

消費者安全専門調査会報告書

～事故情報の活用等の在り方について～

《概要》

平成29年8月8日
消費者安全専門調査会

目次

はじめに・第1 行政機関等における事故情報の活用等	1
第2 事故の未然防止等のための事故情報の更なる活用に向けた分析	2
第3 事故情報の公開について	8
第4 海外における事故に関する情報の活用等	9
第5 事故情報の更なる活用に向けた提言	10

はじめに（報告書P1）

- 消費者庁において事故情報を一元的に集約、集約した情報をもとに注意喚起等を行う等、**一定の活用等**を実施。
- 事故の未然防止等のため、**事故情報の一層の活用が可能ではないか**との問題意識に立ち、分析手法の充実の観点からテキストマイニング等の**データ分析技術の活用可能性**に着目。
- 「消費者安全専門調査会」において、**データ分析の専門家等により、具体的な分析手法の検討等**を実施。

【消費者安全専門調査会】
～専門委員～

(座長)	山本 隆司	東京大学大学院法学政治学研究科教授
(座長代理)	藤田 和彦	富士通株式会社シニアディレクター
	相澤 彰子	大学共同利用機関法人国立情報学研究所教授
	市瀬 龍太郎	大学共同利用機関法人国立情報学研究所首席研究員
	西田 佳史	国立研究開発法人産業技術総合研究所主任研究員
	村田 磨理子	公益財団法人統計情報研究開発センター主任研究員

開催実績（平成29年1月～7月）

第27回・消費者庁における事故情報活用の取組
 第28回・事故情報の公開、日本が「ツ振興センター」の取組
 第29回・テキストマイニングを活用した事故情報の分析
 第30回・海外機関における事故情報の収集と利用
 第31回・事故情報の分析の試行の結果、暮らしのアンケート結果
 第32回・報告書骨子案
 第33回・報告書案

(注)消費者安全専門調査会は平成21年9月から継続して設置されており、
 今般本テーマの検討にあたり再開。そのため初回は第27回となる。

第1 行政機関等における事故情報の活用等

1 事故情報の収集(P2)

- (1)消費者安全法に基づく事故情報の収集
- (2)消費生活用製品安全法に基づく事故情報の収集
- (3)事故情報データベースにおける事故情報の収集
- (4)医療機関ネットワークにおける事故情報の収集

2 事故情報の公表及び注意喚起(P5)

- (1)消費者安全法に基づき通知された消費者事故等の公表
- (2)消費生活用製品安全法に基づき報告のあった重大事故等の公表
- (3)事故情報データベースにおける公表
- (4)注意喚起

3 事故原因の調査等(P6)

- (1)消費者安全調査委員会による事故等原因調査
- (2)消費生活用製品安全法に基づく事故情報の分析と原因の調査・究明等
- (3)国民生活センターにおける商品テストの実施

1 専門委員における分析

(1) 事故情報の流れから見た効果的な仕組みの構築 (藤田 和彦) (P14)

(ア) 目的

事故情報データベース、およびそれに関わる消費者、国民生活センター、病院などの公的機関、製造業者、消費者庁、各省庁を含む全体をシステムと捉え、事故の未然防止・拡大防止に向けて、**システム全体の情報の流れを検討**する。

(イ) 分析手法

思考展開法()を使用したワークショップにより、現状認識、課題抽出、解決策立案の検討を行った。

少人数(5名程度)による各人の現状認識、問題意識、解決方針、個別の解決策等を相互に表出し、まとめていく過程を通じて、テーマとする事柄についての、状況・課題の認識と創造的な解決策を得る手法。

(ウ) 検討結果

課題の抽出

上記(イ)のワークショップの結果、以下を課題として抽出。

「活用できる事故情報を作る⁽¹⁾」

1 : 活用できる事故情報とは：収集・蓄積後に様々な場面で活用されることを想定し、内容のわかりやすさに加え、分析のしやすさ正確性なども求められる情報をいう。

「事故情報活用システムの化⁽²⁾」

2 : 事故情報活用システムの化とは：情報の質・量を高めるとともに、情報分析の質・スピードを高め、消費者や事業者に向けた情報伝達の確実性を向上させることにより、一環した情報の良い流れを形成することを、事故情報の活用システムの化という。

解決案の具体化

上記の課題の解決案として、以下の2点について具体化を図った。

1) 事故の簡潔表現モデル

事故を4つの要素(要因：事故の引き金になる事柄、**特性：事故の由来を特徴付ける性質**、**制約：事故を特徴付ける背景**、**結果：事故の結果**、発生する事柄)で簡潔に表現するもの。

この形式で記述することにより、例えば、「特性」を変えることで、類似する事故の再発の防止を図ることが可能。

具体的には、ライターによる火傷の場合、ライターの残り火による火傷という「特性」があるが、残り火はライターの他、花火、たき火等でも生じる可能性がある。そのため、残り火の危険性に着目した公表などが考えられる。

2) 仮想カタログを利用した具体化

実現したいものを仮想的にカタログにしてイメージを分かりやすく表現する手法であり、「**消費者事故フォーラム**」、「**消費者事故の体験型テーマパーク**」、「**くらしの安全掲示板と安全情報マイスター**」についてカタログを作成。

(2) 事故情報データの品質向上に向けて (村田 磨理子) (P33)

(ア) 目的

事故情報データベースに登録されている事故情報に関して、収録されている項目や分類の状況を確認することにより、**データの品質を検証**する。検証結果からデータの有用性を高める方策を検討する。

(イ) 検証結果

(データ品質に関すること)

項目の収録状況：項目によっては空白が非常に多い。**研究者、利用者のニーズ等を把握して、入力を推奨する項目を明確にすべき。**
 収録の形式：収録形式が不統一なものもある。(例えば「発生日」について「年のみ」、「年月」、「年月日」等の様々な形式で入力されている。) 改善策として年月日などは定型フォーマットとすることや、情報提供を受ける際は、少なくとも「年」は必須とするなどの対応が必要。

自由記述の扱い：自由記述文を言語解析処理し、アフターコード()を行うことの検討。 分類の揺らぎ、空白データの削減に寄与等。 定型化された言葉や記号(コード)ではない状態から、事後的に(アフター)記号を割り当てる(コード化、コーディング)こと。

クロス集計の試行

事故の特徴を分析するため、被害者性別と商品など分類のクロス集計を試行。

- ・総数では、女性が男性の2.6倍多い(情報提供者にバイアスがある可能性)。
- ・商品分類別にみると、男女比の偏りの大小に差異がある。
- ・保健衛生品、保健・福祉サービスでは女性の多さが目立つ。

項目ごとの空白、情報提供元における定義の違い、事故の重篤度等データの内容は多様であるが、一例として一括した分析を試みた。

【図表2 - 7】被害者性別と商品分類のクロス集計

	男性	女性	不明、空白
食料品	6,975	12,535	7,793
家電製品	1,133	1,628	8,616
住居品	3,082	5,789	8,287
文具・娯楽用品	1,339	1,517	1,718
光熱水品	187	260	1,125
被服品	875	2,247	595
保健衛生品	4,831	26,468	2,136
車両・乗り物	1,618	1,355	8,051
建物・設備	2,194	4,362	2,860
保健・福祉サービス	3,881	17,445	667
他の商品・サービス	3,959	6,659	5,117
総数	22,993	60,750	37,620

(注)商品など分類は複数に該当するため、内訳の和は総数に一致しない。

(ウ) データの有用性を高めるための方策(今後の課題)

- ・情報提供元における定義の違いを考慮した上で、自由記述文からのアフターコードの検討。
- ・措置状況等、現状では実質的に利用できない(空白が多い等)項目について、利用者ニーズに応じて情報提供の検討等。

第2 事故の未然防止等のための事故情報の更なる活用に向けた分析 - 3

(3) 事故情報の活用等のあり方について 言語解析技術 (相澤 彰子) (P40)

俯瞰的な調査

(ア) 目的

事故情報データベースに登録されているデータについて、分類項目の網羅性や整合性を明らかにする。

(イ) 分析手法

事故情報をUnicode変換し、「辞書サイズ(登録文字列の異なり数:事故種別であれば2(事故情報、危険情報))」「網羅率(欠損値を除く割合:1は欠損が0の意味)」「平均バイト数(テキストの長さの平均、1文字3バイトで計算)」の3項目を集計し、情報提供元ごとの差異を示す。

言語解析

(ア) 目的

子どもにおいて頻度が高く注目度が高いと考えられる重大事故を抽出する。

(イ) 分析手法

情報提供元が国民生活センター、事故種別が事故情報の85,778件を分析対象。分析には全入力項目のうち17項目を使用(それを分析用に14項目に再編、さらに14項目を絞り込み項目、表示項目とに分別)。

