

A Guide to Food Labelling, Kou



- 目次 A【お知らせ】 最近の法改正等の情報
:食品表示基準の改正(案)
B【シリーズ】 食品表示案内 第28講 個別
:農産物缶瓶詰の表示について
C【コラム】 ちょっと深く、考える :
:缶瓶詰食肉製品の衛生事項の表示について

【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

◆令和7年7月22日付の内閣総理大臣の諮問を受け、消費者委員会は2025年8月25日第79回食品表示部会において審議をしました。そこで食品表示基準の一部改正をすることに附帯意見付きの答申案が作成されました。後日改正される予定です。

■改正内容

一般用加工食品と一般用生鮮食品における機能性表示食品のの禁止事項が一部緩和されています。

食品表示基準第9条（表示禁止事項）

食品関連事業者は、第3条、第4条、第6条及び第7条に掲げる表示事項に関して、次に掲げる事項を一般用加工食品の容器包装に表示してはならない。

ハ 機能性表示食品にあつては、次に掲げる用語

イ 疾病の治療効果又は予防効果を標榜する用語

ロ ~~第七条の規定に基づく栄養成分の補給ができる旨の表示及び栄養成分又は熱量の適切な摂取ができる旨の表示をする場合を除き、消費者庁長官に届け出た機能性関与成分以外の成分（別表第九の第一欄に掲げる栄養成分を含む。）を強調する用語~~

ハ 消費者庁長官の評価、許可等を受けたものと誤認させるような用語

ニ 別表第九の第一欄に掲げる栄養成分の機能を示す用語

ロ ~~第七条の規定に基づく栄養成分の補給ができる旨の表示及び栄養成分又は熱量の適切な摂取ができる旨の表示をする場合を除き、消費者庁長官に届け出た機能性関与成分以外の成分（別表第九の第一欄に掲げる栄養成分を除く。）を含むことを強調する用語~~

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28講 農産物缶瓶詰の表示について 【個別】

■農産物缶瓶詰の食品表示基準別表の改正

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、あるいは制定の経緯、消費者の要望などを踏まえながら検討が行われました。農産物缶詰及び農産物瓶詰は2025年4月から改正法が適用されます。猶予期間は5年間あります。

■個別食品の見直しの理由

今回、横断的なルールに合わせることになった背景として次のような理由があります。

JAS 法に由来する表示は昭和 25 年から戦後の混乱期にまがいものが横行したことを背景に JAS 法が制定されました。その中で JAS 規格の一部として表示基準も規定されていました。当初は JAS 格付け品にのみ表示義務があり、これが現在の表示の始まりでした。その後、JAS規格から分離する形で品質表示基準が制定されました。JAS 規格がないものについても品質表示基準がある品目は表示の義務がありました。その後、平成 11 年に全ての加工食品に対し横断的な表示ルールが義務付けられました。従来の個別の品目に表示を義務付けていたものについては、そのまま存置され、そのため、2 つの表示ルールが併存したままでした。その後、平成 25 年に食品表示法が創設され、食品表示基準が制定されましたが、その際も基本的に個別表示ルールについて、見直しはされませんでした。

以上、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ります。また、「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がされていないこともあり、今回の見直しに至りました。

※続きは Page 2-2（会員）で記載しています。

参考文献：個別品目ごとの表示ルール見直し分科会

「殺菌方法」及び「容器包装に入れた後加熱殺菌したもの」については、缶詰・瓶詰（120℃4分以上の加熱殺菌）に省略が認められているのに対し、「加熱食肉製品である旨」については、「コンビーフ」、「コーンドミート」、「ニューコーンドミート（ニューコンミート）」、「ランチョンミート」の一部の製品にしか省略が認められていません。「加熱食肉製品である旨」について、缶詰・瓶詰は加熱食肉製品であることが明らかなので、省略規定を一部の製品に限定せず缶詰・瓶詰に対象を拡大することが要望されています。

これらの旧食品衛生法由来事項についても、今年度の個別品目ごとの表示ルール見直し分科会で改正の方向性が検討される予定です。

■食品表示基準 次長通知 抜粋

（加工食品）

1 義務表示事項

(15) 食品表示基準別表第19に定めるもの

②食肉製品

エ 缶詰及び瓶詰の食肉製品のうち、缶容器又は瓶容器に内容物を入れ、密封した後、摂氏120度で4分間以上加圧加熱殺菌したものについては、「容器包装に入れた後加熱殺菌したもの」である旨の表示は、省略することができること。

また、缶詰及び瓶詰の食肉製品のうちコンビーフにあつては「コンビーフ」、コーンドミートにあつては「コーンドミート」（ただし、牛肉と馬肉を併用したもの（牛肉の重量が牛肉及び馬肉の合計重量の20%以上のものに限る。）にあつては、「ニューコーンドミート」又は「ニューコンミート」）、ランチョンミートにあつては「ランチョンミート」と表示することにより、「加熱食肉製品」である旨の表示に代えることができること。

加熱食肉製品（包装後加熱）

●名称：鶏肉油漬 ●原材料名：鶏肉（国産）、食用オリーブ油、食塩、おろしにんにく、砂糖、香辛料／調味料（アミノ酸）、ポリリン酸Na、酸化防止剤（ビタミンC）、発色剤（亜硝酸Na） ●固形量：40g ●内容総量：65g ●賞味期限：枠外右下に記載 ●販売者：

※ 続きはPage 3-2（会員）で記載しています。

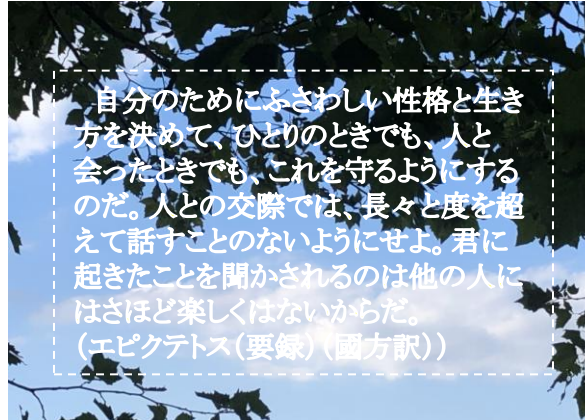
A Guide to Food Labelling, Kou

（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 8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。