

安全性審査の経た遺伝子組換え食品一覧

厚生労働省医薬食品局食品安全部  
平成16年12月9日現在

No.	対象品種/品目	名称	性質	申請者/開発者等	
1	じゃがいも	ニューリーフ・ジヤカ <sup>®</sup> 任 BT-6系統	害虫抵抗性	日本モンサント 株式会社	Monsanto Company (米国)
2	じゃがいも	ニューリーフ・ジヤカ <sup>®</sup> 任 SPBT02-05系統	害虫抵抗性	日本モンサント 株式会社	Monsanto Company (米国)
3	じゃがいも	ニューリーフ・プラス・ジヤカ <sup>®</sup> 任 RBMT21-129系統	害虫抵抗性 ウイルス抵抗性	日本モンサント 株式会社	Monsanto Company (米国)
4	じゃがいも	ニューリーフ・プラス・ジヤカ <sup>®</sup> 任 RBMT21-350系統	害虫抵抗性 ウイルス抵抗性	日本モンサント 株式会社	Monsanto Company (米国)
5	じゃがいも	ニューリーフ・プラス・ジヤカ <sup>®</sup> 任 RBMT22-82系統	害虫抵抗性 ウイルス抵抗性	日本モンサント 株式会社	Monsanto Company (米国)
6	じゃがいも	ニューリーフY・ジヤカ <sup>®</sup> 任 RBMT15-101系統	害虫抵抗性 ウイルス抵抗性	日本モンサント 株式会社	Monsanto Company (米国)
7	じゃがいも	ニューリーフY・ジヤカ <sup>®</sup> 任 SEMT15-15系統	害虫抵抗性 ウイルス抵抗性	日本モンサント 株式会社	Monsanto Company (米国)
8	じゃがいも	ニューリーフY・ジヤカ <sup>®</sup> 任 SEMT15-02系統	害虫抵抗性 ウイルス抵抗性	日本モンサント 株式会社	Monsanto Company (米国)
1	大豆	ラウントアップ <sup>®</sup> ・レディー <sup>®</sup> ・大豆 40-3-2系統	除草剤耐性	日本モンサント 株式会社	Monsanto Company (米国)
2	大豆	260-05系統	高オレイン 酸形質	デュボン株式会社	Optimum Quality Grains L.L.C. (米国)
3	大豆	A2704-12	除草剤耐性	アベンティス クロップ サイ エンス シオバギ <sup>®</sup> 株式会社	Bayer CropScience (ドイツ)
4	大豆	A5547-127	除草剤耐性	アベンティス クロップ サイ エンス シオバギ <sup>®</sup> 株式会社	Bayer CropScience (ドイツ)
1	てんさい	T120-7	除草剤耐性	アベンティス クロップ サイ エンス シオバギ <sup>®</sup> 株式会社	Bayer CropScience (ドイツ)
2	てんさい	ラウントアップ <sup>®</sup> ・レディー <sup>®</sup> ・テンサイ 77系統	除草剤耐性	日本モンサント 株式会社	Monsanto Company (米国) Syngenta Seeds AG (スイス)
3	てんさい	ラウントアップ <sup>®</sup> ・レディー <sup>®</sup> ・テンサイ H7-1系統	除草剤耐性	日本モンサント 株式会社	Monsanto Company (米国)
1	とうもろこし	Bt11	害虫抵抗性 除草剤耐性	シジエンタ シード <sup>®</sup> 株式 会社	Syngenta Seeds AG (スイス)
2	とうもろこし	Event 176	害虫抵抗性	シジエンタ シード <sup>®</sup> 株式 会社	Syngenta Seeds AG (スイス)

3	とうもろこし	Mon810	害虫抵抗性	日本モンサント株式会社	Monsanto Company (米国)
4	とうもろこし	T25	除草剤耐性	アベンティス クロップ サイエンス シオバキ株式会社	Bayer CropScience (ドイツ)
5	とうもろこし	DLL25	除草剤耐性	日本モンサント株式会社	Monsanto Company (米国)
6	とうもろこし	DBT418	害虫抵抗性 除草剤耐性	日本モンサント株式会社	Monsanto Company (米国)
7	とうもろこし	ラウンドアップ・レディー・トゥモロコシ GA21系統	除草剤耐性	日本モンサント株式会社	Monsanto Company (米国)
8	とうもろこし	ラウンドアップ・レディー・トゥモロコシ NK603系統	除草剤耐性	日本モンサント株式会社	Monsanto Company (米国)
9	とうもろこし	T14	除草剤耐性	アベンティス クロップ サイエンス シオバキ株式会社	Bayer CropScience (ドイツ)
10	とうもろこし	Bt 11スイートコーン	害虫抵抗性 除草剤耐性	シンジエンタ シード株式会社	Syngenta Seeds AG (スイス)
11	とうもろこし	鞘翅目害虫抵抗性トゥモロコシ MON863系統	害虫抵抗性	日本モンサント株式会社	Monsanto Company (米国)
12	とうもろこし	トウモロコシ1507系統	害虫抵抗性 除草剤耐性	ダウ・ケミカル日本株式会社	Pioneer Hi-Bred International, Inc., Mycogen Seeds/Dow AgroSciences LLC (米国)
13	とうもろこし	鞘翅目害虫抵抗性トゥモロコシ MON863系統とラウンドアップ・レディー・トゥモロコシ NK603系統を掛け合わせた品種	害虫抵抗性 除草剤耐性	日本モンサント株式会社	Monsanto Company (米国)
14	とうもろこし	ラウンドアップ・レディー・トゥモロコシ GA21系統とMON810を掛け合わせた品種	除草剤耐性 害虫抵抗性	日本モンサント株式会社	Monsanto Company (米国)
15	とうもろこし	ラウンドアップ・レディー・トゥモロコシ NK603系統とMON810を掛け合わせた品種	除草剤耐性 害虫抵抗性	日本モンサント株式会社	Monsanto Company (米国)
16	とうもろこし	T25とMON810を掛け合わせた品種	除草剤耐性 害虫抵抗性	デュボン株式会社	Optimum Quality Grains L.L.C. (米国)
17	とうもろこし	トウモロコシ1507系統とラウンドアップ・レディー・トゥモロコシNK603系統を掛け合わせた品種	害虫抵抗性 除草剤耐性	デュボン株式会社	Daw AgroScience LLC, Pioneer Hi-Bred International, Inc. (米国)
18	とうもろこし	MON810と鞘翅目害虫抵抗性トゥモロコシMON863系統を掛け合わせた品種	害虫抵抗性	日本モンサント株式会社	Monsanto Company (米国)
1	なたね	ラウンドアップ・レディー・カーラ RT73系統	除草剤耐性	日本モンサント株式会社	Monsanto Company (米国)
2	なたね	HCN92	除草剤耐性	アベンティス クロップ サイエンス シオバキ株式会社	Bayer CropScience (ドイツ)