ステップA: 絞り込み項目の機械的な組み合わせによりグループを生成。「事故件数(頻度)」と「相互情報量(意外性を表す統計尺度)」を掛け合わせた尺度を使ってグループの順位付け。

ステップB: ステップAのグループに特徴を示すキーワードを表示。キーワード抽出において、言語解析技術(形態素解析と係り受け解析)を使用。解析結果から得られる「名詞句」と「名詞句と動詞の係り受けペア」をグループごとに表示。さらに「事故件数(頻度) × (相互情報量(意外性を表す統計尺度)) = スコア」により順位付け。

(ウ) 分析結果

フィールド名	全体			参画機関			参画機関		
	辞書サイズ	平均バイト	網羅率	辞書サイズ	平均バイト	網羅率	辞書サイズ	平均バイト	網羅率
事故情報ID	198,135	9.0	1.00	121,363	8.9	1.00	8,308	9.2	1.00
種別	2	12.0	2	2	12.0	1	1.00	12.0	1
発生日時	19,280	16.6	0.65	14,097	16.4	1.00	2,994	16.8	1.00
発生場所	219	9.4	0.46	48	9.3	0.87	47	9.3	1.00
商品など分類	2,177	0.98	42.1	2,170	1.00	49.5	1	1.00	27.0
事故内容	20	0.92	13.0	17	1.00	13.3	1	1.00	12.0
被害者の情報-年代等	51	0.41	8.2	11	0.64	8.2	0	0.00	0.0
被害者の情報-性別	3	0.45	6.0	3	0.70	6.0	0	0.00	0.0
発生場所-施設名	62	0.00	14.0	0	0.00	0.0	0	0.00	0.0
事業者-事業者名	47,913	0.69	21.7	39,887	0.85	18.0	0	0.00	0.0
情報元シテムID	198,101	1.00	13.6	121,363	1.00	16.0	8,308	1.00	11.0

【図表2-9(抜粋)】データの登録状況は情報提供元により大きな差異。

事故発生件数	59
絞り込み項目	(発生場所、施設用途) 店舗・商業施設 (事故内容) その他 (備考内容) 骨折
発生日	2013(15), 2016(9), 2012(6), 2014(6), 2008(1), 2010(6), 2015(9), 2009(1), 2011(4)
発生日	01(6), 08(5), 04(5), 12(4), 02(5), 05(6), 03(4), 10(3), 07(4), 09(3)
発生場所-発生場所	その他(4), 階段(1), 玄関(1)
被害者の情報-所属-職業	その他、不明(2), 小学生(19), その他、学生(3), その他(5), 中学生(7), 無職(23)
被害者の情報-年代等-年代	1-4歳(21), 5-9歳(11), 小学生(19), 中学生(7), 0歳以下(1)
被害者の情報-性別	男性(37), 不明(2), 女性(20)
傷病の程度	1か月以上(59)
事故概要	道具(3), 屋内遊戯施設(2), 施設内遊園地のエア-滑り台(2), スポ-ツ教室(2), 遊園地(2), 鍼灸院のマッサージ(1), 他の建物(1)...
商品情報	道具(3), 施設内遊園地のエア-滑り台、滑り台、遊園地、レジャーランド(2), (2), 店のキ-コ-ナーエア-マ-ツ事務所(1)...
事業者情報	〇〇〇〇
事故内容詳細(名詞句)	道具(30), 子供(67), ボ-ル(7), ボ-ル(12), 責任(23), 臍子(65), 救急(26), 無料(16), 店(12), オ-ズ(10), 腕(15),
事故内容詳細(係り受け)	全治(1), 怪我をする(18), 骨折(7), 左ひざを骨折する(5), 不満(10), ボ-ル(1)に飛び込む(4), 子供を遊ばせている(4)...

【図表2-13(抜粋)】上記表は、最も事故発生件数が高かったグループ。その他特徴的なグループとして、(中学生)の(化粧石鹸)による(皮膚障害)等上位3件を抽出。

(工) 留意点等

- ・事故情報の分析は、人手で詳細に行う必要があるが、その前段階として分析対象を絞り込み整理することに有用。
- ・課題として、データ品質向上(入力インターフェイス、整合性チェックツールの共有)、辞書の整備(様々な言い回しを1つの意味に集約させる等の役割)、自由記述項目のテキスト分析を利用した欠損値を補完する仕組みの検討。

(4) 事故情報データ分析 (市瀬 龍太郎) (P49)

(ア) 目的

頻繁に発生する事故には、一定のパターンが存在。 そのパターンを発見することで頻繁に起こる事故の特徴を明らかにする。

(イ) 分析手法

「重傷度」と「年齢」の組み合わせにより14個の分析カテゴリを設定。頻出パターンマインングによりカテゴリごとに事故データの「事故概要」「商品などの分類」から名詞を抽出し、その名詞が頻繁に共起する事例をグループ化。グループごとに「事故内容詳細」から頻繁に共起する名詞を事故を特徴づけるものとして列挙。

(ウ) 分析結果

重傷・死亡(9歳以下)

<グループ例>

- ・ 娯楽、遊具... テーマパーク、滑り台
- ・ 建物、設備、構成、材... 自動、ドア、怪我
- ・ 乗り物、車両... 車、指

乗り物、遊んでいる最中などの事例が見られる。

重傷・死亡(70歳代)

<グループ例>

- ・ 乗合、バス、サービス... バス停、停車、転倒、骨折
- ・ 保健、福祉、医療、機器... イン、プラント、歯科
採血、注射、しびれ
金属、アレルギ-

バス、医療、保健のサービスに関する事例などが見られる。

(エ) 留意点等

- ・ 単語の共起頻度に基づく分類であるため、すべての事故が同じ形態とは限らない。そのため、グループ内においても複数のパターンの事故が存在する可能性や同一の事故が複数のグループに分類される可能性がある。
- ・ したがって、似たグループの多さが同様の事例の多さを必ずしも意味するものではない。

ID	出現数	語1	語2	語3	語4	語5	語6	語7	語8
35	37	玩具	文具	娯楽	用品	遊具	建物	他	設備
8	19	施設	玩具	用品	娯楽	文具	遊具		
5	18	構成	材	住宅	建物	設備			
14	20	移動	運搬	乗り物	車両	用品			
4	18	材	住宅	建物	設備				

ID	出現数	語1	語2	語3	語4	語5	語6	語7
31	88	運輸	サービス	乗合	バス	その他	他	商品
18	66	機器	医療	衛生	保健	福祉	サービス	
3	48	理	容室	保健	福祉	サービス		

(5) テキストマイニングを用いた事故データの分析の試行と考察 (西田 佳史) (P56)

(ア) 目的

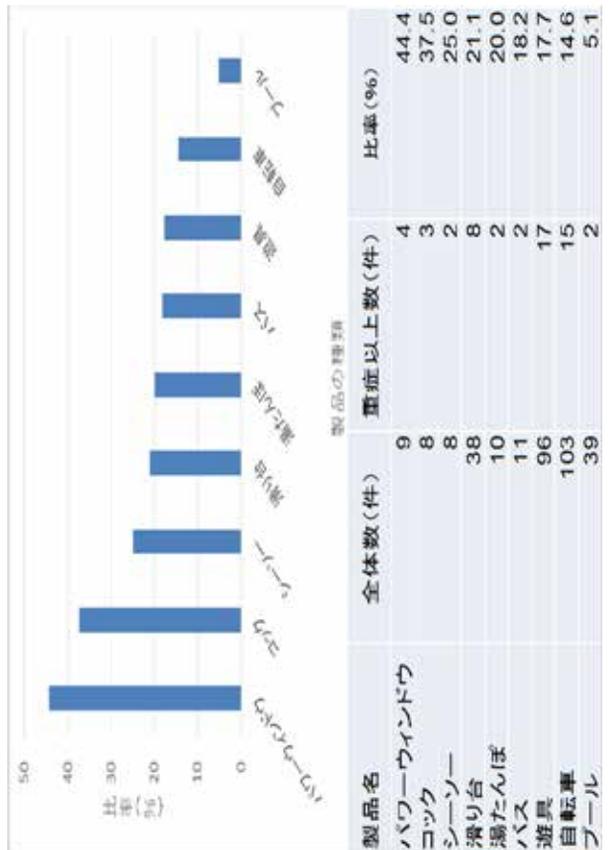
子どもや高齢者の製品事故に関し、対策が必要な重要領域を抽出、優先度付けを行うことを目的とする。

(イ) 分析手法

事故情報データベースに登録されている、子どもと高齢者の事故データの記述内容からテキストマイニングにより、重傷1名、死亡1名、又は重傷1名以上の「重症以上」のケースにおいて出現する製品名を抽出し、その製品名が出現する事故情報の件数をカウント。そこから**製品名ごと**に**当該事故情報の出現頻度(重症以上数 / 全体数)**を算出している。

