

食品表示基準及び食品表示法第六条第八項に規定するアレルゲン、消費期限、食品を安全に摂取するために加熱を要するかどうかの別その他の食品を摂取する際の安全性に重要な影響を及ぼす事項等を定める内閣府令の一部を改正する内閣府令（案）に関する御意見の概要及び御意見に対する考え方

御意見の概要	御意見に対する考え方
(1) 「個別品目ごとの表示ルールの見直し（旧 JAS 法由来事項）」関係	
見直しの方向性に賛成。	賛同の御意見として承ります。
名称、原材料名、使用方法等の廃止のように一括表示枠自体の変更が必要なもの、これまでと同じ表示でも問題ないこと等を Q&A やパンフレットに分かりやすく盛り込むことを要望する。	個別のルールが廃止された場合、一括表示を修正する必要があるか否かについては、廃止内容により販売する製品の内容に応じて事業者が個別に必要性を判断するものであり、一律で示すことは困難であると考えます。 また使用方法等については、食品表示基準（平成 27 年内閣府令第 10 号）別記様式 1 の備考 12 において、消費者の選択に資する適切な表示事項は、枠内に表示することを可能としており、実態として多くの事業者が自主的に表示しているという業界団体の意見も踏まえ、個別のルールを整理したものです。
個別品目ごとの表示ルール見直し（旧 JAS 法由来）は、Q&A でしっかり手当てしてもらいたい。例えば乾燥スープについて、別表第 22 では「原材料のうち特定のものを特に強調する用語」が指定されているが、「特定のものを特に強調」とはどのような表示なのか。	個別のルールが廃止された場合、横断ルールに従い表示することになりますので、改正後の食品表示基準や横断ルールに関する既存の運用通知を参照し、表示内容を検討いただくこととなりますが、改正事項の丁寧な周知・説明に引き続き努めてまいります。 なお、食品表示基準別表第 22 における乾燥スープの項の表示禁止事項にある「原材料のうち特定のものを特に協調する用語」については、今回改正しておりませんので、変更はありません。
品目ごとに見直しを行われた結果、品目ごとに差が出ていると思われるため、可能な限り横断的な表示事項に合わせるよう継続的に見直しを行ってほしい。特に別表第 22 は、景品表示法で対応可能な点が多いと思われるので、可能な限り廃止してほしい。	今回の個別品目ごとの表示ルールの見直しは、業界団体等からのヒアリング等に基づき検討したものであり、品目間の横並びを見ながらの検討は行っておりません。そのため、品目ごとに差が生じている状況になっていることについては、今後の検討課題であると認識しております。御意見については、今後の検討の際の参考とさせていただきます。

<p>廃止されるルールについて、分かりにくいいため廃止するパターンと、現行の運用に変わりがなく横断ルールでも対応可能であるため廃止するパターンがあると認識。両者とも、廃止されるという結論は同じであり、横断ルールに則った表示であれば問題ないと思えるが相違ないか。後者の場合は、現行の運用と変わらないのであれば、廃止となったとしても従前の表示を続けるべきということになるのか。</p>	<p>今回の改正案は個別のルールを整理したものです。そのため、個別ルールの廃止後は、横断ルールに照らし合わせてその製品の内容を最も把握している事業者の判断で表示内容が検討されるものと考えておりますが、改正事項の丁寧な周知・説明に引き続き努めてまいります。</p>
<p>農産物漬物について、農産物ぬか漬け類、たくあん漬け等の定義及び名称の規定を廃止又は縮小すべき。</p> <p>理由：個別に定義及び名称を定める合理的な理由がない上、定義の示す製法や原材料が限定的すぎるため。</p>	<p>個別品目ごとの表示ルール見直し分科会（以下「分科会」といいます。）の結論として今回の改正案となっております。御意見については、今後の検討の際の参考とさせていただきます。</p>
<p>食品衛生法による漬物製造業の営業許可において、漬物を原材料とした加工品を「漬物加工品」との定義が定められたが、この「漬物加工品」については、今回継続となった農産物漬物の個別ルールの別表第3や第4、今回対象外の別表第15の「農産物漬物」の対象になるのか。それとも、一般加工品としてすべての項目について横断ルールが適用されるのか。</p> <p>新しい概念の食品であるため、Q&Aで具体的な表示方法（原産地表示の数を含む）を示してほしい。</p>	<p>食品衛生法（昭和22年法律第233号）において営業許可の取得が必要な製造品であるかどうかや、食品表示基準において販売の用に供する際にどのような表示をしなければならないかは、それぞれの法令にのっとって判断する必要があります。そのため、食品表示基準の農産物漬物に該当するかどうかは、食品表示基準別表第3にある定義等を参照して判断してください。</p>
<p>漬物製造業が作ることが可能になった「漬物加工品」について、食品表示基準で以下について明確にしていきたい。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 名称は「漬物加工品」となるのか。 2. 原材料名で元となる漬物は「漬物（国内製造）」、「しょうゆ漬（国内製造）」等と表示する理解をしています。もしその野菜などの原料原産地名を表示する場合、最終製品で一番多い野菜だけの表示で良いか。それとも農産物漬物と同じように主な原材料と言われる上位4品、300g以下にあっては3品、かつ5%以上となるのか。またそれは原料原産地名のところに「国産（大根）」などと表示して良いか。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 名称の表示は、食品表示基準第3条第1項に基いてその内容を表す一般的な名称を表示すると規定されていることから、事業者の判断で適切な表示を行ってください。 <p>なお、製造する製品が農産物漬物に該当する場合、個別の表示ルールに基づき名称を表示することとなります。</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. 食品表示基準別表第15の規定は、農産物漬物が対象となります。そのため、農産物漬物を原材料とした加工食品であって農産物漬物に該当しない製品の原料原産地の表示については、食品表示基準第3条第2項の横断ルールによる規定に基づき表示することとなります。

