
食肉科研/行政情報等発信サービス

No.107 2018/3/30

1 「食品表示基準について」の一部改正について

3月28日、消費者庁は次長名をもって各都道府県知事等宛標記通知を出した。その主な内容及び改正は次のとおり。

容器包装に入れられた生鮮食品の一部の表示事項については、容器包装に表示することとされているが、一部の生鮮食品の容器包装の形状によっては、容器包装に直接表示することが困難な場合も想定される。また、規制改革実施計画（平成29年6月9日閣議決定）では、生鮮食品における機能性表示食品制度の活用促進のため、必要な措置を講ずることとされている。

については、生鮮食品の容器包装の範囲を拡大し、生鮮食品における機能性表示食品の表示例を追記した。また、食品表示法施行後における事業者等からの問合せ等を受け、食品表示基準の解釈を本通知において明確化すべきと判断した点等についても、併せて別紙新旧対照表のとおり一部改正した。

・改正内容

(生鮮食品)の3 表示の方式に次の文章が追加され、卵のみに適用されていたものが生鮮食品に拡大された。

(1) 容器包装に入れられた生鮮食品の表示

生鮮食品の表示については、一部の事項を除き容器包装（容器包装が小売りのために包装されている場合は、当該包装。以下同じ。）の見やすい箇所に表示することとされているが、容器包装の形状等により当該包装に直接表示することが困難な場合は、以下の箇所への表示をもって、容器包装への表示に代えることができることとする。

- ① 透明な容器包装に包装されている等、必要な表示事項が外部から容易に確認できる場合にあつては、当該容器包装に内封されている表示書
- ② 容器包装に結び付ける等、当該容器包装と一体となっている場合にあつては、当該容器包装に結び付けられた札、票せん、プレート等

別添アレルギーを含む食品に関する表別の表1 特定原材料の範囲の中分類欄中、クリーム、濃縮ホエイ、クリームパウダー、ホエイパウダー及びたん白質濃縮ホエイパウダーについて（乳製品）の表示が削除され、別表2 特定原材料等由来の添加物についての表示例の1 特定原材料の特定原材料の表示欄中、卵黄レシチン及び卵白リゾチームについて卵黄レシチン(卵由来)及び卵白リゾチーム(卵由来)と(卵由来)が追加された。

(食肉科研注)申し訳ありませんが、以下のファイルをクリックしてもPDFファイルを開くことができません。直接消費者庁のホームページにアクセスしていただき、ご確認ください。

消費者庁ホーム>政策>政策一覧（消費者庁のしごと）>食品表示企画>食品表示法等（法令及び一元化情報）をたどって、「食品表示基準に係る通知・Q&A について」の、

第11次改正（平成30年3月28日消食表第154号）[PDF:98KB]
（別紙）新旧対照表[PDF:776KB]

http://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/pdf/food_labeling_act_180328_0005.pdf

新旧対照表

http://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/pdf/food_labeling_act_180328_0006.pdf

2 カンピロバクター食中毒事案に対する告発について

3月29日、厚生労働省は医薬・生活衛生局食品監視安全課長名をもって各都道府県等衛生主管部（局）長宛標記通知を出した。その主な内容は次のとおり。

平成29年に発生したカンピロバクター食中毒事例について、都道府県等の報告に基づき集計したところ、飲食店等で発生したカンピロバクター食中毒の約半数の事例では、仕入れ品に加熱用表示があるにもかかわらず、生又は加熱不十分な鶏肉を客に提供していたことが判明しています。

これらの結果について、本年度の薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒部会に報告し議論された結果、今後の対応として、過去の食中毒事例も踏まえつつ、事案の悪質性、組織性、緊急性、広域性等を総合的に勘案し、カンピロバクター食中毒を発生させた関係事業者に対する告発の必要性が確認されています。

つきましては、下記に該当する事案を発生させた関係事業者に対し、「消費生活事犯対策ワーキングチームの検討結果について」（平成21年7月7日付け食安監発0707第4号）に基づき、警察等との連携や告発等、厳正な措置を講じるよう、御対応をよろしくお願ひします。

記

1. 加熱用鶏肉であることを認識しつつも、生食等料理を提供したことにより、カンピロバクター食中毒を繰り返し発生させた場合
2. 広域的に事業を展開するフランチャイズチェーン店において、一括仕入れする鶏肉が加熱用であることを認識しつつも、チェーンの複数店舗で生食等料理を提供し、カンピロバクター食中毒を広域的に発生させた場合

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzentu/0000200841.pdf>