



2024年4月号

『改正食品関連法規解説 2024』

改正された主な食品関連法規の概要を学ぶ（21）

文責：山口 廣治（一般社団法人全国スーパーマーケット協会 客員研究員）

<はじめに>

今月は最初に、農林水産省、消費者庁から（一社）全国スーパーマーケット協会への事務連絡として、全国の会員食品事業者への緊急の周知徹底事案を解説します。その後は前月に続き、令和5年12月20日から令和6年（2024年）3月29日の期間に公布・改正された主な食品関連法規を解説（一部抜粋・省略・加工）します。

【農林水産省および消費者庁からの緊急の周知徹底事案】

1) 食品表示法に基づく食品表示の適正化の推進について（連絡日:令和6年3月18日）

（適正化推進の背景）

最近、食品スーパーマーケットにおいて不適正な原産地表示をして販売した事案が複数回発生していることから、消費者の購入先として主要な地位にある食品スーパーマーケットが今後も不適正な表示による事案が継続的に発生した場合、「食品の表示」のみならず「食品関連事業者の法令遵守体制」に対する消費者の信頼が失われることが懸念されている。

そもそも、食品表示は、消費者の自主的かつ合理的な食品の選択の機会の確保に関し、重要な役割を果たしており、その適正を確保することで、食品の生産及び流通の円滑化並びに消費者の需要に即した食品の生産の振興に寄与している。このため、食品関連事業者自らが、企業全体として、食品表示制度に対する理解や法令遵守の浸透を徹底し、適正な表示に取り組むことが急務である。

そのような事から、(一社)全国スーパーマーケット協会においては、食品の表示に当たり、原産地等の伝達を確認の上、適正な表示を行うとともに、食品表示法の遵守の徹底について、今一度、食品の販売に携わる会員に対する特段のご指導をお願いしたい。・・・略

(食品表示違反に関する情報提供について)

行政の食品表示違反の公表情報を基に、山口らが集計と解析、グラフ化したデータを基に、月刊セルフサービス誌においては2023年3月号まで誌面において、食品表示違反の原因と対策について解説、再発防止のための情報を定期的に(年1~2回)掲載してきました。2023年4月号からはWeb掲載になり、さらに広く情報提供を行っています。例えば、全国の表示違反のデータ解析については、「食品表示違反を振り返って」として2023年6月号と2024年1月号に協会Webサイトに掲載していますので、ご参照ください。

食品表示法が本施行されてから、本年で5年目を迎えました。また、食品表示法の本施行後も食品関連に関する多くの法規が順次、一部改正されていますので、食の安心・安全情報では定期的に「改正食品関連法規解説」として改正された主な食品関連法規の概要を掲載しています。

食品関連事業者は食品表示法だけでなく、すべての食品関連法規を遵守しなければなりません。そのような中、私どもの調査では、本施行前と比較して表示違反が減少すべきところ、むしろ年々増加している状況が続いているのが実態です。食品表示の目的は生活者のいのちと暮らしを守ることです。食品関連事業者は食品表示法とすべての食品関連法規を遵守することで国民は安全な安心な食生活を営むことができます。

そこで、事項名別の違反事例、また原因食別の違反事例、さらに食品スーパーマーケット業等による業態別の違反事例を基に考えられた主な違反原因と今後の対策案についての掲載を今後、予定しています。

2) 有毒植物による食中毒防止の徹底について(通知日:令和6年3月19日)

厚生労働省と農林水産省は毎年、有毒植物の誤食による食中毒が多く発生していることから、季節性の有毒植物による食中毒防止の徹底について、消費者に注意喚起を行うとともに食品等事業者に対する監視指導を行っています。特に、近年は農産物直売所や小売店等で販売されていた山菜や野菜に有毒植物が混じったまま販売されたことにより、消費者が食中毒の被害を受ける事例も報告されています。このため、農産物直売所の管理者や農産物直売所や小売店に野菜、山菜等を出荷する生産者に対し、全国の会員食品事業者への周知徹底連絡をお願いしたい、とのことです。

有毒植物ときのご類、および有毒動物に関する情報は、前年同時期の行政からの周知連絡依頼を受け、2023年9月号から12月号にかけて「身近な食品に含む危害物質を考える」として協会Webサイトに掲載していますので、ご参照ください。また、会員食品事業者へ改めて当該自然毒に関する情報の掲載を予定しています。



