

令和4年6月8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、食品表示法等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：令和4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。

近年、日本で発生している細菌性食中毒の中で、カンピロバクター食中毒の発生件数が最も多いこと、原料原産地表示制度が完全施行されたことなどを踏まえ、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

近年、日本で発生している細菌性食中毒の中で、カンピロバクター食中毒の発生件数が最も多いこと、及び「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* ～（改訂版）」（令和3年6月、内閣府食品安全委員会公表）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ていることなどに鑑み、カンピロバクター食中毒の予防対策について、引き続き、加熱が必要な旨の確実な情報伝達等により、加熱用の鶏肉等が生食又は加熱不十分で提供されることのないよう、**別添**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

令和4年4月から完全施行された、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、適切な表示により消費者の自主的かつ合理的な食品の選択の機会を確保する観点から、原料原産地表示制度に関する中小企業向けマニュアル (https://www.caa.go.jp/policies/policy/local_cooperation/local_consumer_administration/advancedmodel/assets/cms_local201_220427_4-2.pdf) 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

内山、萩原

TEL : 03(3507)8800（代表）

H P : <https://www.caa.go.jp/>

消 表 対 第 731 号
令 和 4 年 6 月 2 日

各 $\left(\begin{array}{c} \text{都 道 府 県 知 事} \\ \text{保 健 所 設 置 市 長} \\ \text{特 別 区 長} \end{array} \right)$ 殿

消 費 者 庁 次 長
(公 印 省 略)

令和4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、標記については、「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るところ、本年度の夏期一斉取締りについては、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、新型コロナウイルス感染症の拡大に鑑み、貴管轄下の実情に応じて実行可能な範囲で、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7条第1項に定める事項に係るものに限る。）の遵守及び食品衛生法（昭和22年法律第233号）第20条に規定する虚偽の又は誇大な表示又は広告の禁止に関する監視指導に努めていただくようお願いします。

さらに、食品表示基準については、新基準移行後においても不断の見直しの検討が進められていることに鑑み、食品関連事業者等に対する食品表示の適正化に向けた継続的な周知啓発を行うための体制の整備に特段の御配慮をお願いします。

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。

おって、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

カンピロバクター食中毒は、日本で発生している細菌性食中毒の中で、近年、発生件数が最も多く、令和3年においても事件数154件、患者数764人（厚生労働省公表食中毒統計）で推移していること、及び「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* ～（改訂版）」（令和3年6月、内閣府食品安全委員会公表）において、「国内の食鳥と体や市販鶏肉の汚染状況及び食中毒発生状況を考慮すると、加熱用の鶏肉が、生食又は加熱不十分な状態で喫食されないよう、リスク管理機関は、食鳥処理場から出荷される鶏肉について、飲食店営業者が客に提供する際に加熱が必要である旨を表示等で確実に情報伝達すること及び食中毒発生時の再徹底を一層強めていくべきである。」と示されていることに鑑み、カンピロバクター食中毒の予防対策について、引き続き、加熱が必要な旨の確実な情報伝達等により、加熱用の鶏肉等が生食又は加熱不十分で提供されることのないよう、別添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

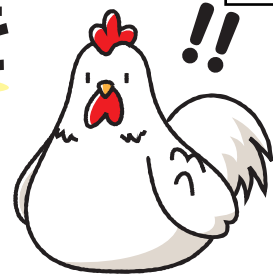
令和4年4月から完全施行された、全ての加工食品を対象とした食品表示基準に基づく原料原産地表示制度について、適切な表示により消費者の自主的かつ合理的な食品の選択の機会を確保する観点から、原料原産地表示制度に関する中小企業向けマニュアル（https://www.caa.go.jp/policies/policy/local_cooperation/local_consumer_administration/advancedmodel/assets/cms_local201_220427_4-2.pdf）等を活用し、関係部署及び関係機関が連携して、食品関連事業者等への積極的な普及啓発に協力願いたいこと。

(※本通知の別添については、添付省略)

以上

消費者庁表示対策課食品表示対策室 担 当：内山、萩原 電 話：03-3507-8800（代表） F A X：03-3507-9293 e-mail： g.shokuhytai@caa.go.jp

鶏肉によるカンピロバクター食中毒を 発生させないために ～「加熱用」表示をしっかりと確認～



令和3年、106件の飲食店がカンピロバクター食中毒で営業禁止等の処分を受けています。

鶏肉を扱う飲食店

の皆さまへ



- 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

食鳥処理業者、 卸売業者

の皆さまへ



- 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。

加熱用 等と
しっかり表示



詳しい情報を知りたい方へ

食中毒予防の詳しい情報は、以下のウェブサイトに掲載されていますので、ご活用ください。

厚生労働省・消費者庁
連名通知へのリンク



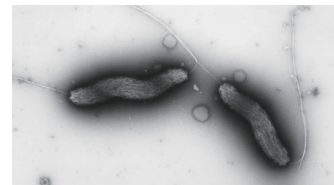
内閣府食品安全委員会のリス
クプロフィールへのリンク



日食協の「知ろう！防ご
う！食中毒」へのリンク



カンピロバクターとは？



提供：国立医薬品食品衛生研究所

鶏、牛、豚、ペットなど動物の腸管内に生息します。少ない菌量（数百個程度）でヒトに感染しますが、乾燥に弱く、十分な加熱調理で死滅します。