

平成30年6月25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30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。今般、平成 30 年 5 月 8 日に、内閣府食品安全委員会が公表した「食品健康影響評価のためのリスクプロファイル ～鶏肉等における *Campylobacter jejuni/coli*～」において、「加熱用」等の表示に係る情報伝達の重要性等が示されたことを踏まえ、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及び啓発活動を実施します。

(1) カンピロバクター食中毒対策の推進について

平成 30 年 5 月 8 日に、内閣府食品安全委員会が公表した「食品健康影響評価のためのリスクプロファイル ～鶏肉等における *Campylobacter jejuni/coli*～」において、「健康被害解析及び鶏肉・鶏内臓の汚染実態調査結果から、厚生労働省及び消費者庁より発出された「カンピロバクター食中毒対策の推進」(平成 29 年 3 月 31 日付け生食監発第 0331 号、消食表第 193 号)の通知内容を事業者が遵守することにより、生食又は加熱不十分の鶏肉等の喫食割合が減少し、食中毒が減少すると考えられる。引き続き、流通段階における表示等及び飲食店における掲示等により加熱の必要性を伝えることは、非常に重要である。」と示されたことに鑑み、加熱用の鶏肉等が生食等で提供されることのないよう、引き続き、カンピロバクター食中毒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) 原料原産地表示制度の普及啓発の協力依頼について

平成 29 年 9 月 1 日から新たに導入された全ての加工食品を対象とした食品表示基準に基づく原料原産地表示制度について、食品流通の適切なトレーサビリティ確保の観点から、**別添 2**の啓発パンフレット等を活用し、関係部署及び関係機関が連携して、食品関連事業者等への積極的な普及啓発を図る。

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、西野  
TEL : 03(3507)8800 (代表)  
H P : <http://www.caa.go.jp/>

消表対第639号  
平成30年6月6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

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29年度夏期一斉取締り及び年末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、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. カンピロバクター食中毒対策の推進について

平成 30 年 5 月 8 日に、内閣府食品安全委員会が公表した「食品健康影響評価のためのリスクプロファイル ～鶏肉等における *Campylobacter jejuni/coli*～」において、「健康被害解析及び鶏肉・鶏内臓（以下、「鶏肉等」という。）の汚染実態調査結果から、厚生労働省及び消費者庁より発出された「カンピロバクター食中毒対策の推進」（平成 29 年 3 月 31 日付け生食監発第 0331 号、消食表第 193 号）の通知内容を事業者が遵守することにより、生食又は加熱不十分の鶏肉等の喫食割合が減少し、食中毒が減少すると考えられる。引き続き、流通段階における表示等及び飲食店における掲示等により加熱の必要性を伝えることは、非常に重要である。」と示されたことに鑑み、加熱用の鶏肉等が生食等で提供されることのないよう、引き続き、カンピロバクター食中毒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. 原料原産地表示制度の普及啓発の協力依頼について

平成 29 年 9 月 1 日から新たに導入された全ての加工食品を対象とした食品表示基準に基づく原料原産地表示制度について、食品流通の適切なトレーサビリティ確保の観点から、別添 5 の啓発パンフレット等を活用し、関係部署及び関係機関が連携して、食品関連事業者等への積極的な普及啓発に対応願いたいこと。

以上

消費者庁表示対策課食品表示対策室 担当：田中、西野 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>
---

# 鶏肉による食中毒の予防

## ～「加熱用」の表示をしっかりと確認～

平成29年“カンピロバクター食中毒”が最も多く発生  
多くは、生又は加熱不十分な鶏肉・鶏内臓を含む料理の提供

### 飲食店の皆さまへの注意点

- 加熱用や用途不明の鶏肉・鶏内臓を生食用として提供してはいけません！
- 鶏肉・鶏内臓を調理する際には、「加熱用」などの表示に従い、十分に加熱（中心部を75℃で1分間以上）！



