不十分な理由について、以下の中からお選びください。

- ア. これまでの経験等から試験をしなくても決められる。
イ. 「食品期限表示の設定のためのガイドライン（厚生労働省等）」があることを知っていたが、手間がかかる（人手が割けない）。
ウ. 今後、「食品期限表示の設定のためのガイドライン」を参考に実施したい。
エ. その他（以下にご記入ください）

(4) 以下の項目について、現在取り組まれていることについて、あてはまるものすべての□にチェック(☑)を入れてください。

＜企画段階＞

- 新たな製品を企画したときは、試作などを行い、原材料の重量割合を明確にしている。
- 重量割合上位1位の原材料の産地・製造地は、仕入先との商談の際に確認している。
- 仕入先は、安定供給や季節変動にも対応できる業者を選定したり、複数の業者を確保している。
- 新たな製品の表示内容（一括表示や栄養表示等）は、商品仕様書（商品カルテ）のような企画書やメモとして文書（文字）で残している。

以下は、仕入先から加工食品の状態で原材料を仕入れている方が対象です。

- その原材料に含まれるアレルゲンや遺伝子組換え、添加物等、自社の一括表示に影響する項目を確認している。
- その原材料に含まれるアレルゲンや遺伝子組換え、添加物等、自社の一括表示に影響する項目を確認していない。

＜製造の準備段階＞

(その1：包材の発注／自社によるシール印刷)

- 包材やシールの表示原稿（印刷原稿案）が、予定している表示内容（商品仕様書や企画等のメモ）と合っているかを確認している。
- 印刷原稿（印刷会社作成のいわゆる版下）またはシール機のモニター画面が、表示原稿と合っているかを確認している。
- 受領した包材（または印刷したシール）は、取り違えないように種類ごとに分別して保管している。

(その2：原材料の仕入れ)

- 原材料の産地・品種や遺伝子組換えの有無等を発注伝票等で正確に指定して、仕入れ先に発注している。
- 納品された原材料は、発注伝票と納品伝票（段ボールや包材記載の産地等）とを突き合わせている。
- 納品された原材料は、取り違えないように産地・品種等ごとに分別して保管している。

＜製造段階＞

- 製造の指示は、使用する包材等と原材料とを間違えないよう作業者に伝えている（または製造指示書を作成、掲示により伝えている）。
- 製造開始時は、製造の指示（製造指示書）と使用する原材料や包材（またはシール）とが合っているかを確認している。
- 製造した記録（製造記録や製造日報）は、製造の指示（製造指示書）にそって製造した証拠として保管してある。

＜出荷・販売段階＞

- 出荷時（または出荷準備時）は、発注伝票と現物とを突き合わせて確認している。
- 小売・卸など取引先との商談では、原料原産地やアレルゲン情報等を伝えている。

※以下は自社のホームページ上で販売をしている方が対象です。

(5) 自社ホームページには、価格や商品アピールの他に、以下の情報を掲載していますか。

- a. 包材やシールの一括表示や栄養成分表示を全部掲載している
- b. 包材やシールの一括表示や栄養成分表示の一部を掲載している
- c. 包材やシールの一括表示や栄養成分表示は全く掲載していない

以下は、「b. 包材やシールの一括表示や栄養成分表示の一部を掲載している」と回答した方にお伺いします。

掲載している一部の項目を以下の中からすべて選んでください。

原材料名 アレルゲン 添加物 原料原産地 栄養成分表示

【食品表示に関するお悩み・課題等】

食品表示に関するお悩み・課題として、あてはまるものすべてに○印を記入してください。

＜情報収集に関して＞

- a. 行政から発信される情報が少ない
- b. 行政から発信される情報が分かりづらい
- c. 組合や各種団体からの情報が少ない
- d. 表示を学ぶ機会（研修会など）が少ない

＜表示を実践するに当たって＞

- e. 正しく制度を理解しているか自信がない・不安である
- f. 正しく表示するための手順がわからない
- g. 正しい表示か自信がない・不安である
- h. 最寄りの機関（保健所等）に相談しにくい
- i. 対応する人材の確保・教育ができない
- j. 対応するために必要な金銭を確保できない
- k. その他（）

以上

質問票B 主な取扱い食品が生鮮食品の場合の質問票

【食品表示制度に対する実施状況に関する調査】

貴社が取り扱っている生鮮食品について、企画から出荷・販売に至る各段階に沿って、適正な食品表示を行うための各事項について実施しているかどうか、の観点からお聞きします。それぞれあてはまるものに○印を記入、または□にチェック（☑）を入れてください。

<企画段階>

(1) 新たな生鮮食品を販売するときに、個別的事項のある生鮮食品（食品表示基準別表第24）に該当するかを確認していますか。

- a. 確認している b. 確認が不十分である

以下は、「b. 確認が不十分である」と回答した方にお伺いします。

確認が不十分な理由について、以下のなかからお選びください。

ア. 個別的事項のある生鮮食品についてよく知っており、あえて確認する必要はない。

イ. 個別的事項のある生鮮食品の基準がよくわからない。

イ.と回答した方は、ご不明な点、もしくはお困りのことがあればご記入ください。

(2) 新たな生鮮食品について表示をするときに、以下の食品表示のルールを確認していますか。

①原産地の表示

- a. 確認している b. 確認が不十分である

以下は、「b. 確認が不十分である」と回答した方にお伺いします。

確認が不十分な理由について、以下のなかからお選びください。

ア. 原産地の表示方法をよく知っており、確認する必要はない。

イ. 原産地の表示方法がよくわからない。

イ.と回答した方は、ご不明な点、もしくはお困りのことがあればご記入ください。

（お困りの品目に○を付けてください。【農産物・畜産物・水産物】）

②個別的事項のある生鮮食品について、その表示事項等

- a. 確認している b. 確認が不十分である

以下は、「b. 確認が不十分である」と回答した方にお伺いします。

表示事項等の確認が不十分な理由について、以下のなかからお選びください。

ア. 表示しなければならない事項をよく知っており、確認する必要はない。

イ. 表示しなければならない事項がよくわからない。

イ.と回答した方は、ご不明な点、もしくはお困りのことがあればご記入ください。

--

③容器包装に入れた場合、包材以外の場所（輸送用段ボールや店頭での立て札等）で表示できる事項（名称や原産地等）

- a. 確認している b. 確認が不十分である

以下は、「b. 確認が不十分である」と回答した方にお伺いします。

表示事項等の確認が不十分な理由について、以下のなかからお選びください。

ア. 容器包装以外の場所で表示できる事項をよく知っており、確認する必要はない。

イ. 容器包装以外の場所で表示できる事項がよくわからない。

イ.と回答した方は、ご不明な点、もしくはお困りのことがあればご記入ください。

--

（3）以下の項目について、現在取り組まれていることについて、あてはまるものすべての□にチェック（☑）を入れてください。

＜企画段階＞

- 新たに販売する生鮮食品の表示内容（産地や個別的事項等）は、販売計画書（商談シート）やメモとして文書（文字）で残している。

＜準備段階＞

（その1：包材の作成／自社によるシール印刷）

- 生鮮食品の表示をその容器包装やシールにより行っている。
- 包材やシールの表示原稿（印刷原稿案）が、予定している表示内容（商品仕様書や企画等のメモ）と合っているかを確認している。
- 印刷原稿（印刷会社作成のいわゆる版下）またはシール機のモニター画面が、表示原稿と合っているかを確認している。
- 受領した包材（または印刷したシール）は、取り違えないように種類ごとに分別して保管している。

（その2：農畜水産物の調達）

- 取り扱う生鮮食品は、産地等を取り違えないように分別して保管している。

＜調整・選別段階＞

- 商品仕様書等で定められた調整や選別について、企画書等で定められた調整（ヘタ落としや洗浄等）や選別（大きさ、重さ）の作業について、作業日報やメモ等を通じて文書で指示を行っている。
- 作業日報やメモ等により指示を行っている。
- 作業日報やメモ等と包材（ラベルシール）の記載内容が整合しているか確認している。
- また、整合していることの確認結果について、記録、および保管をしている。

＜出荷・販売段階＞

- 小売・卸など取引先との商談にあたっては、産地や個別的事項のある生鮮食品はその表示事項を伝えている。

※以下は自社のホームページ上で販売をしている方が対象です。

（4）自社ホームページには、価格や商品アピールの他に、以下の情報を掲載していますか。

消費者庁 令和2年度地方消費者行政に関する先進的モデル事業に係る委託業務

- a. 名称や産地、個別的表示事項を全部掲載している。
- b. 名称や産地、個別的表示事項の一部を掲載している。
- c. 名称や産地、個別的表示事項は全く掲載していない。

以下は、「b. 産地や部位、個別的表示事項の一部を掲載している。」と回答した方にお伺いします。
掲載している一部の項目を以下の中からすべて選んでください。

名称 産地 添加物 個別的表示事項

【食品表示に関するお悩み・課題等】

食品表示に関するお悩み・課題として、あてはまるものすべてに○印を記入してください。

＜情報収集に関して＞

- a. 行政から発信される情報が少ない
- b. 行政から発信される情報が分かりづらい
- c. 組合や各種団体からの情報が少ない
- d. 表示を学ぶ機会（研修会など）が少ない

＜表示を実践するに当たって＞

- e. 正しく制度を理解しているか自信がない・不安である
- f. 正しく表示するための手順がわからない
- g. 正しい表示か自信がない・不安である
- h. 最寄りの機関（保健所等）に相談しにくい
- i. 対応する人材の確保・教育ができない
- j. 対応するために必要な金銭を確保できない
- k. その他（
）

以上

質問票C 主な取扱い食品が添加物の場合の質問票

【食品表示制度に対する実施状況に関する調査】

貴社が製造している添加物食品について、企画から製造・販売に至る各段階に沿って、適正な食品表示を行うための各事項について実施しているかどうか、の観点からお聞きします。それであてはまるものに○印を記入、または□にチェック（☑）を入れてください。

＜企画段階＞

(1) 新たな製品を企画するときに、その製品が食品衛生法施行規則別表1に掲げる添加物または既存添加物名簿に載っている添加物であることを確認していますか。

- a. 確認している b. 確認が不十分である

以下は、「b. 確認が不十分である」と回答した方にお伺いします。
確認が不十分な理由について、以下の中からお選びください。

- ア. 当該添加物についてよく知っており、あえて確認する必要はない。
イ. 照らし合わせる基準（「食品衛生法施行規則別表1」、「既存添加物名簿に掲げる添加物」）が分からぬ。
イ. と回答した方は、ご不明な点、もしくはお困りのことがあればご記入ください。

(2) 新たな製品の包材やシールに記載する一括表示等を作成するときに、以下の食品表示のルールを確認していますか。

① アレルゲンの表示（特定原材料に由来する添加物）

- a. 確認している。 b. 確認が不十分である。

以下は、「b. 確認が不十分である」と回答した方にお伺いします。
確認が不十分な理由について、以下の中からお選びください。

- ア. アレルゲンの表示方法をよく知っており、あえて確認する必要はない。
イ. アレルゲンの表示方法がよくわからぬ。
イ. と回答した方は、ご不明な点、もしくはお困りのことがあればご記入ください。

② 使用の方法の表示

- a. 確認している。 b. 確認が不十分である。

以下は、「b. 確認が不十分である」と回答した方にお伺いします。
確認が不十分な理由について、以下の中からお選びください。

- ア. 使用の方法の表示方法をよく知っており、あえて確認する必要はない。

消費者庁 令和2年度地方消費者行政に関する先進的モデル事業に係る委託業務

イ. 使用の方法の意味や表示方法がよくわからない。

イ.と回答した方は、ご不明な点、もしくはお困りのことがあればご記入ください。

③ 表示責任者としての食品関連事業者（製造者・加工者・販売者・輸入者）の表示

- a.確認している。 b.確認が不十分である。

以下は、「b. 確認が不十分である」と回答した方にお伺いします。

確認が不十分な理由について、以下の中からお選びください。

ア. 食品関連事業者の表示方法をよく知っており、あえて確認する必要はない。

イ. 食品関連事業者の意味や表示方法がよくわからない。

イ.と回答した方は、ご不明な点、もしくはお困りのことがあればご記入ください。

④ 製造・加工責任者としての製造所・加工所の表示

- a.確認している。 b.確認が不十分である。

以下は、「b. 確認が不十分である」と回答した方にお伺いします。

確認が不十分な理由について、以下の中からお選びください。

ア. 製造所・加工所の表示方法をよく知っており、あえて確認する必要はない。

イ. 製造所・加工所の意味や表示方法がよくわからない。

イ.と回答した方は、ご不明な点、もしくはお困りのことがあればご記入ください。

⑤ 栄養成分の表示

- a.確認している。 b.確認が不十分である。

以下は、「b. 確認が不十分である」と回答した方にお伺いします。

確認が不十分な理由について、以下の中からお選びください。

ア. 栄養成分の表示方法をよく知っており、あえて確認する必要はない。

イ. 栄養成分の表示方法がよくわからない。

イ.と回答した方は、ご不明な点、もしくはお困りのことがあればご記入ください。

(3) 以下の項目について、現在取り組まれていることについて、あてはまるものすべての□にチェック(☑)を入れてください。

<企画段階>

消費者庁 令和2年度地方消費者行政に関する先進的モデル事業に係る委託業務

- 新たな製品を企画したときは、試作などを行い、原材料の重量割合を明確にしている。
- 仕入先は、安定供給や季節変動にも対応できる業者を選定したり、複数の業者を確保している。
- 新たな製品の表示内容（一括表示や栄養表示等）は、商品仕様書（商品カルテ）のような企画書やメモとして文書（文字）で残している。

＜製造の準備段階＞

（その1：包材の発注／自社によるシール印刷）

- 包材やシールの表示原稿（印刷原稿案）が、予定している表示内容（商品仕様書や企画等のメモ）と合っているかを確認している。
- 印刷原稿（印刷会社作成のいわゆる版下）またはシール機のモニター画面が、表示原稿と合っているかを確認している。
- 受領した包材（または印刷したシール）は、取り違えないように種類ごとに分別して保管している。

（その2：原材料の仕入れ）

- 原材料の種類やグレード等を発注伝票等で正確に指定して、仕入れ先に発注している。
- 納品された原材料は、発注伝票と納品伝票（段ボールや包材記載の原材料の種類やグレード等）とを突き合わせている。
- 納品された原材料は、取り違えないように種類・グレードごとに分別して保管している。

＜製造段階＞

- 製造の指示は、使用する包材等と原材料とを間違えないよう作業者に伝えている（または製造指示書を作成、掲示により伝えている）。
- 製造開始時は、製造の指示（製造指示書）と使用する原材料や包材（またはシール）とが合っているかを確認している。
- 製造した記録（製造記録や製造日報）は、製造の指示（製造指示書）にそって製造した証拠として保管してある。

＜出荷・販売段階＞

- 出荷時（または出荷準備時）は、発注伝票と現物とを突き合わせて確認している。
- 小売・卸など取引先との商談では、アレルゲン情報や栄養成分等を伝えている。

※以下は自社のホームページ上で販売をしている方が対象です。

（4）自社ホームページには、価格や商品アピールの他に、以下の情報を掲載していますか。

- a. 包材やシールの一括表示や栄養成分表示を全部掲載している。
- b. 包材やシールの一括表示や栄養成分表示の一部を掲載している。
- c. 包材やシールの一括表示や栄養成分表示は全く掲載していない。

以下は、「b. 包材やシールの一括表示や栄養成分表示の一部を掲載している」と回答した方にお伺いします。

掲載している一部の項目を以下のなかからすべて選んでください。

- アレルゲン
- 栄養成分表示

【食品表示に関するお悩み・課題等】

食品表示に関するお悩み・課題として、あてはまるものすべてに○印を記入してください。

＜情報収集に関して＞

- a. 行政から発信される情報が少ない
- b. 行政から発信される情報が分かりづらい
- c. 組合や各種団体からの情報が少ない

- d. 表示を学ぶ機会（研修会など）が少ない

＜表示を実践するに当たって＞

- e. 正しく制度を理解しているか自信がない・不安である
- f. 正しく表示するための手順がわからない
- g. 正しい表示か自信がない・不安である
- h. 最寄りの機関（保健所等）に相談しにくい
- i. 対応する人材の確保・教育ができない
- j. 対応するために必要な金銭を確保できない
- k. その他（

