

お詫びと訂正

弊社刊行の『解説 食品表示基準』の本文中、以下の箇所に誤りがございました。お詫びして、訂正させていただきます。（2020年7月31日更新）

| 該当頁 | 該当箇所 | 誤 | 正 | 備考 |
|--------------------------|--------------|--------------------|-----------------------------------|------------------|
| 49 頁 | 10 行目 | 食品衛生法第 <u>11</u> 条 | 食品衛生法第 <u>13</u> 条 | 2020年7月31日 更新 |
| 56 頁 | 4 ～ 5 行 目 | 「食肉」、魚介類) 等) | 「食肉」、 <u>「魚介</u> 類 <u>」</u> 等) | |
| 241 頁 | 7 行目 | 食品衛生法第 <u>11</u> 条 | 食品衛生法第 <u>13</u> 条 | |
| 317 頁 | 6 行目 | 腸内細菌科 <u>筋</u> 群 | 腸内細菌科 <u>菌</u> 群 | |
| 371 頁を次頁のように訂正させていただきます。 | | | | |

旧基準表示から食品表示基準への変更例

旧基準に基づく表示

| | | 旧基準 |
|------|---|-----------------|
| 名称 | 味付牛肉（サイコロステーキ） | ※1 生鮮食品 加工食品 |
| 原材料名 | 牛肉（オーストラリア産）、糖類（果糖ぶどう糖液糖、砂糖）、醤油、でん粉、増粘多糖類、食酢、ゴマ、調味料（アミノ酸等）、（原材料の一部に小麦を含む） | ※2 ※3 |
| 内容量 | 300g | |
| 消費期限 | 21.3.31 | |
| 保存方法 | 10℃以下 | |
| 加工者 | 〇〇㈱ 東京都足立区△△丁目5-5 | |
| 加工所 | 東京都港区□□丁目3-6 | |

この商品は、あらかじめ処理してありますので中心部まで十分に加熱してお召し上がり下さい。

旧基準

栄養成分表示（100g当たり）

| | | |
|----------|----------|---------|
| エネルギー | kcal | ※4 任意表示 |
| たんぱく質 | g | ※4 任意表示 |
| 脂質 | g | ※4 任意表示 |
| 炭水化物 | g | ※4 任意表示 |
| ナトリウム | g | ※4 任意表示 |
| その他の栄養成分 | mg 又は μg | ※4 任意表示 |

- ※1：食品衛生法では生鮮食品、旧 JAS 法では加工食品
- ※2：原材料名と添加物を分け隔てなく重量順
- ※3：アレルギー表示の一括表示方法は（原材料の一部に……を含む）
一括表示には個別表示に表示の無い特定原材料を表示
- ※4：栄養成分表示は任意表示
表示する際は、栄養成分表示事項順等は変更不可



食品表示基準に基づく表示

| | | 食品表示基準 |
|------|--|----------|
| 名称 | 味付牛肉（サイコロステーキ） | ※①加工食品 |
| 原材料名 | 牛肉（オーストラリア産）、糖類（果糖ぶどう糖液糖、砂糖）、醤油、でん粉、食酢、ゴマ／増粘多糖類、調味料（アミノ酸等）、（一部に牛肉・大豆・小麦・ごまを含む） | ※② ※③ |
| 内容量 | 300g | |
| 消費期限 | 21.3.31 | |
| 保存方法 | 10℃以下 | |
| 製造者 | 〇〇㈱ + AB 東京都足立区△△丁目5-5 | ※④ |

この商品は、あらかじめ処理してありますので中心部まで十分に加熱してお召し上がり下さい。

製造所固有記号についてのお問合せ先：03(〇〇)〇〇〇〇

食品表示基準

栄養成分表示 [1人前 (300g) 当たり] ※⑤

| | | |
|-------------|----------|--------|
| エネルギー | kcal | ※⑤義務表示 |
| たんぱく質 | g | ※⑤義務表示 |
| 脂質 | g | ※⑤義務表示 |
| - 飽和脂肪酸 | g | ※⑦推奨表示 |
| - n-3 系脂肪酸 | g | ※⑧任意表示 |
| - n-6 系脂肪酸 | g | ※⑧任意表示 |
| コレステロール | mg | ※⑧任意表示 |
| 炭水化物 | g | ※⑤義務表示 |
| - 糖質 | g | ※⑧任意表示 |
| - 糖類 | g | ※⑧任意表示 |
| - 食物繊維 | g | ※⑦推奨表示 |
| 食塩相当量 | g | ※⑥義務表示 |
| その他の栄養成分 ※⑨ | mg 又は μg | ※⑧任意表示 |

