



- 目次 A【お知らせ】 最近の法改正等の情報
: 食品表示基準次長通知の改正
- B【シリーズ】 食品表示案内 第25講 追補
: 製造物責任法の表示について
- C【コラム】 ちょっと深く、考える
: 魚介類のアレルギー表示について

【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

◆食品表示基準の第13次改正に合わせ同日の2025年3月28日に、いわゆる次長通知の「食品表示基準について」(平成27年3月30日付け消食表第139号)が第38次改正されました。

主に栄養成分等の分析方法等の詳細を「別添 栄養成分等の分析方法等」に具体的手法の追加等の改正が行われています。

■主たる改正内容(次長通知)

- (1) 栄養成分等の分析方法等具体的手法の追加等の改正
- (2) 食品表示基準における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に係る改正
- (3) 同基準別表第10に規定される栄養素等表示基準値の改正、同基準別表第12に規定される栄養強調表示の基準値の改正等並びに機能性表示食品に関する告示の制定及び関連通知の発出に伴う改正

改正後(新)

(加工食品) 4 任意表示 (1) 栄養機能食品に係る栄養成分の機能

「栄養素等表示基準値の対象年齢及び基準熱量に関する文言」とは、「栄養素等表示基準値 (18 歳以上、基準熱量 2,200kcal)」その他これに類する文言とする。令和 7 年 4 月 1 日改正後の栄養素等表示基準値に関する表示をする場合、従前の基準と区別するために、「栄養素等表示基準値 (2025)」等、日本人の食事摂取基準 (2025 年版) を基にしていることが分かるような表示とすることが望ましい。

改正前(旧)

(加工食品) 4 任意表示 (1) 栄養機能食品に係る栄養成分の機能

「栄養素等表示基準値の対象年齢及び基準熱量に関する文言」とは、「栄養素等表示基準値 (18 歳以上、基準熱量 2,200kcal)」その他これに類する文言とする。

消費者庁HPの情報から作成

※続きは P a g e 1 - 2 (会員) で記載しています。

第25講 製造物責任法の表示について 【追補】

■製造物責任法（PL法）と期限表示

PL法は、製造物により消費者危害が起こった場合、消費者が製造業者に対して損害賠償請求をする上で必要な要件を、製造業者の「過失」から「欠陥」に変更するものです。「過失」というのは、被害を防ごうと思えばできたにもかかわらず、何らかの不注意により防止するための措置を怠ったという主観的なものですが、「欠陥」はその製造物そのものの客観的状态であり、消費者の立証負担は軽減されました。

一方、消費期限又は賞味期限の表示は、食品表示法に基づく食品表示基準で定められているものであり、PL法とは法律上の直接の関係はありません。すなわち、表示行政上の取締りは食品表示法に基づいて行われるものです。他方、製造者の消費者に対する賠償責任の有無は、このPL法により判断されることとなります。食品衛生法の規格や基準等への適合・不適合と製造物の欠陥の有無の判断とは必ずしも一致するものではありませんが、製造物の欠陥の有無を判断する上での重要な考慮事項になることは十分考えられます。製造年月日から期限表示に改正された際にはPL法の制定により、消費者は安心して期限内に喫食できる法的な支えとなりました。

■未加工の生鮮食品とPL法

野菜や果物、魚介類など、収穫や漁獲された状態の一次産品は、「製造又は加工」をされていないため対象外となります。同時に、一次産品をカットや冷凍しただけである場合も、加工には当たらないとみなされ、基本的にはPL法の対象外となっています。

■絹小麦石けんとPL法

①本件石けんの欠陥について 「本件アレルギー被害は、本件石けんを通常の方法で使用して生じたものであるが、被害の程度は皮膚の症状にとどまらず、食物アレルギーの症状による重大な健康被害を伴うなど、洗顔石けんの使用によって生じるアレルギー被害として社会通念上想定される程度を大きく上回るものといえること等によれば、本件石けんは、洗顔石けんとして通常有すべき安全性を欠いていたといふべきであり、本件石けんには欠陥が存在した。」とされています。

※続きはPage 2-2（会員）で記載しています。

■アレルゲンのえび・かにの代替表記「魚介類」の範囲について

＜食品表示基準について(通知) 別添 アレルゲンを含む食品に関する表示 抜粋＞

第1 アレルゲンを含む食品に関する表示の基準 3 表示の方法 (6) その他留意事項

③「穀類(小麦、大豆)」又は「小麦、大豆」を単に「穀類」とのみ表示するように、大分類で表示することは認められない。

ただし、網で無分別に捕獲したものをそのまま原材料とし用いるため、どの種類の魚介類が入っているか把握できないという製造工程上の理由から、「たんぱく加水分解物(魚介類)」、「魚醤(魚介類)」、「魚醤パウダー(魚介類)」、「魚肉すり身(魚介類)」、「魚油(魚介類)」、「魚介エキス(魚介類)」の6つに限り、例外的に認めることとする。

＜食品表示基準Q&Aについて 別添 アレルゲンを含む食品に関する表示 (H-2) 抜粋＞

例えば「そば」について、原材料にそば粉を使用している場合であって、「そば粉」と表示する場合、「そば粉」の表示は「そば」の拡大表記であることから「そばを含む」という表示を省略することができます。

これと同様に、原材料に魚醤(網で無分別に捕獲したものをそのまま原材料として用いているもの)を使用している場合、「魚醤(魚介類)」と表示し、これをもって代替表記とみなすため、改めて「えびを含む」などの表示は省略できることとなります。(次頁に続く)



Q 原材料に「海鮮スープ(えびを含む)」と「魚醤(魚介類)」を使用してある場合、アレルゲンの一括表示において、下記のどれが適切だと思いますか？

- ①「(一部にえびを含む)」 ②「(一部に魚醤(魚介類)を含む)」 ③「(一部にえび・魚醤(魚介類)を含む)」

※ 続きはPage 3-2 (会員) で記載しています。

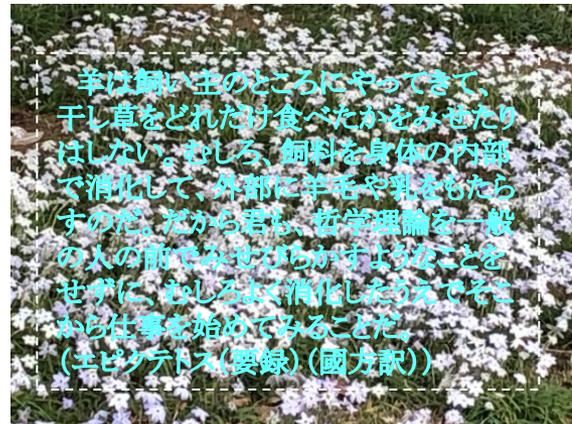
A Guide to Food Labelling, Kou

(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、お付き合いいただき感謝申し上げます。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 5号】



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