



2025年1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 26 -

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>

新年あけましておめでとうございます。本年もよろしくお願いいたします。

さて、新年号では昨年12月号に続き、令和6年（2024年）10月18日から令和6年11月27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。

#### 215. 次の日本農林規格を改正する告示が公表（令和6年10月18日）

精製ラードの日本農林規格の一部を改正、マーガリン類の日本農林規格の一部を改正、ショートニングの日本農林規格の一部を改正、食用精製加工油脂の日本農林規格の一部を改正、食用植物油の日本農林規格の一部を改正

##### 【共通する主な改正内容と個別の改正内容】

1. JASの国際規格との運動性、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。
2. 食用精製加工油脂の日本農林規格については、1の様式の改正のほか、融点表示につき「40℃～46℃」等の幅を持たせた表示も可能となった。

##### （改正後の日本農林規格からの一部抜粋）

<精製ラード Refined lard>

- 5 表示（純製ラードにあつては、業務用の製品に限る。）

### 5.1 表示事項

表示事項については、次の事項を表示していなければならない。ただし、食品表示基準（平成 27 年内閣府令第 10 号）の規定によって表示されなければならないとされている事項を除く。

- a)名称 b)保存の方法 c)賞味期限 d)原材料名 e)添加物 f)食品関連事業者の氏名又は名称及び住所
- g)原産国名 h)内容量

注記) その他の表示事項は、食品表示基準の規定に従わなければならない。

.....

### 5.3 表示の方式等

表示の方式等については、次に定めるところによって、容器若しくは包装の見やすい箇所又は送り状に表示しなければならない。

a)～c) (略)

d)\*図 1 は、縦書としてよい。

e)\*図 1 の枠を表示することが困難な場合には、枠を省略してよい。

f)その他法令によって表示すべき事項及び消費者の選択に資する適切な表示事項は、図 1 の枠内に表示してよい。

注記) その他の表示の方式等は、食品表示基準の規定に従わなければならない。

\*図 1



.....略.....

<マーガリン類 Margarines>

.....略.....

<ショートニング Shortening>

5 表示（業務用の製品に限る。）

### 5.1 表示事項

表示事項は、次の事項を表示していなければならない。ただし、食品表示基準（平成 27 年内閣府令第 10 号）の規定によって表示されなければならないとされている事項を除く。

- a)名称 b)保存の方法 c)賞味期限 d)原材料名 e)添加物 f)食品関連事業者の氏名又は名称及び住所
- g) 原産国名 h) 内容量



©mizuhō.デザインオフィス

注記) その他の表示事項は、食品表示基準の規定に従わなければならない。

・・・略・・・

### <食用精製加工油脂 Edible refined and processed oils and fats>

5 表示 (純製ラードにあつては、業務用の製品に限る。)

#### 5.1 表示事項

表示事項については、次の事項を表示していなければならない。ただし、食品表示基準の規定によって表示されなければならないとされている事項を除く。

- a) 名称 b) 保存の方法 c) 賞味期限 d) 原材料名 e) 添加物
- f) 食品関連事業者の氏名又は名称及び住所 g) 原産国名 h) ・ i) (略)

注記) その他の表示事項は、食品表示基準の規定に従わなければならない。

#### 5.2 表示の方法

- a) (略)
- b) 融点又は曇り点 常温において固状のものにあつては“融点”を、常温において液状のものにあつては“曇り点”を、それぞれ整数値で記載しなければならない。ただし、融点にあつては“40℃～46℃”等と記載してよい。

・・・・・・

#### 5.3 表示の方式等

表示の方式等については、次に定めるところによって、容器若しくは包装の見やすい箇所又は送り状に表示しなければならない。

- a)～b) (略)
- ・・・・・・
- d) \*図 1 は、縦書としてよい。
- e) \*図 1 の枠を表示することが困難な場合には、枠を省略してよい。
- f) その他法令によって表示すべき事項及び消費者の選択に資する適切な表示事項は、図 1 の枠内に表示してよい。

注記) その他の表示の方式等は、食品表示基準の規定に従わなければならない。

\*図 1

名称 a)
融点 b)
曇り点 b)
原材料名
添加物 c)
内容量
賞味期限 d)
保存方法 e)
原産国名 f)
製造者 g)

