



2026年3月号

『改正食品関連法規解説 2026』

改正された主な食品関連法規の概要を学ぶ (36)

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）10月1日から令和8年2月13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。

265. 食品衛生法施行規則の一部を改正（公布日：令和7年10月1日）

【主な改正の背景】

施行規則第32条第4項から第6項までの施行規則別表第12に定める食品（獣畜肉、家禽、水産物、加工食品、添加物など）について、輸入者が同一の製品又はこれに準ずるものを繰り返し輸入する場合、輸入者が輸入計画を記した輸入届出書を提出している場合は、それぞれの食品等に係る輸入届出書の提出に代えることができると規定。さらに、電子情報処理組織を使用して届出を行う者はこの規定を適用しない（同条第9項）。そこで、今般、輸入計画を記した輸入届出書についても、電子情報処理組織による届出を可能とする改正が行われた。

【主な改正の内容】

- 1、施行規則第32条において、第8項及び第9項が削除。
- 2、その他所要の改正が行われた。

【施行日】 令和7年10月12日

266. 食品、添加物等の規格基準の一部を改正（告示日:令和7年10月7日）

【主な改正の内容】

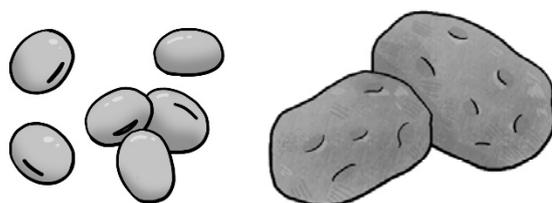
次の農薬等について、食品中の残留基準値が設定された。

- 農薬:エトフェンプロックス、スピネトラム、ブタクロール
- 動物用医薬品:プラレトリン

【施行日】令和7年10月7日から施行。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（令和8年10月7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 |
|------------|---|
| エトフェンプロックス | とうもろこし、大豆、ばれいしょ、てんさい、だいこん類（ラディッシュを含む。）の根、はくさい、レタス（サラダ菜及びちしゃを含む。）、その他のせり科野菜、すいか（果皮を含む。）、まくわうり（果皮を含む。）、鶏の脂肪、その他の家きんの脂肪、鶏の卵及びその他の家きんの卵 |
| スピネトラム | 米（玄米をいう。）、ばれいしょ、てんさい、クレソン、はくさい、キャベツ、芽キャベツ、こまつな、きょうな、チンゲンサイ、カリフラワー、エンダイブ、ねぎ（リーキを含む。）、パセリ、セロリ、その他のせり科野菜、かぼちゃ（スカッシュを含む。）、しろうり、オレンジ（ネーブルオレンジを含む。）、グレープフルーツ、日本なし、西洋なし、マルメロ、あんず（アプリコットを含む。）、うめ、いちご、その他のベリー類果実及びその他のスパイス |
| ブタクロール | 米（玄米をいう。） |



©mizuhodeザインオフィス

＜運用上の注意＞

1、残留基準値関係

- (1) 別紙のうち残留基準値の欄が空欄の食品及び表中にない食品については、一律基準（0.01 ppm）を適用する。
- (2) 今回残留基準値を設定する「エトフェンプロックス」の規制対象は、エトフェンプロックスのみとする。なお、今回の改正に当たり、残留の規制対象に変更はない。

- (3) 今回残留基準値を設定する「スピネトラム」の規制対象は、スピネトラム-J 及びスピネトラム-L とする。なお、今回の改正に当たり、残留の規制対象に変更はない。
- (4) 今回残留基準値を設定する「ブタクロール」の規制対象は、ブタクロールのみとする。なお、今回の改正に当たり、残留の規制対象に変更はない。
- (5) 今回残留基準値を設定する「プラレトリン」の規制対象は、プラレトリン（1R-トランス-S 体及び 1R-シス-S 体）のみとする。なお、今回新たに規格基準告示に残留基準値を設定する。

<その他>

残留基準値を設定又は改正する農薬等であって、「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）を適用する。

267. 「食品添加物である酵素の生産菌の届出及び公開に関する Q & A」の策定（令和 7 年 10 月 24 日）

【主な策定の内容】

食品添加物である酵素の生産菌の届出及び公開については、「食品添加物である酵素の生産菌の届出及び公開について（周知依頼）」において関係事業者へ周知をお願いしたところです。今般、当該届出及び公開に関する Q & A を策定しましたので、業務の参考としていただくとともに関係事業者への周知方御配慮願います、とのこと。