<p>農産物漬物について、別表第3の原材料における表示の方法において、漬けた原材料は野菜（及び海産物）の名前を表示する旨が記載されている。</p> <p>しかしながら、十数年前にたくあん漬において「干し大根」か「塩押し大根」かを区別するために「干し大根」又は「塩押し大根」と表示する通知があり、現在、市販されているたくあん漬製品には、「干し大根」または「塩押し大根」と記載されているものが多数見受けられる。</p> <p>「干し大根」、「塩押し大根」と表示することが正しければ、別表第4の農産物漬物の個別品目表示ルールに追記してほしい。</p>	<p>御意見にある通知が何を指しているか不明であり、明確な回答は困難ですが、農産物漬物の原材料名の表示方法については個別のルールがあり、漬けた原材料は、「その最も一般的な名称で表示する。」と規定されています。</p>
<p>農産物漬物について、内容量表示（特に2本入りなどの数量表示）に関するQ&Aを作成・公開してほしい。</p> <p>もし、枠外に「2本入り」と記載することが正しいのであれば、別表4の内容量に関する個別品目ルールに追記してほしい。</p>	<p>これまでどおり、農産物漬物の内容量の表示については、特定商品の販売に係る計量に関する政令（平成5年政令第249条）第5条に掲げる特定商品に該当する場合は計量法（平成4年法律第51号）に基づき表示し、それ以外の場合は食品表示基準第3条第1項の横断ルールの規定に基づき表示することになります。</p>
<p>ハム類、ソーセージ類について、別表第3及び第5において「塩漬」という用語の「塩」にもルビが振られることとなるが、畜産物缶詰及び畜産物瓶詰の別表第3の「塩漬」のルビには変更はないのか。</p>	<p>御指摘を踏まえ、畜産物缶詰及び畜産物瓶詰の項の「塩漬」にも振り仮名を付けることとします。</p>
<p>プレスハム及び乾燥スープについて、現行の個別表示ルールは消費者にも分かりやすい表示である。今後もこれまでと同じルールで表示して良いのか、教えてほしい。</p>	<p>プレスハム及び乾燥スープの原材料名の個別のルールは、横断ルールでも対応可能であるとの業界団体の意見も踏まえ廃止することとしました。今後は横断ルールで表示することとなりますので、重量順になっていないものは重量順に表示する必要があります。</p> <p>なお、横断ルールにおいても、同種の原材料や構成要素ごとに括弧でくくってまとめて表示することは可能ですので、横断ルールに照らし合わせて表示内容を検討いただくこととなりますが、改正事項の丁寧な周知・説明に引き続き努めてまいります。</p>

<p>混合ソーセージについて、何の肉が混ぜられているかが分からなくなるように見えるが、どこか他のところで区別できるようになっているのか。</p>	<p>原材料名の表示により、使用された原材料については確認できるものと考えています。</p>
<p>ソーセージのケーシング以外にも、例えば、即席めん（かやく）、乾燥スープ（うきみ・具）などは重量のばらつきが考えられ重量順の表示が困難である。これらについても、重量順による表示が困難な場合の表示ルールを Q&A で手当てしてほしい。</p>	<p>ソーセージ類のケーシングについては、これまで原材料として表示をしておかなかったところ、飲食の用に供しているという実態や、諸外国では表示していることを踏まえ、今後ケーシングを原材料として表示するに当たり考え方を整理する必要が生じたため、食品表示基準 Q&A（平成 27 年 3 月 30 日付け消食表第 140 号消費者庁食品表示企画課長通知。以下「Q&A」といいます。）で示すこととしたものです。</p> <p>なお、即席めんのかやくや乾燥スープのうきみ等については、ソーセージ類のケーシングと異なり、これまでも表示義務があり、重量順で表示するとの考え方について何ら変更はありません。</p>
<p>ウスターソース類について、別表第 4 の原材料名の欄において、改正後は「二 一に掲げるもの以外のもの（改行）その内容を表す一般的な名称を表示する。」と記載されている。他の品目に合わせて、「二 一に掲げるもの以外の原材料は、その内容を表す最も一般的な名称を表示する。」等の表現の方がよいのではないか。</p>	<p>今後の検討の際の参考とさせていただきます。</p>
<p>半固体状ドレッシング及び乳化液状ドレッシングについて、別表第 3 に粘度についての定義付けがあるにも関わらず測定方法の規定の記載がない。</p> <p>消費者に有益な表示になっているか議題として今後の分科会で議論してほしい。</p>	<p>今後の検討の際の参考とさせていただきます。</p>
<p>半固体状ドレッシングの名称について、消費者にわかりやすい表示とは言えない。</p> <p>同じような商品でも半固体状、乳化液状と書いてある商品とドレッシングと書いてある商品が入り混じると、消費者の自主的かつ合理的な選択の機会にはつながらないため、ドレッシングへの名称統一について検討を継続してほしい。</p>	<p>今回の改正は、表示可能な名称の範囲を拡大し、「ドレッシング」も選択できるようにしたのですが、御意見を踏まえ引き続き検討してまいります。</p>

