

# チーズ公正競争規約等に関するQ&A集 【改定版】

2020年8月作成

チーズ公正取引協議会

# 目次

通 し No	定義 表示 その他	No	共 通	NC	PC	CF	質 問	
1	定 義	1		○			従前の規約第2条第1項に「香り及び味を付与する目的で、乳に由来しない風味物質を添加できるものとする。」とあり今回の規約改定では「乳に由来しない」が削除されているのは、なぜですか。	
2		2		○			規約第2条第1項の「香り及び味を付与する目的の風味物質」とはどのようなものですか。	
3		3		○			規約第2条第1項に「香り及び味を付与する目的で、風味物質を添加できる」とありますが、その目的の為に添加する場合は添加量に基準がありますか。	
4		4		○			規約第2条第2項のプロセスチーズ及び第3項のチーズフードは「食品衛生法で認められている添加物が添加できる」とありますが、ナチュラルチーズに食品添加物を添加できますか。	
5		5		○			ナチュラルチーズに植物油脂を練りこんで添加できますか。	
6		6		○			ナチュラルチーズに砂糖を添加することができますか。	
7		7				○	○	プロセスチーズ及びチーズフードに添加が認められている栄養成分、機能性、物性を付与する目的の食品とはどのようなものですか。
8		8				○		プロセスチーズに脱脂粉乳、全粉乳、乳糖、ミルクカゼイン、ホエイを添加することができますか。
9		9				○		プロセスチーズに乳に由来しない脂肪、たんぱく質、及び炭水化物を添加することができますか。
10		10				○		プロセスチーズの原材料にプロセスチーズを使用できますか。
11		11				○		プロセスチーズへの使用が認められている「香り、味、栄養成分機能性及び物性を付与する目的の食品の添加量は製品の固形分重量の1/6以内とする。ただし、前号以外の乳等の添加量は製品中の乳糖含量が5%を越えない範囲とする。」とありますが、乳成分を加える場合、製品固形分の1/6以内でかつ乳糖含量5%以内の意味ですか。それとも乳成分の場合は製品固形分中の重量に関する規制はなく乳糖含量5%以内であればいいのですか。
12		12				○		プロセスチーズでは、乳固形40%以上という規格があるが、乳成分を添加した場合、添加した乳たんぱく質や乳脂肪はプロセスチーズ規格における乳固形の一部となりますか。

通 し No	定義 表示 その他	No	共 通	NC	PC	CF	質 問	
13	定 義	13				○	チーズフードにおいてバター、バターオイル、クリーム、ミルクカゼイン、ホエイたんぱく質、ホエイパウダー、脱脂粉乳、全脂粉乳の添加は認められますか。	
14		14				○	チーズフードの無脂乳固形分には乳に由来する炭水化物と灰分は含まれますか。	
15		15				○	チーズフードの「無脂乳固形分」には乳に由来するカゼインや乳糖は含まれますか。	
16		16				○	○	乳化の定義、基準はあるのですか。
17		17				○		チーズフードは「製品中のチーズ分の重量が51%以上」とありますが、プロセスチーズのチーズ分は規定がありますか。
18		18			○			チーズ製造の際の凝乳酵素のレンネットには「動物由来レンネット」「微生物レンネット」「遺伝子組み換えレンネット」などがありますが、「遺伝子組み換えレンネット」は日本で使用できますか。
19		19			○			「ナチュラルチーズにおけるリステリア・モノサイトゲネス(略称、LM)に係る成分規格の設定に伴う対応フロー」について説明してください。
20		表 示	1	○				食品表示基準Q&Aに「製造者」「加工者」の考え方が作られましたが、チーズの場合はどのようになりますか。
21			2	○				どのようなチーズに原産国名の表示が必要ですか。
22	3		○				販売者を表示すれば製造者*表示は必要ないですか。	
23	4		○				「製造者*」「販売者」表示併記の場合、「製造者*」「販売者」の順に表示するのですか。また「製造者*」「販売者」ともに枠内に表示するのですか。	
24	5		○				一括表示例について、「製造者と製造所が同じ場合」「製造者と製造所が異なる場合」「販売者を枠外表示の場合」の表示を教えてください。	
25	6		○				製造者と製造所の違いはなんですか。	
26	7		○				施行規則第11条備考2に「種類別○○」または「名称○○」は14ポイント以上の肉太の活字となっていますが「種類別」や「名称」の文字も14ポイント以上ですか。	
27	8						○	チーズフードはなぜ「名称」と表示するのですか。
28	9				○			ナチュラルチーズの原材料名に乳酸菌スターターの表示は必要ですか。

通 し No	定義 表示 その他	No	共 通	NC	PC	CF	質 問		
29	表	10		○			「生乳」の他にナチュラルチーズの定義では乳等(乳・乳製品・乳主原)が使用できますが、乳製品を使用して作ったナチュラルチーズの原材料表示はどのようになりますか。		
30		11	○				チーズ公正取引協議会では、シュレッドチーズ、ダイスチーズ及びクラッシュチーズの製品は、どのような物を想定していますか。		
31		12	○				原産国名の表示方法にルールはありますか。例えば、アメリカの表示は「アメリカ合衆国」、「アメリカ」、などありますが、どのような表示になりますか。また、「オセアニア産」、「欧州産」などの表示でも良いですか。		
32		13	○				原産国名を漢字で表示しても良いですか。例えば、アメリカを「米国」、オーストラリアを「豪州」、イギリスを「英国」の表示でも良いですか。		
33		14	○				原産国名表示の一括表示例を教えてください。		
34		15	○				加工者表示の一括表示例を教えてください。		
35		16	○				原産国名の表示は、一括表示枠内ですか。また、一括表示枠外でも良いですか。その際、一括表示内に表示場所明示の必要ありますか。		
36		17	○				業務用の商品もパッケージに原産国名表示が必要ですか。		
37		18			○			ナチュラルチーズが流通過程で水分蒸発し、表示内容量より減少する商品の内容量表示は「1個」または「1片」でも良いですか。	
38		19			○			ナチュラルチーズから製造又は加工した種類別ナチュラルチーズの原材料表示は生乳、食塩とするのか、ナチュラルチーズとするのかどちらですか。	
39		20	○					固結防止に使用するセルロースは表示する必要がありますか。	
40		示	21	○				チェダー、ゴーダ、パルメザン、クリーム、カマンベール、ブルーチーズ等特定の名称を呼称する際の国内法規上の規定はありますか。原産国の呼称であればそのまま使用できますか。	
41			22	○				規約第4条の「チェダー」「ゴーダ」「エメンタール」その他これらに類する名称を表示する場合に「ブルー」「カマンベール」が追加されたのはなぜですか。	
42			23	○					「香味の著しく強いチーズ」の定義は何ですか。例えばエメンタールはゴーダやチェダーと同様に扱われているが、エメンタールは香味が強くないとは必ずしもいえないのではないですか。
43			24	○					ブルーやカマンベール等の「香味の著しく強いチーズ」の含有率表示