- ※①：生鮮食品と加工食品の区別を旧 JAS 法のルールに統一（味付肉は加工食品）
- ※②：原材料名と添加物を区分（上記例では「/」で区分）
- ※③：一括表示方法は、（一部に〇〇・△△・□□…を含む）
一括表示へはすべての特定原材料等を表示
- ※④：製造所固有記号は、食品関連事業者の氏名又は名称の次に表示
新制度の製造所固有記号は、記号の前に「+」を冠する（旧制度と区別するため）
- ※⑤：栄養成分表示は義務表示
- ※⑥：ナトリウムから食塩相当量に変更
- ※⑦：推奨表示
- ※⑧：任意表示
- ※⑨：上欄の栄養成分（食塩相当量及び Na）以外

追補

(2021年8月18日更新)

1 食品表示基準(平成27年3月20日内閣府令第10号)は、以下のように改正が行われました。

官報 令和2年7月16日改正(内閣府令第52号)

官報 令和3年3月17日改正(内閣府令第10号)

(1) 令和2年府令第52号改正の概要

○食品添加物の用途名等から「人工」「合成」を削除

○ふぐの標準和名から「しろあみふぐ」を削除

○軽度の撒塩を行った鮮魚介類を生鮮食品として取り扱うとしたことに伴い、加工食品中の「ふぐ加工品(軽度の撒塩を行ったものを除く。)」から「(軽度の撒塩を行ったものを除く。)」の文言を削除

○特色のある原材料等の表示に係る「有機畜産物」の定義を追加

(2) 令和3年府令第10号改正の概要

○農産物検査法による証明を受けていない場合であっても、要件を満たせば玄米及び精米の表示に、産地、品種及び産年の表示を可能とする等

2 食品表示基準について(平成27年3月30日消食表第139号)は、以下のように改正が行われました。

通知 令和2年6月18日改正(消食表第210号)

通知 令和2年7月16日改正(消食表第270号)

通知 令和2年11月30日改正(消食表第454号)

通知 令和3年1月15日改正(消食表第4号)

(1) 令和2年消食表第210号改正の概要

○附則中、施行時の経過措置に関する記述の削除

○別添 添加物1-1に追加(簡略名又は類別名)

・ジフェノコナーズール(トリアズール)

○別添 添加物1-3

規則別表第1に掲げる添加物のうち、添加物の表示を要する添加物一覧

1 防かび剤又は防ばい剤に追加

ジフェノコナーズール

○別添 添加物2-1

既存添加物名簿収載品目リスト

27 イソアルファー苦味酸

118 高級脂肪酸

168 生石灰

について、基原・製法・本質の欄の記載を削除し、(令和3年6月17日以前に製造され、加工され、又は輸入されるものについては、なお従前の例によることができる。)を記載

(2) 令和2年消食表第270号改正の概要

○指定成分等含有食品の販売の際し、容器包装以外にも注意喚起を推奨

○食品添加物の用途名等から「人工」「合成」を削除

(3) 令和2年消食表第454号改正の概要

○指定都市の定義づけ

「指定都市(地方自治法(昭和22年法律第67号)第252条の19第1項の指定都市をいう。以下同じ。)」

(4) 令和3年消食表第4号改正の概要

別添 添加物1-1に追加(簡略名又は類別名)

・亜硫酸水素アンモニウム水(亜硫酸塩、亜硫酸アンモニウム)

・DL-酒石酸カリウム(酒石酸カリウム、酒石酸K)

・L-酒石酸カリウム(酒石酸カリウム、酒石酸K)

別添 添加物1-3に追加(用途名併記を要するものの例示)

・保存料 亜硫酸水素アンモニウム水

・酸化防止剤 亜硫酸水素アンモニウム水

3 食品表示基準Q&A(平成27年3月30日消食表第140号)は、以下のように改正が行われました。

通知 令和2年7月16日改正(消食表第273号)

通知 令和3年3月17日改正(消食表第115号)

