

食品表示制度に関する 最近の動向

消費者庁食品表示課食品表示調査官 斎藤 央

1. はじめに

我が国の食品表示制度については、消費者基本計画等において、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、国際的な動向との整合性の検討を進めていくとしている。

本稿では、昨今の食品表示をめぐる事情のうち、完全施行から約3年経過した改正後の原料原産地表示とその課題について紹介するとともに、食品期限表示の設定のためのガイドライン、遺伝子組換え食品の表示、日本における包装前面栄養表示の検討状況について紹介する。

2. 加工食品の原料原産地表示について

平成29年9月に、食品表示法に基づく食品表示基準の一部を改正する内閣府令が公布・施行された。本改正は、これまで一部の加工食品のみに義務づけられていた原料原産地表示について、全ての加工食品を対象とした上で、表示を行う事業者の実行可能性を担保した制度であり、4年7か月の経過措置期間を経て、令和4年4月に完全施行された。

この原料原産地制度のポイントは次の6つである。

- ①輸入品を除く国内で製造又は加工された全ての加工食品が原料原産地表示の対象となること、
- ②使用した原材料に占める重量割合が最も高い原材料が原料原産地表示の対象となること、
- ③原料原産地の表示方法については、国別重量順表示が原則となるが、国別重量順表示が困難な場合においては、一定の条件の下で、「又は表示」や「大括り表示」が認められること、
- ④「又は表示」や「大括り表示」を行う場合は、重量割合上位1位の原材料の過去の一定期間における産地別使用実績又は今後の一定期間における産地別使用計画を把握し、根拠書類を保管すること、
- ⑤対象原材料が中間加工原材料である場合、「製造地表示」を基本とすること、

⑥業務用食品については、最終製品の原料原産地表示の正確性を確保するために必要な産地情報の伝達が必要となること。

制度制定時の消費者委員会からの答申において、基準案を適当とする前提条件として、①消費者・事業者の理解状況に関する目標値の設定、②消費者への普及・啓発、③事業者への周知、④事業者向けQ&Aの充実、⑤経過措置期間中の周知状況に関する状況把握・分析、⑥監視、⑦別表第十五（第三条、第十条関係）への品目の追加基準の明確化、⑧例外表示の検証、⑨理解度調査等の実施、⑩制度の見直しの10項目が示されており、⑩制度の見直しにおいて、経過措置期間終了から2年後を目処として、必要に応じて、制度の拡大や廃止も含めて、幅広く見直しを実施することとされていたことから、令和6年12月25日に開催した第450回消費者委員会本会議及び令和7年1月23日に開催した第75回食品表示部会において、その10項目の対応状況について報告した。

消費者理解の目標については、食品表示を認知している者のうち、加工食品を購入する際、原料原産地表示を参考にする者の全てが新たな加工食品の原料原産地表示制度を理解することとし、平成29年度の消費者意向調査において、食品表示を認知している者のうち、加工食品を購入する際、原料原産地表示を参考とすると回答した割合が50.4%であったことから、この割合を原料原産地表示制度の経過措置期間終了時の消費者の理解度等の達成すべき目標値として設定した。一方、事業者の理解度の目標値については、100%と設定した。平成29年度から令和5年度までに実施した消費者意向調査では、「製造地表示」や「大括り表示」については、令和5年度に目標値を上回る結果となっているが、「対象品目」、「対象原材料」、「又は表示」については、20%～30%の間で推移しており、目標には到達できていないという状況である。

一方、原料原産地表示の実施がどの程度事業者にとってコスト負担になっているかを調査するため、令和6年2月から3月にかけて、食品関連事業者約400社にアンケートを実施したところ、新たな加工食品の原料原産地表示制度に対応するためにかかった初期コストの負担については、6割程度の事業者が大きかったと回答し、制度導入後に原料原産地表示を継続的に実施するに当たってのランニングコストの負担については、5割程度の事業者が大きかった

