

アレルギー表示の適用除外に係る規定

4.2.1.6 Subject to evaluation using established criteria<sup>7</sup>, regional or national authorities may exempt ingredients derived from foods listed in section 4.2.1.4, and where applicable section 4.2.1.5, from being declared.

<sup>7</sup> FAO and WHO (2024). Risk assessment of food allergens: Part 4: Establishing exemptions from mandatory declaration for priority food allergens <https://doi.org/10.4060/cc9554en>

FAO/WHO専門家会議のレポート

4.2.1.6 確立された基準を用いた評価に従い、地域又は国の管轄当局は、セクション4.2.1.4及び該当する場合は4.2.1.5に掲げる食品由来の原材料の表示義務を除外することができる。

亜硫酸塩の表示について

4.2.1.7 Sulphite when present in concentrations of 10 mg/kg or more<sup>8</sup> in a food [as offered to the consumer/as consumed] shall always be declared using the specified name 'sulphite' or 'sulfite' in addition to or as part of the ingredient name.

4.2.1.7 亜硫酸塩は、10mg/kg以上の濃度で、[消費者に提供される際に/消費される際に]食品中に存在するときは、原材料名の一部としては又はこれに追加して、「亜硫酸塩」(sulphite又はsulfite)の特定の名称を用いて表示されなければならない。

表示の方法について

8.3 Declaration of certain foods and ingredients

8.3.1 The specified name for the foods and ingredients listed in sections 4.2.1.4, 4.2.1.7 and where applicable 4.2.1.5 shall be declared so as to contrast distinctly from the surrounding text such as through the use of font type, style or colour.

8.3.2 The specified name for the foods and ingredients in sections 4.2.1.4, 4.2.1.7 and where applicable 4.2.1.5 shall be declared in the list of ingredients or in a separate statement or in both.

8.3.2.1 If used the separate statement shall commence with the word 'Contains' (or equivalent word) and be placed directly under or in close proximity to the list of ingredients when present.

8.3.3 Where a food is exempt from declaring a list of ingredients, the foods and ingredients listed in sections 4.2.1.4, 4.2.1.7 and where applicable 4.2.1.5 shall be declared, such as in a separate statement made in accordance with section 8.3.2.1.

8.3.4 For single ingredient foods, section 8.3.3 does not apply where foods and ingredients listed in sections 4.2.1.4, 4.2.1.7 and where applicable 4.2.1.5 are declared as part of, or in conjunction with, the name of the food.

8.3 ある種の食品及び原材料の表示

8.3.1 セクション4.2.1.4、4.2.1.7及び該当する場合には4.2.1.5に掲げる食品及び原材料の特定の名称は、フォントタイプや書式、色を用いて周囲からはっきりと目立つように表示されなければならない。

8.3.2 セクション4.2.1.4、4.2.1.7及び該当する場合には4.2.1.5に掲げる食品及び原材料の特定の名称は、原材料一覧の中若しくは分離した文言又はその両方に表示されなければならない。

8.3.2.1 分離した文言を使用する場合は、「含む」という文言（又は類する文言）で始まらなければならない、原材料一覧がある場合にはその直下又は近接した場所に表示されなければならない。

8.3.3 ある食品が原材料一覧における表示の適用除外となっている場合において、セクション4.2.1.4、4.2.1.7及び該当する場合には4.2.1.5に掲げる食品及び原材料は、セクション8.3.2.1に従う分離した文言中といった形で表示されなければならない。

8.3.4 単一の原材料からなる食品については、セクション4.2.1.4、4.2.1.7及び該当する場合には4.2.1.5に掲げる食品及び原材料が名称の一部として又は名称と併せて表示されている場合には、セクション8.3.3の規定は適用しない。

## 前回（CCFL47）までの方向性

CCMASに対し、食品中のアレルギーを誘発するタンパク質を測定するためのサンプリングを含む分析方法とその検証に関する手引きを示すよう要請することに合意した。

## CCMAS Discussion Paper on Methods of Analysis for Precautionary Labeling (MARCH 2024)

各国で使用している食品中のアレルギーを分析する方法についての情報収集

### CCMAS Discussion Paper on Methods of Analysis for Precautionary Labeling

This form will be used to collect information on the way member states are currently testing for allergenic proteins in foods. An example is given, and then each allergen from table 11 of RISK ASSESSMENT OF FOOD ALLERGENS PART 2: REVIEW AND ESTABLISH THRESHOLD LEVELS IN FOODS FOR THE PRIORITY ALLERGENS has a page to be completed by member states. Each page has space for up to 3 methods to be listed per allergen. An example is given below for the case of milk allergen:

