

令和 7 年度食品表示基準改正の報告及び 令和 8 年度食品表示懇談会の進め方について

令和 8 年 7 月

消費者庁食品表示課

食品表示基準（令和8年4月1日公布）改正事項

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した。

（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した。

（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した。

（対象）別表第14「特定原材料」

1. 個別品目ごとの表示ルール（旧JAS法由来事項）の改正

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した。

（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7年3月28日改正（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8年4月1日改正（22品目）

果実飲料、豆乳類、乾燥スープ、風味調味料、しょうゆ、農産物漬物、乾めん類、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、凍り豆腐、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

旧JAS法由来事項の分科会における検討結果の概要①

2年間の検討の結果は次のとおり。

- 8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、炭酸飲料、即席めん、うにあえもの、混合プレスハム）について、完全に廃止した。
- 別表第3「食品の定義」は、維持したいという要望が多く、完全に廃止した品目以外は維持・修正した。
- 別表第4「原材料名」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り、残ったのは6品目（塩蔵わかめ、乾燥わかめ、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、農産物漬物）。
- 別表第4「添加物」は全品目廃止した。
- 別表第4「内容量」が残ったのは1品目（レトルトパウチ食品）。
- 別表第5「名称規制」は、維持・修正の品目が多かった。
- 別表第19「個別的義務表示」は、商品の特性に応じ、維持・修正する品目があった。
- 別表第20「表示の様式・方法」は、別表第19とセットとなるため、別表第19に対応させて維持・修正した。
- 別表第22「表示禁止事項」は、10品目に残った（塩蔵わかめ、乾燥わかめ、レトルトパウチ食品、乾めん類、食酢、ジャム類、食用植物油脂、みそ、乾燥スープ、しょうゆ）。

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				
塩蔵わかめ	○	○	○			○	○	○	○
乾燥わかめ	○	○	○			○			○
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	○	○	○			○			
農産物漬物	○	○	○						
レトルトパウチ食品	○				○				○
マーガリン類	○	○				○	○	○	
乾めん類	○	○					○	○	○
食酢	○	○					○	○	○
豆乳類	○	○				○	○	○	
果実飲料	○	○					○	○	
農産物缶詰及び農産物瓶詰	○	○					○	○	
畜産物缶詰及び畜産物瓶詰	○	○					○	○	

旧JAS法由来事項の分科会における検討結果の概要②

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				
調理食品缶詰及び 調理食品瓶詰	○						○		
ジャム類	○	○					○		○
うに加工品	○	○				○	○		
食用植物油脂	○	○							○
みそ	○	○				○			○
乾燥スープ	○	○				○			○
しょうゆ	○	○				○			○
魚肉ハム及び魚肉ソーセージ	○	○				○			
マカロニ類	○	○				○			
ドレッシング及び ドレッシングタイプ調味料	○	○				○			
ベーコン類	○	○				○			
ハム類	○	○				○			
プレスハム	○	○				○			
ソーセージ	○	○				○			
混合ソーセージ	○	○				○			
削りぶし	○	○							
煮干魚類	○	○							
風味調味料	○	○							
凍り豆腐	○	○							
パン類	○	○							
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									
炭酸飲料									
即席めん									
うにあえもの									
混合プレスハム									

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

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した。

（対象）別表第19「追加的な表示事項」、別表第20「表示の様式」

●対象範囲（17品目）

- 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

旧食衛法由来事項の分科会における検討結果の概要①

旧食衛法由来事項の見直しにあたっては、各表示事項を4つに分類し、それぞれ維持又は廃止の方針を定めた。

- (分類1) 食品衛生上必要と考えられる事項 : **維持**
 (分類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**
 (分類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**
 (分類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**

	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おいて、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。)) であって、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。)) であって、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って、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	×

● : 維持、× : 廃止

旧食衛法由来事項の分科会における検討結果の概要②

	品目	表示事項	分類	結果
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	×
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のに限る。）	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のに限る。）	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つて生食用のもの（調味したものであつて、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	×

	品目	表示事項	分類	結果
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	×
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つて、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未満であつて、殺菌又は除菌（ろ過等により、原水等により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つて、原料用果汁以外のもの	「冷凍果実飲料」の文字	3	×

●：維持、×：廃止

食品表示基準別表第20（表示の様式・方式）

＜乳、乳製品、乳又は乳製品を主原料とする食品＞

乳、乳製品、乳又は乳製品を主原料とする食品について、個別に定められた文字の大きさの規定については廃止

食品	様式	表示の方式
乳	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	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	備考 別記様式1の備考第2号から第12号までの規定による。	第8条各号（第3号を除く。）の規定によるほか、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。

3. 食物アレルギー表示の改正

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した。

(対象) 別表第14「特定原材料」

カシューナッツを「特定原材料」（別表第14）に追加：

- ▶ 令和6年度の全国実態調査の結果において、令和3年度結果に続き、症例数及び症例数に占める割合が増加しており、増加が一過性とは考えられないこと
- ▶ 公定検査法の確立の目途が立ったこと

