

(別 紙)

食品表示基準について（新旧対照表）

改正後（新）	改正前（旧）
<p>食品表示基準について（平成27年3月30日消食表第139号）</p> <p>（総則関係） （略）</p> <p>（加工食品）</p> <p>1 義務表示事項</p> <p>（1） ～ （5） （略）</p> <p>（6） 製造所又は加工所の所在地（輸入品にあつては、輸入業者の営業所所在地、乳にあつては、乳処理場（特別牛乳にあつては、特別牛乳搾取処理場）の所在地）及び製造者又は加工者の氏名又は名称（輸入品にあつては、輸入業者の氏名又は名称、乳にあつては、乳処理業者（特別牛乳にあつては、特別牛乳搾取処理業者）の氏名又は名称）</p> <p>①～④ （略）</p> <p>⑤ <u>食品表示基準第3条第1項の表の製造所又は加工所の所在地（輸入品にあつては輸入業者の営業所の所在地、乳にあつては乳処理場（特別牛乳にあつては特別牛乳搾取処理場、以下同じ。）の所在地。以下この章において同じ。）及び製造者又は加工者の氏名又は名称（輸入品にあつては輸入業者の氏名又は名称、乳にあつては乳処理業者（特別牛乳にあつては特別牛乳搾取処理業者、以下同じ。）の氏名又は名称。以下この章において同じ。）の項の3に規定する製造所固有記号の取扱い</u>については、次のとおりとする。</p> <p><u>ア 同一製品について</u></p> <p><u>「同一製品」とは、同一の規格で同一の包材を使用した製品をいう。</u></p> <p><u>(ア) 「同一の規格」とは、原則として、その製品の原材料や添加物の配合、内容量等、通常包材に表示される内容が同一であることをいう。</u></p>	<p>食品表示基準について（平成27年3月30日消食表第139号）</p> <p>（総則関係） （略）</p> <p>（加工食品）</p> <p>1 義務表示事項</p> <p>（1） ～ （5） （略）</p> <p>（6） 製造所又は加工所の所在地（輸入品にあつては、輸入業者の営業所所在地、乳にあつては、乳処理場（特別牛乳にあつては、特別牛乳搾取処理場）の所在地）及び製造者又は加工者の氏名又は名称（輸入品にあつては、輸入業者の氏名又は名称、乳にあつては、乳処理業者（特別牛乳にあつては、特別牛乳搾取処理業者）の氏名又は名称）</p> <p>①～④ （略）</p> <p>⑤ 表示基準第3条第1項の表の製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名又は名称の項の3の規定（以下「製造所固有記号」という。）については、<u>表示基準の施行の日から起算して1年を経過した日から施行することとされており、それまでの間は、次のとおりとする。</u></p> <p>（新設）</p>

(イ) 「同一の包材」とは、包材のうち、いわゆるデザイン部分が同一であることはもちろんのこと、いわゆる表示部分（法定されている表示のみならず、法定されていない表示も指す。）についても同一であることをいう。

ただし、製造所固有記号や消費期限・賞味期限、ロット番号その他製造所において包材に印字することを前提とする表示部分については、包材の同一性に影響を与えない。

イ 同一製品を二以上の製造所で製造している場合について

(ア) 「同一製品を二以上の製造所で製造している場合」とは、製造所固有記号の届出時に、次の2つの要件を満たすものとする。

(a) 2以上の製造所が、それぞれ、食品の衛生状態を最終的に変化させる場所であること。

(b) 製造所固有記号の使用によって包材が共有化されること。

(イ) ただし、次に掲げる場合に該当するときには、(ア)の要件を満たさなくとも、「同一製品を二以上の製造所で製造している場合」と取り扱うこととする。

(a) 届出時に一つの製造所で製造している場合であって、オ(エ)の有効期間内に、同一製品につき製造を行うことが計画されている製造所について、製造計画書を添付して届け出るとき

なお、(a)については、将来的に一つの製造所で製造することが確実となった場合は、製造所固有記号の使用を中止し、当該記号の廃止の届出をしなければならないこととする。当該記号の廃止後、計画に変更が生じ、2以上の製造所で製造することになり、製造所固有記号を使用する場合には、再度、新規の届出を行う必要がある。この場合、廃止した製造所固有記号を使用することはできない。

(b) 食品表示基準附則第2条の規定による廃止前の食品衛生法第十九条第一項の規定に基づく表示の基準に関する内閣府令（平成23年内閣府令第45号）第10条に規定する製造所固有の記号を使用することができた場所のうち、食品表示基準において「加工所」と取り扱われる場所が2以上ある場合であって、当該2以上の

場所で同一製品を加工しているとき

(c) 他の法令の規定により、最終的に衛生状態を変化させた場所及び当該行為を行った者に関する情報の厳格な管理が行われているような場合であって、かつ、当該法令その他関係法令に基づく表示から、最終的に衛生状態を変化させた者又は場所が特定できるとき

(ウ) なお、(イ)の場合であっても、消費者への情報提供に係る表示義務（食品表示基準第3条第1項の表の製造所又は加工所の所在地（輸入品にあつては輸入業者の営業所の所在地、乳にあつては乳処理場（特別牛乳にあつては特別牛乳搾取処理場。以下同じ。）の所在地。以下この章において同じ。）及び製造者又は加工者の氏名又は名称（輸入品にあつては輸入業者の氏名又は名称、乳にあつては乳処理業者（特別牛乳にあつては特別牛乳搾取処理業者。以下同じ。）の氏名又は名称。以下この章において同じ。）の項の3の一から三までの表示。以下「応答義務」という。）は課せられる。