・・・略・・・

## <食用植物油脂 Edible vegetable oils and fats>

### 1 適用範囲

この規格は、食用サフラワー油、食用ぶどう油、食用大豆油、食用ひまわり油、食用とうもろこし油、食用綿実油、食用ごま油、食用なたね油、食用こめ油、食用落花生油、食用オリーブ油、食用パーム油、食用パームオレイン、食用パームステアリン、食用パーム核油、食用やし油、食用調合油及び香味食用油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 0114 ガスクロマトグラフィー通則	JIS K 0557 用水・排水の試験に用いる水
JIS K 8034 アセトン（試薬）	JIS K 8101 エタノール（99.5）（試薬）
JIS K 8102 エタノール（95）（試薬）	JIS K 8103 ジエチルエーテル（試薬）
JIS K 8271 キシレン（試薬）	JIS K 8464 シクロヘキサン（試薬）
JIS K 8574 水酸化カリウム（試薬）	JIS K 8593 石油エーテル（試薬）
JIS K 8987 硫酸ナトリウム（試薬）	JIS P 3801 ろ紙（化学分析用）
JIS R 3503 化学分析用ガラス器具	JIS Z 8305 活字の基準寸法

・・・・・・

5 表示（食用パームステアリン、精製パーム核油及び精製やし油に限る。）

#### 5.1 表示事項

表示事項は、次の事項を表示していなければならない。ただし、食品表示基準（平成 27 年内閣府令第 10 号）の規定によって表示されなければならないとされている事項を除く。

- a) 名称 b) 保存の方法 c) 賞味期限 d) 原材料名 e) 添加物  
f) 食品関連事業者の氏名又は名称及び住所 g) 原産国名 h) 内容量

注記) その他の表示事項は、食品表示基準の規定に従わなければならない。

#### 5.2 表示の方法

a) 名称 名称の表示は、次による。

- 1) 食用パームステアリンにあつては、“食用パームステアリン”と記載しなければならない。
- 2) 精製パーム核油にあつては、“食用パーム核油”と記載しなければならない。
- 3) 精製やし油にあつては、“食用やし油”と記載しなければならない。

b) 原材料名 原材料名の表示は、次による。

- 1) 食用パームステアリンにあつては、“食用パーム油”と記載しなければならない。
- 2) 精製パーム核油にあつては、“食用パーム核油”と記載しなければならない。

3) 精製やし油にあつては、“食用やし油”と記載しなければならない。

c) 内容量 内容量の表示は、内容重量をグラム、キログラム又はトンの単位で、単位を明記して記載しなければならない。

注記) その他の表示の方法については、食品表示基準の規定に従わなければならない。

### 5.3 表示の方式等

表示の方式等については、次に定めるところによって、容器若しくは包装の見やすい箇所又は送り状に表示していなければならない。

a) 表示の様式は、図 1 による。ただし、表示事項が図 1 による表示と同等程度に分かりやすく一括して表示される場合は、この限りでない。

b) 表示に用いる文字及び枠の色は、背景の色と対照的な色としなければならない。

c) 表示に用いる文字は、JIS Z 8305 に規定する 8 ポイントの活字以上の大きさの文字としなければならない。

d) 図 1 は、縦書としてよい。

e) 図 1 の枠を表示することが困難な場合には、枠を省略してよい。

f) その他法令によって表示すべき事項及び消費者の選択に資する適切な表示事項は、図 1 の枠内に表示してよい。

注記) その他の表示の方式等は、食品表示基準の規定に従わなければならない。

\*図 1

名称 a)
原材料名
添加物 b)
内容量
賞味期限 c)
保存方法 d)
原産国名 e)
製造者 f)

注 a) この様式中“名称”とあるのは、これに代えて“品名”と記載してよい。

注 b) 添加物については、事項欄を設けずに、原材料名の欄に原材料名と明確に区分して表示してよい。

注 c) 賞味期限をこの様式に従い表示することが困難な場合には、この様式の賞味期限の欄に記載箇所を表示すれば、他の箇所に記載してよい。この場合において、保存方法についても、この様式の保存方法の欄に記載箇所を表示すれば、賞味期限の記載箇所に近接して記載してよい。

