



食品の表示制度について

令和5年2月3日
消費者庁食品表示企画課

本日のお話

- I. 食品添加物の不使用表示に関するガイドライン
- II. 期限表示
- III. 食物アレルギー表示

I. 食品添加物の不使用表示に関するガイドライン

1. 義務表示事項としての添加物表示
2. 食品添加物表示制度に関する検討会
3. 食品添加物の不使用表示に関するガイドライン
4. 普及啓発
5. 表示の見直し

I. 食品添加物の不使用表示に関するガイドライン

1. 義務表示事項としての添加物表示
2. 食品添加物表示制度に関する検討会
3. 食品添加物の不使用表示に関するガイドライン
4. 普及啓発
5. 表示の見直し

加工食品の義務表示制度

○主な義務表示事項は、以下のとおり。

横断的義務表示

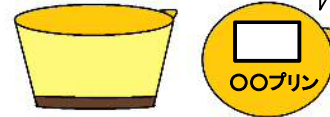
特定の商品は義務表示

名称	その内容を表す一般的な名称を表示
原材料名	使用された原材料を重量順に全て表示
添加物	使用された添加物は重量順に全て表示 ※原材料名の欄に原材料名と明確に区分して表示することができる。
内容量	内容重量、内容体積、内容数量又は固形量等を表示
消費期限又は賞味期限	食品の特性に応じて消費期限又は賞味期限を表示
保存方法	期限表示の保存条件を具体的に表示
食品関連事業者の氏名又は名称及び住所	食品関連事業者のうち表示内容に責任を有する者の氏名又は名称及び住所を表示
製造所等の所在地及び製造者等の名称等※	国内製造品又は国内加工品にあっては製造所又は加工所、輸入品にあっては輸入者について住所(所在地)・氏名(法人の場合は法人名)を表示 ※原則として同一製品を2以上の工場で製造する場合に限り製造所固有記号で代替可
アレルギー表示	小麦、卵等7品目の原材料及び添加物について表示を義務付け。
原産国名	輸入品が、表示対象
栄養成分表示	熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム(「食塩相当量」で表示)の5項目を表示
原料原産地名	国内で製造・加工された全ての加工食品が、表示対象
遺伝子組換え	対象加工食品33品目について、遺伝子組換え又は遺伝子組換え不分別である対象農産物が含まれる場合はその旨を表示。

<表示例>

名称	洋生菓子
原材料名	卵(国産)、砂糖、生乳、植物油(大豆を含む)、乳製品、カラメルソース、ゼラチン
添加物	香料、乳化剤、pH調整剤、増粘多糖類
内容量	130g
賞味期限	2022年10月31日
保存方法	要冷蔵(10℃以下)
販売者	株式会社〇〇 東京都〇〇市××町1-2
製造所	株式会社△△ さいたま工場 埼玉県〇〇市△△町
栄養成分表示(100g当たり)	
熱量	129kcal
たんぱく質	6g
脂質	5g
炭水化物	15g
食塩相当量	0.2g

○上記のほかにも、品目によって、個別に義務付けされている事項もある。



(例)

品目：ふぐを原材料とするふぐ加工品

表示事項：ロットが特定できるもの(加工年月日、ロット番号等)、原料ふぐの種類、生食用であるかないかの別

5等

食品添加物表示(加工食品)

○原則として、使用した全ての添加物を「物質名※1」で食品に表示。

表示例

原材料名：小麦粉、砂糖、植物油(大豆を含む)、鶏卵、アーモンド、バター、

異性化液糖、脱脂粉乳、洋酒、でん粉

添加物※2：ソルビトール、膨張剤、香料、乳化剤、着色料(カラメル、カロテン)、

酸化防止剤(ビタミンE、ビタミンC)

添加物表示部分

<例外>

一括名表示

用途名併記

添加物表示の例外

一括名で表示可	複数の組合せで効果を発揮することが多く、個々の成分まで全てを表示する必要性が低いと考えられる添加物や、食品中にも常在する成分であるため、一括名で表示しても表示の目的を達成できるために認められている。ただし、次長通知において列挙した添加物を、示した定義にかなう用途で用いる場合に限る。 例：飲み下さないガムベース、通常は多くの組合せで使用され添加量が微量である香料、主に調味料として使用されるアミノ酸のように食品中にも常在成分として存在するもの等	イーストフード、ガムベース、かんすい、酵素、光沢剤、香料、酸味料、調味料、豆腐用凝固剤、苦味料、乳化剤、pH調整剤、膨張剤、チューインガム軟化剤
用途名併記	消費者の関心が高い添加物について、使用目的や効果を表示することで、消費者の理解を得やすいと考えられるものは、用途名を併記する。 例：甘味料(サッカリンNa)、着色料(赤色3号)、保存料(ソルビン酸)	甘味料、着色料、保存料、増粘剤、酸化防止剤、発色剤、漂白剤、防かび剤
表示不要	最終食品に残存していない添加物や、残存してもその量が少ないため最終食品に効果を発揮せず期待もされていない添加物等については、表示が不要。	加工助剤、キャリアーオーパー、栄養強化の目的で使用※3

※1 物質名は、簡略名等を用いることができる。

※2 原材料名の欄に原材料名と明確に区分して表示することができる。

※3 特別用途食品、機能性表示食品については表示が必要。また、食品表示基準別表第4で別途定める表示を要する食品もある。

I. 食品添加物の不使用表示に関するガイドライン

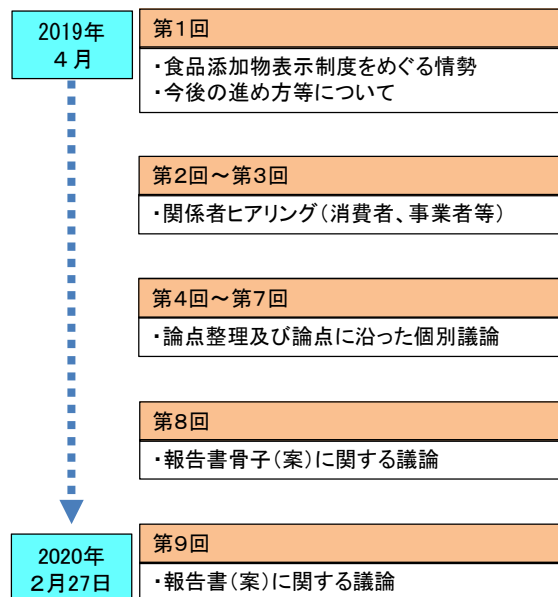
1. 義務表示事項としての添加物表示
2. 食品添加物表示制度に関する検討会
3. 食品添加物の不使用表示に関するガイドライン
4. 普及啓発
5. 表示の見直し

