消費者庁
Consumer Affairs Agency, Government of Japan

食品表示の動向と制度について

令和６年11月

消費者庁　食品表示課

～目次～

１．食品表示制度について
２．食品表示懇談会
３．食品期限表示の設定のためのガイドラインの
　　見直し検討会について
４．機能性表示食品制度について

１． 食品表示制度について

食品表示法の概要

食品を摂取する際の安全性及び一般消費者の自主的かつ合理的な食品選択の機会を確保するため、食品衛生法、ＪＡＳ法及び健康増進法の食品の表示に関する規定を統合して、食品の表示に関する包括的かつ一元的な制度を創設（平成27年4月1日施行）。

目的等

○ 法の目的
・食品表示の適正を確保し、消費者の利益の増進を図るとともに、国民の健康の保護及び増進、食品の生産及び流通の円滑化、消費者の需要に即した食品の生産の振興に寄与
○ 基本理念
・消費者の権利（安全確保、選択の機会確保、必要な情報の提供）の尊重と消費者の自立の支援を基本
・食品の生産の現況等を踏まえ、小規模の食品関連事業者の事業活動に及ぼす影響、食品関連事業者間の公正な競争の確保に配慮

食品表示基準の策定等

○ 消費者が食品を安全に摂取し、自主的かつ合理的に選択するため、以下について、食品表示基準を策定
① 名称、アレルゲン、保存の方法、消費期限、原材料、添加物、栄養成分の量及び熱量、原産地その他食品関連事業者等が表示すべき事項
② 表示の方法その他を表示する際に遵守すべき事項

食品表示基準の遵守

○ 食品関連事業者等は、食品表示基準に従った表示がされていない食品の販売をしてはならない

（参考）食品表示基準（内閣府令）

○ 食品表示法に基づき、加工食品、生鮮食品、添加物の区分ごとに具体的な表示ルールを規定

指示・立入検査等

○ 内閣総理大臣（食品全般）、農林水産大臣（酒類以外の食品）、財務大臣（酒類）は食品表示基準に違反した食品関連事業者に対し、表示事項を表示し、遵守事項を遵守すべき旨を指示、その旨を公表
○ 内閣総理大臣は指示を受けた者が、正当な理由なく指示に従わなかったときは、命令。また、緊急の必要があるとき、食品の回収等や業務停止を命令、その旨を公表
○ 表示の適正を確保するため必要がある場合、立入検査、報告徴収、書類等の提出命令、質問、収去

罰則

○ 指示に係る措置を取るべきことの命令に違反した者は１年以下の懲役又は100万円以下の罰金（法人は行為者を罰するほか当該法人に対し、１億円以下の罰金）
○ 食品の回収等や業務停止の命令に違反した者は３年以下の懲役又は300万円以下の罰金（法人は行為者を罰するほか当該法人に対し、３億円以下の罰金）

リコールの届出

○ 食品関連事業者等は、食品の安全性に関する食品表示基準に従った表示がされていない食品の自主回収を行う場合、行政機関へ届出し、国がその旨を公表

内閣総理大臣等に対する申出等

○ 何人も、食品の表示が適正でないため一般消費者の利益が害されていると認めるときは内閣総理大臣等に申出可
○ 適格消費者団体には、著しく事実に相違する表示行為・おそれへの差止請求権

生鮮食品の義務表示制度

○名称、原産地が、横断的義務表示事項とされている。

名称		その内容を表す一般的な名称を記載
原産地	農産物	国産品は都道府県名を記載 輸入品は原産国名を記載
	畜産物	国産品は国産である旨を記載 輸入品は原産国名を記載
	水産物	国産品は水域名又は地域名（主たる養殖場が属する都道府県名）を記載 （水域名の記載が困難な場合は水揚げした港名又は港が属する都道府県名） 輸入品は原産国名を記載

小売店での販売時において、名称及び原産地は、
・容器包装の見やすい箇所
・製品に近接した掲示
・その他の見やすい場所
のいずれかに表示

○名称、原産地のほかに、品目によって、個別に表示が義務付けられている事項もある。

（例１）　品　　目：しいたけ
　　　　　表示事項：栽培方法

（例２）　品　　目：玄米及び精米
　　　　　表示事項：原料玄米（産地、品種、産年）、
　　　　　　　　　　内容量、調製時期又は精米時期、
　　　　　　　　　　食品関連事業者の氏名又は名称、住所及び電話番号

加工食品の義務表示制度

○主な義務表示事項は、以下のとおり。

横断的義務表示

特定の商品は義務表示

名称	その内容を表す一般的な名称を表示
原材料名	使用された原材料を重量順に全て表示
原料原産地名	国内で製造・加工された全ての加工食品が、表示対象
遺伝子組換え	対象加工食品33品目について、遺伝子組換え又は遺伝子組換え不分別である対象農産物が含まれる場合はその旨を表示。
添加物	使用された添加物は重量順に全て表示 ※原材料名の欄に原材料名と明確に区分して表示することができる。
アレルギー表示	小麦、卵等８品目の原材料及び添加物について表示を義務付け。
内容量	内容重量、内容体積、内容数量又は固形量等を表示
消費期限又は賞味期限	食品の特性に応じて消費期限又は賞味期限を表示
保存方法	期限表示の保存条件を具体的に表示
原産国名	輸入品が、表示対象
食品関連事業者の氏名又は名称及び住所	食品関連事業者のうち表示内容に責任を有する者の氏名又は名称及び住所を表示
製造所等の所在地及び製造者等の名称等※	国内製造品又は国内加工品にあっては製造所又は加工所、輸入品にあっては輸入者について住所（所在地）・氏名（法人の場合は法人名）を表示 ※原則として同一製品を２以上の工場で製造する場合に限り製造所固有記号で代替可
栄養成分表示	熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム（「食塩相当量」で表示）の５項目を表示

名称	洋生菓子
原材料名	卵（国産）、砂糖、生乳、植物油脂（大豆を含む）、乳製品、カラメルソース、ゼラチン
添加物	香料、乳化剤、pH調整剤、増粘多糖類
内容量	130ｇ
賞味期限	2022年10月31日
保存方法	要冷蔵（10℃以下）
販売者	株式会社○○ 東京都□□市××町1-2
製造所	株式会社△△　さいたま工場 埼玉県○○市△△町

栄養成分表示（100g当たり）	
熱量	１２９kcal
たんぱく質	６ｇ
脂質	５ｇ
炭水化物	１５ｇ
食塩相当量	０.２ｇ

○上記のほかに、品目によって、個別に義務付けされている事項もある。

（例）
品　　目：乾めん類
表示事項：調理方法、そば粉の配合割合（そば粉の配合割合が30%未満の干しそばに限る）

原料原産地表示の対象、対象原材料

原料原産地表示の対象
［基準第３条第２項］

国内で製造又は加工された**全ての加工食品**（輸入品を除く。）が原料原産地表示の対象。

目的
　原料原産地表示を商品選択に利用している消費者は多いことから、全ての加工食品を対象に、原料原産地表示を義務付けることは、消費者の利益に合致。

対象から除くもの

表示を要しないもの

・加工食品を設備を設けて飲食させる場合（外食）［基準第１条］
・容器包装に入れずに販売する場合［基準第３条］
・食品を製造し、又は加工した場所で販売する場合［基準第５条］
・不特定又は多数の者に対して譲渡（販売を除く。）する場合［基準第５条］
・他法令によって表示が義務付けられている場合［基準第３条］
　「米穀等の取引等に係る情報の記録及び産地情報の伝達に関する法律」（平成21年法律第26号）
　「酒税の保全及び酒類業組合等に関する法律」（昭和28年法律第７号）

表示を省略することができるもの

・容器包装の表示可能面積がおおむね30㎠以下の場合　［基準第３条］

対象原材料
［基準第３条第２項］

原則として製品に占める**重量割合上位１位の原材料**が原料原産地表示の対象。
なお、重量割合上位２位以降の原材料についても、事業者が自主的に原料原産地表示を行うことができる。
重量割合上位１位の原材料が50％未満の22食品群も原料原産地表示の対象に含む。

原料原産地表示の表示方法、表示例

表示方法

① 対象原材料の産地について、国別に重量割合の高いものから順に国名を表示する「国別重量順表示」を原則とする。［基準第３条第２項表１の一］
② 対象原材料が加工食品の場合、中間加工原材料の「製造地」を表示する。［基準第３条第２項表１の二］
③ 原産国が３か国以上ある場合は、改正前の表示方法と同様、重量割合の高いものから順に国名を表示し、３か国目以降を「その他」と表示することができる。［基準第３条第２項表１の四］
④ 「国別重量順表示」が難しい場合には、一定の条件の下で、「又は表示」や「大括り表示」を認める。［基準第３条第２項表１の五］

＜表示方法の表示例＞

＜国別重量順表示＞

名　　　称	ポークソーセージ（ウインナー）
原 材 料 名	豚肉、豚脂肪、たん白加水分解物、還元水あめ、食塩、香辛料／調味料（アミノ酸等）、リン酸塩（Na、K）、・・・
原料原産地名	アメリカ、カナダ（豚肉）

（原料原産地を原材料の次に括弧を付して表示）

名　　　称	ポークソーセージ（ウインナー）
原 材 料 名	豚肉（アメリカ、カナダ）、豚脂肪、たん白加水分解物、還元水あめ、食塩、香辛料／調味料（アミノ酸等）、リン酸塩（Na、K）、・・・

（「その他」を用いた表示）

名　　　称	ポークソーセージ（ウインナー）
原 材 料 名	豚肉、豚脂肪、たん白加水分解物、還元水あめ、食塩、香辛料／調味料（アミノ酸等）、リン酸塩（Na、K）、・・・
原料原産地名	アメリカ、カナダ、その他（豚肉）

（原料原産地を原材料の次に括弧を付して表示）

名　　　称	ポークソーセージ（ウインナー）
原 材 料 名	豚肉（アメリカ、カナダ、その他）、豚脂肪、たん白加水分解物、還元水あめ、食塩、香辛料／調味料（アミノ酸等）、リン酸塩（Na、K）、・・・

（表示箇所を明示した上で枠外に表示）

名　　　称	ポークソーセージ（ウインナー）
原 材 料 名	豚肉、豚脂肪、たん白加水分解物、還元水あめ、食塩、香辛料／調味料（アミノ酸等）、リン酸塩（Na、K）、・・・
原料原産地名	枠外下部に記載

原料豚肉の原産地名
アメリカ、カナダ、その他

＜又は表示＞

名　　　称　ポークソーセージ（ウインナー）
原 材 料 名　豚肉、豚脂肪、たん白加水分解物、還元水あめ、食塩、香辛料／調味料（アミノ酸等）、リン酸塩（Na、K）、・・・
原料原産地名　アメリカ又はカナダ（豚肉）

