

目次

A【お知らせ】 最近の法改正等の情報
:第16次改正　食品表示基準
B【シリーズ】 食品表示案内　第42講　個別
:煮干魚類の表示について
C【コラム】 ちょっと深く、考える
:糖類と砂糖類の表示について

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

◆第16次改正として「 食品表示基準の一部を改正する内閣府令」（内閣府令第89号）が令和8年10月1日に公示され、同日4月1日に施行されました。
◆また、上記改正に合わせ同日の4月1日に、いわゆる次長通知「食品表示基準について」が第41次改正され、また、「食品表示基準Q＆A」が第23次改正されています。

■主たる改正内容（基準）

（1）栄養機能食品における栄養成分の下限値・上限値の基準値の変更
　平成 30 年及び令和元年の国民健康・栄養調査のデータを用い、日本人の食事摂取基準（2025 年版）が厚生労働省より策定された。さらに当該食事摂取基準に基づき、令和7年3月に消費者庁が設定する栄養素等表示基準値の改正がされた。このため、日本人の栄養素等摂取量を把握し、当該摂取量と下限値・上限値との関係が整理されました。
（令和8年10月1日施行　経過措置令和12年3月31日まで猶予期間3年6ヶ月、以下同じ）

（2）栄養機能食品における栄養成分の機能の文言の変更
　食事摂取基準に記載された機能のエビデンスとのかい離を解消するため、最新の科学的根拠を踏まえた表示内容への変更。

（3）栄養機能食品における摂取をする上での注意事項の文言の変更
　特定の栄養成分に対する注意事項であることを明確にする観点から、栄養成分名を追記。

猶予期間の注意点：令和12年3月31日までに製造され、加工され、又は輸入される加工食品（業務用加工食品を除く。）及び同日までに販売される生鮮食品（業務用生鮮食品を除く。）の表示については、この府令による改正後の食品表示基準別表第11の規定にかかわらず、なお従前の例によることができます。栄養機能食品の対象食品は消費者に販売される容器包装に入れられた一般用加工食品及び一般用生鮮食品です。従って、業務用加工食品と業務用生鮮食品は除かれています。

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４２講　煮干魚類の表示について【個別】

■概要

煮干魚類は、別表第3の食品の定義、別表第 4 の個別ルールのうち、名称、原材料名、内容量、別表第22 の表示禁止事項に個別ルールがありました。今回の見直しで、定義と名称は現状維持とし、原材料名と内容量、禁止事項は横断的な基準に合わせ廃止となりました。ここで、煮干とは魚介類の乾製品の一種で煮熟後乾燥させたものです。粉末にしても煮干しは煮干しということになります。

■定義

別表第3の煮干魚類の定義につきましては、魚類を煮熟によってたんぱく質を凝固して乾燥したものをいいます。定義については、魚類を原料としない煮干と区別するために現状維持とされました。30年以上業界内でも定着しており、素干しの魚、煮て干した芋、煮て干した切り干し大根等の商品と煮干魚類とで、はっきり区別しておいた方がよいためです。

■名称

名称につきましては、一として「煮干魚類」と表示します。ただし、「煮干魚類」の表示の次に括弧を付して魚種名を表示することができます。また、一の規定にかかわらず、体長がおおむね3cm（いかなごにあっては、おおむね5cm）以下の煮干魚類を詰めたものにあっては、「しらす干し」、「ちりめん」等とその最も一般的な名称をもって表示することができるとされています。名称につきましては、一は別表３の定義に合わせて、二は「しらす」の定義が必要なため、現状維持とされました。なお、いかなごは、体が丸くて細く、いわし類は、もう少し平べったく、同じ体長であれば重くなっています。実際にいかなごについては、5cm 以下のものも、しらすとして消費されています。

■原材料名

原材料名につきましては、使用した原材料を現在の占める重量の割合が高いものから順に次に定めるところにより表示するとなっていまして、まず、原料の魚類は、使用した全ての魚種の魚種名を、「まいわし」、「かたくちいわし」等とその最も一般的な名称をもって表示します。

※続きはＰａｇｅ2-2（会員）で記載しています。

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

コラム【ちょっと深く、考える】　糖類と砂糖類の表示について

改正前（旧）　食品表示基準Q&A （原原－19）

《例２：つくだ煮に原料原産地表示をする場合》

名称	つくだ煮
原材料名	しょうゆ（大豆・小麦を含む、国内製造）、こんぶ、植物油脂、唐辛子、糖類（砂糖、水飴）、・・・
内容量	100g
消費期限	令和２年１月５日
保存方法	直射日光をさけ、常温で保存してください
製造者	□□株式会社 東京都千代田区霞が関■－■－■

改正後（新）

《例２：つくだ煮に原料原産地表示をする場合》

名称	つくだ煮
原材料名	しょうゆ（大豆・小麦を含む、国内製造）、こんぶ、植物油脂、唐辛子、砂糖類（砂糖、水飴）、・・・
内容量	100g
消費期限	令和２年１月５日
保存方法	直射日光をさけ、常温で保存してください
製造者	□□株式会社 東京都千代田区霞が関■－■－■

▼内容

「食品表示基準Q＆A」（消食表第 750 号）が令和8年10 月1日に第23次改正され、左図は改正の一部の抜粋です。

ここで、質問です。

従来、砂糖や異性化液糖は「糖類」又は「砂糖類」で括ってきました。今回「糖類」が「砂糖類」に修正された理由について、どのようなことでが考えられますか？

ヒント
個別ルールが削られたから

※ 続きはＰａｇｅ３-２（会員）で記載しています。

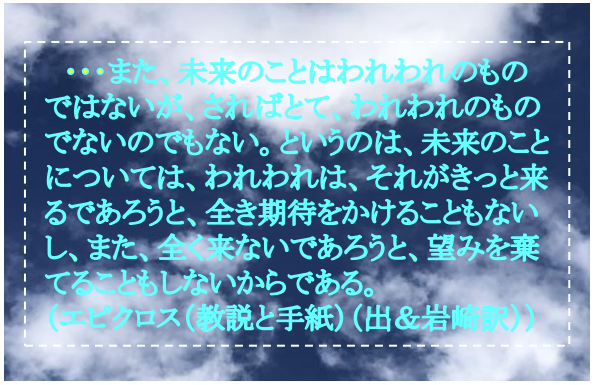
Copyright© 2012 こう食品法令. All Rights Reserved.

（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。

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 10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.