

「食品表示法第6条第8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」の概要について

食品表示法（平成25年法律第70条。以下「法」という。）の施行に伴い、法第6条第8項に規定す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等を定める。

【食品を摂取する際の安全性に重要な影響を及ぼす事項】

- 1 法第6条第8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として内閣府令で定めるものは、次に掲げる事項及びこれを表示する際に食品関連事業者等が遵守すべき事項とする。
 - (1) 名称
 - (2) 保存の方法
 - (3) 消費期限又は賞味期限
 - (4) 添加物
 - (5) アレルゲン
 - (6) L - フェニルアラニン化合物を含む旨
 - (7) 特定保健用食品（健康増進法に規定する特別用途表示の許可等に関する内閣府令（平成21年内閣府令第57号）第2条第1項第5号に規定する特定保健用食品をいう。）を摂取をする上での注意事項
 - (8) 機能性表示食品を摂取をする上での注意事項
 - (9) 次に掲げる食品にあつては、食品表示基準別表第19の当該食品の項の中欄に掲げる事項のうちそれぞれ次に定めるもの
 - ア 食肉（鳥獣の生肉（骨及び臓器を含む。）に限る。） 処理を行った旨（調味料に浸潤させる処理、他の食肉の断片を結着させ成型する処理その他病原微生物による汚染が内部に拡大するおそれのある処理を行ったものに限る。）、飲食に供する際にその全体について十分な加熱を要する旨（調味料に浸潤させる処理、他の食肉の断片を結着させ成型する処理その他病原微生物による汚染が内部に拡大するおそれのある処理を行ったものに限る。）、一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨（牛肉（内臓を除く。）であつて生食用のものに限る。）及び子供、高齢者その他食中毒に対する抵抗力の弱い者は食肉の生食を控えるべき旨（牛肉（内臓を除く。）であつて生食用のものに限る。）、
 - イ 食肉製品（食品衛生法施行令（昭和28年政令第229号）第1条第1項第4号に掲げるものに限る。） 非加熱食肉製品である旨（非加熱食肉製品（食肉を塩漬けした後、くん煙し、又は乾燥させ、かつ、その中心部の温度を摂氏63度で30分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法による加熱殺菌を行っていない食肉製品であつて、非加熱食肉製品として販売するものをいう。ただし、乾燥食肉製品を除く。）に限る。）、
 - ウ 乳製品 乳製品である旨（乳酸菌飲料に限る。）、
 - エ 乳又は乳製品を主要原料とする食品 名称又は商品名（乳酸菌飲料にあつては、その旨）及び乳若しくは乳製品を原材料として含む旨、乳成分を原材料として含

む旨又は主要原料である乳若しくは乳製品の種類別のうち少なくとも一つを含む旨

オ 鶏の液卵（鶏の殻付き卵から卵殻を取り除いたものをいう。）未殺菌である旨（殺菌したものの以外のものに限る。）及び飲食に供する際に加熱殺菌を要する旨（殺菌したものの以外のものに限る。）

カ 生かき 生食用であるかないかの別

キ ふぐを原材料とするふぐ加工品（軽度の撒塩を行ったものを除く。）生食用であるかないかの別（冷凍食品のうち、切り身にしたふぐを凍結させたものに限る。）

ク 冷凍食品 飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別（製造し、又は加工した食品（清涼飲料水、食肉製品、鯨肉製品、魚肉練り製品、ゆでだこ、ゆでがに、食肉（鳥獣の生肉（骨及び臓器を含む。）を加工したのものに限る。）及びアイスクリーム類を除く。）を凍結させたものに限る。）及び生食用であるかないかの別（切り身又はむき身にした魚介類（生かき及びふぐを除き、調味したのものに限る。）を凍結させたものに限る。）

(10) 次に掲げる食品にあっては、食品表示基準別表第19の当該食品の項の中欄に掲げる事項

ア ゆでがに

イ 容器包装（食品衛生法（昭和22年法律第233号）第4条第5項に規定する容器包装をいう。以下同じ。）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もの

(11) 栄養機能食品を摂取をする上での注意事項

(12) 次に掲げる食品にあっては、食品表示基準別表第24の当該食品の項の中欄に掲げる事項のうちそれぞれ次に定めるもの

ア シアン化合物を含有する豆類 アレルゲン（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。）を含むものに限る。）、添加物及び使用の方法

