



2025年11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(32)

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>

今月は前月号に続き、令和7年（2025）5月15日から8月25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。

245. 「日本農林規格等に関する法律施行規則の一部を改正する省令」が公布され、JAS 法施行規則が改正（令和7年5月15日）

【主な改正の内容】

EU との同等性承認に基づく輸出入規定の整備として、有機酒類並びに有機畜産物及び有機畜産物を原料とした有機加工食品に関する制度が日本の有機 JAS 制度と同等である国として、欧州連合（EU）の加盟国が定められた。このため、EU との同等性承認に基づく輸出入に必要な規定が整備された。

これに伴い、同等性を活用して、EU の加盟国から輸入した有機酒類並びに有機畜産物及び有機畜産物を原料とした有機加工食品には「有機」等の表示を、また、EU の加盟国に輸出する有機酒類並びに有機畜産物及び有機畜産物を原料とした有機加工食品には外国格付の表示を行うことが可能になった。

【施行日】 令和7年5月16日

246. 「食品、添加物等の規格基準の一部を改正」(令和7年5月30日)

(要約)

今般、食品の安全性向上のためのポジティブリスト制度が導入されたことにより、導入前からの規格基準告示の第3器具及び容器包装中の規格基準の改正。

【主な改正の内容】

1) ポジティブリスト制度導入に伴う整理

(1) 総溶出物規格の導入

「D 器具若しくは容器包装又はこれらの原材料の材質別規格」において、意図せず混入する物質等のリスク管理のための規格として「総溶出物」が導入(個別規格が設定されている合成樹脂製の器具・容器包装を除く)。

(2) 用途別規格の整理

「D 器具若しくは容器包装又はこれらの原材料の材質別規格」及びポジティブリスト制度による管理の一本化を踏まえ、「E 器具又は容器包装の用途別規格」において主に以下の整理が行われた。

- ・「容器包装詰加圧加熱殺菌食品の容器包装」における強度等試験法による規格の削除
- ・「清涼飲料水(原料用果汁を除く。)の容器包装」の規格の削除
- ・「乳等の容器包装又はこれらの原材料の規格及び製造方法の基準」の削除

*上記のうち、ガラス製の容器包装やガラス瓶に係る一部の規定は「D 器具若しくは容器包装又はこれらの原材料の材質別規格」に移行

2) 一部の試験法の通知化

分析技術の進歩等に適時適切に対応するため、機器分析による試験法を告示から通知※に移行することとされ、一部の試験法及び試薬等が規格基準告示から削除された。

【施行日】 令和7年6月1日。ただし、規格や試験法の変更に係る規定については令和8年6月1日から施行。

【経過措置】

令和9年6月1日前に販売され、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、従前の例によることができる。

247. ウスターソース類の日本農林規格の一部を改正（告示:令和7年5月30日）

【主な改正の内容】

1. 食塩分の測定に使用する電位差滴定装置の性能の向上に応じて、測定方法が整理された。
2. 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。

（改正後の日本農林規格からの一部抜粋）

2 引用規格

次に掲げる引用規格は、この規格に引用されることによって、その一部又は全部がこの規格の要求事項を構成している。これらの引用規格は、その最新版（追補を含む。）を適用する。

CODEX STAN 192 食品添加物に関する一般規格

JIS K 0557 用水・排水の試験に用いる水

JIS P 3801 ろ紙（化学分析用）

JIS R 3505 ガラス製体積計

.....略.....

5.2.2.1 測定の手順

食塩分の測定の手順は、次のいずれかによる。

- a) 電位差滴定法 100 mL～200 mL 容ビーカーに試料 0.4 g を 0.1 mg の桁まではかりとり、電極が浸る高さまで水を加えた後、硝酸（1+1）1 mL 及び 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、これを電位差滴定装置に装着する。かき混ぜながら 0.1 mol/L 硝酸銀溶液で滴定し、滴定装置の操作に従い終点を検出する。空試験については、試料の代わりに水を用いて同様に滴定する。この場合において、空試験において、終点が検出されないときは、その滴定値は 0 mL とする。また、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）溶液の代わりに、電位差滴定装置に適したアニオン界面活性剤を含む溶液を使用してもよい。

.....略.....

