

食品表示に関する最近の動向を含めた 食品表示制度全般について

令和7年11月5日
消費者庁 食品表示課

目次

1. 食品表示制度について

2. 最近の動向について

- ・ 個別品目ごとの表示ルールの見直し
- ・ デジタルツールの活用検討

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

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

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、アレルギー、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

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）

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

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

（参考）食品表示基準（内閣府令）

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

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と相違する表示行為・おそれへの差止請求権

生鮮食品の義務表示制度

○全ての生鮮食品は、「名称」と「原産地」を表示する。（横断的義務表示事項）

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： 都道府県名 輸入品： 原産国名
	畜産物	国産品： 国産である旨 輸入品： 原産国名
	水産物	国産品： 水域名又は地域名 （主たる養殖場が属する都道府県名） （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： 原産国名

小売店での販売時において、

- ・ 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



○名称及び原産地のほかに、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

該当商品は義務表示

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農産物を原材料とする場合はその旨を表示。
添加物	使用した添加物を重量順に全て表示 ※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。
アレルゲン	特定原材料8品目の原材料・添加物について、義務表示 (特定原材料に準ずるもの20品目は表示を推奨)
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(消費期限・賞味期限)を担保するための保存条件を表示
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	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 製造所等の名称※	国内品：製造所又は加工所の所在地・氏名 輸入品：輸入業者の所在地・氏名 ※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項目について、義務表示

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	80g
賞味期限	2024年12月31日
保存方法	要冷蔵(10℃以下)
販売者	株式会社〇〇 東京都〇〇市××町1-2
製造所	株式会社△△ さいたま工場 埼玉県〇〇市△△町

栄養成分表示(80g当たり)

熱量	71kcal
たんぱく質	3g
脂質	3g
炭水化物	8g
食塩相当量	0.1g

○上記のほかに、品目によって、個別に表示が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。）

目的：消費者の商品選択に役立てる。

（令和5年度食品表示に関する消費者意向調査にて、原料の原産地を商品選択の参考にすると回答した消費者が約5割）

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**

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位の原料の原料に占める重量の割合が50%未満である22食品群（基準別表第15）も対象）

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30cm²以下の場合 [基準第3条]

原料原産地表示の表示方法、表示例

表示方法

- ① 対象原材料の産地は、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）。
〔基準第3条第2項表1の三〕
- ② 対象原材料が生鮮食品の場合、国産品は「国産である旨」、輸入品は「原産国名」を表示する。
〔基準第3条第2項表1の一〕
- ③ 原産国が3以上ある場合は、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 対象原材料が加工食品の場合、国産品は「国内製造」、輸入品は「〇〇製造（〇〇は原産国名）」と表示する。
〔基準第3条第2項表1の二〕

<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）、・・・

<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

原料原産地表示の表示方法、表示例

表示方法

- ⑤ 「国別重量順表示」が難しい場合は、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〕

又は表示 : 原産国が2以上あり、使用する重量割合の順が変動する可能性がある場合、過去の使用実績等における重量割合の順に、「又は」でつないで表示できる。

大括り表示 : 外国の原産地が3以上あり、使用する重量割合の順が変動する可能性がある場合、「輸入」と表示できる。

<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

遺伝子組換え食品の表示制度

表示対象

安全性審査を経た遺伝子組換え農作物、又はこれらを主な原材料（※１）とする加工食品
→ ９農作物、及び33加工食品群（※２）〔基準別表17〕

○食品表示基準 別表第17

対象農産物	加工食品（※２）
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
パパイア	パパイアを主な原材料とするもの
からしな	

※１ 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、かつ、原材料及び添加物の重量に占める割合が５％以上のもの

※２ 組換えられたDNA等が広く認められた最新の技術により検出可能とされているもの〔基準Q&A GM-11〕
ただし、組換えられたDNA等が検出できない食品は義務表示の対象外（しょうゆ、油等）〔基準Q&A GM-2〕

遺伝子組換え食品の表示方法

- 義務表示：** ①分別生産流通管理（※）した遺伝子組換え農産物 [基準第3条第2項表1の一]
②遺伝子組換え農産物と非遺伝子組換え農産物が分別されていない農産物 [基準第3条第2項表1の二]
- 任意表示：** 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した農産物 [基準第3条第2項表1の三]
②①に加え、遺伝子組換え農産物の混入がないと認められる農産物

義務表示の例

- ①分別生産流通管理した遺伝子組換え農産物を原材料とする場合
- ②遺伝子組換え農産物と非遺伝子組換え農産物が分別されていない農産物を原材料とする場合

名 称	豆乳
原材料名	大豆 (遺伝子組換え)

名 称	豆乳
原材料名	大豆 (遺伝子組換え不分別)

※ 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、そのことが書類により証明されていること。

任意表示の例

- 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した農産物を原材料とする場合
- ②①かつ遺伝子組換え農産物の混入がないと認められる農産物を原材料とする場合

名 称	豆乳
原材料名	大豆

名 称	豆乳
原材料名	大豆

名 称	豆乳
原材料名	大豆 (分別生産流通管理済み)

名 称	豆乳
原材料名	大豆 (遺伝子組換えでない)

名 称	豆乳
原材料名	大豆 (遺伝子組換えが混入しないよう分別)

名 称	豆乳
原材料名	大豆 (非遺伝子組換え)

名 称	豆乳
原材料名	大豆 (遺伝子組換え混入防止管理済み)

2. 最近の動向について

- ・ 個別品目ごとの表示ルールの見直し
- ・ デジタルツールの活用検討

令和5年度食品表示懇談会の取りまとめ概要

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」への対応状況を踏まえつつ、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方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。

2. 最近の動向について

- ・ 個別品目ごとの表示ルールの見直し
- ・ デジタルツールの活用検討

各品目ごとの分科会における検討結果の概要①

第1回から第7回までの議論を行った結果、

- ・完全に廃止した品目があった（調理冷凍食品、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、炭酸飲料、即席めん、うにあえもの）。
- ・定義・名称については、維持したいという要望が多くあった。
- ・原材料名等については、横断的な基準で対応可能であり、廃止しても問題ないという意見も多くあった。
- ・品目の特性に応じて、語句の修正や、個別的義務表示事項を残したいという意見があった。

