

第3編 基準

はじめに

第1章 冷凍食品の衛生検査と衛生検査基準

第2章 冷凍食品の品質検査と品質検査基準

食品表示法の制定と改定について

第3章 冷凍食品の表示基準及び表示様式

参考資料

目 次

第3編 基準

目 次	1
はじめに	1
第1章 冷凍食品の衛生検査と衛生検査基準	
Ⅰ. 衛生検査の実施	1
1. 原材料の抜き取り検査（受け入れ検査）	1
2. 中間製品（仕掛品）の抜き取り検査	1
3. 拭き取り検査、環境検査	1
4. 製品の抜き取り検査（検証検査）	2
5. 不適合品の取り扱い	2
Ⅱ. 冷凍食品の衛生試験方法	2
1. 微生物試験の実施項目及び試験方法	3
(1) 検体の採取及び試料の調製	3
(2) 試験方法	4
(3) 簡易試験方法	10
(4) 精度管理	11
2. 理化学検査（pH、油脂の酸価、過酸化価等）	11
(1) 揮発性塩基態窒素（VBN）	11
(2) pH測定法（公定法）	12
(3) 酸化油脂	14
3. 拭き取り検査	19
4. 落下菌	20
(1) 落下菌試験法	21
(2) エアーサンプラー法	21
5. 圧縮空気の検査法	21
Ⅲ. 冷凍食品の衛生基準	22
1. 水産冷凍食品の基準	22
2. 農産冷凍食品の基準	23
3. 調理冷凍食品及びその他の冷凍食品の基準	23
4. 冷凍食肉製品	24
5. 弁当用自然解凍調理冷凍食品	25
一般家庭向け弁当用自然解凍調理冷凍食品等の製造・販売に係わる取扱要領	26
一般家庭向け弁当用自然解凍調理冷凍食品等の保存試験実施要領	29

第2章 冷凍食品の品質検査と品質検査基準

I. 冷凍食品の品質検査法	1
1. 冷凍食品の品質について	1
(1) 品質の検査(評価)	1
2. 品質検査の方法	2
(1) 官能検査(評価)方法	2
(2) 官能検査以外の品質検査・確認事項	4
II. 冷凍食品の品質基準	7
1. 認定制度における品質検査	7
2. 冷凍食品の品質基準	8
(1) 冷凍食品の定義	8
(2) 冷凍食品の分類と各分類別の用語の定義	10
3. 水産冷凍食品の基準	16
(1) たら類	16
(2) さけ・ます類、あじ及びさば	18
(3) その他の魚類	20
(4) いか	22
(5) たこ	24
(6) 貝類	26
(7) えび類	28
(8) かに類	30
(9) その他の水産物	32
4. 農産冷凍食品の基準	35
(1) いちご	35
(2) みかん	37
(3) その他の果実	39
(4) グリーンアスパラガス	41
(5) ほうれん草	43
(6) グリーンピース及びそら豆	45
(7) えだ豆	47
(8) とうもろこし	49
(9) さといも	51
(10) かぼちゃ	53
(11) フレンチフライポテト	55
(12) ミックス野菜	57
(13) その他の農産物	59
5. 畜産冷凍食品の基準	61
(1) 牛肉、豚肉及びめん羊肉	61
(2) 鶏肉	63
(3) その他の畜産物	65
6. 調理冷凍食品の基準	67
(1) フライ類	67
(2) 魚フライ	69

(3) えびフライ	71
(4) いかフライ	73
(5) かきフライ	75
(6) コロッケ	78
(7) カツレツ	80
(8) スティック	82
(9) しゅうまい類	84
(10) ハンバーグ類	86
(11) 米飯類	89
(12) めん類	92
(13) 茶わんむし	94
(14) うなぎ白焼・蒲焼	96
(15) ピザ	98
(16) 卵焼き類	100
(17) その他の調理食品	102
7. その他の冷凍食品の基準	105
(1) パン類、菓子類、果汁類	105

食品表示法の制定と改定について

1. 食品表示法制定の経緯と概要	1
(1) 経緯	1
(2) 概要	1
2. 食品表示制度の変更点	1
(1) 栄養成分表示の義務化、ナトリウムの表示方法の変更	1
(2) 製造所固有記号制度の変更	2
(3) アレルゲンの表示方法の変更	5
(4) 原料原産地名の表示方法	7
(5) 遺伝子組換えの表示方法	9
(6) 食品添加物の表示方法	10

第3章 冷凍食品の表示基準及び表示様式

1. 一括表示事項及びその表示方法	11
2. 表示の順序	18
3. その他の義務表示事項及び表示の方法	18
付録 食品表示基準（表示事項とその方法）	22
1. 一括表示枠内に表示する事項	22
(1) 名称	22
(2) 原材料名	23
(3) 原料原産地名	24
(4) 皮、衣の率	32

(5) 内容量	32
(6) 賞味期限	34
(7) 保存方法	35
(8) 凍結前加熱の有無	35
(9) 加熱調理の必要性	35
(10) 原産国名	36
(11) 製造者、販売者、輸入者、製造所固有記号	36
2. 一括表示枠外に表示する事項	55
(1) 表示事項とその方法	55
(2) 警告・注意表示	58
(3) 冷凍めん類の特例的表示	59
(4) 栄養成分の義務表示	60
(5) 容器包装リサイクル法に関する表示	61
(6) 冷凍食品の注意表示等について	62

【参考資料】

1) 内部精度管理に関する資料	1
2) 冷凍食品の期限表示の実施要領	6
3) 緩慢凍結後の食品品質に関する検査法	13
4) 凍結条件に関する資料	23

はじめに

検査とは「品物を何らかの方法で測定した結果を判定基準と比較して、個々の品物の良、不良またはロット（検査の対象となる品物の集まり）の合格、不合格の判定を下すこと」（日本産業規格）とされている。

検査において重要なことは、検査の対象を定めること、検査方法を決めること、判定基準を定めること、不適合品（不合格品）の措置方法を定めることである。

第3編では、認定工場が製造する冷凍食品を対象に、第1章として微生物・理化学検査を中心とした衛生検査方法と基準、第2章として官能検査を中心とした品質検査の方法とその基準、第3章として冷凍食品の表示事項及びその表示方法等を記載した。

検査の方法は公定法あるいは一般に広く適切と認められる方法を記載しているが、科学的に同等以上の精度を持つと検証された手法であれば、他の手法を利用しても支障はない。

基準は、法及び条例の基準等に準拠して作成しており、基準逸脱があった場合は法や条例が定める規格基準などに違反している可能性が高いため、適切な検証と復旧措置が必要である。

第1章 冷凍食品の衛生検査と衛生検査基準

I. 衛生検査の実施

HACCP 以前の衛生検査は、最終製品の衛生検査が主体であった。現在は、前提条件管理と HACCP を運用するうえで、製品の検査だけでなく、原料、中間製品（仕掛品）、工程、製造環境、器具・設備の衛生状態を適切にモニタリングすることが必要とされてきている。また、工程管理は HACCP に基づいて行われることから、重要管理点（CCP）を含む工程の管理状態の検証を要求しており、検査は検証としての製品検査よりも工程管理のための検査が重要である。

1. 原材料の抜き取り検査（受け入れ検査）

原材料検査は、食品中への危害因子の混入をする上で、また原材料ロットごとの品質のブレがないことを確認する上で、製品検査と共に重要な検査である。原材料管理の項でも触れたが、原材料検査においては、受入検査項目及び受入基準を定め、使用前にロット毎の検査を実施し、基準に適合しているか否かを確認するという手順になる。なお検査時の確認項目は原材料毎に定める必要がある。

- | | | |
|-----------------------------|---|------------------|
| ①外観（冷凍／冷蔵保管状態、損傷等） | } | 現場作業者が受入作業時に対応する |
| ②規格（サイズ等） | | |
| ③鮮度 | } | 検査室にて科学的に評価する |
| ④微生物項目、理化学項目、官能項目、有害物質項目、異物 | | |
- ※④項の検査頻度として、官能項目・異物はロットごとに実施、微生物検査・理化学検査は月1回以上の検査が目安になる。

2. 中間製品（仕掛品）の抜き取り検査

作業手順に則り基準の通り製造されているか、工程内での微生物の管理状況が適切かを把握するために、中間製品を抜き取って検査する。必ずしも全ての中間製品で実施する必要はないが、危害分析のリスク評価に応じて実施点を決めることが適切である。特に、HACCP の検証のために、CCP 工程の前後の中間製品の検査は定期的の実施することが望ましい。また、工程にフライヤーがある場合は、その揚げ油も対象とすることが必要である。

検査は官能検査と微生物検査、理化学検査等製品検査同様の項目が望ましい。

3. 拭き取り検査、環境検査

作業者の手指、工程の中で中間製品や未包装の製品が接触する設備、あるいは作業者の手指等

を介して間接的に製品に接触する可能性のある器具・設備など、工程内で二次汚染につながる要因は適切に管理されなければならない。また、清掃が適切に実施されているかについても同様である。これらについては、微生物の存在を拭き取りにより検査することが必要である。

また、製造環境内の浮遊菌や落下菌は製品や工程を汚染する。環境が衛生的かという点についても検査による確認が必要である。

4. 製品の抜き取り検査（検証検査）

製品が出荷基準通りであるかを確認する検査で、冷凍食品には食品衛生法で定められている成分規格や地方自治体が設定している指導基準があり、それらの基準に適合した商品のみが出荷・流通を認められている。これに基づき旧基準では、ロットごとに製品の微生物並びに官能検査を行い、規格・基準の適合を確認し出荷判定を行い、その記録を残すことを要求していた。

29年度版基準に則り、HACCP システムを導入し適切に運用・管理していれば、工程検査で製品の安全を確認しているので、製品の微生物検査は必ずしもロット毎に行わなくてもよくなる。一方で、工程管理の検証としての製品検査は必要である。

製品の品質は、全ての工程管理の結果であり、製品が良好な品質であるということは、工程が異常なく管理されているということになる。旧基準による製品検査は、当該ロットの安全を確認するためのものであるが、29年度版基準では工場の前提条件管理と HACCP が適切に運用されていることの検証のためのものであり、検査の意味合いが異なる。

検査対象ロットは以下を参考にすること。

検査単位及び検査荷口は、表示がなされている最小包装単位を検査単位または検体とする。品質検査のための検査荷口は、原材料及び製造条件が同一と認められる同一品質の冷凍食品の1日分の製造荷口を検査荷口とする。

5. 不適合品の取り扱い

最終製品について定められた方法で微生物検査を行い、自社で定めた出荷基準、冷凍食品の成分規格に適合しない場合は、仕分け・原因調査後廃棄する等、あらかじめ不適合品に対する措置方法を明文化しておくこと。実際に不適合品が発生した時には、これらの手順に則った対応が速やかに行えることが重要である。また不適合品の原因の特定のため、どの生産分から不適合に該当するのか、製品ロットをさらに細分化して調査したり、中間品の抜き取り検査を行い、原因を究明することが必要である。

II. 冷凍食品の衛生試験方法

食品の危害や品質劣化の要因は、生物的要因、化学的要因、物理的要因に分類されるが、大部分は生物的要因、すなわち微生物によって引き起こされる。従って、衛生的で安全な食品を提供

するためには、原材料及び製品について食中毒の原因となる細菌の有無や細菌数のレベルを定期的に検査（微生物試験の実施）し、生物的危害に対する安全性の検証を行うことが必要となる。また微生物試験は、実施目的別の種類として大きく2つに大別される。

第一は、“製品が品質基準通りであるかを確認する検査”である。冷凍食品には食品衛生法で定められている成分規格や地方自治体が設定している指導基準、また（一社）日本冷凍食品協会が定める衛生基準や自社及び各取引先の基準等があり、その基準に適合した商品であるかどうかをロット毎の検査にて出荷前に確認し、記録に残す必要がある。

第二は、“原材料や製造工程管理、また従業員の衛生管理のための検査”である。これは製造工場における原材料の抜き取り検査、製造工程、施設・調理器具、従業員の手指等の衛生管理を目的とする抜き取り検査等である。

1. 微生物試験の実施項目及び試験方法

微生物試験の実施項目については以下に挙げた参考資料を確認していただきたい。また試験方法については、以下のとおり紹介する。

分類		細菌数	大腸菌群	E. coli	黄色ブドウ球菌	サルモネラ属菌	腸炎ビブリオ	クロストリジウム属菌	リステリア・モノサイトゲネス
水産冷凍食品	生食用に供してよい旨の表示があるもの	○	○				○		
	かき(生食用に供してよい旨の表示があるもののみ)	○		○			○		
	ゆでだこ	○	○				○		
	ゆでがに	○	○				○		
農産冷凍食品	飲食に供する際に加熱を要しないもの	○	○						
	飲食に供する際に加熱を要するもの	○	○						
	ブランチングまたは加糖した農産食品であって飲食に供する際に加熱を要する旨および凍結直前に加熱されていない旨の表示があるもの。	○		○					
	凍結直前に加熱された旨の表示がある農産食品であって、飲食に供する際に加熱を要する旨の表示があるもの	○	○						
調理冷凍食品及びその他の冷凍食品の基準	飲食に供する際に加熱を要しない旨の表示がある農産食品	○	○						
	飲食に供する際に加熱を要する旨および凍結直前に加熱されていない旨の表示があるもの	○		○					
	飲食に供する際に加熱を要する旨の表示があるものであって、凍結直前に加熱されている旨の表示があるもの、および飲食に供する際に加熱を要しない旨の表示があるもの	○	○						
	飲食に供する際に加熱を要する旨の表示がないもの		○						
	鯨肉製品、魚肉ねり製品		○						
	非加熱食肉製品			○	○	○			○
冷凍食肉製品	特定加熱食肉製品			○	○	○		○	
	加熱食肉製品		○					○	
	包装後加熱殺菌したもの			○	○	○			
	加熱殺菌後包装したもの			○	○	○			

(1) 検体の採取及び試料の調製

検体は、分類別の冷凍食品の1日分の製造荷口から無作為に必要量を抽出する。抽出した試料ごとに試験を行い、その結果、当該試料に係わる「冷凍食品の衛生基準」に適合しているときは、衛生管理は合格であると判定する。

検体は冷凍したまま容器包装の表面を70%アルコール綿でよく拭き、滅菌した器具を用いて開封し、その内容の全体を細切りしたのち、無作為に25gを無菌的に滅菌ホモジナイザーカップまたはストマッカー用ポリ袋にとり、滅菌リン酸緩衝希釈水225mlを加えて細碎し、これを試料液とする。

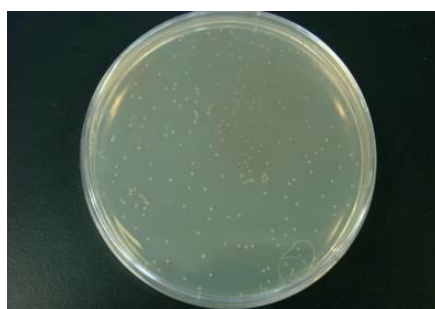
冷凍した食肉製品、鯨肉製品及び魚肉ねり製品にあつては、製品（スライスハム等細切された製品を除く。）の切断すべき表面を70%アルコール綿でよく拭いたのち、滅菌した器具を用いて無

菌的に切断し、その断面の中央部から 25 g を無菌的にとり試料とする。試料に滅菌 0.1%ペプトン加生理食塩水 225 ml を加えて細碎し、試料液とする。スライスハム等細切された製品にあっては、滅菌した器具を用いて 25 g を無菌的にとり、同様に滅菌 0.1%ペプトン加生理食塩水 225 ml を加えて細碎し、試料液とする。

(2) 試験方法

1) 一般生菌数

試料液を 10 倍希釈 (100 倍希釈試料液) し (1 平板に 30~300 の集落が得られるように滅菌リン酸緩衝希釈水で段階希釈試料液を調製) その 1 ml を用いて標準寒天培地による混釈平板培養 (平板 2 枚使用) を行い $35.0^{\circ}\text{C} \pm 1.0^{\circ}\text{C}$ で 24 時間 $\pm$ 2 時間培養後、検体 1 g 当りの生菌数を算出する。ただし、生食用冷凍かきについては厚労省が定める食品添加物等の規格基準に準じて行う。



標準寒天培地でのコロニー

2) 大腸菌群

試料液を 10 倍希釈 (100 倍希釈試料液) し、その 1 ml を用いてデソオキシコレート寒天培地による混釈平板培養 (平板 2 枚を用い平板重層法) を行い、 $35.0^{\circ}\text{C} \pm 1.0^{\circ}\text{C}$ で 20 時間 $\pm$ 2 時間培養後、定型的コロニーを数え、検体 1 g 当りの大腸菌群を算出する。確認試験は、当該集落の代表的なものを EMB (eosin-methylene blue) 培養基に塗抹し、 $35.0^{\circ}\text{C} \pm 1.0^{\circ}\text{C}$ で 24 時間 $\pm$ 2 時間培養した後、大腸菌群の定型的な集落を釣菌して、乳糖ブイオンはっ酵管及び普通寒天斜面にそれぞれ移植する。乳糖ブイオンはっ酵は $35.0^{\circ}\text{C} \pm 1.0^{\circ}\text{C}$ の温度で 48 時間 $\pm$ 3 時間、普通寒天斜面は $35.0^{\circ}\text{C} \pm 1.0^{\circ}\text{C}$ 、24 時間培養し、乳糖ブイオンはっ酵管においてガス発生を確認した場合に、これと相対する普通寒天斜面培養についてグラム染色後鏡検し、グラム陰性無芽胞桿菌を認めた場合を大腸菌群陽性とする。

食肉製品、鯨肉製品及び魚肉ねり製品の試料液 10 ml ずつを 3 本の倍濃度 BGLB (ブリリアントグリーン乳糖胆汁ブイオン培地) 発酵管にそれぞれ接種し、 $35.0 \pm 1.0^{\circ}\text{C}$ の温度で 48 ± 3 時間培養 (24 時間毎に観察) した後、ガス発生を認めないものは大腸菌群陰性とする。

ガス発生を認めた場合は、直ちに 1 白金耳量を EMB 培地にて塗抹培養して、独立した集落を

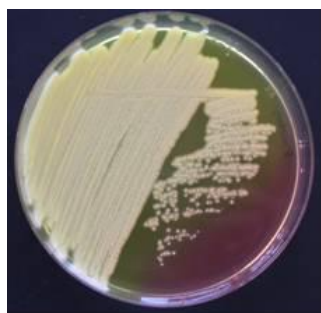
形成させる。35.0±1.0℃で 24±2 時間培養後 EMB 培地から大腸菌群の定型的集落を釣菌して、乳糖ブイヨン発酵管及び標準寒天斜面培地に移植する。乳糖ブイヨン発酵管で 48±3 時間培養してガス発生を確認したものと相対する寒天斜面培地上の菌について鏡検し、グラム陰性無芽胞桿菌を認めた場合を大腸菌群陽性とし、その他の場合は大腸菌群陰性とする。

3) 黄色ブドウ球菌

試料液 0.1 ml ずつ、2 枚の卵黄加マンニット食塩寒天培地に塗抹し、35.0℃±1.0℃の温度で 48 時間±3 時間培養し、集落の周辺に真珠色か乳白色の白濁環を伴った黄色ブドウ球菌の定型的集落の全てを数え、菌数を算定する。

定型的集落を形成した場合には、定型的集落を釣菌して、生理食塩水で所定の濃度に希釈した家兎プラズマ 0.5 ml に接種し、35.0℃±1.0℃の温度に放置して、30 分間隔で 4 時間プラズマの凝固の有無を観察する。プラズマの凝固が起こらなかった場合には、さらに 6 時間目及び 24 時間後まで観察する。

凝固が観察された場合は、先に算定した菌数を黄色ブドウ球菌とし、観察されなかった場合には、黄色ブドウ球菌数 0/0.01g とする。



卵黄加マンニット食塩寒天培地でのコロニー

食肉製品の黄色ブドウ球菌検査法は上述であったが、食肉製品、鯨肉製品及び魚肉ねり製品に関する黄色ブドウ球菌の試験法は、平成 27 年に以下の試験法の改正が通知された。

試料 25g を無菌的に細切りし、滅菌緩衝ペプトン水 (BPW:buffered peptone water) 225 ml を加え、37℃、22±2 時間培養後、その培養液 0.1 ml をそれぞれ 2 枚の卵黄加 Baird-Parker 培地 (卵黄加マンニット食塩寒天培地でも代替可能) で 37℃、48±2 時間培養して、疑わしい集落を釣菌して非選択培地 (TSA 培地: trypticase soy agar) に塗抹して 37℃±1℃、22±2 時間培養する。これをグラム染色し、陽性であること、BHI (brain heart infusion) ブロスに接種して 37℃、22±2 時間培養後、コアグラゼ試験を行って陽性であれば、黄色ブドウ球菌とする。

4) 腸炎ビブリオ

i) 冷凍食品（生食用冷凍鮮魚介類）

検体 25g に PBS（リン酸緩衝生理食塩水、3%食塩）225 ml を入れ、ストマッキング処理をし、検体の 10 倍希釈液を作成し試料とする。次に検体の 10 倍希釈液 1 ml を PBS（3%食塩）9 ml の入った試験管に入れ、検体の 100 倍希釈液を作成する。

検体の 10 倍希釈液及び 100 倍希釈液をアルカリペプトン水 10 ml の入った 3 本の試験管にそれぞれ 1 ml ずつ接種し、また、100 倍希釈液をアルカリペプトン水 10 ml の入った 3 本の試験管に、0.1 ml ずつ接種する。37℃±1.0℃、一夜培養後、各試験の上層の一金耳を TCBS（thiosulfate citrate bilesalts sucrose）寒天培地に塗抹し、37℃±1.0℃、一夜培養する。疑わしい集落を釣菌して、TSI（triple sugar iron）高層斜面寒天培地、VP（Voges Proskauer）半流動培地、LIM（lysine indole motility）高層寒天培地（いずれも 1%食塩添加）及び食塩（0, 3, 8, 10%）加普通ブイヨンに接種し、35℃±1.0℃で 24 時間±2 時間培養する。

TSI 高層斜面寒天培地における斜面赤色、高層黄色、硫化水素陰性及びガス非産性、LIM 高層寒天培地におけるリジン脱炭酸陽性、VP 半流動培地における VP 陰性、普通ブイヨン（3%及び 8%食塩添加）における発育（0%及び 10%食塩添加には発育しない）をもって腸炎ビブリオ陽性と判定する。

判定された腸炎ビブリオから、各段階に希釈した試験管の陽性本数を以下の最確数 (MPN: **Most Probable Number**) 表にあてはめて、1g あたりの最確数を求める。

なお、生食用かきでの腸炎ビブリオの最確数の測定法も同様に行う。

※最確数法とは、検体の連続した希釈段階の希釈液を 3 本又は 5 本ずつの試験管に入った液体培地に接種し、培養後に陽性となった試験管の数から生菌数を確率論的に推計する方法である。検体中の菌数の最も確からしい数値が出せることから、最確数と言われている。最確数を算出する際に使用するのが最確数表で、最確数表には各希釈段階の陽性管数の組み合わせに対応した最確数が記載されている。

注 ①上記 PBS（3%食塩）を PBS（0.85%食塩）に代用しても同等以上の性能を有す。

②上記 37℃±1.0℃で 35℃±1.0℃に代えての培養も可能。

③日常検査において腸炎ビブリオを同定するにあたり、市販同定キットを併用すると迅速な結果が得られる。

3 段階希釈の最確数表

陽性管数			係数	陽性管数			係数	陽性管数			係数	陽性管数			係数
A	B	C		A	B	C		A	B	C		A	B	C	
0	0	0	<3.0	1	0	0	3.6	2	0	0	9.1	3	0	0	23
0	0	1	3.0	1	0	1	7.2	2	0	1	14	3	0	1	39
0	0	2	6.0	1	0	2	11	2	0	2	20	3	0	2	64
0	0	3	9.0	1	0	3	15	2	0	3	26	3	0	3	95
0	1	0	3.0	1	1	0	7.3	2	1	0	15	3	1	0	43
0	1	1	6.1	1	1	1	11	2	1	1	20	3	1	1	75
0	1	2	9.2	1	1	2	15	2	1	2	27	3	1	2	120
0	1	3	12	1	1	3	19	2	1	3	34	3	1	3	160
0	2	0	6.2	1	2	0	11	2	2	0	21	3	2	0	93
0	2	1	9.3	1	2	1	15	2	2	1	28	3	2	1	150
0	2	2	12	1	2	2	20	2	2	2	35	3	2	2	210
0	2	3	16	1	2	3	29	2	2	3	42	3	2	3	290
0	3	0	9.4	1	3	0	16	2	3	0	29	3	3	0	240
0	3	1	13	1	3	1	20	2	3	1	36	3	3	1	460
0	3	2	16	1	3	2	24	2	3	2	44	3	3	2	1400
0	3	3	19	1	3	3	29	2	3	3	53	3	3	3	>1400

注 A: 検体の10倍希釈液を1ml接種したもの
 B: 検体の100倍希釈液を1ml接種したもの
 C: 検体の100倍希釈液を0.1ml接種したもの

ii) その他冷凍食品

検体 25g にアルカリペプトン水 (225 ml) を入れ、ホモジナイズ処理した試料を 35℃±1.0℃、一夜培養後、上層の 1 から 2 白金耳を TCBS 寒天培地に塗抹し、35℃±1.0℃、一夜培養する。疑わしい集落を釣菌して、TSI 高層斜面寒天培地、VP 半流動培地、LIM 高層寒天培地 (いずれも 3%食塩添加) 及び食塩 (0, 3, 8, 10%) 加普通ブイヨンに接種し、35℃±1.0℃で 24±2 時間培養する。

TSI 高層斜面寒天培地における斜面赤色、高層黄色、硫化水素陰性及びガス非産性、LIM 高層寒天培地におけるリジン脱炭酸陽性、VP 半流動性培地における VP 陰性、普通ブイヨン (3%及び 8%食塩添加) における発育 (0%及び 10%食塩添加には発育しない) をもって腸炎ビブリオ陽性と判定する。

iii) かに (ゆでがに)、ゆでだこ

検体 25g にアルカリペプトン水 (225 ml) を入れ、ホモジナイズ処理した試料を 37℃±1.0℃、一夜培養後、上層の 1 から 2 白金耳を TCBS 寒天培地に塗抹し、37℃±1.0℃、一夜培養する。疑わしい集落を釣菌して、TSI 高層斜面寒天培地、VP 半流動培地、LIM 高層寒天培地 (いずれも 1%食塩添加) 及び食塩 (0, 3, 8, 10%) 加普通ブイヨンに接種し、35℃±1.0℃で 24±2 時間培養する。

TSI 高層斜面寒天培地における斜面赤色、高層黄色、硫化水素陰性及びガス非産性、LIM 高層寒天培地におけるリジン脱炭酸陽性、VP 半流動性培地における VP 陰性、普通ブ

イオン（3%及び 8%食塩添加）における発育（0%及び 10%食塩添加には発育しない）をもって腸炎ビブリオ陽性と判定する。

注 ①上記 $37^{\circ}\text{C} \pm 1.0^{\circ}\text{C}$ を $35^{\circ}\text{C} \pm 1.0^{\circ}\text{C}$ に代えて培養を行うことができる。

②上記 TCBS 寒天培地の代わりに酵素基質添加寒天培地を使用することができる。

5) サルモネラ属菌

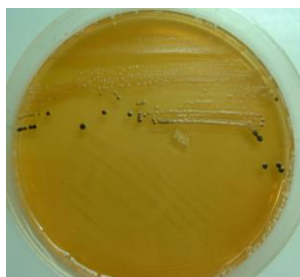
食肉製品等の試料 25g を無菌的に細切りし EEM (Enterobacteriaceae enrichment mannitol) ブイヨン 225 ml に混和し、 $35^{\circ}\text{C} \pm 1.0^{\circ}\text{C}$ の温度で 18 ± 2 時間培養した後、培養液 1 ml をセレナイトブリリアントグリーン培地、セレナイトシスチン培地又はハーナのテトラチオン酸塩培地 10 ml に接種して、 $43^{\circ}\text{C} \pm 1.0^{\circ}\text{C}$ （若しくは $35^{\circ}\text{C} \pm 1.0^{\circ}\text{C}$ ）の温度で 20 ± 2 時間培養する。培養後、増殖を認めないものは、サルモネラ属菌陰性とする。

菌の増殖を認めた場合は、培養液の 1 白金耳量を MLCB (mannitol lysine crystal violet brilliant green) 培地または DHL (desoxycholate hydrogen sulfide lactose) 培地及び酵素基質を用いた培地に塗抹培養して、独立した集落を形成させる。 $35^{\circ}\text{C} \pm 1.0^{\circ}\text{C}$ 、 24 ± 2 時間培養後、各培地からサルモネラの定型集落を釣菌して、TSI 培地又は LIM 培地に移植する。その TSI 培地又は LIM 培地で当該集落を 24 ± 2 時間（ $35^{\circ}\text{C} \pm 1.0^{\circ}\text{C}$ ）培養してサルモネラの性状を示したもの（TSI 培地における斜面赤色、高層黄色、硫化水素産生、ガス産生及び LIM 培地におけるリシン脱炭酸陽性、運動性陽性、インドール陰性、IPA 陰性）について、サルモネラ陽性と判定する。

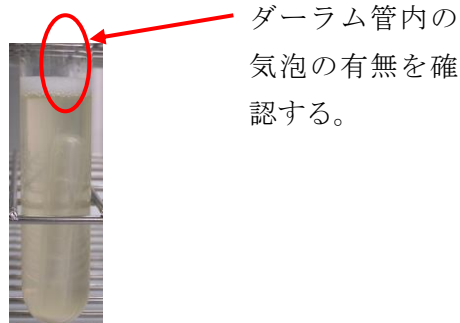
注 ①セレナイト系培地は、各自治体のセレンの排出基準があるため、使用後の廃棄には十分注意が必要である。

②近年、硫化水素非産生のサルモネラの存在が見られるため、選択培地は、酵素基質を用いた培地を含め 2 種類以上を併用することを奨める。

③日常検査においてサルモネラを同定するにあたり、市販同定キットを併用すると迅速な結果が得られる。



DHL 寒天培地でのコロニー



EC はっ酵管での培養

食肉製品、鯨肉製品及び魚肉ねり製品に関するサルモネラ属菌の試験法としては、平成 27 年

に以下の試験法の改正が通知された。

試料 25g を無菌的に細切りし、滅菌緩衝ペプトン水 (BPW:buffered peptone water) 225 ml を加え、37℃、22±2 時間培養後、その培養液の一部を RV (rappaport-vassiliadis) 培地と TT (tetrathionate) 培地で 42℃、22±2 時間選択増菌培養後、2 種類の分離寒天培地 (硫化水素産生性で検出する培地: MLCB 培地、DHL 培地、XLD (xylose lysine deoxycholate) 培地から 1 種類と硫化水素産生性に関係なくサルモネラ属菌を検出する培地: BGS (brilliant green+Sulfapyridine) 培地、CHS (CHROMagar salmonella) 培地、ESII (ES salmonella II) 培地、SM2 (chromID salmonella agar) 培地から 1 種類) に塗抹後、37℃、22±2 時間培養し、疑わしい集落の形成を観察する。サルモネラ属菌と疑われる集落 3 個を TSI 寒天培地及び LIM 培地に接種し、37℃、22±2 時間培養後、生化学的性状の確認を行う。サルモネラ属菌と疑われた菌株についてさらに、抗 O 血清による凝集反応により O 抗原の血清型別を実施してサルモネラ属菌と確定する。非定型的サルモネラ属菌が疑われる場合は、オキシダーゼ試験、クエン酸利用能試験、VP 試験、ONPG 試験、マロン酸利用能試験による生化学的性状よりサルモネラ属菌であるかを判定する。

6) E.coli

冷凍食品では、試料液を 10 倍希釈 (100 倍希釈試料液) し、その 1 ml をそれぞれ 3 本の EC はっ酵管培地に接種し、精密恒温水槽を用いて 44.5℃±0.2℃で 24 時間±2 時間培養後、はっ酵管中にガス発生を 1 本でも認めれば推定試験陽性とする。

ガス発生を認めた場合の確認試験は、当該 EC はっ酵管より 1 白金耳を EMB 培養基に塗抹し、35.0℃±1.0℃、24 時間培養後、E.coli の定型的集落を釣菌して、乳糖ブイオンはっ酵管及び寒天斜面にそれぞれ移植する。乳糖ブイオンはっ酵管は 35.0℃で 48 時間、寒天培地は 35.0℃で 24 時間培養し、乳糖ブイオンはっ酵管においてガス発生を確認した場合に、これと相対する寒天斜面について鏡検し、グラム陰性無芽胞桿菌を認めた場合を E.coli 陽性とし、その他の場合は E.coli 陰性とする。

試料液については陽性を示すものが 3 以下であれば E.coli がその 1g につき 10 以下、試験液の 10 倍希釈液について陽性を示すものが 3 以下であれば、E.coli がその 1g につき 100 以下とする。

生食用冷凍かきについては、厚労省が定める食品添加物等の規格基準に準じて行うものとし、試料原液 2ml、10 倍希釈液 1ml 及び 100 倍希釈液 1 ml を、それぞれ 5 本の EC はっ酵管に接種し、精密恒温水槽を用いて 44.5℃±0.2℃で 24 時間±2 時間培養し、ガス発生を認めた試料原液又は試料は、E.coli 陽性とする。

検体 100g に対する E.coli 最確数は、EC はっ酵管に接種したこれらの試料原液又は試料のうち、E.coli 陽性を示したものを接種した EC はっ酵管の数に応じて、以下の「最確数表」により算出された係数を 10 倍したものとする。最確数法の考え方については、前述の腸炎ビブリオ

の項を参照されたい。

3 段階での希釈をした場合の最確数表

陽性数／試料接種はつ酔管数					MPN値	
					液体	固体
10ml	1ml	0.1ml	0.01ml	0.001ml	(/100ml)	(/100g)
5/5	3/5	0/5			→ 79	790
	5/5	3/5	0/5		→ 790	7900
		5/5	3/5	0/5	→ 7900	79000

3 段階以上の希釈をした場合の最確数表（下線の 3 段階で求める）

陽性数／試料接種はつ酔管数					MPN値	
					液体	固体
10ml	1ml	0.1ml	0.01ml		(/100ml)	(/100g)
5/5	5/5	2/5	0/5	→ 5,2,0	490	4900
5/5	3/5	1/5	0/5	→ 5,3,1	110	1100
0/5	1/5	0/5	0/5	→ 0,1,0	20	200
5/5	3/5	2/5	1/5	→ 5,3,2	140	1400
5/5	5/5	5/5	5/5	→ 5,5,5	≥16000	≥160000

7) クロストリジウム属菌

試料 25g に滅菌希釈水 225 ml を加え、ストマッカーあるいはブレンダーで乳剤としたものを試料液とする。試料液またはその 10 倍希釈液 10 ml を 2 枚の嫌気性パウチ（ラミネートフィルム製、市販品あり。）に正確にとり（必要に応じて希釈する。）、あらかじめ加温して溶かし 45～50℃の温度 に保持したクロストリジウム属菌用測定培地 15 ml を加えてよく混合し、気泡を入れずにパウチを溶封し冷却凝固させる。

培地が凝固した後、35.0℃±1.0℃で 24 時間±2 時間培養する。この場合、検体の希釈に用いた滅菌ペプトン加生理食塩水 10 ml を培地に混合し、以下試料の場合と同様に操作して培養したものを対照とし、パウチ、滅菌生理ペプトン加食塩水及び培地が無菌であったこと並びに操作が完全であったことを確かめなければならない。菌数の算定は、黒色集落について、厚労省が定める食品添加物等の基準中第 1 食品の部 D 各条の項の○ 氷雪の 1 氷雪の成分規格の (2) の 2a～g に準じて行い、クロストリジウム属菌の菌数とする。

8) リステリア・モノサイトゲネス

3 箇所以上から採取した 25g の資料を、half-Fraser 培地 225 ml に混和し、30℃で 24±3 時間培養した後、定性試験を行って検出されなければ陰性であるが、陽性であった場合は試料 10g ずつを対象に n=5 で定量試験を行う。詳細については食安発 1128 第 3 号平成 26 年 11 月 28 日 発の「リステリア・モノサイトゲネスの検査について」を参照のこと。

(3) 簡易試験方法

一般に微生物の簡易試験法として採用されることが多い手法として、ペトリフィルムを用いた方法を例として紹介する。

3M ペトリフィルム培地は、世界各国で承認され、世界 65 ヶ国以上で使用されている製品である。専用のプレートに培地がセットされており、試料液を分注してプレートについているシートで試料液を培地全体に伸ばす。恒温器で培養することで、培地上のコロニーの色やガスの発生で判定する。

1) ペトリフィルム AC プレート (生菌数測定用)

AC プレートではコロニーが指示薬により赤く染色されるので測定が簡単である。

2) ペトリフィルム CC プレート (大腸菌群数測定用)

大腸菌群数測定用 CC プレートは、24 時間で、大腸菌群数を検査することができる。CC プレート上ではコロニーが指示薬により赤く染色され、上部フィルムによって大腸菌群が産生したガスをとらえる。

ポイント：製品の微生物検査に際し、公定法でなく簡易試験法で行うことは問題ないが、ランダムサンプリングを行い、均一化した試料で検査をすること、定期的に公定法と比較して精度を確認することが重要である。

(4) 精度管理

1) 外部精度管理 (クロスチェック)

微生物検査において、正しい検査結果が得られているかを確認することは重要で、外部の検査機関等が菌数の分かっている試料を用意し、当該資料を用いて工場の検査部門で検査を行う。そこで得られた菌数が、JIS Q17043 による技能評価として、Z スコアにおいて 2σ 以内の範囲にあれば、精度は問題ないとされている。なお、Z スコアの数値の傾向によっては問題が潜在している可能性もあるので、Z スコアの意味については理解が必要である。

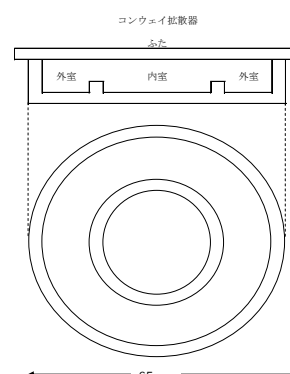
2) 内部精度管理

外部精度管理は外部検査機関によって行われるものなので、頻度等で制限があることから、工場自ら微生物検査が安定した状態 (統計的管理状態) にあることを確認する手法として内部精度管理がある。詳細は、参考資料 1) 「内部精度管理に関する資料」を参照のこと。

2. 化学検査 (pH、油脂の酸価、過酸化物价等)

(1) 揮発性塩基態窒素 (VBN)

魚介類や肉類の腐敗により生成するアンモニアやアミン等の VBN を、硫酸で滴定して定量する。検体 10g を量り、除蛋白剤で試料液を調製 (必要に応じて試料希釈液を調製) し、その 1 ml を用いて、エドワード・コンウェイ



の微量拡散法により測定する。

【以下 食品衛生検査指針（理化学編）2005 より抜粋】

（2）pH 測定法（公定法）

pH は、ガラス電極による pH 計を用いて測定する。

pH は、基本的には溶液中の水素イオン活量を表わす値であり、次式で定められている。この値は、希薄溶液においては溶液中の水素イオン濃度をその逆数の常用対数で示した値とかなりよく一致する。

$$\text{pH} = \text{pH}_s + \frac{E - E_s}{2.3026 RT/F}$$

pH_s : pH 標準液の pH 値

E : 試料の液の中でガラス電極と比較電極を組み合わせた電池の起電力（ボルト）で、電池の構成は、次で示される。

ガラス電極 | 試料の液 // 比較電極

E_s : pH 標準液中でガラス電極と比較電極を組み合わせた電池の起電力（ボルト）で、電池の構成は、次で示される。

ガラス電極 | pH 標準液 // 比較電極

R : 気体定数

T : 絶対温度

F : ファラデー定数

各温度における 2.3026 RT/F の値（ボルト）は、下表の通りである。

表 各温度における 2.3026 RT/F

液 温	2.3026 RT/F	液 温	2.3026 RT/F
5°	0.05519	35°	0.06114
10°	0.05618	40°	0.06213
15°	0.05717	45°	0.06313
20°	0.05817	50°	0.06412
25°	0.05916	55°	0.06511
30°	0.06015	60°	0.06610

以下、本試験法に用いる場合において、例えば、pH6.0～7.5（1.0g、水 20 ml）と規定する場

合は本品 1.0g を量り、20 ml を加えて溶かした液の pH が、6.0～7.5であることを示す。

1) pH 標準液の調製

pH 標準液は、pH の基準として用いる。pH 標準液の調製に用いる水は、精製水を蒸留し、留液を 15 分間以上煮沸し、二酸化炭素を追い出したのち、二酸化炭素吸尿管（ソーダ石灰）をつけて冷却する。pH 標準液は、硬質ガラス瓶またはポリエチレン瓶に保存する。長期間の保存によって pH が変化することがあるから、通例、酸性の pH 標準液は 3 ヶ月以内に使用し、塩基性の pH 標準液は、二酸化炭素吸尿管（ソーダ石灰）を付けて保存し、1 ヶ月以内に使用する。各 pH 標準液の調製方法を下に記載する。なお、試薬メーカーより pH 標準液を市販しているの、使用期限を守りこれを使用してもよい。

i) シュウ酸塩 pH 標準液 : pH 測定用四シュウ酸カリウムを粉末とし、デシケーターで乾燥した後、その 12.71g を正確に量り、水を加えて溶かし、正確に 1,000 ml とする。

ii) フタル酸塩 pH 標準液 : pH 測定用フタル酸水素カリウムを粉末とし、110℃で恒量になるまで乾燥した後、その 10.21 g を正確に量り、水を加えて溶かし、正確に 1,000 ml とする。

iii) リン酸塩 pH 標準液 : pH 測定用リン酸一カリウム及び pH 測定用無水リン酸二ナトリウムを粉末とし、110℃で恒量になるまで乾燥した後、リン酸一カリウム 3.40g (0.025 グラム分子量) 及びリン酸二ナトリウム 3.55 g を正確に量り、水を加えて溶かし、正確に 1,000 ml とする。

iv) ホウ酸塩 pH 標準液 : pH 測定用ホウ酸ナトリウムをデシケーター（水で潤した臭化ナトリウム）中に放置し、恒量とした後、その 3.81 g を正確に量り、水を加えて溶かし、正確に 1,000 ml とする。

v) 炭酸塩 pH 標準液 : pH 測定用炭酸水素ナトリウムをデシケーターで恒量になるまで乾燥する。その 2.10 g を正確に量る。pH 測定用炭酸ナトリウムを 300～500℃で恒量になるまで乾燥し、その 2.65 g を正確に量る。両者を合わせ、水を加えて溶かし、正確に 1,000 ml とする。

vi) 水酸化カルシウム pH 標準液 : pH 測定用水酸化カルシウムを粉末とし、その 5 g をフラスコに入れ水 1,000 ml を加え、よく振り混ぜ、23～27℃とし、十分に飽和したのち、その温度で上澄み液をろ過し、澄明なろ液（約 0.02mol/l）を用いる。

2) pH 計の構造

pH 計は、通例ガラス電極及び比較電極からなる検出部と、検出された起電力に対応する pH を指示する指示部からなる。指示部には、非対称電位調整用及び温度補償用つまみがあり、また感度調整用つまみを備えるものがある。

pH 計は次の操作法に従い、任意の 1 種類の pH 標準液の pH を、毎回検出部をよく水で洗った後、5 回繰り返し測定する時、その再現性が±0.05 以内のものを用いること。

3) pH 計の操作法

ガラス電極は、あらかじめ水に数時間以上浸しておく。pH 計は、電源を入れて 5 分以上経ってから使用する。検出部をよく水で洗い、付着した水は、ろ紙等で軽くふき取る。

pH 標準液 1 点で調整する場合は、温度補償用つまみを pH 標準液の温度と一致させ、検出部を試料の液の pH 値に近い pH 標準液中に浸し、2 分以上経ってから pH 計の指示がその温度における pH 標準液の pH になるように非対称電位調整用つまみを調整する。2 点で調整する場合は、まず温度補償用つまみを液温に合わせ、通例、リン酸塩 pH 標準液に浸し、非対称電位調整用つまみを用いて pH を一致させ、次に試料の液の pH 値に近い pH 標準液に浸し、感度調整用つまみまたは標準液の温度にかかわらず温度補償用つまみを用いて同様に操作する。

以上の調整が終われば、検出部をよく水で洗い、付着した水は、ろ紙等で軽くふき取ったのち、試料の液に浸し、測定値を読み取る。

4) 操作上の注意

- ・ pH 計の構造及び操作法の細部は、それぞれの pH 計によって異なる。
- ・ pH11 以上でアルカリ金属イオンを含む液は誤差が大きいため、アルカリ誤差の少ない電極を用い、さらに必要な補正を行う。
- ・ 試料の液の温度は、pH 標準液の温度と等しいことが望ましい。

(3) 酸化油脂

油脂及び油脂性食品は劣化しやすく、劣化油は食中毒の原因となり得るため、油脂及び油脂を多量に含有する食品について一定の規格・基準等が設定されている。

油脂（脂質）の劣化は、油脂中の不飽和脂肪酸の自動酸化により起こり（次ページ）、脂質ラジカルやヒドロペルオキシドの生成及びそれらの分解物としてのエポキシド、カルボニル化合物（アルデヒド類及びケトン類）、低級脂肪酸、また、重合物（二量体、多量体）等の蓄積を特徴とする。劣化の程度は官能的には、匂い、食後の不快感等から検知も可能であるが、感覚反応を定量化することは困難である。従って、酸化油脂の試験として、これら酸化生成物を定量する酸価 (AV: **Acid Value**)、過酸化価 (POV: **Peroxide Value**)、カルボニル価等の測定が行われている。しかし、各試験値は劣化の進行に伴い、必ずしも類似の増加を示さず、一般的には、先ず、ヒドロペルオキシドの生成が増加し、次いでそれらの分解と共にカルボニル化合物や低級脂肪酸が増加する。魚油のようにエイコサペンタエン酸やドコサヘキサエン酸のような高度不飽和脂肪酸を多く含む場合は、ヒドロペルオキシドの生成があまり高まらずに分解が進行しやすく、従って、過酸化価がそれ程上昇せずに、カルボニル価が高くなりやすい。さらに、油脂酸化の生成物は毒性とも完全には一致せず、一般的には、ヒドロペルオキシドよりは、カルボニル化合物のほうが毒性が強い。従って、その評価には新鮮試料の試験値との比較及び着色や匂いを含めた総合的判定が必要である。

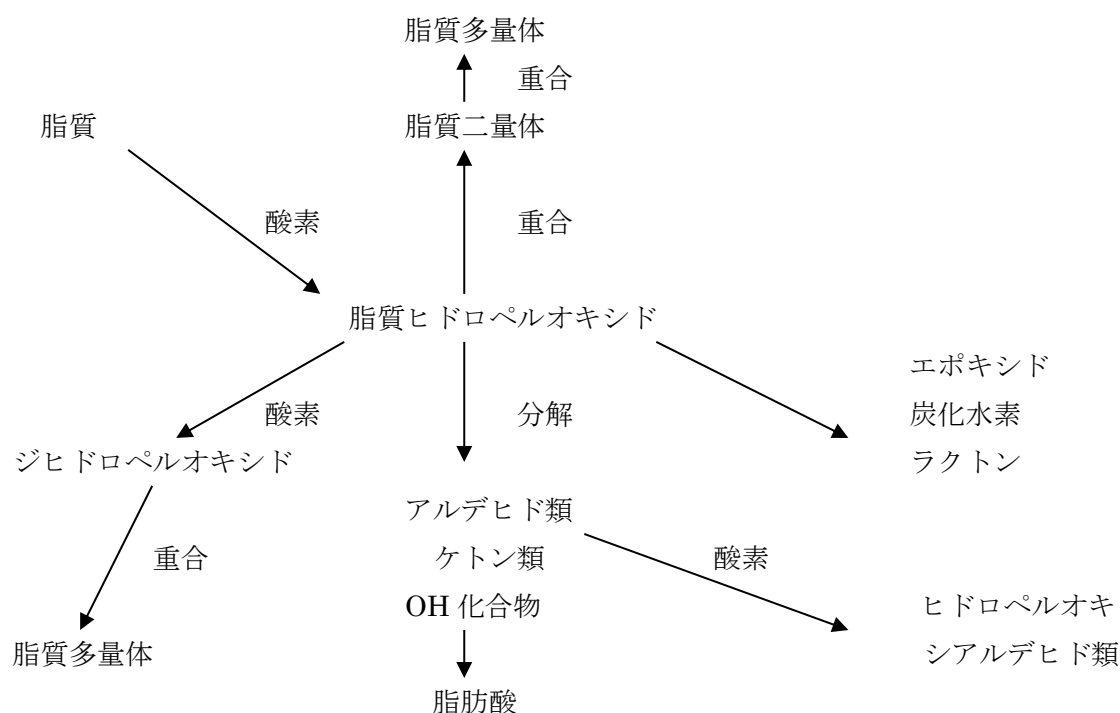


図 油脂酸化の過程

1) 酸価 (参考法)

酸価とは、油脂 1g 中に含まれる遊離脂肪酸を中和するのに要する水酸化カリウムの mg 数である。酸価は、油脂の加水分解により生成する脂肪酸と一次酸化生成物（カルボニル化合物）から二次的に生成する脂肪酸を測定する方法で、酸化により生成する脂肪酸の場合は、酸化の初期には検出し難い。

i) 試薬

- 中性溶剤：油脂酸価・過酸化価測定用ジエチルエーテルと 99.5vol%エタノール（JIS K8101）1:1 の混合溶剤 100ml に、使用直前にフェノールフタレイン指示薬を約 0.3 ml 加え、0.1mol/l 水酸化カリウム・エタノール溶液で中和する。
- フェノールフタレイン指示薬：フェノールフタレイン（JIS K8799）1g を 95 vol %エタノール（JIS K8102）100 ml に溶解する。
- アルカリブルー6B 指示薬：アルカリブルー6B、1g を 95 vol %エタノール 100ml に溶解する。
- ブロモチモールブルー指示薬：ブロモチモールブルー（JIS K8842）0.1 g を 95 vol %エタノール 20 ml に溶解し、水で 100 ml とする。
- 0.1mol/l 水酸化カリウム・エタノール標準液：水酸化カリウム（JIS K8574）7.0g を水 5ml に溶解し、95 vol %エタノールを加えて 1,000 ml とする。二酸化炭素を遮り 2～3 日間放置した後、上澄み液またはろ液を耐アルカリ性の瓶に保存する。なお、95 vol %エタノールの代わりにイソプロピルアルコール（JIS K8839）を使用してもよい（0.1mol/l

水酸化カリウム・イソプロピルアルコール標準液)。

0.1mol/l 水酸化カリウム・エタノール標準液のファクターは、0.1mol/l 塩酸標準液（市販品でファクターの明らかなもの）25 ml を三角フラスコに正しく採り、フェノールフタレイン指示薬を加えて 0.1mol/l 水酸化カリウム・エタノール標準液で滴定し標定する。

ii) 試料及び試験溶液の調製

試験用検体は冷暗所に保存し、開封後は直ちに試験を行い、開封検体は窒素ガス置換や封入により保存する必要がある。

検体が油脂の場合はそのまま試験用試料とし、油脂性食品の場合は、粉碎または細切し、2.5 g～20 g の油脂が得られる検体量を共栓三角フラスコに採り、検体が入る程度にジエチルエーテルを加え時々振り混ぜながら約 2 時間冷暗所に放置する。次に、検体の固形物が流出しないようにろ紙を用いて上澄みをろ過し、さらに三角フラスコ中の検体に、始めの半量のジエチルエーテルを加えてよく振り混ぜた後、同じろ紙を用いてろ過する。このろ液は合わせて分液漏斗に移し、ろ過した液の約 2 分の 1 ないし 3 分の 1 容量の水を加えてよく振り混ぜ洗い、水層を捨てる。この操作を 2 回繰り返した後、ジエチルエーテル層を分取する。分取したジエチルエーテル層を無水硫酸ナトリウムで脱水した後、窒素を通じながら水温 40℃ 以下の水浴上で減圧下にジエチルエーテルを完全に除き、残留物を試料とする。この試料は、密栓できる容器に入れ、窒素で置換後、氷室中で保存する。

iii) 試験操作

試料をその推定酸価に対応する下表の採取量に準じて三角フラスコに正しく量り採る。これに中性溶剤 100 ml 及びフェノールフタレイン指示薬溶液を数滴加え、試料が完全に溶けるまで十分に振る。試料が固体の場合は、水浴上で加温溶融した後、溶剤を加えて溶解する。これを 0.1mol/l 水酸化カリウム・エタノール標準液で滴定し、指示薬の微紅色が 30 秒間続いた時を中和の終点とする。

表 試料採取量

酸価	試料採取量 (g)
1 以下	20
1～4	10
4～15	2.5
15～75	0.5
75 以上	0.1

iv) 計算

$$\text{酸価} = (5.611 \times A \times f) / B$$

A : 0.1mol/l 水酸化カリウム・エタノール標準液の滴定量 (ml)

f : 0.1mol/l 水酸化カリウム・エタノール標準液のファクター

B : 試料採取量 (g)

v) 規格基準

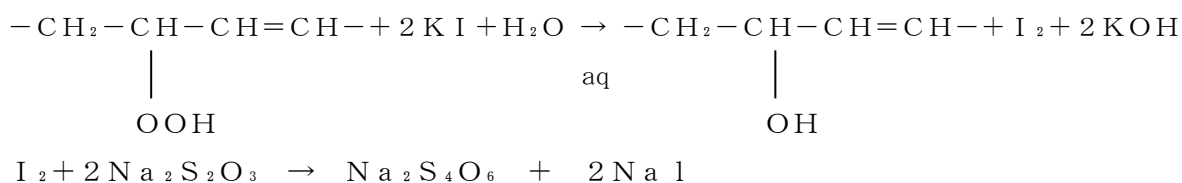
食品衛生法では油で処理した即席めん類の成分規格（昭和 34 年 12 月 28 日厚生省告示第 370 号、昭和 52 年 3 月 23 日一部改正環食第 52 号）として「含有油脂の酸価が 3 以下または過酸化物価が 30 以下」となっており、また、油脂で処理した菓子（油揚げ菓子）（油脂分が 10%以上のもの）の指導要領（昭和 52 年 11 月 16 日環食第 24 号）では、「酸価が 3 を超え、かつ過酸化物価が 30 を超えるもの、または酸価が 5 を超えるか、過酸化物価が 50 を超えるものは販売できない」ことになっている。さらに、洋生菓子の衛生規範（昭和 58 年 3 月 31 日環食第 54 号）では「製品に含まれる油脂の酸価が 3 以下、過酸化物価が 30 以下」となっている。

