

5食生第563号
令和6年(2024年)3月29日

関係団体の長様

長野県健康福祉部長
(公印省略)

「食品表示基準について」及び「食品表示基準Q&A」の一部改正について(通知)

このことについて、令和6年3月28日付け消食表第189号及び消食表第190号により、消費者庁次長及び消費者庁食品表示企画課長から、別添写しのとおり通知がありましたので、御了知いただくとともに、関係事業者への周知について御配意願います。

改正後の「食品表示基準について」本文については以下のURLから確認をお願いします。

【食品表示法等(法令及び一元化情報)】消費者庁ホームページ

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/

(問合せ先)

長野県健康福祉部食品・生活衛生課食品衛生係

担当 松本、青山

電話 026-235-7155(直通)

FAX 026-232-7288

E-mail shokusei@pref.nagano.lg.jp

消食表第 190 号

令和 6 年 3 月 28 日

各

都 道 府 県
保健所設置市
特 別 区

 食品表示担当部（局）長 殿

消費者庁食品表示企画課長

（ 公 印 省 略 ）

「食品表示基準 Q & A」の一部改正について

今般、平成 24 年度、27 年度、30 年度及び令和 3 年度「食物アレルギーに関連する食品表示に関する調査研究事業報告書」の内容を踏まえ、令和 5 年 12 月に開催された「第 6 回食物アレルギー表示に関するアドバイザー会議」にて、「マカダミアナッツ」を特定原材料に準ずるものに追加し、「まつたけ」を特定原材料に準ずるものから削除することが決議されました。

については、上記の特定原材料に準ずるものに関する改正に係る事項等について、「食品表示基準 Q & A（平成 27 年 3 月 30 日消食表第 140 号）」を別紙新旧対照表のとおり改正しましたので、関係者に対する周知をお願いします。

(別紙)

食品表示基準Q&A (新旧対照表)

改正後 (新)	改正前 (旧)
食品表示基準Q&A (平成 27 年 3 月 30 日消費表第 140 号)	食品表示基準Q&A (平成 27 年 3 月 30 日消費表第 140 号)
目次	目次
はじめに ～ 第 1 章 総則 (略)	はじめに ～ 第 1 章 総則 (略)
第 2 章 加工食品	第 2 章 加工食品
(加工-1) ～ (加工-200) (略)	(加工-1) ～ (加工-200) (略)
(加工-201) バターを使用して製造した製品に、バターの原料である牛乳を強調して表示したい場合、「 <u>牛乳使用</u> 」のように表示することはできませんか。また、黒糖又は黒砂糖を使用して製造した製品に、「 <u>沖縄産さとうきび使用</u> 」のように表示することはできませんか。	(加工-201) バターを使用して製造した製品に、バターの原料である牛乳を強調して表示したい場合、「 <u>北海道産牛乳使用</u> 」のように表示することはできませんか。また、黒糖又は黒砂糖を使用して製造した製品に、「 <u>沖縄産さとうきび使用</u> 」のように表示することはできませんか。
(加工-202) ～ (加工-309) (略)	(加工-202) ～ (加工-309) (略)
第 3 章 生鮮食品 ～ 別添 食品データーベースの構築ガイドライン (略)	第 3 章 生鮮食品 ～ 別添 食品データーベースの構築ガイドライン (略)
別添 アレルゲンを含む食品に関する表示	別添 アレルゲンを含む食品に関する表示
(A-1) ～ (D-17) (略)	(A-1) ～ (D-17) (略)

改正後 (新)	改正前 (旧)
<p>(D-18) 特定原材料に準ずるものの「マカダミアナッツ」の<u>範囲を教えてください。</u></p> <p>(D-19) ~ (D-22) (略)</p> <p>(E-1) ~ (E-22) (略)</p> <p>(E-23) <u>表示の対象範囲 (表示義務のない特定原材料に準ずるものについても、表示対象として</u>いるかどうか<u>等)</u> <u>について情報提供を行うべきですか。</u></p> <p>(E-24) ~ (H-2) (略)</p> <p><u>(削除)</u></p> <p>(H-3) ~ (H-4) (略)</p> <p>(I-1) ~ (I-9) (略)</p> <p>別添 遺伝子組換え食品に関する事項</p>	<p><u>(新設)</u></p> <p>(D-18) ~ (D-21) (略)</p> <p>(E-1) ~ (E-22) (略)</p> <p>(E-23) 表示義務のない特定原材料に準ずるものについても、表示対象として<u>いるかどうか</u>について情報提供を行うべきですか。</p> <p>(E-24) ~ (H-2) (略)</p> <p>(H-3) <u>高級食材 (あわび、まつたけ等) がごく微量にしか含まれていない加工食品の場合、アレルギー表示によって、これらの食材があたかも多く含まれているかのように強調されるなど、消費者に誤解を与えかねない事例があるか</u>と思いますが、<u>このことについての規制はありますか。</u></p> <p>(H-4) ~ (H-5) (略)</p> <p>(I-1) ~ (I-9) (略)</p> <p>別添 遺伝子組換え食品に関する事項</p>

改正後 (新)	改正前 (旧)
(GM-1) ~ (GM-2) (略)	(GM-1) ~ (GM-2) (略)
(GM-3) 添加物については遺伝子組換え食品表示が義務付けられていますか。	(GM-3) 添加物については遺伝子組換え表示が義務付けられていますか。
(GM-4) ~ (GM-53) (略)	(GM-4) ~ (GM-53) (略)
(GM-54) 遺伝子組換え食品表示に、「GMO」という表現を使用することは可能ですか。	(GM-54) 遺伝子組換え表示に、「GMO」という表現を使用することは可能ですか。
(GM-55) ~ (GM-60) (略)	(GM-55) ~ (GM-60) (略)
(GM-61) 遺伝子組換え食品表示の監視はどのように行われるのですか。	(GM-61) 遺伝子組換え表示の監視はどのように行われるのですか。
(GM-62) ~ (GM-63) (略)	(GM-62) ~ (GM-63) (略)
<u>(削除)</u>	(GM-64) 令和5年3月31日までに現行制度に基づいて表示をした製品は、新たな制度が施行される同年4月1日以降も販売することができますか。
別添 ゲノム編集技術応用食品に関する事項 (ゲノム編集-1) (略) (ゲノム編集-2) ゲノム編集技術応用食品は食品表示基準に基づく遺伝子	別添 ゲノム編集技術応用食品に関する事項 (ゲノム編集-1) (略) (ゲノム編集-2) ゲノム編集技術応用食品は食品表示基準に基づく遺伝子

改正後 (新)	改正前 (旧)
<p>組換え食品表示制度の対象となりますか。</p> <p>(ゲノム編集-3) ～ (ゲノム編集-5) (略)</p> <p>別添 原料原産地表示 (別表 15 の 1 ～ 6) (略)</p> <p>別添 新たな原料原産地表示制度</p> <p>(原原-1) ～ (原原-18) (略)</p> <p>(原原-19) 原材料名欄には、アレルギー表示や遺伝子組換え食品表示を行うこともありますが、原料原産地表示、アレルギー表示、遺伝子組換え食品表示の順番について、優先順位はありますか。</p> <p>(原原-20) ～ (原原-69) (略)</p> <p>別添 弁当・惣菜に係る表示 ～ 別添 魚介類の名称のガイドライン (略)</p> <p>別添 玄米及び精米に関する事項</p> <p>(玄米精米-1) ～ (玄米精米-39) (略)</p> <p><u>(削除)</u></p>	<p>組換え表示制度の対象となりますか。</p> <p>(ゲノム編集-3) ～ (ゲノム編集-5) (略)</p> <p>別添 原料原産地表示 (別表 15 の 1 ～ 6) (略)</p> <p>別添 新たな原料原産地表示制度</p> <p>(原原-1) ～ (原原-18) (略)</p> <p>(原原-19) 原材料名欄には、アレルギー表示や遺伝子組換え表示を行うこともありますが、原料原産地表示、アレルギー表示、遺伝子組換え表示の順番について、優先順位はありますか。</p> <p>(原原-20) ～ (原原-69) (略)</p> <p>別添 弁当・惣菜に係る表示 ～ 別添 魚介類の名称のガイドライン (略)</p> <p>別添 玄米及び精米に関する事項</p> <p>(玄米精米-1) ～ (玄米精米-39) (略)</p> <p><u>(玄米精米-40) 食品表示基準の一部改正により、令和2年3月27日から、精米年月日表示から精米時期表示になりましたが、改正前の「精米年月日」と表示した食品表示基準別記様式4を使用した米袋はいつまで使うことが</u></p>

改正後 (新)	改正前 (旧)
<p><u>(削除)</u></p> <p>(玄米精米-40) ~ (玄米精米-41) (略)</p> <p>別添 食品添加物の不使用表示に関するガイドライン (略)</p> <p>はじめに ~ 第1章 総則 (略)</p> <p>第2章 加工食品</p> <p>(加工-1) ~ (加工-145) (略)</p> <p><u>(加工-146) 水産物を洋上加工した場合の原産国はどうなるのですか。</u></p> <p>(答)</p> <p>関税法施行令 (昭和29年政令第150号) 及び施行規則 (昭和41年大蔵省令第55号) においては、「一の国又は地域の船舶において前号※に掲げる物品のみを原料又は材料として生産された物品」については、「一の国又は地域において完全に生産された物品」とすることになりますので、御質問のような場合の原産国は、その船籍の属する国となります。</p> <p>※ 前号 (関税法施行規則第1条の6第6号) 「一の国又は地域の船舶により公海並びに本邦の排他的経済水域の海域及び外国の排他的経済水域の海域で採捕された水産物」</p>	<p>できますか。</p> <p>(玄米精米-41) 「精米年月日」と表示した様式であっても、<u>精米年月旬表示を行うことはできませんか。</u></p> <p>(玄米精米-42) ~ (玄米精米-43) (略)</p> <p>別添 食品添加物の不使用表示に関するガイドライン (略)</p> <p>はじめに ~ 第1章 総則 (略)</p> <p>第2章 加工食品</p> <p>(加工-1) ~ (加工-145) (略)</p> <p><u>(加工-146) 水産物を洋上加工した場合の原産国はどうなるのですか。</u></p> <p>(答)</p> <p>関税法施行令 (昭和29年政令第150号) 及び施行規則 (昭和41年大蔵省令第55号) においては、「一の国又は地域の船舶において前号※に掲げる物品のみを原料又は材料として生産された物品」については、「一の国又は地域において完全に生産された物品」とすることになりますので、御質問のような場合の原産国は、その船籍の属する国となります。</p> <p>※ 前号 (関税法施行規則第1条の5第6号) 「一の国又は地域の船舶により公海並びに本邦の排他的経済水域の海域及び外国の排他的経済水域の海域で採捕された水産物」</p>

改正後（新）	改正前（旧）
<p>(加工-147) ～ (加工-200) (略)</p> <p>(加工-201) バターを使用して製造した製品に、バターの原料である牛乳を強調して表示したい場合、「牛乳使用」のように表示することはできません。</p> <p>また、黒糖又は黒砂糖を使用して製造した製品に、「沖縄産さとうきび使用」のように表示することはできませんか。</p> <p>(答)</p> <p>1 問のように、製造者がバターを購入して製造しており、自ら牛乳を使用していない製品に「牛乳使用」と表示することは適切ではありません。</p>	<p>(加工-147) ～ (加工-200) (略)</p> <p>(加工-201) バターを使用して製造した製品に、バターの原料である牛乳を強調して表示したい場合、「北海道産牛乳使用」のように表示することはできませんか。</p> <p>また、黒糖又は黒砂糖を使用して製造した製品に、「沖縄産さとうきび使用」のように表示することはできませんか。</p> <p>(答)</p> <p>1 問のように、製造者がバターを購入して製造しており、自ら牛乳を使用していない製品に「牛乳使用」と表示することは適切ではありません。</p>
<p>(削除)</p> <p>2 同様に、製造者が黒糖（黒砂糖）を購入し製造しており、自らさとうきびを使用していない場合は、「沖縄産さとうきび使用」等と強調して表示することは適切ではありません。</p> <p>ただし、「使用している黒糖は、全て沖縄県産さとうきびから作られています。」など、事実在即して表示することは可能です。</p>	<p>2 この場合において、使用したバターが北海道産牛乳を用いて作られた旨を事実在即して表示することは可能です。</p> <p>3 同様に、製造者が黒糖（黒砂糖）を購入し製造しており、自らさとうきびを使用していない場合は、「沖縄産さとうきび使用」等と強調して表示することは適切ではありません。</p> <p>ただし、「使用している黒糖は、全て沖縄県産さとうきびから作られています。」など、事実在即して表示することは可能です。</p>
<p>(加工-202) ～ (加工-309) (略)</p> <p>第3章 生鮮食品 ～ 第5章 雑則 (略)</p>	<p>(加工-202) ～ (加工-309) (略)</p> <p>第3章 生鮮食品 ～ 第5章 雑則 (略)</p>

