

食品表示法（衛生事項）

～（１）横断的義務表示（総論的）～

神奈川県健康医療局生活衛生部生活衛生課

食品表示法(衛生事項)の(１)横断的義務表示(総論的)について説明します。
ここでは、食品表示法の「衛生事項」について説明します。
名称、保存の方法、消費期限又は賞味期限、添加物、製造者の項目が衛生事項として定められています。

新たなポイント

- ・「消費期限及び賞味期限」について スライド番号5～7
「食品期限表示の設定のためのガイドライン」が令和7年3月28日に改正されました。
- ・「食品表示基準の改正について スライド番号20
「食品表示基準」が令和7年3月28日に改正されました。

新たなポイントと該当スライドは次のとおりです。

- ・「食品期限表示の設定のためのガイドライン」が令和7年3月28日に改正されました。(スライド番号5～7)
- ・「食品表示基準」が令和7年3月28日に改正されました。(スライド番号20)

一般用加工食品とは

○ 加工食品

製造又は加工された飲食物として別※に定めるものをいう
※食品表示基準 別表第一

○ 一般用加工食品

容器包装に入れられた加工食品
(業務用加工食品を除く。)



2

一般用加工食品の表示について説明していきます。

加工食品とは、製造又は加工された飲食物として食品表示基準 別表第一で定めるものをいいます。

一般用加工食品とは、容器包装に入れられた加工食品（業務用加工食品を除く。）のことをいいます。

一般用加工食品に必要な表示

名称	その内容を表す一般的な名称を記載
保存方法	製品の特性に従い記載 食品衛生法により保存方法が定められたものはその基準により記載
期限表示	品質の劣化が早い食品は「消費期限」、それ以外の食品は「賞味期限」を記載
原材料名	原材料をそれぞれ重量の多い順に記載
添加物	添加物の物質名（及び用途）を重量の多い順に記載
原料原産地名	製品に占める重量割合上位一位の原材料の原産地を記載
内容量	重量（重さ）、体積（かさ）又は数量に単位を記載
固形量 内容総量	固形物に充てん液を加え缶又は瓶に密封したものは、内容量に代えて「固形量」及び「内容総量」を記載
原産国名	輸入品にあつては、原産国名を記載
栄養成分の量及び熱量	栄養成分の量及び熱量を一食分の量等の一定の単位で記載
食品関連事業者	食品関連事業者のうち表示内容に責任を有する者の氏名又は名称及び住所を記載
製造者及び製造所	製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名又は名称を記載

容器に入れ、又は包装されたもの。（飲食料品を製造し、一般消費者に直接販売する場合等は除く。）

3

こちらは、一般用加工食品に必要な表示です。品質事項と衛生事項の双方に記載する必要があります。

赤字の箇所が、「衛生事項」の表示項目です。

表示の対象は、あくまで容器に入れて、又は包装されたものが対象であつて、飲食店やばら売りで販売するものは対象ではありません。

保存の方法

- 保存の方法の基準が定められたものにあつては、その基準に従って表示（食品衛生法第13条第1項の規定）
例）食肉 10℃以下、冷凍食品 -15℃以下など
- 保存の方法が定められていないものについては、食品の特性に従って具体的かつ平易な用語で表示
例）直射日光を避け常温で保存してください
- 常温で保存すること以外にその保存方法に関し留意すべき特段の事項がないものは保存方法を省略できる
- 「開封後はお早めにお食べください」などの表示は使用上の注意であつて保存方法ではない＝一括表示欄に記載できない

4

保存の方法について説明します。

食品衛生法第13条第1項の規定で保存の方法の基準が定められています。

・基準が定められたものについては、その基準に従って表示する必要があります。例えば、食肉は10℃以下、加熱食肉製品は10℃以下など、その基準に従って表示する必要があります。

