

食品表示のいま、これから

令和5年3月2日
消費者庁食品表示企画課

目 次

1 食品表示制度について

- (1) 食品表示の一元化について
- (2) 義務表示の内容

2 保健機能食品・特別用途食品について

- (1) 特定保健用食品
- (2) 栄養機能食品
- (3) 機能性表示食品
- (4) 特別用途食品

3 食品表示制度をめぐる最新の情勢について

- (1) 食品表示基準の改正(令和5年3月(予定))
- (2) 食品添加物の不使用表示に関するガイドライン
- (3) 遺伝子組換え食品表示の改正
- (4) インターネット販売における食品表示の情報提供に関するガイドブック

4 食品表示のこれからについて

目 次

1 食品表示制度について

- (1) 食品表示の一元化について
- (2) 義務表示の内容

2 保健機能食品・特別用途食品について

- (1) 特定保健用食品
- (2) 栄養機能食品
- (3) 機能性表示食品
- (4) 特別用途食品

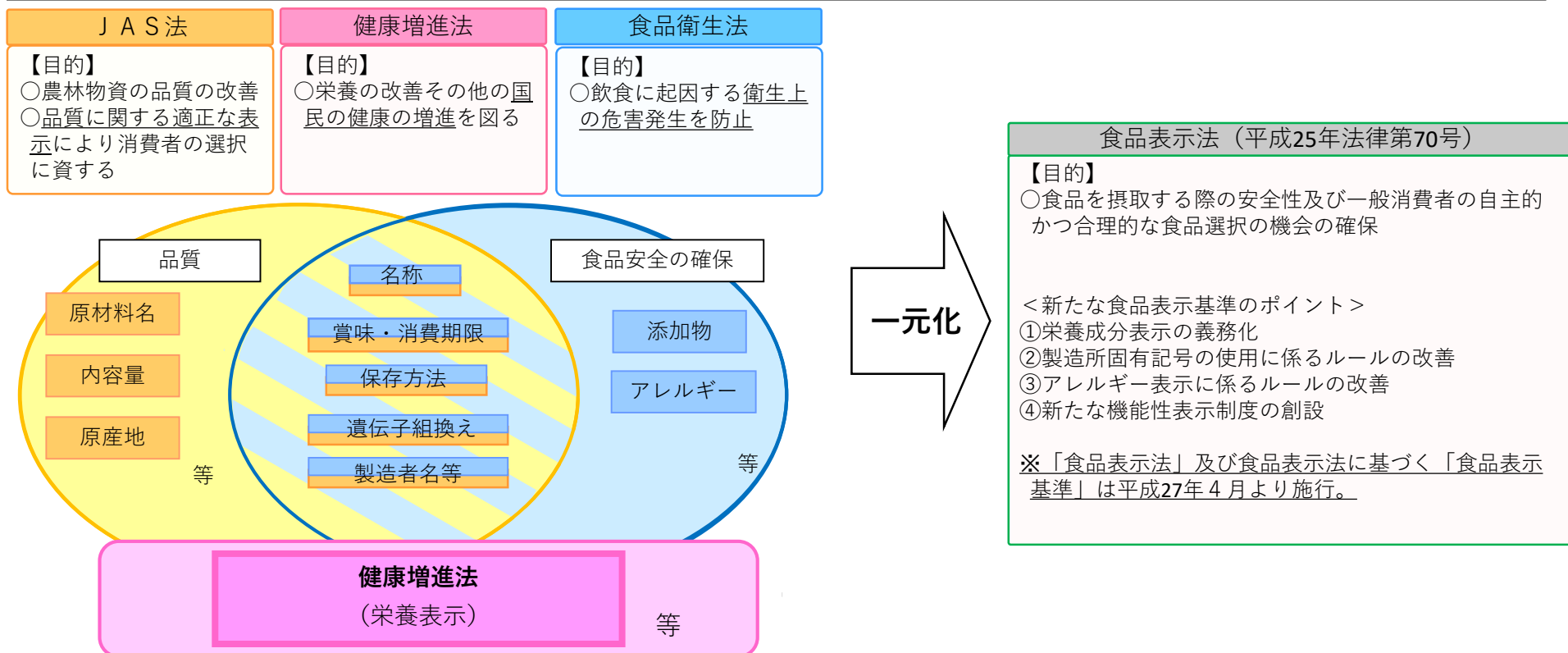
食品表示の一元化について

○ 食品の表示について一般的なルールを定めている法律には、食品衛生法、J A S 法及び健康増進法の三法があった

たが、目的の異なる三法それぞれに表示のルールが定められていたため、制度が複雑で分かりにくいものであった。

○ 食品の表示に関する規定を統合して包括的かつ一元的な食品表示制度とするため、食品表示法（平成25年法律第70号）を創設し、平成27年4月に施行。

○ 具体的な表示ルール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）に規定。



(参考) これまでの食品表示基準の改正概要について※

公布日	主な改正事項	概要	施行日・経過措置
令和4年 3月30日	● 栄養成分表示の分析方法 ● 遺伝子組換え表示 ほか	● 「日本食品標準成分表2020年版（八訂）」が改訂され、新たな分析方法が採用されたこと等から、栄養成分表示等に係る分析方法を整理。 ● 遺伝子組換えからしなについて、厚生労働省による安全性審査を経て、新たに遺伝子組換えからしな由来の食品の国内流通が可能になると見込まれることから、遺伝子組換え表示の義務付けの対象農産物に「からしな」を追加。 ● 高オレイン酸の形質を有する大豆について、従来育種により生産可能となったことにより、高オレイン酸遺伝子組換え大豆が「特定遺伝子組換え農産物」に該当しなくなったことから、特定遺伝子組換え農産物の形質から「高オレイン酸」を削除。	● 令和4年3月30日施行
令和3年 3月17日	● 玄米及び精米に係る表示	● 規制改革実施計画（令和2年7月17日閣議決定）を踏まえ、 ① 農産物検査による証明を受けていない場合であっても、産地、品種及び産年の根拠を示す資料の保管を要件とすることにより、当該産地、品種及び産年の表示を可能とし、 ② 農産物検査証明による等、表示事項の根拠の確認方法の表示を可能とするとともに、 ③ 生産者名等、消費者が食品を選択する上で適切な情報を、一括表示枠内に表示できるよう改正。	● 令和3年7月1日施行

※他法令の改正に伴う条ずれ等の形式的な改正は含まない。

(参考) これまでの食品表示基準の改正概要について※

公布日	主な改正事項	概要	施行日・経過措置
令和2年 7月16日	● 食品添加物に係る表示 ● 原料ふぐの種類に係る表示 ● 特色のある原材料等に係る表示 ほか	● 「食品添加物表示制度に関する検討会報告書」を踏まえ、「人工」及び「合成」を冠した食品添加物の用途名（甘味料、着色料及び保存料）及び一括名（香料）について、「人工」及び「合成」の用語を削除。 ● ふぐの種類について、食品衛生法（昭和22年法律第233号）第6条第2号に基づく通知「ふぐの衛生確保について」（昭和58年環乳第59号厚生省環境衛生局長通知）が改正されたため、ふぐの種類の標準和名のリストから「しろあみふぐ」を削除。 ● 有機畜産物について、日本農林規格等に関する法律施行令（昭和26年政令第291号）の改正により、有機畜産物等が指定農林物資として表示規制の対象となったことを踏まえ、該当する告示を引用するよう改正。	● 令和2年7月16日施行 経過措置： 令和4年3月31日まで ● 令和2年7月16日施行 ● 令和2年7月16日施行
令和2年 3月27日	● 指定成分等含有食品に係る表示 ● 生水牛乳表示 ● 農産物漬物の内容量表示 ● 精米年月日表示 ほか	● 食品衛生法（昭和22年法律第233号）の改正による指定成分等含有食品（特別の注意を必要とする成分等を含む食品）に係る健康被害情報の届出制度の創設に伴い、「指定成分等含有食品である旨」、「指定成分等について食品衛生上の危害の発生を防止する見地から特別の注意を必要とする成分又は物である旨」等の表示を義務付け。 ● 乳及び乳製品の成分規格等に関する省令（昭和26年厚生省令第52号）の改正により、乳の範囲に「生水牛乳」が追加されたことから、乳の範囲に「生水牛乳」を追加するよう改正。 ● 計量法（平成4年法律第51号）における農産物漬物の計量方法について、商品の実態を反映した見直しが行われたことを踏まえ、農産物漬物について、計量法の計量方法に基づき内容量を表示するよう改正。 ● 古い「精米年月日」表示の商品が売れ残ること等により生じる食品口スの問題や物流上の問題に対応するため、「精米年月日」表示を「年月日」だけでなく、「年月旬」でも表示できるよう改正。	● 令和2年6月1日施行 ● 令和2年6月1日施行 ● 令和2年3月27日施行 ● 令和2年3月27日施行 経過措置： 令和4年3月31日まで