）
以上

適正な食品表示の実施に向けたフローチャート＆チェックリスト							解説、留意点等	セミナー資料への反映
大項目	中項目	小項目	関連する表示上の規制	事業者に求められる対応	解説、留意点等	セミナー資料への反映		
第1章 食品表示基準の対象判断フローチャート			食品表示基準 食品表示基準について 食品表示基準Q&A その他	販売する食品が、食品表示基準の対象になるか判断する。		セミナー冒頭で、早見表(食品表示基準の「加工食品・生鮮食品・添加物」の条項と別表・別記様式関連)を示した上で、このマニュアルのフローチャートは、一般用加工食品の主要な表示ルールをフローチャート形式で示したものであると補足する。		
1. 対象判断フローチャート	Q1: あなたは、加工食品又は生鮮食品を、設備を設けて飲食を提供させる外食事業者(レストラン、食堂、喫茶店等)ですか？	→はい 第40条(生食用牛肉の注意喚起表示)を除き、食品表示基準の対象外です。その他の食品関連法令の遵守に努めてください。なお、設備を設けての飲食の提供ではなく、店舗において容器包装に入れられた食品等の販売を行う場合は、食品表示基準の対象となるので「いいえ」に進んでください。	・第1条(適用範囲) ・第40条(生食用牛肉の注意喚起表示)	・総則-4 ・別添 生食用牛肉に関する事項	・加工食品又は生鮮食品を、設備を設けて飲食させる場合は第40条(生食用牛肉の注意喚起表示)を除き、食品表示基準が適用されない(第1条)。	・『「加工食品又は生鮮食品を、設備を設けて飲食させる場合」の例』の挿入。 ・設備を設けて飲食させる場合であっても、食品関連事業者が生食用の牛肉(内臓を除く)を容器包装に入れないと消費者に販売する場合には、次の①②の事項を店舗の見やすい場所に表示しておくことが必要。 ①一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨 ②子供、高齢者その他食中毒に対する抵抗力の弱い者は食肉の生食を控えるべき旨	・対象判断フローチャート全体像をマニュアルから切り出して添付した上で各質問(Q)に対して解説頁がある旨を補足。 ・コロナ禍で外食事業者による出前の場合の食品表示有無等、昨今の社会情勢に鑑み、話題性ある箇所には、赤色アンダーラインを付記する等の工夫をする。	
	Q2: その食品は特定かつ少数の人に無償で提供するものですか？	→はい 食品表示基準の対象外です。		・(総則関係) 1 適用範囲について ((1)食品表示法における「販売」について)	・食品を特定かつ少数の人に無償で譲渡する場合は食品表示基準の対象外。	・食品表示基準は、加工食品、生鮮食品又は添加物を「販売」する場合に適用。 ・無償で譲渡する場合の取扱いについての表を挿入。		
	Q3: それは、次のどの食品ですか？ A: 別表第1に掲げる加工食品 B: 別表第2に掲げる生鮮食品 C: 食品衛生法施行規則別表第1(指定添加物)又は既存添加物名簿・天然香料基原物質リスト・一般飲食物添加物リストに掲げる添加物	→A 第2章: 加工食品の表示判断フローチャート＆実践チェックリストへ		・総則-11、12、13	・「早わかり食品表示ガイド」11頁(加工食品) ・別表第1(食品表示基準の対象となる加工食品)に掲げる加工食品であれば、「第2章 加工食品の表示判断フローチャート＆実践チェックリスト」へ進む。	・「加工食品」なのか「生鮮食品」なのかの事例(農産物・畜産物・水産物)の挿入。 ・ヒアリング結果から、「生鮮／加工の峻別が難しい」のコメントを踏まえ、具体例を挙げた上で解説する。		
		→B 生鮮食品を販売する場合にあっても、食品表示が必要です。 詳しくは第18～31条を確認しましょう。	・第18～31条	・総則-11、12、13	・「早わかり食品表示ガイド」3頁(農産物)、5頁(畜産物)、7頁(水産物) ・別表第2(食品表示基準の対象となる生鮮食品)に掲げる生鮮食品であれば、第18～31条を確認する。			
		→C 添加物を販売する場合にあっても、食品表示が必要です。 詳しくは第32～39条を確認しましょう。	・第32～39条	・別添 添加物2-1 既存添加物名簿収載品目リスト ・別添 添加物2-2 天然香料基原物質リスト ・別添 添加物2-3 一般に食品として飲食に供されている物であって添加物として使用される品目リスト ・厚生労働省「食品添加物 添加物のリスト等」	・食品衛生法施行規則別表1又は既存添加物名簿に掲げる添加物であれば、第32～39条を確認する。			
第2章 加工食品の表示判断フローチャート＆実践チェックリスト				販売する食品が、食品表示基準の対象になるか判断する。また、実務的なチェック項目を参考にし、適正な食品表示に務める。		第2章は3つのステップから構成されていることを示した上で、イメージしやすいように各ステップのフローチャートの一部やチェックリストを切り出して図示する。		

適正な食品表示の実施に向けたフローチャート&チェックリスト			関連する表示上の規制				事業者に求められる対応	解説、留意点等	セミナー資料への反映
大項目	中項目	小項目	食品表示基準	食品表示基準について	食品表示基準Q&A	その他			
ステップ1: 自社で販売する加工食品の販売形態や販売対象を確認しましょう。	Q1: 食品関連事業者ですか？	→いいえ 食品の製造や加工、輸入を業とせず、文化祭のバザーや町内のお祭り等で販売する場合であっても、食品表示が必要です。詳しくは第15~17条を確認しましょう。	・第2条第3項 ・第15条(義務表示) ・第16条(表示の方式等) ・第17条(表示禁止事項)		□総則-10		・食品関連事業者以外(食品の製造や加工、輸入を業とせず、反復継続性のない販売を行う場合など)であっても、容器包装に入れられた加工食品を販売する場合は、食品表示が必要。	・食品関連事業者および食品関連事業者以外の解説挿入。	・ステップ1からステップ2までのフローチャート全体を図示した上で、各QIにはQ1から準備に、フローを簡潔に説明する。その上で、各QIには別途、解説等の頁がある旨を補足する。
	Q2: そのまま一般の消費者に販売できる形態の加工食品ですか？	→いいえ 業務用加工食品(一般消費者に販売する形態となっていない加工食品)であっても、食品表示が必要です。詳しくは第10~14条を確認しましょう。	・第10条(義務表示) ・第11条(義務表示の特例) ・第12条(任意表示) ・第13条(表示の方式等) ・第14条(表示禁止事項)	・(加工食品) 6 業務用加工食品における製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名又は名称 7 業務用加工食品の表示の方法	・総則-21 ・加工-5 ・加工-282~313	・「早わかり食品表示ガイド」26頁(業務用加工食品)	・業務用加工食品(消費者に販売する形態となっていない加工食品)であっても、食品表示が必要。		
	Q3: 容器包装に入れられた加工食品を販売しますか？	→いいえ 食品表示基準の対象外です。他の食品関連法令の遵守に努めてください。			・総則-3、17 ・加工-2~5		・加工食品を包装容器に入れずに販売する場合は、業務用加工食品を除き、食品表示基準の対象外。	・「容器包装に入れられた加工食品」や「加工食品を容器包装に入れずに販売する例」の解説挿入。	・解説等の一例として、Q3の解説頁を図示した上で、よくある質問として、「容器包装に入れられた加工食品」について解説する。
ステップ2: 一般用加工食品の分類別の表示ルールを確認しましょう。	Q4: 別表第4(個別の食品表示ルールのある食品)に掲げる食品ですか？	→はい 別表第4に掲げる食品について、別表第3の個別の定義に合致している場合、名称・原材料名・添加物・内容量について個別の表示の方法が定められている場合があるので確認しましょう。	・第3条第1項及び第2項				・別表第4に掲げる食品について、別表第3の定義に合致している場合、別表第4において名称や原材料名等に個別の表示方法が定められているものにあっては、その規定に従い表示する。	・第3条第1項及び第2項の横断的な表示方法とは異なる表示が必要な加工食品別の「別表第3、第4および第5関連」早見表の挿入。	・別表第3・第4・第5の関係性について、Q4の解説頁を図示した上で補足説明する。 ・早見表(別表第3、第4及び第5関連)の一部を図示し、●印や一印について補足説明した上で、自社製品が該当する場合には、各別表で必要事項を確認するよう促す。 ・別表第3・第4・第5の項目や記述内容をイメージしやすいように、食品表示基準のPDFからそれらを切り出して図示する。
		→いいえ 別表第5(名称規制に係る食品及びその名称)に掲げる食品以外は、その表に記載の名称を表示(使用)できないので、確認しましょう。							
	Q5: 第3条第1項及び第2項の各表に掲げる次の表示事項を確認しましたか？	①名称 ②保存方法 ③消費期限等	・第3条第1項及び第2項の各表	・(加工食品)1義務表示事項(1)名称 ・(加工食品)1義務表示事項(2)保存の方法 ・(総則関係)2定義(2)賞味期限 ・(加工食品)1義務表示事項(3)消費期限又は賞味期限	・加工-7~10 ・加工-11~12 ・加工165~166 ・加工-23~24 ・加工-13~50		・その製品の内容を表す一般的な名称を表示。 □開封前の保存方法を、食品の特性に従い、「直射日光を避け、常温で保存すること」、「10℃以下で保存すること」などと表示。	・第3条の第1項及び第2項の各表に掲げる容器包装に表示すべき項目(いわゆる一括表示と栄養成分表示)に関する表示の方法の概略解説表の挿入。	・Q5の解説頁を図示した上で、早見表に●印がある場合は、その表示方法に従い、別表第4に掲げていない食品は第3条第1項及び第2項の各表に掲げる項目に従い表示する旨を補足説明する。 ・①~③までの各項目に対する基本ルールを簡単に触れた上で、各項目の参考情報に詳しい解説等があることから、それらを参考にしつつ適正な表示に努めるよう促す。

適正な食品表示の実施に向けたフローチャート＆チェックリスト			関連する表示上の規制				事業者に求められる対応	解説、留意点等	セミナー資料への反映
大項目	中項目	小項目	食品表示基準	食品表示基準について	食品表示基準Q&A	その他			
		④原材料名(アレルゲン・遺伝子組換えに関する情報含む)		<ul style="list-style-type: none"> ・(加工食品)1義務表示事項(11)遺伝子組換え食品に関する事項 ・別添 アレルゲンを含む食品に関する表示 ・別添 遺伝子組換え食品に関する事項 ・別添 バルク輸送される北米産の非遺伝子組換え大豆及びデント種の非遺伝子組換えとうもろこしの分別生産流通管理の指針 	<ul style="list-style-type: none"> 加工-51～74、123、127 ・別添 アレルゲンを含む食品に関する表示 ・別添 遺伝子組換え食品に関する事項 ・別添 ゲノム編集技術応用食品に関する事項 		<p>□使用した原材料に占める重量の割合の高いものから順にその最も一般的な名称をもって表示。</p> <p>□2種類以上の原材料からなる複合原材料を使用する場合は、その複合原材料の名称の後に括弧を付け、複合原材料中の原材料を複合原材料の原材料に占める重量の割合の高いものから順にその最も一般的な名称をもって表示。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・「アレルゲンの表示について」のコラム欄挿入。 ・「遺伝子組換え食品の表示について」のコラム欄挿入。 	
		⑤添加物		<ul style="list-style-type: none"> ・(加工食品)1義務表示事項(4)添加物 ・(加工食品)1義務表示事項(8)L-フェニルアラニンを含む旨 ・(加工食品)5表示の方式(3)添加物の表示 	加工-75～92		<p>□栄養強化の目的で使用されるもの(特別用途食品、機能性表示食品、別表第4に定めのある食品を除く)、加工助剤、キャリーオーバーを除き、添加物に占める重量の割合の高いものから順に、その添加物の物質名を表示。</p> <p>□原材料名の欄に原材料名と明確に区分して表示することも可。</p>		
		⑥内容量等					<ul style="list-style-type: none"> ・特定商品に該当する加工食品は、計量法(平成4年法律第51号)に従い表示。 ・特定商品に該当しない加工食品は、内容量、内容体積又は内容数量を表示することとし、グラムやミリリットル、個数などの単位を明記して表示。 		
		⑦栄養成分表示		<ul style="list-style-type: none"> ・(加工食品)1義務表示事項(5)栄養成分の量及び熱量 ・(加工食品)5表示の方式(4)栄養成分表示 	加工-102～110	<ul style="list-style-type: none"> ・消費者庁「食品表示法に基づく栄養成分表示のためのガイドライン」 	<p>□熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウム(食塩相当量に換算したものの量を表示。</p> <p>□たんぱく質、脂質、炭水化物の量及び熱量には、当該栄養成分又は熱量である旨を冠し一定の値又は下限値及び上限値を、ナトリウムの量には「食塩相当量」(ナトリウムの量に2.54を乗じたものをいう。)を冠し一定の値又は下限値及び上限値を表示。</p> <p>□栄養成分の量及び熱量については、100g、100ml、一食分(一食分の量を併記)、一包装などの「食品単位」当たりの量を表示。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・「栄養成分表示について」のコラム欄挿入。 	
		⑧食品関連事業者(表示責任者)			加工-111～118		<p>□食品の表示に責任を持つ者の氏名又は名称とその住所を表示。</p> <p>・「製造者」、「加工者」、「販売者」、「輸入者」のいずれかの事項名を付して表示。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・自社が製造者なのか加工者なのかの判断で迷う場合があるため、用語の説明や具体例を挿入。 	
		⑨製造所等		<ul style="list-style-type: none"> ・(加工食品)1義務表示事項(6)製造所又は加工所の所在地 	加工-119～122 ・別添 製造所固有記号		<p>□製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名又は名称を表示。</p> <p>□製造者の所在地及び製造者の氏名又は名称は、同一製品を2以上の製造所で製造している場合に、製造者又は製造者と販売者が連名で消費者庁長官に届け出た製造所固有記号による表示が可能。</p>		
		⑩原料原産地名(輸入品を除く)		<ul style="list-style-type: none"> ・(加工食品)1義務表示事項(13)原料原産地名(食品表示基準別表第15の1から6に掲げるものを除く) ・(加工食品)1義務表示事項(14)食品表示基準別表第15の6に定めるおにぎり 	加工-145 ・別添 原料原産地表示(別表15の1～6) ・別添 新たな原料原产地表示制度	<ul style="list-style-type: none"> ・農林水産省「新しい原料原产地表示制度－事業者向け活用マニュアル－」 	<p>□輸入品を除く全ての加工食品について、使用した原材料に占める重量の割合が最も高い原材料(重量割合上位1位の原材料)の原産地を原材料名に対応させて表示。</p> <p>□表示方法は「国別重量順表示」を原則として、一定の条件下においては「又は表示」、「大括り表示」、「大括り表示+又は表示」が可能。</p> <p>□重量割合上位1位が生鮮食品の場合は、その産地を表示。</p> <p>□重量割合上位1位が加工食品の場合は、その製造地を表示。</p>		

