

包装食品の表示に関するコーデックス一般規格

CODEX STAN 1-1985



**FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION
OF THE UNITED NATIONS
WORLD HEALTH ORGANIZATION**



Published by arrangement with the
Food and Agriculture Organization of United Nations
and the World Health Organization
by the
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries,
Government of Japan

本文書において使用する呼称及び資料の表示は、いかなる国、領土、都市あるいは地域、若しくはその当局の法律上あるいは開発上の地位に関する、又はその国境あるいは境界の設定に関する、国際連合食糧農業機関（FAO）あるいは世界保健機関（WHO）のいかなる見解の表明を意味するものではない。また、個別の企業あるいは製品への言及は、それらが特許を受けているか否かにかかわらず、言及されていない同様の性質を持つ他者に優先して、FAO あるいは WHO が承認あるいは推薦していることを意味するものではない。

© FAO/WHO, 2008 (English edition)
© Government of Japan, 2009 (Japanese edition)

包装食品の表示に関するコーデックス一般規格

CODEX STAN 1-1985

1. 範囲

本規格は、消費者への提供又はケータリングとしての提供を目的とする全ての包装食品の表示及びその提示に関する一部に適用する。

2. 用語の定義

本規格において、

「**強調表示**」とは、ある食品がその原産地、栄養特性、性質、加工、組成又はその他の品質に関して特色を有することを明示、示唆又は暗示するあらゆる表示をいう。

「**消費者**」とは、各人の要求を満たすために、食品を購入し受領する個人及び家族をいう。

「**容器**」とは、食品全体を封入するか部分的に封入するかに関わらず、食品を単一品目として配送するための包装資材を含むあらゆる包装をいう。なお、消費者に提供される際に、一つの容器が、複数の単位又は種類の包装を含む場合がある。

包装食品の**日付表示**の使用において、

「**製造日**」とは、当該食品が付してある表示の記載通りの製品となる日付をいう。

「**包装日**」とは、食品が最終的に販売される際の直接容器に、当該食品を入れる日付をいう。

「**販売期限**」とは、消費者に販売される最終の日付をいい、その後も家庭において十分な保存期間が残されているものとする。

「**賞味期限**」とは、付してある表示に記載された保存条件下において、製品が十分に販売可能であり、黙示的又は明示的に強調表示された特定の品質を保持し得る期限を示す日付をいう。ただし、この日付を過ぎても、当該食品が引き続き全く問題のない状態である場合がある。

「**消費期限**」(推奨最終消費期限、有効期限)とは、記載された保存条件下においてその期限を過ぎると、消費者が当該製品に対して通常期待する品質特性が失われるであろう

1985年採択。1991年、1999年、2001年、2003年、2005年、及び2008年修正。

うと考えられる期限を示す日付をいう。この日付を過ぎると、当該製品は販売不可能と見なすべきである。

「**食品**」とは、加工品、半加工品及び非加工品に関わらず、人間の消費向けのあらゆる物質をいう。これには飲料やチューインガムの他、「食品」の製造、調整又は処理において使用されたあらゆる物質が含まれるが、化粧品、タバコ又は薬剤としてのみ使用される物質は含まれない。

「**食品添加物**」とは、栄養価の有無にかかわらず、通常はそれ自体を食品として消費することはなく食品の典型的な原材料として使用されることのない物質であり、食品の製造、加工、調整、処理、充填、包装、運搬又は保存において技術的な目的（感覚的な目的を含む）で食品に意図的に添加した結果、（直接的又は間接的に）当該物質又はその副産物が食品の一成分となる若しくは食品の特性に作用する若しくはそのような結果が合理的に期待される物質をいう。なお、食品添加物には、「汚染物質」又は栄養に関する品質の維持若しくは改善のため食品に添加される物質は含まれない。

「**原材料**」とは、食品添加物を含めて、食品の製造又は調整において用いられ、場合によっては変形した形態で、最終製品中に存在しているあらゆる物質をいう。

「**ラベル**」とは、食品容器の表面に記載、印刷若しくは型枠による刷り込み、印付け、浮き出し加工若しくは押印したもの又は食品容器に添付されている、あらゆる札、商標、標章、絵入り若しくはその他の説明物をいう。

「**表示**」とは、販売又は処分を促進する目的でなされたものを含む、ラベル上にあるか、食品に添付されているか若しくは食品の近傍に掲示されているあらゆる記載、印刷物又は図をいう。

