

# 消費者庁 食品表示課での3年間を振り返って

---

2025.11.14 ASCON講演

水産庁漁政部企画課長（前 消費者庁食品表示課長）  
清水 正雄

# Today's topic

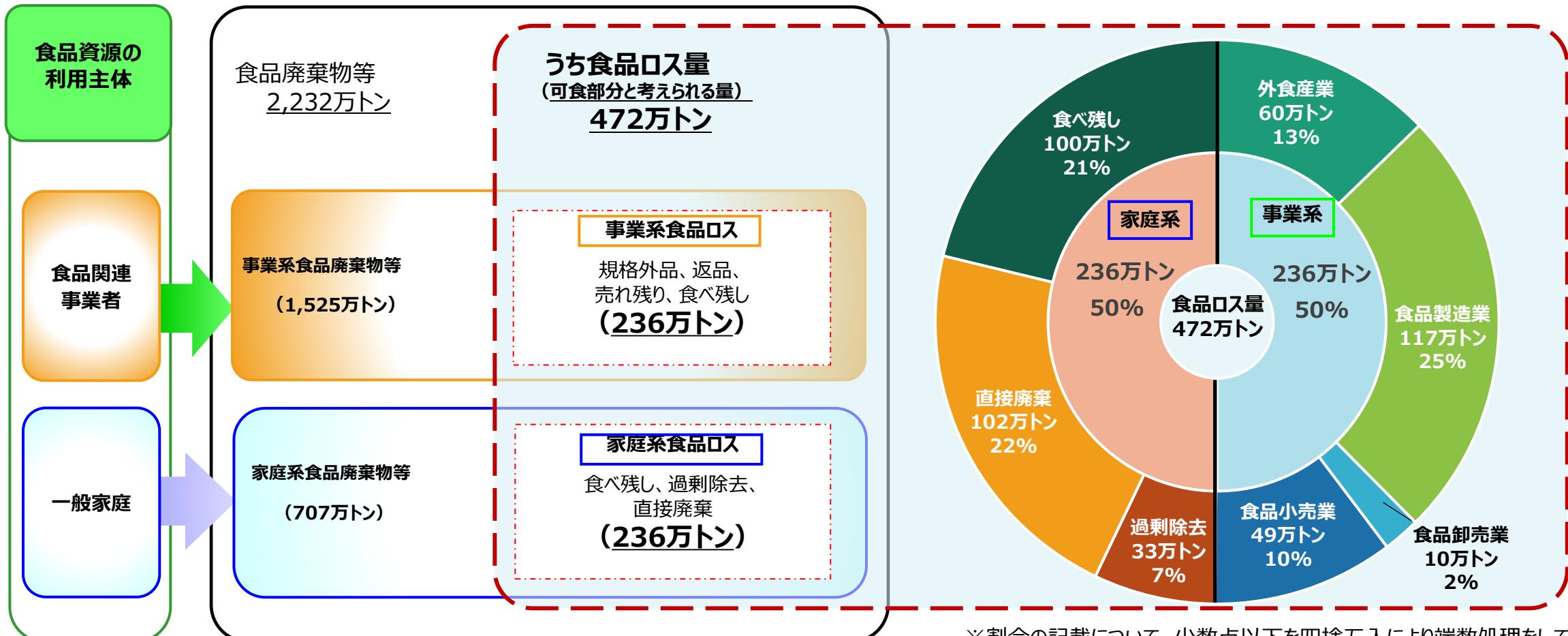
## 食品表示課での3年間を振り返って

1. 食品期限表示の設定のためのガイドラインの見直し
2. 食品表示懇談会
3. 日本版包装前面栄養表示に関する検討
4. 食物アレルギー表示
5. 外食・中食における食物アレルギーに関する情報提供
6. 機能性表示食品の制度見直し

# 1. 食品期限表示の設定のためのガイドラインの見直し

# 食品ロスの状況（令和4年度）

## 食品廃棄物等の発生状況と割合 <概念図>



資料：農林水産省及び環境省「令和4年度推計」

〔参考〕産業廃棄物の総排出量は3億7,592万トン（令和3年度）、一般廃棄物の総排出量は4,034万トン（令和4年度）

資料：環境省「産業廃棄物の排出・処理状況について」、「一般廃棄物の排出及び処理状況等について」

# 食品ロスの削減目標

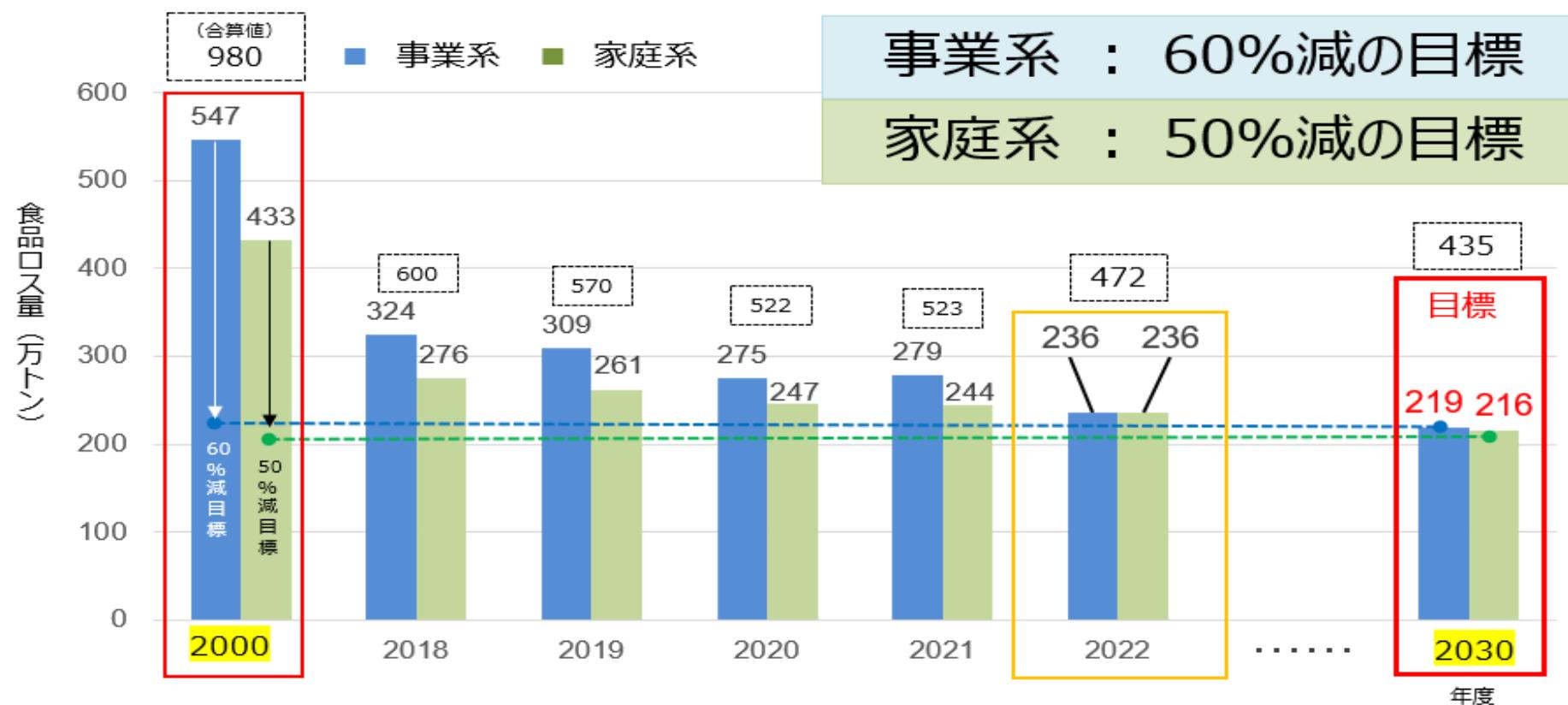
2000年度比で2030年度までに

①事業系食品ロスは、60%減

家庭系食品ロスは、50%減 ←あと20万トン削減

②食品ロス問題を認知して削減に取り組む消費者の割合を80%

※2024年度は74.9%



# 食品ロスによる経済損失及び温室効果ガス排出量

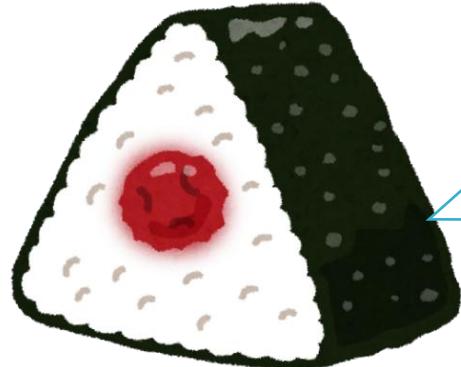
食品ロス削減について、消費者の行動変容をより促すためには、「経済損失」や「温室効果ガス排出量」といった消費者の共感を生む指標も合わせて公表することが望ましいことから、2021年度推計から食品ロス量を基に、食品ロスによる経済損失と温室効果ガス排出量を推計。

## 2022年度食品ロス量（472万トン）による経済損失及び温室効果ガス排出量

### ○食品ロスによる経済損失の合計 **4.0兆円**

国民一人当たりの食品ロスによる経済損失

**88円／日／人**



毎日、日本全体で  
おにぎり約1億個分  
のお金を捨てている  
計算

### ○食品ロスによる温室効果ガス排出量の合計 **1,046万t-CO2**

国民一人当たりの食品ロス削減によるCO2削減効果

**27°C ➡ 28°C**



食品ロスを8%（約37万  
トン）を減らすと、上記  
のエアコン設定温度変更  
と同等のCO2削減効果

※1 国民一人あたりは住民基本台帳の2023年1月1日時点の人口に対する値。

※2 経済損失は各部門（事業部門・家庭部門）にまたがるものと合計したものであり、食品ロスの削減による経済上の利得が全て家計に裨益するものではない。

※3 温室効果ガス排出量は各部門にまたがるものと合計したものであり、食品ロスからの排出が全て家庭からの排出としてカウントされるものではない。

# 食品ロス削減目標達成に向けた施策パッケージ

## 食品ロス削減目標達成に向けた施策パッケージ（令和5年12月22日）（抜粋）

### 【食品の期限表示の在り方】

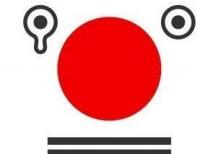
平成17年に厚生労働省及び農林水産省が策定した「食品期限表示の設定のためのガイドライン」について、期限表示の設定根拠や安全係数の設定等の実態を調査し、有識者から構成される検討会を設け、食品ロス削減の観点から見直す。

その際、賞味期限が到来した食品で「まだ食べることができる食品」の取扱いについての具体的な検討も行い、食品寄附活動の促進につなげる。

→ 消費者庁において検討を実施

# 食品期限表示の設定のためのガイドラインの見直し検討会（2024年度）

食品の期限表示について、食品関連事業者等における設定に係る考え方の実態調査及びヒアリングを行い、平成17年に厚生労働省及び農林水産省が策定した「食品期限表示の設定のためのガイドライン」を食品ロス削減と、食品の安全性の確保の両方の観点から、見直しを行った。



## 【検討項目】

### 1. ガイドライン改正

- (1) 消費期限と賞味期限の区別
- (2) 客観的な項目（指標）における代表的な試験
- (3) ハザードとリスク
- (4) その他

### 2. その他

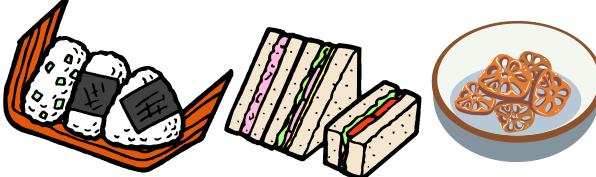
- (1) 賞味期限が到来した食品で「まだ食べることができる食品」の取扱い
- (2) 食品表示基準Q&Aについて(平成27年3月30日 消食表第140号) 改正

## 【構成員】

(◎座長、○副座長、五十音順、敬称略)

阿部 徹	一般財団法人食品産業センター 事業推進部部長
◎五十君 静信	東京農業大学 食品安全研究センター センター長
太田 順司	一般財団法人日本食品分析センター 大阪支所 微生物部副部長
○岡田 由美子	国立医薬品食品衛生研究所 食品衛生管理部 第三室室長
小林 富雄	日本女子大学 家政学部家政経済学科教授
柴田 譲人	国立医薬品食品衛生研究所 生化学部部長
森田 満樹	一般社団法人Food Communication Compass代表

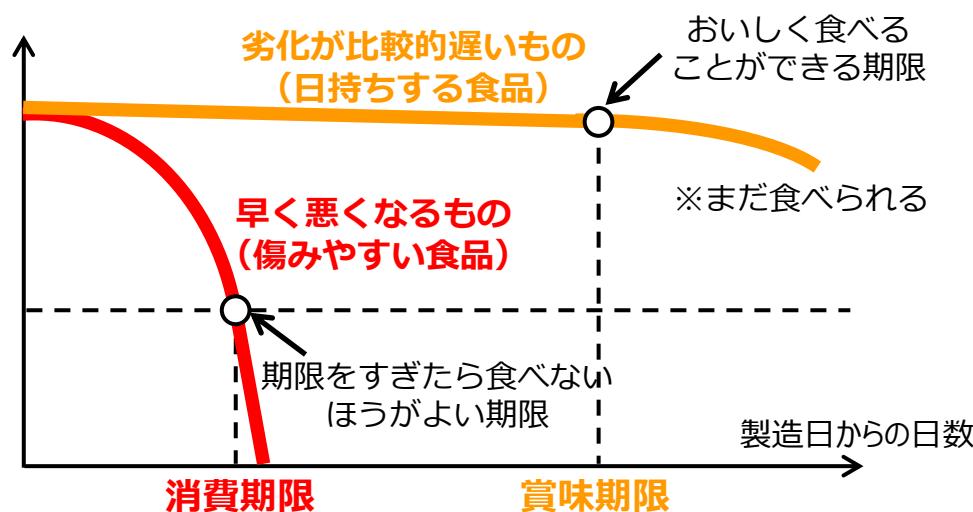
# 期限表示（消費期限・賞味期限）

	定義	表示がされている食品の例
消費期限	<p>食品表示基準第2条第1項第7号</p> <p>定められた方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他の品質の劣化に伴い安全性を欠くこととなるおそれがないと認められる期限を示す年月日をいう。</p>	<p>弁当、サンドイッチ、惣菜</p> 
賞味期限	<p>食品表示基準第2条第1項第8号</p> <p>定められた方法により保存した場合において、期待される全ての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日をいう。ただし、当該期限を超えた場合であっても、これらの品質が保持されていることがあるものとする。</p>	<p>菓子、カップめん、缶詰</p> 

【表示例】

名 称	いちごジャム
原材料名	いちご（国産）、砂糖、・・・
内 容 量	400 g
賞味期限	枠外下部に記載
保存方法	直射日光を避け、常温で保存
製 造 者	○○株式会社 東京都千代田区△△
賞味期限	25.12.1

【消費期限と賞味期限のイメージ】



# ガイドライン改正までの経緯

2024年5月

## 第1回検討会

期限表示制度の振り返り／検討の進め方

2024年7月～

期限表示の設定に係る実態調査及びヒアリング

2024年10月

## 第2回検討会

実態調査及びヒアリングの中間報告／表示期限を過ぎた食品の取扱

2024年12月

## 第3回検討会

実態調査及びヒアリングの最終報告／最近の知見／改正の方向性

2025年2月

## 第4回検討会

検討会取りまとめ（案）、改正ガイドライン（案）

2025年2月

2月7日～3月10日 パブリック・コメント

2025年3月

第5回検討会 パブリック・コメントを踏まえた改正ガイドライン（案）

2025年3月  
(3月28日)

改正「食品期限表示の設定のためのガイドライン」の公表

- 食品の期限設定については、**業界団体等が自主的に個別食品に係る期限設定のガイドライン等を作成する際の基礎**とすることを目的として、食品衛生学、科学、微生物学の専門家や業界関係者等から構成される専門家の意見を聴取した上で、**平成17年2月に厚労・農水共同通知**（以下「通知」という。）が定められており、食品表示制度が消費者庁に移管された後も、このガイドラインに則した期限設定が行われている。
- 通知では、生鮮食品から加工食品まで対象が多岐にわたるため、以下を規定  
①**食品の特性に配慮し、「理化学試験」、「微生物試験」等において数値化が可能な客観的な項目（指標）に基づき設定**すること。
  - ・「理化学試験」の項目：  
「粘度」、「濁度」、「比重」、「過酸化物価」、「pH」、「酸度」、「栄養成分」、「糖度」等
  - ・「微生物試験」の項目：  
「一般生菌数」、「大腸菌群数」、「大腸菌数」、「低温細菌残存の有無」、「芽胞菌の残存の有無」等
  - ・「官能検査」：  
人間の視覚・味覚・嗅覚などの感覚を通じて評価  
※適当な機器測定法が未開発の場合、機器よりも人間の方が感度が高い場合等に有効利用され得る。

②食品の特性に応じ、**設定された期限に対して1未満の係数（安全係数）をかけて、客観的な項目（指標）において得られた期限よりも短い期間を設定することが基本。**

※結果として期限が同一日になることもある。

例：品質が急速に劣化しやすい「消費期限」表記の食品

③商品アイテムが膨大、商品サイクルが早いといった食品を取り巻く現状を考慮し、個々の食品ごとに試験・検査をすることは現実的でないため、食品の特性等を十分に考慮した上で、**その特性が類似している食品の試験・検査結果等を参考に期限を設定することも可能**である。

④期限表示を行う製造者等は、**期限の設定根拠に関する資料等を整備・保管し、消費者等からの求めに応じて情報提供**すべし。

# 特性が類似している食品ごとの期限設定の状況(1/2)

※令和5年度時点の各業界団体による自主ルール

食品分類	設定期間の考え方
みそ	みその種類（米みそ、麦みそ等）によって3～12か月 【2018年見直し】
小麦粉	薄力・中力小麦粉で製造後1年、強力小麦粉で製造後6か月 【2020年見直し】
食肉製品	微生物検査及び官能検査の結果に0.8以下の係数を乗じる
醤油	醤油の種類（濃いくち、薄くち等）及び包装形態（プラスチック、ガラス等）によって8～24か月
パン	細菌検査及び官能検査の基準を設け、基準を満たす期間
植物油	油の種類（サラダ油、ごま油等）及び包装形態（缶、透明瓶等）によって1～2.5年
マーガリン	微生物検査、かび、理化学検査、官能検査の結果に変化を生じ始める時期に充分な余裕をもった期間
即席めん	官能検査及び理化学検査の結果から得られた賞味期限に1未満の安全係数をかける 【2013年見直し】

## 特性が類似している食品ごとの期限設定の現状(2/2)

※令和5年度時点の各業界団体による自主ルール

食品分類	設定期間の考え方
パスタ	理化学検査、細菌検査及び官能検査の結果から、製造後37か月 安全係数0.9 【2020年見直し】
凍り豆腐	理化学検査及び官能検査の結果から、5～6か月
納豆	10℃以下保存の場合 1週間前後
清涼飲料水	製造者が設定する商品価値限度と保存試験の結果を基本に、流通条件のバラツキ等を考慮する
コーヒー	レギュラーコーヒー：容器の種類により6～24か月、インスタントコーヒー：容器の種類により18～36か月
冷凍食品	魚フライ：12～18か月、コロッケ：8～12か月 安全係数0.7～0.8程度
食酢	風味（色、香り、味）の変化や濁り及び沈殿物の発生等を賞味期限の目安とする。穀物酢、米酢は2年間。
缶詰瓶詰	缶詰：36か月、瓶詰：24～12か月

# 「安全係数」に関する過去の通知

これまでの「安全係数」については、「食品表示基準Q&Aについて（平成27年3月30日消食表第140号）」において、「0.8以上を目安に設定する」旨が記述されていた。

## 食品表示基準Q&A

(加工－22) 加工食品に賞味期限を設定する場合、安全係数についてはどう設定すればいいのでしょうか。



(答)

客観的な項目（指標）に基づいて得られた期限に対して、一定の安全をみて、食品の特性に応じ、1未満の係数（安全係数）を掛けて期間を設定することが基本です。なお、安全係数は、個々の商品の品質のばらつきや商品の付帯環境などを勘案して設定されますが、これらの変動が少ないと考えられるものについては、0.8以上を目安に設定することが望ましいと考えます。また、食品ロスを削減する観点からも、過度に低い安全係数を設定することは望ましくないものと考えます。過度に低い安全係数で期限を設定した後、在庫を解消するために、期限の貼替えを行い、消費者に誤解を与えた事例もあることから、適切な安全係数を設定することが重要です。

# 「消費期限」に関する過去の通知

消費期限を表示する食品については、「製造日を含めておおむね5日以内」の考え方、「食品衛生法施行規則等の一部改正について（平成7年2月17日衛食第31号）」及び「飲食料品及び油脂の日本農林規格及び品質表示基準の日付表示に係る事項の改正について（平成7年2月17日7食流第392号）」で通知されていた。

## 食品衛生法施行規則等の一部改正について（抜粋）

平成7年2月17日厚生省生活衛生局長通知

### 第3 運用上の注意

#### 1 期限表示の記載等について

##### （3）消費期限を表示する食品について

消費期限を表示すべき食品等とは、定められた方法により保存した場合において品質が急速に劣化しやすい食品等であるが、これは、定められた方法により保存した場合において製造又は加工の日を含めておおむね5日以内の期間で品質が劣化する食品等をいうものであること。

なお、製造又は加工の日から品質保持期限までの期間が5日以内となる場合は、前記の品質が急速に劣化しやすい食品等に含まれるものであり、この場合にあっては、消費期限を記載するものとすること。

※ **平成20年に廃止され、この考え方はなくなっているが、調査によると、消費期限及び賞味期限を設定する際、これらの定義に拠らず、ある一定の日数を決め、それによって振り分けている品目が約3割存在している。**

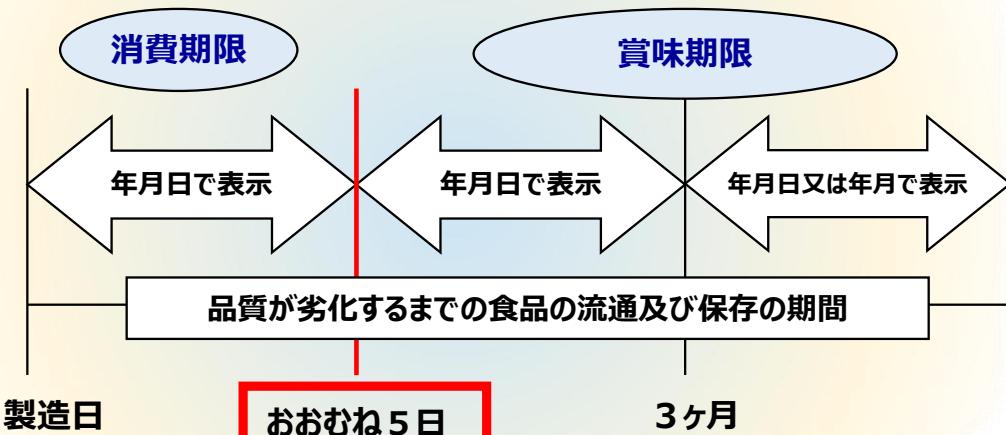
## 飲食料品及び油脂の日本農林規格及び品質表示基準の日付表示に係る事項の改正について（抜粋） 平成7年2月17日食品流通局長通知

### 第2 期限表示の基本的な考え方

1 食品の期限表示は、食品の保存性ないし品質の経時的変化の速さの特性に応じて次の区分により行う。

（1）品質が急速に変化しやすく、製造後製造日を含めおおむね5日以内に消費しなければ衛生上の危害が発生する恐れがある食品には「消費期限」（容器包装の開かれていない製品が表示された保存方法に従って保存された場合に、摂取可能であると期待される品質を有すると認められる期限をいう。）を年月日で表示する。

### ＜平成20年までのイメージ図＞

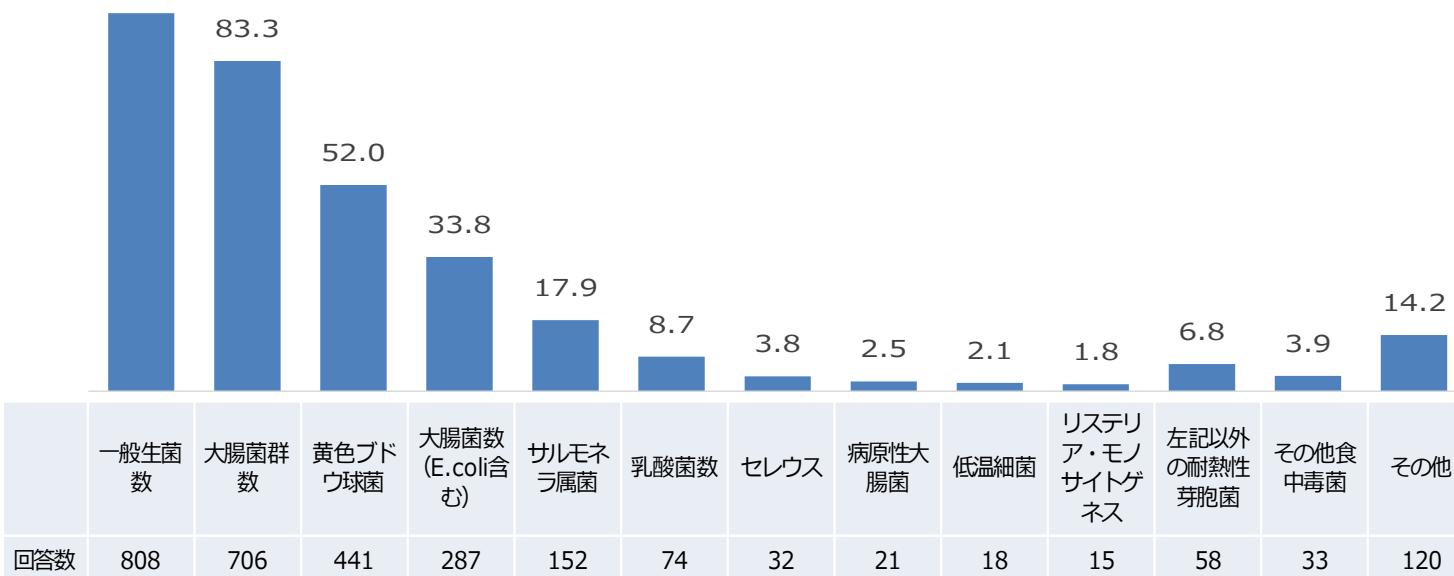


# 【実態調査】期限設定の指標

## ■期限設定の指標（微生物試験）

（微生物試験を指標としている品目 N=848）

（単位：%）



### ＜ヒアリング調査より＞

- ・旧衛生規範において、一般生菌数、大腸菌群数、黄色ブドウ球菌の指標があるため、それらを超えないよう期限を設定している。
- ・一般生菌数が最初に規定値を超える。
- ・野菜にはもともと一般生菌が一定数存在するため、野菜を含む食品は期限が早い。殺菌及び清浄した野菜についても一般生菌数が10の5乗を超えない期限しか使えないのはもったいないと感じる。

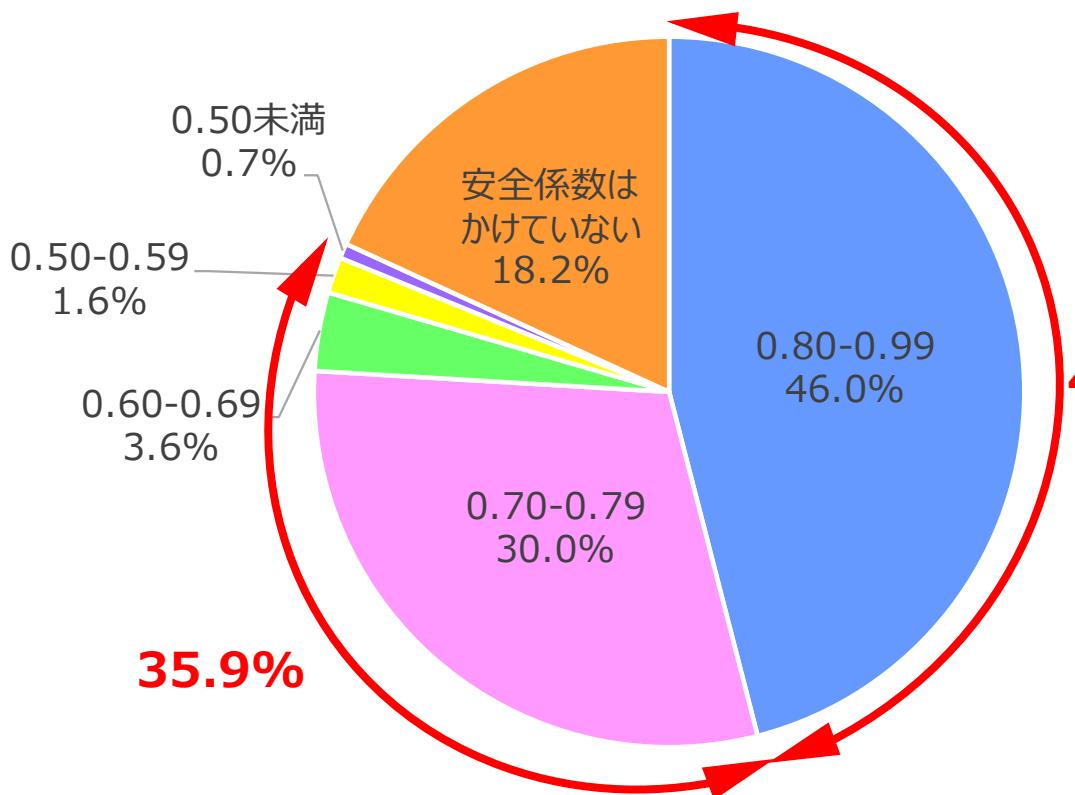
食品の特性にかかわらず、一般的に用いられている衛生指標である「一般生菌数」、「大腸菌群数」等の複数項目を用いて評価している事業者が多く、結果として必要以上に短い期限設定をしている例が認められた。

一方、検討会では、これまで危害要因として認識されておらず、期限設定の指標としても考慮されていない微生物があることが指摘された（リストリア等の低温でも増殖が可能な菌や嫌気性菌、耐熱性芽胞形成菌等）。

# 【実態調査】安全係数の設定状況

## ■安全係数

(N=1,035)



(消費者庁、2024年7~8月WEBアンケート、加工食品製造事業者585社)

	0.80-0.99	0.70-0.79	0.60-0.69	0.50-0.59	0.50未満	安全係数はかけていない	合計
カテゴリー1 (缶詰、レトルト)	回答数 (80)	61.3%	22.5%	3.8%	1.3%		100.0%
カテゴリー2 (冷凍品)	回答数 (168)	47.6%	29.2%	3.6%	1.2%	1.2% 17.3%	100.0%
カテゴリー3 (チルド品)	回答数 (229)	44.1%	35.8%	3.1%	2.2%	0.9% 14.0%	100.0%
カテゴリー4 (カテ1以外の常温品)	回答数 (403)	46.4%	23.8%	4.0%	2.0%	0.5% 23.3%	100.0%
カテゴリー5① (フローズンチルド商品の流通・保管時)	回答数 (63)	39.7%	41.3%				100.0%
カテゴリー5② (フローズンチルド商品の販売時)	回答数 (66)	34.8%	50.0%	1.5%	1.5%	1.5% 10.6%	100.0%
カテゴリー6 (期限表示省略可)	回答数 (26)	42.3%	23.1%	15.4%			100.0%

●全体では、安全係数の設定は「0.80～0.99」が最も多く、次いで「0.70～0.79」であった。

0.80未満を設定している品目は35.9%あった。

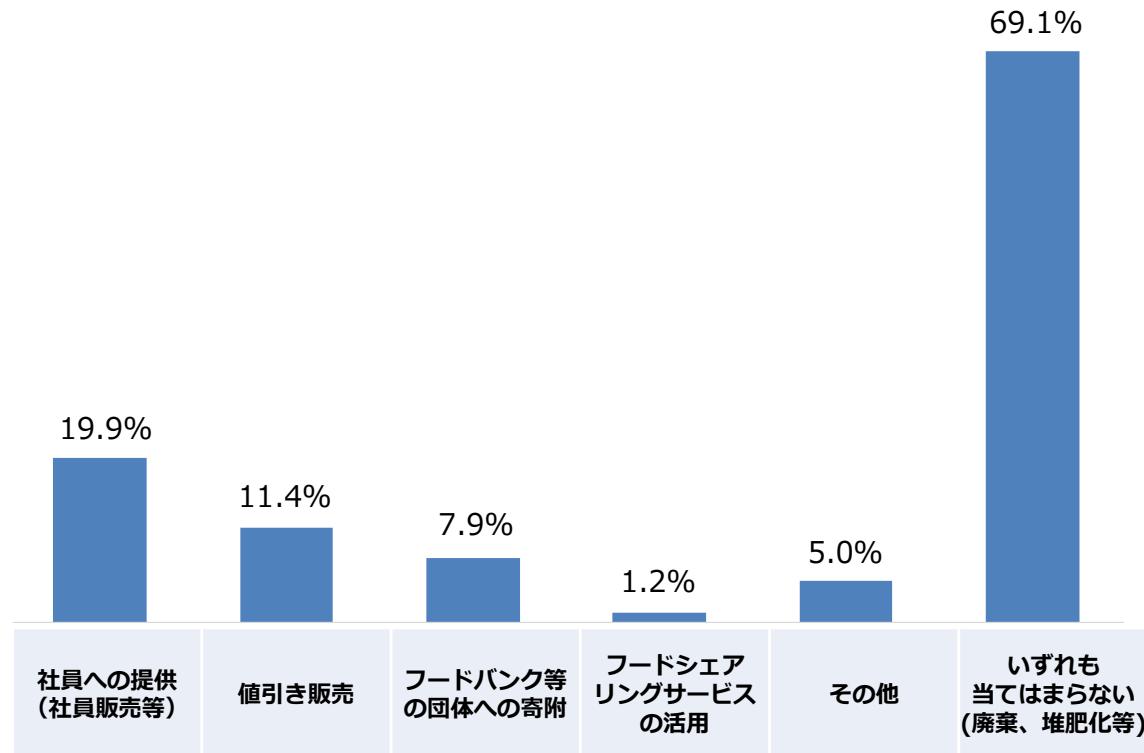
●カテゴリ別では、カテゴリ5では「0.70-0.79」が最も多かった。

●「安全係数をかけていない」品目は、伝統食品（しょうゆ、みそ、削節など）や菓子、そうざい、乾めん、漬物等が見受けられた。

# 【実態調査】賞味期限を過ぎた食品の取扱い

## ■ 賞味期限を過ぎた食品を食用に活用する取組

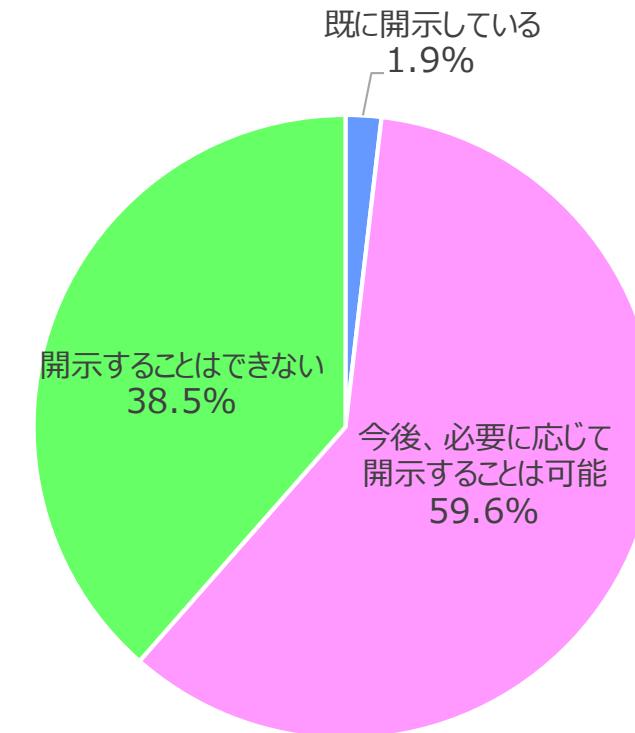
(賞味期限を設定している品目 N=823)