ウ 表示の方法について

(ア) 製造所の所在地（乳にあつては、乳処理場（特別牛乳にあつては、特別牛乳搾取処理場）の所在地）の代わりに製造者（乳にあつては、乳処理業者（特別牛乳にあつては、特別牛乳搾取処理業者））の住所（法人の場合は原則として本社所在地）をもって表示する場合には、製造所固有記号は、製造者の住所、氏名又は名称の次に、「+」を冠して表示することを原則とする。

(イ) 製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称の代わりに販売者（乳、乳製品及び乳又は乳製品を主要原料とする食品を販売する者を除く。）の住所及び氏名又は名称をもって表示する場合には、製造所固有記号は、販売者の住所、氏名又は名称の次に、「+」を冠して表示することを原則とする。

(ウ) (ア)及び(イ)にかかわらず、同一製品を製造者が自らの製造所で製造するとともに、他者の製造所に委託して製造する場合には、食品表示基準別記様式1の「製造者」又は「販売者」の事項名を表示せず、表示内容に責任を有する者として表示される食品

ア 製造所の所在地（乳にあつては、乳処理場（特別牛乳にあつては、特別牛乳搾取処理場）の所在地）の代わりに製造者（乳にあつては、乳処理業者（特別牛乳にあつては、特別牛乳搾取処理業者））の住所（法人の場合は原則として本社所在地）をもって表示する場合には、製造所固有記号は、製造者の住所、氏名又は名称の次に表示することを原則とする。

イ 製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称の代わりに販売者（乳、乳製品及び乳又は乳製品を主要原料とする食品を販売する者を除く。）の住所及び氏名又は名称をもって表示する場合には、製造所固有記号は、販売者の住所、氏名又は名称の次に表示することを原則とする。

(新設)

関連事業者の住所、氏名又は名称の次に、「+」を冠して製造所固有記号を表示しても差し支えない。

(エ) 製造所固有記号の表示は、(7)、(イ)及び(ウ)のとおり、原則として製造者又は販売者の住所、氏名又は名称の次に連記することとするが、容器包装の形態等から判断してやむを得ず連記しない場合は、製造者又は販売者の氏名又は名称の次に当該製造所固有記号の表示箇所を表示し、かつ、原則として、当該記号が製造所固有記号である旨を明記すること。

なお、製造所固有記号であることが明らかに分かる場合にあつては、次の例に示すように表示をしても差し支えない。

【例】

(表示部分)	(記載部分)
「製造所固有の記号 缶底左側に記載」	「 <u>+</u> ABC/Lot. 1」
「製造所固有の記号 缶底に記載」	「 <u>+</u> ABC」

エ 応答義務について

製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称に代えて、製造所固有記号の表示をする場合における応答義務の表示は、次のいずれかによることとする。

(ア) 「製造所の所在地又は製造者の氏名若しくは名称の情報の提供を求められたときに回答する者の連絡先」は、製造所固有記号が表す製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称について回答できる者の電話番号を表示するものとする。この場合、当該連絡先において製造所の所在地又は製造者の氏名又は名称を回答できない旨の応答をすることは認められない。

(イ) 「製造所固有記号が表す製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称を表示したウェブサイトのアドレス（二次元コードその他のこれに代わるものを含む。）」は、そのアドレスにアクセスした結果、アクセスした者が速やかに製造所の所在地等の情報を把握することができるアドレスを表示するものとする。

(ウ) 「当該製品を製造している全ての製造所の所在地又は製造者の氏名若しくは名称

ウ 製造所固有記号の表示は、ア及びイのとおり、製造者名又は販売者名の次に連記することとするが、容器包装の形態等から判断してやむを得ず連記しない場合は、製造者名又は販売者名の次に当該記号の記載場所を明記し、かつ、原則として、当該記号が製造所固有記号である旨を明記すること。

なお、製造所固有記号であることが明らかに分かる場合にあつては、次の例に示すように表示をしても差し支えない。

【例】

(表示部分)	(記載部分)
「製造所固有の記号 缶底左側に記載」	「ABC/Lot. 1」
「製造所固有の記号 缶底に記載」	「ABC」

(新設)

及び製造所固有記号」は、当該製品を製造している全ての製造所の所在地、製造者の氏名又は名称及び製造所固有記号を表示するものとする。ただし、食品関連事業者と製造者の氏名又は名称が同一である場合には、当該製品を製造している全ての製造所の所在地及び製造所固有記号を表示するものとする。

オ 届出の方法について

(ア) 製造所固有記号の届出は、製造所固有記号制度届出データベースにおいて、表示内容に責任を有する製造者（乳にあっては乳処理業者（特別牛乳にあっては特別牛乳搾取処理業者））又は販売者（乳、乳製品及び乳又は乳製品を主要原料とする食品を販売する者を除く。）（以下「届出者」という。）が行うものとする。

(イ) 製造所固有記号は、アラビア数字、ローマ字、平仮名若しくは片仮名又はこれらの組合せに限るものとし、文字数は10文字以内とする。

(ウ) 製造所固有記号は、原則として、一つの製造所につき一つの製造所固有記号の取得が認められる。ただし、一つの製造所が複数の販売者から製造を委託されている場合には、当該製造所と複数ある販売者の組合せごとに、製造所固有記号の取得が必要となるため、一つの製造所に複数の製造所固有記号が認められる。なお、同一の製造所で製造される製品ごとに製造所固有記号を変えることは認められない。

