

(別紙)

食品表示基準Q & A (新旧対照表)

改正後 (新)	改正前 (旧)
食品表示基準Q & A (平成27年 3月30日消食表第140号)	食品表示基準Q & A (平成27年 3月30日消食表第140号)
目次	目次
はじめに～ (加工-156)	はじめに～ (加工-156) (略)
(加工-157) 以下のものの原産国はどのようになりますか。	(加工-157) 以下のものの原産国はどのようになりますか。
① 緑茶及び紅茶	① 緑茶及び紅茶
② インスタントコーヒー	② インスタントコーヒー
③ 清涼飲料・果汁飲料	③ 清涼飲料・果汁飲料
④ 詰め合わせ商品	④ 詰め合わせ商品
<u>⑤ チョコレート</u>	<u>(新設)</u>
(加工-158) ～ (生鮮-34) (略)	(加工-158) ～ (生鮮-34) (略)
(生鮮-35) 食肉に部位名を表示する <u>必要</u> はありますか。	(生鮮-35) 食肉に部位名を表示する <u>義務</u> はありますか。
(生鮮-36) ～ (附則-4) (略)	(生鮮-36) ～ (附則-4) (略)
別添 製造者固有記号・別添 食品の栄養成分データベース構築ガイドライン (略)	別添 製造者固有記号・別添 食品の栄養成分データベース構築ガイドライン (略)
別添 アレルゲンを含む食品に関する表示 (略)	別添 アレルゲンを含む食品に関する表示 (略)
(A-1) ～ (B-2) (略)	(A-1) ～ (B-2) (略)
(B-3) 特定原材料等 <u>28</u> 品目は見直しを行い、変更されることはあるのでしょうか。	(B-3) 特定原材料等 <u>27</u> 品目は見直しを行い、変更されることはあるのでしょうか。
(B-4) ～ (D-7) (略)	(B-4) ～ (D-7) (略)
<u>(D-8) 特定原材料に準ずるものの「アーモンド」の範囲を教えてください。</u>	<u>(新設)</u>
(D- <u>9</u>) ～ (D- <u>20</u>) (略)	(D- <u>8</u>) ～ (D- <u>19</u>) (略)

(E-1) ~ (I-8) (略)

(I-9) 令和元年9月に「アーモンド」が特定原材料に準ずるものに追加されましたが、いつまでに表示する必要がありますか。また、包装資材の切替え等の猶予期間等はあるのですか。

別添 遺伝子組換え食品に関する事項 (略)

別添 ゲノム編集技術応用食品に関する事項

(ゲノム編集-1) ゲノム編集技術応用食品とはどのような食品ですか。

(ゲノム編集-2) ゲノム編集技術応用食品は食品表示基準に基づく遺伝子組換え表示制度の対象となりますか。

(ゲノム編集-3) 遺伝子組換え食品に該当しないゲノム編集技術応用食品に関連する表示をすることはできますか。

(ゲノム編集-4) 「ゲノム編集技術応用食品でない」旨を表示することはできますか。また、表示する場合に気を付けることはありますか。

(ゲノム編集-5) 遺伝子組換え食品に該当しないゲノム編集技術応用食品に、「遺伝子組換えでない」と表示することはできますか。

別添 原料原産地表示 (別表15の1~6) ~ 別添 玄米及び精米に関する事項 (略)

はじめに~ (加工-59) (略)

(加工-60) 下記のようなものをスーパーマーケット等のバックヤード等で調理 (製造又は加工) し、自らその場で販売する場合は、原材料名等の表示は不要となりますか。

(水産) 鍋物セット、バーベキューセット

(畜産) 鍋物セット各種、炒め物セット各種、焼肉セット、ハンバーグ、ピーマン肉詰め

(農産) カットフルーツミックス、鍋物セット

(答)

1 食品関連事業者が、容器包装された上記の製品をスーパーマーケット等のバックヤード等で調理 (製造又は加工) (以下「インスタ加工」といいます。) し、自らその場で販売する場合、原材料名、内容量、原料原産地名など**一部**の表示事項を表示する必要はありません。詳しくは食品表示基準第5条第1項の

(E-1) ~ (I-8) (略)

(新設)

別添 遺伝子組換え食品に関する事項 (略)

(新設)

(新設)

(新設)

(新設)

(新設)

(新設)

別添 原料原産地表示 (別表15の1~6) ~ 別添 玄米及び精米に関する事項 (略)

はじめに~ (加工-59) (略)

(加工-60) 下記のようなものをスーパーマーケット等のバックヤード等で調理 (製造又は加工) し、自らその場で販売する場合は、原材料名等の表示は不要となりますか。

(水産) 鍋物セット、バーベキューセット

(畜産) 鍋物セット各種、炒め物セット各種、焼肉セット、ハンバーグ、ピーマン肉詰め

(農産) カットフルーツミックス、鍋物セット

(答)

1 食品関連事業者が、容器包装された上記の製品をスーパーマーケット等のバックヤード等で調理 (製造又は加工) (以下「インスタ加工」といいます。) し、自らその場で販売する場合、原材料名、内容量、原料原産地名などの表示事項を表示する必要はありません。詳しくは食品表示基準第5条第1項の「食

「食品を製造し、又は加工した場所で販売する場合」の項を御確認ください。

2 (略)

(加工-61) ~ (加工-156) (略)

(加工-157) 以下のものの原産国はどのようになりますか。

- ① 緑茶及び紅茶
- ② インスタントコーヒー
- ③ 清涼飲料・果汁飲料
- ④ 詰め合わせ商品
- ⑤ チョコレート

(答)

①~④ (略)

⑤ チョコレートについては、調温(テンパリング)が行われた国が原産国となります。

(加工-158) ~ (加工-187) (略)

(加工-188) 合挽肉等、ミンチ肉については、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の表示義務対象でしょうか。

(答)

外観から処理を行ったことが明らかで、改めて処理を行った旨等を表示で知らせる必要が無いような合挽肉やミンチについては、処理を行った旨を表示する必要はありませんが、製品特性上、内部にまで食中毒の原因となる菌等が存在するおそれがあるため、中心部の色に変化するまで、十分に加熱する必要があることを、消費者に対し情報提供してください。

(加工-196) ~ (生鮮-13) (略)

(生鮮-14) 農産物の原産地について「一般に知られている地名」とは具体的にどのようなものですか。

(答)

「一般に知られている地名」とは、具体的には

- ① 郡名 (例 秩父郡)
- ② 島名 (例 屋久島)
- ③ 一般に知られている旧国名 (例 尾張、土佐等)
- ④ 一般に知られている旧国名の別称 (例 信州、甲州等)
- ⑤ その他一般に知られている地名 (例 房総(地域名))