(ウ) 分析結果

9歳以下の事故データの分析結果



60歳以上の事故データの分析結果



(エ) 留意点等

- ・テキストマイニングのあるべき使用方法としては、重要トピックのフィルタリング、注目すべきトピックの候補リスト作成、頻度の経年変化をみることに
よる効果評価、入力項目更新のための材料として有用。
- ・留意点として、文章に含まれる製品名の数え上げのため、事故の直接原因が、無関係であるかは自動で判断することは不可能。
そのため、絶対数が重要な応用には適切でない場合もある。

2 事業者による分析 (P62)

テキストマイニングによる自由記述の分析

(ア)目的

事故情報データベースの自由記述欄の記述を対象に、テキストマイニングを用いることにより、どのような形で情報を把握することが可能となるかを検討する。

(イ)分析手法

文字情報を単語に分解して、名詞と動詞を出現頻度でランキングすることにより、主な事故の対象と原因となる行動を抽出。また、その係り受け(主語と述語の関係)を検出することで、事故の内容をより詳細に把握。さらに、共起の関係にある(一緒に発言される)単語をつなぐことにより、**事故情報の俯瞰的なマップを作成**。

SNS活用の可能性

(ア)目的

SNSに消費者が直接書き込んだ文字情報を、事故の端緒情報として収集することで、分析や注意喚起への活用が可能であるかを検討する。

(イ)分析手法

代表的なSNSである**Twitterへの投稿**を対象にして、特定の事故に関連する検索ワードを設定し、その投稿数の推移と背景、ならびにツイート内容を分析。今回の試行においては、「自転車」と共起する単語の組合せを検索ワードに設定して、所定期間内で該当した49,453件の投稿を分析。

(ウ)分析結果 テキストマイニング

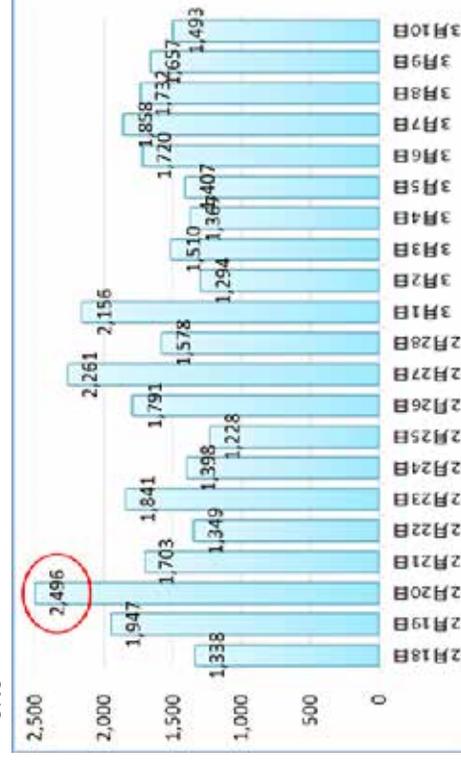
動詞ランキング

No.	単語	品詞	件数
1	買う	動詞	4,888
2	使語する	動詞	2,948
3	出る	動詞	2,495
4	発生する	動詞	2,225
5	使う	動詞	1,778
6	出火する	動詞	1,498
7	する	動詞	1,424
8	含める	動詞	1,177
9	含べる	動詞	1,109
10	求める	動詞	950

係り受け



SNS



【図表2 - 25】Twitterの投稿数の推移をみると、2月20日に一つのピークが確認され、この背景として、実際の自転車事故が報道されたことによる増加が推定された。

【図表2 - 21】「買う」を中心に「購入製品」「購入場所」「関連事項」をつなげることにより事故に関する情報を可視化。SNS広告、ネット通販、お試し、健康食品、定期購入に係る消費者トラブルがみえてくる。

(エ)留意点等

- ・テキストマイニングによる機械的な抽出により、大枠での状況把握が容易に可能となる。しかしながら、実際にどのような事故が発生したか、因果関係、重大性等は具体的に内容を確認する必要がある。また、場合によっては、分析者の主観が入る可能性がある。
- ・SNSの活用においては、事故情報との相関は発生日ベースで比較すべきであること、ヒヤリハット情報の方が登録されやすい可能性があること、大きな事故ほど当事者からの投稿は少ない可能性があること、データの精査(クレンジング)が必要であること、検索ワードの工夫が必要となることを留意する必要がある。

1 行政機関における情報の公開の流れ (P73)

- (1) 個人情報保護法制の改正
民間部門、公的部門において、保有する **情報を利活用** する取組が推進。
- (2) 官民データ活用推進基本法の成立
多様かつ大量の情報を適正、効果的に活用し、我が国が直面する課題を解決
- (3) 事故情報の公開の取組
消費者事故の公表、事故情報データベースによる公表等

2 事故情報の公開の意義 (P74)

- ・ 事故の **未然防止等** の期待
- ・ 公開された事故情報を研究者等が分析し、公表することによる **消費者保護の促進**。
- ・ 事業者は、リコール等に至る前に **製品改良**、**サービスの改良** が可能。
- ・ 公開された情報を分析して、消費者や事業者に提供する等の **ビジネスの登壇** も期待。
- ・ 消費者行政の **透明性の向上** 等

3 事故情報の公開における留意点 (P75)

- (1) 行政機関の保有する個人情報保護に関する法律の規定を踏まえた対応。
- (2) 消費者に関する情報
プライバシー保護、参照リスクに留意。
- (3) 事業者に関する情報
事業者から事故に対して対策を講じたとの情報提供等があった際の **情報の更新**。
- (4) ロードデータの公開
プライバシー侵害 の懸念から、情報が集まらなくなる可能性。
- (5) 事故情報の収集・集約段階
情報が公開されることを見据えた設計 (**オープンデータ・バイデザイン**) の検討も重要。
- (6) 事故情報の利用に関するルール
情報の公開に当たって、あらかじめ要件を定め、**一定の範囲の人に一定の目的**で事故情報を公開。
- (7) 事故情報の公開による責任等
事故情報の公開による国のプライバシー侵害等の責任について、公開の目的等により責任の有無が判断されるが、**何のために事故情報を公開し、どのような利益が実現されるか**の議論も必要。

1 米国 (P80)

消費者製品安全委員会 (CPSC) が全国の病院の中から約100施設を抽出。これらの病院が取り扱った傷害に関する情報を全米傷害電子調査システム (NEISS) で公開。

(1) NEISS

ア 情報の収集

- ・情報の入力作業はCPSCから訓練を受けた病院スタッフが実施。CPSCは入力に対し対価を支払い。
 - ・NEISSのデータ項目は14項目。自由記述文以外の全ての項目はコード化され、入力者による入力内容の差異の発生を防止。
 - イ 行政機関における活用：NEISSに登録された情報は、CPSCの他、様々な政府関係機関でも活用。
 - ウ 情報の公開と民間における情報の活用：NEISSに登録された情報を活用した研究は年間200件～300件。
- (2) その他のシステム：「死亡診断書」「現場詳細調査」「ヒヤ・ハット情報」「消費者苦情データベース」

2 欧州連合 (P83)

加盟国の医療機関から収集した情報を傷害データベース (Injury Database: IDB) として一括管理。

- (1) 情報の収集：年間約30万件の情報がIDBに登録。
- (2) 欧州委員会による情報の分析と公表：IDBのデータを基にリスク分析を行い、年次報告書として取りまとめ。
- (3) 情報の公開と民間における活用：EU加盟各国における安全基準の策定等への活用。

3 小括 (P84)

(1) 日本と欧米の比較

我が国の事故情報データベースに登録されている情報は行政機関等が把握したものであるが、欧米では、医療機関から直接事故情報を入手。

(2) 入力事項のコード化の必要性

自由記述文を効率的に分析するためには、用語のコード化や入力担当者に対する訓練が有益。

(3) 海外との事故に関する情報の共有

海外と事故に関する情報共有が容易に図れるよう英語等の多言語による情報発信の検討が望ましい。

1 事故情報データの品質の向上(P87)

(1) 入力方法の整理

ア 入力項目の検討

○ 事故情報データベースの目的、利用者のニーズ等を踏まえ、入力を推奨する項目を明確化。

イ データ分析技術を利用した入力項目の補完

○ データ分析技術を活用し、自由記述文を分析してデータを補完する仕組みを検討。

ウ 入力項目の定義の明確化

○ 事故情報データベース全体では、分類に揺らぎがみられるため、入力項目の定義や分類方法を明確化。

○ 将来の課題として、自由記述文の用語のコード化を検討。

エ 入力項目の精査

○ 事故の対策の検討や未然防止等に資するよう入力項目を必要に応じ、見直し・更新。

○ 入力割合が高い項目については細分化を検討。

(2) データ入力者のスキルの向上と入力フォーマットの技術的支援

- 入力者のスキル向上のため、必要に応じ研修。
- 入力フォーマットの技術的な支援（プルダウン方式等）。

(3) 把握が困難と考えられる事故情報の収集

- 家庭における子ども事故等は、連絡されにくいことが想定されるが、こうした把握が困難と考えられる事故情報についても、情報を出しやすい環境を作り、より一層収集。

(4) 事故情報データベース間連携の連携・情報交換

- 入力参画機関において、データ品質向上の目的、重要性を共有し、具体的な方策の検討に際し連携・情報交換を行うことが重要。
- 将来の課題として、事故情報を収集・分析している国内外の機関との連携について検討。