・保存方法が定められていない食品については、食品の特性を考慮した方法を具体的かつ簡単な言葉で表示してください。

例えば、「直射日光を避け常温で保存してください、10度以下で保存してください」などと表示します。

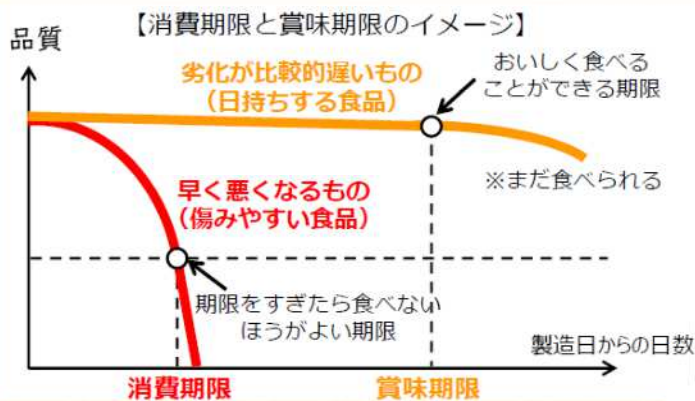
「冷蔵庫で保管してください、要冷蔵」という内容の表示をされる方がいますが、具体的かつ平易な用語により表示する必要がありますので、「0℃以下」など具体的な温度の記載をお願いします。

・常温で保存すること以外にその保存方法に関し留意すべき特段の事項がないものは保存方法を省略できます。

・「開封後はお早めにお食べください」などの表示は、使用上の注意なので保存方法ではありません。一括表示欄に記載できないため、一括表示欄外に表示してください。

消費期限又は賞味期限

消費期限	定められた方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他の品質の劣化に伴い安全性を欠くこととなるおそれがないと認められる期限を示す <u>年月日</u>
賞味期限	定められた方法により保存した場合において、期待されるすべての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す <u>年月日</u>



<例外>
 弁当など(傷みが早い食品)
 →必要に応じて時間まで
 3か月以上保存できるもの
 →年月まででも可

食品表示基準第3条、通知「食品表示基準について」
 食品期限表示の設定のためのガイドライン

5

消費期限又は賞味期限について説明します。

消費期限又は賞味期限の表示は、年月日の順で表示する必要がありますので、注意してください。

次に、消費期限と賞味期限の定義について説明します。

消費期限は、定められた方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他の品質の劣化に伴い安全性を欠くこととなるおそれがないと認められる期限を示す年月日のことです。

例えば、弁当や刺身など期限を過ぎたら食べられないもの、食べると安全性に影響が現れるものが消費期限となります。

弁当については、必要に応じて時間まで記載してください。

賞味期限は、定められた方法により保存した場合において、期待されるすべての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日のことです。期限を過ぎてもすぐに安全性が損なわれるわけではなく、味が落ちてしまうというものです。

3ヶ月以上保存できるものは、年と月までの表示でよいこととしています。

スライドの図はイメージとなりますので、こちらを参考にしてください。

消費期限又は賞味期限

表示責任者が自ら客観的な項目（指標）及び基準を
科学的・合理的に決定する
例）理化学試験、微生物試験、官能検査等

個々の品質
ばらつき

季節

流通過程における
温度状況

微生物増殖の
可能性

得られた期限に上記のような要因を勘案し、1未満の係数（安全係数※）をかける又は特定の時間や日数を差し引き期限を設定する

※安全係数は1に近づけ、差し引く時間や日数は0に近づけることが望ましい

※微生物増殖が抑えられているレトルト、缶詰等、客観的な項目（指標）及び基準から得られた期限で安全性が十分に担保されている食品であれば安全係数考慮不要

・期限設定の根拠は保管すること

・消費者から求められた場合、まだ食べることができる期限の目安について、できる範囲で情報を提供するように努めること

食品期限表示の設定の
ためのガイドライン

6

消費期限又は賞味期限の設定方法について説明します。

表示責任者は食品の特性や保存状態等を勘案し、期限を設定するための客観的な項目（指標）及び基準を科学的・合理的に自ら決定する必要があります。

客観的な項目（指標）とは、理化学試験、微生物試験、官能検査等、数値化することが可能な項目（指標）のことです。

客観的な項目（指標）及び基準から得られた期限に対して、個々の品質のばらつきや季節、流通過程における温度状況、微生物増殖の可能性といった要因を勘案し、食品の特性に応じ1未満の係数（安全係数）をかける、又は得られた期限から特定の時間や日数を差し引く等により期限を設定します。

食品ロス削減の観点から、安全係数は1に近づけ、差し引く時間や日数は0に近づけることが望ましいですが、微生物が増殖する可能性の高い食品等についてはその特性に応じて数値を設定する必要があります。

