

ナトリウムの表示方法について

① 基本ルール
(対象食品の限定なし)

熱量	●	kcal
たんぱく質	▲	g
脂質	△	g
炭水化物	■	g
食塩相当量	□	g

② 任意ルール
(ナトリウム塩を添加していない食品)

熱量	●	kcal
たんぱく質	▲	g
脂質	△	g
炭水化物	■	g
ナトリウム	◎	mg
(食塩相当量)	□	g

【参考】
②の場合の枠の取扱い

熱量	●	kcal
たんぱく質	▲	g
脂質	△	g
炭水化物	■	g
ナトリウム	◎	mg
(食塩相当量)	□	g

3 栄養成分表示の義務化に係る小規模事業者の考え方

(第三条第三項の表の栄養成分の量及び熱量の項の五、第三十二条第五項の表の栄養成分の量及び熱量の項の三、附則第六条関係)

<パブコメ案>

- ・義務となる熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウム(「食塩相当量」で表示)の表示を省略できる小規模事業者を、消費税法第9条に規定する小規模事業者(課税期間の基準期間における課税売上高が1000万円以下の事業者)とする。



<修正案>

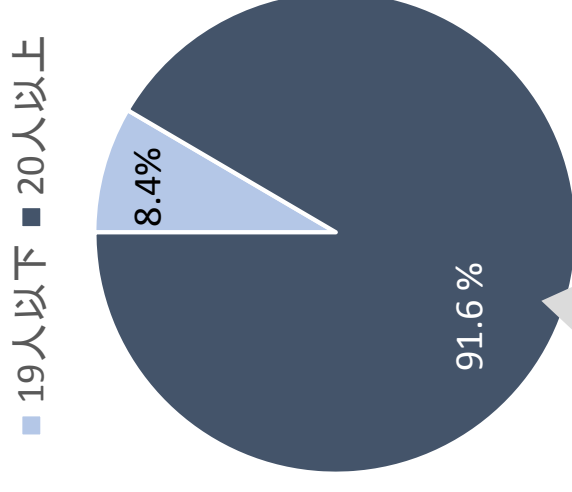
- ・当分の間、中小企業基本法(昭和三十八年法律第一百五十四号)第二条第五項に規定する小規模企業者(おおむね常時使用する従業員の数が20人(商業又はサービス業に属する事業を主たる事業として営む者については、5人)以下の事業者)についても、栄養成分表示の省略を認める。

【理由】

- ・食品表示一元化検討会報告書において例外的取扱いとすべき小規模事業者は「家族経営のような零細な事業者」であるが、特定の食品を製造する事業においては、売上高1000万円以下の製造事業者のみを家族経営的な事業者と捉えることは限定的すぎる。
- ・食品表示一元化検討会報告書において、原則として、全ての加工食品に栄養成分表示を義務化する方向性が示されているところ、中小企業基本法の小規模事業者を除いても、市場に流通する約9割の加工食品に栄養成分表示がなされると考えられるため(2頁参照)、制度導入時における義務化の達成度合として許容できる。
- ・全事業者数(食品関連事業者以外を含む。)に占める免税事業者数の割合は約6割であるが(3頁参照)、食品関連事業者においてはその割合が更に小さいことが推測される(2頁参照)。このため、食品関連の課税事業者に対し、直ちに栄養成分表示を義務化することは困難と考える。
- ・ただし、省略規定を恒久的なものではなく「当分の間」としたのは、栄養成分表示を義務化する以上、表示の省略を認める事業者の範囲はできるだけ限り小さい方が望ましいことから、将来的にはこれらの事業者の範囲について見直しを行う必要があると考えたためである。(「当分の間」の見直しスケジュールについては、4頁参照)

従業者規模別、製造品出荷額等について

従業者規模	製造品出荷額等		企業数 ^{※2}	1企業当たりの製造品出荷額等の概数 ^{※3} (百万円)
	(百万円)	%		
3人以下(推計) ^{※1}	169,434	0.6	17,629	9.6
4人~9人	647,951	2.4	12,265	52.8
10人~19人	1,231,595	4.6	7,058	174.5
20人~29人	1,596,270	5.9	3,875	411.9
30人~49人	1,485,910	5.5	1,955	760.1
50人以上	21,924,865	81.0	4,238	5173.4
計	27,056,025	100.0	47,020	575.4



(資料)経済産業省・工業統計調査(平成22年確報)より、
「食料品製造業」、「清涼飲料製造業」、「茶・コーヒー製造業」の結果を基に作成

- ※1 推計による従業者3人以下の事業所に関する統計表(参考統計表)より
- ※2 「3人以下(推計)」は、事業所数
- ※3 製造品出荷額等を企業数で除いたものであり、1企業当たりの平均から算出したものではない。

【背景(つづき)】

・我が国の消費税法第9条第1項では、その課税期間の基準期間における課税売上高が1,000万円以下の事業者は、小規模事業者として消費税を納める義務が免除されている。

