



2025 年 10 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(31)

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、令和 7 年（2025 年）3 月 10 日から令和 7 年 4 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。

233. 「生産情報公表牛肉」及び「生産情報公表豚肉」の日本農林規格の一部を改正（告示：令和 7 年 3 月 10 日）

【主な改正の内容】

1. 「生産の方法」において、公表の方法が例示されるとともに、組合せによる公表が可能である旨が追加された。
2. 「表示の方法」において、生産情報を入手するために必要な連絡先の記載方法が例示されるとともに、文字以外に二次元コードも可能である旨が追加された。

（改正後の日本農林規格からの一部抜粋）

●7.1 生産情報公表特定牛肉

生産情報公表特定牛肉の表示の基準は、次による。

．．．．．略．．．．．

b) 表示の方法 表示の方法については、次による。

1) (略)

b) 表示の方法 表示の方法は、食品表示基準の規定に従うほか、次による。

1) (略)

2) 生産情報の公表の方法 生産情報の公表の方法の表示は、ファクシミリ番号、ホームページアドレス等生産情報を入手するために必要な連絡先を、小売業者以外の販売業者にあつては容器又は包装の見やすい箇所、送り状、納品書等に、小売業者にあつては容器若しくは包装の見やすい箇所又は牛肉に近接した掲示その他の見やすい場所に記載 注 2) していなければならない。

注 2) 記載する方法の例として、文字、二次元コードが考えられるが、これらに限らない。

注記 その他の表示の方法については、食品表示基準の規定に従わなければならないとされている。

●3.5 生産情報公表豚肉

6.2 表示の方法

表示の方法については、次による。

a) (略)

b) (略)

c) 生産情報の公表の方法 生産情報の公表の方法の表示は、ファクシミリ番号、ホームページアドレス等生産情報を入手するために必要な連絡先を、小売業者以外の販売業者にあつては容器又は包装の見やすい箇所、送り状、納品書等に、小売業者にあつては容器若しくは包装の見やすい箇所又は豚肉に近接した掲示その他の見やすい場所に記載 2) していなければならない。

注 2) 記載する方法の例として、文字、二次元コードが考えられるが、これらに限らない。

注記 その他の表示の方法については、食品表示基準の規定に従わなければならないとされている。

3. J A S 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された。

【施行日】 令和 7 年 4 月 9 日

234. 農産物漬物の日本農林規格の一部を改正（告示：令和7年3月21日）

【主に改正の内容】

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。

【施行日】 令和7年4月20日

235. 機能性表示食品の届出の方法、様式等に関する告示（令和7年3月25日）

（要約）「食品表示基準に基づき内閣総理大臣が告示で定める届出の方法並びに内閣総理大臣が告示で定める遵守すべき事項その他の必要な事項等を定める」が告示。本告示の施行に伴い、令和6年8月23日内閣府告示第106号は、令和7年3月31日限り廃止。あわせて、「機能性表示食品の届出等に関する手引き」の制定や、「機能性表示食品に関する質疑応答集」の全部改正が行われた。

【主な告示の内容】

紅麹関連製品に係る健康被害事案を踏まえ、機能性表示食品制度の信頼性を高める観点から、令和6年8月23日に「食品表示基準」（平成27年内閣府令第10号）が改正。このうち、令和7年4月1日に施行される事項に関し、本告示においてその様式及び報告の方法等が定められた。

ア、次に掲げる届出事項に係る届出の方法

●表示の内容 ● 食品関連事業者名及び連絡先等の食品関連事業者に関する基本情報 ● 安全性及び機能性の根拠に関する情報 ● 生産・製造及び品質の管理に関する情報 ● その他の必要な事項

イ、生鮮食品について遵守すべき事項その他の必要な事項

ウ、「遵守の状況等の自己点検及び評価並びにその結果」に係る報告の方法

（本告示の特徴）

(1)届出事項に係る届出の方法

●各様式は、既に運用されている「機能性表示食品制度届出データベース」を活用するため、その記載要領である現行の「機能性表示食品の届出等に関するマニュアル」等の内容を踏まえたものとして規定。

