

こんにやく製品に関する表示基準

平成24年3月

財団法人日本こんにやく協会
全国こんにやく生産協会
全国蒟蒻原料協同組合
全国こんにやく協同組合連合会

目 次

はじめに	1
目的	2
第一章 適正な表示	2
第1 適用範囲	2
第2 定義	2
第3 表示の方法	2
第4 表示事項	2
第5 名称	3
第6 原材料名	4
第7 原料原産地名	6
第8 内容量	8
第9 期限表示	9
第10 保存方法	11
第11 製造業者等の氏名又は名称及び住所	11
第12 原産国名（製品を輸入したときのみ）	12
第13 遺伝子組換え食品の表示	13
第14 業者間取引（業務用）	16
第15 有機農産物等に係る表示	17
第16 食品衛生法に基づく表示	17
第17 健康増進法に基づく栄養表示	19
第18 強調表示	20
第二章 不当な表示及び誇大表示等	28
第1 景品表示法に基づく不当表示	28
第2 不当競争防止法に基づく不正競争	29
第3 JAS法(加工食品品質表示基準)に基づく表示禁止事項	29
第4 食品衛生法に基づく表示禁止事項	30
第5 健康増進法に基づく誇大表示の禁止	30
第6 薬事法による食品表示・食品広告に対する規制	31
{参考} こんにゃく製品の表示制度の概要	35

はじめに

食品は、すべての消費者が日常的に購入する最も身近な商品であり、消費者が食品を購入するときに、その選択の重要な手がかりとなるのが表示です。このため表示は“正確に”“分かりやすく”“見やすく”行われる必要があります。

そして、単に制度を遵守するだけでなく、違反の発生を未然に防止するための対策を講じることや、消費者という「お客様」の視点に立って様々な情報をわかりやすく伝えることも重要です。

加工食品の表示に係る法令等は多数あります。表示に関する基本となる農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（JAS法）、食品衛生法、健康増進法、不当景品類及び不当表示防止法（通称景品表示法）及び計量法とそれらに関連する政省令、また、加工食品品質表示基準、生鮮食品品質表示基準、遺伝子組換え食品に関する品質表示基準、有機加工食品の日本農林規格、栄養表示基準、食品衛生法に基づく表示について（通知）、食品衛生法に基づく添加物の表示等について（通知）、賞味期限表示の設定のためのガイドライン、特別栽培農産物に係る表示ガイドラインなどのほか、これらの周知徹底を図るための各種Q&Aがあり、更には毎年のように改正が行われております。事業者が表示全体の理解を深めるためには、各省が所管する法令等を全体的に理解する必要がありますが、これらの内容を熟知することは多岐にわたっていることから困難を伴います。

本「こんにやく製品に関する表示基準」は、事業者が適正な表示を行うために必要な各種表示基準制度を網羅し、必要な内容を盛り込むことで、個々の法律の関連・位置関係を明らかにするとともに、「こんにやく製品に関する自主基準」を定め、消費者の自主的かつ合理的な商品の選択に資するとともに、適正な実施と円滑な推進を図ることで、こんにやく業界の公正な競争と発展を期することを目的として作成しました。

目 的

この表示基準は、こんにゃく製品を製造、販売する者が適正な商品情報を容器・包装上に表示し、商品の信頼性確保、品質を保証することで消費者の適切な商品の選択に資するとともに、適正な実施と円滑な推進を図ることで、こんにゃく業界の公正な競争と発展に資することを目的とする。

第一章 適正な表示

第 1 適用範囲

この表示基準は、法令に別段の定めがあるもののほか、こんにゃく芋又はこんにゃく芋から作られた粉（荒粉を含む。以下「精粉等」という。）を主な原材料として一般消費者に向けて商品として販売する目的で製造・加工する者が、当該商品を容器・包装に入れて密封したものに適用する。

第 2 定義

こんにゃく	日本標準商品分類のこんにゃく(72-91)をいう。 主な原材料がこんにゃく芋（冷凍したものを含む）又は精粉等であって、精粉等又は生の若しくは蒸煮したこんにゃく芋を摺りおろしたもの又は搗き砕いたものに水又は温湯及び水酸化カルシウム等こんにゃくの主成分であるこんにゃくマンナンを凝固させるものを加え、加熱して凝固させたものをいい、これらに、青のり、ごま、ゆず、シソなどの副原料を加えたものも対象となる。
-------	--

第 3 表示の方法

事業者が、容器・包装に記載する表示事項は、容器・包装の見やすい箇所に一括して表示するものとし、表示すべき事項は第 4 に定める表示事項とする。

第 4 表示事項

1 義務表示事項

加工食品品質表示基準に基づく義務表示事項に係る表示事項は、次の通りとする。

- | | |
|------------|------------------|
| (1) 名称 | 【 J A S 法 食品衛生法】 |
| (2) 原材料名 | 【 J A S 法 食品衛生法】 |
| (3) 原料原産地名 | 【 J A S 法】 |
| (4) 内容量 | 【 J A S 法 計量法】 |

- (5) 賞味期限又は消費期限 【JAS法 食品衛生法】
- (6) 保存方法 【JAS法 食品衛生法】
- (7) 製造業者等 【JAS法 食品衛生法】
- (8) 原産国名（製品を輸入したときのみ） 【JAS法 景品表示法】
- 2 有機農産物等に係る表示 【JAS法】
- 3 食品衛生法に基づく表示 【食品衛生法】
- (注) 「JAS法」とは、農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律をいい、「景品表示法」とは、不当景品類及び不当表示防止法をいう。以下同じ。

第5 名 称

板こんにやく	こんにやくのうち、型枠等の中で凝固させ、厚い板状に切ったもの又は包装容器に詰め凝固させ、厚い板状に形成したものをいう。
突きこんにやく	こんにやくのうち、板こんにやくをトコロテン状に突き出したもの又はトコロテン状に凝固させたもの。
しらたき (糸こんにやく)	こんにやくのうち、ひも状に凝固させたもの。
玉こんにやく	こんにやくのうち、玉状に凝固させたもの。
粒こんにやく	こんにやくのうち、米粒状に凝固させたもの。
さしみこんにやく	こんにやくのうち、板状又は薄片状に成形し、又は切ったもので、そのまま又は簡単な水洗いすることで食べられるもの。
生芋(いも)こんにやく	こんにやく芋(冷凍したものを含む)を生若しくは蒸煮した後、摺りおろし又は搗き砕き作ったもの。

【解 説】

- 商品名ではなく、その内容を表す一般的な名称を記載する。
新製品等で未だ名称が広く通用しない製品にあつては、社会通念的に内容がどんな食品であるかを判断できるのであれば、それを名称として差し支えない。
なお、一般的名称を商品名として使用している場合には、当該商品名をもってJAS法上の名称の表示がなされているとみなされ、この場合には、一括表示部分における名称の表示は省略することができる。
- 荒粉はこんにやく芋から作られた粉であり、荒粉から製造されたこんにやくは「生芋こんにやく」と表示することは出来ない。

第6 原材料名

原材料名に関する自主基準

- 1 (1) 原材料が生芋である場合は、こんにやく芋・こんにやくいもと記載する。
(2) 主な原材料が精粉等である場合は、こんにやく粉・こんにやく精粉・蒟蒻粉・蒟蒻精粉と記載する（荒粉を含む）。
(3) こんにやく芋を摺りおろしペースト状にしたものの原料は、摺り下ろすときに添加した水分を除く生芋相当量をもって換算し、こんにやく芋ペースト又はこんにやく芋加工品と記載する。
- 2 (1) 原材料がこんにやく芋（冷凍芋を含む）100%使用して製造したもの（こんにやく芋のみ）については、商品名に「生芋こんにやく」又は「生芋100%」と表示できる。
(2) こんにやく芋と精粉等を配合して製造したものは、精粉等をこんにやく芋の重量に換算し、こんにやく芋の原材料に占める割合が50%以上の場合のみ商品名に「生芋こんにやく（こんにやく粉配合）」と表示できる。
(3) こんにやく芋の原材料に占める割合が50%未満の場合は、商品名に「生芋」と表示しないものとする。
(4) 商品表面に「生芋こんにやく（こんにやく粉配合）」と表示できないときは、「（こんにやく粉配合）」の表示は、消費者が同一視野で認識できるようできる限り近接させるものとする。
- 3 生芋と精粉の重量換算率は、「生芋」10に対して「精粉」は1、生芋と荒粉の重量換算率は、「生芋」10に対して「荒粉」は1.5とする。

(表示例1)

名 称	生いもこんにやく
原材料名	こんにやくいも（国産）、 海藻粉、水酸化カルシウム

(表示例2)

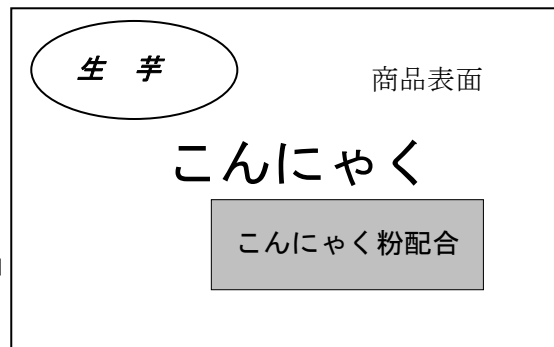
名 称	板こんにやく
原材料名	こんにやく粉（国産）、 海藻粉、水酸化カルシウム

(表示例3)

名 称	生いもこんにやく
原材料名	こんにやく芋（国産）、こんにやく精粉（国産）、海藻粉、水酸化カルシウム

「水酸化カルシウムの原材料はホタテ貝殻に由来しています。」

(表示例4)



(表示例5)

名 称	こんにゃく
原材料名	こんにゃく芋(国産)、こんにゃく精粉(国産)、海藻粉、水酸化カルシウム 【たれ】砂糖、醤油、発酵調味液、食塩、ごま油、魚醤、調味料(アミノ酸等)、酒精、 酸味料、カラメル色素、増粘剤(キサンタンガム)、(原材料の一部に小麦、大豆を含む。)
内容量(※)	こんにゃく 200g、たれ 25g

(注) ※第8内容量「内容量に関する自主基準」3参照

【留意事項】

使用した原材料を次に定めるところにより記載する。

- 1 一括表示の原材料名欄に食品添加物以外の原材料と食品添加物に区分して表示する。
- 2 食品添加物以外の原材料は、原材料に占める重量の多いものから順に、その最も一般的な名称を記載する。なお、こんにゃく生芋・こんにゃく芋精粉・こんにゃく澱粉等の表示は不適切である。
- 3 食品添加物は、食品衛生法により「食品の製造の過程において又は食品の加工若しくは保存の目的で、食品に添加、混和、浸潤その他の方法によって使用する物」と定義され(法第4条第2項)、こんにゃく用凝固剤は該当する。