<食品添加物である酵素の生産菌の届出及び公開に関する Q & A の一部抜粋>

【届出入力について】

Q 4. 同じ酵素に複数の菌株を使用する場合、それぞれ個別に届出を行うことが必要か。

A 4. 菌株ごとに届出を行い、届出番号の取得が必要となる。

Q 5. 届出後、届出内容に誤りが発覚した場合、届出フォームにて修正を行うことは可能か。

A 5. 届出した内容を修正することはできない。そのため、当該届出を削除し、改めて正しい内容で届出すること。

Q 6. 生産菌の学名の同定方法について、遺伝子組換え菌株の場合、生産菌は宿主なので、宿主の同定方法のみの届出でよいか。

A 6. 貴見のとおり。

Q 7. 最終食品における残留形態について、酵素製造事業者が食品加工業者の使用方法や残留形態について情報が得られない場合、どのように記載したよいか。

A 7. 「その他」（自由記載）を選択し、自由記載欄に不明である理由を記載すること。（例：ユーザーの機密情報であり情報を入手できないため不明等）

Q 8. パパインやトリプシン、ブロメラインなどの微生物が基原ではない酵素も届出対象品目リストにあるが、菌株名はどのように記載したらよいか。

A 8. 品種の個別名称があればその品種名称を記載し、わからない場合は「不明」と記載する。

Q 9. 届出をする時点で生産菌の学名変更を把握している場合、どのように届出をしたらよいか。

A 9. 学名は「その他」（自由記載）を選択し、変更後の学名については自由記載の欄に記入すること。また、学名の変更を把握した時期及びその詳細情報について速やかに消費者庁食品衛生基準審査課添加物係宛（g.enzyme.add@caa.go.jp）へ報告すること。なお、詳細資料とは、学名変更の根拠について日本語で概要を示し、その根拠資料（該当箇所を明示）を合わせたものとする。なお、報告内容に不備や疑義が生じた場合は、消費者庁食品衛生基準審査課添加物係から連絡する場合もある。

Q10. 生産菌の学名変更を把握した場合、EFSA や GRAS の申請書類、または他の国際的な評価に基づく菌株の同定結果など、正当な学名変更のデータや情報に基づくものであれば学名変更の詳細情報として提出してよいか。

A10. 客観的に評価が可能な資料であれば、受け入れる方針である。

【公開について】

Q11. 事業者からの届出情報については、知的財産等の保護のため、菌株名及び事業者名は公開されないという認識でよいか。

A11. 貴見のとおり。また、届出事業者の同意なく、他の目的で届出情報を使用することはない。

Q12. 届出情報（名簿）の公開は令和8年中とのことであるが、具体的な時期を示してほしい。

A12. 届出情報が取りまとまった段階にて公表することとしており、現時点では明示することは困難である。

268. 食品、添加物等の規格基準の一部を改正（告示日:令和7年12月16日）

【主な改正の内容】

次の農薬について、食品中の残留基準値が設定された。

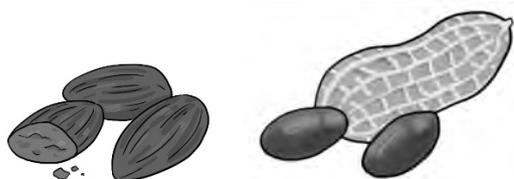
●農薬:エスプロカルブ、エタボキサム、トリフロキシストロビン、ピカルブトラゾクス、ポリオキシンド亜鉛塩、マンジプロパミド

【施行日】 令和7年12月16日から。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（令和8年12月16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 |
|---------|------------------|
| エスプロカルブ | 米（玄米をいう。）、小麦及び大麦 |
| エタボキサム | ぶどう |

| | |
|-------------|---|
| トリフロキシストロビン | とうもろこし、その他の穀類、大豆、らっかせい、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。）、その他のいも類、だいこん類（ラディッシュを含む。）の根、かぶ類の根、西洋わさび、ごぼう、サルシフィー、にんにく、アスパラガス、パースニップ、その他のなす科野菜、レモン、オレンジ（ネーブルオレンジを含む。）、ライム、りんご、もも（果皮及び種子を含む。）、ぶどう、バナナ、パパイヤ、グアバ、マンゴー、パッションフルーツ、くり、ペカン、アーモンド、くるみ、その他のナッツ類及びコーヒー豆 |
| ピカルブトラゾクス | トマト |
| マンジプロパミド | たまねぎ、その他のゆり科野菜、その他のなす科野菜、しろうり、みかん（外果皮を含む。）、レモン、オレンジ（ネーブルオレンジを含む。）及びライム |