※　豚肉の産地は、令和〇年の使用実績順

（原料原産地を原材料の次に括弧を付して表示）

名　　　称　ポークソーセージ（ウインナー）
原 材 料 名　豚肉（アメリカ又はカナダ）、豚脂肪、たん白加水分解物、還元水あめ、食塩、香辛料／調味料（アミノ酸等）、リン酸塩（Na、K）、・・・

※　豚肉の産地は、令和〇年の使用実績順

＜大括り表示＞

名　　　称　ポークソーセージ（ウインナー）
原 材 料 名　豚肉、豚脂肪、たん白加水分解物、還元水あめ、食塩、香辛料／調味料（アミノ酸等）、リン酸塩（Na、K）、・・・
原料原産地名　輸入（豚肉）

（原料原産地を原材料の次に括弧を付して表示）

名　　　称　ポークソーセージ（ウインナー）
原 材 料 名　豚肉（輸入）、豚脂肪、たん白加水分解物、還元水あめ、食塩、香辛料／調味料（アミノ酸等）、リン酸塩（Na、K）、・・・

＜大括り表示＋又は表示＞

名　　　称　ポークソーセージ（ウインナー）
原 材 料 名　豚肉、豚脂肪、たん白加水分解物、還元水あめ、食塩、香辛料／調味料（アミノ酸等）、リン酸塩（Na、K）、・・・
原料原産地名　輸入又は国産（豚肉）

※　豚肉の産地は、令和〇年の使用実績順

（原料原産地を原材料の次に括弧を付して表示）

名　　　称　ポークソーセージ（ウインナー）
原 材 料 名　豚肉（輸入又は国産）、豚脂肪、たん白加水分解物、還元水あめ、食塩、香辛料／調味料（アミノ酸等）、リン酸塩（Na、K）、・・・

※　豚肉の産地は、令和〇年の使用実績順

＜製造地表示＞

名　　　称　清涼飲料水
原 材 料 名　りんご果汁、果糖ぶどう糖液糖、果糖／酸味料、ビタミンC
原料原産地名　ドイツ製造（りんご果汁）

（原料原産地を原材料の次に括弧を付して表示）

名　　　称　清涼飲料水
原 材 料 名　りんご果汁（ドイツ製造）、果糖ぶどう糖液糖、果糖／酸味料、ビタミンC

遺伝子組換え食品の表示について

○　**安全性審査を経た**遺伝子組換え農作物のみが国内で**流通可能**（食品衛生法）。
○　国内で流通可能な遺伝子組換え食品について、平成13年から表示制度開始。
- ９農産物※1及び33加工食品群※2が義務表示の対象。
- 加工後に組み換えられたＤＮＡ等が検出できない食品は義務表示の対象外（しょうゆ、植物油等）。

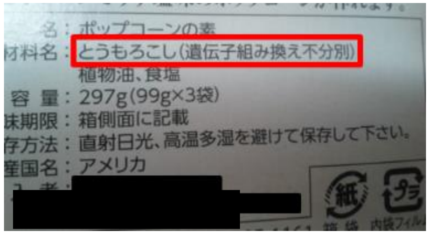
義務表示の例

遺伝子組換え農産物を分別生産流通管理※3している場合

「パパイヤ（遺伝子組換え）」など

遺伝子組換え農産物と遺伝子組換えでない農産物を区別しない（分別生産流通管理を行っていない）場合

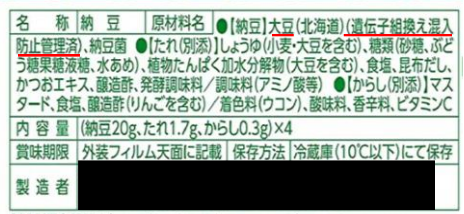
「とうもろこし（遺伝子組換え不分別）」など



任意表示の例

遺伝子組換え農産物が混入しないように分別生産流通管理している場合

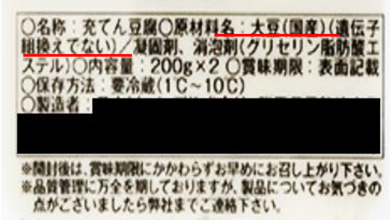
「大豆（遺伝子組換え混入防止管理済）」など



名　称	納　豆	原材料名	●【納豆】大豆(北海道)(遺伝子組換え混入防止管理済)、納豆菌 ●【たれ(別添)】しょうゆ(小麦・大豆を含む)、糖類(砂糖、ぶどう糖果糖液糖、水あめ)、植物たんぱく加水分解物(大豆を含む)、食塩、昆布だし、かつおエキス、醸造酢、発酵調味料／調味料(アミノ酸等) ●【からし(別添)】マスタード、食塩、醸造酢(りんごを含む)／着色料(ウコン)、酸味料、香辛料、ビタミンC
内 容 量	(納豆20g、たれ1.7g、からし0.3g)×4		
賞味期限	外装フィルム天面に記載	保存方法	冷蔵庫(10℃以下)にて保存
製 造 者	[redacted]		

分別生産流通管理が行われ、遺伝子組換え農産物の混入がないと科学的に検証できる場合

「大豆（遺伝子組換えでない）」など



○名称：充てん豆腐○原材料名：大豆(国産)(遺伝子組換えでない)／凝固剤、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル)○内容量：200g×2 ○賞味期限：表面記載
○保存方法：要冷蔵(1℃～10℃)
○製造者：[redacted]
※開封後は、賞味期限にかかわらずお早めにお召し上がり下さい。
※品質管理に万全を期しておりますが、製品についてお気づきの点がございましたら弊社までご連絡下さい。

（義務表示対象外の加工食品も表示可能）

※１　大豆、とうもろこし、ばれいしょ、アルファルファ、てん菜、なたね、綿実、パパイヤ、からしな。現在、日本国内において、**食用を目的とした商業栽培はない**。
※２　加工後に組み換えられたＤＮＡ等が検出できる食品(豆腐、とうもろこし缶詰等)
※３　遺伝子組換え農産物と非遺伝子組換え農産物を生産、流通及び加工の各段階で善良なる管理者の注意をもって分別管理し、それが書類により証明されていること。

義務表示の対象となる33加工食品群

安全性審査を経て流通が認められた９農産物とそれを原材料とした33加工食品群※1は、主な原材料※2について遺伝子組換えに関する表示をする必要があります。

〇食品表示基準　別表第17

対象農産物	加工食品
大豆 （枝豆及び大豆もやしを含む。）	１ 豆腐・油揚げ類、２ 凍り豆腐、おから及びゆば、３ 納豆、４ 豆乳類、５ みそ、６ 大豆煮豆、 ７ 大豆缶詰及び大豆瓶詰、８ きなこ、９ 大豆いり豆、10 １から９までに掲げるものを主な原材料とするもの、 11 調理用の大豆を主な原材料とするもの、12 大豆粉を主な原材料とするもの、 13 大豆たんぱくを主な原材料とするもの、14 枝豆を主な原材料とするもの、 15 大豆もやしを主な原材料とするもの
とうもろこし	１ コーンスナック菓子、２ コーンスターチ、３ ポップコーン、４ 冷凍とうもろこし、 ５ とうもろこし缶詰及びとうもろこし瓶詰、６ コーンフラワーを主な原材料とするもの、 ７ コーングリッツを主な原材料とするもの（コーンフレークを除く。）、 ８ 調理用のとうもろこしを主な原材料とするもの、９ １から５までに掲げるものを主な原材料とするもの
ばれいしょ	１ ポテトスナック菓子、２ 乾燥ばれいしょ、３ 冷凍ばれいしょ、４ ばれいしょでん粉、 ５ 調理用のばれいしょを主な原材料とするもの、６ １から４までに掲げるものを主な原材料とするもの
なたね	
綿実	
アルファルファ	アルファルファを主な原材料とするもの
てん菜	調理用のてん菜を主な原材料とするもの
パパイヤ	パパイヤを主な原材料とするもの
からしな	

※1　加工後も組換えDNA等が残存し、科学的検証が可能な品目
※2　原材料の重量に占める割合の高い上位3位まで、かつ5%以上のもの

食品添加物表示

食品添加物は、「原材料名」欄、または原材料名欄とは別に欄を設けて「添加物」欄に、食品中の食品添加物に占める重量の割合の高いものから順に表示されています。

名称	ゼリー
原材料名	砂糖（国内製造）、りんご果汁、植物油脂
添加物	ゲル化剤（ペクチン）、酸味料、香料、着色料（カロテン）
内容量	９０ｇ
賞味期限	○年○月○日
保存方法	…
製造者	（株）○○　東京都…

名称	ゼリー
原材料名	砂糖（国内製造）、りんご果汁、植物油脂 ／ ゲル化剤（ペクチン）、酸味料、香料、着色料（カロテン）

名称	ゼリー
原材料名	砂糖（国内製造）、りんご果汁、植物油脂 ゲル化剤（ペクチン）、酸味料、香料、着色料（カロテン）

原材料名欄に「／」で区切ったり改行したりして表示することもあります。

使用した全ての食品添加物は、「物質名」（または別名、簡略名、類別名）で食品に表示されています。

例：［名称］L-アスコルビン酸　［別名］ビタミンC　［簡略名］V.C

食品添加物表示

① **使用目的や効果を表示することで理解しやすいものは、用途名を併記する。**

→ 甘味料、着色料、保存料、増粘剤、酸化防止剤、発色剤、漂白剤、防かび剤

② **複数の添加物の組合せで効果を発揮するものや、食品中にも通常存在する成分と同じものは、一括名で表示できる。**

→ イーストフード、ガムベース、かんすい、酵素、光沢剤、香料、酸味料、調味料、豆腐用凝固剤、苦味料、乳化剤、ｐＨ調整剤、膨張剤、チューインガム軟化剤

③ **最終的に食品に残っていない、または量が少なく効果が発揮されないものは表示しなくてもよい。**

→ 加工助剤、キャリーオーバー

名称	菓子
原材料名	小麦粉（国内製造）、砂糖、植物油脂（大豆を含む）、鶏卵、アーモンド、バター、異性化液糖、洋酒、でん粉
添加物	ソルビトール、②膨張剤、香料、乳化剤、①着色料（カラメル、カロテン）、①酸化防止剤（ビタミンE、ビタミンC）