#### EXAMPLE for Milk Allergen:

##### Method 1

Method Title	Neogen Veratox
Principle	ELISA
Analyte	Total milk protein
LOQ or range (µg protein/g food)	2.5-25 ppm milk protein
Additional Information	<a href="https://doi.org/10.1111/1750-3841.13357">https://doi.org/10.1111/1750-3841.13357</a> Cat. # 8430

## CCMAS 43 (13-18 MAY 2024)

### 今後の方向性

- ディスカッション・ペーパーは、CCFLからの質問に完全には答えていないことに留意し、EWGを再設置するとに合意
- サンプリングプランについては一般ガイドライン（CXG 50-2004）でカバーされているため、EWGでは対応しないことで合意
- CX/MAS 24/43/9の附属書Iに記載されている方法の検証データを提出するようメンバーに要請

CXMAS 24/43/9

7

Allergen	Method Name	Method Description	Analyte	LOQ or Range	Notes
Crustacea	FA test EIA-crustacea II	ELISA	Total crustacea (shrimp and crab) protein	0.21 – 20 µg/g (expressed as total shrimp and crab protein)	Official Japanese method. Shimadzu Cat # 05624
Crustacea	Crustacea kit II "Maruha Nichiro"	ELISA	Crustacean protein	1 – 20 µg/g (expressed as total shrimp and crab protein)	Official Japanese method. Maruha Cat # 55362
Crustacea	Crustacean ELISA Kit II	ELISA	Black tiger tropomyosin	0.21 – 20 µg/g (expressed as total crustacean protein)	Official Japanese method. MioS Cat # M2118
Crustacea	RIDASCREEN/FAST Crustacean	ELISA	Crustacea tropomyosin	20 – 160 ppm crustacean	R-Biopharm Cat # R7312
Crustacea	AgraQuant® Crustacea ELISA test kit	Sandwich ELISA	Tropomyosin	20-40 ppb tropomyosin 0.1 – 2 ppm crustacean protein	Romer Labs Cat # 10002076
Crustacea	SureFood® ALLERGEN Crustaceans	RT-PCR	Crustacea DNA	Estimated LOD 0.5 mg/kg of crustacean	53612 R-Biopharm

8

## 仮議題6：eコマースを介して提供される包装食品の食品情報の提供についてのガイドライン案

# 仮議題 6 : eコマースを介して提供される包装食品の食品情報の提供についてのガイドライン案

## 【検討の経緯】

2017年 CCFL44において、英国が、昨今のインターネット販売が増加していることを理由に、インターネット販売における食品表示の必要性について発議。

2019年～ CCFL45、CCFL46と議論が継続され、CCFL47（2023年5月）においてステップ5に進めることで合意。CCFL48に向けEWGが設置され議論が行われた。（議長国：英国 副議長国：日本、チリ、インド、中国）

## 【ガイドライン案の構成】

1. 目的	5. 食品情報の原則
2. 適用範囲	6. eコマースにおける販売時点より前の任意の食品情報
3. 用語の定義	7. 義務的食品情報の提示
4. 一般原則	

10

## （参考）インターネット販売における食品表示の情報提供に関するガイドブックについて

我が国では、「インターネット販売における食品表示の情報提供に関するガイドブック」を公表し、eコマースを介した食品の販売における食品情報の提供に取り組む事業者向けに考え方を示している。



### ガイドブックの目的

- 食品表示基準はECサイト上の食品表示の適用範囲外  
↳ ECサイト上と容器包装上の食品表示との間に大きな差
- そこで、消費者調査や事業者調査を実施の上、ECサイト上でどのような食品表示情報をどのような方法でどの程度提供すればよいか、その考え方や効用を本書で説明
- 具体的な提供例や、それを支えるための情報入手方法・管理方法についても提示

### 本書の位置づけ

- ECサイト上で食品表示をする上での参考ツールとして活用いただきたい
- 取扱う食品の種類やECサイトカテゴリ等を踏まえ柔軟に活用いただきたい

### 本書の対象事業者

主として活用をお願いしたい事業者	<b>食品を取り扱うECサイト運営事業者</b> 具体例：ネットモール等出品者、ネットスーパー運営者、メーカー直販サイト運営者、定期購入等の宅配事業者、お取寄品販売事業者等 等
内容の把握をお願いしたい事業者	具体例：食品の製造事業者・卸事業者、ネットモール等プラットフォーム（個人間取引のサイトを含む）、ECサイト運営事業者等の業界団体 等

