

冷凍食品表示Q&A (2015年度版)

(はじめに)

2015年 3月20日に「食品表示基準」が公布、関連する表示通知とQ&Aは3月30日に公表、4月1日には「食品表示法」及び「食品表示基準」が施行されました。

当協会では、会員企業の意見を受けて、食品表示基準やQ&Aでは記載されていない、また記載されていても解釈が分かりにくい点について、品質・技術部会の下に「食品表示に関するワーキンググループ」を設置し、消費者庁に対し、疑問点の確認を行ってまいりました。これら確認された疑問点を「冷凍食品表示Q&A (2015年度版)」として整理しましたので、お知らせします。

(一社) 日本冷凍食品協会

(使い方)

このPDF形式で保存された冷凍食品表示Q&Aの内容は、右側に出る上下スクロールを使って表示し確認してください。また、この新表示Q&Aの中に特定の確認したい用語を含むかを検索するには、文書の上で、右クリックし、簡易検索機能を使用してください。

分類	質問番号	質問内容タイトル 一覧
製造者	問1	一括表示枠内の輸入者と販売者の表示順
	問2	製造工場名の表示
	問3	詰め合わせ食品の製造者と加工者
原材料	問1	調理冷凍食品の原材料と添加物の区分表示
	問2	
	問3	冷凍めん類のめん表示
	問4	複合原材料の表示
	問5	添加物製剤を使用時の表示
	問6	中間加工原料の原材料名表示
	問7	調理冷凍食品のめんに和える油脂の表示
アレルギー	問1	アソート食品のアレルギー表示
	問2	コンタミネーション表示の場所
	問3	複合原材料のアレルギー個別表示
	問4	複合原材料のアレルギー個別表示
	問5	調理冷凍食品のパーツである複合原材料のアレルギー個別表示
	問6	任意のアレルギーなし表示
	問7	魚介類のアレルギー表示
	問8	乳又は乳製品を主要原材料とする食品表示
	問9	乳のコンタミネーション表示
	問10	ゼラチンの起源原料表示
栄養	問1	栄養成分表示の根拠表記
	問2	EPA, DHAの表示位置
	問3	ナトリウム表示
	問4	0 g 表示
	問5	日本食品標準成分表の活用許諾
その他	問1	調理冷凍食品の揚げ調理済み表示
	問2	調理冷凍食品の揚げ調理済み表示
	問3	冷凍食品の凍結前加熱有無、加熱調理必要性の表示
	問4	冷凍加熱食肉製品の義務表示事項
	問5	冷凍加熱食肉製品の一括表示
	問6	生鮮食品の冷凍食品の「冷凍食品」表示
	問7	業務用食品であることの外箱表示
	問8	冷凍食品の食品分類

冷凍食品表示Q&A (2015年度版)

○製造者について

問1 一括表示枠内の輸入者と販売者の表示順
輸入品を仕入れて販売する場合、一括表示の輸入者、販売者の表示方法はど
うすればいいですか。

答1 1) 販売者が表示責任者である場合、下記のいずれかになります。
①一括表示枠内に食品関連事業者が複数存在する場合は、表示責任者を明確に
する為、輸入者は輸入元にします。なお、販売者と輸入元の上下の順は問いま
せん。販売者が表示責任者であれば、輸入者は輸入元とすることが好ましい。