※平成28年度、104件の飲食店等が食品衛生法の営業禁止等の処分を受けています。

### 食鳥処理業者、卸売業者の皆さまへの注意点

- 通知に基づき、「加熱用」、「中心部まで十分に加熱してお召し上がりください」、「生食用にはしないでください」の表示等で、情報伝達を確実に実施！
- 「新鮮だから大丈夫」は根拠のない誤った発言ですので、やめてください！



▼通知の詳細はこちら



### 内閣府食品安全委員会によるリスク評価

食品安全基本法に基づき、科学的知見で客観的かつ中立公正にリスク評価を行う機関である内閣府食品安全委員会も、以下のとおり公表しています。

- 現時点において、農場、食鳥処理場で食中毒を減らすための効果的な対策が講じられておらず、加熱用の鶏肉・鶏内臓は、生食又は加熱不十分で喫食すべきではない
- 流通段階における表示等及び飲食店における掲示等により加熱の必要性を伝えることは、カンピロバクター食中毒対策として非常に重要

▼詳細はこちら



Q 新たな原材料の産地表示はいつから始まるのですか。

A 平成29年9月1日から制度はスタートしており、食品メーカー等は原材料の産地を表示する必要があります。しかし、平成34年3月31日までは、食品メーカー等が準備をする猶予期間としています。準備ができた商品から順次表示されます。

Q 外食やお店で調理されている総菜にも表示されますか。

A レストランなどの外食やお店で調理された総菜など作ったその場で販売される食品は、作った人にその場で確認することが可能であるため、原材料の産地表示の対象としていません。

Q 1番多い原材料以外には原材料の産地は表示されないのですか。

A 1番多い原材料以外に産地を表示する義務はありませんが、2番目以降の原材料についても、食品メーカー等の自主的な取組として産地の表示をすることが望ましいと考えています。

Q 輸入した加工食品には原材料の産地は表示されるのですか。

A 輸入した加工食品には原材料の産地を表示する義務はありません。なお、現在も、輸入した加工食品には、その商品がどこの国から輸入されたものかを示す「原産国名」が表示されています。

Q なぜ「その他」や「輸入」、「輸入又は国産」と表示する必要があるのですか。

A 原材料によっては、国別重量順で表示すると、頻繁な包材の切替えが必要となり、食品メーカー等の対応が難しかったり、大量の資材が無駄になったりしてしまうことから、このような表示を認めています。

Q 表示内容が適正であるかどうかは、誰がどのように確認するのですか。

A 消費者庁や農林水産省などの国、都道府県や政令指定都市の地方公共団体の職員が、食品メーカーやスーパー等への立入検査等を行い、食品表示の確認を行っています。もし、表示内容が適正でない場合は、改善するよう指導等を行っています。

Q 表示の意味が分からない場合はどこに問い合わせればよいですか。

A まずは、商品に表示されている食品メーカー等のお客様相談センターなどにお問い合わせください。また、表示方法に関する一般的な問合せは、消費者庁の他、農林水産省、地方農政局、農林水産消費安全技術センター、都道府県等がお答えします。

**お問合せ先**

- **消費者庁食品表示企画課** ☎03-3507-8800(代)  
<http://www.caa.go.jp/foods/>
- **農林水産省消費者行政・食育課** ☎03-3502-7804
- **農林水産省地方農政局・内閣府沖縄総合事務局**
  - 北海道農政事務所 ☎011-330-8825
  - 東北農政局 ☎022-221-6108
  - 関東農政局 ☎048-740-0090
  - 関東農政局東京都拠点 ☎03-5144-5266
  - 北陸農政局 ☎076-232-4113
  - 東海農政局 ☎052-223-4611
  - 近畿農政局 ☎075-414-9026
  - 近畿農政局大阪府拠点 ☎06-6941-9060
  - 中国四国農政局 ☎086-224-9409
  - 九州農政局 ☎096-211-9156
  - 九州農政局福岡県拠点 ☎092-281-8261
  - 沖縄総合事務局 ☎098-866-1672
- **農林水産消費安全技術センター** ☎050-3481-6023
- **最寄りの各都道府県** 下記ウェブページで御確認ください。  
<http://www.caa.go.jp/foods/toiwase2.html>