微生物増殖が抑えられているレトルトパウチ食品や缶詰の食品等、個々の食品の品質のばらつき等の変動が少なく、客観的な項目（指標）及び基準から得られた期限で安全性が十分に担保されている食品については、安全係数を考慮する必要はありませんので、安全係数の設定は不要です。

この期限設定については、とても重要な内容になりますので、根拠は保管をしてください。

また、食品ロス削減の観点から、消費者から求められた場合は消費期限を過ぎても食べることができる期限の目安について、事業者において知見がある場合は、できる範囲で情報を提供するように努めてください。

消費期限又は賞味期限

「食品期限表示の設定のためのガイドライン」

(令和7年3月28日改正)

	改正前後で共通する内容	改正前の内容	改正後の内容
期限表示	食品の特性を考慮し、期限設定のための客観的な項目を事業者自ら設定する。	品質の保持される期間が5日前後以内の劣化速度が速い食品は「消費期限」の表示対象となる。	<u>「消費期限」と「賞味期限」を「5日」で区別する考え方は解消されている。</u>
安全係数	設定された期限に対して、食品の特性に応じて「安全係数」をかける等により期限を設定する。	品質のばらつき等が少ない食品については「安全係数」を0.8以上を目安に設定することが望ましい（食品表示基準Q&A記載内容）。	<u>・「安全係数」は1に近づけ、差し引く時間や日数は0に近づけることが望ましい。</u> <u>・レトルト等、品質のばらつき等が少ない食品では安全係数を考慮する必要はない。</u>

「消費期限」と「賞味期限」を「5日」で区別する考え方、安全係数「0.8以上」の考え方はもうありません

7

消費期限又は賞味期限の設定については、令和7年3月28日に「食品期限表示の設定のためのガイドライン」の改正が行われました。

このガイドラインは、食品ロス削減の観点及び食品の安全性の確保に関する科学的知見に基づく観点から消費期限又は賞味期限を設定できるよう策定されたものです。

表示責任者には、食品の特性等に応じて、科学的・合理的な根拠に基づく期限及び安全係数の設定を自ら考えて行うことが期待されています。

改正前と改正後の内容の違いについて、表で示しました。

期限表示について、改正前のガイドラインでは、品質の保持される期間が5日前後以内の劣化速度が速い製品は「消費期限」、5日を十分超える製品は「賞味期限」の表示対象である旨が記載されていました。

改正後のガイドラインでは、消費期限又は賞味期限を「5日」で区別する考え方は解消されており、推奨していない旨の記載がされていますので注意が必要です。

また、安全係数については、改正前のガイドラインでは安全係数をかけて、客観的な指標から得られた期限より短い期限を設定することが基本であるとされており、食品表示基準Q&Aには「安全係数は0.8以上を目安に設定することが望ましい」と記載されていました。

改正後のガイドラインでは、安全係数は1に近づけ、差し引く時間や日数は0に近づけることが望ましいとされており、加圧加熱殺菌しているレトルトパウチ食品等、品質のばらつき等が少ない食品で客観的な項目（指標）及び基準から得られた期限で安全性が十分に担保されている食品では安全係数を考慮する必要はない旨が記載されています。

食品表示基準Q&Aに記載されていた「0.8以上」の記載は削除されており、「0.8以上」の考え方はもうありませんのでご注意ください。

その他の義務表示事項

○L-フェニルアラニン化合物を含む旨

フェニルケトン尿症患者の保護の観点から表示

容器包装の表示可能面積がおおむね30cm²以下の場合、次の表示が可能

添加物を表示する場合	アスパルテーム(フェニルアラニン)
添加物を省略する場合	フェニルアラニンを含む

○通知等に規定されている表示ルールの一部を表示基準に規定

表示安全性の確保の観点から、ふぐ食中毒対策、ボツリヌス食中毒対策の表示について、基準で義務化

8

その他の義務表示事項について説明します。

フェニルケトン尿症患者の過剰摂取の防止のため表示が義務化されました。

L-フェニルアラニン化合物を含む旨を表示が必要です。

L-フェニルアラニンは主として甘味料として使用されます。

① 添加物を表示する場合：アスパルテーム(フェニルアラニン)