食品添加物は、原材料に占める重量の多いものから順に記載する。

- 4 食品添加物は、原則として物質名を表示することになっている。なお、一括名「凝固剤」は、その定義で「大豆から調整した豆乳を豆腐様に凝固させる際に用いられる添加物及びその製剤」と定められており、こんにゃくには「凝固剤」という一括名を使用できないので、消石灰、水酸化カルシウム、水酸化Ca、(既存添加物163に記載されたもの)、ソバ柄灰抽出物、木灰抽出物(既存添加物名簿184, 335に記載されたもの)のように記載し、消費者の選択に役立つ情報として当該物質名の後にカッコ書きで(こんにゃく用凝固剤)と記載することが望ましい。

ただし、水酸化カルシウムであって貝殻を起源原料としたものは、一括表示枠外(欄外)に「水酸化カルシウムの原材料はホタテ貝殻に由来しています。」等を表示することは差し支えない。

- 5 JAS法第14条の規定により格付けされた有機農産物又は有機加工食品を直接原材料とする場合には、当該原材料が有機農産物又は有機農産物加工食品である旨を記載することができる。(「第15有機農産物等に係る表示」を参照)
- 6 使用した原材料は、過不足なく適正に表示する必要がある。包材を白こんにゃくと黒こんにゃくと共用することは不適切であり、専用包材を使用すること。
{例：原材料欄に海藻粉(白こんにゃくには含まず)、又は(黒こんにゃくのみを含む)等の表示は不適切である。}
- 7 食品本体と一体として添付される添付品(たれ、ソース、味噌、つゆ等)は、当該食品の内容の一部であるので、添付品を含めた総体としての食品に要求される表示が必要である。ただし、無償の試供品の添付であれば、JAS法上の表示は必要ないが、食品衛生法上の表示(添加物、アレルギー表示等)の表示は必要となる。

【参考事項】

「加工助剤」と「キャリーオーバー」

栄養強化、加工助剤又はキャリーオーバーとして、これらに該当する食品添加物(味覚、嗅覚など五感で感知できる添加物は除く)は、表示しなくてもよい。

「加工助剤」は、食品の加工の際に添加されるものであって、当該食品の完成前に除去されるもの、当該食品の原材料に起因してその食品中に通常含まれる成分と同じ成分に変えられ、かつ、その成分の量を明らかに増加させるものではないもの又は当該食品中に含まれる量が少なく、かつ、その成分による影響を当該食品に及ぼさないもの。

「キャリーオーバー」は、食品の原材料の製造又は加工の過程において使用され、かつ、当該食品の製造又は加工の過程において使用されないものであって、当該食品中には当該物が効果を発揮することができる量より少ない量しか含まれていないもの。

第7 原料原産地名

「生芋に精粉を配合したこんにやくに関する自主基準」

加工食品品質表示基準第4条第1項(8)の規定から、生芋に精粉を配合したこんにやくは、主な原材料が生芋の場合、生芋の原産地名を記載し、消費者の適切な商品選択に資するため、同条第3項の規定に基づき主な原材料以外の原材料である精粉についても原産地表示を行うこととする。

この場合、精粉の原産地が2以上ある場合にあっては、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。原産地が3以上ある場合にあっては、原材料に占める重量の割合の多いものから順に2以上を記載し、その他の原産地を「その他」と記載することができる。

(表示例6)

名 称	板こんにやく
原材料名	こんにやく粉(国産、中国)、海藻粉、水酸化カルシウム

(表示例7)

名 称	板こんにやく
原材料名	こんにやく粉(国産、中国、その他)、海藻粉、水酸化カルシウム

(表示例8)

名 称	生いもこんにやく
原材料名	こんにやく芋(国産)、こんにやく粉(国産、中国)、水酸化カルシウム

- 1 加工食品には、特定の産地に関する表示を強調する商品が多く見られるが、こうした加工食品について、表示されている産地が原料の原産地を指すのか、加工地を指すのか必ずしも明確でない等、消費者の誤認を招くおそれのある場合がある。

こうした点を念頭に、加工食品の原料原産地表示の目的を、「消費者の適切な選択に資する観点から、商品の品質に関する情報を適切に提供し、加工食品の原産地に関する誤認を防止する」ことと位置付け、

- (1) 原産地に由来する原料の品質の差異が、加工食品としての品質に大きく反映されると一般に認識されている品目
 - (2) 製品の原材料のうち、単一の農畜産物の重量の割合が50%以上である商品のうち22食品群が対象品目に選定され、この22食品群にこんにやくが含まれている。
- 2 主な原材料の原産地が2以上ある場合にあっては、原材料に占める重量の割合の多いものから順に記載し、主な原材料の原産地が3以上ある場合にあっては、原材料に占める重量の割合の多いものから順に2以上記載し、その他の原産地を「その他」と記載できる。
- 3 加工食品品質表示基準第4条第1項(8)オ「主な原材料の性質等により特別な事情がある場合には、～必要な表示をすることができる」と規定し、「加工食品品質表示基準改正(原料原産等)に関するQ&A」において塩たらこを例に原産国の『又は』表示を例外的に容認しているが、こんにやく原料の場合は、
- (1) 輸入先国により品質面、価格面でも違いが見られ、調達先が頻繁には変わらないこと。
 - (2) 製造時に使用原料が頻繁に変わり原産国の使用割合の把握が難しいとは考えにくいこと。
 - (3) ③製造段階における「のりかき」の段階で製造業者が原産国ごとの使用割合を把握できること。
 - (4) 「中国産又はインドネシア産又はミャンマー産」等と表示すると、例えば中国産が実際に使用されていない場合に消費者に誤認を与える可能性があるため、原産国の『又は』表示は適切でない。
- 4 加工食品品質表示基準第4条第1項(8)は、主な原材料(原材料に占める重量の割合が最も多い生鮮食品で、かつ、当該割合が50%以上であるものをいう。)の原産地を記載することとしている。

この規定から生芋に精粉を配合したこんにやくは、主な原材料が生芋の場合、精粉について原料原産地表記は必要ないが、消費者の適切な商品選択に資するため自主基準を定める。

第8 内容量

内容量に関する自主基準

1 板こんにゃく、糸こんにゃく、玉こんにゃく等容器又は包装し、密封して販売する商品の内容量は、正味重量(容器・包装に封入されている水分を除く固形量。)をグラム(又はキログラム)単位で、単位を明記して表示する。ただし、玉こんにゃくなど内容量を「〇g(〇個入り)」と重量に個数を併記することは差し支えない。

なお、手巻きしらたき等についても正味重量を表示することが望ましいが、正確な計量が困難な場合にあっては、個数表示で差し支えない。

2 賞味期限終期における量目公差は、次の基準の範囲内とするので、表示重量に適合できるように充填時における正味重量に配慮する。

(1) 賞味期限終期において、正味重量が表示量を超える範囲は、表示量が50グラムを超え300グラム以下の商品にあっては10%、300グラムを超え1,000グラム以下の商品にあっては30グラム、1,000グラムを超える商品にあっては3%を超えない範囲とする。

(2) 賞味期限終期において、正味重量が表示量を下回る範囲は、表示量が50グラムを超え100グラム以下の商品にあっては4グラム、100グラムを超え500グラム以下の商品にあっては4%、500グラムを超え1,000グラム以下の商品にあっては20グラム、1,000グラムを超える商品にあっては2%を超えない範囲とする。

3 こんにゃく商品に添付する調理用の「つゆ・たれ」等の小袋については、添え物と解され、計量法上の内容量表記義務はないが、消費者に誤解を与えることがないように、こんにゃくの正味重量と「つゆ・たれ」等の小袋の内容量を区分して表示する。

(注) 「つゆ、たれ」等の小袋の表示例は、「表示例5」を参照。

(表示例9)

内容量	200g(又は固形量)(〇g(〇~〇個入り))等
賞味期限	平成××年〇〇月
保存方法	〇〇〇〇〇〇

【留意事項】

1 計量法では計量を正確に行う努力義務を求めており、政令に定める精米及び精麦、野菜及びその加工品、果実及びその加工品、めん類、肉類、魚介類など28品目の特定の消費関連物資を特定商品として指定し、許容される誤差(量目公差)の範囲内で計量を義務づけ、これらのうち容器又は包装に密封して販売する特定商品については、正味量の表示を義務づけている。

2 こんにゃくについては、特定商品に指定されていないが、自主基準で内容量は、正味

重量をグラム（又はキログラム）の単位で表示することとする。加工食品品質表示基準で内容量は義務表示事項であり、こんにやくについて重量単位で表示することとするため計量法の努力義務が適用される。

- 3 計量法第10条は、法定計量単位により取引における計量をする者は、正確に計量をするように努めなければならない、量目公差(量目誤差)もガイドラインが示されている。

こんにやくは、離水による目減り現象は避けられず、保存条件、賞味期限によっても表示量と正味重量とに誤差が生じるので、極めて計量し難い商品ではある。

しかし、計量法に適合した誤差の範囲内で適正な正味重量を維持することが、消費者の利益確保と公正な競争を確保するためにも必要である。なお、計量法第12条は「特定商品とその特定物象量を法定計量単位により示して販売するときは、政令で定める誤差（以下「量目公差」という。）を超えないように、その特定物象量の計量をしなければならない。」と定めていることから、消費者が購入する時点（賞味期限終期）の正味重量と解されるので、こんにやくについても同様に解することが適当であり、『充填時〇〇g』の表示は適切でない。

第9 期限表示（賞味期限又は消費期限）

	意 味	表 示	対象の食品
賞味期限	おいしく食べることができる期限 (best-before)。この期限を過ぎても、すぐに食べられないということではない。	3ヶ月を超えるものは年月で表示し、3ヶ月以内のものは年月日で表示できる。	スナック菓子・カップめん・缶詰等
消費期限	期限を過ぎたら食べない方がよい期限 (use-by date)。	年月日で表示。	弁当・パン・サンドイッチ・生めん等

《解説》

- 1 賞味期限又は消費期限の設定は、食品の特性、品質変化の要因や原材料の衛生状態、製造・加工時の衛生管理の状態、容器包装の形態、保存状態等の諸要因を勘案し、科学的、合理的に行う必要がある。このため、その食品等を一番よく知っている者が責任をもって期限表示を設定して、表示する必要がある。

食品期限表示の設定のためのガイドライン（平成17年2月厚生労働省、農林水産省）によれば、「期限の設定は、その食品の品質保持に関する情報を把握する立場にあり、当該製品に責任を負う製造業者（輸入食品にあっては輸入業者）等が科学的、合理的根拠をもって適正に設定すべきものである」とし、