(参考) これまでの食品表示基準の改正概要について※

公布日	主な改正事項	概要	施行日・経過措置
平成31年 4月25日	● 遺伝子組換え表示	● 遺伝子組換えに関する任意表示制度について、大豆及びとうもろこしについては、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、「遺伝子組換えでない」旨の表示を可能としていたが、「遺伝子組換え表示制度に関する検討会報告書」を踏まえ、 ① 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、事実即ちした表示を行えることとし、 ② さらに、遺伝子組換え農産物の混入が認められない（不検出）場合のみ「遺伝子組換えでない」旨の表示を認めることとするよう改正。	● 令和5年4月1日施行 経過措置： 令和5年3月31日まで に改正前の食品表示基準により表示した食品については同年4月1日以降も販売可
平成30年 9月21日	● 無菌充填豆腐に係る表示 ● ポロニアソーセージ（Mortadella Bologna（モルタデッラポローニャ）の一般的な名称に係る表示 ほか	● 従来の冷蔵保存の豆腐とは別に、常温保存可能な無菌充填豆腐の流通が可能となったことから、無菌充填豆腐に対し、「常温保存可能品」の表示を義務付け。 ● 特定農林水産物等の名称の保護に関する法律（平成26年法律第84号）により保護対象とされている「Mortadella Bologna（モルタデッラポローニャ）」について、ポロニアソーセージと名称表示ができるよう改正。	● 平成30年9月21日施行
平成29年 9月1日	● 加工食品の原料原産地表示	● 「加工食品の原料原産地表示制度に関する検討会中間取りまとめ」を踏まえ、輸入品を除く全ての加工食品に原料原産地表示を義務付け。原則として製品に占める重量割合上位1位の原材料が義務表示の対象。	● 平成29年9月1日施行 経過措置： 令和4年3月31日まで

※他法令の改正に伴う条ずれ等の形式的な改正は含まない。

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、調製時期又は精米時期、食品関連事業者の氏名又は名称、住所及び電話番号

アサリの原産地表示適正化のための対策について

背景と経緯

- 令和4年2月1日に農林水産省が、「広域小売店におけるあさりの産地表示の実態に関する調査結果概要」を公表。漁獲量を大幅に上回る量の熊本県産のアサリが販売されていることが推測されたこと等が判明。
- 2月8日に、熊本県では2ヶ月間の県産アサリ緊急出荷停止を決定。
- これを受け、3月18日に消費者庁及び農林水産省は、アサリの産地表示適正化のための対策を公表。
- このうち、原産地表示のルール適用の厳格化として、3月30日に食品表示基準Q&Aを改正（施行）。

アサリの原産地表示適正化対策（令和4年3月18日公表）

1 原産地表示のいわゆる「長いところルール」の適用の厳格化

- ① 出荷調整用その他の目的のため、貝類を短期間一定の場所に保存することを「蓄養」とした上で、**「蓄養」がいわゆる「長いところルール」の算定に含まれないことを明確化。**
- ② **輸入したアサリの原産地は、蓄養の有無にかかわらず輸出国となる。**なお、例外として輸入した稚貝のアサリを**区画漁業権に基づき1年半（※）以上育成（養殖）し、育成等に関する根拠書類を保存している場合には、国内の育成地を原産地として表示**することができる。
（※）輸入したアサリの成育期間の確認が困難なため、アサリの採捕までの一般的な所要年数が3年程度であることを踏まえた整理。
- ③国内の他地域から稚貝のアサリを導入する場合、輸入したアサリを放流したものと区別するため、稚貝のアサリの根拠書類を保存する。

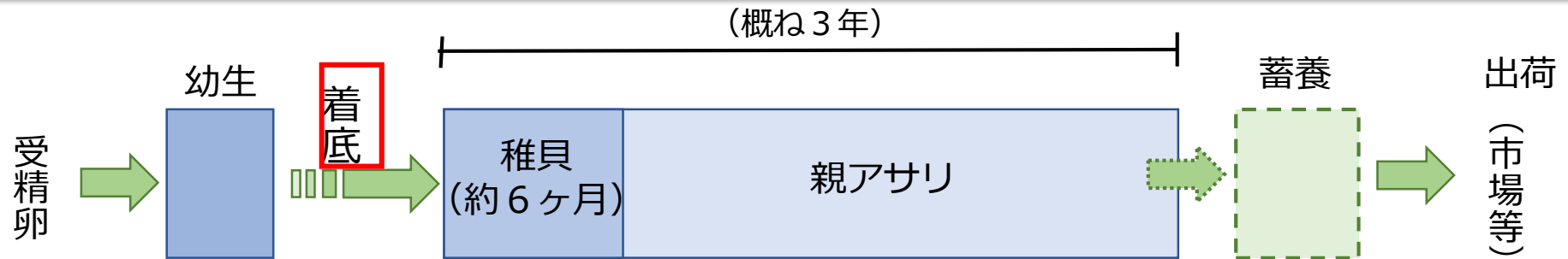
2 アサリの産地表示に係る状況の公表

本対策の効果を測るため、改正Q & Aの施行1か月後を目途に、アサリの産地表示の状況に関する点検調査を行い、結果を公表するとともに、引き続き疑義事案調査を進める。

3 熊本県産アサリのブランド化支援

熊本県の「純県産アサリの産地保証制度」による取組に対して支援を行うことは可能。

アサリの原産地表示ルールを厳格化



水産物の原産地表示のルール

- ①国産品にあつて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いう。）
- ②輸入品にあつては原産国名
- ③2箇所以上の養殖場で養殖した場合、主たる養殖場（最も養殖期間の長い場所）が属する都道府県名

→いわゆる「長いところ」ルール

食品表示基準Q&Aを改正して、具体的な原産地表示ルールを厳格化

- 貝類の蓄養については、いわゆる「長いところルール」の育成期間に含まれない。

→したがって、輸入後、出荷調整や砂抜きのため国内で一時的に蓄養した貝類の原産地は、輸出国となる。

輸入アサリ

- 稚貝を輸入し、放流して、その成貝を採捕している実態はないことから、**原則として、原産地は輸出国を表示。**
- 国内において、**1年半以上の育成（養殖）**を行い、育成に関する**根拠書類を保存**している場合には、**国内の育成した産地を原産地として表示。**

（輸入アサリの成育期間の確認が困難なため、アサリの採捕までの一般的な所要年数が3年程度であることを踏まえた整理）

国産アサリ

- 水域名又は地域名を表示。
- 2箇所以上の養殖場で養殖した場合、主たる養殖場（最も養殖期間の長い場所）が属する都道府県名を表示。
- **他の地域の稚貝アサリを導入した場合、成貝の輸入アサリを導入したことと区別するため、導入元が国内産であることを証明する書類の保存が必要。**

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。

<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	食品の特性に応じて消費期限又は賞味期限を表示
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っては製造所又は加工所、輸入品にあっ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（大豆を含む）、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	80 g
賞味期限	2023年3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 1個（80g）当たり	
熱量	71kcal
たんぱく質	3g
脂質	3g
炭水化物	8g
食塩相当量	0.1g

○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



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

一括名で表示可	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、 <u>次長通知</u> 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	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
用途名併記	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）	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
表示不要	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。	加工助剤、キャリアオーバー、栄養強化の目的で使用※ ³

※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。

食物アレルギー表示

- 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、 <u>くるみ</u> ※、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	表示を推奨

※令和5年3月中に「特定原材料」へ移行予定。

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(国産)、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)

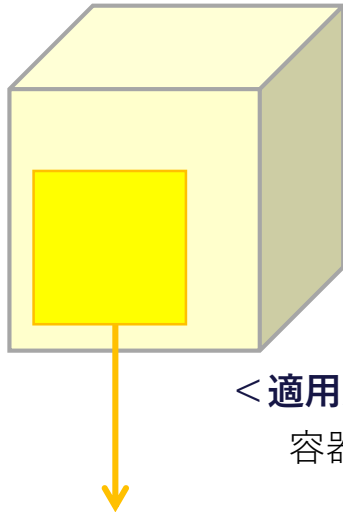
【一括して表示する場合】

原材料名: じゃがいも(国産)、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)

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	4 7 7 kcal
たんぱく質	1 7 g
脂質	2 3 g
炭水化物	5 2 g
糖質	4 9 g
食物繊維	3 g
食塩相当量	3. 6 g
鉄	1. 4 m g

< 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

遺伝子組換え表示

- 安全性審査を経た遺伝子組換え農作物のみが国内で流通可能(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)。
 - ・ 9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



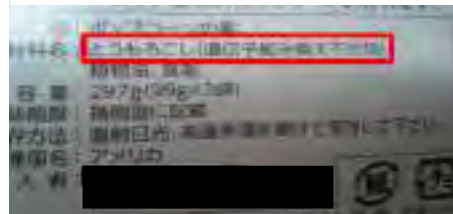
「パパイヤ(遺伝子組換え)」など



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

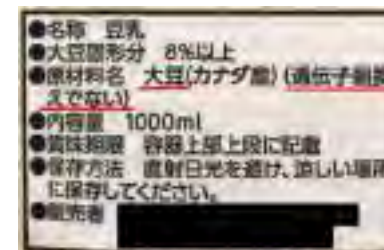


任意表示の例

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、からしな。
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)

原料原産地表示

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、いわゆるインストア加工等を除く。)

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を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

目 次

1 食品表示制度について

- (1) 食品表示の一元化について
- (2) 義務表示の内容

2 保健機能食品・特別用途食品について

- (1) 特定保健用食品
- (2) 栄養機能食品
- (3) 機能性表示食品
- (4) 特別用途食品

保健機能食品とは

- 「保健機能食品」は、国の制度に則って食品に機能性を表示することができる食品であり、国が定めた機能に関する表示（栄養機能食品）や、国の許可（特定保健用食品）又は事業者の責任（機能性表示食品）により、科学的根拠に基づいた機能性を表示できる食品。
- その他のいわゆる「健康食品」とは異なり、一日摂取目安量や摂取上の注意を表示することが義務付けられており、また、有効性や安全性に関する科学的根拠が公表されている等、消費者が自らの健康の維持増進に役立つ食品として選択できる情報が表示されているものとなっている。
- 消費者庁では、これらの制度を活用する事業者に対し、保健機能食品に関する普及・啓発の取組を行うとともに、消費者に対し、それぞれの制度への理解の促進を図っている。

