

食のコミュニケーション円卓会議  
オンライン定例学習会資料

# 食品表示の最近の話題

フード・オフィス・天明  
代表／食品表示アドバイザー  
天明 英之

**食品表示は  
食品事業者と消費者を  
つなぐ  
信頼のきずな**

# 自己紹介



1953年11月19日東京生まれ。78年4月味の素(株)横浜工場入社。

油脂研究所、東京支店、大阪支店、油脂部、味の素製油(株)出向、味の素(株)健康ケア事業本部、品質保証部を勤務。2018年11月嘱託満了により味の素(株)退職。2019年1月より個人事務所『フード・オフィス・天明』を立上げ、食品表示アドバイザーとしてスタート。

味の素(株)品質保証部時代に国内味の素グループ食品工場へのHACCP導入支援、食品表示のプロフェッショナルとして味の素グループメンバーへの食品表示教育及び味の素(株)製品の食品表示の最終チェック等を実施。

2011年に上級食品表示診断士(食品表示検定協会認定)取得。

# 本日お話しすること

## 1. 食品表示懇談会

- 1) 食品表示へのデジタルツール活用検討分科会
- 2) 個別品目ごとの表示ルール見直し分科会

## 2. 日本版包装前面栄養表示に関する検討会

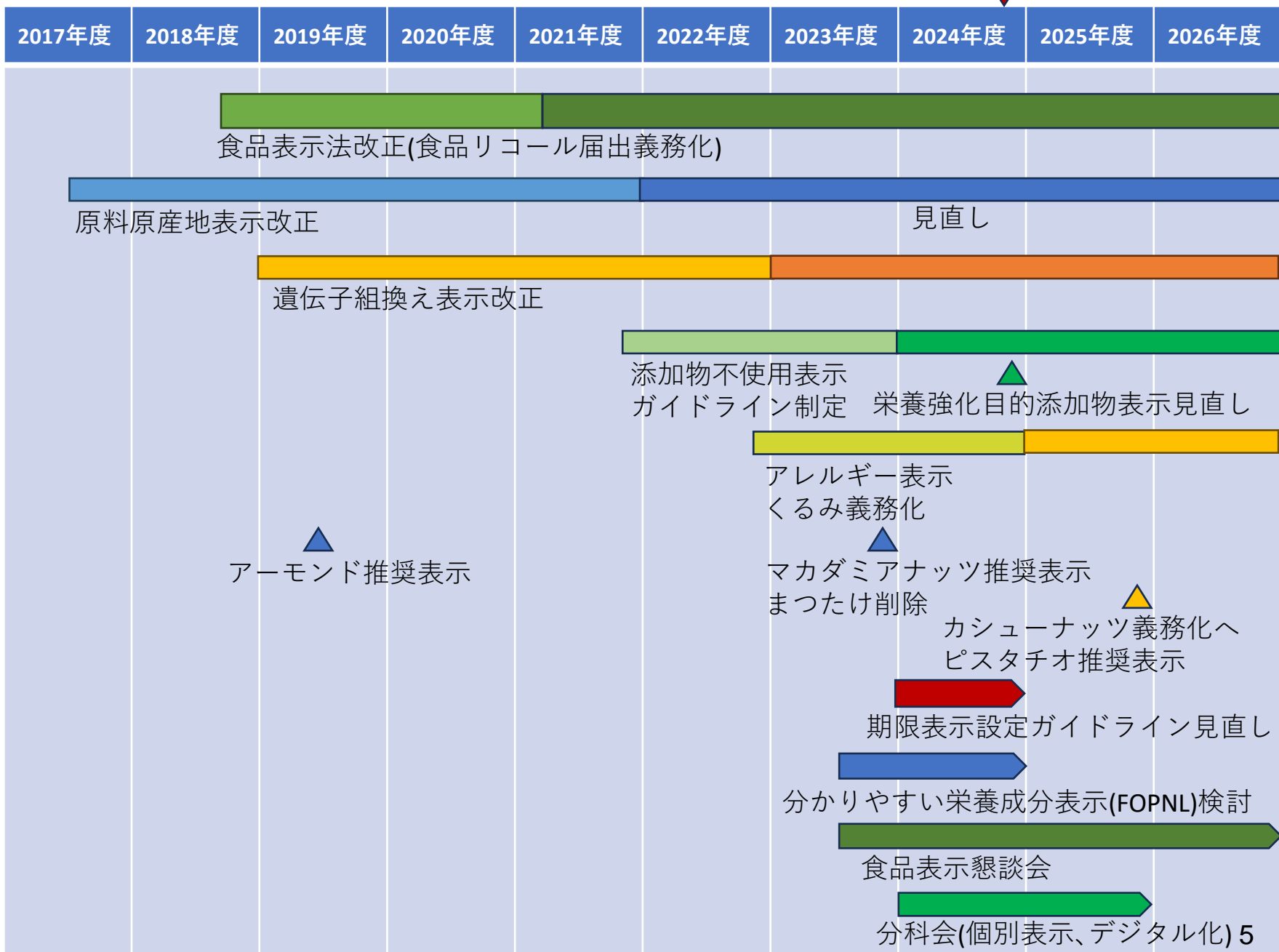
## 3. 食品期限表示の設定のためのガイドライン検討会

## 4. 機能性表示食品を巡る検討会

## 5. アレルギー表示に関するアドバイザー会議

## 6. 原料原産地表示の事後検証

## 7. 栄養強化目的添加物の見直し



# 令和6年度消費者基本計画行程表(抜粋)

- a. コーデックス委員会の食品表示部会において、デジタルツールを活用した表示の在り方についての議論が進んでいること等を鑑み、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、食品表示懇談会において順次議論していく。
- b. 健康・栄養政策と栄養成分表示などの関連施策の連携を一層強化し、消費者の健康の維持・増進に資する食環境づくりを後押しするため、我が国において推奨すべき包装前面栄養表示の在り方について、検討していく。
- c. 加工食品の原料原産地表示制度について、令和4年度及び令和5年度に実施した各種調査結果に基づき、制度導入の効果について検証を行い、必要に応じて、制度の拡大や廃止も含めて、幅広く見直しを実施する。
- d. 栄養強化目的で使用した食品添加物表示について、食品表示基準の改正に向けた検討を行う。
- e. 食物アレルギーについて、おおむね3年ごとに実施している実態調査の結果を基に表示対象品目の見直しを検討する。例えば、「カシューナッツ」について、令和6年度の調査結果を踏まえた義務表示化の検討に向け、各種調査事業等を実施する。
- f. 食品ロス削減目標達成に向けた施策パッケージを踏まえ、…食品の期限表示のあり方の検討。

# 食品表示懇談会の開催

## 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SOMPOR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        |
| 2月～3月     | 第4回懇談会        |
| 3月下旬      | 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

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」への対応状況を踏まえつつ、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的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。

## 食品表示懇談会の今後の進め方

○表示の改版に伴う事業者の負担に配慮し、各改正事項について十分な経過措置期間を設けるとともに、経過措置終了時期を極力揃える。

○これにより、食品表示の改正に関する予見可能性を高めつつ、何度も改版しなくてよいようにする。

	2023(R5)年度	2024(R6)年度	2025(R7)年度～2029(R11)年度
食品表示懇談会  (国際基準との整合性等)	食品表示制度の中長期的な大枠についての議論	分科会からの提言等を議論	分科会からの提言等を議論
分科会① デジタルツールの活用		国内でのデジタルツールの活用の大きな方向性について、コーデックスでの議論も見据えながら検討	
分科会② 個別品目毎のルール		・品目ごとに業界等からの要望を懇談会において聴取 ・具体的な改正内容の検討	

各改正事項について極力経過措置終了時期を揃える。

# 食品表示へのデジタルツール 活用検討分科会

## 分科会① デジタルツールの活用

- 国際的な議論への対応や、消費者への情報開示の観点から、デジタルツールにより情報提供を行う場合の議論を進めていくため、分科会の開催に向け検討中。

(参考) 第47回コーデックス食品表示部会 (CCFL47) で議論された「食品表示情報の提供へのテクノロジーの使用に関するガイドライン案」の主な内容 ※脚注は消費者庁が追記

### 5. 消費者への義務食品表示情報の提供がテクノロジーの使用により代替可能かを決定する上で考慮すべき事項

5.1 食品情報は、消費者が通常かつ慣習的に購入・使用する際に、以下の通り容易にアクセスできるものでなければならない。

- 例えばサービスの普及や信頼性など、食品が販売される地理的地域又は国内において食品情報のテクノロジーを用いた提供をサポートする、十分な技術的インフラが必要である。
- 食品情報が意図する一般の人々は、地理的地域又は国内で広く十分なテクノロジーへのアクセスを持つとともに、当該テクノロジーの使用を取り入れている必要がある。
- 消費者がテクノロジーを使用して食品情報にアクセスすることが、購入または使用の通常かつ慣習的な状況において妥当な手段であるとともに、テクノロジーに対する消費者の同様の理解の証拠があること。

5.2 食品の名称及び健康や安全性に関する食品情報が、テクノロジーを使用した手段のみで提供されることがあってはならない。

(※健康や安全性に関する食品情報以外の食品情報(品質に関する情報)は、テクノロジーの使用により容器包装上の義務表示の代替が可能ということ。健康や安全性に関する食品情報に何が該当するかは各国が判断できる。)

5.3 特定の実物の商品と紐づいている食品情報(例えばロット番号や日付表示)については、個々の商品と個々の情報を紐づけることができなくなるおそれがあるのであれば、テクノロジーを使用して提供するべきではない。

(※ロット番号や日付表示は、実物の商品との紐づけに関する情報であることから、容器包装上の表示が必要ということ。)

### 6. ラベル上では入手することができない義務的な食品表示情報へのアクセスを消費者に提供するためのテクノロジーの使用

6.1 販売条件やラベル・表示上での記載の免除により、食品表示情報に消費者がアクセスできない場合、消費者が当該情報にアクセスできるようにするためのテクノロジーの使用を検討する必要がある。

### 7. テクノロジーを使用して食品情報を消費者に提供する際に適用される原則

7.1 GSLPFのセクション3に記載されている一般原則は、テクノロジーを使用して記述・表示される食品情報に適用される。

7.2 テクノロジーの使用によって記述・表示される食品情報は、他言語で表示されている場合も含めて、包装食品のラベル・表示において提供されている情報と矛盾があってはならない。

# 今後の分科会の進め方

食品表示へのデジタルツール活用検討分科会第1回資料6から抜粋

令和5年度食品表示懇談会取りまとめ（抜粋）

Ⅲ 今後の食品表示が目指すべき大枠の方向性

（3）食品表示へのデジタルツールの活用について

- ① 国際的な議論に我が国としても能動的に対応していくとともに、消費者への情報開示を充実する観点から、容器包装上の表示の一部を代替する手段として、デジタルツールにより情報提供を行う場合の議論を進めていく。
- ② 表示可能面積や見やすさによる課題、現行の表示情報の利用実態を踏まえ、容器包装に表示すべき事項と、デジタルツールによる情報提供での代替を許容すべき事項について、コーデックス委員会におけるデジタルツールの活用の議論も踏まえ検討する。また、今後、食品表示へのデジタルツールの在り方に関する検討を行うに当たって、サプライチェーン全体を通して効率的に取り組めるよう、新たに管理すべきこととなる情報を含む、事業者が保持すべき商品情報、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。
- ③ 検討に当たっては、情報の管理方法や情報伝達の媒体、デジタルツー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、議論を行う。

## 食品表示へのデジタルツール活用検討分科会の進め方（案）

- 1 まずはじめに、技術的な課題として、上記懇談会の方向性のⅢ（3）③にあるように、情報の管理方法（参考：今後検討すべき技術的論点）について議論する。
- 2 その後、Ⅲ（3）①及び②にあるように消費者への情報開示を充実する観点から、容器包装上の表示の一部を代替する手段として、デジタルツールにより情報提供を行う場合の議論を進める。

# 食品表示へのデジタルツール活用検討分科会

## 検討項目

- (1) 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場合の内容について検討
- (2) 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、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) デジタルツール検討分科会は3回程度開催

## スケジュール

- 10月1日 第1回開催
- ・コーデックス食品表示部会の動向
  - ・食品表示へのデジタルツール活用に関する消費者庁及び海外での取組
- 12月2日 第2回開催
- ・コーデックス食品表示部会の報告
  - ・事業者へのヒアリング
- 2月5日 第3回開催予定
- ・事業者へのヒアリング
  - ・来年度に向けた議論の方向性検討

## 構成員

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
加藤 孝治	日本大学大学院 総合社会情報研究科 教授(座長)
金田 建一	株式会社生活品質科学研究所 食品・HBC本部 データ管理部長
工藤 操	一般財団法人 消費科学センター 企画運営委員
河野 浩	一般財団法人 食品産業センター 事業推進部 次長
斉藤 俊二	株式会社セブン-イレブン・ジャパン QC・物流管理本部 QC部総括マネージャー
瀬川 恵寛	国分グループ本社株式会社 品質管理部 副部長
早川 敏幸	日本生活協同組合連合会 品質保証本部 安全政策推進室 室長

## 今後の分科会の進め方（案）

令和6年10月

### 第1回分科会

- ・現在のコーデックスでの検討状況
- ・国内、海外の現状と、現時点での課題
- ・検討の進め方

- ・第48回コーデックス食品表示部会（CCFL48）

### 年度内に2回、計3回開催

- ・第48回コーデックス食品表示部会の報告
- ・関連事業者へのヒアリング
- ・技術的課題解決の方向性を議論

令和7年度

議論された方向性に基づき引き続きデータの在り方等を議論  
→必要に応じた実証事業の実施と、具体的なデジタルツールの活用方法を検討

# 関連事業者へのヒアリングまとめ

関係団体 (提供サービス)	GS 1 Japan JANコード JANシンボル (バーコード) GS 1 デジタルリンク GS 1 Web Vocabulary	ジャパン・インフォレックス Inforex登録サービス Inforexデータ連携サービス Inforex TREASUREサービス FDB商品情報DBサービス Q-PITSサービス	JFEシステムズ メルクリウスネット原料規格書サービス メルクリウス キューベル メルクリウスクラウド
ヒアリング概要	<p>JANコード (GTIN) の仕組みの説明</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>GS 1 が標準化しているJANコードは、国際的な規格であり、13桁の数字によって製品を一意に識別する。</li> <li>JANコードにメーカー独自の番号やロット番号、シリアル番号を組み合わせ、二次元シンボルに表示することで、さらに粒度の細かい識別もできる。</li> </ul> <p>GS 1 識別コードを起点とする食品表示情報へのアクセスについて (GS 1 デジタルリンク)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>日本国内でもバーコードをアプリで読み込むことで、医療用医薬品等の添付文書にアクセスできるサービスが既に利用されており、食品表示にも利用可能ではないか。</li> </ul> <p>GS 1 Web Vocabularyを使用した食品表示情報提供の提案</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>食品表示情報のデジタル化にあたり、データを機械可読にすれば利便性が向上する。</li> </ul>	<p>食品卸業者向け商品情報データベースの説明</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>メーカーから登録のあった商品情報や画像情報をデータベース化し、卸業者を中心としたユーザーに提供している。</li> <li>商品の基本情報を登録しているメーカーが7,500社、品質情報も登録しているメーカーは250社である。</li> </ul> <p>品質系情報標準化のこれまでの動きと品質情報に特化したサービス (Q-PITS) の説明について</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>業界において、品質系情報の標準を作るための会議体 (PITS) が発足し、標準項目と標準フォームを策定した。それに伴い、品質系情報に特化したサービスであるQ-PITSを構築したが、普及は十分ではない状況。</li> </ul> <p>PITS標準項目の説明</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>PITS標準項目 (第3版) とは、品質系情報の統一を目指して選定した標準項目 (100項目) を指し、PITS標準フォーム (第3版) とは、その内容を出力する標準フォーマットのことを指す。</li> </ul>	<p>食品メーカー向け商品データベースの説明</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>食品メーカーに、原料、包材、商品、配合、問合せ、検査等様々な情報を一括管理するメルクリウスというシステムを提供している。</li> <li>原料データベースにデータを登録しているメーカーは約7,800社、システムの利用食品メーカーは約330社、導入企業には大手が多いが、価格を抑えた簡易版のクラウドサービスもあり、そちらは中小企業も利用している。</li> <li>各社独自の商品コード、JANコード、パッケージ情報、アレルギー表示等の食品表示情報を商品単位で管理し、得意先の書式に合わせて提出できるようになっている。</li> <li>FDB等の他のシステムとも連携しており、商品情報をデータで提供可能。</li> </ul> <p>商品情報として管理している項目の説明と問題提起</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>商品規格書の書式が多種多様であること、食品法規の改正が多いことにより、メーカーに大きな負担がかかっている。</li> </ul>
今後へ向けての意見	<ul style="list-style-type: none"> <li>情報を見つけにくい仕組みや、情報を見つけた先でどのように表記されるかについて統一することができれば、情報を読みに行く先が様々であっても、食品表示に必要な情報の提供は可能と考える。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>現状、250社の鮮度の高い品質100項目の情報を保有している。</li> <li>今後、デジタルツールに活用される項目の定義が明確になってくれば、データ連携可否の検討が出来ると考える。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>現状、食品表示に必要なデータは、商品データベースに格納されている。</li> <li>そのため、デジタルツール活用の対象となる項目及びそのフォーマットが定められれば、既存のシステムを活用した情報提供が可能と考える。</li> <li>食品メーカーの負担を軽減するために、消費者利用に限らず、製造・配送・販売の各段階での活用の普及が望ましいと考える。</li> </ul>



# 技術的な課題（案）その1

食品表示へのデジタルツール活用検討分科会の進め方（案）の1に則り、かつ、ここまでのヒアリングと議論をふまえ、下記3点を技術的な課題の大項目と捉える。

## ①制度運用のためのメリット・デメリット、制度上求めるべき水準の整理（方向性の議論）

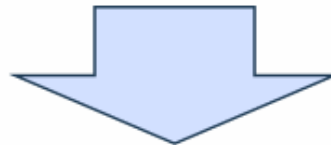
- 消費者視点でのメリットデメリット、事業者視点でのメリットデメリットを整理することで、後に続く課題の議論の際に議論が振り出しに戻らないように取りまとめる。
- 技術的課題を議論する上で、制度上求められる水準を現時点で多くの事業者が早期に対応可能な制度とするのか、ある程度データベース等を整備している事業者から始められる制度とするのか検討する。