アレルギー表示

○ 特定のアレルギー体質をもつ消費者の健康危害の発生を防止する観点から、
過去の健康危害等の程度、頻度を考慮し、特定の原材料を含んでいる旨が表示されます。

【主な食物アレルギーの症状】

軽い症状：かゆみ、じんましん、唇や瞼の腫れ、嘔吐、喘鳴
重篤な症状：意識障害、血圧低下などのアナフィラキシーショック

特定原材料等

特定原材料等の名称		理　由	表示の義務
特定原材料	えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生（ピーナッツ）	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	表示義務
特定原材料に準ずるもの	アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン	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	表示を奨励（任意表示）

表示例

（アレルギー表示は、原則、個別表示。例外として、一括表示も可。）

【個別に表示する場合】

原材料名：じゃがいも、にんじん、ハム（卵・豚肉を含む）、マヨネーズ（卵・大豆を含む）、たんぱく加水分解物（牛肉・さけ・さば・ゼラチンを含む）／調味料（アミノ酸等）

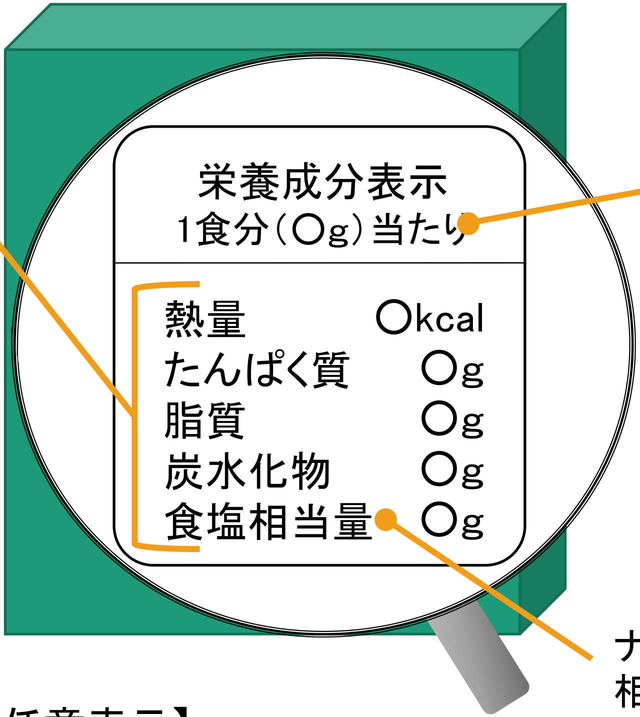
【一括して表示する場合】

原材料名： じゃがいも、にんじん、ハム、マヨネーズ、たんぱく加水分解物／調味料（アミノ酸等）、（一部に卵・豚肉・大豆・牛肉・さけ・さば・ゼラチンを含む）

栄養成分表示

【義務表示】
食品表示法により、表示が義務付けられた5つの項目である。
これらは、生活習慣病予防や健康の維持・増進に深く関わる重要な成分である。

※熱量はエネルギーと表示できる。



【表示の単位】
100g当たり、100ml当たり、1個当たり、1食分当たりなど、それぞれの単位ごとに栄養成分の含有量が表示される。

ナトリウムの含有量は食塩相当量として表示。

高血圧予防の観点から、食塩摂取量の目標と比較しやすくなった。

【推奨表示】
脂質のうち「飽和脂肪酸」、炭水化物のうち「食物繊維」は、日本人の摂取状況や生活習慣病予防との関連から表示することが推奨される成分である。

【任意表示】
ミネラル(カルシウム、鉄など)、ビタミン(ビタミンA、ビタミンCなど)、n−3系脂肪酸、n−6系脂肪酸、コレステロール、糖質及び糖類は、任意で表示される。

栄養成分表示の作成方法

一定の値

食品表示基準で定められた方法※1で得られた値が、表示された値を基準として許容差の範囲内※2にある必要があります。

例えば、熱量の許容差の範囲は±20%なので、この例の場合、食品表示基準で定められた方法※1で得られた値が、80～120kcalの範囲内にある必要があります。

栄養成分表示 1個当たり	
熱量	100kcal
たんぱく質	0.3g
脂質	0.2g
炭水化物	20～25g
食塩相当量	0.2g
ビタミンC	450mg

下限値及び上限値

食品表示基準で定められた方法※1で得られた値が、表示された下限値及び上限値の範囲内にある必要があります。

値の幅については、根拠に基づき適切に設定します。

例えば、この場合、食品表示基準で定められた方法※1で得られた値が、20～25gの範囲内にある必要があります。

分析により表示値を求めるのが困難な場合、合理的な推定により得られた値として表示することも可能です。

しかしながら、**栄養強調表示（低カロリー、減塩等の表示）をする場合**、強調する熱量及び栄養成分など、全ての成分について、合理的な推定により得られた値による表示はできません。

※１　食品表示基準別表第９第３欄に掲げられた測定及び算出の方法
※２　食品表示基準別表第９第４欄に掲げられた許容差の範囲

２．食品表示懇談会について

食品表示制度見直しに関する提言

- 食品表示ルールの見直しについては、消費者基本計画等に以下のとおり盛り込まれている。

◎経済財政運営と改革の基本方針2023（令和5年6月16日閣議決定）（抄）

　こども用製品等の事故防止、消費生活相談のサービス向上への体制再構築、食品衛生基準行政の機能強化、悪質商法被害防止のための消費者教育、食品表示基準の国際基準への整合化を推進するとともに、食品ロス削減目標達成に向けた施策パッケージを年末までに策定する。

◎消費者基本計画（令和２年３月31日閣議決定、令和3年6月15日改定）（抄）

　「消費者にとって見づらい等の食品表示における課題を解決し、分かりやすく活用される食品表示とするため、食品表示の全体像に関する報告書（2019 年８月消費者委員会食品表示部会）を踏まえ、消費者の表示の利活用の実態等の現状把握を行うことを目的とした調査等を実施し、その結果を踏まえた検討を行う。」

◎消費者基本計画工程表（令和５年６月13日消費者政策会議決定）（抄）

　「食料供給のグローバル化の進展を踏まえ、合理的かつシンプルで分かりやすい食品表示制度の在り方について、国際基準（コーデックス規格）との整合性も踏まえながら、有識者から成る懇談会において順次議論していく。」

令和５年度食品表示懇談会

検討項目

（１）食品表示制度に関するこれまでの経緯と現在の情勢
（２）（１）を踏まえ、今後の食品表示が目指していく方向性について、中長期的な羅針盤となるような制度の大枠を議論
（３）その他

運営

（１）懇談会のロジはＳＯＭＰＯリスクマネジメント（株）に委託
（２）懇談会は原則公開（オンライン配信）
（３）令和５年度は４回程度開催
（４）来年度以降も継続開催

スケジュール

10月13日（金）	第１回懇談会
11月24日（金）	第２回懇談会
1月30日（火）	第３回懇談会
3月　7日（木）	第４回懇談会
令和５年度内	中間報告（令和５年度報告）

構成員（五十音順、敬称略、役職名は令和５年度時点）

阿部　絹子	公益社団法人 日本栄養士会 常務理事
伊藤　匡美	亜細亜大学経営学部　教授
大角　亨	一般財団法人食品産業センター　専務理事
加藤　孝治	日本大学大学院総合社会情報研究科　教授
北口　善教	西本Wismettacホールディングス株式会社 シニアマネージャー
佐藤　秀幸	一般財団法人日本食品分析センター　審査・認証部副部長
島﨑　眞人	一般社団法人日本農林規格協会　専務理事
脊黒　勝也	一般社団法人日本食品添加物協会　専務理事
田中　弘之	東京家政学院大学人間栄養学部　教授
中澤　克典	独立行政法人日本貿易振興機構　理事
橋本　豊	一般社団法人全国スーパーマーケット協会　調査役
廣田　浩子	一般社団法人全国消費者団体連絡会　政策スタッフ
間處　博子	株式会社生活品質科学研究所　代表取締役社長
森田　満樹	一般社団法人Food Communication Compass　代表
湯川　剛一郎	一般社団法人食品表示検定協会　理事長（座長）

令和５年度食品表示懇談会の取りまとめ

今後の食品表示が目指していく方向性について、中長期的な羅針盤となるような食品表示制度の大枠の議論を行い、以下のとおり方向性がとりまとめられた。

（１）諸外国との表示制度の整合性について

・大きな方向性としては、我が国の状況や諸外国の「包装食品の表示に関するコーデックス一般規格」への対応況を踏まえつつ、合わせられるところについては、合わせていく。

（２）個別品目ごとの表示ルールについて

・横断的な基準に合わせる方向で見直すことを基本としつつ、食品ごとの個別の事情や制定の経緯、消費者の要望等を踏まえながら検討。
・表示基準がその時々の情勢に照らして妥当なものであるかどうかを定期的に確認することについて検討。

（３）食品表示へのデジタルツールの活用について

・容器包装への表示に代えて代替的な手段によって情報提供を充実させることとした場合の議論を進めていく必要。
・新たに管理すべき情報や、その情報の管理方法や提供手段についても議論を進める必要。
・情報の管理方法や情報を伝達する媒体、デジタルを活用した制度をどのように運用していくのか等技術的な課題についても議論。

（４）改正内容の施行時期について

・各改正事項の施行時期や経過措置期間の終了時期を極力合わせるなど、実施時期の予見可能性を高めるための方策も含めて議論。

（５）食品表示制度の消費者への周知について

・食品表示を正しく活用していただけるよう、制度の周知普及を実施。

（６）各検討事項の議論の進め方について

・各検討事項については、各分野の専門家からなる議論の場（令和６年度からはデジタル活用と個別品目の表示ルールの２分科会）を設け検討。

食品表示懇談会の今後の進め方

〇表示の改版に伴う事業者の負担に配慮し、各改正事項について十分な経過措置期間を設けるとともに、経過措置終了時期を極力揃える。

〇これにより、食品表示の改正に関する予見可能性を高めつつ、何度も改版しなくてよいようにする。

	2023(R5)年度	2024(R6)年度	2025(R7)年度～2029(R11)年度
食品表示懇談会 （国際基準との整合性等）	食品表示制度の中長期的な大枠についての議論	分科会からの提言等を議論 →	分科会からの提言等を議論 →
分科会① デジタルツールの活用		国内でのデジタルツールの活用の大きな方向性について、コーデックスでの議論も見据えながら検討 →	→
分科会② 個別品目毎のルール		・品目ごとに業界等からの要望を懇談会において聴取 ・具体的な改正内容の検討 →	→

各改正事項について極力経過措置終了時期を揃える

デジタルツールの活用について

第47回コーデックス食品表示部会（CCFL47）で議論された**「食品表示情報の提供へのテクノロジーの使用に関するガイドライン案」**の主な内容
※脚注は消費者庁が追記