賞味期限を過ぎた食品を食用に活用する何らかの取組を行っている品目は、約3割。

## ■ 賞味期限を過ぎた食品の「食べることができる期限」に関する情報開示

(賞味期限を過ぎた食品で「まだ食べることができる食品」を食用に活用する何らかの取組を行っていると回答した事業者 N=270)



約6割が「今後、必要に応じて開示することは可能」と回答。

2024年7月31日～8月19日WEB調査（対象：加工食品を製造する食品関連事業者585社）

2024年9月3日～12月4日ヒアリング調査（対象：加工食品を製造する食品関連事業者11社）

# 「食品期限表示の設定のためのガイドライン」の見直し（2025年3月）

## ガイドラインの趣旨

- 事業者が、食品ロス削減の観点と食品の安全性の確保に関する科学的知見に基づく観点から、消費期限・賞味期限を設定できるよう策定。
- 事業者は、本ガイドラインを踏まえ、食品の特性等に応じて、科学的・合理的な根拠に基づく期限及び安全係数の設定を自ら考えて行うことが期待される。

$$\text{賞味期限} = \text{客観的な試験に基づく期限} \times \text{安全係数}$$

(例：80日) (例：100日) (例：0.8)

## 主な改正点①

### 食品の特性等に応じた「安全係数」の設定

- ・安全係数は1に近づけることが望ましい。
- ・加圧加熱殺菌しているレトルトパウチ食品等、変動が少なく客観的な試験に基づく期限で安全性が十分に担保されている食品は、安全係数を考慮する必要はないと考える。
- ・一方、数値は、微生物が増殖する可能性等の変動が大きい食品には、その特性に応じて設定する必要がある。

## 主な改正点②

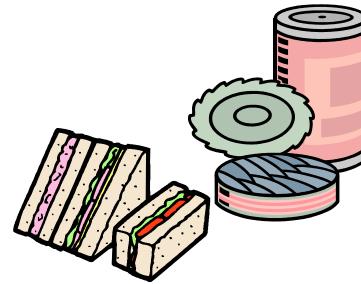
### 賞味期限を過ぎても「食べることができる期限」

- ・事業者は、消費者等から求められた場合には、まだ食べることができる期限の目安について、できる範囲で情報を提供するよう努める。

# 「食品期限表示の設定のためのガイドライン」改正のポイント

## 食品の特性等に応じた「安全係数」の設定

- 食品の特性等に応じ、安全係数は1に近づけること、差し引く時間や日数は0に近づけることが望ましい。



**安全の確保が第一です。**  
食品特性と安全性を踏まえ、  
適切な安全係数の設定を。



「0.8」の考え方  
もうありません。

安全係数が1に近づいても、



過ぎても必ずしもすぐに食べられない  
というわけではありません。

## 賞味期限を過ぎても「食べることができる期限」

- 消費者等から求められた場合には、まだ食べることができる期限の目安について、できる範囲で情報を提供するよう努める。

- 食べることができる期限  
(根拠がある場合)
- においや見た目で  
判断できること
- 十分加熱する等  
調理法の工夫



事業者において知見がある場合は、情報提供することにより  
食品ロス削減につなげていきましょう。

- 期限表示に関する消費者の理解促進のため、  
消費期限や賞味期限の説明を付記することも望ましい。

(例)

賞味期限（開封前）
25.9.6
おいしく召し上がっていただくための目安です

# 見直し後の「食品期限表示の設定のためのガイドライン」のポイント(1/2)

## 趣旨

- 事業者が、食品ロス削減の観点と食品の安全性の確保に関する科学的知見に基づく観点から、消費期限又は賞味期限を設定できるよう策定したもの。
- 事業者は、本ガイドラインを踏まえ、食品の特性等に応じて、科学的・合理的な根拠に基づく期限及び安全係数の設定を自ら考えて行うことが期待される。

改正のポイント	内容
<b>①消費期限又は賞味期限の設定</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>○ 本来の用語の定義に基づき、食品の特性等を考慮しどちらかを正しく表示する。</li><li>○ 「5日」で区別する考え方は用語の定義に基づく期限設定とは言えない。</li></ul>
<b>②食品の特性等に応じた客観的な項目（指標）及び基準の設定</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>○ その食品を最も理解している事業者が、特性等を勘案し、期限設定のための客観的な項目（指標）及び基準を科学的・合理的に自ら決定する必要がある。</li><li>○ HACCPに沿った衛生管理※での危害分析を踏まえ、食品の特性等を勘案し科学的・合理的に自ら決定する。</li></ul> <p>※ 令和3年から原則すべての食品等事業者が実施</p>

# 見直し後の「食品期限表示の設定のためのガイドライン」のポイント(2/2)

## 改正のポイント

## 内容

### ③食品の特性等に応じた「安全係数」の設定

賞味期限 =  
(例: 80日)  
客観的な試験に基づく期限 × 安全係数  
(例: 100日) (例: 0.8)

- 安全係数は1に近づけること、差し引く時間や日数は0に近づけることが望ましい。
- 一方、数値は、微生物が増殖する可能性等の変動が大きい食品には、その特性に応じて設定する必要がある。
- 加圧加熱殺菌しているレトルトパウチ食品等、変動が少なく元来の期限で安全性が十分に担保されている食品は、考慮する必要はないと考える。

### ④特性が類似している食品に関する期限の設定

- 本来、個々の食品ごとに試験・検査を行い、科学的・合理的に期限を設定する必要がある。
- 商品アイテムが膨大であること等を考慮すると、個々の食品で試験・検査を行うことは現実的でないため、特性が類似している食品を参考にした期限の設定も可能である。

### ⑤賞味期限を過ぎても「食べることができる期限」

- 消費者等から求められた場合には、まだ食べることができる期限の目安について、できる範囲で情報を提供するよう努める。

## 1. 期限の設定を行う食品関連事業者等に対して

### （1）定義に基づく「消費期限」又は「賞味期限」の設定

消費期限又は賞味期限を「5日」で区別する考え方は現在継承されていないことを周知するとともに、定義に基づく期限の設定を促す必要がある。

### （2）食品の特性に応じた指標

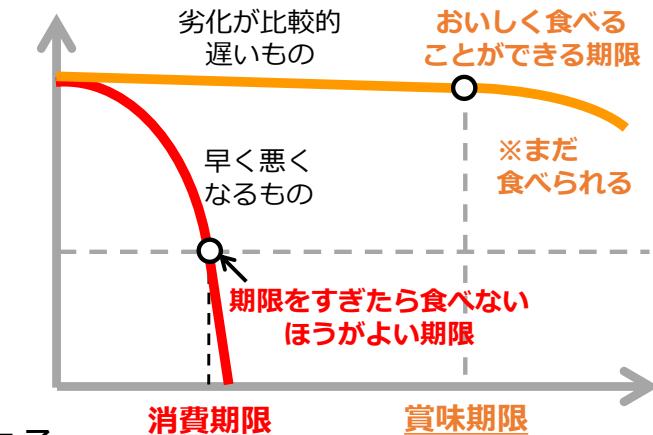
必要以上に多くの指標で評価を行い、結果として短い期限設定をしている例がある一方、これまでの指標では不足していると考えられる例もあるため、危害要因となり得る微生物の特徴（酸に強い、低温で増殖する等）を有する食品の特性等に基づき、自ら必要な指標を選定するよう促す。

### （3）安全係数

「0.8」の提示を見直すとともに、食品の特性等に応じて、安全係数はできるだけ1に近づけることが望ましいことを示す。安全性が十分に担保されている食品については安全係数を考慮しないこともありうる旨を示す必要がある。

### （4）賞味期限を過ぎてもまだ食べることができる期限の目安

食品ロス削減の観点から、まだ食べることができる期限の目安について開示を求められた場合には、情報提供に努めるよう促す。



## 2. 消費者に対して

### （1）「消費期限」と「賞味期限」の正しい理解

用語の意味について、引き続き正しい理解を促す必要がある。

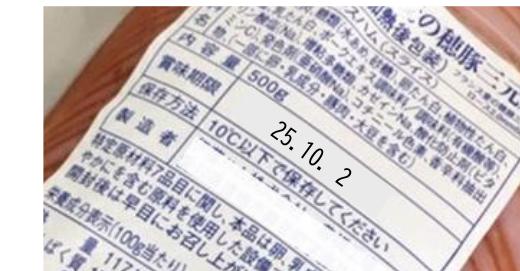


### （2）賞味期限を過ぎた食品の取扱い

賞味期限を過ぎた食品は、必ずしもすぐに食べられなくなるわけではないことの理解とともに、保存方法に留意するよう促す。

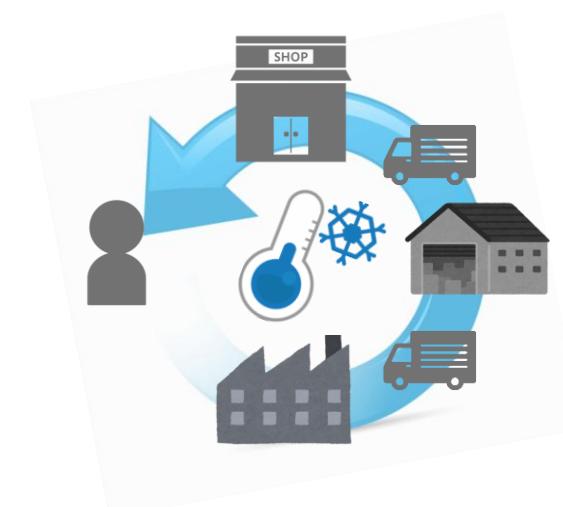
## 3. 行政や事業者団体

行政や事業者団体は、改正後の本ガイドラインの内容を普及・啓発する必要がある。



## 4. 将来的に検討が必要な課題

リステリアや、これまで病原大腸菌とされていなかった大腸菌等、低温でも増殖し危害要因となる場合があるが、冷蔵の温度帯を10°Cより低温にすることで、期限の延長と安全性の両立が可能である。直ちに実行することは困難であるものの、将来的には、原材料から小売までのフードチェーン及びコールドチェーン全体における保存温度を、国際基準を参考にしながら10°Cから更に低温で管理することに向けた検討を進めることが重要である。



## 2. 食品表示懇談会

- 「個別品目ごとの表示ルール」見直し
- 「食品表示へのデジタルツールの活用」検討

# 食品表示制度見直しに関する提言（～令和5年度）

食品表示ルールの見直しについては、消費者基本計画等に以下のとおり盛り込まれた。

## ◎ 経済財政運営と改革の基本方針2023（令和5年6月16日閣議決定）（抄）

こども用製品等の事故防止、消費生活相談のサービス向上への体制再構築、食品衛生基準行政の機能強化、悪質商法被害防止のための消費者教育、食品表示基準の国際基準への整合化を推進するとともに、食品ロス削減目標達成に向けた施策パッケージを年末までに策定する。

## ◎ 第4期消費者基本計画（令和2年3月31日閣議決定、令和3年6月15日改定）（抄）

「消費者にとって見づらい等の食品表示における課題を解決し、分かりやすく活用される食品表示とするため、食品表示の全体像に関する報告書（2019年8月消費者委員会食品表示部会）を踏まえ、消費者の表示の利活用の実態等の現状把握を行うことを目的とした調査等を実施し、その結果を踏まえた検討を行う。」

## ◎ 消費者基本計画工程表（令和5年6月13日消費者政策会議決定）（抄）

「食料供給のグローバル化の進展を踏まえ、合理的かつシンプルで分かりやすい食品表示制度の在り方について、国際基準（コーデックス規格）との整合性も踏まえながら、有識者から成る懇談会において順次議論していく。」

# 食品表示制度見直しに関する提言（令和6年度）

さらに、本年3月に閣議決定された「第5期消費者基本計画」に以下のとおり盛り込まれた。

## ◎ 第5期消費者基本計画（令和7年3月18日閣議決定）（抄）

### （時代に即した食品表示への対応）

合理的かつシンプルで分かりやすい食品表示制度の在り方について、有識者からなる食品表示懇談会において、引き続き、個別品目ごとの表示ルールの見直しや今後のデジタルツール活用の方向性についての検討を進めるとともに、議論の状況を踏まえながら、国際的な動向（コーデックス規格等）との整合性の検討を進めていく。

# 令和5年度食品表示懇談会

## 検討項目

- (1) 食品表示制度に関するこれまでの経緯と現在の情勢
- (2) (1)を踏まえ、今後の食品表示が目指していく方向性について、中長期的な羅針盤となるような制度の大枠を議論
- (3) その他

## 運営

- (1) 懇談会は原則公開（オンライン配信）
- (2) 令和5年度は4回程度開催
- (3) 来年度以降も継続開催

## スケジュール

- 10月13日（金） 第1回懇談会
- 11月24日（金） 第2回懇談会
- 1月30日（火） 第3回懇談会
- 3月 7日（木） 第4回懇談会
- 令和5年度内 中間報告（令和5年度報告）

## 構成員（令和5年度時点）

阿部 絹子	公益社団法人 日本栄養士会 常務理事
伊藤 匠美	亜細亜大学経営学部 教授
大角 亨	一般財団法人食品産業センター 専務理事
加藤 孝治	日本大学大学院総合社会情報研究科 教授
北口 善教	西本Wismettacホールディングス株式会社 シニアマネージャー
佐藤 秀幸	一般財団法人日本食品分析センター審査・認証部副部長
島崎 眞人	一般社団法人日本農林規格協会 専務理事
脊黒 勝也	一般社団法人日本食品添加物協会 専務理事
田中 弘之	東京家政学院大学人間栄養学部 教授
中澤 克典	独立行政法人日本貿易振興機構 理事
橋本 豊	一般社団法人全国スーパー・マーケット協会 調査役
廣田 浩子	一般社団法人全国消費者団体連絡会 政策スタッフ
間處 博子	株式会社生活品質科学研究所 代表取締役社長
森田 満樹	一般社団法人Food Communication Compass代表
湯川 剛一郎	一般社団法人食品表示検定協会 理事長（座長）

# 日本と諸外国における食品表示

- もとより、食品表示のルールは各国の食生活の実態に即して国ごとに定められるべきものではあるが、我が国の食品表示制度がコーデックスや、諸外国の表示制度より優れている部分もあれば、逆に諸外国から学ぶべきところもあるのではないかと考えられる。
- 我が国の食品表示制度は、消費者の多様なニーズに基づき改正を繰り返し、日本独自の表示事項の拡大も行ってきた。  
一方で、消費者への網羅的な情報開示という観点では、コーデックスやこれに準拠した諸外国の食品表示制度に比べると情報量が少ない側面もある。

# 日本と諸外国における食品の主な義務表示事項の比較① (消費者庁調べ)

項目	日本 	コーデックス 	EU 	アメリカ 	中国 
原材料一覧	表示方法 添加物と明確に区分して重量順に表示 ※ 個別的義務表示において、重量順表示の特例を設けている品目もある。 ※ 水は商習慣上も他法令においても、省略	原材料 (添加物含む) を重量順に全て表示	原材料 (添加物含む) を重量順に全て表示 (一部食品は特定の成分を参照しない場合は省略可)	原材料 (添加物含む) を重量順に全て表示	重量順に全て表示 (添加物としてまとめて表示も可)
	複合原材料 複合原材料の原材料は原則表示 (省略規定あり) 複合原材料の原材料は、重量割合 3 位以下かつ 5 %未満の場合 「その他」と表示可	複合原材料の原材料は原則表示 (省略規定あり)	複合原材料の原材料は原則表示 (省略規定あり)	複合原材料の原材料は全て表示	複合原材料の原材料は原則表示 (省略規定あり)
	順不同 なし	なし	2 %以下の原材料は順不同	2 %以下の原材料は順不同	2 %以下の原材料は順不同

# 日本と諸外国における食品の主な義務表示事項の比較② (消費者庁調べ)

項目	日本 	コーデックス 	EU 	アメリカ 	中国 
添加物	表示方法 原則、物質名で表示	具体名又は国際番号 (INS番号等) 表示	名称及び E 番号 (E+INS番号。EU で認可された食品添加物を示すコードナンバー) で表示	一般名で表示	一般名で表示 INS番号を併記可
	一括名 一部の添加物は物質名に代えて一括名のみの表示が可 (14種類)	一部の添加物は具体名に代えて一括名のみの表示が可 (香料等)	一部の添加物は具体名に代えて一括名のみの表示が可 (香料等)	一部の添加物は物質名に代えて一括名のみの表示が可 (香料等)	一部の添加物は物質名に代えて一括名のみの表示が可 (香料)
	用途名 8種の用途で用いるものは用途名を併記	25種の用途で用いるものは用途名を併記	24種の用途で用いるものは用途名を併記	5種の用途で用いるものは用途名を併記可能	22種の用途で用いるものは用途名を一般名又は国際番号と併記可
	栄養強化 表示免除 (一部の食品を除く)	添加物ではなく原材料として分類	添加物ではなく原材料として分類	添加物ではなく原材料として分類	添加物ではなく原材料として分類

# 日本と諸外国における食品の主な義務表示事項の比較③ (消費者庁調べ)

項目	日本 	コーデックス 	EU 	アメリカ 	中国 
消費賞味期限	食品の特性に応じて消費期限・賞味期限を表示	食品の特性に応じて消費期限・賞味期限を表示	食品の特性に応じて消費期限・賞味期限を表示	連邦レベルでは乳児用ミルクを除き表示義務なし(州ごとに規制)	保存可能期間を表示
アレルゲン	小麦、えび、かに、そば、卵、乳、落花生、くるみの8品目が義務 (次長通知:牛肉、豚肉、さば、さけなど20品目を推奨)	穀物(大麦、オーツ麦、小麦、ライ麦又はこれらの交雑株(スペルト小麦やコーラサン小麦等) )、甲殻類、卵、魚類、落花生、大豆、乳、木の実(アーモンド、カシューなッツ、クイーンズランドナッツ、くるみ、ピスタチオ、ブラジルナッツ、ヘーゼルナッツ、ペカンナッツ、マカダミアナッツ)、二酸化硫黄及び亜硫酸塩(10mg/kg又は10mg/L以上)、軟体動物、ごま、マスタード、セロリ、ルピナス	穀物(大麦、オーツ麦、小麦、ライ麦又はこれらの交雑株(スペルト小麦やコーラサン小麦等) )、甲殻類、卵、魚類、落花生、大豆、乳、木の実(アーモンド、カシューなッツ、クイーンズランドナッツ、くるみ、ピスタチオ、ブラジルナッツ、ヘーゼルナッツ、ペカンナッツ、マカダミアナッツ)、二酸化硫黄及び亜硫酸塩(10mg/kg又は10mg/L以上)、軟体動物、ごま、マスタード、セロリ、ルピナス	小麦、甲殻類(かに、ロブスター、えび等)、卵、魚類(バス、ヒラメ、タラ等)、落花生、大豆、乳、木の実(アーモンド、くるみ、ペカンナッツ等)、ごま	グルテンたんぱくを含有する穀物(小麦、ライムギ、大麦、スペルト小麦、またはこれらの交配種など)、甲殻類の動物(エビ、ロブスター、カニなど)、魚、卵、落花生、大豆、乳及び乳製品(乳酸を含む)、ナッツが推奨表示

# 日本と諸外国における食品の主な義務表示事項の比較④ (消費者庁調べ)

項目	日本 	コーデックス 	EU 	アメリカ 	中国 
栄養成分の量・熱量	熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム（「食塩相当量」で表示）の5項目を表示 ※合理的な推定により得られた値の表示が可能	熱量、たんぱく質、脂質、糖質（炭水化物から食物纖維を除いたもの）、ナトリウム、飽和脂肪酸、総糖類の量の7項目を表示	熱量、脂質、飽和脂肪酸、炭水化物、糖類、たんぱく質、食塩を表示	熱量、脂質、飽和脂肪酸、トランス脂肪酸、コレステロール、ナトリウム、炭水化物、食物纖維、糖類、添加糖類、たんぱく質、ビタミンD、カルシウム、鉄、カリウムを表示	熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウムを表示
強調栄養表示	任意（表示する場合は規定あり）	任意	任意（表示する場合は規定あり）	任意（表示する場合は規定あり）	任意（表示する場合は規定あり）
包装前面表示	検討中	任意又は義務	任意（加盟国がそれぞれのルールを制定） ※EU域内統一のルールは検討中	検討中	（調査中）

# 日本と諸外国における食品の主な義務表示事項の比較⑤ (消費者庁調べ)

項目	日本 	コーデックス 	EU 	アメリカ 	中国 
量 原 材 料 表 示 の	なし（特色のある原材料（品種や有機である旨等）に関する事項については、コーデックスと類似した規定あり）	商品名や文字、図等で強調されている原材料は、製品中の使用割合（%）を併せて表示	商品名や文字、図等で強調されている原材料は、製品中の使用割合（%）を併せて表示	連邦レベルでは表示義務なし ※果汁ジュースのみ一部規定あり	価値や特徴のある原材料を特に強調する場合は、配合割合を表示
加 工 原 産 地 原 料	製品に占める重量割合上位1位の原材料の原産地又は製造地を表示	なし	特定の食品は義務表示 ※はちみつの採蜜地、オリーブ油（オリーブの産地）	なし	なし
組 遺 伝 え 子	遺伝子組換え農産物である旨を表示（最終製品に組み換えられた遺伝子が検出されないものは対象外）	なし	遺伝子組換え農産物である旨を表示（最終製品に組み換えられた遺伝子が検出されないものも対象）	遺伝子組換え農産物である旨を表示（最終製品に組み換えられた遺伝子が検出されないものは対象外） ※情報開示基準として食品表示の規定とは別に定めており、電子・デジタルリンクを用いた情報提供も可能	遺伝子組換え食品である旨を表示（最終製品に組換えられた遺伝子が検出されないものはその旨を表示）
識 別 ロ ッ ト	なし	生産工場及びロットを識別するために番号又は平文で表示	賞味・消費期限により月及び日が表示されている場合等は省略可能	連邦レベルでは表示義務なし	推奨表示

# 令和5年度食品表示懇談会の取りまとめ概要①

合理的でシンプルかつ分かりやすく国際整合性のある食品表示制度の検討を行うため、食品表示懇談会を開催。

今後の食品表示が目指していく方向性について、中長期的な羅針盤となるような食品表示制度の大枠の議論を行い、以下の方向性がとりまとめられた。

## (1) 諸外国との表示制度の整合性について

- ・大きな方向性としては、我が国の状況や諸外国の「包装食品の表示に関するコーデックス一般規格」への対応況を踏まえつつ、合わせられるところについては、合わせていく。

## (2) 個別品目ごとの表示ルールについて ⇒ 分科会

- ・横断的な基準に合わせる方向で見直すことを基本としつつ、食品ごとの個別の事情や制定の経緯、消費者の要望等を踏まえながら検討。

(2024年度は22品目の見直し検討を実施、2025年度は17品目を見直し検討予定)

- ・容器包装への表示の改版の機会を考慮し、旧JAS法由来事項に加えて、旧食品衛生法由来事項についても2025年度に見直しを検討。

## (3) 食品表示へのデジタルツールの活用について ⇒ 分科会

- ・容器包装への表示に代えて代替的な手段によって情報提供を充実させることとした場合の議論を進めていく必要。
- ・新たに管理すべき情報や、その情報の管理方法や提供手段についても議論を進める必要。
- ・情報の管理方法や情報を伝達する媒体、デジタルを活用した制度をどのように運用していくのか等技術的な課題についても議論。

## （4）改正内容の施行時期について

各改正事項の施行時期や経過措置期間の終了時期を極力合わせるなど、実施時期の予見可能性を高めるための方策も含めて議論。

## （5）食品表示制度の消費者への周知について

食品表示を正しく活用していただけるよう、制度の周知普及を実施。

## （6）各検討事項の議論の進め方について

各検討事項については、各分野の専門家からなる議論の場（令和6年度からはデジタル活用と個別品目の表示ルールの2分科会）を設け検討。

# 食品表示懇談会の今後の進め方

- 表示の改版に伴う事業者の負担に配慮し、各改正事項について十分な経過措置期間を設けるとともに、経過措置終了時期を極力揃える。
- これにより、食品表示の改正に関する予見可能性を高めつつ、何度も改版しなくてよいようにする。

R5年度	R6年度	R7年度	R8年度～	
食品表示懇談会 (国際基準との整合性等)	食品表示制度の中長期的な大枠についての議論	分科会からの提言等を議論	分科会からの提言等を議論	検討課題について順次検討
分科会① デジタルツールの活用		デジタルツールの活用について、コーデックスでの議論も踏まえながら、技術的な課題から検討		
分科会② 個別品目毎のルール		・品目ごとに業界等からの要望を懇談会において聴取 ・具体的な改正内容の検討		各改正事項について極力経過措置終了時期を揃える

## 2. 食品表示懇談会

－「個別品目ごとの表示ルール」見直し

－「食品表示へのデジタルツールの活用」検討

# 令和6・7年度個別品目ごとの表示ルール見直し分科会

## 検討項目

- (1) 横断的な基準に合わせる方向で見直すことを基本としつつ、食品ごとの個別の事情や制定の経緯、消費者の要望等を踏まえながら検討
- (2) 表示基準がその時々の情勢に照らして妥当なものであるかどうかを定期的に確認することについて検討

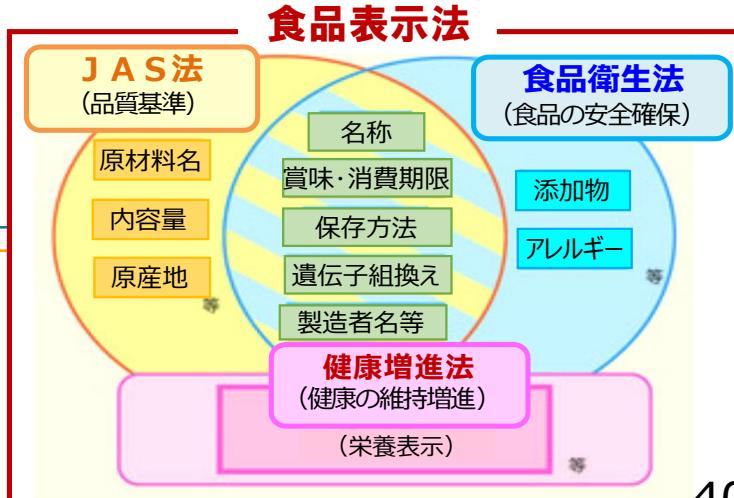
## 構成員

阿部 徹	一般財団法人 食品産業センター 事業推進部 部長
小川 美香子	東京海洋大学 学術研究院 食品生産科学部門 准教授
澤木 佐重子	公益社団法人 全国消費生活相談員協会 食の研究会代表
島崎 真人	一般社団法人 日本農林規格協会 専務理事
森田 満樹	一般社団法人Food Communication Compass 代表
森光 康次郎	国立大学法人 お茶の水女子大学大学院 人間文化創成科学研究科 教授（座長）

# 食品に係る加工食品の表示基準（JAS法関連事項）の変遷

令和5年度食品表示懇談会  
第2回資料2から抜粋

昭和25年～ (1950年)	JAS格付品 にのみ表示義務 (個別に義務付け)	<p>＜背景＞・戦後の混乱期にまがい物が横行したことを背景に、JAS法（農林物資規格法）の制定</p> <p>＜目的＞・適正な規格の制定普及による農林物資の品質の向上、生産の合理化、取引の単純公正化 及び使用または商品の合理化（粗悪品の排除、食品・農林水産品の品質向上）</p> <p>＜表示基準の位置付け＞・JAS規格の一部として表示基準を規定（JAS格付品のみに表示義務）</p>
昭和45年～ (1970年)	基準のある 品目にのみ 表示義務 (個別に義務付け)	<p>＜改正＞・JAS法（農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律）を改正し、品質表示基準制度を創設</p> <p>＜目的＞・農林物資の品質に関する適正な表示を行なわせることによって一般消費者の選択に資するため</p> <p>＜表示基準の位置付け＞</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・JAS規格から分離する形で品質表示基準を制定（JAS規格制定品目を中心に作成され、JAS規格はなく品質表示基準のみの品目もあり）</li> <li>・品質表示基準のある品目に表示義務</li> <li>・最初の品質表示基準を制定（昭和46年）（果実飲料、炭酸飲料）その後、品目ごとに順次制定</li> </ul>
平成11年～ (1999年)	全ての加工食品 に表示義務 (品目横断的に 義務付け)	<p>＜改正＞・品質表示基準の対象を全ての農林物資に拡大</p> <p>＜目的＞・食品の多様化、消費者の食品の品質及び安全性や健康に対する関心の高まり等に対応して、 食品の表示制度を充実強化するため</p> <p>＜表示基準の位置付け＞</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・すべての加工食品を対象に品目横断的な品質表示基準を制定（平成12年）</li> <li>・個別の品質表示基準があった品目は、品目横断的な基準に加え、個別の 基準を上乗せ</li> </ul>
平成25年～ (2013年)	対象範囲に変更なし いわゆる品質表示の 部分は、原則その まま移行	<p>＜食品表示法の制定＞</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・JAS法等3法の食品表示に関する規定を統合して包括的かつ一元的な食品表示制度とするため食品表示法を創設</li> <li>・食品表示法に基づく食品表示基準を制定（平成27年）</li> <li>・品質表示の部分は、原則そのまま移行</li> </ul>



# 食品表示法基準、公正競争規約、JAS規格について

食品表示基準	<p>○<u>全ての食品関連事業者が守る義務表示等を規定する制度</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>・食品を摂取する際の安全性及び一般消費者の自主的かつ合理的な食品選択の機会を確保するため、全ての食品関連事業者に対して、生鮮食品や加工食品の容器包装等へ表示する表示事項を規定。</li><li>・食品表示基準に従わない表示をした場合は、罰則等が伴う。 (根拠法令：食品表示法)</li></ul>
公正競争規約	<p>○<u>業界団体が自主的に表示する事項（業界ルール）を設定する制度</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>・景品表示法第31条の規定により、事業者団体が公正取引委員会及び消費者庁長官の認定を受けて、表示又は景品類に関する事項について自主的に設定する業界ルール。</li><li>・規約に参加していない事業者には適用されない。 (根拠法令：不当景品類及び不当表示防止法（景品表示法）)</li></ul> 
JAS規格 (ここでは主に一般JAS)	<p>○<u>品質等を定めた基準を満たしたものにJASマークを付す制度</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>・農林水産大臣が、食品の品位、成分等の品質についての日本農林規格（JAS規格）を定め、規格を満たす食品にJASマークを付す制度。</li><li>・現在は規格において各品目の表示方法の規定はしていない。 (根拠法令：日本農林規格等に関する法律)</li></ul> 

※簡単に説明するためにまとめたものであるため、正確に違いを確認したい場合は、それぞれの根拠法令から目的等をご確認ください。

# 「個別品目ごとの表示ルール」見直しの考え方

- 食品表示基準の別表で規定されている個別品目ごとのルールについては、JAS規格に表示基準があった時代から、まがいもの防止や消費者への情報提供の観点からその役割を果たしてきたが、横断的な表示基準が策定され、時代とともにその役割が終了しているものもあると思われる。
- 令和5年度食品表示懇談会の取りまとめにあるように「個別品目ごとの表示ルール」については、横断的な表示基準が策定されてから本格的な見直しを行っていないことから、令和6年度は「個別品目ごとの表示ルール」について、品目ごとに関係する業界団体からヒアリングを実施し、ルールの要否及び改正の必要性について検討する。
- なお、食品表示基準を改正する際は、複数品目まとめて、ヒアリング等踏まえて作成する改正案について、パブリックコメントの実施、消費者委員会への諮問など所定の手続きを経て改正することとなる。

## ＜ヒアリングについて＞

- ・個別品目ごとの表示ルールの各事項ごと（別表ごと）に必要性の有無を確認し、残す場合は、合理的な必要性を確認する。

別表第3 食品の定義	別表第19 追加的な表示事項
別表第4 個別の表示ルール（名称、原材料名、添加物、内容量）	別表第20 表示の様式
別表第5 名称の規制	別表第22 表示禁止事項

- ・旧JAS法関連事項（品質表示事項）以外の衛生部分は、ヒアリング対象外となる。ただし、業界団体から改正の要望があれば、ヒアリングの場で聞くこととする。

- ・ヒアリングが1回で不十分な場合や、業界の検討状況等により、複数回ヒアリングすることも想定されるが、全ての品目について令和6～7年度の2年間で、一定の結論を得ることとする。なお、やむを得ない理由等により時間が必要な場合は、検討時期を明確にした上で検討を継続することを想定。

(参考) 個別品目ごとのルールについて (1/2)

業界団体	個別的義務表示がある品目	別表第3	別表第4				別表第5	別表第19	別表第20	別表第22
		食品の定義	横断的義務表示事項に係る個別ルール				名称規制	加工食品の個別的義務表示	表示の様式・方法	表示禁止事項
			名称	原材料名	添加物	内容量				
日本食肉加工協会	ベーコン類	●	●	●	●	—	●	—	—	●
	ハム類	●	●	●	●	—	●	—	—	●
	プレスハム	●	●	●	●	—	●	●	●	●
	混合プレスハム	●	●	●	●	—	●	●	●	●
	ソーセージ	●	●	●	●	—	●	●	●	●
	混合ソーセージ	●	●	●	●	—	●	●	●	●
	チルドハンバーグステーキ	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	チルドミートボール	●	●	●	●	●	●	●	●	●
日本缶詰びん詰レトルト食品協会	農産物缶詰及び農産物瓶詰	●	●	●	—	—	—	●	●	●
	畜産物缶詰及び畜産物瓶詰	●	●	●	—	—	—	●	●	●
	調理食品缶詰及び調理食品瓶詰	●	●	●	—	—	—	●	●	●
	レトルトパウチ食品	●	●	●	●	●	—	●	●	●
	魚肉ハム及び魚肉ソーセージ	●	●	●	●	●	●	●	●	●
全国清涼飲料連合会	炭酸飲料	●	●	●	—	—	—	—	—	●
日本果汁協会	果実飲料	●	●	●	●	—	—	●	●	●
日本マーガリン工業会	マーガリン類	●	●	●	●	—	●	●	●	—
日本パン工業会	パン類	●	●	●	—	●	—	—	—	—
日本植物油協会	食用植物油脂	●	●	●	●	—	●	—	—	●
全国トマト工業会	にんじんジュース及びにんじんミックスジュース	●	●	●	—	—	●	—	—	●
	トマト加工品	●	●	●	—	—	●	●	●	●
日本ソース工業会	ウスターソース類	●	●	●	●	—	●	—	—	●

(参考) 個別品目ごとのルールについて (2/2)