イヌサフラン



バイケイソウ



クワズイモ

©m i z u h o.デザインオフィス

175. 「食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件」が告示（令和5年12月20日）

【主な改正の内容】

1) 食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件

(1) 次の農薬等について、食品中の残留基準値が設定された。

- 農薬：ジメトモルフ、フェナミホス、フルキサピロキサド、プロチオコナゾール
- 動物用医薬品：オルメトプリム、シフェノトリン

(2) 次の動物用医薬品について、食品中の残留基準値が削除された。

- 動物用医薬品：クロステボル、トリプロムサラン

【適用日】告示日:令和5年12月20日から適用。ただし、一部の食品に係る残留基準値については、告示の日から起算して1年を経過した日から適用。

<告示の日から起算して1年を経過した日から適用する食品の残留基準値>

農薬等	食品
ジメトモルフ	大豆、小豆類、たまねぎ、にんにく、すいか、すいか(果皮を含む。)、メロン類果実、メロン類果実(果皮を含む。)、まくわうり、まくわうり(果皮を含む。)、えだまめ、しいたけ、みかん及びみかん(外果皮を含む。)
トリプロムサラン	牛の筋肉、牛の脂肪、牛の肝臓、牛の腎臓及び牛の食用部分
フェナミホス	米(玄米をいう。)、小麦、大麦、ライ麦、とうもろこし、そば、その他の穀類、大豆、小豆類、えんどう、そら豆、その他の豆類、ばれいしょ、さといも類(やつがしらを含む。)、かんしょ、やまいも(長いもをいう。)、こんにゃく、その他のいも類、てんさい、さとうきび、だいこん類(ラディッシュを含む。))の根、だいこん類(ラディッシュを含む。))の葉、かぶ類の根、かぶ類の葉、西洋わさび、クレソン、はくさい、ケール、こまつな、きょうな、チンゲンサイ、カリフラワー、ブロッコリー、その他のあぶらな科野菜、ごぼう、サルシフィー、アーティチョーク、チコリ、エンダイブ、しゅんぎく、レタス(サラダ菜及びちしゃを含む。)、その他のきく科野菜、たまねぎ、ねぎ(リーキを含む。)、にんにく、にら、アスパラガス、わけぎ、その他のゆり科野菜、にんじん、パースニップ、パセリ、セロリ、みつば、その他のせり科野菜、トマト、なす、その他のなす科野菜、きゅうり(ガーキンを含む。)、かぼちゃ(スカッシュを含む。)、すいか、メロン類果実、メロン類果実(果皮を含む。)、まくわうり、まくわうり(果皮を含む。)、その他のうり科野菜、ほうれんそう、たけのこ、オクラ、しょうが、未成熟えんどう、未成熟いんげん、えだまめ、マッシュ

	<p>ユルーム、しいたけ、その他のきのこ類、その他の野菜、みかん、なつみかんの果実全体、レモン、オレンジ(ネーブルオレンジを含む。)、グレープフルーツ、ライム、その他のかんきつ類果実、日本なし、西洋なし、マルメロ、びわ、もも、ネクタリン、あんず(アプリコットを含む。)、すもも(ブルーを含む。)、うめ、おうとう(チェリーを含む。)、いちご、ラズベリー、ブラックベリー、ブルーベリー、クランベリー、ハックルベリー、その他のベリー類果実、ぶどう、かき、キウイ、パパイヤ、アボカド、パイナップル、グアバ、マンゴー、パッションフルーツ、なつめやし、その他の果実、ひまわりの種子、ごまの種子、ペニバナの種子、なたね、その他のオイルシード、ぎんなん、くり、ペカン、アーモンド、くるみ、その他のナッツ類、茶、ホップ、その他のスパイス、その他のハーブ、牛の脂肪、豚の脂肪及びその他の陸棲哺乳類に属する動物の脂肪</p>
フルキサピロキサド	しいたけ、その他のきのこ類、もも、もも(果皮及び種子を含む。)及びグアバ
プロチオコナゾール	大麦、ライ麦、とうもろこし、そば、その他の穀類、なたね、鶏の卵及びその他の家きんの卵