5. 包装食品のラベル又は表示に必須の情報が、その代わりにテクノロジーの使用により消費者に提供されてよいかを決定する上での考慮事項

5.1 食品情報は、消費者が通常かつ慣習的に購入・使用する際に、以下の通り容易にアクセスできるものでなければならない。
- a. 例えばサービスの普及や信頼性など、食品が販売される地理的地域又は国内において食品情報のテクノロジーを用いた提供をサポートする、十分な技術的インフラが必要である。
- b. 食品情報が意図する一般の人々は、地理的地域又は国内で広く十分なテクノロジーへのアクセスを持つとともに、当該テクノロジーの使用を取り入れている必要がある。
- c. 消費者がテクノロジーを使用して食品情報にアクセスすることが、購入または使用の通常かつ慣習的な状況において妥当な手段であるとともに、テクノロジーに対する消費者の同様の理解の証拠があること。

5.2 食品の名称及び健康や安全性に関する食品情報は、テクノロジーの使用のみによって提供されるべきではない。

（※健康や安全性に関する食品情報以外の食品情報（品質に関する情報）は、テクノロジーの使用により容器包装上の義務表示の代替が可能ということ。健康や安全性に関する食品情報に何が該当するかは各国が判断できる。）

5.3 個別の実物の商品と紐付いている食品情報（例：ロット番号、日付表示）は、個別の商品とその情報とを紐付けることができなくなるおそれがあるのであれば、テクノロジーの使用のみによって提供されるべきではない。

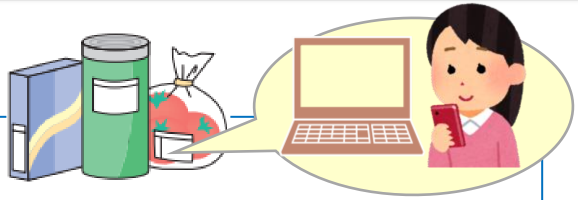
（※ロット番号や日付表示は、実物の商品との紐付けに関する情報であることから、容器包装上の表示が必要ということ。）

6. ラベル上では入手することができない義務的な食品表示情報へのアクセスを消費者に提供するためのテクノロジーの使用

6.1 販売の状態やラベル又は表示上の記載の免除のために、消費者が食品表示情報にアクセスできない場合には、当該情報へのアクセスを消費者に提供するためのテクノロジーの使用が検討されるべきである。

食品表示へのデジタルツール活用の検討分科会

○　令和５年度食品表示懇談会における、主な議論の内容と取りまとめの内容



1．議論の内容

・世界的な情勢や技術の発展、食品表示の見やすさの観点や消費者への情報提供の拡充という面から検討していくべきとの意見が多かった。

・システムの運用や情報開示に当たって事業者が新たに負担するコストが大きい、どの情報をデジタルで提供すべきかを整理した上で情報を出さなければ、かえって情報過多により消費者の混乱を招きかねない、といった懸念が挙げられた。

・デジタルツールの効果的な運用の観点からは、その基礎となるデータを管理するデータベースの必要性について意見があり、サプライチェーン全体を通して効率的に取り組めるよう情報の共有が行えることが重要との指摘があった。

2．取りまとめの内容

・国際的な議論に我が国としても能動的に対応していくとともに、消費者への情報開示を充実する観点から、容器包装上表示の一部を代替する手段として、デジタルツールにより情報提供を行う場合の議論を進めていく。

・表示可能面積や見やすさによる課題、現行の表示情報の利用実態を踏まえ、容器包装に表示すべき事項と、デジタルツールによる情報提供での代替を許容すべき事項について、コーデックス委員会におけるデジタルツールの活用の議論も踏まえ検討する。また、今後、食品表示へのデジタルツールの在り方に関する検討を行うに当たって、サプライチェーン全体を通して効率的に取り組めるよう、新たに管理すべきこととなる情報を含む、事業者が保持すべき商品情報、その情報の管理方法や提供手段についても議論を進める。

・情報の管理方法や情報伝達の媒体、デジタルツールを活用した制度をどのように運用していくのか等技術的な課題についても、議論を行う。

食品表示へのデジタルツール活用検討分科会

検討項目

（１）容器包装への表示に代えて代替的な手段によって情報提供を充実させる場合の内容について検討
（２）新たに管理すべき情報や、その情報の管理方法や提供手段、情報の管理方法や情報を伝達する媒体、デジタルを活用した制度をどのように運用していくのか等技術的な課題についても検討

運営

（１）分科会のロジは（株）シードプランニングに委託
（２）分科会は原則公開（オンライン配信）
（３）デジタルツール検討分科会は３回程度開催

スケジュール

10月１日　第１回開催

以降年度内に２回開催予定

構成員（五十音順、敬称略）

小川　美香子	東京海洋大学　学術研究院 食品生産科学部門　准教授
◎加藤　孝治	日本大学大学院　総合社会情報研究科 教授
金田　建一	株式会社生活品質科学研究所 食品・HBC本部　データ管理部長
工藤　操	一般社団法人　消費科学センター 企画運営委員
河野　浩	一般財団法人　食品産業センター 事業推進部　次長
斉藤　俊二	株式会社セブン-イレブン・ジャパン QC・物流管理本部QC部　統括マネージャー
瀬川　恵寛	国分グループ本社株式会社 品質管理部　副部長
早川　敏幸	日本生活協同組合連合会　品質保証本部 安全政策推進室 室長

※座長は◎

検討会の進め方（案）

2024年10月

第１回検討会

・現在のコーデックスでの検討状況
・国内、海外の現状と、現時点での課題
・検討の進め方

第48回コーデックス食品表示部会（CCFL48）

年度内に２回、計３回開催

・第４８回コーデックス食品表示部会の報告
・国内でのデータの在り方について議論
・必要に応じた関連事業者へのヒアリング

令和７年度

引き続きデータの在り方を議論
→必要に応じた実証事業の実施と、具体的なデジタルツールの活用方法を検討

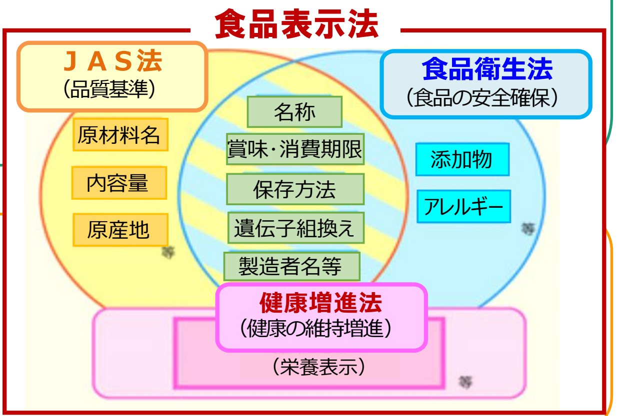
参考：今後検討すべき技術的論点

	内容
食品表示データのフォーマット	➢ 食品表示データが広く利用されるためには、データの諸規格が統一されている必要がある。 ➢ 公開されるデータの利用条件（ライセンス形態）も統一されることが望ましい。 ➢ 将来のデータの拡張性についても考慮する必要がある。
食品表示データの鮮度及び正確性の担保	➢ データが広く利用されるためには、データの鮮度や正確性が担保される必要がある。 ➢ データを作成する上で正確性を確保するとともに、流通しているデータの正確性を確保する仕組みの導入も併せて検討する必要がある。
食品表示データの流通方法	➢ データの流通方法は、何らかの主体がデータを収集しそれをまとめて再配布する方法（集約方式）、食品製造事業者等が個別にデータを公開する方法（分散方式）の大きく２つの方式があるが、それぞれのメリット・デメリットを踏まえてデータ流通の在り方を検討する必要がある。
食品表示データのオープン化に向けた仕組みづくり	➢ 我が国には多数の中小・零細を含む食品加工事業者が存在すること等を踏まえて、食品表示データ流通の実現性と実効性（有用性）のバランスを考慮しながら、効率的に食品表示データの公開・流通を進めるための仕組みを設計する必要である。
加工食品を一意に識別する方法	➢ JANコードが加工食品の識別子として広く利用されているが、JANコードでは食品表示情報を提供する目的では加工食品を一意に識別することはできない。 ➢ 関係省庁とも連携して加工食品の識別方法を検討していく必要がある。
データ流通に向けた段階的なロードマップの提示	➢ 食品表示データが流通し、だれもがそのデータに自由にアクセスできる環境が構築されることが望ましいと考えられる一方、現在の状況から一足飛びにそれを実現するのは容易ではない。 ➢ 段階的に理想形を実現していくためのロードマップを示すことが期待される。

食品に係る加工食品の表示基準（JAS法関連事項）の変遷

令和５年度食品表示懇談会第２回資料２から抜粋

昭和25年 ～ （1950年）	ＪＡＳ格付品 にのみ表示義務 （個別に義務付け）	＜背景＞　・戦後の混乱期にまがい物が横行したことを背景に、JAS法（農林物資規格法）の制定 ＜目的＞　・適正な規格の制定普及による農林物資の品質の向上、生産の合理化、取引の単純公正化 及び使用または商品の合理化（粗悪品の排除、食品・農林水産品の品質向上） ＜表示基準の位置付け＞　・JAS規格の一部として表示基準を規定（JAS格付品のみに表示義務）
昭和45年 ～ （1970年）	基準のある 品目にのみ 表示義務 （個別に義務付け）	＜改正＞　・JAS法（農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律）を改正し、品質表示基準制度を創設 ＜目的＞　・農林物資の品質に関する適正な表示を行なわせることによって一般消費者の選択に資するため ＜表示基準の位置付け＞ ・JAS規格から分離する形で品質表示基準を制定 （JAS規格制定品目を中心に作成され、JAS規格はなく品質表示基準のみの品目もあり） ・品質表示基準のある品目に表示義務 ・最初の品質表示基準を制定（昭和46年）（果実飲料、炭酸飲料）　その後、品目ごとに順次制定
平成11年 ～ （1999年）	全ての加工食品 に表示義務 （品目横断的に 義務付け）	＜改正＞　・品質表示基準の対象を全ての農林物資に拡大 ＜目的＞　・食品の多様化、消費者の食品の品質及び安全性や健康に対する関心の高まり等に対応して、 食品の表示制度を充実強化するため ＜表示基準の位置付け＞ ・すべての加工食品を対象に品目横断的な品質表示基準を制定(平成12年) ・個別の品質表示基準があった品目は、品目横断的な基準に加え、個別の基準を上乗せ
平成25年 ～ （2013年）	対象範囲に変更なし いわゆる品質表示の 部分は、原則その まま移行	＜食品表示法の制定＞ ・ＪＡＳ法等３法の食品表示に関する規定を統合して包括的かつ一元的な食品表示制度とするため食品表示法を創設 ・食品表示法に基づく食品表示基準を制定（平成27年） ・品質表示の部分は、原則そのまま移行