【施行日】 令和7年6月29日

248. 「食品、添加物等の規格基準の一部を改正」が告示（令和7年6月19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：フルアジナム、フルピリミン、マンデストロビン

【施行日】 令和7年6月19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
フルアジナム	小豆類、やまいも(長いものをいう。)、だいこん類(ラディッシュを含む。)、の根、ごぼう、レタス(サラダ菜及びちしやを含む。)、たまねぎ、ねぎ(リーキを含む。)、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、日本なし、西洋なし及びうめ
マンデストロビン	トマト、きゅうり(ガーキンを含む。)及び茶

.....略.....



©m i z u h o.デザインオフィス

2 その他

残留基準値を改正する農薬であって、「すいか」、「メロン類果実」、「まくわうり」、「みかん」、「びわ」、「もも」及び「キウイー」に残留基準値を設定しない場合、別に規定する場合を除き、「すいか(果皮を含む。）」、「メロン類果実(果皮を含む。）」、「まくわうり(果皮を含む。）」、「みかん(外果皮を含む。）」、「びわ(果梗こうを除き、果皮及び種子を含む。）」、「もも(果皮及び種子を含む。）」及び「キウイー(果皮を含む。）」としてそれぞれ一律基準(0.01ppm)を適用。

249. 即席めんの日本農林規格の一部を改正(告示:令和7年6月25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された。

(改正後の日本農林規格からの一部抜粋)

2 引用規格

次に掲げる引用規格は、この規格に引用されることによって、その一部又は全部がこの規格の要求事項を構成している。この引用規格は、その最新版（追補を含む。）を適用する。

CODEX STAN 192 食品添加物に関する一般規格

．．．．．略．．．．．

【施行日】 令和7年7月25日

250. 器具及び容器包装の原材料に含まれる物質の含有量等に関する安全性審査の手続が告示（令和7年6月25日）

器具及び容器包装の原材料に含まれる物質の含有量等に関する安全性審査の手続を告示し、安全性審査に係る具体的な手続を定めた。

【主な告示の概要】

- (1) 食品、添加物等の規格基準第3 器具及び容器包装の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の9に規定する安全性審査の手続は、この告示の定めるところによるものとした。
- (2) 内閣総理大臣は、器具及び容器包装の原材料に含まれる物質の当該原材料を使用して製造される器具若しくは容器包装に含有されることが許容される量又は器具若しくは容器包装から溶出し、若しくは浸出して食品に混和することが許容される量（含有量等）としての申請が、その物質の開発者等からあったときは、当該含有量等に係る安全性の審査を行うこととした。
- (3) 安全性審査は、食品安全委員会の意見を聴いて行うものとした。
- (4) 申請書の様式及び申請書に添付すべき資料を定めたこと。
- (5) 安全性審査の結果、人の健康を損なうおそれがあると認められない場合には、当該審査を経た旨を消費者庁のホームページにより公表するもの。
- (6) 内閣総理大臣は、安全性審査を経た旨を公表した内容について、新たな科学的知見が生じたときその他必要があると認めるときは、食品安全委員会の意見を聴いて再評価を行い、当該再評価の結果、人の健康を損なうおそれがあると認められる場合は、その旨を消費者庁のホームページにより公表するものとした。

【施行日】 令和7年6月25日

251. 食品、添加物等の規格基準の一部を改正（公布:令和7年6月30日）

ミネラルウォーター類における PFAS (PFOS 及び PFOA) の成分規格の設定に関する食品、添加物等の規格基準の一部改正が行われた。

【主な改正の内容】

清涼飲料水のうち、「ミネラルウォーター類のうち殺菌又は除菌を行うもの」について、ペルフルオロオクタンスルホン酸 (PFOS) 及びペルフルオロオクタン酸 (PFOA) に係る成分規格を設定した。規格は、PFOS 及び PFOA の和として **0.00005mg/l** 以下であることとした。



【施行日】 令和7年6月30日

©mizuhon.デザインオフィス

＜運用上の注意＞

清涼飲料水のうち、「ミネラルウォーター類のうち殺菌又は除菌を行わないもの（容器包装内の二酸化炭素圧力が 20℃で 98kPa 以上のものを除く。）」の製造基準として規定する、「原水は、人為的な環境汚染物質を含むものであってはならない」（2 清涼飲料水の製造基準（2）個別基準 1. c）について、PFOS 及び PFOA は、人の健康を損なうおそれのない濃度として、当面の間、「ミネラルウォーター類のうち殺菌又は除菌を行うもの」の PFOS 及び PFOA に係る成分規格の値とすること。また、引き続き、泉源の衛生管理について指導の対象とする、とした。