通 し No	定義 表示 その他	No	共 通	NC	PC	CF	質 問
	表            示						を義務付けたのはなぜですか。
44		25	○				「香味の著しく強いチーズ」としてたとえば、カマンベールチーズを僅かに配合（チーズ分の0.1%）したプロセスチーズやチーズフードの商品名に「カマンベールチーズイン」（カマンベール0.1%）と表示してもいいですか。
45		26	○				施行規則第13条第2項に、ブルーチーズ、カマンベールチーズその他の香味の著しく強いチーズが含まれている旨を商品名に表示する場合は、「○○チーズ入り」、「○○チーズイン」、「○○チーズブレンド」としなければならないとありますが、施行規則第13条第1項（3）の名称を表示する場合の規定を満たしていても「○○チーズ入り」、「○○チーズイン」、「○○チーズブレンド」の商品名にしなければなりませんか。
46		27	○				当該チーズの割合の表示で「見やすい場所」とはどこをさすのですか。
47		28			○		ナチュラルチーズにキシロースを添加した場合、種類別はどのようになりますか。
48		29	○				国名・原産地・チーズ名称・香味の著しく強いチーズを含む場合のチーズ使用割合の表示について、数値は「○○%以上」というような表示にするのですか。
49		30					○ チーズフードの無脂乳固形分、乳脂肪分、乳以外の脂肪分、乳たんぱく質以外のたんぱく質、乳糖以外の炭水化物を表示する時、根拠は保証値ですか、設計値ですか。
50		31					○ チーズフードに添加したナッツ、フルーツ等の原材料に含まれる乳に由来しない脂肪、たんぱく質、炭水化物はチーズフードとして表示すべき成分に含まれますか。
51		32				○	北海道産ナチュラルチーズを使用し、東京でプロセスチーズを製造した場合、「東京産チーズ」と表示できますか。
52		33			○	○	ナチュラルチーズやプロセスチーズをオイル漬け、アルコール漬け、味噌漬け、ブドウの搾りかす等でチーズの表面を浸したのもナチュラルチーズやプロセスチーズの表示ですか。
53		34			○		ナチュラルチーズの製造時に使用される「レンネット」は表示しなくてもいいのですか。
54		35			○	○	一括表示の種類別に「プロセスチーズおよびナチュラルチーズ」と表記のルールはありますか。

通 し No	定義 表示 その他	No	共 通	NC	PC	CF	質 問
55	表	36		○			チーズにおいて「フレッシュ」という文言をパッケージ等に表示しても良いですか。
56		37		○			ナチュラルチーズに「生」と表示しても良いですか。
57		38		○			チーズ公正競争規約及び施行規則の附則2に「この規約の施行の日から令和4年3月31日までに製造され又は加工されるナチュラルチーズ、プロセスチーズ及びチーズフードについては、なお従前の例によることができる。」と表示の経過措置について定められていますが、業務用商品も同じですか。
58		39	○				「包装後加熱」等の表示の経過措置が1年6ヶ月となっていますが、施行日からですか。
59		40		○			LM規格基準において、加熱して召し上がる製品について『要加熱』等の表示を「種類別○○」の次に表示するのはなぜですか。
60		41		○			『要加熱』等の表示を「種類別○○」の次に表示するのは、いつまでに表示変更しなければなりませんか。
61	示	42		○			『要加熱』等の表示を「種類別○○」の次に表示する場所は、一括表示欄ですか。一括表示の欄外でも良いですか。
62		1	○				イタリアのDOPやフランスのAOCなどの原産地呼称制度等について守らなければなりませんか。
63		2	○				パルメザンとはどのような製品を言うのですか。パルミジャーノ・レッジャーノと同じものですか。
64		3				○	プロセスチーズに使われている「乳化剤」は、人の健康を阻害するものではないのですか。
65	その他	4	○				検査規則を今回改定した理由はなぜですか。また、改定の概要を教えてください。

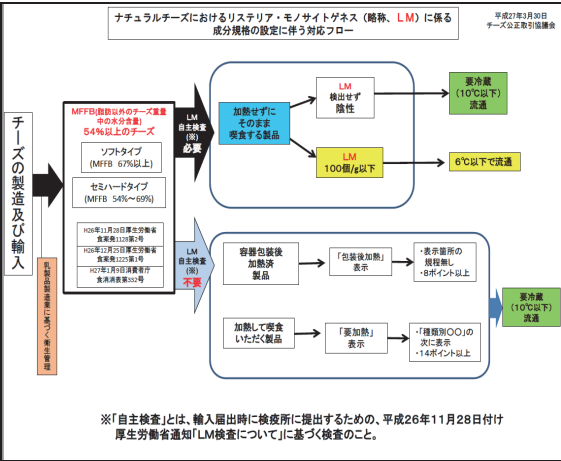


通し No	定義/ 表示 No	質 問	回 答
1	定義 1	従前の規約第2条第1項に「香り及び味を付与する目的で、乳に由来しない風味物質を添加できるものとする。」とあり今回の規約改定では「乳に由来しない」が削除されているのは、なぜですか。	従前の規約で「乳に由来しない風味物質を添加することができる」とあるのは、乳に由来する風味物質は添加できないのではとの誤認あることから「乳に由来しない」を削除しました。
2	定義 2	規約第2条第1項の「香り及び味を付与する目的の風味物質」とはどのようなものですか。	食品で、例えばナッツ、果肉、野菜、ハーブ類、香辛料、バターオイルなどです。
3	定義 3	規約第2条第1項に「香り及び味を付与する目的で、風味物質を添加できる」とありますが、その目的の為に添加する場合は添加量に基準がありますか。	基準はありませんが、プロセスチーズやチーズフードと同様、製品固形分重量の1/6以内が望ましいと考えます。
4	定義 4	規約第2条第2項のプロセスチーズ及び第3項のチーズフードは「食品衛生法で認められている添加物が添加できる」とありますが、ナチュラルチーズに食品添加物を添加できますか。	規約定義の第2条第1項に「ナチュラルチーズとは、食品衛生法の規定に基づく・・・」とあることから食品衛生法で認められている食品添加物は、添加できます。
5	定義 5	ナチュラルチーズに植物油脂を練りこんで添加できますか。	従来通り添加できません。
6	定義 6	ナチュラルチーズに砂糖を添加することができますか。	風味物質として添加することができます。
7	定義 7	プロセスチーズ及びチーズフードに添加が認められている栄養成分、機能性、物性を付与する目的の食品とはどのようなものですか。	栄養成分にはカルシウム、食物繊維等を含む食品、機能性には整腸作用、消化吸収促進作用等をもつ食品、物性には硬さ等の食感を付与する食品です。なお、最終製品に効果・効能を謳う場合は医薬品医療機器等法を踏まえての対応となります。