個別品目ごとの表示ルールの見直しの考え方

〇食品表示基準の別表で規定されている個別品目ごとのルールについては、ＪＡＳ規格に表示基準があった時代から、まがいもの防止や消費者への情報提供の観点からその役割を果たしてきたが、横断的な表示基準が策定され、時代とともにその役割が終了しているものもあると思われる。

〇令和５年度食品表示懇談会の取りまとめにあるように「個別品目ごとの表示ルール」については、横断的な表示基準が策定されてから本格的な見直しを行っていないことから、令和６年度は「個別品目ごとの表示ルール」について、品目ごとに関係する業界団体からヒアリングを実施し、ルールの要否及び改正の必要性について検討する。

〇なお、食品表示基準を改正する際は、複数品目まとめて、ヒアリング等踏まえて作成する改正案について、パブリックコメントの実施、消費者委員会への諮問など所定の手続きを経て改正することとなる。

＜ヒアリングについて＞

・個別品目ごとの表示ルールの各事項ごと（別表ごと）に必要性の有無を確認し、残す場合、改正する場合は、合理的な必要性を確認する。

別表第３	食品の定義	別表第19	追加的な表示事項
別表第４	個別の表示ルール（名称、原材料名、添加物、内容量）	別表第20	表示の様式
別表第５	名称の規制	別表第22	表示禁止事項

・旧ＪＡＳ法関連事項（品質表示事項）以外の衛生部分は、ヒアリング対象外となる。ただし、業界団体から改正の要望があれば、ヒアリングの場で聞くこととする。

・ヒアリングが１回で不十分な場合や、業界の検討状況等により、複数回ヒアリングすることも想定されるが、全ての品目について令和６～７年度の２年間で、一定の結論を得ることとする。
なお、やむを得ない理由等により時間が必要な場合は、検討時期を明確にした上で検討を継続することを想定。

個別品目ごとの表示ルール見直し分科会

検討項目

（１）横断的な基準に合わせる方向で見直すことを基本としつつ、食品ごとの個別の事情や制定の経緯、消費者の要望等を踏まえながら検討
（２）表示基準がその時々の情勢に照らして妥当なものであるかどうかを定期的に確認することについて検討

運営

（１）分科会のロジは（株）シードプランニングに委託
（２）分科会は原則公開（オンライン配信）
（３）個別品目見直し分科会は12回程度開催

構成員（五十音順、敬称略）

阿部　徹	一般財団法人　食品産業センター　事業推進部　部長
小川　美香子	東京海洋大学　学術研究院　食品生産科学部門　准教授
澤木　佐重子	公益社団法人　全国消費生活相談員協会 食の研究会　代表
島﨑　眞人	一般社団法人　日本農林規格協会　専務理事
森田　満樹	一般社団法人Food Communication Compass　代表
森光　康次郎	国立大学法人　お茶の水女子大学大学院 人間文化創成科学研究科　教授（座長）

スケジュール

５月29日（水）　第１回分科会
６月18日（火）　第２回分科会
７月22日（月）　第３回分科会
８月28日（水）　第４回分科会
９月27日（金）　第５回分科会
10月30日（水）第６回分科会
11月27日（水）第７回分科会

第５回までの分科会での検討結果概要①

実施日	業界団体	品目	結果の概要、今後の方針
令和6年5月29日	日本冷凍食品協会	調理冷凍食品	・廃止の方向で検討を進める。
平成6年6月18日	食肉加工協会	ハム類	・製造工程においてケーシングを行うことが必須となっているが、ケーシングなしでの製造も可能とする改正を行う方向で検討を進める。 ・定義改正後、引き続き、基準全体の見直しの検討を行う。
		ソーセージ	・セミドライソーセージ、ドライソーセージ及びリオナソーセージの定義に、使用できる原材料に「牛の脂肪層」を追加する方向で検討を進める。 ・ドライソーセージの定義に、食品衛生法で認められている加熱殺菌が読み取れるように改正を行う方向で検討を進める。 ・定義改正後、引き続き、基準全体の見直しの検討を行う。
		チルドハンバーグステーキ	・廃止の方向で検討を進める。
		チルドミートボール	・廃止の方向で検討を進める。
	－	チルドぎょうざ類	・廃止の方向で検討を進める。

第５回までの分科会での検討結果概要②

実施日	業界団体	品目	結果の概要、今後の方針
令和6年7月22日	日本マーガリン工業会	マーガリン類	・別表４個別ルール（添加物）については廃止、その他の項目ついては現状維持の方向で検討を進める。 ・なお、今回現状維持とされたその他の項目については、今後整理し、見直しの検討を行う。
	全国味噌工業協同組合連合会	みそ	・別表４個別ルール（原材料）及び別表22表示禁止事項の４については廃止、その他の項目については、現状維持の方向で検討を進める。
	全国清涼飲料連合会	炭酸飲料	・廃止の方向で検討を進める。 ・ただし、「印刷瓶」に関する王冠へ表示する場合の糖類の表示方法については、王冠に表示できる表示面積を考慮し、引き続き、簡略化した表示が可能となるよう何らかの手当をする方向で検討を進める。

第５回までの分科会での検討結果概要③

実施日	業界団体	品目	結果の概要、今後の方針
令和6年8月28日	日本即席食品工業協会	即席めん	・廃止の方向で検討を進める。
	日本パスタ協会	マカロニ類	・別表４個別ルール（原材料名、添加物）、別表19追加的な表示事項、別表20表示の様式、別表22表示禁止事項については廃止の方向で検討を進める。 ・別表４個別ルール（名称）については一部修正（ヌードル、バーミセリーの表示について廃止、その他現状維持）の方向で検討を進める。 ・別表３定義、別表５名称規制については現状維持の方向で検討を進める。 ・なお、今回現状維持とされた項目について、引き続き見直しの検討を行う。
	日本ジャム工業組合	ジャム類	・別表４個別ルール（原材料名、添加物、内容量）、別表20表示の方法については廃止の方向で検討を進める。 ・別表19個別義務表示については一部修正（１については現状維持、２については廃止）の方向で検討を進める。 ・別表22表示禁止事項について一部修正（１、４については廃止、２、３については現状維持）の方向で検討を進める。 ・別表３定義、別表４個別ルール（名称）については現状維持の方向で検討を進める。

第５回までの分科会での検討結果概要④

実施日	業界団体	品目	結果の概要、今後の方針
令和6年9月27日	全国珍味商工業協同組合連合会	うに加工品	・定義の「塩うに含有率」を「うに重量配合率」に修正。横断ルールで対応可能な原材料表示と別表20及び別表22は廃止の方向で検討を進める。その他流通実態に合わせて一部修正。
		うにあえもの	・廃止の方向で検討を進める
	日本わかめ協会	塩蔵わかめ	・現状維持の方向で検討を進める。横断で対応可能な項目のみ一部修正。
		乾燥わかめ	・製造実態のない「灰ぼしわかめ」「板わかめ」もみわかめ」について廃止。その他項目については横断で対応可能な項目のみ一部廃止で検討を進める。

資料・議事録：
https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/meeting_materials/review_meeting_012/

個別品目ごとの表示ルール見直しのスケジュールイメージ

時期	内容
令和６年５月～	個別品目ごとの表示ルール見直し分科会 済：調理冷凍食品、ハム類、ソーセージ、チルドハンバーグステーキ、チルドミートボール、チルドぎょうざ類、マーガリン類、みそ、炭酸飲料、即席めん、マカロニ類、ジャム類 その他11月までに審議したもの：塩蔵わかめ、乾燥わかめ、うに加工品、うにあえもの、等
令和６年12月	分科会で結果が出たものは年度内に一回とりまとめ、懇談会に報告
	※分科会で結果が出ていないものについては、引き続き分科会において検討
令和６年度内	食品表示基準改正案についてパブリックコメント ・個別品目ごとの表示ルール ・栄養強化目的の添加物を省略できる規定の削除　等
未定	食品表示基準改正案について消費者委員会で議論
未定	食品表示基準改正 一定の経過措置期間後、完全施行

２．食品期限表示の設定のためのガイドラインの見直し検討会について

食品期限表示の設定のためのガイドラインの見直し検討会

進め方

食品の期限表示の在り方については、令和５年12月22日に公表された「食品ロス削減目標達成に向けた施策パッケージ」により、平成17年に厚生労働省及び農林水産省が策定した「食品期限表示の設定のためのガイドライン」を期限表示の設定根拠や安全係数の設定等の実態を調査し、有識者から構成される検討会を設け、食品ロス削減の観点から見直すことが示された。

これを踏まえ、今般、消費者庁において「食品期限表示の設定のためのガイドラインの見直し検討会」を開催し、食品ロス削減の観点と、食品の安全性の確保に関する国際的動向に配慮しつつ科学的知見に基づく観点から、有識者の意見を伺い検討を行うこととする。

また、賞味期限が到来した食品で「まだ食べることができる食品」の取扱についての具体的な検討も行い、食品寄附活動の促進につなげる。

検討項目

実態調査及びヒアリングの結果等を踏まえ以下等について検討を行う。

1．ガイドライン改正
- （１）消費期限と賞味期限の区別
- （２）客観的な項目（指標）における代表的な試験
- （３）ハザードとリスク
- （４）その他

2．その他
- （１）賞味期限が到来した食品で「まだ食べることができる食品」の取扱
- （２）食品表示基準Q&Aについて(平成27年3月30日消食表第140号）　改正

構成員

阿部　徹	一般財団法人食品産業センター　事業推進部　部長
◎五十君　靜信	東京農業大学　教授 同　食品安全研究センター　センター長
太田　順司	一般財団法人日本食品分析センター　大阪支所 微生物部　副部長
○岡田　由美子	国立医薬品食品衛生研究所 食品衛生管理部　第三室　室長
小林　富雄	日本女子大学　家政学部　家政経済学科　教授
柴田　識人	国立医薬品食品衛生研究所　生化学部　部長
森田　満樹	一般社団法人Food Communication Compass　代表

（◎座長、○副座長、五十音順、敬称略）

検討会の進め方

2024年５月

第１回検討会（2024/5/27開催）
- 期限表示制度の振り返り
- 検討の進め方

期限表示設定の実態に係るアンケート及びヒアリング調査
(調査期間：2024年８月～10月）

第２回検討会以降
- アンケート及びヒアリング調査を踏まえた検討
- 必要に応じて事業者ヒアリング
- ガイドライン案（賞味期限が到来した食品で「まだ食べることができる食品」の取扱を含む）
- 「食品表示基準Q&Aについて」改正案