適正な食品表示の実施に向けたフローチャート＆チェックリスト			関連する表示上の規制				事業者に求められる対応	解説、留意点等	セミナー資料への反映
大項目	中項目	小項目	食品表示基準	食品表示基準について	食品表示基準Q&A	その他			
		①原産国名(輸入品の場合)			加工-146～164		□輸入品の場合、原産国名を表示。		
		(弁当・総菜の表示ルールや表示の方法)			別添 弁当・惣菜に係る表示				
Q6: 別表第19(一般用加工食品の個別表示事項)で、「使用上の注意」、「調理方法」、「要冷蔵」等、食品の特性に応じて表示すべき事項が定められている食品ですか？	→はい 食品の分類によって表示事項が異なるので、別表第19の表示の方法に従いましょう。		・(加工食品)1義務表示事項(15)食品表示基準別表第19に定めるもの	・加工-176～193	□早わかり食品表示ガイド19頁(食品の特性に応じて表示が必要な事項)	別表第19で個別の表示事項が定められている(早見表に「●」印のある)食品の場合はその方法に従い、表示を行う。	・いわゆる一括表示や栄養成分表示に加えて、「使用上の注意」、「調理方法」、「要冷蔵」などの表示事項が必要となる加工食品の早見表挿入。	・別表第19について、Q6の解説頁を図示した上で補足説明する。 ・早見表(別表第19、第20及び第22関連)の一部を図示し、●印や一印について補足説明した上で、自社製品が該当する場合には、各別表で必要事項を確認するよう促す。 ・別表第19・第20・第22の項目や記述内容をイメージしやすいように、食品表示基準のPDFからそれらを切り出して図示する。	
Q7: 別表第20(様式、文字ポイント等表示の方式等の個別ルール)で、一括表示の様式や文字ポイントの大きさ等の表示の方法が定められている食品ですか？	→はい 食品の分類ごとの様式により表示します。第8条の表示の方及び別表第20の表示の個別ルールに従いましょう。		・(加工食品)5表示の方式	・加工-241～279	□早わかり食品表示ガイド21頁(一括表示)別記様式1の記述	・早見表で別表第20に「●」印のある加工食品については、その表示の方法を確認し、表示を行う。 ・「●」印のない食品については、第8条及び別記様式1の表示の方法に従って表示を行う。 ・栄養成分表示については、別記様式2又は3の表示方法に従って表示を行う。	・別表第20に掲げる加工食品の早見表(別表第19・20・22を纏めた一覧表)挿入。	別表第20について、Q7の解説頁を図示した上で補足説明する。	
	→いいえ 別記様式1により表示します。第8条の表示の方式及び別記様式1を確認し、その表示の方に従いましょう。								
Q8: 別表第22(個別の食品に係る表示禁止事項)で、表示禁止事項が定められている食品ですか？	→はい 食品の分類によって表示禁止事項が定められていますので、別表第22に掲げる事項を確認しましょう。			・加工-280、281		・別表第22に「●」印のある加工食品については、その禁止事項を確認する。	・別表第20に掲げる加工食品の早見表(別表第19・20・22を纏めた一覧表)挿入。		
第9条(表示禁止事項)に従い適切な表示を作成します。					□公正競争規約(消費者庁ウェブサイト)	・第9条に掲げる表示禁止事項のほかに、別途、公正取引協議会会員にあっては、公正競争規約で表示禁止事項が定められている加工食品があるため、自社製品が公正競争規約の対象か確認する。	・表示禁止事項および公正競争規約が定められている加工食品の一覧表挿入。		
ステップ3: 適正な表示を実現するために、製品の企画から販売に至るまでの自社の取組状況を次のチェックリストで確認しましょう。								・各プロセスにおいて、適正な食品表示を行うためのポイントをチェック項目として整理している旨を説明する。 ・チェックリストフローを図示した上で、フローを簡潔に説明する。 ・また、各チェック項目には別途、解説等の頁がある旨を補足する。	
<1. 企画段階>	(1)配合(レシピ)の決定	①試作などを行い、原材料の重量割合を明確にしましたか？				・試作などで決定した配合(レシピ)に基づき原材料を洗い出し、割合の多い順に並べ直した配合表を作成するとよい。	・配合表の例を挿入。	<1. 企画段階>のチェックリストを図示した上で、フローに従い補足説明する。 ・解説頁の配合表を図示し、その重要性や作成方法について解説する。	

適正な食品表示の実施に向けたフローチャート＆チェックリスト			関連する表示上の規制				事業者に求められる対応	解説、留意点等	セミナー資料への反映
大項目	中項目	小項目	食品表示基準	食品表示基準について	食品表示基準Q&A	その他			
	(2) 仕入先の選定	①仕入れ先は、安定供給や季節変動にも対応できる業者を選定したり、複数の業者を確保したりしましたか？					・使用する原材料と、その重量割合は、原材料名欄や添加物欄、原料原産地名欄に反映されることから、安定的な供給が可能な仕入れ先を選定。 ・原材料に季節性の変動などがある場合は、仕入れ先を複数選定。	・原料原産地表示を行う必要のある重量割合上位1位の原材料について、根拠書類を保管するために、産地・製造地の記載のある納品書などの発行を仕入れ先に求める。 ・仕入れ先が産地・工程などの仕様を変更する場合は、必ず連絡するように申し入れる。 ・変更がなくとも年1回程度は製品仕様書を取り交わすとともに、無断での仕様変更(いわゆるサイレントチェンジ)の可能性を考慮し、定期的な視察(点検)を行うよい。	
		③重量割合上位1位の原材料の産地・製造地は、仕入れ先との商談の際に確認しましたか？					・重量割合上位1位の原材料は、その産地(製造地)を原料原産地名欄に記載(原材料名に続けて記載でも可)する必要があるため、その産地(製造地)を確認。	次の取組により、原材料の産地・製造地に関する情報の正確性を担保する。 ・製造工場に赴き、仕入れている加工原材料の産地や配合が正しいことを確認。 ・生産現場(農場や農協など)に赴き、仕入れている生鮮原材料の産地の情報を確認。 ・仕入れ先から産地証明書などを入手。	
	(3) 製品企画(原材料や製法、パッケージの表示内容)の決定	①仕入れ先から加工食品(業務用加工食品)の状態で原材料を仕入れる場合に含まれるアレルゲンや遺伝子組換え、添加物など、自社の一括表示に影響する項目を確認しましたか？					・加工食品を原材料として調達し、自社製品に使用する場合は、調達する加工食品に含まれるアレルゲン、遺伝子組換え、添加物、栄養成分などに関して、その製品の仕様書などを入手して内容を確認し、自社製品の一括表示に反映させる。	・業務用加工食品の製品仕様書の例を挿入。	・解説頁の仕入れ先から入手した製品説明書を図示し、その重要性や自社製品の表示への反映方法について解説する。
		②新たな製品の「内容量」に対する量目公差(いわゆる余目)を確認するための製造試験を行いましたか？				【早わかり食品表示ガイド58頁(特定商品の販売に係る計量に関する政令)】	・内容量を記載する場合は、手作りによる試作と実際に大量に製造する場合とでは内容量が異なる場合が多くある。実際に使用する計量カップや治具、計量器、包装機などを用いて複数回の製造試験を行い、安定して表示と同じ内容量の製品が製造できるか確認する。また、内容量が安定するような製造・製法にも心がける。	・「特定商品の販売に係る計量に関する政令」(平成5年政令第249号)において、計量単位により取りされることの多い、食料品や日用品などの消費生活関連物資であって、消費者が合理的な選択を行う上で量目(はかりで量った物の重さ)の確認が必要と考えられ、かつ、量目公差を課すことが適当と考えられるものが定められている。 ・食品の分類に応じて量目公差が異なるので留意する。	
		③新たな製品の「賞味期限(消費期限)」を決めるための保存試験等を行いましたか？				・厚生労働省・農林水産省「食品期限表示の設定のためのガイドライン」	・客観的な賞味期限(消費期限)の設定のために、これまでの製品の開発・営業などにより蓄積した経験や知識などを踏まえ、微生物試験、理化学試験、官能試験などにより科学的・合理的な根拠に基づいて期限を設定する。	・賞味期限と消費期限では考え方が異なるので留意。 ・製造日からの日数に対する品質イメージの挿入。	
		④新たな製品の表示内容(一括表示や栄養成分表示など)は、製品仕様書(商品カルテ)のような企画書やメモとして文書(文字)で残しましたか？				【平成26年度農林水産省補助事業「標準商品規格書とそのガイドラインの検討会」事務局:加工食品の『標準商品規格書』ガイドライン((平成26年度版(平成27年3月発行))】	・製品パッケージに記載すべき食品表示に漏れないよう、各種団体策定の製品規格書、卸業者や小売業者などが策定する製品仕様書(商品カルテ)のフォームを活用し、必要事項を記入の上、保存する。	製品仕様書の例の挿入。	・解説頁の製品説明書を図示し、その重要性や作成方法について解説する。
<2. 準備段階> その1: 包材の発注／自社によるシール印刷	包材やシールの一括表示欄などの表示原稿の作成	包材やシールの表示原稿(印刷原稿案)と予定している表示内容(製品仕様書や企画のメモなど)との間に間違いがないかを確認しましたか？					・複数人による表示原稿の読み合わせや原稿のチェックなどを行い、表示原稿の正確性を担保する。 ・外国語で表示されている輸入食品の場合は、正確に日本語に訳し、必要な表示事項を邦文で表示する。	原料原産地や製造所固有記号などの一括表示欄の一部に変更が見込まれる場合は、各事業者の実情に合わせて、次のどの表示方法にするか、あらかじめ決めておく。 □初めから包材などに書き込む(原料原産地などの一部を変更した場合は、一度、新包材などを作成する)。 □製造のたびにインクジェットプリンタなどで当該箇所を印字する(印字場所を包材の一括表示欄に示しておく)。 □製造のたびに変更内容のシールを印刷し、当該箇所に貼付する(貼付場所を包材の一括表示欄に示しておく)。	<2. 準備段階>のチェックリストを図示した上で、フローに従い補足説明する。

適正な食品表示の実施に向けたフローチャート＆チェックリスト			関連する表示上の規制				事業者に求められる対応	解説、留意点等	セミナー資料への反映
大項目	中項目	小項目	食品表示基準	食品表示基準について	食品表示基準Q&A	その他			
	包材の発注(シール印刷機への入力)	印刷原稿(印刷会社作成のいわゆる版下)又はシール印刷機のモニター画面と表示原稿との間に間違いがないかを確認しましたか?					<ul style="list-style-type: none"> 複数人による表示原稿と印刷原稿との突き合せなどを行い、印刷原稿の正確性を担保する。 ラベルシール機を使用する場合は、入力ミスなどにより、ラベルシール機の入力画面の記載内容が正しく反映されていない場合があるため、同様の対応を行う。 		
	受領包材(印刷したシール)	受領した包材(又は印刷したシール)と原稿との間に間違いがないかを確認しましたか?					<ul style="list-style-type: none"> 複数人による、納品された包材と印刷原稿との突き合せなどを行い、納品された包材の正確性を担保する。 ラベルシール機を使用する場合は、機器のキーボードの押し間違いによる異なるラベルシールの出力やプリンター故障による印字脱落などが生じる場合があるため、同様の対応を行う。 		
	包材(印刷したシール)の分別保管	受領した包材(又は印刷したシール)は、間違いがないように種類ごとに分別して保管しましたか?					<ul style="list-style-type: none"> 取り違えを防止するために、仕切りなどを設けた上で「国産用」、「アメリカ産用」など、包材における表示の違いを掲示するなどの分別保管を厳重に行う。 		
<2. 準備段階> その2: 原材料の調達	仕入先への発注	原材料の産地・品種や遺伝子組換えの有無などを発注伝票などで正確に指定して、仕入れ先に発注しましたか?					<ul style="list-style-type: none"> 製品の仕様で取り決めた原材料と同じ製品が確実に納品されるように、発注の際には、製品仕様書の情報を発注票に記載するなどにより、仕入れ先に確実に発注する。 		
	原材料の受入れ時(検収)	納品された原材料と発注伝票及び納品書(段ボールや包材記載の産地など)との間に間違いがないかを確認しましたか?					<ul style="list-style-type: none"> 包材などに表示する産地などの仕様との整合性を図るために、原材料の受入れ時に、発注伝票と納品書とを突き合わせるなどにより正確性を担保する。 受領した原材料の産地などを証明できる納品書は適切に保管しておき、行政による食品表示の監視(原料原産地表示の表示根拠の確認など)に備えておく。 	<ul style="list-style-type: none"> 荷受け時(検収時)に確認すべきポイントの例を挿入。 	<ul style="list-style-type: none"> 解説頁の図表(発注表や納品書、現物との突合せ等)を図示し、その重要性や確認方法について解説する。
	原材料の分別保管	納品された原材料は、間違いがないように産地・品種などごとに分別して保管しましたか?					<ul style="list-style-type: none"> 産地などが異なる場合には、仕切りを設けた上で「国産」、「アメリカ産」などと掲示をするなどして、原材料の分別保管を厳重に行う。 		
<3. 製造段階>	製造の指示(製造指示書の作成)	製造の指示は、使用する包材などと原材料とを間違えないよう作業者に伝えて(又は製造指示書を作成、掲示により伝えていますか?					<ul style="list-style-type: none"> 原材料の配合の誤りを防止するため、製造指示書を作成して指示するなど、正確性を担保する。 	<ul style="list-style-type: none"> 口頭による指示は誤った製造につながりかねないため、ノートなどのメモ書きでもよいので、情報を正しく製造部門に伝えることが重要。 「製造指示書兼製造日報の例」を挿入。 	<ul style="list-style-type: none"> <3. 製造段階>のチェックリストを図示した上で、フローに従い補足説明する。 解説頁の「製造指示書兼製造日報の例」を図示し、その重要性や作成方法について解説する。
	製造開始時(包装ラベル使用、原材料使用)	製造開始時は、製造の指示(製造指示書)と使用する原材料や包材(又はシール)との間に間違いがないかを確認しましたか?					<ul style="list-style-type: none"> 製造した製品と包材の表示との間の間違いを防止するため、製造開始前に、製造の指示(製造指示書)と、実際に使用する原材料や包材の表示内容が整合しているか確認する。 	<ul style="list-style-type: none"> 初回生産や仕様変更を行った場合には、製造(表示)責任者は、製造の指示(製造指示書)と、実際に使用する原材料や包材の表示内容が整合しているか確認する。 	
	製造の記録(製造日報の作成)	製造した記録(製造記録や製造日報)を製造の指示(製造指示書)にそって製造した証拠として保管しましたか?					<ul style="list-style-type: none"> 製造の指示(製造指示書)と使用した原材料や包材などの表示内容が整合しているか確認した結果を製造記録として保管する。 	<ul style="list-style-type: none"> 社内トレーサビリティの観点からも、原材料や包材などの仕様に基づく定期的な在庫の棚卸の実施が望まれる。 	
<4. 出荷・販売段階>	出荷時(出荷準備時)	出荷時又は出荷準備時に、発注伝票と現物の間に間違いがないかを確認しましたか?					<ul style="list-style-type: none"> 商談時や受注時に原料原産地の指定や、賞味期限までの残り日数の制約などがある場合、出荷伝票と現物とを突き合わせて確認する。 		<ul style="list-style-type: none"> <4. 出荷・販売段階>のチェックリストを図示した上で、フローに従い補足説明する。

適正な食品表示の実施に向けたフローチャート＆チェックリスト			関連する表示上の規制				事業者に求められる対応	解説、留意点等	セミナー資料への反映
大項目	中項目	小項目	食品表示基準	食品表示基準について	食品表示基準Q&A	その他			
商談時	小売業者・卸業者など取引先との商談の際に、原料原産地やアレルゲン情報などを伝えていますか？						・原材料の原産地のグレードや部位、原産地などの仕様と表示方法についてあらかじめ取引先と商談（商談記録を残すなど）する。	・原産地の切替えなど、製品の仕様変更が生じた際、包材への反映に加えて、取引先への連絡が必要かどうかを確認する。 ・取引先で国産使用などのプライスカードやポスターの掲示、取引先がさらに川下の取引先に販売する場合も想定されるため、どこまでの仕様変更に対して連絡が必要かを確認しておく。	
自社ウェブサイト上での販売時	自社のウェブサイト上で販売する場合、価格や製品アピール以外に、消費者の選択に資するアレルゲンや原料原産地などをウェブサイト上に掲載していますか？				□消費者庁「食品のインターネット販売における情報提供の在り方懇談会報告書」（平成28年12月13日）		・消費者への適切な情報提供の観点から、製品パッケージなどの必要な情報をインターネット画面に反映させて、消費者の選択に資する情報を提供することが望ましい。	・製品仕様を一部リニューアルした場合など、速やかにインターネット画面にもそれを反映させることにも留意が必要。	

