

# 食品衛生について

- ◆ 食品表示法の概要
- ◆ 食品表示に係る相談窓口
- ◆ 食品の違反・回収事例

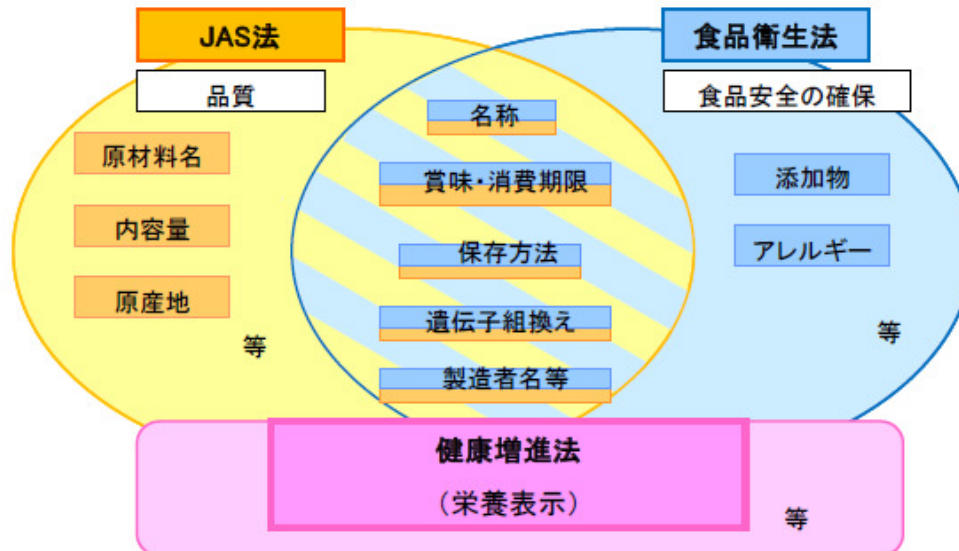
広島県健康福祉局食品生活衛生課

# 平成27年3月までの食品表示に関する法律

食品衛生法	JAS法	健康増進法
<b>【目的】</b> ○飲食に起因する衛生上の危害発生を防止	<b>【目的】</b> ○農林物資の品質の改善 ○品質に関する適正な表示により消費者の選択に資する	<b>【目的】</b> ○栄養の改善その他の国民の健康の増進を図る
○販売の用に供する食品等に関する表示についての基準の策定及び当該基準の遵守(第19条)等	○製造業者が守るべき表示基準の策定(第19条の13) ○品質に関する表示の基準の遵守(第19条の13の2)等	○栄養表示基準の策定及び当該基準の遵守(第31条、第31条の2)等
○食品、添加物、容器包装等の規格基準の策定 ○規格基準に適合しない食品等の販売禁止 ○都道府県知事による営業の許可等	○日本農林規格の制定 ○日本農林規格による格付等	○基本方針の策定 ○国民健康・栄養調査の実施 ○受動喫煙の防止 ○特別用途食品に係る許可等

表示関係

(表示関係以外)



(表示例)

名称	スナック菓子	
原材料名	じゃがいも(遺伝子組換えでない)、植物油、食塩、デキストリン、乳糖、たんぱく加水分解物(小麦を含む)、酵母エキスパウダー、粉末しょうゆ、魚介エキスパウダー(かに・えびを含む)、香料、調味料(アミノ酸等)、卵殻カルシウム	
内容量	81g	賞味期限 この面の右部に記載
保存方法	直射日光および高温多湿の場所を避けて保存してください。	
販売者	[Redacted] 39	

※「39」は製造所固有記号

主要栄養成分 1袋(81g)当たり (当社分析値)			
エネルギー	483 kcal	炭水化物	37.6 g
たんぱく質	3.8 g	ナトリウム	330 mg
脂質	35.3 g	食塩相当量	0.8 g