3	なたね	PGS1	除草剤耐性	アベンティス クロップ サイエンス シオキ株式会社	Bayer CropScience (ドイツ)
4	なたね	PHY14	除草剤耐性	アベンティス クロップ サイエンス シオキ株式会社	Bayer CropScience (ドイツ)
5	なたね	PHY35	除草剤耐性	アベンティス クロップ サイエンス シオキ株式会社	Bayer CropScience (ドイツ)
6	なたね	PGS2	除草剤耐性	アベンティス クロップ サイエンス シオキ株式会社	Bayer CropScience (ドイツ)
7	なたね	PHY36	除草剤耐性	アベンティス クロップ サイエンス シオキ株式会社	Bayer CropScience (ドイツ)
8	なたね	T45	除草剤耐性	アベンティス クロップ サイエンス シオキ株式会社	Bayer CropScience (ドイツ)
9	なたね	MS8RF3	除草剤耐性	アベンティス クロップ サイエンス シオキ株式会社	Bayer CropScience (ドイツ)
10	なたね	HCN10	除草剤耐性	アベンティス クロップ サイエンス シオキ株式会社	Bayer CropScience (ドイツ)
11	なたね	MS8	除草剤耐性 雄性不稔性	アベンティス クロップ サイエンス シオキ株式会社	Bayer CropScience (ドイツ)
12	なたね	RF3	除草剤耐性 稔性回復性	アベンティス クロップ サイエンス シオキ株式会社	Bayer CropScience (ドイツ)
13	なたね	WESTAR-Oxy-235	除草剤耐性	アベンティス クロップ サイエンス シオキ株式会社	Bayer CropScience (ドイツ)
14	なたね	PHY23	除草剤耐性	アベンティス クロップ サイエンス シオキ株式会社	Bayer CropScience (ドイツ)
15	なたね	ラウンドアップ・レディ・カロー RT200系統	除草剤耐性	日本モンサント株式会社	Monsanto Company (米国)
1	わた	ラウンドアップ・レディ・ワタ 1445系統	除草剤耐性	日本モンサント株式会社	Monsanto Company (米国)
2	わた	BXN cotton 10211系統	除草剤耐性	Stoneville Pedigreed Seed社	Stoneville Pedigreed Seed社 (米国)
3	わた	BXN cotton 10222系統	除草剤耐性	Stoneville Pedigreed Seed社	Stoneville Pedigreed Seed社 (米国)
4	わた	インガード・ワタ 531系統	害虫抵抗性	日本モンサント株式会社	Monsanto Company (米国)
5	わた	インガード・ワタ 757系統	害虫抵抗性	日本モンサント株式会社	Monsanto Company (米国)
6	わた	BXN cotton 10215系統	除草剤耐性	Stoneville Pedigreed Seed社	Stoneville Pedigreed Seed社 (米国)
7	わた	鱗翅目害虫抵抗性ワタ 15985系統	害虫抵抗性	日本モンサント株式会社	Monsanto Company (米国)

8	わた	ラウンドアップ・レディー・ワタ 1445系統とインカート・ワタ 531系統を掛け合わせた 品種	除草剤耐性 害虫抵抗性	日本モンサント 株式会社	Monsanto Company (米国)
9	わた	鞘翅目害虫抵抗性ワタ 159 85系統とラウンドアップ・レデ ィーワタ 1445系統を掛け合 わせた品種	害虫抵抗性 除草剤耐性	日本モンサント 株式会社	Monsanto Company (米国)
10	わた	LLCotton25	除草剤耐性	バイエルクロップ サイエンス株式会 社	Bayer CropScience (ドイツ)

\* ノバルティス シード (株) は、平成13年7月からシンジェンタ シード (株) となりました。

\* アベンティス クロップサイエンス ジャパン (株) は、平成13年10月からアベンティス クロップサイエンス シオノギ (株) となり、さらに、平成14年12月からバイエルクロップサイエンス㈱となりました。

