



2026年6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 (38)

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>

4月号に続き、令和8年（2026年）3月31日から4月8日の期間に公布・改正された主な食品関連法規を、また農林水産省からの周知及び普及推進事案として、食鶏取引規格及び食鶏小売規格の改正についても解説（一部抜粋・省略・加工）します。

275. 日本農林規格等に関する法律施行規則の一部を改正（公布日:令和8年3月31日）

【主な改正の内容】

有機畜産物及び有機農産物以外の有機加工食品について、英国と有機 JAS 制度に基づく輸出入が可能となった。これに伴い、有機 JAS 認証を受けた有機畜産物及び有機農産物以外の有機加工食品について、有機（organic）と表示して、英国へ輸出できるようになる。また、輸入については、英国の認証を受けた有機畜産物及び有機農産物以外の有機加工食品に、JAS 制度に基づき「有機」等と表示することができるようになる。

【施行日】 令和8年4月1日

276. 「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8年4月1日）

【食品表示基準についての主な改正の内容】

1、下記の「別添 アレルゲンを含む食品の検査方法」では、食品表示基準に掲げる特定原材料について、アレルゲンを含む食品の検査方法等の詳細を定めている。本日、食品表示基準及び食品

表示法第6条第8項に規定するアレルゲン、消費期限、食品を安全に摂取するために加熱を要するかどうかの別その他の食品を摂取する際の安全性に重要な影響を及ぼす事項等を定める内閣府令の一部を改正する内閣府令が公布及び施行され、食品表示基準別表第14に「カシューナッツ」が追加、検査方法の追加等を行った。

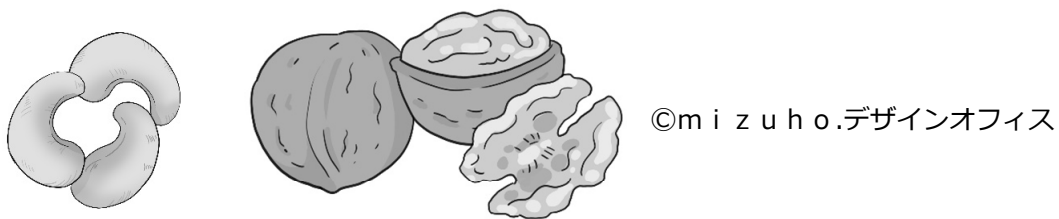
2、平成27年度、平成30年度、令和3年度及び令和6年度の「食物アレルギーに関連する食品表示に関する調査研究事業報告書」の内容並びに令和7年1月に開催された「第7回食物アレルギー表示に関するアドバイザー会議」での議論を踏まえ、「ピスタチオ（代替表記:ピスタチオナッツ）」を特定原材料に準ずるものに追加した。(参考「別添 アレルゲンを含む食品に関する表示」)

「別添 アレルゲンを含む食品の検査方法」からの一部抜粋

2.2.1. 定性検査法の概要

定性検査法には、ウエスタンブロット法、PCR法、リアルタイムPCR法、PCR-核酸クロマト法やLC-MS/MS法がある。一般的に、卵、乳についてはウエスタンブロット法、えび、かにについてはPCR法、小麦、そば、落花生についてはPCR法又はリアルタイムPCR法、**くるみについてはリアルタイムPCR法又はPCR-核酸クロマト法、カシューナッツについてはリアルタイムPCR法、PCR-核酸クロマト法又はLC-MS/MS法が用いられる。**

なお、ウエスタンブロット法、PCR法、リアルタイムPCR法、PCR-核酸クロマト法及びLC-MS/MS法以外の定性検査法を用いることは妨げないが、この場合には、これらの検査法と同等又は同等以上の性能を持っていること。操作に当たっては、試薬、注意事項を含め各検査の説明書に記載された手技に従って検査する。



©m i z u h o.デザインオフィス

.....略.....

「別添 アレルゲンを含む食品に関する表示」からの一部抜粋

2 表示の対象

(1) 特定原材料

食物アレルギー症状を引き起こすことが明らかになった食品のうち、特に発症数、重篤度から勘案して表示する必要性の高いものを食品表示基準において特定原材料として定め、次の9品目の

表示を義務付けている。

えび、カシューナッツ、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生（ピーナッツ）

(2) 特定原材料に準ずるもの

食物アレルギー症状を引き起こすことが明らかになった食品のうち、症例数や重篤な症状を呈する者の数が継続して相当数みられるが、特定原材料に比べると少ないものを特定原材料に準ずるものとして、次の 20 品目を原材料として含む加工食品については、当該食品を原材料として含む旨を可能な限り表示するよう努めることとする。

アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、 pistachio、豚肉、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

3、「別添 安全性審査済みの遺伝子組換え食品の検査方法」では、遺伝子組換え表示の妥当性を確認するための検査法を定めている。今般、遺伝子組換え大豆及びとうもろこしの国内流通実態調査の結果を踏まえ、新たな品種に対応した遺伝子組換えダイズ検査法を追加するとともに、現行の検査法で使用できる検査機器の追加等を行った。

「別添 安全性審査済みの遺伝子組換え食品の検査方法」から一部抜粋

2.1. ダイズ穀粒の検査法（分別生産流通管理の判定に係る検査法）

遺伝子組換えダイズに関しては、国内に流通する Roundup Ready Soybean(40-3-2)（以下「RRS」という。）、Roundup Ready 2 Yield（Event MON89788）（以下「RRS2」という。）及び *Streptomyces viridochromogenes* 由来の phosphinothricin-N-acetyltransferase（以下「PAT」という。）を持つ系統を対象とする。PAT を持つ遺伝子組換えダイズとしては、A2704-12、A5547-127、DAS44406、DAS68416、DAS81419、SYHT0H2 等がある。

．．．．．略．．．．．

4 前記 1 から 3 までに掲げる事項のほか、食品表示基準の個別品目ごとの表示ルールの見直しを踏まえた改正（同基準別表第 19 に掲げる事項のうち「凍結させる直前に加熱されたものであるかどうかの別」について、食品衛生法に基づく規格が適用される食品であることが分かるよう「冷凍食品である旨」の表示に近接した場所に表示する旨を追加）を行う等の所要の改正を行った。

「凍結させる直前に加熱されたものであるかどうかの別」について一部抜粋

（加工食品）

1 義務表示事項

(1) ～ (14) 略

(15) 食品表示基準別表第 19 に定めるもの

①～⑥ 略

⑦ 冷凍食品

ア 名称のほか、冷凍食品である旨を表示する。

イ 凍結させる直前に加熱されたものであるかどうかの別の表示にあっては、「凍結直前未加熱」、「凍結直前加熱」など、食品衛生法に基づく規格が適用される食品であることがわかるよう、冷凍食品である旨の表示に近接した箇所に表示する。

・・・・・・・・略・・・・・・・・

【食品表示基準 Q & A に関する主な改正の内容】

1、特定原材料への「カシューナッツ」の追加、個別品目ごとの表示ルールの見直し等を内容とする食品表示基準及び食品表示法第6条第8項に規定するアレルギー、消費期限、食品を安全に摂取するために加熱を要するかどうかの別その他の食品を摂取する際の安全性に重要な影響を及ぼす事項等を定める内閣府令の一部を改正する内閣府令が施行されたことを踏まえ、これらに関して解釈を示している事項について、所要の改正を行った。

【追加された主な Q & A からの抜粋】

(加工—56—2) ソーセージのケーシング (皮) については、どのように表示すればよいか？

(回答)

- 1) ソーセージに使用されるケーシングのうち、羊腸や豚腸などの可食性ケーシングは、原則、他の原材料と同様に重量順で表示します。また、原材料名は、その最も一般的な名称をもって下記表示例を参考に表示してください。
- 2) ただし、可食性ケーシングは、家畜の月齢や個体差等に由来して腸の重量のばらつきが大きいこと、納品時における水分量の違いや充填時における使用量の差が大きいこと等から、重量順に表示することが技術的に困難な場合がある。
- 3) このため、原材料として使用したケーシングは、重量順に表示することが困難な場合に限り、原材料名の最後に表示しても差し支えない。なお、セルローズフィルムや合成フィルムなどの不可食性ケーシングは喫食しないため、原材料として表示する必要はありません。

【可食性ケーシングの表示例】

豚肉、豚脂肪、食塩、香辛料、ケーシング (羊腸) / 調味料 (アミノ酸)、…

豚肉、豚脂肪、食塩、香辛料、皮 (羊腸) / 調味料 (アミノ酸)、…

豚肉、豚脂肪、食塩、香辛料、羊腸 / 調味料 (アミノ酸)、…

(加工—65—2) 食料自給率や国産果実の需給調整の観点等から国産柑橘類の有効利用のため、**果実飲料の原材料として多数混合している事例があるが、使用する国産柑橘類はその年の天候等によって収穫量や保存の時期が変動するため、使用する柑橘類や各柑橘類の重量が、製品の製造日や製造ロットによって異なる場合がある。このような商品でも、使用した全ての柑橘類の名称を表示しなければならないか？**

(回答)

