

令和5年6月29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。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5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、特定原材料として新たにくるみが追加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、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) 容器包装詰低酸性食品に関するボツリヌス食中毒対策について

昨今、冷蔵での保存を意図した容器包装詰低酸性食品を誤って常温で保存したものを販売したことによる自主回収事例が散見され、適切な温度管理がなされないことにより、ボツリヌス食中毒等、重篤な食中毒の要因にもなり得ることから、**別添2**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、食品関連事業者等に対する周知・指導を実施する。

(3) くるみの特定原材料への追加及び特定原材料に準ずるカシューナッツの取扱いについて

特定原材料として新たにくるみが追加されたことを踏まえ、原材料・製造方法の再確認等、これまでアレルギーとしてくるみを表示していなかった場合には、速やかに表示を行うことについて、食品関連事業者等への周知啓発を図る。また、特定原材料に準ずるカシューナッツについて、アレルギー表示をしていない食品関連事業者等に対し、可能な限り表示することを促す。

(4) 外食・中食における食物アレルギーに関する情報提供に係る啓発資材の活用について

外食・中食事業者や消費者（以下「事業者等」という。）向けに、外食・中食における食物アレルギーに関する理解を深めるための啓発資材を作成したところ。外食・中食における食物アレルギーについて、事業者に対応可能な範囲で取組を行ってもらうため、啓発資材を活用し、事業者等へ

の周知啓発を図る。

(5) 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。

(6) その他

近年新たに改正された食品表示制度や不適正表示が散見される事項について、食品関連事業者等に対する注意喚起・周知啓発等を図る。

- ① 食品リコール（自主回収）に係る主な発生原因を踏まえた注意喚起について
- ② 遺伝子組換え食品に関する表示制度の周知啓発の協力依頼について
- ③ 原産地及び原料原産地表示の適正化について
- ④ 健康食品の表示の適正化について

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 谷口、大西 TEL : 03(3507)8800 (代表) H P : https://www.caa.go.jp/

消食表第283号
令和5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5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、貴管轄下の実情に応じて実行可能な範囲で、食品表示法（平成25年法律第70号）第4条第1項の規定に基づき定められた食品表示基準（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、継続的に制度改正が行わ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。

取りまとめ結果については、追って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4年においても事件数185件、患者数822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、加熱が必要である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. 容器包装詰低酸性食品に関するボツリヌス食中毒対策について

食品表示基準及び「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）では、ボツリヌス食中毒の発生を防止するため、「容器包装に密封された常温で流通する食品（清涼飲料水、食肉製品、鯨肉製品及び魚肉練り製品を除く。）のうち、水素イオン指数が4.6を超え、かつ、水分活性が0.94を超え、かつ、その中心部の温度を摂氏120度で4分間に満たない条件で加熱殺菌されたものであって、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食品（以下「容器包装詰低酸性食品」という。）」について、基準を定めているところ。

昨今、冷蔵での保存を意図した容器包装詰低酸性食品を誤って常温で保存したものを販売したことによる自主回収事例が散見され、容器包装詰低酸性食品であるにもかかわらず、当該食品容器包装の表面に「要冷蔵」である旨が分かりやすい大きさで表示されていないものについては、食品表示基準違反に該当するとともに、適切な温度管理がなされないことにより、ボツリヌス食中毒等、重篤な食中毒の要因にもなり得

ることから、改めて下記事項について、別添 5 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、食品関連事業者等に対する周知・指導を実施すること。

① 食品表示基準

- ・ 「要冷蔵」の文字等冷蔵を要する食品である旨を示す文字を表示する(別表第 19 (第 4 条、第 5 条関係))。
- ・ 別表第 19 に規定する冷蔵を要する食品である旨を示す文字は、容器包装の表面に、分かりやすい大きさと表示する(別表第 20 (第 8 条関係))。

② 食品表示基準について

一括表示の保存方法の欄に摂氏 10 度以下で保存しなければならない旨を表示するとともに、要冷蔵食品であることが消費者等に明確に分かるように、加えて、容器包装のおもて面に冷蔵を要する食品である旨の文字(「要冷蔵」等)を分かりやすい大きさ(おおむね 20 ポイント以上)で、色彩、場所等を工夫して表示すること。

3. くるみの特定原材料への追加及び特定原材料に準ずるカシューナッツの取扱いについて

くるみによるアレルギー症例数の増加等を踏まえ、令和 5 年 3 月 9 日付けで食品表示基準を改正し、特定原材料として新たにくるみを追加したところ。当該改正については、これまでアレルゲンとしてくるみを表示していなかった場合には、速やかに表示を行うことを依頼するとともに、令和 7 年 3 月 31 日までの経過措置期間はあるものの、原材料・製造方法の再確認、原材料段階における管理に関する仕入れ先への再確認や必要に応じて「食品表示基準について」の「別添 アレルゲンを含む食品の検査方法」による確認等を行うことについて、食品関連事業者等への周知啓発を図ること。