改正後（新）	改正前（旧）
<p>別添 製造所固有記号</p> <p>(固有記号-1) ~ (固有記号-16) (略)</p>	<p>別添 製造所固有記号</p> <p>(固有記号-1) ~ (固有記号-16) (略)</p>
<p>(固有記号-17) 食品表示基準第3条第1項の規定に基づき、製造所固有記号を表示する場合には、別途次の項目のいずれかを表示する必要がありますが、具体的な表示方法を教えてください。</p> <p>① 製造所の所在地又は製造者の氏名若しくは名称の情報の提供を求められたときに回答する者の連絡先</p> <p>② 製造所固有記号が表す製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称を表示したウェブサイトのアドレス（二次元コードその他のこれに代わるものを含む。）</p> <p>③ 当該製品を製造している全ての製造所の所在地又は製造者の氏名若しくは名称及び製造所固有記号</p> <p>(答)</p> <p>(加工-112) の表示例の「お客様ダイヤル」や「当社ウェブアドレス」がそれぞれ、質問中①や②に該当すれば、表示されるとみなされます。また、(加工-2E2) の①ウ又は②ウの表示例についても同様に、質問中③の表示に該当します。</p> <p>なお、上記①、②については一括表示枠外に同様の内容を表示することも可能ですが、この場合、一括表示に近接した箇所に表示することが望ましいです。</p> <p>表示例は、以下のとおりです。 (略)</p> <p>(固有記号-18) ~ (固有記号-50) (略)</p>	<p>(固有記号-17) 食品表示基準第3条第1項の規定に基づき、製造所固有記号を表示する場合には、別途次の項目のいずれかを表示する必要がありますが、具体的な表示方法を教えてください。</p> <p>① 製造所の所在地又は製造者の氏名若しくは名称の情報の提供を求められたときに回答する者の連絡先</p> <p>② 製造所固有記号が表す製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称を表示したウェブサイトのアドレス（二次元コードその他のこれに代わるものを含む。）</p> <p>③ 当該製品を製造している全ての製造所の所在地又は製造者の氏名若しくは名称及び製造所固有記号</p> <p>(答)</p> <p>(加工-112) の表示例の「お客様ダイヤル」や「当社ウェブアドレス」がそれぞれ、質問中①や②に該当すれば、表示されるとみなされます。また、(加工-2E1) の①ウ又は②ウの表示例についても同様に、質問中③の表示に該当します。</p> <p>なお、上記①、②については一括表示枠外に同様の内容を表示することも可能ですが、この場合、一括表示に近接した箇所に表示することが望ましいです。</p> <p>表示例は、以下のとおりです。 (略)</p> <p>(固有記号-18) ~ (固有記号-50) (略)</p>

改正後（新）	改正前（旧）
<p>別添 食品データベースの構築ガイドライン（略）</p> <p>別添 アレルゲンを含む食品に関する表示</p> <p>(A-1) 食物の摂取による「アレルギー」とはどのようなものですか。</p> <p>(答)</p> <p>食物の摂取により生体に障害を引き起こす反応のうち、食物抗原に対する免疫学的反応によるものを食物アレルギー (Food Allergy) と呼んでいます。この免疫学的な防御反応とは、私たちの体の中で異物 (抗原) が入ってくるとこれに対して防衛しようとする働きにより、抗体が作られるというものです。その後の抗原の侵入に対して、この抗体がよい方に働けば、免疫反応により病気の発症を抑えることができます。ところが、アレルギーがある人の場合、その後の抗原の侵入に対して過敏な反応をし、血圧低下、呼吸困難又は様々なアレルギー症状が引き起こされます。このアレルギーの原因となる抗原を特に「アレルゲン」といいます。</p> <p>食物が原因となって生体に障害を引き起こす反応には、食物アレルギーのほかに毒素による中毒、消化酵素欠損による不耐症などがあり、これらとの鑑別が必要です。</p> <p>(A-2) アレルゲンを含む食品にはどのようなものがありますか。</p> <p>(答)</p> <p>アレルゲンを含む食品に関する表示 (以下「アレルギー表示」という。) については、これまで、食物アレルギーの実態調査及び誘発物質の解明に関する研</p>	<p>別添 食品データベースの構築ガイドライン（略）</p> <p>別添 アレルゲンを含む食品に関する表示</p> <p>(A-1) 食物の摂取による「アレルギー」とはどのようなものですか。</p> <p>(答)</p> <p>食物の摂取により生体に障害を引き起こす反応のうち、食物抗原に対する免疫学的反応によるものを食物アレルギー (Food Allergy) と呼んでいます。この免疫学的な防御反応とは、私たちの体の中で異物 (抗原) が入ってくるとこれに対して防衛しようとする働きにより、抗体が作られるというものです。その後の抗原の侵入に対して、この抗体がよい方に働けば、免疫反応により病気の発症を抑えることができます。ところが、アレルギー体質を持っている人の場合、その後の抗原の侵入に対して過敏な反応をし、血圧低下、呼吸困難又は様々なアレルギー症状が引き起こされます。このアレルギーの原因となる抗原を特に「アレルゲン」といいます。</p> <p>食物が原因となって生体に障害を引き起こす反応には、食物アレルギーのほかに毒素による中毒、消化酵素欠損による不耐症などがあり、これらとの鑑別が必要です。</p> <p>(A-2) アレルゲンを含む食品にはどのようなものがありますか。</p> <p>(答)</p> <p>アレルゲンを含む食品に関する表示 (以下「アレルギー表示」という。) については、これまで、食物アレルギーの実態調査及び誘発物質の解明に関する研</p>

改正後（新）

究を厚生労働省所管時から進めています。これまでの実態調査等を基に、過去に一定の頻度で血圧低下、呼吸困難又は意識障害等の重篤な健康危害が見られた症例から、その際に食した食品の中で明らかに特定された原材料について、アレルゲンを含む「特定原材料等」として指定しています。現在、特定原材料等は28品目あり、えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、落花生（ピーナッツ）、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、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチンが挙げられています。

食物アレルギー患者にとっては、自分の食すものの中に、自分が反応するアレルゲンを含むのかがどうかを判断し、選別できるように情報提供が行われていることが重要です。そのため、食品中に特定原材料等を含む旨の情報提供をアレルギー表示によって行うに当たっては、実際のアレルギー発症数、重篤度等に差異があるため、「食品表示基準」（平成27年内閣府令第10号）で法令上表示を義務付けるものと、通知で表示を推奨するものとに分けています。

食品表示基準で定められる品目に、えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生（ピーナッツ）の8品目（以下「特定原材料」という）が挙げられ、通知で表示を推奨する品目に、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、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチンの20品目（以下「特定原材料に準ずるもの」という。）が挙げられています。

なお、食物アレルギーの原因物質は、時代の変化とともに変わっていく可能

改正前（旧）

究を厚生労働省所管時から進めています。これまでの実態調査等を基に、過去に一定の頻度で血圧低下、呼吸困難又は意識障害等の重篤な健康危害が見られた症例から、その際に食した食品の中で明らかに特定された原材料について、アレルゲンを含む「特定原材料等」として指定しています。現在、特定原材料等は28品目あり、えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、落花生（ピーナッツ）、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、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、ゼラチンが挙げられています。

食物アレルギー患者にとっては、自分の食すものの中に、自分が反応するアレルゲンを含むのかがどうかを判断し、選別できるように情報提供が行われていることが重要です。そのため、食品中に特定原材料等を含む旨の情報提供をアレルギー表示によって行うに当たっては、実際のアレルギー発症数、重篤度等に差異があるため、「食品表示基準」（平成27年内閣府令第10号）で法令上表示を義務付けるものと、通知で表示を推奨するものとに分けています。

食品表示基準で定められる品目に、えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生（ピーナッツ）の8品目（以下「特定原材料」という）が挙げられ、通知で表示を推奨する品目に、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、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、ゼラチンの20品目（以下「特定原材料に準ずるもの」という。）が挙げられています。

なお、食物アレルギーの原因物質は、時代の変化とともに変わっていく可能

改正後（新）

性があると考えられるので、更に実態調査・科学的研究を行い、新たな知見や報告により適宜、特定原材料等の見直しを行います。

(A-3) ～ (B-1) (略)

(B-2) 特定原材料等はそのように決められていますか。

(答)

アレルゲンを含む食品に起因する健康危害を未然に防止するため、表示による情報提供の要望が高まったことから、当時、厚生省においてアナフィラキシー等、重篤な健康影響を起こしたアレルゲンが何かを明らかにするための調査研究が行われました。平成8年度及び平成9年度は即時型反応を惹起する食物アレルギーの頻度調査を全国規模で年齢別に行い、また、平成10年度及び平成11年度は食物アレルギーの診断を直接行う医師が関与した即時型アレルギーを引き起こした患者について、全国の医療機関を通じて実態調査が行われました。

全ての食品はアレルギーを引き起こす可能性がありますが、これらの調査に基づきその中で特に症状が重篤となるためアレルギー表示を行い、情報提供の必要があるものについて検討することとなりました。そこで、研究成果を基に、過去に一定の頻度で血圧低下、呼吸困難又は意識障害等の重篤な健康危害が見られた症例から、その際に食した食品の中で、アレルギーを引き起こすことが明らかにされた原材料24品目が特定原材料等として指定されました。

その後、平成13年度～平成14年度、平成16年度～平成17年度、平成19年度～平成20年度、平成23年度～平成24年度、平成28年度～平成29年度及び

改正前（旧）

性があると考えられるので、更に実態調査・科学的研究を行い、新たな知見や報告により適宜、特定原材料等の見直しを行います。

(A-3) ～ (B-1) (略)

(B-2) 特定原材料等はそのように決められていますか。

(答)

アレルゲンを含む食品に起因する健康危害を未然に防止するため、表示による情報提供の要望が高まったことから、当時、厚生省においてアナフィラキシー等、重篤な健康影響を起こしたアレルゲンが何かを明らかにするための調査研究が行われました。平成8年度及び平成9年度は即時型反応を惹起する食物アレルギーの頻度調査を全国規模で年齢別に行い、また、平成10年度及び平成11年度は食物アレルギーの診断を直接行う医師が関与した即時型アレルギーを引き起こした患者について、全国の医療機関を通じて実態調査が行われました。

全ての食品はアレルギーを引き起こす可能性がありますが、これらの調査に基づきその中で特に症状が重篤となるためアレルギー表示を行い、情報提供の必要があるものについて検討することとなりました。そこで、研究成果を基に、過去に一定の頻度で血圧低下、呼吸困難又は意識障害等の重篤な健康危害が見られた症例から、その際に食した食品の中で、アレルギーを引き起こすことが明らかにされた原材料24品目を特定原材料等として指定されました。

その後、平成13年度～平成14年度、平成16年度～平成17年度、平成19年度～平成20年度、平成23年度～平成24年度、平成28年度～平成29年度及び

改正後（新）

平成31年度～令和2年度の実態調査の結果を踏まえ、品目の見直しを行い、現在、28品目を特定原材料等として指定しているところです。

これまでに行われた特定原材料等の見直し

平成16年度：特定原材料に準ずるものに「バナナ」を追加

平成20年度：特定原材料に「えび」、「かに」を追加

平成25年度：特定原材料に準ずるものに「カシューナッツ」、「ごま」を追加

令和元年度：特定原材料に準ずるものに「アーモンド」を追加

令和4年度：特定原材料に「くるみ」を追加

令和5年度：特定原材料に準ずるものに「マカダミアナッツ」を追加、

「まつたけ」を削除

(B-3) (略)

(B-4) 特定原材料等による表示で食品表示基準によるものと通知によるものがあるそうですが、その違いは何ですか。

(答)

特定原材料等28品目中でも実際のアレルギー発症数、重篤度等に差異があるため、法令で表示を義務付けるものと、通知で表示を推奨するものとに規定を分けることが現実的であると考え、以下のように分類することとしています。

28品目の中でも特に重篤度・症例数の多い8品目（えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生（ピーナッツ））の表示については食品表示基準で規定し、法令で表示を義務付けています。

改正前（旧）

平成31年度～令和2年度の実態調査の結果を踏まえ、品目の見直しを行い、現在、28品目を特定原材料等として指定しているところです。

これまでに行われた特定原材料等の見直し

平成16年度：特定原材料に準ずるものに「バナナ」を追加

平成20年度：特定原材料に「えび」、「かに」を追加

平成25年度：特定原材料に準ずるものに「カシューナッツ」、「ごま」を追加

令和元年度：特定原材料に準ずるものに「アーモンド」を追加

令和4年度：特定原材料に「くるみ」を追加

(新設)

(B-3) (略)

(B-4) 特定原材料等による表示で食品表示基準によるものと通知によるものがあるそうですが、その違いは何ですか。

(答)

特定原材料等28品目中でも実際のアレルギー発症数、重篤度等に差異があるため、法令で表示を義務付けるものと、通知で表示を推奨するものとに規定を分けることが現実的であると考え、以下のように分類することとしています。

28品目の中でも特に重篤度・症例数の多い8品目（えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生（ピーナッツ））の表示については食品表示基準で規定し、法令で表示を義務付けています。