「**ロット**」とは、本質的に同じ条件下で製造された製品のある決まった量をいう。

「**包装済み**」とは、消費者への提供若しくはケータリング目的での提供ができるように、包装又は事前に容器内に封入されていることをいう。

「**加工助剤**」とは、装置若しくは器具類を含まず、それ自体では食品の原材料として消費されることのない物質又は材料であって、処理若しくは加工過程において技術的な目的を達成すべく、原料、食品又はその原材料を加工する際に意図的に使用するものをいう。ただし、「加工助剤」を使用することで、意図的ではないが、その残渣又は派生物

が最終製品中に存在することが回避できない場合がある。

「ケータリング目的の食品」とは、食品を直ちに消費するために提供する、レストラン、食堂、学校、病院及びそれに類する施設において利用される食品をいう。

3. 一般原則

3.1 包装食品は、いかなるラベル若しくは表示において、虚偽の、誤認させる若しくは欺くような方法により、又はその特性に関して誤った印象を与える恐れのある方法により、記載若しくは提示されてはならない。¹

3.2 包装食品は、いかなるラベル上若しくは表示において、当該食品と混同される可能性のある他の製品に言及する若しくは直接的若しくは間接的にそうした製品を示唆する語句、絵、又は当該食品がそのような他の製品と関係があるかの如く購入者若しくは消費者を惑わせるような方法によって、記載又は提示されてはならない。

4. 包装食品の義務的表示

個別のコーデックス規格において、別途、明示的に規定されている場合を除き、包装食品の表示においては、表示が施されている食品について以下の情報を示さなければならない。

4.1 食品の名称

4.1.1 名称は食品の本質を示すとともに、通常具体的でなければならない、総称的であってはならない。

4.1.1.1 ある食品について、コーデックス規格で一つ又は複数の名称が定められている場合、それらの名称のうち少なくとも一つを使用しなければならない。

4.1.1.2 その他の場合については、各国の法律で規定された名称を使用しなければならない。

4.1.1.3 このような名称が存在しない場合、消費者に誤認又は混乱を与えない適切な記述用語として一般的に使用されている「一般名」又は「慣用名」のいずれかを使用しなければならない。

4.1.1.4 上記の4.1.1.1から 4.1.1.3までに定められている名称の一つとともに用いられる場合にあつては、「造語」、「架空」、「銘柄」の名称、又は「商標」を用いることができる。

4.1.2 当該食品の本質及び物理的状态に関し、消費者の誤認若しくは混乱を回避するた

¹ この一般規格で言及している記述又は提示の例は、強調表示に関する一般ガイドラインで示されている。

めに必要な追加の語句又は文言を、当該食品の名称と共に若しくは近傍に表示しなければならない。当該食品の本質及び物理的状态とは、充填媒体の種類、形式及び施された処理（例えば「乾燥」、「濃縮」、「還元」、「薫製」）の条件又は種類等を含む。

4.2 原材料一覧

4.2.1 当該食品のラベルに単一の原材料から成る食品を除いて、原材料一覧を表示しなければならない。

4.2.1.1 原材料一覧の冒頭に、「原材料」という用語から成る又は「原材料」という用語を含む適切な表題を置かなければならない。

4.2.1.2 全ての原材料は、当該食品の製造時における原材料に占める重量の多いものから順に、記載しなければならない。

4.2.1.3 二種類以上の原材料から成る製品であって、原材料として用いられるものを複合原材料という。複合原材料については、その原材料を重量の重いものから順に、複合原材料のすぐ後に括弧を付して表示する場合には、原材料一覧中に複合原材料として明記することができる。複合原材料（コーデックス規格又は各国の法律においてその名称が規定されているもの）が当該食品の構成割合の5%に満たない場合は、その原材料を表示する必要はない。ただし、最終製品において技術的機能を発揮している食品添加物にあっては、この限りでない。

4.2.1.4 以下に掲げる食品及び原材料は、過敏症の原因となることが知られており、常に表示しなければならない。²

- ・ グルテンを含む穀類（小麦、ライ麦、大麦、えん麦、スペルト小麦又はこれらの交雑種及びこれらの製品）
- ・ 甲殻類及びその製品
- ・ 卵及び卵製品
- ・ 魚類及び水産製品
- ・ ピーナッツ、大豆及びその製品
- ・ 乳及び乳製品（乳糖を含む）
- ・ 木の実及びナッツ製品
- ・ 濃度が10 mg/kg 以上である亜硫酸塩