- (1) 食品の特性に配慮した客観的な指標の設定は、理化学試験、微生物試験、官能検査等の結果を総合的に判断し期限を設定し、

- (2) 食品の特性に応じ、設定された期限に対して1未満の安全係数を掛けて、①で得られた期限よりも短い期限を設定することが基本であるとされている。
- 2 こんにゃくは、製造段階で適正にpHが管理され、密封状態におかれている状態では急速に腐敗、変質その他品質の劣化に伴う衛生上の危害が発生することはないと判断されるが、製品として期待される品質特性が、製造方法の違い等からそれぞれ異なり、劣化速度も原材料の衛生状態、製造・加工時の衛生管理の状態、保存方法等の諸要素に左右されることにもなる。このため、期限を定めるためには、その製品に表示された保存条件で保存し、その期間では衛生上等の問題もなく、安全かつ美味しく食べられることを確認するため、理化学試験、微生物試験、官能検査等を含め、これまでの商品の開発・営業等により蓄積した経験や知識等を有効に活用し、科学的・合理的な根拠に基づいて期限を設定するものとする。

なお、賞味期限等は、一括表示欄に記載することが困難な場合には、賞味期限欄に記載箇所を具体的に明示して記載（例：「この面の上部に記載」、「枠下下部に記載」等）すれば、一括表示欄以外への記載が可能である。

3 期限表示方法は次の通り。

(1) 製造又は加工した日から賞味期限又は消費期限が3ヵ月以内のもの

- ア 平成23年4月1日
- イ 23. 4. 1
- ウ 2011. 4. 1
- エ 11. 4. 1

ア～エについて、「.」を省略場合においては、月又は日が1桁のときは「230401」のように記載する。

(2) 製造又は加工した日から賞味期限が3ヵ月を超えるものは、次により年月表示してもよい。

- ア 平成23年4月
- イ 23. 4
- ウ 2011. 4
- エ 11. 4

(3) 期限表示を年、月、日をそれぞれ2桁とする6桁での表示を行いつつ、ロット番号や工場番号を併記する場合には、期限表示を不明確にするため「23. 4. 1/A6」の様に期限表示が明確になるように表示をする。

【留意事項】

- 1 賞味期限が3ヵ月を超えるものは、年月表示でもよいが、品質保持の期間が100日の食品を平成23年4月10日に製造すると、その賞味期限は7月18日となる。賞味期限を年月で表示する場合には、賞味期限は月末までと解されることから、平成23年7月と表示すると7月31日を示すことになり、7月18日を超えることとなるので適切である。この場合18日を切り捨て「平成23年6月」と表示することになるので留意する必要がある。
- 2 賞味期限が異なる2つ以上の商品を詰め合わせた商品における外装の賞味期限表示

個々の容器包装に表示してある食品を、購買者の求めで詰め合わせ包装する場合には外装に表示する必要はないが、最初から詰め合わせて販売するときは、全ての食品のうち最も短い賞味期限又は全ての食品の賞味期限を外装に表示する。

第 10 保存方法

保存方法等に関する自主基準

こんにゃくは、常温で保存しても、通常、腐敗、変質等劣化しにくい製品であるが、一般的に賞味期限も長いことから、「直射日光を避けてください。」「高温、多湿、直射日光を避け常温で保存してください。」等と記載する。

また、都道府県条例で、「冷暗所に保存してください。」等の表示義務を課している地域もあるので、当該地域にあっては条例に従って表示すること。なお、開封後は、細菌に汚染される等、pH が 11 以下に低下する要因が加わる可能性があるため、品質低下を防ぐ意味からも一括表示枠外に「開封後はお早めにお召し上がりください」と適宜表示することが望ましい。

《解説》

加工食品品質表示基準及び食品衛生法では、常温で保存すること以外にその保存方法に関して特に留意すべき特段の事項がないものにあつては、保存方法を省略することができるが、常温で保存する場合であっても温度以外に表示された賞味期限に影響を与える条件がある場合は、当該保存方法を表示する必要がある。

第 11 製造業者等の氏名又は名称及び住所

- 1 「製造業者等」として表示される者は J A S 法上の表示責任者であり、表示を行う者が当該製品の製造業者である場合には「製造者」、加工包装業者である場合には「加工者」、輸入業者の場合には「輸入者」となるが、製造業者、加工包装業者又は輸入業者との合意等により、これらのものに代わって販売業者を表示することができ、この場合には「販売者」と表示する。
- 2 食品衛生の観点から、食品衛生法においても表示することが規定されており、J A S 法上の表示に責任を持つ者と食品衛生法で表示が必要な者が同一である場合は、その事業者名を記載することでよいが、両法により表示する者が異なる場合、例えば、プライベートブランド商品を他の製造者に委託製造させた場合の販売者と製造者、販売者と輸入者のような場合は、J A S 法上の表示責任者を一括表示枠内に記載し、食品衛生法上の製造者等を併記（製造者の表示はあらかじめ消費者庁長官に届け出た製造所固有記号に代えることができる）するか、枠外下に記載する。
- 3 製造業者の所在地の表示は、住居表示に関する法律に基づく住居表示に従って住居番号まで表示する。
- 4 法人格を持たない個人商店が製造業者の場合には、商店そのものには人格がないので「屋号」は記載しないで、代表者を記載する。

(表示例10)

賞味期限	23. 4
保存方法	○○○○○○○○
製造者	代表者○○○○
	○○こんにゃく店
	住所○○○○○○○○

5 また、電話番号、FAX、メールアドレスやホームページを記載することについて、様式枠内に記載することは可能であるが商品の説明書きや宣伝文句などは、義務表示事項が見つらなくなるので、様式枠内に表示することはできない。

第12 原産国 (製品を輸入したときのみ)

- 1 輸入品については、原産国の表示が義務付けられている。
- 2 原産国の表示義務は、製品輸入したのものについては輸入者に表示義務があり、この場合の輸入者とは、輸入した製品の表示内容について日本国内で責任を持つ者になる。
- 3 バルク (最終製品として包装されていないもの) の状態で輸入されたものを国内で小分け包装した場合は、小分け包装した者に表示義務がある。なお、JAS法では、加工食品品質表示基準の規定に従い、販売者が当該製品の表示内容に責任を持つ旨合意がなされている場合には、当該販売業者が表示義務者となる。ただし、食品衛生法に従い、別途加工者又は製造所の所在地、氏名 (名称) を記載する必要がある。
- 4 輸入品とは、
 - (1) 容器包装され、そのままの形態で消費者に販売される製品 (製品輸入)
 - (2) バルクの状態で作られたものを、国内で小分けし容器包装した製品
 - (3) 製品輸入されたものを、国内で詰め合わせた製品
 - (4) その他、輸入された製品について、国内で「商品の内容について実質的な変更をもたらす行為」が施されていない製品
- 5 次のような行為については、「商品の内容についての実質的な変更をもたらす行為」に含まれないため、原産国表示が必要となる。
 - (1) 商品にラベルを付け、その他の表示を施すこと
 - (2) 商品を容器に詰め、または包装すること
 - (3) 商品を単に詰め合わせ、または組み合わせること
 - (4) 簡単な部品の組み立てをすること
 - (5) 単なる切断
 - (6) 輸送または保存のための乾燥、冷凍、塩水漬けその他これに類する行為
 - (7) 単なる混合

第 1 3 遺伝子組換え食品の表示

J A S 法（遺伝子組換え食品に関する表示に係る加工食品品質表示基準第 7 条第 1 項及び生鮮食品品質表示基準第 7 条第 1 項の規定に基づく農林水産大臣の定める基準）並びに食品衛生法（食品衛生法施行規則）に基づき、以下の 8 農産物と 3 3 農産物食品群の加工食品については、遺伝子組換えに関する表示が義務づけられている。

義務表示対象 8 農産物及び 3 3 対象加工食品

8 農産物	3 3 加工食品群
大豆	1. 豆腐・油揚げ類 2. 凍豆腐、おから及びゆば 3. 納豆 4. 豆乳類 5. みそ 6. 大豆煮豆 7. 大豆缶詰及び大豆瓶詰 8. きな粉 9. 大豆いり豆 10. 1～9を主な原料とするもの 11. 大豆(調理用)を主な原材料とするもの 12. 大豆粉を主な原材料とするもの 13. 大豆たん白を主な原材料とするもの
枝豆	14. 枝豆を主な原材料とするもの
大豆もやし	15. 大豆もやしを主な原材料とするもの
とうもろこし	16. コーンスナック菓子 17. コーンスターチ 18. ポップコーン 19. 冷凍とうもろこし 20. とうもろこし缶詰及びとうもろこし瓶詰 21. コーンフラワーを主な原材料とするもの 22. コーングリッツを主な原料とするもの(コーンフレークを除く) 23. とうもろこし(調理用)を主な原料とするもの 24. 16～20を主な原料とするもの
ばれいしょ	25. 冷凍ばれいしょ 26. 乾燥ばれいしょ 27. ばれいしょでん粉 28. ポテトスナック菓子 29. 25～28を主な原料とするもの 30. ばれいしょ(調理用)を主な原料とするもの
アルファルファ	31. アルファルファを主な原材料とするもの
てん菜	32. てん菜(調理用)を主な原材料とするもの
パパイヤ	33. パパイヤを主な原料とするもの

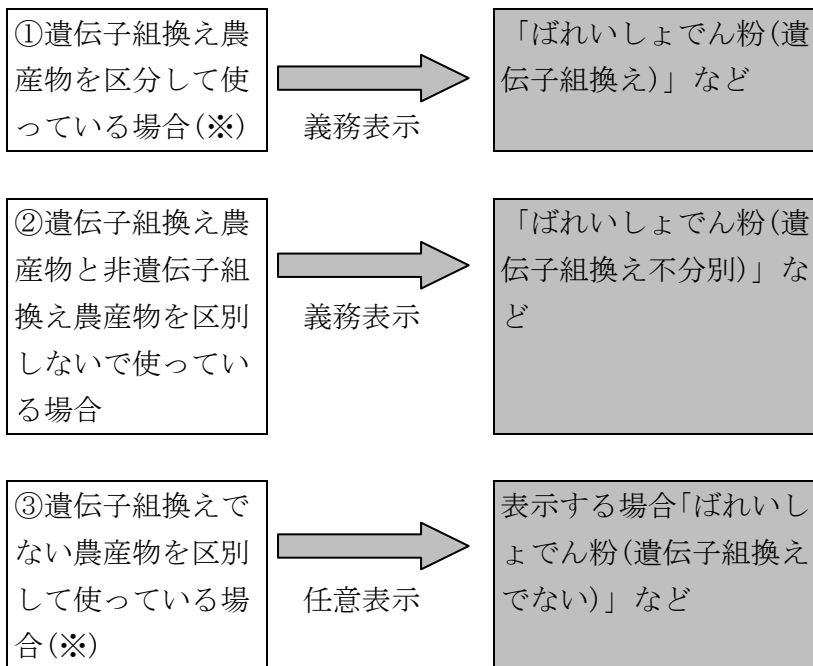
(注) 8 農産物には、なたね及び綿実を含むが本表では省略。また、枝豆及び大豆もやしは大豆を含む。