## 審査継続中の遺伝子組換え食品一覧

厚生労働省医薬食品局食品安全部  
平成16年12月9日現在

No.	対象品種/品目	名称	性質	申請者/開発者等	
1	パパイヤ	55-1	ウイルス抵抗性	ハワイパパイヤ産業協会 (有限会社マック)	Cornel University, University of Hawaii, The Upjohn Company
2	わた	ワタ281系統	害虫抵抗性 除草剤耐性	ダウ・ケミカル 日本株式会社	Mycogen Seeds / Dow AgroScience LLC (米国)
3	わた	ワタ3006系統	害虫抵抗性 除草剤耐性	ダウ・ケミカル 日本株式会社	Mycogen Seeds / Dow AgroScience LLC (米国)
4	わた	ワタ281系統とワタ3006 系統を掛け合わせた品種	害虫抵抗性 除草剤耐性	ダウ・ケミカル 日本株式会社	Mycogen Seeds / Dow AgroScience LLC (米国)
5	とうもろこし	コウチョウ目害虫抵抗性及び 除草剤耐性トモロコシ B.t Cry34-35Abl Event DAS-59122-7	害虫抵抗性 除草剤耐性	デュボン株式会社	Daw AgroScience LLC, Pioneer Hi-Bred International, Inc. (米国)
6	アルファルファ	ラウンドアップ・レディー・アルファ アルファJ101系統	除草剤耐性	日本モンサント 株式会社	Monsanto Company (米国) Forage Genetics Inc. (米国)
7	アルファルファ	ラウンドアップ・レディー・アルファ アルファJ163系統	除草剤耐性	日本モンサント 株式会社	Monsanto Company (米国) Forage Genetics Inc. (米国)
8	アルファルファ	ラウンドアップ・レディー・アルファ アルファJ101系統とラウンドアップ・ レディー・アルファアルファ J163系統を掛け合わせた 品種	除草剤耐性	日本モンサント 株式会社	Monsanto Company (米国) Forage Genetics Inc. (米国)
9	わた	除草剤耐性トモロコシ MON88913系統	除草剤耐性	日本モンサント 株式会社	Monsanto Company (米国)
10	わた	除草剤耐性トモロコシ MON88913系統とコウチョウ目 害虫抵抗性トモロコシ 15985系統を掛け合わせた 品種	除草剤耐性	日本モンサント 株式会社	Monsanto Company (米国)
11	とうもろこし	除草剤耐性及びコウチョウ目害虫抵抗性トモ ロコシ MON88017系統	除草剤耐性 害虫抵抗性	日本モンサント 株式会社	Monsanto Company (米国)
12	とうもろこし	除草剤耐性及びコウチョウ目害虫抵抗性トモ ロコシ MON88017系統とコウチョウ目 害虫抵抗性トモロコシMON8 10系統を掛け合わせた品 種	除草剤耐性 害虫抵抗性	日本モンサント 株式会社	Monsanto Company (米国)

※ とうもろこし(CBH351)については、平成14年6月5日付けで諮問が取下げられました。

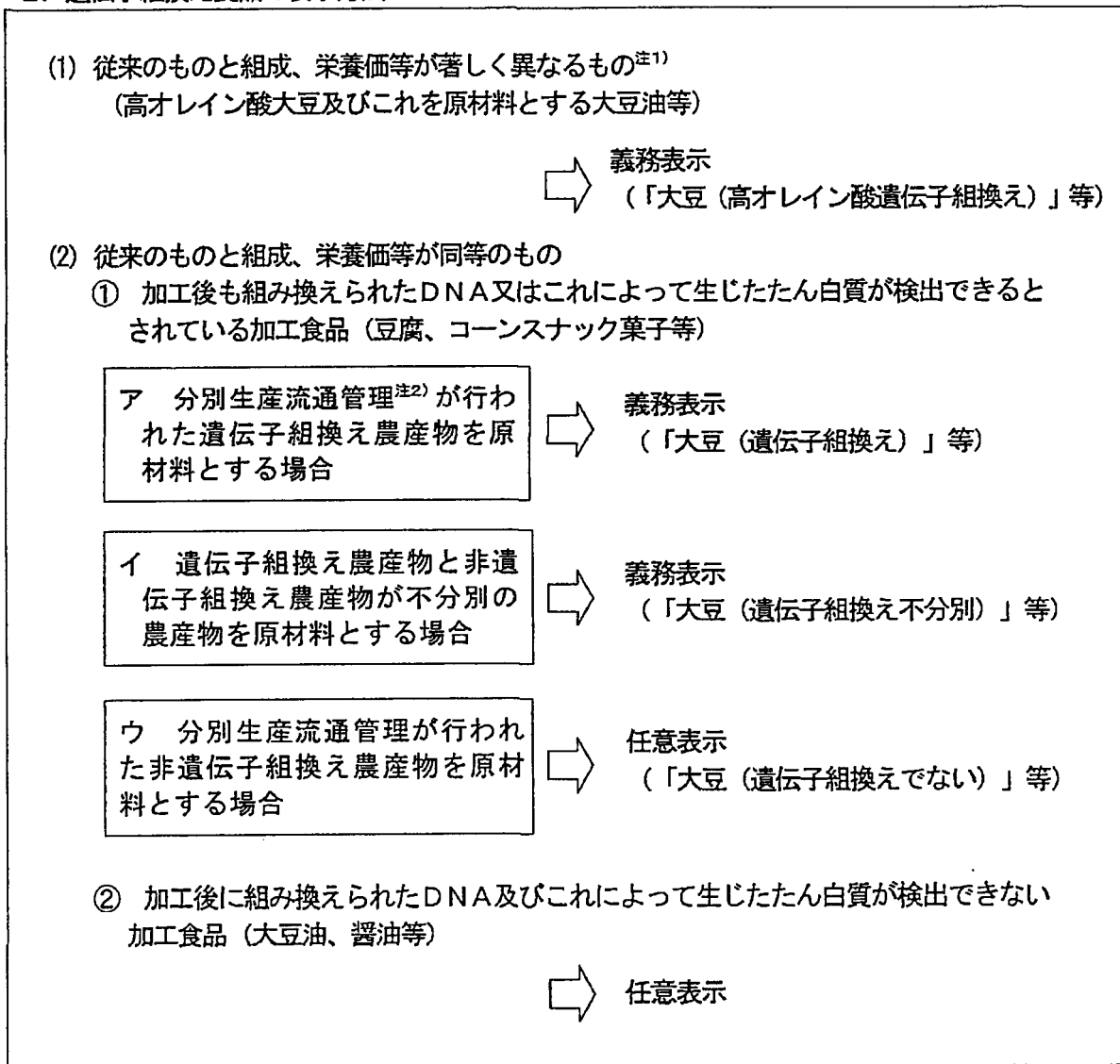
※ パパイヤ55-1については、平成14年10月から申請者がパパイヤ管理委員会からハワイパパイヤ産業協会にかかりました。

