

発行 株式会社ラベルバンク  
 大阪市淀川区西中島5-12-8  
 新大阪ローズビル6F  
<https://www.label-bank.co.jp/>  
[customer@label-bank.co.jp](mailto:customer@label-bank.co.jp)

# ラベルバンク新聞 第193号

“分かりにくい食品表示を分かりやすく”  
 We make food labeling accessible for everyone.



## 食品表示基準改正案および カシューナッツ、ピスタチオについて

2025年4月施行予定の食品表示基準改正案が公表され、1月28日までに意見募集がなされました。また2025年1月21日の「第7回食物アレルギー表示に関するアドバイザー会議」において、カシューナッツの義務品目移行とピスタチオの推奨品目追加の方針の提案がなされました。

食品表示基準改正案の概要は以下のとおりです。

- (1) 栄養強化目的で使用した食品添加物に係る表示免除規定の削除
- (2) 栄養素等表示基準値等の改正
  - <1> 栄養素等表示基準値の改正
  - <2> 食物繊維の許容差の範囲の見直しと0と表示ができる量の規定の追加
  - <3> ビタミンB群の測定及び算出の方法の改正
- (3) 個別品目ごとの表示ルールの見直し

(1)の改正により、原則全ての加工食品（これまで表示免除とされていたものを含む）に、栄養強化目的で使用した食品添加物の表示が必要となります。(2) <1>の改正では、「日本人の食事摂取基準(2025年版)」を踏まえた基準値に見直し（および食塩相当量の追加）がなされ、これに伴い栄養強化表示の基準値（含む旨、高い旨、強化された旨）も改正されます（とりわけビタミンB12、ビタミンDは基準値が大幅に増えています）。

そして(3)の改正では、個別品目ごとの「食品の定義」、「個別の表示ルール（名称、原材料名、添加物、内容量）」、「名称の規制」、「追加的な表示事項」、「表示の様式」及

び「表示禁止事項」について見直しがされています。個別品目ごとの表示ルールの一部廃止および一部改正があったのはみそ、レトルトパウチ食品等の12品目、一部廃止されたのはマーガリン類の1品目、すべて廃止されたのは調理冷凍食品、即席めん等の7品目です。しょうゆ、ハム等の22品目については今年の見直しが予定されています。

今後のスケジュール（施行と経過措置）は以下のとおりです。

### (1) 第3条第1項、別表第4、24

施行予定	2025年4月1日
------	-----------

経過措置	5年間
------	-----

### (2) <1>別表第10、12

施行予定	2025年4月1日
------	-----------

経過措置	3年間
------	-----

### (2) <2><3>別表第9

施行予定	2025年4月1日
------	-----------

経過措置	-
------	---

### (3) 別表第3、4、5、19、20、22

施行予定	2025年4月1日
------	-----------

経過措置	5年間
------	-----

### (3) 上記のうち「調理冷凍食品」の改正

施行予定	2026年4月1日
------	-----------

経過措置	5年間
------	-----

パブリックコメントを受けた食品表示基準改正の修正案は、近く公表される見込みです。なお冒頭でお伝えしたアレルギー表示の改正案ですが、2025年度内の実施が検討されています。ナッツ類の症例数が急増している背景など、会議資料の調査結果に目を通していただくとよいと思います。

(川合)

この記事はウェブでお読みいただけます。

下記のQRコードをスキャンしてアクセスください。



 Label bank



食品表示調査サービス

原材料及び添加物の適合性検証  
 容器包装への表示案の適合性検証

配合表、製品規格書等をもとに、原材料名や栄養成分等の表示案との適合性を検証します。



## ミニコラム

## 令和6年度

## 第3回日本版包装前面栄養表示に関する検討会について

2024年12月24日、「[令和6年度 第3回日本版包装前面栄養表示に関する検討会](#)」が開催されました。[加工食品における栄養成分等の表示実態調査の結果](#)を元に、[摂取時の量とのかい離が生じる食品の取扱い](#)について整理され、[日本版包装前面栄養表示の様式案](#)が提示されています。