食品添加物表示制度に関する検討会について

検討会構成委員

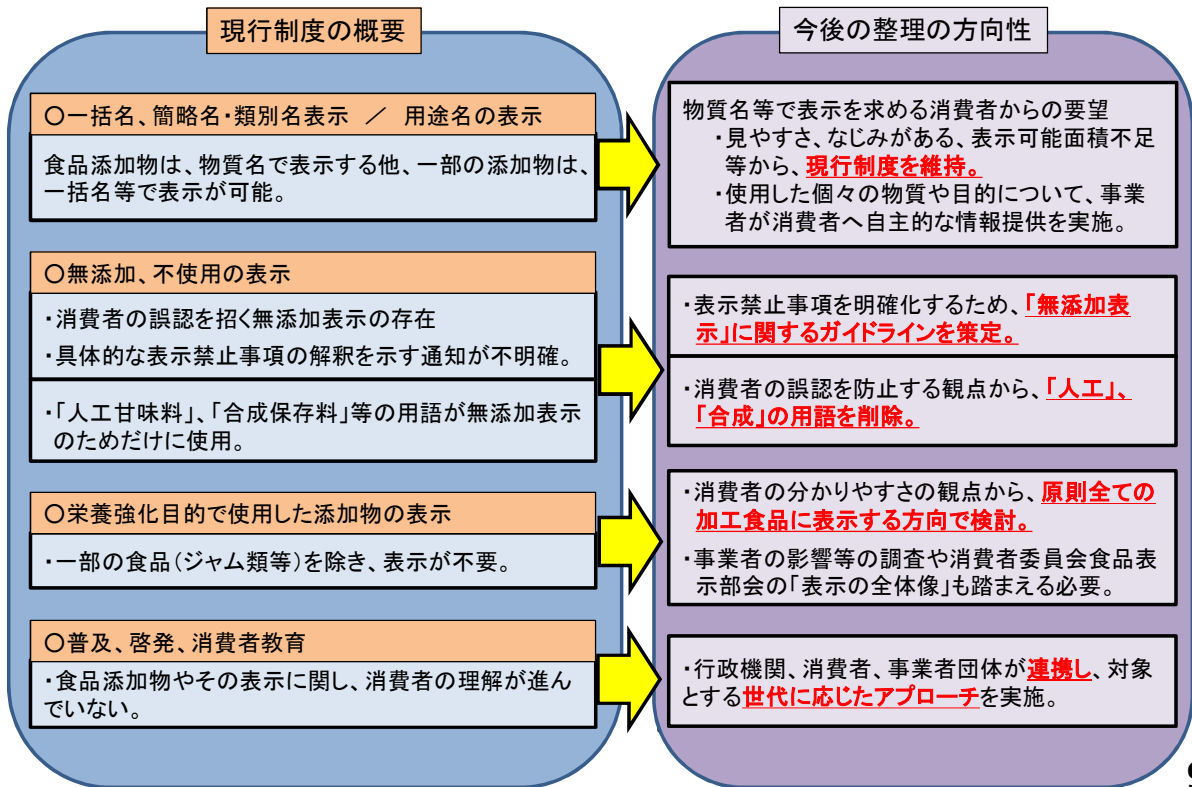
有田 芳子	主婦連合会 会長
稲見 成之	東京都福祉保健局健康安全部食品監視課長
上田 要一	一般社団法人日本食品添加物協会専務理事
浦郷 由季	一般社団法人全国消費者団体連絡会代表理事兼事務局長
大熊 茂	一般社団法人全国スーパーマーケット協会 事業部教育研修課調査役
坂田 美陽子	公益社団法人全国消費生活相談員協会 食の研究会副代表
佐藤 恭子	国立医薬品食品衛生研究所食品添加物部長
武石 徹	一般財団法人食品産業センター企画調査部部長
中垣 俊郎	京都府立医科大学大学院医学研究科 医療レギュラトリーサイエンス学教授
西島 基弘	実践女子大学名誉教授(座長)
森田 満樹	消費生活コンサルタント

検討会スケジュール



「食品添加物表示制度に関する検討会報告書」の概要

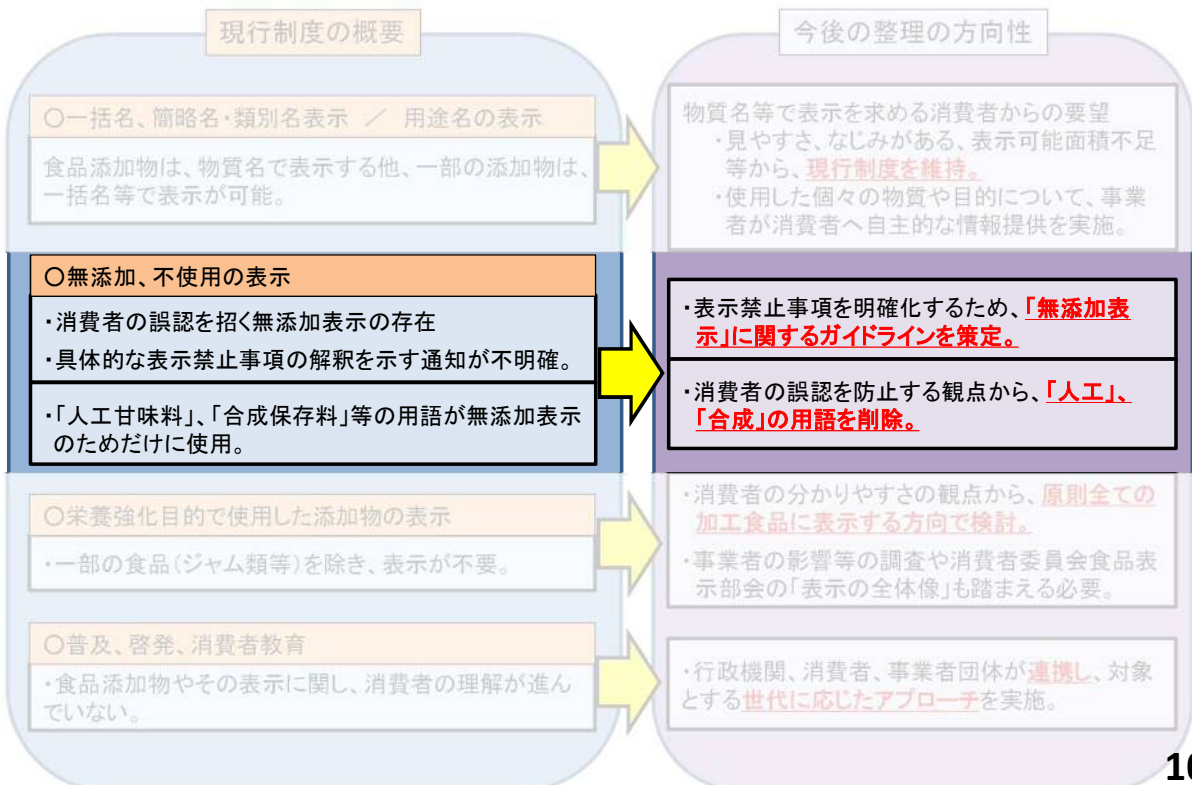
消費者基本計画(平成27年3月24日閣議決定)を踏まえ、2019年度に有識者による検討会を9回開催し、同年度末に報告書を取りまとめ、公表した。