## 遺伝子組換え表示の概要

### 1. 遺伝子組換え表示を定める法令

- ・食品衛生法（食品衛生法施行規則（「施行規則」）第5条第1項）  
(参考2-1)
- ・JAS法（遺伝子組換えに関する表示に係る加工食品品質表示基準第7条第1項及び生鮮食品品質表示基準第7条第1項の規定に基づく農林水産大臣の定める基準（「基準」））  
(参考2-2)

### 2. 遺伝子組換え食品の表示方法



注1) (1) は消費者の選択に資するための表示であり、JAS法（「基準」）のみにより定められている。

注2) 遺伝子組換え農産物と非遺伝子組換え農産物を、農場から食品製造業者まで生産、流通及び加工の各段階で相互に混入が起こらないよう管理し、そのことが書類等により証明されていることをいう。

3. 表示の対象となる食品

(1) 農産物 (5作目)

大豆 (枝豆及び大豆もやしを含む。)、とうもろこし、ばれいしょ、なたね、綿実

(2) 加工食品 (30食品群)

加工食品群	対象農産物
1 豆腐・油揚げ類	大豆
2 凍豆腐、おから及びゆば	大豆
3 納豆	大豆
4 豆乳類	大豆
5 みそ	大豆
6 大豆煮豆	大豆
7 大豆缶詰及び大豆瓶詰	大豆
8 きな粉	大豆
9 大豆いり豆	大豆
10 1から9までを主な原材料とするもの	大豆
11 大豆(調理用)を主な原材料とするもの	大豆
12 大豆粉を主な原材料とするもの	大豆
13 大豆たん白を主な原材料とするもの	大豆
14 枝豆を主な原材料とするもの	枝豆
15 大豆もやしを主な原材料とするもの	大豆もやし
16 コーンスナック菓子	とうもろこし
17 コーンスターチ	とうもろこし
18 ポップコーン	とうもろこし
19 冷凍とうもろこし	とうもろこし
20 とうもろこし缶詰及びとうもろこし瓶詰め	とうもろこし
21 コーンフラワーを主な原材料とするもの	とうもろこし
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)	とうもろこし
23 とうもろこし(調理用)を主な原材料とするもの	とうもろこし
24 16から20までを主な原材料とするもの	とうもろこし
25 冷凍ばれいしょ	ばれいしょ
26 乾燥ばれいしょ	ばれいしょ
27 ばれいしょでん粉	ばれいしょ
28 ポテトスナック菓子	ばれいしょ
29 25から28までを主な原材料とするもの	ばれいしょ
30 ばれいしょ(調理用)を主な原材料とするもの	ばれいしょ

注1) 表中10~15、21~24、29~30は食品群を表しており、これに該当する加工食品は相当数になる。

注2) 主な原材料とは、加工食品の全原材料のうち、重量が上位3位までのもので、かつ原材料に占める重量割合が5%以上のものをいう。

注3) 組み換えられたDNA及びこれによって生じたタンパク質が、ひろく認められた最新の技術によっても検出できない加工食品については、表示の対象外としている。具体的には、醤油、大豆油、コーンフレーク、コーン油、異性化液糖などが該当する。

食品衛生法（昭和22年12月24日法律第233号）（抜粋）

第十九条 厚生労働大臣は、公衆衛生の見地から、薬事・食品衛生審議会の意見を聴いて、販売の用に供する食品若しくは添加物又は前条第一項の規定により規格若しくは基準が定められた器具若しくは容器包装に関する表示につき、必要な基準を定めることができる。

② 前項の規定により表示につき基準が定められた食品、添加物、器具又は容器包装は、その基準に合う表示がなければ、これを販売し、販売の用に供するために陳列し、又は営業上使用してはならない。

第二十条 食品、添加物、器具又は容器包装に関しては、公衆衛生に危害を及ぼす虞がある虚偽の又は誇大な表示又は広告はこれを行つてはならない。

食品衛生法施行規則（昭和23年7月13日厚令第23号）（抜粋）

第二十一条 別表第三に定める食品又は添加物であつて販売の用に供するものの表示の基準は、次のとおりとする。

- 一 次に掲げる事項を容器包装（容器包装が小売のために包装されている場合は、当該包装。第五項から第八項まで、第十六項及び第十九項において同じ。）を開かないでも容易に見ることができるように当該容器包装又は包装の見やすい場所に記載すること。
- イ 名称（別表第一に掲げる添加物（別表第四に掲げるものを除く。）にあつては、別表第一に掲げる名称に限る。）
- ロ 定められた方法により保存した場合において品質が急速に劣化しやすい食品又は添加物にあつては、消費期限（定められた方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他の品質の劣化に伴い安全性を欠くこととなるおそれがないと認められる期限を示す年月日をいう。以下同じ。）である旨の文字を冠したその年月日及びその他の食品又は添加物にあつては、賞味期限（定められた方法により保存した場合において、期待されるすべての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日をいう。ただし、当該期限を超えた場合であつても、これらの品質が保持されていることがあるものとする。以下同じ。）である旨の文字を冠したその年月日
- ハ 製造所又は加工所の所在地（輸入品にあつては、輸入業者の営業所所在地。以下同じ。）及び製造者又は加工者（輸入品にあつては、輸入業者。以下同じ。）の氏名（法人にあつては、その名称。第八項及び第十項において同じ。）
- ニ 製剤である添加物にあつては、その成分（着香の目的で使用されるものを除く。）及びそれぞれの重量パーセント（その成分がビタミンAの誘導体である場合は、ビタミンA



としての重量パーセント)

