

# 調理冷凍食品の表示 Q&A

## 目 次

平成 20 年 11 月 18 日

### 【東京都消費生活条例】

#### 総論

- (問 1) 東京都消費生活条例の規定に基づく食品の表示はどのように決められているのですか。
- (問 2) 違反した場合、どのような措置がとられるのですか。
- (問 3) 東京都消費生活条例の規定に基づく食品の表示についての資料は、ホームページで見ることが出来ますか。また、質問や相談はどこに行えばよいのですか。

### 【原料原産地表示】

#### 概要

- (問 1) 今回、調理冷凍食品の原料原産地表示制度を導入した経緯を教えてください。
- (問 2) 原料原産地表示はいつから行わなければなりませんか。

#### 表示対象

- (問 3) 原料原産地表示の対象となる調理冷凍食品の範囲を教えてください。
- (問 4) 整形等の前処理及び調味、成形、加熱等の調理を行ったものを凍結したまま保持したものが調理冷凍食品と定義されていますが、前処理のみ行って調理は行っていないものは原料原産地表示の対象となりますか。

また、前処理のみ行ったものに、たれなどを添付したのものについてはどうですか。

- (問 5) 原料原産地表示を求める原材料の範囲を教えてください。
- (問 6) 原料原産地表示をすべき原材料の種類を教えてください。
- (問 7) 次のような商品名の場合、商品名にその名称が付された原材料と判断され、原料原産地表示は必要になりますか。

小松菜のおひたし、 エリンギとえのき茸のスパゲティ、 にんじん入りひじきの煮物、  
シーフードグラタン(えび、いか、あさり入り)、 チーズマカロニグラタン、  
ミートグラタン、 五目ごはん、 八宝菜、 10種の野菜入りラーメン

- (問 8) 「4種のカップグラタン(えびグラタン、チキングラタン、マカロニグラタン、かにグラタン)」という商品(アソート品)の場合、4種それぞれのグラタンに原料原産地表示は必要ですか。
- (問 9) 商品名が「チャーシュー麺」で、原材料として仕入れた「チャーシュー」を使用した場合、「チャーシュー」の原料原産地表示は必要ですか。
- (問 10) 商品名が「ポルチーニ茸入りスパゲティ」で、「乾燥ポルチーニ茸」を輸入して使用しています。国内で製造された「乾燥ポルチーニ」は、20食品群に該当しますが、輸入した「乾燥ポルチーニ茸」を使用する場合、原料原産地表示は必要ですか。

- (問 11) ハンバーグの原材料に、他社から仕入れた、牛肉 70%、豚肉 30%の「合挽肉」(20 食品群に該当)を使用します。この「合挽肉」は、原料原産地表示を求める原材料の範囲に該当しますが、原料原産地表示はどのようにしたらよいですか。
- (問 12) 商品名「キムチチャーハン」の原材料として、国内で製造された農産物漬物に該当する「キムチ」を使用した場合、原料原産地表示が必要ですか。
- (問 13) 商品名「ピラフ」の原材料として、野菜冷凍食品である「ミックスベジタブル(スイートコーン、にんじん、グリーンピースを混合したもの)」(国内製造のもの)を使用します。野菜冷凍食品は、原料原産地表示の対象となる原材料ですが、原料原産地表示はどのようにしたらよいですか。
- (問 14) 調理冷凍食品が通信販売される場合には、原料原産地表示の対象となりますか。
- (問 15) 商品名と同一面に、使用している原材料を強調表示しています。この場合は原料原産地表示の対象となりますか。
- (問 16) 原材料の重量に占める割合が上位 3 位以内までのもので、かつ、重量に占める割合が 5%以上」の考え方について、  
調理冷凍食品に「つゆ」、「たれ」、「薬味」などが添付されている場合に、それらを重量に入れて考えるのですか。  
複数の惣菜などを詰め合わせたものについては、どのように考えればよいのでしょうか。

## 表示方法

- (問 17) 原料原産地名の表示方法を教えてください。
- (問 18) 原料原産地名の具体的な表示例を教えてください。
- (問 19) 原材料を種類ごとにまとめて表示しているものについて、原料原産地表示はどのように記載すればよいですか。
- (問 20) 複数の原産地の原材料を混合して使用した場合の表示方法を教えてください。
- (問 21) 「包装への表示が極めて困難な場合」とは、具体的にはどのような場合ですか。
- (問 22) 「包装への表示が極めて困難な場合」の容器包装表示以外の情報提供とは、具体的にはどのようなものがありますか。
- (問 23) 冷凍餃子の原材料のうち、キャベツは国産に固定していますが、豚肉の産地は頻繁に変更します。そのため、ホームページなどでの情報提供を考えています。この場合、産地が固定されているキャベツについても、ホームページなどでの情報提供はできますか。また、ホームページなどでの情報提供は、どのように行いますか。