品を製造し、又は加工した場所で販売する場合」の項を御確認ください。

2 (略)

(加工-61) ~ (加工-156) (略)

(加工-157) 以下のものの原産国はどのようになりますか。

- ① 緑茶及び紅茶
- ② インスタントコーヒー
- ③ 清涼飲料・果汁飲料
- ④ 詰め合わせ商品

(新設)

(答)

①~④ (略)

(新設)

(加工-158) ~ (加工-187) (略)

(加工-188) 合挽肉等、ミンチ肉については、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の表示義務対象でしょうか。

(答)

外観から処理を行ったことが明らかで、改めて処理を行った旨等を表示で知らせる必要が無いような合挽肉やミンチについては、処理を行った旨及び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の表示は適用対象外です。

(加工-196) ~ (生鮮-13) (略)

(生鮮-14) 農産物の原産地について「一般に知られている地名」とは具体的にどのようなものですか。

(答)

「一般に知られている地名」とは、具体的には

- ① 郡名 (例 秩父郡)
- ② 島名 (例 屋久島)
- ③ 一般に知られている旧国名 (例 丹波、土佐等)
- ④ 一般に知られている旧国名の別称 (例 信州、甲州等)
- ⑤ その他一般に知られている地名 (例 房総(地域名))

等が考えられます。

(生鮮-15) ~ (生鮮-34) (略)

(生鮮-35) 食肉に部位名を表示する必要はありますか。

(答)

食肉(畜産物)の名称については、「牛肉」、「鶏肉」等、その内容を表す一般的な名称の表示が必要です。また、容器包装に入れられた食肉については、食品表示基準別表第24に基づき鳥獣の種類を、鳥獣の内臓にあつては、「牛肝臓」(「牛レバー」)、「心臓(馬)」(「ハツ(馬)」)等と表示してください。

部位名の表示については、食肉小売品質基準(昭和52年1月26日52畜A第98号農林水産省畜産局長通達)、食鶏小売規格(平成5年3月10日5畜A第435号農林水産省畜産局長通達)及び食肉の表示に関する公正競争規約(全国食肉公正取引協議会)により表示することとされています。

(生鮮-36) ~ (附則-4) (略)

別添 製造者固有記号 (略)

(固有記号-1) ~ (固有記号-10) (略)

(固有記号-11) 以下の場合は、「同一製品を二以上の製造所で製造している場合」に該当しますか。

①~④ (略)

(答)

①については、中間加工原料を製造する工場は、最終的に当該食品の衛生状態を変化させる製造所には当たらないため、「同一製品を二以上の製造所で製造している場合」に該当しません。

②については、必ず繁忙期に2以上の工場で製造するのであれば、2以上の工場で包材を共有して製造することが確定しているため、「同一製品を二以上の製造所で製造している場合」に該当します。

③については、製造所固有記号の有効期間内に2以上の工場で製造する計画があることから、同一製品につき製造を行うことが計画されている製造所について、製造計画書を添付して届け出るのであれば、「同一製品を二以上の製造所で製造している場合」に該当します。

④の場合、届出時には2以上の工場での製造が行われているため、「同一製品

等が考えられます。

(生鮮-15) ~ (生鮮-34) (略)

(生鮮-35) 食肉に部位名を表示する義務はありますか。

(答)

食肉(畜産物)の名称については、「牛肉」、「鶏肉」等、その内容を表す一般的な名称の表示が、また、容器包装に入れられた食肉にあつては、鳥獣の種類について表示が必要となりますが、部位名の表示については特に規定はありません。

そのため、部位名を表示していないことをもって違反とはなりません、部位名を表示する際は、食肉小売品質基準及び食鶏小売規格(農林水産省畜産局長通達)、食肉の表示に関する公正競争規約(全国食肉公正取引協議会)等を参考に一般的な部位名を表示してください。

なお、鳥獣の内臓にあつては、食品表示基準別表第24のとおり、「牛肝臓」、「心臓(馬)」等と表示してください。

(生鮮-36) ~ (附則-4) (略)

別添 製造者固有記号 (略)

(固有記号-1) ~ (固有記号-10) (略)

(固有記号-11) 以下の場合は、「同一製品を二以上の製造所で製造している場合」に該当しますか。

①~④ (略)

(答)

①については、中間加工原料を製造する工場は、最終的に当該食品の衛生状態を変化させる製造所には当たらないため、「同一製品を二以上の製造所で製造している場合」に該当しません。

(新設)

②と③については、製造所固有記号の有効期間内に2以上の工場で製造する計画があることから、同一製品につき製造を行うことが計画されている製造所について、製造計画書を添付して届け出るのであれば、「同一製品を二以上の製造所で製造している場合」に該当します。

④の場合、届出時には2以上の工場での製造が行われているため、「同一製品

を二以上の製造所で製造している場合」に該当します。

なお、2以上の工場で数種類の製品を製造している場合において、そのうちいくつかの製品が一つの工場のみ製造になった場合であっても、他の製品は引き続き製造所固有記号を使用することができるため廃止の届出を行う必要はありません。

ただし、将来的に全ての製品が、一つの工場での製造となった時点で、「二以上の製造所」の要件を欠くことになるため、製造所固有記号の使用を止め、記号の廃止の届出を行う必要があります。当該記号の廃止後、計画に変更が生じ、2以上の工場で製造することになり、製造所固有記号を使用する場合には、再度、製造所固有記号の届出を行う必要があります。この場合には、廃止した製造所固有記号を使用することはできません。

(固有記号-12)～(固有記号-16) (略)

(固有記号-17) 食品表示基準第3条第1項の規定に基づき、製造所固有記号を表示する場合に、別途次の項目のいずれかを表示する必要がありますが、具体的な表示方法を教えてください。

①～③ (略)

(答)

(加工-111)の表示例の「お客様ダイヤル」や「当社ウェブアドレス」がそれぞれ、質問中①や②に該当すれば、表示されているとみなされます。また、(加工-257)の①ウ又は②ウの表示例についても同様に、質問中③の表示に該当します。

なお、上記①、②については一括表示枠外に同様の内容を表示することも可能ですが、この場合、一括表示に近接した箇所に表示することが望ましいです。

表示例は、以下のとおりです。

1～4 (略)

(固有記号-18)～(固有記号-44) (略)

(固有記号-45) 届出が完了するまでの日数はどれくらい掛かりますか。

(答)

製造所固有記号届出データベースで実施可能な業務は、

- ① 食品関連事業者に関する基本情報登録・変更
 - ② 製造所に係る製造所固有記号届出情報の登録・変更・更新・廃止
- の2つです。

経過措置期間の終了が目前に迫り、現在、固有記号の届出が集中しており、その処理に時間を要しております。そのため、これから届出を行う食品関連事業者

を二以上の製造所で製造している場合」に該当します。

なお、2以上の工場で数種類の製品を製造している場合において、そのうちいくつかの製品が一つの工場のみ製造になった場合であっても、他の製品は引き続き製造所固有記号を使用することができるため廃止の届出を行う必要はありません。