通し No	定義/ 表示 No	質 問	回 答
8	定義 8	プロセスチーズに脱脂粉乳、全粉乳、乳糖、ミルクカゼイン、ホエイを添加することができますか。	規約第2条第2項第3号にあるとおり、香り、味、栄養成分、機能性、物性を付与する目的に限り添加できます。但し、増量目的での添加はできません。
9	定義 9	プロセスチーズに乳に由来しない脂肪、たんぱく質、及び炭水化物を添加することができますか。	基本的には添加できません。ただし、ナッツ、果実、大豆、など食品をそのまま添加する場合や加工精製されたDHA、コラーゲン、食物繊維等香り、味、栄養成分、機能性及び物性を付与するものは添加できます。
10	定義 10	プロセスチーズの原材料にプロセスチーズを使用できますか。	使用できます。
11	定義 11	プロセスチーズへの使用が認められている「香り、味、栄養成分機能性及び物性を付与する目的の食品の添加量は製品の固形分重量の1/6以内とする。ただし、前号以外の乳等の添加量は製品中の乳糖含量が5%を越えない範囲とする。」とありますが、乳成分を加える場合、製品固形分の1/6以内でかつ乳糖含量5%以内の意味ですか。それとも乳成分の場合は製品固形分中の重量に関する規制はなく乳糖含量5%以内であればいいのですか。	製品固形分の1/6以内でかつ乳糖含量5%以内の意味です。
12	定義 12	プロセスチーズでは、乳固形40%以上という規格があるが、乳成分を添加した場合、添加した乳たんぱく質や乳脂肪はプロセスチーズ規格における乳固形の一部となりますか。	規格では乳固形分（乳タンパク質＋乳脂肪）が40%以上と決められており、この乳たんぱく質や乳脂肪には添加した乳成分からのものも含まれます。

通し No	定義/ 表示 No	質 問	回 答
13	定義 13	チーズフードにおいてバター、バターオイル、クリーム、ミルクカゼイン、ホエイたんぱく質、ホエイパウダー、脱脂粉乳、全脂粉乳の添加は認められますか。	添加することが可能です。乳に由来しない成分には制限がありますが、乳に由来する成分についてはチーズフードの規格内であれば制限はありません。
14	定義 14	チーズフードの無脂乳固形分には乳に由来する炭水化物と灰分は含まれますか。	含まれます。
15	定義 15	チーズフードの「無脂乳固形分」には乳に由来するカゼインや乳糖は含まれますか。	含まれます。
16	定義 16	乳化の定義、基準はあるのですか。	昭和62年3月25日に当時の厚生省乳肉衛生課が「チーズにおける乳化とは、不定形をしていた脂肪球が球状に変化し、分散・拡散し、カゼイン蛋白が網目構造（ネットワーク）を形成することをいう。製品が乳化しているかどうかの確認は、従って原則として乳化剤（リン酸塩、クエン酸塩等の有機酸塩）を使用したことをもって判断することとする。」との見解を出しています。
17	定義 17	チーズフードは「製品中のチーズ分の重量が51%以上」とありますが、プロセスチーズのチーズ分は規定がありますか。	規定はありませんが、プロセスチーズのチーズ分も「製品中のチーズ分の重量が51%以上」を推奨します。

通し No	定義/ 表示 No	質 問	回 答
18	定義 18	<p>チーズ製造の際の凝乳酵素のレンネットには「動物由来レンネット」「微生物レンネット」「遺伝子組み換えレンネット」などがありますが、「遺伝子組み換えレンネット」は日本で使用できますか。</p>	<p>レンネットとは全ての凝固剤の総称で、キモシンと呼ばれる酵素が主要成分です。そのキモシンの中で「遺伝子組み換え」については厚生労働省食品安全部が平成22年10月1日に「安全性審査の手続きを経た遺伝子組み換え食品及び添加物一覧」にリスト化されており（商品名;マキシレン及びカイマックス）使用できます。不明な点はメーカー又は厚生労働省医薬・生活衛生局へお問い合わせください。</p>
19	定義 19	<p>「ナチュラルチーズにおけるリステリア・モノサイトゲネス(略称、LM)に係る成分規格の設定に伴う対応フロー」について説明してください。</p>  <p>※拡大した表を22頁に掲載しております。</p>	<p>①チーズの製造及び輸入の際は、乳製品製造業等に基づく衛生管理が必要です。</p> <p>②チーズの中で、MFFB（脂肪以外のチーズ重量中の水分含量）が67%以上のもの及び54%～69%のものについては、LMの自主検査が「必要なもの」「必要ないもの」に分れます。</p> <p>③自主検査とは、輸入届出時に検疫所に提出するための、平成26年11月28日付け厚生労働省通知「LM検査について」に基づく検査のことです。</p> <p>④LM自主検査が必要なものは、加熱せずにそのまま喫食する製品です。</p> <p>⑤製品供給先との売買契約における品質規格上、陰性のものについては、従来通り要冷蔵（10℃以下）で流通させてください。</p>

通し No	定義/ 表示 No	質 問	回 答
			<p>⑥製品供給先との売買契約における品質規格上、LM規格基準の100個/g以下のものについては、6℃以下で流通させてください。なお、該当品については「消費期限」での表示を推奨します。</p> <p>⑦LM自主検査が必要のないものは、「容器包装後、加熱済の製品」及び「加熱して喫食いただく製品」です。</p> <p>⑧「容器包装に入れた後、加熱殺菌した製品」は、LM規格基準の適用除外となることから、消費者にその旨を認知いただくために「包装後加熱」等の表示をしてください。その際の表示箇所の規定はありませんので、見やすい箇所に表示し、文字は8ポイント以上です。</p> <p>⑨「飲食に供する際に加熱する製品」は、(要加熱)等の表示をしてください。その表示箇所は「種類別ナチュラルチーズ」の次に(要加熱)等と表示し、文字は「ナチュラルチーズ」と同じ14ポイント以上が基本ですが困難な場合は8ポイント以上で表示してください。</p>

通し No	定義/ 表示 No	質 問	回 答
20	表示 1	食品表示基準Q & Aに「製造者」「加工者」の考え方が作られましたが、チーズの場合はどのようになりますか。	<p>多彩な製造技術を用いて本質的に新たな物を作り出していることから「製造者」となります。例えば「乳化」や「溶解適性」「結着防止」などの技術であり、「シュレッドチーズ」「ダイスチーズ」「クラッシュチーズ」を含みます（国内製造の位置づけ）。</p> <p>※チーズのタイプ別一覧表を補足資料として23頁に提示。</p>
21	表示 2	どのようなチーズに原産国名の表示が必要ですか。	そのまま販売する輸入チーズ（輸入者表示）以外では、「加工者」表示となる輸入チーズです。
22	表示 3	<p>販売者を表示すれば製造者*表示は必要ないですか。</p> <p>*この場合は「加工者」も同様</p>	<p>食品表示基準第3条に基づき、製造者*は義務表示ですので省略できません。販売者は任意表示です。</p> <p>*この場合は「加工者」も同様</p>
23	表示 4	<p>「製造者*」「販売者」表示併記の場合、「製造者*」「販売者」の順に表示するのですか。また「製造者*」「販売者」ともに枠内に表示するのですか。</p> <p>*この場合は「加工者」も同様</p>	<p>当協議会が2006年に乳等省令所管の厚生労働省及びJAS法所管の農林水産省と確認し、両行政見解に基づき「販売者」を表示する場合は「製造者*」の次に記載することを推奨しますが、食品表示基準に基づき、表示に責任を持つ者が枠内となります。</p> <p>*この場合は「加工者」も同様</p>