※栄養表示は任意

- 食品衛生法に基づく表示事項
- JAS法に基づく表示事項
- 食品衛生法、JAS法の両法に基づく表示事項
- 健康増進法に基づく表示事項

# 食品表示法の概要

## 食品表示法（H25.6.28公布，H27.4.1施行）

食品を摂取する際の安全性や一般消費者が自主的・合理的に食品選択ができるよう、食品衛生法とJAS法，健康増進法の食品の表示に関する規定を一元化した法律です。食品表示法の施行により用語や定義が統一され，消費者・事業者にとってわかりやすい表示が実現します。

## 食品表示法（平成25年法律第70号）

### 【目的】（第1条）

- 食品を摂取する際の安全性
- 一般消費者の自主的・合理的な食品選択の機会の確保

### 【基本理念】（第3条）

- 消費者への必要な情報の提供
- 消費者の自立支援
- 小規模の食品関連事業者の事業活動に及ぼす影響
- 食品関連事業者間の公正な競争の確保

- 食品表示基準（第4条）
- 食品表示の遵守（第5条）
- 指示等（第6，7条）
- 立入検査（第8～10条）
- 内閣総理大臣等に対する申出（第11，12条）
- 権限の委任（第15条）
- 罰則（第17～23条）

## 食品表示基準（平成27年内閣府令第10号）

- ・名称
- ・原産地（生鮮食品）
- ・原材料名
- ・アレルギー
- ・遺伝子組換え表示（対象品目、表示方法）
- ・添加物
- ・内容量
- ・消費期限又は賞味期限
- ・保存方法
- ・原産国（輸入品）
- ・原料原産地（対象品目）
- ・食品関連事業者の氏名及び住所
- ・製造所等の所在地及び氏名
- ・栄養成分の量及び熱量
- ・表示に用いる文字の大きさ等



# 食品表示基準の概要

## <JAS法関係> (52基準)

### ○加工食品品質表示基準(1基準)

#### ○個別の品質表示基準(加工) 46基準

- |                      |                               |
|----------------------|-------------------------------|
| ①農産物缶詰及び農産物瓶詰品質表示基準  | ②⑤乾燥わかめ品質表示基準                 |
| ②トマト加工品品質表示基準        | ②⑥塩蔵わかめ品質表示基準                 |
| ③乾しいたけ品質表示基準         | ⑦みそ品質表示基準                     |
| ④農産物漬物品質表示基準         | ⑧しょうゆ品質表示基準                   |
| ⑤野菜冷凍食品品質表示基準        | ⑨ウスターソース類品質表示基準               |
| ⑥ジャム類品質表示基準          | ⑩ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料品質表示基準   |
| ⑦乾めん類品質表示基準          | ⑪食酢品質表示基準                     |
| ⑧即席めん品質表示基準          | ⑫風味調味料品質表示基準                  |
| ⑨マカロニ類品質表示基準         | ⑬めん類等用つゆ品質表示基準                |
| ⑩パン類品質表示基準           | ⑭乾燥スープ品質表示基準                  |
| ⑪凍り豆腐品質表示基準          | ⑮食用植物油品質表示基準                  |
| ⑫ハム類品質表示基準           | ⑯マーガリン類品質表示基準                 |
| ⑬プレスハム品質表示基準         | ⑰調理冷凍食品品質表示基準                 |
| ⑭混合プレスハム品質表示基準       | ⑱チルドハンバーグ品質表示基準               |
| ⑮ソーセージ品質表示基準         | ⑲チルドミートボール品質表示基準              |
| ⑯混合ソーセージ品質表示基準       | ⑳チルドぎょうざ類品質表示基準               |
| ⑰ベーコン類品質表示基準         | ㉑レトルトパウチ食品品質表示基準              |
| ⑱畜産物缶詰及び畜産物瓶詰品質表示基準  | ㉒調理食品缶詰及び調理食品瓶詰品質表示基準         |
| ⑲煮干魚類品質表示基準          | ㉓炭酸飲料品質表示基準                   |
| ㉑魚肉ハム及び魚肉ソーセージ品質表示基準 | ㉔果実飲料品質表示基準                   |
| ㉒削りぶし品質表示基準          | ㉕にんじんジュース及びにんじんミックスジュース品質表示基準 |
| ㉓うに加工品品質表示基準         | ㉖豆乳類品質表示基準                    |
| ㉔うにあえもの品質表示基準        |                               |
| ㉕うなぎ加工品品質表示基準        |                               |

