

消費者庁 資料

平成31年3月11日（月）

全国生活衛生・食品安全関係主管課長会議

【目次】

| | |
|----------|----|
| ○食品表示企画課 | 1 |
| ○表示対策課 | 23 |
| ○消費者安全課 | 41 |

食品表示企画課

改正前の制度の課題

- 食品関連事業者等が食品の自主回収(リコール)を行う場合、食品表示法では、食品リコール情報を行政機関に届け出る仕組みがない。
(※一部の地方公共団体は、条例等に基づき、食品リコール情報を届出させている。)
- **食品衛生法**では食品リコール情報の届出を制度として位置付け(平成30年6月13日改正法公布、公布後3年以内に施行予定)。
- アレルゲン等の安全性に関わる**食品表示法違反による食品リコール届出について早急に検討**することを**国会で決議**。
[平成30年4月 参・厚労委 **附帯法議**(食品衛生法等一部改正法案)]

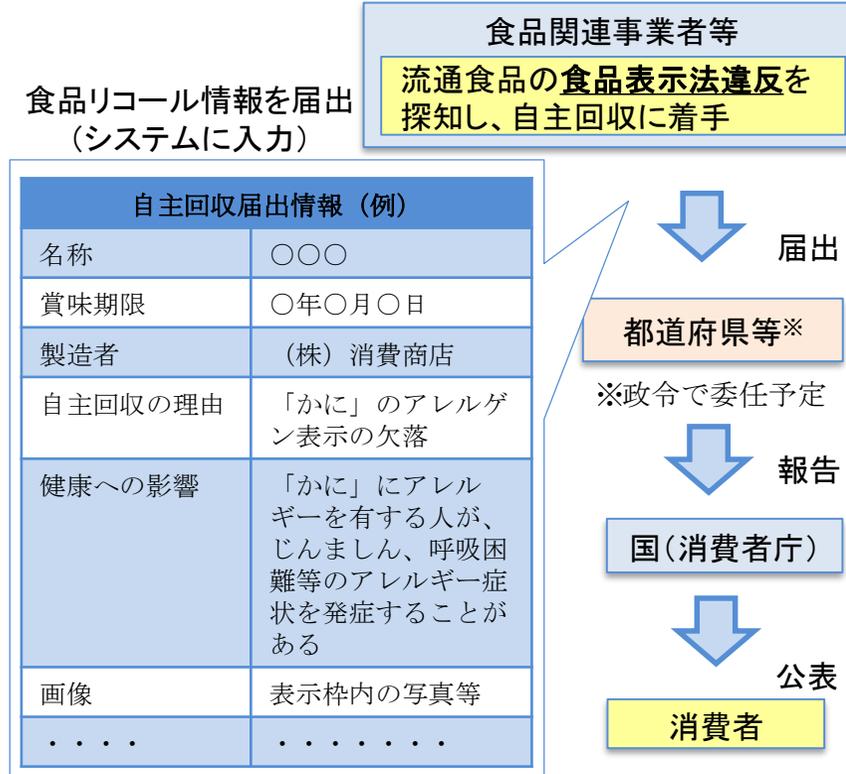
改正の概要

- 食品関連事業者等が**食品の安全性に関する食品表示基準に従った表示がされていない食品の自主回収**を行う場合、**行政機関への届出を義務付け**。
※届出対象となる食品表示基準違反:アレルゲン、消費期限などの欠落や誤表示
- 当該届出に係る食品リコール情報については、**行政機関において消費者に情報提供(公表)**。
- 届出をしない又は虚偽の届出をした者は罰金。

改正の効果

- **食品リコール情報の消費者への一元的かつ速やかな提供**により、対象食品の喫食を防止し、**健康危害を未然に防ぐ**。
- 行政機関によるデータ分析・改善指導を通じ、**食品表示法違反の防止を図る**。
※食品衛生法及び食品表示法一体での食品リコール情報の届出制度の円滑かつ齟齬のない運用を図る。

＜届出から公表までのイメージ＞



※届出から公表までをシステムで一体的に運用することにより、事務手続の効率化が期待。

消費者の皆様へ

**消費者の健康被害発生防止のため、
2021年6月までに、食品リコール
（自主回収）情報が一元的に確認で
きるようになります！**

- 改正食品衛生法と改正食品表示法に基づき、食品事業者が行う食品リコールに関する情報を一元的にシステムで見られるようになります。
- 対象となる食品リコール情報は次のとおりです。
 - ・ 大腸菌による汚染や異物の混入等（食品衛生法違反又は違反のおそれ）
 - ・ アレルゲンや消費期限、保存の方法等の安全性に関する表示の欠落や誤り（食品表示法違反）

● どのような情報が確認できるようになりますか。

自主回収される食品について、その商品名、回収理由、想定される健康被害等の情報が確認できるようになります。具体的な開示情報については、追って厚生労働省及び消費者庁が定めて公表します。

● どこで見られるようになりますか。

オンライン上のシステムで確認できるようになります。
(それ以外の方法による情報発信については、現在検討中です。)

● いつから見られるようになりますか。

システムについては、2021年6月までの完全稼働を目指しています。

事業者の皆様へ

消費者の健康被害防止のため、2021年6月までに、食品リコール（自主回収）を行った場合の届出が義務化されます！

- 改正食品衛生法と改正食品表示法に基づき、食品リコールを行った場合、行政へ届出することが義務化されます。
- 届出された情報は国のシステムで一元的に管理され、公表されます。
- 行政への届出は、2021年6月までに義務化されます。

自主回収届出（食品衛生法違反の場合のイメージ）

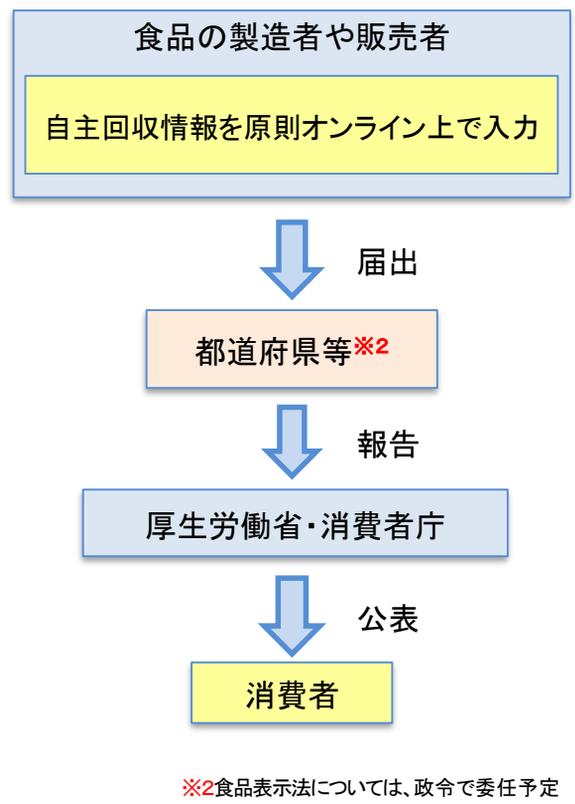
| | |
|---------|-----------------|
| 名称 | 〇〇〇 |
| 賞味期限 | 〇年〇月〇日 |
| 製造者 | (株)厚労商店 |
| 自主回収の理由 | 腸管出血性大腸菌O157の検出 |
| クラス分類※1 | CLASS I |
| 画像 | 自主回収対象食品の写真等 |
| | |

※1 クラス分類: 重篤な健康被害発生の可能性に応じⅠ、Ⅱ、Ⅲの三段階で分類。

自主回収届出（食品表示法違反の場合のイメージ）

| | |
|-----------------------|---|
| 名称 | 〇〇〇 |
| 賞味期限 | 〇年〇月〇日 |
| 製造者 | (株)消費商店 |
| 自主回収の理由 | 「小麦」のアレルゲン表示の欠落 |
| 健康への影響 (クラス分類は検討中) | 「小麦」にアレルギーを有する人が、じんましん、呼吸困難等のアレルギー症状を発症することがある。 |
| 画像 | 自主回収対象食品の写真等 |
| | |

<届出から公表までの基本的な流れ>



※2食品表示法については、政令で委任予定

● 食品の自主回収をしたら必ず届出が必要ですか。

- ・大腸菌による汚染や異物の混入等（食品衛生法違反又は違反のおそれ）
 - ・アレルゲンや消費期限等の安全性に関する表示の欠落や誤り（食品表示法違反）
- による自主回収をする場合※3の届出が義務化されます。届出は原則オンライン上のシステムで行うことになり、システムについては2021年6月までの完全稼働を目指しています。

※3 具体的な届出事項と届出手続については、追って厚生労働省令・内閣府令等で規定します。政省令を策定する際にはパブリックコメントで意見募集を行います。

消食表第 646 号
平成 30 年 12 月 14 日

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
(公印省略)

「食品表示法の一部を改正する法律」の公布について（通知）

「食品表示法の一部を改正する法律」（平成 30 年法律第 97 号。以下「改正法」という。）が、本日公布されましたのでお知らせします。

改正法の趣旨及び主な内容等については下記のとおりですので、これらの内容について十分御承知の上、貴管下食品関連事業者等に対する周知徹底、指導等を遺漏なきよう適切に対応願います。

本法律改正に伴う政令及び内閣府令等の整備については、今後順次行うこととしています。

記

第 1 改正法の趣旨

今般の改正法は、食品に関する表示が食品を摂取する際の安全性の確保に関し重要な役割を果たしていることに鑑み、食品を摂取する際の安全性に重要な影響を及ぼす事項について食品表示基準に従った表示がされていない食品を回収する食品関連事業者等に回収に着手した旨及び回収の状況の届出を義務付ける等の措置を講ずるものです。

第2 改正法の主な内容

今般の改正法の主な内容は以下のとおりです。

- 1 食品関連事業者等は、食品表示法（平成25年法律第70号）第6条第8項の内閣府令で定める事項について食品表示基準に従った表示がされていない食品の販売をした場合において、当該食品を回収するときは、遅滞なく、回収に着手した旨及び回収の状況を内閣総理大臣に届け出なければならないものとする。こと。（改正法による改正後の食品表示法第10条の2第1項関係）
- 2 内閣総理大臣は、改正法による改正後の食品表示法第10条の2第1項の規定による届出があったときは、その旨を公表しなければならないものとする。こと。（改正法による改正後の食品表示法第10条の2第2項関係）
- 3 改正法による改正後の食品表示法第10条の2第1項の規定による届出をせず、又は虚偽の届出をした者は、50万円以下の罰金に処するものとする。こと。（改正法による改正後の食品表示法第21条関係）

第3 施行期日等

1 施行期日

この改正法は、公布の日から起算して3年を超えない範囲内において政令で定める日から施行することとしています。（改正法附則第1項関係）

2 経過措置

この改正法の施行に伴い必要な経過措置は、政令で定めることとしています。（改正法附則第2項関係）

第4 留意事項

この改正法は、公布の日から起算して3年を超えない範囲内において政令で定める日から施行することとしています。具体的には、「食品衛生法の一部を改正する法律」（平成30年法律第46号）の規定に基づく食品衛生法（昭和22年法律第233号）違反のリコール情報の届出義務の発生の日と同日を想定しています。

また、食品表示法第15条の規定に基づき定められる政令の改正により事務の一部を都道府県、保健所設置市及び特別区に委任することを予定しています。

なお、既に条例等において食品の自主回収情報の報告について規定されている場合は、改正法等の内容に鑑み必要に応じて条例等の改廃等が必要となるので、御対応をお願いします。

