

平成 28 年 6 月 23 日

## 食品表示の適正化に向けた取組について

消費者庁は、食品衛生の監視指導の強化が求められる夏期において、食品の表示・広告の適正化を図るため、都道府県等と連携し、食品表示法、景品表示法及び健康増進法の規定に基づき下記の取組を実施することとしましたので、お知らせいたします。

### 1 基本方針

不適切な食品の表示に対しては、消費者庁が横断的に取締りを行いつつ、地方出先機関を有し、監視業務についてのノウハウを有する農林水産省及び財務省並びに都道府県・保健所等が相互に連携し、食品表示の関係法令の規定に基づき効果的・効率的な取締りの執行体制を確保しているところです。

このような体制の下、食品衛生の監視指導の強化が求められる夏期においては、次のとおり、食品表示の重点事項について、取締り等を行うこととしました。

### 2 夏期一斉取締りの実施について

国及び都道府県等においては、食品衛生の監視指導の強化が求められる夏期において、食中毒などの健康被害の発生を防止するため、従来から食品衛生の監視指導を強化してきたところですが、例年どおり、この時期に合わせ、食品等の表示の信頼性を確保する観点から、食品表示の衛生・保健事項に係る取締りの強化を全国一斉に実施します（別紙）。

(1) 実施時期：平成 28 年 7 月 1 日から同月 31 日まで

(2) 主な監視指導事項

- ア アレルゲン、期限表示等の衛生・保健事項に関する表示
- イ 保健機能食品及びいわゆる健康食品の表示
- ウ 道の駅や産地直売所、業務用加工食品の表示適正化
- エ 食中毒等の健康被害事案に係る原産地表示調査等の関係機関の連携
- オ 食品表示基準に基づく表示方法の普及・啓発

### 3 表示の適正化等に向けた重点的な取組について

国及び都道府県等においては、食品表示の適正化を図るため、従来から食品表示法や景品表示法等に基づく各種通知やガイドライン等により、監視指導を実施してきたところです。今般、近年のいわゆる健康食品や業務用加工食品の不適正表示の実態等を踏まえ、夏期一斉取締りに当たっては、改めて、次のとおり監視指導とともに、啓発活動を実施します。

#### (1) 保健機能食品の表示の適正化

国は、特定保健用食品等の保健機能食品について、引き続き、許可又は届出表示の欠落や本来の機能性を逸脱した強調表示がなされていないかなど、保健機能食品の適正表示に係る重点的な監視指導を行う。

また、機能性表示食品については、広告等に関する問合せが、継続的に寄せられていることから、本年5月に、機能性表示食品の広告等の留意点を追記した全面改訂版「健康食品に関する景品表示法及び健康増進法上の留意事項について」のパブリックコメント手続を実施したところである。

引き続き、これら取り組みを通じ、保健機能食品の表示の適正化を図る。

#### (2) 業務用加工食品の表示適正化について

本年1月に発生した産業廃棄物処理業者による食品廃棄物の不正転売事案に係る調査過程において、業務用加工食品として製造された食品廃棄物について、食品表示基準に規定する一括表示の表示事項が表示されない状態で消費者に販売されていたことが判明した事態を踏まえ、業務用加工食品の容器包装又は送り状等の表示事項の監視指導を徹底するとともに、業務用加工食品であっても、消費者へ販売される可能性のあるものは、一般用加工食品として食品表示基準に定められた消費者向けの表示が容器包装に必要である旨を、啓発パンフレット（別添1）等を活用し、食品関連事業者に対し周知啓発を図る。

#### (3) 輸入食品のアレルギー表示の徹底について

近年、海外から米粉等を使用した「グルテンフリー」と表示された加工食品が輸入されているが、欧米諸国における「グルテンフリー」表示と、我が国における食品表示基準に基づくアレルギー表示とは基準が異なることに鑑み、原材料におけるアレルゲンの混入状況を十分確認の上、適切なアレルギー表示を行うよう啓発パンフレット（別添2）等を活用し、輸入者等の食品関連事業者に対し周知啓発を図る。

(4) 食品表示基準移行への周知啓発について

平成 28 年 10 月 1 日以降に販売される栄養成分等の任意表示を行う生鮮食品（業務用生鮮食品を除く。）については、食品表示基準附則第 5 条の規定に基づき同基準による表示を行う必要があることに鑑み、食品関連事業者等に対し、適宜、食品表示基準への移行の周知啓発を図る。