## ②表示のためのデータは一元管理にするか、分散管理にするか（管理方法の議論）

- ここまでのヒアリングからも、事業者は各システム等を使用して表示に必要なデータは管理している。前提として、行政がデータベース等の管理費用を確保することは現実的ではない。一元管理と分散管理それぞれのメリット・デメリットを精査した上で、サプライチェーン全体が効率的に取り組めるかといった観点や実行可能性、不正を防ぐ仕組み、監視可能性などを踏まえながら管理方法を決定する。

## ③消費者が表示にアクセスするために使用するツールはどうするか（実施方法の議論）

- 制度自体は義務表示の代替であることが前提であるため商品と表示との1対1対応は必須。そのため、1対1対応をどのように担保するかという点や、データへのアクセシビリティの観点などを踏まえながら食品表示へアクセスするために使用するツール（バーコードや2次元コードなど）を検討する。



上記大項目を取りまとめた後、制度実現に向けて考えられる詳細な課題について議論を行う  
（詳細は次ページ）

## 技術的な課題（案）その2

制度実現に向けて議論すべき詳細な課題について洗い出し、議論を行う。現状想定される技術的な課題は下記の通り。それ以外の課題についても分科会で洗い出し必要に応じて取りまとめる。

### ・1対1対応の具体的方法

→大項目③で決定したツールを使用した場合、デジタルで表示される情報と現物が1対1で対応するための管理方法として、ロット番号や事業者ごとに関する製品ナンバーなど、どのように管理すれば1対1対応を実現するのか、その具体的方法を決めておく必要がある。

### ・保管すべき表示データの範囲

→食品表示のために管理すべきデータの範囲（項目や深度など）をどこまで詳細に決めるか、食品表示制度の国際的な動向や、食品表示制度が変わる度に持つべき情報が変わる可能性があること等、事業者の実行可能性の視点を踏まえながら検討する必要がある。

### ・広告などその他の情報との棲み分けルール

→コーデックスのガイドラインを踏まえながら、消費者が欲しい情報にたやすくたどり着けるように、専用の入り口を用意するのか、既存の入り口を活用するのか、一目でデジタル活用製品と分かるようにするのか、などデジタル活用上のルールを決める必要がある。

### ・監視可能性についてのルール作り

→データでの表示はミスが起きたときなどに即時対応が出来るといったメリットがある一方、すぐに改変された結果、改変前の情報が確認出来なくなってしまうというデメリットもある。消費者に正しい情報が届いているかどうかを担保するため、監視方法やデータ保存期間、改ざんを防ぐ仕組みを決めるなどの対応が必要となる。

## 技術的論点の後の検討事項（案）

食品表示へのデジタルツール活用検討分科会の進め方（案）の2に則り、具体的な食品表示の中身について議論を行う

### ①実際に代替することが可能となる表示内容の項目

→コーデックスガイドラインを参考に（安全と栄養の情報は代替するべきではない等）消費者のニーズを踏まえながら、デジタルツールで代替することの出来る表示内容を検討する。

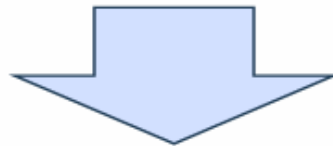
### ②デジタルで表示した際の食品表示フォーマット

→今まで容器包装に表示されていた表示をデジタルで表示するだけで、消費者にとってメリットがあるのかどうか。より消費者の商品選択に資する情報としてどこまで表示するか（表示事項ごとの深度）。

想定される論点）原材料の原産地表示や、添加物の一括表示など

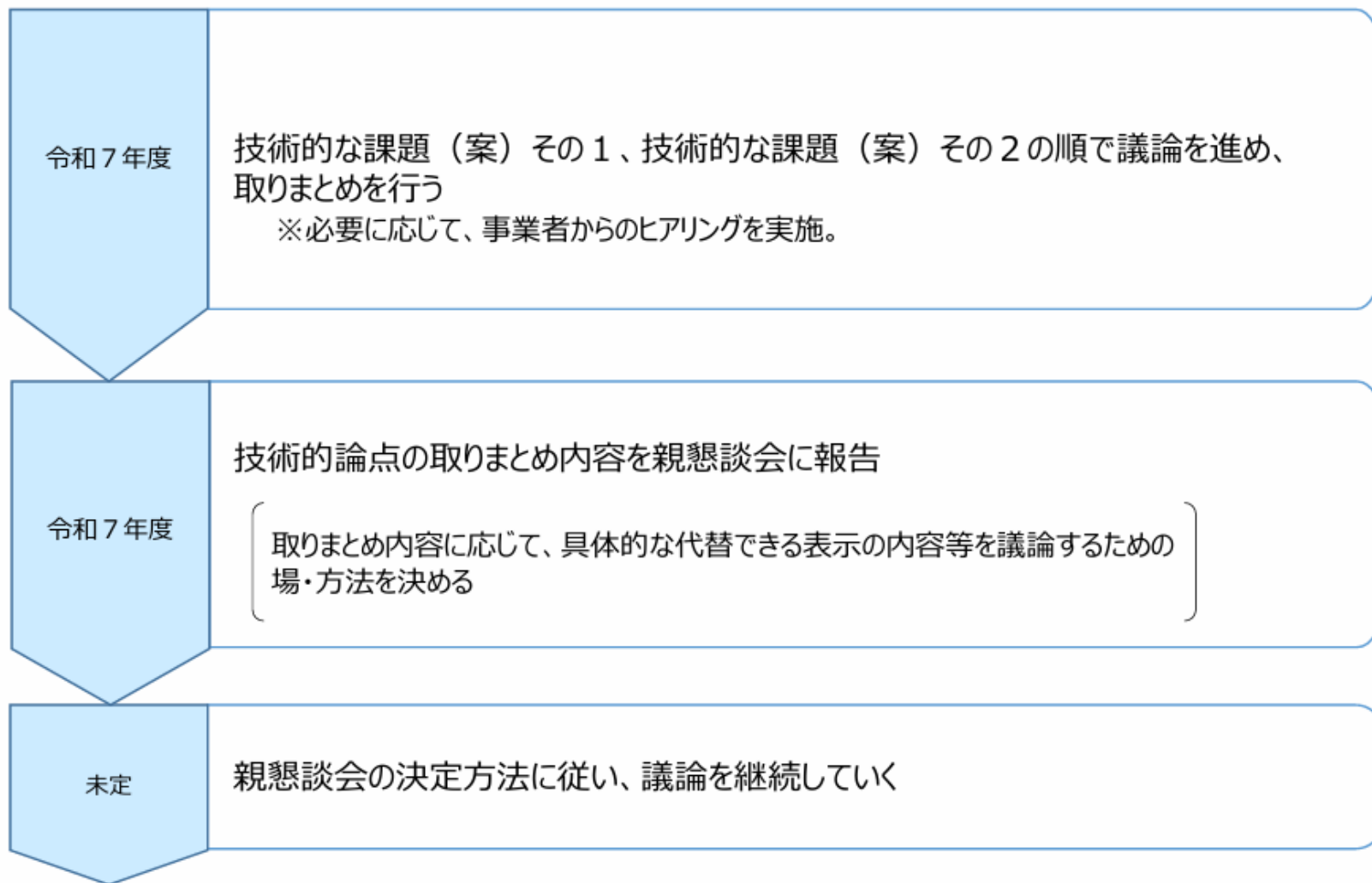
→上記の項目について、表示する様式を統一するかどうか。

※技術的論点で議論された事業者の実行可能性を超えないよう注意する



**技術的論点のとりまとめ案を、親懇談会に報告し、親懇談会内でさらに議論を行う**

## 来年度の検討スケジュールイメージ



# 個別品目ごとの表示ルール 見直し分科会

## 分科会② 個別品目ごとの表示ルール見直し

### 検討項目

- (1) 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
- (2) 表示基準がその時々的情勢に照らして妥当なものであるかどうかを定期的を確認することについて検討

### 運営

- (1) 懇談会及び分科会のロジは(株)シードプランニングに委託
- (2) 懇談会及び分科会は原則公開(オンライン配信)
- (3) 個別品目見直し分科会は12回程度開催

### スケジュール

- (1) 月に1回を目安に分科会を開催  
第1回は5月29日(水)に開催
- (2) 1度の議論で終わらない品目は2度目を実施
- (3) 終わらない品目がある場合は来年度も継続開催

### 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 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)

## 個別品目ごとの表示ルールの見直しの考え方

- 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あるように「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、令和6年度は「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する。
- なお、食品表示基準を改正する際は、複数品目まとめて、ヒアリング等踏まえて作成する改正案について、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し、残す場合、改正する場合は、合理的な必要性を確認する。

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

- ・ 旧JAS法関連事項（品質表示事項）以外の衛生部分は、ヒアリング対象外となる。ただし、業界団体から改正の要望があれば、ヒアリングの場で聞くこととする。

・ ヒアリングが1回で不十分な場合や、業界の検討状況等により、複数回ヒアリングすることも想定されるが、全ての品目について令和6～7年度の2年間で、一定の結論を得ることとする。

なお、やむを得ない理由等により時間が必要な場合は、検討時期を明確にした上で検討を継続することを想定。

# 個別品目ごとの表示ルールの見直しの考え方

第70回食品表示部会資料1から抜粋

- 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については、J A S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あるように「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、令和6年度は「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する。

## ○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し、残す場合、改正する場合は、合理的な必要性を確認する。

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



# 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>&lt;背景&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>・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</li></ul> <p>&lt;目的&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>・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）</li></ul> <p>&lt;表示基準の位置付け&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>・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）</li></ul>
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>&lt;改正&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>・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</li></ul> <p>&lt;目的&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>・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</li></ul> <p>&lt;表示基準の位置付け&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>・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）</li><li>・品質表示基準のある品目に表示義務</li><li>・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</li></ul>
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>&lt;改正&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>・品質表示基準の対象を全ての農林物資に拡大</li></ul> <p>&lt;目的&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>・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</li></ul> <p>&lt;表示基準の位置付け&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>・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）</li><li>・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</li></ul>
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>&lt;食品表示法の制定&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>・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</li><li>・食品表示法に基づく食品表示基準を制定（平成27年）</li><li>・品質表示の部分は、原則そのまま移行</li></ul>

業界団体	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				
日本食肉加工協会	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	●	●	●	●	—	●	●	●	●
	チルドハンバーグステーキ	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	チルドミートボール	●	●	●	●	●	●	●	●	●
日本缶詰びん詰レトルト食品協会	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	●	●	●	●	●	●	●	●	●
全国清涼飲料連合会	炭酸飲料	●	●	●	—	—	—	—	—	●
日本果汁協会	果実飲料	●	●	●	●	—	—	●	●	●
日本マーガリン工業会	マーガリン類	●	●	●	●	—	●	●	●	—
日本パン工業会	パン類	●	●	●	—	●	—	—	—	—
日本植物油協会	食用植物油脂	●	●	●	●	—	●	—	—	●
全国トマト工業会	にんじんジュース及びにんじんミックスジュース	●	●	●	—	—	●	—	—	●
	トマト加工品	●	●	●	—	—	●	●	●	●
日本ソース工業会	ウスターソース類	●	●	●	●	—	●	—	—	●

業界団体	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				
日本醤油協会	しょうゆ	●	●	●	—	—	●	—	—	●
日本ジャム工業組合	ジャム類	●	●	●	●	●	—	●	●	●
全日本漬物協同組合連合会 全国漬物検査協会	農産物漬物	●	●	●	●	—	—	—	—	●
日本パスタ協会	マカロニ類	●	●	●	●	—	●	●	●	●
全国乾麺協同組合連合会	乾めん類	●	●	●	●	●	—	●	●	●
全国マヨネーズ・ドレッシング類協会	ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料	●	●	●	—	●	—	—	—	●
日本冷凍食品協会	調理冷凍食品	●	●	●	●	●	—	●	●	●
全国味噌工業協同組合連合会	みそ	●	●	●	—	—	●	—	—	●
全国食酢協会中央会	食酢	●	●	—	●	—	●	●	●	●
日本スープ協会	乾燥スープ	●	●	●	●	●	●	●	●	●
風味調味料協議会	風味調味料	●	●	●	—	—	—	●	●	●
日本即席食品工業協会	即席めん	●	—	●	●	●	—	●	—	●
日本豆乳協会	豆乳類	●	●	●	●	—	●	●	●	●
全国削節工業協会	削りぶし	●	●	●	—	●	●	●	●	●
(日本水産資源保護協会)	煮干魚類	●	●	●	—	●	—	—	—	●
日本わかめ協会	乾燥わかめ	●	●	●	—	—	●	—	—	●
	塩蔵わかめ	●	●	●	—	—	●	●	●	●
全国凍豆腐工業協同組合連合会	凍り豆腐	●	●	●	●	●	—	●	●	●
全国珍味商工業協同組合連合会	うに加工品	●	●	●	—	—	●	●	●	●
	うにあえもの	●	●	●	—	—	●	●	●	●
—	チルドぎょうざ類	●	●	●	●	●	●	●	●	●

# 各品目ごとの分科会における検討結果の概要①

第1回から第7回までの議論を行った結果、

- 完全に廃止した品目があった（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）
- 定義・名称は維持したいという要望が多くあった。
- 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も多くあった。
- 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	×	×	×	—	—	—	—	—	×

# 各品目ごとの分科会における検討結果の概要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）	●	●	●→×	×	■	●	●	●	■

# 分科会における検討が未実施の品目

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				
日程未定	しょうゆ									
	果実飲料									
	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									
	乾燥スープ									
	風味調味料									
	豆乳類									
	削りぶし									
	煮干魚類									
	にんじんジュース及び にんじんミックスジュース									
	トマト加工品									
	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										

# 別表第3 定義、別表第4 名称 <一部修正、廃止の例：レトルトパウチ食品>

令和5年度食品表示懇談会第2回資料2から抜粋

・レトルトパウチ食品は、使用する原材料により表示できる名称が規定されているが、同じ原材料を使用しているも、レトルトパウチ食品の定義にあてはまらない場合は、横断ルールにより一般的名称で表示することができるため、商品の実態に沿った名称の表示が可能となっている。

## ○定義の個別のルール（食品表示基準別表第3）

食品	用語	定義
レトルトパウチ食品	レトルトパウチ食品	プラスチックフィルム若しくは金属はく又はこれらを多層に合わせたものを袋状その他の形状に成形した容器（気密性及び遮光性を有するものに限る。）に調製した食品を詰め、熱溶融により密封し、加圧加熱殺菌したものをいう。

## ○名称の個別のルール（食品表示基準別表第4）

食品	表示事項	表示の方法
レトルトパウチ食品（略）	名称	次に定めるところにより表示する。～中略～ 三 パスタソース 「パスタソース」と表示する。ただし、食肉を原材料として使用したものであって臓器及び可食部分、魚肉並びに肉様植たんを使用していないものにあつては、「ミートソース」と表示する。



レトルトパウチ包装  
【遮光性あり】

レトルトパウチ食品の定義に当てはまるため、レトルトパウチ食品の個別ルールを参考にミートソースと表示

名称	ミートソース
----	--------



和風味のミートソース



透明パウチ包装※  
【遮光性なし】

レトルトパウチ食品の定義に当てはまらないため、横断ルールにより一般的名称で表示

名称	和風パスタソース
----	----------

※ 外箱に遮光性あり

# 別表第4 原材料名 <廃止の例：マーガリン>

## ○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
マーガリン類	原材料名	<p>使用した原材料を、次の一及び二の区分により、それぞれ一及び二に定めるところにより表示する。</p> <p>一 食用油脂にあつては、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、「大豆油」、「綿実油」、「牛脂」、「硬化油」等とその最も一般的な名称をもって表示する。ただし、大豆油等の食用植物油脂にあつては「食用植物油脂」と、牛脂等の動物油脂にあつては「食用動物油脂」と、硬化油等の食用精製加工油脂にあつては「食用精製加工油脂」と表示することができる。</p>



**パターン①** 今の表示が重量順になっていれば、全く同様の表示が可能

(表示例) 

変更なし
------

**パターン②** 今の表示が重量順になっていなければ、順番が変わる

(表示例) ゼラチンが食用精製加工油脂より多い場合

原材料名：食用植物油脂（国内製造）、ゼラチン、食用精製加工油脂、食塩 / 乳化剤、香料、酸化防止剤（V.C、V.E）、着色料（カロテン）、（一部に乳成分・大豆・ゼラチンを含む）

**パターン③** 油脂類を食用油脂で括る

(表示例) 原材料名：食用油脂（食用植物油脂（国内製造）、食用精製加工油脂）、ゼラチン、食塩 / 乳化剤、香料、酸化防止剤（V.C、V.E）、着色料（カロテン）、（一部に乳成分・大豆・ゼラチンを含む）

**名称** ファットスプレッド **油脂含有率** 39%

**原材料名** 食用植物油脂（国内製造）、食用精製加工油脂、ゼラチン、食塩 / 乳化剤、香料、酸化防止剤（V.C、V.E）、着色料（カロテン）、（一部に乳成分・大豆・ゼラチンを含む）

個別品目ごとの表示ルール見直し分科会第3回資料1-2から抜粋



# 別表第4 原材料名 <廃止の例：ぎょうざ>

令和5年度食品表示懇談会第2回資料2から抜粋

○ 同じ原材料を用いた製品であっても、保存温度、流通形態によって「原材料名」の表示方法が異なる。

例：ぎょうざ



冷凍の場合「調理冷凍食品」に該当し、個別ルールに従い表示

名称	冷凍ぎょうざ
原材料名	野菜（キャベツ、長ネギ、ニラ、生姜、にんにく）、豚肉、調整ラード、豚背油、食塩、つなぎ（小麦粉、粉末麦芽、小麦たん白）、ガラスープ、醤油、焼酎、オイスターソース、豚エキス、水あめ、砂糖、ゼラチン、胡椒、皮（小麦粉、澱粉、植物油脂、食塩）/……
原料原産地名	国内製造（小麦粉）

