



2025 年 5 月号

『改正食品関連法規解説 2025』

改正された主な食品関連法規の概要を学ぶ（28）

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、本年 3 月号に続き、令和 6 年（2024 年）12 月 10 日から令和 7 年 2 月 28 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。

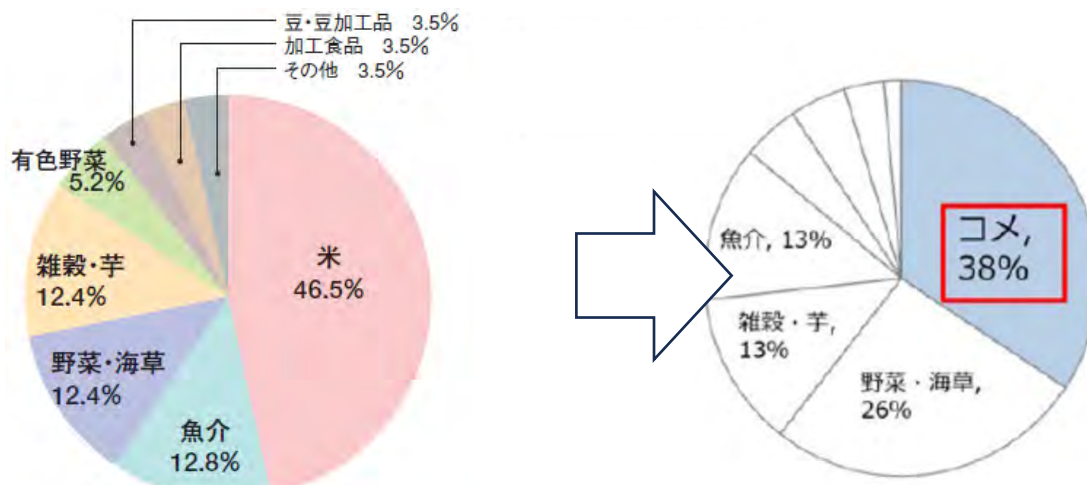
最初に、社会を不安にさせています「あきたこまち米からのカドミウム（Cd）問題」について解説します。カドミウムに関しては、食の安心・安全情報2025年2月号『食品のリスク管理検討会と食品スーパーマーケット 一身近な食品に含む危害物質を考える— 21』（<https://www.super.or.jp/wp/wp-content/uploads/2025/01/NSAJ-anshin-anzen202502.pdf>）においても掲載していますので、併せてご確認ください。

<お米からのカドミウム(Cd)>

カドミウムは、重金属の一種で地球の地殻に広く分布していることから、岩石の風化や火山活動、土や水、大気放出等により、ほとんどの食品中に含まれています。食品中では主食である米飯からの摂取の割合（38%）が高いと報告されています（グラフ1）。過去に、鉱山から出たカドミウムに汚染された地域で*イタイイタイ病が発生したことがあり、数多くの疫学調査が実施されてきました。カドミウムの環境汚染が社会問題化する中、厚生省は昭和45（1970）年7月に米のカドミウム濃度の許容基準

を玄米1.0ppm、白米0.9ppmとし、同年10月に食品衛生法にて改正しています。その後、平成22（2010）年4月、カドミウムの規格基準を玄米及び精米で0.4 ppm/kg以下に改正、平成23（2011）年2月末日に施行されました。（参考：国際基準値/精米/0.4ppm）

〈グラフ 1 食品からのカドミウム摂取量の割合と推移〉



トータルダイエット調査から（2005 年） 2016-2020（令和 2 年） の 5 年間の平均値

〈あきたこまち米からのカドミウム（Cd）問題〉

当該問題に関する当初の報道（4月5日頃）では、秋田県内の農事組合法人が生産した米粉用の「あきたこまち」から基準値（0.4mg/kg）超えのカドミウムが検出されたとのこと。関連報道での最大値は0.87ppmということで、いずれも行政指導の下、速やかに回収されています。

問題となった「あきたこまち」から、基準値を超えるカドミウムが検出された主な原因として、生産時に低減技術である「湛水管理」がうまく運用されていなかったことを、生産者である農事組合法人が認めていました。