●有効性の信頼確保の観点から、届出様式は、機能性の根拠に関する情報を記載するものと

して、PRISMA 声明 2020 に準拠。

(2)「遵守の状況等の自己点検及び評価並びにその結果」に係る報告の方法

●食品表示基準では、届出者の遵守事項として、届出者は遵守事項を遵守していることを届出後 1 年ごとに自己評価し、その結果を毎年消費者庁長官に報告することとされている。その報告の様式として、遵守事項の自己点検に関するチェックリストが本告示に規定。

●天然抽出物等を原材料とする錠剤、カプセル剤食品として届出しているものについては、「錠剤、カプセル剤等食品の原材料の安全性に関する自主点検及び製品設計に関する指針（ガイドライン）」に準じた内容となっている。

【施行日】 令和 7 年 4 月 1 日

236. ビスケット類の表示に関する公正競争規約の一部が改正（令和 7 年 3 月 27 日）

【主な改正の内容】

（定義）第 2 条 この規約で「ビスケット類」とは、ビスケット（クッキーを含む）、クラッカー（乾パン及びプレッツェルを含む）、カットパン及びパイ並びにこれらの加工品をいう。

この規約で「ビスケット」とは、小麦粉その他の穀粉類、糖類及び食用油脂を原料とし、必要により食塩、澱粉、乳製品、卵製品、膨張剤等の原材料を配合し、又は添加したものを混合機、成型機及びビスケットオーブンを使用して製造した食品をいう。

．．．．．略．．．．．

1、第 2 条（定義）において、「ビスケット」、「クラッカー」、「カットパン」及び「パイ」の原料のうち、「小麦粉」が「小麦粉その他の穀粉類」と改正。また、「ビスケット」、「クラッカー」、「カットパン」において、原料の「食塩」については、**必要により配合できるもの**とされた。

2、その他、所要の語句の整理が行われた。

【施行日】 令和 7 年 3 月 27 日

237. 「食品表示基準の一部を改正する内閣府令」が公布（令和 7 年 3 月 28 日）

【主な改正の内容】

1、栄養強化目的で使用した添加物について（第 3 条関係）

栄養強化目的で使用した添加物は、その表示が免除されていたが、第3条からこの規定が削除され、他の添加物同様、表示することとされた。

2、栄養成分表示について（別表第9・10・12関係）

栄養成分表示に関する規定は、下記の改正が行われた。

- 別表第9：食物繊維における許容差の範囲等の改正及びビタミンB群における測定法の追加。

- 別表第10：日本人の食事摂取基準（2025年版）の公表を踏まえた栄養素等表示基準値の改正（たんぱく質、脂質、ナトリウム等）。

- 別表第12：栄養素等表示基準値の見直しに伴う、栄養成分の補給ができる旨の表示の基準値の改正（たんぱく質、亜鉛、カルシウム等）。

3、個別品目ごとの表示ルールについて（別表第3・4・5・19・20・22関係）

以下の品目は、個別ルールの改正又は削除が行われた。個別ルールが削除されたものは、食品表示基準の横断的ルールが適用される。

- 農産物缶詰及び農産物瓶詰 ●即席めん ●パン類 ●ハム類 ●ソーセージ ●畜産物缶詰及び畜産物瓶詰 ●魚肉ハム及び魚肉ソーセージ ●うに加工品 ●うにあえもの ●乾燥わかめ ●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 ●ジャム類 ●マカロニ類 ●みそ ●塩蔵わかめ

【品目ごとの個別ルール改廃状況】

各品目ごとの個別ルール改廃状況

●：現行維持（改正無し）、△：一部改正、×：廃止（削除）、無印：ルール無し

個別表示のある品目	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	個別的表示事項に係る個別ルール				名称規制	加工食品の 個別的 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	△	△	×				△	△	×
即席めん	×		×	×	×		×		×
パン類	△	●	×		×				
ハム類	△	●	●	×		●			●
ソーセージ	△	●	●	×		●	●	●	●
畜産物缶詰及び畜産物瓶詰	△	△	×				△	△	×
魚肉ハム及び魚肉ソーセージ	△	△	×	×	×	●	×	×	×
うに加工品	△	△	×			△	△	×	×
うにあえもの	×	×	×			×	×	×	×
乾燥わかめ	△	△	●			△			△
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	×	×	×						×
ジャム類	●	●	×	×	×		△	×	△
マカロニ類	●	△	×	×		●	×	×	×
みそ	●	●	×			●			△
塩蔵わかめ	●	●	●			●	△	△	△