また、特定原材料に準ずるカシューナッツについては、現在、木の実類の中にくるみに次いで症例数の増加等が認められることから、アレルギー表示をしていない食品関連事業者等に対し、可能な限り表示することを促すこと。

4. 外食・中食における食物アレルギーに関する情報提供に係る啓発資材の活用について

外食・中食における食物アレルギーに関する情報提供については、「アレルギー疾患対策の推進に関する基本的な指針」(平成 29 年 3 月 21 日厚生労働省告示第 76 号)の令和 3 年度一部改正において、「国は、外食事業者等が行う食物アレルギー表示の適切な情報提供に関する取組等を積極的に推進する。」旨が追記・修正されたことから、情報提供の取組の一環として、外食・中食事業者や消費者(以下「事業者等」という。)向けに、外食・中食における食物アレルギーに関する理解を深めるための啓発資材を作成したところ。

今後、国においては、外食・中食における食物アレルギーについて、より広く事業

者等に知ってもらい、事業者には対応可能な範囲で取組を行ってもらうため、先般通知した「外食・中食における食物アレルギーに関する情報提供に係る啓発資材の活用について（協力依頼）」（令和5年3月23日付け消食表第129号、4新食第2930号 消費者庁食品表示企画課長、農林水産省大臣官房新事業・食品産業部外食・食文化課長）のとおり、事業者等へ可能な限りより一層周知啓発に協力願いたいこと。

（参考）外食・中食に係る啓発資材一式

①ポスター

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_sanitation/allergy/assets/food_labeling_cms204_230324_01.pdf

②リーフレット

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_sanitation/allergy/assets/food_labeling_cms204_230324_02.pdf

③外食・中食事業者向けパンフレット

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_sanitation/allergy/assets/food_labeling_cms204_230324_03.pdf

④消費者向けパンフレット

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_sanitation/allergy/assets/food_labeling_cms204_230324_04.pdf

5. 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。

6. その他

（1）食品リコール（自主回収）に係る主な発生原因を踏まえた注意喚起について

食品表示法に基づく自主回収については、運用開始した令和3年6月1日から令和5年3月末時点で3,020件届出されているところ、回収理由の主な発生原因として、表示内容別では、アレルギー表示の誤記載、表示漏れ等が1,056件、次いで、期限表示の誤記載等が571件、保存方法の誤記載等が67件、業種別では、スーパー等の販売業におけるアレルギー表示関連が962件、期限表示関連が308件、保存方法関連が64件、次いで、製造業におけるアレルギー表示関連が273件、期限表示関連が259件であったことを踏まえ、スーパー等の販売業及び製造業に対し、アレルギー表示、期限表示及び保存方法の誤記載、表示漏れ等に特に注意するよう喚起すること。

その際、食品表示法に基づく自主回収の届出状況（運用開始（令和3年6月1日）～令和5年3月末時点、https://www.caa.go.jp/policies/policy/representation/food_labeling_recall/information/assets/representation_cms206_230428_01.pdf）を活用するなどにより、食品関連事業者等に対して注意喚起を図ること。

（2）遺伝子組換え食品に関する表示制度の周知啓発の協力依頼について

食品表示基準に基づく遺伝子組換え食品に関する表示制度については、これまでは、

遺伝子組換え農産物が混入しないように分別生産管理が行われた旨の任意表示に代えて「遺伝子組換えでない」との表示も可能としてきた。しかしながら、分別生産流通管理をしても遺伝子組換え農産物が混入している可能性があるにもかかわらず「遺伝子組換えでない」とする表示を認めることは、消費者の誤認防止や表示の正確性の担保の観点から問題があるとして、「遺伝子組換えでない」旨の表示ができるのは、遺伝子組換え農産物の混入がないことが科学的に検証できる場合に限定する改正を平成31年4月に行い、令和5年4月に施行されたところ。なお、遺伝子組換え農産物が混入しないように「分別生産流通管理」が行われたことを確認しただけのものについては、遺伝子組換え農産物が混入しないように分別生産流通管理した旨、例えば、「遺伝子組換え混入防止管理済み」等の表示を可能とすることとし、より消費者に分かりやすい表示とすることとした。本制度の改正について、遺伝子組換え表示制度パンフレット (https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/quality/genetically_modified/assets/food_labeling_cms202_220329_01.pdf) を活用するなどにより、食品関連事業者等への周知啓発に協力願いたいこと。