〈カドミウム（Cd）を低減する技術〉

農林水産省は、お米に含まれるカドミウム及びヒ素濃度を低減するために、カドミウムについては、平成23（2011）年8月に「コメ中のカドミウム低減のための実施指針」を策定（平成30（2019）年1月改訂）し、都道府県等と連携して低減対策に取り組んできました。具体的には、お米に含まれるカドミウム低減の為の代替技術の例と

して、**（１）カドミウム低吸収性品種を導入する。****（２）出穂期前後各３週間にける湛水管理を行う。**（３）客土をする。（４）資材でpH調整を行う、等が示されています。

中でも、（２）の出穂前後各３週間の湛水管理 については、低減効果として、慣行的な栽培方法（間断かんがい）時と比較すると、カドミウム濃度を大幅に低減できることが農林水産省の試験の結果、報告されています。

その上で、前項にありますように、今回は出穂期前後各３週間にける湛水管理を行うことが十分ではなかったことが原因と考えられました。



©m i z u h o.デザインオフィス

<今後の課題>

秋田県は過去、鉱山から流れ出た重金属のカドミウムが水稻圃場の土壌に蓄積されていることから、お米への影響を考慮し、圃場の客土や水管理等、カドミウム吸収を制御すべく対策を、県を挙げて対策してきました。従って、カドミウムについても未然に検査して流通には乗らないシステムになっていたと聞いていましたので、より今回のことは残念でした。

農林水産省は、カドミウム低減の為の技術開発として、これまでのカドミウムの含有実態調査から、産地、品種により含有値に差があることから、栽培時の低減技術の検証を行い、カドミウムを低減可能な低吸収米としての「こしひかり環一号」「あきたこまちR」等の品種改変をすでに確立、品種の登録もしています。

今年度、秋田県では生産者に負担をかけないことを含めて、これらのカドミウム低吸収性品種を導入することを決定しています。また、お米に含むカドミウムの低減化が今後の課題であることは言うまでもありませんが、影響を受けにくい品種の検討もされているところです。

＜改正法規解説＞

225. 「健康増進法に規定する特別用途表示の許可等に関する内閣府令」が改正（令和 6 年 12 月 10 日）

【主な改正の内容】

販売する食品につき、健康増進法の許可又は承認を受けて乳児用、幼児用、妊産婦用、病者用その他内閣府令で定める特別の用途に適する旨の表示である「**特別用途表示**」をする者は、内閣府令で定めるところにより表示しなければならないこととされており、同項の規定に違反したときは、法第 62 条第 1 項第 1 号の規定により内閣総理大臣（消費者庁長官に権限委任）は特別用途表示の許可を取り消すことができる。

一方で、現在、許可対象となる許可区分に応じてそれぞれ表示を求めている必要的表示事項及び許可区分のうち、過剰な摂取が身体へ問題を引き起こす可能性がある「経口補水液」のような食品は、適切に使用されるよう必要な表示をすることについては、「特別用途食品の表示許可等について」に示されるにとどまっているため、これらの表示事項が国民に認識されず、製品を誤認して使用された場合の健康影響が懸念されている。そのため、内閣府令第 8 条第 1 項において、必要的表示事項等について規定するとともに、同条第 4 項において、国民の健康の保護及び増進を図るため、必要と認めるときは、申請者に対し、表示事項の内容について消費者に認識させるために講じる措置に関する資料の提出を求める手続を新たに規定することで、許可に当たって表示を求める事項の法的根拠の明確化とその実効性を確保するための措置を講じ、適切な許可運用を図ることとした。

●乳児用調製乳

乳児用調製乳の表示について、その成分組成等を規定した上で、乳児用調製粉乳及び乳児用調製液状乳の許可区分ごとに必要的表示事項を規定。

●妊産婦又は授乳婦用粉乳

妊産婦又は授乳婦用粉乳たる表示について、成分組成の含有量に関して規定した上で、必要的表示事項を規定。

●病者用食品（許可基準型）

病者用食品たる表示について、低たんぱく質食品、アレルギー除去食品、経口補水液等の食品群の規格及び許容される特別用途表示の範囲を規定した上で、それぞれ必要的表示事項

