

食品表示基準の一部改正について

令和3年12月
消費者庁食品表示企画課

1. 食品表示基準の改正概要	2
2. 栄養成分等に関する表示	3
3. 遺伝子組換え食品に関する表示	7
4. しょうゆ及び食用植物油脂に関する表示	10
5. 食品表示基準施行スケジュール	12

食品表示基準（以下「基準」という。）の一部改正が必要な事項は、以下のとおり。

栄養成分等に関する表示

日本食品標準成分表が改訂され、新たな分析方法等が採用され、栄養成分等に係る分析方法等の整理を行う必要があることから基準の一部を改正。

【改正対象条項】 別表第9

遺伝子組換え食品に関する表示

遺伝子組換え食品について、

- ①今後、厚生労働省による安全性審査を経て、遺伝子組換えからしな由来の食品の国内流通が可能となる見込みであること
- ②高オレイン酸の形質を有する大豆が従来育種によって生産可能となったことにより、高オレイン酸遺伝子組換え大豆が「特定遺伝子組換え農産物」の定義に該当しなくなったこと

から基準の一部を改正。

【改正対象条項】 別表第16、別表第17、別表第18

しょうゆ及び食用植物油脂に関する表示

日本農林規格の様式を、国際規格に適合させるため、しょうゆの日本農林規格（平成16年農林水産省告示第1703号）及び食用植物油脂の日本農林規格（昭和44年農林省告示第523号）につが改正されることから基準の一部を改正

【改正対象条項】 別表第22

※その他、所要の軽微な改正を行う。（第21条第1項の表、別表第12、別記様式第1号）

栄養成分表示や栄養機能食品の表示、栄養強調表示等を行う場合、基準第3条（義務表示）及び第7条（任意表示）に表示の方法が規定されている。

国や地方公共団体が行う監視（収去試験等）においては、別表第9第3欄に掲げる方法（以下「公定法」という。）により表示の適否の判断が行われる。

具体例：
みかんゼリー
栄養機能食品（ビタミンC）
1日当たりの摂取目安量：1個



栄養成分表示 1個当たり	
熱量	100kcal
たんぱく質	0.3g
脂質	0.2g
炭水化物	20~25g
食塩相当量	0.2g
ビタミンC	450mg

※このほか、基準7条（別表第12及び別表第13）の規定に基づき、任意で高い旨、低い旨等の栄養強調表示を行うことも可能。

栄養成分表示 (基準第3条、7条)

(1) 表示事項

- ① たんぱく質
- ② 脂質
- ③ 炭水化物
- ④ ナトリウム
- ⑤ 熱量
- ⑥ ①~⑤以外の別表第9第1欄に掲げる栄養成分

(食塩相当量に換算して表示) の量

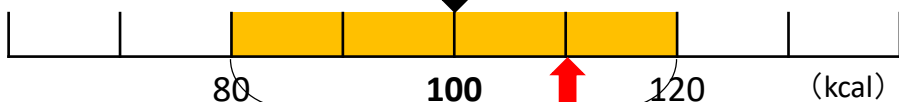
(2) 表示の方法

- 一定の値を表示する場合（合理的な推定により得られた値を除く。）、表示値を基準として、公定法で得られた値が許容差（別表第9第4欄）の範囲内にある必要

(例) 熱量を表示する場合

- 表示値が100kcalの加工食品
- 熱量の許容差の範囲は±20%
- 公定法で得られた値が、80~120kcalの範囲内にある必要。

表示値100kcal



許容差の範囲

収去試験において
公定法で得られた値
110kcal

栄養機能食品の表示 (基準第7条)

(1) 表示事項

栄養機能食品に係る栄養成分の機能

(例) ビタミンCは、皮膚や粘膜の健康維持を助けるとともに、抗酸化作用を持つ栄養素です。

(2) 表示の方法

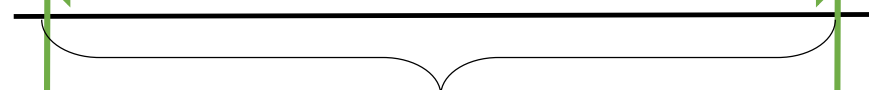
- 機能を表示する栄養成分は、公定法によって得られた値を表示
- 1日当たりの摂取目安量に含まれる機能を表示する栄養成分の量が、別表第11の下限值から上限値の範囲内にある必要

