

個別品目ごとの表示ルール見直し分科会 について (旧食品衛生法関連事項)

令和 7 年12月

消費者庁食品表示課

食品に係る加工食品の表示基準（旧食衛法由来事項）の変遷

| | | |
|-------------------|--------------------------|--|
| 昭和22年～ (1947年) | 食品衛生法施行規則にて規定した食品にのみ表示義務 | <p>＜背景＞</p> <ul style="list-style-type: none">・憲法第25条第2項（公衆衛生等の向上）の要請を受け、食品衛生法を制定し、“販売の用に供する食品等で、公衆衛生の見地から必要なものには、一定の表示を義務付ける旨”及び“公衆衛生に危害を及ぼすおそれがある虚偽の表示等を禁止する旨”を規定 <p>＜法の目的＞</p> <ul style="list-style-type: none">・飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、公衆衛生の向上及び増進に寄与すること。 <p>＜規定内容＞</p> <ul style="list-style-type: none">・食品衛生法施行規則にて、表示を行うべき食品等（乳製品、ハム・ソーセージ及びベーコン類、清涼飲料水などの11食品、添加物、器具及び容器包装）、及び表示すべき事項（名称、製造年月日等）を規定 |
| 昭和44年～ (1969年) | 容器包装に入れられた加工食品に表示義務 | <p>＜改正＞</p> <ul style="list-style-type: none">・食品衛生法施行規則を改正し、容器包装に入れられた加工食品を表示義務の対象に規定 <p>＜規定内容＞</p> <ul style="list-style-type: none">・容器包装に入れられた加工食品に表示を行うべき事項（名称、製造所所在地、製造者氏名及び特定の添加物を含む旨）、特定の食品（冷凍食品、即席めん類等）に製造年月日の表示義務を規定等・以後、特定の品目について表示義務を順次規定 |
| 平成23年 (2011年) | 内閣府令にて規定した食品に表示義務 | <p>＜改正＞</p> <ul style="list-style-type: none">・食品衛生法施行規則を改正し、表示義務の規定を削除・内閣府令にて、食品衛生法第19条第1項の規定に基づく表示義務を規定 <p>＜規定内容＞</p> <ul style="list-style-type: none">・表示を行うべき食品又は添加物（乳等、マーガリン、清涼飲料水等）、及び記載しなければならない事項（名称、消費期限又は賞味期限、製造所又は加工所の所在地等）を規定 |
| 平成25年～ (2013年) | 食品表示基準にて規定した食品に表示義務 | <p>＜食品表示法の制定＞</p> <ul style="list-style-type: none">・食品衛生法等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・食品表示法に基づく食品表示基準を制定（平成27年）・平成23年の内閣府令の表示義務に係る規定を原則そのまま規定・その後、無菌充填豆腐に係る表示事項を規定（平成30年） |

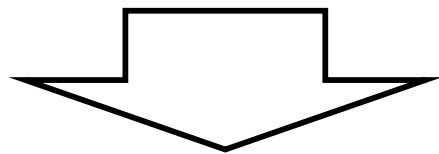
個別品目ごとの表示ルール（旧食衛法由来事項）の見直しの考え方

○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。

・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。



- 食品表示の制度見直しによる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できることから、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。

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）

- 生鮮食品については、横断的表示事項として名称と原産地のみが義務表示事項となっており、食品表示懇談会での見直し議論の対象としていなかったことから、今回の見直しでも対象外とする。
- 対象範囲は、別表第19、20（加工食品の個別ルール関係）とし、別表第19と別表第24（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（改正する場合含む）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）

- ① 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。）
- ② 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。）
- ③ 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。）
- ④ 乳
- ⑤ 乳製品
- ⑥ 乳又は乳製品を主要原料とする食品
- ⑦ 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。）
- ⑧ ゆでがに
- ⑨ 魚肉ハム、魚肉ソーセージ及び特殊包装かまぼこ
- ⑩ ふぐを原材料とするふぐ加工品
- ⑪ 鯨肉製品
- ⑫ 冷凍食品
- ⑬ 容器包装詰加圧加熱殺菌食品
- ⑭ 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120℃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10℃以下での保存を要するもの
- ⑮ 缶詰の食品
- ⑯ 水のみを原料とする清涼飲料水
- ⑰ 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

（対象外）

- A 食肉（鳥獣の生肉（骨及び臓器を含む。））
- B 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。）
- C 生かき
- D ⑩ふぐを原材料とするふぐ加工品のうち、
「原料ふぐの種類」
「ロットが特定できるもの」
「漁獲水域名」
に係る事項