本件に関する問合せ先

消費者庁表示対策課食品表示対策室

田中（誠）、田中（健）

TEL : 03(3507)8800（代表）

H P : <http://www.caa.go.jp/>

各 

都道府県知事
保健所設置市長
特別区長

 殿

## 消費者庁次長

### 平成28年度食品衛生法等の規定に基づく食品等の表示に係る夏期一斉取締りの実施について

食品等の表示に係る監視指導については、日頃から格別の御尽力をいただき、ありがとうございます。

さて、例年のとおり、「食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針」（平成15年厚生労働省告示第301号）に基づき食品衛生の監視指導の強化が求められる夏期において、食品等の表示の適正を確保する観点から、全国一斉に標記取締りを実施していただくこととしていますので、下記に御留意の上、別添1の実施要領に基づき御協力をお願いします。

また、実施計画の策定に当たっては、平成27年度夏期一斉取締りの結果を参考にするとともに、食品表示基準（平成27年内閣府令第10号）に定める表示事項（食品表示法第六条第八項に規定するアレルギー、消費期限、食品を安全に摂取するために加熱を要するかどうかの別その他の食品を摂取する際の安全性に重要な影響を及ぼす事項等を定める内閣府令（平成27年内閣府令第11号）第5条第1項に定める事項に係るものに限る。）が遵守されるよう監視指導をお願いします。

なお、別添1の実施要領は、夏期一斉取締りに係る基本事項であることから、監視指導に当たっては、各都道府県等において、都道府県等食品衛生監視指導計画等に基づいて適宜事項を追加し、効果的な取締りを実施していただくとともに、景品表示法等の他法令に違反しているおそれのある表示を確認した際には、担当部署に情報提供するなど、引き続き適切な連携対応をお願いします。

おって、取りまとめ結果については、公表することとしていますので、御了知ください。

## 記

### 1. 業務用加工食品の表示適正化について

本年1月に発生した産業廃棄物処理業者による食品廃棄物の不正転売事案に係る調査過程において、業務用加工食品として製造された食品廃棄物について、食品表示基準に規定する一括表示の表示事項が表示されない状態で消費者に販売されていたことが判明した事態を踏まえ、業務用加工食品の容器包装又は送り状等の表示事項の監視指導を徹底するとともに、業務用加工食品であっても、消費者へ販売される可能性のあるものは、一般用加工食品として食品表示基準に定められた消費者向けの表示が容器包装に必要である旨を、別添4の啓発パンフレット等を活用し、食品関連事業者に対し周知啓発すること。

### 2. 輸入食品のアレルギー表示の徹底について

近年、海外から米粉等を使用した「グルテンフリー」と表示された加工食品が輸入されているが、欧米諸国における「グルテンフリー」表示と、我が国における食品表示基準に基づくアレルギー表示とは基準が異なることに鑑み、原材料におけるアレルゲンの混入状況を十分確認の上、適切なアレルギー表示を行うよう別添5の啓発パンフレット等を活用し、輸入者等の食品関連事業者に対し周知啓発すること。

### 3. 食品表示基準移行への周知啓発について

平成28年10月1日以降に販売される栄養成分等の任意表示を行う生鮮食品（業務用生鮮食品を除く。）については、食品表示基準附則第5条の規定に基づき同基準による表示を行う必要があることに鑑み、食品関連事業者等に対し、適宜、食品表示基準への移行を促すこと。

以上

消費者庁表示対策課食品表示対策室 担当：田中（誠）、田中（健） 電話：03-3507-8800（代表） FAX：03-3507-9293 e-mail： <a href="mailto:g.shokuhytai@caa.go.jp">g.shokuhytai@caa.go.jp</a>
---

# 適正な表示の食品を仕入れましょう。 販売する際には表示事項の欠落がないように。

業務用と呼ばれる食品であっても、消費者へ販売される可能性のあるものは、一般用加工食品として食品表示基準に定められた消費者向けの表示が容器包装に必要です。

## ○一般用加工食品の表示

一般用加工食品(消費者向け)は、必要な表示事項すべてが容器包装に表示されます。  
(冷凍食品)

名称	冷凍とんかつ
原材料名	豚肉(アメリカ)、でん粉、食塩、こしょう、衣(パン粉、でん粉、小麦粉、卵白(卵を含む)、食塩、糖類)
添加物	調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、乳化剤(大豆由来)、増粘多糖類
内容量	200g
賞味期限	2016.2.1
保存方法	要冷凍(-18℃以下)
加熱調理の必要性	加熱してお召し上がりください。
凍結前加熱の有無	加熱してありません。
販売者	株式会社〇〇食品販売会社 〇〇県〇〇市〇〇 〇丁目〇番地
製造所	〇〇製造株式会社 〇〇県〇〇市〇〇 〇丁目〇番地

### 栄養成分表示 1個(23g)当たり

熱量	68kcal
たんぱく質	1.6g
脂質	3.6g
炭水化物	6.9g
食塩相当量	0.4g

注)任意表示である豚肉の原料原産地を表示した例。

## ○業務用加工食品の表示

業務用加工食品は、容器包装だけでなく、原材料名、食品関連事業者(表示責任者)、原料原産地名、原産国名については送り状等に表示することができます。また、内容量は計量法に従って表示され、栄養成分の量及び熱量等は任意で表示されます。