「皮以外の原材料」と「皮」の重量を比較し、重量順に表示

チルドの場合「チルドぎょうざ類」に該当し、個別ルールに従い表示

名称	チルドぎょうざ
原材料名	野菜（キャベツ、長ネギ、ニラ、生姜、にんにく）、皮（小麦粉、澱粉、植物油脂、食塩）、豚肉、調整ラード、豚背油、食塩、つなぎ（小麦粉、粉末麦芽、小麦たん白）、ガラスープ、醤油、焼酎、オイスターソース、豚エキス、水あめ、砂糖、ゼラチン、胡椒 /……
原料原産地名	国内製造（小麦粉）

①食肉、②魚肉、③野菜、④つなぎ、⑤皮、⑥その他のものの重量を比較し、重量順に表示

上記以外（冷蔵・常温など）は、個別ルールがないため横断ルールにより表示

名称	惣菜
原材料名	小麦粉、豚肉、キャベツ、調整ラード、澱粉、豚背油、長ネギ、ニラ、植物油脂、生姜、にんにく、食塩、ミックス粉（小麦粉、粉末麦芽、小麦たん白）、ガラスープ、醤油、焼酎、オイスターソース、豚エキス、水あめ、砂糖、ゼラチン、胡椒 /……
原料原産地名	国内製造（小麦粉）

品目横断ルールにより、重量順に表示（まとめ表示も可）

# 別表第19 追加的な表示事項 <廃止の例：えびフライ>

○冷凍魚フライは、衣の率が重量の50%（油で揚げたものは60%）を超える場合に、衣の率の表示義務がある。

## ○別表第19：一般加工食品の個別的表示事項

食品	表示事項	表示の方法
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。)	衣の率 (冷凍魚フライにあつては50%（食用油脂で揚げたものにあつては60%）、 冷凍えびフライにあつては50%（食用油脂で揚げたものにあつては65%、食用油脂で揚げたもの以外のもので頭胸部及び甲殻を除去し、又はこれから尾扇を除去した1尾当たりのえびの重量が6g以下のものにあつては60%）、 冷凍いかフライにあつては55%（食用油脂で揚げたものにあつては60%）、 冷凍かきフライにあつては50%（食用油脂で揚げたものにあつては60%）、 冷凍コロッケにあつては30%（食用油脂で揚げたものにあつては40%）及び 冷凍カツレツにあつては55%（食用油脂で揚げたものにあつては65%）を超えるものに限る。)	実比率を下回らない5の整数倍の数値により、%の単位をもって、単位を明記して表示する。

<えびフライの表示例（イメージ）>



(冷凍食品)			
名称	えびフライ(加熱用)		
原材料名	衣[パン粉(小麦を含む)、小麦粉、砂糖、食塩、粉末油脂、コーンスターチ、ショートニング、全卵粉、大豆粉、植物油脂]、えび(ベトナム産)、食塩		
添加物	加工でん粉、調味料(アミノ酸)、膨脹剤、増粘剤(グアー)、pH調整剤、アナトー色素、酸味料、乳化剤(大豆を含む)、イーストフード、V.C、香辛料抽出物		
衣の率	60%	内容量	200g(8尾)
賞味期限	反対面右下に記載		
保存方法	-18℃以下で保存してください。		
凍結前加熱の有無	加熱してありません。	加熱調理の必要性	加熱してお召上がりください。
原産国名	ベトナム		

# 別表第19 追加的な表示事項の例 <廃止の例：レトルトパウチ食品>

○レトルトパウチ食品には、調理方法の表示義務があるが、レトルトパウチ食品以外の多くの食品で、「作り方」や「お召上がり方」といった調理方法に関する表示を行っている。

## 別表第19 追加的な表示事項

食品	表示事項	表示の方法
レトルトパウチ食品	調理方法（調理しないもの（単に温めるものを含む。）以外のものに限る。）	食品の特性に応じて表示する。

### ○レトルトカレーの表示例（レトルトパウチ食品） （イメージ）

○調理方法  
【お湯で温める場合】袋の封を切らずにそのまま沸騰したお湯の中に入れ、5～7分加熱してください。  
【電子レンジで温める場合】袋の封を切り深めの耐熱容器にうつし、ラップをかけて加熱してください。加熱時間は機種、W（ワット）数により異なりますので電子レンジの説明書などを参考に加減してください。（加熱時間の目安500Wの場合約2分）  
袋のまま電子レンジで加熱しないでください。

●本品はレトルトパウチ食品です。  
●使用している中身は、食品と食品の比率にバラツキが生じることがあります。  
●食品の特性上、油がうくことがあります。品質には問題ありません、よくかき混ぜてからお召上がりください。

注意  
電子レンジでの加熱中に内容物などが急激な温度変化により、はねることがありますのでご注意ください。●電子レンジのオート（自動）機能での加熱は、温めすぎは、加熱中や加熱後の突然の沸騰やヤケドの原因になりますのでご注意ください。●開封の際に袋や切り口で手指を切らないようご注意ください。●調理およびお召し上がりの際は、ヤケドにご注意ください。●調味料は開封前のものですので、開封後はお早めにお召し上がりください。

### ○カレールー（イメージ）

ガーリックのkokと香辛料の香り、キレのある辛さが特徴。なおいしさとカロリーアップを実現したカレーです。当社ジャワカレーです。

**作り方**

- 炒める  
玉ねぎがしんなりするまで
- 水を入れ、煮込む  
\*650ml
- ルーを入れる
- 煮込む  
とろみが出たらOK

材料 4皿分

×2袋	にんじん…中1/2本	100g
200g	サラダ油	大さじ1
150g	水	650ml
115g	ルー（個にふたをする場合は550ml）	

●お召上がり方  
●お湯で温める場合  
●電子レンジで温める場合  
●お召上がり方

●名称 カレールー（粉末タイプ） ●原材料名 でんぷん（国内製造）、砂糖、食塩、カレーパウダー、植物油、ガーリックパウダー、オニオンパウダー、脱脂大豆、ソテーカレーペースト、酵母エキス、玉ねぎ加工品、トマトペースト、濃縮トマト、チーズ加工品、ローストガーリックパウダー、ローストオニオンパウダー、香辛料、調味料、たんぱく加水分解物、玉ねぎエキス、チーズパウダー、粉乳小麦粉、チキンエキス、粉末しょう油、食塩

# 別表第19 追加的な表示事項の例 <廃止の例：農産物缶瓶詰>

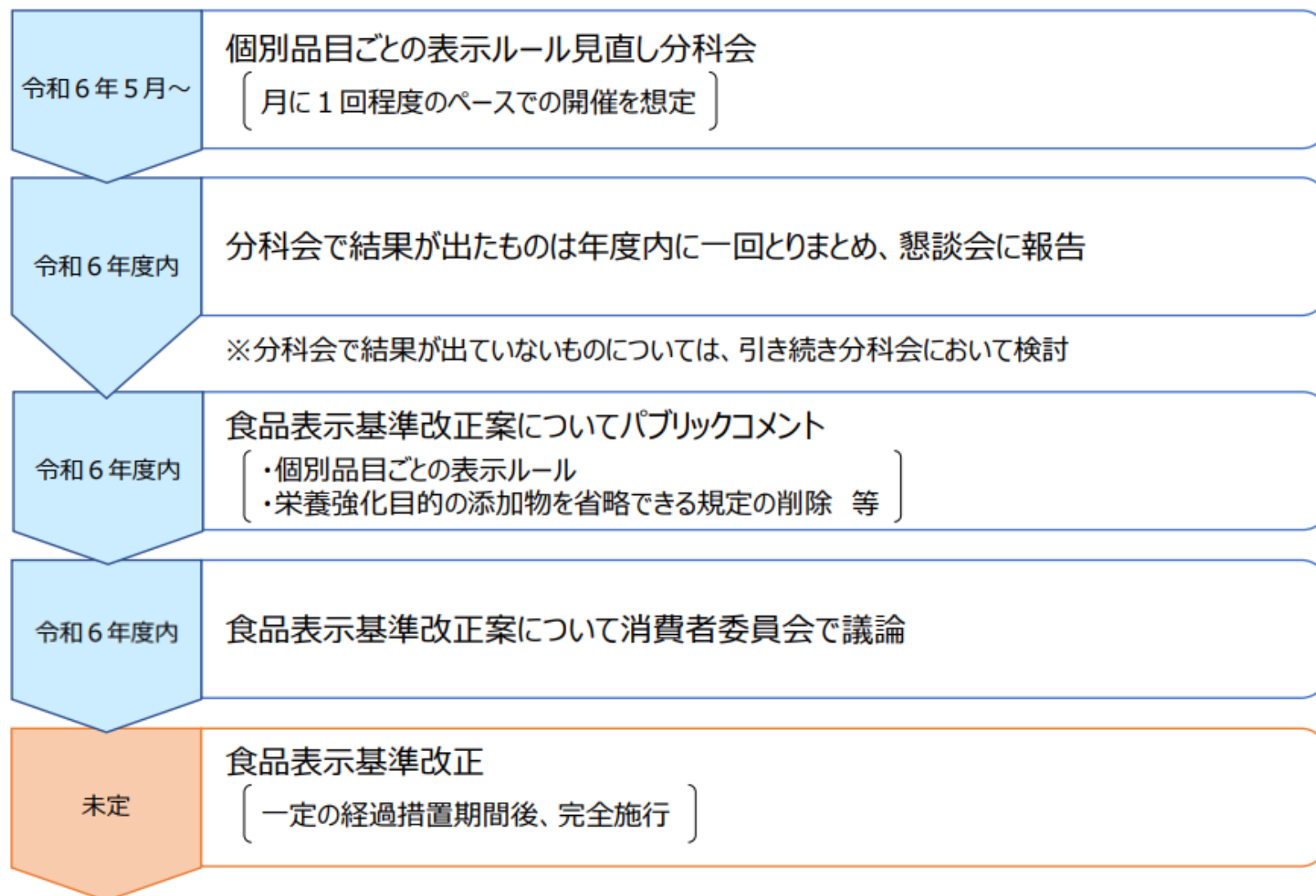
## ○別表第19：一般用加工食品の個別的表示事項

食品	表示事項	表示の方法																																																		
農産物缶詰及び農産物瓶詰	<p>大きさ（たけのこの全形を詰めたものに限る。ただし、製造工程上の技術的理由等から大きさを把握できない場合は、この限りでない。）</p>	<p>次の表に掲げる区分による大きさを表す記号又はその略号により表示し、かつ、大きさの略号を表示する場合にあっては、その略号が大、中、小若しくは特小である旨又はその略号が示す内容個数を表示する。ただし、大きさをそろえていないものにあつては、「混合」と表示する。</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2" rowspan="2">記号及びその略号</th> <th colspan="4">大きさ</th> </tr> <tr> <th>大（L）</th> <th>中（M）</th> <th>小（S）</th> <th>特小（T）</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="7">容器による区分</td> <td>1号缶</td> <td>4個又は5個</td> <td>6個以上 10個以下</td> <td>11個以上 15個以下</td> <td>16個以上</td> </tr> <tr> <td>2号缶</td> <td>4個又は5個</td> <td>6個以上 10個以下</td> <td>11個以上 15個以下</td> <td>16個以上</td> </tr> <tr> <td>3号缶</td> <td>4個又は5個</td> <td>6個以上 10個以下</td> <td>11個以上 15個以下</td> <td>16個以上</td> </tr> <tr> <td>4号缶</td> <td>—</td> <td>4個又は5個</td> <td>6個以上</td> <td>—</td> </tr> <tr> <td>5号缶</td> <td>—</td> <td>4個又は5個</td> <td>6個以上</td> <td>—</td> </tr> <tr> <td>7号缶</td> <td>—</td> <td>4個又は5個</td> <td>6個以上</td> <td>—</td> </tr> <tr> <td>その他の缶型のもの及び瓶詰のもの</td> <td colspan="4">1号缶から7号缶までの個数をもとにその水容積比により換算した個数とする。</td> </tr> </tbody> </table>					記号及びその略号		大きさ				大（L）	中（M）	小（S）	特小（T）	容器による区分	1号缶	4個又は5個	6個以上 10個以下	11個以上 15個以下	16個以上	2号缶	4個又は5個	6個以上 10個以下	11個以上 15個以下	16個以上	3号缶	4個又は5個	6個以上 10個以下	11個以上 15個以下	16個以上	4号缶	—	4個又は5個	6個以上	—	5号缶	—	4個又は5個	6個以上	—	7号缶	—	4個又は5個	6個以上	—	その他の缶型のもの及び瓶詰のもの	1号缶から7号缶までの個数をもとにその水容積比により換算した個数とする。			
	記号及びその略号		大きさ																																																	
大（L）			中（M）	小（S）	特小（T）																																															
容器による区分	1号缶	4個又は5個	6個以上 10個以下	11個以上 15個以下	16個以上																																															
	2号缶	4個又は5個	6個以上 10個以下	11個以上 15個以下	16個以上																																															
	3号缶	4個又は5個	6個以上 10個以下	11個以上 15個以下	16個以上																																															
	4号缶	—	4個又は5個	6個以上	—																																															
	5号缶	—	4個又は5個	6個以上	—																																															
	7号缶	—	4個又は5個	6個以上	—																																															
	その他の缶型のもの及び瓶詰のもの	1号缶から7号缶までの個数をもとにその水容積比により換算した個数とする。																																																		
<p>基部の太さ（アスパラガスのロングスパイア、スパイア及びチップを詰めたものに限る。ただし、製造工程上の技術的理由等から基部の太さを把握できない場合は、この限りでない。）</p>	<p>次の表に掲げる区分による基部の太さを表す記号又はその略号により表示し、かつ、基部の太さの略号を表示する場合にあっては、その略号が特大、大、中若しくは小である旨又はその略号が示す基部の直径を表示する。ただし、基部の太さをそろえていないものにあつては、「混合」と表示する。</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">基部の太さ</th> <th rowspan="2">基部の太さを表す記号及びその略号</th> </tr> <tr> <th>皮付き（基部の直径）</th> <th>皮むき（基部の直径）</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>20mm以上</td> <td>18mm以上</td> <td>特大（E）</td> </tr> <tr> <td>15mm以上20mm未満</td> <td>13mm以上18mm未満</td> <td>大（L）</td> </tr> <tr> <td>10mm以上15mm未満</td> <td>8mm以上13mm未満</td> <td>中（M）</td> </tr> <tr> <td>10mm未満</td> <td>8mm未満</td> <td>小（S）</td> </tr> </tbody> </table>					基部の太さ		基部の太さを表す記号及びその略号	皮付き（基部の直径）	皮むき（基部の直径）	20mm以上	18mm以上	特大（E）	15mm以上20mm未満	13mm以上18mm未満	大（L）	10mm以上15mm未満	8mm以上13mm未満	中（M）	10mm未満	8mm未満	小（S）																														
基部の太さ		基部の太さを表す記号及びその略号																																																		
皮付き（基部の直径）	皮むき（基部の直径）																																																			
20mm以上	18mm以上	特大（E）																																																		
15mm以上20mm未満	13mm以上18mm未満	大（L）																																																		
10mm以上15mm未満	8mm以上13mm未満	中（M）																																																		
10mm未満	8mm未満	小（S）																																																		

※他に、グリーンピース、マッシュルーム等に大きさの規定がある。

＜農産物缶詰の表示例（イメージ）＞





# 原材料に使用される香辛料の表示ルールについて

## ○現在の香辛料についての横断的な表示ルール

原材料に使用される香辛料について横断的な表示ルールでは、以下のような運用がされている。

- ① 全ての個別の香辛料名を表示する。  
(香辛料でまとめ書きし、括弧書きの中に、全ての個別の香辛料名を表示することもできる。)
- ② 合算して2%以下の場合は、香辛料と括弧で表示することができる。
- ③ 合算して2%を超える場合は、香辛料と括弧で表示することができず、全ての個別の香辛料名を表示する。

(食品表示基準第3条中の原材料名の規定の抜粋)

3 1及び2に定める表示の際には、次の表の左欄に掲げる区分に該当する原材料にあっては、同表の右欄に掲げる名称をもって表示することができる。

香辛料及び香辛料エキス（既存添加物名簿（平成8年厚生省告示第120号）に掲げる添加物に該当するものを除き、原料に占める重量の割合が2%以下のものに限る。）	香辛料又は混合香辛料
---	------------

# 原材料に使用される香辛料の表示ルールについて

## ○現在の香辛料についての個別の表示ルール

横断的な表示ルールとは別に、個別品目ごとのルールにおいて、  
原材料に使用される香辛料について、合算した香辛料の含有量にかかわらず、  
香辛料と括って表示することができる  
と横断的な表示ルールが制定される前から、長年運用されている規定があり、  
横断的な表示ルールが制定されても、そのまま存置され、今日まで見直しが行  
われていない状況。

### 【個別の表示ルールでの原材料名の規定例】

#### 例 1

▲「〇〇」、「香辛料」、「〇〇」等とその最も一般的な名称をもって表示する。

#### 例 2

●「〇〇」、「〇〇」、「〇〇」等とその最も一般的な名称をもって表示する。  
ただし、シナモン等の香辛料にあつては、「香辛料」と表示することができる。  
(※シナモン部分については、こしょうであったり、その品目に合わせて記載)



## ○香辛料の表示例

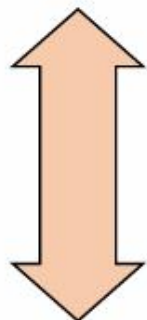
### ○横断の表示ルール例：透明パウチ製品

品名:カレー 原材料名:蒸し鶏手羽元肉(中国製造)(鶏肉(骨付き)、でん粉、食塩)、野菜(しょうが、にんにく)、発酵乳、ソテー・ド・オニオン、チキンエキス、コーン油、ココナッツミルク、トマトペースト、食塩、ターメリック、ぶどう糖、コリアンダー、カルダモン、赤唐辛子、マスタード、クローブ、シナモン、ローレル/増粘剤(加工デンプン)、パプリカ色素、香辛料抽出物、(一部に乳成分・鶏肉・豚肉を含む) 殺菌方法:気密性容器に密封し、加圧加熱殺菌 内容量:180g 賞味期限:箱の底面に記載 保存方法:直射日光を避け、常温で保存してください。販売者:

