

食品表示法の主な改正点

施行日の新しい順

1. アレルギーを含む食品に関する表示制度の改正 (完全施行日:2025年4月1日)

- 1)食物アレルギーに関する実態調査
- 2)令和3年度実態調査結果
- 3)令和6年度実態調査結果
- 4)木の実類の増加
- 5)23年、24年の食品表示基準の改正
- 6)今後の食品表示基準の改正予定
- 7)木の実類のアレルギー表示一覧
- 8)アレルギーの表示方法の留意点
- 9)アレルギーの表示ミスによる誤食

2. 食品期限表示の設定のためのガイドラインの改正 (施行日:2025年3月28日)

- 1)ガイドライン改正の背景
- 2)主なガイドライン改正内容
- 3)消費期限又は賞味期限の設定
- 4)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
- 5)客観的な項目(指標)
- 6)食品の特性等に応じた「安全係数」の設定
- 7)その他
- 8)期限表示の設定のポイント
- 9)期限表示の年月日表示
- 10)期限表示の年月表示

3. 添加物の免除規定の改正

(施行日:2025年3月28日)

- 1)栄養強化目的の添加物について
- 2)栄養強化目的の添加物の表示
- 3)添加物の免除規定の改正
- 4)改正後の食品表示例
- 5)表示の作成にあたって

4. 個別品目の表示ルール改正

(施行日:2025年3月28日)

- 1)個別品目の表示ルールについて
- 2)個別品目の表示ルールの改正内容
- 3)改正一覧
- 4)ジャム類の改正ポイント
- 5)パン類の改正ポイント

5. 食品添加物の不使用表示に関するガイドライン

(完全施行日:2024年4月1日)

- 1)ガイドラインの概要
- 2)表示を作成する際に注意すべき10類型
- 3)食品表示基準第9条に該当するかの判断
- 4)10類型の内容

6. 食品等のリコール情報届出の義務化

(施行日:2021年6月1日)

- 1)食品衛生法及び食品表示法の改正内容
- 2)届出対象となる事案
- 3)届出対象外となる事案
- 4)報告制度の流れ

1. アレルギーを含む食品に関する表示 制度の改正

1) 食物アレルギーに関する実態調査

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は、おおむね3年ごとに、アレルギーを専門とする医師の協力により、食物を摂食後60分以内に何らかの反応を認め、医療機関を受診した患者を対象とし、実態調査を実施。

実態調査の結果から「食品表示法に基づくアレルギーを含む食品に関する表示」の特定原材料等の妥当性や改正の必要性を検討し、同法の遵守の状況を推測する。

2) 令和3年度実態調査結果

食物アレルギーの即時型症例の原因食物の内訳を見ると、

1位 鶏卵 33.4%

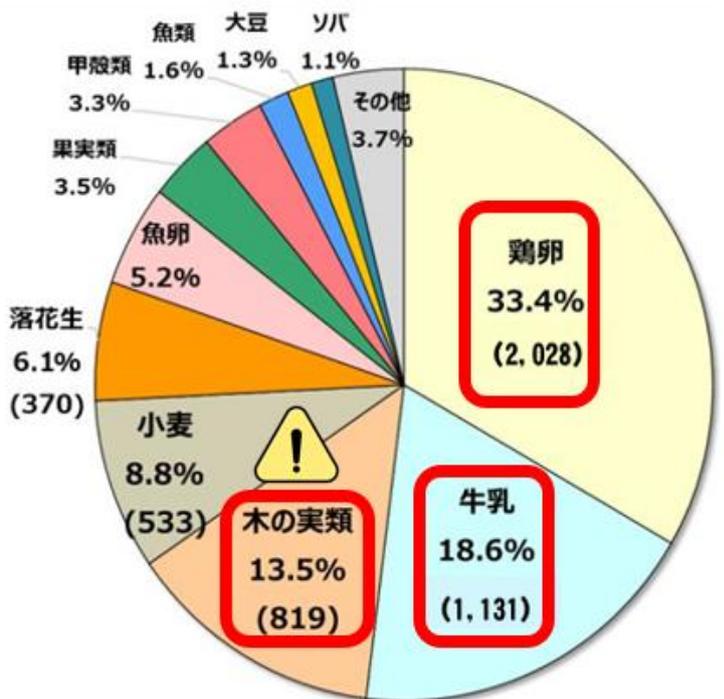
2位 牛乳 18.6%

3位 木の実類 13.5%

で全体の65.5%を占めている。

調査開始以来

「木の実類」が初めて第3位になった。



3)令和6年度実態調査結果

食物アレルギーの即時型症例の原因食物の内訳を見ると、

1位 鶏卵 26.7%

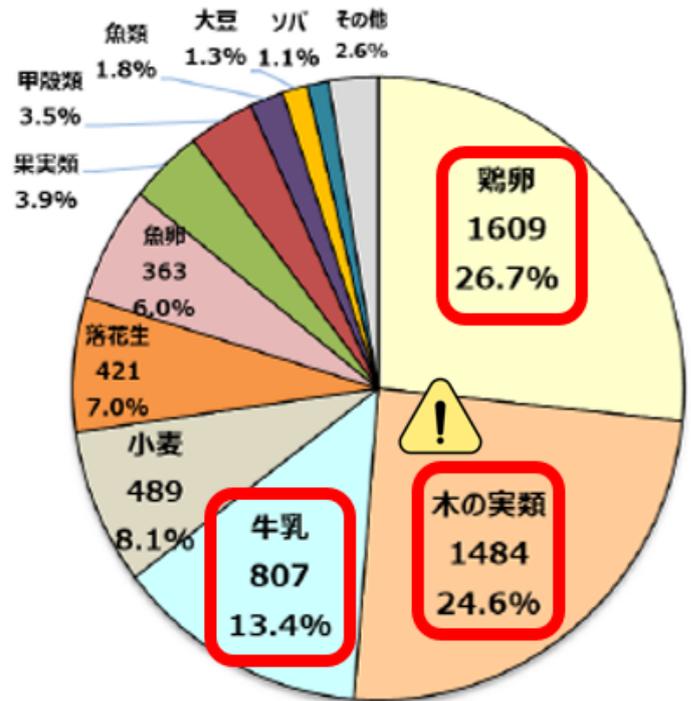
2位 木の実類 24.6%

3位 牛乳 13.4%

で全体の**64.7%**を占め

ている。**調査開始以来**

「木の実類」が初めて第2位になった。



出典:消費者庁「令和6年度食物アレルギーによる健康被害に関する全国実態調査」

4)木の実類の増加

食物アレルギーの原因食品で、「**木の実類**」は令和3年度は**第3位(13.5%)**であったが、令和6年度は、**第2位(24.6%)**と大幅に増加した。将来的に、第1位になる可能性も考えられる。

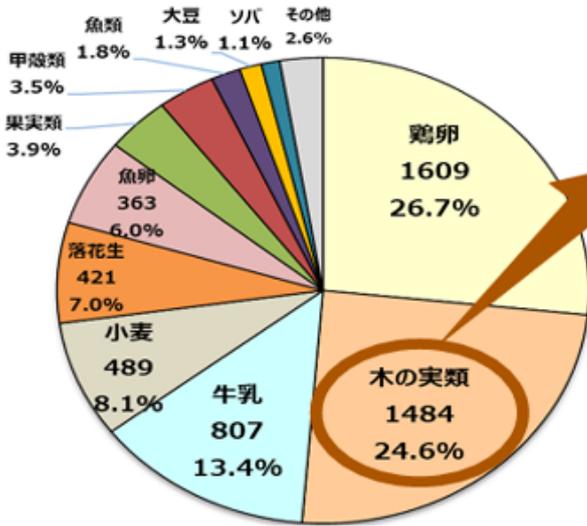
◆「木の実類」は、アンチエイジングが期待できる食品として、マスコミ等で訴求されるようになり、年々輸入量、販売量が増加している。

◆喫食経験がなかった消費者が、スーパー等で簡単に入手できるようになり、**喫食者の増加がアレルギー患者の増加につながっている。**

木の実類の内訳

表1：木の実類の内訳

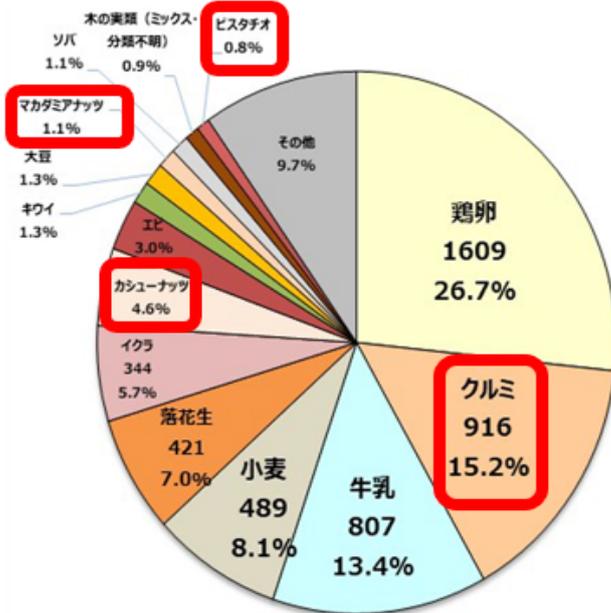
種類	n	全体に対する%
くるみ	916	15.2%
カシューナッツ	279	4.6%
マカダミアナッツ	69	1.1%
ピスタチオ	50	0.8%
アーモンド	46	0.8%
ペカンナッツ	35	0.6%
ヘーゼルナッツ	27	0.4%
ココナッツ	5	0.1%
松の実	3	0.0%
クリ	1	0.0%
ミックス・分類不明	53	0.9%
合計	1,484	



出典：消費者庁「令和6年度食物アレルギーによる健康被害に関する全国実態調査」

【2025年度の食品表示基準】

順位	種類	特定原材料等
1	くるみ	特定原材料
2	カシューナッツ	特定原材料に準ずるもの(推奨表示)
3	マカダミアナッツ	特定原材料に準ずるもの(推奨表示)
4	ピスタチオ	—
5	アーモンド	特定原材料に準ずるもの(推奨表示)
6	ペカンナッツ	—
7	ヘーゼルナッツ	—
8	ココナッツ	—
9	松の実	—
10	クリ	—



品目別では、第1位鶏卵、**第2位くるみ**、第3位牛乳の順番である。

出典：消費者庁「令和6年度食物アレルギーによる健康被害に関する全国実態調査」

5)23年、24年の食品表示基準の改正

【特定原材料の改正】

2023年3月9日に、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の結果等を踏まえ、特定原材料に準ずるもの(推奨表示)として取り扱われていた「くるみ」を、特定原材料(表示義務)に追加する改正が施行された。

施行日:2023年3月9日
経過措置期間:2025年3月31日まで
完全施行日:2025年4月1日

【特定原材料に準ずるものの改正】

2024年3月28日に、「食品表示基準について」(平成27年3月30日消食表発第139号消費者庁次長通知)を改正し、今まで特定原材料に準ずるものでもない品目であった「マカデミアナッツ」を、特定原材料に準ずるもの(表示推奨)に追加し、特定原材料に準ずるものとして取り扱われていた「まつたけ」が削除された。

施行日:2024年3月28日
経過措置期間:なし(速やかな変更が必要)

2025年度アレルギー【28品目】

【特定原材料】 表示義務 8品目	卵、乳、小麦、えび、かに そば、落花生(ピーナッツ)、 くるみ	
【特定原材料に 準ずるもの】 表示推奨 20品目	魚介類	あわび、いか、いくら、さけ、さば
	果物類	キウイ、もも、りんご、オレンジ、 バナナ
	肉類	牛肉、豚肉、鶏肉
	野菜類	山芋
	種実類	ゴマ、カシューナッツ、アーモンド マカデミアナッツ
	穀類	大豆
その他	ゼラチン	

6) 今後の食品表示基準の改正予定

【特定原材料の改正】

2025年1月21日に、令和6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の結果等を踏まえ、特定原材料に準ずるもの(表示推奨)として取り扱われていた「**カシューナッツ**」を**特定原材料(表示義務)**に追加することが決定された。

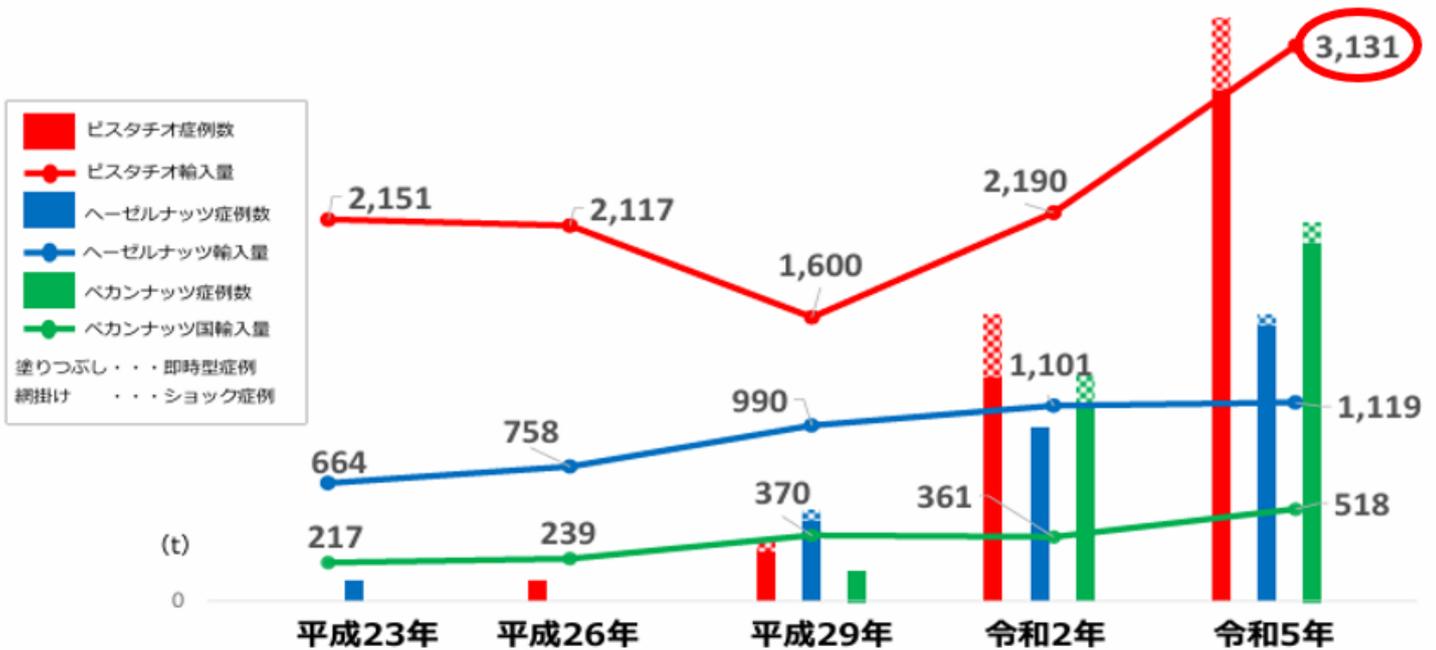
食品表示基準の改正:2025年度中
経過措置期間:未定

【特定原材料に準ずるものの改正】

2025年1月21日に、令和6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の結果等を踏まえ、今まで特定原材料に準ずるものでもない品目であった「ピスタチオ」を、特定原材料に準ずるもの(表示推奨)に追加することが決定された。