＜消費者庁、高知県共催＞

令和2年度 高知県食品表示セミナー

～新しい「食品表示マニュアル」の解説～

令和3年1月15日

事務局：
M S & A D インターリスク総研株式会社

食品表示実践マニュアル

表示判断フローチャート & 実践チェックリストで適正な表示に取組もう

令和3年1月（暫定版）

<参考図書のご案内>

食品表示基準	食品表示基準について	食品表示基準 Q&A
		
https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/pdf/food_labeling_cms101_201009_4.pdf	https://www.caa.go.jp/policy/food_labeling/food_labeling_act/assets/foods101_201130_01	 
		
	https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/information/pamphlets/assets/02_h-foodlabelling_202011.pdf	https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/information/pamphlets/assets/01_s-foodlabelling_202011.pdf
		https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/nutrient_declaration/business/#02

消費者庁のホームページから閲覧・ダウンロードができます。

食品表示法等(法令及び一元化情報)

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/#laws

はじめに

■趣旨・目的

食品関連事業者の皆さまにおかれでは、食品表示基準に基づく、適正な食品表示の実施につきまして、日々、お取組を進められていることと存じます。

この「食品表示実践マニュアル」は、食品関連事業者へのアンケート調査やヒアリング結果を踏まえ、食品関連事業者が適正な食品表示を実現できるよう、事業者が実施すべき事項やそれらの根拠となる食品表示基準の該当箇所などをフローチャート形式で整理したものです。また、新製品の企画から出荷・販売に至る各業務プロセスの流れに沿って、適切な食品表示を行うためのポイントについて、チェックリスト形式で解説をしています。

なお、消費者庁「リコール情報サイト」（食料品）では、不適切な表示に起因するものを含め、連日のように自主回収の告知が公表されています。たとえ意図的でなくとも、食品表示に関する認識が不足していると結果的に消費者の期待を裏切ることになりかねません。また、自主回収を実施するとなれば相応の費用と労力が生じてしまいます。

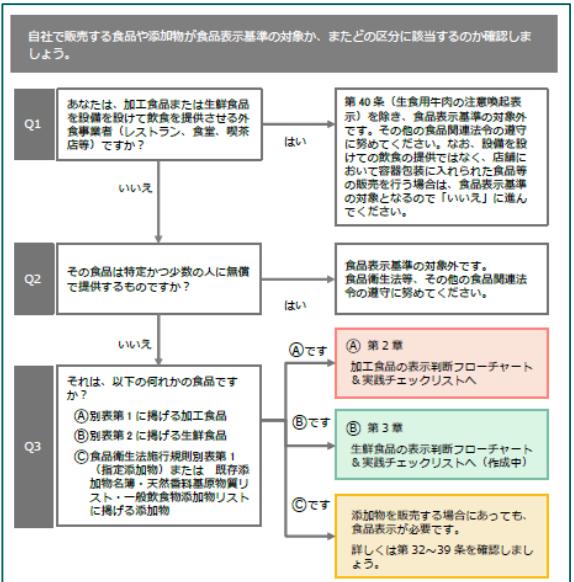
食品関連事業者の皆さまにとって、本書が適切な食品表示に関する取組みの一助となれば幸いです。

暫定版マニュアルの構成

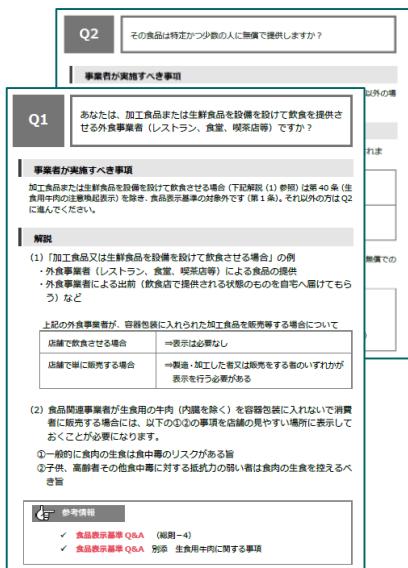
目 次

はじめに	1
第1章 食品表示基準の対象判断フローチャート	4
1. 対象判断フローチャート	4
2. 対象判断フローチャートの解説	5
第2章 加工食品の表示判断フローチャート&実践チェックリスト	9
1. 表示判断フローチャート&実践チェックリスト	10
2-1. 表示判断フローチャートの解説	13
2-2. 実践チェックリストの解説	25

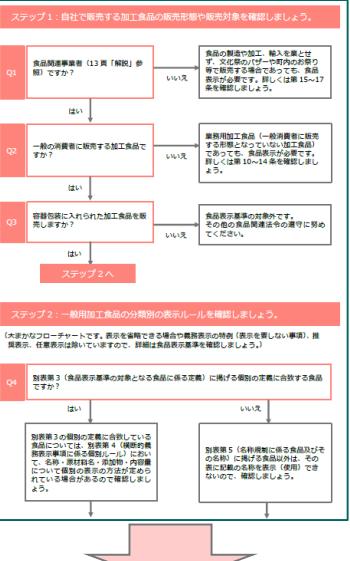
＜対象判断フローチャート＞



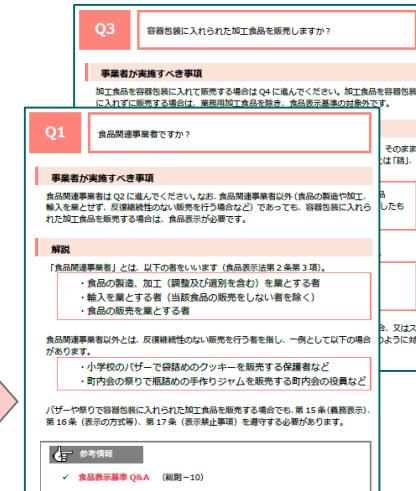
＜対象判断フロー・チャートの解説＞



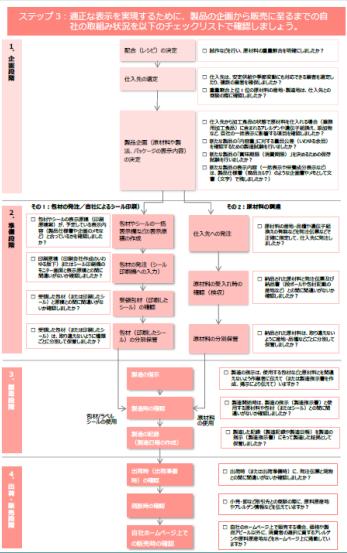
＜表示判断フローチャート＞



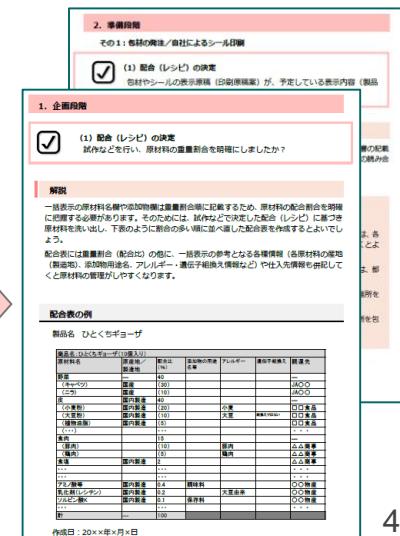
＜表示判断フローチャートの解説＞



＜実践チェックリスト＞



＜実践チェックリストの解説＞



食品表示基準の構成

第1章 総則（第1条、第2条）

第2章 加工食品

第1節 食品関連事業者に係る基準

第1款 一般用加工食品（第3条～第9条）

第2款 業務用加工食品（第10条～第14条）

第2節 食品関連事業者以外の販売者に係る基準（第15条～第17条）

第3章 生鮮食品

第1節 食品関連事業者に係る基準

第1款 一般用生鮮食品（第18条～第23条）

第2款 業務用生鮮食品（第24条～第28条）

第2節 食品関連事業者以外の販売者に係る基準（第29条～第31条）

第4章 添加物

第1節 食品関連事業者に係る基準（第32条～第36条）

第2節 食品関連事業者以外の販売者に係る基準（第37条～第39条）

第5章 雜則（第40条、第41条）

附則



食品表示基準の条項を「加工食品・生鮮食品・添加物」別に区分した上で、各箇条にひもづく別表や別記様式を早見表として整理しました。

食品関連事業者の皆さまは、該当する条文、別表や別記様式を確認しましょう。

早見表（食品表示基準の「加工食品・生鮮食品・添加物」の条項と別表・別記様式関連）

暫定版マニュアル
3頁

第1章：総則

第1条（適用範囲）

第2条（定義）

1 2 3 10 11 16

第2章：加工食品

第3章：生鮮食品

第4章：添加物

食品関連事業者

食品関連事業者

食品関連事業者

一般用

一般用

一般用

業務用

業務用

業務用

食品関連事業者 以外の販売者

食品関連事業者 以外の販売者

食品関連事業者 以外の販売者

(横断的義務表示)

第3条

4 5 6 7 9
14 15 17 18
様式2,3

(個別の義務表示)

第4条

19

(義務表示)

第5条

19

(義務表示の特例)

第6条

19

(推奨表示)

第7条

9

(任意表示)

第8条

20

様式1,2,3

(表示の方式等)

第9条

23

(表示禁止事項)

第10条

第15条

第11条

第20条

第12条

第21条

第13条

第22条

第8条

23

様式1,2,3

第16条

第23条

第9条

22

第14条

第24条

第17条

第25条

第5章：雑則

第40条（生食用牛肉の注意喚起表示）

第41条（努力義務）

凡例

別表

別記様式

主な別表と別記様式

別表第1

食品表示基準の対象となる加工食品

別表第19

一般用加工食品の個別の表示事項

別表第2

食品表示基準の対象となる生鮮食品

別表第20

様式、文字ポイント等表示の方式等の個別ルール

別表第3

食品表示基準の対象となる食品に係る定義

別記様式1

一般用加工食品の表示の様式

別表第4

横断的義務表示事項に係る個別のルール

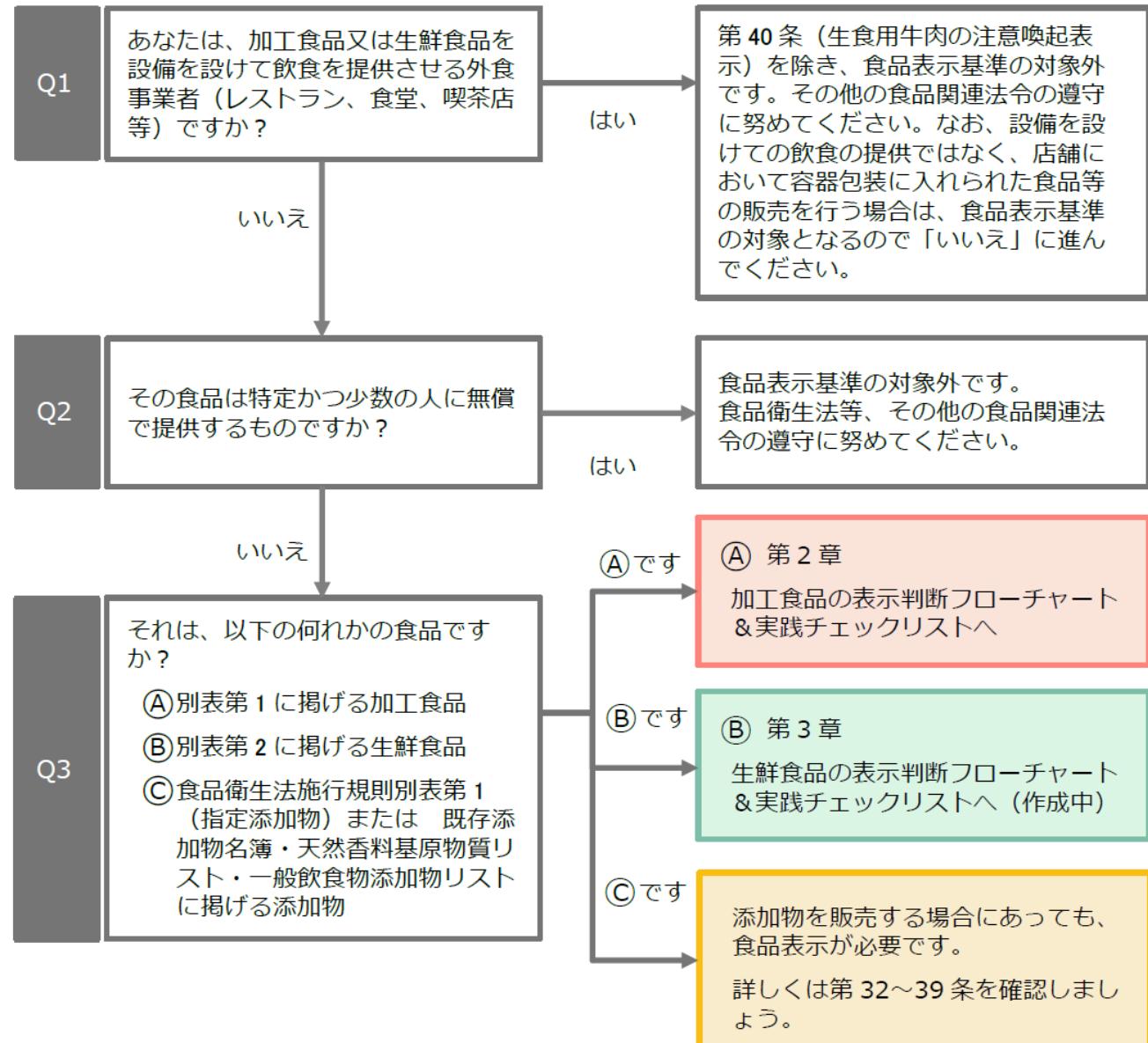
別記様式4

玄米及び精米の表示の様式

第1章 食品表示基準の対象判断フローチャート

対象判断フローチャート

自社で販売する食品や
添加物が食品表示基準
の対象か、またどの区分に該当するのか確認
しましょう。



対象判断フローチャートの解説

Q1

あなたは、加工食品又は生鮮食品を設備を設けて飲食を提供させる外食事業者（レストラン、食堂、喫茶店等）ですか？

事業者が実施すべき事項

加工食品又は生鮮食品を設備を設けて飲食させる場合（下記解説（1）参照）は第40条（生食用牛肉の注意喚起表示）を除き、食品表示基準が適用されません（第1条）。それ以外の方はQ2に進んでください。

解説

（1）「加工食品又は生鮮食品を設備を設けて飲食させる場合」の例

- ・外食事業者（レストラン、食堂、喫茶店等）による食品の提供
- ・外食事業者による出前（飲食店で提供される状態のものを自宅へ届けてもらう）など

上記の外食事業者が、容器包装に入れられた加工食品を販売等する場合について

店舗で飲食させる場合	⇒表示は必要なし
店舗で単に販売する場合	⇒製造・加工した者又は販売をする者のいずれかが表示を行う必要がある

（2）食品関連事業者が生食用の牛肉（内臓を除く）を容器包装に入れないで消費者に販売する場合には、以下の①②の事項を店舗の見やすい場所に表示しておくことが必要になります。

- ①一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨
- ②子供、高齢者その他食中毒に対する抵抗力の弱い者は食肉の生食を控えるべき旨



参考情報

- ✓ 食品表示基準 Q&A （総則-4）
- ✓ 食品表示基準 Q&A 別添 生食用牛肉に関する事項

- ・ **水色**：食品表示基準について（〇〇）
- ・ **赤色**：食品表示基準 Q&A（〇〇）
- ・ **緑色**：その他（例：「早わかり食品表示ガイド」）（〇〇）

食品表示基準 別表

別表第一（第二条関係）

1 麦類	精麦
2 粉類	米粉、小麦粉、雑穀粉、豆粉、いも粉、調製穀粉、その他の粉類
3 でん粉	小麦でん粉、とうもろこしでん粉、甘しょでん粉、ばれいしょでん粉、タピオカでん粉、サゴでん粉、その他でん粉

