

Client Alert

22 April 2020

本アラートに関する お問い合わせ先



ジャン＝ドゥニ・マルクス
パートナー

03 6271 9450

jean-denis.marx@bakermckenzie.com



井田 美穂子
パートナー

03 6271 9508

mihoko.ida@bakermckenzie.com



前川 萌
アソシエイト

03 6271 9769

moe.maekawa@bakermckenzie.com

日本政府、新型コロナウイルス感染症の拡大によるサプライチェーンへの影響を受けた食品表示の弾力的運用を開始

新型コロナウイルス感染症の世界的な拡大が、国内外の食品のサプライチェーンにも深刻な影響を及ぼしている。食品事業者によっては、例えば新型コロナウイルス感染症により原材料の産地での生産が停滞し、従来使用してきた原材料が不足して原材料の切替えを迫られるなど、製品のサプライチェーンを変更せざるを得ない状況が発生している。

食品事業者は、食品表示法に基づき定められた食品表示基準の規定に従い、食品の容器包装等に表示をしなければならない。しかし、新型コロナウイルス感染症により急遽又は一時的にサプライチェーンを変更する場合には、食品表示基準の規定に従った容器包装表示の変更に即時対応することが困難な場合があり、食品の生産や流通に支障が出る恐れがある。

そこで、消費者庁、農林水産省及び厚生労働省は、令和2年4月10日、一般消費者の需要に即した食品の生産体制を確保するため、健康被害を防止することが重要なアレルギー表示や消費期限等を除き、表示を切り替えなくても販売を認めるなど食品表示基準の規定を弾力的に運用する旨を発表した。概要は以下のとおりである。

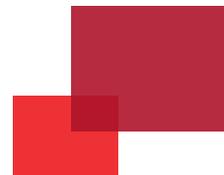
表示事項と事実との齟齬が許容され得る事項及びその手続

以下の項目については、表示事項に事実と齟齬があっても許容され得る。

- 食品原材料
- 添加物
- 原料原産地（原材料が国産又は輸入品の場合、原材料が生鮮食品又は加工食品の場合のいずれの場合も対象になる）
- 熱量
- 栄養成分の量
- 製造所又は加工所の所在地

但し、食品事業者は、一般消費者に対して、店舗等内の告知、社告、ウェブサイトへの掲示等により、当該食品に実際に使用された原材料等の情報を適時適切に伝達しなくてはならない。

さらに、新型コロナウイルス感染症の拡大を受けて、従来の製造所での製造停止又は製造能力の低下、物流の変更、あるいは需要増大に対応する必要性等により、従来とは異なる他の製造所等に食品の製造又は加工を委託せざるを得なくなるケースもある。このため、消費者庁は、令和2年4月10日、食品表示基準に基づき容器包装に表示される「製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名又は名称」についても、食品による健康危害が発生した際に、速やかに調査を実施する上で重要な情報であるとしつつ、製造所等及び製造所固有記号の取扱いの特例を設けた。



特例では、新型コロナウイルス感染症の拡大により、他の製造所等に食品の製造又は加工を委託する場合など、容器包装に表示された製造所等や製造所固有記号が示す製造所と実際の製造所等が異なる場合であっても、当面の間、所定の届出様式を用いて届け出ることにより、実際の製造所等と容器包装に表示された製造所等が異なることが許容され、あるいは従来使用していた製造所固有記号を他の製造所に例外的に使用することができる。

表示事項と事実との齟齬が認められない事項

以下の項目については、依然として食品表示基準に従った表示が必要とされるため、原材料等を変更することによって以下の項目に変更が生じる場合には、（原材料自体は表示を切り替えなくても）表示を変更する必要がある。

- アレルゲン
- 消費期限
- 食品を安全に摂取するために加熱を要するかどうかの別
- その他の食品を摂取する際の安全性に重要な影響を及ぼす事項を定める内閣府令（平成 27 年内閣府令第 11 号）第 1 条に定める事項（食品の名称、保存の方法、L-フェニルアラニン化合物を含む旨、特定保健用食品又は機能性表示食品を摂取する上での注意事項等）

今回の運用は、食品の生産及び流通の円滑化を図るために講じるものであり、消費者を欺瞞するような悪質な違反に対しては、これまでどおり厳正な取締りを行うとされている。

必要なアクション

1. 食品事業者は、新型コロナウイルス感染症の世界的な拡大による国内外における原材料等の供給停滞に伴い、やむを得ずに原材料等の切替えを行い、容器包装の資材の変更に即時対応できない場合には、食品表示基準の規定の弾力的な運用の対象となるかを検討する。
2. 1 の運用の対象となろうとする場合には、一般消費者に対して、店舗等内の告知、社告、ウェブサイトの掲示等により、当該食品に実際に使用された原材料等、その原料原産地又は当該原材料等から得られる栄養成分の量などを適時適切に伝達する。なお、店舗内での告知はスペースの問題から難しいことがある反面、ウェブサイトの掲示などは消費者が気が付きにくく、消費者から情報提供が不十分との批判が出る可能性があるため、十分な検討が必要である。
3. 他の製造所等に食品の製造又は加工を委託する場合で、実際の製造所等と異なる製造所等の表示や製造所固有記号を継続して使用したい場合、指定の [様式](#) で FAX（03-3507-9292）にて消費者庁食品表示企画課へ届ける。