### ○生鮮食品品質表示基準(1基準)

#### ○個別の品質表示基準(生鮮) 3基準

- ①玄米及び精米品質表示基準
- ②しいたけ品質表示基準
- ③水産物品質表示基準

○遺伝子組換え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(1基準)

## 食品表示基準

### ○加工食品

- ・横断的義務表示
- ・個別的義務表示
- ・表示の方式等
- ・表示禁止事項

等

### ○生鮮食品

- ・横断的義務表示
- ・個別的義務表示
- ・表示の方式等
- ・表示禁止事項

等

### ○添加物

- ・義務表示
- ・表示の方式等
- ・表示禁止事項

等

## <食品衛生法関係> (5基準)

- ・食品衛生法第19条第1項の規定に基づく内閣府令
- ・食品衛生法第19条第1項の規定に基づく乳及び乳製品並びにこれらを主要原料とする食品の表示の基準に関する内閣府令
- ・乳を原材料とする加工食品に係る表示の基準
- ・栄養機能食品の表示に関する基準
- ・容器包装の面積により表示を省略することができる食品

## <健康増進法関係> (1基準)

栄養表示基準

# 食品表示基準の構成

食品表示基準(平成27年内閣府令第10号)

第1章 総則(第1条、第2条)

第2章 加工食品

第1節 食品関連事業者に係る基準

第1款 一般用加工食品(第3条～第9条)

第2款 業務用加工食品(第10条～第14条)

第2節 食品関連事業者以外の販売者に係る基準(第15条～第17条)

第3章 生鮮食品

第1節 食品関連事業者に係る基準

第1款 一般用生鮮食品(第18条～第23条)

第2款 業務用生鮮食品(第24条～第28条)

第2節 食品関連事業者以外の販売者に係る基準(第29条～第31条)

第4章 添加物

第1節 食品関連事業者に係る基準(第32条～第36条)

第2節 食品関連事業者以外の販売者に係る基準(第37条～第39条)

第5章 雑則(第40条、第41条)