●：維持、△：一部改正、×：廃止、－：次回検討、■：ルールなし

分科会	個別的義務表示がある品目	別表第3	別表第4				別表第5	別表第19	別表第20	別表第22
		食品の定義	横断的義務表示事項に係る個別ルール				名称規制	加工食品の 個別的義務表示	表示の様式 ・方法	表示禁止 事項
			名称	原材料名	添加物	内容量				
第1回 (5/29)	調理冷凍食品	×	×	×	×	×	■	×	×	×
第2回 (6/18)	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	×	×	×	×	×	×	×	×	×
第3回 (7/22)	マーガリン類（1回目）	●	●	●	×	■	●	●	●	■
	みそ	●	●	×	■	■	●	■	■	△
	炭酸飲料	×	×	×	■	■	■	■	■	×

各品目ごとの分科会における検討結果の概要②

●：維持、△：一部改正、×：廃止、■：ルールなし

分科会	個別的義務表示がある品目	別表第3	別表第4				別表第5	別表第19	別表第20	別表第22
		食品の定義	横断的義務表示事項に係る個別ルール				名称規制	加工食品の 個別的義務表示	表示の様式 ・方法	表示禁止 事項
			名称	原材料名	添加物	内容量				
第4回 (8/28)	即席めん	×	■	×	×	×	■	×	■	×
	マカロニ類	●	△	×	×	■	●	×	×	×
	ジャム類	●	●	×	×	×	■	△	×	△
第5回 (9/27)	うに加工品	△	△	×	■	■	△	△	×	×
	うにあえもの	×	×	×	■	■	×	×	×	×
	乾燥わかめ	△	△	●	■	■	△	■	■	△
	塩蔵わかめ	●	●	△	■	■	●	△	△	△
第6回 (10/30)	農産物缶詰及び農産物瓶詰	△	△	×	■	■	■	△	△	×
	畜産物缶詰及び畜産物瓶詰	△	△	×	■	■	■	△	△	×
	調理食品缶詰及び調理食品瓶詰	△	×	×	■	■	■	△	×	×
第7回 (11/27)	レトルトパウチ食品	△	×	×	×	●	■	×	×	△
	魚肉ハム及び魚肉ソーセージ	△	△	×	×	×	●	×	×	×
	パン類	△	●	×	■	×	■	■	■	■
	マーガリン類（2回目）	●	●	●→×	×	■	●	●	●	■

ここまでの内容は令和6年度末に改正

各品目ごとの分科会における検討結果の概要③

●：維持、△：一部改正、×：廃止、■：ルールなし

分科会	個別的義務表示がある品目	別表第3	別表第4				別表第5	別表第19	別表第20	別表第22
		食品の定義	横断的義務表示事項に係る個別ルール				名称規制	加工食品の 個別的義務表示	表示の様式 ・方法	表示禁止 事項
			名称	原材料名	添加物	内容量				
第8回 (1/21)	果実飲料	△	△	検討	×			△	△	検討
	豆乳類	●	●	×	×		●	△	●	×
第9回 (3/14)	乾燥スープ	△	●	×	×	×	●	×	×	検討
	風味調味料	△	検討	×				×	×	×
	しょうゆ	●	●	×			●			△
第10回 (6/24)	凍り豆腐	●	●	×	×	×		×	×	×
	乾めん類	●	●	×	×	×		△	△	●
第11回 (7/16)	削りぶし	△	△	×		×	×	×	×	×
	煮干魚類	●	●	×		×				×
	食酢	●	●		×		×	△	△	△
第12回 (8/26)	ドレッシング及び ドレッシングタイプ調味料	△	△	×		×	△			×
	食用植物油脂	△	△	×			×			△
	農産物漬物	△	●	検討						×

各品目ごとの分科会における検討結果の概要④

●：維持、△：一部改正、×：廃止、■：ルールなし

分科会	個別的義務表示がある品目	別表第3	別表第4				別表第5	別表第19	別表第20	別表第22
		食品の定義	横断的義務表示事項に係る個別ルール				名称規制	加工食品の 個別的義務表示	表示の様式 ・方法	表示禁止 事項
			名称	原材料名	添加物	内容量				
第13回 (9/19)	トマト加工品	△	●	△			△	△	△	×
	にんじんジュース及び にんじんミックスジュース	●	●	△			●			×
	ウスターソース類	●	●	△			●			×
第14回 (10/22)	ハム類	△	△	×			●			×
	プレスハム	△	△	×			●	×	×	×
	混合プレスハム	×	×	×			×	×	×	×
	ソーセージ	△	△	×			●	×	×	×
	混合ソーセージ	△	△	×			●	×	×	×
	ベーコン類	△	△	×			●			×

個別品目ごとの表示ルール（旧食衛法由来事項）の見直しの考え方①

- 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（旧食品衛生法由来事項）については、食品衛生法に表示基準があった時代から、飲食に起因する衛生上の危害の発生防止や、消費者に対する食品の特性の伝達等の観点からその役割を果たしてきた。しかし、横断的な表示基準が策定され、別表第19及び20を見なくとも、他の表示事項から判断が可能なものもあり、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。
- 近年、容器包装上の義務表示事項が拡大していくことに伴い、表示内容が増加した結果、食品表示の複雑さ・難解さが指摘されているところ。消費者の視認性を確保するには、消費者にとって有益な情報以外の表示の義務付けは縮小すべきであるとも考えられる。

＜旧食品衛生法由来の事項見直しに関する提言＞

- ・食品表示法が制定される以前、平成14年（2002年）食品の表示制度に関する懇談会において、委員から冷凍食品の「凍結前加熱の有無」を例に、現行制度が消費者にとって分かりやすい表示になっていないと指摘があった。
- ・食品表示法一元化後、平成26年（2014年）食品表示基準の制定に関する消費者委員会食品表示部会での議論の際、再び冷凍食品の「凍結前加熱の有無」を例に、行政の点検に必要なだけで消費者に関係ない表示は見直すべきとの意見が出ていた。
- ・分科会では、旧JAS法由来事項（品質表示事項）をヒアリングの対象とし、それ以外の衛生部分は、ヒアリングの対象外として検討を進めていたが、一部業界団体より旧食品衛生法由来の事項についても見直しの要望があった。
- ・また、当該要望を受けて、懇談会等において委員から、冷凍食品の「凍結前加熱」や、乳製品の「包装後加熱」が調理方法と誤認するなど、表示があることによってかえって消費者の混乱を招くため、旧食品衛生法由来の事項についても見直しを検討すべき」との意見があった。

