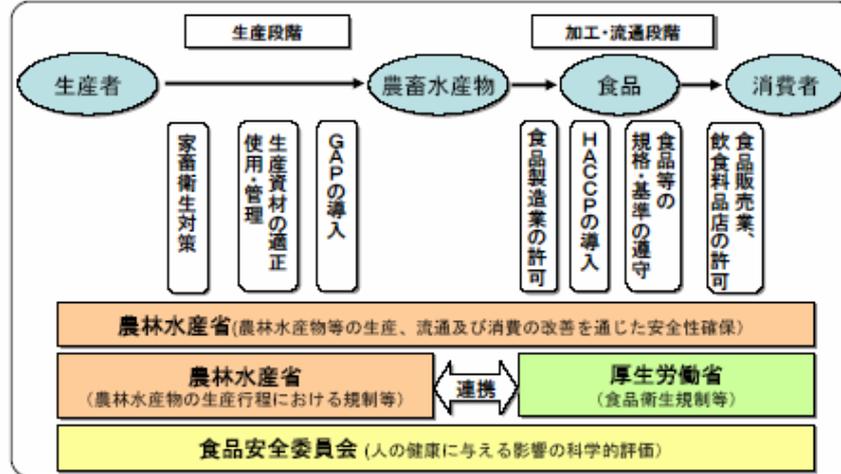


リスク分析に基づいた食の安全確保

農場から食卓までのリスク管理の徹底

- 消費者に安全な食料を供給するためには、生産段階から消費段階にわたるリスク管理の徹底が必要。  
このため、①生産資材の適正使用・管理、②家畜衛生対策、③GAP(適正農業規範)の導入等を推進。



農林水産省消費・安全局リスク管理検討会(平成17年10月28日)資料から

# 食品の品質表示

～ 最近の品質表示基準の改正 ～

## JAS法のこれまでの改正の概要

- 平成14年の改正の概要は、消費者への迅速な情報提供を図る観点から、必要ときに公表することを可能とするため、現行の「指示に従わない」場合の公表の規定を削除するとともに、適正な品質表示を担保するため、表示に関する命令の違反者に対する罰則を、次のように強化することとしています。

改正前	改正後
□ 公表: 違反者の同意が必要	必要に応じて公表
□ 懲役: なし	1年以下の懲役
□ 罰金: 自然人: 50万円以下	100万円以下
□ 法人: 50万円以下	1億円以下

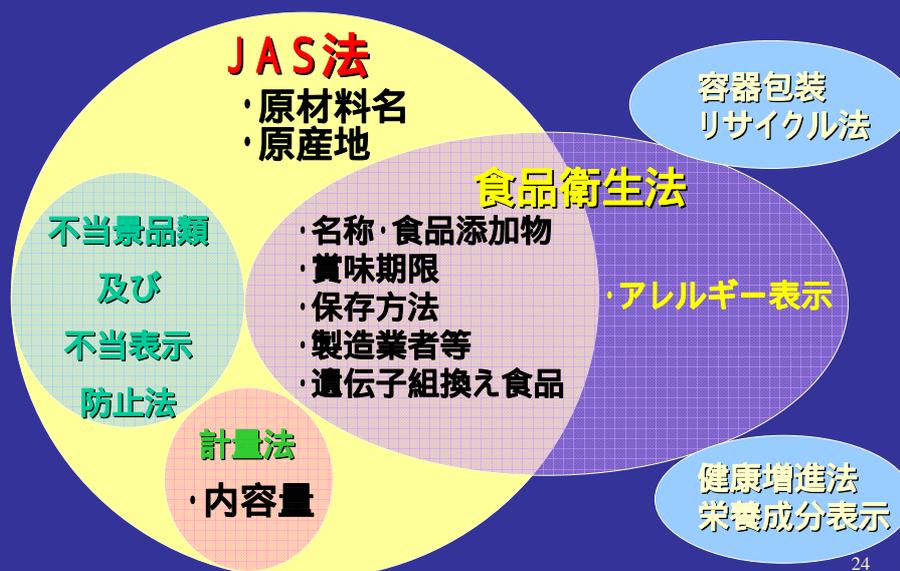
### 平成11年7月の改正

- 一般消費者向けのすべての飲食料品の品質の表示基準を策定し、その製造業者又は販売業者は、この基準に基づく表示を義務付けられる。
  - 生鮮食品品質表示基準(平成12年7月1日から)
  - 加工食品品質表示基準(平成13年4月1日から)
  - わかりやすい表示方法等(平成18年8月1日)