(エ) 製造所固有記号の有効期間は5年で満了することとし、有効期間経過後も継続して使用する場合は、製造所固有記号制度届出データベースに備えられたファイルへの記録がされた日から起算して5年の期間が満了する日（以下「更新期限」という。）までに、原則として届出者が製造所固有記号制度届出データベースにおいて、製造所に係る届出情報の更新を行うものとする。

製造所に係る届出情報の更新は、更新期限の90日前から行うことができるものとし、更新期限までに製造所に係る届出情報の更新がされない場合には、当該製造所固有記号は廃止されたものとして扱うこととし、更新期限を経過した日以降に製造した製品には使用することができない。

なお、廃止されたものとして扱われた当該製造所固有記号と異なる製造所固有記

号であれば、新たに届出を行うことができるものとする。

(オ) 製造所に係る届出情報に変更が生じた場合又は製造所固有記号の使用を中止した場合は、原則として届出者が製造所固有記号制度届出データベースにおいて、速やかに変更又は廃止の届出を行うものとする。

ただし、次に掲げる製造所に係る届出情報の変更については、製造者又は販売者と製造所固有記号の組合せから製造所を特定することが困難となるため、認められない。

(a) 自らの製造所で製造する場合にあつては、製造所の所在地

(b) 他者の製造所に委託して製造する場合にあつては、委託先の製造者の氏名又は名称及び製造所の所在地

これらの場合には、当該製造所固有記号の廃止の届出を行うとともに、廃止した製造所固有記号と異なる製造所固有記号により、新規の届出を行うものとする。

(削る)

エ 固有記号の届出は、次の方法により行うこと。

(ア) アに係る製造所固有記号の届出（乳、乳製品及び乳又は乳製品を主要原料とする食品に係る届出を除く。）は、製造者が消費者庁長官に様式第1号により2部届け出るものとする。この場合、製造者は複数の自社製造所の固有記号を一括して届け出ることができる。

(イ) イに係る製造所固有記号の届出は、製造者が消費者庁長官に様式第2号により3部届け出るものとする。

(ウ) アのうち、乳、乳製品及び乳又は乳製品を主要原料とする食品に係る製造所固有記号の届出は、製造者又は乳処理業者が消費者庁長官に様式第3号により2部届け出るものとする。

(エ) (ア)、(イ)及び(ウ)の届出は、次の各号を遵守し、原則として郵送により行うものとする。

a 宛先は、次によるものとする。

〒100-6178

<p>(7) ～ (12) (略)</p> <p>2・3 (略)</p> <p>4 任意表示</p> <p>(1) (略)</p> <p>(2) 栄養成分の補給ができる旨及び栄養成分又は熱量の適切な摂取ができる旨</p> <p>①・② (略)</p> <p>③ 栄養成分又は、熱量の適切な摂取ができる旨</p> <p>ア～ウ (略)</p> <p><u>エ 食品表示基準第7条の表の栄養成分又は熱量の適切な摂取ができる旨の項の3の「ナトリウムの含有量を二十五パーセント以上低減することにより、当該食品の保存性及び品質を保つことが著しく困難な食品」については、以下のものをいう。</u></p> <p><u>みそ</u></p> <p><u>しょうゆ</u></p> <p><u>なお、これらの食品についてナトリウムの適切な摂取ができる旨の表示をする場合</u></p>	<p><u>東京都千代田区永田町2丁目11番1号</u></p> <p><u>消費者庁食品表示企画課</u></p> <p><u>b 宛名の次に朱字にて「固有記号届出書在中」と明記すること。</u></p> <p><u>c 製造者の住所及び氏名が記載され、かつ、返信用切手が貼付された返信用封筒を同封すること。</u></p> <p><u>オ 会社の代表権のない支社長、支所長又は工場長名等を届出者とする届出は認めない。</u></p> <p><u>カ 固有記号は、1工場に1記号を原則とし、販売者が異なる場合に限り、1販売業者1製造者ごとに1つずつの記号を認める。したがって、食品ごとに記号を変えることは認めない。</u></p> <p>(7) ～ (12) (略)</p> <p>2・3 (略)</p> <p>4 任意表示</p> <p>(1) (略)</p> <p>(2) 栄養成分の補給ができる旨及び栄養成分又は熱量の適切な摂取ができる旨</p> <p>①・② (略)</p> <p>③ 栄養成分又は、熱量の適切な摂取ができる旨</p> <p>ア～ウ (略)</p> <p>(新設)</p>
--	---

