

食品表示基準の一部改正について

令和8年1月

消費者庁食品表示課

1. 個別品目ごとの表示ルールに係る事項について
(旧JAS法由来事項)
2. 個別品目ごとの表示ルールに係る事項について
(旧食品衛生法由来事項)
3. 食物アレルギーに係る事項について
4. 改正事項のまとめ

- 食品表示ルールの見直しについては、消費者基本計画等に以下のとおり盛り込まれた。

◎ 経済財政運営と改革の基本方針2023（令和5年6月16日閣議決定）（抄）

こども用製品等の事故防止、消費生活相談のサービス向上への体制再構築、食品衛生基準行政の機能強化、悪質商法被害防止のための消費者教育、食品表示基準の国際基準への整合化を推進するとともに、食品ロス削減目標達成に向けた施策パッケージを年末までに策定する。

◎ 消費者基本計画（令和2年3月31日閣議決定、令和3年6月15日改定）（抄）

「消費者にとって見づらい等の食品表示における課題を解決し、分かりやすく活用される食品表示とするため、食品表示の全体像に関する報告書（2019年8月消費者委員会食品表示部会）を踏まえ、消費者の表示の利活用の実態等の現状把握を行うことを目的とした調査等を実施し、その結果を踏まえた検討を行う。」

◎ 消費者基本計画工程表（令和5年6月13日消費者政策会議決定）（抄）

「食料供給のグローバル化の進展を踏まえ、合理的かつシンプルで分かりやすい食品表示制度の在り方について、国際基準（コーデックス規格）との整合性も踏まえながら、有識者から成る懇談会において順次議論していく。」

令和5年度食品表示懇談会

第70回食品表示部会資料 1から抜粋

検討項目

- (1) 食品表示制度に関するこれまでの経緯と現在の情勢
- (2) (1)を踏まえ、今後の食品表示が目指していく方向性について、中長期的な羅針盤となるような制度の大枠を議論
- (3) その他

運営

- (1) 懇談会のロジはSOMPOリスクマネジメント（株）に委託
- (2) 懇談会は原則公開（オンライン配信）
- (3) 令和5年度は4回程度開催
- (4) 来年度以降も継続開催

スケジュール

10月13日（金）	第1回懇談会
11月24日（金）	第2回懇談会
1月30日（火）	第3回懇談会
3月 7日（木）	第4回懇談会
令和5年度内	中間報告（令和5年度報告）

構成員

阿部 絹子	公益社団法人 日本栄養士会 常務理事
伊藤 匡美	亜細亜大学経営学部 教授
大角 亨	一般財団法人食品産業センター 専務理事
加藤 孝治	日本大学大学院総合社会情報研究科 教授
北口 善教	西本Wismettacホールディングス株式会社 シニアマネージャー
佐藤 秀幸	一般財団法人日本食品分析センター 審査・認証部副部長
島崎 真人	一般社団法人日本農林規格協会 専務理事
脊黒 勝也	一般社団法人日本食品添加物協会 専務理事
田中 弘之	東京家政学院大学人間栄養学部 教授
中澤 克典	独立行政法人日本貿易振興機構 理事
橋本 豊	一般社団法人全国スーパー・マーケット協会 調査役
廣田 浩子	一般社団法人全国消費者団体連絡会 政策スタッフ
間處 博子	株式会社生活品質科学研究所 代表取締役社長
森田 満樹	一般社団法人Food Communication Compass 代表
湯川 剛一郎	一般社団法人食品表示検定協会 理事長（座長）

令和5年度食品表示懇談会の取りまとめ概要

今後の食品表示が目指していく方向性について、中長期的な羅針盤となるような食品表示制度の大枠の議論を行い、以下のとおり方向性がとりまとめられた。

(1) 諸外国との表示制度の整合性について

- ・大きな方向性としては、我が国の状況や諸外国の「包装食品の表示に関するコーデックス一般規格」への対応況を踏まえつつ、合わせられるところについては、合わせていく。

(2) 個別品目ごとの表示ルールについて

- ・横断的な基準に合わせる方向で見直すことを基本としつつ、食品ごとの個別の事情や制定の経緯、消費者の要望等を踏まえながら検討。
- ・表示基準がその時々の情勢に照らして妥当なものであるかどうかを定期的に確認することについて検討。

(3) 食品表示へのデジタルツールの活用について

- ・容器包装への表示に代えて代替的な手段によって情報提供を充実させることとした場合の議論を進めていく必要。
- ・新たに管理すべき情報や、その情報の管理方法や提供手段についても議論を進める必要。
- ・情報の管理方法や情報を伝達する媒体、デジタルを活用した制度をどのように運用していくのか等技術的な課題についても議論。

(4) 改正内容の施行時期について

- ・各改正事項の施行時期や経過措置期間の終了時期を極力合わせるなど、実施時期の予見可能性を高めるための方策も含めて議論。

(5) 食品表示制度の消費者への周知について

- ・食品表示を正しく活用していただけるよう、制度の周知普及を実施。

(6) 各検討事項の議論の進め方について

- ・各検討事項については、各分野の専門家からなる議論の場（令和6年度からはデジタル活用と個別品目の表示ルールの2分科会）を設け検討。

個別品目ごとの表示ルール見直し分科会

検討項目

- (1) 横断的な基準に合わせる方向で見直すことと基本としつつ、食品ごとの個別の事情や制定の経緯、消費者の要望等を踏まえながら検討
- (2) 表示基準がその時々の情勢に照らして妥当なものであるかどうかを定期的に確認することについて検討

運営

- (1) 分科会のロジは（株）シードプランニングに委託
- (2) 分科会は原則公開（オンライン配信）
- (3) 個別品目見直し分科会は令和6年から全16回開催

スケジュール

令和6年5月29日	第1回分科会	令和6年10月30日	第6回分科会	令和7年7月16日	第11回分科会
令和6年6月18日	第2回分科会	令和6年11月27日	第7回分科会	令和7年8月26日	第12回分科会
令和6年7月22日	第3回分科会	(昨年度、食品表示懇談会に報告済)		令和7年9月19日	第13回分科会
令和6年8月28日	第4回分科会	令和7年1月21日	第8回分科会	令和7年10月22日	第14回分科会
令和6年9月27日	第5回分科会	令和7年3月14日	第9回分科会	令和7年11月11日	第15回分科会
		令和7年6月24日	第10回分科会	令和7年11月26日	第16回分科会

構成員

阿部 徹	一般財団法人 食品産業センター 事業推進部 部長
小川 美香子	東京海洋大学 学術研究院 食品生産科学部門 准教授
澤木 佐重子	公益社団法人 全国消費生活相談員協会 食の研究会 代表
島崎 真人	一般社団法人 日本農林規格協会 専務理事
森田 満樹	一般社団法人Food Communication Compass 代表
森光 康次郎	国立大学法人 お茶の水女子大学大学院 人間文化創成科学研究科 教授（座長）

食品に係る加工食品の表示基準（JAS法関連事項）の変遷

令和5年度食品表示懇談会第2回資料2から抜粋

昭和25年～ (1950年)	JAS格付品 にのみ 表示義務 (個別に義務 付け)	<p>＜背景＞</p> <ul style="list-style-type: none">・戦後の混乱期にまがい物が横行したことを背景に、JAS法（農林物資規格法）の制定 <p>＜目的＞</p> <ul style="list-style-type: none">・適正な規格の制定普及による農林物資の品質の向上、生産の合理化、取引の単純公正化及び使用または商品の合理化（粗悪品の排除、食品・農林水産品の品質向上） <p>＜表示基準の位置付け＞</p> <ul style="list-style-type: none">・JAS規格の一部として表示基準を規定（JAS格付品のみに表示義務）
昭和45年～ (1970年)	基準のある 品目にのみ 表示義務 (個別に義務 付け)	<p>＜改正＞</p> <ul style="list-style-type: none">・JAS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）を改正し、品質表示基準制度を創設 <p>＜目的＞</p> <ul style="list-style-type: none">・農林物資の品質に関する適正な表示を行なわせることによって一般消費者の選択に資するため <p>＜表示基準の位置付け＞</p> <ul style="list-style-type: none">・JAS規格から分離する形で品質表示基準を制定（JAS規格制定品目を中心に作成され、JAS規格はなく品質表示基準のみの品目もあり）・品質表示基準のある品目に表示義務・最初の品質表示基準を制定（昭和46年）（果実飲料、炭酸飲料）その後、品目ごとに順次制定
平成11年～ (1999年)	全ての加工食 品に表示義務 (品目横断的 に義務付け)	<p>＜改正＞</p> <ul style="list-style-type: none">・品質表示基準の対象を全ての農林物資に拡大 <p>＜目的＞</p> <ul style="list-style-type: none">・食品の多様化、消費者の食品の品質及び安全性や健康に対する関心の高まり等に対応して、食品の表示制度を充実強化するため <p>＜表示基準の位置付け＞</p> <ul style="list-style-type: none">・すべての加工食品を対象に品目横断的な品質表示基準を制定（平成12年）・個別の品質表示基準があった品目は、品目横断的な基準に加え、個別の基準を上乗せ
平成25年～ (2013年)	対象範囲に 変更なし いわゆる品質表 示の部分は、原 則そのまま移行	<p>＜食品表示法の制定＞</p> <ul style="list-style-type: none">・JAS法等3法の食品表示に関する規定を統合して包括的かつ一元的な食品表示制度とするため食品表示法を創設・食品表示法に基づく食品表示基準を制定（平成27年）・品質表示の部分は、原則そのまま移行

食品表示法基準、公正競争規約、JAS規格について

個別品目ごとの表示ルール見直し分科会第1回資料3から抜粋

食品表示基準	<p>○全ての食品関連事業者が守る義務表示等を規定する制度</p> <ul style="list-style-type: none">・食品を摂取する際の安全性及び一般消費者の自主的かつ合理的な食品選択の機会を確保するため、全ての食品関連事業者に対して、生鮮食品や加工食品の容器包装等へ表示する表示事項を規定。・食品表示基準に従わない表示をした場合は、罰則等が伴う。 (根拠法令：食品表示法)
公正競争規約	<p>○業界団体が自主的に表示する事項（業界ルール）を設定する制度</p> <ul style="list-style-type: none">・景品表示法第31条の規定により、事業者団体が公正取引委員会及び消費者庁長官の認定を受けて、表示又は景品類に関する事項について自主的に設定する業界ルール。・規約に参加していない事業者には適用されない。 (根拠法令：不当景品類及び不当表示防止法（景品表示法）)
JAS規格 (ここでは主に 一般JAS) 	<p>○品質等を定めた基準を満たしたものにJASマークを付す制度</p> <ul style="list-style-type: none">・農林水産大臣が、食品の品位、成分等の品質についての日本農林規格（JAS規格）を定め、規格を満たす食品にJASマークを付す制度。・現在は規格において各品目の表示方法の規定はしていない。 (根拠法令：日本農林規格等に関する法律)

※簡単に説明するためにまとめたものであるため、正確に違いを確認したい場合は、それぞれの根拠法令から目的等をご確認ください。

個別品目ごとの表示ルール（旧JAS法由来事項）の見直しについて

- 食品表示基準の別表で規定されている個別品目ごとのルール（旧JAS法由来事項）については、JAS規格に表示基準があった時代から、まがいもの防止や消費者への情報提供の観点からその役割を果たしてきたが、横断的な表示基準が策定され、時代とともにその役割が終了しているものもあると思われる。
- 令和5年度食品表示懇談会の取りまとめに基づいて、令和6年度より「個別品目ごとの表示ルール」について、品目ごとに関係する業界団体からヒアリングを実施し、ルールの要否及び改正の必要性について検討している。
令和7年11月まで全品目1回は検討済み。

●令和6年度分 → 改正済み(20品目)

調理冷凍食品、チルドハンバーグステーキ、チルドミートボール、チルドぎょうざ類、マーガリン類、みそ、炭酸飲料、即席めん、マカロニ類、ジャム類、うに加工品、うにあえもの、乾燥わかめ、塩蔵わかめ、農産物缶詰及び農産物瓶詰、畜産物缶詰及び畜産物瓶詰、調理食品缶詰及び調理食品瓶詰、レトルトパウチ食品、魚肉ハム及び魚肉ソーセージ、パン類、(ハム類、ソーセージは定義のみ先行して改正)

●令和7年度分 → 分科会での検討は終了、本日懇談会に見直し結果について報告(22品目)

果実飲料、豆乳類、乾燥スープ、風味調味料、しょうゆ、農産物漬物、乾めん類、ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料、食用植物油脂、食酢、削りぶし、煮干魚類、トマト加工品、にんじんジュース及びにんじんミックスジュース、ウスターソース類、凍り豆腐、ベーコン類、ハム類、プレスハム、混合プレスハム、ソーセージ、混合ソーセージ

- なお、食品表示基準の改正（案）については、パブリックコメントの実施、消費者委員会への諮問など所定の手続きを経て改正することとなる。

<ヒアリングについて>

・個別品目ごとの表示ルールの各事項ごと（別表ごと）に必要性の有無を確認

別表第3 食品の定義	別表第19 追加的な表示事項
別表第4 個別の表示ルール（名称、原材料名、添加物、内容量）	別表第20 表示の様式
別表第5 名称の規制	別表第22 表示禁止事項

令和6年度 各品目ごとの改正内容（令和7年3月28日付改正）①

第1回から第7回までの議論を行った結果、

- 7品目（調理冷凍食品、チルドハンバーグステーキ、チルドミートボール、チルドぎょうざ類、炭酸飲料、即席めん、うにあえもの）について、完全に廃止した。
- 別表第3「食品の定義」、別表第4「名称」は維持したいという要望が多くあった。
- 別表第4「原材料名」等については、横断的な基準で対応可能であり、廃止しても問題ないという意見が多くあった。
- 別表第4「添加物」については、栄養強化目的の添加物を省略しない基準があったが、添加物全体の見直しの結果、一律廃止。
- 品目の特性に応じて、語句の修正や、個別的義務表示事項を残したいという意見があった。
- 特定の品目だけ義務を課しているようなものについては、ヒアリング内容等を踏まえ、横断的な基準に合わせる方向で整理。

●：維持、△：一部改正、×：廃止、—：次回検討、■：ルールなし

分科会	個別的義務表示がある品目	別表第3	別表第4				別表第5	別表第19	別表第20	別表第22
		食品の定義	横断的義務表示事項に係る個別ルール				名称規制	加工食品の個別的義務表示	表示の様式・方法	表示禁止事項
			名称	原材料名	添加物	内容量				
第1回 (5/29)	調理冷凍食品	×	×	×	×	×	■	×	×	×
第2回 (6/18)	ハム類	△	—	—	—	■	—	■	■	—
	ソーセージ	△	—	—	—	■	—	—	—	—
	チルドハンバーグステーキ	×	×	×	×	×	×	×	×	×
	チルドミートボール	×	×	×	×	×	×	×	×	×
	チルドぎょうざ類	×	×	×	×	×	×	×	×	×
第3回 (7/22)	マーガリン類（1回目）	●	●	●	×	■	●	●	●	■
	みそ	●	●	×	■	●	■	■	■	△
	炭酸飲料	×	×	×	■	■	■	■	■	×

令和6年度 各品目ごとの改正内容（令和7年3月28日付改正）②

●：維持、△：一部改正、×：廃止、■：ルールなし

分科会	個別的義務表示がある品目	別表第3	別表第4				別表第5	別表第19	別表第20	別表第22
		食品の定義	横断的義務表示事項に係る個別ルール				名称規制	加工食品の個別的義務表示	表示の様式・方法	表示禁止事項
			名称	原材料名	添加物	内容量				
第4回 (8/28)	即席めん	×		×	×	×		×		×
	マカロニ類	●	△	×	×		●	×	×	×
	ジャム類	●	●	×	×	×		△	×	△
第5回 (9/27)	うに加工品	△	△	×			△	△	×	×
	うにあえもの	×	×	×			×	×	×	×
	乾燥わかめ	△	△	●			△			△
	塩蔵わかめ	●	●	●			●	△	△	△
第6回 (10/30)	農産物缶詰及び農産物瓶詰	△	△	×				△	△	×
	畜産物缶詰及び畜産物瓶詰	△	△	×				△	△	×
	調理食品缶詰及び調理食品瓶詰	△	×	×				△	×	×
第7回 (11/27)	レトルトパウチ食品	△	×	×	×	●		×	×	△
	魚肉ハム及び魚肉ソーセージ	△	△	×	×	×	●	×	×	×
	パン類	△	●	×		×				
	マーガリン類（2回目）	●	●	●→×	×		●	●	●	