別表第19のうち旧食品衛生法に由来する品目の分科会における検討結果の概要①

●：維持、×：廃止

| | 品目 | 表示事項 | 分類 | 結果 |
|---|-----------|---|-----|----|
| ① | 即席めん類（略） | 油脂で処理した旨 | 2 | × |
| ② | 無菌充填豆腐（略） | 常温での保存が可能である旨及び常温で保存した場合における賞味期限である旨の文字を冠したその年月日 | 2 | × |
| ③ | 食肉製品（略） | 原料肉名 | 2 | × |
| | | 殺菌方法（気密性のある容器包装に充てんした後、その中心部の温度を120℃で4分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法により殺菌したもの（缶詰又は瓶詰のものを除く。）に限る。） | 2 | × |
| | | 乾燥食肉製品である旨（略） | 4 | ● |
| | | 非加熱食肉製品である旨（略） | 1 | ● |
| | | 水素イオン指数及び水分活性（非加熱食肉製品に限る。） | 2 | × |
| | | 特定加熱食肉製品である旨（略） | 4 | ● |
| | | 水分活性（特定加熱食肉製品に限る。） | 2 | × |
| | | 加熱食肉製品である旨（略） | 4 | ● |
| | | 容器包装に入れた後加熱殺菌したものか、加熱殺菌した後容器包装に入れたもののかの別（加熱食肉製品に限る。） | 4 | ● |
| ④ | 乳 | 種類別 | 4 | ● |
| | | 殺菌温度及び時間（殺菌しない特別牛乳にあっては、その旨） | 2 | × |
| | | 主要な原料名並びに含まれる無脂乳固形分及び乳脂肪分の重量百分率（加工乳に限る。） | 2・3 | × |
| | | 含まれる乳脂肪分の重量百分率（低脂肪牛乳に限る。） | 3 | × |
| | | 常温での保存が可能である旨及び常温で保存した場合における賞味期限である旨の文字を冠したその年月日（常温保存可能品に限る。） | 2 | × |

| | 品目 | 表示事項 | 分類 | 結果 |
|---|------------------|---|-----|----|
| ⑤ | 乳製品 | 種類別 | 4 | ● |
| | | 乳製品である旨（乳酸菌飲料に限る。） | 4 | ● |
| | | 主要な混合物の名称（乳飲料、発酵乳、乳酸菌飲料（無脂乳固形分3.0％パーセント以上のものに限る。）、チーズ又はアイスクリーム類に限る。） | 2 | × |
| | | 主要な混合物の名称及びその重量百分率（加糖練乳、加糖脱脂練乳、加糖粉乳又は調製粉乳に限る。） | 2・3 | × |
| | | 含まれる無脂乳固形分及び乳脂肪分（乳脂肪分以外の脂肪分を含むものにあつては、無脂乳固形分及び乳脂肪分並びに乳脂肪分以外の脂肪分）の重量百分率（乳飲料、発酵乳、乳酸菌飲料及びアイスクリーム類に限る。） | 3 | × |
| | | 当該動物の種類（牛以外の動物の乳を原料として製造したナチュラルチーズに限る。） | 2 | × |
| | | 含まれる乳脂肪分の重量百分率（クリーム及びクリームパウダーに限る。） | 3 | × |
| | | 殺菌した発酵乳及び乳酸菌飲料である旨（殺菌した発酵乳及び乳酸菌飲料に限る。） | 3 | × |
| | | 容器包装に入れた後、加熱殺菌した旨（ナチュラルチーズ（ソフト及びセミハードのものに限る。）であつて、容器包装に入れた後、加熱殺菌したものに限る。） | 2 | × |
| | | 飲食に供する際に加熱する旨（ナチュラルチーズ（ソフト及びセミハードのものに限る。）であつて、飲食に供する際に加熱するものに限る。） | 1 | ● |
| | | 製造時の発酵温度が25℃前後である旨（発酵乳又は乳酸菌飲料であつて、製造時の発酵温度が25℃前後のものに限る。） | 3 | × |
| | | 常温での保存が可能である旨及び常温で保存した場合における賞味期限である旨の文字を冠したその年月日（常温保存可能品に限る。） | 2 | × |
| ⑥ | 乳又は乳製品を主要原料とする食品 | 名称又は商品名（乳酸菌飲料にあっては、その旨） | 2 | × |
| | | 乳若しくは乳製品を原材料として含む旨、乳成分を原材料として含む旨又は主要原料である乳若しくは乳製品の種類別のうち少なくとも一つを含む旨 | 2 | × |
| | | 含まれる無脂乳固形分及び乳脂肪分（乳脂肪分以外の脂肪分を含むものにあつては、無脂乳固形分及び乳脂肪分並びに乳脂肪分以外の脂肪分）の重量百分率 | 3 | × |
| | | 製造時の発酵温度が25℃前後である旨（乳酸菌飲料であつて、製造時の発酵温度が25℃前後のものに限る。） | 3 | × |
| | | | | |