【留意事項】

上記表の食品を用いるこんにやく製品及び添付するみそやたれであって、上記表の食品が主な原材料となる場合には、JAS法の遺伝子組換え品質表示基準及び食品衛生法により遺伝子組換え食品の表示が必要となるので留意する必要がある。

なお、遺伝子組換え農産物が主な原材料（原材料の重量に占める割合の高い原材料の上位3位までのもので、かつ、原材料の重量に占める割合が5%以上のものをいう。製造時に添加する水は原材料として換算しない。）でない場合は、表示義務はない。

遺伝子組換えの表示方法



(※)分別生産流通管理することが必要

分別流通管理とは、生産・流通及び加工の各段階で遺伝子組換えでない農産物を、遺伝子組換え農産物との混入が起これないように管理し、そのことが書類等で証明していることが必要である。

ただし、流通・加工段階において遺伝子組換えでない農産物専用の施設を設置することは現実的に困難であり、各段階で適切な清掃等を行っても、意図せざる混入は避けられないことから、分別生産流通管理が適切に行われている場合には、5%以下の意図せざる混入はやむを得ないものとして認めている。

(表示例11) ばれいしょ（ばれいしょでん粉、タピオカでん粉）を主な原材料とする食品の例

名 称	板こんにやく
原材料名	こんにやく粉（国産）、でん粉（ばれいしょ（遺伝子組換え不分別）、タピオカ）、海藻粉、水酸化カルシウム（こんにやく用凝固剤）
（又は）	
原材料名	こんにやく粉（国産）、でん粉（ばれいしょ（遺伝子組換えでない(※)）、タピオカ）、海藻粉、水酸化カルシウム（こんにやく用凝固剤）

(注) (※)任意表示であるが、分別生産流通管理が必要

(表示例12)

名 称	おからこんにやく
原材料名	おから〔大豆(遺伝子組み換えでない)〕、△△△、こんにやく粉(国産)、 水酸化カルシウム
内 容 量	〇〇g
賞味期限	23.4

(表示例13)

名 称	豆乳こんにやく
原材料名	こんにやく粉(国産)、豆乳〔大豆(遺伝子組み換えでない)〕、 〇〇〇〇、水酸化カルシウム
内 容 量	〇〇g
賞味期限	23.4

(表示例14)

名 称	さしみこんにやく ゆず
原材料名	こんにやく/こんにやく粉(国産)、××××、水酸化カルシ ウム(こんにやく用凝固剤)、〇〇〇〇 みそ/糖類(砂糖、〇〇〇)、味噌〔大豆(遺伝子組み換えで ない)〕、醸造酢、××××、△△△

(表示例15)

名 称	ゆばこんにやく
原材料名	こんにやく：粉末油脂〔大豆(遺伝子組み換えでない)、乳〕、 こんにやく粉(国産)、粉末豆乳〔大豆(遺伝子組み換えで ない)〕、水酸化カルシウム(こんにやく用凝固剤)、〇〇〇 タレ：米味噌〔大豆を含む〕、醸造酢、××××、△△△

(表示例16)

名 称	ラーメン風こんにやく
原材料名	麵/こんにやく粉(国産)、澱粉〔ばれいしょ(遺伝子組換え不 分別)〕、水酸化カルシウム(こんにやく用凝固剤)、〇〇〇〇、 ×××、□□□□ スープ/しょうゆ(本醸造)、食塩、動物油脂、××××

第 1 4 業者間取引（業務用）

一般消費者に販売される形態となっているもの以外の業務用加工食品に表示すべき項目は、次の通りである。

容器包装、送り状、納品書等（製品に添付されるものに限る）又は規格書等（製品に添付されないものであって、当該製品が識別できるものに限る）に記載する。ただし、食品衛生法や計量法で容器包装への表示が義務づけられているものは、これに従って表示が必要である。

記載様式、文字の色、大きさ等の規制の適用はないが、容器包装に入れられないものにも記載が義務づけられている。

なお、表示の根拠となる書類等は、おおむね3年整備・保存するように務めることが求められている。

項目	記載内容	表示媒体
名称	一般的な名称	容器包装(※1)
原材料名	食品添加物以外の原材料と食品添加物について、それぞれ重量の多い順が分かるように記載する。 食品添加物、複合原材料、アレルギー物質の表示については、一般消費者に販売される加工食品と同じように記載する。	①容器包装、②送り状等 ③容器包装+規格書又は送り状+規格書(※2)
製造者	製造者等の氏名又は名称及び住所	容器包装(※1)
原料原産地名	最終製品で原料原産地表示義務の対象となる品目の原材料となる業務用加工食品であって、最終製品でも原料原産地の表示が必要な原材料を含む場合には、原料原産地名を表示しなければならない。	①容器包装、②送り状等 ③容器包装+規格書又は送り状+規格書(※2)
内容量	食品衛生法や計量法で表示が義務づけられている場合には、内容量、賞味期限、保存方法についても記載する。	容器包装(※3)
賞味期限		容器包装(※1)
保存方法		容器包装(※1)
原産国名	輸入品の場合は、原産国名を記載する。	①容器包装、②送り状等 ③容器包装+規格書又は送り状+規格書(※2)

※1は食品衛生法で、※3は計量法で容器包装への表示が義務づけられている（一部例外がある）

※2は、容器包装又は送り状等であって、発送、納入された製品がどの規格書に基づくのか照合が可能なもの。

第 15 有機農産物等に係る表示

JAS法では「有機」という表示は厳格に規制されている。有機JASマークが付されている農産物又はJAS規格が付与された農産物を原料として加工された農産加工食品以外に「有機」、「オーガニック」等の表示することは禁止されている。

「有機」などの表示を行うためには、有機農産物の日本農林規格に基づいて、圃場の条件、肥培管理、種苗の条件、防除法等を満たす特別な生産方法で栽培又は加工されたものであることを確認し、有機JASマークを付す必要がある。

有機JASマークを付すためには、生産者、原料加工（製造）業者、製造業者及び小分け業者は、あらかじめ登録認定機関に認定を申請し、認定を受ける必要がある。輸入業者にも認定制度がある。

JASマークが付された有機農産物、有機加工食品を直接原材料として使用する場合は、「有機〇〇使用」と表示できる。留意すべきことは、有機JASマークが付された原料（有機〇〇）を用いて製造された加工品（有機JASマークが付されていないもの）を仕入れ、これを原料として加工し、製品を製造する場合、当該製品に有機〇〇を使用した旨の表示することは出来ない。例えば、有機JASマークが付されたこんにゃく芋を使用して製造された生芋こんにゃくは「有機こんにゃく芋使用」と表示できるが、JASマークの認定を受けていない原料製造業者が有機JASマークの付されたこんにゃく芋を仕入れて製造された精粉を、こんにゃく製造業者が当該精粉を仕入れて製造したこんにゃくには、「有機こんにゃく芋使用」とは表示できない。

第 16 食品衛生法に基づく表示

1 食品衛生法に基づく表示については、

- (1) 名称
- (2) 消期限又は賞味期限
- (3) 保存方法
- (4) 製造者の氏名、住所
- (5) 遺伝子組換え食品
- (6) 使用した添加物
- (7) 特定原材料（アレルギー原因物質名）
- (8) 保健機能食品

について定めている。

このうち、(1)～(5)は法律の目的から多少の相違はあるもののJAS法と共通し前述している。また、食品添加物については第6の原材料名の項で述べている。

2 加工食品のアレルギー表示

特定のアレルギー体質を持つ者の健康危害の発生を防止する観点から、過去の健康障害等の程度頻度を考慮し、食品衛生法に基づき、加工食品及び食品添加物に特定原材料の表示が義務づけられている。

なお、「アレルギー物質を含む食品に関する表示について」（平成13年3月厚生労働省通知）の別添2「アレルギー物質を含む食品に関する表示Q&A」中、特定原材料等由来の食品添加物についての表示例の中で、卵殻焼成カルシウム及びソバ柄灰抽出物について、『燃焼するのでアレルゲンは含まれないと考える』ため、原材料表示は不要としている。

また、アレルギー表示は業務用や加工食品の原料であっても表示が義務づけられている。

アレルギー表示対象品目は以下の25品目である。

表示	用語	名称
義務づけ	特定原材料(7品目)	卵・乳・小麦・えび・かに・そば・落花生
奨励	特定原材料に準ずるもの(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

この25品目の中で特に症状が重篤な、又は症例数が多い7品目(特定原材料)については、表示が義務づけられ、特定原材料に準ずる18品目については、通知により表示を行うことが奨励されている。

加工食品品質表示基準による表示に加え、一括表示枠の原材料欄内に含まれている特定原材料等を記載する。記載方法は、個々の原材料の直後に括弧書き（個別に表示をする場合）、又は原材料のすべての記載の後に括弧書き（一括表示をする場合）の2通りある。

（表示例17）個別表示

原材料名	○○○○（小麦を含む）、 ×××（大豆由来）、□□ □（りんご由来）
------	--

（表示例18）一括表示

原材料名	○○○○、×××、 □□□、 （原材料の一部に、小麦、大豆、りんごを含む）
------	---

【アレルギー表示に関して留意すべき事項】

- 1 一般的に、こんにゃく製品はアレルギー物質を含む食品に該当しないが、さしみこんにゃく他に添付するみそ（大豆）、たれ（小麦・大豆）等については表示の必要がある。
- 2 こんにゃくを製造する際に、原材料として使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せず混入（コンタミネーション）する場合の取扱い
 - (1) 副原料として使用する「青のり」等にえび・かにが混入している可能性がある場合におけるアレルギー物質の表示については、えび・かにがこんにゃく製品に必ず混入するのであれば、こんにゃく製品ではえび・かにが原材料の一部を構成していると考えられるので表示が必要である。
 - (2) 十分なコンタミネーション防止策を図っても、コンタミネーションの可能性を排除できない場合は注意喚起を行うが、この場合「入っているかもしれません」「入っている場合があります」などの可能性表示は、例え原材料表示欄外であっても認めら

れていない。

- (3) 原材料の中にえび・かにの混入頻度と混入量が高い場合には、注意喚起を行うものとし、えび・かにの混入頻度と混入量が少ないものについては、患者の食品選択の幅を過度に狭める結果となることから、注意喚起表示の必要はないものとする。
(消費者庁指導)

