

食品表示をめぐる最近の動きと 今後の課題

令和2年9月
消費者庁食品表示企画課

1. 食品表示法の概要

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。

目的等

○法の目的

- ・食品表示の適正を確保し、消費者の利益の増進を図るとともに、国民の健康の保護及び増進、食品の生産及び流通の円滑化、消費者の需要に即した食品の生産の振興に寄与すること

○基本理念

- ・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、食品関連事業者間の公正な競争の確保に配慮

食品表示基準の策定等

消費者が食品を安全に摂取し、自主的かつ合理的に選択するため、以下について、食品表示基準を策定

- ① 名称、アレルゲン、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 表示の方法その他を表示する際に遵守すべき事項

食品表示基準の遵守

食品関連事業者等は、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てはならない。

指示等

- 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)は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、その旨を公表。
- 内閣総理大臣は指示を受けた者が、正当な理由なく指示に従わなかったときは、命令。また、緊急の必要があるとき、食品の回収等や業務停止を命令、その旨を公表。

立入検査等

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

食品リコールの届出

- 食品関連事業者等は、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、行政機関へ届出、その旨を公表。
※令和3年6月1日施行。

内閣総理大臣等に対する申出等

- 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は内閣総理大臣等に申出可
- 適格消費者団体には、著しく事実と相違する表示行為・おそれへの差止請求権

(参考)食品表示基準(内閣府令)

- 食品表示法に基づき、加工食品、生鮮食品、添加物の区分ごとに具体的な表示ルールを規定
- 生鮮食品については平成28年9月30日まで、加工食品及び添加物については令和2年3月31日まで経過措置期間を措置

2. 食品表示制度の概要

(1) 生鮮食品の義務表示制度

○名称、原産地が、横断的義務表示事項とされている。

名称		その内容を表す一般的な名称を記載
原産地	農産物	国産品は都道府県名を記載 輸入品は原産国名を記載
	畜産物	国産品は国産である旨を記載 輸入品は原産国名を記載
	水産物	国産品は水域名又は地域名(主たる養殖場が属する都道府県名)を記載 (水域名の記載が困難な場合は水揚げした港名又は港が属する都道府県名) 輸入品は原産国名を記載



小売店での販売時において、名称及び原産地は、

- ・容器包装の見やすい箇所
- ・製品に近接した掲示
- ・その他の見やすい場所

のいずれかに記載

○名称、原産地のほかに、品目によって、個別に表示が義務付けられている事項もある。

(例1)

品目：切り身又はむき身にした魚介類（生かき及びふぐを除く。）であって生食用のもの
表示事項：保存の方法、消費期限、加工所の所在地及び加工者の氏名又は名称、生食用である旨 等

(例2)

品目：玄米及び精米
表示事項：原料玄米（産地、品種、産年）、内容量、調製年月日又は精米年月日、食品関連事業者の氏名又は名称、住所及び電話番号

規制改革推進に関する答申を踏まえた精米表示の見直し

規制改革推進に関する答申(抜粋)

令和2年7月2日

(6) 農産物検査規格の見直し

イ 農産物検査を要件とする補助金・食品表示制度の見直し

【令和2年度措置】

<基本的考え方>

生産者が自主的な検査を行い、自らの責任のもとに製品の品質保証を行うことが品質保証の基本的な在り方である。消費者に向けて、自らが品質保証を行うことで生産者自身の信頼性をアピールすることが可能となり、製品の付加価値向上を通じた生産者の所得向上につながる。しかし、コメについては、食品表示法に基づく食品表示基準(平成27年内閣府令第10号)において、登録検査機関による農産物検査の証明を受けなければ、農業者は、消費者向けの精米の包装に産地・品種・産年という最も基本的な品質表示すらできない。食品表示基準上、公的検査によらなければ、食品表示すら許されないのは、全ての食品のなかでもコメのみである。

(略)

これらを踏まえて、以下の措置を行うべきである。

<実施事項>

農業者に農産物検査法に基づく検査以外の選択肢を可能にするため、下記の事項について、卸取引を含む取引につき、農産物検査によるものに加えて、その他の品質確認による場合も可能とする。

a (略)

b 産地、品種、産年などの食品表示

食品表示基準上、検査米、未検査米双方を対象に表示義務のある産地に加え、品種、産年、生産者、検査・品質確認を行った者などの一定の事実情報の任意表示を可能とする(例:品質確認 JA〇〇(登録検査機関名)、品質確認 〇〇ライス(農業者名))。農産物検査済みのものについては、「農産物検査証明による」旨の表示ができるようにするとともに、農産物検査を受検しない場合についてその旨の表示を義務付けることはしない。

また、根拠が不確かな表示がなされた米が流通することを排除し、消費者の信頼を損ねるようなことがないようにするため、検査や取引に関する記録の保存方法など必要な措置は食品表示基準等やその運用で担保する。

以上のことを、消費者委員会の意見も踏まえ、結論を得る。

(2)加工食品の義務表示制度

○主な義務表示事項は、以下のとおり。

横断的義務表示

特定の商品は
義務表示

<表示例>

名称	その内容を表す一般的な名称を表示
原材料名	使用された原材料を重量順に全て表示
添加物	使用された添加物は重量順に全て表示 ※原材料名の欄に原材料名と明確に区分して表示することができる。
内容量	内容重量、内容体積、内容数量又は固形量等を表示
消費期限又は賞味期限	
保存方法	期限表示の保存条件を具体的に表示
食品関連事業者の氏名又は名称及び住所	食品関連事業者のうち表示内容に責任を有する者の氏名又は名称及び住所を表示
製造所等の所在地及び製造者等の名称等※	国内製造品又は国内加工品にあつては製造所又は加工所、輸入品にあつては輸入者について住所(所在地)・氏名(法人の場合は法人名)を表示 ※原則として同一製品を2以上の工場で製造する場合に限り製造所固有記号で代替可
アレルギー表示	小麦、卵等7品目の原材料及び添加物について表示を義務付け。
原産国名	輸入品が、表示対象
栄養成分表示	熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム(「食塩相当量」で表示)の5項目を表示
原料原産地名	国内で製造・加工された全ての加工食品が、表示対象
遺伝子組換え	対象加工食品33品目について、遺伝子組換え又は遺伝子組換え不分別である対象農産物が含まれる場合はその旨を表示。

名称	洋生菓子
原材料名	卵(国産)、砂糖、生乳、植物油脂、乳製品、カラメルソース、ゼラチン
添加物	香料、乳化剤、pH調整剤、増粘多糖類
内容量	130g
賞味期限	2020年10月31日
保存方法	要冷蔵(10℃以下)
販売者	株式会社〇〇 東京都〇〇市××町1-2
製造所	株式会社△△ さいたま工場 埼玉県〇〇市△△町

栄養成分表示(100g当たり)

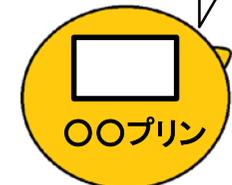
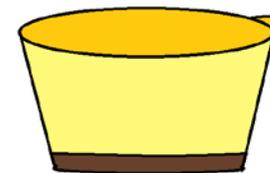
熱量	129kcal
たんぱく質	6g
脂質	5g
炭水化物	15g
食塩相当量	0.2g

○上記のほかに、品目によって、個別に義務付けされている事項もある。

(例)

品目：ふぐを原材料とするふぐ加工品

表示事項：ロットが特定できるもの(加工年月日、ロット番号等)、原料ふぐの種類、生食用であるかないかの別等



① 食品添加物表示

○ 原則として、使用した全ての添加物を「物質名※1」で食品に表示。

表示例

原材料名：小麦粉、砂糖、植物油脂(大豆を含む)、鶏卵、アーモンド、バター、
異性化液糖、脱脂粉乳、洋酒、でん粉

添加物※2：ソルビトール、**膨張剤、香料、乳化剤、着色料(カラメル、カロテン)、**
酸化防止剤(ビタミンE、ビタミンC)

<例外>

一括名表示

用途名併記

添加物表示部分

添加物表示の例外

<p>一括名で 表示可</p>	<p>複数の組合せで効果を発揮することが多く、個々の成分まで全てを表示する必要性が低いと考えられる添加物や、食品中にも常在する成分であるため、一括名で表示しても表示の目的を達成できるために認められている。ただし、次長通知において列挙した添加物を、示した定義にかなう用途で用いる場合に限る。 例：飲み下さないガムベース、通常は多くの組合せで使用され添加量が微量である香料、主に調味料として使用されるアミノ酸のように食品中にも常在成分として存在するもの等</p>	<p>イーストフード、ガムベース、かんすい、酵素、光沢剤、香料、酸味料、調味料、豆腐用凝固剤、苦味料、乳化剤、pH調整剤、膨張剤、チューインガム軟化剤</p>
<p>用途名 併記</p>	<p>消費者の関心が高い添加物について、使用目的や効果を表示することで、消費者の理解を得やすいと考えられるものは、用途名を併記する。 例：甘味料(サッカリンNa)、着色料(赤色3号)、保存料(ソルビン酸)</p>	<p>甘味料、着色料、保存料、増粘剤、酸化防止剤、発色剤、漂白剤、防かび剤</p>
<p>表示不要</p>	<p>最終食品に残存していない添加物や、残存してもその量が少ないため最終食品に効果を発揮せず期待もされていない添加物等については、表示が不要。</p>	<p>加工助剤、キャリアオーバー、栄養強化の目的で使用※3</p>

※1 物質名は、簡略名等を用いることができる。

※2 原材料名の欄に原材料名と明確に区分して表示することができる。

※3 特別用途食品、機能性表示食品については表示が必要。また、食品表示基準別表第4で別途定める表示を要する食品もある。

「食品添加物表示制度に関する検討会報告書」の概要

令和2年3月31日公表

現行制度の概要

○一括名、簡略名・類別名表示 / 用途名の表示

食品添加物は、物質名で表示する他、一部の添加物は、一括名等で表示が可能。

○無添加、不使用の表示

- ・消費者の誤認を招く無添加表示の存在
- ・具体的な表示禁止事項の解釈を示す通知が不明確。
- ・「人工甘味料」、「合成保存料」等の用語が無添加表示のためだけに使用。