(例) ビタミンCの機能の表示をする栄養機能食品に、
ビタミンCの量を表示する場合

- ビタミンCの下限值は30mg、上限値は1,000mg
→ 1日当たりの摂取目安量に含まれるビタミンCの量が、30mgから1,000mgの範囲内にある必要。

下限値30mg

上限値1,000mg



公定法で得られた値が
この下限値から上限値の範囲内にある必要

栄養成分等に係る公定法については、基準別表第9及び「食品表示基準について」（平成27年3月30日付け消食表第139号消費者庁次長通知）別添 栄養成分等の分析方法等（以下「分析等通知」という。）に規定されている。

分析等通知に記載されている方法以外の方が、より定量に適している場合があるなど、従前より分析等通知における運用上の課題が指摘されていた。

これに加え、文部科学省の日本食品標準成分表2020年版（八訂）が公表され、新たな栄養成分等の分析方法等が追加。

これらを踏まえ、事業者の実行可能性や都道府県等における検証可能性も踏まえつつ、消費者庁において「食品表示基準における栄養成分等の分析方法等に係る調査検討事業」を実施し、関係法令等の改正の可否等を議論。

「食品表示基準における栄養成分等の分析方法等に係る調査検討事業」の内容

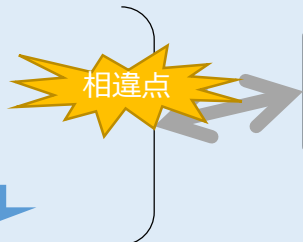
① 検討会の設置

栄養成分等の分析に関する専門知見を有する者の検討会の設置。



② 日本食品標準成分表と関係法令の相違点の洗い出し

日本食品標準成分表
 ・2015年版（七訂）追補、
 ・2015年版（七訂）分析マニュアル
 ・2020年版（八訂）



関係法令等
 ・基準別表第9
 ・分析等通知



③ 検討会において関係法令等の改正の可否等の議論

- 関係団体へのヒアリング調査
 → 栄養成分分析を行う際の課題の把握
- 事業者の実行可能性や都道府県等における検証可能性を踏まえ、改正の可否等の議論

＜調査検討事業で示された議論の結果＞

栄養成分	分析方法	議論の結果
脂質	溶媒抽出-重量法※1	基準別表第9における分析方法を統合整理
クロム、セレン、ヨウ素	誘導結合プラズマ質量法	基準別表第9に追加 → 基準改正
パントテン酸、 ビオチン、 ビタミンB ₆ 、 ビタミンB ₁₂ 、葉酸	高速液体クロマトグラフ法	詳細な分析方法等の検討が必要
脂質（卵、卵製品）	ヘキサン-イソプロパノール法※2	日本食品標準成分表2020年版（八訂）分析マニュアルにおける分析方法の確認が必要
食物繊維	AOAC2011.25法※3	

※1 基準別表第9に規定するエーテル抽出法等を統合整理

※2 溶媒抽出-重量法の一つ

※3 基準別表第9に規定する範囲内の手法

「食品表示基準における栄養成分等の分析方法等に係る調査検討事業」における議論を踏まえ、栄養成分、栄養機能食品の表示、栄養強調表示に係る分析方法等を定めた基準別表第9を改正し、新たな分析方法の追加を行う。

現行の基準別表第9に規定されているゲルベル法以外の測定及び算出の方法並びに「食品表示基準における栄養成分等の分析方法等に係る調査検討事業」において追加することが妥当と判断された酸・アンモニア分解法は「溶媒抽出－重量法」と整理し、具体的な分析方法等は引き続き分析等通知に規定。

