



2026年4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(37)

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8年（2026年）2月16日から2月26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。

#### 272. トマト加工品の日本農林規格の一部、および改正トマト加工品についての取扱業者の認証の技術的基準の改正（告示日：令和8年2月16日）

##### 【主な改正の内容】

- 「トマトの搾汁」の定義が追加。
- 「濃縮トマト」の定義に、「少量のレモン又は pH 調整剤を加えたもので無塩可溶性固形分が8%以上のもの」が追加。※トマトジュースにあっては、少量のレモン又は pH 調整剤を加えた濃縮トマトは、使用できない。
- トマトピューレーの品質基準にて、「添加物を使用していないこと」が削除。
- 試験方法において、試験に使用する試薬として硝酸銀、炭酸ナトリウム、クロム酸カリウムが具体的に規定された。

(改正後の日本農林規格からの一部抜粋)

### 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 トマト

完熟したトマトの果実

#### 3.2 トマトの搾汁

トマトを破碎して搾汁し、又は裏ごしし、皮、種子等を除去したもの

#### 3.3 濃縮トマト

a) トマトの搾汁を濃縮したもの（粉末状及び固形状のものを除く。）で無塩可溶性固形分が 8 %以上のもの

b) a)にトマト固有の香味を変えない程度に少量のレモン又は pH 調整剤を加えたもので無塩可溶性固形分が 8 %以上のもの

#### 3.4 トマトジュース

a) トマトの搾汁又はこれに食塩を加えたもの

b) 濃縮トマト [3.3 b)を除く。] を希釈して搾汁の状態に戻したもの又はこれに食塩を加えたもの

### 4 品質

#### 4.1 トマトジュース

トマトジュースの品質は、表 1 の品質基準に適合していなければならない。

##### 表 1—トマトジュースの品質基準（抜粋）

原材料 次のもの以外のものを使用していないこと。

b) 濃縮トマト [3.3 b)を除く。使用する濃縮トマトのリコピン量は、有機溶媒で抽出した後吸光光度法によって測定したとき、無塩可溶性固形分 4.5 %に換算して  $7 \times 10 \text{ mg/kg}$  以上であること。]

#### 4.3 トマトピューレー及びトマトペースト

トマトピューレー及びトマトペーストの品質は、表 3 の品質基準に適合していなければならない。

##### 表 3—トマトピューレー及びトマトペーストの品質基準

添加物 表 2 の添加物の基準による。

### 5 試験方法

5.1 一般 試験に使用する試薬及び器具は、次による。

a) (略)

b) 硝酸銀 JIS K 8550 に規定する特級又は同等以上のもの

c) 炭酸ナトリウム JIS K 8625 に規定する特級又は同等以上のもの

d) クロム酸カリウム JIS K 8312 に規定する特級又は同等以上のもの . . . . .以下略 . . . . .

**【施行日】 令和 8 年 4 月 1 日**

273. 「食品、添加物等の規格基準の一部を改正」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」（告示日:令和 8 年 2 月 19 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。

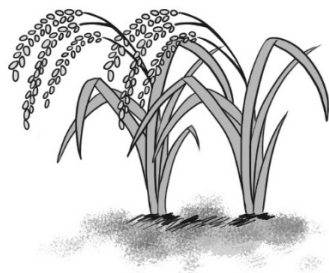
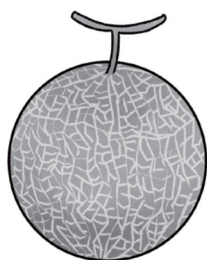
- 農薬： イソチアニル、クロフェンテジン、シクロピラニル、バリダマイシン
- 農薬及び動物用医薬品： プロフラニリド

【施行日】 令和 8 年 2 月 19 日から施行

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 9 年 2 月 19 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
イソチアニル	米（玄米をいう。）
クロフェンテジン	メロン類果実、メロン類果実（果皮を含む。）、りんご、日本なし、西洋なし、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。）、バナナ及び茶
バリダマイシン	だいこん類（ラディッシュを含む。）の葉、レタス（サラダ菜及びちしゃを含む。）、レモン、グレープフルーツ及びライム
プロフラニリド	小麦、大麦、ライ麦、そば、その他の穀類、カリフラワー、ブロッコリー、ねぎ（リーキを含む。）及びその他のオイルシード（オオバコの種子、チアの種子（チアシード）及びプランタゴ・オバタの種子に限る。）