<p>食酢について、令和8年7月16日の第11回個別品目ごとの表示ルール見直し分科会において、全国食酢協会中央会より「醸造酢」又は「合成酢」の用語（種類別名称）に関しては、合成酢、醸造酢が同じ商品棚で販売されている場合、消費者が購買時取り間違いのリスクを減らすためには引き続き表記が必要と考えられることから表示場所を追記し現状維持を希望。」との説明を行い、委員の了解をいただいたところである。</p> <p>したがって、別表第20のうち食酢の項における表示の方式について、「醸造酢にあつては「醸造酢」と、合成酢にあつては「合成酢」と商品名に近接した箇所に表示する。」との記載を追加してほしい。</p>	<p>御指摘を踏まえ修正します。</p>
<p>乾燥スープについて、別表第19の調理方法は表示義務でなくなるが、個別品目ごとの表示ルール見直し分科会の資料では任意でも表示可能な事項と記載されている。経過措置期間後も任意で一括表示内への表示を継続して問題ないか。</p>	<p>食品表示基準別記様式1の備考12において、消費者の選択に資する適切な表示事項は、枠内に表示することを可能としております。個別ルールの廃止以降も、例えば、調理方法は食品を美味しく摂取するために必要な情報であり消費者の選択に資するといった事業者の判断に基づき、調理方法を一括表示の枠内に表示することは問題ありません。</p>
<p>食用植物油脂について、別表第3の定義において、「植物の種子や果肉などから採取した油であつて食用に適するように処理したものをいう。」という改正案となっているが、「など」について、現時点で想定しているものがあれば教えてほしい。</p>	<p>現在の食用植物油脂においても、胚芽から搾油するこめ油等があり、植物のうち種子又は果肉に限定されないことを踏まえ、「植物の種子や果肉『など』」としております。</p>

<p>食用植物油脂について、他社等から購入した原料油を精製して製造する場合は「なたね油(国内製造)」等と表示する例が示されたが、子会社等が搾油した粗油を形式的に仕入れて製造し、原料原産地表示を逃れるおそれがある。そうしたことは許されないよう、食用植物油脂は油糧種子を原料と表示すると明確に定めてほしい。(同旨意見ほか1項目)</p>	<p>加工食品の原材料名の表示は、様々な原材料の状態や製造過程があることから、原則、その製品の内容を最も把握している事業者の判断で、使用した原材料を最も一般的な名称で表示することとなりますが、改正事項の丁寧な周知・説明に引き続き努めてまいります。</p>
<p>食用植物油脂について、原材料名の個別ルールが廃止され、原材料名の油脂に「食用」の語を記載する必要はなくなるが、従前の方法でも消費者に誤認を与えるものではないため、経過措置期間後も任意で「食用」の語を付すことを可能としてほしい。</p>	
<p>食用植物油脂の原材料名は細かくどういった植物から抽出したものを表示していたが、これが簡略化されて食用植物油脂だけになっている。こめ油だけは国産で、それ以外が遺伝子組換え含めた外国産がメインだった場合に、こういった識別ができなくなることを懸念する。</p>	<p>原材料名の表示は、横断ルールにより、「その最も一般的な名称をもって表示する。」とされており、どのような植物の種子や果肉などから採取した油であるかは、今後も判断できるものと考えております。</p>
<p>食用植物油脂について、本改正により、原材料欄には従来の油脂名に加え、起源原料名での記載も可能となった。食用調合油においては、油脂名と起源原料名が混在するケースが想定され、その際の表示順など実務上の判断が必要となる場面が生じると考える。この点について、事業者が適切に対応できるよう、Q&A等において一定の考え方を示してほしい。</p>	<p>御指摘のとおり、油糧種子の種類により、搾油した際の重量当たり搾油量は異なります。重量順の考え方については、御指摘も踏まえ、使用した原材料の多寡を消費者が適切に判断できるよう、使用した原材料の重量を単純に比較するのではなく、最終製品に含まれる油脂量で比較することが適当である旨を Q&A 等でお示しいたします。</p>