<p><u>は、他の食品に比べて低減されたナトリウムの含有量の割合が以下に定める割合以上である場合に行うものとする。</u></p> <p><u>みそ 15%</u> <u>しょうゆ 20%</u></p> <p>(3)・(4) (略)</p> <p>5 (略)</p> <p><u>6 業務用加工食品における製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名又は名称</u> <u>1 (6) (⑤ア、イ及びエを除く。)に係る記述を参照すること。</u></p> <p><u>7 (略)</u></p> <p>(生鮮食品)・(添加物) (略)</p> <p>(附則)</p> <p>1 経過措置期間中は、一定の期間、「なお従前の例によることができる」、すなわち、食品表示基準に基づく表示と、食品表示基準附則第2条各号で廃止する基準（以下「旧基準」という。）に基づく表示が混在することとなる。</p> <p>2 新旧の表示の混在については、1つの食品の表示の中で一部の表示事項のみ食品表示基準に基づく表示を行い、残りの表示事項は旧基準に基づく表示を行うと、新旧どちらの基準に基づく表示であるかを消費者が判別できず、混乱を生じるおそれがある（例：栄養成分の表示方法は食品表示基準に基づくものであるにもかかわらず、アレルギー表示は旧基準に基づくものであると、アレルギーの一括表示欄を見て商品を選択する消費者が使用されている特定原材料が省略せず全て表示されていると勘違いする可能性がある。）。</p>	<p>(3)・(4) (略)</p> <p>5 (略)</p> <p>(新設)</p> <p><u>6 (略)</u></p> <p>(生鮮食品)・(添加物) (略)</p> <p>(附則)</p> <p>1 経過措置期間中は、一定の期間、「なお従前の例によることができる」、すなわち、食品表示基準に基づく表示と、食品表示基準附則第2条各号で廃止する基準（以下「旧基準」という。）に基づく表示が混在することとなる。</p> <p>2 新旧の表示の混在については、1つの食品の表示の中で一部の表示事項のみ食品表示基準に基づく表示を行い、残りの表示事項は旧基準に基づく表示を行うと、新旧どちらの基準に基づく表示であるかを消費者が判別できず、混乱を生じるおそれがある（例：栄養成分の表示方法は食品表示基準に基づくものであるにもかかわらず、アレルギー表示は旧基準に基づくものであると、アレルギーの一括表示欄を見て商品を選択する消費者が使用されている特定原材料が省略せず全て表示されていると勘違いする可能性がある。）。</p>
---	--

そのため、原則として、1つの食品の表示の中での食品表示基準と旧基準の両者に基づいた表示の混在は認めないこととする。

3 ただし、製造所固有記号の表示については、以下のとおりとする。

(1) 旧制度に基づく製造所固有記号の扱い

平成32年3月31日までに製造される一般用加工食品又は消費者向け添加物及び同日までに販売される業務用加工食品又は業務用添加物において、旧基準に基づく包材を用いて製造する場合は、食品表示基準附則第2条の規定による廃止前の食品衛生法第十九条第一項の規定に基づく表示の基準に関する内閣府令第10条に規定する製造所固有の記号の制度（以下「旧制度」という。）に基づき取得した製造所固有記号を表示することができるが、当該記号の新規の届出を行うことができる期間は、平成28年3月31日までとする。また、従前、旧制度に基づく事業者からの届出内容の変更は、新規の届出として処理されてきたことから、当該届出を行うことができる期間についても平成28年3月31日までとなる。これは、経過措置期間を設けている趣旨が従前の表示から食品表示基準に基づく新しい表示へ移行するための準備期間であり、旧制度に基づいた新規の届出を認めることはこの趣旨にそぐわないためである。

したがって、旧制度に基づく届出の内容に変更が生じ、引き続き、製造所固有記号を使用する場合には、平成28年4月1日以降は食品表示基準に基づき新たに製造所固有記号を取得し、食品表示基準に従って表示する必要がある。

ただし、市町村合併等による市町村名又は地名の変更に起因する製造所等の所在地に係る住所の変更に限り、経過措置期間中、旧制度に基づく製造所固有記号の使用を引き続き認めることとする。この場合、住所の変更の届出は不要とする。

(2) 食品表示基準に基づく製造所固有記号等の扱い

① 食品表示基準に基づき製造所固有記号を取得できる同一製品を2以上の製造所で製造している者について

製造所固有記号制度届出データベースの運用が開始した後は、食品表示基準に基づき製

そのため、原則として、1つの食品の表示の中での食品表示基準と旧基準の両者に基づいた表示の混在は認めないこととする。

3 ただし、製造所固有記号の表示については、以下のとおりとする。

(1) データベースの運用が開始するまでは、食品表示基準の下で届出ができないことから、食品表示基準に基づいた表示をすることができない。したがって、データベースの運用を開始するまでは、1つの食品の表示の中で、製造所固有記号以外の表示事項が食品表示基準に基づいたものであっても、製造所固有記号については旧基準に基づいた届出及び旧記号の表示を許容する。なお、この場合において、食品表示基準第3条第1項の表の製造所又は加工所の所在地（輸入品にあつては、輸入業者の営業所所在地、乳にあつては、乳処理場（乳等省令第二条第四項に規定する特別牛乳にあつては、特別牛乳搾取処理場。以下同じ。）の所在地。以下この章において同じ。）及び製造者又は加工者の氏名又は名称（輸入品にあつては、輸入業者の氏名又は名称、乳にあつては、乳処理業者（特別牛乳にあつては、特別牛乳搾取処理業者。以下同じ。）の氏名又は名称。以下この章において同じ。）の項の3の一から三までのいずれかの事項の表示は、食品表示基準に基づいて行うことが望ましい。

したがって、旧制度に基づく届出の内容に変更が生じ、引き続き、製造所固有記号を使用する場合には、平成28年4月1日以降は食品表示基準に基づき新たに製造所固有記号を取得し、食品表示基準に従って表示する必要がある。

ただし、市町村合併等による市町村名又は地名の変更に起因する製造所等の所在地に係る住所の変更に限り、経過措置期間中、旧制度に基づく製造所固有記号の使用を引き続き認めることとする。この場合、住所の変更の届出は不要とする。

(2) 新データベースの運用が開始した後、食品表示基準に基づき製造所固有記号の届出をした事業者について、当該届出の手続が完了するまでの間は、食品表示基準に基づき作成したラベルに、旧基準に基づき取得済みの製造所固有記号を使用することを認めることとする。