小麦でん粉、とうもろこしでん粉、甘しょでん粉、ばれいしょでん粉、タピオカでん粉、サゴでん粉、その他でん粉

小麦でん粉、とうもろこしでん粉、甘しょでん粉、ばれいしょでん粉、タピオカでん粉、サゴでん粉、その他でん粉

野菜缶・瓶詰、トマト加工品、きのこ類加工品、塩蔵野菜（漬物を除く。）、野菜漬物、野菜冷凍食品、乾燥野菜、野菜つくだ煮、その他の野菜加工品

4 野菜加工品

野菜缶・瓶詰、ジャム・マーマレード及び果実バター、果実漬物、乾燥果実、果実冷凍食品、その他のユース、その他21から23までに分類されない加工食品

5 果実加工品

果実缶・瓶詰、ジャム・マーマレード及び果実バター、果実漬物、乾燥果実、果実冷凍食品、その他の飲料等

24 飲料水

飲料水、清涼飲料、酒類、氷、その他の飲料

23 飲料等

イースト、植物性たんぱく及び調味植物性たんぱく、麦芽及び麦芽抽出物並びに麦芽シロップ、粉末ジ

ユース、その他21から23までに分類されない加工食品

22 野菜加工品

1 農産物	（きのこ類、山菜類及びたけのこを含む。）
2 畜産物	
3 水産物	
1 魚類	
（1）魚類	
（1）食肉	（單に切断、薄切り等したもの並びに単に冷蔵及び凍結させたものを含む。）
（1）米穀	（収穫後調整、選別、水洗い等を行つたもの、単に切断したもの及び精麦又は雑穀を混合したもの
（1）肉類	（牛肉、豚肉及びいのしし肉、馬肉、めん羊肉、山羊肉、うさぎ肉、家きん肉、その他の肉類）
（1）魚類	（ラウンド、セミドレス、ドレス、フレー、切り身、刺身（盛り合わせたものを除く。）、むき身、単に凍結させたもの及び解凍したもの並びに生きたもの）
（2）貝類	
（3）水産動物類	

- 7 -

(4) 海産ほ乳動物類

いか類、たこ類、えび類、いせえび・うちわえび・さりがに類、かに類、その他の甲かく類、うに・なまこ類、かめ類、その他の水産動物類

いわしみ・たにし類、かき類、いたやがい類、あかがい・もがい類、はまぐり・あさり類、ばかがい類、あわび類、さざえ類、その他の貝類

(3) 水産動物類

淡水産魚類、さく河性さけ・ます類、にしん・いわし類、かつお・まぐろ・さば類、あじ・ぶり・しいら類、たら類、かれい・ひらめ類、すずき・たい・にべ類、その他の魚類

(2) 貝類

しじみ・たにし類、かき類、いたやがい類、あかがい・もがい類、はまぐり・あさり類、ばかがい類、あわび類、さざえ類、その他の貝類

- 8 -

- 5 -

- 1 -

対象判断フローチャートの解説

Q3

それは、以下の何れかの食品ですか？

- Ⓐ 別表第1に掲げる加工食品
- Ⓑ 別表第2に掲げる生鮮食品
- Ⓒ 食品衛生法施行規則別表第1または既存添加物名簿・天然香料基原物質リスト・一般飲食物添加物リストに掲げる添加物

解説

その食品が「加工食品」なのか「生鮮食品」なのかの判断で迷う場合が見受けられます。食品表示基準 Q&A（総則-12）に具体例が載っていますので参考にしてください。以下にその一部抜粋を示します。

分類	具体例	加工食品	生鮮食品	補足説明
農産物	単品の野菜を単に切断したもの（カット野菜）	○		別表第2（生鮮食品一覧）の1（5）において、野菜は「収穫後調整、選別、水洗い等を行なったもの、単に切断したもの及び単に凍結させたものを含む。」と規定されています。
	複数の野菜を切断した上で混ぜ合わせたもの（サラダミックス、炒め物ミックス）	○		複数の野菜を混ぜ合わせたものは、それ自身が一つの製品（調理された食品）であることから加工食品となります。
	オゾン水、次亜塩素酸ソーダ水による殺菌洗浄したものの	○		オゾン水、次亜塩素酸ソーダ水による殺菌洗浄は、一定の作はるが、加工（新しい属性の付加）には至らないことのため、生鮮食品となります。

分類	具体例	加工食品	生鮮食品	補足説明
畜産物	複数の部位の食肉を切断した上で調味せずに一つのパックに包装したもの		○	別表第2（生鮮食品一覧）の2（1）において、食肉は、「単に切断、薄切り等したもの並びに単に冷蔵及び凍結させたものを含む。」と規定されています。また、同一の種類を混合したものは生鮮食品となります
	複数の部位の食肉を切断した上で調味液につけて一つのパックに包装したもの	○		単に切断、薄切り等したものは生鮮食品としていますが、調味した場合は本質的に新たなものを作り出すことになり、加工食品となります。
	たたき牛肉	○		表面をあぶったものは加工食品となります。
分類	具体例	加工食品	生鮮食品	補足説明
水産物	マグロ単品の刺身にツマ・大葉等が添えられている場合、全体としてこれが一つの生鮮食品であり、主たる商品であるマグロについてのみ名称及び原産地の表示が必要です。その他の表示は不要です。		○	
	複数の種類の刺身を盛り合わせたもの	○		複数の種類の刺身の盛り合わせは加工食品となります。
	赤身とトロを盛り合わせたもの		○	複数の部位を混合したものであっても、「盛り合わせを除く」と定められているので、盛り合わせに該当しないことが前提となる同一の種類の魚の各部位を混合したものは、別表第2の3の「盛り合わせ」に該当しないため生鮮食品となります。
	鍋セット	○		魚又は肉と野菜の組合せは加工食品となります。

第2章 加工食品の表示判断フローチャート&実践チェックリスト

加工食品の表示判断フローチャート＆実践チェックリスト

販売する食品が、食品表示基準の対象になるか判断します。また、実務的なチェック項目を示します。

ステップ 1 :

表示判断フローチャートに答えながら進むことで、自社で販売する加工食品の販売形態（容器包装の有無）や販売対象（一般用／業務用）を確認しましょう。

食品関連事業者が容器包装に入れて販売する一般用加工食品の場合はステップ 2 に進みます。

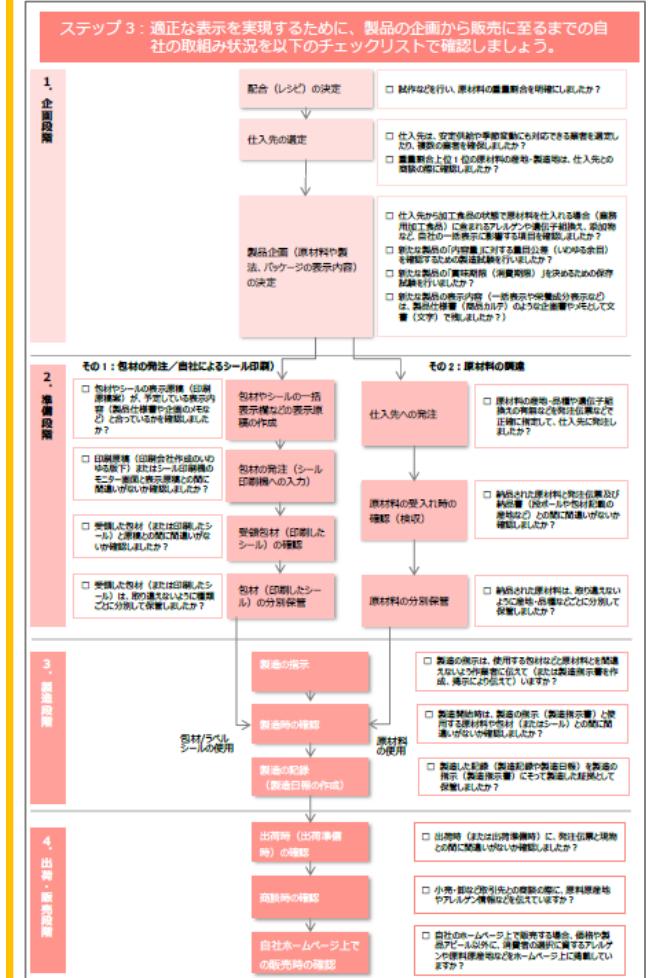
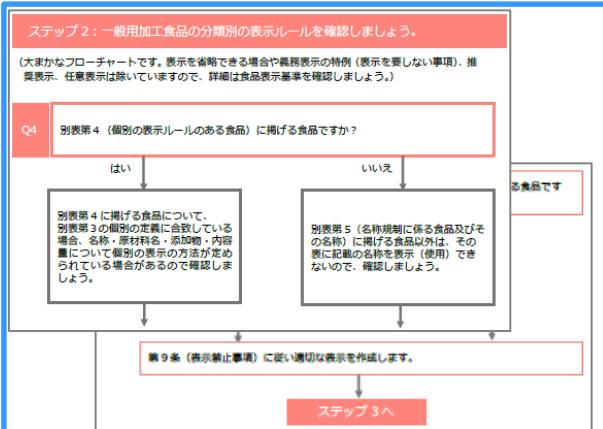
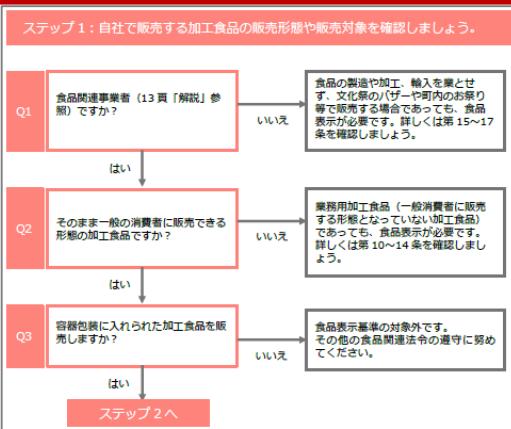
それ以外の加工食品は各設問の解説を参考にしてください。

ステップ 2 :

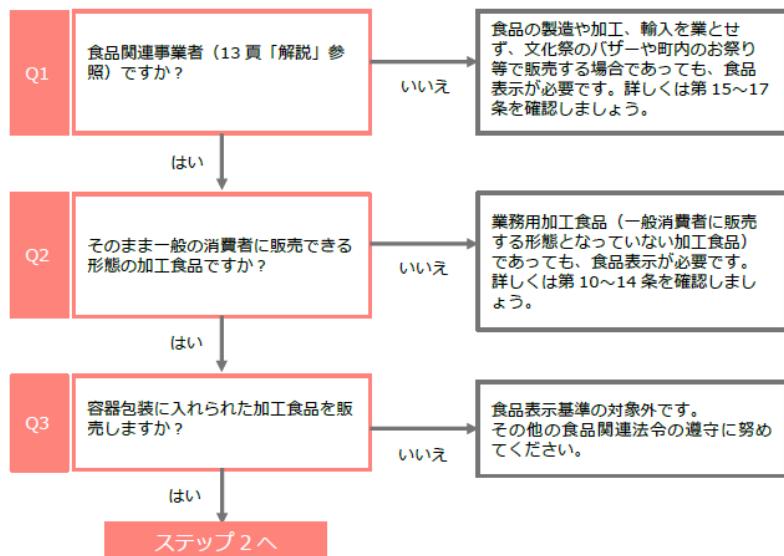
表示判断フローチャートに答えながら進むことで、一般用加工食品の分類別の表示ルールを確認し、表示義務が課される一括表示や栄養成分表示などを作成してください。

ステップ 3 :

ステップ 2 で作成した食品表示について、適正な表示を実現するために、製品の企画から販売に至るまでの自社の取組み状況をチェックリストで確認しましょう。

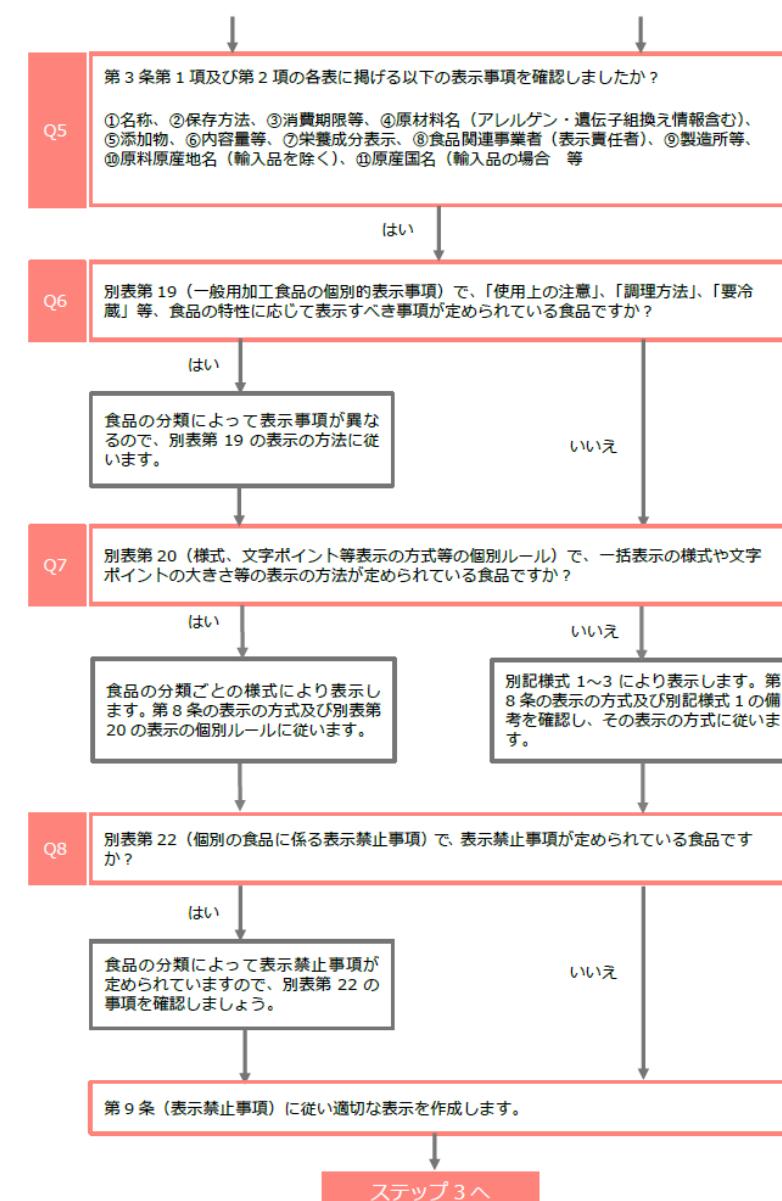
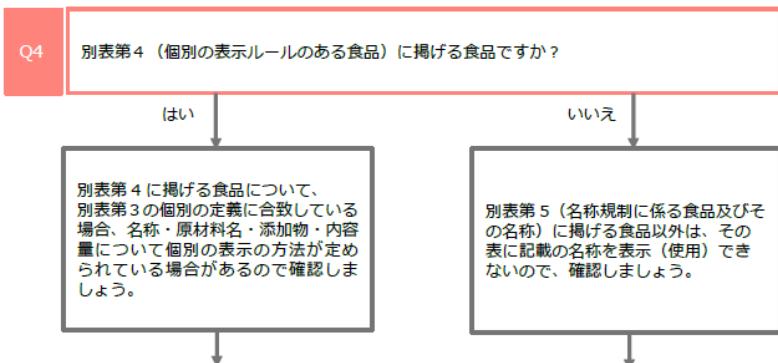


ステップ 1：自社で販売する加工食品の販売形態や販売対象を確認しましょう。



ステップ 2：一般用加工食品の分類別の表示ルールを確認しましょう。

（大まかなフローチャートです。表示を省略できる場合や義務表示の特例（表示を要しない事項）、推奨表示、任意表示は除いていますので、詳細は食品表示基準を確認しましょう。）



加工食品の表示判断フローチャートの解説

Q3

容器包装に入れられた加工食品を販売しますか？

「容器包装に入れられた加工食品」とは、加工食品を容器包装しているもので、そのままの状態で消費者に引き渡せるものをいいます。また、「容器包装に入れられた」とは「詰」、「入」の区別をしません。以下は容器包装に入れられた加工食品となります。