と回答した。また、この初期コスト及びランニングコストを商品価格に反映させた事業者は2割未満という結果であった。

消費者委員会及び食品表示部会からは、原料原産地表示制度の消費者及び事業者の理解度はまだ低く、普及啓発の一層の強化が必要であるとのご意見をいただいた。現在、普及啓発活動としては次のような取組を実施している。

消費者への周知の取組としては、食品表示に関する消費者の理解が進んでいない現状も考慮しつつ、消費者向けQ&A、パンフレット及びリーフレットの作成・実施や、食品を購入する頻度が高い主婦層を対象とした食品表示セミナー、大学や専門学校の学生を対象とした講演等を実施している。

事業者への周知の取組としては、農林水産省と連携して、平成29年度に新しい原料原産地表示制度事業者向け活用マニュアルを作成し、翌年には事業者が行う具体的な行為の手順等を示した本マニュアルの別冊資料を作成した。さらに、本マニュアルの説明会を全国各地で開催し、事業者団体及び行政機関等からの依頼に応じた講師派遣も行っている。併せて、事業者が具体的な個別相談を行うことができる相談窓口を、消費者庁に加え、各地方農政局及び（独）農林水産消費安全技術センター（FAMIC）に設置し、中小・零細事業者を含めた全国の事業者からの相談に対応できる体制を整備した。

本制度について、一定の割合の消費者からニーズがあることを確認できた一方で、現況は事業者が表示にかかるコストを負担しており、制度の周知普及についても継続することが必要であると考えている。引き続き、消費者の自主的かつ合理的な商品選択の機会が確保されるよう、制度の普及・啓発を強化してまいりたい。

3. 食品期限表示の設定のためのガイドラインの見直しについて

「食品期限表示の設定のためのガイドライン」（以下「ガイドライン」という。）については、令和6年度に行った検討会を踏まえ、令和7年3月28日に改正した。

当該改正は、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」において、「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」について、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。」と定められたことを受けたものである。

このように、ガイドラインの改正は食品ロス削減の観点から提言されたものではあるが、検討会では、食品ロス削減の観点のほか、食品の安全性の確保に関する科学的知見に基づく観点から議論が行われた。

ガイドラインでは、「期限表示が必要な加工食品は多岐にわたり、本ガイドラインの中で個々の食品の特性等とそれに応じた客観的な項目（指標）及び基準を列挙することは困難である。」ことを前提とし、製造する食品の特性等を最も理解している者は表示責任者であること、表示責任者が食品の特性等に応じて科学的・合理的な根拠に基づき期限表示の設定を自ら考える必要があることとしている。

これらを踏まえ、ガイドラインについて、期限の設定を行う表示責任者が取り組むべき内容として下記を盛り込んだ改正を行った。

なお、今回、食品表示基準第3条における“消費期限又は賞味期限”の規定は改正されていない。すなわち、「品質が急速に劣化しやすい食品にあっては消費期限である旨の文字を冠したその年月日を、それ以外の食品にあっては賞味期限である旨の文字を冠したその年月日を年月日の順で表示する。」という規定は、ガイドラインの改正前後で変更はない。

①食品表示基準における用語の定義に基づく消費期限又は賞味期限の設定を行うこと。なお、平成7年に厚生省（当時）及び農林水産省が通知した消費期限又は賞味期限を「5日」で区別する考え方は、平成20年には解消されていること。

②食品の特性等に応じた客観的な項目（指標）及び基準^{*}の設定を行うこと。

その際、HACCPに沿った衛生管理でのハザード分析によって特定された危害要因を踏まえる必要があり、食品の特性等を勘案せず、食品一律に同じものを課すことは望ましくない。