不明な点があれば、下記連絡先まで照会願います。

| |
|--|
| <p>(連絡先) 消費者庁食品表示企画課 黒坂、高橋、村松、東 TEL : 03-3507-9222 (直通) FAX : 03-3507-9292</p> |
|--|

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（食品を摂取する際の安全性に重要な影響を及ぼす事項）

第一条 食品表示法（以下「法」という。）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として内閣府令で定めるものは、次に掲げる事項及びこれを表示する際に食品関連事業者等が遵守すべき事項とする。

一 名称

二 保存の方法

三 消費期限又は賞味期限

四 アレルギー

五 L-フェニルアラニン化合物を含む旨

六 特定保健用食品（健康増進法に規定する特別用途表示の許可等に関する内閣府令（平成二十一年内閣

府令第五十七号）第二条第一項第五号に規定する食品（容器包装に入れられたものに限る。）をいう。

第五条第一項第九号及び第二項第二号において同じ。）を摂取をする上での注意事項

七 機能性表示食品（食品表示基準（平成二十七年内閣府令第 号）第二条第二項第十号に規定する機能性表示食品をいう。第五条第一項第十号及び第二項第三号において同じ。）を摂取をする上での注意事項

八 次に掲げる食品にあつては、食品表示基準別表第十九の当該食品の項の中欄に掲げる表示事項のうちそれぞれ次に定めるもの

イ 食肉（鳥獣の生肉（骨及び臓器を含む。）に限る。） 処理を行った旨（調味料に浸潤させる処理、他の食肉の断片を結着させ成型する処理その他病原微生物による汚染が内部に拡大するおそれのある処理を行ったものに限る。）、飲食に供する際にその全体について十分な加熱を要する旨（調味料に浸潤させる処理、他の食肉の断片を結着させ成型する処理その他病原微生物による汚染が内部に拡大するおそれのある処理を行ったものに限る。）、一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨（牛肉（内臓を除く。）であつて生食用のものに限る。）及び子供、高齢者その他食中毒に対する抵抗

- 力の弱い者は食肉の生食を控えるべき旨（牛肉（内臓を除く。）であつて生食用のものに限る。）
- ロ 食肉製品（食品衛生法施行令（昭和二十八年政令第二百二十九号）第一条第二項第四号に掲げるものに限る。） 非加熱食肉製品である旨（非加熱食肉製品（食肉を塩漬けた後、くん煙し、又は乾燥させ、かつ、その中心部の温度を摂氏六十三度で三十分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法による加熱殺菌を行っていない食肉製品であつて、非加熱食肉製品として販売するものをいう。ただし、乾燥食肉製品を除く。）に限る。）
- ハ 乳製品 飲食に供する際に加熱する旨（ナチュラルチーズ（ソフト及びセミハードのものに限る。）であつて、飲食に供する際に加熱するものに限る。）
- ニ 乳又は乳製品を主要原料とする食品 乳若しくは乳製品を原材料として含む旨、乳成分を原材料として含む旨又は主要原料である乳若しくは乳製品の種類別のうち少なくとも一つを含む旨
- ホ 鶏の液卵（鶏の殻付き卵から卵殻を取り除いたものをいう。） 未殺菌である旨（殺菌したものを以外のものに限る。）及び飲食に供する際に加熱殺菌を要する旨（殺菌したものを以外のものに限る。）
- ヘ 生かき 生食用であるかないかの別

- ト ふぐを原材料とするふぐ加工品（軽度の撒塩^{まき}を行ったものを除く。） 生食用であるかないかの別（冷凍食品のうち、切り身にしたふぐを凍結させたものに限る。）
- チ 冷凍食品 飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別（製造し、又は加工した食品（清涼飲料水、食肉製品、鯨肉製品、魚肉練り製品、ゆでだこ、ゆでがに、食肉（鳥獣の生肉（骨及び臓器を含む。）を加工したものに限る。）及びアイスクリーム類を除く。）を凍結させたものに限る。）及び生食用であるかないかの別（切り身又はむき身にした魚介類（生かき及びふぐを除き、調味したものに限る。）を凍結させたものに限る。）

九 次に掲げる食品にあつては、食品表示基準別表第十九の当該食品の項の中欄に掲げる表示事項

イ ゆでがに

- ロ 容器包装（食品衛生法（昭和二十二年法律第二百三十三号）第四条第五項に規定する容器包装をいう。以下同じ。）に密封された常温で流通する食品（清涼飲料水、食肉製品、鯨肉製品及び魚肉練り製品を除く。）のうち、水素イオン指数が四・六を超え、かつ、水分活性が〇・九四を超え、かつ、その中心部の温度を摂氏百二十度で四分間に満たない条件で加熱殺菌されたものであつて、ポツリス

ス菌を原因とする食中毒の発生を防止するために摂氏十度以下での保存を要するもの

十 栄養機能食品（食品表示基準第二条第一項第十一号に規定する栄養機能食品をいう。）を摂取をする
上での注意事項

十一 次に掲げる食品にあつては、食品表示基準別表第二十四の当該食品の項の中欄に掲げる表示事項の
うちそれぞれ次に定めるもの

イ シアン化合物を含有する豆類 アレルゲン（特定原材料に由来する添加物を含むものに限る。）及
び使用の方法

ロ アボカド、あんず、おうとう、かんきつ類、キウイ、ざくろ、すもも、西洋なし、ネクタリン、
パイナップル、バナナ、パイヤ、ばれいしょ、びわ、マルメロ、マンゴー、もも及びりんご アレ
ルゲン（特定原材料に由来する添加物（抗原性が認められないもの及び香料を除く。）を含むもの
に限る。）、保存の方法及び消費期限又は賞味期限

ハ 食肉（鳥獣の生肉（骨及び臓器を含む。）に限る。） アレルゲン（特定原材料に由来する添加物
を含むものに限る。）、保存の方法、消費期限又は賞味期限、処理を行った旨（刃を用いてその原形

を保つたまま筋及び繊維を短く切断する処理その他病原微生物による汚染が内部に拡大するおそれの
ある処理（調味料に浸潤させる処理及び他の食肉の断片を結着させ成型する処理を除く。）を行った
ものに限る。）、飲食に供する際にその全体について十分な加熱を要する旨（刃を用いてその原形を
保つたまま筋及び繊維を短く切断する処理その他病原微生物による汚染が内部に拡大するおそれのあ
る処理（調味料に浸潤させる処理及び他の食肉の断片を結着させ成型する処理を除く。）を行ったも
のに限る。）、一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨（牛肉（内臓を除く。）であつて生食
用のものに限る。）及び子供、高齢者その他食中毒に対する抵抗力の弱い者は食肉の生食を控えるべ
き旨（牛肉（内臓を除く。）であつて生食用のものに限る。）

ニ 鶏の殻付き卵 アレルゲン（特定原材料に由来する添加物を含むものに限る。）、保存の方法、賞
味期限、使用の方法、摂氏十度以下で保存することが望ましい旨（生食用のものに限る。）、賞味期
限を経過した後は飲食に供する際に加熱殺菌を要する旨（生食用のものに限る。）、加熱加工用であ
る旨（生食用のものを除く。）及び飲食に供する際に加熱殺菌を要する旨（生食用のものを除く。）

ホ 切り身又はむき身にした魚介類（生かき及びふぐを除く。）であつて、生食用のもの（凍結させた

ものを除く。) アレルゲン(特定原材料に由来する添加物を含むものに限る。)、保存の方法及び消費期限又は賞味期限

く 切り身にしたふぐ、ふぐの精巢及びふぐの皮であつて、生食用のもの アレルゲン(特定原材料に由来する添加物を含むものに限る。)、保存の方法、消費期限又は賞味期限及び生食用であるかないかの別(凍結させたものに限る。)

ト 冷凍食品のうち、切り身又はむき身にした魚介類(生かきを除く。)を凍結させたもの アレルゲン(特定原材料に由来する添加物を含むものに限る。)、保存の方法、消費期限又は賞味期限及び生食用であるかないかの別

チ 生かき アレルゲン(特定原材料に由来する添加物を含むものに限る。)、保存の方法、消費期限又は賞味期限及び生食用であるかないかの別

十二 生乳、生山羊乳及び生めん羊乳にあつては、食品表示基準別表第二十四の生乳、生山羊乳及び生めん羊乳の項の中欄に掲げる表示事項

十三 容器包装に入れられた添加物にあつては、使用の方法及びL-フェニルアラニン化合物である旨又

はこれを含む旨

十四 食品表示基準第四十条に規定する生食用牛肉の注意喚起表示に関する事項

(食品の収去証)

第二条 法第八条第一項及び第六項の規定により、食品衛生監視員が食品を収去したときは、被収去者に別記様式第一号による収去証を交付しなければならない。

(職員的身分を示す証明書)

第三条 法第八条第一項の規定により立入検査をする職員の携帯する身分を示す証明書は、別記様式第二号によるものとする。

(都道府県知事等の行う指示の内容等の報告)

第四条 食品表示法第十五条の規定による権限の委任等に関する政令(以下「令」という。)第六条第三項の規定による報告は、次に掲げる事項について行うものとする。

一 令第六条第一項第一号に定める指示又は同項第二号に定める命令(以下この項において「指示等」という。)をした食品関連事業者の氏名又は名称及び住所

- 二 指示等をした年月日
 - 三 指示等に係る食品の種類
 - 四 指示等の内容
 - 五 その他参考となるべき事項
- 2 令第六条第四項の規定による報告は、遅滞なく、次に掲げる事項について行うものとする。
- 一 報告の徴収若しくは物件の提出の要求又は立入検査若しくは質問を行った食品関連事業者又はその者とその事業に関して関係のある事業者の氏名又は名称及び住所
 - 二 報告の徴収若しくは物件の提出の要求又は立入検査若しくは質問を行った年月日
 - 三 報告の徴収若しくは物件の提出の要求又は立入検査若しくは質問に係る食品の種類
 - 四 報告の徴収若しくは物件の提出の要求又は立入検査若しくは質問の結果
 - 五 その他参考となるべき事項
- 四 報告の徴収又は物件の提出の要求の結果
 - 五 その他参考となるべき事項

- 二 立入検査又は質問を行った年月日
- 三 立入検査又は質問に係る食品の種類
- 四 立入検査又は質問の結果
- 五 その他参考となるべき事項

- 3 令第六条第七項及び第七条第六項の規定による報告は、次に掲げる事項について行うものとする。
- 一 調査の方法及び結果
 - 二 食品表示法第六条第一項の内閣府令・農林水産省令で定める表示事項及び遵守事項並びに同法第十二

