

冷凍食品表示の事例

～冷凍食品表示の事例・問合せの
多い表示についてQ&A～

財団法人 日本冷凍食品検査協会
東京検査所 検査課 佐川 一史



社団法人

日本冷凍食品協会

1. 食品の分類 < 冷凍食品とその他食品 >

Q1. 冷凍品と冷凍食品の違いは何ですか。また、冷凍食品の定義を教えてください。

A1. 冷凍品は一般的に冷凍されたすべての食品を指します。その中の冷凍食品とは食品衛生法に基づく保存基準、成分規格等に適合したものを言い、「冷凍食品」である旨の表示がされています。

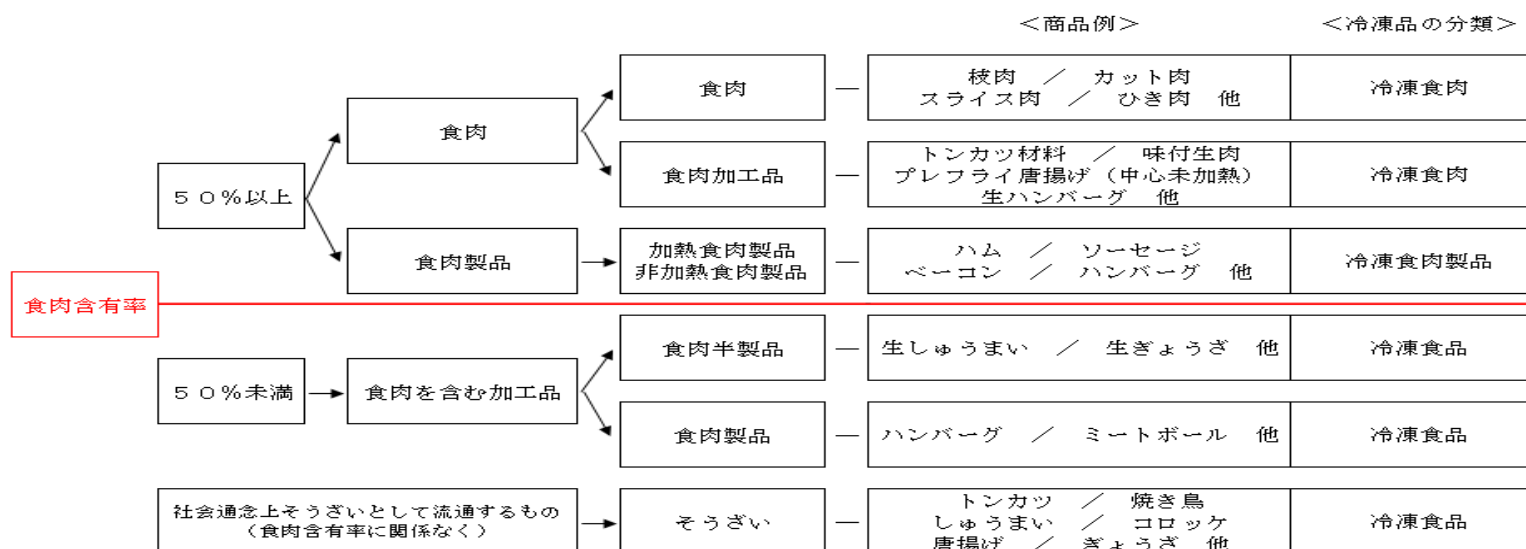
冷凍食品の定義において、食品衛生法では「製造し、又は加工した食品（清涼飲料水、食肉製品、鯨肉製品、魚肉練り製品、ゆでだこ及びゆでがにを除く。）及び切り身又はむき身にした鮮魚介類（生かきを除く。）を凍結させたものであって、容器包装に入れられたものに限る。」とし、JAS法に基づく調理冷凍食品品質表示基準では「農林畜水産物に、選別、洗浄、不可食部分の除去、整形等の前処理及び調味、成形、加熱等の調理を行ったものを凍結し、包装し、及び凍結したまま保持したものであって、簡便な調理をし、又はしないで食用に供されるものをいう。」とされています。これらを受け、(社)日本冷凍食品協会では冷凍食品の定義を①下処理してあること ②急速冷凍してあること ③消費者包装がしてあること ④品温を -18°C 以下に保つこととしています。

