



月刊 こう食品法令 【2026年 8月号】

- 目次 A【お知らせ】 最近の法改正等の情報
:「消費者意向調査」と「原料原産地表示制度の理解度調査」
について
- B【シリーズ】 食品表示案内 第40講 個別
:ソーセージ・混合ソーセージの表示について その2
- C【コラム】 ちょっと深く、考える
:「レトルトパウチ食品」と「容器包装詰加圧加熱殺菌食品」
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年度 食品表示に関する消費者意向調査 報告書（令和8年3月）」が令和8年5月に公表されています。その後、「令和7年度 原料原産地表示制度理解度調査報告書」も公表されています。

■調査の目的

本調査は、「消費者の食品表示制度に対する理解度等を調査し、その結果を分析することで、食品表示法等の関係法令やガイドライン等の定着状況を把握するとともに、消費者の食品表示に対するニーズを把握し、食品表示制度の見直しに役立てることを目的とする」と記載されています。

■調査頻度

「食品表示に関する消費者意向調査」は毎年実施され、その後の法改正の見直しに役立てられています。
【対象者】全国の満15歳以上の一般消費者 【アンケート回収期間】令和8年1月20日(火)から1月27日(火)まで 全体 6,050 サンプル

■アンケート調査結果

「食品表示」がどのようなものか知っている者(全体の76.1%)のうち、「商品選択に必要な情報は十分得られている」と回答した者の割合は75.9%であり、表示を確認している者(「表示は確認していない」及び「その他」を除いた者)のうち91.1%が情報は十分に得られていると回答。

また、「普段、商品選択の際に食品表示は確認していない」は16.2%。

→ 全体を通して、食品表示を知らない方が23.9%（令和6年度33.4%）、知っていても見ない方が12.3%（令和6年度22.6%）、見ている方が63.8%（令和6年度44.0%）でした。

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40講 ソーセージ・混合ソーセージの表示について【個別】 その2

■別表第 19 の個別的表示事項

別表第 19 の個別的義務表示事項では、プレスハム、混合プレスハムと同様に、でん粉含有率を%の単位で表示することが義務となっていました。品位に影響する原材料が多々ある中、測定可能であるでん粉にだけ個別的義務表示を上乗せする合理的な理由がないため廃止されました。

■別表第 20 の表示様式につきましても、プレスハム、混合プレスハムと同様の規定となっていました。表示様式は別表第 19 に合わせて廃止されました。

■別表第 22 の禁止事項

別表第 22 の表示禁止事項につきましても、プレスハム、混合プレスハムと同様の規定となっていました。横断ルールや景品表示法を参考に判断できるため廃止されました。

■可食性ケーシングの表示

ウインナーなどで原材料に皮が使用されているが表示がない理由として、これまで JAS 規格や品質表示基準では、ウインナーなどに使用するケーシングは、ソーセージ生地を充てんし、形を整える容器として取り扱われており、原材料としては位置付けられておらず、現在まで表示してきていませんでした。ケーシングの取扱いの経緯等、様々な観点から業界内で検討され、この度最終的に当業界の総意として、可食性ケーシングについては原材料として表示するになりました。

ただし天然腸等を使う場合、天然腸は厚み等にばらつきがあり、重要順による表示が非常に難しい状況です。羊腸ケーシングを使用する場合、重量管理が非常に難しいということもあって、重量順に表示することは非常に困難です。さらに、羊の年齢（ラムなのか、マトンなのか）によってもその径の長さや太さが異なってきます。そのため、可食性のケーシングの表示は重量順に表示することを原則とするのですが、それが困難な場合は重量順によらず、原材料の重量順の一番最後、すなわち添加物の前に表示するということを、表示例を含めて Q & A 等で示されました。

