



2024年10月号

## 『改正食品関連法規解説 2024』

# 改正された主な食品関連法規の概要を学ぶ(23)

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、前月の改正景品表示法解説に続き、令和6年（2024年）3月28日から令和6年7月1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。

### 188. 「医薬品的効能効果を標ぼうしない限り医薬品と判断しない成分本質（原材料）」の食品衛生法上の取扱いについて公表（令和6年3月28日）

「食薬区分における成分本質（原材料）の取扱いの例示」の別添2「医薬品的効能効果を標ぼうしない限り医薬品と判断しない成分本質（原材料）リスト（以下「リスト」）」に記載されているものの食品衛生法上の取扱いは、「医薬品的効能効果を標ぼうしない限り医薬品と判断しない成分本質（原材料）」の食品衛生法上の取扱いの改正について」（平成19年8月17日食安基発第0817001号。以下「19年通知」）をもって示しているが、今般、これまでの照会事例、「食薬区分における成分本質（原材料）の取扱いの例示」及び「食薬区分における成分本質（原材料）の取扱いの例示の一部改正について」により「食薬区分における成分本質（原材料）の取扱いの例示」が改正されたこと等から、19年通知を廃止し、その取扱いを公表。

#### 【主な改正の内容】

- （1）食品添加物の該当性について厚生労働省健康・生活衛生局食品基準審査課添加物係がその該当性を判断することとしていたが、食品添加物の使用経験が十分に蓄積している状況に鑑みて、別添の2（5）を追加。
- （2）リストに記載されているものが添加物として使用されているか否かについては、貴職において使用目的、食経験等の情報から法第4条第2項に該当するか否か判断することとし、判断に疑義が生じた場合には、その使用目的、製造方法等の資料を添えて厚生労働省健康・生活衛生局食品基準審査課添加物係宛て照会することとした。

(3) 「フェリチン鉄」については、既存添加物名簿の一部を改正する件及び食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件により既存添加物名簿から削除されたことから、法第 12 条に基づく指定や既存添加物名簿への収載がなされていないものに該当する旨改めた。

(4) 「セレン」については、食品衛生法施行規則の一部を改正する省令及び食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件により「亜セレン酸ナトリウム」が指定されたことから、指定添加物に該当するものに該当する旨改めるとともに、法第 12 条に基づく指定がなされていない物も包含する可能性もあることに留意するよう注釈を付した。

(5) その他、文言の記載整備が行われた。

## 189. 「豆乳類の日本農林規格の一部を改正する件」及び「フードチェーン情報公表農産物の日本農林規格の一部を改正する件」が告示。また、取扱業者の認証の技術的基準等の関連告示も改正（告示日:令和 6 年 3 月 29 日）

### 【主な改正の内容】

#### 1) 豆乳類の日本農林規格

日本農林規格（JAS）の国際規格化を図るため、国際規格に沿った形式に改められた。

#### （改正後の日本農林規格からの一部抜粋）

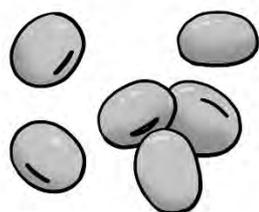
豆乳類 Soybean milk and related products 豆乳類の日本農林規格

1 適用範囲 この規格は、豆乳、調製豆乳及び豆乳飲料の品質について規定する

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



©m i z u h o.デザインオフィス

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 大豆豆乳液とは、大豆（粉末状のもの及び脱脂したものを除く。以下同じ）から熱水等によってたん白質その他の成分を溶出させ、繊維質を除去して得られた乳状の飲料

3.2 豆乳とは、大豆豆乳液であって大豆固形分が 8 %以上のもの

3.3 調製豆乳液とは、大豆豆乳液に大豆油その他の食用植物油脂及び砂糖類、食塩等の調味料を加えた乳状の飲料

3.4 調製脱脂大豆豆乳液とは、脱脂加工大豆（大豆を加えたものを含む。）から熱水等によってたん白質その他の成分を溶出させ、繊維質を除去して得られたものに大豆油その他の食用植物油脂及び砂糖類、食塩等の調味料を加えた乳状の飲料