いわゆる「健康食品」と「保健機能食品」の関係

いわゆる「健康食品」と呼ばれるものについては法律上の定義がないが、医薬品以外で経口的に摂取される「健康の維持・増進に特別に役立つことをうたって販売されたり、そのような効果を期待して摂られている食品」のことをいう。「保健機能食品」である特定保健用食品、機能性表示食品、栄養機能食品も、この広義の「健康食品」に含まれる。



(図：厚生労働省ウェブサイト (https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/hokenkinou/index.html) より)

保健機能食品に関する各制度の比較

	特定保健用食品 (個別許可制)	機能性表示食品 (届出制)	栄養機能食品 (自己認証制)
概 要	国による有効性と安全性の審査を受け、消費者庁長官の許可を得て特定の保健の用途に適する旨が表示された食品	国による審査はないが、事業者の責任において販売の60日前までに安全性・機能性に関する資料等を消費者庁長官に届け出る、科学的根拠に基づいた機能性が表示された食品	規格基準が定められており、これに従って事業者の自己認証により表示 - ビタミン、ミネラルといった20の栄養成分について、予め規格基準で定められた機能(※)が表示された食品 (※)「カルシウムは、骨や歯の形成に必要な栄養素です」など
マーク		なし	なし
疾病リスク低減表示	可能	不可	—
消費者委員会への諮問	許可について個別に諮問が必要 (申請から許可までの標準的事務処理期間は、消費者庁5か月+消費者委員会6か月)	—	食品表示基準に定められた内容を改正する場合は、諮問が必要
有効性の科学的根拠	最終製品を用いたヒト試験 が必須	最終製品を用いたヒト試験又は 文献評価(システマティック・レビュー)	国の栄養目標及び健康政策を所管する厚生労働省と協議した上で規格基準を策定
許可・届出件数 (令和5年2月24日時点)	1,065件	5,862件	—

特定保健用食品の概要

特定保健用食品(通称「トクホ」)とは

- 食生活において特定の保健の目的で摂取する者に対し、その摂取により当該特定の保健の目的が期待できる旨の表示を行うもの。
- 特定保健用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、食品ごとに食品の有効性や安全性について国の審査を受ける必要がある。

【特定保健用食品の区分】

※消費者委員会への諮問の有無や申請に必要な資料の種類により区分される。



特定保健用食品 (消費者委員会への諮問が必要)

食生活において特定の保健の目的で摂取をする者に対し、その摂取により当該保健の目的が期待できる旨の表示をする食品

特定保健用食品(規格基準型) (消費者委員会への諮問は不要)

特定保健用食品としての許可実績が十分であるなど科学的根拠が蓄積されている関与成分について規格基準を定めている特定保健用食品

特定保健用食品(疾病リスク低減表示) (消費者委員会への諮問が必要)

関与成分の疾病リスク低減効果が医学的・栄養学的に確立されている場合、疾病リスク低減表示を認める特定保健用食品(現在はカルシウム及び葉酸の基準が定められている)

特定保健用食品(再許可等) (消費者委員会への諮問は不要)

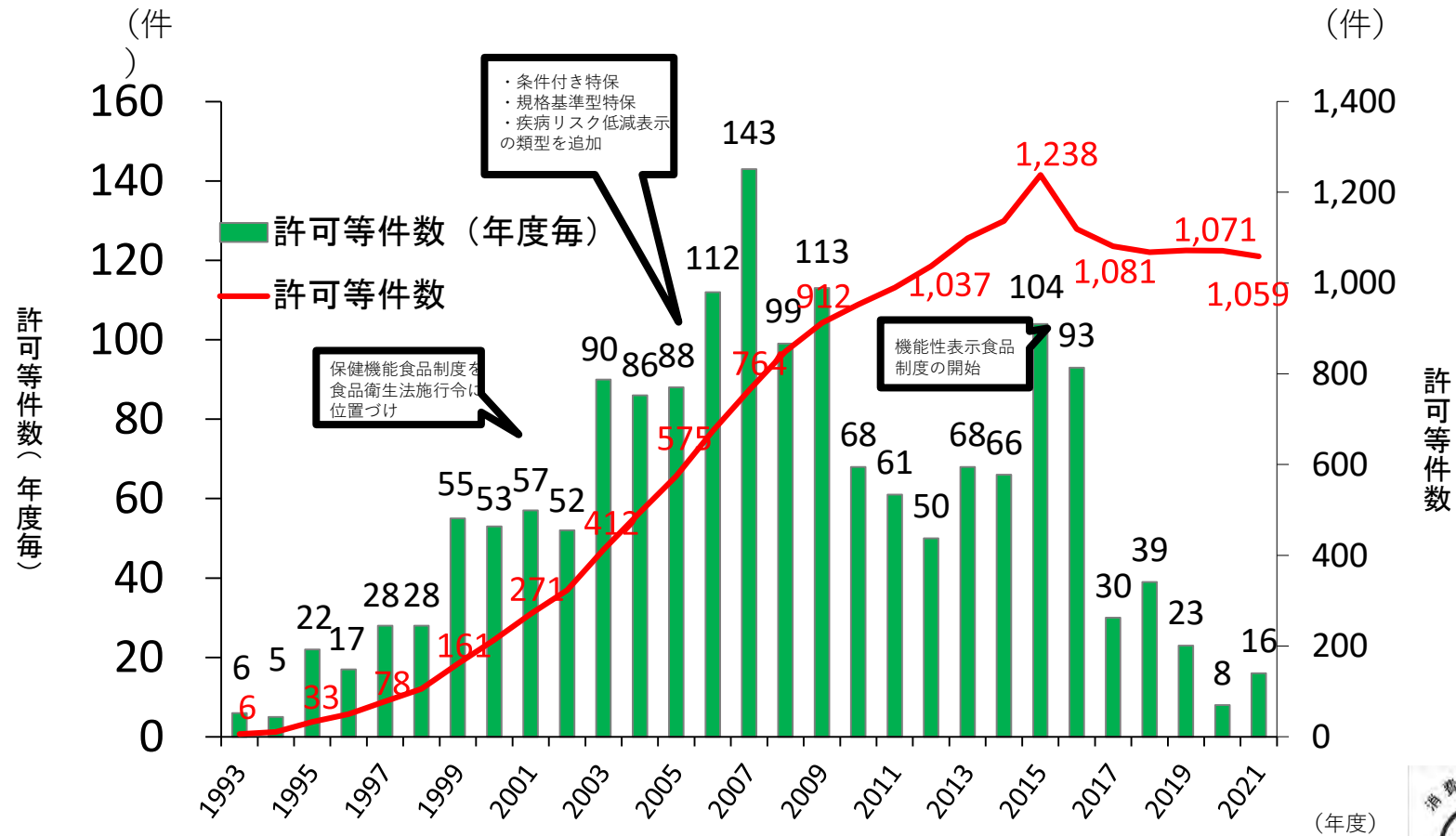
既に許可を受けている食品について、商品名や風味等の軽微な変更がなされた特定保健用食品



条件付き特定保健用食品 (消費者委員会への諮問が必要)

特定保健用食品の審査で要求している有効性の科学的根拠のレベルには届かないものの、一定の有効性が確認される食品を、限定的な科学的根拠である旨の表示をすることを条件として許可する特定保健用食品

特定保健用食品の許可等件数



※許可等件数には承認件数も含まれる（2021年度時点で承認件数 1 件）

※許可：健康増進法第43条に基づく特別用途表示の許可

※承認：健康増進法第63条に基づく特別用途表示の承認（国内販売にあたり、外国において特別用途表示をしようとするもの）



栄養機能食品の概要

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ことが必要。
- 個別の許可申請を行う必要がない自己認証制。

栄養成分	上限値※ 下限値	栄養成分の機能
n-3系脂肪酸	2.0 g 0.6 g	n-3系脂肪酸は、皮膚の健康維持を助ける栄養素です。
亜鉛	15 mg 2.64 mg	亜鉛は、味覚を正常に保つのに必要な栄養素です。 亜鉛は、皮膚や粘膜の健康維持を助ける栄養素です。 亜鉛は、たんぱく質・核酸の代謝に関与して、健康の維持に役立つ栄養素です。
カリウム	2,800 mg 840 mg	カリウムは、正常な血圧を保つのに必要な栄養素です。
カルシウム	600 mg 204 mg	カルシウムは、骨や歯の形成に必要な栄養素です。
鉄	10 mg 2.04 mg	鉄は、赤血球を作るのに必要な栄養素です。
銅	6.0 mg 0.27 mg	銅は、赤血球の形成を助ける栄養素です。 銅は、多くの体内酵素の正常な働きと骨の形成を助ける栄養素です。
マグネシウム	300 mg 96 mg	マグネシウムは、骨や歯の形成に必要な栄養素です。 マグネシウムは、多くの体内酵素の正常な働きとエネルギー産生を助けるとともに、血液循環を正常に保つのに必要な栄養素です。
ナイアシン	60 mg 3.9 mg	ナイアシンは、皮膚や粘膜の健康維持を助ける栄養素です。
パントテン酸	30 mg 1.44 mg	パントテン酸は、皮膚や粘膜の健康維持を助ける栄養素です。
ビオチン	500 μg 15 μg	ビオチンは、皮膚や粘膜の健康維持を助ける栄養素です。