食品表示基準の改正:2025年度中
経過措置期間:未定

ピスタチオ等の症例数及び輸入量の推移



症例数 (ショック)

ピスタチオ	0(0)	2(0)	5(1)	22(6)	50(7)
ヘーゼルナッツ	2(0)	0(0)	8(1)	17(0)	27(1)
ペカンナッツ	0(0)	0(0)	3(0)	19(3)	35(2)

出典:消費者庁「令和6年度食物アレルギーによる健康被害に関する全国実態調査」

実態調査の結果

●形状

形状	件数
ペースト状	94
砕かれた状態のもの	65
原型をとどめており、ピスタチオであることが外観から分かる	63
原材料の二次原料以降に含まれている	17
粉状	5
抽出物・油	3
使用する添加物に含まれている	1
その他	5
計	253

37.2%がペースト状で使用

※複数回答有り

●商品種類

分類	件数
菓子	89
そうざい	49
ロースト	14
ミックスマッツ	13
パン	12
ドレッシング	1
その他 (アイスクリーム、食肉製品、乳飲料、香料、油脂等)	51
計	229

38.9%が菓子

※複数回答有り

●配合割合

割合	件数
1%以上	175
1%未満	42
計	217

80.6%が配合割合1%以上

●表示の状況

表示	件数
原材料として表示している	217
表示は省略	4
「その他」で表示	0
枠外に含む旨を表示	0
その他（商品名に使用している）	2
計	223

97.3%が原材料として表示

22

出典：消費者庁「令和6年度食物アレルギーによる健康被害に関する全国実態調査」

改正後のアレルギー【29品目】

【特定原材料】 表示義務 9品目	卵、乳、小麦、えび、かに、そば、くるみ 落花生(ピーナッツ)、 カシューナッツ	
【特定原材料に準ずるもの】 表示推奨 20品目	魚介類	あわび、いか、いくら、さけ、さば
	果物類	キウイ、もも、りんご、オレンジ、バナナ
	肉類	牛肉、豚肉、鶏肉
	野菜類	山芋
	種実類	ゴマ、アーモンド、マカデミアナッツ ピスタチオ
	穀類	大豆
その他	ゼラチン	

7)木の実類のアレルギー表示一覧

区分	種類	施行日
特定原材料 (表示義務)	◎くるみ	2023年3月9日
	☆カシューナッツ	2025年度中
特定原材料に 準ずるもの (表示推奨)	アーモンド	2019年9月19日
	マカデミアナッツ	2024年3月28日
	☆ピスタチオ	2025年度中
—————	◎ペカンナッツ	—————

◎くるみとペカンナッツの間には、公差抗原性がある
 ☆カシューナッツとピスタチオの間には、公差抗原性がある

公差抗原性がある食品の注意喚起表示

- ◆公差抗原性とは、異なるアレルゲンに同じ形をした部位があると特異的IgE抗体は、それらのアレルゲンに結合し(交差抗原性)、アレルギー症状がでること。
- ◆くるみ⇄ペカンナッツ、カシューナッツ⇄ピスタチオは、公差抗原性があるため、注意喚起表示を行うことが望ましい。

分類	種類	注意喚起表示例
クルミ科 クルミ属	<u>くるみ</u> ↑↓	一括表示枠外に、「本品は、 <u>くるみ</u> を含んでいます。 <u>ペカンナッツアレルギー</u> の方はお控えください」
クルミ科 ペカン属	<u>ペカンナッツ</u>	一括表示枠外に、「本品は、 <u>ペカンナッツ</u> を含んでいます。 <u>くるみアレルギー</u> の方はお控えください」
ウルシ科 カシューナツトノキ属	<u>カシューナッツ</u> ↑↓	一括表示枠外に、「本品は、 <u>カシューナッツ</u> を含んでいます。 <u>ピスタチオアレルギー</u> の方はお控えください」
ウルシ カイノキ属	<u>ピスタチオ</u>	一括表示枠外に、「本品は、 <u>ピスタチオ</u> を含んでいます。 <u>カシューナッツアレルギー</u> の方はお控えください」

8)アレルギーの表示方法の留意点

表示方法	特徴
<u>個別表示</u>	<ul style="list-style-type: none">◆ 個々の原材料・添加物の直後に、含まれるアレルギーを表示するため <u>食物アレルギー患者にとって、詳細な情報が得られる</u>◆ <u>個別表示を原則とする</u>
<u>一括表示</u>	<ul style="list-style-type: none">◆ 原材料・添加物に含まれるアレルギーを最後にまとめて一括で表示するため <u>情報の一覧性がある</u>◆ 相当程度普及していることもあり、<u>一括表示も可能とされている</u>

アレルギー表示方法：個別表示

木の実類は、個別表示の場合、代替表記、拡大表記が認められるため、表示自体は変わらない。

<u>義務8品目</u> 4品目含有	小麦粉(国内製造)、牛乳、マーガリン、 <u>アーモンドスライス</u> 、 <u>マカデミアナッツオイル</u> 、 <u>くるみペースト</u> ／膨脹剤、乳化剤(卵由来)、カロチン色素、香料
<u>28品目</u> 7品目含有	小麦粉(国内製造)、牛乳、マーガリン(大豆を含む)、 <u>アーモンドスライス</u> 、 <u>マカデミアナッツオイル</u> 、 <u>くるみペースト</u> ／膨脹剤、 <u>乳化剤(卵由来)</u> 、カロチン色素、香料

アレルギー表示方法：一括表示

木の実類は、一括表示の場合、一括表示内は特定原材料等で表記するため、表示が変わる。

義務8品目 4品目含有	小麦粉(国内製造)、牛乳、マーガリン、 <u>アーモンドスライス、マカデミアナッツオイル、くるみペースト</u> ／膨脹剤、乳化剤、カロチン色素、香料(一部に小麦・乳成分・卵・ <u>くるみ</u> を含む)
28品目 7品目含有	小麦粉(国内製造)、牛乳、マーガリン、 <u>アーモンドスライス、マカデミアナッツオイル、くるみペースト</u> ／膨脹剤、乳化剤、カロチン色素、香料(一部に小麦・乳成分・卵・大豆・ <u>アーモンド・マカデミアナッツ・くるみ</u> を含む)

9) アレルゲンの表示ミスによる誤食

順位	表示	種類	(%)
1	義務	牛乳	28.0%
2	義務	くるみ	15.9%
2	義務	鶏卵	15.9%
4	義務	小麦	13.6%
5	義務	落花生	10.6%
6	推奨	カシューナッツ	6.1%
7	義務	そば	3.0%
8	義務	えび	2.3%
9	推奨	ゴマ	1.5%
10	義務	かに	0.8%
10	推奨	アーモンド	0.8%
10	推奨	いくら	0.8%

◆食品表示において、アレルゲンの欠落、誤りは、アレルギー患者にとって、重篤な健康被害が発生する原因になる。

◆令和6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の結果、表示ミスが理由による誤食が、132件(6.4%)あった。

◆表示ミスによる誤食の第1位牛乳、第2位くるみ、第3位鶏卵であった。

◆表示ミスの発生を防止することは、事業者の最も重要な責務である。

2. 食品期限表示の設定のためのガイドラインの改正

1) ガイドライン改正の背景

◆食品ロス削減推進法に基づき、2023年12月22日に公表された「**食品ロス削減目標達成に向けた施策パッケージ**」により、2005年に2月に、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」を消費者庁において、**食品ロス削減の観点と、食品の安全性の確保に関する国際的動向に配慮しつつ科学的知見に基づく観点から、ガイドラインの改正を実施する。**

食品ロス削減目標達成に向けた施策パッケージ概要

令和5年12月22日 消費者庁、農林水産省、環境省、こども家庭庁、法務省、文部科学省、厚生労働省、経済産業省

1/2ページ

2030年度までに2000年度比で食品ロスを半減させる政府目標達成に向け、今回の施策パッケージに盛り込まれた施策を中心に、関係府省庁が地方公共団体や関係民間団体とも連携しながら来年度中に着実に実行し、来年度末に予定している「食品ロスの削減の推進に関する基本的な方針」（2020年3月31日閣議決定）の見直しに反映させる。

●食品ロス量 ※コロナ影響暫年を除く直近5か年（平成27年～令和元年度）平均614万トン（家庭系：280万トン 事業系334万トン）

2021年度：523万トン ※家庭系：244万トン 事業系：279万トン

目標値：489万トン ※家庭系：216万トン 事業系：273万トン

● 施策パッケージの主な内容とその後の施策の展開方向

主な施策項目	2023年度	2024年度	2025～2029年度
食品ロスの削減の推進に関する基本的な方針（2020年3月31日閣議決定）	※基本的な方針見直し（閣議決定）		改定基本的な方針に基づく施策の展開
食品の期限表示の在り方	期限表示の設定根拠や安全係数の設定等の実態調査、検討会を通じた「食品期限表示の設定のためのガイドライン」の見直し、その際「まだ食べることのできる食品」の取扱いについて具体的に検討(※)		新たな期限表示ガイドラインを踏まえた施策の展開
食品の提供に伴って生ずる法的責任の在り方を含めた食品提供を促進するための措置の具体化	一定の管理責任を果たすことができる食品寄附関係者（寄附者、フードバンク等）を特定するためのガイドライン（食品寄附ガイドライン）の官民による作成（関連モデル事業の実施）(※)		一連の施策実施後、一定の管理責任を果たせる食品寄附関係者による食品寄附活動の促進による食品寄附への社会的慣習の向上し、その上で、食品寄附実態把握、社会福祉や食品アクセスの確保の観点からの食品寄附促進の必要性、社会全体のコンセンサス醸成等を踏まえ、食品寄附に伴って生ずる民事責任の在り方について最終受益者の被害救済にも配慮して法的措置を講じる
フードバンク団体等を介した食品提供円滑化の強化支援(※)	先進的なフードバンクへの輸送等支援(※)、地方自治体や食品事業者、フードバンク、福祉に関する関係者等が連携して、買物困難者や経済的に困難している者への食料提供を円滑にする地域の体制づくり支援(※)		寄附食品の管理・流通体制の高度化、地域現場のニーズとの連携の取組の推進
食べ残しの持ち帰り促進	消費者の自己責任を前提としつつ協力の飲食店等が民事・食品衛生上留意すべき事項を規定するガイドライン（食べ残し持ち帰りガイドライン）の策定（関連モデル事業の実施）(※)		食べ残し持ち帰りガイドラインを踏まえた食べ残し持ち帰りの取組の推進
企業の排出抑制の具体的な取組の公表			
1/3ルール等習慣見直し促進	食品業界・消費者・行政が構成となる「食品廃棄物の発生抑制に向けた取組の情報連絡会」の設置、商慣習（納品期限、賞味期限の安全係数・大括り表示等）の見直しに係る取組の促進(※)		事業系食品ロス削減対策の更なる強化
食品のリユース促進			
食品ロス状況把握と削減策促進	家庭系食品ロス発生要因の分析、家庭系食品ロスの効果的削減策に関する手引きの作成(※)		家庭系食品ロス削減対策の更なる強化
国民運動「デコ活」によるライフスタイル変革促進	デコ活の推進、新しい豊かな暮らし・サービス実装支援、デコ活アクション呼び掛け(※)		ライフスタイルの変革促進
期限表示の正しい理解の促進	賞味期限の愛称（「おいしいめやす」）の周知(※)		期限表示の理解促進
経済団体と協働取組	異業種連携	異業種連携を促進して経済団体と食品廃棄物削減の取組を強化(※)	
地域主体モデル事業取組強化	サーキュラーエコノミー地域循環モデル構築(※)、食品廃棄ゼロエリア創出(※)		サーキュラーエコノミー加速化、食品廃棄ゼロエリア創出
学校・保育所・認定こども園・幼稚園への栄養教諭・栄養士等の配置拡大	栄養教諭を中核とした指導の充実(※)、栄養教諭に係る定数改善と計画的な採用等の働きかけ(※)、保育所・認定こども園・幼稚園への栄養士・栄養教諭の配置支援(※)		
国主催イベント等での削減取組	2025大阪・関西万博啓発手法検討、資料開発(※)		2025大阪・関西万博、園芸博覧会での啓発
ICT等の活用	ICTを活用した売れ残り等の課題解決(※)、サプライチェーン効率化のための調査・実証・啓発(※)		

二〇三〇年度までの半減目標の達成

2) 主なガイドライン改正内容

- ◆消費期限又は賞味期限の設定
- ◆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
- ◆食品の特性等に応じた「安全係数」の設定
- ◆その他(賞味期限を過ぎても「食べることができる期限」)