弁当及びそうざいの衛生規範（昭和 54 年 6 月 29 日環食第 16 号）では、「油脂は酸価が 1 以下、過酸化物価が 10 以下の油脂を原材料として使用すること、また揚げ処理中の油脂では発煙点が 170℃未満となったもの、酸価が 2.5 を超えたもの、カルボニル価が 50 を超えたものでは、そのすべてを新しい油脂と交換する」となっている。一方、日本農林規格では食用植物油脂の規格（平成 9 年 7 月 4 日農水告第 1099 号）として、酸価は、精製しない油（例えば、ごま油、オリーブ油、小麦胚芽油、こめ油、なたね油、食用パームオレイン等）では、0.2～4.0 以下、精製油は 0.2 以下（精製オリーブ油のみ 0.6 以下）、サラダ油は 0.15 以下（オリーブ油を調合したものにあつては 0.40 以下）、食用精製加工油脂の規格（昭和 55 年 2 月 15 日）として、酸価が 0.3 以下、過酸化物価が 3.0 以下となっている。

2) 過酸化物価（クロロホルム法）（参考法）

過酸化物価とは、規定の方法に基づき、試料にヨウ化カリウムを加えた場合に遊離されるヨウ素を試料 1kg に対するミリ当量数(meq)で表したものである。

本法の原理は、不飽和脂肪酸の自動酸化によって生ずるヒドロペルオキシドがヨウ化カリウムと反応し、還元され、水酸基に変化すると同時に、ヨウ化カリウムはヨウ素を遊離する。この遊離のヨウ素をチオ硫酸ナトリウムで滴定するものである。



本法は油脂の酸化の初期に生成する過酸化物価を測定するもので、一般に酸化油のにおい(腐敗臭、変敗臭)とはよく相関している。しかし、過酸化物は加熱分解するため、加熱油には適用できない。

i) 試薬

- a) 溶剤：クロロホルム (JIS K8322) と酢酸 (JIS K8355) を 2 : 3(vol%) に混合する。
- b) 飽和ヨウ化カリウム溶液：ヨウ化カリウム (JIS K8913) を、新たに煮沸して二酸化炭素を追い出した水に飽和させる。この場合、飽和であることを確かめるために過剰のヨウ化カリウムを加えて、不溶解の結晶が溶液中に残るようにして暗所に蓄える。この溶液は、新しく調製したものが望ましく、着色した溶液は使用できない。
- c) 0.1mol/l チオ硫酸ナトリウム標準液：0.1mol/l チオ硫酸ナトリウム標準液（市販品でファクターが明らかなもの）を、要時二酸化炭素を含まない水で正確に 10 倍に希釈し、0.1mol/l チオ硫酸ナトリウム標準液のファクターをそのファクターとする。
- d) デンプン溶液：デンプン(溶性) (JIS K8659) 1g に少量の水を加え、均一なペースト状にしたものを激しくかき混ぜながら熱水 100ml に加え、さらに数分かき混ぜながらわずかに煮沸して透明にした後冷却し、上澄み液を採るか、ろ紙でろ過して冷暗所に保存する。サリチル酸 (JIS K8392) をデンプン溶液 100 ml に対して 0.125 g の割合で加えると防腐効果がある。

ii) 試料及び試験溶液の調製

前記①「酸価」の「試料及び試験溶液の調製」に従い調製する。

iii) 試験操作

試料をその推定過酸化物価に対応する次ページの採取量に準じて、共栓三角フラスコに正しく量り採る。これに溶剤 30 ml を加えて静かに振り混ぜて溶かす。次に窒素ガスを通して器内の空気を十分に置換し、窒素ガスを通しながら飽和ヨウ化カリウム溶液 0.5 ml を加えて窒素ガスを止め、直ちに栓をして 1 分間振り混ぜ、そのまま常温暗所に 5 分間放置する。次に、水 30 ml を加え再び栓をしてよく振り混ぜたのち、デンプン溶液約 1 ml を指示薬として加え、0.1 mol/l チオ硫酸ナトリウム標準液で滴定し、デンプンによる青色の消失時を終点とする。

なお、本試験に先立って空試験を行い、デンプン溶液で青色とならないことを確認する。

表 試料採取量

過酸化物価(meq/kg)	試料採取量(g)
10 以下	5
10～50	5～1
50 以上	1～0.5

iv) 計算

$$\text{過酸化値 (meq/kg)} = (A \times f \times 10) / B$$

A : 0.1mol/l チオ硫酸ナトリウム標準液の滴定量 (ml)

f : 0.1mol/l チオ硫酸ナトリウム標準液のファクター

B : 試料の採取量 (g)

v) 規格基準

前記①「酸価」の「規格基準」の項を参照のこと。

3) 簡易法

食用油や油脂の劣化を簡易的に測定する方法として、試験紙で酸価、過酸化値が測定できるので紹介する。

i) 食用油の変質テスト (酸価の測定) 加熱油脂劣化度判定用試験紙

容器に油を取り室温に戻してから試験紙を油に浸し、2 秒後に取り出す。ビーカーの縁等で過剰の油を除き、30 秒後に試験紙の変色を色調表と比較して、判定する。色が黄色になる程変質が大きい。

ii) 過酸化値 POV 試験紙

具体的には使用している油脂や、サラダ油等、そのまま食べられる油の過酸化値を直接検査する他、油脂利用食品の即席めん、油菓子から抽出した油も検査できるので、製品の製造段階でのチェック、流通状況の把握に有効である。油脂または即席めん等の油脂利用食品から抽出した油脂分に試験紙を浸漬し、その呈色程度から POV を判定する。約 4 分間で簡単に判定結果を得ることができる。

3. 拭き取り検査

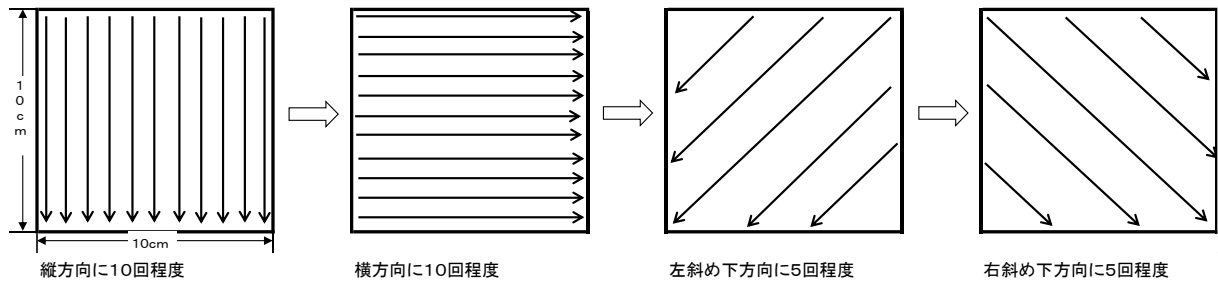
製品汚染の原因として、製品や中間製品に直接的に接触する設備・機器、器具類、従業員からの汚染等 (二次汚染) がある。これらからの汚染を防ぐためにも、また日常の清掃作業や消毒の重要性を従業員に理解させるためにも拭き取り検査による検証活動は重要である。

滅菌綿棒を用いた一般的な拭き取り検査方法を以下に紹介する。

①滅菌綿棒袋に無菌的にピペットで滅菌希釈液 1ml を分注し、生産現場に袋ごと滅菌綿棒を持ち込む。

②機器・容器を拭き取る (目安は 10×10cm 四方)。拭き取り時の綿棒のガーゼへの付着状態が検査結果に影響するので丹念に力強く拭き取る。下記は拭き取り例。

一定面積(10×10cm)を拭き取る際の手順 《新版》食品微生物検査マニュアル(栄研器材㈱、2002)より



③手指の拭き取りの場合は、滅菌綿棒で、作業者の手指を拭き取る。手の甲、手のひら、指と爪の間、指と指の間等までしっかり拭き取る。

④袋の上からガーゼを押さえ、袋の中でガーゼと棒を分離する。棒を袋から取り出し、ガーゼのみ残す。

⑤ガーゼが入った滅菌袋に 9ml 分注した希釈水が入った試験管から、滅菌希釈水を袋に入れる。

⑥ガーゼをよくもんで、ガーゼに付着した菌を洗い流す。

⑦これを試料原液とする。検査方法は、各検査項目に準ずる。

滅菌綿棒は色々なものが市販されており、またスタンプによる検査法もあることから、上記に依らず使用方法を十分把握して使用すること。なお「第2編実務、第2章 従業員の衛生管理 2. 従業員の清潔度」、「第4章 サニテーション 5. 洗浄後の点検方法」も参照のこと。

4. 落下菌

製品汚染の可能性として、空中浮遊菌がある。落下して食品に付着すると増殖する場合があります、気流が直接製品に吹き付ける状態は避けねばならない。製造現場の環境を把握するためにも重要で、定期的な検査が必要である。生菌数や大腸菌群等に加え、冷凍食品では基準に無い真菌類を調べることが多い。

(1) 落下細菌試験法

①一般生菌数

標準寒天平板培地のシャーレを 5 分間開放し、35℃±1℃、48±3 時間培養して判定。

②真菌（カビ、酵母）類

ポテトデキストロース寒天（PDA：potato dextrose agar）平板のシャーレを 20 分間開放し、23～25℃で 1 週間培養して判定する。



PDA培地でのカビコロニー



PDA培地での酵母コロニー

(参考) 弁当及びそうざいの衛生規範について

区域 \ 菌数	落下菌数	落下真菌数
清潔作業区域	30 個以下	10 個以下
準清潔作業区域	50 個以下	
汚染作業区域	100 個以下	

(2) エアーサンプラー法

空中浮遊菌を自然落下ではなく、空気を吸引して平板に付着させる方法等もある。

5. 圧縮空気の検査法

定期的に、エアーサンプラー等で空気を捕集し、微生物検査にて空気の清浄度を確認して下さい。

Ⅲ. 冷凍食品の衛生基準

認定制度における衛生基準は、食品衛生法等に準拠し、以下のとおり分類し定める。この基準の中で、冷凍食品の定義、用語の定義は「冷凍食品の品質基準」Ⅱ. の 1. 及び 2. に定めるところによるものとする。

1. 水産冷凍食品の基準

(1) 生食用に供してよい旨の表示があるもの（ただし、かき、ゆでだこ及びゆでがにを除く。）

区 分	基 準
細 菌 数	1 グラム当たり 10 万以下であること
大 腸 菌 群	陰性であること
腸 炎 ビ ブ リ オ	1 グラム当たり最確数 100 以下であること

(2) か き（生食用に供してよい旨の表示があるもののみ）

区 分	基 準
細 菌 数	1 グラム当たり 5 万以下であること
E . c o l i	100 グラム当たり最確数 230 以下であること
腸 炎 ビ ブ リ オ	1 グラム当たり最確数 100 以下であること (むき身に限る)

(3) ゆでだこ

区 分	基 準
細 菌 数	1 グラム当たり 10 万以下であること
大 腸 菌 群	陰性であること
腸 炎 ビ ブ リ オ	陰性であること

(4) ゆでがに

1) 飲食に供する際に加熱を要しないもの

区 分	基 準
細 菌 数	1 グラム当たり 10 万以下であること
大 腸 菌 群	陰性であること
腸 炎 ビ ブ リ オ	陰性であること

2) 飲食に供する際に加熱を要するもの

区 分	基 準
細 菌 数	1 グラム当たり 10 万以下であること
大 腸 菌 群	陰性であること

2. 農産冷凍食品の基準

- (1) ブランチングまたは加糖した農産食品であって飲食に供する際に加熱を要する旨及び凍結直前に加熱されていない旨の表示があるもの。

区 分	基 準
細 菌 数	1 グラム当たり 300 万以下であること
E . c o l i	陰性であること

- (2) 凍結直前に加熱された旨の表示がある農産食品であって、飲食に供する際に加熱を要する旨の表示があるもの。

区 分	基 準
細 菌 数	1 グラム当たり 10 万以下であること
大 腸 菌 群	陰性であること

- (3) 飲食に供する際に加熱を要しない旨の表示がある農産食品

区 分	基 準
細 菌 数	1 グラム当たり 10 万以下であること
大 腸 菌 群	陰性であること

3. 調理冷凍食品及びその他の冷凍食品の基準

- (1) 飲食に供する際に加熱を要する旨及び凍結前に加熱されていない旨の表示があるもの。

区 分	基 準
細 菌 数	1 グラム当たり 300 万以下であること
E . c o l i	陰性であること

- (注) 1. 微生物の働きを利用して製造された食品（例えば生地パン、ナチュラルチーズ入りパイ等）は細菌数の適用を省略する。
2. 生肉にパン粉を付したトンカツ材料、味付けした生肉等で「冷凍食肉」である旨の表示がある場合は、対象外とする。
3. 小麦粉を主たる原材料とし、摂食前に加熱工程が必要な冷凍パン生地よう食品については、E.coli 陰性の成分規格を適用しない。

- (2) 飲食に供する際に加熱を要する旨の表示があるものであって、凍結直前に加熱されている旨の表示があるもの、及び飲食に供する際に加熱を要しない旨の表示があるもの。

区 分	基 準
細 菌 数	1 グラム当たり 10 万以下である
大 腸 菌 群	陰性であること

(注) 微生物の働きを利用して製造された食品（納豆等）は、細菌数の適用を省略する。

(3) 飲食に供する際に加熱を要するか否かの表示がないもの。

(鯨肉製品、魚肉ねり製品)

区 分	基 準
大 腸 菌 群	陰性であること

4. 冷凍食肉製品

(1) 非加熱食肉製品

区 分	基 準
E . c o l i	1 グラム当たり 100 以下であること
黄 色 ブ ド ウ 球 菌	1 グラム当たり 1000 以下であること
サ ル モ ネ ラ 属 菌	陰性であること
リ ス テ リ ア	1 グラム当たり 100 以下であること

(2) 特定加熱食肉製品

区 分	基 準
E . c o l i	1 グラム当たり 100 以下であること
クロストリジウム属菌	1 グラム当たり 1000 以下であること
黄 色 ブ ド ウ 球 菌	1 グラム当たり 1000 以下であること
サ ル モ ネ ラ 属 菌	陰性であること

(3) 加熱食肉製品

1) 包装後加熱殺菌したもの

区 分	基 準
大 腸 菌 群	陰性であること
クロストリジウム属菌	1 グラム当たり 1000 以下であること

2) 加熱殺菌後包装したもの

区 分	基 準
E . c o l i	陰性であること
黄 色 ブ ド ウ 球 菌	1 グラム当たり 1000 以下であること
サ ル モ ネ ラ 属 菌	陰性であること

東京都の指導基準撤廃（平成 21 年 3 月 31 日）により、基準は食品衛生法のみとなったが、地

方自治体により個別に基準が定められている場合はそれに従うこと。基準は変更されたが、従前の基準に基づいた自主的な衛生管理の指標として行うことは差支えない。

5. 弁当用自然解凍調理冷凍食品

一般家庭向け弁当用自然解凍調理冷凍食品に関しては、無加熱で消費者が摂取する、また弁当という室温で高湿度の環境下で数時間放置される状況から、品質・衛生面で消費者の不安が生じないよう製造過程において厳格な取扱いを行う必要がある。そのため、協会では平成 19 年に「一般家庭向け弁当用自然解凍調理冷凍食品等の製造・販売に係わる取扱要領」を公表している。

本要領については、本章末尾に添付したので参照されたい。

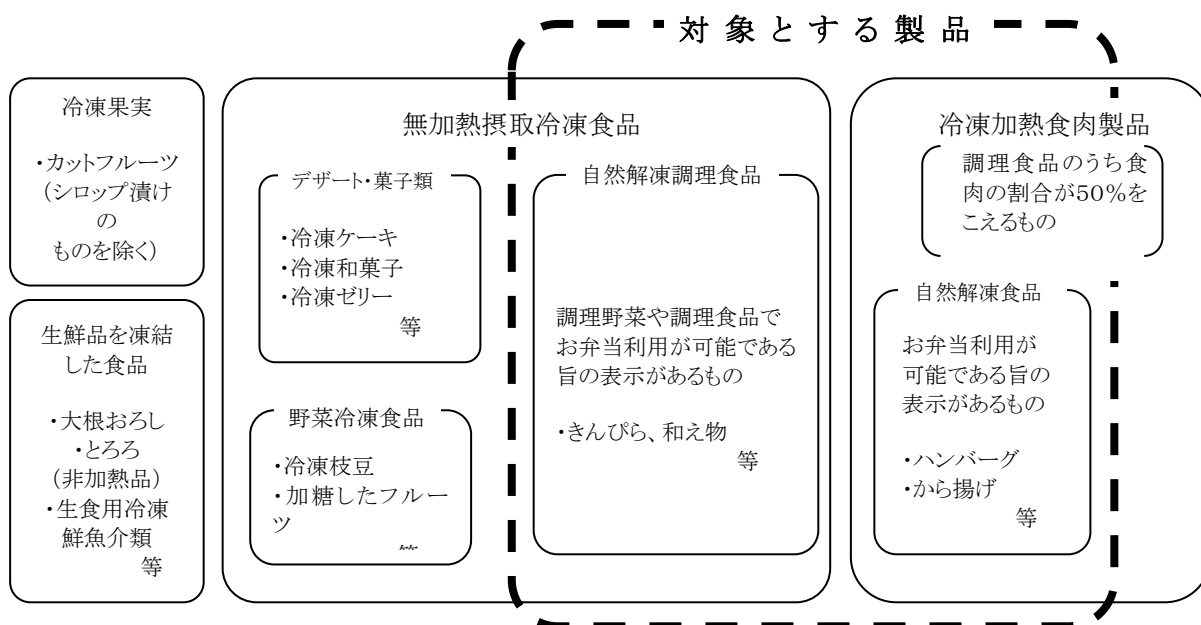
一般家庭向け弁当用自然解凍調理冷凍食品等の製造・販売に係わる取扱要領

近年一般家庭向け弁当用自然解凍調理冷凍食品等の製造・販売数量が急速に増えている。当該製品は、無加熱で消費者が摂取するため、品質・衛生面で消費者の不安が生じないよう製造過程において厳格な取扱いを行う必要がある。このような観点から検討委員会を設置し、調査・検討を行った。その結果に基づき、以下の取扱要領を定める。

1. 対象とする製品

本要領で対象とする冷凍食品等の範囲は、次のいずれにも該当するものとする。

- ① 一般家庭向けのもの
- ② 食品衛生法上、無加熱摂取冷凍食品に分類される調理冷凍食品及び冷凍加熱食肉製品
- ③ ②のうち自然解凍による利用が可能であり、弁当用惣菜を主たる目的として開発、製造・販売され、またその旨が表示されているもの



2. 対象とする製品の開発、製造・販売における留意事項

当該製品は、製造過程において特に高度な衛生管理が必要であり、また使用方法の記載事項について留意する必要がある。

- (1) 消費者の喫食時において許容される細菌数の条件について

弁当用として利用される場合、微生物学的に十分な安全性を確保しておく必要があり、消費者の通常の喫食時において許容される細菌数は以下の値とする。なお、細菌数については、「弁当及びそうざいの衛生規範」に示される基準値である。

細菌数/g	1.0×10^5 以下
大腸菌群/0.01 g	陰性

当該製品を開発、製造する場合、製造直後の段階における初発菌数が上記の条件に大きな影響を与えるため、初発菌数は十分に抑制された水準を実現しておくこと。

製品としての当該冷凍食品の衛生（微生物）基準については、冷凍食品の品質・衛生についての自主的指導基準にある衛生指導基準による。

○当該冷凍食品製造過程への高度衛生管理システムの導入について

当該製品については、これまでの喫食前加熱調理を前提とした製品群とは異なり、消費者が利用する場合において、細菌の増殖可能温度に達してから喫食するまでの時間が長時間に及ぶものである。

そのため、上記に示した細菌数の基準を満たす当該商品の製造過程においては十分な微生物制御を行うことが前提となり、従来の製品製造に要求される衛生管理に加えて、HACCP に代表される高度な衛生管理手法の採用が求められる。

そこで、本要領の運用にあたっては、HACCP を考慮した施設基準を含む当協会の自主的指導基準をクリアした確認工場であることとともに、定期的な製造工場の確認・検査を受けることが前提となる。

加えて、当該製品の製造環境における一般的衛生管理項目^{注)}の充実を図ったうえで、消費者の利用・喫食方法に配慮した製造過程での高度衛生管理システムを自主的に構築することが重要である。

注) 当協会自主的指導基準の付録「一般的衛生管理プログラム」等を参考として下さい。

(2) 保存試験の実施について

上記 (1) の条件を十分に満たし安全性を確保するため、商品設計段階において、別添で定めた実施要領に基づき保存試験を実施すること。また、当該製品の製造期間中においても、製造工場の室温が季節により変動すること等のリスク要因も考えられるため、保存試験を定期的に実施し、適合していることを確認すること。

(3) 使用方法の記載例について

以下の (i) 及び (ii) の項目について、必ず記載すること。

(i) 自然解凍による利用が可能であること

表示例

(例 1) 自然解凍調理が可能です

(例 2) 自然解凍でもおいしく召し上がれます

(ii) 使用に当たっての留意事項

表示例

(例 1) 凍ったままでお弁当に盛り付けてください。

(例 2) この製品をお弁当箱に入れる際は、清潔な箸を使用すること、小分けカップやアルミホイル等で区分けすること等衛生的に行ってください。

(例 3) 解凍までの時間 室温 約〇〇℃の場合、約〇時間です。

3. 保存料について

当協会では、冷凍食品は -18°C 以下に保存することで「保存料を必要としない」ことを広く消費者等に訴求してきており、今後もこの方針を堅持し、これを遵守すること。

4. 保存試験データの蓄積について

今後も多様な当該製品が製造・販売されると見込まれることから、必要に応じて保存試験を実施するとともに、会員の協力を得て関連データを収集し、これらの結果から、本取扱要領を随時見直していくこととする。

5. 適用期日

(1) この取扱要領は、平成 19 年 5 月 25 日から適用する。

(2) 平成 20 年 3 月 31 日までに製造される当該製品については、この取扱要領の適用を猶予できる。

一般家庭向け弁当用自然解凍調理冷凍食品等の保存試験実施要領

一般家庭向け弁当用自然解凍調理冷凍食品等の保存試験実施要領を次の通り定める。なお、本要領は「冷蔵販売用製品の期限表示設定のための試験実施要領」を参考にしている。

1. 試験項目

細菌試験及び官能試験を実施する。

2. 試験に当たっての製品の条件

(1) 保存試験に供する製品の数量

最終包装製品×6 個

(2) 保存試験に供する製品の形態

最終包装形態で実施する。

(3) 1 試験に使用する試料数

最終包装製品×2 個を 1 試料（細菌試験及び官能試験で各 1 個）とし、1 試験につき 3 試料の試験を実施する。ただし、組合せ商品（アソート品）については、組合せ単品の各々×2 個を 1 試料とする。

(4) 試験時の温度設定、及び試験時間

35℃定温に設定した保存装置を使用し、9 時間保存後（※）に細菌試験ならびに官能試験を実施する。ただし、保存条件（温度及び時間）については、前述の条件と同等の結果が得られると認められる条件であればよいとする。

（※）保存条件の根拠について

夏季の過酷な条件を考慮し保存温度は 35℃と設定した。保存時間については、利用の実態として一般的な喫食時間は 6 時間あまりであるが、時間的余裕を十分に考慮して保存時間を 9 時間と設定した。

3. 細菌試験

(1) 試験項目

細菌数（一般生菌数）・大腸菌群について試験を実施する。

(2) 試験方法

各項目ともに公定法による試験を実施する。

(3) 判定基準及び判定

細菌数/ g	1.0×10^5 以下
大腸菌群/0.01 g	陰性

判定は、供した 3 試料すべてにおいて基準値以内であることとする。

4. 官能試験

(1) 試験実施者

当該自然解凍調理冷凍食品等の基礎的知識及び特性についての知識を有しており、官能評価について訓練された者 3 名以上とする。

(2) 評価項目及び評価基準

色沢、香味、食感、外観の 4 項目について、以下の評価基準に基づき試験を実施することとする。

【官能試験評価基準】

色沢	1. 良好で変色がないものは	5 点
	2. おおむね良好で、変色がほとんどないものはその程度により	4 点又は 3 点
	3. 劣るもの、褪色・変色が目立つものは	2 点
	4. 著しく劣るもの、褪色・変色が著しく目立つものは	1 点
香味	1. 固有の香味があり良好なものは	5 点
	2. おおむね良好なものは、その程度により	4 点又は 3 点
	3. 香味の劣るものは	2 点
	4. 著しく香味の劣るものは	1 点
食感	1. 食感が良好なものは	5 点
	2. おおむね良好なものは、その程度により	4 点又は 3 点
	3. 組織が軟弱で、食感が劣るものは	2 点
	4. 著しく食感の劣るものは	1 点
外観	1. 外観が良好なものは	5 点
	2. おおむね良好なものは、その程度により	4 点又は 3 点
	3. ドリップや衣のヘタリ等で外観が劣るものは	2 点
	4. 著しく外観の劣るものは	1 点

「冷蔵販売用製品の表示に関する通知集（第二次改訂版）冷蔵販売用製品の期限表示設定のための試験実施要領」より

(3) 判定

試験の結果、試験実施者全員が 2 点以下と判定した項目がある時点、又は、試験実施者 3 名中、平均点が 3 点未満の判定が 2 名出た時点で、その試料は不適格とする。

第2章 冷凍食品の品質検査と品質検査基準

冷凍食品の品質については、消費者が美味しく食べることができるということが重要である。「配合表に記載されている配合割合が間違っていなかったの確認をしなくても大丈夫」という考え方は危険である。あくまでも、自分の目や舌で製品を確認する（製造・品質管理として必要な官能検査を実施する）ことが大切である。出荷前に品質をチェックし、良し悪しを判断できるのは製造者自身しかいない。

I. 冷凍食品の品質検査法

1. 冷凍食品の品質について

工場で生産した製品が、求められる品質を保持したものであることを確認するために、製品の「品質検査」を行う必要がある。冷凍食品に求められる品質は、味、衛生規格基準等への適合、大きさ、形状、品温、異物の有無、包装状態、適正表示等様々なものが含まれ、また製品品種や販売対象によって異なってくるものである。冷凍食品の品質検査を行う上で重要なことは、先ずその製品に求められている品質とその程度を明確にし、その品質を評価することができる適切な方法で測定し評価することである。この評価には担当者の誰が実施しても極端な差が出ないような適切な基準が必須である。

冷凍食品の安全性及び成分規格等への適合性を確認するために行う微生物検査や理化学検査も重要なものであるが、これらの検査は、その食品の特性の安全性という一側面を測定・評価している。たとえ、分析した結果が正常の範囲であったとしても、食品としての好ましさ、おいしさが良好であるかを評価しているものではない。

食品は最終的には人の五感により、おいしそう・おいしいなどの評価を受けて価値が認められる。また、人間の五感とは微妙な食品の異常を感知することができることとされている。そのため、食品の品質を評価する上で、五感による官能検査は判断基準として重要である。

本項目では、官能検査による品質検査と検査基準について説明する。

（1）品質の検査（評価）

最終製品の品質検査（評価）法としては、官能検査（評価）が最も一般的であり、また実用的であるといえる。官能検査（評価）とは、人間の五感（視覚、触覚、嗅覚、聴覚、味覚）による品質の評価であり、評価方法や条件設定を適切に行うことにより鋭敏でかつ分析機器で捕捉できない様々な異変を捉えることができる。官能検査（評価）による品質の指標として、主に以下の項目が挙げられる。

1) 形 態

製品の見た目についても重要な判断要素の一つとなる。製品が意図した形態になっていることは、大きさ～重量も含め一定した品質を確保する上で非常に重要な要素である。形態の個体間における差異は、程度にもよるが調理及び調味の際のバラツキを生むことがある。それ以外にも調理品であれば、衣や皮、トッピングの脱落等見た目にも気をつけなければならない。

2) 色 沢

形態と同様に見た目の美しさや調理加工の程度等を判断する際の重要な要素である。味が良くても、仕上がりの色がいつもより黒っぽかったり、白っぽかったりすれば、消費者には場合によって品質のバラツキと判断される可能性が高くなる。また焼成や油ちょう工程を経た調理品の場合、色沢の濃淡によって過加熱や加熱不足の有無を判断する重要な手段となる。

3) 香 味

食品の一番の指標は味と香りであるといえる。試験・分析では確認することの出来ない僅かなバラツキについても人間の味覚、嗅覚では捉えられることから、品質を評価する上で非常に重要な要素であるといえる。

例えば、添加した食塩等が食品中で適切に拡散されずに偏った状態で存在していることがある。食品全体における塩分の濃度は理化学検査で分析することができるが、一箇所に偏って存在するような場合は、実際の官能的評価でしか判断できない情報である。

4) 肉質又は組織

いわゆる食感（テクスチャー）のことである。油ちょう製品等では、製品中の水分が十分に飛んでなかった場合、電子レンジ等で加熱した際に水分が表面に出てきて水っぽく仕上がる場合がある。また検食した際の食感によって、製造工程全般の管理の適否を判断する場合もある。

5) その他

商品の特性により、判断すべき内容が異なってくるが、大きさのバラツキや異物・夾雑物の有無、具材の配合量や均一分散等を評価する。

2. 品質検査の方法

(1) 官能検査（評価）方法

先にも述べたように、官能検査（評価）は人間の五感によって品質を評価するため、結果の精度（信頼性）を維持するために幾つかの前提条件が必要となる。第一に検査員（評価者）の選定である。検査員（評価者）は、その前提として供試品の品質を見定め評価しうる能力（素質と経験）を有していることが重要である。第二に検査環境の整備である。人間の感覚は、おかれた環

境によって大きく左右される場合があるため、特に検査を実施する場所の照度、温度、湿度、臭気等には可能な限り注意を払い、一定に保つことを心がけるべきである。第三に検査実施要領（ルール）の確立である。人間の五感（視覚・聴覚・触覚・嗅覚・味覚）は周辺環境のみでなく、自らの体調や行動によっても大きく変化するものである。例えば、喫煙や自らが使用する整髪料・香水等による味覚・嗅覚の狂い、食事（特に昼食）の前に行くか後に行くかの違いによる味覚の変化等は顕著である。従って、検査を実施する場合のルールを定め、それに従った安定的な検査を実施する必要がある。



1) 品質検査員（評価者）の選出（味覚パネルテスト）

品質検査員（評価者）は以下の方法で選出する。製造担当、品質管理担当等常に製品を見る人間が行うことが大切である。いつもと形状が異なっているかどうかは、毎日見ていないと判断ができない。また、味覚が確かであることも重要になる。味覚については、甘味、塩味、酸味、苦味、うま味等を見分ける力を測定する方法がある。

i) 五味識別テスト

五味識別テストは、官能検査員（評価者）を選定する際に、最も一般的に用いられている試験方法の一つである。

テストでは、先ず以下の希釈水溶液を作成し、それぞれをコップ等の容器に入れておく。それとは別に 3 個の容器（希釈水溶液を入れた容器と同じ形状の容器）に蒸留水を入れ、計 8 個の溶液の中から五味を識別するテストである。判定は、全て識別できていれば合格とする。

味の種類	甘味	塩味	酸味	苦味	うま味
物質	ショ糖	食塩	酒石酸	硫酸キニーネ	グルタミン酸 Na
濃度 (g/l)	4.0	1.3	0.05	0.004	0.5

※五味識別テストを行うための試験キット等も販売されているので、自社でここに挙げた水溶液を準備できない場合は利用するとよいだろう。

ii) 簡易テスト

工場において、主要な商品で使用されるのと同程度の食塩水、砂糖水及び、その倍の濃さ

の食塩水、砂糖水を調製し、それぞれの識別と濃淡の判別できれば合格とする。

2) 官能検査実施時の留意点

検査員は、官能試験を行う際には次のことに注意すること。

- ①香水、整髪料、ローション等の匂いのきついものを使用していないこと。
- ②口紅をつけていないこと。
- ③検査前には必ず手指を洗浄しておくこと。
- ④他人の意見に左右されることがないように、試験中は私語をしないこと。
- ⑤検査前にコーヒー、お菓子等の味の濃いものを飲食しないこと。
- ⑥検査 60 分以上前から喫煙していないこと。
- ⑦うがい等で口の中を洗浄しておくこと。

3) 官能検査の実施

製品パッケージに印刷された調理方法、または、製品規格書に記載されている調理法で調理し、実際の使用状況を想定して検査を行う。調理した製品を検食して、形態、色沢、香味、肉質又は組織、その他の指標項目を 1 点から 5 点の各 5 段階で評価する。また評価者の人員数は、可能な限り 3 名以上の複数名（奇数であること）が望ましい。本評価法については、**参考資料 2)「冷凍食品の期限表示の実施要領」**に詳しく記載されている。

なお、複数の試料を比較する場合は、上記の 5 段階評価では相対的な評価しかできないことから、2 点嗜好試験法や、3 点識別法と呼ばれる官能検査の方法を使って比較し、それら試料間に統計的に意味があり、識別できる品質の差が有るか無いかを判定することが必要である。これらの試験法については、**参考資料 3)「緩慢凍結後の食品品質に関する検査法」**に記載されているので、参考にされたい。

4) 官能検査の判定

試験結果で、評価者に 1 点の採点項目があるもの、及び全ての項目の平均点が 3.0 点に達しないものは、その製品を不合格とする。評価シートを別添するので参考とすること。

(2) 官能検査以外の品質検査・確認事項

品質検査では官能検査以外にも製品の品温、重量、賞味期限印字、シール不良、包装内の混入異物の有無、品質表示事項等、また製品品種によっては、皮・衣の率やグレーズ率等について検査・確認を行わなければならない。以下に製品品温及びグレーズ率（エビ）の一般的な測定方法を例として紹介する。

1) 品温の測定方法

冷凍食品はこれまでも述べてきたように製造から販売にいたるまで -18°C 以下で管理されるべき食品である（ただし、品質表示の保存方法として -18°C 以下での保存を明記しているものに限る）。従って製品の凍結後、品温が必ず -18°C 以下であることを測定し、確認する必要がある。なお測定方法は以下の通りである。

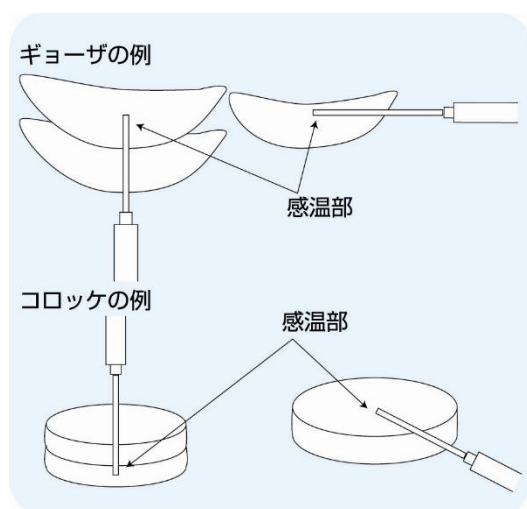
- ①凍結後に抜き取った試料製品に、手動または電動ドリル等を用いて中心部まで孔を開ける。

ただし、孔の径は、測定に使用する品温計（ -30°C から 0°C が測定できる温度計）の感温部（センサー）の径に合わせる。なお、データロガー等により、連続的に温度を測定してもよい。

②品温計の感温部（センサー）を試料製品の中心部まで挿入し、指示温度が安定するまで数秒放置する。なお、品温計の感温部はあらかじめ冷却しておくといよい。

③温度が安定した段階で指示温度を読み取り、記録用紙にその温度を記入する。

ポイント：使用する品温計は、標準温度計を用いて 0°C 及び -18°C 前後において指示温度の誤差が $\pm 0.5^{\circ}\text{C}$ 以内であることを1回／半年の頻度で確認すること（温度計の校正）。



2) グレーズ率の測定方法

一般に剥きエビやホタテ貝柱、ボイルイカ他の水産冷凍食品等では、長期保存における製品中の水分昇華や冷凍焼けを防止するため、アイスグレーズ（氷衣）処理が施されている。ただし、これらを製品として包装した場合、その表示すべき内容重量はアイスグレーズを除いた正味重量である。このため、品質検査の一環としてアイスグレーズの率を測定し、包装される製品の内容重量に誤りがないことを確認する必要がある。

< 冷凍エビの正味重量測定方法【例】 >

- ①最小包装単位を解凍試料とし、内容物を 0.5g 感量の皿手動秤等で秤量する。
- ②解凍容器に水 ($20\sim 27^{\circ}\text{C}$ 、おおむね 23°C) を 3/4 程度入れる。
- ③試料を一度に網かごに入れ、そのまま解凍容器に浸漬し、攪拌する。
- ④冷凍エビ相互が容易に剥離し、表層のグレーズが消失した時、解凍終点とする。
- ⑤ペーパータオル上にエビを重ならないように並べ、さらにその上にペーパータオルをあて、水切りを行う。
- ⑥解凍中に分離したとみられる尾扇、脚、肉片等を収集する。

⑦水切り後のエビと収集した尾扇、脚、肉片を秤量し正味重量とする。
なお、その他ホタテ貝柱やボイルイカ等も同様の方法で測定できる。

3) 皮の率、衣の率

食品表示基準では、焼売・餃子・春巻き、コロッケ・エビフライなどには、皮・衣の率を記載することが定められている。これらの測定方法については、食品表示基準 Q&A 加工— 191 に一例として以下の記載がある。

「一容器または一包装の内容量が 150g を超えるものにあつては 150g となる個数又は尾数について、一容器または一包装の内容量が 150g 以下のものにあつては全個数又は尾数について、フライ種を除去した衣またはあんを除去した皮の重量を量り、その重量の製品に占める割合の百分比をもって衣又は皮の率として測定してください。」

参考文献

「冷凍食品認定制度 平成 29 年度版 第 2 編 冷凍食品製造工場認定基準」, (一社) 日本冷凍食品協会

「おいしさを測る。(食品官能検査の実際)」, 古川秀子, (株) 幸書房

Ⅱ. 冷凍食品の品質基準

1. 認定制度における品質検査

品質についての検査は、定期検査で工場を訪問した際、抜取検査により行い、原則として試料の抽出は（一財）日本食品検査の検査員が行う。

（１）抽出の個数及び格付の基準は、次のとおりとする。

１）抽出の個数

原材料及び製造条件が同一と認められる同一品種の冷凍食品の一日分の製造荷口を検査荷口とし、無作為に試料を抽出する。抽出の個数は一容器又は一包装の内容重量に応じて小型容器、大型容器及び特殊容器とし、各容器の検査荷口の大きさの区分により試料の抽出個数及び合格判定個数の基準を表Ⅰに定める。

表Ⅰ. 定期検査のための抽出の個数及び検査に係る合否の基準

①小型容器（内容量が1kg未満のもの）の場合

検査荷口の大きさ	抽出個数	合格判定個数
35,000 以下（個）	4（個）	1（個）
35,001 — 240,000	6	1
240,001 以上	8	1

※合格判定個数とは、冷凍食品の品質基準の内、重欠点対象となる基準項目以外のもので、その荷口が合格と判定される不良品の最多個数をいう。

②大型容器（内容量が1kg以上であって、30kg未満のもの）の場合

検査荷口の大きさ	抽出個数	合格判定個数
1,000 以下（個）	2（個）	0（個）
1,001 — 5,000	3	1
5,001 以上	5	1

③特殊容器（内容量が30kg以上のもの）の場合

検査荷口の大きさ	抽出個数	合格判定個数
5 以下（個）	2（個）	0（個）
6 — 10	3	1
11 以上	4	1

2) 品質の判定基準

当該試料の検査単位ごとに冷凍食品の品質についての規格の基準（以下、「品質基準」という）に基づいて検査を行った結果、当該品質基準に定める標準に達しないものを不良品とし、その不良品の個数が表Ⅰに掲げる検査荷口の大きさの区分による合格判定個数以下であり、かつ、重欠点（品温が -18°C をこえるもの、異物が混入しているもの、腐敗しているものという）がないときは、その検査荷口の冷凍食品を合格と判定する。

なお、製品検査では製品表示についても確認することが必要であるが、表示基準に関しては、第3編 基準「冷凍食品の表示基準及び表示様式」参照すること。

※重欠点とは、冷凍食品の品質基準の内上記括弧内のものを言い、検査単位においてその内の一つでも認められればその荷口が不合格となるものを言う。

2. 冷凍食品の品質基準

（1）冷凍食品の定義（「冷凍食品認定制度要綱」第2条）

この認定制度において冷凍食品とは、選別、洗浄、不可食部の除去等の前処理及びこれらを成形、調味、加熱処理等を行ったものを急速凍結し、凍結状態で保持した包装食品をいう。凍結条件に関しては、参考資料4）「凍結条件に関する資料」を参照のこと。やむを得ず緩慢凍結となった場合は、参考資料3）「緩慢凍結後の食品品質に関する検査法」を参考に、品質確認を行うこと。

水産冷凍食品とは水産物の冷凍食品を、農産冷凍食品とは農産物の冷凍食品を、畜産冷凍食品とは畜産物の冷凍食品を、その他の冷凍食品とはパンや菓子類等の冷凍食品を、調理冷凍食品とは水産冷凍食品、農産冷凍食品、畜産冷凍食品、その他の冷凍食品以外の冷凍食品をいう。各冷凍食品の分類の考え方は表Ⅱに記載する。

表Ⅱ．冷凍食品の分類の基本的な考え方

分類	対象	基本的な考え方
水産冷凍食品	魚 甲殻類(エビ, カニ類) 軟体動物(頭足類, 貝類) 魚卵 海藻 海生哺乳類(クジラ目) その他	①水生動植物由来で食用のもの(海産、淡水産を含む)
		②ラウンド又は、頭、内臓、骨、殻等の不可食部を除去したもの
		③A 素材の特性や性質に影響を及ぼすことなく食べ易い大きさにさい割、切断したもの(三枚おろし等)、B 魚卵をばらしたもの(イクラよう)
		④湯通し、甲殻類や軟体動物においては茹でた(塩茹で)ものであり、かつ生食用表示のあるもの
		⑤生干し
		⑥軽度の調味を施したもの
		⑦水産物の混合(シーフードミックスよう)
農産冷凍食品	野菜 果実	①陸生植物で食用のもの
		②植物全体又は不可食部(根や皮等)を除去したもの
		③素材の特性や性質に影響を及ぼすことなく食べ易い大きさに切断したもの
		③生に加え、ブランチング(塩水を含む)や油通ししたもの
		④蒸煮したもので、元の形を失っていないもの(塩茹でだけでなく缶詰等も同様)
		⑤形を失っていないもの(塩漬け、酢漬け、砂糖(シロップ)漬け、漬物や発酵させた納豆等も含む)
		⑥野菜の混合品(ミックスベジタブル等)
畜産冷凍食品	畜肉 家禽肉	①陸生動物(家畜、家禽以外も可)で食用のもの
		②A 精肉(皮付、骨付肉も可)、B その他可食部(内臓等)
		③素材の特性や性質に影響を及ぼすことなくさい割や食べ易い大きさに切断したもの(ひき肉を含む)
		④簡単な調味を行ったもの
調理冷凍食品	省略	①水産、農産、畜産、その他冷食以外の全てのもの
その他の 冷凍食品	パン類 ゼリー類 パイ類 和菓子類 洋菓子類 その他菓子類	①穀粉を主原料とし、イースト菌か膨張剤を添加して焼いたもの、これらを主材料とした菓子パン
		②穀物か果実を加工したもの、これらに砂糖で甘味をつけたもの
		③果汁、濃縮果汁を原料とするもの

(2) 冷凍食品の分類と各分類別の用語の定義

冷凍食品の品質基準において、水産冷凍食品、農産冷凍食品、畜産冷凍食品、調理冷凍食品及びその他の冷凍食品の用語の定義は、次の通りとする。

- 1) 水産冷凍食品の基準において、次の表の左欄に掲げる用語の定義はそれぞれ同表の右欄に掲げるとおりとする。

用 語	定 義
た ら 類	たら、すけそうだら、こまい及びメルルーサのそのままのもの、頭部、尾部及び内臓を除去したもの又はこれらをさい割・切断したもの。これらを湯通し、軽度の撒塩、生干し、調味料等により簡単な加工を施したもの。
さ け ・ ま す 類	さけ・ます類のそのままのもの、頭部、尾部及び内臓を除去したもの又はこれらをさい割・切断したもの。これらを湯通し、軽度の撒塩、生干し、調味料等により簡単な加工を施したもの。
あ じ	あじのそのままのもの、えら及び内臓を除去したもの、頭部及び内臓を除去したもの又はこれらをさい割・切断したもの。これらを湯通し、軽度の撒塩、生干し、調味料等により簡単な加工を施したもの。
さ ば	さばのそのままのもの、えら及び内臓を除去したもの、頭部及び内臓を除去したもの又はこれらをさい割・切断したもの。これらを湯通し、軽度の撒塩、生干し、調味料等により簡単な加工を施したもの。
そ の 他 の 魚 類	たら類、さけ・ます類、あじ及びさば以外の魚類のそのままのもの、えら及び内臓を除去したもの、頭部及び内臓を除去したもの又はこれらをさい割・切断したもの。これらを湯通し、軽度の撒塩、生干し、調味料等により簡単な加工を施したもの。
い か	いかのそのままのもの、内臓を除去したもの又はこれらをさい割・切断したもの。これらを湯通し、軽度の撒塩、生干し、調味料等により簡単な加工を施したもの。
た こ	たこのそのままのもの、内臓を除去したもの若しくはこれらを切断したもの、又はゆで若しくは塩ゆでしたもの。これらを生干し、調味料等により簡単な加工を施したもの。
貝 類	貝類のそのままのもの、殻を除去したもの若しくは貝柱、又はこれらを湯通し、軽度の撒塩、生干し、調味料等により簡単な加工を施したもの。
え び 類	えび類のそのままのもの、頭胸部を除去したもの、頭胸部を除去したのち甲殻の一部又は全部を除去したもの若しくはこれをさい割・切断したもの。これらを湯通し、軽度の撒塩、生干し、調味料等により簡単な加工を施したもの。
か に 類	かに類のそのままのもの、又はこれらをゆで若しくは塩ゆでしたもの。これらを切断したもの又はこれらの甲殻を除去して肉だけにしたもの。
その他の水産物	魚類、いか、たこ、貝類、えび類、かに類等を除いたその他の水産物並びにこれらに湯通し、軽度の撒塩、生干し、調味料等により簡単な加工を施したもの。

2) 農産冷凍食品の基準において、次の表の左欄に掲げる用語の定義はそれぞれ同表の右欄に掲げるとおりとする。

用 語	定 義
いちご	いちごの全形のままのもの若しくはこれを切断したもの又はこれらに糖(糖液を含む。以下同じ。)を加えたもの。
みかん	温州みかんのそのままのもの若しくはじょうのう及び種子を除去した果肉又はこれらに糖を加えたもの。
その他の果実類	いちご及びみかん以外の果実の全形のままのもの若しくはこれを切断したもの又はこれらに糖を加えたもの。
グリーンアスパラガス	グリーンアスパラガスをブランチングしたもの、又はゆで若しくは塩ゆでしたもの。
ほうれん草	ほうれん草の根を除去したもの又はこれを切断したものをブランチングしたもの、又はゆで若しくは塩ゆでしたもの。
グリーンピース	生鮮な青えんどうの種実をブランチングしたもの、又はゆで若しくは塩ゆでしたもの。
そら豆	生鮮なそら豆の種実をブランチングしたもの、又はゆで若しくは塩ゆでしたもの。
えだ豆	未熟のさやつき大豆をブランチングしたもの、又はゆで若しくは塩ゆでしたもの。
とうもろこし	軸つきとうもろこしをブランチングしたもの、又はゆで若しくは塩ゆでしたもの。(以下「軸つきとうもろこし」という。)これから軸を除去した果粒。(以下「果粒とうもろこし」という。)
さといも	さといもの全形のままのもの又は剥皮したもの若しくはこれを切断したものをブランチングしたもの、又はゆで若しくは塩ゆでしたもの。
かぼちゃ	かぼちゃを切断し、種子及びわたを除去したものをブランチングしたもの、又はゆで若しくは塩ゆでしたもの。
フレンチフライポテト	ばれいしょを剥皮し又は剥皮しないで、切断したものをブランチングしたもの、又はゆで若しくは塩ゆでしたもの。これを油で揚げたもの。
ミックス野菜	果粒とうもろこし、生鮮な青えんどうの種実、切断したにんじん等2種類以上のブランチング、又はゆで若しくは塩ゆでた野菜を配合したもの。
その他の農産物	いちご、みかん、その他の果実類、グリーンアスパラガス、ほうれん草、グリーンピース、そら豆、えだ豆、とうもろこし、さといも、かぼちゃ、フレンチフライポテト及びミックス野菜等を除いたその他の農産物、又はこれらをゆで若しくは塩ゆでしたもの。

3) 畜産冷凍食品の基準において、次の表の左欄に掲げる用語の定義はそれぞれ同表の右欄に掲げるとおりとする。

用 語	定 義
牛 肉	牛の枝肉を分割したのち適当な厚さに切断したもの、又はこれらに簡単な調味をほどこしたもの。
豚 肉	豚の枝肉を分割したのち適当な厚さに切断したもの、又はこれらに簡単な調味をほどこしたもの。
め ん 羊 肉	めん羊の枝肉を分割したのち、適当な厚さに切断したもの、又はこれらに簡単な調味をほどこしたもの。
鶏 肉	鶏を脱羽したのち、頭部、内臓及び脚をけづめの直上で除去したもの又はこれを適当に分割したもの、又はこれらに簡単な調味をほどこしたもの。
その他の畜産物	牛肉、豚肉、めん羊肉、鶏肉を除いたその他の畜産物及び畜産物の臓器及び可食部分（肝臓、じん臓、心臓、肺臓、ひ臓、胃、腸、食道、脳、耳、鼻、皮、舌、尾、横隔膜、血液及び脂肪層）を処理したもの、又はこれらに簡単な調味をほどこしたもの。

4) 調理冷凍食品の基準において、次の表の左欄に掲げる用語の定義はそれぞれ同表の右欄に掲げるとおりとする。

用 語	定 義
フ ラ イ 類	ア. 調理冷凍食品のうち、農林畜水産物をフライ種とし、これに衣をつけたもの。 イ. アを食用油脂で揚げたもの。 ウ. 衣の定義 小麦粉、でん粉、脱脂粉乳、卵等を混ぜ合わせたもの又はその上にパン粉、クラッカー、はるさめ等をつけたものであって、食品を油脂で揚げる際に、主に水分の蒸発を防ぎ、又は油脂の浸透を防ぐためにあらかじめ当該食品を包むものをいう。 (以下魚フライ、えびフライ、いかフライ、かきフライ、コロッケ、カツレツ及びスティックの各項及び前項に規定する以外のフライ類について同じ。)
魚 フ ラ イ	フライ類のうち魚（細切し、又はすりつぶしたものを除く。）をフライ種としたものをいう。
え び フ ラ イ	フライ類のうち頭胸部及び甲殻を除去したえび又はこれから尾扇を除去したものをフライ種としたものをいう。
い か フ ラ イ	フライ類のうちいか（細切し、又はすりつぶしたものを除く。）をフライ種としたものをいう。
か き フ ラ イ	フライ類のうちかきのむき身をフライ種としたものをいう。
コ ロ ッ ケ	フライ類のうち、食肉（牛肉、豚肉、馬肉、めん羊肉、山羊肉、家兎（と）肉又

	は家きん肉をいう。以下同じ。)、魚肉(えび、貝その他の水産動物の肉を含む。以下同じ。)、卵、野菜等を細切したものに調味等を行ったものに、ばれいしょ、さつまいも、かぼちゃ等をすりつぶして調味したもの又はホワイトソース、ブラウンソース等のソース(以下「あえ材料」と総称する。)を加えて混ぜ合わせ、俵形等に形成したものをフライ種としたものをいう。
カ ツ レ ッ	フライ類のうち食肉(細切し、又はすりつぶしたものを除く。)をフライ種としたものをいう。
ス テ ィ ッ ク	魚類の肉又はこれをすりつぶしたもの若しくはこれに野菜、えび、かに等の肉片を加えたものを直方体又は棒状等に成形したものをフライ種としたものをいう。
し ゅ う ま い	ア. 食肉を細切し、若しくはひき肉したもの又は魚肉を細切し、若しくはすりつぶしたものに、みじん切りし、若しくはしないねぎその他の野菜、肉様の組織を有する植物性たん白(以下「肉様植たん」という。)、調味料、香辛料、つなぎ等を加え、又は加えないで調製したもの(以下「あん」という。)を皮で円筒形状又はきん着形状に包み、成形したもの。 イ. アに蒸煮し、又は食用油脂で揚げること等の加熱処理をしたもの。 ウ. つなぎの定義 パン粉、小麦粉、粉末状植物性たん白等で、食肉をひき肉したもの等に加えるものをいう。(以下、ぎょうざ、春巻、ハンバーグステーキ、ミートボール、フィッシュハンバーグ及びフィッシュボールの各項について同じ。) エ. 皮の定義 小麦粉等に食塩、食用油脂等を加え、若しくは加えないで練り合わせ、薄く伸ばしたもので、あんを包むものをいう。(以下ぎょうざ、春巻の各項について同じ。)
ぎ ょ う ざ	ア. あんを皮で半円形状又は円形状に包み成形したもの。 イ. アに蒸煮し、焙焼し、食用油脂で揚げること等の加熱処理をしたもの。
春 巻	ア. あんを皮で棒状に包み成形したもの。 イ. アに蒸煮し食用油脂で揚げること等の加熱処理をしたもの。
ハンバーグ ステーキ	ア. 食肉をひき肉したもの又はこれに魚肉を細切し、若しくはすりつぶしたもの(その使用量は、食肉の使用量より少ないものに限る。)若しくは肉様植たんを加えたものに、玉ねぎその他の野菜をみじん切りしたもの、つなぎ、調味料、香辛料、結着補強剤等を加え、又は加えないで練り合わせた後、だ円形状等に成形したもの(植物性たん白の原材料に占める重量の割合が20%以下であるものに限る。) イ. アに焙焼し、蒸煮し、又は食用油脂で揚げること等の加熱処理をしたもの。 ウ. ア又はイにソース(動植物の抽出濃縮物、トマトペースト、果実ピューレー、食塩、砂糖類、香辛料等で調製した調味液をいう。以下ミートボールの項、