4.2.1.5 添加された水分は、複合食品に使用され、さらに、原材料一覧に表示されている塩水、シロップ又はだし汁などの原材料の一部を成している場合を除き、原材料一覧に表示しなければならない。また、製造過程で蒸発した水分又はその他の揮発性成分は表示する必要はない。

² 本一覧への追加又は削除は、コーデックス食品表示部会がFAO/WHO合同食品添加物専門家委員会（JECFA）の与える助言を考慮し、検討を行う。

4.2.1.6 本章の一般規定に代わるものとして、水のみを追加し還元することを意図した脱水食品又は濃縮食品においては、「ラベルの指示に従って調理した場合の本製品の原材料」などの記載を含むのであれば、還元した製品の割合順に、その原材料を列記することができる。

4.2.2 バイオテクノロジーによって得られた食品又は原材料中に、4.2.1.4に列記されたいずれかの食品から移転したアレルゲンが存在している場合には、その旨を表示しなければならない。

アレルゲンの存在に関する十分な情報を表示によって与えることが不可能な場合は、アレルゲンを含有している食品を販売すべきでない。

4.2.3 以下に掲げる場合を除き、原材料一覧に含まれる原材料については、4.1（食品の名称）の規定に従い、具体的な名称を用いなければならない。

4.2.3.1 4.2.1.4に列記された原材料を除き、また、一般的な分類名がより有益な情報を提供すると考えられる場合以外は、以下の分類名を用いることができる。

分類の名称	分類名
オリーブ以外の精製油	「硬化」又は「部分硬化」という用語を付し、「植物性」又は「動物性」という用語を伴う「油」
精製脂肪	「植物性」又は「動物性」という用語を伴う「脂肪」
でん粉（化学的な処理を施した加工でん粉を除く。）	「でん粉」
その魚が別の食品の原材料を構成しており、かつ、そのような食品の表示及び提示において特定の魚種が言及されていない場合の全ての種類の魚類	「魚」
その家禽肉が別の食品における原材料を構成しており、そのような食品の表示及び提示において特定の家禽肉の種類が言及されていない場合の全ての種類の家禽肉	「家禽肉」

そのチーズ又は混合チーズが別の食品における原材料を構成しており、そのような食品の表示及び提示において特定のチーズの種類が言及されていない場合の全ての種類のチーズ	「チーズ」
食品中において単独又は組み合わせによる重量が2%を超えない、全ての香辛料及び香辛料抽出物	「香辛料（単数）」、「複数の香辛料」又は「混合香辛料」
食品中において単独又は組み合わせによる重量が2%を超えない、全てのハーブ及びハーブの一部	「ハーブ」又は「混合ハーブ」
チューインガム用ガムベースの製造で使用する、全ての種類のガム製剤	「ガムベース」
全ての種類のショ糖	「砂糖」
無水デキストロース及びデキストロース水和物	「デキストロース」又は「グルコース」
全ての種類のカゼイン塩	「カゼイン塩」
乾燥重量割合で乳タンパクを最低50%含有する乳製品*	「乳タンパク」
加圧、圧搾又は精製されたココアバター	「ココアバター」
食品重量の10%を超えない全ての砂糖漬け果物	「糖果」

* 乳タンパク含有量の計算：ケルダール法による窒素量 × 6.38

4.2.3.2 4.2.3.1の規定に関わらず、豚脂、ラード及び牛脂については、その特定の名称を常に表示しなければならない。

4.2.3.3 以下の各分類に該当し、食品への使用が一般的に許可されている食品添加物の一覧に掲げられている食品添加物については、以下に掲げた分類名を、国内法で求められる特定の名称又は識別番号と併せて用いなければならない。

- | | |
|----------|--------|
| ・ pH調整剤 | ・ 調味料 |
| ・ 酸 | ・ 発泡剤 |
| ・ 固結防止剤 | ・ ゲル化剤 |
| ・ 消泡剤 | ・ 光沢剤 |
| ・ 酸化防止剤 | ・ 保水剤 |
| ・ 増量剤 | ・ 防腐剤 |
| ・ 着色剤 | ・ 噴出剤 |
| ・ 保色剤 | ・ 膨張剤 |
| ・ 乳化剤 | ・ 安定剤 |
| ・ 乳化塩 | ・ 甘味料 |
| ・ 固化剤 | ・ 増粘剤 |
| ・ 小麦粉処理剤 | |

