

平成27年3月20日

消費者庁

「食品表示法第六条第八項に規定するアレルゲン、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（案）等についての意見募集の結果について

消費者庁では、「食品表示法第六条第八項に規定するアレルゲン、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案等の概要を公表し、広く国民の皆様から意見を募集しました。

提出された意見について、下記のとおり取りまとめましたので、お知らせいたします。

記

1 意見募集の対象

- ・食品表示法第六条第八項に規定するアレルゲン、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案の概要
- ・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条第一項の規定に基づく申出の手続を定める命令案の概要
- ・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案の概要
- ・食品衛生法に基づく都道府県等食品衛生監視指導計画等に関する命令の一部を改正する命令案の概要

2 意見募集期間及び提出方法

(1) 意見募集期間

平成26年12月26日（金）から平成27年1月31日（土）まで

(2) 意見提出方法

電子メール、FAX、郵送

3 意見募集の結果

- (1) 食品表示法第六条第八項に規定するアレルゲン、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案の概要

19 通（41 件）の御意見が提出されました。

提出された御意見と消費者庁の考え方は別紙 1 のとおりです。

- (2) 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条第一項の規定に基づく申出の手續を定める命令案の概要

4 通（5 件）の御意見が提出されました。

提出された御意見と消費者庁の考え方は別紙 2 のとおりです。

- (3) 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案の概要

御意見が提出されませんでした。

- (4) 食品衛生法に基づく都道府県等食品衛生監視指導計画等に関する命令の一部を改正する命令案の概要

1 通（1 件）の意見提出がありましたが、今回の改正案に直接関係ないものでしたので、御意見として承り、今後の参考とさせていただきます。

食品表示法第六条第八項に規定するアレルゲン、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案に対して提出された意見に対する考え方について

意見の概要	件数	当庁の考え方
1 食品を摂取する際の安全性に重要な影響を及ぼす事項		
本府令は事業者に対して食品の回収や業務の停止を命ずることができるものであることから、今後公布される食品表示基準等も含めて、情報の届きにくい中小事業者等に対して、その周知徹底を行うとともに、公平な監視・指導の強化に努めるべき。	1	御指摘を踏まえ、公正な法執行の推進に努めてまいります。
機能性表示食品を摂取をする上での注意事項については、摂取による人体被害が起こった場合は、「指示命令」、「報告の徴収または物件の提出の要求」、「立入検査、質問または収去」を速やかに行うべき。	1	摂取時における安全性を確保する上で問題のある表示違反で、緊急にそれらを除去する必要がある場合は、迅速に対応してまいりたいと考えております。
内閣府令（案）に規定する諸事項によって、食品の製造や流通等にどのような影響が生じるかといった観点について十分に配慮されているとは言い難い。食品表示基準の表示事項との関係や、「食品の回収その他必要な措置」を行う際の具体的な基準や対象となるケースが必ずしも明確にはなっていないと考えられるため、幅広い食品の製造・流通等の実態を考慮して慎重な検討と丁寧な説明をすべき。	3	本府令においては、食品表示基準に規定されている表示事項のうち、以下の①～④に該当する事項を「食品を摂取する際の安全性に重要な影響を及ぼす事項」として整理しました。 ①食品を摂取した際に身体の過敏な反応を引き起こす可能性のある原材料を含む旨【該当事項：アレルゲン】 ②アレルゲン以外の疾病（食中毒を除く。）の原因を誘発するもの【該当事項：L-フェニルアラニン化合物を含有する旨、容器に入れられた添加物の使用方法】
食品の名称が「食品を摂取する際の	4	③アレルギーその他疾病（食中毒を除