	フィッシュハンバーグの項及びフィッシュボールの項において同じ。)を加えたもの。
ミートボール	ア. 食肉をひき肉したもの又はこれに魚肉を細切し、若しくはすりつぶしたもの（その使用量は食肉の使用量より少ないものに限る。）若しくは肉様植たんを加えたものに、ねぎその他の野菜をみじん切りしたもの、つなぎ、調味料、香辛料、結着補強剤等を加え、又は加えないで練り合わせた後、球形に成形したもの（植物性たん白の原材料に占める重量の割合が 20%以下であるものに限る。） イ. アに蒸煮し、又は食用油脂で揚げること等の加熱処理をしたもの。 ウ. ア又はイにソースを加えたもの。
フィッシュ ハンバーグ	ア. 魚肉を細切し、若しくはすりつぶしたもの又はこれに食肉をひき肉したもの（その使用量は魚肉の使用量をより少ないものに限る。）若しくは肉様植たんを加えたものに、玉ねぎその他の野菜をみじん切りしたもの、つなぎ、調味料、香辛料、結着補強剤等を加え、又は加えないで練り合わせた後、だ円形状等に成形したもの（植物性たん白の原材料に占める重量の割合が 20%以下であるものに限る。） イ. アに焙焼し、蒸煮し、又は食用油脂で揚げること等の加熱処理をしたもの。 ウ. ア又はイにソースを加えたもの。
フィッシュ ボール	ア. 魚肉を細切し、若しくはすりつぶしたもの又はこれに食肉をひき肉したもの（その使用量は魚肉の使用量より少ないものに限る。）若しくは肉様植たんを加えたものに、ねぎその他の野菜をみじん切りしたもの、つなぎ、調味料、香辛料、結着補強剤等を加え、又は加えないで練り合わせた後、球形に成形したもの（植物性たん白の原材料に占める重量の割合が 20%以下であるものに限る。） イ. アに蒸煮し、食用油脂で揚げること等の加熱処理をしたもの。 ウ. ア又はイにソースを加えたもの。
米 飯 類	ア. 精米（精麦又は雑穀を混合したものを含む。）に炊き、又は蒸すこと等の加熱処理をしたもの。 イ. アの加熱処理の前後に、食肉、魚肉、野菜等（以下「具」という。）を加え、又は加えないで調味等をしたもの。 ウ. ア若しくはイを成形したもの又はこれにのり若しくは薄い卵焼き等で包み、調味料等を加え、若しくは焼くこと等の処理をしたもの。
め ん 類	ア. 小麦粉又はそば粉を主原料とし、これに水、食塩又はかんすいその他めんの弾力性、粘性等を高めるものを加え練り合わせたものを製めんした後、蒸し、又はゆでること等の加熱処理をしたもの。 イ. アに調味料で味付け、若しくは油揚げ、豚肉、わかめ、ねぎ等（以下「かや

	く」という。)を加え調理したもの、又はかやくを添付したもの。
茶 わ ん む し	鶏卵を溶き、調味液を混和したものに鶏肉を加え、それに畜肉、魚類の肉、野菜等を加えたもの。
う な ぎ 白 焼 ・ 蒲 焼	うなぎ(ウナギ属に属するものをいう。)を開き、これを焼き若しくは蒸したもの又はこれにしょうゆ、みりん等の調味液を付けた後、焼いたもの(これらを細切したものを除く。)をいう。
ピ ザ	ア. クラスト又はパン(小麦粉等の穀粉類に砂糖、食塩及び食用油脂等を加え、若しくは加えないで練り合せたものを発酵させ、又はさせないで型抜き又は成形した後、焼成等加熱したもの)にソース(トマト加工品、調味料等を調製したもの)を塗布したもの、又はこれにチーズをのせたもの。 イ. ア、に具(食肉製品、魚肉練製品、ピーマン、マッシュルーム等の副材料。以下同じ。)をのせたもの。
卵 焼 き 類	全卵のもの若しくはこれに具(食肉、魚肉、野菜等。以下同じ。)及び調味料を加えたもの又は溶きほぐしたもの若しくは溶きほぐしたものに具及び調味料を加えたものを包み又は包まないで焼き上げたもので目玉焼き、オムレツ、厚焼き卵、錦糸卵、卵巻き等をいう。
その他の調理 食 品	フライ類、魚フライ、えびフライ、いかフライ、かきフライ、コロッケ、カツレツ、しゅうまい、ぎょうざ、春巻、ハンバーグステーキ、ミートボール、フィッシュハンバーグ、フィッシュボール、米飯類、めん類、茶わんむし、うなぎ白焼・蒲焼、ピザ、卵焼き類を除いたその他の調理品。

5) その他の冷凍食品の基準において、次の表の左欄に掲げる用語の定義は、それぞれ同表の右欄に掲げるとおりとする。

用 語	定 義
パ ン 類	水でこねた穀粉を主材料とし、イースト菌若しくは膨張剤を添加して焼いたものの又はこれらを主材料とした菓子パン類。
菓 子 類	穀物若しくは果実を加工したもの、又はこれらに砂糖等で甘味をつけたもの。
果 汁 類	果実の搾汁、又は果実の搾汁を濃縮したもの。

3. 水産冷凍食品の基準

(1) たら類

たら類の品質基準は、次のとおりとする。

区 分	基 準
品 位	次項の基準により採点した結果、平均点が 3.0 点以上であって、1 点の項目がないものであること。
品 温	－18℃以下であること。
異 物	混入していないこと。
包 装	資材及び方法が当該食品の品質及び用途を満足させるに足るものであること。
内 容 量	表示重量及び表示個数に適合していること。
表 示	1. 名称を明記してあること。 2. 内容物がみえないものにあつては、内容物の処理形態を明記してあること。 3. 使用した原材料を、食品添加物以外の原材料及び食品添加物等の区分ごとに、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、その最も一般的な名称をもって記載すること。 4. 内容量を明記してあること。 5. 賞味期限を明記してあること。 6. 保存方法を明記してあること。 7. 原産地名又は原料原産地名を明記してあること。 8. 製造者の住所及び氏名若しくは名称を明記してあること。又は輸入品にあつては、製造者を輸入者とする。 9. 輸入品にあつては、原産国名を明記してあること。 10. 切身にあつては、生食用であるかないかの別を明記してあること。 11. 食品表示基準の生鮮食品に該当するものにあつて、養殖したものについては、養殖と明記してあること。 12. 省令に定める特定原材料（アレルギー物質）を含む場合は、その特定原材料名若しくは特定原材料を含む旨を記載してあること。 13. 使用方法を明記してあること。ただし、業務用製品にあつては「使用方法」を省略することができる。 14. 文字、絵その他の表示は、内容物と合致しており、かつ内容物を誤認させるような紛らわしいものでないこと。

たら類の品位についての採点基準は、次のとおりとする。

事 項	採 点 の 基 準
形 態	1. 形又は整形（内臓の除去を含む。以下本章において同じ。）が良好で、身割れ、身くずれその他損傷がないものは、5点とする。 2. 形又は整形がおおむね良好で、身割れ、身くずれその他損傷がほとんどないものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. 形若しくは整形が劣るもの又は身割れ、身くずれその他損傷が目立つものは、2点とする。 4. 形若しくは整形が著しく劣るもの又は身割れ、身くずれその他損傷が著しく目立つものは、1点とする。
色 沢	1. 固有の色沢を有し、乾燥による変色、緑変、黄かつ変その他変色がないものは、5点とする。 2. おおむね固有の色沢を有し、乾燥による変色、緑変、黄かつ変その他変色がほとんどないものは、その程度により4点又は3点とする。 3. 固有の色沢が劣るもの又は乾燥による変色、緑変、黄かつ変その他変色が目立つものは、2点とする。 4. 固有の色沢が著しく劣るもの又は乾燥による変色、緑変、黄かつ変その他変色が著しく目立つものは、1点とする。
香 味	1. 香味が良好なものは、5点とする。 2. 香味がおおむね良好なものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. 香味が劣るものは、2点とする。 4. 香味が著しく劣るものは、1点とする。
肉質又は組織	1. 肉締りが良好で、スポンジ状その他異常な肉組織がないものは、5点とする。 2. 肉締りがおおむね良好で、スポンジ状その他異常な肉組織がほとんどないものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. 肉締りが劣るもの又はスポンジ状その他異常な肉組織が目立つものは、2点とする。 4. 肉締りが著しく劣るもの又はスポンジ状その他異常な肉組織が著しく目立つものは、1点とする。
その他の事項	1. 大きさがそろっていて、骨、皮、ひれ、うろこその他きょう雑物の混入がないものは、5点とする。 2. 大きさがおおむねそろっていて、骨、皮、ひれ、うろこその他きょう雑物の混入がほとんどないものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. 大きさがそろっていないもの又は骨、皮、ひれ、うろこその他きょう雑物の混入が目立つものは、2点とする。 4. 大きさが著しくそろっていないもの又は骨、皮、ひれ、うろこその他きょう

	雑物の混入が著しく目立つものは、1点とする。
--	------------------------

(2) さけ・ます類、あじ及びさば

さけ・ます類、あじ及びさばの品質基準は、次のとおりとする。

区 分	基 準
品 位	次項の基準により採点した結果、平均点が 3.0 点以上であって、1 点の項目がないものであること。
品 温	－18℃以下であること。
異 物	混入していないこと。
包 装	資材及び方法が当該食品の品質及び用途を満足させるに足るものであること。
内 容 量	表示重量及び表示個数に適合していること。
表 示	1. 名称を明記してあること。 2. 内容物がみえないものにあつては、内容物の処理形態を明記してあること。 3. 使用した原材料を、食品添加物以外の原材料及び食品添加物等の区分ごとに、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、その最も一般的な名称をもって記載すること。 4. 内容量を明記してあること。 5. 賞味期限を明記してあること。 6. 保存方法を明記してあること。 7. 原産地名又は原料原産地名を明記してあること。 8. 製造者の住所及び氏名若しくは名称を明記してあること。又は輸入品にあつては、製造者を輸入者とする。 9. 輸入品にあつては、原産国名を明記してあること。 10. 切身にあつては、生食用であるかないかの別を明記してあること。 11. 食品表示基準の生鮮食品に該当するものにあつて、養殖したものについては、養殖と明記してあること。 12. 省令に定める特定原材料（アレルギー物質）を含む場合は、その特定原材料名若しくは特定原材料を含む旨を記載してあること。 13. 使用方法を明記してあること。ただし、業務用製品にあつては「使用方法」を省略することができる。 14. 文字、絵その他の表示は、内容物と合致しており、かつ内容物を誤認させるような紛らわしいものでないこと。

さけ・ます類、あじ及びさばの品位についての採点基準は、次のとおりとする。

事 項	採 点 の 基 準
形 態	1. 形又は整形が良好で、身割れ、身くずれその他損傷がないものは、5点とする。 2. 形又は整形がおおむね良好で、身割れ、身くずれその他損傷がほとんどないものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. 形若しくは整形が劣るもの又は身割れ、身くずれその他損傷が目立つものは、2点とする。 4. 形若しくは整形が著しく劣るもの又は身割れ、身くずれその他損傷が著しく目立つものは、1点とする。
色 沢	1. 固有の色沢を有し、乾燥による変色、黄かつ変、うっ血その他変色がないものは、5点とする。 2. おおむね固有の色沢を有し、乾燥による変色、黄かつ変、うっ血その他変色がほとんどないものは、その程度により4点又は3点とする。 3. 固有の色沢が劣るもの又は乾燥による変色、黄かつ変、うっ血その他変色が目立つものは、2点とする。 4. 固有の色沢が著しく劣るもの又は乾燥による変色、黄かつ変、うっ血その他変色が著しく目立つものは、1点とする。
香 味	1. 香味が良好なものは、5点とする。 2. 香味がおおむね良好なものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. 香味が劣るものは、2点とする。 4. 香味が著しく劣るものは、1点とする。
肉 質 又 は 組 織	1. 肉締りが良好で、ハニカム状（蜂の巣状の気泡こん）のその他異常な肉組織がないものは、5点とする。 2. 肉締りがおおむね良好で、ハニカム状その他異常な肉組織がほとんどないものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. 肉締りが劣るもの又はハニカム状その他異常な肉組織が目立つものは、2点とする。 4. 肉締りが著しく劣るもの又はハニカム状その他異常な肉組織が著しく目立つものは、1点とする。
そ の 他 の 事 項	1. 大きさがそろっていて、骨、皮、ひれ、うろこその他きょう雑物の混入がないものは、5点とする。 2. 大きさがおおむねそろっていて、骨、皮、ひれ、うろこその他きょう雑物の混入がほとんどないものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. 大きさがそろっていないもの又は骨、皮、ひれ、うろこその他きょう雑物の混入が目立つものは、2点とする。 4. 大きさが著しくそろっていないもの又は骨、皮、ひれ、うろこその他きょう

	雑物の混入が著しく目立つものは、1点とする。
--	------------------------

(3) その他の魚類

その他の魚類の品質基準は、次のとおりとする。

区 分	基 準
品 位	次項の基準により採点した結果、生食用（加熱しないで食用とすることをいう。以下同じ。）に供してよい旨の表示があるものにあつては、平均点が3.5点以上であつて1点以下の項目がないものであり、生食用に供してよい旨の表示がないものにあつては、平均点が3.0点以上であつて、1点の項目がないものであること。
品 温	－18℃以下であること。
異 物	混入していないこと。
包 装	資材及び方法が当該食品の品質及び用途を満足させるに足るものであること。
内 容 量	表示重量及び表示個数に適合していること。
表 示	1. 名称を明記してあること。 2. 内容物がみえないものにあつては、内容物の処理形態を明記してあること。 3. 使用した原材料を、食品添加物以外の原材料及び食品添加物等の区分ごとに、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、その最も一般的な名称をもって記載すること。 4. 内容量を明記してあること。 5. 賞味期限を明記してあること。 6. 保存方法を明記してあること。 7. 原産地名又は原料原産地名を明記してあること。 8. 製造者の住所及び氏名若しくは名称を明記してあること。又は輸入品にあつては、製造者を輸入者とする。 9. 輸入品にあつては、原産国名を明記してあること。 10. 切身にあつては、生食用であるかないかの別を明記してあること。 11. 食品表示基準の生鮮食品に該当するものにあつて、養殖したものについては、養殖と明記してあること。 12. 省令に定める特定原材料（アレルギー物質）を含む場合は、その特定原材料名若しくは特定原材料を含む旨を記載してあること。 13. 使用方法を明記してあること。ただし、業務用製品にあつては「使用方法」を省略することができる。 14. 文字、絵その他の表示は、内容物と合致しており、かつ内容物を誤認させる

	ような紛らわしいものでないこと。
--	------------------

その他の魚類の品位についての採点基準は、次のとおりとする。

事 項	採 点 の 基 準
形 態	1. 形又は整形が良好で、身割れ、身くずれその他損傷がないものは、5点とする。 2. 形又は整形がおおむね良好で、身割れ、身くずれその他損傷がほとんどないものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. 形若しくは整形が劣るもの又は身割れ、身くずれその他損傷が目立つものは、2点とする。 4. 形若しくは整形が著しく劣るもの又は身割れ、身くずれその他損傷が著しく目立つものは、1点とする。
色 沢	1. 固有の色沢を有し、乾燥による変色その他変色がないものは、5点とする。 2. おおむね固有の色沢を有し、乾燥による変色、その他変色がほとんどないものは、その程度により4点又は3点とする。 3. 固有の色沢が劣るもの又は乾燥による変色、その他変色が目立つものは、2点とする。 4. 固有の色沢が著しく劣るもの又は乾燥による変色、その他変色が著しく目立つものは、1点とする。
香 味	1. 香味が良好なものは、5点とする。 2. 香味がおおむね良好なものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. 香味が劣るものは、2点とする。 4. 香味が著しく劣るものは、1点とする。
肉 質 又 は 組 織	1. 肉締りが良好で、スポンジ状、ハニカム状その他異常な肉組織がないものは、5点とする。 2. 肉締りがおおむね良好で、スポンジ状、ハニカム状その他異常な肉組織がほとんどないものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. 肉締りが劣るもの又はスポンジ状、ハニカム状その他異常な肉組織が目立つものは、2点とする。 4. 肉締りが著しく劣るもの又はスポンジ状、ハニカム状その他異常な肉組織が著しく目立つものは、1点とする。
その他の事項	1. 大きさがそろっていて、骨、皮、ひれ、うろこその他きょう雑物の混入がないものは、5点とする。 2. 大きさがおおむねそろっていて、骨、皮、ひれ、うろこその他きょう雑物の混入がほとんどないものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. 大きさがそろっていないもの又は骨、皮、ひれ、うろこその他きょう雑物の

	混入が目立つものは、2点とする。 4. 大きさが著しくそろっていないもの又は骨、皮、ひれ、うろこその他きょう雑物の混入が著しく目立つものは、1点とする。
--	--

(4) いか

いかの品質基準は、次のとおりとする。

区 分	基 準
品 位	次項の基準により採点した結果、生食用に供してよい旨の表示があるものにあつては、平均点が3.5点以上であつて1点以下の項目がないものであり、生食用に供してよい旨の表示がないものにあつては、平均点が3.0点以上であつて、1点の項目がないものであること。
品 温	－18℃以下であること。
異 物	混入していないこと。
包 装	資材及び方法が当該食品の品質及び用途を満足させるに足るものであること。
内 容 量	表示重量及び表示個数に適合していること。
表 示	1. 名称を明記してあること。 2. 内容物がみえないものにあつては、内容物の処理形態を明記してあること。 3. 使用した原材料を、食品添加物以外の原材料及び食品添加物等の区分ごとに、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、その最も一般的な名称をもって記載すること。 4. 内容量を明記してあること。 5. 賞味期限を明記してあること。 6. 保存方法を明記してあること。 7. 原産地名又は原料原産地名を明記してあること。 8. 製造者の住所及び氏名若しくは名称を明記してあること。又は輸入品にあつては、製造者を輸入者とする。 9. 輸入品にあつては、原産国名を明記してあること。 10. 切身にあつては、生食用であるかないかの別を明記してあること。 11. 省令に定める特定原材料（アレルギー物質）を含む場合は、その特定原材料名若しくは特定原材料を含む旨を記載してあること。 12. 使用方法を明記してあること。ただし、業務用製品にあつては「使用方法」を省略することができる。 13. 文字、絵その他の表示は、内容物と合致しており、かつ内容物を誤認させるような紛らわしいものでないこと。

いかの品位についての採点基準は、次のとおりとする。

事 項	採 点 の 基 準
形 態	1. 形又は整形が良好で、切り傷、裂き傷その他損傷がなく、かつ、生食用に供してよい旨の表示があるものにあつては、頭腕部、軟甲、ひれ及び表皮の除去が良好なものは、5点とする。 2. 形又は整形がおおむね良好で、切り傷、裂き傷その他損傷がほとんどなく、かつ生食用に供してよい旨の表示があるものにあつては、頭腕部、軟甲、ひれ及び表皮の除去がおおむね良好なものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. 形若しくは整形が劣るもの又は切り傷、裂き傷その他損傷が目立つもの、生食用に供してよい旨の表示があるものにあつては、頭腕部、軟甲、ひれ又は表皮の除去が粗雑なものは、2点とする。 4. 形若しくは整形が著しく劣るもの又は切り傷、裂き傷その他損傷が著しく目立つもの、生食用に供してよい旨の表示があるものにあつては、頭腕部、軟甲、ひれ又は表皮の除去が著しく粗雑なものは、1点とする。
色 沢	1. 固有の色沢を有し、青変その他変色、墨による汚損がないものは、5点とする。 2. おおむね固有の色沢を有し、青変その他変色、墨による汚損がほとんどないものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. 固有の色沢が劣るもの又は青変その他変色、墨による汚損が目立つものは、2点とする。 4. 固有の色沢が著しく劣るもの又は青変その他変色、墨による汚損が著しく目立つものは、1点とする。
香 味	1. 香味が良好なものは、5点とする。 2. 香味がおおむね良好なものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. 香味が劣るものは、2点とする。 4. 香味が著しく劣るものは、1点とする。
肉 質 又 は 組 織	1. 肉締りが良好なものは、5点とする。 2. 肉締りがおおむね良好なものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. 肉締りが劣るものは、2点とする。 4. 肉締りが著しく劣るものは、1点とする。
そ の 他 の 事 項	1. 大きさがそろっていて、表皮、軟甲、吸盤歯その他きょう雑物の混入がないものは、5点とする。 2. 大きさがおおむねそろっていて、表皮、軟甲、吸盤歯その他きょう雑物の混入がほとんどないものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. 大きさがそろっていないもの又は表皮、軟甲、吸盤歯その他きょう雑物の混

	入が目立つものは、2点とする。 4. 大きさが著しくそろっていないもの又は表皮、軟甲、吸盤歯その他きょう雑物の混入が著しく目立つものは1点とする。
--	---

(5) たこ

たこの品質基準は、次のとおりとする。

区 分	基 準
品 位	次項の基準により採点した結果、生食用に供してよい旨の表示があるものにあつては、平均点が3.5点以上であつて、1点以下の項目がないものであり、生食用に供してよい旨の表示がないものにあつては、平均点が3.0点以上であつて、1点の項目がないものであること。
品 温	－18℃以下であること。
異 物	混入していないこと。
包 装	資材及び方法が当該食品の品質及び用途を満足させるに足るものであること。
内 容 量	表示重量及び表示個数に適合していること。
表 示	1. 名称を明記してあること。 2. 内容物がみえないものにあつては、内容物の処理形態を明記してあること。 3. 使用した原材料を、食品添加物以外の原材料及び食品添加物等の区分ごとに、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、その最も一般的な名称をもって記載すること。 4. 内容量を明記してあること。 5. 賞味期限を明記してあること。 6. 保存方法を明記してあること。 7. 原産地名又は原料原産地名を明記してあること。 8. 製造者の住所及び氏名若しくは名称を明記してあること。又は輸入品にあつては、製造者を輸入者とする。 9. 輸入品にあつては、原産国名を明記してあること。 10. 生鮮の切身にあつては、生食用であるかないかの別を明記してあること。 11. 省令に定める特定原材料（アレルギー物質）を含む場合は、その特定原材料名若しくは特定原材料を含む旨を記載してあること。 12. 使用方法を明記してあること。ただし、業務用製品にあつては「使用方法」を省略することができる。 13. 文字、絵その他の表示は、内容物と合致しており、かつ内容物を誤認させ

	るような紛らわしいものでないこと。
--	-------------------

たこの品位についての採点基準は、次のとおりとする。

事 項	採 点 の 基 準
形 態	1. 形又は整形が良好で、切り傷、裂き傷その他損傷がないものは、5点とする。 2. 形又は整形がおおむね良好で、切り傷、裂き傷その他損傷がほとんどないものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. 形若しくは整形が劣るもの又は切り傷、裂き傷その他損傷が目立つものは、2点とする。 4. 形若しくは整形が著しく劣るもの又は切り傷、裂き傷その他損傷が著しく目立つものは、1点とする。
色 沢	1. 色沢が良好で、変色がないものは、5点とする。 2. 色沢がおおむね良好で、変色がほとんどないものはその程度により、4点又は3点とする。 3. 色沢が劣るもの又は変色が目立つものは、2点とする。 4. 色沢が著しく劣るもの又は変色が著しく目立つものは、1点とする。
香 味	1. 香味が良好なものは、5点とする。 2. 香味がおおむね良好なものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. 香味が劣るものは、2点とする。 4. 香味が著しく劣るものは、1点とする。
肉 質 又 は 組 織	1. 肉締りが良好で、スポンジ状その他異常な肉組織がないものは、5点とする。 2. 肉締りがおおむね良好で、スポンジ状その他異常な肉組織がほとんどないものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. 肉締りが劣るもの又はスポンジ状その他異常な肉組織が目立つものは、2点とする。 4. 肉締りが著しく劣るもの又はスポンジ状その他異常な肉組織が著しく目立つものは、1点とする。
その他の事項	1. 大きさがそろっていて、表皮の破片その他きょう雑物の混入がないものは、5点とする。 2. 大きさがおおむねそろっていて、表皮の破片その他きょう雑物の混入がほとんどないものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. 大きさがそろっていないもの又は表皮の破片その他きょう雑物の混入が目立つものは、2点とする。 4. 大きさが著しくそろっていないもの又は表皮の破片その他きょう雑物の混入が著しく目立つものは、1点とする。

(6) 貝類

貝類の品質基準は、次のとおりとする。

区 分	基 準
品 位	次項の基準により採点した結果、生食用に供してよい旨の表示があるものにあつては、平均点が 3.5 点以上であつて 1 点以下の項目がないものであり、生食用に供してよい旨の表示がないものにあつては、平均点が 3.0 点以上であつて、1 点の項目がないものであること。
品 温	－18℃以下であること。
異 物	混入していないこと。
包 装	資材及び方法が当該食品の品質及び用途を満足させるに足るものであること。
内 容 量	表示重量及び表示個数に適合していること。
表 示	1. 名称を明記してあること。 2. 殻を除去したものにあつては、むき身、貝柱のものにあつては、貝柱と明記してあること。 3. 使用した原材料を、食品添加物以外の原材料及び食品添加物等の区分ごと、 原材料に占める重量の割合の多いものから順に、その最も一般的な名称をもって記載すること。 4. 内容量を明記してあること。 5. 賞味期限を明記してあること。 6. 保存方法を明記してあること。 7. 原産地名又は原料原産地名を明記してあること。 8. 製造者の住所及び氏名若しくは名称を明記してあること。又は輸入品にあつては、製造者を輸入者とする。 9. 輸入品にあつては、原産国名を明記してあること。 10. 生鮮のむき身にあつては、生食用であるかないかの別を明記してあること。 11. 食品表示基準の生鮮食品に該当するものにあつて、養殖したものについては、養殖と明記してあること。 12. 省令に定める特定原材料（アレルギー物質）を含む場合は、その特定原材料名若しくは特定原材料を含む旨を記載してあること。 13. 使用方法を明記してあること。ただし、業務用製品にあつては「使用方法」

	を省略することができる。 14. 文字、絵その他の表示は、内容物と合致しており、かつ内容物を誤認させるような紛らわしいものでないこと。
--	--

貝類の品位についての採点基準は、次のとおりとする。

事 項	採 点 の 基 準
形 態	1. 形又は整形が良好で、切り傷、裂き傷、つぶれその他損傷がないものは、5点とする。 2. 形又は整形がおおむね良好で、切り傷、裂き傷、つぶれその他損傷がほとんどないものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. 形若しくは整形が劣るもの又は切り傷、裂き傷、つぶれその他損傷が目立つものは、2点とする。 4. 形若しくは整形が著しく劣るもの又は切り傷、裂き傷、つぶれその他損傷が著しく目立つものは、1点とする。
色 沢	1. 固有の色沢を有し、乾燥による変色、その他変色がないものは、5点とする。 2. おおむね固有の色沢を有し、乾燥による変色、その他変色がほとんどないものは、その程度により4点又は3点とする。 3. 固有の色沢が劣るもの又は乾燥による変色、その他変色が目立つものは、2点とする。 4. 固有の色沢が著しく劣るもの又は乾燥による変色、その他変色が著しく目立つものは、1点とする。
香 味	1. 香味が良好なものは、5点とする。 2. 香味がおおむね良好なものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. 香味が劣るものは、2点とする。 4. 香味が著しく劣るものは、1点とする。
肉 質 又 は 組 織	1. 肉締りが良好なものは、5点とする。 2. 肉締りがおおむね良好なものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. 肉締りが劣るものは、2点とする。 4. 肉締りが著しく劣るものは、1点とする。
その他の事項	1. 大きさがそろっていて、殻の破片その他きょう雑物の混入がないものは、5点とする。 2. 大きさがおおむねそろっていて、殻の破片その他きょう雑物の混入がほとんどないものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. 大きさがそろっていないもの又は殻の破片その他きょう雑物の混入が目立つものは、2点とする。

	4. 大きさが著しくそろっていないもの又は殻の破片その他きょう雑物の混入が著しく目立つものは、1点とする。
--	---

(7) えび類

えび類の品質基準は、次のとおりとする。

区 分	基 準
品 位	次項の基準により採点した結果、生食用に供してよい旨の表示があるものにあつては、平均点が3.5点以上であつて、1点以下の項目がないものであり、生食用に供してよい旨の表示がないものにあつては、平均点が3.0点以上であつて、1点の項目がないものであること。
品 温	－18℃以下であること。
異 物	混入していないこと。
包 装	資材及び方法が当該食品の品質及び用途を満足させるに足るものであること。
内 容 量	表示重量及び表示個数に適合していること。
表 示	1. 名称を明記してあること。 2. 加熱し、かつ、甲殻を除去したものにあつては、煮むきと明記してあること。 3. 内容物がみえないものにあつては、内容物の処理形態を明記してあること。 4. 使用した原材料を、食品添加物以外の原材料及び食品添加物等の区分ごとに、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、その最も一般的な名称をもって記載すること。 5. 内容量を明記してあること。 6. 賞味期限を明記してあること。 7. 保存方法を明記してあること。 8. 原産地名又は原料原産地名を明記してあること。 9. 製造者の住所及び氏名若しくは名称を明記してあること。又は輸入品にあつては、製造者を輸入者とする。 10. 輸入品にあつては、原産国名を明記してあること。 11. 生鮮のむき身にあつては、生食用であるかないかの別を明記してあること。 12. 食品表示基準の生鮮食品に該当するものにあつて、養殖したものについては、養殖と明記してあること。

	13. 省令に定める特定原材料（アレルギー物質）を含む場合は、その特定原材料名若しくは特定原材料を含む旨を記載してあること。 14. 使用方法を明記してあること。ただし、業務用製品にあつては「使用方法」を省略することができる。 15. 文字、絵、その他の表示は、内容物と合致しており、かつ、内容物を誤認させるような紛らわしいものでないこと。
--	--

えび類の品位についての採点基準は、次のとおりとする。

事 項	採 点 の 基 準
形 態	1. 形又は整形が良好で、折損、つぶれその他損傷がないものは、5点とする。 2. 形又は整形がおおむね良好で、折損、つぶれその他損傷がほとんどないものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. 形若しくは整形が劣るもの又は切損、つぶれその他損傷が目立つものは、2点とする。 4. 形若しくは整形が著しく劣るもの又は折損、つぶれその他損傷が著しく目立つものは、1点とする。
色 沢	1. 固有の色沢を有し、乾燥による変色、その他変色がないものは、5点とする。 2. おおむね固有の色沢を有し、乾燥による変色、その他変色がほとんどないものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. 固有の色沢が劣るもの又は乾燥による変色、その他変色が目立つものは、2点とする。 4. 固有の色沢が著しく劣るもの又は乾燥による変色、その他変色が著しく目立つものは、1点とする。
香 味	1. 香味が良好なものは、5点とする。 2. 香味がおおむね良好なものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. 香味が劣るものは、2点とする。 4. 香味が著しく劣るものは、1点とする。
肉 質 又 は 組 織	1. 肉締りが良好で、スポンジ状その他異常な肉組織がないものは、5点とする。 2. 肉締りがおおむね良好で、スポンジ状その他異常な肉組織がほとんどないものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. 肉締りが劣るもの又はスポンジ状その他異常な肉組織が目立つものは、2点とする。 4. 肉締りが著しく劣るもの又はスポンジ状その他異常な肉組織が著しく目立つものは、1点とする。
そ の 他 の 事 項	1. 大きさがそろっていて、殻、脚、触角その他きょう雑物の混入がないもの

	は、5点とする。 2. 大きさがおおむねそろっていて、殻、脚、触角その他きょう雑物の混入がほとんどないものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. 大きさがそろっていないもの又は殻、脚、触角その他きょう雑物の混入が目立つものは、2点とする。 4. 大きさが著しくそろっていないもの又は殻、脚、触角その他きょう雑物の混入が著しく目立つものは、1点とする。
--	---

(8) かに類

かに類の品質基準は、次のとおりとする。

区 分	基 準
品 位	次項の基準により採点した結果、生食用に供してよい旨の表示があるものにあつては、平均点が3.5点以上であつて、1点以下の項目がないものであり、生食用に供してよい旨の表示がないものにあつては、平均点が3.0点以上であつて、1点の項目がないものであること。
品 温	－18℃以下であること。
異 物	混入していないこと。
包 装	資材及び方法が当該食品の品質及び用途を満足させるに足るものであること。
内 容 量	表示重量及び表示個数に適合していること。
表 示	1. 名称を明記してあること。 2. 甲殻を除去したものにあつては、脚肉、肩肉、爪肉、崩れ肉又は混合詰の別を明記してあること。 脚肉を含む混合詰にあつては、脚肉の重量による割合を明記してあること。 3. 内容物がみえないものにあつては、処理形態を明記してあること 4. 使用した原材料を、食品添加物以外の原材料及び食品添加物等の区分ごとに、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、その最も一般的な名称をもつて記載すること。 5. 内容量を明記してあること。 6. 賞味期限を明記してあること。 7. 保存方法を明記してあること。 8. 原産地名又は原料原産地名を明記してあること。 9. 製造者の住所及び氏名若しくは名称を明記してあること。又は輸入品にあつては、製造者を輸入者とする。

	10. 輸入品にあつては、原産国名を明記してあること。 11. 生鮮のむき身にあつては、生食用であるかないかの別を明記してあること。 12. ゆでかにならば、飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別を明記してあること。 13. 省令に定める特定原材料（アレルギー物質）を含む場合は、その特定原材料名若しくは特定原材料を含む旨を記載してあること。 14. 使用方法を明記してあること。ただし、業務用製品にあつては「使用方法」を省略することができる。 15. 文字、絵その他の表示は、内容物と合致しており、かつ内容物を誤認させるような紛らわしいものでないこと。
--	---

かに類の品位についての採点基準は、次のとおりとする。

事 項	採 点 の 基 準
形 態	1. 形又は整形が良好で、つぶれその他損傷がないものは、5点とする。 2. 形又は整形がおおむね良好で、つぶれその他損傷がほとんどないものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. 形又は整形が劣るもの又はつぶれその他損傷が目立つものは、2点とする。 4. 形又は整形が著しく劣るもの又はつぶれその他損傷が著しく目立つものは、1点とする。
色 沢	1. 固有の色沢を有し、乾燥による変色、その他変色がないものは、5点とする。 2. おおむね固有の色沢を有し、乾燥による変色、その他変色がほとんどないものは、その程度により4点又は3点とする。 3. 固有の色沢が劣るもの又は乾燥による変色、その他変色が目立つものは、2点とする。 4. 固有の色沢が著しく劣るもの又は乾燥による変色、その他変色が著しく目立つものは、1点とする。
香 味	1. 香味が良好なものは、5点とする。 2. 香味がおおむね良好なものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. 香味が劣るものは、2点とする。 4. 香味が著しく劣るものは、1点とする。
肉 質 又 は 組 織	1. 肉締りが良好で、スポンジ状その他異常な肉組織がないものは、5点とする。 2. 肉締りがおおむね良好で、スポンジ状その他異常な肉組織がほとんどないものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. 肉締りが劣るもの又はスポンジ状その他異常な肉組織が目立つものは、2点とする。

	4. 肉締りが著しく劣るもの又はスポンジ状その他異常な肉組織が著しく目立つものは、1点とする。
その他の事項	1. 殻の破片その他きょう雑物の混入がないものは、5点とする。 2. 殻の破片その他きょう雑物の混入がほとんどないものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. 殻の破片その他きょう雑物の混入が目立つものは、2点とする。 4. 殻の破片その他きょう雑物の混入が著しく目立つものは、1点とする。

(9) その他の水産物

その他の水産物の品質基準は、次のとおりとする。

区 分	基 準
品 位	次項の基準により採点した結果、生食用に供してよい旨の表示があるものにあつては、平均点が3.5点以上であつて、1点以下の項目がないものであり、生食用に供してよい旨の表示がないものにあつては、平均点が3.0点以上であつて、1点の項目がないものであること。
品 温	−18℃以下であること。
異 物	混入していないこと。
包 装	資材及び方法が当該食品の品質及び用途を満足させるに足るものであること。
内 容 量	表示重量及び表示個数に適合していること。
表 示	1. 名称を明記してあること。 2. 内容物がみえないものにあつては、内容物の処理形態を明記してあること。 3. 使用した原材料を、食品添加物以外の原材料及び食品添加物等の区分ごとに、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、その最も一般的な名称をもって記載すること。 4. 内容量を明記してあること。 5. 賞味期限を明記してあること。 6. 保存方法を明記してあること。 7. 原産地名又は原料原産地名を明記してあること。 8. 製造者の住所及び氏名若しくは名称を明記してあること。又は輸入品にあつては、製造者を輸入者とする。こと。 9. 輸入品にあつては、原産国名を明記してあること。 10. 切身にあつては、生食用であるかないかの別を明記してあること。 11. 食品表示基準の生鮮食品に該当するものにあつて、養殖したものについては、養殖と明記してあること。

	12. 省令に定める特定原材料（アレルギー物質）を含む場合は、その特定原材料名若しくは特定原材料を含む旨を記載してあること。 13. 使用方法を明記してあること。ただし、業務用製品にあつては「使用方法」を省略することができる。 14. 文字、絵その他の表示は、内容物と合致しており、かつ内容物を誤認させるような紛らわしいものでないこと。
--	--

その他の水産物の品位についての採点基準は、次のとおりとする。

事 項	採 点 の 基 準
形 態	1. 形又は整形が良好で、身割れ、身くずれその他損傷がないものは、5点とする。 2. 形又は整形がおおむね良好で、身割れ、身くずれ、その他損傷がほとんどないものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. 形若しくは整形が劣るもの又は身割れ、身くずれ、その他損傷が目立つものは、2点とする。 4. 形若しくは整形が著しく劣るもの又は身割れ、身くずれその他損傷が著しく目立つものは、1点とする。
色 沢	1. 固有の色沢を有し、乾燥による変色その他変色がないものは、5点とする。 2. おおむね固有の色沢を有し、乾燥による変色、その他変色がほとんどないものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. 固有の色沢が劣るもの又は乾燥による変色、その他変色が目立つものは、2点とする。 4. 固有の色沢が著しく劣るもの又は乾燥による変色、その他変色が著しく目立つものは、1点とする。
香 味	1. 香味が良好なものは、5点とする。 2. 香味がおおむね良好なものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. 香味が劣るものは、2点とする。 4. 香味が著しく劣るものは、1点とする。
肉 質 又 は 組 織	1. 肉締りが良好で、スポンジ状その他異常な肉組織がないものは、5点とする。 2. 肉締りがおおむね良好で、スポンジ状その他異常な肉組織がほとんどないものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. 肉締りが劣るもの又はスポンジ状その他異常な肉組織が目立つものは、2点

	とする。 4. 肉締りが著しく劣るもの又はスポンジ状その他異常な肉組織が著しく目立つものは、1点とする。
その他の事項	1. 大きさがそろっていて、きょう雑物の混入がないものは、5点とする。 2. 大きさがおおむねそろっていて、きょう雑物の混入がほとんどないものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. 大きさがそろっていないもの又はきょう雑物の混入が目立つものは、2点とする。 4. 大きさが著しくそろっていないもの又はきょう雑物の混入が著しく目立つものは、1点とする。

4. 農産冷凍食品の基準

(1) いちご

いちごの品質基準は、次のとおりとする。

区 分	基 準
品 位	次項の基準により採点した結果、平均点が 3.0 点以上であって、1 点の項目がないものであること。
品 温	－18℃以下であること。
異 物	混入していないこと。
包 装	資材及び方法が当該食品の品質及び用途を満足させるに足るものであること。
内 容 量	表示重量及び表示個数に適合していること。
表 示	1. 名称を明記してあること。 2. 使用した原材料を、食品添加物以外の原材料及び食品添加物等の区分ごとに、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、その最も一般的な名称をもって記載すること。 3. 内容量を明記してあること。 4. 賞味期限を明記してあること。 5. 保存方法を明記してあること。 6. 飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別を明記してあること。 飲食に供する際に加熱を要するものにあつては、凍結させる直前に加熱されたものであるかどうかの別を明記してあること。 7. 原産地名を明記してあること。(加糖したものを除く) 8. 製造者の住所及び氏名若しくは名称を明記してあること。又は輸入品にあつては、製造者を輸入者とする。 9. 輸入品にあつては、原産国名を明記してあること。 10. 使用方法を明記してあること。ただし、業務用製品にあつては「使用方法」を省略することができる。 11. 文字、絵その他の表示は、内容物と合致しており、かつ内容物を誤認させるような紛らわしいものでないこと。

いちごの品位についての採点基準は、次のとおりとする。

事 項	採 点 の 基 準
形 態	1. 形が良好で、損傷がないものは、5点とする。 2. 形がおおむね良好で、損傷がほとんどないものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. 形が劣るもの又は損傷が目立つものは、2点とする。 4. 形が著しく劣るもの又は損傷が著しく目立つものは1点とする。
色 沢	1. 鮮紅色の固有の色沢を有し、乾燥による変色、かつ変その他変色がないものは、5点とする。 2. おおむね鮮紅色の固有の色沢を有し、乾燥による変色、かつ変その他変色がほとんどないものは、その程度により4点又は3点とする。 3. 固有の色沢が劣るもの又は乾燥による変色、かつ変その他変色が目立つものは、2点とする。 4. 固有の色沢が著しく劣るもの又は乾燥による変色、かつ変その他変色が著しく目立つものは、1点とする。
香 味	1. 香味が良好なものは、5点とする。 2. 香味がおおむね良好なものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. 香味が劣るものは、2点とする。 4. 香味が著しく劣るものは、1点とする。
肉 質 又 は 組 織	1. 果肉の組織が良好なものは、5点とする。 2. 果肉の組織がおおむね良好なものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. 果肉の組織が劣るものは、2点とする。 4. 果肉の組織が著しく劣るものは、1点とする。
そ の 他 の 事 項	1. 病虫害による被害部がなく、葉、茎、へたその他きょう雑物の混入がないものは、5点とする。 2. 病虫害による被害部がほとんどなく、葉、茎、へたその他きょう雑物の混入がほとんどないものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. 病虫害による被害部が目立つもの又は葉、茎、へたその他きょう雑物の混入が目立つものは、2点とする。 4. 病虫害による被害部が著しく目立つもの又は葉、茎、へたその他きょう雑物の混入が著しく目立つものは、1点とする。

(2) みかん

みかんの品質基準は、次のとおりとする。

区 分	基 準
品 位	次項の基準により採点した結果、平均点が 3.0 点以上であって、1 点の項目がないものであること。
品 温	－18℃以下であること。
異 物	混入していないこと。
包 装	資材及び方法が当該食品の品質及び用途を満足させるに足るものであること。
内 容 量	表示重量及び表示個数に適合していること。
表 示	1. 名称を明記してあること。 2. 使用した原材料を、食品添加物以外の原材料及び食品添加物等の区分ごとに、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、その最も一般的な名称をもって記載すること。 3. 内容量を明記してあること。 4. 賞味期限を明記してあること。 5. 保存方法を明記してあること。 6. 飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別を明記してあること。 飲食に供する際に加熱を要するものにあつては、凍結させる直前に加熱されたものであるかどうかの別を明記してあること。 7. 原産地名を明記してあること。(加糖したものを除く) 8. 製造者の住所及び氏名若しくは名称を明記してあること。又は輸入品にあつては、製造者を輸入者とする。 9. 輸入品にあつては、原産国名を明記してあること。 10. 使用方法を明記してあること。ただし、業務用製品にあつては「使用方法」を省略することができる。 11. 文字、絵その他の表示は、内容物と合致しており、かつ内容物を誤認させるような紛らわしいものでないこと。

みかんの品位についての採点基準は、次のとおりとする。

事 項	採 点 の 基 準
形 態	1. 形が良好で、切損、つぶれその他損傷がないものは、5 点とする。 2. 形がおおむね良好で、切損、つぶれその他損傷がほとんどないものは、その程度により、4 点又は 3 点とする。 3. 形が劣るもの又は切損、つぶれその他損傷が目立つものは、2 点とする。 4. 形が著しく劣るもの又は切損、つぶれその他損傷が著しく目立つものは 1

	点とする。
色 沢	1. 固有の色沢を有し、乾燥による変色、その他変色がないものは、5 点とする。 2. おおむね固有の色沢を有し、乾燥による変色、その他変色がほとんどないものは、その程度により、4 点又は 3 点とする。 3. 固有の色沢が劣るもの又は乾燥による変色、その他変色が目立つものは、2 点とする。 4. 固有の色沢が著しく劣るもの又は乾燥による変色、その他変色が著しく目立つものは、1 点とする。
香 味	1. 香味が良好なものは、5 点とする。 2. 香味がおおむね良好なものは、その程度により、4 点又は 3 点とする。 3. 香味が劣るものは、2 点とする。 4. 香味が著しく劣るものは、1 点とする。
肉 質 又 は 組 織	1. 肉質が良好で、す入り、その他異常な果肉組織がないものは、5 点とする。 2. 肉質がおおむね良好で、す入り、その他異常な果肉組織がほとんどないものは、その程度により、4 点又は 3 点とする。 3. 肉質が劣るもの又はす入り、その他異常な果肉組織が目立つものは、2 点とする。 4. 肉質が著しく劣るもの又はす入り、その他異常な果肉組織が著しく目立つものは、1 点とする。
そ の 他 の 事 項	1. 病虫害による被害部がなく、すじ、内果皮、種子その他きょう雑物の混入がないものは、5 点とする。 2. 病虫害による被害部がほとんどなく、すじ、内果皮、種子その他きょう雑物の混入がほとんどないものは、その程度により、4 点又は 3 点とする。 3. 病虫害による被害部が目立つもの又はすじ、内果皮、種子その他きょう雑物の混入が目立つものは、2 点とする。 4. 病虫害による被害部が著しく目立つもの又はすじ、内果皮、種子その他きょう雑物の混入が著しく目立つものは、1 点とする。

(3) その他の果実

その他の果実の品質基準は、次のとおりとする。

区 分	基 準
品 位	次項の基準により採点した結果、平均点が 3.0 点以上であって、1 点の項目がないものであること。
品 温	－18℃以下であること。
異 物	混入していないこと。
包 装	資材及び方法が当該食品の品質及び用途を満足させるに足るものであること。
内 容 量	表示重量及び表示個数に適合していること。
表 示	1. 名称を明記してあること。 2. 使用した原材料を、食品添加物以外の原材料及び食品添加物等の区分ごとに、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、その最も一般的な名称をもって記載すること。 3. 内容量を明記してあること。 4. 賞味期限を明記してあること。 5. 保存方法を明記してあること。 6. 飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別を明記してあること。 飲食に供する際に加熱を要するものにあつては、凍結させる直前に加熱されたものであるかどうかの別を明記してあること。 7. 原産地名を明記してあること。(加糖したものを除く) 8. 製造者の住所及び氏名若しくは名称を明記してあること。又は輸入品にあつては、製造者を輸入者とする。 9. 輸入品にあつては、原産国名を明記してあること。 10. 使用方法を明記してあること。ただし、業務用製品にあつては「使用方法」を省略することができる。 11. 文字、絵その他の表示は、内容物と合致しており、かつ内容物を誤認させるような紛らわしいものでないこと。

その他の果実の品位についての採点基準は、次のとおりとする。

事 項	採 点 の 基 準
形 態	1. 形が良好で、損傷がないものは、5 点とする。 2. 形がおおむね良好で、損傷がほとんどないものは、その程度により、4 点又は 3 点とする。 3. 形が劣るもの又は損傷が目立つものは、2 点とする。 4. 形が著しく劣るもの又は損傷が著しく目立つものは、1 点とする。

色 沢	1. 固有の色沢を有し、乾燥による変色、かつ変、その他変色がないものは、5点とする。 2. おおむね固有の色沢を有し、乾燥による変色、かつ変、その他変色がほとんどないものは、その程度により4点又は3点とする。 3. 固有の色沢が劣るもの又は乾燥による変色、かつ変、その他変色が目立つものは、2点とする。 4. 固有の色沢が著しく劣るもの又は乾燥による変色、かつ変、その他変色が著しく目立つものは、1点とする。
香 味	1. 香味が良好なものは、5点とする。 2. 香味がおおむね良好なものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. 香味が劣るものは、2点とする。 4. 香味が著しく劣るものは、1点とする。
肉 質 又 は 組 織	1. 肉質が良好で、異常な果肉組織がないものは、5点とする。 2. 肉質がおおむね良好で、異常な果肉組織がほとんどないものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. 肉質が劣るもの又は異常な果肉組織が目立つものは、2点とする。 4. 肉質が著しく劣るもの又は異常な果肉組織が著しく目立つものは、1点とする。
そ の 他 の 事 項	1. 病虫害による被害部がなく、きょう雑物の混入がないものは、5点とする。 2. 病虫害による被害部がほとんどなく、きょう雑物の混入がほとんどないものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. 病虫害による被害部が目立つもの又はきょう雑物の混入が目立つものは、2点とする。 4. 病虫害による被害部が著しく目立つもの又はきょう雑物の混入が著しく目立つものは、1点とする。

(4) グリーンアスパラガス

グリーンアスパラガスの品質基準は、次のとおりとする。

区 分	基 準
品 位	次項の基準により採点した結果、平均点が 3.0 点以上であって、1 点の項目がないものであること。
品 温	－18℃以下であること。
異 物	混入していないこと。
包 装	資材及び方法が当該食品の品質及び用途を満足させるに足るものであること。
内 容 量	表示重量及び表示個数に適合していること。
表 示	1. 名称を明記してあること。 2. 使用した原材料を、食品添加物以外の原材料及び食品添加物等の区分ごとに、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、その最も一般的な名称をもって記載すること。 3. 原料原産地名を明記してあること。 4. 内容量を明記してあること。 5. 賞味期限を明記してあること。 6. 保存方法を明記してあること。 7. 飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別を明記してあること。飲食に供する際に加熱を要するものにあつては、凍結させる直前に加熱されたものであるかどうかの別を明記してあること。 8. 製造者の住所及び氏名若しくは名称を明記してあること。又は輸入品にあつては、製造者を輸入者とする。 9. 輸入品にあつては、原産国名を明記してあること。 10. 使用方法を明記してあること。ただし、業務用製品にあつては「使用方法」を省略することができる。 11. 文字、絵その他の表示は、内容物と合致しており、かつ内容物を誤認させるような紛らわしいものでないこと。保存方法を明記してあること。

グリーンアスパラガスの品位についての採点基準は、次のとおりとする。

事 項	採 点 の 基 準
形 態	1. 形が良好で、先端部の開き、先折れ、身割れ、砕け、その他損傷がないものは、5 点とする。 2. 形がおおむね良好で、先端部の開き、先折れ、身割れ、砕け、その他損傷がほとんどないものは、その程度により 4 点又は 3 点とする。 3. 形が劣るもの又は先端部の開き、先折れ、身割れ、砕けその他損傷が目立つものは、2 点とする。

	4. 形が著しく劣るもの又は先端部の開き、先折れ、身割れ、砕け、その他損傷が著しく目立つものは1点とする。
色 沢	1. 鮮緑色の固有の色沢を有し、乾燥による変色、かつ変、その他変色がないものは、5点とする。 2. おおむね鮮緑色の固有の色沢を有し、乾燥による変色、かつ変、その他変色がほとんどないものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. 固有の色沢が劣るもの又は乾燥による変色、かつ変、その他変色が目立つものは、2点とする。 4. 固有の色沢が著しく劣るもの又は乾燥による変色、かつ変、その他変色が著しく目立つものは、1点とする。
香 味	1. 香味が良好なものは、5点とする。 2. 香味がおおむね良好なものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. 香味が劣るものは、2点とする。 4. 香味が著しく劣るものは、1点とする
肉 質 又 は 組 織	1. 硬軟が適当で、基部に硬い部分がないものは、5点とする。 2. 硬軟がおおむね適当で、基部に硬い部分がほとんどないものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. 硬軟が適当でないもの又は基部に硬い部分が目立つものは、2点とする。 4. 硬軟が著しく適当でないもの又は基部に硬い部分が著しく目立つものは、1点とする。
そ の 他 の 事 項	1. 病虫害による被害部がなく、長さ及び太さがそろっていて、きょう雑物の混入がないものは、5点とする。 2. 病虫害による被害部がほとんどなく、長さ及び太さがおおむねそろっていて、きょう雑物の混入がほとんどないものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. 病虫害による被害部が目立つもの又は長さ及び太さがそろっていないもの若しくはきょう雑物の混入が目立つものは、2点とする。 4. 病虫害による被害部が著しく目立つもの又は長さ及び太さが著しくそろっていないもの若しくはきょう雑物の混入が著しく目立つものは、1点とする。

(5) ほうれん草

ほうれん草の品質基準は、次のとおりとする。

区 分	基 準
品 位	次項の基準により採点した結果、平均点が 3.0 点以上であって、1 点の項目がないものであること。
品 温	－18℃以下であること。
異 物	混入していないこと。
包 装	資材及び方法が当該食品の品質及び用途を満足させるに足るものであること。
内 容 量	表示重量及び表示個数に適合していること。
表 示	1. 名称を明記してあること。 2. 使用した原材料を、食品添加物以外の原材料及び食品添加物等の区分ごとに、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、その最も一般的な名称をもって記載すること。 3. 原料原産地名を明記してあること。 4. 内容量を明記してあること。 5. 賞味期限を明記してあること。 6. 保存方法を明記してあること。 7. 飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別を明記してあること。飲食に供する際に加熱を要するものにあつては、凍結させる直前に加熱されたものであるかどうかの別を明記してあること。 8. 製造者の住所及び氏名若しくは名称を明記してあること。又は輸入品にあつては、製造者を輸入者とする。 9. 輸入品にあつては、原産国名を明記してあること。 10. 使用方法を明記してあること。ただし、業務用製品にあつては「使用方法」を省略することができる。 11. 文字、絵その他の表示は、内容物と合致しており、かつ内容物を誤認させるような紛らわしいものでないこと。

ほうれん草の品位についての採点基準は、次のとおりとする。

事 項	採 点 の 基 準
形 態	1. 整形が良好で、つぶれその他損傷がないものは、5点とする。 2. 整形がおおむね良好で、つぶれその他損傷がほとんどないものは、その程度により4点又は3点とする。 3. 整形が劣るもの又はつぶれその他損傷が目立つものは、1点とする。 4. 整形が著しく劣るもの又はつぶれその他損傷が著しく目立つものは1点とする。
色 沢	1. 鮮緑色の固有の色沢を有し、乾燥による変色、黄かつ変その他変色がないものは、5点とする。 2. おおむね鮮緑色の固有の色沢を有し、乾燥による変色、黄かつ変、その他変色がほとんどないものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. 固有の色沢が劣るもの又は乾燥による変色、黄かつ変その他変色が目立つものは、2点とする。 4. 固有の色沢が著しく劣るもの又は乾燥による変色、黄かつ変その他変色が著しく劣るものは、1点とする。
香 味	1. 香味が良好なものは、5点とする。 2. 香味がおおむね良好なものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. 香味が劣るものは、2点とする。 4. 香味が著しく劣るものは、1点とする。
肉 質 又 は 組 織	1. 硬軟が良好なものは、5点とする。 2. 硬軟がおおむね良好なものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. 硬軟が劣るものは、2点とする。 4. 硬軟が著しく劣るものは、1点とする。
そ の 他 の 事 項	1. 病虫害による被害部がなく、大きな氷塊、その他きょう雑物の混入がないものは、5点とする。 2. 病虫害による被害部がほとんどなく、大きな氷塊、その他きょう雑物の混入がほとんどないものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. 病虫害による被害部が目立つもの又は大きな氷塊、その他きょう雑物の混入が目立つものは、2点とする。 4. 病虫害による被害部が著しく目立つもの又は大きな氷塊その他きょう雑物の混入が著しく目立つものは、1点とする。