9

「食品添加物表示制度に関する検討会報告書」の概要

消費者基本計画(平成27年3月24日閣議決定)を踏まえ、2019年度に有識者による検討会を9回開催し、同年度末に報告書を取りまとめ、公表した。



10

今後の整理の方向性: 「人工」、「合成」の用語を削除

令和2年7月に食品表示基準を一部改正

別表第6（添加物の用途）の改正

甘味料	改正前	甘味料、人工甘味料又は合成甘味料
	改正後	甘味料
着色料	改正前	着色料又は合成着色料
	改正後	着色料
保存料	改正前	保存料又は合成保存料
	改正後	保存料
(略)		

別表第7（添加物の物質名の代替となる語（一括名））の改正

(略)		
香料	改正前	香料又は合成香料
	改正後	香料
(略)		

- 2020年7月16日公布及び施行
- 経過措置期間として、2022年3月31日までに製造され、加工され、又は輸入される加工食品（業務用加工食品を除く。）及び同日までに販売される業務用加工食品の添加物の表示については、なお従前の例によることができることとしている。

11

I. 食品添加物の不使用表示に関するガイドライン

1. 義務表示事項としての添加物表示
2. 食品添加物表示制度に関する検討会
3. 食品添加物の不使用表示に関するガイドライン
4. 普及啓発
5. 表示の見直し

12

食品添加物の不使用表示に関するガイドライン検討会

検討会委員

有田 芳子	主婦連合会 常任幹事
池戸 重信	公立大学法人宮城大学 名誉教授 (座長)
上田 要一	一般社団法人日本食品添加物協会 参与
浦郷 由季	一般社団法人全国消費者団体連絡会 代表理事兼事務局長
斉藤 俊二	株式会社セブン-イレブンジャパン QC・物流管理本部QC部 統括マネージャー
坂野 譲	株式会社イトーヨーカ堂 QC部 総括マネージャー
菅 聡一郎	弁護士
武石 徹	一般財団法人食品産業センター 企画調査部 部長
戸部 依子	公益社団法人日本消費生活アドバイザー・コンサルタント・相談員協会消費生活研究所 所長
村 千鶴子	弁護士/東京経済大学現代法学部 教授
横山 和弘	イオントップバリュ株式会社 テクノロジスト部 部長

検討会スケジュール

2021年3月

第1回

- ・食品添加物の不使用表示に関する議論の振り返り
- ・検討の進め方について

第2回

- ・関係者ヒアリング（消費者、事業者等）

第3回

- ・関係者ヒアリング（流通系）
- ・消費者意向調査報告

第4回（非公開）

- ・商品写真を用いた類型化

第5回（非公開）

- ・商品写真を用いた類型化

第6回

- ・食品表示基準第9条に該当するか否かの確認

第7回

- ・ガイドライン（案）の検討

パブリックコメント

第8回

- ・ガイドライン（案）の検討

ガイドラインの作成・公表

2022年3月

13

食品添加物の消費者理解の現状

（平成29年度～令和3年度消費者意向調査報告書から）

問72 あなたは、「食品添加物」は、安全性が評価されたものや我が国において広く使用されて長い食経験のあるものとして国に認められたものが、食品の加工又は保存の目的で使用されていることを知っていますか。

調査年度	平成29年度	平成30年度	令和元年度	令和2年度	令和3年度
はい	35.8%	35.7%	36.3%	40.3%	36.0%
いいえ	64.2%	64.3%	63.7%	59.8%	64.0%

14

食品添加物の不使用表示に関するガイドラインの位置付け

ガイドラインの位置付け

「食品表示基準Q&A」(平成27年3月30日消食表第140号消費者庁食品表示基準企画課長通知)の別添として策定

食品添加物の不使用表示に関して、消費者に誤認等を与えないよう留意が必要な具体的事項をまとめたもの

食品添加物の不使用表示を一律に禁止するものではない

食品関連事業者等が、食品表示基準第9条に規定された表示禁止事項に当たるか否か自己点検を行う際に用いることができるもの

ガイドラインの適用範囲

一般用加工食品の容器包装における、食品添加物の不使用表示について適用
(食品表示基準第9条第1項を準用する場合においても、ガイドラインを準用することになる
:業務用加工食品等)

15

食品表示基準第9条に該当するおそれが高い場合

「添加物が不使用である旨」の表示は、**任意表示**
事実在即している限り、表示を行うか否か、表示の方法について、食品関連事業者等に委ねられている

➡ **食品添加物の不使用表示は多岐にわたる**

消費者に誤認を与える表示は、食品表示基準第9条で禁止

➡ **どのような表示が消費者に対する正確な情報提供となる表示なのか、どのような表示が消費者に誤認を与える表示なのか等は、詳細に規定するものではない**



実際に存在する不使用表示一つずつについて、9条に該当するか否かを列挙することは困難



不使用表示を行うに当たり注意すべき表示を**10の類型に分けた**



類型の中で、食品表示基準第9条に該当するおそれが高いと考えられる表示を整理した

消費者に対して正確な情報提供を行うための留意点となるもの

実際の食品添加物の不使用表示が食品表示基準第9条に規定された表示禁止事項に該当するか否かは、各類型のうち、表示禁止事項に該当するおそれが高いと考えられる場合に当てはまることだけではなく、商品の性質、一般消費者の知識水準、取引の実態、表示の方法、表示の対象となる内容などを基に、ケースバイケースで全体として判断するものである