附則

【別表一覧】

別表第1【食品表示基準の対象となる加工食品を定めるもの】

別表第2【食品表示基準の対象となる生鮮食品を定めるもの】

別表第3【食品表示基準の対象となる食品に係る定義を定めるもの】

別表第4【横断的義務表示事項に係る個別のルールを定めるもの】

別表第5【名称規制に係る食品及びその名称を定めるもの】

別表第6【添加物の用途を定めるもの】

別表第7【添加物の物質名の代替となる語(一括名)を定めるもの】

別表第8【食衛法施行規則別表第1に定める名称を用いない添加物の類を定めるもの】

別表第9【栄養成分及び熱量の表示単位、測定法、許容差の範囲及びゼロと表示できる場合の含有量を定めるもの】

別表第10【栄養素等表示基準値を定めるもの】

別表第11【機能を表示できる栄養成分について定めるもの】

別表第12【栄養成分の補給ができる旨の表示の基準値を定めるもの】

別表第13【栄養成分又は熱量の適切な摂取ができる旨の表示の基準値を定めるもの】

別表第14【特定原材料を定めるもの】

別表第15【原料原産地表示の対象食品を定めるもの】

別表第16【遺伝子組換え対象農産物を定めるもの】

別表第17【遺伝子組換え対象加工食品を定めるもの】

別表第18【特定遺伝子組換えに係る形質、対象加工食品、対象農産物を定めるもの】

別表第19【一般用加工食品の個別的表示事項を定めるもの】

別表第20【様式、文字ポイント等表示の方式等の個別ルールを定めるもの】

別表第21【牛乳の切り欠き表示の様式を定めるもの】

別表第22【個別の食品に係る表示禁止事項を定めるもの】

別表第23【業務用加工食品の容器包装に表示しなければならない事項を定めるもの】

別表第24【一般用生鮮食品の個別的表示事項を定めるもの】

別表第25【業務用生鮮食品の容器包装に表示しなければならない事項を定めるもの】



## 旧基準からの変更点

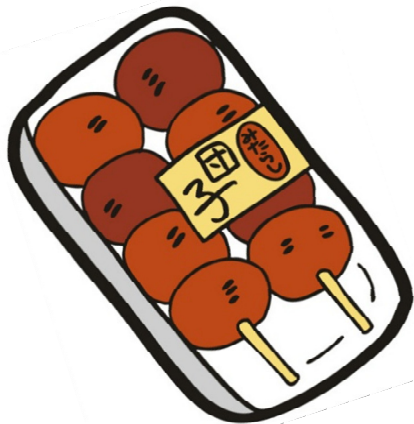
- 1 加工食品と生鮮食品の区分の統一(②)
- 2 製造所固有記号の使用に係るルールの改善(②)
- 3 アレルギー表示に係るルールの改善(②)
- 4 栄養成分表示の義務化(③)
- 5 栄養強調表示に係るルールの改善(③)
- 6 栄養機能食品に係るルールの変更(③)
- 7 原材料名表示等に係るルールの変更(①)
- 8 販売の用に供する添加物の表示に係るルールの改善(②)
- 9 通知等に規定されていた表示ルールの一部を基準に規定(②)
- 10 表示レイアウトの改善 (① ② ③)

( ①:旧JAS法に係る事項, ②:旧食品衛生法に係る事項, ③:旧健康増進法に係る事項)

# 表示変更のイメージ

## 旧基準

名 称 みたらし団子  
原材料名 米粉(国産米)、砂糖、醤油、みりん、食塩、トレハロース、(原材料の一部に小麦を含む)  
内 容 量 5本  
賞味期限 平成27年4月16日  
保存方法 直射日光・高温多湿を避けて保存  
販 売 者 県庁食品株式会社XYZ  
広島市中区基町10-52



## 新基準

名 称 みたらし団子  
原材料名 米粉(国産米)、砂糖、醤油、(大豆・小麦を含む)、みりん、食塩  
添 加 物 トレハロース  
内 容 量 5本  
賞味期限 平成27年4月16日  
保存方法 直射日光・高温多湿を避けて保存  
販 売 者 県庁食品株式会社  
広島市中区基町10-52

製 造 者 (株)■■■製菓  
広島県■■■市12-34

### 栄養成分表示(1本あたり)

熱 量	100kcal
たんぱく質	1.5g
脂 質	0.2g
炭水化物	30.5g
<u>食塩相当量</u>	0.4g

# 食品表示法の経過措置期間について

## ◆ 加工食品及び添加物・・・5年

一般用：平成32年3月31日までに製造，加工，輸入されるもの  
業務用：平成32年3月31日までに販売されるもの

## ◆ 生鮮食品・・・1年6か月

平成28年9月30日までに販売されるもの

終了

※ 原則として，1つの食品の表示の中で，  
新基準と旧基準に基づく表示の混在は認められない。  
(製造所固有記号は，新旧の混在が許容される場合がある。)



# 食品表示法に関する法令・通知等

掲載場所・・・消費者庁ホームページ 食品表示法等(法令及び一元化情報)

<http://www.caa.go.jp/foods/index18.html>

## ◆ 法律

食品表示法(平成25年 法律第70号)

## ◆ 内閣府令

食品表示基準(平成27年 内閣府令第10号)

## ◆ 通知

- 食品表示基準について  
(平成27年3月30日消食表第139号, 最終改正平成28年8月9日消食表第532号)
- 食品表示基準Q&Aについて  
(平成27年3月30日消食表第140号, 最終改正平成27年12月24日消食表第660号)

## ◆ ガイドライン

- 食品表示法に基づく栄養成分表示のためのガイドライン  
(平成27年3月消費者庁食品表示企画課)
- 機能性表示食品の届出等に関するガイドライン  
(平成27年3月30日消食表第141号, 最終改正平成28年3月31日消食表第234号)