※資料誤りがあったため一部修正

別表第19のうち旧食品衛生法に由来する品目の分科会における検討結果の概要②

●：維持、×：廃止

| | 品目 | 表示事項 | 分類 | 結果 |
|---|------------------------------|--|----|----|
| ⑦ | 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。） | 殺菌方法（殺菌したものに限る。） | 2 | × |
| | | 未殺菌である旨（殺菌したものの以外のもにに限る。） | 1 | ● |
| | | 飲食に供する際に加熱殺菌を要する旨（殺菌したものの以外のもにに限る。） | 1 | ● |
| ⑧ | ゆでがに | 飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別 | 1 | ● |
| ⑨ | 魚肉ハム、魚肉ソーセージ及び特殊包装かまぼこ | 気密性のある容器包装に充てんした後、その中心部の温度を120℃で4分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法により殺菌したもの（缶詰又は瓶詰のものを除く。）の殺菌方法 | 2 | × |
| | | 水素イオン指数又は水分活性（その水素イオン指数が4.6以下又はその水分活性が0.94以下であるもの（缶詰又は瓶詰のものを除く。）に限る。） | 2 | × |
| ⑩ | ふぐを原材料とするふぐ加工品 | 生食用であるかないかの別（冷凍食品のうち、切り身にしたふぐを凍結させたものに限る。） | 1 | ● |
| | | 生食用である旨（切り身にしたふぐであって生食用のもの（調味したものであって、凍結させたものを除く。）に限る。） | 1 | ● |
| ⑪ | 鯨肉製品 | 気密性のある容器包装に充てんした後、その中心部の温度を120℃で4分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法により殺菌したもの（缶詰又は瓶詰のものを除く。）の殺菌方法 | 2 | × |
| ⑫ | 冷凍食品 | 飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別（略） | 1 | ● |
| | | 凍結させる直前に加熱されたものであるかどうかの別（加熱後摂取冷凍食品（略）に限る。） | 4 | ● |
| | | 生食用であるかないかの別（切り身又はむき身にした魚介類（生かき及びふぐを除き、調味したものに限る。）を凍結させたものに限る。） | 1 | ● |
| ⑬ | 容器包装詰加圧加熱殺菌食品 | 食品を気密性のある容器包装に入れ、密封した後、加圧加熱殺菌した旨（缶詰又は瓶詰の食品、清涼飲料水、食肉製品、鯨肉製品及び魚肉練り製品を除く。） | 2 | × |

| | 品目 | 表示事項 | 分類 | 結果 |
|---|--|---|----|----|
| ⑭ | 容器包装に密封された常温で流通する食品（略）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120℃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10℃以下での保存を要するもの | 要冷蔵である旨 | 1 | ● |
| ⑮ | 缶詰の食品 | 主要な原材料名 | 2 | × |
| ⑯ | 水のみを原料とする清涼飲料水 | 殺菌又は除菌を行っていない旨（容器包装内の二酸化炭素圧力が20℃で98kPa未満であって、殺菌又は除菌（ろ過等により、原水等に由来して当該食品中に存在し、かつ、発育し得る微生物を除去することをいう。以下同じ。）を行わないものに限る。） | 3 | × |
| ⑰ | 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 | 「冷凍果実飲料」の文字 | 3 | × |

個別品目ごとの表示ルールの見直し（旧食衛法由来事項） の対応方針について

| | | |
|---|--|----|
| 1 | 食品衛生上必要と考えられる事項 | 維持 |
| 2 | 横断的義務表示事項等で代替が可能と考えられる事項 | 廃止 |
| 3 | 品質に関わるものであって、 義務的表示である必要がないと考えられる事項 | 廃止 |
| 4 | 監視の観点から維持が望ましいと考えられる事項 | 維持 |

1 別表第19のうち食品衛生上必要と考えられる事項①

食品表示法第六条第八項に規定するアレルギー、消費期限、食品を安全に摂取するために加熱を要するかどうかの別その他の食品を摂取する際の安全性に重要な影響を及ぼす事項等を定める内閣府令（平成27年3月20日内閣府令第11号）

第1条 食品表示法第6条第8項に規定するアレルギー、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は、次に掲げる事項及びこれを表示する際に食品関連事業者等が遵守すべき事項とする。