改正案

別表第9（第3条、第7条、第9条、第12条、第21条、第23条、第26条、第34条関係）

栄養成分及び熱量	表示の単位	測定及び算出の方法		許容差の範囲	0と表示することができる量
脂質	g	現行	<u>エーテル抽出法、クロロホルム・メタノール混液抽出法、ゲルベル法、酸分解法又はレーゼゴットリーブ法</u>	±20% （ただし、当該食品100g当たり（清涼飲料水等にあつては、100ml当たり）の脂質の量が2.5g未満の±0.5g）	0.5g
		改正案	<u>ゲルベル法又は溶媒抽出-重量法</u>		

2. 栄養成分等に関する表示（4）

改正案

別表第9（第3条、第7条、第9条、第12条、第21条、第23条、第26条、第34条関係）

栄養成分及び熱量	表示の単位	測定及び算出の方法		許容差の範囲	0と表示することができる量
クロム	μg	現行	原子吸光光度法又は誘導結合プラズマ発光分析法	+50%、-20%	
		改正案	原子吸光光度法、 <u>誘導結合プラズマ発光分析法又は誘導結合プラズマ質量法</u>		
セレン	μg	現行	蛍光光度法又は原子吸光光度法	+50%、-20%	
		改正案	蛍光光度法、 <u>原子吸光光度法又は誘導結合プラズマ質量法</u>		
ヨウ素	μg	現行	滴定法又はガスクロマトグラフ法	+50%、-20%	
		改正案	滴定法、 <u>ガスクロマトグラフ法又は誘導結合プラズマ質量法</u>		

遺伝子組換え農産物や特定遺伝子組換え農産物（※）としての義務表示については、加工食品は基準第3条、生鮮食品は基準第18条に表示の方法が規定されている。（※対象農産物のうち組換えDNA技術を用いて生産されたことにより、組成、栄養価等が通常の農産物と著しく異なるものをいう。）

義務表示の対象は、基準別表第16～第18に規定している。

遺伝子組換え農産物としての義務表示の対象

- 厚生労働省において安全性が確認された農産物 8 種類（基準別表第16）

- | | |
|----------|-----------|
| ① 大豆 | ⑤ 綿実 |
| ② とうもろこし | ⑥ アルファルファ |
| ③ ばれいしょ | ⑦ てん菜 |
| ④ なたね | ⑧ パパイア |