原産国名	□□
販売者	○○株式会社 東京都・・・
輸入元	◆◆株式会社 神奈川県・・・

原産国名	□□
販売者	○○株式会社 東京都・・・
輸入者	◆◆株式会社 神奈川県・・・

2) 輸入者が表示責任者である場合、下記のいずれかになります。

① 1) ①とは逆に販売者は販売元と表記することが好ましい。

原産国名	□□
輸入者	◆◆株式会社 神奈川県・・・
販売元	○○株式会社 東京都・・・

②

原産国名	□□
輸入者	◆◆株式会社 神奈川県・・・
販売者	○○株式会社 東京都・・・

問2 製造工場名の表示
Q&A(加工-253) の②アの表示例に下記の様に製造工場名を追記することはでき
ますか。

製造者	□□株式会社 東京都千代田区霞が関■-■-■
-----	---------------------------

製造所 本社工場 東京都千代田区永田町●-●-●

答2 可能です。

- 問3 詰め合わせ食品の製造者と加工者
(Q&A-加工243) 詰め合わせ食品について、以下のような商品は「製造者」と「加工者」のどちらの表示が必要になりますか。
- 答3 当該行為が「製造」に該当するか、「加工」に該当するかは、総則-15で具体的に示された例を参考に、事業者で判断してください。
詰め合わせ商品の「製造者」「加工者」の別については、下記の例を参考にし、事業者で判断してください。
- 問3-1 1) 「えび焼売」と「かに焼売」の詰め合わせ(単なる寄せ集め食品)
①A社が「えび焼売」と「かに焼売」を製造し、詰め合わせる場合
②B社が製造したバルク入り「えび焼売」とバルク入り「かに焼売」をA社が購入し、小分けして詰め合わせた場合
③B社が製造した個包装の「えび焼売」と個包装の「かに焼売」をA社が購入し、個包装のまま詰め合わせた場合
- 答3-1 1) 「えび焼売」と「かに焼売」の詰め合わせ(単なる寄せ集め食品)
①「製造者」A社
②「加工者」A社(容器包装の変更/小分け、形態の変更/混合に該当)
③ 外装に「えび焼売」と「かに焼売」それぞれを独立して表示する。このとき「製造者」B社(外装から確認できる場合は、外装への表示は不要)
- 問3-2 2) 「えび焼売」と「別添しょうゆ」の詰め合わせ(おまけつき食品)
④A社が「えび焼売」を製造し、C社から購入した個包装の「しょうゆ」を添付した場合
⑤B社が製造したバルク入り「えび焼売」をA社が購入し、小分けしたのちに、C社から購入した個包装の「しょうゆ」を添付した場合
⑥B社が製造した個包装の「えび焼売」をA社が購入し、個包装のまま、C社から購入した個包装の「しょうゆ」を添付して詰合せた場合
- 答3-2 2) 「えび焼売」と「別添しょうゆ」の詰め合わせ(おまけつき食品)
④「製造者」A社
⑤「加工者」A社(容器包装の変更/小分け、形態の変更/混合に該当)
⑥ 外装に「えび焼売」と「しょうゆ」それぞれを独立して表示する。このときえび焼売は「製造者」B社、しょうゆは「製造者」C社(外装から確認できる場合は、外装への表示は不要)
- 問3-3 3) 「えび焼売のあん」と「焼売の皮」の詰め合わせ(えび焼売セット)
⑦A社が「えび焼売のあん」を製造し、国内D社から購入した個包装の「焼売の皮」を詰め合わせた場合
⑧A社が「えび焼売のあん」を製造し、輸入した個包装の「焼売の皮」を詰め合わせた場合
⑨B社が製造したバルク入り「えび焼売のあん」とバルク入り「焼売の皮」をA社が購入し、小分けした後に詰め合わせた場合
⑩B社が製造した個包装の「えび焼売のあん」と個包装の「焼売の皮」をA社が購入し、個包装のまま詰め合わせた場合
- 答3-3 3) 「えび焼売のあん」と「焼売の皮」の詰め合わせである「えび焼売セット」(一つの独立した食品)
一つの独立した食品の詰合せは製造行為であるため、下記の例はすべて「製造者」となります。
⑦「製造者」A社
⑧「製造者」A社 なお、輸入した「焼売の皮」は、一つの独立した食品を構成する加工食品の原材料であることから、「焼売の皮」の原産国名の表示は不要
⑨「製造者」A社、「加工者」A社の両方の可能性があります。
⑩「製造者」A社、「加工者」A社の両方の可能性があります。