業界団体	個別的義務表示がある品目	別表第3 食品の定義	別表第4 横断的義務表示事項に係る個別ルール				別表第5 名称規制	別表第19 加工食品の個別的義務表示	別表第20 表示の様式・方法	別表第22 表示禁止事項
			名称	原材料名	添加物	内容量				
日本醤油協会	しょうゆ	●	●	●	—	—	●	—	—	●
日本ジャム工業組合	ジャム類	●	●	●	●	●	—	●	●	●
全日本漬物協同組合連合会 全国漬物検査協会	農産物漬物	●	●	●	●	—	—	—	—	●
日本パスタ協会	マカロニ類	●	●	●	●	—	●	●	●	●
全国乾麺協同組合連合会	乾めん類	●	●	●	●	●	—	●	●	●
全国マヨネーズ・ドレッシング類協会	ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料	●	●	●	—	●	●	—	—	●
日本冷凍食品協会	調理冷凍食品	●	●	●	●	●	—	●	●	●
全国味噌工業協同組合連合会	みそ	●	●	●	—	—	●	—	—	●
全国食酢協会中央会	食酢	●	●	—	●	—	●	●	●	●
日本スープ協会	乾燥スープ	●	●	●	●	●	●	●	●	●
風味調味料協議会	風味調味料	●	●	●	—	—	—	●	●	●
日本即席食品工業協会	即席めん	●	—	●	●	●	—	●	—	●
日本豆乳協会	豆乳類	●	●	●	●	—	●	●	●	●
全国削節工業協会	削りぶし	●	●	●	—	●	●	●	●	●
(日本水産資源保護協会)	煮干魚類	●	●	●	—	●	—	—	—	●
日本わかめ協会	乾燥わかめ	●	●	●	—	—	●	—	—	●
	塩蔵わかめ	●	●	●	—	—	●	●	●	●
全国凍豆腐工業協同組合連合会	凍り豆腐	●	●	●	●	●	—	●	●	●
全国珍味商工業協同組合連合会	うに加工品	●	●	●	—	—	●	●	●	●
	うにあえもの	●	●	●	—	—	●	●	●	●
—	チルドぎょうざ類	●	●	●	●	●	●	●	●	●

# 廃止の例：ぎょうざ

令和5年度食品表示懇談会第2回資料2から抜粋

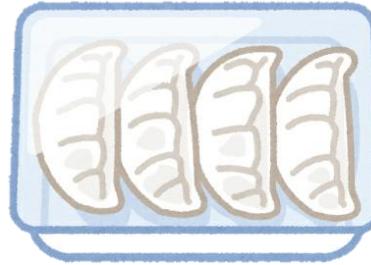
- 同じ原材料を用いた製品であっても、保存温度、流通形態によって「原材料名」の表示方法が異なる。

例：ぎょうざ

冷凍の場合「調理冷凍食品」に該当し、  
個別ルールに従い表示

名称	冷凍ぎょうざ
原材料名	野菜（キャベツ、長ネギ、ニラ、生姜、にんにく）、豚肉、調整ラード、豚背油、食塩、つなぎ（小麦粉、粉末麦芽、小麦たん白）、ガラスープ、醤油、焼酎、オイスターソース、豚エキス、水あめ、砂糖、ゼラチン、胡椒、皮（小麦粉、澱粉、植物油脂、食塩）/.....
原料原産地名	国内製造（小麦粉）

「皮以外の原材料」と「皮」の重量を比較し、重量順に表示



チルドの場合「チルドぎょうざ類」に該当し、  
個別ルールに従い表示

名称	チルドぎょうざ
原材料名	野菜（キャベツ、長ネギ、ニラ、生姜、にんにく）、皮（小麦粉、澱粉、植物油脂、食塩）、豚肉、調整ラード、豚背油、食塩、つなぎ（小麦粉、粉末麦芽、小麦たん白）、ガラスープ、醤油、焼酎、オイスターソース、豚エキス、水あめ、砂糖、ゼラチン、胡椒 /.....
原料原産地名	国内製造（小麦粉）

上記以外（冷蔵・常温など）は、個別ルールがないため横断ルールにより表示

名称	惣菜
原材料名	小麦粉、豚肉、キャベツ、調整ラード、澱粉、豚背油、長ネギ、ニラ、植物油脂、生姜、にんにく、食塩、ミックス粉（小麦粉、粉末麦芽、小麦たん白）、ガラスープ、醤油、焼酎、オイスターソース、豚エキス、水あめ、砂糖、ゼラチン、胡椒 /.....
原料原産地名	国内製造（小麦粉）

①食肉、②魚肉、③野菜、④つなぎ、  
⑤皮、⑥その他のものの重量を比較し、重量順に表示

品目横断ルールにより、重量順に表示（まとめ表示も可）

# 各品目ごとの分科会における検討結果の概要①

第1回から第7回までの議論を行った結果、

- 完全に廃止した品目があった（調理冷凍食品、チルドハンバーグステーキ、チルドミートボール、チルドぎょうざ類、炭酸飲料、即席めん、うにあえもの）
- 定義・名称は維持したいという要望が多くあった。
- 原材料名等については、横断的な基準で対応可能であり、廃止しても問題ないという意見も多くあった。
- 品目の特性に応じて、語句の修正や、個別的義務表示事項を残したいという意見があった。

●：維持、△：一部改正、×：廃止、—：次回検討、■：ルールなし

分科会	個別的義務表示がある品目	別表第3	別表第4				別表第5	別表第19	別表第20	別表第22
		食品の定義	横断的義務表示事項に係る個別ルール				名称規制	加工食品の個別的義務表示	表示の様式・方法	表示禁止事項
			名称	原材料名	添加物	内容量				
第1回 (5/29)	調理冷凍食品	×	×	×	×	×		×	×	×
第2回 (6/18)	ハム類	△	—	—	—		—			—
	ソーセージ	△	—	—	—		—	—	—	—
	チルドハンバーグステーキ	×	×	×	×	×	×	×	×	×
	チルドミートボール	×	×	×	×	×	×	×	×	×
	チルドぎょうざ類	×	×	×	×	×	×	×	×	×
第3回 (7/22)	マーガリン類（1回目）	●	●	●	×		●	●	●	
	みそ	●	●	×			●			△
	炭酸飲料	×	×	×						×

## 各品目ごとの分科会における検討結果の概要②

●：維持、△：一部改正、×：廃止、■：ルールなし

分科会	個別的義務表示がある品目	別表第3	別表第4				別表第5	別表第19	別表第20	別表第22
		食品の定義	横断的義務表示事項に係る個別ルール				名称規制	加工食品の個別的義務表示	表示の様式・方法	表示禁止事項
			名称	原材料名	添加物	内容量				
第4回 (8/28)	即席めん	×	■	×	×	×	■	×	■	×
	マカロニ類	●	△	×	×	■	●	×	×	×
	ジャム類	●	●	×	×	×	■	△	×	△
第5回 (9/27)	うに加工品	△	△	×	■	■	△	△	×	×
	うにあえもの	×	×	×	■	■	×	×	×	×
	乾燥わかめ	△	△	●	■	■	△	■	■	△
	塩蔵わかめ	●	●	△	■	■	●	△	△	△
第6回 (10/30)	農産物缶詰及び農産物瓶詰	△	△	×	■	■	■	△	△	×
	畜産物缶詰及び畜産物瓶詰	△	△	×	■	■	■	△	△	×
	調理食品缶詰及び調理食品瓶詰	△	×	×	■	■	■	△	×	×
第7回 (11/27)	レトルトパウチ食品	△	×	×	×	●	■	×	×	△
	魚肉ハム及び魚肉ソーセージ	△	△	×	×	×	●	×	×	×
	パン類	△	●	×	■	×	■	■	■	■
	マーガリン類（2回目）	●	●	●→×	×	■	●	●	●	■

ここまで内容は令和6年度末に改正 (経過措置：令和12年3月31日まで)

# 各品目ごとの分科会における検討結果の概要③

●：維持、△：一部改正、×：廃止、■：ルールなし

分科会	個別的義務表示がある品目	別表第3	別表第4				別表第5	別表第19	別表第20	別表第22
			横断的義務表示事項に係る個別ルール							
		食品の定義	名称	原材料名	添加物	内容量	名称規制	加工食品の個別的義務表示	表示の様式・方法	表示禁止事項
第8回 (1/21)	果実飲料	△	△	検討	×			△	△	検討
	豆乳類	●	●	×	×		●	△	●	×
第9回 (3/14)	乾燥スープ <sup>®</sup>	△	●	×	×	×	●	×	×	検討
	風味調味料	△	検討	×				×	×	×
	しょうゆ	●	●	×			●			△
第10回 (6/24)	凍り豆腐	●	●	×	×	×		×	×	×
	乾めん類	●	●	×	×	×		△	△	●
第11回 (7/16)	削りぶし	△	△	×		×	×	×	×	×
	煮干魚類	●	●	×		×				×
	食酢	●	●		×		×	△	△	△
第12回 (8/26)	ドレッシング及び ドレッシングタイプ調味料	△	△	×		×	△			×
	食用植物油脂	△	△	×			×			△
	農産物漬物	△	●	検討						×

# 各品目ごとの分科会における検討結果の概要④

●：維持、△：一部改正、×：廃止、■：ルールなし

分科会	個別的義務表示がある品目	別表第3 食品の定義	別表第4 横断的義務表示事項に係る個別ルール				別表第5 名称規制	別表第19 加工食品の 個別的義務表示	別表第20 表示の様式 ・方法	別表第22 表示禁止 事項
			名称	原材料名	添加物	内容量				
第13回 (9/19)	トマト加工品	△	●	△			△	△	△	×
	にんじんジュース及び にんじんミックスジュース	●	●	△			●			×
	ウスターソース類	●	●	△			●			×
第14回 (10/22)	ベーコン類									
	ハム類									
	プレスハム									
	混合プレスハム									
	ソーセージ									
	混合ソーセージ									

# 食品表示基準（令和7年3月28日公布）改正事項

第1回令和7年度食品表示懇談会資料2から抜粋

## 3. 個別品目ごとの表示ルールの見直し

(概要) 令和5年度食品表示懇談会の取りまとめにあるように「個別品目ごとの表示ルール」については、横断的な表示基準が策定されてから本格的な見直しを行っていないことから、令和6年度に開催された「個別品目ごとの表示ルール見直し分科会」における、品目ごとに関係する業界団体からのヒアリング、ルールの要否及び改正の必要性についての検討の結果を踏まえ、食品表示基準を見直す。

(対象) 別表第3 「食品の定義」、別表第4 「個別の表示ルール（名称、原材料名、添加物、内容量）」  
別表第5 「名称の規制」、別表第19 「追加的な表示事項」  
別表第20 「表示の様式」、別表第22 「表示禁止事項」

### ●令和6年度検討→改正済み（20品目）

調理冷凍食品、チルドハンバーグステーキ、チルドミートボール、チルドぎょうざ類、マーガリン類、みそ、炭酸飲料、即席めん、マカロニ類、ジャム類、うに加工品、うにあえもの、乾燥わかめ、塩蔵わかめ、農産物缶詰及び農産物瓶詰、畜産物缶詰及び畜産物瓶詰、調理食品缶詰及び調理食品瓶詰、レトルトパウチ食品、魚肉ハム及び魚肉ソーセージ、パン類、（ハム類、ソーセージは定義のみ先行して改正）

### ●令和6年度検討→分科会での検討は終了、令和7年度検討分と併せて改正予定（5品目）

果実飲料、豆乳類、乾燥スープ、風味調味料、しょうゆ

### ●令和7年度検討予定（17品目）

済：乾めん類、凍り豆腐

未：農産物漬物、ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料、食用植物油脂、食酢、削りぶし、煮干魚類、にんじんジュース及びにんじんミックスジュース、トマト加工品、ウスターソース類、ベーコン類、ハム類、プレスハム、混合プレスハム、ソーセージ、混合ソーセージ

# 個別品目ごとの表示ルール（旧食衛法由来事項）の見直しの考え方①

- ▶ 食品表示基準の別表で規定されている個別品目ごとのルール（旧食品衛生法由来事項）については、食品衛生法に表示基準があった時代から、飲食に起因する衛生上の危害の発生の防止や、消費者に対する食品の特性の伝達等の観点からその役割を果たしてきた。しかし、横断的な表示基準が策定され、別表第19及び20を見なくとも、他の表示事項から判断が可能なものもあり、時代とともにその役割が終了しているものもあると思われる。
- ▶ 近年、容器包装上の義務表示事項が拡大していくことに伴い、表示内容が増加した結果、食品表示の複雑さ・難解さが指摘されているところ。消費者の視認性を確保するには、消費者にとって有益な情報以外の表示の義務付けは縮小すべきであるとも考えられる。

## ＜旧食品衛生法由来の事項見直しに関する提言＞

- ・食品表示法が制定される以前、平成14年（2002年）食品の表示制度に関する懇談会において、委員から冷凍食品の「凍結前加熱の有無」を例に、現行制度が消費者にとって分かりやすい表示になっていないと指摘があった。
- ・食品表示法一元化後、平成26年（2014年）食品表示基準の制定に関する消費者委員会食品表示部会での議論の際、再び冷凍食品の「凍結前加熱の有無」を例に、行政の点検に必要なだけで消費者に関係ない表示は見直すべきとの意見が出ていた。
- ・分科会では、旧JAS法由来事項（品質表示事項）をヒアリングの対象とし、それ以外の衛生部分は、ヒアリングの対象外として検討を進めていたが、一部業界団体より旧食品衛生法由来の事項についても見直しの要望があった。
- ・また、当該要望を受けて、懇談会等において委員から、冷凍食品の「凍結前加熱」や、乳製品の「包装後加熱」が調理方法と誤認するなど、表示があることによってかえって消費者の混乱を招くため、旧食品衛生法由来の事項についても見直しを検討すべきとの意見があった。

## 親懇談会での議論の結果

- 第1回令和7年度食品表示懇談会（令和7年6月5日）にて議論した結果、旧食衛法由来事項については、別に分科会を設けるのではなく、「個別品目ごとの表示ルールの見直し分科会」において、議論することとした。
- 令和5年度食品表示懇談会の取りまとめを踏まえ、容器包装への表示の改版の機会を考慮し、旧JAS法由来事項に加えて、旧食品衛生法由来事項についても、今年度、見直しの検討を行う。
- その際、議論の継続性の観点や、検討に必要な委員についてはその都度臨時委員として招聘し対応する。
- 表示の利用者である都道府県等の地方自治体に意見を聞く。
- 事業者に対して、お客様相談窓口等に寄せられた消費者からの問合せの実態を聞く。

# 個別品目ごとの表示ルールの見直し（旧食衛法由来事項）の検討の対象等について（案）

- 対象範囲は、加工食品のうち、品目によって個別に表示が義務付けられている事項とする。  
〔ただし、食品衛生法では生鮮・加工の区別がなく、それを食品表示基準に移行した際、その区別が難しく、加工食品の個別ルールと生鮮食品の個別ルールとが対となって両方に掲げられているものについては、今回の見直しの対象外とする。〕
- 対象とした各事項ごとに必要性の有無を確認し、残す場合、改正する場合は、合理的な必要性を確認する。（地方自治体アンケート調査、関係者からのヒアリング等）

## （対象範囲）

- 即席めん類（即席めんのうち生タイプ即席めん以外のものをいう。）
- 無菌充填豆腐（食品、添加物等の規格基準第1食品の部D各条の項の豆腐に規定する無菌充填豆腐をいう。）
- 食肉製品（食品衛生法施行令第13条に規定するものに限る。）
- 乳
- 乳製品
- 乳又は乳製品を主要原料とする食品
- 鶏の液卵（鶏の殻付き卵から卵殻を取り除いたものをいう。）
- ゆでがに
- 魚肉ハム、魚肉ソーセージ及び特殊包装かまぼこ
- ふぐを原材料とするふぐ加工品
- 鯨肉製品
- 冷凍食品
- 容器包装詰加圧加熱殺菌食品
- 缶詰の食品
- 水のみを原料とする清涼飲料水
- 果実の搾汁又は果実の搾汁を濃縮したものを凍結させたものであって、原料用果汁以外のもの
- 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であって、ボツリヌス菌を原因とする食中毒の発生を防止するために摂氏十度以下の保存を要するもの

## （対象外）

- 食肉（鳥獣の生肉（骨及び臓器を含む。）
- 切り身又はむき身にした魚介類（生かき及びふぐを原材料とするふぐ加工品を除く。）であって、生食用のもの（凍結させたものを除く。）
- 生かき

## ＜表示例＞

名 称	まあば豆腐のもと
原材料名	食肉(鶏肉、豚肉)、砂糖、ごま油、しょう油、ガーリックペースト、豚脂、オイスターソース、小麦粉、食塩、トマトペースト、しょうがペースト、みりん風発酵調味料、でんぶん、ポークエキス、酵母エキス、みそ、醸造酢、豆板醤、香辛料／調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル、パプリカ色素)、増粘剤(キサンタンガム)、酸味料、香料、(一部に小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉を含む)
原料原産地名	欄外下に記載
殺菌方法	気密性容器に密封し、加圧加熱殺菌
内 容 量	200g
賞味期限	欄外下に記載
販 売 者	
製 造 所	

そもそも容器包装詰加圧加熱殺菌食品（レトルト食品）であれば、当然行わなければならぬ殺菌方法

# 個別品目ごとの表示ルール見直し（旧食衛法由来事項）のスケジュール案

第10回個別品目ごとの表示ルール見直し分科会資料 1一部改編

令和7年 6月5日	令和7年度食品表示懇談会（親懇談会）にてキックオフ 以後、「個別品目ごとの表示ルール見直し分科会」にて議論することを決定
令和7年 6月～8月	「個別品目ごとの表示ルール見直し分科会」にて議論開始の報告 ・主な利用者と考えられる都道府県等の地方自治体に利用状況のアンケートを実施中 ・事業者に対して、お客様相談窓口等に寄せられた消費者からの問合せの実態調査を実施中
令和7年 11月	個別品目ごとの表示ルール見直し分科会 ・都道府県等の地方自治体アンケート調査の結果報告 ・消費者からの問合せ実態調査の結果報告 等
令和7年 12月	食品表示懇談会 ・改正の方向性を報告
未定	以降、パブリックコメント、消費者委員会への諮問等、所定の手続きを経て、旧JAS法由来の個別ルールと同時の施行等を目指す。

## 2. 食品表示懇談会

- －「個別品目ごとの表示ルール」見直し
- －「食品表示へのデジタルツールの活用」検討

# 食品表示へのデジタルツール活用検討分科会

## 検討項目

- (1) 容器包装への表示に代えて代替的な手段によって情報提供を充実させる場合の内容について検討
- (2) 新たに管理すべき情報や、その情報の管理方法や提供手段、情報の管理方法や情報を伝達する媒体、デジタルを活用した制度をどのように運用していくのか等技術的な課題についても検討

## 構成員（令和7年度時点）

小川 美香子	東京海洋大学 学術研究院 食品生産科学部門 准教授
加藤 孝治	日本大学大学院 総合社会情報研究科 教授（座長）
金田 建一	株式会社生活品質科学研究所 食品・HBC本部 データ管理部長
工藤 操	一般財団法人 消費科学センター 企画運営委員
河野 浩	一般財団法人 食品産業センター 参与
南田 聰美	株式会社セブン-イレブン・ジャパンQC・物流管理本部 QC部 QCサポート マネージャー
平賀 早織	国分グループ本社株式会社 品質管理部 主任
早川 敏幸	日本生活協同組合連合会 品質保証本部 安全政策推進室 室長
小野 一彦	ハウス食品株式会社 開発研究所 企画運営部 情報システム担当
奥富 潤二	三菱食品株式会社 品質管理グループ マネージャー

# コーデックスにおける議論の状況

第48回コーデックス食品表示部会（CCFL48）にて第47回総会（CAC47）に諮ることが決定→CAC47でガイドラインとして採択された。  
※脚注は消費者庁が追記

## 5.包装食品のラベル又は表示に必須の情報が、その代わりにテクノロジーの使用により消費者に提供されてよいかを決定する上での考慮事項

5.1 食品情報は、購入及び使用の通常かつ日常的な環境において、消費者が容易にアクセスできるものであるべきである。すなわち、  
a) 食品が販売される地理的領域又は国内において、テクノロジーを用いた食品情報の提供を支える、サービスの普及度や信頼性といった観点から見て十分な技術的インフラが必要である。

b) 一般の人々（その特定の一部を含む。）は、当該地理的領域又は国内においてそのテクノロジーへの広範、適正かつ容易なアクセスを有し、その使用を取り入れているべきである。

c) 購入又は使用の通常かつ日常的な環境において、その食品情報にアクセスするためにそのテクノロジーを利用する方が消費者にとって合理的である。

5.2 食品の名称、安全及び栄養に関する食品情報並びに管轄当局が決定するその他の義務的食品情報は、テクノロジーの使用のみによって提供されるべきではない。

（※安全性や栄養に関する食品情報以外の食品情報（品質に関する情報）は、テクノロジーの使用により容器包装上の義務表示の代替が可能ということ。安全性及び栄養に関する食品情報に何が該当するかは各国が判断できる。）

5.3 個別の実物の商品と紐付いている食品情報（例：ロット番号、日付表示）は、個別の商品とその情報とを紐付けることができなくなるおそれがあるのであれば、テクノロジーの使用のみによって提供されるべきではない。

（※ロット番号や日付表示は、実物の商品との紐づけに関する情報であることから、容器包装上の表示が必要ということ。）

## 6.ラベル上でアクセスできない食品情報へのアクセスを消費者に提供するためのテクノロジーの使用

6.1 販売の状態やラベル又は表示上の記載の免除のために、消費者が食品表示情報にアクセスできない場合には、当該食品表示情報へのアクセスを消費者に提供するためのテクノロジーの使用が検討されるべきである。

# これまでの事業実施の背景と課題

- 食品の義務表示事項は多く見づらい状況。現行の表示事項以上に義務表示項目が増えると、ニーズが多様化する消費者にとってさらに表示が見づらく十分に活用されない等、今後さらに問題が深刻化する可能性。
- こうした背景を踏まえ、容器包装の表示をデジタルツールで代替することが可能か技術的検証を行うとともに消費者の意向を調査することを目的として消費者庁では令和2年度に「アプリケーションを活用した食品表示の実証調査事業」を実施。その結果は以下のとおり。

## ＜令和2年度アプリケーションを活用した食品表示の実証調査事業の結果＞

### 技術的課題

- ✓ 各社において管理している食品表示データのフォーマットは統一されていない。
- ✓ 食品表示データは、各事業者においてデータのコード体系の解釈にはばらつきがあり、各社から収集するだけでは利用することができないデータが多い。
- ✓ 食品表示データには商品パッケージの画像データを含んでいない場合が多く、含んでいる場合も格納方法等が標準化されていなかった。
- ✓ データの一部が欠如している場合もあった。
- ✓ 食品表示データが最新状態に保たれておらず、修正が必要なものもあった。

### 消費者の意向

#### 【具体的なニーズ】

- ✓ 「より簡潔に情報を記載してほしい」などの不満があげられた一方、「健康維持・増進に必要な表示項目をもっと増やしてほしい」といった両極端な意見があった。
- ✓ 「栄養成分の活用法を示してほしい」といった表示事項の活用方法や個人の体質等のパーソナライズ化された情報提供のニーズが存在した。

#### 【デジタルツールによる食品表示に係る評価】

- ✓ アプリで食品表示を見て購入商品が変わった又は変わる可能性があると回答した人が実証参加者の7割を超える。アプリで食品表示を確認することにより消費者の購買行動が変化する可能性を示した。
- ✓ 実証参加者の7割以上の方が「今後もアプリを継続したい」と回答。健康維持・増進や食物アレルギー等に関する具体的なニーズを持っている人の方が、より継続利用の意向を有していた。
- ✓ 「バーコードでスキャンする際に殆どエラーになるので使いにくい」、「パッケージを自分で見ることとの違いを感じなかつた」という回答の他、端末操作が煩雑である旨の回答もあった。

# 令和3年度実証の概要

令和2年度の試行的実証で得られた消費者の意向を深掘りすることを目的として、令和3年度は、実証における対象商品や期間を拡大するとともに、アプリケーション機能を拡充して本格的な実証を実施。

## 令和2年度

### 【実証期間】

- ✓ 合計10日間（実証参加人数156人）

### 【商品分野・データベース登録件数】

- ✓ カレー・シチュー、即席めん、スパイス、マヨネーズ・ドレッシング、ベビーフード、冷凍食品、チルド食品
- ✓ 約1,800件

### 【アプリケーション機能】

- ✓ お気に入り・並び替え機能
- ✓ アラート機能・類似商品提案機能（アレルギー物質）
- ✓ 摂取目安との比較機能（栄養成分表示）

## 令和3年度

### 【実証期間】

- ✓ 合計18日間

### 【商品分野・データベース登録件数】

- ✓ 対象食品を大幅に拡大
- ✓ 約90,000件

### 【アプリケーション機能】

令和2年度版に、以下を追加。

#### ①見やすい食品表示

- ✓ 文字サイズ調整機能
- ✓ 表示事項増減機能

#### ②活用される食品表示

- ✓ アラート機能・類似商品提案機能に、ピクトグラムを用いた表示（アレルギー物質）
- ✓ 健康目標に応じた表示強調機能（栄養成分）
- ✓ 用語説明機能（添加物・栄養成分）

### （期待される成果）

デジタルツールの利用により、ニーズが多様化する消費者にとって表示が見やすく、活用されることを確認する。

# 食品表示データの取扱い等に係る実態調査

- 食品表示データの取扱いに関する実態とその課題を把握するとともに、食品表示データのオープン化を行った場合の影響や、それに対する意向を確認することを目的に、食品製造、流通、小売事業者、商品情報サービス事業者及びアプリケーションサービス事業者へのヒアリングを実施。
- いずれの事業者も、食品表示データのオープン化の推進は必要であると認識。
- 食品表示データのオープン化に関する課題として、商品規格書フォーマットの不統一及び記載対応に係る負荷、商品情報の正確性・適時性などが挙げられた。

	食品表示データの取扱いに関する現状	食品表示データのオープン化の影響（期待/懸念）
製造事業者	<ul style="list-style-type: none"><li>小売に提出する商品規格書様式が不統一。対応負荷が大きい</li><li>頻繁な原料調達先の変更による容器包装の改版対応に苦慮等</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>食品表示データのオープン化の推進による省力化や原料原産地制度のデジタル対応に期待</li><li>データ開示等にかかる作業負荷を懸念 等</li></ul>
流通事業者	<ul style="list-style-type: none"><li>製造事業者の代わり実施している商品情報データベースへの登録作業の負担が大きい</li><li>食品表示データを取り扱う機会は少ない 等</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>卸における食品表示データ収集が不要になることに期待</li><li>中小メーカーの対応可能性、情報の適時性・正確性を懸念 等</li></ul>
小売事業者	<ul style="list-style-type: none"><li>商品規格書の提出は受けるが、食品表示情報については未活用</li><li>適時に利用可能な正確な食品表示データがないため、ネットスーパーで食品表示情報を掲載していない事業者が多い 等</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>ネットスーパーでの表示やデジタルPOP等に活用できることを期待</li><li>情報の正確性・適時性、責任の所在、小売事業者側で保有している情報や現物商品上の表示との整合性について懸念 等</li></ul>
商品情報サービス事業者	<ul style="list-style-type: none"><li>商品情報サービス事業は、中核事業の付加価値向上やシナジー効果を目的として実施している場合が多い</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>食品表示データのオープン化の推進によって、メーカーによる商品情報登録率及びデータ流通量が向上することを期待</li><li>既存の商品情報サービス事業とのバッティングを懸念 等</li></ul>
アプリケーションサービス事業者	<ul style="list-style-type: none"><li>食品表示データの入手に係る負荷及びコストが大きい</li><li>栄養成分の記載単位が食品によって異なるため、アプリで利用するには単位を統一する必要がある 等</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>アプリケーションと自動連係可能なデータ形式での食品表示データのオープン化により、適時のデータ入手及び収集コストの削減実現に期待</li><li>食品表示データのオープン化により、他社と差別化要素が薄れることを懸念 等</li></ul>

# 今後検討すべき技術的論点

論点	内容
食品表示データのフォーマット	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ 食品表示データが広く利用されるためには、データの諸規格が統一されている必要がある。</li><li>➤ 公開されるデータの利用条件（ライセンス形態）も統一されることが望ましい。</li><li>➤ 将来のデータの拡張性についても考慮する必要がある。</li></ul>
食品表示データの鮮度及び正確性の担保	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ データが広く利用されるためには、データの鮮度や正確性が担保される必要がある。</li><li>➤ データを作成する上で正確性を確保するとともに、流通しているデータの正確性を確保する仕組みの導入も併せて検討する必要がある。</li></ul>
食品表示データの流通方法	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ データの流通方法は、何らかの主体がデータを収集しそれをまとめて再配布する方法（集約方式）、食品製造事業者等が個別にデータを公開する方法（分散方式）の大きく2つの方式があるが、それぞれのメリット・デメリットを踏まえてデータ流通の在り方を検討する必要がある。</li></ul>
食品表示データのオープン化に向けた仕組みづくり	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ 我が国には多数の中小・零細を含む食品加工事業者が存在すること等を踏まえて、食品表示データ流通の実現性と実効性（有用性）のバランスを考慮しながら、効率的に食品表示データの公開・流通を進めるための仕組みを設計する必要である。</li></ul>
加工食品を一意に識別する方法	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ JANコードが加工食品の識別子として広く利用されているが、JANコードでは食品表示情報を提供する目的では加工食品を一意に識別することはできない。</li><li>➤ 関係省庁とも連携して加工食品の識別方法を検討していく必要がある。</li></ul>
データ流通に向けた段階的なロードマップの提示	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ 食品表示データが流通し、だれもがそのデータに自由にアクセスできる環境が構築されることが望ましいと考えられる一方、現在の状況から一足飛びにそれを実現するのは容易ではない。</li><li>➤ 段階的に理想形を実現していくためのロードマップを示すことが期待される。</li></ul>

# 分科会の進め方（案）

第3回食品表示へのデジタルツール活用検討分科会資料4から抜粋

令和5年度食品表示懇談会取りまとめ（抜粋）

Ⅲ 今後の食品表示が目指すべき大枠の方向性

（3）食品表示へのデジタルツールの活用について

- ① 國際的な議論に我が国としても能動的に対応していくとともに、消費者への情報開示を充実する観点から、容器包装上の表示の一部を代替する手段として、デジタルツールにより情報提供を行う場合の議論を進めていく。
- ② 表示可能面積や見やすさによる課題、現行の表示情報の利用実態を踏まえ、容器包装に表示すべき事項と、デジタルツールによる情報提供での代替を許容すべき事項について、コーデックス委員会におけるデジタルツールの活用の議論も踏まえ検討する。また、今後、食品表示へのデジタルツールの在り方に関する検討を行うに当たって、サプライチェーン全体を通して効率的に取り組めるよう、新たに管理すべきこととなる情報を含む、事業者が保持すべき商品情報、その情報の管理方法や提供手段についても議論を進める。
- ③ 検討に当たっては、情報の管理方法や情報伝達の媒体、デジタルツールを活用した制度をどのように運用していくのか等技術的な課題についても、議論を行う。

## 食品表示へのデジタルツール活用検討分科会の進め方（案）

- 1 **まずは**はじめに、技術的な課題として、上記懇談会の方向性のⅢ（3）③にあるように、**情報の管理方法**（参考：**今後検討すべき技術的論点**）について議論する。
- 2 **その後**、Ⅲ（3）①及び②にあるように消費者への情報開示を充実する観点から、**容器包装上の表示の一部を代替する手段として、デジタルツールにより情報提供を行う場合の議論**を進める。

## 第1回（令和6年10月1日）

- 令和5年度食品表示懇談会の取りまとめについて
- コーデックス食品表示部会の動向について
- 食品表示へのデジタルツール活用に関する消費者庁の取組について  
　　令和2・3年度アプリケーションを活用した食品表示の実証調査事業の報告・課題
- 食品表示へのデジタルツール活用に関する海外での取組について  
　　諸外国におけるデジタルツールを活用した食品表示情報提供の規制情報の調査

## 第2回（令和6年12月2日）

- 第48回コーデックス食品表示部会（CCFL48）の報告
- 事業者ヒアリング（GS1 Japan、ジャパン・インフォレックス、JFEシステムズ）

## 第3回（令和7年2月5日）

- 事業者ヒアリング（eBASE、エフシージー、東京システムハウス）
- 令和7年度に向けた取りまとめ

# 技術的な課題 その1

第3回食品表示へのデジタルツール活用検討分科会資料4から抜粋

食品表示へのデジタルツール活用検討分科会の進め方（案）の1に則り、かつ、ここまでヒアリングと議論をふまえ、下記3点を**技術的な課題**の大項目と捉える。

## ①制度運用のためのメリット・デメリット、制度上求めるべき水準の整理（方向性の議論）

- 消費者視点でのメリットデメリット、事業者視点でのメリットデメリットを整理することで、後に続く課題の議論の際に議論が振り出しに戻らないように取りまとめる。
- 技術的課題を議論する上で、制度上求められる水準を現時点で多くの事業者が早期に対応可能な制度とするのか、ある程度データベース等を整備している事業者から始められる制度とするのか検討する。

## ②表示のためのデータは一元管理にするか、分散管理にするか（管理方法の議論）

- ここまでヒアリングからも、事業者は各システム等を使用して表示に必要なデータは管理している。前提として、行政がデータベース等の管理費用を確保することは現実的ではない。一元管理と分散管理それぞれのメリット・デメリットを精査した上で、サプライチェーン全体が効率的に取り組めるかといった観点や実行可能性、不正を防ぐ仕組み、監視可能性などを踏まえながら管理方法を決定する。

## ③消費者が表示にアクセスするために使用するツールはどうするか（実施方法の議論）

- 制度自体は義務表示の代替であることが前提であるため商品と表示との1対1対応は必須。そのため、1対1対応をどのように担保するかという点や、データへのアクセシビリティの観点などを踏まえながら食品表示へアクセスするために使用するツール（バーコードや2次元コードなど）を検討する。



上記大項目を取りまとめた後、制度実現に向けて考えられる詳細な課題について議論を行う  
(詳細は次ページ)

# 技術的な課題 その2

第3回食品表示へのデジタルツール活用検討分科会資料4から抜粋

制度実現に向けて議論すべき詳細な課題について洗い出し、議論を行う。現状想定される技術的な課題は下記の通り。それ以外の課題についても分科会で洗い出し必要に応じて取りまとめる。

## ・1対1対応の具体的方法

→大項目③で決定したツールを使用した場合、デジタルで表示される情報と現物が1対1で対応するための管理方法として、ロット番号や事業者ごとに関している製品ナンバーなど、どのように管理すれば1対1対応を実現するのか、その具体的方法を決めておく必要がある。

## ・保管すべき表示データの範囲

→食品表示のために管理すべきデータの範囲（項目や深度など）をどこまで詳細に決めるか、食品表示制度の国際的な動向や、食品表示制度が変わる度に持つべき情報が変わる可能性があること等、事業者の実行可能性の視点を踏まえながら検討する必要がある。

## ・広告などその他の情報との棲み分けルール

→コーデックスのガイドラインを踏まえながら、消費者が欲しい情報にたやすくたどり着けるように、専用の入り口を用意するのか、既存の入り口を活用するのか、一目でデジタル活用製品と分かるようにするのか、などデジタル活用上のルールを決める必要がある。

## ・監視可能性についてのルール作り

→データでの表示はミスが起きたときなどに即時対応が出来るといったメリットがある一方、すぐに改変された結果、改変前の情報が確認出来なくなってしまうというデメリットもある。消費者に正しい情報が届いているかどうかを担保するため、監視方法やデータ保存期間、改ざんを防ぐ仕組みを決めるなどの対応が必要となる。

食品表示へのデジタルツール活用検討分科会の進め方（案）の2に則り、具体的な食品表示の中身について議論を行う。

## ①実際に代替することが可能となる表示内容の項目

→コーデックスガイドラインを参考に（安全と栄養の情報は代替するべきではない等）消費者のニーズを踏まえながら、デジタルツールで代替することの出来る表示内容を検討する。

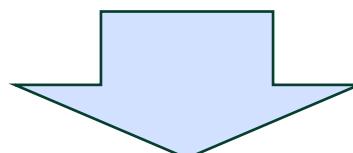
## ②デジタルで表示した際の食品表示フォーマット

→今まで容器包装に表示されていた表示をデジタルで表示するだけで、消費者にとってメリットがあるのかどうか。より消費者の商品選択に資する情報としてどこまで表示するか（表示事項ごとの深度）。