## その他

- (問 24) 原料原産地表示が義務付けられていないものについても、自主的に表示することは差し支えありませんか。

## 【東京都消費生活条例】

### 総論

(問1) 東京都消費生活条例の規定に基づく食品の表示はどのように決められているのですか。

(答)

東京都消費生活条例は、消費者の権利を確立し、都民の消費生活の安定と向上を図ることを目的として制定されています。表示については、「適正な表示を行わせる権利」が掲げられており、食品の適切な選択に資するために、表示義務を課す品目とその表示事項を、東京都消費生活対策審議会の答申を踏まえ、告示で定めています。

現在、農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律(以下「JAS法」という。)に基づく品質表示基準等で定めがない表示事項を規定した4品目(調理冷凍食品、かまぼこ類、はちみつ類、カット野菜及びカットフルーツ)を指定品目としています。

(問2) 違反した場合、どのような措置がとられるのですか。

(答)

経過措置期間後、違反した場合は、東京都消費生活条例第48条及び第50条の規定に基づき、

- (1) 製造者等に対して、違反表示内容等を是正することを指導
- (2) その指導に従わない場合は、是正を勧告
- (3) その勧告に従わない場合は、その旨を公表

します。

(問3) 東京都消費生活条例の規定に基づく食品の表示についての資料は、ホームページで見ることができますか。また、質問や相談はどこに行えばよいのですか。

(答)

1 関係法令等は、東京都福祉保健局ホームページ上の「食品衛生の窓」から閲覧することができます。

「食品衛生の窓」

<http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/joho/soshiki/enzen/shokuhin/index.html>

2 具体的な表示方法等に関するお問い合わせについては、下記の連絡先をお願いします。

食品の表示に関するお問い合わせ

福祉保健局健康安全部食品監視課 電話：03 - 5320 - 4408

東京都消費生活条例・告示等の改正手続に関するお問い合わせ

生活文化スポーツ局消費生活部取引指導課 電話：03 - 5388 - 3072

## 【原料原産地表示】

### 概要

(問1) 今回、調理冷凍食品の原料原産地表示制度を導入した経緯を教えてください。

(答)

平成20年1月、輸入冷凍餃子による健康被害の発生が報じられました。これを契機として、調理冷凍食品に対する都民の不安が深刻化したことから、都知事は、東京都消費生活対策審議会(第19次)に「食品の原料原産地表示のあり方について」諮問し、4月に答申が出されました。答申では、都民が適切かつ安心して食品を選択できるよう、国内で製造され、都内で消費者向けに販売される「調理冷凍食品」について、原料原産地表示を義務付ける方針が示されました。

今回の調理冷凍食品の原料原産地表示制度の導入は、この答申の内容に沿ったものです。

これにより、都民が調理冷凍食品を購入するに当たり、安心して適正な選択ができるようになります。

(問2) 原料原産地表示はいつから行わなければなりませんか。

(答)

告示は平成20年8月25日から施行されています。なお、円滑な移行を図るため、9ヶ月の経過措置期間を認めています。よって、平成21年5月31日までに製造又は加工された調理冷凍食品については、改正前の規定によることができます。

## 表示対象

(問3) 原料原産地表示の対象となる調理冷凍食品の範囲を教えてください。

(答)

- 1 国内で製造され、都内で消費者向けに販売される調理冷凍食品が対象です。輸入品については、JAS法に基づき原産国表示が義務付けられていることから、本条例による原料原産地表示の対象ではありません。
- 2 調理冷凍食品とは、東京都告示第1027号 表1 7の項にあるように「農林畜水産物に、選別、洗浄、不可食部分の除去、整形等の前処理及び調味、成形、加熱等の調理を行ったものを凍結し、包装し、及び凍結したまま保持したものであって、簡便な調理をし、又はしないで食用に供されるもの」です。これは、JAS法に基づく調理冷凍食品品質表示基準第2条の「調理冷凍食品」の定義と同様の表記ですが、同基準では、具体的には、冷凍フライ類、冷凍しゅうまい、冷凍ぎょうざ、冷凍春巻、冷凍ハンバーグステーキ、冷凍ミートボール、冷凍フィッシュハンバーグ、冷凍フィッシュボール、冷凍米飯類及び冷凍めん類に品目を限っています。

東京都が対象とする調理冷凍食品は、JAS法とは異なり品目を限定していません。ただし、日本標準商品分類(平成2年6月総務庁)における畜産加工食品の酪農製品のアイスクリーム類、農産加工食品の菓子類に該当するもので冷凍されたものは含みません。

日本標準商品分類は、総務省統計局ホームページ上の「日本標準商品分類提供システム」から閲覧することができます。

「日本標準商品分類提供システム」

<http://www.stat.go.jp/syohin/Search/Search.aspx>

(問4) 整形等の前処理及び調味、成形、加熱等の調理を行ったものを凍結したまま保持したものが調理冷凍食品と定義されていますが、前処理のみ行って調理は行っていないものは原料原産地表示の対象となりますか。