3.5 調製豆乳とは、次に掲げる a) 調製豆乳液であって大豆固形分が 6 %以上のもの b) 調製脱脂大豆豆乳液であって大豆固形分が 6 %以上のもの

3.6 粉末大豆たん白とは、大豆豆乳液、調製豆乳液若しくは調製脱脂大豆豆乳液を乾燥して粉末状にしたもの又は大豆を原料とした粉末状植物性たん白のうち繊維質を除去して得られたもの

3.7 調製粉末大豆豆乳液とは、調製豆乳液又は調製脱脂大豆豆乳液に粉末大豆たん白を加えた乳状の飲料（調製豆乳液又は調製脱脂大豆豆乳液を主原料としたものに限る。）

3.8 豆乳飲料とは、次に掲げる a) 調製粉末大豆豆乳液であって大豆固形分が 4 %以上のもの b) 調製豆乳液、調製脱脂大豆豆乳液又は調製粉末大豆豆乳液に果実の搾汁（果実ピューレー及び果実の搾汁と果実ピューレーとを混合したものを含む。以下同じ。）、野菜の搾汁、乳又は乳製品、穀類粉末等の風味原料を加えた乳状の飲料（風味原料の固形分が大豆固形分より少なく、かつ、果実の搾汁を加えたものにあつては果実の搾汁の原材料及び添加物に占める重量の割合が 10 %未満であり、乳又は乳製品を加えたものにあつては乳固形分が 3 %未満であり、かつ、乳酸菌飲料でないものに限る。）であつて大豆固形分が 4 %以上（果実の搾汁の原材料及び添加物に占める重量の割合が 5 %以上 10 %未満のものにあつては 2 %以上）のもの

・・・・・・以下、省略・・・・・・

## 2) フードチェーン情報公表農産物の日本農林規格

附属書 A（流通行程管理基準）、B（任意表示事項の例）及び C（流通行程管理基準の設定例）に、新たな品目として「いちご」及び「米」が追加された。

（改正後の日本農林規格からの一部抜粋）

フードチェーン情報公表農産物の日本農林規格

・・・・・・

### A4 いちご

いちごの流通行程管理基準について、

●低温管理について、出荷後の流通行程における配送・保管温度について、科学的なデータに基づき、品質を維持するのに適正な温度範囲を設定して管理する。また、荷物の積み降ろし時等の低温管理ができない状況であつて、品質に影響を及ぼすことが想定される場合には、科学的なデータに基づき、適正な温度範囲を超えた際に品質を維持するのに許容される温度範囲及び許容される温度範囲に滞留した時間について許容される積算時間を追加で設定して管理する。

●衝撃・振動管理について、出荷前に、衝撃の緩和効果が科学的なデータに基づき証明されている緩衝材を輸送箱底面に適用することによって、品質に影響を及ぼす衝撃がかからないように管理する。衝撃の緩和効果が証明されている緩衝材を適用しない場合は、科学的なデータに基づき、許容される衝撃の上限及び回数を設定して管理する。また、出荷前に、宙づり容器等を用いることによって、振動による果実相互の衝突による影響を緩和するように管理する。

●湿度保持・防カビ管理について、出荷後、小売店等に到着するまでに 3 日以上 of 流通行程がかかる場合（輸出時等）は、科学的なデータに基づき、流通行程における湿度保持及び防カビが行える条件を設定して管理する。

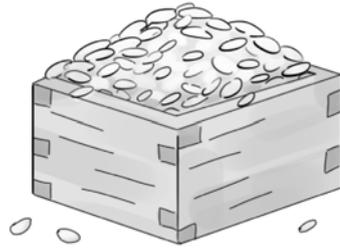
## A5 米

米の流通行程管理基準とは、

●低温・相対湿度管理について、流通行程における配送・保管の温度及び相対湿度について、科学的なデータに基づき、種類ごとに、品質を維持するのに適正な温度及び相対湿度の範囲を設定して管理する。また、配送時等の低温及び相対湿度管理ができない場合には、流通行程の実態を考慮し、種類ごとに、低温及び相対湿度管理を行わない時間について許容される積算時間を追加で設定して管理する。