施行日: 2025年3月28日

経過措置期間: なし(速やかな改正が必要)

3) 消費期限又賞味期限の設定

改正前	なし
改正後	<p>ア消費期限又は賞味期限は、食品表示法に基づく食品表示基準の定義に従って食品の特性等を十分に考慮した上で<u>どちらか一方を表示する必要</u>がある。</p> <p>イ消費期限又は賞味期限を「5日」で区分する考え方は、用語の定義に基づく期限設定とはいえない。</p> <p>エ常温で保存することの考え方については、<u>季節、出荷先の外気温及び年平均気温の上昇</u>のほか、製造や流通・配送及び販売を含むフードサプライチェーン全体における温度状況等、<u>外的な変動要素を考慮する必要</u>がある。</p> <p>オ常温で保存する食品は、「保存の方法」に期限設定の際に想定した温度や湿度等の条件を付記することが望ましい。</p>

消費期限の定義

意味	<u>期限を過ぎたら食べない方がよい期限</u>
定義	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
対象	弁当、調理パン、惣菜、 生菓子類、食肉、生めん類等
◆ <u>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る</u>	

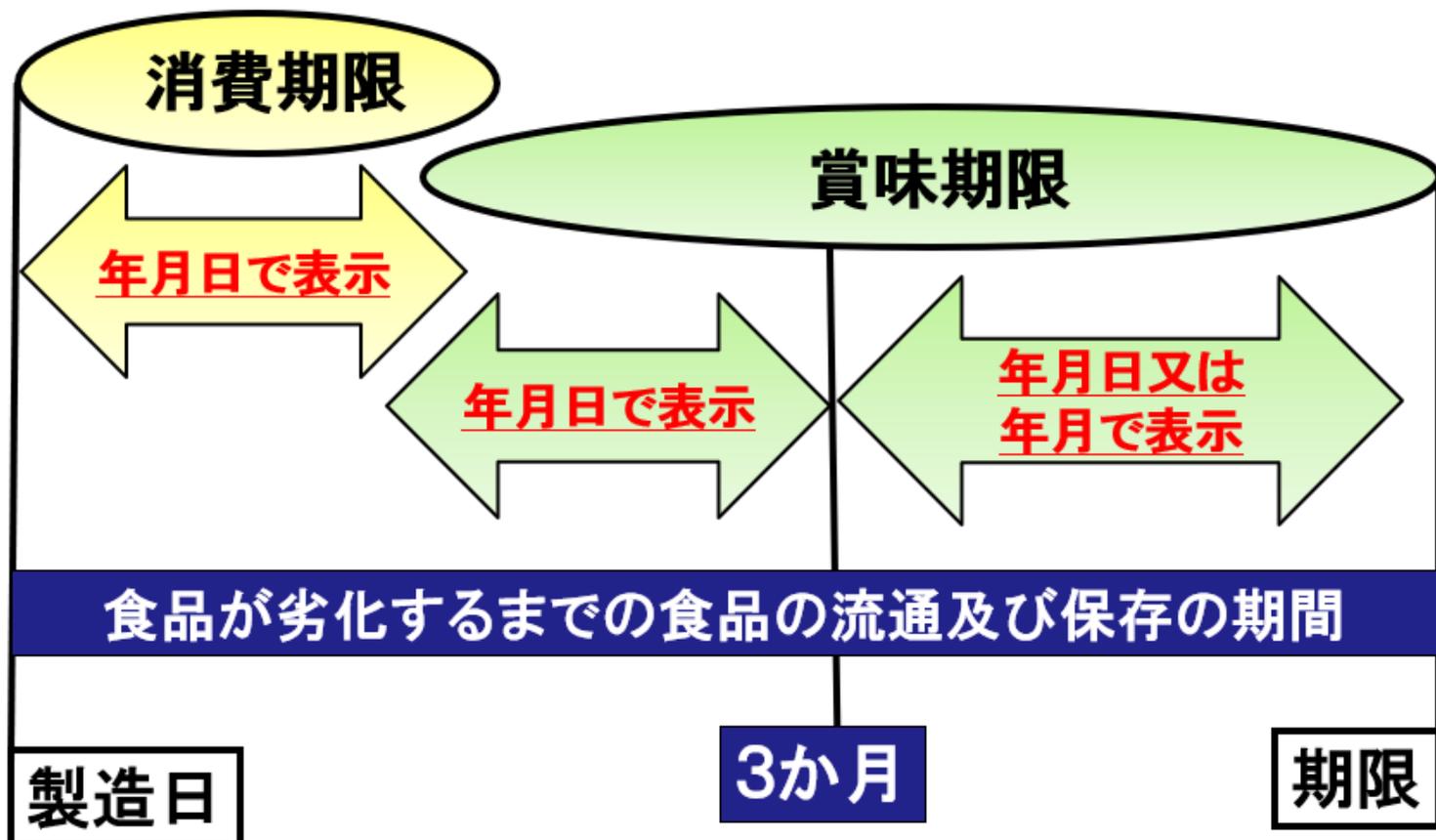


賞味期限の定義

意味	<u>おいしく食べることができる期限</u>
定義	定められた方法により保存した場合において、期待されるすべ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。 <u>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</u>
対象	スナック菓子、即席めん類、 缶詰、牛乳、乳製品等
◆ <u>理化学検査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である</u>	



消費期限・賞味期限の考え方



4) 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

改正前	ア期限表示が必要な食品は、生鮮食品から加工食品までその対象が多岐に渡るため、個々の食品の特性に十分配慮した上で、食品の安全性や品質等を的確に評価するための客観的な項目(指標)に基づき、期限を設定する必要がある
改正後	ア期限表示が必要な加工食品は多岐にわたり、本ガイドラインの中で個々の食品の特性等とそれに応じた客観的な項目(指標)及び基準を列挙することは困難である。 <u>表示責任者は、安全性や品質等に関してその食品を最も理解し、食品の特性や保存状態等を勘案して期限を設定する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。</u> 食品の特性等を考慮せず、科学的・合理的でない unnecessaryな項目(指標)及び基準は、期限を必要以上に短くすることになる可能性もあり適当ではない。

改正前	なし
改正後	<p>キ客観的な項目(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望ましくない。例えば、微生物試験に係る項目(指標)において、食品衛生法における成分規格が定められていない食品に、定められている食品と同項目(指標)を科学的・合理的な理由がないまま一律に課すことは、必要以上に短い期限設定につながる場合もあり、望ましくない。表示責任者は、HACCPに沿った衛生管理でのハザード分析によって特定された危害要因を踏まえ、その食品に適切な項目(指標)を自ら決定する必要がある。</p> <p>ク期限設定の際の指標としてあまり認識されていない微生物として、リステ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が挙げられる。これらの微生物については、必要に応じて危害要因として分析するとともに、期限設定の際に客観的な項目(指標)とすることも有益である。</p>

5)客観的な項目(指標)

微生物試験	<ul style="list-style-type: none"> ◆ 一般的な指標としては、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 ◆ 食品の種類等により許容可能な数値が異なることを考慮する必要がある
理化学試験	<ul style="list-style-type: none"> ◆ 一般的な指標としては、粘度、濁度、比重、酸価・過酸化物価、pH、水分活性、酸度、糖度等 ◆ 製造日の測定値と製造日以後の測定値とを比較検討することで、普遍的に品質劣化を判断することが可能

官能検査

- ◆ 食品の性質を人間の視覚・味覚・臭覚などの感覚を通して、それぞれの手法にのっ
とった一定の条件下で評価するもの
- ◆ 測定機器を利用した試験と比べて誤差を生じる可能性が高く、結果の再現性も体調時間帯等の多くの要因により影響を受ける
- ◆ 得られたデータの信頼性と妥当性を高くするには、適切にコントロールされた条件下で適切な被験者による適切な手法により実施され、統計学的手法を用いた解析により結果を導くように留意する

信頼性・妥当性の高い官能検査の条件

- ① 官能検査の**目的**を明確にする。 官能検査員
- ② 目的に適した**評価対象者(パネル)**を決める
- ③ 精度の高いデータを得るための**官能検査手法**を選択する
- ④ より多くの情報を抽出するための**統計的解析手法**を適用する
- ⑤ パネルに与える心理的、生理的影響を少なくする**環境づくり**(例えば検査室の温度、湿度、照明、騒音、検査の時間帯など)
- ⑥ **試料提示条件のコントロール**(識別しやすいサンプルの温度設定、料理の適温設定など)
- ⑦ わかりやすい**評価シート**の作成

6)食品の特性等に応じた「安全係数」の設定

改正前	ア食品の特性に応じ、 <u>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である。</u>
改正後	<p>イその際、食品の特性等によるが、<u>安全係数は1に近づけること、また、差し引く時間や日数は0に近づけることが望ましい。</u></p> <p>ウ加えて、微生物の増殖の観点であれば、例えば、微生物の増殖が抑えられている<u>加圧加熱殺菌しているレトルトパウチ食品や缶詰の食品等、個々の食品の品質のばらつき等の変動が少なく、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については、安全係数を考慮する必要はない</u>と考える。</p> <p>エしかしながら、<u>微生物が増殖する可能性や品質のばらつき等の変動が大きいと考えられる食品には、その特性等に応じて安全係数を設定する必要がある。</u></p>

クッキーの賞味期限設定試験例

商品	プレーンクッキー(バター20%使用)	
形状	バリア性の高い容器包材で乾燥剤を使用	
想定期限	現在、官能検査のみで常温保存で、2か月(60日) ⇒ <u>常温(30℃)保存で、4か月(120日)を希望</u>	
試験項目	微生物試験	一般生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌
	理化学試験	酸価、過酸化価
	官能検査	施設で実施するため、検査せず
試験期間	初発(D+3)、※Dは製造した日 常温(30℃)68日、常温(30℃)135日	
安全係数	<u>焼菓子という特性を勘案し、改正ガイドラインに則って、1に近づけて0.9とする</u>	

試験項目	初発	68日	135日
一般生菌数	10未満	10未満	<u>10未満</u>
大腸菌群	<u>陰性</u>	——	——
黄色ブドウ球菌	<u>陰性</u>	——	——
油脂酸価(AV)	1.0	1.0	<u>1.0</u>
過酸化物価(POV)	1	1	<u>1</u>

【改正前】

$$135日 \times \underline{0.8(安全係数)} = \underline{108日}$$

【改正後】

$$135日 \times \underline{0.9(安全係数)} = \underline{121日}$$

安全係数を
変えた結果
13日延長

◆クッキーの賞味期限は、4か月(121日)で表示する

7)その他

改正前	期限表示を行う製造者等は、期限設定の設定根拠に関する資料等を整備・保管し、消費者等から求められたときには情報提供するように努めるべきである。
改正後	<p>ウ期限表示については、消費者がその意味を正しく理解し、まだ食べることができる食品が廃棄されないようにすることが重要であるため、消費期限及び賞味期限の用語の意味について、以下の表示例のように表示することは、消費者への情報提供の観点から適切であると考え、特に賞味期限は、説明を付記することが望ましい。</p> <p>消費期限：<u>(期限を過ぎたら食べないようにしてください)</u> <u>:〇年〇月〇日までに食べきってください。</u></p> <p>賞味期限：<u>(おいしく食べることのできる期限です。)</u> <u>:(期限を過ぎても、必ずしもすぐに食べられないということではありません。)</u> <u>:(おいしく召し上がっていただくための目安です。)</u></p>

8) 期限表示の設定のポイント

- ◆ 期限表示の設定の責任者は表示責任者である
- ◆ 設定の根拠はいつでも説明できるようにする
- ◆ 検査項目は、微生物試験、理化学試験、官能検査を組み合わせて考える
- ◆ 保存試験の結果に安全係数をかける保存試験の場合は、設定したい期限より長期に実施する
- ◆ 表示する期限は、保存試験の結果に安全係数(1に近づける)をかけて算出したものである
- ◆ 特性が類似した食品の試験・検査結果等を参考にして期限を設定することも可能である

9) 期限表示の年月日表示

- ◆ 製造又は加工した日から、消費期限又は賞味期限までの期間が3か月以内の場合、年月日で表示する

- ①令和7年8月8日 ②7. 8. 8 ③25. 8. 8
④25年8月8日 ⑤2025. 8. 8 ⑥25-8-8
⑦25 / 8 / 8

- ⑦で「/」を使用する場合、「/」は全角とし、「/」の前後に半角スペースを入れて表示する
- ②、③、⑤について、「.」を省略することができるが、月又は日が1桁の場合は、2桁目は「0」と表示する 25. 8. 8⇒250808

10) 期限表示の年月表示

◆ 製造又は加工した日から、消費期限又は賞味期限までの期間が3か月を超える場合、年月で表示することができる

- 賞味期限の日が属する前月の月を表示する。
- その日が月の末日は、当該年月を表示できる。

① 令和7年8月8日⇒令和7年7月

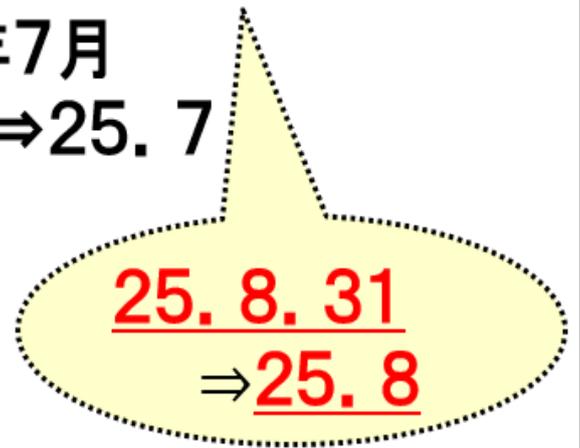
② 7. 8. 8⇒7. 7 ③ 25. 8. 8⇒25. 7

④ 25年8月8日⇒25年7月

⑤ 2025. 8. 1⇒2025. 7

⑥ 25-8-1⇒25-7

⑦ 25 / 8 / 1⇒25 / 7



年月表示による期限の延長

賞味期限120日(4か月)

