

特定商品の販売に係る計量に関する計量方法等について

(全国計量行政会議 (平成31年4月))

1 法第12条に規定する特定物象量の計量方法について

- (1) 一貫生産される個装紙包装商品の裸の特定物象量の計量方法については、個装紙の質量の平均的な値を考慮したうえで、一の特定商品ごとに個装紙込み全体の質量から個装紙の質量相当の値を差し引く計量方法であってもよい。
- (2) 「潤滑油」の対面販売における計量に使用する計量器は、自動的に潤滑油を計量し供給する計量器の使用が望ましい。
- (3) 離水のある商品の取り扱いについて
 - ① 離水のある商品の計量方法は、液汁も含んで食するものは内容量に液汁も含めて計量し、固形物のみを食するものは、内容総量から液汁を分離して計量することとする。また、食肉等から分離して出てきたドリップ（水分）は内容量に含むこととする。
 - ② 量目令別表第1第5号（三）及び第6号（二）に規定する「野菜・果実の漬物」の計量方法は別紙のとおりとする。
- (4) 冷凍食品の取り扱いについて
冷凍食品の内容量は氷衣を除く裸の質量とする。

2 特定物象量の表記等について

- (1) 法第13条及び第14条の規定により表記する特定物象量等について
 - ア 日本農林規格、食品表示基準及び公正競争規約等の規定により、表示量として総量及び固形量の両方を表記するもの（例えば、マッシュルームの缶詰）、固形量のみを表記するもの（例えば、一部の農産品漬物）の表記方法の取扱いについては、それらの規定と食い違いを生じないようにすること。
 - イ 商品の特定物象量の表記は、裸の特定物象量（個装紙等を除いた商品のみの特定物象量）であること。ただし、個装紙包装商品の場合であって、法第13条第1項以外の密封商品の特定物象量表記の場合は、個装紙込みでない衛生上の理由から適正な計量ができない場合については、消費者の誤解を与えないように個装紙込みの特定物象量であることの明示的な表記を行っていただければ、個装紙込みの特定物象量の表記であってもやむを得ない。
 - ウ 「○g×△個」等の表示については内容量表示と併記されるのであれば可能である。
(例：「内容量 50g 5g×10個」)
 - エ どんぶりもの等の商品に付属するたれ等については添え物と解し、内容量表記は必要としないが、個々の商品として販売される場合は表記が必要である。
- (2) 法第13条第3項に規定する氏名又は名称及び住所の付記について
 - ア 氏名又は名称は俗称を記載しても差し支えないものとする。
 - イ 表記する者の住所が本社の所在する住所と異なる場合は、法第13条第3項に規定する住所は、本社の所在する場所でもかまわないものとする。ただし、この場合は製造を行った工場、事業所等の表示については食品表示基準等に基づき付記する。

(3) 法第12条第2項に基づく灯油の容器への特定物象量の表記について

法第12条第2項に基づく灯油の容器への特定物象量の表記については、伝票等によって当該表記に代えてもよい。

別紙

農産物漬物の計量方法

大分類	中分類	小分類	計量方法
ぬか漬	たくあん漬	たくあん漬	ぬかは軽くたたいて落とす程度で計量する。 液汁を入れてあるものは液汁を除いて計量する。
	その他のぬか漬	その他のぬか漬	ぬかは軽くたたいて落とす程度で計量する。
	ぬかみそ漬	ぬかみそ漬	
しょうゆ漬	刻み漬	ふくじん漬	液汁は含んだまま計量する。 商品に含む液汁は、内容物が液に浸る程度で計量する。
		わりぼし漬	
		しば漬	
		山菜漬	液汁は除いて計量する。
	丸または大割漬	その他の刻みしょうゆ漬	液汁は含んだまま計量する。 商品に含む液汁は、内容物が液に浸る程度で計量する。
		いんろうしょうゆ漬 その他のしょうゆ漬	丸および大割のものは、液汁を除いて計量する。
かす漬	なら漬	なら漬	かすは除いて計量する。 かすの除き方は、品物をいためない程度に手で軽くぬぐい落とす。
		刻みなら漬	かすは含んだまま計量する。
	かす漬	わさびかす漬	かすは含んだまま計量する。
		山海漬	
		その他のかす漬	丸および大割のものは、かすを除いて計量する。 刻みのものは、かすを含んだまま計量する。
酢漬	酢漬	らっきょう漬	液汁は除いて計量する。
		しょうが漬	液汁は除いて計量する。(薄切りおよび細刻を含む。)
		かぶら千枚漬	液汁は除いて計量する。
		だいこん千枚漬	
		その他の酢漬	液汁は除いて計量する。 (丸および大割を含む。)
	刻み酢漬	はりはり漬	液汁は含んだまま計量する。
		その他の刻み酢漬	

塩漬	塩漬	しょうが漬	液汁は除いて計量する。
		桜花漬	塩は軽くはたき、液汁は除いて計量する。
		らっきょう漬	液汁は除いて計量する。
		しその実またはしその葉塩漬	液汁および塩は除いて計量する。
		花漬	液汁は除いて計量する。
		野沢菜漬	
		高菜漬	
		広島菜漬	液汁は除き、こうじは含んだまま計量する。
		梅漬	液汁およびしそは除いて計量する。ただし、細刻したしそ、かつお削りぶし等を用いたものは、これを含んだまま計量する。
		梅干	
		しそ巻梅干（しそ巻梅漬）	液汁は除いて計量する。
		その他の塩漬	
	刻み塩漬	刻み塩漬	液汁は除いて計量する。
みそ漬	みそ漬	だいこんみそ漬	みそおよび液汁は除いて計量する。みその除き方は品物をいためない程度に手で軽くぬぐい落とす。刻みのものは、みそおよび液汁を含んだまま計量する。
		なすみそ漬	
		きゅうりみそ漬	
		しょうがみそ漬	
		山ごぼうみそ漬	
		その他のみそ漬	
からし漬	からし漬	なすからし漬	ころもは含んだまま計量する。
		ふきからし漬	
		その他のからし漬	
こうじ漬	べったら漬	べったら漬	液汁は除き、こうじは含んだまま計量する。
	野菜のこうじ漬	野菜のこうじ漬	液汁およびこうじは含んだまま計量する。
もろみ漬	しょうゆもろみ漬	野菜のしょうゆもろみ漬	丸および大割のものは、もろみを除いて計量する。刻みのものは、もろみを含んだまま計量する。
	みそもろみ漬	野菜のみそもろみ漬	

赤とうが らし漬	はくさいキムチ	はくさいキムチ	液汁は含んだまま計量する。 丸および大割のものは、液汁を除いて計量する。
	はくさい以外の 農産物キムチ	はくさい以外の 農産物キムチ	

参考

- (1) 袋詰商品の液汁を除く方法は、固形物が出ない程度に開封し、開封部分を下にして、液汁が滴下の状態になったところで計量する。
- (2) 刻み漬等において、液汁とも計量するものについては、内容量に対する固形物の割合は、表示量の75%（表示量が300g以下のものにあつては、70%）以上とする。
- (3) 刻み漬とは、食べる前に改めて切る必要のない大きさに切断してあるものをいう。その他のものは大割とする。
- (4) 進物品、土産品等詰合せのものについては、内容量の表示量目にしたがって計量する。

[備考]

この「農産物漬物の計量方法」は、農産物漬物に関する計量適正化協議会において、昭和49年から数次にわたり検討した結果、昭和51年3月4日決定したものである。その後、関係機関との協議及び意見聴取を経て、平成31年3月、商品の流通実態等を踏まえた改正を行った。