16

表示を作成する際に注意すべき10類型

類型1: 単なる「無添加」の表示

類型6: 健康、安全と関連付ける表示

類型2: 食品表示基準に規定されていない用語を使用した表示

類型7: 健康、安全以外と関連付ける表示

類型3: 食品添加物の使用が法令で認められていない食品への表示

類型8: 食品添加物の使用が予期されていない食品への表示

類型4: 同一機能・類似機能を持つ食品添加物を使用した食品への表示

類型9: 加工助剤、キャリアオーバーとして使用されている(又は使用されていないことが確認できない)食品への表示

類型5: 同一機能・類似機能を持つ原材料を使用した食品への表示

類型10: 過度に強調された表示

17

食品表示基準第9条に該当するおそれが高い場合

消費者庁
食品表示企画課

類型1	単なる「無添加」の表示
-----	-------------

本類型のうち、表示禁止事項に該当するおそれが高い場合として以下のようなものが考えられる。対象を明示せず単に無添加と表示をすると、何を添加していないのかが不明確であるため、添加されていないものについて消費者自身が推察することになり、一般的に消費者が推察した内容が事業者の意図と異なる場合には内容物を誤認させるおそれがある。



18

※ 当該イラストは特定の商品を指しているものではありません。

食品表示基準第9条に該当するおそれが高い場合

消費者庁
食品表示企画課

類型2

食品表示基準に規定されていない用語を使用した表示

本類型のうち、表示禁止事項に該当するおそれが高い場合として以下のようなものが考えられる。

食品衛生法において、食品添加物には化学的合成品も天然物も含まれており、いずれも使用が認められている。

食品表示基準において、食品添加物の表示は化学的合成品と天然物に差を設けず原則として全て表示することとし、「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)でも、食品添加物の表示において「天然」又はこれに類する表現の使用を認めていない。なお、食品表示基準における人工及び合成の用語は、令和2年7月に削除されている。

化学調味料の用語は、かつてJAS規格において使用されていたが、平成元年には削除されており、食品表示基準において使用されたことはない。

人工、合成、化学及び天然の用語を用いた食品添加物の表示は適切とはいえず、こうした表示は、消費者がこれら用語に悪い又は良い印象を持っている場合、無添加あるいは不使用と共に用いることで、実際のものより優良又は有利であると誤認させるおそれがある。



19

※ 当該イラストは特定の商品を指しているものではありません。

食品表示基準第9条に該当するおそれが高い場合

消費者庁
食品表示企画課

類型3

食品添加物の使用が法令で認められていない食品への表示

本類型のうち、表示禁止事項に該当するおそれが高い場合として以下のようなものが考えられる。

食品添加物に関する法令において当該食品添加物が使用されることはない旨を知らず、当該食品添加物が使用された商品を望んでいない消費者は、当該商品は不使用表示のない商品よりも優れている商品であると読み取るおそれがあり、実際のものより優良又は有利であると誤認させるおそれがある。



マヨネーズには、調味料(アミノ酸等)、酸味料及び香辛料抽出物以外の添加物は使用できない。

使用できない(又はされていない)添加物を、無添加あるいは不使用と表示している。

20

※ 当該イラストは特定の商品を指しているものではありません。

食品表示基準第9条に該当するおそれが高い場合

消費者庁
食品表示企画課

類型4

同一機能・類似機能を持つ食品添加物を使用した食品への表示

本類型のうち、表示禁止事項に該当するおそれが高い場合として以下のようなものが考えられる。
消費者が、食品添加物が含まれている食品を回避したいと考えている場合で、不使用表示の食品添加物と、それと同一機能、類似機能を有する食品添加物の違いが表示において分からない場合、当該商品は、当該不使用表示の食品添加物を使用している商品よりも優れている商品であると読み取るおそれがあり、実際のものより優良又は有利であると誤認させるおそれがある。



名称	おにぎり
原材料名	うるち米（国産）、 調味梅干 し、・・・/ グリシン

日持ち向上効果が期待される
グリシンが使用されている。

21

※ 当該イラストは特定の商品を指しているものではありません。

食品表示基準第9条に該当するおそれが高い場合

消費者庁
食品表示企画課

類型5

同一機能・類似機能を持つ原材料を使用した食品への表示

本類型のうち、表示禁止事項に該当するおそれが高い場合として以下のようなものが考えられる。

食品の特定の成分のみを抽出したこと等により、当該食品との科学的な同一性が失われていると考えられるもので代替することは、社会通念上食品であると考えられるもので代替することとは異なる。しかし、消費者が、食品添加物が含まれている食品を回避したいと考えている場合で、社会通念上食品であるとは考えられないもので代替されていると認知しない場合、当該商品は、食品添加物を使用した商品よりも優良又は有利であると誤認させるおそれがある。

不使用表示と共に同一機能、類似機能を有する原材料について明示しない場合、消費者が当該原材料の機能であると分からず、他の原材料による機能が作用していると読み取るおそれがあり、内容物を誤認させるおそれがある。



名称	白だし
原材料名	醤油（国内製造）、本みりん、 ・・・、酵母エキス、・・・
内容量	500ml

アミノ酸が主成分である
酵母エキスが使用されている。

22

※ 当該イラストは特定の商品を指しているものではありません。

食品表示基準第9条に該当するおそれが高い場合

消費者庁
食品表示企画課

類型6	健康、安全と関連付ける表示
-----	---------------

本類型のうち、表示禁止事項に該当するおそれが高い場合として以下のようなものが考えられる。

食品添加物は、安全性について評価を受け、人の健康を損なうおそれのない場合に限って国において使用を認めていることから、事業者が独自に健康及び安全について科学的な検証を行い、それらの用語と関連付けることは困難であり、実際のものより優良又は有利であると誤認させるおそれがある。また、内容を誤認させるおそれがある。



23

※ 当該イラストは特定の商品を指しているものではありません。

食品表示基準第9条に該当するおそれが高い場合

消費者庁
食品表示企画課

類型7	健康、安全以外と関連付ける表示
-----	-----------------

本類型のうち、表示禁止事項に該当するおそれが高い場合として以下のようなものが考えられる。

おいしい理由として食品添加物の不使用表示をする際に、おいしい理由と食品添加物を使用していないこととの因果関係を説明できない場合には、実際のものより優良又は有利であると誤認させるおそれがある。

「保存料不使用なので、お早めにお召し上がりください」と「開封後」に言及せずに表示することで、期限表示よりも早く喫食しなければならないという印象を与えた場合には、食品表示基準第3条の規定により表示すべき事項の内容と矛盾するおそれがある。