4.2.3.4 以下の分類名は、以下の各分類に該当し、食品への使用が一般的に許可されている食品添加物の一覧に掲げられているものについて用いることができる。

- ・ 香料及び着香料
- ・ 加工でん粉

「香料」という表現は、必要に応じ、「天然の」、「天然と同じ」、「人工の」又はこれらの用語の組み合わせを追加することができる。

4.2.4 加工助剤及び食品添加物のキャリーオーバー

4.2.4.1 食品添加物を用いた原料又はその他原材料を使用した結果、相当量又は食品中で技術的な機能を発揮するのに十分な量が当該食品中にキャリーオーバーされた場合は、当該食品添加物を原材料一覧に含めなければならない。

4.2.4.2 技術的な機能を発揮するために必要な量よりも低い水準で食品中にキャリーオーバーされた食品添加物及び加工助剤は、原材料一覧への表示が免除される。ただし、4.2.1.4に記載された食品添加物及び加工助剤については、この免除は適用されない。

4.3 正味量及び固形量

4.3.1 正味量は、メートル法（S I 「国際単位系」）で表示しなければならない。³

4.3.2 正味量は、以下の方法によって表示しなければならない。

- (i) 液状食品の場合は、体積。
- (ii) 固形食品の場合は、重量。
- (iii) 半固形又は粘性のある食品の場合は、重量か体積のいずれか。

³ 正味量の表示は、包装時の量を示し、平均的な量管理システムを基準として行うものとする。

4.3.3 液体媒体で充填された食品は、正味量を表示することに加え、当該食品の固形量をメートル法によって表示しなければならない。ここで、液体媒体とは、水、砂糖水及び食塩水、果物及び野菜缶詰の場合のみ果実及び野菜ジュース又は食酢であって、単独の又はこれらを組み合わせたものをいう。⁴

4.4 名称及び所在地

当該食品の製造者、加工包装業者、流通業者、輸入業者、輸出業者又は販売業者の名称及び所在地を表示しなければならない。

4.5 原産国

4.5.1 原産国の省略が消費者を誤認させる又は欺く恐れのある場合は、当該食品の原産国を表示しなければならない。

4.5.2 ある食品が当該性質を変化させる加工を別の国で受ける場合、表示上は、当該加工が施された国を原産国として表示しなければならない。

4.6 ロット識別

各容器は、生産工場やロットを識別できるよう、コード番号又は明文で浮き出し加工を施すか若しくは容易には消えない方法で表示しなければならない。

4.7 日付表示及び保存方法

4.7.1 個別のコーデックス規格において別段の定めがない場合においては、以下の日付表示を適用しなければならない。

- (i) 「賞味期限」を表示しなければならない。
- (ii) 「賞味期限」は、少なくとも以下のものから構成されていなければならない。
 - 3ヵ月以下の賞味期限を有する製品については、日及び月
 - 3ヵ月を超える賞味期限を有する製品については、月及び年。その該当月が12月である場合、年を表示すればよい。
- (iii) 日付については、以下の文言により表示しなければならない。
 - 日付を表示する場合は「賞味期限...」
 - それ以外の場合は「賞味期限...末」
- (iv) (iii)に規定する文言には以下を表示しなければならない。
 - 日付、又は
 - 日付の記載位置への参照。
- (v) 日、月及び年は、コード化されていない数列で表示しなければならない。なお、月に関しては、その使用が消費者を混乱させることのない国においては、文字で表わすことができる。

⁴ 固形量の表示は、平均的な量管理システムを基準として行うものとする。

(vi) 4.7.1 (i)の規定に関わらず、以下については「賞味期限」の表示を求めてはならない。

- 生鮮果実及び野菜（皮むき、切断及びこれらに類する処理がされていない馬鈴薯を含む）
- ワイン、リキュールワイン、発泡ワイン、着香ワイン、果実ワイン及び発泡果実ワイン
- アルコール含有量10%（体積%）以上の飲料
- パン屋又は菓子屋の製品で、その内容物の特性から、通常、製造後24時間以内に消費されるもの
- 食酢
- 食塩
- 固形糖
- 着香又は着色した砂糖を含む菓子製品
- チューインガム

4.7.2 「賞味期限」に加え、この期限の有効性が保存状態に依存する場合は、当該食品の保存に関する特別な条件をラベルに表示しなければならない。

4.8 使用上の注意

還元等の「使用上の注意」は、食品が確実に正しく使用されるために、必要に応じて、ラベルに付さなければならない。

5. 追加義務表示要件

5.1 原材料の量的表示

5.1.1 原材料を混合又は組み合わせて販売される食品については、原材料が以下にあてはまる場合、製造時に使用する当該原材料（複合原材料⁵又は原材料群⁶を含む）の重量又は体積の割合を明らかにしなければならない。