ただし、将来的に全ての製品が、一つの工場での製造となった時点で、「二以上の製造所」の要件を欠くことになるため、製造所固有記号の使用を止め、記号の廃止の届出を行う必要があります。当該記号の廃止後、計画に変更が生じ、2以上の工場で製造することになり、製造所固有記号を使用する場合には、再度、製造所固有記号の届出を行う必要があります。この場合には、廃止した製造所固有記号を使用することはできません。

(固有記号-12)～(固有記号-16) (略)

(固有記号-17) 食品表示基準第3条第1項の規定に基づき、製造所固有記号を表示する場合に、別途次の項目のいずれかを表示する必要がありますが、具体的な表示方法を教えてください。

①～③ (略)

(答)

(加工-111)の表示例の「お客様ダイヤル」や「当社ウェブアドレス」がそれぞれ、質問中①や②に該当すれば、表示されているとみなされます。また、(加工-256)の①ウ又は②ウの表示例についても同様に、質問中③の表示に該当します。

なお、上記①、②については一括表示枠外に同様の内容を表示することも可能ですが、この場合、一括表示に近接した箇所に表示することが望ましいです。

表示例は、以下のとおりです。

1～4 (略)

(固有記号-18)～(固有記号-44) (略)

(固有記号-45) 届出が完了するまでの日数はどれくらい掛かりますか。

(答)

製造所固有記号届出データベースで実施可能な業務は、

- ① 食品関連事業者に関する基本情報登録・変更
 - ② 製造所に係る製造所固有記号届出情報の登録・変更・更新・廃止
- の2つです。

消費者庁における標準的な審査事務処理期間については、各々受付番号が割り振られてから、①については2～3日程度、②については2～3週間程度を要し

につきましては、期間に十分な余裕をもって届出をしてください。現在の届出件数と処理状況から、令和元年12月27日（金）までに届出されたものに関しては、令和元年度内に審査が完了いたしますが、それ以降に届出されたものについては、審査完了が年度をまたぐ可能性があります。

(固有記号-46) ~ (固有記号-54) (略)

別添 食品の栄養成分データベース構築ガイドライン (略)

別添 アレルゲンを含む食品に関する表示

(A-1) (略)

(A-2) アレルゲンを含む食品にはどのようなものがありますか。

(答)

アレルゲンを含む食品に関する表示（以下「アレルギー表示」という。）については、これまで、食物アレルギーの実態調査及び誘発物質の解明に関する研究を厚生労働省所管時から進めています。これまでの実態調査等を基に、過去に一定の頻度で血圧低下、呼吸困難又は意識障害等の重篤な健康危害が見られた症例から、その際に食した食品の中で明らかに特定された原材料について、アレルギー物質を含む「特定原材料等」として指定しています。現在、特定原材料等は28品目あり、えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生（ピーナッツ）、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、ゼラチンが挙げられています。

食物アレルギー患者にとっては、自分の食するものの中に、自分が反応するアレルゲンを含むのかどうかを判断し、選別できるように情報提供が行われていることが重要です。そのため、食品中に特定原材料等を含む旨の情報提供をアレルギー表示によって行うに当たっては、実際のアレルギー発症数、重篤度等に差異があるため、「食品表示基準」（平成27年内閣府令第10号）で法令上表示を義務付けるものと、通知で表示を推奨するものとに分けているところです。

食品表示基準で定められる品目に、えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生（ピーナッツ）の7品目（以下「特定原材料」という）が挙げられ、通知で表示を推奨する品目に、アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナ

ますが、届出の混雑状況によってはこれ以上に時間を要する場合があります。そのため、届出に当たっては販売スケジュールを考慮の上、余裕をもったスケジュールで行ってください。

なお、製造が確定した製造所の届出に製造計画書（今後製造予定の製造所に関する情報を記載するもの）を添付する場合は、当庁ウェブサイトに掲載している製造計画書の様式（エクセルファイル形式）を用いてください。

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/unique_code/

(固有記号-46) ~ (固有記号-54) (略)

別添 食品の栄養成分データベース構築ガイドライン (略)

別添 アレルゲンを含む食品に関する表示

(A-1) (略)

(A-2) アレルゲンを含む食品にはどのようなものがありますか。

(答)

アレルゲンを含む食品に関する表示（以下「アレルギー表示」という。）については、これまで、食物アレルギーの実態調査及び誘発物質の解明に関する研究を厚生労働省所管時から進めています。これまでの実態調査等を基に、過去に一定の頻度で血圧低下、呼吸困難又は意識障害等の重篤な健康危害が見られた症例から、その際に食した食品の中で明らかに特定された原材料について、アレルギー物質を含む「特定原材料等」として指定しています。現在、特定原材料等は27品目あり、えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生、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、ゼラチンが挙げられています。

食物アレルギー患者にとっては、自分の食するものの中に、自分が反応するアレルゲンを含むのかどうかを判断し、選別できるように情報提供が行われていることが重要です。そのため、食品中に特定原材料等を含む旨の情報提供をアレルギー表示によって行うに当たっては、実際のアレルギー発症数、重篤度等に差異があるため、「食品表示基準」（平成27年内閣府令第10号）で法令上表示を義務付けるものと、通知で表示を推奨するものとに分けているところです。

食品表示基準で定められる品目に、えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生の7品目（以下「特定原材料」という）が挙げられ、通知で表示を推奨する品目に、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、

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、ゼラチンの21品目（以下「特定原材料に準ずるもの」という。）が挙げられています。

なお、食物アレルギーの原因物質は、時代の変化とともに変わっていく可能性があると考えられるので、更に実態調査・科学研究を行い、新たな知見や報告により適宜、特定原材料等の見直しを行っていきます。

(A-3) ~ (B-1) (略)

(B-2) 特定原材料等はどのように決められているのですか。

(答)

アレルギーを含む食品に起因する健康危害を未然に防止するため、表示による情報提供の要望が高まってきたことなどから、当時、厚生省においてアナフィラキシー等、重篤な健康影響を起こしたアレルギーが何かを明らかにするための調査研究が行われました。平成8年度及び平成9年度は即時型反応を惹起する食物アレルギーの頻度調査を全国規模で年齢別に行い、また、平成10年度及び平成11年度は食物アレルギーの診断を直接行う医師が関与した即時型アレルギーを引き起こした患者について、全国の医療機関を通じて実態調査が行われました。