- ① 「最小保持期限 minimum durability」「保持期限 durability」について
  - ② 小さな食品の表示免除に関する規定について
  - ③ 消費者への追加的負担に関する規定について
- 等

12

## ① 「最小保持期限 minimum durability」「保持期限 durability」について

### 5. 食品情報の原則

- CCFL47では、単に「管轄当局は追加的な情報提供を求めることができる」という規定を含めることについて議論されたが、期限に係る情報については、eコマースを利用する消費者の関心が高く何らかの形で明確な規定を置くべきとの意見も強く、以下の規定案をベースに、引き続き検討することとなった。

○CCFL47後（Step 5）時点）

### 3. DEFINITIONS

**["Minimum durability" means the period (e.g. in hours, days, months etc.) between the point of delivery or agreed date for collection in-store and the best before or use-by date, as applicable.]**

【「最小保持期限」とは、配送時点又は合意された店舗における受取の日と、賞味期限又は消費期限のうち該当する日との間の期間（時間、日数、月数等）をいう。】

### 5. FOOD INFORMATION PRINCIPLES

5.1 The food information required to be provided on the label of a pre-packaged food or in associated labelling, shall be provided on the product information e-page of the pre-packaged food prior to the point of e-commerce sale, except to the extent otherwise expressly provided in these guidelines, or any other Codex text.

This includes the following food information indicated in/by:

- Section 4 and Section 5 of the *General Standard for the Labelling of Pre-Packaged Foods* (CXS 1-1985) except information required by 4.6 and 4.7.1; **[An indication of the [minimum durability]/[expiry date/best before date/best quality before date/use-by date/expiration date] of the pre-packaged food is encouraged to be provided.]**

- Section 3 of the *Guidelines on Nutrition Labelling* (CXG 2-1985);
- Any other relevant Codex text.

包装食品の表示に係る一般規格（CXS 1-1985）のセクション4及び5（ただしセクション4.6及び4.7.1で要求される情報は除く。）。  
**【包装食品の [最小保持期限] / [有効期限/賞味期限/品質保持期限/消費期限/有効期限] の表示の提供が推奨される。】**

## ① 「最小保持期限 minimum durability」「保持期限 durability」について

### 5.1 保持期限の表示

- セクション5.1保持期限（durability）の定義に関するテキストについては様々な意見があり、その定義の必要性や文言についてEWGメンバー間で合意が得られていない状況。CCFL48では、主に本セクションの内容を検討すべきとされている。
- 具体的には、以下の3つの選択肢について検討する。
  - a) 現在提案されている文言（5.1内で保持期限を定義する案）。【option A】
  - b) 同目的の代替文言（「保持期限（durability）」を定義せず、別の文言に置き換えた案）。【option B】
  - c) 「保持期限の表示」条項と定義を完全に削除する。

#### 【option A】

- 5.1 The food information required to be provided on the label of a pre-packaged food or in associated labelling, shall be provided on the product information e-page of the pre-packaged food prior to the point of e-commerce sale, except to the extent otherwise expressly provided in these guidelines, or any other Codex text.

This includes the following food information indicated in/by:

- Section 4 and Section 5 of the General standard for the labelling of pre-packaged foods (CXS 1-1985) except information required by 4.6 and 4.7.1; **[An indication of durability of pre-packaged food is encouraged to be provided.] [For the purpose of this clause, “durability” means the period between the point of delivery and the best-before or use-by date in which the food retains its specific properties when properly stored.] (option A)**

- 5.1 このガイドライン又は他のコーデックス文書に明示的に規定されている場合を除き、包装食品のラベル又は付随する表示で提供することが要求される食品情報は、eコマースにおける販売の時点より前に、包装食品の製品情報eページにおいて提供されなければならない。

これには、以下において規定されている食品情報が含まれる。

- 包装食品の表示に関する一般規格（CXS 1-1985）セクション4及び5（ただし4.6および4.7.1で要求される情報は除く）：**[包装食品の保持期限を示す表示の提供が推奨される。][この条項において、「保持期限」とは、配達の時点から賞味期限又は消費期限までの期間で、その食品が適切に保管された場合にその特性を保持する期間をいう。]** (optionA)

他の規格と齟齬が生じないように、「For the purpose of this clause（本条項において）」と限定した上で「durability」について規定。



