

平成28年10月13日  
九州管区行政評価局

## 食品表示に関する実態調査 ＜結果に基づく改善意見の通知＞

九州管区行政評価局(局長:角田(つのだ)祐一)では、食品表示制度の適切な運用を促進する観点から、①当局独自による店頭調査及び当局では初めての科学分析調査(委託調査)を実施し、これらを踏まえ、②関係機関による指導監視の実施状況等を調査しました。その結果を取りまとめ、必要な改善措置等について関係機関に通知することとしましたので、公表します。

- 調査担当局所 九州管区行政評価局
- 調査実施時期 平成28年5月～10月
- 調査対象機関 九州農政局
- 関連調査対象機関 独立行政法人農林水産消費安全技術センター(FAMIC)福岡センター
- 調査協力団体等 福岡県、佐賀県、食品関連事業者

※ 結果報告書については、九州管区行政評価局のホームページに掲載されます。

URL <http://www.soumu.go.jp/kanku/kyusyu/chiiki.html>

〔照会先〕

第一部第1評価監視官 作間正和  
上席評価監視調査官 柳場浩文  
電話:092-431-7086

# 食品表示に関する実態調査の結果（概要）

改善意見通知日：平成28年10月13日  
 改善意見通知先：九州農政局、FAMIC福岡センター  
 参考通知先：県、保健所設置市

## 背景等

- 食品の表示は、食品の内容を正しく理解し、食品の選択や、摂取する際の安全性を確保する上で重要な情報源
- 一方、従前から消費者の信頼を揺るがす産地偽装などの事件は全国的に発生。九州地方においても、あさり、しじみの原産地偽装や、豆腐等の原料大豆の原産地の不適正表示などの事案が発生。遺伝子組換え食品についても消費者から高い関心
- 包括的かつ一元的な食品表示基準や是正措置等を定めた「食品表示法」が平成27年4月から施行。アレルギー表示に係るルールの改善、栄養成分表示の義務化など、32年3月までに新制度への移行が必要



イラスト：政府広報オンライン

➡ ①当局独自の店頭調査・科学分析調査、②行政機関等調査（関係機関による指導監視の実施状況等）を実施

## 調査事項

## 主な調査結果

## 主な改善意見

### 店頭調査

1 食品表示基準違反等の状況

- ① 当局店頭調査：8/10の店舗で不適切表示あり
- ② 当局科学分析調査：約5%で真正に疑い。指導監視機関に通知

### 科学分析調査 (当局独自調査)

2 新食品表示への移行状況

- ① 店頭調査の結果、新ルールへの移行は低調(全て適合：約4%)
- ② 移行時期未定の事業者が75%あり

### 行政機関等調査

3 食品表示に関する指導監視の実施状況

- ① 被疑情報が寄せられるまで未把握の指導監視対象あり
- ② 同一事業者が違反再発。立入検査報告書に再発原因の記載なし

4 遺伝子組換え表示に係る監視

- ① 遺伝子組換え表示に不適正事案は確認されず(当局科学分析等)
- ② 分別生産流通管理を証明書により確認する意識の乏しい事業者あり

5 食品表示制度の普及啓発等

- ① 被疑情報は指導監視上重要。受付件数は4年前の4割に減少
- ② 九州農政局は、県等からの普及啓発要請に協力



イラスト：政府広報オンライン

- 指導監視対象の的確な把握
- 再発原因の究明、報告書記載
- 事業者に対する一層の啓発
- 被疑情報の受付について一層の周知

# 1 食品表示基準違反等の状況

## 調査結果

結果報告書P3~29

### ① 不適切な表示あり【8/10店舗】（当局のスーパー、産地直売所等店頭調査）

- (例) i) 原産地、原料原産地が二重に表示【4店舗】  
 ii) 製造者と加工・販売者がそれぞれ表示した保存方法(保存温度)が異なる【2店舗】  
 ➔ 当局から、食品表示責任者や指導監視機関に連絡し、改善(一部予定を含む。)

### ② 正しくない可能性がある表示【約5%】（当局の科学分析調査）

- ・ 関係機関が指導監視を行っているものの、依然として不適正な表示は発生
- ・ また、消費者が食品を購入する際に、表示内容の真正性を確認することは困難

#### ・ 科学分析によって表示内容の真正性を調査 ⇒ 正しくない可能性あり【3/62点.4.8%】

##### i) 「そうめん」からアレルギーである「そば」が検出【1点】

アレルギー表示のない「そば」が基準値の2倍以上検出(混入可能性の注意喚起表示なし)