＜経過措置＞

令和8年3月31日までに製造され、又は輸入された清涼飲料水を加工し、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。

252. 食品衛生法施行規則の一部を改正（公布:令和7年7月2日）

従業者が常駐せず、全自動調理機を用いて行う飲食店営業の実態を踏まえ、食品衛生法第54条に基づく営業施設の基準の見直しを行うため、施行規則について所要の改正が行われた。

【主な改正の内容】

1) 施行規則別表第19に規定される営業に共通する施設基準において、従業者が常駐せず、全自動調理機により調理された食品を販売する場合に、適用が除外される規定について明記された。

2) 施行規則別表第 20 に規定される営業ごとの施設基準において、従業者が常駐せず、全自動調理機により調理された食品を販売する場合に満たすべき要件が追加された。

【施行日】 令和 8 年 4 月 1 日

<経過措置>

食品衛生法第 54 条の規定により基準を定める都道府県は、省令の施行の日前においても、省令による改正後の別表第 19 及び別表第 20 の基準を参酌して、条例で、公衆衛生の見地から必要な基準を定めることができる。

253. みその日本農林規格の一部を改正。また、みそについての生産行程管理者の認証の技術的基準、みその生産行程についての検査方法に関する改正（告示:令和 7 年 7 月 15 日）

【主な改正の内容】

みその生産に使用できる原材料として、「JAS 格付されたみそ又は JAS マークを付けたみそ」が追加された。

（改正後の日本農林規格からの一部抜粋）

4 要求事項

4.1 原材料

次のもの以外のもを使用してはならない。

- a) 大豆, 米, 麦等の穀類
- b) 食塩
- c) 砂糖類
- d) 風味原料等



©m i z u h o.デザインオフィス

e) みそ JAS 0022 の基準に適合するものとして日本農林規格等に関する法律（昭和 25 年法律第 175 号）第 10 条若しくは第 30 条の規定によって格付されたもの又は第 11 条若しくは第 31 条の規定によって格付の表示が付されたものでなければならない。

.....略.....

【施行日】 令和 7 年 8 月 14 日

254. ぶどう糖の日本農林規格の一部を改正。また、ぶどう糖についての取扱業者の認証の技術的基準に関する改正、飲食料品及び油脂の格付の表示の様式及び表示の方法に関する改正。（告示:令和 7 年 7 月 22 日）

【主な改正の内容】

1) ぶどう糖の割合を評価する測定法が、でん粉を分解してできた糖の還元力を含有量に換算する滴定法から、ぶどう糖のみ分離して定量する示差屈折率検出器を備えた高速液体クロマトグラフによる方法に変更された。

2) 測定法の変更に合わせて、品質の基準値のうち還元力を有する他の糖（マルトース、マルトトリオース）も含む「ぶどう糖分」が、ぶどう糖のみの「ぶどう糖含有率」に変更された。

3) 無水結晶ぶどう糖及び含水結晶ぶどう糖の「特級」が廃止された。

（改正後の日本農林規格からの一部抜粋）

6.3 ぶどう糖含有率

6.3.1 一般

ぶどう糖含有率の測定は、高速液体クロマトグラフを使用する。

6.3.2 標準液の調製

標準液の調製は、次による。

a) 60 °C、3 kPa 以下にした減圧乾燥器で 3 時間乾燥させたぶどう糖を濃度が 50 mg/mL となるように正確にはかりとり、水で溶解し、100 mL に定容する。