- ホ 添加物（栄養強化の目的で使用されるもの、加工助剤（食品の加工の際に添加される物であつて、当該食品の完成前に除去されるもの、当該食品の原材料に起因してその食品中に通常含まれる成分と同じ成分に変えられ、かつ、その成分の量を明らかに増加させるものではないもの又は当該食品中に含まれる量が少なく、かつ、その成分による影響を当該食品に及ぼさないものをいう。）及びキャリアオーバー（食品の原材料の製造又は加工の過程において使用され、かつ、当該食品の製造又は加工の過程において使用されない物であつて、当該食品中には当該物が効果を発揮することができる量より少ない量しか含まれていないものをいう。）を除く。以下ホにおいて同じ。）であつて別表第五の中欄に掲げる物として使用されるものを含む食品にあつては、当該添加物を含む旨及び同表当該下欄に掲げる表示並びにその他の添加物を含む食品にあつては、当該添加物を含む旨
- へ 別表第六に掲げる食品（乳を除く。）を原材料とする加工食品（当該加工食品を原材料とするものを含み、抗原性が認められないもの及び別表第三第二号に掲げるものを除く。）にあつては当該食品を原材料として含む旨、乳を原材料とする加工食品（当該加工食品を原材料とするものを含み、抗原性が認められないもの及び別表第三第二号に掲げるものを除く。）にあつては厚生労働大臣が定めるところにより乳を原材料として含む旨
- ト 別表第六に掲げる食品（以下「特定原材料」という。）に由来する添加物（抗原性が認められないもの及び香料を除く。又において同じ。）を含む食品にあつては、当該添加物を含む旨及び当該食品に含まれる添加物が当該特定原材料に由来する旨
- チ 保存の方法（法第十一条第一項の規定により保存の方法の基準が定められた食品及び添加物にあつては、その基準に合う保存の方法）並びに同項の規定により使用の方法の基準が定められた食品及び添加物にあつては、その基準に合う使用の方法
- リ 添加物（又の規定するものを除く。）にあつては、「食品添加物」の文字
- ヌ 特定原材料に由来する添加物にあつては、「食品添加物」の文字及び当該特定原材料に由来する旨
- ル タール色素の製剤にあつては、「製剤」の文字を冠した実効の色名
- ヲ 法第十一条第一項の規定に基づき定められた規格に表示量に関する規定がある添加物にあつては、その重量パーセント
- ワ 添加物たるビタミンAの誘導体にあつては、ビタミンAとしての重量パーセント
- カ アスパルテーム又はこれを含む製剤若しくは食品にあつては、L-フェニルアラニン化合物である旨又はこれを含む旨
- ヨ ミネラルウォーター類（水のみを原料とする清涼飲料水をいう。）のうち、容器包装内の二酸化炭素圧力が摂氏二十度で九十八 kPa 未満であつて、殺菌又は除菌（ろ過等により、原水等に由来して当該食品中に存在し、かつ、発育し得る微生物を除去することをいう。以下同じ。）を行わないものにあつては、殺菌又は除菌を行っていない旨
- タ 冷凍果実飲料（果実の搾汁又は果実の搾汁を濃縮したものを冷凍したものであつて、原料用果汁以外のものをいう。）にあつては、「冷凍果実飲料」の文字
- レ 缶詰の食品にあつては、主要な原材料名

- ソ 食肉にあつては鳥獣の種類
- ツ 食肉であつて、刃を用いてその原形を保つたまま筋及び繊維を短く切断する処理、調味料に浸潤させる処理、他の食肉の断片を結着させ成形する処理その他病原微生物による汚染が内部に拡大するおそれのある処理を行つたものにあつては、処理を行つた旨及び飲食に供する際にその全体について十分な加熱を要する旨
- ネ 別表第三第四号に掲げる食品にあつては、原料肉名（配合分量の多いものから順に記載することとし、食肉である原料についてはソの例により、魚肉である原料については魚肉と記載すること。）
- ナ 乾燥食肉製品（乾燥させた食肉製品であつて、乾燥食肉製品として販売するものをいう。以下同じ。）にあつては、乾燥食肉製品である旨
- ラ 非加熱食肉製品（食肉を塩漬けた後、くん煙し、又は乾燥させ、かつ、その中心部の温度を摂氏六十三度で三十分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法による加熱殺菌を行つていない食肉製品であつて、非加熱食肉製品として販売するものをいう。ただし、乾燥食肉製品を除く。以下同じ。）にあつては、非加熱食肉製品である旨並びに pH 及び水分活性
- ム 特定加熱食肉製品（その中心部の温度を摂氏六十三度で三十分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法以外の方法による加熱殺菌を行つた食肉製品をいう。ただし、乾燥食肉製品及び非加熱食肉製品を除く。以下同じ。）にあつては、特定加熱食肉製品である旨及び水分活性
- ウ 加熱食肉製品（乾燥食肉製品、非加熱食肉製品及び特定加熱食肉製品以外の食肉製品をいう。）にあつては、加熱食肉製品である旨及び容器包装に入れた後加熱殺菌したものか、加熱殺菌した後容器包装に入れたものかの別
- エ 食肉製品、鯨肉製品、魚肉ソーセージ、魚肉ハム又は特殊包装かまぼこであつて、気密性のある容器包装に充てんした後、その中心部の温度を摂氏百二十度で四分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法により殺菌したもの（缶詰又は瓶詰のものを除く。）にあつては、その殺菌方法
- オ 魚肉ソーセージ、魚肉ハム又は特殊包装かまぼこであつて、その pH が四・六以下又はその水分活性が〇・九四以下であるもの（缶詰又は瓶詰のものを除く。）にあつては、当該 pH 又は水分活性
- カ 製造し、又は加工した食品（清涼飲料水、食肉製品、鯨肉製品、魚肉練り製品、ゆでだこ及びゆでがにを除く。以下この条において同じ。）を凍結させたものにあつては、飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別
- ク 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つて、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。以下同じ。）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
- ケ 切身又はむき身にした鮮魚介類（生かきを除く。）を凍結させたもの及び生かきにあつては、生食用であるかないかの別
- コ 切り身又はむき身にした鮮魚介類（生かきを除く。）であつて生食用のもの（凍結させたものを除く。）にあつては、生食用である旨