注 d) 保存方法の表示を省略するものにあつては、この様式中“保存方法”を省略する。

注 e) 輸入品以外のものにあつては、この様式中“原産国名”を省略する。

注 f) 食品関連事業者が、販売業者、加工業者又は輸入業者である場合にあつては、この様式中“製造者”とあるのは、それぞれ“販売者”、“加工者”又は“輸入者”とする。

## 5.4 表示禁止事項

表示禁止事項については、5.1 によって表示してある事項の内容と矛盾する用語を表示してはならない。  
注記) その他の表示禁止事項については、食品表示基準の規定に従わなければならない。

・・・略・・・

**【施行日】 令和6年11月17日**

## 216. 「乾めん類」及び「手延べ干しめん」の日本農林規格が改正（告示:令和6年10月29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。手延べ干しめんの日本農林規格に関しては、生産行程についての検査方法の一部改正。

### ＜手延べ干しめんの生産行程についての検査方法＞

#### 1 適用範囲

この検査方法は、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項の規定による認証を受けた生産行程管理者及び外国生産行程管理者（以下“認証生産行程管理者等”という。）が行う手延べ干しめんの生産行程についての検査方法を規定する。

#### 2 引用規格

次に掲げる引用規格は、この検査方法に引用されることによって、その一部又は全部がこの検査方法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 1189 手延べ干しめん

#### 3 用語及び定義

この検査方法で用いる主な用語及び定義は、JAS 1189 による

#### 4 生産行程についての検査

手延べ干しめんの生産行程についての検査は、当該認証生産行程管理者等が生産荷口（原料及び製造条件が同一と認められる手延べ干しめんをいう。以下同じ。）ごとに、次によって行わなければならない。

a) 当該生産荷口の生産行程の管理記録（生産に係る事業所の所在地、小麦粉に対する食塩水の配合割合、手作業の行程及び熟成期間についての記録をいう。以下同じ。）の作成及び保管が適正であることの確認

b) （略）

c) 当該生産荷口に係る生産の方法が JAS 1189 の箇条4 に規定する生産の方法についての基準に適合するか否かについての当該生産行程の管理記録の調査による確認

### ＜施行期日＞

**令和6年11月28日**

## 217. 「食品衛生法施行令」が改正（令和6年11月1日）

「防衛省の職員の給与等に関する法律施行令及び食品衛生法施行令の一部を改正する政令」が公布され、「食品衛生法施行令」が改正。

### 【主な改正の内容】

食品衛生監視員の資格要件の改正として、第9条第1項第4号に規定される食品衛生監視員の資格要件に、「管理栄養士で2年以上食品衛生行政に関する事務に従事した経験を有するもの」が追加された。

【施行日】 令和7年4月1日

## 218. 「食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件」（内閣府告示第133号）が告示（令和6年11月5日）

### 【主な改正の内容】

食品衛生法第13条第1項の規定に基づき、二炭酸ジメチルの保存基準を改正。また、同項の規定に基づき、メチルセルロースの使用基準を削除並びにカルボキシメチルセルロースカルシウム、カルボキシメチルセルロースナトリウム及びデンプングリコール酸ナトリウムの使用基準を改正した。あわせて、第2 添加物のC 試薬・試液等及びD 成分規格・保存基準各条において所要の改正を行った。

### 第3 運用上の注意

#### 1) 保存基準関係

保存温度の下限（20℃）が撤廃されたことから冷蔵及び冷凍での保管、輸送等が可能になった。一方、上限（30℃）に変更はないため、特に、夏期における保管、輸送等に当たっては、引き続きその温度管理に十分配慮するよう関係者を指導されたい。

#### 2) 使用基準関係

メチルセルロースの使用基準は削除するものの、そ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。

このほか、「食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件」（令和6年厚生労働省告示第29号）の改正内容における誤植等の修正が行われた。

【適用日】 告示日:令和6年11月5日

## 219. 「マカロ二類の日本農林規格の一部を改正する件」と「マカロ二類の検査方法に関する改正」（告示:令和6年11月12日）

### 【主な改正の内容】

1) 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。

2) 「水素イオン濃度」の基準において、「試料の調製」が追加され、試料の調製方法が具体的に規定された。

.....