2025. 8. 1 ————— 2025. 12. 1

年月表示

2025. 8. 1 ————— 2025. 11

前月を表示するため賞味期限は30日短縮され90日となる

合理的な根拠に基づき設定

賞味期限を150日(5か月)に延長

2025. 8. 1 ————— 2025. 12. 1 ————— 2026. 1. 1

年月表示

2025. 8. 1 ————— 2025. 12

前月を表示しても賞味期限は年月日と同じ120日となる

3. 添加物の免除規定の改正

1) 栄養強化目的の添加物について

- ◆ 食品衛生法、JAS法、健康増進法を食品表示法に一元化した際に、食品衛生法、JAS法の考え方の違いをそのままにして取り入れた結果
栄養強化目的の添加物の表示義務がある食品
とない食品が存在し、消費者にとって分かりにくい状況となっている。
- ◆ 国際的に、栄養強化目的の物質は食品添加物としていないものの、使用した物質は全て表示している。
- ◆ 使用した添加物は知りたいというニーズがある。

2) 栄養強化目的の添加物の表示

食品表示基準第3条の規定により、ビタミン類、ミネラル類、アミノ酸類等のうち、「強化剤」に記載された範囲の添加物で、栄養強化目的で添加された場合は、表示を免除される。

※特別用途食品及び機能性表示食品を除く

- ◆ ただし、食品表示基準別表第4に規定する食品については、栄養強化目的としての表示が必要とされている。

【別表第4】表示が必要とされる食品

農産物漬物、ジャム類、乾めん類、即席めん、マカロニ類、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、ベーコン類、魚肉ハム・魚肉ソーセージ、ウスターソース類、乾燥スープ、食用植物油脂、マーガリン類、調理冷凍食品(10品目：冷凍フライ類、冷凍しゅうまい、冷凍ぎょうざ、冷凍春巻、冷凍ハンバーグステーキ、冷凍ミートボール、冷凍フィッシュハンバーグ、冷凍フィッシュボール、冷凍米飯類及び冷凍めん類)、チルドハンバーグステーキ、チルドミートボール、果実飲料及び豆乳類

農産物漬物は、栄養強化目的の添加物の表示が必要とされる食品に定められているため、表示がある。

商品名：梅の露 しそ漬 300g

名称：調味梅干 原材料名：梅、しそ、漬け
 原材料(食塩)／ソルビット、酒精、酸味料、
 調味料(アミノ酸等)、野菜色素、V、B₁
 内容量：300g
 賞味期限：枠外表面ラベルに記載
 保存方法：高温・直射日光を避け、保存してください。
 原産国名：中国
 輸入者：[REDACTED]



栄養強化剤

●開封後は、冷蔵庫(10℃以下)で保存してください。●本製品には種があり、先がとがっているものがありますのでご注意ください。●商品についてお気づきの点がございましたら、[REDACTED]までご連絡お願い致します。

栄養成分表示(可食部100g当たり)(この表示値は目安です)

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
77 kcal	1.6g	0g	19.4g	8.4g



3) 添加物の免除規定の改正

添加物の免除規定のうち、**栄養強化の目的で使用されるものが削除**される。

改正前	改正後
① 栄養強化の目的で使用されるもの ② 加工助剤 ③ キャリーオーバー	① 加工助剤 ② キャリーオーバー

施行日 : 2025年3月28日

経過措置期間 :

【加工食品】2030年3月31日迄に製造、加工、輸入されるもの

【業務用加工食品・生鮮食品】2030年3月31日迄に販売されるもの

今後表示が必要な栄養強化剤

(1) **ビタミン類 (33 品目)**

L-アスコルビン酸	L-アスコルビン酸カルシウム
L-アスコルビン酸ステアリン酸エステル	L-アスコルビン酸ナトリウム
L-アスコルビン酸 2-グルコシド	L-アスコルビン酸パルミチン酸エステル
エルゴカルシフェロール	β -カロテン
コレカルシフェロール	ジベンゾイルチアミン
ジベンゾイルチアミン塩酸塩	チアミン塩酸塩
チアミン硝酸塩	チアミンセチル硫酸塩
チアミンチオシアン酸塩	チアミンナフタレン-1,5-ジスルホン酸塩
チアミンラウリル硫酸塩	トコフェロール酢酸エステル
d- α -トコフェロール酢酸エステル	ニコチン酸
ニコチン酸アミド	パントテン酸カルシウム
パントテン酸ナトリウム	ビオチン
ビスベンチアミン	ビタミンA
ビタミンA脂肪酸エステル	ピリドキシン塩酸塩
メチルヘスペリジン	葉酸
リボフラビン	リボフラビン酪酸エステル
リボフラビン 5'-リン酸エステルナトリウム	

(2) ミネラル類 (34 品目)

亜鉛塩類 (グルコン酸亜鉛及び硫酸亜鉛に限る。)

亜セレン酸ナトリウム

塩化第二鉄

クエン酸カルシウム

クエン酸鉄

グリセロリン酸カルシウム

グルコン酸第一鉄

酸化カルシウム

水酸化カルシウム

ステアリン酸カルシウム

炭酸マグネシウム

乳酸カルシウム

ピロリン酸二水素カルシウム

硫酸カルシウム

硫酸マグネシウム

リン酸三マグネシウム

リン酸一水素マグネシウム

L-アスコルビン酸カルシウム

塩化カルシウム

塩化マグネシウム

クエン酸第一鉄ナトリウム

クエン酸鉄アンモニウム

グルコン酸カルシウム

酢酸カルシウム

酸化マグネシウム

水酸化マグネシウム

炭酸カルシウム

銅塩類 (グルコン酸銅及び硫酸銅に限る。)

乳酸鉄

ピロリン酸第二鉄

硫酸第一鉄

リン酸三カルシウム

リン酸一水素カルシウム

リン酸二水素カルシウム

(3) アミノ酸類 (24 品目)

L-アスパラギン酸ナトリウム

L-アルギニンL-グルタミン酸塩

グリシン

L-グルタミン酸カリウム

L-グルタミン酸ナトリウム

L-システイン塩酸塩

DL-トリプトファン

DL-トレオニン

L-バリン

L-フェニルアラニン

L-メチオニン

L-リシン塩酸塩

DL-アラニン

L-イソロイシン

L-グルタミン酸

L-グルタミン酸カルシウム

L-グルタミン酸マグネシウム

L-テアニン

L-トリプトファン

L-トレオニン

L-ヒスチジン塩酸塩

DL-メチオニン

L-リシンL-アスパラギン酸塩

L-リシンL-グルタミン酸塩

4)改正後の食品表示例

栄養強化目的の添加物を表示免除	
名称	チョコレート菓子
原材料名	チョコレート(乳成分・大豆を含む、国内製造)、玄米フレーク、アーモンド、オレンジピール、小麦パフ、乳糖
添加物	乳化剤(大豆由来)、甘味料(ステビア抽出物)

栄養強化目的の添加物を表示(一括名、簡略名・類別名使用)	
名称	チョコレート菓子
原材料名	チョコレート(乳成分・大豆を含む、国内製造)、玄米フレーク、アーモンド、オレンジピール、小麦パフ、乳糖
添加物	乳化剤(大豆由来)、甘味料(ステビア抽出物)、 ビタミンE、ビタミンB₂、リジン、パントテン酸Ca、ピロリン酸鉄、水酸化Mg

栄養強化剤

栄養強化目的の添加物を表示免除	
名称	チョコレート菓子
原材料名	チョコレート(乳成分・大豆を含む、国内製造)、玄米フレーク、アーモンド、オレンジピール、小麦パフ、乳糖
添加物	乳化剤(大豆由来)、甘味料(ステビア抽出物)

栄養強化目的の添加物を表示(物質名で表示)	
名称	チョコレート菓子
原材料名	チョコレート(乳成分・大豆を含む、国内製造)、玄米フレーク、アーモンド、オレンジピール、小麦パフ、乳糖
添加物	乳化剤(大豆由来)、甘味料(ステビア抽出物)、 ミックストコフェロール、リボフラビン5'-リン酸エステルナトリウム、L-リシンL-アスパラギン酸塩、パントテン酸カルシウム、ピロリン酸第二鉄、水酸マグネシウム

栄養強化剤

5)表示の作成にあたって

使用している商品の原材料規格書を問屋又は製造メーカーから入手し、「栄養強化目的の添加物」が使用されているかどうかを確認する。

⇒原材料規格書には、添加物の使用目的が記載されている。但し、添加物が簡略名ではなく、物質名で表示されている可能性もあることに注意

◆原材料に「栄養強化目的の添加物」が使用されていた場合は、配合仕様書を作成し、配合仕様書に基づいた食品表示を作成する。

◆経過措置期間(2030年3月31日)までに表示を切り替える。

4. 個別品目の表示ルールの改正

1) 個別品目の表示ルールについて

- ◆食品衛生法、JAS法、健康増進法を食品表示法に一元化した際に、**JAS法の個別品目の表示ルールは、そのまま移行した**結果、時代とともにその役割が終了したものがある。
- ◆2015年の食品表示法施行以降、見直しを行っていないことから、食品表示基準別表第3「食品の定義」、別表第4「個別の表示ルール」、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」について改正を実施する。

2) 個別品目の表示ルールの改正内容

食品表示基準	別表第3「食品の定義」 別表第4「個別の表示ルール」 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」
--------	--

施行日 **: 2025年3月28日**

経過措置期間：

【加工食品】2030年3月31日迄に製造、加工、輸入されるもの

【業務用加工食品・生鮮食品】2030年3月31日迄に販売されるもの

3)改正一覧

改正● 削除× 改正なし○ 基準なし—

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				
農産物缶詰及び農産物瓶詰	●	●	×	—	—	—	●	●	×
トマト加工品	○	○	○	—	—	○	○	○	○
乾しいたけ	○	○	○	—	—	○	—	—	○
農産物漬物	○	○	○	×	—	—	—	—	○
野菜冷凍食品	○	—	—	—	—	—	—	—	—
ジャム類	○	○	×	×	×	—	●	×	●
乾めん類	○	○	○	●	○	—	○	○	○
即席めん	×	—	×	×	×	—	×	—	×
マカロニ類	○	●	×	×	—	○	×	×	×
パン類	●	○	×	—	×	—	—	—	—
凍り豆腐	○	○	○	○	○	—	○	○	○
ハム類	●	○	○	×	—	○	—	—	○
プレスハム	○	○	○	×	—	○	○	○	○
混合プレスハム	○	○	○	×	—	○	○	○	○
ソーセージ	●	○	○	×	—	○	○	○	○

出典：消費者庁個別品目ごとの表示ルール見直し分科会

改正● 削除× 改正なし○ 基準なし—

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				
混合ソーセージ	○	○	○	×	—	○	○	○	○
ベーコン類	○	○	○	×	—	○	—	—	○
畜産物缶詰及び畜産物瓶詰	●	●	×	—	—	—	●	●	×
煮干魚類	○	○	○	—	○	—	—	—	○
魚肉ハム及び魚肉ソーセージ	●	●	×	×	×	○	×	×	×
削りぶし	○	○	○	—	○	○	○	○	○
うに加工品	●	●	×	—	—	●	●	×	×
うにあえもの	×	×	×	—	—	×	×	×	×
うなぎ加工品	○	○	○	○	○	—	—	—	—
乾燥わかめ	●	●	○	—	—	●	—	—	●
塩蔵わかめ	○	○	○	—	—	○	●	●	●
みそ	○	○	×	—	—	○	—	—	●
しょうゆ	○	○	○	—	—	○	—	—	○
ウスターソース類	○	○	○	×	—	○	—	—	○
ドレッシング及びドレッシングタ イブ調味料	○	○	○	—	○	○	—	—	○

出典：消費者庁個別品目ごとの表示ルール見直し分科会

改正● 削除× 改正なし○ 基準なしー

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				
食酢	○	○	—	○	—	○	○	○	○
風味調味料	○	○	○	—	—	—	○	○	○
乾燥スープ	○	○	○	×	○	○	○	○	○
食用植物油	○	○	○	×	—	○	—	—	○
マーガリン類	●	○	×	×	—	○	○	○	—
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	×	×	×	×	×	×	×	×	×
レトルトパウチ食品	●	×	×	×	○	—	×	×	●
調理食品缶詰及び調理食品瓶詰	●	×	×	—	—	—	●	●	×
炭酸飲料	×	×	×	—	—	—	—	—	×
果実飲料	○	○	○	×	—	—	○	○	○
豆乳類	○	○	○	×	—	○	○	○	○
にんじんジュース及び にんじんミックスジュース	○	○	○	—	—	○	—	—	○

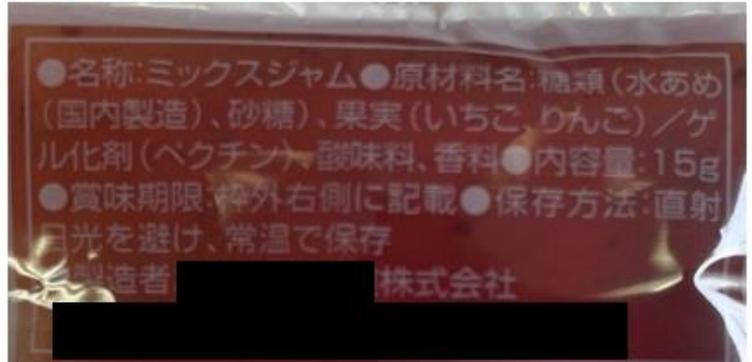
出典：消費者庁個別品目ごとの表示ルール見直し分科会

4)ジャム類の改正ポイント

	表示事項	表示の方法
ジャム類	使用上の注意(糖用屈折計の示度が60ブリックス度以下のもの又は内面塗装缶以外を使用した缶詰に限る)	1糖用屈折計の示度が60ブリックス度以下のものにあつては、「開封後は、10℃以下で保存すること」等と表示する。 2缶詰であつて内面塗装缶以外の缶を使用したものにあつては、「開封後は、ガラス等の容器に移し換える」等と表示する
改正： 2内面塗装缶以外の缶を使用することへの言及部分を削除 理由：内面塗装缶以外の缶を容器として使用する実態がないため		

