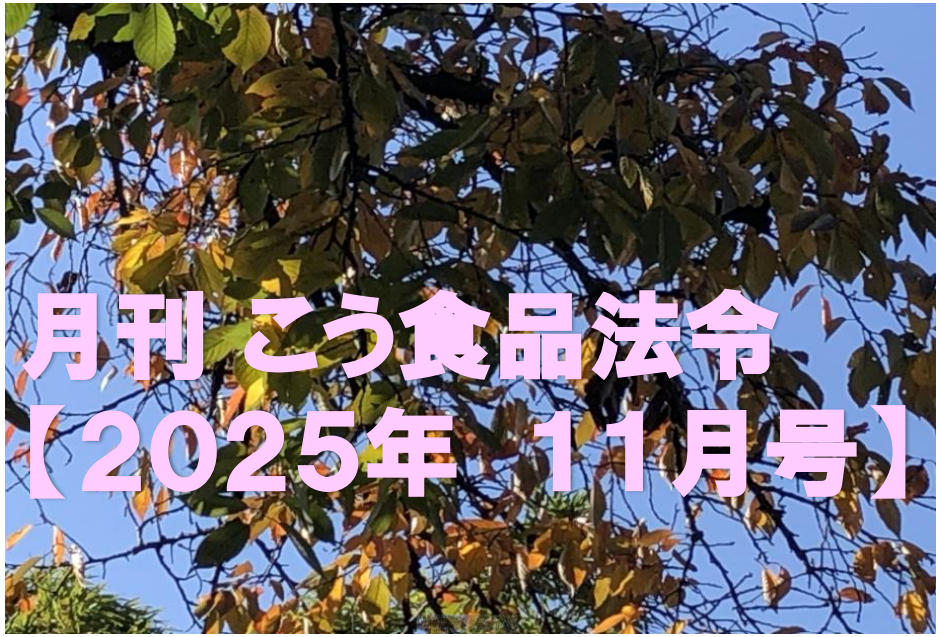


目次　A【お知らせ】 最近の法改正等の情報
:食品表示基準通知の改正
B【シリーズ】 食品表示案内　第31講　個別
:農産物漬物の表示について
C【コラム】 ちょっと深く、考える　:
:内容量の法定計量単位について

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

◆「既存添加物名簿の一部を改正する告示」（令和7年消費者庁告示第9号）の施行により、「既存添加物名簿」が改正され、「食品、添加物等の規格基準の一部を改正する告示」（令和7年内閣府告示第113号）の施行により、「食品、添加物等の規格基準」（昭和34年厚生省告示第370号）が改正されました。
　これを受け、「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 号消費者庁次長通知）の一部が改正（消食表第637号　消費者庁次長　令和7年8月25日）されました。

■改正内容
　消除予定添加物名簿（令和6年消費者庁告示第 11 号）に記載されている添加物のうち、ゴマ柄灰抽出物、シソ抽出物等31品目の添加物の名称が既存添加物名簿から消除されました。 なお、「レイシ抽出物」については、基原の一部を削除したことから、既存添加物名簿に記載されている名称が変更されました。

旧

番号	品名		簡略名又は類別名	基原・製法・本質	用途
	名称	別名			
350	レイシ抽出物（マンネンタケの菌糸体若しくは子実体又はその培養液から抽出して得られたものをいう。）	マンネンタケ抽出物	レイシ	サルノコシカケ目マンネンタケ（Ganoderma lucidum KARST.）の菌糸体若しくは子実体、又はその培養液より、水、エタノール又は二酸化炭素で抽出して得られたものである。	苦味料等
	レイシ抽出物（子実体）	マンネンタケ抽出物（子実体）	レイシ（子実体）	※	

新

番号	品名		簡略名又は類別名	基原・製法・本質	用途
	名称	別名			
323	レイシ抽出物（マンネンタケの子実体から抽出して得られたものをいう。）	マンネンタケ抽出物（子実体）	レイシ レイシ（子実体）	※	苦味料等

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３１講　農産物漬物の表示について　【個別】　２０２６年（令和８年）４月施行予定