全ての食品はアレルギーを引き起こす可能性があります。これらの調査に基づきその中で特に症状が重篤となるためアレルギー表示を行い、情報提供の必要があるものについて検討することとなりました。そこで、研究成果を基に、過去に一定の頻度で血圧低下、呼吸困難又は意識障害等の重篤な健康危害が見られた症例から、その際に食した食品の中で、アレルギーを引き起こすことが明らかにされた原材料24品目を特定原材料等として指定されました。

その後、平成13年度～平成14年度、平成16年度～平成17年度、平成19年度～平成20年度、平成23年度～平成24年度及び平成28年度～平成29年度の実態調査の結果を踏まえ、品目の見直しを行い、現在、28品目を特定原材料等として指定しているところです。

これまでに行われた特定原材料等の見直し

平成16年度：特定原材料に準ずるものに「バナナ」を追加

平成20年度：特定原材料に「えび」、「かに」を追加

平成25年度：特定原材料に準ずるものに「カシューナッツ」、「ごま」を追加

令和元年度：特定原材料に準ずるものに「アーモンド」を追加

(B-3) 特定原材料等28品目は見直しを行い、変更されることはあるのですか。

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、ゼラチンの20品目（以下「特定原材料に準ずるもの」という。）が挙げられています。

なお、食物アレルギーの原因物質は、時代の変化とともに変わっていく可能性があると考えられるので、更に実態調査・科学研究を行い、新たな知見や報告により適宜、特定原材料等の見直しを行っていきます。

(A-3) ~ (B-1) (略)

(B-2) 特定原材料等はどのように決められているのですか。

(答)

アレルギーを含む食品に起因する健康危害を未然に防止するため、表示による情報提供の要望が高まってきたことなどから、当時、厚生省においてアナフィラキシー等、重篤な健康影響を起こしたアレルギーが何かを明らかにするための調査研究が行われました。平成8年度及び平成9年度は即時型反応を惹起する食物アレルギーの頻度調査を全国規模で年齢別に行い、また、平成10年度及び平成11年度は食物アレルギーの診断を直接行う医師が関与した即時型アレルギーを引き起こした患者について、全国の医療機関を通じて実態調査が行われました。

全ての食品はアレルギーを引き起こす可能性があります。これらの調査に基づきその中で特に症状が重篤となるためアレルギー表示を行い、情報提供の必要があるものについて検討することとなりました。そこで、研究成果を基に、過去に一定の頻度で血圧低下、呼吸困難又は意識障害等の重篤な健康危害が見られた症例から、その際に食した食品の中で、アレルギーを引き起こすことが明らかにされた原材料24品目を特定原材料等として指定されました。

その後、平成13年度～平成14年度、平成16年度～平成17年度、平成19年度～平成20年度及び平成23年度～平成24年度の実態調査の結果を踏まえ、品目の見直しを行い、現在、27品目を特定原材料等として指定しているところです。

これまでに行われた特定原材料等の見直し

平成16年度：特定原材料に準ずるものに「バナナ」を追加

平成20年度：特定原材料に「えび」、「かに」を追加

平成25年度：特定原材料に準ずるものに「カシューナッツ」、「ごま」を追加

(新設)

(B-3) 特定原材料等27品目は見直しを行い、変更されることはあるのですか。

ようか。

(略)

(B-4) 特定原材料等による表示で食品表示基準によるものと通知によるものがあるようですが、その違いは何ですか。

(答)

特定原材料等28品目中でも実際のアレルギー発症数、重篤度等に差異があるため、法令で表示を義務付けるものと、通知で表示を推奨するものとの規定を分けることが現実的であると考え、以下のように分類することとしています。

28品目の中でも特に重篤度・症例数の多い7品目(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生(ピーナッツ))の表示については食品表示基準で規定し、法令で表示を義務付けています。

28品目の中で、アレルギー疾患を引き起こすアレルゲンを含むことが知られていますが、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ますが、特定原材料に比べると少なく、現段階では科学的知見が必ずしも十分ではない21品目に関しては、特定原材料に準ずるものとして通知により表示を行うことを推奨することとしています。

「ゼラチン」に関しては、牛肉・豚肉由来であることが多く、これらは特定原材料に準ずるものであるため、元々表示をすべきものですが、ゼラチンそのものによりアレルギー疾患が起こることと、過去のパブリックコメントにおいて単独表示(「ゼラチン」としての表示)の要望も多かったことから、1品目として項目を立てることとしました。(D-18、E-13参照)

<食品表示基準/通知による規定>

規定	特定原材料等の名称	理由
(略)	えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生(ピーナッツ)	(略)
通知	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	(略)
(略)	(略)	(略)

(B-5) ~ (B-9) (略)

ようか。

(略)

(B-4) 特定原材料等による表示で食品表示基準によるものと通知によるものがあるようですが、その違いは何ですか。

(答)

特定原材料等27品目中でも実際のアレルギー発症数、重篤度等に差異があるため、法令で表示を義務付けるものと、通知で表示を推奨するものとの規定を分けることが現実的であると考え、以下のように分類することとしています。

27品目の中でも特に重篤度・症例数の多い7品目(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生)の表示については食品表示基準で規定し、法令で表示を義務付けています。

27品目の中で、アレルギー疾患を引き起こすアレルゲンを含むことが知られていますが、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ますが、特定原材料に比べると少なく、現段階では科学的知見が必ずしも十分ではない20品目に関しては、特定原材料に準ずるものとして通知により表示を行うことを推奨することとしています。

「ゼラチン」に関しては、牛肉・豚肉由来であることが多く、これらは特定原材料に準ずるものであるため、元々表示をすべきものですが、ゼラチンそのものによりアレルギー疾患が起こることと、過去のパブリックコメントにおいて単独表示(「ゼラチン」としての表示)の要望も多かったことから、1品目として項目を立てることとしました。(D-17、E-13参照)

<食品表示基準/通知による規定>

規定	特定原材料等の名称	理由
(略)	えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生	(略)
通知	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	(略)
(略)	(略)	(略)

(B-5) ~ (B-9) (略)

(B-10) 加工助剤やキャリアオーバー等、添加物のごく微量の残存についても表示は必要となるのでしょうか。

(答)

加工助剤^{*1}及びキャリアオーバー^{*2}等、添加物を含む旨の表示が免除されているものであっても、特定原材料等に由来する添加物に係る表示では次のとおり表示することとされています。

- ① 特定原材料7品目に由来する添加物の場合、添加物の表示が免除されているものであっても、特定原材料については、表示する必要があります。
- ② 特定原材料に準ずるもの²¹品目に由来する添加物の場合、添加物の表示が免除されているものであっても、特定原材料に準ずるものについては、可能な限り表示するようにしてください。

なお、過剰な表示は、かえって消費者の選択の余地を狭めることとなりますので、微量な特定原材料等を含む場合の表示方法は、(C-3)により行ってください。

(略)