ジャム類	使用上の注意(糖用屈折計の示度が60ブリックス度以下のものに限る)	1糖用屈折計の示度が60ブリックス度以下のものにあつては、「開封後は、10℃以下で保存すること」等と表示する。
------	-----------------------------------	---

60ブリックス度以上のジャムの表示



60ブリックス度以下のジャムの表示

【糖度42度】フルーツ本来の色と香りにこだわりました。イチゴの甘酸っぱさをお楽しみください。

●名称:いちごジャム(プレザーブスタイル)●原材料名:いちご(輸入)、砂糖類(砂糖、ぶどう糖(液状))/ゲル化剤(ペクチン)、酸味料●内容量:400g●賞味期限:左下部に記載●製造者: [redacted]

栄養成分表示(大さじ約1杯(20g)当たり)/エネルギー 33kcal、たんぱく質0.1g、脂質0g、炭水化物8.1g、食塩相当量0.003g (推定値) ひんげらす キャンプスフォー

55 [redacted] 低糖度ジャム

ココのある イチゴ

Aohata Strawberry Jam

▲開栓後はカビが生えることがあります。開栓後要冷蔵:保存目安は2週間です。

お客様相談室 [redacted]

開栓日 / 商品情報は [redacted] はこちら →

賞味期限(開栓前)

表示事項	
ジャム類	<p>1「特級」の用語と紛らわしい用語</p> <p>22種類以上の果実等を使用したものについて、当該果実等のうち特定の種類のものを特に強調する用語。ただし、果実等の配合の割合が30%以上60%未満の場合において「ミックスジャム」の文字に当該果実等を含む旨の用語を付した商品名を用いる場合及び当該果実等の配合の割合が60%以上の場合において「ミックスジャム」の文字に当該果実等名を冠した商品名を用いる場合は、この限りでない。</p> <p>3通常より糖度が低い旨を示す用語。ただし、糖度が55ブリックス度以下のものについて当該糖度を下回らない整数値により「糖度50度」等と併記する場合は、この限りでない。</p> <p>4果実等を多く含有している旨を示す用語</p>
<p>改正: 1、4の削除</p> <p>理由: 1横断的な食品表示基準の中でも禁止事項であるため</p> <p>4 品質水準が低い時代に優良誤認を懸念して定められたもので、現在多様な商品の消費者への説明の妨げになるため</p>	

5)パン類の改正ポイント

定義	
パン類	次に掲げるものをいう。—小麦粉又はこれに穀粉類を加えたものを主原料とし、これに イースト を加えたもの又はこれらに水、食塩、ぶどう等の果実、野菜、卵及びその加工品、砂糖類、食用油脂、乳及び乳製品等を加えたものを練り合わせ、発酵させたもの(以下この表及び別表第4のパン類の項において「パン生地」という。)を焼いたものであって、水分が10%以上のもの

改正:「イースト」を「パン酵母」に変更

理由:パン類の定義中の「イースト」は、**酵母を指すが、「人工物である」という印象を持たれてしまうため、製パン業界では原材料表示として「パン酵母」の記載を推奨。**このため、現在の表示実態を踏まえて**定義上の文言も「パン酵母」に変更する**



定義	
パン類	次に掲げるものをいう。—小麦粉又はこれに穀粉類を加えたものを主原料とし、これに パン酵母 を加えたもの又はこれらに水、食塩、ぶどう等の果実、野菜、卵及びその加工品、砂糖類、食用油脂、乳及び乳製品等を加えたものを練り合わせ、発酵させたもの(以下この表及び別表第4のパン類の項において「パン生地」という。)を焼いたものであって、水分が10%以上のもの

名称	食パン
原材料名	小麦粉(国内製造)、糖類、バター入り小麦粉調製品、マーガリン、 パン酵母 、発酵種、食塩、脱脂粉乳/乳化剤、イーストフード、V.C.、 (一部に乳成分・小麦・大豆を含む)
内容量	6枚
消費期限	表面に記載
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存してください。
パン株式会社 製造所固有記号は表面に記載 お客様相談室 ☎	

名称	パン
原材料名	小麦粉(国内製造)、マーガリン、糖類、準チョコレート、水あめ、 パン酵母 、食塩、乳等を主要原料とする食品、卵/加工デンプン、乳化剤、香料、酸化防止剤(ビタミンE)、(一部に卵・小麦・乳成分・大豆を含む)
内容量	8本
消費期限	表面に記載
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存してください。
パン株式会社 製造所固有記号は消費期限の下に記載	

各項目の対応案

1 定義・名称<別表第3, 4>

<パン類等の全体像>

パン類 (基本)

- ✓ 小麦粉又はこれに穀粉類を加えたものを主原料とし、
- ✓ イースト (パン酵母) で発酵させ、
- ✓ 焼いたもの

※米国、英国、仏と同様。

現行の個別表示ルールを維持、改正なし



(分類)

パン (生地) が主体となるもの

定義	名称	商品	例
個別ルール	食パン	角型食パン、山型食パン、レーズン食パン、サンドウィッチ用食パン など	
	菓子パン	あんぱん、ジャムパン、コロネ、メロンパン、(ジャム、クリームなどフィリングを挟んだ) コッペイ、クロワッサン など	
	その他のパン	ロールパン、フランスパン、ペーグル、欧風固焼きパン など	

他の調理品、惣菜との組み合わせのもの

定義	名称	商品	例
横断ルール	調理パン	サンドウィッチ、ハンバーガー、焼きそばパンなど、焼き上げたパンにサラダ、ハム、カツ等の惣菜を挟み、そのまま食べられるもの	
	惣菜パン	ソーセージロールなど、パン生地にサラダ、ハム、カツ等の惣菜を包み (挟み、載せて) 焼き上げたもの	

※製造、衛生管理でも別途の扱い

ドーナツ (揚げる)	イーストドーナツ、ケーキドーナツ、惣菜ドーナツ (カレーパン、ピロシキなど)	
和生菓子 (蒸す)	蒸しパン (卵、黒糖、チーズ、抹茶などの蒸しケーキ)	

5. 食品添加物の不使用表示に関するガイドライン

1) ガイドラインの概要

無添加・不使用表示を一律に禁止するものではない

内容	◆ 添加物の不使用表示について、 注意すべき表示を10類型にまとめた上で、食品表示基準第9条第1項が禁じる誤認を生じさせるおそれのある表示を整理したもの。
対象商品	◆ あらかじめ容器包装された一般用加工食品
対象表示物	◆ 容器包装 ⇒ 広告は条文上除外、但し、景品表示法の適用は受ける
罰則	◆ 食品表示法食品表示基準第9条第1項違反

施行日：2022年3月30日
完全施行日：2024年4月1日

加工食品パッケージの添加物について

無添加表示がかわります！

私“無添加”と表示されている食品を選ぶことにしてるの。
たしかに無添加の表示をチェックしている人もいるよね。
消費者庁が無添加や不使用の表示を禁止すると聞いたよ。
禁止はしないよ。分かりやすい表示にするためガイドライン*をつくったよ。

何を添加してないの？

人工ってなに？

名称	おにぎり
原材料名	うるち米(国産)、調味料(食塩相当量)、のり(国産)、塩/酸化防止剤(エソソルビン酸ナトリウム)

保存料は使ってないけど、酸化防止剤は使ってるんだ…

何が 無添加なのか、具体的に書いてほしいよね

無添加表示が一律禁止になるわけではなく消費者にとってわかりやすい表示になるんだね！

わかりやすい表示ってどんなもの？

これなら OK!

例1 着色料や着色料と類似機能をもつ原材料*・添加物を使用していないとき『着色料無添加』

例2 『ジュースの赤色はいちごそのものの色です』

※クランベリー抽出エキスなど

これなら OK!

例1 甘味料や甘味料と類似機能をもつ原材料*・添加物*を使用していないとき『甘味料不使用』

例2 『ラカンカという植物から抽出した甘みを使っています』

※カンゾウ抽出物など

これなら OK!

例1 保存料や保存料と類似機能をもつ原材料*・添加物*を使用していないとき『保存料不使用』

例2 『保存効果を持たせるため、酸化防止剤を使用しています』

※酸化防止剤やpH調整剤など

『何が無添加なのか』、『何が使われているのか』が書いてあればわかりやすいね。

2)表示を作成する際に注意すべき10類型

類型番号	項目	食品表示基準第9条に該当するおそれが高い表示
1	<u>単なる「無添加」の表示</u>	「無添加」と表示されているだけで、対象が不明確なケース
2	<u>食品表示基準に規定されていない用語を使用した表示</u>	「人工」「合成」「化学」「天然」などの適切でない用語が用いられているケース
3	<u>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</u>	マヨネーズに「乳化剤不使用」と表示するなど、法令で添加物の使用が認められていない食品に対して表示するケース
4	<u>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</u>	〇〇無添加と表示しながら、同一機能の他の添加物を使用しているケース

類型番号	項目	食品表示基準第9条に該当するおそれが高い表示
5	<u>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</u>	〇〇無添加と表示しながら、同一機能、類似機能を有する原材料を使用しているケース
6	<u>健康、安全と関連付ける表示</u>	「着色料を使用していないので体にやさしい」など、体に良いことの原因として無添加や不使用を表示しているケース
7	<u>健康、安全以外と関連付ける表示</u>	「化学調味料不使用なので素材の風味を損ねません」など、おいしい理由として無添加や不使用を表示しているケース
8	<u>食品添加物の使用が予測されていない食品への表示</u>	保存料が使用されない錠剤サプリメントで「無添加」を強調するケース

類型番号	項目	食品表示基準第9条に該当するおそれが高い表示
9	<u>加工助剤、キャリアオーバーとして使用されている（または使用されていないことが確認できない）食品への表示</u>	最終商品に「保存料不使用」の表示をしているが、原材料の段階で保存料を使用しているケース
10	<u>過度に強調された表示</u>	場所を変えて複数回「〇〇を使用していない」と表示したり、大きな文字や目立つ色をして「〇〇不使用」と表示するケース

3)食品表示基準第9条に該当するかの判断

第1段階	<u>類型1～類型10</u> の禁止事項に該当するかどうかの審査
------	-----------------------------------



第2段階	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を基に、ケースバイケースで全体として判断
------	--

第1段階で、即第9条に該当という判断ではないが類型1～類型10の内容について、しっかりと理解することが必要である。

4)10類型の内容

類型1 単なる「無添加」の表示

◆「無添加」とは、食品添加物が、原材料の産地から最終加工食品完成までの全工程において、一切使用されていないことをいう。

◆即ち、加工食品において表示が免除される加工助剤、キャリアオーバー、栄養強化剤などの食品添加物も一切使用されていないことをいう

◆「不使用」「無添加調理」等も「無添加」と同じ意味である。



配合仕様書		※加工食品で、食品添加物を一切使用していない食品は少ない										お菓子班 高田かおり			
(商品コード:)		2022. 3. 1													
商品名: まんじゅう(チョコレート味)															
原材料・配合表															
構成	A 使用原材料名・ 添加物名 〔一般名称(商品名)〕	A 原材料メーカー	A 原材料規格		A	B 複合原料・添加物製剤		B 原材料規格			B	A×B			
			産地	グレード	配合比 (%)	-詳細- (個別原材料に分解して記載)		産地	グレード	アレルギー	遺伝子 組換え	配合比 (%)	実質配合 (%)		
	練りあん	木村屋食品	国内製造		50.00	小豆	北海道					49.6	24.8		
						グラニュー糖	国内製造					26.9	13.45		
						水飴	国内製造					16.3	8.15		
						調味料(アミノ酸等)	国内製造					4.2	2.1		
						塩	国内製造					3.0	1.500		
	小麦粉(デラックス)	近畿製粉	国内製造		16.70	小麦	アメリカ		小麦			100	16.70		
	ビートグラニュー糖(SS)	三井製糖	国内製造		15.30	甜菜	北海道				甜菜(非組換)	100.0	15.30		
						炭酸カルシウム									
						消石灰									
						イオン交換樹脂									
	はちみつ	マルミ	国内製造		7.30	はちみつ	中国					100.0	7.30		
	卵黄	坂本産業	日本		6.70	卵	国産		卵			100.0	6.70		
	ゴールドチョコレート	森永製菓	国内製造	チョコレート	3.30	食用植物油	国内製造		大豆		大豆(不分別)	49.60	1.6368		
						砂糖	国内製造					26.90	0.8877		
						ココアパウダー	国内製造					16.30	0.5379		
						全粉乳	国内製造		乳			3.40	0.1122		
						脱脂粉乳	国内製造		乳			1.70	0.0561		
						カオマス	国内製造					1.500	0.0495		
						乳化剤(レシチン)	国内製造		大豆		大豆(不分別)	0.500	0.0165		
						バニラエッセンス	国内製造					0.050	0.00165		
						保存料(ソルビン酸)	国内製造					0.050	0.00165		
	加工デンプン	大森産業	国内製造		0.70	リン酸化デンプン	国内製造					100	0.7		
					100.00										
アレルギー物質含有状況		※含有するものにチェック													
【特定原材料 7 品目】		<input type="checkbox"/> 卵	<input type="checkbox"/> 乳	<input type="checkbox"/> 小麦	<input type="checkbox"/> えび	【雑穀 21 品目】		<input type="checkbox"/> 牛肉	<input type="checkbox"/> くるみ	<input type="checkbox"/> ごま	<input type="checkbox"/> さけ	<input type="checkbox"/> さば	<input type="checkbox"/> 大豆	<input type="checkbox"/> 鶏肉	<input type="checkbox"/> アーモンド
<input type="checkbox"/> 該当なし		<input type="checkbox"/> かに	<input type="checkbox"/> そば	<input type="checkbox"/> 落花生	<input type="checkbox"/> 該当なし	<input type="checkbox"/> パナナ	<input type="checkbox"/> 豚肉	<input type="checkbox"/> まつたけ	<input type="checkbox"/> もも	<input type="checkbox"/> やまいも	<input type="checkbox"/> りんご	<input type="checkbox"/> ゼラチン			
牛由来原料の使用		(無)・有										原産国: 部位:			