※項目（指標）：理化学試験、微生物試験、官能検査等において数値化することが可能な項目（指標）のこと。場合によっては、官能検査も含む。

基準：理化学試験、微生物試験、官能検査等において数値化された結果を評価するよりどころ。場合によっては、数値化されていない結果を評価することもある。

また、期限設定の際にあまり認識されていない微生物である、低温でも増殖が可能な菌や嫌気性菌、耐熱性芽胞形成菌等を客観的な項目（指標）とす

ることも有益であること。

- ③「安全係数」については、食品の特性に応じて1未満を設定すること。なお、微生物の増殖の観点であれば、客観的な項目（指標）及び基準から得られた期限で安全性が十分に担保されている食品については、安全係数を考慮する必要はないこと。
- ④特性が類似している食品については、試験・検査結果等を参考にして期限を設定することも可能であること。食品を取り巻く現状を考慮すると、個々の食品ごとに試験・検査をすることは必ずしも現実的でないと考えられる。
- ⑤表示責任者は、消費者等から求められた場合には、定められた方法により保存した場合にまだ食べることができる期限の目安について、できる範囲で情報を提供するよう努めること。賞味期限を表示した食品は、定められた方法により保存された場合であれば期限を過ぎても必ずしもすぐに食べられなくなるわけではない。

特に、安全係数に関しては、食品関連事業者に対する期限表示の設定に関するアンケート調査等では、既に廃止されている過去の通知から安全係数を0.8に設定している品目があることや、レトルトパウチ食品や缶詰の食品に安全係数を用いる等、食品の特性によらず期限表示を設定している事例が認められたことから、期限を必要以上に短くすることがないよう、食品の特性等を踏まえて、安全係数は1に近づけることが望ましいとしている。

なお、微生物が増殖する可能性や品質のばらつき等の変動が大きいと考えられる食品には、その特性等に応じて十分な安全係数を設定する必要がある。

消費者庁としては、見直し後の「食品期限表示の設定のためのガイドライン」の内容について、業界団体を通じて事業者にも周知するとともに、関係省庁と連携し、各業界団体の個別の食品の期限設定に係るガイドラインの見直しを促し、また、食品ロス削減を進めていくため、引き続き消費期限や賞味期限の正しい意味や期限設定等について消費者への情報提供に努めてまいりたい。

見直し後の「食品期限表示の設定のためのガイドライン」

趣旨

- 事業者が、食品ロス削減の観点と食品の安全性の確保に関する科学的知見に基づく観点から、消費期限又は賞味期限を設定できるよう策定したもの。
- 事業者は、本ガイドラインを踏まえ、食品の特性等に応じて、科学的・合理的な根拠に基づく期限及び安全係数の設定を自ら考えて行うことが期待される。

論点	内容
消費期限又は賞味期限の設定	○ 本来の用語の定義に基づき、食品の特性等を考慮しどちらかを正しく表示する。 ○ 「5日」で区別する考え方は用語の定義に基づく期限設定とは言えない。
食品の特性等に応じた客観的な項目（指標）及び基準の設定	○ その食品を最も理解している事業者が、特性等を勘案し、期限設定のための客観的な項目（指標）及び基準を科学的・合理的に自ら決定する必要がある。 ○ HACCPに沿った衛生管理※での危害分析を踏まえ、食品の特性等を勘案し科学的・合理的に自ら決定する。※令和3年から原則すべての食品等事業者が実施
食品の特性等に応じた「安全係数」の設定 $\left(\begin{array}{l} \text{賞味期限} \\ \text{(例：80日)} \end{array} = \begin{array}{l} \text{客観的な試験に基づく期限} \\ \text{(例：100日)} \end{array} \times \begin{array}{l} \text{安全係数} \\ \text{(例：0.8)} \end{array} \right)$	○ 安全係数は1に近づけること、差し引く時間や日数は0に近づけることが望ましい。 ○ 加圧加熱殺菌しているレトルトパウチ食品等、変動が少なく、客観的な項目（指標）及び基準から得られた期限で安全性が十分に担保されている食品は、考慮する必要はないと考える。 ○ 一方、数値は、微生物が増殖する可能性等の変動が大きい食品には、その特性に応じて設定する必要がある。
特性が類似している食品に関する期限の設定	○ 本来、個々の食品ごとに試験・検査を行い、科学的・合理的に期限を設定する必要がある。 ○ 商品アイテムが膨大であること等を考慮すると、個々の食品で試験・検査を行うことは現実的でないため、特性が類似している食品を参考にした期限の設定も可能である。
賞味期限を過ぎても「食べることができる期限」	○ 消費者等から求められた場合には、まだ食べることができる期限の目安について、できる範囲で情報を提供するように努める。