- 食品衛生法では、容器包装に入れた加工食品は、業務用、家庭用区別無く、表示が必要となります。

23

## 食品表示制度に関する法律等



24

## 品質表示基準とは

- ◆ 農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律(通称「JAS法」)に基づいて制定された、一般消費者の飲食料品の選択に資するための一括表示等の表示の基準。
- ◆ すべての製造業者等に義務づけられている。
- ◆ 品目横断的な基準として生鮮食品と加工食品の2つがある。

25

## 主な品質表示基準と対象食品

食品分類	品質表示基準名等	対象品目
生鮮食品	生鮮食品品質表示基準	農産物 畜産物 水産物
	水産物品質表示基準	水産物
	玄米及び精米品質表示基準	精米・玄米
加工食品	加工食品品質表示基準	全ての加工食品
生鮮食品 加工食品	遺伝子組換えに係る品質表示基準	6農作物と31加工食品群

26

## 農産物の原産地表示

名称と原産地の表示が必要。一括表示の様式がない。

品目	国産品	輸入品	加工食品食品の原料原産地表示
農産物	都道府県名 市町村名その他一般に知られている地名での記載可	原産国名 一般に知られている地名での記載可	国産品にあつては <b>国産である旨</b> を、輸入品にあつては原産国名を記載すること 都道府県名より広い地域「九州産」、「関東産」といった表示も一般に知られている地名として記載が可能です。

- 特定商品にあつて、容器に入れ、又は包装されたものについては、販売業者がその容器又は包装に表示すべき事項は前項各号にに掲げるものの(1)名称(2)原産地)ほか内容量、販売業者の氏名又は名称及び住所とする。

27

## 水産物の原産地表示

名称と原産地の表示が必要。一括表示の様式がない。食品衛生法上冷凍食品となるものがある。

品目	国産品	輸入品	水産物の加工食品の原料原産地表示
水産物	水域名又は地域名 水域名の記載が困難な場合は水揚げ港又はそれが属する都道府県名での記載可 水域名に水揚げ港又はそれが属する都道府県名の併記可	原産国名 水域名の併記可	国産品にあつては国産である旨を、輸入品にあつては原産国名を記載すること 生鮮水産物と同様に、水域名、水揚げ港名、主たる養殖場が属する都道府県名その他一般に知られている地名の記載が可能です。この際、農畜産物と同様に「九州産」、「関東産」といった表示も一般に知られている地名として記載が可能です。 <b>輸入された水産物にあつては、原産国名に水域名を併記することができます。</b>

- 水産物は、「名称」「原産地」のほか、「水産物品質表示基準」に基づき、冷凍したものを解凍したものである場合は「**解凍**」、養殖されたものである場合は「**養殖**」と表示しなければなりません。

## 冷凍食品として輸入した魚のフィレの表示 食品衛生法では加工食品として冷凍食品の表示が、JAS 法では 生鮮食品品質表示基準の表示が求められる。

### 冷凍食品

名称	さば切り身(フィレ)
原材料名	<u>タイセイヨウサバ</u> 酸化防止剤(ビタミンC)
内容量	2切
消費期限	平成17年12月13日
保存方法	-18 以下で保存してください
原産国名	<b>中国</b>
輸入者	甲社 県 市 町11-22

- 凍結前加熱の有無 なし
- 加熱調理の必要性 あり

- JAS法の生鮮食品品質表示基準で必要な表示は、下線を引いたタイセイヨウサバ(名称)と中国産という原産地表示。

- 内容量を除いた部分は食品衛生法で表示義務がある。

- 冷凍食品にあつては、名称のほか、冷凍食品である旨を表示する。

- 冷凍食品の加熱の有無等の表示
  - (加熱後摂取冷凍食品)
- 飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別

29

## 畜産物の原産地について

(問2-4)「一般に知られている地名」として「九州産」、「四国産」等と表示することはできますか。

(答)

- 1 「一般に知られている地名」とは、生鮮食品品質表示基準Q&A(問2-3)に記載のあるとおりです。つまり、都道府県を越える地域名は「九州産」、「四国産」等、地域名の範囲が明確である場合に「国産」表示に代えて表示することが可能です。
- 2 畜産物に「一般に知られている地名」を原産地として表示する際には、表示する地域での飼養期間が国内の他の地域での飼養期間よりも長いことが必要です。なお、飼養期間の比較は、一般的に同レベルと思われる地域同士(九州と四国、信州とA県等)で行って下さい。

