

## 食品表示に係る自主的取組み

日本チェーンストア協会  
制定・平成14年 5月  
改定・平成16年10月  
改定・平成20年 7月

平成14年初めの食肉取扱企業の牛肉偽装事件に端を発した食品の偽装表示は、生活者の食品の表示に対する信頼を損ねてしまいました。

当協会会員企業は、従来より、JAS法、食品衛生法、景品表示法等関係法令や関係公正競争規約の遵守に努めてきたところですが、生活者の食品の表示に対する信頼を早急に回復させる観点から、会員企業が表示を行なう際の基準として、『食品表示に係る自主的取組み』を平成14年5月に決めました。

また、その後、JAS法の加工食品品質表示基準の改正、景品表示法の改正等表示をめぐる状況変化に適切に対応する観点から、平成16年10月に『食品表示に係る自主的取組み』を改正いたしました。

今般、食品衛生法施行規則が一部改正され、アレルギー物質を含む食品として、これまで推奨品目とされていた「えび」、「かに」が義務表示品目とされことを踏まえ、現行の『食品表示に係る自主的取組み』を下記のとおり改定します。

### 記

I. 仕入時の表示点検・確認を徹底する。

II. 適正な表示を徹底する。

III. 生活者に誤認を与える恐れのある表示は行なわないこととする。

《食肉について》

1. 銘柄牛肉・豚肉・鶏肉（在来鶏を含む）については、銘柄名と極めて類似した紛らわしい表示は行なわない。
2. 牛肉・豚肉・鶏肉において、「特選」、「極上」等の表示は品質の誤認を招きやすいことから、表示しないこととする。

3. 黒毛和種とホルスタインとを交配した交雑種牛の表示については、黒毛牛、黒牛など黒毛和牛と極めて類似した表示は行なわず「国産牛肉」、「国産牛肉（交雑種）」又は「〇〇牛は黒毛和種とホルスタインをかけあわせたものです。」等と店頭表示する。
4. 加工の程度が比較的低い食肉加工品については、原材料に占める重量の割合が50%以上の品目、または重量の多い順に上位3品目の原料原産地表示を行なうこととする。

(表示例)

○たれに漬け込んだものを販売する場合

|                                  |
|----------------------------------|
| 名 称：牛肉味付け焼肉用<br>原材料名：牛肉（オーストラリア） |
|----------------------------------|

○異なる種類の食肉を盛り付けて販売する場合

|   |
|---|
| 名 称：焼肉セット<br>原材料名：牛肉（オーストラリア）<br>豚肉（アメリカ）<br>鶏肉（国産） |
|---|

《青果物について》

1. 節減対象農薬及び化学肥料の双方を50%以上節減して栽培された農産物の表示は、農林水産省の「特別栽培農産物に係る表示ガイドライン（平成19年3月23日）」に沿って行なう。
2. 青果物のみが原材料になっている青果物加工品については、原材料に占める重量の割合が50%以上の品目、または重量の多い順に上位3品目の原料原産地を表示することとする。

(表示例)

○異種混合したカット野菜を販売する場合

|   |
|---|
| 名 称：カット野菜<br>原材料名：レタス（国産）、きゅうり（国産）、パプリカ（オランダ） |
|---|

## 《水産物について》

1. 水産物の名称表示については、水産庁の「魚介類の名称のガイドライン（平成19年7月）」に沿って行なうこととする。

本ガイドラインでは、生活者の商品選択に資するため、正確な情報を提供する必要がある一方で、馴染みのない標準和名等の表示によって混乱することがないように、種に応じて、標準和名を基本としつつも、より広く一般に使用されている和名があれば、この名称を記載することができることとされています。
2. 水産物の水域名を記載するに当たっては、水産庁の「生鮮魚介類の生産水域名の表示のガイドライン（平成15年6月）」に沿って行なうこととする。
3. まぐろについては、輸入品の場合には水域名を併記する。
4. 加工の程度が比較的低い水産物加工品については、原材料に占める重量の割合が50%以上の品目、または重量の多い順に上位3品目の原料原産地表示を行うこととする。
5. 刺身盛り合わせについては、水産庁の「刺身盛り合わせの原料原産地等表示自主指針（平成15年6月）」に沿って行なうよう努めるものとする。また、原料原産地を表示する品目は、当面、当該店舗における主力の5品目とする。