九 次に掲げる食品にあっては、食品表示基準別表第19の当該食品の項の中欄に掲げる表示事項のうちそれぞれ次に定めるもの

十 次に掲げる食品にあっては、食品表示基準別表第19の当該食品の項の中欄に掲げる表示事項

| 食品 | 表示事項 |
|---|---|
| 食肉製品 | 非加熱食肉製品である旨 |
| 乳製品 | 飲食に供する際に加熱する旨（ナチュラルチーズ（ソフト及びセミハードのものに限る。）であって、飲食に供する際に加熱するものに限る。） |
| 乳又は乳製品を主要原料とする食品※ | 乳若しくは乳製品を原材料として含む旨、乳成分を原材料として含む旨又は主要原料である乳若しくは乳製品の種類別のうち少なくとも一つを含む旨 |
| 鶏の液卵 | 未殺菌である旨（殺菌したもの以外のものに限る。） 飲食に供する際に加熱殺菌を要する旨（殺菌したもの以外のものに限る。） |
| ふぐを原材料とするふぐ加工品 | 生食用であるかないかの別 |
| 冷凍食品 | 飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別 生食用であるかないかの別 |
| ゆでがに | 飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別 |
| 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での保存を要するもの | 要冷蔵である旨 |

※ 乳又は乳製品を主要原料とする食品に係る表示事項は、アレルギーに係る表示事項と重複するため廃止予定。

1 別表第19のうち食品衛生上必要と考えられる事項②

食品衛生上必要と考えられるものについては**維持**する。

| 品目 | 表示事項 | 表示の方法 | 想定される 主なハザード |
|---|---|--|-----------------|
| 食肉製品 | 非加熱食肉製品である旨（非加熱食肉製品（食肉を塩漬けた後、くん煙し、又は乾燥させ、かつ、その中心部の温度を63℃で30分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法による加熱殺菌を行っていない食肉製品であって、非加熱食肉製品として販売するものをいう。ただし、乾燥食肉製品を除く。以下同じ。）に限る。） | 「非加熱食肉製品」の文字等 <u>非加熱食肉製品である旨</u> を示す文字を表示する。 | リステリア・モノサイトゲネス |
| 乳製品 | 飲食に供する際に加熱する旨（ナチュラルチーズ（ソフト及びセミハードのものに限る。）であって、飲食に供する際に加熱するものに限る。） | 「種類別〇〇」の次に「（要加熱）」、「（加熱が必要）」、「（加熱してお召し上がりください）」等 <u>飲食に供する際に加熱する旨</u> の文言を表示する。 | リステリア・モノサイトゲネス |
| 鶏の液卵 | 「未殺菌」である旨（殺菌したもの以外のものに限る。） | 「未殺菌」の文字等未殺菌である旨を示す文字を表示する。 | サルモネラ属菌 |
| | 飲食に供する際に加熱殺菌を要する旨（殺菌したものの以外のものに限る。） | 「飲食に供する際には加熱殺菌が必要です」等 <u>飲食に供する際に加熱殺菌を要する旨</u> を示す文言を表示する。 | |
| 容器包装に密封された常温で流通する食品のうち、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120℃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10℃以下での保存を要するもの | 要冷蔵である旨 | 「要冷蔵」の文字等 <u>冷蔵を要する食品である旨</u> を示す文字を表示する。 | ボツリヌス菌 |

1 別表第19のうち食品衛生上必要と考えられる事項③

| 品目 | 表示事項 | 表示の方法 | 想定される 主なハザード |
|--------------------|--|--|-----------------|
| ゆでがに | 飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別 | 「加熱の必要はありません」、「加熱用」、「加熱してお召し上がりください」等 <u>飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別</u> を示す文言を表示する。 | 腸炎ビブリオ |
| 冷凍食品 | 飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別（製造し、又は加工した食品（清涼飲料水、食肉製品、鯨肉製品、魚肉練り製品、ゆでだこ、ゆでがに、食肉（鳥獣の生肉（骨及び臓器を含む。）を加工したものに限る。）及びアイスクリーム類を除く。）を凍結させたものに限る。） | 「加熱の必要はありません」、「加熱用」、「加熱してお召し上がりください」等 <u>飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別</u> を示す文言を名称の表示に併記するなどして表示する。 | 病原微生物 |
| | 生食用であるかないかの別（切り身又はむき身にした魚介類（生かき及びふぐを除き、調味したものに限る。）を凍結させたものに限る。） | 生食用のものにあっては、「生食用」等 <u>生食用である旨</u> を示す文言を表示し、生食用でないものにあっては、「加工用」、「フライ用」、「煮物用」等 <u>生食用でない旨</u> を示す文言を表示する。 | 腸炎ビブリオ |
| ふぐを原材料とする ふぐ加工品 | 生食用であるかないかの別（冷凍食品のうち、切り身にしたふぐを凍結させたものに限る。） | 生食用のものにあっては、「生食用」等 <u>生食用である旨</u> を示す文言を表示し、生食用でないものにあっては、「加工用」、「フライ用」、「煮物用」等 <u>生食用でない旨</u> を示す文言を表示する。 | 腸炎ビブリオ |
| | 生食用である旨（切り身にしたふぐであって生食用のもの（調味したものであって、凍結させたものを除く。）に限る。） | 「生食用」の文字等 <u>生食用である旨</u> を示す文字を表示する。 | 腸炎ビブリオ |