② 添加物を省略する場合：フェニルアラニンを含むと表示します。

また、通知等に規定されている表示ルールの一部を表示基準に規定されました。

ふぐによる食中毒の発生防止を図るために、内臓を除去し、皮を剥いだ、いわゆるみがきふぐについては、原料ふぐの種類、漁獲水域名、処理年月日、処理業者の氏名及び住所、を表示します。

気密性のある容器包装詰の要冷蔵食品については、容器包装詰加圧加熱殺菌食品と誤認し、常温保存したことによるボツリヌス食中毒が発生したことから、要冷蔵食品であることが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分かりやすく表示します。

表示レイアウトの改善

- 表示可能面積がおおむね30cm²以下の場合でも、
安全性に関する表示事項について、省略不可
「名称」、「保存方法」、「消費期限又は賞味期限」、「食品関連事業者」、「アレルゲン」、「L-フェニルアラニン化合物を含む旨」
 - ・食品関連事業者を表示しなくてもよい場合（食品関連事業者以外の販売者等が容器包装入りの加工食品を販売する場合は、製造所等の所在地及び製造者等の氏名等の表示が必要）
 - ・原材料と添加物の区分を明確に表示

9

表示レイアウトの改善について説明します。

今まで表示可能面積が30平方センチメートル以下では、表示そのものが省略できましたが、ここに挙げている「名称」、「保存方法」、「消費期限又は賞味期限」、「食品関連事業者」、「アレルゲン」、「L-フェニルアラニン化合物を含む旨」は、表示の省略が不可となっています。

個別義務表示事項

○ 別表に規定する食品に該当する場合、表示の方法に従って表示する。

● 別表第19 加工食品 45種類→38種類に改正

● 別表第24 生鮮食品 13種類

食品	表示事項	表示の方法
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。
	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。
	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パーセントを表示する。 パーセント表示は、少数第1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パーセントを表示する。 パーセントの表示は、少数第1位まで表示する。
	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。

※乳及び乳製品の成分規格等に関する命令

10

ここまで横断的表示事項について説明しましたが、ここでは、個別義務表示事項について説明します。

1例だけ取り上げて説明します。

別表に規定する食品に該当する場合、表示事項を表示の方法に従って表示する必要があります。

別表第19には、加工食品は38種類、生鮮食品は13種類があります。

別表第19については、令和7年3月28日の食品表示基準改正により、45種類から38種類に改正されていますので注意が必要です。

例えば、乳について、表示の方法としては、「乳及び乳製品の成分規格等に関する命令(乳等命令)」に従った内容を表示しなければならないとされています。

殺菌温度や無脂乳固形分及び乳脂肪分の表示方法には、個別のルールがあります。

38種類、皆様が作る場合、横断的表示事項のみを見るのではなく、個別義務表示事項についても確認する必要がありますので注意してください。

※乳及び乳製品の成分規格等に関する命令(厚生労働省)

https://www.mhlw.go.jp/web/t_doc?dataId=78333000&dataType=0&pageNo=1

個別表示義務がある38品目の加工食品

- | | | |
|-------------------------------|------------------------------|---|
| ・トマト加工品 | ・切り身又はむき身にした魚介類（凍結させたものを除く。） | ・冷凍食品 |
| ・ジャム類 | ・生かき | ・調理冷凍食品※ |
| ・乾めん類 | ・ゆでがに | ・容器包装詰加圧加熱殺菌食品 |
| ・即席めん（生タイプ以外のもの） | ・魚肉ハム、魚肉ソーセージ及び特殊包装かまぼこ | ・容器包装に密封された常温で流通する食品 |
| ・無菌充填豆腐 | ・削りぶし | ・缶詰の食品 |
| ・凍り豆腐 | ・うに加工品 | ・農産物の缶詰及び瓶詰 |
| ・プレスハム、混合プレスハム、ソーセージ及び混合ソーセージ | ・ふぐを原材料とする加工品 | ・畜産物の缶詰及び瓶詰 |
| ・食肉（鳥獣の生肉（骨及び臓器を含む。）） | ・塩蔵わかめ | ・調理食品の缶詰及び瓶詰 |
| ・食肉製品 | ・鯨肉製品 | ・水のみを原料とする清涼飲料水 |
| ・乳 | ・食酢 | ・果実飲料 |
| ・乳製品 | ・風味調味料 | ・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 |
| ・乳又は乳製品を主要原料とする食品 | ・乾燥スープ | ・豆乳類 |
| ・鶏の液卵 | ・マーガリン類 | |