2 新たなデータ分析の活用(P88)

(1) 新たなデータ分析技術の活用

- 事故情報データベースには、約20万件の事故情報が登録(平成29年3月末現在)。自由記述を含むこれらの情報を限られた人員で網羅的に分析することは困難。
- 言語解析技術等のデータ分析技術を活用し、事故の傾向把握、分析対象とすべき事故の絞込み等へ活用することは、より深い分析を支援するための方策として有用。
- データ分析技術による絞込み等を行った後は、事故の知見を有する者が丁寧に見ていくことが必要。

(2) SNS上の事故情報の分析

- SNSには、事故情報データベースには入力されない事故情報が投稿されている場合あり。
- 10代や20代の人の中には、事故に遭った場合などにSNSに情報をアップする人が一定数存在。
- SNS上の事故情報を分析の対象とすることも一定程度有効。

(3) 消費者安全専門調査会における分析結果の検討

- 消費者安全専門調査会の専門委員による分析結果を踏まえ、さらに調査分析を実施(例えば、これまでの注意喚起や関連製品の調査・対策の有無、今後の事故の広がりの可能性の検討等)。

3 事故情報を伝達する新たな仕組みの構築 (P90)

(1) 新しい事故情報の公表

ア 事故を分かりやすく表現する方策

- **事故の特性**に着目した公表が重要。
- 事故の特性に着目した注意喚起・情報提供により、**消費者自身による危険回避を促進し、事故の再発防止効果を高める**ことを期待。

イ 消費者に届きやすい方策

- 情報提供の媒体：
事故情報の入手先として、「テレビのニュース」が多数。事故情報の公表を行う際は、こうした**媒体に取り上げられるよう**配慮。
- 情報提供の内容：
事故の内容等と併せて、**事故の予防策・対応策**も含めると消費者にとってより有用。
行政機関等の注意喚起、事業者の対策の内容等についても事故情報と結び付けて情報提供。
- 情報提供のルート：
世代によって遭遇しやすい事故は異なるため、子どもであれば学校、高齢者であれば高齢者が立ち寄る場など**情報チャネルを工夫して**情報発信。
- 継続的な情報提供：
事故の中には特定の時期に繰り返して発生するものも見られる。事故の未然防止等のため**継続的な情報提供**も重要。

(2) 体験と参加を促進する仕組み

- 消費者が**事故を疑似的に体験する仕組み**（消費者事故の体験型テーマパーク等）や、**自ら事故情報を積極的に発信**するなど消費者が関わりを深める仕組み（くらしの安全掲示板と安全情報マイスター等）の構築可能性を検討。

4 事故に対して講じた施策の効果の評価(P91)

○ 事故に対して施策を講じた場合、その後の事故件数の推移を継続的に把握する等、その効果を検証し、必要に応じ施策の見直しを実施。

5 事故情報の公開の促進(P91)

○ 事故情報は社会で広く共有するものとの認識に立ち、可能な範囲で公開を促進する方向で検討。

○ 公開の方策として、当面は事故原因の究明等を行っている研究機関等に対して、公開する内容を限定して公開。あわせて、公開範囲の拡大について検討する等、段階的に公開を行うことも考えられる。

○ 医療機関ネットワークの情報について、より有効に活用することが可能となるよう、個人情報への取扱い等に十分留意した上で、研究目的等に応じた情報提供の可能性について検討。

消費者委員会消費者契約法専門調査会報告書（平成29年報告書）の概要

平成29年8月 消費者委員会事務局

内閣総理大臣から消費者委員会に対する諮問（平成26年8月）

12年法律第61号）について、

消費者契約法専門調査会の審議経過

- ・平成27年12月 「消費者契約法専門調査会報告書」（平成27年報告書）を取りまとめ
- ・平成28年1月 一次答申
- ・平成28年9月 消費者契約法専門調査会の審議を再開

第25回～第47回まで合計23回の審議を実施

平成27年報告書において「今後の検討課題」とされた論点のうち、「消費者契約法の一部を改正する法律案」に対する附帯決議において明示された論点及び「成年年齢下げ対応検討ワーキング・グループ報告書」等の内容を踏まえて、優先的に検討すべきとされた論点を検討。

第36,37回では事業者団体より事業活動への影響についてのヒアリングも実施

- ・平成29年8月 「消費者契約法専門調査会報告書」（平成29年報告書）を取りまとめ

本報告書の内容

第1 見直しの検討を行う際の視点

- ・法施行後の社会経済状況の変化、公正な市場ルールの確立によって消費者被害及び円滑な事業活動の確保の両立を図ること等を踏まえ、調査・審議。
- ・高齢者のみならず若年者を含めた幅広い年代において消費者被害は依然生じており、消費者被害に対処するための法整備を行い、その実効性を確保。
- ・広範な業種・業態に関わるものであることを踏まえ、事業者の予測可能性を担保するとともに、事業活動が円滑に進むように留意。
- ・民法との関係での特別法、個別の業法との関係での一般法に当たるとする位置付けを踏まえ、消費者契約法の適切な在り方を考える。

1 不利益事実の不告知
(法第4条第2項)

不利益事実の不告知の主観的要件に「**重大な過失**」を追加する。
(故意の立証の困難に起因する問題に対処するため)

2 合理的な判断をすることができ
ない事情を利用して契約を締結
させる類型
(法第4条第3項)

以下の行為類型を消費者が困惑して意思表示をしたときの取消権として追加する
「**消費者の不安を煽る告知**」
(想定事例)就職に不安を抱いている学生に対して「あなたは一生成功しない」などと根拠なく
告げて不安を煽り、有料セミナーの受講を契約させる
「**勧誘目的で新たに構築した関係の濫用**」
(想定事例)いわゆるデート商法など

3 心理的負担を抱かせる言動等
による困惑類型の追加
(法第4条第3項)

以下の行為類型を消費者が困惑して意思表示をしたときの取消権として追加する
「**消費者が意思表示をする前に、事業者が履行に相当する行為を実施し、契約を強引に求めること**」
(想定事例)ガソリンを入れようとガソリンスタンドに立ち寄ると頼みもないのにワイパーを交換された上で代金を請求された。
事業者が消費者に契約の締結を目的とする行為を実施し、当該消費者が**契約締結の意思表示をしないこと**によって**損失が生じることを正当な理由がないのに強調して告げること**。

4 「平均的な損害の額」の立証に
関する規律の在り方
(法第9条第1号)

「平均的な損害の額」に関し、消費者が「**事業の内容が類似する同種の事業者が生ずべき平均的な損害の額**」を立証した場合には、「**当該事業者が生ずべき平均的な損害の額**」と推定される旨の規定を設ける

5 不当条項の類型の追加

消費者が**後見開始、保佐開始又は補助開始の審判を受けたことのみを理由として事業者**に**解除権を付与する条項を無効とする規定**を設ける
法8条(事業者の損害賠償の責任を免除する条項の無効)及び法8条の2(消費者の解除権を放棄させる条項の無効)の潜脱を可能とするような事業者の決定権限付与条項を無効とする旨の規定を設ける。

以下については、逐条解説に記載するなどにより、より適正な条項作成が行われることを促すことが相当とされた

「**サルベージ条項**」を使用せずに具体的な条項を作成するよう努めるべき旨を法第3条第1項(努力義務)の逐条解説に記載する
「**事業者の軽過失により消費者の生命又は身体に生じた損害を賠償する責任の一部を免除する条項**」は、裁判例に照らすと、法第10条により無効となり得るとされている旨を法第10条の逐条解説に記載する

第2 措置すべき内容を含む論点(続)

6 条項使用者不利の原則
(法第3条第1項)

7 消費者に対する配慮に努める
義務
(法第3条第1項)

1 「勧誘」要件の在り方

2 約款の事前開示

事業者は、消費者契約の条項を定めるに当たっては、**条項の解釈について疑義が生ずることのないよう配慮するよう努めなければならない旨を明らかにする**

当該消費者契約の目的となるものの性質に応じ、当該消費者契約の目的となるものについての知識及び経験についても考慮した上で、消費者の権利義務その他の消費者契約の内容についての必要な情報を提供するよう努めなければならない旨を明らかにする