14

## ① 「最小保持期限 minimum durability」「保持期限 durability」について

### 5.1 保持期限の表示（続き）

- セクション5.1保持期限（durability）の定義に関するテキストについては様々な意見があり、その定義の必要性や文言についてEWGメンバー間で合意が得られていない状況。CCFL48では、主に本セクションの内容を検討すべきとされている。
- 具体的には、以下の3つの選択肢について検討する。
  - a) 現在提案されている文言（5.1内で保持期限を定義する案）。【option A】
  - b) 同目的の代替文言（「保持期限（durability）」を定義せずに規定する案）【option B】
  - c) 「保持期限」に関する条項を完全に削除する。【option C】

#### 【option B】

or

- **It is encouraged that an indication of the minimum number of days the product will be delivered to the final consumer before the “Use-by Date”, “Expiration Date”, “Best-Before Date” or “Best Quality Before Date” be provided**], (option B) ...

または

**「消費期限（Use-by Date）」、「有効期限（Expiration Date）」、「賞味期限（Best-Before Date）」又は「品質保持期限（Best Quality Before date）」の最低何日前までに製品が最終消費者に届けられるかの表示が推奨される。**  
(optionB)

「durability」という用語を使用せずに同じ内容を規定。

#### 【option C】

「保持期限」に関する条項を完全に削除する（ガイドライン中何も規定しない。）。

## (参考)「保持期限」と「期限残表示」

・「インターネット販売における食品表示の情報提供に関するガイドブック」では、容器包装上の表示と同じ「具体的な年月日表示」が理想的であるが、ECサイト運営上困難であるため、可能な限り「期限残表示」による情報提供を行うことが望ましいとしている。

期限情報の 具体性	期限情報の掲載類型	掲載例
高 ↑ ↓ 低	①具体的な年月日表示 (消費・賞味期限) =容器包装上と同等	「賞味期限：●年●月●日」 「消費期限：●年●月●日」
	②期限残表示	<到着日から起算する掲載方法> 「到着日から●日」 「お届けから●日前後」 「配送日を含め約●日」 「賞味期限まで●日以上お日持ちするものをお届け」 「賞味期限：到着日+●日保証」
		<出荷日から起算する掲載方法> 「出荷日から●日」 「出荷の時点から起算して●日前後」 「発送日より約●日」 「商品発送の時点で賞味期限まで残り●日以上の商品をお届け」
	③期間表示	「製造日から●日」 「賞味期限（期間）：●日」
④サイト全体方針掲載	「本サイトでは、当社が定めた日数以上の期限残の商品に限り、出荷しています。」 ※個別商品ページには記載せず、サイト全体として一定期間の期限残ある商品を配達する旨を記載	

本ガイドライン案における「保持期限」に相当

※「インターネット販売における食品表示の情報提供に関するガイドブック」（令和4年6月消費者庁食品表示企画課）より抜粋  
[https://www.caa.go.jp/notice/assets/food\\_labeling\\_cms202\\_220615\\_02.pdf](https://www.caa.go.jp/notice/assets/food_labeling_cms202_220615_02.pdf)

16

## ② 小さな食品の表示免除に関する規定について

### 5.3 小さな食品の表示免除

- ・ CCFL47では、GSLPFの「小さな食品の表示免除」の規定がeコマースの場合に適用されるべきかについても引き続き検討課題とされた。
- ・ 現状、「具体的な状況又は環境により正当化されない限り」当該表示免除は適用されない、との条文案になっている。

**[5.3 The labelling exemption of small units as outlined in Section 6 of the *General standard for labelling of pre-packaged foods (CXs 1-1985)* does not apply unless justified in specific situations or circumstances.]**

管轄当局の裁量により、表示免除を適用する余地が残されている。

5.3 包装食品の表示に関する一般規格（CXs 1-1985）セクション6に規定される小さな商品の表示免除は、具体的な状況又は環境により正当化されない限り適用されない。

(参考)

GENERAL STANDARD FOR THE LABELLING OF PREPACKAGED FOODS(CXS 1-1985)

#### 6. EXEMPTIONS FROM MANDATORY LABELLING REQUIREMENTS

With the exception of spices and herbs, small units, where the largest surface area is less than 10 cm<sup>2</sup>, may be exempted from the requirements of paragraphs 4.2 and 4.6 to 4.8.

○包装食品の表示に関する一般規格（CXs 1-1985）

#### 6. 義務表示要件の適用除外

香辛料及びハーブを除き、その最大表面積が10平方センチメートルに満たない小さな食品については、4.2及び4.6から4.8まで（※）の要件の適用を除外できる。

※ 4.2原材料一覧、4.6ロット識別、4.7日付表示及び保存方法、4.8使用上の注意