製造所固有記号の届出を速やかに行うこととし、食品表示基準に基づき表示した包材を製品に使用する場合は、食品表示基準に基づく製造所固有記号を表示するものとする。

ただし、当該製造所固有記号の届出に関する手続等が完了するまでの間は、食品表示基準に基づき表示した包材に、旧制度に基づき取得した製造所固有記号を表示することを認めることとする。

② 食品表示基準において製造所固有記号を取得できない者について

製造所固有記号制度届出データベースの運用が開始した後から経過措置期間が終了するまでの間は、食品表示基準の下では製造所固有記号を使用できない事業者が商品を販売する場合、製造所固有記号の使用を前提とした取引慣習等が変わっていない段階であれば、依然として製造所固有記号を使用する可能性がある。したがって、製造所固有記号制度届出データベースの運用が開始した後から経過措置期間が終了するまでの間は、商慣習の変化に係る期間を考慮し一部の事業者にのみ不利益が生じることを防止する観点から、他の表示が食品表示基準に基づいたものであっても製造所固有記号については旧制度に基づいた表示をすることを認めることとする。

なお、食品表示基準第3条第1項の表の製造所又は加工所の所在地（輸入品にあつては輸入業者の営業所の所在地、乳にあつては乳処理場（特別牛乳にあつては特別牛乳搾取処理場。以下同じ。）の所在地。以下この章において同じ。）及び製造者又は加工者の氏名又は名称（輸入品にあつては輸入業者の氏名又は名称、乳にあつては乳処理業者（特別牛乳にあつては特別牛乳搾取処理業者。以下同じ。）の氏名又は名称。以下この章において同じ。）の項の3の一から三までのいずれかの事項の表示については、消費者への情報提供の観点から、食品表示基準に基づいて行うことが望ましい。

別添一覧（略）

別添 添加物1—1（略）

(3) データベースの運用が開始した後から経過措置期間が終了するまでの間は、食品表示基準の下では製造所固有記号を使用できない事業者が商品を販売する場合、製造所固有記号の使用を前提とした取引慣習等が変わっていない段階であれば、依然として製造所固有記号を使用する可能性がある。したがって、データベースの運用が開始した後から経過措置期間が終了するまでの間は、商慣習の変化に係る期間を考慮し一部の事業者にのみ不利益が生じることを防止する観点から、食品表示基準の下では製造所固有記号を使用できない事業者が販売する商品に限って、他の表示が食品表示基準に基づいたものであっても製造所固有記号については旧基準に基づいた表示をすることを許容する。なお、食品表示基準第3条第1項の表の製造所又は加工所の所在地（輸入品にあつては、輸入業者の営業所所在地、乳にあつては、乳処理場（乳等省令第二条第四項に規定する特別牛乳にあつては、特別牛乳搾取処理場。以下同じ。）の所在地。以下この章において同じ。）及び製造者又は加工者の氏名又は名称（輸入品にあつては、輸入業者の氏名又は名称、乳にあつては、乳処理業者（特別牛乳にあつては、特別牛乳搾取処理業者。以下同じ。）の氏名又は名称。以下この章において同じ。）の項の3の一から三までのいずれかの事項の表示については、消費者への情報提供の観点から、食品表示基準に基づいて行うことが望ましい。

別添一覧（略）

別添 添加物1—1（略）

別添 添加物 1-2

同種の機能の添加物を併用した場合における簡略名の例

1・2 (略)

3 各種のリン酸の塩類を併用した場合

一括して「リン酸塩」と表示した後に括弧を付して、使用した塩の元素記号を表示する。

リン酸三ナトリウム及びピロリン酸四カリウム	リン酸塩 (Na, K)
ピロリン酸二水素カルシウム及びピロリン酸四ナトリウム	リン酸塩 (Ca, Na)
ポリリン酸カリウム及びメタリン酸カリウム	リン酸塩 (K)
ピロリン酸四ナトリウム及びポリリン酸ナトリウム	リン酸塩 (Na)
ピロリン酸四ナトリウム及びメタリン酸カリウム	リン酸塩 (Na, K)

別添 添加物 1-3 (略)

別添 添加物 1-4

各一括名の定義及びその添加物の範囲

1~6 (略)

7 香料

(1)・(2) (略)

(3) 添加物の範囲 以下の添加物を香料としての目的で使用する場合

アセトアルデヒド	アセト酢酸エチル
アセトフェノン	アニスアルデヒド
(3-アミノ-3-カルボキシプロピル)	アミルアルコール
ジメチルスルホニウム塩化物	
α-アミルシンナムアルデヒド	アントラニル酸メチル
アンモニウムイソバレレート	イオン
イソアミルアルコール	イソオイゲノール

別添 添加物 1-2

同種の機能の添加物を併用した場合における簡略名の例

1・2 (略)

3 各種のリン酸の塩類を併用した場合

一括して「リン酸塩」と表示した後に括弧を付して、使用した塩の元素記号を表示する。

リン酸三ナトリウム及びピロリン酸四カリウム	リン酸塩 (Ca, K)
ピロリン酸二水素カルシウム及びピロリン酸四ナトリウム	リン酸塩 (Ca, Na)
ポリリン酸カリウム及びメタリン酸カリウム	リン酸塩 (K)
ピロリン酸四ナトリウム及びポリリン酸ナトリウム	リン酸塩 (Na)
ピロリン酸四ナトリウム及びメタリン酸カリウム	リン酸塩 (Na, K)