##### ii) 国産牛挽肉及び同こま切れ肉から外国産牛のDNA検出【2点】

「国産」表示のある牛肉(挽肉及びこま切れ肉)がDNA検査において、「外国産又は外国産を含む」と判別

➔ 表示上の適正性の判断には、飼養地・飼養期間や流通経路の調査等が必要 ⇒ P7 参考資料

➔ 当局は、これらの検出結果を指導監視機関に速やかに通知した。  
 これを踏まえ、各指導監視機関において、必要な対応を実施

原料原産地の二重表示

**オージー・ビーフ**  
 大自然の味わい、  
 オーストラリアから

二重表示により、消費者の混乱、意向と異なる選択のおそれ

**佐賀産** 牛肉味付き焼肉用  
 個体識別番号1234567890  
 加工日16.7.4 消費期限 16.7.6  
 保存温度4℃以下  
 本体価格 298円 正味量160g  
 販売者 (株)A社

異なる保存方法の表示

ほっけの開き  
**賞味期限 16.8.2**  
**保存温度 -18℃以下**  
 税抜 580円 (税込627円)  
 加工者 (株)B社

この賞味期限は、冷凍(-18℃以下)で保存した場合の期限である。

名称	ほっけの開き
原材料名	しまほっけ(ロシア産)、食塩、純米酒、(中略)、トレハロース、着色料(紅麴)
内容量	1枚
保存方法	<b>要冷蔵(10℃以下)</b>
調理方法	焼いてお召上がり下さい
消費期限	枠外記載
製造者	(株)C社 ○△県○市△△番地

消費者が誤って、冷蔵保存して賞味期限間近に摂取した場合、安全面での問題が懸念される。

### ○ 違反内容は「畜産物(生鮮)原産地の誤表示・欠落」が最多（関係機関による指導内容）

- ・ 九州管内の実績(5年間)は、命令2件、指示37件、指導212件(品質事項、H23~27年度)(※)
- ・ 指導案件の違反内容は、「原産地の誤表示・欠落」が最多【42.9%】(91/212件)

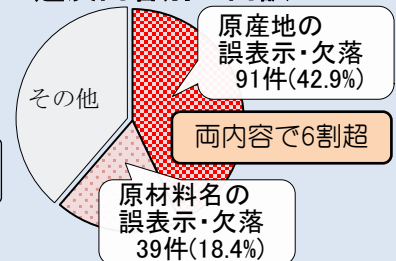
⇒ 品目でみると、「畜産物(生鮮)」の原産地の誤表示・欠落が突出【20.8%】(44/212件)

具体的には、i)「A県産をB県産と誤表示」【45.5%】(20/44件)

ii)「外国産を国産と誤表示」【27.3%】(12/44件) 等

#### 違反内容別の内訳

(※) n=九州農政局による指導212件  
 [他に、県・政令市による指導あり]



## 2 新食品表示への移行状況

### 調査結果

#### ① 新ルールへの移行は低調【全て適合：3.8%】(13/341品)

結果報告書P30~47

- 福岡県内及び佐賀県内のスーパー等で販売されている加工食品を当局が調査
- 事項別にみると、
  - i) アレルギー表示に係るルールの改善【適合：20.1%】(44/219品)
  - ii) 栄養成分表示の義務化【適合：7.0%】(18/256品)
  - iii) 原材料と添加物の明確な区分表示【適合：12.0%】(32/266品)
- 低調な理由：まだ猶予期間あり、旧表示ラベルの在庫、栄養成分表示のデータ取得コスト

#### ② 移行時期未定の事業者が多数【未定：15/20事業者(75%)】

名称：洋菓子  
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：ソルビトール、膨張剤、香料、乳化剤(大豆由来)、  
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)

アレルギーは添加物にも表示されます。

栄養成分表示  
1袋当たり

熱量	●●kcal
たんぱく質	▲▲g
脂質	◆◆g
炭水化物	■ ■g
食塩相当量	★★g



出典：知っておきたい食品の表示(消費者庁)

## 3 食品表示に関する指導監視の実施状況

#### ① 被疑情報が寄せられるまで未把握の指導監視対象あり

結果報告書P48~56

- 九州農政局の県域拠点、食品関連事業者のデータを蓄積して、巡回調査等の指導監視を実施
- 福岡・佐賀県拠点が行政指導を行った違反事業者のうち、13.4%(11/抽出82事業者)が未把握
- 外部機関作成のデータベースを活用した、蓄積データの一斉点検なし
- 新規出店した総合スーパー等の把握が迅速に行われていない例あり