(6) グリーンピース及びそら豆

グリーンピース及びそら豆の品質基準は、次のとおりとする。

区 分	基 準
品 位	次項の基準により採点した結果、平均点が 3.0 点以上であって、1 点の項目がないものであること。
品 温	－18℃以下であること。
異 物	混入していないこと。
包 装	資材及び方法が当該食品の品質及び用途を満足させるに足るものであること。
内 容 量	表示重量及び表示個数に適合していること。
表 示	1. 名称を明記してあること。 2. 使用した原材料を、食品添加物以外の原材料及び食品添加物等の区分ごとに、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、その最も一般的な名称をもって記載すること。 3. 原料原産地名を明記してあること。 4. 内容量を明記してあること。 5. 賞味期限を明記してあること。 6. 保存方法を明記してあること。 7. 飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別を明記してあること。飲食に供する際に加熱を要するものにあつては、凍結させる直前に加熱されたものであるかどうかの別を明記してあること。 8. 製造者の住所及び氏名若しくは名称を明記してあること。又は輸入品にあつては、製造者を輸入者とする。 9. 輸入品にあつては、原産国名を明記してあること。 10. 使用方法を明記してあること。ただし、業務用製品にあつては「使用方法」を省略することができる。 11. 文字、絵その他の表示は、内容物と合致しており、かつ内容物を誤認させるような紛らわしいものでないこと。

グリーンピース及びそら豆の品位についての採点基準は、次のとおりとする。

事 項	採 点 の 基 準
形 態	1. 形が良好で、割れ、つぶれその他損傷がないものは、5点とする。 2. 形がおおむね良好で、割れ、つぶれその他損傷がほとんどないものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. 形が劣るもの又は割れ、つぶれその他損傷が目立つものは、2点とする。 4. 形が著しく劣るもの又は割れ、つぶれその他損傷が著しく目立つものは1点とする。
色 沢	1. 鮮緑色の固有の色沢を有し、乾燥による変色、黒変その他変色がないものは、5点とする。 2. おおむね鮮緑色の固有の色沢を有し、乾燥による変色、黒変その他変色がほとんどないものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. 固有の色沢が劣るもの又は乾燥による変色、黒変その他変色が目立つものは、2点とする。 4. 固有の色沢が著しく劣るもの又は乾燥による変色、黒変その他変色が著しく目立つものは、1点とする。
香 味	1. 香味が良好なものは、5点とする。 2. 香味がおおむね良好なものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. 香味が劣るものは、2点とする。 4. 香味が著しく劣るものは、1点とする。
肉 質 又 は 組 織	1. 肉質が良好なものは、5点とする。 2. 肉質がおおむね良好なものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. 肉質が劣るものは、2点とする。 4. 肉質が著しく劣るものは、1点とする。
そ の 他 の 事 項	1. 病虫害による被害部がなく、葉、茎、さや、すじ、種皮その他きょう雑物の混入がないものは、5点とする。 2. 病虫害による被害部がほとんどなく、葉、茎、さや、すじ、種皮その他きょう雑物の混入がほとんどないものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. 病虫害による被害部が目立つもの又は葉、茎、さや、すじ、種皮その他きょう雑物の混入が目立つものは、2点とする。 4. 病虫害による被害部が著しく目立つもの又は葉、茎、さや、すじ、種皮その他きょう雑物の混入が著しく目立つものは、1点とする。

(7) えだ豆

えだ豆の品質基準は、次のとおりとする。

区 分	基 準
品 位	次項の基準により採点した結果、平均点が 3.0 点以上であって、1 点の項目がないものであること。
品 温	－18℃以下であること。
異 物	混入していないこと。
包 装	資材及び方法が当該食品の品質及び用途を満足させるに足るものであること。
内 容 量	表示重量及び表示個数に適合していること。
表 示	1. 名称を明記してあること。 2. 使用した原材料を、食品添加物以外の原材料及び食品添加物等の区分ごとに、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、その最も一般的な名称をもって記載すること。 2. 原料原産地名を明記してあること。 3. 内容量を明記してあること。 5. 賞味期限を明記してあること。 6. 保存方法を明記してあること。 7. 飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別を明記してあること。飲食に供する際に加熱を要するものにあつては、凍結させる直前に加熱されたものであるかどうかの別を明記してあること。 8. 製造者の住所及び氏名若しくは名称を明記してあること。又は輸入品にあつては、製造者を輸入者とする。 9. 輸入品にあつては、原産国名を明記してあること。 10. 遺伝子組換え農産物を主な原料とするものについては、遺伝子組換え農産物を含む旨を記載してあること。 11. 使用方法を明記してあること。ただし、業務用製品にあつては「使用方法」を省略することができる。 12. 文字、絵その他の表示は、内容物と合致しており、かつ内容物を誤認させるような紛らわしいものでないこと。

えだ豆の品位についての採点基準は、次のとおりとする

事 項	採 点 の 基 準
形 態	1. 形が良好で、砕け、割れ、つぶれその他損傷がないものは、5点とする。 2. 形がおおむね良好で、砕け、割れ、つぶれその他損傷がほとんどないものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. 形が劣るもの又は砕け、割れ、つぶれその他損傷が目立つものは、2点とする。 4. 形が著しく劣るもの又は砕け、割れ、つぶれその他損傷が著しく目立つものは1点とする。
色 沢	1. 鮮緑色の固有の色沢を有し、乾燥による変色、黄かつ変その他変色がないものは、5点とする。 2. おおむね鮮緑色の固有の色沢を有し乾燥による変色、黄かつ変その他変色がほとんどないものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. 固有の色沢が劣るもの又は乾燥による変色、黄かつ変その他変色が目立つものは、2点とする。 4. 固有の色沢が著しく劣るもの又は乾燥による変色、黄かつ変その他変色が著しく目立つものは、1点とする。
香 味	1. 香味が良好なものは、5点とする。 2. 香味がおおむね良好なものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. 香味が劣るものは、2点とする。 4. 香味が著しく劣るものは、1点とする
肉質又は組織	1. 熟度及び硬軟が適当なものは、5点とする。 2. 熟度及び硬軟がおおむね適当なものは、その程度により4点又は3点とする。 3. 熟度又は硬軟が適当でないものは、2点とする。 4. 熟度又は硬軟が著しく適当でないものは、1点とする。
その他の事項	1. 病虫害による被害部がなく、葉、茎、からさや及び一粒さやその他きょう雑物の混入がないものは、5点とする。 2. 病虫害による被害部がほとんどなく、葉、茎、からさや及び一粒さやその他きょう雑物の混入がほとんどないものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. 病虫害による被害部が目立つもの又は葉、茎、からさや及び一粒さやその他きょう雑物の混入が目立つものは、2点とする。 4. 病虫害による被害部が著しく目立つもの又は葉、茎、からさや及び一粒さやその他きょう雑物の混入が著しく目立つものは、1点とする。

(8) とうもろこし

とうもろこしの品質基準は、次のとおりとする。

区 分	基 準
品 位	次項の基準により採点した結果、平均点が 3.0 点以上であって、1 点の項目がないものであること。
品 温	−18℃以下であること。
異 物	混入していないこと。
包 装	資材及び方法が当該食品の品質及び用途を満足させるに足るものであること。
内 容 量	表示重量及び表示個数に適合していること。
表 示	1. 名称を明記してあること。 2. 使用した原材料を、食品添加物以外の原材料及び食品添加物等の区分ごとに、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、その最も一般的な名称をもって記載すること。 3. 原料原産地名を明記してあること。 4. 内容量を明記してあること。 5. 賞味期限を明記してあること。 6. 保存方法を明記してあること。 7. 飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別を明記してあること。飲食に供する際に加熱を要するものにあつては、凍結させる直前に加熱されたものであるかどうかの別を明記してあること。 8. 製造者の住所及び氏名若しくは名称を明記してあること。又は輸入品にあつては、製造者を輸入者とする。 9. 輸入品にあつては、原産国名を明記してあること。 10. 遺伝子組換え農産物を主な原料とするものについては、遺伝子組換え農産物を含む旨を記載してあること 11. 使用方法を明記してあること。ただし、業務用製品にあつては「使用方法」を省略することができる。 12. 文字、絵その他の表示は、内容物と合致しており、かつ内容物を誤認させるような紛らわしいものでないこと。

とうもろこしの品位についての採点基準は、次のとおりとする。

事 項	採 点 の 基 準
形 態	1. 軸つきとうもろこしにあつては、外観が良好で、損傷がないもの、果粒とうもろこしにあつては、果粒の形が良好で、砕け、割れ、つぶれその他損傷がないものは、5 点とする。 2. 軸つきとうもろこしにあつては、外観がおおむね良好で損傷がほとんどな

	いもの、果粒とうもろこしにあっては、果粒の形がおおむね良好で、砕け、割れ、つぶれその他損傷がほとんどないものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. 軸つきとうもろこしにあっては、外観が劣るもの又は損傷が目立つもの、果粒とうもろこしにあっては、果粒の形が劣るもの又は砕け、割れ、つぶれその他損傷が目立つものは、2点とする。 4. 軸つきとうもろこしにあっては、外観が著しく劣るもの又は損傷が著しく目立つもの、果粒とうもろこしにあっては、果粒の形が著しく劣るもの又は砕け、割れ、つぶれその他損傷が著しく目立つものは、1点とする。
色 沢	1. 固有の斉一な色沢を有し、乾燥による変色、かつ変その他変色がないものは、5点とする。 2. おおむね固有の斉一な色沢を有し、乾燥による変色、かつ変その他変色がほとんどないものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. 固有の斉一な色沢が劣るもの又は乾燥による変色、かつ変その他変色が目立つものは、2点とする。 4. 固有の斉一な色沢が著しく劣るもの又は乾燥による変色、かつ変その他変色が著しく目立つものは、1点とする。
香 味	1. 固有の香味を有し、甘味が多いものは、5点とする。 2. おおむね固有の香味を有し、甘味があるものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. 固有の香味が劣るもの又は甘味がほとんどないものは、2点とする。 4. 固有の香味が著しく劣るもの又は異味、異臭があるものは、1点とする。
肉 質 又 は 組 織	1. 熟度及び硬軟が適当なものは、5点とする。 2. 熟度及び硬軟がおおむね適当なものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. 熟度又は硬軟が適当でないものは、2点とする。 4. 熟度又は硬軟が著しく適当でないものは、1点とする。
そ の 他 の 事 項	1. 病虫害の果粒がなく、絹糸、皮の破片その他きょう雑物の混入がないものは、5点とする。 2. 病虫害の果粒がほとんどなく、絹糸、皮の破片その他きょう雑物の混入がほとんどないものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. 病虫害の果粒が目立つもの又は絹糸、皮の破片その他きょう雑物の混入が目立つものは、2点とする。 4. 病虫害の果粒が著しく目立つもの又は絹糸、皮の破片その他きょう雑物の混入が著しく目立つものは、1点とする。

(9) さといも

さといもの品質基準は、次のとおりとする。

区 分	基 準
品 位	次項の基準により採点した結果、平均点が 3.0 点以上であって、1 点の項目がないものであること。
品 温	－18℃以下であること。
異 物	混入していないこと。
包 装	資材及び方法が当該食品の品質及び用途を満足させるに足るものであること。
内 容 量	表示重量及び表示個数に適合していること。
表 示	1. 名称を明記してあること。 2. 使用した原材料を、食品添加物以外の原材料及び食品添加物等の区分ごとに、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、その最も一般的な名称をもって記載すること。 3. 原料原産地名を明記してあること。 4. 内容量を明記してあること。 5. 賞味期限を明記してあること。 6. 保存方法を明記してあること。 7. 飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別を明記してあること。飲食に供する際に加熱を要するものにあつては、凍結させる直前に加熱されたものであるかどうかの別を明記してあること。 8. 製造者の住所及び氏名若しくは名称を明記してあること。又は輸入品にあつては、製造者を輸入者とする。 9. 輸入品にあつては、原産国名を明記してあること。 10. 使用方法を明記してあること。ただし、業務用製品にあつては「使用方法」を省略することができる。 11. 文字、絵その他の表示は、内容物と合致しており、かつ内容物を誤認させるような紛らわしいものでないこと。

さといもの品位についての採点基準は、次のとおりとする。

事 項	採 点 の 基 準
形 態	1. 形が良好で身割れ、つぶれ、その他損傷がないものは、5 点とする。 2. 形がおおむね良好で身割れ、つぶれ、その他損傷がほとんどないものは、その程度により、4 点又は 3 点とする。 3. 形が劣るもの又は身割れ、つぶれ、その他損傷が目立つものは、2 点とする。 4. 形が著しく劣るもの又は身割れ、つぶれ、その他損傷が著しく目立つものは、1 点とする。

色 沢	1. 固有の色沢を有し、乾燥による変色、かつ変、その他変色がないものは、5点とする。 2. おおむね固有の色沢を有し、乾燥による変色、かつ変、その他変色がほとんどないものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. 固有の色沢が劣るもの又は乾燥による変色、かつ変、その他変色が目立つものは、2点とする。 4. 固有の色沢が著しく劣るもの又は乾燥による変色、かつ変、その他変色が著しく目立つものは、1点とする。
香 味	1. 香味が良好なものは、5点とする。 2. 香味がおおむね良好なものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. 香味が劣るものは、2点とする。 4. 香味が著しく劣るものは、1点とする。
肉 質 又 は 組 織	1. 繊維質の硬軟、粘質及び肉質が良好なものは、5点とする。 2. 繊維質の硬軟、粘質及び肉質がおおむね良好なものは、その程度により4点又は3点とする。 3. 繊維質の硬軟、粘質及び肉質が劣るものは、2点とする。 4. 繊維質の硬軟、粘質及び肉質が著しく劣るものは、1点とする。
そ の 他 の 事 項	1. 病虫害による被害部、石芋（硬くて食べられないもの）及び水晶芋（芋の一部が透明化したもの）等の混入がなく、粒、大きさが揃っていて、きょう雑物の混入がないものは、5点とする。 2. 病虫害による被害部、石芋及び水晶芋等の混入がほとんどなく、粒、大きさがおおむね揃っていて、きょう雑物の混入がほとんどないものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. 病虫害による被害部、石芋及び水晶芋等の混入が目立つもの又は粒、大きさが揃っていないもの若しくはきょう雑物の混入が目立つものは、2点とする。 4. 病虫害による被害部、石芋及び水晶芋等の混入が著しく目立つもの又は粒、大きさが著しく揃っていないもの若しくはきょう雑物の混入が著しく目立つものは、1点とする。

(10) かぼちゃ

かぼちゃの品質基準は、次のとおりとする。

区 分	基 準
品 位	次項の基準により採点した結果、平均点が 3.0 点以上であって、1 点の項目がないものであること。
品 温	−18℃以下であること。
異 物	混入していないこと。
包 装	資材及び方法が当該食品の品質及び用途を満足させるに足るものであること。
内 容 量	表示重量及び表示個数に適合していること。
表 示	1. 名称を明記してあること。 2. 使用した原材料を、食品添加物以外の原材料及び食品添加物等の区分ごとに、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、その最も一般的な名称をもって記載すること。 3. 原料原産地名を明記してあること。 4. 内容量を明記してあること。 5. 賞味期限を明記してあること。 6. 保存方法を明記してあること。 7. 飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別を明記してあること。飲食に供する際に加熱を要するものにあっては、凍結させる直前に加熱されたものであるかどうかの別を明記してあること。 8. 製造者の住所及び氏名若しくは名称を明記してあること。又は輸入品にあっては、製造者を輸入者とする。 9. 輸入品にあっては、原産国名を明記してあること。 10. 使用方法を明記してあること。ただし、業務用製品にあっては「使用方法」を省略することができる。 11. 文字、絵その他の表示は、内容物と合致しており、かつ内容物を誤認させるような紛らわしいものでないこと。

かぼちゃの品位についての採点基準は、次のとおりとする。

事 項	採 点 の 基 準
形 態	1. 整形が良好で、つぶれ、身くずれ、その他損傷がないものは、5 点とする。 2. 整形がおおむね良好で、つぶれ、身くずれ、その他損傷がほとんどないものは、その程度により、4 点又は 3 点とする。 3. 整形が劣るもの又はつぶれ、身くずれ、その他の損傷が目立つものは、2 点とする。 4. 整形が著しく劣るもの又はつぶれ、身くずれ、その他の損傷が著しく目立つ

	ものは1点とする。
色 沢	1. 固有の色沢を有し、乾燥による変色、その他変色がないものは、5点とする。 2. おおむね固有の色沢を有し、乾燥による変色、その他変色がほとんどないものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. 固有の色沢が著しく劣るもの又は乾燥による変色、その他変色が目立つものは、2点とする。 4. 固有の色沢が著しく劣るもの又は乾燥による変色、その他変色が著しく目立つものは、1点とする。
香 味	1. 香味が良好なものは、5点とする。 2. 香味がおおむね良好なものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. 香味が劣るものは、1点とする。 4. 香味が著しく劣るものは、1点とする。
肉 質 又 は 組 織	1. 肉質が粉質状で異常な果肉組織がなく、熟度が適当なものは、5点とする。 2. おおむね肉質が粉質状で異常な果肉組織がほとんどなく、熟度がおおむね適当なものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. 肉質が劣るもの又は異常な果肉組織が目立つもの若しくは熟度が適当でないものは、2点とする。 4. 肉質が著しく劣るもの又は異常な果肉組織が著しく目立つもの若しくは熟度が著しく適当でないものは、1点とする。
そ の 他 の 事 項	1. 病虫害による被害部がなく、大きさが揃っていて、種子、わたその他きょう雑物の混入がないものは、5点とする。 2. 病虫害による被害部がほとんどなく、大きさがおおむね揃っていて、種子、わたその他きょう雑物の混入がほとんどないものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. 病虫害による被害部が目立つもの又は大きさが揃っていないもの若しくは種子、わたその他きょう雑物の混入が目立つものは、2点とする。 4. 病虫害による被害部が著しく目立つもの又は大きさが著しく揃っていないもの若しくは種子、わたその他きょう雑物の混入が著しく目立つものは、1点とする。

(11) フレンチフライポテト

フレンチフライポテトの品質基準は、次のとおりとする。

区 分	基 準
品 位	次項の基準により採点した結果、平均点が 3.0 点以上であって、1 点の項目がないものであること。
品 温	−18℃以下であること。
異 物	混入していないこと。
包 装	資材及び方法が当該食品の品質及び用途を満足させるに足るものであること。
内 容 量	表示重量及び表示個数に適合していること。
表 示	1. 名称を明記してあること。 2. 使用した原材料を、食品添加物以外の原材料及び食品添加物等の区分ごとに、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、その最も一般的な名称をもって記載すること。 3. 原料原産地名を明記してあること。 4. 内容量を明記してあること。 5. 賞味期限を明記してあること。 6. 保存方法を明記してあること。 7. 飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別を明記してあること。飲食に供する際に加熱を要するものにあっては、凍結させる直前に加熱されたものであるかどうかの別を明記してあること。 8. 製造者の住所及び氏名若しくは名称を明記してあること。又は輸入品にあっては、製造者を輸入者とする。 9. 輸入品にあっては、原産国名を明記してあること。 10. 遺伝子組換え農産物を主な原料とするものについては、遺伝子組換え農産物を含む旨を記載してあること。 11. 使用方法を明記してあること。ただし、業務用製品にあっては「使用方法」を省略することができる。 12. 文字、絵その他の表示は、内容物と合致しており、かつ内容物を誤認させるような紛らわしいものでないこと。

フレンチフライポテトの品位についての採点基準は、次のとおりとする。

事 項	採 点 の 基 準
形 態	1. 形が良好で、薄片、小片及び折れ、つぶれその他損傷がないものは、5 点とする。 2. 形がおおむね良好で、薄片、小片及び折れ、つぶれその他損傷がほとんどないものは、その程度により、4 点又は 3 点とする。

	3. 形が劣るもの又は薄片、小片及び折れ、つぶれその他損傷が目立つものは、2点とする。 4. 形が著しく劣るもの又は薄片、小片及び折れ、つぶれその他の損傷が著しく目立つものは1点とする。
色 沢	1. 固有の色沢を有し、乾燥による変色、かっ変、その他変色がないものは、5点とする。 2. おおむね固有の色沢を有し、乾燥による変色、かっ変、その他変色がほとんどないものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. 固有の色沢が劣るもの又は乾燥による変色、かっ変、その他変色が目立つものは、2点とする。 4. 固有の色沢が著しく劣るもの又は乾燥による変色、かっ変、その他変色が著しく目立つものは、1点とする。
香 味	1. 異臭がなく、油揚げ後の香味が良好なものは、5点とする。 2. 異臭がなく、油揚げ後の香味がおおむね良好なものは、その程度により4点又は3点とする。 3. 異臭がほとんどないもの又は油揚げ後の香味が劣るものは、2点とする。 4. 異臭があるもの又は油揚げ後の香味が著しく劣るものは、1点とする。
肉 質 又 は 組 織	1. 肉質が粉質状で異常な肉組織がなく、良好なものは、5点とする。 2. おおむね肉質が粉質状で異常な肉組織がほとんどなく、おおむね良好なものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. 肉質が劣るもの又は異常な肉組織が目立つものは、2点とする。 4. 肉質が著しく劣るもの又は異常な肉組織が著しく目立つものは、1点とする。
そ の 他 の 事 項	1. 病虫害による被害部がなく、長さ、太さが揃っていて、きょう雑物の混入がないものは、5点とする。 2. 病虫害による被害部がほとんどなく、長さ、太さがおおむね揃っていて、きょう雑物の混入がほとんどないものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. 病虫害による被害部が目立つもの又は長さ、太さが揃っていないもの若しくはきょう雑物の混入が目立つものは、2点とする。 4. 病虫害による被害部が著しく目立つもの又は長さ、太さが著しく揃っていないもの若しくはきょう雑物の混入が著しく目立つものは、1点とする。

(12) ミックス野菜

ミックス野菜の品質基準は、次のとおりとする。

区 分	基 準
品 位	次項の基準により採点した結果、平均点が 3.0 点以上であって、1 点の項目がないものであること。
品 温	－18℃以下であること。
異 物	混入していないこと。
包 装	資材及び方法が当該食品の品質及び用途を満足させるに足るものであること。
内 容 量	表示重量及び表示個数に適合していること。
表 示	1. 名称を明記してあること。 2. 使用した原材料を、食品添加物以外の原材料及び食品添加物等の区分ごとに、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、その最も一般的な名称をもって記載すること。 3. 原料原産地名を明記してあること。 4. 内容量を明記してあること。 5. 賞味期限を明記してあること。 6. 保存方法を明記してあること。 7. 飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別を明記してあること。飲食に供する際に加熱を要するものにあつては、凍結させる直前に加熱されたものであるかどうかの別を明記してあること。 8. 製造者の住所及び氏名若しくは名称を明記してあること。又は輸入品にあつては、製造者を輸入者とする。 9. 輸入品にあつては、原産国名を明記してあること。 10. 遺伝子組換え農産物を主な原料とするものについては、遺伝子組換え農産物を含む旨を記載してあること。 11. 使用方法を明記してあること。ただし、業務用製品にあつては「使用方法」を省略することができる。 12. 文字、絵その他の表示は、内容物と合致しており、かつ内容物を誤認させるような紛らわしいものでないこと。

ミックス野菜の品位についての採点基準は、次のとおりとする。

事 項	採 点 の 基 準
形 態	1. 形が良好で、砕け、つぶれその他損傷がないものは、5点とする。 2. 形がおおむね良好で、砕け、つぶれその他損傷がほとんどないものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. 形が劣るもの又は砕け、つぶれその他損傷が目立つものは、2点とする。 4. 形が著しく劣るもの又は砕け、つぶれその他損傷が著しく目立つものは、1点とする。
色 沢	1. 固有の色沢を有し、乾燥による変色、その他変色がないものは、5点とする。 2. おおむね固有の色沢を有し、乾燥による変色、その他変色がほとんどないものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. 固有の色沢が劣るもの又は乾燥による変色、その他変色が目立つものは、2点とする。 4. 固有の色沢が著しく劣るもの又は乾燥による変色、その他変色が著しく目立つものは、1点とする。
香 味	1. 香味が良好なものは、5点とする。 2. 香味がおおむね良好なものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. 香味が劣るものは、2点とする。 4. 香味が著しく劣るものは、1点とする。
肉 質 又 は 組 織	1. 肉質が良好なものは、5点とする。 2. 肉質がおおむね良好なものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. 肉質が劣るものは、2点とする。 4. 肉質が著しく劣るものは、1点とする。
そ の 他 の 事 項	1. 病虫害による被害部がなく、絹糸、皮、葉、茎の破片その他きょう雑物の混入がないものは、5点とする。 2. 病虫害による被害部がほとんどなく、絹糸、皮、葉、茎の破片その他きょう雑物の混入がほとんどないものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. 病虫害による被害部が目立つもの又は絹糸、皮、葉、茎の破片その他きょう雑物の混入が目立つものは、2点とする。 4. 病虫害による被害部が著しく目立つもの又は絹糸、皮、葉、茎の破片その他きょう雑物の混入が著しく目立つものは、1点とする。

(13) その他の農産物

その他の農産物の品質基準は、次のとおりとする。

区 分	基 準
品 位	次項の基準により採点した結果、平均点が 3.0 点以上であって、1 点の項目がないものであること。
品 温	－18℃以下であること。
異 物	混入していないこと。
包 装	資材及び方法が当該食品の品質及び用途を満足させるに足るものであること。
内 容 量	表示重量及び表示個数に適合していること。
表 示	1. 名称を明記してあること。 2. 使用した原材料を、食品添加物以外の原材料及び食品添加物等の区分ごとに、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、その最も一般的な名称をもって記載すること。 3. 原産地名又は原料原産地名（ブランチング、又はゆで若しくは蒸しを行ったものに限る）を明記してあること。 4. 内容量を明記してあること。 5. 賞味期限を明記してあること。 6. 保存方法を明記してあること。 7. 飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別を明記してあること。飲食に供する際に加熱を要するものにあつては、凍結させる直前に加熱されたものであるかどうかの別を明記してあること。 8. 製造者の住所及び氏名若しくは名称を明記してあること。又は輸入品にあつては、製造者を輸入者とする。 9. 輸入品にあつては、原産国名を明記してあること。 10. 遺伝子組換え農産物を主な原料とするものについては、遺伝子組換え農産物を含む旨を記載してあること。 11. 使用方法を明記してあること。ただし、業務用製品にあつては「使用方法」を省略することができる。 12. 文字、絵その他の表示は、内容物と合致しており、かつ内容物を誤認させるような紛らわしいものでないこと。

その他の農産物の品位についての採点基準は、次のとおりとする。

事 項	採 点 の 基 準
形 態	1. 形が良好で、損傷がないものは、5点とする。 2. 形がおおむね良好で、損傷がほとんどないものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. 形が劣るもの又は損傷が目立つものは、2点とする。 4. 形が著しく劣るもの又は損傷が著しく目立つものは、1点とする。
色 沢	1. 固有の色沢を有し、乾燥による変色、その他変色がないものは、5点とする。 2. おおむね固有の色沢を有し、乾燥による変色、その他変色がほとんどないものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. 固有の色沢が劣るもの又は乾燥による変色、その他変色が目立つものは、2点とする。 4. 固有の色沢が著しく劣るもの又は乾燥による変色、その他変色が著しく目立つものは、1点とする。
香 味	1. 香味が良好なものは、5点とする。 2. 香味がおおむね良好なものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. 香味が劣るものは、2点とする。 4. 香味が著しく劣るものは、1点とする。
肉 質 又 は 組 織	1. 肉質が良好なものは、5点とする。 2. 肉質がおおむね良好なものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. 肉質が劣るものは、2点とする。 4. 肉質が著しく劣るものは、1点とする。
そ の 他 の 事 項	1. 病虫害による被害部がなく、きょう雑物の混入がないものは、5点とする。 2. 病虫害による被害部がほとんどなく、きょう雑物の混入がほとんどないものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. 病虫害による被害部が目立つもの又はきょう雑物の混入が目立つものは、2点とする。 4. 病虫害による被害部が著しく目立つもの又はきょう雑物の混入が著しく目立つものは、1点とする。

5. 畜産冷凍食品の基準

(1) 牛肉、豚肉及びめん羊肉

牛肉、豚肉及びめん羊肉の品質基準は、次のとおりとする。

区 分	基 準
品 位	次項の基準により採点した結果、平均点が 3.0 点以上であって、1 点の項目がないものであること。
品 温	－18℃以下であること。
異 物	混入していないこと。
包 装	資材及び方法が当該食品の品質及び用途を満足させるに足るものであること。
内 容 量	表示重量及び表示個数に適合していること。
表 示	1. 名称を明記してあること。 2. 骨付きのものにあつては、その旨明記してあること。 3. 内容物がみえないものにあつては、内容物の処理形態を明記してあること。 4. 使用した原材料を、食品添加物以外の原材料及び食品添加物等の区分ごとに、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、その最も一般的な名称をもって記載すること。 5. 内容量を明記してあること。 6. 賞味期限を明記してあること。 7. 保存方法を明記してあること。 8. 原産地名（調味したものを除く。）又は原料原産地名を明記してあること。 9. 加工者の住所及び氏名若しくは名称を明記してあること。又は輸入品にあつては、加工者を輸入者とする。 10. 輸入品にあつては、原産国名を明記してあること。 11. テンダライズ等処理形態及び十分な加熱を要する旨を明記してあること。 12. 省令に定める特定原材料（アレルギー物質）を含む場合は、その特定原材料名若しくは特定原材料を含む旨を記載してあること。 13. 使用方法を明記してあること。ただし、業務用製品にあつては「使用方法」を省略することができる。 14. 文字、絵その他の表示が内容物と合致しており、かつ、内容物を誤認させるような紛らわしいものでないこと。

牛肉、豚肉及びめん羊の品位についての採点基準は、次のとおりとする。

事 項	採 点 の 基 準
形 態	1. 形が良好で、損傷がないものは、5点とする。 2. 形がおおむね良好で、損傷がほとんどないものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. 形が劣るもの又は損傷が目立つものは、2点とする。 4. 形が著しく劣るもの又は損傷が著しく目立つものは、1点とする。
色 沢	1. 色沢が良好で、変色がないものは、5点とする。 2. 色沢がおおむね良好で、変色がほとんどないものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. 色沢が劣るもの又は変色が目立つものは、2点とする。 4. 色沢が著しく劣るもの又は変色が著しく目立つものは、1点とする。
香 味	1. 香味が良好なものは、5点とする。 2. 香味がおおむね良好なものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. 香味が劣るものは、2点とする。 4. 香味が著しく劣るものは、1点とする。
肉 質 又 は 組 織	1. 肉締りが良好なものは、5点とする。 2. 肉締りがおおむね良好なものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. 肉締りが劣るものは、2点とする。 4. 肉締りが著しく劣るものは、1点とする。
そ の 他 の 事 項	1. 大きさがそろっていて、きょう雑物の混入がないものは5点とする。 2. 大きさがおおむねそろっていて、きょう雑物の混入がほとんどないものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. 大きさがそろっていないもの又はきょう雑物の混入が目立つものは、2点とする。 4. 大きさが著しくそろっていないもの、きょう雑物の混入が著しく目立つものは、1点とする。

(2) 鶏肉

鶏肉の品質基準は、次のとおりとする。

区 分	基 準
品 位	次項の基準により採点した結果、平均点が 3.0 点以上であって、1 点の項目がないものであること。
品 温	−18℃以下であること。
異 物	混入していないこと。
包 装	資材及び方法が当該食品の品質及び用途を満足させるに足るものであること。
内 容 量	表示重量及び表示個数に適合していること。
表 示	1. 名称を明記してあること。 2. 丸、もも、上もも、下もも、胸又はてば等の別を明記してあること。 3. 内容物がみえないものにあつては、処理形態を明記してあること。 4. 使用した原材料を、食品添加物以外の原材料及び食品添加物等の区分ごとに、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、その最も一般的な名称をもって記載すること。 5. 内容量を明記してあること。 6. 賞味期限を明記してあること。 7. 保存方法を明記してあること。 8. 原産地名（調味したものを除く。）又は原料原産地名を明記してあること。 9. 加工者の住所及び氏名若しくは名称を明記してあること。又は輸入品にあつては、加工者を輸入者とする。 10. 輸入品にあつては、原産国名を明記してあること。 11. テンダライズ等処理形態及び十分な加熱を要する旨を明記してあること。 12. 省令に定める特定原材料（アレルギー物質）を含む場合は、その特定原材料名若しくは特定原材料を含む旨を記載してあること。 13. 使用方法を明記してあること。ただし、業務用製品にあつては「使用方法」を省略することができる。 14. 文字、絵その他の表示が内容物と合致しており、かつ、内容物を誤認させるような紛らわしいものでないこと。

鶏肉の品位についての採点基準は、次のとおりとする。

事 項	採 点 の 基 準
形 態	1. 形が良好で、損傷がないものは、5点とする。 2. 形がおおむね良好で、損傷がほとんどないものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. 形が劣るもの又は損傷が目立つものは、2点とする。 4. 形が著しく劣るもの又は損傷が著しく目立つものは、1点とする。
色 沢	1. 色沢が良好で、変色がないものは、5点とする。 2. 色沢がおおむね良好で、変色がほとんどないものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. 色沢が劣るもの又は変色が目立つものは、2点とする。 4. 色沢が著しく劣るもの又は変色が著しく目立つものは、1点とする。
香 味	1. 香味が良好なものは、5点とする。 2. 香味がおおむね良好なものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. 香味が劣るものは、2点とする。 4. 香味が著しく劣るものは、1点とする。
肉 質 又 は 組 織	1. 肉締りが良好なものは、5点とする。 2. 肉締りがおおむね良好なものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. 肉締りが劣るものは、2点とする。 4. 肉締りが著しく劣るものは、1点とする。
そ の 他 の 事 項	1. 大きさがそろっていて、きょう雑物の混入がないものは5点とする。 2. 大きさがおおむねそろっていて、きょう雑物の混入がほとんどないものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. 大きさがそろっていないもの又はきょう雑物の混入が目立つものは、2点とする。 4. 大きさが著しくそろっていないもの又はきょう雑物の混入が著しく目立つものは、1点とする。

(3) その他の畜産物

その他の畜産物の品質基準は、次のとおりとする。

区 分	基 準
品 位	次項の基準により採点した結果、平均点が 3.0 点以上であって、1 点の項目がないものであること。
品 温	－18℃以下であること。
異 物	混入していないこと。
包 装	資材及び方法が当該食品の品質及び用途を満足させるに足るものであること。
内 容 量	表示重量及び表示個数に適合していること。
表 示	1. 名称を明記してあること。 2. 内容物がみえないものにあつては、処理形態を明記してあること。 3. 使用した原材料を、食品添加物以外の原材料及び食品添加物等の区分ごとに、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、その最も一般的な名称をもって記載すること。 4. 内容量を明記してあること。 5. 賞味期限を明記してあること。 6. 保存方法を明記してあること。 7. 原産地名（調味したものを除く。）又は原料原産地名を明記してあること。 8. 加工者の住所及び氏名若しくは名称を明記してあること。又は輸入品にあつては、加工者を輸入者とする。 9. 輸入品にあつては、原産国名を明記してあること。 10. テンダライズ等処理形態及び十分な加熱を要する旨を明記してあること。 11. 省令に定める特定原材料（アレルギー物質）を含む場合は、その特定原材料名若しくは特定原材料を含む旨を記載してあること。 12. 使用方法を明記してあること。ただし、業務用製品にあつては「使用方法」を省略することができる。 13. 文字、絵その他の表示が内容物と合致しており、かつ、内容物を誤認させるような紛らわしいものでないこと。

その他の畜産物の品位についての採点基準は、次のとおりとする。

事 項	採 点 の 基 準
形 態	1. 形が良好で、損傷がないものは、5点とする。 2. 形がおおむね良好で、損傷がほとんどないものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. 形が劣るもの又は損傷が目立つものは、2点とする。 4. 形が著しく劣るもの又は損傷が著しく目立つものは、1点とする。
色 沢	1. 色沢が良好で変色がないものは、5点とする。 2. 色沢がおおむね良好で、変色がほとんどないものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. 色沢が劣るもの又は変色が目立つものは、2点とする。 4. 色沢が著しく劣るもの又は変色が著しく目立つものは、1点とする。
香 味	1. 香味が良好なものは、5点とする。 2. 香味がおおむね良好なものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. 香味が劣るものは、2点とする。 4. 香味が著しく劣るものは、1点とする。
肉 質 又 は 組 織	1. 肉締りが良好なものは、5点とする。 2. 肉締りがおおむね良好なものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. 肉締りが劣るものは、2点とする。 4. 肉締りが著しく劣るものは、1点とする。
そ の 他 の 事 項	1. 大きさがそろっていて、きょう雑物の混入がないものは5点とする。 2. 大きさがおおむねそろっていて、きょう雑物の混入がほとんどないものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. 大きさがそろっていないもの又はきょう雑物の混入が目立つものは、2点とする。 4. 大きさが著しくそろっていないもの又はきょう雑物の混入が著しく目立つものは、1点とする。

6. 調理冷凍食品の基準

(1) フライ類

フライ類の品質基準は、次のとおりとする。

区 分	基 準
品 位	次項の基準により採点した結果、平均点が 3.0 点以上であって、1 点の項目がないものであること。
品 温	－18℃以下であること。
異 物	混入していないこと。
包 装	資材及び方法が当該食品の品質及び用途を満足させるに足るものであること。
内 容 量	表示重量及び表示個数に適合していること。
表 示	1. 名称はごぼう天ぷら・ほたてフライ等とその製品の最も一般的な名称で明記してあること。 2. 使用した原材料を、食品添加物以外の原材料及び食品添加物等の区分ごとに、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、その最も一般的な名称をもって記載すること。 3. 食品表示基準及び東京都消費生活条例の原料原産地表示制度に従い、原料原産地名を明記すること。 4. 内容量を明記してあること。 5. 賞味期限を明記してあること。 6. 保存方法を明記してあること。 7. 飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別を明記してあること。飲食に供する際に加熱を要するものにあつては、凍結させる直前に加熱されたものであるかどうかの別を明記してあること。 8. 製造者の住所及び氏名若しくは名称を明記してあること。又は輸入品にあつては、製造者を輸入者とする。 9. 輸入品にあつては、原産国名を明記してあること。 10. 省令に定める特定原材料（アレルギー物質）を含む場合は、その特定原材料名若しくは特定原材料を含む旨を記載してあること。 11. 遺伝子組換え農産物を主な原料とするものについては、遺伝子組換え農産物を含む旨を記載してあること。 12. 食用油脂で揚げたものにあつては、その旨明記してあること。 13. 使用方法を明記してあること。ただし、業務用製品にあつては「使用方法」を省略することができる。 14. 文字、絵その他の表示が内容物と合致しており、かつ、内容物を誤認させるような紛らわしいものでないこと。

フライ類の品位についての採点基準は、次のとおりとする。

事 項	採 点 の 基 準
形 態	1. 形が良好で、割れ、つぶれその他の損傷がなく、衣が均一に付着していてハロー（フライの外側に異常に突き出ている衣）、ボーリングアップ（こぶのように異常に盛り上がっている衣）、ホリディ（衣の付いていない部分のあるもの）等がないものは、5点とする。 2. 形がおおむね良好で、割れ、つぶれ、その他の損傷がほとんどなく、衣がおおむね均一に付着していてハロー、ボーリングアップ、ホリディ等がほとんどないものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. 形が劣るもの、割れ、つぶれその他の損傷が目立つもの又は衣の付着が均一でなくハロー、ボーリングアップ、ホリディ等があるものは、2点とする。 4. 形が著しく劣るもの、割れ、つぶれその他損傷が著しく目立つもの又は衣の付着が著しく均一でなくハロー、ボーリングアップ、ホリディ等の目立つものは、1点とする。
色 沢	1. 色沢が良好で、変色がないものは、5点とする。 2. 色沢がおおむね良好で、変色がほとんどないものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. 色沢が劣るもの又は変色が目立つものは、2点とする。 4. 色沢が著しく劣るもの又は変色が著しく目立つものは、1点とする。
香 味	1. 油焼け臭その他異臭がなく、油揚げ後の香味が良好なものは、5点とする。 2. 油焼け臭その他異臭がなく、油揚げ後の香味がおおむね良好なものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. 油焼け臭その他異臭がほとんどないもの又は油揚げ後の香味が劣るものは、2点とする。 4. 油焼け臭その他異臭があるもの又は油揚げ後の香味が著しく劣るものは、1点とする。
肉 質 又 は 組 織	1. フライ種にスポンジ状その他異常な肉組織がなく、油揚げ後の衣の硬軟並びに中身の肉締りが適当なものは、5点とする。 2. フライ種にスポンジ状その他異常な肉組織がほとんどなく、油揚げ後の衣の硬軟並びに中身の肉締りがおおむね適当なものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. フライ種にスポンジ状その他異常な肉組織が目立つもの、油揚げ後の衣の硬軟並びに中身の肉締りが適当でないものは、2点とする。 4. フライ種にスポンジ状その他異常な肉組織が著しく目立つもの、油揚げ後の衣の硬軟並びに中身の肉締りが著しく適当でないものは、1点とする。
そ の 他 の 事 項	1. 大きさがそろっていて、きょう雑物の混入がないものは、5点とする。

	2. 大きさがおおむねそろっていて、きょう雑物の混入がほとんどないものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. 大きさがそろっていないもの、きょう雑物の混入が目立つものは、2点とする。 4. 大きさが著しくそろっていないもの、きょう雑物の混入が著しく目立つものは、1点とする。
--	--

(2) 魚フライ

魚フライの品質基準は、次のとおりとする。

区 分	基 準
品 位	次項の基準により採点した結果、平均点が3.0点以上であって、1点の項目がないものであること。
品 温	－18℃以下であること。
異 物	混入していないこと。
包 装	資材及び方法が当該食品の品質及び用途を満足させるに足るものであること。
内 容 量	表示重量及び表示個数に適合していること。
表 示	1. 名称は使用した魚の最も一般的な名称で明記してあること。 ただし、パン粉、クラッカー、はるさめ等をつけないものにあつては「フライ」の文字に代えて「天ぷら」、「唐揚げ」等とその調理方法による最も一般的な名称で記載すること。 2. 使用した原材料を、食品添加物以外の原材料及び食品添加物等の区分ごとに、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、その最も一般的な名称をもって記載すること。 3. 食品表示基準及び東京都消費生活条例の原料原産地表示制度に従い、原料原産地名を明記すること。 4. 衣の率が50%（食用油脂で揚げたものにあつては60%）を超えるものにあつてはその衣の率を明記してあること。 5. 内容量を明記してあること。 6. 賞味期限を明記してあること。 7. 保存方法を明記してあること。 8. 飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別を明記してあること。飲食に供する際に加熱を要するものにあつては、凍結させる直前に加熱されたものであるかどうかの別を明記してあること。 9. 製造者の住所及び氏名若しくは名称を明記してあること。又は輸入品にあつては、製造者を輸入者とする。 10. 輸入品にあつては、原産国名を明記してあること。

	11. 省令に定める特定原材料（アレルギー物質）を含む場合は、その特定原材料名若しくは特定原材料を含む旨を記載してあること。 12. 遺伝子組換え農産物を主な原料とするものについては、遺伝子組換え農産物を含む旨を記載してあること。 13. 食用油脂で揚げたものにあつては、その旨明記してあること。 14. 使用方法を明記してあること。ただし、業務用製品にあつては「使用方法」を省略することができる。 15. 文字、絵その他の表示は、内容物と合致しており、かつ内容物を誤認させるような紛らわしいものでないこと
--	---

魚フライの品位についての採点基準は、次のとおりとする。

事 項	採 点 の 基 準
形 態	1. 形が良好で、割れ、つぶれその他の損傷がなく、衣が均一に付着していてハロー、ボーリングアップ、ホリディ等がないものは、5点とする。 2. 形がおおむね良好で、割れ、つぶれ、その他の損傷がほとんどなく、衣がおおむね均一に付着していてハロー、ボーリングアップ、ホリディ等がほとんどないものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. 形が劣るもの、割れ、つぶれその他の損傷が目立つもの又は衣の付着が均一でなくハロー、ボーリングアップ、ホリディ等があるものは、2点とする。 4. 形が著しく劣るもの、割れ、つぶれその他損傷が著しく目立つもの又は衣の付着が著しく均一でなくハロー、ボーリングアップ、ホリディ等の目立つものは、1点とする。
色 沢	1. 色沢が良好で、変色がないものは、5点とする。 2. 色沢がおおむね良好で、変色がほとんどないものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. 色沢が劣るもの又は変色が目立つものは、2点とする。 4. 色沢が著しく劣るもの又は変色が著しく目立つものは、1点とする。
香 味	1. 油焼け臭その他異臭がなく、油揚げ後の香味が良好なものは、5点とする。 2. 油焼け臭その他異臭がなく、油揚げ後の香味がおおむね良好なものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. 油焼け臭その他異臭がほとんどないもの又は油揚げ後の香味が劣るものは、2点とする。 4. 油焼け臭その他異臭があるもの又は油揚げ後の香味が著しく劣るものは、1点とする。
肉 質 又 は 組 織	1. フライ種にスポンジ状その他異常な肉組織がなく、油揚げ後の衣の硬軟並びに中身の肉締りが適当なものは、5点とする。

	2. フライ種にスポンジ状その他異常な肉組織がほとんどなく、油揚げ後の衣の硬軟並びに中身の肉締りがおおむね適当なものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. フライ種にスポンジ状その他異常な肉組織が目立つもの、油揚げ後の衣の硬軟並びに中身の肉締りが適当でないものは、2点とする。 4. フライ種にスポンジ状その他異常な肉組織が著しく目立つもの、油揚げ後の衣の硬軟並びに中身の肉締りが著しく適当でないものは、1点とする。
その他の事項	1. 大きさがそろっていて、骨、皮、うろこその他きょう雑物の混入がないものは、5点とする。 2. 大きさがおおむねそろっていて、骨、皮、うろこその他きょう雑物の混入がほとんどないものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. 大きさがそろっていないもの又は骨、皮、うろこその他きょう雑物の混入が目立つものは、2点とする。 4. 大きさが著しくそろっていないもの又は骨、皮、うろこその他きょう雑物の混入が著しく目立つものは、1点とする。

(3) えびフライ

えびフライの品質基準は、次のとおりとする。

区 分	基 準
品 位	次項の基準により採点した結果、平均点が3.0点以上であって、1点の項目がないものであること。
品 温	－18℃以下であること。
異 物	混入していないこと。
包 装	資材及び方法が当該食品の品質及び用途を満足させるに足るものであること。
内 容 量	表示重量及び表示個数に適合していること。
表 示	1. 名称は「えびフライ」と明記してあること。 ただし、パン粉、クラッカー、はるさめ等をつけないものにあつては「フライ」の文字に代えて「天ぷら」、「唐揚げ」等とその調理方法による最も一般的な名称で記載すること。 2. 使用した原材料を、食品添加物以外の原材料及び食品添加物等の区分ごとに、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、その最も一般的な名称をもって記載すること。 3. 食品表示基準及び東京都消費生活条例の原料原産地表示制度に従い、原料原産地名を明記すること。 4. 衣の率が50%（1尾の重量が6g以下のものにあつては60%、食用油脂で揚げたものにあつては65%）を超えるものにあつてはその衣の率を明記し

	てあること。 5. 内容量を明記してあること。 6. 賞味期限を明記してあること。 7. 保存方法を明記してあること。 8. 飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別を明記してあること。飲食に供する際に加熱を要するものにあつては凍結させる直前に加熱されたものであるかどうかの別を明記してあること。 9. 製造者の住所及び氏名若しくは名称を明記してあること。又は輸入品にあつては、製造者を輸入者とする事。 10. 輸入品にあつては、原産国名を明記してあること。 11. 省令に定める特定原材料（アレルギー物質）を含む場合は、その特定原材料名若しくは特定原材料を含む旨を記載してあること。 12. 遺伝子組換え農産物を主な原料とするものについては、遺伝子組換え農産物を含む旨を記載してあること。 13. 食用油脂で揚げたものにあつては、その旨明記してあること。 14. 使用方法を明記してあること。ただし、業務用製品にあつては「使用方法」を省略することができる。 15. 文字、絵その他の表示は、内容物と合致しており、かつ内容物を誤認させるような紛らわしいものでないこと。
--	--

えびフライの品位についての採点基準は、次のとおりとする。

事 項	採 点 の 基 準
形 態	1. 形が良好で、割れ、つぶれその他の損傷がなく、衣が均一に付着していてハロー、ボーリングアップ、ホリディ等がないものは、5点とする。 2. 形がおおむね良好で、割れ、つぶれ、その他の損傷がほとんどなく、衣がおおむね均一に付着していてハロー、ボーリングアップ、ホリディ等がほとんどないものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. 形が劣るもの、割れ、つぶれその他の損傷が目立つもの又は衣の付着が均一でなくハロー、ボーリングアップ、ホリディ等があるものは、2点とする。 4. 形が著しく劣るもの、割れ、つぶれその他損傷が著しく目立つもの又は衣の付着が著しく均一でなくハロー、ボーリングアップ、ホリディ等の目立つものは、1点とする。
色 沢	1. 色沢が良好で、変色がないものは、5点とする。 2. 色沢がおおむね良好で変色がほとんどないものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. 色沢が劣るもの又は変色が目立つものは、2点とする。 4. 色沢が著しく劣るもの又は変色が著しく目立つものは、1点とする。

香 味	1. 油焼け臭その他異臭がなく、油揚げ後の香味が良好なものは、5点とする。 2. 油焼け臭その他異臭がなく、油揚げ後の香味がおおむね良好なものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. 油焼け臭その他異臭がほとんどないもの又は油揚げ後の香味が劣るものは、2点とする。 4. 油焼け臭その他異臭があるもの又は油揚げ後の香味が著しく劣るものは、1点とする。
肉 質 又 は 組 織	1. 中味にスポンジ状その他異常な肉組織がなく、油揚げ後の衣の硬軟並びに中味の肉締りが適当なものは、5点とする。 2. 中味にスポンジ状その他異常な肉組織がほとんどなく、油揚げ後の衣の硬軟並びに中味の肉締りがおおむね適当なものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. 中味にスポンジ状その他異常な肉組織が目立つもの、油揚げ後の衣の硬軟又は中味の肉締りが適当でないものは、2点とする。 4. 中味にスポンジ状その他異常な肉組織が著しく目立つもの、油揚げ後の衣の硬軟又は中味の肉締りが著しく適当でないものは、1点とする。
そ の 他 の 事 項	1. 大きさがそろっていて、甲殻、脚、触角等の遊離したものその他きょう雑物の混入がないものは、5点とする。 2. 大きさがおおむねそろっていて、殻、脚、触角等の遊離したものその他のきょう雑物の混入がほとんどないものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. 大きさがそろっていないもの又は殻、脚、触角等の遊離したものその他きょう雑物の混入が目立つものは、2点とする。 4. 大きさが著しくそろっていないもの又は殻、脚、触角等の遊離したもののその他のきょう雑物の混入が著しく目立つものは、1点とする。

(4) いかフライ

いかフライの品質基準は、次のとおりとする。

区 分	基 準
品 位	次項の基準により採点した結果、平均点が3.0点以上であって、1点の項目がないものであること。
品 温	－18℃以下であること。
異 物	混入していないこと。
包 装	資材及び方法が当該食品の品質及び用途を満足させるに足るものであること。
内 容 量	表示重量及び表示個数に適合していること。
表 示	1. 名称はいかフライと明記してあること。ただし、パン粉、クラッカー、はるさめ等をつけないものにあっては「フライ」の文字に代えて「天ぷら」、「唐揚げ」等とその調理方法による最も一般的な名称で記載すること。

	と。 2. 使用した原材料を、食品添加物以外の原材料及び食品添加物等の区分ごとに、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、その最も一般的な名称をもって記載すること。 3. 食品表示基準及び東京都消費生活条例の原料原産地表示制度に従い、原料原産地名を明記すること。 4. 衣の率が 55%（食用油脂で揚げたものにあつては 60%）を超えるものにあつてはその衣の率を明記してあること。 5. 内容量を明記してあること。 6. 賞味期限を明記してあること。 7. 保存方法を明記してあること。 8. 飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別を明記してあること。飲食に供する際に加熱を要するものにあつては、凍結させる直前に加熱されたものであるかどうかの別を明記してあること。 9. 製造者の住所及び氏名若しくは名称を明記してあること。又は輸入品にあつては、製造者を輸入者とする。 10. 輸入品にあつては、原産国名を明記してあること。 11. 省令に定める特定原材料（アレルギー物質）を含む場合は、その特定原材料名若しくは特定原材料を含む旨を記載してあること。 12. 遺伝子組換え農産物を主な原料とするものについては、遺伝子組換え農産物を含む旨を記載してあること。 13. 食用油脂で揚げたものにあつては、その旨明記してあること。 14. 使用方法を明記してあること。ただし、業務用製品にあつては「使用方法」を省略することができる。 15. 文字、絵その他の表示は、内容物と合致しており、かつ内容物を誤認させるような紛らわしいものでないこと。
--	---

いかフライの品位についての採点基準は、次のとおりとする。

事 項	採 点 の 基 準
形 態	1. 形が良好で、割れ、つぶれその他の損傷がなく、衣が均一に付着していてハロー、ボーリングアップ、ホリディ等がないものは、5 点とする。 2. 形がおおむね良好で、割れ、つぶれ、その他の損傷がほとんどなく、衣がおおむね均一に付着していてハロー、ボーリングアップ、ホリディ等がほとんどないものは、その程度により、4 点又は 3 点とする。 3. 形が劣るもの、割れ、つぶれその他の損傷が目立つもの又は衣の付着が均一でなくハロー、ボーリングアップ、ホリディ等があるものは、2 点とする。

	4. 形が著しく劣るもの、割れ、つぶれその他損傷が著しく目立つもの又は衣の付着が著しく均一でなくハロー、ボーリングアップ、ホリディ等の目立つものは、1点とする。
色 沢	1. 色沢が良好で、変色がないものは、5点とする。 2. 色沢がおおむね良好で、変色がほとんどないものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. 色沢が劣るもの又は変色が目立つものは、2点とする。 4. 色沢が著しく劣るもの又は変色が著しく目立つものは、1点とする。
香 味	1. 油焼け臭その他異臭がなく、油揚げ後の香味が良好なものは、5点とする。 2. 油焼け臭その他異臭がなく、油揚げ後の香味がおおむね良好なものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. 油焼け臭その他異臭がほとんどないもの又は油揚げ後の香味が劣るものは、2点とする。 4. 油焼け臭その他異臭があるもの又は油揚げ後の香味が著しく劣るものは、1点とする。
肉 質 又 は 組 織	1. フライ種にスポンジ状その他異常な肉組織がなく、油揚げ後の衣の硬軟並びに中身の肉締りが適当なものは、5点とする。 2. フライ種にスポンジ状その他異常な肉組織がほとんどなく、油揚げ後の衣の硬軟並びに中身の肉締りがおおむね適当なものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. フライ種にスポンジ状その他異常な肉組織が目立つもの、油揚げ後の衣の硬軟並びに中身の肉締りが適当でないものは、2点とする。 4. フライ種にスポンジ状その他異常な肉組織が著しく目立つもの、油揚げ後の衣の硬軟並びに中身の肉締りが著しく適当でないものは、1点とする。
そ の 他 の 事 項	1. 大きさがそろっていて、きょう雑物の混入がないものは、5点とする。 2. 大きさがおおむねそろっていて、きょう雑物の混入がほとんどないものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. 大きさがそろっていないもの、きょう雑物の混入が目立つものは、2点とする。 4. 大きさが著しくそろっていないもの、きょう雑物の混入が著しく目立つものは、1点とする。