令和7年度 各品目ごとの分科会における議論を踏まえた諮問内容①

昨年度に引き続き、横断的な基準に合わせる方向で見直すことを基本としつつ、食品ごとの個別の事情や制定の経緯、消費者の要望等を踏まえながら、第8回から第16回まで残りの22品目について議論を行った。

- ・ 1品目（混合プレスハム）について完全に廃止した。
- ・ 別表第3「食品の定義」、別表第4「名称」、別表第5「名称規制」は維持したいという要望が多くあった。
- ・ 別表第22「表示禁止事項」は景品表示法等でも対応可能であり、廃止しても問題ないという意見も多くあった。
- ・ 今回は基本的に業界団体のヒアリングに基づいた検討を行ったが、今後、全体の横並びを見て消費者庁で調整するよう委員から意見があった。

●：維持、△：一部改正、×：廃止、■：ルールなし

分科会	個別的義務表示がある品目	別表第3	別表第4				別表第5	別表第19	別表第20	別表第22				
		食品の定義	横断的義務表示事項に係る個別ルール											
			名称	原材料名	添加物	内容量								
第8回 (1/21)	果実飲料（1回目）	△	△	●	×			△	△	●				
	豆乳類（1回目）	●	●	×	×		●	△	●	×				
第9回 (3/14)	乾燥スープ	△	●	×	×	×	●	×	×	●				
	風味調味料	△	△	×				×	×	×				
	しょうゆ	●	●	×			●			△				
第10回 (6/24)	凍り豆腐	●	●	×	×	×		×	×	×				
	乾めん類	●	●	×	×	×		△	△	●				
第11回 (7/16)	削りぶし	△	△	×		×	×	×	×	×				
	煮干魚類	●	●	×		×				×				
	食酢	●	●	■	×	■	×	△	△	△				
第12回 (8/26)	ドレッシング及び ドレッシングタイプ調味料 (1回目)	△	△	×		×	△			×				
	食用植物油脂	△	△	×			×			△				
	農産物漬物	△	●	△						×				

令和7年度 各品目ごとの分科会における議論を踏まえた諮問内容②

●：維持、△：一部改正、×：廃止、■：ルールなし

分科会	個別的義務表示がある品目	別表第3	別表第4				別表第5	別表第19	別表第20	別表第22			
			横断的義務表示事項に係る個別ルール										
		食品の定義	名称	原材料名	添加物	内容量							
第13回 (9/19)	トマト加工品	△	●	△			△	△	△	×			
	にんじんジュース及び にんじんミックスジュース	●	●	△			●			×			
	ウスターソース類	●	●	△			●			×			
	畜産物缶詰及び畜産物瓶詰 (2回目)	△	△	×				△→△	△	×			
第14回 (10/22)	ベーコン類	△	△	×			●			×			
	ハム類	△	△	×			●			×			
	プレスハム	△	△	×			●	×	×	×			
	混合プレスハム	×	×	×			×	×	×	×			
	ソーセージ	△	△	×			△	×	×	×			
	混合ソーセージ	△	△	×			●	×	×	×			
第16回 (11/26)	果実飲料 (2回目)	△	△	●→×	×			△	△	●→×			
	ドレッシング及び ドレッシングタイプ調味料 (2回目)	△	△	×		×	△			×			
	豆乳類 (2回目)	●→△	●	×	×		●	△	●→△	×			

別表第3 定義、別表第22 表示禁止事項 <一部改正の例：ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料>

○ 近年は、ノンオイルドレッシングが消費者に認知されてきた。

⇒ 表示禁止事項を廃止し、その中にあったノンオイルドレッシングに関する規定を定義に溶け込ませる形で移行。
(これにより、一括表示の名称に「ノンオイルドレッシング」の表示が可能に。)

○別表第3：食品表示基準の対象となる食品に係る定義

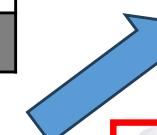
食品	用語	定義
ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料	ドレッシング	<p>次に掲げるものをいう。</p> <p>一 食用植物油脂（香味食用油を除く。以下この表及び別表第4のドレッシング及びドレッシングタイプ調味料の項において同じ。）及び食酢若しくはかんきつ類の果汁（以下ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料の項において「必須原材料」という。）に食塩、砂糖類、香辛料等を加えて調製し、水中油滴型に乳化した半固体状若しくは乳化液状の調味料又は分離液状の調味料であって、主としてサラダに使用するもの</p> <p>二 一にピクルスの細片等を加えたもの</p>
	ドレッシングタイプ調味料	<p>次に掲げるものをいう。</p> <p>一 食酢又はかんきつ類の果汁に食塩、砂糖類、香辛料等を加えて調製した液状又は半固体状の調味料であって、主としてサラダに使用するもの（食用油脂を原材料として使用していないものに限る。）</p> <p>二 一にピクルスの細片等を加えたもの</p>
(略)		

用語	定義
維持	ドレッシング (略)
新設	ドレッシングタイプ調味料 (略)
新設	ノンオイルドレッシング ドレッシングタイプ調味料のうち、製品100g中の脂質量が3g未満のものをいう。



↑ 定義に溶け込み

表示禁止事項	
廃止	



○ノンオイルドレッシング商品

名称:ドレッシングタイプ調味料 原材料名:しょうゆ(国内製造)、醸造酢、糖類(果糖ぶどう糖液糖、砂糖)、発酵調味料、ほたてエキス、たん白加水分解物、梅肉、りんご、かつお節エキス、レモン果汁、食塩、かつおエキス、青じそ//調味料(アミノ酸等)、酸味料、香料、増粘剤(キサンタンガム)、甘味料(スクロース)、香辛料抽出物、ビタミンB1、(一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉・りんごを含む) 内容量:190ml 賞味期限:枠外右部に記載 製造者:



別表第4 名称<一部改正の例：ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料>

○ 現行ルールでは名称を細分化しているものの、消費者理解が進んでいない。

⇒ 「マヨネーズ」以外のドレッシング及びドレッシングタイプ調味料は現在の名称に加え、「ドレッシング」、「ノンオイルドレッシング」についても一般的な名称として表示可能となるよう改正。

○別表第4：横断的義務表示事項に係る個別のルール

食品	表示事項	表示の方法	表示の方法
ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料	名称	マヨネーズにあっては「マヨネーズ」と、サラダクリーミードレッシングにあっては「サラダクリーミードレッシング」と、マヨネーズ及びサラダクリーミードレッシング以外の半固体状ドレッシングにあっては「半固体状ドレッシング」と、乳化液状ドレッシングにあっては「乳化液状ドレッシング」と分離液状ドレッシングにあっては「分離液状ドレッシング」と、ドレッシングタイプ調味料にあっては「ドレッシングタイプ調味料」と表示する。	マヨネーズにあっては「マヨネーズ」と、サラダクリーミードレッシングにあっては「サラダクリーミードレッシング」又は「ドレッシング」と、マヨネーズ及びサラダクリーミードレッシング以外の半固体状ドレッシングにあっては「半固体状ドレッシング」又は「ドレッシング」と、乳化液状ドレッシングにあっては「乳化液状ドレッシング」又は「ドレッシング」と、分離液状ドレッシングにあっては「分離液状ドレッシング」又は「ドレッシング」と、ドレッシングタイプ調味料にあっては「ドレッシングタイプ調味料」と、ノンオイルドレッシングにあっては「ドレッシングタイプ調味料」又は「ノンオイルドレッシング」と表示する。



改正

<ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料の表示例（イメージ）>



サラダクリーミードレッシング



半固体状ドレッシング



乳化液状ドレッシング



分離液状ドレッシング



ドレッシングタイプ調味料
(ノンオイルドレッシング)

個別品目ごとの表示ルール見直し分科会第12回資料1-2から抜粋

パターン① 現行のまま表示する場合

名称	サラダクリーミードレッシング	名称	半固体状ドレッシング	名称	乳化液状ドレッシング	名称	分離液状ドレッシング	名称	ドレッシングタイプ調味料
----	----------------	----	------------	----	------------	----	------------	----	--------------

パターン② ドレッシング/ノンオイルドレッシングとして表示する場合

名称	ドレッシング
----	--------

名称	ノンオイルドレッシング
----	-------------

別表第3 定義、別表第4 名称 <一部改正の例：食用植物油脂>

○ 食用植物油脂の定義は、個々の植物油脂を限定列挙する規定となっている。しかし昨今、えごま油やアマニ油等の新たな植物油脂も登場しており、今後更に植物油脂の種類が増えていけば、その都度定義の見直しが必要となる。

⇒ **限定列挙形式の定義は廃止し、食用植物油脂としての定義を定め、これに合わせて名称も改正。**

なお、食用植物油脂は、植物油脂のうち食用に適するように処理されたものであることを明示する目的から、「食用〇〇油」と「食用」の文字を冠して名称を表示することについては維持。

○別表第3：食品表示基準の対象となる食品に係る定義

食品	用語	定義
食用植物油脂	食用植物油脂	食用サフラン油、食用ぶどう油、食用大豆油、食用ひまわり油、食用小麦はい芽油、食用とうもろこし油、食用綿実油、食用ごま油、食用なたね油、食用こめ油、食用落花生油、食用オリーブ油、食用パーム油、食用パームオレイン、食用調合油及び香味食用油をいう。
	食用サフラン油	サフランの種子から採取した油であって、食用に適するように処理したものをいう。
	食用ぶどう油	ぶどうの種子から採取した油であって、食用に適するように処理したものをいう。
	(中略)	
	食用調合油	この表の中欄に掲げる食用植物油脂に属する油脂（香味食用油を除く。）のうちいずれか2以上の油を調合したものをいう。
	香味食用油	この表の中欄に掲げる食用植物油脂に属する油脂に香味原料（香辛料、香料又は調味料）等を加えたものであって、調理の際に当該香味原料の香味を付与するものをいう。

	定義
改正	植物の種子や果肉などから採取した油であって、食用に適するように処理したものをいう。
廃止	
廃止	
(中略)	
維持	(略)
維持	(略)

○別表第4：横断的義務表示事項に係る個別のルール

食品	表示事項	表示の方法
食用植物油脂	名称	食用サフラン油にあっては「食用サフラン油」と、食用ぶどう油にあっては「食用ぶどう油」と、食用大豆油にあっては「食用大豆油」と、食用ひまわり油にあっては「食用ひまわり油」と、食用小麦はい芽油にあっては「食用小麦はい芽油」と、食用とうもろこし油にあっては「食用とうもろこし油」と、食用綿実油にあっては「食用綿実油」と、食用ごま油にあっては「食用ごま油」と、食用なたね油にあっては「食用なたね油」と、食用こめ油にあっては「食用こめ油」と、食用落花生油にあっては「食用落花生油」と、食用オリーブ油にあっては「食用オリーブ油」と、食用パーム油にあっては「食用パーム油」と、食用パームオレインにあっては「食用パームオレイン」と、食用調合油にあっては「食用調合油」と、香味食用油にあっては「香味食用油」と表示する。ただし、香味食用油にあっては「ラー油」等と表示することができる。

	表示の方法
改正	その内容を表す一般的な植物油脂の名称を「食用」の文字を冠して表示する。また、食用調合油にあっては「食用調合油」と、香味食用油にあっては「香味食用油」と表示する。ただし、香味食用油にあっては「ラー油」等と表示することができる。

別表第4 原材料名 <廃止の例：食用植物油脂>

○ 食用植物油脂の原材料名は、必ず「食用〇〇油」と油脂名を表示する規定であるため、単一の植物油脂の場合は「名称」と「原材料名」が同一の表示になっている。また、国内で生鮮原料から搾油している場合であっても原材料名に生鮮原料のみで表示できない。
 ⇒ 廃止し、今後は横断ルールに合わせて表示。

○別表第4：横断的義務表示事項に係る個別のルール

食品	表示事項	表示の方法
食用植物油脂	原材料名	<p>使用した原材料を、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、次に定めるところにより表示する。</p> <p>一 原料食用油脂は、「食用サフラン油」、「食用ぶどう油」、「食用大豆油」、「食用ひまわり油」、「食用小麦はい芽油」、「食用とうもろこし油」、「食用綿実油」、「食用ごま油」、「食用なたね油」、「食用ごま油」、「食用落花生油」、「食用オリーブ油」、「食用パーム油」、「食用パームオレイン」等と表示することとし、食用調合油及び香味食用油にあっては、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。(以下略)</p> <p>二 原料食用油脂以外の原材料は、「しょうが」、「しょうゆ」、「ポークエキス」等とその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。ただし、しょうがその他の香辛料にあっては、「香辛料」と表示することができる。</p>

表示の方法
廃止

○名称と原材料名が同一の単一油脂商品

名 称：
食用なたね油
原材料名：
食用なたね油
(国内製造)
内容量:1000g

必ず
 「食用なたね油」
 と表示する必要がある
 「食用なたね油（なたね）」と遡って表示する
 ことは可能

＜見直し後の食用植物油脂の表示例（イメージ）＞

パターン① 他社等から購入した原料油を精製して製造する場合

名称	食用なたね油
原材料名	食用なたね油（国内製造）



名称	食用なたね油
原材料名	なたね油（国内製造）

パターン② 自社で生鮮原料から搾油する場合

名称	食用なたね油
原材料名	なたね（国産）

＜参考＞食用植物油脂に関するQ&A案

食用植物油脂については、原材料の規定を廃止し、横断ルールで表示することとなるが、種子から搾油した油と原料油の状態で仕入れた油脂を調合する場合の重量順の考え方について、Q&Aにて解説することの要望があった。

●Q&A案

食用植物油脂のうち、異なる種類の油を混合している食用調合油の原材料の重量順はどのように考えればよいですか。

(答)

- 1 原材料の表示順は、基本的に製造時の配合割合に従って決定することになります。しかしながら、食用調合油の原材料については、以下のようなパターンが考えられます。
 - ① 油糧種子から搾油・精製したものを混合したもの
 - ② 原料油脂を精製したものを混合したもの
 - ③ 油糧種子から搾油・精製したものと原料油脂を精製したもの混合したもの
- 2 油糧種子を搾油した際に、油糧種子の種類ごとに重量当たり搾油量が異なるため、消費者が使用した原材料の多寡を適切に判断できるよう同等の状態に換算することを基本とし、油糧種子量で比較するのではなく最終製品に含まれる油脂量で比較することが適当であると考えられます。

【①の例】

原料		× 100g当たりの油脂含有率	= 油脂量
大豆	200g	× 20%	= 40g
なたね	150g	× 40%	= 60g

原材料名 なたね、大豆

【③の例】

原料		× 100g当たりの油脂含有率	= 油脂量
なたね	150g	× 40%	= 60g
綿実油	—	×	= 70g

原材料名 綿実油、なたね

別表第4 原材料名 <廃止の例：果実飲料>

○複数果実を使用した際、「果実」で括り、さらにその重量順で3番目以降の果実を「その他」と表示できる。

○横断ルールにおいても「果実」で括って表示することは可能。

⇒廃止し、今後は横断に合わせて表示することになった。

現在、「その他」の表示の活用例は、柑橘類に関してのみとなっており、その点についてQ&Aで手当の要望があった。

○別表第4：横断的義務表示事項に係る個別のルール

食品	表示事項	表示の方法
果実飲料	原材料名	<p>使用した原材料を、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、次に定めるところにより表示する。</p> <p>一 使用した果実にあっては、その最も一般的な名称を表示し、果粒入り果実ジュースの果粒にあっては、「果粒」の文字の次に括弧をして使用した果実の最も一般的な名称を表示する。ただし、使用した果粒以外の果実の種類が2種類以上のものにあっては、「果実」の文字の次に括弧をして、原材料に占める重量の割合の高いものから順に2種類の果実名を表示し、他の果実にあっては、「その他」と表示することができる。</p> <p>二～七 (略)</p>

○果実ミックスジュースに使用した果汁と原材料名の表示

個別品目ごとの表示ルール見直し分科会第8回資料2-2から抜粋

使用した原料果汁（表示上の重量順）	原料果汁の濃縮時期	原材料名の表示（実際の商品には左列の内容を採用）	
		省略規定適用あり	省略規定適用なし
うんしゅうみかん、いよかん、はれひめ、せとか、天草、甘平、河内晩柑、まりひめ、はるか	2023年2月	果実（うんしゅうみかん、いよかん、その他）	うんしゅうみかん、いよかん、はれひめ、せとか、天草、甘平、河内晩柑、まりひめ、はるか
うんしゅうみかん、いよかん、ぽんかん、はれひめ、不知火、はるみ、せとか、清見、愛果28号、天草、甘平、河内晩柑、まりひめ、はるか	2024年3月	果実（うんしゅうみかん、いよかん、その他）	うんしゅうみかん、いよかん、ぽんかん、はれひめ、不知火、はるみ、せとか、清見、愛果28号、天草、甘平、河内晩柑、まりひめ、はるか