©m i z u h o.デザインオフィス

<運用上の注意>

1、 残留基準値関係

(1) 別紙のうち残留基準値の欄が空欄の食品及び表中にない食品については、一律基準（0.01ppm）を適用する。ただし、ポリオキシン D 亜鉛塩は、規格基準告示の「第 1 食品の部 A 食品一般の成分規格」の項 1 に規定する抗生物質又は化学的合成品たる抗菌性物質に該当することから、残留基準値の欄が空欄の食品及び表中にない食品に含有されるものであってはならないこと。

(2) 今回残留基準値を設定する「エスプロカルブ」の規制対象は、エスプロカルブとすること。なお、今回の改正に当たり、残留の規制対象に変更はないこと。

(3) 今回残留基準値を設定する「エタボキサム」の規制対象は、エタボキサムとすること。なお、今回の改正に当たり、残留の規制対象に変更はないこと。

(4) 今回残留基準値を設定する「トリフロキシストロビン」の規制対象は、農産物、はちみつ及び魚介類にあつては、トリフロキシストロビンとし、畜産物にあつては、トリフロキシストロビン及び代謝物 B 【(E,E)-メトキシイミノ[2-($\{1-[3-(\text{トリフルオロメチル})フェニル]エチリデン\}$ アミノオキシメチル)フェニル]酢酸】とすること。ただし、代謝物 B はトリフロキシストロビンの濃度に換算するものとすること。

なお、今回の改正に当たり、残留の規制対象に変更はないこと。

(5) 今回残留基準値を設定する「ピカルブトラゾクス」の規制対象は、ピカルブトラゾクス及び代謝物 B 【tert-

ブチル=(6-[[*(E)*-(1-メチル-1*H*-5-テトラゾリル)(フェニル)メチレン]アミノオキシメチル}-2-ピリジル)カルバメート】とすること。ただし、代謝物 B はピカルブトラゾクスの濃度に換算するものとする。なお、今回の改正に当たり、残留の規制対象に変更はないこと。

(6)今回残留基準値を設定する「ポリオキシシン D 亜鉛塩」の規制対象は、ポリオキシシン D とすること。なお、微生物学的力価試験法では、ポリオキシシン複合体も、ポリオキシシン D の測定によって検出される可能性があることから、ポリオキシシン複合体の使用履歴等について十分に確認すること。なお、今回の改正に当たり、残留の規制対象に変更はないこと。

(7)今回残留基準値を設定する「マンジプロパミド」の規制対象は、マンジプロパミドとすること。なお、今回の改正に当たり、残留の規制対象に変更はないこと。

<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）を適用する。

269. 指定添加物名と個別規格名の対応の明確化について（令和7年12月23日）

【主な明確化の内容】

食品、添加物等の規格基準 第2添加物の部D 成分規格・保存基準各条における添加物の名称（個別規格名）で規定される添加物の中には、その個別規格名が、食品衛生法施行規則 別表第一に掲げる添加物の名称（別名を含む。指定添加物名）として記載のないものが一部あるところ。ついては、このような個別規格名の添加物に関して、指定添加物名との対応の明確化を行うため、下記のとおり対応表を策定しましたので、業務の参考としていただくとともに、関係事業者等への周知方御配慮をお願いします。なお、本対応表については、指定添加物名への対応の明確化が必要と考えられる個別規格名のみ掲載しています。