30

## 生鮮食品の範疇

- 単に切断したものは生鮮食品に含まれることとなっています。
  - ヤマノイモを摺りおろしても同様。
- 同種混合は生鮮食品
  - キハダとメバチは同じマグロ類に分類されていることから同じ種類のものとしなします。
- 食品添加物を使用しても生鮮食品
  - 魚卵に「発色剤」、ウニに「ミョウバン」
  - 食品衛生法により添加物の表示は必要。

日本標準商品分類

中分類	小分類
まぐろ類	くろまぐろ
	みなみまぐろ
	びんなが
	めばち
	きわだ
	その他のまぐろ類

こんぶ類	まこんぶ
	りしりこんぶ
	ほそめこんぶ
	ながこんぶ
	みついしこんぶ
	ととるこんぶ
	かじめ
	ねこあしこんぶ
	その他のこんぶ類

31

## 加工食品品質表示基準

### 誰が何に表示をするか

(JAS法19条の13、加工食品品質表示基準 第1条、第3条)

**誰が**

製造者、加工包装業者、輸入者、販売者

**対象**

容器に入れ、又は包装された加工食品  
一般消費者向けに販売される物

業者間で取り引きされる場合、品目によって食品衛生法に基づく表示が必要。

32

## 何を表示するか

### 義務表示事項

- ・ 名称
- ・ 原材料名
- ・ 原料原産地名(輸入品以外の対象加工食品)
- ・ 内容量
- ・ 賞味期限又は消費期限
- ・ 保存方法
- ・ 原産国名(輸入品の場合)
- ・ 製造業者等の氏名又は名称及び住所

33

## 加工食品品質表示基準の表示例

### 基本形

名 称	ポークソーセージ(ウインナー)
原材料名	豚肉、植物性たん白、食塩、 香辛料、保存料(ソルビン酸) 発色剤(亜硝酸Na)
内 容 量	250g
賞味期限	06.7.15
保存方法	10 以下で保存して下さい。
製 造 者	食品株式会社 さいたま市中央区新都心1-2

\* 個別に品質表示基準が定められた品目があり、品目によって「使用方法」、「調理方法」、「原料原産地名」、「遺伝子組換え」等の表示が必要となる場合がある。

34

# 1 名称の表示

加工食品の内容を表す一般的な名称を記載

- ・食品衛生法の名称の表示  
(「食品衛生法に基づく表示について」昭和54年11月8日による)
- ・その内容を的確に表現し、かつ、社会通念上一般化したものを記載。
- ・加工食品品質表示基準別表4の左欄に掲げる加工食品以外のものにあつては、それぞれ同表の右欄に掲げる規定により定められた名称を記載してはならない。

35

## 表示項目の省略

### 名称、内容量の表示

のり塩味  
ポテトチップ  
180g

主要表示面に  
名称、原材料  
を記載

省略可能

省略可能

(名称 スナック菓子)  
原材料名: ばれいしょ、植物油、食塩、青のり、唐辛子、調味料(アミノ酸等)、(原材料の一部に大豆を含む)

(内容量 180g)

賞味期限: 欄外の右下部に記載  
保存方法: 直射日光、高温、多湿をお避けください  
製造者 株式会社 果

内容量を大きな袋の隅に小さく記載するなど、主要面での表示が明瞭でない場合には、一括表示部分の内容量の表示は省略できない。

## プライ斯拉ベル表示

塩さけ(カナダ産)	
原材料名: 紅鮭、食塩	
	正味量(g) 100g 当たり 円
	加工日 価格(円)
保存温度 ○○ 以下	
加工者(株) 県 市	消費期限

プライ斯拉ベルも可能

プライ斯拉ベルで表示する際、「名称」、「原材料名」などの項目名を省略してもわかりにくくならない場合には、項目名を省略することが可能。

ただし、「消費期限」又は「賞味期限」については、それぞれ用語の意味が異なっており、年月日のみを表示するとどちらの期限を表示しているのが不明なことから、**項目名を省略することはできない。**