国産柑橘類は、主に生果で流通しているが、国産柑橘類の有効利用のため、果実飲料の原料として多種類合している例がある。時期によりその内容が変更されるため、事前に容器包装に表示できず「その他」の表示を活用している例がある。

＜参考＞果実飲料に関するQ&A案

原材料の「その他」表示に代わりに、Q&Aで「柑橘類」等とまとめた表示ができるよう要望があった。

●Q&A案

国産柑橘類を多数混合し、季節等により、混合する柑橘類の内容が変わる場合、柑橘類とまとめて原材料名に表示してもよいでしょうか。

(答)

原則、全ての原材料名を重量順に表示しますが、国産柑橘類の有効活用の観点から、その年の天候等によって原料の収穫や保存の時期が変動するような場合、容器包装に事前に表示することの実行可能性を踏まえ、複数の柑橘を「柑橘類」とまとめて表示しても差し支えありません。なお、柑橘類とまとめて表示した場合、**特定の果実名のみを抜き出したり、強調して表示することは適切ではありません。**

【例】

柑橘類とのみ表示した場合

- 原材料名 柑橘類

柑橘類と括った上でその内訳を全て表示した場合

- 原材料名 柑橘類（うんしゅうみかん、いよかん、はれひめ、せとか、天草、甘平、河内晩柑、まりひめ、はるか）

(不適切な例)特定の果実のみ抜き出して表示した場合

- 原材料名 柑橘類（はれひめ、せとか、その他）

別表第4 添加物 <廃止の例：食酢>

○合成酢においては、個別のルールにより、酸味料と一括名での表示はできず物質名で表示することになっている。

○昨年の見直しにより、現時点で添加物の個別のルールがあるものは合成酢のみであり、合成酢にのみ添加物の個別のルールを設けることについて、合理的な理由がないと考えられる。

⇒ 個別の表示ルールを廃止し、今後は横断ルールに沿った表示を行う。

○別表第4：横断的義務表示事項に係る個別のルール

食品	表示事項	表示の方法	表示の方法
食酢	添加物	第3条第1項の表の添加物の項に定めるほか、合成酢に使用される冰酢酸又は酢酸にあっては、第3条第1項の表の添加物の項の規定にかかわらず、「冰酢酸」又は「酢酸」と表示する。	廃止

○合成酢の商品



別表第19 個別的表示事項 <廃止の例：風味調味料、乾めん類>

○横断的な表示ルールでは、使用方法や調理方法の義務表示ではない。

個別にルールがない商品であっても、調理を要する商品については、標準的な調理方法や使用方法は、消費者に対しておいしく食べるための情報として、事業者自ら表示している状況。

⇒ 個別のルールがある品目についてのみ義務付けている、使用方法及び調理方法は廃止する。

○別表第19：一般用加工食品の個別的表示事項

食品	表示事項	表示の方法
風味調味料	使用方法	食品の特性に応じて表示する。
乾めん類	調理方法	食品の特性に応じて表示する。



	表示の方法
廃止	
廃止	

○風味調味料の商品

品名	風味調味料(かつお等)
原材料名	食塩(国内製造)、ぶどう糖、風味原料(かつおぶし粉末、そうだかつおぶし粉末、乾しいたけ粉末)、たん白加水分解物(小麦を含む) / 調味料(アミノ酸等)
内容量	216g(4g×54袋)
賞味期限	枠外右下部に記載
保存方法	内袋開封前は直射日光を避け、常温で保存してください。
使用方法	枠外左上部に記載
製造者	[Redacted]

（ご使用方法の目安）4人分のだし
水またはお湯600ml(カップ3)に、本品1袋(4g)

○乾めん類の商品



名 称	うどん
原材料名	小麦粉(国内製造)、食塩
内 容 量	360g
賞味期限	枠外下部に記載
保存方法	直射日光・湿気を避け、常温で保存してください。
調理方法	枠外左上部に記載
製造者	[Redacted]

おいしい召し上がり方

ゆで時間13分



①
めん1束に対して水約1.5リットルを用意し沸騰させます。めんをバラバラと入れ、13分ゆでてください。



②
ゆで上がりいたらざるに取り、水でよく洗い、水を切って器に盛り、お好みのめんつゆ、味噌等で召し上がりください。
※温かくして食べる場合、10分ゆでためんを器に移し、別に用意した温かいつゆをかけて、召し上がりください。

別表第19 個別的事項 <維持の例：豆乳類>

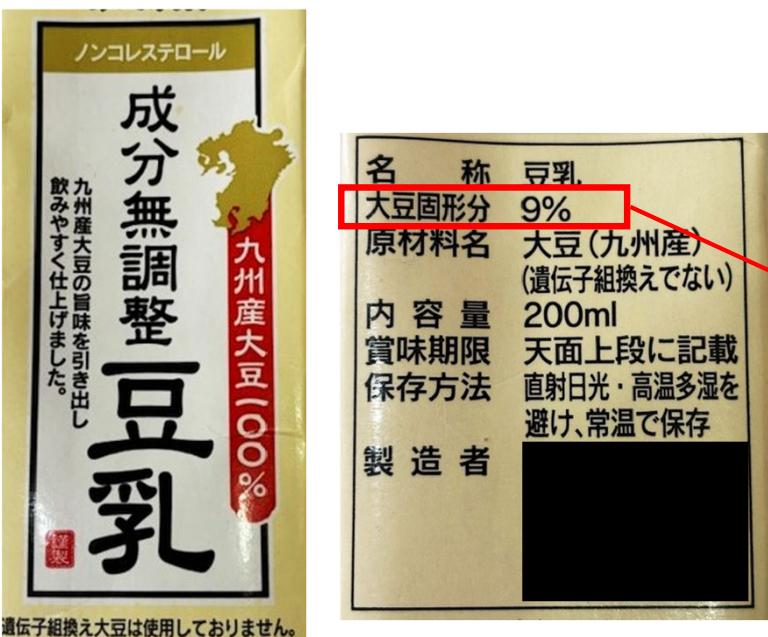
○大豆固形分は豆乳、調製豆乳、豆乳飲料を明確に区分する指標であり、消費者にとって有益な情報である。
 ⇒ 大豆固形分は現状維持。

○別表第19：一般用加工食品の個別的事項

食品	表示事項	表示の方法
豆乳類	大豆固形分	%の単位で整数値をもって単位を明記して表示する。 ただし、豆乳（大豆固形分が8%以上のものに限る。）にあっては「8%以上」と、調製豆乳（大豆固形分が6%以上のものに限る。）にあっては「6%以上」と、豆乳飲料（大豆固形分が4%以上のものに限る。）にあっては「4%以上」（豆乳飲料であって果実の搾汁の原材料及び添加物に占める重量の割合が5%以上のもの（大豆固形分が2%以上のものに限る。）にあっては、「2%以上」）と表示することができる。
(以下略)		

表示事項	表示の方法
維持	大豆固形分 (略)
(以下略)	

○豆乳類の商品



整数%で表示するほか、豆乳であれば「8%以上」、調製豆乳であれば「6%以上」、豆乳飲料であれば「4%以上」（果実の搾汁が5%以上入っているものは「2%以上」）と表示できる。

別表第19 個別的事項 <維持の例：果実飲料>

○加糖しているかどうかや濃縮還元であるか、希釈時の果汁割合については、消費者にとって有益な情報である。
 ⇒ 「加糖」の用語、「濃縮還元」の用語、希釈時の果汁割合は維持。

○別表第19：一般用加工食品の個別的事項

食品	表示事項	表示の方法
	(中略)	
果実飲料	「加糖」の用語（果汁入り飲料以外の果実飲料のうち、砂糖類又は蜂蜜を加えたものに限る。）	「加糖」と表示する。
	「濃縮還元」の用語（果実・野菜ミックスジュース及び果汁入り飲料以外の果実飲料のうち、還元果汁を使用したものに限る。）	「濃縮還元」と表示する。
	希釈時の果汁割合（希釈して飲用に供する果汁入り飲料であって、名称に「□倍希釈時」と表示していない場合に限る。）	「□倍希釈時果汁○○%」と表示し、□には使用方法に表示した希釈倍率を、○○には名称に表示した割合を記載する。

	表示事項	表示の方法
	(中略)	
維持	「加糖」の用語（果汁入り飲料以外の果実飲料のうち、砂糖類又は蜂蜜を加えたものに限る。）	(略)
維持	「濃縮還元」の用語（果実・野菜ミックスジュース及び果汁入り飲料以外の果実飲料のうち、還元果汁を使用したものに限る。）	(略)
維持	希釈時の果汁割合（希釈して飲用に供する果汁入り飲料であって、名称に「□倍希釈時」と表示していない場合に限る。）	(略)

○果実飲料の商品



個別品目ごとの表示ルール
 見直し分科会第8回
 資料2-2から抜粋

別表第22 表示禁止事項 <維持の例：乾めん類>

- 手延製法は伝統的な製法であり、機械製めんとの製法の違いを明示するために「手延べ」の用語の規定は必要。
- 乾めんには地域特有の製法があり、その地名がそのまま商品名に使われていることがあるが、実際には、製法を引き継いだ別の地域で製造されている例もある。商品名の地名が製造地であるとは限らず、流通上の混乱を招かないよう「製めん地」の規定は必要。

⇒ 「手延べ」、「製めん地」の規定については、乾めん類の製造の実態を踏まえ維持。

○別表第22：個別食品に係る表示禁止事項

食品	表示禁止事項	表示禁止事項
乾めん類	<ol style="list-style-type: none"> 「手延べ」その他これに類似する用語。ただし、手延べ干しそば又は手延べ干しめんに表示する場合は、この限りでない。 産地名を表す用語。ただし、製めんした地域（以下「製めん地」という。）で包装したものに表示する場合又は製めん地以外で包装したものについて「製めん地・○○」の用語を商品名を表示した箇所に近接した箇所に、背景の色と対照的な色で、JISZ8305に規定する14ポイントの活字以上の大きさの文字で表示し、「○○」に当該製めん地名を表示する場合（製めん地名を2以上表示する場合には、製品に占める重量の割合の高いものから順に表示する場合に限る。）は、この限りでない。 	維持 (略)

○手延べの商品



名 称	手延べそばめん
原 材 料 名	小麦粉（国内製造）、食塩、オリーブ油、オリーブ果実／着色料（クチナシ色素）
内 容 量	250g
賞味期限	枠外右下部に記載
保存方法	直射日光及び湿気を避けて保存して下さい。
調理方法	枠外上部に記載
製 造 者	（Redacted）

○製めん地表示をした商品



個別品目ごとの表示ルール
見直し分科会第10回
資料3-2から抜粋

別表第22 表示禁止事項 <維持の例：食用植物油脂>

- 「精製」及び「サラダ油」はJAS規格において食用植物油脂の等級を表す用語となっている。
- 食用植物油脂には、「大豆油」、「なたね油」等のJAS格付対象品目になっているものと、「えごま油」、「アマニ油」等のJAS格付対象品目になっていないものがある。
⇒ JAS規格品を対象とした規定については横断的なルールでもカバーできているため第1項は廃止。一方で、全ての食用植物油脂に等級を表す用語の表示を禁止するためには、横断的なルールでは網羅できないため第2項は維持。

○食品表示基準第9条第1項12号

1～11 (略)

12 等級のある日本農林規格の格付対象品目であって、等級の格付が行われた食品以外のものにあっては、等級を表す用語

○別表第22：個別食品に係る表示禁止事項

食品	表示禁止事項	表示禁止事項
食用植物油脂	<p>1 「精製サフラン油」、「サフランサラダ油」、「精製ぶどう油」、「ぶどうサラダ油」、(中略) 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）に規定する精製サフラン油、サフランサラダ油、精製ぶどう油、ぶどうサラダ油、(中略) 及び調合サラダ油の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 「精製」その他等級を示す用語と紛らわしい用語</p> <p>3 (略)</p>	<p>維持</p> <ul style="list-style-type: none">・第1項は廃止・第2項については維持・第3項 (略)

○サラダ油の表示例



ソーセージのケーシング

○ ソーセージ類について表示の基準が制定された当時から、ケーシングに関して「容器包装」に当たるとして表示をしていない。
⇒可食性ケーシングについては、飲食に供していること、諸外国でも表示されていることを踏まえ、表示を行うことに修正。
ケーシングを表示していなかったことについては、運用上の問題であったことから、基準改正は不要。
なお、今後ケーシングを原材料として表示するにあたり、家畜の腸のばらつき等から、重量順による表示が困難な場合は、原材料の最後（添加物名のスラッシュの前）に表示することについてQ&Aで手当する。

○ 現在、ケーシングについて、原材料表示を行っていないが、製品表面に訴求した例



名 称	ポークソーセージ(ワインナー)
原 材 料 名	豚肉(アメリカ)、豚脂肪、糖類(粉あめ、ぶどう糖、砂糖)、食塩、香辛料／調味料(有機酸等)、リン酸塩(Na)、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na)、香辛料抽出物

<可食性ケーシングについて、原材料に表示した場合の表示例>

原材料名	豚肉(アメリカ)、豚脂肪、…、香辛料、 ケーシング(羊腸) ／調味料(有機酸等)、…
原材料名	豚肉(アメリカ)、豚脂肪、…、香辛料、 皮(羊腸) ／調味料(有機酸等)、…
原材料名	豚肉(アメリカ)、豚脂肪、…、香辛料、 羊腸 ／調味料(有機酸等)、…

分科会における食品表示の今後の検討課題について

- 今回の見直しは、事業者団体等からのヒアリング等に基づき見直しを行った。
- 品目間の横並びを見ながら見直しをおこなっていないため、品目ごとに差が生じているため、横並びに整理することについては、今後の検討課題となっている。

例 1 原材料の規定

残っている品目：6品目（乾燥わかめ、塩蔵わかめ、農産物漬物、トマト加工品、ウスターソース類、にんじんジュース及びにんじんミックスジュース）

- ・原材料名で「その他」と表示できる規定が残っているのはウスターソース類のみ（農産物漬物、煮干魚類、調理食品缶詰及び調理食品瓶詰、果実飲料は廃止）
- ・原材料名を重量順にかかわらず構成要素ごと区分して表示する規定が残っているのは農産物漬物のみ（みそ、マーガリン類は廃止）。

例 2 内容量の規定

残っている品目：1品目（レトルトパウチ食品）

例 3 重さや割合により強調表示が可能になる規定

残っている品目：3品目（風味調味料、乾燥スープ、食酢）

- ・風味調味料…風味原料の配合率が8.3%以上のものは、名称に「かつお」など種類名を強調した表示が可能。
- ・乾燥スープ…別表に定めた重量以上の原材料（牛肉、ほうれんそうなど）を使用している場合、その原材料名を冠した商品名や特色ある原材料等の表示が可能。
- ・食酢…別表に定めた重量以上の原材料（たまねぎ、さとうきびなど）を使用しており、かつ、使用した原材料のうち当該原材料の重量割合が最も高い場合は「醸造酢（□□酢）」など当該原材料を強調した表示が可能。

例 4 表示禁止事項

残っている品目：10品目（塩蔵わかめ、乾燥わかめ、レトルトパウチ食品、乾めん類、食酢、ジャム類、食用植物油脂、みそ、乾燥スープ、しょうゆ）

(参考) 2年間の検討の結果 (質問内容のとおり改正することを前提とした結果)

- 8品目（調理冷凍食品、チルドハンバーグステーキ、チルドミートボール、チルドぎょうざ類、炭酸飲料、即席めん、うにあえもの、混合プレスハム）について、完全に廃止した。
- 別表第3「食品の定義」は、維持したいという要望が多く、完全に廃止した品目以外は維持・修正した。
- 別表第4「原材料名」は、横断的な基準で対応可能であり廃止しても問題ないという意見が多くあり、残ったのは6品目（塩蔵わかめ、乾燥わかめ、トマト加工品、にんじんジュース及びにんじんミックスジュース、ウスターソース類、農産物漬物）となった。
- 別表第4「添加物」は全品目廃止した。
- 別表第4「内容量」が残ったのは1品目（レトルトパウチ食品）となった。
- 別表第5「名称規制」は、維持・修正する品目が多かった。
- 別表第19「個別的義務表示」は、商品の特性に応じ、維持・修正する品目があった。
- 別表第20「表示の様式・方法」は、別表第19とセットとなるため、別表第19に対応させて維持・修正した。
- 別表第22「表示禁止事項」は、10品目に残った（塩蔵わかめ、乾燥わかめ、レトルトパウチ食品、乾めん類、食酢、ジャム類、食用植物油脂、みそ、乾燥スープ、しょうゆ）。