食品表示基準別表第19

※令和8年4月1日から廃止

11

これが、個別表示義務がある加工食品の38品目です。

このうち、調理冷凍食品の個別表示事項については、令和8年4月1日から廃止されることになっています。

生食用食肉

販売の方法	表示事項
容器包装に入れて販売する場合	生食用である旨
	と畜場の所在地の都道府県及びと畜場の名称
	生食用食肉の加工基準に適合する方法で加工が行われた施設の所在地の都道府県名及び加工施設の名称
	一般に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨
容器包装に入れないで販売する場合	子供、高齢者その他食中毒に対する抵抗力が弱い者は食肉の生食を控えるべき旨
	一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨
	子供、高齢者その他食中毒に対する抵抗力の弱い者は食肉の生食を控えるべき旨 【店舗の見やすい箇所に表示】

12

生食用食肉について説明します。

容器包装に入れて販売する場合と容器包装に入れないで販売する場合は、それぞれ表に記載のある表示が義務となっています。

一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨ですとか、子供、高齢者その他食中毒に対する抵抗力の弱い者は食肉の生食を控えるべき内容を焼肉屋など、店舗に表示する必要があります。

食品表示基準改正の概要について (R2年3月27日改正)

○指定成分等含有食品表示 (R2. 6. 1 施行)

特別の注意を必要とする成分等を含む食品について、消費者の安全及び自主的かつ合理的な選択の機会を確保し、必要な情報を消費者に提供する上で指定成分等に係る表示が必要

○生水牛乳表示 (R2. 6. 1 施行)

「乳」の範囲に「生水牛乳」が追加

○農産物漬物の内容量表示 (R2. 3. 27 施行)

漬物の重量の計量にあたっては、計量法に定めのあるものは、計量法の規定によって行う

○精米年月日表示 (R2. 3. 27 施行)

「精米年月日表示」から「精米時期表示」に変更

13

令和2年に行われた食品表示基準の改正内容です。衛生事項、品質事項の内容を含みます。

○指定成分等含有食品表示：食品衛生法の改正による指定成分等含有食品（特別の注意を必要とする成分等を含む食品）に係る健康被害情報の届出制度の創設に伴い、「指定成分等含有食品である旨」、「指定成分等について食品衛生上の危害の発生を防止する見地から特別の注意を必要とする成分又は物である旨」等の表示を義務付けました。

○生水牛乳表示：乳及び乳製品の成分規格等に関する省令の改正により、乳の範囲に「生水牛乳」が追加されたことから、乳の範囲に「生水牛乳」を追加するよう改正されました。

○農産物漬物の内容量表示：計量法における農産物漬物の計量方法について、商品の実態を反映した見直しが行われたことを踏まえ、農産物漬物について、計量法の計量方法に基づき内容量を表示するよう改正されました。

○精米年月日：玄米及び精米商品は、これまで「調製年月日」「精米年月日」「輸入年月日」を表示することとされていましたが、令和2年3月27日より、年月日に加えて「年月旬（上旬／中旬／下旬）」表示もできるようになりました。これにより、食品ロスの削減や物流の効率化が図られることが期待されます。なお、年月旬表示の導入に伴い、米袋の一括表示部分を「調製年月日」「精米年月日」「輸入年月日」から、それぞれ「調製時期」「精米時期」「輸入時期」に変更する必要がありますが、既に作製している米袋を有効活用するため、令和4年3月31日までの間は、従来の米袋も使用可能とされました。

食品表示基準改正の概要について (R2年7月16日施行)

○食品添加物に係る表示

「人工」及び「合成」を冠した食品添加物の用途名（甘味料、着色料及び保存料）及び一括名（香料）について、「人工」及び「合成」の用語を削除

○原料ふぐの種類に係る表示

ふぐの種類の種類標準和名のリストから「しろあみふぐ」を削除

○特色のある原材料等に係る表示

有機畜産物等が指定農林物資として表示規制の対象となったことを踏まえ、該当する告示を引用

14

○食品添加物に係る表示

「食品添加物表示制度に関する検討会報告書」を踏まえ、「人工」及び「合成」を冠した食品添加物の用途名（甘味料、着色料及び保存料）及び一括名（香料）について、「人工」及び「合成」の用語を削除されました。