○栄養強化目的でを使用した添加物の表示

- ・一部の食品(ジャム類等)を除き、表示が不要。

○普及、啓発、消費者教育

- ・食品添加物やその表示に関し、消費者の理解が進んでいない。

今後の整理の方向性

物質名等で表示を求める消費者からの要望

- ・見やすさ、なじみがある、表示可能面積不足等から、**現行制度を維持。**
- ・使用した個々の物質や目的について、事業者が消費者へ自主的な情報提供を実施。

・表示禁止事項を明確化するため、**「無添加表示」に関するガイドラインを策定。**

・消費者の誤認を防止する観点から、**「人工」、「合成」の用語を削除。**

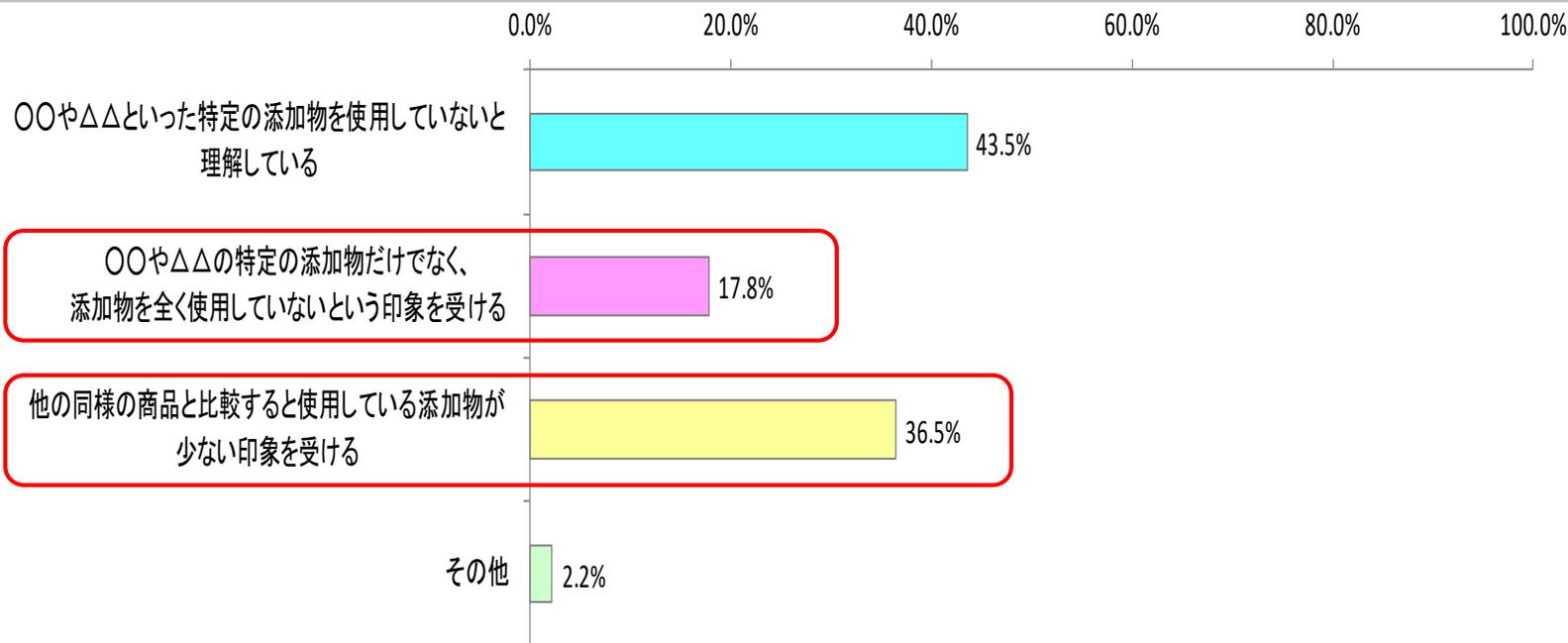
・消費者の分かりやすさの観点から、**原則全ての加工食品に表示する方向で検討。**

・事業者の影響等の調査や消費者委員会食品表示部会の「表示の全体像」も踏まえる必要。

・行政機関、消費者、事業者団体が**連携し**、対象とする**世代に応じたアプローチ**を実施。

Q. あなたは「〇〇を使用していない」、「△△無添加」など、〇〇や△△といった特定の添加物を使用していないという表示について、どのように思いますか。(ひとつだけ)

特定の添加物を使用していないという表示について、「〇〇や△△といった特定の添加物を使用していないと理解している」が43.5%と最も多かったが、「〇〇や△△といった特定の添加物だけでなく、添加物を全く使用していないという印象を受ける」と「他の同様の商品と比較すると使用している添加物が少ない印象を受ける」を合わせると54.3%であった。



その他

- ・体に良さそうという印象を受ける。
- ・「合成〇〇不使用」と表示されていても、「天然〇〇」が使用されることが多いので、表示自体信用していない。
- ・無添加の表示を無視している。
- ・それが自分にとって影響を与えるものが無添加とあれば安心できるが、ただし影響を与える添加物を知る人のみ。
- ・良いとは思うが、その基準はそもそもどうなのか？とか、製造元が勝手に言っているだけなのか、ちゃんと第三者機関が調べているのかなど、疑問が付きにくい。
- ・食品の鮮度が短いから早く消費しないとイケないと感じる。

② 期限表示(消費期限・賞味期限)

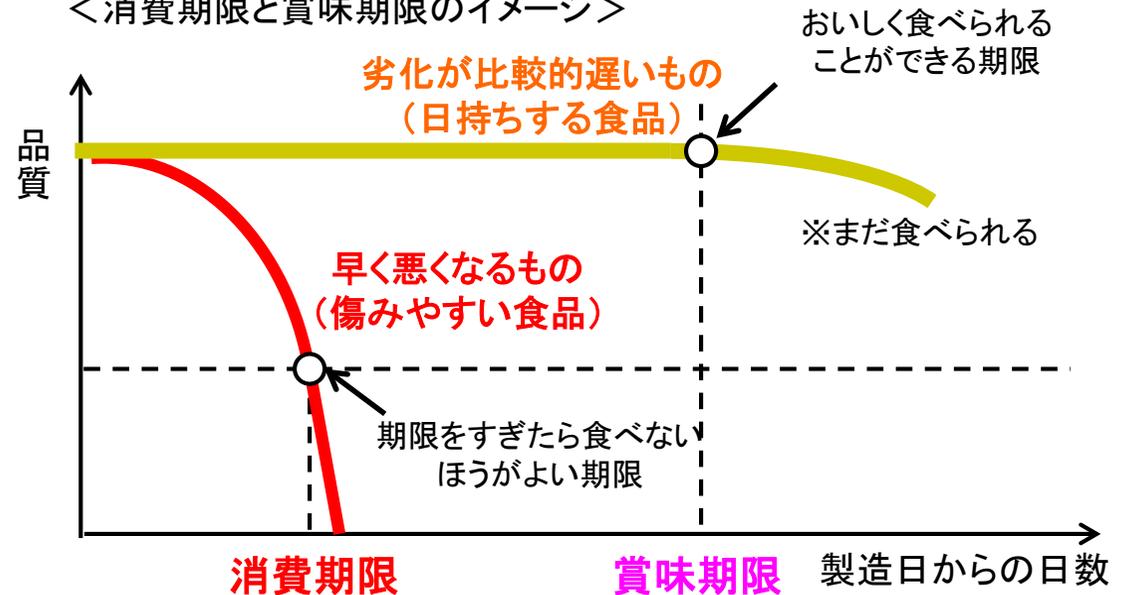
	意味	表示がされている食品の例
賞味期限	<p>おいしく食べることができる期限(best-before)</p> <p>定められた方法により保存した場合に、期待される全ての品質の保持が十分に可能であると認められる期限。 ただし、当該期限を超えた場合でも、これらの品質が保持されていることがある。</p>	<p>菓子、カップめん、缶詰</p> 
消費期限	<p>期限を過ぎたら食べない方がよい期限(use-by date)</p> <p>定められた方法により保存した場合、腐敗、変敗その他の品質(状態)の劣化に伴い安全性を欠くこととなるおそれがないと認められる期限。</p>	<p>弁当、サンドイッチ、惣菜</p> 

<表示例>

名 称	いちごジャム
原材料名	いちご、砂糖、...
内容量	400g
賞味期限	枠外下部に記載
保存方法	直射日光を避け、常温で保存
製造者	〇〇株式会社
	東京都千代田区△△

賞味期限 2020.12.31

<消費期限と賞味期限のイメージ>



食品ロスの削減の推進に関する基本的な方針

(令和2年3月31日 閣議決定 抜粋)

II 食品ロスの削減の推進の内容に関する事項

2 基本的施策

国においては、以下の施策に取り組み、食品の生産から、製造、販売、消費に至る一連の過程において、食品ロスの削減の取組を強力に推進する。地方公共団体においては、以下の施策を踏まえ、地域の特性に応じた取組を推進する。

(1) 教育及び学習の振興、普及啓発等

国民が、それぞれの立場で食品ロスの削減に自発的に取り組んでいくようにするため、その重要性についての理解と関心の増進等のための教育や普及啓発の施策を、食育に関する取組と連携しながら推進する。その際、消費者、事業者等が前記1に掲げた「求められる役割と行動」を実践するために必要な情報を併せて提供する。引き続き、食品ロス削減国民運動「NO-FOODLOSS PROJECT」として展開することとし、全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会等との連携を図る。具体的には以下のとおりである。

- ・消費者に対し、食品ロスを減らすポイントを記載した普及啓発資材を活用し、家庭での食品ロス削減のために、暮らしの中で意識して実践できる内容の普及啓発を行う。特に、食品ロスの発生の記録が削減に効果的であることを周知する等、消費者が食品ロスを意識する取組を推進する。また、食品を少し多めに買い置きして、食べたならその分を買い足すことにより、食品の備蓄ができる「ローリングストック法」の周知を図る。
- ・消費者に対し、賞味期限と消費期限の違い等、期限表示の正しい理解を促進する。
- ・消費者及び食品関連事業者等に対し、宴会シーズンや季節商品の予約時期など、季節ごとの消費の機会を捉えた情報発信等を行う。「外食時のおいしく「食べきり」ガイド」により、外食時の食べきり・持ち帰り（持ち帰り用容器の活用を含む。）等に係る啓発を一層推進する。
- ・消費者に対し、食品関連事業者が行う、商慣習見直し等を含めた食品ロス削減に資する取組について普及啓発を行い、理解を促進する。

賞味期限の愛称募集について

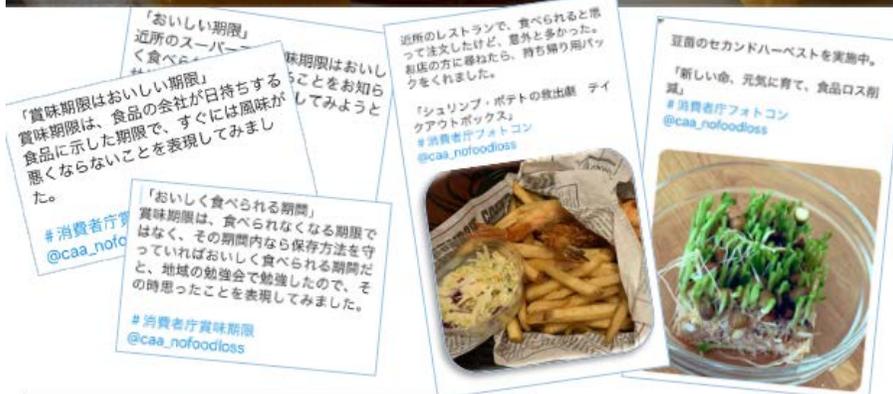
作品募集

「賞味期限」の愛称・通称コンテスト 私の食品ロス削減スローガン & フォトコンテスト

応募締切
2020年
9月11日
(金)