個別品目ごとの表示ルール（旧食衛法由来事項）の見直しの考え方②

親懇談会での議論の結果

- 第1回令和7年度食品表示懇談会（令和7年6月5日）にて議論した結果、旧食衛法由来事項については、別に分科会を設けるのではなく、「個別品目ごとの表示ルールの見直し分科会」において、議論することとした。
- 令和5年度食品表示懇談会の取りまとめを踏まえ、容器包装への表示の改版の機会を考慮し、旧JAS法由来事項に加えて、旧食品衛生法由来事項についても、今年度、見直しの検討を行う。
- その際、議論の継続性の観点や、検討に必要な委員についてはその都度臨時委員として招聘し対応する。
- 表示の利用者である都道府県等の地方自治体に意見を聞く。
- 事業者に対して、お客様相談窓口等に寄せられた消費者からの問合せの実態を聞く。

個別品目ごとの表示ルールの見直し（旧食衛法由来事項）の検討の対象等について（案）

- ・ 生鮮食品については、横断的表示事項として名称と原産地のみが義務表示事項となっており、食品表示懇談会での見直し議論の対象としていなかったことから、今回の見直しでも対象外とする。
- ・ 対象範囲は、別表第19、20（加工食品の個別ルール関係）とし、別表第19と別表第24（生鮮食品の個別ルール）とが対となって両方に掲げられているものについては、今回の見直しの対象外とする。
- ・ 対象とした各事項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。
（地方自治体アンケート調査、関係者からのヒアリング等）

（対象範囲）

- ① 即席めん類（即席めんのうち生タイプ即席めん以外のものをいう。）
- ② 無菌充填豆腐（食品、添加物等の規格基準第1食品の部D各条の項の豆腐に規定する無菌充填豆腐をいう。）
- ③ 食肉製品（食品衛生法施行令第13条に規定するものに限る。）
- ④ 乳
- ⑤ 乳製品
- ⑥ 乳又は乳製品を主要原料とする食品
- ⑦ 鶏の液卵（鶏の殻付き卵から卵殻を取り除いたものをいう。）
- ⑧ ゆでがに
- ⑨ 魚肉ハム、魚肉ソーセージ及び特殊包装かまぼこ
- ⑩ ふぐを原材料とするふぐ加工品
- ⑪ 鯨肉製品
- ⑫ 冷凍食品
- ⑬ 容器包装詰加圧加熱殺菌食品
- ⑭ 容器包装に密封された常温で流通する食品（清涼飲料水、食肉製品、鯨肉製品及び魚肉練り製品を除く。）のうち、水素イオン指数が4.6を超え、かつ、水分活性が0.94を超え、かつ、その中心部の温度を120℃で4分間に満たない条件で加熱殺菌されたものであって、ボツリヌス菌を原因とする食中毒の発生を防止するために10℃以下での保存を要するもの
- ⑮ 缶詰の食品
- ⑯ 水のみを原料とする清涼飲料水
- ⑰ 果実の搾汁又は果実の搾汁を濃縮したものを凍結させたものであって、原料用果汁以外のもの

（対象外）

- A 食肉（鳥獣の生肉（骨及び臓器を含む。））
- B 切り身又はむき身にした魚介類（生かき及びふぐを原材料とするふぐ加工品を除く。）であって、生食用のもの（凍結させたものを除く。）
- C 生かき

食品表示基準別表第19（個別的義務表示事項）及び食品、添加物等の規格基準

<⑫冷凍食品>

○【食品表示基準】

別表第19：一般用加工食品の個別的表示事項

食品	表示事項	表示の方法
冷凍食品	飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別（製造し、又は加工した食品（清涼飲料水、食肉製品、鯨肉製品、魚肉練り製品、ゆでだこ、ゆでがに、食肉（鳥獣の生肉（骨及び臓器を含む。）を加工したものに限る。）及びアイスクリーム類を除く。以下同じ。）を凍結させたものに限る。）	「加熱の必要はありません」、「加熱用」、「加熱してお召し上がりください」等飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別を示す文言を名称の表示に併記するなどして表示する。

○表示例

〈冷凍食品〉		
名 称	焼おにぎり	
原 材 料 名	米(国産)、しょうゆ、しょうゆだれ、糖類(砂糖、果糖ぶどう糖液糖)、食塩、かつおぶし調味エキス、発酵調味料、発酵調味液、でん粉、デキストリン、しょうゆ加工品、酵母エキスパウダー、かつおぶしシーズニングオイル、加工油脂／増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)、(一部に小麦・大豆・ゼラチンを含む)	
内 容 量	450グラム	
賞 味 期 限	枠外右に記載しております	
保 存 方 法	-18℃以下で保存してください	
凍結前加熱の有無	加熱してあります	
加熱調理の必要性	加熱して召しあがってください	
製 造 者		
製 造 所		

○【食品、添加物等の規格基準】 冷凍食品

（昭和34年12月28日厚生省告示第370号）

- 1 冷凍食品（製造し、又は加工した食品（清涼飲料水、食肉製品、鯨肉製品、魚肉練り製品、ゆでだこ及びゆでがにを除く。以下この項において同じ。）及び切り身又はむき身にした鮮魚介類（生かきを除く。以下この項において同じ。）を凍結させたものであって、容器包装に入れられたものに限る。以下この項において同じ。）の成分規格
 - (1) 無加熱摂取冷凍食品（冷凍食品のうち製造し、又は加工した食品を凍結させたものであって、飲食に供する際に加熱を要しないとされているものをいう。以下この項において同じ。）は、細菌数（生菌数）が検体1gにつき100,000以下で、かつ、大腸菌群が陰性でなければならない。
（以下略）