通し No	定義/ 表示 No	質 問	回 答
24	表示 5	一括表示例について、「製造者と製造所が 同じ場合」「製造者と製造所が異なる場合」 「販売者を枠外表示の場合」の表示を教え てください。	<p>(1) 表示作成の責任が製造した工場に ある場合</p> <p>※原材料名の事項に表示する場合</p> <div data-bbox="916 620 1441 1016" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>種類別 <b>プロセスチーズ</b></p> <p>原材料名 ナチュラルチーズ(ニュージーランド製造、 国内製造)、アーモンド / 乳化剤、香料</p> <p>内容量 60g(4個入)</p> <p>賞味期限 この面の中央下部に記載</p> <p>保存方法 要冷蔵(10度C以下)</p> <p>製造者 ○○乳業株式会社 東京都○○区○番地</p> </div> <p>または</p> <div data-bbox="916 1200 1441 1603" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>種類別 <b>プロセスチーズ</b></p> <p>原材料名 ナチュラルチーズ(アメリカ製造、国内製造、 その他)、アーモンド / 乳化剤、香料</p> <p>内容量 60g(4個入)</p> <p>賞味期限 この面の中央下部に記載</p> <p>保存方法 要冷蔵(10度C以下)</p> <p>製造者 ○○乳業株式会社 東京工場 東京都○○区○番地</p> </div> <p>※「原産地が3以上」の場合</p>

通し No	定義/ 表示 No	質 問	回 答																												
			<p>(2)表示作成の責任のある場所と製造した場所が異なる場合</p> <table border="1" data-bbox="914 488 1447 981"> <tr> <td>種類別</td> <td><b>プロセスチーズ</b></td> </tr> <tr> <td>原材料名</td> <td>ナチュラルチーズ(生乳(オーストラリア産、国産)、食塩)、アーモンド ／ 乳化剤、香料</td> </tr> <tr> <td>内容量</td> <td>60g(4個入)</td> </tr> <tr> <td>賞味期限</td> <td>この面の中央下部に記載</td> </tr> <tr> <td>保存方法</td> <td>要冷蔵(10度C以下)</td> </tr> <tr> <td>製造者</td> <td>〇〇乳業株式会社 東京都〇〇区〇番地</td> </tr> <tr> <td>製造所</td> <td>神奈川県横浜市〇区〇番地</td> </tr> </table> <p>※加工食品に使われた「生鮮食品」の産地を表示する場合</p> <p>(3)販売者が表示責任を負う場合 ・販売者と合意のもと下記の2例どちらの表示も可。</p> <table border="1" data-bbox="914 1301 1447 1805"> <tr> <td>種類別</td> <td><b>プロセスチーズ</b></td> </tr> <tr> <td>原材料名</td> <td>ナチュラルチーズ、アーモンド / 乳化剤 香料</td> </tr> <tr> <td>原料原産地名</td> <td>オーストラリア製造、国内製造 (ナチュラルチーズ)</td> </tr> <tr> <td>内容量</td> <td>60g(4個入)</td> </tr> <tr> <td>賞味期限</td> <td>この面の中央下部に記載</td> </tr> <tr> <td>保存方法</td> <td>要冷蔵(10度C以下)</td> </tr> <tr> <td>販売者</td> <td>スーパー〇〇株式会社 東京都〇〇区〇1-2-3</td> </tr> </table> <p>製造者 〇〇乳業株式会社 東京都〇〇区〇番地</p> <p>※「原料原産地名」の事項を表示する場合</p>	種類別	<b>プロセスチーズ</b>	原材料名	ナチュラルチーズ(生乳(オーストラリア産、国産)、食塩)、アーモンド ／ 乳化剤、香料	内容量	60g(4個入)	賞味期限	この面の中央下部に記載	保存方法	要冷蔵(10度C以下)	製造者	〇〇乳業株式会社 東京都〇〇区〇番地	製造所	神奈川県横浜市〇区〇番地	種類別	<b>プロセスチーズ</b>	原材料名	ナチュラルチーズ、アーモンド / 乳化剤 香料	原料原産地名	オーストラリア製造、国内製造 (ナチュラルチーズ)	内容量	60g(4個入)	賞味期限	この面の中央下部に記載	保存方法	要冷蔵(10度C以下)	販売者	スーパー〇〇株式会社 東京都〇〇区〇1-2-3
種類別	<b>プロセスチーズ</b>																														
原材料名	ナチュラルチーズ(生乳(オーストラリア産、国産)、食塩)、アーモンド ／ 乳化剤、香料																														
内容量	60g(4個入)																														
賞味期限	この面の中央下部に記載																														
保存方法	要冷蔵(10度C以下)																														
製造者	〇〇乳業株式会社 東京都〇〇区〇番地																														
製造所	神奈川県横浜市〇区〇番地																														
種類別	<b>プロセスチーズ</b>																														
原材料名	ナチュラルチーズ、アーモンド / 乳化剤 香料																														
原料原産地名	オーストラリア製造、国内製造 (ナチュラルチーズ)																														
内容量	60g(4個入)																														
賞味期限	この面の中央下部に記載																														
保存方法	要冷蔵(10度C以下)																														
販売者	スーパー〇〇株式会社 東京都〇〇区〇1-2-3																														