(冷凍食品) <容器包装に表示>

名称	冷凍とんかつ
原材料名	(一部に豚肉・小麦・卵を含む)
添加物	調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、乳化剤(大豆由来)、増粘多糖類
賞味期限	2016.2.1
保存方法	要冷凍(-18℃以下)
加熱調理の必要性	加熱してお召し上がりください。
凍結前加熱の有無	加熱してありません。
製造所	〇〇製造株式会社 〇〇県〇〇市〇〇 〇丁目〇番地

## 送り状

**原材料名:** 豚肉(アメリカ)、でん粉、食塩、こしょう、衣(パン粉、でん粉、小麦粉、卵白、食塩、糖類)  
**販売者:** 株式会社〇〇食品販売会社(〇〇県〇〇市〇〇 〇丁目〇番地)

注)任意表示である豚肉の原料原産地を表示した例。

## 業務用食品を取扱う上で注意すべき点は？

### <製造業者の方>

業務用として販売する商品には、一般用加工食品としての表示義務を満たしていないことを書面等で明示しましょう。そうでない場合は、一般用食品としての表示をしましょう。

### <卸売・小売業者の方>

直接消費者へ販売する場合、又は販売先が消費者へ販売する可能性がある場合は、一般用食品の表示がされた食品であることを確認して仕入れましょう。製造者と合意の上、一般用食品の表示が無い場合、自社の責任で適切な表示をしなければなりません。

### <飲食店・弁当製造業の方>

業務用食品として適切な表示がされた食品であることを確認して仕入れましょう。

## (参考)業務用加工食品に関するQ&A

### Q 業務用食品とはどのような食品ですか？

- A 業務用加工食品とは、加工食品のうち、消費者に販売される形態となっているものの以外のもをいいます。  
業務用生鮮食品とは、生鮮食品のうち、加工食品の原材料になるものをいいます。  
(消費者庁食品表示基準Q&A 総則-21を参照)

### Q 業務用スーパーではどのような表示が必要ですか？

- A 消費者にも販売される可能性があるものについては、食品表示基準に定められた消費者向けの表示を行うことが必要です。  
(消費者庁食品表示基準Q&A 総則-18を参照)

### Q 外食やインストア加工用の食品のみに仕向けられる業務用加工食品は食品表示基準に基づく表示が必要ですか？

- A 外食向け等のみに供給されることが確実な業務用加工食品(外食事業者へ直接卸されるもの等)については、容器包装に入れられた業務用加工食品の表示事項のうち「原材料名」、「食品関連事業者の氏名又は名称及び住所」、「原産国名」及び「原料原産地名」を除いて必要です。  
なお、販売先の使用用途が外食等向けのみかどうか不明な場合は、上記で示した表示事項も必要です。  
(消費者庁食品表示基準Q&A 加工-191、281を参照)

### Q 業務用加工食品の表示は、どこにすればよいのですか？

- A 業者間取引では、容器包装に限らず、送り状、納品書等又は規格書等に表示することができます。  
なお、規格書等へ表示する場合には、容器包装、送り状又は納品書等において、発送、納品された製品が、どの規格書等に基づいているのかを照合できるようにすることが必要です。  
このように、業務用加工食品の義務表示事項を、容器包装に限らず、送り状、納品書等又は規格書等に表示することも認めていますが、食品表示基準第13条第1項第2号で規定している事項(保存の方法、消費期限又は賞味期限、添加物、製造所、アレルゲンなど)にあっては、容器包装に表示することが義務付けられているため、これらに従い表示しなければなりません。  
(消費者庁食品表示基準Q&A 加工-289を参照)

### Q 業務用加工食品として販売したにもかかわらず、購入した業者が直接消費者に販売して表示に不備が生じた場合、製造者が表示責任を問われますか？

- A 明らかに業務用として販売することを想定した商品について、製造者が業務用加工食品として販売するものであって、一般用加工食品としての義務表示を満たしていないことを取引時に書面等で明確に示しているにもかかわらず、購入する販売者が一般用に販売する場合、直接消費者に販売する業者が表示責任者として一般用加工食品としての表示を行う必要があります。  
(消費者庁食品表示基準Q&A 加工-296を参照)

# 米粉製品の輸入業者の方へ

## 輸入米粉製品のアレルギー表示に気を付けましょう

- EUやアメリカ等における「**グルテンフリー表示**」と、日本の「**アレルギー表示**」とは**基準が異なります**。
- 原材料におけるアレルゲンの状況を十分確認の上、適切なアレルギー表示を行ってください。
- 小麦アレルゲンを含む食品に「グルテンフリー」と強調した表示をしたときには、消費者が小麦アレルゲンが含まれていないと判断すると考えられることから、景品表示法等の規制上、問題となるおそれがあります。