- (4) 注意喚起の記載例は次のようなものがある。

(表示例 1 9) 一括表示欄外

名 称	さしみこんにゃく
原材料名	こんにゃく粉 (国産)、海藻粉、 水酸化Ca (こんにゃく用凝固剤)
内 容 量	〇〇〇 g

「本製品に使用している海藻粉の原藻 (カジメ、ヒジキ、青のり) は、えび・かにが生息している海域で採取されています。」

- (注) 表示例 1 2 ~ 1 5 の「おからこんにゃく、豆乳こんにゃく、ゆばこんにゃく、さしみこんにゃくのみそ」の表示例はアレルギー表示に共通する (一括表示の例)。

第 1 7 健康増進法に基づく栄養表示

健康増進法に基づき栄養表示基準が定められており、販売に供する食品 (特別用途食品を除く。) に、日本語で厚生労働省令が定める栄養成分又は熱量に関する栄養表示をする場合に適用され、消費者が食品を選択する上での適切な情報を提供することを目的としている。

対象となる表示媒体は、販売される製品の容器包装及びその製品に添付する文書であり、店頭等で表示されるポップやポスター等製品の容器包装及びその製品に添付する文書以外のものに栄養表示する場合は栄養表示基準の適用対象とはならない。

栄養表示基準で定められている栄養成分等は、

- (1) たんぱく質、脂質、炭水化物、ミネラル (亜鉛、カルシウム、鉄、ナトリウム等)、
ビタミン (ビタミンA、ビタミンB1、ビタミンC等)
- (2) 熱量 (エネルギー)

となっている。

健康増進法に基づく強調表示

「高〇〇〇」、「〇〇入り」などその栄養成分が補給できる旨の表示又は「低〇〇」、「〇〇控えめ」など、適切な摂取ができる旨の表示をすることを強調表示といい、内閣府令に定められた栄養成分について、このような表示をするときは、栄養表示基準に定められた基準を満たしていなければいけない。(健康増進法に規定する特別用途表示の許可等に関する内閣府令平成 2 1 年 8 月 3 1 日内閣府令第 5 7 号)

健康増進法に基づく強調表示の分類

- 1 補給ができる旨の表示
 - ・高い旨の表示（「高」、「多」、「豊富」その他これに類する表示）
 - ・含む旨の表示（「源」、「供給」、「含有」、「入り」、「使用」、「添加」その他これに類する表示）
 - ・強化された旨の表示（他の食品と比べて栄養成分量が強化された旨の表示）
- 2 適切な摂取ができる旨の表示
 - ・含まない旨の表示（「無」、「ゼロ」、「ノン」その他これに類する表示）
 - ・低い旨の表示（「低」、「ひかえめ」、「少」、「ライト」、「ダイエット」その他これに類する表示）
 - ・低減された旨の表示（他の食品と比べて栄養成分量が低減された旨の表示）

第 18 強調表示

1 不当な表示の禁止

景品表示法第 4 条第 1 項第 1 号は、事業者が、自己の供給する商品・サービスの取引において、その品質、規格、価格、数量、各種サービス等の取引条件について、一般消費者に対し、

- (1) 実際のものより著しく優良であると示すもの
- (2) 事実に相違して競争関係にある事業者に係るものより著しく優良であると示すものであって、不当に顧客を誘引して公正な取引を阻害するおそれがあると認められる表示を禁止している。

また、健康増進法第 3 2 条の 2 では、食品として販売に供する物に関して、広告その他の表示をするときは、健康保持増進効果等について「著しく事実に相違する表示」をし、又は「著しく人を誤認させるような表示」をすることを禁止している。このほか、食品衛生法でも強調表示が規制されている。

ここでは、消費者に誤認されやすい表示、業者間の公正な取引を阻害するおそれの表示を防止するための代表的なものについて以下例示する。

2 特色のある原材料

原材料の特色について特別に強調された表示による消費者の誤認を防止するため、特色のある原材料の表示を行う場合の表示方法が、加工食品品質表示基準第 5 条に定められている。

同条は「特定の原産地のもの、有機農産物、有機畜産物、有機加工食品その他の使用した原材料が特色のあるものである旨を表示する場合又は製品の名称が特色のある原材料を使用した旨を示すものである場合にあつては、第 4 条第 1 項第 8 号〔こんにゃくのように義務表示として原材料名欄に原料原産地名を表示する場合〕の規定により表示する場合を除き、特色のある原材料の製品の原材料に占める重量の割合を表示することとなっている。ただし、その割合が 100%である場合にあつては、割合の表示を省略することができる。

具体的には、例えば「下仁田産こんにゃく芋使用」のように「特色のある原材料」が表示されている場合、「下仁田産こんにゃく芋」の使用割合が100%と認識される可能性がある。しかし、実際には「下仁田産こんにゃく芋」の使用割合が40%（残り、沼田産、渋川産がそれぞれ30%）であったとすると、消費者に誤認を与えることになる。特に、原料の品質を均一化するため群馬県の他の地域で収穫された芋をブレンドして製造することも考えられるので、原料製造段階でブレンドの割合を確認した上「下仁田産こんにゃく芋40%使用」のように使用割合を併記する必要がある。

(1) 対象範囲

特色のある原材料とは、特色のあることを示す用語を冠する等により、一般的名称で表示される原材料に対し差別化が図られたものであり、同種の原材料に占める割合が100%使用でない場合に「〇〇使用」、「〇〇入り」のように「使用した旨」を表示することが、消費者に優良誤認を与えると考えられるものを指す。明確に特色のある原材料に該当するものは以下の通りである。

ア 特定の前産地のもの

- ・下仁田産こんにゃく芋使用等

イ 有機農産物、有機畜産物及び有機加工食品

- ・有機栽培こんにゃく芋から自社生産等

ウ 非遺伝子組換えのもの等

エ 特定の前造地のもの

- ・群馬県で加工されたこんにゃく粉入り等
- ・下仁田産、下仁田名産等

オ 特別な栽培方法により生産された農産物

- ・栽培期間中農薬不使用のこんにゃく芋使用等

カ 品種名等

キ 銘柄名、ブランド名、商品名

- ・市販されている商品の商品名〇〇を「〇〇使用」等

ア～キの特色のある原材料に該当すると整理したもの以外についても、強調して表示したことにより、実際のものより優良な製品であると誤認させる場合は不適切であり、景品表示法などで定められた優良誤認防止の規定に留意する必要がある。

(表示例20) 特定産地100%

商品表面

下仁田産こんにゃく芋使用
生いもこんにゃく

一括表示

名 称	板こんにゃく
原材料名	こんにゃく芋（下仁田町産）、 ×××、△△△△、 〇〇〇〇

(表示例 2 1) 使用割合併記 (特定産地 4 0 %、他の特定産地 4 0 %未満)

商品表面

下仁田産こんにゃく芋 4 0 %使用

生いもこんにゃく

一括表示

名 称 板こんにゃく

原材料名 こんにゃく芋 (国産、下仁田町産、沼田市産、渋川市産)

(2) 産地銘柄等

商品名や産地に関する強調表示がされている場合には、その産地が加工地 (製造地) なのか、原料の原産地なのか産地名の意味を誤認させる表示になる。また、景品表示法の優良誤認を招く不当表示になる。従って誤認を避けるため、これら強調表示をする場合は、表示の裏付けとなる合理的な根拠を説明する必要があり、産地銘柄等を表示する場合は、次によるものとする。

ア 地名を付した「名産」、「特産」、「本場」、「名物」その他これらを類する強調表示をしようとする場合には、当該地域において生産された原材料を使用し、当該地域において加工・製造されたものでなければ、これを表示しないものとする。

(表示例 2 2)

商品表面

下仁田名産

こんにゃく

一括表示

名 称 板こんにゃく

原材料名 こんにゃく粉 (こんにゃく芋 (下仁田町産))

製造者 群馬県甘楽郡下仁田町大字
□□□ ×××
株式会社 ○○○○○

イ 地名を付した「産 (○○産)」これらを類する強調表示をしようとする場合には、原料原産地 (こんにゃく芋の産地) を表示するものとする。

(表示例 2 3-①)

商品表面

下仁田産 **こんにゃく**

一括表示

名 称 板こんにゃく

原材料名 こんにゃく粉 (こんにゃく芋 (下仁田町産))

製造者 東京都千代田区神田多町
□□□ ×××
株式会社 ○○○○○

なお、こんにゃく粉から製造した製品のうち、こんにゃく芋の産地とこんにゃく粉の製造地（加工地）が同一の場合は「こんにゃく粉（〇〇産）」のように表示し、こんにゃく芋の産地とこんにゃく粉の製造地（加工地）が異なっている場合は原材料名欄に「こんにゃく粉（こんにゃく芋〇〇産）」と表示するか、原料原産地名欄に「〇〇産（こんにゃく芋）」と表示する。（原料原産地表示Q&Aより）

（表示例23-②）

商品表面	一括表示
下仁田産こんにゃく	名 称 板こんにゃく 原 材 料 名 こんにゃく粉、××× 原料原産地名 下仁田町（こんにゃく芋）
	製 造 者 東京都千代田区神田多町 □□□ ××× 株式会社 ○○○○○

ウ 都道府県名・市町村名、その他社会通念として一般に認められた地名をもって産地名とし、その産地名を冠した（下仁田こんにゃく、永源寺こんにゃく、鹿沼こんにゃく等）ものを産地銘柄とする。

産地銘柄を表示する場合は、国産であって、当該産地の原料の使用割合が50%以上でかつ当該地域において製造されたものでなければ、これを表示しないものとする。

産地銘柄の表示

- (ア) 当該産地の原料使用割合が100%の場合
当該産地を冠して「〇〇こんにゃく」とする。
- (イ) 当該産地の原料使用割合が50%以上100%未満の場合
 - a 当該産地名を冠してブレンドであることがわかるよう表記する。
 - b 当該産地銘柄を強調して、ブレンド表示（他の産地をブレンド）をする場合は、ブレンド表示に近接して次のように表示する。

（表示例24-①）

商品表面
〇〇こんにゃく

（表示例24-②）

商品表面
〇〇産原料50%以上 〇〇こんにゃく

3 品質の強調

(1) 「あく抜き」等に関する自主基準

- 1 凝固剤を使用しない製品はないので、「あく抜き」、「あく抜きずみ」等凝固剤を使用していない又は凝固剤を軽減しているような表示は、消費者に誤認を与えることになるので使用しないこと。
- 2 こんにやくがもつ特有の臭みを軽減し、調理の際臭みを軽減するための下調理をしなくてもよい製品については、次の3条件を満たした場合には、「あく抜き不要」等の表示を行うことが出来る。
 - (1) 脱臭効果が認められる貝殻焼成カルシウム等の凝固剤を使用し、又は、製造工程で特有な臭みを軽減する特別の製法、特別の工程を経て製造した製品
 - (2) 官能検査において①の特別の製法、特別の工程を経た製品と、特別の製法、特別の工程を経ない製品との間では明らかに特有の臭みの軽減効果が認められること
 - (3) 消費者からの問い合わせに対して、「あく抜き不要」について十分な説明ができること