(5) かきフライ

かきフライの品質基準は、次のとおりとする。

区 分	基 準
品 位	次項の基準により採点した結果、平均点が3.0点以上であって、1点の項目がな

		いものであること。	
品	温	－18℃以下であること。	
異	物	混入していないこと。	
包	装	資材及び方法が当該食品の品質及び用途を満足させるに足るものであること。	
内	容	量	表示重量及び表示個数に適合していること。
表	示	1. 名称はかきフライと明記してあること。ただし、パン粉、クラッカー、はるさめ等をつけないものにあつては「フライ」の文字に代えて「天ぷら」、「唐揚げ」等とその調理方法による最も一般的な名称で記載すること。 2. 使用した原材料を、食品添加物以外の原材料及び食品添加物等の区分ごとに、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、その最も一般的な名称をもって記載すること。 3. 食品表示基準及び東京都消費生活条例の原料原産地表示制度に従い、原料原産地名を明記すること。 4. 衣の率が 50%（食用油脂で揚げたものにあつては 60%）を超えるものにあつてはその衣の率を明記してあること。 5. 内容量を明記してあること。 6. 賞味期限を明記してあること。 7. 保存方法を明記してあること。 8. 飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別を明記してあること。飲食に供する際に加熱を要するものにあつては、凍結させる直前に加熱されたものであるかどうかの別を明記してあること。 9. 製造者の住所及び氏名若しくは名称を明記してあること。又は輸入品にあつては、製造者を輸入者とする。 10. 輸入品にあつては、原産国名を明記してあること。 11. 省令に定める特定原材料（アレルギー物質）を含む場合は、その特定原材料名若しくは特定原材料を含む旨を記載してあること。 12. 遺伝子組換え農産物を主な原料とするものについては、遺伝子組換え農産物を含む旨を記載してあること。 13. 食用油脂で揚げたものにあつては、その旨明記してあること。 14. 使用方法を明記してあること。ただし、業務用製品にあつては「使用方法」を省略することができる。 15. 文字、絵その他の表示は、内容物と合致しており、かつ内容物を誤認させるような紛らわしいものでないこと。	

かきフライの品位についての採点基準は、次のとおりとする。

事 項	採 点 の 基 準
形 態	1. 形が良好で、割れ、つぶれその他の損傷がなく、衣が均一に付着していてハロー、ボーリングアップ、ホリディ等がないものは、5点とする。 2. 形がおおむね良好で、割れ、つぶれ、その他の損傷がほとんどなく、衣がおおむね均一に付着していてハロー、ボーリングアップ、ホリディ等がほとんどないものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. 形が劣るもの、割れ、つぶれその他の損傷が目立つもの又は衣の付着が均一でなくハロー、ボーリングアップ、ホリディ等があるものは、2点とする。 4. 形が著しく劣るもの、割れ、つぶれその他損傷が著しく目立つもの又は衣の付着が著しく均一でなくハロー、ボーリングアップ、ホリディ等の目立つものは、1点とする。
色 沢	1. 色沢が良好で、変色がないものは、5点とする。 2. 色沢がおおむね良好で、変色がほとんどないものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. 色沢が劣るもの又は変色が目立つものは、2点とする。 4. 色沢が著しく劣るもの又は変色が著しく目立つものは、1点とする。
香 味	1. 油焼け臭その他異臭がなく、油揚げ後の香味が良好なものは、5点とする。 2. 油焼け臭その他異臭がなく、油揚げ後の香味がおおむね良好なものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. 油焼け臭その他異臭がほとんどないもの又は油揚げ後の香味が劣るものは、2点とする。 4. 油焼け臭その他異臭があるもの又は油揚げ後の香味が著しく劣るものは、1点とする。
肉 質 又 は 組 織	1. フライ種にスポンジ状その他異常な肉組織がなく、油揚げ後の衣の硬軟並びに中身の肉締りが適当なものは、5点とする。 2. フライ種にスポンジ状その他異常な肉組織がほとんどなく、油揚げ後の衣の硬軟並びに中身の肉締りがおおむね適当なものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. フライ種にスポンジ状その他異常な肉組織が目立つもの、油揚げ後の衣の硬軟並びに中身の肉締りが適当でないものは、2点とする。 4. フライ種にスポンジ状その他異常な肉組織が著しく目立つもの、油揚げ後の衣の硬軟並びに中身の肉締りが著しく適当でないものは、1点とする。
そ の 他 の 事 項	1. 大きさがそろっていて、きょう雑物の混入がないものは、5点とする。 2. 大きさがおおむねそろっていて、きょう雑物の混入がほとんどないものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. 大きさがそろっていないもの、きょう雑物の混入が目立つものは、2点

	とする。 4. 大きさが著しくそろっていないもの、きょう雑物の混入が著しく目立つものは、1点とする。
--	---

(6) コロッケ

コロッケの品質基準は、次のとおりとする。

区 分	基 準
品 位	次項の基準により採点した結果、平均点が3.0点以上であって、1点の項目がないものであること。
品 温	－18℃以下であること。
異 物	混入していないこと。
包 装	資材及び方法が当該食品の品質及び用途を満足させるに足るものであること。
内 容 量	表示重量及び表示個数に適合していること。
表 示	1. 名称はコロッケと明記してあること。 2. 使用した原材料を、食品添加物以外の原材料及び食品添加物等の区分ごとに、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、その最も一般的な名称をもって記載すること。 3. 食品表示基準及び東京都消費生活条例の原料原産地表示制度に従い、原料原産地名を明記すること。 4. 衣の率が30%（食用油脂で揚げたものにあっては40%）を超えるものにあってはその衣の率を明記してあること。 5. 内容量を明記してあること。 6. 賞味期限を明記してあること。 7. 保存方法を明記してあること。 8. 飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別を明記してあること。飲食に供する際に加熱を要するものにあっては、凍結させる直前に加熱されたものであるかどうかの別を明記してあること。 9. 製造者の住所及び氏名若しくは名称を明記してあること。又は輸入品にあっては、製造者を輸入者とする。 10. 輸入品にあっては、原産国名を明記してあること。 11. 省令に定める特定原材料（アレルギー物質）を含む場合は、その特定原材料名若しくは特定原材料を含む旨を記載してあること。 12. 遺伝子組換え農産物を主な原料とするものについては、遺伝子組換え農産物を含む旨を記載してあること。 13. 食用油脂で揚げたものにあっては、その旨明記してあること。 14. 使用方法を明記してあること。ただし、業務用製品にあっては「使用方法」

	を省略することができる。
	15. 文字、絵その他の表示は、内容物と合致しており、かつ内容物を誤認させるような紛らわしいものでないこと。

コロッケの品位についての採点基準は、次のとおりとする。

事 項	採 点 の 基 準
形 態	1. 形が良好で、割れ、つぶれその他の損傷がなく、衣が均一に付着していてハロー、ボーリングアップ、ホリディ等がないものは、5点とする。 2. 形がおおむね良好で、割れ、つぶれ、その他の損傷がほとんどなく、衣がおおむね均一に付着していてハロー、ボーリングアップ、ホリディ等がほとんどないものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. 形が劣るもの、割れ、つぶれその他の損傷が目立つもの又は衣の付着が均一でなくハロー、ボーリングアップ、ホリディ等があるものは、2点とする。 4. 形が著しく劣るもの、割れ、つぶれその他損傷が著しく目立つもの又は衣の付着が著しく均一でなくハロー、ボーリングアップ、ホリディ等の目立つものは、1点とする。
色 沢	1. 色沢が良好で、変色がないものは、5点とする。 2. 色沢がおおむね良好で変色がほとんどないものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. 色沢が劣るもの又は変色が目立つものは、2点とする。 4. 色沢が著しく劣るもの又は変色が著しく目立つものは、1点とする。
香 味	1. 油焼け臭その他異臭がなく、油揚げ後の香味が良好なものは、5点とする。 2. 油焼け臭その他異臭がなく、油揚げ後の香味がおおむね良好なものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. 油焼け臭その他異臭がほとんどないもの又は油揚げ後の香味が劣るものは、2点とする。 4. 油焼け臭その他異臭があるもの又は油揚げ後の香味が著しく劣るものは、1点とする。
肉 質 又 は 組 織	1. 中味がよく混和されていて、油揚げ後の衣の硬軟が適当なものは、5点とする。 2. 中味がおおむねよく混和されていて、油揚げ後の衣の硬軟がおおむね適当なものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. 中味が混和されていないもの又は油揚げ後の衣の硬軟が適当でないものは、2点とする。 4. 中味が著しく混和されていないもの又は油揚げ後の衣の硬軟が著しく適当でないものは、1点とする。

その他の事項	1. 大きさがそろっていて、畜肉、家きん肉、魚類の肉等の配合が適当で、きょう雑物の混入がないものは、5点とする。 2. 大きさがおおむねそろっていて、畜肉、家きん肉、魚類の肉等の配合がおおむね適当で、きょう雑物の混入がほとんどないものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. 大きさがそろっていないもの、畜肉、家きん肉、魚類の肉等の配合が適当でないもの又はきょう雑物の混入が目立つものは、2点とする。 4. 大きさが著しくそろっていないもの、畜肉、家きん肉、魚類の肉の配合が著しく適当でないもの又はきょう雑物の混入が著しく目立つものは、1点とする。
--------	--

(7) カツレツ

カツレツの品質基準は、次のとおりとする。

区 分	基 準
品 位	次項の基準により採点した結果、平均点が3.0点以上であって、1点の項目がないものであること。
品 温	－18℃以下であること。
異 物	混入していないこと。
包 装	資材及び方法が当該食品の品質及び用途を満足させるに足るものであること。
内 容 量	表示重量及び表示個数に適合していること。
表 示	1. 名称はカツレツ等とその製品の最も一般的な名称で明記してあること。 2. 使用した原材料を、食品添加物以外の原材料及び食品添加物等の区分ごとに、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、その最も一般的な名称をもって記載すること。 3. 食品表示基準及び東京都消費生活条例の原料原産地表示制度に従い、原料原産地名を明記すること。 4. 衣の率が55%（食用油脂で揚げたものにあつては65%）を超えるものにあつてはその衣の率を明記してあること。 5. 内容量を明記してあること。 6. 賞味期限を明記してあること。 7. 保存方法を明記してあること。 8. 飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別を明記してあること。飲食に供する際に加熱を要するものにあつては、凍結させる直前に加熱されたものであるかどうかの別を明記してあること。 9. 製造者の住所及び氏名若しくは名称を明記してあること。又は輸入品にあ

	っては、製造者を輸入者とする事。 10. 輸入品にあつては、原産国名を明記してある事。 11. 食肉にあつては、テンダライズ等処理形態及び十分な加熱を要する旨を明記してある事。 12. 省令に定める特定原材料（アレルギー物質）を含む場合は、その特定原材料名若しくは特定原材料を含む旨を記載してある事。 13. 遺伝子組換え農産物を主な原料とするものについては、遺伝子組換え農産物を含む旨を記載してある事。 14. 食用油脂で揚げたものにあつては、その旨明記してある事。 15. 使用方法を明記してある事。ただし、業務用製品にあつては「使用方法」を省略することができる。 16. 文字、絵その他の表示は、内容物と合致しており、かつ内容物を誤認させるような紛らわしいものでない事。
--	--

カツレツの品位についての採点基準は、次のとおりとする。

事 項	採 点 の 基 準
形 態	1. 形が良好で、割れ、つぶれその他の損傷がなく、衣が均一に付着していてハロー、ボーリングアップ、ホリディ等がないものは、5点とする。 2. 形がおおむね良好で、割れ、つぶれ、その他の損傷がほとんどなく、衣がおおむね均一に付着していてハロー、ボーリングアップ、ホリディ等がほとんどないものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. 形が劣るもの、割れ、つぶれその他の損傷が目立つもの又は衣の付着が均一でなくハロー、ボーリングアップ、ホリディ等があるものは、2点とする。 4. 形が著しく劣るもの、割れ、つぶれその他損傷が著しく目立つもの又は衣の付着が著しく均一でなくハロー、ボーリングアップ、ホリディ等の目立つものは、1点とする。
色 沢	1. 色沢が良好で、変色がないものは、5点とする。 2. 色沢がおおむね良好で、変色がほとんどないものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. 色沢が劣るもの又は変色が目立つものは、2点とする。 4. 色沢が著しく劣るもの又は変色が著しく目立つものは、1点とする。
香 味	1. 油焼け臭その他異臭がなく、油揚げ後の香味が良好なものは、5点とする。 2. 油焼け臭その他異臭がなく、油揚げ後の香味がおおむね良好なものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. 油焼け臭その他異臭がほとんどないもの又は油揚げ後の香味が劣るものは、2点とする。

	4. 油焼け臭その他異臭があるもの又は油揚げ後の香味が著しく劣るものは、1点とする。
肉 質 又 は 組 織	1. フライ種にスポンジ状その他異常な肉組織がなく、油揚げ後の衣の硬軟並びに中身の肉締りが適当なものは、5点とする。 2. フライ種にスポンジ状その他異常な肉組織がほとんどなく、油揚げ後の衣の硬軟並びに中身の肉締りがおおむね適当なものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. フライ種にスポンジ状その他異常な肉組織が目立つもの、油揚げ後の衣の硬軟並びに中身の肉締りが適当でないものは、2点とする。 4. フライ種にスポンジ状その他異常な肉組織が著しく目立つもの、油揚げ後の衣の硬軟並びに中身の肉締りが著しく適当でないものは、1点とする。
そ の 他 の 事 項	1. 大きさがそろっていて、きょう雑物の混入がないものは、5点とする。 2. 大きさがおおむねそろっていて、きょう雑物の混入がほとんどないものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. 大きさがそろっていないもの、きょう雑物の混入が目立つものは、2点とする。 4. 大きさが著しくそろっていないもの、きょう雑物の混入が著しく目立つものは、1点とする。

(8) スティック

スティックの品質基準は、次のとおりとする。

区 分	基 準
品 位	次項の基準により採点した結果、平均点が3.0点以上であって、1点の項目がないものであること。
品 温	−18℃以下であること。
異 物	混入していないこと。
包 装	資材及び方法が当該食品の品質及び用途を満足させるに足るものであること。
内 容 量	表示重量及び表示個数に適合していること。
表 示	1. 名称を明記してあること。 2. 使用した原材料を、食品添加物以外の原材料及び食品添加物等の区分ごとに、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、その最も一般的な名称をもって記載すること。 3. 食品表示基準及び東京都消費生活条例の原料原産地表示制度に従い、原料原産地名を明記すること。

	4. 内容量を明記してあること。 5. 賞味期限を明記してあること。 6. 保存方法を明記してあること。 7. 飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別を明記してあること。飲食に供する際に加熱を要するものにあつては、凍結させる直前に加熱されたものであるかどうかの別を明記してあること。 8. 製造者の住所及び氏名若しくは名称を明記してあること。又は輸入品にあつては、製造者を輸入者とする。 9. 輸入品にあつては、原産国名を明記してあること。 10. 省令に定める特定原材料（アレルギー物質）を含む場合は、その特定原材料名若しくは特定原材料を含む旨を記載してあること。 11. 遺伝子組換え農産物を主な原料とするものについては、遺伝子組換え農産物を含む旨を記載してあること。 12. 食用油脂で揚げたものにあつては、その旨明記してあること。 13. 使用方法を明記してあること。ただし、業務用製品にあつては「使用方法」を省略することができる。 14. 文字、絵その他の表示は、内容物と合致しており、かつ内容物を誤認させるような紛らわしいものでないこと。
--	---

スティックの品位についての採点基準は、次のとおりとする。

事 項	採 点 の 基 準
形 態	1. 形が良好で、割れ、つぶれその他の損傷がなく、衣が均一に付着していてハロー、ボーリングアップ、ホリディ等がないものは、5点とする。 2. 形がおおむね良好で、割れ、つぶれ、その他の損傷がほとんどなく、衣がおおむね均一に付着していてハロー、ボーリングアップ、ホリディ等がほとんどないものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. 形が劣るもの、割れ、つぶれその他の損傷が目立つもの又は衣の付着が均一でなくハロー、ボーリングアップ、ホリディ等があるものは、2点とする。 4. 形が著しく劣るもの、割れ、つぶれその他損傷が著しく目立つもの又は衣の付着が著しく均一でなくハロー、ボーリングアップ、ホリディ等の目立つものは、1点とする。
色 沢	1. 色沢が良好で、変色がないものは、5点とする。 2. 色沢がおおむね良好で、変色がほとんどないものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. 色沢の劣るもの又は変色が目立つものは、2点とする。 4. 色沢が著しく劣るもの又は変色が著しく目立つものは、1点とする。

香 味	1. 油焼け臭その他異臭がなく、油揚げ後の香味が良好なものは、5点とする。 2. 油焼け臭その他異臭がなく、油揚げ後の香味がおおむね良好なものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. 油焼け臭その他異臭がほとんどないもの又は油揚げ後の香味が劣るものは、2点とする。 4. 油焼け臭その他異臭があるもの又は油揚げ後の香味が著しく劣るものは、1点とする。
肉 質 又 は 組 織	1. 油揚げ後の衣の硬軟並びに中味の肉質が適当なものは、5点とする。 2. 油揚げ後の衣の硬軟並びに中味の肉質がおおむね適当なものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. 油揚げ後の衣の硬軟又は中味の肉質が適当でないものは、2点とする。 4. 油揚げ後の衣の硬軟又は中味の肉質が著しく適当でないものは、1点とする。
そ の 他 の 事 項	1. 大きさがそろっていて、骨、皮、うろこその他きょう雑物の混入がないものは5点とする。 2. 大きさがおおむねそろっていて、骨、皮、うろこその他きょう雑物の混入がほとんどないものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. 大きさがそろっていないもの又は骨、皮、うろこその他きょう雑物の混入が目立つものは、2点とする。 4. 大きさが著しくそろっていないもの又は骨、皮、うろこその他きょう雑物の混入が著しく目立つものは、1点とする。

(9) しゅうまい類

しゅうまい類（しゅうまい、ぎょうざ、春巻）の品質基準は、次のとおりとする。

区 分	基 準
品 位	次項の基準により採点した結果、平均点が3.0点以上であって、1点の項目がないものであること。
品 温	－18℃以下であること。
異 物	混入していないこと。
包 装	資材及び方法が当該食品の品質及び用途を満足させるに足るものであること。
内 容 量	表示重量及び表示個数に適合していること。
表 示	1. 名称は「しゅうまい」、「ぎょうざ」又は「春巻」と明記してあること。 2. 使用した原材料を、食品添加物以外の原材料及び食品添加物等の区分ごとに、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、その最も一般的な名称をもって記載すること。 3. 食品表示基準及び東京都消費生活条例の原料原産地表示制度に従い、原料

	原産地名を明記すること。 4. 皮の率が、しゅうまいにあっては、製品に対し 25%、ぎょうぎにあっては 45%、春巻にあっては 50%（食用油脂で揚げたものにあっては 60%）を超えるものにあっては、それぞれその皮の率を明記してあること。 5. 内容量を明記してあること。 6. 賞味期限を明記してあること。 7. 保存方法を明記してあること。 8. 飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別を明記してあること。 飲食に供する際に加熱を要するものにあっては、凍結させる直前に加熱されたものであるかどうかの別を明記してあること。 9. 製造者の住所及び氏名若しくは名称を明記してあること。又は輸入品にあっては、製造者を輸入者とする。 10. 輸入品にあっては、原産国名を明記してあること。 11. 省令に定める特定原材料（アレルギー物質）を含む場合は、その特定原材料名若しくは特定原材料を含む旨を記載してあること。 12. 遺伝子組換え農産物を主な原料とするものについては、遺伝子組換え農産物を含む旨を記載してあること。 13. 食用油脂で揚げたものにあっては、その旨明記してあること。 14. 使用方法を明記してあること。ただし、業務用製品にあっては「使用方法」を省略することができる。 15. 文字、絵その他の表示は、内容物と合致しており、かつ内容物を誤認させるような紛らわしいものでないこと。
--	---

しゅうまい類（しゅうまい、ぎょうぎ、春巻）の品位についての採点基準は、次のとおりとする。

事 項	採 点 の 基 準
形 態	1. 形が良好で、割れ、つぶれその他損傷がないものは、5点とする。 2. 形がおおむね良好で、割れ、つぶれその他損傷がほとんどないものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. 形が劣るもの、割れ、つぶれその他損傷が目立つものは、2点とする。 4. 形が著しく劣るもの、割れ、つぶれその他損傷が著しく目立つものは、1点とする。
色 沢	1. 色沢が良好で、変色がないものは、5点とする。 2. 色沢がおおむね良好で、変色がほとんどないものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. 色沢が劣るもの又は変色が目立つものは、2点とする。

	4. 色沢が著しく劣るもの又は変色が著しく目立つものは、1点とする。
香 味	1. 蒸煮又は油揚げ等の加熱後の香味が良好なものは、5点とする。 2. 蒸煮又は油揚げ等の加熱後の香味がおおむね良好なものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. 蒸煮又は油揚げ等の加熱後の香味が劣るものは、2点とする。 4. 蒸煮又は油揚げ等の加熱後の香味が著しく劣るものは、1点とする。
肉 質 又 は 組 織	1. 中味がよく混和されていて、蒸煮後又は油揚げ後の皮の硬軟が適当なものは、5点とする。 2. 中味がおおむねよく混和されていて、蒸煮後又は油揚げ後の皮の硬軟がおおむね適当なものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. 中味が混和されていないもの又は蒸煮後又は油揚げ後の皮の硬軟が適当でないものは、2点とする。 4. 中味が著しく混和されていないもの又は蒸煮後又は油揚げ後の皮の硬軟が著しく適当でないものは、1点とする。
そ の 他 の 事 項	1. 大きさがそろっていて、畜肉、家きん肉、魚類の肉の配合が適当で、きょう雑物の混入がないものは、5点とする。 2. 大きさがおおむねそろっていて、畜肉、家きん肉、魚類の肉の配合がおおむね適当で、きょう雑物の混入がほとんどないものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. 大きさがそろっていないもの、畜肉、家きん肉、魚類の肉の配合が適当でないもの又はきょう雑物の混入が目立つものは、2点とする。 4. 大きさが著しくそろっていないもの、畜肉、家きん肉、魚類の肉の配合が著しく適当でないもの又はきょう雑物の混入が著しく目立つものは、1点とする。

(10) ハンバーグ類

ハンバーグ類（ハンバーグステーキ、ミートボール、フィッシュハンバーグ、フィッシュボール）の品質基準は、次のとおりとする。

区 分	基 準
品 位	次項の基準により採点した結果、平均点が3.0点以上であって、1点の項目がないものであること。
品 温	－18℃以下であること。
異 物	混入していないこと。
包 装	資材及び方法が当該食品の品質及び用途を満足させるに足るものであること。

内 容 量	表示重量及び表示個数に適合していること。
表 示	1. 名称はハンバーグステーキにあっては「ハンバーグステーキ」又は「ハンバーグ」、ミートボールにあっては「ミートボール」、フィッシュハンバーグにあっては「フィッシュハンバーグ」、フィッシュボールにあっては「フィッシュボール」と明記すること。 ただし、(1)魚肉又は肉様植たんを使用していないもので、原材料の食肉として牛肉のみを使用したものにあっては「ハンバーグ（牛肉）」又は「ミートボール（牛肉）」、原材料の食肉として豚肉のみを使用したものにあっては「ハンバーグ（豚肉）」又は「ミートボール（豚肉）」、原材料の食用として鶏肉のみを使用したものにあっては「ハンバーグ（鶏肉）」又は「ミートボール（鶏肉）」等と記載する。 (2)食肉又は肉様植たんを使用していないもので、原材料の魚肉としてえびのみを使用したものにあっては「フィッシュハンバーグ（えび）」又は「フィッシュボール（えび）」、原材料の魚肉としてかにのみを使用したものにあっては「フィッシュハンバーグ（かに）」又は「フィッシュボール（かに）」等と記載すること。 2. 使用した原材料を、食品添加物以外の原材料及び食品添加物等の区分ごとに、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、その最も一般的な名称をもって記載すること。ソース又は具を加えたものにあっては、ソース・具の文字の次に括弧を付して使用した食品添加物以外の原材料を記載すること。ソース・具に添加した食品添加物はソース・具の原材料名の表示に併記して記載すること。 3. 食品表示基準及び東京都消費生活条例の原料原産地表示制度に従い、原料原産地名を明記すること。 4. 内容量を明記してあること。 5. 賞味期限を明記してあること。 6. 保存方法を明記してあること。 7. 飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別を明記してあること。 飲食に供する際に加熱を要するものにあっては、凍結させる直前に加熱されたものであるかどうかの別を明記してあること。 8. 製造者の住所及び氏名若しくは名称を明記してあること。又は輸入品にあっては、製造者を輸入者とする。 9. 輸入品にあっては、原産国名を明記してあること。 10. 省令に定める特定原材料（アレルギー物質）を含む場合は、その特定原材料名若しくは特定原材料を含む旨を記載してあること。 11. 遺伝子組換え農産物を主な原料とするものについては、遺伝子組換え農産

	物を含む旨を記載してあること。 12. ハンバーグステーキもしくはミートボールであって食肉の含有率が 40%未満のもの又はフィッシュハンバーグ若しくはフィッシュボールであって魚肉の含有率が 40%未満のものにあつては、実含有率を上回らない 5 の整数倍の数値によりそれぞれ食肉又は魚肉の含有率を明記してあること。 13. 食用油脂で揚げたものにあつては、その旨明記してあること。 14. ソースを添付したもの又は煮込んだものにあつては、それぞれその旨明記してあること。 15. 使用方法を明記してあること。ただし、業務用製品にあつては「使用方法」を省略することができる。 16. 文字、絵その他の表示は、内容物と合致しており、かつ内容物を誤認させるような紛らわしいものでないこと。
--	--

ハンバーグ類（ハンバーグステーキ、ミートボール、フィッシュハンバーグ、フィッシュボール）の品位についての採点基準は、次のとおりとする。

事 項	採 点 の 基 準
形 態	1. 形が整っており、割れ、つぶれ、その他損傷がないものは、5 点とする。 2. 形がおおむね整っており、割れ、つぶれ、その他損傷がほとんどないものは、その程度により、4 点又は 3 点とする。 3. 形が不整形のもの、割れ、つぶれ、その他損傷が目立つものは、2 点とする。 4. 形が著しく不整形のもの、割れ、つぶれ、その他損傷が著しく目立つものは、1 点とする。
色 沢	1. 色むら、変色がないものは、5 点とする。 2. 色むら、変色がほとんどないものは、その程度により、4 点又は 3 点とする。 3. 色むら、又は変色が目立つものは、2 点とする。 4. 色むら、又は変色が著しく目立つものは、1 点とする。

香 味	1. 加熱後の香味が良好なものは、5点とする。 2. 加熱後の香味がおおむね良好なものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. 加熱後の香味が劣るものは、2点とする。 4. 加熱後の香味が著しく劣るもの、又は異味、異臭のあるものは、1点とする。
肉 質 又 は 組 織	1. ひき肉等の混合状態が均質で、適当な肉締り、及び硬軟を有し、食感が良好なものは、5点とする。 2. ひき肉等の混合状態がおおむね均質で、肉締り、及び硬軟がおおむね適当なもの、及び食感がおおむね良好なものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. ひき肉等の混合状態が均質でなく、肉締り及び硬軟が適当でないもの、及び食感が劣るものは、2点とする。 4. ひき肉等の混合状態が著しく不均質で、肉締り及び硬軟が著しく劣り、食感が著しく劣るものは、1点とする。
そ の 他 の 事 項	1. 大きさがそろっていて、きょう雑物の混入がないものは、5点とする。 2. 大きさがおおむねそろっていて、きょう雑物の混入がほとんどないものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. 大きさがそろっていないもの、又はきょう雑物の混入が目立つものは、2点とする。 4. 大きさが著しくそろっていないもの又はきょう雑物の混入が著しく目立つものは、1点とする。

(11) 米飯類

米飯類の品質基準は、次のとおりとする。

区 分	基 準
品 位	次項の基準により採点した結果、平均点が3.0点以上であって、1点の項目がないものであること。
品 温	－18℃以下であること。
異 物	混入していないこと。
包 装	資材及び方法が当該食品の品質及び用途を満足させるに足るものであること。
内 容 量	表示重量及び表示個数に適合していること。
表 示	1. 名称は「米飯類」、「チャーハン」等とその製品の最も一般的な名称で明記してあること。 2. 使用した原材料を、食品添加物以外の原材料及び食品添加物等の区分ごと

	に、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、その最も一般的な名称をもって記載すること。 3. 食品表示基準及び東京都消費生活条例の原料原産地表示制度に従い、原料原産地名を明記すること。 4. 内容量を明記してあること。 5. 賞味期限を明記してあること。 6. 保存方法を明記してあること。 7. 飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別を明記してあること。飲食に供する際に加熱を要するものにあつては、凍結させる直前に加熱されたものであるかどうかの別を明記してあること。 8. 製造者の住所及び氏名若しくは名称を明記してあること。又は輸入品にあつては、製造者を輸入者とする。 9. 輸入品にあつては、原産国名を明記してあること。 10. 省令に定める特定原材料（アレルギー物質）を含む場合は、その特定原材料名若しくは特定原材料を含む旨を記載してあること。 11. 遺伝子組換え農産物を主な原料とするものについては、遺伝子組換え農産物を含む旨を記載してあること。 12. 使用方法を明記してあること。ただし、業務用製品にあつては「使用方法」を省略することができる。 13. 文字、絵その他の表示は、内容物と合致しており、かつ内容物を誤認させるような紛らわしいものでないこと。
--	--

米飯類の品位についての採点基準は、次のとおりとする。

事 項	採 点 の 基 準
形 態	1. 米粒の形がそろっており、砕け、かつ、つぶれその他の損傷がないこと。また、バラ凍結したものにあつては、塊がないこと。また、成形したものにあつては、形がそろっており、かつ、くずれがないものは5点とする。 2. 米粒の形がおおむねそろっており、砕け、かつ、つぶれその他の損傷がほとんどないこと。また、バラ凍結したものにあつては、塊がほとんどないこと。また、成形したものにあつては、形がおおむねそろっており、かつ、くずれがほとんどないものは、その程度により4点又は3点とする。 3. 米粒の形が劣っており、砕け、かつ、つぶれその他の損傷が目立つもの。また、バラ凍結したものにあつては、塊が目立つもの。また、成形したものにあつては、形が劣るもの、くずれが目立つものは2点とする。 4. 米粒の形が著しく劣っており、砕け、かつ、つぶれその他の損傷が目立つもの。また、バラ凍結したものにあつては、塊が著しく目立つもの。また、

	成形したものにあっては、形が著しく劣るもの、くずれが著しく目立つものは1点とする。
色 沢	1. 表面の乾燥、酸化等による外観の変化がなく、色沢が良好で、色むら、変色がないものは5点とする。 2. 表面の乾燥、酸化等による外観の変化がほとんどなく、色沢がおおむね良好で、色むら、変色がほとんどないものは、その程度により4点又は3点とする。 3. 表面の乾燥、酸化等により外観が劣るもの、色沢が劣るもので、色むら、変色が目立つものは2点とする。 4. 表面の乾燥、酸化等による外観が著しく劣るもの、色沢が著しく劣るもので、色むら、変色が著しく目立つものは1点とする。
香 味	1. 使用方法に従って調理した場合に、香味が良好なものは5点とする。 2. 使用方法に従って調理した場合に、香味がおおむね良好なものは、その程度により4点又は3点とする。 3. 使用方法に従って調理した場合に、香味が劣るものは2点とする。 4. 使用方法に従って調理した場合に、香味が著しく劣るものは1点とする。
肉 質 又 は 組 織	1. 使用方法に従って調理した場合に、硬軟が適当で米質が良好なものは5点とする。 2. 使用方法に従って調理した場合に、おおむね硬軟が適当で米質が良好なものは、その程度により4点又は3点とする。 3. 使用方法に従って調理した場合に、硬軟が適当でないもの、又は米質が劣るものは2点とする。 4. 使用方法に従って調理した場合に、硬軟が著しく適当でないもの、又は米質が著しく劣るものは1点とする。
そ の 他 の 事 項	1. きょう雑物の混入がなく、食肉、魚肉、野菜、ソース等を混合したものにあっては、その配合が均一であるもの。また、成形したものにあっては、大きさが揃っているものは5点とする。 2. きょう雑物の混入がほとんどなく、食肉、魚肉、野菜、ソース等を混合したものにあっては、その配合がおおむね均一であるもの。また、成形したものにあっては、大きさがおおむね揃っているものは、その程度により4点又は3点とする。 3. きょう雑物の混入が目立つもの、食肉、魚肉、野菜、ソース等を混合したものにあっては、その配合が均一でないもの。また、成形したものにあっては、大きさが揃っていないものは2点とする。 4. きょう雑物の混入が著しく目立つもの、食肉、魚肉、野菜、ソース等を混合したものにあっては、その配合が著しく均一でないもの。また、成形し

	たものにあつては、大きさが著しく揃っていないものは1点とする。
--	---------------------------------

(12) めん類

めん類の品質基準は、次のとおりとする。

区 分	基 準
品 位	次項の基準により採点した結果、平均点が3.0点以上であつて、1点の項目がないものであること。
品 温	－18℃以下であること。
異 物	混入していないこと。
包 装	資材及び方法が当該食品の品質及び用途を満足させるに足るものであること。
内 容 量	表示重量及び表示個数に適合していること。
表 示	1. 名称は「めん類」、「うどん」等とその製品の最も一般的な名称で明記してあること。ただし、調味料で味付け、又はかやくを加えて調理したものにあつては、「めん類」等の文字の次に、括弧を付して、「調理済み」と記載すること。 2. 「生」、「ゆで」、「蒸し」又は「半なま」である旨の区分を明記してあること。 3. 食品表示基準及び東京都消費生活条例の原料原産地表示制度に従い、原料原産地名を明記すること。 4. 使用した原材料を、食品添加物以外の原材料及び食品添加物等の区分ごとに、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、その最も一般的な名称をもって記載すること。調味料・かやくを添付した場合にあつては、つゆ・ソース・スープ・かやく・具等の文字の次に括弧を付して調味料・かやくに使用した原材料を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。調味料・かやくに添加した食品添加物は調味料・かやくの原材料に併記して記載すること。 5. 内容量を明記してあること。 6. 賞味期限を明記してあること。 7. 保存方法を明記してあること。 8. 飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別を明記してあること。飲食に供する際に加熱を要するものにあつては、凍結させる直前に加熱されたものであるかどうかの別を明記してあること。 9. 製造者の住所及び氏名若しくは名称を明記してあること。又は輸入品にあつては、製造者を輸入者とする。

	10. 輸入品にあつては、原産国名を明記してあること。 11. 省令に定める特定原材料（アレルギー物質）を含む場合は、その特定原材料名若しくは特定原材料を含む旨を記載してあること。 12. 遺伝子組換え農産物を主な原料とするものについては、遺伝子組換え農産物を含む旨を記載してあること。 13. 使用方法を明記してあること。ただし、業務用製品にあつては「使用方法」を省略することができる。 14. 文字、絵その他の表示は、内容物と合致しており、かつ内容物を誤認させるような紛らわしいものでないこと。
--	---

めん類の品位についての採点基準は、次のとおりとする。

事 項	採 点 の 基 準
形 態	1. 形又は整形が良好で、折れ、つぶれ、亀裂等の破損片及びその他の損傷がないものは、5点とする。 2. 形又は整形がおおむね良好で、折れ、つぶれ、亀裂等の破損片及びその他の損傷がほとんどないものは、その程度により4点、又は3点とする。 3. 形又は整形が劣るもの又は折れ、つぶれ、亀裂等の破損片及び肌あれその他目立つものは2点とする。 4. 形又は整形が著しく劣るもの又は折れ、つぶれ、亀裂等の破損片及び肌あれその他の損傷が著しく目立つものは1点とする。
色 沢	1. 色沢が良好で、乾燥及び酸化その他の変色がないものは5点とする。 2. 色沢がおおむね良好で、乾燥及び酸化その他の変色がほとんどないものはその程度により4点又は3点とする。 3. 色沢が劣るもの、又は乾燥及び酸化その他の変色が目立つものは2点とする。 4. 色沢が著しく劣るもの、又は乾燥及び酸化その他の変色が著しいものは1点とする。
香 味	1. 香味が良好なものは5点とする。 2. 香味がおおむね良好なものはその程度により4点又は3点とする。 3. 香味が劣るものは2点とする。 4. 香味が著しく劣るもの又は異味、異臭のあるものは1点とする。
肉 質 又 は 組 織	1. 小麦粉等の製麺状態が良好で、スポンジ状その他異常な組織がないもの及び使用方法に従って調理した場合に弾力性、粘性が良好なものは5点とする。 2. 小麦粉等の製麺状態がおおむね良好で、スポンジ状その他異常な組織がほとんどないもの及び使用方法に従って調理した場合に弾力性、粘性がおお

	むね良好なものはその程度により 4 点又は 3 点とする。 3. 小麦粉等の製麺状態が不均一でスポンジ状その他異常な組織が軽度のもの及び使用方法に従って調理した場合に弾力性、粘性が劣るものは 2 点とする。 4. 小麦粉等の製麺状態が著しく不均一でスポンジ状その他異常な組織が著しいもの及び使用方法に従って調理した場合に弾力性、粘性が著しく劣るものは 1 点とする。
その他の事項	1. 太さが揃っていてきょう雑物の混入がないものは 5 点とする。 2. 太さがおおむね揃っていてきょう雑物の混入がほとんどないものはその程度により 4 点又は 3 点とする。 3. 太さが揃っていないもの、きょう雑物の混入が目立つものは 2 点とする。 4. 太さが著しく不揃いで、きょう雑物の混入が著しく目立つものは 1 点とする。かやくはその他の調理冷凍食品の品質指導基準に準じる。

(13) 茶わんむし

茶わんむしの品質基準は、次のとおりとする。

区 分	基 準
品 位	次項の基準により採点した結果、平均点が 3.0 点以上であって、1 点の項目がないものであること。
品 温	－18℃以下であること。
異 物	混入していないこと。
包 装	資材及び方法が当該食品の品質及び用途を満足させるに足るものであること。
内 容 量	表示重量及び表示個数に適合していること。
表 示	1. 名称を明記してあること。 2. 使用した原材料を、食品添加物以外の原材料及び食品添加物等の区分ごとに、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、その最も一般的な名称をもって記載すること。 3. 食品表示基準及び東京都消費生活条例の原料原産地表示制度に従い、原料原産地名を明記すること。 4. 内容量を明記してあること。 5. 賞味期限を明記してあること。 6. 保存方法を明記してあること。 7. 飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別を明記してあること。 飲食に供する際に加熱を要するものにあつては、凍結させる直前に加熱されたものであるかどうかの別を明記してあること。

	8. 製造者の住所及び氏名若しくは名称を明記してあること。又は輸入品にあつては、製造者を輸入者とする事。 9. 輸入品にあつては、原産国名を明記してあること。 10. 省令に定める特定原材料（アレルギー物質）を含む場合は、その特定原材料名若しくは特定原材料を含む旨を記載してあること。 11. 遺伝子組換え農産物を主な原料とするものについては、遺伝子組換え農産物を含む旨を記載してあること。 12. 使用方法を明記してあること。ただし、業務用製品にあつては「使用方法」を省略することができる。 13. 文字、絵その他の表示は、内容物と合致しており、かつ内容物を誤認させるような紛らわしいものでないこと。
--	---

茶わんむしの品位についての採点基準は、次のとおりとする。

事 項	採 点 の 基 準
形 態	1. 形が良好で、損傷がないものは、5点とする。 2. 形がおおむね良好で、損傷がほとんどないものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. 形が劣るもの又は損傷が目立つものは、2点とする。 4. 形が著しく劣るもの又は損傷が著しく目立つものは、1点とする。
色 沢	1. 色沢が良好なものは、5点とする。 2. 色沢がおおむね良好なものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. 色沢が劣るものは、2点とする。 4. 色沢が著しく劣るものは、1点とする。
香 味	1. 蒸煮後の香味が良好なものは、5点とする。 2. 蒸煮後の香味がおおむね良好なものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. 蒸煮後の香味が劣るものは、2点とする。 4. 蒸煮後の香味が著しく劣るものは、1点とする。
肉 質 又 は 組 織	1. 食感が良好で、その他異常な組織がないものは、5点とする。 2. 食感がおおむね良好で、その他異常な組織がほとんどないものは、4点又は3点とする。 3. 食感が劣るもの、その他異常な組織が目立つものは、2点とする。 4. 食感が著しく劣るもの、その他異常な組織が著しく目立つものは、1点とする。
そ の 他 の 事 項	1. きょう雑物の混入がなく、肉及び野菜等の配合が適当なものは、5点とする。

	2. きょう雑物の混入がほとんどなく、肉及び野菜等の配合がおおむね適当なものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. きょう雑物の混入が目立つもの又は肉及び野菜等の配合が適当でないものは、2点とする。 4. きょう雑物の混入が著しく目立つもの又は肉及び野菜等の配合が著しく適当でないものは、1点とする。
--	---

(14) うなぎ白焼・蒲焼

うなぎ白焼・蒲焼の品質基準は、次のとおりとする。

区 分	基 準
品 位	次項の基準により採点した結果、平均点が3.0点以上であって、1点の項目がないものであること。
品 温	−18℃以下であること。
異 物	混入していないこと。
包 装	資材及び方法が当該食品の品質及び用途を満足させるに足るものであること。
内 容 量	表示重量及び表示個数に適合していること。
表 示	1. 名称を明記してあること。 2. 使用した原材料を、食品添加物以外の原材料及び食品添加物等の区分ごとに、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、その最も一般的な名称をもって記載すること。 なお、国内で加工されたうなぎ白焼・蒲焼の原材料名の表示に際しては、「うなぎ」にあつては次に定めるところにより記載すること。 ア) 原材料名の表示に際しては、「うなぎ」等とうなぎの名称をもって記載し、その名称の次に括弧を付して、原産地について、国産品にあつては国産である旨を、輸入品にあつては原産国名を記載すること。ただし、国産品にあつては、国産である旨に代えて生産（採捕を含む。）した水域の名称（以下「水域名」という。）、水揚げした港名又は水揚げした港若しくは主たる養殖場が属する都道府県名、市町村名その他一般に知られている地名を記載することができる。 イ) 輸入品にあつては、ア)の規定にかかわらず、原産国名に水域名を併記することができる。 3. 食品表示基準及び東京都消費生活条例の原料原産地表示制度に従い、原料原産地名を明記すること。 4. 内容量を明記してあること。 5. 賞味期限を明記してあること。

	6. 保存方法を明記してあること。 7. 飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別を明記してあること。 飲食に供する際に加熱を要するものにあつては、凍結させる直前に加熱されたものであるかどうかの別を明記してあること。 8. 製造者の住所及び氏名若しくは名称を明記してあること。又は輸入品にあつては、製造者を輸入者とする事。 9. 輸入品にあつては、原産国名を明記してあること。 10. 省令に定める特定原材料（アレルギー物質）を含む場合は、その特定原材料名若しくは特定原材料を含む旨を記載してあること。 11. 使用方法を明記してあること。ただし、業務用製品にあつては「使用方法」を省略することができる。 12. 文字、絵その他の表示は、内容物と合致しており、かつ内容物を誤認させるような紛らわしいものでないこと。
--	--

うなぎ白焼・蒲焼の品位についての採点基準は、次のとおりとする。

事 項	採 点 の 基 準
形 態	1. 形が良好で、身くずれその他損傷がないものは、5点とする。 2. 形がおおむね良好で、身くずれその他損傷がほとんどないものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. 形が劣るもの又は身くずれその他損傷が目立つものは、2点とする。 4. 形が著しく劣るもの又は身くずれその他損傷が著しく目立つものは、1点とする。
色 沢	1. 色沢が良好で、乾燥による変色その他変色がないものは、5点とする。 2. 色沢がおおむね良好で、乾燥による変色その他変色がほとんどないものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. 色沢が劣るもの又は乾燥による変色その他変色が目立つものは、2点とする。 4. 色沢が著しく劣るもの又は乾燥による変色その他変色が著しく目立つものは、1点とする。
香 味	1. 香味が良好なものは、5点とする。 2. 香味がおおむね良好なものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. 香味が劣るものは、2点とする。 4. 香味が著しく劣るものは、1点とする。
肉 質 又 は 組 織	1. 肉締りが良好なものは、5点とする。 2. 肉締りがおおむね良好なものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. 肉締りが劣るものは、2点とする。

	4. 肉締りが著しく劣るものは、1点とする。
その他の事項	1. 大きさがそろっていて、骨、皮その他きょう雑物の混入がないものは、5点とする。 2. 大きさがおおむねそろっていて、骨、皮その他きょう雑物の混入がほとんどないものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. 大きさがそろっていないもの又は骨、皮その他きょう雑物の混入が目立つものは、2点とする。 4. 大きさが著しくそろっていないもの又は骨、皮その他きょう雑物の混入が著しく目立つものは、1点とする。

(15) ピザ

ピザの品質基準は、次のとおりとする。

区 分	基 準
品 位	次項の基準により採点した結果、平均点が3.0点以上であって、1点の項目がないものであること。
品 温	−18℃以下であること。
異 物	混入していないこと。
包 装	資材及び方法が当該食品の品質及び用途を満足させるに足るものであること。
内 容 量	表示重量及び表示個数に適合していること。
表 示	1. 名称を明記してあること。 2. 使用した原材料を、食品添加物以外の原材料及び食品添加物等の区分ごとに、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、その最も一般的な名称をもって記載すること。 3. 食品表示基準及び東京都消費生活条例の原料原産地表示制度に従い、原料原産地名を明記すること。 4. 内容量を明記してあること。 5. 賞味期限を明記してあること。 6. 保存方法を明記してあること。 7. 飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別を明記してあること。飲食に供する際に加熱を要するものにあつては、凍結させる直前に加熱されたものであるかどうかの別を明記してあること。 8. 製造者の住所及び氏名若しくは名称を明記してあること。又は輸入品にあつては、製造者を輸入者とする。こと。 9. 輸入品にあつては、原産国名を明記してあること。 10. 省令に定める特定原材料（アレルギー物質）を含む場合は、その特定原材

	料名若しくは特定原材料を含む旨を記載してあること。 11. 遺伝子組換え農産物を主な原料とするものについては、遺伝子組換え農産物を含む旨を記載してあること。 12. 使用方法を明記してあること。ただし、業務用製品にあつては「使用方法」を省略することができる。 13. 文字、絵その他の表示は、内容物と合致しており、かつ内容物を誤認させるような紛らわしいものでないこと。
--	--

ピザの品位についての採点基準は、次のとおりとする。

事 項	採 点 の 基 準
形 態	1. 形が良好で、ソース、チーズ及び具が均一適量であるものは、5点とする。 2. 形がおおむね良好で、ソース、チーズ及び具がおおむね均一適量であるものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. 形が劣るもの又はソース、チーズ及び具が均一適量でないものは、2点とする。 4. 形が著しく劣るもの又はソース、チーズ及び具が著しく均一適量でないものは、1点とする。
色 沢	1. 色沢が良好で、焼きむら、乾燥による変色その他変色がないものは、5点とする。 2. おおむね色沢が良好で、焼きむら、乾燥による変色その他変色がほとんどないものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. 色沢が劣るもの又は焼きむら、乾燥による変色その他変色が目立つものは、2点とする。 4. 色沢が著しく劣るもの又は焼きむら、乾燥による変色その他変色が著しく目立つものは、1点とする。
香 味	1. 加熱後の香味が良好なものは、5点とする。 2. 加熱後の香味がおおむね良好なものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. 加熱後の香味が劣るものは、2点とする。 4. 加熱後の香味が著しく劣るものは、1点とする。
肉 質 又 は 組 織	1. 組織が良好なものは、5点とする。 2. 組織がおおむね良好なものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. 組織が劣るものは、2点とする。 4. 組織が著しく劣るものは、1点とする。
そ の 他 の 事 項	1. 大きさが揃っていて、きょう雑物の混入がないものは、5点とする。 2. おおむね大きさが揃っていて、きょう雑物の混入がほとんどないものは、

	その程度により、4点又は3点とする。 3. 大きさが揃っていないもの又はきょう雑物の混入が目立つものは、2点とする。 4. 大きさが著しく揃っていないもの又はきょう雑物の混入が著しく目立つものは、1点とする。
--	---

(16) 卵焼き類

卵焼き類の品質基準は、次のとおりとする。

区 分	基 準
品 位	次項の基準により採点した結果、平均点が3.0点以上であって、1点の項目がないものであること。
品 温	－18℃以下であること。
異 物	混入していないこと。
包 装	資材及び方法が当該食品の品質及び用途を満足させるに足るものであること。
内 容 量	表示重量及び表示個数に適合していること。
表 示	1. 名称を明記してあること。 2. 使用した原材料を、食品添加物以外の原材料及び食品添加物等の区分ごとに、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、その最も一般的な名称をもって記載すること。 3. 食品表示基準及び東京都消費生活条例の原料原産地表示制度に従い、原料原産地名を明記すること。 4. 内容量を明記してあること。 5. 賞味期限を明記してあること。 6. 保存方法を明記してあること。 7. 飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別を明記してあること。飲食に供する際に加熱を要するものにあつては、凍結させる直前に加熱されたものであるかどうかの別を明記してあること。 8. 製造者の住所及び氏名若しくは名称を明記してあること。又は輸入品にあつては、製造者を輸入者とする。 9. 輸入品にあつては、原産国名を明記してあること。 10. 省令に定める特定原材料（アレルギー物質）を含む場合は、その特定原材料名若しくは特定原材料を含む旨を記載してあること。 11. 遺伝子組換え農産物を主な原料とするものについては、遺伝子組換え農産物を含む旨を記載してあること。 12. 使用方法を明記してあること。ただし、業務用製品にあつては「使用方法」

	を省略することができる。
	13. 文字、絵その他の表示は、内容物と合致しており、かつ内容物を誤認させるような紛らわしいものでないこと。

卵焼き類の品位についての採点基準は、次のとおりとする。

事 項	採 点 の 基 準
形 態	1. 形が良好で、割れ、つぶれその他損傷がないものは、5点とする。 2. 形がおおむね良好で、割れ、つぶれその他損傷がほとんどないものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. 形が劣るもの又は割れ、つぶれその他損傷が目立つものは、2点とする。 4. 形が著しく劣るもの又は割れ、つぶれその他損傷が著しく目立つものは、1点とする。
色 沢	1. 色沢が良好で、焼きむら、乾燥による変色その他変色がないものは、5点とする。 2. おおむね色沢が良好で、焼きむら、乾燥による変色その他変色がほとんどないものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. 色沢が劣るもの又は焼きむら、乾燥による変色その他変色が目立つものは、2点とする。 4. 色沢が著しく劣るもの又は焼きむら、乾燥による変色その他変色が著しく目立つものは、1点とする。
香 味	1. 香味が良好なものは、5点とする。 2. 香味がおおむね良好なものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. 香味が劣るものは、2点とする。 4. 香味が著しく劣るもの又は異味、異臭のあるものは、1点とする。
肉 質 又 は 組 織	1. 食感が良好で、スポンジ状、その他異常な組織がないものは、5点とする。 2. 食感がおおむね良好で、スポンジ状、その他異常な組織がほとんどないものは、4点又は3点とする。 3. 食感が劣るもの又はスポンジ状、その他異常な組織が目立つものは、2点とする。 4. 食感が著しく劣るもの又はスポンジ状、その他異常な組織が著しく目立つものは、1点とする。
そ の 他 の 事 項	1. 大きさが揃っていて、焦げその他きょう雑物の混入がないもの、具を加えたものにあっては、具が均一適量であるものは、5点とする。 2. 大きさがおおむね揃っていて、焦げその他きょう雑物の混入がほとんどないもの、具を加えたものにあっては、具がおおむね均一適量であるものは、

	その程度により、4点又は3点とする。 3. 大きさが揃っていないもの又は焦げその他きょう雑物の混入が目立つもの、具を加えたものにあつては、具が均一適量でないものは、2点とする。 4. 大きさが著しく揃っていないもの又は焦げその他きょう雑物の混入が著しく目立つもの、具を加えたものにあつては、具が著しく均一適量でないものは、1点とする。
--	--

(17) その他の調理食品

その他の調理食品の品質基準は、次のとおりとする。

区 分	基 準
品 位	次項の基準により採点した結果、平均点が3.0点以上であつて、1点の項目がないものであること。
品 温	−18℃以下であること。
異 物	混入していないこと。
包 装	資材及び方法が当該食品の品質及び用途を満足させるに足るものであること。
内 容 量	表示重量及び表示個数に適合していること。
表 示	1. 名称を明記してあること。 2. 使用した原材料を、食品添加物以外の原材料及び食品添加物等の区分ごとに、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、その最も一般的な名称をもって記載すること。 3. 食品表示基準及び東京都消費生活条例の原料原産地表示制度に従い、原料原産地名を明記すること。 4. 内容量を明記してあること。 5. 賞味期限を明記してあること。 6. 保存方法を明記してあること。 7. 食肉製品、鯨肉製品、魚肉ねり製品以外の調理食品にあつては、飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別を明記してあること。飲食に供する際に加熱を要するものにあつては、凍結させる直前に加熱されたものであるかどうかの別を明記してあること。 8. 製造者の住所及び氏名若しくは名称を明記してあること。又は輸入品にあつては、製造者を輸入者とする。 9. 輸入品にあつては、原産国名を明記してあること。 10. 省令に定める特定原材料（アレルギー物質）を含む場合は、その特定原材料名若しくは特定原材料を含む旨を記載してあること。 11. 遺伝子組換え農産物を主な原料とするものについては、遺伝子組換え農産

	物を含む旨を記載してあること。 12. 使用方法を明記してあること。ただし、業務用製品にあつては「使用方法」を省略することができる。 13. 文字、絵その他の表示は、内容物と合致しており、かつ内容物を誤認させるような紛らわしいものでないこと。
--	--

