

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

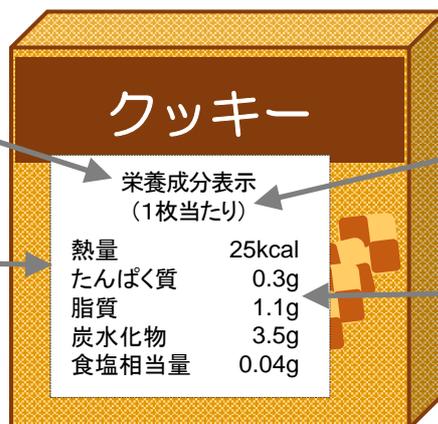
必ず、**熱量**、**たんぱく質**、**脂質**、**炭水化物**、**ナトリウム**（食塩相当量に換算したもの）の5つを表示します。

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

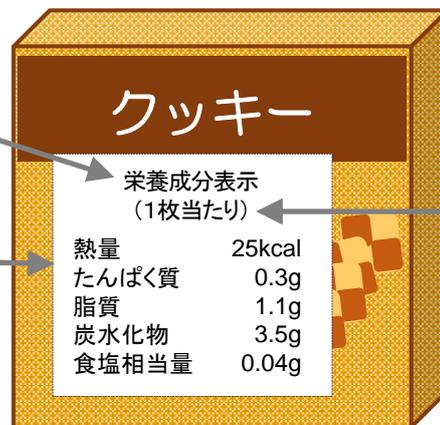
必ず、**熱量**、**たんぱく質**、**脂質**、**炭水化物**、**ナトリウム**（食塩相当量に換算したもの）の5つを表示します。

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。

おにぎり 梅	
栄養成分表示 1個当たり	
熱量	181kcal
たんぱく質	3.3g
脂質	0.5g
炭水化物	39.9g
食塩相当量	1.3g

★ 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。」

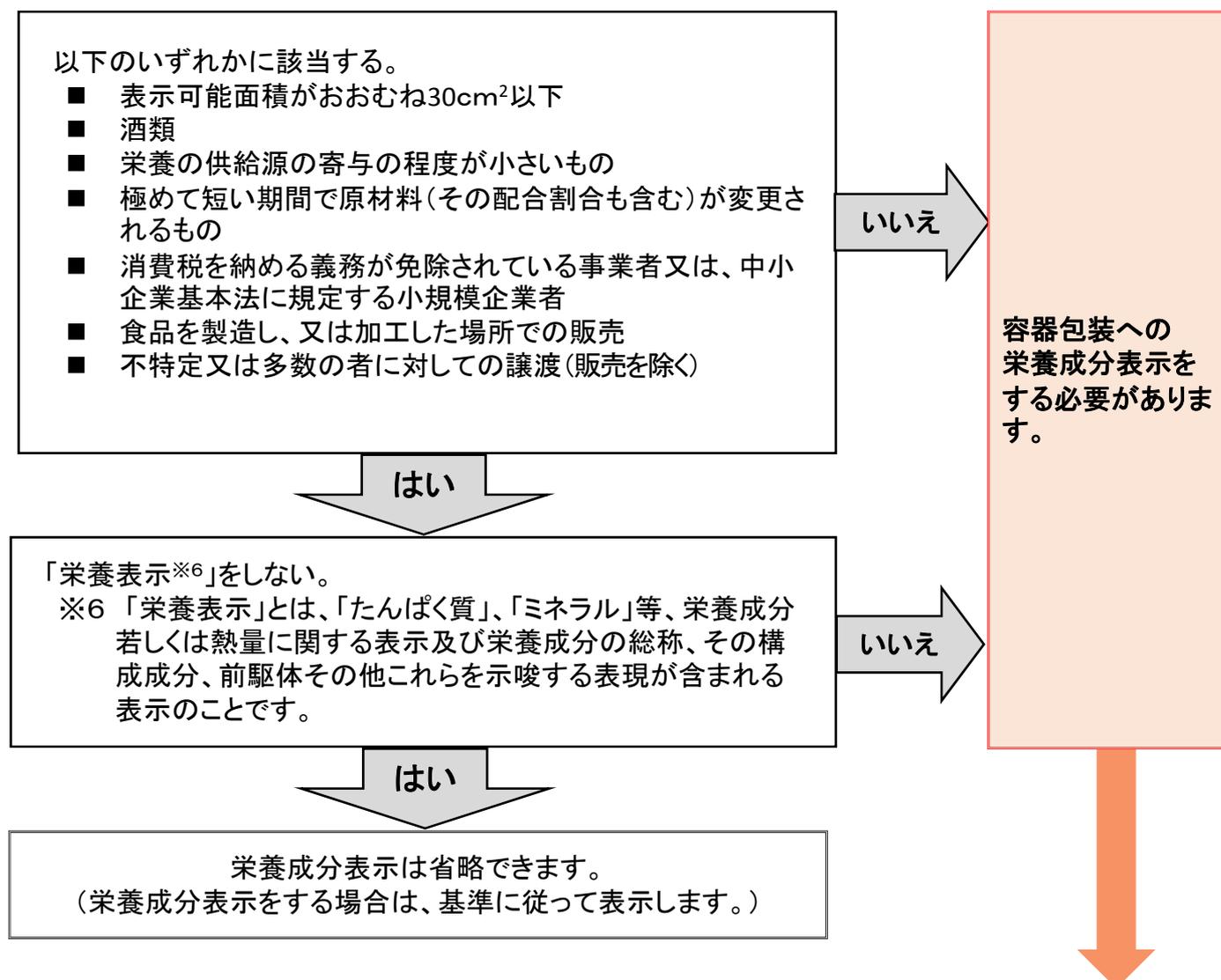
ポテトサラダ	
栄養成分表示(1パック当たり) /	
熱量330kcal、たんぱく質9g、脂質23g、	
炭水化物22g、食塩相当量2g	
(推定値)	