2 別表第19 横断的義務表示事項等で代替が可能と考えられる事項の例

横断的義務表示事項等により代替可能なものについては**廃止**する。

| 品目 | 表示事項 | 表示の方法 | 代替となる横断的義務表示事項 |
|-------------------|---|---|----------------|
| 乳又は乳製品を主要原料とする食品 | 名称又は商品名（乳酸菌飲料にあっては、その旨） | 一般的名称又は商品名を表示する。この場合において、乳酸菌飲料にあっては、「 <u>乳酸菌飲料</u> 」の文字を表示する。 | 名称 |
| 食肉製品 | 原料肉名 | <u>配合分量の多いものから順に表示することとし、食肉である原料については「馬」、「めん羊」、「鶏」等とその動物名を、魚肉である原料については「魚肉」の文字を表示する。</u> | 原材料名 |
| 乳又は乳製品を主要原料とする食品 | 乳若しくは乳製品を原材料として含む旨、乳成分を原材料として含む旨又は主要原料である乳若しくは乳製品の種類別のうち少なくとも一つを含む旨 | 「この製品は原材料に乳を使用しています」等乳若しくは乳製品を原材料として含む旨、 <u>乳成分を原材料として含む旨又は主要原料である乳若しくは乳製品の種類別のうち少なくとも1つを含む旨</u> を表示する。 | 原材料名・アレルギー |
| 無菌充填豆腐 | 常温での保存が可能である旨及び常温で保存した場合における賞味期限である旨の文字を冠したその年月日 | 「 <u>常温保存可能品</u> 」の文字を表示する。 | 保存の方法 |
| 食肉製品 | 殺菌方法（気密性のある容器包装に充てんした後、その中心部の温度を120℃で4分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法により殺菌したもの（缶詰又は瓶詰のものを除く。）に限る。） | <u>殺菌温度及び殺菌時間</u> を表示する。 | 保存の方法 |
| 容器包装詰加圧加熱殺菌食品 | 食品を気密性のある容器包装に入れ、密封した後、加圧加熱殺菌した旨（缶詰又は瓶詰の食品、清涼飲料水、食肉製品、鯨肉製品及び魚肉練り製品を除く。） | 「 <u>気密性容器に密封し加圧加熱殺菌</u> 」等食品を気密性のある容器包装に入れ、密封した後、加圧加熱殺菌した旨を示す文言を表示する。 | 保存の方法 |
| 食肉製品 （非加熱食肉製品） | 水素イオン指数及び水分活性（非加熱食肉製品に限る。） | 水素イオン指数を表示するときは、「 <u>pH</u> 」等水素イオン指数を示す文字を付してその値を表示する。水分活性を表示するときは、 <u>水分活性を示す文字</u> を付してその値を表示する。 | 保存の方法 |