見直し後の「食品期限表示の設定のためのガイドライン」

● 4. 遺伝子組み換え食品の表示について

遺伝子組換え食品とは、別の生物の細胞から取り出した有用な性質を持つ遺伝子を、その性質を持たせたい植物等の細胞に組み込み、新しい性質をもたせる技術を用いて開発された作物及びこれを原材料とする加工食品である。国内において、消費者庁の安全性審査を受けずに遺伝子組換え食品を流通させることは、食品衛生法の規定により禁止されている。このため、国内では安全性が確保されている食品のみが流通しているものの、遺伝子組換え食品か否かを選択したいという消費者の要望が多かったことから、平成13年4月に遺伝子組換え食品に対して、その旨を表示することが義務付けられた。

この遺伝子組換え表示制度も導入から年月が経過し、その間の情勢の変化等もあったことを受けて、消費者庁では、平成29年4月から平成30年3月にかけて消費者、事業者、学識経験者等から構成される「遺伝子組換え表示制度に関する検討会」（以下「検討会」という。）を開催し、遺伝子組換え表示制度の在り方について検討を行い、報告書を取りまとめた。その報告書の内容を踏まえ、パブリック・コメント等の手続きを経て、平成31年4月に食品表示基準を改正し、4年間の猶予期間を経て令和5年4月1日に新たな遺伝子組換え

表示制度を施行した。

遺伝子組換え表示制度には義務表示と任意表示がある。遺伝子組換え表示の表示義務の対象食品は、9品目の農産物（大豆、とうもろこし、ばれいしょ、なたね、綿実、アルファルファ、てん菜、パパイヤ、からしな）及びこれを原材料とする33品目の加工食品群^{※1}である。義務表示として、遺伝子組換え農産物やそれを原材料とする加工食品^{※2}については、「遺伝子組換え」である旨を、分別生産流通管理^{※3}が行われていない対象農産物やそれを原材料とする加工食品については、「遺伝子組換え不分別」である旨を表示しなければならない。令和5年の改正では、この義務表示の制度について変更はない。

一方で、任意表示である「遺伝子組換えでない」旨の表示については、分別生産流通管理を行った非遺伝子組換え大豆及びとうもろこしやそれを原材料とする加工食品について、従来は遺伝子組換え農産物が意図せざる混入をしていたとしても、その割合を5%以下に抑えている場合には「遺伝子組換えでない」旨を表示することができた。しかし、遺伝子組換え農産物が混入しているにもかかわらず「遺伝子組換えでない」との表示を可能としていることは消費者の誤認を招くとの意見を踏まえた検討会の議論もあり、誤認防止や表示の正確性担保等の観点から、①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を実施しているものについては、遺伝子組換え農産物が混入しないよう分別生産流通管理が行われた旨の表示とし、②①のうち、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ものについてのみ、「遺伝子組換えでない」旨の表示を可能とすることで、より消費者に分かりやすい表示ができることとした。