○原材料について

問1 調理冷凍食品の原材料と添加物の区分表示
食品表示基準の別表第二十の調理冷凍食品の表示様式には添加物の事項名の記載がありませんが、原材料と添加物の区分の仕方は他の食品と異なりますか。

答1 他の食品と同様に、原材料名欄に原材料と添加物を表示する時には「/」などの区分表示が必要です。

問2 調理冷凍食品の原材料と添加物の区分表示
食品表示基準の別表第二十の調理冷凍食品の
冷凍ハンバーグ・ボール類の「ソース」「具」、冷凍めん類の「めん」「つゆ」などの区分表示がある場合に原材料と添加物を区分して表示する方法を具体的に教えてください。

【従来の表示】

原材料名	めん（小麦粉、食塩、加工でん粉）、 つゆ（しょうゆ、酒、かつおぶしエキス、 カラメル色素）
------	---

答2 冷凍ハンバーグ・ボール類の「ソース」「具」、冷凍めん類の「めん」「つゆ」などの区分表示がある調理冷凍食品についても原材料と添加物の区分については、
①原材料名欄だけで表示する場合は「/」などの区分表示が必要です。
②添加物の事項名を立てて添加物は添加物欄だけに表示することも可能です。

例) つゆ付の冷凍めん（※アレルギー：小麦粉、加工でん粉に含まれる「小麦」、しょうゆに含まれる「小麦」「大豆」）

【新表示 a】上記①の「/」を入れて区分するパターン
「つゆ」の前に「/」は不要。

原材料名	めん（小麦粉、食塩／加工でん粉）、 つゆ（しょうゆ、酒、かつおぶしエキス／カラメル色素）、 （一部に小麦・大豆を含む）
------	---

【新表示 b】上記②の 添加物欄を設けるパターン

原材料名	めん（小麦粉、食塩）、つゆ（しょうゆ、酒、 かつおぶしエキス）、（一部に小麦・大豆を含む）
添加物	めん（加工でん粉）、つゆ（カラメル色素）、 （一部に小麦を含む）

以下の様に「/」を入れて区分するパターンで、区分表示毎に原材料と添加物を記載する考え方もありますが、添加物にめん、つゆといった原材料名が入るため、望ましくありません。

【望ましくない例】

原材料名	めん（小麦粉、食塩）、つゆ（しょうゆ、酒、 かつおぶしエキス）／めん（加工でん粉）、 つゆ（カラメル色素）、（一部に小麦・大豆を含む）
------	---