(1) 令和2年消食表第273号改正の概要

○Q&Aを新設

・長期の保存目的や調味目的でない軽度な^{きん}撒塩を行った魚介類を生鮮食品に位置づけ

・ふぐの種類の種類標準和名のリストから「しろあみふぐ」を削除し「もようふぐ」に統一

・(附則-1)～(付則-4)を削除

(2) 令和3年消食表第115号改正の概要

○ポップシールやネックリンガーによる表示の修正についての条件を明示

・ポップシール等が容易に容器包装と分離せず一体性がある

- ・正しい表示内容はポップシール等の方が明瞭である

○Q&A を新設

- ・玄米及び精米の産地、品種及び産年を表示できる条件（農産物検査の実施）を緩和し、表示の根拠資料の保管について追加

| | 新 | 旧 |
|-------|---|---|
| 38 頁 | <p>(総則-12) 以下の商品は生鮮食品ですが、加工食品ですか。</p> <p>(総則-13) 軽度な撒塩を行った魚介類は、生鮮食品に該当しますか。</p> <p>(総則-14) 「製造」及び「加工」の定義を教えてください。</p> <p>(総則-15)</p> <p>(総則-16)</p> <p>(総則-17)</p> <p>(総則-18)</p> <p>(総則-19)</p> <p>(総則-20)</p> <p>(総則-21)</p> <p>(総則-22)</p> <p>(総則-23)</p> <p>(総則-24)</p> | <p>(総則-12) 以下の商品は生鮮食品ですが、加工食品ですか。</p> <p>以下(総則-13)から(総則-23)を繰り下げる。</p> |
| 39 頁 | (総則-25) | (総則-24) |
| 42 頁 | <p>4 1 の規定にかかわらず、次の各号に掲げる場合にあつてはそれぞれ当該各号に定める用途の表示を省略することができる。</p> <p>一 添加物を含む旨の表示中「色」の文字を含む場合 着色料</p> | <p>4 1 の規定にかかわらず、次に掲げる場合にあつてはそれぞれ当該各号に掲げる用途の表示を省略することができる。</p> <p>一 添加物を含む旨の表示中「色」の文字を含む場合 着色料又は合成着色料</p> |
| 58 頁 | (加工-55) 加工食品の原材料として有機農産物、有機畜産物又は有機加工食品を使用した場合、「有機トマト」、「有機小麦粉」など使用した原材料が有機である旨を表示することはできますか。 | (加工-55) 加工食品の原材料として有機農産物や有機農産物加工食品を使用した場合、「有機トマト」、「有機小麦粉」など使用した原材料が有機である旨を表示することはできますか。 |
| 82 頁 | ア 指定都市(地方自治法(昭和22年法律第67号)第252条の19第1項の指定都市をいう。以下同じ。)及び県庁の所在する市における道府県名を省略すること。 | ア 地方自治法(昭和22年法律第67号)に規定する指定都市及び県庁の所在する市における道府県名を省略すること。 |
| 104 頁 | ④ 指定成分等含有食品の販売に際 | ④ 令和2年5月31日までの間は、 |

