

(総則－10) 食品関連事業者以外とは具体的にどのような業種を指しますか。複数の具体的な例を挙げて説明してください。

(答)

反復継続性のない販売を行う者を指し、例えば、小学校のバザーで袋詰めのコッキーを販売する保護者や、町内会の祭りで瓶詰めの手作りジャムを販売する町内会の役員等が想定されます。

## 第2条関係

(加工食品及び生鮮食品関係)

(総則－11) 「加工食品」及び「生鮮食品」はどのようなものですか。

(答)

食品表示基準第2条第1項第1号及び第2号に規定されています。

「加工食品」は、「製造又は加工された食品」と定義され、調味や加熱等したものが該当し、具体的な品目は食品表示基準別表第1に掲げられています。

「生鮮食品」は、「加工食品及び添加物以外の食品」と定義され、単に水洗いや切断、冷凍等したものが該当し、具体的な品目は食品表示基準別表第2に掲げられています。

(総則-12) 以下の商品は生鮮食品ですか、加工食品ですか。

(答)

	具体例	加工食品	生鮮食品	補足説明
農産物	単品の野菜を単に切断したもの(カット野菜)		○	食品表示基準別表第2(生鮮食品一覧)の1(5)において、野菜は「収穫後調整、選別、水洗い等を行なったもの、単に切断したもの及び単に凍結させたものを含む。」と規定されています。
	複数の野菜を切断した上で混ぜ合わせたもの(サラダミックス、炒め物ミックス)	○		複数の野菜を混ぜ合わせたものは、それ自身が一つの製品(調理された食品)であることから加工食品となります。
	オゾン水、次亜塩素酸ソーダ水による殺菌洗浄したもの		○	オゾン水、次亜塩素酸ソーダ水による殺菌洗浄は、一定の作為は加えるが、加工(新しい属性の付加)には至らないため、生鮮食品となります。
	ブランチングした上で冷凍した野菜	○		ブランチング処理したものは、加工食品となります。
	ベビーリーフ(複数種類の幼葉を混ぜ合わせたもの)		○	ベビーリーフについては、複数種類の幼葉を混ぜ合わせたものであるものの、幼葉を摘み取った状態のまま袋詰めしており、個々の幼葉の原形が分かり、判別することができるため、生鮮食品に該当します。 ただし、ベビーリーフを原形が分からないくらいに更にカットした場合は、複数の野菜を切断した上で混ぜ合わせたものと同様と考えられ、加工食品に該当します。 加工食品又は生鮮食品に該当するかは商品の状態により判断が必要です。
畜	合挽肉	○		複数の種類の家畜、家きん等の食

産物				肉を混ぜ合わせたものは、それ自体が一つの調理された食品となりますので、加工食品となります。
	複数の部位の食肉を切断した上で調味せずに一つのパックに包装したもの		○	食品表示基準別表第2（生鮮食品一覧）の2（1）において、食肉は、「単に切断、薄切り等したもの並びに単に冷蔵及び凍結させたものを含む。」と規定されています。また、同一の種類を混合したものは生鮮食品となります。
	複数の部位の食肉を切断した上で調味液につけて一つのパックに包装したもの	○		単に切断、薄切り等したものは生鮮食品としていますが、調味した場合は本質的に新たなものを作り出すことになり、加工食品となります。
	複数の種類の食肉と野菜を切断した上で、調味せずに一つのパックに盛り合わせたもの	○		複数の種類の食肉と野菜を組み合わせたものは、それ自体が一つの調理された食品となりますので、加工食品となります。
	スパイスをふりかけた食肉	○		調味した場合は加工食品となります。
	たたき牛肉	○		表面をあぶったものは加工食品となります。
	焼肉のたれを混合した食肉	○		加工食品と生鮮食品を混合したものは加工食品となります。
	パン粉を付けた豚カツ用豚肉	○		表面に衣を付けているものは加工食品となります。
水産物	マグロ単品の刺身		○	食品表示基準別表第2（生鮮食品一覧）の3において、水産物は、「ラウンド、セミドレス、ドレス、フィレー、切り身、刺身（盛り合わせたものを除く。）、むき身、単に凍結させたもの及び解凍したもの並びに生きたものを含む。」と規定されています。
	マグロ単品の刺身にツマ・大葉が添えられているもの		○	マグロ単品の刺身にツマ、大葉等が添えられている場合、全体としてこれが一つの生鮮食品であり、

			主たる商品であるマグロについてのみ名称及び原産地の表示が必要です。その他の表示は不要です。
複数の種類の刺身を盛り合わせたもの	○		複数の種類の刺身の盛り合わせは加工食品となります。
マグロのキハダとメバチを盛り合わせたもの		○	同一の種類であるか否かは、基本的には社会常識で判断すべきものでありますが、食品表示基準別表第2に個別具体的な種類があるか否かが一つの目安となります。別表第2に個別具体的な種類名がないものについては、別表第2の分類の基礎となった日本標準商品分類を参考にさらに判断することとなりますが、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どみなします。
赤身とトロを盛り合わせたもの		○	複数の部位を混合したものであっても、「盛り合わせを除く」と規定しているので、盛り合わせに該当しないことが前提となる同一の種類の子の各部位を混合したものは、食品表示基準別表第2の3の「盛り合わせ」に該当しないため生鮮食品となります。
尾部（及び殻）のみを短時間の加熱（ブランチング）により赤変させた大正エビ	○		尾部（及び殻）のみの短時間の加熱であっても、加熱したものは、加工食品となります。
短時間の加熱（ブランチング）を行い殻を開けてむき身を取り出したアサリ	○		殻を開け身を取り出すための加熱は、短時間であっても、加工食品となります。
鍋セット	○		魚又は食肉と野菜の組合せは加工食品となります。
蒸しダコ	○		蒸したものは加工食品となります。

塩蔵ワカメを塩抜きしたもの	○	塩蔵したものは加工食品であり、それを塩抜きしたのも加工食品となります。
身を取り出し、開き、内臓を除いた上で冷凍した赤貝のむき身	○	生の赤貝から身を取り出し、開き、内臓を除去して冷凍したものは、生鮮食品となります。
一種類の魚のカマや身アラの詰め合わせ	○	同一の種類魚の各部位を詰め合わせたものは、生鮮食品となります。

(総則-13) 軽度な撒(さん)塩を行った魚介類は、生鮮食品に該当しますか。

(答)

長期の保存目的や調味目的でない軽度な撒(さん)塩(海水濃度程度(おおむね魚肉中の塩分濃度3%程度以下のもの))を行った魚介類については、生鮮食品となります。

(総則-14) 「製造」及び「加工」の定義を教えてください。

(答)

一般的には、

- ① 「製造」とは、その原料として使用したものとは本質的に異なる新たな物を作り出すこと
- ② 「加工」とは、あるものを材料としてその本質は保持させつつ、新たな属性を付加すること

です。