- 問3 冷凍めん類のめん表示
食品表示基準では、調理冷凍食品品質表示基準の原材料名の項にあった「加工食品品質表示基準第4条第1項第2号（エを除く。）の規定にかかわらず」という文言が無くなりましたが、調理冷凍食品の冷凍めん類について、めんが「そば」や「スパゲッティ」の場合に原材料名欄のめんの原材料は、めんを自社で製造した場合でも、購入した場合でも、下記表示で差支えありませんか。
- ① そば(小麦粉、そば粉、やまいも粉)
② スパゲッティ(デュラム小麦のセモリナ)
- 答3 他の具材と分けるために、めんを表示は外せませんので、以下の様に表示して下さい。
- ① めん（そば（小麦粉，そば粉，やまいも粉））
② めん（スパゲッティ（デュラム小麦のセモリナ））
- 問4 複合原材料の表示
第三条第一項にある「原材料の性状に大きな変化がない複合原材料を使用する場合には」とは事業者の判断でいいですか。
また、この要件に該当しなくても、Q&A(加工-53)の<条件1>を満たせば分割表示は可能ですか。
- 答4 複合原材料は複合原材料のまま表示するのが原則です。
その上で、第三条第一項にある「原材料の性状に大きな変化がない複合原材料」を使用する場合にはQ&A(加工-53)に記載されている<条件1>と<条件2>の両方を満たせば分割表示は可能ですが、条件の判断が難しい場合は消費者庁に問い合わせてください。
- 問5 添加物製剤を使用時の表示
添加物製剤を使用した場合の添加物の表示順については、これまで明確に示されておらず、事業者の判断に任されてきました。
添加物製剤を使用した場合、これまでその配合割合が社外秘とされて開示されないことが多かったため、業界慣習上、添加物製剤全体の重量を表示する主剤（目的成分）の重量として表示順を決定してきたケースもありますが、経過措置期間終了後は認められないということですか。
- 答5 本件は一律に回答することはできませんので、執行機関である管轄の保健所にご相談ください。
- 問6 中間加工原料の原材料名表示
加工食品品質表示基準（分かりやすい表示方法等）に関するQ&A 問46中間加工原料の表示方法には、「3 なお、生鮮の原材料を使用して自社で製造する場合であっても、多くの原材料を使用している場合など、①のようにばらして表示すると分かりにくくなる場合には、複合原材料として記載することも可能です。」とありましたが、新基準のQ&Aでは削除されています。
Q&A加工 - 52で示されている中間加工原料の例について、例えばマヨネーズを自社で製造して加工食品に使用した場合、複合原材料「マヨネーズ」、または「マヨネーズ（食用植物油脂、卵黄、醸造酢、香辛料、食塩、砂糖）」として表示しても問題ありませんか。
- 答6 自社で製造した場合でも「マヨネーズ（食用植物油脂、卵黄、醸造酢、香辛料、食塩、砂糖）」として表示することができます。この場合、複合原材料ではないので、5%未満であっても()で示す複合原材料の原材料の表示を省略することはできません。
なお、加工食品品質表示基準（分かりやすい表示方法等）に関するQ&A 問46の「3」は、誤解を招くケースがあったために削除しましたが、新法になっても考え方は変わっていません。

問7 調理冷凍食品のめんに和える油脂の表示
調理済み冷凍めん類において、中華めん（原料は小麦粉、食塩）を茹でた後に植物油脂で和えた場合、植物油脂の表示位置は下記のいずれでもいいですか。
①めん（小麦粉、食塩、植物油脂）、●●、▲▲、■ ■、・・・
②めん（中華めん（小麦粉、食塩）、植物油脂）、●●、▲▲、■ ■、・・・
③めん（小麦粉、食塩）、●●、▲▲、植物油脂、■ ■、・・・

答7 植物油脂で和えた場合、②がよいと思いますが、①・③の表示も可能です。消費者にとって分かり易ければ、いずれも差支えありません。

○アレルギーについて

問1 アソート食品のアレルギー表示
個包装されていないが、仕切りで区切られている詰合せ食品において、互いのアレルギーが混入する可能性が高い場合にどのように表示すればいいですか。

答1 <例>
乳成分、卵を含む食品A（●●、▽▽、××）と
小麦を含む食品B（▲▲、◎◎、××、○○）の詰め合わせの場合
なお××と○○は、添加物とします。

以下のいずれかの方法で表示してください。

①食品Aと食品Bを分けて表示する場合(a)もしくは(b))

a) 原材料名：食品A（●●、▽▽／××）、食品B（▲▲、◎◎／××、○○）、（一部に乳成分・卵・小麦を含む）

b) 原材料名：<食品A>●●、▽▽／××、（一部に乳成分・卵を含む）
<食品B>▲▲、◎◎／××、○○、（一部に小麦を含む）

②食品Aと食品Bを一括して表示する場合

原材料名：●●、▲▲、▽▽、◎◎／××、○○、（一部に乳成分・卵・小麦を含む）

問2 コンタミネーション表示の場所
アレルギーのコンタミネーション情報を一括表示枠外に表示する場合、表記場所が定められていませんがどこに表示してもいいですか。

答2 新食品表示基準上は、どこに書かなければならないという事は特に規定されていません。見やすいという点からは一括表示と同一面への表示が望ましいと考えます。

問3 複合原材料のアレルギー個別表示
原材料名表示で、購入した複合原材料が卵黄加工品の場合、アレルギーの個別表示については下記の①、②どちらの表示でも差支えありませんか。