食品表示基準別表第19（個別的義務表示事項）及び食品、添加物等の規格基準

<⑫冷凍食品>

○【食品表示基準】

別表第19：一般用加工食品の個別的表示事項

食品	表示事項	表示の方法
冷凍食品	凍結させる直前に加熱されたものであるかどうかの別（加熱後摂取冷凍食品（製造し、又は加工した食品を凍結させたものであって、飲食に供する際に加熱を要するとされているものをいう。）に限る。）	「凍結前加熱」の文字等凍結させる直前に加熱されたものであるかどうかの別を表示する。

○表示例

（冷凍食品）

名 称	グラタン	内 容 量	408グラム
原 材 料 名	生乳（国産）、ペンネマカロニ、ナチュラルチーズ、植物油、えび、ホワイトルウ、砂糖、ソデーオニオン、食塩、えびエキス、香辛料、酵母エキス／増粘剤（加工デンプン）、調味料（アミノ酸等）、加工デンプン、セルロース、香料、着色料（カラメル、カロチノイド）、乳化剤、（一部にえび・小麦・乳成分・いか・大豆・豚肉を含む）	賞 味 期 限	上側の面の左部に記載
		保 存 方 法	-18℃以下で保存してください。
		凍結前加熱の有無	加熱してありません。
		加熱調理の必要性	加熱してお召し上がりください。
		製 造 者	
		製 造 所	

原材料配合割合 生乳15.9%、ナチュラルチーズ（ゴーダ）3.3%、えび2.2%（仕込み時）

○【食品、添加物等の規格基準】 冷凍食品

（昭和34年12月28日厚生省告示第370号）

- 1 冷凍食品（製造し、又は加工した食品（清涼飲料水、食肉製品、鯨肉製品、魚肉ねり製品、ゆでだこ及びゆでがにを除く。以下この項において同じ。）及び切り身又はむき身にした鮮魚介類（生かきを除く。以下この項において同じ。）を凍結させたものであって、容器包装に入れられたものに限る。以下この項において同じ。）の成分規格
 - (1)（略）
 - (2)加熱後摂取冷凍食品（冷凍食品のうち製造し、又は加工した食品を凍結させたものであって、無加熱摂取冷凍食品以外のものをいう。以下この項において同じ。）であって凍結させる直前に加熱されたものは、細菌数（生菌数）が検体1 gにつき 100,000以下で、かつ、大腸菌群が陰性でなければならない。（略）
 - (3)加熱後摂取冷凍食品であって、凍結させる直前に加熱されたもの以外のものは、細菌数（生菌数）が検体1 gにつき 3,000,000以下で、かつ、E. coli が陰性でなければならない。（略）（以下略）

食品表示基準別表第19（個別的義務表示事項）及び食品、添加物等の規格基準

<⑫冷凍食品>

○【食品表示基準】

別表第19：一般用加工食品の個別的表示事項

食品	表示事項	表示の方法
冷凍食品	生食用であるかないかの別（切り身又はむき身にした魚介類（生かき及びふぐを除き、調味したものに限り、）を凍結させたものに限り、）	生食用のものにあつては、「生食用」等生食用である旨を示す文言を表示し、生食用でないものにあつては、「加工用」、「フライ用」、「煮物用」等生食用でない旨を示す文言を表示する。

○表示例

冷凍食品		業務用
名称	銀鮭フィレ鱈取り（トリム－C）	（生食用）
原材料名	銀鮭（養殖）	
内容量	10キログラム	
賞味期限	2026年10月	
保存方法	－18℃以下で保存してください	
加熱調理の必要性	解凍後そのままお召し上がりください	
原産地名	チリ共和国	
輸入者		

冷凍食品	
名称	むきえび（加工用）
原材料名	えび
内容量	1000グラム
賞味期限	枠外の右下に記載してあります
保存方法	－18℃以下で保存してください
加熱調理の必要性	加熱してください
原産地	ミャンマー
販売者	
加工所	