3 別表第19のうち品質に関わるものであって、義務的表示である必要がないと考えられる事項の例

食品衛生に関する表示ではないと考えられるものについては**廃止**する。

| 品目 | 表示事項 | 表示の方法 |
|--|---|--|
| 乳 | 含まれる乳脂肪分の重量百分率（低脂肪牛乳に限る。） | 含まれる乳脂肪分の重量%を表示する。%の表示は、小数第一位まで表示する。 |
| 乳製品 | 殺菌した発酵乳及び乳酸菌飲料である旨（殺菌した発酵乳及び乳酸菌飲料に限る。） | 殺菌した発酵乳にあっては、「種類別」の次に「殺菌済み発酵乳」等殺菌した発酵乳である旨の文言を、殺菌した乳酸菌飲料にあっては、「種類別」の次に「殺菌済み乳酸菌飲料」等殺菌した乳酸菌飲料である旨の文言を表示する。 |
| | 製造時の発酵温度が25℃前後である旨（発酵乳又は乳酸菌飲料であって、製造時の発酵温度が25℃前後のものに限る。） | 「低温発酵」等製造時の発酵温度が25℃前後である旨を示す文字を表示する。 |
| 水のみを原料とする清涼飲料水 | 殺菌又は除菌を行っていない旨（容器包装内の二酸化炭素圧力が20℃で98kPa未満であって、殺菌又は除菌（ろ過等により、原水等に由来して当該食品中に存在し、かつ、発育し得る微生物を除去することをいう。以下同じ。）を行わないものに限る。） | 「殺菌又は除菌を行っていない」等殺菌又は除菌を行っていない旨を示す文言を表示する。 |
| 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 | 「冷凍果実飲料」の文字 | 「冷凍果実飲料」の文字を表示する。 |

4 別表第19のうち監視の観点から維持が望ましいと考えられる事項

自治体へのアンケートの結果から、自治体における収去の件数が多く、また、維持する必要があるとの回答が多数を占めたものについては**維持**する。

| 品目 | 表示事項 | 表示の方法 |
|------|---|--|
| 食肉製品 | 乾燥食肉製品である旨（乾燥食肉製品（乾燥させた食肉製品であって、乾燥食肉製品として販売するものをいう。以下同じ。）に限る。） | 「乾燥食肉製品」の文字等 <u>乾燥食肉製品である旨</u> を示す文字を表示する。 |
| | 特定加熱食肉製品である旨（特定加熱食肉製品（その中心部の温度を63℃で30分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法以外の方法による加熱殺菌を行った食肉製品をいう。ただし、乾燥食肉製品及び非加熱食肉製品を除く。以下同じ。）に限る。） | 「特定加熱食肉製品」の文字等 <u>特定加熱食肉製品である旨</u> を示す文字を表示する。 |
| | 加熱食肉製品である旨（加熱食肉製品（乾燥食肉製品、非加熱食肉製品及び特定加熱食肉製品以外の食肉製品をいう。）に限る。） | 「加熱食肉製品」の文字等 <u>加熱食肉製品である旨</u> を示す文字を表示する。 |
| | 容器包装に入れた後加熱殺菌したものか、加熱殺菌した後容器包装に入れたもののかの別（加熱食肉製品に限る。） | 「 <u>包装後加熱</u> 」の文字又は「 <u>加熱後包装</u> 」の文字等 <u>容器包装に入れた後加熱殺菌したものか、加熱殺菌した後容器包装に入れたもののかの別</u> を表示する。 |
| 乳 | 種類別 | 乳等命令第2条の定義に従った <u>種類別</u> を表示する。 |
| 乳製品 | 種類別 | 乳等命令第2条の定義に従った <u>種類別</u> を表示する。この場合において、チーズにあってはナチュラルチーズ又はプロセスチーズの別、アイスクリーム類にあってはアイスクリーム、アイスミルク又はラクトアイスの別を表示する。 |
| | 乳製品である旨（乳酸菌飲料に限る。） | 「種類別〇〇」の次に「 <u>（乳製品）</u> 」の文字を表示する。 |
| 冷凍食品 | 凍結させる直前に加熱されたものであるかどうかの別（加熱後摂取冷凍食品（製造し、又は加工した食品を凍結させたものであって、飲食に供する際に加熱を要するとされているものをいう。）に限る。） | 「 <u>凍結前加熱</u> 」の文字等 <u>凍結させる直前に加熱されたものであるかどうかの別</u> を表示する。 |

食品表示基準別表第20（表示の様式・方法）

< 乳、乳製品、乳又は乳製品を主原料とする食品 >

品目ごとに定められた文字の大きさの規定については**廃止**する。

| 食品 | 様式 | 表示の方式 |
|-------------------------------|---|--|
| 乳 | <div> 種類別 原材料名 添加物 原料原産地名 内容量 消費期限 保存方法 原産国名 製造者 </div> | 第8条各号（第3号を除く。）の規定によるほか、次に定めるところによる。 一 種類別は、JISZ8305に定める 10.5ポイント の活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。 二 この様式中、「種類別」とあるのは、これに代えて、「種類別名称」と表示することができる。 |
| 乳製品のうち、 発酵乳及び 乳酸菌飲料 | | 第8条各号（第3号を除く。）の規定によるほか、次に定めるところによる。 一 種類別は、JISZ8305に定める 8ポイント の活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。 二 この様式中、「種類別」とあるのは、これに代えて、「種類別名称」と表示することができる。 |
| その他の乳製品 | | 第8条各号（第3号を除く。）の規定によるほか、次に定めるところによる。 一 種類別は、JISZ8305に定める 14ポイント の活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。 二 この様式中、「種類別」とあるのは、これに代えて、「種類別名称」と表示することができる。 |
| 乳又は乳製品を主要原料とする食品のうち、 乳酸菌飲料 | 備考 別記様式1の規定による。 | 第8条各号（第3号を除く。）の規定によるほか、乳酸菌飲料である旨は、JISZ8305に定める 8ポイント の活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。 |