2025年３月

改正「食品期限表示の設定のためのガイドライン」の公表

４．機能性表示食品制度について

保健機能食品とは

○ 「保健機能食品」は、国の制度に則って食品に機能性を表示することができる食品であり、国が定めた機能に関する表示（栄養機能食品）や、国の許可（特定保健用食品）又は事業者の責任（機能性表示食品）により、科学的根拠に基づいた機能性を表示できる食品。

○ その他のいわゆる「健康食品」とは異なり、一日摂取目安量や摂取上の注意を表示することが義務付けられており、また、有効性や安全性に関する科学的根拠が公表されている等、消費者が自らの健康の維持増進に役立つ食品として選択できる情報が表示されているものとなっている。

○ 消費者庁では、これらの制度を活用する事業者に対し、保健機能食品に関する普及・啓発の取組を行うとともに、消費者に対し、それぞれの制度への理解の促進を図っている。

いわゆる「健康食品」と「保健機能食品」の関係

	特定保健用食品 （個別許可制）	機能性表示食品 （届出制）	栄養機能食品 （自己認証制）
概　要	• 消費者庁長官の許可を得て特定の保健の用途に適する旨が表示された食品 • 国が効果と安全性を審査。	• 疾病に罹患していない者が対象 • 販売60日前までに、科学的根拠に裏打ちされた安全性・機能性に関する資料等を消費者庁長官に届け出ることにより特定の保健目的（疾病リスクの低減に係るものを除く。）が期待できる旨の表示が可能。届出事項等の容器包装上の表示義務。 • 安全性・機能性の科学的根拠について国の審査は行われず、その合理性の挙証責任はあくまでも届出者。	• ビタミン、ミネラルといった20の栄養成分について、食品表示法に基づく食品表示基準で定められた機能に関する表示（※）を行う食品 （※）「カルシウム」の例 ・栄養成分の機能：**「骨や歯の形成に必要な栄養素です。」** ・**上限値：600mg　下限値:204mg** ・摂取をする上での注意事項：**「本品は、多量摂取により疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。１日の摂取目安量を守ってください。」**
公定マーク	あり	なし	なし
疾病リスク低減表示	可能	不可	―
第三者機関への意見聴取	安全性については食品安全委員会へ諮問 ※効果については特定保健用食品の表示許可等に関する部会で審議（消費者庁内）	―	食品表示基準に定められた内容を改正する場合は、消費者委員会へ諮問
有効性の科学的根拠	最終製品を用いたヒト試験が必須	最終製品を用いたヒト試験又は 最終製品又は機能性関与成分に関する研究レビュー評価（**システマティック・レビュー**）	国の栄養目標及び健康政策を所管する厚生労働省と協議した上で規格基準を策定
許可・届出件数 （令和６年9月12日時点）	**1,042件**	**6,860件**	―
根拠法令	健康増進法、食品表示法	食品表示法	食品表示法
創設時期	1991年（平成３年）	2015年（平成27年）	2001年（平成13年）

機能性表示食品とは

制度創設前の課題

【栄養機能食品】
栄養成分に限定されている。
【特定保健用食品】
食品ごとに有効性や安全性に係るヒト試験が必須であるため、許可手続に時間と費用がかかる。
⇒中小事業者にはハードルが高い。

規制改革実施計画及び日本再興戦略（平成25年 6月14日閣議決定）

○ 加工食品及び農林水産物について、**企業等の責任で科学的根拠を基に機能性を表示できる新たな方策**を検討 、平成27年3月末までに実施
○ 検討に当たっては、**米国のダイエタリーサプリメントの表示制度を参考**
○ 安全性の確保も含めた運用が可能な仕組みとすることを念頭

【特定保健用食品（トクホ）の仕組み】

事前個別許可制度
・食品ごとに事前許可を受ける

ヒト試験が必須
・費用と時間の負担

生鮮食品の実績はなし
・既許可品は加工食品のみ

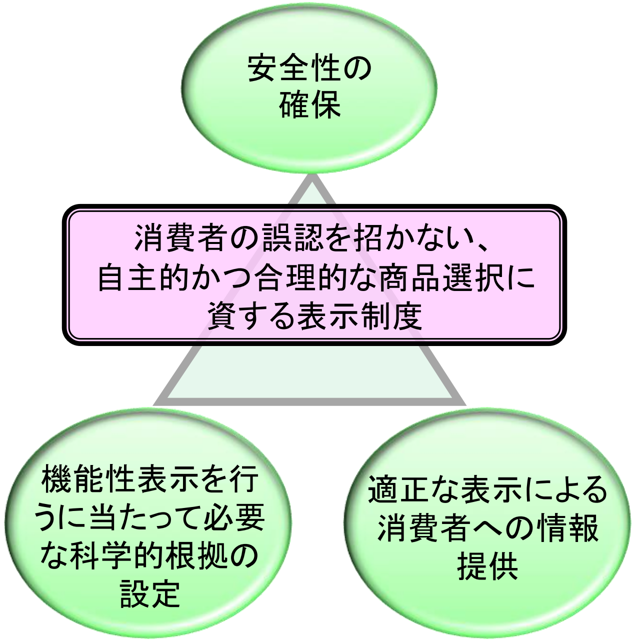
【機能性表示食品の基本的な考え方】

「事後チェック制度」を導入
<導入のためのポイント>
① 安全性の確保（十分な食経験があること）
② 機能性の科学的根拠の明確化
③ 届出制による事業者把握、事故情報収集、買上げ調査・収去試験

「文献評価（システマティック・レビュー）」も認める
事業者自らのヒト試験実施は不要

表示ルールを作成
「国が評価したものでない」旨を明記
※医薬品と誤認される表示は新制度でも不可

「生鮮食品」でも表示が可能
生鮮食品についても機能性表示が実現（外国にも例がない取組）



機能性表示食品の届出の流れ

○機能性表示制度では、販売前届出制を導入し、安全性及び機能性の根拠情報等を当該食品の販売前から開示することによって、科学的根拠が不十分な製品の流通防止を図るとともに、誰もが当該食品の安全性及び機能性に関する科学的根拠情報を得られる。
○食品関連事業者は、当該食品に関する表示の内容、食品関連事業者名及び連絡先等の食品関連事業者に関する基本情報、安全性及び機能性の根拠に関する情報、生産・製造及び品質の管理に関する情報、健康被害の情報収集体制その他必要な事項を販売日の60日前までに消費者庁長官に届け出る。　（食品表示基準（平成27年内閣府令第10号）第2条第1項第10号）

≪届出手続の流れ≫

販売日の60日前

届出資料の提出（食品関連事業者）

→ 機能性表示食品届出データベースで届出資料の提出

【内容】
・当該食品に関する表示の内容
・食品関連事業者名及び連絡先等の食品関連事業者に関する基本情報
・安全性及び機能性の根拠に関する情報
・生産・製造及び品質の管理に関する情報
・健康被害の情報収集体制
・その他必要な事項

届出資料の形式的な確認
消費者庁食品表示課

→ **届出番号の付与・届出情報の公表**

→ **販売**

届出後の対応

- 届出者
  - ・適切な品質管理
  - ・健康被害等の情報収集
  - ・新たな知見の収集　など
- 行政
  - ・食品表示法に基づく指示及び命令並びに公表（危険な商品の流通防止措置等）

紅麹関連製品による健康被害を踏まえた対応

- ■ 小林製薬株式会社が機能性表示食品として届け出た、紅麹を原料とするサプリメント製品を摂取した消費者において、死亡事例５件、入院症例数287件を含む健康被害が発生。
- ■ 同社における６月28日（金）のプレスリリースにより、上記の他、被害情報76例について、同社において紅麹製品との関連性を調査中。

※令和６年６月28日時点

<本事案における対応状況>

- ３月29日：

  第一回紅麹関連製品への対応に関する関係閣僚会合（官房長官・内閣府特命担当大臣（消費者及び食品安全担当）・厚生労働大臣・農林水産大臣）が開催され、官房長官から今後の対応につき指示。

- ４月19日～５月23日：

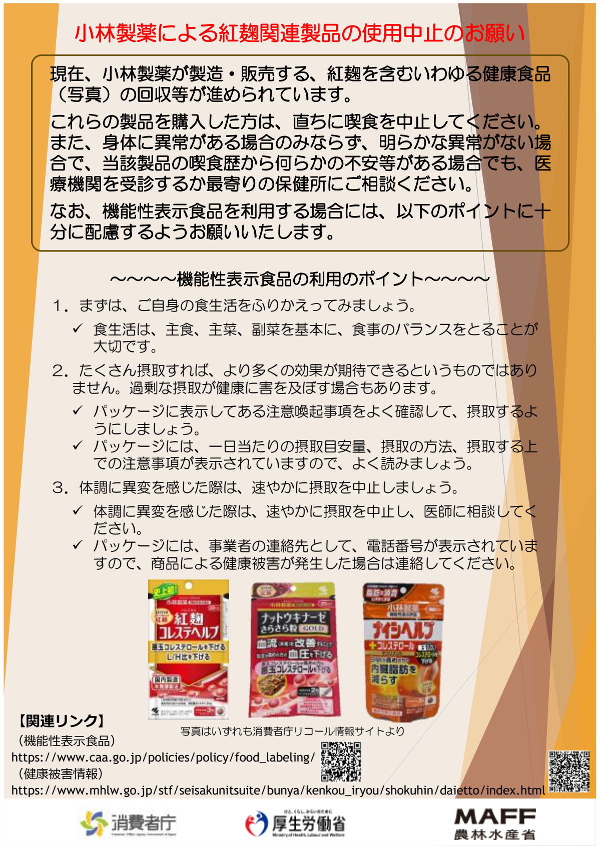
  機能性表示食品を巡る検討会を開催。

- ５月27日：

  機能性表示食品を巡る検討会報告書をとりまとめ。

- ５月31日：

  第二回紅麹関連製品への対応に関する関係閣僚会合が開催され、機能性表示食品制度等に関する今後の対応について、とりまとめ。



小林製薬による紅麹関連製品の使用中止のお願い

現在、小林製薬が製造・販売する、紅麹を含むいわゆる健康食品（写真）の回収等が進められています。

これらの製品を購入した方は、直ちに喫食を中止してください。また、身体に異常がある場合のみならず、明らかな異常がない場合で、当該製品の喫食歴から何らかの不安等がある場合でも、医療機関を受診するか最寄りの保健所にご相談ください。