別添 添加物 1-3 (略)

別添 添加物 1-4

各一括名の定義及びその添加物の範囲

1~6 (略)

7 香料

(1)・(2) (略)

(3) 添加物の範囲 以下の添加物を香料としての目的で使用する場合

アセトアルデヒド	アセト酢酸エチル
アセトフェノン	アニスアルデヒド
(3-アミノ-3-カルボキシプロピル)	アミルアルコール
ジメチルスルホニウム塩化物	
α-アミルシンナムアルデヒド	アントラニル酸メチル
アンモニウムイソバレレート	イオン
イソアミルアルコール	イソオイゲノール

イソブチルアルデヒド	イソ吉草酸イソアミル	イソブチルアルデヒド	イソ吉草酸イソアミル
イソ吉草酸エチル	イソキノリン	イソ吉草酸エチル	イソキノリン
イソチオシアネート類	イソチオシアン酸アリル	イソチオシアネート類	イソチオシアン酸アリル
イソバレルアルデヒド	イソブタノール	イソバレルアルデヒド	イソブタノール
イソプロパノール	イソペンチルアミン	イソプロパノール	イソペンチルアミン
インドール及びその誘導体	γ-ウンデカラクトン	インドール及びその誘導体	γ-ウンデカラクトン
エステル類	2-エチル-3, 5-ジメチルピラジン及び 2-エチル-3, 6-ジメチルピラジンの 混合物	エステル類	2-エチル-3, 5-ジメチルピラジン及び 2-エチル-3, 6-ジメチルピラジンの 混合物
エチルバニリン	2-エチルピラジン	エチルバニリン	2-エチルピラジン
3-エチルピリジン	2-エチル-3-メチルピラジン	3-エチルピリジン	2-エチル-3-メチルピラジン
2-エチル-5-メチルピラジン	2-エチル-6-メチルピラジン	2-エチル-5-メチルピラジン	2-エチル-6-メチルピラジン
5-エチル-2-メチルピリジン	エーテル類	5-エチル-2-メチルピリジン	エーテル類
オイゲノール	オクタナール	オイゲノール	オクタナール
オクタン酸エチル	ギ酸イソアミル	オクタン酸エチル	ギ酸イソアミル
ギ酸ガラニル	ギ酸シトロネリル	ギ酸ガラニル	ギ酸シトロネリル
クエン酸三エチル	ケイ皮酸	クエン酸三エチル	ケイ皮酸
ケイ皮酸エチル	ケイ皮酸メチル	ケイ皮酸エチル	ケイ皮酸メチル
ケトン類	ゲラニオール	ケトン類	ゲラニオール
酢酸イソアミル	酢酸エチル	酢酸イソアミル	酢酸エチル
酢酸ガラニル	酢酸シクロヘキシル	酢酸ガラニル	酢酸シクロヘキシル
酢酸シトロネリル	酢酸シンナミル	酢酸シトロネリル	酢酸シンナミル
酢酸テルピニル	酢酸フェネチル	酢酸テルピニル	酢酸フェネチル
酢酸ブチル	酢酸ベンジル	酢酸ブチル	酢酸ベンジル
酢酸 1-メンチル	酢酸リナリル	酢酸 1-メンチル	酢酸リナリル
サリチル酸メチル	<u>2, 3-ジエチルピラジン</u>	サリチル酸メチル	

2, 3-ジエチル-5-メチルピラジン	シクロヘキシルプロピオン酸アリル	2, 3-ジエチル-5-メチルピラジン	シクロヘキシルプロピオン酸アリル
シトラール	シトロネラール	シトラール	シトロネラール
シトロネロール	1, 8-シネオール	シトロネロール	1, 8-シネオール
脂肪酸類	脂肪族高級アルコール類	脂肪酸類	脂肪族高級アルコール類
脂肪族高級アルデヒド類	脂肪族高級炭化水素類	脂肪族高級アルデヒド類	脂肪族高級炭化水素類
2, 3-ジメチルピラジン	2, 5-ジメチルピラジン	2, 3-ジメチルピラジン	2, 5-ジメチルピラジン
2, 6-ジメチルピラジン	2, 6-ジメチルピリジン	2, 6-ジメチルピラジン	2, 6-ジメチルピリジン
シンナムルアルコール	シンナムアルデヒド	シンナムルアルコール	シンナムアルデヒド
チオエーテル類	チオール類	チオエーテル類	チオール類
デカナール	デカノール	デカナール	デカノール
デカン酸エチル	5, 6, 7, 8-テトラヒドロキノキサリン	デカン酸エチル	5, 6, 7, 8-テトラヒドロキノキサリン
2, 3, 5, 6-テトラメチルピラジン	テルピネオール	2, 3, 5, 6-テトラメチルピラジン	テルピネオール
テルペン系炭化水素類	トリメチルアミン	テルペン系炭化水素類	トリメチルアミン
2, 3, 5-トリメチルピラジン	γ-ノナラクトン	2, 3, 5-トリメチルピラジン	γ-ノナラクトン
バニリン	パラメチルアセトフェノン	バニリン	パラメチルアセトフェノン
バレルアルデヒド	ヒドロキシシトロネラール	バレルアルデヒド	ヒドロキシシトロネラール
ヒドロキシシトロネラールジメチルア	ピペリジン	ヒドロキシシトロネラールジメチルア	ピペリジン
セタール		セタール	
ピペロナール	ピラジン	ピペロナール	ピラジン
ピロリジン	ピロール	ピロリジン	ピロール
フェニル酢酸イソアミル	フェニル酢酸イソブチル	フェニル酢酸イソアミル	フェニル酢酸イソブチル
フェニル酢酸エチル	2- (3-フェニルプロピル) ピリジン	フェニル酢酸エチル	2- (3-フェニルプロピル) ピリジン
フェネチルアミン	フェノールエーテル類	フェネチルアミン	フェノールエーテル類
フェノール類	ブタノール	フェノール類	ブタノール
ブチルアミン	ブチルアルデヒド	ブチルアミン	ブチルアルデヒド
フルフラール及びその誘導体	プロパノール	フルフラール及びその誘導体	プロパノール

