加工食品の自主的な情報提供ガイドブック

事業者の皆様へ

［監修］
至学館大学健康科学部
栄養科学科　教授
小塚　諭

名古屋市

お客様の商品選びに役立ち
お店への信頼もより厚くなります

消費者の食品に対する関心の高まりは、事業者の皆様も感じておられることでしょう。現在、加工食品は販売形態によって、表示義務があるもの・ないものに分かれていますが、消費者は表示義務以上の情報を求める傾向があります。

そこで事業者の皆様が、その食品に関する表示義務以上の情報を自主的に消費者へお知らせすることは、消費者の商品への理解を深め、購入の手助けともなり、信頼関係がさらに深まることにつながります。

このガイドブックの対象は

このガイドブックでは、下の表の太枠内にある**『容器包装され、製造場所で販売される加工食品』**と**『容器包装されず販売される加工食品』**を対象とし、特に消費者の関心が高い原料原産地とアレルギー物質（アレルゲン）の情報提供について、販売事業者の皆様が自主的に行う方法や注意点をわかりやすくまとめましたので、ご活用ください。

◆加工食品における販売形態別の原料原産地表示・アレルギー物質（アレルゲン）表示の現状

（平成29年（2017年）9月時点）

販売形態	具体例	表示義務	
		原料原産地	アレルギー物質
容器包装され、製造場所以外で販売	農産・水産・畜産加工品22食品群及び野菜冷凍食品・農産物漬物等個別5品目	**あり**（※）（食品表示法）	**あり**（食品表示法）
	コンビニの弁当（工場製造）	**あり**（※）（食品表示法）	**あり**（食品表示法）
容器包装され、製造場所で販売	スーパーの惣菜、弁当	**なし**	**あり**（食品表示法）
容器包装されず販売	デパ地下の惣菜 コンビニのレジ横の揚げ物	**なし**	**なし**
設備を設けて、その場で飲食させる	外食	**なし**	**なし**

（※）輸入品を除く（輸入品は原産国名を表示）

「容器包装されたもの」とは

加工食品をあらかじめ袋・箱・ラップ等に入れたり包んだりしている商品で、そのままの状態で消費者に引き渡せるものです

このガイドブックは、「惣菜・弁当（持帰り）の情報提供ガイドライン／一般社団法人日本惣菜協会」（http://www.nsouzai-kyoukai.or.jp/）を参考に作製しています。

原材料・原料原産地についての自主的な情報提供

情報提供に取り組みやすいものは、次のような商品です

❶ 単一の主原材料を使った商品の原材料名・原料原産地名

例
「魚の照り焼き」の
魚種名〈ぶり〉・原産地〈日本海〉

❷ 商品名等に冠した原材料名・原料原産地名

例
「白身魚のから揚げ弁当」の
白身魚の魚種名〈まだら〉・
原産地〈アメリカ〉

❸ 販売店舗の人気商品の主原材料名・原料原産地名

例
「から揚げ」の
肉の種類〈鶏〉・原産地〈ブラジル〉

？ 原料原産地とは　加工食品の原料に使われた農畜水産物の原産地のことです

すべての原材料・原料原産地の情報提供を行わなければいけないの？

情報提供は、消費者の商品選択に役立てていただくために、可能な範囲で自主的に行うものです。従って、すべての原材料・原料原産地について行わなければならないということではなく、また義務でもありません。

原材料・原料原産地の情報提供の対象はどのようなもの？

惣菜・弁当の多様性、特殊性から、重量順や何％以上のもの、といった画一的な基準で決めたり、運用することは極めて困難であるため

- 特色ある原材料や原産地
- 消費者の購買動機につながりやすいもの
- 関心の高さ
- 日常の問合せ

等から、取り組む事業者の判断で選択することになりますが、上記❶～❸のような商品を対象にすると取り組み易いと考えます。

情報提供の方法は?

❶ プライスカードを使った表示

❷ ボード・POPを使った表示

❸ ラベル表記

❹ お客様からの問い合わせに対する口頭による情報提供

❺ ホームページに商品情報を掲載

❻ QRコードの活用

QR コードは㈱デンソーウェーブの登録商標です

原材料・原料原産地表記の要点は?

表示する原材料が国産品の場合は「国産」である旨を、輸入品の場合は「原産国名」を自主的に情報提供します。

ただし、以下により表示することもできます。

❶ 原材料が農産物の場合

国産品にあっては、国産である旨にかえて、都道府県名、その他一般に知られている地名

❷ 原材料が畜産物の場合

国産品にあっては、国産である旨にかえて、主たる飼養地(*)が属する都道府県名、その他一般に知られている地名

(*) 2か所以上にわたって飼養された場合の原産地は、一番長い期間飼養されていた場所を「主たる飼養地」とする。

❸ 原材料が水産物の場合

- 国産品にあっては、国産である旨にかえて、生産（採取及び採捕を含む）した水域名称、水揚げした港名、水揚げした港又は主たる養殖場の属する都道府県名、その他一般に知られている地名
- 輸入品にあっては、原産国名に水域名を併記することができる。

単一原材料で複数の原産地の原材料を使用する場合は?