想定される論点）原材料の原産地表示や、添加物の一括表示など

→上記の項目について、表示する様式を統一するかどうか。

※技術的論点で議論された事業者の実行可能性を超えないよう注意する



技術的論点のとりまとめ案を、親懇談会に報告し、親懇談会内でさらに議論を行う

# 令和7年度食品表示へのデジタルツール活用検討分科会

第4回食品表示へのデジタルツール活用検討分科会資料1から抜粋

令和7年度  
6月～11月

技術的な課題について議論を進め、取りまとめを行う

第4回 6月18日

経済産業省からの取り組み報告、ヒアリング（インフォマート、PITS）

第5回 7月30日

技術的な課題に沿った議論

①制度運用のためのメリット・デメリット、制度上求めるべき水準の整理（方向性の議論）

②表示のためのデータは一元管理にするか、分散管理にするか（管理方法の議論）

③消費者が表示にアクセスするために使用するツールはどうするか（実施方法の議論）

・原材料や期限表示等、表示項目ごとの1対1対応の必要性について具体的に検討

・表示内容を修正した場合の痕跡の残し方や、データの保存期間等、監視に必要な方策について検討

・国際基準との整合性等の今後の表示制度の見直しを踏まえた、現行の義務表示事項を超える、  
表示データの範囲の検討

・デジタルの表示であることから、更なる消費者の視認性が確保されるような表示方法について検討

←現在

第6回 9月26日

技術的な課題に沿った議論

第7回 11月14日

前3回分の議論の取りまとめ（論点整理と対応方針のとりまとめ）

令和7年度  
12月

技術的論点の取りまとめ内容を親懇談会に報告

〔取りまとめ内容に応じて、具体的な代替できる表示の内容等を議論するための場・方法を決める〕

親懇談会の決定方法に従い、議論を継続していく

# 令和7年度分科会における技術的な課題の議論

## 1 技術的な課題その①

制度運用のためのメリット・デメリット、制度上求めるべき水準の整理  
(方向性の議論)

## 2 技術的な課題その②

表示のためのデータは一元管理にするか、分散管理にするか  
(管理方法の議論)

## 3 技術的な課題その③

消費者が表示にアクセスするために使用するツールはどうするか  
(実施方法の議論)

## 4 制度実現に向けて考えられる詳細な課題

- ① 1対1対応の具体的方法
- ② 保管すべき表示データの範囲
- ③ 広告などその他の情報との棲み分けルール
- ④ 監視可能性についてのルール作り

第5回分科会にて議論  
(7/30)

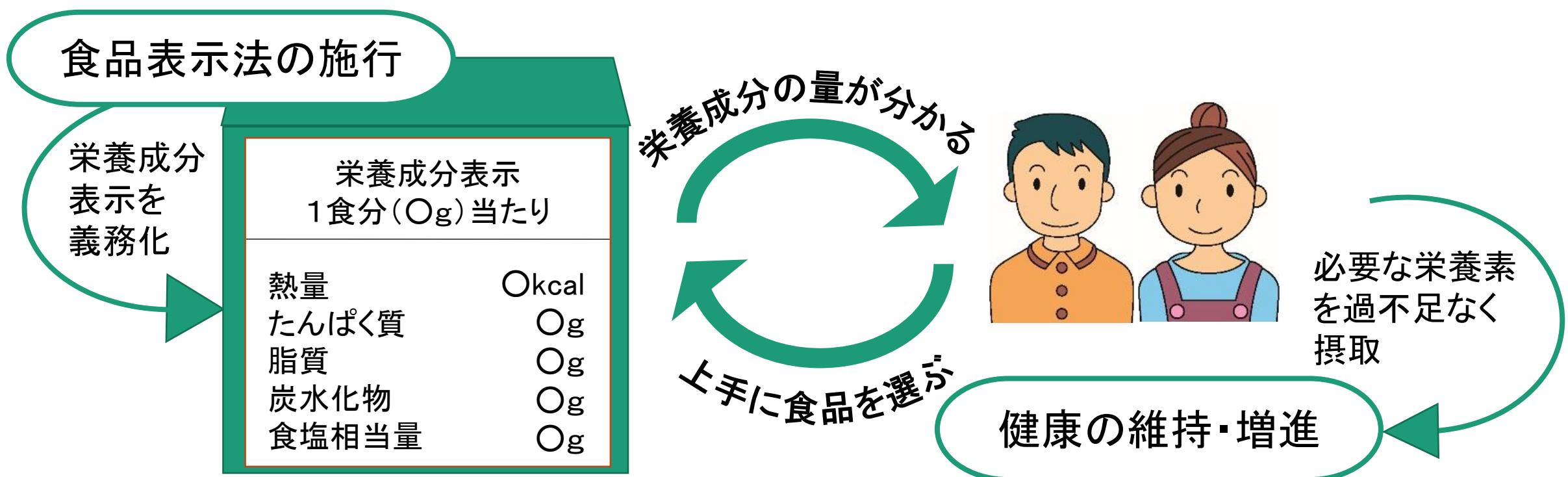
第6回分科会にて議論  
(9/26)

○第5～6回分科会では、令和6年度にとりまとめた技術的な課題の方向性についての消費者庁の考え方を示した上で、一つ一つの論点について議論を行う。

### 3. 日本版包装前面栄養表示に関する検討

# 食品の熱量や栄養素の量が分かる栄養成分表示制度

- ✓ 2015（平成27）年4月1日に食品表示法が施行され、容器包装に入れられた加工食品には栄養成分表示として、熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム（食塩相当量で表示）を必ず表示。
- ✓ 2020（令和2）年4月1日から完全施行となり、栄養成分表示を義務化。
- ✓ これらの5つの項目は、生命の維持に不可欠であるとともに、日本人の主要な生活習慣病と深く関連。
- ✓ 栄養成分表示を見て、上手に食品を選び、必要な栄養素を過不足なく摂取できれば、健康の維持・増進を図ることに役立つ。



# 栄養成分表示における義務・推奨・任意表示の考え方

- ✓ 栄養成分の表示の在り方については、①消費者における表示の必要性、②事業者における表示の実行可能性及び③国際整合性を勘案して決定することとしている。
- ✓ 具体的には、①から③の全ての観点を満たす場合は義務表示、①の観点を満たす場合は推奨表示、①の観点を満たさない場合は任意表示としている。

	消費者への 必要性※1	事業者の 実行可能性※2	国際整合性※3	対象となる栄養成分等
義務表示	○	○	○	熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム (食塩相当量に換算したもの)
推奨表示※4	○		△ (飽和脂肪酸)	飽和脂肪酸、食物纖維
任意表示			△ (糖質、糖類)	糖質、糖類、トランス脂肪酸、コレステロール、 ビタミン類、ミネラル類 (ナトリウムを除く)

※1 消費者の摂取状況等を踏まえた消費者への表示の必要性があること。（国民の摂取状況、生活習慣病との関連等）

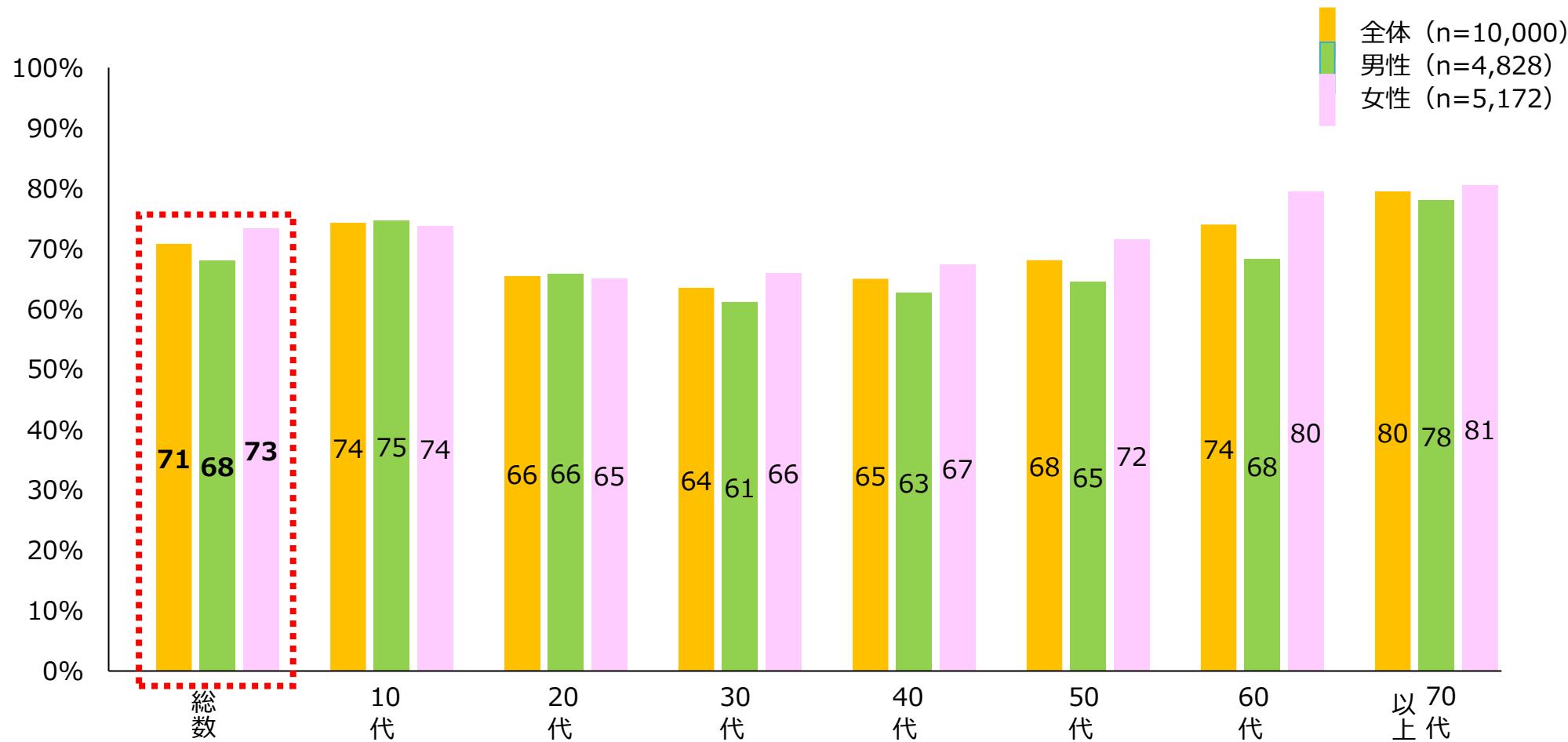
※2 事業者にとって表示が実行可能であること。（日本食品標準成分表の数値収載率等）

※3 国際基準と整合していること。（コーデックス委員会の栄養表示ガイドライン等）

※4 消費者にとって表示の必要性が高いものとして将来的に義務化を目指す項目として設定するもの。

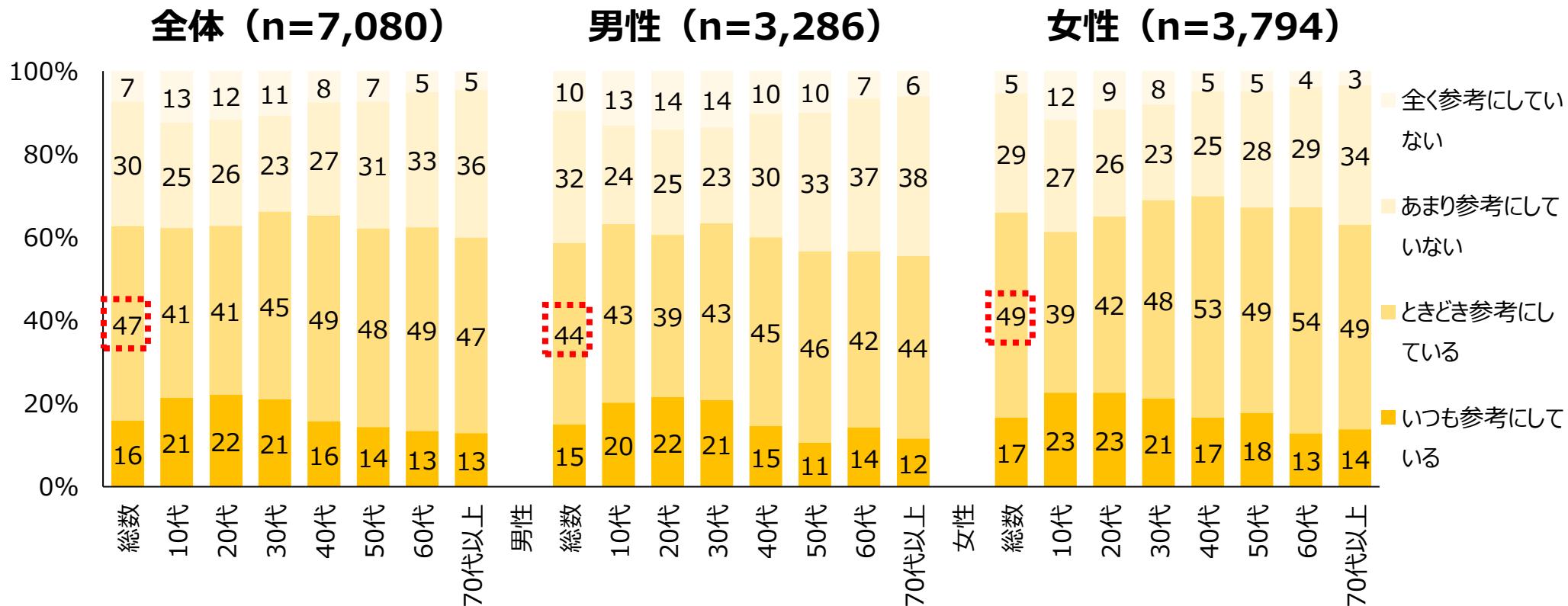
# 消費者における栄養成分表示の認知度

- ✓ 食品に栄養成分が表示されていることを知っている者の割合は、全体が71%、男性が68%、女性が73%であった。



# 消費者における栄養成分表示の参考の程度

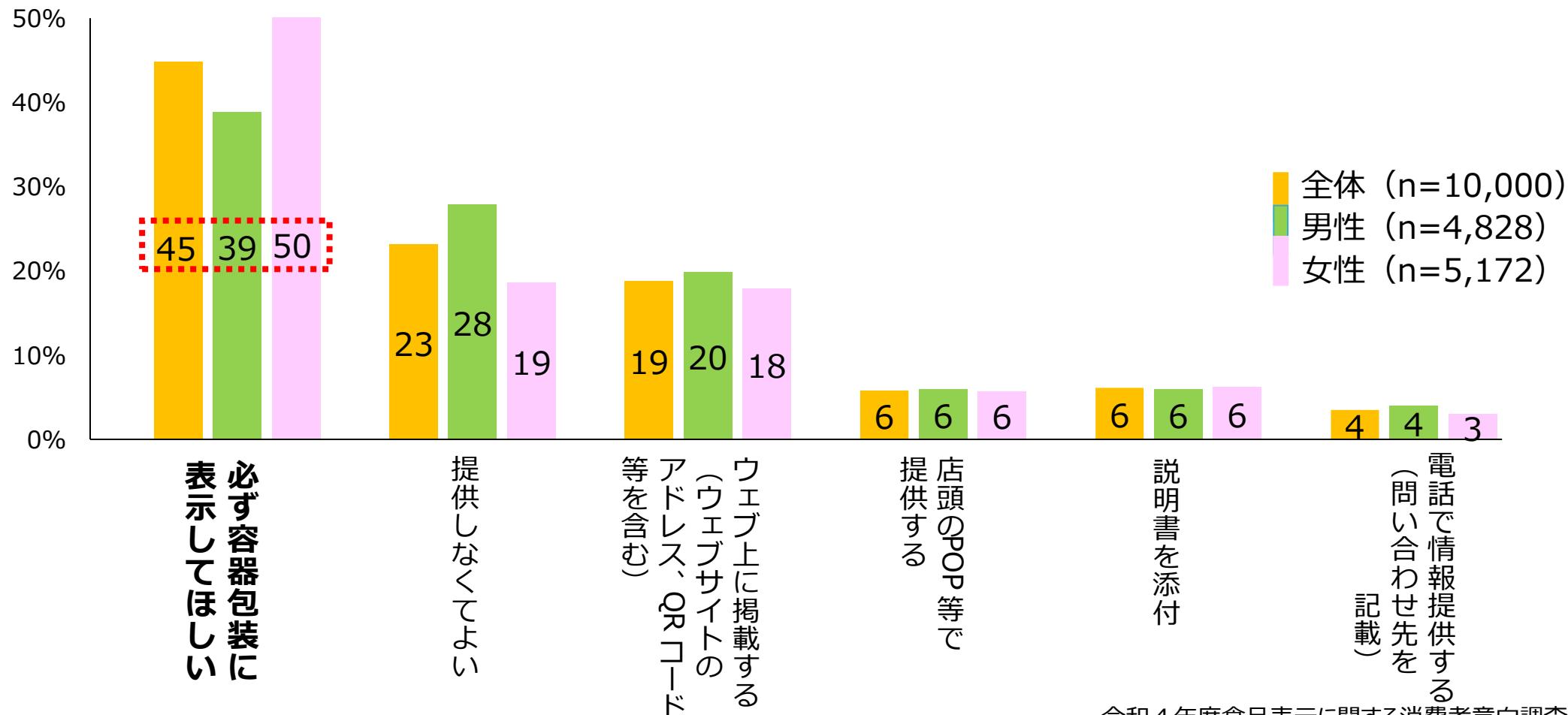
- ✓ 食品の購入時など、ふだんの食生活において栄養成分表示を参考にしている者※の割合は、全体が63 %、男性が59%、女性が66%であった。



※食品に栄養成分が表示されていることを知っていると回答した者において、「いつも参考している」又は「ときどき参考している」と回答した者の合計を栄養成分表示を参考にしている者とした。

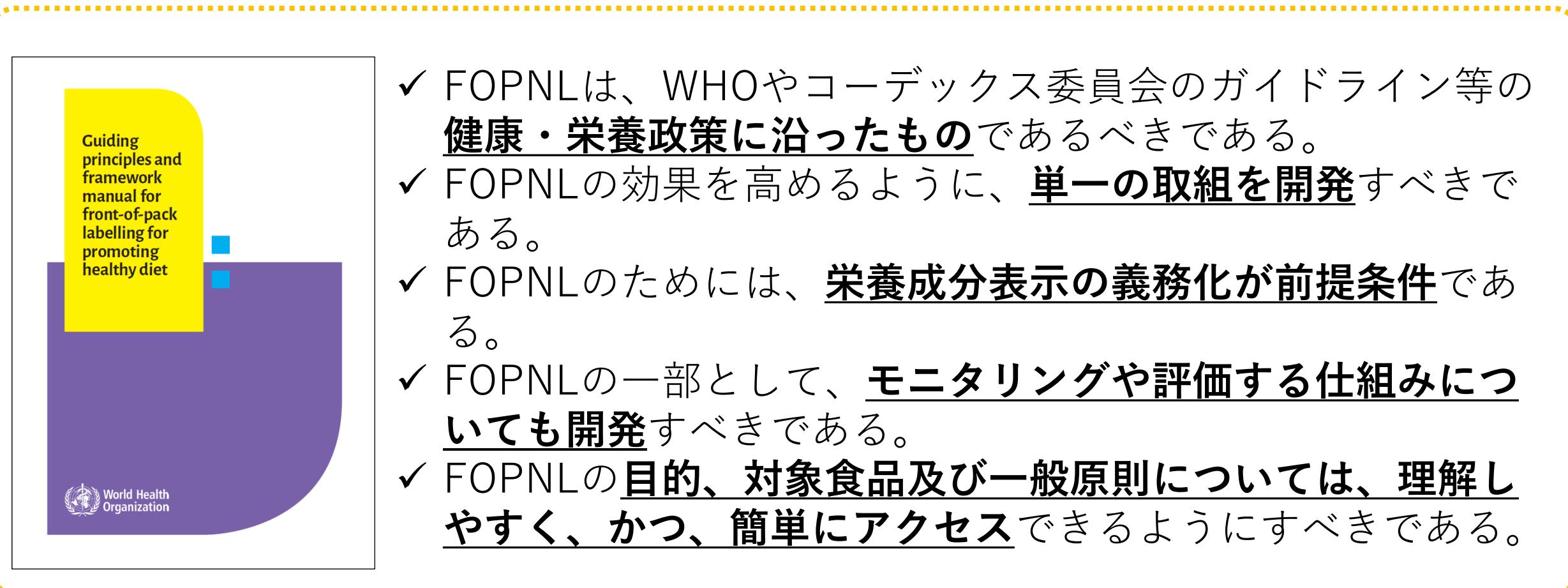
# 消費者が望む栄養成分表示の情報提供方法

- ✓ 表示の文字を大きくするために容器包装に掲載する栄養成分表示を、WEBなどの別 の方法で情報提供する場合なくしてもよいか、また、なくした場合、どのような提供方法に変更するのがよいと思うかについては、「必ず容器包装に表示してほしい」との回答が最も多かった。



# WHOにおけるFOPNLガイドライン

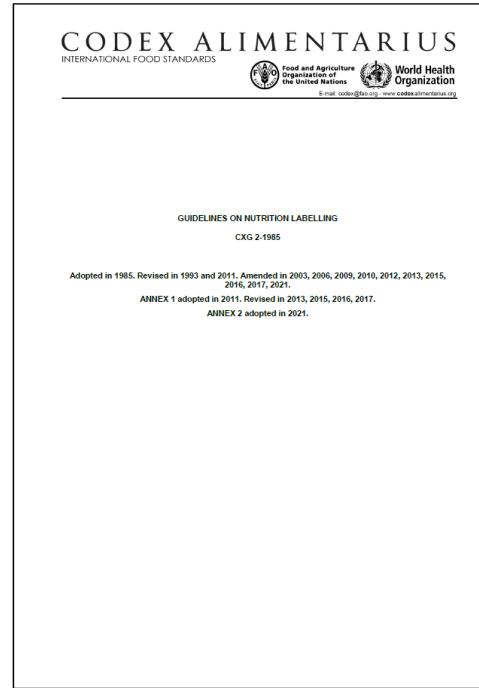
消費者の健康的な食品選択を助けるため、諸外国における重要な政策ツールであるとして、WHOは2019年にFOPNLのガイドラインを公表。



- ✓ FOPNLは、WHOやコーデックス委員会のガイドライン等の健康・栄養政策に沿ったものであるべきである。
- ✓ FOPNLの効果を高めるように、単一の取組を開発すべきである。
- ✓ FOPNLのためには、栄養成分表示の義務化が前提条件である。
- ✓ FOPNLの一部として、モニタリングや評価する仕組みについても開発すべきである。
- ✓ FOPNLの目的、対象食品及び一般原則については、理解しやすく、かつ、簡単にアクセスできるようにすべきである。

# コーデックス委員会におけるFOPNLガイドライン

第43回食品表示部会（2015年）からFOPNLの議論を開始。第46回食品表示部会（2021年）において全てのセクションの検討を終了し、栄養表示に関するガイドライン(CXG 2-1985)の附属文書2に「FOPNLに関するガイドライン」を位置付けることに合意。第44回総会（2021年）において当該ガイドラインを承認。



- ✓ 国内の法律に沿って、任意又は義務とすることができます。
- ✓ 各国で政府が推奨するFOPNLは1つだけであるべきである。
- ✓ 根拠に基づいた国又は地域の食事ガイダンス若しくはそれがない場合は健康・栄養政策に沿ったものでなければならぬ。
- ✓ FOPNLは政府主導であるべきであるが、民間部門、消費者、学界、公衆衛生学会などを含む全ての利害関係者と協働して開発すべきである。

# 諸外国におけるFOPNLの取組事例

## 閾値・カテゴリー又はスコアリング型

### 任意表示



スウェーデン王国



シンガポール共和国



フランス共和国

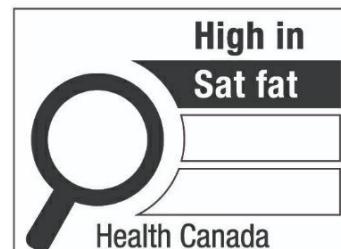


オーストラリア連邦

### 義務表示



メキシコ合衆国

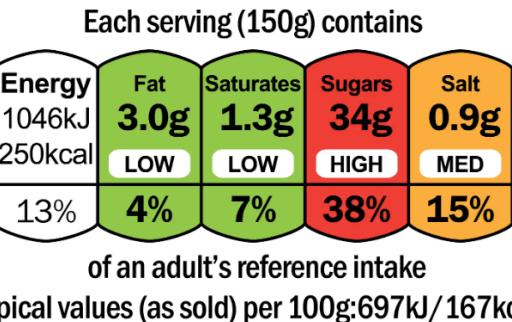


カナダ

## 栄養素含有量表示型



イタリア共和国



英国



\*calculated as percentage of recommended daily intake

タイ王国

## イオントップバリュ株式会社

消費者の声を取りまとめるイオンのシステム「Voice」で収集した、特定原材料をパッケージ前面に表示して欲しいとの要望をもとに、2008年にアレルゲンのパッケージ前面の表示を開始したところ、栄養成分についても同様の要望が挙がったことが取組のきっかけになっている。そのため、消費者からの声に応えるかたちで、2014年から消費者が商品を手に取らずとも、知りたい情報が一目で見て判断できるようなプライベートブランド商品（トップバリュ）となることをを目指して、栄養成分表示のパッケージ前面の表示を開始している。



(表示例)

この取組では、1食分当たりのエネルギー、たんぱく質、脂質、糖質、食物繊維、食塩相当量の含有量を表示している。フォントサイズは8ポイントを基本とし、その種類もユニバーサルデザインフォントから選定している。

なお、対象外の食品は、表示面積の小さい商品、酒類、水などの栄養の供給源としての寄与の程度が小さい食品、詰め合わせ食品、真空包装された食品（パッケージが変形するもの）などである。

当該取組を導入するに際しての課題は、①パッケージの資材の切替えのタイミングを考慮する必要があったこと、②栄養成分よりも、アレルゲンや賞味期限、取り扱い上の注意等の優先順位が高い表示事項とのバランスを取ることが挙げられる。



Nestle. Good food, Good life

# ネスレ日本株式会社

ネスレグループでは、「食の持つ力で、現在そしてこれから世代のすべての人々の生活の質を高めていきます。」という存在意義の実現に向けて、栄養成分表示を中心とした製品の栄養情報を消費者に分かりやすく届けるために、Guideline Daily Amounts (GDA) を導入している。ネスレグループの基準に従い、日本では2008年から国内の法令に即した表示を行うことを最優先にしつつも、消費者が製品を購入する際に、十分な情報を得たうえで選択できる環境を醸成することを目指して、栄養成分表示のパッケージ前面の表示を継続している。



(表示例)

この取組では、1食分当たりのエネルギー、脂質、飽和脂肪酸、糖類、食塩相当量の含有量及び摂取目安に対する割合を表示している。GDAについては、栄養素等表示基準値、日本人の食事摂取基準、WHOガイドラインを参照している。

なお、エネルギーのみ表示するパターンもある他、業務用食品、水や調味料などの栄養の供給源としての寄与の程度が小さい食品、贈答用食品、特別な栄養ニーズ対応の製品などは、表示対象外としている。

当該取組を導入するに際しての課題は、①パッケージ資材の切替えのタイミングを考慮する必要があったこと、②各製品のブランドイメージを毀損しないような配色や表示位置への配慮、③栄養素等表示基準値に定めのない栄養成分や対象外の年齢への対応、④GDAについての消費者からの疑問・不明点に答えるための準備などが挙げられる。

# 令和5年度 分かりやすい栄養成分表示の取組に関する検討会

## 検討項目

分かりやすい栄養成分表示の取組として、我が国におけるFOPNLの在り方等について検討を行った。

## スケジュール及び進め方

分かりやすい栄養成分表示の取組等について、2023（令和5）年度中に3回程度検討を行い、日本版FOPNLの基本的な方向性の中間取りまとめを作成した。

- ・第1回 2023（令和5）年11月2日
- ・第2回 2024（令和6）年1月31日
- ・第3回 2024（令和6）年3月12日

## 構成員

五十音順・敬称略

氏名	所属
阿部 絹子	公益社団法人 日本栄養士会 常務理事
石見 佳子	東京農業大学 総合研究所 教授
坂口 景子	淑徳大学 看護栄養学部 栄養学科 講師
竹林 純	国立研究開発法人 医薬基盤・健康・栄養研究所 国立健康・栄養研究所 食品保健機能研究部 食品分析・表示研究室長
戸部 依子	公益社団法人 日本消費生活アドバイザー・コンサルタント・相談員協会
中村 伸一郎	オール日本スーパー・マーケット協会 常務理事
森田 満樹	一般社団法人 Food Communication Compass 代表
渡邊 健介	一般財団法人 食品産業センター 参与

# 分かりやすい栄養成分表示の取組に関する検討会（中間取りまとめ）

我が国の包装前面栄養表示（FOPNL）のあり方等について議論を行い、検討の方針性が取りまとめられた。

- 我が国の栄養課題を解決するために重要な栄養成分等として、日本版FOPNLの対象となり得る栄養成分等は、義務表示に位置付けられている熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウムとすること。
- 栄養成分等の量の表示を利活用しやすくするために、対象となる栄養成分の量に加え、栄養素等表示基準値に占める当該量の割合を表示すること。
- 食品関連事業者の実情を踏まえて自主的な取組を推進するため、当面の間、任意表示の取組（ガイドライン）と位置付けた上で、様式など一定のルールを示す。

<食品関連事業者の 自主的な取組の表示例>



<日本版FOPNLの様式案（イメージ(当時)）>

1食分(1袋)当たり				
エネルギー 92kcal	たんぱく質 3.5g	脂質 1.4g	炭水化物 16.5g	食塩相当量 2.6g
4%	6%	2%	5%	35%

%は、栄養素等表示基準値に占める割合

1食分(1袋)当たり				
エネルギー 92kcal	たんぱく質 3.5g	脂質 1.4g	炭水化物 16.5g	食塩相当量 2.6g
4%	6%	2%	5%	35%

%は、栄養素等表示基準値に占める割合

# 令和6・7年度 日本版包装前面栄養表示に関する検討会

## 検討項目（令和6年度、5回開催）

分かりやすい栄養成分表示の取組として、令和5年度に引き続き、我が国におけるFOPNLの在り方等について検討を行う。

## 検討項目（令和7年度）

これまでの検討状況を踏まえ、本検討会において、日本版包装前面栄養表示の様式の決定及びガイドラインの作成・公表を行う。

様式決定のための消費者アンケート、2回の検討会、パブリック・コメントを行い、日本版包装前面栄養表示ガイドラインを公表する。

令和7年6月 消費者アンケート

令和7年7月29日 第1回検討会

令和7年9月22日～10月21日  
パブリック・コメント

令和7年12月 第2回検討会  
ガイドライン公表

## 構成員

五十音順・敬称略

氏名	所属
阿部 絹子	公益社団法人 日本栄養士会 常務理事
石見 佳子	東京農業大学 総合研究所 参与・客員教授
河野 浩	(一財) 食品産業センター 事業推進部 次長
坂口 景子	淑徳大学 看護栄養学部 栄養学科 講師
竹林 純	国立研究開発法人 医薬基盤・健康・栄養研究所 国立健康・栄養研究所 食品保健機能研究部 食品分析・表示研究室長
戸部 依子	(公社) 日本消費生活アドバイザー・コンサルタント・相談員協会
中村 伸一郎	オール日本スーパー・マーケット協会 常務理事
森田 満樹	(一社) Food Communication Compass 代表

## 検討の方向性

- 令和5年度に開催した「分かりやすい栄養成分表示の取組に関する検討会」において取りまとめた「我が国における包装前面栄養表示の検討の方向性」を基本として、まずは対象外とすべき食品区分の検討及び摂取時の量とのかい離が生じる塩蔵品や茶葉などの取扱いを議論しつつ、日本版包装前面栄養表示の具体（ガイドライン原案、様式案及び食品表示基準における位置付け等）を検討してはどうか。
- その一方で、日本版包装前面栄養表示の導入による健康・栄養政策上の効果等の評価項目、栄養成分表示等の表示義務が課されていない生鮮食品やElectronic Commerceサイトへの展開、デジタル技術の活用の可能性については、日本版包装前面栄養表示の具体を踏まえた上での議論が必要となるため、来年度以降の検討事項としてはどうか。

## 主な論点

- 我が国における包装前面栄養表示は消費者の健康の保持・増進に資する取組であることを前提としつつ、加工食品の製造等を行う食品関連事業者が当該制度を理解し、導入しやすい日本版包装前面栄養表示の具体を検討
- 消費者の視認性を高める取組であることを前提としつつ、食品関連事業者がデザインする食品のパッケージとの調和が図れるような日本版包装前面栄養表示の様式案
- 日本版包装前面栄養表示の食品表示基準における位置付け

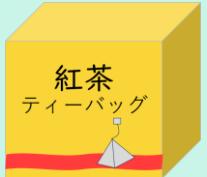
# 摂取時の量とのかい離が生じる食品の取扱い（1）

栄養成分表示については、販売される状態における可食部分の栄養成分等の量を表示するものとしている。その一方で、例えば、塩抜きをする塩蔵品や、そのまま食さない茶葉など、販売時と摂取時の栄養成分等の量にかい離が生じる食品もある。そのため、日本版FOPNLについては、例えば、栄養成分表示には販売時の状態を表示した上で、標準的な調理方法を併記し、合理的な根拠に基づいたその表示値の根拠となる資料を保管することで、摂取時の状態の表示を許容することについて検討する必要がある。

（「我が国における包装前面栄養表示の検討の方向性」から抜粋）

# 摂取時の量とのかい離が生じる食品の取扱い（2）

## 水で抽出する食品



茶葉



コーヒー豆

## 水で塩抜きする食品



塩蔵わかめ

## 湯切りする食品



カップ焼きそば

## 一般的に牛乳を加える食品



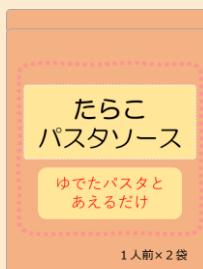
ココア等



シリアル

## 調理方法を表示する調味料

### 一つの食品を追加



パスタソース



合わせ調味料



合わせ調味料

### 複数の食品を追加



カレールー



ホットケーキミックス

栄養成分表示のより一層の普及啓発や理解につながる取組（FOPNLを含む）について検討するため、次の（1）～（4）のグループ毎に5名程度の調査参加者を集め、フォーカスグループインタビュー調査を実施し、消費者にとって分かりやすい栄養成分表示に向けた課題抽出や改善案を質的帰納的分析を用いて取りまとめた。

（「令和5年度 分かりやすい栄養成分表示の取組に関する検討会」資料から抜粋）

- （1） ふだんの食生活において当該表示を参考にしていない者  
（一般消費者）
- （2） ふだんの食生活において当該表示を参考にしている者  
（一般消費者）
- （3） 管理栄養士又は栄養士
- （4） 上級食品表示診断士を持つ食品関連事業者

# 日本版包装前面栄養表示に求められるもの インタビュー調査から（2）

## 栄養成分表示を見ない理由

### ＜栄養成分表示を参考にしている者＞

#### 今の表示が見づらく読む気が失せる

- ✓ 文字が見づらいのが一番どこに書いてあるか分かりづらい
- ✓ 日本の表示は情報量が多すぎる
- ✓ 途中で改行されたりすると読む気が失せる
- ✓ 1回の目安量で表示されていない

#### 手軽に見ることができない

- ✓ 文字が細かすぎて老眼鏡をかけるのが手間
- ✓ 表示を見るため手に取り棚に戻すのが嫌

### ＜栄養成分表示を参考にしていない者＞

#### ネットだと表示されていない

- ✓ ネットで買うので表示を見る機会がない

#### 気にしていない

- ✓ そもそも関心がない
- ✓ そこまで気が回らない
- ✓ 何を買うか決めているので判断材料にならない
- ✓ 病気がないから関心がない
- ✓ 人生長く生きてきたので今更気にしない