※消費税率を一部改定

【施行日】 令和7年3月28日

ただし、調理冷凍食品に関する規定は、令和8年4月1日から施行。調理冷凍食品のうち、別表第4・19・20・22においては、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に限る。

＜猶予期間＞

①別表第10（栄養素等表示基準値）・第12（栄養成分の補給ができる旨の表示の基準値）に関して、令和10年3月31日までの間に製造・加工・輸入される加工食品並びに同日までに販売される生鮮食品及び業務用加工食品の表示については、なお従前の例による。

②第3条（栄養強化目的で使用した添加物）、別表第3・4・5・19・20・22・24（個別品目ごとのルール）に関して、令和12年3月31日までの間に製造・加工・輸入される加工食品並びに同日までに販売される生鮮食品及び業務用加工食品の表示については、なお従前の例による。

◎本府令による改正は多岐にわたるため、「食品別表示マニュアル」及び「チェックシート」の更新は、正確性を期すため数か月に分けて順次反映。

238.「食品表示基準について」及び「食品表示基準 Q & A」が改正（令和 7 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

1) 食品表示基準の一部を改正する内閣府令により、食品表示基準別表第 9 に掲げるビタミン B 群の測定及び算出の方法等が改正されたことを受け、「別添 栄養成分等の分析方法等」において分析方法等の詳細が追加されるなどの改正が行われた。

2) 食品表示基準における以下の改正及び機能性表示食品に関する告示の制定に伴う所要の整理が行われた。

- 栄養強化目的で使用した食品添加物に係る表示免除規定の削除
- 同基準別表第 10 に規定される栄養素等表示基準値の改正
- 同基準別表第 12 に規定される栄養強調表示の基準値の改正等

2、食品表示基準 Q & A の改正

1) 食品表示基準の一部を改正する内閣府令による改正に伴い、栄養強化目的で使用した食品添加物に係る表示免除規定の削除、栄養素等表示基準値等の改正及び個別品目ごとの表示ルールの見直しに関して解釈を示している事項について、所要の改正が行われた。

2) 「別添 魚介類の名称のガイドライン」における頭足類（イカ・タコ）の名称例が改正された。

3) 別添として「食品期限表示の設定のためのガイドライン」が追加された。これに伴い、期限表示に関する Q & A の一部が、当該別添の Q & A として位置付けられた。

4) 製造所固有記号制度届出データベースのシステム更改に伴う整理、栄養成分表示に関する自治体等からの要望を踏まえた解釈の明確化など、所要の改正が行われた。

239.「ハム・ソーセージ類の表示に関する公正競争規約」及び「包装食パンの表示に関する公正競争規約」の一部が改正（令和 7 年 4 月 1 日）

【主な改正の内容】

1、ハム・ソーセージ類の表示に関する公正競争規約

引用している不当景品類及び不当表示防止法の条文に係る条数の整理が行われた。

2、包装食パンの表示に関する公正競争規約

「パン生地」の定義において、「イースト」が「パン酵母」に、「糖類」が「砂糖類」に改正された。

【施行日】 令和7年4月1日

ハム・ソーセージ類の表示に関する公正競争規約の改正に係る内容については、令和6年10月1日適用。

©mizuhon.デザインオフィス



240. 「食品表示法に基づく栄養成分表示のためのガイドライン」(第5版) が公表 (2025年4月3日)

【主な改訂の内容】 令和7年3月28日に公布された「食品表示基準の一部を改正する内閣府令」と同日公表の「食品表示基準について」の一部改正について」及び「食品表示基準Q & A」の一部改正について」を踏まえ、以下の整理が行われた。

- 「栄養表示」における「ノンカフェイン」及び「ノンアルコール」の取扱いの追加
- 栄養素等表示基準値の表示に関する解説の変更
- 食品単位や表示様式に関する「消費者にわかりやすい栄養成分表示にするためのポイント」の追加
- 【資料】における栄養強調表示（栄養成分の補給ができる旨）の基準値の変更 など

241. 「精米の日本農林規格の一部を改正する件」及び「植物性たん白の日本農林規格の一部を改正する件」が告示 (令和7年4月21日)

【主な改正の内容】

1、精米の日本農林規格

● 試験方法のうち、目視によって試験する「異種穀粒及び異物」、「着色粒」等について、判別装置を用いる方法を追加

(一部抜粋)

5.6.3 判別装置による方法

a) 5.5.2 c)の試験後の試験用試料から、1000粒以上を抜き取る。

b) 5.5.3 a)又はa)の試験用試料を判別装置によって質量比を求める。

.....