また、前処理のみ行ったものに、たれなどを添付したものについてはどうですか。

(答)

選別、洗浄、不可食部位の除去、整形等の前処理のみ行い、調味、成形、加熱等の調理を行っていないものについては、原料原産地表示の対象ではありません。

ただし、前処理のみ行ったものに、たれなどを添付してある場合には、調理してあるものと同様であると見なして原料原産地表示の対象となります。

(問5) 原料原産地表示を求める原材料の範囲を教えてください。

(答)

原料原産地表示を求める原材料の範囲は、以下のとおりです。

- (1) 原材料の重量に占める割合が上位3位以内までのもので、かつ、重量に占める割合が5%以上の原材料
- (2) 商品名にその名称が付された原材料  
例：商品名が「えびピラフ」の場合の「えび」、「ビーフハンバーグ」の場合の「ビーフ」

上記(1) (2)のいずれか、若しくは両方に該当するものについて原料原産地の表示が必要です。

商品名自体に原材料名が含まれていなくても、商品名と同一面に、使用している原材料の説明(「牛肉 10%増量しました」など)が記載されている場合には、商品名に原材料名が付されている場合と同様に考えます。

(問6) 原料原産地表示をすべき原材料の種類を教えてください。

(答)

1 原料原産地表示をすべき原材料の種類は、以下のとおりです。

- (1) JAS 法に基づく生鮮食品品質表示基準第 2 条に規定する生鮮食品（以下、「生鮮食品」という。）
- (2) JAS 法に基づく加工食品品質表示基準別表第 2 に掲げる品目（以下、「20 食品群」という。）
- (3) かつおのふし及びかつお削りぶし、農産物漬物、うなぎ加工品、野菜冷凍食品（以下、「4 品目」という。）

20 食品群と 4 品目については、国内で製造されたものが原料原産地表示の対象ですので、輸入品の場合は表示の対象外です。

調理冷凍食品には、様々な加工食品が原材料として使用されています。そのため、全ての原材料について、原材料の原産地まで遡って把握するのは困難だと思われるので、上記の生鮮食品、20 食品群及び 4 品目を原料原産地表示の対象とします。

ただし、問 5 であげられている原材料が、上記 (1) ~ (3) に該当しない場合、表示の義務はありません。

また、20 食品群及び 4 品目を原材料とする場合、その原材料自体が輸入品であれば、原料原産地表示の対象ではありません。

2 1(2) 20 食品群及び(3) 農産物漬物、野菜冷凍食品を調理冷凍食品の原材料とする場合、下記のものについて表示します。

(1) 20 食品群を調理冷凍食品の原材料として使用した場合

原材料として使用した 20 食品群の中で、重量の割合が最も多い生鮮食品で、かつ、当該割合が 50% 以上のものについて原料原産地表示が必要です。

例：20 食品群に該当する、たれ漬けした牛肉を使用した場合

たれ漬けした牛肉の原材料のうち、重量の割合が最も多い生鮮食品で、かつ、当該割合が 50% 以上のものが牛肉である場合 「牛肉」について原料原産地表示が必要です。

(2) 農産物漬物を調理冷凍食品の原材料として使用した場合

使用した農産物漬物の中で、重量に占める割合の高い農産物又は水産物の上位 4 位（使用した農産物漬物の重量が 300 g 以下のものにあつては、上位 3 位）までのもので、かつ、原材料の重量に占める割合が 5% 以上の原材料について原料原産地表示が必要です。

例：農産物漬物に該当する、はくさいキムチ（使用した重量は 300g 以下、原材料は多い順に、白菜、にんにく、たまねぎをそれぞれ 5% 以上使用している）を使用した場合、白菜、にんにく、たまねぎについて原料原産地表示が必要です。

(3) 野菜冷凍食品を調理冷凍食品の原材料として使用した場合

使用した野菜冷凍食品の中で、原材料の重量に占める割合の高い野菜の上位3位までのもので、かつ、原材料の重量に占める割合が5%以上の原材料について原料原産地表示が必要です。

例：野菜冷凍食品に該当する、ミックスベジタブル（原材料は多い順に、とうもろこし、にんじん、グリーンピースをそれぞれ5%以上使用している）を使用した場合、とうもろこし、にんじん、グリーンピースについて原料原産地表示が必要です。

(問7) 次のような商品名の場合、商品名にその名称が付された原材料と判断され、原料原産地表示は必要になりますか。

小松菜のおひたし、 エリンギとえのき茸のスパゲティ、  
 にんじん入りひじきの煮物、 シーフードグラタン(えび、いか、あさり入り)、  
 チーズマカロニグラタン、 ミートグラタン、 五目ごはん、 八宝菜、  
 10種の野菜入りラーメン

(答)