※「卵黄加工品」の内訳： 卵黄(卵を含む)、たん白加水分解物(小麦・大豆を含む)、植物性たん白(大豆を含む)、カゼインナトリウム(乳由来)

①・・・、卵黄加工品（卵黄（卵を含む）、たん白加水分解物(小麦・大豆を含む)、植物性たん白(大豆を含む)）、・・・

②・・・、卵黄加工品（卵黄、たん白加水分解物、植物性たん白）（小麦・卵・大豆を含む）、・・・

※上記①、②とも、カゼインナトリウムは添加物なので原材料名欄の後方に表示

答3 どちらでも差支えありません。

問4 複合原材料のアレルゲン個別表示
原材料名表示で、購入した複合原材料が卵黄加工品の場合、アレルゲンの個別表示については下記の表示で差支えありませんか。

※「卵黄加工品」の内訳： 卵黄(卵を含む)、たん白加水分解物(小麦・大豆を含む)、植物性たん白(大豆を含む)、カゼインナトリウム(乳由来)

※カゼインナトリウムがキャリーオーバーで表示されない場合
・・・、卵黄加工品(卵黄、たん白加水分解物、植物性たん白)(小麦・卵・乳成分・大豆を含む)、…

答4 問題ありません。

問5 調理冷凍食品のパーツである複合原材料のアレルゲン個別表示
調理冷凍食品の原材料名表示で、購入した複合原材料がハンバーグのソースの場合、アレルゲンの個別表示については下記の①, ②どちらの表示でも差支えありませんか。

※「ソース」の内訳： 小麦粉(小麦を含む)、ラード(豚肉を含む)、トマトペースト、ワイン、砂糖、ビーフエキス(牛肉を含む)、香辛料、たん白加水分解物(小麦・大豆を含む)、カラメル色素、増粘剤(加工でん粉：小麦由来)

① ……、ソース(小麦粉、ラード(豚肉を含む)、トマトペースト、ワイン、砂糖、ビーフエキス、香辛料、たん白加水分解物(小麦・大豆を含む)／カラメル色素、増粘剤(加工でん粉：小麦由来))、…

② ……、ソース(小麦粉、ラード、トマトペースト、ワイン、砂糖、ビーフエキス、香辛料、たん白加水分解物／カラメル色素、増粘剤(加工でん粉))(大豆・豚肉を含む))、…

答5 ①のように表示してください。②は、アレルゲンの一括表示かのように見え、アレルゲンの「小麦」が入っていないように誤認する恐れがあります。

問6 任意のアレルゲンなし表示
一括表示枠外の任意のアレルゲン表示に「なし」とすることは不適切ですか。

答6 単に「なし」とすることは、全てのアレルゲンが無い様に誤解される可能性があります。
そのため、「なし」と表示する場合は、特定原材料に含まれる7品目とか、特定原材料及び特定原材料に準ずるものの27品目といった様にアレルゲンの範囲が分かるようにした上で、「なし」という表記をしてください。

- 問7 魚介類のアレルギー表示
どの種類の魚介類が入っているか把握できない魚介エキス、魚醤を使用している場合、以下のような表示はできますか。
- ①たらこ、魚介エキス（魚介類）、海苔、魚醤（魚介類）、みりん、
（一部に卵・小麦・魚介エキス（魚介類）・魚醤（魚介類）を含む）
- ②たらこ、魚介エキス（魚介類）、海苔、魚醤（魚介類）、みりん、
（一部に卵・小麦・魚介類を含む）
- 答7 どの種類の魚介類が入っているか把握できない魚介エキス、魚醤を使用している場合で、アレルギーの一括表示をする場合は、①の例の表示をしてください。
- （魚介類）が入っている原材料全部に記載することをアレルギーのH-2のQ&Aに記載していますので、②の例は認められません。
- 問8 乳又は乳製品を主要原材料とする食品表示
Q&AアレルギーE-17で「乳又は乳製品を主要原材料とする食品」となっていますが、「乳等を主要原料とする食品」で記載することができますか。
- 答8 「乳等を主要原料とする食品」で記載しても差し支えありません。
- 問9 乳のコンタミネーション表示
「乳」のアレルギー表示は「乳成分を含む」と表示するとありますが、乳のコンタミネーション表示の場合も、「乳成分」にしなければなりませんか。
- 答9 コンタミネーション表示の場合は、「乳成分」と記載するのが妥当ですが、「乳」と記載することも可能です。
- 問10 ゼラチンの起源原料表示
ゼラチンそのものを使用している場合、ゼラチンの起源原料を原材料名の中で任意で表示する事は可能ですか。可能である場合、「由来」「含む」どちらの表示方法ですか。
- 答10 一括表示枠内にゼラチンの起源原料を書くことは認められません。枠外であれば、可能で、食品に入っている場合は、豚を含む、添加物に入っている場合は、豚由来として下さい。