ピスタチオを「特定原材料に準ずるもの」（次長通知）に追加：

- ▶ 「特定原材料に準ずるものの対象の考え方について」の考慮事項を踏まえた対応

改正後

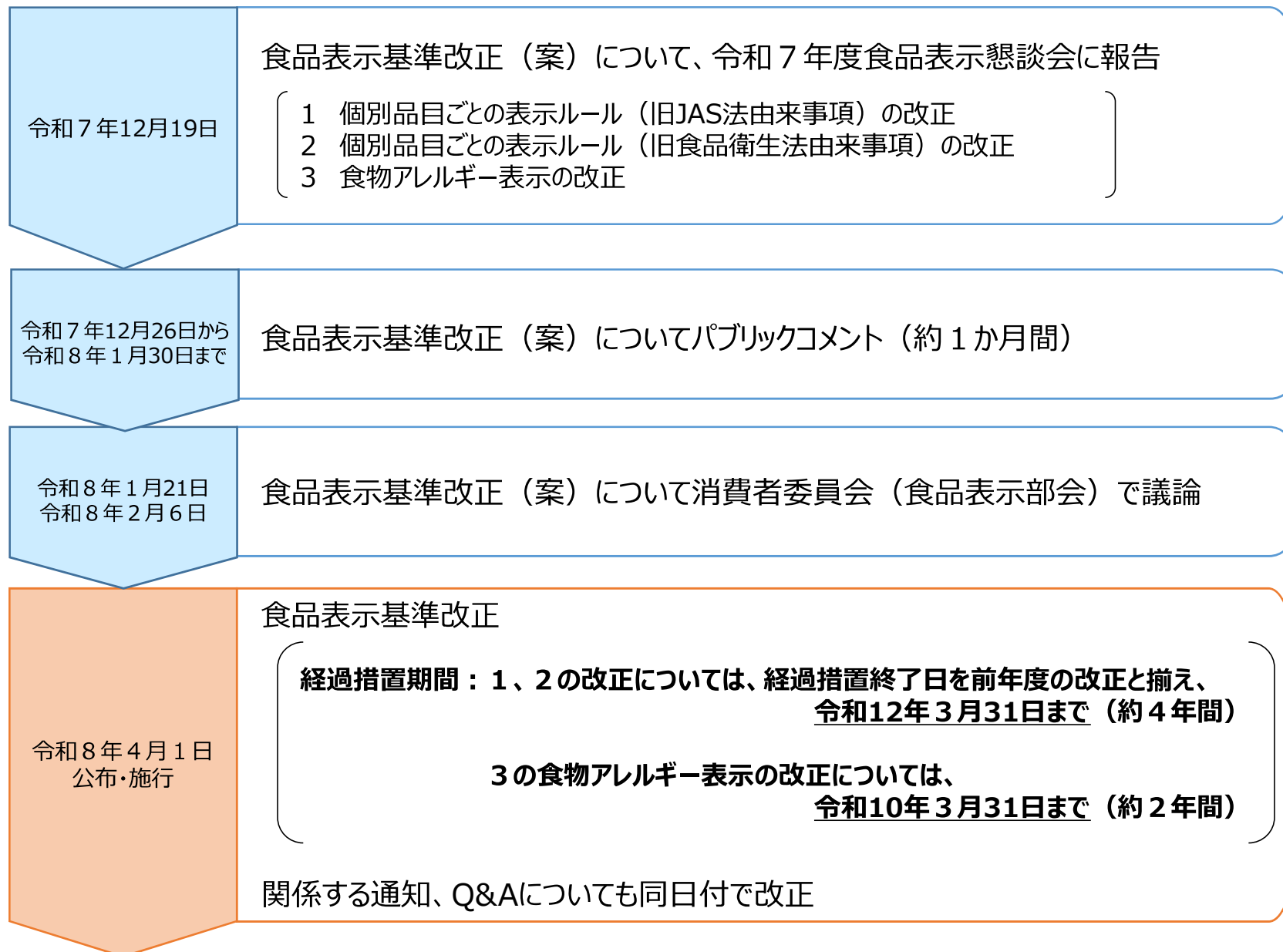
特定原材料 (基準別表第14)	特定原材料に準ずるもの (通知で措置)
えび <u>カシューナッツ</u> かに くるみ 小麦 そば 卵 乳 落花生	アーモンド、あわび、いか、 いくら、オレンジ、 【削除】 キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、 さば、大豆、鶏肉、バナナ、 <u>ピスタチオ</u> 、豚肉、マカダミアナツ ツ、もも、やまいも、りんご、ゼラ チン

改正前

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 【新設】 かに くるみ 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、 <u>カシューナッツ</u> 、 キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、 さば、大豆、鶏肉、バナナ、 【新設】 、豚肉、マカダミアナツ ツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン



令和7年度食品表示基準改正までの流れ、経過措置期間について



令和8年度食品表示懇談会の進め方（案）