・・・・・・・・・・・・・・・・・・以下略・・・・・・・・・・・・・・・・・・

2) 食品衛生法第 13 条第 3 項の規定により人の健康を損なうおそれのないことが明らかであるものとして厚生労働大臣が定める物質の一部を改正する件

食品衛生法第 13 条第 3 項の規定により人の健康を損なうおそれのないことが明らかであるものとして厚生労働大臣が定める物質(対象外物質)に、「次硝酸ビスマス」が追加。

【適用日】告示日(令和5年 12 月 20 日)から適用

176. 「炭酸飲料の日本農林規格の一部を改正する件」が告示。取扱業者の認証の技術的基準に関する改正も告示(令和6年1月26日)

【主な改正の内容】

日本農林規格(JAS)の国際規格化を図るため、国際規格に沿った形式に改められました。『炭酸飲料』の日本農林規格が改正されました。

【施行日】令和6年2月25日

177. 「食品、添加物等の規格基準」改正(令和6年2月6日)

【主な改正の内容】

「食品添加物公定書」は、食品衛生法第 21 条の規定に基づき、食品添加物の規格及び基準を収載することとされているが、今般、第 10 版の作成に伴い「食品、添加物等の規格基準」が改正された。

【告示中の第 2 添加物の部が全面的に改正されたこと】

- A 通則中の主な改正事項

通則 3 について、国際整合性の観点から参照する原子量表を変更し、通則 28 について、試験の実行性の確保のため、使用可能な試験器具を追加。また、流通実態との整合性の確保のため、通則 37（ネスラー管の項）を削除。

● B 一般試験法中の主な改正事項

元素分析法、残留溶媒試験法、質量分析法及び滴定終点検出法を新たに一般試験法として規定。既存の一般試験法について、技術の更新、国際整合性の確保、試験の実行性の確保、規定の精緻化又は試験に用いる器具若しくは試薬・試液の変更のため、記載整備等を行った。また、適用する品目がなくなったため、メトキシ基定量法の削除。

● C 試薬・試液等中の主な改正事項

(1) 新たな試薬の追加。試験の操作性の改善及び精度の向上、国際整合性、流通状況の反映、試薬・試液の旧名称の記載削除、用語、用例等の記載の統一等を目的として改正。

(2) 「塩化水銀 (II)」を削除。記載整備のため「pH 測定用」、「定量用」、「水分滴定用」等で始まる試薬の項目を全て削除、試薬の名称から始まる記載に統一。

(3) 各品目の参照赤外吸収スペクトルを削除、D 成分規格・保存基準各条の各品目に必要な参照赤外吸収スペクトルを新たに追加。計量器の用器の規格を追加のための改正。

● D 成分規格・保存基準各条中の主な改正事項

(1) 組換え DNA 技術によって得られた生物を利用して製造された酵素のうち、酵素の定義の基原にかかる規定を適用しないものを明確にするための改正。

(2) 既存添加物 45 品目に係る成分規格を新たに設定。

(3) 指定添加物 105 品目に係る成分規格（128 項目）、既存添加物 59 品目に係る成分規格（86 項目）及び添加物製剤 2 品目に係る成分規格（3 項目）について、試験の操作性の改善及び精度の向上、名称及び構造式、用語、用例、計算式等の記載の統一、使用試薬・試液の変更等を目的として各成分規格の改正。

(4) 指定添加物 2 品目、既存添加物 5 品目及び添加物製剤 2 品目に係る成分規格について、一つの品目あたり複数の子規格が設定されていたものをそれぞれ個別に規定するための改正。

※ (2) ~ (4) にかかる添加物の詳細は関連通知を参照のこと。

● E 製造基準

「砂」の削除及び「不溶性の鉱物性物質」（酸性白土、カオリン、ベントナイト、タルク、ケイソウ土、パーライト、花こう斑岩、活性白土、クリストバル石、ゼオライト及びひる石）の明記

【運用上の注意】

1) 新規に規格が設定された添加物を製造する営業を営もうとする者は、食品衛生法第 55 条第 1 項に基づき、添加物製造業の許可を受けなければならない。ただし、「粗製海水塩化マグネシウム」は厚生労働大臣が定める日までの間、「香辛料抽出物」及び「ヘプタン」は令和 8 年 2 月 5 日までの間、その他の添加物にあつては令和 7 年 2 月 5 日までの間は、なお従前の例によることができる。