(ボードによる一括表示例)

| 品名     | 原産地     | 養殖 | 解凍 |
|--------|---------|----|----|
| みなみまぐろ | オーストラリア | ○  | ○  |
| まだい    | 愛媛県     | ○  |    |
| ぶり     | 鹿児島県    | ○  |    |
| するめいか  | 北海道沖    |    | ○  |
| 甘えび    | デンマーク   |    | ○  |

※上記以外の原材料が入荷する場合がありますので、詳しくは売場係員までお尋ねください。

6. 水産物（切り身等）のみが原材料になっている鍋ものセットについては、原材料に占める重量の多い順に上位3品目の原料原産地を、容器・包装又はPOP等に表示することとする。

《加工食品について》

1. 生鮮食品を切断して異種混合した加工の程度が比較的低い加工食品については、原料に占める重量の割合が50%以上の品目、または重量の多い順に上位3品目の原料原産地表示を行うこととする。
2. ただし、食肉又は水産物（切り身等）と青果物を異種混合した鍋ものセット等については、食肉、水産物（切り身等）の重量の割合が多い順に上位3品目の原料原産地を容器・包装又はPOP等に表示することとする。なお、加熱等処理した原材料については対象外とする。

（表示例）

○食肉・青果物をセットにした場合

|  |
|--|
| 名 称：すき焼きセット<br>原材料名：牛肉（オーストラリア）、白菜、ねぎ、春菊、豆腐、 |
|--|

○水産物（切り身等）・青果物をセットにした場合

|   |
|---|
| 名 称：寄せ鍋セット<br>原材料名：たら（アメリカ）、さけ（国産）、えび（インドネシア）、白菜、ねぎ |
|---|

○食肉・水産物（切り身等）・青果物をセットにした場合

|   |
|---|
| 名 称：寄せ鍋セット<br>原材料名：たら（アメリカ）、えび（インドネシア）、鶏肉（国産）、白菜、ねぎ |
|---|

3. 加工食品（弁当・惣菜等）については、「特選」、「極上」等の表示は品質の誤認を招きやすいことから、表示しないこととする。

IV. 生活者の食の安全・安心を確保するための表示を徹底する。

《加工食品（弁当・惣菜等）について》

1. 加工食品（弁当・惣菜等）のアレルギー表示については、義務表示対象品目を表示するほか、奨励表示対象品目についてもPOP等を活用し、表示するよう努めるものとする。

（表示例）

|  |
|--|
| 名 称：ポテトサラダ<br>原材料名：じゃがいも、にんじん、ハム（卵、豚肉を含む）、マヨネーズ（大豆油を含む）、たんぱく加水分解物（牛肉、さけ、さば、ゼラチンを含む）、調味料（アミノ酸等） |
|--|

（例）「原材料の一部に卵、豚肉、大豆油、牛肉、さけ、さば、ゼラチンを含む」とPOP等を活用し表示

なお、ここでいうアレルギー表示を行なう品目については、次のとおりです。

|                       |                     |   |
|-----------------------|---------------------|---|
| 食<br>品<br>衛<br>生<br>法 | 表示が義務付けられているもの（7品目） | えび、かに、卵、小麦、そば、落花生、乳   |
|                       | 表示を奨励するもの（18品目）     | あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン |

※新たに「えび」及び「かに」の2品目について表示が義務化されました。  
平成20年6月3日より施行され、猶予期間は平成22年6月3日迄です。

2. 加工食品（弁当・惣菜等）のカロリー表示又は栄養成分表示については、POP等を活用し、表示するよう努めるものとする。

（表示例）

|        |         |
|--------|---------|
| 栄養成分表示 | 1食あたり   |
| エネルギー  | 625Kcal |
| たんぱく質  | 19.7g   |
| 脂質     | 14.5g   |
| 炭水化物   | 103.6g  |
| ナトリウム  | 1.2g    |
| カルシウム  | 105mg   |

《留意点》

1. 自社独自の表示を行なう際には、社内基準等を策定する等して、生活者から問い合わせ等があった際に、適切に対応できるようにして下さい。
2. 表示内容については、生活者等から問い合わせ等があった際に、適切に対応できるようにして下さい。

以 上