食べられるのに捨てられてしまう食品を減らしましょう。



※これは、応募イメージです。



消費者庁食品ロス削減 Twitter アカウント
@caa_nofoodloss をフォローして、
必要事項を入力の上、投稿（応募）してください。
詳しくは、裏面を見てください。

消費者庁 食品ロス 🔍 検索

コンテスト作品募集！

「賞味期限」の愛称・通称コンテスト」及び「私の食品ロス削減スローガン&フォトコンテスト」

食品ロス削減のための広報・啓発活動の一環として、「賞味期限」の正しい理解を促進する観点から、「賞味期限」の愛称・通称コンテストとして、「賞味期限」の愛称・通称の応募を行います。

また、「私の食品ロス削減スローガン&フォトコンテスト」として、食品ロス削減への独自の取組やエピソードに基づいて作成した食品ロス削減に向けた自らのスローガン（宣言）と、その想いを表現した写真を募集します。

部門 A 「賞味期限」の愛称・通称コンテスト

（応募例）

「賞味期限はおいしい期間」①

賞味期限は食品の会社が日持ちする食品に示した期限で、すぐに風味が悪くならないことを表現してみました。②

#消費者庁賞味期限 ③

@caa_nofoodloss ④

「賞味期限」とは

おいしく食べることができる期間です。定められた方法により保存した場合に、期待される全ての品質の保持が十分に可能であると認められる期限です。ただし、当該期限を超えた場合でも、これらの品質が保持されることがあります。

「賞味期限の愛称・通称」としてふさわしい名称

■応募資格 日本国内に在住の方

■応募方法 Twitter で、

消費者庁食品ロス削減アカウントをフォローのうえ、

① 応募者が考える「賞味期限の愛称・通称」としてふさわしい名称

② ①の理由・エピソード又は普及させるアイデア

③ ハッシュタグ #消費者庁賞味期限

④ タグ @caa_nofoodloss

を投稿してください。

■表彰 優秀作品に対し、

「内閣府特命担当大臣(消費者及び食品安全)賞」1点

「消費者庁長官賞」1点。

部門 B 私の食品ロス削減スローガン&フォトコンテスト

（応募例）

近所のレストランで、食べられると思って注文したけど、意外と多かった。お店の方に尋ねたら、持ち帰り用バックをくれました。①

「シュリンプ・ポテトの救出劇 テイクアウトボックス」②

#消費者庁フォトコン ③

@caa_nofoodloss ④



食品ロス削減に取り組むスローガン（宣言）とその写真

■応募資格 日本国内に在住の方

■応募方法 Twitter で、

消費者庁食品ロス削減アカウントをフォローのうえ、

① 投稿する画像について、食品ロス削減につながる取組又はエピソード

② 「私の食品ロス削減」のスローガン（宣言）

③ ハッシュタグ #消費者庁フォトコン

④ タグ @caa_nofoodloss

⑤ 「私の食品ロス削減」のスローガン（宣言）に当てる写真

を投稿してください。

■表彰 優秀作品に対し、

「内閣府特命担当大臣(消費者及び食品安全)賞」1点

「消費者庁長官賞」1点。

詳細は、募集要領を確認してください。



③アレルギー表示

- 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、加工食品等へ特定原材料を含む旨の表示を規定。

【主な食物アレルギーの症状】

軽い症状: かゆみ、じんましん、唇や臉の腫れ、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

特定原材料等

特定原材料等の名称		理由	表示の義務
特定原材料	えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生(ピーナッツ)	特に発症数、重篤度から勘案して表示する必要性の高いもの	表示義務
特定原材料に準ずるもの	アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン	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もの	表示を奨励

表示例

(アレルゲンの表示は、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)

食物アレルギーによる即時型症例・ショック症例の件数の推移

○即時型症例数の推移

年度	上段:原因食物(症例数の順位)、下段:件数																			
	鶏卵	牛乳	小麦	落花生	イクラ	エビ	ソバ	キウイ	クルミ	大豆	バナナ	ヤマイモ	カニ	カシューナッツ	モモ	ゴマ	サバ	サケ	イカ	鶏肉
24年度	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(11)	(13)	(14)	(15)	(16)	(17)	(18)	(18)	(20)
	1153	645	347	151	104	80	65	41	40	28	24	24	19	18	13	12	11	10	10	7
27年度	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	カシューナッツ	バナナ	カニ	ヤマイモ	モモ	リンゴ	サバ	ゴマ	サケ	アーモンド
	1626	1034	581	260	180	134	95	74	71	55	50	37	35	33	27	25	19	19	15	14
30年度	(1)	(2)	(3)	クルミ	落花生	イクラ	エビ	ソバ	カシューナッツ	ダイズ	キウイフルーツ	バナナ	ゴマ	モモ	ヤマイモ	アーモンド	カニ	マカダミアナッツ	サケ	イカ
	1681	1067	512	251	247	184	121	85	82	80	77	38	28	24	22	21	20	15	14	13

○ショック症例数の推移

年度	上段:原因食物(症例数の順位)、下段:件数																		
	鶏卵	牛乳	小麦	落花生	エビ	イクラ	ソバ	バナナ	カシューナッツ	クルミ	カニ	大豆	キウイ	リンゴ	コメ	サバ	イカ	15品目	
24年度	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(8)	(10)	(11)	(11)	(11)	(11)	(11)	(11)	(11)	(18)	
	77	66	64	20	14	12	11	5	5	4	2	2	2	2	2	2	2	1	
27年度	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	カシューナッツ	イクラ	キウイ	クルミ	ソバ	カニ	大豆	アーモンド	サバ	バナナ	モモ	ヤマイモ	豚肉	27品目
	136	124	94	27	15	10	9	7	7	6	5	4	4	3	3	3	3	2	1
30年度	(1)	(2)	(3)	クルミ	落花生	エビ	カシューナッツ	そば	イクラ	キウイフルーツ	大豆	カカオ	バナナ	オオムギ	ココナッツ	ブリ	マカダミアナッツ	マグロ	アーモンドを含む27品目
	125	118	87	42	38	18	15	14	12	8	5	3	2	2	2	2	2	2	1

※ 即時型症例数は、上位20品目に限る。

令和元年7月5日開催
消費者委員会 食品表示部会資料を一部改編

検討課題

これまでの調査報告及び平成30年度の調査報告書を踏まえて、追加等を検討

原因食物	区分	24年度	27年度	30年度	対応
くるみ	即時型症例数	40	74	251	義務化を 視野に入れた検討
	ショック症例数	4	7	42	
アーモンド	即時型症例数	0	14	21	推奨品目への 追加検討
	ショック症例数	0	4	1	

(留意事項)

○くるみ

- ・今回の症例数が一過性のものではないかの確認が必要
- ・義務表示対象品目に指定する場合、実行担保の観点から、試験方法の開発と妥当性評価が必要

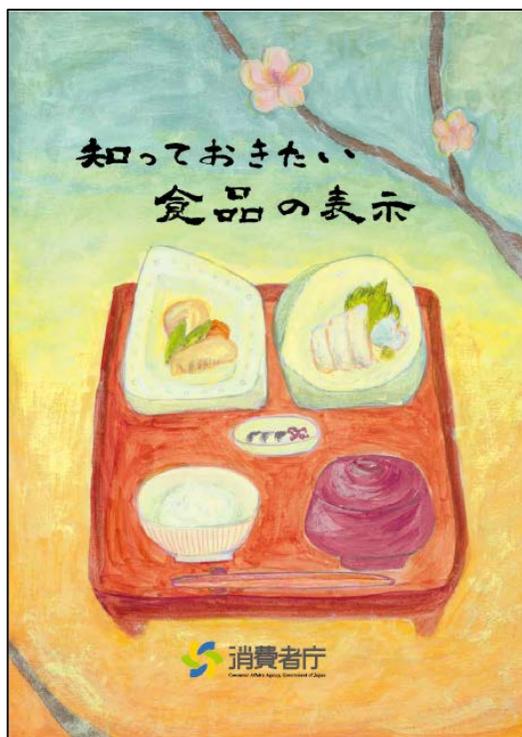
○アーモンド

- ・包装資材切替に要する期間の把握

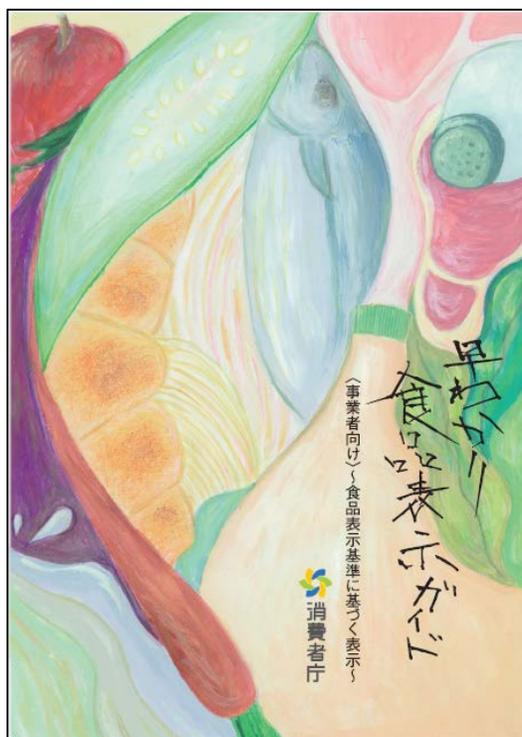
アレルギー表示に特化した事業者教育用資料の作成について

事業者に適切なアレルギー表示を徹底させる必要があるが、食品表示法施行後、事業者向けの食物アレルギー表示制度についての普及啓発資料が存在せず、多数の事業者から作成の要望がある。そのため、事業者が表示を作成する際に活用可能な、食物アレルギー表示制度に特化した事業者用普及啓発資料を作成する。

知っておきたい食品の表示
(消費者向け)



早わかり食品表示ガイド
(事業者向け)



アレルギー物質を含む
加工食品の表示ハンドブック
(事業者向け)