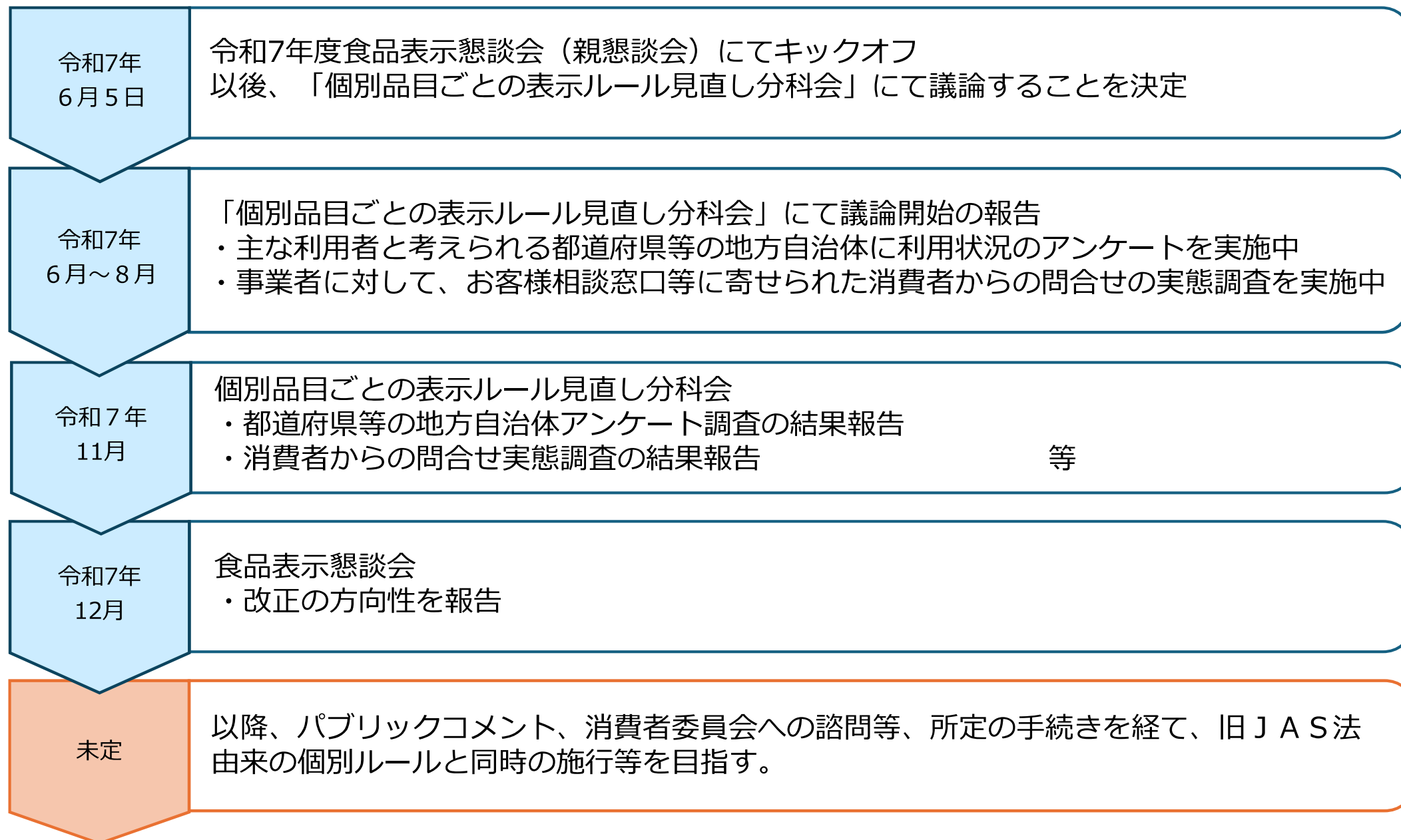
○【食品、添加物等の規格基準】 冷凍食品

（昭和34年12月28日厚生省告示第370号）

- 1 冷凍食品（製造し、又は加工した食品（清涼飲料水、食肉製品、鯨肉製品、魚肉ねり製品、ゆでだこ及びゆでがにを除く。以下この項において同じ。）及び切り身又はむき身にした鮮魚介類（生かきを除く。以下この項において同じ。）を凍結させたものであって、容器包装に入れられたものに限り、）の成分規格
（1）～（3）（略）
（4）生食用冷凍鮮魚介類生食用冷凍鮮魚介類
（冷凍食品のうち切り身又はむき身にした鮮魚介類であつて、生食用のものを凍結させたものをいう。以下この項において同じ。）は、細菌数（生菌数）が検体1gにつき100,000以下であり、かつ、大腸菌群が陰性であつて、腸炎ビブリオ最確数が100以下でなければならない。（略）

個別品目ごとの表示ルール見直し（旧食衛法由来事項）のスケジュール案

第10回個別品目ごとの表示ルール見直し分科会資料 1 一部改編



2. 最近の動向について

- ・ 個別品目ごとの表示ルールの見直し
- ・ デジタルツールの活用検討

技術的な課題の議論

1 技術的な課題その①

制度運用のためのメリット・デメリット、制度上求めるべき水準の整理
(方向性の議論)

2 技術的な課題その②

表示のためのデータは一元管理にするか、分散管理にするか
(管理方法の議論)

3 技術的な課題その③

消費者が表示にアクセスするために使用するツールはどうするか
(実施方法の議論)

第5回分科会
にて議論

4 制度実現に向けて考えられる詳細な課題

- ① 1対1対応の具体的方法
- ② 保管すべき表示データの範囲
- ③ 広告などその他の情報との棲み分けルール
- ④ 監視可能性についてのルール作り

第6回分科会
にて議論

○第5～6回分科会では、令和6年度にとりまとめた技術的な課題の方向性についての消費者庁の考えを示した上で、一つ一つの論点について議論を行った。技術的な課題その①～③についての主な意見と議論の結果は以下の通り。

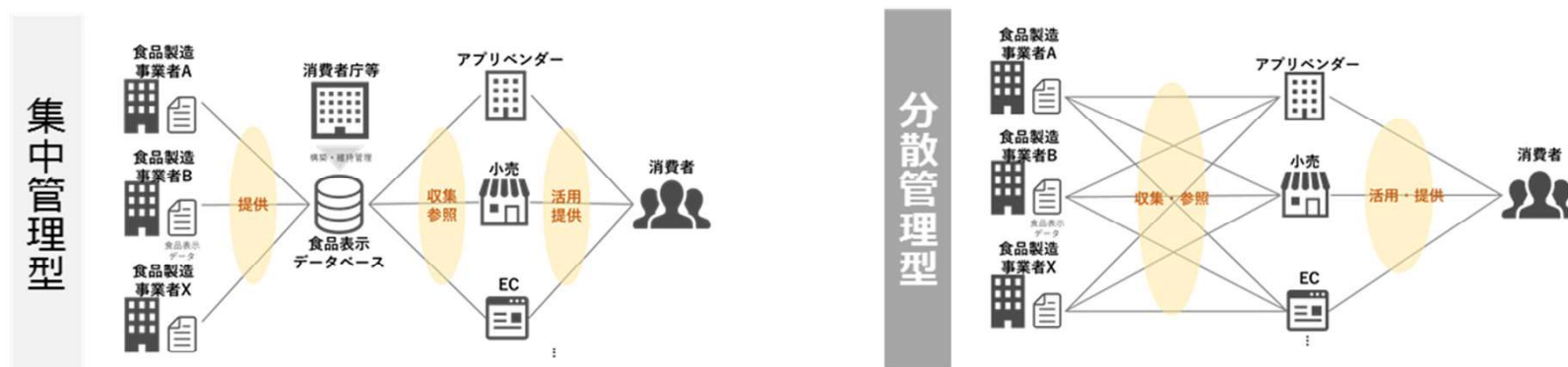
- ・全ての事業者を対象にした場合、データを新たに作るための手間やコストなどの問題も生じる可能性があり、既にある程度の体制が整っている事業者を対象にした制度設計が現実的なのではないか。
- ・食品表示のための情報は、流通過程のどこかではデータ化されているはずであり、本制度の対象者は、製造事業者に限らず、卸売事業者等を含めて幅広く対象になると考えられる。