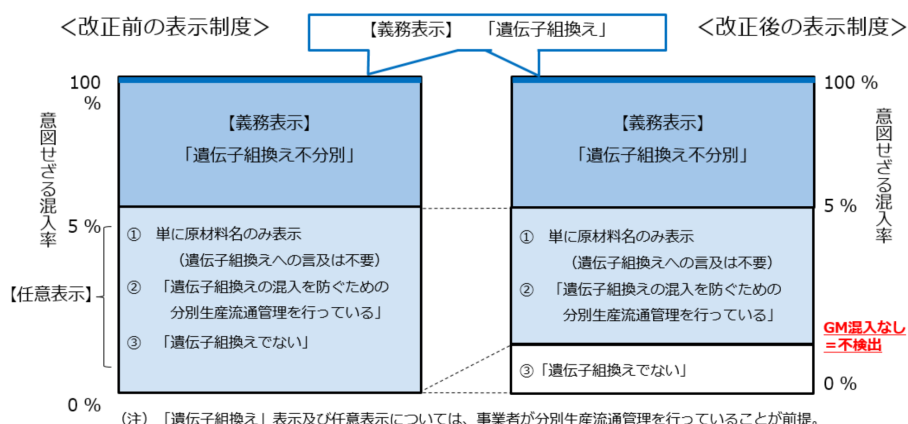
分別生産流通管理が行われた旨の表示については、遺伝子組換え食品と分けて管理を行った旨が消費者に伝わるような表現が望ましいとしており、例えば、「遺伝子組換え混入防止管理済」、「遺伝子組換えの混入を防止するため分別」等の表示例を周知しているところである。

※1 組換えDNA及びこれによって生じたたんぱく質等が加工工程を経ても残存し、科学的検証が可能と判断された品目。しょうゆや植物油等は、最新の技術によっても組換えDNA等が検出できないため、表示義務はないが、任意で表示することは可能。

※2 表示義務の対象となるのは、主な原材料（原材料の重量に占める割合の高い原材料の上位3位までのもので、かつ、原材料及び添加物の重量に

占める割合が5%以上であるもの)

- ※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。



遺伝子組換え表示制度の変更点

これまで消費者庁では、平成31年度の制度改正以降、改正内容について消費者団体と連携した全国各地での消費者向けの説明会の開催や事業者団体や地方公共団体等が主催する説明会への講師派遣などを積極的に行ってきた。また、制度の改正内容についての解釈通知やリーフレットの作成を行い、ウェブサイトに掲載するとともに、より分かりやすい内容となるよう順次改訂を行うなど、事業者及び消費者の理解促進に向けた取組を進めてきた。今後も、消費者が適切に選択できるよう周知・普及を行い、制度の適切な運用に努めてまいりたい。

5. 包装前面栄養表示について

平成27年から容器包装に入れられた一般用加工食品及び添加物には、食品表示基準（平成27年内閣府令第10号）に基づき、栄養成分表示が義務付けられている。現在の栄養成分表示は、例えば、食塩相当量の少ない食品を比較できることなどに役立っている。その上で、消費者に適正体重の維持や食塩摂取量の減少等の取組を一層促すためには、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な仕組みが必要である。

消費者庁では令和5年度に分かりやすい栄養成分表示の取組に関する検討会を開催し、我が国の包装前面栄養表示として、食品の容器包装の前面等に、消費者自身が1日に必要な熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウムの量の目安を把握できるような自主的な取組とする方向性を取りまとめた。令和6年度には、日本版包装前面栄養表示（以下「日本版FOPNL」という。）に関する検討会を開催し、主に①日本版FOPNLの食品表示基準における位置付け、②ガイドラインの記載方針、③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の取扱い、④様式案について検討を行った。

まず、①日本版FOPNLの食品表示基準における位置付けについては、食品表示基準に位置付けず、ガイドラインとして運用する方針となる。その理由として、これから取り組む事業者に対して一定のルールやその望ましい在り方を示しつつ、事業者の自主的な取組を促したいことが挙げられる。併せて、既に事業者が自主的に取り組むFOPNLの取扱いについては、消費者の健康の維持・増進に資する取組であるため、すぐに統一するのではなく、当面の間、維持することとなった。