商品名にその名称が付された原材料かどうかの判断は、以下の例のようになります。

商品名	表示の要・不要
小松菜のおひたし	原材料として生鮮食品である「小松菜」を使用した場合、商品名の中に「小松菜」とあるため、原料原産地表示が必要です。
エリンギとえのき茸のスパゲティ	原材料として生鮮食品である「エリンギ」、「えのき茸」を使用した場合、商品名の中に「エリンギ」、「えのき茸」とあるため、原料原産地表示が必要です。
にんじん入りひじきの煮物	原材料として生鮮食品である「にんじん」と20食品群である「ひじき」を使用した場合、商品名の中に「にんじん」、「ひじき」とあるため、原料原産地表示が必要です。
シーフードグラタン(えび、いか、あさり入り)	単に「シーフードグラタン」であれば、原材料を特定しているものではないため原料原産地表示は必要ありませんが、生鮮食品である「えび」、「いか」、「あさり」を併記した場合は、商品名の中に「えび」、「いか」、「あさり」が表示されていることとなり、原料原産地表示が必要です。
チーズマカロニグラタン	商品名の中に「チーズ」、「マカロニ」とあるが、「チーズ」、「マカロニ」は原料原産地表示が必要な原材料ではないため、原料原産地表示は不要です。
ミートグラタン	「ミートグラタン」の「ミート」は、畜種まで特定しているものではないため、原料原産地表示は不要です。
五目ごはん	「五目ごはん」の「五目」は、原材料を特定しているものではないため、原料原産地表示は不要です。
八宝菜	「八宝菜」は原材料を特定しているものではないため、原料原産地表示は不要です。
10種の野菜入りラーメン	「10種の野菜入りラーメン」の「10種の野菜」は、原材料を特定しているものではないため、原料原産地表示は不要です。

(問 8) 「4 種のカップグラタン (えびグラタン、チキングラタン、マカロニグラタン、かにグラタン)」という商品 (アソート品) の場合、4 種それぞれのグラタンに原料原産地表示は必要ですか。

(答)

1 4 種のグラタンそれぞれが、原料原産地表示の対象となります。

それぞれのグラタンの原材料が、

原材料の重量に占める割合が上位 3 位以内までのもので、かつ、重量に占める割合が 5% 以上の原材料

商品名にその名称が付された原材料

のいずれか、若しくは両方に該当し、

- (1) 生鮮食品
- (2) 20 食品群 (輸入品は対象外)
- (3) 4 品目 (輸入品は対象外)

上記 (1) ~ (3) のいずれかであれば、原料原産地が必要です。

2 「えびグラタン」<sub>1</sub>、「チキングラタン」<sub>1</sub>、「かにグラタン」<sub>1</sub>、「マカロニグラタン」がそれぞれ商品名となりますので、「えび」<sub>1</sub>、「チキン」<sub>1</sub>、「かに」<sub>1</sub>、「マカロニ」が商品名に付された原材料になります。

原材料として使用された「えび」<sub>1</sub>、「鶏肉」<sub>1</sub>、「かに」<sub>1</sub>が

- (1) 生鮮食品
- (2) 20 食品群 (輸入品は対象外) [例：ゆでえび、蒸した鶏肉、ゆでがに など]

のどちらかに該当していれば原料原産地を表示する必要があります。

「マカロニ」は原料原産地表示が必要な原材料ではないため、原料原産地表示は必要ありません。

3 「えび」<sub>1</sub>、「鶏肉」<sub>1</sub>、「かに」<sub>1</sub>以外に、それぞれのグラタンの原材料の重量に占める割合が上位 3 位までのもので、かつ、重量に占める割合が 5% 以上であって、上記 1 (1) ~ (3) に該当する原材料は、原料原産地表示が必要です。

(問 9) 商品名が「チャーシュー麺」で、原材料として仕入れた「チャーシュー」(国内製造のもの)を使用した場合、「チャーシュー」の原料原産地表示は必要ですか。

(答)

一般的に、「チャーシュー」は、豚肉を調味液につけて焼いた加工食品をいいます。そのため、「チャーシュー」は商品名にその名称が付された原材料ですが、原料原産地表示が必要な原材料の種類(20 食品群)に該当しないため、原料原産地表示は必要ありません。

ただし、生鮮食品の豚肉を仕入れて、チャーシュー麺を製造している場合、豚肉の原料原産地表示が必要となります。

(問 10) 商品名が「ポルチーニ茸入りスパゲティ」で、「乾燥ポルチーニ茸」を輸入して使用しています。国内で製造された「乾燥ポルチーニ」は、20 食品群に該当しますが、輸入した「乾燥ポルチーニ茸」を使用する場合、原料原産地表示は必要ですか。

(答)

国内で製造された乾燥ポルチーニ茸は原料原産地表示が必要な 20 食品群に該当しますが、輸入したものである場合には原料原産地の表示は必要ありません。

(問 11) ハンバーグの原材料に、他社から仕入れた、牛肉 70%、豚肉 30%の「合挽肉」(20 食品群に該当)を使用します。この「合挽肉」は、原料原産地表示を求める原材料の範囲に該当しますが、原料原産地表示はどのようにしたらよいですか。