| | | |
|-------|---|--|
| | <p>し、<u>容器包装以外に指定成分等含有食品</u>に関する事項の表示義務は生じないが、<u>指定成分等含有食品は、食品衛生上の危害の発生を防止する見地から特別の注意を必要とする成分又は物を含む食品であることから、当該食品の陳列棚、カタログ、ウェブサイト等に指定成分等含有食品に関する事項を記載することにより、消費者に対し自主的に情報提供することが望ましい。</u></p> | <p>指定成分等含有食品に関する事項の表示義務は生じないが、当該食品の陳列棚、カタログ、ウェブサイト等に指定成分等含有食品に関する事項を記載することにより、消費者に対し自主的に情報提供することが望ましい。</p> |
| 114 頁 | <p>③ 基準の遵守状況の監視について</p> <p>ア 食品表示基準第 3 条第 1 項の製造業者等は、基準に基づいて遺伝子組換えに関する表示を適正に行うとともに、<u>国、都道府県若しくは指定都市又は独立行政法人農林水産消費安全技術センター(以下「センター」という。)</u>から要請があった場合には、その遺伝子組換えに関する表示を行った対象農産物又はこれを原材料とする加工食品について分別生産流通管理を適正に実施したことを証明する書類を提出する等適切な協力を行う。</p> <p>イ 略</p> <p>ウ <u>都道府県又は指定都市</u>は、食品表示法第 15 条の規定による権限の委任等に関する政令(平成 27 年政令第 68 号)第 5 条第 1 項の規定により、主たる事務所及び事業所が一の都道府県<u>又は指定都市</u>の区域内のみにある食品関連事業者に対する食品表示法に基づく指示等の権限が当該都道府県の<u>知事又は指定都市の長</u>の自治事務とされていることを十分認識の上、遺伝子</p> | <p>③ 基準の遵守状況の監視について</p> <p>ア 食品表示基準第 3 条第 1 項の製造業者等は、基準に基づいて遺伝子組換えに関する表示を適正に行うとともに、国、都道府県又は独立行政法人農林水産消費安全技術センター(以下「センター」という。)から要請があった場合には、その遺伝子組換えに関する表示を行った対象農産物又はこれを原材料とする加工食品について分別生産流通管理を適正に実施したことを証明する書類を提出する等適切な協力を行う。</p> <p>イ 略</p> <p>ウ 都道府県は、食品表示法第 15 条の規定による権限の委任等に関する政令(平成 27 年政令第 68 号)第 5 条第 1 項の規定により、主たる事務所及び事業所が一の都道府県の区域内のみにある食品関連事業者に対する食品表示法に基づく指示等の権限が当該都道府県知事の自治事務とされていることを十分御認識の上、遺伝子組換えに関する表示について疑義がある場合に</p> |

| | | |
|--------------|---|--|
| | <p>組換えに関する表示について疑義がある場合には、指示等の権限を行使する等適切な対応を行う。</p> | <p>は、指示等の権限を行使する等適切な対応を行う。</p> |
| <p>155 頁</p> | <p>別表第 19 の中欄に掲げる表示事項（即席めん類（即席めんのうち生タイプ即席めん以外のものをいう。）に係る油脂で処理した旨、無菌充填豆腐（食品、添加物等の規格基準第 1 食品の部 D 各条の項の豆腐に規定する無菌充填豆腐をいう。以下同じ。）に係る常温での保存が可能である旨及び常温で保存した場合における賞味期限である旨の文字を冠したその年月日、食肉（鳥獣の生肉（骨及び臓器を含む。）に限る。以下この項において同じ。）の項の中欄に掲げる事項、食肉製品（食品衛生法施行令（昭和 28 年政令第 229 号）第 13 条に規定するものに限る。以下この表において同じ。）の項の中欄に掲げる事項、乳の項の中欄に掲げる事項、乳製品の項の中欄に掲げる事項、乳又は乳製品を主要原料とする食品の項の中欄に掲げる事項、鶏の液卵（鶏の殻付き卵から卵殻を取り除いたものをいう。）の項の中欄に掲げる事項、切り身又はむき身にした魚介類（生かき及びふぐを原材料とするふぐ加工品を除く。）であって、生食用のもの（凍結させたものを除く。）の項の中欄に掲げる事項、生かきの項の中欄に掲げる事項、ゆでがにに係る飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別、魚肉ハム、魚肉ソーセージ及び特殊包装かまぼこの項の中欄に掲げる事項、ふぐを原材料とするふぐ加工品の項の中欄に掲げる事項、～</p> | <p>別表第 19 の中欄に掲げる表示事項（即席めん類（即席めんのうち生タイプ即席めん以外のものをいう。）に係る油脂で処理した旨、無菌充填豆腐（食品、添加物等の規格基準第 1 食品の部 D 各条の項の豆腐に規定する無菌充填豆腐をいう。以下同じ。）に係る常温での保存が可能である旨及び常温で保存した場合における賞味期限である旨の文字を冠したその年月日、食肉（鳥獣の生肉（骨及び臓器を含む。）に限る。以下この項において同じ。）の項の中欄に掲げる事項、食肉製品（食品衛生法施行令（昭和 28 年政令第 229 号）第 13 条に規定するものに限る。以下この表において同じ。）の項の中欄に掲げる事項、乳の項の中欄に掲げる事項、乳製品の項の中欄に掲げる事項、乳又は乳製品を主要原料とする食品の項の中欄に掲げる事項、鶏の液卵（鶏の殻付き卵から卵殻を取り除いたものをいう。）の項の中欄に掲げる事項、切り身又はむき身にした魚介類（生かき及びふぐを原材料とするふぐ加工品（<u>軽度の撒塩を行ったものを除く。</u>）を除く。）であって、生食用のもの（凍結させたものを除く。）の項の中欄に掲げる事項、生かきの項の中欄に掲げる事項、ゆでがにに係る飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別、魚肉ハム、魚肉ソーセージ及び特殊包装かまぼこの項の中欄に掲げる事項、ふぐを原材料とするふぐ加工品（<u>軽度の撒塩を行ったものを除く。</u>）の項の中欄に掲げる事</p> |