を規定。

●病者用食品（個別評価型）

病者用食品として個別の許可等を受けるために必要な点を列記した上で、病者用食品として個別に許可等を受けた際に共通する必要的表示事項を規定。

【経口補水液の取扱いについて】

経口補水液については、「「特別用途食品の表示許可等について」の一部改正について」にて、経口補水液の許可区分を新設した際に、「特別用途食品の許可を得ずに「経口補水液」と表示をしている既存の清涼飲料水の取扱いは、許可基準型の表示許可を取得したりするなど、速やかに必要な対応を講ずる」必要があることとしており、これらの必要な対応を令和7年5月末までの間に終えること。

【施行日】 公布日の令和6年12月10日から。ただし、「経口補水液」に関する規定は令和7年6月1日から施行。その他、地方自治体間において、「経口補水液」の取扱いについて解釈の相違等が生じる場合には、消費者庁食品表示課に相談すること。

226. 「地域の自主性及び自立性を高めるための改革の推進を図るための関係法律の整備に関する法律の施行に伴う厚生労働省関係省令の整備に関する省令」が公布され、「食品衛生法施行規則」が改正（令和6年12月27日）

【主な改正の内容】

営業施設における一般的な衛生管理の基準を定めた別表第17の「食品衛生責任者等の選任」において、食品衛生責任者に該当する者として「管理栄養士」が追加された。

【施行日】 令和7年4月1日

227. 「食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件」が告示され、既存添加物の成分規格の設定等が行われた（告示:令和7年1月23日）

【主な改正の内容】

- 1) 第2 添加物のD 成分規格・保存基準各条に既存添加物「ゴム」及び既存添加物「単糖・アミノ酸複合物」の成分規格を新たに設定された。
- 2) 第2 添加物のD 成分規格・保存基準各条の「分岐シクロデキストリン（粉末品）」の一部改正を行った。具体的には、既存添加物「シクロデキストリン」のうち、現在市場に

流通している液体品の分岐シクロデキストリンに係る成分規格を設定するため、「分岐シクロデキストリン（粉末品）」の成分規格が改正され、「分岐シクロデキストリン」としてまとめた規格を設定した。

3) 第2 添加物のD 成分規格・保存基準各条において、所要の改正が行われた。

【施行日】 告示日の令和7年1月23日から

228. 「食品表示基準について」の一部改正が発出され、「食品表示基準について」が改正（令和7年1月23日）

【主な改正の内容】

「食品、添加物等の規格基準の一部を改正する告示」が告示され、同日に施行。これに伴い、「食品表示基準について」の「別添2-1 既存添加物名簿収載品目リスト」が改正され、「ゴム」及び「単糖・アミノ酸複合物」の「基原・製法・本質」について、「食品、添加物等の規格基準」を参照することとされた。

また、同告示の改正により、「分岐シクロデキストリン（粉末品）」の成分規格が、液体品を含む「分岐シクロデキストリン」として設定され、「別添2-1 既存添加物名簿収載品目リスト」の名称等にも、同様の整理が行われた。

229. 「乾燥スープ」の日本農林規格の一部を改正（告示:令和7年1月29日）

【主な改正の内容】

JASの国際規格との連動性、規格の検索性・利便性向上のため、JIS Z 8301（規格票の様式及び作成方法）に従い規格の様式が改正。また、乾燥コンソメ、乾燥ポタージュの食塩を自動滴定法によって測定する際に、風味調味料 JAS で規定された方法も選択できるように改正された。