なお、機能性表示食品を利用する場合には、以下のポイントに十分に配慮するようお願いいたします。

～～～機能性表示食品の利用のポイント～～～

1．まずは、ご自身の食生活をふりかえってみましょう。
- ✓ 食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスをとることが大切です。

2．たくさん摂取すれば、より多くの効果が期待できるというものではありません。過剰な摂取が健康に害を及ぼす場合もあります。
- ✓ パッケージに表示してある注意喚起事項をよく確認して、摂取するようにしましょう。
- ✓ パッケージには、一日当たりの摂取目安量、摂取の方法、摂取する上での注意事項が表示されていますので、よく読みましょう。

3．体調に異変を感じた際は、速やかに摂取を中止しましょう。
- ✓ 体調に異変を感じた際は、速やかに摂取を中止し、医師に相談してください。
- ✓ パッケージには、事業者の連絡先として、電話番号が表示されていますので、商品による健康被害が発生した場合は連絡してください。

写真はいずれも消費者庁リコール情報サイトより

【関連リンク】
（機能性表示食品）
https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/
（健康被害情報）
https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/shokuhin/daietto/index.html

消費者庁　厚生労働省　MAFF 農林水産省

機能性表示食品制度の改正について

○健康被害の情報提供及びサプリメントにかかるGMP（適正製造規範）の適用に関して、ガイドラインにより運用されていた現行制度を改め、内閣府令・告示に位置づける。

○その他、表示方法の見直し、新規の機能性関与成分に関して専門家の意見を聴く仕組みを導入することにより、制度の信頼回復を図る。

	見直し項目	従前	現行	令和６年９月１日	令和７年４月１日	令和８年９月１日
①	健康被害情報の収集体制 医師の診断による健康被害情報の保健所等への提供	ガイドライン	府令・告示	施行＊ 適用 ＊食品衛生法施行規則の一部改正の施行期日と同日	適用	適用
②	天然抽出物等を原材料とする錠剤、カプセル剤等食品の届出に関する製造加工等におけるGMP基準の適用・立入検査	ガイドライン	府令・告示	施行 経過措置期間	経過措置期間	適用
③	届出情報の表示方法の見直し	府令・ガイドライン	府令	施行 経過措置期間	経過措置期間	適用
④	改正後の届出に関する事項（新規成分に係る届出者の評価を慎重に確認する手続（60日➡120日）を含む。）	ガイドライン	府令・告示		施行 適用＊ ＊機能性の科学的根拠の透明性の確保（PRISMA2020準拠）の適用とあわせる	適用＊

健康被害情報に関する食品衛生法上の取扱いの見直しについて

食品

いわゆる「健康食品」

保健機能食品（食品表示法）

特定保健用食品	*機能性表示食品*	*栄養機能食品*	その他

●食品全般について、健康被害情報の提供の努力義務（食品衛生法施行規則別表17の第9号ロ）
重篤性にかかわらず、健康被害（医師の診断を受けたものに限る）を把握した営業者に対し、情報提供の努力義務を課している　このうち、いわゆる「健康食品」による健康被害については、「いわゆる「健康食品」・無承認無許可医薬品健康被害防止対応要領について」（令和6年3月13日健生食基発0313第1号・医薬監麻発0313第5号）に基づいた対応
※ 具体的な期限の定めなし

●指定成分等含有食品について、健康被害情報の届出義務（食品衛生法第8条）
「指定成分等含有食品に関する留意事項について」（令和2年4月17日薬生食基発0417第1号）に基づいた対応
※ 重篤事例の場合は15日以内
※ 非重篤事例の場合は30日以内

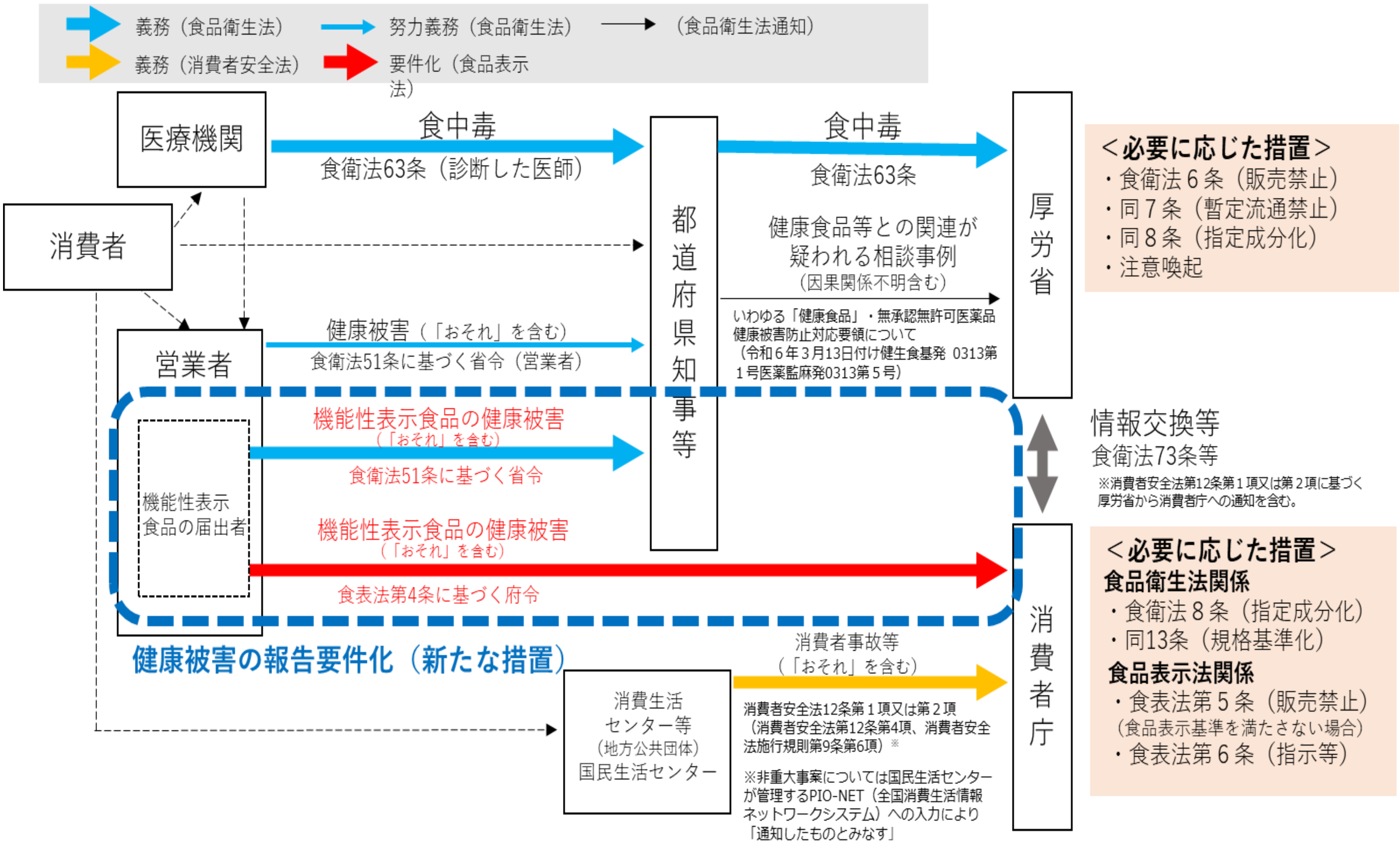
特保指導要領（次長通知）
死亡、重篤な疾病等が発生するおそれがある知見を得たときは、30日以内に長官に報告

消費者庁ガイドライン（課長通知）
重篤性にかかわらず、「健康被害の発生及び拡大のおそれがある」場合に速やかに報告。
※ 具体的な期限の定めなし

＜見直しの内容＞
●機能性表示食品等について、届出者等の健康被害情報の提供義務（改正後の食品衛生法施行規則別表第17の第9号ハ）
「機能性表示食品等に係る健康被害の情報提供について」（令和6年8月23日付け健生食監発0823第3号）において、以下のとおり情報提供のルールを示している。
・概ね30日以内に同じ所見の症例が複数発生した場合は15日以内
・ただし、重篤事例（注）は1例の場合であっても15日以内

（注）死亡事例、入院治療を受けた場合であって医師が重篤と判断したもの、入院治療を受けていない場合であっても医師が重篤と判断した症例を重篤事例とし、１例であっても情報提供することとする。