また、「製造者」、「販売者」等の項目名についても省略せずに記載することが必要。

37

## 2 原材料名の表示方法(1)

使用した原材料は、**食品添加物以外の原材料と食品添加物に区分して、それぞれ原材料に占める重量の割合の多いものから順に**記載する。

原材料名・・・食品添加物以外の原材料、食品添加物

個別に定められた品目によっては、食品添加物以外の原材料と食品添加物に区分しないで表示を行うものがあるので、**注意が必要。**

38

## 2 原材料の表示の方法(2)

複合原材料: 2種類以上の原材料からなる原材料  
例) みそ、しょうゆ、唐揚げ等

複合原材料(例: みそ)の原材料

大豆、米、食塩、かつおエキス 調味料(アミノ酸)



原料として使用

原材料名 、 、みそ(大豆、米、食塩、かつおエキス)、××、調味料(アミノ酸)、香料



・原材料に占める重量の割合が5%未満のとき  
・名称からその原材料が明らかなき

原材料名 、 、みそ、××、調味料(アミノ酸)  
香料

## 弁当の表示実例



名称 幕の内弁当

原材料名 ご飯、野菜かき揚げ、鶏唐揚げ、煮物(里芋、人参、ごぼう、その他)、焼鮭、スパゲッティ、エビフライ、ポテトサラダ、メンチカツ、大根刻み漬け、付け合わせ、(原材料の一部に小麦、卵、大豆、牛肉を含む)、調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、グリシン、着色料(カラメル、カロチノイド、赤102、赤106、紅花黄)、香料、膨張剤、甘味料(甘草)、保存料(ソルビン酸K)

消費期限 平成 年 月 日

保存方法 直射日光及び高温多湿を避けて下さい

製造者 食品(株) 工場

県 市

## 弁当の表示

弁当の外部から見て、その一般的名称がわかるおかずについては以下のとおり簡素化して記載することが可能です。

おかず類をまとめて「**おかず**」と記載

メインとなる**おかず3種**のみを記載し、これ以外は「**その他おかず**」「**その他付け合わせ**」と記載

外観からその一般的名称が明らかなおかずとは、弁当の外部から一見してそのおかずが何であるかが確認できるものを指します。  
例えば鶏の照り焼、焼鮭、目玉焼き、筑前煮、ポテトサラダなどが該当します。

フライや天ぷらのように衣で包まれたおかずは、衣の中身を確認するのが困難であり、その一般的名称が明らかではないと考えられるため、基本的に省略はできない。

41

## 弁当の表示の簡素化例 (例:おかずと記載する場合)

原材料名：ご飯、鶏唐揚、煮物（里芋、人参、ごぼう、その他）、焼鮭、スパゲッティ、エビフライ、ポテトサラダ、大根刻み漬け、付け合わせ、（その他小麦、卵、大豆由来原材料を含む）、調味料（アミノ酸等）、pH調整剤、グリシン、着色料（カラメル、カロチノイド、赤102、赤106、紅花黄）、香料、膨張剤、甘味料（甘草）、保存料（ソルビン酸K）



原材料名：ご飯、**おかず**、（原材料の一部に小麦、卵、大豆、さけ、えび、鶏肉を含む）、調味料（アミノ酸等）、pH調整剤、グリシン、着色料（カラメル、カロチノイド、赤102、赤106、紅花黄）、香料、膨張剤、甘味料（甘草）、保存料（ソルビン酸K）