栄養成分	上限値※ 下限値	栄養成分の機能
ビタミンA	600 μg 231 μg	ビタミンAは、夜間の視力の維持を助ける栄養素です。 ビタミンAは、皮膚や粘膜の健康維持を助ける栄養素です。
ビタミンB ₁	25 mg 0.36 mg	ビタミンB ₁ は、炭水化物からのエネルギー産生と皮膚や粘膜の健康維持を助ける栄養素です。
ビタミンB ₂	12 mg 0.42 mg	ビタミンB ₂ は、皮膚や粘膜の健康維持を助ける栄養素です。
ビタミンB ₆	10 mg 0.39 mg	ビタミンB ₆ は、たんぱく質からのエネルギーの産生と皮膚や粘膜の健康維持を助ける栄養素です。
ビタミンB ₁₂	60 μg 0.72 μg	ビタミンB ₁₂ は、赤血球の形成を助ける栄養素です。
ビタミンC	1,000 mg 30 mg	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。
ビタミンD	5.0 μg 1.65 μg	ビタミンDは、腸管でのカルシウムの吸収を促進し、骨の形成を助ける栄養素です。
ビタミンE	150 mg 1.89 mg	ビタミンEは、抗酸化作用により、体内の脂質を酸化から守り、細胞の健康維持を助ける栄養素です。
ビタミンK	150 μg 45 μg	ビタミンKは、正常な血液凝固能を維持する栄養素です。
葉酸	200 μg 72 μg	葉酸は、赤血球の形成を助ける栄養素です。 葉酸は、胎児の正常な発育に寄与する栄養素です。

機能性表示食品の概要

機能性表示食品とは

制度創設前の課題

【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。

規制改革実施計画及び日本再興戦略 (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基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

- ・食品ごとに事前許可を受ける

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)」も認める

事業者自らのヒト試験実施は不要

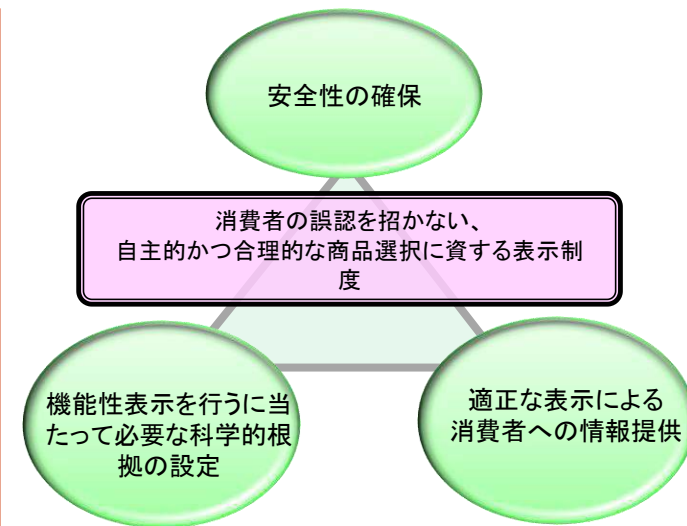
表示ルールを作成

「国が評価したものでない」旨を明記

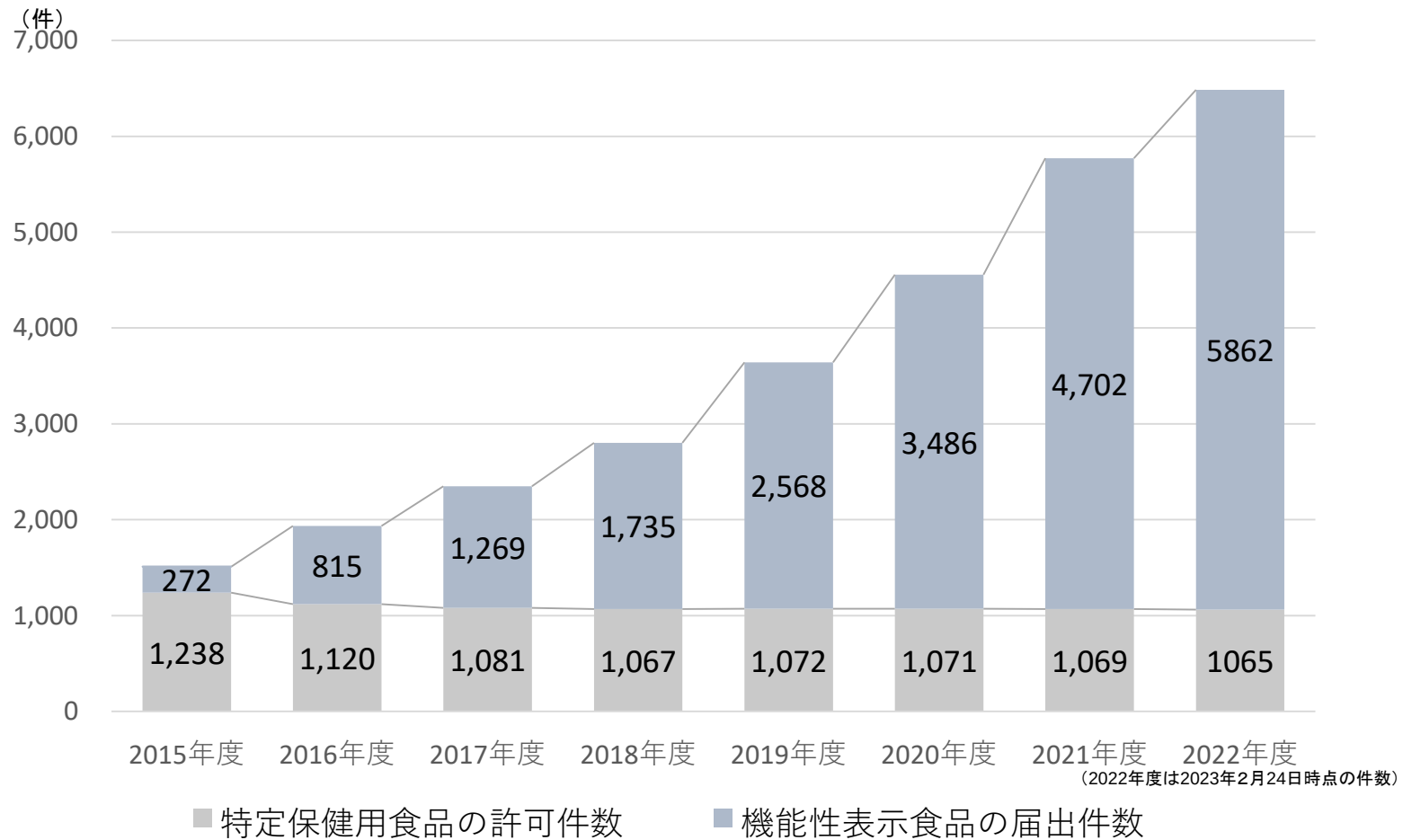
※医薬品と誤認される表示は新制度でも不可

「生鮮食品」でも表示が可能

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)



特定保健用食品と機能性表示食品の件数推移



※数値は各年度末時点における許可・届出件数(累積数。特定保健用食品については、失効を除く。機能性表示食品については、撤回を除き、販売休止中等を含む。)

生鮮食品の機能性表示による地域活性化事例

農林水産省では、生鮮食品の機能性表示に係る研究開発事業を実施している。
具体の地域活性化事例は以下のとおり。

(リンゴ)



JAつがる弘前
「プライムアップル!
(ふじ)」(C385)



JAつがる弘前
「プライムアップル!
(王林)」(D399)

○内臓脂肪を減らす「リンゴ由来プロシアニン」の分析法を確立。「プライムアップル! (ふじ)」がリンゴ生鮮としては初めて、平成30年3月に届出受理(「プライムアップル! (王林)」についても同年12月に届出受理)。

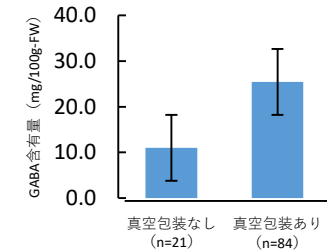
○JAつがる弘前では、「プライムアップル! (ふじ)」及び「プライムアップル! (王林)」の合計販売箱数が、令和3年度には約7,400箱と、令和元年度の約1.7倍に増加。

(農研機構ホームページ等)

(へちま)



株式会社農協直販
「GABAへちま」(F917)



へちまの真空包装による

GABA含量の上昇

○地域特産物の摂取と健康維持・増進の観点から、沖縄のへちまに着目。高めの血圧を抑える「GABA」を増加させる技術(真空包装)を開発。

○これにより、「GABAへちま」が令和3年3月に届出受理。健康増進への貢献に加え、地域農産物の高付加価値化、市場拡大が期待。

(農林水産省ホームページ)

食品機能性地方連絡会

「健康寿命の延伸」、「地方発食品産業の振興」、「食品機能性表示における情報と課題の共有」を目的として2013年11月に設立された組織で、食品の機能性に関して問題意識を持つ地方公共団体ならびに経済団体などが年数回集まり、