b) a)の一部を希釈し、5 種類の濃度の標準液を調製する。

6.3.3 試験液の調製

試験液の調製は、次による。

a) 試料約 4 g を正確にはかりとり、水で溶解し、100 mL に定容する。

b) a)の一部をメンブランフィルターでろ過したろ液を試験液とする。

6.3.4 高速液体クロマトグラフの条件

高速液体クロマトグラフの条件は、次による。

a) 分析カラム 内径 7.8 mm～8.0 mm、長さ 300 mm～500 mm のステンレス管に陽イオン交換樹脂を充填したもの

b) 保護カラム 使用する場合には、分析カラムと同じ樹脂を充填したもの

c) カラム温度 50 °C以上の一定温度

d) 検出器温度 35 °C以上の一定温度

e) 移動相 水

f) 流速 0.5 mL/min～1 mL/min

g) 注入量 3 μL～10 μL（試験液及び標準液の注入量は同量とする。）

6.3.5 検量線の作成

検量線は、標準液のぶどう糖のピーク面積をデータ処理装置によって求め、ぶどう糖の濃度とピーク面積から原点を含めない 1 次関数によって作成する。この場合において、試験液のぶどう糖の濃度は、検量線の内挿点とする。．．．．．略．．．．．

【施行日】 令和7年8月21日

<経過措置>

令和8年7月22日までに行われるぶどう糖の格付は、この告示による改正前のぶどう糖の日本農林規格の規定の例によることができる。

255. 持続可能性に配慮した鶏卵・鶏肉の日本農林規格の一部を改正。また、持続可能性に配慮した鶏卵・鶏肉についての生産行程管理者の認証の技術的基準に関する改正（令和7年8月6日）

【主な改正の内容】

アニマルウェルフェアへの取組において参考とすべき指針が変更された。

（改正後の日本農林規格からの一部抜粋）

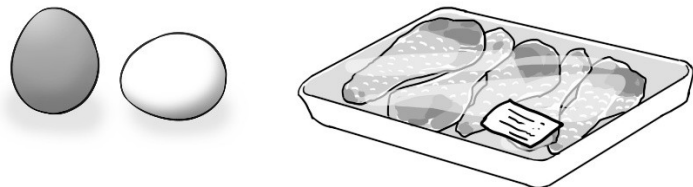
5.4 アニマルウェルフェアへの配慮

5.4.1 アニマルウェルフェアの考え方に基づき、卵用鶏・肉用鶏の飼養環境の改善に取り組みなければならない。

注記 アニマルウェルフェアへの取組については、卵用鶏にあつては“採卵鶏の飼養管理に関する技術的な指針（令和5年7月26日付け5畜産第1066号。農林水産省畜産局制定）”，肉用鶏にあつては“ブロイラーの飼養管理に関する技術的な指針（令和5年7月26日付け5畜産第1067号。農林水産省畜産局制定）”を参考とすることが考えられる。……略……

【施行日】 令和7年9月5日

©mizuhodezainoffice



256. 「既存添加物名簿の一部を改正」及び「食品、添加物等の規格基準の一部を改正」が告示、「既存添加物名簿」及び「食品、添加物等の規格基準」が改正（令和7年8月25日）

【主な改正の内容】

1) 既存添加物名簿関係

消除予定添加物名簿（令和6年消費者庁告示第11号）に記載されている添加物のうち、別紙に掲げる添加物の名称を既存添加物名簿から消除。「レイシ抽出物」は、基原の一部を削除したことから、既存添加物名簿に記載の名称を変更した。

2) 規格基準告示関係

上記1)の改正に伴い、規格基準告示のうち、第2 添加物の部について、以下のとおり改正する。

- (1) 「ゴム」の成分規格から「低分子ゴム」に関する記載を削除
- (2) 「レイシ抽出物(子実体)」の成分規格から子実体以外の基原に関する記載を削除
- (3) 「シソ抽出物」及び「ひる石」の製造基準の記載を削除
- (4) 「グアヤク脂」及び「ひる石」の使用基準の記載を削除

【施行日】 令和7年8月25日

＜運用上の注意＞

既存添加物名簿から削除された添加物並びにこれを含む製剤及び食品については、食品衛生法(昭和22年法律第233号)第12条の規定に基づき、その販売、又は販売の用に供するための製造、輸入、加工若しくは使用等が禁止される。

(別紙) 令和7年8月25日付で既存添加物名簿(平成8年厚生省告示第120号)から削除される品目

(既存添加物名簿番号 名称)