2) 新規に規格が設定された添加物の製造又は加工を行う営業者は、法第48条第1項に基づき、食品衛生管理者を置かなければならない。ただし、「粗製海水塩化マグネシウム」は厚生労働大臣が定める日までの間、「香辛料抽出物」及び「ヘプタン」は令和8年2月5日までの間、その他の添加物にあっては令和7年2月5日までの間は、なお従前の例によることができる。

【適用日】 告示日から適用。ただし、令和7年2月5日（「粗製海水塩化マグネシウム」は厚生労働大臣が定める日、「香辛料抽出物」及び「ヘプタン」は令和8年2月5日）までに製造、加工又は輸入される添加物は、なお従前の例によることができる。

178. 「食品表示基準について」が改正（令和6年2月6日）

【主な改正の内容】

今般、「食品、添加物等の規格基準」が一部改正され、「第2 添加物」に定める「D 成分規格・保存基準各条」において、添加物の名称変更等が行われたことから、「食品表示基準について」のうち、別添 添加物2-1の「既存添加物名簿収載品目リスト」、別添 添加物2-3の「一般に食品として飲食に供されている物であって添加物として使用される品目リスト」及び「別添 アレルゲンを含む食品に関する表示」の別表2「特定原材料等由来の添加物についての表示例」が改正。

179. 「酒類の保存のため物品を混和することができる酒類の品目等を定める等の件の一部を改正する件」が告示（令和6年2月26日）

【主な改正の内容】

ビール又は発泡酒について、保存のために混和することができる物品としてリン酸及び乳酸が新たに追加。（改正後の使用目的と物質名）

酸度調整	酒類の製造又は精製工程において、正常な酸度の範囲に調整して品質の維持を図ることをいう。	炭酸カルシウム、炭酸カリウム、炭酸水素ナトリウム、炭酸ナトリウム、アンモニア、L-酒石酸カリウム、炭酸水素カリウム、リン酸又は乳酸
------	---	---

【適用日】 令和6年2月26日

180. 「食品衛生法施行規則の一部を改正する省令」の公布および「食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件」の告示（令和6年3月1日）