- ☐ 食品機能性に関する情報共有
- ☐ 展示会への共同出展
- ☐ 政府関係省庁に対して食品機能性に関する要望の取りまとめなどを行っている。

新潟市健幸づくり応援食品 認定制度



北海道食品機能性表示制度



食品機能性地方連絡会

Wellness Okinawa



四国健康支援食品制度

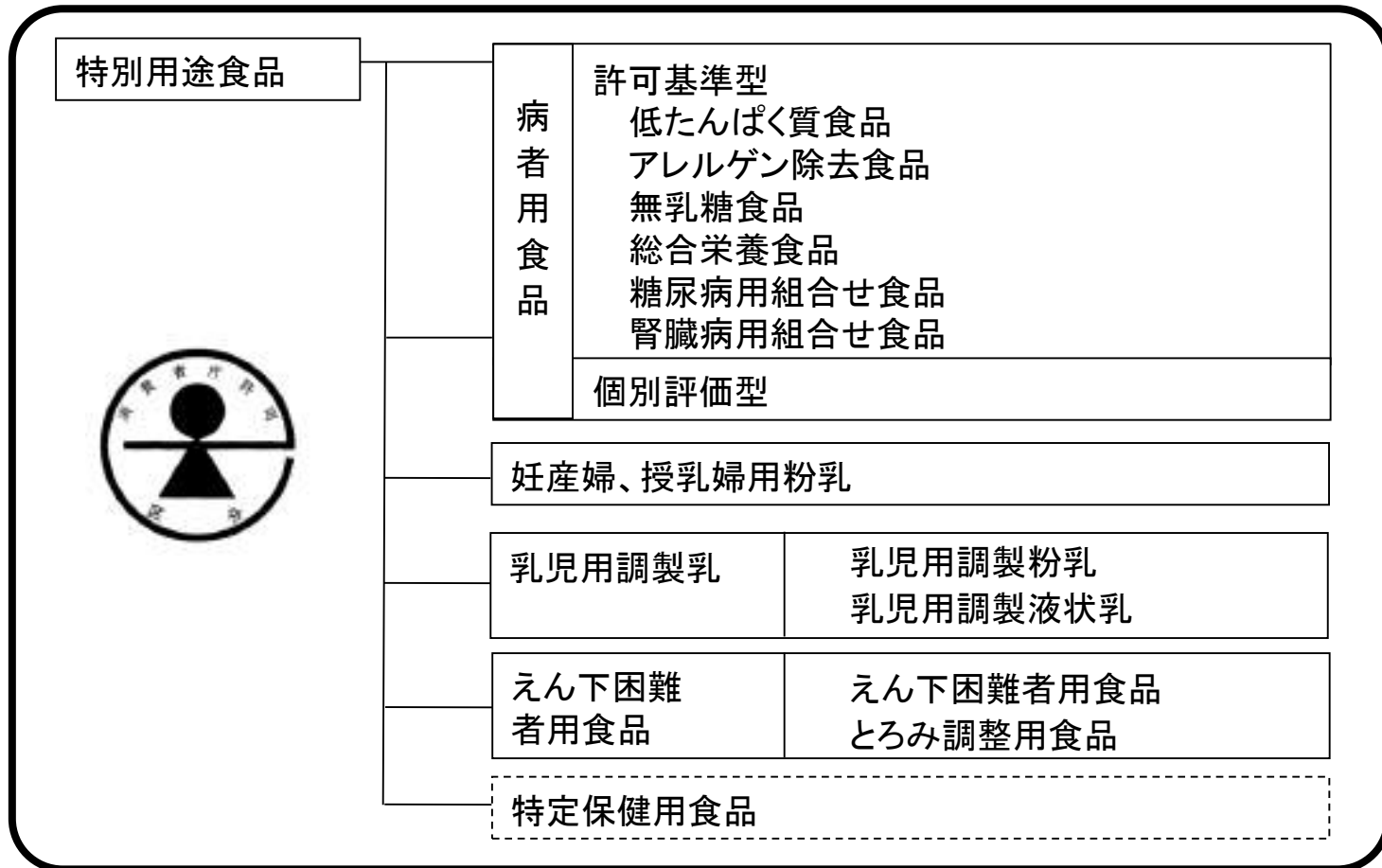


出典：食品機能性地方連絡会

特別用途食品の概要

特別用途食品（「特定保健用食品」を除く）とは

- 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。



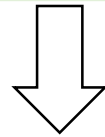
特別用途食品制度の拡充に向けて

医療施設等においては、各種疾患の食事療法や治療効果を高めるなど栄養状態の維持・改善を目的に、病者向けの栄養素等を調整した加工食品が活用されており、こうした加工食品の臨床現場における使用実態を把握する目的で、令和2年度に利用実態調査を行った。

その結果、特別用途食品以外の製品（特に「総合栄養食品」や「えん下困難者用食品」に該当性のある製品）が多く利用されていたことが分かった。※

※令和2年度 医療施設等における病者向け食品の利用実態等に関する調査（消費者庁）

特別用途食品制度の運用等を改善し、当該制度による許可品目の件数を増加させることで、消費者・食品関連事業者の双方への普及啓発を推進したい。



○特別用途食品制度の運用改善（案）

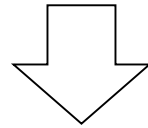
- （１）製品の同等性の整理とシリーズ商品の一括申請
- （２）個別評価型病者用食品における製品の同一性と手続きの整理
- （３）品質管理等の定期的な報告の運用の整理
- （４）申請書類における食品衛生事項に係る資料の簡略化
- （５）義務表示事項以外の表示事項に係る変更届の整理

「経口補水液」を病者用の特別用途食品の許可区分とすることについて

現在、経口補水液については、特別用途食品制度における個別評価型病者用食品として許可されたものの以外に、許可を得ずにあたかも病者用食品であるかのように表示され、販売されているものも散見される。

経口補水液※¹は、

- ① WHO等では経口補水療法※²で用いられる病者用食品である。
 - ② 脱水でない状態で多量に摂取した場合、ナトリウムの摂取過剰に繋がる恐れがある。
- ※¹ Oral Rehydration Salt (ORS) solution
※² Oral Rehydration Therapy



消費者庁としては、次の取組が必要であると認識している。

- ① 経口補水液を許可基準型病者用食品に位置付けることで、許可を得ずに「経口補水液」と表示することをできなくすること。
- ② 経口補水液の使用方法等について、消費者が正しく理解できるよう普及啓発を実施すること。

「経口補水液」の許可基準（案）について

食品群の名称	経口補水液
規 格	・ 次の①～⑥に示す栄養成分等に関し、それぞれに掲げる数値の範囲内であること※¹。 ① ナトリウム：92～138mg/100ml ② カリウム：59mg～98mg/100ml ③ 塩素：106～230mg/100ml ④ ブドウ糖：1.35～2.50g/100ml ⑤ モル濃度比（ナトリウム：ブドウ糖）：1：1～1：3.5 ⑥ 浸透圧：200～310mOsm/L
許容される特別用途表示の範囲	・ 「感染性胃腸炎による下痢・嘔吐等の脱水状態に適する」旨のみ可能。（<u>個別疾患名等の記載は認めない</u>※²。）

※¹ 「経口補水液」の許可基準案は、WHOのガイドライン等を参考に、従来の個別評価で得られた科学的根拠も踏まえて数値を設定。

※² 個別疾患名等の記載をする場合、個別評価型病者用食品として申請すること。

3 食品表示制度をめぐる最新の情勢について

- (1) 食品表示基準の改正(令和5年3月(予定))
- (2) 食品添加物の不使用表示に関するガイドライン
- (3) 遺伝子組換え食品表示の改正
- (4) インターネット販売における食品表示の情報提供に関するガイドブック

4 食品表示のこれからについて

食品表示基準の改正概要

◎ 今回の食品表示基準（以下「基準」という。）の改正事項は以下のとおり。

1. 食物アレルギーに関する義務表示事項の追加

【概要】

食物アレルギーに関する表示について、医療機関等の専門家の意見を踏まえ、現在「特定原材料に準ずるもの」として任意の表示を奨励している「くるみ」について、義務表示となる「特定原材料」に移行させる。

【改正対象条項】 別表第14

【施行期日】 公布日から起算して2年間の経過措置を設ける。

（理由）①消費者及び事業者に対する周知、②事業者における原材料や製造方法の再確認、③事業者における容器包装の改版に時間を要するため。

2. 「特定遺伝子組換え」に係る形質等の追加

【概要】

今後、組換えDNA技術を用いることで、エイコサペンタエン酸（EPA）及びドコサヘキサエン酸（DHA）産生の形質を有したなたね（以下「EPA及びDHA産生なたね」という。）が厚生労働省による安全性審査を経て国内流通することが見込まれることから、「特定遺伝子組換え」に係る表示義務の対象として、当該形質と対象となる加工食品を規定するほか、対象農産物として「なたね」を追加する。

【改正対象条項】 別表第18

【施行期日】 公布日施行

（理由）EPA及びDHA産生なたねは、新規の遺伝子組換え農産物であり、国内で既に流通しているものではないことから、表示ルール創設に伴い経過措置の必要はない。

食物アレルギーに関する義務表示として「くるみ」を追加する理由

食物アレルギーに関する表示について、

- ①3年度ごとに実施している食物アレルギーによる健康被害に関する実態調査の令和3年度結果において、平成30年度調査に続き、「くるみ」の症例数割合が増加しており、増加が一過性とは考えられないこと、
- ②食品中のくるみの有無を科学的に検証するためのくるみの公定検査法の確立の見通しがたったことから、「くるみ」を「特定原材料に準ずるもの」から「特定原材料」に移行させる。

特定原材料 (基準別表第14)	特定原材料に準ずるもの (通知で措置)
えび かに <u>くるみ</u> 小麦 そば 卵 乳 落花生	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