| | | |
|-------|---|---|
| | | 項、～ |
| 163 頁 | <p>1 特定の原産地のもの、有機農産物（有機農産物の日本農林規格（平成17年農林水産省告示第1605号）第3条に規定するものをいう。）、有機畜産物（<u>有機畜産物の日本農林規格（平成17年農林水産省告示第1608号）第3条に規定するものをいう。</u>）、有機加工食品（有機加工食品の日本農林規格（平成17年農林水産省告示第1606号）第3条に規定するものをいう。）その他の使用した原材料が特色のあるものである旨を表示する場合又は製品の名称が特色のある原材料を使用した旨を示すものである場合（任意で原料原産地名を表示する場合を含む。）を除き、次の各号に掲げるいずれかの割合を当該表示に近接した箇所又は原材料名の次に括弧を付して表示する。ただし、その割合が100パーセントである場合においては、割合の表示を省略することができる。</p> | <p>1 特定の原産地のもの、有機農産物（有機農産物の日本農林規格（平成17年農林水産省告示第1605号）第3条に規定するものをいう。）、有機畜産物、有機加工食品（有機加工食品の日本農林規格（平成17年農林水産省告示第1606号）第3条に規定するものをいう。）その他の使用した原材料が特色のあるものである旨を表示する場合又は製品の名称が特色のある原材料を使用した旨を示すものである場合においては、第3条第2項の規定により原料原産地名を表示する場合（任意で原料原産地名を表示する場合を含む。）を除き、次の各号に掲げるいずれかの割合を当該表示に近接した箇所又は原材料名の次に括弧を付して表示する。ただし、その割合が100パーセントである場合においては、割合の表示を省略することができる。</p> |
| 168 頁 | <p>(加工-216) <u>有機農産物、有機畜産物又は有機加工食品</u>を使用した旨を表示できるのは、どのような場合ですか。</p> | <p>(加工-216) <u>有機農産物や有機農産物加工食品</u>を使用した旨を表示できるのは、どのような場合ですか。</p> |
| 192 頁 | <p>(加工-274) 容器包装の表示を誤った場合、<u>誤った表示の上からシール等を貼り付けて訂正</u>することは可能ですか。</p> <p>(加工-275) <u>ポップシール又はネックリンガーによる表示の修正を行うに当たっての具体的な留意点</u>はありますか。</p> | <p>(加工-274) 容器包装の表示を誤った場合、上からシール等を貼り付けて訂正することは可能ですか。</p> <p>以下(加工-275) から(加工-278)を繰</p> |

| | | |
|-------|--|--|
| | (加工-276) 食品表示基準別記様式1の備考12「消費者の選択に資する適切な表示事項」とは具体的にどのような事項がありますか。 (加工-277) (加工-278) (加工-279) | り下げる。 |
| 193 頁 | (加工-280) | (加工-279) |
| 196 頁 | (加工-281) (加工-282) | (加工-280) (加工-281) |
| 199 頁 | 二十 切り身又はむき身にした魚介類(生かき及びふぐを原材料とするふぐ加工品を除く。)であって、生食用のもの(凍結させたものを除く。)に関する事項 二十一～二十三 略 二十四 ふぐを原材料とするふぐ加工品に関する事項 | 二十 切り身又はむき身にした魚介類(生かき及びふぐを原材料とするふぐ加工品(軽度の撒塩を行ったものを除く。))を除く。)であって、生食用のもの(凍結させたものを除く。)に関する事項 二十一～二十三 略 二十四 ふぐを原材料とするふぐ加工品(軽度の撒塩を行ったものを除く。)に関する事項 |
| 206 頁 | (加工-283) (加工-284) (加工-285) (加工-286) | (加工-282) (加工-283) (加工-284) (加工-285) |
| 207 頁 | (加工-287) (加工-288) (加工-289) (加工-290) (加工-291) (加工-292) (加工-293) (加工-294) (加工-295) (加工-296) (加工-297) (加工-298) | (加工-286) (加工-287) (加工-288) (加工-289) (加工-290) (加工-291) (加工-292) (加工-293) (加工-294) (加工-295) (加工-296) (加工-297) |