## 摂取時の量とのかい離が生じる食品の取扱いについて

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について整理され、どの状態の栄養成分値を表示すべきか意見が出されました。以下は簡単にまとめています（検討内容の詳細は[こちら](#)をご参照ください）。

食品群	食品例	検討内容
水で抽出する食品	茶葉、コーヒー豆	調理方法が簡潔であるもの •「販売時」「摂取時」のどちらか選択可能 •「摂取時」で表示する場合、①調理後の状態である旨が分かる食品単位、②用いる食品の種類やその量が分かるよう調理方法を表示
水で希釈する食品	濃縮ドリンク	
水で塩抜きする食品	塩蔵わかめ、塩蔵くらげ	調理方法が多岐に渡るもの 「販売時」の栄養成分値を表示
湯切りする食品	カップ焼きそば、生麺	
一般的に牛乳を加える食品	ココア等、シリアル	一つの食品を追加 パスタソース、炊き込みご飯の素、合わせ調味料 複数の食品を追加 カレールー、合わせ調味料
油のみを用いて調理する食品	冷凍フライ、冷凍ピラフ	
名称からその用途が明らかなミックス粉	ホットケーキミックス、お好み焼き粉	
調理方法を表示する調味料		

※赤字は表示実態調査の結果を元に新たに追加されたもの



## 日本版包装前面栄養表示の様式について

[日本版包装前面栄養表示の様式案の要件](#)を元に、[5つのデザイン案の原型](#)が提示されました。同時に「原型から特定の栄養成分を反転したデザインの様式案」(図1)や、「原型の組合せ及び罫線を加除したデザインの様式案」(図2)も挙げられ、特定の栄養成分についてデザインを変える必要があるか検討されています。ただし、すべての栄養成分等の量は健康・栄養政策上の優劣はないため、いずれかが過度に強調されることのないよう、白黒反転ではなく、原型を使い分けたデザインにしてはどうか、などの意見が出されています。



図1：原型から特定の栄養成分を反転したデザインの様式案

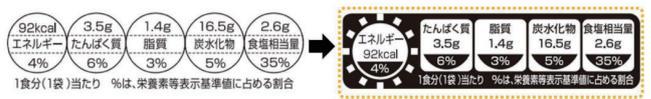


図2：原型の組合せ及び罫線を加除したデザインの様式案

## 今後のスケジュールについて

[第4回は2025年1月31日に開催され](#)、ガイドラインの原案が提示されています。[栄養素等表示基準値の改正も予定](#)されていますので、今後の食品表示の動向に注目しておかれることをおすすめします。

(清水)



執筆書籍 好評発売中！



新訂2版

基礎からわかる

## 食品表示の法律・実務ガイドブック



新訂2版 基礎からわかる食品表示の法律・実務ガイドブック

著者：石川直基 早剛由  
株式会社ラベルバンク

出版社：第一法規株式会社

発刊日：2023年10月19日

価格：4,290円(本体：3,900円)



<https://www.label-bank.co.jp/column/book.html>

この記事はウェブでお読みいただけます。

右のQRコードをスキャンしてアクセスください。



## 新しい社員のご紹介

昨年12月に入社いたしました仲村麻恵と申します。前職では管理栄養士として臨床試験専門の病院で治験ボランティア様の栄養管理に従事しておりました。新しい業界でのチャレンジとなりますが、お客様のお力添えができるよう、日々多くのことを吸収して成長していきたいと思っております。よろしくお祈りいたします。

(仲村)

今月のお気に入り言葉

雨垂れ石を穿つ

(ことわざ)



Label bank

毎月1日発行

発行 株式会社ラベルバンク

〒532-0011

大阪市淀川区西中島 5-12-8

新大阪ローズビル 6F

WEB サイト:

<https://www.label-bank.co.jp/>

お問い合わせ:

[customer@label-bank.co.jp](mailto:customer@label-bank.co.jp)

Tel. 03-6260-9540