⇒ 前提として、デジタルを活用した表示を行うか否かは事業者に委ねられることから、現時点で既にシステム等を導入し、表示内容をデータ化している者をターゲットとして制度設計をすることで意見がとりまとまった。

技術的な課題その② 表示のためのデータは一元管理にするか、分散管理にするか（管理方法の議論） 議論のまとめ

第6回食品表示へのデジタルツール活用検討分科会資料2から抜粋

- ・将来的にプラットフォームが登場し、様々なITビジネスを展開していくことが考えられるが、その時に分散管理で十分対応できるのか。義務表示をデジタル化するだけと狭く考えるのではなく、拡張的なことは常に考えておくべき。
- ・一元管理に比べると、分散管理はコストを抑えることはできたとしても、データベースの整備等に追加的なコストはかかる。
- ・分散管理下において、既存のシステム会社を利用して表示のためのデータを管理している場合、当該システム会社が、デジタルの表示に対応できる形にしてデータを公開していく必要があるのではないか。
- ・一元管理では食品表示データベースを国がグリップする形となるが、内部統制的な形で実施する分散管理の場合は、運用のルールをしっかりと定めておく必要がある。



⇒ 分散管理には様々な問題があれど、現実的な状況として、一元管理で進めていくのは非常に難しいと考えられ、**分散管理で制度設計していく**という方向で意見がとりまとまった。

技術的な課題その③ 消費者が表示にアクセスするために使用するツールはどうか（実施方法の議論） 議論のまとめ

第6回食品表示へのデジタルツール活用検討分科会資料2から抜粋

- ・消費者が表示にアクセスする端末としてスマートフォンは有用であるが、スマートフォンをスーパーの店頭で出すのはためられる。
- ・商品陳列や価格情報等の写真を撮る行為が小売り事業者理解を得にくい傾向がある中、そうした行為との違いが少しわかりにくくなるかもしれないことが懸念される。
義務表示の代替としてスマートフォンを活用する場合、事業者への理解を求める必要がある。
- ・消費者が表示にアクセスするために使用するツールとして、分散管理の場合は保管場所情報をコードに埋め込む必要があり、二次元コードで対応するのが現実的である。
- ・スマートフォンを保有していない人がいることや、通信障害の問題など、誰でもいつでもどこでも使えるわけではないということを、制度としてやむを得ないものとして認めつつ制度設計することによいか。
予期せざるリスクも考えた上で、容器包装に残すものとデジタルで表示するものをどこで線引きするのか考えなければいけない。



⇒ スマートフォンを活用することに様々な課題はあるが、技術的な課題②のデータの管理方法の結論として、分散管理とする方向で取りまとめたことを踏まえ、**スマートフォンを活用して、二次元コードを利用した情報ツールを利用していく**という方向で意見がとりまとまった。

制度実現に向けて考えられる詳細な課題 ① 1対1対応の具体的方法

二次元コードを読み取った後、義務表示にアクセスする流れとしては、以下の3パターンが考えられる。

容器包装の
二次元コードを
読み込む



パターン①： スマホに食品表示の画面が直接表示される



パターン②： 表示された画面から期限表示やLot番号等で当該商品の情報を選択する



パターン③： 表示された画面に期限表示やLot番号等を入力して食品表示の画面に移動



制度実現に向けて考えられる詳細な課題 ① 1対1対応の具体的方法

	食品表示の改版頻度※1	例	アクセスパターン
事業者	- ほとんど改版しない 2年に1回程度の改版	- 中小企業 - 取り扱い点数が少ない企業	①、③ (改版頻度が少ないならば、直接二次元コードを印字できればよい。②となるとWebサイトを更新していくことが負担となる)
	1年に1回以上は改版	- 大企業 - 取り扱い点数が多い企業	②、③ (改版頻度が多く、①の場合、都度最新の二次元コードを印字しなくてはならないため、②・③での分岐が必要となる)

※1 デジタルツールを活用するための食品表示検討事業報告書（令和5年3月）より抜粋

	アクセスパターン
消費者	① 令和3年度の調査結果より「必要な情報にすぐ辿り着く方がよい」となると、③のパターンは避けたい ※2

※2 食品表示のデジタルツール活用に係る検討調査事業報告書（令和4年3月）より抜粋

令和4年度に実施した事業者へのアンケートの結果※1を踏まえると、改版頻度や商品の取り扱い点数などの状況に応じて、パターン①～③のうちから、適当なものを事業者が選択することにする、という考え方もある一方、本制度では、消費者が食品表示へのアクセシビリティの点からスマホでの利便性を考慮し③は除外する。消費者の視点から考えると食品表示の画面にたどり着くまでの手数が少ないことが望ましいため①が望ましいが、事業者の実行可能性を踏まえ、②も可能とするのが良いのではないかな。

なので、①と②のどちらのパターンであっても、二次元コードに埋め込むURLの書き方については、1つの二次元コードで多用途を目指せるように、JANコード情報も埋め込むなど、統一した書き方のルールを定めておいた方が、将来の汎用性を考えるとよいのではないかな。

制度実現に向けて考えられる詳細な課題 ① 1対1対応の具体的方法 議論のまとめ

- ・消費者の利便性の観点から、パターン①、②のどちらかが現実的である。
- ・事業者のコストを考えた時に、パターン①のように完全に1対1対応になってしまうと、原材料の重量順や原料原産地の変更による包材の変更が都度必要となる等、デジタルの利点が失われてしまう面があり、パターン②までを許容範囲とすることに賛成。
- ・パターン②の場合、当該商品の情報を選択する際に、誤った商品を選択したり、選択に迷うことがないように工夫する必要がある。
- ・容器包装のどこを見てもらうか（どこにどのように表示するか）については、モデルを示せばよいのではないかと。ルールを多く作ると、それ以外の方法をとる選択肢が狭まってしまうので、モデルと共に留意点を示すというやり方で進めればよいのではないかと。
- ・デジタル上の食品表示の画面にも、選択のキーとなった情報（期限表示やLot番号等）が表示された方がよいのではないかと。
- ・同一商品を複数工場で製造するケース等の実態を考慮すると、現実的には期限表示だけで1対1対応はできない。選択のためのキーワードは2つくらい必要なのではないかと。