#### 食べるを優先してあえて見ない

- ✓ 外食では楽しむためにあえて見ない
- ✓ よく分からないので食べたかったら食べる

#### その手間が面倒

- ✓ 裏面をひっくり返してまで見ない
- ✓ ひとつずつ見るのは面倒

#### 見にくいで見ようという気が起こらない

- ✓ 文字が小さすぎる
- ✓ パッケージの色に対して文字の色が見にくい

#### 見ても分からぬし役立たない

- ✓ 知識がなく見ても分からぬ
- ✓ 見ても意味をきちんと理解していない
- ✓ 加工食品から栄養素を摂取する割合が少ないので役立たぬ

# 日本版包装前面栄養表示に求められるもの インタビュー調査から（3） 分かりやすい表示にするための改善案

## ＜栄養成分表示を参考にしている者＞

### 親切な表示にする

- ✓ 大きく表示
- ✓ 包装の前面に表示
- ✓ 枠を太くして目立たせる
- ✓ 色盲の方でも見やすい文字の色
- ✓ 誤認識しないような強調表示

### 情報量を適切にシンプルにする

- ✓ 情報量を絞る
- ✓ 表示項目数は5個ぐらいでちょうど良い
- ✓ 数値も必要、視覚的にパッと分かりやすく

### 消費者自ら判断できるようにする

- ✓ 1回の目安量あたりでの表示
- ✓ 1日の必要量に対するパーセンテージ表示
- ✓ 数値が高いか低いかの判断表示
- ✓ 一般的な食品の平均値と比べて高いか低いかを表示
- ✓ 食品の種類ごとに評価基準の設定
- ✓ 摂り過ぎを予防する表示
- ✓ 色・高いか低いかの判断・パーセンテージを組み合わせる

### 統一したロゴ/マークにする

- ✓ ロゴを統一
- ✓ トクホみたいなお墨付きマークの付与

## ＜栄養成分表示を参考にしていない者＞

### 親切な情報提供

- ✓ 1回に摂取する目安量で表示する
- ✓ 数値が必要な人もいるので、数値を残す
- ✓ 食品の種類によって表示するものを決める

### 包装前面栄養表示で一目で分かりやすい表示

- ✓ 項目を厳選しアイコン化する
- ✓ アイコンは統一する
- ✓ カラフルにしてパッと分かりやすく
- ✓ 1日の必要量に対するパーセンテージを表示する
- ✓ 表示の場所を決める
- ✓ 正面だと購買意欲が湧かないので、サイドに表示する

# 日本版包装前面栄養表示に求められるもの インタビュー調査から（4） 栄養成分表示が分かりにくい原因

## <管理栄養士>

### 100gでの表示は誤解を生む

- ✓ 100gの表示なので換算するのが面倒
- ✓ 精神疾患や障害者、認知症の方などは100g表示だと誤解する

### 弁当や惣菜の表示はないか、あっても見にくい

- ✓ 店内加工の食品には表示されていないこともある
- ✓ ラベラーの性能の限界で表示が小さく見えづらい

### 制度が複雑なので分かりやすくすることが困難

- ✓ 栄養強調表示は複雑なので、混乱を招いている
- ✓ 直売所などの小規模事業所には分かりやすさの工夫を求めるのは難しい

## <食品関連事業者>

### 表示の見た目の悪さ

- ✓ 文字の太さが細い
- ✓ 表示可能面積に限界があり文字が小さくなる
- ✓ 数字が半角表記で見えにくい
- ✓ 数字の桁数が細かい表示で読みにくい

### 表示方法がよくない

- ✓ 100g表示で不親切感がある
- ✓ 内容量を増減しても100g表示だと手間がかかる
- ✓ 小規模の事業者などは表示作成に不慣れ
- ✓ ポーションサイズを何gにすべきか分からず

### ルールがあいまいでメーカーに解釈が任されている

- ✓ 長期保存や調理による成分変化への対応方法が分からない
- ✓ ルールが見直されていない
- ✓ 成分表（八訂）への対応方法が不明

### 他の表示に比べ目立たない

- ✓ アレルゲン表示や注意喚起などの他の表示を目立たせている
- ✓ 他の表示を優先し、見えづらい所に表示
- ✓ 法定表示と遠い場所に表示
- ✓ 企業オリジナルの表示が多くなり伝わりにくい

### 見えづらいと認識されつつ販売されている

- ✓ ラベラーの性能の限界でシールが長くなる
- ✓ 小売店での陳列方法によっては見えにくくなる

# 日本版包装前面栄養表示に求められるもの インタビュー調査から（5） 包装前面栄養表示の表示方法

## <管理栄養士>

### 包装前面に分かりやすく表示する

- ✓ 意識していない人も見るようなパッと見て分かりやすい表示
- ✓ 前面で完結した表示

### 書き方を統一する

- ✓ 統一された書き方にする
- ✓ 色で表示すると捉え方が人によって違うので統一したマークにする

### 食塩に特化する

- ✓ 食塩は国全体で取り組む課題なので食塩に特化する

### 給食でも表示する

- ✓ 食堂の給食メニューにも付け、普及・啓発につなげる

## <食品関連事業者>

### 基準を決め、スコアリング型かお墨付きマーク型

- ✓ 食品のジャンルでスコアリングする
- ✓ お墨付きマーク型にする

### 包装前面栄養表示の位置付け

- ✓ 義務表示は難しい

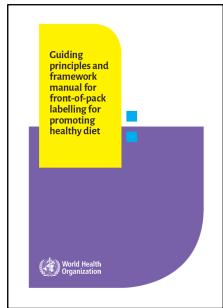
### 表示する項目数

- ✓ 栄養成分表示5項目以外も含めたスコアリング
- ✓ 実行可能性も含めむしろ5項目で十分
- ✓ 日本の栄養政策と一致させ減塩に特化

# 日本版包装前面栄養表示の様式案の要件（案）

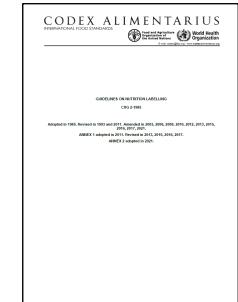
- ① 様式案は、枠囲みなどパッケージ上の他の表示と区別するための工夫がなされていることとしてはどうか。
- ② 様式案は、白黒など単色（モノトーンは可）でデザインされていることとしてはどうか。
- ③ 様式案には、必ずエネルギー、たんぱく質、脂質、炭水化物、食塩相当量の文字を含め、かつ含有量を表示するスペースが確保されていることとしてはどうか。
- ④ 様式案には、栄養素等表示基準値に占める割合を表示するスペースが確保されていることとしてはどうか。

# 日本版包装前面栄養表示ガイドラインの構成案



WHOのFOPNLガイドラインでは、目的、対象食品及び一般原則については、理解しやすく、かつ、簡単にアクセスできるようにすべきである旨が規定されている。

Guiding principles and framework manual for front-of-pack labelling for promoting healthy diet (WHO)



コーデックス委員会のFOPNLガイドラインは、①目的、②範囲、③定義及び④一般原則で構成されている。

GUIDELINES ON NUTRITION LABELLING CXG 2-1985, ANNEX 2: GUIDELINES ON FRONT-OF-PACK NUTRITION LABELLING (コーデックス委員)

- 日本版包装前面栄養表示ガイドラインについては、次の構成内容として検討を進めることとしたい。
  - ①日本版包装前面栄養表示の目的
  - ②日本版包装前面栄養表示の範囲
  - ③日本版包装前面栄養表示の定義
  - ④日本版包装前面栄養表示の基本的な表示方法
  - ⑤その他

# 日本版包装前面栄養表示の様式案の要件

- ① 様式案は、枠囲みなどパッケージ上の他の表示と区別するための工夫がなされていること。
- ② 様式案は、白黒など単色（モノトーンは可）でデザインされていること。
- ③ 様式案には、必ずエネルギー、たんぱく質、脂質、炭水化物、食塩相当量の文字を含め、かつ含有量を表示するスペースが確保されていること。
- ④ 様式案には、栄養素等表示基準値に占める割合を表示するスペースが確保されていること。

# 様式案のデザインに際しての考え方

消費者からの要望イメージ：

栄養に関する情報は大きく、見やすくしてほしい。

食品関連事業者からの要望イメージ：

包装前面で製品特性を伝えたいため、栄養に関する情報は製品特性やコンセプトの邪魔にならないようにしたい。



スペース効率を高めつつ、機能的なデザインが必要ではないか。



## 日本版FOPNLの様式案に求められるもの

- ① 視認性を高めること（罫線で囲む等情報の識別化）
- ② 可読性を高めること（読みやすい書体の選択）
- ③ 記載数値が何かを伝えること（補足する情報）

# 日本版包装前面栄養表示の様式案

A-1

1食分(1袋)当たり

エネルギー 92kcal	たんぱく質 3.5g	脂質 1.4g	炭水化物 16.5g	食塩相当量 2.6g
4%	6%	2%	5%	35%

%は、栄養素等表示基準値に占める割合

A-2

1食分(1袋)当たり

エネルギー 92kcal	たんぱく質 3.5g	脂質 1.4g	炭水化物 16.5g	食塩相当量 2.6g
4%	6%	2%	5%	35%

%は、栄養素等表示基準値に占める割合

B-1

1食分(1袋)当たり

エネルギー 92kcal	たんぱく質 3.5g	脂質 1.4g	炭水化物 16.5g	食塩相当量 2.6g
4%	6%	2%	5%	35%

%は、栄養素等表示基準値に占める割合

B-2

1食分(1袋)当たり

エネルギー 92kcal	たんぱく質 3.5g	脂質 1.4g	炭水化物 16.5g	食塩相当量 2.6g
4%	6%	2%	5%	35%

%は、栄養素等表示基準値に占める割合

C-1

1食分(1袋)当たり

エネルギー 92kcal	たんぱく質 3.5g	脂質 1.4g	炭水化物 16.5g	食塩相当量 2.6g
4%	6%	2%	5%	35%

%は、栄養素等表示基準値に占める割合

C-2

1食分(1袋)当たり

エネルギー 92kcal	たんぱく質 3.5g	脂質 1.4g	炭水化物 16.5g	食塩相当量 2.6g
4%	6%	2%	5%	35%

%は、栄養素等表示基準値に占める割合

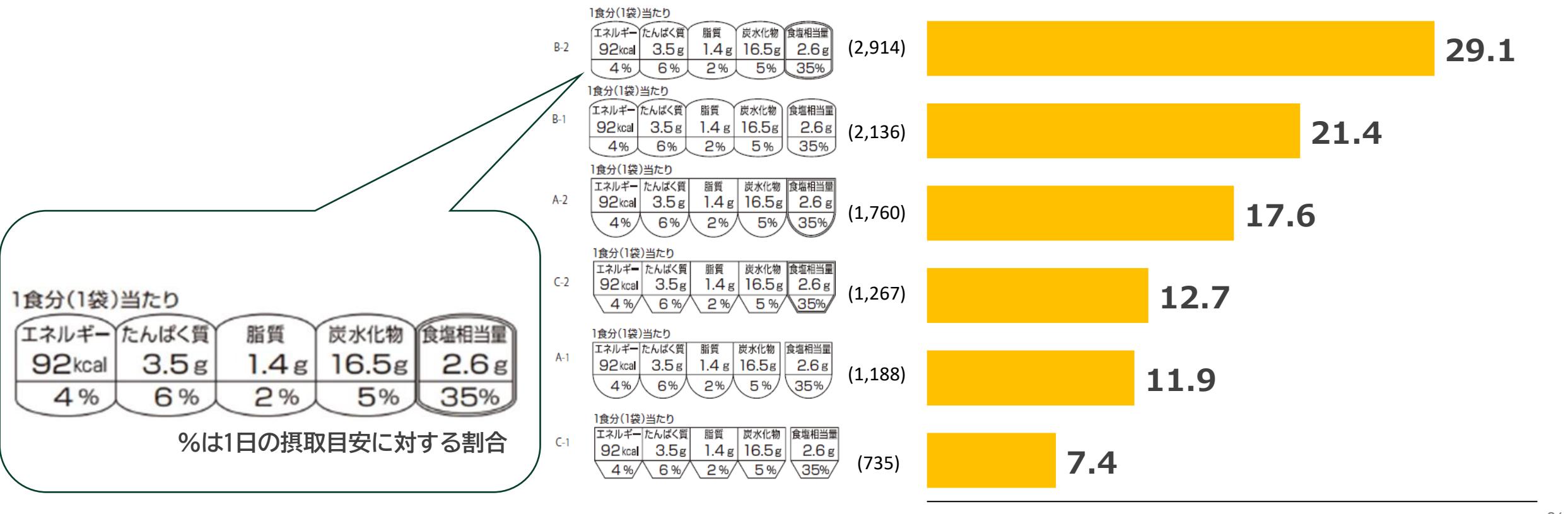
# 日本版包装前面栄養表示の位置付けについて

- 現時点で日本版包装前面栄養表示の普及に必要なことは、自主的に先行して行われている食品関連事業者の取組を妨げることなく、これから取り組む食品関連事業者に対して一定のルール及びその望ましい在り方を示すことではないか。
- 当該ガイドラインを作成後にも、消費者や食品関連事業者の双方にとって、分かりにくい部分があれば、迅速かつ柔軟に対応※できるようにする。
- 一方、さまざまな形態の包装前面栄養表示が乱立し、消費者にわかりにくい状況が生じた場合には、規制的な手法も検討する必要がある。
- したがって、現時点において食品表示基準に位置付け、様式やルールを統一化するのではなく、当面の間、法令上の義務は課さない独立したガイドラインとしてはどうか。

※諸外国においてもFOPNLガイドラインを公表後に、当該ガイドラインを改正（オーストラリア連邦：第7版、カナダ：第2版、英国：第2版）する例も少なくない。

# 日本版包装前面栄養表示の様式デザインについてのアンケート結果

- 我が国の包装前面栄養表示（FOPNL）の様式等について、10,000名を対象にインターネットによるアンケート調査を実施。
- 「あなたは、次のデザインのうち、1つ選ぶとしたらどのデザインがよいと思いますか。」という問に対し、B-2を選択した者が最も多く、29.1%（2,914人／10,000人）であった。このアンケートを踏まえ、**様式についてはB-2とする方針**。



# 令和7年度 日本版包装前面栄養表示に関する今後のスケジュール

	実施予定期	議題等
	2025（令和7）年 6月	日本版FOPNLの様式案について消費者アンケート調査の実施
第1回	2025（令和7）年 7月	・日本版FOPNLの様式 ・日本版FOPNLガイドライン（案）①
	2025（令和7）年 9/22～10/21	日本版FOPNLガイドライン（案）についてパブリック・コメントの実施
第2回	2025（令和7）年 12月	・日本版FOPNLガイドライン（案）②



日本版FOPNLガイドライン 公表（令和7年度中）

## 4. 食物アレルギー表示

－R5・6改正 (特定原材料「くるみ」、準ずるものに「マカダミアナッツ」)

－R8改正 (特定原材料「カシューナッツ」、準ずるものに「ピスタチオ」)

# 食物アレルギー表示に関する変遷

平成13年3月

制度創設

- ・食品衛生法に基づく厚生労働省令を改正
- ・特定原材料(義務) 5品目(乳、卵、小麦、そば、落花生)
- ・特定原材料に準ずるもの(推奨) 19品目を通知で規定



平成16年12月

特定原材料に準ずるものに「バナナ」を追加 《義務5品目・推奨20品目》



平成20年6月

特定原材料に準ずるものであった「えび」、「かに」を特定原材料に移行  
《義務7品目・推奨18品目》



平成21年9月

消費者庁設置

平成25年9月

特定原材料に準ずるものに「カシューナッツ」、「ゴマ」を追加  
《義務7品目・推奨20品目》



平成27年4月

食品表示法施行

令和元年9月

特定原材料に準ずるものに「アーモンド」を追加 《義務7品目・推奨21品目》



令和5年3月

特定原材料に準ずるものであった「くるみ」を特定原材料に移行  
《義務8品目・推奨20品目》



令和6年3月

特定原材料に準ずるものに「マカダミアナッツ」を追加、「まつたけ」を削除  
《義務8品目・推奨20品目》



# 直近4回のアレルギーによる健康被害に関する全国実態調査結果①

## ○即時型症例数の推移

年度	上段: 原因食物(症例数の順位)、中段: 件数、下段: 調査年における割合																			
	鶏卵 (1)	牛乳 (2)	小麦 (3)	落花生 (4)	イクラ (5)	エビ (6)	ソバ (7)	キウイ (8)	くるみ (9)	大豆 (10)	バナナ (11)	ヤマイモ (12)	カニ (13)	かぶ	モモ (14)	ゴマ (15)	サバ (16)	サケ (17)	イカ (18)	鶏肉 (20)
平成24 年度 解析対象 2,954件	1153	645	347	151	104	80	65	41	40	28	24	24	19	18	13	12	11	10	10	7
	39.0	21.8	11.7	5.1	3.5	2.7	2.2	1.4	1.4	0.9	0.8	0.8	0.6	0.6	0.4	0.4	0.4	0.3	0.3	0.2
	1626	1034	581	260	180	134	95	74	71	55	50	37	35	33	27	25	19	19	15	14
平成27 年度 解析対象 4,644件	35.0	22.3	12.5	5.6	3.9	2.9	2.0	1.6	1.5	1.2	1.1	0.8	0.8	0.7	0.6	0.5	0.4	0.4	0.3	0.3
	1681	1067	512	251	247	184	121	85	82	80	77	38	28	24	22	21	20	15	14	13
	34.7	22.0	10.6	5.2	5.1	3.8	2.5	1.8	1.7	1.6	1.6	0.8	0.6	0.5	0.5	0.4	0.4	0.3	0.3	0.3
令和3 年度 解析対象 6,080件	2028	1131	533	463	370	300	174	152	87	79	69	48	45	42	34	34	33	29	28	22
	33.4	18.6	8.8	7.6	6.1	4.9	2.9	2.5	1.4	1.3	1.1	0.8	0.7	0.7	0.6	0.6	0.5	0.5	0.5	0.4

※分類は不明

# 直近4回のアレルギーによる健康被害に関する全国実態調査結果②

## ○ショック症例数の推移

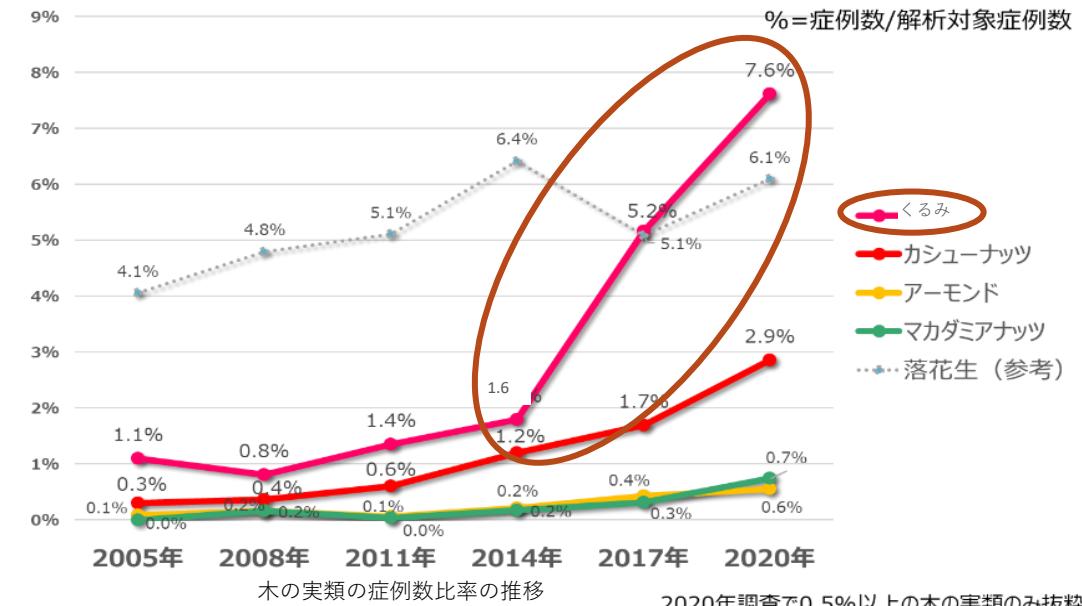
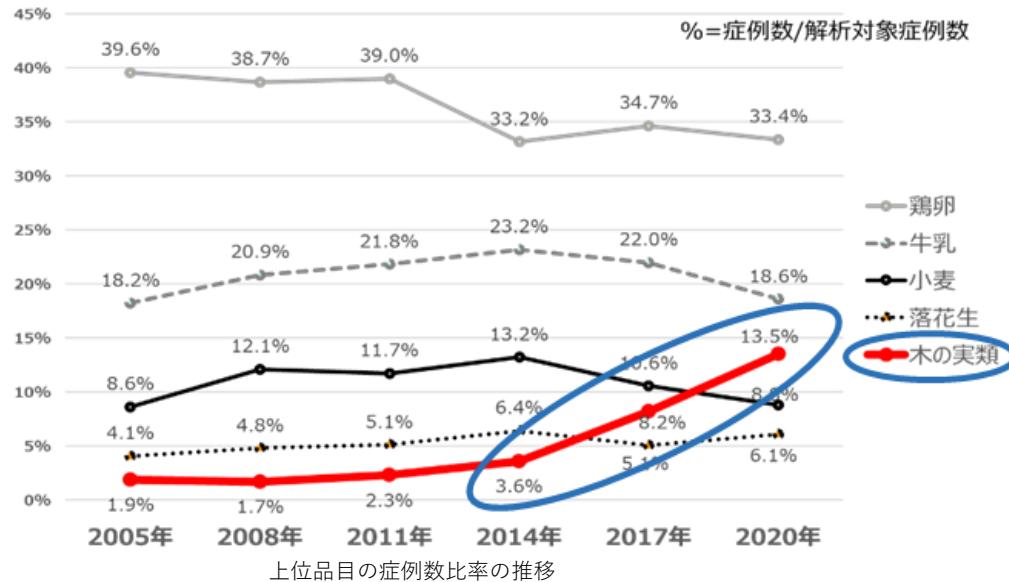
年度	上段: 原因食物(症例数の順位)、中段: 件数、下段: 調査年における割合																	
	鶏卵 (1)	牛乳 (2)	小麦 (3)	落花生 (4)	エビ (5)	イクラ (6)	ソバ (7)	バナナ (8)	かしゅーナッツ (9)	くるみ (10)	力ニ (11)	大豆 (11)	キウイ (11)	リンゴ (11)	コメ (11)	サバ (11)	イカ (11)	15品目 (18)
平成24 年度 解析対象 2,954件	77	66	64	20	14	12	11	5	5	4	2	2	2	2	2	2	2	1
	25.1	21.5	20.8	6.5	4.6	3.9	3.6	1.6	1.6	1.3	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7	0.3
	鶏卵 (1)	牛乳 (2)	小麦 (3)	落花生 (4)	エビ (5)	かしゅーナッツ (6)	イクラ (7)	キウイ (8)	くるみ (10)	ソバ (10)	力ニ (11)	大豆 (12)	アーモンド (12)	サバ (14)	バナナ (14)	モモ (14)	ヤマイモ (14)	豚肉 (18)
平成27 年度 解析対象 4,644件	136	124	94	27	15	10	9	7	7	6	5	4	4	3	3	3	3	1
	27.8	25.4	19.2	5.5	3.1	2.0	1.8	1.4	1.4	1.2	1.0	0.8	0.8	0.6	0.6	0.6	0.6	0.2
	鶏卵 (1)	牛乳 (2)	小麦 (3)	くるみ (4)	落花生 (5)	エビ (6)	かしゅーナッツ (7)	そば (8)	イクラ (9)	キウイルーツ (10)	大豆 (11)	力力オ (12)	バナナ (13)	オオム ギ (13)	ココナッツ (13)	ブリ (13)	マカダミアナッツ (13)	マグロ (13)
平成30 年度 解析対象 4,851件	125	118	87	42	38	18	15	14	12	8	5	3	2	2	2	2	2	1
	23.9	22.5	16.6	8.0	7.3	3.4	2.9	2.7	2.3	1.5	1.0	0.6	0.4	0.4	0.4	0.4	0.4	0.2
	鶏卵 (1)	牛乳 (2)	小麦 (3)	くるみ (4)	落花生 (5)	かしゅーナッツ (6)	イクラ (7)	エビ (8)	ソバ (9)	大豆 (9)	キウイルーツ (11)	アーモンド (11)	ピスタチ オ(13)	木の実類* (13)	マカダミアナッツ (15)	ヤマモモ (16)	ゴマ (16)	ベカンナッツ (18)
令和3 年度 解析対象 6,080件	156	144	98	58	46	30	20	13	8	8	7	7	6	6	5	4	3	3
	23.6	21.8	14.8	8.8	7.0	4.5	3.0	2.0	1.2	1.2	1.1	1.1	0.9	0.9	0.8	0.6	0.6	0.5

※分類は不明

# くるみの即時型食物アレルギーの症例割合の増加傾向

## 「令和3年度即時型食物アレルギーによる健康被害に関する全国実態調査」

### 調査結果・考察（抜粋）



➤木の実類の増加傾向について2005年以降の傾向をみると、上位品目の鶏卵・牛乳・小麦がほぼ横ばいであるのに対して2014年以降、木の実類は増加している。

➤木の実類の内訳をみると、くるみの増加が著しい。

即時型食物アレルギーの原因食物としてのくるみの増加は一時的な現象ではない。

# 食物アレルギーに関する表示の諸外国の動向

諸外国では、表示対象を「木の実類」等の広範囲で指定しているケースも存在。

しかし、患者の食品選択の可能性を過度に制限しないとの観点から、できるだけ個別品目を指定することが適當。

国	指定	品目名 で指定	「木の実類」 で指定	「木の実類 (○○、 △△、… )」 で指定
日本	アーモンド、くるみ、カシューナッツ	○		
CODEX	木の実類 ※範囲は明確ではない コーデックス食品表示部会からの要請に応じ、専門家会議では以下について助言をしている（2021年5月10日公表）。 ・「木の実類」の範囲を明記（アーモンド、カシューナッツ、くるみ、ピスタチオ、ヘーゼルナッツ、ペカンナッツ）		○	
米国	木の実類(アーモンド、ペカン、くるみ等) ※FDAによる業界向けガイダンスにおいては、木の実類とみなされるものとして、アーモンド、ピーチナッツ、ブラジルナッツ、バーナッツ、カシューナッツ、クリ（中国種、アメリカ種、ヨーロッパ種、セガン種）、チンカビングリ、ココナッツ、ヘーゼルナッツ、ギンナン、ヒッコリーナッツ、ライチナッツ、マカダミアナッツ、ペカンナッツが挙げられている。			○
EU	木の実類（アーモンド、カシューナッツ、クイーンズランドナッツ、くるみ、ピスタチオ、ブラジルナッツ、ヘーゼルナッツ、ペカンナッツ、マカダミアナッツ）			○
スイス	木の実類（アーモンド、カシューナッツ、クイーンズランドナッツ、くるみ、ピスタチオ、ブラジルナッツ、ヘーゼルナッツ、ペカンナッツ、マカダミアナッツ）			○
オーストラリア・ ニュージーランド	木の実（アーモンド、カシューナッツ、くるみ、ピスタチオ、ブラジルナッツ、ヘーゼルナッツ、ペカンナッツ、マカダミアナッツ、松の実）			○
カナダ	アーモンド、カシューナッツ、くるみ、ピスタチオ、ブラジルナッツ、ヘーゼルナッツ、ペカンナッツ、マカダミアナッツ、松の実	○		
韓国	くるみ、松の実	○		
中国	木の実類 ※範囲は明確ではない		○	

# 食物アレルギーに関する表示対象となる品目の範囲について

## 品目の範囲の指定における過去の議論(抜粋)

パブリックコメント(H19.10.1-10.31)結果

「えび」、「かに」を含む意味として、「甲殻類」の表示を認めてほしい。

(答) 食物アレルギーの表示制度については、原則として個別食品名で表示することとしています。また、「えび」、「かに」のどちらかのみにアレルギー症状を誘発する患者も多いことから、それぞれ個別食品名で表示する必要があります。

海老澤委員(平成20年2月27日 薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会表示部会議事録)

エビとカニというのは健康被害も大変多いということと、生物学的な分類でエビとカニというのはアレルギーを起こすという観点から非常に近いものであるということが明らかになりました。しかし、甲殻類と分類したり、魚介類と分類すると余りにも幅が広くなってしまい、実質的にはエビ・カニで分けていくのが妥当なのかという結論を得たわけあります。

梶山委員(令和3年2月15日 第1回食物アレルギー表示に関するアドバイザーミーティング議事録)

義務教示は、えびとかには両方ともかなりの摂取量がありますし、えびアレルギーの患者さんで、かにが食べられる人がいるということもあったので、その人たちのために、えびとかにを分けて義務表示化したことあります。こ日本だけがこんなことをやっているのですけれども、海外は甲殻類でくくってしまっていますが、日本はきめ細かい表示制度をやってきたということあります。

ただ、今回も例えばくるみアレルギーの患者さんで、ペカンナッツが食べられる人はどうするかとか、そういうことも考えなければいけないと思うのです。そうすると、もしペカンナッツを範疇に含めるとなると、表示をどうするかということになってきます。つまり、ペカンナッツをくるみとして表示するのか、ペカンナッツという義務表示をもう一つ入れるのかという話になってくるわけです。ここにコンセンサスを得ていただきたいと思っています。

今村委員(令和4年6月6日 第67回食品表示部会議事録)

そういう意味では、多分、カシューナッツとくるみを分けるというのはすごく難しいのですよ。それはピーナッツのときに経験したことそのものなので、それをぜひ考えてほしい。全部ひっくるめた抗体を作るというのは割と簡単なので、木の実という抗体を作るのは多分そんなに難しくないのですけれども、限定すればするほど食べられる人が増えるので、できるだけ狭い範囲で限定をかけるということが重要だと思っていますので、ぜひその辺を意見として考慮していただければと思います。

# 「くるみ」の特定原材料への追加

## 【概要】

食物アレルギーに関する表示について、医療機関等の専門家の意見を踏まえ、現在「特定原材料に準ずるもの」として任意の表示を奨励している「くるみ」について、義務表示となる「特定原材料」に移行させる。

## 【改正対象条項】別表第14

【施行期日】令和5年3月9日から令和7年3月31日まで約2年間の経過措置を設ける。

(理由) ①消費者及び事業者に対する周知、②事業者における原材料や製造方法の再確認、③事業者における容器包装の改版に時間を要するため。

特定原材料 (基準別表第14)	特定原材料に準ずるもの (通知で措置)	特定原材料 (基準別表第14)	特定原材料に準ずるもの (通知で措置)
えび かに <b>くるみ</b> 小麦 そば 卵 乳 落花生	アーモンド、あわび、いか、いくら、 オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、【削除】ごま、さけ、 さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン	えび かに <b>【新設】</b> 小麦 そば 卵 乳 落花生	アーモンド、あわび、いか、いくら、 オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、 <b>くるみ</b> 、ごま、さけ、 さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

【くるみの公定検査法の開発状況】(令和5年3月9日で次長通知等を改正済み)

- 原則として、試料中の抗原量を定量する定量検査法(ELISA法)を実施する。定量限界は、陽性と判定される10μg/gを充分に定量できるようにするため、従来の特定原材料に係る検査法と同程度の精度を確保している。
- くるみと交差抗原性をもつペカンナッツは、使用量によっては定量検査法(ELISA法)において陽性結果が出ることもあるが、必要に応じて定性検査法(PCR法)※で確認検査を行う。

※定性検査法(PCR法)

食品に特異的なDNA領域を検出する方法。

検出感度は、定量検査法(ELISA法)で定量された10μg/gを充分に検出できるようにするため、従来の特定原材料に係る検査法と同程度のものとする。

## 作成の経緯

- ▶ 食物アレルギー表示制度については、全国実態調査の結果等を踏まえて対象品目を検討してきたが、対象品目の指定における「症例数、重篤な症状を呈する者の数が継続して相当数みられる」との趣旨を踏まえると、対象とし続ける必要性が薄れていると考えられる品目がある一方、食品関連事業者等の任意の取組として対象品目に追加すべき品目もあると考えられる。
- ▶ 「アレルゲンを含む食品に関する表示のうち、特定原材料に準ずるものの対象の考え方について（案）」を作成し、**令和5年6月14日に開催した「食物アレルギー表示に関するアドバイザー会議」において有識者等の了解がなされた。**

参考 H13からR4までの対象品目の増加数

- |         |         |            |
|---------|---------|------------|
| 1. 義務表示 | 5 → 8   | (+ 3)      |
| 2. 推奨表示 | 19 → 20 | (+ 4, ▲ 3) |

### （参考）定義

#### ○特定原材料

食物アレルギー症状を引き起こすことが明らかになった食品のうち、特に発症数、重篤度から勘案して表示する必要性の高いものを食品表示基準において特定原材料として定め、次の8品目の表示を義務付けている。

えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生（ピーナッツ）

#### ○特定原材料に準ずるもの

食物アレルギー症状を引き起こすことが明らかになった食品のうち、症例数や重篤な症状を呈する者の数が継続して相当数みられるが、特定原材料に比べると少ないものを特定原材料に準ずるものとして、次の20品目を原材料として含む加工食品については、当該食品を原材料として含む旨を可能な限り表示するよう消費者庁次長通知により推奨している。

アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

# 特定原材料に準ずるものの対象の考え方①

## ○制度概要と課題

### ➤ 特定原材料

「食品表示基準」（内閣府令）により定められており、全国実態調査の結果等を踏まえて指定されるが、罰則の適用を伴う表示義務となるため、監視可能性を確保する必要があることから、**公定検査法が確立されていることが前提**とされる。

### ➤ 特定原材料に準ずるもの

「食品表示基準について」（次長通知）により定められており、当該食品を原材料として含む旨を可能な限り表示するよう推奨しており、一定の食品関連事業者等が対応するなど任意の取組として定着していることもあり、**食品関連事業者等及び消費者双方にとって予見性の高い仕組みにしていく必要がある**。

## ○基本的な考え方

- 「特定原材料に準じたもの」は、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
- 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
- 従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



- 全国実態調査の結果を踏まえ、必要性が薄ってきた品目は対象から削除する
- 削除に当たっては、追加する場合よりもより慎重に行う

# 特定原材料に準ずるものの対象の考え方②

## ○対象品目として追加する際の考慮事項

以下のいずれかに該当する品目を、流通実態等を加味しながら追加対象品目の候補とする。

- **直近2回の全国実態調査の結果において、即時型症例数で上位20品目**に入っているもの。
- **直近2回の全国実態調査の結果において、ショック症例数で上位10品目**に入っている、重篤度等の観点から別途検討が必要なもの。

## ○対象品目から削除する際の考慮事項

以下のいずれにも該当する品目を削除対象品目の候補とする。

- **直近4回の全国実態調査の結果において、即時型症例数で上位20品目**に入っていないもの。
- **直近4回の全国実態調査の結果において、ショック症例数が極めて少数**であること。

## ○表示対象品目数の総数の目安

「特定原材料」及び「特定原材料に準ずるもの」の対象品目は、これまでの全国実態調査の結果において上位20品目以内に入る品目となっており、これら品目による症例数は症例数全体の概ね9割以上をカバーしていることから、「特定原材料に準ずるもの」の対象品目数は、特定原材料の対象品目数と併せて現行の28品目数を目安とする。

(参考) 令和3年度全国実態調査の調査結果における参考値

▶上位20品目の全症例数に占める割合 : 93.8%

▶対象品目28品目の全症例数に占める割合 : 93.4%

# 追加する対象品目の候補

## 即時型症例数の推移

(単位: 順位)

報告年度		※義務でも推奨でもない品目で4症例以上の品目について順位を記載															
即時型		マカダミアナッツ	ピスタチオ	ペカンナッツ	ヘーゼルナッツ	ホタテ	たらこ	トマト	大麦	メロン	ココナッツ	サクランボ	タコ	コメ	アサリ	パイナップル	タラ
		H30	18	33	—	27	33	22	29	22	33	37	22	—	37	37	—
	R3	13	20	23	25	26	28	28	30	31	31	35	35	35	38	38	38