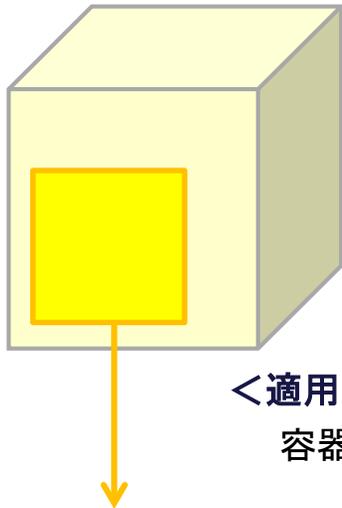
食品表示基準改正の都度改正

食品表示法施行以前の基準に基づく記載であり、今のみでは活用不可

④栄養成分表示

- 食品関連事業者に対し、原則として、全ての消費者向けの加工食品及び添加物への栄養成分表示を義務付け。

<表示例>



<適用対象>
容器包装

栄養成分表示(1包装(2個)当たり)

熱量	483kcal
たんぱく質	17g
脂質	23g
炭水化物	52g
糖質	49g
食物繊維	3g
食塩相当量	3.6g
鉄	1.4mg

<栄養成分表示をする際の必要表示事項>

【義務】

熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、
ナトリウム(「食塩相当量」で表示)

【任意(推奨)】

飽和脂肪酸、食物繊維

【任意(その他)】

n-3系脂肪酸、n-6系脂肪酸、コレステロール、糖質、
糖類、ビタミン・ミネラル類

⑤原料原産地表示

※平成29年9月1日施行。

経過措置期間は令和4年3月まで。

表示対象加工食品：

国内で製造した全ての加工食品

(ただし、外食、いわゆるインスタ加工等を除く。)

表示対象原材料：

製品に占める重量割合上位1位の原材料

その他：

- 義務表示は、食品の容器包装に表示する。
- 「又は表示」や「大括り表示」等をした場合は、インターネットなどにより、自主的に補足的な情報開示に努める。
- 制度内容や用語の意味等について、消費者啓発を推進する。

表示方法：

原則、国別重量順に表示

例：(A国、B国)
(A国、B国、その他)

実行可能性を踏まえ、**認められる条件、誤認防止への対応**を定めた上で、以下の規定を導入

又は表示

国別重量順表示を行った場合に、産地切替えなどのために容器包装の変更が生じると見込まれる場合

例：(A国又はB国)
(A国又は国産)
(A国又はB国又はその他)
と表示しても可

過去実績又は計画に基づく表示である旨を付記

大括り表示

例：(輸入)
(輸入、国産)
と表示しても可

国別重量順表示を行った場合に、3以上の外国の産地表示に関して、産地切替えなどのために容器包装の変更が生じると見込まれる場合

**大括り表示+
又は表示**

例：(輸入又は国産)
と表示しても可

過去実績又は計画に基づく表示である旨を付記

「大括り表示」を用いても産地切替えなどのために容器包装の変更が生じると見込まれる場合

中間加工原材料の製造地表示

(対象原材料が中間加工原材料である場合)

例：(A国製造) (国内製造)

※生鮮原材料まで遡って表示できる事業者は、表示しても可

※製造地表示においても、国別重量順表示を原則としつつ、又は表示など上記の考え方を準用

⑥遺伝子組換え表示

- 遺伝子組換え農作物の安全性には問題がない(食品衛生法)。
- 表示について、平成13年から義務表示制度開始(現在は食品表示法)。
 - ・ 8農産物(※1)及び33加工食品群(※2)が義務表示の対象。
 - ・ 加工後に組み換えられたDNA等が検出できない食品は義務表示の対象外(しょうゆ、植物油等)。

義務表示の例

遺伝子組換え農産物を区別している場合



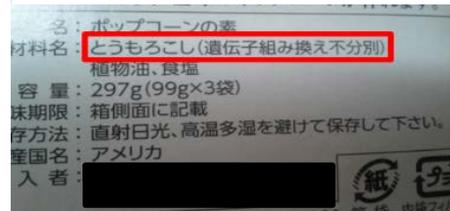
「パパイヤ(遺伝子組換え)」など



遺伝子組換え農産物と遺伝子組換えでない農産物を区別しない(不分別)場合



「とうもろこし(遺伝子組換え不分別)」など

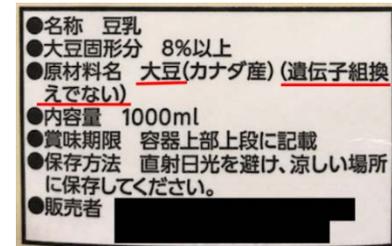


任意表示の例

遺伝子組換えでない農産物を区別している場合(33加工食品群以外の食品であっても同様に表示することが可能)



「大豆(遺伝子組換えでない)」など



※1 大豆、とうもろこし、ばれいしょ、アルファルファ、てん菜、なたね、綿実、パパイヤ。
現在、日本国内において、食用栽培はない。

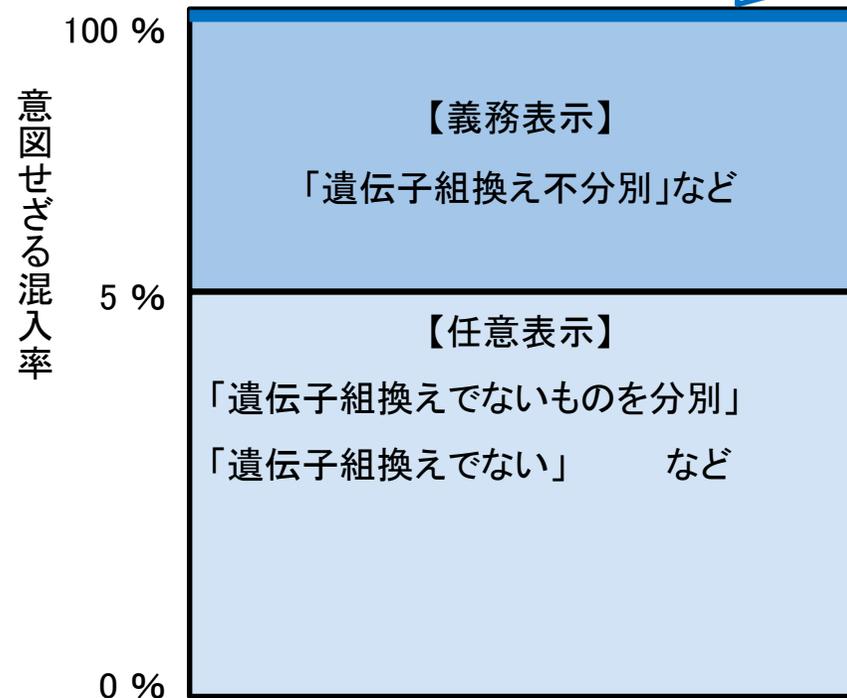
※2 加工後に組み換えられたDNA等が検出できる食品(豆腐、とうもろこし缶詰等)

遺伝子組換え表示の改正の概要

現行の制度のうち、任意表示に関して食品表示基準を改正し、

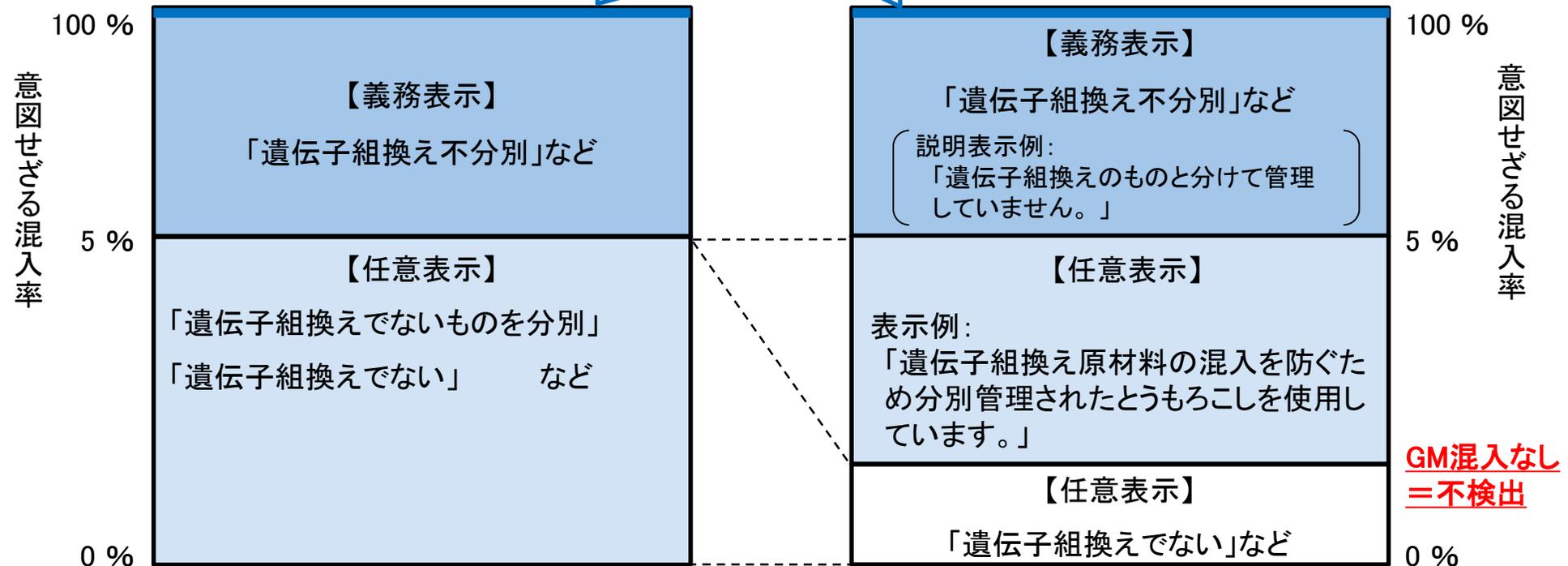
- i) 分別生産流通管理を実施し、遺伝子組換え農産物の混入を5%以下に抑えているものについては、適切に分別生産流通管理している旨、事実を即した表示を、
- ii) さらに、遺伝子組換え農産物の混入がないと認められる場合には「遺伝子組換えでない」旨の表示を認めることとした(令和5年4月1日施行)。