●防カビ管理について 保管倉庫への出入庫等の際に温度及び相対湿度 b)が変化する場合には、結露によるカビが生じないように管理する。

．．．．．以下省略．．．．．



©m i z u h o.デザインオフィス

【施行日】 令和 6 年 4 月 28 日

### 190. 「食品衛生法施行令」等が改正（令和 6 年 3 月 29 日）

「生活衛生等関係行政の機能強化のための関係法律の整備に関する法律」（整備法）の施行により、食品衛生基準行政が厚生労働省から消費者庁に移管されることに伴い、「生活衛生等関係行政の機能強化のための関係法律の整備に関する法律の施行に伴う関係政令の整備等及び経過措置に関する政令」（整備政令）、「生活衛生等関係行政の機能強化のための関係法律の整備に関する法律の施行に伴う厚生労働省関係省令の整理等に関する省令」（整理省令）、「食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針の一部を改正する件」及び「生活衛生等関係行政の機能強化のための関係法律の整備に関する法律の施行に伴う厚生労働省関係告示の整理に関する告示」（整理告示）が公布、関係政令・省令・告示の改正が行われた。

●整備政令による改正には、食品衛生法施行令として整備法により新たに内閣総理大臣の権限とされた食品衛生法上の権限のうち、消費者庁長官に委任されない権限についての規定（第 40 条）が改正。

●整理省令による改正には、「乳及び乳製品の成分規格等に関する省令」の題名が「乳及び乳製品の成分規格等に関する命令」に改正。これに伴い条文中の語句整理等が行われた。

また、食品衛生法施行規則「乳及び乳製品の成分規格等に関する省令」の題名改正に伴う条文中の語句整理等が行われた。

●食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針の一部を改正には、食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針条文中の引用条項の改正、語句整理等が行われた。

●整理告示による改正として、以下の告示において、題名及び条文中の「厚生労働大臣」が「内閣総理大臣」に改正された。

- ・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量として厚生労働大臣が定める量（平成 17 年厚生労働省告示第 497 号）

- ・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厚生労働大臣が定める物質（平成 17 年厚生労働省告示第 498 号）
- ・厚生労働大臣が定める放射性物質（平成 24 年厚生労働省告示第 129 号）
- ・食品衛生法第 8 条第 1 項の規定に基づき厚生労働大臣が指定する指定成分等（令和 2 年厚生労働省告示第 119 号）
- ・食品衛生法第 18 条第 3 項ただし書の規定により人の健康を損なうおそれのない量として厚生労働大臣が定める量（令和 2 年厚生労働省告示第 195 号）

●以下の告示において、条文中の引用条項の改正、語句整理等が行われた。

- ・食品、添加物等の規格基準（昭和 34 年厚生省告示第 370 号）
- ・組換え DNA 技術応用食品及び添加物の安全性審査の手続（平成 12 年厚生省告示第 233 号）
- ・組換え DNA 技術応用食品及び添加物の製造基準（平成 12 年厚生省告示第 234 号）
- ・添加物に係る標準品を製造する者の登録に関する規程（平成 16 年厚生労働省告示第 219 号）