アカウオ	アジ	ハチミツ	マグロ	タケノコ	ブドウ	ブリ	もやし	アボカド	カカオ	スイカ	いちご	牡蠣	カツオ	シシャモ	ビワ	マンゴー
—	37	—	29	—	—	32	—	—	26	27	37	37	37	37	37	37
38	38	43	43	43	43	43	43	43	—	—	—	—	—	—	—	—

直近2回で20位以内の場合、  
「マカダミアナッツ」のみに絞られる

## ショック症例数の推移

(単位: 順位)

報告年度		マカダミアナッツ	ピスタチオ	ペカンナッツ	ヘーゼルナッツ	ホタテ	たらこ	トマト	大麦	メロン	ココナッツ	サクランボ	タコ	コメ	アサリ	パイナップル	
ショック症例		マカダミアナッツ	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
		H30	13	19	—	19	—	—	—	13	19	13	19	19	19	—	—
	R3	15	13	18	—	18	27	21	27	—	—	—	—	21	—	—	—

アカウオ	アジ	ハチミツ	マグロ	タケノコ	ブドウ	ブリ	もやし	アボカド	カカオ	スイカ	いちご	牡蠣	カツオ	シシャモ	ビワ	マンゴー
—	19	—	13	—	—	13	—	—	12	—	—	—	—	19	—	—
—	—	21	27	—	—	27	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

# 削除する対象品目の候補

## 即時型症例数の推移

(単位: 順位)

報告年度	特定原材料							
	鶏卵	牛乳	小麦	落花生	エビ	そば	くるみ	かに
即時型	1	2	3	4	6	7	9	13
H24	1	2	3	4	6	9	8	13
H27	1	2	3	5	7	8	4	17
H30	1	2	3	5	8	11	4	14
R3	1	2	3	5	8	11	4	14

20位に入っていない  
品目に着色

## ショック症例数の推移

(単位: 症例数)

報告年度	特定原材料							
	鶏卵	牛乳	小麦	落花生	エビ	そば	くるみ	かに
ショック症例	77	66	64	20	14	11	4	2
H24	136	124	94	27	15	6	7	5
H27	125	118	87	38	18	14	42	1
H30	156	144	98	46	13	8	58	2
R3								

症例数が0件の  
品目に着色

特定原材料に準ずるもの																			
イクラ	カシュー ナッツ	キウイフ ルーツ	大豆	ヤマイモ/ ナガイモ	アーモン ド	ごま	バナナ	イカ	りんご	もも	さば	さけ	鶏肉	オレンジ	牛肉	豚肉	アワビ	ゼラチン	まつたけ
5	14	8	10	11	41	16	11	18	21	15	17	18	20	59	59	-	59	59	41
5	11	7	10	14	20	17	12	21	16	15	17	19	29	44	57	44	-	38	-
6	9	11	10	15	16	13	12	20	21	14	22	19	49	33	49	72	37	72	-
6	7	9	10	12	15	17	18	21	22	24	27	31	43	51	51	64	81	81	-

即時症例数で20位以内に入っておらず  
ショック症例数できわめて少数である  
「まつたけ」のみに絞られる

特定原材料に準ずるもの																			
イクラ	カシュー ナッツ	キウイフ ルーツ	大豆	ヤマイモ/ ナガイモ	アーモン ド	ごま	バナナ	イカ	りんご	もも	さば	さけ	鶏肉	オレンジ	牛肉	豚肉	アワビ	ゼラチン	まつたけ
12	5	2	2	0	0	1	5	2	2	0	2	0	0	0	0	0	1	0	0
9	10	7	4	3	4	1	3	1	1	3	3	0	1	1	1	2	0	1	0
12	15	8	5	0	1	0	2	1	1	0	0	1	1	1	0	0	1	1	0
20	30	7	8	4	7	4	2	0	1	2	1	0	0	1	1	1	0	0	1012

# マカダミアナッツを使用した加工食品に関する実態調査

マカダミアナッツを使用した加工食品に関する実態調査を実施。

目的：表示対象品目ではないマカダミアナッツに関して、  
事業者による加工食品に対する使用実態について調査を実施  
調査項目：販売開始時期、形状、商品種類、表示状況等



## マカダミアナッツを使用した加工食品に関する実態調査結果概要

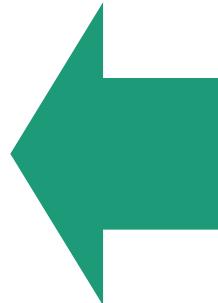
- 回答数：477社（このうちマカダミアナッツの使用は、57社、87商品）
- 販売開始時期は、2020年代に入り増加。特に2022年と2023年に販売を開始した商品は全体の50%を占める。  
(未回答を除いて計算)
- 使用形状は、75.5%が「原型あり」又は「碎かれた状態」であった。
- 商品の種類は、65.0%が「菓子」、次いで、12.5%が「ミックスナッツ」、10.0%が「ロースト」であった。  
(未回答を除いて計算)
- 「菓子」の種類は、24.6%が「ビスケット類（クッキー）」、19.3%が「チョコレート類／センターもの」、7.0%が「チョコレート類／板もの」であった。
- 2022年以降、原型がない状態での使用が増加している。

# 食品表示基準について改正概要

- 「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)を令和6年3月28日に改正し、「特定原材料に準ずるもの」について、マカダミアナッツの追加、まつたけの削除を実施した。
- 改正後、食品関連事業者等は可能な限り速やかに表示の見直しを行う。

## 改正後

特定原材料に準ずるもの (通知で措置)
アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、 <b>マカダミアナッツ</b> 、 <b>【削除】</b> 、もも、やまいも、りんご、ゼラチン



## 改正前

特定原材料に準ずるもの (通知で措置)
アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、 <b>【新設】</b> 、 <b>まつたけ</b> 、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

## 4. 食物アレルギー表示

－R5・6改正 (特定原材料「くるみ」、準ずるものに「マカダミアナッツ」)

－R8改正 (特定原材料「カシューナッツ」、準ずるものに「ピスタチオ」)

# 直近4回のアレルギーによる健康被害に関する全国実態調査結果①

## ○即時型症例数の推移

年度	上段：原因食物（症例数の順位）、中段：症例数、下段：調査年度における割合																			
平成24 年度 解析対象 2,954件	鶏卵 (1)	牛乳 (2)	小麦 (3)	落花生 (4)	イクラ (5)	エビ (6)	ソバ (7)	キウイ (8)	くるみ (9)	大豆 (10)	バナナ (11)	ヤマ イモ (11)	カニ (13)	カシュー ナツツ (14)	モモ (14)	ゴマ (16)	サバ (17)	サケ (18)	イカ (18)	鶏肉 (20)
	1153	645	347	151	104	80	65	41	40	28	24	24	19	18	13	12	11	10	10	7
	39.0	21.8	11.7	5.1	3.5	2.7	2.2	1.4	1.4	0.9	0.8	0.8	0.6	0.6	0.4	0.4	0.4	0.3	0.3	0.2
平成27 年度 解析対象 4,644件	鶏卵 (1)	牛乳 (2)	小麦 (3)	落花生 (4)	イクラ (5)	エビ (6)	キウイ (7)	くるみ (8)	ソバ (9)	大豆 (10)	カシュー ナツツ (11)	バナナ (12)	カニ (13)	ヤマ イモ (14)	モモ (15)	リンゴ (16)	サバ (17)	ゴマ (17)	サケ (19)	アーモ ンド (20)
	1626	1034	581	260	180	134	95	74	71	55	50	37	35	33	27	25	19	19	15	14
	35.0	22.3	12.5	5.6	3.9	2.9	2.0	1.6	1.5	1.2	1.1	0.8	0.8	0.7	0.6	0.5	0.4	0.4	0.3	0.3
平成30 年度 解析対象 4,851件	鶏卵 (1)	牛乳 (2)	小麦 (3)	くるみ (4)	落花生 (5)	イクラ (6)	エビ (7)	ソバ (8)	カシュー ナツツ (9)	大豆 (10)	キウ フルーツ (11)	バナナ (12)	ゴマ (13)	モモ (14)	ヤマ イモ (15)	アーモ ンド (16)	カニ (17)	マカダミ アナツツ (18)	サケ (19)	イカ (20)
	1681	1067	512	251	247	184	121	85	82	80	77	38	28	24	22	21	20	15	14	13
	34.7	22.0	10.6	5.2	5.1	3.8	2.5	1.8	1.7	1.6	1.6	0.8	0.6	0.5	0.5	0.4	0.4	0.3	0.3	0.3
令和3 年度 解析対象 6,080件	鶏卵 (1)	牛乳 (2)	小麦 (3)	くるみ (4)	落花生 (5)	イクラ (6)	カシュー ナツツ (7)	エビ (8)	キウ フルーツ (9)	大豆 (10)	ソバ (11)	ヤマ イモ ナガイモ (12)	マカダミ アナツツ (13)	カニ (14)	アーモ ンド (15)	木の実 類※ (15)	ゴマ (17)	バナナ (18)	魚類 (19)	ピスタ チオ (20)
	2028	1131	533	463	370	300	174	152	87	79	69	48	45	42	34	34	33	29	28	22
	33.4	18.6	8.8	7.6	6.1	4.9	2.9	2.5	1.4	1.3	1.1	0.8	0.7	0.7	0.6	0.6	0.5	0.5	0.5	0.4
令和6 年度 解析対象 6,033件	鶏卵 (1)	くるみ (2)	牛乳 (3)	小麦 (4)	落花生 (5)	イクラ (6)	カシュー ナツツ (7)	エビ (8)	大豆 (9)	キウ フルーツ (10)	マカダミ アナツツ (11)	ソバ (12)	木の実 類※ (13)	ピスタ チオ (14)	アーモ ンド (15)	モモ (16)	ペカン ナツツ (17)	ヤマイモ ナガイモ (18)	ヘーゼル ナツツ (19)	カニ・ ゴマ (20)
	1,609	916	807	489	421	344	279	183	81	80	69	68	53	50	46	37	35	31	27	25
	26.7	15.2	13.4	8.1	7.0	5.7	4.6	3.0	1.3	1.3	1.1	1.1	0.9	0.8	0.8	0.6	0.6	0.5	0.4	0.4

※分類は不明

# 直近4回のアレルギーによる健康被害に関する全国実態調査結果①

## ○ショック症例数の推移

年度	上段：原因食物（症例数の順位）、中段：症例数、下段：調査年度における割合																		
平成24 年度 解析対象 307件	鶏卵 (1)	牛乳 (2)	小麦 (3)	落花生 (4)	エビ (5)	イクラ (6)	ソバ (7)	バナナ (8)	カシュー ナツツ (8)	くるみ (10)	力二 (11)	大豆 (11)	キウイ (11)	リンゴ (11)	コメ (11)	サバ (11)	イカ (11)	15品目 (18)	
	77	66	64	20	14	12	11	5	5	4	2	2	2	2	2	2	2	1	
	25.1	21.5	20.8	6.5	4.6	3.9	3.6	1.6	1.6	1.3	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7	0.3	
平成27 年度 解析対象 489件	鶏卵 (1)	牛乳 (2)	小麦 (3)	落花生 (4)	エビ (5)	カシュー ナツツ (6)	イクラ (7)	キウイ (8)	くるみ (8)	ソバ (10)	力二 (11)	大豆 (12)	アーモ ンド (12)	サバ (14)	バナナ (14)	モモ (14)	ヤマ イモ (14)	豚肉 (18)	27品目 (19)
	136	124	94	27	15	10	9	7	7	6	5	4	4	3	3	3	2	1	
	27.8	25.4	19.2	5.5	3.1	2.0	1.8	1.4	1.4	1.2	1.0	0.8	0.8	0.6	0.6	0.6	0.4	0.2	
平成30 年度 解析対象 524件	鶏卵 (1)	牛乳 (2)	小麦 (3)	くる み (4)	落花生 (5)	エビ (6)	カシュー ナツツ (7)	そば (8)	イクラ (9)	キウ フルーツ (10)	大豆 (11)	カカオ (12)	バナナ (13)	オオ ムギ (13)	ココ ナツツ (13)	ブリ (13)	マカダミ アナツツ (13)	マグロ (13)	アーモンドを 含む27品目 (19)
	125	118	87	42	38	18	15	14	12	8	5	3	2	2	2	2	2	1	
	23.9	22.5	16.6	8.0	7.3	3.4	2.9	2.7	2.3	1.5	1.0	0.6	0.4	0.4	0.4	0.4	0.4	0.2	
令和3 年度 解析対 660件	鶏卵 (1)	牛乳 (2)	小麦 (3)	くる み (4)	落花生 (5)	カシュー ナツツ (6)	イクラ (7)	エビ (8)	ソバ (9)	大豆 (9)	キウ フルーツ (11)	アーモ ンド (11)	ピスタ チオ (13)	木の実 類※ (13)	マカダミ アナツツ (15)	ヤマイモ/ ナガイモ (16)	ゴマ (16)	ペカン ナツツ (18)	ホタテ (18)
	156	144	98	58	46	30	20	13	8	8	7	7	6	6	5	4	4	3	
	23.6	21.8	14.8	8.8	7.0	4.5	3.0	2.0	1.2	1.2	1.1	1.1	0.9	0.9	0.8	0.6	0.6	0.5	
令和6 年度 解析対象 586件	鶏卵 (1)	牛乳 (2)	くる み (3)	小麦 (4)	カシュー ナツツ (5)	落花生 (6)	イクラ (7)	エビ (8)	マカダミ アナツツ (9)	大豆 (10)	ピスタ チオ (10)	木の実 類※ (10)	アーモ ンド (13)	リンゴ (13)	ソバ (15)	魚類 ※ (15)	キウイフルーツ・ モモ・ヤマイモ・ イカを含む6品目 (17)	ゴマ・オレン ジ・豚肉・ゼ ラチンを含む 22品目 (23)	
	136	95	86	77	37	34	23	16	13	7	7	7	4	4	3	3	2	1	
	23.2	16.2	14.7	13.1	6.3	5.8	3.9	2.7	2.2	1.2	1.2	1.2	0.7	0.7	0.5	0.5	0.3	0.2	

※分類は不明

# カシューナッツに関する考察及び結論

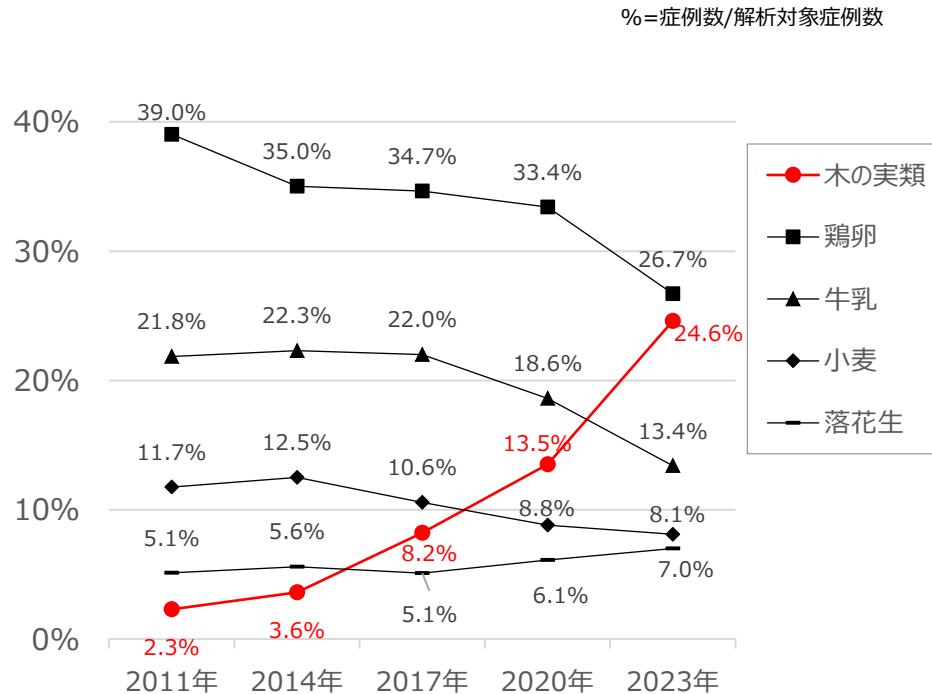


図4：上位品目の症例数比率の推移

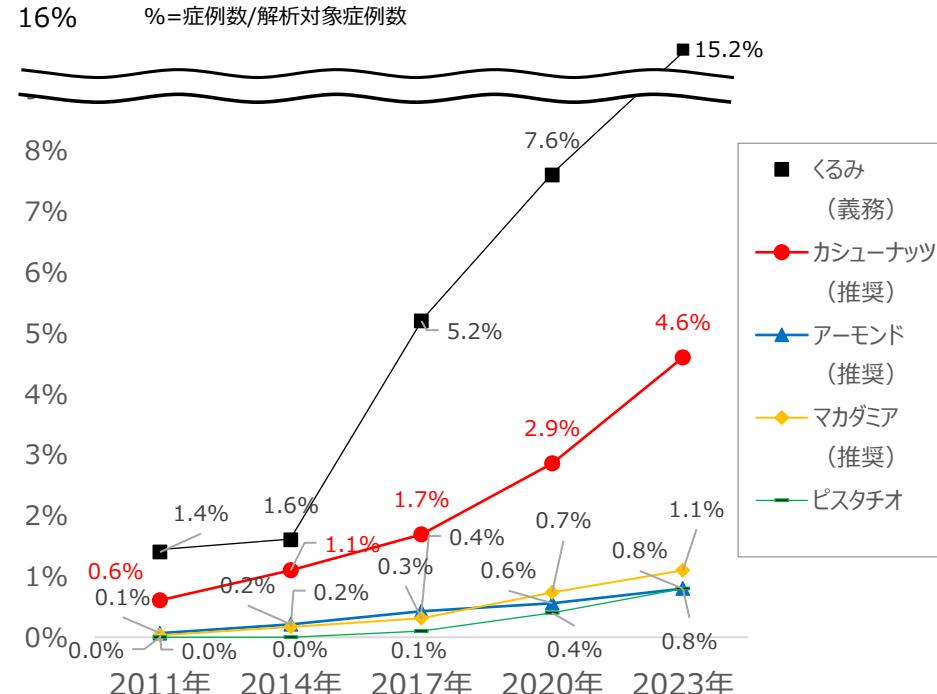


図5：木の実類の症例数比率の推移

1. 今回の調査件数は、6,033例であり前回（6,080例）と同程度であった。
2. 木の実類による即時型食物アレルギーは、2017年、2020年の調査に続き増加していることが明らかになった。
3. 木の実類の中でもくるみ及びカシューナッツによる症例数の増加が著しい。
4. 初発例の原因食物では、0歳群は鶏卵、牛乳、小麦の順であったが、1歳から17歳では、上位2位以内にくるみが入っており、上位5位以内にカシューナッツが入っていた。
5. マカダミアナッツ、ピスタチオ及びペカンナッツの増加率も前回調査から1.5倍以上であり、今後の推移を注意深く観察する必要がある。

# 全国実態調査の結果

## ○即時型症例数の推移

年度	上段：原因食物（症例数の順位）、中段：症例数、下段：調査年度における割合																				
2012年度 解析対象 2,954件	鶏卵 (1)	牛乳 (2)	小麦 (3)	落花生 (4)	イクラ (5)	エビ (6)	ソバ (7)	キウイ (8)	くるみ (9)	大豆 (10)	バナナ (11)	ヤマ イモ (11)	力二 (13)	かしゅ ナツツ (14)	モモ (14)	ゴマ (16)	サバ (17)	サケ (18)	イカ (18)	鶏肉 (20)	
	1153	645	347	151	104	80	65	41	40	28	24	24	19	18	13	12	11	10	10	7	
	39.0	21.8	11.7	5.1	3.5	2.7	2.2	1.4	1.4	0.9	0.8	0.8	0.6	0.6	0.4	0.4	0.4	0.3	0.3	0.2	
2015年度 解析対象 4,644件	鶏卵 (1)	牛乳 (2)	小麦 (3)	落花生 (4)	イクラ (5)	エビ (6)	キウイ (7)	くるみ (8)	ソバ (9)	大豆 (10)	かしゅ ナツツ (11)	バナナ (12)	力二 (13)	ヤマ イモ (14)	モモ (15)	リンゴ (16)	サバ (17)	ゴマ (17)	サケ (19)	アーモ ンド (20)	
	1626	1034	①公定検査法の確立の 目途が立った時点 (2025年度中を目指 す)で特定原材料（義 務）へ移行させる方向		95	74	71	55	50	37	35	33	27	25	19	19	15	14			
	35.0	22.3			2.0	1.6	1.5	1.2	1.1	0.8	0.8	0.7	0.6	0.5	0.4	0.4	0.3	0.3	0.3		
2018年度 解析対象 4,851件	鶏卵 (1)	牛乳 (2)	エビ (7)	ソバ (8)	かしゅ ナツツ (9)	大豆 (10)	キウ フルーツ (11)	バナナ (12)	ゴマ (13)	モモ (14)	ヤマ イモ (15)	アーモ ンド (16)	力二 (17)	マカダミア ナツツ (18)	サケ (19)	イカ (20)					
	1681	1067	21	85	82	80	77	38	28	24	22	21	20	15	14	13					
	34.7	22.0	2.5	1.8	1.7	1.6	1.6	0.8	0.6	0.5	0.5	0.4	0.4	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3		
2021年度 解析対象 6,080件	鶏卵 (1)	牛乳 (2)	小麦 (3)	くるみ (4)	落花生 (5)	かしゅ ナツツ (7)	エビ (8)	キウ フルーツ (9)	大豆 (10)	ソバ (11)	ヤマイモ バガイモ (12)	マカダミア ナツツ (13)	①と同時に、特定原材 料に準ずるもの（推 奨）へ追加する方向		ナナ (18)	魚類 (19)	ピスタ チオ (20)				
	2028	1131	533	463	370	3	174	152	87	79	69	48	45								
	33.4	18.6	8.8	7.6	6.1	4.9	2.9	2.5	1.4	1.3	1.1	0.8	0.7	0.7		0.6	0.5	0.5	0.5	0.4	
2024年度 解析対象 6,033件	鶏卵 (1)	くるみ (2)	牛乳 (3)	小麦 (4)	落花生 (5)	イクラ (6)	かしゅ ナツツ (7)	エビ (8)	大豆 (9)	キウ フルーツ (10)	マカダミア ナツツ (11)	ソバ (12)	木の実類 ※ (13)	ピスタ チオ (14)	アーモ ンド (15)	モモ (16)	ペカン ナツツ (17)	ヤマイモ バガイモ (18)	ヘーゼル ナツツ (19)	カニ・ゴ マ (20)	
	1,609	916	807	489	421	344	279	183	81	80	69	68	53	50	46	37	35	31	27	25	
	26.7	15.2	13.4	8.1	7.0	5.7	4.6	3.0	1.3	1.3	1.1	1.1	0.9	0.8	0.8	0.6	0.6	0.5	0.4	0.4	

※分類は不明

# ピスタチオを使用した加工食品に関する実態調査

ピスタチオを使用した加工食品に関する実態調査を実施。

目 的：表示対象品目ではないピスタチオに関して、  
事業者による加工食品に対する使用実態について  
調査を実施

調査項目：販売開始時期、形状、商品種類、表示状況等



## ピスタチオを使用した加工食品に関する実態調査結果概要

- 回答数：533社（このうちピスタチオの使用は、90社）
- 販売開始時期は、一番古いもので1980年。近年急増し、2021年で31件、2022年で64件。（未回答を除いて計算）
- 使用形状は、「ペースト状」が一番多く94件、「碎かれた状態」が65件、「原型あり」が63件であった。
- 商品の種類は、38.9%が「菓子」、次いで、21.4%が「そうざい」であった。  
(未回答を除いて計算)
- 「菓子」の種類は、28.6%が「冷菓／その他の冷菓」、14.3%が「洋生菓子／その他のケーキ類」であった。
- 近年、菓子における使用が増加している。

## ○ 「カシューナッツ」について

令和3年度調査に続き、症例数及び症例数に占める割合が増加しており一過性とは考えられないことから、公定検査法の確立の目途が立った時点（令和7年度中を目指す）で「特定原材料」へ移行させる方向。

## ○ 「ピスタチオ」について

「アレルゲンを含む食品に関する表示のうち、特定原材料に準ずるものとの考え方について」における追加する際の考慮事項に基づき、「特定原材料に準ずるもの」へ追加する方向。

なお、特定原材料に準ずるものへの追加については、カシューナッツの特定原材料への移行と同時に進行する方向。

## 5. 外食・中食における食物アレルギーに関する情報提供

# 外食・中食における食物アレルギーに関する情報提供

## アレルギー疾患対策基本法（平成26年法律第98号）

アレルギー疾患対策の一層の充実を図るため、アレルギー疾患対策を総合的に推進することを目的とし、議員立法により平成26年に成立。

## アレルギー疾患対策の推進に関する基本的な指針（平成29年3月21日策定、令和4年3月14日一部改正）

アレルギー疾患対策基本法第11条第1項においてアレルギー疾患対策の総合的な推進を図るために基本的な指針を策定しなければならない旨が記載され、第11条第6項において少なくとも5年ごとに検討を加え、必要があるときには変更しなければならない旨が記載されている。

（参考）基本指針における関係箇所＜抜粋＞

旧	新
国は、食物アレルギーの原因物質に関して定期的な調査を行い、食品表示法（平成25年法律第70号）に基づく義務表示又は推奨表示の充実に努めるとともに、外食等に関する食物アレルギー表示については、関係業界と連携し、外食事業者等が行う食物アレルギー表示の適切な情報提供の取組等を推進する。	国は、食物アレルギーの原因物質に関して定期的な調査を行い、食品表示法（平成25年法律第70号）に基づく義務表示又は推奨表示の充実に努める。 <u>外食・中食における食物アレルギー表示については、それらを利用する消費者の需要や誤食事故等の実態に基づき、関係業界と連携し、実行可能性にも配慮しながら、外食事業者等が行う食物アレルギー表示の適切な情報提供に関する取組等を積極的に推進する。</u>

# 外食・中食における食物アレルギーに関する情報提供

## 啓発資材の作成

「アレルギー疾患対策の推進に関する基本的な指針」の令和4年3月一部改正を踏まえ、アレルギー専門医、患者会や食品関連事業者の意見を参考にしてパンフレットや動画教材を作成。

### 【令和4年度アドバイザー】

今井 孝成	昭和大学医学部小児科学講座 教授
海老澤 元宏	独立行政法人国立病院機構相模原病院臨床研究センター 臨床研究センター長
園部 まり子	NPO法人アレルギーを考える母の会 代表
野中 ひとみ	シダックス大新東ヒューマンサービス株式会社 東京支店東京給食営業所長／管理栄養士
橋詰 剛敏	株式会社ダイナックホールディングス 執行役員

(参考：オブザーバー)

農林水産省 大臣官房 新事業・食品産業部  
外食・食文化課



### 【令和5年度アドバイザー】

今井 孝成	昭和大学医学部小児科学講座 教授
海老澤 元宏	独立行政法人国立病院機構相模原病院臨床研究センター 臨床研究センター長
沖浦 智紀	公益財団法人ニッポンハム食の未来財団 専務理事
中嶋 麻衣子	株式会社ゼンショーホールディングス グループ食品安全基準本部 食安情報室長
西山 英子	エームサービス株式会社 フェロー
山田 祥男	一般社団法人日本惣菜協会 アドバイザー

(参考：オブザーバー)

農林水産省 大臣官房 新事業・食品産業部  
外食・食文化課



# 外食・中食における食物アレルギーに関する情報提供

## パンフレット

- 情報提供について理解を深めてもらうため、患者やご家族向けに、外食・中食を利用するときに気をつけること等、事業者向けに、取組の必要性や食物アレルギー患者との接し方等に関する啓発資材を作成し、消費者庁Webに掲載
- パンフレットを見て取組に興味を持った事業者・消費者の具体的な行動への移行に繋げるため、食物アレルギーの基礎や実際に取り組む方法等に関して分かりやすく学べる動画を作成
- 消費者庁WebとYouTubeに掲載し、スマートフォンでも視聴可能
- 全てに英語、中国語、ベトナム語の字幕付き



## 患者さん・ご家族の方へ

- 外食・中食を利用するときに気をつけること



## 事業者の皆さんへ

- 食物アレルギーのお客様との会話で困った経験ありませんか



## 全体向け

- 外食・中食における食物アレルギーの現状



## 消費者向け

- 外食・中食を利用する際の注意点



## 従業員向け

- 取組の必要性：食物アレルギーに関する情報提供



取組の必要性 食物アレルギーに関する情報提供

- メニューの企画・開発時のポイント



メニューの企画・開発時のポイント

- 調理時のポイント



調理時のポイント

- 接客時のポイント



接客時のポイント

- 事故が発生したら



事故が発生したら

## 経営者向け

- 取組の必要性：食物アレルギーに関する情報提供



取組の必要性 食物アレルギーに関する情報提供

- 従業員の意識と行動を変えるには



従業員の意識と行動を変えるには

# 情報提供：パンフレット

- 患者やご家族向けに、外食・中食を利用するときに気をつけること等、事業者向けに、取組の必要性や食物アレルギー患者への接し方等についてパンフレットを作成
- 消費者庁Webに掲載

## 患者さん・ご家族の方



## 事業者の皆さんへ



**外食・中食<sup>※1</sup>をするときのポイント**

※1 あらかじめ容器包装されずに販売される弁当や惣菜等の店頭での対面販売

**誤食のリスクが潜んでいます！**

原因物（アレルゲン）が含まれているわからないとき、お店に照会しても直感的があきらめてしまう。

**お店が提供している食物アレルギー情報が常に正しく、常に最新である保証はありません**

お店から提供される情報を利用するときは、次のような点に注意が必要です。  
○店頭食応用におけるアレルギー表示とは、正確性、表示の範囲、そもそもルールなどが違うことを知りましょう。  
○お問い合わせ対象となる情報の範囲が広がります（乳・卵・小麦だけ、8品目だけ、28品目が対象等）。  
○情報が古くなっていることがあります。情報の更新日等をもとに最新情報をあわせて確認しましょう。

**アレルギー情報の確認は、責任者等、食物アレルギーに詳しい店員さんにしましょう**

外食・中食では店員さんの入れ替わりが早いこともあり、店員さんが十分に食物アレルギーのことを理解しているとは限りません。店員さんの「入っていい/いい」は正確かなどもあるので注意が必要です。  
 食物アレルギーに詳しい方が責任者に聞いた方がよいでしょう。

2

**食物アレルギーであることをきちんと伝える工夫をしましょう**

注文を受ける店員さんと調理人とは別であることが多いです。調理人にもきちんと情報を伝わるよう、口頭ではなく食物アレルギーコミュニケーションシートなどを利用して確認しましょう。

参考：消費者庁「食物アレルギーコミュニケーションシート」

**お店では調理中に原因物（アレルゲン）が混入することがあります**

外食・中食で原因物の意図しない混入（コンタミネーション）を完全に防ぐことは困難です。外食・中食の利用は、慎重に判断をしましょう。

**誤食を防ぐのは、自分自身であるという意識をもって、外食・中食を楽しめましょう**

原因となる食物は人によって違う。微量で発症する人もいれば、少量であれば食べられる人もいます。「食べられる」「食べられない」の判断は、最終的に店ではなく、自分または家族で判断しましょう。

これなら食べられるな

3

**取組の必要性**

**食物アレルギーの患者さん・家族は外食や中食<sup>※2</sup>の利用に困っています！**

※あらかじめ容器包装されずに販売される弁当や惣菜等の店頭での対面販売

● 料理に含まれる原因物（アレルゲン）の情報がないと食べられるか判断できず、食物アレルギーの患者さんは外食・中食を利用できません。

**外食 67% 中食 77%**

(注) 食物アレルギー患者回答を対象とした調査。「得られない」「あまり得られない」と回答した回答の比率  
(出所) 消費者庁「食物アレルギー表示制度に関する実態調査調査」(令和4年3月)

**皆さんの、ほんの少しの協力で患者さん・家族の生活に広がりが得られます。**

**患者さん・家族の声**

友達と食事に行っても、アレルギー情報がないのでいつもアイスティーを頼んでいます。  
情報があれば友達との食事も楽しくなり、外食回数が増えるかも。

多くの店ではアレルギー情報が提供されないので、旅行でもアレルギー情報が提供されているいつのチェーン店でしか食事を楽しめません。  
旅行先では、行ったことがないお店でも料理を楽しみたい。

**取組を必要としている人は多い？**

3歳まで食物アレルギー疾患と診断された割合  
乳幼児の 5~10% 学童期以降の 1~3%

1999年度から2019年度に約2倍に増加

※アレルギーポータルサイト(厚生労働省・一般社団法人アレルギー学会) 来訪者「アレルギー疾患に関する3歳児全数調査(令和元年度)」(令和2年10月)

2

3

# 情報提供：動画①

- パンフレットを見て取組に興味を持った事業者及び消費者の具体的な行動への移行に繋げるため、食物アレルギーの基礎や実際に取り組む方法等に関して分かりやすく学べる動画を作成
- 消費者庁WebとYouTubeに掲載し、スマートフォンでも視聴可能
- 全てに英語、中国語、ベトナム語の字幕付き



## 全体向け

外食・中食における  
食物アレルギーの現状



## 経営者向け

取組の必要性：食物アレルギーに関する情報提供



従業員の意識と行動  
を変えるには



# 情報提供：動画②

## 従業員向け

取組の必要性：食物アレルギーに関する情報提供



取組の必要性 食物アレルギーに関する  
情報提供

メニューの  
企画・開発時のポイント



調理時のポイント



接客時のポイント



接客時のポイント

事故が発生したら



事故が発生したら

## 消費者向け

外食・中食を利用する際の注意点



外食・中食を利用する際の注意点

# 外食・中食における食物アレルギーに関する情報提供

## ＜消費者庁ウェブサイト等での普及啓発＞

### 食物アレルギー表示に関する情報

#### 食物アレルギーについて

- 食物アレルギーとは、食物を摂取した際、身体が食物に含まれるたんぱく質等(アレルゲン)を異物として認識し、自分の体を過剰に防御することで不利益な症状を起こすことをいいます。
- 健康危害の発生を防止する観点から、概ね3年毎に実施している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全国実態調査における症例数や重篤度を踏まえ、特定原材料を定めています。容器包装された加工食品について、当該特定原材料を含む旨の表示を義務付けています。

詳しくはこちら

アレルギー表示とは[PDF:267KB]

#### 特定原材料等

特定原材料	特定原材料等の名称	表示義務
特定原材料	えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生	義務
特定原材料に準ずるもの	アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューなツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、マカダミアナツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン	推奨(任意)

特定原材料等の図

法令等をご覧になりたい方はこちら(内閣府令、次長通知、課長通知等)

▶ 食品表示基準等はこちら

#### 食物アレルギー表示に関する啓発資料

外食事業者等が行う食物アレルギー表示の適切な情報提供に関する取組の一環として、外食・中食における食物アレルギーに関する理解を深めてもらうための啓発資料を作成しております。

#### 外食・中食における食物アレルギーに関する動画

### 【外食・中食事業者の皆さん、食物アレルギーの患者さん・ご家族の方へ】

外食・中食における食物アレルギーに関する情報提供がより一層推進されることを目指し、事業者及び消費者向けに、動画で学べる教材を作成しました。外食・中食の経営者と従業員の方、食物アレルギー患者の方とそのご家族がそれぞれの視点から学べるシリーズです。