<p>安全性に重要な影響を及ぼす事項」や「食品を摂取する際の安全性に係る事項」であると理解されているか疑問である。どのような食品の名称、品名等がこれらに該当するのか、その具体的な基準と根拠等を明確に示すべき。</p>		<p>く。)の直接の原因ではないが、安全性に影響がある情報【該当事項：摂取をする上での注意事項】</p> <p>④消費者が食中毒防止対策を講じるために必要な情報【該当事項：保存方法、消費期限又は賞味期限、食品を摂取する際に加熱を要するかどうかの別、要冷蔵、非加熱食肉製品である旨等】</p>
<p>「保存の方法」においては、その食品に適用される保存温度よりも高い温度が表示されている場合には安全性に影響を及ぼすであろうが、逆の場合には必ずしも安全性に影響を及ぼすとは言い難い。具体的な基準や運用についても明確にすべき。</p>	2	<p>なお、食品の回収その他必要な措置は、消費者の生命又は身体に対する危害の発生又は拡大の防止を図るため緊急の必要があると認めるときに行うこととされており、これらの措置を行うか否かは事案ごとに判断することとなります。</p>
<p>「消費期限」においては、実際の消費期限よりも長い期限が表示されている場合には安全性に影響を及ぼすであろうが、逆の場合には必ずしも安全性に影響を及ぼすとは言い難い。具体的な基準や運用についても明確にすべき。</p>	2	
<p>アレルギーは、内閣府で定める「食品を摂取する際の安全性に重要な影響を及ぼす事項」ではなく、既に食品表示法において「食物アレルギーの原因となる物質をいう」と定義されている。</p> <p>また、アレルギーは、食品に用いられている原材料に由来するものであり、言及にいたっては原材料との関連で行なわれるべき。</p> <p>なお、コーデックスのGSLPFのセクション4.2では原材料リストにおいてアレルギーが言及されており、米国においては、Food Allergen Labeling and Consumer Protection Act of 2004において、アレルギーの</p>	1	

<p>表示は原材料に関連して規定され、EUにおいても、規則（EU）No 1169/2011の第21条において、アレルギー表示は原材料リストの関係で規定されている。海外での規定の仕方を考慮すべき。</p>		
<p>別紙1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」で規定されている事項のうち、(5) アレルギーが、「(6) L - フェニルアラニン化合物を含む旨」～「(15) 食品表示基準第40条に規定する生食用牛肉の注意喚起表示に関する事項」における「アレルギー」に限定されるのであれば、その旨を「1 (5) アレルギー」の項に書き加えるべき。仮に、その他にも該当するものがあるのであれば示すべき。また、「(5) アレルギー」が、多数あるアレルギーの中で、「特定原材料」を意味しているのであれば、「(5) アレルギー」の項にその事が分かるように示すべき。</p>	2	
<p>「添加物」は、食品安全委員会の安全性評価を受け、健康を損なうおそれのない場合に限って指定され、また、成分規格・使用基準を定めた上で使用が認められているため、安全性に重要な影響を及ぼすものとして掲載すべきではない。</p>	10	<p>添加物は、特定原材料に由来する添加物の誤表示が、健康危害の発生につながる可能性があることから規定したものです。しかし、御意見を踏まえ、アレルギーの表示事項違反として対応することが適切と判断したので削除することとします。</p>
<p>L - フェニルアラニンを含む旨、特定保健食品を摂取をする上での注意事項や、一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨などの推奨や注意喚起を目的とした表示事項については、安全性と関連があったとしても、一般的な注意事項を記載したも</p>	1	<p>L - フェニルアラニンを含む旨などの注意喚起を目的とした表示事項の欠落によって、その食品の品質に悪影響を及ぼすものではありませんが、 ① L - フェニルアラニン化合物を含有する旨の表示が欠落した食品をフェニルケトン尿症患者が摂取した場</p>

<p>のであり、当該品に悪影響を及ぼすものではないため、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すべきではない。</p>		<p>合、脳障害の原因となる</p> <p>② 特定保健用食品等において、薬との飲み合わせの注意事項が適切に表示されていない場合、薬の作用が減退する成分を多量に摂取することにより、間接的に健康危害が発生するおそれがある</p> <p>③ 一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨の表示が適切に表示されないと、食中毒防止対策がとれず、食中毒の原因となる</p> <p>ことから、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ないことは適切ではありません。このため、案のとおりとしました。</p>
<p>「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、別表第十九の乳製品の項の中欄に掲げる事項のうち、「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。）であって、飲食に供する際に加熱するものに限る。）」を追加すべき。</p>	<p>1</p>	<p>御指摘を踏まえ追加しました。</p>
<p>2 食品の収去証</p>		
<p>収去証について、収去を必要最小限に行う観点から、食品表示法及び食品衛生法共通の様式にすべき。</p>	<p>2</p>	<p>収去証の交付の趣旨は、収去の意味を明確に認識させ、かつ、収去の濫用を防止することにあります。このことから、食品表示法に基づく収去を行った際に交付する収去証の様式を新たに規定することとしました。</p> <p>なお、検体の有効活用の観点から、食品表示法に基づき収去した食品を食品衛生法に係る検査に活用することは可能ですが、その場合、食品衛生監視員におかれましては、収去する際にその旨を相手に説明し、収去証にもそのことが分かるよう記載する必要があると</p>