<p>果実飲料について、これまでは果実飲料を製造する際に濃縮果汁等を使用した場合でも「果実」の名称を原材料名として表示を行うこととなっていた。今回、果実飲料の原材料名が廃止されるため、同様に原材料名の規定が廃止される食用植物油脂のQ&Aと同様に、果実から搾汁したものと原料果汁を使用したものの混合時の重量順についてのQ&Aを整備することを検討してほしい。果実における非可食部の重量も含まれているという消費者の誤認防止につなげることに有効であると考え。</p>	<p>果実飲料の原材料の個別ルールは廃止され、横断ルールにより表示することとなりますが、Q&A（加工-57）において、「濃縮原料や乾燥原料を使用するため、使用した原材料の重量を単純に比較することが適当でない場合には、消費者に誤認を与えることのないよう、表示順の決定に際し留意する必要があります。」と示しているところです。そのため、既存のQ&Aを参考に、消費者に誤認を与えることのないよう、還元した状態に換算した重量順で表示するなど、事業者において表示内容を検討いただくこととなりますが、改正事項の丁寧な周知・説明に引き続き努めてまいります。</p>
<p>果実飲料について、原材料名表示のQ&A案では「柑橘類」とまとめて表示することが出来ることとされていますが、外国製造のオレンジ果汁と国産柑橘類を混合した場合、一般的にオレンジも柑橘類と認識されるため、消費者が誤認したり、特定の果実名のみ強調していることに該当することが想定される。また、国産柑橘類の果汁を購入し、果実飲料を製造した場合も「柑橘類」とまとめ書きを可能としてしまうと、果実から搾汁しているのか、果汁を使用しているのか不明瞭となるため、Q&Aの拡充を希望する。</p>	<p>果実飲料の原材料名の個別ルールについては、複数の果実を混合しているものについて、二種類の果実を表示し、三種類目から「その他」と表示できる基準があったものを、本改正により廃止します。</p> <p>しかしながら、国産柑橘類の有効活用の観点から、果実飲料の原材料として様々な柑橘類が使用されており、その年や時期により、使用できる柑橘類が変わる実態があり、そのような場合にこれまで「その他」と表示できる規定が活用されていたことを踏まえ、現在の「その他」と表示できる規定の代わりに、「柑橘類」とまとめる表示をQ&Aで認めるものです。</p> <p>「柑橘類」とまとめる表示については、柑橘類を全てまとめて「柑橘類」と表示する又は全て個別の果実名で表示することを想定しており、御質問のような、オレンジと柑橘類が、原材料中に共存するような表示を想定していません。また、加工食品の原材料名の表示は、様々な原材料の状態や製造過程があることから、原則、その製品の内容を最も把握している事業者の判断の下、使用した原材料を最も一般的な名称で表示いただくこととなりますが、改正事項の丁寧な周知・説明に引き続き努めてまいります。</p>

<p>ぶどう糖果糖液糖などの「異性化液糖」などの表示が全て削られている。引き続き表示をしてほしい。</p>	<p>加工食品の原材料名の表示は、使用した原材料を最も一般的な名称で表示することとなりますので、「異性化液糖」を使用していればその旨が原材料名に表示されるものと考えております。また、これまでと同様に、使用した原材料に応じて、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖、高果糖液糖等と表示することも可能です。</p>
<p>農産物漬物について、別表第4の原材料名の表示の項目においてロとハが削除され、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を使用した場合は横断ルールで「砂糖・異性化液糖」と表示しなければならず、これまで個別品目の表示ルールにより「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と表示していた製品包材はすべて作り直さなければならない。</p> <p>基準第3条第1項の表を改正し、これまでと同様に「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」等と表示できるようにしてほしい。</p>	

御意見の概要	御意見に対する考え方
(2)「個別品目ごとの表示ルールの見直し(旧食品衛生法由来事項)」関係	
<p>「横断的義務表示事項等で代替が可能と考えられる事項」や「品質に関わるものであって、義務的表示である必要がないと考えられる事項」の廃止が予定されているが、これは、経過措置期間後は当該表示が表示禁止事項となる変更ではないことを確認したい。</p>	<p>食品表示基準別記様式1の備考12において、消費者の選択に資する適切な表示事項は、枠内に表示することを可能としております。そのため、個別ルールの廃止以降も、消費者の選択に資するといった事業者の判断に基づき、一括表示の枠内に表示することは問題ありません。</p>
<p>今回廃止となる別表第19の旧食品衛生法に基づく表示事項について、個別品目ごとの表示ルール見直し分科会では「書き続けることについては問題ありません」という座長のコメントや「基本的には書けなくなるというものではありません」という消費者庁のコメントがあったが、経過措置期間終了後も事業者判断で記載することは可能と考えて問題ないか(例:容器包装詰加圧加熱殺菌食品における殺菌方法の表示)。</p>	
<p>冷凍食品について、別表第19において「凍結させる直前に加熱されたものであるかどうかの別」に関する表示の方法が変更されているが、改正後は「凍結直前に加熱しております」等、必ず「直前」という言葉を併記することが義務となるのか、それとも従前のまま、凍結させる直前に加熱されたものであるかどうかの別を「凍結前に加熱しております」と表示することも可能となるのか。</p>	<p>食品表示基準別表第19における冷凍食品の項の「凍結される直前に加熱されたものであるかどうかの別」の規定については、「凍結直前加熱」の文字等、凍結される直前に加熱されたものであるかどうかの別を表示することになり、表示する内容は改正以前と同様です。</p> <p>このため、改正以前の「凍結前加熱」と例示していた規定についても、凍結される直前に加熱されたものであるかどうかの別の表示となっていました。</p>