通し No	定義/ 表示 No	質 問	回 答																												
			<p>または</p> <div data-bbox="908 450 1437 907" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"><table><tr><td>種類別</td><td>プロセスチーズ</td></tr><tr><td>原材料名</td><td>ナチュラルチーズ、アーモンド / 乳化剤 香料</td></tr><tr><td>原料原産地名</td><td>アメリカ、北海道、その他(生乳)</td></tr><tr><td>内容量</td><td>60g(4個入)</td></tr><tr><td>賞味期限</td><td>この面の中央下部に記載</td></tr><tr><td>保存方法</td><td>要冷蔵(10度C以下)</td></tr><tr><td>販売者</td><td>スーパー○○株式会社 東京都○○区○1-2-3</td></tr></table></div> <p>製造所      ○○乳業株式会社 神奈川工場                   神奈川県横浜市○区○番地</p> <p>※原料原産地名の事項を表示し且つ加工食品に使われた「生鮮食品」の産地を表示し且つ「原産地が3以上」の場合</p> <p><b>(4)販売者を枠外表示の場合</b></p> <div data-bbox="908 1256 1437 1700" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"><table><tr><td>種類別</td><td>プロセスチーズ</td></tr><tr><td>原材料名</td><td>ナチュラルチーズ、アーモンド / 乳化剤 香料</td></tr><tr><td>原料原産地名</td><td>外国製造又は国内製造(ナチュラルチーズ)</td></tr><tr><td>内容量</td><td>60g(4個入)</td></tr><tr><td>賞味期限</td><td>この面の中央下部に記載</td></tr><tr><td>保存方法</td><td>要冷蔵(10度C以下)</td></tr><tr><td>製造者</td><td>○○乳業株式会社 東京都○○区○番地</td></tr></table></div> <p>販売者      スーパー○○株式会社                   東京都○○区○1-2-3</p> <p>※ナチュラルチーズの産地は平成○年の使用実績順</p> <p>※原料原産地名の事項を表示し且つ「3以上の外国」が原産地のものを使用し且つ「重量の割合の順序が変動する」場合</p>	種類別	プロセスチーズ	原材料名	ナチュラルチーズ、アーモンド / 乳化剤 香料	原料原産地名	アメリカ、北海道、その他(生乳)	内容量	60g(4個入)	賞味期限	この面の中央下部に記載	保存方法	要冷蔵(10度C以下)	販売者	スーパー○○株式会社 東京都○○区○1-2-3	種類別	プロセスチーズ	原材料名	ナチュラルチーズ、アーモンド / 乳化剤 香料	原料原産地名	外国製造又は国内製造(ナチュラルチーズ)	内容量	60g(4個入)	賞味期限	この面の中央下部に記載	保存方法	要冷蔵(10度C以下)	製造者	○○乳業株式会社 東京都○○区○番地
種類別	プロセスチーズ																														
原材料名	ナチュラルチーズ、アーモンド / 乳化剤 香料																														
原料原産地名	アメリカ、北海道、その他(生乳)																														
内容量	60g(4個入)																														
賞味期限	この面の中央下部に記載																														
保存方法	要冷蔵(10度C以下)																														
販売者	スーパー○○株式会社 東京都○○区○1-2-3																														
種類別	プロセスチーズ																														
原材料名	ナチュラルチーズ、アーモンド / 乳化剤 香料																														
原料原産地名	外国製造又は国内製造(ナチュラルチーズ)																														
内容量	60g(4個入)																														
賞味期限	この面の中央下部に記載																														
保存方法	要冷蔵(10度C以下)																														
製造者	○○乳業株式会社 東京都○○区○番地																														



通し No	定義/ 表示 No	質 問	回 答
25	表示 6	製造者と製造所の違いはなんですか。	<p>製造者とは、その食品の表示内容に責任を負う者つまり表示責任者。</p> <p>製造所とは、その食品を製造した場所であって、食品に事故が発生した場合に、保健所が立入検査をする工場の場所です。</p> <p>原則として、一括表示事項の事項名に「製造所」と明記して、同右欄に工場名と所在地を記載します。なお、表示のスペースが狭い等の理由で事前に消費者庁長官に届けていれば表示責任を負う者の後に製造所固有記号をつけることができます。</p>
26	表示 7	施行規則第11条備考2に「種類別〇〇」または「名称〇〇」は14ポイント以上の肉太の活字となっていますが「種類別」や「名称」の文字も14ポイント以上ですか。	「種類別」や「名称」の文字は8ポイント以上となります。
27	表示 8	チーズフードはなぜ「名称」と表示するのですか。	<p>チーズフードは乳等省令上「乳または乳製品を主要原料とする食品」に分類されます。</p> <p>乳等省令では「名称または商品名」を書くことが定められています。チーズ業界としては「名称」と定めています。</p>
28	表示 9	ナチュラルチーズの原材料名に乳酸菌スターターの表示は必要ですか。	<p>乳酸菌スターターは「食品」として取り扱われており表示の必要はありません。はっ酵乳乳酸菌飲料公取協の表示Q&amp;Aに記載のとおり「乳酸発酵を利用した伝統的食品については乳酸菌が使用されていることが明らかな食品であるので通例、表示しない。」とあり、当協議会でも同様に表示しない事としています。</p>

通し No	定義/ 表示 No	質 問	回 答
29	表示 10	「生乳」の他にナチュラルチーズの定義では乳等(乳・乳製品・乳主原)が使用できますが、乳製品を使用して作ったナチュラルチーズの原材料表示はどのようになりますか。	例えば(生乳、脱脂粉乳、食塩)のようになります。
30	表示 11	チーズ公正取引協議会では、シュレッドチーズ、ダイスチーズ及びクラッシュチーズの製品は、どのような物を想定していますか。	シュレッドチーズは、短冊状及び繊維状のもの。ダイスチーズは立方体状のもの。クラッシュチーズはチーズを砕いたものです。
31	表示 12	原産国名の表示方法にルールはありますか。例えば、アメリカの表示は「アメリカ合衆国」、「アメリカ」、などありますが、どのような表示になりますか。また、「オセアニア産」、「欧州産」などの表示でも良いですか。	国名表示となります。例えば「アメリカ」と表示します。オセアニアや欧州は地域名なので不可となります。
32	表示 13	原産国名を漢字で表示しても良いですか。例えば、アメリカを「米国」、オーストラリアを「豪州」、イギリスを「英国」の表示でも良いですか。	消費者が国名の漢字表示を一般的に認識している、アメリカを「米国」、オーストラリアを「豪州」、イギリスを「英国」の表示はできます。

通し No	定義/ 表示 No	質 問	回 答														
33	表示 14	原産国名表示の一括表示例を教えてください。	<p>原産国名の事項に国名を表示します。</p> <table border="1" data-bbox="914 537 1439 943"> <tr> <td>種類別</td> <td><b>ナチュラルチーズ</b></td> </tr> <tr> <td>原材料名</td> <td>生乳、食塩</td> </tr> <tr> <td>内容量</td> <td>125g</td> </tr> <tr> <td>賞味期限</td> <td>2021.1.1（未開封の場合）</td> </tr> <tr> <td>保存方法</td> <td>要冷蔵（10度C以下）</td> </tr> <tr> <td>原産国名</td> <td>フランス</td> </tr> <tr> <td>輸入者</td> <td>〇〇乳業株式会社 東京都〇〇区〇番地</td> </tr> </table>	種類別	<b>ナチュラルチーズ</b>	原材料名	生乳、食塩	内容量	125g	賞味期限	2021.1.1（未開封の場合）	保存方法	要冷蔵（10度C以下）	原産国名	フランス	輸入者	〇〇乳業株式会社 東京都〇〇区〇番地
種類別	<b>ナチュラルチーズ</b>																
原材料名	生乳、食塩																
内容量	125g																
賞味期限	2021.1.1（未開封の場合）																
保存方法	要冷蔵（10度C以下）																
原産国名	フランス																
輸入者	〇〇乳業株式会社 東京都〇〇区〇番地																
34	表示 15	加工者表示の一括表示例を教えてください。	<p>加工者の事項で表示するとともに、従来通り原産国名の事項に原産国を表示します。</p> <table border="1" data-bbox="914 1366 1439 1780"> <tr> <td>種類別</td> <td><b>ナチュラルチーズ</b></td> </tr> <tr> <td>原材料名</td> <td>ナチュラルチーズ</td> </tr> <tr> <td>内容量</td> <td>125g</td> </tr> <tr> <td>賞味期限</td> <td>2021.1.1（未開封の場合）</td> </tr> <tr> <td>保存方法</td> <td>要冷蔵（10度C以下）</td> </tr> <tr> <td>原産国名</td> <td>スイス</td> </tr> <tr> <td>加工者</td> <td>〇〇乳業株式会社 東京都〇〇区〇番地</td> </tr> </table>	種類別	<b>ナチュラルチーズ</b>	原材料名	ナチュラルチーズ	内容量	125g	賞味期限	2021.1.1（未開封の場合）	保存方法	要冷蔵（10度C以下）	原産国名	スイス	加工者	〇〇乳業株式会社 東京都〇〇区〇番地
種類別	<b>ナチュラルチーズ</b>																
原材料名	ナチュラルチーズ																
内容量	125g																
賞味期限	2021.1.1（未開封の場合）																
保存方法	要冷蔵（10度C以下）																
原産国名	スイス																
加工者	〇〇乳業株式会社 東京都〇〇区〇番地																