(B-11) ~ (C-7) (略)

(C-8) 香料の原材料として、特定原材料等を用いることがありますが、これらについても表示は必要なのでしょうか。

(答)

香料に関しては、実際にアレルギー疾患を引き起こしたという知見が乏しいため、現時点では特定原材料等に関する表示を必須とはしていません。しかしながら、アレルギー症状はごく微量でも引き起こされる場合があることを考慮すると、今後さらに調査・検討が必要です。

また、香気成分以外に特定原材料等²⁸品目を原材料として製造された副剤を使用している際には、表示する必要があります。なお、香料の副剤に特定原材料等を使用している場合も、表示する必要があります。

(C-9) ~ (D-6) (略)

(D-7) 特定原材料の「落花生」の範囲を教えてください。

(答)

「落花生」は、いわゆるピーナッツ、なんきんまめとも呼ばれるものです。多くの料理や菓子類に使用されますが、ピーナッツオイル、ピーナッツバター等もアレルゲンとなるので注意が必要です。

(B-10) 加工助剤やキャリアオーバー等、添加物のごく微量の残存についても表示は必要となるのでしょうか。

(答)

加工助剤^{*1}及びキャリアオーバー^{*2}等、添加物を含む旨の表示が免除されているものであっても、特定原材料等に由来する添加物に係る表示では次のとおり表示することとされています。

- ① 特定原材料7品目に由来する添加物の場合、添加物の表示が免除されているものであっても、特定原材料については、表示する必要があります。
- ② 特定原材料に準ずるもの²⁰品目に由来する添加物の場合、添加物の表示が免除されているものであっても、特定原材料に準ずるものについては、可能な限り表示するようにしてください。

なお、過剰な表示は、かえって消費者の選択の余地を狭めることとなりますので、微量な特定原材料等を含む場合の表示方法は、(C-3)により行ってください。

(略)

(B-11) ~ (C-7) (略)

(C-8) 香料の原材料として、特定原材料等を用いることがありますが、これらについても表示は必要なのでしょうか。

(答)

香料に関しては、実際にアレルギー疾患を引き起こしたという知見が乏しいため、現時点では特定原材料等に関する表示を必須とはしていません。しかしながら、アレルギー症状はごく微量でも引き起こされる場合があることを考慮すると、今後さらに調査・検討が必要です。

また、香気成分以外に特定原材料等²⁷品目を原材料として製造された副剤を使用している際には、表示する必要があります。なお、香料の副剤に特定原材料等を使用している場合も、表示する必要があります。

(C-9) ~ (D-6) (略)

(D-7) 特定原材料の「落花生」の範囲を教えてください。

(答)

「落花生」は、いわゆるピーナッツ、なんきんまめとも呼ばれるものです。多くの料理や菓子類に使用されますが、ピーナッツオイル、ピーナッツバター等もアレルゲンとなるので注意が必要です。

一般に脂肪が多い小粒種は採油用に、たんぱく質が多い大粒種は食用にされることが多いようですが、両方とも表示の対象となります。

(D-8) 特定原材料に準ずるものの「アーモンド」の範囲を教えてください。

(答)

「アーモンド」は、スイート種とビター種がありますが、主に食用にされるスイート種だけでなく、ビター種も対象となります。また、アーモンドオイル、アーモンドミルク等もアレルゲンとなるので注意が必要です。

(D-9) ～ (D-20) (略)

(E-1) ～ (E-17) (略)

(E-18) 原材料名の表示にあつては、原材料が一種類のみであるものは、原材料名の表示を省略することができることになっており、生乳のみを原材料とする乳・乳製品（例えば、クリーム）にあつては、原材料名欄を省略できますが、このような場合にアレルギー表示はどのようにすればよいですか。

(答)

原材料が一種類のみで原材料名の表示を省略する場合にあつては、名称や種類別の表示に括弧を付して「(乳成分を含む)」と表示してください。

(略)

(E-19) (略)

(E-20) 特定原材料等以外の食品（米など）について、一括表示枠内に表示することはできますか。

(答)

全ての食品はアレルギーを引き起こす可能性があります。全ての食品にアレルギー表示をさせることは現実的ではなく、また、アレルギー表示をする意味が無くなるため、おおむね3年ごとに実施している全国実態調査に基づき、その中で特に症例数の多い食品・重篤度の高い食品等について特定原材料として表示を義務付け又は特定原材料に準ずるものとして推奨しているものです。なお、平成30年度の実態調査の結果によると、特定原材料等で全症例の94.5%を、また、ショック症例の94.0%を占めています。

落花生によるアレルギーは日本では非常に少ないものでしたが、徐々に患者数が増えてきており、今後さらに増加傾向をたどることが予測されています。一般に脂肪が多い小粒種は採油用に、たんぱく質が多い大粒種は食用にされることが多いようですが、両方とも表示の対象となります。

(新設)

(D-8) ～ (D-19) (略)

(E-1) ～ (E-17) (略)

(E-18) 原材料名の表示にあつては、原材料が一種類のみであるものは、原材料名の表示を省略することができることになっており、生乳のみを原材料とする乳・乳製品（例えば、クリーム）にあつては、原材料名欄を省略できますが、このような場合にアレルギー表示はどのようにすればよいですか。

(答)

原材料が一種類のみで原材料名の表示を省略する場合にあつては、種類別の表示に括弧を付して「(乳成分を含む)」と表示してください。

(E-19) (略)

(E-20) 特定原材料等以外の食品（米など）について、一括表示枠内に表示することはできますか。

(答)

全ての食品はアレルギーを引き起こす可能性があります。全ての食品にアレルギー表示をさせることは現実的ではなく、また、アレルギー表示をする意味が無くなるため、おおむね3年ごとに実施している全国実態調査に基づき、その中で特に症例数の多い食品・重篤度の高い食品等について特定原材料として表示を義務付け又は特定原材料に準ずるものとして推奨しているものです。なお、平成23年度～平成24年度の実態調査において、特定原材料等 (27品目) で全症例の95.5%を占め、そのうち、アナフィラキシーを起こした全症例の95.1%を占めています。

特定原材料等以外のアレルゲンを一括表示枠内に表示することは、新たに追加されたものと誤解されるおそれがあり、整合性の観点から、一括表示枠内には表示できませんので、特定原材料等以外の食品にアレルギー表示をしたい場合は、任意で一括表示枠外に表示してください。

なお、現時点において特定原材料等でない食品であっても、今後、全国実態調査により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ような場合は、特定原材料等に追加するかどうかを検討されることとなります。

(E-21) 表示義務のない特定原材料に準ずるものについても、表示対象としているかどうかについて情報提供を行うべきですか。

(答)