**【施行日】 令和 6 年 4 月 1 日**

### 191. 「食品表示基準」が改正（公布日:令和 6 年 4 月 1 日）

【主な改正の内容】

食品衛生基準行政に係る権限が厚生労働大臣から内閣総理大臣（消費者庁）に移管されること等に伴い、「食品表示基準」において所要の改正が行われた。

「乳及び乳製品の成分規格等に関する省令」 → 「乳及び乳製品の成分規格等に関する命令」

「厚生労働大臣が定める放射性物質」 → 「内閣総理大臣が定める放射性物質」

**【施行日】 令和 6 年 4 月 1 日**

### 192. 「健康増進法に規定する特別用途表示の許可等に関する内閣府令」等が改正（令和 6 年 4 月 1 日）

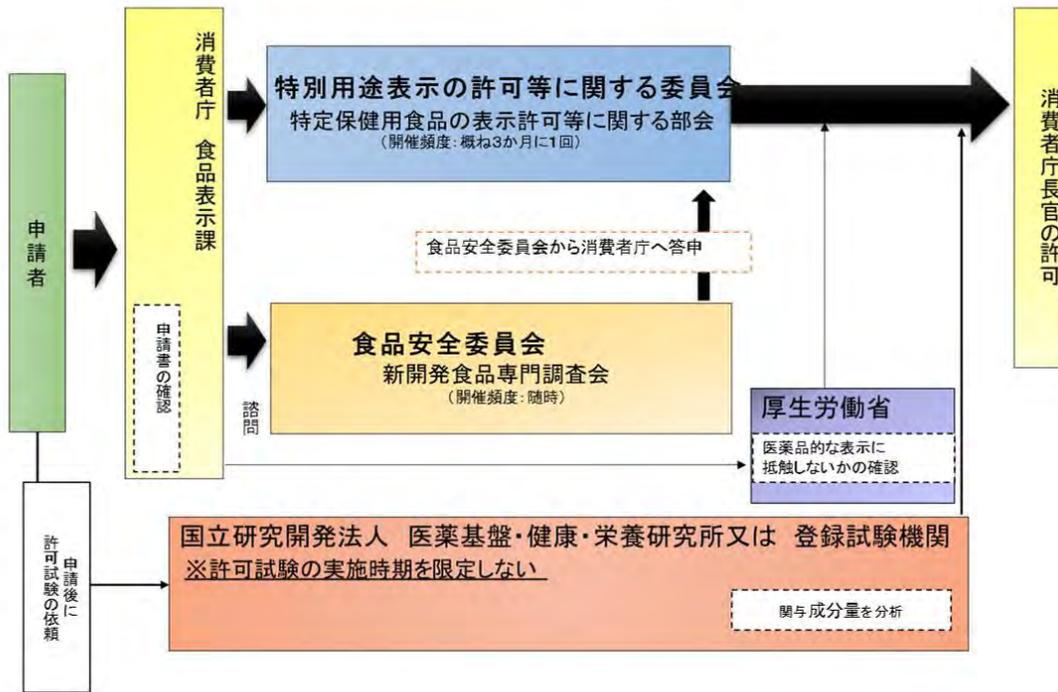
「健康増進法に規定する特別用途表示の許可等に関する内閣府令の一部を改正する内閣府令」が公布され、「健康増進法に規定する特別用途表示の許可等に関する内閣府令」（以下「府令」）が改正。また、同日付けで「特定保健用食品の表示許可等について」（以下「次長通知」）及び「特定保健用食品に関する質疑応答集について」（以下「質疑応答集」）が改正。

【主な改正の内容】

1) 府令の改正内容として、特定保健用食品の許可等にかかる審査手続は、消費者委員会において効果の審議が行われてきたが、同委員会の関係調査会が令和 6 年 3 月末で廃止され、令和 6 年度より、消費者庁に設置されている「特別用途表示の許可等に関する委員会」を有効活用し、審査手続の合理化を図ることとされ、これに伴う関連規定の整理が行われた。

2) 次長通知及び質疑応答集の改正内容として、上記の府令の改正に伴う整理が行われたほか、「審査」→「審議」と、「有効性」→「効果」とする等の文言整理が行われた。また、質疑応答集の改正にて、新規 Q & A 「健康増進法第 43 条第 1 項における「表示」及び第 65 条における「広告その他の表示」とはどのようなものか。」が追加された。

<改正後の特定保健用食品の表示の許可等に係る申請及び審査の手續>



【施行日】 公布日（令和6年4月1日）から施行

193. 「生活衛生等関係行政の機能強化のための関係法律の整備に関する法律の施行に伴う厚生労働省関係省令の整理等に関する省令」及び「消費者庁組織令の一部を改正する政令」の施行を受け、次の内容が改正（公表：令和6年4月1日）

「機能性表示食品の届出等に関するガイドライン」の一部改正、「機能性表示食品に関する質疑応答集」の一部改正、「特別用途食品の表示許可等について」の一部改正、特別用途食品に関する質疑応答集の一部改正