【くるみの公定検査法の開発検討状況】

1. 原則として、試料中の抗原量を定量する定量検査法（ELISA法）を実施する。定量限界は、陽性と判定される10μg/gを十分に定量できるようにするため、従来の 特定原材料に係る検査法と同程度の精度を確保すべく検討中。
2. くるみと交差抗原性をもつペカンナッツは、使用量によっては定量検査法（ELISA法）において陽性結果が出ることもあるが、必要に応じて定性検査法（PCR法）※で確認検査を行う。

※定性検査法（PCR法）

食品に特異的なDNA領域を検出する方法。

検出感度は、定量検査法（ELISA法）で定量された10μg/gを十分に検出できるようにするため、従来の特定原材料に係る検査法と同程度のものとする。

直近4回のアレルギーによる健康被害に関する全国実態調査結果

○即時型症例数の推移 食物アレルギーによる即時型症例・ショック症例数の推移 ※消費者庁において、過去の全国実態調査より作成

年度	上段：原因食物（症例数の順位）、中段：件数、下段：調査年における割合																			
平成24年度 解析対象2,954 件	鶏卵 (1)	牛乳 (2)	小麦 (3)	落花生 (4)	イクラ (5)	エビ (6)	ソバ (7)	キウイ (8)	くるみ (9)	大豆 (10)	バナナ (11)	ヤマイモ (11)	カニ (13)	カシューナッツ (14)	モモ (14)	ゴマ (16)	サバ (17)	サケ (18)	イカ (18)	鶏肉 (20)
	1153	645	347	151	104	80	65	41	40	28	24	24	19	18	13	12	11	10	10	7
	39.0	21.8	11.7	5.1	3.5	2.7	2.2	1.4	1.4	0.9	0.8	0.8	0.6	0.6	0.4	0.4	0.4	0.3	0.3	0.2
平成27年度 解析対象4,644 件	鶏卵 (1)	牛乳 (2)	小麦 (3)	落花生 (4)	イクラ (5)	エビ (6)	キウイ (7)	くるみ (8)	ソバ (9)	大豆 (10)	カシューナッツ (11)	バナナ (12)	カニ (13)	ヤマイモ (14)	モモ (15)	リンゴ (16)	サバ (17)	ゴマ (17)	サケ (19)	アーモンド (20)
	1626	1034	581	260	180	134	95	74	71	55	50	37	35	33	27	25	19	19	15	14
	35.0	22.3	12.5	5.6	3.9	2.9	2.0	1.6	1.5	1.2	1.1	0.8	0.8	0.7	0.6	0.5	0.4	0.4	0.3	0.3
平成30年度 解析対象4,851 件	鶏卵 (1)	牛乳 (2)	小麦 (3)	くるみ (4)	落花生 (5)	イクラ (6)	エビ (7)	ソバ (8)	カシューナッツ (9)	大豆 (10)	キウイフルーツ (11)	バナナ (12)	ゴマ (13)	モモ (14)	ヤマイモ (15)	アーモンド (16)	カニ (17)	マカダミアナッツ (18)	サケ (19)	イカ (20)
	1681	1067	512	251	247	184	121	85	82	80	77	38	28	24	22	21	20	15	14	13
	34.7	22.0	10.6	5.2	5.1	3.8	2.5	1.8	1.7	1.6	1.6	0.8	0.6	0.5	0.5	0.4	0.4	0.3	0.3	0.3
令和3年度 解析対象6,080 件	鶏卵 (1)	牛乳 (2)	小麦 (3)	くるみ (4)	落花生 (5)	イクラ (6)	カシューナッツ (7)	エビ (8)	キウイフルーツ (9)	大豆 (10)	ソバ (11)	ヤマイモ (12)	マカダミアナッツ (13)	カニ (14)	アーモンド (15)	木の実類※ (15)	ゴマ (16)	バナナ (17)	魚類 (18)	ビスタチオ (19)
	2028	1131	533	463	370	300	174	152	87	79	69	48	45	42	34	34	33	29	28	22
	33.4	18.6	8.8	7.6	6.1	4.9	2.9	2.5	1.4	1.3	1.1	0.8	0.7	0.7	0.6	0.6	0.5	0.5	0.5	0.4

○ショック症例数の推移

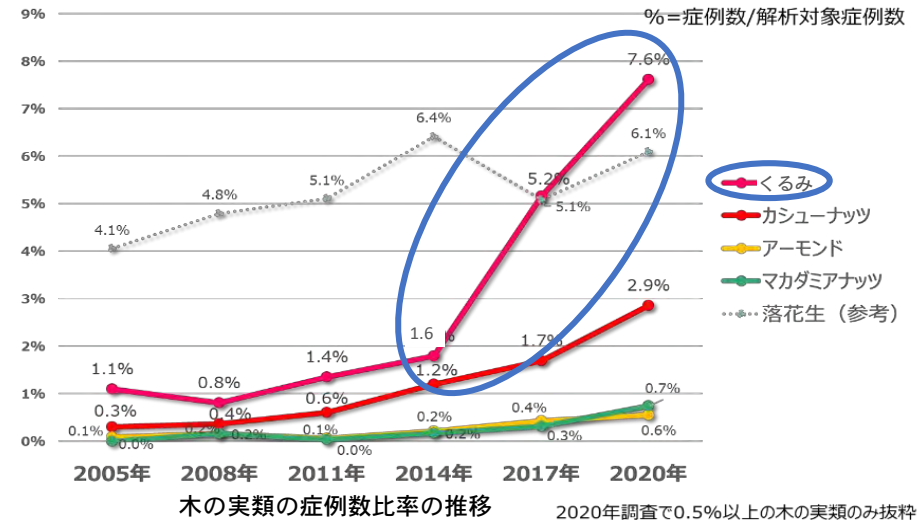
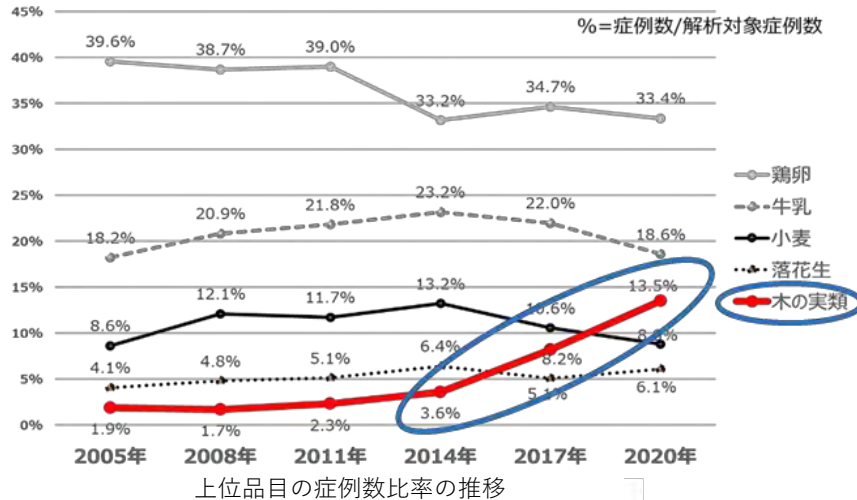
年度	上段：原因食物（症例数の順位）、中段：件数、下段：調査年における割合																			
平成24 年度 解析対象2,954 件	鶏卵 (1)	牛乳 (2)	小麦 (3)	落花生 (4)	エビ (5)	イクラ (6)	ソバ (7)	バナナ (8)	カシューナッツ (8)	くるみ (10)	カニ (11)	大豆 (11)	キウイ (11)	リンゴ (11)	コメ (11)	サバ (11)	イカ (11)	15品目 (18)		
	77	66	64	20	14	12	11	5	5	4	2	2	2	2	2	2	2	1		
	25.1	21.5	20.8	6.5	4.6	3.9	3.6	1.6	1.6	1.3	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7	0.3		
平成27 年度 解析対象4,644 件	鶏卵 (1)	牛乳 (2)	小麦 (3)	落花生 (4)	エビ (5)	カシューナッツ (6)	イクラ (7)	キウイ (8)	くるみ (8)	ソバ (10)	カニ (11)	大豆 (12)	アーモンド (12)	サバ (14)	バナナ (14)	モモ (14)	ヤマイモ (14)	豚肉 (18)	27品目 (19)	
	136	124	94	27	15	10	9	7	7	6	5	4	4	3	3	3	3	2	1	
	27.8	25.4	19.2	5.5	3.1	2.0	1.8	1.4	1.4	1.2	1.0	0.8	0.8	0.6	0.6	0.6	0.6	0.4	0.2	
平成30 年度 解析対象4,851 件	鶏卵 (1)	牛乳 (2)	小麦 (3)	くるみ (4)	落花生 (5)	エビ (6)	カシューナッツ (7)	そば (8)	イクラ (9)	キウイフルーツ (10)	大豆 (11)	カカオ (12)	バナナ (13)	オオムギ (13)	ココナッツ (13)	プリ (13)	マカダミアナッツ (13)	マグロ (13)	アーモンドを含む27品目 (19)	
	125	118	87	42	38	18	15	14	12	8	5	3	2	2	2	2	2	2	1	
	23.9	22.5	16.6	8.0	7.3	3.4	2.9	2.7	2.3	1.5	1.0	0.6	0.4	0.4	0.4	0.4	0.4	0.4	0.2	
令和3 年度 解析対象6,080 件	鶏卵 (1)	牛乳 (2)	小麦 (3)	くるみ (4)	落花生 (5)	カシューナッツ (6)	イクラ (7)	エビ (8)	ソバ (9)	大豆 (9)	キウイフルーツ (11)	アーモンド (11)	ビスタチオ (13)	木の実類※ (13)	マカダミアナッツ (15)	ヤマイモがけイモ (16)	ゴマ (16)	ペカンナッツ (18)	ホタテ (18)	
	156	144	98	58	46	30	20	13	8	8	7	7	6	6	5	4	4	3	3	
	23.6	21.8	14.8	8.8	7.0	4.5	3.0	2.0	1.2	1.2	1.1	1.1	0.9	0.9	0.8	0.6	0.6	0.5	0.5	