改正後 (新)		改正前 (旧)																							
<p>28 品目の中で、アレルギー疾患を引き起こすアレルゲンを含むことが知られていますが、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ますが、特定原材料に比べると少なく、現段階では科学的知見が必ずしも十分ではない 20 品目に関しては、特定原材料に準ずるものとして通知により表示を行うことを推奨することとしています。</p> <p>「ゼラチン」に関しては、牛肉・豚肉由来であることが多く、これらは特定原材料に準ずるものであるため、元々表示をすべきものですが、ゼラチンそのものによりアレルギー疾患が起こることと、過去のパブリックコメントにおいて単独表示（「ゼラチン」としての表示。）の要望も多かったことから、1 品目として項目を立てることとしました。(D-20、E-14 参照)</p> <p><食品表示基準/通知による規定></p>		<p>28 品目の中で、アレルギー疾患を引き起こすアレルゲンを含むことが知られていますが、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ますが、特定原材料に比べると少なく、現段階では科学的知見が必ずしも十分ではない 20 品目に関しては、特定原材料に準ずるものとして通知により表示を行うことを推奨することとしています。</p> <p>「ゼラチン」に関しては、牛肉・豚肉由来であることが多く、これらは特定原材料に準ずるものであるため、元々表示をすべきものですが、ゼラチンそのものによりアレルギー疾患が起こることと、過去のパブリックコメントにおいて単独表示（「ゼラチン」としての表示。）の要望も多かったことから、1 品目として項目を立てることとしました。(D-19、E-14 参照)</p> <p><食品表示基準/通知による規定></p>																							
<table border="1"> <thead> <tr> <th>規定</th> <th>特定原材料等の名称</th> <th>理 由</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>食品表示基準</td> <td>えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生（ピーナッツ）</td> <td>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。</td> </tr> <tr> <td>通知</td> <td>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、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご</td> <td>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。特定原材料とするか否かについては、今後、引き続き調査を行うことが必要。</td> </tr> <tr> <td></td> <td>ゼラチン</td> <td>牛肉・豚肉由来であることが多く、こ</td> </tr> </tbody> </table>	規定	特定原材料等の名称	理 由	食品表示基準	えび、かに、くるみ、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。	通知	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、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご	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。特定原材料とするか否かについては、今後、引き続き調査を行うことが必要。		ゼラチン	牛肉・豚肉由来であることが多く、こ	<table border="1"> <thead> <tr> <th>規定</th> <th>特定原材料等の名称</th> <th>理 由</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>食品表示基準</td> <td>えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生（ピーナッツ）</td> <td>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。</td> </tr> <tr> <td>通知</td> <td>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、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</td> <td>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。特定原材料とするか否かについては、今後、引き続き調査を行うことが必要。</td> </tr> <tr> <td></td> <td>ゼラチン</td> <td>牛肉・豚肉由来であることが多く、こ</td> </tr> </tbody> </table>	規定	特定原材料等の名称	理 由	食品表示基準	えび、かに、くるみ、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。	通知	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、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	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。特定原材料とするか否かについては、今後、引き続き調査を行うことが必要。		ゼラチン	牛肉・豚肉由来であることが多く、こ
規定	特定原材料等の名称	理 由																							
食品表示基準	えび、かに、くるみ、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。																							
通知	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、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご	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。特定原材料とするか否かについては、今後、引き続き調査を行うことが必要。																							
	ゼラチン	牛肉・豚肉由来であることが多く、こ																							
規定	特定原材料等の名称	理 由																							
食品表示基準	えび、かに、くるみ、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。																							
通知	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、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	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。特定原材料とするか否かについては、今後、引き続き調査を行うことが必要。																							
	ゼラチン	牛肉・豚肉由来であることが多く、こ																							

改正後 (新)	改正前 (旧)
<p>(B-5) ~ (B-11) (略)</p> <p>(B-12) 遺伝子組換えの「大豆」を微量に含む場合はアレルギー表示のみでよいのでしょうか。</p> <p>(答)</p> <p>遺伝子組換え食品の表示は全原材料中重量が上位3品目以内で、かつ、食品中に占める重量が5%以上の物に限られているので、それ未満であればアレルギー表示のみとなりますが、それ以上であれば遺伝子組換えの表示も必要になります。</p> <p>(C-1) ~ (C-4) (略)</p> <p>(C-5) 特定原材料等より製造される添加物であっても、アレルギー表示が免除される場合がありますが、どういった場合に免除となるのでしょうか。</p> <p>(答)</p> <p>特定原材料等由来の添加物であっても、抗原性試験等により抗原性が認めら</p>	<p>れらは特定原材料に準ずるものであるため、既に牛肉、豚肉としての表示が必要であるが、過去のパブリックコメント手続において「ゼラチン」としての単独の表示を行うことへの要望が多く、専門家からの指摘も多いため、独立の項目を立てている。</p> <p>(B-5) ~ (B-11) (略)</p> <p>(B-12) 遺伝子組換えの「大豆」を微量に含む場合はアレルギー表示のみでよいのでしょうか。</p> <p>(答)</p> <p>遺伝子組換え食品の表示は全原材料中重量が上位3品目以内で、かつ、食品中に占める重量が5%以上の物に限られているので、それ以下であればアレルギー表示のみとなりますが、それ以上であれば遺伝子組換えの表示も必要になります。</p> <p>(C-1) ~ (C-4) (略)</p> <p>(C-5) 特定原材料等より製造される添加物であっても、アレルギー表示が免除される場合がありますが、どういった場合に免除となるのでしょうか。</p> <p>(答)</p> <p>特定原材料等由来の添加物であっても、抗原性試験等により抗原性が認めら</p>

改正後（新）	改正前（旧）
<p>れないと判断できる場合には、表示義務が免除されます。ここでいう抗原性試験とは、現在、添加物の審査に用いられている「<u>添加物に関する食品健康影響評価指針</u>」（令和3年9月食品安全委員会決定）に基づくものです。抗原性の有無が不明である場合は表示が必要です。</p>	<p>れないと判断できる場合には、表示義務が免除されます。ここでいう抗原性試験とは、現在、添加物の審査に用いられている「<u>添加物の指定及び使用基準改正に関する指針</u>」（平成8年3月22日衛化第29号）に基づくものです。抗原性の有無が不明である場合は表示が必要です。</p>
<p>(C-6) 食物アレルギーに関する科学的な研究により抗原性が低い旨の報告がなされた場合も表示は免除となりますか。</p> <p>(答)</p> <p>焼成した卵殻カルシウムや大豆から抽出したトコフェロール等、純粋な特定成分のみを抽出し、他の物質の混在が認められない物については、科学的な研究により抗原性が低い旨の報告がなされていることから、特定原材料等に関する表示は免除となりますが、それ以外は表示を行う必要があります。</p> <p>アレルゲンであるか否か、抗原性が高いか低いか等については、未検討である部分も多く、例えば、醤油の小麦について「<u>食物アレルギーの栄養食事指導の手引き 2022</u>」において、「醤油の原材料に利用される小麦は、醸造過程で小麦のアレルゲンが消失する。したがって、原材料に小麦の表示があっても、基本的に醤油を除去する必要はない。」としているなど、一定の知見はあります。しかしながら、この件に関して国として調査研究を行ったものはないため、このような食品について、今後調査研究を行い、科学的知見の得られたものについては食物アレルギー患者の選択の判断に資する見直しを行うこととします。</p> <p>(C-7) ～ (D-17) (略)</p>	<p>(C-6) 食物アレルギーに関する科学的な研究により抗原性が低い旨の報告がなされた場合も表示は免除となりますか。</p> <p>(答)</p> <p>焼成した卵殻カルシウムや大豆から抽出したトコフェロール等、純粋な特定成分のみを抽出し、他の物質の混在が認められない物については、科学的な研究により抗原性が低い旨の報告がなされていることから、特定原材料等に関する表示は免除となりますが、それ以外は表示を行う必要があります。</p> <p>アレルゲンであるか否か、抗原性が高いか低いか等については、未検討である部分も多く、例えば、醤油の小麦について「<u>食物アレルギーの栄養食事指導の手引 2017</u>」において、「醤油の原材料に利用される小麦は、醸造過程で小麦のアレルゲンが消失する。したがって、原材料に小麦の表示があっても、基本的に醤油を除去する必要はない。」としているなど、一定の知見はあります。しかしながら、この件に関して国として調査研究を行ったものはないため、このような食品について、今後調査研究を行い、科学的知見の得られたものについては食物アレルギー患者の選択の判断に資する見直しを行うこととします。</p> <p>(C-7) ～ (D-17) (略)</p>
<p>(D-18) 特定原材料に準ずるもの「<u>マカダミアナッツ</u>」の範囲を教えてください。</p>	<p>(新設)</p>

改正後 (新)

改正前 (旧)

(答)

「マカダミアナッツ」は、日本標準商品分類において個別の殻果類として分類されておらず、「他に分類されない殻果類」に該当します。

「マカダミアナッツ」はヤモガシ科マカダミア属に属するもので、品種は主に、インテグリアリア種、テトラファイラ種及びそのハイブリッド種があり、これらが対象となります。

また、マカダミアナッツオイル、マカダミアナッツミルク等もアレルギーとなるので注意が必要です。

(D-19) ~ (D-22) (略)

(E-1) ~ (E-5) (略)

(E-6) 一括表示の具体的な表示方法を教えてください。

(答)

食品表示基準第3条第2項の表の別表第14に掲げる食品（以下「特定原材料」という。）を原材料とする加工食品（当該加工食品を原材料とするものを含み、抗原性が認められないものを除く。）及び特定原材料に由来する添加物（抗原性が認められないもの及び香料を除く。以下同じ。）を含む食品の項の1において、「原則、原材料名の直後に括弧を付して表示する。」と規定されています。これは、重篤な症状がある食物アレルギー患者は選択できる食品に限られており、その中から喫食可能な食品を選択する際に確実に情報が得られるという患者からの要望があり、アナフィラキシーショックにより命に関わることもあるという食物アレルギーの病態を考慮し、個別表示を原則としました。

(D-18) ~ (D-21) (略)

(E-1) ~ (E-5) (略)

(E-6) 一括表示の具体的な表示方法を教えてください。

(答)

食品表示基準第3条第2項の表の別表第14に掲げる食品（以下「特定原材料」という。）を原材料とする加工食品（当該加工食品を原材料とするものを含み、抗原性が認められないものを除く。）及び特定原材料に由来する添加物（抗原性が認められないもの及び香料を除く。以下同じ。）を含む食品の項の1において、「原則、原材料名の直後に括弧を付して表示する。」と規定されています。これは、重篤な症状を持つている食物アレルギー患者は選択できる食品に限られており、その中から喫食可能な食品を選択する際に確実に情報が得られるという患者からの要望があり、アナフィラキシーショックにより命に関わることもあるという食物アレルギーの病態を考慮し、個別表示を原則としました。

改正後（新）

ただし、個別表示をするか、一括表示をするかは、事業者の判断で選択されており、一括表示についても相当程度普及していること、また、一覽性があるなどのメリットを踏まえ、個別表示により難しい場合や個別表示がなじまない場合などは、一括表示も可能なこととしますが、その場合にあっては、食物アレルギーの病態を理解し、どのような表示が患者にとつてふさわしいか考慮した上で表示するようにしてください。なお、個別表示により難しい場合や個別表示がなじまない場合などの例示を以下に示します。

- ・ 個別表示よりも一括表示の方が文字数を減らせる場合であつて、表示面積に限りがあり、一括表示でないと表示が困難な場合
- ・ 食品の原材料に使用されている添加物に特定原材料等が含まれているが、最終食品においてはキャリーオーバーに該当し、当該添加物が表示されない場合
- ・ 同一の容器包装内に容器包装されていない食品を複数詰め合わせる場合であつて、容器包装内で特定原材料等が含まれる食品と含まれていない食品が接触する可能性が高い場合
- ・ 弁当など裏面に表示がしてあると、表示を確認するのが困難であるとの食物アレルギー患者からの意見を踏まえ、裏面に表示があるために表示を確認することが困難な食品について、表面に表示するため（ラベルを小さくするため）に表示量を減らしたい場合

(E-7) 一括表示の具体的な表示方法を教えてください。

(答)

(削除)

改正前（旧）

ただし、これまで個別表示をするか、一括表示をするかは、事業者の判断で選択されており、一括表示についても相当程度普及していること、また、一覽性があるなどのメリットを踏まえ、個別表示により難しい場合や個別表示がなじまない場合などは、一括表示も可能なこととしますが、その場合にあっては、食物アレルギーの病態を理解し、どのような表示が患者にとつてふさわしいか考慮した上で表示するようにしてください。なお、個別表示により難しい場合や個別表示がなじまない場合などの例示を以下に示します。

- ・ 個別表示よりも一括表示の方が文字数を減らせる場合であつて、表示面積に限りがあり、一括表示でないと表示が困難な場合
- ・ 食品の原材料に使用されている添加物に特定原材料等が含まれているが、最終食品においてはキャリーオーバーに該当し、当該添加物が表示されない場合
- ・ 同一の容器包装内に容器包装されていない食品を複数詰め合わせる場合であつて、容器包装内で特定原材料等が含まれる食品と含まれていない食品が接触する可能性が高い場合
- ・ 弁当など裏面に表示がしてあると、表示を確認するのが困難であるとの食物アレルギー患者からの意見を踏まえ、裏面に表示があるために表示を確認することが困難な食品について、表面に表示するため（ラベルを小さくするため）に表示量を減らしたい場合

(E-7) 一括表示の具体的な表示方法を教えてください。

(答)

今まで、特定原材料等そのものが原材料に使用されている場合や、代替表記等で表示されていたれば、一括表示欄への表示は省略可能であったため、省略し

改正後（新）

改正前（旧）

て表示している場合と、省略せずに表示している場合が混在していました。
 また、省略している場合、アレルギー表示制度を正確に理解していない消費者（例えば、食物アレルギー患者を孫に持つ祖父母など）が、一括表示に表示されている特定原材料等が当該食品に含まれる特定原材料等の全てと誤認して事故が起きることがありました。

このような状況を踏まえ、一括表示のメリットである一覽性に着目し、一括表示を見ることができ、その食品に含まれる全ての特定原材料等を把握でき、アレルギー表示の見落としの防止を図るため、特定原材料等そのものが原材料として表示されている場合や、代替表記等で表示されているものも含め、一括表示には当該食品に含まれる全ての特定原材料等を表示することにしました。