事業者による働きかけが不特定多数の消費者に向けられたものであったとしても、そのことから直ちにその働きかけが「勧誘」に当たらないということではできない旨を判示した最高裁判決が出されたことを踏まえ、今後の課題として、必要に応じ検討

契約条項については、消費者が消費者契約の締結に先立ち容易に知ることができる状態に置くことについて事業者の抽象的な努力義務として求められること自体については、一定のコンセンサスがあったものの、開示の方法や態様を巡り意見が分かれたことから、消費者に対する契約条項の開示の実態を更に把握することなどを経た上で、今後の課題として、必要に応じ検討

その他の今後の検討課題

以下の事項については、重要な課題として今後も検討を進めていくことが適当とされた
不利益事実の不告知における先行行為要件の削除や緩和等、判断力の不足等を不当に利用した不必要な契約の締結に関する取消権、電話勧誘に限らない執拗な勧誘行為、平均的な損害の額に係る事業者による根拠資料の提出、解釈権限付与条項・決定権限付与条項に関する規律の在り方、サルベージ条項の規律の在り方全体、条項使用者不利の原則の解釈準則としての明文化、
「消費者の需要及び資力に適した商品及び役務の提供」への配慮に努める義務 平成27年報告書にて「今後の検討課題」とされたうちのその他の論点(「消費者」概念の在り方、断定的判断の提供、「第三者」による不当勧誘、法定追認の特則など)

- 本報告書において、措置すべき内容を含むとされた論点については、消費者と事業者から幅広く意見を聞く機会を設けるとともに、政府内における法制的な見地から更なる検討を行い、その実現に向けて必要な措置を採ることが求められる。
- 法改正が求められる事項について、改正法案が成立した際は、本専門調査会における審議状況を踏まえ、解釈や問題事例等について逐条解説等において明確化を図ることも必要である。

食品表示基準の一部を改正する内閣府令案 新旧対照条文
 ○食品表示基準（平成二十七年内閣府令第十号）（抄）

（傍線の部分は改正部分）

		改 正 案				現 行	
品	加工食	輸入品 以外の 産地名	原料原 1	(略)	(略)	品	加工食
		対象原材料（使用した原材料に占める重量の割合が最も高い原材料（酒税の保全及び酒類業組合等に関する法律（昭和二十八年法律第七号）第八十六条の六第一項の規定に基づく酒類の表示の基準において原産地を表示することとされている原材料及び米穀等の取引		2 前項に定めるもののほか、食品関連事業者が一般用加工食品のうち次の表の上欄に掲げるものを販売する際（設備を設けて飲食させる場合を除く。）には、同表の中欄に掲げる表示事項が同表の下欄に定める表示の方法に従い表示されなければならない。		2 前項に定めるもののほか、食品関連事業者が一般用加工食品のうち次の表の上欄に掲げるものを販売する際（設備を設けて飲食させる場合を除く。）には、同表の中欄に掲げる表示事項が同表の下欄に定める表示の方法に従い表示されなければならない。	
		第二章 加工食品 第一節 食品関連事業者に係る基準 第一款 一般用加工食品 （横断的義務表示） 第三条 （略）				第二章 加工食品 第一節 食品関連事業者に係る基準 第一款 一般用加工食品 （横断的義務表示） 第三条 （略）	
品	加工食	別表第 十五に 掲げる 産地名	原料原 1	(略)	(略)	品	加工食
		別表第十五の1から22までに掲げるものにあつては、原材料及び添加物に占める重量の割合が最も高い生鮮食品で、かつ、当該割合が五十パーセント以上であるものの原産地を、原材料名に対応させて、次に定めるところにより表示する。					

等に係る情報の記録及び産地情報の伝達に関する法律

(平成二十一年法律第二十六号) 第二条第三項に規定する指定米穀等(米穀及び別表第十五の1の(6)に掲げるもちを除く。)の原材料である米穀を除く。)をいう。以下同じ。)の原産地を、原材料名に対応させて、次に定めるところにより表示する。

一 対象原材料が生鮮食品であるもの(別表第十五の2から5までに掲げるものを除く。)にあつては、次に定めるところにより表示する。

イ 国産品にあつては国産である旨を、輸入品にあつては原産国名を表示する。ただし、国産品にあつては、国産である旨の表示に代えて次に掲げる地名を表示することができる。

(イ) 農産物にあつては、都道府県名その他一般に知られている地名

(ロ) 畜産物にあつては、主たる飼養地(最も飼養期間が長い場所をいう。以下同じ。)が属する都道府県名その他一般に知られている地名

(ハ) 水産物にあつては、生産(採取及び採捕を含む。以下同じ。)した水域の名称(以下「水域名」という。)、水揚げした港名、水揚げした港又は主たる養殖場(最も養殖期間の長い場所をいう。以下同じ。)が属する都道府県名その

入品を

除く。

以下「

対象加

工食品

「とい

う。」

(新設)

一 国産品にあつては国産である旨を、輸入品にあつては原産国名を表示する。ただし、国産品にあつては、国産である旨の表示に代えて次に掲げる地名を表示することができる。

イ 農産物にあつては、都道府県名その他一般に知られている地名

ロ 畜産物にあつては、主たる飼養地(最も飼養期間が長い場所をいう。以下同じ。)が属する都道府県名その他一般に知られている地名

ハ 水産物にあつては、生産(採取及び採捕を含む。以下同じ。)した水域の名称(以下「水域名」という。)、水揚げした港名、水揚げした港又は主たる養殖場(最も養殖期間の長い場所をいう。以下同じ。)が属する都道府県名その他一般に知

他一般に知られている地名

ロ 輸入された水産物にあつては、原産国名に水域名を併記することができる。

二 対象原材料が加工食品であるもの（別表第十五の2から5までに掲げるものを除く。）にあつては、次に定めるところにより表示する。

イ 国産品にあつては、国内において製造された旨を「国内製造」と、輸入品にあつては外国において製造された旨を「〇〇製造」と表示する（〇〇は、原産国名とする。）。ただし、国産品にあつては、「国内製造」の表示に代えて、「〇〇製造」と表示する（〇〇は、都道府県名その他一般に知られている地名とする。）ことができる。

ロ イの規定による原産地の表示に代えて、当該対象原材料に占める重量の割合が最も高い生鮮食品の名称と共にその原産地を表示することができる。

ハ 別表第十五の1に掲げるものにあつては、イの規定にかかわらず、当該対象原材料に占める重量の割合が最も高い生鮮食品の名称と共にその原産地を表示する。

三 一及び二の規定により表示することとされる原産地が二以上ある場合にあつては、対象原材料に占め

られている地名

二 輸入された水産物にあつては、原産国名に水域名を併記することができる。

（新設）

三 一に定める原産地が二以上ある場合にあつては、原材料及び添加物に占める重量の割合の高いものか

る重量の割合の高いものから順に表示する。

四 一及び二の規定により表示することとされる原産地が三以上ある場合にあっては、対象原材料に占める重量の割合の高いものから順に二以上表示し、その他の原産地を「その他」と表示することができる。

五 別表第十五の1に掲げるものの対象原材料及び2から6までの規定により原産地を表示する原材料以外の対象原材料にあっては、次のいずれかに該当し、かつ、三及び四の規定により表示することが困難な場合には、次に定めるところにより表示することができる。

イ 対象原材料として二以上の原産地のものを使用し、かつ、当該対象原材料に占める重量の割合の順序が変動する可能性がある場合であつて、次に掲げる要件の全てに該当する場合には、三の規定にかかわらず、使用される可能性がある原産地を、過去の一定期間における使用実績又は将来の一定期間における使用計画における対象原材料に占める重量の割合（以下「一定期間使用割合」という。）の高い原産地から順に、「又は」の文字を用いて表示することができる。

(イ) 過去の一定期間における使用実績に基づき原

ら順に表示する。

四 一に定める原産地が三以上ある場合にあっては、原材料及び添加物に占める重量の割合の高いものから順に二以上表示し、その他の原産地を「その他」と表示することができる。

(新設)

産地を表示した場合にはその旨、将来の一定期間における使用計画に基づき原産地を表示した場合にはその旨が認識できるよう、一定期間使用割合の高いものから順に表示した旨を、容器包装の原料原産地名に近接した箇所に表示すること。

(ロ) 一定期間使用割合が五パーセント未満である対象原材料の原産地については、当該原産地の表示の次に括弧を付して、当該一定期間使用割合が五パーセント未満である旨を表示すること。

(ハ) 過去又は将来の一定期間において、対象原材料として使用する二以上の原産地のものの当該対象原材料に占める重量の割合の変動があること及びこれらの一定期間使用割合の順を示す資料を保管すること。

ロ 対象原材料として三以上の外国が原産地のものを使用し、かつ、当該対象原材料に占める重量の割合の順序が変動する可能性がある場合であつて、過去又は将来の一定期間における当該原産地の当該対象原材料に占める重量の割合の順序の変動を示す資料を保管している場合には、三の規定にかかわらず、原産国名の表示に代えて、輸入品で