⇒ 消費者の利便性の観点からすると、**食品表示の画面に辿り着くまでの手数が少ないパターン①が望ましいが、事業者の実行可能性も踏まえ、パターン②を採用することも可能とする**ことで意見がとりまとまった。また、本議論を踏まえ、消費者に分かりやすく、利便性を損なうことのない1対1対応の具体的な方法について、消費者庁において詳細なガイドラインの作成を検討していくことで意見がとりまとまった。

制度実現に向けて考えられる詳細な課題 ② 保管すべき表示データの範囲

現在、容器包装に一括表示等として表示されている情報は、大きく3つに分けられると考えられる。

- ①食品表示基準において義務表示となっているもの
- ②食品表示基準や次長通知において表示することが推奨されているものや
表示する場合は食品表示基準に従った表示が必要になるもの

(例)

アレルギー表示：特定原材料に準ずるもの

栄養成分表示：飽和脂肪酸の量、食物繊維の量、

義務表示（熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウム）以外で
食品表示基準別表第⑨第1欄に掲げられた栄養成分

- ③食品表示基準に規定はなく、事業者が自主的な取り組みとして表示しているもの

(例)

調理方法（お召し上がり方）、使用上の注意、開封後の保存方法、商品の問い合わせ先

本議論はあくまで保管するデータの項目を検討するものであり、保管すべきデータの範囲と必ず情報提供しなければならない情報を一致させるものではない。将来的に消費者のニーズに応じた様々なサービスが展開される可能性を踏まえ、保管すべき表示データの枠組みについて検討するものである。

上記①～③に示したように、義務表示に必要な情報と任意で表示している情報があるため、それらを踏まえ、データの範囲を決めるべきではないか。

ただし、容器包装に必ず表示する事項をデジタルで代替可能する事項については、来年度以降に検討していくことになるため、現時点で具体的なデータの範囲を決めることは困難。

また、データの範囲を決める際は、データの入力方法（表示ゆれ（半角全角、ローマ字の大文字小文字など）や、該当するデータがない場合の対応（空白にするかカバーにするかなど））について、統一したルールを定めておく必要がある。

制度実現に向けて考えられる詳細な課題 ② 保管すべき表示データの範囲 議論のまとめ

- ・調理方法や注意喚起など、食品表示基準に規定はなく、事業者が自主的な取組の一環で表示しているものや、消費者の利便性及び安全に関する情報については幅広く保管するのがよいのではないかな。
- ・容器包装の表示を代替することが前提なので、「二次元」の議論になっているが、デジタルであれば、注意喚起を動画コンテンツを用いてより分かりやすく表現するといった方法も考えられる。拡張的な方法も視野に入れておくべきではないかな。
- ・保管「すべき」という表現なので、保管そのものが「マスト」であるかのように混乱してしまっているのではないかな。データが保管できるように項目を用意しておくということならば、保管「可能な」という表現にした方が、誤解がないのではないかな。
- ・PITS（商品情報授受標準化会議）によれば、同じ項目名を指しているようであっても、全角や半角の違いのために、DBシステムの連携ができないということが実際に起きている。項目と入力方法は、予め決めておいた方が将来的に情報のリンクがしやすくなる。

⇒ 将来を見据え、義務表示に必要な情報に加え、事業者が自主的な取組の一環で表示しているものや、消費者の利便性及び安全に関わる情報については幅広く保管可能な制度設計とすることで、意見がとりまとまった。また、本議論を踏まえ、保管方法のルールについては、消費者庁において詳細なガイドラインの作成を検討していくことで意見がとりまとまった。

制度実現に向けて考えられる詳細な課題 ③ 広告などその他の情報との棲み分けルール

容器包装の
二次元コードを
読み込んだ画面
において

【広告のパターンとして適していない例】



✗ 表示された画面に
バナー広告等が
あるパターン



✗ ポップアップ広告が
出てくるパターン



✗ 先に広告画面が
出てくるパターン

一括表示		栄養成分表示	アレルギー物質
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aramel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	130 g		
販売者	株式会社〇〇 東京都〇〇市××町1-2		
製造所	株式会社△△ さいたま工場 埼玉県〇〇市△△町		

二次元コードを読み込んだ先のWebページの画面において、ポップアップ広告や広告画面が表示されると、義務表示情報とは関係のない情報に誤って誘引されたり、義務表示情報にたどり着くためにポップアップ広告を消す手間がかかり、義務表示情報との区別が容易にできる方法とは言えない。

制度実現に向けて考えられる詳細な課題 ③ 広告などその他の情報との棲み分けルール

◎ 望ましい例

一括表示がまとめて表示され、
一括表示の下に広告バナーがある

小 中 大

一括表示	
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	130 g
販売者	株式会社〇〇 東京都〇〇市××町1-2
製造所	株式会社△△ さいたま工場 埼玉県〇〇市△△町

ポイントプレゼント キャンペーン実施中

一括表示とは別に
広告専用のタブがある

小 中 大

一括表示	栄養成分表示	アレルギー物質	広告
ポイントプレゼント キャンペーン実施中			

✕ 望ましくない例

一括表示がまとめて表示され、
一括表示の上に広告バナーがある

小 中 大

一括表示	
ポイントプレゼント キャンペーン実施中	
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	130 g
販売者	株式会社〇〇 東京都〇〇市××町1-2
製造所	株式会社△△ さいたま工場 埼玉県〇〇市△△町

一括表示の間に広告が入る

小 中 大

一括表示	
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

ポイントプレゼント キャンペーン実施中

添加物	香料、乳化剤、pH調整剤、増粘多糖類
内容量	130 g
販売者	株式会社〇〇 東京都〇〇市××町1-2
製造所	株式会社△△ さいたま工場 埼玉県〇〇市△△町

コーデックスのガイドラインにより、「義務的食品情報がテクノロジーの使用によって提供される場合には、ラベル又は表示上の言及は当該情報と直接リンクしなければならず、当該義務的食品情報はまとめて表示され、容易に識別可能で、他の情報と容易に区別できなければならない。」とあるため、**読み込んだ先の画面で一括表示が一番最初に表示されることを原則とする。**