個別的義務表示がある品目	別表第3	別表第4				別表第5	別表第19	別表第20	別表第22
	食品の定義	横断的義務表示事項に係る個別ルール				名称規制	加工食品の個別的義務表示	表示の様式・方法	表示禁止事項
		名称	原材料名	添加物	内容量				
塩蔵わかめ	○	○	○			○	○	○	○
乾燥わかめ	○	○	○			○			○
トマト加工品	○	○	○			○	○	○	
にんじんジュース及び にんじんミックスジュース	○	○	○			○			
ウスターソース類	○	○	○			○			
農産物漬物	○	○	○						
レトルトパウチ食品	○				○				○
マーガリン類	○	○				○	○	○	
乾めん類	○	○					○	○	○
食酢	○	○					○	○	○
豆乳類	○	○				○	○	○	
果実飲料	○	○					○	○	
農産物缶詰及び農産物瓶詰	○	○					○	○	
畜産物缶詰及び畜産物瓶詰	○	○					○	○	

(参考) 2年間の検討の結果 (諮詢内容のとおり改正することを前提とした結果)

個別的義務表示がある品目	別表第3	別表第4				別表第5	別表第19	別表第20	別表第22
	食品の定義	横断的義務表示事項に係る個別ルール				名称規制	加工食品の個別的義務表示	表示の様式・方法	表示禁止事項
		名称	原材料名	添加物	内容量				
調理食品缶詰及び 調理食品瓶詰	○						○		
ジャム類	○	○					○		○
うに加工品	○	○				○	○		
食用植物油脂	○	○							○
みそ	○	○				○			○
乾燥スープ	○	○				○			○
しょうゆ	○	○				○			○
魚肉ハム及び魚肉ソーセージ	○	○				○			
マカロニ類	○	○				○			
ドレッシング及び ドレッシングタイプ調味料	○	○				○			
ベーコン類	○	○				○			
ハム類	○	○				○			
プレスハム	○	○				○			
ソーセージ	○	○				○			
混合ソーセージ	○	○				○			
削りぶし	○	○							
煮干魚類	○	○							
風味調味料	○	○							
凍り豆腐	○	○							
パン類	○	○							
調理冷凍食品									
チルドハンバーグステーキ									
チルドミートボール									
チルドぎょうざ類									
炭酸飲料									
即席めん									
うにあえもの									
混合プレスハム									

1. 個別品目ごとの表示ルールに係る事項について
(旧JAS法由来事項)

2. 個別品目ごとの表示ルールに係る事項について
(旧食品衛生法由来事項)

3. 食物アレルギーに係る事項について

4. 改正事項のまとめ

食品に係る加工食品の表示基準（旧食衛法由来事項）の変遷

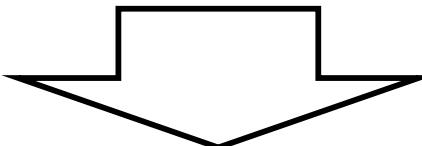
昭和22年～ (1947年)	食品衛生法施行規則にて規定した食品にのみ表示義務	<p>＜背景＞</p> <ul style="list-style-type: none">・憲法第25条第2項（公衆衛生等の向上）の要請を受け、食品衛生法を制定し、“販売の用に供する食品等で、公衆衛生の見地から必要なものには、一定の表示を義務付ける旨”及び“公衆衛生に危害を及ぼすおそれがある虚偽の表示等を禁止する旨”を規定 <p>＜法の目的＞</p> <ul style="list-style-type: none">・飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、公衆衛生の向上及び増進に寄与すること。 <p>＜規定内容＞</p> <ul style="list-style-type: none">・食品衛生法施行規則にて、表示を行うべき食品等（乳製品、ハム・ソーセージ及びベーコン類、清涼飲料水などの11食品、添加物、器具及び容器包装）、及び表示すべき事項（名称、製造年月日等）を規定
昭和44年～ (1969年)	容器包装に入れられた加工食品に表示義務	<p>＜改正＞</p> <ul style="list-style-type: none">・食品衛生施行規則を改正し、容器包装に入れられた加工食品を表示義務の対象に規定 <p>＜規定内容＞</p> <ul style="list-style-type: none">・容器包装に入れられた加工食品に表示を行うべき事項（名称、製造所所在地、製造者氏名及び特定の添加物を含む旨）、特定の食品（冷凍食品、即席めん類等）に製造年月日の表示義務を規定等・以後、特定の品目について表示義務を順次規定
平成23年 (2011年)	内閣府令にて規定した食品に表示義務	<p>＜改正＞</p> <ul style="list-style-type: none">・食品衛生施行規則を改正し、表示義務の規定を削除・内閣府令にて、食品衛生法第19条第1項の規定に基づく表示義務を規定 <p>＜規定内容＞</p> <ul style="list-style-type: none">・表示を行うべき食品又は添加物（乳等、マーガリン、清涼飲料水等）、及び記載しなければならない事項（名称、消費期限又は賞味期限、製造所又は加工所の所在地等）を規定
平成25年～ (2013年)	食品表示基準にて規定した食品に表示義務	<p>＜食品表示法の制定＞</p> <ul style="list-style-type: none">・食品衛生法等3法の食品表示に関する規定を統合して包括的かつ一元的な食品表示制度とするため食品表示法を創設・食品表示法に基づく食品表示基準を制定（平成27年）・平成23年の内閣府令の表示義務に係る規定を原則そのまま規定・その後、無菌充填豆腐に係る表示事項を規定（平成30年）

個別品目ごとの表示ルール（旧食衛法由来事項）の見直しの考え方

- 食品表示基準の別表で規定されている個別品目ごとのルール（旧食品衛生法由来事項）については、食品衛生法に表示基準があった時代から、飲食に起因する衛生上の危害の発生の防止や、消費者に対する食品の特性の伝達等の観点からその役割を果たしてきた。しかし、横断的な表示基準が策定され、別表第19及び20を見なくとも、他の表示事項から判断が可能なものもあり、時代とともにその役割が終了しているものもあると思われる。
- 近年、容器包装上の義務表示事項が拡大していくことに伴い、表示内容が増加した結果、食品表示の複雑さ・難解さが指摘されているところ。消費者の視認性を確保するには、消費者にとって有益な情報以外の表示の義務付けは縮小すべきであるとも考えられる。

・分科会では、旧JAS法由来事項（品質表示事項）をヒアリングの対象とし、それ以外の衛生部分は、ヒアリングの対象外として検討を進めていたが、一部業界団体より旧食品衛生法由来の事項についても見直しの要望があった。

・また、当該要望を受けて、懇談会等において委員から、冷凍食品の「凍結前加熱」や、乳製品の「包装後加熱」が調理方法と誤認するなど、表示があることによってかえって消費者の混乱を招くため、旧食品衛生法由来の事項についても見直しを検討すべきとの意見があった。



- 食品表示の制度見直しによる容器包装への表示の改版の機会を考慮し、旧JAS法由来事項に加えて、旧食品衛生法由来事項についても、今年度、見直しの検討を行う。
- その際、議論の継続性の観点や、検討に必要な委員についてはその都度臨時委員として招聘し対応できることから、別に分科会を設けるのではなく、「個別品目ごとの表示ルールの見直し分科会」において、議論することとした。

個別品目ごとの表示ルールの見直し（旧食衛法由来事項） の検討の対象等について（案）

- 生鮮食品については、横断的表示事項として名称と原産地のみが義務表示事項となっており、食品表示懇談会での見直し議論の対象としていなかったことから、今回の見直しでも対象外とする。
- 対象範囲は、別表第19、20（加工食品の個別ルール関係）とし、別表第19と別表第24（生鮮食品の個別ルール）とが対となって両方に掲げられているものについては、今回の見直しの対象外とする。
- 対象とした各事項ごとに必要性の有無を確認し、残す場合（改正する場合含む）は、合理的な必要性を確認する。（地方自治体アンケート調査、関係者からのヒアリング等）

（対象範囲）

- ① 即席めん類（即席めんのうち生タイプ即席めん以外のものをいう。）
- ② 無菌充填豆腐（食品、添加物等の規格基準第1食品の部D各条の項の豆腐に規定する無菌充填豆腐をいう。）
- ③ 食肉製品（食品衛生法施行令第13条に規定するものに限る。）
- ④ 乳
- ⑤ 乳製品
- ⑥ 乳又は乳製品を主要原料とする食品
- ⑦ 鶏の液卵（鶏の殻付き卵から卵殻を取り除いたものをいう。）
- ⑧ ゆでがに
- ⑨ 魚肉ハム、魚肉ソーセージ及び特殊包装かまぼこ
- ⑩ ふぐを原材料とするふぐ加工品
- ⑪ 鮫肉製品
- ⑫ 冷凍食品
- ⑬ 容器包装詰加圧加熱殺菌食品
- ⑭ 容器包装に密封された常温で流通する食品（清涼飲料水、食肉製品、鯨肉製品及び魚肉練り製品を除く。）のうち、水素イオン指数が4.6を超え、かつ、水分活性が0.94を超え、かつ、その中心部の温度を120°Cで4分間に満たない条件で加熱殺菌されたものであって、ボツリヌス菌を原因とする食中毒の発生を防止するために10°C以下の保存を要するもの
- ⑮ 缶詰の食品
- ⑯ 水のみを原料とする清涼飲料水
- ⑰ 果実の搾汁又は果実の搾汁を濃縮したものを凍結させたものであって、原料用果汁以外のもの

（対象外）

- A 食肉（鳥獣の生肉（骨及び臓器を含む。））
- B 切り身又はむき身にした魚介類（生かき及びふぐを原材料とするふぐ加工品を除く。）であって、生食用のもの（凍結させたものを除く。）
- C 生かき
- D ⑩ふぐを原材料とするふぐ加工品のうち、
「原料ふぐの種類」
「ロットが特定できるもの」
「漁獲水域名」
に係る事項

※一覧は、参考資料2参照

別表第19のうち旧食品衛生法に由来する品目の分科会における検討結果の概要①

● : 維持、× : 廃止

	品目	表示事項	分類	結果		品目	表示事項	分類	結果
①	即席めん類(略)	油脂で処理した旨	2	×			種類別	4	●
②	無菌充填豆腐(略)	常温での保存が可能である旨及び常温で保存した場合における賞味期限である旨の文字を冠したその年月日	2	×			乳製品である旨 (乳酸菌飲料に限る。)	4	●
③	食肉製品(略)	原料肉名	2	×	⑤	乳製品	主要な混合物の名称 (乳飲料、発酵乳、乳酸菌飲料 (無脂乳固形分3.0%パーセント以上のものに限る。)、チーズ又はアイスクリーム類に限る。)	2	×
		殺菌方法(気密性のある容器包装に充てんした後、その中心部の温度を120°Cで4分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法により殺菌したもの(缶詰又は瓶詰のものを除く。)に限る。)	2	×			主要な混合物の名称及びその重量百分率 (加糖練乳、加糖脱脂練乳、加糖粉乳又は調製粉乳に限る。)	2・3	×
		乾燥食肉製品である旨 (略)	4	●			含まれる無脂乳固形分及び乳脂肪分 (乳脂肪分以外の脂肪分を含むものにあっては、無脂乳固形分及び乳脂肪分並びに乳脂肪分以外の脂肪分) の重量百分率 (乳飲料、発酵乳、乳酸菌飲料及びアイスクリーム類に限る。)	3	×
		非加熱食肉製品である旨 (略)	1	●			当該動物の種類 (牛以外の動物の乳を原料として製造したナチュラルチーズに限る。)	2	×
		水素イオン指数及び水分活性 (非加熱食肉製品に限る。)	2	×			含まれる乳脂肪分の重量百分率 (クリーム及びクリームパウダーに限る。)	3	×
		特定加熱食肉製品である旨 (略)	4	●			殺菌した発酵乳及び乳酸菌飲料である旨 (殺菌した発酵乳及び乳酸菌飲料に限る。)	3	×
		水分活性 (特定加熱食肉製品に限る。)	2	×			容器包装に入れた後、加熱殺菌した旨 (ナチュラルチーズ (ソフト及びセミハードのものに限る。) であって、容器包装に入れた後、加熱殺菌したものに限る。)	2	×
		加熱食肉製品である旨 (略)	4	●			飲食に供する際に加熱する旨 (ナチュラルチーズ (ソフト及びセミハードのものに限る。) であって、飲食に供する際に加熱するものに限る。)	1	●
		容器包装に入れた後加熱殺菌したものの別、加熱殺菌した後容器包装に入れたものの別(加熱食肉製品に限る。)	4	●			製造時の発酵温度が25°C前後である旨 (発酵乳又は乳酸菌飲料であって、製造時の発酵温度が25°C前後のものに限る。)	3	×
④	乳	種類別	4	●	⑥	乳又は乳製品を主要原料とする食品	常温での保存が可能である旨及び常温で保存した場合における賞味期限である旨の文字を冠したその年月日 (常温保存可能品に限る。)	2	×
		殺菌温度及び時間 (殺菌しない特別牛乳にあっては、その旨)	2	×			名称又は商品名 (乳酸菌飲料にあっては、その旨)	2	×
		主要な原料名並びに含まれる無脂乳固形分及び乳脂肪分の重量百分率 (加工乳に限る。)	2・3	×			乳若しくは乳製品を原材料として含む旨、乳成分を原材料として含む旨又は主要原料である乳若しくは乳製品の種類別のうち少なくとも一つを含む旨	2	×
		含まれる乳脂肪分の重量百分率 (低脂肪牛乳に限る。)	3	×			含まれる無脂乳固形分及び乳脂肪分 (乳脂肪分以外の脂肪分を含むものにあっては、無脂乳固形分及び乳脂肪分並びに乳脂肪分以外の脂肪分) の重量百分率	3	×
		常温での保存が可能である旨及び常温で保存した場合における賞味期限である旨の文字を冠したその年月日 (常温保存可能品に限る。)	2	×			製造時の発酵温度が25°C前後である旨 (乳酸菌飲料であって、製造時の発酵温度が25°C前後のものに限る。)	3	×

別表第19のうち旧食品衛生法に由来する品目の分科会における検討結果の概要②

● : 維持、× : 廃止

	品目	表示事項	分類	結果
⑦	鶏の液卵（鶏の殻付き卵から卵殻を取り除いたものをいう。）	殺菌方法（殺菌したものに限る。）	2	×
		未殺菌である旨（殺菌したもの以外のものに限る。）	1	●
		飲食に供する際に加熱殺菌を要する旨（殺菌したもの以外のものに限る。）	1	●
⑧	ゆでがに	飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別	1	●
⑨	魚肉ハム、魚肉ソーセージ及び特殊包装かまぼこ	気密性のある容器包装に充てんした後、その中心部の温度を120°Cで4分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法により殺菌したもの（缶詰又は瓶詰のものを除く。）の殺菌方法	2	×
		水素イオン指数又は水分活性（その水素イオン指数が4.6以下又はその水分活性が0.94以下であるもの（缶詰又は瓶詰のものを除く。）に限る。）	2	×
		生食用であるかないかの別（冷凍食品のうち、切り身にしたふぐを凍結させたものに限る。）	1	●
⑩	ふぐを原材料とするふぐ加工品	生食用である旨（切り身にしたふぐであって生食用のもの（調味したものであって、凍結させたものを除く。）に限る。）	1	●
		生食用であるかないかの別（冷凍食品のうち、切り身にしたふぐを凍結させたものに限る。）	1	●
⑪	鯨肉製品	気密性のある容器包装に充てんした後、その中心部の温度を120°Cで4分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法により殺菌したもの（缶詰又は瓶詰のものを除く。）の殺菌方法	2	×
⑫	冷凍食品	飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別（略）	1	●
		凍結させる直前に加熱されたものであるかどうかの別（加熱後摂取冷凍食品（略）に限る。）	4	●
		生食用であるかないかの別（切り身又はむき身にした魚介類（生かき及びふぐを除き、調味したものに限る。）を凍結させたものに限る。）	1	●
⑬	容器包装詰加圧加熱殺菌食品	食品を気密性のある容器包装に入れ、密封した後、加圧加熱殺菌した旨（缶詰又は瓶詰の食品、清涼飲料水、食肉製品、鯨肉製品及び魚肉練り製品を除く。）	2	×

	品目	表示事項	分類	結果
⑭	容器包装に密封された常温で流通する食品（略）のうち、水素イオン指数が4.6を超え、かつ、水分活性が0.94を超え、かつ、その中心部の温度を120°Cで4分間に満たない条件で加熱殺菌されたものであって、ボツリヌス菌を原因とする食中毒の発生を防止するために10°C以下の保存を要するもの	要冷蔵である旨	1	●
⑮	缶詰の食品	主要な原材料名	2	×
⑯	水のみを原料とする清涼飲料水	殺菌又は除菌を行っていない旨（容器包装内の二酸化炭素圧力が20°Cで98kPa未満であって、殺菌又は除菌（ろ過等により、原水等に由来して当該食品中に存在し、かつ、発育し得る微生物を除去することをいう。以下同じ。）を行わないものに限る。）	3	×
⑰	果実の搾汁又は果実の搾汁を濃縮したものを凍結させたものであって、原料用果汁以外のもの	「冷凍果実飲料」の文字	3	×