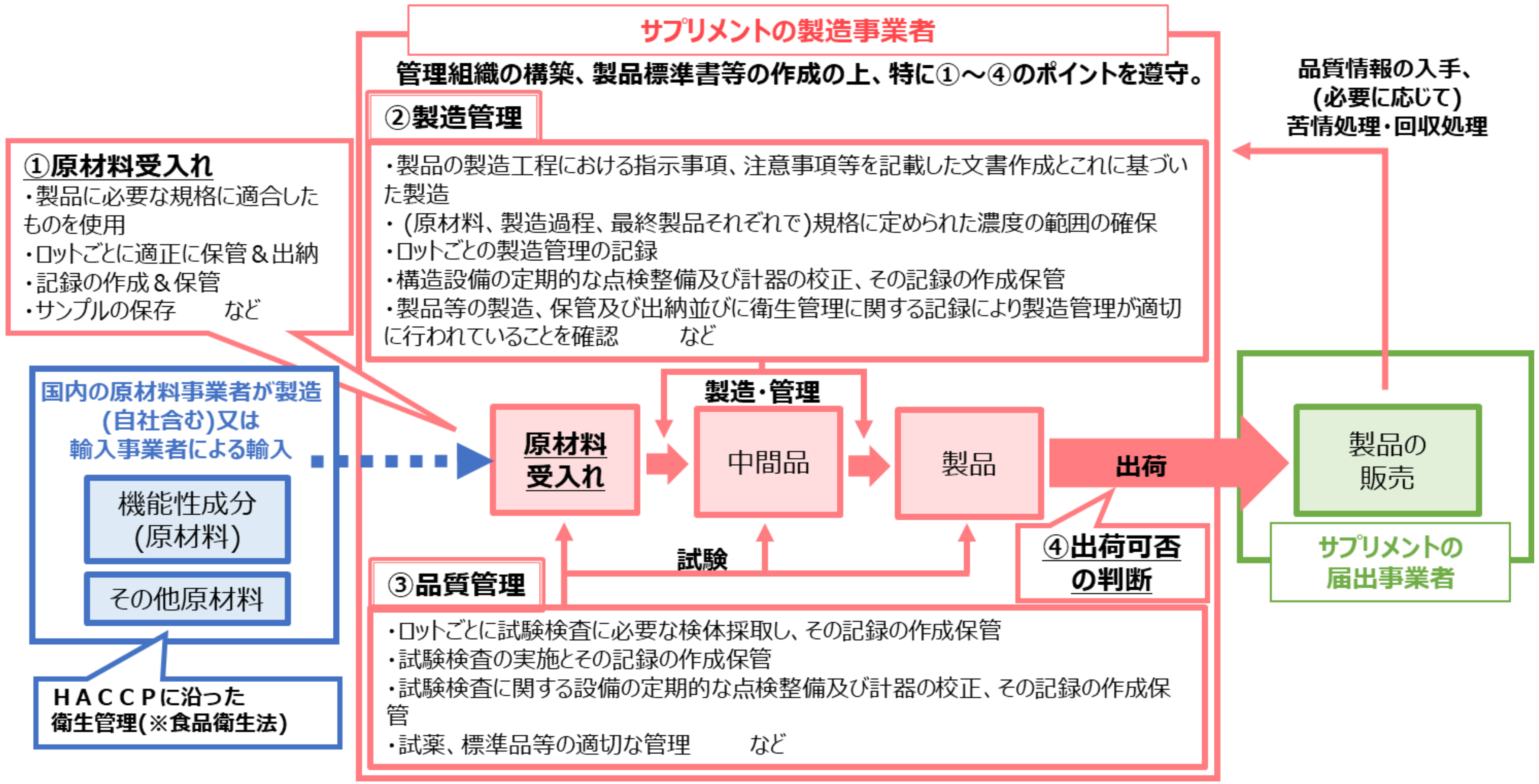
①今後の機能性表示食品における健康被害情報の収集等の流れ



②GMPの適用と消費者庁の対応

Good Manufacturing Practice （適正製造規範（基準））の略で、GMPは原料の受入れから最終製品の出荷に至るまでの全工程において、「適正な製造管理と品質管理」を求めるもの。

【サプリメントにおけるＧＭＰのイメージ】

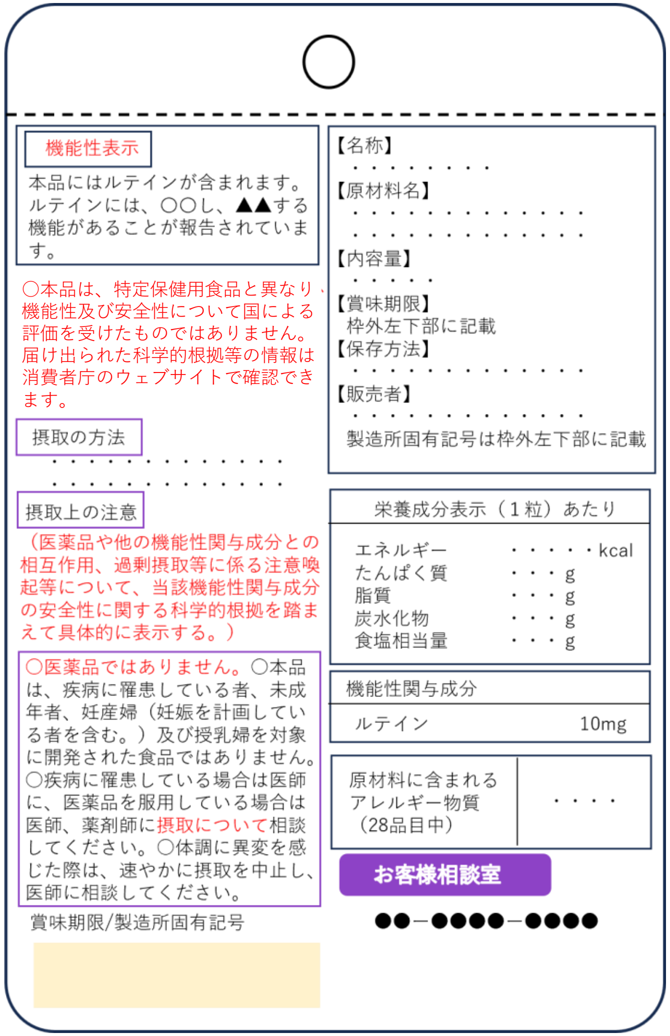


③届出情報の表示方法の見直しについて（改正後の表示例）

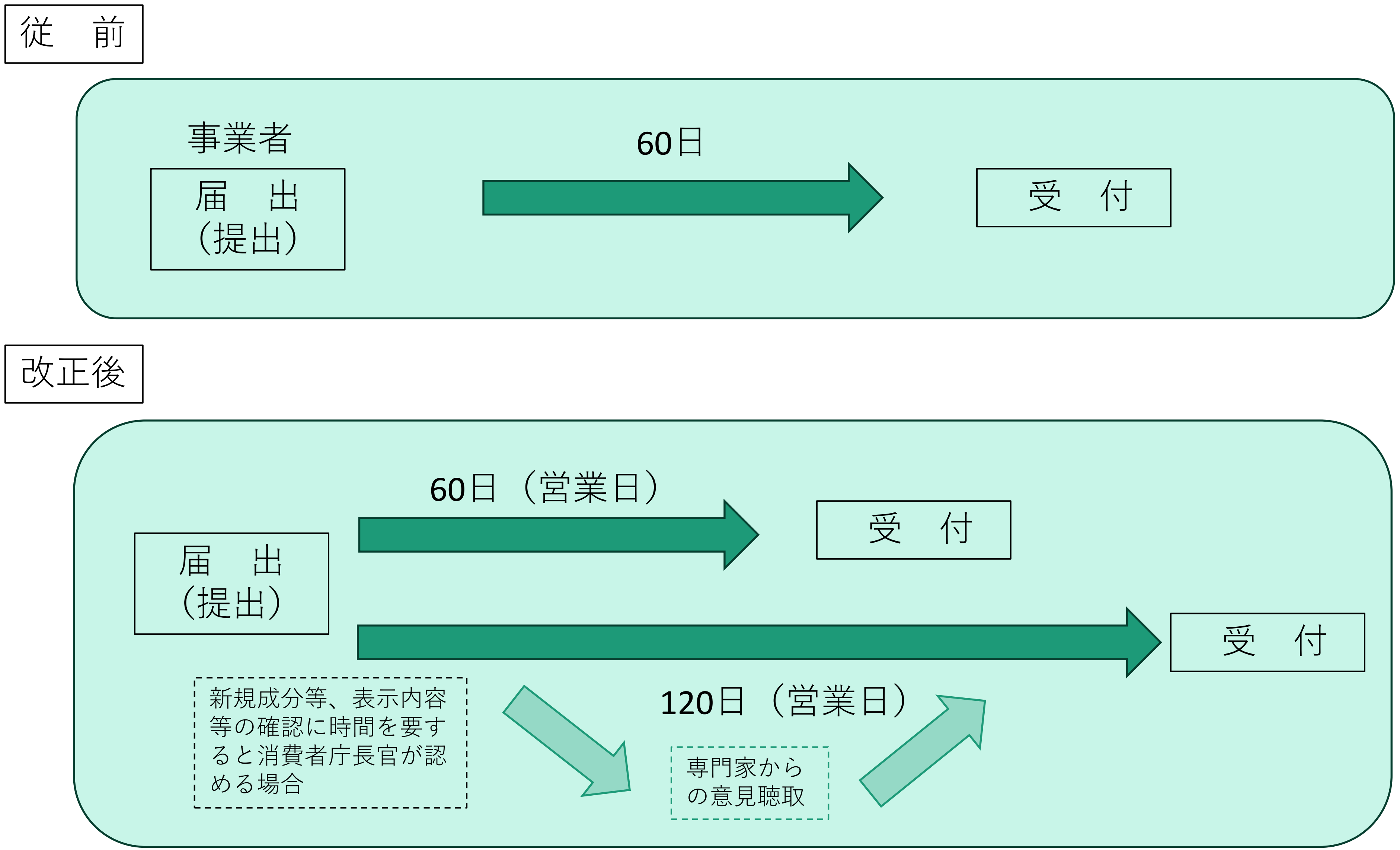
改正後

食品表示基準第３条２項１号
機能性関与成分が有する機能性を表示する場合にあっては、機能性関与成分の名称及び当該機能性関与成分が有する機能性を科学的根拠に基づき表示する。その際、当該機能性について報告されている旨を的確に示す文言を表示する。

※変更部分は、便宜上赤字で表示しています。



④新規成分に係る届出資料を慎重に確認する手続について



機能性表示食品の届出等に関するマニュアル （令和６年８月30日 制定）

〇　安全性に係る事項

第１　食経験の評価方法
第２　安全性試験に関する評価方法
第３　届出をしようとする機能性関与成分と既存情報で使用された機能性関与成分の同等性の考え方
第４　機能性関与成分等の相互作用に関する評価

〇　生産・製造及び品質管理に係る事項

第１ 生産・製造及び品質管理の体制（錠剤、カプセル剤等食品についてはGMPなど）
第２ 食品の分析
　〇　品質確保のため定期的点検と公表を推奨
第３ 食品の保存
第４ 文書、記録の保管

〇　健康被害の情報収集に係る事項

〇　健康被害の情報収集体制等を記載した資料を提出すること。
〇　届出に係る食品について、医師の診断を受け、当該症状が当該食品に起因する又はその疑いがあると診断された健康被害に関する情報を収集するとともに、その発生及び拡大のおそれがある旨の情報を得た場合には、当該情報を食品衛生法施行規則別表第十七第九号ハの規定により都道府県知事、地域保健法第五条第一項の政令で定める市の市長又は特別区の区長に速やかに提供すること。
〇　上記により提供した情報について消費者庁長官に提供すること。
〇　消費者、医療従事者その他の情報提供者から健康被害に関する情報を得た場合であって、情報提供者が医師以外であり、医師による診察が行われていない場合にあっては、届出者の責任において、情報提供者へ医師への診察を勧める等適切な対応を行うこと。

〇　機能性に係る事項

第１　表示しようとする機能性の科学的根拠を説明するものとして必要な資料
　機能性表示食品の届出に当たっては、表示しようとする機能性の科学的根拠を説明するものとして、以下のいずれかによる資料を用意する。
　（ｉ）最終製品を用いた臨床試験（ヒト試験）
　（ⅱ）最終製品又は機能性関与成分に関する研究レビュー
第２ 最終製品を用いた臨床試験（ヒト試験）の実施及び資料の届出
第３ 最終製品又は機能性関与成分に関する研究レビューの実施及び資料の届出

〇　表示及び情報開示の在り方等に係る事項

〇　届出の在り方に係る事項

ご清聴ありがとうございました！