

2026.04.01

PL レポート(食品) <2026 年 4 月号>

■「PL レポート(食品安全)」は年 4 回発行します。食品衛生や食品安全に関する最近の主要動向を国内トピックスとして紹介するとともに、解説コーナーでは「食品安全の視点で見る加工食品の海外輸出のリスク対策」と題し解説を行います。

国内トピックス：最近公開された食品衛生・食品安全に関する主な動向をご紹介します。

○食品関連事業に係る法改正等の動向

2026 年 1 月から 3 月末にかけて公布・発出された、食品関連事業に係る主な法改正等を以下に示す。自社の事業に関連する項目の改定がないか確認し、関連する項目がある場合は、適切に対応することが求められる。

1. 日本版包装前面栄養表示ガイドライン¹⁾ 公表(所管：消費者庁)

消費者庁は、2023 年度に開催した「分かりやすい栄養成分表示の取組に関する検討会」及び 2024 年度・2025 年度に開催した「日本版包装前面栄養表示に関する検討会」における議論を踏まえ、「日本版包装前面栄養表示ガイドライン」を作成し、公表した。

【主な内容】

- ・適用範囲：容器包装に入れられた一般加工食品で、当該食品の食品単位として 1 食分(食品関連事業者等が定めた量)が適切に設定できるもの
- ・表示方法：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、消費者庁が示す様式(縦向き、横向きあり)を用いて栄養成分等を表示すること
- ・表示項目：当該食品の 1 食分当たりの熱量、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こと
- ・文字サイズ：日本産業規格 Z8305(1962)に規定する 8 ポイントの活字以上の大きさ、表示可能面積が概ね 150cm² 以下の場合は 5.5 ポイントの活字以上を推奨

【補足】

- ・日本版包装前面栄養表示ガイドラインに関する Q&A²⁾ も同時に公表された。
- ・日本版包装前面栄養表示の様式は「日本版包装前面栄養表示 様式ダウンロード」³⁾ のページに掲載されている。

➤ 日本版包装前面栄養表示の表示例

1食分(1袋)当たり				
エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
301kcal	11.3g	16.3g	27.9g	1.9g
14%	13%	23%	9%	27%

%は1日の摂取目安に対する割合

2. 食品表示基準改正：個別品目ごとの表示ルールの見直し（所管：消費者庁）

① 旧 JAS 法由来事項：別表第 3・4・5・19・20・22 関係

消費者庁は、食品表示基準の別表で規定されている旧 JAS 法由来事項の個別品目ごとの表示ルールについて、2024 年度から 2025 年度にかけて見直しを行った。食品表示基準において横断的な表示ルール（食品の種類を問わず共通に適用されるルール）が策定されたことで、旧 JAS 法由来事項は、その役割が終了している。そのため、対象品目について、食品表示基準の横断的な表示ルールに合わせる方向で見直すことを基本としつつ、品目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 2024 年度は 20 品目、2025 年度は 22 品目について、これまでの表示ルールを廃止または維持するのか、検討が行われた。

【2024 年度と 2025 年度の検討対象品目】

2024 年度の検討対象：20 品目（改正済み）	2025 年度の検討対象：22 品目
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、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、うに加工品、うにあえもの、乾燥わかめ、塩蔵わかめ、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、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、（ハム類、ソーセージは定義のみ先行して改正）	果実飲料、豆乳類、乾燥スープ、風味調味料、しょうゆ、農産物漬物、乾めん類、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、食酢、削りぶし、煮干魚類、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、凍り豆腐、ベーコン類、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

【検討対象事項（別表）】

別表第 3：食品の定義、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 5：名称の規制、別表第 19：追加的な表示事項、別表第 20：表示の様式、別表第 22：表示禁止事項

今回の見直しは事業者団体等からのヒアリング等に基づいて行われた。8 品目（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、混合プレスハム）の表示ルールが全面廃止、別表第 4「添加物」のルールは全品目で廃止となった。