（対応表）

| 個別規格名 ^{※1} | 指定添加物名 |
|---|---------------------|
| ・イオン交換樹脂（粒状） ・イオン交換樹脂（粉状） ・イオン交換樹脂（懸濁液） | イオン交換樹脂 |
| ・D-ソルビトール液 | D-ソルビトール（別名D-ソルビット） |
| ・炭酸カルシウムⅠ ・炭酸カルシウムⅡ | 炭酸カルシウム |
| ・微粒二酸化ケイ素 | 二酸化ケイ素（別名シリカゲル） |
| ・水溶性アナトー ^{※2} | ノルビキシンカリウム |
| ・水溶性アナトー ^{※3} | ノルビキシンナトリウム |

| | |
|--------------|--|
| ・酢酸 | 氷酢酸 |
| ・亜硫酸水素カリウム液 | ピロ亜硫酸カリウム（別名亜硫酸水素カリウム又はメタ重亜硫酸カリウム） |
| ・亜硫酸水素ナトリウム液 | ピロ亜硫酸ナトリウム（別名亜硫酸水素ナトリウム、メタ重亜硫酸ナトリウム又は酸性亜硫酸ソーダ） |
| ・ピロリン酸第二鉄液 | ピロリン酸第二鉄 |

- ※ 1 添加物製剤は除く。
- ※ 2 ノルビキシンカリウムを色素成分とするもの。
- ※ 3 ノルビキシンナトリウムを色素成分とするもの。

270. 「食品缶詰の表示に関する公正競争規約」が改正。併せて「食品缶詰の表示に関する公正競争規約の施行規則」も改正（告示日:令和 8 年 1 月 30 日）

【主な改正の内容】

- 1、内容物の名称が異なる複数の食品缶詰の容器包装に、同一又は類似の表示をすることができる規定が新設された。
- 2、一般消費者が事業者の表示であることを判別することが困難である表示に係る表示の禁止規定が新設された。
- 3、食品表示基準の規定に準じて設けた規約の規定について、同府令の改正を踏まえ所要の変更を行うとともに、食品缶詰の定義規定についても食品表示法の規定に基づき改められた。
- 4、ベビーフードの表示に関する規定及び内容量の表示単位の規定を削除。
- 5、「容器又は包装」を食品衛生法の規定に沿って定義し直した上で「容器包装」に改める等の整備がされた。

【施行日】 令和 8 年 1 月 30 日

271. 食品、添加物等の規格基準の一部改正（2026 年 2 月 13 日）

【改正の背景】

食品用器具・容器包装の規格基準については、ポジティブリスト制度の導入に伴い、「食品、添加物等の規格基準の一部を改正する告示」（令和 7 年内閣府告示第 95 号）によって、用途別規格の一部削除等の改正が行われ、2 年間の経過措置が設けられました。今般、「食品、添加物等の規格基準の一部を改正する告示の一部を改正する告示」（令和 8 年内閣府告示第 5 号）が告示され、改正告示の経過措置期間の延長等が行われた。

【主な改正の内容】

- 1、改正告示の経過措置期間が 2 年間から 5 年間に延長された。

2、対象となる容器包装について、経過措置期間前に販売等されていたもののみでなく、「これと同様のもの※」についても従前の例によることができる。

※「これと同様のもの」とは、改正告示の施行日より前又は経過措置期間中に販売され、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使用されていた物質をその使用されていた範囲内で使用して製造又は輸入された器具又は容器包装をいう。

【改正告示の経過措置】

令和12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及びこれと同様のものについては、従前の例によることができる。

<改正告示の概要（傍線部分は改正部分）>

第1（略） 第2（略）

第3 施行期日等

令和7年6月1日から施行されるものであること。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日から施行する。また、令和12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及びこれと同様のものについては、従前の例によることができる。

ここでいう「これと同様のもの」とは施行日より前又は経過措置期間中に販売され、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使用されていた物質をその使用されていた範囲内で使用して製造又は輸入された器具又は容器包装をいう。

なお、施行前から改正後の規格を採用することは差し支えないものとするが、その場合、部分的な変更は行わないこと。例えば、過マンガン酸カリウム消費量試験が本改正により削除されることから、当該規格についてのみの部分的な変更として、当該試験を実施しないこととした上で、総溶出規格については施行前であることから試験を実施しないということは認められない。

第4（略）

第5 留意事項

本通知の第2の7の（1）の②において、別途通知で試験法を定めるとした試験法を用いて、経過措置期間中に各地方衛生研究所、検疫所等が規格試験を実施する場合に、「器具及び容器包装に係る規格基準に関する試験法等の取扱いについて」（令和7年5月30日消食基第362号消費者庁食品衛生基準審査課長通知）に基づく性能評価が未完了である場合には、各試験機関において適切に精度管理等を行うことで差し支えない。 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：mizuh o.デザインオフィス（イラストは転載禁止）