商品が変色する可能性の理由として着色料不使用を表示する際に、変色と着色料の用途との関係について説明ができない場合には、内容を誤認させるおそれがある。



24

※ 当該イラストは特定の商品を指しているものではありません。

食品表示基準第9条に該当するおそれが高い場合

消費者庁
食品表示企画課

類型8

食品添加物の使用が予期されていない食品への表示



本類型のうち、表示禁止事項に該当するおそれが高い場合として以下のようなものが考えられる。

当該食品添加物が使用された商品を望んでいない消費者は、同種の製品で一般的に食品添加物が使用されることがないため食品添加物の使用を予期していない状況においては特に、当該商品は不使用の表示がない商品よりも優れている商品であると読み取るおそれがあり、実際のものより優良又は有利であると誤認させるおそれがある。

25

※ 当該イラストは特定の商品を指しているものではありません。

食品表示基準第9条に該当するおそれが高い場合

消費者庁
食品表示企画課

類型9

加工助剤、キャリアオーバーとして使用されている(又は使用されていないことが確認できない)食品への表示

本類型のうち、表示禁止事項に該当するおそれが高い場合として以下のようなものが考えられる。
食品添加物の表示については、当該食品の原材料の製造又は加工の過程まで確認を行うことが必要であり、一括表示外であっても、確認結果に基づいた表示を行わない場合、内容物を誤認させるおそれがある。



原材料に使用された食品添加物
について確認ができていない。

26

※ 当該イラストは特定の商品を指しているものではありません。

類型10	過度に強調された表示
------	------------



本類型のうち、表示禁止事項に該当するおそれが高い場合として以下のようなものが考えられる。

表示が事実であれば直ちに表示禁止事項に該当するおそれがあるとはいえないが、容器包装のあらゆる場所に過度に強調して不使用表示を行うことや、一括表示欄における表示と比較して過度に強調されたフォント、大きさ、色、用語などを用いることが、消費者が一括表示を見る妨げとなり、表示上の特定の食品添加物だけでなく、その他の食品添加物を全く使用していないという印象を与える場合、内容物を誤認させるおそれがある。

他の類型項目と組み合わせられた際、他の類型項目による誤認を助長させるおそれがある。

27

※ 当該イラストは特定の商品を指しているものではありません。

I. 食品添加物の不使用表示に関するガイドライン

1. 義務表示事項としての添加物表示
2. 食品添加物表示制度に関する検討会
3. 食品添加物の不使用表示に関するガイドライン
4. 普及啓発
5. 表示の見直し

ガイドラインについて

行政や事業者団体は食品関連事業者等に対して、ガイドラインの活用方法について普及、啓発

食品関連事業者等は、消費者を誤認させるおそれが高い表示をしてしまうことを防ぐため、食品添加物に関する制度や知識を更に深めるとともに、消費者が表示をどのように受け止めるのかについて考えた上で、正しい情報が伝わるように表示内容を検討する

➡ **消費者が誤認するおそれがある表示が防止されることが期待される**

食品添加物そのものについて

行政、消費者団体、事業者団体では、表示制度を含む食品添加物に関する普及、啓発を実施しており、それぞれの強みをいかして連携し、対象とする世代に応じたアプローチを行い、消費者における食品添加物の理解をさらに深めていく

➡ 消費者における食品添加物への正しい理解を促し、**食品添加物に対する不安感の解消**

I. 食品添加物の不使用表示に関するガイドライン

1. 義務表示事項としての添加物表示
2. 食品添加物表示制度に関する検討会
3. 食品添加物の不使用表示に関するガイドライン
4. 普及啓発
5. 表示の見直し

表示の見直し期間

前提

ガイドラインの策定は食品表示基準に新たな規定を設けるものではない

➡ 本来は経過措置期間を要するものではない

現状

表示禁止事項に該当するおそれが高いと考えられる表示が行われている可能性がある



食品関連事業者等は、ガイドラインを用いて速やかに表示の「自己点検」を行う



必要に応じて、表示の「見直し」を行う(2年程度(令和6年3月末)の間に行うこと)

※期限表示が長く、長期間にわたり市場に流通する商品もあると考えられるため、上記期間に製造・販売等された加工食品が見直し前の表示で流通することはやむを得ないと考えるが、2年に満たない間においても、可能な限り速やかに見直しを行うことが望ましい

31

消費者庁WEB：食品添加物の不使用表示に関するガイドライン

食品添加物の不使用表示に関するガイドライン

1. 背景及び趣旨

(1) 食品添加物は、食品安全委員会が安全性が評価され、厚生労働省での審議を経て食品衛生法(昭和22年法律第233号)に基づき成分規格や使用基準が設定され、食品表示法(平成25年法律第70号)に基づく食品表示基準(平成27年内閣府令第10号)によりその表示方法が規定されているところである。

しかしながら、食品表示基準上、食品添加物が不使用である旨の表示(以下「食品添加物の不使用表示」という。)に関する特段の規定はなく、現状では、食品関連事業者等が容器包装に、任意で「無添加」、「不使用」等の表示を行っている。

(2) 令和2年3月公表の「食品添加物表示制度に関する検討会報告書」においては、

- 食品表示基準第9条では表示すべき事項の内容と矛盾する用語や内容を認認させるような文字等を禁止してはいるものの、その解釈を示す食品表示基準Q&Aが網羅的ではない
- 「無添加」等の表示方法を示す食品表示基準Q&Aが曖昧である
- 「無添加」等の表示は商品の主要面に義務表示事項よりも目立つように表示されるケースがあり、本来見るべき一括表示欄が活用されていない

といった現状等を踏まえ、食品表示基準第9条に規定された表示禁止事項に当たるか否かのメルクマールとなるガイドラインを新たに策定することが提案された。

(3) これまでの消費者意向調査等においては、食品添加物は安全性が評価されていること等について十分に理解されていない、商品選択の際に食品添加物の不使用表示がある食品を購入している消費者が存在する、食品添加物の不使用表示がある食品を購入する際に一括表示欄を確認しない消費者が存在する、ということが分かった。

(4) このため、令和3年3月に食品添加物の不使用表示に関するガイドライン検討会を新たに設置し、消費者及び事業者へのヒアリングを行い、食品添加物の不使用表示の実態を把握し、実際の表示を基に検討を行った。実際の表示の中で、検討が必要な食品添加物の不使用表示を類型化し、さらに、各類型のうち、現時点で食品表示基準第9条第1項第1号、第2号及び第13号に規定された表示禁止事項に該当するおそれが高いと考えられる表示についてガイドラインを取りまとめた。