【主な改正の内容】

1) 食品衛生法施行規則の一部を改正する省令

新規添加物「ポリビニルアルコール」が別表第1（指定添加物）に追加。

【施行日】 公布日:令和6年3月1日

2) 食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件

添加物「ポリビニルアルコール」の成分規格・使用基準の設定が行われました。これに伴い、「第2 添加物 C 試薬・試液等」が改正。

【適用日】告示日:令和6年3月1日

181. 「食品表示基準について」が改正（令和6年3月1日）

【主な改正の内容】

「ポリビニルアルコール」が指定添加物に追加されたことから、別添 添加物 1 - 1 に「ポリビニルアルコール」の簡略名又は類別名として「PVA」が規定された。

182. 「食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件」が告示（令和6年3月4日）

【主な改正の内容】

(1) 次の農薬等について、食品中の残留基準値が設定された。

●農薬：イプロジオン、ジクロロメゾチアズ、シフルフェナミド、ジメスルファゼット、1, 4 - ジメチルナフタレン、パラコート、ピジフルメトフェン、ブプロフェジン

●農薬及び動物用医薬品：シフルトリン

<告示の日から起算して1年を経過した日から適用する食品の残留基準値>

イプロジオン：米（玄米をいう。）、小麦、大麦、ライ麦、とうもろこし、そば、大豆、小豆類、えんどう、そら豆、らっかせい、その他の豆類、ばれいしょ、さといも類（やつがしらを含む。）、かんしょ、やまいも（長いもをいう。）、こんにゃくいも、その他のいも類、てんさい、さとうきび、だいこん類（ラディッシュを含む。）、の根、だいこん類（ラディッシュを含む。）、の葉、かぶ類の根、かぶ類の葉、西洋わさび、クレソン、はくさい、キャベツ、芽キャベツ、ケール、こまつな、チンゲンサイ、カリフラワー、ブロッコリー、ごぼう、サルシフィー、アーティチョーク、エンダイブ、しゅんぎく、たまねぎ、ねぎ（リーキを含む。）、にんにく、にら、アスパラガス、わけぎ、にんじん、パースニップ、パセリ、セロリ、その他のせり科野菜、なす、きゅうり（ガーキンを含む。）、かぼちゃ（スカッシュを含む。）、しろうり、すいか、すいか（果皮を含む。）、メロン類果実、メロン類果実（果皮を含む。）、まくわうり、まくわうり（果皮を含む。）、その他のうり科野菜、ほうれんそう、たけのこ、オクラ、しょうが、未成熟えんどう、未成熟いんげん、マッシュルーム、しいたけ、その他のきのこ類、その他の野菜、みかん、なつみかんの果実全体、レモン、オレンジ（ネーブルオレンジを含む。）、グレープフルーツ、ライム、その他のかんきつ類果実、りんご、日本なし、西洋なし、マルメロ、びわ、びわ（果梗こうを除き、果皮及び種子を含む。）、もも、もも（果皮及び種子を含む。）、すもも（ブルーンを含む。）、うめ、いちご、ブルーベリー、クランベリー、ハuckleベリー、その他のベリー類果実、かき、バナナ、キウイ、キウイ（果皮を含む。）、パパイヤ、アボカド、パイナップル、グアバ、マンゴー、パッションフルーツ、なつめやし、ひまわりの種子、ごまの種子、べにばなの種子、綿実、なたね、その他のオイルシード、ぎんなん、くり、ペカン、アーモンド、くるみ、その他のナッツ類、茶、コーヒー豆、カカオ豆、ホップ、その他のスパイス（種子、根及び根茎を除く。）、その他のハーブ、牛の筋肉、豚の筋肉、その他の陸棲哺乳類に属する動物の筋肉、牛の脂肪、豚の脂肪、その他の陸棲哺乳類に属する動物の脂肪、牛の肝臓、豚の肝臓、その他の陸棲哺乳類に属する動物の肝臓、牛の腎臓、豚の腎臓、その他の陸棲哺乳類に属する動物の腎臓、牛の食用部分、豚の食用部分、その他の陸棲哺乳類に属する動物の食用部分、乳、鶏の筋肉、その他の家きんの筋肉、鶏の脂肪、その他の家きんの脂肪、鶏の肝臓、その他の家きんの肝臓、鶏の腎臓、その他の家きんの腎臓、鶏の食用部分、その他の家きんの食用部分、鶏の卵及びその他の家きんの卵

シフルトリン：西洋わさび、りんご、日本なし及び西洋なし

シフルフェナミド：その他のなす科野菜及びぶどう

パラコート：米（玄米をいう。）、小麦、大麦、ライ麦、とうもろこし、そば、その他の穀類、らっかせい、ばれいしょ、さとうきび、カリフラ

ワケ、ブロッコリー、アーティチョーク、たまねぎ、ねぎ（リーキを含む。）、にんにく、にら、アスパラガス、わけぎ、その他のゆり科野菜、パセリ、セロリ、きゅうり（ガーキンを含む。）、かぼちゃ（スカッシュを含む。）、しろり、すいか、すいか（果皮を含む。）、メロン類果実、メロン類果実（果皮を含む。）、まくわうり、まくわうり（果皮を含む。）、その他のうり科野菜、たけのこ、しょうが、未成熟えんどう、未成熟いんげん、えだまめ、マッシュルーム、しいたけ、その他のきのこ類、みかん、みかん（外果皮を含む。）、なつみかんの果実全体、レモン、オレンジ（ネーブルオレンジを含む。）、グレープフルーツ、ライム、その他のかんきつ類果実、りんご、日本なし、西洋なし、マルメロ、びわ、びわ（果梗こうを除き、果皮及び種子を含む。）、もも、もも（果皮及び種子を含む。）、ネクタリン、あんず（アプリコットを含む。）、すもも（ブルーンを含む。）、うめ、おうとう（チェリーを含む。）、いちご、ラズベリー、ブラックベリー、ブルーベリー、クランベリー、ハuckleベリー、その他のベリー類果実、ぶどう、かき、バナナ、キウイ、キウイ（果皮を含む。）、パパイヤ、アボカド、パイナップル、グアバ、マンゴー、パッションフルーツ、なつめやし、その他の果実、ごまの種子、ベにばなの種子、なたね、その他のオイルシード、茶、コーヒー豆、カカオ豆、ホップ、その他のスパイス、豚の筋肉、牛の脂肪、豚の脂肪、その他の陸棲せい哺乳類に属する動物の脂肪、豚の肝臓、豚の腎臓、豚の食用部分、鶏の筋肉、その他の家きんの筋肉、鶏の脂肪、その他の家きんの脂肪鶏の肝臓、その他の家きんの肝臓、鶏の腎臓、その他の家きんの腎臓、鶏の食用部分、その他の家きんの食用部分及び綿実油（食用植物油の日本農林規格に規定する精製綿実油、綿実サラダ油及びこれらと同等以上の規格を有すると認められる食用油に限る。）

