

平成29年度全国生活衛生・
食品安全関係主管課長会議資料

消費者庁
表示対策課食品表示対策室

加工食品製造・販売業のみなさまへ

アレルギーを含む食品については、特定原材料に準ずる原材料についても、アレルギーを表示することを心掛けましょう。

表示が義務化されている7品目

卵、乳、小麦、落花生、えび、
そば、かに



表示が推奨されている20品目

いくら、キウイフルーツ、くるみ、
大豆、カシューナッツ、バナナ、
やまいも、もも、りんご、さば、ごま、
さけ、いか、鶏肉、ゼラチン、豚肉、
オレンジ、牛肉、あわび、まつたけ



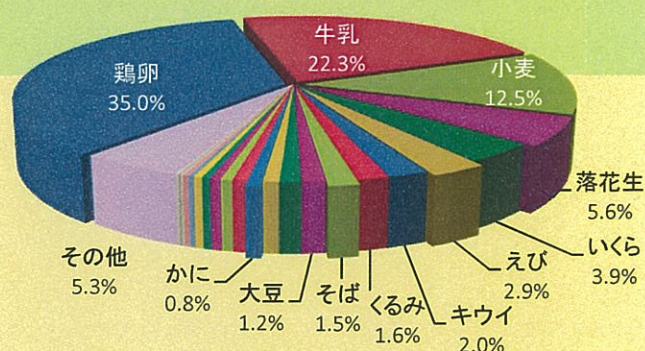
アレルギーを含む食品に関する表示については、重篤度・症例数の多い**7品目(特定原材料)**について、内閣府令により表示が義務付けられているほか、過去に一定の頻度で健康被害が見られた**20品目(特定原材料に準ずるもの)**については消費者庁次長通知により表示することが推奨されています。

アレルギーを含む食品の表示規制の概要

- 食物を摂取等した際、食物に含まれる原因物質(アレルギー:主としてたんぱく質)を異物として認識し、自分の身体を防御するために過敏な反応を起こすことがあります。これを食物アレルギーといいます。
- 特定のアレルギー体質をもつ消費者の健康危害の発生を防止する観点から、過去の健康危害等の程度、頻度を考慮し、容器包装された加工食品へ特定原材料を含む旨の表示を義務付けています。

【主な食物アレルギーの症状】

軽い症状: かゆみ、じんましん、唇や顔の腫れ、嘔吐、喘鳴
重篤な症状: 意識障害、血圧低下などのアナフィラキシーショック



【食物アレルギーの実態】

出典: 平成27年度食物アレルギーに関する調査研究事業報告書

特定原材料等

主なルール

【代替表記】

特定原材料等と具体的な表示方法が異なるが、特定原材料等の表示と同一のものであると認められるものにあつては、その表示をもって特定原材料等の表示に代えることができます。
例えば、「玉子」や「たまご」の表示をもって、「卵を含む」の表示を省略することができます。

【コンタミネーション】

原材料として特定原材料等を使用していない食品を製造等する場合であっても、製造工程上の問題等によりコンタミネーションが発生することがあります。他の製品の特定原材料等が製造ライン上で混入しないよう十分に洗浄するなどの対策の実施を徹底することが原則ですが、これらの対策の徹底を図ってもなおコンタミネーションの可能性が排除できない場合については、注意喚起表記を推奨しています。
例: 「本品製造工場では○○(特定原材料等の名称)を含む製品を生産しています。」

【可能性表示の禁止】

「入っているかもしれない」といった可能性表示は認められていません。

表示例

(アレルギー表示は、原則、個別表示。例外として、一括表示も可。)

【個別に表示する場合】

原材料名: じゃがいも、にんじん、ハム(卵・豚肉を含む)、マヨネーズ(卵・大豆を含む)、たんぱく加水分解物(牛肉・さけ・さば・ゼラチンを含む)/調味料(アミノ酸等)

【一括して表示する場合】

原材料名: じゃがいも、にんじん、ハム、マヨネーズ、たんぱく加水分解物/調味料(アミノ酸等)、(一部に卵・豚肉・大豆・牛肉・さけ・さば・ゼラチンを含む)

インターネット等における健康食品等虚偽誇大広告の監視業務 平成30年度概算決定額 27 (27) 百万円の内数

事業概要・目的・必要性

- 健康・予防意識の高まりといったニーズの多様化が進む一方で、少子高齢化の進展により、健康食品が広く普及する中、虚偽・誇大な表示や広告が見受けられる。このため関係機関が連携して厳正な取締りを実施しているものの、不適正表示はあとを絶たない状況にある。
- いわゆる健康食品等を販売するインターネットサイトから、改善の必要な虚偽・誇大の疑いのある広告を含むサイトの抽出事務の請負を実施。
- 平成27年度から同制度に機能性表示食品が追加され、不適正表示が拡大する可能性がある。