通し No	定義/ 表示 No	質 問	回 答
35	表示 16	<p>原産国名の表示は、一括表示枠内ですか。また、一括表示枠外でも良いですか。その際、一括表示内に表示場所明示の必要ありますか。</p>	<p>原産国名は、定められた一括表示の様式の枠内に記載することを基本とします。なお、義務表示事項を定められた一括表示の様式による表示と同等程度にわかりやすく一括して記載する場合は、定められた一括表示の様式以外の表示もできます。</p> <p>例えば、他の義務表示事項と一括して表示することが困難な場合は、一括表示部分に記載箇所を具体的に記載し、他の箇所に別途表示することが可能です。</p>
36	表示 17	<p>業務用の商品もパッケージに原産国名表示が必要ですか。</p>	<p>業務用加工食品（一般消費者に販売される形態となっていない加工食品）については、「送り状」、「納品書」又は「規格書」での原産国名の表示が可能です。なお、業務用スーパーなどで消費者が直接購入されることが想定される商品は、市販用商品同様に容器または包装への表示が必要です。</p>

通し No	定義/ 表示 No	質 問	回 答
37	表示 18	ナチュラルチーズが流通過程で水分蒸発し、表示内容量より減少する商品の内容量表示は「1個」または「1片」でも良いですか。	カマンベールチーズやウォッシュタイプなどのチーズで、密封されていない包装形態のナチュラルチーズにおいて、流通過程で水分蒸発し、表示内容量より減少する商品については、特定商品の販売に係る計量に関する省令で定める商品(特定商品という)について、計量法第12条に基づき特定商品を密封しないで販売し、その質量・体積を法定計量単位で表示することが困難な場合は「個」「片」で表示することが出来るとなっています。 なお、その際は一括表示枠外に注意表示として「このチーズは簡易包装ですので、保管中に水分が蒸発することがあります。」と明記してください。
38	表示 19	ナチュラルチーズから製造又は加工した種類別ナチュラルチーズの原材料表示は生乳、食塩とするのか、ナチュラルチーズとするのかどちらですか。	原料原産地表示制度施行に伴い、お客様にとって判りやすい「ナチュラルチーズ」と表示することをお奨めします。
39	表示 20	固結防止に使用するセルロースは表示する必要がありますか。	食品添加物ですので表示する必要があります。
40	表示 21	チェダー、ゴーダ、パルメザン、クリーム、カマンベール、ブルーチーズ等特定の名称を呼称する際の国内法規上の規定はありますか。原産国の呼称であればそのまま使用できますか。	国内法規での規定はありません。ただし、表示等で名称を使用する時は、コーデックス等の基準に合致しているかを確認することをお奨めします。製造者責任を踏まえてメーカーの判断に任せられます。

通し No	定義/ 表示 No	質 問	回 答
41	表示 22	規約第4条の「チェダー」「ゴータ」「エメンタール」その他これらに類する名称を表示する場合に「ブルー」「カマンベール」が追加されたのはなぜですか。	旧規約が作られた昭和46年当時まだ普及していなかった「ブルー」と「カマンベール」が抜けていましたので追加しました。
42	表示 23	「香味の著しく強いチーズ」の定義は何ですか。例えばエメンタールはゴータやチェダーと同様に扱われているが、エメンタールは香味が強くないとは必ずしもいえないのではないですか。	香味の著しく強いチーズとは、60%未満の添加によりそのチーズの香味が発現できるチーズをいいます。したがって、少量のエメンタールチーズを加えることでも、エメンタールチーズの香味を発現できるのであれば、これは香味の著しく強いチーズとみなされます。
43	表示 24	ブルーやカマンベール等の「香味の著しく強いチーズ」の含有率表示を義務付けたのはなぜですか。	お客様に、より詳細な情報提供のため積極的に開示することにしました。
44	表示 25	「香味の著しく強いチーズ」としてたとえば、カマンベールチーズを僅かに配合（チーズ分の0.1%）したプロセスチーズやチーズフードの商品名に「カマンベールチーズイン」(カマンベール0.1%)と表示してもいいですか。	公正競争規約では最低添加量の規定はありません。「カマンベールチーズイン」等の含む旨を表示する場合、最終製品にカマンベールの風味が付与されていれば問題ありません。基本的にはメーカーの判断に任せられます。但し、製品中のチーズ分に占める重量の割合表示は必要です。
45	表示 26	施行規則第13条第2項に、ブルーチーズ、カマンベールチーズその他の香味の著しく強いチーズが含まれている旨を商品名に表示する場合は、「〇〇チーズ入り」、「〇〇チーズイン」、「〇〇チーズブレンド」としなければならぬとありますが、施行規則第13条第1項(3)の名称を表示する場合の規定を満たしていても「〇〇チーズ入り」、「〇〇チーズイン」、「〇〇チーズブレンド」の商品名にしなければなりませんか。	施行規則第13条第1項(3)の名称を表示する場合に規定されている、ナチュラルチーズ又はプロセスチーズの当該チーズ分重量が製品中チーズ分重量の60%以上、チーズフードは当該チーズ分重量が製品重量の51%以上であれば、「〇〇チーズ入り」、「〇〇チーズイン」、「〇〇チーズブレンド」を商品名にする必要はありません。