（改正後の日本農林規格からの一部抜粋）

5 試験方法

5.3.1 調理前乾燥スープの食塩分の測定

5.3.1.1 測定の手順

．．．．．

c) 滴定 滴定は、次による。

1) 自動滴定（電位差滴定装置を用いた方法）による場合

1.1) 乾燥コンソメ及び乾燥ポタージュにあつては 1.2)又は 1.3)によって、その他の乾燥スープにあつては 1.2)によって滴定する。

1.2) 試料溶液 10 mL を全量ピペットでビーカー（100 mL～200 mL）にとり、電極が浸る高さまで水を加えた後、希硝酸（水に等容量の硝酸を加えたもの）2 mL を加え、さらに 1 %ポリオキシエチレン（20）ソルビタンモノラウレート（ポリソルベート 20）溶液 1 mL を加えて電位差滴定装置に装着し、かき混ぜながら 0.05 mol/L 硝酸銀溶液で滴定する。滴定装置の操作に従い、終点を検出する。空試験として、試料溶液の代わりに水 10 mL を用いて同様に滴定する。空試験において終点が検出されない場合には、その滴定値は 0 mL とする。

1.3) 試料溶液 10 mL を全量ピペットで 100 mL ビーカーにとり、希硝酸（硝酸 10 mL を水で希釈して 1 L としたもの）50 mL を加え、さらに 1 %ポリオキシエチレン（20）ソルビタンモノラウレート（ポリソルベート 20）溶液 1 mL を加えて電位差滴定装置に装着し、かき混ぜながら 0.1 mol/L 硝酸銀溶液で滴定する。滴定装置の操作に従い、終点を検出する。空試験として、試料溶液の代わりに水 10 mL を用いて同様に滴定する。空試験において終点が検出されない場合には、その滴定値は 0 mL とする。

2) 手動滴定（比色による目視）による場合 試料溶液 10 mL を全量ピペットを用いて、磁製蒸発皿又は三角フラスコ（50 mL～200 mL）にとり、水 10 mL を加え、さらに指示薬として 2 %クロム酸カリウム溶液 1 mL を加え、0.05 mol/L 硝酸銀溶液で滴定する。液の色が微橙色になる点を終点とする。試料溶液の pH が 6.5 未満の場合は、0.25 mol/L 炭酸ナトリウム溶液で pH6.5～10 の間に調整する。空試験として、試料溶液の代わりに水 10 mL を用いて同様に滴定する。空試験において、1 滴で明らかに終点を超える色を呈した場合は、その滴定値は 0 mL とする。

．．．．．

【施行日】 令和 7 年 2 月 28 日

230. 「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内閣総理大臣が定める物質の一部を改正する件」が告示、農薬等の残留基準値の設定及び対象外物質の追

加（告示日:令和7年2月10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。

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：キノフメリン、シフルメトフェン、ピリベンカルブ、フロメトキン
- 農薬及び動物用医薬品：フェニトロチオン
- 動物用医薬品：スルファクロルピリダジン、スルファジアジン、スルファジミジン、スルファジメトキシシ、スルファドキシシ、スルファメトキサゾール、スルファモイルダプソン、スルファモノメトキシシ、スルフイソゾール、タイロシン
- 動物用医薬品及び飼料添加物：スルファキノキサリン

【施行日】

告示日の令和7年2月10日から。ただし、下表に掲げる食品の残留基準値は、告示の日から起算して1年を経過した日（令和8年2月10日）から適用する。

<告示の日から起算して1年を経過した日から残留基準値を適用する食品>

農薬等	食品
シフルメトフェン	なす、みかん（外果皮を含む。）、オレンジ（ネーブルオレンジを含む。）、グレープフルーツ、びわ、びわ（果梗を除き、果皮及び種子を含む。）、おうとう（チェリーを含む。）及びその他のスパイス
ピリベンカルブ	大豆、なつみかんの果実全体、グレープフルーツ、日本なし、西洋なし及びもも（果皮及び種子を含む。）
フェニトロチオン	とうもろこし、えんどう、ばれいしょ、かんしょ、西洋わさび、ごぼう、その他のきく科野菜、なす、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。）、ほうれんそう、未成熟えんどう、みかん、みかん（外果皮を含む。）、オレンジ（ネーブルオレンジを含む。）、グレープフルーツ、その他のかんきつ類果実、その他のかんきつ類果実（ぼんかんに限る。）、もも、もも（果皮及び種子を含む。）、おうとう（チェリーを含む。）、ぶどう、かき及びくり
フロメトキン	レモン、オレンジ（ネーブルオレンジを含む。）及びライム