42

## 弁当の表示の簡素化例 (省略できないおかず)

原材料名：ご飯、トンカツ、鶏唐揚、煮物（里芋、人参、ごぼう、その他）、焼鮭、卵焼き、クリームコロッケ、スパゲッティ、ポテトサラダ、大根刻み漬け、付け合わせ



原材料名：ご飯、トンカツ、鶏唐揚、煮物、焼鮭、卵焼き、クリームコロッケ、その他おかず

省略できない「クリームコロッケ」までを重量順に記載する場合、それ以下を「その他おかず」又は「その他付け合わせ」と表示可能。

× 原材料名：ご飯、トンカツ、クリームコロッケ、その他おかず

省略できない「トンカツ」「クリームコロッケ」のみを原材料名として記載することは、消費者に誤認を与える可能性があるため不可。

43

## 特色のある原材料表示(1)

特定の出産地のもの

- ・国産大豆絹豆腐 ・トルコ産ヘーゼルナッツ使用 等
- 有機農産物、有機畜産物及び有機加工食品
- ・有機小麦粉使用 ・有機栽培こんにゃく芋から自社生産 等

(非)遺伝子組換えのもの

特定の出産地のもの

- ・群馬県で精製されたこんにゃく粉入り 等

特別な栽培方法により生産された農産物

- ・特別栽培ねぎ入り 等

品種名等

- ・とちおとめ使用 ・コシヒカリ入り 等

銘柄名、ブランド名、商品名

- ・宇治茶使用 ・市販されている商品の商品名 を「 使用」 等

注) 、 、 : 現行の「特色のある原材料」の対象であったもの

、 、 、 : 今回の改正で「特色のある原材料」とされたもの

今回の改正：平成18年8月1日付け加工食品品質表示基準の一部改正

44

## 特色のある原材料表示(2)

特定の産地や有機原材料を使ったことを強調して表示する場合、義務づけとなる表示

・全原材料中の割合 ・特定の原材料中の割合  
・表示に近接した箇所又は原材料中に記載



名称	米みそ
原材料名	大豆(国産80%) 米、食塩
内容量	500g
賞味期限	19.4.15
保存方法	10 以下
製造者	(株) 埼玉県...

45

## 加工食品の原料原産地表示

1. 加工食品の原料に使われた一次産品(農畜水産物)の原産地に関する表示のこと。
2. 輸入品以外(国内製造)の加工食品が対象。
3. 一部の品目にはすでに導入されている。

46

## 原料原産地表示対象品目の選定要件

原産地に由来する原料の品質の差異が、加工食品としての品質に大きく反映されると一般に認識されている品目のうち、

(品質要件)

製品の原材料のうち、単一の農畜水産物の重量の割合が50%以上である商品

(50%要件)

47

## 義務表示対象品目(群)

### 農産加工食品

乾燥したもの 塩蔵したもの  
ゆで・蒸したもの、あん 異種混合  
緑茶 もち いり豆 こんにゃく

### 畜産加工食品

調味したもの ゆで・蒸したもの  
表面をあぶったもの 衣をつけたもの  
異種混合

### 水産加工食品

乾燥したもの 塩蔵したもの  
調味したもの ゆで・蒸したもの  
表面をあぶったもの 衣を付けたもの

### その他

生鮮食品を異種混合したもの

48

## 個別に品質表示基準の定められている品目 における原料原産地表示

個別に品質表示基準が定められており、その基準の中で表示方法が規定されているのは以下の4品目です。

- ・うなぎ加工品
- ・かつお削りぶし
- ・農産物漬物
- ・野菜冷凍食品

### うなぎ加工品の表示例

名 称	うなぎ蒲焼き
原 材 料 名	うなぎ(中国)、××、…
内 容 量	1尾
賞 味 期 限	平成18年10月25日
保 存 方 法	10 以下で保存して下さい。
製 造 者	新都心食品株式会社 埼玉県さいたま市中央区 新都心2-15

49

## 表示方法 (基本的なもの)

原材料名欄に**カッコ書き**で表記

名 称	あじの開き
原材料名	まあじ(A国)、食塩
内 容 量	2尾
賞味期限	19. 2.14
保存方法	10 以下で保存して下さい
製 造 者	新都心食品株式会社 埼玉県さいたま市中央区 新都心2 - 15

「原料原産地名」欄による表記

名 称	あじの開き
原 材 料 名	まあじ、食塩
原料原産地名	A国
内 容 量	2尾
消 費 期 限	19. 2.14
保 存 方 法	10 以下で保存して下さい
製 造 者	新都心食品株式会社 埼玉県さいたま市中央区 新都心2 - 15

上記の例はどちらの方法も可能

50

## 表示方法 (主な原材料が特定しにくい場合)

同様な複数の原材料を使用する場合

名 称 乾燥野菜  
原材料名 **だいこん(A国)、にんじん**  
内 容 量 100g  
消費期限 平成19年 2月14日  
保存方法 直射日光を避け、常温で保存して下さい  
製 造 者 新都心食品株式会社  
埼玉県さいたま市中央区  
新都心2 - 15

~~名 称 乾燥野菜  
原材料名 **だいこん、にんじん**  
原料原産地名 **A国**  
内 容 量 100g  
消費期限 平成19年 2月14日  
保存方法 直射日光を避け、常温で保存して下さい  
製 造 者 新都心食品株式会社  
埼玉県さいたま市中央区  
新都心2 - 15~~

**だいこんの原産地が、にんじんの原産地が不明**

51

## 表示方法 (一括表示外への表示: その1)

表記箇所を明示した上で、**枠外に表示する方法**  
(印刷、打刻 または シール貼付)