尚、食肉、並びに食肉製品等の考え方については以下A2を参照ください。

1. 食品の分類 < 冷凍食品とその他食品 >

Q2. 冷凍食品と冷凍食肉製品の区分について教えてください。

A2. 一般的に食肉含有率が50%以上の場合は、冷凍されていても「冷凍食品」ではなく「冷凍食肉、冷凍食肉製品」に該当すると考えられています。その他、区分、分類等については以下表を参考にしてください。但しこれは、食品衛生法では明確に規定されておらず、この考え方は都道府県の保健所ごとに異なる傾向があります。従って、商品開発時は事前に所轄の行政(保健所、その他)に確認の上、その商品の区分、分類を決めてください。尚、社会通念上そうざいとして流通する商品においては食肉含有率問わず、「冷凍食品」に分類される事例もあります。これについても十分に確認を行ってください。



1. 食品の分類 < 冷凍食品とその他食品 >

Q3. 軟骨を50%以上含む、冷凍した「軟骨の唐揚げ」は、

①JAS法に基づく調理冷凍食品に該当しますか。

②食品衛生法における冷凍食肉製品に該当しますか。

A3. ①JAS法では軟骨は調理冷凍食品品質表示基準にある「臓器及び可食部分」の「可食部分」に含まれると考えており、冷凍フライ類に該当します。

②食品衛生法上では「冷凍食肉製品」に該当するとし、「食肉には内臓等も含む」という考えになっています。

これは食肉原料の明確な定義が無いことにより、それぞれの法律で異なる見解になっています。A2で記載したように、区分の決定は保健所、その他に問い合わせを行ってください。

Q4. 冷凍ハンバーグを例としてソースを添加した際、又は別添ソースがある時の食肉含有率の求め方を教えてください。

A4. 食肉含有率はソースが添加されているか、別添であるかに関わらず、ソース重量を除いたハンバーグの重量を基に計算します。

1. 食品の分類 < 冷凍食品とその他食品 >

Q5. 次のものは食品衛生法における冷凍食品に該当しますか。

- ①未加熱の生鮮野菜の全形のままのもの、若しくはこれを裁割したものを凍結させたものであって、容器包装に入れられたもの。
- ②未加熱の生鮮野菜の全形のままのもの、若しくはこれを裁割し、ブランチングしたものを凍結させたものであって、容器包装に入れられたもの。
- ③未加熱の生鮮きのこ類の全形のままのもの、若しくはこれを裁割したものを凍結させたものであって、容器包装に入れられたもの。
- ④未加熱の生鮮きのこ類の全形のままのもの、若しくはこれを裁割し、ブランチングしたものを凍結させたものであって容器包装に入れられたもの。
- ⑤未加熱の生鮮果実類の全形のままのもの、若しくはこれを裁割したものを凍結させたものであって、容器包装に入れられたもの。
- ⑥未加熱の生鮮果実類の全形のままのもの、若しくはこれを裁割したものに糖(糖液(シロップ)の場合も含む)を加えたものを凍結させたものであって、容器包装に入れられたもの。

A5. 上記①から⑥の区分は次のようになります。

- ①、③、⑤は食品衛生法における冷凍食品に該当しません。②、④、⑥は冷凍食品として扱われます。⑥では、糖を内容量に対してどの程度以上加えた場合に該当するのかなどの明確な規定はありません。

2. 一括表示枠内記載方法 < 名称 >

Q6. 水産物の名称の記載について基準はありますか。

A6. 水産庁の「魚介類の名称のガイドラインについて」を参照ください。一般ルールとして生鮮魚介類は、種により品質や価格に違いがある場合が多いため、消費者の商品選択に際し種名は重要な情報となることから、種による形態や品質の違いが生産者や流通業者の間で認識され、これが取引価格に反映されている場合は、原則として種毎の名称を記載することとしています。なお、消費者の商品選択に資するためには、消費者に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消費者が混乱することがないように配慮する必要があります。このため、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ます。但し、海外漁場魚介類及び外来種において使用してはならない名称もあるので注意が必要となります。これらは規定ではないため水産庁へ確認の上、適正な表示を行ってください。

2. 一括表示枠内記載方法 < 原材料 >

Q7. 原材料を皮、衣、具材等の構成要素別に括り表示する際に注意すべき点は何ですか。

A7. ①調理冷凍食品品質表示基準で定める冷凍しゅうまい、冷凍コロッケ、冷凍ハンバーグ及びその他の場合は以下のように規定されています。
(調理冷凍食品品質表示基準一部抜粋)
(1)使用した食肉、魚肉、野菜又はつなぎが2種類以上の場合は、「食肉」、「魚肉」、「野菜」又は「つなぎ」の文字の次に括弧を付して、それぞれ「牛肉、豚肉」、「たら、かに」、「とうもろこし、グリーンピース」又は「でん粉、パン粉」等と原材料に占める重量の割合の多いものから順に記載すること。
(2)使用した肉様植たんが2種類以上の場合は、「粒状・繊維状植物性たん白」又は「繊維状・粒状植物性たん白」と原材料に占める重量の割合の多いものから順に記載すること。
(3)使用した衣又は皮の原材料は、「衣」又は「皮」の文字の次に括弧を付して、「小麦粉、パン粉、食塩、砂糖、こしょう、植物油脂」等と最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の多いものから順に記載すること。