ビジフルメトフェン：乳

ブプロフェジン：マルメロ、その他のハーブ、牛の肝臓、豚の肝臓、その他の陸棲せい哺乳類に属する動物の肝臓、牛の食用部分、豚の食用部分及びその他の陸棲せい哺乳類に属する動物の食用部分

・・・・・・・・・・・・・・・・・・以下略・・・・・・・・・・・・・・・・・・

【適用日】 告示日:令和6年3月4日から適用。ただし、一部の食品に係る残留基準値については、告示の日から起算して1年を経過した日から適用する。

183. 「食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件」及び「食品衛生法第13条第3項の規定により人の健康を損なうおそれのないことが明らかであるものとして厚生労働大臣が定める物質の一部を改正する件」が告示（令和6年3月15日）

【主な改正の内容】

1) 食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件

(1) 次の農薬等について、食品中の残留基準値が設定された。

●農薬：イソフェタミド、キザロホップエチル及びキザロホップPテフリル、クロルフルアズロン、テブフェンピラド、フルキサメタミド、1-メチルシクロプロペン

●動物用医薬品：ヒドロコルチゾン、モサブリド

●動物用医薬品及び飼料添加物：エトパベート

<告示の日から起算して1年を経過した日から適用する食品の残留基準値>

イソフェタミド：その他の野菜、レモン、グレープフルーツ及びライム

キザロホップエチル及びキザロホップPテフリル：小豆類、らっかせい、かんしょ、やまいも（長いもをいう。）、はくさい、芽キャベツ、たまねぎ、ねぎ（リーキを含む。）、にんにく、アスパラガス、にんじん、セロリ、トマト、すいか、メロン類果実、メロン類果実（果皮を含む。）、ほうれんそう、未成熟えんどう、りんご、もも、もも（果皮及び種子を含む。）、いちご、ラズベリー、ブラックベリー、ブルーベリー、クランベリー、ハuckleベリー、その他のベリー類果実、ぶどう、綿実、牛の肝臓、豚の肝臓、その他の陸棲せい哺乳類に属する動物の肝臓、牛の腎臓、豚の腎臓、その他の陸棲せい哺乳類に属する動物の腎臓、牛の食用部分、豚の食用部分、その他の陸棲せい哺乳類に属する動物の食用部分及び乳

クロルフルアズロン：てんさい、だいこん類（ラディッシュを含む。）の根、だいこん類（ラディッシュを含む。）の葉、ねぎ（リーキを含む。）、すいか、すいか（果皮を含む。）、メロン類果実、メロン類果実（果皮を含む。）、もも、もも（果皮及び種子を含む。）、おうとう（チェリーを含む。）、茶、牛の筋肉、豚の筋肉、その他の陸棲 せい 哺乳類に属する動物の筋肉、牛の脂肪、豚の脂肪、その他の陸棲 せい 哺乳類に属する動物の脂肪、牛の肝臓、豚の肝臓、その他の陸棲 せい 哺乳類に属する動物の肝臓、牛の腎臓、豚の腎臓、その他の陸棲 せい 哺乳類に属する動物の腎臓、牛の食用部分、豚の食用部分、その他の陸棲 せい 哺乳類に属する動物の食用部分及び乳