## 6.5 水素イオン濃度

### 6.5.1 試料の調製

試料は、粉碎器等で粉碎し、目開き 500 μm の試験用ふるいを通ったものとする。

### 6.5.2 測定

水素イオン濃度は、試料約 5g に 50%メタノール 50mL を加えて 1 時間振とうした後、ろ過し、そのろ液についてガラス電極によって測定する。

.....略.....

**【施行日】 令和 6 年 12 月 12 日**

## 220. 「風味調味料の日本農林規格の一部を改正する件」が改正（告示:令和 6 年 11 月 15 日）

### 【主な改正の内容】

J A S の国際規格との運動性、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。

**【施行日】 令和 6 年 12 月 15 日**

## 221. 「食事による栄養摂取量の基準の一部を改正する件」が告示（令和 6 年 11 月 22 日）

### 【告示の背景】

「日本人の食事摂取基準」策定検討会報告書（2025 年版）の令和 6 年 10 月公表に伴い、「食事による栄養摂取量の基準」（平成 27 年 3 月 31 日厚生労働省告示第 199 号）の別表が改正。

### 【主な改正の内容】

摂取することが望ましい熱量及び栄養素の量の基準について、報告書において示された指標等に合わせるため、別表第 1 から別表第 34 が改正。

### 「日本人の食事摂取基準 2025 年版」の抜粋

.....、生活習慣の改善、主要な生活習慣病の発症予防・重症化予防の徹底を図るとともに、社会生活を営むために必要な機能の維持・向上等の観点も踏まえた取組を推進することが掲げられている。今回の食事摂取基準は、こうした健康・栄養政策の動向を踏まえた内容としており、この一環として、「生活習慣病及び生活機能の維持・向上に係る疾患等とエネルギー・栄養素との関連」の節では、生活機能の維持・向上の観点から、生活習慣病に加えて、新たに骨粗鬆症とエネルギー・栄養素との関連も整理した。