一方で、原材料の規定は 6 品目（乾燥わかめ、塩蔵わかめ、農産物漬物、トマト加工品、ウスターソース類、にんじんジュース及びにんじんミックスジュース）に残り、表示禁止事項は 10 品目（塩蔵わかめ、乾燥わかめ、レトルトパウチ食品、乾めん類、食酢、ジャム類、食用植物油脂、みそ、乾燥スープ、しょうゆ）に残る等、品目ごとに差が生じている。品目間の差を解消し、表示ルールを揃えることは今後の検討課題とされている（※）。

② 旧食品衛生法由来事項：別表第 19、20（加工食品の個別ルール関係）

消費者庁は、事業者の容器包装改版の負担軽減を図る観点から、旧 JAS 法由来事項の見直しに伴う改版時期に合わせて、旧食品衛生法由来事項についても、各事項の必要性の有無を確認し、廃止または維持とするのか、検討を行った。

名称、原材料名、保存の方法等に関する事項は、食品表示基準の横断的義務表示事項等で代替が可能と考えられるため廃止となった。

また、品質に関わるものであって、義務的表示である必要が無いと考えられる事項（乳、乳製品の無脂乳固形分及び乳脂肪分の重量%等）も、食品衛生に関する表示ではないと考えられるため廃止となった。一方、食品衛生上必要と考えられる事項等については、個別品目ごとの表示ルールが維持されるため、今後対応が必要となる（※）。

なお、経過措置期間は①②いずれも 2030 年 3 月 31 日まで。

※参考：食品表示基準の一部改正について（令和 8 年 1 月）⁴⁾

3. 食品表示基準等改正：食物アレルギーに係る事項（所管：消費者庁）

2024 年度の「即時型食物アレルギーによる健康被害に関する全国実態調査」の結果を踏まえて、アレルギー品目の見直しが行われた（※）。

【食品表示基準】

- ・カシューナッツを「特定原材料」（別表第 14）に追加する。
- ・公布日から起算して 2 年間の経過措置を設ける：2028 年 3 月 31 日まで。

【食品表示基準について】

- ・ピスタチオを「特定原材料に準ずるもの」に追加する。

【改正後の特定原材料、特定原材料に準ずるもの一覧】

特定原材料（食品表示基準別表第 14）	特定原材料に準ずるもの（通知で措置）
えび、カシューナッツ、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生	アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、ピスタチオ、豚肉、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

※参考：食品表示基準の一部改正について（令和 8 年 1 月）⁴⁾

- 1) 消費者庁ホームページ：日本版包装前面栄養表示

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/nutrient_declaration/contents_001/

日本版包装前面栄養表示ガイドライン

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/nutrient_declaration/contents_001/assets/food_labeling_cms206_260219_11.pdf

- 2) <参考情報>日本版包装前面栄養表示ガイドラインに関する Q&A

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/nutrient_declaration/contents_001/assets/food_labeling_cms206_260219_12.pdf

- 3) 日本版包装前面栄養表示 様式ダウンロード

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/nutrient_declaration/contents_001/download/

- 4) 消費者庁食品表示課「食品表示基準の一部改正について（令和 8 年 1 月）」

https://www.cao.go.jp/consumer/kabusoshiki/syokuhinhyouji/doc/260206_shiryoku2.pdf

解説コーナー：食品安全の視点で見る加工食品の海外輸出のリスク対策

第4回 食品輸出業務を踏まえた FSMS の見直しや運用上の留意点

はじめに

今年度の解説コーナーでは、日本の加工食品を海外に輸出する事業者が直面する食品安全上のリスクを理解していただき、その対策やポイント等の解説を連載しています。

第1回では、国内外の食品マーケットの動向、日本の加工食品の輸出状況とその特性や強み、加工食品の輸出に伴う主なリスクについて解説しました。第2回では、国内外の食品事故の事例収集や活用方法を紹介し、事故情報をもとに自社のリスク管理体制を強化する重要性を述べました。第3回では、仕向地における規制の調査方法や対応上のポイントについて解説しました。

