

(総則－15) 食品関連事業者の行為における「製造」、「加工」とは、具体的にはどのような行為を指しますか。

(答)

「加工」とは、新たな属性を付加する行為であり、加工行為を行う前後で比較して、本質の変更を及ぼさない程度の行為を指します。具体的には以下の行為が「加工」に該当します。なお、酒類における「製造」、「加工」の判断については、「食品表示法における酒類の表示のQ & A (平成30年7月国税庁)」を確認願います。

加工	形態の変更	切断	加工食品の単なる切断 (ハムの塊をスライス、など)
		整形	加工食品の大きさを整える (ブロックのベーコンの大きさと形を整えるなど)。
		選別	加工食品を選別 (煮干を大きさで選別など)
		破碎	生鮮食品や加工食品を粉末 (粉状にしたもの) ではなく、少し砕く行為 (挽き割り大豆など)
		混合	異なる種類の生鮮食品や加工食品の混合 (キャベツとレタスの野菜ミックス、あられと落花生の混合 (柿ピー) など。ただし、粉体と粉体、液体と液体、固体と液体の混合を除く。)
	容器包装の変更	盛り合わせ	複数の異なる種類の生鮮食品を盛り合わせる事 (マグロとサーモンの刺身盛り合わせ、など) ※盛り合わせたA、Bは別々に食する。 生鮮食品や加工食品 (異なる種類) の盛り合わせ (マグロとゆでダコの盛り合わせ、など)
		小分け	加工食品を小分け包装する。(うなぎ蒲焼きをバルクで仕入れ小分けする、など)
	加塩	既に塩味のついた加工食品を加塩する。(塩鮭甘口に振り塩をし塩鮭辛口にする、塩蔵わかめに塩を加えるなど)	
	骨取り	原型のまま除骨のみ行う (塩サバの骨とりなど)。	
	表面をあぶる	生鮮食品の表面だけあぶる行為 (牛肉のタタキ、カツオのタタキなど)	
	冷凍	単に加工食品を冷凍したもの (凍り豆腐、寒天、冷凍食品等の製造行為に該当するものを除く。)	
	解凍	自然解凍等により、単に冷凍食品を冷蔵もしくは常温の状態まで解凍したもの (冷凍ゆでだこを解凍する。)	
	結着防止	固まらないように植物性油脂を塗布 (レーズンへの植物性油脂の塗布)	

(総則－16) 加工食品において、「製造者」、「加工者」とはどのような行為を行った者を指すのですか。

(答)

(総則－15) に示す加工行為を行った者が「加工者」となり、この加工行為以外を行った者が「製造者」となります。

(一連の工程を同一事業者が行った場合)

牛肉を焼いて(製造)、カット(加工)した事業者は「製造者」に当たります。

(それぞれの工程を別々の事業者が行った場合)

牛肉を焼いた(製造)事業者は「製造者」になります。

その焼いた牛肉を別の事業者がカット(加工)した場合、カットした事業者は「加工者」となります。