内閣府
令第 号) 第二条又は
農林水産省

食品表示法第六条第三項の内閣府令・財務省令で定める表示事項及び遵守事項等を定める命令(平成二

内閣府
十七年 令第 号) 第三条の規定により提出された文書の写し
財務省

- 三 その他参考となるべき事項
- 4 令第七条第三項の規定による報告のうち同条第一項第一号から第三号までに掲げる事務に係るものは、次に掲げる事項について行うものとする。
 - 一 令第七条第一項第一号に定める指示又は同項第二号若しくは第三号に定める命令（以下この項において「指示命令」という。）をした食品関連事業者（この号に定める命令を行った場合にあつては、食品関連事業者等）の氏名又は名称及び住所
 - 二 指示命令をした年月日
 - 三 指示命令に係る食品の種類
 - 四 指示命令の内容
 - 五 その他参考となるべき事項
- 5 令第七条第三項の規定による報告のうち、同条第一項第四号から第六号までに掲げる事務に係るものについては、次に掲げる事項について行うものとする。
 - 一 食品関連事業者等に対する報告の徴収又は物件の提出の要求の件数及び内訳
 - 一 食品関連事業者とその事業に関して関係のある事業者に対する報告の徴収又は物件の提出の要求の件数及び内訳
 - 二 食品関連事業者等又は食品関連事業者とその事業に関して関係のある事業者に対する立入検査、質問又は収去の件数及び内訳
- 6 令第七条第三項の規定による報告のうち同条第一項第四号に掲げる事務に係るものであつて、同条第一項ただし書の規定により法第六条の規定の施行に関し必要と認めるものは、前項の規定にかかわらず、遅滞なく、次に掲げる事項について行うものとする。
 - 一 報告の徴収又は物件の提出の要求を行った食品関連事業者等の氏名又は名称及び住所
 - 二 報告の徴収又は物件の提出の要求を行った年月日
 - 三 報告の徴収又は物件の提出の要求に係る食品の種類
 - 四 報告の徴収又は物件の提出の要求の結果
 - 五 その他参考となるべき事項
- 7 令第七条第三項の規定による報告のうち同条第一項第五号に掲げる事務に係るものであつて、同条第一

項ただし書の規定により法第六条の規定の施行に関し必要と認めるものは、第五項の規定にかかわらず、遅滞なく、次に掲げる事項について行うものとする。

- 一 報告の徴収又は物件の提出の要求を行った食品関連事業者とその事業に関して関係のある事業者の氏名又は名称及び住所
- 二 報告の徴収又は物件の提出の要求を行った年月日
- 三 報告の徴収又は物件の提出の要求に係る食品の種類
- 四 報告の徴収又は物件の提出の要求の結果
- 五 その他参考となるべき事項

8 令第七条第三項の規定による報告のうち同条第一項第六号に掲げる事務に係るものであつて、同条第一項ただし書の規定により法第六条の規定の施行に関し必要と認めるものは、第五項の規定にかかわらず、遅滞なく、次に掲げる事項について行うものとする。

- 一 立入検査、質問又は収去を行った食品関連事業者等又は食品関連事業者とその事業に関して関係のある事業者の氏名又は名称及び住所

- 二 立入検査、質問又は収去を行った年月日
- 三 立入検査、質問又は収去に係る食品の種類
- 四 立入検査、質問又は収去の結果及び収去した食品の試験の結果
- 五 法第八条第七項の規定による委託をしたときは、委託をした旨、委託先及び委託をした年月日
- 六 その他参考となるべき事項

(令第七条第一項の内閣府令で定める事項)

第五条 令第七条第一項本文に規定するアレルゲン、消費期限、栄養成分の量及び熱量その他の国民の健康の保護及び増進を図るために必要な食品に関する表示の事項として内閣府令で定めるものは、次に掲げる事項並びに栄養成分の量及び熱量（一般用加工食品（食品表示基準第三条第一項に規定する一般用加工食品をいう。次項において同じ。）及び容器包装に入れられた添加物（食品表示基準第二条第一項第五号に規定する業務用添加物を除く。次項において同じ。）にあつては、たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウムの量並びに熱量を除く。）並びにこれらを表示する際に食品関連事業者等が遵守すべき事項とする。

- 一 名称
- 二 保存の方法
- 三 消費期限又は賞味期限
- 四 添加物
- 五 栄養成分（たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウムに限る。）の量及び熱量
- 六 製造所又は加工所の所在地（輸入品にあつては輸入業者の営業所の所在地、乳にあつては乳処理場（特別牛乳にあつては特別牛乳搾取処理場）の所在地）及び製造者又は加工者の氏名又は名称（輸入品にあつては輸入業者の氏名又は名称、乳にあつては乳処理業者（特別牛乳にあつては特別牛乳搾取処理業者）の氏名又は名称）
- 七 アレルゲン
- 八 L-フェニルアラニン化合物を含む旨
- 九 特定保健用食品に関する事項（食品を製造し、若しくは加工した場所で販売する場合又は不特定若しくは多数の者に対する販売以外の譲渡をする場合における原材料名、内容量又は固形量及び内容総量並

びに食品関連事業者の氏名又は名称及び住所を含む。次項第二号において同じ。）

- 十 機能性表示食品に関する事項（食品を製造し、若しくは加工した場所で販売する場合又は不特定若しくは多数の者に対する販売以外の譲渡をする場合における原材料名、内容量又は固形量及び内容総量並びに食品関連事業者の氏名又は名称及び住所を含む。次項第三号において同じ。）
- 十一 遺伝子組換え食品に関する事項
- 十二 乳児用規格適用食品（食品表示基準第三条第二項の表に規定する乳児用規格適用食品をいう。）である旨
- 十三 次に掲げる食品にあつては、食品表示基準別表第十九及び別表第二十四の当該食品の項の中欄に掲げる表示事項
 - イ 食肉（鳥獣の生肉（骨及び臓器を含む。）に限る。）
 - ロ 生かき
- 十四 次に掲げる食品にあつては、食品表示基準別表第十九の当該食品の項の中欄に掲げる表示事項
 - イ 即席めん類（即席めんのうち生タイプ即席めん以外のものをいう。）

ロ 無菌充填豆腐(食品、添加物等の規格基準(昭和三十四年厚生省告示第三百七十号)第1食品の部D
各条の項の豆腐に規定する無菌充填豆腐をいう。)

ハ 食肉製品(食品衛生法施行令第一条第二項第四号に掲げるものに限る。)

ニ 乳

ホ 乳製品

ヘ 乳又は乳製品を主要原料とする食品

ト 鶏の液卵(鶏の殻付き卵から卵殻を取り除いたものをいう。)

チ 切り身又はむき身にした魚介類(生かき及びふぐを原材料とするふぐ加工品(軽度の撒塩^{まき}を行ったものを除く。))を除く。)であつて、生食用のもの(凍結させたものを除く。)

リ ゆでがに

ス 魚肉ハム、魚肉ソーセージ及び特殊包装かまぼこ

ル ふぐを原材料とするふぐ加工品(軽度の撒塩^{まき}を行ったものを除く。)

ヲ 鯨肉製品

ワ 冷凍食品

カ 容器包装詰加圧加熱殺菌食品

ヨ 容器包装に密封された常温で流通する食品(清涼飲料水、食肉製品、鯨肉製品及び魚肉練り製品を除く。)のうち、水素イオン指数が四・六を超え、かつ、水分活性が〇・九四を超え、かつ、その中心部の温度を摂氏百二十度で四分間に満たない条件で加熱殺菌されたものであつて、ボツリヌス菌を原因とする食中毒の発生を防止するために摂氏十度以下での保存を要するもの

タ 缶詰の食品

レ 水のみを原料とする清涼飲料水

ソ 果実の搾汁又は果実の搾汁を濃縮したものを凍結させたものであつて、原料用果汁以外のもの

十五 放射線照射に関する事項

十六 次に掲げる食品にあつては、食品表示基準別表第二十四の当該食品の項の中欄に掲げる表示事項

イ シアン化合物を含有する豆類

ロ アボカド、あんず、おうとう、かんきつ類、キウイ、ざくろ、すもも、西洋なし、ネクタリン、

- パイナップル、バナナ、パイヤ、ばれいしょ、びわ、マルメロ、マンゴー、もも及びりんご
- ハ 生乳、生山羊乳及び生めん羊乳
- ニ 鶏の殻付き卵
- ホ 切り身又はむき身にした魚介類（生かき及びふぐを除く。）であつて、生食用のもの（凍結させたものを除く。）
- ヘ ふぐの内臓を除去し、皮をはいだもの並びに切り身にしたふぐ、ふぐの精巢及びふぐの皮であつて、生食用でないもの
- ト 切り身にしたふぐ、ふぐの精巢及びふぐの皮であつて、生食用のもの
- チ 冷凍食品のうち、切り身又はむき身にした魚介類（生かきを除く。）を凍結させたもの
- 十七 食品表示基準第四章に規定する添加物に関する事項
- 十八 食品表示基準第四十条に規定する生食用牛肉の注意喚起表示に関する事項
- 2 令第七条第一項ただし書に規定する栄養成分の量及び熱量その他の国民の健康の増進を図るために必要な食品に関する表示の事項として内閣府令で定めるものは、次に掲げる事項並びに栄養成分の量及び熱量

（一般用加工食品及び容器包装に入れられた添加物（業務用添加物を除く。）にあつては、たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウムの量並びに熱量を除く。）並びにこれらを表示する際に食品関連事業者等が遵守すべき事項とする。

- 一 栄養成分（たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウムに限る。）の量及び熱量
- 二 特定保健用食品に関する事項
- 三 機能性表示食品に関する事項

附 則

（施行期日）

第一条 この府令は、法の施行の日（平成二十七年四月一日）から施行する。

（農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律の規定に基づく飲料品の区分等に関する内閣府令の一部改正）

第二条 農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律の規定に基づく飲料品の区分等に関する内閣府令（平成二十一年内閣府令第五十四号）の一部を次のように改正する。

(沖縄総合事務局組織規則の一部改正)

第四条 沖縄総合事務局組織規則(平成十三年内閣府令第四号)の一部を次のように改正する。

第四十条第二号中「及び」を「並びに食品表示法(平成二十五年法律第七十号)第四条第六項に規定する食品表示基準(酒類に係るものを除く。第九十四条の表において「食品表示基準」という。)及び飲食料品以外の」に改める。

第九十四条の表那覇農林水産センターの項から石垣農林水産センターの項までの所掌事務欄第三号中「及び」を「並びに食品表示基準及び飲食料品以外の」に改める。

(消費者庁組織規則の一部改正)

第五条 消費者庁組織規則(平成二十一年内閣府令第五十八号)の一部を次のように改正する。

第七条第二項第四号中「農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律」を「農林物資の規格化等に関する法律」に改め、「から第三項まで」及び「及び第二項」を削り、「同条第四項」を「同条第三項」に、「立入検査」を「物件の提出の要求並びに立入検査及び質問」に改め、同条第五号中「栄養表示基準及び同法第三十二条の二第一項に規定する」及び「及び第三十二条の三第一項」を削り、「同法第三

十二条第二項及び第三十二条の三第二項」を「同条第二項」に、「同法第三十二条第三項及び第三十二条の三第三項」を「同条第三項」に改め、同条第六号を同条第七号とし、同条第五号の次に次の一号を加える。

六 食品表示法(平成二十五年法律第七十号)第四条第六項に規定する食品表示基準に関する事(同法第六条第一項及び第三項の規定による指示、同条第五項及び第八項の規定による命令並びに同法第八条第一項の規定による報告の徴収及び物件の提出の要求並びに立入検査、質問及び収去の実施に係るものに限る。)

別記様式第2号 (第3条関係)

(表)

身分証明書

第 年 月 日 発行

官職名及び氏名 年 月 日 生

写真  印 

上記の者は、食品表示法第8条第1項の規定による記入検査に供する職員であることを証明する。

消費者庁長官 印

(裏)

食品表示法第8条第1項の規定に基づき、上記のように入証する。

平成 年 月 日

氏名 〇 〇 〇

職名 〇 〇 〇

所属 〇 〇 〇

住所 〇 〇 〇

電話番号 〇 〇 〇 〇 〇 〇 〇 〇

備考

別記様式第1号 (第2条関係)