ある旨を、対象原材料が生鮮食品である場合には「輸入」等と、対象原材料が加工食品である場合には「外国製造」等と表示することができる。

ハ 対象原材料として国産品及び三以上の外国が原産地のものを使用し、かつ、当該対象原材料に占める重量の割合の順序が変動する可能性がある場合であつて、次に掲げる要件の全てに該当する場合には、三の規定にかかわらず、使用される可能性がある原産地として、対象原材料が生鮮食品である場合には国産である旨及び輸入品である旨を「国産又は輸入」等と、対象原材料が加工食品である場合には国内において製造された旨及び外国において製造された旨を「国内製造又は外国製造」等と、一定期間使用割合の高いものから順に表示することができる。

(イ) 過去の一定期間における使用実績に基づき原産地を表示した場合にはその旨、将来の一定期間における使用計画に基づき原産地を表示した場合にはその旨が認識できるよう、一定期間使用割合の高いものから順に表示した旨を、容器包装の原料原産地名に近接した箇所に表示する。

(ロ) 一定期間使用割合が五パーセント未満である。

対象原材料の原産地については、当該原産地の表示の次に括弧を付して、当該一定期間使用割合が五パーセント未満である旨を表示すること。

(ハ) 過去又は将来の一定期間において、対象原材料として使用する三以上の外国が原産地のものの当該対象原材料に占める重量の割合の順序の変動があること、三以上の外国が原産地である対象原材料と国産品である対象原材料の当該対象原材料に占める重量の割合の順序の変動があること及びこれらの一定期間使用割合の順序を示す資料を保管すること。

六 別表第十五の1に掲げるものにあつては、対象原材料として二以上の原産地のものを使用し、かつ、当該対象原材料に占める重量の割合の順序が変動する可能性がある場合には、三の規定にかかわらず、使用される可能性がある原産地を、一定期間使用割合の高い原産地から順に表示することができる。この場合において、一定期間において使用した割合の高いものから順に表示したことが認識できるよう、必要な表示をしなければならない。

2 別表第十五の2に掲げる農産物漬物にあつては、原材料名に対応させて、次に定めるところにより表示す

五 原材料及び添加物に占める重量の割合が最も高い生鮮食品で、かつ、当該割合が五十パーセント以上であるものの性質等により特別の事情がある場合には、おおむね特定された原産地を一から四までの規定により表示することができる。この場合には、その旨が認識できるよう、必要な表示をしなければならない。

2 別表第十五の23に掲げる農産物漬物にあつては、原材料名に対応させて、次に定めるところにより表示す

る。

一〇三 (略)

3 別表第十五の3に掲げる野菜冷凍食品にあつては、原材料名に対応させて、次に定めるところにより表示する。

一〇二 (略)

4 別表第十五の4に掲げるうなぎ加工品にあつては、うなぎの名称の次に括弧を付して、原産地について、国産品にあつては国産である旨を、輸入品にあつては原産国名を表示する。ただし、次に定める方法により表示することができる。

一〇一 (略)

5 別表第十五の5に掲げるかつお削りぶしにあつては、次に定めるところにより表示する。

一 かつおのふしの文字の次に括弧を付して、ふしの原産地について、国産品にあつては国内において製造された旨を「国内製造」と、輸入品にあつては外国において製造された旨を「〇〇製造」と表示する(〇〇は、原産国名とする)。ただし、国産品にあつては、「国内製造」の表示に代えて、「〇〇製造」と表示する(〇〇は、都道府県名その他一般に知られている地名とする。)ことができる。

二 (略)

る。

一〇三 (略)

3 別表第十五の24に掲げる野菜冷凍食品にあつては、原材料名に対応させて、次に定めるところにより表示する。

一〇二 (略)

4 別表第十五の25に掲げるうなぎ加工品にあつては、うなぎの名称の次に括弧を付して、原産地について、国産品にあつては国産である旨を、輸入品にあつては原産国名を表示する。ただし、次に定める方法により表示することができる。

一〇一 (略)

5 別表第十五の26に掲げるかつお削りぶしにあつては、次に定めるところにより表示する。

一 かつおのふしの文字の次に括弧を付して、ふしの原産地について、国産品にあつては国産である旨を、輸入品にあつては原産国名を表示する。ただし、国産品にあつては、「国内製造」の表示に代えて都道府県名、市町村名その他一般に知られている地名を表示することができる。

3 (略)	(略)	
	(略)	
	(略)	<p>6 別表第十五の6に掲げるおにぎり（米飯類を巻く目的でのりを原材料として使用しているものに限る。）にあつては、のりの名称の次に括弧を付して、当該の原料となる原そのの原産地について、国産品にあつては国産である旨を、輸入品にあつては原産国名を表示する。ただし、次に定める方法により表示することができる。</p> <p>一 国産品にあつては、国産である旨に代えて水域名、水揚げした港名又は水揚げした港若しくは主たる養殖場が属する都道府県名、市町村名その他一般に知られている地名を表示することができる。</p> <p>二 輸入品にあつては、原産国名に水域名を併記することができる。</p> <p>7 1から6までの規定により表示することとされる原産地以外の原材料の原産地を、1の規定により表示することができる。</p>

3 (略)	(略)	
	(略)	
	(略)	<p>6 別表第十五の1から22までに掲げるものにあつては1に定めるところにより表示することとされる原材料の原産地以外の原材料の原産地を、それ以外の加工食品にあつては原材料の原産地を、1の規定により表示することができる。</p> <p>(新設)</p>

第二款 業務用加工食品

(義務表示)

第十条 食品関連事業者が業務用加工食品を販売する際（容器包装に入れないで、かつ、設備を設けて飲食させる施設における飲食の用に供する場合、食品を製造し、若しくは加工した場所における販売の用に供する場合又は不特定若しくは多数の者に対する譲渡（販売を除く。）の用に供する場合を除く。）には、次の各号に掲げる表示事項がそれぞれ第三条及び第四条に定める表示の方法に従い表示されなければならない。この場合において、第三条第一項ただし書の規定は適用しない。

一 十 (略)

十一 原料原産地名（一般用加工食品の用に供する業務用加工食品の原料材料であつて、当該一般用加工食品において第三条第二項の表の輸入品以外の加工食品の項の規定による原料原産地の表示の義務があるもの（同項下欄の1の2のロの規定により当該一般用加工食品の対象原料材料に占める重量の割合が最も高い生鮮食品の原産地を表示することを売買の当事者である食品関連事業者間で合意した場合（次号及び第二十四条において「当事者間で合意した場合」という。）にあつては、当該生鮮食品。）となるものの原産地に限る。）

十二 原産国名（一般用加工食品の用に供する業務用加工食品であつて、当該一般用加工食品において第三条第二項の表の輸入品以外の加工

第二款 業務用加工食品

(義務表示)

第十条 食品関連事業者が業務用加工食品を販売する際（容器包装に入れないで、かつ、設備を設けて飲食させる施設における飲食の用に供する場合、食品を製造し、若しくは加工した場所における販売の用に供する場合又は不特定若しくは多数の者に対する譲渡（販売を除く。）の用に供する場合を除く。）には、次の各号に掲げる表示事項がそれぞれ第三条及び第四条に定める表示の方法に従い表示されなければならない。この場合において、第三条第一項ただし書の規定は適用しない。

一 十 (略)

十一 原料原産地名（対象加工食品の用に供する業務用加工食品であつて、当該対象加工食品の原料材料及び添加物に占める重量の割合が最も高い生鮮食品で、かつ、当該割合が五十パーセント以上であるもの（農産物漬物にあつては原材料及び添加物の重量に占める割合の高い農産物又は水産物の上位四位（内容重量が三百グラム以下のものにあつては、上位三位）までのもので、かつ、原材料及び添加物の重量に占める割合が五パーセント以上のもの、野菜冷凍食品にあつては原材料及び添加物の重量に占める割合の高い野菜の上位三位までのもので、かつ、原材料及び添加物の重量に占める割合が五パーセント以上のもの、うなぎ加工品にあつてはうなぎ、かつお削りぶしにあつてはかつおのふし）を含むものに限る。）