その他の調理食品の品位についての採点基準は、次のとおりとする。

事 項	採 点 の 基 準
形 態	1. 形が良好で、損傷がないものは、5点とする。 2. 形がおおむね良好で、損傷がほとんどないものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. 形が劣るもの又は損傷が目立つものは、2点とする。 4. 形が著しく劣るもの又は損傷が著しく目立つものは、1点とする。
色 沢	1. 色沢が良好で、乾燥による変色その他変色がないものは、5点とする。 2. 色沢がおおむね良好で、乾燥による変色その他変色がほとんどないものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. 色沢が劣るもの又は乾燥による変色その他変色が目立つものは、2点とする。 4. 色沢が著しく劣るもの又は乾燥による変色その他変色が著しく目立つものは、1点とする。
香 味	1. 香味が良好なものは、5点とする。 2. 香味がおおむね良好なものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. 香味が劣るものは、2点とする。 4. 香味が著しく劣るものは、1点とする。
肉 質 又 は 組 織	1. 魚類の肉、畜肉又は家きん肉を原料としたものにあつては、肉締り、その他のものにあつては硬軟が適当なものは、5点とする。 2. 魚類の肉、畜肉又は家きん肉を原料としたものにあつては、肉締り、その他のものにあつては硬軟がおおむね適当なものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. 魚類の肉、畜肉又は家きん肉を原料としたものにあつては、肉締り、その他のものにあつては硬軟が適当でないものは、2点とする。 4. 魚類の肉、畜肉又は家きん肉を原料としたものにあつては、肉締り、その他のものにあつては硬軟が著しく適当でないものは、1点とする。
そ の 他 の 事 項	1. 大きさがそろっていて、きょう雑物の混入がないものは、5点とする。 2. 大きさがおおむねそろっていて、きょう雑物の混入がほとんどないものは、その程度により、4点又は3点とする。

	3. 大きさがそろっていないもの又はきょう雑物の混入が目立つものは、2点とする。 4. 大きさが著しくそろっていないもの又はきょう雑物の混入が著しく目立つものは、1点とする。
--	---

7. その他の冷凍食品の基準

(1) パン類、菓子、果汁類

パン類、菓子、果汁類の品質基準は、次のとおりとする。

区 分	基 準
品 位	次項の基準により採点した結果、平均点が 3.0 点以上であって、1 点の項目がないものであること。
品 温	−18℃以下であること。
異 物	混入していないこと。
包 装	資材及び方法が当該食品の品質及び用途を満足させるに足るものであること。
内 容 量	表示重量及び表示個数に適合していること。
表 示	1. 名称を明記してあること。 2. 使用した原材料を、食品添加物以外の原材料及び食品添加物等の区分ごとに、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、その最も一般的な名称をもって記載すること。 3. 食品表示基準及び東京都消費生活条例の原料原産地表示制度に従い、原料原産地名を明記すること。 4. 内容量を明記してあること。 5. 賞味期限を明記してあること。 6. 保存方法が明記してあること。 7. 飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別を明記してあること。飲食に供する際に加熱を要するものにあつては、凍結させる直前に加熱されたものであるかどうかの別を明記してあること。 8. 製造者の住所及び氏名若しくは名称を明記してあること。又は輸入品にあつては、製造者を輸入者とする。 9. 輸入品にあつては、原産国名を明記してあること。 10. 省令に定める特定原材料（アレルギー物質）を含む場合は、その特定原材料名若しくは特定原材料を含む旨を記載してあること。 11. 遺伝子組換え農産物を主な原料とするものについては、遺伝子組換え農産物を含む旨を記載してあること。 12. 使用方法を明記してあること。ただし、業務用製品にあつては「使用方法」を省略することができる。 13. 文字、絵その他の表示は、内容物と合致しており、かつ内容物を誤認させるような紛らわしいものでないこと。

パン類、菓子、果汁類の品位についての採点基準は、次のとおりとする。

事 項	採 点 の 基 準
形 態	1. 形が良好で、損傷がないものは、5点とする。 2. 形がおおむね良好で、損傷がほとんどないものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. 形が劣るもの又は損傷が目立つものは、2点とする。 4. 形が著しく劣るもの又は損傷が著しく目立つものは、1点とする。
色 沢	1. 色沢が良好で、乾燥による変色その他変色がないものは、5点とする。 2. 色沢がおおむね良好で、乾燥による変色その他変色がほとんどないものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. 色沢が劣るもの又は乾燥による変色その他変色が目立つものは、2点とする。 4. 色沢が著しく劣るもの又は乾燥による変色その他変色が著しく目立つものは、1点とする。
香 味	1. 香味が良好なものは、5点とする。 2. 香味がおおむね良好なものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. 香味が劣るものは、2点とする。 4. 香味が著しく劣るものは、1点とする。
肉 質 又 は 組 織	1. 組織が良好なものは、5点とする。 2. 組織がおおむね良好なものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. 組織が劣るものは、2点とする。 4. 組織が著しく劣るものは、1点とする。
そ の 他 の 事 項	1. 大きさがそろっていて、きょう雑物の混入がないものは、5点とする。 2. 大きさがおおむねそろっていて、きょう雑物の混入がほとんどないものは、その程度により、4点又は3点とする。 3. 大きさがそろっていないもの又はきょう雑物の混入が目立つものは、2点とする。 4. 大きさが著しくそろっていないもの又はきょう雑物の混入が著しく目立つものは、1点とする。

食品表示法の制定と改定について

1. 食品表示法制定の経緯と概要

(1) 経緯

食品表示法は、消費者基本法の基本理念を踏まえて、表示義務付けの目的を統一・拡大することを目的として制定された。従来、食品表示は食品衛生法、JAS 法、健康増進法の 3 法により規定されていた。これを、食品を摂取する際の安全性及び一般消費者の自主的かつ合理的な食品選択の機会を確保するために、3 法の食品表示に係る規定を統合して、食品表示に関する包括的かつ一元的な制度とした。

消費者庁は同法の公布時に、「整合性のとれた表示基準の制定」、「消費者、事業者にとって分かりやすい表示」、「消費者の日々の栄養・食生活管理による健康増進に寄与」、「効果的・効率的な法執行」を具体的な目的として公表した。

食品表示法は平成 25 年 6 月 28 日に公布された。その後、具体的な表示ルールである食品表示基準が策定され、平成 27 年 4 月 1 日に施行された。平成 28 年 4 月 1 日に、新基準に基づく製造所固有記号制度、平成 29 年 9 月 1 日には、原料原産地表示制度が追加され施行された後、平成 31 年 4 月 25 日には遺伝子組換え表示制度が交付（任意表示に関する施行は令和 5 年 4 月 1 日より）され、更に令和 2 年 7 月 16 日に食品添加物表示制度が改正施行されており、令和 3 年 3 月末現在第 23 次（Q&A は第 11 次）までの改正が行われている。

(2) 概要

基本的には、旧 3 法が整理・統合されたものであるが、基本理念を踏まえて栄養成分表示が義務化された。表示基準レベルでの主な変更点は、製造所の所在地・栄養成分表示の義務化、アレルゲンの表示方法、原料原産地表示の義務化である。

経過措置期間は、加工食品は令和 2 年 3 月末が基本であるが、原料原産地表示については令和 4 年 3 月末までとなっている。また、一般用（家庭用）食品と業務用食品では取扱いに違いがある。

なお、インターネット販売の取扱い、中食・外食のアレルギー表示を今後の課題として挙げ、準備が整ったものから順次検討を行うとしている。この中で、インターネット販売については、法あるいは基準の変更は行わないことが検討会で取りまとめられている。

2. 食品表示制度の変更点

(1) 栄養成分表示の義務化、ナトリウムの表示方法の変更

従来栄養成分表示は、健康増進法で原則任意表示とされており、表示する際の表示方法について表示基準が定められていた。食品表示法では、栄養成分表示自体を義務化した。その上で、表示基準についてナトリウムの表示方法の変更などを改定した。

栄養成分は、食品表示基準「別記様式2」（下方左に示す）に示された方法により行う。また、任意表示として、5項目以外の栄養成分を表示する場合は、食品表示基準「別記様式3」の方法により表示を行う。ナトリウムの量は、食塩相当量で表示する。任意でナトリウムを表示する場合は、ナトリウムの量の次に「食塩相当量」を括弧書きで表示する。ただし、ナトリウムが表示できるのは、ナトリウム塩を添加していない食品に限定される。（下方右に示す）

詳しくは、栄養成分及び熱量と表示の単位、測定及び算出の方法、許容差の範囲、0と表示することができる量が示された、「食品表示基準別表第9」と消費者庁食品表示企画課「食品表示法に基づく栄養成分表示のためのガイドライン」、または、東京都福祉保健局健康安全部食品監視課発行の印刷冊子「栄養成分表示ハンドブック 食品表示基準に基づく栄養成分表示の方法等」を参照すること。

別記様式2

栄養成分表示	
食品単位当たり	
熱量	kcal
たんぱく質	g
脂質	g
炭水化物	g
食塩相当量	g

●ナトリウム塩を添加していない場合の表示例

栄養成分表示	
食品単位当たり	
熱量	kcal
たんぱく質	g
脂質	g
炭水化物	g
ナトリウム	mg
（食塩相当量	g）

その他、「～たっぷり」、「〇〇含有」、「〇%アップ」、「無〇〇」、「低〇〇」、「〇〇30%カット」など、特定の栄養成分を強調した栄養強調表示をする場合は、食品表示基準で表現例と該当する栄養成分のルールが定められている。食品表示基準別表第9、第12、別表第13の他に、東京都福祉保健局が発行している「栄養成分表示ハンドブック」で内容を確認して表示すること。

（2）製造所固有記号制度の変更

従来は、製造所固有記号の届出には特に制限はなく、また製造所の名称・住所などの情報を表示する必要もなかったが、食品表示法による表示基準では大きな制度変更が行われた。

なお、業務用食品は、規格書などで情報伝達が可能であるため、以下のルールに縛られず、また応答義務も生じない。ただし、製造所固有記号のデータベースによる届出は必要である。

ポイント 1

- ## ポイント 2

- (表示例)

製造者 株式会社〇〇 +AB
東京都～～

(フリーダイヤル)0120-000-000

- (表示例)

販売者 株式会社〇〇 +CD
東京都～～

http://www.○○○○○○○○○○○○○○○○○○

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
若しくは名称及び製造所固有記号

(表示例)

ウ)

製造者 株式会社〇〇 +A2 東京都～～

製造所固有記号の各製造所は下記のとおりです。

A1：□□工場（東京都〇〇区〇ー〇ー〇）

A2：□□工場（神奈川県〇〇市〇ー〇）

<例外事項>同一製品を自社の工場**X**と他社に製造を委託した他社工場**Y**で製造する場合は、一括表示枠内の「製造者」又は「販売者」の事項名は、この場合に限って表示しなくてもよいことになっている。

<一括表示欄のイメージ 下方部分>

加熱調理の 必要性	加熱してお召しあがりください
原産国名	アメリカ合衆国
	大日本冷食(株) +CAA123 千葉県千葉市中央区中央町◆ー〇ー■

この場合、事項名を表示しなくてもよいこととする。

②製造所固有記号を使用する際の留意点（業務用食品も同様）

- ・ 業者名の横に「+」（プラス）を冠して表示し旧表示と区別し新しい製造所固有記号であることを示すこと。
- ・ 製造所固有記号は製造者等が実際に食品を製造した製造所を表す固有の記号として、消費者庁長官に届け出たものであること。
- ・ 製造所固有記号の文字数は、10文字以内で、先頭に付加される +（プラス）は文字数に入らない。
- ・ 製造所固有記号の有効期間は、5年で、更新制である。更新しなかった場合は、登録はなくなる。

(3) アレルゲンの表示方法の変更

従来許容されていた、特定加工食品及びその拡大表記を廃止し、より広範囲の原材料に、アレルゲンを含む旨の表示を行うことを義務付けた。

表示義務は、特定原材料（※1）のみであるが、特定原材料に準ずるもの（※2）についても記載するよう推奨されている。

従来は、個々の原材料名の直後に括弧書きする方法（個別表示）と、原材料名欄の最後にまとめて括弧書きする方法（一括表示）のいずれかを事業者の判断で選択していたが、今回の基準では個別表示を行うことを原則としている。ただし、従来は事業者の判断で一括表示も認めていたため、表示面積に限りがある、あるいは一括表示でないと表示が困難な場合等、例外的に原材料名の直後にまとめて括弧書きする方法も認められている。なお、一括表示の方法を採用した場合は、その根拠は明確にする必要がある。（食品表示基準 Q&A E-6,E-7,E-9 参照）

表示例

【原則】～個別表示～

原材料名	A、B（卵・豚肉を含む）、C（大豆を含む）
------	-----------------------

原材料名	ばれいしょ、にんじん、ハム（卵・豚肉を含む）、マヨネーズ（卵・大豆を含む）、たんぱく加水分解物（牛肉・さけ・さば・ゼラチンを含む）／調味料（アミノ酸等）
------	--

【例外】～一括表示～

原材料名	A、B、C、（一部に卵・豚肉・大豆を含む）
------	-----------------------

原材料名	ばれいしょ、にんじん、ハム、マヨネーズ、たんぱく加水分解物／調味料（アミノ酸等）、（一部に卵・豚肉・大豆・牛肉・さけ・さば・ゼラチンを含む）
------	--

当該食品に含まれる全ての特定原材料等について、原材料名欄の最後（原材料と添加物の事項欄を設けて区分している場合は、それぞれ原材料名欄の最後と添加物欄の最後）に新基準では、「（一部に○○・○○・◆◆・・・を含む）」と表示する。

原材料名	ばれいしょ、にんじん、ハム（卵・豚肉を含む）、マヨネーズ（卵・大豆を含む）、たんぱく加水分解物（牛肉・さけ・さば・ゼラチンを含む）
添 加 物	調味料（アミノ酸等）

原材料に「卵」、「小麦」（特定原材料）又は「たまご」、「コムギ」（代替表記（※3））が表示されていた場合、一括表示欄に改めて「卵」、「小麦」の表示が必要となる。

アレルギー表示の変更点の注意

- ①アレルギーを 2 種類以上続けて表示する場合は、「・」（読み：なかてん）でつないで「一部に〇〇・〇〇を含む」と表示する。「,」（読み：コンマ）でつなぐ表示「一部に●●, ●●を含む」は認められていない。（食品表示基準 Q&A (E-12)）
- また、アレルギーの一括表示の記述方法は、旧基準では「原材料の一部に〇〇を含む」という表示であったが、新基準では「一部に〇〇を含む」とし、「原材料の」4 文字を削除して表示しなければならない。

新基準	旧基準
一部に〇〇・〇〇・■を含む	原材料の一部に〇〇、〇〇、■を含む

- ②商品に含まれるアレルギー物質(特定原材料等)を一括表示枠内の他に、枠外に表あるいは図で示す場合がある。一括表示の枠内のアレルギー表示と照合し、改版の内容に、漏れは無く正しく表示していることを確認する必要がある。
- ③表示義務のない「特定原材料に準ずるもの」について、表示が無い場合、消費者はアレルギーが存在しないのか、あるいは単に表示していないだけなのかの判断がつかない。このため、第9次改正で、アレルギーを含む食品の表示の対象が「特定原材料 7 品目」又は「特定原材料に準ずる 21 品目を含む 28 品目」のいずれであるかを一括表示の外へ表示すること。また、特に「特定原材料 7 品目」のみを表示対象としている場合は、ウェブサイト等の活用及び電話等による消費者からの問合せへの対応等、情報提供の充実を図ること。の2点を事業者が努めるべきことと明示された。

※1：「特定原材料」とは、

アレルギー表示対象品目のうち、特に症状が重篤な、または症例数が多い品目のこと。現在、卵・乳・小麦・落花生(ピーナッツ)・えび・そば・かきの7品目が定められている。なお、くるみは今後特定原材料になる予定。

※2：「特定原材料に準ずるもの」とは、

表示を推奨する品目に挙げられ、現在、いくら・キウイフルーツ・くるみ・大豆・カシューナッツ・バナナ・やまいも・もも・りんご・さば・ごま・さけ・いか・鶏肉・ゼラチン・豚肉・オレンジ・牛肉・あわび・まつたけ・アーモンドの21品目である。

「特定原材料」	
7 品目	
えび	卵
かに	乳
小麦	そば
落花生(ピーナッツ)	

「特定原材料に準ずるもの」				
21 品目				
牛肉	豚肉	鶏肉	ゼラチン	
いか	さけ	さば	あわび	いくら
りんご	バナナ		オレンジ	もも
キウイフルーツ				
大豆	ごま	くるみ	まつたけ	やまいも
カシューナッツ			アーモンド	

※３：「代替表記」とは、表記方法やことばが違うが特定原材料等と同一であることが理解できる表記のことである。

特定原材料	代替表記
えび	海老、エビ
かに	蟹、カニ
小麦	こむぎ、コムギ
そば	ソバ
卵	玉子、たまご、タマゴ、エッグ、鶏卵、 あひる卵、うずら卵
乳	ミルク、バター、バターオイル、チーズ、 アイスクリーム
落花生	ピーナッツ

（４）原料原産地名の表示方法

① 概要

平成 29 年 9 月 1 日に原料原産地表示制度による食品表示基準が改正・施行された。消費者の自主的かつ合理的な選択機会の確保に資するよう、可能な限り産地情報を充実することが望ましいという観点を基本とし、原則国内で製造した全ての加工食品について、使用した原材料に占める重量の割合が最も高い原材料に原産地の表示を義務付けている。また、東京都消費生活条例に基づく食品表示の原料原産地表示も改正されているので、東京都で販売する調理冷凍食品は、都消費生活条例（平成 29 年 12 月 25 日告示）の原料原産地表示に対応することが必要である。

なお、同制度の施行が食品表示法の施行に 2 年強遅れたため、同制度に係る表示の経過措置期間は令和 4 年 3 月末までとされている。

②原料原産地表示に関する表示基準の概要

(i) 義務表示の対象

国内で製造又は加工された全ての加工食品（輸入品を除く）。

(ii) 対象原材料

製品に占める重量割合上位1位の原材料が義務表示の対象。使用した原材料に占める重量の割合が最も高い原材料であり、添加物及び水は含まない。

(iii) 表示方法 商品包装に表示すること

- a.対象原材料の産地について国別に重量割合の高いものから順に国名を表示する
- b.原産国が3か国以上ある場合は、現行の表示方法と同様、重量割合の高いものから順に国名を表示し、3か国目以降を「その他」と表示することができる。
- c.対象原材料が加工食品の場合、中間加工原材料の「製造地」を表示する。

(iv) 例外表示

「国別重量順表示」が難しい場合には、一定の条件の下、以下の表示が可能。

a.「又は表示」

産地として使用可能性がある複数国を、使用が見込まれる重量割合の高いものから順に「又は」で繋がないで表示する方法であり、過去の使用実績等に基づき表示する。

b.「大括り表示」

3以上の外国の産地表示を「輸入」と括って表示する方法である。一定期間における国別使用実績又は使用計画からみて、国別重量順表示が困難な場合に使用できる。

c.「大括り表示＋又は表示」

過去の使用実績等に基づき、3以上の外国の産地表示を「輸入」と括って表示できるとした上で、「輸入」と「国産」を、使用が見込まれる重量割合の高いものから順に、「又は」でつないで表示する。一定期間における国別使用実績又は使用計画からみて、大括り表示のみでは表示が困難な場合に用いることができる。

③その他留意事項

<例外表示の根拠書類の保管>について

例外表示は、過去の使用実績については製造年からさかのぼって3年以内で1年以上、計画については製造開始日から1年以内の予定についての、根拠書類の保管が条件になっている。原料原産地を表示した根拠を示す実績数値を根拠資料として紙媒体または電子媒体で保管し、求められた場合に提示可能な文書管理が必要である。

＜国・都道府県が立入検査する場合＞

一括表示枠内の製造者・販売者だけでなく、裏付けを取るために必要に応じて原料仕入れ先などにも立入調査が行われる可能性があるとの見解が示されている。

＜業務用食品の取扱い＞

業務用食品は、表示については対象外であるが、文書の交付などを通じて、原料

情報を伝達することが義務付けられている。（表示基準 Q&A：原原 52 参照）

＜東京都消費生活条例に基づく食品表示＞

改正された本条例に基づく原料原産地表示については、本篇「冷凍食品の表示基準」に記載した。

（５）遺伝子組換えの表示方法

平成 31 年 4 月 25 日に内閣府令（平成 31 年内閣府令第 24 号）が公布され、食品表示基準の一部が改正され、令和 5 年 4 月 1 日から施行されるが、義務表示内容に変更はなく、任意表示が変更される。

① 義務表示

表示義務対象品目は、遺伝子組換え食品としての安全性が確認された農産物 8 作物（大豆（枝豆、大豆もやしを含む。）、とうもろこし、ばれいしょ、なたね、綿実、アルファルファ、てん菜、パパイヤ）及びこれを原材料とする加工食品 33 食品群（豆腐、大豆たんぱくを主な原材料とするもの、コーンスナック菓子、冷凍とうもろこし、冷凍ばれいしょなど）である。（別表第 17 参照 下記）

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

※従来のものと組成、栄養価等が同等のもの

※組換え DNA 等が残存し、科学的検証が可能と判断された品目

※加工食品については、その主な原材料（原材料に占める重量の割合が上位 3 位までのもの

ので、かつ原材料及び添加物の重量に占める割合が5%以上であるもの)

【表示方法】

○分別生産流通管理をして遺伝子組換え農産物を区別している場合及びそれを加工食品の原材料とした場合→分別生産流通管理が行われた遺伝子組換え農産物である旨を表示
＜表示例＞「大豆（遺伝子組換え）」 等

○分別生産流通管理をせず、遺伝子組換え農産物及び非遺伝子組換え農産物を区別していない場合及びそれを加工食品の原材料とした場合若しくは分別生産流通管理をしたが、遺伝子組換え農産物の意図せざる混入が5%を超えていた場合及びそれを加工食品の原材料とした場合→遺伝子組換え農産物と非遺伝子組換え農産物が分別されていない旨を表示

＜表示例＞「大豆（遺伝子組換え不分別）」 等

② 任意表示

現行は、分別生産流通管理をして、意図せざる混入を5%以下に抑えている大豆及びとうもろこし並びにそれらを原材料とする加工食品において、「遺伝子組換えでないものを分別」、「遺伝子組換えでない」等の表示が可能であったが、以下の様に変更される。

【表示方法】

○分別生産流通管理をして、意図せざる混入を5%以下に抑えている大豆及びとうもろこし並びにそれらを原材料とする加工食品→適切に分別生産流通管理された旨の表示が可能
＜表示例＞「原材料に使用しているトウモロコシは、遺伝子組換えの混入を防ぐため分別生産流通管理を行っています」

「大豆（分別生産流通管理済み）」 等

・遺伝子組換え農産物の具体的な混入率等を併せて表示することは可能だが、表示と商品に矛盾がないようにする必要がある。

○分別生産流通管理をして、遺伝子組換えの混入がないと認められる大豆及びとうもろこし並びにそれらを原材料とする加工食品

＜表示例＞「遺伝子組換えでない」「非遺伝子組換え」等の表示が可能

※大豆及びとうもろこし以外の対象農産物については、意図せざる混入率の定めはなく、それらを原材料とする加工食品に「遺伝子組換えでない」と表示する場合は、遺伝子組換え農産物の混入が認められないことが条件となる。

（6）食品添加物の表示方法

食品添加物表示における「人工」・「合成」を冠した用途名（甘味料、着色料、保存料）及び一括名（香料）について、「人工」及び「合成」の用語が削除された。本改正は令和2年7月16日に公布と同時に施行されたが、容器包装の変更等を伴うことから、令和4年3月31日までの経過措置期間が設けられている。なお、無添加、不使用表示に関しては、今後ガイドラインの検討会が開催される見込みである。

第3章 冷凍食品の食品表示基準及び表示様式

冷凍食品の表示様式及び表示基準

認定証票を付した冷凍食品の容器又は包装に一括して表示すべき事項は次に定めるところにより記載すること。

1. 一括表示事項及びその表示方法

一般消費者が理解しやすいような日本語で、容器包装を開けなくても容易に見ることができるように容器包装の見やすい箇所に、名称、原材料名、添加物、内容量等について**別記様式1**（一括表示）を基本に表示すること。商品によって表示する項目が異なるので、食品表示基準別表第20で定められた表示内容を確認すること。

別記様式1 食品表示法第8条関係 一括表示様式

名称	1. 使用方法又は内容個数は、容器包装の見やすい箇所に、
原材料名	JISZ8305に定める8ポイント（表示可能面積がおおむね150
添加物	cm ² 以下のものにあつては6ポイント）の活字以上の大きさの
原料原産地名	統一のとれた文字で表示する。
内容量	2. 食用油脂で揚げた後、凍結し、容器包装に入れた旨は、商
固形量	品名の表示されている箇所に近接した箇所にJISZ8305に定め
内容総量	る16ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示
消費期限	する。
（→冷凍食品では賞味期限）	3. ソースを加えた旨、ソースで煮込んだ旨及び食肉又は魚肉
保存方法	の含有率は、容器包装の見やすい箇所にJISZ8305に定める16
原産国名	ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。
製造者	

食品表示法の第4条の個別的表示義務と別表第4の【加工食品横断的表示事項に係る個別のルールを定めるもの】と別表第19【一般用加工食品の個別的表示事項を定めるもの】対象品目、調理冷凍食品（冷凍フライ類、冷凍しゅうまい、冷凍ぎょうざ、冷凍春巻、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、冷凍フィッシュボール、冷凍米飯類、冷凍めんに限る。）で定められている。特に断りが無い限り、定められた品目とそれ以外の項目に共通である。

その表示事例を以下に示す。

一括表示様式(モデル)		備 考
表示項目	事 項 例	
(冷凍食品)		
名 称	食品表示基準別表第4で定められた品目 [例]：「冷凍えびフライ」 食品表示基準別表第4で定められていない品目	その内容を表す一般的な名称を表示する。商品名の記載ではない 付録の1 (1) 名称を参照。
原 材 料 名	[例]魚フライ（未油ちょう品）の事例 メルルーサ（チリ、ニュージーランド、その他）、衣（パン粉、小麦粉、なたね油、粉末状植物性たん白、食塩、香辛料）／加工でん粉、調味料（アミノ酸等）、増粘剤（グァーガム）、乳化剤、（一部に小麦・乳成分・大豆を含む） [注]衣の重量がフライ種の重量より多い場合は、衣、フライ種の順に、重量の多いものの順に記載。 [注]原料原産地は重量1位の原材料について、国別重量順に記載するのが原則。ここでは3か国以上の場合を例として記載。表示に関しては前述の2. 食品表示制度の変更点 4) 原料原産地の名の表示方法及び後述の付録1.（3）原料原産地名を参照。	(1) 配合割合の多いものから順に明記すること。 (2) 食品添加物は、食品表示基準の第3条、第4条、及び第10条、別表4に従い記載すること。 (3) 油ちょう済みのフライ類の揚げ油など、製造時に配合した量と最終製品に含まれる量が明らかに異なる場合では、製品に吸収される油を試験結果等から推測し、製品に含まれる重量順に表示する。（食品表示基準 Q&A(加工-57) 参照） (4) アレルギーマテリアル及びアレルギーマテリアル由来の添加物を含むものにあつては、その旨を [例]（一部に○・◆・・・を含む）のとおりアレルギーマテリアルをコンマ、ではなく、中点・を使って、全て表示する。（食品表示基準 Q&AE-12 参照。） (5) 遺伝子組換え農産物を主な原材料とするものについては、遺伝子組換えに関する表示を当該原材料の次に括弧を付して表示する。（食品表示基準 Q&A GM-9, 11, 15 参照。）

		原材料に占める重量の割合の高いものから順に、その最も一般的な名称をもって表示する。付録の 1 (2) 原材料を参照。
添加物 (原材料名欄の他に添加物を設けて記載する場合の事例)	調味料 (アミノ酸等)、増粘剤 (グァーガム)、乳化剤	新基準では原材料名と明確に区別することが求められている。明確な区分には、スラッシュ、改行、線を入れて別欄にする方法などがある。 左欄の表示例は、添加物表示の事項名欄を独立して設けた場合の例である。原材料名欄で一括して表示した場合の「／」の後に使用した添加物名を使用重量が多いものから順に表示する事例。
原料原産地名	[例] アルゼンチン (メルルーサ)、<u>国内製造 (パン粉、小麦粉)</u> (野菜冷凍食品品質表示基準) [例] 冷凍ほうれん草 単一原料で国産原料を使用 国産 (ほうれんそう) ※単一の場合 () は省略可 [例] ミックスベジタブル 複数原料を混合使用 中国 (たけのこ、きぬさや)、 米国 (にんじん) なお、原材料名欄において主な原材料名の次に括弧を付して記載する等の表記もできる。	原料原産地名を表示する際に原料原産地名の事項名の欄を作成し原材料名と分けて表示する場合の例を示す。この場合は、原材料名の欄に原料原産地を表示しない [例] である。 食品表示基準第 3 条第 2 項と東京都消費生活条例調理冷凍食品品質表示実施要領で、表示の位置や表示の方法を参照し表示する。原料原産地表示名は原材料名で、原材料に併記する場合と、原料原産地表示名の事項欄を設けて表示する場合がある。 <u>(食品表示基準)</u> 全ての加工食品は、原材料名、添加物欄の次に原料原産地名の欄を設けて重量順位 1 位にある原材料の原産国を表示する。詳細は前述の食品表示制度の変更点④を参照のこと。 <u>(東京都生活条例)</u> 国内で製造され、都内で消費者向けに販売される調理冷凍食品が対象。原材料の

	原材料名欄に記載する場合は「原料原産地名」の項目を省略することができる。 (東京都消費生活条例) [例] エビピラフ 米(国産)、野菜(たまねぎ(国産又は米国産)、にんじん(国産又は中国産)、いんげん)、エビ(ベトナム産)、植物油脂・・・	重量に占める割合のうち、上位3位までのもので、かつ重量に占める割合が5%以上の原材料及び商品名に名称が付された原材料について表示すること。但し食品表示基準で国別重量順で表示したもの、別表第15により原料原産地表示義務が課せられている品目は除外。詳細は前述の食品表示制度の変更点④を参照のこと。 エビは上位3位ではないが、商品名等にその名称が付された原材料(所謂、冠表示)なので、表示が必要になる。
衣の率又は皮の率	[例] (えびフライ等の場合) 衣の率〇〇% (しゅうまい等の場合) 皮の率〇〇%	衣の率(えびフライ、コロッケなどのフライ類の場合)又は皮の率(しゅうまい、ぎょうざ、春巻の場合)の表示が必要なものは、その実比率を下まわらない5の整数倍の数値により%の単位を明記して[例]のように記載すること。 食品表示基準別表第19、食品表示基準Q&A(加工-189)を参照のこと。 付録の1(4)皮、衣の率を参照。
内容量	[例1] 食品表示基準別表第4で定められた個別的表示事項がある食品 一括表示枠内 〇〇グラム 又は〇〇グラム(〇〇グラム×〇〇個) 一括表示枠外 〇〇個入り [例2] 食品表示基準別表第4で定められた個別的表示事項がある食品 一括表示枠内 〇〇グラム 一括表示枠外 個数表示省略	(1) 内容重量 内容重量は、カタカナでグラム又はキログラム単位を明記して表示すること。 (2) 内容個数 一括表示枠外の見やすい箇所に表示すること。 なお、食品表示基準別表第4で定められた個別的表示事項がある食品で、内容個数の管理が困難なものにあっては、省略することができる。 食品表示基準別表第4で定められた個別的表示事項がある食品以外で、一括

	〔例 3〕 食品表示基準別表第 4 で定められた個別的表示事項がある食品以外 一括表示枠内 ○○グラム 又は○○グラム（○○グラム×○○個） 一括表示枠外 ○○個入り 〔例 4〕 食品表示基準別表第 4 で定められた個別的表示事項がある食品以外 一括表示枠内 ○○個入り 一括表示枠外 表記なし	表示枠内に内容重量を表示することが困難なものにあつては、内容重量に代えて内容個数を表示すること。 付録の 1（5）内容量を参照。 その他 参考 <table><tr><th>食品表示基準 Q&A</th></tr><tr><td>（加工-100） 内容重量で管理すると個数が、一定にならない製品（例えば、1 kg パック）について、内容量を「1 kg（○～○個入り）」と、重量に個数を併記する場合には内容個数に幅を持たせた表示はできますか。 （答） 差し支えありません。</td></tr></table> 表示責任者と販売者に要確認。	食品表示基準 Q&A	（加工-100） 内容重量で管理すると個数が、一定にならない製品（例えば、1 kg パック）について、内容量を「1 kg（○～○個入り）」と、重量に個数を併記する場合には内容個数に幅を持たせた表示はできますか。 （答） 差し支えありません。
食品表示基準 Q&A				
（加工-100） 内容重量で管理すると個数が、一定にならない製品（例えば、1 kg パック）について、内容量を「1 kg（○～○個入り）」と、重量に個数を併記する場合には内容個数に幅を持たせた表示はできますか。 （答） 差し支えありません。				
賞 味 期 限	〔例 1〕 ■ 枠外右部に記載 ■ パッケージの裏面左下に記載してあります ■ この面の左下に記載してあります ■ 枠外の下に記載してあります ■ 枠外の側面に記載してあります ■ 枠外反対面右下に記載 〔例 2〕 平成 31 年 3 月 〔例 3〕 2019. 3 〔例 4〕 平成 31 年 3 月 1 日 〔例 5〕 2019. 3. 1 〔例 6〕 190301	別記様式 1 の他の事項と一括して表示することが困難な場合には、食品表示基準 Q&A（加工-25）を参照すること。 付録の 1（6）賞味期限を参照。 〔例 1〕 のように表示事項を一括して表示する箇所にその表示箇所を具体的に表示すれば、指定箇所に単独で表示することができる。その場合、単に「枠外に記載」や「別途記載」の表示は認められていない。「賞味期限」である旨の文字を冠したその年月日（又は年月）を年月日（又は年月）の順で表示する。 〔例 2〕、〔例 3〕 のような月までの表示の場合、一括表示の欄外に、トレーサビリティを考慮しロット記号を表示することにより、表示責任者が製品の製造		

		年月日が識別できるようにする場合は、次の例のように記載すること。 [例] 平成 31 年 3 月 EAE 19. 3 迄 EAE 19. 3/EAE 一括表示の欄外に年月日とロット記号を併記する場合は、次の例等のように期限表示が明らかに判るように表示すること。 [例] 平成 31 年 3 月 31 日 EAE [例 6] 数字の間の「.」を省略しても差し支えないが、この場合、読み間違いがおこらないよう、月又は日が 1 桁の場合は 2 桁目に「0」を付して表示（例：4 月を示す「4」については、「04」と表示）する。 <日付印字の悪い例> 例) 賞味期限 2019/2/29 ●スラッシュ/は年、月、日の区切りに使用できない。 ●暦に存在しない日にち（うるうの暦日）は賞味期限として印字できない。
保 存 方 法	[例] －18℃以下で保存してください。	保存温度については、食品衛生法第 11 条第 1 項の規定では保存方法の基準が－15℃以下で保存しなければならないと定められているが、（一社）日本冷凍食品協会の自主基準とコーデックスが定める「急速冷凍食品の加工及び取扱いに関する国際的実施規範」で－18℃以下で保存すると定めているので、「－18℃以下で保存してください。」と表示すること。付録の 1（7）保存方法を参照。

凍結前 加熱の有無	[例] 「加熱してありません。」 又は、 「加熱してあります。」	本欄は喫食時に加熱を要する冷凍食品についてのみ凍結前に加熱してあるか、ないかの別を表示すること。 <u>自然解凍後、そのまま喫食可能な冷凍食品には、表示しない。</u> 食品表示基準別表第 19 の「冷凍食品」、「調理冷凍食品」を参照のこと。付録の 1 (8) 凍結前加熱の有無を参照。
加熱調理の 必要性	[例 1] 「加熱してください。」 又は 「解凍してそのまま召し上がりください。」等 [例 2] 「油で揚げてください。」 又は 「蒸煮してください。」等 [例 3] 「さしみ用」又は「加工用」等	(1) 本欄に喫食時に加熱の必要があるか、ないかの別を表示すること。 (2) 必要がある場合は [例 2] のように具体的な加熱方法を明記することでもよい。 (3) 生食用のものにあつては、「生食用」等生食用である旨を示す文言を表示し、生食用でないものにあつては、「加工用」、「フライ用」、「煮物用」等生食用でない旨を示す文言を表示する。食品表示基準別表第 19 の「冷凍食品」を参照のこと。 付録の 1 (9) 加熱調理の必要性を参照。
原 産 国 名	[例] アメリカ	輸入品の場合に限る。 付録の 1 (10) 原産国名を参照。
製造者 又は	[例 1] 大日本冷食株式会社 東京都中央区明石町◇番地 [例 2]	(1) 製造者の氏名、製造所所在地に代えて販売者の氏名、販売者の住所を以て表示する場合は、「製造者」を「販売者」とし、販売者の住所を表示する。 「製造所の固有記号」を規定に基づい

加工者	大日本冷食株式会社+CAA123 東京都中央区明石町◇番地 [例 3] 大日本冷食株式会社 〇〇工場 東京都中央区明石町◇番地	て使用する場合は、消費者庁長官に届出のものを表示する。製造所の固有記号の前にプラス「+」が必要。 (2) 輸入品にあつては、「製造者」を「輸入者」とし、輸入者の氏名及び営業所所在地を表示する。 (3) 輸入品を国内でリパック（小分け包装）した場合は、「加工者」を記載する。別途輸入者を表示する必要はない。 付録の 1（11）製造者、販売者、輸入者、製造所固有記号を参照。
-----	--	--

2. 表示の順序

前条に規定する表示事項の表示の順序は名称、原材料名、添加物名、原料原産地名、衣の率又は皮の率、内容量、賞味期限、保存方法、凍結前加熱の有無、加熱調理の必要性、原産国名及び製造者（又は販売者、輸入者）の順に表示する。食品表示基準別記様式 1 を参照のこと。

3. その他の義務表示事項及び表示の方法

2 に規定する事項のほか、冷凍食品の容器又は包装に表示すべき事項を次の通り定める。

（1）容器入り生かき及び食肉は、賞味期限並びに加工所所在地及び、加工者氏名を表示する。ただし固有記号による表示は認められない。

（2）容器入り冷凍食肉製品はアからウの事項を表示する。

表示方法は、品質表示基準のある食肉製品については、その食肉製品の表示様式にならって表示し、品質表示基準のない食肉製品については、冷凍食品の表示様式にならって表示する。

ア. 非加熱食肉製品は「非加熱食肉製品」である旨及び製造時の「pH」「水分活性」条件を次の 4 区分により表示。

pH	水分活性
—	0.95 以上
—	0.95 未満

4.6 未満	—
4.6 以上 5.1 未満	0.93 未満

イ. 特定加熱食肉製品は「特定加熱食肉製品」である旨及び「水分活性」を次の２区分により表示。

水分活性
0.95 以上
0.95 未満

ウ. 加熱食肉製品は「加熱食肉製品(包装後加熱)」又は「加熱食肉製品(加熱後包装)」である旨を表示。ただし、加熱食肉製品のうち、ハンバーグ、ミートボールにあってはこれを一括表示の近辺（例えば上部）に表示する。

(3) 一括表示事項以外の表示事項及びその表示方法

一括表示事項の項に記載するもののほか、次の事項のアについては商品名の近くに、イ及びウについては、容器又は包装の見やすい箇所に、JISZ8305に規定する16ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた活字で表示すること。エ、オ及びカについては8ポイントの活字以上であること。

ア. 食用油脂で揚げた後、凍結し、容器に入れ、又は包装されたものにあつてはその旨。

イ. ハンバーグステーキ、ミートボール、フィッシュハンバーグ又はフィッシュボールであつて、ソースを添付したもの又はソースで煮込んだものにあつては、それぞれその旨。

ウ. ハンバーグステーキ、若しくはミートボールであつて食肉の含有率が40%未満のもの、又はフィッシュハンバーグ若しくはフィッシュボールであつて、魚肉の含有率が40%未満のものにあつては、実比率を上回らない5の整数倍の数値によりパーセント単位で、単位を明記したその含有率。

エ. 使用方法（解凍方法、調理方法等）。

オ. 内容個数の管理が困難でないものにあつては、内容個数（〇個入り、〇尾入り、〇枚入り等と表示すること。）

カ. 商品名に原材料の1種以上の名称を冠する場合

①食品表示基準別表第22の品目で原材料が、別表第22の含有率に満たないコロッケ、しゅうまい、ぎょうざ、春巻についてはその原材料の配合割合の表示は例示の如く商品名に併せて原材料を含む旨、含有量を表示する。

【例】 商品名：えび入りコロッケ（えび6%入り）

②食品表示基準別表第3で示された品目の場合（菓子類、アイスクリーム類は除く）に限り、原材料の配合割合を例示の如く事項名を付して、当該原材料を仕込み時のパーセントと共に一括表示枠外の下部に記載する（商品名に原材料の一部の名称が付さ

れた場合に限る)。

東京都条例では上記に依らず、商品名に原材料の一部の名称を付した場合は、消費者への利便性より原材料配合割合を記載することを定めている。原材料配合割合の Q&A を確認すること。

[例] 商品名：えびパオズ の場合

製造者	〇〇〇〇

原材料配合割合 えび〇〇% (仕込時)

[参考]

「食品表示法品質表示基準」個別の食品に係わる表示禁止事項を定めた別表第 22 に基づく「コロッケ」、「しゅうまい」、「ぎょうざ」及び「春巻」の原材料の一部を商品名に関する場合の表示の基準については次表を参照。

品目	原材料名	原材料が下欄の規定量を満たす場合のみ 原材料を商品名に冠することができる。 例・商品名を「えびコロッケ」とする。 商品名を「えびしゅうまい」とする。 商品名を「えびぎょうざ」とする。 商品名を「えび春巻」とする。 (注)一括表示欄の名称は単に「コロッケ」、「しゅうまい」、「ぎょうざ」、「春巻」と表示する。	原材料の含有率が下欄の場合であって その原材料を商品名に併せて表示したい場合はその原材料を含む旨及び含有率を下例のごとく商品名に併せて表示するものとする。 例・商品名を「コロッケ (えび 5% 入り)」とする。 商品名を「しゅうまい (えび 5% 入り)」とする。 商品名を「ぎょうざ (えび 5% 入り)」とする。 商品名を「春巻 (えび 5% 入り)」とする。 (注)一括表示欄の名称は単に「コロッケ」、「しゅうまい」、「ぎょうざ」、「春巻」と表示する。
コロッケ	えび かに 牛肉 豚肉 鶏肉 とうもろこし	原材料に対し 10%以上 原材料に対し 8%以上 原材料に対し 8%以上 原材料に対し 10%以上 原材料に対し 10%以上 原材料に対し 15%以上	原材料に対し 10%未満 原材料に対し 8%未満 原材料に対し 8%未満 原材料に対し 10%未満 原材料に対し 10%未満 原材料に対し 15%未満

	チーズ	原材料に対し 10%以上	原材料に対し 10%未満
	その他	原材料に対し 8%以上	原材料に対し 8%未満
しゅうまい	えび	あんに対し 15%以上	あんに対し 15%未満
	かに	あんに対し 10%以上	あんに対し 10%未満
	豚肉	あんに対し 15%以上	あんに対し 15%未満
	鶏肉	あんに対し 15%以上	あんに対し 15%未満
	その他	あんに対し 10%以上	あんに対し 10%未満
ぎょうざ	えび	あんに対し 15%以上	あんに対し 15%未満
	かに	あんに対し 10%以上	あんに対し 10%未満
	その他	あんに対し 10%以上	あんに対し 10%未満
春巻	えび	あんに対し 10%以上	あんに対し 10%未満
	かに	あんに対し 8%以上	あんに対し 8%未満
	その他	あんに対し 8%以上	あんに対し 8%未満

参考)

食品表示基準 Q&A (以前)

(調理冷凍食品)

(加工－190)

これまでの **JAS 法**の個別品目に係る品質表示基準で規定されていた表示事項等は、食品表示基準にも規定されていますが、個別品目に係る品質表示基準で対象とされていた食品の範囲は、食品表示基準においても変更はありませんか。

(答)

原則、変更はありません。

食品表示基準 Q&A (第 11 次改正 令和 2 年 7 月 16 日 消食表 第 273 号)

(調理冷凍食品、チルドぎょうざ類)

(加工－193)

これまでの個別品目に係る品質表示基準で規定されていた表示事項等は、食品表示基準にも規定されていますが、個別品目に係る品質表示基準で対象とされていた食品の範囲は、食品表示基準においても変更はありませんか。

(答)

原則、変更はありません。

付録 食品表示基準（表示事項とその方法）

1. 一括表示枠内に表示する事項

（1）名称

名称は、食品の内容を的確に表現し、社会通念上すでに一般化した食品の名称（商品名ではない）を表示する。また、平成 14 年 7 月の告示により、当時の JAS 品目に該当する製品は「冷凍」の文字を冠し、JAS 品目以外の製品は、「冷凍」の文字を冠しないことになっていたが、平成 15 年 8 月の改正調理冷凍食品品質表示基準により「名称に関する冷凍の文字は、省略することができる」と改正されたため、「冷凍」の文字を冠することに関して、いづれでも良いとされている。その後、平成 25 年 12 月に調理冷凍食品の JAS 規格は廃止となっているが、平成 28 年 4 月に施行された食品表示法において、名称の表示基準は横断的義務表示事項に係る個別のルール別表第 4 に引き継がれている。名称の表示に当たっては、食品表示基準別表第 4 の個別のルールに定めるところにより表示する。

① 冷凍フライ類

「冷凍フライ」、「冷凍魚フライ」、「冷凍えびフライ」、「冷凍いかフライ」、「冷凍かきフライ」、「冷凍コロッケ」、「冷凍カツレツ」等とその製品の最も一般的な名称をもって表示する。ただし、衣にパン粉、クラッカー、はるさめ等をつけないものにあつては、「フライ」の文字に代えて、「天ぷら」、「唐揚げ」等とその調理方法による最も一般的な名称をもって表示する。ただし、衣率の表示などの基準については、「えびフライ」、「いかフライ」に準じる。

② 冷凍しゅうまい、冷凍ぎょうざ及び冷凍春巻

冷凍しゅうまいにあつては「冷凍しゅうまい」と、冷凍ぎょうざにあつては「冷凍ぎょうざ」と、冷凍春巻にあつては「冷凍春巻」と表示する。

③ 冷凍ハンバーグステーキ及び冷凍ミートボール

冷凍ハンバーグステーキにあつては、「冷凍ハンバーグステーキ」又は「冷凍ハンバーグ」と、冷凍ミートボールにあつては「冷凍ミートボール」と表示する。ただし、魚肉、臓器及び可食部分並びに肉様植たんを使用していないもので、原材料として 1 種類の食肉のみ使用したものにあっては、「冷凍ハンバーグステーキ」若しくは「冷凍ミートボール」の文字の次に、括弧を付して、「牛肉」、「豚肉」等と使用した食肉の最も一般的な名称を表示する。

例 1) 牛肉のみの場合

名 称	冷凍ハンバーグステーキ（牛肉）
-----	-----------------

例 2) 豚肉のみの場合

名 称	冷凍ミートボール（豚肉）
-----	--------------

④ 冷凍フィッシュハンバーグ及び冷凍フィッシュボール

冷凍フィッシュハンバーグにあつては「冷凍フィッシュハンバーグ」と、冷凍フィッシュボールにあつては「冷凍フィッシュボール」と表示する。ただし、食肉、臓器及び可食

部分並びに肉様植たんを使用していないもので、原材料として1種類の魚肉のみを使用したものにあつては、「冷凍フィッシュハンバーグ」又は「冷凍フィッシュボール」の文字の次に、括弧を付して、「えび」、「かに」等と使用した魚肉の最も一般的な名称を表示する。

例 1) えびのみの場合

名 称	冷凍フィッシュボール（えび）
-----	----------------

例 2) かにのみの場合

名 称	冷凍フィッシュボール（かに）
-----	----------------

⑤ 冷凍米飯類

「冷凍米飯類」、「冷凍チャーハン」、「冷凍焼きおにぎり」等とその製品の最も一般的な名称をもって表示する。

五目ご飯などの「五目」の用語は、具の含有率が8%以上、かつ使用した具の種類が5種類以上でなければならない。

⑥ 冷凍めん類

「冷凍めん類」、「冷凍うどん」、「冷凍スパゲティ」等とその製品の最も一般的な名称をもって表示する。ただし、調味料で味付け、又はかやくを加えて調理したものにあつては、「冷凍めん類」等の文字の次に、括弧を付して、「調理済み」と表示する。

麺のみの場合は、括弧書きは不要である。

例 1) かやく付きの場合

名 称	うどん（調理済み）
-----	-----------

例 2) 麺のみの場合

名 称	うどん
-----	-----

めんにおけるそば粉の割合が30%に満たないものは、そばの用語またはこれと紛らわしい用語を使用できない。

「かんすい」を使用していない冷凍めん類に「中華めん」の用語またはこれと紛らわしい用語を使用できない。（「生めん類の表示に関する公正競争規約」の（定義）第2条1、4参照のこと。）

（2）原材料名

①使用した食品添加物と食品添加物以外の原材料を区分してそれぞれに占める重量の割合の高いものから順に、一般的な名称を用いて表示する。

食品添加物の記載方法は、原材料名欄の添加物と添加物以外の原材料において、どちらかわかるように、「添加物」の項目名を設けて表示するなど、明確に区分して表示する。区分の方法は、表示様式に示されているように添加物を事項名として設ける場合もあるが、原材料と添加物の間に「/（スラッシュ）」などで明確に区分する方法がある。区分する方法は、食品表示法 食品表示基準 に基づくこと。なお、「人工」及び「合成」を

冠した食品添加物の用途名（甘味料、着色料及び保存料）及び一括名（香料）について、「人工」及び「合成」の用語は、使用できない。

②食品表示基準の別表第 4 で定められた横断的義務表示事項に係る個別のルールに基づき表示すること。2 種類以上の原材料からなる複合原材料については、当該複合原材料の次に括弧を付して、それを構成する原材料の重量割合の多い順に表示する。

③使用した食肉、魚肉、野菜又はつなぎが 2 種類以上の場合、「食肉」、「魚肉」、「野菜」、「つなぎ」の文字の次に、括弧を付して、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。

例)「食肉(牛肉、豚肉)」、「魚肉 (たら、えび)」、「野菜 (たまねぎ、にんじん)」、「つなぎ
(パン粉、でん粉、卵白)」

④衣、皮、つなぎ、揚げ油等については、一括してまとめ、製品に占める重量の割合の多いものから順に表示する。

例) 衣 (パン粉、小麦粉、植物油脂、食塩)
皮 (小麦粉、食塩)

揚げ油 (大豆油、なたね油) (食品表示基準別表第 4 調理冷凍食品)

※東京都消費生活条例の調理冷凍食品の原材料配合割合の表示方法については、東京都消費生活条例に基づく調理冷凍食品品質表示実施要領及び Q&A を確認すること。

⑤冷凍めんについては、原材料を「めん」、「つゆ」、「かやく」ごとにまとめて表示する。

⑥特定の原産地名または有機農産物、有機農産物加工品などの原材料が特色ある旨を表示する場合は、次の方法によって表示する。

例 1) 特定の原材料の使用割合が 100%の場合 (特定の原材料のみ使用)

商品名：国産牛肉使用 ハンバーグステーキ

もしくは国産牛肉 100%使用 ハンバーグステーキ

一括表示原材料名欄：「牛肉 (国産)」

例 2) 特定の原材料およびその原材料と同一の種類の原材料を合わせて使用する場合
(国産牛肉 80%、米国産牛肉 20%を使用する場合)

2A) 商品名：国産牛肉使用 ハンバーグステーキ (国産 80%使用)

一括表示原材料名欄：「牛肉」

2B) 商品名：国産牛肉使用 ハンバーグステーキ

一括表示原材料名欄：「牛肉 (国産 80%使用)」

※「新たな原料原産地表示制度に関する Q&A」の (原原-23) の記載例を参照のこと。

(3) 原料原産地名

①新しい食品表示基準による原料原産地表示基準

ア. 対象

- 1) 輸入品以外の国内で製造した全ての加工食品が原料原産地の表示の対象となる。
- 2) 全ての加工食品への原料原産地表示の拡大に先駆けて原料原産地表示が義務付けられていた、いわゆる「22 食品群+5 品目（おにぎりののりが加わって 4 品目から 5 品目になった）」の別表第 15 については、従来どおり国別重量順表示となる。（食品表示基準 Q&A 別添 原料原産地表示 表示方法-10 に掲げる場合を除く。後述参照。）
- 3) 輸入品（輸入後の国内での加工行為等が、実質的な変更をもたらしていないものを含む。）については、従来どおり輸入品として「原産国名」の表示が必要であり、原料原産地名の表示は必要ない。（新たな原料原産地表示制度に関する Q&A（原原-1）の答えより）。

（参考）食品表示法食品表示基準：別表第 15（第三条、第十条関係）

- 1 次に掲げるもののうち、原材料及び添加物に占める重量の割合が最も高い生鮮食品（（5）の緑茶及び緑茶飲料にあつては、荒茶の原料、（6）のもちにあつては米穀、（8）の黒糖加工品にあつては黒糖の原材料、（9）のこんにやくにあつてはこんにやくいも（こんにやくの原材料であるこんにやく粉の原材料として用いられたこんにやくいもを含む。）、（18）のこんぶ巻にあつてはこんぶに限る。）の当該割合が 50 パーセント以上であるもの
 - （1） 乾燥きのこ類、乾燥野菜及び乾燥果実（フレーク状又は粉末状にしたものを除く。）
 - （2） 塩蔵したきのこ類、塩蔵野菜及び塩蔵果実（農産物漬物を除く。）
 - （3） ゆで、又は蒸したきのこ類、野菜及び豆類並びにあん（缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。）
 - （4） 異種混合したカット野菜、異種混合したカット果実その他野菜、果実及びきのこ類を異種混合したもの（切断せずに詰め合わせたものを除く。）
 - （5） 緑茶及び緑茶飲料
 - （6） もち
 - （7） いりさや落花生、いり落花生、あげ落花生及びいり豆類
 - （8） 黒糖及び黒糖加工品
 - （9） こんにやく
 - （10） 調味した食肉（加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するものを除く。）
 - （11） ゆで、又は蒸した食肉及び食用鳥卵（缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。）
 - （12） 表面をあぶった食肉
 - （13） フライ種として衣をつけた食肉（加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するものを除く。）
 - （14） 合挽肉その他異種混合した食肉（肉塊又は挽肉を容器に詰め、成形したものを含む。）

- (15) 素干魚介類、塩干魚介類、煮干魚介類及びこんぶ、干のり、焼きのりその他干した海藻類（細切若しくは細刻したもの又は粉末状にしたものを除く。）
 - (16) 塩蔵魚介類及び塩蔵海藻類
 - (17) 調味した魚介類及び海藻類（加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するもの並びに缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。）
 - (18) こんぶ巻
 - (19) ゆで、又は蒸した魚介類及び海藻類（缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。）
 - (20) 表面をあぶった魚介類
 - (21) フライ種として衣をつけた魚介類（加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するものを除く。）
 - (22) 4又は14に掲げるもののほか、生鮮食品を異種混合したもの（切断せずに詰め合わせたものを除く。）
- 2 農産物漬物
 - 3 野菜冷凍食品
 - 4 うなぎ加工品
 - 5 かつお削りぶし
 - 6 おにぎり（米飯類を巻く目的でのりを原材料として使用しているものに限る。）