(5) 本ガイドラインは、食品添加物の不使用表示に関して、消費者に認認等を

1

消費者庁 添加物 ガイドライン



食品表示基準第9条に該当するおそれが高い場合

類型10 過度に強調された表示



本類型のうち、表示禁止事項に該当するおそれが高い場合として以下のようなものと考えられる。

表示が事実であれば直ちに表示禁止事項に該当するおそれがあるとはいえないが、容器包装のあらゆる場所に過度に強調して不使用表示を行うことや、一括表示欄における表示と比較して過度に強調されたフォント、大きさ、色、用語などを用いることが、消費者が一括表示を見る助けとなり、表示上の特定の食品添加物だけでなく、その他の食品添加物を全く使用していないという印象を与える場合、内容を認認させるおそれがある。他の類型項目と組み合わせられた際、他の類型項目による誤認を助長させるおそれがある。

※当該イラストは特定の商品を描いているものではありません。

消費者庁 添加物 ガイドライン イラスト



食品表示の内容を正しく理解するための

“食品添加物表示に関するママ知識”





消費者庁 添加物 ママ知識



32

Ⅱ. 期限表示

期限表示(消費期限・賞味期限)

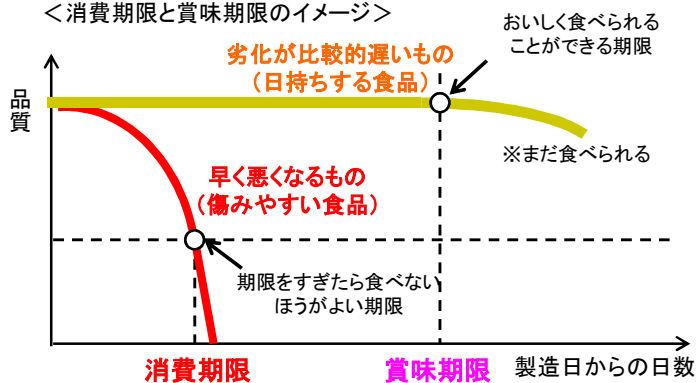
	意味	表示がされている食品の例
賞味期限	おいしく食べることができる期限(best-before) (おいしいめやす) 定められた方法により保存した場合に、期待される全ての品質の保持が十分に可能であると認められる期限。 ただし、当該期限を超えた場合でも、これらの品質が保持されていることがある。	菓子、カップめん、缶詰 
消費期限	期限を過ぎたら食べない方がよい期限(use-by date) 定められた方法により保存した場合、腐敗、変敗その他の品質(状態)の劣化に伴い安全性を欠くこととなるおそれがないと認められる期限。	弁当、サンドイッチ、惣菜 

<表示例>

名称	いちごジャム
原材料名	いちご(国産)、砂糖、...
添加物	増粘多糖類、...
内容量	400g
賞味期限	枠外下部に記載
保存方法	直射日光を避け、常温で保存
製造者	〇〇株式会社 東京都千代田区△△

賞味期限 22.12.31

<消費期限と賞味期限のイメージ>



Ⅲ. 食物アレルギー表示

アレルギー物質を含む食品の表示の経緯

平成13年3月	アレルギー物質を含む食品の表示制度を創設 ○食品衛生法に基づく厚生労働省令を改正 (平成13年3月15日公布、同年4月1日施行(14年3月31日まで経過措置)) ・特定原材料(義務) 5品目(乳、卵、小麦、そば、落花生) ○特定原材料に準ずるもの(推奨) 19品目を通知で規定
平成16年12月	特定原材料に準ずるものに「バナナ」を追加 《義務5品目・推奨20品目》
平成20年6月	特定原材料に準ずるものであった「えび」、「かに」を義務表示である特定原材料に移行 《義務7品目・推奨18品目》
平成25年9月	特定原材料に準ずるものに「カシューナッツ」、「ゴマ」を追加 《義務7品目・推奨20品目》
平成27年4月	食品表示法施行
令和元年9月	特定原材料に準ずるものに「アーモンド」を追加 《義務7品目・推奨21品目》

「食物アレルギー」とは

食物を摂取した際、身体が食物(に含まれるタンパク質)を異物として認識し、自分の身体を防御するために過敏な反応を起こすことがある。これを食物アレルギーと呼んでいる。

食物の摂取による「アレルギー」とは

○ 特定のアレルギー体質をもつ消費者の健康危害の発生を防止する観点から、過去の健康危害等の程度、頻度を考慮し、加工食品等へ特定原材料を含む旨の表示を規定。

【主な食物アレルギーの症状】

軽い症状: かゆみ、じんましん、唇や喉の腫れ、嘔吐、喘鳴
重篤な症状: 意識障害、血圧低下などのアナフィラキシーショック

特定原材料等

	特定原材料等の名称	理由	表示の義務
特定原材料	えび、かに、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	表示義務
特定原材料に準ずるもの	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、くるみ、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	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	表示を推奨

表示例

（アレルゲンの表示は、原則、個別表示。例外として、一括表示も可。）

【個別に表示する場合】

原材料名: じゃがいも(国産)、にんじん、ハム(卵・豚肉を含む)、マヨネーズ(卵・大豆を含む)、たんぱく加水分解物(牛肉・さけ・さば・ゼラチンを含む) / 調味料(アミノ酸等)

【一括して表示する場合】

原材料名: じゃがいも(国産)、にんじん、ハム、マヨネーズ、たんぱく加水分解物 / 調味料(アミノ酸等)、(一部に卵・豚肉・大豆・牛肉・さけ・さば・ゼラチンを含む)

37

調査方法

- 従来全国調査(これまでおおむね3年ごとに実施)の協力医師、調査対象、調査方法全てを踏襲し、継続性を重視
- 協力医師はアレルギーを専門とする医師(日本アレルギー学会指導医及び専門医、並びに日本小児アレルギー学会会員)の中で調査の趣旨に賛同を得られた者(1,089名)
- 調査対象は“食物を摂取後60分以内に何らかの反応を認め、医療機関を受診した患者”とし、食物経口負荷試験や経口免疫療法(OIT)により症状が誘発された症例は調査対象としていない。
※調査項目: 氏名(イニシャル)、性別、年齢、原因抗原の摂取食物種(自由記載)、原因抗原、臨床症状(皮膚、呼吸器、粘膜、消化器、全身から選択方式と自由記載方式の併用)等
- 調査期間は令和2年1月から12月で、3か月毎にはがきを郵送する方法で行い、はがきでの報告又は要望に応じてメールでも報告を受けた。

調査対象

第1回(R2.01-03月)1,727例
第2回(R2.04-06月)1,886例
第3回(R2.07-09月)1,736例
第4回(R2.10-12月)1,328例