○栄養について

問1 栄養成分表示の根拠表記
計算値の根拠が日本食品標準成分表、及び、原料メーカーからの報告書など、複数にわたる場合はどのような計算値表記が適当ですか。

答1 「数値は日本食品標準成分表等を用いた計算値であり、この商品そのものの分析値ではありません。」もしくは「数値は日本食品標準成分表及び原料の分析値を用いた計算値であり、この商品そのものの分析値ではありません。」などと表記して差し支えありません。

問2 EPA、DHAの表示位置
栄養成分表示でn-3系脂肪酸は脂質の内訳表示として、食品表示基準の別記様式三で示されていますが、EPAやDHAを表示する場合はどこに表示すればいいですか。

答2 食品表示基準に定められていない成分ですので、一括表示枠外に記載してください。

問3 ナトリウム表示
ナトリウム塩を使用していない製品にナトリウム記載のない下記表示は可能ですか。

栄養成分表示（1食〇〇g当たり）	
エネルギー	
たんぱく質	
脂質	
炭水化物	
食塩相当量	

答3 可能です。

問4 0 g 表示
食物繊維のように0と表示することができる量が定められていない成分で、分析値が「0.5 g 未満」など検出限界未満で1の位に満たなかった場合は「0 g」と表示することは差支えありませんか。

答4 差支えありません。事業者判断で行ってください。事実誤認がないようにするため、表示の根拠説明ができる記録文書を残してください。

問5 日本食品標準成分表の活用許諾
栄養表示を行う際に使用できる食品の栄養成分が掲載されたデータベースとして、日本食品標準成分表が挙げられていますが、日本食品標準成分表には、「本書の複製、転載等（ソフトウェアへの利用を含む。）には、事前の許諾を要する場合があります。複製等を行う場合には、文部科学省科学技術・学術審議会 資源調査分科会事務局（文部科学省科学技術・学術政策局政策課資源室）E-mail kagseis@mext.go.jp まで連絡してください。」とあります。「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」では、「数値は日本食品標準成分表を用いて計算した、推定値です。」等の表示例が挙げられていますが、今後日本食品標準成分表のデータを利用する際には、都度、当該事務局への連絡は必要でなくなるように、消費者庁から当該事務局の許諾を得ているという理解でいいですか。

答5 （一社）日本冷凍食品協会が、文部科学省、科学技術・学術政策局政策課資源室に問い合わせた結果、食品への栄養成分表示作成のための、成分表に記載された成分値を利用する場合は、個別に承諾を得る必要はないとの返事を得ています。
なお、成分表等を転載して書籍として販売される場合には、事前に承諾を得る必要があります。

○その他について

問1 調理冷凍食品の揚げ調理済み表示
別表第十九の表示事項で食用油脂で揚げた後、凍結し、容器包装に入れた旨（食用油脂で揚げた後、凍結し、容器包装に入れたものに限る。）を表示しますが、揚げた後に蒸して凍結した場合は、表示が必要ですか。

