

食品表示について

消費者庁食品表示企画課

食品表示法(平成25年法律第70号)の概要

食品を摂取する際の安全性及び一般消費者の自主的かつ合理的な食品選択の機会を確保するため、

食品衛生法、JAS法及び健康増進法の食品の表示に関する規定を統合して食品の表示に関する包括的かつ一元的な制度を創設。

(現行、任意制度となっている栄養表示についても、義務化が可能な枠組みとする)

整合性の取れた表示基準の制定

消費者、事業者双方にとって分かりやすい表示

消費者の日々の栄養・食生活管理による健康増進に寄与

効果的・効率的な法執行

目的

消費者基本法の基本理念を踏まえて、表示義務付けの目的を統一・拡大

【本法】

- ・食品を摂取する際の安全性
- ・一般消費者の自主的かつ合理的な食品選択の機会の確保

【旧3法】

- ・食品衛生法…衛生上の危害発生防止
- ・JAS法…品質に関する適正な表示
- ・健康増進法…国民の健康の増進

○ 基本理念 (3条)

- ・食品表示の適正確保のための施策は、消費者基本法に基づく消費者政策の一環として、消費者の権利(安全確保、選択の機会確保、必要な情報の提供)の尊重と消費者の自立の支援を基本
- ・食品の生産の現況等を踏まえ、小規模の食品関連事業者の事業活動に及ぼす影響等に配慮

食品表示基準

(4条)

- 内閣総理大臣は、食品を安全に摂取し、自主的かつ合理的に選択するため、食品表示基準を策定
 - ① 名称、アレルギー、保存の方法、消費期限、原材料、添加物、栄養成分の量及び熱量、原産地その他食品関連事業者等が表示すべき事項
 - ② 前号に掲げる事項を表示する際に食品関連事業者等が遵守すべき事項
- 食品表示基準の策定・変更
～厚生労働大臣・農林水産大臣・財務大臣に協議／消費者委員会の意見聴取

食品表示基準の遵守

(5条)

- 食品関連事業者等は、食品表示基準に従い、食品の表示をする義務

指示等

(6条・7条)

- 内閣総理大臣(食品全般)、農林水産大臣(酒類以外の食品)、財務大臣(酒類)～食品表示基準に違反した食品関連事業者に対し、表示事項を表示し、遵守事項を遵守すべき旨を指示
- 内閣総理大臣～指示を受けた者が、正当な理由なく指示に従わなかったときは、命令
- 内閣総理大臣～緊急の必要があるとき、食品の回収等や業務停止を命令
- 指示・命令時には、その旨を公表

立入検査等

(8条～10条)

- 違反調査のため必要がある場合
～立入検査、報告徴収、書類等の提出命令、質問、収去

内閣総理大臣等に対する申出等

(11条・12条)

- 何人も、食品の表示が適正でないため一般消費者の利益が害されていると認めるとき～内閣総理大臣等に申出可
⇒内閣総理大臣等は、必要な調査を行い、申出の内容が事実であれば、適切な措置
- 著しく事実と相違する表示行為・おそれへの差止請求権
(適格消費者団体～特定商取引法、景品表示法と同様の規定)

権限の委任

(15条)

- 内閣総理大臣の権限の一部を消費者庁長官に委任
- 内閣総理大臣・消費者庁長官の権限の一部を都道府県知事・保健所設置市等に委任(政令)

罰則

(17条～23条)

- 食品表示基準違反(安全性に関する表示、原産地・原料原産地表示の違反)、命令違反等について罰則を規定

附則

- 施行期日～平成27年4月1日
- 施行から3年後に見直す旨規定を設けるほか、所要の規定を整備

(参考)表示基準(内閣府令)の取扱い

- 表示基準の整理・統合は、内閣府令で規定
(法律の一元化による表示義務の範囲の変更はない。)

【今後の検討課題】

- ・新たな食品表示制度について、消費者、事業者等への普及啓発を行い、円滑な施行とその定着を図るとともに、インターネット販売等における食品表示、加工食品の原料原産地表示、食品添加物表示、遺伝子組換え表示の在り方などの個別課題について順次実態を踏まえた検討を行う。
(消費者基本計画 平成27年3月24日閣議決定)