#### ② 立入検査報告書に違反の再発原因に係る分析等の記載なし

結果報告書P57~64

- 農林水産省では、違反に常習性がある等の場合には、事業者名等の公表を伴う「指示」を行う方針
- 九州農政局は、県域拠点の立入検査の報告書等に基づき、措置区分(指示又は指導)を判断
- 福岡・佐賀県拠点(H23年度~27年度)では、同一事業者が違反再発【計7事業者】  
(2回:5事業者、3回:2事業者)
- ※ 再発事業者への「指示」例なし
- これら事業者に係る立入検査の報告書等には、再発原因の分析結果等の記載なし

### 改善意見

指導監視対象の的確な把握(他機関のデータを活用した一斉点検)  
(九州農政局)

再発原因の究明、報告書への記載  
(九州農政局)

### ③ 事務処理は、平成22年総務大臣勸告に即して迅速に実施

- ・ 当省は、「食品表示に関する行政評価・監視～監視業務の適正化を中心として～」を実施して農林水産省に勸告(平成22年9月)
- ・ 当時問題がみられた i) 被疑情報の把握から立入検査の着手までの期間、ii) 同じく関係機関への回付までの期間について調査した結果、迅速に処理

## 4 遺伝子組換え表示に係る監視

### 調査結果

#### ① 消費者の関心の高い遺伝子組換え表示に、不適正事案は確認されず

- ・ 農林水産省の特別調査(H18年度)に伴うFAMIC科学分析、県による監視、当局の科学分析調査等

#### ② 分別生産流通管理を証明書により確認する意識の乏しい事業者あり

- ・ 豆腐に遺伝子組換えでない旨を表示 ⇒ 原材料が遺伝子組換え大豆と分別管理された証明が必要
- ・ 国内では、輸入業者が発行した証明書が製造業者まで届く仕組み  
※ なお、同等以上の信頼性のある方法等により、証明書とは異なる方法も可能



- ・ FAMIC福岡センターは、毎年度、事業者に対する分別管理の実施状況の調査、啓発を実施  
しかし、証明書により確認する意識の乏しい事業者あり

※ 豆腐等の製造日までに証明書の発行を受けていない製造業者【5/7事業者】(H27年度)

### 改善意見

**事業者に対する  
一層の啓発**  
(FAMIC福岡センター)

# 5 食品表示制度の普及啓発等

## 調査結果

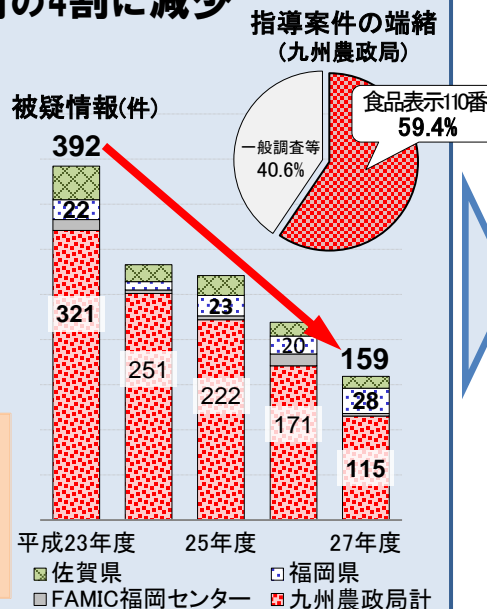
結果報告書P88～107

### ① 被疑情報は指導監視上重要。しかし受付件数は4年前の4割に減少

- ・ 指導監視機関は、窓口を設置して消費者等から被疑情報を受付
  - ※ この情報は、指導監視の端緒となる重要な情報源(端緒の約6割)
- ・ しかし、被疑情報の受付件数(品質事項)は、減少傾向(福岡県を除く。)
  - ※ H27年度は23年度の40.6%に減少(九州農政局では35.8%にまで減少)
- ・ 九州農政局では、不適正表示の指導件数が4年前の52.2%に減少
- ・ 一方、福岡県は、県民がより身近な場所で相談等できる体制に整備
  - ⇒ 被疑情報の受付件数が増加

#### ・ 消費者等が九州農政局の受付窓口を知る機会が減少

- 電話帳の相談コーナーから食品表示110番の案内を削除(全国一律)
- 受付窓口の一元化(県域拠点での受付周知取りやめ)



被疑情報の受付について一層の周知  
(九州農政局)

結果報告書P108～132

### ② 九州農政局は、法施行後(H27年度以降)も、県等からの普及啓発要請に協力

- ・ 同局は、品質事項のみを担当する機関であることから、消費者や事業者に対する食品表示基準の普及啓発については、単独では実施しないが、県等が実施する機会があれば、これに協力する方針
- ・ 同局県域拠点の品質事項に係る専門性・体制等を鑑みると、引き続き県等に協力することは、食品表示の適正化を推進する上で重要