取 去 証

第 号 第 号

1 取去者の住所又は事業所所在地

2 取去者の氏名又は法人名

3 取去理由

4 取去日時

5 取去場所

平成 年 月 日 取 去 時

取 去 者 〇 〇 〇

取 去 場所 〇 〇 〇

備考

取去事項について (別紙) 参照

備考

1 この用紙の大きさは、日本工業規格JIS X 0004に準拠するものとする。

2 所属行印は、捺印とする。

3 取去理由欄(1)には、取去者の所属行名を記載するものとする。「取去理由」を「取去理由(1)」と「理由(2)」と印刷するものとする。

4 「取去理由(2)」と「理由(2)」を印刷するものとする。

平成30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

食品等の表示に係る平成30年度夏期一斉取締りの指導件数等

平成30年11月
消費者庁

地方公共団体(都道府県、保健所設置市及び特別区の保健部局)による、食品等の表示に係る平成30年度夏期一斉取締りの指導件数等は以下のとおりです。

食品表示法の措置概要 (単位:件数)

| | 命令 | 指示 | 命令及び指示以外の措置 |
|--------|----|----|-------------|
| 平成30年度 | 0 | 0 | 2,290 |

一斉取締り:「食品の衛生に関する監視指導の実施に関する指針」に基づき、各地方公共団体が集中的に実施する食品表示等に関する取締り(夏期:7月を中心として各地方公共団体が定める期間、年末:12月を中心として各地方公共団体が定める期間)

食品表示法:食品衛生法、健康増進法、JAS法に規定されていた食品表示に関する規定を統合し、平成27年4月から施行

命令:食品表示法第6条第1項の指示を、正当な理由なく履行しない事業者に対する行政処分(食品表示法第6条第5項)、「食品表示法に基づく命令等の指針」に照らし、食品の回収又は営業停止等を行う行政処分(食品表示法第6条第8項)

指示:「食品表示法に基づく指示及び指導並びに公表の指針」に照らし、指導に該当しない場合に行う行政指導(食品表示法第6条第1項)

1 許可を要する営業施設及び許可を要しない営業施設への監視指導施設数、違反件数等

| | 監視指導延べ施設数 | 表示違反が確認された延べ施設数 | | | | | | | 表示違反に対する措置 | | | | | | | 法令所管機関へ回付等 | |
|-------------|-----------|-----------------|-------|------|-----|-----------|--------------|-----|------------|-------------|------|-------|---------|---|-----|------------|----|
| | | 食品表示法 | | | | 食品衛生法第20条 | 健康増進法第31条第1項 | その他 | 食品表示法 | | | | 食品衛生法 | | 告発 | | |
| | | 衛生事項 | 保健事項 | 品質事項 | 命令 | | | | 指示 | 命令及び指示以外の措置 | 命令 | | 命令以外の措置 | | | | |
| | | | | | | | | | | | 第54条 | 第55条 | | | | | |
| 許可を要する営業施設 | 255,108 | 839 | 548 | 25 | 199 | 1 | 32 | 34 | 0 | 0 | 0 | 783 | 0 | 0 | 0 | 0 | 9 |
| 許可を要しない営業施設 | 131,831 | 1,642 | 665 | 108 | 649 | 2 | 146 | 72 | 0 | 0 | 0 | 1,300 | 0 | 0 | 108 | 0 | 63 |
| 計 | 386,939 | 2,481 | 1,213 | 133 | 848 | 3 | 178 | 106 | 0 | 0 | 0 | 2,083 | 0 | 0 | 108 | 0 | 72 |

食品衛生法第20条:公衆衛生に危害を及ぼすおそれがある食品・添加物等の、虚偽・誇大な表示・広告を禁止

健康増進法第31条第1項:健康の保持増進の効果等について、誇大な表示・広告を禁止

食品衛生法第54条:食品等の廃棄又は食品衛生上の危害の除去を行う行政処分

食品衛生法第55条:許可の取消、営業停止を行う行政処分

許可を要する営業施設:飲食店営業、菓子製造業、魚介類販売業、喫茶店営業(自動販売機)、食肉販売業 など

許可を要しない営業施設:給食施設(学校、病院など)、野菜果物販売業、そうざい販売業、添加物の販売業 など

2 取去した食品等の検体数、違反件数等

| | 取去検体数 | 違反検体数 | | | | | | | | | | | | | | 表示違反に対する措置 | | | | | | | 法令所管機関へ回付等 | |
|-----|--------|-------|------|------|--------|-----|-----|------|-------|-----|------|--------|-----------|--------------|-----|------------|-------------|--------|--------|---------|----|------|------------|------|
| | | 食品表示法 | | | | | | | | | | | 食品衛生法第20条 | 健康増進法第31条第1項 | その他 | 食品表示法 | | | 食品衛生法 | | 告発 | | | |
| | | 衛生事項 | | | | | | 保健事項 | | | 品質事項 | 命令 | | | | 指示 | 命令及び指示以外の措置 | 命令 | | 命令以外の措置 | | | | |
| | | アレルギー | 期限表示 | 保存方法 | 製造者加工者 | 添加物 | その他 | 栄養成分 | 機能性表示 | その他 | | 第6条第5項 | | | | | | 第6条第8項 | 第6条第1項 | | | 第54条 | | 第55条 |
| 国産品 | 14,772 | 244 | 28 | 20 | 19 | 56 | 32 | 48 | 11 | 0 | 0 | 25 | 0 | 0 | 5 | 0 | 0 | 0 | 202 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 輸入品 | 2,105 | 5 | 0 | 0 | 0 | 1 | 4 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 5 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 計 | 16,877 | 249 | 28 | 20 | 19 | 57 | 36 | 48 | 11 | 0 | 0 | 25 | 0 | 0 | 5 | 0 | 0 | 0 | 207 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |

取去:食品衛生監視員が食品を分析に供するために、法令に基づき無償で持ち去る行為

平成30年11月27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年末において、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年末においては、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 年末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年末において、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30年12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 保健機能食品を含めた健康食品に関する表示
- ウ 生食用食肉、遺伝子組換え食品等に関する表示
- エ 道の駅や産地直売所、業務用加工食品に関する表示
- 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。近年においても蜂蜜を原因とする乳児ボツリヌス症の死亡事例が報告されており、1歳未満の乳児に蜂蜜及び蜂蜜を含む食品を与えないようにすることについての表示による情報伝達が求められていることや、食品表示基準の新基準への移行に係る猶予期限が迫っていることなどを踏まえ、年末一斉取締りに当たっては、改めて、次のとおり監視指導及び啓発活動を実施します。

(1) 蜂蜜を原因とする乳児ボツリヌス症の予防対策の推進について

近年においても蜂蜜を原因とする乳児ボツリヌス症の死亡事例が報告されていることに鑑み、1歳未満の乳児に蜂蜜及び蜂蜜を含む食品を与えないようにすることについて、容器包装に分かりやすく表示することなどにより、消費者に対する適切な情報伝達がなされるよう、引き続き、蜂蜜を原因とする乳児ボツリヌス症の予防対策について、**別添1**の啓発パンフレット等を活用し、食品衛生部局と連携しつつ、食品関連事業者等への周知啓発を図る。

(2) 食中毒等の健康被害発生時の連携について

食中毒等の健康被害事案に関連し、原産地表示等の食品表示法の規定に係る遡及確認等が生じた場合には、被害拡大及び再発防止の観点から、速やかに関係部署及び関係機関が連携して調査等を実施する。

(3) 新基準への移行について

食品表示基準附則第4条に規定する経過措置により旧基準に基づく表示が認められる猶予期間が、平成32年3月31日までであることに鑑み、食品関連事業者等に対し、適宜新基準への移行を積極的に促すとともに、新たに義務化された栄養成分表示については、**別添2ないし4**のチラシを活用し、食品関連事業者等への周知啓発を図る。

| |
|---|
| 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、川島 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30年度食品衛生法等の規定に基づく食品等の表示に係る年末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、例年のおおりに、「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年末において、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29年度年末一斉取締り及び平成30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6条第8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、年末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するとともに、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。

追って、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. 蜂蜜を原因とする乳児ボツリヌス症の予防対策の推進について

乳児ボツリヌス症の予防対策については、厚生省から発出された「乳児ボツリヌス症の予防対策について」（昭和62年10月20日付け健医感第71号、衛食第170号、衛乳第53号、児母衛第29号）において、1歳未満の乳児に蜂蜜及び蜂蜜を含む食品を与えないよう関係事業者及び消費者に対し注意喚起するよう通知されているところである。近年においても蜂蜜を原因とする乳児ボツリヌス症の死亡事例が報告されていることに鑑み、1歳未満の乳児に蜂蜜及び蜂蜜を含む食品を与えないようにすることについて、容器包装に分かりやすく表示することなどにより、消費者に対する適切な情報伝達がなされるよう、引き続き、蜂蜜を原因とする乳児ボツリヌス症の予防対策について、別添4の啓発パンフレット等を活用し、食品衛生部局と連携しつつ、食品関連事業者等への周知啓発を図ること。

2. 食中毒等の健康被害発生時の連携について

食中毒等の健康被害事案に関連し、原産地表示等の食品表示法の規定に係る遡及確認等が生じた場合には、被害拡大及び再発防止の観点から、速やかに関係部署及び関係機関が連携して調査等を実施すること。

3. 新基準への移行について

食品表示基準附則第4条に規定する経過措置により旧基準に基づく表示が認められる猶予期間が、平成32年3月31日までであることに鑑み、食品関連事業者等に対し、適宜新基準への移行を積極的に促すこと。なお、新たに義務化された栄養成分表示の周知啓発に当たっては、別添5から別添7のチラシを活用願いたいこと。

(※ 本通知の別添4から別添7については、添付省略)

以上

| |
|---|
| 消費者庁表示対策課食品表示対策室 担 当：田中、川島 電 話：03-3507-8800（代表） F A X：03-3507-9293 e-mail： g.shokuhytai@caa.go.jp |
|---|

食品関連事業者の皆さまへ

ハチミツ及びハチミツを含む食品 には
「1歳未満の乳児には与えないで下さい。」
 と分かりやすい表示が大切です。



- ハチミツは、腸内環境が整わない1歳未満の赤ちゃんにはリスクが高い食品です。
- 1歳未満の赤ちゃんがハチミツを食べることによって乳児ボツリヌス症にかかることがあります。
- ボツリヌス菌は熱に強いので、通常の加熱や調理では死滅しません。
- 1歳を超えると腸内環境が整うため、乳児ボツリヌス症が発症することはありません。

乳児ボツリヌス症は、国内では、保健所が食中毒として報告した事例は1986年以降3例、医師が乳児ボツリヌス症として報告した事例は1999年以降16例あります。また、欧米でも発生しており、米国では毎年100例以上の発生報告があります。乳児ボツリヌス症の発生原因は、食品としてハチミツが指摘されています。



「Q&A」参考サイト
へのリンク

【問合せ先】 電話 03-3507-8800 (代)

消費者庁 表示対策課食品表示対策室・食品表示企画課

一般用加工食品を製造、加工、輸入、販売される 食品関連事業者の皆様



平成27年4月1日から
義務表示に
なっています

栄養成分表示を 行っていますか？

一般用加工食品の経過措置期間は平成32年3月31日まで！

平成27年4月1日に食品表示法が施行され、一般用加工食品に栄養成分表示が義務付けられました。

平成32年3月31日までに製造(又は加工・輸入)されるものについては、食品表示法施行前の旧基準による表示が認められますが、1日も早く消費者に新たな表示が届くよう、計画的に準備をし、速やかな表示の切替えに努めてください。