※続きは Page 2-2（会員）で記載しています。

コラム【ちょっと深く、考える】「レトルパウチ食品」と「容器包装詰加圧加熱殺菌食品」について

▼内容

「レトルパウチ食品」と「容器包装詰加圧加熱殺菌食品」の定義が同一になりました。

【レトルパウチ食品の定義が改正されました。】

プラスチックフィルム若しくは金属はく又はこれらを多層に合わせたものを袋状その他の形状に成形した容器（~~気密性及び遮光性を有するものに限る。~~⇒遮光性を有し、かつ、気体透過性のないものであること。
ただし、内容物が油脂の変敗による品質の低下のおそれのない場合にあつては、この限りでない。）に調製した食品を詰め、熱溶融により密封し、加圧加熱殺菌したものをいう。

現行、「レトルパウチ食品」については遮光性を有するものに限るという定義になっていますが、食品衛生法の「食品、添加物の規格基準」におきまして、「容器包装詰加圧加熱殺菌食品」というものが別途あります。こちらの定義につきましては、食品を気密性のある容器包装に入れ、密封した後、加圧加熱殺菌したものでございます。ただし、内容物が油脂の変敗による品質の低下のおそれのない場合については除くという規定があります。②に外包装等により遮光の措置及び容器包装内への酸素の透過を防止する措置が講じられている場合については、容器そのものに遮光性がない場合にあつても、気密性のある容器包装とみなされています。このことによりまして、現行、「容器包装詰加圧加熱殺菌食品」と「レトルパウチ食品」の定義が微妙にずれているところがあります。定義がずれていることによってつぎのようなことが起こっています。

「レトルパウチ食品」はアルミパウチのものが一般的なものです。ただ、現在、このアルミパウチのもの自体は電子レンジで使えませんので、アルミレスパウチ、透明パウチのものが商品としては主流となっています。先ほどの「容器包装詰加圧加熱殺菌食品」の定義に当てはまるのは、アルミパウチのもの、アルミレスパウチのもの、両方とも「容器包装詰加圧加熱殺菌食品」になるのですが、それでも、「レトルパウチ食品」の定義においては、アルミパウチのものしか該当しないということになっています。「レトルパウチ食品」には、個別の食品表示のルールがありますので、同じ内容物であったとしても、アルミパウチのものとアルミレスパウチのものの表示が異なっているというのが現状です。

それを踏まえまして、業界案としまして、「レトルパウチ食品」の定義を「容器包装詰加圧加熱殺菌食品」の定義と合わせてほしいという改正要望があります。したがって、基本的には、「レトルパウチ食品」の定義を先ほどの「容器包装詰加圧加熱殺菌食品」の定義と同様の形に修正するということです。

＜消費者委員会 食品表示部会 第76回議事録 抜粋＞

※ 続きは P a g e 3 - 2 （会員）で記載しています。

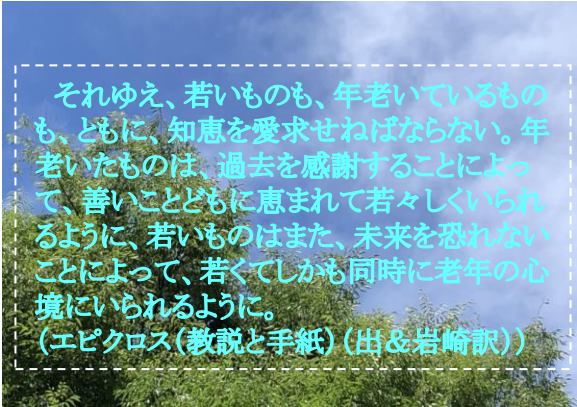
A Guide to Food Labelling, Kou

(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。

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 8号】



それゆえ、若いものも、年老いているものも、ともに、知恵を愛求せねばならない。年老いたものは、過去を感謝することによって、善いことどもに恵まれて若々しくいられるように、若いものはまた、未来を恐れないことによって、若くてしかも同時に老年の心境にいられるように。
(エピクロス(教説と手紙)(出&岩崎訳))

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。