(答)

20 食品群にあつては、対象加工食品の原材料に占める重量の割合が最も多い生鮮食品で、かつ、当該割合が 50%以上の原材料について表示します。

したがって、「合挽肉」の 50%以上で、生鮮食品である牛肉の原産地については必ず表示が必要です。しかし、「合挽肉」に占める重量の割合が 50%未満である豚肉の原産地については、表示義務はありません。ただし、豚肉についても消費者への情報伝達の観点から、表示することが望ましいと考えます(問 6 参照)。

(問 12) 商品名「キムチチャーハン」の原材料として、国内で製造された農産物漬物に該当する「キムチ」を使用した場合、原料原産地表示が必要ですか。

(答)

商品名の中に表示されている農産物漬物である「キムチ」は、原料原産地表示が必要です。原材料として使用されている農産物漬物中で、重量に占める割合の高い農産物又は水産物の上位4位(使用した重量が300g以下のものにあつては、上位3位)までのもので、かつ、原材料の重量に占める割合が5%以上の原材料について表示します(問6参照)。

(使用されたキムチが輸入品である場合には原料原産地表示は必要ありません)

商品名:「キムチチャーハン」の場合

使用している原材料:1位 米、2位 鶏卵、3位 長ネギ、4位 キムチ

(使用しているキムチは300g以下、原材料は白菜〔60%〕、にんじん〔30%〕、ニラ〔10%〕)

【表示例】

原料原産地名 米(国産)、鶏卵(国産)、長ネギ(中国)、〔キムチ〕白菜(国産)、  
にんじん(国産)、ニラ(中国産)

(問 13) 商品名「ピラフ」の原材料として、野菜冷凍食品である「ミックスベジタブル(スイートコーン、にんじん、グリーンピースを混合したもの)」「(国内製造のもの)」を使用します。野菜冷凍食品は、原料原産地表示の対象となる原材料ですが、原料原産地表示はどのようにしたらよいですか。

(答)

野菜冷凍食品である「ミックスベジタブル」が、最終製品である「ピラフ」の原材料の重量に占める割合が上位3位までで、かつ、5%以上の場合は、「ミックスベジタブル」に使用された野菜の原産地を表示します。

野菜冷凍食品の場合は、使用された野菜冷凍食品の中の重量に占める割合の高い野菜、上位3位までのもので、かつ、5%以上のものについて原料原産地を表示します(問6参照)。

(使用されたミックスベジタブルが輸入品である場合には原料原産地表示は必要ありません)

商品名:「ピラフ」の場合

使用している原材料:1位 米、2位 鶏卵、3位 ミックスベジタブル

(使用しているミックスベジタブルはピラフの原材料の10%、原材料はスイートコーン〔40%〕、にんじん〔40%〕、グリーンピース〔20%〕)

【原料原産地の項目をもうけた場合の表示例】

原料原産地名 米(国産)、鶏卵(国産)、〔ミックスベジタブル〕スイートコーン(米国)、にんじん(米国)、グリーンピース(ニュージーランド)

(問 14) 調理冷凍食品が通信販売される場合には、原料原産地表示の対象となりますか。

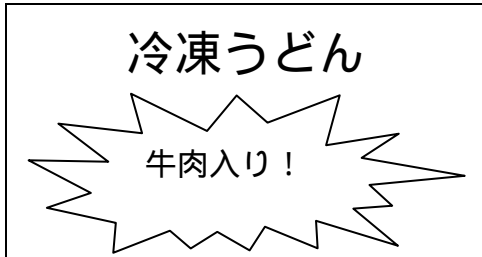
(答)

対象となります。

(問 15) 商品名と同一面に、使用している原材料を強調して表示しています。この場合は原料原産地表示の対象となりますか。

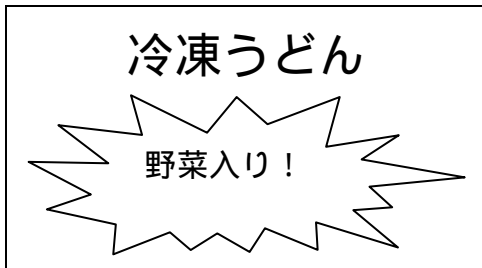
(答)