## (参考資料)

### 食品表示法

公表資料P1、3

- 食品表示法の施行(平成27年4月1日)により、食品衛生法、農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律(旧JAS法)、健康増進法の食品の表示に関する規定を統合し、食品表示に関する包括的かつ一元的な制度を創設
  - 【主な新ルール】① アレルギー表示のルールの改善(原則として、個別の原材料や添加物にアレルゲンを表示)
  - ② 加工食品の栄養成分表示の義務化(5成分: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))
  - ③ 「原材料名」と「添加物」を明確に区分して表示(別欄に表示、改行・スラッシュで区分して表示 等)
- 加工食品の新ルールへの移行のための猶予期間は、平成32年3月31日まで

### 賞味期限・消費期限

公表資料P2

- 消費期限・・・ 未開封の状態、保存方法に表示されている方法に従い、保存された場合に、品質が保持される期限を示す年月日のことで、弁当や惣菜など品質の劣化が早い食品に表示。この期限を過ぎると衛生上の危害が生ずる可能性が高くなる。
- 賞味期限・・・ 未開封の状態、保存方法に表示されている方法に従い、保存された場合に、期待される全ての品質の保存が十分に可能であると認められる期限を示す年月日で、缶詰やスナック菓子など品質が比較的長く保持される食品に表示。この期限を過ぎてもすぐに食べられなくなるわけではない。

### 当局の科学分析調査①(調査事項)

公表資料P2 (結果報告書P24～29)

- 店頭での外形的な調査では、表示内容の真正性の確認に限界があることから、当局では、今回初めて、収集した食品のDNA分析等を民間の専門機関に委託して、食品内容を正しく反映した食品表示となっているか科学的に分析
- 福岡県及び佐賀県内において、割安感があるなどの食品62点を抽出購入し、一般消費者の関心が高いとみられる次の4つの視点で分析
  - i) 表示されていないアレルゲン(注)が含まれていないか(対象17点) (注)えび、小麦、そば等食品表示基準により定める特定原材料
  - ii) 原材料表示は適正か(対象15点)
  - iii) 原産地・原料原産地表示は適正か(対象23点)
  - iv) 遺伝子組換え原材料を使用していない旨の表示は適正か(対象7点)

## 当局の科学分析調査②(検査手法)

公表資料P2 (結果報告書P24~29)

- アレルゲン：ELISA法(甲殻類、卵、乳、小麦、そば、落花生、大豆について、それぞれの特徴的なたんぱく質を抗原抗体反応により検出する方法)
  - ・ 消費者庁が定める「アレルギー物質を含む食品の検査方法」に基づき、検査特性の異なる2種類の測定キットを使用
- 原産地・原料原産地(牛肉)：SNP検出法
  - ・ 日本とオーストラリア及びアメリカの牛はDNA配列が異なっており、検体のDNAを解析して日本産(国産)の牛か外国産の牛かを判別
  - ・ 複数の飼養地のうち日本国内で最も長く飼養されており、食品表示制度上は日本産(国産)と表示できる牛肉であっても、外国産牛のDNAを持つ種であれば、外国産と判別されることがあることから、食品表示制度上の適正性については、流通経路を調査するなどして総合的に判断する必要がある。

## 遺伝子組換え

公表資料P4

- 遺伝子組換えとは、生物の細胞から有用な性質を持つ遺伝子を取り出し、植物などの細胞の遺伝子に組み込み、新しい性質を持たせること。  
例えば、味の良い品種に乾燥に強くなる遺伝子を組み込むことで、味が良く乾燥に強い品種ができることになる。
- 日本では平成13年4月から遺伝子組換え食品の安全性審査が義務化されている。現在、安全性が確認され、販売・流通が認められている農作物は、大豆、とうもろこし等の8作物である。
- 食品表示基準により、当該8作物の加工食品(豆腐・油揚げ類、コーンスナック菓子等)については、遺伝子組換えに関する事項を表示することとされている。  
(厚生労働省資料「遺伝子組換え食品の安全性について」)



## 分別生産流通管理

公表資料P4

- 遺伝子組換え農産物を農場から食品製造業者まで生産、流通及び加工の各段階で混入が起こらないよう管理し、そのことが書類等により証明されていること(農林水産省「アメリカ及びカナダ産のバルク輸送非遺伝子組換え原料(大豆、とうもろこし)確保のための流通マニュアル」)。

## 加工食品の原料原産地表示に係る検討

- 政府は、原料原産地表示について、全ての加工食品への導入に向け、実行可能な方策について、検討を進めることを閣議決定  
(「経済財政運営と改革の基本方針2016」(骨太方針)及び「日本再興戦略2016」。平成28年6月2日閣議決定)
- 消費者庁及び農林水産省は、加工食品の原料原産地表示制度に関する検討会において、方策を検討中