| | | |
|-------|---|---|
| | (加工- <u>299</u>) (加工- <u>300</u>) (加工- <u>301</u>) | (加工- <u>298</u>) (加工- <u>299</u>) (加工- <u>300</u>) |
| 208 頁 | (加工- <u>302</u>) (加工- <u>303</u>) (加工- <u>304</u>) (加工- <u>305</u>) (加工- <u>306</u>) (加工- <u>307</u>) (加工- <u>308</u>) (加工- <u>309</u>) (加工- <u>310</u>) (加工- <u>311</u>) (加工- <u>312</u>) | (加工- <u>301</u>) (加工- <u>302</u>) (加工- <u>303</u>) (加工- <u>304</u>) (加工- <u>305</u>) (加工- <u>306</u>) (加工- <u>307</u>) (加工- <u>308</u>) (加工- <u>309</u>) (加工- <u>310</u>) (加工- <u>311</u>) |
| 209 頁 | ～切り身又はむき身にした魚介類（生かき及びふぐを原材料とするふぐ加工品を除く。）であって、生食用のもの（凍結させたものを除く。）に関する事項 生かきに関する事項 ゆでがにに関する事項 魚肉ハム、魚肉ソーセージ及び特殊包装かまぼこに関する事項 ふぐを原材料とするふぐ加工品に関する事項～ | ～切り身又はむき身にした魚介類（生かき及びふぐを原材料とするふぐ加工品（軽度の撒塩を行ったものを除く。）を除く。）であって、生食用のもの（凍結させたものを除く。）に関する事項 生かきに関する事項 ゆでがにに関する事項 魚肉ハム、魚肉ソーセージ及び特殊包装かまぼこに関する事項 ふぐを原材料とするふぐ加工品（軽度の撒塩を行ったものを除く。）に関する事項～ |
| 214 頁 | (加工- <u>313</u>) | (加工- <u>312</u>) |
| 218 頁 | 切り身又はむき身にした魚介類（生かき及びふぐを原材料とするふぐ加工品を除く。）であって、生食用のもの（凍結させたものを除く。）に関する事項 生かきに関する事項 ゆでがにに関する事項 魚肉ハム、魚肉ソーセージ及び特殊包装かまぼこに関する事項 ふぐを原材料とする食品に関する事項 | 切り身又はむき身にした魚介類（生かき及びふぐを原材料とするふぐ加工品（軽度の撒塩を行ったものを除く。）を除く。）であって、生食用のもの（凍結させたものを除く。）に関する事項 生かきに関する事項 ゆでがにに関する事項 魚肉ハム、魚肉ソーセージ及び特殊包装かまぼこに関する事項 ふぐを原材料とする食品（軽度の撒 |

| | | |
|-------|---|---|
| | | <u>塩を行ったものを除く。)</u> に関する事項 |
| 220 頁 | (加工-314) | (加工-313) |
| 222 頁 | <p>十七 切り身又はむき身にした魚介類 (生かき及びふぐを原材料とするふぐ加工品を除く。)であって、生食用のもの(凍結させたものを除く。)に関する事項</p> <p>十八～二十 略</p> <p>二十一 ふぐを原材料とするふぐ加工品に関する事項</p> | <p>十七 切り身又はむき身にした魚介類 (生かき及びふぐを原材料とするふぐ加工品(軽度の撒塩を行ったものを除く。))を除く。)であって、生食用のもの(凍結させたものを除く。)に関する事項</p> <p>十八～二十 略</p> <p>二十一 ふぐを原材料とするふぐ加工品(軽度の撒塩を行ったものを除く。))に関する事項</p> |
| 260 頁 | <p>(生鮮-42) 令和2年7月の改正で原料ふぐの種類の種類標準和名のリストから「しろあみふぐ」が削除された経緯を教えてください。</p> <p>(生鮮-43) 名称及び原産地の表示例(容器包装に行う場合及び掲示による場合)を教えてください。壁やボード等に全商品を一括して原産地を表示してもよいのですか。</p> <p>(生鮮-44)</p> <p>(生鮮-45)</p> | 以下(生鮮-42) から(生鮮-44)を繰り下げる。 |
| 264 頁 | (生鮮-46) | (生鮮-45) |
| 265 頁 | <p>第23条</p> <p>2 前項に規定するもののほか、玄米及び精米にあつては、次に掲げる事項は、容器包装に表示してはならない。ただし、<u>第2号及び第3号</u>に掲げる事項については、第19条に規定するところにより表示する場合を除く。</p> <p><u>一</u>～<u>三</u> 略</p> | <p>第23条</p> <p>2 前項に規定するもののほか、玄米及び精米にあつては、次に掲げる事項は、容器包装に表示してはならない。ただし、<u>第3号及び第4号</u>に掲げる事項については、第19条に規定するところにより表示する場合を除く。</p> <p><u>一</u> <u>未検査米の原料玄米にあつては、品種又は産年を表す用語</u></p> <p><u>二</u>～<u>四</u> 略</p> |
| 270 頁 | (生鮮-47) | (生鮮-46) |