１．農産物漬物の製造工程について、１つは、包装後に加熱殺菌しない製品と、もう１つは包装後に加熱殺菌をする製品になります。前者は、浅漬製品やキムチ製品、梅干、なら漬が該当し、出荷時においても保冷の状態で配送されています。後者は、しょうゆ漬、塩漬、からし漬などの調味漬け、たくあん、みそ漬、こうじ漬、もろみ漬があり、包装後加熱殺菌を行った後、冷却した上で保管し、その後出荷されます。

２．個別新ルールの説明

農産物漬物は、個別ルールとして別表第 3 の定義、別表第 4 の名称及び原材料名の規定があります。また、品評会等で受賞と誤認する用語等については、横断ルールや景品表示法等を参考に判断できるため表示禁止事項に関する規定はありません。

■別表第 3 の定義

農産物漬物とは、農産物を塩漬けし、干し、若しくは湯煮したもの若しくはこれらの処理をしないもの又はこれに水産物を脱塩、浸漬、塩漬け等の処理をしたもの若しくはしないものを加えたもの（水産物の使用料が農産物より少ないもの）を塩、しょうゆ、アミノ酸液等に漬けたもの又はこれを干したものと定義付けられています。従って、生鮮のきゅうりを食塩水につけたものは漬物になります。その他の用語として、原材料や製法などの違いによって細かく定義が決められています。

例えば、農産物ぬか漬け類の定義がありますが、この農産物ぬか漬け類のうち、干しあげ 又は塩押しにより脱水しただいこんを漬けたものについては「たくあん漬け」と個別に定義されています。ここで、「干しあげ（天日干しで水分を除くこと。）」と定められています。農業生産現場の現状といたしましては、高齢化の影響から労働力不足が問題となっている状況であり、天日干しで水分を除くこと以外に機械による乾燥も認められました。 以上のように、内容説明は必須のことであり、製造、流通、販売、商品選択などの指標であることもあり、まがい物の防止、排除などの根拠にもなるため、定義づけされています。

※続きはＰａｇｅ２-２（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

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

コラム【ちょっと深く、考える】　法定計量単位について

【Q】法第 13 条第1項の政令で定める特定商品（政令第5条特定商品）を販売する者には特定物象量＊を法定計量単位で容器・包装に表記する義務があります。
下記の①の場合において、質量か体積かを選択する際の判断基準はありますか？

＊特定物象量とは
特定商品の品目ごとに政令で定められている物象の状態の量（質量、体積又は面積）のことです。例えば、精米の特定物象量は「質量」、飲料（アルコールを含まないもの）は「質量」又は「体積」、と規定されています。

＜計量法第13条の特定商品の特定物象量＞

	特定物象量	法第13条の政令第5条特定商品
①	質量又は体積（食品4群）	野菜（缶瓶詰・トマト加工品・野菜ジュース）、乳製品（脱脂粉乳・乳酸菌飲料等）、ソース・めん類等のつゆ・焼肉等のたれ・スープ、アルコールを含まない飲料（清涼飲料水）、
②	体積（食品2群）	しょうゆ・食酢、アルコール飲料
③	質量（食品17群）	乳製品（粉乳・バター等）、はちみつ、食用植物油脂、清涼飲料の粉末・ふりかけ等、米粉等、でん粉、茶等、食肉等、その他①②以外の食品群

※ 解答と解説はＰａｇｅ４-２（会員）で記載しています。

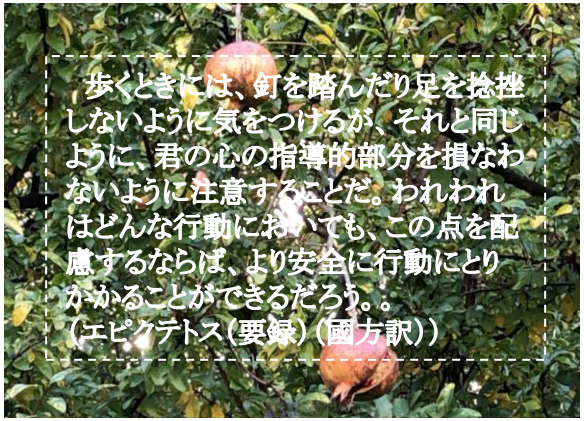
Copyright© 2012 こう食品法令. All Rights Reserved.

（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。

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 11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.