食品表示法に基づく食品表示基準では、
一般用加工食品に栄養成分表示が義務付けられています

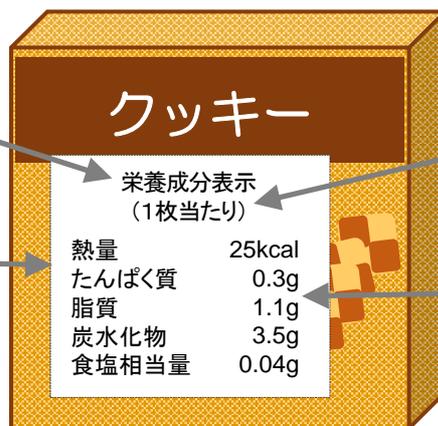
必ず、**熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム(食塩相当量に換算したもの)**の5つを表示します。

表示方法には、決まりがあります

【例】

必ず「**栄養成分表示**」と表示します。

熱量及び栄養成分の表示の順番は決まっています。



食品単位は、100g、100ml、1食分、1包装、その他の1単位のいずれかを表示します。

表示される値は分析の他、計算等によって求めた値を表示することが可能です。

お問合せ先

消費者庁食品表示企画課

東京都千代田区霞が関3-1-1
中央合同庁舎第4号館6F
03-3507-8800(代表)
http://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/

表示可能面積がおおむね30cm²以下の場合、消費税を納める義務が免除される事業者又は中小企業基本法に規定する小規模事業者が販売する場合※、食品を製造し又は加工した場所で販売する場合等、栄養成分表示が不要な場合があります。

※ 小規模の事業者が製造した食品でも、スーパー等の販売する事業者が小規模の事業者でない場合は栄養成分表示が必要です。

一般用加工食品を製造、加工、輸入、販売される 食品関連事業者の皆様

初めて
栄養成分表示
をする方へ

食品表示基準における 栄養成分表示

食品表示法に基づく食品表示基準では、
一般用加工食品に栄養成分表示が義務付けられています

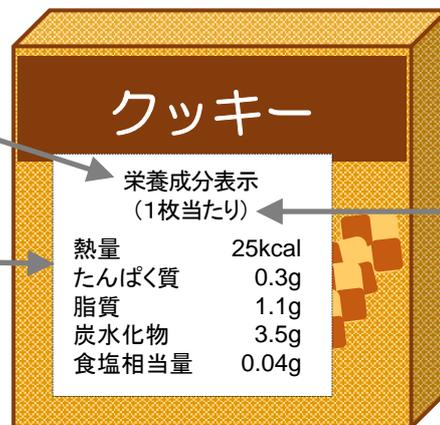
必ず、**熱量**、**たんぱく質**、**脂質**、**炭水化物**、**ナトリウム**（食塩相当量に換算したもの）の5つを表示します。

表示方法には、決まりがあります

《例》

必ず「栄養成分表示」と表示します。

熱量及び栄養成分の表示の順番は決まっています。



食品単位は、100g、100ml、1食分、1包装、その他の1単位のいずれかを表示します。

表示する値は分析や計算等によって得ます

①分析により値を得る場合

値の設定に用いる分析方法は、食品表示基準に規定される場合※1を除き、特段の定めはありません。

※1 例えば、栄養強調表示（低カロリー、減塩等の表示）をする場合、強調された栄養成分等の値は食品表示基準別表第9第3欄に掲げる方法によって得ることとしています。

②計算等により値を得る場合

データベース等の値を用いること、又はデータベース等から得られた個々の原材料の値を計算して表示値を求めることも可能です。

②の具体例は
次頁参照

「②計算等により値を得る場合」の具体例

《例①》データベース等の値を用いる方法

《日本食品標準成分表の値を用いる場合》

① 日本食品標準成分表※2（文部科学省科学技術・学術審議会資源調査分科会報告）の「食パン」の原料配合割合等を確認し、当該食品と類似性が高いことを確認。



一般的な材料、製法で製造した食パン

② 表示する食品単位あたりに換算する。
食品標準成分表で掲げられている食パンの熱量は、100g当たり260kcal

↓

表示する食品単位を「1枚(60g)当たり」とすると、

$$1 \text{ 枚 (60g) 当たり の熱量 (kcal)} = 260 \frac{\text{kcal}}{100\text{g}} \times \frac{60\text{g}}{100\text{g}}$$

1枚(60g)当たりの熱量は156kcalとなる。

データベース等の例としては、日本食品標準成分表(URL: <https://fooddb.mext.go.jp/>)のほか、事業者団体が作成したデータベース、加工用原料製造者等による原料の栄養成分表示値等があります。
※2 2015年版(七訂)以降に分析等した食品が「追補」として毎年公表されていますので、合わせて確認ください。

《例②》データベース等から得られた個々の原材料の値から計算をして表示値を求める方法

《おにぎり(梅)の熱量を計算する場合》

① 製造レシピ(原材料の配合量(重量)、調理加工工程等)を決定する。

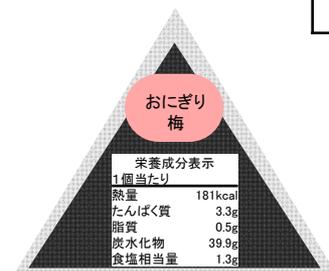
② 原料ごとに計算に引用するデータ(日本食品標準成分表の値や原材料メーカーから入手した値等)を用意する。

③ 原料の栄養成分含有量から、食品の全重量に対する栄養成分等の含有量を計算する。

| ① | | | ② | ③ | |
|----------|------------|-----------|-----------------------|------------------|------------------|
| | 使用量 | 可食部の重量(g) | 日本食品標準成分表の食品名 | 100g当たりの熱量(kcal) | 各可食部当たりの熱量(kcal) |
| めし | 100g | 100 | 穀類/こめ/[水稻めし]/精白米/うるち米 | 168 | 168 |
| 梅干し(調味漬) | 1個 | 10 | 果実類/うめ/梅干し/調味漬 | 96 | 10 |
| 焼きのり | 1/2枚 | 1.5 | 藻類/あまのり/焼きのり | 188 | 3 |
| 食塩 | めしの重量の0.5% | 0.5 | 調味料及び香辛料類/(食塩類)/食塩 | 0 | 0 |
| | | | | | 合計 181 |

④ 表示する食品単位当たりの栄養成分含有量を計算する。

表示する食品単位を1個当たりとし、熱量以外の成分も同様に計算すると、右のような表示となる。



★ 栄養強調表示(低カロリー、減塩等の表示)をする場合、強調する熱量及び栄養成分は、食品表示基準で定められた方法により得られた値を表示しなければなりません。

表示する値は「一定の値」又は「下限値及び上限値」で表示します

一定の値

食品表示基準で定められた方法※³で得られた値が、表示された値を基準として許容差の範囲内※⁴にある必要があります。

例えば、熱量の許容差の範囲は±20%なので、この例の場合、食品表示基準で定められた方法※³で得られた値が、80～120kcalの範囲内にある必要があります。

| 栄養成分表示 | |
|--------|---------|
| 1個当たり | |
| 熱量 | 100kcal |
| たんぱく質 | 0.3g |
| 脂質 | 0.2g |
| 炭水化物 | 20～25g |
| 食塩相当量 | 0.2g |

下限値及び上限値

- 食品表示基準で定められた方法※³で得られた値が、表示された下限値及び上限値の範囲内にある必要があります。
- 値の幅については、根拠に基づき適切に設定します。

例えば、この例の場合、食品表示基準で定められた方法※³で得られた値が、20～25gの範囲内にある必要があります。

※³ 食品表示基準別表第9第3欄に掲げられた方法

※⁴ 食品表示基準別表第9第4欄に掲げられた許容差の範囲

表示された一定の値が許容差の範囲を超える可能性がある場合、合理的な推定により得られた値として表示することも可能※⁵です。

合理的な推定により得られた値を表示する場合、下記①②が必要です。

① 合理的な推定により得られた値である表示

- 表示された値が食品表示基準で定められた方法によって得られた値とは一致しない可能性があることを示す表示が必要となります。
- 次のいずれかの文言を含む表示を、栄養成分表示に近接した場所に表示します。
 - ア 「推定値」
 - イ 「この表示値は、目安です。」

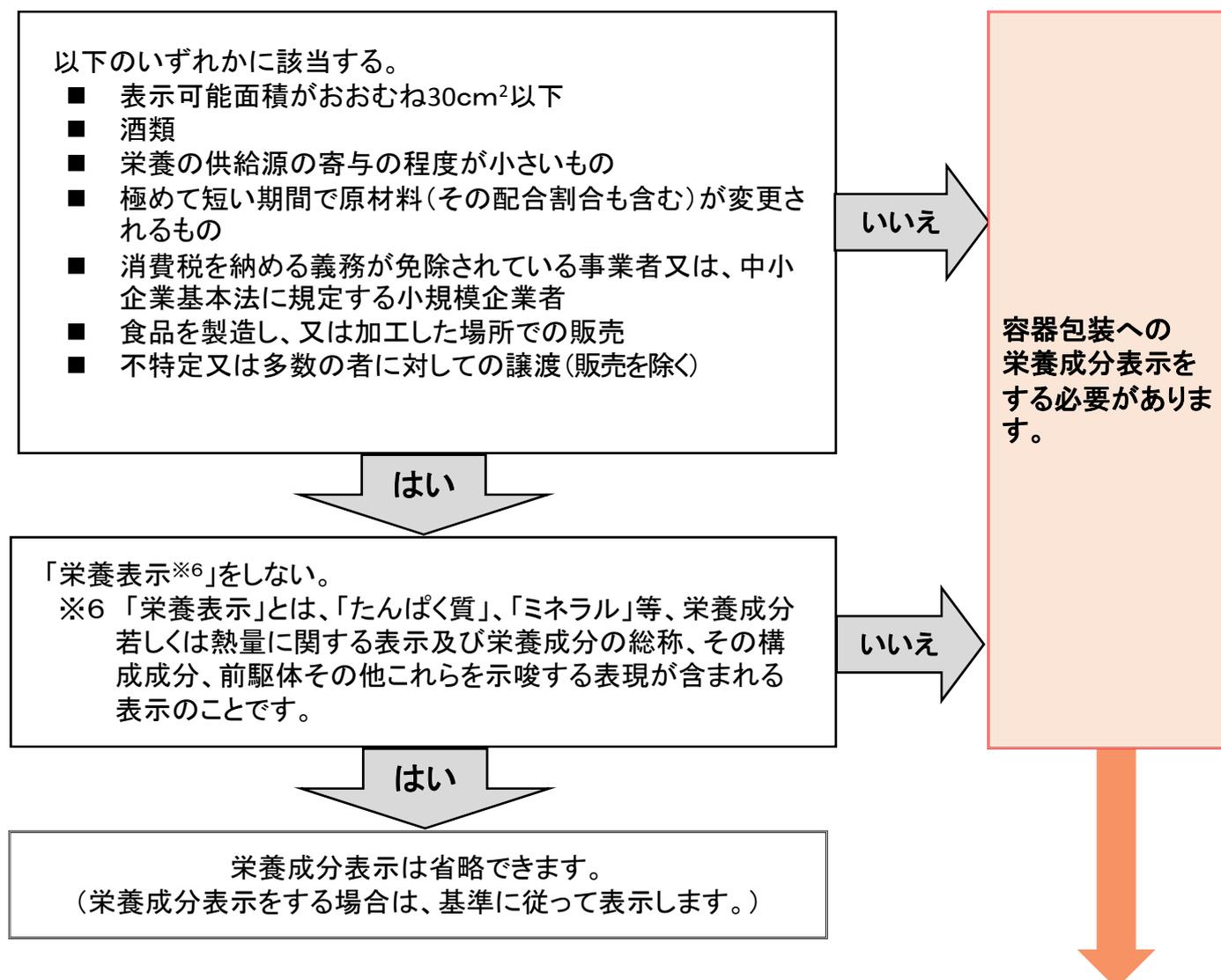
| 栄養成分表示(1パック当たり)／ | |
|------------------|------------------------|
| 熱量 | 330kcal、たんぱく質9g、脂質23g、 |
| 炭水化物 | 22g、食塩相当量2g |
| (推定値) | |