個別品目ごとの表示ルールの見直し（旧食衛法由来事項） の対応方針について

1	食品衛生上必要と考えられる事項	維持
2	横断的義務表示事項等で代替が可能と考えられる事項	廃止
3	品質に関わるものであって、 義務的表示である必要がないと考えられる事項	廃止
4	監視の観点から維持が望ましいと考えられる事項	維持

1 別表第19のうち食品衛生上必要と考えられる事項①

食品表示法第六条第八項に規定するアレルゲン、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等を定める内閣府令(平成27年3月20日内閣府令第11号)

第1条 食品表示法第6条第8項に規定するアレルゲン、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として内閣府令で定めるものは、次に掲げる事項及びこれを表示する際に食品関連事業者等が遵守すべき事項とする。

九 次に掲げる食品にあっては、食品表示基準別表第19の当該食品の項の中欄に掲げる表示事項のうちそれぞれ次に定めるもの

十 次に掲げる食品にあっては、食品表示基準別表第19の当該食品の項の中欄に掲げる表示事項

食品	表示事項
食肉製品	非加熱食肉製品である旨
乳製品	飲食に供する際に加熱する旨(ナチュラルチーズ(ソフト及びセミハードのものに限る。)であって、飲食に供する際に加熱するものに限る。)
乳又は乳製品を主要原料とする食品※	乳若しくは乳製品を原材料として含む旨、乳成分を原材料として含む旨又は主要原料である乳若しくは乳製品の種類別のうち少なくとも一つを含む旨
鶏の液卵	未殺菌である旨(殺菌したもの以外のものに限る。) 飲食に供する際に加熱殺菌を要する旨(殺菌したもの以外のものに限る。)
ふぐを原材料とするふぐ加工品	生食用であるかないかの別
冷凍食品	飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別 生食用であるかないかの別
ゆでがに	飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別
容器包装に密封された常温で流通する食品(清涼飲料水、食肉製品、鯨肉製品及び魚肉練り製品を除く。)のうち、水素イオン指数が4.6を超え、かつ、水分活性が0.94を超え、かつ、その中心部の温度を摂氏120度で4分間に満たない条件で加熱殺菌されたものであって、ボツリヌス菌を原因とする食中毒の発生を防止するために摂氏十度以下の保存を要するもの	要冷蔵である旨

※ 乳又は乳製品を主要原料とする食品に係る表示事項は、アレルゲンに係る表示事項と重複するため廃止予定。

1 別表第19のうち食品衛生上必要と考えられる事項②

食品衛生上必要と考えられるものについては**維持**する。

品目	表示事項	表示の方法	想定される主なハザード
食肉製品	非加熱食肉製品である旨（非加熱食肉製品（食肉を塩漬けした後、くん煙し、又は乾燥させ、かつ、その中心部の温度を63°Cで30分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法による加熱殺菌を行っていない食肉製品であって、非加熱食肉製品として販売するものをいう。ただし、乾燥食肉製品を除く。以下同じ。）に限る。）	「非加熱食肉製品」の文字等 非加熱食肉製品である旨 を示す文字を表示する。	リストリア・モノサイトゲネス
乳製品	飲食に供する際に加熱する旨（ナチュラルチーズ（ソフト及びセミハードのものに限る。）であって、飲食に供する際に加熱するものに限る。）	「種類別〇〇」の次に「（要加熱）」、「（加熱が必要）」、「（加熱してお召し上がりください）」等 飲食に供する際に加熱する旨 の文言を表示する。	リストリア・モノサイトゲネス
鶏の液卵	「未殺菌」である旨（殺菌したもの以外のものに限る。）	「未殺菌」の文字等 未殺菌である旨 を示す文字を表示する。	サルモネラ属菌
	飲食に供する際に加熱殺菌を要する旨（殺菌したもの以外のものに限る。）	「飲食に供する際には加熱殺菌が必要です」等 飲食に供する際に加熱殺菌を要する旨 を示す文言を表示する。	
容器包装に密封された常温で流通する食品のうち、水素イオン指数が4.6を超え、かつ、水分活性が0.94を超え、かつ、その中心部の温度を120°Cで4分間に満たない条件で加熱殺菌されたものであって、ボツリヌス菌を原因とする食中毒の発生を防止するために10°C以下の保存を要するもの	要冷蔵である旨	「要冷蔵」の文字等 冷蔵を要する食品である旨 を示す文字を表示する。	ボツリヌス菌

1 別表第19のうち食品衛生上必要と考えられる事項③

品目	表示事項	表示の方法	想定される主なハザード
ゆでがに	飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別	「加熱の必要はありません」、「加熱用」、「加熱してお召し上がりください」等飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別を示す文言を表示する。	腸炎ビブリオ
冷凍食品	飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別（製造し、又は加工した食品（清涼飲料水、食肉製品、鯨肉製品、魚肉練り製品、ゆでだこ、ゆでがに、食肉（鳥獣の生肉（骨及び臓器を含む。）を加工したものに限る。）及びアイスクリーム類を除く。）を凍結させたものに限る。）	「加熱の必要はありません」、「加熱用」、「加熱してお召し上がりください」等飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別を示す文言を名称の表示に併記するなどして表示する。	病原微生物
	生食用であるかないかの別（切り身又はむき身にした魚介類（生かき及びふぐを除き、調味したものに限る。）を凍結させたものに限る。）	生食用のものにあっては、「生食用」等生食用である旨を示す文言を表示し、生食用でないものにあっては、「加工用」、「フライ用」、「煮物用」等生食用でない旨を示す文言を表示する。	腸炎ビブリオ
ふぐを原材料とするふぐ加工品	生食用であるかないかの別（冷凍食品のうち、切り身にしたふぐを凍結させたものに限る。）	生食用のものにあっては、「生食用」等生食用である旨を示す文言を表示し、生食用でないものにあっては、「加工用」、「フライ用」、「煮物用」等生食用でない旨を示す文言を表示する。	腸炎ビブリオ
	生食用である旨（切り身にしたふぐであって生食用のもの（調味したものであって、凍結させたものを除く。）に限る。）	「生食用」の文字等生食用である旨を示す文字を表示する。	腸炎ビブリオ

(参考) 食物アレルギー表示に係る規定 (食品表示基準)

第3条 (横断的義務表示)

第1項 食品関連事業者が容器包装に入れられた加工食品（中略）を販売する際（中略）には、次の表の上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。

上欄	下欄
原材料名	1 <u>使用した原材料を</u> 次に定めるところにより表示する。 — 原材料に占める <u>重量の割合の高いものから順に、その最も一般的な名称をもって表示する。</u> (後略)

第2項 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。

上欄	中欄	下欄
<u>別表第14に掲げる食品</u> （以下「 <u>特定原材料</u> 」という。） <u>を原材料とする加工食品</u> （当該加工食品を原材料とするものを含み、抗原性が認められないものを除く。）及び <u>特定原材料に由来する添加物</u> （抗原性が認められないもの及び香料を除く。以下同じ。） <u>を含む食品</u>	アレルゲン	1 <u>特定原材料を原材料として含む旨を、原則、原材料名の直後に括弧を付して表示する。</u> (後略)

別表第14
えび かに くるみ 小麦
そば 卵 乳 落花生

※ アレルゲンには省略規定がないため、加工食品にアレルゲンを含む場合は原則表示する義務がある。

(参考) いわゆる低酸性食品に係る個別表示事項

品目	表示事項	表示の方法	想定される主なハザード
容器包装に密封された常温で流通する食品のうち、水素イオン指数が4.6を超え、かつ、水分活性が0.94を超え、かつ、その中心部の温度を120°Cで4分間に満たない条件で加熱殺菌されたものであって、ボツリヌス菌を原因とする食中毒の発生を防止するために10°C以下の保存を要するもの	要冷蔵である旨	「要冷蔵」の文字等冷蔵を要する食品である旨を示す文字を表示する。	ボツリヌス菌

消食表第131号
食安監発0327第4号
平成24年3月27日

各 $\left\{ \begin{array}{l} \text{都道府県} \\ \text{保健所設置市} \\ \text{特別区} \end{array} \right\}$ 衛生主管部(局)長 殿

消費者庁食品表示課長

厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課長

容器包装詰低酸性食品等に関するボツリヌス食中毒対策について

平成11年8月30日
衛食第120号
各都道府県・各政令市・各特別区衛生主管部(局)長宛
厚生省生活衛生局食品保健課長通知

今般、千葉県において、ボツリヌスA型菌による食中毒事件が発生し、その原因食品として気密性のある容器包装に入れられた要冷蔵食品であることが疑われている。気密性のある容器包装に入れられ、pHが4.6を超え、かつ、水分活性が0.94を超える食品(容器包装詰加圧加熱殺菌食品等を除く)については、中心部を80°Cで20分間の加熱に加え、10°C以下で保存することにより、衛生確保が図られることから、製造から流通、消費に至るまでの一貫した温度管理が必要となる。については、当該食品の製造にあたっては衛生管理に万全を期すほか、下記事項に留意の上、関係事業者、消費者に対して、指導されたい。

記

- 容器包装のおもて面に冷蔵を要する食品である旨の文字を分かりやすい大きさ(概ね20ポイント以上)で表示するとともに、当該表示の色彩、場所等を工夫する等、要冷蔵食品であることが消費者等に明確に分かるようにすること。
- また、流通業者、消費者に対しては、当該製品の表示事項を十分確認して、適切に取り扱う必要があることについて一層の指導・啓発を行うこと。

○様式、文字ポイント等表示の方法等の個別ルール(食品表示基準別表第20)

表示の方法
第8条各号(第3号を除く。)の規定によるほか、別表第19に規定する冷蔵を要する食品である旨を示す文字は、容器包装の表おもて面に、分かりやすい大きさで表示する。

標記については、平成11年8月30日付け衛食第120号(以下「衛食第120号通知」という。)及び平成20年6月17日付け食安基発第0617003号・食安監発第0617003号にて、食品等事業者に対して周知及び指導をお願いしてきたところですが、本年3月26日付け事務連絡のとおり、気密性のある容器包装詰めの要冷蔵食品が原因と疑われるボツリヌス食中毒が発生しています。

当該事例でのボツリヌス毒素検出食品の入手の経路や時期は不明であり、賞味期限、保存状況も調査中ですが、一方、当該食品の表示について一括表示欄には要冷蔵の記載があるものの、衛食第120号通知にて事業者等への指導をお願いしている容器包装のおもて面への冷蔵を要する食品である旨の表示はないとの報告を受けています。

つきましては、衛食第120号通知の趣旨を踏まえ、気密性のある容器包装詰めの要冷蔵食品については、要冷蔵食品であることが消費者等に明確に分かるように、容器包装のおもて面に冷蔵を要する食品である旨の文字をわかりやすい大きさ(概ね20ポイント以上)で、色彩、場所等を工夫して表示するよう、食品等事業者に対して指導の徹底をよろしくお願いします。

2 別表第19 横断的義務表示事項等で代替が可能と考えられる事項①

横断的義務表示事項等により代替可能なものについては廃止する。

名称

品目	表示事項	表示の方法	代替となる横断的義務表示事項 (加工食品)
乳又は乳製品を主要原料とする食品	名称又は商品名（乳酸菌飲料にあっては、その旨）	一般的名称又は商品名を表示する。この場合において、乳酸菌飲料にあっては、「乳酸菌飲料」の文字を表示する。	名称

乳又は乳製品を主要原料とする食品には、食品表示基準第3条の「名称」に係る表示事項が適用されている。

(参考)食品表示基準第3条「名称」

1 その内容を表す一般的な名称を表示する。ただし、乳(生乳、生山羊乳、生めん羊乳及び生水牛乳を除く。以下同じ。)及び乳製品にあっては、この限りでない。

別表第19

乳製品 種類別 乳等命令第二条の定義に従った種類別を表示する。この場合において、チーズにあってはナチュラルチーズ又はプロセスチーズの別、アイスクリーム類にあってはアイスクリーム、アイスミルク又はラクトアイスの別を表示する。

→ 乳又は乳製品を主要原料とする食品については、食品表示基準第3条のただし書きの対象となっていない。

2 別表第19 横断的義務表示事項等で代替が可能と考えられる事項②

原材料名

品目	表示事項	表示の方法	代替となる横断的義務表示事項(加工食品)
食肉製品	原料肉名	配合分量の多いものから順に表示することとし、食肉である原料については「馬」、「めん羊」、「鶏」等とその動物名を、魚肉である原料については「魚肉」の文字を表示する。	原材料名
乳	主要な原料名並びに含まれる無脂乳固形分及び乳脂肪分の重量百分率(加工乳に限る。)	1 主要な原材料名を配合割合の高い順に表示する。 2 無脂乳固形分及び乳脂肪分の重量%を表示する。%の表示は、小数第一位まで表示する。	原材料名
乳製品	主要な混合物の名称(乳飲料、発酵乳、乳酸菌飲料(無脂乳固形分3.0%以上のものに限る。)、チーズ又はアイスクリーム類に限る。)	乳又は乳製品以外に混合したもののうち主要なもの及び量の多少にかかわらずその製品の特性に不可欠なものの名称を表示する。	原材料名
	主要な混合物の名称及びその重量百分率(加糖練乳、加糖脱脂練乳、加糖粉乳又は調製粉乳に限る。)	1 主要な混合物の名称は、調製粉乳にあっては、乳又は乳製品以外に混合したもののうち主要なもの及び量の多少にかかわらずその製品の組成に必要不可欠なものの名称を表示し、それ以外のものにあっては、「しょ糖」と表示する。 2 1の重量%は、小数第一位まで表示する。	原材料名
	当該動物の種類(牛以外の動物の乳を原料として製造したナチュラルチーズに限る。)	2種類以上の動物の乳を使用したものにあっては、当該動物の種類を使用量の多い順に表示する。	原材料名
乳又は乳製品を主要原料とする食品	乳若しくは乳製品を原材料として含む旨、乳成分を原材料として含む旨又は主要原料である乳若しくは乳製品の種類別のうち少なくとも一つを含む旨	「この製品は原材料に乳を使用しています」等乳若しくは乳製品を原材料として含む旨、乳成分を原材料として含む旨又は主要原料である乳若しくは乳製品の種類別のうち少なくとも1つを含む旨を表示する。	原材料名・アレルゲン
缶詰の食品	主要な原材料名	1 主要原材料が3種類以上にわたる場合は、配合分量の多いものから順に3種類まで表示する。 2 原則として、「主要原材料」の文字を冠する。 3 原材料は、その種類名を表示する。 4 名称その他表示から主要原材料が十分判断できるものにあっては、主要原材料名の表示を省略することができる。	原材料名

2 別表第19 横断的義務表示事項等で代替が可能と考えられる事項③

保存の方法

品目	表示事項	表示の方法	代替となる横断的義務表示事項 (加工食品)
無菌充填豆腐	常温での保存が可能である旨及び常温で保存した場合における賞味期限である旨の文字を冠したその年月日	「常温保存可能品」の文字を表示する。	保存の方法
乳	常温での保存が可能である旨及び常温で保存した場合における賞味期限である旨の文字を冠したその年月日（常温保存可能品に限る。）	「種類別〇〇」の次に「（常温保存可能品）」の文字を表示する。	保存の方法
乳製品	常温での保存が可能である旨及び常温で保存した場合における賞味期限である旨の文字を冠したその年月日（常温保存可能品に限る。）	「種類別〇〇」の次に「（常温保存可能品）」の文字を表示する。	保存の方法
食肉製品	殺菌方法（気密性のある容器包装に充てんした後、その中心部の温度を120°Cで4分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法により殺菌したもの（缶詰又は瓶詰のものを除く。）に限る。）	殺菌温度及び殺菌時間を表示する。	保存の方法
魚肉ハム、 魚肉ソーセージ 特殊包装かまぼこ	気密性のある容器包装に充てんした後、その中心部の温度を120°Cで4分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法により殺菌したもの（缶詰又は瓶詰のものを除く。）の殺菌方法	殺菌温度及び殺菌時間を表示する。	保存の方法
鯨肉製品	気密性のある容器包装に充てんした後、その中心部の温度を120°Cで4分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法により殺菌したもの（缶詰又は瓶詰のものを除く。）の殺菌方法	殺菌温度及び殺菌時間を表示する。	保存の方法
容器包装詰加圧加熱殺菌食品	食品を気密性のある容器包装に入れ、密封した後、加圧加熱殺菌した旨（缶詰又は瓶詰の食品、清涼飲料水、食肉製品、鯨肉製品及び魚肉練り製品を除く。）	「気密性容器に密封し加圧加熱殺菌」等食品を気密性のある容器包装に入れ、密封した後、加圧加熱殺菌した旨を示す文言を表示する。	保存の方法