事業イメージ・具体例

〔事業内容〕

- 改善の必要な虚偽・誇大の疑いのある広告を含むサイトの抽出
- 改善を要するサイトから、健康の保持増進効果に関して専門的な知見を有する者（健康食品アドバイザー・スタッフ等）による違反の蓋然性の高いものを選定
- 改善要請事務の代行

（参考）

健康食品アドバイザー・スタッフ

厚生労働省の審議会の提言を受け、平成14年2月、厚生労働省は、「保健機能食品やその他のいわゆる健康食品について、正しい情報を提供し、身近で気軽に相談できる人材を養成する。」との目的にそって民間団体が保健機能食品等に係るアドバイザー・スタッフの養成の基本的考え方を通知し、民間5団体において、育成されている。

過去の実績

○インターネットにおける健康食品の広告への改善要請（事業者数）

平成23年度	平成24年度	平成25年度
259	458	298
平成26年度	平成27年度	平成28年度
41	115	372

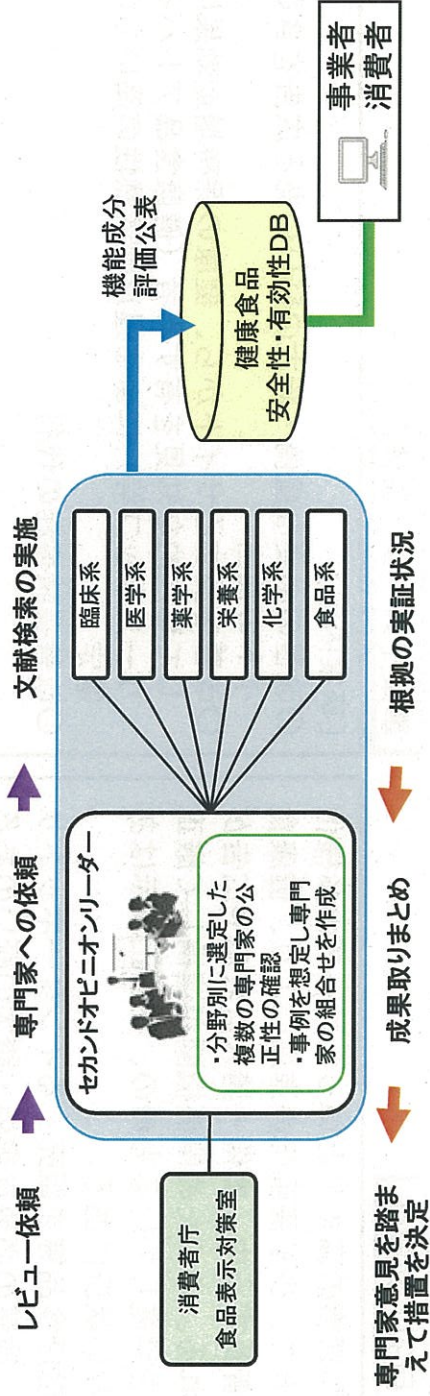
期待される効果

○虚偽又は誇大と思われる広告や不当表示の恐れのある宣伝から、違反の蓋然性の高いものを選定することとで、迅速な違反行為の是正が図られるほか、類似の行為を行う事業者への抑止効果が期待される。

健康食品の機能性等に係るエビデンスのセカンドオピニオン事業

平成30年度概算決定額 27 (27) 百万円の内数

- ・ 個別事案に応じて、各専門分野の専門家を複数選定し、迅速に適切なレビューを実施するためのセカンドオピニオンリーダーを担う中立公正な団体に、当該事業を委託する。
- ・ 健康食品の安全性・有効性データベースを用いた国民への情報のフィードバック(アウトカム)。