※木の実類の分類は不明

くるみの即時型食物アレルギーの症例割合の増加傾向

「令和3年度即時型食物アレルギーによる健康被害に関する全国実態調査」

調査結果・考察（抜粋）



- 木の実類の増加傾向について2005年以降の傾向をみると、上位品目の鶏卵・牛乳・小麦がほぼ横ばいであるのに対して2014年以降、木の実類は増加している。

- 木の実類の内訳をみると、くるみの増加が著しい。

即時型食物アレルギーの原因食物としてのくるみの増加は一時的な現象ではない。

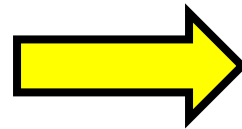
食品添加物の不使用表示に関するガイドライン

使用した食品添加物は義務表示として表示されるが、食品添加物の不使用表示は、食品表示基準上、特段の規定はなく、食品関連事業者等が容器包装に任意で表示を行っている。

食品表示基準では、任意表示であったとしても、消費者に誤認を与える表示等を禁止している。

不明確な表現や定義のない用語等が消費者に誤認を与えかねないことから、今般、食品表示基準の解釈を示す「食品表示基準Q & A」（平成27年3月30日消費者庁食品表示企画課長通知）の別添としてガイドラインを策定。

食品添加物表示制度に関する検討会
（平成31年4月～令和2年2月）



食品添加物の不使用表示に関するガイドライン検討会
（令和3年3月～令和4年3月）

ガイドラインの概要

趣旨

委員として、消費者系、事業者系、法律家の有識者が参加し、実際の表示を基に検討。

食品関連事業者等が容器包装の表示を作成するに当たり注意すべき不使用表示を10の**類型**に分類。

各類型のうち、現時点で**表示禁止事項に該当するおそれが高いと考えられる表示をとりまとめ**※。

※実際の食品添加物の不使用表示が食品表示基準第9条に規定された表示禁止事項に該当するか否かは、各類型のうち、表示禁止事項に該当するおそれが高いと考えられる場合に当てはまることだけではなく、商品の性質、一般消費者の知識水準、取引の実態、表示の方法、表示の対象となる内容などを基に、ケースバイケースで全体として判断。

食品添加物の不使用表示に関して、消費者に誤認を与えないよう留意が必要な具体的事項をとりまとめたもの（**食品添加物不使用表示を一律に禁止するものではない**）。

期待される効果

食品関連事業者等が、本ガイドラインを用いて自己点検を行うことで、消費者を誤認等させるおそれが高い食品添加物の不使用表示が防止されることが期待される。

適用範囲

一般用加工食品の容器包装における食品添加物の不使用表示（業務用加工食品等にも準用）

表示の見直し

食品関連事業者等は、本ガイドラインを用いて速やかに表示の点検を行うことが必要。その上で、2年程度の間に、適宜、表示の見直しを行うことが求められる。

(参考)食品添加物の不使用表示の類型

類型 1 : 単なる「無添加」の表示

類型 2 : 食品表示基準に規定されていない用語を使用した表示

類型 3 : 食品添加物の使用が法令で認められていない食品への表示

類型 4 : 同一機能・類似機能を持つ食品添加物を使用した食品への表示

類型 5 : 同一機能・類似機能を持つ原材料を使用した食品への表示

類型 6 : 健康、安全と関連付ける表示

類型 7 : 健康、安全以外と関連付ける表示

類型 8 : 食品添加物の使用が予期されていない食品への表示

類型 9 : 加工助剤、キャリーオーバーとして使用されている（又は使用されていないことが確認できない）食品への表示

類型 10 : 過度に強調された表示

実際の食品添加物の不使用表示が表示禁止事項に該当するか否かは、類型にあてはまることだけでなく、商品の性質、一般消費者の知識水準、取引の実態、表示の方法、表示の対象となる内容などを基に、ケースバイケースで全体として判断するものである

(参考)食品添加物の不使用表示の類型

類型1	単なる「無添加」の表示
-----	-------------

本類型のうち、表示禁止事項に該当するおそれが高い場合として以下のようなものが考えられる。
対象を明示せず単に無添加と表示をすると、何を添加していないのかが不明確であるため、添加されていないものについて消費者自身が推察することになり、一般的に消費者が推察した内容が事業者の意図と異なる場合には内容物を誤認させるおそれがある。



※ 当該イラストは特定の商品を指しているものではありません。

(参考)食品添加物の不使用表示の類型

類型6	健康、安全と関連付ける表示
-----	---------------

本類型のうち、表示禁止事項に該当するおそれが高い場合として以下のようなものが考えられる。

食品添加物は、安全性について評価を受け、人の健康を損なうおそれのない場合に限って国において使用を認めていることから、事業者が独自に健康及び安全について科学的な検証を行い、それらの用語と関連付けることは困難であり、実際のものより優良又は有利であると誤認させるおそれがある。また、内容物を誤認させるおそれがある。



※ 当該イラストは特定の商品を指しているものではありません。

(参考)食品添加物の不使用表示の類型

類型10	過度に強調された表示
------	------------



本類型のうち、表示禁止事項に該当するおそれが高い場合として以下のようなものが考えられる。

表示が事実であれば直ちに表示禁止事項に該当するおそれがあるとはいえないが、容器包装のあらゆる場所に過度に強調して不使用表示を行うことや、一括表示欄における表示と比較して過度に強調されたフォント、大きさ、色、用語などを用いることが、消費者が一括表示を見る妨げとなり、表示上の特定の食品添加物だけでなく、その他の食品添加物を全く使用していないという印象を与える場合、内容物を誤認させるおそれがある。

他の類型項目と組み合わせた際、他の類型項目による誤認を助長させるおそれがある。

遺伝子組換え表示の改正の概要

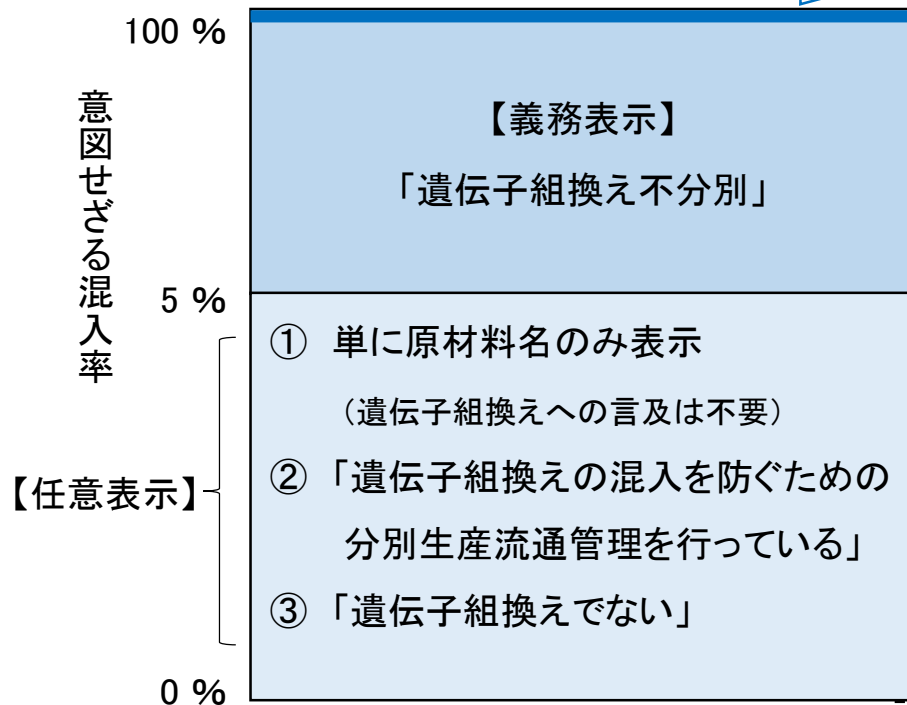
遺伝子組換えの任意表示に関する基準を改正し、

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**に即した表示を、

ii) 他方、「遺伝子組換えでない」旨の表示は遺伝子組換え農産物の混入がないと認められる場合に限り認めることとした(令和5年4月1日施行)。

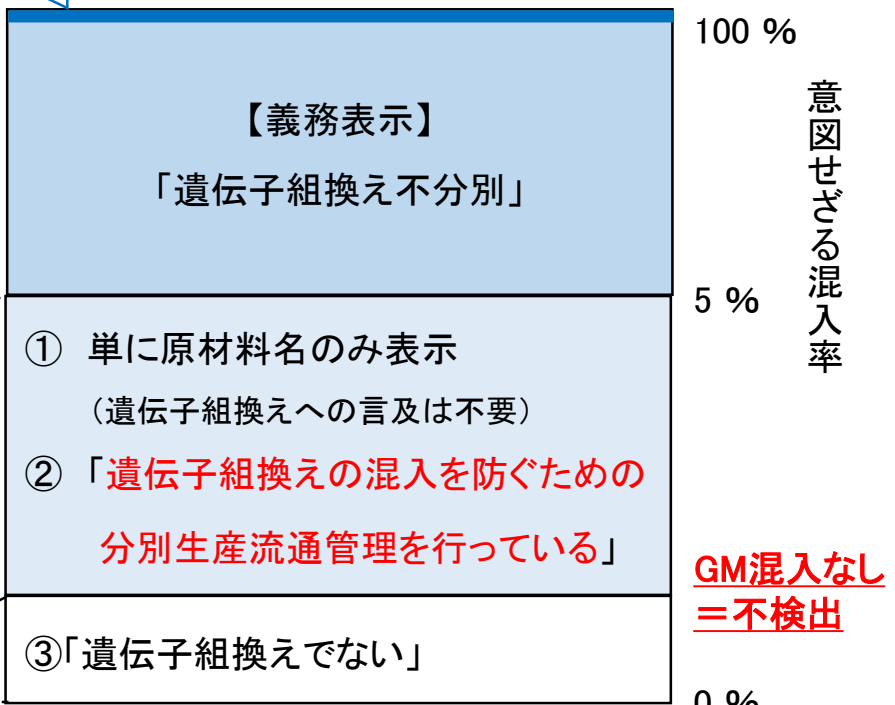
令和3年9月に「食品表示基準について」(平成27年3月30日付け消食表第139号消費者庁次長通知)を改正し、改正後の遺伝子組換え表示制度における「遺伝子組換えでない」と判定するための公定検査法を公表。