当該原材料が、

- (a)含まれていることが語句、絵又は図によってラベル上で強調されているもの、又は
- (b) 当該食品の名称には含まれていないが、当該食品を特徴づけるためには不可欠であり、当該食品が販売される国において消費者がその食品に存在していると予期しているものであり、原材料の量的表示を省略することにより消費者を誤認さ

⁵ 複合原材料において、使用割合とは、当該複合原材料全体の使用割合をいう。

⁶ 原材料の量的表示において、「原材料群」とは、原材料の分類名として使われる一般的な用語及び／又は食品の名称として使われるあらゆる類似の用語をいう。

せる又は欺く恐れのあるもの

以下に掲げる場合は、原材料の割合を明らかにする必要はない。

- (c) 当該原材料が、風味付けの目的で少量使われる場合又は
- (d) 特定のコーデックス個別食品規格が、この原材料の量的表示の要求に抵触する場合

5.1.1(a)について、

(e) 次の場合には、当該食品の名称の中に強調したい原材料又は原材料群が含まれることをもって原材料の量的表示を求めてはならない。

- 当該食品が販売される国において、当該食品の特性について、当該食品を特徴づけるため、あるいは類似の食品と区別するにあたって製品間の当該原材料量の違いが必要でないために、その名称が消費者に誤認させ又は欺くこととならず、又は、誤った印象を与える恐れがない場合。

5.1.2 5.1.1において求められる情報は、百分率で製品のラベル上に表示しなければならない。

使用割合は、量的表示をする原材料毎に、重量又は体積の割合として、特定の原材料を強調している語句、絵若しくは図の近く；食品の名称の近く又は原材料一覧に表示された該当する原材料の近くに、当該原材料の存在を強調している場合には最小割合を、当該原材料が少ないことを強調している場合には最大割合を記載しなければならない。

加熱その他の処理によって水分を失った食品については、その重量又は体積割合は、使用されている原材料の量を最終製品との関係とにおいて対応しなければならない。

表示上のある原材料の量又は全ての原材料の合計量が100%を超える場合には、その割合は、最終製品の100gあたりに使用される原材料の重量の表示に置き換えることができる。

5.2 照射食品

5.2.1 電離放射線で処理された食品のラベルは、処理したことを示す文言が当該食品名に近接して添付されていなければならない。また、以下の国際食品照射記号の使用は任意であるが、これを使用する際には、当該食品名に近接して添付しなければならない。



5.2.2 照射された製品を他の食品中の原材料として使用する場合は、原材料の一覧にその旨を表示しなければならない。

5.2.3 単一原材料による製品が照射された原料から作られる場合は、当該製品のラベルはその処理を示す文言を含まなければならない。

6. 義務表示要件の適用除外

香辛料及びハーブを除き、その最大表面積が10 cm²未満の小さな食品については、4.2及び4.6から4.8までの要件の適用を除外できる。

7. 任意表示

7.1 本規格の義務的要件並びに3「一般原則」で規定している強調表示及び欺くことに関する要件に抵触しないものである場合は、記載、印刷されたあらゆる情報若しくは絵柄又は図柄を表示することができる。

7.2 格付表示を用いる場合、当該表示は容易に理解することができるものとし、誤認を招くものや欺くものであってはならない。

8. 義務的情報の提示

8.1 概要

8.1.1 包装食品におけるラベルは、容器から分離することのない方法で貼付されなければならない。

8.1.2 本規格、その他あらゆるコーデックス規格に基づきラベル上に表示されることが求められている文言は、通常の購入及び使用条件において、明確で、目立ち、消えることなく消費者が容易に判読できるものでなければならない。

8.1.3 容器が包装材によって被包される場合、当該包装材には必要な情報が付されていなければならない。若しくは当該容器表面のラベルが外側の包装材を通して容易に判読できなければならない。又はそうした包装材によってラベルが不明瞭となつてはならない。

8.1.4 食品の名称及び正味量は、目立つ位置に、同時に視野に入るように表示しなければならない。

8.2 言語

8.2.1 元のラベル上における言語が、当該製品が意図する消費者に受け入れられない場合、再表示を行なう代わりに、義務的表示に関する情報を含んだ要求される言語で記載された補足ラベルを使用することができる。

8.2.2 再表示又は補足ラベルのいずれの場合においても、提供する義務的情報は、元のラベルの情報を完全に、正確に反映しなければならない。