製造所:

すべての香辛料の合計が重量の2%を超えるため、横断ルールに従い、個々の香辛料をすべて表示。

(2%以下であれば、香辛料と括って表示可能)



- ・容器の違いにより、レトルトパウチ食品の個別の表示ルールの対象かどうかが決まる。
- ・内容が同様の商品であっても、個別の表示ルールの対象かどうかにより、表示方法が異なる。

### ○個別の表示ルール：レトルトパウチ製品

品名:カレー 原材料名:蒸し鶏手羽元肉(中国製造)(鶏肉(骨付き)、でん粉、食塩)、野菜(しょうが、にんにく)、発酵乳、ソテー・ド・オニオン、チキンエキス、コーン油、ココナッツミルク、香辛料、トマトペースト、食塩、ぶどう糖/増粘剤(加工デンプン)、パプリカ色素、香辛料抽出物、(一部に乳成分・鶏肉・豚肉を含む) 殺菌方法:気密性容器に密封し、加圧加熱殺菌 内容量:180g 賞味期限:箱の底面に記載 保存方法:直射日光を避け、常温で保存してください。販売者:

製造所:

レトルトパウチ食品の個別のルールに従い、使用量に関わらず、「香辛料」と括って表示。

## 香辛料の表示方法の運用変更（案）

コーデックス一般規格や各国の香辛料の表示方法の運用を参考に、  
原材料に使用される香辛料について、

①②についてはこれまで同様とし、③については運用変更をすることとしてはどうか。

① 全ての個別の香辛料名を表示する。

（香辛料でまとめ書きし、括弧書きの中に、全ての個別の香辛料名を表示することもできる。）

② 合算して2%以下の場合は、香辛料と括って表示することができる。

（運用変更）

③ 合算して2%を超える場合は、香辛料でまとめ書きし、配合割合の低いものから足し合わせて、2%以下は「その他香辛料」と括って表示することができる。

また、香辛料の表示方法の2%の考え方については、現在Q&Aで示しており、Q&Aを改正することにより運用変更をすることとしてはどうか。

## 香辛料の表示方法の運用変更（案）例

### 香辛料を合算すると2%を超える場合の例

（想定）

以下8種類を使用した場合であって、配合割合の低いものから足し合わせると、③～⑧までで2%以下になる場合。

①ターメリック	②コリアンダー	③カルダモン	④赤唐辛子	⑤マスタード	⑥クローブ	⑦シナモン	⑧ローレル
1.0%	0.8%	0.6%	0.5%	0.3%	0.1%	0.07%	0.03%
足し合わせると1.6%							

#### 表示方法案

（従来どおり（前ページ①に該当する表示））

##### 1 全て個別の香辛料名を表示した場合

ターメリック、コリアンダー、カルダモン、赤唐辛子、マスタード、クローブ、シナモン、ローレル

（※原材料は重量順で表示するため、間に香辛料以外の原材料が割り込む場合があり得る。）

（従来どおり（前ページ①の括弧書きに該当する表示））

##### 2 香辛料をまとめ書きした場合であって、全て個別の香辛料名を表示した場合

香辛料（ターメリック、コリアンダー、カルダモン、赤唐辛子、マスタード、クローブ、シナモン、ローレル）

（運用変更案（前ページ③に該当する表示））

##### 3 香辛料でまとめ書きした場合であって、2%以下のものを香辛料と括って表示した場合

香辛料（ターメリック、コリアンダー、その他香辛料）

香辛料（ターメリック、コリアンダー、カルダモン、その他香辛料）

※なお、これまで同様、香辛料の一部を強調するために特定の香辛料を取り出して表示することはできないこととする。

不適切な例（マスタードを強調するために重量順を無視して、取り出して表示した場合）

香辛料（ターメリック、コリアンダー、マスタード、その他香辛料）

# 分かりやすい栄養成分表示 包装前面栄養表示(FOPNL)

# 令和5年度 分かりやすい栄養成分表示の取組に関する検討会

## 検討項目

分かりやすい栄養成分表示の取組として、我が国における包装前面栄養表示（以下「FOPNL」という。）の在り方等について検討を行う。

## スケジュール及び進め方

分かりやすい栄養成分表示の取組等について、2023（令和5）年度中に3回程度検討を行い、日本版FOPNLの基本的な方向性の中間取りまとめを作成する。

- ・第1回 2023（令和5）年11月2日
- ・第2回 2024（令和6）年1月31日
- ・第3回 2024（令和6）年3月12日

## 構成員

五十音順・敬称略

氏名	所属
阿部 絹子	公益社団法人 日本栄養士会 常務理事
石見 佳子	東京農業大学 総合研究所 教授
坂口 景子	淑徳大学 看護栄養学部 栄養学科 講師
竹林 純	国立研究開発法人 医薬基盤・健康・栄養研究所 国立健康・栄養研究所 食品保健機能研究部 食品分析・表示研究室長
戸部 依子	公益社団法人 日本消費生活アドバイザー・コンサルタント・相談員協会
中村 伸一郎	オール日本スーパーマーケット協会 常務理事
森田 満樹	一般社団法人 Food Communication Compass 代表
渡邊 健介	一般財団法人 食品産業センター 参与

# コーデックス委員会におけるFOPNLガイドライン

第43回食品表示部会（2015年）からFOPNLの議論を開始。第46回食品表示部会（2021年）において全てのセクションの検討を終了し、栄養表示に関するガイドライン(CXG 2-1985)の附属文書2に「包装前面栄養表示（Front of pack nutrition labelling：FOPNL）に関するガイドライン」を位置付けることに合意。第44回総会（2021年）において当該ガイドラインを承認。



- ✓ 国内の法律に沿って、任意又は義務とすることができる。
- ✓ 各国で政府が推奨するFOPNLは1つだけであるべきである。
- ✓ 根拠に基づいた国又は地域の食事ガイダンス若しくはそれが無い場合は健康・栄養政策に沿ったものでなければならない。
- ✓ FOPNLは政府主導であるべきであるが、民間部門、消費者、学界、公衆衛生学会などを含む全ての利害関係者と協働して開発すべきである。

# 諸外国におけるFOPNLの取組事例

## 閾値・カテゴリー又はスコアリング型

### 任意表示



スウェーデン王国



Eat All Foods in Moderation  
シンガポール共和国



フランス共和国



オーストラリア連邦

Each serving (150g) contains

Energy	Fat	Saturates	Sugars	Salt
1046kJ 250kcal	<b>3.0g</b> LOW	<b>1.3g</b> LOW	<b>34g</b> HIGH	<b>0.9g</b> MED
13%	<b>4%</b>	<b>7%</b>	<b>38%</b>	<b>15%</b>

of an adult's reference intake  
Typical values (as sold) per 100g: 697kJ/167kcal  
英国

## 栄養素含有量表示型



イタリア共和国

### 義務表示



メキシコ合衆国



カナダ

Nutritive values per package  
Consumption should be split into 2.5 times

Energy	Total sugar	Total fat	Sodium
410 kcal	0 g	22 g	310 mg
*21%	*0%	*34%	*13%

\*calculated as percentage of recommended daily intake

タイ王国

## 《中間取りまとめ》 我が国におけるFOPNLの検討の方向性

- ✓ 我が国の栄養課題を解決するために重要な栄養成分等として、日本版FOPNLの対象となり得る栄養成分等は、義務表示に位置付けられている熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウムとすること。
- ✓ 栄養成分等の量の表示を利活用しやすくするために、対象となる栄養成分の量に加え、栄養素等表示基準値に占める当該量の割合を表示すること。
- ✓ 食品関連事業者の実情を踏まえて自主的な取組を推進するため、任意表示の取組と位置付けた上で、一定のルールが必要であること。



# 日本版包装前面栄養表示の様式案の要件

- ① 様式案は、枠囲みなどパッケージ上の他の表示と区別するための工夫がなされていること。
- ② 様式案は、白黒など単色（モノトーンは可）でデザインされていること。
- ③ 様式案には、必ずエネルギー、たんぱく質、脂質、炭水化物及び食塩相当量の文字を含め、かつ、含有量を表示するスペースが確保されていること。
- ④ 様式案には、栄養素等表示基準値に占める割合を表示するスペースが確保されていること。

## 日本版包装前面栄養表示の範囲（案）

- 中間取りまとめで「消費者毎に1食分の量が異なるような食品が、1食分の量を規定した場合、消費者にとって適切な情報提供とはならない可能性」が指摘されたことから「当該食品の食品単位として1食分の量が適切に設定できる食品」を範囲としてどうか。
- 併せて、当該取組の範囲外として整理した病者用食品、乳児用調製乳及び酒類※についてその旨を記載することとしてどうか。

日本版包装前面栄養表示を適用する範囲については、容器包装に入れられた食品であって、当該食品の食品単位として1食分の量が適切に設定できる食品を想定している。

ただし、健康増進法における特別用途食品のうち、病者用食品及び乳児用調製乳、酒税法における酒類については、包装前面栄養表示を導入することは望ましくない。

※コーデックス委員会のFOPNLガイドラインにおいても、病者用食品、乳児用調製乳等の特別用途食品及び酒類は当該取組の範囲外に位置付けられている。

# 日本版包装前面栄養表示の様式案(原型)

(A)

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
92kcal	3.5g	1.4g	16.5g	2.6g
4%	6%	2%	5%	35%

1食分(1袋)当たり %は、栄養素等表示基準値に示す割合

(D)

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
92kcal	3.5g	1.4g	16.5g	2.6g
4%	6%	3%	5%	35%

1食分(1袋)当たり %は、栄養素等表示基準値に示す割合

(B)

92kcal	3.5g	1.4g	16.5g	2.6g
エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
4%	6%	3%	5%	35%

1食分(1袋)当たり %は、栄養素等表示基準値に示す割合

(E)

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
92kcal	3.5g	1.4g	16.5g	2.6g
4%	6%	3%	5%	35%

1食分(1袋)当たり %は、栄養素等表示基準値に示す割合

(C)

92kcal	3.5g	1.4g	16.5g	2.6g
エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
4%	6%	3%	5%	35%

1食分(1袋)当たり %は、栄養素等表示基準値に示す割合

# 日本版包装前面栄養表示の様式案の修正(2)

- 食塩相当量の表示スペースを白黒反転させた様式案を作成。

1食分(1袋)当たり

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
92kcal	3.5g	1.4g	16.5g	2.6g
4%	6%	2%	5%	35%

%は、栄養素等表示基準値に占める割合

1食分(1袋)当たり

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
92kcal	3.5g	1.4g	16.5g	2.6g
4%	6%	2%	5%	35%

%は、栄養素等表示基準値に占める割合

1食分(1袋)当たり

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
92kcal	3.5g	1.4g	16.5g	2.6g
4%	6%	2%	5%	35%

%は、栄養素等表示基準値に占める割合

# 調理した後の状態において表示すべき内容について

- 調理した後の状態における表示を選択する場合、①調理後の状態である旨が分かる食品単位、②用いる食品の種類やその量が分かるよう調理方法を表示することとしてはどうか。

## 水のみを用いて調理する食品（例：カップ焼きそば）



食品単位：1個（調理後）当たり

調理方法：①熱湯を本品のカップ内側の線まで注ぐ。  
②3分後に湯切りし、ソース・かやくをかける。

## 一般的に牛乳を加える食品（例：シリアル）



食品単位：1食分（本品40g + 牛乳200ml）当たり

調理方法：本品40gに牛乳200mlを加える。

## 油のみを用いて調理する食品（例：冷凍ピラフ）



食品単位：1袋（サラダ油で炒めた場合）当たり

調理方法：本品1袋を小さじ1杯のサラダ油で炒める。

## 栄養素等表示基準値等の改正について

現在、食品表示基準の栄養素等表示基準値については食塩相当量ではなくナトリウムの量であること、かつ、最新の日本人の食事摂取基準との整合性が取れていない状況であることなどから、現在、厚生労働省において検討されている日本人の食事摂取基準（2025年版）の策定を踏まえ、2024（令和6）年度を目途に、栄養素等表示基準値を見直すこととする。

（「我が国における包装前面栄養表示の検討の方向性」から抜粋）



- ▶ 「日本人の食事摂取基準（2025年版）」が、2024（令和6）年10月11日に公表されたことを踏まえ、食品表示基準別表第10に規定している栄養素等表示基準値を改正予定。
- ▶ 栄養素等表示基準値の改正に際しては、栄養素等表示基準値及び日本人の食事摂取基準等を根拠に基準値を決定している栄養強調表示の基準値（同基準別表第12）も併せて見直す。

# 栄養素等表示基準値（別表第10）の現行と改正案

栄養成分及び熱量	単位	現行	改正案
たんぱく質	g	81	85
脂質	g	62	70
飽和脂肪酸	g	16	17
n-3系脂肪酸	g	2.0	2.0
n-6系脂肪酸	g	9.0	10.0
炭水化物	g	320	320
食物繊維	g	19	20
亜鉛	mg	8.8	8.5
カリウム	mg	2,800	2,800
カルシウム	mg	680	700
クロム	μg	10	10
セレン	μg	28	28
鉄	mg	6.8	6.5
銅	mg	0.9	0.8
ナトリウム	mg	2,900	2,700
(食塩相当量)	g	なし	7.0
マグネシウム	mg	320	320

栄養成分及び熱量	単位	現行	改正案
マンガン	mg	3.8	3.2
モリブデン	μg	25	25
ヨウ素	μg	130	140
リン	mg	900	900
ナイアシン	mg	13	13
パントテン酸	mg	4.8	5.5
ビオチン	μg	50	50
ビタミンA	μg	770	770
ビタミンB <sub>1</sub>	mg	1.2	1.0
ビタミンB <sub>2</sub>	mg	1.4	1.4
ビタミンB <sub>6</sub>	mg	1.3	1.3
ビタミンB <sub>12</sub>	μg	2.4	4.0
ビタミンC	mg	100	100
ビタミンD	μg	5.5	9.0
ビタミンE	mg	6.3	6.5
ビタミンK	μg	150	150
葉酸	μg	240	240
エネルギー	kcal	2,200	2,200

現行から増える値：赤字 現行から減る値：青字

# 栄養強調表示（別表第12）の現行と改正案

栄養成分	単位	含む旨（100g当たり）		高い旨（100g当たり）		強化された旨（100g当たり）	
		現行	改正案	現行	改正案	現行	改正案
たんぱく質	g	8.1	<b>8.5</b>	16.2	<b>17.0</b>	8.1	<b>8.5</b>
食物繊維	g	3	3	6	6	3	3
亜鉛	mg	1.32	<b>1.28</b>	2.64	<b>2.55</b>	0.88	<b>0.85</b>
カリウム	mg	420	420	840	840	280	280
カルシウム	mg	102	<b>105</b>	204	<b>210</b>	68	<b>70</b>
鉄	mg	1.02	<b>0.98</b>	2.04	<b>1.95</b>	0.68	<b>0.65</b>
銅	mg	0.14	<b>0.12</b>	0.27	<b>0.24</b>	0.09	<b>0.08</b>
マグネシウム	mg	48	48	96	96	32	32
ナイアシン	mg	1.95	1.95	3.9	3.9	1.3	1.3
パントテン酸	mg	0.72	<b>0.83</b>	1.44	<b>1.65</b>	0.48	<b>0.55</b>
ビオチン	μg	7.5	7.5	15	15	5	5
ビタミンA	μg	116	116	231	231	77	77
ビタミンB <sub>1</sub>	mg	0.18	<b>0.15</b>	0.36	<b>0.30</b>	0.12	<b>0.10</b>
ビタミンB <sub>2</sub>	mg	0.21	0.21	0.42	0.42	0.14	0.14
ビタミンB <sub>6</sub>	mg	0.20	0.20	0.39	0.39	0.13	0.13
ビタミンB <sub>12</sub>	μg	0.36	<b>0.60</b>	0.72	<b>1.20</b>	0.24	<b>0.40</b>
ビタミンC	mg	15	15	30	30	10	10
ビタミンD	μg	0.83	<b>1.35</b>	1.65	<b>2.70</b>	0.55	<b>0.90</b>
ビタミンE	mg	0.95	<b>0.98</b>	1.89	<b>1.95</b>	0.63	<b>0.65</b>
ビタミンK	μg	22.5	22.5	45	45	15	15
葉酸	μg	36	36	72	72	24	24

現行から増える値：赤字 現行から減る値：青字



# 期限表示設定ガイドライン の見直し

# 食品ロス削減目標達成に向けた施策パッケージ概要

令和5年12月22日 消費者庁、農林水産省、環境省、こども家庭庁、法務省、文部科学省、厚生労働省、経済産業省

1/2ページ

2030年度までに2000年度比で食品ロス量を半減させる政府目標達成に向け、今回の施策パッケージに盛り込まれた施策を中心に、関係府省庁が地方公共団体や関係民間団体とも連携しながら来年度中に着実に実行し、来年度末に予定している「食品ロスの削減の推進に関する基本的な方針」（2020年3月31日閣議決定）の見直しに反映させる。