十二 原産国名（輸入後にその性質に変更を加える業務用加工食品を除く。）

食品の項の規定による原料原産地の表示の義務がある原材料となるもの（当事者間で合意した場合を除く。）及び輸入後にその性質に変更を加えない輸入品の原産国名に限る。）

十三〜三十（略）

2（略）

3 第一項の規定にかかわらず、次の各号に掲げる表示事項は、それぞれ当該各号に定める表示の方法により表示することができる。

一・二（略）

三 原料原産地名 原材料の重量に占める割合（一定期間使用割合を含む。）については、その割合が高い原産地の順が分かるように表示する。

四・五（略）

4（略）

十三〜三十（略）

2（略）

3 第一項の規定にかかわらず、次の各号に掲げる表示事項は、それぞれ当該各号に定める表示の方法により表示することができる。

一・二（略）

三 別表第十五の1から22までに掲げる加工食品の用に供する業務用加工食品であつて当該対象加工食品の原材料に占める重量の割合が最も高い生鮮食品で、かつ、当該割合が五十パーセント以上であるものとなる原材料の原産地並びに輸入品以外の農産物漬物（容器包装の表示可能面積がおおむね三十平方センチメートル以下であるものを除く。）の原材料の重量に占める割合の低い農産物又は水産物の上位四位（内容重量が三百グラム以下のものにあつては、上位三位）までのもの及び輸入品以外の野菜冷凍食品（容器包装の表示可能面積がおおむね三十平方センチメートル）以下であるものを除く。）の原材料の重量に占める割合が高い野菜の上位三位までのもので、かつ、原材料の重量に占める割合が五パーセント以上のもとなるものの原料原産地 原材料の重量に占める割合については、その割合が高い原産地の順が分かるように表示する。

四・五（略）

4（略）

第三章 生鮮食品

第一節 食品関連事業者に係る基準

第二款 業務用生鮮食品

(義務表示)

第二十四条 (略)

2| 前項の規定にかかわらず、農産物又は水産物の原産地については、国産品にあつては国産である旨の表示をすることができる。また、前項の規定により表示することとされる原産地が二以上ある場合にあつては、当該業務用生鮮食品に占める重量の割合の高い原産地の順が分かるように表示する。

3| 前二項の規定にかかわらず、一般用加工食品の用に供する業務用生鮮食品であつて、当該一般用加工食品において第三条第二項の表の輸入品以外の加工食品の項の規定による原料原産地の表示の義務がある原材料となるもの（当事者間で合意した場合を含む。）以外のものにあつては、原産地の表示を省略することができる。

第三章 生鮮食品

第一節 食品関連事業者に係る基準

第二款 業務用生鮮食品

(義務表示)

第二十四条 (略)

(新設)

2| 前項の規定にかかわらず、対象加工食品の用に供する業務用生鮮食品であつて、当該対象加工食品の原材料及び添加物に占める重量の割合が最も高い生鮮食品で、かつ、当該割合が五十パーセント以上であるもの（農産物漬物にあつては原材料及び添加物の重量に占める割合の高い農産物又は水産物の上位四位（内容重量が三百グラム以下のものにあつては、上位三位）までのもので、かつ、原材料及び添加物の重量に占める割合が五パーセント以上のもの、野菜冷凍食品にあつては原材料及び添加物の重量に占める割合の高い野菜の上位三位までのもので、かつ、原材料及び添加物の重量に占める割合が五パーセント以上のもの、うなぎ加工品にあつてはうなぎ）以外のものにあつては、原産地の表示を省略することができる。

別表第十五（第三条、第十条関係）

- 1| 次に掲げるもののうち、原材料及び添加物に占める重量の割合が最も高い生鮮食品（5）の緑茶及び緑茶飲料にあつては荒茶の原材料、（6）のもちにあつては米穀、（8）の黒糖及び黒糖加工品にあつては黒糖の原材料、（9）のこんにやくにあつてはこんにやくいも（こんにやくの原材料であるこんにやく粉の原材料として用いられたこんにやくいもを含む。）、（18）のこんにぶ巻にあつてはこんにぶに限る。）の当該割合が五十パーセント以上であるもの
- (1)| 乾燥きのこ類、乾燥野菜及び乾燥果実（フレーク状又は粉末状にしたものを除く。）
- (2)| 塩蔵したきのこ類、塩蔵野菜及び塩蔵果実（農産物漬物を除く。）
- (3)| ゆで、又は蒸したきのこ類、野菜及び豆類並びにあん（缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。）
- (4)| 異種混合したカット野菜、異種混合したカット果実その他野菜、果実及びきのこ類を異種混合したもの（切断せずに詰め合わせたものを除く。）
- (5)| 緑茶及び緑茶飲料
- (6)| もち
- (7)| いりさや落花生、いり落花生、あげ落花生及びいり豆類
- (8)| 黒糖及び黒糖加工品
- (9)| こんにやく
- (10)| 調味した食肉（加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するものを除く。）

別表第十五（第三条、第十条関係）

（新設）

- 1| 乾燥きのこ類、乾燥野菜及び乾燥果実（フレーク状又は粉末状にしたものを除く。）
- 2| 塩蔵したきのこ類、塩蔵野菜及び塩蔵果実（農産物漬物を除く。）
- 3| ゆで、又は蒸したきのこ類、野菜及び豆類並びにあん（缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。）
- 4| 異種混合したカット野菜、異種混合したカット果実その他野菜、果実及びきのこ類を異種混合したもの（切断せずに詰め合わせたものを除く。）
- 5| 緑茶及び緑茶飲料
- 6| もち
- 7| いりさや落花生、いり落花生、あげ落花生及びいり豆類
- 8| 黒糖及び黒糖加工品
- 9| こんにやく
- 10| 調味した食肉（加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するものを除く。）

- 2| 農産物漬物
- (11)| ゆで、又は蒸した食肉及び食用鳥卵（缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。）
- (12)| 表面をあぶった食肉
- (13)| フライ種として衣をつけた食肉（加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するものを除く。）
- (14)| 合挽肉その他異種混合した食肉（肉塊又は挽肉を容器に詰め、成形したものを含む。）
- (15)| 素干魚介類、塩干魚介類、煮干魚介類及びこんぶ、干のり、焼きのりその他干した海藻類（細切若しくは細刻したもの又は粉末状にしたものを除く。）
- (16)| 塩蔵魚介類及び塩蔵海藻類
- (17)| 調味した魚介類及び海藻類（加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するもの並びに缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。）
- (18)| こんぶ巻
- (19)| ゆで、又は蒸した魚介類及び海藻類（缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。）
- (20)| 表面をあぶった魚介類
- (21)| フライ種として衣をつけた魚介類（加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するものを除く。）
- (22)| (4)又は(14)に掲げるもののほか、生鮮食品を異種混合したもの（切断せずに詰め合わせたものを除く。）

- 23| 農産物漬物
- 11| ゆで、又は蒸した食肉及び食用鳥卵（缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。）
- 12| 表面をあぶった食肉
- 13| フライ種として衣をつけた食肉（加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するものを除く。）
- 14| 合挽肉その他異種混合した食肉（肉塊又は挽肉を容器に詰め、成形したものを含む。）
- 15| 素干魚介類、塩干魚介類、煮干魚介類及びこんぶ、干のり、焼きのりその他干した海藻類（細切若しくは細刻したもの又は粉末状にしたものを除く。）
- 16| 塩蔵魚介類及び塩蔵海藻類
- 17| 調味した魚介類及び海藻類（加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するもの並びに缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。）
- 18| こんぶ巻
- 19| ゆで、又は蒸した魚介類及び海藻類（缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。）
- 20| 表面をあぶった魚介類
- 21| フライ種として衣をつけた魚介類（加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するものを除く。）
- 22| 4|又は14|に掲げるもののほか、生鮮食品を異種混合したもの（切断せずに詰め合わせたものを除く。）

3	野菜冷凍食品	24	野菜冷凍食品
4	うなぎ加工品	25	うなぎ加工品
5	かつお削りぶし	26	かつお削りぶし
6	おにぎり（米飯類を巻く目的でのりを原材料として使用しているものに 限る。）	(新設)	

答申品目一覧

下記品目については、消費者委員会委員長より「特定保健用食品として認めることとして差し支えない」旨、答申を行った。

平成27年10月19日付消費表第540号により諮問を受けた品目

製品名	申請者	特定の保健の目的が期待できる旨の表示内容	答申日
コカ・コーラ プラス	日本コカ・コーラ株式会社	難消化性デキストリン（食物繊維）の働きにより、食事から摂取した脂肪の吸収を抑えて、食後の血中中性脂肪の上昇をおだやかにするので、脂肪の多い食事を摂りがちな方、食後の血中中性脂肪が気になる方の食生活の改善に役立ちます。	平成28年10月5日
スプライト エクストラ	日本コカ・コーラ株式会社	難消化性デキストリン（食物繊維）の働きにより、食事から摂取した脂肪の吸収を抑えて、食後の血中中性脂肪の上昇をおだやかにするので、脂肪の多い食事を摂りがちな方、食後の血中中性脂肪が気になる方の食生活の改善に役立ちます。	平成28年10月5日