その上で、②日本版FOPNLガイドラインの記載方針として、この目的及び定義、ガイドラインの範囲、基本的な表示方法等を取りまとめた。例えば、定義については「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、消費者庁が指定する様式を用いて表示する取組である。当該食品の熱量、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ある。」とした。なお、日本版FOPNLの対象となる栄養成分は、我が国の健康・栄養政策である健康日本21（第三次）における栄養・食生活の目標に関連するものとしている。熱量及びエネルギー産生栄養素であるたんぱく質、脂質及び炭水化物の量は、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、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ある。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って、当該食品の食品単位として1食分の量が適切に設定できるものを想定している。」とした。したがって、日本版FOPNLは、事業者自身で1食分の量を設定した上で、その食品単位に基づく熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウムの量と栄養成分等の1日あたりの摂取目安に占める割合を表示するものとなる。また、コー

デックス委員会の包装前面栄養表示ガイドラインにおいても対象外として位置付けられている食品を参考にして、健康増進法における特別用途食品のうち、病者用食品及び乳児用調製乳並びに酒税法における酒類については、日本版FOPNLにおいても範囲外とする。

食品表示基準において栄養成分表示は、販売時の栄養成分等の量を表示するものと規定している。一方で、令和5年度の検討会において、③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の取扱いが検討課題として挙げられていた。そのため、日本版FOPNLガイドラインの記載方針では、「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）及び一般的に牛乳等の単品を加え、調理を伴わないもの（例：ココア、シリアル等）である。これらの食品については、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。」とし、一部の食品については、日本版FOPNLにおいて摂取時の栄養成分等の量を表示することができる方針となる。



※ 赤囲みされた食品群は、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。

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

そして、④日本版FOPNLに用いる様式案については、食塩相当量と他の栄養成分等を区別することとした上で、令和7年度4月以降に様式案についての消費者アンケート調査を実施し、その結果を踏まえ、本年7月に行われた検討会において、以下の案のうちB-2とする方針が決定した。

A-1	1食分(1袋)当たり				
	エネルギー 92 kcal 4%	たんぱく質 3.5 g 6%	脂質 1.4 g 2%	炭水化物 16.5 g 5%	食塩相当量 2.6 g 35%
	%は、栄養素等表示基準値に占める割合				
A-2	1食分(1袋)当たり				
	エネルギー 92 kcal 4%	たんぱく質 3.5 g 6%	脂質 1.4 g 2%	炭水化物 16.5 g 5%	食塩相当量 2.6 g 35%
	%は、栄養素等表示基準値に占める割合				
B-1	1食分(1袋)当たり				
	エネルギー 92 kcal 4%	たんぱく質 3.5 g 6%	脂質 1.4 g 2%	炭水化物 16.5 g 5%	食塩相当量 2.6 g 35%
	%は、栄養素等表示基準値に占める割合				
B-2	1食分(1袋)当たり				
	エネルギー 92 kcal 4%	たんぱく質 3.5 g 6%	脂質 1.4 g 2%	炭水化物 16.5 g 5%	食塩相当量 2.6 g 35%
	%は、栄養素等表示基準値に占める割合				
C-1	1食分(1袋)当たり				
	エネルギー 92 kcal 4%	たんぱく質 3.5 g 6%	脂質 1.4 g 2%	炭水化物 16.5 g 5%	食塩相当量 2.6 g 35%
	%は、栄養素等表示基準値に占める割合				
C-2	1食分(1袋)当たり				
	エネルギー 92 kcal 4%	たんぱく質 3.5 g 6%	脂質 1.4 g 2%	炭水化物 16.5 g 5%	食塩相当量 2.6 g 35%
	%は、栄養素等表示基準値に占める割合				

日本版包装前面栄養表示の様式案

令和7年度については、日本版FOPNLに関する検討会において、日本版FOPNLガイドライン案の公表を目指している。本ガイドラインが公表された際には、事業者の皆様におかれましては、消費者の健康の維持・増進に資する取組として、日本版FOPNLの導入を検討いただきたい。