2 別表第19 横断的義務表示事項等で代替が可能と考えられる事項④

品目	表示事項	表示の方法	代替となる横断的義務表示事項 (加工食品)
乳	殺菌温度及び時間 (殺菌しない特別牛乳にあっては、その旨)	1 温度は摂氏温度で表し、当該処理場で行っている実際の殺菌温度を正確に表示する。 2 時間は「分」又は「秒」で表し、当該処理場で行っている実際の殺菌時間を正確に表示する。 3 殺菌温度、殺菌時間を表すものであることを明らかにするため、「殺菌」、「殺菌温度」、「殺菌時間」等の文字を前又は後に表示する。	保存の方法

(参考)

[\(食品衛生法に基づく\)乳及び乳製品の成分規格等に関する命令\(昭和26年厚生省令第52号\)](#)

○ 製造の方法の基準

牛乳

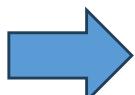
[保持式により摂氏63度で30分間加熱殺菌するか、又はこれと同等以上の殺菌効果を有する方法で加熱殺菌すること。](#)ただし、[摂氏10度以下で保存することを要しないもの\(常温保存可能品\)](#)(牛乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳、加工乳、調製液状乳又は乳飲料のうち、連続流動式の加熱殺菌機で殺菌した後、あらかじめ殺菌した容器包装に無菌的に充填したものをいう。以下同じ。)又は充填後殺菌製品(牛乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳、加工乳、調製液状乳又は乳飲料のうち、保存性のある容器包装に入れ、密封した後、加圧加熱殺菌したものをいう。以下同じ。)をいう。以下同じ。)にあっては、次の方法で行わなければならない。

(後略)

○ 保存基準

a [常温保存可能品及び充填後殺菌製品を除き、殺菌後直ちに摂氏10度以下に冷却して保存すること。](#)

b [常温保存可能品にあっては、常温を超えない温度で保存すること。](#)



「常温保存可能品」の表示にあっては「保存の方法」にて代替可能。また、具体的な「殺菌温度及び殺菌時間」の表示にあっては「保存の方法」の記載により衛生事項として代替可能。

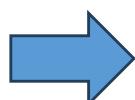
2 別表第19 横断的義務表示事項等で代替が可能と考えられる事項⑤

品目	表示事項	表示の方法	代替となる横断的義務表示事項 (加工食品)
食肉製品 (非加熱食肉製品)	水素イオン指数及び水分活性（非加熱食肉製品に限る。）	水素イオン指数を表示するときは、「pH」等水素イオン指数を示す文字を付してその値を表示する。水分活性を表示するときは、水分活性を示す文字を付してその値を表示する。	保存の方法
食肉製品 (特定加熱食肉製品)	水分活性（特定加熱食肉製品に限る。）	水分活性を示す文字を付してその値を表示する。	保存の方法
魚肉ハム、 魚肉ソーセージ 特殊包装かまぼこ	水素イオン指数又は水分活性（その水素イオン指数が4.6以下又はその水分活性が0.94以下であるもの（缶詰又は瓶詰のものを除く。）に限る。）	水素イオン指数を表示するときは、「pH」等水素イオン指数を示す文字を付してその値を表示する。水分活性を表示するときは、水分活性を示す文字を付してその値を表示する。	保存の方法

(参考)

品目	保存基準※（例）
食肉製品 (非加熱食肉製品)	非加熱食肉製品は、 <u>10°C以下</u> （肉塊のみを原料食肉とする場合であって、水分活性が0.95以上のものにあっては、4°C以下） <u>で保存しなければならない</u> 。ただし、 <u>肉塊のみを原料食肉とする場合以外の場合であって、pHが4.6未満又はpHが5.1未満かつ水分活性が0.93未満のものにあっては、この限りでない</u> 。
食肉製品 (特定加熱食肉製品)	特定加熱食肉製品のうち、 <u>水分活性が0.95以上のものにあっては、4°C以下で、水分活性が0.95未満のものにあっては、10°C以下で保存しなければならない</u> 。
魚肉ハム、 魚肉ソーセージ 特殊包装かまぼこ	魚肉ソーセージ、魚肉ハム及び特殊包装かまぼこにあっては、 <u>10°C以下で保存しなければならない</u> 。ただし、気密性のある容器包装に充てんした後、その中心部の温度を120°Cで4分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法により殺菌した製品及びそのpH（製品の一部を細切したものを採り、これに10倍量の精製水を加えて細碎したもののpHをいう。） <u>が4.6以下又はその水分活性が0.94以下である製品にあっては、この限りでない</u> 。

※ (食品衛生法に基づく)食品、添加物等の規格基準（昭和34年厚生省告示第370号）



具体的な「水素イオン指数」、「水分活性」の表示にあっては「保存の方法」の記載により衛生事項として代替可能。

2 別表第19 横断的義務表示事項等で代替が可能と考えられる事項⑥

その他

品目	表示事項	表示の方法	代替となる横断的義務表示事項 (加工食品)
即席めん類	油脂で処理した旨	「油揚げめん」、「油処理めん」等油脂で処理した旨の文言を表示する。	保存の方法

([食品衛生法に基づく](#))食品、添加物等の規格基準

○ 保存基準

[即席めん類は、直射日光を避けて保存しなければならない。](#)

→ **食品表示基準**第3条の「保存の方法」規定(食品衛生法第13条第1項の規定により保存の方法の基準が定められたものにあっては、その基準に従って表示する。)により衛生事項として代替可能。

品目	表示事項	表示の方法	代替となる横断的義務表示事項 (加工食品)
乳製品	容器包装に入れた後、加熱殺菌した旨(ナチュラルチーズ(ソフト及びセミハードのものに限る。)であって、容器包装に入れた後、加熱殺菌したものに限る。)	「包装後加熱」、「包装後加熱殺菌」、「容器包装後加熱殺菌済み」等容器包装に入れた後に加熱殺菌したものである旨の文言を表示する。	別表第19
鶏の液卵	殺菌方法(殺菌したものに限る。)	殺菌温度及び殺菌時間を表示する。	別表第19

→ “1 別表第19のうち食品衛生上必要と考える事項”として維持する方向の表示事項の「飲食に供する際に加熱殺菌を要する旨」等により衛生事項として代替可能。

3 別表第19のうち品質に関わるものであって、義務的表示である必要がないと考えられる事項①

食品衛生に関する表示ではないと考えられるものについては廃止する。

品目	表示事項	表示の方法
乳	主要な原料名並びに含まれる無脂乳固形分及び乳脂肪分の重量百分率（加工乳に限る。）	1 主要な原材料名を配合割合の高い順に表示する。 2 無脂乳固形分及び乳脂肪分の重量%を表示する。%の表示は、小数第一位まで表示する。
	含まれる乳脂肪分の重量百分率（低脂肪牛乳に限る。）	含まれる乳脂肪分の重量%を表示する。%の表示は、小数第一位まで表示する。
乳製品	含まれる無脂乳固形分及び乳脂肪分（乳脂肪分以外の脂肪分を含むものにあっては、無脂乳固形分及び乳脂肪分並びに乳脂肪分以外の脂肪分）の重量百分率（乳飲料、発酵乳、乳酸菌飲料及びアイスクリーム類に限る。）	1 無脂乳固形分、乳脂肪分及び乳脂肪分以外の脂肪分の重量%は、小数第一位まで表示する。ただし、アイスクリーム類、発酵乳及び乳酸菌飲料であって、重量%が1%以上のものについては、小数第一位の数値の1から4までは0として、6から9までは5として、0.5間隔で表示することができる。 2 乳脂肪分以外の脂肪分にあっては、その脂肪分の個々の名称及びそれぞれの重量%を表示する。ただし、植物性脂肪又は乳脂肪以外の動物性脂肪に取りまとめ、それぞれ総量で表示することができる。
	主要な混合物の名称及びその重量百分率（加糖練乳、加糖脱脂練乳、加糖粉乳又は調製粉乳に限る。）	1 主要な混合物の名称は、調製粉乳にあっては、乳又は乳製品以外に混合したもののうち主要なもの及び量の多少にかかわらずその製品の組成に必要不可欠なものの名称を表示し、それ以外のものにあっては、「ショ糖」と表示する。 2 1の重量%は、小数第一位まで表示する。
	含まれる乳脂肪分の重量百分率（クリーム及びクリームパウダーに限る。）	含まれる乳脂肪分の重量%は、小数第一位まで表示する。
	殺菌した発酵乳及び乳酸菌飲料である旨（殺菌した発酵乳及び乳酸菌飲料に限る。）	殺菌した発酵乳にあっては、「種類別」の次に「殺菌済み発酵乳」等殺菌した発酵乳である旨の文言を、殺菌した乳酸菌飲料にあっては、「種類別」の次に「殺菌済み乳酸菌飲料」等殺菌した乳酸菌飲料である旨の文言を表示する。
	製造時の発酵温度が25°C前後である旨（発酵乳又は乳酸菌飲料であって、製造時の発酵温度が25°C前後のものに限る。）	「低温発酵」等製造時の発酵温度が25°C前後である旨を示す文字を表示する。

3 別表第19のうち品質に関わるものであって、義務的表示である必要がないと考えられる事項②

品目	表示事項	表示の方法
乳又は乳製品を主要原料とする食品	含まれる無脂乳固体分及び乳脂肪分（乳脂肪分以外の脂肪分を含むものにあっては、無脂乳固体分及び乳脂肪分並びに乳脂肪分以外の脂肪分）の重量百分率	<p>1 無脂乳固体分、乳脂肪分及び乳脂肪分以外の脂肪分の重量%を表示する。%表示は、小数第一位まで表示する。ただし、乳又は乳製品を主要原料とする食品であって、重量%が1%以上のものについては、小数第一位の数値の1から4までは0として、6から9までは5として、0.5間隔で表示することができる。</p> <p>2 乳脂肪分以外の脂肪分にあっては、その脂肪分の個々の名称及びそれの重量%を表示する。ただし、植物性脂肪又は乳脂肪以外の動物性脂肪に取りまとめ、それぞれ総量で表示することができる。</p>
	製造時の発酵温度が25°C前後である旨（乳酸菌飲料であって、製造時の発酵温度が25°C前後のものに限る。）	「低温発酵」等製造時の発酵温度が25°C前後である旨を示す文字を表示する。
水のみを原料とする清涼飲料水	殺菌又は除菌を行っていない旨（容器包装内の二酸化炭素圧力が20°Cで98kPa未満であって、殺菌又は除菌（ろ過等により、原水等に由来して当該食品中に存在し、かつ、発育し得る微生物を除去することをいう。以下同じ。）を行わないものに限る。）	「殺菌又は除菌を行っていない」等殺菌又は除菌を行っていない旨を示す文言を表示する。
果実の搾汁又は果実の搾汁を濃縮したものを凍結させたものであって、原料用果汁以外のもの	「冷凍果実飲料」の文字	「冷凍果実飲料」の文字を表示する。

(参考) 乳等命令における無脂乳固体分及び乳脂肪分の重量百分率に係る成分規格

成分規格※1	表示義務※2あり	表示義務※2なし
無脂乳固体分 乳脂肪分	低脂肪牛乳 加工乳	牛乳 特別牛乳 殺菌山羊乳 無脂肪牛乳
乳固体分 乳脂肪分	アイスクリーム アイスミルク ラクトアイス	濃縮乳 無糖練乳 加糖練乳 全粉乳 クリームパウダー 加糖粉乳
無脂乳固体分	発酵乳	成分調整牛乳 脱脂濃縮乳 無糖脱脂練乳 加糖脱脂練乳
乳脂肪分	クリーム クリームパウダー	バター バターオイル
乳固体分		プロセスチーズ 濃縮ホエイ 脱脂粉乳 ホエイパウダー (クリームパウダー) たんぱく質濃縮ホエイパウダー バターミルクパウダー 調製粉乳

※1 [\(食品衛生法に基づく\)](#) 食品、添加物等の規格基準 (昭和34年厚生省告示第370号)

※2 食品表示基準 (平成27年内閣府令第10号)

(参考) 殺菌した発酵乳及び乳酸菌飲料である旨の制定経緯

○基準・制定経緯等

食品	表示事項	経緯等 (一部抜粋)
乳製品	殺菌した発酵乳及び乳酸菌飲料である旨 (殺菌した発酵乳及び乳酸菌飲料に限る。)	【食品衛生研究 (昭和43年10月号)】 はっ酵乳及び乳酸菌飲料については、殺菌したものと、殺菌していないものとの区別を明確にし、消費者の商品選択の便を図るとともに、取り締まりの万全を期するため、殺菌したはっ酵乳および乳酸菌飲料にあっては、あたらしい、その旨を標示しなければならないこととされたのである。

(食品衛生法に基づく) 乳及び乳製品の成分規格等に関する命令(昭和26年厚生省令第52号)

○ 成分規格

発酵乳

乳酸菌数又は酵母数(1ml当たり) 10,000,000以上

ただし、発酵させた後において、75°C以上で15分間加熱するか、又はこれと同等以上の殺菌効果を有する方法で加熱殺菌したものは、この限りでない。

乳酸菌飲料(無脂乳固形分3.0%以上のもの)

乳酸菌数又は酵母数(1ml当たり) 10,000,000以上

ただし、発酵させた後において、75°C以上で15分間加熱するか、又はこれと同等以上の殺菌効果を有する方法で加熱殺菌したものは、この限りでない。

食品	表示事項	経緯等 (一部抜粋)
乳製品	製造時の発酵温度が25°C前後である旨 (発酵乳又は乳酸菌飲料であって、製造時の発酵温度が25°C前後のものに限る。)	【食品衛生研究 (平成27年2月号)】 II 乳及び乳製品の成分規格等の改正について 6 低温で発酵した製品の乳酸菌数の測定法について <u>至適温度が低温 (25°C前後) の乳酸菌を用いた発酵乳は、乳等省令で定められた測定法では培養温度が高いため、適切に乳酸菌数が測定されず、発酵乳の成分規格 (乳酸菌数) を満たさない。このため、至適温度が低い乳酸菌を用いた発酵乳も適切に乳酸菌数が測定できるよう測定法の改正を行うこととした。</u> また、乳酸菌飲料についても今後同様の乳酸菌を用いた製品が考えられることから改正を行った。
乳又は乳製品を主要原料とする食品	製造時の発酵温度が25°C前後である旨 (乳酸菌飲料であって、製造時の発酵温度が25°C前後のものに限る。)	

(食品衛生法に基づく) 乳及び乳製品の成分規格等に関する命令(昭和26年厚生省令第52号)

○試験法

(3) 発酵乳及び乳酸菌飲料

3 乳酸菌数の測定法

(前略)

培養基が凝固したならば、倒置して35°Cから37°Cまで(製造時の発酵温度が25°C前後の製品にあつては24°Cから26°Cまで)の温度で72時間(前後3時間の余裕を認める。)培養する。

(後略)

4 別表第19のうち監視の観点から維持が望ましいと考えられる事項

自治体へのアンケートの結果から、自治体における収去の件数が多く、また、維持する必要があるとの回答が多数を占めたものについては**維持**する。

品目	表示事項	表示の方法
食肉製品	乾燥食肉製品である旨（乾燥食肉製品（乾燥させた食肉製品であって、乾燥食肉製品として販売するものをいう。以下同じ。）に限る。）	「乾燥食肉製品」の文字等 <u>乾燥食肉製品</u> である旨を示す文字を表示する。
	特定加熱食肉製品である旨（特定加熱食肉製品（その中心部の温度を63°Cで30分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法以外の方法による加熱殺菌を行った食肉製品をいう。ただし、乾燥食肉製品及び非加熱食肉製品を除く。以下同じ。）に限る。）	「特定加熱食肉製品」の文字等 <u>特定加熱食肉製品</u> である旨を示す文字を表示する。
	加熱食肉製品である旨（加熱食肉製品（乾燥食肉製品、非加熱食肉製品及び特定加熱食肉製品以外の食肉製品をいう。）に限る。）	「加熱食肉製品」の文字等 <u>加熱食肉製品</u> である旨を示す文字を表示する。
	容器包装に入れた後加熱殺菌したものか、加熱殺菌した後容器包装に入れたもののかの別（加熱食肉製品に限る。）	「包装後加熱」の文字又は「加熱後包装」の文字等 <u>容器包装</u> に入れた後加熱殺菌したものか、加熱殺菌した後容器包装に入れたもののかの別を表示する。
乳	種類別	乳等命令第2条の定義に従った種類別を表示する。
乳製品	種類別	乳等命令第2条の定義に従った種類別を表示する。この場合において、チーズにあってはナチュラルチーズ又はプロセスチーズの別、アイスクリーム類にあってはアイスクリーム、アイスミルク又はラクトアイスの別を表示する。
	乳製品である旨（乳酸菌飲料に限る。）	「種類別〇〇」の次に「 <u>（乳製品）</u> 」の文字を表示する。
冷凍食品	凍結させる直前に加熱されたものであるかどうかの別（加熱後摂取冷凍食品（製造し、又は加工した食品を凍結させたものであって、飲食に供する際に加熱を要するとされているものをいう。）に限る。）	「凍結前加熱」の文字等 <u>凍結させる直前に加熱されたものであるかどうかの別</u> を表示する。

