



月刊 こう食品法令 【2026年 7月号】

- 目次 A【お知らせ】 最近の法改正等の情報
:食品表示基準の第16次改正について
- B【シリーズ】 食品表示案内 第39講 個別
:ソーセージ・混合ソーセージの表示について
- C【コラム】 ちょっと深く、考える
:乳製品の乳酸菌の表示について

【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

◆第16次食品表示基準の改正案は、消費者委員会に7月17日諮問されています。並行して消費者庁食品表示課では意見募集（パブリックコメント）が令和8年7月1日から同月30日まで実施されました。WTOへの通報、官報告示、関連する食品表示基準の次長通知やQ&Aの改正がされると思います。

主たる改正内容は栄養機能食品における栄養成分の下限値・上限値及び機能の文言並びに摂取をする上での注意事項に関する事項です。

■ 栄養機能食品制度は2001（平成13）年に創設され、食品表示基準（平成27年内閣府令第10号）において、機能の表示ができる20種類の栄養成分（脂肪酸1種類、ミネラル6種類、ビタミン13種類）が規定されています。

ある食品を栄養機能食品として販売するためには、1日当たりの摂取目安量に含まれる当該栄養成分量が、同基準別表第11に定められた下限値及び上限値の範囲内にある必要があるほか、同表で定められた当該栄養成分の機能の文言だけでなく摂取をする上での注意事項等も表示する必要があります。

■改正の背景

栄養機能食品制度については、制度創設以降、平成16年及び平成27年に機能の表示をすることができる栄養成分の追加、平成17年に栄養成分の下限値及び上限値の見直し、平成27年に栄養成分の下限値の見直しが行われてきた一方で、栄養成分の機能や摂取をする上での注意事項の文言については見直しが行われていません。特に栄養成分の機能の文言は、現行の「日本人の食事摂取基準」（厚生労働省）に記載された機能のエビデンスとかい離が生じていることが、令和元年度「栄養素等表示基準値の改定に関する調査事業報告書」において指摘されていました。令和7年度栄養機能食品に関する検討会は、こうした状況を踏まえ、我が国の栄養機能食品制度の見直しについて、消費者庁が開催し、その取りまとめに基き今回の改正案が策定されています。

消費者庁HPの情報から作成

※続きはPage 1-2（会員）で記載しています。

第39講 ソーセージ・混合ソーセージの表示について 【個別】

■概要

ソーセージ、混合ソーセージの個別品目ルールについて、定義、名称は一部改正。名称規制は現状維持。原材料名、追加的な表示事項、表示の様式、表示禁止事項は廃止。また、ケーシングの表示については、原則重量順で表示しますが、それが困難な場合には原材料の最後に表示することも可とする旨を、消費者庁のQ&A等で手当するとされました。

■定義

ソーセージは、混合プレスハムと同様の食肉が使用対象となりますが、10g以上の肉塊ではなくひき肉を使用したものであり、魚肉の割合が15%未満、つなぎの割合が15%以下となります。混合ソーセージは、魚肉の割合が15%以上50%未満のものとなっています。

別表第3の定義については、ソーセージは家畜、家きん若しくは家兎の肉を塩漬（えんせき）し又は塩漬しないで、ひき肉にしたものに、これらの臓器及び可食部分、又は魚肉及び鯨肉を塩漬し又は塩漬しないで、ひき肉等にしたものを加え又は加えないで、調味し、結着補強剤、酸化防止剤、保存料等を加え又は加えないで練り合わせたものをケーシング等に充てんした後、くん煙し又はくん煙しないで加熱し又は乾燥したものと定義されています。このうち、湯煮又は蒸煮により加熱したものをクックドソーセージ、120度で4分間加圧加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法により殺菌したものを加圧加熱ソーセージと定義されています。また、塩漬した原料畜肉類のみを使用し、水分が55%以下のものをセミドライソーセージ、水分が35%以下のものをドライソーセージ、使用する原料の畜肉類を塩漬していないものを無塩漬（むえんせき）ソーセージ、またソーセージのうち使用する腸の種類又は製品の太さにより、ボロニアソーセージ、フランクフルトソーセージ、ウインナーソーセージが定義されています。家畜は、豚、牛、馬、めん羊又は山羊と定義されています。またケーシングは、一、二、三に掲げるものを使用した皮又は包装をいい、牛腸、豚腸、羊腸、胃又は食道、コラーゲンフィルムなどの可食性のもの、セルロースフィルムや合成フィルムなどの不可食性のものが定義されています。

※続きはPage 2-2（会員）で記載しています。

▼内容

発酵乳製品であるチーズやヨーグルト、乳飲料には、原材料に使用する「乳酸菌」の表示が省略されていますが何故ですか？

【解説】

乳酸菌は自然界に広く存在し、人や動物の消化管内にも生息しています。そしてヨーグルトやチーズ、みそ、しょうゆ、漬物など伝統的な発酵食品の製造に大切な役割を果たしています。

原材料に使用する「乳酸菌」の表示が省略されていない理由は、業界の公正競争協議会において、次ページのように「乳酸発酵を利用した伝統的食品については、乳酸菌が使用されていることが明らかである」ことから慣例的に表示はされていないと記載されています。また、機能性表示食品においては「乳酸菌」が関与成分であれば表示することが必要と思われます。

今年4月改正の食品表示基準において、ソーセージにおける可食性ケーシングはやはり口に入るものですから、表示していきましようとする業界の意見が反映されています。乳製品の業界においても消費者にとってわかりやすい原材料名として、今後は乳酸菌の表示が一般的になる時がくるかもしれません。

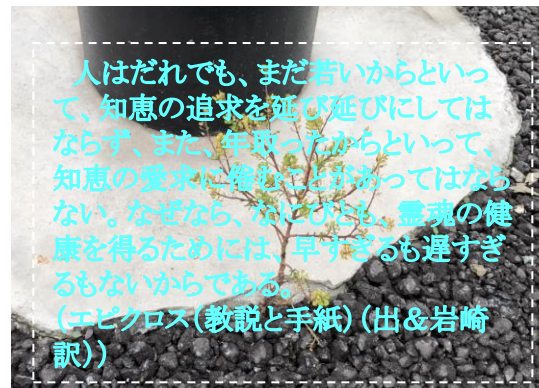
※ 続きは P a g e 3 - 2 （会員）で記載しています。

(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。

2026年(令和8年)も実務に役立つ基本となる情報を発信して参ります。引き続きご覧くだされば幸甚です。

月刊 こう食品法令 【2026年 7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。