アレルギーを含む食品の表示の概要①

食物アレルギーとは

食物によって引き起こされる抗原特異的な免疫学的機序を介して生体にとって不利益な症状が惹起される現象

※日本小児アレルギー学会食物アレルギー委員会「食物アレルギー診療ガイドライン2012」より

アレルギーを含む食品の表示の経緯

平成11年 3月	厚生労働省食品衛生調査会表示特別部会において「食品の表示のあり方に関する検討報告書」の取りまとめ
平成12年 7月	同部会において「遺伝子組換え食品及びアレルギー物質を含む食品に関する表示について」の報告書の取りまとめ
平成13年 3月	厚生労働省令を改正（平成13年3月15日公布、同年4月1日施行（14年3月31日まで経過措置）） ・ 特定原材料（義務） 5品目（乳、卵、小麦、そば、落花生） ・ 特定原材料に準ずるもの（推奨） 19品目※施行通知
平成16年12月	特定原材料に準ずるものに「バナナ」を追加 《義務5品目・推奨20品目》
平成20年 6月	特定原材料に準ずるものであった「えび」、「かに」を表示義務の対象である特定原材料に移行 《義務7品目・推奨18品目》
平成25年 9月	特定原材料に準ずるものに「ごま」、「カシューナッツ」を追加 《義務7品目・推奨20品目》

表示の義務付け

- ◆ 特定のアレルギー体質をもつ方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等に特定の原材料を使用した旨の表示を義務付けている。[平成13年4月1日施行（14年3月31日まで経過措置）]
- ◆ 表示を義務化する特定原材料と、通知で表示を奨励する特定原材料に準ずるものの、2つに分類している。

規定	特定原材料等の名称	理 由	表示の義務
府令 (7品目)	卵、乳、小麦、落花生、えび、そば、かに	特に発症数、重篤度から勘案して表示する必要性が高い。	表示義務
通知 (20品目)	いくら、キウイフルーツ、くるみ、大豆、バナナ、やまいも、カシューナッツ、もも、ごま、さば、さけ、いか、鶏肉、りんご、まつたけ、あわび、オレンジ、牛肉、ゼラチン、豚肉	症例数や重篤な症状を呈する者の数が継続して相当数みられるが、特定原材料に比べると少ない。 特定原材料とするかどうかについて、今後、引き続き調査が必要	表示を奨励 (任意表示)

※特定原材料等の名称は、平成23-24年全国実態調査における発症数の多い順に記載

外食等におけるアレルギー情報の提供の在り方について

経緯

◆平成23年から平成24年にかけて、消費者庁において食品表示一元化検討会を開催し、とりまとめられた「一元化検討会報告書」において、外食等に関係する事業者によるアレルギーに係る更なる自主的な情報提供の促進が図られるよう、関係省庁と連携しつつ、アレルギー表示に関するガイドラインの策定を支援するなど必要な環境整備を進めることが適当であるとされ、その際には、アレルギーに関する学識経験者や食物アレルギー患者団体、外食等に関係する事業者団体等からなる専門的な検討の場を設け、検討を行うことが適当であるとされた。

◆また、平成25年秋頃、ホテルや百貨店、レストラン等が提供するメニュー・料理等の食品表示について、実際に使われていた食材と異なる表示が行われていた事例が発生したことを踏まえ、外食等におけるアレルギー情報の提供促進を図っていく観点から、平成26年4月、消費者庁長官のもとに「外食等におけるアレルギー情報の提供の在り方検討会」が設置された。

本検討会では、食物アレルギー患者等から外食等事業者への要望、外食等事業者の組状況や課題を踏まえ、患者等にとって必要な情報提供の内容及びその提供方法と、事業者にとって実行可能性のあるアレルギー情報の提供促進のための方策について、平成26年4月から全7回にわたり議論が行われ、同年12月、中間報告としてとりまとめられた。