(参考) 食品表示基準別表第19 (個別的義務表示事項) 及び食品、添加物等の規格基準 ＜③食肉製品＞

○【食品表示基準】

別表第19：一般用加工食品の個別的表示事項

| 食品 | 表示事項 | 表示の方法 |
|---|--|--|
| 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。以下この表において同じ。) | 容器包装に入れた後加熱殺菌したもののか、加熱殺菌した後容器包装に入れたもののかの別 (加熱食肉製品に限る。) | 「包装後加熱」の文字又は「加熱後包装」の文字等容器包装に入れた後加熱殺菌したもののか、加熱殺菌した後容器包装に入れたもののかの別を表示する。 |

○表示例

加熱食肉製品 (包装後加熱)

●名称: 鶏肉油漬 ●原材料名: 鶏肉 (国産)、食用オリーブ油、食塩、おろしにんにく、砂糖、香辛料/調味料 (アミノ酸)、ポリリン酸Na、酸化防止剤 (ビタミンC)、発色剤 (亜硝酸Na) ●固形量: 40g ●内容総量: 65g ●賞味期限: 枠外右下に記載 ●販売者:

●製造所:

栄養成分表示/推定値
(1缶65g当たり・液汁含む)

| | |
|-------|---------|
| エネルギー | 276kcal |
| たんぱく質 | 10.2g |
| 脂質 | 25.9g |
| 炭水化物 | 0.8g |
| 食塩相当量 | 0.9g |

紙 缶 缶ふた
外装 缶胴 缶ふた

○【食品、添加物等の規格基準】 食肉製品

(昭和34年12月28日厚生省告示第370号)

1 食肉製品の成分規格

(1) (略)

(2) 個別規格

1～3 (略)

4. **加熱食肉製品** (乾燥食肉製品、非加熱食肉製品及び特定加熱食肉製品以外の食肉製品をいう。以下同じ。) **のうち、容器包装に入れた後加熱殺菌したものは、次の規格に適合するものでなければならない。**

a 大腸菌群陰性でなければならない。

b クロストリジウム属菌が、検体 1 g につき 1,000以下でなければならない。

5. 加熱食肉製品のうち、加熱殺菌した後容器包装に入れたものは、次の規格に適合するものでなければならない。

a E. coli 陰性でなければならない。

b 黄色ブドウ球菌が、検体 1 g につき1,000以下でなければならない。

c サルモネラ属菌陰性でなければならない。

(参考) 食品表示基準別表第19 (個別的義務表示事項) 及び食品、添加物等の規格基準
<⑫冷凍食品>

○【食品表示基準】

別表第19：一般用加工食品の個別的表示事項

| 食品 | 表示事項 | 表示の方法 |
|------|--|--|
| 冷凍食品 | 飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別（製造し、又は加工した食品（清涼飲料水、食肉製品、鯨肉製品、魚肉練り製品ゆでだこ、ゆでがに、食肉（鳥獣の生肉（骨及び臓器を含む。）を加工したものに限る。）及びアイスクリーム類を除く。以下同じ。）を凍結させたものに限る。） | 「加熱の必要はありません」、「加熱用」、「加熱してお召し上がりください」等飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別を示す文言を名称の表示に併記するなどして表示する。 |

○表示例

| | | |
|----------|--|--|
| 〈冷凍食品〉 | | |
| 名 称 | 焼おにぎり | |
| 原 材 料 名 | 米(国産)、しょうゆ、しょうゆだれ、糖類(砂糖、果糖ぶどう糖液糖)、食塩、かつおぶし調味エキス、発酵調味料、発酵調味液、でん粉、デキストリン、しょうゆ加工品、酵母エキスパウダー、かつおぶしシーズニングオイル、加工油脂／増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)、(一部に小麦・大豆・ゼラチンを含む) | |
| 内 容 量 | 450グラム | |
| 賞 味 期 限 | 枠外右に記載してあります | |
| 保 存 方 法 | -18℃以下で保存してください | |
| 凍結前加熱の有無 | 加熱してあります | |
| 加熱調理の必要性 | 加熱して召しあがってください | |
| 製 造 者 | [黒塗り] | |
| 製 造 所 | [黒塗り] | |