名 称 乾燥  
原 材 料 名 **、××、…**  
原料原産地名 **商品名下部に記載**  
内 容 量 100g  
賞 味 期 限 平成19年 2月 3日  
保 存 方 法 直射日光及び高温多湿を避けて保存して下さい。  
製 造 者 新都心食品株式会社  
埼玉県さいたま市中央区  
新都心2 - 15

### 商 品 名

**原料            の原産地名**  
**A国**

52

## 表示方法 (一括表示外への表示: その2)

使用した原料の原産地に  を打刻する方法

名 称	乾燥
原 材 料 名	、 × ×、 …
原料原産地名	A国、  B国、 C国
内 容 量	100g
賞 味 期 限	平成19年 2月14日
保 存 方 法	直射日光及び高温多湿 を避けて保存して下さい。
製 造 者	新都心食品株式会社 埼玉県さいたま市中央区 新都心2 - 15

\*この商品の原料○○の原産地は  で印字しています。

53

## 表示方法 (原料原産地が複数ある場合の表示)

### 3か所以上の記載方法

名 称	乾燥
原 材 料 名	(A国、 B国、 …)、 × ×、 …
内 容 量	100g
賞 味 期 限	平成19年 2月14日
保 存 方 法	直射日光及び高温多湿 を避けて保存して下さい。
製 造 者	新都心食品株式会社 埼玉県さいたま市中央区 新都心2 - 15

### \*国レベルで記載

(A国、 B国、 C国、 D国)

(A国、 B国、 その他)

(日本、 A国)

(日本(a 県、 b 県)、 A

国)

(a 県、 b 県、 A国)

~~(a 県、 b 県、 その  
他)~~

重量の割合の多いものから順に記載する。なお、3カ所以上ある場合、2カ所以上記載し、あとは「その他」と記載することが可能。

54

## 表示方法

(原料事情により重量割合が特定できない場合)

合理的方法に基づき重量順に表示、かつ、詳細を回答できる旨を表示

\* 優良誤認とならないこと

名 称	塩たらこ
原 材 料 名	すけとうだらの卵巣(A国又はB国)、 食塩、××、...
内 容 量	100g
賞 味 期 限	平成19年10月31日
保 存 方 法	10 以下で保存して下さい。
製 造 者	新都心食品株式会社 埼玉県さいたま市中央区新都心

注)すけとうだらの卵巣の原産地は、当社における2004年の取引実績の多い順に表示してあります。詳細は弊社のお客様窓口(電話00-0000)にお問い合わせ下さい。

## 産地名を示す表示の注意点

◆ 全ての加工食品について産地名の意味を誤認させるような表示は禁止

(一括表示欄)

名 称	あじの開き
原材料名	まあじ(A国産)、食塩
内 容 量	2尾
消費期限	平成19年 2月 14日
保存方法	10 以下で保存して下さい
製 造 者	食品株式会社 県 市 町

(商品表面)

沼津産  
あじの開き

↓ 改善

あじの開き  
加工地:沼津  
原料原産地:A国

又は

あじの開き  
(沼津加工)

あじの開き

原料原産地表示の対象品目でない場合でも加工地なのか原料原産地なのか明確にわかるような表示内容とする。

56

### 3 内容量の表示

- ・ 事項名は「内容量」、「内容総量」、「固形量」
- ・ 内容重量 g、kgの単位
- ・ 内容体積 ml、lの単位
- ・ 内容数量 個数等の単位
- ・ 内容総量 g、kgの単位
- ・ 固形量 g、kgの単位
- ・ 外見上容易に識別できるものは省略できる(計量法に基づく特定商品を除く)