<現行の表示制度>



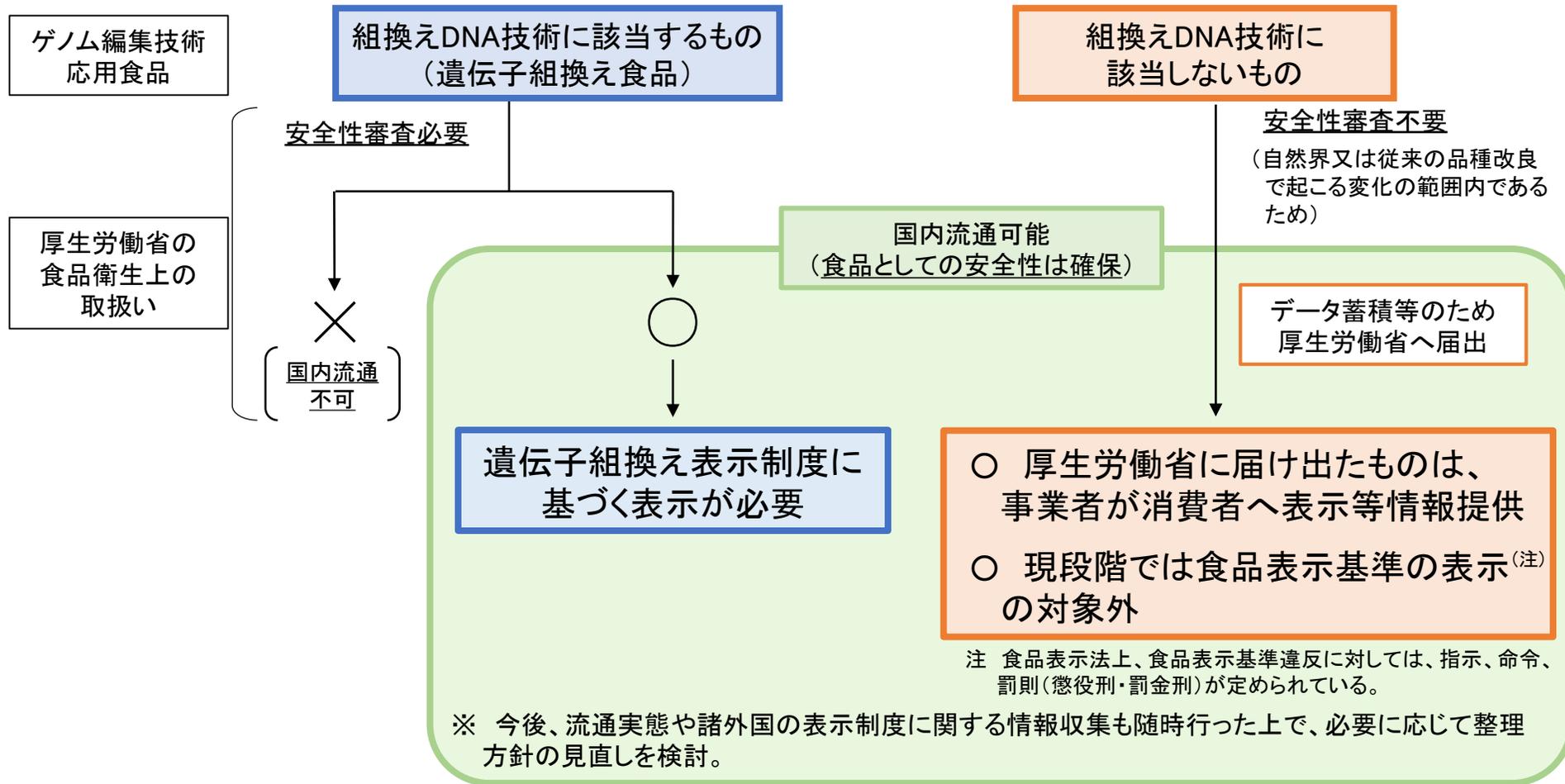
【義務表示】「遺伝子組換え」など

<改正後の制度>



(注)「遺伝子組換え」表示及び任意表示については、事業者が分別生産流通管理を行っていることが前提。

(3) ゲノム編集技術応用食品の表示について



(考え方)

- ①外来遺伝子等が残存しないものは、ゲノム編集技術を用いたものか、従来の育種技術を用いたものか、科学的に判別不能。
- ②また、現状、国内外において、ゲノム編集技術応用食品に係る取引記録等の書類による情報伝達の体制が不十分。
- ③消費者の中には、ゲノム編集技術応用食品に対し、選択のための表示を求める声。

3. 食品の機能性表示制度の概要

食品

医薬品

健康食品を始めとする加工食品
農林水産物

「その他
健康食品」

トクホ

【特定保健用食品】

許可制

保健の機能の表示ができる
(例) おなかの調子を整えます。



オリゴ糖
キシリトール 等

(平成3年度～)

許可等件数: 1,073件

【機能性表示食品】

事前届出制

企業等の責任において
保健の機能の表示ができる
(例) 睡眠の質の向上に役立ちます。

(平成27年度～)

届出公表件数: 2,857件
(うち、生鮮食品: 67件)
※撤回された届出を除く。

【栄養機能食品】

許可・届出不要

(栄養成分の補給のために利用される食品)

栄養成分の機能が表示される
(例) カルシウムは、骨や歯の形成に必要な
栄養素です。

ビタミン
ミネラル 等

(平成13年度～)

・医療用医薬品
・一般用医薬品

医薬部外品

(令和2年8月7日時点)

(1) 特定保健用食品

- 特定保健用食品とは、からだの生理学的機能などに影響を与える保健効能成分(関与成分)を含み、健康増進法第43条第1項の許可を受け、その摂取により、特定の保健の目的が期待できる旨の表示(保健の用途の表示)*をする食品
- 令和2年8月7日現在、1,073件の食品が特定保健用食品の許可等を受けている。
* 保健の用途の表示とは・・・「お腹の調子を整える」、「コレステロールの吸収を抑える」、「食後の血中中性脂肪の上昇をおだやかにする等の表示が挙げられる。



《パッケージ表示例》

特定保健用食品 商品名: ●▲●▲

名称: 粉末清涼飲料 原材料名: …、…、…
賞味期限: ○○.△△.×× 内容量: ○○g

許可表示: ●▲●▲には△△が含まれているため、便通を改善します。
おなかの調子を整えたい方やお通じの気になる方に適しています。
「食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。」

栄養成分量及び熱量: 1袋当たり
エネルギー○kcal、たんぱく質○g、脂質○g、炭水化物○g、食塩相当量○g、関与成分△△○g

1日当たりの摂取目安量: 1日当たり2袋を目安にお召し上がりください。
摂取方法: 水に溶かしてお召し上がりください。
摂取をする上での注意事項: 一度に多量に摂りすぎると、おなかのゆるくなる場合があります。1日の摂取量を守ってください。

調理又は保存の方法: 直射日光を避け、涼しいところに保存してください。
製造者: ○○○株式会社 東京都△△区…
(1日当たりの摂取目安量に含まれる該当栄養成分の量が栄養素等表示基準値に占める割合: 関与成分が栄養素等表示基準値の定められた成分である場合)



【条件付き特定保健用食品の表示例】

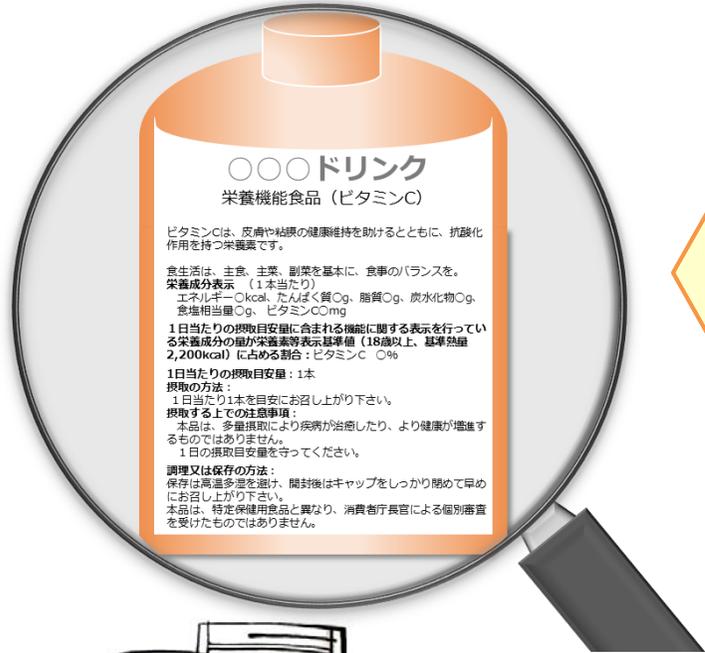
許可表示:
「○○を含んでおり、根拠は必ずしも確立されていませんが、△△に適している可能性のある食品です。」



※赤字は特定保健用食品としての義務表示事項

(2) 栄養機能食品

- 栄養機能食品とは、食生活において特定の栄養成分の補給を目的として摂取する者に対し、当該栄養成分の機能の表示をするもの。
- 栄養機能食品として販売するためには、1日当たりの摂取目安量に含まれる当該栄養成分量が定められた上・下限値の範囲内にある必要がある。
- 個別の許可申請を行う必要がない自己認証制度となっている。



《パッケージ表示例》

商品名：●▲ **栄養機能食品(ビタミンC)**

ビタミンCは、皮膚や粘膜の健康維持を助けるとともに、抗酸化作用を持つ栄養素です。「食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。」

名称：○○○○

原材料名：…、…、…/…、…

内容量：○○g

賞味期限：枠外○○に記載

製造者：△△株式会社

栄養成分表示 (1本当たり)

エネルギー○kcal、たんぱく質○g、脂質○g、炭水化物○g、食塩相当量○g、**ビタミンC○mg**

1日当たりの摂取目安量に含まれる機能に関する表示を行っている栄養成分の量が**栄養素等表示基準値(18歳以上、基準熱量2,200kcal)に占める割合：ビタミンC ○%**

1日当たりの摂取目安量：1本

摂取の方法：1日当たり1本を目安にお召し上がり下さい。

摂取する上での注意事項

本品は、多量摂取により疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。
1日の摂取目安量を守ってください。

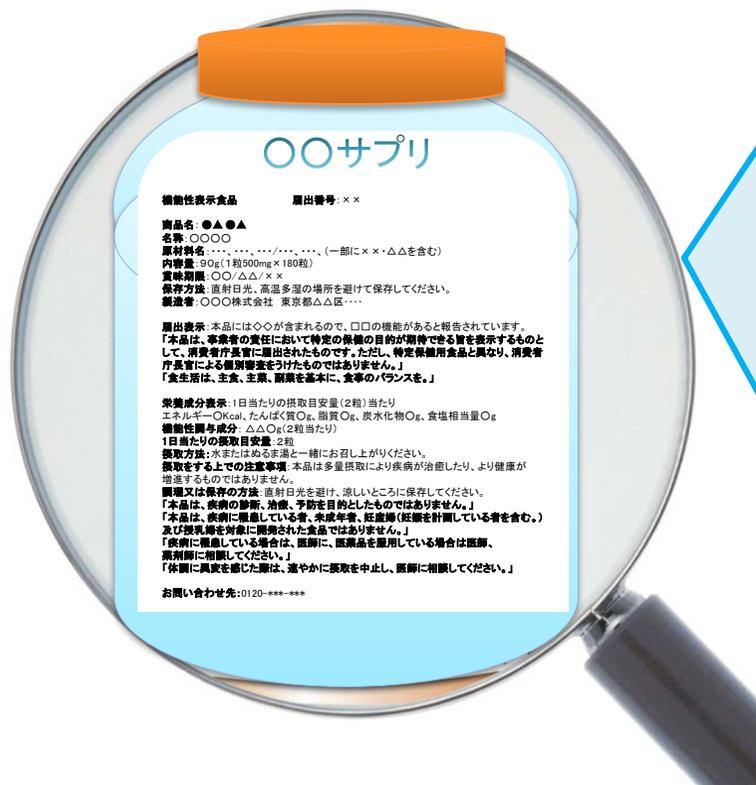
調理又は保存の方法：保存は高温多湿を避け、開封後はキャップをしっかりと閉めて
早めにお召し上がり下さい。