<p>今般の改正は、消費者にとって分かりやすい表示になるばかりでなく、事業者の負担軽減にもつながるものであることから、基本的に賛同。なお、生乳由来の加工原料の中には、国際的(コーデックス規格)には「乳製品」と位置づけられているものの、日本の乳等命令では「乳製品」とされていないため、現行制度では原材料表示で「乳製品」と表示されていないものがある。しかし、いずれも生乳由来であり、「乳製品」と表示した方が消費者にとって分かりやすい。そこで、乳等命令で定義されたものに加え、コーデックス規格で「乳製品」とされている原材料についても、加工食品の原材料表示で「乳製品」と表示できるようにしたいので御了知いただきたい。</p>	<p>賛同の御意見として承ります。</p>
<p>乳・乳製品等における乳脂肪分や無脂乳固形分の表示は、食品の品質を示す重要な情報であり、消費者の商品選択に役立っている。特にクリームでは、商品名に乳脂肪分を示す数値が用いられることが多く、表示がない場合、その数値が乳脂肪分なのか他の脂肪分を含むものなのか分かりにくく、優良誤認の恐れがある。したがって、食品品質に関わる含有率の表示については、JASの有無にかかわらず、誤認防止の観点から維持を検討してほしい。</p>	<p>食品表示基準別記様式1の備考12において、消費者の選択に資する適切な表示事項は、枠内に表示することを可能としております。個別ルール廃止以降も、消費者の選択に資するといった事業者の判断に基づき、一括表示の枠内に表示することは問題ありません。</p> <p>なお、乳・乳製品・乳又は乳製品を主要原料とする食品における乳脂肪分、無脂乳固形分その他脂肪分の表示については、現時点においても、食品表示基準において乳脂肪分等の義務をかけていない種類別もある中、業界におけるガイドライン等において表示されているものと承知しております。</p>

<p>別表第 19 における乳製品(アイスクリーム類)の「含まれる無脂乳固形分及び乳脂肪分」の表示事項を廃止しないでほしい。</p> <p>理由：保健所の業務として、食品衛生法第 28 条及び食品表示法第 8 条に基づきアイスクリーム類の収去検査を実施している中、収去検体の表示において、「含まれる無脂乳固形分及び乳脂肪分」と「種類別」が一致していない事例が頻発している。事業者が種類別を誤って表示している事例が後を絶たず、特に中小の製造業者において顕著である。</p> <p>アイスクリーム類は種類別により成分規格(細菌数)が異なるため、種類別の表示が誤っていた場合、違反の判断や行政処分の実施に大きく影響し、適切な監視指導業務を実施することができない。</p> <p>「含まれる無脂乳固形分及び乳脂肪分」の表示がなければ、種類別の表示の誤りに行政が気付くことができず、食品表示法上必要な表示指導を実施することができない。</p>	<p>乳製品の「種類別」については、乳及び乳製品の成分規格等に関する命令(昭和 26 年厚生省令第 52 号)第 2 条の定義に従った種類別を表示することになります。</p> <p>「含まれる無脂乳固形分及び乳脂肪分の重量百分率」の規定については、品質に関わるものであって、義務的表示である必要性がないと考えられる事項として、分科会の結論として今回の改正案となっております。</p> <p>なお、乳・乳製品・乳又は乳製品を主要原料とする食品における乳脂肪分、無脂乳固形分その他脂肪分の表示については、現時点においても、食品表示基準において乳脂肪分等の義務をかけていない種類別もある中、業界におけるガイドライン等において表示されていると承知しております。</p> <p>また、表示監視の観点で収去された結果、表示違反と判断された場合には、食品表示法(平成 25 年法律第 70 号)第 6 条に基づき対応いただくことになります。</p>
<p>別表第 19 の「乳製品」の項の「殺菌した発酵乳及び乳酸菌飲料である旨(殺菌した発酵乳及び乳酸菌飲料に限る。)」の廃止について、発酵乳及び乳酸菌飲料は、乳等命令で規格基準の定められた食品であり、「殺菌されていない発酵乳」か「殺菌された発酵乳」かで細菌規格が異なる。また、乳製品のうち、「殺菌されていない乳酸菌飲料」か「殺菌された乳酸菌飲料」かでも細菌規格が異なる。行政検査を実施し、違反かどうか判定するためには、表示を見て発酵乳及び乳酸菌飲料が殺菌されたものなのかどうか区別する必要があり、衛生事項としてこの表示が必要であると考えていた。速やかな行政措置を行うために、この項は残してほしい。</p>	<p>食品表示基準別表第 19 における乳製品の項の「殺菌した発酵乳及び乳酸菌飲料である旨(殺菌した発酵乳及び乳酸菌飲料に限る。)」の規定については、品質に関わるものであって、義務的表示である必要性がないと考えられる事項として、分科会の結論として今回の改正案となっております。</p> <p>なお、分科会の結論において、食品衛生監視の収去の実態等を考慮し、監視の観点等からその維持が望ましいと考える事項として整理した項目については、食品表示基準別表第 19 に維持する方向となりました。</p> <p>また、殺菌された乳酸菌飲料であれば、その性質上、基本的に常温での流通がなされると承知しております。</p>