原料原産地 検索

「ご存じですか?」

※平成29年9月1日から順次

# 全ての加工食品の 原材料の産地が表示されます!

～産地を見て、商品を選べます～

※平成34年3月31日までは、食品メーカー等が準備をする猶予期間としています。



名称	ウインナーソーセージ
原材料名	豚肉(アメリカ産、国産、デンマーク産)、豚脂肪、たん白加水分解物、還元水あめ、食塩、香辛料/調味料(アミノ酸等)、リン酸塩(Na、K)...
内容量	150g
賞味期限	30.9.30
保存方法	10℃以下で保存してください。
製造者	〇〇株式会社 東京都千代田区霞が関 〇-〇-〇

Q 「原料原産地表示」制度とは何ですか。

A 「原料原産地表示」制度とは、国内で作られた加工食品の原材料の産地を商品に表示する制度です。表示する必要がある原材料が生鮮食品の場合はその産地が、加工食品の場合はその製造地が表示されます。



新しい!

# 原料原産地表示制度 Q&A

**Q** : 実際にどのように表示されるのですか。

**A** この「国別重量順表示」が原則です。

1番多い原材料に産地が表示されます。

原材料の産地が「国産」、「アメリカ産」等と表示されます。

名 称 ウィンナーソーセージ  
原材料名 豚肉(国産、アメリカ産、その他)、豚脂肪…

原材料の産地が3か国以上ある場合、多い順に2か国を記載し、3か国目以降は、「その他」とまとめて表示されることもあります。

2か国以上の産地の原材料を混ぜて使用している場合は、多い順に国名が表示されます。

産地が、

1か国の場合	豚肉(アメリカ産)
2か国の場合	豚肉(アメリカ産、国産)
3か国以上の場合	<ul style="list-style-type: none"> <li>●全て表示する場合 豚肉(アメリカ産、国産、カナダ産、デンマーク産)</li> <li>●3か国以降を「その他」と表示する場合 豚肉(アメリカ産、国産、その他)</li> </ul>

**Q** : 「アメリカ産又は国産」とは、どういう意味ですか。

**A** 名 称 ウィンナーソーセージ  
原材料名 豚肉(アメリカ産又は国産)、豚脂肪…

※ 豚肉の産地は、平成〇年の使用実績順

「又は表示」をした根拠が注意書きとして表示されます。

「アメリカ産」と「国産」以外の国の原材料は使用されていません。  
過去の使用実績等では、「アメリカ産」の方が、「国産」よりも多く使用されていたことを示しています。

**Q** : 「輸入」とは、どういう意味ですか。

**A** 名 称 ウィンナーソーセージ  
原材料名 豚肉(輸入)、豚脂肪…

3か国以上の外国の産地の原材料が使用されています。  
国産の原材料は使用されていません。



**Q** : 「〇〇製造」とは、どういう意味ですか。

**A** 名 称 チョコレートケーキ  
原材料名 チョコレート(ベルギー製造)、小麦粉…

チョコレートがベルギーで作られたことを意味します。  
ベルギー産のカカオ豆を使用しているという意味ではありません。

原材料が加工食品の場合は、その製造地が「国内製造」、「ベルギー製造」等と表示されます。  
「〇〇製造」と表示されていた場合、作られた国を意味しており、産地とは必ずしも一致しません。



**Q** : 「国産又は輸入」とは、どういう意味ですか。

**A** 名 称 ウィンナーソーセージ  
原材料名 豚肉(国産又は輸入(5%未満))、豚脂肪…

※ 豚肉の産地順・割合は、平成〇年の使用実績順

過去の使用実績等の平均使用割合が5%未満の産地に表示されます。この場合、「輸入」が5%未満という意味です。

国産を含む4か国以上の産地の原材料が使用されています。  
過去の使用実績等では、「国産」の方が「輸入」でまとめた外国の産地の合計よりも多く使われていたことを示しています。