【主な改正の内容】

食品衛生基準行政に係る権限が厚生労働大臣から内閣総理大臣（消費者庁）に移管され、厚生労働省関係省令の規定の整備の一環として、「乳及び乳製品の成分規格等に関する省令」の題名を、「乳及び乳製品の成分規格等に関する命令」に改めるとともに、「消費者庁組織令の一部を改正する政令」が施行され、「食品表示企画課」を→「食品表示課」に変更。併い、「機能性表示食品の届出等に関するガイドライン」及び「機能性表示食品に関する質疑応答集」並びに「特別用途食品の表示許可等について」及び「特別用途食品に関する質疑応答集」において所要の改正が行われた。



©mizuhodezainofisu

## 194. 「煮干魚類」の日本農林規格の一部を改正、また、取扱業者の認証の技術的基準に関する改正も告示（令和6年4月10日）

### 【主な改正の内容】

煮干魚類 Boiled and dried small fishes の国際規格化を図るため、国際規格に沿った形式に改められた。

（改正後の日本農林規格からの一部抜粋）

1 適用範囲 この規格は、煮干魚類の品質について規定する。

#### 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 8001 試薬試験方法通則

JIS R 3503 化学分析用ガラス器具

JIS Z 8801-1 試験用ふるい－第 1 部：金属製網ふるい

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 煮干魚類とは、魚類を煮熟によってたん白質を凝固させて乾燥したもの

3.2 腹切れしたもの。腹が割れ、内臓が抜け落ちたもの

3.3 頭落ちしたもの。頭部が外れた魚体

4 品質 煮干魚類の品質は、表 1 の等級ごとの品質基準に適合していなければならない

表1-煮干魚類の等級ごとの品質基準

区分	基準	
	上級	標準
形態	<p>次による。</p> <p>a) 肉締まりが優良で、かつ、皮剥げがなく、腹切れしたものが10%以下であること。</p> <p>b) 頭落ちしたものがほとんどないこと。</p> <p>c) (略)</p>	<p>次による。</p> <p>a) 肉締まりが良好で、かつ、皮剥げがなく、腹切れしたものが30%以下であること。</p> <p>b) (略)</p>
色沢	固有の優良な色沢を有し、油焼けによる黄変がほとんどないこと。	固有の良好な色沢を有し、油焼けによる黄変が少ないこと。
香味	固有の優良な香味を有し、油焼臭がないこと。	固有の良好な香味を有し、油焼臭がほとんどないこと。
きょう雑物	(略)	
粗脂肪分	5.3によって試験したとき、5%以下であること。	5.3によって試験したとき、8%以下であること。
水分	5.2によって試験したとき、18%以下であること。	
原材料	<p>次のもの以外のもを使用していないこと。</p> <p>a) まいわし、かたくちいわし、うるめいわし及びまあじ</p> <p>b) (略)</p>	
添加物	<p>次による。</p> <p>a) <u>CODEX STAN 192 3.2</u>の規定に適合するものであって、かつ、その使用条件は同規格3.3の規定に適合していること。</p> <p>b) 使用量が正確に記録され、かつ、その記録が保管されているものであること。</p> <p>c) a)の規定に適合している旨の情報が、一般消費者に次のいずれかの方法によって伝達されるものであること。ただし、業務用の製品に使用する場合にあっては、この限りでない。</p> <p>1) (略)</p> <p>2) 冊子、リーフレットその他の一般消費者の目につきやすいものに表示する方法</p> <p>3) (略)</p> <p>4) 製品に問合せ窓口を明記の上、一般消費者からの求めに応じて当該一般消費者に伝達する方法</p>	

・・・・・・以下、省略・・・・・・

【施行日】令和6年5月10日

195.「生産情報公表農産物」の日本農林規格の一部を改正、また生産行程管理者及び外国生産行程管理者の認証の技術的基準等に関する改正が告示（令和6年6月13日）

【主な改正の内容】

1) 生産情報公表農産物の日本農林規格

日本農林規格（JAS）の国際規格化を図るため、生産情報公表農産物 Agricultural products with production details を国際規格に沿った形式に改められた。

(改正後の日本農林規格からの一部抜粋)

1 適用範囲 この規格は、生産情報公表農産物の生産の方法について規定する

2 引用規格 この規格には、引用規格はない

.....