❶ 主な原材料の原産地が2か所以上ある場合

原材料に占める重量の割合の多いものから順に記載します。

❷ 主な原材料の原産地が3か所以上ある場合

原材料に占める重量の割合の多いものから順に2か所以上記載し、その他の原産地を「その他」と記載することができます。

※原材料の自主的な情報提供の方法は、食品表示基準を参考としていますので、「食品表示基準」及び「食品表示基準Q&A」も併せて参照してください。

消費者庁　食品表示法等（法令及び一元化情報）のページ

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

原材料・原料原産地の表現で注意することは?

任意の情報提供であっても、もちろん事実に基づかない情報提供をしてはいけません。
また、品質について誤認させるような原材料の名称や、曖昧な原料原産地の表現は、関係法令に抵触してしまう場合があります。

景品表示法の「優良誤認表示」(⇒ P7を参照)や、風評被害等の誤ったイメージを与えることがないように注意しましょう。

品種や銘柄等の定義や、公正競争規約、各種ガイドラインのルールについて留意した表現に努めるほか、特に、**食肉類 ／品種、銘柄、部位名**

魚介類 ／名称

米　穀 ／品種、特別な生産方法（有機農産物・特別栽培農産物等）

を原材料名や商品名等に冠する場合は、十分確認して表現することが大切です。

原料原産地と中間加工地を混同させる表現とならないように注意しましょう。

から揚げを例にすると…

良い例

原料が国内産の場合

「**国内産の鶏肉を使用しています**」

中間加工品を輸入し、国内で最終加工した場合

「**F国で加工された鶏肉を輸入し揚げています**」

悪い例

「**国産から揚げを使用しています**」

（から揚げの原料が国内産なのか、加工地が国内なのかわからない）

「地元産」「地産地消」「産地直送」といった抽象的な表現は避けましょう。

ここに注意

不当景品類及び不当表示防止法（景品表示法）

品質や価格などは、消費者が商品を選ぶ重要な基準になります。ところがその品質や価格が実際よりも著しく優良又は有利と見せかける表示が行われると、消費者の適切な選択が妨げられてしまいます。このため景品表示法では、消費者に誤認される不当な表示を禁止しており、不当な表示には、①優良誤認表示　②有利誤認表示　③その他誤認されるおそれのある表示　の3つがあります。

原材料・原料原産地を誤って表示してしまうと、故意・過失がなかったとしても『①**優良誤認表示**』とみなされてしまう場合があるため、注意が必要です。

優良誤認表示とは？

「これはとても良い品質（規格、内容）だ！」と消費者に思わせて、実際にはそうではない表示のことをいいます。

品質とは ▸▸▸ 原材料、効果・効能など

規格とは ▸▸▸ 国が定めた規格・等級・基準など

内容とは ▸▸▸ 原料原産地、製造方法など

例えば、こんな表示が優良誤認表示になります。

- 国産有名ブランド牛の肉であるかのように表示していたが、実際にはそうでない国産牛肉だった。
- 「車海老」と表示していたが、実際には「ブラックタイガー」を使用していた。
- 国産の落花生と表示していたが、実際にはG国産だった。
- 機械打ちの麺に「手打ち」と表示していた。

「表示」の対象はいろいろあります。

事業者が顧客を誘引するために利用する、あらゆる表示が対象となります。

容器・包装上のものだけではなく、店頭のPOP表示、パンフレット、ポスター、看板、インターネット、口頭の説明も表示に該当します。

景品表示法に違反した場合は…

調査の結果、違反行為が認められると、違反行為の差し止めなど必要に応じた「措置命令」などが行われます。

措置命令の内容（例）

- 違反したことを一般消費者に周知徹底すること
- 再発防止策を講ずること
- その違反行為を将来繰り返さないこと

アレルギー物質についての自主的な情報提供

食物アレルギーとはなんですか?

食物アレルギーは、「原因物質を摂取後に免疫学的機序を介して生体にとり不利益な症状が惹起（じゃっき）される現象」です。

具体的には、食物を摂取した際、身体が食物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ため、かゆみ、じんましん、唇の腫れ、おう吐、咳などの症状が見られます。重症の場合は、原因となる食物を食べてから数分～30分ほどで血圧低下や呼吸困難などのショック症状を起こす場合もあります。

情報提供する内容は?