(次ページへ続く)

2. 一括表示枠内記載方法 < 原材料 >

Q7. 原材料を皮、衣、具材等の構成要素別に括り表示する際に注意すべき点は何ですか。

A7. (4)冷凍ハンバーグステーキ、冷凍ミートボール、冷凍フィッシュハンバーグ又は冷凍フィッシュボールにソース又は具を加えた場合における食品添加物以外のソース又は具の原材料は、ソースにあっては「ソース」の文字の次に、括弧を付して「トマトピューレー、こしょう、砂糖」等と、具にあっては「具」の文字の次に、括弧を付して「チーズ、にんじん」等とその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の多いものから順に記載すること。但し、香辛料にあっては、「香辛料」と記載することができる。

尚、複合原材料については加工食品品質表示基準に従って表示してください。

②例として冷凍ハンバーグ、冷凍たこ焼き及び冷凍ぎょうざのようにソースやタレが別添されているとき、並びに加工食品同士を詰め合わせした際には製品を構成している加工食品ごとに分割し、メインとなる加工食品から順にタイトルを付した上で、それぞれ重量割合の多い順に原材料を記載することが望ましいです。

2. 一括表示枠内記載方法 < 原材料 >

- Q8. 一括表示枠内の「原材料名」の欄において、調理冷凍食品品質表示基準における「揚げ油」又は「いため油」の表示方法、書き方等の基準はありますか。
- A8. 加熱調理用の食用油脂は「揚げ油」又は「いため油」の文字の次に括弧を付して「大豆油、なたね油、ラード」等とその最も一般的な名称をもって、配合された重量の割合の多いものから順に記載することと規定されています。
- Q9. 冷凍ハンバーグを例としてソースを添加した際、又は別添ソースがあるとき、食品添加物の記載位置はどこになりますか。
- A9. 冷凍ハンバーグとソースを区分し、原材料、食品添加物の順で記載します。

2. 一括表示枠内記載方法 < 原材料 >

Q10. 濃縮原料や乾燥原料を使用したときの原材料の記載方法はどのようになりますか。

A10. これに関わる明確な規定はありません。ただし、消費者への優良誤認を回避するためにも記載順の決定に際し留意する必要があります。原料の入手時には濃縮又は乾燥した形であっても製造の際に還元される原材料については、他の使用原材料と条件を揃え、配合される重量の割合の多いものから順に記載するのが適正と考えられ、例として、最終製品を作る段階における各原材料の配合重量を基にしたりします。表示の判断が難しいときは、独立行政法人 農林水産消費安全技術センター（FAMIC）、その他へ問い合わせください。

3. 一括表示枠内記載方法 < 賞味期限 >

Q13. 賞味期限の設定はどのように行えば良いのですか。

A13. 期限の設定を適切に行うためには、食品等の特性、品質変化の要因や原料の衛生状態、製造・加工の衛生管理の状態、容器包装の形態、質、保存状態等の当該食品等に関する知見や情報を有している必要があることから、製造業者等（表示義務者）が期限の設定を行くことになります。このため、製造事業者等において客観的な期限の設定のために微生物試験、理化学試験、官能試験等を行い、さらにこれまで商品の開発・営業等により蓄積した経験や知識等を有効に活用することにより科学的・合理的な根拠に基づいて期限を設定する必要があります。但し、昨今商品アイテムが膨大であること、商品ライフサイクルが短いといった食品を取り巻く状況を考慮すると、個々の商品ごとに試験、確認を行うことは現実的でないと考えられます。従って、食品の特性等を十分に考慮した上で、その特性が類似している食品の試験、検査結果等の文献を参考にすることにより、期限を設定することも可能であると考えられます。尚、安全係数の設定について製造事業者の考え方次第ですが、商品価値限界に至る期間の7/10～8/10で設定されることが多いようです。期間設定は状況に応じて適宜見直しを実施する必要があります。

3. 一括表示枠内記載方法 < 凍結前加熱の有無 >

Q15. 「凍結前加熱」について具体的な定義はどのようなになっていますか。
また、一括表示枠内の「凍結前加熱の有無」で求められる加熱条件とはどのようなものですか。