57

### 4 賞味期限と保存方法

期限表示と保存方法はセットで表示する。

- ・ 賞味期限は表示箇所を示した場合、他の場所に記載できる。

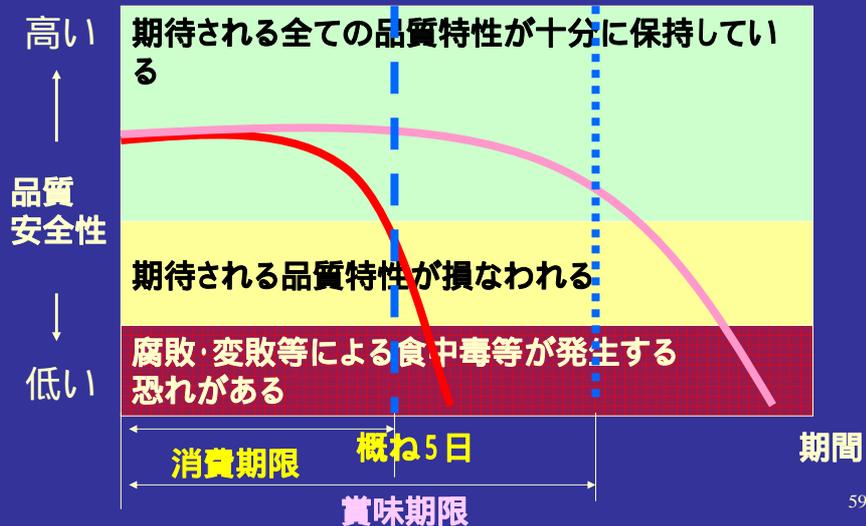
この場合

- ・ 保存方法について、記載箇所を表示すれば、賞味期限の記載箇所に近接して記載することができる。



58

## 賞味期限と消費期限の考え方



## 5 保存方法

保存方法は製品が**開封されていない状態**で消費期限や賞味期限が保証できる方法を記載する。

食品衛生法第7条1項の規定により保存方法の基準が定められている食品にあつては、保存基準摂氏10度以下の場合「保存温度10℃以下」、「4℃以下で保存」等と記載する。

保存の方法の基準が定められていない食品にあつても、同様に、保存方法の表示を**具体的かつ平易な用語**をもって記載すること。

(「食品衛生法に基づく表示について」昭和54年11月8日より概要)

### 保存方法が省略できるもの

常温で保存すること以外にその保存方法に関し留意すべき特段の事項がないもの。

60

## 6 製造業者等の表示

### 氏名又は名称

製造者、加工包装業者、輸入者又は販売者のうち表示内容に責任を有する者を記載する

### 住所（製造所所在地）

輸入品については、製造所所在地のかわりに、輸入者の営業所所在地を記載する

61

## 「有機」、「オーガニック」の表示

「有機JASマーク」がない農産物に  
「有機」、「オーガニック」などの名称の表示  
と紛らわしい表示  
を付すことは法律で禁止されている

### 有機農産物加工食品の表示例

名称 有機きぬこし豆腐	有機豆腐 きぬ	
原材料名 有機大豆、凝固剤		
消費期限 表面記載		
保存方法 10 以下		
製造者 有限会社 さいたま市… 豆腐		

62

## 遺伝子組換え食品の表示

(食品衛生法、JAS法)

1. 組み換えられたDNA又はそれによって生じたタンパク質が残存する食品(豆腐、コーンスナック菓子等)

原材料が分別生産流通管理された遺伝子組換え農産物



「大豆(遺伝子組換え)」等の義務表示

原材料が遺伝子組換え農産物、非遺伝子組換えが分別されていない



「大豆(遺伝子組換え不分別)」等の義務表示

原材料が分別生産流通管理された非遺伝子組換え農産物



「大豆(遺伝子組換えでない)」又は表示不要

2. 加工後に組み換えられたDNA又はそれによって生じたタンパク質が残存しない加工食品(大豆油、醤油等)



表示不要(任意表示)

(以上は、食衛法とJAS法共通)

3. 従来のもとの組成、栄養価等が著しく異なるものを原料とした加工食品(高オレイン酸大豆)



「大豆(高オレイン酸遺伝子組換え)」の義務表示(油であっても表示が必要)

(JAS法のみ)

64

## 義務表示対象農産物(6農産物)

日本で食品としての安全性が確認された  
6種類の農産物を、生鮮食品として流通さ  
せる場合に表示(対面販売も含む)

大豆(枝豆及び大豆もやしを含む)