一人ひとりが動画で理解を深め、外食・中食における食物アレルギーのリスクを回避しましょう。

動画は、個人での観察のほか、各種イベントや研修などにもぜひご活用ください。

また、このページの一番下に動画についてのアンケートもございますので、ご協力ください。

#### ▶ ショート動画



### 【動画】外食・中食での食物アレルギーについて

#### 全体向け

##### ▶ 外食・中食における食物アレルギーの現状



## 【消費者庁Youtubeチャンネルでの公開】

### 食品表示・情報提供

【動画リスト】・(2023年度) 外食・中食における食物アレルギーに関する情報提供の取組。

(2022年度) 栄養成分表示 #栄養成分 #栄養成分表示 #消費者

外食・中食における食物アレルギーに関する情報提供の取組



## 消費者庁WEB：食物アレルギー表示制度

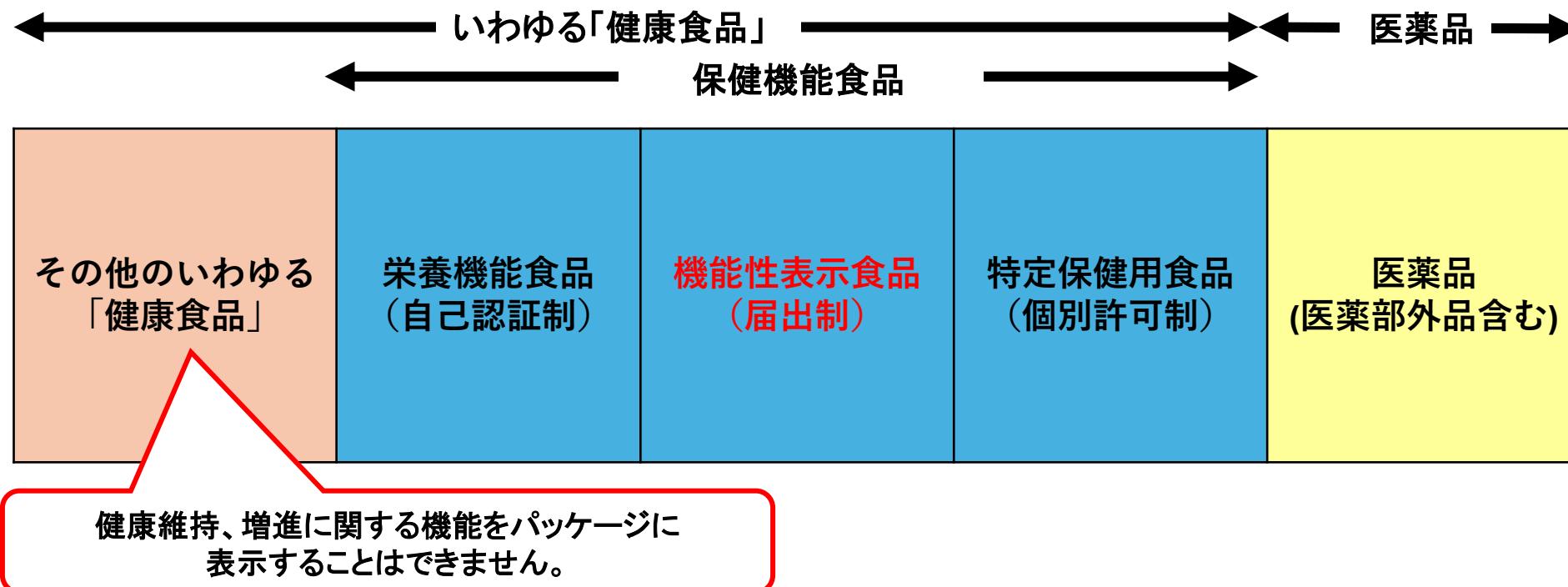
消費者庁 アレルギー表示



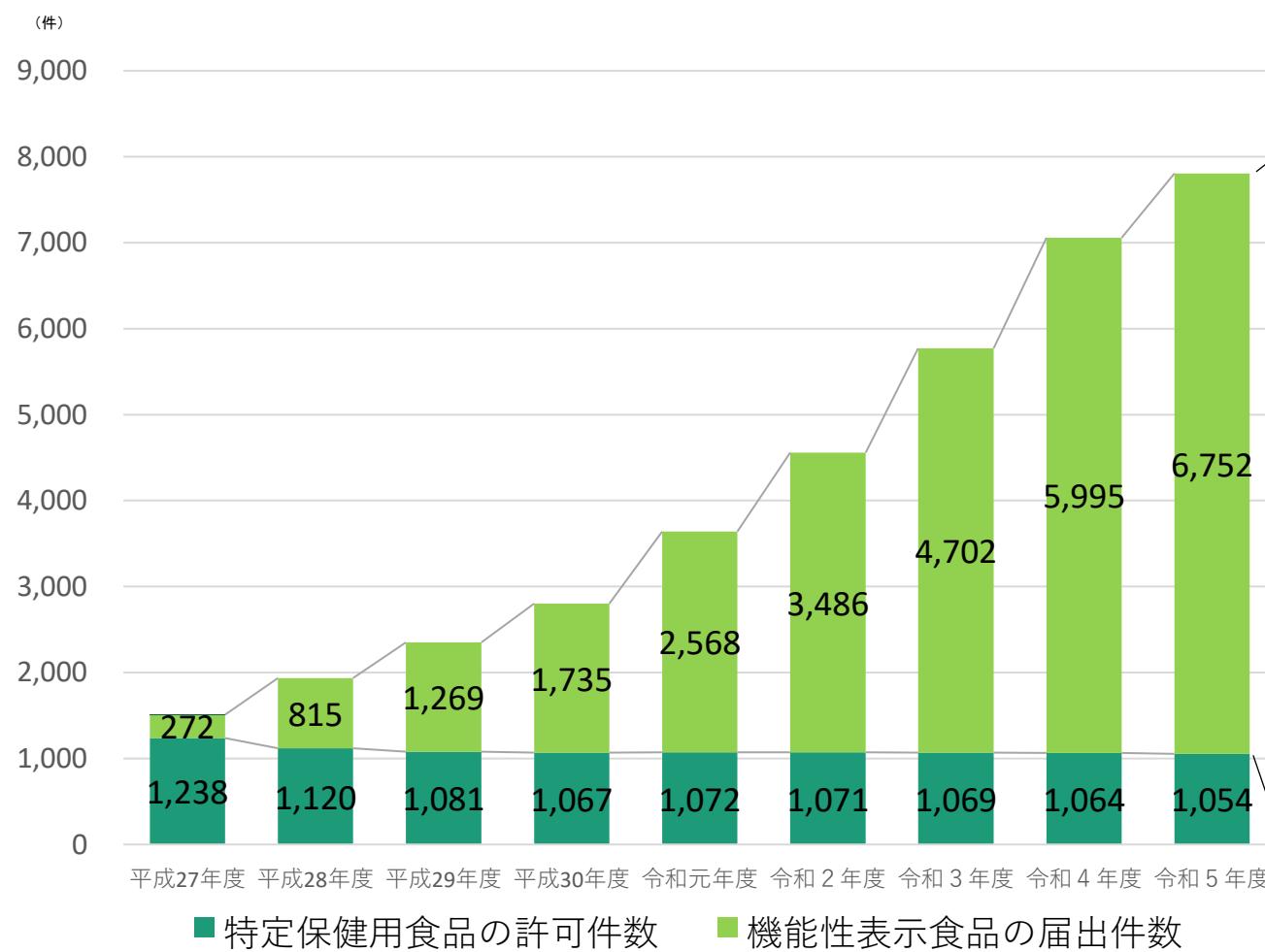
## 6. 機能性表示食品の制度見直し

# いわゆる「健康食品」と「保健機能食品」の関係

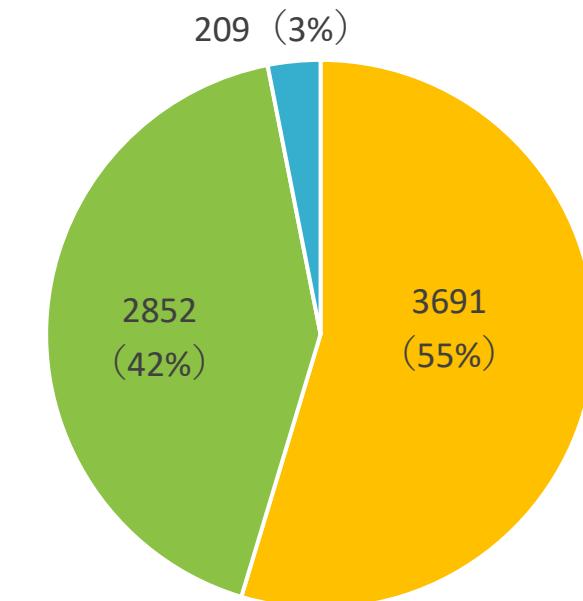
いわゆる「健康食品」と呼ばれるものについては法律上の定義がないが、医薬品以外で経口的に摂取される「健康の維持・増進に特別に役立つことをうたって販売されたり、そのような効果を期待して摂られている食品」のことをいう。「保健機能食品」である特定保健用食品、機能性表示食品、栄養機能食品も、この広義の「健康食品」に含まれる。



# 特定保健用食品と機能性表示食品の件数推移



機能性表示食品の  
食品形態別公表件数



- サプリメント形状の加工食品
- その他加工食品
- 生鮮食品

# 紅麹関連製品による健康被害を踏まえた対応

- 小林製薬株式会社が機能性表示食品として届け出た、紅麹を原料とするサプリメント製品を摂取した消費者において、健康被害が発生。

## <本事案における対応状況>

- 3月29日：  
第一回紅麹関連製品への対応に関する関係閣僚会合（官房長官・内閣府特命担当大臣（消費者及び食品安全担当）・厚生労働大臣・農林水産大臣）が開催され、官房長官から今後の対応につき指示。
- 4月19日～5月23日：  
機能性表示食品を巡る検討会を開催。
- 5月27日：  
機能性表示食品を巡る検討会報告書をとりまとめ。
- 5月31日：  
第二回紅麹関連製品への対応に関する関係閣僚会合が開催され、機能性表示食品制度等に関する今後の対応について、とりまとめ。

**小林製薬による紅麹関連製品の使用中止のお願い**

現在、小林製薬が製造・販売する、紅麹を含むいわゆる健康食品（写真）の回収等が進められています。

これらの製品を購入した方は、直ちに喫食を中止してください。また、身体に異常がある場合のみならず、明らかな異常がない場合で、当該製品の喫食歴から何らかの不安等がある場合でも、医療機関を受診するか最寄りの保健所にご相談ください。