例 1：商品名「冷凍うどん」に「牛肉入り」の強調表示の場合



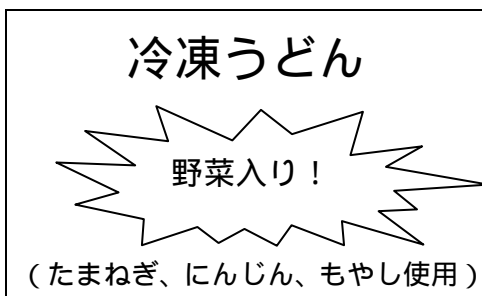
牛肉は原料原産地表示の対象となります。

例 2：商品名「冷凍うどん」に「野菜入り」の強調表示の場合



「野菜」は原材料を特定するものではないため、原料原産地表示の対象となりません。

例 3：商品名「冷凍うどん」に「野菜入り」の強調表示と使用している野菜の名称を記載している場合



たまねぎ、にんじん、もやしは原産地表示の対象となります。

(問 16) 原材料の重量に占める割合が上位 3 位以内までのもので、かつ、重量に占める割合が 5% 以上」の考え方について、

調理冷凍食品に「つゆ」、「たれ」、「薬味」などが添付されている場合に、それらを重量に入れて考えるのですか。

複数の惣菜などを詰め合わせたものについてはどのように考えればいいのでしょうか。

(答)

添付されているものは全て重量に入れて考えます。

詰め合わされたものが、個別に食べることを想定して製造されているのであれば、それぞれについて「原材料に占める重量割合が上位 3 位以内までのもので、かつ、重量に占める割合が 5% 以上」が原料原産地表示の対象となります。

### 表示方法

(問 17) 原料原産地名の表示方法を教えてください。

(答)

- 1 容器包装に直接表示することを原則とします。ただし、容器包装への表示が極めて困難な場合には、表示すべき事項の情報を電話、ファクシミリ、インターネットなどを利用して情報提供する旨を容器包装に表示した上で、その方法により情報提供することを可能とします。
- 2 容器包装に直接表示する場合、容器包装の見やすい箇所に、印刷、押印又はラベルの貼付その他の方法により表示します。印字や押印が不鮮明であったり、貼付したラベル等が優良誤認を生じさせるような表示とならないように注意することが必要です。
- 3 2の方法で表示する場合、原則として、JAS法に基づく加工食品品質表示基準における一括表示枠内に表示します。  
なお、原料原産地表示は原材料名と原料原産地名を対応させて記載します。
- 4 一括表示部分に表示することがどうしても困難な場合には、  
記載箇所を一括表示部分に明記し、他の箇所に記載する  
一括表示に近接した箇所に表示する  
のどちらかの方法でも可能です。
- 5 いずれの場合においても、表示に用いる文字は、日本工業規格 Z 8305 (活字の基準寸法) に規定する 8 ポイント以上の大きさの統一のとれた活字で、背景の色と対照的な色で表示します。
- 6 電話、ファクシミリ、インターネットなどを利用して情報提供する旨を容器包装に表示する場合も、上記 5 により、容器包装の見やすい箇所に記載します。

(問 18) 原料原産地名の具体的な表示例を教えてください。

(答)

次のような商品について表示例を示します。

【商品名】えびグラタン

【商品の内容】

- ・ 原材料に占める重量の割合が上位 3 位までのもので、かつ、重量に占める割合が 5%以上の原材料 1 位 生乳、2 位 ペンネマカロニ、3 位 たまねぎ
- ・ 商品名にその名称が付された原材料 えび

【原料原産地名表示が必要な原材料】

- ・ 生鮮食品である、生乳、たまねぎ、えび
- ・ ペンネマカロニは原産地表示が必要な原材料の種類に該当しない。

例 1：一括表示枠内で原材料に括弧を付して原産地を表示する場合

冷凍食品

名称	えびグラタン
原材料名	生乳(国産)、ペンネマカロニ、たまねぎ(中国)、えび(ベトナム)、...
内容量	g
賞味期限	. . .
保存方法	- 18 以下で保存してください
冷凍前加熱の有無	加熱してあります
加熱調理の必要性	加熱してお召し上がりください
製造者	食品株式会社 東京都新宿区西新宿 丁目 番号

例 2：一括表示枠内で原料原産地名の項目を設け、原材料に括弧を付して原産地を表示する場合

冷凍食品

名称	えびグラタン
原材料名	生乳、ペンネマカロニ、たまねぎ、えび、...
原料原産地名	生乳(国産)、たまねぎ(中国)、えび(ベトナム)
内容量	g
賞味期限	. . .
保存方法	- 18 以下で保存してください
冷凍前加熱の有無	加熱してあります
加熱調理の必要性	加熱してお召し上がりください
製造者	食品株式会社 東京都新宿区西新宿 丁目 番号

例 3：一括表示枠内で原料原産地名の項目を設け、原産地に括弧を付して原材料を表示する場合  
 冷凍食品

名称	えびグラタン
原材料名	生乳、ペンネマカロニ、たまねぎ、えび、...
原料原産地名	国産（生乳）、中国（たまねぎ）、ベトナム（えび）
内容	g
賞味期限	. . .
保存方法	- 18 以下で保存してください
冷凍前加熱の有無	加熱してあります
加熱調理の必要性	加熱してお召し上がりください
製造者	食品株式会社 東京都新宿区西新宿 丁目 番 号