一次原材料に使用

二次原材料に使用

加工助剤

◆単なる「無添加」の表示は、消費者にとって「何が無添加なのか」が不明確であり、添加されていないものについて、消費者自身が推察することになり、消費者が推察した内容が、事業者の意図と異なる場合は、誤認させるおそれがある。

◆単なる「無添加」の表示は使用しない

◆食品添加物〇〇が、原材料の産地から最終加工食品完成までの全工程で使用されていないことが確認され、類型3、4、5、8に該当しない場合、「〇〇無添加」「〇〇不使用」と表示することができる。



◆単なる「無添加」の表示であり、何が「無添加」であるのか明確でないため、表示することができない。



◆原材料の産地から最終加工食品完成までの全工程において、着色料が一切使用されていないことが確認され、不使用表示に関するガイドラインの類型4、5に該当しない場合、表示できる。



◆「無添加・不使用」表示は、義務表示ではなく、任意表示であるため、訴求する必要性がなければ、表示はしない。

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
-----	--------------------------

◆食品表示基準において、食品添加物では、下記の用語を使用した表示は、認められていない

天然 自然	2015年3月30日消食表第139号消費者庁次長通知、食品表示基準で表示禁止用語とされた
人工	2020年の食品表示基準の改正で、規定より削除 ⇒人工甘味料
合成	2020年の食品表示基準の改正で、規定より削除 ⇒合成甘味料、合成着色料、合成保存料、合成香料
化学	食品表示基準に規定されていない ⇒化学調味料

	◆食品表示基準に規定されていない「人工」の用語を使用し、「人工甘味料不使用」と表示することはできない。
	◆「人工」を削除し、「甘味料不使用」と表示することはできる。 ⇒全工程において、甘味料を使用せず、不使用表示に関するガイドラインの類型4、5に抵触していないことが前提
	◆食品表示基準に規定されていない「化学調味料」の用語を使用し、表示することはできない。

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

食品添加物は、食品衛生法により、食品により、使用できる添加物や品質・使用量などの基準が定められている。

◆当該商品に使用できない(又はされていない)食品添加物を、「無添加・不使用」と表示することは、法律を知らない消費者に対し、「無添加・不使用」表示のない商品よりも、当該商品が、優良又は有利であると誤認させるおそれがある



◆マヨネーズは、食品衛生法で、調味料(アミノ酸等)、酸味料及び香辛料抽出物以外の食品添加物は使用できない。

◆マヨネーズに、食品添加物として使用することができない「香料」を「香料無添加」と表示することはできない。



◆清涼飲用水は、食品衛生法で、酸化防止剤以外の食品添加物は使用できない。

◆オレンジジュースに、食品添加物として使用することができない「保存料」を「保存料不使用」と表示することはできない。

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

容器包装には、「〇〇無添加」「〇〇不使用」と表示しながら、同一機能・類似機能を有する食品添加物を一括表示欄に表示するケースが該当する。

◆不使用表示の食品添加物と、それと同一機能・類似機能を有する食品添加物の違いが、表示の知識が十分でない消費者に対し、「〇〇不使用」と表示されている商品の方が、「〇〇」を使用している商品よりも優良又は有利であると誤認させるおそれがある



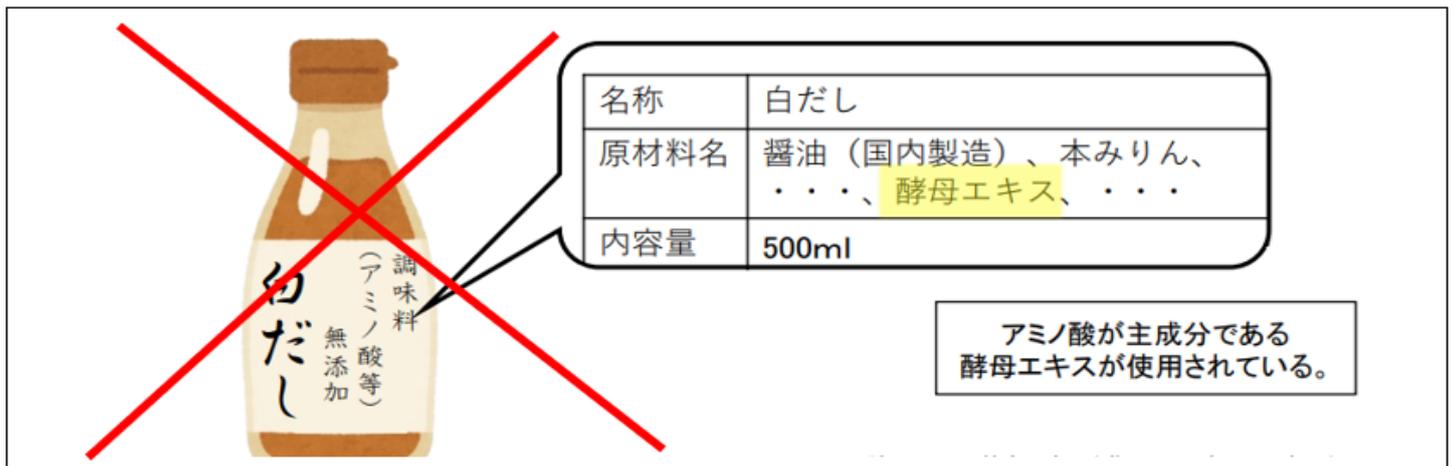
◆一部の消費者は、一括表示欄に表示されている食品表示ではなく、容器包装に表示された訴求表示を見て購入を決定することが報告されており、表示の知識が十分でない消費者は誤認するおそれがある。

◆保存料(ソルビン酸)を使用せずに、日持ち向上効果(同一機能)が期待されるグリシンを使用することで、「保存料無添加」と表示することはできない。

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

容器包装食品には、「〇〇無添加」「〇〇不使用」と表示しながら、同一機能・類似機能を有する他の原材料を使用するケースが該当する。

◆ 不使用表示の食品添加物と、それと同一機能・類似機能を有する原材料の違いが、表示の知識が十分でない消費者に対し、「〇〇無添加」と表示されている商品の方が、「〇〇」を使用している商品よりも優良又は有利であると誤認させるおそれがある



名称	白だし
原材料名	醤油 (国内製造)、本みりん、 ...、酵母エキス、...
内容量	500ml

アミノ酸が主成分である酵母エキスが使用されている。

◆ 一部の消費者は、一括表示欄に表示されている食品表示ではなく、容器包装に表示された訴求表示を見て購入を決定することが報告されている。表示の知識が十分でない消費者は誤認するおそれがある。

◆ 調味料(アミノ酸等)を使用せずに、アミノ酸が主成分である酵母エキスを使用することで、「調味料(アミノ酸等)無添加」と表示することはできない。

類型6 健康、安全と関連付ける表示

食品添加物は、人の健康に悪影響を生じないかどうか、食品安全委員会による評価結果を受けて、厚生労働省が食品ごとに使用基準を設定しており科学的根拠に基づいて使用が認められている

◆事業者が、独自に健康及び安全について、科学的な検証を行い、それらの用語と関連付けることは困難であり、実際のものより優良又は有利であると誤認させるおそれがある。また、内容を誤認させるおそれがある。



◆ジャスミン茶の「着色料無添加」が「体に優しい」という科学的な根拠はない。

◆「体に優しい」理由として「着色料無添加」を関連づける表示はできない。



◆「調味料(アミノ酸等)」を使用していないかつおだしが、使用しているかつおだしより「安全」であるという科学的な根拠がない。

◆「調味料(アミノ酸等)を使用していないので、安全です」という表示はできない。

類型7 健康、安全以外と関連付ける表示

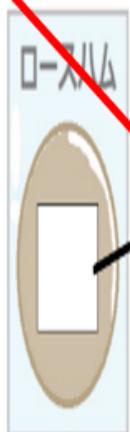
食品添加物には、様々な働きがあり、甘味料、酸味料など、味覚に関するものもある。しかし、他の目的で使用する添加物が、味覚にどのような影響を与えるかは、科学的な根拠が必要である。

◆事業者が、「おいしい」理由として、食品添加物が「無添加・不使用」であることを関連付けるには、科学的な根拠が必要であるが、困難な場合は、実際のものより優良又は有利であると誤認させるおそれがある。また、内容物を誤認させるおそれがある。



◆「着色料不使用」のたれが、「着色料使用」のたれより「おいしい」という科学的な根拠はない。

◆たれが「おいしい」理由として、「着色料不使用」を関連づける表示はできない。



◆「発色剤・保存料は使用していませんので早めにお召し上がりください」という表示は、「開封後」に言及せずに表示しているため、表示基準第3条の内容と矛盾するおそれがある。

◆表示する場合、「発色剤・保存料は使用していませんので、開封後は、早めにお召し上がりください」とする。

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

通常、食品添加物を使用しない商品において「無添加・不使用」を強調するケースが該当する。

◆食品添加物が使用された商品を望んでいない消費者にとって、一般的に食品添加物が使用されることを予期していない商品に、「〇〇不使用」と表示されていた場合、「〇〇」を使用している同種の商品よりも優良又は有利であると誤認させるおそれがある

●サプリメントの例



(表面)

無添加【香料・着色料・保存料】



(裏面：原材料名)

●名称：XXXXX食品

●原材料名：V.C、セルロース、ピロリン酸鉄、ステアリン酸Ca、増粘剤（プルラン）、葉酸

◆錠剤サプリメントには「保存料」は、使用されていないことが一般的であり、通常は強調しないが、容器包装に「無添加【香料・着色料・保存料】と強調された商品があると、当該商品の方が優れていると誤認するおそれがある。

◆錠剤サプリメントは、通常「保存料」は使用されないため「無添加保存料」と強調した表示をすることはできない。

類型9

加工助剤、キャリア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

食品添加物を下記の目的で使用した場合は、最終製品において、表示を省略することができるが、製造工程の段階で、食品添加物を使用しているため、食品添加物の「無添加・不使用」に該当しない

- 栄養強化の目的で使用されるもの
- 加工助剤
- キャリアオーバー

2030年4月1日より
免除規定より削除

商品名	原材料名	食品添加物:加工助剤	
砂糖(上白糖)	さとうきび 甜菜	<u>消石灰</u> <u>珪藻土</u> <u>パーライト</u> <u>骨炭(牛骨)</u> <u>イオン交換樹脂</u> <u>塩酸</u> <u>炭酸水素ナトリウム</u>	清浄剤 濾過助剤 濾過助剤 清浄剤 脱色剤 転化材 中和剤

砂糖の原材料規格書入手し確認する



◆いちごジャムの原材料に砂糖(上白糖)を使用した場合、砂糖の製造段階で加工助剤が使用されているため、添加物不使用に該当しない。

◆加工助剤が使用されているため、「添加物は一切使用してありません」という表示はできない。

類型10 過度に強調された表示

消費者が、商品の適正な選択・購入をおこなうために、食品表示法では、事業者に対し、一括表示欄に、食品表示基準に沿った表示をすることが義務付けられている。

◆食品添加物の「無添加・不使用」を、容器包装のあらゆる場所に、一括表示欄の表示と比較して、大きな文字や目立つ色を使用して強調すると、消費者の一括表示欄の確認を妨げるとともに、内容物の誤認や、他の類型項目による誤認を助長させるおそれがある。



◆「香料」「着色料」を使用していないだけだが、「添加物不使用ジュース」「添加物は使用していません」が、表面に大きく表示されており、食品添加物を全く使用していないような印象を与える。

◆消費者に誤認されるような過度に強調された表示はできない。



◆食品添加物の中で「香料」「着色料」を使用していない場合、消費者にわかりやすく訴求するために、表面に「香料・着色料は使用していません」と表示することはできる。

6. 食品等のリコール情報届出の義務化

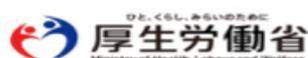
1) 食品衛生法及び食品表示法の改正内容

2018年に食品衛生法及び食品表示法が改正され、**2021年6月1日**から食品等に関わる事業者が食品等の自主回収(リコール)を行った場合、**食品衛生法(厚生労働省所管)及び食品表示法(消費者庁所管)に基づき、リコール情報を行政に届出ることが義務化**された。

施行日:2021年6月1日

経過措置期間:なし(速やかな改正が必要)

改正食品衛生法に基づくリコール情報報告制度



ホーム

本文へ お問合わせ窓口 よくある御質問 サイトマップ 国民参加の場

Google カスタム検索

検索

テーマ別に探す 報道・広報 政策について 厚生労働省について 統計情報・白書 所管の法令等 申請・募集・情報公開

ホーム > 政策について > 分野別の政策一覧 > 健康・医療 > 食品 > 自主回収報告制度(リコール)に関する情報

健康・医療

自主回収報告制度(リコール)に関する情報

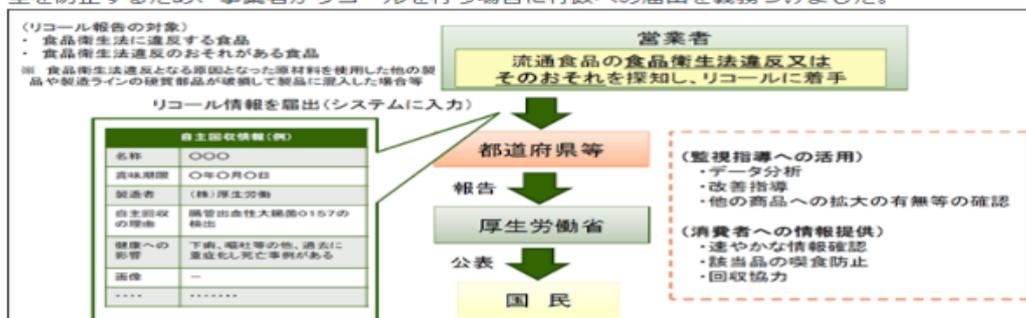
重要なお知らせ 施策紹介 回収情報 食品衛生等申請システム 関連情報 その他

重要なお知らせ

令和3年6月1日から、食品等の自主回収を行った場合の届出が義務化されました！

自主回収報告制度の創設について

事業者による食品等のリコール情報を行政が確実に把握し、的確な監視指導や消費者への情報提供につなげ、食品による健康被害の発生を防止するため、事業者がリコールを行う場合に行政への届出を義務づけました。