特定原材料に準ずるものについては、表示が義務付けられておらず、その表示を欠く場合、アレルギー疾患を有する者は当該食品が「特定原材料に準ずるものを使用していない」又は「特定原材料に準ずるものを使用しているが、表示がされていない」のいずれであるかを正確に判断することが困難となっています。このため、「この食品のアレルゲンは特定原材料に準ずるものを含めて対象範囲としています。」、「この食品は28品目のアレルゲンを対象範囲としています。」、「アレルゲンは表示義務品目のみ対象範囲としています。」、「アレルゲンは義務7品目を対象範囲としています。」、「アレルゲン(28品目対象)」、「アレルゲン(特定原材料のみ)」、「アレルゲン(特定原材料に準ずるものも含む)」等、対象範囲について、特定原材料7品目のみを対象としているのか、特定原材料に準ずるものを含む28品目を対象としているのかが明確となるよう一括表示枠に近接した箇所に表示するよう努めてください。

なお、表示については、(I-9)と同様に、取扱商品の包装資材の切替状況等を勘案し、各食品関連事業者の判断で表示時期を決めていただくこととなります。

また、ウェブサイト等を活用して、消費者等に情報提供することも有用と考えます。

(E-22) 特定原材料等を使用していない旨の表示について具体的に教えてください。

(答)

(E-21) のとおり、アレルギー表示の対象が、特定原材料7品目又は特定原材料に準ずるものを含む28品目であるかを明確に表示するよう努めることとしています。

また、「特定原材料に準ずるものを含むであろう」とアレルギー疾患を有する者が社会通念に照らし認識する食品については、当該特定原材料に準ずるものを使用せずに当該食品を製造等した場合であって、それが製造記録等により適切に確認できる場合には、当該特定原材料に準ずるものを使用していない旨を表示す

特定原材料等以外のアレルゲンを一括表示枠内に表示することは、新たに追加されたものと誤解されるおそれがあり、整合性の観点から、一括表示枠内には表示できませんので、特定原材料等以外の食品にアレルギー表示をしたい場合は、任意で一括表示枠外に表示してください。

なお、現時点において特定原材料等でない食品であっても、今後、全国実態調査により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ような場合は、特定原材料等に追加するかどうかを検討されることとなります。

(E-21) 表示義務のない特定原材料に準ずるものについても、表示対象としているかどうかについて情報提供を行うべきですか。

(答)

特定原材料に準ずるものについては、表示が義務付けられておらず、その表示を欠く場合、アレルギー疾患を有する者は当該食品が「特定原材料に準ずるものを使用していない」又は「特定原材料に準ずるものを使用しているが、表示がされていない」のいずれであるかを正確に判断することが困難となっています。このため、「この食品は27品目のアレルゲンを対象範囲としています。」、「アレルゲンは義務7品目を対象範囲としています。」、「アレルゲン(27品目対象)」等、対象範囲について、特定原材料7品目のみを対象としているのか、特定原材料に準ずるものを含む27品目を対象としているのかが明確となるよう一括表示枠に近接した箇所に表示するよう努めてください。

また、ウェブサイト等を活用して、消費者等に情報提供することも有用と考えます。

(E-22) 特定原材料等を使用していない旨の表示について具体的に教えてください。

(答)

(E-21) のとおり、アレルギー表示の対象が、特定原材料7品目又は特定原材料に準ずるものを含む27品目であるかを明確に表示するよう努めることとしています。

また、「特定原材料に準ずるものを含むであろう」とアレルギー疾患を有する者が社会通念に照らし認識する食品については、当該特定原材料に準ずるものを使用せずに当該食品を製造等した場合であって、それが製造記録等により適切に確認できる場合には、当該特定原材料に準ずるものを使用していない旨を表示す

ることが望ましいと考えていることから、「使用していない旨」を一括表示枠外に表示してください。

例えば、一般に「フルーツミックスジュース」には、「りんご（特定原材料に準ずるもの）」を使用していますが、「りんご」を使用しないで「フルーツミックスジュース」を製造したことが適切に確認された場合には、「本品はりんごを使っていません。」と表示してください。

なお、特定原材料等を使用していないと消費者が一般的に認識する場合、例えば、ミネラルウォーターに大豆を使用していない場合にまで、「本品は大豆（特定原材料に準ずるもの）を使っていません。」と表示する必要はありません。

(E-23) ~ (I-3) (略)

(I-4) 国として、新たなアレルギーを含む食品の検索のためにどのような研究を行っているのですか。

(答)

アレルギーを含む食品に起因する健康危害を未然に防止するため、表示による情報提供の要望が高まってきたことなどから、厚生労働省においては、食物アレルギーの実態及び誘発物質の解明に関する研究を平成8年から免疫・アレルギー研究事業において検討されてきました。また、平成12年度から発足した食物アレルギー研究班において、実際に表示を義務化することにより生じる諸問題についての検討も行われてきました。

平成21年9月に消費者庁が発足したことに伴い、厚生労働省で行ってきた実態調査や検査法の開発については、引き続き、消費者庁で実施しています。

現在指定されている28品目は時代の変化とともに改訂されるもので、さらに実態調査・科学的研究を行い、新たな知見や報告により適宜、見直しを行います。

(I-5)・(I-6) (略)

(I-7) 対面販売や店頭での量り売りを行う場合や、レストランのような飲食店等（以下「外食等」という。）では、食物アレルギー疾患を有する方への情報提供としてどのような取組を行ったらいですか。

(答)

外食等については、現在、アレルギー情報の提供は義務付けられていませんが、平成26年4月から同年12月まで、消費者庁長官の下に「外食等におけるアレルギー情報の提供の在り方検討会」を設置し検討を行っており、その検討会の中間報

ることが望ましいと考えていることから、「使用していない旨」を一括表示枠外に表示してください。

例えば、一般に「フルーツミックスジュース」には、「りんご（特定原材料に準ずるもの）」を使用していますが、「りんご」を使用しないで「フルーツミックスジュース」を製造したことが適切に確認された場合には、「本品はりんごを使っていません。」と表示してください。

なお、特定原材料等を使用していないと消費者が一般的に認識する場合、例えば、ミネラルウォーターに大豆を使用していない場合にまで、「本品は大豆（特定原材料に準ずるもの）を使っていません。」と表示する必要はありません。

(E-23) ~ (I-3) (略)

(I-4) 国として、新たなアレルギーを含む食品の検索のためにどのような研究を行っているのですか。

(答)

アレルギーを含む食品に起因する健康危害を未然に防止するため、表示による情報提供の要望が高まってきたことなどから、厚生労働省においては、食物アレルギーの実態及び誘発物質の解明に関する研究を平成8年から免疫・アレルギー研究事業において検討されてきました。また、平成12年度から発足した食物アレルギー研究班において、実際に表示を義務化することにより生じる諸問題についての検討も行われてきました。