(特定の対象者に対し注意を必要とするものにあつては、当該注意事項)

本品は、特定保健用食品と異なり、消費者庁長官による個別審査を受けたものではありません。

(3)機能性表示食品

- 機能性表示食品とは、食品関連事業者の責任で、科学的根拠を基に商品パッケージに機能性を表示するものとして、消費者庁に届け出られた食品。
- 平成27年4月からスタートし、令和2年8月7日現在、2,857件の食品が届け出られている。



《パッケージ表示例》

機能性表示食品 届出番号: × × 商品名: ●▲●▲

名称: ○○○○
原材料名: …、…、…/…、…、(一部に××△△を含む)
内容量: 90g(1粒500mg×180粒) 賞味期限: ○○. △△. ××
保存方法: 直射日光、高温多湿の場所を避けて保存してください。
製造者: ○○○株式会社 東京都△△区…

届出表示: 本品には◇◇が含まれるので、□□の機能があると報告されています。
「本品は、事業者の責任において特定の保健の目的が期待できる旨を表示するものとして、消費者庁長官に届出されたものです。ただし、特定保健用食品と異なり、消費者庁長官による個別審査を受けたものではありません。」
「食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。」

栄養成分表示: 1日当たりの摂取目安量(2粒)当たり
エネルギー○kcal、たんぱく質○g、脂質○g、炭水化物○g、食塩相当量○g
機能性関与成分: △△○g(2粒当たり)

1日当たりの摂取目安量: 2粒
摂取方法: 水またはぬるま湯と一緒に召し上がりください。
摂取をする上での注意事項: 本品は多量摂取により疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。
調理又は保存の方法: 直射日光を避け、涼しいところに保存してください。

「本品は、疾病の診断、治療、予防を目的としたものではありません。」
「本品は、疾病に罹患している者、未成年者、妊産婦(妊娠を計画している者を含む。)及び授乳婦を対象に開発された食品ではありません。」
「疾病に罹患している場合は、医師に、医薬品を服用している場合は医師、薬剤師に相談してください。」
「体調に異変を感じた際は、速やかに摂取を中止し、医師に相談してください。」

お問い合わせ先: 0120-***-***

※赤字は機能性表示食品としての義務表示事項

機能性表示食品制度の基本的な考え方

従前の課題

【栄養機能食品】

栄養成分に限定されている。

【特定保健用食品】

食品ごとに有効性や安全性に係るヒト試験が必須であるため、許可手続に時間と費用がかかる。
⇒中小事業者にはハードルが高い。

「規制改革実施計画」「日本再興戦略」 (平成25年 6月14日閣議決定)

- 加工食品及び農林水産物について、**企業等の責任で科学的根拠をもとに機能性を表示できる新たな方策**を検討、平成27年3月末までに実施
- 検討に当たっては、**米国のダイエタリーサプリメントの表示制度を参考**
- 安全性の確保も含めた運用が可能な仕組みとすることを念頭

【特定保健用食品(トクホ)の仕組み】

事前個別許可制度

- ・一つ一つの食品ごとに事前許可

ヒト試験が必須

- ・費用と時間の負担

生鮮食品の実績はなし

- ・既許可品は加工食品のみ

【機能性表示食品制度の基本的な考え方】

「事後チェック制度」を導入

<導入のためのポイント>

- ① 安全性の確保(十分な食経験があること)
- ② 機能性の科学的根拠の明確化
- ③ 届出制による事業者把握、事故情報収集、買上げ調査・収去試験

「文献評価(システマティック・レビュー)」も容認

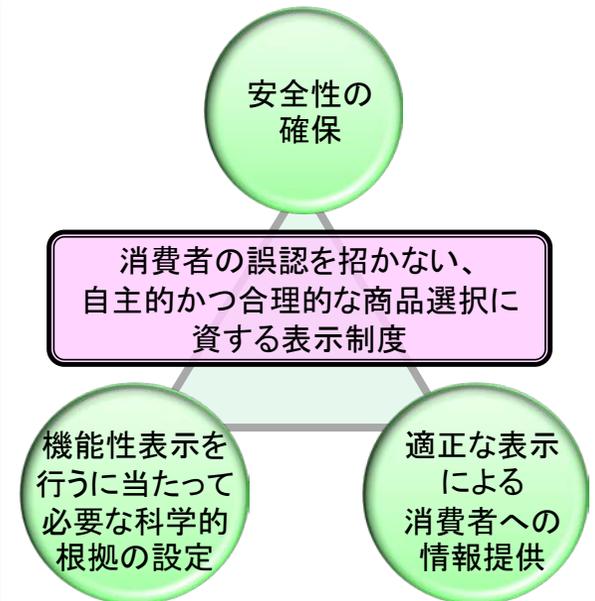
事業者自らのヒト試験実施は不要

表示ルールを作成(特定保健用食品とほぼ同様)

「国が評価したものでない」旨を明記。
※医薬品と誤認される表示は新制度でも不可

「生鮮食品」でも表示を実現

事後チェック制度の下で、生鮮食品についても機能性表示が実現(外国にも例がない取組)



生鮮食品の届出における表示内容の例【農産物】



機能性表示食品の届出件数のうち、令和2年8月7日時点において生鮮食品は67件(農産物 62件)公表されている。

生鮮食品	件数	機能性関与成分名	表示しようとする機能性の例
みかん	14件	β -クリプトキサンチン	本品には、 β -クリプトキサンチンが含まれています。 β -クリプトキサンチンは骨代謝のはたらきを助けることにより、骨の健康に役立つことが報告されています。
ケールスルフォラファン スプラウト/ブロッコリース ルフォラファンスプラウト	各1件	スルフォラファン グルコシノレート	本品にはスルフォラファングルコシノレートが含まれます。スルフォラファングルコシノレートを24mg/日摂取すると、健康な中高年世代の方の健常域でやや高めの血中肝機能酵素(ALT)値を低下させることが報告されています。ALT値は肝臓の健康状態を示す指標の一つです。本品は、中高年世代の肝臓の健康状態を示す一指標の改善に役立ちます。本品30gで機能性関与成分(スルフォラファングルコシノレート)の50%を摂取できます。
大豆スプラウト	1件	大豆イソフラボン	本品には大豆イソフラボンが含まれます。大豆イソフラボンは骨の成分を維持する働きによって、骨の健康に役立つことが報告されています。
もやし	8件		
米/ケール/パプリカ /もやし/えのきたけ/ ぶどう	各1件	GABA (γ -アミノ酪酸)	本品にはGABAが含まれます。GABAには、血圧が高めの方の血圧を下げる機能があることが報告されています。
バナナ	10件		
メロン	2件		
	4件		
トマト	1件	リコピン	本品にはリコピンが含まれ、リコピンを22mg/日摂取すると、血中LDLコレステロールを低下させる機能があることが報告されています。本品を200g(2~5個)食べると機能性が報告されている一日当たりの機能性関与成分の量の50%を摂取できます。
ケール	1件	ルテイン	本品にはルテインが含まれます。ルテインは、眼のかすみやぼやけ(コントラスト感度)を改善し、眼の調子を整えることが報告されています。
	2件		本品にはルテインが含まれます。ルテインを10mg/日摂取すると、ブルーライトなどの光による刺激から目を保護するとされ、年齢とともに減少する網膜黄斑部の色素量を増加させることで目の調子を整えることが報告されています。本品を60g食べると、機能性が報告されている一日当たりのルテインの量の50%を摂取できます。
ほうれん草	2件		本品にはルテインが含まれています。ルテインは、光による刺激から目を保護するとされる網膜(黄斑部)色素を増加させることが報告されています。
りんご	5件	リンゴ由来 プロシアニジン	本品にはリンゴ由来プロシアニジンが含まれます。リンゴ由来プロシアニジンには、内臓脂肪を減らす機能があることが報告されています。
唐辛子	1件	ルテオリン	本品にはルテオリンが含まれています。ルテオリンには食後の血糖値の上昇を抑える機能があることが報告されています。
ナッツ	1件	オレイン酸	本品にはオレイン酸が含まれます。オレイン酸を32.4g/日摂取することで、正常なコレステロール(LDLコレステロールおよび総コレステロール)をサポートする機能が報告されています。本品に含まれる個包装を2袋食べることで、機能性が報告されている1日当たりの機能性関与成分の量の50%を摂取できます。健常な範囲でコレステロールが高めの方に適しています。
ビルベリー	1件	ビルベリー由来 アントシアニン	本品にはビルベリー由来アントシアニンが含まれています。ビルベリー由来アントシアニンは、スマートフォンやパソコンなどを使用する際に、一時的に低下しがちな目のうるおい感の維持や目の焦点を合わせやすくすることによって、目の疲労感の緩和に役立つことが報告されています。
えごまの葉	1件	ロズマリン酸	本品にはロズマリン酸が含まれます。ロズマリン酸には、花粉やハウスダスト、ホコリなどによる目の不快感を軽減することが報告されています。目の不快感が気になる健常な方に適しています。

赤字: 令和元年度及び令和2年度に新たに届け出られた生鮮食品(9食品18件)