改正食品表示法に基づくリコール情報報告制度

The screenshot shows the homepage of the Consumer Affairs Agency of Japan. The main navigation menu includes 'テーマ別メニュー', '消費者庁について', 'お知らせ', and '政策'. The '政策' (Policy) menu is selected, leading to a breadcrumb trail: '消費者庁ホーム > 政策 > 政策一覧(消費者庁のしごと) > 表示対策 > 食品表示リコール情報及び違反情報サイト'. The page title is '食品表示リコール情報及び違反情報サイト'. A text block states: '食品衛生法及び食品表示法の一部改正(令和3年6月1日施行)に伴い、食品表示リコール情報サイト(食品衛生申請等システム)の運用が開始されました。' Below this is a section titled '消費者の皆様へ' (Dear Consumers) with the text: '自主回収報告がなされた食品等の公表情報は、[食品リコール公開回収事案検索](#) から確認できます。全てのリコール情報を確認する場合は、そのまま「[検索](#)」ボタンをクリックしてください。'

2)届出対象となる事案

①食品衛生法の事案

対象	<p><u>食品衛生法に違反する食品等</u> <u>食品衛生法違反のおそれがある食品等</u> ⇒食品衛生第6条、第10条から第12条まで、第13条第2項若しくは第3項、第16条、第18条第2項若しくは第3項又は第20条の規定 ⇒法第9条第1項又は第17条第1項の規定</p>
事案	<ul style="list-style-type: none">・<u>黄色ブドウ球菌に汚染されたお弁当</u>・<u>シール不良等により、腐敗、変敗した食品</u>・<u>硬質異物(ガラス、金属、プラスチック等)が混入するおそれがある食品</u>・一般細菌数や大腸菌群等の成分規格不適合食品・添加物の使用基準に違反した食品 等

第6条(不衛生な食品又は添加物の販売等の禁止)

- 第1項:次に掲げる食品又は添加物は、これを販売し、又は販売の用に供するために、採取し、製造し、輸入し、加工し、使用し、調理し、貯蔵し、もしくは陳列してはならない。
- 第1号:腐敗し、もしくは変敗したもの又は未熟であるもの。但し、一般に人の健康を損なうおそれがなく飲食に適すると認められているものは、この限りでない。
- 第2号:有毒な、もしくは有害な物質が含まれ、もしくは附着し、又はこれらの疑いがあるもの。但し、人の健康を損なうおそれがない場合として、厚生労働大臣が定める場合においては、この限りでない。
- 第3号:病原微生物により汚染され、又はその疑いがあり、人の健康を損なうおそれがあるもの。
- 第4号:不潔、異物の混入又は添加その他の事由により、人の健康を損なうおそれがあるもの。

第11条(食品又は添加物の基準、規格の制定)

- 第1項:厚生労働大臣は、公衆衛生の見地から、薬事・食品衛生審議会の意見を聴いて販売の用に供する食品若しくは添加物の製造、加工、使用、調理若しくは保存の方法につき基準を定め、又は販売の用に供する食品若しくは添加物の成分につき規格を定めることができる。
- 第2項:前項の規定により基準又は規格が定められた時は、その基準に合わない方法により食品若しくは添加物を製造し、加工し、使用し、調理し、若しくは保存し、その基準に合わない方法による食品若しくは添加物を販売し、若しくは輸入し、又はその規格に合わない食品若しくは添加物を製造し、輸入し加工し、使用し、調理し、保存し、若しくは販売してはならない。

②食品表示法の事案

対象	<u>食品表示法に違反する食品等</u> <u>食品表示法違反のおそれがある食品等</u> ⇒食品表示法 <u>第6条第8項</u> の違反
事案	<ul style="list-style-type: none">・<u>卵を使用しているに関わらず卵のアレルゲン表示漏れ</u>・<u>消費期限に表示すべき期限より長い期限を表示</u>・<u>保存温度に表示すべき温度より高い温度を表示</u>・<u>アスパルテームを使用しているに関わらず「L-フェニルアラニン化合物を含む旨」の表示の欠落</u>・<u>容器包装に密封された常温で流通する食品のうち、pH4.6を超え、かつ、水分活性が0.94を超えた商品で、その中心部の温度を120度で4分間以上で加熱殺菌又は、10℃以下での保存がされていない場合</u>

第6条(指示等)

第8項:内閣総理大臣は、食品関連事業者等が、アレルゲン、消費期限、食品を安全に摂取するために加熱を要するかどうかの別その他の食品を摂取する際の安全性に重要な影響を及ぼす事項として内閣府令で定めるものについて食品表示基準に従った表示がされていない食品の販売をし、又は販売をしようとする場合において、消費者の生命又は身体に対する危害の発生又は拡大の防止を図るため緊急の必要があると認めるときは、当該食品関連事業者等に対し、食品の回収その他必要な措置をとるべきことを命じ、又は期間を定めてその業務の全部若しくは一部を停止すべきことを命ずることができる。

3)届出対象外となる事案

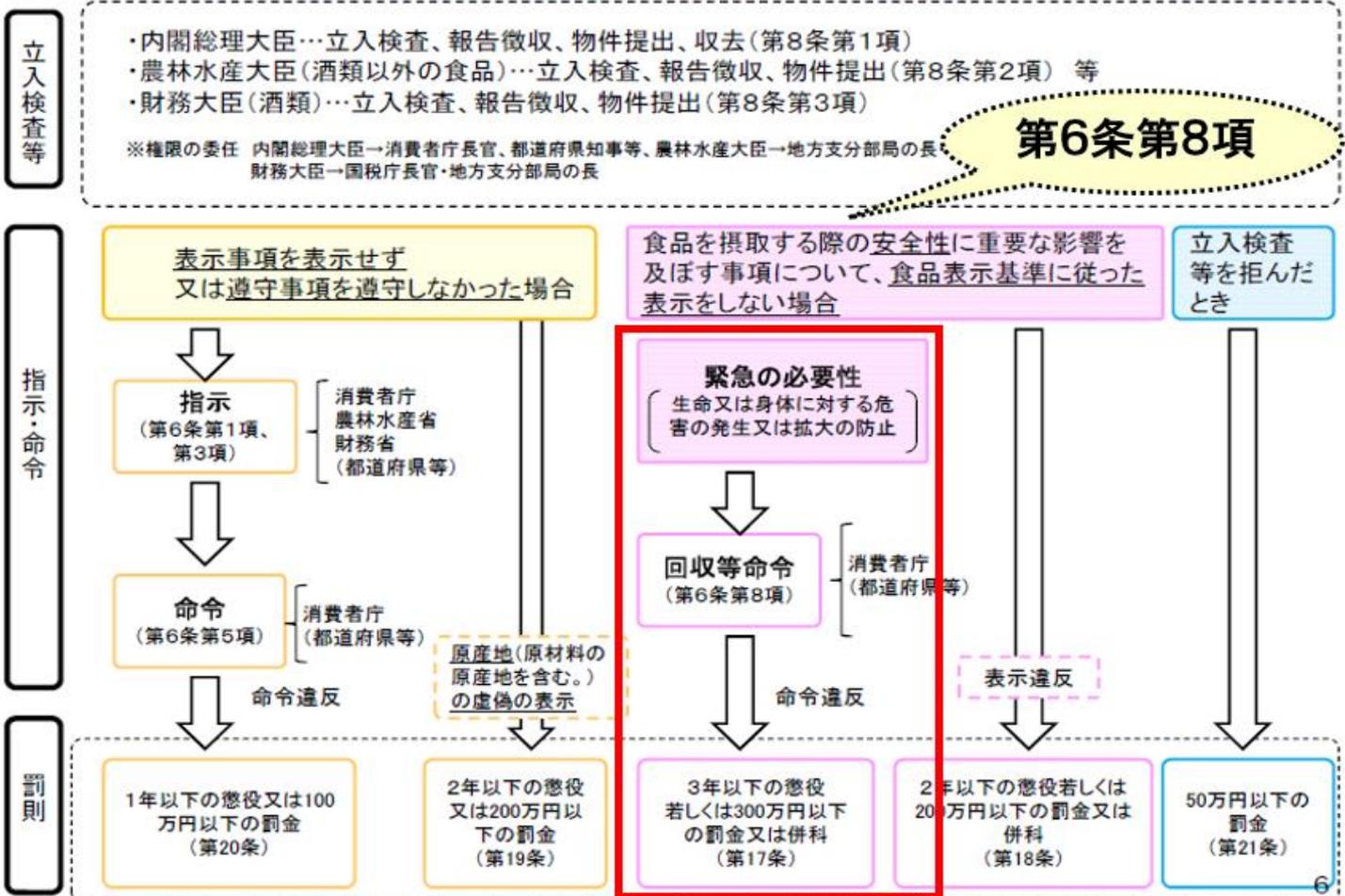
①食品衛生法の事案

対象	<ol style="list-style-type: none">1. 食品衛生法第59条第1項又は第2項の規定による<u>命令を受けて回収</u>をするとき2. <u>食品衛生上の危害が発生するおそれがない場合</u>として<u>厚生労働省令・内閣府令</u>で定めるとき
事案	<ul style="list-style-type: none">◆<u>当該食品等が不特定かつ多数の者に販売されたものでなく、容易に回収できることが明らかな場合</u>・部外者が利用しない企業内の売店で販売された弁当で、館内放送等で<u>容易に回収が可能な場合</u>◆<u>当該食品等を消費者が飲食の用に供しないことが明らかな場合</u>・食品等が営業者間の取引に留まっており、卸売業者の倉庫に保管されている場合

②食品表示法の事案

対象	<ol style="list-style-type: none">1. 食品表示法第6条第8項の規定による<u>命令を受けて回収</u>するとき2. <u>消費者の生命又は身体に対する危害が発生するおそれがない場合</u>として<u>内閣府令</u>で定めるとき
事案	<ul style="list-style-type: none">◆<u>食品表示法第10条の2第1項に規定する食品の販売の相手方(消費者を含む。)が特定されている場合</u>であって、当該食品の販売をした食品関連事業者等が当該販売の相手方に直ちに連絡することにより、<u>当該食品が摂取されていないこと及び摂取されるおそれがないことが確認されたとき</u>・部外者が利用しない企業内の売店で販売された弁当で、館内放送等で、該当した弁当が<u>すべて回収できることを確認した場合</u>

食品表示法の執行の流れ



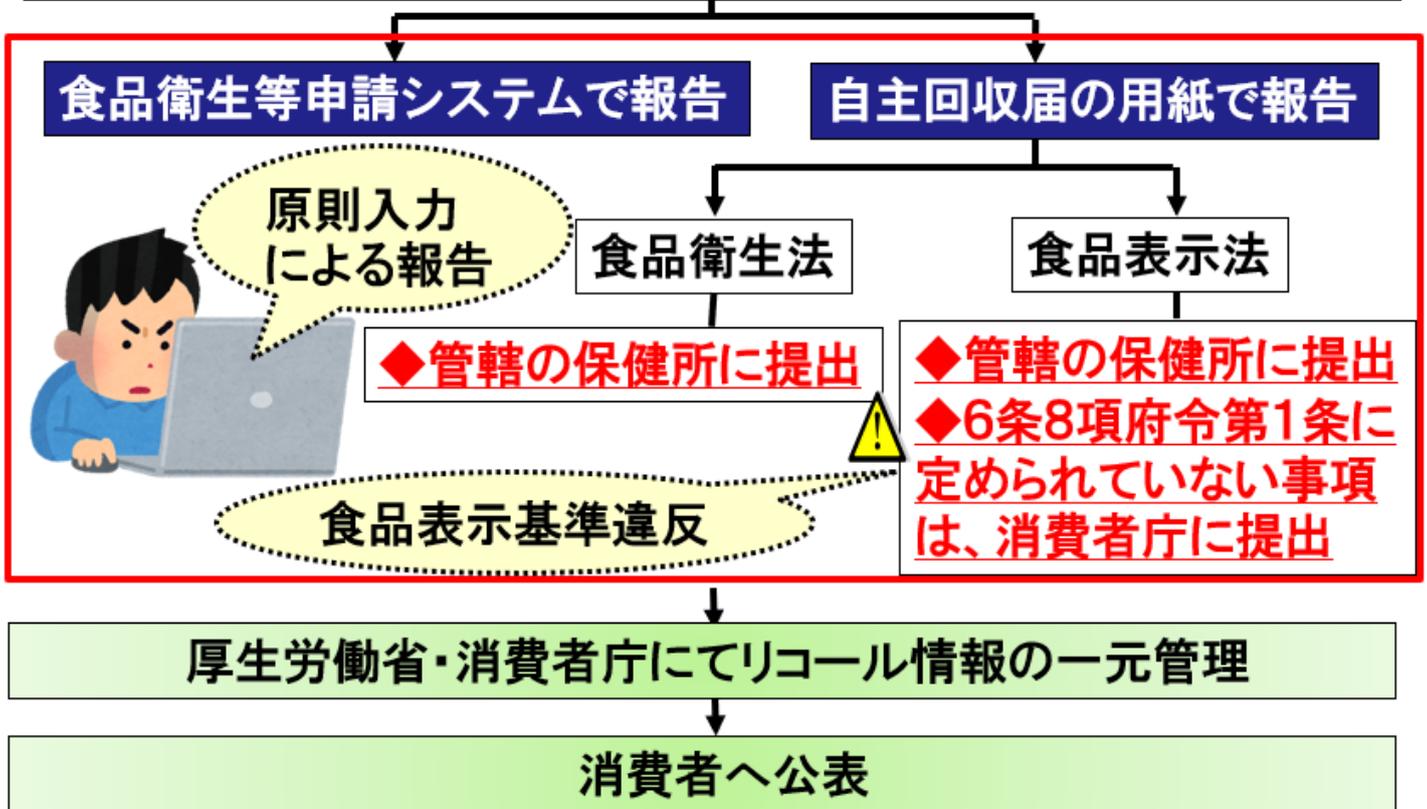
硬質異物以外の食品混入

- ◆某テレビ番組で、消費者100人に対し、「食品に何が混入していたら最も許せないか」というアンケートを実施したところ、**ほぼ全員が「虫だけは許せない」と回答した。**昆虫は、生理的に嫌がる人が多い。
- ◆昆虫は、異物混入の内容としては、最も件数が多いが物理的危険の対象ではないため、**該当商品を回収するかどうかは、事業所の判断に委ねられる。**