合計6,677例

※なお、報告のあった症例のうち、原因物質が特定されていない414例、原因物質が食物以外のもの83例(アニサキス70例、ダニ13例)、年齢性別や治療・転帰、初発/誤食が不明な症例やOIT時の症例100例を除外し、6,080例を解析対象とした。

38

年齢分布

0歳が1,876例(30.9%)で最も多く、1・2歳群が1,364例、3-6歳群が1,525例、7-17歳群が906例、18歳以上群338例であった。
 なお、全体の男女比は、男性3,507例／女性2,573例で男性が多い傾向であった。

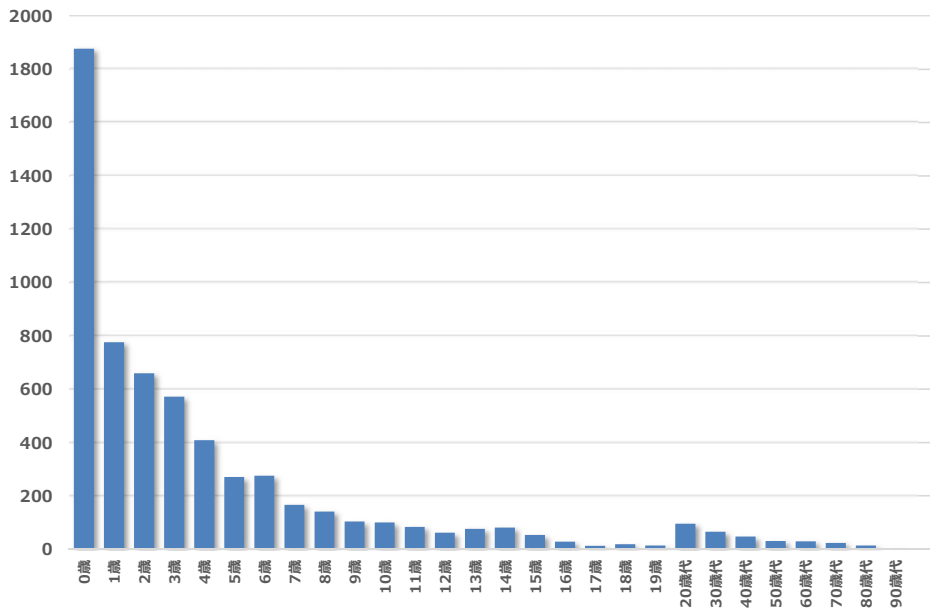


図1: 年齢分布

※20歳以上は10代区切りで集計した結果である。

39

原因食物

鶏卵2,028例(33.4%)、乳1,131例(18.6%)、木の実類819例(13.5%)であった。前回の調査まで原因食物の上位3品目は鶏卵・牛乳・小麦であったが、今回の調査では木の実類の割合が増加し、第3位となった(前回8.2%、第4位)。木の実類の内訳は、くるみが463例で最も多く、以下、カシューナッツが174例、マカダミアナッツが45例であった。

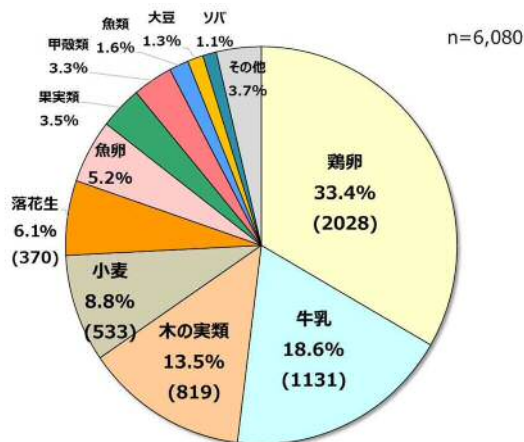


図2: 原因食物の割合

種類	n	全体に対する%
くるみ	463	7.6%
カシューナッツ	174	2.9%
マカダミアナッツ	45	0.7%
アーモンド	34	0.6%
ピスタチオ	22	0.4%
ペカンナッツ	19	0.3%
ヘーゼルナッツ	17	0.3%
ココナッツ	8	0.1%
カカオ	1	0.0%
クリ	1	0.0%
松の実	1	0.0%
ミックス・分類不明	34	0.6%
合計	819	

表1: 木の実類の内訳

妥当性の検証

即時型症例6,080例において、特定原材料7品目は71.3%(4,332例)を占め、特定原材料等21品目を含めると93.4%(5,676例)を占めた。

40

初発

初発例の原因食物は、0歳群こそ鶏卵、牛乳、小麦の順であったが、加齢とともに大きく変化し、1・2歳群では鶏卵、木の実類、魚卵、3-6歳群は木の実類、魚卵、落花生、7-17歳群は甲殻類、木の実類、果実類、18歳以上群は小麦、甲殻類、果実類の順であった。木の実類は1・2歳群で2位(24.3%)、3-6歳群で1位(41.7%)、7-17歳群で2位(19.7%)といずれも上位2品目に入っていた。

	0歳(1,736)	1-2歳(848)	3-6歳(782)	7-17歳(356)	≥18歳(183)
1	鶏卵 61.1%	鶏卵 31.7%	木の実類 41.7%	甲殻類 20.2%	小麦 19.7%
2	牛乳 24.0%	木の実類 24.3%	魚卵 19.1%	木の実類 19.7%	甲殻類 15.8%
3	小麦 11.1%	魚卵 13.0%	落花生 12.5%	果実類 16.0%	果実類 12.6%
4		落花生 9.3%		魚卵 7.3%	魚類 9.8%
5		牛乳 5.9%		小麦 5.3%	大豆 6.6%
6					木の実類 5.5%
小計	96.1%	84.2%	73.3%	68.5%	69.9%

注釈：各年齢群で5%以上の頻度の原因食物を示した。また、小計は各年齢群で表記されている原因食物の頻度の集計である。原因食物の頻度(%)は小数第2位を四捨五入したものであるため、その和は小計と差異を生じる。

表2：年齢別原因食物(初発集計)

ショック症状

ショック症状を引き起こした原因食物の上位3品目は、これまで鶏卵・牛乳・小麦であったが、木の実類の割合が増加し、第3位となった(前回12.8%、第4位)。木の実類の内訳としては、くるみが58例で最も多く、単独では落花生46例より上位であった。次いで、カシューナッツが30例であった。