・・・・・・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、内閣総理大臣が定める物質の一部を改正。

対象外物質告示関係として、「発芽スイートルーピン抽出たんぱく質」を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内閣総理大臣が定める「対象外物質」に追加。

【施行日】 告示日の令和 7 年 2 月 10 日から

231. 「食品、添加物等の規格基準の一部を改正する告示」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内閣総理大臣が定める物質の一部を改正する件」が告示、農薬等の残留基準値の設定及び対象外物質の追加（告示日：令和 7 年 2 月 27 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。

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：イミシアホス、カルタップ、チオシクラム及びベンスルタップ、キノメチオナート、1-ナフタレン酢酸、フェンプロピジン、フルオピラム
- 飼料添加物：ジブチルヒドロキシトルエン

【施行日】

告示日の令和 7 年 2 月 27 日から。ただし、下表に掲げる食品の残留基準値は、告示の日から起算して 1 年を経過した日（令和 8 年 2 月 27 日）から適用する。

＜告示の日から起算して 1 年を経過した日から残留基準値を適用する食品＞

農薬等	食品
イミシアホス	ごぼう、なす、すいか及びすいか（果皮を含む。）
カルタップ、チオシクラム及びベンスルタップ	キャベツ、しゅんぎく、未成熟えんどう、かき及びくり
キノメチオナート	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、ライム及びかき
ジブチルヒドロキシトルエン	鶏の食用部分及びその他の家きんの食用部分

1-ナフタレン酢酸	グレープフルーツ、マルメロ及びおうとう(チェリーを含む。)
フルオピラム	大豆、小豆類、えんどう、そら豆、その他の豆類、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、はくさい、キャベツ、ごぼう、サルシフィ、チコリ、その他のきく科野菜、パースニップ、その他のせり科野菜、ピーマン、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、メロン類果実、メロン類果実(果皮を含む。)、その他のうり科野菜、オクラ、なつみかんの果実全体、オレンジ(ネーブルオレンジを含む。)、グレープフルーツ、りんご、日本なし、西洋なし、もも、もも(果皮及び種子を含む。)、ネクタリン、あんず(アブリコットを含む。)、すもも(プルーンを含む。)、うめ、おうとう(チェリーを含む。)、いちご、クランベリー、ぶどう、バナナ、グアバ、その他の果実、ごまの種子、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、豚の筋肉、豚の脂肪、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、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内閣総理大臣が定める物質の一部を改正。

飼料添加物「アナカルド酸」を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内閣総理大臣が定める「対象外物質」に追加。

【施行日】 告示日の令和 7 年 2 月 27 日から

232. 「ベーコン類」、「ハム類」、「プレスハム」等の日本農林規格が改正

(公布日:令和 7 年 2 月 28 日)

【主な改正の内容】

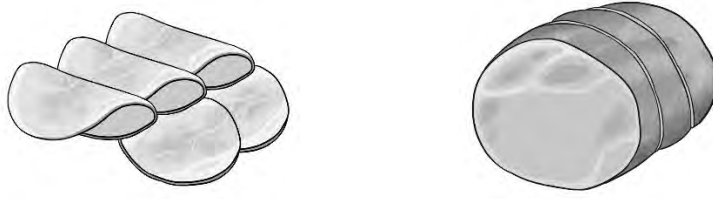
1) JAS の国際規格との連動性、規格の検索性・利便性向上のため、JIS Z 8301 (規格票の様式及び作成方法) に従い規格の様式が改正。