また、今まで一括表示は、「原材料の一部に〇〇を含む」と、原材料と添加物の間に書く場合、「その他、〇〇由来原材料を含む」という表記方法がありましたが、これは、アレルギー表示制度導入当初に「JAS法との関係で「その他、〇〇由来原材料を含む」という表示方法が示されていたものです。しかし、複数の表示方法があることは、消費者に誤認を与える場合があり望ましくなくないため、表示方法を統一することとしました。

統一に当たっては、

- ① 旧食品衛生法に基づく表示基準の下では、原材料欄の最後に「原材料の一部に〇〇を含む」と表示する方法が一般的な表示となっていたこと
- ② 一括表示については、特定原材料等そのものが原材料に使用されている場合や、代替表記等で表示されているものも含め、一括表示には当該食品に含まれる全ての特定原材料等を表示することとしたため、表示量が増えること
- ③ 食品表示基準では原材料と添加物を区分して表示することとしたこと

改正後 (新)

一括表示をする場合は、特定原材料等そのものが原材料に使用されている場合や、代替表記等で表示されている場合も含め、原材料欄の最後（原材料と添加物を事項欄を設けて区分している場合は、それぞれ原材料欄の最後と添加物欄の最後）に「(一部に〇〇を含む)」と表示します。

(削除)

【表示例】

〇〇〇 (△△△△、ごま油)、ゴマ、□□、×××、醤油、マヨネーズ、たん
 白加水分解物、卵黄、食塩、◇◇◇、酵母エキス
 調味料 (アミノ酸等)、増
 粘剤 (キサンタンガム)、甘味料 (ステビア)、◎◎◎◎、(一部に小麦・卵・
ごま・大豆を含む)

(削除)

(E-8) ~ (E-9) (略)

(E-10) 特定原材料の「乳」の表示はどのようにすればよいですか。

改正前 (旧)

を踏まえ、一括表示をする場合は、原材料欄の最後（原材料と添加物を事項欄を設けて区分している場合は、それぞれ原材料欄の最後と添加物欄の最後）に「(一部に〇〇を含む)」と表示することとします。

なお、このことにより、5年の経過措置期間中、旧基準の特定原材料等そのものが原材料として表示、又は代替表記等で表示されているため、一括表示欄への表示が省略されているものと、新基準の代替表記等も含めて全て一括表示するものとが混在し、食物アレルギー患者がどちらから判断がつかないケースが考えられますが、新基準の一括表示を「一部に〇〇を含む」とすることにより、旧基準によるものか、新基準によるものかの判別が可能となると考えています。

【表示例】

〇〇〇 (△△△△、ごま油)、ゴマ、□□、×××、醤油、マヨネーズ、たん
 白加水分解物、卵黄、食塩、◇◇◇、酵母エキス
 調味料 (アミノ酸等)、増
 粘剤 (キサンタンガム)、甘味料 (ステビア)、◎◎◎◎、(一部に小麦・卵・
ごま・大豆を含む)

※下線は特定原材料等を含む食品

※二重下線は代替表記及び代替表記の拡大表記であるが、一括表示にも表示

※実際の表示には下線も文字囲も必要ありません

(E-8) ~ (E-9) (略)

(E-10) 特定原材料の「乳」の表示はどのようにすればよいですか。

改正後 (新)

(答)

「乳」のアレルギ―表示は「乳成分を含む」と表示します。

特定原材料の「乳」の表示方法において、乳製品に「乳を含む」、乳等を主要原料とする食品に「乳を含む」や「乳製品を含む」と表示することは、乳等省令で定義する「乳」や「乳製品」そのものを用いて製造しているかのように示すものであり、これは認められていません。なお、かつては乳や乳製品、乳等を主要原料とする食品の表示基準が告示により定められていました。

しかし、乳のみに定められた当該基準は

- ① 事業者にとって分かりづらいこと
- ② 遵守コストがかかること
- ③ 食物アレルギ―患者にとっては「乳成分」が含まれていることが分かればよいこと
- ④ 「乳化剤」等の紛らわしい言葉と区別させるためであることから、複数の表示方法ではなく、「乳」のアレルギ―表示は「乳成分」のみとすることとしました。

なお、添加物の場合は、日本語的な意味合いから、「乳成分由来」ではなく、「乳由来」とします。

(E-11) (略)

(E-12) 特定原材料等を2つ以上複数含んでいる場合、その接続は「・」

「、」どちらにすればよいですか

改正前 (旧)

(答)

「乳」のアレルギ―表示は「乳成分を含む」と表示します。

特定原材料の「乳」の表示方法において、乳製品に「乳を含む」、乳等を主要原料とする食品に「乳を含む」や「乳製品を含む」と表示することは、乳等省令で定義する「乳」や「乳製品」そのものを用いて製造しているかのように示すものであり、これは認められていません。なお、これまでは乳や乳製品、乳等を主要原料とする食品の表示基準が告示により定められていました。

しかし、乳のみに定められた当該基準は

- ① 事業者にとって分かりづらいこと
- ② 遵守コストがかかること
- ③ 食物アレルギ―患者にとっては「乳成分」が含まれていることが分かればよいこと
- ④ 「乳化剤」等の紛らわしい言葉と区別させるためであることから、複数の表示方法ではなく、「乳」のアレルギ―表示は「乳成分」のみとすることとしました。

なお、添加物の場合は、日本語的な意味合いから、「乳成分由来」ではなく、「乳由来」とします。

(E-11) (略)

(E-12) 特定原材料等を2つ以上複数含んでいる場合、その接続は「・」

「、」どちらにすればよいですか

改正後（新）	改正前（旧）
<p>(答)</p> <p>特定原材料等を複数含んでいる場合の接続について、事業者によって「・」や「、」を使用しているケースが見られますが、「平成13年度厚生科学研究補助金生活安全総合研究事業「食品分野 食品由来の健康被害に関する研究」食品表示が与える社会的影響とその対策及び国際比較に対する研究」における研究の一環として、「食品表示研究班アレルギーマニフェスト」を開催し、「食品表示研究班アレルギーマニフェスト中間報告」、「最終報告書」を取りまとめ、その中で、消費者がよりよく認知できるための表示方法として、「特定原材料等が2つ以上になる場合は、特定原材料等どうしは『・』でつなぐ。」こととされていることを踏まえ、今後は以下のとおり表示することとします。</p> <p>(個別表示の場合)</p> <p>原則、一の原材料（添加物を含む）に対して複数の特定原材料等を含んでいる（由来している）場合は、それぞれの特定原材料等を「・」でつなぐこととします。</p> <p>【表示例】 ショートニング（牛肉・大豆を含む）</p> <p>(一括表示の場合)</p> <p>原則、一括して表示する特定原材料等を2つ以上含んでいる（由来している）場合は、それぞれの特定原材料等を「・」でつなぐこととする。</p> <p>【表示例】（一部に大豆・乳成分を含む）</p> <p>(E-13) ～ (E-21) (略)</p>	<p>(答)</p> <p>特定原材料等を複数含んでいる場合の接続について、「・」、「、」のルールは通知やQ&Aでこれまで明示されていないため、事業者によって「・」や「、」を使用しているケースが見られますが、「平成13年度厚生科学研究補助金生活安全総合研究事業「食品分野 食品由来の健康被害に関する研究」食品表示が与える社会的影響とその対策及び国際比較に対する研究」における研究の一環として、「食品表示研究班アレルギーマニフェスト」を開催し、「食品表示研究班アレルギーマニフェスト中間報告」、「最終報告書」を取りまとめ、その中で、消費者がよりよく認知できるための表示方法として、「特定原材料等が2つ以上になる場合は、特定原材料等どうしは『・』でつなぐ。」こととされていることを踏まえ、今後は以下のとおり表示することとします。</p> <p>(個別表示の場合)</p> <p>原則、一の原材料（添加物を含む）に対して複数の特定原材料等を含んでいる（由来している）場合は、それぞれの特定原材料等を「・」でつなぐこととします。</p> <p>【表示例】 ショートニング（牛肉・大豆を含む）</p> <p>(一括表示の場合)</p> <p>原則、一括して表示する特定原材料等を2つ以上含んでいる（由来している）場合は、それぞれの特定原材料等を「・」でつなぐこととする。</p> <p>【表示例】（一部に大豆・乳成分を含む）</p> <p>(E-13) ～ (E-21) (略)</p>

改正後（新）

(E-22) 特定原材料等以外の食品（米など）について、一括表示枠内に表示することはできますか。

(答)

全ての食品はアレルギーを引き起こす可能性がありますが、全ての食品にアレルギー表示をさせることは現実的ではなく、また、アレルギー表示をすることを意図する意図が無くならないため、おおむね3年ごとに実施している全国実態調査に基づき、その中で特に症例数の多い食品・重篤度の高い食品等について特定原材料として表示を義務付け又は特定原材料に準ずるものとして推奨しているものです。なお、令和3年度の実態調査の結果によると、特定原材料等で全症例の93.4%を、また、ショック症例の92.9%を占めています。

特定原材料等以外のアレルゲンを一括表示枠内に表示することは、新たに追加されたものと誤解されるおそれがあり、整合性の観点から、一括表示枠内には表示できませんので、特定原材料等以外の食品にアレルギー表示をしたい場合は、任意で一括表示枠外に表示してください。

なお、現時点において特定原材料等でない食品であっても、今後、全国実態調査により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ような場合は、特定原材料等に追加するかどうかを検討されることとなります。

(E-23) 表示の対象範囲（表示義務のない特定原材料に準ずるものについても、表示対象としてしているかどうか等）について情報提供を行うべきですか。

(答)

改正前（旧）

(E-22) 特定原材料等以外の食品（米など）について、一括表示枠内に表示することはできますか。

(答)

全ての食品はアレルギーを引き起こす可能性がありますが、全ての食品にアレルギー表示をさせることは現実的ではなく、また、アレルギー表示をすることを意図する意図が無くならないため、おおむね3年ごとに実施している全国実態調査に基づき、その中で特に症例数の多い食品・重篤度の高い食品等について特定原材料として表示を義務付け又は特定原材料に準ずるものとして推奨しているものです。なお、平成30年度の実態調査の結果によると、特定原材料等で全症例の94.5%を、また、ショック症例の94.0%を占めています。

特定原材料等以外のアレルゲンを一括表示枠内に表示することは、新たに追加されたものと誤解されるおそれがあり、整合性の観点から、一括表示枠内には表示できませんので、特定原材料等以外の食品にアレルギー表示をしたい場合は、任意で一括表示枠外に表示してください。

なお、現時点において特定原材料等でない食品であっても、今後、全国実態調査により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ような場合は、特定原材料等に追加するかどうかを検討されることとなります。

(E-23) 表示義務のない特定原材料に準ずるものについても、表示対象としてしているかどうかについて情報提供を行うべきですか。

(答)

改正後 (新)	改正前 (旧)
<p>特定原材料に準ずるものについては、表示が義務付けられておらず、その表示を欠く場合、アレルギー疾患を有する者は当該食品が「特定原材料に準ずるものを使用していない」又は「特定原材料に準ずるものを使用しているが、表示がされていない」のいずれであるかを正確に判断することが困難となります。このため、「この食品のアレルゲンは特定原材料に準ずるものを含めて対象範囲としています。」、「この食品は 28 品目のアレルゲンを対象範囲としています。」、「アレルゲンは表示義務品目のみ対象範囲としています。」、「アレルゲンは義務 8 品目を対象範囲としています。」、「アレルゲン (28 品目対象)」、「アレルゲン (特定原材料のみ)」、「アレルゲン (特定原材料に準ずるものも含む)」等、対象範囲について、特定原材料 8 品目のみを対象としているのか、特定原材料に準ずるものを含む 28 品目を対象としているのかが明確となるように一括表示枠に近接した箇所に表示するよう努めてください。</p> <p><u>また、表示対象品目については、内閣府令や通知の改正に伴う経過措置期間等により、上記のような表示のみでは改正前後のいずれの品目を対象としているのか判断しないことも考えられます。表示対象としている品目の一覽やイラスト等から判断できる場合には問題ありませんが、そうでない場合には、いつ時点の内閣府令又は通知に基づき表示か判断できるような記載をすることも可能です。</u></p> <p>なお、表示については、取扱商品の包装資材の切替状況を勘案し、各食品関連事業者の判断で表示時期を決めていただくこととなります。さらに、ウェブサイト等を活用して、消費者等に情報提供することも有用と考ええます。</p> <p>(E-24) ~ (E-26) (略)</p>	<p>特定原材料に準ずるものについては、表示が義務付けられておらず、その表示を欠く場合、アレルギー疾患を有する者は当該食品が「特定原材料に準ずるものを使用していない」又は「特定原材料に準ずるものを使用しているが、表示がされていない」のいずれであるかを正確に判断することが困難となります。このため、「この食品のアレルゲンは特定原材料に準ずるものを含めて対象範囲としています。」、「この食品は 28 品目のアレルゲンを対象範囲としています。」、「アレルゲンは表示義務品目のみ対象範囲としています。」、「アレルゲンは義務 8 品目を対象範囲としています。」、「アレルゲン (28 品目対象)」、「アレルゲン (特定原材料のみ)」、「アレルゲン (特定原材料に準ずるものも含む)」等、対象範囲について、特定原材料 8 品目のみを対象としているのか、特定原材料に準ずるものを含む 28 品目を対象としているのかが明確となるように一括表示枠に近接した箇所に表示するよう努めてください。</p> <p><u>(新設)</u></p> <p>なお、表示については、(I-9)と同様に、取扱商品の包装資材の切替状況を勘案し、各食品関連事業者の判断で表示時期を決めていただくこととなります。また、ウェブサイト等を活用して、消費者等に情報提供することも有用と考ええます。</p> <p>(E-24) ~ (E-26) (略)</p>