平成21年9月に消費者庁が発足したことに伴い、厚生労働省で行ってきた実態調査や検査法の開発については、引き続き、消費者庁で実施しています。

現在指定されている27品目は時代の変化とともに改訂されるもので、さらに実態調査・科学的研究を行い、新たな知見や報告により適宜、見直しを行います。

(I-5)・(I-6) (略)

(I-7) 対面販売や店頭での量り売りを行う場合や、レストランのような飲食店等（以下「外食等」という。）では、食物アレルギー疾患を有する方への情報提供としてどのような取組を行ったらいですか。

(答)

外食等については、現在、アレルギー情報の提供は義務付けられていませんが、平成26年4月から同年12月まで、消費者庁長官の下に「外食等におけるアレルギー情報の提供の在り方検討会」を設置し検討を行っており、その検討会の中間報

告において、

- ① アレルギー表示が義務付けられ、正確な表示がなされれば、患者にとって選択肢が広がると考えられる一方、
- ② 外食等の業態の特性を踏まえると、全ての外食等事業者が対応可能な形で、正確な表示が担保されることは現時点においては困難と考えられる

ことから、表示の義務化については慎重に考える必要があると整理され、まずは、外食等事業者が正しい知識・理解に基づく、事業者の規模・業態等に応じた、アレルギー情報の自主的な情報提供の促進を進めていく必要があると整理されました。

上記を踏まえ、消費者庁では平成28年度に外食等におけるアレルギーの情報を提供を促すこと及びアレルギーに関する事業者の研修を目的として動画を作成し、DVDにして各事業者団体や地方公共団体に配布したところです。

研修用DVDを活用し、表示義務が課せられていない事業者にあってもアレルギーについて積極的な情報提供をしてください。

(I-8) (略)

(I-9) 令和元年9月に「アーモンド」が特定原材料に準ずるものに追加されましたが、いつまでに表示する必要がありますか。また、包装資材の切替え等の猶予期間等はあるのですか。

(答)

食品表示基準附則第4条に基づく経過措置期間が令和2年3月31日に終了するため、新たな表示制度に対応して各食品関連事業者による包装資材の切替えが進んでいます。また、アーモンドの追加は特定原材料でなく、特定原材料に準ずるものとしての追加です。このため、アレルギーとしてアーモンドの表示を行うのであれば、可能な限り速やかに行うことが望ましいですが、取扱食品の包装資材の切替状況等を勘案し、各食品関連事業者の判断で表示時期を決めていただくこととなります。

また、アーモンドを取り扱う食品関連事業者がアレルギーの表示を適切にするためには、原材料供給事業者等、流通段階での管理状況も重要であるため、事業者間における管理状況の情報共有も可能な限り速やかに実施してください。

告において、

- ① アレルギー表示が義務付けられ、正確な表示がなされれば、患者にとって選択肢が広がると考えられる一方、
- ② 外食等の業態の特性を踏まえると、全ての外食等事業者が対応可能な形で、正確な表示が担保されることは現時点においては困難と考えられる

ことから、表示の義務化については慎重に考える必要があると整理され、まずは、外食等事業者が正しい知識・理解に基づく、事業者の規模・業態等に応じた、アレルギー情報の自主的な情報提供の促進を進めていく必要があると整理されています。

これを実践するために、今後、

- ① 外食等事業者向けの手引書
- ② 食物アレルギー全般に渡る基礎的な情報提供の充実のため、研修教材としての小冊子や動画

を関係省庁と連携しながら作成していくこととしていますので、これら中間報告や手引書等を踏まえて、正しい知識・理解に基づく、事業者の規模・業態等に応じた、アレルギー情報の自主的な情報提供の促進を進めていただきたいと考えています。

(I-8) (略)

(新設)

別添 遺伝子組換え食品に関する事項 (略)

別添 ゲノム編集技術応用食品に関する事項

(ゲノム編集-1) ゲノム編集技術応用食品とはどのような食品ですか。

(答)

1 「ゲノム編集技術とは、特定の機能を付与することを目的として、染色体上の特定の塩基配列を認識する酵素を用いてその塩基配列上の特定の部位を改変する技術」をいい、「①ゲノム編集技術によって得られた生物の全部若しくは一部」、「②当該生物の全部若しくは一部を含む物」、「③ゲノム編集技術によって得られた微生物を利用して製造された物又は当該物を含む物」のいずれかに該当する物が「ゲノム編集技術応用食品」です（「ゲノム編集技術応用食品等の食品衛生上の取扱要領」（令和元年9月19日生食発0919第7号厚生労働省大臣官房生活衛生・食品安全審議官通知）。

2 また、ゲノム編集技術は、一般的に、A) 標的とするDNAを切断し、自然修復の過程で生じた変異を得るもの、B) 標的とするDNAを切断し、併せて導入したDNAを鋳型として修復させ、変異を得るもの、C) 標的とするDNAを切断し、併せて導入した遺伝子を組み込むことで変異を得るものの3タイプに分類されます。

3 なお、「ゲノム編集技術を利用して得られた食品等の食品衛生上の取扱いについて」（厚生労働省 薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会新開発食品調査部会報告書（平成31年3月27日公表））において、ゲノム編集技術応用食品には、利用した技術が食品衛生法上の組換えDNA技術に該当するもの（食品表示基準上の遺伝子組換え食品に該当するもの）と該当しないものがあります。遺伝子組換え食品に該当するゲノム編集技術応用食品は、規格基準（食品・添加物等の規格基準（昭和34年厚生省告示第370号））に基づく安全性審査の手続を経る必要があります。一方、遺伝子組換え食品に該当しないゲノム編集技術応用食品は、「ゲノム編集技術応用食品等の食品衛生上の取扱要領」において、基本的に届出の対象とされています。届出制度の詳細は、厚生労働省のウェブサイトをご確認ください。

(ゲノム編集-2) ゲノム編集技術応用食品は食品表示基準に基づく遺伝子組換え表示制度の対象となりますか。

(答)

1 「ゲノム編集技術を利用して得られた食品等の食品衛生上の取扱いについて」において、ゲノム編集技術応用食品の中で、外来遺伝子及びその一部が除去されていないものは組換えDNA技術に該当する技術を用いたものとされています。組換えDNA技術を利用して得られた食品は、食品表示基準に基づく遺伝

別添 遺伝子組換え食品に関する事項 (略)

(新設)

(新設)

(新設)

子組換え表示制度の対象となりますので、外来遺伝子及びその一部が除去されていないゲノム編集技術応用食品は、遺伝子組換え食品として、食品表示基準に基づく遺伝子組換え表示制度に従い表示を行うこととなります。

