
食肉科研/行政情報等発信サービス

No.427 2024/12/25

1 食品表示基準の一部改正案に関する意見募集について

消費者庁は、12月24日、食品表示基準の一部改正案を作成しました。本案の概要は、以下のとおりです(本案の詳細は別紙を御参照ください)。

1. 意見募集の対象

食品表示法に規定する食品表示基準の一部改正案

<https://public-comment.e->

[gov.go.jp/pcm/detail?CLASSNAME=PCMMSTDETAIL&Mode=0&id=235080078](https://public-comment.e-gov.go.jp/pcm/detail?CLASSNAME=PCMMSTDETAIL&Mode=0&id=235080078)

2. 一部改正案の概要

(1) 栄養強化目的で使用した食品添加物に係る表示免除規定の削除

令和2年3月公表の「食品添加物表示制度に関する検討会報告書」において、

- 表示義務がある食品とない食品が存在し、消費者にとって分かりにくい状況となっている
- 国際的にみても、コーデックスや EU、豪州等においては、栄養強化目的の物質を食品添加物としていないものの、使用した物質は全て表示させている

といった現状等を踏まえ、栄養強化目的で使用した食品添加物を知りたいという消費者ニーズも念頭に「表示を要しない」という規定を見直し、原則全ての加工食品に栄養強化目的で使用した食品添加物を表示させる方向で検討することが適当であることが提案された。(※1)

これを踏まえ、消費者庁では、さらに、検討に当たって必要とされた現在の表示状況や消費者の意向、また、事業者への影響についての実態調査を実施(※2)し、その結果も踏まえ、第3条第1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)」及び別表第24「一般用生鮮食品の個別的表示事項」に規定された、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規定のうち、栄養強化の目的で使用されるものに関する記述を削除することとする。

※1「食品添加物表示制度に関する検討会報告書」

※2「栄養強化目的で使用した食品添加物の表示に関する実態調査」

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/information/research/2023/assets/food_labeling_cms204_20240202_01.pdf

(2) 栄養素等表示基準値等の改正

<1>令和6年10月公表の「「日本人の食事摂取基準(2025年版)」策定検討会報告書」(厚生労働省)を踏まえ、別表第10「栄養素等表示基準値」に規定している栄養素等表示

基準値を改正することとする。また、併せて、別表第12「栄養成分の補給ができる旨の表示の基準値」に規定している栄養素等表示基準値を根拠に基準値を決定している栄養強調表示の基準値も改正することとする。

〈2〉令和5年度に実施した調査(※3)において、「食物繊維」については、低含有量である場合、大きな試験室間誤差が生じることが確認されたため、

- 許容差の範囲の見直し、
- 0と表示することができる量の規定を追加
を行う等、別表第9「栄養成分及び熱量の表示単位、測定法、許容差の範囲及びゼロと表示できる場合の含有量」に規定している当該物質の許容差の範囲等を改正することとする。

※3「栄養成分表示の分析方法の測定誤差等に関する基礎資料」

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/information/research/2023/assets/food_labeling_cms206_20240520_11.pdf

〈3〉令和5年度に実施した調査(※4)において、ビタミンB群における高速液体クロマトグラフ法について、分析方法として食品表示基準に位置付けることが適当である旨の評価があったことを踏まえ、別表第9「栄養成分及び熱量の表示単位、測定法、許容差の範囲及びゼロと表示できる場合の含有量」に規定している当該物質の測定及び算出の方法を改正することとする。

※4「ビタミンB群の高速液体クロマトグラフ法の確立に係る基礎資料」

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/information/research/2023/assets/food_labeling_cms206_20240520_10.pdf

(3) 個別品目ごとの表示ルールの見直し

令和6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」での検討結果(※5)を踏まえ、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」及び別表第22「表示禁止事項」について、所要の見直しを行うこととする。

※5「個別品目ごとの表示ルール見直し分科会」

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/meeting_materials/review_meeting_012/

なお、施行期日等は以下のとおりとします。

- 施行期日は令和7年4月1日とする。ただし、別表第3の「調理冷凍食品」の項の改正規定並びに別表第4、別表第19、別表第20及び別表第22の「調理冷凍食品(冷凍フライ類、冷凍しゅうまい、冷凍ぎょうざ、冷凍春巻、冷凍ハンバーグステーキ、冷凍ミートボール、冷凍フィッシュハンバーグ、冷凍フィッシュボール、冷凍米飯類及び冷凍めん類に限る。)」の項の改正規定の施行期日は令和8年4月1日とする。
- (1)及び(3)に関する改正規定は施行日から5年間の経過措置をそれぞれ設ける。
- (2)〈1〉に関する改正規定は施行日から3年間の経過措置をそれぞれ設ける。

3. 意見募集期間

令和6年12月24日(火)から令和7年1月28日(火)まで(郵送の場合は同日必着)

以下「4. 意見提出方法」、「5. 注意事項」は省略します。

2024年6月28日に開催された第2回分科会において議論された、定義における次の事項についての改正案が掲載されています。(9~11ページ)

- ▶ ハム類において、「ケーシング等で包装し」を、「ケーシング等で包装し又は加熱しないで」とする。
- ▶ クックドソーセージにおいて、「この表の中欄に掲げるソーセージのうち、湯煮又は蒸煮により加熱したもの(セミドライソーセージ及び無塩漬ソーセージを除く。)をいう。」の下線部を、「セミドライソーセージ、ドライソーセージ及び無塩漬ソーセージを除く。」とする。
- ▶ セミドライソーセージにおいて、「この表の中欄に掲げるソーセージに係るこの表の下欄一又は三に規定するもののうち、塩漬した原料畜肉類を使用し、かつ、原料臓器類(豚の脂肪層を除く。ドライソーセージの項において同じ。)及び原料魚肉類を加えないものであり…」の下線部を、「豚及び牛の脂肪層を除く」とする。
- ▶ ドライソーセージにおいて、「加熱しないで乾燥したものであって」を「加熱し又は加熱しないで乾燥したものであって」とする。
- ▶ リオナソーセージにおいて、「原料臓器類(豚の脂肪層を除く。)及び原料魚肉類を加えていないもの」の下線部を、「豚及び牛の脂肪層を除く。」とする。

【公表資料】

[食品表示基準の一部を改正する内閣府令\(案\)に関する意見募集について \[PDF:191.7 KB\]](#)