<p>ミネラルウォーター類の表示ルールについて、従来は「殺菌または除菌を行っていない旨」を表示する個別規定は、行政の監視において極めて重要な役割を果たしていると考えため、基準の維持を要望する。</p> <p>現在、ミネラルウォーター類では、分類ごとに適応される規格基準が異なることから、ラベルから殺菌の有無が読み取れない場合、行政は検査時に参照する規格を即座に判定できなくなり、誤った検査の実施、検査漏れ、監視（検査結果に基づく対応）の遅れ等のリスクが生じる。</p> <p>また、製品の区分確認のために事業者へ都度照会が必要となり、監視業務に大きな負担が生じる。</p>	<p>食品表示基準別表第 19 における水のみを原料とする清涼飲料水の項の「殺菌又は除菌を行っていない旨」の規定については、品質に関わるものであって、義務的表示である必要性がないと考えられる事項として、分科会の結論として今回の改正案となっております。</p> <p>なお、分科会の結論において、食品衛生監視の収去の実態等を考慮し、監視の観点等からその維持が望ましいと考える事項として整理した項目については、食品表示基準別表第 19 に維持する方向となりました。</p>
<p>別表第 19 の「水のみを原料とする清涼飲料水」の項の、「殺菌又は除菌を行っていない旨（容器包装内の二酸化炭素圧力が摂氏 20 度で 98 キロパスカル未満であって、殺菌又は除菌（ろ過等により、原水等に由来して当該食品中に存在し、かつ、発育し得る微生物を除去することをいう。以下同じ。）を行わないものに限る。）」の廃止について、「水のみを原料とする清涼飲料水（ミネラルウォーター類）」は食品衛生法で規格基準の定められた食品であり、「殺菌又は除菌を行うミネラルウォーター類」か「殺菌除菌を行わないミネラルウォーター類」かで細菌規格が異なる。行政検査を実施し、違反かどうか判定するためには表示を見てどちらの種類かミネラルウォーター類か区別する必要があり、衛生事項としてこの表示が必要であると考えていた。速やかな行政措置を行うために、この項は残してほしい。</p>	

<p>別表第 19 の「容器包装に密封された常温で流通する食品（清涼飲料水、食肉製品、鯨肉製品及び魚肉練り製品を除く。）のうち、水素イオン指数が 4.6 を超え、かつ、水分活性が 0.94 を超え、かつ、その中心部の温度を摂氏 120 度で 4 分間に満たない条件で加熱殺菌されたもの」の項目では、「常温で流通する食品」であるにもかかわらず「要冷蔵である旨」の表示が求められており、流通形態と保存表示が矛盾して消費者や事業者に混乱を招くおそれがある。そのため、「容器包装に密封された常温で流通する食品」という表現を改め、「容器包装詰低酸性食品」や「気密性のある容器包装詰めのを冷蔵食品」などに表現に変更してはどうか。</p>	<p>「容器包装に密封された常温で流通する食品（清涼飲料水、食肉製品、鯨肉製品及び魚肉練り製品を除く。）のうち、水素イオン指数が 4.6 を超え、かつ、水分活性が 0.94 を超え、かつ、その中心部の温度を摂氏 120 度で 4 分間に満たない条件で加熱殺菌されたもの」については、制定当時に示された通知上の用語であり、この用語に伴う混乱はないと承知しております。</p>
--	--

御意見の概要	御意見に対する考え方
(3)「食物アレルギー表示」関係	
<p>改正案に賛成。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・カシューナッツを特定原材料に移行すること、同時にピスタチオを準ずるものに追加することのいずれも賛成する。 ・特定原材料が9になり、準ずるものを加えた総数が今回29になるが、健康危害発生防止の重要性に照らして問題はない。目安の上限も29に修正してよい。 	<p>賛同の御意見として承ります。</p>
<p>特定原材料の見直しは近年頻繁に実施されており、そのたびに食品関連事業者は全商品にわたり包材やラベルを一斉に改版する必要が生じていることから、特に中小事業者にとっては、頻繁な改版は深刻なコスト増につながっている。</p> <p>また、現在、多くの事業者は独自の表現でアレルギー表示を行っており、消費者にとって分かりやすさが必ずしも統一されていない。</p> <p>今般の改正により表示の分類・品目数も変化するため、消費者が誤解しないよう、事業者が誤りなく運用できるよう、消費者庁として統一的な表示例を提示してほしい。</p>	<p>特定原材料等の対象品目の指定については、健康危害の発生を防止する観点から、おおむね3年ごとに全国のアレルギーを専門とする医師を対象として実施している実態調査（以下「全国実態調査」といいます。）等を行い、新たな知見や報告に基づき、適宜、見直しを行う必要があると考えています。</p> <p>本改正案では、事業者における容器包装の改版等に時間を要することを踏まえ、令和10年3月31日までの2年間の経過措置期間を設けることとしました。</p> <p>また、品目数等の例示につきましては、Q&Aで示しております。</p>

アレルギー 29 品目に関して、第 2 回令和 7 年度食品表示懇談会の議事録にあるように、数年前に 28 品目を目安にする見解を出されてから、すぐに 29 品目への拡大は予見できない。メーカーとして 28 品目の枠を消費者に分かりやすく、また配置を覚えていただくように 28 で最適なデザインにしており、1 枠の追加は簡単ではない。そもそもアレルギーを削除すること、28 品目を目安にすることは、視認性や各社の変更タイミングなどから消費者が誤解を招くリスクがあるため、アレルギー 28 品目を目安にする見解自体の変更を要望する。

特定原材料等の対象品目を 28 品目とする考えについては、あくまで現状において表示対象となっている品目による症例数が、症例数全体のおおむね 9 割以上をカバーしていることを踏まえた上での目安です。