【解説】

あく（灰汁）の意味は、一般的に①植物を焼いた灰を水に浸して得る上澄み液、②山菜や野草などに含まれる渋み、えぐみ、不快な臭みなどのもとになる成分、③肉などを煮たときに、煮汁の表面に浮き出る水溶性たんぱく質で白く濁ったものなどと説明されている。

従来「一般的にはこんにやくの凝固剤自体をあくと称しており、凝固剤を使用しない製品はないので、表示の混乱を避けるためや消費者に誤認を与えることにもなるので『あくぬき』は使用しない」こととしていた。

この凝固剤自体を「あく」と称する考え方は、上記①の範疇に属する解釈（こんにやくを凝固させるためのアルカリ液）に立っていると考えるが、一般消費者はむしろ②の渋み、えぐみ、不快な臭み（成分）と捉えているようである。このため、一般消費者に①及び②双方の誤認を与えないよう自主基準を定める。

(2) 【「手づくり」に関する自主基準】

こんにやくの「のりかき」及び「凝固剤を混和させる製造工程」において機械を使用しないで人力のみで製造した製品以外には「手づくり」の表示を使用しないこととする。

【解説】

「手づくり」と表示している製品の中には、「手づくり」、「手づくり風」、「手づくり味」、「手練り」等（以下「手づくり」という。）様々な表示をした商品が見られるが、手づくり表示の根拠が必ずしも明らかでない。このため、「手づくり」に関する自主基準を定める。

(3) 【「天然、自然」等に関する自主基準】

天然栽培、自然栽培（これに類似する用語を含む）の表示は使用しないものとする。

【解説】

農林水産省が定めた「特別栽培農産物に係る表示ガイドライン」は、特別栽培農産物の表示をした場合の「天然栽培」、「自然栽培」等の特別栽培農産物の表示と紛らわしい用語の表示は禁止されている。

このため、天然、自然等の表示は消費者に誤認を与えるので「天然、自然」に関する自主基準を定める。

また、こんにやく精粉の加工工程において、荒粉を天日により乾燥させたこんにやく精粉を使用した製品については、「天日干し」、「天然乾燥」、「自然乾燥」と表示する。

(4) 【無農薬、減農薬、低農薬等に関する自主基準】

無農薬、減農薬、低農薬（これに類似する用語を含む）の表示は使用しないものとする。

【解説】

特別栽培農産物に係る表示ガイドラインでは、「特別栽培農産物」はその農産物が生産された地域の慣行レベル（各地域の慣行的に行われている節減対象農薬及び化学肥料の使用状況）に比べ、①節減対象農薬の使用回数が50%以下、②化学肥料の窒素成分量が50%以下で栽培された農産物をいい、製品やこんにやく精粉を特別栽培している訳ではない。このガイドラインに基づき栽培された農産物を「特別栽培農産物」と統一して表示されることになった。

特別栽培農産物を使用した場合の製品表示は、ガイドラインに基づき「特別栽培されたこんにやく芋を使用しています。」「特別栽培されたこんにやく芋を加工した原料を使用しています。」等、情報提供と根拠を示し表示する。

また、「無農薬」「無化学肥料」表示は、消費者が一切の農薬・化学肥料を含まないという間違ったイメージを抱きやすく、優良誤認を招くため、表示が禁止され、「減農薬」「減化学肥料」表示は、削減の比較基準、割合及び対象（残留農薬なのか使用回数なのか）が不明瞭であり、消費者にとって曖昧で分かりにくい表示であるため表示が禁止されている。

このため、「無農薬、減農薬、低農薬等」に関する自主基準を定める。

(5) 【高級、特撰、特製、玉製、高級品、品質優良等に関する自主基準】

これらの表示は、次の場合を除き使用しないものとする。

- ①自社のどの商品に比べ、②どのような面（製法、品質等）で、③どの程度優れているのかを科学的合理的に実証して、その根拠を容器包材に明確に説明すること

【解説】

これらの表示は、他の製品より優れているかのごとく消費者に誤認を与える上、競争事業者の供給する商品よりも自己の供給する商品が優れていることを強調することになり、これらの表示をすることで不当に顧客を誘引し、公正な競争を阻害することとなり、景品表示法で定める優良誤認表示に該当するおそれがある。また、故意に偽って表示する場合だけでなく、誤って表示をした場合であっても景品表示法の規制対象になる。

しかし、他の製品と比較して、明らかに製法、品質等の面で異なり優れた特徴を持つ製品はその根拠を明らかにすべきである。

また、地域食品認証制度に基づく商品は、それぞれの地域食品認証制度に基づき認証を受けたものであること

このため、「高級、特撰、特製、玉製、高級品、品質優良等」に関する自主基準を定める。

4 公正競争規約との関係

【こんにやくうどん、こんにやくそば、こんにやくラーメン等に関する自主基準】

こんにやくうどん、こんにやくそば、こんにやくラーメン等と表示をした場合には、消費者に誤認を与えることになるばかりでなく、公正競争規約に抵触し不当表示となるので使用しないものとする。

今後、強いてこれらの内容を表示する場合には、「こんにやく麺」、「うどん風こんにやく」、「そば風こんにやく」、「ラーメン風こんにやく」等と表示することとする。

【解説】

- (1) うどん、そば、中華めん等については「生めん類等の表示に関する公正競争規約」が定められている。この規約で「生めん類」とは、小麦粉等の穀粉類を主原料として製めん、成形したものと及び製めん、成形した後「ゆで」、「むし」、「油揚げ」、「半なま」又は「冷凍」の工程を経たもの（以下「加工したもの」という。）であって、「うどん」、「そば」、「中華めん」、「生マカロニ類」、「生スパゲッティ類」、「ソフトスパゲッティ式めん」、「大麦めん」、「大麦そば」、「冷めん」、「米粉めん」及び「ぎょうぎの皮等」並びにこれらに準ずるものとして公正取引協議会で査定し、消費者庁長官及び公正取引委員会の承認を得たものをいい、乾めん、即席めん、食堂で顧客に提供するために調理しためん類及び自動調理販売機により販売されるめん類は含まないと定め、具体的には
- (2) 「うどん」とは、ひらめん、ひやむぎ、そうめん、その他名称のいかんを問わず小麦粉に水を加えて練り合わせた後製めんしたもの又は製めんした後加工したものの、
- (3) 「そば」とは、そば粉 30%以上、小麦粉（灰分が 0.8%以下のものに限る。）70%以下の割合で混合したものを主たる原料とし、これに水を加えて練り合わせた後製めんしたもの又は製めんした後加工したものの、
- (4) 「中華めん」とは、小麦粉にかんすい（唐あくを含む。）を加えて練り合わせた後製めんしたもの又は製めんした後加工したもの（中華めんチャンポン、焼そば、

揚そば、中華そば、ラーメン、たんめん、沖縄そば、炒麵(チャーメン)が含まれている。)

- (5) 「生スパゲッティ類」とは、高たん白質の小麦粉を主たる原料とし、これに水を加えて練り合わせ、マカロニ類成形機により高圧で押し出し、棒状に成形したもの又は成形した後加工したものと定めている。

このため、公正規約に抵触し、不当表示にならないよう自主基準を定める。

5 栄養成分等についての強調表示

【「カルシウムこんにやく」等栄養表示と紛らわしい表示に関する自主基準】

「カルシウムこんにやく」等栄養表示と紛らわしい表示は使用しないこととする。

【解説】

「カルシウムこんにやく」等栄養表示と紛らわしい表示

「ビタミン飴」のように品名の中に一般名称として、栄養成分名のみが表示される表示は、栄養表示基準の対象とはならないが、こんにやくは一般的に凝固剤として水酸化カルシウムを使用しており「カルシウム」が含まれていることから、特別にカルシウムを強化した製品は別として「カルシウムこんにやく」のように「カルシウム」をことさら強調表示をすることは、特別にカルシウムを強化した製品との誤認を消費者に与えるので自主基準を定める。

なお、特別にカルシウムを強化した製品は、栄養表示基準の基づき栄養表示をすべきである。

第二章 不当な表示及び誇大表示等

第1 景品表示法に基づく不当表示

1 不当な表示

商品・サービスの品質や価格についての情報は、消費者が商品やサービスを選択する際の重要な判断材料であり、実際よりも著しく優良又は有利であると見せかける表示が行われると、消費者の適正な商品選択を妨げることになるとともに、公正な競争を阻害することになる。このため、不当景品類及び不当表示防止法（景品表示法）第4条で消費者に誤認される不当な表示を禁止している。

不当表示には、大きく分け

- (1) 優良誤認、
- (2) 有利誤認、
- (3) その他誤認されるおそれがあるとして内閣総理大臣が指定した表示の3種類がある。

また、表示とは、事業者が商品・サービスを購入してもらうため、その内容や価格等の取引条件について、消費者に知らせる広告や表示全般を指し、容器・パッケージ・ラベル、出版物、ダイレクトメール、インターネット等での表示を指す。

2 内容についての不当表示（優良誤認表示）

景品表示法第4条第1項第1号は、事業者が、自己の供給する商品・サービスの取引において、その品質、規格、価格、数量、各種サービス等の取引条件について、一般消費者に対し、

- (1) 実際のものより著しく優良であると示すもの
- (2) 事実に相違して競争関係にある事業者に係るものより著しく優良であると示すものであって、不当に顧客を誘引して公正な取引を阻害するおそれがあると認められる表示を禁止している。

具体的には、商品・サービスの品質を、実際よりも特に優れていると偽って宣伝したり、競争事業者が販売する商品・サービスよりも特に優れているわけではないのに、あたかも優れているかのように偽って宣伝する行為が優良誤認表示に該当する。具体的には、別産地の牛肉を「高級松坂牛」などと表示した場合、「霜降り牛肉」と表示していたが、実際には牛肉に牛脂を注入していた場合などが該当する。

なお、故意に偽って表示する場合だけでなく、誤って表示をした場合であっても景品表示法の規制対象になる。

3 不実証広告規制（法第4条第2項）

消費者庁長官は、優良誤認表示に該当するか否かを判断する必要がある場合、期間を定めて、事業者に表示の裏付けとなる合理的な根拠を示す資料の提出を求め、事業者が期間内に資料を提出しないとき又は提出された資料が合理的な根拠を示すものと認められない場合、不当表示とみなし措置命令等の措置を行うことになる。具体的には、利用者の体験談やアンケートを利用して、食事制限をすることなく痩せられるかのように表示していたが、実際には、これらはねつ造されたものであった上、効果、性能の実証データも根拠もなかった場合、新聞折り込みチラシで、「この辺で一番安