改正後（新）

(F-1) 特定原材料等に関する表示は必ず定められた表示方法で表示しなければならぬのですか。

(答)

実際に食品に表示をするとき、限られた表示スペースに特定原材料等に関する表示を行っていくことには限界があります。そのため、特定原材料等と表示方法や言葉が違いますが、特定原材料等と同じものであることが理解できる表示の場合は、アレルギー表示を省略することができます。ただし、難しい漢字表記等、広く一般消費者が理解できないような表示方法となつては無意味となつてしまいます。そこで、実際に食品を購入する食物アレルギー患者（子供から大人まで）、保護者等を主な対象としてアンケート調査を行い、自分でおやつを購入するアレルギーを持つ子供でも読みとることができ、判断できる表示方法を基本として次のように代替表記を認めることとしていきます。

表示方法については、次に示す代替表記及びその拡大表記（※）による表記を用いることができます。これらの表示方法は必要に応じ見直すこととなりま
す（「食品表示基準について」（平成 27 年 3 月 30 日消費表第 139 号消費者庁次
長通知）別添アレルギーを含む食品に関する表示 別表 3 特定原材料等の代替
表記等方法リスト参照）。

なお、旧食品衛生法に基づく表示基準で認められていた特定加工食品及びその
拡大表記については、事故事例等があることから廃止していきま
す（F-2 参
照）。

※代替表記及びその拡大表記

① 代替表記：特定原材料等と表示方法や言葉が違いますが、特定原材料等と同

改正前（旧）

(F-1) 特定原材料等に関する表示は必ず定められた表示方法で表示しなければならぬのですか。

(答)

実際に食品に表示をするとき、限られた表示スペースに特定原材料等に関する表示を行っていくことには限界があります。そのため、特定原材料等と表示方法や言葉が違いますが、特定原材料等と同じものであることが理解できる表示の場合は、アレルギー表示を省略することができます。ただし、難しい漢字表記等、広く一般消費者が理解できないような表示方法となつては無意味となつてしまいます。そこで、実際に食品を購入する食物アレルギー患者（子供から大人まで）、保護者等を主な対象としてアンケート調査を行い、自分でおやつを購入するアレルギーを持つ子供でも読みとることができ、判断できる表示方法を基本として次のように代替表記を認めることとしていきます。

表示方法については、次に示す代替表記及びその拡大表記（※）による表記を用いることができます。これらの表示方法は必要に応じ見直すこととなりま
す（「食品表示基準について」（平成 27 年 3 月 30 日消費表第 139 号消費者庁次
長通知）別添アレルギーを含む食品に関する表示 別表 3 特定原材料等の代替
表記等方法リスト参照）。

なお、旧食品衛生法に基づく表示基準で認められていた特定加工食品及びその
拡大表記については、事故事例等があることから廃止することとしていきま
す（F-2 参
照）。

※代替表記及びその拡大表記

① 代替表記：特定原材料等と表示方法や言葉が違いますが、特定原材料等と同

改正後 (新)

じものであることが理解できる表記

② 拡大表記：①に掲げる代替表記を含むことにより、特定原材料を使った食品であることが理解できる表記例

1) 卵

一般的に、「玉子」、「タマゴ」、「エッグ」等の表示であっても、特定原材料である「卵」を使用しているとして理解できるので、これらは代替表記として認められます。さらに、代替表記を拡大し、これらの代替表記を含む原材料名「厚焼玉子」、「ハムエッグ」は卵を使用しているとして理解できるとみなし、特定原材料に関する拡大表記として認め、含む旨の表示は省略できます。

2) さけ

「鮭」、「サーモン」、「しゃけ」等の表記であっても、特定原材料に準ずるものである「さけ」を使用しているとして理解できるので、これらは代替表記として認められます。しかし、「ます」では一般に「さけ」を示しているとは理解できないので、代替表記としては認められません(→さけ、ますの定義については【D-16 参照】)。「からふとます(さけ)」等のように「さけ」であることを示してください。代替表記を拡大し、「鮭フレーク」、「スモークサーモン」により特定原材料等に関する表記とすることはできません。

3) 大豆

「だいず」、「ダイズ」等の表記は代替表記として認められますが、「えだまめ」、「もやし」、「黒豆」等は一般的に大豆と結び付けるのが困難なため、認められません。よって、「えだまめ(大豆)」、「大豆もやし」等で表示する必要があります。また、代替表記の拡大として、「大豆油」、「脱脂大豆」により特定原材料に準ずるものに関する表記とすることができます。

改正前 (旧)

じものであることが理解できる表記

② 拡大表記：①に掲げる代替表記を含むことにより、特定原材料を使った食品であることが理解できる表記例

1) 卵

一般的に、「玉子」、「タマゴ」、「エッグ」等の表示であっても、特定原材料である「卵」を使用しているとして理解できるので、これらは代替表記として認められます。さらに、代替表記を拡大し、これらの代替表記を含む原材料名「厚焼玉子」、「ハムエッグ」は卵を使用しているとして理解できるとみなし、特定原材料に関する拡大表記として認め、含む旨の表示は省略できます。

2) さけ

「鮭」、「サーモン」、「しゃけ」等の表記であっても、特定原材料に準ずるものである「さけ」を使用しているとして理解できるので、これらは代替表記として認められます。しかし、「ます」では一般に「さけ」を示しているとは理解できないので、代替表記としては認められません(→さけ、ますの定義については【D-16 参照】)。「からふとます(さけ)」等のように「さけ」であることを示してください。代替表記を拡大し、「鮭フレーク」、「スモークサーモン」により特定原材料等に関する表記とすることはできません。

3) 大豆

「だいず」、「ダイズ」等の表記は代替表記として認められますが、「えだまめ」、「もやし」、「黒豆」等は一般的に大豆と結び付けるのが困難なため、認められません。よって、「えだまめ(大豆)」、「大豆もやし」等で表示する必要があります。また、代替表記の拡大として、「大豆油」、「脱脂大豆」により特定原材料に準ずるものに関する表記とすることができます。

改正後（新）

(F-2) 原材料にマヨネーズを使用した場合、一般的に卵（特定原材料）を使った食品であることが予測できることから、「卵を含む旨」の表示は不要でしょうか。

(答)

旧食品衛生法に基づく表示基準では、マヨネーズ等は「特定加工食品」としてアレルギーマーク表示を省略することができましたが、

- ・マヨネーズに卵が入っていることを知らないという事故事例があること
- ・卵アレルギー患者にはいわゆる大豆マヨネーズがよく知られるようになつており、マヨネーズ＝卵との認識がなく、特に子どもが通常のママヨネーズと誤認する事例があること
- ・マヨネーズ以外の特定加工食品についてもいわゆる大豆マヨネーズのような代替品があるものもあり、マヨネーズのような事故や誤認が生じる可能性があること

などから、特定加工食品の制度を廃止しました。

したがって、食品表示基準では、代替表記（表記方法や言葉が違いますが、特定原材料等と同一であるということが理解できる表記）及びその拡大表記（特定原材料等の名称又は代替表記を含んでいるため、これらを用いた食品であると理解できる表記）以外については、アレルギーマーク表示を必要ありません。

(F-3) ～ (H-2) (略)

改正前（旧）

(F-2) 原材料にマヨネーズを使用した場合、一般的に卵（特定原材料）を使った食品であることが予測できることから、「卵を含む旨」の表示は不要でしょうか。

(答)

旧食品衛生法に基づく表示基準では、マヨネーズ等は「特定加工食品」としてアレルギーマーク表示を省略することができましたが、

- ・マヨネーズに卵が入っていることを知らないという事故事例があること
- ・卵アレルギー患者にはいわゆる大豆マヨネーズがよく知られるようになつており、マヨネーズ＝卵との認識がなく、特に子どもが通常のママヨネーズと誤認する事例があること
- ・マヨネーズ以外の特定加工食品についてもいわゆる大豆マヨネーズのような代替品があるものもあり、マヨネーズのような事故や誤認が生じる可能性があること

などから、特定加工食品の制度を廃止することとしました。

したがって、食品表示基準では、代替表記（表記方法や言葉が違いますが、特定原材料等と同一であるということが理解できる表記）及びその拡大表記（特定原材料等の名称又は代替表記を含んでいるため、これらを用いた食品であると理解できる表記）以外については、アレルギーマーク表示を必要ありません。

(F-3) ～ (H-2) (略)

改正後 (新)

(削除)

改正前 (旧)

(H-3) 高級食材(あわび、まつたけ等)がごく微量にしか含まれていない加工食品の場合、アレルギー表示によって、これらの食材があたかも多く含まれているかのように強調されるなど、消費者に誤解を与えかねない事例があるかと思いますが、このことについての規制はありますか。

(答)

特定原材料等のうち、高価なもの(あわび、まつたけ等)が含まれる加工食品については、ごく微量しか含有されていなくてもかかわらず、あたかも多く含まれるかのような表示が行われると、消費者に誤解を生じさせるおそれがあります。このため、表示に当たっては、例えば「エキス含有」など、それらの含有量、形態に着目した表示も併せて表示するようにしてください。表示は消費者への正しい情報提供の場となりますので、それが主要原材料であるかのような誤解を与えないように表示してください。

【例】

特定原材料等の名称	表示例
あわび	粉末状のあわびを少量使用する場合 → 「あわび粉末」
まつたけ	まつたけから抽出したエキスを使用する場合 → 「まつたけエキス」

(H-3) ~ (H-4) (略)

(I-1) (略)

(H-4) ~ (H-5) (略)

(I-1) (略)

(I-2) 行政は安全性確保のためにモニタリング検査(抜き取り調査)をす

(I-2) 行政は安全性確保のためにモニタリング検査(抜き取り調査)をす

改正後（新）

改正前（旧）

べきではないでしょうか。

べきではないでしょうか。

（答）

モニタリング検査については、食品中の特定原材料を測定する試験法を用いて、都道府県の保健所や衛生研究所等において、特定原材料の表示妥当性の監視のために行われています。このモニタリング検査では、科学的な検査と製造記録の確認によって総合的に調査されています。

（答）

モニタリング調査については、食品中の特定原材料を測定する試験法を用いて、都道府県の保健所や衛生研究所等において、特定原材料の表示妥当性の監視のために行われています。このモニタリング検査では、科学的な検査と製造記録の確認によって総合的に調査されています。

（I-3）特定原材料の検査はできるのですか。

（I-3）特定原材料の検査はできるのですか。

（答）

アレルギー表示が適正に行われているか確認するためには、特定原材料等を検知するための検出法が必要です。現在、食品中の特定原材料等の検出については、

（答）

アレルギー表示が適正に行われているか確認するためには、特定原材料等を検知するための検出法が必要です。現在、食品中の特定原材料等の検出については、

- ・ サンドウィッチエライザ法やウエスタンプロット法により、特定原材料等に含まれる特有のたんぱく質を検査すること
- ・ 遺伝子増幅法（PCR法）により、特定原材料等に含まれる特有の遺伝子を検査すること
- ・ 簡易な測定法として、イムノクロマト法により、迅速で簡易に検査すること

- ・ サンドウィッチエライザ法やウエスタンプロット法により、特定原材料等に含まれる特有のたんぱく質を検査すること
- ・ 遺伝子増幅法（PCR法）により、特定原材料等に含まれる特有の遺伝子を検査すること
- ・ 簡易な測定法として、イムノクロマト法により、迅速で簡易に検査すること

が可能であり、これらの検出法は、行政によるモニタリング検査に用いられています。

が可能であり、これらの検出法は、行政によるモニタリング検査に用いられています。

しかしながら、このような科学的な検出法による検査のみでは、特定原材料等の使用の証明が困難なこともあるため、製造記録等による確認を併用すること

しかしながら、このような科学的な検出法による検査のみでは、特定原材料等の使用の証明が困難なこともあるため、製造記録等による確認を併用すること

改正後 (新)	改正前 (旧)
<p>とにより、表示の確認がされています。</p> <p>(I-4) ~ (I-6) (略)</p>	<p>とにより、表示の確認がされています。</p> <p>(I-4) ~ (I-6) (略)</p>
<p>(I-7) 対面販売や店頭での量り売りを行う場合や、レストランのような飲食店等 (以下「外食等」という。) では、食物アレルギー疾患を有する方への情報提供としてどのような取組を行ったらよいですか。</p> <p>(答)</p> <p>外食等については、現在、アレルギー情報の提供は義務付けられていませんが、平成26年4月から同年12月まで、消費者庁長官の下に「外食等におけるアレルギー情報の提供の在り方検討会」を設置し検討を行っており、その検討会の中間報告において、</p> <p>① アレルギー表示が義務付けられ、正確な表示がなされれば、患者にとって選択肢が広がると考えられる一方、</p> <p>② 外食等の業態の特性を踏まえると、全ての外食等事業者が対応可能な形で、正確な表示が担保されることは現時点においては困難と考えられる</p> <p>ことから、表示の義務化については慎重に考える必要があると整理され、まずは、外食等事業者が正しい知識・理解に基づき、事業者の規模・業態等に合わせた、アレルギー情報の自主的な情報提供の促進を進めていく必要があると整理されました。</p> <p><u>また、「アレルギー疾患対策の推進に関する基本的な指針」の令和3年度改正において、国は外食・中食における食物アレルギーの情報提供に関する取組を積極的に推進する旨が追加されたことを踏まえ、令和4年度には取組の一環と</u></p>	<p>(I-7) 対面販売や店頭での量り売りを行う場合や、レストランのような飲食店等 (以下「外食等」という。) では、食物アレルギー疾患を有する方への情報提供としてどのような取組を行ったらよいですか。</p> <p>(答)</p> <p>外食等については、現在、アレルギー情報の提供は義務付けられていませんが、平成26年4月から同年12月まで、消費者庁長官の下に「外食等におけるアレルギー情報の提供の在り方検討会」を設置し検討を行っており、その検討会の中間報告において、</p> <p>① アレルギー表示が義務付けられ、正確な表示がなされれば、患者にとって選択肢が広がると考えられる一方、</p> <p>② 外食等の業態の特性を踏まえると、全ての外食等事業者が対応可能な形で、正確な表示が担保されることは現時点においては困難と考えられる</p> <p>ことから、表示の義務化については慎重に考える必要があると整理され、まずは、外食等事業者が正しい知識・理解に基づき、事業者の規模・業態等に合わせた、アレルギー情報の自主的な情報提供の促進を進めていく必要があると整理されました。</p> <p><u>上記を踏まえ、消費者庁では平成28年度に外食等におけるアレルギーの情報提供を促すこと及びアレルギーに関する事業者の研修を目的として動画を作成し、DVDにして各事業者団体や地方公共団体に配布したところ。</u></p>