(3) 原産地及び原料原産地表示の適正化について

令和4年度における食品表示法に基づく指示・公表の実績は、国や都道府県等全体で34件となっており、そのうちの30件が原産地及び原料原産地の表示違反となっているところ、事実と異なる原産地等を表示して販売する行為は、食品表示制度に対する消費者の信頼を揺るがしかねないことから、これらの被疑を発見した場合には、速やかに当該食品関連事業者に対する措置権限を有する関係機関に情報回付すること。

(4) 健康食品の表示の適正化について

近年、国民の健康志向の高まりから、健康食品が広く普及する中、健康の保持増進の効果等が必ずしも実証されていないにもかかわらず、当該効果等を期待させるような虚偽誇大表示等に該当するおそれのある宣伝等が見受けられる。このため、消費者庁が公表している「健康食品に関する景品表示法及び健康増進法上の留意事項について(冊子)」(平成28年6月30日公表、令和4年12月5日一部改定、https://www.caa.go.jp/policies/policy/representation/extravagant_advertisement/assets/representation_cms213_230131_01.pdf) について、健康食品を販売する事業者等に対して周知啓発を図ること。

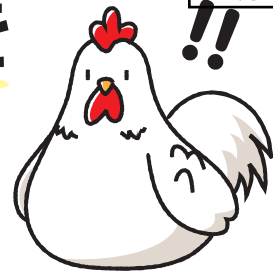
(※本通知の別添については、添付省略)

以上

消費者庁表示対策課食品表示対策室
担 当：谷口、大西
電 話：03-3507-8800 (代表)
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～

別添1



令和4年、141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、十分に加熱してください。



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してください。
- 「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



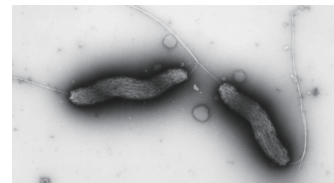
内閣府食品安全委員会のリス
クプロフィールへのリンク



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。



【問合せ】消費者庁 電話 03-3507-8800（代）
表示対策課食品表示対策室・食品表示企画課

公益社団法人日本食品衛生協会

ウェブサイト <http://www.n-shokuei.jp>

食品関連事業者
の方々へ

容器包装詰低酸性食品

で

ボツリヌス食中毒を 発生させないために

～はつきり **冷蔵表示** ・しっかり **冷蔵保存** ～

容器包装詰低酸性食品(容器包装詰加圧加熱殺菌食品は除く)は、常温で放置すると、密封された食品中でボツリヌス菌が増殖し、命にかかわる食中毒を引き起こすことがあります。

容器包装詰低酸性食品に関する

ボツリヌス食中毒対策のポイント

食品関連事業者の皆さんは、容器包装詰低酸性食品(容器包装詰加圧加熱殺菌食品は除く)を扱う場合、必ず次のポイント1および2を実施してください。

POINT 1

冷蔵を要する旨を 表面に大きく表示

おもて
容器包装の表面に、冷蔵を要する食品である旨の文字(「要冷蔵」「10℃以下で保存」等)を、わかりやすい大きさ(文字サイズは20ポイント以上)で、色・場所を工夫して表示してください。

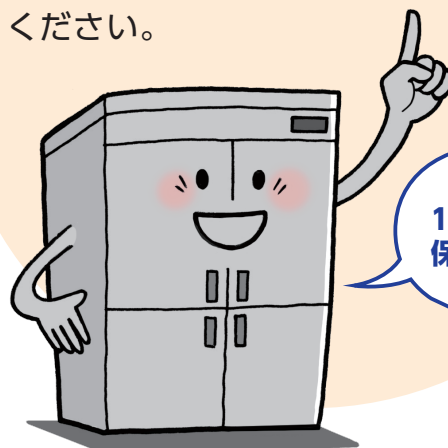
文字サイズは
20ポイント以上



POINT 2

冷蔵保存

生産から消費まで冷蔵(10℃以下)で管理、保存し、菌の増殖・毒素の産生を防止してください。

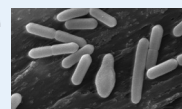


容器包装詰低酸性食品とは？

容器包装に密封し、pHが4.6を超え、水分活性が0.94を超え、120℃で4分間に満たない条件で加熱殺菌したもの。

ボツリヌス菌とは？

菌は土壌・水などに広く生息し、酸素が少ない密封状態で増殖し毒素を産生。熱に強く、100℃程度で長い時間加熱しても殺菌できないが、120℃で4分間加熱する方法(またはこれと同等以上の効力を有する方法)で殺菌できる。



写真：内閣府食品安全委員会ホームページ
(https://www.isc.go.jp/sozaishyuu/shokuchudokku_kenbikyuu.html)

詳しい情報を知りたい方へ

ボツリヌス食中毒予防の詳しい情報は次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。

消費者庁・
厚生労働省
連名通知



内閣府食品
安全委員会の
ファクトシート



日食協の
「知ろう！防ごう！
食中毒」