- 41 オソケライト
- 91 グアヤク脂(ユソウボクの幹枝から得られた、グアヤコン酸、グアヤレチック酸及びβ-レジンの主成分とするものをいう。)
- 92 グアヤク樹脂(ユソウボクの分泌液から得られた、α-グアヤコン酸及びβ-グアヤコン酸の主成分とするものをいう。)
- 97 グッタハンカン(グッタハンカンの分泌液から得られた、アミリンアセタート及びポリイソプレンを主成分とするものをいう。)
- 98 グッタペルカ(グッタペルカの分泌液から得られた、ポリイソプレンを主成分とするものをいう。)
- 133 ゴマ柄灰抽出物(ゴマの茎又は葉の灰化物から抽出して得られたものをいう。)
- 135 ゴム分解樹脂(ゴム(既存添加物名簿第134号のゴムをいう。))から得られた、ジテルペン、トリテルペン及びテトラテルペンを主成分とするものをいう。)
- 153 シソ抽出物(シソの種子又は葉から得られた、テルペノイドを主成分とするものをいう。)
- 174 セピオライト
- 179 ソバ柄灰抽出物(ソバの茎又は葉の灰化物から抽出して得られたものをいう。)
- 180 ソルバ(ソルバの分泌液から得られた、アミリンアセタート及びポリイソプレンを主成分とするものをいう。)
- 181 ソルビンハ(ソルビンハの分泌液から得られた、アミリンアセタート及びポリイソプレンを主成分とするものをいう。)

るものをいう。)

- 190 胆汁末 (胆汁から得られた、コール酸及びデソキシコール酸を主成分とするものをいう。)
- 198 チルテ (チルテの分泌液から得られた、アミリンアセタート及びポリイソブレンを主成分とするものをいう。)
- 200 ツヌー (ツヌーの分泌液から得られた、アミリンアセタート及びポリイソブレンを主成分とするものをいう。)
- 203 低分子ゴム (パラゴムの分泌液を分解して得られた、ポリイソブレンを主成分とするものをいう。)
- 204 テオブロミン
- 226 ナフサ
- 230 ニガーグッタ (ニガーグッタの分泌液から得られた、アミリンアセタート及びポリイソブレンを主成分とするものをいう。)
- 235 ばい煎ダイズ抽出物 (ダイズの種子から得られた、マルトールを主成分とするものをいう。)
- 251 ひる石
- 270 プロポリス抽出物 (ミツバチの巣から得られた、フラボノイドを主成分とするものをいう。)
- 276 ペカンナッツ色素 (ピーカンの果皮又は渋皮から得られた、フラボノイドを主成分とするものをいう。)
- 288 ベネズエラチクル (ベネズエラチクルの分泌液から得られた、アミリンアセタート及びポリイソブレンを主成分とするものをいう。)
- 300 ホホバロウ (ホホバの果実から得られた、イコセン酸イコセニルを主成分とするものをいう。)
- 306 マッサランドバチョコレート (マッサランドバチョコレートの分泌液から得られた、アミリンアセタート及びポリイソブレンを主成分とするものをいう。)
- 307 マッサランドババラタ (マッサランドババラタの分泌液から得られた、アミリンアセタート及びポリイソブレンを主成分とするものをいう。)
- 350※ レイシ抽出物 (マンネンタケの菌糸体若しくはその培養液から抽出して得られたもの又は子実体の培養液から抽出して得られたものをいう。)
- 351 レッチュデバカ (レッチュデバカの分泌液から得られた、アミリンエステルを主成分とするものをいう。)
- 354 ログウッド色素 (ログウッドの心材から得られた、ヘマトキシリンを主成分とするものをいう。)
- 355 ロシディンハ (ロシディンハの分泌液から得られた、アミリンアセタート及びポリイソブレンを主成分とするものをいう。)

※350「レイシ抽出物」は基原のみ一部削除

257. 食品表示基準について改正 (令和7年8月25日)

【主な改正の内容】

令和7年8月25日に「既存添加物名簿の一部を改正」及び「食品、添加物等の規格基準の一部を改正」が告示され、同日に施行された。これに伴い、「食品表示基準について」の既

存添加物名簿収載品目リストが改正され、前段の(別紙)の添加物に係る規定が削除された。

(参照) (別紙) 令和7年8月25日付で既存添加物名簿(平成8年厚生省告示第120号)から削除される品目既存添加物名簿から削除される品目

また、同通知の「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」も改正され、既存添加物名簿から削除される添加物に係る規定が削除された。

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：mizuhon.デザインオフィス(イラストは転載禁止)