改正後 (新)

してパンフレットを作成し、各事業者団体や地方公共団体に配布するとともに、令和5年度には動画教材を作成し、消費者庁のウェブサイトに掲載しました。
これらのパンフレットや動画教材を活用し、表示義務が課せられていない外食等事業者にあっても、アレルゲンについて積極的な情報提供を行うことが望ましいです。

(I-8) ~ (I-9) (略)

別添 遺伝子組換え食品に関する事項

(GM-1) (略)

(GM-2) 表示の基本的な考え方に関し、以下の2点について教えてください。

- ①油やしょうゆなどの食品に表示が義務付けられていないのはなぜですか。
- ②意図せざる混入の許容混入率が設定されているのはなぜですか。

(答)

(①について)

1 義務表示の対象となる遺伝子組換え食品の品目については、平成9年から平成11年までの2年余りにわたり、消費者、生産・流通業者及び学識経験者からなる食品表示問題懇談会遺伝子組換え食品部会において議論した結果、科学的・技術的な観点から、表示の信頼性及び実行可能性を確保することが重要であるとの観点から、組み換えられたDNAやこれによって生じたたんぱく質が、広く認められた最新の技術によっても検出できない油やしょうゆ等

改正前 (旧)

研修用DVDを活用し、表示義務が課せられていない事業者にあってもアレルゲンについて積極的な情報提供をしてください。

(I-8) ~ (I-9) (略)

別添 遺伝子組換え食品に関する事項

(GM-1) (略)

(GM-2) 表示の基本的な考え方に関し、以下の2点について教えてください。

- ①油やしょうゆなどの食品に表示が義務付けられていないのはなぜですか。
- ②意図せざる混入の許容混入率が設定されているのはなぜですか。

(答)

(①について)

1 義務表示の対象となる遺伝子組換え食品の品目については、平成9年から平成11年までの2年余りにわたり、消費者、生産・流通業者及び学識経験者からなる食品表示問題懇談会遺伝子組換え食品部会において議論した結果、科学的・技術的な観点から、表示の信頼性及び実行可能性を確保することが重要であるとの観点から、組み換えられたDNAやこれによって生じたたんぱく質が、広く認められた最新の技術によっても検出できない油やしょうゆ等

改正後（新）	改正前（旧）
<p>の食品については、義務表示の対象外とされたところでは、</p> <p>2 その他、遺伝子組換え食品表示制度が導入されて約15年が経過し、制度を取り巻く環境が変化した可能性があったため、消費者庁において、平成28年度に、①分別生産流通管理等の実態調査、②科学的な表示対象品目の検証、③消費者意向調査などの調査を行いました。その結果を踏まえ、平成29年4月から「遺伝子組換え表示制度に関する検討会」（以下「検討会」という。）を開催し、遺伝子組換え食品表示制度の在り方が検討されました。この検討会においても、消費者のニーズ、事業者の実行可能性、行政の円滑な制度運営など様々な方向から義務表示の対象品目について検討されました。大量の原材料や加工食品が輸入される我が国の状況においては、社会的検証だけでは表示の信頼性を十分に担保することが困難であり、引き続き科学的検証と社会的検証を組み合せることによって監視可能性を確保する必要があるとして、組み換えられたDNA等が検出できない油やしょうゆ等の食品は、義務表示の対象外のままととなりました。</p> <p>3 なお、消費者庁では、義務表示の対象品目については、組み換えられたDNA等の検出方法の進歩等に関する新たな知見、消費者の関心等を踏まえ、必要に応じて見直しを行うこととしています。検討会の報告書（「遺伝子組換え表示制度に関する検討会報告書」（平成30年3月28日））でも、現在は義務表示の対象外の品目であっても、再現性ある組換えDNA等の検査法が確立されれば、義務表示の対象品目に追加することが適当であるとの方向性が示されました。これまで、平成13年度にばいれいしよ加工品6食品群が、平成17年度にアルファルファが、平成18年度にてん菜が、平成23年度にパパイヤが、令和3年度にからしなが新たに義務表示の対象品目に追加されました。</p>	<p>等の食品については、義務表示の対象外とされたところでは、</p> <p>2 その他、遺伝子組換え表示制度が導入されて約15年が経過し、制度を取り巻く環境が変化した可能性があったため、消費者庁において、平成28年度に、①分別生産流通管理等の実態調査、②科学的な表示対象品目の検証、③消費者意向調査などの調査を行いました。その結果を踏まえ、平成29年4月から「遺伝子組換え表示制度に関する検討会」（以下「検討会」という。）を開催し、遺伝子組換え表示制度の在り方が検討されました。この検討会においても、消費者のニーズ、事業者の実行可能性、行政の円滑な制度運営など様々な方向から義務表示の対象品目について検討されました。大量の原材料や加工食品が輸入される我が国の状況においては、社会的検証だけでは表示の信頼性を十分に担保することが困難であり、引き続き科学的検証と社会的検証を組み合せることによって監視可能性を確保する必要があるとして、組み換えられたDNA等が検出できない油やしょうゆ等の食品は、義務表示の対象外のままととなりました。</p> <p>3 なお、消費者庁では、義務表示の対象品目については、組み換えられたDNA等の検出方法の進歩等に関する新たな知見、消費者の関心等を踏まえ、必要に応じて見直しを行うこととしています。検討会の報告書（「遺伝子組換え表示制度に関する検討会報告書」（平成30年3月28日））でも、現在は義務表示の対象外の品目であっても、再現性ある組換えDNA等の検査法が確立されれば、義務表示の対象品目に追加することが適当であるとの方向性が示されました。これまで、平成13年度にばいれいしよ加工品6食品群が、平成17年度にアルファルファが、平成18年度にてん菜が、平成23年度にパパイヤが、令和3年度にからしなが新たに義務表示の対象品目に追加されました。</p>

改正後 (新)	改正前 (旧)
<p>(②について) (略)</p>	<p>(②について) (略)</p>
<p>(GM-3) 添加物については遺伝子組換え食品表示が義務付けられていますか。</p>	<p>(GM-3) 添加物については遺伝子組換え表示が義務付けられていますか。</p>
<p>(答) 添加物については遺伝子組換え食品表示を義務付けておりません。</p> <p>(GM-4) ~ (GM-7) (略)</p>	<p>(答) 添加物については遺伝子組換え表示を義務付けておりません。</p> <p>(GM-4) ~ (GM-7) (略)</p>
<p>(GM-8) 平成 23 年 8 月に新たにパパイヤを義務表示の対象に追加した経緯について教えてください。</p>	<p>(GM-8) 平成 23 年 8 月に新たにパパイヤを義務表示の対象に追加した経緯について教えてください。</p>
<p>(答)</p> <p>1 米国で開発された遺伝子組換えパパイヤ (パパイヤリングスポットウイルス抵抗性パパイヤ 55-1 系統) について、平成 18 年に厚生労働大臣から食品安全委員会へ遺伝子組換え食品等の安全性に係る食品健康影響評価について要請されました。</p>	<p>(答)</p> <p>1 米国で開発された遺伝子組換えパパイヤ (パパイヤリングスポットウイルス抵抗性パパイヤ 55-1 系統) について、平成 18 年に厚生労働大臣から食品安全委員会へ遺伝子組換え食品等の安全性に係る食品健康影響評価について要請されました。</p>
<p>2 この「パパイヤリングスポットウイルス抵抗性パパイヤ 55-1 系統」はパパイヤ生産上、問題となる、パパイヤリングスポットウイルスに抵抗性を持つように遺伝子組換えが行われた品種で、米国では平成 9 年に食品医薬品局 (FDA) より食品としての安全性認可を受け、平成 10 年から栽培が開始され、翌平成 11 年以降、米国内で販売されており、平成 10 年から栽培が開始され、ウイルスとは、アブラムシによって伝搬され、多くのパパイヤに感染し、果実に斑点を生じさせ、糖度を下げるなどパパイヤの品質に影響を与え、収穫</p>	<p>2 この「パパイヤリングスポットウイルス抵抗性パパイヤ 55-1 系統」はパパイヤ生産上、問題となる、パパイヤリングスポットウイルスに抵抗性を持つように遺伝子組換えが行われた品種で、米国では平成 9 年に食品医薬品局 (FDA) より食品としての安全性認可を受け、平成 10 年から栽培が開始され、翌平成 11 年以降、米国内で販売されており、平成 10 年から栽培が開始され、ウイルスとは、アブラムシによって伝搬され、多くのパパイヤに感染し、果実に斑点を生じさせ、糖度を下げるなどパパイヤの品質に影響を与え、収穫</p>

改正後 (新)	改正前 (旧)
<p>ができなくなるなどのパパイヤ生産に深刻な被害をもたらすものです。</p> <p>(削除)</p> <p>3 この遺伝子組換えパパイヤについて、平成21年に食品安全委員会から厚生労働大臣に対し、食品健康影響評価の結果として、「ヒトの健康を損なうおそれはない」との通知がなされました。これに伴い、表示の義務化の検討を行い、当時のJAS法の遺伝子組換え食品に関する表示に係る加工食品品質表示基準第7条第1項及び生鮮食品品質表示基準第7条第1項の規定に基づく農林水産大臣の定める基準に義務表示の対象品目として追加しました。</p> <p>(GM-9) ~ (GM-53) (略)</p> <p>(GM-54) 遺伝子組換え食品表示に、「GMO」という表現を使用することは可能ですか。</p> <p>(答) (略)</p> <p>(GM-55) ~ (GM-60) (略)</p> <p>(GM-61) 遺伝子組換え食品表示の監視はどのように行われるのですか。</p>	<p>ができなくなるなどのパパイヤ生産に深刻な被害をもたらすものです。</p> <p>3 現在では、パパイヤリングスポットウイルス抵抗性パパイヤ 55-1 系統は「レインボークー」、<u>「サンアップ」等の品種名で、米国ハワイ州で広く栽培されており、ハワイ州を中心に米国で広く流通し、消費されています。</u></p> <p><u>なお、非遺伝子組換えパパイヤとしてハワイ州で栽培されている品種には「カボホ・ソロ」、<u>「サンライズ」等があります。</u></u></p> <p>4 この遺伝子組換えパパイヤについて、平成21年に食品安全委員会から厚生労働大臣に対し、食品健康影響評価の結果として、「ヒトの健康を損なうおそれはない」との通知がなされました。これに伴い、表示の義務化の検討を行い、当時のJAS法の遺伝子組換え食品に関する表示に係る加工食品品質表示基準第7条第1項及び生鮮食品品質表示基準第7条第1項の規定に基づく農林水産大臣の定める基準に義務表示の対象品目として追加しました。</p> <p>(GM-9) ~ (GM-53) (略)</p> <p>(GM-54) 遺伝子組換え表示に、「GMO」という表現を使用することは可能ですか。</p> <p>(答) (略)</p> <p>(GM-55) ~ (GM-60) (略)</p> <p>(GM-61) 遺伝子組換え表示の監視はどのように行われるのですか。</p>