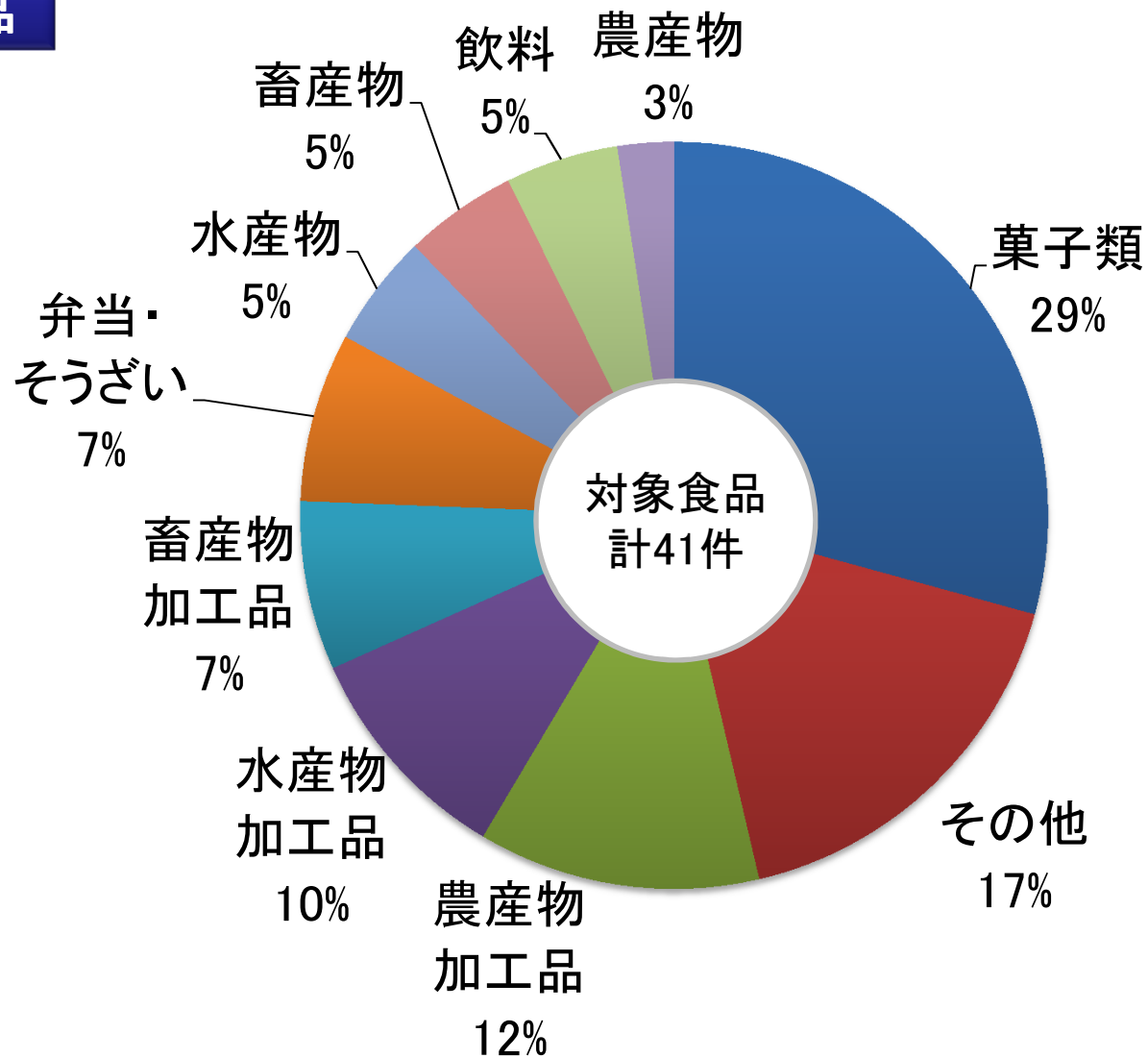
# 食品表示法で定められた表示事項の区分

品質事項 (旧JAS法)	衛生事項 (旧食品衛生法)	保健事項 (健康増進法)
名称	名称	
原材料名		
原料原産地名		
	アレルゲン	
	添加物	
内容量		
	消費期限又は賞味期限	
	保存の方法	
食品関連事業者		
	製造所等	
遺伝子組換え	遺伝子組換え	
		栄養成分の量及び熱量
個別表示事項	個別表示事項	

