

A Guide to Food Labelling, Kou



- 目次 A【お知らせ】 最近の法改正等の情報
: 食品表示基準Q&Aの改正
B【シリーズ】 食品表示案内 第26講 追補
: 景品表示法の表示について
C【コラム】 ちょっと深く、考える
: 食品期限表示の設定について

【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Q&A」(平成27年3月30日付け消食表第140号)が第20次改正されました。

主に食品の期限表示の在り方における設定の見直し、魚介類の名称の変更、個別食品の原材料名の個別ルールの廃止に伴う変更等の改正が行われています。

■主たる改正内容(Q&A)

- (1) 2%超の香辛料、固有記号のGビズID(法人共通認証基盤)
- (2) 別添「魚介類の名称のガイドライン」の頭足類(イカ・タコ)の名称例の改正
- (3) 「食品表示期限の設定のためのガイドライン」が別添としてQ&Aに位置付けられました。

改正後(新)

個別食品の原材料名の表記方法の一部廃止に伴い、Q&Aで現行表示できるように手当がされています。 **プラス箇所(赤色)**

(加工ー58)原材料名の書き方として「野菜」、「魚介類」、「糖類」、「風味原料」等、同種の原材料を複数使用している場合、まとめて表示することはできますか。

(答)

1 「**農産物**」、「野菜」、「**果実**」、「魚介類」、「**食肉**」、「糖類」、「風味原料」のように、消費者が同種の原材料と認識しているものであって、複数種類の原材料を使用するような場合には、同種の原材料をまとめて表示した方が消費者に分かりやすい場合もあります。

このような場合には、食品表示基準第3条第1項の表の原材料名の項の2の1の規定に基づき「**農産物**」、「野菜」、「**果実**」、「**野菜・果実**」、「魚介類」、「**食肉**」、「糖類」、「風味原料」などの文字の後ろに括弧を付して、まとめて表示することができます。

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26講 景品表示法の表示について 【追補】

■公正競争規約と原材料

公正競争規約（以下「規約」という）は、景品表示法（以下「景表法」という）を根拠に、個々の商品ごとに設定された業界の自主ルールです。食品表示基準（以下「表示基準」という）別表第3や乳等命令において、食品の名称は定義されています。表示基準や乳等命令で名称の定義の記載がない場合、事業者が各々商品の名称を表示すると色々な名称で販売されるため、業界や一般消費者が混乱する恐れが生じます。そこで、規約でそのような商品に相応しい名称を定めているのです。

表示基準や乳等命令で定義されておらず、規約のみで定義されている名称は次のようなものがあります。チーズ類の「チーズフード」、トマト加工品の「トマトミックスソース」、生めん類の「中華めん」、食酢の「粉末醸造酢」、もろみ酢の「もろみ酢」、はちみつ類の「巣はちみつ」、粉わさびの「粉わさび」、辛子めんたいこ食品の「辛子めんたいこあえもの」、ハム類の「無塩せきハム」「チョップドハム」、ドレッシング類の「サラダ用調味料」、エキストラバージンオリーブオイルの「エキストラバージンオリーブオイル」等です。

これらの名称が規約上で定義されています。当該名称の商品を中間加工原料として最終製品の原材料に使用する場合、当該原材料名は原材料が明らかな複合原材料とみなされます。

■公正競争規約と特定事項

規約には「特定事項の表示基準」が記載されています。商品名に冠したり、原材料について強調するため、その商品や業界に特有な用語等を用いるに当たり、その用語を使用できる場合を定めています。特定事項の基準を守ること、一般消費者の誤認を防ぐことができます。例として次のようなものがあります。

飲用乳における「特濃」「濃厚」その他当該飲用乳の乳成分を強調する表示、しょうゆにおける「手造りである旨の用語」「丸大豆」の用語、みそにおける「天然醸造」「生」の用語、ハム・ソーセージ類における「手造り」「手造り風」等の表示、ドレッシング類における「サラダドレッシング」「フレンチドレッシング」の用語等です。

※続きはPage 2-2（会員）で記載しています。

■食品ロス削減の観点と、食品の安全性確保に関する最新の科学的知見等の観点から食品期限表示の設定が見直されました。

＜食品表示基準Q&A 抜粋＞

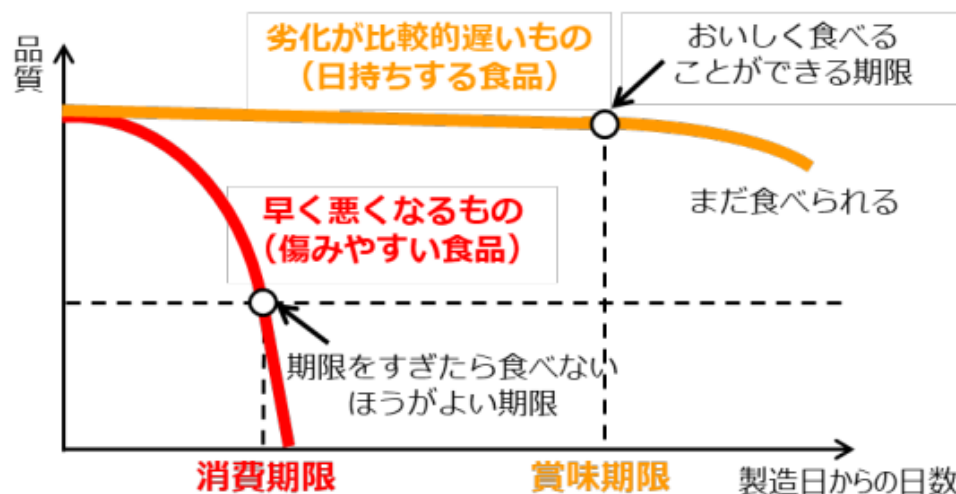
（期限（消）－2）「賞味期限」とは、どのような意味ですか。また、食品を購入した後、家庭等で保存中に賞味期限を過ぎた場合には、どのようにすればよいのですか。

（答）

「賞味期限」とは、定められた方法により保存した場合において、期待される全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あり、賞味期限を過ぎた食品であっても、必ずしもすぐに食べられなくなるわけではありません。

また、それぞれの食品が食べられるかどうかについては、**消費者自身も確認し、十分加熱する等調理法を工夫することなどにより、食品の無駄な廃棄を減らしていくことも重要です。**

＜消費期限と賞味期限のイメージ＞



消費期限は「食べても安全な期限」、賞味期限は「おいしく食べることができる期限」です。いずれも開封していない状態で、表示されている保存方法で保存した場合の期限が表示されています。

消費者庁HPの情報から作成

※ 続きは P a g e 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 6号】

外的なものには対してはどのようにすべきか。心の準備をしておくべきことが二つある。ひとつは、意志に関わりのないものは善でも悪でもないこと、もうひとつは、物事を先に動かそうとせず、むしろそれに仕掛けておけばよいということだ。
(エピクテトス(どのように病気に耐えるべきか)(國方訳))

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。