- ①～⑧を原材料とした33加工食品群（基準別表第17）

→ 加工工程後も組み換えられたDNA又はこれによって生じたたんぱく質（以下「DNA等」という。）が残存するもの。

遺伝子組換え表示
表示義務あり



遺伝子組換え表示
表示義務対象外



製品に組み換えられたDNA等が残存しないため

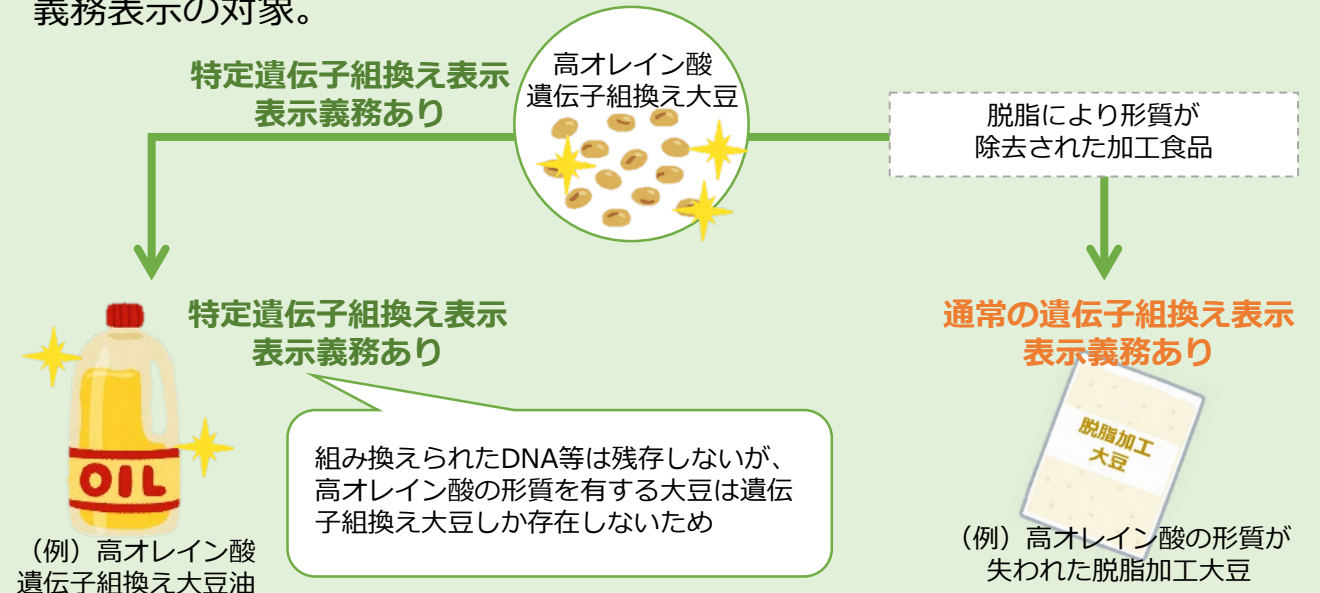
特定遺伝子組換え農産物としての義務表示の対象

- 遺伝子組換え農産物のうち、組換えDNA技術を用いて生産されたことにより、組成、栄養価等が通常の農産物と著しく異なる特定遺伝子組換え農産物 3 種類（基準別表第18）

- | | |
|---------------|--------------|
| ① 高オレイン酸大豆 | ③ 高リシンとうもろこし |
| ② ステアリドン酸産生大豆 | |

- ①～③を主な原材料とした加工食品（基準別表第18）

→ 組み換えられたDNA等が残存しない加工食品についても、オレイン酸等の「形質」を分析することで遺伝子組換え農産物であることが判別可能なため、義務表示の対象。



遺伝子組換えからしな（以下「GMからしな」という）について、厚生労働省による安全性審査を経て、GMからしな由来の食品の国内流通が見込まれる。

このため、**基準別表第16及び第17**に掲げる対象農産物に「からしな」を加える。

今回、安全性審査が行われているGMからしなは油糧用の品種であり、食用油としての流通のみが想定されることから、別表第17のからしなに係る加工食品は規定しないこととする。

改正案

別表第16（第2条関係）

[1～8 略]

9 からしな【追加】

別表第17（第3条、第9条関係）

対象農産物	加工食品
(略)	
<u>からしな</u> 【追加】	

高オレイン酸遺伝子組換え大豆は、組換えDNA技術を用いて生産されたことにより、組成、栄養価等が通常の農産物と著しく異なる「特定遺伝子組換え農産物」とされている。

今般、高オレイン酸の形質を有する大豆について、従来育種により生産可能となったことにより、高オレイン酸遺伝子組換え大豆は、「特定遺伝子組換え農産物」の定義に該当しなくなった。

このため、「特定遺伝子組換え農産物」として義務表示の対象を規定している**基準別表第18**の上欄から、「高オレイン酸」を削除する。

改正案
別表第18（第3条、第18条関係）

	形質	加工食品	対象農産物
現行	高オレイン酸	1 大豆を主な原材料とするもの（脱脂されたことにより、上欄に掲げる形質を有しなくなったものを除く。） 2 1に掲げるものを主な原材料とするもの	大豆
	ステアリドン酸産生		
改正案	【削除】 ステアリドン酸産生		

今般、農林水産省において、段階的に日本農林規格（JAS）を国際規格に適合する新たな様式に変更することとしている。令和2年1月に「しょうゆの日本農林規格」を改正。今後「食用植物油脂の日本農林規格」を改正予定。