食品表示法によるアレルギー物質（アレルゲン）の表示制度では、容器包装された加工食品に「特定原材料（義務表示）」や「特定原材料に準ずるもの（推奨表示）」を表示します。自主的な情報提供を行う場合には、この法律に準じて行います。

◆参考

（令和元年（2019年）9月時点）

分　類		特定原材料等の名称	対象となる理由	根拠規定
義務表示	特定原材料	【7品目】 卵、乳、小麦、落花生、そば、えび、かに	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	食品表示基準
推奨表示	特定原材料に準ずるもの	【21品目】 大豆、あわび、いか、いくら、さけ、さば、鶏肉、牛肉、豚肉、ゼラチン、オレンジ、キウイフルーツ、バナナ、もも、りんご、くるみ、まつたけ、やまいも、ごま、カシューナッツ、アーモンド	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、今後、引き続き調査が必要	通知

情報提供の方法は?

① Webサイトの活用

消費者が事前にアレルギー対応の有無等について情報収集を行うことができるメリットがあります。

② 文字情報と口頭でのコミュニケーション

文字による情報提供を行えば、消費者が従業員に何度も問い合わせをしなくてすむメリットがあります。ただし、文字情報だけではなく、口頭でもコミュニケーションが円滑に行われることも重要です。

例 **プライスカード、ボード(一覧表)による対応**

対象範囲が明確となるよう、食品名の近接した箇所に「アレルギー物質(アレルゲン)28品目対象」等、表示することが望まれます。

?「アレルゲン」とは

アレルギー症状を引き起こす原因となるものです

プライスカード

とり(むね肉)のから揚げ 1本 180円

卵	乳	小麦	落花生
●	—	●	—
そば	**えび**	**かに**	
—	—	—	

アレルギー物質(アレルゲン)7品目対象

ボード(一覧表)

商品名	主原材料名(原料原産地)	卵	乳	小麦	落花生	そば	えび	かに	その他
若鶏のから揚げ	鶏もも肉(H国)	●	●						鶏肉
白身魚のフライ	白身魚(I国)	●	●	●					大豆
手作りハンバーグ	豚肉(国産) 牛肉(J国)	●	●	●					大豆 豚肉 牛肉

アレルギー物質(アレルゲン)28品目対象

情報提供するうえで注意することは?

誤った情報提供を防ぐために、次のことに注意しましょう

アレルギー物質（アレルゲン）に関する情報提供にミスが発生すると、生命に関わる可能性もあります。

メニュー変更の際には、提供する情報の迅速な更新が必要です。また、中途半端な理解の下の回答は事故につながるため、内容が分からない場合は独自で判断せず、店舗責任者に回答を委ねる等の対応が必要です。

例 原材料、コンタミネーション等に関する情報を含む「アレルギー一覧表」を作成し店舗に常備する

例 食物アレルギー患者さんからの質問には、お客様相談室を案内して対応する

同一の厨房内で複数の料理が調理されていたり、利用者の注文に合わせ同時並行的に調理が行われるなど、コンタミネーションが発生する可能性が高い場合には、アレルギー物質（アレルゲン）に関することについて店頭で対応できる旨を情報提供します。

お客様へ

アレルギー物質（アレルゲン）について、ご不明な点がございましたら、販売員までおたずねください。

このような情報提供を行うにあたっては、従業員の入れ替わりを踏まえた、従業員間で情報を共有するための体制整備が必要です。事業者の皆様において事故事例を収集・蓄積・評価する体制の構築や、事業者団体を通じて収集した事故事例を還元する取組みを可能な限り行うことで、事故を未然に防ぐことが重要です。

?「コンタミネーション」とは

食品を製造・調理する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せず最終食品に混入してしまうことです

アレルギー物質（アレルゲン）の情報提供についてさらに知るには?

「外食等におけるアレルゲン情報の提供の在り方検討会中間報告（平成26年12月3日（平成27年4月1日一部改正）：消費者庁）」において自主的な情報提供の促進に向けた基本的な留意点がまとめられましたので、参考としてください。中間報告の詳細については、下記の消費者庁ホームページからご確認いただけます。

消費者庁　外食等におけるアレルゲン情報の提供の在り方検討会中間報告のページ

http://www.caa.go.jp/foods/index20.html

また、食品に近接した掲示等による自主的な情報提供であっても誤った表示をした場合、食品衛生法第20条（虚偽表示等の禁止）に違反するおそれがあります。正しい情報提供に努めましょう。

このガイドブックに関するお問い合わせ先

●原材料・原料原産地表示の情報提供について

名古屋市スポーツ市民局消費生活課　(052)222-9679

●景品表示法について

愛知県県民文化局県民生活課　(052)954-6166

●アレルギー物質（アレルゲン）の情報提供について

名古屋市健康福祉局食品衛生課　(052)972-4630

食品表示法に関するお問い合わせ先

消費者庁食品表示企画課　(大代表)(03)3507-8800

発行　名古屋市　スポーツ市民局・健康福祉局

この冊子は、古紙パルプを含んだ再生紙を使用しています。