- ケ 別表第三第八号に掲げる食品にあつては、放射線を照射した旨
- フ 別表第三第九号に掲げる食品（缶詰又は瓶詰のものを除く。）にあつては、食品を気密性のある容器包装に入れ、密封した後、加圧加熱殺菌した旨
- コ 鶏の殻付き卵（生食用のものに限る。）にあつては、生食用である旨、摂氏十度以下で保存することが望ましい旨及び賞味期限を経過した後は飲食に供する際に加熱殺菌を要する旨
- エ 鶏の殻付き卵（生食用のものを除く。）にあつては、加熱加工用である旨及び飲食に供する際に加熱殺菌を要する旨
- テ 鶏の液卵（鶏の殻付き卵から卵殻を取り除いたものをいう。以下同じ。）で、殺菌したものにあつては、その殺菌方法
- ア 鶏の液卵で、殺菌したもの以外のものにあつては、未殺菌である旨及び飲食に供する際に加熱殺菌を要する旨
- サ 生かき（生食用のものに限る。）にあつては、採取された海域又は湖沼
- キ ゆでがににあつては、飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別
- ユ 即席めん類のうち、めんを油脂で処理したものにあつては、油脂で処理した旨

- メ 別表第三第十二号に掲げる作物である食品及び加工食品にあつては、次の(1)から(3)までの区分に応じ、それぞれ次の(1)から(3)までに掲げる事項
  - (1) 分別生産流通管理（組換えDNA技術応用作物（別表第七の上欄に掲げる作物のうち組換えDNA技術（酵素等を用いた切断及び再結合の操作によつて、DNAをつなぎ合わせた組換えDNA分子を作製し、それを生細胞に移入し、かつ、増殖させる技術をいう。）を応用して生産されたものをいう。以下同じ。）及び非組換えDNA技術応用作物（別表第七の上欄に掲げる作物のうち組換えDNA技術応用作物でないものをいう。以下同じ。）を生産、流通及び加工の各段階で善良なる管理者の注意をもつて分別して行う管理であつて、その旨を証明する書類により明確にしたものをいう。以下同じ。）が行われたことを確認した組換えDNA技術応用作物である食品又は組換えDNA技術応用作物を原材料とする加工食品（当該加工食品を原材料とするものを含む。（ii）において同じ。） 次の(i)又は(ii)の区分に応じ、それぞれ次の(i)又は(ii)に掲げる事項
    - (i) 作物である食品 当該作物である食品が組換えDNA技術応用作物である食品である旨
    - (ii) 加工食品 当該加工食品の原材料である別表第七の上欄に掲げる作物の名称及び当該作物が組換えDNA技術応用作物である旨
  - (2) 生産、流通又は加工のいずれかの段階で組換えDNA技術応用作物及び非組換えDNA技術応用作物が分別されていない作物である食品又は組換えDNA技術応用作物及び非組換えDNA技術応用作物が分別されていない作物を原材料とする加工食品（当該加工食品を原材料とするものを含む。（ii）において同じ。 次の(i)又は(ii)の区分に応じ、それぞれ次の(i)又は(ii)に掲げる事項
    - (i) 作物である食品 当該作物である食品について組換えDNA技術応用作物である食品及び非組換えDNA技術応用作物である食品が分別されていない旨

(ii) 加工食品 当該加工食品の原材料である別表第七の上欄に掲げる作物の名称及び当該作物について組換えDNA技術応用作物及び非組換えDNA技術応用作物が分別されていない旨

(3) 分別生産流通管理が行われたことを確認した非組換えDNA技術応用作物を原材料とする加工食品（当該加工食品を原材料とするものを含む。） 当該加工食品の原材料である別表第七の上欄に掲げる作物の名称

- ミ 特定保健用食品（健康増進法（平成十四年法律第百三号）第二十六条第一項の許可又は同法第二十九条第一項の承認（以下ミにおいて「許可又は承認」という。）を受けて、食生活において特定の保健の目的で摂取をする者に対し、その摂取により当該保健の目的が期待できる旨の表示をする食品をいう。以下同じ。）にあつては、特定保健用食品である旨、許可又は承認を受けた表示の内容、栄養成分量、熱量、原材料の名称、内容量、一日当たりの摂取目安量、摂取の方法及び摂取をする上での注意事項
- シ 栄養機能食品（特定の栄養成分を含むものとして厚生労働大臣が定める基準に従い当該栄養成分の機能の表示をするもの（生鮮食品（鶏卵を除く。）を除く。）をいう。以下同じ。）にあつては、栄養機能食品である旨、厚生労働大臣が定める基準に適合するものとして表示をしようとする栄養成分の機能、栄養成分量、熱量、一日当たりの摂取目安量、摂取の方法及び摂取をする上での注意事項
- エ 特定保健用食品であつて保健の目的に資する栄養成分について栄養所要量が定められているもの又は栄養機能食品であつて機能に関する表示を行つている栄養成分について栄養所要量が定められているものにあつては、それぞれ一日当たりの摂取目安量に含まれる当該栄養成分の当該栄養所要量に対する割合
- ヒ 栄養機能食品であつて、特別用途食品（健康増進法第二十六条第五項に規定する特別用途食品をいう。）でないものにあつては、厚生労働大臣の個別の審査を受けたものではない旨
- モ 特定保健用食品又は栄養機能食品であつて、調理又は保存の方法に関し特に注意を必要とするものにあつては、当該注意事項
- 二 前号に掲げる事項の記載は、邦文をもつて、当該食品又は添加物を一般に購入し、又は使用する者が読みやすく、理解しやすいような用語により正確に行うこと。
- 三 特定保健用食品及び栄養機能食品（以下「保健機能食品」という。）以外の食品にあつては保健機能食品と紛らわしい名称、栄養成分の機能及び特定の保健の目的が期待できる旨の表示を、栄養機能食品であつて特定保健用食品でない食品にあつては特定の保健の目的が期待できる旨の表示をしてはならないこと。