# 県内事業者の自主回収状況 (H26～28年度現在)

※広島市, 呉市, 福山市を除く

## 対象食品

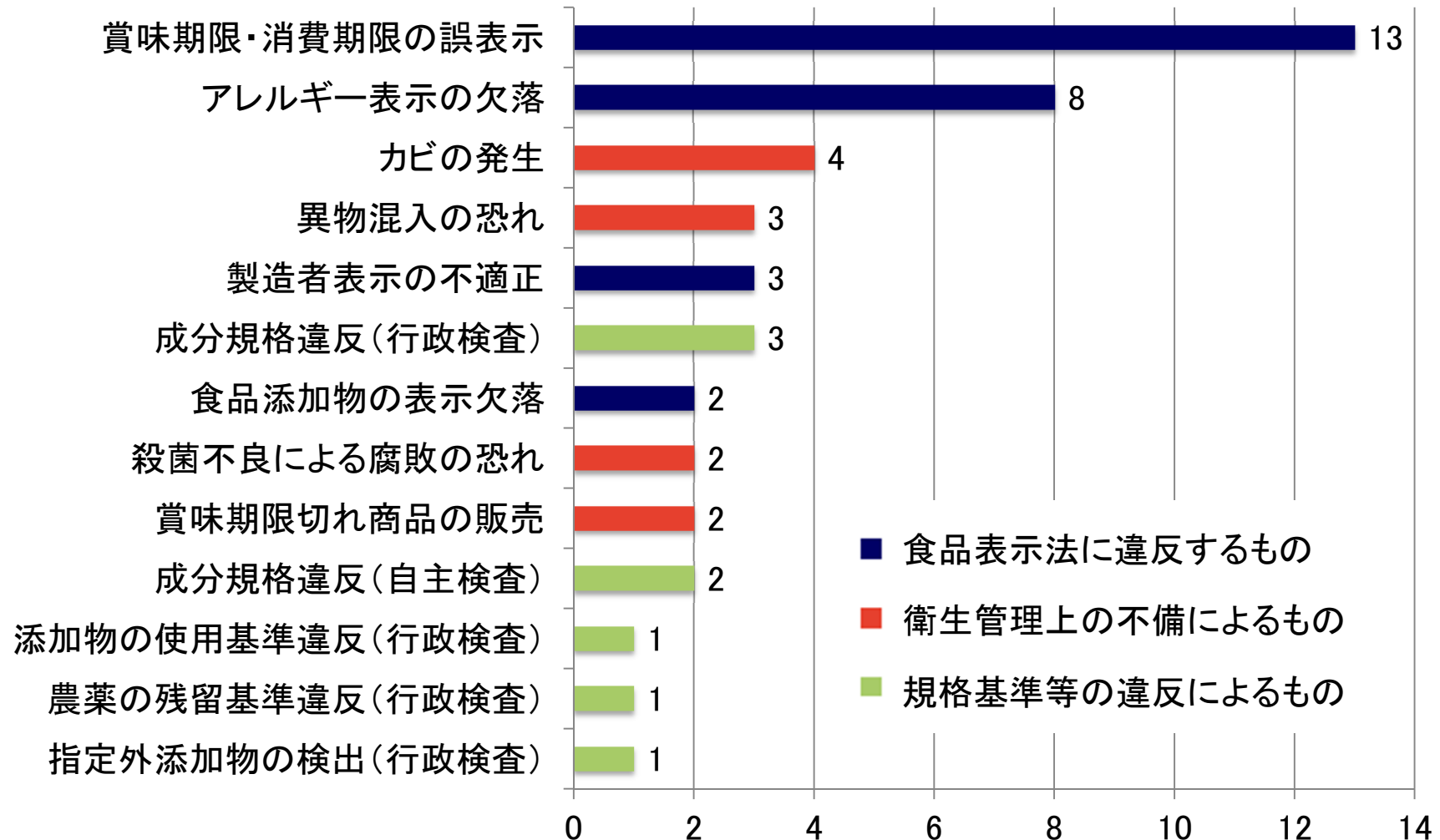


# 県内事業者の自主回収状況（H26～28年度現在）

※広島市，呉市，福山市を除く

## 回収理由

（件数）





# 事例1 賞味期限・消費期限の誤表示

- 賞味期限を「2017.1.3」とするところを、「2016.1.3」と表示して販売した  
⇒期限をプリンターに設定する際の設定ミス
- 賞味期限「1612〇〇」とするところを、「1712〇〇」と表示して販売した  
⇒賞味期限を販売日の10日後とし、シールをハンドラベラーで貼付している  
西暦が2017年表示になっていることに対して、間違いのないと思い込んでいた
- 賞味期限を本来より20日長く表示した  
⇒フローズンチルド商品（流通時は冷凍で、販売店にて解凍販売する食品）で、  
販売者が解凍時に貼付した期限シールの設定が誤っていた

- ✓ 期限の設定方法，設定年月日の確認（年月日の掲示，従業員への周知）
- ✓ 年の変わり目は，西暦や元号に注意
- ✓ 貼付した期限シールを記録に残し，責任者がチェックする
- ✓ 出荷前検品，販売時等のダブルチェック
- ✓ 期限設定の根拠資料を備えておく

【記録の例】

No.	商品名	期限設定	製造量	製造日		
				2017/2/22 (水)		
1	バニラマフィン	D+10日	3	賞味期限 17.3.4		
2	チョコマフィン	D+10日	3	賞味期限 17.3.4		
3	パウンドケーキ	D+7日	10	賞味期限 17.3.1		
4	マカロン詰合わせ	D+12日	7	賞味期限 17.3.6		