通し No	定義/ 表示 No	質 問	回 答
46	表示 27	当該チーズの割合の表示で「見やすい場所」とはどこをさすのですか。	当該チーズ名の同一面が望ましいですが、デザインやスペース、形状による制約もあり、各メーカー判断に任せられます。
47	表示 28	ナチュラルチーズにキシロースを添加した場合、種類別はどのようになりますか。	キシロースは食品添加物であり、それを添加した場合、種類別はナチュラルチーズとなります。
48	表示 29	国名・原産地・チーズ名称・香味の著しく強いチーズを含む場合のチーズ使用割合の表示について、数値は「〇〇%以上」というような表示にするのですか。	数値については保証値を記載することとし、「以上」を書くかどうかはメーカーに任せられます。
49	表示 30	チーズフードの無脂乳固形分、乳脂肪分、乳以外の脂肪分、乳たんぱく質以外の蛋白質、乳糖以外の炭水化物を表示する時、根拠は保証値ですか、設計値ですか。	設計値です。
50	表示 31	チーズフードに添加したナッツ、フルーツ等の原材料に含まれる乳に由来しない脂肪、たんぱく質、炭水化物はチーズフードとして表示すべき成分に含まれますか。	含まれます。
51	表示 32	北海道産ナチュラルチーズを使用し、東京でプロセスチーズを製造した場合、「東京産チーズ」と表示できますか。	表示できません。原料ナチュラルチーズの生産地の表示となります。

通し No	定義/ 表示 No	質 問	回 答
52	表示 33	ナチュラルチーズやプロセスチーズをオイル漬け、アルコール漬け、味噌漬け、ブドウの搾りかす等でチーズの表面を浸したのもナチュラルチーズやプロセスチーズの表示ですか。	ナチュラルチーズやプロセスチーズの表示です。
53	表示 34	ナチュラルチーズの製造時に使用される「レンネット」は表示しなくてもいいのですか。	レンネットは分離したホエイとともに除去され、残存しても微量となるため表示が省略できます(加工助剤)。
54	表示 35	一括表示の種類別に「プロセスチーズおよびナチュラルチーズ」と表記のルールはありますか。	複数の原料を溶融解して商品を製造するのではなく、粉末状またはシュレッド状にしたものを混合して製品を作る場合には「プロセスチーズおよびナチュラルチーズ」と表記する。その際のプロセスチーズ・ナチュラルチーズの表記の順番は量の多い方から明記します。なお、この見解は、厚労省基準審査課の指導に基づく見解です。
55	表示 36	チーズにおいて「フレッシュ」という文言をパッケージ等に表示しても良いですか？	ナチュラルチーズの非熟成のクリームチーズなどについては、フレッシュという表示はできます。プロセスチーズについては、複数の原料チーズを混合・乳化することから種類別プロセスチーズのクリームチーズなどはフレッシュという表示はできません。
56	表示 37	ナチュラルチーズに「生」と表示しても良いですか。	乳酸菌が死滅していないナチュラルチーズについては「生」の表示ができます。



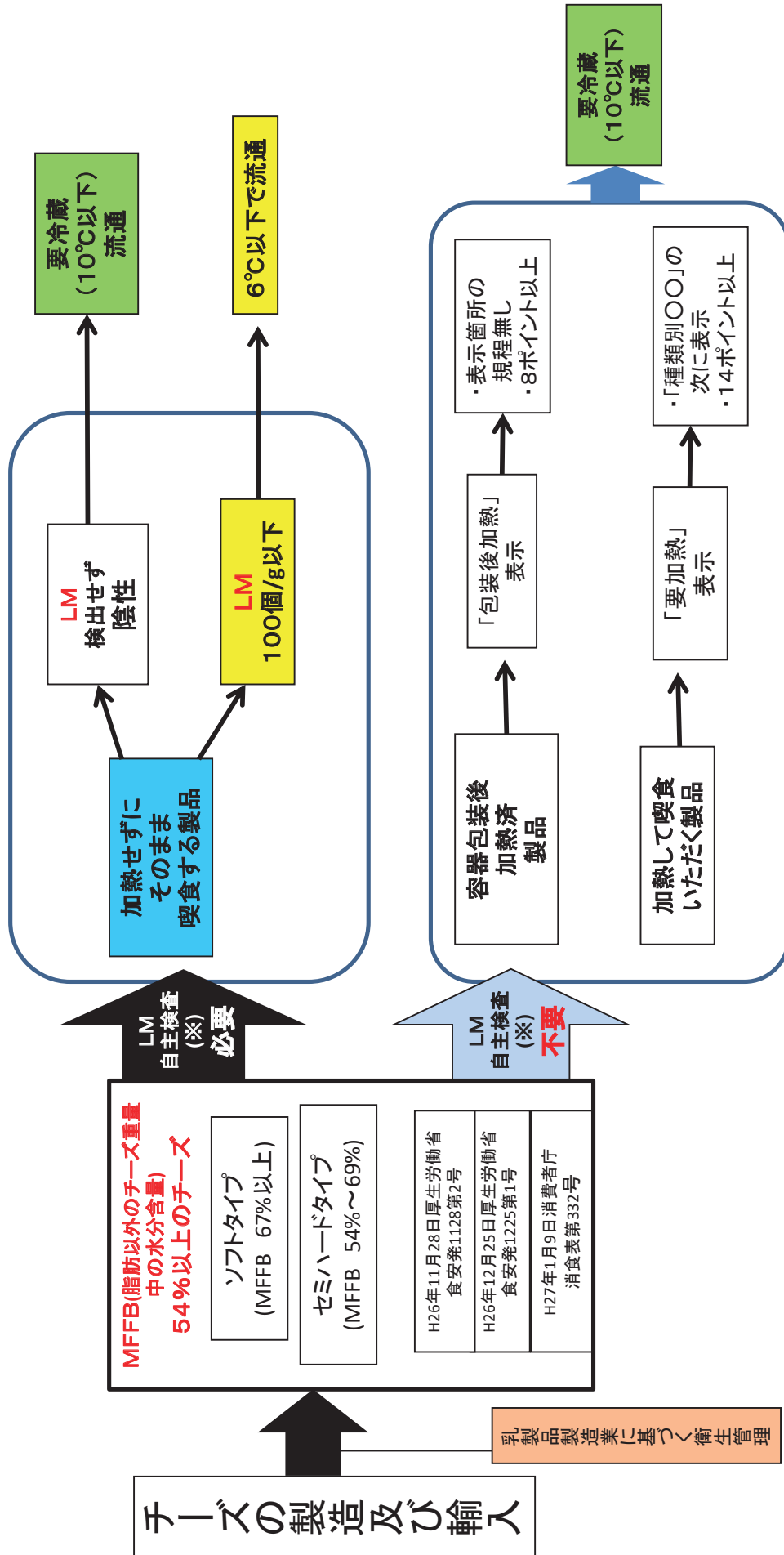
通し No	定義/ 表示 No	質 問	回 答
57	表示 38	チーズ公正競争規約及び施行規則の附則2に「この規約の施行の日から令和4年3月31日までに製造され又は加工されるナチュラルチーズ、プロセスチーズ及びチーズフードについては、なお従前の例によることができる。」と表示の経過措置について定められていますが、業務用商品も同じですか。	従前の例によることができる業務用商品は、食品表示基準(経過措置)第4条に基づき令和4年3月31日までに販売されるものまでです。
58	表示 39	「包装後加熱」等の表示の経過措置が1年6ヶ月となっていますが、施行日からですか。	平成27年1月9日の施行日からです。同日付の消費者庁通知で、可能な限り速やかに表示することとなっています。
59	表示 40	LM規格基準において、加熱して召し上がる製品について『要加熱』等の表示を「種類別〇〇」の次に表示するのはなぜですか。	消費者に対して要加熱である旨が、より伝わる表示として「種類別〇〇」の次に記載することになりました。
60	表示 41	『要加熱』等の表示を「種類別〇〇」の次に表示するのは、いつまでに表示変更しなければなりませんか。	平成27年4月1日施行の食品表示基準に規定されており、経過措置期間は5年です(令和2年3月31日製造まで)。
61	表示 42	『要加熱』等の表示を「種類別〇〇」の次に表示する場所は、一括表示欄ですか。一括表示の欄外でも良いですか。	消費者が製品情報を確認できる一括表示欄内が望ましいですが、他の見やすい場所に表示することも可能です。
62	その他 1	イタリアのDOPやフランスのAOCなどの原産地呼称制度等について守らなければなりませんか。	イタリアのDOPやフランスのAOCなどの原産地呼称制度等を遵守しないことが日本の法令に抵触するということはありません。しかし、日EU・EPAの交渉妥結に鑑み、PDO等の地理的表示保護(GI)を尊重しなければなりません。
63	その他 2	パルメザンとはどのような製品を言うのですか。パルミジャーノ・レッジャーノと同じものですか。	パルメザンは、広義での粉チーズです。また、パルミジャーノ・レッジャーノはイタリアDOP制度の規定で作られたものでパルメザンとは違うと日本国内では考えています。