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

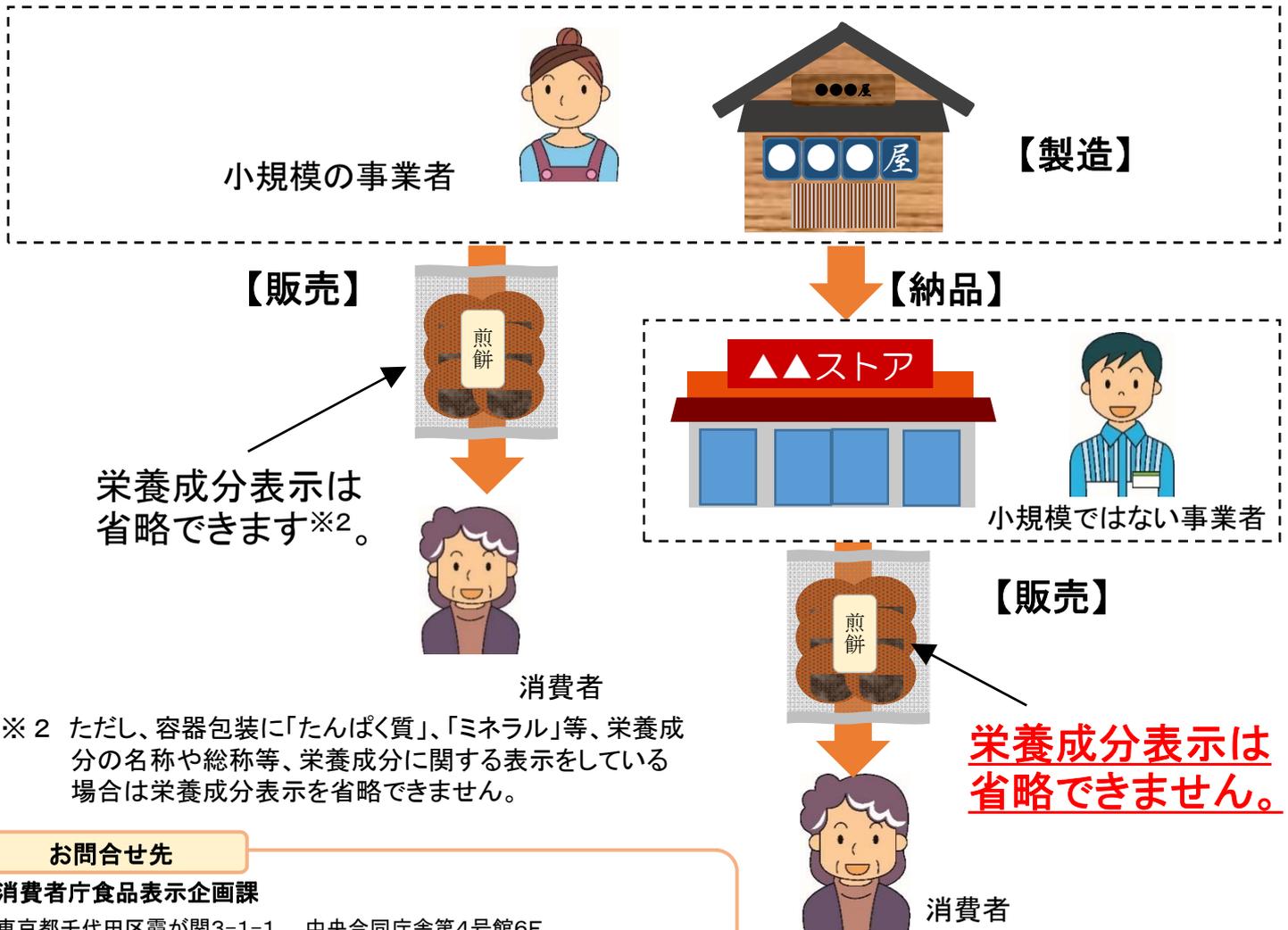
していますか？

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/