# 参考：期限表示と保存方法について

- ◆ 期限表示は、定められた方法による保存条件が前提  
⇒ 保存方法に合わせて期限を表示する。
- ◆ 流通段階で保存温度を変更して販売する場合  
⇒ 保存方法の変更者が、改めて期限・保存方法を表示する。  
※ 期限設定について、製造(加工)者と販売者の間で合意の上、行き違いのないように注意すること。

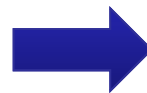
## フローズンチルド商品の例

流通時  
(冷凍)

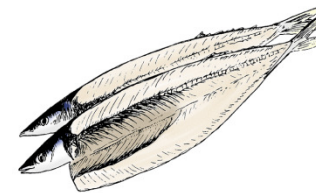


保存方法 冷蔵(10℃以下)  
賞味期限 枠外上部に記載  
製造者 (株)〇〇食品

(有)△スーパーが  
2017年2月22日に  
解凍



販売時  
(冷蔵)



賞味期限  
2017.3.1

保存方法 冷蔵(10℃以下)  
賞味期限 枠外上部に記載  
製造者 (株)〇〇食品

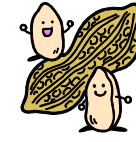
保存温度変更者 (有)△スーパー

【注意】この製品の賞味期限は、冷凍(−15℃以下)で2017年8月31日までです。  
販売は冷蔵(10℃以下)で行うため、解凍した日から7日後の日付を貼付してください。

## 事例2 アレルギー表示の欠落

- アレルギー物質「小麦」の表示が欠落していた  
⇒表示作成時の原材料情報の確認不足により、小麦の表示が欠落した
- アレルギー物質「乳」の表示が欠落しており、健康被害の申し出があった  
⇒原材料の規格書に「乳成分を含む」旨の情報がなく、これに基づき表示を作成したため、最終製品の表示が欠落した  
原料メーカーにおいて表示内容が変更されていたが、連絡ミスにより製造メーカーに伝達されていなかった