② 根拠資料の保管

表示された値の設定の根拠資料を保管しなければなりません。

※⁵ 栄養強調表示(低カロリー、減塩等の表示)をする場合、強調する熱量及び栄養成分も含めて全ての成分について、合理的な推定により得られた値による表示はできません。

食品の容器包装に栄養成分表示が省略可能であるかについては、
下記フローチャートを参考に、確認して下さい。



食品の容器包装に栄養成分表示をするための詳しい内容については、消費者庁ウェブサイトからご確認下さい。

👉 「食品表示法等(法令及び一元化情報)」

(http://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/)

【栄養成分表示を行う際に主に御参照いただきたい法令等】

- 食品表示法
- 食品表示基準
- 食品表示基準について(通知)
- 食品表示基準Q&A
- 食品表示法に基づく栄養成分表示のためのガイドライン

【お問合せ先】

消費者庁食品表示企画課

東京都千代田区霞が関3-1-1 中央合同庁舎第4号館6F

03-3507-8800(代表) http://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/

【平成30年6月】

一般用加工食品を製造、加工、輸入、販売される 食品関連事業者の皆様

小規模の事業者が製造する食品であっても
小規模ではない事業者が販売するものは

栄養成分表示を

省略できません

正しく理解

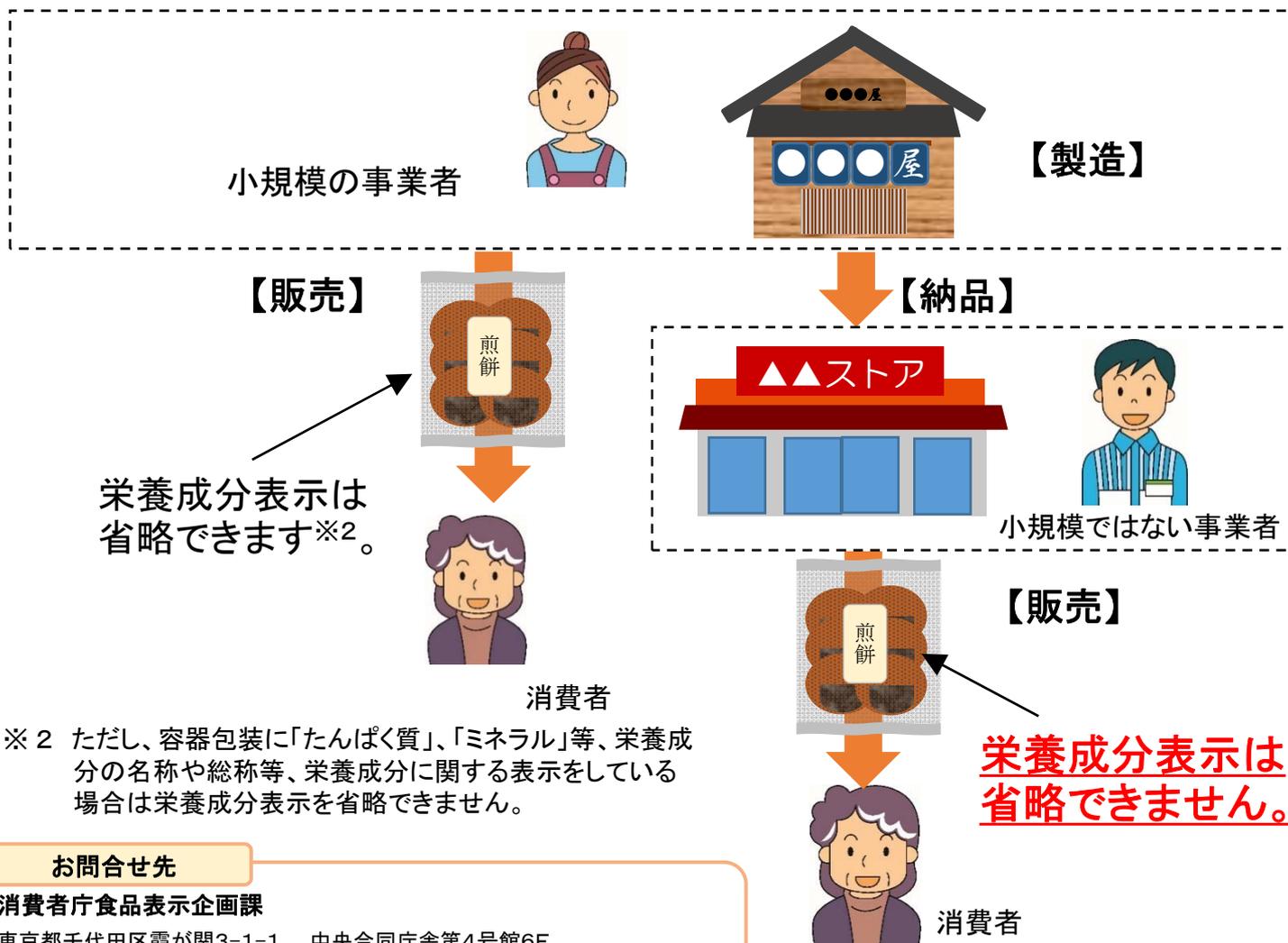
していますか？

小規模の事業者が製造した食品でも、スーパー等販売する事業者が小規模の事業者でない場合は栄養成分表示は省略できません。

ここでいう小規模の事業者とは、下記のいずれかに該当する場合は。

- 消費税法において消費税を納める義務が免除される事業者
- 中小企業基本法に規定する小規模企業者※1

※1 おおむね常時使用する従業員の数が20人(商業又はサービス業に属する事業を主たる事業として営む者については5人)以下の事業者



※2 ただし、容器包装に「たんぱく質」、「ミネラル」等、栄養成分の名称や総称等、栄養成分に関する表示をしている場合は栄養成分表示を省略できません。

お問合せ先

消費者庁食品表示企画課

東京都千代田区霞が関3-1-1 中央合同庁舎第4号館6F
03-3507-8800(代表) http://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/

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31年度概算決定額 29 (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リースタッフ等）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リースタッフ

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リ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24年度 | 平成25年度 | 平成26年度 |
|--------|--------|--------|
| 229 | 210 | 84 |
| 平成27年度 | 平成28年度 | 平成29年度 |
| 400 | 336 | 381 |

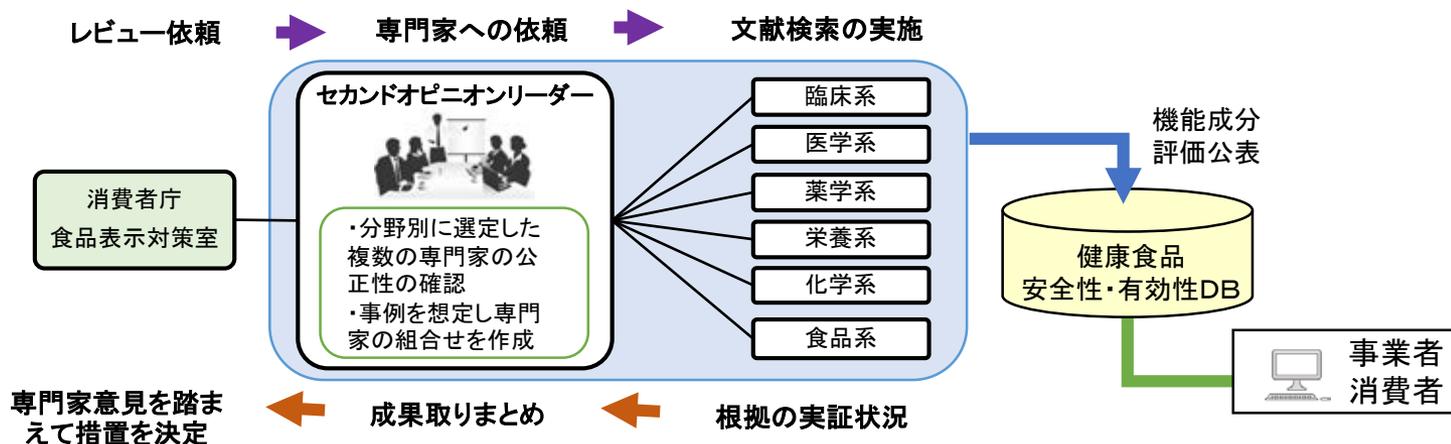
期待される効果

- 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31年度概算決定額 29 (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29年度:50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 | ゼアキサントニン | 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 | マヌカ | 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 |

| | 更新日 | 素材名 | 分類 |
|----|--------|---------------------------|-----|
| 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-アシルシステイン (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 | ピペリン | 新規 |
| 49 | 3月19日 | プロテオグリカン | 新規 |
| 50 | 3月20日 | わかめペプチド | 新規 |

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

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30年度:55件】

| | 更新日 | 素材名 | 分類 |
|----|-------|---------------------|-----|
| 1 | 4月9日 | γ-オリザノール | 新規 |
| 2 | 4月9日 | アスパラギン | 見直し |
| 3 | 4月12日 | プエラリア・ミリフィカ | 見直し |
| 4 | 4月16日 | キチン | 見直し |
| 5 | 4月16日 | サトウキビ(黒糖) | 新規 |
| 6 | 5月7日 | ビール酵母 | 見直し |
| 7 | 5月7日 | マカダミアナッツ | 新規 |
| 8 | 5月7日 | キャベツ | 新規 |
| 9 | 5月10日 | α-リポ酸 | 見直し |
| 10 | 5月24日 | ビワ | 見直し |
| 11 | 6月7日 | パーム油 | 新規 |
| 12 | 6月7日 | カモミール | 見直し |
| 13 | 6月14日 | メラトニン | 見直し |
| 14 | 6月25日 | アロエ | 見直し |
| 15 | 6月25日 | カルニチン | 見直し |
| 16 | 7月10日 | トリプトファン | 見直し |
| 17 | 7月10日 | レッドクローバー | 見直し |
| 18 | 7月12日 | ウコン | 見直し |
| 19 | 7月23日 | 果糖 | 見直し |
| 20 | 7月23日 | ラベンダー | 見直し |
| 21 | 8月7日 | オクタコサノール | 見直し |
| 22 | 8月9日 | ブラックコホシュ | 見直し |
| 23 | 8月13日 | セイヨウグルミ | 見直し |
| 24 | 8月13日 | チェストツリー | 見直し |
| 25 | 8月14日 | ユーカリ | 見直し |
| 26 | 9月11日 | ポリデキストロース (食物繊維として) | 新規 |
| 27 | 9月13日 | スターアニス | 見直し |
| 28 | 9月20日 | 鶏由来ブラズマローゲン | 新規 |