例 4：一括表示枠内で原料原産地名の項目を設け、そこに記載箇所を明記し、一括表示枠外に記載する場合

冷凍食品

名称	えびグラタン
原材料名	生乳、ペンネマカロニ、たまねぎ、えび、...
原料原産地名	この面下部に記載
内容量	g
賞味期限	. . .
保存方法	- 18 以下で保存してください
冷凍前加熱の有無	加熱してあります
加熱調理の必要性	加熱してお召し上がりください
製造者	食品株式会社 東京都新宿区西新宿 丁目 番 号

原料原産地名 生乳（国産）、たまねぎ（中国）、えび（ベトナム）

例 5：一括表示欄事項の追加として、原料原産地名シール等により記載する場合

冷凍食品

名称	えびグラタン
原材料名	生乳、ペンネマカロニ、たまねぎ、えび、...
内容量	g
賞味期限	.
保存方法	- 18 以下で保存してください
冷凍前加熱の有無	加熱してあります
加熱調理の必要性	加熱してお召し上がりください
製造者	食品株式会社 東京都新宿区西新宿 丁目 番 号

原料原産地名 生乳（国産） たまねぎ（中国） えび（ベトナム）

問 17 の 4 に示しているように、どうしても一括表示欄内に記載できない場合、シールを貼付する場所は、一括表示欄外でもかまいませんが、一括表示欄に近接した場所とすることが必要です。

（問 19） 下記のように原材料を種類ごとにまとめて表示しているものについて、原料原産地表示はどのように記載すればよいですか。

商品名 コロッケ

原材料名：野菜（じゃがいも、たまねぎ、人参、とうもろこし）  
衣（小麦粉、でん粉、...）、豚肉、...

【重量順：じゃがいも、小麦粉、たまねぎ、豚肉、人参、とうもろこし...】

から までは原材料に占める重量の割合が 5%以上

（答）

この場合、原材料全体に占める重量の割合が上位 3 位以内までのもので、かつ、重量に占める割合が 5%以上であって、原料原産地表示が必要な原材料の種類に該当する原材料について表示が必要となります。

小麦粉は原産地表示が必要な原材料の種類に該当しないため、ここでは「じゃがいも」と「たまねぎ」について原料原産地表示が必要です。

(問 20) 複数の原産地の原材料を混合して使用した場合の表示方法を教えてください。

(答)

- 1 原材料の原産地が複数ある場合は、原材料に占める重量割合の多いものから順に記載します。

【表示例】

冷凍食品

名称	れんこんのはさみ焼き
原材料名	れんこん(国産)、豚肉(アメリカ、デンマーク)、ねぎ(国産)、 ごま、...
内容量	g
賞味期限	. . .
保存方法	- 18 以下で保存してください
冷凍前加熱の有無	加熱してあります
加熱調理の必要性	加熱してお召し上がりください
製造者	食品株式会社 東京都新宿区西新宿 丁目 番 号

- 2 原産地が3箇所以上ある場合は、原材料に占める重量の割合が多いものから順に2箇所以上記載し、その他の原産地を「その他」と記載することもできます。

この場合、原産地の数は国レベルで数えます。

ただし、原材料として、かつおのふし及びかつお削りぶし、農産物漬物、うなぎ加工品、野菜冷凍食品を使用し、原料原産地表示をする場合は、それぞれ定められた方法により記載してください。

(問 21) 「包装への表示が極めて困難な場合」とは、具体的にはどのような場合ですか。

(答)

例えば、原材料の原産地を頻繁に変更せざるを得ない場合や原産地の異なる原材料の配合割合が頻繁に変更する場合などが考えられます。

(問 22) 「包装への表示が極めて困難な場合」の容器包装表示以外の情報提供とは、具体的にはどのようなものがありますか。

(答)

- 1 電話、ファクシミリ、インターネット、2次元バーコードなどを利用した情報提供が考えられます。ただし、その場合は、容器包装に原料原産地についての情報を入手できる問い合わせ先を明記し、適正な情報提供を行うことが前提となります。

【表示例】

(認められる例)



原料原産地については、下記までお問い合わせください。

電話番号：0120-0000-0000

ホームページアドレス：<http://www.0000000000000000>



商品及び原料原産地については、下記までお問い合わせ下さい。

電話番号：0120-0000-0000

ホームページアドレス：<http://www.0000000000000000>

(認められない例)



商品については、下記までお問い合わせください。

電話番号：0120-0000-0000

ホームページアドレス：<http://www.0000000000000000>

原料原産地の情報がどこで提供されているのか明確でないため

- 2 インターネット上における原料原産地表示は、容器包装による表示と同等程度に分かりやすく記載することが原則です。

(問 23) 冷凍餃子の原材料のうち、キャベツは国産に固定していますが、豚肉の産地は頻繁に変更します。そのため、ホームページなどでの情報提供を考えています。この場合、産地が固定されているキャベツについても、ホームページなどでの情報提供はできますか。また、ホームページなどでの情報提供は、どのように行いますか。