セカンドオピニオン事業

素材情報データベース更新一覧

【平成28年度：34件】

	更新日	素材名	分類
1	5月25日	S-アデノシルメチオニン (SAME)	見直し
2	5月31日	ブラセンタ	見直し
3	6月10日	水素水	新規
4	6月13日	グルコシルセラミド	新規
5	6月15日	コラーゲン	見直し
6	6月16日	ヒアルロン酸	見直し
7	6月29日	5-アミノレブリン酸	新規
8	7月11日	ココナッツオイル	新規
9	7月28日	ケイ素	見直し
10	8月5日	セレン	見直し
11	8月22日	イチヨウ葉エキス	新規
12	9月27日	酢酸	新規
13	9月28日	酵素	新規
14	9月29日	米ぬか	新規
15	10月12日	フルボ酸	新規
16	10月12日	イミダゾールジペプチド	新規
17	10月25日	カカオ	新規
18	10月21日	ラクトリペプチド	見直し
19	11月1日	グリシン	見直し
20	11月7日	キノキトサン (キトグルカン)	新規
21	11月14日	難消化性デキストリン	見直し
22	11月22日	フコイダン	見直し
23	11月24日	カンゾウ	見直し
24	12月7日	ブエラリア	見直し
25	12月13日	オオムギ	見直し
26	12月20日	クロレラ	見直し
27	12月26日	サーディンペプチド	見直し
28	12月27日	蜂の子	新規
29	12月27日	プロポリス	見直し
30	12月28日	ローヤルゼリー	見直し
31	1月26日	β-クリプトキサンチン	新規
32	1月31日	スルフォラファン	見直し
33	2月14日	ビルベリー	見直し
34	2月28日	クズ	見直し

※ 分類欄について、「見直し」は素材情報を更新したもの、「新規」は、新たに素材情報を追加したもの。

【平成29年度：48件】

	更新日	素材名	分類
1	4月21日	テアニン (L-テアニン)	見直し
2	4月25日	メチル化カテキン	新規
3	4月26日	ゼアキサニン	新規
4	5月26日	アガーベ	見直し
5	5月30日	ルテイン	見直し
6	6月1日	カキ肉	見直し
7	6月1日	マスカ	新規
8	6月1日	ワサビ	新規
9	6月7日	桜の花抽出物	新規
10	6月13日	アスパラギン酸	見直し
11	6月14日	アマドコロ	見直し
12	6月16日	アメリカンエルダーフラワー	見直し
13	6月21日	アラビノース	見直し
14	7月12日	アントシアニン	見直し
15	7月20日	スフィンゴミエリン	新規
16	7月20日	イノシトール	見直し
17	7月31日	L-セリン	見直し
18	8月3日	キトサン	見直し
19	8月3日	クエン酸	見直し
20	8月3日	メリンジョ	新規
21	8月8日	ブラックサイリウム、ブロンドサイリウム (サイリウム)	見直し
22	8月29日	グルコサミン	見直し
23	8月29日	N-アセチルグルコサミン	見直し
24	9月5日	コラーゲン (非変性II型コラーゲン)	見直し
25	9月7日	サラシア	見直し
26	9月11日	クレアチン	見直し
27	9月12日	ヘスペリジン	見直し
28	9月28日	ケルセチン	見直し
29	10月5日	リコピン	見直し
30	10月5日	アガリクス	見直し
31	10月5日	アミグダリン	見直し
32	10月12日	ロイシン	見直し
33	10月12日	ローズヒップ	見直し
34	11月13日	ホーリーバジル	新規
35	11月13日	フミン酸	新規
36	11月13日	サトウカエデ	新規
37	11月16日	グレープフルーツ	新規
38	12月7日	カゼインドデカペプチド	見直し
39	12月11日	ダイズイソフラボン	見直し
40	12月11日	アシタバ	見直し
41	12月25日	γ-アミノ酪酸 (ギャバ)	見直し
42	1月9日	ラクトフェリン	見直し
43	1月9日	γ-グルタミル-S-アリルシステイン (GSAC)	新規
44	1月9日	カフェー酸	新規
45	1月9日	クロセチン	新規
46	1月9日	カシス	見直し
47	2月5日	プロシアニジン	新規
48	2月5日	ビベリン	新規

米トレーサビリティ制度

外食事業者の皆様へ

「米穀等の取引等に係る情報の記録及び産地情報の伝達に関する法律」（米トレーサビリティ法）により、対象品目となる米・米加工品の販売、輸入、加工、製造又は提供の事業を行うすべての方に、取引等の記録を作成・保存すること、産地情報を取引先や消費者に伝達することが義務付けられています。

取引記録の作成・保存

仕入れた**お米の記録は**
3年間保存してください

記録の保存例

納品書を保存



品名	数量	単位	産地	年月日	取引先名	搬出場所
白米	100	kg	新潟県	2023.01.15	株式会社ABC	東京都千代田区
玄米	50	kg	山形県	2023.01.15	株式会社ABC	東京都千代田区
雑穀ブレンド米	20	kg	北海道	2023.01.15	株式会社ABC	東京都千代田区