改正後（新）	改正前（旧）
<p>(答) (略)</p> <p>(GM-62) ~ (GM-63) (略)</p> <p><u>(削除)</u></p>	<p>(答) (略)</p> <p>(GM-62) ~ (GM-63) (略)</p> <p>Ⅶ その他</p>
<p>(GM-64) 令和5年3月31日までに現行制度に基づいて表示をした製品は、新たな制度が施行される同年4月1日以降も販売することができますか。</p> <p>(答)</p> <p>令和5年4月1日より前に、改正前の食品表示基準に基づいて遺伝子組換え食品に関する事項を表示した加工食品（業務用加工食品を除く。）及び生鮮食品（業務用生鮮食品を除く。）（いずれも、例えば、倉庫にある商品在庫）については、令和5年4月1日以降も販売することができます。</p> <p>ただし、定義が異なる「遺伝子組換えでない」旨の表示がされた製品が流通することは消費者の誤解を招くおそれがありますので、できる限り令和5年3月31日までに、改正後の食品表示基準に則した表示に切り替えるようお願いいたします。</p> <p>別添 ゲノム編集技術応用食品に関する事項</p>	<p>(GM-64) 令和5年3月31日までに現行制度に基づいて表示をした製品は、新たな制度が施行される同年4月1日以降も販売することができますか。</p> <p>(答)</p> <p>令和5年4月1日より前に、改正前の食品表示基準に基づいて遺伝子組換え食品に関する事項を表示した加工食品（業務用加工食品を除く。）及び生鮮食品（業務用生鮮食品を除く。）（いずれも、例えば、倉庫にある商品在庫）については、令和5年4月1日以降も販売することができます。</p> <p>ただし、定義が異なる「遺伝子組換えでない」旨の表示がされた製品が流通することは消費者の誤解を招くおそれがありますので、できる限り令和5年3月31日までに、改正後の食品表示基準に則した表示に切り替えるようお願いいたします。</p> <p>別添 ゲノム編集技術応用食品に関する事項</p>
<p>(ゲノム編集-1) ゲノム編集技術応用食品とはどのような食品ですか。</p> <p>(答)</p> <p>1、2 (略)</p> <p>3 なお、「ゲノム編集技術を利用して得られた食品等の食品衛生上の取扱いについて」（厚生労働省 薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会新開発食品調査</p>	<p>(ゲノム編集-1) ゲノム編集技術応用食品とはどのような食品ですか。</p> <p>(答)</p> <p>1、2 (略)</p> <p>3 なお、「ゲノム編集技術を利用して得られた食品等の食品衛生上の取扱いについて」（厚生労働省 薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会新開発食品調査</p>

改正後（新）

部会報告書（平成31年3月27日公表）において、ゲノム編集技術応用食品には、利用した技術が食品衛生法上の組換えDNA技術に該当するもの（食品表示基準上の遺伝子組換え食品に該当するもの）と該当しないものがあります。遺伝子組換え食品に該当するゲノム編集技術応用食品は、規格基準（食品・添加物等の規格基準（昭和34年厚生省告示第370号））に基づく安全性審査の手続を経る必要があります。一方、遺伝子組換え食品に該当しないゲノム編集技術応用食品は、「ゲノム編集技術応用食品等の食品衛生上の取扱要領」において、基本的に届出の対象とされています。届出制度の詳細は、消費者庁のウェブサイトを御確認ください。

（ゲノム編集－2）ゲノム編集技術応用食品は食品表示基準に基づく遺伝子組換え食品表示制度の対象となりますか。

（答）

1 「ゲノム編集技術を利用して得られた食品等の食品衛生上の取扱いについて」において、ゲノム編集技術応用食品の中で、外来遺伝子及びその一部が除去されていないものは組換えDNA技術に該当する技術を用いたものとされています。組換えDNA技術を利用して得られた食品は、食品表示基準に基づく遺伝子組換え食品表示制度の対象となりますので、外来遺伝子及びその一部が除去されていないゲノム編集技術応用食品は、遺伝子組換え食品として、食品表示基準に基づく遺伝子組換え食品表示制度に従い表示を行うこととなります。

2 一方、同報告書において、「ゲノム編集技術応用食品の中で、外来遺伝子及びその一部が残存しないことに加えて、人工制限酵素の切断箇所の修復に伴い塩基の欠失、置換、自然界で起こり得るような遺伝子の欠失、さらに結果

改正前（旧）

部会報告書（平成31年3月27日公表）において、ゲノム編集技術応用食品には、利用した技術が食品衛生法上の組換えDNA技術に該当するもの（食品表示基準上の遺伝子組換え食品に該当するもの）と該当しないものがあります。遺伝子組換え食品に該当するゲノム編集技術応用食品は、規格基準（食品・添加物等の規格基準（昭和34年厚生省告示第370号））に基づく安全性審査の手続を経る必要があります。一方、遺伝子組換え食品に該当しないゲノム編集技術応用食品は、「ゲノム編集技術応用食品等の食品衛生上の取扱要領」において、基本的に届出の対象とされています。届出制度の詳細は、厚生労働省のウェブサイトを御確認ください。

（ゲノム編集－2）ゲノム編集技術応用食品は食品表示基準に基づく遺伝子組換え食品表示制度の対象となりますか。

（答）

1 「ゲノム編集技術を利用して得られた食品等の食品衛生上の取扱いについて」において、ゲノム編集技術応用食品の中で、外来遺伝子及びその一部が除去されていないものは組換えDNA技術に該当する技術を用いたものとされています。組換えDNA技術を利用して得られた食品は、食品表示基準に基づく遺伝子組換え食品表示制度の対象となりますので、外来遺伝子及びその一部が除去されていないゲノム編集技術応用食品は、遺伝子組換え食品として、食品表示基準に基づく遺伝子組換え食品表示制度に従い表示を行うこととなります。

2 一方、同報告書において、「ゲノム編集技術応用食品の中で、外来遺伝子及びその一部が残存しないことに加えて、人工制限酵素の切断箇所の修復に伴い塩基の欠失、置換、自然界で起こり得るような遺伝子の欠失、さらに結果

改正後（新）

として1～数塩基の変異が挿入される結果となるもの」は、食品衛生法上の組換えDNA技術に該当しない技術を用いたものとされています。これは、「それらの変異は自然界で起こる、切断箇所の修復で起こる変化の範囲内」のもので、組換えDNA技術に該当しない従来の育種技術（例えば、放射線照射や薬剤により人為的に不特定のDNAを切断し、自然修復の過程で生じた変異を得る突然変異誘発技術）でも起こり得るものであり、また、その変異の安全性の程度も、従来の育種技術を用いた場合と同程度と考えられるためです。

食品表示基準上も、組換えDNA技術を利用していないものは遺伝子組換え食品に該当しませんので、このようなゲノム編集技術応用食品は食品表示基準に基づき遺伝子組換え食品表示制度の対象外となります。

（ゲノム編集－3）遺伝子組換え食品に該当しないゲノム編集技術応用食品に関連する表示をすることはできますか。

（答）

- 1 （略）
- 2 一方で、ゲノム編集技術応用食品であるか否かを知りたいと思う消費者が一定数いることから、適切に情報提供がなされる場合には、食品関連事業者がゲノム編集技術応用食品に関する表示を行うことは可能です。ゲノム編集技術応用食品であることの情報提供をする場合は、食品関連事業者自らが、食品供給行程の各段階における流通管理に係る取引記録その他の合理的な根拠資料に基づき、適正な情報提供を通じて消費者の信頼を確保することが必要となります。

なお、消費者の自主的かつ合理的な選択の観点からは、消費者庁に届出されて同庁のウェブサイトで公表されたゲノム編集技術応用食品又はそれを

改正前（旧）

として1～数塩基の変異が挿入される結果となるもの」は、食品衛生法上の組換えDNA技術に該当しない技術を用いたものとされています。これは、「それらの変異は自然界で起こる、切断箇所の修復で起こる変化の範囲内」のもので、組換えDNA技術に該当しない従来の育種技術（例えば、放射線照射や薬剤により人為的に不特定のDNAを切断し、自然修復の過程で生じた変異を得る突然変異誘発技術）でも起こり得るものであり、また、その変異の安全性の程度も、従来の育種技術を用いた場合と同程度と考えられるためです。

食品表示基準上も、組換えDNA技術を利用していないものは遺伝子組換え食品に該当しませんので、このようなゲノム編集技術応用食品は食品表示基準に基づき遺伝子組換え食品表示制度の対象外となります。

（ゲノム編集－3）遺伝子組換え食品に該当しないゲノム編集技術応用食品に関連する表示をすることはできますか。

（答）

- 1 （略）
- 2 一方で、ゲノム編集技術応用食品であるか否かを知りたいと思う消費者が一定数いることから、適切に情報提供がなされる場合には、食品関連事業者がゲノム編集技術応用食品に関する表示を行うことは可能です。ゲノム編集技術応用食品であることの情報提供をする場合は、食品関連事業者自らが、食品供給行程の各段階における流通管理に係る取引記録その他の合理的な根拠資料に基づき、適正な情報提供を通じて消費者の信頼を確保することが必要となります。

なお、消費者の自主的かつ合理的な選択の観点からは、厚生労働省に届出されて同省のウェブサイトで公表されたゲノム編集技術応用食品又はそれを

改正後 (新)	改正前 (旧)
<p>原材料とする食品であることが明らかなる場合には、積極的に情報提供するよう努めるべきと考えます。</p> <p>3 (略)</p> <p>(ゲノム編集-4) (略)</p> <p>(ゲノム編集-5) 遺伝子組換え食品に該当しないゲノム編集技術応用食品に、「遺伝子組換えでない」と表示することはできませんか。</p> <p>(答)</p> <p>1 (略)</p> <p>2 ただし、現時点においては、ゲノム編集技術と組換えDNA技術の違いについて消費者が必ずしも十分理解しているとは言えないことから、食品表示基準の規定に従って「遺伝子組換えでない」旨の表示をする際には、併せて(ゲノム編集-3)の記載に従って、遺伝子組換え食品に該当しないゲノム編集技術応用食品である旨の情報提供をすることが消費者の自主的かつ合理的な選択の機会の確保に資するものと考えます。このような食品が消費者庁に届出されて同庁のウェブサイトで公表されたゲノム編集技術応用食品またはそれを原材料とする食品であることが明らかなる場合には、(ゲノム編集-3)と同様に消費者へ積極的に情報提供するよう努めるべきと考えます。</p> <p>3 (略)</p> <p>別添 原料原産地表示 (別表 15 の 1～6)</p> <p>(全般-1)～(問10-7) (略)</p>	<p>原材料とする食品であることが明らかなる場合には、積極的に情報提供するよう努めるべきと考えます。</p> <p>3 (略)</p> <p>(ゲノム編集-4) (略)</p> <p>(ゲノム編集-5) 遺伝子組換え食品に該当しないゲノム編集技術応用食品に、「遺伝子組換えでない」と表示することはできませんか。</p> <p>(答)</p> <p>1 (略)</p> <p>2 ただし、現時点においては、ゲノム編集技術と組換えDNA技術の違いについて消費者が必ずしも十分理解しているとは言えないことから、食品表示基準の規定に従って「遺伝子組換えでない」旨の表示をする際には、併せて(ゲノム編集-3)の記載に従って、遺伝子組換え食品に該当しないゲノム編集技術応用食品である旨の情報提供をすることが消費者の自主的かつ合理的な選択の機会の確保に資するものと考えます。このような食品が厚生労働省に届出されて同省のウェブサイトで公表されたゲノム編集技術応用食品またはそれを原材料とする食品であることが明らかなる場合には、(ゲノム編集-3)と同様に消費者へ積極的に情報提供するよう努めるべきと考えます。</p> <p>3 (略)</p> <p>別添 原料原産地表示 (別表 15 の 1～6)</p> <p>(全般-1)～(問10-7) (略)</p>

改正後（新）

（問 11-1）食品表示基準別表第 15 の 1 の「(11) ゆで、又は蒸した食肉及び食用鳥卵（缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。）」の範囲を教えてください。

（答）

- 1 食肉や食用鳥卵に、湯通し（ブランチング）のほか、水又は湯による素ゆで、塩を加えた塩ゆで、蒸気による蒸しなどを施した（「ゆで、又は蒸した」）ものをいいます。多少の調味料を加える等していても、外見上これらと同様のものとみなされるものは対象に含まれます。
具体的には、ゆでた牛もつ、鶏肉を単に蒸した蒸し鶏、ゆで卵、温泉卵のほか、うずらの卵などの水煮製品が該当します。

- 2 なお、以下のものは該当しません。

- ① 缶詰、瓶詰、レトルトパウチ食品（食品表示基準別表第 3 に規定するレトルトパウチ食品）として販売されているもの
- ② 食肉、食用鳥卵にしようゆや砂糖、みりんなどを加えて加熱したもの（「煮る」「焼く」行為となるため）（焼豚、味付けしたミミガーなど）
- ③ ゆで、又は蒸した食肉及び食用鳥卵を燻製、味付けしたもの（燻製卵など）

《ゆで、又は蒸した食肉及び食用鳥卵に該当するかどうかの具体的な商品例》
（略）

（問 11-2）～（表示方法-10）（略）

改正前（旧）

（問 11-1）食品表示基準別表第 15 の 1 の「(11) ゆで、又は蒸した食肉及び食用鳥卵（缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。）」の範囲を教えてください。

（答）

- 1 食肉や食用鳥卵に、湯通し（ブランチング）のほか、水又は湯による素ゆで、塩を加えた塩ゆで、蒸気による蒸しなどを施した（「ゆで、又は蒸した」）ものをいいます。多少の調味料を加える等していても、外見上これらと同様のものとみなされるものは対象に含まれます。
具体的には、ゆでた牛もつ、鶏肉を単に蒸した蒸し鶏、ゆで卵、温泉卵のほか、うずらの卵などの水煮製品が該当します。

- 2 なお、以下のものは該当しません。

- ① 缶詰、瓶詰、レトルトパウチ食品（食品表示基準別表第 3 に規定するレトルトパウチ食品）として販売されているもの
- ② 食肉、食用鳥卵にしようゆや砂糖、みりんなどを加えて加熱したもの（「煮る」「焼く」行為となるため）（焼豚、味付けしたミミガーなど）
- ③ ゆで、又は蒸した食肉及び食用鳥卵を燻製、味付けしたもの（燻製卵など）