(答)

原料原産地表示を行わなければならない原材料のうち、一つでも容器包装への表示が極めて困難な原材料が含まれていれば、その商品のすべての原料原産地について、容器包装表示以外の情報提供をすることができます。

ただし、原料原産地の情報を提供する際は、消費者にわかりやすいように一括で情報提供することが必要です。したがって、容器包装表示とホームページなどを組み合わせなければ情報を得ることができない手法は認められません。

なお、容器包装表示以外の電話、ファクシミリ、インターネット、2次元バーコードなどで情報

提供を行う場合は、消費者の手元にある個々の商品の原料原産地情報を提供する必要があります。  
ホームページなどでの情報提供の方法は、以下のような例が考えられます。

【情報提供の例】

例1：原料原産地について、電話で情報提供する場合

< 容器包装の表示 >

原材料名：野菜（キャベツ、たまねぎ、にら、にんにく）、豚肉、...、皮（小麦粉、...）...

原料原産地については、下記までお問い合わせください。

電話番号：0120 - 0000 - 0000

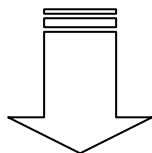
例2：原料原産地について、インターネットで情報提供する場合

< 容器包装の表示 >

原材料名：野菜（キャベツ、たまねぎ、にら、にんにく）、豚肉、...、皮（小麦粉、...）...

原料原産地については、下記をご覧ください。

ホームページアドレス：<http://www.0000000000000000>



< ホームページによる情報提供 >

ロット番号	の原料原産地情報
商品名	肉餃子
原料原産地名	キャベツ（国産）、豚肉（アメリカ）

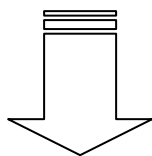
例 3：原料原産地について、インターネットで情報提供する場合

< 容器包装の表示 >

原材料名：野菜（キャベツ、たまねぎ、にら、にんにく）、豚肉、…、皮（小麦粉、…）…

原料原産地については、下記をご覧ください。

ホームページアドレス：http://www.0000000000000000



< ホームページによる情報提供 >

【原料原産地情報】

商品名 肉餃子

賞味期限が 年 月 日から 年 月 日まで

原料原産地名 キャベツ（国産）、豚肉（アメリカ）

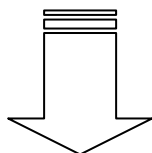
例 4：原料原産地について、インターネットで情報提供する場合

< 容器包装の表示 >

原材料名：野菜（キャベツ、たまねぎ、にら、にんにく）、豚肉、…、皮（小麦粉、…）…

原料原産地については、下記をご覧ください。

ホームページアドレス：http://www.0000000000000000



< ホームページによる情報提供 >

【原料原産地情報】

商品名 肉餃子

原料原産地名 キャベツ（国産）、豚肉（A国又はB国）

注）豚肉の原料原産地は、当社における 2007 年の取扱い実績の多い順に表示しています。詳細は弊社お客様窓口（電話番号：0120 - 0000 - 0000）にお尋ねください。

原材料の原産地を明確に表示することが困難な場合に限り、消費者に優良誤認を与えない範囲\*で「A国又はB国」と概ね特定できるような表示をすることができます。また、その際には、別途、「 の原産地は、当社における 2007 年の取扱い実績の多い順に表示しています。詳細は弊社お客様窓口（電話番号：0120 - 0000 - 0000）にお尋ねください。」等の注意書きを必ず原産地の表示と同一視野に表示する必要があります。ただし、次の点に注意する必要があります。

**\*注 意**

不当景品類及び不当表示防止法により、一般消費者に対し、商品の品質・内容等について、実際のものよりも著しく優良であると誤認させる情報提供（これも表示となります。）を行うことは、不当表示として禁止されます。

なお、前年の実績として表示する原産地と当該商品に実際に使用した原産地が異なる場合についても、優良誤認を招くおそれがありますので注意が必要です。

**その他**

<p>（問 24） 原料原産地表示が義務付けられていないものについても、自主的に表示することは差し支えありませんか。</p>
--

（答）

原料原産地表示が義務付けられていないものについても、消費者の関心を踏まえ、消費者の商品選択に資する情報を積極的に表示することが望ましいと考えます。ただし、「加工食品に係る原料原産地情報の積極的な提供について」（平成 20 年 3 月 19 日付農林水産省通知）を踏まえて、消費者の誤認を招くことのないように行うことが必要です。

「加工食品に係る原料原産地情報の積極的な提供について」（農林水産省ホームページから）

[http://www.maff.go.jp/j/jas/kansi/gengen\\_suisho.html](http://www.maff.go.jp/j/jas/kansi/gengen_suisho.html)