通し No	定義/ 表示 No	質 問	回 答
64	その 他 3	プロセスチーズに使われている「乳化剤」は、人の健康を阻害するものではないのですか。	<p>プロセスチーズは、原料のナチュラルチーズを加熱、溶融して作られます。その原料となるナチュラルチーズは、単純に熱を加えて溶かしただけでは、それぞれの成分が分離してしまい、うまく混合できません。</p> <p>そこで、水と油を混ぜ合わせ安定させる機能を持つ乳化剤を加えることにより、成分を均一化したプロセスチーズが作られます。</p> <p>その「乳化剤」は、食品安全委員会による評価を受け、人の健康を損なうおそれがないよう、成分規格や使用基準を定めた上で、使用が認められた食品添加物です。</p> <p>プロセスチーズを製造する際は、その基準の範囲内で使用されています。従って、安全性は確認されていますので、安心してお召し上がりください。</p> <p>乳化剤として使われているリン酸塩などは、通常鉱物由来のもので、定められた基準の範囲で乳化剤として使用することは、国際的にも認められております。</p> <p>リン酸塩の「一日許容摂取量(ADI/Acceptable Daily Intake)」は、JECFA(FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議)が、1982年に開催された第26回会合において、70mg/kg体重/日としています。</p> <p>なお、リン酸塩に含まれるリンは必須栄養素であり、ほとんどの食品中に含まれている成分であることから、一日許容摂取量(ADI)と表現することは適切ではなく</p>

通し No	定義/ 表示 No	質問	回答
			<p>「最大耐容一日摂取量(MTDI/Maximum Tolerable Daily Intake) 70mg/kg 体重/日(※)」としています。なお、最大耐容一日摂取量 70mg/kg 体重/日は、一日許容摂取量(ADI)と同じ数値になっています。</p> <p>(※) 70mg/kg 体重/日とは、例えば男性 20 歳以上平均体重 66kg (総務省「国民健康・栄養調査」)の方の最大耐容一日摂取量は「70mg × 66 = 4,620mg」となります。</p> <p>このリンが、プロセスチーズに含まれる量は 730mg/100g です(七訂日本食品標準成分表)。</p> <p>つまり、20 歳以上男性のリンの「最大耐容一日摂取量」4,620mg は、プロセスチーズを一日 600g(6P チーズで約5箱)食べる量となります。</p> <p>ちなみに、日本人のチーズ消費量は一人年間約2kg ですので、一日当たり約5g ほどです。</p> <p>現在の消費量の 120 倍のプロセスチーズを食べて、リンの最大耐容一日摂取量となるレベルです。</p>

通し No	定義/ 表示 No	質問	回答
65	その他 4	検査規則を今回改定した理由はなぜですか。また、改定の概要を教えてください。	<p>検査規則制定から約40年経過しており、実態に即した改定を行いました。改定の概要は下記のとおりです。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ナチュラルチーズ .. 会員の市販品 (ソフト及びセミハードタイプ) を店頭から買い取り、乳等省令成分規格(リステリア・モノサイトゲネス(1g当たり)100以下)に基づく検査。</li> <li>・プロセスチーズ .. 会員のその年の新製品について、乳等省令成分規格(乳固形分40%以上、大腸菌群陰性)に基づく検査。</li> <li>・チーズフード .. 会員のその年の新製品について、規約第2条第3項(チーズ分51%以上)に基づく検査。</li> </ul>

ナチュラルチーズにおけるリステリア・モノサイトゲネス（略称、LM）に係る成分規格の設定に伴う対応フロー



※「自主検査」とは、輸入届出時に検疫所に提出するための、平成26年11月28日付け厚生労働省通知「LM検査について」に基づく検査のこと。

# チーズのタイプ別一覧表

製造者（国内製造） = 原料原産地名		加工者 = 原産国名			
タイプ	仕様	イメージ	タイプ	仕様	イメージ
シュレットチーズ	チーズ原料を粗切りの後に細切りし、混合・充填し、ガス置換等を行い密封したものを。		カットチーズ	輸入もしくは国内の他の場所にて製造されたチーズ原料を、一定の大きさにカットして包装したものを。	
ダイスチーズ	チーズ原料を粗切りの後に立方体又は直方体に細切りし、混合・充填し、ガス置換等を行い密封したものを。	 	スライスチーズ	輸入もしくは国内の他の場所にて製造されたチーズ原料を、粗切りの後、そのままスライスして包装したものを。	
クラツシユチーズ	チーズ原料を粗切りの後に不定形に砕き、混合・充填し、ガス置換等を行い密封したものを。		個包装タイプ	輸入もしくは国内の他の場所にて製造されたチーズ原料を、国内で個包装したものを。	
粉チーズ	国内にてチーズ原料を粉砕して粉（パウダー）状にして充填したものを。		粉チーズ	海外にて粉（パウダー）状に製造されたものを国内にて個包装に充填したものを。	

※製造者（国内製造）・加工者の区分のポイント

- ・商品の内容について『本質的な変更をもたらす行為』が施されている場合を「製造者（国内製造）」と位置付けています。
- ・個別案件のタイプ別区分については、各事業者の判断とします。

※海外にて製造され、そのままの荷姿にて国内で流通させるものは「輸入者」の区分となります。この場合は、「原産国名」表示となります。

# MEMO

# MEMO



# MEMO

# チ ー ズ 公 正 取 引 協 議 会

〒102-0073 東京都千代田区九段北1-14-19

乳業会館6階

電 話 03-3264-4133

F A X 03-3264-4139

ホームページ <https://www.cheeseftc.com/>