目次　A【お知らせ】 最近の法改正等の情報
:魚介類の名称のガイドライン
B【シリーズ】 食品表示案内　第23講　追補
:トレーサビリティ法の表示について
C【コラム】 ちょっと深く、考える
:パン類の表示ルールについて

Copyright© 2012 こう食品法令. All Rights Reserved.

【最近の法改正等のお知らせ】 最近の気になる改正等の情報

◆「食品表示基準Q&A」の別添「魚介類の名称のガイドライン」については、新たな魚介類の輸入・流通の拡大、分類学的研究の進展による名称の変更等に伴い、魚介類のうち頭足類(イカ・タコ)について令和6年度 魚介類の名称のガイドライン改正案(頭足類) が検討会でまとめられました。意見募集も3月10日に終了し、今月中には改正案が公開されると思います。

（1）国産の生鮮魚介類の名称例（頭足類）

種・亜種の標準和名	左欄に代わる 一般的名称例	備考
アカイカ	ムラサキイカ	大きな肉厚のもの、例えばイカフライットのイカは、昔はアカイカが主流であったが、現在ではなかなか獲れなくなってきている。これに替わってペルー産のアメリカオオアカイカが主流になってきている。標準和名がアカイカとアメリカオオアカイカで似ていて紛らわしいので、区別する意味でもアカイカをムラサキイカと呼称し、アメリカオオアカイカと区別していることが多い。ムラサキイカと表示しても問題とならないように載せていただきたい。

（2）海外漁場魚介類及び外来種の名称例

種・亜種の標準和名	左欄に代わる 一般的名称例	使用できない 名称例
アメリカオオアカイカ		アカイカ、ムラサキイカ

消費者庁HPの情報から作成

※続きはＰａｇｅ１-2（会員）で記載しています。

Copyright© 2012 こう食品法令. All Rights Reserved.

第２３講　トレーサビリティ法の表示について　【追補】

■食品トレーサビリティシステムは、食品の取扱いの記録を残すことにより、食品の移動を把握できるようにする仕組みです。食品事故が発生した場合にもその製品回収や原因究明を容易にすることや、情報の伝達や検証により、表示などの情報の信頼性を高め、消費者が安心して食品を購入できるようにすること等に役立つとされています。

■米トレーサビリティ

米トレーサビリティ法は取引等の記録の作成、保存については、平成22年10月、産地情報の伝達については、平成23年7月に施行されました。

①記録の保存

米穀等を譲受け又は他の米穀事業者に譲渡しをした際、あるいは搬出、搬入等をした際の記録は、当該記録を作成した日から、３年間の保存が必要です。 ただし、消費期限が付されている米穀等（仕出し弁当や給食など速やかに消費することを前提としたものを含む）については３か月間、記録を作成した日から賞味期限までの期間が３年を超える米穀等については５年間です。

②指定米穀等の産地情報の伝達の「産地」について

産地が国内の場合には「国内産」や「国産」と、産地が外国の場合は、その国名で記載します。ただし、産地が国内の場合には都道府県名、市町村名や一般的に知られた地名で表示できます。

産地が２以上ある場合は、原材料に占める重量の割合の多いものから順に記載します。 産地が３以上ある場合は、原材料の重量割合順に２以上の産地を記載し、その他の原産地をまとめて「その他」と記載することができます。この場合、国産の原材料と外国産の原材料を混合している場合には、国レベルで数え、３か国以上のものを混合した場合には上位２つのみ記載し、その他の産地を「その他」と記載することができます。

※続きはＰａｇｅ２-２（会員）で記載しています。

Copyright© 2012 こう食品法令. All Rights Reserved.

コラム【ちょっと深く、考える】　パン類の表示ルールについて

「パン類」については、別表3の定義内の「イースト」の語句を「パン酵母」に修正し、その他、現状維持。別表4の名称も、定義に合わせて現状維持、それ以外は廃止されました。

パン類	パン類	次に掲げるものをいう。 一　小麦粉又はこれに穀粉類を加えたものを主原料とし、これにパン酵母（旧：イースト）を加えたもの又はこれらに水、食塩、ぶどう等の果実、野菜、卵及びその加工品、砂糖類、食用油脂、乳及び乳製品等を加えたものを練り合わせ、発酵させたもの（以下この表及び別表第四のパン類の項において「パン生地」という。）を焼いたものであって、水分が十パーセント以上のもの 二　あん、クリーム、ジャム類、食用油脂等をパン生地で包み込み、若しくは折り込み、又はパン生地の上部に乗せたものを焼いたものであって、焼かれたパン生地の水分が十パーセント以上のもの 三　ーにあん、ケーキ類、ジャム類、チョコレート、ナッツ、砂糖類、フラワーペースト類及びマーガリン類並びに食用油脂等をクリーム状に加工したものを詰め、若しくは挟み込み、又は塗布したもの
	食パン	この表の中欄に掲げるパン類に係るこの表の下欄一又は二に規定するもののうち、パン生地を食パン型（直方体又は円柱状の焼型をいう。）に入れて焼いたものをいう。
	菓子パン	この表の中欄に掲げるパン類に係るこの表の下欄二に規定するもののうち食パン以外のもの及び同項三に規定するものをいう。
	その他のパン	この表の中欄に掲げるパン類に係るこの表の下欄一に規定するものであって、食パン以外のものをいう。

「イースト」は、酵 母を指すものですが、「人工物である」といった印象を持たれてしまう場合があることから、製パン業界では原材料表示として「パン酵母」の記載を推奨してきています。表示実態を踏まえて変更されました。

消費者庁HPから作成

※　続きはＰａｇｅ３-２（会員）で記載しています。

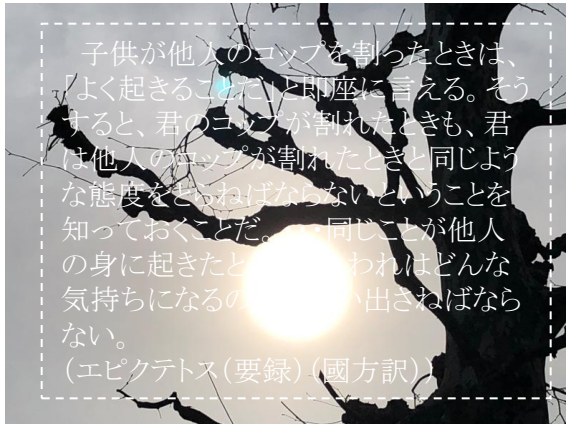
Copyright© 2012 こう食品法令. All Rights Reserved.

（編集後記） 年会員の会費で当HPが運用されています。年会員限定のサービスを希望される方は、お手数ですがお問い合わせフォームから、年会員（月にコーヒー1杯の価格相当分です）の登録をお願いいたします。ご理解賜りますようお願い申し上げます。

会員の皆様には実務に役立つ定期機関紙をお送りしております。また、法令等の実務上のご質問も承ります。また、日頃の疑問点の判断資料として当コンサルをご利用くだされば幸甚です。

2024年は拙い内容にもかかわらず、お付き合いくださり感謝申し上げます。ありがとうございました。2025年（令和7年）も実務に役立つ基本となる情報を発信してまいります。引き続きご覧くだされば幸甚です。

月刊 こう食品法令 【2025年 3月号】



著作権法によりこう食品法令の事前の許可なしに複写・引用等の使用は禁止されています。

Copyright© 2012 こう食品法令. All Rights Reserved.