イ. 原料原産地名の基本的な表示方法

国の「食品表示基準」と「東京都消費生活条例に基づく調理冷凍食品品質表示実施要領」があり、対象となる原材料が異なるので、表示方法には注意すること。東京都の対象は、国内で製造され、東京都内で消費者向けに販売される冷凍食品の原料原産地である。

- 1) 国の食品表示基準では、原材料に占める重量割合が最も高い原材料（重量割合上位1位の原材料を原料原産地表示の対象としているが、東京都消費生活条例で原料原産地表示を求める原材料の範囲は、原材料の重量に占める割合が上位3位までのもので、かつ、重量に占める割合が5%以上の原材料である。
- 2) 主な原材料が国産品であるものには、「国産である旨」を、輸入品にあつては、「原産国名」を表示すること。但し主な原材料が国産品の場合、以下のような表示が可能である。
 - ・主な原材料が農産物の場合、国産である旨に代えて都道府県名その他一般に知られている地名。
 - ・主な原材料が畜産物の場合、国産である旨に代えて主たる飼養地が属する都道府県名、その他一般に知られている地名。
 - ・主な原材料が水産物の場合、国産である旨に代えて生産（採取及び採捕）した水

域名、水揚げした港名、水揚げした港又は主たる養殖場が属する都道府県名その他一般に知られている地名。なお、主な原材料が輸入された水産物の場合は、原産国名に水域名を併記することができる。

例 1) 原料原産地名欄による表記 「さけ」も「食塩」もA国産の場合

名 称	塩さけ切身
原 材 料 名	さけ、食塩
原料原産地名	A国
内 容 量	〇〇グラム

例 2) 原材料名欄による表記

名 称	塩さけ切身
原 材 料 名	さけ（A国）、食塩（〇〇製造）※1
内 容 量	〇〇グラム
	※1 表示基準 Q&A（原原―50）の（答）を確認のこと

例 3A) 複数の原料原産地を表示する場合

名 称	むらさきいか短冊（ボイル）
原 材 料 名	むらさきいか（A国、B国）
内 容 量	〇〇グラム

注）主な原材料について、2 カ国以上のものを混合した場合は、原材料に占める重量の多いものから順に原産国名を表示すること。

例 3B) 複数の原料原産地を表示する場合

名 称	むらさきいか短冊（ボイル）
原 材 料 名	むらさきいか（A国、B国、その他）
内 容 量	〇〇グラム

注）主な原材料の原産地が3 箇所以上ある場合は、原材料に占める重量の割合が多いものから順に2 箇所以上表示し、その他の原産地名を「その他」と表示することができる。

例 4) 原料原産地を一括表示外に表示する場合

名 称	塩さけ切身
原 材 料 名	さけ、食塩
原料原産地名	商品名の下部に記載してあります。
内 容 量	〇〇グラム

注）表示箇所を明示した上で枠外に表示すること。

(商品名)	塩さけ切身
(原料さけの原産地名	A国)

②別表第 15 野菜冷凍食品

別表第 15 に定めるいわゆる「22 品目+5 品目」(←22 品目+4 品目に、新たにおにぎり(米飯類を巻く目的でのりを原材料として使用しているものに限る。))が加わったもの)の中において、冷凍食品としては野菜冷凍食品がある。

- 1) 一括表示欄内に原料原産地名欄を設け、原材料名に対応させて原料原産地名を表示するか、原材料名欄に表示してある原材料名に対応させて括弧を付して原料原産地を表示する。
- 2) 原料原産地表示制度や東京都消費生活条例で示された Q&A の事例の方法で表示すること。
- 3) 輸入品にあつては原産国名を表示すること。

ア. 対象

野菜に、選別、洗浄、不可食部分の除去、整形等の前処理及びブランチングを行ったもの(ブランチングを行っていないものを混合したものを含む。)を凍結し、包装し、及び凍結したまま保持したものであつて、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。(ブランチングとは、製品の変色等の変質を防ぐための軽い湯通し等の加工をいう。)ここでいう野菜には、じゃがいも、さつまいも等イモ類、きのこ、たけのこ等が含まれる。

容器包装の表示可能面積がおおむね 30 cm² 以下の場合は原料原産地名の表示を省略することができる。

イ. 表示方法

- 1) 原材料名の欄の次に、「原料原産地名」欄を設けて、原産国別に重量の多い順に、原産国名又は国産である旨を表示し、その国名(又は国産)の後に括弧を付して原材料名を表示すること。

例 1) 単一原料で国産原料を使用している場合。

原料原産地名	国産(ほうれんそう)※
--------	-------------

※原材料名の()は省略可能

例 2) 単一原料で複数の原産国の原料を使用している場合。

原料原産地名	タイ、中国(ほうれんそう)※
--------	----------------

※原材料名の()は省略可能

- 2) 複数原料を混合している場合は、原料の重量に占める割合の高い野菜の上位 3 位までのもので、かつ、原料の重量に占める割合が 5%以上の原料について、「原料原産地名」欄に、その原料の原産地名を表示すること。なお、これら以外の原料

についても原産地名を表示することができる。

例 3) 複数原料を混合使用している場合。

原料原産地名	中国（たけのこ、きぬさや）、米国（にんじん）
--------	------------------------

- 3) 国産原料にあたっては、国産である旨に代えて、都道府県名、市町村名その他一般に知られている地名を、輸入原料にあつては、原産国名に代えて、一般に知られている地名を表示することができる。
- 4) 原料に占める原産国の割合を任意で表示する場合は、全原材料に占める当該原産国の原料合計の割合をパーセント表示すること。

(参考) ミックスベジタブルの表示例

(冷 凍 食 品)

名 称	冷凍ミックスベジタブル
原 材 料 名	スイートコーン、にんじん、グリーンピース
原 料 原 産 地 名	米国（スイートコーン、にんじん）、ニュージーランド（グリーンピース）
内 容 量	300 グラム
賞 味 期 限	平成 31 年 3 月 31 日
保 存 方 法	－18℃以下で保存すること
凍 結 前 加 熱 の 有 無	加熱してありません
加 熱 調 理 の 必 要 性	加熱して下さい
製 造 者	△△食品株式会社 東京都中央区日本橋小舟町◆番地

②東京都消費生活条例 調理冷凍食品品質表示実施要領

ア. 対象

輸入品を除く調理冷凍食品のうち、基準第 3 条第 2 項の表の原料原産地名の項の下欄の第 1 項第 1 号、第 2 号ロ、第 3 号及び第 4 号（使用した原材料に占める重量の割合が最も高い原材料について国別重量順で表示したもの）により原産地を表示する原材料並びに別表第 15 により原料原産地表示義務が課せられている品目を除き、その主な原材料（原材料及び添加物に占める重量の割合が上位 3 位までのもので、かつ、当該割合が 5%以上である原材料及び商品名等にその名称が付された原材料をいう。以下同じ。）が下記のものに適用する。食品表示法に基づく、ア 基準第 2 条に規定する生鮮食品、イ 基準別表第 15 に掲げる 27 の品目（イについてはそれ自体が輸入品の場合を除く。）

イ. 表示方法

主な原材料の原産地について、国産品にあつては国産である旨を、輸入品にあつては原産国名を表示すること。詳細は東京都消費生活条例に基づく食品表示 Q & A の【調理冷凍食品（原料原産地名）】を参照のこと。

例 1) 原材料名 鶏肉（国産）、たまねぎ（国産）、えび（ベトナム）

原料原産地名	国産（鶏肉、たまねぎ）、ベトナム（えび）
--------	----------------------

重量 1 位は、原則、食品表示基準によるが、又は表示の場合は、Q&A の問 22 にある様に条件つきで認められるが、大括り表示は認められず、国別重量順の記載となるので、注意が必要である。

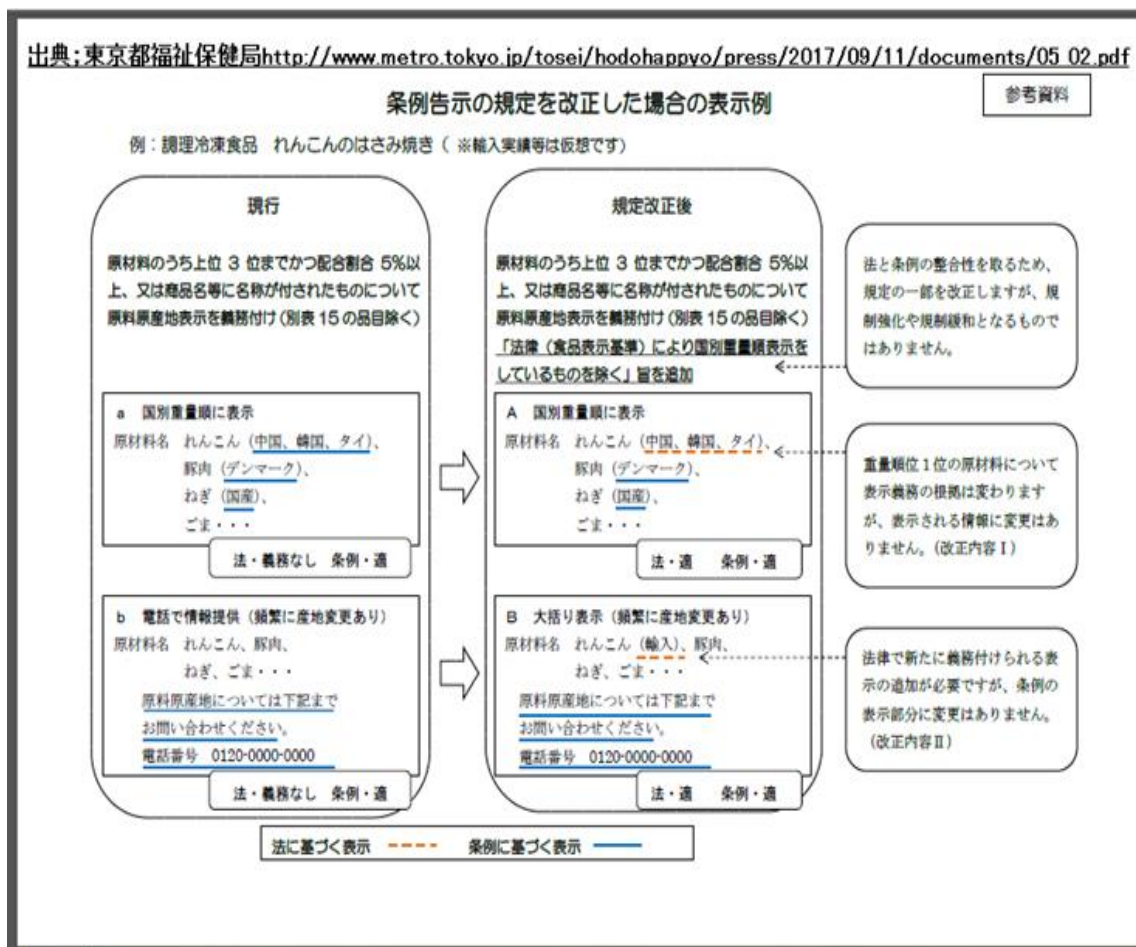
ウ. 表示箇所

容器又は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。ただし、原料原産地名の表示に限り、容器又は包装への表示が極めて困難な場合にあっては、表示すべき事項の情報を、電話機、ファクシミリ装置その他の通信機器、情報処理の用に供する機器等を利用して提供する旨を包装の見やすい箇所に記載し、かつ、当該方法により表示事項の情報を提供することを可能とする（以下「電話機等による情報提供」という。）。その場合でも、基準に基づき原産地を表示をするものについては容器包装への表示が必要になるが、基準第3条第2項の表の原料原産地名の項の下欄の第2号イ、第5号イ、第5号ロ及び第5号ハによる表示をしている場合には、条例に基づく原料原産地表示については電話機等による情報提供を可能とする。

エ. 文字の大きさ及び配色

表示に用いる文字は、日本産業規格 Z8305（活字の基準寸法）に規定する 8 ポイントの活字以上の大きさの文字で、背景の色と対照的な色で表示すること。

（参考）れんこんのはさみ焼の場合



(4) 皮、衣の率

食品表示法食品表示基準別表第 19 の「調理冷凍食品の個別的表示事項」に基づく「魚フライ」、「えびフライ」、「いかフライ」、「かきフライ」、「コロッケ」及び「カツレツ」の衣の率、「しゅうまい」、「ぎょうざ」及び「春巻」の皮の率が下表の率を超えるものは、その実比率を下まわらない 5 の整数倍の数値により、パーセントの単位をもって、単位を明記して記載すること。

名 称	衣の率 (%)	食用油脂で揚げたものの 衣の率 (%)
魚フライ	50	60
えびフライ	50 ※	65
いかフライ	55	60
かきフライ	50	60
コロッケ	30	40
カツレツ	55	65

※食用油脂で揚げたもの以外のもので、頭胸部および甲殻または尾扇を除去した 1 尾あたりのえびの重量が 6 グラム以下のものにあっては 60%。

名 称	皮の率 (%)	食用油脂で揚げたものの 皮の率 (%)
しゅうまい	25	－
ぎょうざ	45	－
春巻	50	60

例 1) 食用油脂で揚げていないコロッケの衣の実比率が、33%の場合。

衣 の 率	35%
-------	-----

例 2) 食用油脂で揚げた春巻きの皮の実比率が 62%の場合。

皮 の 率	65%
-------	-----

(5) 内容量

内容量は、グラムまたはキログラムの単位で、単位を明記して記載する（食品表示法食品表示基準別表第 4）。また、内容個数については、「食品表示法食品表示基準別表第 19」で内容個数の管理が困難でないものに限って「〇個入り」もしくは「〇尾入り」などの内容数量を一括表示枠外の見やすい箇所に表示することになっている。

冷凍食品は、計量法における特定商品にあたるので、計量法の量目公差の規定に従うこと

に留意すること。

なお、食品表示基準別表第 4 で定められた個別的表示事項がある調理冷凍食品以外の品目で、内容重量を記載することが困難なものにあつては、内容重量に代えて内容個数を記載すること。この場合は枠外に内容個数を表記する必要はない。

①食品表示基準別表第 4 で定められた個別的表示事項がある食品及びそれ以外の品目

例) しゅうまい(別表第 4 で定められた個別的表示事項がある食品)又はオムレツ(別表第 4 で定められた個別的表示事項がある食品以外)で 20 グラムの製品が 12 個入りの場合、次の 2 つのいずれかの方法において記載すること。なお、内容個数の表記は一括表示枠外に「12 個入り」と表示すること。

例 1)

内 容 量	240 グラム
-------	---------

例 2)

内 容 量	240 グラム (20 グラム×12 個)
-------	-----------------------

②食品表示基準別表第 4 に定められた食品以外で内容重量を表示することが困難なもの

例) あじの開きが 5 尾入りの場合

内 容 量	5 尾入り
-------	-------

一括表示枠外に内容個数の表記は必要ない。

③食品表示基準別表第 4 に定められた食品でソース等が充填され、固形量の表記が規定に定められている場合、ソース等が充填、または別添で添付されている冷凍ハンバーグ、冷凍ミートボール、冷凍フィッシュハンバーグおよび冷凍フィッシュボールについては、内容総量及び固形量を併記すること。

例) ハンバーグにおいて、ハンバーグが 100 グラムで 2 個入り、ソースが 100 グラム充填されている場合、次の 2 つのいずれかの方法において表示すること。なお、内容個数の表記は一括表示枠外に「2 個入り」と表示すること。

例 1)

内 容 量	300 グラム (固形量 200 グラム)
-------	-----------------------

例 2)

内 容 量	300 グラム
固 形 量	200 グラム 又は 200 グラム (100 グラム×2 個)

④食品表示基準の別表第 4 に定められた食品及び食品表示基準の別表第 4 に定められた

食品以外でソースを充填、又は添付した場合

例) ぎょうざにおいて、ぎょうざが 20 グラムで 12 個入り、タレが別添で 20 グラムの場合。なお、内容個数の表記は一括表示枠外に「12 個入り」と表示すること。

例 1)

内 容 量	ぎょうざ 240 グラム、タレ 20 グラム 又は ぎょうざ 240 グラム (20 グラム×12 個)、タレ 20 グラム
-------	--

例 2)

内 容 量	260 グラム
固 形 量	240 グラム 又は 240 グラム (20 グラム×12 個)

⑤包装形態が外装、内装に分かれ、袋詰めされた商品が数袋入れられている場合

例) ミートボール又はたこ焼きで、1 袋に 20 グラムのものが 50 個入りで、外箱に 6 袋 (合計 6 キログラム) が詰められている場合。

内 容 量	6 キログラム 又は 6 キログラム [(20 グラム×50 個) ×6 袋]
-------	---

(6) 賞味期限

冷凍食品の賞味期限は、その特性より 3 カ月以上の特性を有するものが大半と考えられるので、法律上は「年、月」のみで表示することが可能である (年、月のみの場合はロット区分ができるようロット表示が望ましい)。しかしながら、商品の管理上、「年、月、日」の表示が一般的に行われているので、表示例では、「年、月、日」の場合で示す。

また、賞味期限の次に製造ロットなどの識別記号を任意で表示する場合は、賞味期限と誤認されないように／又は「迄」などによって区分されなければならない。

例 1) 賞味期限が 2019 年 2 月 23 日の場合

- ① 2019. 2. 23 又は 2019. 02. 23 (年号を西暦で表示の場合)
- ② 19. 2. 23 又は 19. 02. 23 (2019 年を 19 と省略する場合)
- ③ 190223 (「.」を省略する場合は、月は 02 とする)
- ④ 平成 31 年 2 月 23 日 (年号を元号で表示する場合)
- ⑤ 31. 2. 23 (一桁の月の年月日を表示する場合)
- ⑥ 310223 (「.」を省略する場合は、月は 02 とする)

※例 1) の①～⑥の表示はいずれも可能。

例 2) 賞味期限に近接してロット記号などを表示する場合

- ① 19.2.23／NR1
- ② 19.2.23 迄NR1
- ③ 19.2.23□NR I （賞味期限とロット記号の間を空ける）

※例 2) において、190223NR1 のような表示は不適

（7）保存方法

冷凍食品の保存温度は、「食品衛生法」では-15℃以下、また「（一社）日本冷凍食品協会の自主基準」では、コーデックスが定める「急速冷凍食品の加工及び取扱いに関する国際的実施規範」を基に-18℃以下と定められているので、「-18℃以下で保存してください」等と表示する。

例)

保 存 方 法	- 18℃以下で保存してください
---------	------------------

（8）凍結前加熱の有無

「凍結前加熱の有無」は、食品衛生法と食品表示基準別表第 19 において表示義務とされる事項である。「凍結させる直前に加熱されたものであるかどうかの別（加熱後摂取冷凍食品（製造し、又は加工した食品を凍結させたものであって、飲食に供する際に加熱を要するとされているものをいう。）に限る。）」について「凍結前加熱」の文字等凍結させる直前に加熱されたものであるかどうかの別を表示する。

凍結前加熱の有無の「加熱」とは、殺菌を可能とする加熱を意味し、酵素を失活させるだけのブランチングなどは加熱に当たらない。なお、特例として次の点に留意すること。

①冷凍めん類では、「凍結前加熱の有無」を「凍結直前の加熱の有無」とすることができる。

②無加熱摂取冷凍食品は、「凍結前加熱の有無」の表示は必要ない。

認定制度で定める調理冷凍食品、その他の冷凍食品は、その製造工程が多岐にわたるため、加熱の有無については、次のように判断する。

- ・ 蒸煮、ボイルなど殺菌に至る加熱がされている場合：加熱してあります
- ・ 油で揚げ、殺菌に至る加熱がされている場合：加熱してあります
- ・ 加熱された物に加熱されたソースなどが加えられた場合：加熱してあります
- ・ 加熱された物に加熱されていない具材などが加えられた場合：加熱してありません
- ・ 蒸煮等加熱後、水冷した場合：加熱してありません

（9）加熱調理の必要性

「加熱調理の必要性」は、食品衛生法と食品表示基準別表第 19 において表示義務とされる事項である。食品衛生法の冷凍食品の区分（加熱後摂取冷凍食品）により記載する。具体的には、喫食するために加熱する必要があるかの有無により判断する。

例 1) 加熱の必要性がある場合

- ①加熱して召し上がってください
- ②油で揚げて召し上がってください

例 2) 加熱の必要性がない場合

- ①そのまま召し上がってください
- ②流水で解凍して、召し上がってください。

(10) 原産国名

商品が輸入品の場合は、その原産国名を表示する。原産国とは、実質的な製造・加工が行われた国であり、輸入品の場合は「輸入者」を表示すること。

実質的な製造・加工が国内で行われた場合は、原産国名を表示しない。

例) 中国で製造し、輸入した場合

原 産 国 名	中国
輸 入 者	大日本冷食(株) 東京都中央区明石町◇番地

輸入品を国内でリパック（小分け作業）した場合は、製品の実質的な変更をもたらす行為とはならないので、「原産国名」「加工者」を表示する。

例)

原 産 国 名	中国
加 工 者	大日本冷食(株) 東京都中央区明石町◇番地

(11) 製造者、加工者、販売者、輸入者、製造所固有記号

食品表示責任者（食品関連事業者）の表示として会社名、住所を表示する。原則として当該製品を製造した者を製造者として表示する。委託生産などで製造者に代り販売者を記載することは可能である。また、輸入者とは食品を輸入しようとする者と定義される。

製造所固有記号の表示については、定められた原則と基準に沿って使用しなければならない。食品表示責任者（食品関連事業者）の表示例の詳細、具体例については、食品表示基準 Q&A の（加工-254）で製造者と表示責任者（販売者）の異なる場合の表示方法が示されているので、この回答例を参照し表示すること。

(調理冷凍食品)

(加工-254)

製造者と表示責任者（販売者）が異なる場合の表示方法について 具体的に教えてください。

①製造者

食品表示基準 別記様式 1、一括表示の一番下に記載される、表示内容に責任を有する者の氏名又は名称及び住所を表示する者である。製品の製造業者である場合は「製造者」、加工業者である場合は「加工者」、輸入業者である場合は「輸入者」、販売業者である場合は「販売者」と表示する。食品関連事業者が製造者である場合、法人の場合と個人の場合とで表示が異なる。

ア. 製造者が法人の場合

法人の場合は、法人名を記載する。この際、株式会社を(株)、有限会社を(有)と省略することができる。

製造所の所在地は、住居表示に従って住居番号まで表示する。政令指定都市及び県庁所在地にあっては、都道府県名を省略できる。また、同一製品を2工場以上で製造する場合かつ、製造所固有記号を使用する場合は製造者名の次に+製造所固有記号で表示する。

製造所固有記号は、容器包装などの形態により困難である場合は、別記することができるが、その表示場所を「製造所固有記号は枠外右側に記載」などと具体的に表示しなければならない。

例 1) 法人の場合で、製造所所在地で表示する場合

製 造 者	大日本冷食(株) 明石町工場 東京都中央区明石町◇番地
-------	--------------------------------

例 2) 法人の場合で、製造者と製造所が異なる場合

製 造 者	大日本冷食(株) 千葉県千葉市中央区中央町◆—○—■
-------	-------------------------------

製 造 所 大日本冷食(株) 明石町工場
東京都中央区明石町◇番地

当該製品の食品表示に責任を持つものを明らかにする表示となる。この表示方法の詳細については、「食品表示基準についての Q&A」の「加工-254」の内容を参照すること。

イ. 製造者が個人の場合

個人の場合は、氏名を記載し、屋号を表示する場合も氏名を併記すること。

例 1) 氏名のみの表示

製 造 者	浦島 太郎 東京都中央区銀座◆-□-■
-------	------------------------

例 2) 屋号と氏名を表示

製 造 者	夢海商店 (代表者 浦島 太郎) 東京都中央区銀座◆-□-■
-------	-----------------------------------

②販売者

製造者に代わって販売者を記載する場合や、製造者と販売者を併記して一括表示枠内に表示しても良い。一括表示枠内に複数の食品関連事業者が存在する場合、食品表示やその他の内容について消費者から応答義務を明確にするため、応答義務がある者には製造者、又は販売者と事項名を表示する。

一括表示枠内に製造者と販売者を併記する場合は、応答義務がある者を販売者、製造者という事項名とし、応答義務がない者を販売元、製造元という事項名とする。業務委託で製造を行う場合は、この表示内容に基いて、応答義務について両方で内容を確認しておく必要がある。

詳細は、協会ホームページにある、冷凍食品表示 Q&A (2015 年度版) の内容で確認することができる。

例 1) 販売者のみの表示

販 売 者	大日本冷食 (株) 東京都中央区明石町◇番地
-------	---------------------------

例 2A) 枠内に販売者、枠外に製造者を表示

販 売 者	大日本冷食 (株) 東京都中央区明石町◇番地
製 造 者	(株)冷凍食品フード 東京都港区品川■—□—◆

例 2B) 販売者に表示責任がある場合

販 売 者	大日本冷食 (株) 東京都中央区明石町◇番地
製 造 元	(株)冷凍食品フード 東京都港区品川■—□—◆

例 2C) 製造者に表示責任がある場合

製 造 者	(株)冷凍食品フード 東京都港区品川 ■—□—◆
販 売 元	大日本冷食（株） 東京都中央区明石町◇番地

③輸入者

輸入品においては、製造者の氏名、所在地に代えて輸入者の営業所在地を表示すること。

一括表示枠内に食品関連事業者が複数存在する場合は、表示責任者を明確にする為、輸入者が表示責任者の場合は販売者を販売元に変え表記すること。なお、販売者と輸入元の上下の順は問わない。販売者が表示責任者であれば、輸入者は輸入元とすることが好ましい。

詳細は、協会ホームページにある冷凍食品表示 Q&A（2015 年度版）の内容を確認すること。

例）輸入者に表示責任がある場合

販 売 元	大日本冷食（株） 東京都中央区明石町◇番地
輸 入 者	(株)大日本貿易 東京都中央区銀座 ■-□ - ◆

例）販売者に表示責任がある場合

販 売 者	大日本冷食（株） 東京都中央区明石町◇番地
輸 入 元	(株)大日本貿易 東京都中央区銀座 ■-□ - ◆

一括表示の事例)

1. しゅうまい

一 括 表 示 様 式 (モデル)		備 考
事 項 名	事 項 例	
(冷凍食品)		
名 称	冷凍しゅうまい	食品表示基準の別表第 4 の横断的義務表示事項に係る個別のルールで表示事項を定める食品の対象商品のため、品質表示基準に定められた名称を表示する。 「しゅうまい」としても可。
原 材 料 名	例 1) 食肉 (豚肉 (国産)、鶏肉 (タイ))、たまねぎ (国産)、つなぎ (でん粉加工品、卵白)、豚脂、ごま油、食塩、香辛料、植物油脂、ごま、皮 (小麦粉、粉末大豆) ／ソルビトール、調味料 (アミノ酸等)、カラメル色素、(一部に小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・豚肉・鶏肉を含む) 例 2) 原料原産地を別枠とした場合 食肉 (豚肉、鶏肉)、たまねぎ、つなぎ (でん粉加工品、卵白) ～ ／ソルビトール・・・	・食肉、つなぎは ^く 括り、製品に占める重量の割合の多い原材料の順に括弧内に表示する。 ・皮はあん ^こ と区分して、 ^く 括る。 ・食品添加物は、原材料の次に／で区切る、改行する、別欄を設けるなどでまとめて表示する。 ・アレルギーは、(一部に◆・ ^{なかてん} ○・◎を含む) のように中点「・」でつないで表示する。 ・都条例により、上位 3 位迄原料原産地を表示した場合。
原 料 原 産 地 名	例 2) 原料原産地を別枠とした場合 国産 (豚肉、たまねぎ)、タイ (鶏肉)	原料原産地表示の具体的な記載方法については、平成 29 年 9 月 1 日に公布された原料原産地表示制度についての Q&A とその他、東京都消費生活条例 Q&A を参照のこと。

皮 の 率	例 40 パーセント 又は 40%	食品表示基準別表第 19、食品表示基準 Q&A（加工-191）を参照のこと。 冷凍しゅうまいにあつては、25%を超えるものに限る。 実比率を下回らない 5 の整数倍の数値により、%の単位をもって、単位を明記して表示する。
内 容 量	例 1 200 グラム 例 2 200 グラム（20 グラム×10 個）	・左記のように表示する。 ・単位の表記はカタカナで表示する。 ・内容個数は一括表示枠外の見やすい箇所に表示する。
賞 味 期 限	例 1) 枠外右側面に記載してあります	別記する場合は、記載場所を具体的に明記して表示する。
保 存 方 法	- 18℃以下で保存してください	保存温度については、食品衛生法第 11 条第 1 項の規定では保存方法の基準が - 15℃以下で保存しなければならないと定められているが、（一社）日本冷凍食品協会の自主基準とコーデックスが定める「急速冷凍食品の加工及び取扱いに関する国際的実施規範」で - 18℃以下で保存すると定めているので、「- 18℃以下で保存してください。」と表示すること。
凍 結 前 加 熱 の 有 無	加熱してあります	食品衛生法と食品表示基準別表第 19 により表示。 加熱後摂取冷凍食品（加熱済）
加 熱 調 理 の 必 要 性	加熱して召しあがってください	食品衛生法と食品表示基準別表第 19 により表示。
製 造 者	大日本冷食株式会社 東京都中央区明石町◇番地	

2. ハンバーグ

例 1) 魚肉、臓器及び可食部分並びに肉様植たんを使用していないもので

原材料として 1 種類の食肉（牛肉）のみの 1 個 25 グラムが 6 個入りの場合

一 括 表 示 様 式 (モデル)		備 考
事 項 名	事 項 例	
(冷凍食品)		
名 称	冷凍ハンバーグステーキ (牛肉)	食品表示基準の別表第 4 の調理冷凍食品 名称 三で義務表示事項に係る個別のルールの対象商品のため、品質表示基準により、食肉は牛肉のみを使用のため「冷凍ハンバーグステーキ」の文字の次に括弧を付して、(牛肉) と使用した食肉の最も一般的な名称を表示する。 ・「ハンバーグステーキ (牛肉)」としても可。
原 材 料 名	例 1) 牛肉 (オーストラリア又はアメリカ)、たまねぎ、つなぎ (パン粉、でん粉、粉末状植物性たん白)、卵白、牛乳、砂糖、食塩、ビーフエキス、香辛料／調味料 (アミノ酸等)、着色料 (カラメル色素)、(一部に小麦・卵・乳成分・大豆・牛肉・ゼラチンを含む) 例 2)原料原産地を別枠とした場合 牛肉、たまねぎ、つなぎ (パン粉、でん粉、粉末状植物性たん白)、卵白～／調味料 (アミノ酸等) ～	・ つなぎは ^く すり、重量割合の多い順に表示する。 ・ 食品添加物は、原材料の次に「／」で区切る、改行する、別欄を設けるなどでまとめて表示する。 ・ アレルゲンの表示事項は、(一部に◆・○・◎を含む) のように中点「・」でつないで表示する。 食品表示基準別表第 4 の調理冷凍食品の原材料名を参照のこと。 ・ 又は表示は食品表示基準 Q&A (原原-26)、東京都の消費生活条例の Q&A (問-22) を参照。
原 料 原 産 地 名	例 2)	原料原産地表示の具体的な記載方法については、平成 29 年 9 月

	牛肉（オーストラリア又はアメリカ）	1日に公布された原料原産地表示制度についてのQ&Aとその他、東京都消費生活条例のQ&A（問-9）を参照のこと。 東京都消費生活条例での原料原産地表示を求める原材料の範囲は、原材料の重量に占める割合が上位3位までのもので、かつ、重量に占める割合が5%以上の原材料と商品名又は名称にその名称が付された原材料例えば、商品名が「えびピラフ」の場合の「えび」、「ビーフハンバーグ」の場合の「ビーフ」の場合、原料原産地を表示する。 重量2,3位はインターネットで情報提供する場合。
内 容 量	例1 150 グラム 例2 150 グラム（25 グラム×6 個）	・左記のように表示する。 ・単位の表記はカタカナで表示する。 ・内容個数は一括表示枠外の見やすい箇所に表示する。
賞 味 期 限	枠外右側面に記載してあります	別記する場合は、記載場所を具体的に明記して表示する。
保 存 方 法	- 18℃以下で保存してください	
凍 結 前 加 熱 の 有 無	加熱してあります	食品衛生法と食品表示基準別表第19により表示。 加熱後摂取冷凍食品（加熱済）
加 熱 調 理 の 必 要 性	加熱して召しあがってください	食品衛生法と食品表示基準別表第19により表示。
製 造 者	大日本冷食株式会社 東京都中央区明石町◇番地	

注）牛肉の原料原産地は、当社における2017年の取扱い実績の多い順に表示しています。詳細は弊社お客様窓口〈電話番号：0120-000-000〉にお尋ねください
詳しい原料原産地については、下記をご覧ください。

ホームページアドレス：<http://www.00000000000000>

(注 1) 非単一肉塊製品で食肉を 50%以上含むハンバーグ、ミートボール、パテ、テリヤキ等は、厚生労働省の見解では「冷凍食品」ではなく、「冷凍加熱食肉製品」として分類されている。この場合は、枠外左上の括弧は次のように記載する。なお、加熱工程がないものについては、(冷凍食肉) と表示する。

例 1) 加熱後包装する場合

冷凍加熱食肉製品 (加熱後包装)

名	称	
		冷凍ハンバーグステーキ (牛肉)

例 2) 加熱後殺菌 (ボイル) などをする場合

冷凍加熱食肉製品 (包装後加熱)

名	称	
		冷凍ハンバーグステーキ (牛肉)

(注 2) 製品中の食肉の重量の割合が 40%未満の場合は、実含有率を上回らない 5 の整数倍により、パーセントの単位をもって容器又は包装の見やすい箇所にその割合を表示する。

例) 食肉の比率が 32%の場合

商品名：ハンバーグステーキ

(食肉の含有率 30 パーセント) ……16 ポイント以上の文字

例 2) ハンバーグにソースを充填した場合（例 1 と異なる表示事項のみ解説）

一 括 表 示 様 式 (モデル)		備 考
事 項 名	事 項 例	
原 材 料 名	牛肉（オーストラリア）、たまねぎ、つなぎ（パン粉、でん粉、粉末状植物性たん白）、卵白、牛乳、砂糖、食塩、ビーフエキス、香辛料／調味料（アミノ酸等）、着色料（カラメル色素）、ソース（トマトピューレ、たまねぎ、食酢、砂糖、食塩、香辛料／調味料（アミノ酸等））、（一部に小麦・卵・乳成分・大豆・牛肉・ゼラチンを含む）	・ソースは、ハンバーグと区分して括り、表示する。 ・食品添加物は、ハンバーグ由来とソース由来に区分して表示する。 ・つなぎは括り、重量割合の多い順に表示する。 ・粒状大豆たん白の重量の割合は、水戻しした重量とする。 ・食品添加物は、原材料の次に「／」で区切る、改行する、別欄を設けるなどでまとめて表示する。 ・アレルギーの表示事項は、（一部に◆・○・◎を含む）のように中点「・」でつないで表示する。
原 料 原 産 地 名	例 2) 牛肉の産地は、この一括表示枠外下部に示した記号を用いて、枠外右側面の賞味期限の右に記載。	・原料原産地は 1 か国の場合。 ・食品表示基準 Q&A(原原―21) 参照。
内 容 量	例 1 200 グラム	ハンバーグ 120 グラムとソース 80 グラムの総量を表示する。
固 形 量	120 グラム	内容量からソースの重量を引いた固形量（ハンバーグの重量）を表示する。
賞 味 期 限	枠外右側面に記載	

（枠外下部）

AUS: オーストラリア
USA : アメリカ

（枠外右側面）

20170225／AUS

この他の表示事項の内容は、他と事例と同じなので、省略。

(注) ソースを加えたり、煮込んである物にあつては、その旨を容器の見易い
場所に表示する。

例)

商品名：煮込みハンバーグ

(ソースで煮込んであります)

・ ・ ・ ・ 16 ポイント以上の文字

(食品表示基準別表第 19)

3. コロッケ

例 1) 油で揚げていないコロッケ

一 括 表 示 様 式 (モデル)		備 考
事 項 名	事 項 例	
(冷凍食品)		
名 称	冷凍コロッケ	食品表示基準別表第 4 で個別的表示事項を定める食品の場合は、定められた名称又は最も一般的な名称を持って表示する。 「冷凍」の文字を省略して「コロッケ」としても可。
原 材 料 名	例 1) 野菜 (ばれいしょ (国産)、たまねぎ (国産))、牛肉 (オーストラリア)、砂糖、食塩、香辛料、衣 (パン粉、小麦粉、全卵、食塩、香辛料) /加工でん粉、調味料 (アミノ酸等)、増粘剤 (キサンタンガム)、(一部に小麦・卵・牛肉を含む) 例 2) 原料原産地を別枠とした場合 野菜 (ばれいしょ、たまねぎ)、牛肉～ /加工でん粉～	・ あえ材料と衣は、区分して記載。 ・ 食品添加物は、原材料の次に「/」で区切る、改行する、別欄を設けるなどでまとめて記載する。 ・ アレルゲンは、(一部に◆・○・◎を含む) のように なかてん中点・でつないで記載する。
原 料 原 産 地 名	例 2) 原料原産地を別枠とした場合 国産 (じゃがいも、たまねぎ)、オーストラリア (牛肉)	
衣の率	例 40 パーセント 又は 40%	油で揚げていないコロッケの衣の割合が、30%を超える場合は、衣の比率を表示しなければならない。 この場合、5 の整数倍で実含有率を下回らない割合を表示する。

		(食品表示基準 Q&A 加工-189 参照)
内 容 量	例 1 300 グラム 例 2 300 グラム (30 グラム×10 個)	・左記のように記載する。 ・単位の表記はカタカナで表示する。 ・内容個数は一括表示枠外の見やすい箇所に表示する。
賞 味 期 限	枠外左側面に記載してあります	別記する場合は、記載場所を具体的に明記して表示する。
保 存 方 法	- 18℃以下で保存してください	
凍 結 前 加 熱 の 有 無	加熱してありません	食品衛生法と食品表示基準別表第 19 により表示。 加熱後摂取冷凍食品 (未加熱)
加 熱 調 理 の 必 要 性	加熱して召しあがってください	食品衛生法と食品表示基準別表第 19 により表示。
製 造 者	大日本冷食株式会社 東京都中央区明石町 1 番地	

製 造 所 : 大日本冷凍食品株式会社 大阪工場
大阪府〇〇市〇〇町◇番地

例 2) 油で揚げた後、凍結したコロッケ。

電子レンジ調理又は自然解凍で喫食可能なコロッケ

(例 1 と異なる表示事項のみを解説)

一 括 表 示 様 式 (モデル)		備 考
事 項 名	事 項 例	
名 称	冷凍コロッケ	
原 材 料 名	例) 野菜 (ばれいしょ (国産)、たまねぎ (国産))、牛肉 (アメリカ)、砂糖、粒状植物性たん白、食塩、香辛料、衣 (パン粉、小麦粉、粉末卵白)、揚げ油 (大豆油、なたね油) /加工でん粉、調味料 (アミノ	・加熱調理用の食油用油脂は「揚げ油」、「いため油」の文字の次に、括弧を付して一般的な名称をもって重量の割合の多いものから順に表示する。

	酸等)、増粘剤（キサンタンガム）、（一部に小麦・卵・牛肉・大豆を含む）	・食品表示 Q&A(加工-58)フライ類の揚げ油参照。
原料 原産地名		例えば、商品名が「牛肉コロッケ」の場合の「牛肉」の原料原産地表示が必要。
衣の率	50%	食品表示基準別表第 19 の調理冷凍食品の衣の率参照。
内容量	138 グラム	
賞味期限	枠外右に記載してあります	
保存方法	- 18℃以下で保存してください	
※この場合 「凍結前加熱の有無」の事項名の表示は不要	この自然解凍で喫食する冷凍食品の場合は「凍結前の加熱の有無」の事項名欄と「加熱してあります」という表示は不要。	無加熱摂取冷凍食品
	食品表示基準別表第 19 の「冷凍食品」表示事項の内容を確認のこと。 「凍結させる直前に加熱されたものであるかどうかの別（加熱後摂取冷凍食品（製造し、又は加工した食品を凍結させたものであって、飲食に供する際に加熱を要するとされているものをいう。）に限る。）」	
加熱調理の必要性	解凍してそのまま召し上がってください	食品衛生法と食品表示基準別表第 19 により表示
販売者	大日本冷食株式会社 東京都中央区明石町◇番地	示した事例は、製造委託先が、有限会社 ▼▲食品であり、表示責任者かつ販売者は、大日本冷食株式会社である、という表示の内容。食品表示基準 Q&A （加工-114）等を参照のこと。

製 造 所 有限会社 ▼▲食品

北海道○○郡□□町字▽西△線◇番地

一括表示枠下の枠外での
表示

(注) 食用油脂で揚げた後、凍結し、容器包装に入れたものは、その旨を商品名に近接した箇所に表示すること。(食品表示基準別表第19 調理冷凍食品)

例)

商品名：お弁当コロッケ

(油で揚げています) ……16 ポイント以上の文字

4. シーフードグラタン

又はシーフードグラタン (えび、いか入り)

例) 「えび」、「いか」を原材料として使用し、商品名を「シーフードグラタン」とした場合

一 括 表 示 様 式 (モデル)		備 考
事 項 名	事 項 例	
(冷凍食品)		
名 称	グラタン	食品表示基準の別表第 4 で個別 的表示事項を定める食品の対象 商品ではないので、一般的な名 称を表示する。
原 材 料 名	例 1) 牛乳（国内製造）、マカロニ、魚肉 （えび（ベトナム）、いか（中 国））、たまねぎ（国産）、でん粉、 マーガリン、ナチュラルチーズ、 小麦粉、バター、食塩、砂糖、 香辛料／調味料（アミノ酸等）、 （一部に小麦・乳成分・えび ・いかを含む）	・製品に占める重量の割合の多 い原材料の順に表示する。 ・食品添加物は、原材料の次に 「／」で区切る、改行する、別 欄を設けるなどでまとめて表示 する。 ・アレルゲンは、（一部に◆・ ○・◎を含む）のように中点 「・」でつないで表示する。

	例 2) 原料原産地を別枠とした場合 牛乳、マカロニ、魚肉（えび、いか）、たまねぎ／調味料（アミノ酸等）～	【原料原産地表示が必要な原材料】について ・原材料の占める重量の割合が上位 3 位までのもので、かつ、重量に占める割合が 5%以上のの原材料。 ・商品名にその名称が付された原材料→えび、いか ・重量割合第 1 位の牛乳は、食品表示基準による表示義務。 ・マカロニは、東京都消費生活条例に基づく原料原産地表示が必要な原材料の種類に該当しない。 ・この表示事例の場合、たまねぎの重量割合が、5%以上で、重量順位第 3 位までであれば、原料原産地表示が必要となる。
原料 原 産 地 名	例 2) 原料原産地を別枠とした場合 国内製造（牛乳）、ベトナム（えび）、中国（いか）、国産（たまねぎ） 注）例としてあげられた原材料のマカロニは、東京都消費生活条例に基づく原料原産地表示が必要な原材料ではないので、マカロニの原料原産地表示は不要である。	一括表示枠内に「原料原産地名」の項目を別途設け、原材料に括弧を付して原材料を表示する場合の原料原産地表示の具体的な表示方法については、平成 29 年 9 月 1 日に公布された原料原産地表示制度についての Q&A とその他、東京都消費生活条例 Q&A で示された事例を参照し表示のこと。 ・東京都の Q&A の（問-5）、（問-15）《参考》には、「シーフードグラタン」、「チーズマカロニグラタン」、「ミートグラタン」、「4 種のカップグラタン」、「えびグラタン」の表示事例が紹介されているので、確認のこと。
原材料配合割合	一括表示枠内事項名に左欄のように事項名を立てて表示する例。	東京都消費生活条例 Q&A（問 13）の事例を確認のこと。

	食品表示基準に規定されている一括表示枠内に「原材料配合割合」の事項名を別途設けて表示した場合の例。	
内 容 量	1 個（トレイ）に 210g が 2 個入った製品の場合 例 1 420 グラム 例 2 420 グラム（210 グラム×2 個）	・左記のように表示する。 ・単位の表記はカタカナで表示する。 ・内容個数は一括表示枠外の見やすい箇所に表示する。
賞 味 期 限	枠外右下に記載してあります	別記する場合は、表示場所を具体的に明記して表示する。この場合は「右下」という文言
保 存 方 法	- 18℃以下で保存してください	
凍 結 前 加 熱 の 有 無	加熱してありません	食品衛生法、食品表示基準別表第 19 により表示。 加熱後摂取冷凍食品（未加熱）
加 熱 調 理 の 必 要 性	加熱して召しあがってください	食品衛生法、食品表示基準別表第 19 により表示。
製 造 者	大日本冷食株式会社 東京都中央区明石町◇番地	

原材料配合割合 牛乳 40.0%、マカロニ 20%、えび 7.7%、いか 6.5% （仕込時）

↑（一括表示枠外に記入する場合の表示例）

（注）一括表示枠内、又は枠の下部に該当する原材料の配合割合を表示する。配合割合は仕込時の割合を表示し、（仕込時）である旨を併記すること。

5. 肉まんじゅう

例) 中国の工場で最終製品まで製造し、輸入し、国内で販売する場合

一 括 表 示 様 式 (モデル)		備 考
事 項 名	事 項 例	
(冷凍食品)		
名 称	肉まんじゅう	食品表示基準の別表第 4 で個別の表示事項を定める食品の対象商品ではないので、一般的な名称を表示する。
原 材 料 名	例) 皮 (小麦粉、砂糖、ラード、イースト)、具 [野菜 (たまねぎ、キャベツ)、豚肉、パン粉、しょうゆ、砂糖、食塩、香辛料] /調味料 (アミノ酸等)、膨張剤、(一部に小麦・豚肉・大豆を含む)	・皮と具は、区分して、表示する。 ・この場合、重量比率の多い順に記載するので、皮が 50%以上とすると皮の原材料が先に表示される。 ・食品添加物は、原材料の次に「/」で区切る、改行する、別欄を設けるなどでまとめて表示する。 ・アレルギー表示でラードは特定原材料に準じるものの「豚肉」に該当する。 ・(一部に小麦・豚肉・◎を含む)のように中点「・」でつないで表示する。
※この例の場合、「原料原産地名」の事項名は不要	この例の場合は、「原料原産地名」の事項名は不要だが、輸入品として「原産国名」の表示が必要である。	根拠) Q&A(原原 - 1) 原料原産地表示の対象となる調理冷凍食品の範囲は、国内で製造された加工食品が対象であるので、輸入品（輸入後の国内での加工行為等が、実質的な変更をもたらしていないものを含む。）については、従来どおり輸入品として「原産国名」の表示が必要であり、原料原産地名の表示は必要ない。
内 容 量	例 1 360 グラム	・肉まんじゅう 90 グラム 4 個入りの場合、左記のように表示する。

	例 2 360 グラム (90 グラム×4 個)	・単位の表記はカタカナで表示する。 ・内容個数は一括表示枠外の見やすい箇所に表示する。
賞 味 期 限	枠外右側面に記載してあります	別記する場合は、表示場所を具体的に明記して表示する。
保 存 方 法	- 18℃以下で保存してください	保存温度については、食品衛生法第 11 条第 1 項の規定では保存方法の基準が - 15℃以下で保存しなければならないと定められているが、(一社)日本冷凍食品協会の自主基準とコーデックスが定める「急速冷凍食品の加工及び取扱いに関する国際的実施規範」で - 18℃以下で保存すると定めているので、「- 18℃以下で保存してください。」等と表示すること。
凍 結 前 加 熱 の 有 無	加熱してあります	食品衛生法、食品表示基準別表第 19 により表示。 加熱後摂取冷凍食品 (加熱済)
加 熱 調 理 の 必 要 性	加熱して召しあがってください	食品衛生法、食品表示基準別表第 19 により表示。
原 産 国 名	中国	・原産国名を表示する。 ・国名の表記方法に留意する。
輸 入 者	大日本冷食株式会社 東京都中央区明石町◇番地	製品を輸入し、食品表示に責任を持つ応答義務がある者を表示する。

(注) 冷凍食品を国内でリパックする場合は、リパックが「商品の内容について実質的な変更をもたらす行為」とはならないので、原産国を記載した上で、加工者 (リパックした者) を表示する。また、販売者が当該製品に責任を以って表示する場合は、加工者と販売者を併記することができる。この時、輸入者の表示は不要である。

例) 加工者と販売者を併記

原 産 国 名	中国
加 工 元	大日本冷食(株) 東京都中央区明石町◇番地
販 売 者	冷凍食品販売(株) 東京都中央区三崎町 1-2-3

上記の例)のように加工者と販売者を一括表示枠内で併記して表示したい場合は、加工者を加工元と置き換えて表記する。

この表記で、販売者に表示責任と表示に対する応答義務があることが明確となる。

例) 加工者（食衛法上の加工食品をリパックした者）を表示

原 産 国 名	中国
加 工 者	大日本冷食(株) 東京都中央区明石町◇番地

例) 食衛法上の加工食品をリパックした者の代わりに販売者を表示
(製造所固有記号を表示する)

原 産 国 名	中国
販 売 者	冷凍食品販売(株) +ABC 東京都中央区三崎町 1-2-3

2. 一括表示枠外に表示する事項

(1) 表示事項とその方法

①冷凍食品である旨の表示

食品表示基準別表第3にある食品であるかないかに関係なく、全ての冷凍食品は、「冷凍食品である旨」を枠外の適切な場所（一般的には、枠外左上部）に次のように表示する。

(冷凍食品)

--	--

②使用方法（調理方法）

使用方法の表示は一括表示枠外に記載する。ただし、業務用製品にあつては「使用方法」を省略することができる。

使用（調理）する時の方法は、一般的にイラスト、写真および文章などによって具体的に記載されているが、（一社）日本冷凍食品協会では、会員企業において統一的に使用されることを目的に、下記の様な統一デザインによる表示マーク「パッケージアイコン」を作成しており、このパッケージアイコンの使用を推奨している。このパッケージアイコンは、警告・注意表示にも関連する事項が含まれている。



パッケージアイコン 印刷データ掲載位置（下記よりご覧下さい。）

▷(一社)日本冷凍食品協会ホームページ

└─┬─
 └─**タブ**▷食品安全について

 └─▷パッケージアイコン

調理方法別による記載例を次に示す。

ア．ボイル調理

凍ったままのミートボールを、中袋を開封せずそのまま熱湯に入れ、中火で約5分間加熱してください

イ．フライパンでの調理

あらかじめ加熱したフライパンに、袋から取り出した凍ったままのピラフを入れ、強火で約3分間炒めてください。

ウ．電子レンジでの調理

凍ったままのたこ焼きを皿に載せ、ラップをかけず、500ワットの場合約3分間加熱してください。

エ．オーブントースターで調理する場合

凍ったままのから揚げを、天板にアルミホイルを敷いて平らに並べ、600ワット（強）で約5分間加熱してください。

オ．油で揚げる場合

170～180℃に熱した油に、凍ったままのコロッケを入れ、中火で約5分間加熱してください。

カ．流水解凍による調理

凍ったままのうどんを袋から出してボウルに入れ、流水で約 3 分間解凍してください。

キ. 流水解凍または自然解凍

凍ったままの塩味えだ豆をザルなどにあけ、流水解凍または自然解凍でお召し上がりください。

ク. 自然解凍

自然解凍後、召しあがりください。

解凍後はお早めに召し上がりください。

お弁当には凍ったまま入れてください。

③商品名に原材料の 1 種以上の名称を冠する場合

ア. 食品表示基準 別表第 19 の商品

下記の調理冷凍食品は、その商品名に原材料名を冠する場合は、該当する原材料が食品表示基準別表第 22 に規定する量以上の含有割合でなければならない。

名称	原材料	含有率
コロッケ	えび	原材料に対して 10%以上
	かに	8%
	牛肉	8%
	豚肉	10%
	鶏肉	10%
	とうもろこし	15%
	チーズ	10%
	その他	8%
しゅうまい	えび	あんに対して 15%以上
	かに	10%
	豚肉	15%
	鶏肉	15%
	その他	10%
ぎょうざ	えび	あんに対して 15%以上
	かに	10%
	その他	10%
春巻き	えび	あんに対して 10%以上
	かに	8%
	その他	8%

また、該当する原材料がこの規定の含有割合未満の場合は、商品名に近接した箇所にその含有割合を記載しなければならない。

例) コロッケで、かにの含有割合が規定の 8%未満である場合

かに入りコロッケ (かに 5%入り)

イ. 食品表示基準別表第 19 の食品以外の商品

食品表示基準別表第 19 の食品以外の商品は、商品名に原材料の一部を冠する場合、条例などで一括表示の枠外下部にその該当する原材料の製品に占める割合をパーセントの単位で記載することとなる。その場合、数値が「仕込時」である旨を併記する。

製 造 者	○ ○ ○

原材料配合割合 かに 5.5% (仕込時)

(2) 警告・注意表示

製造物責任法により、商品には必要な警告もしくは注意表示の記載が望まれているが、表示すべき事項の事例として、次のものがあげられる。

①保存方法に関するもの

- ・開封後は、必ず冷凍庫に保管し、賞味期限内でもお早めにご使用ください。
- ・家庭用冷凍庫での保管は、ドアポケットでの保管を避けてください。
- ・一度に全量を調理しない場合は、袋の口をしっかりと閉じて冷凍庫で保管し、早くお召上がりください。
- ・開封後は早くお召し上がりください。

②調理方法に関するもの

- ・霜が付着したままで油に入れると、油が跳ねる恐れがありますので、必ず霜を取った後、油に入れてください。
- ・電子レンジで調理する場合は、必ず他の容器に移し替えてラップを掛けて調理してください。調理後、ラップを取る時には、熱くなったソースがはねる場合がありますので、ご注意ください。
- ・ボイル後に開封する時、内容物が噴き出す恐れがありますので、布巾などでおさえてく

ださい。

- ・この袋はアルミを使用していますので、電子レンジで調理する場合、袋から別の容器に移して調理してください。
- ・加熱後は容器が熱くなっておりますので、取り出すときにはご注意ください。
- ・オーブントースターで調理する時には、天板にアルミホイルを敷いて調理してください。なお、アルミホイルはその都度交換してください。
- ・表面が温まっていなくても、中身は温まっていますので、加熱しすぎにご注意ください。

③容器包装に関するもの

- ・開封時に、切り取り部で手を切らないようご注意ください。
- ・加熱後のトレイはやわらかくなるのでご注意ください。

④原材料に関するもの

- ・アレルギー体質のお子様に食べさせるときは、保護者の監督のもとに食べさせてください。
- ・この食品には、原材料として卵が使用されていますので、アレルギー体質の方は、ご注意ください。
- ・お買い上げのたびに表示をご覧ください。
- ・同じ工程で、「えび、かに、いか、くるみ、～」を含んだ食品を扱っています。