●食品ロス量 ※コロナ禍影響年を除く直近5か年（平成27年～令和元年度）平均614万トン（家庭系：280万トン 事業系334万トン）

2021年度：523万トン ※家庭系：244万トン 事業系：279万トン

目標値：489万トン ※家庭系：216万トン 事業系：273万トン

●施策パッケージの主な内容とその後の施策の展開方向

主な施策項目		2023年度	2024年度	2025～2029年度	
食品ロスの削減の推進に関する基本的な方針（2020年3月31日閣議決定）		※基本的な方針見直し（閣議決定）		改定基本的な方針に基づく施策の展開	
未利用食品等の提供（食品寄附）の促進	食品の期限表示の在り方	期限表示の設定根拠や安全係数の設定等の実態調査、検討会を通じた「食品期限表示の設定のためのガイドライン」の見直し、その際「まだ食べることのできる食品」の取扱いについて具体的に検討 <sup>〔調〕</sup>		新たな期限表示ガイドラインを踏まえた施策の展開	
	食品の提供に伴って生ずる法的責任の在り方を含めた食品提供を促進するための措置の具体化	<ul style="list-style-type: none"> <li>一定の管理責任を果たすことができる食品寄附関係者（寄附者、フードバンク等）を特定するためのガイドライン（食品寄附ガイドライン）の官民による作成（関連モデル事業の実施）<sup>〔調、農、環、厚、こ、法〕</sup></li> <li>食品寄附関係者が加入しやすい保険の仕組みに関する官民協力の下での検討<sup>〔調〕</sup></li> <li>食品関連事業者に対する税制上の取扱いや優良事例の周知・発信<sup>〔農、調〕</sup></li> </ul>		一連の施策実行後、一定の管理責任を果たせる食品寄附関係者による食品寄附活動の促進による食品寄附への社会的信頼の向上し、その上で、食品寄附実態把握、社会福祉や食品アクセスの確保の観点からの食品寄附促進の必要性、社会全体のコンセンサス醸成等を踏まえ、食品寄附に伴って生ずる民事責任の在り方について最終受益者の被害救済にも配慮して法的措置を講じる	
	フードバンク団体等を介した食品提供円滑化の強化支援（※別紙参照）	先進的なフードバンクへの輸送等支援 <sup>〔調〕</sup> 、地方自治体や食品事業者、フードバンク、福祉に関する関係者等が連携して、買物困難者や経済的に困窮している者への食料提供を円滑にする地域の体制づくり支援 <sup>〔農、こ、調〕</sup> 、食品の無償提供に関わる多様な主体のデータ連携に関するモデル事業の実施 <sup>〔調〕</sup> 、重層的支援体制整備事業等を活用したフードバンク団体等・地方自治体等の連携促進 <sup>〔調〕</sup> 、食事の提供等を行うことも食堂の支援 <sup>〔こ〕</sup>		寄附食品の管理・流通体制の高度化、地域現場のニーズとの連携の取組の推進	
外食	食べ残しの持ち帰り促進	消費者の自己責任を前提としつつ協力を飲食店等が民事・食品衛生上留意すべき事項を規定するガイドライン（食べ残し持ち帰りガイドライン）の策定（関連モデル事業の実施） <sup>〔調、農、環、厚、法〕</sup>		食べ残し持ち帰りガイドラインを踏まえた食べ残し持ち帰りの意識変化の推進	
食品廃棄物の排出削減の促進	事業系	企業の排出抑制の具体的取組の公表	食品業界・消費者・行政が構成員となる「食品廃棄物等の発生抑制に向けた取組の情報連絡会」の設置、商慣習（納品期限、賞味期限の安全係数・大括り表示等）の見直し等に係る取組の促進 <sup>〔調〕</sup>		事業系食品ロス削減対策の更なる強化
		1/3ルール等商慣習見直し促進			
	家庭系	食品のリユース促進	家庭系食品ロス発生要因の分析、家庭系食品ロスの効果的削減策に関する手引きの作成 <sup>〔調〕</sup>		家庭系食品ロス削減対策の更なる強化
		食品ロス状況把握と削減策促進	デコ活の推進、新しい豊かな暮らし製品・サービス実装支援、デコ活アクション呼び掛け <sup>〔調〕</sup>		ライフスタイルの変革促進
		国民運動「デコ活」によるライフスタイル変革促進	賞味期限の愛称（「おいしいめやす」）の周知 <sup>〔調〕</sup>		期限表示の理解促進
		期限表示の正しい理解の促進	算出法確立 食品ロス量と併せて経済損失と温室効果ガス排出量の試算値を公表 <sup>〔調、農、調〕</sup>		
	その他	地域主体モデル事業取組強化	サーキュラーエコノミー地域循環モデル構築 <sup>〔調〕</sup> 、食品廃棄ゼロエリア創出 <sup>〔調〕</sup>		サーキュラーエコノミー加速化、食品廃棄ゼロエリア創出
		学校、保育所、認定こども園、幼稚園への栄養教諭・栄養士等の配置拡大	栄養教諭を中核とした指導の充実 <sup>〔文〕</sup> 、栄養教諭に係る定数改善と計画的な採用等の働きかけ <sup>〔文〕</sup> 、保育所・認定こども園・幼稚園への栄養士・栄養教諭の配置支援 <sup>〔こ、文〕</sup>		
		国主催イベント等での削減取組	2025大阪・関西万博啓発手法検討、資材開発 <sup>〔調〕</sup>		2025大阪・関西万博、園芸博会場での啓発
		ICT等の活用	ICTを活用した売れ残り等の課題解決 <sup>〔農〕</sup> 、サプライチェーン効率化のための調査・実証・啓発 <sup>〔調〕</sup>		

二〇三〇年度までの半減目標の達成

# 食品ロス削減目標達成に向けた施策パッケージ（抄）

- 食品ロス削減目標達成に向けた施策パッケージ（令和5年12月22日）において、食品表示ルールの見直しの検討が以下のとおり取りまとめられた。

## 〈具体的な施策〉

### 1. 未利用食品等の提供（食品寄附）の促進

未利用食品を活用するフードバンク活動を始めとする食品寄附活動は、食品ロス削減に直結するものであるほか、生活困窮者支援や食料安定供給の観点からも意義のある取組であることを踏まえ、国として以下の取組を推進する。

#### （1）食品ロス削減推進の観点からの期限表示の在り方検討

食品ロス削減の観点から、食品の期限表示の見直しについて、以下の施策を推進する。

##### 【食品の期限表示の在り方】

・平成17年に厚生労働省及び農林水産省が策定した「食品期限表示の設定のためのガイドライン」について、期限表示の設定根拠や安全係数の設定等の実態を調査し、有識者から構成される検討会を設け、食品ロス削減の観点から見直す。その際、賞味期限が到来した食品で「まだ食べることができる食品」の取扱いについての具体的な検討も行い、食品寄附活動の促進につなげる。

#### （2）食品の提供に伴って生ずる法的責任の在り方を含めた食品提供を促進するための措置の具体化

（1）の食品の期限表示の見直しとともに、食品寄附活動における法的責任の在り方の検討の土台として、食品寄附活動の社会的信頼の向上と活動の定着のため、食品ロス削減推進会議の枠組みを活用して以下の施策を推進する。

##### 【食品寄附ガイドライン及び食品の提供に伴って生ずる法的責任の在り方の検討】

・上記の一定の管理責任を果たすことができる食品寄附関係者がその旨を届け出た場合に、期限表示、アレルギーなどの食品安全情報の伝達手法について、包装上のラベル以外の手法を認める法的措置を検討する（消費者委員会の意見聴取が必要）。

# 食品期限表示の設定のためのガイドラインの見直し検討会

## 検討項目

- (1) 今後の食品の期限表示の在り方
  - ・食品ロス削減の観点から「食品期限表示の設定のためのガイドライン」の見直し
  - ・賞味期限が到来した食品で「まだ食べることができる食品」の取扱いについて
- (2) その他

## 運営

- (1) 検討会の庶務は消費者庁食品表示課において処理
- (2) 検討会は原則公開（オンライン配信）
- (3) 令和6年度は5回程度開催

## スケジュール

5月27日（月） 第1回検討会  
6月～ 実態調査及びヒアリング  
第2回～検討会  
2025年3月 改正ガイドラインの公表

## 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
五十君 静信	東京農業大学 食品安全研究センター センター長（座長）
太田 順司	一般財団法人日本食品分析センター 大阪支所 微生物部 副部長
岡田 由美子	国立医薬品食品衛生研究所 食品衛生管理部 第三室 室長
小林 富雄	日本女子大学 家政学部家政経済学科 教授
柴田 識人	国立医薬品食品衛生研究所 生化学部 部長
森田 満樹	一般社団法人Food Communication Compass 代表

## 検討会の進め方

食品の期限表示について、食品関連事業者等における設定に係る考え方の実態調査及びヒアリングを行い、平成17年に厚生労働省及び農林水産省が策定した「食品期限表示の設定のためのガイドライン」を食品ロス削減の観点と、食品の安全性の確保に関する国際的動向に配慮しつつ科学的知見に基づく観点から、令和6年度末を目途に見直しを行う。

また、賞味期限が到来した食品で「まだ食べることができる食品」の取扱いについての具体的な検討もを行い、食品寄附活動の促進につなげる。

■ 実態調査及びヒアリングの結果等を踏まえ、以下等について検討を行う。

### 1. ガイドライン改正

- (1) 消費期限と賞味期限の区別
- (2) 客観的な項目（指標）における代表的な試験
- (3) ハザードとリスク
- (4) その他

### 2. その他

- (1) 賞味期限が到来した食品で「まだ食べることができる食品」の取扱い
- (2) 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) 改正

# 検討会の進め方（案）

2024年5月

## 第1回検討会

- ・ 期限表示制度の振り返り
- ・ 検討の進め方

期限表示の設定に係る実態調査及びヒアリング

## 第2回検討会以降

- ・ 実態調査及びヒアリングを踏まえた検討
- ・ 必要に応じて事業者ヒアリング
- ・ ガイドライン案（賞味期限が到来した食品で「まだ食べることができる食品」の取扱を含む）
- ・ 「食品表示基準Q&Aについて」改正案

2025年3月

改正「食品期限表示の設定のためのガイドライン」の公表

# 食品期限表示の設定のためのガイドライン

- 食品の期限設定については、平成15年に、それまでの製造年月日等の表示に代えて「賞味期限」又は「消費期限」の期限表示に統一されたことを踏まえ、**業界団体等が自主的に個別食品に係る期限設定のガイドライン等を作成する際の基礎**とすることを目的として、食品衛生学、科学、微生物学の専門家や業界関係者等から構成される専門家の意見を聴取した上で、**平成17年2月に厚労・農水共同通知**（以下「通知」という。）が定められており、食品表示制度が消費者庁に移管された後も、このガイドラインに則した期限設定が行われている。
- 通知では、生鮮食品から加工食品まで対象が多岐にわたるため、以下を規定
  - ①食品の特性に配慮し、「**理化学試験**」、「**微生物試験**」等において**数値化が可能な客観的な項目（指標）に基づき設定**。
    - ・「理化学試験」の項目：  
「粘度」、「濁度」、「比重」、「過酸化価値」、「pH」、「酸度」、「栄養成分」、「糖度」等
    - ・「微生物試験」の項目：  
「一般生菌数」、「大腸菌群数」、「大腸菌数」、「低温細菌残存の有無」、「芽胞菌の残存の有無」等
    - ・「官能検査」：人間の視覚・味覚・嗅覚などの感覚を通じて評価（適切な機器測定法が開発されていない場合や測定機器よりも人間の方が感度が高い場合等に有効利用され得る。）
  - ②食品の特性に応じ、**設定された期限に対して1未満の係数（安全係数）をかけて、客観的な項目（指標）において得られた期限よりも短い期間を設定することが基本**。（結果として係数をかける前と後の期限が同一日になることもある。例：品質が急速に劣化しやすい「消費期限」表記の食品）
  - ③商品アイテムが膨大、商品サイクルが早いといった食品を取り巻く現状を考慮し、個々の食品ごとに試験、検査をすることは現実的でないため、食品の特性等を十分に考慮した上で、**その特性が類似している食品の試験・検査結果等を参考に期限を設定することも可能**。
  - ④期限表示を行う製造者等は、**期限の設定根拠に関する資料等を整備・保管し、消費者等からの求めに応じた情報提供**するよう務めるべき。

## 「食品期限表示の設定のためのガイドライン」見直しの方向性

### (1) 消費期限／賞味期限

- ① 一定の日数ではなく、食品表示基準第2条で規定する用語の定義に基づき設定することを記載する。
- ② 平成7年厚生省通知及び農林水産省通知に記載されていた消費期限と賞味期限を「5日」で振り分ける考え方は現在なくなっていることを記載する。その際、食品表示基準 Q&A (加工-14) にある消費期限と賞味期限の違いを示したイメージ図も記載する。
- ③ 季節や出荷先の気候によって「常温」の温度も異なり、製造・流通（配送）・販売での温度管理状況もそれぞれ異なる。温暖化による外気温上昇の影響も年々大きくなり、そのような変動要素による保管温度変化を勘案して検討することを促す。
- ④ 常温品は、必要に応じて、期限設定に関わる「保存の方法」についての条件（温度等）を具体的に表示することを検討することを促す。

### (2) 指標

- ① 具体的な試験にかかる項目等は一律に記載しない（方向）。
- ② HACCPにおける危害要因に応じて、自ら指標を決定することを促す。
- ③ HACCPの危害要因に、リステリアを含めることが必要な食品（pHや水分活性が高いもの）を記載。リステリアは加熱に弱いため、期限が過ぎた後の食べ方（加熱して食す）等の表示、情報提供を促すこともあわせて検討。
- ④ 微生物の増殖を抑えて期限を延長するために、商品温度を7度未満とすることを課題として記載する。  
※記載場所は要検討。



### **(3) 安全係数**

- ① Q&A にある目安「0.8 以上」を削除し、食品の特性に応じて、できるだけ 1 に近い適切な安全係数の設定をするよう促す。
- ② 食品特性により、安全係数を必ずしも設定する必要がない食品（加圧加熱殺菌しているもの、塩分濃度が高いもの、pH や水分活性が低いもの）を記載する。


### **(4) 賞味期限を過ぎても「食べることができる期限」に関する情報**

- ① 求められた場合は、できるかぎり「食べることができる期限」に関する情報を開示し、食品ロス削減につなげることを促す。
- ② 「定められた方法により保存」された食品は、まだ食べられる期限の目安とともに、受入を希望する者への寄附を検討する。
- ③ 企業発信により「賞味期限が切れてもまだ食べられるものである」ことの社会的認識を上げるために、その旨の表示「おいしいめやす」等を推奨する。

### **(5) 情報の一覧性向上**

- ① ガイドラインを Q&A の別添とし、現 Q&A の期限表示に関する記載をガイドラインの後ろに移す。
- ② その他、通知等にある期限設定に関する情報や消費者向け啓発事項もガイドラインの後ろに移す。

## 今後のスケジュール

- 
- 2月4日 (本日) 第4回検討会
- 2月7日 「食品期限表示の設定のためのガイドライン」改正案に関するパブリック・コメント（3月6日まで）
- 3月7日～ パブリックコメントを考慮した修正等
- 3月18日 第5回検討会
- 3月末 改正「食品期限表示の設定のためのガイドライン」公表（予定）

# 機能性表示食品の 表示の見直し

# 機能性表示食品制度の見直し内容と施行期日等

	見直し項目	施行期日等		備考
①	健康被害情報の収集体制	令和6年9月1日 施行	即日実施	厚生労働省令(食品衛生法施行規則)の施行期日と合わせる必要
	医師の診断による健康被害情報の保健所等への提供			
②	天然抽出物等を原材料とする錠剤、カプセル剤等食品の届出に関する製造加工等におけるGMP基準の適用		令和8年9月1日 実施	<ul style="list-style-type: none"> <li>令和7年度組織定員要求や予算要求により消費者庁における立入検査等の体制を整備</li> <li>今年度中に自主点検指針を作成</li> </ul>
③	届出情報の表示方法の見直し			事業者の実行可能性(包材の切り替え等)を考慮
④	改正後の届出に関する事項(新規成分に係る届出に係る資料を慎重に確認する手続(提出期限を販売日の120営業日前とする。)を含む。)	令和7年4月1日 施行	即日実施 (PRISMA2020の導入に合わせる)	運用通知(届出ガイドライン)の内容は可能な限り食品表示基準又は告示に規定することによるもの。

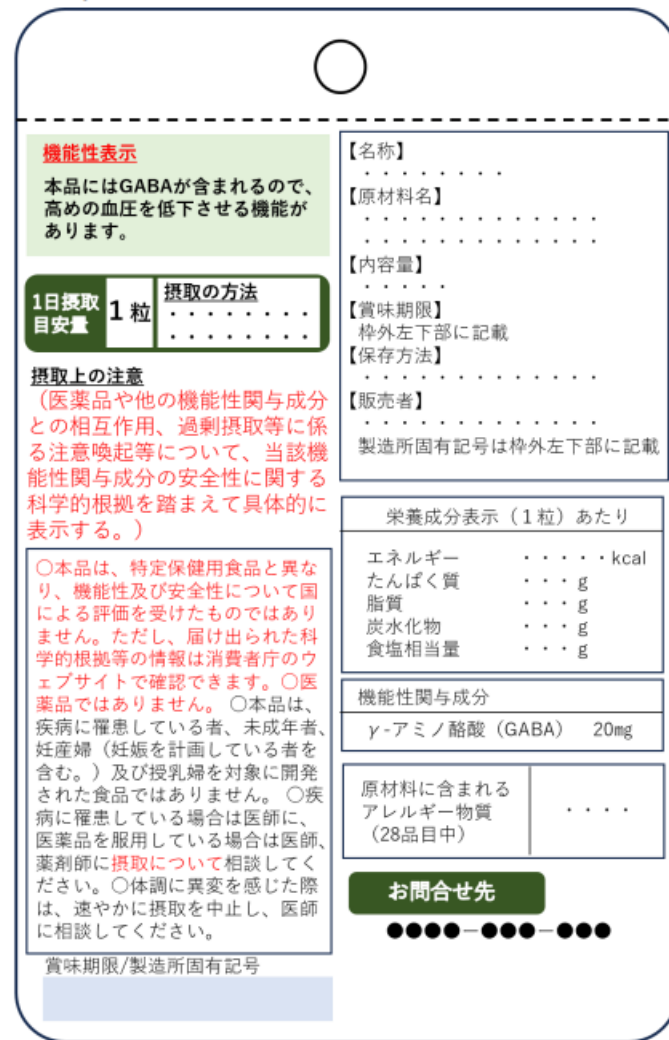
※特定保健用食品についても、上記①及び②を許可の要件等とする(運用通知改正)

# 改正後

●食品表示基準第3条2項2号：機能性関与成分を含有する食品が有する機能性を表示する場合にあっては、機能性関与成分の名称及び当該機能性関与成分を含有する食品が有する機能性を科学的根拠に基づき表示する。