い店」と表示していたが、実際は周辺の酒店の価格調査をしておらず、根拠もなかった場合、チラシで「通常価格 3,000 円を 1,500 円」と表示したが、実際は過去に 3,000 円で販売した実績がなかった場合などが該当する。

4 取引条件についての不当表示（有利誤認表示）

景品表示法第 4 条第 1 項第 2 号は、事業者が、自己の供給する商品・サービスの取引において、その品質、規格、価格、数量、各種サービス等の取引条件について、一般消費者に対し、

- (1) 実際のものより取引の相手方に著しく有利であると一般消費者に誤認させるもの。
- (2) 競争事業者に係るものより取引の相手方に著しく有利であると一般消費者に誤認させるものであって、不当に顧客を誘引して公正な取引を阻害するおそれがあると認められる表示を禁止している。

具体的には、一部商品だけ 5 割引なのに「全品 5 割引」と表示した場合、「他社商品の 2 倍の内容量です」と表示していたが、実際には他社と同程度の内容量であった場合などが該当する。

なお、故意に偽って表示する場合だけでなく、誤って表示をした場合であっても優良誤認表示、有利誤認表示とも景品表示法の規制対象になる。

4 商品・サービスの取引に関する事項について一般消費者に誤認されるおそれがあると認められ内閣総理大臣が指定する表示。（法第 4 条第 1 項第 3 号）

(1) 商品の原産国に関する不当な表示

外国で生産した商品について、その商品の原産国以外の国名、地名、原産国以外の国の事業者の氏名等を表示して、一般消費者が判別することが困難な表示は、不当表示になる。

- (1) その他おとり広告等が指定されている。

第 2 不正競争防止法に基づく不正競争

不正競争防止法第 2 条第 1 項第 1 3 号では「商品若しくは役務若しくはその広告若しくは取引に用いる書類若しくは通信にその商品の原産地、品質、内容、製造方法、用途若しくは数量若しくはその役務の質、内容、用途若しくは数量について誤認させるような表示をし、又はその表示をした商品を譲渡し、引き渡し、譲渡若しくは引渡しのために展示し、輸出し、輸入し、若しくは電気通信回線を通じて提供し、若しくはその表示をして役務を提供する行為」を不正競争として法第 21 条第 2 項第 1 号で罰則が定められている（親告罪）。

第 3 JAS 法(加工食品品質表示基準)に基づく表示禁止事項

加工食品品質表示基準第 6 条では、次に掲げる事項は、これを表示してはならないと定めている。

- 1 第 3 条(加工食品の義務表示事項)又は第 4 条の 2(業務用加工食品の義務表示事項)の規定により表示すべき事項の内容と矛盾する用語
- 2 産地名を示す表示であって、産地名の意味を誤認させるような表示
- 3 その他内容物を誤認させるような文字、絵、写真その他の表示

第4 食品衛生法に基づく表示禁止事項

- (1) 食品添加物、器具又は容器包装に関して、公衆衛生に危害を及ぼすおそれがある虚偽又は誇大な表示又は広告
- (2) 保健機能食品以外の食品につき、保健機能食品と紛らわしい名称、栄養成分の機能及び特定の保健の目的が期待できる旨の表示をしてはならない

第5 健康増進法に基づく誇大表示の禁止

健康増進法第32条の2により、食品として販売に供する物に関して、広告その他の表示をするときは、健康保持増進効果等について「著しく事実に相違する表示」をし、又は「著しく人を誤認させるような表示」をすることを禁止している。

- (1) 「著しく」とは、一般消費者が広告等書かれた事項と摂取した場合に実際に得られる真の効果との相違を知っていれば、「当該食品を購入することに誘い込まれることはない」等の場合、
- (2) 「事実に相違する」とは、広告等に表示されている健康保持増進効果等と実際の健康保持増進効果等が異なる場合、
- (3) 「人を誤認させる」とは、広告等から認識することとなる健康保持増進効果等の「印象」や「期待感」と健康の保持増進の実際の効果等に相違がある場合等である。
- (4) 「広告その他の表示」とは、顧客を誘引する手段として、当該食品等の内容に関する事項又は取引条件について行う表示を意味する。

「広告等に該当する物の具体例」としては、

- ア 商品、容器又は包装による広告等及びこれらに添付した物による広告等
- イ 見本、チラシ、パンフレット、説明書面その他これらに類似する物による広告等（ダイレクトメール、ファクシミリ等によるものを含む。）
- ウ ポスター、看板（プラカード及び建物又は電車、自動車等に記載されたものを含む。）ネオンサイン、アドバルーンその他これらに類似する物による広告等及び陳列物による広告等
- エ 新聞、雑誌等の出版物、放送（有線電気通信設備による放送を含む。）、映写又は電光による広告等
- オ 情報処理の用に供する機器による広告等（インターネット、パソコン通信等によるものを含む。）

なお、実質的には、①顧客を誘引する（顧客の購買意欲を昂進させる）意図が明確にあること、②特定食品の商品名等が明らかにされていること、③一般人が認知できる状態にあることに該当すると消費者が認識できるものを、広告等に該当するものとして判断することとされている。

- (5) 健康保持増進効果等の表示に該当する一例を挙げると
 - ア 特定の保健の用途に適する旨や栄養成分の効果に関する表現
「便通の改善」「減塩効果を高める働きがあるカリウム」など
 - イ 最高級の表現
「最もヘルシーな食べ物」

ウ 伝聞調の表現

「〇〇に効くといわれています」

エ 体外排出によるダイエットを謳う表現

「体に溜まった頑固な脂肪を溶かして完璧なダイエット」

第6 薬事法による食品表示・食品広告に対する規制

- 1 人が経口摂取するものは食品衛生法と薬事法により、食品と医薬品（医薬部外品を含む。）に分類され、いわゆる健康食品は食品に分類される。医薬品は、病気の予防や診断、治療に用いられるもので、体の構造や機能に影響を与えることを目的とするものと定義され、食品と医薬品とを判定するための要素は大別して①成分本質、②効能効果、③形状、④用法用量とされている。

薬事法と食品との関わりは、①医薬品的な体への影響の表示、②食品広告の2点で留意する必要がある。

医薬品 (医薬部外品を含)		食品			
		いわゆる健康食品			(一般食品)
		保健機能食品			
		特定保健用食品	栄養機能食品		
体への影響の表示	承認事項について表示可(疾病の治療・予防等)	許可事項について表示可(保健の機能)	含有する栄養について表示可(栄養成分の機能)	不可	
無承認無許可薬品 (販売・広告の禁止 薬事法違反)	承認・許可を受けていないもの	許可事項以外の機能を標榜するもの	医薬品にしか使用してはいけない成分を含有するもの及び体への影響を標榜するもの		

(注) いわゆる「健康食品」という言葉は法律による定義はない。一般的に「健康によいと思われる食品」を指す言葉として使われている。

2 食品が標榜できない医薬品的な体への影響の表示

- (1) 厚生労働省の通知では次の3類型をあげ、食品が標榜できない表現例を例示している。

ア 疾病の治療又は予防を目的とする効能効果の表現例

例：糖尿病、高血圧、動脈硬化の人に、胃・十二指腸潰瘍の予防、肝障害・腎障害を治す、ガンがよくなる、眼病の人のために、便秘がなおる等

イ 身体の組織機能の一般的増強、増進を主たる目的とする効能効果の表現例

ただし、栄養補給、健康維持等に関する表現はこの限りでない。

例：疲労回復、体力増強、精力回復、食欲増進、老化防止、若返り、新陳代謝を盛んにする、解毒機能を高める、血液を浄化する、胃腸の消化吸収をます、健胃整腸、病中・病後に、成長促進等

ウ 医薬品的な効能効果の暗示の表現例

- (ア) 名称又はキャッチフレーズよりみて暗示するもの

- (イ) 含有成分の表示及び説明よりみて暗示するもの
- (ウ) 製法の説明よりみて暗示するもの
- (エ) 起源、由来等の説明よりみて暗示するもの
- (オ) 新聞、雑誌等の記事、医師、学者等の談話、学説、経験談などの引用又は掲載することにより暗示するもの

例：「体質改善、健胃整腸で知られる〇〇を原料とし、…」、「医学博士〇〇の談『……』」、「身体がだるく、疲れのとれない方に」、「便秘ぎみの方に」、「副作用がありません」、「食前、食後に1～2個ずつ」等

(2) 効能効果とみなされやすい用語例

表示・広告が医薬品的な効能効果に該当するかは、総合的に判断される。下記のような用語は、文脈やデザインの如何を問わず医薬品的な効能効果とみなされやすい。

ア 病名・症状の名称

例：「がん」「高血圧」「生活習慣病」「花粉症」「便秘」「風邪」「メタボリックシンドローム」「二日酔い」「疲労」「夏バテ」「老化」など

イ 食品が身体の特定部位・組織に作用することは考えられないため、部位の表現はそれだけでも医薬品的な効能効果としてみなされやすい

例：「目」「肌」「皮膚」「おなか」「血液」「細胞」など

ウ 身体の機能増強や体内の作用

例：「体力増強」「解毒」「自然治癒力」「新陳代謝」「アンチエイジング」など

エ 「医」「薬」を含む表現、医薬品特有の表現

例：「医者」「医食同源」「生薬」「民間薬」「伝統薬」「薬草」「臨床」「副作用」など

オ 医薬品的な用法用量、飲用シーンを下記のような場合に限定すると、医薬品的な表現としてみなされやすい

例：「食後に（お飲み下さい）」「お休み前に」「肉体疲労時に」「1日1回2粒」など

(3) 効能効果とみなされない表現例

下記のような表現は医薬品的効能効果とはみなされず、食品でも標ぼうできる。

ア 「健康維持」「美容」を目的とする趣旨の表現

健康維持に関する一般的な表現は、医薬品的な効能効果とはみなされない。また、「美肌・美白」は効能効果とみなされるが、「美容」は効能効果とはみなされない。

例：「健康を保ちたい方に」「健康維持のために大切な成分です」「健康維持のために愛用されています」「美容のために」など

イ 「ダイエット」に関する表現

「ダイエット」という表現そのものは医薬品的な効能効果とはみなされない。

ただし、「脂肪等の分解、排泄」「体内組織、細胞等の機能の活性化」「宿便の排泄、整腸」「体質改善」など人体に対する作用によって痩せるという表現は、医薬品的な効能効果とみなされる。

また、「二の腕」「おなか」「太もも」「中年体型」など身体の特定部位の痩身の

表現も医薬品的な効能効果とみなされる。

ウ 摂取の上限量等を示す表現

「食べ過ぎると、おなかがゆるくなることがありますので、摂取量の目安を守ってお召し上がり下さい」など食べ過ぎによる健康障害を防止するための表現は、医薬品的な効能効果とはみなされない。