- ・セロハンテープ、輪ゴム止め等によって容器包装に閉じられた加工食品
- ・板付かまぼこ、かすてら等にパラフィン紙等で簡易な方法により包装したものの（両端を開放したもの）

「加工食品を容器包装に入れずに販売する」一例として以下の場合があります。

- ・串に刺してある焼き鳥をそのまま販売
- ・トレイに載せた加工食品（ラップ等で包装しないもの）
- ・消費者に渡す際に紙、ビニール等で包装した加工食品



参考情報

- ✓ 食品表示基準 Q&A (総則-3、17)
- ✓ 食品表示基準 Q&A (加工-2~5)

加工食品の表示判断フローチャートの解説

Q4

別表第4（個別の表示ルールのある食品）に掲げる個別の定義に合致する食品ですか？

事業者が実施すべき事項

別表第4に掲げる食品に該当しない場合はQ5に進んでください。なお、別表第4に掲げる食品について、別表第3の定義に合致している場合、別表第4において名称や原材料名等に個別の表示方法が定められているものにあっては、その規定に従い表示する必要があります。

解説

加工食品によっては、いわゆる一括表示の「名称・原材料名・添加物・内容量」に個別の表示の方法が定められているもの（別表第4）、その食品以外にその名称を使用できないもの（別表第5）というように、後述（17頁）の第3条の第1項及び第2項の横断的な表示方法とは異なる表示を行う必要があるものがあります。

その対象となる加工食品を以下の早見表に示します。「●」印を付けたものが対象、「-」印は対象ではありません。

「●」印のある加工食品については、各別表で定義や表示の方法などを確認しましょう。

加工食品の表示判断フローチャートの解説

早見表（別表第3、第4及び第5関連）

加工食品	別表 第3	別表第4				別表 第5
	定義	義務表示事項				名称 規制
		名称	原材料名	添加物	内容量	
農産物缶詰及び農産物瓶詰	●	●	●	—	—	—
トマト加工品	●	●	●	—	—	●
乾しいたけ	●	●	●	—	—	●
農産物漬物	●	●	●	●	—	—
野菜冷凍食品	●	—	—	—	—	—
ジャム類	●	●	●	●	●	—
乾めん類	●	●	●	●	●	—
即席めん	●	—	●	●	●	—
マカロニ類	●	●	●	●	—	●
パン類	●	●	●	—	●	—
凍り豆腐	●	●	●	●	●	—
ハム類	●	●	●	●	—	●
プレスハム	●	●	●	●	—	●
混合プレスハム	●	●	●	●	—	●
ソーセージ	●	●	●	●	—	●
混合ソーセージ	●	●	●	●	—	●
ベーコン類	●	●	●	●	—	●
チルドぎょうざ類	●	●	●	●	●	●
調理食品缶詰及び調理食品瓶詰	●	●	●	—	—	—
レトルトパウチ食品	●	●	●	●	●	—

食品表示基準 別表

別表第三（第二条関係）

農産物缶詰 及び農産物 瓶詰	農産物缶詰 又は農産物 瓶詰	農産物又はその加工品（調味したもの及びフルーツみつ豆に配合する場合 の寒天を含む。）に充てん液を加え又は加えないで、缶又は瓶に密封し、 加熱殺菌したもの（固体トマト及び農産物漬物に該当しないものに限 る。）をいう。	農産物又はその加工品（調味したもの及びフルーツみつ豆に配合する場合 の寒天を含む。）に充てん液を加え又は加えないで、缶又は瓶に密封し、 加熱殺菌したもの（固体トマト及び農産物漬物に該当しないものに限 る。）をいう。
たけのこ缶 詰又はたけ のこ瓶詰	農産物缶詰又は農産物瓶詰のうち、たけのこ（もうそらわく (<i>Phyllostachys pubescens</i> Mazel)）の生鮮なたけのこをいう。以下この表及び別表第 十九の農産物缶詰及び農産物瓶詰の項において同じ。）で、節間が短く、 かつ、形状が全形等のものを詰めたものをいう。	農産物又はその加工品（調味したもの及びフルーツみつ豆に配合する場合 の寒天を含む。）に充てん液を加え又は加えないで、缶又は瓶に密封し、 加熱殺菌したもの（固体トマト及び農産物漬物に該当しないものに限 る。）をいう。	農産物又はその加工品（調味したもの及びフルーツみつ豆に配合する場合 の寒天を含む。）に充てん液を加え又は加えないで、缶又は瓶に密封し、 加熱殺菌したもの（固体トマト及び農産物漬物に該当しないものに限 る。）をいう。

別表第四（第三条関係）

農産物缶詰	食品
名称	表示事項
次に定めるところにより表示する。	表示の方法

次に定めるところにより表示する。

瓶詰
及び農產物

別表第五（第三条関係）

イ 農産物の名称は、グリンピース、みかん等とその最も一般的な名称をもつて表示する。ただし、フルーツカクテルにあっては「フルーツカクテル」と、フルーツカクテル以外の二種類以上の農産物を詰めたものにあっては「2種混合果実」、「3種混合野菜」、「混

加工食品の表示判断フローチャートの解説

Q5

第3条第1項及び第2項の各表に掲げる以下の表示事項を確認しましたか？

- ①名称、②保存方法、③消費期限等、④原材料名（アレルゲン・遺伝子組換え情報含む）、⑤添加物、⑥内容量等、⑦栄養成分表示、⑧食品関連事業者（表示責任者）、⑨製造所等、⑩原料原産地名（輸入品を除く）、⑪原産国名（輸入品の場合） 等

事業者が実施すべき事項

上述のQ4の別表第4で、「名称・原材料名・添加物・内容量」について個別の表示方法が定められている（早見表に「●」印がある）場合は、その表示方法に従います。一方、別表第4に掲げていない食品や表示事項の場合は、第3条第1項及び第2項の各表の表示の方法に従い、表示を作成します。

次いで、加工食品の特性によっては、他に追記すべき表示事項（別表第19）があるため、Q6に進んでください。

加工食品の表示判断フローチャートの解説

No.	項目	基本ルール（概略）	参考情報
①	名称	・その製品の内容を表す一般的な名称を表示します。	<ul style="list-style-type: none"> ● (加工食品) 1 義務表示事項 (1) 名称 ○加工-7~10
②	保存方法	・開封前の保存方法を、食品の特性に従い、「直射日光を避け、常温で保存すること」、「10℃以下で保存すること」などと表示します。	<ul style="list-style-type: none"> ● (加工食品) 1 義務表示事項 (2) 保存の方法 ○加工-11~12 ○加工 165~166
③	消費期限 ・賞味期限	・品質が急速に劣化する食品には「消費期限」、それ以外の食品には「賞味期限」を表示します。	<ul style="list-style-type: none"> ● (総則関係) 2 定義 (2) 賞味期限 ● (加工食品) 1 義務表示事項 (3) 消費期限又は賞味期限 ○総則-23~24 ○加工-13~50
④	原材料名	・使用した原材料に占める重量の割合の高いものから順にその最も一般的な名称をもって表示します。 ・2種類以上の原材料からなる複合原材料を使用する場合は、その複合原材料の名称の次に括弧を付け、複合原材料の原材料を複合原材料の原材料に占める重量の割合の高いものから順にその最も一般的な名称をもって表示します。	<ul style="list-style-type: none"> ● (加工食品) 1 義務表示事項 (11) 遺伝子組換え食品に関する事項 ● 別添 アレルゲンを含む食品に関する表示 ● 別添 パルク輸送される北米産の非遺伝子組換え大豆及びデント種の非遺伝子組換えとうもろこしの分別生産流通管理の指針 ○加工-51~74、123、127 ○別添 アレルゲンを含む食品に関する表示 ○別添 遺伝子組換え食品に関する事項 ○別添 ゲノム編集技術応用食品に関する事項
⑤	添加物	・栄養強化の目的で使用されるもの、加工助剤、キャリーオーバーを除き、添加物に占める重量の割合の高いものから順に、その添加物の物質名を表示します。 ・原材料名の欄に原材料名と明確に区分して表示することができます。	<ul style="list-style-type: none"> ● (加工食品) 1 義務表示事項 (4) 添加物 ● (加工食品) 1 義務表示事項 (8) L-フェニルアラニンを含む旨 ● (加工食品) 5 表示の方式 (3) 添加物の表示 ○加工-75~92

⑩	原料原産地名	<ul style="list-style-type: none"> ・輸入品を除く全ての加工食品について、使用した原材料に占める重量の割合が最も高い原材料（重量割合上位1位の原材料）の原産地を原材料名に対応させて表示します。 ・表示方法には「国別重量順表示」を原則として、一定の条件下においては「又は表示」、「大括り表示」、「大括り表示+又は表示」が可能です。 ・重量割合上位1位が生鮮食品の場合は、その産地を表示します。 ・重量割合上位1位が加工食品の場合は、その製造地を表示します。 	<ul style="list-style-type: none"> ● (加工食品) 1 義務表示事項 (13) 原料原産地名（食品表示基準別表第15の1から6に掲げるものを除く） ● (加工食品) 1 義務表示事項 (14) 食品表示基準別表第15の6に定めるおにぎり ○加工-145 ○別添 原料原産地表示（別表15の1~6） ○別添 新たな原料原産地表示制度 ※農林水産省「新しい原料原産地表示制度－事業者向け活用マニュアル」 https://www.maff.go.jp/j/syouan/hyoji/gengen_hyoji.html
⑪	原産国名	<ul style="list-style-type: none"> ・輸入品の場合、原産国名を表示します。 	○加工-146~164

食品関連事業者の事項名について「製造者」又は「加工者」の判断に迷った場合には、**食品表示基準 Q&A**（総則-15、16）を参考にしてください。

上記の①～⑪については、**消費者庁「早わかり食品表示ガイド」**にも網羅的に記載しておりますので参考にしてください。

なお、弁当・総菜の表示ルールや表示方法については**食品表示基準 Q&A「別添 弁当・惣菜に係る表示」**に詳細がありますので参考にしてください。

凡例

- (水色丸印) : 食品表示基準について
- (赤色丸印) : 食品表示基準 Q&A
- ※ (緑色コメ印) : その他の資料

加工食品の表示判断フローチャートの解説

Q6

別表第 19（一般用加工食品の個別的表示事項）で、「使用上の注意」や「調理方法」「要冷蔵」など、食品の特性に応じて表示すべき事項が定められている食品ですか？

事業者が実施すべき事項

別表第 19 で個別の表示事項が定められている食品（早見表に「●」印のある）の場合はその表示の方法に従い、表示を作成します。

次いで、加工食品によっては「表示の方式等の個別のルール」があるため、Q7 に進んでください。

解説

いわゆる一括表示や栄養成分表示に加えて、「使用上の注意」、「調理方法」、「要冷蔵」などの表示事項が必要になる加工食品があります。

その対象となる加工食品を以下の早見表に示します。「●」印を付けたものが対象、「—」印は対象ではありません。「●」印のある加工食品については、別表で追加となる表示事項の表示の方法を確認しましょう。

また、後述する別表第 20（様式、文字ポイント等表示の方式等の個別ルール）及び別表第 22（個別の食品に係る表示禁止事項）で対象となるものもここで併記しています。

加工食品の表示判断フローチャートの解説

早見表（別表第 19、第 20 及び第 22 関連）

加工食品	別表 第 19	別表 第 20	別表 第 22
	個別的表示 事項	様式及び 表示の方式	表示禁止 事項
指定成分等含有食品	—	●	—
機能性表示食品	—	●	—
農産物缶詰及び農産物瓶詰	—	●	●
トマト加工品	●	●	●
乾しいたけ	—	—	●
農産物漬物	—	—	●
野菜冷凍食品	—	—	—
ジャム類	●	●	●
乾めん類	●	●	●
即席めん	●	—	●
マカロニ類	●	●	●
パン類	—	—	—
無菌充填豆腐	●	—	—
凍り豆腐	●	●	●
ハム類	—	—	●
プレスハム	●	●	●
豆乳類	●	●	●
にんじんジュース及びにんじんミックスジュース	—	—	●

食品表示基準 別表

		別表第十九（第四条、第五条関係）	
		食品	表示事項
農産物漬物	トマト加工品	使用上の注意（内面塗装缶以外を使用した缶詰に限る。）	「開缶後はガラス等の容器に移し換えること」等と表示する。
乾しいたけ	トマト加工品	形状（固体トマトに限る。）	全形にあっては「全形」と、二つ割りにあっては「2つ割り」と、四つ割りにあっては「4つ割り」と、立方形にあっては「立方形」と、輪切りにあっては「輪切り」と、くさび形にあ
		装缶以外を使用した缶詰に限る。）	と、四つ割りにあっては「4つ割り」と、立方形にあっては「立方形」と、輪切りにあっては「輪切り」と、くさび形にあ
	1 「名産」の用語	表示の方法	「開缶後はガラス等の容器に移し換えること」等と表示する。
	2 品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語	表示の方法	「開缶後はガラス等の容器に移し換えること」等と表示する。
	が推奨しているかのように誤認させる用語	表示の方法	「開缶後はガラス等の容器に移し換えること」等と表示する。
	品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語	表示の方法	「開缶後はガラス等の容器に移し換えること」等と表示する。
別表第二十二（第九条関係）		表示禁止事項	表示禁止事項
	農産物缶詰及び農産物瓶詰	1 「天然」又は「自然」の用語	表示禁止事項
	トマト加工品	2 「純正」その他純粹であることを示す用語	表示禁止事項
		「生」、「フレッシュ」その他新鮮であることを示す用語	表示禁止事項
		「天然」又は「自然」の用語	表示禁止事項
	トマト果汁飲料における「トマトジュースドリンク」の用語	トマト果汁飲料における「トマトジュースドリンク」の用語	表示禁止事項
	「特級」の用語と紛らわしい用語	「特級」の用語と紛らわしい用語	表示禁止事項

加工食品の表示判断フローチャートの解説

Q7

別表第 20 (様式、文字ポイント等表示の方式等の個別ルール) で、一括表示の様式や文字ポイントの大きさなどの表示の方式が定められている食品ですか？

事業者が実施すべき事項

21 頁及び 22 頁の早見表で 別表第 20 に「●」印のある加工食品については、その表示の方法を確認し、表示事項を作成します。「●」印のない食品については、一律に第 8 条及び別記様式 1 の表示の方法に従って表示事項を作成します。

栄養成分表示については、別記様式 2 又は 3 の表示方法に従って表示事項を作成します。

次いで、加工食品によっては「個別の食品に係る表示禁止事項」があるため、Q8 に進んでください。



参考情報

- ✓ **食品表示基準について** (加工食品) 5 表示の方式
- ✓ **食品表示基準 Q&A** (加工－241～279)
- ✓ **早わかり食品表示ガイド** 21 頁 (一括表示) 別記様式 1 の記述があります

実践チェックリストの解説

フローチャートに基づき、適正な一括表示や栄養成分表示の作成に対し、現場で適正な食品表示を実現するために、実務上の観点から、事業者が実施すべき事項や留意すべき事項を、一般用加工食品の企画から製造・販売に至るまでのプロセスについて、以下の4つに区分し、各プロセスにおいて、適正な食品表示を実現するための実務上のポイントをチェック項目として整理しています。

1. 企画段階

一般用加工食品は自社企画部門などにおいて、小売からの要望などを契機に、新製品を企画し、試作を重ねて配合（レシピ）が確定します。そして、原材料を安定的に供給できる仕入先を選定した上で、保存試験や製造試験などを経て製品仕様が固まるのが一般的です。ここでは、製品仕様に基づき製品パッケージに記載すべき表示内容を決定するまでのチェック項目について解説します。