第4回（最終回）では、従前より FSSC22000 を取得している食品メーカーが新たに「輸出業務」を行う際に、食品安全マネジメントシステム（Food Safety Management System、以下「FSMS」）を抜け漏れなく見直し、運用に落とし込むための実務的手法を提示します。従前より運用している FSMS をベースにすることで、新たに始める輸出業務についてのリスクを最小限に留めることが期待されます。

1. 輸出業務を新たに行う際の FSMS の見直しや運用するための取組みステップの全体像

輸出業務を新たに行おうとする場合、当該仕向地における規制や物流・書類への対応が発生します。また、輸出は複数部門（企画、法務、品質、購買、製造、営業、物流、総務等）が関与する横断業務となります。

そこで、抜け漏れなく、かつ関係部署を巻き込んだ FSMS の体系的な見直し（リスク評価・対策）が必要になります。その際、既に認証取得している FSSC 22000 等をベースに行うことで、現行の仕組み・ルールを活用しつつ、組織横断での整合性を確保できます。見直しに向けた取組みステップ例を以下に示します。

表1：取組みテーマと主な取組み内容、主担当（例）

STEP	取組みテーマ	主な取組み内容	主担当（例）
0	経営方針、経営計画の確認等	経営層による従前の経営方針との突合、輸出計画（主な仕向地や売上計画等の KPI 含む）の承認	経営トップ、取締役（営業、品証）等
1	FSMS 修正チーム（新食品安全チーム）の組成	FSMS 修正メンバーの選任、チーム組成、経営トップによるチーム承認	上記に加え従前の食品安全チーム、FSMS 担当
2	FSMS 修正に向けたキックオフ	新規メンバーへの勉強会、力量評価、キックオフ	新食品安全チーム、FSMS 担当
3	FSMS 修正	仕組み・ルールの追加／更改や、それを反映させた各種の書類の修正等（詳細は、以下の「2.」参照）	新食品安全チーム、FSMS 担当、関連担当
4	仮運用（パイロット出	仕向地限定の小ロット出荷により現地	新食品安全チーム、FSMS

STEP	取組みテーマ	主な取組み内容	主担当（例）
	荷) による修正版の検証や見直し、確定	受入、物流、書類フロー、温度管理等の運用検証や課題抽出後に修正、改訂版を社内リリース	担当、関連担当
5	トレーサビリティ訓練、リコール対応訓練	従前どおりにトレーサビリティ訓練やリコール対応訓練を実施（ただし、シナリオは仕向地向けの商品とする） 補足：仮運用により輸出フローを確認・確定しないと訓練ができない場合があるので、仮運用後に実施することを推奨	新食品安全チーム、FSMS 担当、関連担当、経営層
6	定着化に向けた監査やレビュー	内部監査やマネジメントレビューによる運用状況の評価と是正処置	上記に加え内部監査チーム

2. FSMS の要求事項別の見直しポイント

ここでは、FSSC22000 を例として、輸出業務を新たに行う際に留意すべき FSMS の要求事項別のポイントを下表に示します。

表 2：章／箇条No別の輸出業務に関する追加項目や留意点

章／ 箇条No.	章／箇条名	輸出業務に関する追加項目や留意点	文書・記録（例）
1	目的	輸出業務も FSMS の「目的」を踏まえて取組むため、特段の修正は不要。	—
2	適用範囲	単に「輸出業務」と追加するのではなく、新たに FSMS で管理すべき対象（港倉庫、輸出梱包、通関、仕向地受入れ等）を洗い出し、追加対象の適用範囲を明示する。 例：「国内エージェントの指定倉庫までを FSMS の適用範囲とし、輸出梱包以降の輸出フローは適用範囲外とする」等。	適用範囲
3	用語の定義	新たに輸出業務で使用する用語の定義を追加する。特に輸出関連の専門用語や仕向地用語は、補足説明を加える等、担当者が理解しやすい表記にする。	用語の定義
4	組織の状況	輸出工程（企画→食品規制等の調査→パッケージ検討→製造→荷積→貿易処理等）をフロー図で明示し、社内の担当部署や TODO、国内外の輸出エージェントとの契約上の責任範囲等を明確にする。	輸出工程フロー図、アウトソース先や外部委託先の責任範囲一覧等
5	リーダーシップ	輸出に関する食品安全・品質目標（輸出前検査適合率、インシデント発生率等）を起案、経営層の承認を得る。	食品安全・品質管理目標、KPI 定義書等