《ゆで、又は蒸した食肉及び食用鳥卵に該当するかどうかの具体的な商品例》
（略）

（問 11-2）～（表示方法-10）（略）

改正後 (新)	改正前 (旧)
<p>別添 新たな原料原産地表示制度</p> <p>(原原-1) ~ (原原-18) (略)</p>	<p>別添 新たな原料原産地表示制度</p> <p>(原原-1) ~ (原原-18) (略)</p>
<p>(原原-19) 原材料名欄には、アレルギー表示や遺伝子組換え食品表示を行うこともありますが、原料原産地表示、アレルギー表示、遺伝子組換え食品表示の順番について、優先順位はありますか。</p>	<p>(原原-19) 原材料名欄には、アレルギー表示や遺伝子組換え表示を行うこともありますが、原料原産地表示、アレルギー表示、遺伝子組換え表示の順番について、優先順位はありますか。</p>
<p>(答)</p> <p>1 食品表示基準において、原料原産地表示、アレルギー表示、遺伝子組換え食品表示の順番について特段の規定はありませんが、特定の食物アレルギー表示をもつ消費者の健康危害の発生を防止するアレルギー表示は、他の表示よりも優先して一番最初に表示すべきと考えます。</p> <p>また、特定のアレルギー体質をもつ消費者が適切に判断できるよう、アレルギー表示の対象となる特定原材料等に係る表示の視認性を高めることが望ましいです。</p>	<p>(答)</p> <p>1 食品表示基準において、原料原産地表示、アレルギー表示、遺伝子組換え表示の順番について特段の規定はありませんが、特定の食物アレルギー表示をもつ消費者の健康危害の発生を防止するアレルギー表示は、他の表示よりも優先して一番最初に表示すべきと考えます。</p> <p>また、特定のアレルギー体質をもつ消費者が適切に判断できるよう、アレルギー表示の対象となる特定原材料等に係る表示の視認性を高めることが望ましいです。</p>
<p>2 具体的な表示例は以下のとおりです。() はアレルギー表示、<u> </u> は遺伝子組換え食品表示、<u> </u> は原料原産地表示)</p> <p>(原原-20) ~ (原原-69) (略)</p> <p>別添 弁当・惣菜 ~ 別添 魚介類の名称のガイドライン (略)</p> <p>別添 玄米及び精米に関する事項</p> <p>(玄米精米-1) ~ (玄米精米-3) (略)</p>	<p>2 具体的な表示例は以下のとおりです。() はアレルギー表示、<u> </u> は遺伝子組換え表示、<u> </u> は原料原産地表示)</p> <p>(原原-20) ~ (原原-69) (略)</p> <p>別添 弁当・惣菜に係る表示 ~ 別添 魚介類の名称のガイドライン (略)</p> <p>別添 玄米及び精米に関する事項</p> <p>(玄米精米-1) ~ (玄米精米-3) (略)</p>

改正後（新）

（玄米精米－4）品種として表示できるのは、どのようなものになりますか。

（答）

原則として、種苗法（平成10年法律第83号）に基づき品種登録又は品種登録出願された品種や農産物規格規程（平成13年農林水産省告示第244号）に掲げられている品種であり、かつ、根拠資料が保管されているものとなります。

なお、根拠資料がない場合は、表示することはできません。

（玄米精米－5）～（玄米精米－39）（略）

（削除）

改正前（旧）

（玄米精米－4）品種として表示できるのは、どのようなものになりますか。

（答）

原則として、種苗法（平成10年法律第83号）に基づき品種登録又は品種登録出願された品種あり、かつ、根拠資料が保管されているものとなります。

なお、根拠資料がない場合は、表示することはできません。

（玄米精米－5）～（玄米精米－39）（略）

（玄米精米－40）食品表示基準の一部改正により、令和2年3月27日から、
精米年月日表示から精米時期表示になりましたが、改正前の「精米年月日」
と表示した食品表示基準別記様式4を使用した米袋はいつまで使用することが
できますか。

（答）

経過措置期間が令和4年3月31日まで設けられており、それまでの間は、玄米
米にあつては調製したもの、精米にあつては精米したもの、輸入品にあつては
輸入したものについては、それぞれ「調製年月日」、「精米年月日」又は「輸入
年月日」と表示された食品表示基準別記様式4を使用することができます。な
お、経過措置期間は設けられていますが、既に精米年月旬表示を可能とする食
品表示基準の改正は施行されていますので、速やかに様式を切り替えることが
望ましいです。

（削除）

（玄米精米－41）「精米年月日」と表示した様式であっても、精米年月旬表示
を行うことはできませんか。

改正後 (新)	改正前 (旧)
<p>(玄米精米-40) ~ (玄米精米-41) (略)</p> <p>別添 食品添加物の不使用表示に関するガイドライン (略)</p>	<p>(答)</p> <p>(玄米精米-40) に示すとおり、令和4年3月31日までは「<u>精米年月日</u>」と示された食品表示基準別記様式4の米袋を使用することができます。経過措置期間においては、あくまで改正前の当該様式の使用を認めているだけであり、既に精米年月旬表示を可能とする食品表示基準の改正は施行されていません。改正前の「<u>精米年月日</u>」と表示した食品表示基準別記様式4の米袋を使用して、精米年月旬表示を行うことは差し支えありません。また、様式の新旧に関わらず一括表示欄の該当する欄に記載箇所を表示し、<u>精米時期を一括表示欄の外に表示する場合についても、一括表示欄の外に「精米年月日」と表示し、精米年月旬表示を行うことは差し支えありません。</u></p> <p>(玄米精米-42) ~ (玄米精米-43) (略)</p> <p>別添 食品添加物の不使用表示に関するガイドライン (略)</p>

消食表第 189 号

令和 6 年 3 月 28 日

各

都道府県知事
保健所設置市長
特別区長

 殿

消費者庁次長

(公 印 省 略)

「食品表示基準について」の一部改正について

今般、平成24年度、27年度、30年度及び令和3年度「食物アレルギーに関連する食品表示に関する調査研究事業報告書」の内容を踏まえ、令和5年12月に開催された「第6回食物アレルギー表示に関するアドバイザー会議」にて、「マカダミアナッツ」を特定原材料に準ずるものに追加し、「まつたけ」を特定原材料に準ずるものから削除することが決議されたことから、「食品表示基準について」（平成27年3月30日消食表第139号消費者庁次長通知）を別紙新旧対照表のとおり改正しましたので、関係者に対する周知をお願いします。

(別紙)

食品表示基準について (新旧対照表)

改正後 (新)	改正前 (旧)
<p>食品表示基準について (平成 27 年 3 月 30 日消費表第 139 号)</p> <p>(総則関係) ~ (附則) (略)</p> <p>別添 添加物関係~別添 栄養表示関係 (略)</p> <p>別添 アレルゲンを含む食品に関する表示</p> <p>第 1 アレルゲンを含む食品に関する表示の基準</p> <p>1 表示の概要 (略)</p> <p>2 表示の対象</p> <p>(1) (略)</p> <p>(2) 特定原材料に準ずるもの 食物アレルギー症状を引き起こすことが明らかになった食品のうち、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を特定原材料に準ずるものとして、次の 20 品目を原材料として含む加工食品については、当該食品を原材料として含む旨を可能な限り表示することとする。</p> <p>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、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、マカ</p>	<p>食品表示基準について (平成 27 年 3 月 30 日消費表第 139 号)</p> <p>(総則関係) ~ (附則) (略)</p> <p>別添 添加物関係~別添 栄養表示関係 (略)</p> <p>別添 アレルゲンを含む食品に関する表示</p> <p>第 1 アレルゲンを含む食品に関する表示の基準</p> <p>1 表示の概要 (略)</p> <p>2 表示の対象</p> <p>(1) (略)</p> <p>(2) 特定原材料に準ずるもの 食物アレルギー症状を引き起こすことが明らかになった食品のうち、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を特定原材料に準ずるものとして、次の 20 品目を原材料として含む加工食品については、当該食品を原材料として含む旨を可能な限り表示することとする。</p> <p>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、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まっ</p>

改正後 (新)

ダミアナツツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

(3) (略)

3 表示の方法

(1) ~ (5) (略)

(6) その他留意事項

①~④ (略)

(削除)

⑤~⑧ (略)

第2~第3 (略)

別表 1

特定原材料等の範囲

特定原材料等	分類番号 (1)	大分類	中分類	小分類
	(2)			

改正前 (旧)

たけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

(3) (略)

3 表示の方法

(1) ~ (5) (略)

(6) その他留意事項

①~④ (略)

⑤ 特定原材料等のうち、高価なもの（あわび、まつたけ等）が含まれる加工食品については、特定原材料等がごく微量しか含有されていないにもかかわらず、あたかも多く含まれるかのような表示が行われると消費者に誤認を生じさせるおそれがあることから、表示に当たっては、例えば「あわびエキス含有」など、含有量、形態等に着目した表示を行うこと。

⑥~⑨ (略)

第2~第3 (略)

別表 1

特定原材料等の範囲

特定原材料等	分類番号 (1)	大分類	中分類	小分類
	(2)			

改正後 (新)

(略)			
落花生	(略)		
アーモンド	69	8593 殻果類	その他の 殻果類
あわび	(略)		
(略)			
オレンジ	(略)		
カシューナッツ	69	8594 殻果類	その他の 殻果類
キウイフルーツ	(略)		
(略)			
豚肉	(略)		
マカダミアナッツ	69	8599 殻果類	その他の 殻果類
(削除)			他に分類 されない 殻果類
もも	(略)		
(略)			

別表 2

特定原材料等由来の添加物についての表示例

1 特定原材料 (略)

2 特定原材料に準ずるもの

改正前 (旧)

(略)			
落花生	(略)		
アーモンド	69	8593 殻果類	その他の 殻果類
あわび	(略)		
(略)			
オレンジ	(略)		
カシューナッツ	69	8594 殻果類	その他の 殻果類
キウイフルーツ	(略)		
(略)			
豚肉	(略)		
(新設)			
まつたけ	69	762 きのこ類	まつたけ
もも	(略)		
(略)			

別表 2

特定原材料等由来の添加物についての表示例

1 特定原材料 (略)

2 特定原材料に準ずるもの

改正後 (新)

特定原材料に準ずるものの名称	区分	添加物名	特定原材料に準ずるものの表示	備考
(略)				
豚肉	(略)			
マカダミアナッツ	=	=	=	=
(削除)				
もも	(略)			
(略)				

別表 3

特定原材料等の代替表記等方法リスト

1 特定原材料 (略)

2 特定原材料に準ずるもの

通知で定められた品目	代替表記	拡大表記 (表記例)
豚肉	表記方法や言葉が違うが、特定原材料に準ずるものと同様であるということができる表記	特定原材料に準ずるものの名称又は代替表記を含んでいるため、これらを用いた食品であると理解できる表記例
マカダミアナッツ		

改正前 (旧)

特定原材料に準ずるものの名称	区分	添加物名	特定原材料に準ずるものの表示	備考
(略)				
豚肉	(略)			
(新設)				
まつたけ	=	=	=	=
もも	(略)			
(略)				

別表 3

特定原材料等の代替表記等方法リスト

1 特定原材料 (略)

2 特定原材料に準ずるもの

通知で定められた品目	代替表記	拡大表記 (表記例)
豚肉	表記方法や言葉が違うが、特定原材料に準ずるものと同様であるということができる表記	特定原材料に準ずるものの名称又は代替表記を含んでいるため、これらを用いた食品であると理解できる表記例
(新設)		

改正後 (新)	改正前 (旧)
<p><u>(削除)</u></p> <p>もも (略)</p> <p>(略)</p>	<p>まつたけ 松茸 マツタケ 焼きまつたけ まつたけ土瓶 蒸し</p> <p>もも (略)</p> <p>(略)</p>
<p>別添 アレルゲンを含む食品の検査方法 序文～(別添1)(略)</p> <p>(別添2) 判断樹について</p> <p>1 (略)</p> <p>2 スクリーニング検査について</p> <p>(1) (2) (略)</p> <p>(3) スクリーニング検査で陽性とは、食品採取重量1g当たりの特定原材料由来のタンパク質含量が10μg以上のものをいう^{*1}。</p> <p>(4) (略)</p> <p>※1 平成13年10月29日に取りまとめられた厚生労働科学研究費補助金による食品表示が与える社会的影響とその対策及び国際比較に関する研究班アレルギー表示検討会中間報告書において、「数μg/ml濃度レベル又はは数μg/g含有レベル以上の特定原材料等の総たんぱく質を含有する食品については表示が必要と考えられる。」とされたこと等による。</p> <p>3～6 (略)</p> <p><u>(削除)</u></p>	<p>別添 アレルゲンを含む食品の検査方法 序文～(別添1)(略)</p> <p>(別添2) 判断樹について</p> <p>1 (略)</p> <p>2 スクリーニング検査について</p> <p>(1) (2) (略)</p> <p>(3) スクリーニング検査で陽性とは、食品採取重量1g当たりの特定原材料由来のタンパク質含量が10μg以上のものをいう¹。</p> <p>(4) (略)</p> <p><u>(新設)</u></p> <p>3～6 (略)</p> <p>7 平成13年10月29日に取りまとめられた厚生労働科学研究費補助金による食品表示が与える社会的影響とその対策及び国際比較に関する研究班アレルギー表示検討会中間報告書において、「数μg/ml濃度レベル又はは数μg/g含有レベル以上の特定原材料等の総たんぱく質を含有する食品について</p>

改正後 (新)	改正前 (旧)
<p>(別添3) 標準品規格～別添 Shellfish Growing Areas Classified for Harvest for Human Consumption in Accordance with Regulation 48 of the Animal Products (略)</p>	<p>ては表示が必要と考えられる。」とされたこと等による。</p> <p>(別添3) 標準品規格～別添 Shellfish Growing Areas Classified for Harvest for Human Consumption in Accordance with Regulation 48 of the Animal Products (略)</p>