<パターン1>

※変更部分は便宜上赤字で表示しています。



# アレルギー表示の定期的な見直し



## 食物アレルギーの表示に関する変遷



消費者庁

平成13年3月 アレルギー物質を含む食品の表示制度を創設  
○食品衛生法に基づく厚生労働省令を改正  
(平成13年3月15日公布、同年4月1日施行(14年3月31日まで経過措置))  
・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」を義務表示である特定原材料に移行 《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「くるみ」を追加 《義務8品目・推奨20品目》**

※経過措置期間:2025年(令和7年)3月31日まで

18

**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、特定原材料に準ずるものから「まつたけ」を削除 《義務8品目・推奨20品目》

71

令和6年度「即時型食物アレルギーによる  
健康被害の全国実態調査」の概要



## 調査方法

- 従来の全国調査（これまでおおむね3年ごとに実施）の協力医師、調査対象、調査方法全てを踏襲し、継続性を重視
- 協力医師はアレルギーを専門とする医師（日本アレルギー学会指導医及び専門医、並びに日本小児アレルギー学会会員）の中で調査の趣旨に賛同を得られた者(772名)
- 調査対象は“食物を摂取後60分以内に何らかの反応を認め、医療機関を受診した患者”とし、食物経口負荷試験や経口免疫療法（OIT）により誘発された症状は調査対象としていない。  
※調査項目：名前（イニシャル）、性別、年齢、原因抗原の摂取食物種類(自由記載)、原因抗原、臨床症状（皮膚、呼吸器、粘膜、消化器、全身から選択方式と自由記載方式の併用）等
- 調査期間は令和5年1月から12月で、3か月毎による郵送又は電子メールによる報告を受けた。

## 調査対象

合計6,562例

※なお、報告のあった症例のうち、原因物質が特定されていない353例、原因物質が食物以外の96例（アニサキス75例、ダニ12例等）、性別・年齢・転帰等記載内容に不備があった80例を除外し、6,033例を解析対象とした。

## 年齢分布

0歳が1,418例(23.5%)で最も多く、1・2歳群が1,347例、3-6歳群が1,722例、7-17歳群が1,228例、18歳以上群318例であった。中央値は3歳であった。全体の男女比は、男性3,457例/女性2,576例で男性が多い傾向であった。

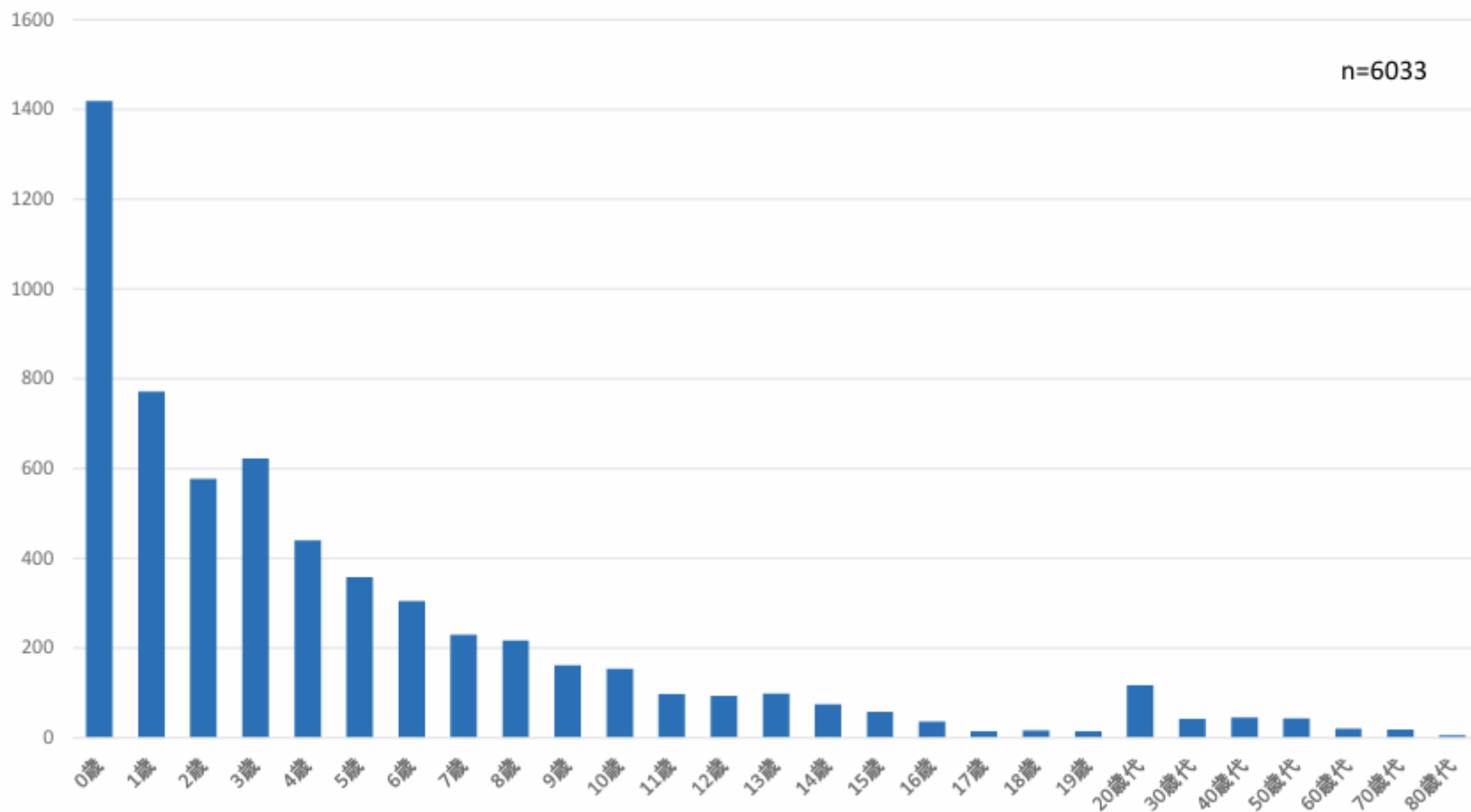


図1：年齢分布

※20歳以上は10代区切りで集計した結果である。

消費者庁資料

## 原因食物

上位3品目は、鶏卵1,609例(26.7%)、くるみ916例(15.2%)、乳807例(13.4%)、であった。前回の調査では、木の実類が初めて第3位となったが、今回はさらに増加し第2位となった(前回13.5%、第3位)。木の実類の内訳は、くるみが916例で最も多く、以下、カシューナッツ279例、マカダミアナッツ69例であった。

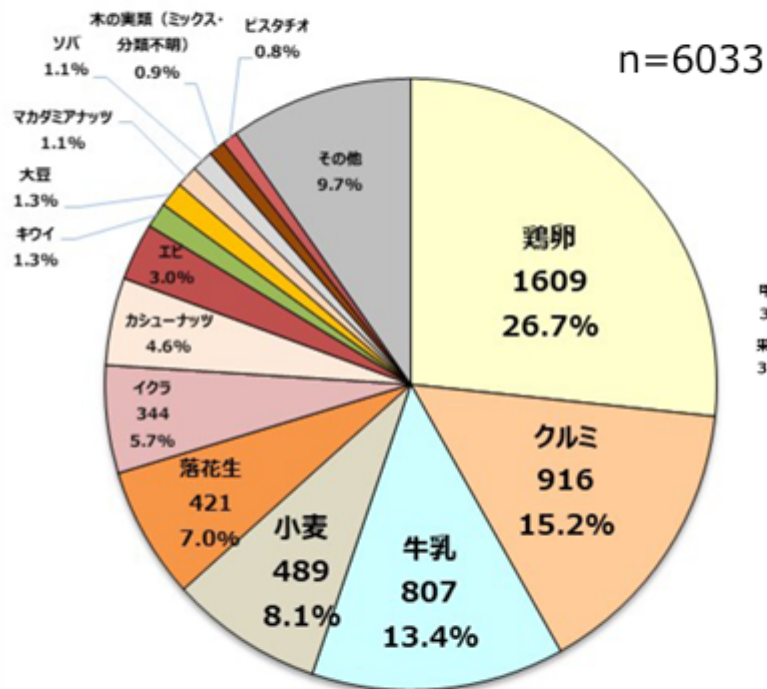
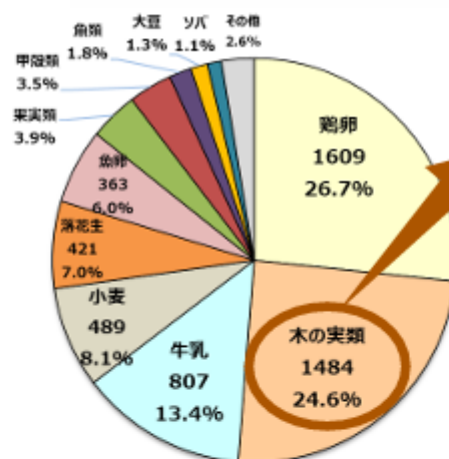


図2：原因食物の割合

(品目別)



(類別)

表1：木の実類の内訳

種類	n	全体に対する%
くるみ	916	15.2%
カシューナッツ	279	4.6%
マカダミアナッツ	69	1.1%
ピスタチオ	50	0.8%
アーモンド	46	0.8%
ペカンナッツ	35	0.6%
ヘーゼルナッツ	27	0.4%
ココナッツ	5	0.1%
松の実	3	0.0%
クリ	1	0.0%
ミックス・分類不明	53	0.9%
合計	1,484	

## 妥当性の検証

即時型症例6,033例において、特定原材料8品目は74.9%(4,521例)、特定原材料に準ずるもの20品目※を含めると92.9%(5,607例)を占めた。

※「マカダミアナッツ」追加及び「まつたけ」削除前の20品目で集計

## シヨック症状

上位3品目は、鶏卵136例(23.2%)、牛乳95例(16.2%)、くるみ86例(14.7%)、であった。前回の調査では、くるみは第5位であったが、今回はさらに増加し第3位となった(前回8.8%)。木の実類の内訳は、くるみが86例で最も多く、以下、カシューナッツ37例、マカダミアナッツ13例であった。

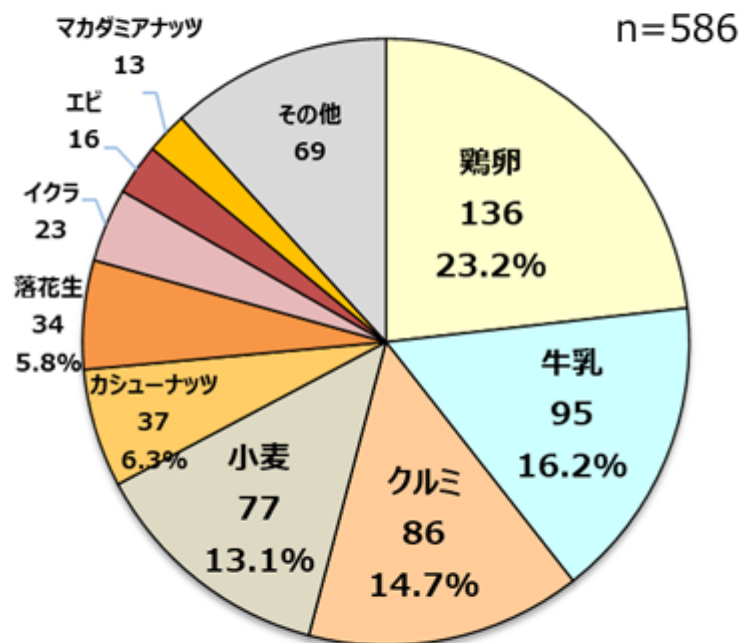


図3：原因食物の割合

表4：木の実類の内訳

種類	n	全体に対する%
くるみ	86	14.7%
カシューナッツ	37	6.3%
マカダミアナッツ	13	2.2%
分類不明	7	1.2%
ピスタチオ	7	1.2%
アーモンド	4	0.7%
ペカンナッツ	2	0.3%
松の実	2	0.3%
ヘーゼルナッツ	1	0.2%
<b>合計</b>	<b>159</b>	

## 妥当性の検証

シヨック症例586例において、特定原材料8品目は76.3%(447例)、特定原材料に準ずるもの20品目※を含めて93.3%(547例)を占めた。

※「マカダミアナッツ」追加及び「まつたけ」削除前の20品目で集計

# 考察及び結論

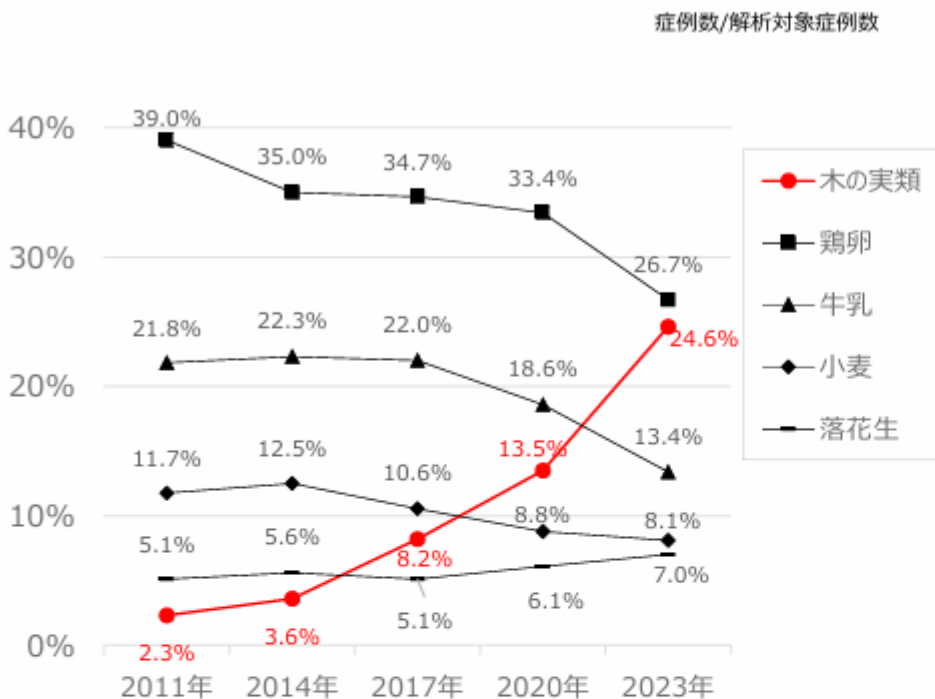


図4：上位品目の症例数比率の推移

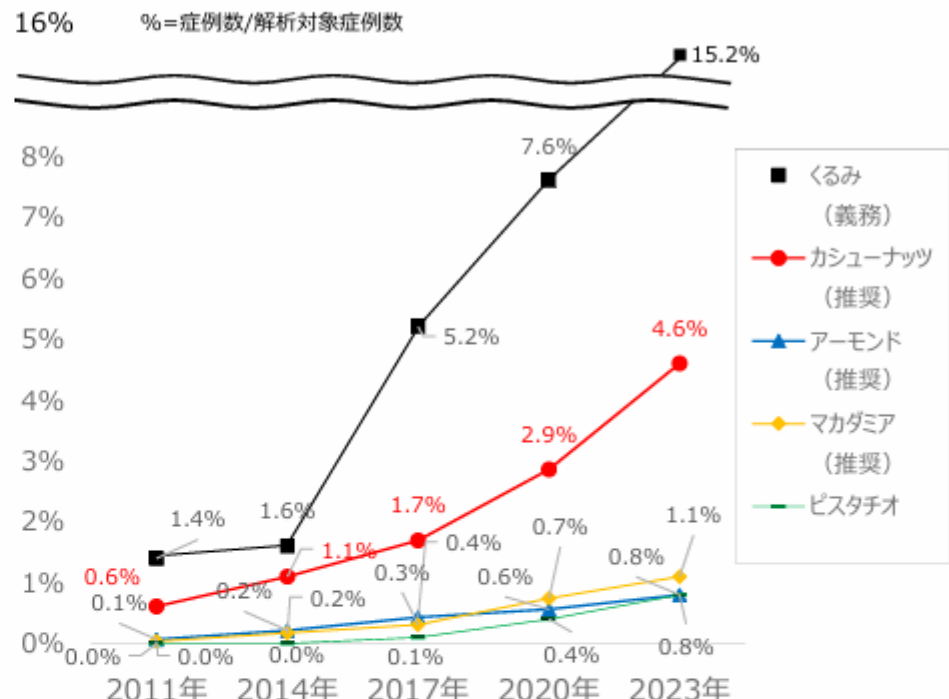


図5：木の実類の症例数比率の推移

1. 今回の調査件数は、6,033例であり前回（6,080例）と同程度であった。
2. 木の実類による即時型食物アレルギーは、2017年、2020年の調査に続き増加していることが明らかになった。
3. 木の実類の中でもくるみ及びカシューナッツによる症例数の増加が著しい。
4. 初発例の原因食物では、0歳群は鶏卵、牛乳、小麦の順であったが、1歳から17歳では、上位2位以内にくるみが入っており、上位5位以内にカシューナッツが入っていた。
5. マカダミアナッツ、ピスタチオ及びペカンナッツの増加率も前回調査から1.5倍以上であり、今後の推移を注意深く観察する必要がある。

# 全国実態調査の結果

## ○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)	カニ (13)	かじー ナッツ (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)	かじー ナッツ (11)	バナナ (12)	カニ (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)	かじー ナッツ (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)	カニ (17)	マカダ ミア ナッツ (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)	かじー ナッツ (7)	エビ (8)	キウ フルーツ (9)	大豆 (10)	ソバ (11)	ヤマ イモ /カニ (12)	マカダ ミア ナッツ (13)	カニ (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)	かじー ナッツ (7)	エビ (8)	大豆 (9)	キウ フルーツ (10)	マカダ ミア ナッツ (11)	ソバ (12)	木の 実 類※ (13)	ピスタ チオ (14)	アーモ ンド (15)	モモ (16)	ハカ ナッツ (17)	ヤマ イモ /カニ (18)	ヘー ゼル ナッツ (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