| | 更新日 | 素材名 | 分類 |
|----|--------|----------------------------|-----|
| 29 | 9月20日 | アカシア樹皮由来プロアントシアニジン | 見直し |
| 30 | 9月25日 | アンゼリカ | 新規 |
| 31 | 10月2日 | エラグ酸 | 見直し |
| 32 | 10月2日 | カプシノイド | 見直し |
| 33 | 10月2日 | グロビン由来バリン-バリン-チロシン-プロリン | 見直し |
| 34 | 10月18日 | ネオコタラノール | 見直し |
| 35 | 10月18日 | ショウガ由来ポリフェノール | 見直し |
| 36 | 11月5日 | 大豆由来セリルチロシン | 新規 |
| 37 | 11月5日 | 低分子化ライチポリフェノール | 見直し |
| 38 | 11月5日 | ブラックジンジャー由来5、7-ジメトキシフラボン | 見直し |
| 39 | 11月20日 | オレアノール酸+プロシアニジンB2 | 新規 |
| 40 | 11月20日 | アスパラガス由来プロリン-3-アルキルジケトピペラジ | 見直し |
| 41 | 12月17日 | ターミナリアベリリカ由来ポリフェノール | 新規 |
| 42 | 12月17日 | 沈香葉エキス | 新規 |
| 43 | 12月17日 | バナバ葉由来コルソリン酸 | 見直し |
| 44 | 12月27日 | ターミナリアベリリカ由来ポリフェノール | 新規 |
| 45 | 12月27日 | HMBCa+グルコサミン塩酸塩 | 見直し |
| 46 | 1月10日 | ギムネマ酸 | 新規 |
| 47 | 1月10日 | ラクチュロース | 新規 |
| 48 | 1月17日 | ピーツ | 見直し |
| 49 | 1月22日 | アイブライト | 新規 |
| 50 | 1月31日 | イブキジャコウソウ | 見直し |
| 51 | 2月4日 | ペンタメトキシフラボン | 新規 |
| 52 | 2月5日 | アカザ | 新規 |
| 53 | 2月5日 | シロザ | 新規 |
| 54 | 2月7日 | イミノシュガー | 新規 |
| 55 | 2月18日 | アカバナムシヨケギク | 新規 |

平成 31 年度の消費者庁職員の増員等について

平成 30 年 12 月
消費者庁

1. 概要

- 消費者を取り巻く環境の変化や新たな課題等に適切に対応し、消費者の安全・安心を確保することが必要。
- そのため、消費者庁としては「成年年齢の引下げを見据えた未成年への消費者教育の強化や高齢者等の見守りネットワーク構築、内部通報制度に係る認証制度の導入による事業者のガバナンスの強化」（経済財政運営と改革の基本方針 2018（平成 30 年 6 月 15 日閣議決定））などのために必要な機構・定員要求を行い、体制整備を図る。
- 平成 31 年度の定員は計 363 名（平成 30 年度末の定員は計 346 名）。

2. 職員の増員等

① 機構要求事項

- 消費者教育推進課の新設〔政令〕
※ 消費者調査課を振替廃止し、消費者教育・地方協力課は「地方協力課」に名称変更。
- 参事官（調査・物価等担当）（仮称）の新設〔政令〕
- 公文書監理官（参事官級）の新設〔政令〕 ※充て職
- 食品表示企画課保健表示室長の新設〔内閣府令〕

② 定員 19 名を新規増員（その他振替等で 2 名増員、4 名減員）

- 政策課題に対応した消費者行政の充実強化
 - ・ 消費者教育推進担当 5 名
 - ・ 見守りネットワーク等担当 1 名
 - ・ 公益通報者保護制度推進等担当 2 名
 - ・ 行政手法担当 2 名
 - ・ 調査・研究等担当 1 名
 - ・ 原料原産地表示監視担当 1 名
 - ・ 食品表示制度企画立案担当 1 名
- SDGs の推進（持続可能な消費の推進、国際化への対応等）
 - ・ 食品ロス削減推進担当 2 名
- 消費者庁の体制基盤の整備等
 - ・ 公文書管理担当 1 名
 - ・ 庶務等担当 2 名
 - ・ ワークライフバランス推進のための定員 1 名

消費者安全課



消 安 全 第 8 8 号
平 成 3 1 年 3 月 1 日

各都道府県・政令指定都市
消費者行政担当課長 殿

消費者庁消費者安全課長



2019 年度における食品安全をテーマとしたリスクコミュニケーション等の
取組について(お知らせとお願い)

各地方公共団体におかれましては、日ごろより食品に関する消費者の安全・安心
の確保のため、積極的な取組を進めておられますことに心から感謝申し上げます。

近年、国際化の進展、食品流通の広域化やソーシャルメディアの普及などが進む
中、食品の安全を脅かす事案の発生や根拠のない情報による消費者の混乱が生じて
います。このような状況の下、消費者は正確な情報を得て食品に係るリスクの現状を理
解し、自らの判断で主体的な消費行動を行うことが求められることから、食品安全に関
するリスクコミュニケーションをより一層推進する必要があります。

消費者庁は、食品安全基本法に基づき、リスクコミュニケーション全体に係る総合
的マネジメントの役割を担っており、2019 年度も引き続き、地方公共団体等が行うリ
スクコミュニケーション、リスクコミュニケーター研修を支援するため、別紙1の協力・支
援を行うこととしています(詳細は別紙2参照)。

各御担当におかれましては、2019 年度のリスクコミュニケーション等の開催を計画す
る際には、当庁との連携の可能性について御検討いただき、ご希望等がある場合には
後述の問い合わせ先までご相談願います。また、地方公共団体におかれましては、
食品安全に関するリスクコミュニケーションを担当する部局等が別にある場合には、本
通知の回付をよろしく願います。

1. 当庁の協力・支援の対象

- (1) 一般消費者を対象とする食品安全に関する情報提供・意見交換会等
- (2) 消費生活相談員や教職員等、行政職員を対象とする食品安全に関する研修等
- (3) 多くの参加者の来場が見込める各地方公共団体が開催する既存のイベント等におけるリスクコミュニケーション
- (4) 事業者が地方公共団体等と連携して実施する消費者向け工場見学等
- (5) 消費者に対して食品の安全性を説明する必要がある者(行政職員、団体職員、食品関連事業者職員等)を対象として行うリスクコミュニケーター養成研修等

2. 2019年度における消費者庁の主な協力・支援内容

| | 当庁と共催の場合 | 当庁と共催でない場合 |
|------|--|--|
| 講師 | 外部講師の紹介に加え、講師への旅費及び諸謝金を、当庁の内規に従い一部又は全部負担(当庁の職員の派遣も可能) | 外部講師紹介 (当庁職員の派遣も可能) |
| 会場借料 | 一部(又は全部)の負担が可能 (上記(1) iiiのイベント開催及び出展に係る費用を除く) | — |
| その他 | <ul style="list-style-type: none"> ・意見交換会開催やリスクコミュニケーター養成に係る運営マニュアル等の提供 ・テーマが「食品中の放射性物質」の場合には、「食品と放射能Q&A」の配布等、「健康食品」の場合には、「健康食品Q&A」の配布等 ・「効果的なリスクコミュニケーションの取組紹介・プランニング支援等(別添参照) | <ul style="list-style-type: none"> ・意見交換会開催やリスクコミュニケーター養成研修に係る運営マニュアル等の提供 ・テーマが「食品中の放射性物質」の場合には、「食品と放射能Q&A」の提供等 「健康食品」の場合には、「健康食品Q&A」の提供等 |

3. 備考

- (1) 旅費及び諸謝金は、「2019年度諸謝金の使用基準(各府省申し合わせ事項)」に従い算出した金額となります。
- (2) 共催の場合の講師の人は、当庁と協議をお願いします。
- (3) 当日の議題によっては、当庁の職員が講師を務めることもできます。
- (4) 共催の相手方に対しては、金銭以外の応分の負担(例:会場手配、参加者募集事務、当日の運営等)をお願いする予定です。
- (5) 運営マニュアル等とは、意見交換会開催時に必要となる進行シナリオ、会場レイアウト、運営担当表等のことですので、参考としてください。
- (6) 頂いたご相談内容やテーマによっては、消費者行政新未来創造オフィスで検討・実証した効果的リスクコミュニケーションの手法等を当庁から提案させていただく場合があります。
- (7) 開催日まで十分な時間が確保されない等の理由で、御希望に添えない場合も想定されます。御希望の日時等については、余裕を持って御相談願います。
- (8) 平成30年度における支援は、予算の範囲内で対応可能でしたが、毎年度当該事業は予算がなくなり次第終了となるものです。当庁では、ご相談順に対応しています。相談途中での実施取りやめも可能ですので、前広にご相談をお願いいたします。

本件に関する問い合わせ先

消費者庁 消費者安全課 食品安全班

TEL : 03(3507)9280(直通)

Mail to : g.anzenhoku@caa.go.jp

○ 消費者庁が行うリスクコミュニケーションの支援概要

対象者：地方公共団体や消費者団体、事業者等※

対象事業：(1)食品安全に関する情報提供・意見交換会

(2)食品安全に関する職員等の研修会

(3)既存のイベント等への出展

(4)工場見学等の機会を活用した情報提供・意見交換会

(5)消費者に食品安全を説明する者の養成研修 等

支援内容

※事業者は地方公共団体や事業者団体、消費者団体等との共催が必要です

| | 当庁と共催の場合 | 当庁と共催でない場合 |
|------|---|-------------------|
| 講師 | 講師の紹介と旅費及び謝金(当庁職員の派遣も可) | 外部講師紹介(当庁職員の派遣も可) |
| 会場借料 | 一部(又は全部)の負担が可能 | — |
| その他 | <ul style="list-style-type: none"> ・参考となる運営マニュアル ・「食品と放射能Q&A」、「健康食品Q&A」の配布 ・効果的リスコミの取組紹介、プランニング支援※※ ・事前準備のアドバイス※※ 等 | |

※※は共催の場合に限ります

1

○ リスクコミュニケーションの開催形式、発生する作業内容等

開催地の意向や地域差、ニーズに応じたリスクコミュニケーションを実施します。この他の形式についてもご相談ください。

| 開催形式の例 | シンポジウム形式 | 教室形式 | 小人数形式 | |
|-----------|---|--|---|--------------------------|
| 開催イメージ |  |  |  | |
| 規模 | 100～200人程度 | 50～100人程度 | 25人以下 | |
| 参加対象 | 一般消費者を中心に広く募集 | ・一般消費者 ・消費者への波及効果が高い層(消費生活相談員、地方公共団体が有するモニター等、職員・関係者等)など | ・一般消費者 ・消費者への波及効果が高い層(消費生活相談員、地方公共団体が有するモニター等、職員・関係者等)など | |
| 開催の内容 | 有識者、専門家、行政担当者、消費者等がそれぞれの視点から報告を行い、現状や課題について意見交換・質疑応答を行う。 | シンポジウム形式の内容をやや小人数で行い、参加者の関心事項に応じて意見交換・質疑応答を行う。 | 有識者、行政担当者等が参加者と同じテーブルに付き、参加者全員の発言が可能となるような意見交換を行う。 | |
| 発生する作業内容等 | 参加者の募集 | ・地方公共団体HPへの開催案内掲載 ・関係団体への周知 ・開催案内の配布 など | ・地方公共団体HPへの開催案内掲載 ・関係団体への周知 ・開催案内の配布 など | |
| | 当日の会場運営 | 地方公共団体から1～2名 | 地方公共団体から1～2名 | 地方公共団体から1名 |
| | その他 | 講演いただく有識者、パネルディスカッションに登壇するパネリスト、コーディネーター等の候補紹介 | 講演いただく有識者、パネルディスカッションに登壇するパネリスト、コーディネーター等の候補紹介 | 参加いただく有識者、コーディネーター等の候補紹介 |