生鮮食品の届出における表示内容の例【水産物・畜産物】



機能性表示食品の届出件数のうち、令和2年8月7日時点において生鮮食品は67件(水産物 2件、畜産物 3件)公表されている。

生鮮食品	公表件数	機能性関与成分名	表示しようとする機能性の例
カンパチ	1件	DHA・EPA	本品にはDHA・EPAが含まれます。DHA・EPAには、中性脂肪を低下させる機能があることが報告されています。
ぶり	1件		本品にはEPA・DHAが含まれます。EPA・DHAには、中性脂肪値を下げる機能があることが報告されています。また中高年の方の加齢に伴い低下する、認知機能の一部である記憶力を維持することが報告されています。
鶏卵	1件	DHA・EPA	本品にはDHA・EPAが含まれます。DHA・EPAには、中性脂肪を低下させる機能があることが報告されています。
豚肉	1件	イミダゾールジペプチド(カルノシン、アンセリン)	本品には、イミダゾールジペプチド(カルノシン、アンセリン)が含まれています。イミダゾールジペプチド(カルノシン、アンセリン)200mg(本品40g)には、一過性の疲労感を軽減する機能があることが報告されています。また、イミダゾールジペプチド(カルノシン、アンセリン)1,000mg(本品200g)には、中高年の方の加齢に伴い低下する認知機能の一部である記憶力(言葉を覚え、思い出す能力)を維持することが報告されています。一時的な疲れを感じている方や、加齢による記憶力低下を感じている方に適した食品です。
鶏肉	1件	アンセリン、カルノシン	本品にはアンセリン、カルノシンが含まれます。アンセリン、カルノシンは加齢により衰えがちな認知機能の一部である、個人が経験した比較的新しい出来事に関する記憶をサポートする機能があることが報告されています。

赤字: 令和元年度及び令和2年度に新たに届け出られた生鮮食品(2食品2件)

事後チェック指針について①

- ・ 規制改革実施計画における「機能性表示食品制度の運用改善」を踏まえ、事業者の予見性を高めるべく有識者や業界団体の意見も聴き、指針案を作成
- ・ 令和2年1月16日から2月14日までの間、パブリックコメントを実施
- ・ 令和2年3月24日、指針公表

<指針作成の目的>

- 機能性表示を行う上で、科学的根拠として明らかに不適切であると判断される事例等や広告その他の表示を規制する各法令上問題となるおそれのある事例等を示すことにより、機能性表示食品に対する食品表示法、景品表示法及び健康増進法に係る事後的規制の透明性を確保する。
- 事業者の自主点検及び業界団体による自主規制等の取組の円滑化を図ることにより事業者の健全な広告活動等に資する。
- もって消費者の自主的かつ合理的な商品選択の機会を確保する。

(参考) 規制改革実施計画 (令和元年6月21日閣議決定) (抜粋)

II 各分野における規制改革の推進

3. 医療・介護分野

(4) 機能性表示食品制度の運用改善

No.	事項名	規制改革の内容	実施時期	所管府省
9	機能性表示食品に対する法執行方針の明確化	機能性表示食品を製造販売する事業者の事業活動を委縮させないよう、 <u>機能性を裏付ける科学的根拠について、どのような場合にその科学的根拠を欠くものとして景品表示法による処分の対象となるのか</u> 、「食品表示法第4条第1項の規定に基づいて定められた食品表示基準の違反に係る同法第6条第1項及び第3項の指示及び指導並びに公表の指針」(平成27年3月20日消費者庁次長、国税庁審議官、農林水産省消費・安全局長通知)も参照の上、 <u>ガイドライン等で考え方を整理・公表する</u> 。	令和元年度検討・結論・措置	消費者庁
10	機能性表示食品制度の運用における連携強化	事業者が届出の段階において販売後の関係法令上の問題点も自ら把握できるよう、 <u>機能性表示食品の届出とその事後規制に関わる規制所管課室で連携して事後チェックの透明性向上に係るガイドラインを作成・公表</u> するとともに、事業者の自主的な表示適正化の取組を支援する。また、事後規制に関わる規制所管課室は、第三者的な役割を持つ機関あるいは組織の活用等により、透明性のある法執行の仕組みを構築する。	令和元年度検討・結論・措置	消費者庁

事後チェック指針について②

<指針の構成>

第1 機能性表示食品の科学的根拠に関する事項

- 基本的な考え方
- 科学的根拠として明らかに適切とは考えられない具体例

例：機能性の評価項目における介入群と対照群の群間比較で統計的に有意差（有意水準5%）が認められない場合

第2 広告その他の表示上の考え方

- 基本的な考え方
- 景品表示法上問題となるおそれのある広告その他の表示の要素
- 打消し表示
- 誤認される「表示」の判断

例：機能性の内容が、内臓脂肪の減少により、外見上身体の変化がわかるほどの腹部の痩身効果が得られるものではないにもかかわらず、そのような効果が得られると一般消費者に誤認を与える場合

- 景品表示法上問題となるおそれのある主な表示の種類

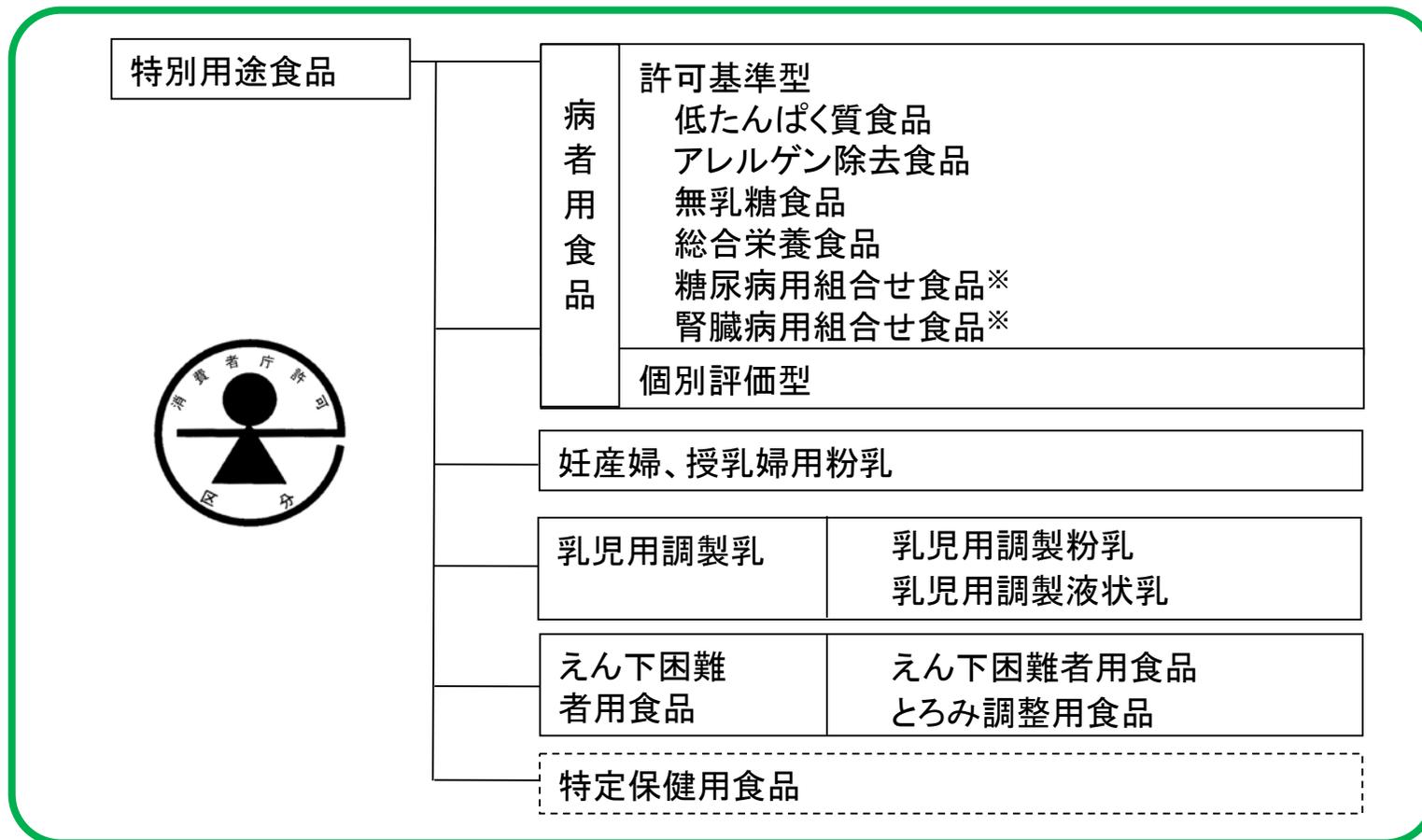
第3 届出資料の不備等における景品表示法上の取扱い

科学的知見及び客観的立場を有すると認められる機関等において妥当であるとの評価を受けるなど、適切な客観的評価により表示の裏付けとなる科学的根拠が合理性を欠いているものではないと判断されるものについては、景品表示法上問題となるものとは取り扱わない。等

4. 特別用途食品制度の概要

- 乳児の発育や、妊産婦、授乳婦、えん下困難者、病者などの健康の保持・回復などに適するという特別の用途について表示を行うもの(特別用途表示)。
- 特別用途食品として食品を販売するには、その表示について消費者庁長官の許可を受けなければならない(健康増進法第43条第1項)。
- 表示の許可に当たっては、規格又は要件への適合性について、国の審査を受ける必要がある。

【現在の特別用途食品】



※令和元年9月9日から追加。

(参考) 乳児用調製液状乳(液体ミルク)

○乳児用液体ミルクは、災害時の備えや衛生的な授乳の支援、外出時、夜間における授乳を簡便に行うという観点から有用であり、近年、国内での製造・販売への要望が高まっていた。

○このため、平成30年8月8日、特別用途表示制度における乳児用調製乳に「乳児用調製液状乳」の区分を新設した。

○平成31年3月5日、申請のあった2製品について乳児用調製液状乳の表示許可。
その後、令和2年1月に1製品許可され、現在3製品となっている。

○乳児用液体ミルクの正しい使い方や安全性などについて、関係省庁等と連携し、液体ミルクの使用に関する普及啓発を行っている。



アイクレオ赤ちゃんミルク
江崎グリコ株式会社
(紙パック 125mL)
平成31年3月5日許可



明治ほほえみらくらくミルク
株式会社明治
(缶 250mL)
平成31年3月5日許可



ビーンスターク 液体ミルク
すこやか エム1
雪印ビーンスターク株式会社
(缶 200mL)
令和2年1月29日許可

乳児用液体ミルクってなに？

液体ミルクは、母乳代替食品です。 母乳代替食品とは…
赤ちゃんにとって最良の栄養は母乳ですが、母乳が不足した場合、母乳継続が困難な場合に母乳の代替品として使用することができるものです。乳児の発育に必要な栄養成分を補たすよう、特別に製造された食品(粉ミルク、液体ミルクのこと)があります。ここで特許したものは**特別用途食品のマーク**が表示されています。

粉ミルクと何が違うの？
 ・哺乳の手軽がなく難し、温め不要でそのまま授乳できます。
 ・栄養組成は母乳後の粉ミルクと似ています。
 ・滅菌済で衛生的ですが、飲み残しは雑菌が繁殖しやすいので与えないでください。

どんな使い方ができるの？
こんな時に
 ✓ 母乳は赤ちゃんにとって最良の栄養です。母乳が足りない赤ちゃんに安心してお使いいただけます。
 ✓ お薬が必要のため、災害時や病室に
 ✓ 外出時など母乳が大変なとき
 ✓ 母乳が授乳等で授乳できないとき など