# 全国実態調査の結果

## ○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																		
平成24年度 解析対象 307件	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)	加工ナッツ (8)	くるみ (10)	カニ (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)	
	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)	加工ナッツ (6)	イクラ (7)	キウイ (8)	くるみ (8)	ソバ (10)	カニ (11)	大豆 (12)	アーモンド (12)	サバ (14)	バナナ (14)	モモ (14)	ヤマモモ (14)	豚肉 (18)	27品目 (19)
	136	124	94	27	15	10	9	7	7	6	5	4	4	3	3	3	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	0.6	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)	加工ナッツ (7)	そば (8)	イクラ (9)	キウイ (10)	大豆 (11)	カカオ (12)	バナナ (13)	オオムギ (13)	ココナッツ (13)	ブリ (13)	マグロ (13)	マダガスカル アサツキ (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	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	0.4	0.2
令和3年度 解析対象 660件	鶏卵 (1)	牛乳 (2)	小麦 (3)	くるみ (4)	落花生 (5)	加工ナッツ (6)	イクラ (7)	エビ (8)	ソバ (9)	大豆 (9)	キウイ (11)	アーモンド (11)	ピスタチオ (13)	木の実類※ (13)	マグロ アサツキ (15)	ヤマモモ カキ (16)	ゴマ (16)	ペカン ナッツ (18)	ホタテ (18)
	156	144	98	58	46	30	20	13	8	8	7	7	6	6	5	4	4	3	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	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)	加工ナッツ (5)	落花生 (6)	イクラ (7)	エビ (8)	マグロ アサツキ (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・ヤマモモ・ 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	

○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**に入っており、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%





# 特定原材料に準ずるものからの削除候補品目（一覧表）

## 即時型症例数の推移（単位：順位）

報告年度	特定原材料に準ずるもの												
	イクラ	カシューナッツ	キウイフルーツ	大豆	ヤマイモ/ナガイモ	アーモンド	ごま	バナナ	イカ	りんご	もも	さば	さけ
平成27年度	5	11	7	10	14	20	17	12	21	16	15	17	19
平成30年度	6	9	11	10	15	16	13	12	20	21	14	22	19
令和3年度	6	7	9	10	12	15	17	18	21	22	24	27	31
令和6年度	6	7	10	9	18	15	20	23	25	22	16	31	27

鶏肉	オレンジ	牛肉	豚肉	アワビ	ゼラチン	マカダミアナッツ
29	44	57	44	-	38	38
49	33	49	72	37	72	18
43	51	51	64	81	81	13
51	43	51	51	81	81	11

## ショック症例数の推移（単位：症例数）

報告年度	特定原材料に準ずるもの												
	イクラ	カシューナッツ	キウイフルーツ	大豆	ヤマイモ/ナガイモ	アーモンド	ごま	バナナ	イカ	りんご	もも	さば	さけ
平成27年度	9	10	7	4	3	4	1	3	1	1	3	3	0
平成30年度	12	15	8	5	0	1	0	2	1	1	0	0	1
令和3年度	20	30	7	8	4	7	4	2	0	1	2	1	0
令和6年度	23	37	2	7	2	4	1	0	2	4	2	0	0

鶏肉	オレンジ	牛肉	豚肉	アワビ	ゼラチン	マカダミアナッツ
1	1	1	2	0	1	0
1	1	0	0	1	1	2
0	1	1	1	0	0	5
0	1	0	1	0	1	82 <sub>136</sub>

即時症例数で上位20品目に入っていないかつ、ショック症例数が極めて少数である品目は**無し**

### ○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させることとしてはどうか。

### ○ピスタチオについて

「アレルギー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候補としてはどうか。

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こととしてはどうか。

## 加工食品中のカシューナッツを検出するための公定検査法の開発

消費者庁事業において令和5年度に続き以下の事業者が検査法開発を担っている。  
本年1月からは、バリデーションの実施に進んでいる。

開発内容	事業者名
定量検査法の開発（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
定性検査法の開発（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

定量検査法：食品中の特定原材料等由来のタンパク質を定量的に検出する方法。検査特性の異なる2種の検査を組み合わせて実施する。

定性検査法：定量検査で陽性になった際に、特定原材料等が含まれていることを確認する方法。

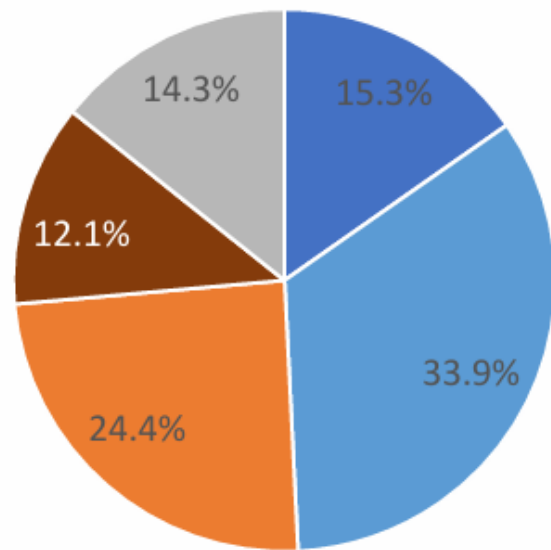
# 原料原産地表示の事後検証

## ①経過措置終了後の消費者の理解度・活用度・表示に対する満足度などに関する調査

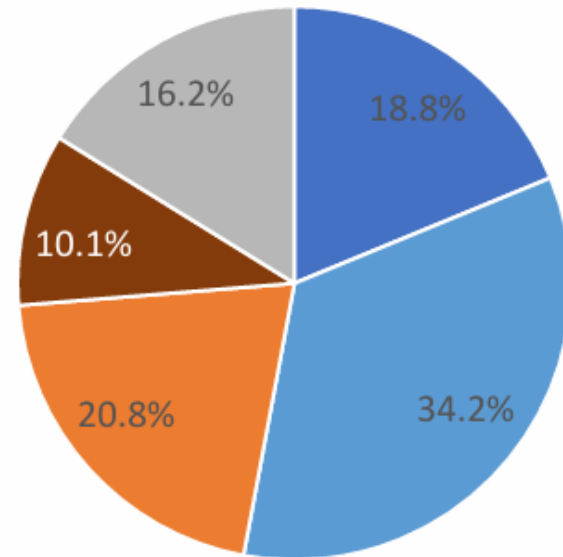
## 調査結果（続き）

Q.あなたが加工食品を購入する際、「原料原産地名」の表示を商品選択のためにどの程度参考にしていますか。(お答えは1つ)

R4年度



R5年度

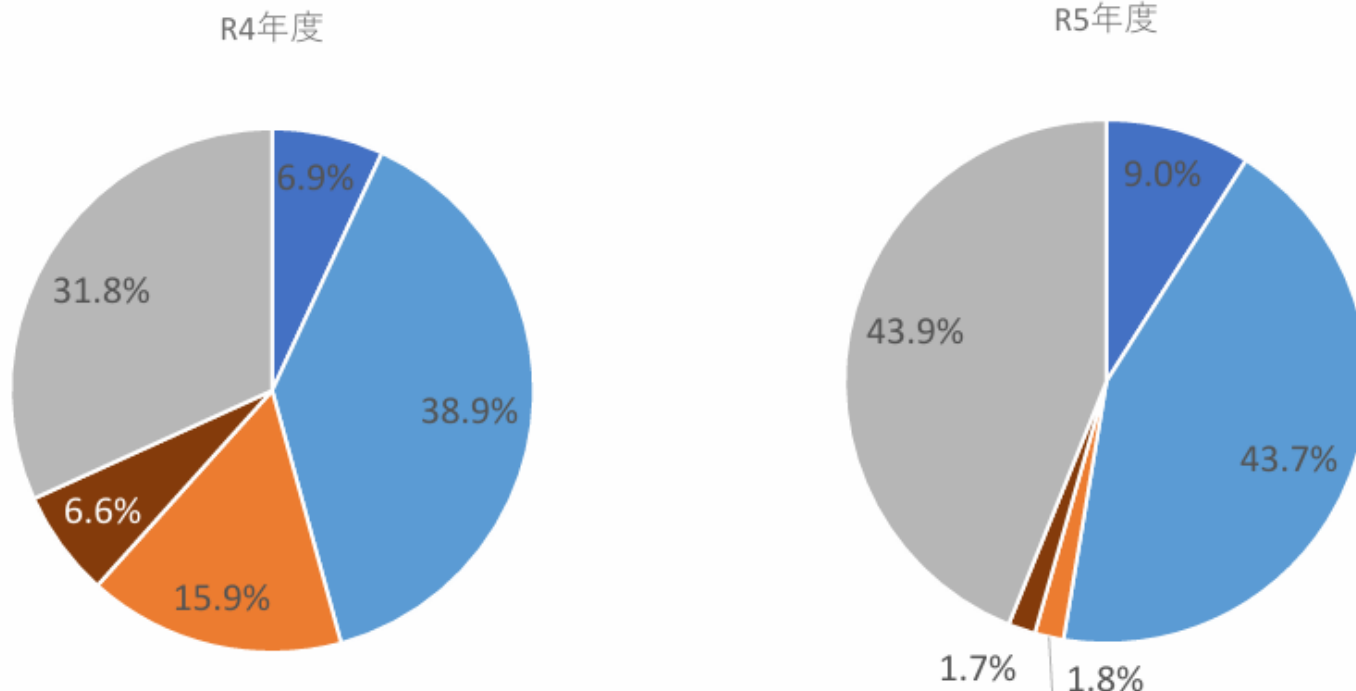


■ いつも参考にしている ■ ときどき参考にしている ■ あまり参考にしていない ■ 全く参考にしていない ■ 表示されていることを知らない

## ①経過措置終了後の消費者の理解度・活用度・表示に対する満足度などに関する調査

## 調査結果（続き）

Q. あなたは、現在の加工食品の原料原産地表示制度について、満足していますか。(お答えは1つ)



■ 満足している ■ 一定程度満足している ■ あまり満足していない ■ 満足していない ■ 分からない・関心がない

➤ なお、「原料原産地名」の表示を商品選択のために参考にしており、かつ、原料原産地表示制度について満足している者の割合は71.1%

## ①経過措置終了後の消費者の理解度・活用度・表示に対する満足度などに関する調査

## ○消費者意向調査

目的：食品表示法等の関係法令やガイドライン等の定着状況を把握するとともに、消費者の食品表示に対するニーズを把握し、食品表示制度の見直しに役立てること

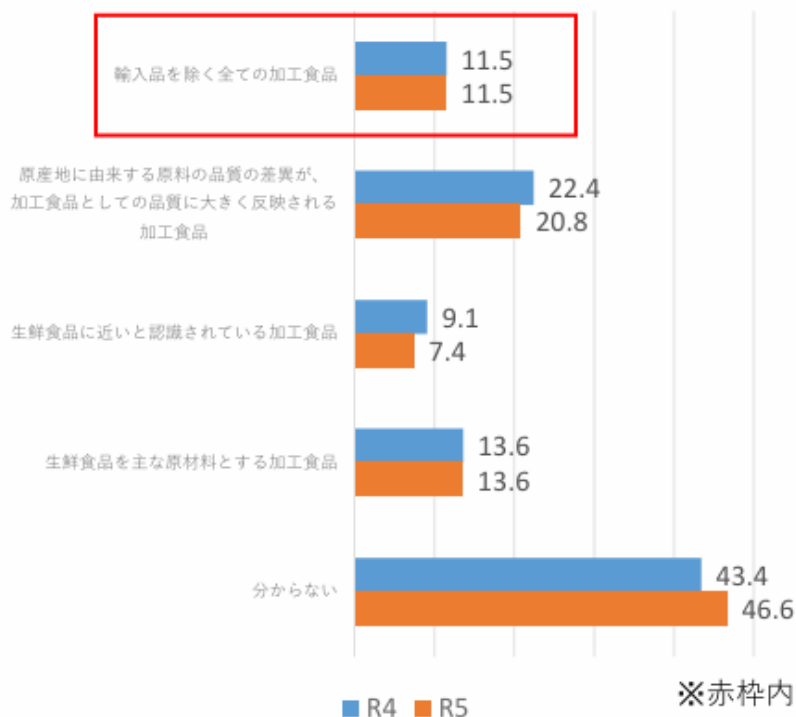
調査時期：3月（令和4年度及び令和5年度調査）

対象：全国の消費者10,000人

## 調査結果

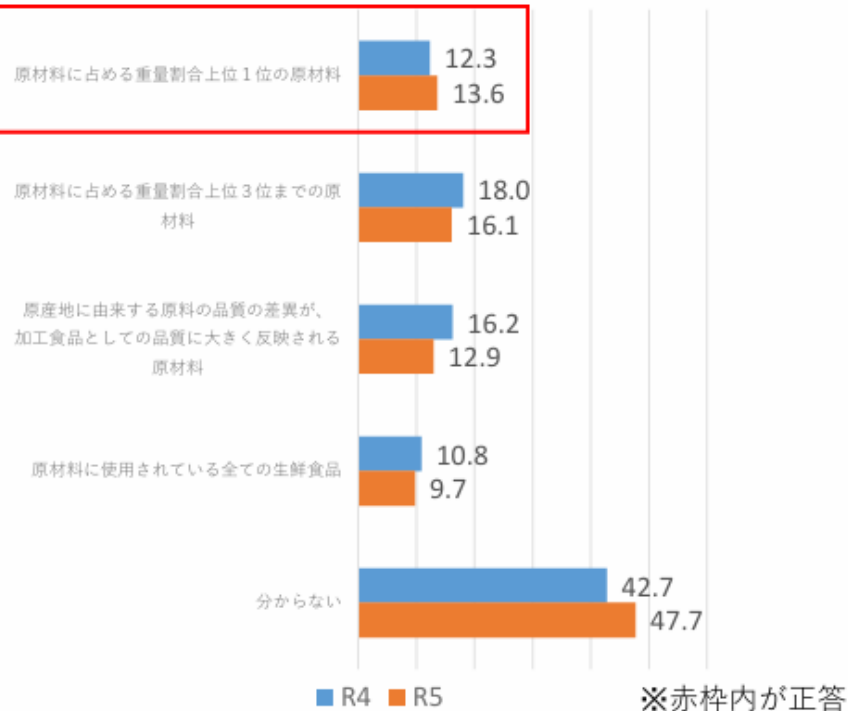
Q. 加工食品の原料原産地表示制度の対象となる加工食品について、あなたが正しいと思うものをお答えください。（お答えは1つ）

10.0 20.0 30.0 40.0 50.0



Q. 加工食品の原料原産地表示制度で産地が表示される原材料について、あなたが正しいと思うものをお答えください。（お答えは1つ）

10.0 20.0 30.0 40.0 50.0 60.0

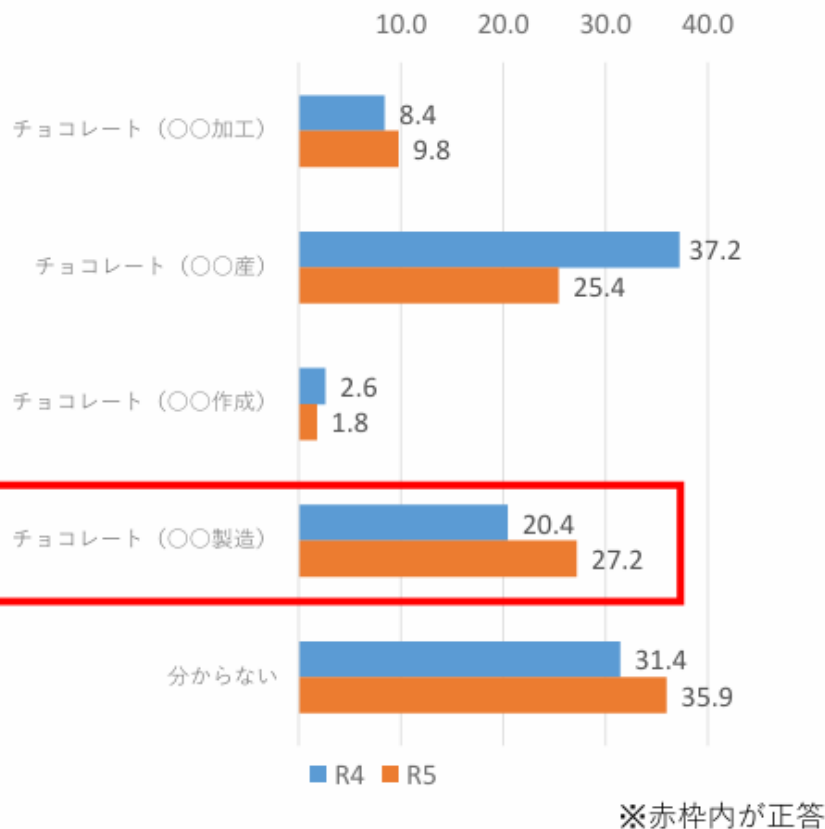




## ①経過措置終了後の消費者の理解度・活用度・表示に対する満足度などに関する調査

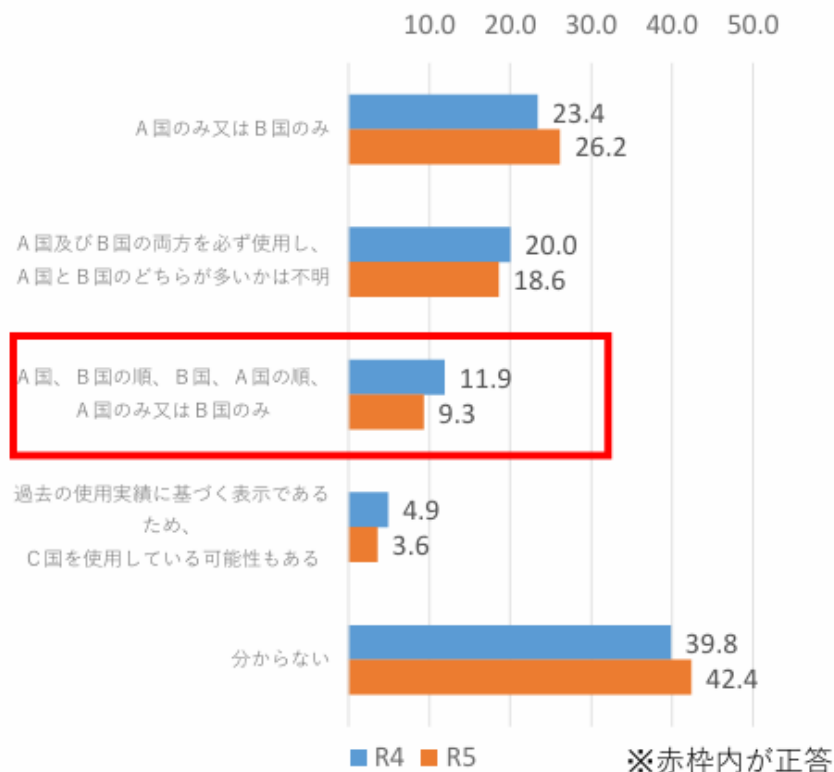
### 調査結果（続き）

Q.「製造地表示」について、あなたが正しいと思うものをお答えください。  
 (お答えは1つ) ※選択肢内の“〇〇”には原産国名が入ります。



Q.「又は表示」で以下のとおり表示されている場合、当該原材料に使用されている可能性のある原産地の組合せについて、あなたが正しいと思うものをお答えください。(お答えは1つ)