経過措置は令和4年3月31日まででした。

○原料ふぐの種類に係る表示

ふぐの種類の種類標準和名のリストから「しろあみふぐ」が削除されました。

○特色のある原材料等に係る表示 (R2.7.16日施行)

有機畜産物等が指定農林物資として表示規制の対象となったことを踏まえ、該当する告示を引用するよう改正されました。

食品表示基準改正の概要について (R3年7月1日施行)

○玄米及び精米に係る表示について

- ①農産物検査による証明を受けていなくとも産地、品種及び産年の表示が可能となった
 - ・農産物検査による証明を受けていない場合、表示には産地、品種及び産年の根拠を示す資料の保管が必要

- ②「農産物検査証明による」等、表示事項の根拠の確認方法の表示が任意で可能となった

- ③生産者名等、消費者が食品を選択する上で適切な情報を、一括表示枠内に表示可能
例：生産者名、保存方法等

○玄米及び精米に係る表示

- ①農産物検査による証明を受けていない場合であっても、産地、品種及び産年の根拠を示す資料の保管を要件とすることにより、当該産地、品種及び産年の表示を可能となりました。
- ②農産物検査証明による等、表示事項の根拠の確認方法の表示が任意で可能となりました。
- ③生産者名等、消費者が食品を選択する上で適切な情報を、一括表示枠内に表示可能となりました。

食品表示基準改正の概要について (R3年7月1日施行)

○玄米及び精米に係る表示について

<①農産物検査による証明がないもの>

(改正前)

名称	精米			
原料玄米	産地	品種	産年	使用割合
内容量	未検査米 国内産 10割			
内容量	〇kg			

(改正後)

名称	産地	品種	産年
原料玄米			
内容量	単一原料米 新潟県 コシヒカリ 2019年 <u>〇〇(生産者名)確認による</u>		
内容量	〇kg		

農産物検査による証明を受けていなくとも
産地、品種及び産年の表示が可能
※根拠を示す資料の保管が必要

<②任意表示(農産物検査による証明があるもの)>

(改正前)

名称	精米		
原料玄米	産地	品種	産年
	単一原料米 新潟県 コシヒカリ 2019年		
内容量	〇kg		

(改正後)

名称	産地	品種	産年
原料玄米			
内容量	単一原料米 新潟県 コシヒカリ 2019年 <u>農産物検査証明による</u>		
内容量	〇kg		

「農産物検査証明による」
等、表示事項の根拠の確認
方法の表示が任意で可能

16

玄米及び精米に係る表示について、表示例はスライドのとおりです。

食品表示基準改正の概要について (R4年3月30日施行)

○遺伝子組換え表示制度に係る改正

① 「からしな」を追加

遺伝子組換えからしなについて、厚生労働省による安全性審査を経て、新たに遺伝子組換えからしな由来の食品の国内流通が可能になると見込まれることから、遺伝子組換え表示の義務付けの対象農産物に「からしな」を追加する。

② 「高オレイン酸」を削除

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が「特定遺伝子組換え農産物」に該当しなくなったことから、特定遺伝子組換え農産物の形質から「高オレイン酸」を削除する。

17

○遺伝子組換え表示制度に係る改正

①遺伝子組換えからしなについて、厚生労働省による安全性審査を経て、新たに遺伝子組換えからしな由来の食品の国内流通が可能になると見込まれることから、遺伝子組換え表示の義務付けの対象農産物に「からしな」が追加されました。

②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が「特定遺伝子組換え農産物」に該当しなくなったことから、特定遺伝子組換え農産物の形質から「高オレイン酸」が削除されました。

食品表示基準改正の概要について (R5年3月9日施行)

○ 特定原材料に「くるみ」追加

- ・医療機関等の専門家の意見を踏まえ、「特定原材料に準ずるもの」として任意の表示を奨励している「くるみ」について、義務表示となる「特定原材料」に移行する。
- ・経過措置期間(令和7年3月31日まで)は終了していることから、速やかな対応が必要である。