プロピオンアルデヒド	プロピオン酸	プロピオンアルデヒド	プロピオン酸
プロピオン酸イソアミル	プロピオン酸エチル	プロピオン酸イソアミル	プロピオン酸エチル
プロピオン酸ベンジル	ヘキサン酸	プロピオン酸ベンジル	ヘキサン酸
ヘキサン酸アリル	ヘキサン酸エチル	ヘキサン酸アリル	ヘキサン酸エチル
ヘプタン酸エチル	1-ペリルアルデヒド	ヘプタン酸エチル	1-ペリルアルデヒド
ベンジルアルコール	ベンズアルデヒド	ベンジルアルコール	ベンズアルデヒド
2-ペンタノール	<i>trans</i> -2-ペンテナール	2-ペンタノール	<i>trans</i> -2-ペンテナール
1-ペンテン-3-オール	芳香族アルコール類	1-ペンテン-3-オール	芳香族アルコール類
芳香族アルデヒド類	<i>d</i> -ボルネオール	芳香族アルデヒド類	<i>d</i> -ボルネオール
マルトール	N-メチルアントラニル酸メチル	マルトール	N-メチルアントラニル酸メチル
5-メチルキノキサリン	6-メチルキノリン	5-メチルキノキサリン	6-メチルキノリン
5-メチル-6, 7-ジヒドロ-5 <i>H</i> - シクロペンタピラジン	<u>1-メチルナフタレン</u>	5-メチル-6, 7-ジヒドロ-5 <i>H</i> - シクロペンタピラジン	
メチルβ-ナフチルケトン	2-メチルピラジン	メチルβ-ナフチルケトン	2-メチルピラジン
2-メチルブタノール	3-メチル-2-ブタノール	2-メチルブタノール	3-メチル-2-ブタノール
2-メチルブチルアルデヒド	<i>trans</i> -2-メチル-2-ブテナール	2-メチルブチルアルデヒド	<i>trans</i> -2-メチル-2-ブテナール
3-メチル-2-ブテナール	3-メチル-2-ブテノール	3-メチル-2-ブテナール	3-メチル-2-ブテノール
<i>dl</i> -メントール	<i>l</i> -メントール	<i>dl</i> -メントール	<i>l</i> -メントール
酪酸	酪酸イソアミル	酪酸	酪酸イソアミル
酪酸エチル	酪酸シクロヘキシル	酪酸エチル	酪酸シクロヘキシル
酪酸ブチル	ラクトン類	酪酸ブチル	ラクトン類
リナロール		リナロール	
別添 添加物 2-2 に掲げる添加物		別添 添加物 2-2 に掲げる添加物	
8 (略)		8 (略)	