2. 準備段階

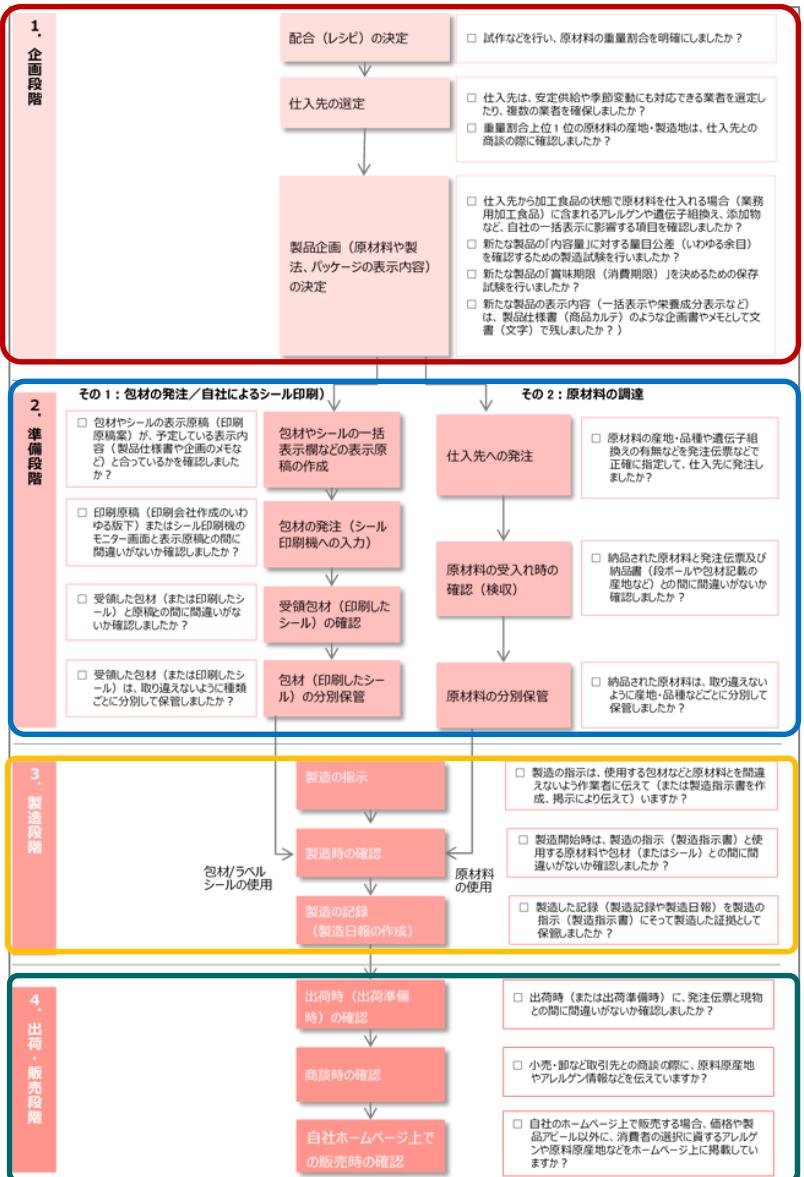
1.の企画段階で決定した製品仕様に基づき、適正な食品表示を反映させた製品を製造するためには、その準備段階として製品仕様（書）を踏まえた包材（ラベルシール）の作成と、食品表示に合致した原材料を調達する必要があります。ここでは、製造を行う前段階（準備段階）として確認しておくべきチェック項目について、「その1. 包材（ラベルシール）の作成」「その2. 原材料の調達」に分けてそれぞれ解説します。

3. 製造段階

包材（ラベルシール）を適正に作成し、産地などが明確な原材料を調達したものの、製造段階における製造指示が曖昧だったり、製造現場で包材や原材料を取り違えるなどの人為的ミスが発生しています。そこで、製造指示に基づき包材などに紐づく原材料を使用して適正に製造した旨の記録を残すなど、製造段階で確認すべきチェック項目について解説します。

4. 出荷・販売段階

原材料と製品パッケージの表示が合致した製品を製造したとしても、受注に基づく出荷や商談に基づく販売で、取引先（消費者含む）とのコミュニケーション不足が契機となり、結果として食品表示に不具合が生じることが多々あります。そこで、完成品を適切に販売するまでに確認すべきチェック項目について解説します。



配合（レシピ）の決定



仕入先の選定



製品企画（原材料や製法、パッケージの表示内容）の決定

- 試作などを行い、原材料の重量割合を明確にしましたか？

- 仕入先は、安定供給や季節変動にも対応できる業者を選定したり、複数の業者を確保しましたか？
- 重量割合上位1位の原材料の産地・製造地は、仕入先との商談の際に確認しましたか？

- 仕入先から加工食品の状態で原材料を仕入れる場合（業務用加工食品）に含まれるアレルゲンや遺伝子組換え、添加物など、自社の一括表示に影響する項目を確認しましたか？

- 新たな製品の「内容量」に対する量目公差（いわゆる余目）を確認するための製造試験を行いましたか？
- 新たな製品の「賞味期限（消費期限）」を決めるための保存試験を行いましたか？
- 新たな製品の表示内容（一括表示や栄養成分表示など）は、製品仕様書（商品カルテ）のような企画書やメモとして文書（文字）で残しましたか？）

**(1) 配合（レシピ）の決定**

試作などを行い、原材料の重量割合を明確にしましたか？

一括表示の原材料名欄や添加物欄は重量割合順に記載する必要があるため、原材料の配合割合を明確に把握する必要があります。そのためには、試作などで決定した配合（レシピ）に基づき原材料を洗い出し、下表のように割合の多い順に並べ直した配合表を作成するとよいでしょう。

配合表には重量割合（配合比）の他に、一括表示の参考となる各種情報（各原材料の産地（製造地）、添加物用途名、アレルギー・遺伝子組換え情報など）や仕入先情報も併記しておくと原材料の管理がしやすくなります。

商品名: ひとくちギョーザ(10個入り)						
原材料名	原産地／ 製造地	配合比 (%)	添加物の用途 名等	アレルギー	遺伝子組換え	調達先
野菜 (キャベツ)	— 国産	40 (30)				— JAOO
(ニラ)	国産	(10)				JAOO
皮 (小麦粉)	国内製造 国内製造	40 (20)		小麦		— □□食品
(大豆粉)	国内製造	(10)		大豆	組換えではない	□□食品
(植物油脂)	国内製造	(5)				□□食品
(...)	
食肉 (豚肉)		15 (10)		豚肉		— △△商事
(鶏肉)		(5)		鶏肉		△△商事
食塩	国内製造	2				△△商事
...	
...	
アミノ酸等	国内製造	0.4	調味料			○○物産
乳化剤(レシチン)	国内製造	0.2		大豆由来		○○物産
ソルビン酸K	国内製造	0.1	保存料			○○物産
...	
計	—	100				



(3) 製品企画（原材料や製法、パッケージの表示内容）の決定

- ①仕入先から加工食品の状態で原材料を仕入れる場合に含まれるアレルゲンや遺伝子組換え、添加物など、自社の一括表示に影響する項目を確認しましたか？

加工食品を調達し、自社製品に使用する場合は、調達する加工食品に含まれるアレルゲン・遺伝子組換え・添加物・栄養成分などについて、その製品の仕様書などを入手して内容を確認し、自社製品の一括表示に反映させてください。

留意点

自社製品に、この錦糸たまごを使用する場合は、自社製品のアレルゲン表示として「卵」「乳成分」「鶏肉」の追記が必要になります。



(3) 製品企画（原材料や製法、パッケージの表示内容）の決定

④新たな製品の表示内容（一括表示や栄養成分表示など）は、製品仕様書（商品カルテ）のような企画書やメモとして文書（文字）で残しましたか？

製品パッケージに記載すべき食品表示に抜け漏れがないよう、各種団体策定の製品規格書、卸業や小売業など策定の製品仕様書（商品カルテ）のフォームを活用し、必要事項を記入するといいでしょう。

商品名	ヒトクチギョーザ(10コ入り・チルド)	作成日	20××/××/×
共通商品コード	メーカー名	●●ショクヒン
ブランド名	メーク名	㈱●●食品
		PB/NB 分類	NB
		荷姿規格	段ボール

画像情報		一括表示情報	
表面	側面	裏面	名称 ヒトクチギョーザ(10個入り)
ひとくちギョーザ 10個入り		...	原材料名 野菜(キャベツ、ニラ)、皮(小麦粉、大豆粉、植物油脂、食塩)、食肉(豚肉、鶏肉)、食塩、砂糖、こしょう/調味料(アミノ酸)、乳化剤、保存料(ソルビン酸K)、(一部に小麦、大豆・豚肉・鶏肉を含む)
			保存方法 200g(10個入り) 冷蔵庫(10°C)以下で保存してください
			原産国名 —
			原産原産地名 国産(キャベツ)
			使用上の注意 —
			調理方法 爪楊枝などでラップに穴をあけて電子レンジで加熱してください。 ○OWで1分、○OWで2分
			使用方法 —
			殺菌方法 —
			凍結前加熱の有無 —
			加熱調理の必要性 —
			でん粉含有量 —
			無脂乳固形分 —
			乳脂肪分 —
			賞味期限 枠外の表面に記載(製造日+10D)
			その他表示 栄養成分表示 ...

アレルギー物質情報					
えび かに 小麦 そば 卵 乳 落花生	含まない 含まない 含む 含まない 含まない 含まない 含まない	あわび いか いくら オレンジ かしゅーナップ キウイフルーツ 牛肉	含まない 含まない 含まない 含まない 含まない 含まない 含まない	大豆 鶏肉 バナナ 豚肉 まつたけ もも やまいも	含む 含む 含まない 含む 含まない 含む 含まない
くるみ ごま さけ さば	含まない 含まない 含まない 含まない	ゼラチン アーモンド	含まない	りんご さわら	含まない 含まない

アレルゲンコンタミ注意喚起	
本品生産工場ではえび、かに、卵、乳を含む製品を製造しております。	



参考情報

- ✓ 平成 26 年度農林水産省補助事業「標準商品規格書とそのガイドラインの検討会」事務局：加工食品の『標準商品規格書』ガイドライン（（平成 26 年度版（平成 27 年 3 月発行））

http://www.gaishokukyo.or.jp/pdf/20150701_2.pdf

その1：包材の発注／自社によるシール印刷)

- 包材やシールの表示原稿（印刷原稿案）が、予定している表示内容（製品仕様書や企画のメモなど）と合っているかを確認しましたか？

包材やシールの一括表示欄などの表示原稿の作成

- 印刷原稿（印刷会社作成のいわゆる版下）またはシール印刷機のモニター画面と表示原稿との間に間違いがないか確認しましたか？

包材の発注（シール印刷機への入力）

- 受領した包材（または印刷したシール）と原稿との間に間違いがないか確認しましたか？

受領包材（印刷したシール）の確認

- 受領した包材（または印刷したシール）は、取り違えないように種類ごとに分別して保管しましたか？

包材（印刷したシール）の分別保管

その2：原材料の調達

仕入先への発注

- 原材料の産地・品種や遺伝子組換えの有無などを発注伝票などで正確に指定して、仕入先に発注しましたか？

原材料の受入れ時の確認（検収）

- 納品された原材料と発注伝票及び納品書（段ボールや包材記載の産地など）との間に間違いがないか確認しましたか？

原材料の分別保管

- 納品された原材料は、取り違えないように産地・品種などごとに分別して保管しましたか？



(2) 原材料の受け入れ時の確認（検収）

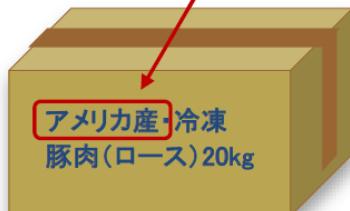
納品された原材料と発注伝票及び納品書（段ボールや包材記載の産地など）との間に間違いがないか確認しましたか？

<荷受け時（検収時）に確認すべきポイントの例>

荷受け時（検収時）に、発注伝票などと納品書・現物とを突き合せてから受領します。

発注票 No.××				20××年×月×日
（株）●●畜産 御中				▲▲食品工業（株）
毎度お世話になっております。以下、発注致します。 よろしくご査収ください。				
納入期限：20××年×月×日				
納入場所：弊社 ○○工場 荷受口				
品名	数量	単価	備考	
豚肉（ロース）	20 kg×20	見積No.○による	アメリカ産・冷凍	
鶏肉（ムネ）	20 kg×10	見積No.○による	国産・冷凍	

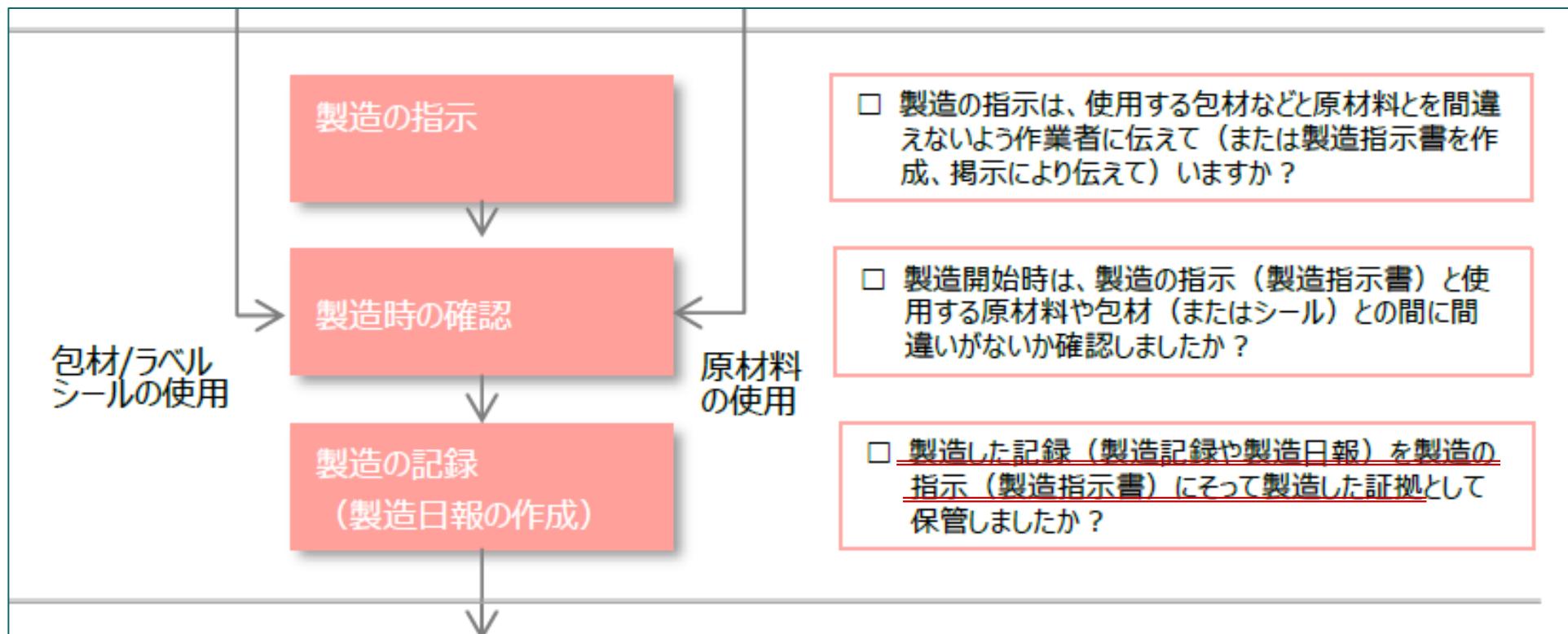
納品書 No.××				20××年×月×日
▲▲食品工業（株）御中				（株）●●畜産
毎度お世話になっております。以下、納品致します。 よろしくご査収ください。				
品名	数量	単価	備考	
豚肉（ロース）	20 kg×20	見積No.○による	アメリカ産	冷凍
鶏肉（ムネ）	20 kg×10	見積No.○による	国産	冷凍



留意点

仕入先において使用原材料の仕様が変更されているにもかかわらず、連絡されないこと（いわゆるサイレントチェンジ）があります。そのような事態を防ぐため、以下の取り組みが望されます。

- ・ 生産現場（農場や農協など）に赴き、仕入れている生鮮原材料の産地の情報を確認する。
- ・ 仕入先から産地証明書を受領する。
- ・ 製造工場に赴き、仕入れている加工原材料の産地や配合が正しいことを確認する。
- ・ 仕入先から製品規格書を定期的に受領し、原産国や配合に変更がないことを確認する。