原材料名の表示は、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、その最も一般的な名称をもって表示します。他方で、御質問のような果実飲料については、事前に容器包装に全ての柑橘類の名称を重量順に表示することは困難であると考えられます。従って、国産柑橘類を多数混合している果実飲料についての原材料名の表示は、使用した柑橘類を全てまとめて「柑橘類」と表示しても差し支えありません（下記表示例1）。もちろん、使用した柑橘類の果実名を重量順に全て表示することも可能ですし、「柑橘類」と括った上で、その内訳を重量順に全て表示することも可能です（下記表示例2）。ただし、「柑橘類」とまとめてその内訳を表示する場合は、特定の果実名のみを抜き出して表示することはできません。なお、原材料名欄に「柑橘類」と表示した商品において、重量順や割合が確定している果実は、商品名等に果実名と使用割合を併記することができますが、このように表記できる果実は、重量順や割合が確定しているものに限るので注意します（下記表示例3）。

【例題:うんしゅうみかん、いよかん、はれひめ、せとか、天草、甘平、河内晩柑、まりひめ、はるかの重量順で混合している果実飲料の表示例】

- 表示例1（柑橘類とのみ表示した場合）

原材料名	柑橘類
------	-----

- 表示例2（柑橘類と括った上で、その内訳を全て表示した場合）

原材料名	柑橘類（うんしゅうみかん、いよかん、はれひめ、せとか、天草、甘平、河内晩柑、まりひめ、はるか）
------	---

- 表示例3（うんしゅうみかん〇〇%以上使用している場合）

商品名等：「うんしゅうみかん〇〇%以上使用」

原材料名	柑橘類
------	-----

(加工—181—2) 凍結させる直前に加熱されたものであるかどうかの別の表示については、冷凍食品である旨の表示に近接した箇所に表示するとありますが、どのように行えばよいか？

(回答)

凍結させる直前に加熱されたものであるかどうかの別の表示については、飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別の表示が一括表示枠内に並べて表示されていると、消費者にとって喫食時の加熱の要否が分かりにくいことが考えられます。そのため、凍結させる直前に加熱されたものであるかどうかの別は、一括表示枠内ではなく、一括表示枠外に記載することが望ましい。

【○ 適正な表示例】

冷凍食品（凍結直前加熱）

加熱調理の 必要性	加熱して召し上 がってください

【× 分かりにくい表示例】

（冷凍食品）

凍結前加熱 の有無	加熱してありま す
加熱調理の 必要性	加熱して召し上 がってください

2、「別添 魚介類の名称のガイドライン」については、新たな魚介類の輸入・流通の拡大、分類学的研究の進展による名称の変更等、魚介類の名称を巡る状況が変化していることを受け、「魚介類の名称のガイドライン改正案（貝類）検討会」を設置し、改正の検討を行いました。この検討の結果を踏まえ、貝類の名称例の改正等を行いました。

【貝類の名称例の改正等について】

標準和名は「日本産魚類検索(第3版)」(中坊徹次編)、「輸入される外国産魚類の標準和名について(第9版)」(おさかな普及センター資料館年報、(31): 4-16(2012))、「**日本近海貝類図鑑(第2版)**」(奥谷喬司編)、「世界海産貝類大図鑑」(波部忠重・奥谷喬司監修・訳)、「原色日本大型甲殻類図鑑」(三宅貞祥)、「日本産エビ類の分類と生態」(林健一)等による。

3、1及び2に掲げる事項のほか、「個別品目ごとの表示ルール見直し分科会」において議論された内容について解釈の明確化を行う等の所要の改正を行った。

277. 食品、添加物等の規格基準の一部を改正（告示:令和8年4月7日）

【主な改正の概要】

食品衛生法第13条第1項の規定に基づき、亜硫酸ナトリウム、グルコン酸亜鉛、次亜硫酸ナトリウム、二酸化硫黄、ピロ亜硫酸カリウム及びピロ亜硫酸ナトリウムの告示第2 添加物の部F 使用基準を改正。あわせて、告示第2 添加物の部D 成分規格・保存基準各条において所要の改正を行ったこと。

【運用上の注意点】

- (1) 亜硫酸ナトリウム、グルコン酸亜鉛、次亜硫酸ナトリウム、二酸化硫黄、ピロ亜硫酸カリウム及びピロ亜硫酸ナトリウムの使用に当たっては、適切な製造工程管理を行い、食品中で目的とする効果を得る上で必要とされる量を超えないものとする。
- (2) 亜硫酸ナトリウム、次亜硫酸ナトリウム、二酸化硫黄、ピロ亜硫酸カリウム及びピロ亜硫酸ナトリウムの使用基準にいうぶどう酒とは、酒税法第3条第13号に規定する果実酒又は同条第14号に規定する甘味果実酒に該当し、ぶどうを主原料とするものであること。