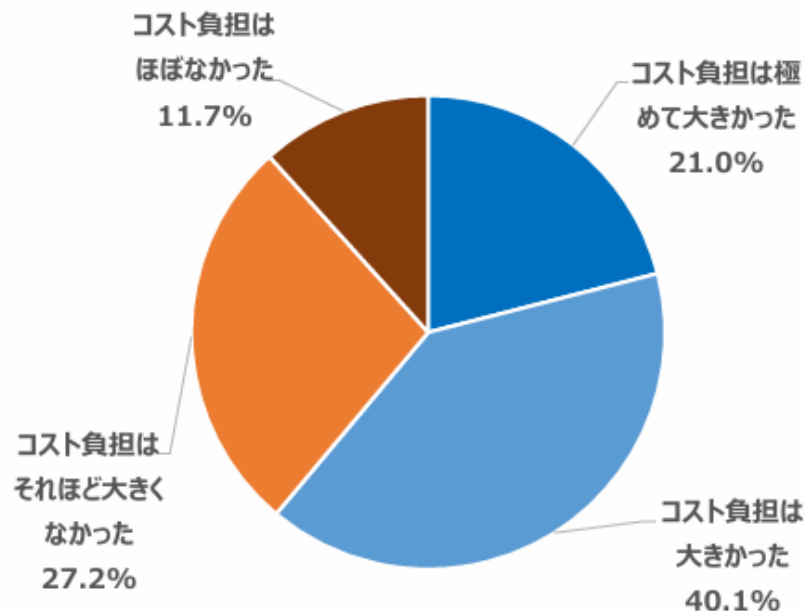
名称 ポークソーセージ(ウイナー)  
 原材料名 豚肉(A国又はB国)、豚脂肪、…  
 ※ 豚肉の産地は、令和〇年の使用実績順



## 制度導入に係る初期コストの負担程度（全体）

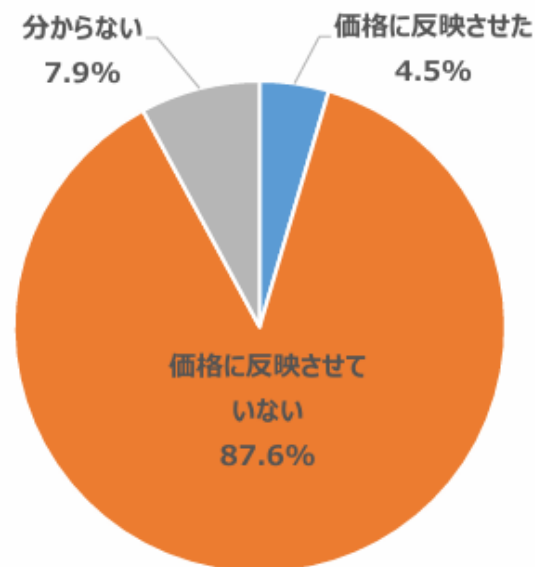
初期コストの例：システム改修費用、包材の製版代、旧包材廃棄代、人件費（原料メーカー・客先への対応、社員教育、版下改版）等

Q. 新たな加工食品の原料原産地表示制度について、制度に対応するためにかかった初期コストの負担の程度を1つ選択してください。



- ✓ 全体の6割程度が、コスト負担は大きかったと回答。「包材の改版やシステムの改修にコストがかかった。」という意見が多かった。
- ✓ コスト負担はほぼなかったという回答については、「もともと国産のみを使用しているため」等の理由が挙げられた。

Q. 加工食品の原料原産地表示制度への対応に伴い、かかった初期コストを商品価格に反映させたかどうか回答してください。

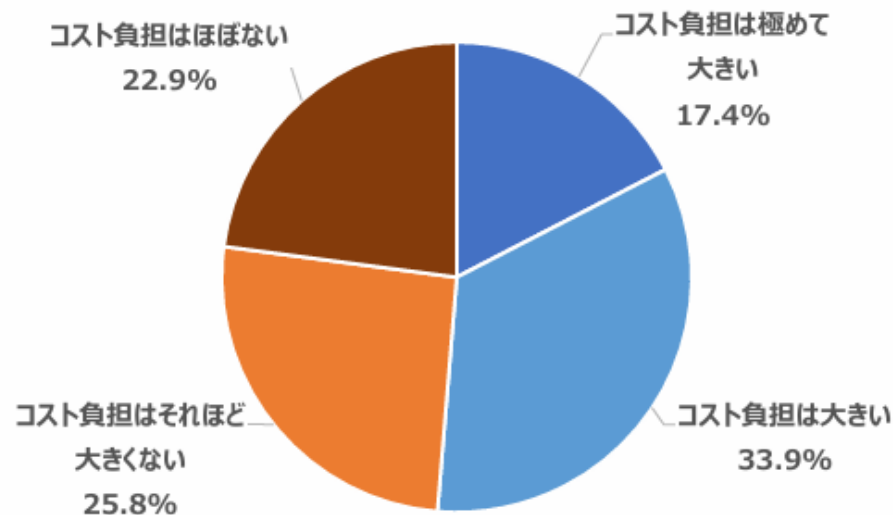


- ✓ 8割を超える事業者がコストを価格に反映させていないと回答。制度対応に係る業務コストは価格に反映させづらいという意見が多かった。

## ランニングコストの負担程度（全体）

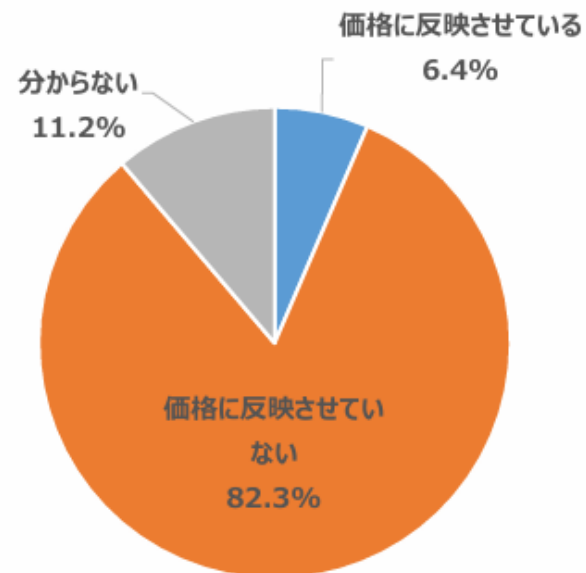
ランニングコストの例：商品情報の管理、根拠書類の作成、人件費（原料メーカー・客先への対応）等

Q. 本制度導入後、現在、そして今後も原料原産地表示を継続的に実施していくにあたってのランニングコストの負担について、下記の4つの中から1つ選択してください



- ✓ 全体の5割程度が、コスト負担は大きいと回答。
- ✓ コスト負担はほぼなかったという回答の理由としては、初期コストと同様の理由のほか、「表示対象原材料が加工食品であるため、製造地表示（主に国内製造）により対応可能」といった理由が挙げられた。

Q. 制度導入後にかかっているランニングコストを商品価格に反映させているかどうか回答してください。



- ✓ 初期コストと同様、8割程度の事業者がコストを価格に反映させていないと回答。

## 10 <制度の見直し>

今回の原料原産地表示制度は、「全ての加工食品」を対象にしたことにより、事業者の実行可能性を担保するために複雑な制度となっている。また、消費者に提供する情報量の拡大というメリットがある一方で、中小事業者への負担増、食品産業の競争力の低下などのデメリットが生じる恐れもある。このことから、経過措置期間終了から2年後を目途として、上記8.9.の調査を含む各種調査結果等に基づき、表示に対する消費者ニーズの変化状況や事業者の状況等を確認し、制度導入の効果について検証を行い、必要に応じて、制度の拡大や廃止も含めて、幅広く見直しを実施すること。

### ◆表示に対する消費者のニーズ

5割程度の消費者が本制度を活用し、そのうち7割程度が表示に満足していると回答。一方で、本制度の内容について十分に理解している消費者は全体の2割程度。

### ◆事業者の状況

事業者の6割程度が負担は大きかったと回答。一方で、負担したコストについてはほとんど価格に反映できていない。また、表示違反へのリスクから、表示作成者の精神的負担は増加。原料調達に一部制限がかかっている。



◆本制度について一定の割合の消費者からニーズがあることを確認できた。一方で、現況は事業者が表示にかかるコストを負担しており、また、制度の周知普及についても継続することが必要な状況ではないか。

# 栄養強化目的添加物表示 の見直し

# 「食品添加物表示制度に関する検討会報告書」の概要

消費者基本計画（平成27年3月24日閣議決定）を踏まえ、令和元年度に有識者による検討会を9回開催し、同年度末に報告書を取りまとめ、公表した。

## 現行制度の概要

### ○一括名、簡略名・類別名表示 / 用途名の表示

食品添加物は、物質名で表示する他、一部の添加物は、一括名等で表示が可能。

### ○無添加、不使用の表示

- ・消費者の誤認を招く無添加表示の存在
- ・具体的な表示禁止事項の解釈を示す通知が不明確。
- ・「人工甘味料」、「合成保存料」等の用語が無添加表示のためだけに使用。

### ○栄養強化目的でを使用した添加物の表示

- ・一部の食品（ジャム類等）を除き、表示が不要。

### ○普及、啓発、消費者教育

- ・食品添加物やその表示に関し、消費者の理解が進んでいない。

## 今後の整理の方向性

物質名等で表示を求める消費者からの要望

- ・見やすさ、なじみがある、表示可能面積不足等から、現行制度を維持。
- ・使用した個々の物質や目的について、事業者が消費者へ自主的な情報提供を実施。

- ・表示禁止事項を明確化するため、「無添加表示」に関するガイドラインを策定。

- ・消費者の誤認を防止する観点から、「人工」、「合成」の用語を削除。

- ・消費者の分かりやすさの観点から、原則全ての加工食品に表示する方向で検討。
- ・事業者の影響等の調査や消費者委員会食品表示部会の「表示の全体像」も踏まえる必要。

- ・行政機関、消費者、事業者団体が連携し、対象とする世代に応じたアプローチを実施。

※赤枠囲いは、公表されている資料に今回追記

# 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

(注) 各問の合計については、回答が不明のものは除いて集計しているため、問毎に母数が変わる場合あり。

## 問1. 栄養強化目的で使用した食品添加物を含む加工食品を取り扱っていますか

	回答数	割合(%)		回答数	割合(%)
扱っている	164	30.4	表示義務※1商品以外も扱う	122	22.6
			全て表示義務商品	42	7.8
扱っていない	376	69.6	ない	376	69.6
合計	540	100.0		540	

※1 : p.1「栄養強化目的で使用した食品添加物であっても表示が必要な食品」

## 問2. 栄養強化目的で使用した食品添加物を含む加工食品の品目※2

品目	回答数	割合(%)
他の飲料 (果実・野菜ジュース、炭酸飲料、乳酸菌飲料)	59	35.5
他の調理食品 (ハンバーグ、カツレツ、コロック、冷凍調理食品)	47	28.3
菓子類 (チョコレート、スナック菓子、ビスケットなど)	27	16.3
主食的調理食品 (弁当、おにぎり、調理パンなど)	19	11.4
乳製品 (ヨーグルト、バター、チーズ、粉ミルクなど)	13	7.8

※2 総務省統計局 家計調査 収支項目分類一覧 (2020年(令和2年)1月改定)

## 問3. 栄養強化目的で使用した食品添加物の表示はどの程度省略していますか

	回答数	割合(%)
省略している商品はない	110	91.7
1~3割の商品で省略している	5	4.2
4~6割の商品で省略している	2	1.7
全ての商品で省略している	2	1.7
7~9割の商品で省略している	1	0.8
不明	2	—
合計	122	100.0

### 【省略品目】

- ・他の飲料
- ・菓子類
- ・魚肉練製品
- など

## 問4. 栄養強化目的で使用した食品添加物の表示について省略している理由(複数回答可)

	回答数
表示面積がないから	4
納品先から求められていないから	3
表示する食品添加物の数を少なくしたいから	2
その他(自由記載)	2

### 自由記載抜粋

- ・委託先のブランドオーナーが決められている。

## 問5. 栄養強化目的で使用した食品添加物の表示について、全て表示することになった場合に問題点はありますか

	回答数	割合(%)
問題はない	115	95.0
問題が生じる	6	5.0
不明	1	—
合計	122	100.0

### 問題が生じる理由抜粋

- ・一括表示枠内に収まらない。仕入れに係る規格書等の変更が生じる。
- ・表示の改版にコストが発生。流通先等の登録情報に修正作業が発生。
- ・商品全面に表示する製品が出る可能性もあり、注意すべき項目が分かりにくくなる。
- ・高齢者向けゼリー等は栄養強化目的の添加物の使用数が多いが、摂食量の少ない高齢者が食べきるため小容量で、表示面積が小さい。

「表示を省略している」のは回答数122のうち10社(8.3%)  
表示をすることになっても「問題はない」と答えるのは115社(95.0%)

### IV その他決定事項等

(1) 略

(2) 栄養強化目的で使用した添加物

栄養強化目的で使用した添加物については、令和元年度（2019年度）に開催された「食品添加物表示制度に関する検討会」において、原則すべての加工食品に表示する方向で整理されていたが、検討にあたり消費者の意向や事業者への影響について実態調査を実施することが適当であるとされていた。上記の実態調査の結果等を踏まえ、消費者庁において「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」とした食品表示基準の改正案を作成し、手続を進めていくことで了承された。



# 食品表示基準の改正（案）

【概要】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。

【対象】食品表示基準第3条第1項、同基準別表第4、24

食品表示基準第3条第1項

食品関連事業者が容器包装に入れられた加工食品（略）を販売する際（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。ただし、別表第4の上欄に掲げる食品にあっては、同表の中欄に掲げる表示事項については、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。

## 改正後

### ●食品表示基準第3条第1項

添加物	1. 次に掲げるものを除き、添加物に占める重量の割合の高いものから順に、（中略）当該添加物の物質名を表示する。 【削除】 一 加工助剤（略） 二 キャリーオーバー（略） （2. から4. 略）
-----	--

### ●食品表示基準別表第4

農産物漬物	添加物	【削除】
-------	-----	------

他に、ジャム類、乾めん類、即席めん、マカロニ類、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、ベーコン類、魚肉ハム及び魚肉ソーセージ、ウスターソース類、乾燥スープ、食用植物油類、マーガリン類、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、果実飲料、豆乳類で同様の改正が必要

### ●食品表示基準別表第24

シアン化合物を含有する豆類	添加物	【削除】加工助剤及びキャリーオーバーを除き、（以下略）
---------------	-----	-----------------------------

他に、「アボカド、あんず、おうとう、かんきつ類、キウイ、ざくろ、すもも、西洋なし、ネクタリン、パイナップル、バナナ、パパイヤ、ばれいしょ、びわ、マルメロ、マンゴー、もも及びりんご」、食肉、鶏の殻付き卵、「切り身又はむき身にした魚介類、切り身にしたふぐ、ふぐの精巣及びふぐの皮であって、生食用のもの」、「冷凍食品のうち、切り身又はむき身にした魚介類」、生かきで同様の改正が必要

## 改正前

添加物	1. 次に掲げるものを除き、添加物に占める重量の割合の高いものから順に、（中略）当該添加物の物質名を表示する。 一 栄養強化の目的で使用されるもの（特別用途食品及び機能性表示食品を除く。） 二 加工助剤（略） 三 キャリーオーバー（略） （2. から4. 略）
-----	--

農産物漬物	添加物	使用した添加物を、添加物に占める重量の割合の高いものから順に、第三条第一項の表の添加物の項の規定に従い表示する。ただし、栄養強化の目的で使用される添加物に係る表示の省略規定は適用しない。
-------	-----	---

シアン化合物を含有する豆類	添加物	栄養強化の目的で使用されるもの、加工助剤及びキャリーオーバーを除き、（以下略）
---------------	-----	---

# 第5期消費者基本計画案(2025年度～2029年度)

- a. 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、有識者からなる食品表示懇談会において、引き続き、個別品目ごとの表示ルールの見直しや今後のデジタルツール活用の方向性についての検討を進めるとともに、議論の状況を踏まえながら、国際的な動向(コーデックス規格等)との整合性の検討を進めていく。
- b. 栄養成分表示については、栄養素等表示基準値等の見直しや栄養成分の分析方法等を検討し、日本人の食事摂取基準等との整合を図ることで、健康・栄養政策との連携を一層強化するとともに、健康の維持・増進に資する、我が国において推奨すべき包装前面栄養表示等の検討を進める。
- c. 食物アレルギー表示制度については、アレルゲンを含む食品に関する充実を図るため、全国実態調査の結果を基に表示対象品目の取扱いを検討する。
- d. ゲノム編集技術応用食品等については、流通実態や諸外国の表示制度を注視しつつ、新たな知見等が得られた場合には、必要に応じて表示の取扱いの見直しを検討する。
- e. 加工食品の原料原産地表示制度については、2023年度までに実施した各種調査結果に基づく消費者委員会での議論を踏まえ、必要な調査等を検討する。
- f. 栄養機能食品については、栄養成分の機能だけでなく、摂取をする上での注意事項等の見直しを検討する。

**食品表示は  
食品事業者と消費者を  
つなぐ  
信頼のきずな**

hideten@s00.itscom.net



ご清聴ありがとうございました