電子媒体で管理



記録する事項

品名、産地、数量、年月日、取引先名、搬出場所

産地情報の伝達

お客様へ**お米の**
産地情報の伝達が必要です

伝達の方法例

店内に産地情報を
掲示



産地情報については、
店員におたずね
ください。



メニューに
産地情報を記載



外食店等（料理を提供する事業者）は、米飯類のみ
産地情報の伝達が必要です

Q 制度の対象となる米・米加工品にはどんなものがありますか？

A 対象品目は以下のとおりです。

- ・米穀（精米、玄米、雑穀ブレンド米 等）
- ・米飯類※、もち、だんご、米菓、清酒、単式蒸留しょうちゅう、みりん
- ・米粉や米こうじ等の中間原材料

※米飯類は、白飯、おかゆ、赤飯、おこわ、炒飯、ピラフ、パエリア、ドリア、寿司、おにぎり、カレーライス、ライスバーガー、各種弁当などが対象となります。

Q スーパーで精米を購入し、料理としてお客様に提供した場合、レシートには産地が記載されていませんが、購入した際、自らお米の産地を記録する必要がありますか？

A スーパーで購入した精米でも、調理してお客様に提供する場合は、入荷の記録・保存が必要です。レシートに産地が記載されていなければ、例えば、包装に記載された産地をレシートに記載するなど、何らかの形で産地を記録しておく必要があります。

農林水産省のHPでは、米トレーサビリティ制度の詳しい情報を掲載しています。
http://www.maff.go.jp/j/syouan/keikaku/kome_toresa/index.html

米トレサ法



お問い合わせは

牛トレーサビリティ制度

特定料理提供業者の皆様へ

「牛の個体識別のための情報の管理及び伝達に関する特別措置法」（牛トレーサビリティ法）により、牛を個体識別番号により一元管理するとともに、生産から流通・消費の各段階において、個体識別番号を正確に伝達することにより、消費者に対して個体識別番号の提供を促進しています。

「特定料理」とは、「焼き肉」「しゃぶしゃぶ」「すき焼き」「ステーキ」です。
「特定料理提供業者」とは、主として特定料理を提供する事業者であり、一般の食堂やレストランは対象外です。

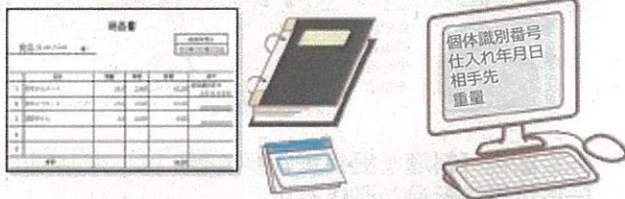
仕入れの記録・保存

特定牛肉の仕入れの記録を保存してください

記録の保存例

納品書（仕入伝票）を保存

電子媒体で管理



記録は1年ごとに閉鎖し、閉鎖後2年間保存

記録する事項

特定料理の主たる材料とした特定牛肉の仕入れごとに、

- ・ 個体識別番号（又はロット番号）
- ・ 仕入れの年月日、相手先、重量

個体識別番号の表示

特定料理を提供するときは個体識別番号の表示が必要です

個体識別番号・ロット番号の表示例

メニューに表示

店頭でボード表示



表示すべき事項

個体識別番号（複数表示は50頭以下）
 又は
 ロット（荷口）番号と問い合わせ先

※特定牛肉とは、牛個体識別台帳に記録された牛から得られた牛肉であって、枝肉・部分肉・精肉が該当します。（牛肉加工品、ひき肉、牛肉の整形に伴い副次的に得られた、くず肉は除く。）

Q 個体識別番号は、店頭やメニューに表示するのではなく、お客様に聞かれたときに答えればよいですか？

A お客様に聞かれたら答えるという対応では不十分であり、店舗の見やすい場所に明瞭に表示しなければなりません。

Q 主として特定料理を提供する事業者とは、どのような事業者ですか？

A 特定料理の提供が、当該営業施設における仕入れや販売額の過半数を占めているかどうか等を基準として判断します。料理の提供を主たる事業としていないバーやスナック、特定料理が一部メニューに限られているファミリーレストランなどは対象外です。

農林水産省のHPでは、牛トレーサビリティ制度の詳しい情報を掲載しています。
<http://www.maff.go.jp/j/syouan/tikusui/trace/index.html>

牛トレサ法



お問い合わせは