2) 製造にかかる用語が追加、一部の用語の定義が変更された。

(1) それぞれの日本農林規格における「えんせき (塩漬)」工程の説明と用語を追加。

(2) ハム類、熟成ハム類において、ケーシングに包装しない製品を踏まえた記述を追加。

(3) ソーセージの定義において、使用できる原材料に「牛の脂肪層」を追加。



©m i z u h o.デザインオフィス

＜改正後の日本農林規格からの参考例として一部抜粋＞

●ベーコン類の日本農林規格の一部を改正（第 286 号）

3 用語及び定義：この規格で用いる主な用語及び定義は、次による。

3.1 えんせき（塩漬）

：食肉に食塩及び発色剤を加え、低温で漬け込みを行うこと

注釈 1 えんせき（塩漬）と同時に調味料、香辛料等を加える場合がある。

3.2 半丸枝肉：豚のと体をはく皮し、又は脱毛し、内臓を摘出し、並びに頭部、尾部及び肢端を除去し、これを脊椎に沿って二分したもの

3.3 胴肉

：半丸枝肉から肩及びももの部分を除いたもの又はこれを除骨したもの

3.4 サイドベーコン

：豚の半丸枝肉をえんせき（塩漬）し、及びくん煙したもの

3.5 ミドルベーコン：a) 豚の胴肉をえんせき（塩漬）し、及びくん煙したもの b) サイドベーコンの胴肉を切り取り、整形したもの

3.6 ベーコン：a) 豚のばら肉（骨付のものを含む。）を整形し、えんせき（塩漬）し、及びくん煙したもの b) ミドルベーコン又はサイドベーコンのばら肉（骨付のものを含む。）を切り取り、整形したもの c) a)又はb)をブロック、スライスその他の形状に切断したもの

3.7 ロースベーコン：a) 豚のロース肉（骨付のものを含む。）を整形し、えんせき（塩漬）し、くん煙したもの b) ミドルベーコン又はサイドベーコンのロース肉（骨付のものを含む。）を切り取り、整形したもの c) a)又はb)をブロック、スライスその他の形状に切断したもの

3.8 ショルダーベーコン：a) 豚の肩肉（骨付のものを含む。）を整形し、えんせき（塩漬）し、及びくん煙したもの b) サイドベーコンの肩肉（骨付のものを含む。）を切り取り、

整形したもの c) a)又はb)をブロック、スライスその他の形状に切断したもの

・・・・・・以下略・・・・・・

●ハム類の日本農林規格の一部を改正（第 287 号）

3 用語及び定義：この規格で用いる主な用語及び定義は、次による。

3.1 えんせき（塩漬）

：食肉に食塩及び発色剤を加え、低温で漬け込みを行うこと

注釈 1 えんせき（塩漬）と同時に調味料、香辛料等を加える場合がある。

3.3 ボンレスハム：a) 豚のももを整形し、えんせき（塩漬）し、骨を抜き、**ケーシング等で包装し、又は包装しないで、くん煙し、及び湯煮し、若しくは蒸煮したもの又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したもの** b) 豚のもも肉を分割して整形し、えんせき（塩漬）し、**ケーシング等で包装し、又は包装しないで、くん煙し、及び湯煮し、若しくは蒸煮したもの又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したもの** c) a)又はb)をブロック、スライスその他の形状に切断したもの

・・・・・・以下略・・・・・・

●ソーセージの日本農林規格の一部を改正（第 289 号）

3 用語及び定義：この規格で用いる主な用語及び定義は、次による。

3.1 えんせき（塩漬）

：食肉に食塩及び発色剤を加え、低温で漬け込みを行うこと

注釈 1 えんせき（塩漬）と同時に調味料、香辛料等を加える場合がある。

3.2：家畜：豚、牛、馬、めん羊又は山羊

3.3：臓器及び可食部分

肝臓、腎臓、心臓、肺臓、ひ臓、胃、腸、食道、脳、耳、鼻、皮、舌、尾、横隔膜、血液又は**脂肪層**

・・・・・・以下略・・・・・・

●プレスハムの日本農林規格の一部を改正（第 288 号）

・・・・・・以下略・・・・・・

●熟成ベーコン類の日本農林規格の一部を改正（第 290 号）

・・・・・・以下略・・・・・・

●熟成ハム類の日本農林規格の一部を改正（第 291 号）

．．．．．以下略．．．．．

●熟成ソーセージ類の日本農林規格の一部を改正する件（第 292 号）

．．．．．以下略．．．．．

【施行日】 令和 7 年 4 月 1 日

つづく

参考文献：消費者庁、農林水産省、厚生労働省、国税庁、中央法規（株）

イラスト：m i z u h o.デザインオフィス（イラストは転載禁止）