3.2 生産者 : ほ場等における栽培管理を行う者

3.3 認証生産行程管理者等 : 認証生産行程管理者又は認証外国生産行程管理者

3.4 ほ場等 : ほ場及び栽培施設

3.5 特定農薬 : 農薬取締法(昭和23年法律第82号)第3条第1項ただし書に規定する農薬

3.6 土壌改良資材 : 地力増進法施行令(昭和59年政令第299号)に規定する物

.....以下省略.....

2) JASを利用する生産者にとってより分かりやすい規格とするため、生産情報の公表方法や連絡先の表示方法について例示を追加する等の改正。

(改正後の日本農林規格からの一部抜粋)

生産情報公表農産物についての生産行程管理者等の認証の技術的基準

1 適用範囲

この基準は、登録認証機関及び登録外国認証機関(以下“認証機関等”という。)が日本農林規格等に関する法律(昭和25年法律第175号)第10条第2項及び第30条第2項の規定に基づき行う生産情報公表農産物についての生産行程管理者及び外国生産行程管理者(以下“生産行程管理者等”という。)の認証の技術的基準を規定する

2 引用規格

次に掲げる引用規格は、この基準に引用されることによって、その一部又は全部がこの基準の要求事項を構成している。この引用規格は、その最新版を適用する。JAS 1163 生産情報公表農産物

3 用語及び定義

この基準で用いる主な用語及び定義は、次によるほか、JAS 1163による。

3.1 生産者とは、生産行程管理者等の職員又は外注管理の受託者であって、ほ場及び栽培施設において栽培管理を行う者

.....以下省略.....

**【施行日】令和6年7月13日**

**196. 「有機農産物の日本農林規格の一部を改正する件」「有機加工食品の日本農林規格の一部を改正する件」及び「有機畜産物の日本農林規格の一部を改正する件」が告示。また、「有機農産物、有機畜産物及び有機加工食品の格付の表示の様式及び表示の方法の一部を改正する件」等、関連法規の改正も告示(令和6年7月1日)**

**【主な改正の内容】**

1 日本農林規格(JAS)の国際規格化を図るため、国際規格に沿った形式に改められた。

2 JASを利用する事業者の実態に即したものとするため、以下の改正が行われた。

3 有機農産物 Organic Products of Plant Origin

4 有機農産物の生産の原則

有機農産物は、次のいずれかに従い生産する。

a) 農業の自然循環機能の維持増進を図るため、化学的に合成された肥料及び農薬の使用を避けることを基本として、土壌の性質に由来する農地の生産力（きのこ類の生産にあつては農林産物に由来する生産力、スプラウト類の生産にあつては種子に由来する生産力を含む。）を発揮させるとともに、農業生産に由来する環境への負荷をできる限り低減した栽培管理方法を採用したほ場において生産すること。

b) 採取場において、採取場の生態系の維持に支障を生じない方法によって採取すること

・・・・・・・・以下省略・・・・・・・・

#### (1) 有機加工食品 Organic Processed Foods

##### 4 有機加工食品の生産の原則

有機加工食品は、原材料である有機農産物、有機畜産物及び有機藻類の有する特性を製造又は加工の過程において保持することを旨とし、物理的又は生物の機能を利用した加工方法を用い、化学的に合成された添加物及び薬剤の使用を避けることを基本として、生産する。

その他、原材料名の表示の改正（原材料表示における「有機」等の文字に代えて、有機を示す記号の記載を可能とする等）。「その他有機加工食品」における名称表示の規定の追加

・・・・・・・・以下省略・・・・・・・・

#### (2) 有機畜産物 Organic Livestock Products

##### 4 有機畜産物の生産の原則

有機畜産物は、農業の自然循環機能の維持増進を図るため、環境への負荷をできる限り低減して生産された飼料を給与すること及び動物用医薬品の使用を避けることを基本として、動物の生理学的及び行動学的要求に配慮して飼養し、又はこれらの家畜若しくは家きんから生産する。その他、定義の改正、飼料の給与の改正。

・・・・・・・・以下省略・・・・・・・・

**【施行日】 令和6年7月31日（ただし、有機農産物及び有機畜産物の改正に係る一部の規定は、令和7年1月1日）**

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）