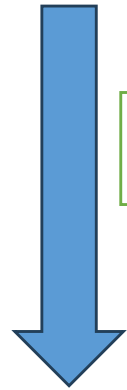
○【食品、添加物等の規格基準】 冷凍食品

(昭和34年12月28日厚生省告示第370号)

- 1 冷凍食品（製造し、又は加工した食品（清涼飲料水、食肉製品、鯨肉製品、魚肉練り製品、ゆでだこ及びゆでがにを除く。以下この項において同じ。）及び切り身又はむき身にした鮮魚介類（生かきを除く。以下この項において同じ。）を凍結させたものであって、容器包装に入れられたものに限る。以下この項において同じ。）の成分規格
 - (1) 無加熱摂取冷凍食品（冷凍食品のうち製造し、又は加工した食品を凍結させたものであって、飲食に供する際に加熱を要しないとされているものをいう。以下この項において同じ。）は、細菌数（生菌数）が検体 1 g につき 100,000以下で、かつ、大腸菌群が陰性でなければならない。
(以下略)

冷凍食品の表示の方法への対応（案）

| 品目 | 表示事項 | 表示の方法 |
|------|--|---|
| 冷凍食品 | 凍結させる直前に加熱されたものであるかどうかの別（加熱後摂取冷凍食品（製造し、又は加工した食品を凍結させたものであって、飲食に供する際に加熱を要するとされているものをいう。）に限る。） | 「凍結前加熱」の文字等凍結させる直前に加熱されたものであるかどうかの別を表示する。 |



次長通知で補記



食品表示基準の文言を改正

| 表示の方法 |
|--|
| 「凍結直前加熱」の文字等凍結させる直前に加熱されたものであるかどうかの別を表示する。 |

○食品表示基準について(平成27年3月30日消食表第139号)

| 現行 | 改正案 |
|--|---|
| (加工食品) 1 義務表示事項 (15) 食品表示基準別表第19に定めるもの ⑦ 冷凍食品 名称のほか、冷凍食品である旨を表示する。 | (加工食品) 1 義務表示事項 (15) 食品表示基準別表第19に定めるもの ⑦ 冷凍食品 ア 名称のほか、冷凍食品である旨を表示する。 イ 凍結させる直前に加熱されたものであるかどうかの別の表示にあっては、「凍結直前未加熱」、「凍結直前加熱」など、食品衛生法に基づく規格が適用される食品であることがわかるよう、冷凍食品である旨の表示に近接した場所に表示する。 |

冷凍食品

| | |
|----------|----------------|
| | |
| 凍結前加熱の有無 | 加熱してあります |
| 加熱調理の必要性 | 加熱して召しあがってください |
| | |

冷凍食品（凍結直前加熱）

| | |
|----------|----------------|
| | |
| 加熱調理の必要性 | 加熱して召しあがってください |
| | |

QAにて
例示予定

食品表示基準改正（案）について

1. 個別品目ごとの表示ルール（旧JAS法由来事項）の改正

（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（旧JAS法由来事項）」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年度から「個別品目ごとの表示ルール見直し分科会」において見直しを進めてきた。

令和7年度については、令和6年度に終わらなかった残りの品目について、令和6年度と同様、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、食品表示基準を改正する。

（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」

2. 個別品目ごとの表示ルール（旧食品衛生法由来事項）の改正

（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（旧食品衛生法由来事項）」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7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、表示の利用者である都道府県等の地方自治体からのアンケートや消費者からの問合せ実態、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、食品表示基準を改正する。

（対象）別表第19「追加的な表示事項」、別表第20「表示の様式」

3. 食物アレルギー表示の改正

（概要）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を踏まえ、食物アレルギー表示を改正する。

（対象）別表第14「特定原材料」

食品表示基準の改正スケジュール（案）

令和7年
12月19日
（本日）

食品表示基準改正（案）について、令和7年度食品表示懇談会に報告

- 1 個別品目ごとの表示ルール（旧JAS法由来事項）の改正
- 2 個別品目ごとの表示ルール（旧食品衛生法由来事項）の改正
- 3 食物アレルギー表示の改正

懇談会後
準備整い次第

食品表示基準改正（案）についてパブリックコメント（1か月間）

令和7年度内
予定

食品表示基準改正（案）について消費者委員会（食品表示部会）で議論

消費者委員会後
準備整い次第

食品表示基準改正

経過措置期間：食物アレルギー表示の改正については、施行後2年を目処
その他の改正については、前年の改正と揃え、令和12年3月31日