外食等におけるアレルギー情報の提供の在り方検討会中間報告 概要

食物アレルギーは、特定のアレルゲンを摂取することでアレルギー症状が起こり、場合によっては、生命に関わることもある疾患であることを踏まえ、現在、情報提供が義務付けられていない外食・中食について、正しい知識・理解に基づく、事業者の規模・業態等に応じた、アレルギー情報の自主的な情報提供の促進に向けた基本的な留意点を中間報告としてとりまとめた。

提供されるアレルギー情報の内容

1 基本的な考え方

- ・情報提供におけるミスは誤食が発生し、生命に関わることもあるため、情報の正確性の確保が最も重要であり、使用する原材料情報の取得など適切な管理措置がとれない場合は、情報提供を行うべきでない
- ・患者の症状は様々なため、必ずしも高いレベルの情報提供でなくても、外食等事業者が自らの対応可能な情報提供のレベルを理解した上で情報提供を行うことで、患者の選択の幅を広げる可能性
- ・情報提供を行うに当たっては、最新の情報(医学的知見等)を踏まえる必要
- ・患者の選択拡大の観点から、情報提供のレベルアップすることが望ましい

2 アレルゲンに直接関係する情報

- ・情報提供は特定原材料等がベース
- ・必要に応じてコンタミネーションの注意喚起
- ・患者側が摂食が可能か判断できる情報の提供
- ・特定のアレルゲンを使用していないことを示したメニューの提供

3 患者をサポートする情報

- ・医療機関に関する情報
- ・研修の実施の有無や持込みの可否等患者の選択に資する情報・対応

アレルゲン情報の提供方法

1 Webサイト等での事前の情報提供

- ・患者が外食等を行う際は、事前に情報収集した上で店舗訪問することが多いため、可能な限り、Webサイト等を通じた情報提供が望ましい
- ※Webサイトの情報提供が難しい場合は、電話等による事前の問合せに対応

2 文字情報と相対でのコミュニケーション

- ・正確な文字情報が提供されれば、患者が何度も問合せせずに情報を入手できる等のメリット
- ・文字情報だけでなく、相対でのコミュニケーションが円滑に行われることが重要

3 誤った情報提供を防ぐための措置

- ・メニュー変更の際には、提供する情報の迅速な更新が必要
- ・中途半端な理解の基の回答は事故につながるため、回答が分からない場合は独自判断をせず、店舗責任者に回答を委ねる等の対応が必要

4 事業者内での情報伝達・共有

- ・従業員の入れ替わりを踏まえた、従業員間の情報共有のための体制整備が必要
- ・事業者において事故事例の収集・蓄積・評価する体制の構築、事業者団体において収集した事故事例を還元する取組を可能な限り行うことで、事故を未然に防止

外食等事業者・従業員への研修

1 従業員への研修の位置付け・手法

- ・外食等事業者(経営者・従業員)に対する研修が情報提供を行う上でベースとなり、研修を通じ、食物アレルギーに関する正しい知識・理解等を徹底する必要
- ・研修は不断に行われていく必要

2 従業員研修に係る内容の仕分

- ・研修を効果的に行うため、現場の従業員が知っておくべき事項、専門的事項として、本部や店舗責任者が対応する事項に仕分した上で行うことが重要

3 経営者の意識の向上

- ・経営者や事業者団体において、食物アレルギーに関する意識を高めていくことが重要
- ・特に中小飲食店は経営者の認識や意識が様々であり、意識を高めていくことが重要

患者や消費者への啓発

- ・患者自身が病態・症状等の正しい知識を身につけることで、自己防衛力を高めるとともに、外食等における選択を拡大
- ・消費者にも正しい知識を啓発することで、社会全体で理解が高まり、患者が生活する上での助けになる



- 消費者庁において、食物アレルギー患者、消費者及び事業者に対する食物アレルギーの病態、現行の加工食品の表示制度等も含め、食物アレルギー全般に渡る基礎的な情報提供の充実のため、研修教材としての小冊子や動画の作成等を検討
- 外食等事業者を所管する農林水産省等の関係省庁の関与の下、外食等事業者の規模・業態等の事情を踏まえた、アレルギー情報の提供の参考となる手引書の作成を検討