このため、**基準別表第22**において当該告示を引用している規定について改正を行う。

改正案
別表第22（第9条関係）

食品	表示禁止事項	
しょうゆ	現行	<p>1 「超特選」、「特選」、「特製」、「特吟」、「上選」、「吟上」、「優選」又は「優良」、その他「特級」、「上級」又は「標準」の用語と紛らわしい用語。ただし、しょうゆの日本農林規格（平成16年9月13日農林水産省告示第1703号）<u>第3条から第7条までに規定する</u>規格による格付が行われたものであって表の区分に該当するしょうゆに対し、それぞれ同表に規定する用語を表示する場合はこの限りでない。</p> <p>2 「濃厚」の用語。ただし、しょうゆの日本農林規格<u>第3条から第7条までに規定する</u>規格による格付が行われたものであって次の表の区分に該当するしょうゆに対し、それぞれ同表に規定する用語を表示する場合は、この限りでない。</p>
	改正案	<p>1 「超特選」、「特選」、「特製」、「特吟」、「上選」、「吟上」、「優選」、「優良」その他「特級」、「上級」又は「標準」の用語と紛らわしい用語。ただし、しょうゆの日本農林規格（平成16年9月13日農林水産省告示第1703号）<u>に規定するこいくちしょうゆ、うすくちしょうゆ、たまりしょうゆ、さいしこみしょうゆ及びしろしょうゆの</u>規格による格付が行われたものであって次の表の区分に該当するしょうゆに対し、それぞれ同表に規定する用語を表示する場合はこの限りでない。</p> <p>2 「濃厚」の用語。ただし、しょうゆの日本農林規格に規定する<u>こいくちしょうゆ、たまりしょうゆ及びさいしこみしょうゆの</u>規格による格付が行われたものであって次の表の区分に該当するしょうゆに対し、それぞれ同表に規定する用語を表示する場合は、この限りでない。</p>

別表第22（第9条関係）

食品	表示禁止事項	
	現行	<p>1 「精製サフラワー油」、「サフラワーサラダ油」、「精製ぶどう油」、「ぶどうサラダ油」、「特製大豆油」、「大豆サラダ油」、「精製ひまわり油」、「ひまわりサラダ油」、「精製とうもろこし油」、「とうもろこしサラダ油」、「精製綿実油」、「綿実サラダ油」、「精製ごま油」、「ごまサラダ油」、「精製なたね油」、「なたねサラダ油」、「精製こめ油」、「こめサラダ油」、「精製落花生油」、「精製オリーブ油」、「精製パーム油」、「精製調合油」又は「調合サラダ油」の用語。ただし、食用植物油脂の日本農林規格（昭和44年農林省告示第523号）<u>第3条から第14条まで及び第17条から第19条までに規定する</u>規格による格付が行われたものに表示する場合は、この限りでない。</p> <p>2・3 （略）</p>
食用植物油脂	改正案	<p>1 「精製サフラワー油」、「サフラワーサラダ油」、「精製ぶどう油」、「ぶどうサラダ油」、「特製大豆油」、「大豆サラダ油」、「精製ひまわり油」、「ひまわりサラダ油」、「精製とうもろこし油」、「とうもろこしサラダ油」、「精製綿実油」、「綿実サラダ油」、「精製ごま油」、「ごまサラダ油」、「精製なたね油」、「なたねサラダ油」、「精製こめ油」、「こめサラダ油」、「精製落花生油」、「精製オリーブ油」、「精製パーム油」、「精製調合油」又は「調合サラダ油」の用語。ただし、食用植物油脂の日本農林規格（昭和44年農林省告示第523号）に規定する<u>精製サフラワー油、サフラワーサラダ油、精製ぶどう油、ぶどうサラダ油、特製大豆油、大豆サラダ油、精製ひまわり油、ひまわりサラダ油、精製とうもろこし油、とうもろこしサラダ油、精製綿実油、綿実サラダ油、精製ごま油、ごまサラダ油、精製なたね油、なたねサラダ油、精製こめ油、こめサラダ油、精製落花生油、精製オリーブ油、精製パーム油、精製調合油及び調合サラダ油の規格</u>による格付が行われたものに表示する場合は、この限りでない。</p> <p>2・3 （略）</p>