四 分別生産流通管理が行われたことを確認した非組換えDNA技術応用作物である食品又は分別生産流通管理が行われたことを確認した非組換えDNA技術応用作物を原材料とする加工食品（当該加工食品を原材料とするものを含む。）以外の食品にあつては、当該作物である食品が非組換えDNA技術応用作物である食品である旨又は当該加工食品の原材料である別表第七の上欄に掲げる作物が非組換えDNA技術応用作物である旨の表示をしてはならないこと。

- ② 前項第一号の規定にかかわらず、別表第三第十号に掲げる食品のうち鶏の殻付き卵及び同

表第十一号ハに掲げる食品並びに同表第十二号に掲げる作物である食品のうち当該作物である食品に近接した掲示その他見やすい場所に名称が記載されているものにあつては、名称の表示を省略することができる。

- ③ 第一項第一号の規定にかかわらず、製造又は加工の日から賞味期限までの期間が三月を超える場合にあつては、賞味期限である旨の文字を冠したその年月の表示をもつて賞味期限である旨の文字を冠したその年月日の表示に代えることができる。
- ④ 第一項第一号の規定にかかわらず、別表第三第二号に掲げる食品、同表第三号に掲げる食品のうちガラス瓶（紙栓を付けたものを除く。）又はポリエチレン製容器包装に収められたもの、同表第十一号ロに掲げる食品（缶詰、瓶詰、たる詰又はつぼ詰のものを除く。）、同号ハに掲げる食品、同表第十二号に掲げる作物である加工食品及び同表第十四号に掲げる添加物にあつては、消費期限又は賞味期限である旨の文字を冠したその年月日（以下「期限」という。）及びその保存の方法の表示（法第十一条第一項の規定により保存の方法の基準が定められた食品又は添加物にあつては、期限の表示）を省略することができる。
- ⑤ 第一項第一号の規定にかかわらず、別表第三第六号に掲げる食品にあつては、期限及びその保存の方法の表示に代えて、輸入年月日である旨の文字を冠したその年月日を容器包装を開かないでも容易に見ることができるように当該容器包装又は包装の見やすい場所に記載するものとする。
- ⑥ 第一項第一号の規定にかかわらず、別表第三第八号に掲げる食品にあつては、期限及びその保存の方法の表示（法第十一条第一項の規定により保存の方法の基準が定められた食品にあつては、期限の表示）に代えて、放射線を照射した年月日である旨の文字を冠したその年月日を容器包装を開かないでも容易に見ることができるように当該容器包装又は包装の見やすい場所に記載するものとする。
- ⑦ 第一項第一号の規定にかかわらず、別表第三第十号に掲げる食品のうち鶏の殻付き卵（生食用のものを除く。）にあつては、期限又はその保存の方法の表示は、鶏の殻付き卵が産卵された年月日、採卵した年月日、重量及び品質ごとに選別した年月日又は包装した年月日である旨の文字を冠したその年月日を容器包装を開かないでも容易に見ることができるように当該容器包装又は包装の見やすい場所に記載することをもつて、これに代えることができる。
- ⑧ 第一項第一号の規定にかかわらず、別表第三第十号に掲げる食品のうち鶏の殻付き卵にあつては、製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名に代えて、採卵した施設又は鶏の殻付き卵を重量及び品質ごとに選別し、包装した施設の所在地（輸入品にあつては、輸入業者の営業所所在地）及び採卵した者又は鶏の殻付き卵を重量及び品質ごとに選別し、包装した者（輸入品にあつては、輸入業者）の氏名を容器包装を開かないでも容易に見ることができるように当該容器包装又は包装の見やすい場所に記載するものとする。
- ⑨ 第一項第一号の規定にかかわらず、常温で保存する旨の表示については、これを省略することができる。
- ⑩ 第一項第一号の規定にかかわらず、別表第三第十一号ハに掲げる食品及び同表第十二号に掲げる作物である加工食品以外の食品及び添加物にあつては、製造者の住所及び氏名並びに製造者が厚生労働大臣に届け出た製造所固有の記号（アラビア数字、ローマ字、平仮名若しくは片仮名又はこれらの組合せによるものに限る。以下この項において同じ。）又は販売者の

住所、氏名及び販売者である旨並びに製造者及び販売者が連名で厚生労働大臣に届け出た製造者の製造所固有の記号の記載をもつて製造所所在地及び製造者の氏名の表示に代えることができ、同表第十一号ハに掲げる食品及び同表第十二号に掲げる食品又は加工食品にあつては、製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名の表示を省略することができる。