虫、髪など、硬質異物以外の食品混入については事前に、**回収対象にするかどうかを施設で決定し文書化することが必要**である。

4) 報告制度の流れ

流通食品の食品衛生法違反又はその恐れ、若しくはアレルギー等の安全性に関わる食品表示法違反を探知し、自主回収に着手



食品衛生申請等システムについて

概要

食品等事業者による営業許可等の申請手続の効率化、食品リコール情報の一元管理等の観点から、電子申請等の共通基盤のシステムを整備し、もって飲食に起因する事故の発生を防止し、あわせて食品等事業者の行政手続コスト等の軽減を図る。

○ 平成30,31年度国庫債務負担行為 食品衛生申請等システム開発経費 3.4億円計上

【スケジュール】

- 平成29年度から平成30年度前半にかけて、仕様書作成・調達予定。
- 平成30年度後半から平成31年度前半にかけてシステム開発に着手予定。
- 平成31年度後半から随時システムの連携テスト、事業者へのID・パスワード発行等を行っていき、テスト運用を経て、平成33年度から本格運用を開始する予定。

システムイメージ



出典: 厚生労働省HP

事業者の皆さまへ

令和3年6月1日から
食品等の自主回収を行った場合の届出が義務化されます！

改正食品衛生法と改正食品表示法に基づき、食品等の自主回収（リコール）を行った場合、管轄の自治体へ届出することが義務化されます。

- 届出義務化の時期 **令和3年6月1日から**
- 届出方法 原則オンライン上のシステムを使用（詳細は裏面）
- 届出情報の取り扱い 国のシステムで一元的に管理され、公表されます。

報告対象

●食品衛生法違反または違反のおそれ

(1) 食品衛生法に違反する食品等

腸管出血性大腸菌により汚染された生食用食品、アフラトキシン等発がん性物質に汚染された食品等。

(2) 食品衛生法違反のおそれがある食品等

違反食品等の原因と同じ原料を使用している。製造方法、製造ラインが同一であることで汚染が生じている等として、製造者が違反食品等と同時に回収する食品等をいうこと。

●食品表示法違反

アレルギーや消費期限等の安全性に関する表示の欠落や誤り。

自主回収を行った食品等を自治体でクラス分類して報告

食品衛生法違反	食品表示法違反
報告により食料の健康被害又は死にいたる虞となり得る可能性が高い場合（腸管出血性大腸菌に汚染された生食用食品等）	報告により食料の健康被害又は死にいたる虞となり得る可能性が高い場合（一部食品等）
報告により食料の健康被害又は死にいたる虞となり得る可能性が低い場合（アフラトキシン等発がん性物質に汚染された食品等）	報告により消費者の生命又は健康に対する危害の発生が懸念されるおそれがある場合（CLASS1に分類されないもの）
報告により食料の健康被害又は死にいたる虞となり得る可能性が低い場合（アレルギーや消費期限等の安全性に関する表示の欠落や誤り）	報告により消費者の生命又は健康に対する危害の発生が懸念されるおそれがある場合（CLASS1に分類されないもの）

●食品等の自主回収をしなくては必ず届出が必要ですか？

届出が義務づけられる自主回収は以下の場合です。

- ・大腸菌による汚染や硬質異物の混入等（食品衛生法違反または違反のおそれ）
- ・アレルギーや消費期限等の安全性に関係する表示の欠落や誤り（食品表示法違反）

※ 食品衛生上の危害が発生するおそれがない場合として厚生労働省令・内閣府令等で定めるときを除きます。法律上の問題のない単なる商品の入れ間違いなどの情報は、行政が事故情報として把握・公表する理由に乏しく、むしろ情報被害に結びつく情報を提供させる懸念があることから届出の対象としていません。

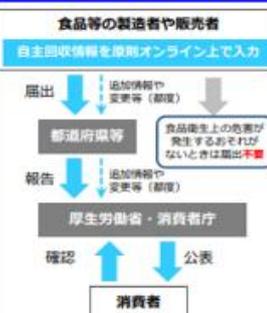


医薬・生活衛生局 食品監視安全課
〒100-8916 東京都千代田区霞が関1-2-2
中央合同庁舎5号館
電話 03-5253-1111 (代)



食品表示企画課
〒100-8958 東京都千代田区霞が関3-1-1
中央合同庁舎第4号館
電話 03-3507-8800 (代)

届出から公表までの基本的な流れ



- 【監視指導への活用】
 - ・データ分析
 - ・改善指導
 - ・他の商品への拡大の有無等の確認
- 【消費者への情報提供】
 - ・速やかな情報確認
 - ・該当品の喫食防止
 - ・回収協力

食品衛生申請等システムの利用方法

Step 0 食品衛生申請等システムへアクセス

【URL】

<https://ifas.mhlw.go.jp/faspte/page/login.jsp>



PCでのアクセスを推奨します。スマートフォンの場合は、右の画面が出ますので、PC画面が確認できるようにスマートフォン用表示をデスクトップ用表示に切り替えてください。

iPhone (Safari) の場合
ツールのメニューを開き、「デスクトップ用Webサイトを表示」をタップするとPC用ページが表示されます。

Android (Chrome) の場合
Chrome から目的のページを開き、右上にある3本の線のボタンメニューをタップし、「PC用サイトを見る」で切り替えます。

Step 1 食品等事業者情報登録（初回のみ）

G BizIDまたは食品等事業者のアカウントを作成し、IDとパスワードを取得します。

G BizIDは、1つのID・パスワードで様々な行政サービスにログインできるサービスです。通常のアカウント作成を選択すると、他の行政サービスでは利用できませんので、G BizIDの取得を推奨します。

- ① 上記URLまたはQRコードから食品衛生申請等システムにアクセス
- ② G BizIDの作成またはアカウント作成を選択



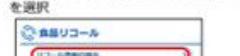
- ③ 必要情報を入力し、登録



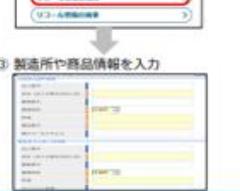
- 担当者基本情報
- 食品等事業者基本情報
- 会社名、住所、連絡先等

Step 2 届出の手続き方法

- ① ログインIDとパスワードを入力し、ログイン
※ 表面に記載のURLまたはQRコードからアクセス
- ② 申請したい項目（リコール情報の届出）を選択



- ③ 製造所や商品情報を入力



- ④ 申請（届出）

※ 届出の内容について、管轄の自治体から問い合わせをすることがあります。

【食品衛生申請等システムに関するお問い合わせ】
厚生労働省のホームページに記載のヘルプデスクにお問い合わせください。
https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/index.html



消費者の皆さまへ

令和3年6月1日から

食品等の自主回収情報が
オンラインで確認できるようになります！
消費者の健康被害発生防止のため一元管理がはじまります

改正食品衛生法と改正食品表示法に基づき、食品等事業者が行う食品等の自主回収（リコール）に関する情報を一元的に食品衛生申請等システムで確認できるようになります。

対象となるリコール情報は次のとおりです。

- 大腸菌による汚染や異物の混入等（食品衛生法違反または違反のおそれ）
- アレルギーや消費期限、保存の方法等の安全性に関する表示の欠落や誤り（食品表示法違反）

● どのような情報が確認できるようになりますか？

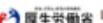
自主回収される食品等（食品、添加物、器具、容器包装、おもちゃ）について、その商品名、回収理由、想定される健康被害等の情報が確認できるようになります。

● どこで確認できるようになりますか？

オンライン上のシステムで確認できるようになります。
詳細は裏面をご覧ください。

● いつから確認できるようになりますか？

令和3年6月1日からオンライン上のシステムから確認できます。



医薬・生活衛生局 食品監視安全課
〒100-8916 東京都千代田区霞が関1-2-2
中央合同庁舎5号館
電話 03-5253-1111 (代)



食品表示企画課
〒100-8958 東京都千代田区霞が関3-1-1
中央合同庁舎第4号館
電話 03-3507-8800 (代)

食品衛生申請等システムの利用方法

Step 1 食品衛生申請等システムへアクセス

- ① 食品衛生申請等システムにアクセス

【URL】

<https://ifas.mhlw.go.jp/faspub/link.do>



- ② 「食品リコール」の「公開回収事案検索」を選択



Step 2 リコール情報の検索方法

- ① 「年月日」や「商品名」などの情報を入力して「検索」



- ② 「検索結果」で表示された情報から任意のものを選択



【食品衛生申請等システムに関するお問い合わせ】
厚生労働省のホームページに記載のヘルプデスクにお問い合わせください。
https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/index.html



別紙1	年 月 日	管理番号: 届出者による記載は不要です。
<p>※食品表示法に関する自主回収の場合は、食品関連事業者の上記する事務所に所管する都道府県知事等又は消費者庁長官宛て</p> <p align="center">自主回収届(着手/変更/終了)</p> <p>※着手、終了を届出は提出後、変更更新の際は記載してください。なお、食品(製造/加工)製造/加工業者は、食品(製造/加工)製造/加工業者の届出、変更更新については、食品(製造/加工)製造/加工業者の届出、変更更新の届出に併せて記載してください。また、食品(製造/加工)製造/加工業者は、食品(製造/加工)製造/加工業者の届出、変更更新の届出に併せて記載してください。</p> <p>食品表示法第18条第1項ロ、食品表示法第18条の2ロの規定に基づき、次とおり食品等の自主回収を届出します。</p>		
届出者情報	郵便番号: _____ 電話番号: _____ FAX番号: _____ 電子メールアドレス: _____ 法人番号: _____ 届出者住所 ※法人にあっては、主たる事務所の所在地 (ふりがな) 届出者氏名 ※法人にあっては、その名称及び代表者の氏名 ※食品表示法に関する自主回収の場合は表示に責任を有する者	
	郵便番号: _____ 電話番号: _____ FAX番号: _____ 電子メールアドレス: _____ 法人番号: _____ 回収担当部門所在地 回収担当部門・担当者氏名(ふりがな) ※食品表示法に関する自主回収の場合は表示に責任を有する者	
委託事業者情報	郵便番号: _____ 電話番号: _____ FAX番号: _____ 電子メールアドレス: _____ 法人番号: _____ 委託事業者住所 ※法人にあっては、主たる事務所の所在地 (ふりがな) 委託事業者氏名 ※法人にあっては、その名称及び代表者の氏名	
	郵便番号: _____ 電話番号: _____ FAX番号: _____ 電子メールアドレス: _____ 法人番号: _____ 製造所又は加工所の所在地 (ふりがな) 製造所又は加工所の名称(屋号、商号は追記してください) ※法人にあっては、その名称	
回収する食品等の情報	食品等の一般名称: _____ 商品名: _____ 食品等の特定情報(形態、内容量、消費期限、賞味期限、JANコード、製造番号、ロット番号、表示事項、出荷者、農産物) ※多数ある場合は、別紙にリストを添付して下さい。	
	回収の理由 内容 <input type="checkbox"/> ①食品表示法に違反 <input type="checkbox"/> ②食品表示法に違反するおそれ <input type="checkbox"/> ③食品表示法に違反 <input type="checkbox"/> ④食品表示法に違反するおそれ	
回収着手時点における販売状況(販売地域、販売先、販売日、販売数量等) ※多数ある場合は、別紙にリストを添付して下さい。		
回収に着手した年月日 年 月 日		
回収の方法(回収方法、回収情報の通知方法、問合せ先、回収品の保管場所、回収後の対応、回収終了予定等)		
回収状況(販売数量に対する回収数量、回収終了等) ※届出時点		
健康被害の発生状況(生命又は身体に対する危害の発生の有無)		
健康への危険の程度 ※都道府県等において記載 内容 ※都道府県等において記載		
画像(商品の全体がわかる画像、表示(食品関連事業者、製造所・加工所、消費期限、賞味期限、JANコード、製造番号・ロット番号等) ※多数ある場合は、別紙にリストを添付して下さい。		
備考		
(ふりがな)	届出者	電話番号

消費者庁への【紙媒体】の届出の留意点

6条8項府令第1条に定められていない事項の**食品表示基準違反に係る食品の自主回収の紙媒体の届出**については、**消費者庁長官(消費者庁表示対策課食品表示対策室)に自主回収届を提出する**
 ⇒例) **栄養成分表示の記入漏れや誤表示、原料原産地の誤表示**
原材料(アレルゲン以外)の記入漏れ、添加物の誤表示 等

【自主回収届(着手/変更/終了)の用紙】

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000659764.pdf>

区分	送付先
郵送	〒100-8958 東京都千代田区霞が関3-1-1 中央合同庁舎第4号館7階 消費者庁表示対策課食品表示対策室
FAX	03-3507-9293
メール	g.shokutai-uketsuke@caa.go.jp