章／ 箇条No.	章／箇条名	輸出業務に関する追加項目や留意点	文書・記録（例）
5.3	組織の役割、 責任及び権限	社内の輸出業務に関連する担当者の責任と権限を見直す。	組織図、責任と権限一覧表等
6.1	リスク及び機会への取組み	仕向地別にリスク評価（食品規制、食品添加物や残留農薬、アレルゲン表示・栄養成分表示等の差分や輸送リスク）と対策実施を行う旨を追記する。なお、以下の①②のパターンで留意すべきポイントが異なるため峻別してリスク評価を行う。 ①日本の商品をパッケージ表示のみ変更し、輸出する場合 ②新たに仕向地用の商品を製造し、輸出する場合	リスク評価手順書、国内との差分付き仕向地別の食品規制一覧、輸出フロー毎のリスク評価と対策一覧表等
7.2	力量	評価すべき力量項目を見直した上で、社内の従前の担当者や参画メンバー、新規に委託する業者（国内外の輸出エージェントや倉庫等）の力量評価を行う。評価結果が既定以下の場合は、従前のルールに基づき教育後に再評価を行う。	力量評価表、力量評価結果表等
7.4	コミュニケーション	外部コミュニケーション（7.4.2）では、追加される業者や業者とのコミュニケーション項目を洗い出した上で、記録フォームを見直す。 内部コミュニケーション（7.4.3）は、社内の関連部署への輸出関連情報の共有方法や共有部署について、5W1Hの観点から見直す。	外部コミュニケーション一覧表、議事項目、打合せ記録フォーム等、内部コミュニケーション一覧表、HACCP会議録（回覧部署修正）等
8.3	トレーサビリティシステム	仕向地でも自社のトレーサビリティシステム（ロット番号印字や伝票等）により、商品が追跡可能であることを国外エージェントを通じて確認（訓練）する。その結果、仕向地での受入れ以降で、追跡が不可能になる場合は、システムの見直しやパッケージのロット印字場所（ロット印字が仕向地言語のシール貼付で見えなくなる等）を変更する。	トレーサビリティ規程、トレーサビリティ対応訓練計画書／報告書等
8.4	緊急事態への準備及び対応	上述の6.1で実施した輸出フローに対するリスク対策をすり抜け、インシデントが発生した場合に備え、従前のインシデント対応マニュアル等に輸出フロー毎の緊急事態への対応手順を5W1Hの観点から追加する。	輸出フロー毎のインシデント（緊急事態）想定とその対応手順書
8.9.5	回収／リコール	仕向地でのリコールを想定し、リコール対応マニュアル等を修正する。修正後のリコール対応訓練では、国内外の輸出エージェントも参加し、仕向地との時差や通信環境も考慮し、実態に則した対応訓練を行う。	リコール対応マニュアル、リコール対応訓練計画書／報告書等
9	パフォーマンス評価	仮運用（小ロットによる複数回のパイロット出荷）を行い、従前のパフォーマンス評価の方法に	—