その上で、現在の容器包装においても一括表示欄外には広告の表示がされていることを踏まえると、一括表示と区別して最後に広告が表示されることや、消費者が自ら選択してページを遷移し広告表示させるような場合は明確に区分されていると考えられるのではないかな。

一方、一括表示の上に広告がある場合や、間に広告が入る場合は、一括表示と広告が明確に区分されているとは言えない。

【一括表示と同一ページで情報提供する場合の例】



一括表示画面をスクロールしたら、同一ページに別で調理方法や取り扱い方法等について表示される

食品表示基準 別記様式 1 備考
1～11 略
12 不当景品類及び不当表示防止法（昭和37年法律第134号）第31条第 1 項の規定に基づき公正競争規約に定められた表示事項その他法令により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、枠内に表示することができる。

義務表示以外に容器包装に表示される情報は様々あるが、食品表示基準において、消費者の選択に資する適切な表示事項は枠内に表示することができる」と定められていることを踏まえ、調理方法、使用上の注意、開封後の保存方法、商品の問い合わせ先などの情報は、義務表示の部分が分かりにくくならないのであれば、一括表示として同一ページに情報提供してもよいものとしてはどうか。

制度実現に向けて考えられる詳細な課題 ③ 広告などその他の情報との棲み分けルール 議論のまとめ

- ・表示を確認するに当たって、広告が目に入らないこと、表示と広告が明確に切り分けられていることがまずもって重要である。
- ・現在のプラットフォームビジネスでは、広告によって収入を得るものが一般的で、有料会員になれば広告が表示されないというパターンが多いため、将来的にメーカー横断で食品表示の情報を提供するようなプラットフォーマーが登場することを考えた時に、禁止とまでは言えなくても、望ましい形を示すこととしてはどうか。
- ・食品表示をみたいにも関わらず、広告が先に出てきてしまえば、消費者の意思に反した状況になるのではないかと。コーデックスのガイドラインを踏まえると、消費者庁が示した食品表示とそれを阻害しない形で他の情報の表示とを棲み分ける望ましい例と望ましくない例の線引きは適当ではないかと思う。
- ・広告は義務表示の中にそれほど入れ込まなくてもよいかと考えている。例えば、マーケティングや広告に強く誘引したい場合は、容器包装上で食品表示用とは別の二次元コードを付けて使い分ける方法もあると思う。

⇒ 現在の容器包装において一括表示欄外には広告の表示がされている実態があることも踏まえると、本制度において一切の広告表示を禁止するものではないが、広告が先に出てしまったり、目立つところに広告が出現し、一括表示の情報を消費者が視認することを妨げられることがないように、**広告等を掲載する場合は、別枠を設ける、食品表示を優先して確認できる位置に表示する等の望ましい例を、ガイドラインとして整理する**方向で意見がとりまとまった。

制度実現に向けて考えられる詳細な課題 ④ 監視可能性についてのルール作り

【データの修正履歴を消費者へ提供する場合の例】



消費者に正しい情報が届いていることを担保するためや行政機関が適切に監視できるよう、「いつ」「どのような修正」がなされたか分かるよう、データの修正履歴を残すこと（保存期間も含む）を食品表示基準に規定する必要があるのではないか。

制度実現に向けて考えられる詳細な課題 ④ 監視可能性についてのルール作り 議論のまとめ

- ・修正履歴の保存期間をいつまでとするかについては一定のルールが必要。また、事業者が1商品ごとに古いデータを削除するのは現実的ではない面もあり、例えば、事前にデータ保存の有効期限が入力できるようなシステム上での方法が、システムベンダー側でも検討されるとよいのではないか。
- ・食品保存や消費に関しての消費者の実際の利用実態を考えると、修正履歴の保存期間は、賞味期限日までとするのではなく、賞味期限に一定の日数を加えた運用とするのが妥当ではないか。
- ・当該商品が流通している、又は消費者の手元にある間は、少なくともデータを確認できるようにしておく必要がある。
- ・デジタル化は事業者にとって情報の修正がしやすくなる一方で、対外的に確認し得ない形で事業者が誤りをなかったことにするようなことがあると、結果として消費者に不利益を与えることになる。修正の隠蔽が原因となって被害等につながることを防ぐためにも、行政機関が修正履歴を適切に監視できる工夫が必要。
- ・表示を間違えてしまい修正した場合、消費者にもその跡が分かる情報提供も必要と考える。

⇒ 行政機関が適切に監視できるように、**修正履歴の保管を法令で義務付ける方向で、制度設計すること**で意見がとりまとまった。また、データの修正履歴の示し方やその保存期間については消費者庁において検討することで意見がとりまとまった。

今年度の検討スケジュールイメージ

第4回食品表示へのデジタルツール活用検討分科会資料1から抜粋

令和7年度
6月～11月

技術的な課題について議論を進め、取りまとめを行う

第4回 6月18日

経済産業省からの取り組み報告、 ヒアリング（インフォーマート、PITS）

第5回 7月30日

技術的な課題に沿った議論

- ①制度運用のためのメリット・デメリット、制度上求めるべき水準の整理（方向性の議論）
 - ②表示のためのデータは一元管理にするか、分散管理にするか（管理方法の議論）
 - ③消費者が表示にアクセスするために使用するツールはどうするか（実施方法の議論）
- ・ 原材料や期限表示等、表示項目ごとの1対1対応の必要性について具体的に検討
- ・ 表示内容を修正した場合の痕跡の残し方や、データの保存期間等、監視に必要な方策について検討
- ・ 国際基準との整合性等の今後の表示制度の見直しを踏まえた、現行の義務表示事項を超える、表示データの範囲の検討
- ・ デジタルの表示であることから、更なる消費者の視認性が確保されるような表示方法について検討

第6回 9月26日

技術的な課題に沿った議論

第7回 11月14日

前3回分の議論の取りまとめ（論点整理と対応方針のとりまとめ）

令和7年度
12月

技術的論点の取りまとめ内容を親懇談会に報告

〔 取りまとめ内容に応じて、具体的な代替できる表示の内容等を議論するための場・方法 〕
を決める

親懇談会の決定方法に従い、議論を継続していく