⑤購入後の取り扱いに関するもの

- ・一度解凍した冷凍食品を再び冷凍すると、品質が劣化しますので、ご注意ください。

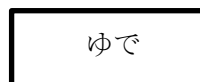
(3) 冷凍めん類の特例的表示

冷凍めん類は、公正取引規約により商品名に近接した箇所に該当商品が、「茹で」、「蒸し」等のいずれに該当するかを表示しなければならない。

例) 商品名： 讃岐うどん



商品名： 天ぷらそば



(4) 栄養成分の義務表示

①義務表示対象成分と栄養成分表示の方法（別記様式2）

栄養成分（◆熱量◆たんぱく質、◆脂質、◆炭水化物及び◆食塩相当量）の量を表示することが義務付けられている。

別記様式2

栄養成分表示 食品単位当たり	
熱量	kcal
たんぱく質	g
脂質	g
炭水化物	g
食塩相当量	g

事例)

栄養成分表示 1/2 袋 (200 g) 当たり	
熱量	371kcal
たんぱく質	12 g
脂質	11 g
炭水化物	56 g
食塩相当量	2.3g

(この表示値は、目安です。)

別記様式2の方法により表示する際の
注意事項

- ① 食品単位は、100g、1食分または、
個包装分当たり（それぞれ重量表示の
併記が必要）いずれかを事例）のよう
に表示する。
- ② この様式中の栄養成分及び熱量の順
を変更することはできない。
- ③ 「この表示値は、目安です。」など、別
記様式2の栄養成分表示の数字をどの
ように求めたのかを示す説明の事例
 - サンプル品分析による推定値
 - この表示値は、目安です。
 - ◆◆◆(株) 調べ
 - 当社分析値
 - 日本食品標準成分表 2015 年版（七
訂）からの計算による推定値
 - この栄養成分は調理前の数値です。
など。

- ④ この様式の枠を表示することが困難な場合は、枠を省略することができ
る。
- ⑤ 食品表示基準別記様式2が入らない場合、横に並べて表示することができ
る。（食品表示基準（加工-255）参照）
- ⑥ 具体的な表記方法については、消費者庁食品表示企画課が示した「食品表
示法に基づく栄養成分表示のためのガイドライン」や東京都福祉保健局が
発行する「栄養成分表示ハンドブック」を参照すること。

(5) 容器包装リサイクル法に関する表示

容器包装リサイクル法では、食品の包装材料のリサイクルを促進するため、法律で容器包装の材質について表示することを義務化している。

(一社) 日本冷凍食品協会では容器包装識別表示ガイドラインを平成 13 年 1 月制定し、平成 13 年 3 月に施行した。このガイドラインは、消費者に冷凍食品の容器包装の情報を、業界としてできるだけ統一した表示を行うことを主眼に策定したものである。

表示例を参考に適切な表示を行う表示義務がある。

表示例 1) 冷凍弁当用おかず トレイ入り 電子レンジ加熱対応



袋：PP (ポリプロピレン)

M (アルミ蒸着)

トレイ：PP (ポリプロピレン)

T (タルク)

※ 捨てる時は自治体の区分に従ってください。

例は、ポリプロピレン (PP) と金属 (M) (アルミニウム等) を積層させた複合材質の場合で、ポリプロピレンが主たる素材である時、主要な材質に下線を付す。

表示例 2) 冷凍ポテトコロッケ トレイ入り 自然解凍・電子レンジ加熱対応



袋：PP (ポリプロピレン)

トレイ：PP (ポリプロピレン)

※ リサイクルは、お住まいの自治体の区分に従ってください。

表示例 3) 冷凍しゅうまい トレイ入り 電子レンジ袋ごと加熱



袋：PE (ポリエチレン)

PET (ポリエチレンテレフタレート)

トレイ：PP (ポリプロピレン)

※捨てる時は自治体の区分に従ってください。

表示例 4) 冷凍チャーハン 食器に移し替え平らに盛って電子レンジ加熱



PET (ポリエチレンテレフタレート)

PE (ポリエチレン),

M (アルミ蒸着)

※捨てる時は自治体の区分に従ってください。

表示例 5) 冷凍スパゲッティ 袋入り 電子レンジ加熱対応



外袋：PE，PP

内袋：PP

※捨てる時は自治体の区分に従ってください。

表示例 6) 冷凍パスタ 紙トレイに盛り、トップシールした商品



外袋：PP，M

フタ：PE，PA



トレイ

(6) 冷凍食品の注意表示等について

当協会では、冷凍食品の自主的指導基準や自主的取扱基準により「賞味期限」又は「保存方法」あるいは「使用方法」等に関する表示様式を定めている。製造物責任（PL）法に基づき、表示が適切であるか生活者にとって分かり易い表示であるか点検する必要がある。

冷凍食品に関して事故防止の観点から、製品自体の特性及び取扱上の注意に関する生活者への適切かつ的確な情報伝達を行うため、注意表示等を行うことが求められている。

注意表示等の本来の目的は、製造物責任（PL）法でいう責任主体が製品の使用者に対して製品の誤使用や内在する危険性について表示をもって注意、警告することにより使用者が製品を適正に使用することと危険を回避させ被害の発生を未然に防止することにある。

また、注意表示等が当該製品にとって適切であるためにはその表示が合理的に予見される危険又は誤使用の範囲を超えないことが必要である。

冷凍食品は、品目数が多岐にわたり包材、包装形態も様々であるが事故を未然に防止するための基本的事項①から④を下記に示す。

①調理時の注意

ア．電子レンジ用

- ★オーブントースターでは調理できません。
- ★袋ごと電子レンジに入れないで下さい。
- ★必ず外袋から取り出してください。

- ★袋ごと調理できません。
- ★外袋ごと調理できません。
- ★この袋はアルミ使用のため袋ごとレンジで加熱すると発火の恐れがあります。
- ★加熱ムラを防ぐため 500W または 600W での調理をおすすめします。
- ★必要以上に加熱しないで下さい。
- ★温めすぎは調理不良の原因となります。
- ★「オート（自動）ボタン」は使わないで下さい。
- ★凍ったままの商品を袋から取り出し、お皿に移してラップをかけずに温めてください。
- ★凍ったままの本品を外袋から取り出し、内袋を表示がある面を上にしてお皿にのせ、電子レンジで加熱します。
- ★袋を開けずに表面を上にして温めて下さい。加熱されると袋がふくらみ、蒸気が抜けます。
- ★加熱後はお皿や袋が熱くなっておりますのでやけどに十分ご注意ください。
- ★冷たい場合は 10 秒間ずつ追加加熱してください。
- ★調理後は必ず平らなところに置いて開けてください。
- ★調理時間は機種により異なります。

イ．オーブントースター用

- ★電子レンジでは調理できません。
- ★袋ごとオーブントースターに入れないで下さい。
- ★必ずトレイから出してください。
- ★必要以上に加熱しないで下さい。
- ★機種・調理量により多少時間が異なりますので、時々様子を見ながら焦げないように注意してください。

ウ．電子レンジ・オーブントースター両用

- ★袋から出して調理して下さい。
- ★必要以上に加熱しないで下さい。

エ．油ちょう用

- ★霜は取り除いて下さい。
- ★一度にたくさん入れますと油の温度が下がり調理不良やパンクのおそれがあります。
- ★一度にたくさんの〇〇〇を揚げますと油の温度が下がり、カラッと揚がりませんので少量ずつ揚げてください。

○油の温度の見分け方 <イラストなどの工夫もよい。>

パン粉をひとつまみ落としそこに沈まず浮き上がり泡をたてながら油の表面に浮く状態が適温（170～180℃）です。

オ. 蒸し器調理用

★凍ったままの商品をお好きな個数分トレイから移して、蒸してください。

カ. フライパン調理用

★調理時は、油ハネにご注意ください。

※IH 調理の場合は機種により温度設定、調理時間が異なる場合があります。

②加熱、調理、喫食時の注意

★表面がさめていても中身が熱い場合があります。

★ラップを取り除く際は熱いので十分ご注意下さい。

★蜂蜜を使用しておりますので1才未満の乳児には与えないでください。

例) 自然解凍

室温約 20℃
約 2 時 間

●解凍後はお早めに召し上がりください。

●お弁当には凍ったまま入れてください。

③アレルギー関連表記

★この商品の原材料名表示を良くご覧になり、体質、体調によるアレルギー発生の要因となる食品には、十分注意をしてご使用ください。

★同じ工程で「えび、かに、いか、くるみ、～」を含んだ食品を扱っています。

★この商品に含まれるアレルギー物質（の図示表示）

えび	かに	小麦	そば	卵
乳成分	落花生	あわび	いか	いくら
オレンジ	カシューナッツ	キウイ	牛肉	くるみ
ごま	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	アーモンド		

★本商品に含まれているアレルギー物質（リスト表化）

アレルギー物質（推奨品目含む）
小麦、さけ、大豆、ゼラチン

アレルギー物質（特定原材料等）
小麦、大豆、ゼラチン

★「卵・・・・・・豚肉」の成分を含んだ原材料を使用しています。

★あおさは、かにが混ざる漁法で採取しています

★いとよりだいすり身に含まれるいとよりだいは、かにを食べています。

■ 禁止される表示事例

「食品表示 Q&A」にある H の禁止される表示事例にある、H-1, H-2, H-3 の Q&A を確認のこと。

■ その他、参照 厚生労働省 ホームページ「別添 アレルゲンを含む食品に関する表示」を確認のこと。

- ・別表 1 特定原材料等の範囲 (8 ページ/68 ページ中)
- ・別表 2 特定原材料等由来の添加物についての表示例 (12 ページ/68 ページ中)

④購入後の注意

冷凍庫で保存してください。

冷凍庫（-18℃以下）で保存してください。

冷凍室（-18℃以下）で保存してください。

冷凍庫（-18℃以下）で保存

開封後は、できるだけお早めにお召し上がりください。

○保存上の注意

一度に全量を調理しない場合は、袋の口をしっかりと閉じて冷凍庫で保管し、早くお召し上がりください。

○再凍結の禁止

★一度解凍したものは、再び凍結しないで下さい。

★一度とけたものを再冷凍すると、品質が変化しますのでおやめください。

★一度解凍したものを再び凍らせると品質・色が変わる恐れがありますので、再凍結しないでお早めにお召し上がりください。

参考資料

- 1) 内部精度管理に関する資料
- 2) 冷凍食品の期限表示の実施要領
- 3) 緩慢凍結後の食品品質に関する検査法
- 4) 凍結条件に関する資料

参考資料 1) 内部精度管理に関する資料

はじめに

冷凍食品認定制度では、認定基準Ⅰ 6. 品質・衛生検査体制の2) 検査担当者に求める要件として、「必要な項目の微生物検査のクロスチェックを毎年1回以上受験し、合格していること。」を規定しています。

クロスチェックは外部検査機関との間で行われることから、外部精度管理になりますが、費用がかかること等から、微生物検査を行う検査員全てが毎年行うことが難しいのも実情です。そのため、工場によっては、微生物検査を行う担当者の一部しか外部精度管理の対象者になっていなかったり、クロスチェックの結果、精度が悪くても、その後の対応がとられていなかったりと、十分な精度管理が行われていないケースも散見されています。また、クロスチェックを行う機関の数が限られ、また実施時期も決まっていることから、精度管理を行いたくても直ちにはできない場合もあります。因みに外部精度管理を行っている代表的な機関は、別添資料に記載しています。

そこで、これらの問題を解決する為に、工場自らが行う精度管理（いわゆる、内部精度管理）を導入することで、常態的に微生物検査の技能向上及び適切な精度での検査が可能になると考えました。本来、内部精度管理を正しく行うには、統計的手法を用いて、微生物検査が安定した状態（統計的管理状態）にあることを確認する必要があります。しかしながら、従来の認定制度においては、内部精度管理を求めていなかったことから、工場で実施可能な微生物検査の内部精度管理の手法について解説します。なお、内部精度管理を実施する場合には、（一財）日本食品検査に相談の上、実施するとよいでしょう。

Ⅰ. 簡易法（2回の繰り返し試験）

この方法は、工場で実際に使用する原料を試料として用いて精度管理を行う手法です。同一試料を一定の期間毎に2回の繰り返し試験（同一サンプルの2 併行試験を繰り返す試験）で定期的に検査を行い、ばらつきの程度（併行精度）を評価するものですが、微生物検査を行う担当者が複数いる場合は、全員が行う必要があります。

後述する2. 精密法では、検査室に微生物を持ち込むことになりますので、安全性の点等から持ち込みが出来ない場合は、簡易法で実施して下さい。

1. 操作手順

①本試験は、標的微生物が殆ど検出されない試料には適用できないので、通常、一般生菌数を測定します。

②工場が扱う原料を事前に確認し、1g あたり安定して $10^3 \sim 10^5$ の一般生菌数が検出されるものを当該工場の内部精度管理用の試料（便宜的に“標準試料”と呼びます。）として選定します。標準試料は一回の検査に必要な重量ごとに分け、密封して保管します。

※標準試料は、工場で常態的に使用しており、一定の菌数を有し、保存中も菌数に変化がない等、安定性が高いものの方がいいでしょう。この場合の精度は、試料の均質性（形状、物性）と密接な関係にあり、均質化が容易な液状試料やペースト状試料等に比較して固形試料や粉状試料等の方が、結果のばらつきが大きくなる傾向にあります。

※小麦粉、そば粉、食肉等が標準試料として考えられますが、粉状試料の場合は、保存安定性が高い一方、吸湿性や虫の発生等の点から保管に注意が必要です。食肉等はフードカッター等で全体を混合・均質化しますが、保存は冷凍状態で行う必要があり、凍結時及び保管時に微生物がダメージを受ける場合があるので、注意が必要です。

③検査は標準試料を用い、通常検査室で行われている一般生菌数の手法で検査します。つまり標準試料 25g をストマッカー袋に量りとり、希釈水 225ml を注入し、ストマッカー等で均一な懸濁液（10 倍希釈液）を調製します。100 倍希釈では 10 倍希釈液を 10ml とって、希釈水 90ml を加え、均一に混ぜます。

④培養後のコロニー数は 30～300 個で計測しますので、標準試料中の一般生菌数によって、10 倍試料液を適切な段階まで、希釈して下さい。適切に希釈した試料液を培養しますが、 $n=2$ となるように接種を 2 回行い、それぞれを培養します。

⑤培養後、結果判定を行います。コロニー数を数えて菌数を算出し、得られた測定値を常用対数に変換してそのバラツキを確認します。2 つの検査の結果、菌数が 10 倍（例えば、結果が 5×10^4 と 5×10^3 ）以内に入っていれば、精度はよいと考えられます。この試験は毎月行いますが、通常、微生物検査の結果は、5%は外れるので、1 回目に 10 倍以上外れた場合は、直ちに検査をやり直し、その結果も 10 倍以上外れた場合は、検査方法を見直して対策をとる等の措置が必要です。

2. 補足

※ペトリフィルム等を使用することで、大腸菌群や E.coli でもコロニー数を測定して菌数を算出することは可能ですが、標準試料に一定量の大腸菌群や E.coli が存在するものを準備する必要があります。

※精度管理のレベルを高めたい場合は、検査結果が 10 倍以内ということではなく、 $\bar{x}$ -R 管理図（シューハート管理図：JISZ9021）等で管理します。得られた結果 x_1 と x_2 の差の絶対値が範囲 R となり、繰り返し行われた結果の平均 $\bar{R}$ を中心線として、中心線に標準偏差の 3 倍を加えた値を上限管理値、中心線から標準偏差の 3 倍を引いた値を下限管理値

$\bar{R}$ として、この範囲内に結果が入れば検査に問題がないとする方法です。

II. 精密法（管理試料の使用）

1. 概要

工場で実際に使う原料を標準試料とするのは容易ですが、より精密に精度管理を行う時に行う方法です。大腸菌を対象として使用する場合は、工場で通常検査するサンプル（大腸菌フリーのもの）に既知の量の大腸菌を添加し、通常実施している方法で微生物検査を行う「添加回収」と、培地のみを培養し、大腸菌の発育がないことを確認する「陰性対象」で比較します。微生物検査により、添加した菌数の値が正しく検出されるかで、精度を調べることができます。

2. 管理試料

添加回収には、シスメックス・ビオメリュー社が製造する微生物定量試験用標準菌株 BioBall® を使用しますが、この様な標準菌株を便宜的に“管理試料”と呼称します。

大腸菌としては、“BioBall® HighDose10K Escherichia coli NCTC9001”（以下、バイオボール）があり、これはロット間差なしで一定の菌数（本製品では1個に10000cfu）を含むボールで、-18℃以下では2年間の保管が可能です。因みに10個入りで30000円（参考価格）です。

他にも *Bacillus subtilis* NCTC 10400、*Staphylococcus aureus* NCTC10788 等があります。詳細は、ホームページ (<http://products.sysmex-biomerieux.net/industry/n015.php>) を参照して下さい。

3. 操作手順

a. 添加回収試験

- ① 工場で検査する製品からサンプルとして 25g をストマッカー袋に量りとりします。
- ② ストマッカー袋のサンプルにバイオボール 1 個を投入します。
- ③ 希釈水 225ml を注入し、ストマッカー等で均一な懸濁液（試料原液）を調製します。100 倍希釈液では試料原液 10ml をとって、希釈水 90ml を加え、均一に混ぜます。
- ④ 工場で通常実施する検査方法により、大腸菌群及び（又は）*E.coli* の検査を行います。
この場合、試料原液（10 倍希釈液：1ml あたり 40cfu）及び原液の 10 倍希釈液（100 倍希釈液：1ml あたり 4cfu）を培地に接種します。

- ① 培養後、結果判定を行い、陽性の結果が得られれば精度管理を適とします。

なお、一般生菌数等、コロニー数を数えて菌数を算出する場合は、得られた測定値を常用対数に変換した後、実施したすべての精度管理結果（5 回以上）の平均値（ $\bar{x}$ ）と標準偏差（s）を算出し、以下の警戒限界及び処置限界を設定して管理します。なお、管理基準を Z-スコアに置き換えた場合は、警戒限界は $|z|=2$ 、処置限界は $|z|=3$ に相当します。

警戒限界： $\bar{x}-2s$ （下方警戒限界）及び $\bar{x}+2s$ （上方警戒限界）

処置限界： $\bar{x}-3s$ （下方処置限界）及び $\bar{x}+3s$ （上方処置限界）

※検査担当者の人数に依らず、微生物検査を行う全員が年 1 回は行って下さい。また、検査室における内部精度管理の実施は最低でも月 1 回以上行って下さい。

b. 陰性対象

①試料液を接種せずに、培地のみで培養します。

②培養後、結果判定を行い、細菌の発育が見られなければ適とします。

※微生物検査を行う毎に実施し、培地に問題がないことの確認として実施します。

4. 補足

内部精度管理を行う場合は、以下の資料を参照して下さい。

【資料】

- ・「食品衛生検査施設等における検査等の業務の管理の実施について」（平成 9 年 4 月 1 日、衛食第 117 号）
- ・「精度管理（内部、外部）」、“食品衛生検査指針（微生物編）初版”、p49（2015 年）

【参考】

外部精度管理を行っている代表的な機関

○一般財団法人日本食品検査

試験項目：生菌数（定量）・大腸菌群（定量）・E. coli（定性）・黄色ブドウ球菌（定量）

試料：牛乳を主な基材として調製した共通試料（食品事業者様向けの専用試験試料）

評価方法：ISO/IEC 17043:2010 に準拠した Z スコアによる判定

○一般財団法人日本食品分析センター

試験項目：生菌数（定量）・大腸菌群（定性）・E. coli（定性）・黄色ブドウ球菌（定性）

試料：ポタージュスープ（2 種類）冷凍品

評価方法：ISO/IEC 17043 に準じた技能試験スキーム

○ニッスイ製薬株式会社

試験項目：生菌数（定量）・大腸菌群（定量）・E. coli（定量）・黄色ブドウ球菌（定量）

試料：2 種類

評価方法：菌数分布解析、Z スコア

参考資料 2) 冷凍食品の期限表示の実施要領

冷凍食品の賞味期限を設定する際には保存試験を行うこととし、官能試験並びに衛生試験及び必要に応じて、理化学試験を併せて実施し、品質の評価を行った上、期限設定を行う。

1. 保存試験方法

- ・ 保存試験に供する製品形態
流通実態に応じた包装形態の製品とする。
- ・ 保存試験温度
冷凍食品の保存流通に適応した、自ら任意に設定した温度を基準とする。
例えば-18℃、-23℃等を云う。
- ・ 保存試験期間
製品ごとに自ら任意に指定した複数〔2. の（例1）（例2）のように〕の検体保存期間を設定する。
例えば2 か月、3 か月毎等を云う。

2. 期限表示の方法

3. に示す評価方法に従い、いずれかの試験項目において不適格となった試験区の前回試験区の経過月数（保存可能期間）に安全係数1未満（一般の冷凍食品では0.7～0.8程度）を乗じて、賞味期限とする。

試験区の設定に当たり、想定される保存可能期限が比較的短い製品はその間隔を短くし（例1）、保存可能期間長いと想定される製品はその間隔を初期の段階では長くし、終期に近づくにしたがって短くする。（例2）

（例1）



（例2）



(例1)(例2)ともに第6試験区において不適格となっているので第5試験区までの経過月数が賞味期限となる。

3. 品質の評価方法

保存試験期日(試験区)ごとに3検体を採取し次の試験を実施する。

- ・ 官能試験
別紙(1)にならって行う。
- ・ 衛生試験
試験項目は細菌数とし、試験方法並びに判定基準は食品衛生法による冷凍食品の成分規格による。
- ・ 理化学試験
油脂の酸化が品質に影響を及ぼすと考えられるものについては、酸価(AV)、過酸化物価(POV)を測定する。

試験方法は

酸価について……………アルカリ滴定法

過酸化物価について……………チオ硫酸ナトリウム滴定法

判定基準は

酸価 3以下、 過酸化物価 30以下とする。

4. 期限設定を行う者

期限設定に当たっては、当該製品に関する知見や情報を有している製造または加工を行う営業者自身の責任において行うものとする。

5. 当協会の保存結果の参考資料

協会は、調理冷凍食品について、ここに定めた方法で試験を行い、保存温度-18℃を基準として幾つかの代表的な品目についての試験結果を得ているので、参考までに例示する。

なお、本試験においては直冷式横型冷凍庫を使用したために、検体の採取時や自動霜取り時における温度変化が品質に若干の影響を及ぼしたものと考えられる。

品 目	賞味期限
魚フライ	12～18 か月
コロッケ	8～12 か月
油ちょう済コロッケ	12～18 か月
ハンバーグ	10～12 か月
しゅうまい、春巻	10～12 か月
米飯類	12～15 か月

うどん	10～12 か月
グラタン	15～18 か月
中華丼の具	15～18 か月

6. 海外における冷凍食品の貯蔵期限の参考資料

素材的な冷凍食品については、海外における権威ある資料として下記のものがある。

- ・ 米国農務省農業研究局西部農産物利用研究開発部の実験データ ー別紙（2）ー
1960 年に発表されたもので、保存温度-18℃及び-23℃での貯蔵期間を示す。
- ・ 国際冷凍協会の実験データ ー別紙（3）ー
保存温度-18℃と-25℃及び-30℃の実用貯蔵期間を示す。

ここに示す両資料の実験方法は同一でないので、実験データの数値に一部相違が見られるが、良好な商業条件下の工程で加工され包装された冷凍食品を、適正に一定の品温に保持した場合の資料であり、営業用冷蔵倉庫の保存温度を想定して製品を保存した場合等にも、近似的な手引きとして参考になると考えられる。

一別紙（１）

官能試験方法

・ 試験員の選定方法

試験員は、冷凍食品の基礎的知識を有し評価方法について訓練された者３名とする。

・ 試験実施要領

試験員は、官能試験を行う際には次のことに注意すること。

- ① 香水、ポマード、ローション等の匂いのきついものを使用していないこと。
- ② 口紅をつけていないこと。
- ③ 試験 60 分以上前から喫煙していないこと。
- ④ 試験前には必ず手指を洗浄しておくこと。
- ⑤ 試験中は私語をしないこと。
- ⑥ 試験の手順は次の通りとする。

(イ) 各項目を評価し結果を用紙に記入する。必要に応じてコメントを記入する。

(ロ) 試験の結果を集計し、総合的に評価する。

・ 評価方法

- ① 色沢、香味、食感の試験項目について、表（１）の採点基準により５点評価を行うものとする。

- ② 官能試験の判定

試験の結果試料のうち、試験員３名中２名に１点の項目のあるもの、及び平均点 3.0 に達しないと認めた場合、賞味期限（または品質保持期限）を経過したものとする。

一表（１）官能試験採点基準

色沢	1. 良好で変色がないものは ５点 2. おおむね良好で、変色がほとんどないものはその程度により 4 又は 3 点 3. 劣るもの、変色が目立つものは ２点 4. 著しく劣るもの、変色が著しく目立つもの １点
香味	1. 良好なものは ５点 2. おおむね良好なものは、その程度により ４又は３点 3. 劣るものは ２点 4. 著しく劣るものは １点
食感	1. 良好なものは ５点 2. おおむね良好なものは、その程度により ４又は３点 3. 劣るものは ２点 4. 著しく劣るものは １点

官能試験の評価方法について（解説）

《解説》

5点評価では、5点は「良好」、4点又は3点は「おおむね良好」、2点は「劣る」、1点は「著しく劣る」という評価を意味します。

試験員は、色沢、香味、食感の3項目について5点評価で採点し、3項目のうち1つでも1点の項目がある場合、または3項目の平均点が3.0に達しない場合、不適格（×）と判定します。

官能試験は3名の試験員が行い、3名中2名以上が不適格（×）と判定した場合、総合判定は不適格（×）となり、その試料は賞味期限を過ぎたものと判定されます。

「合否の判定事例」は、総合判定が不適格（×）となる例を示したものです。

合否の判定事例

例	①			②			③		
試験員	A	B	C	A	B	C	A	B	C
色 沢	4	4	4	3	4	3	3	2	3
香 味	4	4	4	3	4	3	4	3	3
食 感	1	2	1	2	1	2	2	3	2
平均点	3.0	3.0	3.0	2.6	3.0	2.6	3.0	2.6	2.6
判 定	×	○	×	×	×	×	○	×	×
総合判定	×			×			×		

例	④			⑤			⑥		
試験員	A	B	C	A	B	C	A	B	C
色 沢	4	1	3	4	4	4	4	3	3
香 味	4	4	3	4	4	1	4	3	3
食 感	1	4	3	1	2	4	1	2	3
平均点	3.0	3.0	3.0	3.0	3.3	3.0	3.0	2.6	3.0
判 定	×	×	○	×	○	×	×	×	○
総合判定	×			×			×		

種々の温度下の冷凍食品のおおよその貯蔵寿命

品 目	保存温度 期間	-18℃/ (0 ° F)	-23℃/ (-10 ° F)
〔魚 類〕		月	月
多脂肪のもの		6～ 8	10～12
少脂肪のもの		10～12	14～16
〔えび類〕			
いせえび（ロブスター）		8～10	10～12
生のえび（シュリンプ）		12	16～18
〔果実類〕			
あんず		18～24	24
スライスした桃		18～24	24
ラズベリー（木いちご）		18	24
スライスしたいちご		18	24
〔肉類〕			
ローストビーフ		16～18	18～24
羊肉		14～16	16～18
ローストポーク		8～10	12～15
ポークソーセージ		4～ 6	8～10
〔家禽類〕			
ローストチキン類		8～10	12～15
〔野菜類〕			
アスパラガス		8～12	16～18
いんげん、さやいんげん		8～12	16～18
ライマビーン		14～16	24 以上
ブロッコリー		14～16	24 以上
芽きゃべつ		8～12	16～18
カリフラワー		14～16	24 以上
軸付きコーン		8～10	14
カットコーン		24	36 以上
にんじん		24	36 以上
マッシュルーム		8～10	12～14
グリーンピース		14～16	24 以上
かぼちゃ類		24	36 以上
ほうれん草		14～16	24 以上

「Quality and Stability in Frozen Food」より

冷凍食品の実用貯蔵期間（国際冷凍協会）

製 品	貯蔵期間（月）		
	-18℃ (0° F)	-25℃ (-13° F)	-30℃ (-22° F)
〔果 実〕			
モモ、アンズ、チェリー（スイート、サワー）、（加糖）	12	18	24
モモ（加糖、アスコルビン酸添加）	18	24	>24
ラズベリー、イチゴ、（無糖）	12	18	24
ラズベリー、イチゴ、（加糖）	18	>24	>24
〔果 汁〕			
柑橘、またはその他の果汁の濃縮ジュース	24	>24	>24
〔野 菜〕			
アスパラガス、いんげん、ライマ・ビーンズ	18	>24	>24
ブロッコリー、芽キャベツ、カリフラワー	15	24	>24
フレンチフライポテト、	24	>24	>24
ニンジン、グリーンピース、ホウレンソウ	18	>24	>24
軸つきコーン	12	18	24
〔生の肉及び肉加工品〕			
牛肉	12	18	24
ロースト、ステーキ、包装品	12	18	24
ひき肉、包装品（無塩）	10	>12	>12
仔牛肉	9	12	24
ロースト、チョップしたもの	9	10～12	12
ラム肉	9	12	24
ロースト、チョップしたもの	10	12	24
豚肉	6	12	15
ロースト、チョップしたもの	6	12	15
ひき肉ソーセージ	6	10	
ベーコン（生、未燻蒸）	2～4	6	12
ラード	9	12	12
とり肉	12	24	24
フライドチキン	6	9	12
可食の内臓	4		
〔全卵、液状〕	12	24	>24
〔水産物〕			
多脂肪魚		8	12
少脂肪魚		18	24
ヒラメ・カレイの類	4	24	>24
イセエビの類、カニ		12	15
エビ	8	12	12
真空包装したエビ	10	15	18
二枚貝、カキ	6	10	12
	6		
〔ベーカリー製品及び菓子〕	12		
ケーキ類、チーズ、スポンジ、チョコレート、フルーツ等	4	24	>24
	12		

〔注〕上記中>の記号は「～より長い期間」を意味する。

参考資料 3) 緩慢凍結後の食品品質に関する検査法 ～官能検査による科学的根拠の検証方法の事例について～

1. 目的

冷凍食品工場認定基準では、冷凍食品の凍結について、概ね 30 分で最大氷結晶生成温度帯を通過すること（いわゆる急速凍結）を求めています。しかし、製品によっては 30 分を超える条件（いわゆる緩慢凍結）で凍結している場合があります。その理由として、例えば、おでんの出汁の浸みを求める「ちくわ」、凍結時にまんじゅう外皮に起きる亀裂を防止することが必要な肉まん類等、あえて緩慢凍結の工程を経る方が求められる品質に適合する場合があります。その場合は、緩慢凍結とする品質上の理由を明確にすることが必要です。

一方、急速凍結にすべきですが、凍結能力の不足や凍結条件により緩慢凍結になっている場合があります。この場合は、製品の品質上、緩慢凍結でも許容できる場合とそうではない場合があります。基準解説では、緩慢凍結でも許容できるためには、科学的根拠を示すことが必要です。なお、緩慢凍結で、品質が急速凍結に比べ劣る場合には、凍結能力や凍結条件を改善する必要があります。

従来の冷凍食品認定基準では、製品の官能的な品質は 5 点評価法で、品位（形態、色沢、香味、肉質、組織及びその他）を絶対値として評価し確認してきました。しかし、急速凍結品（以下、急凍品という）と緩慢凍結品の 2 種の試料があった場合に、5 点評価法では、どちらの製品（試料）の品質が好ましいかの相対的な答えを得ることができません。そのため、2 種の試料を比較するには、2 点嗜好試験法や、3 点識別法と呼ばれる官能検査の方法を使って、それら試料間に統計的に意味があり、識別できる品質の差が有るか無いかを判定することが必要です。

新しい認定基準で求める、通常生産される製品が急凍品ではない場合の科学的根拠には、急凍品との品質の差異の有無について、従来の 5 点評価法に加えて 2 点嗜好試験法または 3 点識別法の複数の官能検査を用いて判定し、2 つの試料の品質に統計的に差がないことを示すことを求めています。以下、2 点嗜好試験法と 3 点識別法による検証方法を示します。

なお、5 点評価法は、「冷凍食品認定制度」の“冷凍食品の品質基準”、「冷凍食品認定制度のための品質管理の手引き」の“冷凍食品の品質検査”を参照してください。

2. 準備

(1) 確認試料の作成

通常の生産で、最大氷結晶生成温度帯を 30 分以上で通過しているもの（この事例の場合、通常品という）と、最大氷結晶生成温度帯を 30 分以内で通過させた急凍品を準備し 2 種類の試料を準備します。

急凍品と通常品の 2 種類の試料を比較確認する場合は、凍結直後では凍結条件による品質の差異は検出しにくい場合があるので、最低 1 週間以上同じ -18°C 以下の凍結状態で保管後、官能検

査を実施します。最低 1 週間以上保管するのは、緩慢凍結した製品では、保管中に食品中の氷結晶が大きくなり、品質低下を招く場合があることが知られているためです。

(2) 官能検査の評価者の数

10 人以上で実施します。なお、10 人以上の評価者が官能検査に参加できない場合には、最低 5 人以上で、試料を入れかえて、複数回の繰り返しテストを行い、最低のべ 10 回以上の結果で判定します。

(3) 試食量の決定

試食で評価する場合、固体では、噛み応えや舌触り等を評価できる量、液体では舌全体を覆う量を決め、それを基に準備する重量を決めます。

(4) 調理または解凍方法の記録

調理や解凍の方法について、官能検査に至るまでの実施手順を決め、実施に当たって加熱や加温で試料に影響を与える温度履歴等について、どのようにして官能検査に供したかを記録に残します。

製品仕様書で製品の使用方法や用途を確認します。実際にお客様が使用される方法と、喫食評価されるまでの経過時間や喫食の温度設定が同等になるように、官能検査に供する際に最も適切な調理方法、調理時間、調理後から官能検査に供するまでの放置時間等を決めます。後々に再検証の場合に必要と考えられる条件・内容を記録します。

官能検査で記録される内容は、例えば、製造日、製造ロット、生産工程温度履歴、加熱・凍結・保管の期間、検査に供する際の調理方法、調理時間、調理後の温度、喫食時の温度等です。

(5) 実施時間

空腹でも満腹でもない時間帯で実施します。実施時間を予め決めて流れをパターン化していくと検査が実施しやすくなります。

(6) 実施手順、提示順

評価者ごとに試食順のバランスをとります。

3. 官能検査の方法

複数の官能検査の方法で差がないことを確認することが望ましい。2 点比較法の 2 点嗜好試験法(下記 (1) の項)と 3 点識別法(下記 (2) の項)のいずれかの方法で検証し、品質に統計的な差がないことを確認します。

(1) 2 点嗜好試験法

2 点嗜好試験法とは、2 種の試料を与え、質問項目(例えば、好ましい方)の該当する方を選ばせる方法です。

(1)-① 2点嗜好試験法の実施方法について
以下、事例を示します。

< 試料 >

凍結方法の異なる2種の試料●●を準備します。例えば、急凍品●●はA、通常品●●はBと記号を付けます。

官能検査用の試料を準備する担当者は、A、Bそれぞれの試料の具体的な内容を記録します。

< 方法 >

2つの試料AとBを比較するときに、提示順序が評価結果に影響を与える可能性があるので、(A→B)という順序で食べるケースと(B→A)という順序で食べるケースの2つの評価者グループを作ります。試料は、内容が判らないように、P、Q等の記号を使って提示します。試料提示に間違いがないように気をつけます。この内容は、データの解析時まで試料を準備する担当者以外には非公開とし、詳細内容を明かさないようにします。

n人の評価者（この事例では10人の評価者）で実施するならば、

$n/2$ 人（この事例では5人）ずつの2グループに分けて、食べる順序を変えて食べてもらいます。予め下記表1のように試料について付番と評価予定者の早見・記録一覧表を作成します。

表1. 事例 提供試料—評価者 食べる順序 早見・記録一覧表

グループ	評価 予定者 (名前は 例)	試料の付番	食べる 順序 1 番目→ 2 番目	判定の 記録	判定 人数
第1 グループ	佐藤さん、 鈴木さん、 高橋さん、 田中さん、 渡辺さん	試料AをP、 試料BをQ と付番する	P→Q	Pを選んだらA、 Qを選んだらB と記録する	$n/2$ (この事例 では5人)
第2 グループ	伊藤さん、 山本さん、 中村さん、 小林さん、 加藤さん	試料AをQ、 試料BをP と付番する		Pを選んだらB、 Qを選んだらA と記録する	$n/2$ (この事例 では5人)

合計 n (10人)

試料は同時に評価者に与え、食べる順序を指示して、品位（形態、色沢、香味、肉質、組織、その他等の総合評価）についてどちらが好ましいかを選んでもらいます。Aの方を好んだ人数、Bの方を好んだ人数をまとめ、多い方の度数が判定表(表2)の値に等しいか、または、その判定値より大きい時、その試料の方が好まれていると判定します。

(1)-② 2点嗜好試験法の質問用紙の準備について

2点嗜好試験法の質問用紙は、事例を参考にして作成します。事例を以下のように示します。

冷凍食品●●の官能検査			
グループ	1	2	氏名 ◇◇
(グループ1かグループ2かを記録する)			
P, Qの2種類の冷凍食品を評価してください。			
◇◇さんが評価する試料の食べる順序は、 (P→Q) です。 どちらが好ましいですか。 ○をつけてください。			
答え	()	P	
	()	Q	

(1)-③ 2点嗜好試験法のデータの確認とデータのまとめ方と解析について

この事例では、評価者は、10人とします。

<評価者>

人数 n=10 (名)

<判定値>

表1の早見・記録一覧表を基に、Aを選んだ評価者の数、または、Bを選んだ評価者の数を記録します。選んだ評価者の数が多い方の評価者の人数を判定値として使い、判定表で判定します。

<判定>

表2の2点嗜好試験法のための判定表を使って判定します。

表 2. 2 点嗜好試験法のための判定表

判定 評価者数 (n)	判定値	判定 評価者数 (n)	判定値
10	9	—	—
11 と 12	10	20	15
13	11	—	—
14 と 15	12	30	21
—	—	—	—
20	15	40	27

評価者数（または繰り返し数）が n のとき、選んだ評価者の数が多い方の評価者の人数が表中の判定値以上ならば差がある。

10 人のうち、A または B のどちらかを 9 人以上選んだ場合は、2 種の冷凍食品●●の試料 A と試料 B には統計的に意味がある差があると判定します。

10 人のうち、A または B のどちらかを選んだ人数が 8 人以下の場合は、2 種の冷凍食品●●の試料 A と試料 B には統計的に差がないと判定します。

下記の表 3 のように官能検査の結果を記録します。

<集計>

表 3.

2 点嗜好試験法		検査結果	
評価した人数	◇人	A を選んだ数	◆人
		B を選んだ数	▼人
合計	(◇) 人		(◆+▼) 人
この事例では、◇=10 ◆+▼=10 となります。			

(2) 3 点識別法

(2)-① 3 点識別法での確認実施について

以下、事例を示します。

<試料>

凍結方法が異なる 2 種の試料●●を準備し、A は、急凍品、B は、通常品とします。

(AAB), (ABA), (BAA), (BBA), (BAB), (ABB) のようにA (またはB) を2個、B (またはA) を1個計3個の試料を1組にして同時に提示し、この中から異質のものを1個選ばせる方法、すなわち(AAB)ならBを、(ABB)ならAを選べば正解とします。

いずれの組み合わせも内容が判らないようにR, S, T等の記号を使って提示します。試料提示に間違いがないように気をつけます。この内容は、データの解析時まで試料を準備する担当者以外には非公開とし、詳細内容を明かさないようにします。

<方法>

3点識別法を実施する場合、試料を準備する担当者は、予め下記表4のように試料について付番と評価予定者の判定早見一覧表を作成します。試料を準備する担当者は、この判定早見一覧表に基づいて試料を組み合わせで用意します。官能検査に供し、評価者から質問用紙に答えを書いてもらいます。

事例では、評価者佐藤さん用の試料は(A, A, B)の組み合わせで⇒(R, S, T)と付番し、評価者田中さん用の試料は、(B, B, A)の組み合わせで⇒(R, S, T)と付番し準備します。

表4. 事例 提供試料－評価者 組み合わせ 判定早見一覧表

試料番号	評価予定者 (名前は例)	準備する 試料の 組み合わせ	試料の付番	組み合わせ	正解・不正解の判定
1	佐藤さん	A-A-B	A品2つにR, S B品にTと付番し R-S-Tとして並べる	R-SとT	Tを選んだら正解、 Tを選ばなかったら 不正解とします。
2	鈴木さん	A-B-A	A品2つにR, T B品にSと付番しR-S-Tとして並べる	R-TとS	Sを選んだら正解、 Sを選ばなかったら 不正解とします。
3	高橋さん	B-A-A	A品2つにS-T、 B品にRと付番しR-S-Tとして並べる	S-TとR	Rを選んだら正解、 Rを選ばなかったら 不正解とします。
4	田中さん	B-B-A	A品1つにT、 B品2つにR, Sと付番しR-S-Tとして並べる	R-SとT	Tを選んだら正解、 Tを選ばなかったら 不正解とします。

5	渡辺 さん	B-A-B	A品1つにS, B品にR, Tと付番し R-S-Tとして並べ る	R-TとS	Sを選んだら正解、 Sを選ばなかったら 不正解とします。
---	----------	-------	---	-------	------------------------------------

(2)-② 3点識別法 質問用紙の準備について

下記の事例を参考にして、質問用紙を必要枚数用意します。

3点識別法の質問用紙の事例

冷凍食品●●の官能評価	
評価した試料番号	氏名
R, S, Tは冷凍食品●●です。	
質問 1. このうち二つは同じもので、一つだけ違ったものが入っています。 違うのはどれでしょうか。 違うのは () の冷凍食品●●です。 () と () は同じ品質です。	

(2)-③ 3点識別法のデータの確認について

<判定>

下記の表5のように官能検査の結果を記録します。

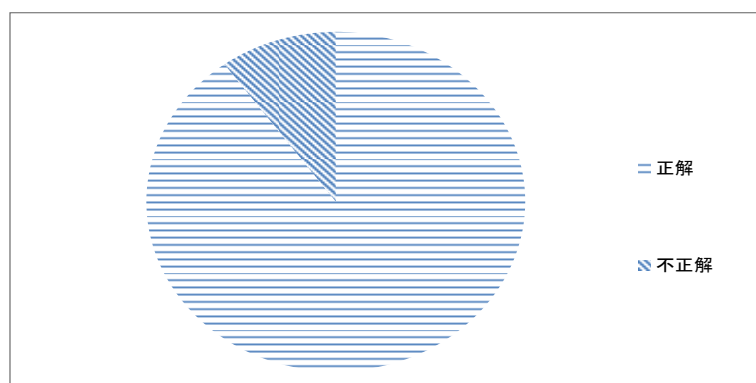
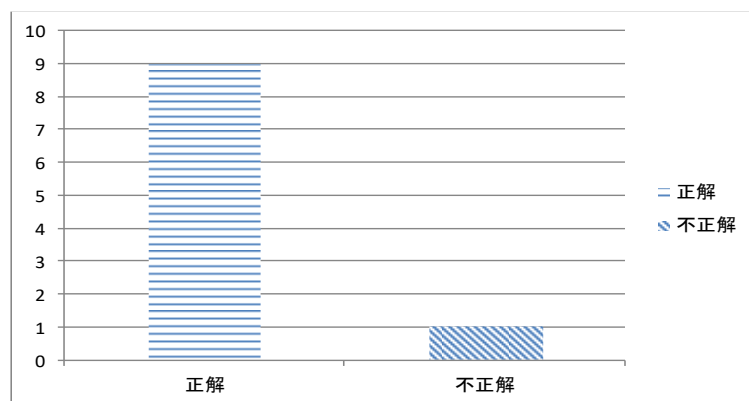
<集計>

表 5.

3点識別法		検査結果			
組み合わせ	A A B	評価した人数	◇人	Bを選んだ数	◆人
組み合わせ	B B A	評価した人数	▽人	Aを選んだ数	▼人
		合計	(◇+▽) 人	(◆+▼) 人	
この事例では、◇=5					
▽=5					
◇+▽=10 とします。					

(2)-④ 3点識別法のデータのまとめ方について

データのグラフを書きます。(2個と1個の組み合わせを正しく識別できた場合を正解とし、その数、識別できなかった場合を不正解の数として、その内容の棒グラフ または、円グラフを作ります。)



(2)-⑤ 3点識別法のデータの解析について

<実施手順>

表 6. 事例 集計表 (冷凍食品●● 凍結工程の識別結果)

組合せ	評価者数 (n)	正解数	判定
(A, A, B)	5	4	*
(B, B, A)	5	3	
計	10	7	*

集計の記録を表 6 の事例のように集計表にまとめます。

＜判定の実施について＞

下記表 7 に、判定に使用する、3 点識別法の判定表の一部を示します。この判定表は、官能検査に関する専門図書に記載されているので、示した表 7 以外の評価者数（n）の値を使って判定する場合は、その判定表を使用します。

表 7. 3 点識別法の判定表

評価者数 （ n ）	判定数
5	4
6 と 7	5
8 と 9	6
10	7
20	11

評価者数（または繰り返し数）が n のとき、
正解数が表中の判定数以上ならば差がある。

- ・組み合わせ（A，A，B）と（B，B，A）は別々に解析して、解析結果に統計的に差異がないことを確かめておきます。
- ・組み合わせ（A，A，B）について、評価者数◇人、例えば上記表 6 のように◇＝5 人であった場合、n は 5 人として、表 7 の 3 点識別法の判定表の評価者数 （n）の列の 5 の欄より、正解の数（判定数）◆人が、4 以上であった場合は、A と B の 2 つの試料間には、統計的に差があると判定します。
- ・組み合わせ（B，B，A）について、評価者数▽人が 5 人だった場合、評価者数（n）の列の 5 の欄より、正解の数（判定数）▼人が、3 以下であった場合は、A と B の 2 つの試料間には、統計的に差はないと判定します。
- ・同様にして、（A，A，B）と（B，B，A）を試食した評価者数の合計 $n = (\diamond + \nabla)$ 人の判定を行います。

この事例で、評価者数合計（◇＋▽）＝n＝10 の場合の判定を示すと、表 7 の 3 点識別法の判定表の評価者数 n＝10 に対応する判定数と比較し、正解の数（◆＋▼）が 7 以上であった場合は、A と B の 2 つの試料間には、統計的に差があると判定します。

(2)-⑥ 3 点識別法の結果のまとめ

判定より、A、B の 2 品間に差があるか、ないかを確認し、記録に残します。

4. その他

(1)

評価者の認定、管理は、官能検査業務を正規の業務の一部として明文化し、評価者としての意欲・自信を持たせるための管理・運営方法、施策を行います。

参考図書を参考に、味覚感度テスト（5味の識別テスト、味の濃度差識別テスト）等を実施します。評価者としての採用基準（合格基準）を規定し、評価者メンバーを選任します。（例えば、市販の固形コンソメスープ等を使って、濃度の異なるものを3点識別法で正しく選択できる人を評価者メンバーに選任する等。）

(2)

その他の食品の官能検査に関する内容は、専門書にて確認してください。

参考図書

古川秀子：「おいしさを測る 食品官能検査の実際」 幸書房 （1994）

ISBN978-4-7821-0128-5 C3058

内田 治、平野綾子：「官能評価の統計解析」 日科技連出版社 （2012）

ISBN978-4-8171-9450-3

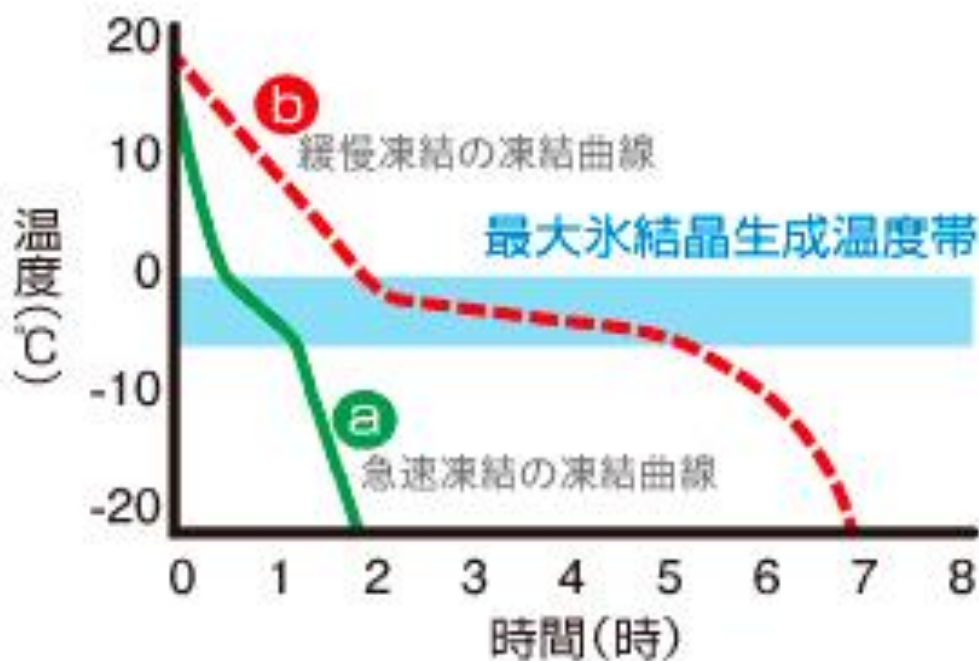
参考資料 4) 凍結条件に関する資料

認定の基本要件 3 ①で概ね 30 分以内に製品の中心温度が最大氷結晶生成温度帯を通過していることの規定があり、これが急速凍結の条件となる。

1. 最大氷結晶生成温度帯とは

食品を凍結すると、組織中の水分が凍り、氷結晶が生成されますが、水分の大部分（約 80%）が氷結晶になる温度帯を最大氷結晶生成温度帯と言います。

下の図が一般的な食品の凍結曲線ですが、最大氷結晶生成温度帯は帯状に示された部分になります。食品を凍結すると、その初期段階において、比較的急に温度が下がりますが、凍結点（食品中の水が凍り始める温度）以下になると食品中の温度が下がりづらくなります。温度を下げるには、外から熱を奪う必要がありますが、液体である水を固体である氷に状態を変化させる場合は非常に多くの熱（潜熱といい、水の温度を 1℃下げるのに比べ、約 80 倍の熱を奪う必要があります。）を奪う必要があるため、凍結温度曲線の傾きがそれまでより緩やかになります。最大氷結晶生成温度帯通過後は、再び温度が急に下がります。



図：

凍結曲線 ㊦急速冷凍 ㊩緩慢凍結

2. 一般的な最大氷結晶生成温度帯

一般的な食品の最大氷結晶生成温度帯は-1℃～-5℃です。

0℃より低いのは、食品を凍結する場合、食品の水分中に溶けている糖類、塩分、タンパク質等

の濃度に比例した凝固点降下（凍り始める温度が低くなる現象）が起こるためです。食塩水や砂糖水が0℃では凍らず、濃いほど凍り難くなるのはこの理由です。

食品中の糖類等が多くなり、濃度が高くなると、より大きな凝固点降下が起こり、最大氷結晶生成温度帯はさらに低くなります。そのため、全ての食品の最大氷結晶生成温度帯が-1℃~-5℃というわけではなく、個々の食品や凍結条件によって異なり、凍結曲線を作成して把握する必要があります。糖類等の濃度が高い食品では例えば-3℃~-7℃になってしまうこともありますし、まれな例として、凍結温度曲線の傾きが緩やかにならず直線的に温度が下がる食品もあります。

3. 最大氷結晶生成温度帯の通過時間と品質の関係

最大氷結晶生成温度帯を速やかに通過（急速凍結）すると、組織中の氷結晶は大きく成長せず（写真1）、品質のよい製品になるので、当協会では概ね30分以内に通過することを、認定制度における基本要件としています。一方、最大氷結晶生成温度帯をゆっくり通過（緩慢凍結）すると、組織中に大きな氷結晶が生成され（写真2）、組織が壊されるため、食感の劣化や解凍時に水分や旨味成分が流出する等の品質の低下を引き起こします。



（写真1）急速凍結した細胞



（写真2）緩慢凍結した細胞

4. 自社製品の最大氷結晶生成温度帯とその通過時間

自社製品の正確な最大氷結晶生成温度帯と通過時間を把握するには、製品の中心温度（正確には一番温度の下がりにくい場所の温度）を測定して凍結曲線を描き、その形から判断する必要があります。凍結曲線の傾きが緩やかになり始めた温度から、再び傾きが急になり始める温度までが該当します。正しく中心温度を測定すると、図のように緩やかな部分のある凍結曲線が描けます。しかし、中心から外れると、温度低下が急になり、傾きが緩やかな部分がなくなり直線的に下がったり、緩やかな部分が正しい凍結曲線より短くなってしまうため、正しい最大氷結晶生成温度帯を把握できなくなったり、通過時間を実際よりも短く判断することになってしまいます。

また、工場では、最も凍結しにくい条件（季節、時間、庫内の位置、製品による負荷量等を考慮し、同一配合による製品であれば大きいもの、即ち重く厚みがあり凍結し難いものを対象にします。）で測定する必要があるため、それで急速凍結となっていれば、それより条件の良いものも急速凍結になっている筈です。製品における原材料の配合割合が変わると、モル凝固点降下度が変化しますので、凍結曲線を取り直すことになります。それ以外でも生産量増加による凍結機への負荷

の増大、凍結前工程における加熱温度の上昇や放冷時間の短縮等、凍結にマイナス要因となる様な工程の変更があれば、従来の凍結条件とは変わります。更に凍結機は経年劣化や冷媒の漏れ等による能力低下が起こり、これを踏まえた凍結機の更新等によっても凍結条件が変化することから、凍結曲線を取り直し、最大氷結晶生成温度帯の通過時間を確認する必要があります。通常、工程管理として凍結機内の温度や製品芯温をモニタリングしている筈で、この結果が以前のものと違ってくれば、凍結曲線を取り直した方が良いでしょう。

食品によっては、緩慢凍結であっても凍結後の食品に影響がないものがあります。また、急速凍結により品質の一部に悪影響があるため、緩慢凍結ではないもののあえて凍結時間の設定を長くする場合もあります。これらの場合は、厳密な急速凍結を要求するものではありませんが、その科学的な根拠を工場が示す必要があります。また凍結能力により緩慢凍結になる場合は、参考資料2)を参考に製品品質が急送凍結品と比較して問題が無いかを確認する必要があります。

1. 急速凍結後の温度の上昇による部分解凍（戻り）に関して

一般に、包装工程は急速凍結後にあることが多く、また箱詰後はパレット積つけ作業等があり、いずれも昇温する可能性が高くあります。なお、戻りの状態については、表面温度計だけでは必ずしも正確な評価ができない場合もあるため、視覚・触覚等の官能的な判断も加えて、表面部分の凍結状態にゆりみがないように管理してください。

冷凍食品認定制度における品質管理の手引き及び基準
(令和３年度版)

令和３年４月 印刷・発行

編集・発行 一般社団法人 日本冷凍食品協会
品質・技術部

東京都中央区築地３丁目１７番９号
興和日東ビル４階

不許複製