©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(0.01 ppm)を適用すること。ただし、バリダマイシンは、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「イソチアニル」の規制対象は、農産物及びはちみつにあっては、イソチアニルとし、畜産物にあっては、イソチアニル及び代謝物 M1【3,4-ジクロロイソチアゾール-5-カルボン酸】とすること。ただし、代謝物 M1 はイソチアニルの濃度に換算すること。なお、改正前の残留の規制対象は、イソチアニルであること。
- (3) 今回残留基準値を設定する「クロフェンテジン」の規制対象は、農産物及びはちみつにあっては、クロフェンテジンとし、畜産物にあっては、クロフェンテジン及び加水分解によって代謝物 J【2-クロロ安息香酸】に変換される代謝物とすること。ただし、加水分解によって代謝物 J に変換される代謝物は、クロフェンテジンの濃度に換算すること。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「シクロピラニル」の規制対象は、シクロピラニルとすること。なお、今回新たに規格基準告示に残留基準値を設定するものであること。
- (5) 今回残留基準値を設定する「バリダマイシン」の規制対象は、バリダマイシン A 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。
- (6) 今回残留基準値を設定する「プロフラニリド」の規制対象は、農産物及びはちみつにあっては、プロフラニリドとし、畜産物にあっては、プロフラニリド及び代謝物 B【3-ベンズアミド-N-[2-プロモ-4-(ペルフルオロプロパン-2-イル)-6-(トリフルオロメチル)フェニル]-2-フルオロベンズアミド】とすること。ただし、代謝物 B は、プロフラニリドの濃度に換算すること。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>

「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」に設定されている残留基準値について現行の残留基準値を削除する場合並びに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(0.01 ppm)を適用する。

## 274. 「日本版包装前面栄養表示ガイドライン」が公表（令和 8 年 2 月 26 日）

### 【主な背景】

諸外国では、栄養成分表示に加え、包装前面に栄養に関して分かりやすく消費者に訴求する表示を導入する動きが活発化する中、WHO（世界保健機関）は 2019（令和元）年に、コーデックス委員会は 2021（令和 3）年に、それぞれ包装前面栄養表示ガイドラインを公表しています。我が国においても、これを好機として、栄養成分表示等を通して消費者の健康の維持・増進に資する食環境づくりを後押しすべき時期を迎えています。

### 【主な目的】

日本版包装前面栄養表示ガイドラインにより、包装前面栄養表示の取組を通じて、更なる栄養成分表示の利活用につながるとともに、消費者自身が 1 日に必要な栄養成分等の量の目安を把握できるようになることにより、消費者の健康の維持・増進に資することが期待されます。なお、本ガイドラインは、食品表示基準に位置付けない任意のガイドラインです。

### 【ガイドラインの主な内容の抜粋】

1) 日本版包装前面栄養表示は、食品の容器包装の前面等の消費者が見つけやすい箇所に、消費者庁が示す様式を用いて栄養成分等を表示する取組です。当該食品の 1 食分当たりの熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウム（食塩相当量に換算したもの）の量に加え、栄養素等表示基準値に占める当該量の割合を表示するものです。さらに、消費者の適正な体重の維持に資する情報であり、肥満、若年女性のやせ及び低栄養傾向の高齢者の減少に貢献し得る可能性がある。また、食塩相当量は食塩摂取量の減少に資する情報です。

2) 日本版包装前面栄養表示（以後、「前面栄養表示」とする）を適用するガイドラインの範囲は、容器包装に入れられた一般用加工食品であり、当該食品の食品単位として 1 食分が適切に設定できるものを想定。1 食分の量は、通常、消費者が当該食品を 1 回に摂取する量として、食品関連事業者等が定めた量。前面栄養表示は、日本人の食事摂取基準（2025 年版）の 18 歳以上の成人の推奨量等を基にした栄養素等表示基準値を用いています。

3) 基本的な表示様式は、当該食品の 1 食分当たりの熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウム（食塩相当量に換算したもの）の量に加え、栄養素等表示基準値に占める当該量の割合を表示します。具体的な表示様式については、図 2 の（横向き）と（縦向き）があ

ります。また、食品単位の設定は、当該食品の1食分とし、当該1食分の量（例：○本、○袋などの個数又は○gなどの重量等）を併せて表示します。ペットボトルなどの縦長の容器包装には、前面栄養表示を縦向きに表示することも可能です。

例：横向き

1食分(1袋)当たり

エネルギー 301kcal	たんぱく質 11.3g	脂質 16.3g	炭水化物 27.9g	食塩相当量 1.9g
14%	13%	23%	9%	27%

%は1日の摂取目安に対する割合

例：縦向き

エネルギー 301kcal	1食分(1袋)当たり
14%	
たんぱく質 11.3g	
13%	
脂質 16.3g	
23%	%は1日の摂取目安に対する割合
炭水化物 27.9g	
9%	
食塩相当量 1.9g	
27%	