テブフェンピラド：きゅうり（ガーキンを含む。）、すいか、すいか（果皮を含む。）、メロン類果実、メロン類果実（果皮を含む。）、みかん、みかん（外果皮を含む。）、レモン、グレープフルーツ、ライム、もも、もも（果皮及び種子を含む。）、すもも（ブルー ンを含む。）、ラズベリー及びその他のベリー類果実

フルキサメタミド：なつみかんの果実全体、レモン、グレープフルーツ及びライム

<令和6年5月31日から適用する食品の残留基準値>

イソフェタミド：未成熟いんげん、えだまめ及びグアバ

モサプリド：その他の陸棲 せい 哺乳類に属する動物の肝臓

・・・・・・・・・・・・・・・・・・以下略・・・・・・・・・・・・・・・・・・

【適用日】告示日:令和6年3月15日から適用。ただし、一部の食品に係る残留基準値については、告示の日から起算して1年を経過した日(※)から適用する。

※「未成熟いんげん」及び「えだまめ」に係るイソフェタミドの残留基準値並びに「その他の陸棲哺乳類に属する動物の肝臓」に係るモサプリドの残留基準値については、令和6年5月31日

2) 食品衛生法第13条第3項の規定により人の健康を損なうおそれのないことが明らかであるものとして厚生労働大臣が定める物質の一部を改正する件

食品衛生法第13条第3項の規定により人の健康を損なうおそれのないことが明らかであるものとして厚生労働大臣が定める物質（対象外物質）について、「ケイ皮アルデヒド」が削除され、「シナナムアルデヒド」が追加。

【適用日】告示日:令和6年3月15日から適用

184.「類又は誘導体として指定されている18項目の香料に関するリストについて」通知(令和6年3月15日)

【主な改正の内容】

1) 「3, 6-ジメチル-5, 6, 7, 7a-テトラヒドロ-2(4H)-ベンゾフランンの取扱いについて」を踏まえ、3, 6-ジメチル-5, 6, 7, 7a-テトラヒドロ-2(4H)-ベンゾフランンが18項目の香料に関するリスト（以下「リスト」）から削除。

2) 類又は誘導体として指定されている香料への該当性については、従来、物質名に構造式等の必要な情報を添えて照会すること。今般、該当性への判断をする際に、より精緻な検討を行う観点から、必要な情報の見直しが行われ、照会のための様式が改訂された。

【リストの適用日】令和7年1月1日

185. 『障害者が生産行程に携わった食品』の日本農林規格が改正、生産行程管理者の認証の技術的基準等に関する改正。(令和6年3月19日)

【主な改正の内容】

- ・日本農林規格（JAS）の国際規格化を図るため、国際規格に沿った形式に改正
- ・障害者が生産行程に携わった「観賞用の植物」が適用対象に追加され、規格名が「障害者が生産行程に携わった食品及び観賞用の植物の日本農林規格」に改正

【施行日】令和6年4月18日

186. 「乳及び乳製品の成分規格等に関する省令」及び「食品衛生法施行規則」が改正。牛乳等のうち摂氏10度以下で保存することを要しないものに係る規格基準の設定(令和6年3月19日)



©mizuhodezainofisu

【主な改正の内容】

1) 乳及び乳製品の成分規格等に関する省令関係

(1) 牛乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳、加工乳、調製液状乳及び乳飲料（以下「牛乳等」）のうち、摂氏10度以下で保存することを要しないもの（殺菌後に容器包装に無菌的に充填する製品（以下「常温保存可能品」）及び容器包装に充填後に殺菌する製品（以下「充填後殺菌製品」））に係る規格基準が設定された。

(2) 常温保存可能品を、連続流動式の加熱殺菌機で殺菌した後、あらかじめ殺菌した容器包装に無菌的に充填したものと定義し、次のとおり規格基準を設定。

- ・成分規格：「発育し得る微生物 陰性」を規定し、「細菌数 0」、「酸度 0.02%以内」、「アルコール試験 陰性」を削除。
- ・製造の方法の基準：「原材料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死滅させるのに十分な効力を有する加熱殺菌方法及びあらかじめ殺菌した適切な容器包装へ無菌的に充填する方法として当該食品を製造する者があらかじめ定めた方法で行わなければならない。（原材料の加熱殺菌においては、摂氏120度で4分間加熱する方法又はこれと同等以上の殺菌効果を有する方法に限る。）」を規定。
- ・保存の方法の基準：引き続き「常温を超えない温度で保存すること。」を規定。