3 薬事法で規制の対象となる表示・広告方法

厚生労働省の通知では、広告の要件として次のいずれの要件も満たす場合、これを広告に該当すると判断している。食品広告は医薬品的な効能効果を標榜できない。

- (1) 顧客を誘引する意図が明確であること→（販売目的で）
- (2) 商品名が明らかにされていること→（商品と結びつけて）
- (3) 一般人が認知できる状態であること→（一般消費者に伝える）

東京都編「健康食品取扱マニュアル」では規制の対象となる表示・広告方法として次の11項目をあげている。

- ア 製品の容器、包装、添付文書等の表示物
 - イ 製品のチラシ、パンフレット等
 - ウ テレビ、ラジオ、新聞、雑誌、インターネット等による製品の広告
 - エ 小冊子、書籍
 - オ 会員誌、情報誌
 - カ 新聞、雑誌等の切り抜き、書籍、学術論文等の抜粋
 - キ 代理店、販売店に教育用と称して配布される商品説明（関連）資料
 - ク 使用体験者の感謝文、体験談集
 - ケ 店内及び車中等における吊り広告
 - コ 店頭、訪問先、説明会、相談会、キャッチセールス等においてスライド、ビデオ等又は口頭で行われる演述等
 - サ その他特定商品の販売に関連して利用される前記に準ずるもの
- エないしケについては、特定商品名を示されていない場合でも、これらを販売活動の中で特定商品に結びつけて利用している場合には、規制対象となる。また、ケのように口頭説明も規制対象となる。

【参考事項】

- 1 商品そのものだけでなく、原材料の一般的な効能効果の説明であっても、接近した箇所に商品を掲載していると、効能効果と結びついているとみなされる。例えば、新聞広告などで上段に成分の効能効果を、下段に商品という広告は薬事法違反となる。
- 2 店頭POPは、掲示そのものに商品が掲載されていない場合でも、店頭の商品と結びついており、効能効果の表現は出来ない。
- 4 ホームページでの効能効果と商品の結びつきについては、本基準作成時時点で、行政の判断基準は明確に定まっていなかったようである。第6の3で示したが、医薬品等の広告の該当性について3要件がいずれも満たしている場合は広告に該当すると判断され、同一ページに効能効果と商品名・購入方法が掲載されていると1と同様違反となる。薬事

法とは異なるが、厚生労働省は健康増進法上問題となるインターネット上の表示例として、「誇大表示を閲覧させ、購入意欲を昂進させ、健康保持増進効果等を誤解した消費者を食品販売に導くリンク設定」について、「健康情報を提供するホームページ」と「食品を販売するページ」を直接リンクさせた場合、誇大表示たる情報提供が食品販売の手段として活用される等、営利と関連する場合は、健康増進法に基づく広告等規制の対象となるとして、「食品を販売するページ」へのリンクを削除することを是正措置例として例示している。この場合、「健康情報を提供するページ」の運営者と、「食品を販売するページ」の運営者が異なっている場合であっても、取り締まりの対象となりうる、としている。企業によっては、効能効果ページと商品ページを直接リンクさせずに、一度トップページに戻るよう構成しているホームページがみられる。

同様に、個人に自由に投稿させる掲示板やリンク先の個人のブログに効能効果が掲載されている場合も行政の判断が定まっていないようである。インターネットの普及状況等によって解釈が明確にされることも考えられる。

【参考】 こんにゃく製品の表示制度の概要

◎特定の事項を表示することを義務づけ、その表示方法を定めている法律

法律の名称	表示等の主旨	表示対象食品	表示すべき事項
<p>農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律 (JAS 法) (消費者庁、農林水産省) *加工食品品質表示基準 *生鮮食品品質表示基準 *遺伝子組換え食品に関する品質表示基準</p>	<p>適正な品質表示による消費者が商品の選択に資する</p>	<p>すべての飲食料品 (酒類、医薬品、医薬部外品及び化粧品を除く) 【生鮮食品】 加工食品以外の飲食料品としての農産物、畜産物、水産物 (生鮮食品を生産し、一般消費者に直接販売する場合又は生鮮食品を設けて飲食させる場合は表示対象外) 【業務用生鮮食品】 加工用食品の原材料となるもの</p>	<p>【生鮮食品】 名称、原産地これらに加えて、密封をした特定商品の販売に係る計量に関する政令第5条に定める商品 (食肉、野菜、魚介類など 28 種類) は内容量と販売業者の氏名又は名称及び住所 *農産物: 原産地 (国産品; 都道府県名、輸入品; 原産国名) 【業務用生鮮食品】 名称、原産地 (対象加工食品の原材料となる業務用生鮮食品であっても、加工食品品質表示基準第3条第5項に規定する対象加工食品の主な原材料になるもの以外のものにあつては、原産地の表示は省略可)、特定商品 (食肉、野菜、魚介類など 28 種類) で密封されたものは内容量、製造者の氏名又は名称及び住所</p>

法律の名称	表示等の主旨	表示対象食品	表示すべき事項
		<p>【加工食品】 *生鮮の農産物などの原料を製造又は加工し容器に入れ、又は包装された飲食料品（製造=その原料として使用したものと本質的に異なる新たな物をつくり出すこと。加工=あるものを材料としてその本質は保持させつつ、新しい属性を付加すること。） *一般消費者に直接販売する場合又は飲食料品の設備を設けて飲食させる場合は対象外</p> <p>【業務用加工食品】 一般消費者に販売される形態となっていない加工食品</p>	<p>【加工食品】 名称 原材料名 内容量 消費期限・賞味期限 保存方法 製造者・販売者加工者又は名称及び住所 原料原産地名(対象加工食品) 原産国名(輸入品) 遺伝子組換え (*特色のある原材料)</p> <p>【業者間取引】 名称、原材料名、製造業者等の氏名又は名称及び住所、対象加工食品の原材料となる業務用加工食品であって最終製品でも原料原産地の表示が必要な原材料を含む場合には原料原産地名 計量法や食品衛生法で表示が義務づけられている場合は、内容量、賞味期限又は消費期限、保存方法</p>
	<p>【罰則等】 *表示義務のある原産地と原料原産地について虚偽の表示をした飲食料品を販売した者は、2年以下の懲役又は200万円以下の罰金（法人は1億円以下の罰金）（直接罰） *指示・公表、命令・公表、命令に従わない者は、1年以下の懲役又は100万円以下の罰金（法人は1億円以下の罰金）（間接罰）</p>		

法律の名称	表示等の主旨	表示対象食品	表示すべき事項
食品衛生法 (内閣府、消費者 庁、保健所)	飲食に起因する 衛生上の危害の 発生を防止し、国 民の健康保護を 図る	容器包装に入れら れた加工食品及び 添加物(一部生鮮品 を含み、酒類を含 み、医薬品及び医薬 部外品を除く)	*名称、消費期限又は賞味期限、保存 方法、製造所・加工所所在地又は輸 入業者の営業所所在地及び製造 者・加工者又は輸入業者の氏名又は 名称、添加物、アレルギー物質(特 定原材料)、遺伝子組換え食品 *保健機能食品の表示
	【罰則等】 *営業許可の取り消し、営業停止等 *2年以下の懲役又は200万円以下の罰金(法人は1億円以下の罰金) *立入検査、営業停止等は主に保健所		
計量法 (経済産業省)	計量の基準を定 め、適正な計量を 実施する	密封した特定品の 販売に係る計量に 関する政令で指定 する28品目(食 肉、野菜、魚介類な ど)の消費生活関連 物資 *内容量を表示して 取引する場合は正 確な計量に務める (法第10条)	*内容量 *表記する者の氏名又は名称及び住 所 (特定28品目を密封して販売するど きは、量目公差を超えないように内容 量を計量) *こんにやく製品は特定品目に指定さ れていないが、加工食品品質基準によ り内容量を表示することとされており、 このため、重量表示する場合は、 表示すべき事項
法律の名称	表示等の主旨	表示対象食品	消費者に販売される時点(賞味期限の 末日)で計量法第10条が適用され る。 *量目公差ガイドライン
【罰則等】 *勧告、公表、命令、50万円以下の罰金			

◎表示する際の表示する方法だけを定めている法律(表示は任意)

法律の名称	表示等の主旨	表示対象食品	表示すべき事項
健康増進法 (消費者庁)	国民の健康保持 増進	<p>*販売される加工食品等の容器包装や添付文書に、日本語で栄養表示をする場合</p> <p>*輸入した食品に日本語で栄養表示して販売する場合</p> <p>*生鮮食品は原則適用外(鶏卵を除く)</p> <p>*栄養成分が添加されたものでなく、食品そのものに含まれる栄養成分について表示する場合も栄養表示基準の対象</p>	<p>*当該食品の100g若しくは100ml又は1食分、1包装その他の1単位当たりのたんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウムの量並びに熱量</p> <p>*表示しようとする栄養成分の当該食品単位当たりの量</p> <p>*当該食品単位</p> <p>*当該食品単位が1食分である場合にあっては、当該1食分の量</p>
	<p>【罰則等】</p> <p>*勧告、命令、50万円以下の罰金</p>		

法律の名称	表示等の主旨	表示対象食品	表示すべき事項
不当景品類及び不当表示防止法(通称景品表示法) (消費者庁)	不当な表示等を規制し、公正な競争を確保することにより、一般消費者による自主的、合理的な商品等の選択を確保	食品を含むすべての商品等の表示	不当表示の禁止 *優良誤認 *有利誤認 *その他内閣総理大臣が指定した表示
			【罰則等】 *消費者庁長官による措置命令、都道府県知事による指示、2年以下の懲役又は300万円以下の罰金(法人は3億円以下の罰金)
不正競争防止法 (経済産業省)	事業者間の公正な競争の確保	食品を含むすべての商品等	*原産地等誤認惹起行為(第13号)＝商品の原産地、品質、内容、製造方法、用途若しくは数量等について誤認させるような表示の禁止
			【罰則等】 原産地等誤認惹起行為(第13号)の場合 *5年以下の懲役又は500万円以下の罰金(法人は3億円以下の罰金)
JAS法に基づく有機食品の表示規制 (有機農産物の日本農林規格) (有機加工食品の日本農林規格)	一般消費者の選択に著しい支障を生ずるおそれがあるため名称の表示の適正化を図る	飲食料品を含む農林物資 (酒類、医薬品、医薬部外品及び化粧品を除く)	JASマークが付された有機農産物及び有機農産物加工食品以外には「有機農産物」などの表示を禁止
			【罰則等】 *除去又は抹消の命令、50万円以下の罰金