- ⑪ 第一項第一号の規定にかかわらず、添加物を含む旨の表示は、一般に広く使用されている名称を有する添加物にあつては、その名称をもつて、別表第八の上欄に掲げる物として使用される添加物を含む食品にあつては、同表当該下欄に掲げる表示をもつて、これに代えることができ、別表第三第十一号ハに掲げる食品（別表第五の第八項中欄に掲げる物として使用される添加物以外の添加物を含むものに限る。）及び同表第十二号に掲げる作物である加工食品にあつては、当該添加物を含む旨の表示を省略することができる。
- ⑫ 第一項第一号の規定にかかわらず、次の各号に掲げる場合にあつては、それぞれ当該各号に掲げる表示を省略することができる。
- 一 添加物を含む旨の表示中「色」の文字を含む場合 着色料又は合成着色料
  - 二 添加物を含む旨の表示中「増粘」の文字を含む場合 増粘剤又は糊料
  - 三 別表第三第十一号ハに掲げる食品にあつては、別表第五の第八項中欄に掲げる物として使用される添加物以外の添加物を含む場合 当該添加物に係る別表第五の下欄に掲げる表示
- ⑬ 第一項第一号の規定にかかわらず、特定原材料を原材料とする加工食品であつて、その名称が特定原材料を原材料として含むことが容易に判別できるもの（以下この項において「特定加工食品」という。）にあつては当該特定原材料を原材料として含む旨の表示を省略することができる。特定加工食品（乳（乳及び乳製品の成分規格等に関する省令（昭和二十六年厚生省令第五十二号）第二条第一項に規定する乳をいう。以下同じ。）を原材料とするものを除く。）を原材料とする加工食品にあつては特定原材料を原材料として含む旨の表示は、当該特定加工食品を原材料として含む旨の表示をもつて、これに代えることができ、特定原材料に由来する添加物を含む食品であつて、当該特定原材料又は当該特定原材料を原材料とする特定加工食品を原材料として含む旨を表示しているもの及びその名称が当該特定原材料を原材料として含むことが容易に判別できるものにあつては当該食品に含まれる添加物が当該特定原材料に由来する旨の表示を省略することができ、特定原材料に由来する添加物であつて、その名称が特定原材料に由来することが容易に判別できるものにあつては当該特定原材料に由来する旨の表示を省略することができる。

- ⑭ 第一項第一号の規定にかかわらず、次の各号に掲げる食品にあつては、第一項第一号メ（1）から（3）までに掲げる事項の表示は、省略することができる。
- 一 別表第七の上欄に掲げる作物である食品又はこれを原材料とする加工食品を主な原材料（原材料の重量に占める割合の高い原材料の上位三位までのもので、かつ、原材料の重量に占める割合が五%以上のものをいう。以下同じ。）としない加工食品
  - 二 加工工程後も組み換えられたDNA又はこれによつて生じたたんぱく質が残存するものとして別表第七の下欄に掲げる加工食品以外の加工食品
  - 三 別表第三第十二号に掲げる作物である食品のうち、当該作物である食品に近接した掲示その他見やすい場所に第一項第一号メ（1）から（3）までに掲げる事項が表示されてい

るもの

四 別表第三第十二号に掲げる加工食品のうち、第一項第一号メ(3)に該当するものであつて、別表第七の上欄に掲げる作物のうちいずれかのみを原材料とするもの

五 直接一般消費者に販売されない食品

⑮ 分別生産流通管理を行つたにもかかわらず、意図せざる組換えDNA技術応用作物又は非組換えDNA技術応用作物の一定の混入があつた場合において、第一項第一号メ(1)又は(3)までの確認が適切に行われている場合は、分別生産流通管理が行われたことを確認したものとみなして、第一項第一号の規定を適用する。

⑯ 別表第三第十一号ロに掲げる食品及び同表第十二号に掲げる加工食品であつて、容器包装の面積が狭いため第一項に掲げる事項を明りように記載できないものとして厚生労働大臣が定める食品については、同項第一号の規定にかかわらず、その表示を省略することができる。

⑰ 第一項第一号の規定にかかわらず、同号に掲げる事項(同号イ及びハに掲げる事項を除く。)の表示は、別表第九の上欄に掲げる食品につきそれぞれ同表の下欄に掲げる場合に該当するものにあつては、送り状への記載をもつて、容器包装への記載に代えることができる。この場合において、当該食品を識別できる記号を容器包装を開かないでも容易に見ることができるように当該容器包装の見やすい場所に記載するとともに、同号イ及びハに掲げる事項、当該記号並びに購入者の氏名及び住所(法人にあつては、その名称及び主たる事務所の所在地)を当該送り状に記載しなければならない。

⑱ 第三項及び第九項から第十二項までの規定は、前項の規定により第一項第一号に掲げる事項を送り状に記載する場合について準用する

⑲ 第一項第一号の規定にかかわらず、保健機能食品に係る保健の目的が期待できる旨及び栄養成分の機能の表示は、添付する文書への記載をもつて、容器包装への記載に代えることができる。

別表第7 (第21条関係)

作物	加工食品
大豆 (枝豆及び大豆もやしを含む。)	<ul style="list-style-type: none"> <li>一 豆腐類及び油揚げ類</li> <li>二 凍豆腐, おから及びゆば</li> <li>三 納豆</li> <li>四 豆乳類</li> <li>五 みそ</li> <li>六 大豆煮豆</li> <li>七 大豆缶詰及び大豆瓶詰</li> <li>八 きな粉</li> <li>九 大豆いり豆</li> <li>十 第1号から前号までに掲げるものを主な原材料とするもの</li> <li>十一 調理用の大豆を主な原材料とするもの</li> <li>十二 大豆粉を主な原材料とするもの</li> <li>十三 大豆たんぱくを主な原材料とするもの</li> <li>十四 枝豆を主な原材料とするもの</li> <li>十五 大豆もやしを主な原材料とするもの</li> </ul>
とうもろこし	<ul style="list-style-type: none"> <li>一 コーンスナック菓子</li> <li>二 コーンスターチ</li> <li>三 ポップコーン</li> <li>四 冷凍とうもろこし</li> <li>五 とうもろこし缶詰及びとうもろこし瓶詰</li> <li>六 コーンフラワーを主な原材料とするもの</li> <li>七 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。)</li> <li>八 調理用のとうもろこしを主な原材料とするもの</li> <li>九 第1号から第5号までに掲げるものを主な原材料とするもの</li> </ul>
ばれいしょ	<ul style="list-style-type: none"> <li>一 ポテトスナック菓子</li> <li>二 乾燥ばれいしょ</li> <li>三 冷凍ばれいしょ</li> <li>四 ばれいしょでん粉</li> <li>五 調理用ばれいしょを主な原材料とするもの</li> <li>六 第1号から第4号までに掲げる加工食品を原材料とするもの</li> </ul>
菜種	
綿実	