2 一方、同報告書において、「ゲノム編集技術応用食品の中で、外来遺伝子及びその一部が残存しないことに加えて、人工制限酵素の切断箇所の修復に伴い塩基の欠失、置換、自然界で起こり得るような遺伝子の欠失、さらに結果として1～数塩基の変異が挿入される結果となるもの」は、食品衛生法上の組換えDNA技術に該当しない技術を用いたものとされています。これは、「それらの変異は自然界で起こる切断箇所の修復で起こる変化の範囲内」のもので、組換えDNA技術に該当しない従来の育種技術（例えば、放射線照射や薬剤により人為的に不特定のDNAを切断し、自然修復の過程で生じた変異を得る突然変異誘発技術）でも起こり得るものであり、また、その変異の安全性の程度も、従来の育種技術を用いた場合と同程度と考えられるためです。

食品表示基準上も、組換えDNA技術を利用していないものは遺伝子組換え食品に該当しませんので、このようなゲノム編集技術応用食品は食品表示基準に基づく遺伝子組換え表示制度の対象外となります。

(ゲノム編集－3) 遺伝子組換え食品に該当しないゲノム編集技術応用食品に関連する表示をすることはできますか。

(新設)

(答)

1 遺伝子組換え食品に該当しないゲノム編集技術応用食品については、現時点では、ゲノム編集技術によって得られた変異と従来の育種技術によって得られた変異とを判別し検知するための実効的な検査法の確立が困難であり、表示監視における科学的検証は困難であると考えられます。また、国内における食品供給行程の各段階における分別流通等の管理方法が確立されておらず、国際的にもゲノム編集技術応用食品に係る表示に必要な情報を十分に得ることが難しい現状において、ある食品がゲノム編集技術を利用して得られた食品かどうか、ある加工食品がゲノム編集技術を利用して得られた食品を使用しているかどうかを確認することができないため、書類確認を基本とする社会的検証による表示監視でその真正性を担保することは困難であり、実効的な監視体制を確保することはできないと考えられます。

そのため、遺伝子組換え食品に該当しないゲノム編集技術応用食品及びそれを原材料とする加工食品について、食品関連事業者に表示を義務付けることは現時点では妥当でないと考えられます。

2 一方で、ゲノム編集技術応用食品であるか否かを知りたいと思う消費者が一定数いることから、適切に情報提供がなされる場合には、食品関連事業者がゲノム編集技術応用食品に関する表示を行うことは可能です。ゲノム編集技術応用食品であることの情報提供をする場合は、食品関連事業者自らが、食品供給

行程の各段階における流通管理に係る取引記録その他の合理的な根拠資料に基づき、適正な情報提供を通じて消費者の信頼を確保することが必要となります。

なお、消費者の自主的かつ合理的な選択の観点からは、厚生労働省に届出されて同省のウェブサイトで公表されたゲノム編集技術応用食品又はそれを原材料とする食品であることが明らかな場合には、積極的に情報提供するよう努めるべきと考えます。

3 ゲノム編集技術を始めとする新たな育種技術については、国内外で研究開発が進められている分野であることから、今後、消費者庁は、流通実態や諸外国の表示制度に関する情報収集も随時行った上で、新たな知見等が得られた場合には、表示の義務付けも視野に入れつつ、必要に応じて取扱いの見直しを検討いたします。

(ゲノム編集－4)「ゲノム編集技術応用食品でない」旨を表示することはできますか。また、表示する場合に気を付けることはありますか。

(新設)

(答)

1 ゲノム編集技術応用食品でない食品又はそれを原材料とする加工食品に「ゲノム編集技術応用食品でない」と表示することについては、それが適切になされる限りにおいて、消費者の自主的かつ合理的な選択の機会の確保に資するものであると考えられるため、特に禁止されるものではありません。

2 ただし、現時点では、ゲノム編集技術を利用したかどうかの確認を科学的に検証して行うことはできないため、表示に係る適切な管理体制を有しない食品関連事業者が「ゲノム編集技術応用食品でない」旨の表示を安易に行うことは望ましくないと考えます。このため、「ゲノム編集技術応用食品でない」旨を表示する場合にあっては、食品関連事業者自らが、食品供給行程の各段階における流通管理に係る取引記録その他の合理的な根拠資料に基づき、適正な情報提供を通じて消費者の信頼を確保することが必要となります。

3 「ゲノム編集技術応用食品でない」旨を表示するためには、例えば、以下のような根拠資料を有しておくことが有用と考えられます。

① 農産物について、種苗会社による種子に関する証明を起点として、生産段階から製造・販売まで、他の品種と混ざらないように管理されたことが確認できる書類

② 水産物について、稚魚に関する証明を起点として、稚魚の養殖段階から製造・販売まで、他の漁港や養殖場から出荷されたものと混ざらないように管理されたことが確認できる書類

ここに挙げたものはあくまで一例であって、適正な情報提供を担保するための具体的な根拠資料については、あくまで個々のゲノム編集技術応用食品の態様や生産・流通実態などに即して、食品関連事業者が適切に判断することが必

要です。

4 なお、複数の原材料から組成される加工食品に「ゲノム編集技術応用食品でない」旨を表示しようとする場合は、上記3の考え方に従って、どの原材料がゲノム編集技術応用食品でないのかを明確にして表示するか、全ての原材料について、ゲノム編集技術応用食品でないことが合理的に説明できることが必要です。

(ゲノム編集－5) 遺伝子組換え食品に該当しないゲノム編集技術応用食品に、「遺伝子組換えでない」と表示することはできますか。

(新設)

(答)

1 「遺伝子組換えでない」旨の表示は、食品表示基準の規定に従って表示してください。

2 ただし、現時点においては、ゲノム編集技術と組換えDNA技術の違いについて消費者が必ずしも十分理解しているとは言い難いことから、食品表示基準の規定に従って「遺伝子組換えでない」旨の表示をする際には、併せて(ゲノム編集－3)の記載に従って、遺伝子組換え食品に該当しないゲノム編集技術応用食品である旨の情報提供をすることが消費者の自主的かつ合理的な選択の機会の確保に資するものと考えます。このような食品が厚生労働省に届出されて同省のウェブサイトで公表されたゲノム編集技術応用食品又はそれを原材料とする食品であることが明らかな場合には、(ゲノム編集－3)と同様に消費者へ積極的に情報提供するよう努めるべきと考えます。

3 消費者庁としては、ゲノム編集技術と組換えDNA技術の違いや食品表示制度上の取扱いなどについて、消費者が正しく理解できるよう、関係省庁とも連携して情報発信に努めたいと考えています。

別添 原料原産地表示(別表15の1～6)～別添 玄米及び精米に関する事項(略)

別添 原料原産地表示(別表15の1～6)～別添 玄米及び精米に関する事項(略)