2

○ 消費者庁が平成30年度に共催した意見交換会等のテーマ等(例)

・食品中の放射性物質に関する意見交換会等については下記URL参照

https://www.caa.go.jp/disaster/earthquake/understanding_food_and_radiation/r_commu/

・その他の食品安全に関するテーマの意見交換会等については、下表及び下記URL参照

https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_safety/food_safety/index.html#risk_communication

| 開催日 | 共催自治体、団体 | 開催テーマ | 開催形式 (協力内容) | 参加者数 |
|----------------------------------|----------------------------|--------------------------|-------------------------|------|
| 平成30年6月29日(金)～ 平成30年12月4日(火) | 大津市 | 大津市リスクコミュニケーター 育成講座 | 教室形式 (長官名で終了証発行等) | 21名 |
| 平成30年9月7日(金) | 一般財団法人日本消費者協会 | 食品安全について～工場見学 と講演会 | 工場見学・小人数形式 (職員派遣) | 11名 |
| 平成30年9月8日(土) | 熊本市消費者センター | 健康食品 | シンポジウム形式 (講師紹介) | 112名 |
| 平成30年9月22日(土) | 一般社団法人 日本食品安全協 会 | 食の安全・安心 | シンポジウム形式 (職員派遣) | 50名 |
| 平成30年10月2日(火)～ 平成30年11月30日(金) | 埼玉県 | 平成30年度 リスクコミュニ ケーター研修 | 教室形式 (講師紹介・職員派遣) | 60名 |
| 平成30年10月8日(土) | 学校法人 昭和女子大学 | 食品の安全・安心の取り組み | 教室形式 (職員派遣) | 172名 |
| 平成30年10月13日(土) | 特定非営利活動法人エイチ・ イー・ビー研究機構 | 健康食品 | 教室形式 (健康食品Q&Aの提供) | 237名 |
| 平成30年10月28日(日) | 健康食品管理士会関東支部 | 健康食品 | 教室形式 (職員派遣) | 68名 |
| 平成31年2月15日(金) | 奈良市 | 食品添加物 | シンポジウム形式 (講師紹介・職員派遣) | 145名 |
| 平成31年2月20日(水) | 宮城県 | 食品中の放射性物質 | 教室形式 (講師紹介・職員派遣) | 45名 |

3

○ 提供可能な冊子等(食品中の放射性物質)

■ 説明の重点

- ・放射性物質、放射線、放射能の基礎知識
- ・食品中の放射性物質の基準値
- ・モニタリング検査の概要、検査結果の動向
- ・食卓への影響の実態

■ 消費者の主な関心事項

- ・基準値設定の根拠
- ・生産現場における低減対策
- ・検査体制の充実
- ・市場に流通している食品の安全性
- ・汚染水漏洩問題による水産物等への影響

放射性セシウムの基準値

| 食品群 | 基準値 (Bq/kg) |
|-------|-------------|
| 飲料水 | 10 |
| 牛乳 | 50 |
| 一般食品 | 100 |
| 乳児用食品 | 50 |



■ 分かりやすい情報提供のためのツール

◎必要部数をご連絡頂ければ冊子を送付します！



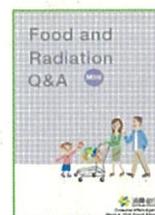
解説冊子
「食品と放射能
Q&A」
23年5月～改訂第12版

リファレンス的に食品と
放射性物質に係る、よ
くある質問32問に丁寧
に答えた冊子。
(A4判・約60ページ)



解説冊子
「食品と放射能
Q&Aミニ」
27年3月～改訂第4版

「食品と放射能Q&A」
の中から問いを厳選し
て、分かりやすい内容
としたもの。
(B5判・約15ページ)



解説冊子
「食品と放射能
Q&Aミニ」外国語版

改訂第4版「食品と放射
能Q&A」の中国語版、
英語版、韓国語版。
(B5判・約15ページ)

4

○ 提供可能な冊子(健康食品)

■ 説明の重点

- ・健康食品の基礎知識
- ・健康食品と医薬品の違い
- ・健康食品の使用上の注意



■ 消費者の主な関心事項

- ・健康の増進
- ・体調の維持、病気の予防
- ・健康食品の効果

■ 分かりやすい情報提供のためのツール

◎必要部数をご連絡頂ければ冊子を送付します！



解説冊子 「健康食品Q&A」

Q&A形式で、健康食品を利用する際に注意するポイントをまとめたパンフレット
(B5判・約15ページ)



解説冊子 「健康食品5つの問題」

Q&Aの大事な点をコンパクトにまとめ、携帯性を高めたリーフレット
(A3四つ折り)

「健康食品Q&A」より

表2 健康食品事例の例

| 製品名 | 自社の得意先 | 日 付 欄 | | | | | | |
|-----|--------|-------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| | | () | () | () | () | () | () | () |
| 例 | 例 | | | | | | | |
| | 例 | | | | | | | |
| | 例 | | | | | | | |
| | 例 | | | | | | | |
| 例 | 例 | | | | | | | |
| | 例 | | | | | | | |
| | 例 | | | | | | | |
| | 例 | | | | | | | |
| 例 | 例 | | | | | | | |
| | 例 | | | | | | | |
| | 例 | | | | | | | |
| | 例 | | | | | | | |
| 例 | 例 | | | | | | | |
| | 例 | | | | | | | |
| | 例 | | | | | | | |
| | 例 | | | | | | | |

◎ 実字が黒い
○ 実字が赤い
○ 実字が青い

宛先(氏名) (フリガナ)

「健康食品5つの問題」より

健康食品を利用するときに確認したいポイント

- 1 錠剤・カプセル状の製品は適量摂取に心がけて、粒・錠り・錠数が変わった通常の食品形状の製品の方が、適量摂取に心がけてください。
- 2 広告のキャッチコピーや利用者の体験談だけでなく、自分自身で製品中に含まれている成分の安全性と有効性に疑念を抱く場合は、必ず確認してください。
- 3 友人・知人から得た情報は、その信頼度をたどって、販売業者の責任にすぎない内容ではないか、正確な情報か確認しましょう。
- 4 製品の品質等を確認するための、製品中の原料成分の含有量、製造者や配合比率が明記してあることを確認しましょう。
- 5 飲み始め体調不良を感じる場合は、錠剤・カプセル状の製品を複数回利用したり、高品質的な効果を得るまで利用しないようにしましょう。
- 6 自己判断での服用量と医師の処方量、不調を感じたら必ず医師・薬剤師などの専門家に相談しましょう。
- 7 異なる製品ほど効果があるとは限りません。同様の製品と比べてみましょう。

5

○ 消費者庁が行うリスクコミュニケーション

食品安全基本法第21条第1項に基づく基本的事項に定義される、「リスクコミュニケーションの事務の調整」という観点から、消費者庁では、以下のテーマ等に関するリスクコミュニケーションを実施しています。

放射性物質／健康食品／食品安全全般等 (単位は回数)

| 主なテーマ | 23年度 | 24年度 | 25年度 | 26年度 | 27年度 | 28年度 | 29年度 | 30年度 2月末時点 | テーマ別合計 |
|-------------|------|------|------|------|------|------|------|---------------|--------|
| 食品中の放射性物質 | 45 | 175 | 99 | 99 | 100 | 100 | 108 | 131 | 857 |
| 牛海綿状脳症(BSE) | — | 2 | 2 | — | — | 2 | — | — | 6 |
| 健康食品 | 3 | — | 3 | 2 | 2 | 2 | 5 | 8 | 25 |
| 輸入食品 | — | 3 | — | — | — | 1 | — | — | 4 |
| 農薬 | — | — | — | 1 | 2 | — | — | — | 3 |
| 食中毒 | — | — | — | — | 4 | — | — | — | 4 |
| 食品添加物 | — | — | — | — | — | 1 | 1 | 1 | 3 |
| 食品安全全般等※ | — | — | — | — | 3 | 3 | 21 | 25 | 52 |
| 年度別合計 | 48 | 180 | 104 | 102 | 111 | 109 | 135 | 165 | 954 |

※食品リスクの考え方など



6

○ 効果的なリスクコミュニケーションの取組紹介・プランニング支援

消費者庁が徳島に設置している「消費者行政新未来創造オフィス」では、多様な主体・手法によるリスクコミュニケーション等の推進方法を検討・実証し、その成果を提供。(希望地方公共団体のみ。平成30年度末取りまとめ予定。)

■ 効果的なリスクコミュニケーションの提案

(テーマ:健康食品を基本)

基本構成=「基調講演 + 公開ミニ講座」

・ 公開ミニ講座は、登壇者による「大喜利」を模したQ&A形式で、楽しみながら批判的思考を涵養できるプログラム



【効果的なリスクコミュニケーションの様子】

【使用スライド例】

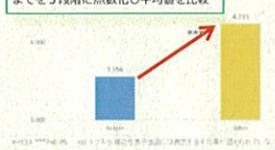
今年度実施した、2回の新たなプログラムでのリスコミでのアンケート分析結果では、いずれも複数の側面で参加者の理解度が向上

2018/10/14

実施のリスコミ分析結果の一例

※注: 理解度へのアンケート分析結果における理解度の変化

理解度を「そう思う」から「思わない」までを5段階に点数化し平均値を比較



マニュアルの提供等

- ・ 運営マニュアル、投影資料、シナリオ等を提供
- ・ 実施に向けた取組み支援(事前準備のアドバイス等)

■ リスクコミュニケーター養成研修の提案

基本構成=「目標設定 → シラバス決定 → 実施運営」

| 区分 | 養成研修 | 養成講座 | HACCP研修 | 実施研修 | 小売店研修 | 先立準備 | 研修 |
|----------------------|------|------|---------|------|-------|------|----|
| 1 食品 | | | | | | | |
| 2 リスクとハザード | | | | | | | |
| 3 食の国の仕組み(リスクアセスメント) | | | | | | | |
| 4 食品業界 | | | | | | | |
| 5 リスク認知特性 | | | | | | | |
| 6 リスクと(基本+追加) | | | | | | | |
| 7 リスクと(実践) | | | | | | | |

○ 目標とする受講者の資質(素養及び知識等)の設定

○ 実施科目と講師の選定

○ 受講生募集から実施運営等

徳島県認定リスクコミュニケーター養成・養成実施コース(研修科目の科名)

| 区分 | 養成講座 | HACCP研修 | 実施研修 | 小売店研修 | 研修 |
|-------------|-----------------------|---------|---------|---------|---------|
| 1 8 2018 | 入学式・オリエンテーション(全コース共通) | 食品衛生法研修 | 食品衛生法研修 | 食品衛生法研修 | 食品衛生法研修 |
| 2 9 4 2018 | コミュニケーション実践(リスコム実践) | 食品衛生法研修 | 食品衛生法研修 | 食品衛生法研修 | 食品衛生法研修 |
| 3 9 11 2018 | HACCP研修(全コース共通) | 食品衛生法研修 | 食品衛生法研修 | 食品衛生法研修 | 食品衛生法研修 |
| 4 9 18 2018 | コミュニケーション実践(リスコム実践) | 食品衛生法研修 | 食品衛生法研修 | 食品衛生法研修 | 食品衛生法研修 |
| 5 9 25 2018 | 入学式・オリエンテーション(全コース共通) | 食品衛生法研修 | 食品衛生法研修 | 食品衛生法研修 | 食品衛生法研修 |



マニュアルの提供等

- ・ 取組マニュアルを提供
- ・ 研修実施の支援(シラバス作成支援等)