＜改正前の表示制度＞



【義務表示】「遺伝子組換え」

＜改正後の表示制度＞



(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。⁴⁷

日本及び諸外国における「遺伝子組換えでない」表示が認められる混入率

	日本	韓国	豪州	E U	アメリカ
「遺伝子組換えでない」 表示が認められる混入率	5 % 以下 ↓ 混入がない (令和 5 年 4 月施行)	混入がない	規定なし※1	E U レベルでは規定なし (フランス、ドイツ0.1%未満)	規定なし※2
「遺伝子組換え」表示が 免除される混入率※3	5 % 以下	3 % 以下	1 % 以下	0.9%未満	5 % 以下

※1 「豪州消費者法（The Australian Consumer Law）」において、商品やサービスに虚偽の表示をしてはならない旨を規定。

※2 **有機食品としての認証を受けていることが「遺伝子組換えでない」と表示する際の十分な根拠となる**旨を、全米バイオ工学食品情報開示基準制定のパブリックコメントの意見に対してのUSDAが回答。

※3 日本は、「遺伝子組換え」及び「遺伝子組換え不分別」表示が免除される混入率

「インターネット販売における食品表示の情報提供に関するガイドブック」策定について

背景

- ・近年、インターネットを介した電子商取引サイト（eコマースサイト。以下「ECサイト」という。）による購買が増加しており、そのなかでも食料の購買は、新型コロナウイルスの感染拡大によって大きく増加している。
- ・食品表示基準（平成27年内閣府令第10号）の適用範囲は、**食品の容器包装上であり、ECサイトの掲載は対象外**となっている。現状、ECサイトにおける食品表示情報の提供に関するルールは定められていない。
- ・現在、国際的な食品規格を定めるコーデックスにおいて、ECサイトにおける食品情報の提供に関する議論が行われている。

経緯

【令和2年度～令和3年度】	国内外のECサイトにおける食品表示の実態調査、ECサイトにおける食品購入時の消費者の意向調査等実施 学識経験者、ECサイトプラットフォーマー、食品関連事業者、消費者等の委員で構成される検討会においてガイドブック案の検討
【令和4年4月27日～5月26日】	パブリックコメント実施
【令和4年6月】	ガイドブック策定

ガイドブックの目的・位置づけ

- ・ ECサイトで食品表示情報を掲載する上での事業者等向けの参考ツールとして策定
- ・ ECサイト上でどのような食品表示情報をどのような方法でどの程度提供すればよいか、その考え方や効用を掲示
- ・ 具体的な提供例や、それを支えるための情報入手方法・管理方法についても提示

ECサイトにおける食品表示情報提供に関する基本方針

1. できるだけ食品表示基準に準じて情報提供しよう！

ただし、期限情報など正しい情報提供が難しい場合や、ECサイトの特性を踏まえた別途の表示が望ましい場合等は、下記を参考に可能な限り充実した情報提供を！

2. 消費者の安全を第一に、正しく分かりやすく情報を伝達しよう！

3. 消費者が見やすいサイトを構築しよう！

4. 問合せに適切に回答できる体制を整えよう！

実例を踏まえた食品表示情報提供方法

(1) 期限情報

①期限残表示→望ましい情報提供方法

└例：「賞味期限：賞味期限まで到着日から●日以上お日もちするものをお届け」

②期間表示

└例：「賞味期限：製造日から●日」

③サイト上に期限情報に関する方針を掲載

→個別商品ページに①又は②の掲載が困難な場合

└例：「本サイトでは、当社が定めた日数以上の期限残の商品に限り、出荷しています。」

④具体的な年月日表示（消費・賞味期限）

→しかし不可能な場合が多い

└例：「賞味期限：●年●月●日」



(2) 食物アレルギー情報

スペースの余裕を活かし、下記のような工夫も検討

- ①目立つ文字で記載／独立したアレルギー事項欄を作成
②一覧化表示 ③イラスト表示 ④文字自体をロゴ化



(3) 原材料関連情報

スペースの余裕を活かし、原材料名欄だけでなく、原料原産地名、添加物、アレルギーの事項欄を別枠で示すことも検討

(4) 産地情報（原産地、原産国、原料原産地等）

①生鮮食品の原産地情報：食品表示基準に準じて情報提供

②加工食品の原料原産地もわかる範囲で掲載

③欄を分けて記載 ④季節などにより産地が変わる食品の場合は複数併記

(5) 保存方法

①「冷凍」「冷蔵」「常温」をマーク・イラストで掲載

②商品一覧ページにもアイコン表示 ③具体的な保存方法も可能な限り明示

(6) 栄養成分表示

食品表示基準に準じつつ、消費者にわかりやすい表示を

(7) その他の情報

総重量や寸法などの情報、置き配に関する確認事項や、表示内容に変更が生じることが予想される場合等の対処も表示検討を

(8) ECサイトの全体デザイン・共通する考え方

ページ上段での情報提供推奨、文字や画像での情報提供のポイント、目の不自由な人が読み上げ機能を使用できるようテキストによる情報提供、項目のイラスト化等の検討を

3 食品表示制度をめぐる最新の情勢について

- (1) 食品表示基準の改正(令和5年3月(予定))
- (2) 食品添加物の不使用表示に関するガイドライン
- (3) 遺伝子組換え食品表示の改正
- (4) インターネット販売における食品表示の情報提供に関するガイドブック

4 食品表示のこれからについて

「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。

食料供給のグローバル化に対応した食品表示ルールの見直し①

- 食品表示法は、商品選択のための**品質事項**（原材料等）や**衛生事項**（添加物等）の**容器包装上の表示**を食品関連事業者（食品の製造、加工、輸入、販売事業者）に義務付け。
 - **食料サプライチェーンのグローバル化に対応し**、①国内で販売される輸入食品も含めた食料**消費の合理的な選択**と②我が国の加工食品の**輸出促進**の双方に資するため、**現行の食品表示制度を国際基準（コーデックス規格）との整合性の観点も踏まえ見直す**。
- ※農林水産物・食品の輸出拡大実行戦略（令和4年12月5日関係閣僚会議改定）

表示事項 (例)	国際基準 (コーデックス規格)	諸外国 (欧州、中国等)	日 本								
原材料	(添加物を含めた) すべての原材料を重量順に表示	<table><tr><td>名称</td><td>メロンジュース</td></tr><tr><td>原材料</td><td>水、濃縮メロン果汁</td></tr></table> (水が全重量の8割、 メロン果汁2割の例) 	名称	メロンジュース	原材料	水、濃縮メロン果汁	<table><tr><td>名称</td><td>メロンジュース（濃縮還元）</td></tr><tr><td>原材料</td><td>メロン（国産）</td></tr></table> ※水は省略可としている。 ※個別的義務表示において、重量順表示の特例を設けている品目もある。	名称	メロンジュース（濃縮還元）	原材料	メロン（国産）
名称	メロンジュース										
原材料	水、濃縮メロン果汁										
名称	メロンジュース（濃縮還元）										
原材料	メロン（国産）										

食料供給のグローバル化に対応した食品表示ルールの見直し②

表示事項 (例)	国際基準 (コーデックス規格)	諸外国（欧州、中国等）	日本
添加物	添加物の物質名又は国際番号（INS番号等）を表示。 原則、一括名表示は不可。 ※栄養強化目的の物質を「食品添加物」としていない。	添加物の物質名を表示。 原則、一括名表示は不可。 （EUは、EU規則上添加物ごとに振られたコード番号による表示で代用可） 【EUの例】 調味料（E621、E627、E631） 乳化剤（E322） ※E621＝グルタミン酸ナトリウム、 E627＝5'-グアニル酸二ナトリウム、 E631＝5'-イノシン酸二ナトリウム、 E322＝ レシチン ※「食品添加物」の範囲は国によって異なる。 欧州や中国等においては栄養強化目的の物質を「食品添加物」としていないが、表示は必要。	添加物の物質名を表示 一括名のみの表示も一部可能。 【例】 調味料（アミノ酸等） （主としてアミノ酸を使用している場合は、他の調味料を「等」で省略可） 乳化剤 （乳化剤として、レシチン、グリセリン脂肪酸エステルを使用している場合も表示義務なし） ※「食品添加物」の範囲は国際基準と異なる。 栄養強化の目的で使用する添加物は、一部の食品を除き表示は不要。