**(1) 製造の指示（製造指示書の作成）**

製造の指示は、使用する包材などと原材料とを間違えないよう作業者に伝えて（又は製造指示書を作成、掲示により伝えて）いますか？

製造指示書 兼 製造日報の例

製造指示書 兼 製造日報

20××年×月×日

○○工場
製造部 佐藤

×月×日の製造予定は以下のとおりです。

- ・仕込班は、製品の原産地に留意して作業してください。
- ・包装班は、本指示書にある原産地の原材料を使用していることを目視で確認の上、「作業時間」、「製造数」、「賞味期限」、「ロットNo.」「包装班記入者」欄を記入してください。HACCP上のトラブルやヒヤリハットは備考欄に記載してください。

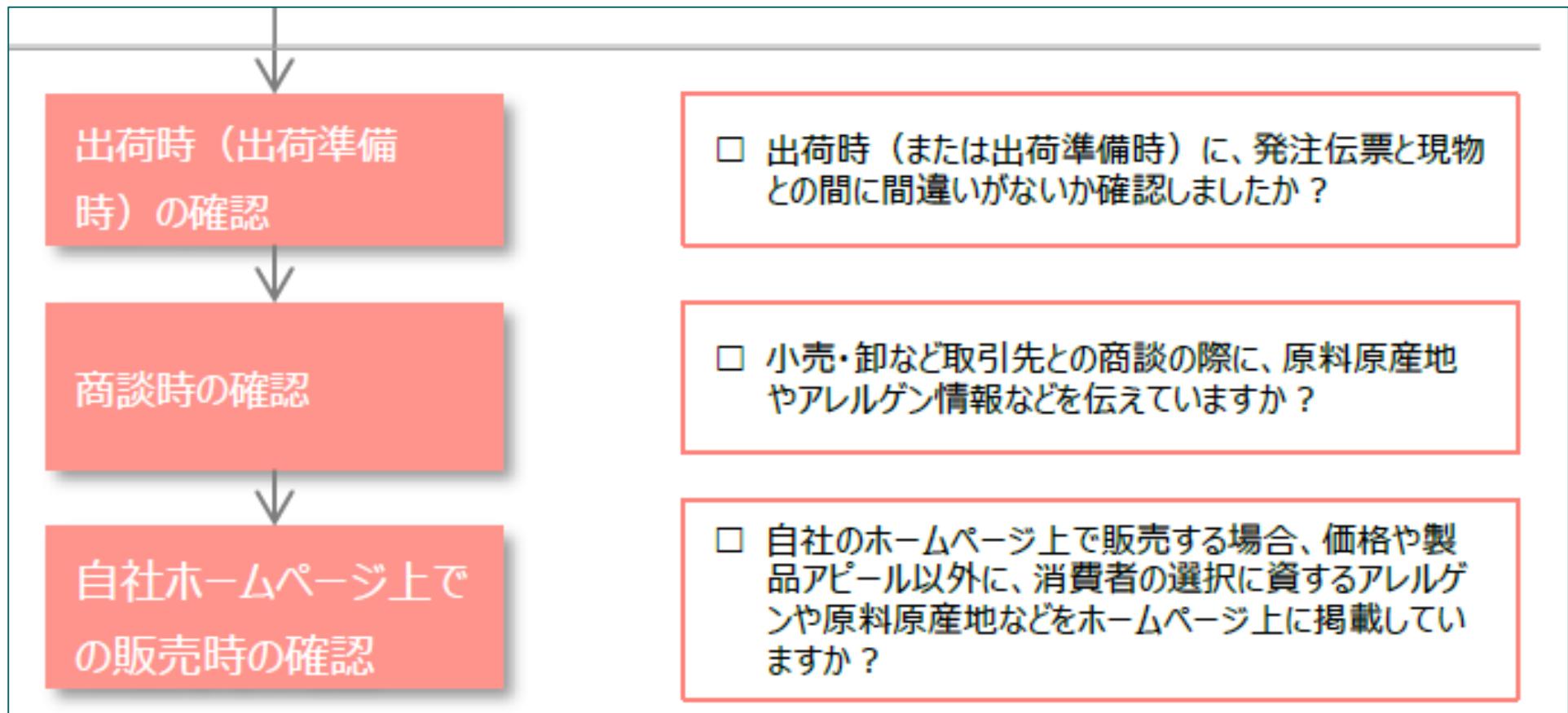
予定時間	製品	原産地	予定数量	作業時間	製造数	賞味期限 ロットNo.	包装班 記入者	備考
8:00 ~ 12:00	ワインナー 70g (NB)	豚肉：国産	200 C/S	8:00 ~ 12:30	150C/S	20××.x No.××-×× No.××-××	山田	包装機トラ ブルあり
13:00~ 17:00	ワインナー 80g (PB)	豚肉：アメリカ産	100 C/S	13:30~ 17:00	90 C/S	20××.x No.××-×× No.××-××	鈴木	AM トラ ブルで PM 作 業遅延

製造指示のパート

製造日報のパート

留意点

口頭による指示は誤った製造につながりかねないために、ノートなどのメモ書きでもかまわないので、情報を正しく製造部門に伝えることが重要です。



ご静聴、誠にありがとうございました。

消費者庁、高知県共催

令和2年度 高知県食品表示セミナー

～新しい「食品表示マニュアル」の解説～

参加費無料

食品関連事業者の皆さまにおかれましては、新しい食品表示基準や原料原産地表示制度など、食品表示制度の改正への対応に取り組まれていることと察します。

高知県では、消費者庁の委託事業において、「適正な食品表示の普及啓発施策」に関するモデル自治体として、食品表示に係る留意点や、関連する規則類を整理した「食品表示マニュアル」の発行に取り組んでいます。

今回のセミナーでは、「食品表示マニュアル」の試作版を使って、食品表示のポイントを解説します。

（ご注意）新型コロナウイルス対策の観点から、Web配信による開催とさせていただきます。リアルタイム配信のほか、リアルタイム配信の模様を録画して期間限定で公開する配信の2通りで実施します。

1. リアルタイム配信によるセミナー

日 時	令和3年1月15日（金） ログイン開始 13:15 から
プログラム	<p>食品表示マニュアル解説 13:30～15:00</p> <p>（1）加工食品／生鮮食品／添加物の表示判断フローチャート、 および実践チェックリストの解説</p> <p>（2）高知県特産品を使った例示</p>

2. 後日の公開配信（1. を録画したもの）

公開期間	令和3年1月22日（金）9:00～25日（月）21:00 *上記期間中はいつでもご覧いただけます。所要時間：約90分
------	---

講 師

M S & A D インターリスク総研株式会社

リスクマネジメント第三部 製品安全グループ 上席テクニカルアドバイザー 笹川秋彦 氏

- 本セミナーは消費者庁委託事業の一環として実施します。多岐に亘る食品に対し、どのような食品表示が必要なのかについて、簡便で分かりやすいマニュアル作成を目指しています。
- より使いやすいマニュアルを作成するため、食品関連事業者におかれましては、忌憚のない意見をいただきますようお願いします。

お申込方法や受講までの流れについては、裏面をご覧ください

セミナーの内容に関する
お問い合わせ先MS&ADインターリスク総研(株) リスクマネジメント第三部 製品安全グループ
担当 吉田 **090-1876-6164** (03-5296-8974)本ご案内に関する
お問い合わせ先高知県農業振興部農産物マーケティング戦略課 担当 浜渦、井上
TEL : 088-821-4541

お申込みから受講までの流れ

リアルタイム配信をご希望の方

令和3/1/15 (金)



WEBにて
お申込み

https://www.irric.co.jp/seminar_form/index.php?code=9a34c72c4b6cb7a4

**定員 80名 | 先着順 1社2名様まで
申込み切 令和3年1月13日 (水)**

後日の公開配信をご希望の方

令和3/1/22 (金) ~1/25 (月)



https://www.irric.co.jp/seminar_form/index.php?code=b0352515698181df

**定員 300名
申込み切 令和3年1月20日 (水)**

お申込み後は受付完了メール（自動配信）をお送りします。
届かない場合は、お手数ですが下記お問合せ先までご連絡ください。

メールでの
ご案内

セミナー前日に受講方法をお知らせします。
Zoom URLにアクセスしていただき事前登録をお願いします。

受講方法

ログイン開始時間になりましたら、メールでご案内しましたZoom URLにアクセスし、ご登録いただいた氏名・メールアドレス等を入力頂くと、ログインが可能となります。

公開開始前日に受講方法をお知らせします。

公開期間中に、メールでご案内しましたURLにアクセスし、ID・パスワードを入力の上、ご視聴ください。

* ご登録いただいた情報については、個人情報保護条例に基づき適正に管理いたします。

* 当セミナーの録画・録音・撮影、および資料の二次利用、詳細内容のSNSへの投稿は固くお断りいたします。

* セミナーを受講された方には、受講後にアンケートを送信させていただきますので、ご協力を
お願いします。

(消費者庁事業受託事業者)

セミナーに関する
お問合せ先

M S & A D インターリスク総研株式会社 リスクマネジメント第三部 製品安全グループ
担当 吉田 TEL : 090-1876-6164 (事務所TEL 03-5296-8974)

受付時間 9:00~17:00 (土・日・祝日を除く)

質問票

【基礎情報】

- (1) 貴社全体の従業者数（常用雇用者※）について、あてはまるもの1つに○印を記入してください。
 (2021年1月1日時点)

※常用雇用者とは、期間を定めずに雇用している人、または1か月を超える期間を定めて雇用している人をいいます。

- a. 1～5名 b. 6～20名 c. 21～50名 d. 51～100名 e. 101～300名 f. 301名～

- (2) 貴社の売上について、あてはまるもの1つに○印を記入してください。（直近の会計年度ベース）

- a. 1000万円未満 b. 1000万円以上5000万円未満 c. 5000万円以上1億円以下
 d. 1億円以上5億円未満 e. 5億円以上10億円未満 f. 10億円以上～50億円未満 g. 50億円以上

【昨年10月のアンケート調査について】

昨年10月に同様のアンケートを実施しましたが、そのときのご回答状況について伺います。

- a. 回答している b. 回答していない c. 不明

【食品表示実践マニュアルについて】

- (1) 本セミナーで使用した「食品表示実践マニュアル」について、以下選択肢の中からあてはまるものの数字を回答欄にご記入ください。

＜選択肢＞

1. 大変分かりやすい 2. 分かりやすい 3. やや分かりにくい
 4. 分かりにくい（その理由： ）

- ①「食品表示基準の対象判断フローチャート」について

回答：() 4と回答した方はその理由（ ）

- ②「対象判断フローチャートの解説」について

回答：() 4と回答した方はその理由（ ）

- ③「加工食品の表示判断」フローチャートについて

回答：() 4と回答した方はその理由（ ）

- ④「実践チェックリスト」について

回答：() 4と回答した方はその理由（ ）

【食品表示制度に対する状況について】

- (2) 食品表示制度に係る以下の各事項について、以下選択肢の中からあてはまるものの数字を回答欄にご記入ください。

＜選択肢＞

1. 従来より理解できている 2. 食品表示マニュアルやセミナーにより理解した
 3. 理解が不十分である

- ①自社の製品が食品表示基準の個別の定義（食品表示基準別表第3）に該当するか確認する必要性について
 回答：()

- ②包材やシールに記載する一括表示欄を作成するときに、原材料名の表示ルールを確認する必要性について
 回答：()

- ③包材やシールに記載する一括表示欄を作成するときに、原材料の重量割合上位1位の産地や製造地の表示ルールを確認する必要性について
 回答：()

④包材やシールに記載する一括表示欄を作成するときに、添加物の表示ルールを確認する必要性について
回答：()

⑤包材やシールに記載する一括表示欄を作成するときに、アレルゲンの表示ルールを確認する必要性について
回答：()

⑥包材やシールに記載する一括表示欄を作成するときに、遺伝子組み換えの表示ルールを確認する必要性について
回答：()

⑦包材やシールに記載する一括表示欄を作成するときに、表示責任者としての食品関連事業者（製造者・加工者・販売者・輸入者）の表示ルールを確認する必要性について
回答：()

⑧包材やシールに記載する一括表示欄を作成するときに、製造・加工者としての製造所・加工所の表示ルールを確認する必要性について
回答：()

⑨包材やシールに記載する一括表示欄を作成するときに、栄養成分の表示ルールを確認する必要性について
回答：()

⑩新たな製品の「賞味期限（消費期限）」や「保存方法」を決めるための保存試験の必要性について
回答：()

(3) 上記（2）の質問について、「3.理解が不十分である」と回答した方にお伺いします。

特に理解が不十分な事項は上記（2）の①から⑩のうちいずれでしょうか。複数の事項で3.と回答した方は、そのなかから最も理解が難しいと考えるもの1つを選んでお答えください。
また、その理由について併せてお答えください。

最も理解が難しいもの：()

- その理由：1. 何を参照したらよいかが分からない
2. 何のために決まりを確認しなければならないかが分からない
3. 決まりが複雑すぎて分からない
4. その他（自由記入）()

【食品表示制度に対する取り組み内容について】

(4) 今回のセミナーで示した食品表示マニュアルの「実践チェックリスト」に関連してお聞きします。

以下の各段階のチェック内容について、以下選択肢の中からあてはまるものの数字を回答欄にご記入ください。
1. 取り組んでいる 2. 従来より取り組むことを検討していた
3. セミナー受講を機に今後取り組もうと考えている 4. 取り組む予定はない

＜企画段階＞

①新たな製品を企画したときは、試作などを行い、原材料の重量割合を明確にしている。
回答：()

②重量割合上位1位の原材料の産地・製造地は、仕入先との商談の際に確認する。
回答：()

③仕入先は、安定供給や季節変動にも対応できる業者を選定したり、複数の業者を確保する。
回答：()

④新たな製品の表示内容（一括表示や栄養表示等）は、商品仕様書（商品カルテ）のような企画書やメモとして文書（文字）で残す。
回答：()

⑤新たに販売する生鮮食品の表示内容（産地や個別表示事項等）は、販売計画書（商談シート）やメモとして文書（文字）で残す。
回答：()

以下は、仕入先から加工食品の状態で原材料を仕入れている方が対象です。

⑥その原材料に含まれるアレルゲンや遺伝子組換え、添加物等、自社の一括表示に影響する項目を確認する。

回答：()

＜製造の準備段階＞

(その1：包材の発注／自社によるシール印刷)

⑦包材やシールの表示原稿（印刷原稿案）が、予定している表示内容（商品仕様書や企画等のメモ）と合っているかを確認する。

回答：()

⑧印刷原稿（印刷会社作成のいわゆる版下）またはシール機のモニター画面が、表示原稿と合っているかを確認する。

回答：()

⑨受領した包材（または印刷したシール）は、取り違えないように種類ごとに分別して保管する。

回答：()

(その2：仕入れ・調達)

⑩原材料の産地・品種や遺伝子組換えの有無等を発注伝票等で正確に指定して、仕入れ先に発注する。

回答：()

⑪納品された原材料は、発注伝票と納品伝票（段ボールや包材記載の産地等）とを突き合わせる。

回答：()

⑫納品された原材料は、取り違えないように産地・品種等ごとに分別して保管する。

回答：()

＜製造段階＞

⑬製造の指示は、使用する包材等と原材料とを間違えないよう作業者に伝える（または製造指示書を作成、掲示により伝える）。

回答：()

⑭製造開始時は、製造の指示（製造指示書）と使用する原材料や包材（またはシール）とが合っているかを確認する。

回答：()

⑮製造した記録（製造記録や製造日報）は、製造の指示（製造指示書）にそって製造した証拠として保管する。

回答：()

＜出荷・販売段階＞

⑯出荷時（または出荷準備時）は、発注伝票と現物とを突き合わせて確認する。

回答：()

⑰小売・卸など取引先との商談では、原料原産地やアレルゲン情報等を伝える。

回答：()

【本セミナー内容に関するご質問】

本セミナーの内容に関して、ご質問があればご記入ください。

【その他ご意見、ご感想】

上記以外でご意見、ご感想があればご記入ください。

以上