【使い方】
 ・開封前によく揺る等、使用方法を御確認ください。
 ・母乳が足りない赤ちゃんに安心して与えてください。
 ・紙パック、缶の場合は清潔な容器に移し替えて与えてください。
【与え方】
 ・赤ちゃんの個人差やリズムに合わせてミルクの量や回数を加減してください。
 ・初めての場合は少量ずつ与えてください。

どんな点に注意しただいいの？
【安全衛生上の注意】
 ・開封後すぐに使用し、飲み残しは与えないでください。
 ・容器に破損、膨張や色、臭い、味に異常がある場合は使用しないでください。
【保存上の注意】
 ・常温保存が可能です。
 ・直射日光、火の近く、車の車中などを避けて保存してください。
 ・保存期間が容器自体により違つので(紙パックは約6か月、缶は約1年)表示の賞味期限を確認しましょう。
【その他】
 ・母乳が不足しているか、乳児の発育状況等を確認の上、用いることが望ましいため、医師・管理栄養士・助産師などに御相談ください。

詳細は実際の商品の表示や、メーカーのHPを見て御確認ください。

【特別用途食品制度に関する問合せ先】
 消費者庁食品表示企画課 TEL:03-3507-8800 (代) 消費者庁

【パンフレット(消費者庁作成)】

5. 「食品表示の全体像に関する報告書」の概要

令和元年8月
消費者委員会事務局

背景

- 義務表示の内容増加に伴い、製品上に表示する文字が多くなっている。
- 今後、義務化される表示が増えれば、状況は更に深刻化し、消費者が安全性に関わる表示を見落とす可能性もある。



目的

- 食品表示を取り巻く現状等について整理しつつ、消費者のニーズにも十分留意した上で、食品表示の全体像について以下の点を中心に検討。
 - ①表示事項間の優先順位
 - ②インターネットを活用した表示の可能性を含む、ウェブ上における情報提供と従来の容器包装上の表示との組合せ

より良い食品表示に向けて(課題)

- 安全性、自主的・合理的な選択の機会の確保のための義務表示(一括表示)だが、「平成29年度食品表示に関する消費者意向調査」(消費者庁)の結果によれば、一括表示を「確認していない」という人が一定数存在し、消費者に十分活用されていない項目も存在する。
- 同調査の結果によれば、一括表示に関しては、そのデザイン、フォント、文字サイズ等や情報量に起因する見づらさへの不満を持つ人が35~75%の幅で存在する。
- 一方で、食品を選択するために更なる情報を求める等、食品表示のより一層の充実も求められている。

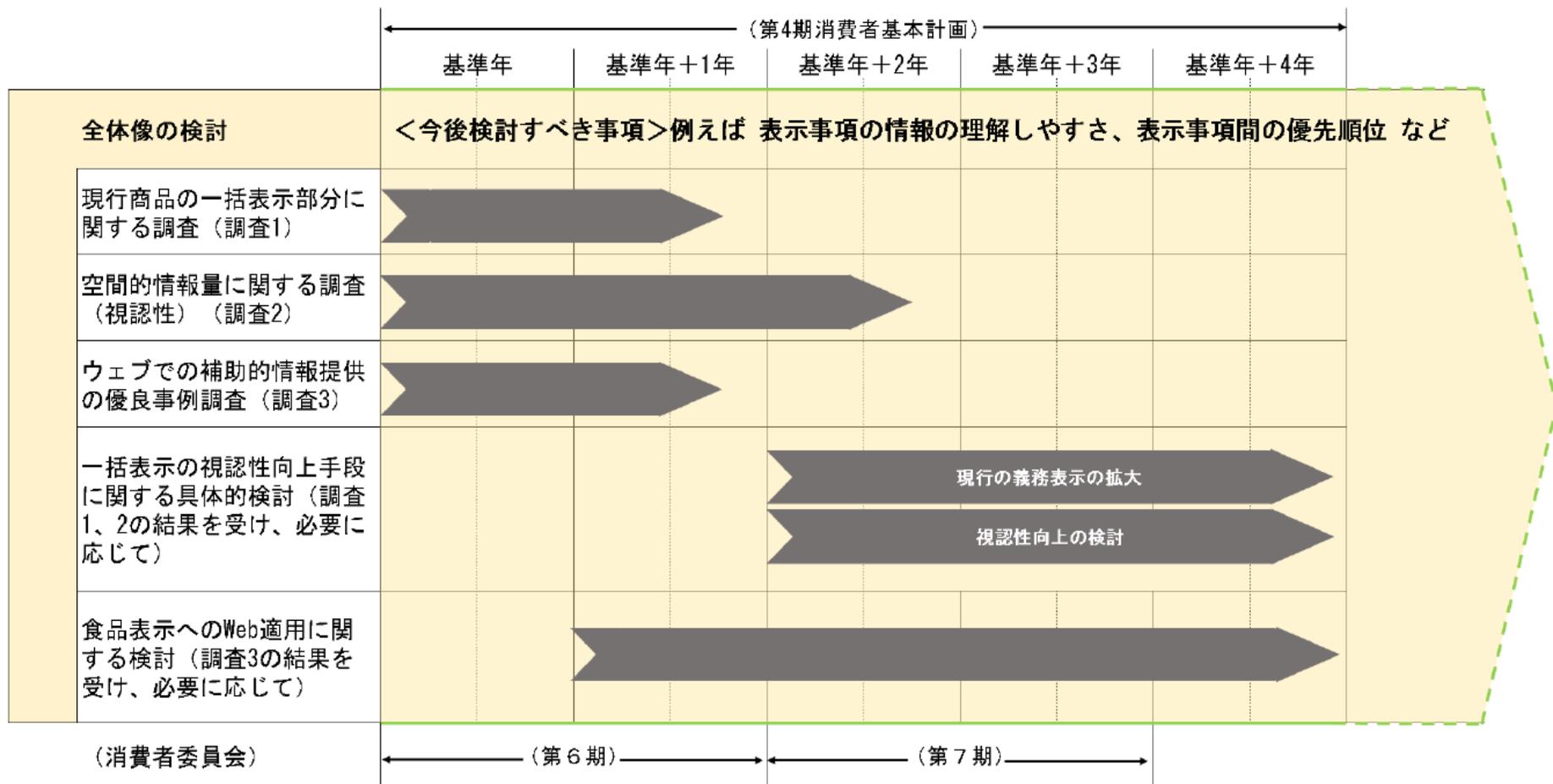
活用される食品表示とするための考え方(結論)

- 一括表示部分の「分かりやすさ」について、科学的根拠に基づく客観的定義が定まっておらず、改善すべき要素も明確ではなく、消費者の意向に関してもエビデンスが不十分である。
- 表示事項は、状況や必要とする消費者の態様によって重要性がその都度変わること等から、全ての消費者にとっての重要性は一致しない。優先順位により表示事項を容器と容器以外とに仕分けることには**現時点では慎重であるべき**である。
- ウェブによる食品表示に関しては、整理すべき課題が多く、**引き続き検討を行うべき**である。

分かりやすく活用される食品表示とするために(提言)

- 「分かりやすさ」の定義を明確にするために、また、消費者のより詳細な利活用の実態や問題点等を把握するために、表示可能面積に対する一括表示面積の割合や、一括表示のデザイン、フォント、文字サイズ等の情報量の把握等の**科学的アプローチに基づく調査**が必要。
- ウェブによる食品表示を検討するために、優良事例等の**現状を把握する調査**が必要。

「食品表示の全体像に関する報告書」におけるスケジュール



出典：第54回食品表示部会 資料2-3を基に編集

第5章 重点的な施策の推進

1. 消費者被害の防止

(2)取引及び表示の適正化並びに消費者の自主的かつ合理的な選択の機会の確保

⑤食品表示等による適正な情報提供及び関係法令の厳正な運用

2020年度から全面施行される食品表示法に基づく新たな食品表示制度について、適切な運用を図るとともに、消費者の更なる食品表示の活用に向け、戦略的な普及啓発に取り組む。

特に食物アレルギーについては、食物アレルギーに対する社会的関心が高まっていることから、食物アレルギーを持つ消費者が安心して食品を喫食できるよう、アレルギー物質を含む食品に関する表示の充実を図るための措置を講ずることを目的として、おおむね3年おきに実施している実態調査の結果を基に対象品目の見直しを検討するとともに、正しくアレルギー表示が行われるように事業者に対し普及啓発を図る。

(中略)

さらに、消費者にとって見づらい等の食品表示における課題を解決し、分かりやすく活用される食品表示とするため、食品表示の全体像に関する報告書(2019年8月消費者委員会食品表示部会)を踏まえ、消費者の表示の利活用の実態等の現状把握を行うことを目的とした調査等を実施し、その結果を踏まえた検討を行う。

6. コーデックス委員会関連部会における最近の主な議題

食品表示部会(CCFL)

【目的】 食品表示に関する「定義」と「適用条件」の決定

【スケジュール】

令和元年5月、カナダにおいて第45回CCFL開催。
次回令和3年9月開催予定(通常1年半に1回開催していたが、新型コロナウイルスの影響により延期)。

【CCFLにおける主な議題】

- インターネット販売/eコマースについて
- 技術革新を利用した食品表示について
- 卸売用食品の容器の表示に関するガイダンス原案について
- 包装の前面の栄養表示に関するガイドライン原案について
- アレルギー表示について

WTOのTBT協定(貿易の技術的障害に関する協定)では、加盟国が強制規格を策定するとき、関連する国際規格が存在する場合には、強制規格の基礎として用いることとされている。食品表示については、FAO/WHO合同食品規格委員会(コーデックス委員会)が定める規格が国際規格として認識されている。

栄養・特殊用途食品部会(CCNFSDU)

【目的】 表示内容の科学的根拠の確立

【スケジュール】

令和元年11月、ドイツにおいて第41回CCNFSDU開催。
次回令和3年11月開催予定(通常1年に1回開催していたが、新型コロナウイルスの影響により延期)。

【CCNFSDUにおける主な議題】

- フォローアップフォーミュラのコーデックス規格(CXS 156-1987)の見直し
- Ready-to-use Therapeutic Foods(すぐに食べられる栄養補助食品)ガイドラインに関する原案
- 年長乳児及び年少幼児の栄養参照量について
- 食品添加物の技術的正当性を検討するためのメカニズムや枠組み

<食品表示に関する主なコーデックス規格>

- ・包装食品の表示に関するコーデックス一般規格 [CXS 1-1985]
- ・強調表示に関するコーデックス一般ガイドライン [CXG 1-1979]
- ・栄養表示に関するガイドライン [CXG 2-1985]
- ・栄養及び健康強調表示に関するガイドライン [CXG 23-1997]