(3) 牛乳等のうち、保存性のある容器包装に入れ、密封した後、加圧加熱殺菌したものを充填後殺菌製品とし、次のとおり規格基準を設定したこと。なお、既に当該規格基準が定められている調製液状乳については、本改正に伴う変更はないこと。

- ・成分規格：「発育し得る微生物 陰性」を規定。

・製造の方法の基準：「保存性のある容器に入れ、かつ、摂氏 120 度で 4 分間加熱殺菌する方法又はこれと同等以上の殺菌効果を有する方法で 加熱殺菌する方法で行わなければならない。」を規定。

(4) 乳の処理及び乳製品の製造に際し乳又は乳製品を殺菌する場合の自記温度計の記録について、牛乳等のうち、摂氏 10 度以下で保存することを要しないものにあつては消費されるまでの期間を踏まえた合理的な期間保存することとした。

【規格基準の概要】

●常温保存可能品

成分規格：発育し得る微生物 陰性

製造基準：原材料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死滅させるのに十分な効力を有する加熱殺菌方法及びあらかじめ殺菌した適切な容器包装へ無菌的に充填する方法として当該食品を製造する者があらかじめ定めた方法（原材料の加熱殺菌においては、摂氏 120 度で 4 分間加熱する方法又はこれと同等以上の殺菌効果を有する方法に限る）

保存基準：常温を超えない温度で保存

●充填後殺菌製品（※）

成分規格：発育し得る微生物 陰性

製造基準：保存性のある容器に入れ、かつ、摂氏 120 度で 4 分間加熱殺菌する方法又はこれと同等以上の殺菌効果を有する方法で加熱殺菌する方法

※既に当該規格基準が定められている調製液状乳については、変更なし

【施行日】令和 6 年 3 月 19 日

【経過措置】

- 1) 改正前の規定により厚生労働大臣が認めた常温保存可能品については、令和 6 年 9 月 18 日までに製造され、又は輸入されたものを加工し、使用し、調理し、保存し、又は販売する場合に限り従前の例によることができる。
- 2) 乳飲料のうち、保存性のある容器に入れ、かつ、摂氏 120 度で 4 分間加熱殺菌する方法又はこれと同等以上の殺菌効果を有する方法により加熱殺菌したものの成分規格については、令和 6 年 9 月 18 日までに製造されたものに限り従前の例によることができる。
- 3) 乳の処理及び乳製品の製造に際し乳又は乳製品を殺菌する場合の自記温度計の記録については、令和 6 年 9 月 18 日まで従前の例によることができる。

2) 食品衛生法施行規則の改正内容

第 8 条第 2 号において、輸出国の政府機関の証明書を必要とする乳から、厚生労働大臣が認めた常温保存可能品を除外する規定が削除されました。

【施行日】令和 6 年 3 月 19 日

187. 通知「食品表示基準について」及び「食品表示基準Q&A」における「別添 アレルゲンを含む食品に関する表示」が改正（令和6年3月28日）

【主な改正の内容】

1) 「食品表示基準について」の改正概要

- (1) 特定原材料に準ずるものに「マカダミアナッツ」が追加。代替表記として「マカデミアナッツ」が追加。
- (2) 特定原材料に準ずるものから「まつたけ」が削除。

2) 「食品表示基準Q&A」の改正概要

- (1) 特定原材料に準ずるものとして「マカダミアナッツ」の対象範囲が定められた。(D-18)
- (2) 表示の対象範囲（特定原材料に準ずるものを表示対象としているか等）に関する情報提供の方法に関し、改正に伴う経過措置期間等により対象品目が判然としない場合には、いつの時点の法令・通知に基づく表示か判断できるような記載をすることも可能とする旨が追加された。(E-23)
- (3) 高級食材（あわび、まつたけ等）がごく微量に含まれる加工食品において、それらが多く含まれていると誤認することを防ぐための表示方法の例（「あわび粉末」、「まつたけエキス」）が削除された。(H-3)

つづく

参考文献：厚生労働省、農林水産省、消費者庁、中央法規（株）

イラスト：mizuhō.デザインオフィス（イラストは転載禁止）