©m i z u h o.デザインオフィス

図2. 日本版包装前面栄養表示の例

4) 栄養成分等の量については、栄養成分表示と同様に販売される状態における可食部分の栄養成分等の量を表示し、栄養成分表示の値と一致させることが望ましい。栄養素等表示基準値は、日本人の食事摂取基準（2025年版）の18歳以上の成人の推奨量等の性・年齢別の値を人口に基づき加重平均した値であり、1日当たりの栄養素等摂取量の目安です。当該基準値は、食品表示基準別表第10に規定されており、エネルギー 2,200kcal、たんぱく質 85g、脂質 70g、炭水化物 320g、食塩相当量 7.0gです。

5) 表示位置は、食品の容器包装の前面であり、主要面（通常、商品名が記載されている面）が原則です。容器包装の前面が明らかでないものや、スーパーマーケット等で食品を陳列した状態において容器包装の前面が見えにくくなることが想定されるものについては、消費者が食品を選択する際に容器包装の見つけやすい箇所に表示します。

6) 前面栄養表示の様式に用いる文字は、日本産業規格 Z8305 (1962) に規定する 8 ポイントの活字以上の大きさの文字であること。ただし、表示可能面積がおおむね 150cm<sup>2</sup> 以下のものにあっては、日本産業規格 Z8305 (1962) に規定する 5.5 ポイントの活字以上であること。

7) 前面栄養表示は、栄養強調表示に該当しないが、視覚的に目立たせた表示です。そのため、ある一つの栄養成分等の名称や量の色を他の栄養成分等と異なる色にすることなどの表示は不適切です。前面栄養表示の様式に用いる文字及び枠の色は、背景の色と対照的な色であって、単色で表示すること。

8) 販売時と摂取時の栄養成分等の量にかい離が生じる食品には、水で抽出するもの（例：茶葉、コーヒー豆等）、水で希釈するもの（例：濃縮ドリンク等）、水で塩抜きするもの（例：塩蔵わかめ、塩蔵くらげ等）、湯切りするもの（例：カップ焼きそば、生麺等）、一般的に牛乳等の単品を加えるもの（例：ココア、シリアル等）があり、これらの食品は、摂取時の状態における栄養成分等の量を表示することが望ましい。この場合、前面栄養表示における栄養成分等の量の設定根拠となる資料を消費者説明用としても保管することが望ましい。

9) 国は本ガイドラインが健康・栄養政策に即している内容であるかを定期的に確認していきます。また、消費者や食品関連事業者等の双方にとって、分かりにくい考え方等がある場合は、迅速かつ柔軟に本ガイドラインの見直しを検討するとしています。

10) ガイドラインに関する Q&A からの抜粋

● 前面栄養表示を導入した食品は、食品表示基準において義務表示事項である栄養成分表示を省略することはできません。

● 前面栄養表示に活用されている栄養素等表示基準値は、18 歳以上の成人における日本人の食事摂取基準（2025 年版）の推奨量等から算出された値です。

● 特別用途食品の対象である病者や乳児は、1 日当たりの栄養素等の摂取目安が栄養素等表示基準値と異なり、また、当該年齢区分の消費者においては、摂取目安の個人差も大きいことから、前面栄養表示の範囲外となります。

- WHO 及びコーデックス委員会における前面栄養表示ガイドラインでは酒類は範囲外であることから本ガイドラインでも範囲外としています。
- 前面栄養表示は、消費者の健康の維持・増進に資する取組とする観点から、エネルギー、たんぱく質、脂質、炭水化物及び食塩相当量の五項目を表示します。
- 五項目の栄養成分表示をした上で、更に栄養成分を追加する場合は、消費者が栄養強調表示と誤認しないようにします。
- 前面栄養表示は、消費者の視認性確保の観点から、「推定値」や「この表示値は、目安です。」を表示する必要はありません。
- 栄養成分等の量は、下限値及び上限値ではなく、一定の値で表示することが望ましい。例えば、下限値及び上限値の中央値等を用いること等です。
- 食品単位当たりでエネルギーは1 kcal 未満、たんぱく質、脂質及び炭水化物は1 g 未満、食塩相当量は0.1 g 未満となる場合は、例<1 kcal、<1 g、<0.1g、1 kcal 未満、1 g 未満、0.1g 未満のように表示することが可能。
- 摂取時の状態における栄養成分等の量での表示を想定していない食品は、摂取時ではなく、販売時の状態の栄養成分等の量を表示することが望ましい。
- シリーズ製品の場合、一部に前面栄養表示を導入することは可能です。
- 栄養成分表示の義務が課せられていない外食のメニュー表やEC サイトなどにおいて、前面栄養表示の様式を使用することは可能です。

つづく

参考文献：消費者庁、農林水産省、厚生労働省、食品安全委員会、環境省、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）