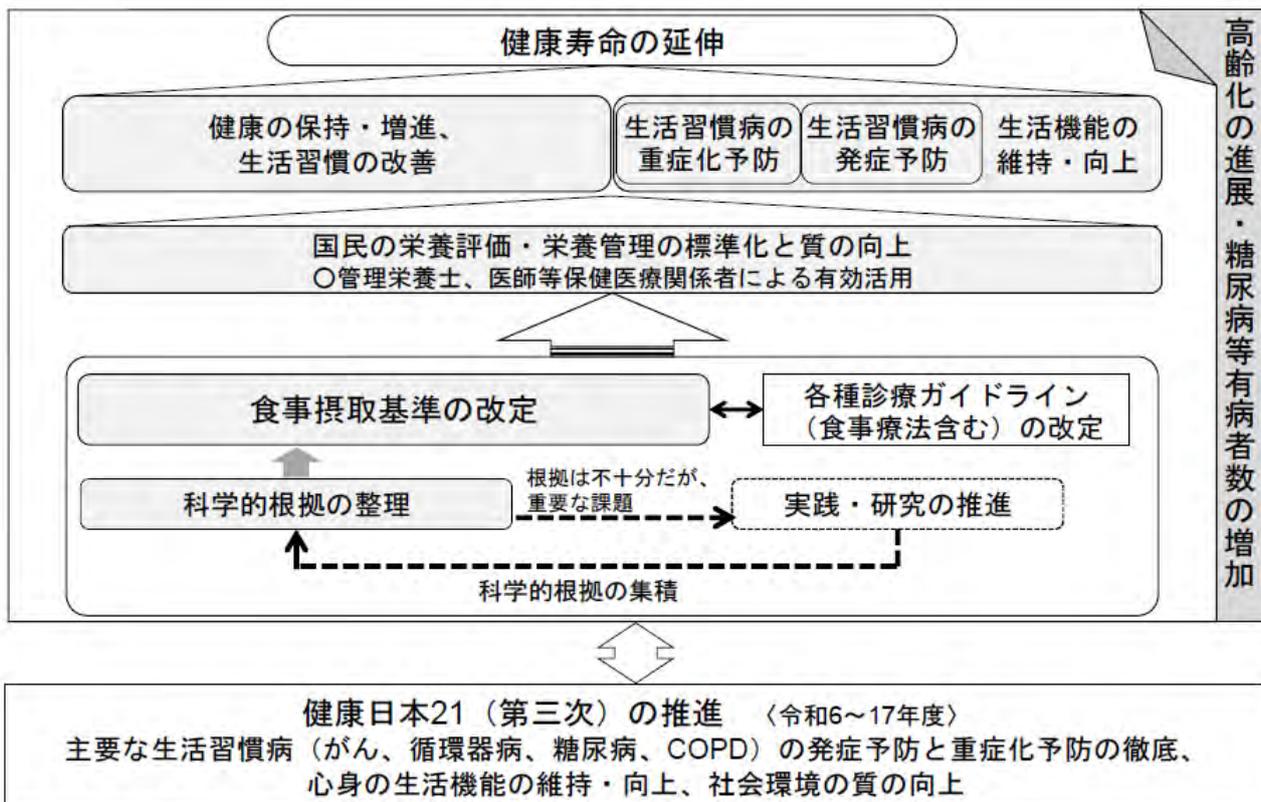


図1 日本人の食事摂取基準（2025年版）策定の方向性

・・・略・・・

【適用日】令和7年4月1日



©mizuhō.デザインオフィス

**222. 「人工種苗生産技術による水産養殖産品の日本農林規格の一部を改正する件」等が告示（令和6年11月25日）**

**【主な改正の内容】**

- 1) 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。
- 2) 人工種苗生産技術による水産養殖産品の日本農林規格の改正、人工種苗生産技術による水産養殖産品の生産行程管理者等の認証の技術的基準、人工種苗生産技術による水産養殖産品についての小分け業者等の認証の技術的基準、人工種苗生産技術による水産養殖産品の生産行程についての検査方法に関する改正。



©mizuhō.デザインオフィス

## ＜人工種苗生産技術による水産養殖製品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が日本農林規格等に関する法律第 10 条第 2 項及び第 30 条第 2 項の規定に基づき行う人工種苗生産技術による水産養殖製品についての生産行程管理者及び外国生産行程管理者（人工種苗生産業者、養殖業者又は加工・流通業者に限る。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 0005 人工種苗生産技術による水産養殖製品

・・・略・・・

## ＜人工種苗生産技術による水産養殖製品についての小分け業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が日本農林規格等に関する法律第 11 条第 1 項及び第 31 条第 1 項の規定に基づき行う人工種苗生産技術による水産養殖製品についての小分け業者及び外国小分け業者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 0005 人工種苗生産技術による水産養殖製品

### 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 0005 による。

#### 3.1 加工・流通業者

JAS 0005 の 4.1 及び 4.5 に従って加工品に加工又は食用に供する養殖魚若しくは加工品を小分けする者

・・・略・・・

## ＜人工種苗生産技術による水産養殖製品の生産行程についての検査方法＞

### 1 適用範囲

この検査方法は、日本農林規格等に関する法律第 10 条第 2 項及び第 30 条第 2 項の規定による認証を受けた生産行程管理者及び外国生産行程管理者が行う人工種苗生産技術による水産養殖製品の生産行程についての検査方法を規定する。

### 2 引用規格

次に掲げる引用規格は、この検査方法に引用されることによって、その一部又は全部がこの検査方法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 0005 人工種苗生産技術による水産養殖産品

### 3 用語及び定義

この検査方法で用いる主な用語及び定義は、JAS 0005 による。

・・・略・・・

**【施行日】 令和6年12月25日**

**223. 「チルドハンバーグステーキ」及び「チルドミートボール」の日本農林規格の一部が改正（告示：令和6年11月27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。

**【施行日】 令和6年12月27日**

つづく

参考文献：消費者庁、農林水産省、厚生労働省、国税庁、中央法規（株）

イラスト：mizuhō.デザインオフィス（イラストは転載禁止）