「特定原材料に準ずるもの」は、

- ①将来的に特定原材料に移行する可能性が高い品目に限定し、食品関連事業者等による対応の予見性を高めるとの観点から対象品目を選定することが適当であること
- ②表示の必要性が必ずしも高くなく、特定原材料に移行する可能性のない品目を存置すると、表示対象品目数が累積し、消費者に対する訴求力をかえって減退させるおそれがあること
- ③いたずらに対象品目を増やすことによって、食品関連事業者等の対応が困難となり任意の表示ルールの実効性が減退するおそれがあること

から、全国実態調査の結果を踏まえ、必要性が薄れてきた品目は対象から削除することとしております。その際、これまで表示対象としてきた効果によりアレルギー患者等が当該食品の消費を忌避し、症例数が抑えられている可能性があることも考慮し、削除に当たっては、追加する場合よりもより慎重に行うこととしております。

特定原材料等の指定については、品目数を前提とした追加・削除ではなく、健康危害の発生を防止する観点から、全国実態調査における症例数や重篤度を踏まえ定めており、引き続き、全国実態調査等を踏まえ、健康危害の発生を防止する観点から対象品目の追加・削除の見直しを行ってまいります。

また、食品関連事業者等の実行可能性についても重要であると考えており、特に消費者が誤解を招くおそれがあることを考慮し、品目数等の例示などの視認性や変更タイミングについては、Q&A で考え方を示しております。

<ul style="list-style-type: none"> ・カシューナッツの追加には異論なし。ただしアレルギーの増加状況の把握に努め、早めの追加を要望する。 ・アレルギーは生命に関わる問題であるため、表示方法の統一および視認性を高める等、現行アレルギー表示の改善検討を要望する。 	<p>特定原材料については、健康危害の発生を防止する観点から、全国実態調査における症例数や重篤度を踏まえ品目を定めています。</p> <p>特定原材料等の表示方法としては、特定原材料等を原材料として含んでいる場合は、原則、原材料名の直後に括弧を付して特定原材料等を含む旨を表示すること、特定原材料等に由来する添加物を含む食品の場合は、原則、当該添加物の物質名と、その直後に括弧を付して特定原材料等に由来する旨を表示することとしております。</p>
<p>実態調査からみるナッツ類による危害の増加傾向などを踏まえて、必要な追加ルール化が大きく後れを取らないよう、現在対象外の原因食物についても先を見越した前倒しの公定検査法の開発などを積極的に進めてほしい。</p>	<p>カシューナッツの検査法については、令和4年5月30日に行った第3回食物アレルギー表示に関するアドバイザー会議において、「次回以降、(中略)カシューナッツを中心とした議論が必要になってくる」とされたことを踏まえ、令和5年度から試験法開発事業を進めてきたものです。特定原材料とする必要性のある品目については、引き続き全国実態調査の結果の動向を注視してまいります。</p>
<p>ピスタチオに関する制度改定について、改めて情報提供してほしい。</p>	<p>本改正に併せて、「食品表示基準について」(平成27年3月30日消食表第139号消費者庁次長通知)を改正し、特定原材料に準ずるものにピスタチオを追加する旨を周知してまいります。</p>

御意見の概要	御意見に対する考え方
(4) 経過措置期間関係	
<ul style="list-style-type: none"> 個別品目ごとの表示ルールの見直し関係の項目について、経過措置期間は短い方が望ましいが、終期を先行して改正されたものと合わせたことには賛成する。 	<p>賛同の御意見として承ります。</p>
<p>今回の改正の経過措置期間は、前回改正時の5年よりも短くなっている。食品表示制度の変更は、食品企業の規模を問わず、原料情報の取得、表示原稿の再設計、包材の改訂、生産切り替えなど多岐にわたる業務を伴う。</p> <p>各工程は一部同時並行可能であるものの、短期間で多数の商品を一斉に切り替えることは、誤表示などのリスクを高める可能性があるため、本改正においても施行から5年の猶予期間を設けてほしい。</p>	<p>類似の事項の改正に当たっては、通常、2年程度の経過措置期間を設けているところですが、本改正においては、令和5年度食品表示懇談会の取りまとめを踏まえ、施行時期や経過措置期間の終了時期を極力合わせ、実施時期の予見可能性を高めるために更に期間を設ける観点から、その時期を昨年度の個別品目の表示ルールの見直しの経過措置期間に合わせて、令和12年3月31日までとしております。</p>
<p>現在、一括表示枠外に表示している「アレルギー物質 28品目中：●●」において、品目数が28から29に表示変更となるだけの製品がある。</p> <p>この場合においては、任意表示部分であることから経過措置期限は適用されないこと、また企業判断でその表示切替時期は決めてよいことを確認したい。</p> <p>理由：適正な情報提供の観点から可能な限り施行日に近い時期での表示変更は検討しているものの、現行包材の消尽時期を勘案して企業判断で変更時期は決めたいため。</p>	<p>特定原材料に係る経過措置については、令和10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業務用加工食品の表示については、改正後の食品表示基準別表第14の規定に関わらず、なお従前の例によることができるとしておりますが、特定原材料に準ずるものの表示も含め、当該表示事項が安全に関する事項であることも踏まえ、速やかに対応していただくべきものと考えています。</p>
<p>アレルギー表示関係の項目について、経過措置はできるだけ短い方が望ましい。</p>	<p>経過措置については、食品関連事業者等における容器包装の改版に時間を要すること等を踏まえたものです。ただし、当該期間内に製造、加工又は輸入されるものであっても、可能なものについては、改正後の食品表示基準に従った表示をするよう食品関連事業者等において努めていただくことが望ましいと考えます。</p> <p>なお、平成20年にえびとかにを、令和5年にくるみを特定原材料に移行した際にも、それぞれ約2年の経過措置期間としております。</p>