A15. 「凍結前加熱」とは凍結させる直前に加熱されたものをいいます。加熱（ボイル等）後すぐに凍結させたものは凍結前加熱に該当しますが、加熱工程と凍結工程の間に未加熱の調味料及び原材料を添加した際などは「加熱してありません」となります。但し、その工程間で加熱済みの調味料や原材料（例 タレ、ソース）を添加した後に凍結した際は「加熱してあります」と表示されます。冷凍フライ商品を例として、パッケージに油で揚げた旨が表示されているにも関わらず、一括表示枠内の凍結前加熱の有無には加熱していない旨が表示されることがあります。これについては消費者からの問い合わせが多い項目でもあります。従って、食品事業者はその表示となる理由、根拠を十分に理解しておかなければなりません。
その他、冷凍食品における加熱条件に温度や加熱方法などに関わる規定はありません。但し、製造する冷凍食品の分類の成分規格を満たすことができる加熱が必要となります。

3. 一括表示枠外記載方法

Q26. 調理冷凍食品の冷凍コロッケ、冷凍しゅうまい、冷凍ぎょうざ及び冷凍春巻において、調理冷凍食品品質表示基準で定める各商品における各原材料の含有率が規定量未満である場合、商品名にその原材料の名称を冠することはできないのですか。また、いわゆる冠表示と原材料配合割合（仕込時）の表示との関係を教えてください。

A26. 調理冷凍食品品質表示基準では、各商品における各原材料の含有率が規定量未満であった場合は商品名にその原材料名を冠することはできないとされています。但し、含有率が規定量未満であっても使用した原材料名及びその原材料の含有率が商品名に併せて表示してあるときは良いとされています。

表示例：コロッケ（牛肉5%入り）、しゅうまい（えび10%入り） ほか

加えて冷凍コロッケでは、原材料に使用した乳、乳製品等の配合割合から算出した乳脂肪含有率が1.4%に満たない場合は「クリームコロッケ」の名称を付けることはできないとの規定もあります。

（次ページへ続く）

3. 一括表示枠外記載方法

Q26. 調理冷凍食品の冷凍コロッケ、冷凍しゅうまい、冷凍ぎょうざ及び冷凍春巻において、調理冷凍食品品質表示基準で定める各商品における各原材料の含有率が規定量未満である場合、商品名にその原材料の名称を冠することはできないのですか。また、いわゆる冠表示と原材料配合割合（仕込時）の表示との関係を教えてください。

A26. 原材料配合割合（仕込時）の表示はJAS品目以外の商品で、商品名に原材料の一部の名称が付された場合に限り必要となります。東京都条例ではJAS品目以外の商品で原材料の名称を付する場合、原材料配合割合（仕込時）の表示を「包装の見やすい箇所に印刷、押印又はラベルの貼付その他の方法により表示すること」としています。尚、（社）日本冷凍食品協会が運用している冷凍食品認定制度においては「一括表示の枠外下部に記載すること」としています。

4. フローズンチルド食品

Q28. フローズンチルド食品において、食品の温度帯を変更してその食品を取り扱う(製造者、中間業者及び販売者等)とき、どのような点に注意すべきですか。

A28. 冷蔵して販売する食品を流通時に凍結させ、販売時に解凍する(流通段階で保存方法等を変更する)場合の表示方法については、保存方法を変更した者等がその食品の特性及び保存方法に応じて、消費期限又は賞味期限及び冷蔵温度帯での保存方法を改めて適切に表示する必要があります。表示すべき者(表示義務者)については、通例は食品の製造業者が表示すると考えられているところ、食品衛生法において特段の規定はありませんが、期限の設定に当たっては原材料の衛生状態、製造・加工時の衛生管理の状態、保存状態等の要素により決まるため、当該食品及びこれらの要素をよく知っている、保存方法を変更した事業者が行う必要があります。

4. フローズンチルド食品

- Q29. 冷凍で業者間流通する食品で、保存する温度帯を変更する等販売者が賞味期限を設定し、賞味期限の表示は販売者が、その他の表示は製造者がその内容に責任を持つ場合等、表示内容に責任を持つ者が複数いる場合、どのように表示すればよいのですか。
- A29. 表示内容に責任を持つ者（製造業者等）が複数いる場合には、そのすべての者を一括表示部分に記載してください。一括表示枠内の保存方法、賞味期限は温度帯を変更した販売者が、その他の箇所は製造者が表示内容の責任者となります。

訂正のお知らせ

18ページ ○よくあるご質問(FAQ)

<http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/kenkou/anzen/tekisei/faq/index.html>



<http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/shokuhin/hyouji/faq/index.html>