食品表示基準別表第20（表示の様式・方法）

< 乳、乳製品、乳又は乳製品を主原料とする食品 >

品目ごとに定められた文字の大きさの規定については廃止する。

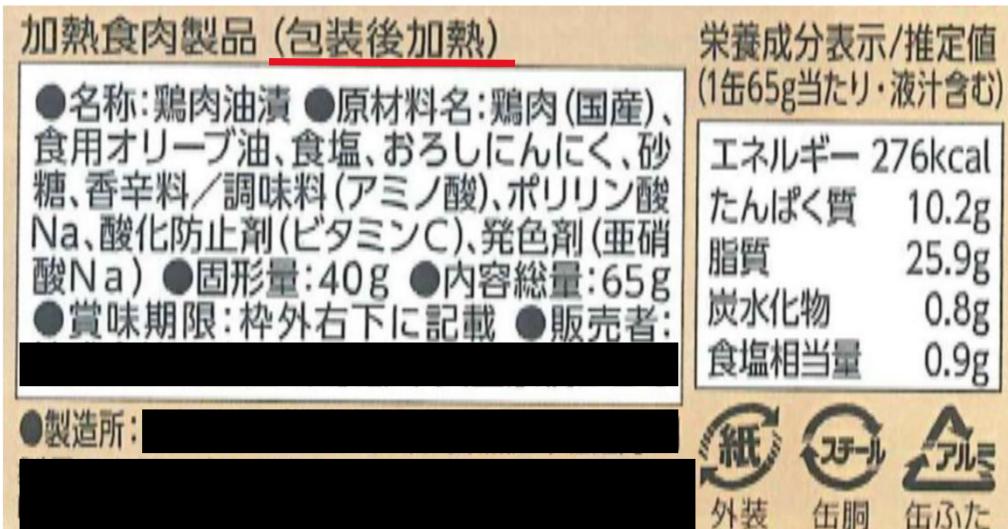
食品	様式	表示の方式
乳	種類別 原材料名 添加物 原料原産地名 内容量 消費期限 保存方法 原産国名 製造者	第8条各号（第3号を除く。）の規定によるほか、次に定めるところによる。 一 種類別は、JISZ8305に定める10.5ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。 二 この様式中、「種類別」とあるのは、これに代えて、「種類別名称」と表示することができる。
乳製品のうち、 発酵乳及び 乳酸菌飲料		第8条各号（第3号を除く。）の規定によるほか、次に定めるところによる。 一 種類別は、JISZ8305に定める8ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。 二 この様式中、「種類別」とあるのは、これに代えて、「種類別名称」と表示することができる。
その他の乳製品	備考 別記様式1の備考第2号から第12号までの規定による。	第8条各号（第3号を除く。）の規定によるほか、次に定めるところによる。 一 種類別は、JISZ8305に定める14ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。 二 この様式中、「種類別」とあるのは、これに代えて、「種類別名称」と表示することができる。
乳又は乳製品を主要 原料とする食品のう ち、乳酸菌飲料	備考 別記様式1の規定による。	第8条各号（第3号を除く。）の規定によるほか、乳酸菌飲料である旨は、JISZ8305に定める8ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。

○【食品表示基準】

別表第19：一般用加工食品の個別的表示事項

食品	表示事項	表示の方法
食肉製品 (食品衛生法施行令第13条に規定するものに限る。以下この表において同じ。)	容器包装に入れた後加熱殺菌したもののか、加熱殺菌した後容器包装に入れたものの別 (加熱食肉製品に限る。)	「包装後加熱」の文字又は「加熱後包装」の文字等容器包装に入れた後加熱殺菌したもののか、加熱殺菌した後容器包装に入れたものの別を表示する。

○表示例



○ (食品衛生法に基づく) 【食品、添加物等の規格基準】
 食肉製品

(昭和34年12月28日厚生省告示第370号)

1 食肉製品の成分規格

(1) (略)

(2) 個別規格

1～3 (略)

4. 加熱食肉製品 (乾燥食肉製品、非加熱食肉製品及び特定加熱食肉製品以外の食肉製品をいう。以下同じ。) のうち、容器包装に入れた後加熱殺菌したものは、次の規格に適合するものでなければならない。

a 大腸菌群陰性でなければならない。

b クロストリジウム属菌が、検体 1 g につき 1,000 以下でなければならない。

5. 加熱食肉製品のうち、加熱殺菌した後容器包装に入れたものは、次の規格に適合するものでなければならない。

a E. coli 陰性でなければならない。

b 黄色ブドウ球菌が、検体 1 g につき 1,000 以下でなければならない。

c サルモネラ属菌陰性でなければならない。

○【食品表示基準】

別表第19：一般用加工食品の個別的表示事項

食品	表示事項	表示の方法
冷凍食品	飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別 (製造し、又は加工した食品 (清涼飲料水、食肉製品、鯨肉製品、魚肉練り製品 ゆでだこ、ゆでがに、食肉 (鳥獸の生肉 (骨及び臓器を含む。) を加工したものに限る。) 及びアイスクリーム類を除く。以下同じ。) を凍結させたものに限る。)	「加熱の必要はありません」、「加熱用」、「加熱してお召し上がりください」等飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別を示す文言を名称の表示に併記するなどして表示する。

○表示例

〈冷凍食品〉	
名 称	焼おにぎり
原 材 料 名	米(国産)、しょうゆ、しょうゆだれ、糖類(砂糖、果糖ぶどう糖液糖)、食塩、かつおぶし調味エキス、発酵調味料、発酵調味液、でん粉、デキストリン、しょうゆ加工品、酵母エキスパウダー、かつおぶしシーズニングオイル、加工油脂／増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)、(一部に小麦・大豆・ゼラチンを含む)
内 容 量	450グラム
賞 味 期 限	枠外右に記載してあります
保 存 方 法	-18°C以下で保存してください
凍結前加熱の有無	加熱してあります
加熱調理の必要性	加熱して召しあがってください
製 造 者	[REDACTED]
製 造 所	[REDACTED]

○ (食品衛生法に基づく)

【食品、添加物等の規格基準】 冷凍食品

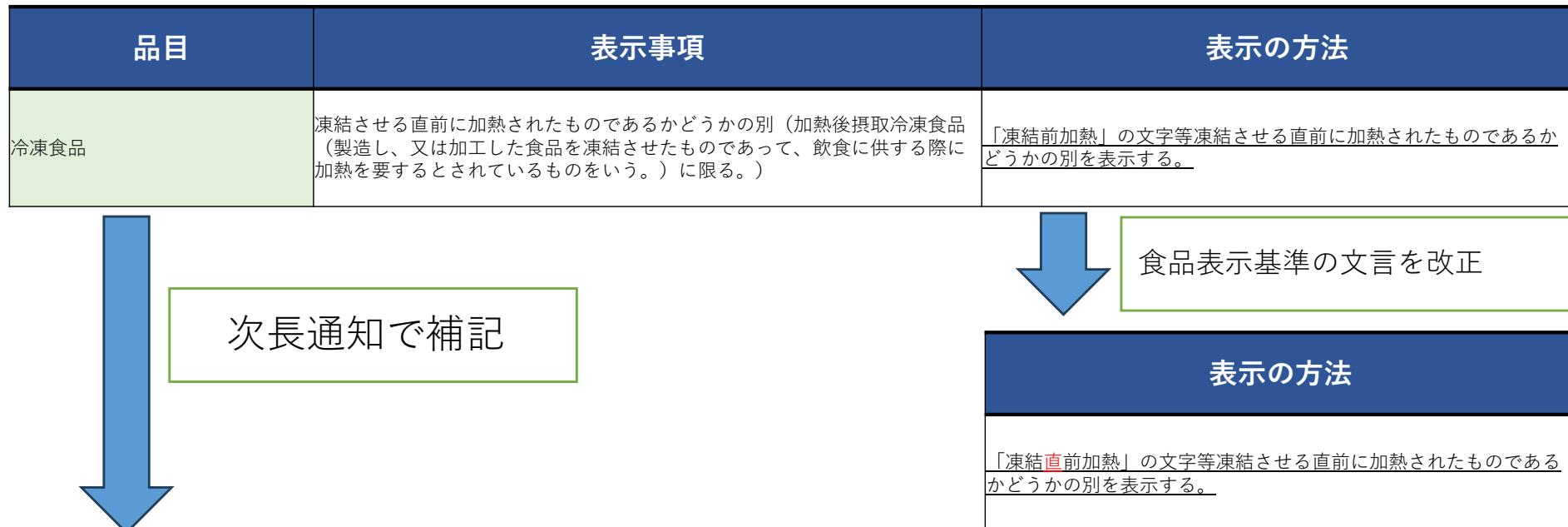
(昭和34年12月28日厚生省告示第370号)

1 冷凍食品 (製造し、又は加工した食品 (清涼飲料水、食肉製品、鯨肉製品、魚肉練り製品、ゆでだこ及びゆでがにを除く。以下この項において同じ。) 及び切り身又はむき身にした鮮魚介類 (生かきを除く。以下この項において同じ。) を凍結させたものであって、容器包装に入れられたものに限る。以下この項において同じ。) の成分規格

(1) 略
 (2) 加熱後摂取冷凍食品 (冷凍食品のうち製造し、又は加工した食品を凍結させたものであって、無加熱摂取冷凍食品以外のものをいう。以下この項において同じ。) であって凍結させる直前に加熱されたものは、細菌数 (生菌数) が検体 1 g につき 100,000 以下で、かつ、大腸菌群が陰性でなければならない。後略

(3) 加熱後摂取冷凍食品であって、凍結させる直前に加熱されたもの以外のものは、細菌数 (生菌数) が検体 1 g につき 3,000,000 以下で、かつ、E. coli が陰性でなければならない。(ただし、小麦粉を主たる原材料とし、摂食前に加熱工程が必要な冷凍パン生地様食品については、E. coli が陰性であることを要しない。) 後略

冷凍食品の表示の方法への対応（案）



○食品表示基準について(平成27年3月30日消食表第139号)

現行	改正案
<p>(加工食品)</p> <p>1 義務表示事項</p> <p>(15) 食品表示基準別表第19に定めるもの</p> <p>⑦ 冷凍食品 名称のほか、冷凍食品である旨を表示する。</p>	<p>(加工食品)</p> <p>1 義務表示事項</p> <p>(15) 食品表示基準別表第19に定めるもの</p> <p>⑦ 冷凍食品</p> <p>ア 名称のほか、冷凍食品である旨を表示する。</p> <p>イ 凍結させる直前に加熱されたものであるかどうかの別表示にあっては、「凍結直前未加熱」、「凍結直前加熱」など、食品衛生法に基づく規格が適用される食品であることがわかるよう、冷凍食品である旨の表示に近接した場所に表示する。</p>

冷凍食品

凍結前加熱の有無	加熱してあります
加熱調理の必要性	加熱して召しあがってください

冷凍食品(凍結直前加熱)

加熱調理の必要性	加熱して召しあがってください
----------	----------------

QAにて
例示予定

1. 個別品目ごとの表示ルールに係る事項について
(旧JAS法由来事項)
2. 個別品目ごとの表示ルールに係る事項について
(旧食品衛生法由来事項)
3. 食物アレルギーに係る事項について
4. 改正事項のまとめ

1

アレルゲン表示(食品表示基準)

2

特定原材料等の追加

3

カシューナッツ検査法

4

食品表示基準等の改正案

(参考) 食物アレルギー表示に係る規定 (食品表示基準)

第3条 (横断的義務表示)

第1項 食品関連事業者が容器包装に入れられた加工食品（中略）を販売する際（中略）には、次の表の上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。

上欄	下欄
原材料名	1 <u>使用した原材料を</u> 次に定めるところにより表示する。 — 原材料に占める <u>重量の割合の高いものから順に、その最も一般的な名称をもって表示する。</u> (後略)

第2項 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。

上欄	中欄	下欄
<u>別表第14に掲げる食品</u> （以下「 <u>特定原材料</u> 」という。） <u>を原材料とする加工食品</u> （当該加工食品を原材料とするものを含み、抗原性が認められないものを除く。）及び <u>特定原材料に由来する添加物</u> （抗原性が認められないもの及び香料を除く。以下同じ。） <u>を含む食品</u>	アレルゲン	1 <u>特定原材料を原材料として含む旨を、原則、原材料名の直後に括弧を付して表示する。</u> (後略)

別表第14
えび かに くるみ 小麦
そば 卵 乳 落花生

※ アレルゲンには省略規定がないため、加工食品にアレルゲンを含む場合は原則表示する義務がある。

食物の摂取による「アレルギー」とは

- 食物アレルギーとは、食物を摂取した際、身体が食物に含まれるたんぱく質等（アレルゲン）を異物として認識し、自分の体を過剰に防御することで不利益な症状を起こすことをいいます。
- 健康危害の発生を防止する観点から、概ね3年毎に実施している全国のアレルギーを専門とする医師を対象とした[全国実態調査](#)における症例数や重篤度を踏まえ、特定原材料等を定めています。容器包装された加工食品について、特定原材料を含む旨の表示を義務付けています。

【主な食物アレルギーの症状】

軽い症状：かゆみ、じんましん、唇や瞼の腫れ、嘔吐、喘鳴

重篤な症状：意識障害、血圧低下等のアナフィラキシーショック

特定原材料等

特定原材料等の名称		表示
食品表示基準 (特定原材料)	えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生（ピーナッツ） 【8品目】	特に発症数、重篤度から勘案して表示する必要性の高いもの 義務
消費者庁 次長通知 (特定原材料に 準ずるもの)	アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン 【20品目】	症例数や重篤な症状を呈する者の数が継続して相当数みられるが、特定原材料に比べると少ないもの 推奨 (任意)

表示例

（アレルゲンの表示は、原則、個別表示。例外として、一括表示也可。）

【個別に表示する場合】

原材料名：じゃがいも（国産）、にんじん、ハム（卵・豚肉を含む）、マヨネーズ（卵・大豆を含む）、たんぱく加水分解物（牛肉・さけ・さば・ゼラチンを含む）／調味料（アミノ酸等）

【一括して表示する場合】

原材料名：じゃがいも（国産）、にんじん、ハム、マヨネーズ、たんぱく加水分解物／調味料（アミノ酸等）、（一部に卵・豚肉・大豆・牛肉・さけ・さば・ゼラチンを含む）

食物アレルギー表示に関する変遷

平成13年3月	制度創設 ・食品衛生法に基づく厚生労働省令を改正 ・特定原材料(義務) 5品目(乳、卵、小麦、そば、落花生) ・特定原材料に準ずるもの(推奨) 19品目を通知で規定
平成16年12月	特定原材料に準ずるものに「バナナ」を追加 《義務5品目・推奨20品目》
平成20年6月	特定原材料に準ずるものであった「えび」、「かに」を特定原材料に移行 《義務7品目・推奨18品目》
平成21年9月	消費者庁設置
平成25年9月	特定原材料に準ずるものに「カシューナッツ」、「ゴマ」を追加 《義務7品目・推奨20品目》
平成27年4月	食品表示法施行
令和元年9月	特定原材料に準ずるものに「アーモンド」を追加 《義務7品目・推奨21品目》
令和5年3月	特定原材料に準ずるものであった「くるみ」を特定原材料に移行 《義務8品目・推奨20品目》
令和6年3月	特定原材料に準ずるものに「マカダミアナッツ」を追加、「まつたけ」を削除 《義務8品目・推奨20品目》

1

アレルゲン表示（食品表示基準）

2

特定原材料等の追加

3

カシューナッツ検査法

4

食品表示基準等の改正案

○カシューナッツについて

令和3年度調査に続き、症例数及び症例数に占める割合が増加しており一過性とは考えられないことから、公定検査法の確立の目途が立った時点（令和7年度中を目指す）で特定原材料へ移行する方向。

○ピスタチオについて

「アレルゲンを含む食品に関する表示のうち、特定原材料に準ずるものとの対象の考え方について」における追加する際の考慮事項に基づき、特定原材料に準ずるものへの追加する方向。