### 【表示例】

#### グルテンフリーパスタ

名称	グルテンフリーパスタ
原材料名	コーンスターチ、卵、米粉、コーンフラワー
添加物	乳化剤、増粘剤(セルロースガム)
内容量	200g
賞味期限	2018.10.10
保存方法	直射日光・高温多湿をさけて、保存してください。
原産国名	○○○
輸入者	(株)○○貿易 ○○県○○市○○町○○番○○号

Gluten - free

栄養成分表示  
100g当たり

エネルギー ○○kcal  
たんぱく質 ○○g  
脂質 ○○g  
炭水化物 ○○g  
食塩相当量 ○○g



#### EU・アメリカ等のグルテンフリー表示

- セリアック病<sup>(注)</sup>の人の商品選択に資する観点から、「グルテンフリー」表示が可能。表示する際は、**グルテン濃度が20ppm以下**。

(注) 小麦などに含まれるたんぱく質のグルテンによって引き起こされる慢性的自己免疫疾患。小腸の粘膜が炎症を起こし、栄養の吸収が阻害される。腹痛・腹部膨満・下痢・脂肪便・便秘・鉄欠乏性貧血・疲労感・骨や関節の痛みなどの症状があり、小児では発育障害をきたすことがある。グルテンを含まない食事を続けることで症状は改善される。(出典: デジタル大辞泉 データVer.11.0)

#### 国内のアレルギー表示

- 食物アレルギーが、ごく微量のアレルゲンによって引き起こされることがあるため、小麦などの特定原材料を含む食品にあつては、原材料としての使用の意図にかかわらず、原則、当該特定原材料を含む旨を表示する必要がある。
- 数ppm以上の小麦総たんぱく量を含む状況であれば、**容器包装に小麦のアレルギー表示**をしなければならない。
- 混入の可能性が排除できない場合については、食物アレルギー疾病を有する者に対する注意喚起表記を推奨。



# 輸入業者の方へ 輸入食品に関する 食品表示のQ & A



## Q 1 輸入品について、原材料名や外国の製造業者の名称等の義務表示事項が当該外国製造業者により表示されていれば、それぞれ該当するものについて表示されているとみなせますか。

義務表示事項は、日本国内の表示責任者が食品表示基準に従って、日本語で表示しなければなりません。

なお、外国の製造業者等については、たとえ日本語で表示していても、当該製品の日本国内での販売に際しての表示責任者とはみなしません。

## Q 2 輸入品に、既に現地の言語で原材料名等の表示がなされていますが、これらを日本語で表示することが必要ですか。

日本国内で販売される食品の表示は、日本語で行うことが義務となっています（食品表示基準第8条第1号参照。）。

また、名称、原材料名については、食品に関する表示が、一般消費者が食品を購入する際の自主的かつ合理的な食品の選択の機会の確保に関し重要な役割を果たしていることに鑑み、名称はその内容を表す一般的な名称を用いて表示するとともに、原材料名は、添加物と区分して、それぞれ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よう定められています。

## Q 3 特定原材料の「小麦」の範囲を教えてください。

「小麦」はグルテンの含有量の違いにより、普通小麦、準強力小麦、強力小麦、デュラム小麦等に分けられますが、全ての小麦が表示の対象範囲となります。また、小麦で代表的なのは小麦粉ですが、小麦粉についても同様に、強力小麦粉、準強力小麦粉、薄力小麦粉、デュラムセモリナ、特殊小麦粉等が対象範囲となります。

小麦は様々な食品に原材料の一部として使用されることが多く、さらに最終製品となる食品を見ただけでは使用されていることが判別できないことがほとんどです。小麦によるアレルギーの症状は重く、また、食生活の欧米化に伴い患者数増加の傾向があり、即時型のアレルギーの中で主要なものの一つとなっていますので、表示漏れのないよう注意が必要です。

なお、大麦、ライ麦等は対象外ですので、表示の必要はありません。

## Q 4 特定原材料等の表示方法を教えてください。

アレルギー表示は、特定原材料等を原材料として含む旨又は食品に含まれる添加物が特定原材料等に由来する旨を、原則、原材料名又は添加物の物質名の直後に括弧を付して表示します。

その際は、

- ① 原材料の場合は、全て「（～を含む）」と表示してください。
- ② 添加物の場合は、原則、「（～由来）」と表示してください。

ただし、例えば、同じ添加物Aであるが特定原材料等由来の添加物A-①と特定原材料等由来でない添加物A-②を併用して食品を製造する場合、表示としてはまとめて添加物Aとして表示することになりますが、この場合においてA-①の使用割合が微少のときは、表現として、その添加物全体について「（～由来）」と表示するということが実質になじまないため、このような場合に限り、添加物であっても「（～を含む）」と表示することも可能とします。