● 試験方法のうち、生産が終了している機器を用いるものについて、現状に合わせるよう改

正

2、植物性たん白の日本農林規格

●試験方法のうち、植物たん白質含有率の測定法である燃焼法において、主原料が大豆又は脱脂大豆であるものに係る補正係数を改正

(一部抜粋)

V：植物たん白質含有率（％）

P：たん白質換算係数

(略)

D：試料の全窒素分（％）

C：補正係数（0.993）¹⁾

補正可能な範囲は、回帰分析に用いた試料の濃度範囲（主原料が大豆又は脱脂大豆であるものは全窒素分 6.9％～14.1％、主原料が小麦粉又は小麦グルテンであるものは 8.4％～14.0％）とする。補正係数は、原材料の変動の影響を受けると考えられるので、その使用には細心の注意を払わなければならない。

．．．．．

●J A S 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）に従い規格の様式を改正

【施行日】令和7年5月21日

242.「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7年4月23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

次の農薬について、食品中の残留基準値が設定された。

●農薬

アクリナトリン、インピルフルキサム、スピロテトラマト、スルホキサフロル
ダゾメット、メタム及びメチルイソチオシアネート、フルチアニル、ホスチアゼート

【施行日】令和7年4月23日

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。

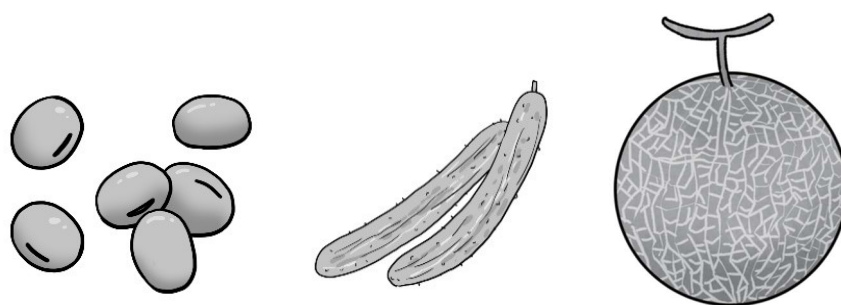
<告示の日から起算して1年を経過した日から残留基準値を適用する食品>

農薬	食品
アクリナトリン	その他のきく科野菜、アスパラガス、なす、その他のなす科野菜、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。）、もも、もも（果皮及び種子を含む。）及び茶
インピルフルキサム	オレンジ（ネーブルオレンジを含む。）及びグレープフルーツ
スピロテトラマト	大豆、小豆類、えんどう、そら豆、その他の豆類、てんさい、たまねぎ、にんにく、にら、その他のゆり科野菜、セロリ、トマト、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。）、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。）、未成熟えんどう、未成熟いんげん、えだまめ、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、グレープフルーツ、ライム、びわ、びわ（果梗を除き、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（プルーンを含む。）、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、かき、グアバ、パッションフルーツ、綿実及びコーヒー豆
ス ルホキサフロル	大豆、その他のなす科野菜、その他のうり科野菜、しいたけ、その他のきのこ類及びもも（果皮及び種子を含む。）
ダゾメット、メタム及びメチルイソチオシアネート	ばれいしょ、やまいも（長いもをいう。）、だいこん類（ラディッシュを含む。）の葉、にんにく、にら、なす、きゅうり（ガーキンを含む。）、すいか、ほうれんそう、未成熟えんどう、えだまめ、その他の野菜及びその他のハーブ
フルチアニル	トマト、きゅうり（ガーキンを含む。）及びかぼちゃ（スカッシュを含む。）
ホスチアゼート	チンゲンサイ、にんにく、なす、かぼちゃ（スカッシュを含む。）及びいちご