章／ 箇条No.	章／箇条名	輸出業務に関する追加項目や留意点	文書・記録（例）
		基づき、取組み内容进行评估する。	
10	改善	仮運用のパフォーマンス評価に対して、従前の改善（是正処置）の方法で修正、再教育等を行う。	—
★2.5.2	商品のラベリング及び印刷	国内と仕向地との食品表示に関するパッケージ表示の差分等を追加する。	食品表示マニュアル等
★2.5.6	アレルゲンの管理	日本ではアレルゲン表記が不要であるが、仕向地でアレルゲン表記が必須の原材料についての保管（隔離）方法、コンタミ防止方法等を追記する。 例：日米ともに、エビ・カニはアレルゲンであるが、米国はロブスターもアレルゲン表記の対象となる。そのため、従前は甲殻類を同室に保管したが、米国向けを踏まえ、ロブスターは別部屋保管とし、エビ・カニとのコンタミや取間違いを予防する等。	アレルゲン管理規程等
★2.5.10	輸送、保管及び倉庫	自社の管理責任において、追加となった物流上の適用範囲について、規程や手順書、記録フォームを修正する。	輸送および倉庫保管に関する管理規程、手順書記録等
★2.5.13	商品設計及び開発	仕向地との食品規制（パッケージ表示含む）の同異について留意が必要な旨を明記すると共に、以下の①②のパターンで商品開発において留意すべきポイントが異なるため峻別して明文化する。 ①日本の商品をパッケージ表示のみ変更し、輸出する場合 ②新たに仕向地用の商品を製造し、輸出する場合	商品開発マニュアル等

★印：FSSC22000 の追加要求事項

3. FSMS の定着化に向けた取組み（内部監査・マネジメントレビュー）

仮運用を経て改訂版を社内リリースした後、従前どおりに内部監査やマネジメントレビューを通じて改善サイクルを回すことで、輸出対応を確実に定着化させます。自社の FSMS に新たに「輸出業務」を追加した後のそれらの取組みに対するポイントを以下に示します。

(1) 内部監査

監査頻度	導入初期は臨時的に四半期／半期ごとに食品安全チームや輸出関連部門を中心に運用状況を監査。定着後は通常の年 1 回以上の総合監査と部門別監査。
重点項目	FSMS 改訂箇所。食品安全マネジメントマニュアルや規程等の改訂前後の差分を見える化した上でチェックリストを作成し、抜け漏れのない監査を実施。

(2) マネジメントレビュー

レビュー頻度	導入初期は臨時的に四半期／半期ごとで実施（一般的には、内部監査後にレビューを実施）。定着後は内部監査と連動し、通常の年1回以上の実施。
報告内容	インシデント（出荷前検査不具合、受入（税関）検査不具合、仕向地でのトラブル等）の発生件数／割合と対応状況、外部要求の変更状況、輸出を想定した各種訓練結果、輸出関連部署の内部監査結果等を報告。

おわりに

本稿では、FSSC22000等の認証を既に取得している事業者向けに、輸出業務を新たに行う際のFSMS見直しや運用上の留意点を整理しました。一方で、認証未取得の事業者にとっても、ここで示した考え方や具体的な手順、文書化等のポイントは、参考になると思料します。

本コーナーでは、全4回にわたり、食品安全の視点で見る加工食品の海外輸出のリスク対策を述べてきました。輸出業務をはじめる場合は、新たなリスクや課題を伴います。だからこそ、経営層のコミットメントを起点としたFSMSの確立と運用が、より重要になってきます。これにより、海外での販路拡大と食品安全の確保の両立の実現が期待できるといえます。

以上

文責：リスクマネジメント第三部 リスク・クライシスマネジメントグループ

【食品リスク対策関連サービスのご案内】

- ・消費者にとって、「食の安全」は最大の関心事である一方、食品業界では、食中毒や製品回収などの事故が多発、悪意に基づく人為的な食品汚染（食品テロ）なども発生しています。
- ・このような中、食品関連企業にとって、一般衛生管理や品質管理態勢の強化にとどまらず、HACCPの導入や意図的な異物混入等に対する対策を実施し、安全性を一層向上させることが喫緊の課題となっています。
- ・弊社では、様々なお悩みを抱えている食品関連企業の皆様に対して、食中毒や異物混入対策、食品防御（フードディフェンス）対策等、ご要望に応じた豊富なコンサルティング実績があります。
- ・このような実績を踏まえ、食品リスク対策のためのコンサルティングやセミナー等のサービスメニュー「食品 RM MASTER」をご用意しております。
- ・食品リスク関連の課題解決に向けて、ぜひ、「食品 RM MASTER」をご活用ください。