イ あんず、おうとう、かんきつ類、キウイ、ざくろ、すもも、西洋なし、ネクタリン、バナナ、びわ、マルメロ、もも及びりんご アレルゲン（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。）を含むものに限る。）、保存の方法及び消費期限又は賞味期限

ウ 食肉（鳥獣の生肉（骨及び臓器を含む。）に限る。） アレルゲン（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。）を含むものに限る。）、保存の方法、消費期限又は賞味期限、添加物、処理を行った旨（刃を用いてその原形を保ったまま筋及び繊維を短く切断する処理その他病原微生物による汚染が内部に拡大するおそれのある処理（調味料に浸潤させる処理、他の食肉の断片を結着させ成型する処理を除く。）を行ったものに限る。）、飲食に供する際にその全体について十分な加熱を要する旨（刃を用いてその原形を保ったまま筋及び繊維を短く切断する処理その他病原微生物による汚染が内部に拡大するおそれのある処理（調味料に浸潤させる処理、他の食肉の断片を結着させ成型する処理

を除く。)を行ったものに限る。)、一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨(牛肉(内臓を除く。))であって生食用のものに限る。)及び子供、高齢者その他食中毒に対する抵抗力の弱い者は食肉の生食を控えるべき旨(牛肉(内臓を除く。))であって生食用のものに限る。)

エ 鶏の殻付き卵 アレルゲン(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。))を含むものに限る。)、保存の方法、賞味期限、添加物、使用の方法、摂氏十度以下で保存することが望ましい旨(生食用のものに限る。)、賞味期限を経過した後は飲食に供する際に加熱殺菌を要する旨(生食用のものに限る。)、加熱加工用である旨(生食用のものを除く。))及び飲食に供する際に加熱殺菌を要する旨(生食用のものを除く。))

オ 切り身にしたふぐ並びにふぐの精巢及び皮であって、生食用のもの アレルゲン(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。))を含むものに限る。)、保存の方法、消費期限又は賞味期限、添加物及び生食用であるかないかの別(凍結させたものに限る。))

カ 切り身又はむき身にした魚介類(生かき及びふぐを除く。))であって、生食用のもの(凍結させたものを除く。)) アレルゲン(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。))を含むものに限る。)、保存の方法、消費期限又は賞味期限及び添加物

キ 冷凍食品のうち、切り身又はむき身にした魚介類(生かきを除く。))を凍結させたもの アレルゲン(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。))を含むものに限る。)、保存の方法、消費期限又は賞味期限、添加物及び生食用であるかないかの別

ク 生かき アレルゲン(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。))を含むものに限る。)、保存の方法、消費期限又は賞味期限、添加物及び生食用であるかないかの別

(13) 生乳、生山羊乳及び生めん羊乳にあつては、食品表示基準別表第24生乳、生山羊乳及び生めん羊乳の項の中欄に掲げる事項

(14) 容器包装に入れられた添加物にあつては、使用の方法、製剤である添加物の成分(着香の目的で使用されるものを除く。))及び重量パーセント並びにL-フェニルアラニン化合物である旨又はこれを含む旨

(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

【食品の収去証及び職員の身分を示す証明書】

2 法第8条第1項及び第6項の規定により、食品衛生監視員が食品を収去したときに交付する収去証、及び法第8条第1項の規定により立入検査をする職員の携帯する身分を示す証明書を定める。

【都道府県知事等の行う指示の内容等の報告】

3 12で定める事項に係るものを除き、酒類に係るものを除く事項(以下「品質に関する表示の適正化を図るために必要と認められる事項」という。)に係る法第6条第1項の指示等の報告は、次に掲げる事項について行うものとする。

(1) 指示等をした食品関連事業者の氏名又は名称及び住所

- (2) 指示等をした年月日
- (3) 指示等に係る食品の種類
- (4) 指示等の内容
- (5) その他参考となるべき事項

4 国民の健康の保護及び増進を図るために必要と認められる事項（12で定めるものをいう。以下同じ。）に係る法第6条第1項及び第3項の指示等及び同条第8項の命令（以下「指示命令」という。）の報告は、次に掲げる事項について行うものとする。