【主な改正の詳細】

- 1) 亜硫酸ナトリウム、次亜硫酸ナトリウム、二酸化硫黄、ピロ亜硫酸カリウム及びピロ亜硫酸ナトリウム（以下「亜硫酸塩等」）の使用基準において、新たに「清涼飲料水（ぶどう酒からアルコールを除去したもの及びこれにぶどう果汁（濃縮ぶどう果汁を含む。）を加えたものに限る。）」及び「清涼飲料水に加えるぶどう果汁」に対する「亜硫酸塩等」を合計した二酸化硫黄の最大残存量が0.35g/kgに設定された。
- 2) グルコン酸亜鉛の使用基準において、対象食品のうち「病者用食品」が「総合栄養食品」に改正された。

【施行日】 告示の日〔令和8年4月7日〕

278. 食鶏取引規格及び食鶏小売規格の改正について（通知:令和8年4月8日）

【改正の主な背景】

食鶏の取引、表示等については、従来から食鶏取引規格及び食鶏小売規格により適正に運用されてきました。しかしながら、食鶏流通の多様化に伴って、一部流通実態に合わない面が出てきます。このため、近年の食鶏の流通販売実態等、食鶏をめぐる情勢の変化に鑑み、消費者の意見も踏まえ、食鶏取引規格及び食鶏小売規格の改正に至りました。

【改正された食鶏取引規格の抜粋】

第1章 総則

1 目的

この取引規格は、流通段階における食鶏の種類、部位、重量区分及び品質標準を定めることを目的とする。

2~6 略

第2章 生体

第3章 生鮮品

生鮮品は、と体、中ぬき及び解体品に分類する。

1 と体の重量区分及び品質標準

(1) と体の重量区分

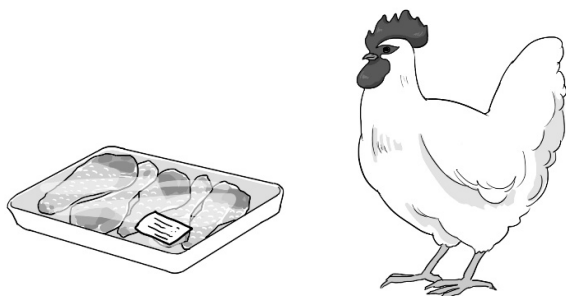
若どりのと体の重量区分は**2, 200グラム以上を特大**とする。親のと体については、重量区分を設けない。

.....略.....

(2) 副品目

きも.....心臓及び肝臓。ただし心臓と肝臓を別個に取り扱う場合は、心臓については**「心臓」、「ハート」又は「ハツ」**とし、肝臓については「肝臓」又は「レバー」とする。

.....略.....



©mizuh o.デザインオフィス

【改正された食鶏小売規格の抜粋】

第1章 総則

1 目的

この小売規格は、小売段階における食鶏の種類、部位及び品質標準並びにそれらの表示について定めることを目的とする。

2~5 略

第2章 生鮮品

1 生鮮品の部位

ウ、正肉類

むね肉・・・手羽（上腕から指先までの全部）及び頸皮を除去した胸部の正肉類**手羽もとの付け根部分は「かたこにく」または「かたこにく（むね肉）」とする。**

.....略.....

(副品目)

ささみ.....腱のついた深胸筋

ささみ（すじ切り） …腱の主要部分を除去した深胸筋

ささみ（すじなし） …**腱を除去した深胸筋**

こにく……………正肉類及び「ささみ」を除去した骨に付着している肉を切り取ったもの
かわ……………皮

はらみ・はらみ（腹筋） ……腹壁の筋肉

あぶら……………主として腹部の脂肪層

もつ……………可食内臓

きも……………心臓及び肝臓。ただし、心臓と肝臓を別個に販売する場合は、心臓については「**心臓**」、「**ハート**」又は「**ハツ**」とし、肝臓については「肝臓」又は「レバー」とする。

きも（血ぬき） ……心臓（血抜きし、上部を除去したものに限る）及び肝臓

血抜きし、上部を除去した心臓は、「**心臓（血ぬき）**」、「**ハート（血ぬき）**」又は「**ハツ（血ぬき）**」とする。

すなぎも……………腺胃及び内層を除去した筋胃

すなぎも（すじなし） …**腱質の主要部分を除去した「すなぎも」**

がら……………頭部及びあし部分以外の骨

なんこつ……………胸骨及び関節の軟骨。ただし、部位を表示する。

（例）「なんこつ(胸骨)」

．．．．．略．．．．．

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）