サポートメニューの概要

▼お客さまの業種、課題、現在の取組み状況に合わせてサポートいたします。

メニュー	概要	メニュー例
I よろず相談	食品安全に関するどんなご相談でも、まずはお気軽にご相談ください。お悩みや疑問に合わせて柔軟に対応いたします。	・ご相談内容に応じた具体的な提案 ・日常の小さな悩み、何気ない質問へのアドバイス
II HACCP運用	一般衛生管理を含めたHACCPの運用や、現場の課題解決に向けて具体的なご支援をいたします。	・HACCP運用状況の現場確認 ・マニュアル類の見直し、合理化のご提案
III 食品表示ミス対策	原材料表示やアレルギー表示、印字不良など、食品表示に関するお困りごとをサポートいたします。	・食品表示確認とフィードバック ・食品表示セミナー開催 ・包材、印字まわりのリスク診断と改善提案
IV 食品事故の再発防止支援	食品事故の原因分析から再発防止策のご提案・実施まで、現場に合わせてサポートします。	・事故原因調査 ・再発防止策の提案・導入支援 ・マニュアル・手順書の改善サポート
V 事故対応支援	事故発生時のご相談対応や、事故対応マニュアルの整備、シミュレーショントレーニング等を通じて、実践的な備えをサポートします。	・事故対応マニュアル、初動対応フロー等の整備 ・事故対応訓練の実施
VI 食品安全マネジメントシステム	ISO22000、FSSC22000、GAPなどの認証取得や運用のご相談に、実務経験を活かして伴走いたします。	・認証取得に必要な書類、手順書作成サポート ・取得後の運用状況チェック、改善のご支援
VII セミナー、研修	企業・団体向けに、現場ですぐ役立つセミナーや研修を企画・開催いたします。	・地域の事業者に向けたHACCPセミナー ・所属企業向け食中毒対策セミナー

「食品 RM MASTER」をはじめ、弊社の食品リスク対策関連メニューに関するお問い合わせ・お申し込み等は、リスクマネジメント第三部 リスク・クライシスマネジメントグループ (TEL. 03-5296-8912)、またはお近くの三井住友海上、あいおいニッセイ同和損保の各社営業担当までお気軽にお寄せ下さい。

本レポートはマスコミ報道など公開されている情報に基づいて作成しております。また、本レポートは、読者の方々に対して企業の食品安全対策に役立てていただくことを目的としたものであり、事案そのものに対する批評その他を意図しているものではありません。

不許複製／Copyright MS&AD インターリスク総研株式会社 2026

MS&AD インターリスク総研は、2024 年 4 月、これまでのホームページを刷新し、リスクに強い組織づくりをサポートするプラットフォーム「RM NAVI(リスクマネジメント ナビ)」をリリースしました。

「RM NAVI」は、MS&AD インターリスク総研の知見をフル活用して、情報提供から実践までをトータルサポート。

コンサルタントの豊富な経験と、最先端のデジタルサービスで、リスクに強い組織づくりを支えます。

あなたに寄り添い、最適な答えへと導く、リスクマネジメントの羅針盤です。

リスク対策がわかる。 組織がかわる。

リスクに強い組織づくりをサポートするプラットフォーム



RM NAVI

リスクマネジメントナビ

こんなお悩みはありませんか？

リスクが多様化・複雑化し、
最新ノウハウを
得ることが困難に…

リスク対策を
効率化したいが、
リソースが足りない…

情報セキュリティや
BCPなどのリスク対策が
進んでいない…

RM NAVIが最適なリスクマネジメントへと導きます



MS&AD-インターリスク総研の知見をフル活用
して、リスクマネジメントをサポート！



現場経験豊富なコンサルタントが、
最新の情報を提供！



最先端のデジタルサービスを駆使して、
対策の実行までを支援！

「RM NAVI」はこちら（会員登録もこちらから可能です） >

<https://rm-navi.com>