答1 揚げた後に蒸した場合でも、揚げ調理済を記載しても差し支えありません。

問2 調理冷凍食品の揚げ調理済み表示
食用油脂で揚げた後、ソースを充填して凍結した場合は、表示が必要ですか。

答2 揚げた後にソースを充填した場合でも、揚げ調理済を記載しても差し支えありません。

問3 冷凍食品の凍結前加熱有無、加熱調理必要性の表示
冷凍食品において「凍結前加熱の有無」、「加熱調理の必要性」は引き続き一括表示枠内に表示することはできますか。

答3 消費者にとってわかりやすい表示になるため可能です。

問4 冷凍加熱食肉製品の義務表示事項
冷凍の加熱済みハンバーグや焼き鳥、唐揚げなどは、従来からの区分や肉比率などにより、「冷凍食品」か「冷凍加熱食肉製品」に該当しますが、「冷凍加熱食肉製品」の場合、加熱食肉製品に必要な表示があれば、「冷凍食品」の「飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別」、「凍結させる直前に加熱されたものであるかどうかの別」の表示は不要ですか。

答4 「冷凍加熱食肉製品」に該当する食品は、加熱食肉製品に必要な、「加熱食肉製品である旨」、「容器包装に入れた後加熱殺菌したものか、加熱殺菌した後容器包装に入れたものかの別」が表示がされていれば、「冷凍食品」の「飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別」、「凍結させる直前に加熱されたものであるかどうかの別」の表示は不要です。

例) 冷凍加熱食肉製品のハンバーグ(※ソースなし)の一括表示例

冷凍加熱食肉製品（加熱後包装）

名称	冷凍ハンバーグ
原材料名	牛肉、たまねぎ、つなぎ（パン粉、でん粉）、砂糖、食塩、ビーフエキス、香辛料／調味料（アミノ酸等）、（一部に小麦・牛肉を含む）
内容量	200グラム
賞味期限	枠外の裏面右下に記載
保存方法	-18℃以下で保存すること
原産国名	タイ
輸入者	〇〇冷凍食品(株) 東京都〇〇区〇〇町2-5-7

問5 冷凍加熱食肉製品の一括表示
冷凍加熱食肉製品の一括表示に、冷凍食品と同じように「冷凍食品」の「飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別」、「凍結させる直前に加熱されたものであるかどうかの別」を記載することができますか。

答5 冷凍食品と同様に記載しても差し支えありません。

問6 生鮮食品の冷凍食品の「冷凍食品」表示
食品表示基準で生鮮食品の別表第二十四の上欄の「切り身又はむき身にした魚介類（生かきを除く。）を凍結させたもの」について基準内にも通知にも「冷凍食品である旨を表示する。」ことが示されていませんがどうすればいいですか。

答6 食品表示基準には示していませんが、従前と変わりません。
従来、食品衛生法で定められていた通り、「切り身又はむき身にした魚介類（生かきを除く。）を凍結させたもの」も冷凍食品である旨を表示してください。

問7 業務用食品であることの外箱表示
業務用の使用だけを前提とした業務用加工食品であって一般用販売に必要な表示がされていない旨を外箱にわかりやすく表示することは可能ですか。

例)業務用加工食品の外箱の表示文言例：
「この商品は業務用加工食品です。一般用加工食品に必要な表示はしておりませんので、そのまま一般消費者への小売りはできません。」

答7 任意で表示することは可能です。
法規で定められた義務表示事項以外に表示することは、事実即した内容で優良誤認などに当たらない内容であれば差支えありません。
なお、この記載があった場合でも一般用に流通すれば、表示の欠落となります。

問8 冷凍食品の食品分類
製造又は加工した食品を凍結させたものや、切り身又はむき身にした鮮魚介類(生かきを除く)を凍結させたものは、冷凍食品として食品衛生法で食品分類により成分規格が定められており、保健所の指導によりそれに応じた表示がなされてきましたが、食品表示基準でこれらは変更ありますか。

答8 食品衛生法の成分規格が定められている食品分類について、食品衛生法上の解釈・運用は変更ありませんので、従来からの指導に基づいた食品分類とその成分規格を遵守してください。