<p>乳酸鉄</p> <p>ピロリン酸第二鉄</p> <p>硫酸第一鉄</p> <p>リン酸三カルシウム</p> <p>リン酸一水素カルシウム</p> <p>リン酸二水素カルシウム</p> <p>(3) (略)</p> <p>別添 添加物 1-6 (略)</p> <p>別添 添加物 2-1</p> <p>既存添加物名簿収載品目リスト</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">番号</th> <th colspan="2">品名</th> <th rowspan="2">簡略名又は 類別名</th> <th rowspan="2">基原・製法・本質</th> <th rowspan="2">用途</th> <th rowspan="2">備考</th> </tr> <tr> <th>名称</th> <th>別名</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1~229</td> <td colspan="2">(略)</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>230</td> <td>納豆菌ガム (納豆菌の培養液から得られた、ポリグルタミン酸を主成分とするものをいう。)</td> <td>納豆菌粘質物</td> <td>ポリグルタミン酸</td> <td>納豆菌 (Bacillus subtilis) の培養液から得られた、ポリグルタミン酸を主成分とするものである。</td> <td>増粘安定剤 <u>製造用剤</u></td> <td>Bacillus natto gum</td> </tr> <tr> <td>231~327</td> <td colspan="2">(略)</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>328</td> <td>メラロイカ精油 (メラロイカの葉から得られた、精油を主成分とするものをいう。)</td> <td></td> <td></td> <td>フトモモ科メラロイカ (Melaleuca alternifolia CHEEL) の葉より、水蒸気蒸留により得られたものである。成分は精油 (<u>α-テルピネン</u>及び<u>γ-テルピネン</u>等) である。</td> <td>酸化防止剤</td> <td>Melaleuca oil</td> </tr> <tr> <td>329~365</td> <td colspan="2">(略)</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>別添 添加物 2-2・別添 添加物 2-3 (略)</p> <p>栄養表示関係 ~ 様式関係 (略)</p>	番号	品名		簡略名又は 類別名	基原・製法・本質	用途	備考	名称	別名	1~229	(略)						230	納豆菌ガム (納豆菌の培養液から得られた、ポリグルタミン酸を主成分とするものをいう。)	納豆菌粘質物	ポリグルタミン酸	納豆菌 (Bacillus subtilis) の培養液から得られた、ポリグルタミン酸を主成分とするものである。	増粘安定剤 <u>製造用剤</u>	Bacillus natto gum	231~327	(略)						328	メラロイカ精油 (メラロイカの葉から得られた、精油を主成分とするものをいう。)			フトモモ科メラロイカ (Melaleuca alternifolia CHEEL) の葉より、水蒸気蒸留により得られたものである。成分は精油 (<u>α-テルピネン</u> 及び <u>γ-テルピネン</u> 等) である。	酸化防止剤	Melaleuca oil	329~365	(略)						<p>乳酸鉄</p> <p>ピロリン酸第二鉄</p> <p>硫酸第一鉄</p> <p>リン酸三カルシウム</p> <p>リン酸一水素カルシウム</p> <p>リン酸二水素カルシウム</p> <p>(3) (略)</p> <p>別添 添加物 1-6 (略)</p> <p>別添 添加物 2-1</p> <p>既存添加物名簿収載品目リスト</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">番号</th> <th colspan="2">品名</th> <th rowspan="2">簡略名又は 類別名</th> <th rowspan="2">基原・製法・本質</th> <th rowspan="2">用途</th> <th rowspan="2">備考</th> </tr> <tr> <th>名称</th> <th>別名</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1~229</td> <td colspan="2">(略)</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>230</td> <td>納豆菌ガム (納豆菌の培養液から得られた、ポリグルタミン酸を主成分とするものをいう。)</td> <td>納豆菌粘質物</td> <td>ポリグルタミン酸</td> <td>納豆菌 (Bacillus subtilis) の培養液から得られた、ポリグルタミン酸を主成分とするものである。</td> <td>増粘安定剤</td> <td>Bacillus natto gum</td> </tr> <tr> <td>231~327</td> <td colspan="2">(略)</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>328</td> <td>メラロイカ精油 (メラロイカの葉から得られた、精油を主成分とするものをいう。)</td> <td></td> <td></td> <td>フトモモ科メラロイカ (Melaleuca alternifolia CHEEL) の葉より、水蒸気蒸留により得られたものである。成分は精油 (<u>α-テルピネン</u>及び<u>γ-テルピネン</u>等) である。</td> <td>酸化防止剤</td> <td>Melaleuca oil</td> </tr> <tr> <td>329~365</td> <td colspan="2">(略)</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>別添 添加物 2-2・別添 添加物 2-3 (略)</p> <p>栄養表示関係 ~ 様式関係 (略)</p>	番号	品名		簡略名又は 類別名	基原・製法・本質	用途	備考	名称	別名	1~229	(略)						230	納豆菌ガム (納豆菌の培養液から得られた、ポリグルタミン酸を主成分とするものをいう。)	納豆菌粘質物	ポリグルタミン酸	納豆菌 (Bacillus subtilis) の培養液から得られた、ポリグルタミン酸を主成分とするものである。	増粘安定剤	Bacillus natto gum	231~327	(略)						328	メラロイカ精油 (メラロイカの葉から得られた、精油を主成分とするものをいう。)			フトモモ科メラロイカ (Melaleuca alternifolia CHEEL) の葉より、水蒸気蒸留により得られたものである。成分は精油 (<u>α-テルピネン</u> 及び <u>γ-テルピネン</u> 等) である。	酸化防止剤	Melaleuca oil	329~365	(略)					
番号		品名						簡略名又は 類別名	基原・製法・本質	用途	備考																																																																														
	名称	別名																																																																																							
1~229	(略)																																																																																								
230	納豆菌ガム (納豆菌の培養液から得られた、ポリグルタミン酸を主成分とするものをいう。)	納豆菌粘質物	ポリグルタミン酸	納豆菌 (Bacillus subtilis) の培養液から得られた、ポリグルタミン酸を主成分とするものである。	増粘安定剤 <u>製造用剤</u>	Bacillus natto gum																																																																																			
231~327	(略)																																																																																								
328	メラロイカ精油 (メラロイカの葉から得られた、精油を主成分とするものをいう。)			フトモモ科メラロイカ (Melaleuca alternifolia CHEEL) の葉より、水蒸気蒸留により得られたものである。成分は精油 (<u>α-テルピネン</u> 及び <u>γ-テルピネン</u> 等) である。	酸化防止剤	Melaleuca oil																																																																																			
329~365	(略)																																																																																								
番号	品名		簡略名又は 類別名	基原・製法・本質	用途	備考																																																																																			
	名称	別名																																																																																							
1~229	(略)																																																																																								
230	納豆菌ガム (納豆菌の培養液から得られた、ポリグルタミン酸を主成分とするものをいう。)	納豆菌粘質物	ポリグルタミン酸	納豆菌 (Bacillus subtilis) の培養液から得られた、ポリグルタミン酸を主成分とするものである。	増粘安定剤	Bacillus natto gum																																																																																			
231~327	(略)																																																																																								
328	メラロイカ精油 (メラロイカの葉から得られた、精油を主成分とするものをいう。)			フトモモ科メラロイカ (Melaleuca alternifolia CHEEL) の葉より、水蒸気蒸留により得られたものである。成分は精油 (<u>α-テルピネン</u> 及び <u>γ-テルピネン</u> 等) である。	酸化防止剤	Melaleuca oil																																																																																			
329~365	(略)																																																																																								