		す。
3 都道府県知事等の行う指示の内容等の報告		
<p>現在、全国の保健所等では、年間約300万件の施設に対する監視指導、約16万5千件の収去検査が行われており、単一の政令指定都市においても施設の監視指導件数は数万件となる（平成25年度衛生行政報告例（厚生労働省）による）ため、これらの詳細な報告を求められても、事務量の増加に自治体に対応できない。現在、実施件数や違反の件数については、年間2～3回厚生労働省や消費者庁に報告しているが、同じ程度の内容の報告とすべき。</p>	2	御意見を踏まえ、法第6条の権限を消費者庁長官自らが行使する必要があると認める場合を除いては、実施件数及びその内訳のみの報告としました。
<p>保健所設置市が行った事務の報告については、都道府県に取りまとめを求めないようにすべき。</p>	1	食品表示法第15条の権限の委任等に関する政令第7条第1項各号に基づき保健所設置市が行った事務の報告については、保健所設置市が行うこととしております。
4 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		
<p>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の位置付けが不明確であり、かつ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の内容が不適切であると思われるので、個々の内容がなぜ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に選定されたか根拠を示すべき。</p>	3	法第1条に食品衛生法、健康増進法及び農林物資の規格化等に関する法律と相まって、国民の健康の保護及び増進並びに食品の生産及び流通の円滑化並びに消費者の需要に即した食品の生産の振興に寄与とされていることから、食品衛生法及び健康増進法に由来する表示事項については、「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」と整理しているところです。
<p>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</p>	1	12の本文4行目、「栄養成分の量及び熱量（一般用加工食品及び容器包装に

<p>に「栄養機能食品に関する事項」を入れるべき。</p>		<p>入れられた添加物にあっては、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。）」は、栄養に関する任意表示事項（飽和脂肪酸、食物繊維などの成分や栄養機能食品に係る事項）を示しています。</p>
<p>12の本文4行目に、「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にあっては、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。）」とありますが、栄養成分及び熱量の表示義務がないのは、「業務用加工食品及び容器包装に入れられた業務用添加物」ではないか。</p>	<p>1</p>	<p>12の本文4行目、「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にあっては、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。）」は、栄養に関する任意表示事項（飽和脂肪酸、食物繊維などの成分や栄養機能食品に係る事項）を示しています。</p>

上記以外に3件の意見提出がありましたが、今回の内閣府令案に直接関係ないものでしたので、御意見として承り、今後の参考とさせていただきます。

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条第一項の規定に基づく申出の手続を定める命令（案）に対して提出された意見に対する考え方について

意見の概要	件数	当庁の考え方
1 農林水産大臣が指示をすることができない表示事項及び遵守事項について		
<p>農林水産大臣は、「原材料名」及び「原料原産地名」について指示することができるにもかかわらず、本命令案において、「生かきの採取された水域」、「食肉製品の原料肉名」、「ふぐを原材料とするふぐ加工品のふぐの漁獲水域名」及び「缶詰の食品の主要な原材料名」について農林水産大臣の権限に属さない事務とすると矛盾が生ずることとなるため、これらの事項を命令案から除くべき。</p>	2	<p>「原材料名」及び「原料原産地名」は、JAS法に由来する品質に関する表示事項であるのに対し、御指摘の事項は、食品衛生法に由来する衛生に関する表示事項であり、現行制度上も農林水産大臣の権限に属さないものとされています。このため、案のとおり、農林水産大臣が指示をすることができない事項として規定することとします。</p>
<p>容器包装に密封された常温で流通する食品のうち、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10度以下での保存を要するものとは具体的にどのような食品があるか示されたい。</p>	1	<p>具体的には容器包装詰加圧加熱殺菌食品（いわゆるレトルト食品）に類似した気密性のある容器包装詰め食品をいいます。</p>
<p>国民の健康の保護及び増進を図るために必要の食品に関する事項において、ふぐの精巢及び皮の表示事項が掲載されているが、食品表示基準案には当該食品は記載されていない。追加となるのか。</p>	1	<p>食品表示基準案ではふぐの内臓や切り身にしたふぐにふぐの精巢及びふぐの皮が含まれると整理していましたが、食品表示基準案に内臓とは別に、ふぐの精巢及びふぐの皮を追記し、明確化することとしました。</p>

上記以外に1件の意見提出がありました。今回の命令案に直接関係ないものでしたので、御意見として承り、今後の参考とさせていただきます。