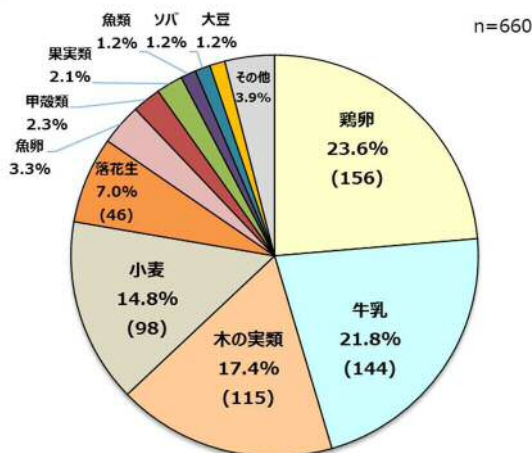


図3：ショック症状を呈した原因食物の割合

種類	n	全体に対する%
くるみ	58	8.8%
カシューナッツ	30	4.5%
アーモンド	7	1.1%
ピスタチオ	6	0.9%
マカダミアナッツ	5	0.8%
ペカンナッツ	3	0.5%
ミックス・分類不明	6	0.9%
合計	115	

表3：ショック症状を呈した木の実類の内訳

妥当性の検証

ショック症例660例において、特定原材料7品目は70.8%(467例)、特定原材料等21品目を合わせて92.9%(613例)を占めた。

考察及び結論

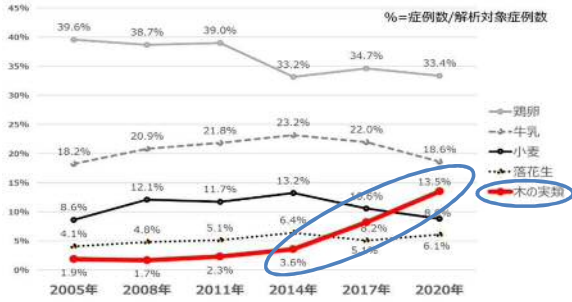


図4：上位品目の症例数比率の推移

- 木の実類の増加傾向について2005年以降の傾向をみると、上位品目の鶏卵・牛乳・小麦がほぼ横ばいであるのに対して2014年以降、木の実類は増加している。

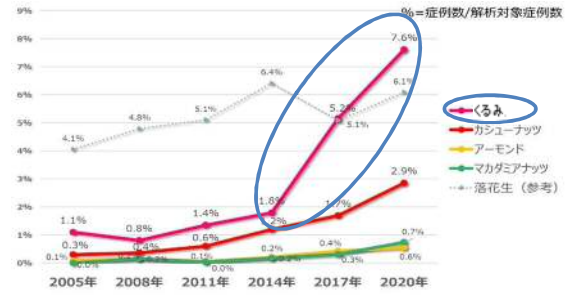


図5：木の実類の症例数比率の推移

- 木の実類の内訳をみると、クルミの増加が著しい。

- 今回の調査件数は6,080例であり、前回(4,851例)に引き続き増加傾向であった。
- 前回調査(2017年)まで原因食物の上位3品目は鶏卵・牛乳・小麦であったが、今回の調査では木の実類の割合が増加し、小麦を抜いて主要3大原因食物の一つとなった。
- 木の実類の中でもくるみの増加が著しく、次いでカシューナッツが増加している。
- 初発例の原因食物では、0歳群は鶏卵、牛乳、小麦の順であったが、幼児期、学童期では上位3位以内に木の実類が入っていた。
- 即時型食物アレルギーの原因食物としてのくるみの増加は一時的な現象ではない。

(参考) 食物アレルギーによる即時型症例・ショック症例数の推移

※消費者庁において、過去の全国実態調査より作成

○即時型症例数の推移

年度	上段：原因食物(症例数の順位)、下段：件数																			
	鶏卵	牛乳	小麦	落花生	イクラ	エビ	ソバ	キウイ	くるみ	大豆	バナナ	ヤマモ	カニ	カシューナッツ	モモ	ゴマ	サバ	サケ	イカ	鶏肉
平成24年度	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(11)	(13)	(14)	(14)	(16)	(17)	(18)	(18)	(20)
	1153	645	347	151	104	80	65	41	40	28	24	24	19	18	13	12	11	10	10	7
平成27年度	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)	(17)	(17)	(19)	(20)
	1626	1034	581	260	180	134	95	74	71	55	50	37	35	33	27	25	19	19	15	14
平成30年度	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)	(17)	(18)	(19)	(20)
	1681	1067	512	251	247	184	121	85	82	80	77	38	28	24	22	21	20	15	14	13
令和3年度	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(15)	(16)	(17)	(18)	(19)
	2028	1131	533	463	370	300	174	152	87	79	69	48	45	42	34	34	33	29	28	22

○ショック症例数の推移

※木の実類の分類は不明

年度	上段：原因食物(症例数の順位)、下段：件数																
	鶏卵	牛乳	小麦	落花生	エビ	イクラ	ソバ	バナナ	カシューナッツ	くるみ	カニ	大豆	キウイ	リンゴ	ココ	サバ	イカ
平成24年度	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(8)	(10)	(11)	(11)	(11)	(11)	(11)	(11)	15品目
	77	66	64	20	14	12	11	5	5	4	2	2	2	2	2	2	1
平成27年度	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(8)	(10)	(11)	(12)	(14)	(14)	(14)	(14)	27品目
	136	124	94	27	15	10	9	7	7	6	5	4	4	3	3	3	1
平成30年度	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(13)	(13)	(13)	アーモンドを含む27品目
	125	118	87	42	38	18	15	14	12	8	5	3	2	2	2	2	1
令和3年度	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(9)	(11)	(11)	(13)	(13)	(15)	(16)	(18)
	156	144	98	58	46	30	20	13	8	8	7	7	6	6	5	4	3

消費者庁WEBサイト:食物アレルギー表示

食物アレルギー表示に関する情報

食物アレルギー表示について

アレルギー表示とは [PDF:220KB]

- 現在のアレルギー表示については、食品表示基準等をご覧ください。
 - 食品表示基準に基づくアレルギー表示はこちら

Q&A 別添アレルギーを含む食品に関する表示[PDF:420KB]

アレルギーを含む食品に関する表示について(令和元年9月19日消費表第322号)[PDF:144KB]

食物アレルギー表示に関するパンフレット

加工食品の食物アレルギー表示ハンドブック(事業者用)(令和3年3月)[PDF:4.7MB]

米粉製品による小麦アレルギーに気を付けましょう!! 平成27年6月19日[PDF:766KB]

食物アレルギー表示に関する調査研究事業

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[PDF:1.5MB]

平成30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[PDF:1.3MB]

平成27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[PDF:893KB]

消費者庁 アレルギー表示



食品関連事業者のみなさまへ

加工食品の 食物アレルギー表示 ハンドブック



令和3年3月作成



消費者庁 アレルギー表示 ハンドブック



45