○ 「特定遺伝子組換え」対象農産物に「なたね」追加

エイコサペンタエン酸(EPA)及びドコサヘキサエン酸(DHA)産生の形質を有した「なたね」が、厚生労働省による安全性審査を経て国内に流通することが見込まれることから、「特定遺伝子組換え」に係る表示義務の対象として、当該形質と対象となる加工食品を規定するほか、対象農産物として「なたね」を追加する。

18

○食物アレルギーに関する義務表示事項の追加

食物アレルギーに関する表示について、医療機関等の専門家の意見を踏まえ、「くるみ」が「特定原材料」に移行されました。

経過措置期間は令和7年3月31日までであり終了していますので、速やかに対応いただくようお願いします。

○「特定遺伝子組換え」に係る形質等の追加

今後、組換えDNA技術を用いることで、エイコサペンタエン酸(EPA)及びドコサヘキサエン酸(DHA)産生の形質を有した「なたね」が、厚生労働省による安全性審査を経て国内に流通することが見込まれることから、「特定遺伝子組換え」に係る表示義務の対象として、当該形質と対象となる加工食品を規定するほか、対象農産物として「なたね」が追加されました。

食品表示基準改正の概要について (R6年3月28日施行)

○「特定原材料に準ずるもの」から

「マカダミアナッツ」追加、「まつたけ」削除

医療機関等の専門家の意見を踏まえ、任意の表示を奨励している「特定原材料に準ずるもの」として「マカダミアナッツ」を追加し、「まつたけ」を削除する。

経過措置期間はないが、可能な限り速やかな対応に努める。

19

○食物アレルギーに関する推奨表示事項の追加

食物アレルギーに関する表示について、医療機関等の専門家の意見を踏まえ、「マカダミアナッツ」が「特定原材料に準ずるもの」に追加されました。

また、「まつたけ」が「特定原材料に準ずるもの」から削除されました。

経過措置期間はありませんが、可能な限り対応をお願いいたします。

食品表示基準改正の概要について (R7年3月28日施行)

○栄養強化目的で使用了した添加物に係る表示免除規定削除

一般用加工食品の横断的義務表示における添加物の免除既定のうち、栄養強化の目的で使用するものに関する記述を削除する。

【例：緑茶の場合】

名称	緑茶（清涼飲料水）	名称	緑茶（清涼飲料水）
原材料名	緑茶（国産）	原材料名	緑茶（国産）/ <u>ビタミンC</u>
内容量	500ml	内容量	500ml
改正前	：	改正後	：

栄養強化目的で
使用したビタミン
Cの表示は免除さ
れていましたが…

今回の改正で
表示が必要と
なりました

○個別品目ごとの表示ルールの見直し

別表第3～別表第5、別表第19、別表第20、別表第22を改正。

【改正品目（抜粋）】

調理冷凍食品※、チルドハンバーグステーキ、マーガリン類等

※調理冷凍食品については令和8年4月1日施行

個別品目ごとの表示ルール
は今後も改正が予定されて
いますので注意が必要です

いずれも経過措置期間は令和12年3月31日まで

20

○栄養強化目的で使用了した添加物に係る表示免除規定削除

一般用加工食品の横断的義務表示における添加物の免除既定のうち、栄養強化の目的で使用するものに関する記述が削除されました。

○個別品目ごとの表示ルールの見直し

個別品目ごとの表示ルールについては、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、「個別品目ごとの表示ルール見直し分科会」において検討が行われた結果、

一部の品目について表示ルールが改正・廃止されることとなりました。

また、調理冷凍食品は廃止されることとなりましたが、施行は令和8年4月1日からとなっています。

今回改正されていない品目についても、令和7年度末に改正が予定されていますので、注視いただく必要があります。

今回の改正に係る内容について、経過措置期間は令和12年3月31日までです。

参考情報

○食品表示基準

(内閣府令第10号:令和7年3月28日改正)

○食品表示基準について

(平成27年3月30日消食表第139号:令和7年3月28日改正)

○食品表示基準Q&Aについて

(平成27年3月30日消食表第140号:令和7年3月28日改正)

消費者庁ホームページ

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/

21

このスライドは、「食品表示基準(令和7年3月28日改正)」「食品表示基準について(令和7年3月28日改正)」「食品表示基準Q&Aについて(令和7年3月28日改正)」を参照し作成しました。

これらの通知等は消費者庁ホームページに掲載されています。

また、食品表示に係る最新の情報についても消費者庁ホームページにてご確認ください。