★特定原材料  
7品目



- ✓ 表示作成時に、原材料の情報について入念に確認（規格書、商品説明書等）
- ✓ 原材料を変更した場合の表示内容の見直しを徹底
- ✓ 信頼できる原料メーカーとの取り引き、十分な連携
- ✓ 包材と中身が合致しているか確認
- ✓ 製造時のコンタミの防止（製造の順番、器具洗浄の徹底、専用器具の使用）

## 事例3 カビの発生

- 包装時のシール不良により、一部の商品にカビが発生した  
⇒包装を密封するシーラーの温度設定を包材によって変更しているが、温度設定を変更しないまま包装した  
包装不良により空気が流入し、カビが発生した
- 通常と異なる原料を用いたため品質の劣化が早まり、カビが発生する可能性が高くなった  
⇒バルクで仕入れた原料を小分け包装した製品  
入荷原料の確認不足により、製品規格と異なる原料を小分け包装したところ  
保存料が使用されていない原料だったため、通常より劣化が早まった



- ✓ 作業前のシーラーの作動確認、包材毎の温度設定一覧の整備、製造時の設定温度や作動確認の記録
- ✓ 出荷前検品、販売時等のダブルチェック(脱酸素剤の効き、ピンホールの有無)
- ✓ 原料や包材等の変更時の品質の確認、保存温度・期限設定・表示内容の見直し



## 事例4 異物混入

- 製品中にスライサーの刃の破片が混入  
⇒作業中に、スライサーから異常な音がしたが、そのまま作業を続けた  
出荷終了後に確認したところ、スライサーの刃が欠けていることが判明した
- 一部の瓶の中にガラス片が混入  
⇒ガラス瓶を洗浄する洗瓶機の調整不良により、複数の破瓶があった  
破瓶があった周辺の瓶は使用しなかったが、飛散した破片の確認が不十分で、  
使用した瓶に混入した可能性がある

- ✓ 製造に使用する機械・器具類の定期的な整備、作業前の点検(ねじの緩み、部品の有無、破損の有無)、記録
- ✓ 作業中に異常が生じたときの適切な対応(作業の中止及び確認の実施、同一ロット品の廃棄の検討等)

### 異物混入の防止対策

- 外部からの持ち込み防止(原料, 包装, 人, 外部環境に由来するもの)
- 製造室内での異物の発生防止(製造室設備, 機械器具類, 落下・付着物)
- 異物の除去(金属探知機, 出荷前検品・販売時の目視確認)
- 従事者への衛生教育

# お知らせ：保健所長への報告義務について

★次の場合は、速やかに管轄の保健所への報告が必要です！

- 消費者から健康被害に関する情報提供を受けたとき（医師により、取り扱う食品等に起因する又はその疑いがあると診断された場合）
- 消費者等から製造等を行った食品等に係る異味又は異臭の発生、異物の混入等の情報であって健康被害につながるおそれが否定できないものの提供があったとき（平成28年4月1日～追加）
- 自主的な検査等により、健康被害のおそれがあり、食品衛生法により販売などが禁止されると判明したとき
- 自主回収に着手したとき

※ 管轄の保健所担当課に電話連絡（夜間・休日を含む）後、報告書を作成して報告  
報告書の様式は県ホームページ参照

<http://www.pref.hiroshima.lg.jp/soshiki/58/1225417525241.html>

（広島県ホームページの検索バーから「保健所 報告」で検索）



## 【自主回収や違反となった場合の対応】

- 販売店における店頭POP表示や、HPによる周知
- お客様からの申出、回収対応
- 製造（加工）施設における原因究明・改善措置
- 場合によっては、行政による営業禁止処分や公表等も...

当店で販売した次の製品において、賞味期限の誤表示が判明しました。お買い上げのお客様は、ご連絡を頂きますようお願いいたします。

品名 ...  
連絡先 ...