なお、特定原材料に準ずるものへの追加については、カシューナッツの特定原材料への移行と同時に行う。

全国実態調査の結果①

○即時型症例数の推移

年度	上段：原因食物（症例数の順位）、中段：症例数、下段：調査年度における割合																			
平成24 年度 解析対象 2,954件	鶏卵 (1)	牛乳 (2)	小麦 (3)	落花生 (4)	イクラ (5)	エビ (6)	ソバ (7)	キウイ (8)	くるみ (9)	大豆 (10)	バナナ (11)	ヤマ イモ (11)	力ニ (13)	かシュー ナツツ (14)	モモ (14)	ゴマ (16)	サバ (17)	サケ (18)	イカ (18)	鶏肉 (20)
	1153	645	347	151	104	80	65	41	40	28	24	24	19	18	13	12	11	10	10	7
	39.0	21.8	11.7	5.1	3.5	2.7	2.2	1.4	1.4	0.9	0.8	0.8	0.6	0.6	0.4	0.4	0.4	0.3	0.3	0.2
平成27 年度 解析対象 4,644件	鶏卵 (1)	牛乳 (2)	小麦 (3)	落花生 (4)	イクラ (5)	エビ (6)	キウイ (7)	くるみ (8)	ソバ (9)	大豆 (10)	かシュー ナツツ (11)	バナナ (12)	力ニ (13)	ヤマ イモ (14)	モモ (15)	リンゴ (16)	サバ (17)	ゴマ (17)	サケ (19)	アーモ ンド (20)
	1626	1034	581	260	180	134	95	74	71	55	50	37	35	33	27	25	19	19	15	14
	35.0	22.3	12.5	5.6	3.9	2.9	2.0	1.6	1.5	1.2	1.1	0.8	0.8	0.7	0.6	0.5	0.4	0.4	0.3	0.3
平成30 年度 解析対象 4,851件	鶏卵 (1)	牛乳 (2)	小麦 (3)	くるみ (4)	落花生 (5)	イクラ (6)	エビ (7)	ソバ (8)	かシュー ナツツ (9)	大豆 (10)	キウ フルーツ (11)	バナナ (12)	ゴマ (13)	モモ (14)	ヤマ イモ (15)	アーモ ンド (16)	力ニ (17)	マカダ ミ アツツ (18)	サケ (19)	イカ (20)
	1681	1067	512	251	247	184	121	85	82	80	77	38	28	24	22	21	20	15	14	13
	34.7	22.0	10.6	5.2	5.1	3.8	2.5	1.8	1.7	1.6	1.6	0.8	0.6	0.5	0.5	0.4	0.4	0.3	0.3	0.3
令和3 年度 解析対象 6,080件	鶏卵 (1)	牛乳 (2)	小麦 (3)	くるみ (4)	落花生 (5)	イクラ (6)	かシュー ナツツ (7)	エビ (8)	キウ フルーツ (9)	大豆 (10)	ソバ (11)	ヤマ イモ ナガイモ (12)	マカダ ミ アツツ (13)	力ニ (14)	アーモ ンド (15)	木の実 類※ (15)	ゴマ (17)	バナナ (18)	魚類 (19)	ピスタ チオ (20)
	2028	1131	533	463	370	300	174	152	87	79	69	48	45	42	34	34	33	29	28	22
	33.4	18.6	8.8	7.6	6.1	4.9	2.9	2.5	1.4	1.3	1.1	0.8	0.7	0.7	0.6	0.6	0.5	0.5	0.5	0.4
令和6 年度 解析対象 6,033件	鶏卵 (1)	くるみ (2)	牛乳 (3)	小麦 (4)	落花生 (5)	イクラ (6)	かシュー ナツツ (7)	エビ (8)	大豆 (9)	キウ フルーツ (10)	マカダ ミ アツツ (11)	ソバ (12)	木の実 類※ (13)	ピスタ チオ (14)	アーモ ンド (15)	モモ (16)	バ ^ン ナ ナツツ (17)	ヤマ イモ ナガイモ (18)	ヘーゼル ナツツ (19)	カニ ・ ゴマ (20)
	1,609	916	807	489	421	344	279	183	81	80	69	68	53	50	46	37	35	31	27	25
	26.7	15.2	13.4	8.1	7.0	5.7	4.6	3.0	1.3	1.3	1.1	1.1	0.9	0.8	0.8	0.6	0.6	0.5	0.4	0.4

※分類は不明

全国実態調査の結果②

○ショック症例数の推移

年度	上段：原因食物（症例数の順位）、中段：症例数、下段：調査年度における割合																		
	鶏卵 (1)	牛乳 (2)	小麦 (3)	落花 生 (4)	エビ (5)	イク ラ (6)	ソバ (7)	バナナ (8)	かしー ナツ (8)	くるみ (10)	力ニ (11)	大豆 (11)	キウイ (11)	リンゴ (11)	コメ (11)	サバ (11)	イカ (11)	15品目 (18)	
平成24 年度 解析対象 307件	77	66	64	20	14	12	11	5	5	4	2	2	2	2	2	2	2	1	
	25.1	21.5	20.8	6.5	4.6	3.9	3.6	1.6	1.6	1.3	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7	0.3	
平成27 年度 解析対象 489件	鶏卵 (1)	牛乳 (2)	小麦 (3)	落花 生 (4)	エビ (5)	かしー ナツ (6)	イクラ (7)	キウイ (8)	くるみ (8)	ソバ (10)	力ニ (11)	大豆 (12)	アーモ ンド (12)	サバ (14)	バナナ (14)	モモ (14)	ヤマ イモ (14)	豚肉 (18)	27品目 (19)
	136	124	94	27	15	10	9	7	7	6	5	4	4	3	3	3	2	1	
	27.8	25.4	19.2	5.5	3.1	2.0	1.8	1.4	1.4	1.2	1.0	0.8	0.8	0.6	0.6	0.6	0.4	0.2	
平成30 年度 解析対象 524件	鶏卵 (1)	牛乳 (2)	小麦 (3)	くる み (4)	落花生 (5)	エビ (6)	かしー ナツ (7)	そば (8)	イクラ (9)	キウ フルーツ (10)	大豆 (11)	カカオ (12)	バナナ (13)	オオ ムギ (13)	ココ ナツ (13)	ブリ (13)	マカダミ アナツ (13)	マグロ (13)	アーモンドを 含む27品目 (19)
	125	118	87	42	38	18	15	14	12	8	5	3	2	2	2	2	2	1	
	23.9	22.5	16.6	8.0	7.3	3.4	2.9	2.7	2.3	1.5	1.0	0.6	0.4	0.4	0.4	0.4	0.4	0.2	
令和3 年度 解析対 660件	鶏卵 (1)	牛乳 (2)	小麦 (3)	くる み (4)	落花生 (5)	かしー ナツ (6)	イクラ (7)	エビ (8)	ソバ (9)	大豆 (9)	キウ フルーツ (11)	アーモ ンド (11)	ピスタ チオ (13)	木の実 類※ (13)	マカダミ アナツ (15)	ヤマイモ/ ナガイモ (16)	ゴマ (16)	ペカン ナツ (18)	ホタテ (18)
	156	144	98	58	46	30	20	13	8	8	7	7	6	6	5	4	4	3	
	23.6	21.8	14.8	8.8	7.0	4.5	3.0	2.0	1.2	1.2	1.1	1.1	0.9	0.9	0.8	0.6	0.6	0.5	
令和6 年度 解析対象 586件	鶏卵 (1)	牛乳 (2)	くる み (3)	小麦 (4)	かしー ナツ (5)	落花生 (6)	イクラ (7)	エビ (8)	マカダミ アナツ (9)	大豆 (10)	ピスタ チオ (10)	木の実 類※ (10)	アーモ ンド (13)	リンゴ (13)	ソバ (15)	魚類 ※ (15)	キウイフルーツ・ モモ・ヤマイモ・ イカを含む6品目 (17)	ゴマ・オレン ジ・豚肉・ゼ ラチンを含む 22品目 (23)	
	136	95	86	77	37	34	23	16	13	7	7	7	4	4	3	3	2	1	
	23.2	16.2	14.7	13.1	6.3	5.8	3.9	2.7	2.2	1.2	1.2	1.2	0.7	0.7	0.5	0.5	0.3	0.2	

※分類は不明

○対象品目として追加する際の考慮事項

以下のいずれかに該当する品目を、流通実態等を加味しながら追加対象品目の候補とする。

- **直近2回の全国実態調査の結果において、即時型症例数で上位20品目**に入っているもの。
- **直近2回の全国実態調査の結果において、ショック症例数で上位10品目**に入っている、重篤度等の観点から**別途検討**が必要なもの。

○対象品目から削除する際の考慮事項

以下のいずれにも該当する品目を削除対象品目の候補とする。

- **直近4回の全国実態調査の結果において、即時型症例数で上位20品目**に入っていないもの。
- **直近4回の全国実態調査の結果において、ショック症例数が極めて少数**であること。

○表示対象品目数の総数の目安

「特定原材料」及び「特定原材料に準ずるもの」の対象品目は、これまでの全国実態調査の結果において上位20品目以内に入る品目となっており、これら品目による症例数は症例数全体の概ね9割以上をカバーしていることから、「**特定原材料に準ずるもの**」の対象品目数は、**特定原材料の対象品目数と併せて現行の28品目数を目安**とする。

(参考) 令和3年度全国実態調査の調査結果における参考値

- 上位20品目の全症例数に占める割合：93.8%
- 対象品目28品目の全症例数に占める割合：93.4%

1

アレルゲン表示（食品表示基準）

2

特定原材料等の追加

3

カシューナッツ検査法

4

食品表示基準等の改正案

令和5年度から消費者庁事業にて検査法を開発

開発内容	事業者名
定量検査法 (ELISA法)	日本ハム株式会社
	株式会社森永生科学研究所
	島津ダイアグノスティクス株式会社
定性検査法 (リアルタイムPCR法、 PCR-核酸クロマト法、 LC-MS/MS法)	ハウス食品グループ本社株式会社
	日清食品ホールディングス株式会社
	株式会社日清製粉グループ本社

検査法の方針（概要）

- ・定量検査法※にてカシューナッツ由来のタンパク質を定量的に検出し、10μg/g以上検出した場合（陽性）に定性検査法を行い、カシューナッツ由来の遺伝子又はタンパク質の検出を確認する。
※検査特性の異なる2種の検査を実施
- ・なお、カシューナッツとピスタチオ等近縁種は極めて類似した成分をもっており、ELISA法（抗原抗体反応）ではこれらを完全に区別することは困難であるが、定性検査法を組み合わせることで、カシューナッツとピスタチオ等近縁種を判別することが可能となっている（えびとかに、くるみとペカンと同様の対応）。

検査法の開発状況

- ・各検査法について、令和7年1月からバリデーションを開始し、いずれの検査法についても次長通知の検査法に係る基準を満たしていることを確認。
- ・定量検査法（ELISA法）の定量限界は、10μg/gを充分に満たすことを確認。
- ・定性検査法の検出感度は、定量検査法（ELISA法）で定量された10μg/gの濃度の食品を充分に検出できることを確認。

検査法の精度について

- 定量検査法の定量限界は、いずれの試験法においても、少なくとも1μg/g。
- 定性検査法の検出感度は、10μg/gのタンパク質濃度の食品を充分に検出可能。また、他のナッツ類との峻別が可能。

検査法の妥当性確認について

食品表示基準について（平成27年3月30日消食表第139号）

別添 アレルゲンを含む食品の検査方法

2. 特定原材料等の検査方法

特定原材料等の検査方法は、以下を満たすものを用いること。

- 定量検査法においては、試験室数8以上、試料数5以上（ただし、試料に含まれる特定原材料タンパク質濃度レベルには、10 μg/gを含むこと）で実施した試験室間バリデーションで、50%以上、150%以下の回収率及び25%以下の室間精度であること。
- 定性検査法においては、試験室数6以上、試料数5以上で実施した試験室間バリデーションで、特定原材料タンパク質を含む試料についての陽性率は90%以上、プランク試料における陰性率は90%以上とする。定量検査法より特異性が高いことを示すデータの提示が必要である。なお、特定原材料タンパク質を含む試料のタンパク質濃度レベルには10 μg/gを含むことが望ましい。
- これら試験室間バリデーションの結果及び偽陽性、偽陰性のデータについて、説明書等に添付し、公表していること。
- これらの検査方法の評価に当たって、別添4として添付した「アレルゲンを含む食品の検査方法を評価するガイドライン」に準拠していること。

検査法開発事業

国立医薬品食品衛生研究所にて妥当性確認試験を実施

ELISA

試験室数：17
試料数：7
回収率：70~110%程度
室間精度：20%以下

PCR

試験室数：15
試料数：7
陽性率：95~100%
陰性率：95~100%

1

アレルゲン表示（食品表示基準）

2

特定原材料等の追加

3

カシューナッツ検査法

4

食品表示基準等の改正案

食品表示基準等の改正案（概要）

食品表示基準（内閣府令第10号）

- ・カシューナッツを「特定原材料」（別表第14）に追加する。
 - ▶令和6年度の全国実態調査の結果において、令和3年度結果に続き、症例数及び症例数に占める割合が増加しており、増加が一過性とは考えられないこと
 - ▶公定検査法の確立の目途が立ったこと
- ・公布日から起算して2年間の経過措置を設ける。
 - ▶消費者に対する周知、事業者における原材料等の確認及び容器包装の改版等のため

食品表示基準について（平成27年3月30日消食表第139号消費者庁次長通知）

- ・ピスタチオを「特定原材料に準ずるもの」に追加する。
 - ▶「特定原材料に準ずるもの」の考え方についての考慮事項を踏まえた対応

＜改正後＞

特定原材料 (基準別表第14)
えび
<u>カシューナッツ</u>
かに
くるみ
小麦
そば
卵
乳
落花生

特定原材料に準ずるもの (通知で措置)
アーモンド、あわび、いか、
いくら、オレンジ、 <u>【削除】</u>
キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、
さば、大豆、鶏肉、バナナ、
<u>ピスタチオ</u> 、豚肉、マカダミアナッツ、
もも、やまいも、りんご、ゼラチン

＜改正前＞

特定原材料 (基準別表第14)
えび
<u>【新設】</u>
かに
くるみ
小麦
そば
卵
乳
落花生

特定原材料に準ずるもの (通知で措置)
アーモンド、あわび、いか、
いくら、オレンジ、 <u>カシューナッツ</u> 、
キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、
さば、大豆、鶏肉、バナナ、
<u>【新設】</u> 、豚肉、マカダミアナッツ、
もも、やまいも、りんご、ゼラチン

1. 個別品目ごとの表示ルールに係る事項について
(旧JAS法由来事項)
2. 個別品目ごとの表示ルールに係る事項について
(旧食品衛生法由来事項)
3. 食物アレルギーに係る事項について
4. 改正事項のまとめ

食品表示基準改正案について（まとめ）

1. 個別品目ごとの表示ルール（旧JAS法由来事項）の改正

（概要）令和5年度食品表示懇談会の取りまとめにあるように「個別品目ごとの表示ルール（旧JAS法由来事項）」については、横断的な表示基準が策定されてから本格的な見直しを行っていないことから、令和6年度から「個別品目ごとの表示ルール見直し分科会」において見直しを進めてきた。

令和7年度については、令和6年度に終わらなかった残りの品目について、令和6年度と同様、品目ごとに関係する業界団体からのヒアリング、ルールの要否及び改正の必要性についての検討の結果を踏まえ、食品表示基準を改正する。

（対象）別表第3「食品の定義」、別表第4「個別の表示ルール（名称、原材料名、添加物、内容量）」、別表第5「名称の規制」、別表第19「追加的な表示事項」、別表第20「表示の様式」、別表第22「表示禁止事項」

2. 個別品目ごとの表示ルール（旧食品衛生法由来事項）の改正

（概要）令和5年度食品表示懇談会の取りまとめにあるように「個別品目ごとの表示ルール（旧食品衛生法由来事項）」については、横断的な表示基準が策定されてから本格的な見直しを行っていないことから、令和7年度に開催された「個別品目ごとの表示ルール見直し分科会」における、表示の利用者である都道府県等の地方自治体からのアンケートや消費者からの問合せ実態、ルールの要否及び改正の必要性についての検討の結果を踏まえ、食品表示基準を改正する。

（対象）別表第19「追加的な表示事項」、別表第20「表示の様式」

3. 食物アレルギー表示の改正

（概要）即時型食物アレルギーによる健康被害に関する全国実態調査の結果を踏まえ、食物アレルギー表示を改正する。

（対象）別表第14「特定原材料」

食品表示基準の改正スケジュール（案）