| | | |
|----------------|---|--|
| | (生鮮-48) (生鮮-49) (生鮮-50) (生鮮-51) (生鮮-52) (生鮮-53) | (生鮮-47) (生鮮-48) (生鮮-49) (生鮮-50) (生鮮-51) (生鮮-52) |
| 271 頁 | (生鮮-54) (生鮮-55) (生鮮-56) (生鮮-57) (生鮮-58) (生鮮-59) (生鮮-60) (生鮮-61) (生鮮-62) (生鮮-63) (生鮮-64) (生鮮-65) | (生鮮-53) (生鮮-54) (生鮮-55) (生鮮-56) (生鮮-57) (生鮮-58) (生鮮-59) (生鮮-60) (生鮮-61) (生鮮-62) (生鮮-63) (生鮮-64) |
| 282 頁 | (生鮮-66) | (生鮮-65) |
| 320 頁 | | (附則) 次行から削除 |
| 321 ~ 323 頁 | 削除 平成 29 年 9 月 1 日に施行した食品表示基準の経過措置期間は、令和 4 年 3 月 31 日までであるが、計画的に当該基準に基づく原料原産地表示に移行することが望ましい。また、施行の際に加工食品の製造所又は加工所で製造過程にある加工食品（令和 4 年 4 月 1 日以降に販売予定であり、長期醸造されている酒類や果実酢等）については、令和 4 年 4 月 1 日以降もなお従前の例によることができるが、消費者への情報提供の観点から、可能な限り当該基準に基づく原料原産地表示を行うことが望ましい。 | 1 ~ 3 略 4 平成 29 年 9 月 1 日に施行した食品表示基準の経過措置期間は、令和 4 年 3 月 31 日までであるが、計画的に当該基準に基づく原料原産地表示に移行することが望ましい。また、施行の際に加工食品の製造所又は加工所で製造過程にある加工食品（令和 4 年 4 月 1 日以降に販売予定であり、長期醸造されている酒類や果実酢等）については、令和 4 年 4 月 1 日以降もなお従前の例によることができるが、消費者への情報提供の観点から、可能な限り当該基準に基づく原料原産地表示を行うことが望ましい。 |

| | | |
|-------------------------------|---------------------------------|-----------------------------------|
| 323 頁 | 削除 | (附則-1) (附則-2) (附則-3) |
| 324 頁 | 削除 | (附則-4) |
| 343 頁 | 内閣府令第 52 号・10 号の附則の追加 | |
| 345 頁に以下を追加 | | |
| 附則（令和 2 年 7 月 16 日内閣府令第 52 号） | | |
| 施行期日 | | |
| 添加物の用途名から「人工」及び「合成」を削除等 | 改正前の食品表示基準 | 改正後の食品表示基準 (令和 2 年 7 月 16 日施行) |
| | 令和 4 年 3 月 31 日まで有効 | |
| 附則（令和 3 年 3 月 17 日内閣府令第 10 号） | | |
| 施行期日 | | |
| 玄米精米の産地等表示要件の緩和 | 改正前の食品表示基準 令和 3 年 6 月 30 日まで | 改正後の食品表示基準 (令和 3 年 7 月 1 日施行) |