「特定の保健の目的が期待できる旨の表示内容」は、審議過程で変更された為、諮問時とは異なる。

平成28年5月13日付消費表第321号により諮問を受けた品目

製品名	申請者	特定の保健の目的が期待できる旨の表示内容	答申日
特茶ジャスミン	サントリー食品インターナショナル株式会社	本品は、脂肪分解酵素を活性化させるケルセチン配糖体の働きにより、体脂肪を減らすのを助けるので、体脂肪が気になる方に適しています。	平成28年10月5日
伊右衛門 特茶350	サントリー食品インターナショナル株式会社	本品は、脂肪分解酵素を活性化させるケルセチン配糖体の働きにより、体脂肪を減らすのを助けるので、体脂肪が気になる方に適しています。	平成28年10月5日

平成28年7月20日付消費表第423号により諮問を受けた品目

製品名	申請者	特定の保健の目的が期待できる旨の表示内容	答申日
ヘルシア 果実のひとつとき オレンジ	花王株式会社	本品は、脂肪の分解と消費に働く酵素の活性を高める茶カテキンを豊富に含んでおり、脂肪を代謝する力を高め、エネルギーとして脂肪を消費し、体脂肪を減らすのを助けるので、体脂肪が気になる方に適しています。	平成28年10月5日
ヘルシア 果実のひとつとき グレープ	花王株式会社	本品は、脂肪の分解と消費に働く酵素の活性を高める茶カテキンを豊富に含んでおり、脂肪を代謝する力を高め、エネルギーとして脂肪を消費し、体脂肪を減らすのを助けるので、体脂肪が気になる方に適しています。	平成28年10月5日

平成28年4月20日付消費表第249号により諮問を受けた品目

製品名	申請者	特定の保健の目的が期待できる旨の表示内容	答申日
食事と一緒に十六茶W (ダブル)350	アサヒ飲料株式会社	本品は食物繊維（難消化性デキストリン）のはたらきにより、食事の脂肪の吸収を抑えて排出を増加させることで、食後の血中中性脂肪の上昇をおだやかにするので、血中中性脂肪が高めで脂肪の多い食事を摂りがちな方の食生活の改善に役立ちます。また、食事の糖の吸収をおだやかにすることで、血糖値の上昇をおだやかにするので、食後の血糖値が気になる方の食生活の改善に役立ちます。	平成28年11月30日

「特定の保健の目的が期待できる旨の表示内容」は、審議過程で変更された為、諮問時とは異なる。

平成28年10月19日付消費表第647号により諮問を受けた品目

製品名	申請者	特定の保健の目的が期待できる旨の表示内容	答申日
葛力茶 烏龍茶風味	株式会社東洋新薬	本品は、体脂肪やお腹の脂肪に作用する葛の花エキスを含んでいるので、お腹の脂肪が気になる方、お腹周りやウエストサイズが気になる方、体脂肪が気になる方、肥満が気になる方に適しています。	平成29年3月22日
葛のウエスティー 紅茶風味	株式会社東洋新薬	本品は、体脂肪やお腹の脂肪に作用する葛の花エキスを含んでいるので、お腹の脂肪が気になる方、お腹周りやウエストサイズが気になる方、体脂肪が気になる方、肥満が気になる方に適しています。	平成29年3月22日

平成27年9月15日付消費表第491号により諮問を受けた品目

製品名	申請者	特定の保健の目的が期待できる旨の表示内容	答申日
黒豆茶 缶	フジッコ株式会社	黒豆茶<缶>は、骨のカルシウムの維持に役立つ大豆イソフラボンを含んでいるので、骨の健康が気になる方に適した飲料です。	平成29年4月12日

平成28年7月20日付消食表第423号により諮問を受けた品目

製品名	申請者	特定の保健の目的が期待できる旨の表示内容	答申日
サラシア100	小林製薬株式会社	本品は天然のサラシアを原料とし、ネオコタラノールを含んでいるため、食事に含まれる糖の吸収をおだやかにする働きがあります。食事とともにお飲みいただくことで、食後血糖値の上昇がゆるやかになるので、食後の血糖値が高めの方、食事に含まれる糖質が気になる方に適した食品です。	平成29年5月24日

「特定の保健の目的が期待できる旨の表示内容」は、審議過程で変更された為、諮問時とは異なる

平成28年7月20日付消食表第423号により諮問を受けた品目

製品名	申請者	特定の保健の目的が期待できる旨の表示内容	答申日
ヘルシア緑茶 スティック	花王株式会社	本品は、脂肪の分解と消費に働く酵素の活性を高める茶カテキンを豊富に含んでおり、脂肪を代謝する力を高め、エネルギーとして脂肪を消費し、体脂肪を減らすのを助けるので、体脂肪が気になる方に適しています。	平成29年6月28日

平成26年7月31日付消食表第172号により諮問を受けた品目

製品名	申請者	特定の保健の目的が期待できる旨の表示内容	答申日
ディフェンセラ	ポーラ化成工業株式会社	本品に含まれる米胚芽由来のグルコシルセラミドは、肌の水分を逃にくくするため、肌の乾燥が気になる方に適しています。	平成29年7月10日

「特定の保健の目的が期待できる旨の表示内容」は、審議過程で変更された為、諮問時とは異なる

平成21年12月9日付消食表第57号により諮問を受けた品目

製品名	申請者	特定の保健の目的が期待できる旨の表示内容	答申日
ビュアカム 葉酸	杏林製薬株式会社	この食品は葉酸を豊富に含みます。適切な量の葉酸を含む健康的な食事は、女性にとって、二分脊椎などの神経管閉鎖障害をもつ子どもが生まれるリスクを低減するかもしれません。	平成29年8月23日
ビュアカム 葉酸MV	杏林製薬株式会社	この食品は葉酸を豊富に含みます。適切な量の葉酸を含む健康的な食事は、女性にとって、二分脊椎などの神経管閉鎖障害をもつ子どもが生まれるリスクを低減するかもしれません。	平成29年8月23日

平成27年7月21日付消食表第362号により諮問を受けた品目

製品名	申請者	特定の保健の目的が期待できる旨の表示内容	答申日
松谷のミニビスケット	松谷化学工業株式会社	本品は高架橋度リン酸架橋でん粉(食物繊維)が含まれているため、食生活で不足しがちな食物繊維が手軽に摂れ、おなかの調子を整えたい方や、お通じの気になる方に適しています。	平成29年8月23日

「特定の保健の目的が期待できる旨の表示内容」は、審議過程で変更された為、諮問時とは異なる

平成27年4月30日付消食表第192号により諮問を受けた品目

製品名	申請者	特定の保健の目的が期待できる旨の表示内容	答申日
ガセリ菌SP株ヨーグルト	雪印メグミルク株式会社	ガセリ菌SP株(<i>Lactobacillus gasseri</i> SBT2055)の働きにより、食事とともに召し上がることで脂肪の吸収を抑え、内臓脂肪を減らすのを助けるので、肥満気味の方で内臓脂肪が気になる方の食生活の改善に役立ちます。	平成29年8月30日

「特定の保健の目的が期待できる旨の表示内容」は、審議過程で変更された為、諮問時とは異なる

平成27年9月15日付消食表第491号により諮問を受けた品目

製品名	申請者	特定の保健の目的が期待できる旨の表示内容	答申日
ヘルシアWコーヒー 無糖ブラック	花王株式会社	本品は、コーヒーポリフェノール(クロロゲン酸類)を豊富に含み、エネルギーとして脂肪を消費しやすくするので、体脂肪が気になる方に適しています。また、豊富なコーヒーポリフェノール(クロロゲン酸類)に加え、酸化成分(ヒドロキシヒドロキノン)を低減してコーヒーポリフェノールの効果が引き出されるよう工夫されているので、血圧が高めの方に適しています。	平成29年8月30日

「特定の保健の目的が期待できる旨の表示内容」は、審議過程で変更された為、諮問時とは異なる

平成29年4月21日付消食表第223号により諮問を受けた品目

製品名	申請者	特定の保健の目的が期待できる旨の表示内容	答申日
特茶	サントリー食品インターナショナル株式会社	本品は、脂肪分解酵素を活性化させるケルセチン配糖体の働きにより、体脂肪を減らすのを助けるので、体脂肪が気になる方に適しています。	平成29年8月30日
ホット特茶	サントリー食品インターナショナル株式会社	本品は、脂肪分解酵素を活性化させるケルセチン配糖体の働きにより、体脂肪を減らすのを助けるので、体脂肪が気になる方に適しています。	平成29年8月30日
特茶トクチャカフェインゼロ	サントリー食品インターナショナル株式会社	本品は、脂肪分解酵素を活性化させるケルセチン配糖体の働きにより、体脂肪を減らすのを助けるので、体脂肪が気になる方に適しています。	平成29年8月30日
特茶カフェインゼロ350	サントリー食品インターナショナル株式会社	本品は、脂肪分解酵素を活性化させるケルセチン配糖体の働きにより、体脂肪を減らすのを助けるので、体脂肪が気になる方に適しています。	平成29年8月30日