- (1) 指示命令をした食品関連事業者（法第6条第8項の命令を行った場合にあっては食品関連事業者等）の氏名又は名称及び住所
- (2) 指示命令をした年月日
- (3) 指示命令に係る食品の種類
- (4) 指示命令の内容
- (5) その他参考となるべき事項

5 品質に関する表示の適正化を図るために必要と認められる事項に係る食品関連事業者への報告の徴収又は物件の提出の要求（主たる事務所及び事業所が1の都道府県の区域内のみにある食品関連事業者（以下「特定食品関連事業者」という。）に関するものを除く。）の報告は、遅滞なく、次に掲げる事項について行うものとする。

- (1) 報告の徴収又は物件の提出の要求を行った食品関連事業者の氏名又は名称及び住所
- (2) 報告の徴収又は物件の提出の要求を行った年月日
- (3) 報告の徴収又は物件の提出の要求に係る食品の種類
- (4) 報告の徴収又は物件の提出の要求の結果
- (5) その他参考となるべき事項

6 品質に関する表示の適正化を図るために必要と認められる事項に係る食品関連事業者とその事業に関して関係のある事業者への報告の徴収又は物件の提出の要求（特定食品関連事業者とその事業に関して関係のある事業者に関するものを除く。）の報告は、遅滞なく、次に掲げる事項について行うものとする。

- (1) 報告の徴収又は物件の提出の要求を行った食品関連事業者とその事業に関して関係のある事業者の氏名又は名称及び住所
- (2) 報告の徴収又は物件の提出の要求を行った年月日
- (3) 報告の徴収又は物件の提出の要求に係る食品の種類
- (4) 報告の徴収又は物件の提出の要求の結果
- (5) その他参考となるべき事項

7 品質に関する表示の適正化を図るために必要と認められる事項に係る食品関連事業者又はその者とその事業に関して関係のある事業者への立入検査又は質問（特定食品関連事業者及びその者とその事業に関して関係のある事業者に関するものを除く。）の報告は、遅滞なく、次に掲げる事項について行うものとする。

- (1) 立入検査又は質問を行った食品関連事業者又はその者とその事業に関して関係の

ある事業者の氏名又は名称及び住所

- (2) 立入検査又は質問を行った年月日
- (3) 立入検査又は質問に係る食品の種類
- (4) 立入検査又は質問の結果
- (5) その他参考となるべき事項

8 国民の健康の保護及び増進を図るために必要と認められる事項に係るに係る食品関連事業者等への報告の徴収又は物件の提出の要求の報告は、遅滞なく、次に掲げる事項について行うものとする。

- (1) 報告の徴収又は物件の提出の要求を行った食品関連事業者等の氏名又は名称及び住所
- (2) 報告の徴収又は物件の提出の要求を行った年月日
- (3) 報告の徴収又は物件の提出の要求に係る食品の種類
- (4) 報告の徴収又は物件の提出の要求の結果
- (5) その他参考となるべき事項

9 国民の健康の保護及び増進を図るために必要と認められる事項に係る食品関連事業者等とその事業に関して関係のある事業者への報告の徴収又は物件の提出の要求の報告は、遅滞なく、次に掲げる事項について行うものとする。

- (1) 報告の徴収又は物件の提出の要求を行った食品関連事業者等とその事業に関して関係のある事業者の氏名又は名称及び住所
- (2) 報告の徴収又は物件の提出の要求を行った年月日
- (3) 報告の徴収又は物件の提出の要求に係る食品の種類
- (4) 報告の徴収又は物件の提出の要求の結果
- (5) その他参考となるべき事項

10 国民の健康の保護及び増進を図るために必要と認められる事項に係る食品関連事業者等又はその者とその事業に関して関係のある事業者への立入検査、質問又は収去の報告並びに収去した食品の委託の報告は、遅滞なく、次に掲げる事項について行うものとする。

- (1) 立入検査、質問又は収去を行った食品関連事業者等又は食品関連事業者とその事業に関して関係のある事業者の氏名又は名称及び住所
- (2) 立入検査、質問又は収去を行った年月日
- (3) 立入検査、質問又は収去に係る食品の種類
- (4) 立入検査、質問又は収去の結果及び収去した食品の試験の結果
- (5) 法第8条第7項の規定による委託をしたときは、委託をした旨、委託先及び委託をした年月日
- (6) その他参考となるべき事項