2 その他

（１） 今般の残留基準値の設定に合わせ、今後、農林水産省において、農薬取締法に基づき、

農薬アクリナトリン、農薬インピルフルキサム、農薬スピロテトラマト、農薬スルホキサフロル、農薬ダゾメット及び農薬ホスチアゼートに係る適用拡大のための変更登録が行われる予定。



©m i z u h o.デザインオフィス

243.「特定保健用食品の表示許可等について」の一部改正（令和7年4月23日）

（背景）

特定保健用食品の表示許可等については、「特定保健用食品の表示許可等について」により運用してきた。令和6年5月31日に第2回紅麹関連製品への対応に関する関係閣僚会合において「紅麹関連製品に係る事案を受けた機能性表示食品制度等に関する今後の対応」が取りまとめられ、特定保健用食品についても健康被害の情報提供の義務化及び天然抽出物等を原材料とする錠剤、カプセル剤等食品への適正製造規範（GMP）の要件化について、措置を講ずることが今後の検討課題とされた。これを受け、**天然抽出物等を原材料とする錠剤、カプセル剤等食品へのGMPの要件化、その他所要の改正**を行った（健康被害の情報提供の義務化については、「特定保健用食品の表示許可等について」の一部改正について」（令和6年8月23日付け改正済み））。

【主な改正の概要】

天然抽出物等を原材料とする錠剤、カプセル剤等食品への適正製造規範（GMP）として、別添6「特定保健用食品のうち天然抽出物等を原材料とする錠剤、カプセル剤等食品の製造又は加工の基準」が追加され、生産・製造及び品質管理の体制がこの基準に即していることが申請時の許可等の要件とされた。

244.「食品、添加物等の規格基準の一部を改正」が告示され「食品、添加物等の規格基準」が改正（令和7年4月28日）

【主な改正の趣旨】

器具及び容器包装のうち、その原材料の主たる材質を合成樹脂とするものについては、食品衛生法第 18 条第 3 項に基づき、原則使用を禁止した上で、原材料に含まれる物質について規格基準が定められたもののみの使用を認めるポジティブリスト制度を令和 2 年 6 月 1 日から施行し、令和 7 年 5 月 31 日までの経過措置を設けた。

ポジティブリストに掲載されていない物質＝新規物質について、新たにポジティブリストに収載をしようとする場合、当該新規物質が企業において新たに開発されたものである場合等においては、食品、添加物等の規格基準別表第 1 に掲載することにより、物質名等が開示されることで知的財産の観点から企業の競争上の地位を害することがある場合が想定されることから、知的財産への配慮等を踏まえた仕組みを設けるもの。

また、化学物質の審査及び製造等の規制に関する法律第 2 条第 2 項に規定する第一種特定化学物質については、難分解性、高蓄積性及び長期毒性又は高次捕食動物への慢性毒性を有する化学物質であり、同法に基づきその国内製造及び輸入並びに製品の製造のための使用等は原則禁止されているところ、食品衛生法第 4 条第 5 項に規定する容器包装には適用されないことから、合成樹脂のポジティブリストにおいて第一種特定化学物質を収載していないことと併せて、合成樹脂以外の材質においても使用できないことを明確化するため、必要な規格を設けるもの。

【主な改正の内容】

「第 3 器具及び容器包装 A 器具若しくは容器包装又はこれらの原材料一般の規格」において、以下の規定が追加された。

1、安全性審査の手続の導入

「食品衛生法施行令」第 1 条に規定された材質の原材料であって、これに含まれる物質ごとに定める含有量等について、別表第 1 により規定することが適当でないと認められる場合には、内閣総理大臣が定める安全性審査の手続を経た旨の公表がなされた内容のとおりとする。

2、第一種特定化学物質の取扱いについて

器具又は容器包装には、第一種特定化学物質を原材料として用いてはならない。

【施行日】 令和 7 年 4 月 28 日

<経過措置>

上記 2 の規定は、施行の日から起算して 6 月を経過する日までに販売され、販売の用に供す

るために製造され、若しくは輸入され、又は営業上使用されている器具又は容器包装については、適用しない。

つづく

参考文献：消費者庁、農林水産省、厚生労働省、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）