なお、機能性表示食品を利用する場合には、以下のポイントに十分に配慮するようお願いいたします。

~~~~~機能性表示食品の利用のポイント~~~~~

1. まずは、ご自身の食生活を振りかえってみましょう。
  - ✓ 食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスをとることが大切です。
2. たくさん摂取すれば、より多くの効果が期待できるというものではありません。過剰な摂取が健康に害を及ぼす場合もあります。
  - ✓ パッケージに表示してある注意喚起事項をよく確認して、摂取するようになさってください。
  - ✓ パッケージには、一日当たりの摂取目安量、摂取の方法、摂取するまでの注意事項が表示されていますので、よく読みましょう。
3. 体調に異変を感じた際は、速やかに摂取を中止しましょう。
  - ✓ 体調に異変を感じた際は、速やかに摂取を中止し、医師に相談してください。
  - ✓ パッケージには、事業者の連絡先として、電話番号が表示されていますので、商品による健康被害が発生した場合は連絡してください。



**【関連リンク】**  
写真はいずれも消費者庁リコール情報サイトより  
(機能性表示食品)  
[https://www.caa.go.jp/policies/policy/food\\_labeling/](https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/)  
(健康被害情報)  
[https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou\\_iryou/shokuhin/daietto/index.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/shokuhin/daietto/index.html)

# 紅麹関連製品による健康被害を踏まえた対応

紅麹関連製品に係る事案を受けた機能性表示食品制度等に関する今後の対応については、令和6年5月31日の紅麹関連製品への対応に関する関係閣僚会合において、下記の事項がとりまとめられた。

## I 今回の事案を踏まえた当面の対応

- ①食品衛生法上の措置の対象となる製品の特定
- ②健康被害の原因の究明
- ③今回の事案を受けた機能性表示食品制度の今後の在り方の検討
- ④その他の取組

## II 今回の事案を踏まえた今後の対応

1. 健康被害の情報提供の義務化
2. 機能性表示食品制度の信頼性を高めるための措置
3. 情報提供のDX化、消費者教育の強化
4. 国と地方の役割分担

## III 今回の事案を踏まえた更なる検討課題

# 紅麹関連製品による健康被害を踏まえた対応

## I 今回の事案を踏まえた当面の対応（1）

### ① 食品衛生法上の措置の対象となる製品の特定

- ・回収命令の対象となった3製品と同じ原材料を使用している製品について各企業に自主点検を依頼
- ・この3製品を除いて、食品衛生法第6条第2号に該当しないことが確認された

### ② 健康被害の原因の究明

- ・令和6年5月末の状況は以下のとおり
  - ・健康被害が多く報告されている製品の原料ロットに、プベルル酸のほか2つの化合物（ $C_{28}H_{42}O_8$ 、 $C_{23}H_{34}O_7$ ）が含まれる。また、2つの化合物はモナコリンKと基本骨格が類似
  - ・工場内の青カビ（*Penicillium adametzoides*）が、培養段階で混入し、コメ培地を栄養源としてプベルル酸を產生したと推定
  - ・青カビが紅麹菌との共培養により、モナコリンKを修飾して2つの化合物が生成されたと推定
  - ・プベルル酸については腎障害が確認されたが、2つの化合物については、引き続き、動物実験においてこれらの寄与度を確認することが必要

## I 今回の事案を踏まえた当面の対応（2）

### ③今回の事案を受けた機能性表示食品制度の今後の在り方の検討

- ・機能性表示食品として届け出られている約7,000件の製品について、医療従事者からの健康被害情報の有無等を届出者に回答するよう依頼
- ・消費者庁に報告を要することとなる「健康被害の発生及び拡大のおそれがある」場合としては、短期間に特定の製品への症例の集積がみられる状況が考えられるが、今回の調査で得られた情報からは回収命令の対象製品に係る報告を除き、これに該当する場合と直ちに判断できるものはなかった
- ・消費者庁では、「機能性表示食品を巡る検討会」を設置し、報告書を取りまとめ

### ④その他の取組

- ・日本腎臓学会を通じて得られた189症例の病像の把握に取り組み、以下の事実を公表
  - ・摂取開始時期や摂取期間の長短にかかわらず、初診日は令和5年12月から令和6年3月に集中していること（大阪市が5月15日時点で解析した2050症例についても同様の傾向）
  - ・患者の約8割は対象製品の摂取を中止することで症状が改善する傾向があること
  - ・各種検査結果及び腎生検の結果から、近位尿細管の障害が生じたことが推測されること

## Ⅱ 今回の事案を踏まえた今後の対応（1）

### 1. 健康被害の情報提供の義務化

- 事業者の責任において機能性関与成分によって健康維持・増進に資する特定の保健目的が期待できる旨を表示し、反復・継続して摂取されることが見込まれる機能性表示食品について、事業者（届出者）は、健康被害と疑われる情報を収集し、健康被害と疑われる情報（医師が診断したものに限る。）を把握した場合は、当該食品との因果関係が不明であっても速やかに消費者庁長官及び都道府県知事等（※）に情報提供することを、食品表示法に基づく内閣府令である食品表示基準における届出者の遵守事項とする

（※）都道府県知事、保健所を設置する市の市長又は特別区の区長

- 提供期限については、重篤度等に対応した明確なルールを設ける

➡食品表示法に基づき、これらを遵守しない場合は機能性表示を行わないよう指示・命令する行政措が可能

- 食品衛生法に基づく食品衛生法施行規則においては、食品全般について、健康被害と疑われる情報（医師が診断したものに限る。）を把握した営業者は都道府県知事等に情報提供するよう努めなければならないとされているが、機能性表示食品を製造・販売等する営業者（届出者）に対しては、都道府県知事等への情報提供を、食品衛生法施行規則において義務付ける

➡情報提供の義務化により、違反した場合は食品衛生法に基づいて営業の禁止・停止の行政措置が可能

- 都道府県知事等に提供された健康被害の事例については、引き続き、厚生労働省に集約し、医学・疫学的に分析・評価を行った上で、定期的に結果を公表

## Ⅱ 今回の事案を踏まえた今後の対応（2）

### 2. 機能性表示食品制度の信頼性を高めるための措置

#### （1）GMP<sup>(※1)</sup>の要件化

(※1) Good Manufacturing Practice (適正製造規範)

- ・ 製造工程管理による製品の品質の確保を徹底する観点から、機能性表示を行うサプリメント<sup>(※2)</sup>についてはGMPに基づく製造管理を食品表示法に基づく内閣府令である食品表示基準における届出者の遵守事項とする
- ・ 届出者が自主点検をするとともに、必要な体制を整備した上で消費者庁が食品表示法に基づく立入検査等を行う

(※2) 現行の機能性表示食品の届出等に関するガイドラインにおいては、「本制度の運用上、天然由来の抽出物であって分画、精製、化学的反応等により本来天然に存在するものと成分割合が異なっているもの又は化学的合成品を原材料とする錠剤、カプセル剤、粉末剤、液剤等の形状である食品を指す」とされている

#### （2）その他信頼性の確保のための措置

- ・ 新規の機能性関与成分に係る機能性表示の裏付けとなる安全性・機能性の課題について科学的知見を有する専門家の意見を聴く仕組みの導入等、消費者庁における届出時の確認をより慎重に行う手続（販売前提出期限の特例）を食品表示基準に明記
- ・ 届出後の定期的な自己評価・公表など、届出後の遵守事項の遵守を要件化
- ・ PRISMA2020の準拠について令和7年4月からの新規届出から導入
- ・ 事後チェックのための買上げ事業の対象件数の拡充
- ・ 特定保健用食品（トクホ）との違いや摂取上の注意事項の記載方法などの表示方法や表示位置などの方式の見直し

## Ⅱ 今回の事案を踏まえた今後の対応（3）

### 3. 情報提供のDX化、消費者教育の強化

### 4. 国と地方の役割分担

- ①複数の重篤例又は多数の健康被害が短期間に発生するなど緊急性の高い事案であって、
- ②食品の流通形態などから広域にわたり健康被害が生じるおそれがあり、全国的な対応が求められるもののうち、健康被害の発生機序が不明であり、その特定のために高度な調査が必要だと国が判断した事案については、都道府県等と連携しつつ、必要に応じて国が対応する

食品表示基準の改正について、消費者委員会への諮問やパブリックコメントなど所定の手続を経て、可及的速やかに公布し、届出者の準備期間を確保するための周知期間を設けた上で円滑に施行（食品衛生法施行規則の改正も同時期に公布・施行）

## Ⅲ 今回の事案を踏まえた更なる検討課題

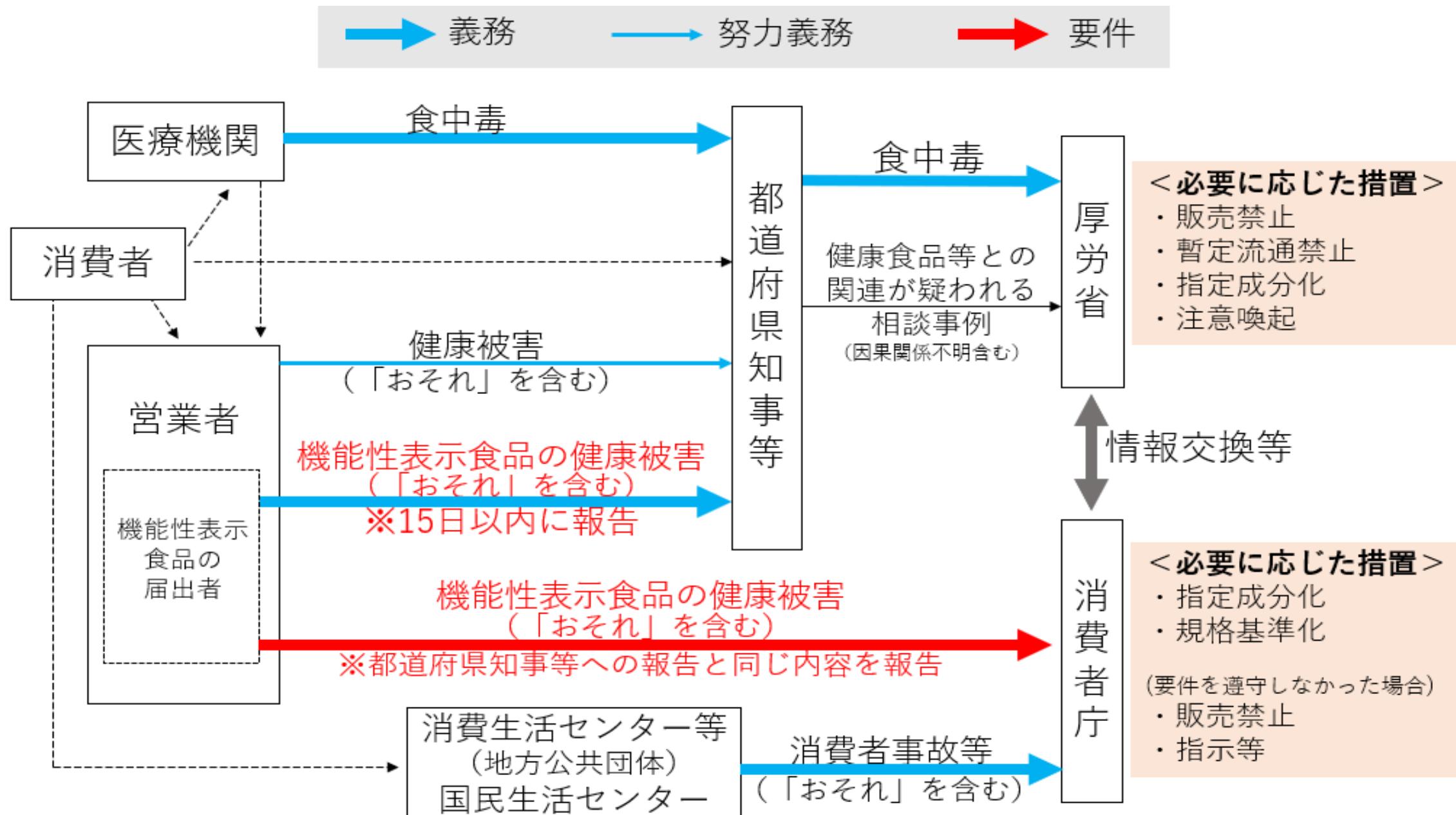
- ・健康被害の原因究明を進めつつ、科学的な必要性がある場合には、本件及び同一の事案の発生を防止するための食品衛生法上の規格基準の策定や衛生管理措置の徹底を検討する
- ・特定保健用食品（トクホ）についても、Ⅱの1及び2（1）と同様の措置を許可制度の運用上講ずることを速やかに検討する
- ・機能性表示食品制度に対する信頼回復に向けた届出者による表示の適正化等の自主的な取組を促進する
- ・食品業界の実態を踏まえつつ、サプリメントに関する規制の在り方、許可業種や営業許可施設の基準の在り方などについて、必要に応じて検討を進める ※平成30年の改正食品衛生法において施行後5年（令和7年6月）を目途とした検討規定が設けられている

# 機能性表示食品制度の見直し内容と施行期日等

|   | 見直し項目                                                 | 施行期日等                                              | 備考                                                         |
|---|-------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|
| ① | 健康被害情報の収集体制<br>医師の診断による健康被害情報の保健所等への提供                | 即日実施                                               | 厚生労働省令（食品衛生法施行規則）の施行期日と合わせる必要                              |
| ② | 天然抽出物等を原材料とする錠剤、カプセル剤等食品の届出に関する製造加工等におけるGMP基準の適用      | 令和6年9月1日<br>施行<br><br>令和8年9月1日<br>実施               | ・令和7年度組織定員要求や予算要求により消費者庁における立入検査等の体制を整備<br>・今年度中に自主点検指針を作成 |
| ③ | 届出情報の表示方法の見直し                                         |                                                    | 事業者の実行可能性（包材の切り替え等）を考慮                                     |
| ④ | 改正後の届出に関する事項（新規成分に係る届出者の評価を慎重に確認する手続（60日→120営業日）を含む。） | 令和7年4月1日<br>施行<br><br>即日実施<br>(PRISMA2020の導入に合わせる) | 運用通知（届出ガイドライン）の内容は可能な限り食品表示基準又は告示に規定することによるもの。             |

※特定保健用食品についても、上記①及び②を許可の要件等とする（運用通知改正）。

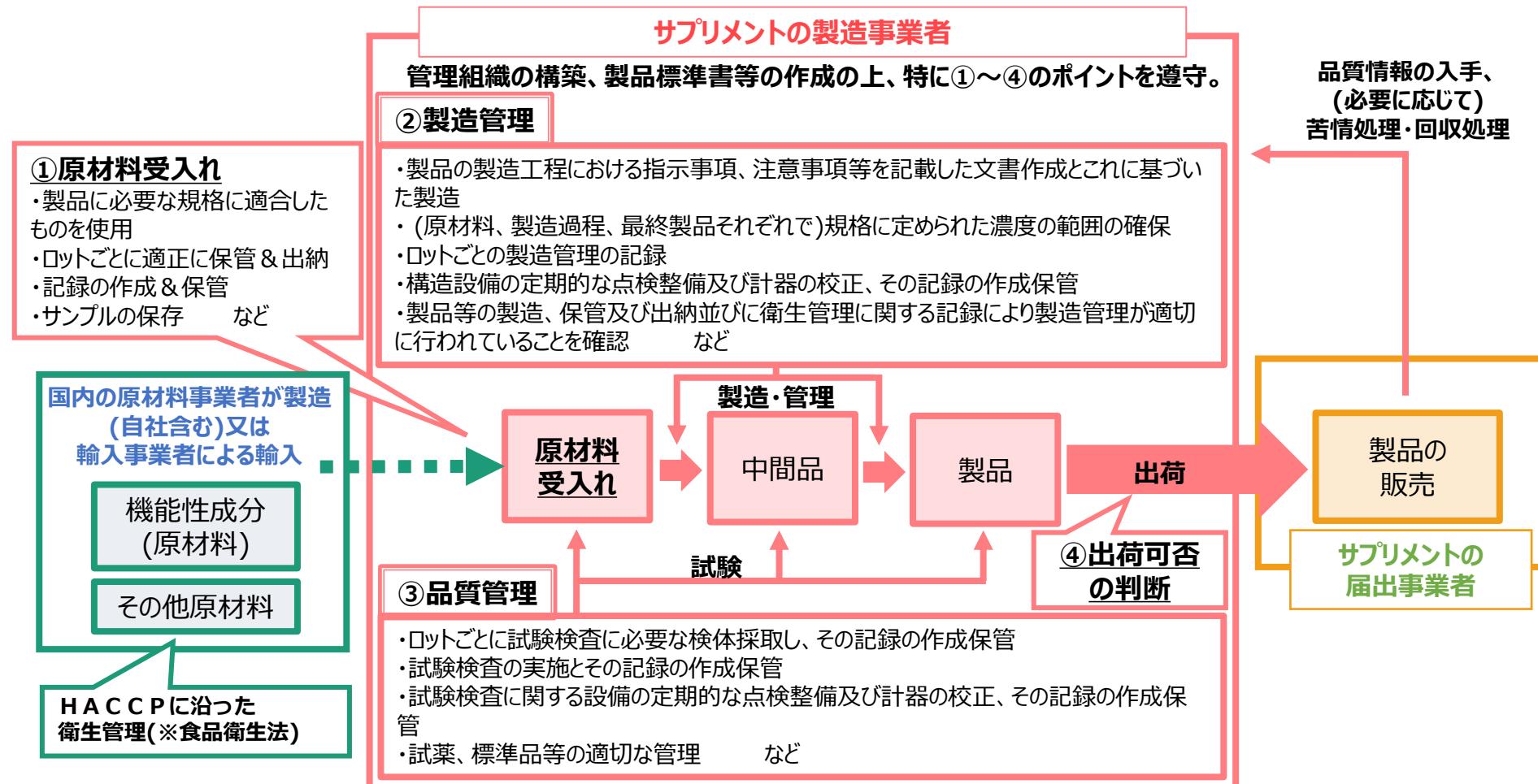
# 機能性表示食品における健康被害情報の収集等の流れ (改正後)



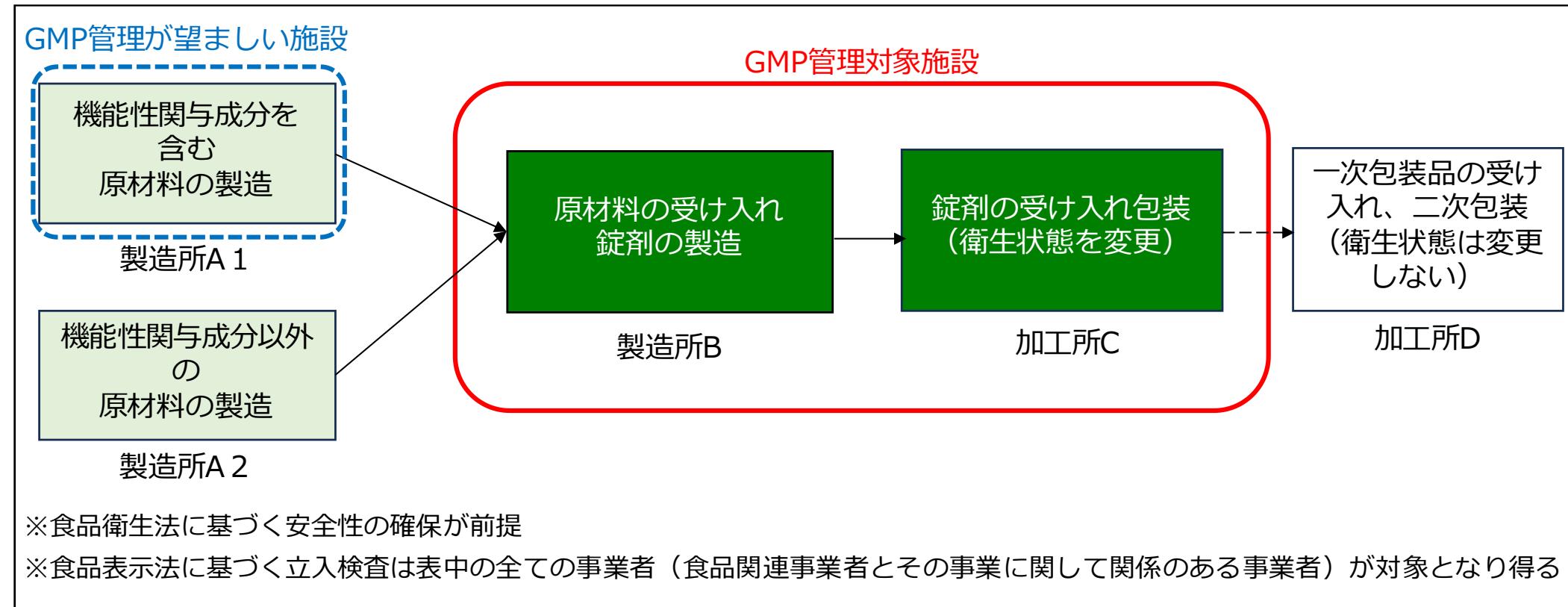
# 適正製造規範(GMP)とは

Good Manufacturing Practice (適正製造規範 (基準) ) の略で、GMPは原料の受入れから最終製品の出荷に至るまでの全工程において、「適正な製造管理と品質管理」を求めるもの。

## 【サプリメントにおけるGMPのイメージ】



「機能性表示食品のうち天然抽出物等を原材料とする錠剤、カプセル剤等食品の製造又は加工の基準」  
(令和6年8月30日 内閣府告示第108号) の対象範囲について  
～一般的なサプリメントの製造工程を例として～



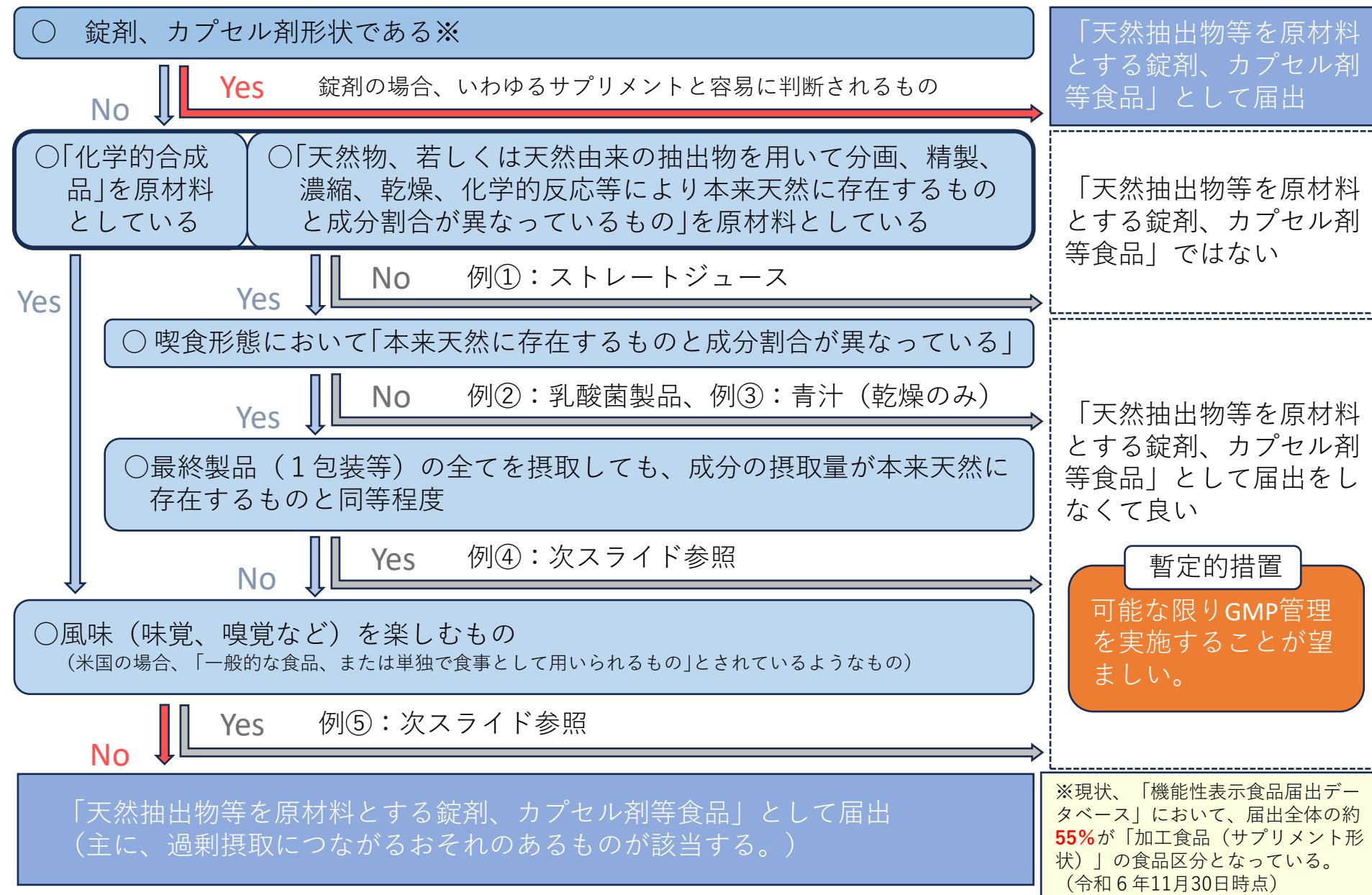
(別添1) 錠剤、カプセル剤等食品の原材料の安全性に関する自主点検及び製品設計に関する指針（ガイドライン）  
(令和6年3月11日付食品基準審査課長通知) に基づく安全性の確保

…使用する原材料や成分そのものの安全性（毒性等）についての事前確認

(別添2) 錠剤、カプセル剤等食品の製造管理及び品質管理（GMP）に関する指針（ガイドライン）  
(令和6年3月11日付食品基準審査課長通知) に基づく安全性の確保

…別添1により確認した原材料を用いた製品を適切に製造するための隨時の製造管理及び品質管理（GMP）

# 「天然抽出物等を原材料とする錠剤、カプセル剤等食品」として届出をする際の参考フローチャート①



# 「天然抽出物等を原材料とする錠剤、カプセル剤等食品」として 届出をする際の参考フローチャート②

| 例 | 名称                  | 食品概要<br>※括弧内は1日当たりの摂取目安量                                                                                               | 機能性<br>関与成分    | 「錠剤、カプセル剤等食品」として<br>届出をしなくて良い合理的な理由                                                                                     |
|---|---------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ① | みかんジュース             | うんしゅうみかんを搾汁しただけの、果汁100%のストレートジュース                                                                                      | GABA           | 当該品は、原材料を搾汁しただけのものであり、機能性関与成分の割合が天然に存在するものと異なるものではないため。                                                                 |
| ② | ヨーグルト<br>乳酸菌飲料      | 既に食経験が十分な微生物（菌株等）を用いて乳酸発酵を行ったもの<br>(100g (1個))<br>(80ml (1本))                                                          | 乳酸菌            | 当該機能性関与成分は、既に食経験が十分であり、製品における割合が通常の食品と同程度であるため。                                                                         |
| ③ | 青汁（粉末）              | 乾燥した大麦若葉にその他原料を加え、喫食時に水等に溶かして飲む粉末製品<br>(5.2g (2袋))                                                                     | 大麦若葉由<br>来食物纖維 | 当該品は、原材料を乾燥しただけのものであり、喫食時に水分を加えることで、喫食時における機能性関与成分の割合が、天然に存在するものと異なっていないため。                                             |
| ④ | チョコレート              | 製品35g (1袋)当たり、GABAを98mg含むチョコレート<br>(10g (5粒))                                                                          | GABA           | 当該機能性関与成分は、化学的合成品ではなく、また、製品1袋に含有する量が天然に存在する量<br>(例：メロン100g当たり63.0～96.3mg)と同程度であるため。<br>参考文献：●●●●                        |
| ⑤ | ラムネ菓子<br>緑茶<br>グミ 等 | 最終製品 (1包装等) の全てを摂取した場合に機能性関与成分の摂取量が本来天然に存在するものを超える可能性があるが、過剰摂取につがならないようなもの<br>(例えば、1粒当たりに錠剤と同等程度の機能性関与成分を含むようなものでないもの) | -              | 天然抽出物等を原材料とし、最終製品 (1包装等) の全てを摂取した場合に機能性関与成分の摂取量が本来天然に存在するものを超える可能性があるものの、一般的な食品（飲料等）として風味を楽しむために用いられ、過剰摂取につながるおそれがないため。 |

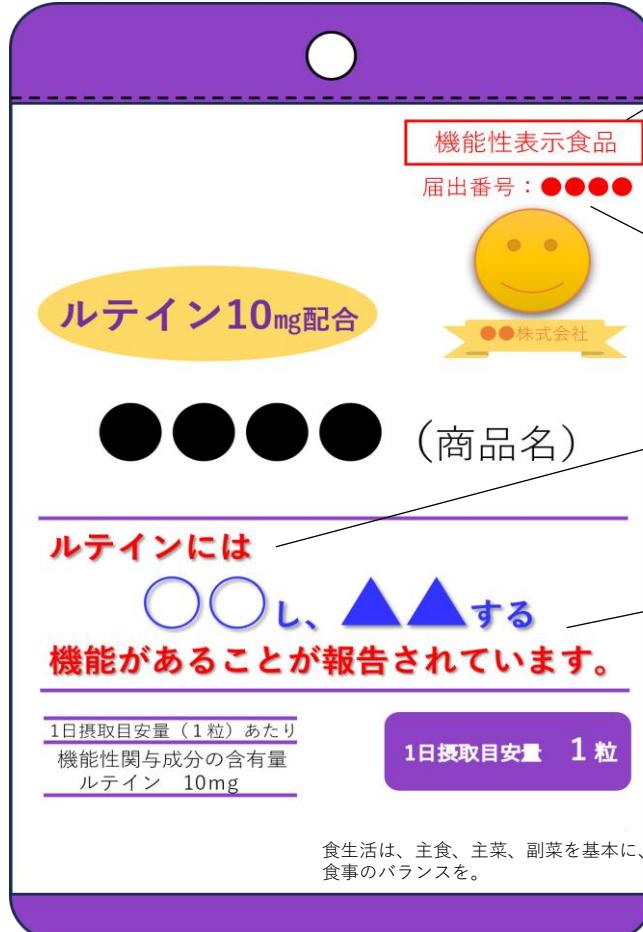
# 容器包装上の表示の在り方の見直しについて①

従前



改正後

適切な例



上部に枠で囲んで表示  
(表示位置の左右、中央は問わない)

届出番号は機能性表示食品の  
文字の近接した箇所に表示

機能性関与成分が有する  
機能性であることを明確化

「報告されている」旨を的確に  
表示

# 容器包装上の表示の在り方の見直しについて②

「機能性表示食品」である旨が消費者に分かりやすいように、上部に枠で囲んで表示する

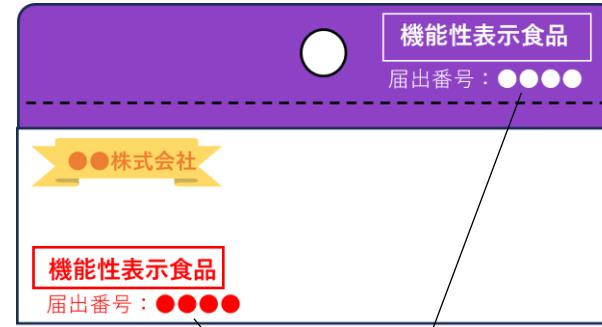
適切な例①



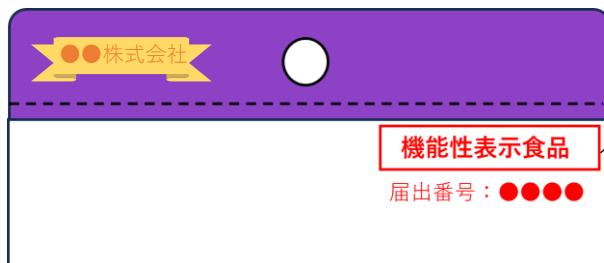
四角の枠で囲んで表示

届出番号は近接した箇所に表示  
(「機能性表示食品」の表示の枠の中へは表示しない。)

適切な例③



適切な例② (①が望ましい)



枠で囲んだ「機能性表示食品」の文字が、おおむね上部に見えるよう、  
十分に視認性を確保する。

切取り線より上に「機能性表示食品」と「届出番号」の表示がある場合、これらの表示は開封時に切り取られてしまうが、開封後もパッケージ上(裏面でも差し支えない。)で「機能性表示食品」と「届出番号」の表示が確認できること。

# 容器包装上の表示の在り方の見直しについて③

最終製品による臨床試験を行っていない届出の場合は、「機能性関与成分が有する機能性について報告されている」旨を的確に表示する。

適切な例①

ルテインには  
○○し、▲▲する  
機能があることが報告されています。

適切な例②

ルテインの研究報告による  
○○し、▲▲する

機能性関与成分及び当該機能性についての「報告されている」旨をまとめて記載する場合は、視認性を確保し、かつ、一体的なものとするため、当該機能性の近接した位置に記載する。

# 容器包装上の表示の在り方の見直しについて④

最終製品による臨床試験を行っていない届出の場合は、「機能性関与成分が有する機能性について報告されている」旨を的確に表示する。

## 適切な例①

ルテインには  
○○し、▲▲する  
機能があることが報告されています。

- 報告されている旨の言い換えの例は以下のとおり
- 例)・機能があることが発表されています。
- ・機能があることが論文に掲載されています。
- ・研究報告があります。
- ・研究報告が出されています。

食品表示基準に規定された機能性の表示のとおり記載されることが適切である。  
(「○○に適した食品です」という文言は、食品そのものに機能性があると消費者に誤認されるおそれがあるため、適切でない。)

## 適切な例②

ルテインには  
○○し、▲▲する  
機能があることが報告されています。

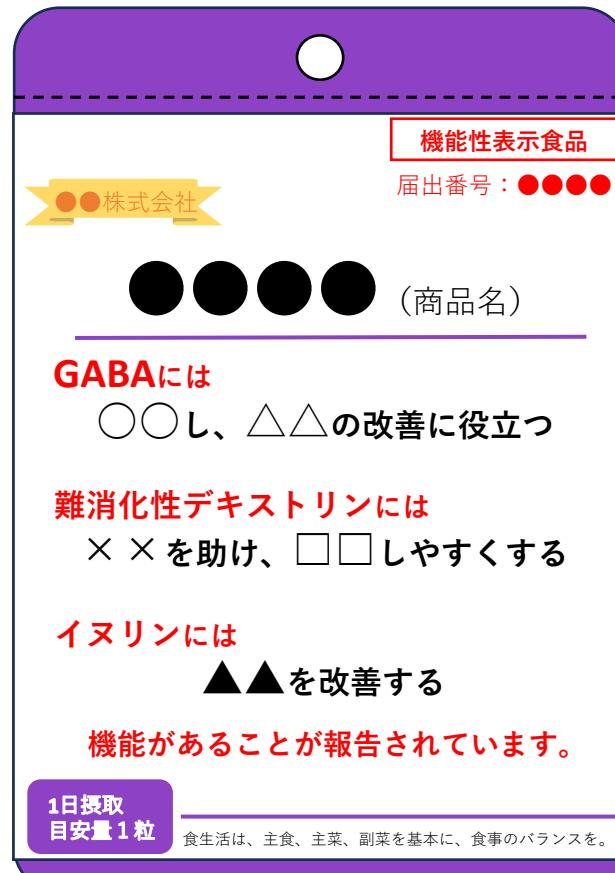
- 「～する機能があることが」の部分は、基本的には届け出た表示（機能性の表示）のとおり記載する。ただし、届け出た表示の範囲を超えない表現で記載することは差し支えない。

- 例)・「サポートする機能があることが」  
⇒「サポートする機能が」、「サポートすることが」
- ・「下げる機能があることが」  
⇒「下げる機能が」、「下げることが」

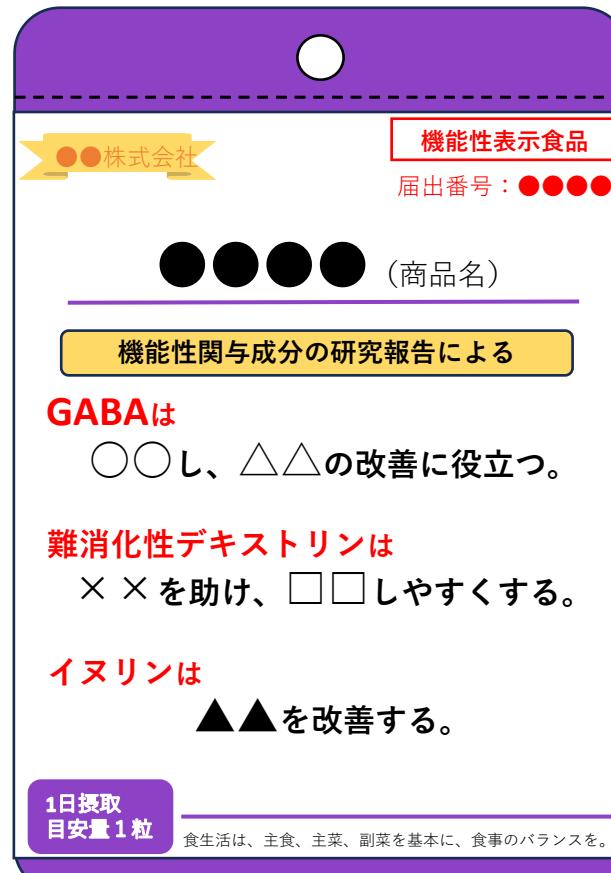
# 容器包装上の表示の在り方の見直しについて⑤

機能性関与成分が複数含まれる場合、それぞれの成分名とその成分が有する機能性が一体的に示されるべきである。（それぞれの成分とその成分が有する機能性は1対1で対応するように示す、1つの成分で複数の機能を有する場合は視認性を確保する、など。）

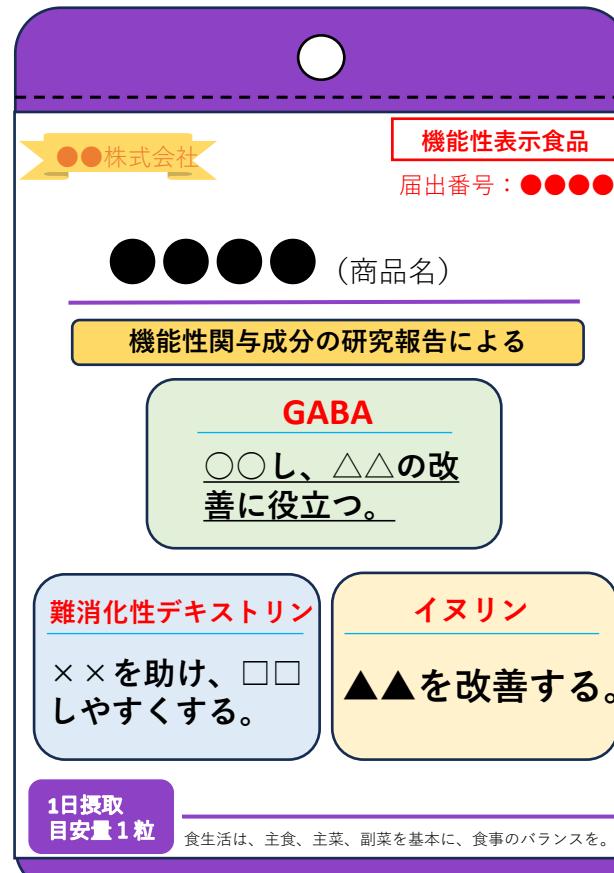
適切な例①



適切な例②



適切な例③



ご清聴ありがとうございました。

(参考) 食品期限表示の設定のためのガイドライン

# 「食品期限表示の設定のためのガイドライン」改正のポイント ①

## 趣旨

- 事業者が、食品ロス削減の観点と食品の安全性の確保に関する科学的知見に基づく観点から、消費期限又は賞味期限を設定できるよう策定したもの。
- 事業者は、本ガイドラインを踏まえ、食品の特性等に応じて、科学的・合理的な根拠に基づく期限及び安全係数の設定を自ら考えて行うことが期待される。

## 消費期限又は賞味期限の設定

- 本来の用語の定義に基づき、食品の特性等を考慮しどちらかを正しく表示する。
- 「5日」で区別する考え方は用語の定義に基づく期限設定とは言えない。

### 2. (1) ア

「このように定義されていることを考慮すると、消費期限は微生物試験等の安全性に係る試験・検査の結果を優先して設定する期限であり、賞味期限は理化学試験や官能検査等の品質の試験・検査の結果を優先して設定する期限となる。」

①安全性を欠くことがない期限  
(安全性に係る試験結果等より)

②全ての品質が保持される期限  
(品質に係る試験結果等より)



左の場合は、  
3日でも10日でも  
「消費期限」です。

①

②

①を優先し設定→ 消費期限

②を優先して設定→ 賞味期限

## 食品の特性等に応じた客観的な項目（指標）及び基準の設定

- その食品を最も理解している事業者が、特性等を勘案し、期限設定のための客観的な項目（指標）及び基準を科学的・合理的に自ら決定する必要がある。
- 客観的な項目（指標）として、食品の特性等を勘案せず、食品一律に同じものを課すことは、必要以上に短い期限設定に繋がる場合もあり、望ましくない。HACCPに沿った衛生管理※での危害分析を踏まえ、その食品に適切な項目（指標）を科学的・合理的に自ら決定する必要がある。

※ 食品を製造する際に工程上の危害要因を分析・管理し、安全を確保する衛生管理手法。

令和3年から原則すべての食品等事業者が実施。



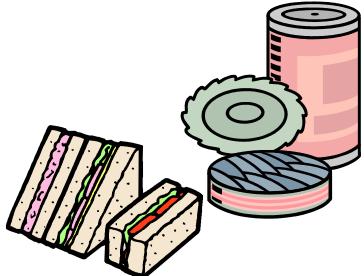
それぞれの食品の特性等に応じた指標を設定しましょう。

また、  
衛生規範は廃止されています。  
根拠なく、旧衛生規範を引用  
して指標を設定することは  
望ましくありません。



## 食品の特性等に応じた「安全係数」の設定

- 食品の特性等に応じ、安全係数は1に近づけること、差し引く時間や日数は0に近づけることが望ましい。
- 一方、数値は、微生物が増殖する可能性等の変動が大きい食品には、その特性に応じて設定する必要がある。
- (微生物増殖の観点であれば) 加圧加熱殺菌しているレトルトパウチ食品等、変動が少なく、客観的な項目(指標)及び基準から得られた期限で安全性が十分に担保されている食品は、考慮する必要はないと考える。



安全の確保が第一です。  
食品特性と安全性を踏まえ、  
適切な安全係数の設定を。



「0.8」の考え方は  
もうありません。

安全係数が1に近づいても、



過ぎても必ずしもすぐに食べられない  
というわけではありません。

# 「食品期限表示の設定のためのガイドライン」改正のポイント ④

## 特性が類似している食品に関する期限の設定

- 本来、個々の食品ごとに試験・検査を行い、科学的・合理的に期限を設定する必要がある。
- 商品アイテムが膨大であること等を考慮すると、個々の食品で試験・検査を行うことは現実的でないため、特性が類似している食品を参考にした期限の設定も可能である。

ただし、期限を延ばす場合には、  
科学的・合理的な根拠に基づく必要があります。



## 賞味期限を過ぎても「食べることができる期限」

- 消費者等から求められた場合には、まだ食べることができる期限の目安について、できる範囲で情報を提供するよう努める。

- 食べることができる期限  
(根拠がある場合)

- においや見た目で  
判断できること



- 十分加熱する等  
調理法の工夫



事業者において知見がある場合は、情報提供することにより  
食品ロス削減につなげていきましょう。

- 期限表示に関する消費者の理解促進のため、  
消費期限や賞味期限の説明を付記することも望ましい。

(例)

| 賞味期限（開封前）             |
|-----------------------|
| 25.9.6                |
| おいしく召し上がっていただくための目安です |

(参考) 食品添加物の不使用表示に関するガイドライン

# 食品添加物の不使用表示に関するガイドライン

使用した食品添加物は義務表示として表示されるが、食品添加物が不使用である旨は、食品関連事業者等が容器包装に任意で表示を行っている。

他方、食品表示基準第9条第1項第1号、第2号及び第13号は、消費者への優良誤認表示等を禁止している。

このため、不明確な表現や定義のない用語等が消費者に著しい誤認を与えかねないことから、同条の表示禁止事項に当たるか否かのメルクマールとなるガイドラインを有識者の意見も聴いて令和4年3月30日に策定（実際の運用は、令和6年度から開始する予定）

食品添加物表示制度に関する検討会  
(平成31年4月～令和2年2月)



食品添加物の不使用表示に関するガイドライン検討会

(令和3年3月～令和4年3月)

## ガイドラインの概要

無添加、不使用の表示が、食品表示基準第9条に規定された表示禁止事項に当たるか否かのメルクマールとなる  
**ガイドラインを新たに策定することが提案。**

- ・具体的な表示禁止事項の解釈を示す通知が不明確。
- ・「無添加」等の表示は商品の主要面に目立つように表示されるケースがあり一括表示欄が活用されていない。
- 等

### 趣旨

委員として、消費者系、事業者系、法律家の有識者が参加し、実際の表示を基に検討。

食品関連事業者等が容器包装の表示を作成するに当たり注意すべき不使用表示を10の類型に分類。

各類型のうち、現時点で表示禁止事項に該当するおそれが高いと考えられる表示をとりまとめ\*。

\*実際の食品添加物の不使用表示が食品表示基準第9条に規定された表示禁止事項に該当するか否かは、各類型のうち、表示禁止事項に該当するおそれが高いと考えられる場合に当てはまるだけでなく、商品の性質、一般消費者の知識水準、取引の実態、表示の方法、表示の対象となる内容などを基に、ケースバイケースで全体として判断。

食品添加物の不使用表示に関して、消費者に誤認を与えないよう留意が必要な具体的な事項をまとめたもの（[食品添加物不使用表示を一律に禁止するものではない](#)）。

### 期待される効果

食品関連事業者等が、本ガイドラインを用いて自己点検を行うことで、消費者を誤認等させるおそれが高い食品添加物の不使用表示が防止されることが期待される。

### 適用範囲

一般用加工食品の容器包装における食品添加物の不使用表示（業務用加工食品等にも準用）

### 表示の見直し

食品関連事業者等は、本ガイドラインを用いて速やかに表示の点検を行うことが必要。その上で、2年程度の間に、適宜、表示の見直しを行うことが求められる。

## (参考) 食品添加物の不使用表示の類型

類型1：単なる「無添加」の表示

類型2：食品表示基準に規定されていない用語を使用した表示

類型3：食品添加物の使用が法令で認められていない食品への表示

類型4：同一機能・類似機能を持つ食品添加物を使用した食品への表示

類型5：同一機能・類似機能を持つ原材料を使用した食品への表示

類型6：健康、安全と関連付ける表示

類型7：健康、安全以外と関連付ける表示

類型8：食品添加物の使用が予期されていない食品への表示

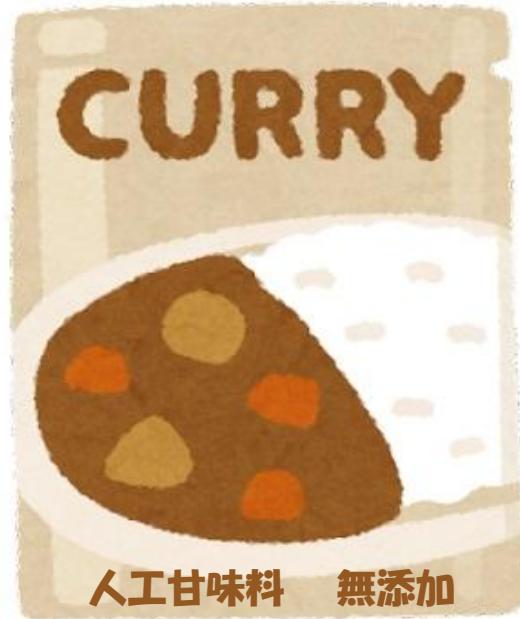
類型9：加工助剤、キャリーオーバーとして使用されている（又は使用されていないことが確認できない）食品への表示

類型10：過度に強調された表示

実際の食品添加物の不使用表示が表示禁止事項に該当するか否かは、類型にあてはまるだけではなく、商品の性質、一般消費者の知識水準、取引の実態、表示の方法、表示の対象となる内容などを基に、ケースバイケースで全体として判断するものである

## (参考) 食品添加物の不使用表示の類型

|      |                          |      |               |
|------|--------------------------|------|---------------|
| 類型 2 | 食品表示基準に規定されていない用語を使用した表示 | 類型 6 | 健康、安全と関連付ける表示 |
|------|--------------------------|------|---------------|



例:「人工甘味料不使用」等、人工、合成、化学調味料、天然等の用語を使用



例1:体にいいことの理由として無添加あるいは不使用を表示  
例2:安全であることの理由として無添加あるいは不使用を表示

(参考) FOPの今回の最終案？

# 日本版包装前面栄養表示ガイドライン（案）の構成

1. 背景
2. 目的
3. 定義
4. ガイドラインの範囲
5. 基本的な表示方法
  - (1) 様式
  - (2) 食品単位
  - (3) 栄養成分等の量
  - (4) 栄養素等表示基準値に占める当該量の割合
  - (5) 表示位置
  - (6) 様式に用いる文字
  - (7) 様式に用いる色
  - (8) 日本版包装前面栄養表示の例
6. 販売時と摂取時の栄養成分等の量にかい離が生じる食品の取扱い
  - (1) 販売時と摂取時の栄養成分等の量にかい離が生じる食品の範囲
  - (2) 摂取時の状態における栄養成分等の量を表示する際の留意点
7. その他

# 1 背景

- 食品表示法（平成25年法律第70号）第3条第1項の基本理念を踏まえ、2015（平成27）年から容器包装に入れられた一般用加工食品及び添加物には、食品表示基準（平成27年内閣府令第10号）に基づき、栄養成分の量及び熱量の表示（以下「栄養成分表示」という。）が義務付けられ、栄養成分表示は消費者のふだんの食生活において利活用されている。
- 一方で、消費者庁が実施した「令和4年度食品表示に関する消費者意向調査」では、食品に栄養成分表示がされていることを知っている者の割合は約7割、知っていると回答した者の中で、ふだんの食生活で栄養成分表示を参考にしていない者の割合は約4割となっており、**消費者が栄養成分表示を一層利活用しやすくする取組が求められている。**
- 現在の栄養成分表示は、食塩相当量の少ない食品を比較できることなどにおいて役立っているものの、消費者に適切な食品の選択を促す食環境づくりの観点から適正体重の維持、食塩摂取量の減少等の取組を一層促すためには、**消費者自身が1日に必要な栄養成分等の量の目安を把握した上で、栄養成分表示をより利活用できるようにすることが必要**となる。
- 2024（令和6）年度に21世紀における第三次国民健康づくり運動（健康日本21（第三次））（以下「健康日本21（第三次）」という。）が開始され、健康・栄養政策において、健康的で持続可能な食環境づくりが推進されている。これを好機として、**栄養成分表示等を通して、消費者の健康の維持・増進に資する食環境づくりを後押しすべきタイミングを迎えて**いる。
- 諸外国では、栄養成分表示に加え、包装前面に栄養に関して分かりやすく消費者に訴求する表示を導入する動きが活発化している。

## 2 目的

- 日本版包装前面栄養表示ガイドライン（以下「本ガイドライン」という。）では、食品関連事業者等が一般用加工食品に包装前面栄養表示を導入するための一般的な取扱いやその望ましい在り方を示す。
- 本ガイドラインを参考とした包装前面栄養表示の取組を通じて、更なる栄養成分表示の利活用につながるとともに、消費者自身が1日に必要な栄養成分等の量の目安を把握できるようになることにより、消費者の健康の維持・増進に資することが期待される。
- なお、日本版包装前面栄養表示ガイドラインは、食品表示基準に位置付けないガイドラインである。

### 3 定義

- 日本版包装前面栄養表示は、食品の容器包装の前面等の消費者が見つけやすい箇所に、消費者庁が示す様式を用いて栄養成分等を表示する取組である。
- 本取組は、当該食品の1食分当たりの熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウム（食塩相当量に換算したもの）の量に加え、栄養素等表示基準値に占める当該量の割合を表示するものである。
- 日本版包装前面栄養表示の対象となる栄養成分等は、我が国の健康・栄養政策である健康日本21（第三次）における栄養・食生活の目標に関連するものとしている。熱量並びにエネルギー產生栄養素であるたんぱく質、脂質及び炭水化物の量は消費者の適正な体重の維持に資する情報であり、肥満、若年女性のやせ及び低栄養傾向の高齢者の減少に貢献し得る可能性がある。また、食塩相当量は食塩摂取量の減少に資する情報である。

## 4 ガイドラインの範囲

- 日本版包装前面栄養表示を適用する範囲については、容器包装に入れられた一般用加工食品であって、当該食品の食品単位として1食分が適切に設定できるものを想定している。この場合の1食分の量は、通常、消費者が当該食品を1回に摂取する量として、食品関連事業者等が定めた量とする。
- コーデックス委員会の包装前面栄養表示ガイドラインにおいて対象外として位置付けられている食品を参考にし、健康増進法（平成14年法律第103号）における特別用途食品のうち病者用食品及び乳児用調製乳並びに酒税法（昭和28年法律第6号）における酒類については、日本版包装前面栄養表示においても範囲外とする。

## 5 基本的な表示方法（1）様式

- エネルギー、たんぱく質、脂質、炭水化物及び食塩相当量の文字並びにそれぞれの数字を記載する枠内
- 枠外上段「1食分（○○）当たり」
- 枠外下段「%は1日の摂取目安に対する割合」の文言
- 食品の容器包装の前面等の消費者が見つけやすい箇所に表示

| 1食分（1袋）当たり       |                |             |               |               |
|------------------|----------------|-------------|---------------|---------------|
| エネルギー<br>301kcal | たんぱく質<br>11.3g | 脂質<br>16.3g | 炭水化物<br>27.9g | 食塩相当量<br>1.9g |
| 14%              | 13%            | 23%         | 9%            | 27%           |

%は1日の摂取目安に対する割合

## 5 基本的な表示方法（2）食品単位

- 食品単位の設定については、当該食品の1食分とし、当該1食分の量を併せて表示する。  
例：○本、○袋などの個数、○gなどの重量 等
- 食品単位については、栄養成分表示と一致させることが望ましいが、困難な場合は、少なくとも日本版包装前面栄養表示に用いる食品単位については、当該食品の1食分とする。
- 様式が横向きの場合は、日本版包装前面栄養表示の様式の左上に表示することを原則とするが、困難な場合は、同様式の近接した箇所に表示する。この場合においても、日本版包装前面栄養表示の様式と食品単位は必ず容器包装上の同一面に表示する。

## 5 基本的な表示方法（3）栄養成分等の量

- 栄養成分等の量については、栄養成分表示と同様に販売される状態における可食部分の栄養成分等の量を表示し、栄養成分表示の値と一致させることが望ましい。
- 販売時と摂取時の栄養成分等の量にかい離が生じる食品については、日本版包装前面栄養表示に表示する栄養成分等の量を摂取時の状態における栄養成分等の量とすることが可能である。

## 5 基本的な表示方法 (4) 栄養素等表示基準値に占める当該量の割合

- 栄養素等表示基準値は、日本人の食事摂取基準（2025年版）の18歳以上の成人の推奨量等の性・年齢別の値を人口に基づき加重平均した値であり、1日当たりの栄養素等摂取量の目安である。  
(食品表示基準別表第10) エネルギー 2,200kcal、たんぱく質 85 g、脂質 70 g、炭水化物 320 g、食塩相当量 7.0 g
- 栄養素等表示基準値に占める当該量の割合は、前述の「(3) 栄養成分等の量」に基づいて表示した栄養成分等の量を栄養素等表示基準値で除した値である。
- 消費者への視認性確保の観点等から、小数点第一位を四捨五入して整数で表示する。ただし、四捨五入して栄養素等表示基準値に占める割合が0%となる場合は、「<1%」や「1%未満」と表示することが望ましい。

## 5 基本的な表示方法（5）表示位置

- 表示位置は、食品の容器包装の前面であり、主要面（通常、商品名が記載されている面）を原則とする。
- 容器包装の前面が明らかでないものやスーパー、マーケット等で食品を陳列した状態において容器包装の前面が見えにくくなることが想定されるものについては、消費者が食品を選択する際に、容器包装の見つけやすい箇所に表示する。

## 5 基本的な表示方法 (6) 様式に用いる文字

- 日本版包装前面栄養表示は、栄養強調表示に該当しないが、視覚的に目立たせた表示である。そのため、ある一つの栄養成分等の名称や量の文字の大きさを他の栄養成分等と比較して大きくするなどの表示は適切でない。
- 日本版包装前面栄養表示に用いる文字の大きさ及びフォントにおいては、栄養成分等の名称、量、栄養素等表示基準値に占める当該量の割合のそれぞれについて統一して表示すること。
- 様式に用いる文字については、日本産業規格Z8305（1962）に規定する8ポイントの活字以上の大きさの文字であることが望ましい。ただし、表示可能面積がおおむね150cm<sup>2</sup>以下のものにあっては、日本産業規格Z8305（1962）に規定する5.5ポイント以上であることが望ましい。

## 5 基本的な表示方法 （7） 様式に用いる色

- 日本版包装前面栄養表示は、栄養強調表示に該当しないが、視覚的に目立たせた表示である。そのため、ある一つの栄養成分等の名称や量の色を他の栄養成分等と異なる色にすることなどの表示は適切でない。
- 様式に用いる文字及び枠の色は、背景の色と対照的な色であって、単色で表示すること。

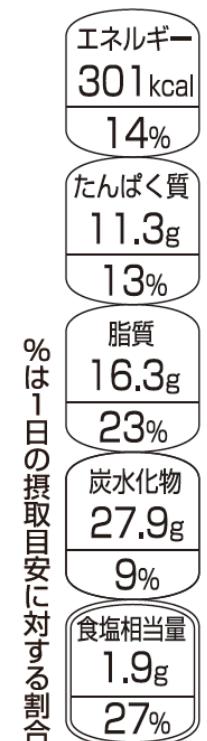
## 5 基本的な表示方法 (8) 日本版包装前面栄養表示の例

- ペットボトルなどの縦長の容器包装においては、消費者における日本版包装前面栄養表示の利活用のしやすさの観点から、日本版包装前面栄養表示を縦向きに表示することが可能である。

例：横向き



例：縦向き



## 6 販売時と摂取時の栄養成分等の量にかい離が生じる食品の取扱い

### （1）販売時と摂取時の栄養成分等の量にかい離が生じる食品の範囲

- 水で抽出するもの（例：茶葉、コーヒー豆等）
  - 水で希釈するもの（例：濃縮ドリンク等）
  - 水で塩抜きするもの（例：塩蔵わかめ、塩蔵くらげ等）
  - 湯切りするもの（例：カップ焼きそば、生麺等）
  - 一般的に牛乳等の単品を加えるもの（例：ココア、シリアル等）
- 
- これらの食品については、摂取時の状態における栄養成分等の量を表示することが望ましい。この場合は、日本版包装前面栄養表示における栄養成分等の量の設定根拠が消費者等に合理的に説明できるよう、根拠となる資料を保管すること。

## 6 販売時と摂取時の栄養成分等の量にかい離が生じる食品の取扱い

### （2）摂取時の状態における栄養成分等の量を表示する際の留意点

- 前述の「（1）販売時と摂取時の栄養成分等の量にかい離が生じる食品の範囲」に示した食品において、摂取時の状態における栄養成分等の量を表示する場合は、消費者が摂取時の状態における表示であることを認識できるよう、以下の点に留意すること。
  - ・摂取時の状態であることが分かる食品単位を表示する。
  - ・調理に用いる食品の種類やその量が分かるよう調理方法を表示する。
- 調理に用いる食品の種類やその量が分かる調理方法については、日本版包装前面栄養表示の様式中又は様式の近接した箇所に表示することを原則とする。

## 7 その他

- 消費者庁が2024（令和6）年度に実施した「加工食品における栄養成分等の表示実態調査」において、栄養成分等を容器包装の前面に表示している食品は、調査対象の食品のうち約16%であった。これらの食品関連事業者等の自主的な取組は、消費者の食品へのアクセスや情報へのアクセスを向上するものであると考えられる。したがって、食環境づくりを推進する観点から、食品関連事業者等の自主的な取組については当面の間、維持できることとするが、食品関連事業者等においては、本ガイドラインを参考にした取組を積極的に推進することが期待される。
- 2024（令和6）年度に健康日本21（第三次）が開始され、健康・栄養政策において、健康的で持続可能な食環境づくりが推進されている。本ガイドラインは食品表示基準に位置付けないガイドラインではあるものの、本ガイドラインを参考にした取組は、栄養成分表示を一層利活用しやすくするための取組の一つであり、地方公共団体における消費者の健康の維持・増進に資する食環境づくりの一助になると考える。そのため、地方公共団体においては、食品関連事業者等の日本版包装前面栄養表示の導入及び消費者の利活用を推進することが期待される。
- 消費者庁においては、我が国における健康・栄養政策の動向、諸外国等における包装前面栄養表示の法的な位置付け等を注視しつつ、本ガイドラインが健康・栄養政策に即している内容であるかを定期的に確認していく。また、食品関連事業者等の取組実態等や消費者の日本版包装前面栄養表示の利活用の実態の把握に努め、消費者や食品関連事業者等の双方にとって、分かりにくい考え方等がある場合には、迅速かつ柔軟に本ガイドラインの見直しを検討する。さらに、将来的に、消費者が食品関連事業者等の自主的な取組における表示を栄養強調表示と誤認する等、混乱が生じる場合は、日本版包装前面栄養表示を食品表示基準に位置付けることや栄養強調表示の取扱いを整理することなど、規制的な措置の必要性を含め見直しの要否を検討する。