11 法第12条第1項の申出の受付及び同条第3項の調査の報告は、次に掲げる事項について行うものとする。

- (1) 調査の方法及び結果

- (2) 食品表示法第6条第1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12条第1項の規定に基づく申出の手続を定める命令案概要の3又は食品表示法第6条第3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概要の4により提出された文書の写し
- (3) その他参考となるべき事項

【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】

12 消費者庁長官の権限のうち、アレルギー、消費期限、栄養成分の量及び熱量その他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して内閣府令で定めるものは、食品表示基準に定められた表示事項にあっては次に掲げる事項並び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。）を表示する際に食品関連事業者等が遵守すべき事項とする。

- (1) 名称
- (2) 保存の方法
- (3) 消費期限又は賞味期限
- (4) 添加物
- (5) 栄養成分（たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウムに限る。）の量及び熱量
- (6) 製造所又は加工所の所在地（輸入品にあっては、輸入業者の営業所所在地）及び製造者又は加工者の氏名又は名称（輸入品にあっては、輸入業者の氏名又は名称）
- (7) アレルギー
- (8) L-フェニルアラニン化合物を含む旨
- (9) 特定保健用食品に関する事項
- (10) 機能性表示食品に関する事項
- (11) 遺伝子組換え食品に関する事項
- (12) 乳児用規格適用食品である旨
- (13) 次に掲げる食品にあっては、食品表示基準別表第19及び別表第24の当該食品の項の中欄に掲げる表示事項
 - ア 食肉（鳥獣の生肉（骨及び臓器を含む。）に限る。）
 - イ 生かき
- (14) 次に掲げる食品にあっては、食品表示基準別表第19の当該食品の項の中欄に掲げる事項
 - ア 即席めん類（即席めんのうち生タイプ即席めん以外のものをいう。）
 - イ 食肉製品（食品衛生法施行令第1条第1項第4号に掲げるものに限る。）
 - ウ 乳（生乳、生山羊乳及び生めん羊乳を除く。）
 - エ 乳製品
 - オ 乳又は乳製品を主要原料とする食品
 - カ 鶏の液卵（鶏の殻付き卵から卵殻を取り除いたものをいう。）
 - キ 切り身又はむき身にした魚介類（生かき及びふぐを原材料とするふぐ加工品（軽度の撒塩を行ったものを除く。）を除く。）であって、生食用のもの（凍結させたものを除く。）
 - ク ゆでがに

- ケ 魚肉ハム、魚肉ソーセージ及び特殊包装かまぼこ
- コ ふぐを原材料とするふぐ加工品（軽度の撒塩^{さん}を行ったものを除く。）
- サ 鯨肉製品
- シ 冷凍食品
- ス 容器包装詰加圧加熱殺菌食品
- セ 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もの
- ソ 缶詰の食品
- タ 水のみを原料とする清涼飲料水
- チ 果実の搾汁又は果実の搾汁を濃縮したものを凍結させたものであって、原料用果汁以外のもの

(15) 放射線照射に関する事項

(16) 次に掲げる食品にあっては、食品表示基準別表第24の当該食品の項の中欄に掲げる事項

- ア シアン化合物を含有する豆類
- イ あんず、おうとう、かんきつ類、キウイー、ざくろ、すもも、西洋なし、ネクタリン、バナナ、びわ、マルメロ、もも及びりんご
- ウ 生乳、生山羊乳及び生めん羊乳
- エ 鶏の殻付き卵
- オ ふぐの内臓を除去し、皮をはいだもの並びに切り身にしたふぐ並びにふぐの精巢及び皮であって、生食用でないもの
- カ 切り身にしたふぐ並びにふぐの精巢及び皮であって、生食用のもの
- キ 切り身又はむき身にした魚介類（生かき及びふぐを除く。）であって、生食用のもの（凍結させたものを除く。）
- ク 冷凍食品のうち、切り身又はむき身にした魚介類（生かきを除く。）を凍結させたもの

(18) 食品表示基準第4章に規定する添加物に関する事項

(19) 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

【施行期日】

法の施行の日から施行