とうもろこし

ばれいしょ

なたね

綿実

アルファルファ

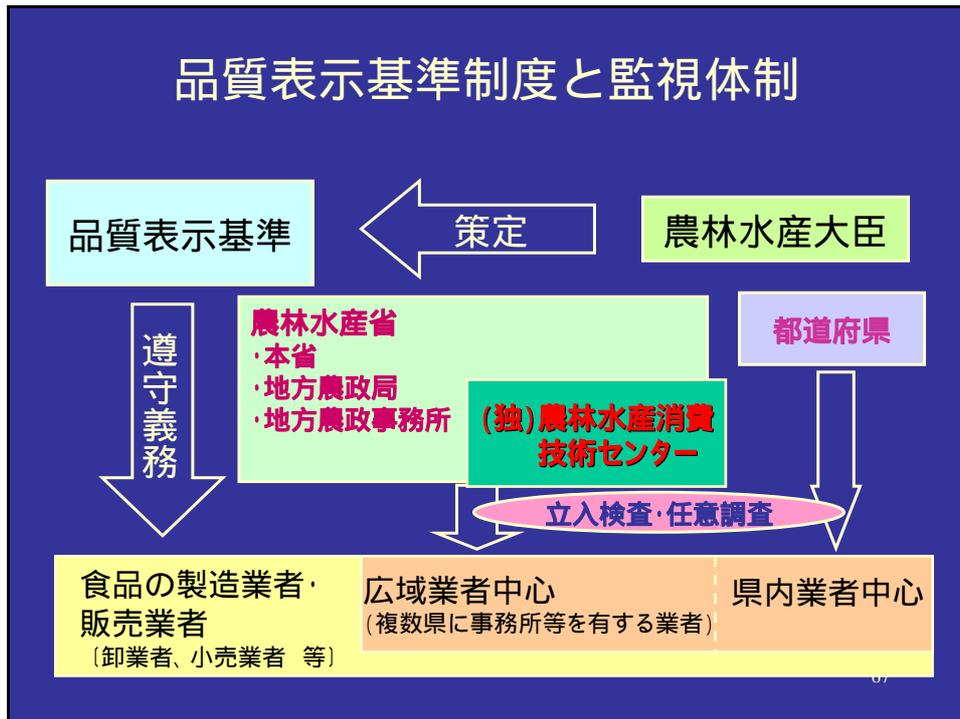
65

## 義務表示対象加工食品(31食品群)

農産物	加工食品
大豆	1.豆腐・油揚げ類 2.凍豆腐、おから及び湯葉 3.納豆 4.豆乳類 5.みそ 6.大豆煮豆 7.大豆缶詰及び大豆瓶詰 8.きな粉 9.大豆 いり豆 10.1.~9.を主な原材料とするもの 11.大豆(調理用)を主 な原材料とするもの 12.大豆粉を主な原材料とするもの 13.大 豆たん白を主な原材料とするもの 14.枝豆を主な原材料とするも の 15.大豆もやしを主な原材料とするもの
とうもろこし	16.コーンスナック菓子 17.コーンスターチ 18.ポップコーン 19. 冷凍とうもろこし 20.とうもろこし缶詰及びとうもろこし瓶詰 21. コーンフラワーを主な原材料とするもの 22.コーングリッツを主な 原材料とするもの 23.とうもろこし(調理用)を主な原材料とする もの 24.16.~20.を主な原材料とするもの
ばれいしょ	25.冷凍ばれいしょ 26.乾燥ばれいしょ 27.ばれいしょでん粉28. ポテトスナック菓子 29.25.~28.を主な原材料とするもの 30.ば れいしょ(調理用)を主な原材料とするもの
アルファルファ	31.アルファルファを主な原材料とするもの

66

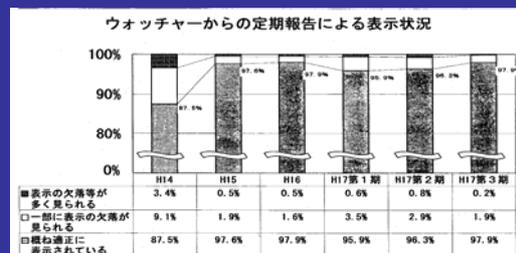
# 品質表示基準制度と監視体制



## 中央食品表示ウォッチャーによる食品表示モニター結果

評価	モニタリング店舗数 (店舗)	左記店舗数の割合 (%)
適正な表示	710	45.6
概ね適正な表示	813	52.3
表示の欠落が目立つ	29	1.9
半分以上が欠落	3	0.2
計	1,555	100.0

### ウォッチャーからの定期報告による表示状況



中央食品表示ウォッチャー：全国約5,000名  
(社)日本農林規格協会(平成18年6月)



独立行政法人  
農林水産消費技術センター  
食の安全・安心  
食の安全・安心  
ひろば  
NRI Center for Food Quality, Labeling and Consumer Services

<http://www.cfqlcs.go.jp/>