<p>アレルギー表示については従来3年の猶予期間が通例となっていたが、現在は商品・原材料ともに複雑化・多様化が進んでおり、原材料情報の精査や分析結果の検証に要する負荷が増大している。</p> <p>今回の改正における猶予期間は実質2年となるが、商品によっては猶予期間が実質半年、またはそれ以下となる場合もある。アレルギー表示（特に特定原材料に関するもの）は消費者の健康に直結する極めて重要な情報であり、慎重で正確な調査と検証が不可欠であることから施行から5年間の猶予期間を設けてほしい。</p>	<p>食物アレルギー表示は、消費者の健康に直結する極めて重要な情報であり、食品を摂取する際の安全性に重要な影響を及ぼす事項であることから、カシューナッツの追加においては約2年の経過措置期間としたところです。</p> <p>なお、平成20年にえびとかにを、令和5年にくるみを特定原材料に移行した際にも、それぞれ約2年の経過措置期間としております。</p>
---	--

御意見の概要	御意見に対する考え方
(5) その他の御意見	
<p>消費者、事業者、マスコミに対して、啓発資料を用いた周知・指導、正しい消費者教育、啓蒙活動、説明会等を行ってほしい。</p>	<p>御指摘を踏まえ、改正事項の丁寧な周知・説明に引き続き努めてまいります。</p>
<ul style="list-style-type: none"> ・改正により、多くの食品の表示が実際に変更されることになると思われるが、従前との表示の違いが、消費者の商品選択時に混乱等を来さないよう、従来の表示と新たな表示の具体例を並べて比較して理解できる啓発資料などを作成して積極的な広報に努めてほしい。 ・関連する事業者、業界団体などにも、自発的な啓発を促すべく要請し、具体的な品目ごとに表示ルールの変更が周知されるように努めてほしい。 ・同様に、例外規定を維持するものについて、その趣旨ないし必要性が、消費者に十分理解され商品選択に活かされるよう、行政及び事業者において、改めてルールの周知啓発に努めてほしい。 	<p>加工食品の原材料名の表示は、様々な原材料の状態や製造過程があることから、原則、その製品の内容を最も把握している事業者の判断で、使用した原材料を最も一般的な名称で表示することとなります。そのため、どのように表示が変更されるかについては、事業者の判断でされるものと考えておりますが、改正事項の丁寧な周知・説明に引き続き努めてまいります。</p> <p>また、今回の改正は業界団体等からのヒアリングに基づき検討したものであり、品目間の横並びを見ながらの検討は行っておりません。そのため、品目ごとに差が生じている状況になっていることについては、今後の検討課題であると認識しております。</p>
<p>食品表示基準第3条第3項のうち保存の方法の欄において「6 食塩」を「6 食塩及びうま味調味料」とする改正案は、個別品目ごとの表示ルールに係る事項にも、アレルギー表示に係る事項にも該当しないと思われるが、どのような目的での改正なのか。</p>	<p>「保存の方法」は「消費期限又は賞味期限」と一体的に表示される事項であるところ、食品表示基準第3条第3項において「保存方法」と「消費期限又は賞味期限」の食品区分を揃える趣旨で当該修正を行いました。</p>
<p>別表第3の豆乳飲料の項において、別表第十九が「別表第一九」と表示されているが、誤りではないのか。</p>	<p>御指摘を踏まえ修正します。</p>
<p>別表第20「乾めん類」の表示方式部分が、改正前／改正後のいずれも「同上」となっているが、上段の方は「略」の誤りではないのか。</p>	<p>御指摘を踏まえ修正します。</p>

実務運用実態を踏まえ、業務用食品における「食品を安全に摂取するために加熱を要するかどうかの別」および「その他の食品を摂取する際の安全性に重要な影響を及ぼす事項」については、引き続き規格書等による管理を認めた上で、容器包装への表示については義務表示ではなく、事業者の判断に基づく任意表示とすることが妥当である。

理由：業務用食品においては、当該事項について、現行の商取引実務上、容器包装への表示によらず、規格書、仕様書、取引条件書等を通じて、取引先である食品関連事業者に対し適切かつ確実に情報提供および管理が行われていることに加え、最終消費者向け食品とは異なり、事業者間における文書を通じた情報共有が安全管理上、有効に機能している実態がある。
当該事項を一律に容器包装への表示として義務化することは、現行の実務運用との間に乖離を生じさせるおそれがある。

業務用加工食品においては、食品表示基準第13条第2号において、原則として別表第23に掲げる事項にあっては容器包装に表示するとされています。今般の改正は、別表第23に掲げる事項のうち一部を削除するものであり、業務用加工食品の容器包装への義務表示事項が増えるものではありません。引き続き、食品表示基準に従った適切な表示をお願いします。