(参考：消費税法第9条第1項)事業者のうち、その課税期間に係る基準期間における課税売上高が千万円以下である者については、第五条第一項の規定にかかわらず、その課税期間中に国内において行った課税資産の譲渡等につき、消費税を納める義務を免除する。ただし、この法律に別段の定めがある場合は、この限りでない。

・全事業者数に占める免税事業者数の割合は、次のとおり。

(単位：者、社)

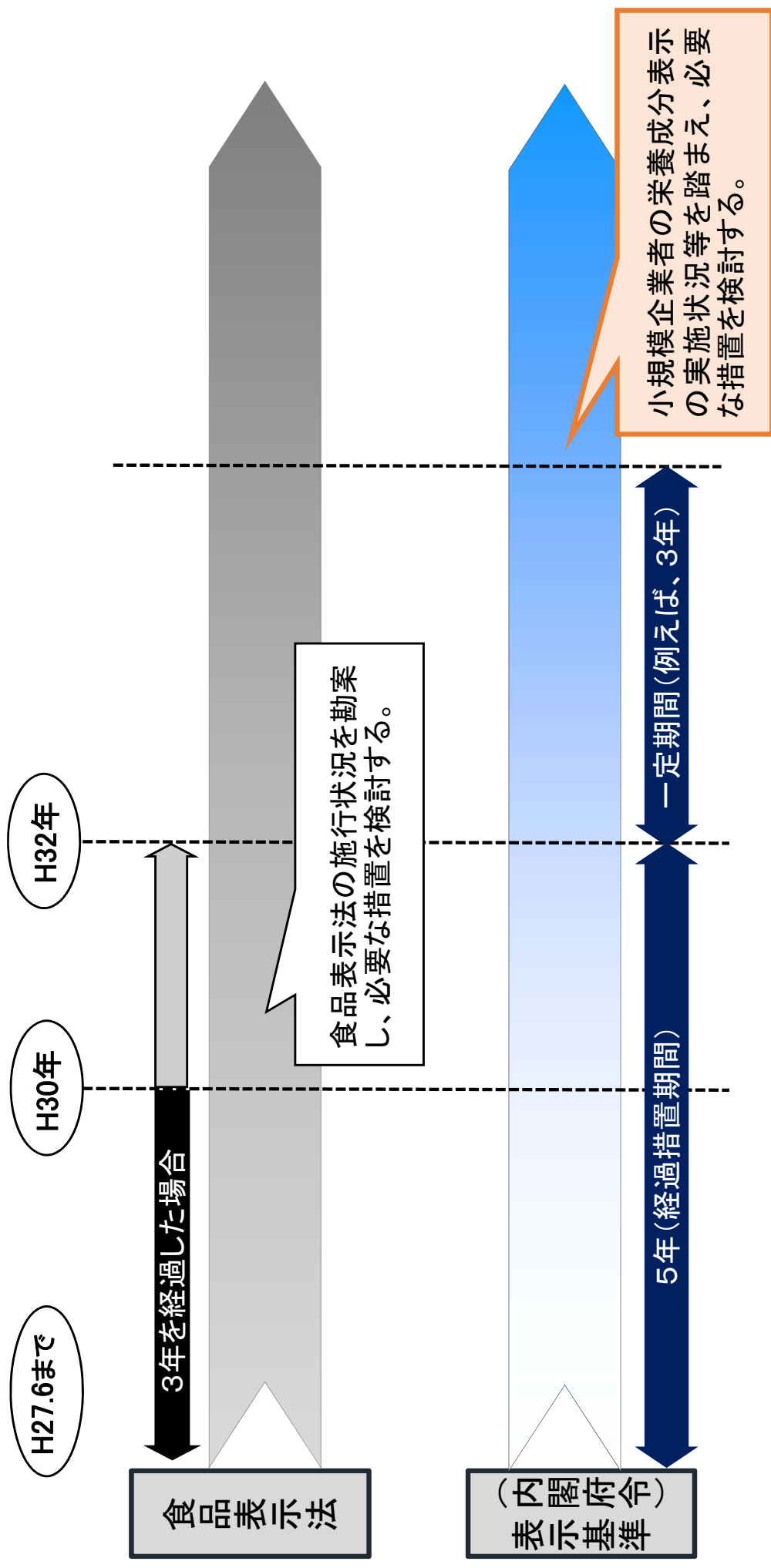
全事業者数の状況		割合
課税事業者数	個人	16.7%
	法人	24.0%
免税事業者数(推計)	個人	49.5%
	法人	9.8%
合計数		100%

59.3%

(備考) 1. 免税事業者数については、平成22年度国勢調査(総務省)及び国税庁特別集計(平成21年)により推計。
2. 免税法人数(約84万社)は全法人数(約290万社)の3割程度。

(注) 平成23年度における事業者免税点制度の見直しについては考慮していない。

小規模企業者の栄養成分表示の実施状況のフォローアップについて(イメージ)



※ 新基準に基づく表示の推進

ナトリウムに係る低減された旨の表示
(25%以上の相対差)の特例を設けることについて

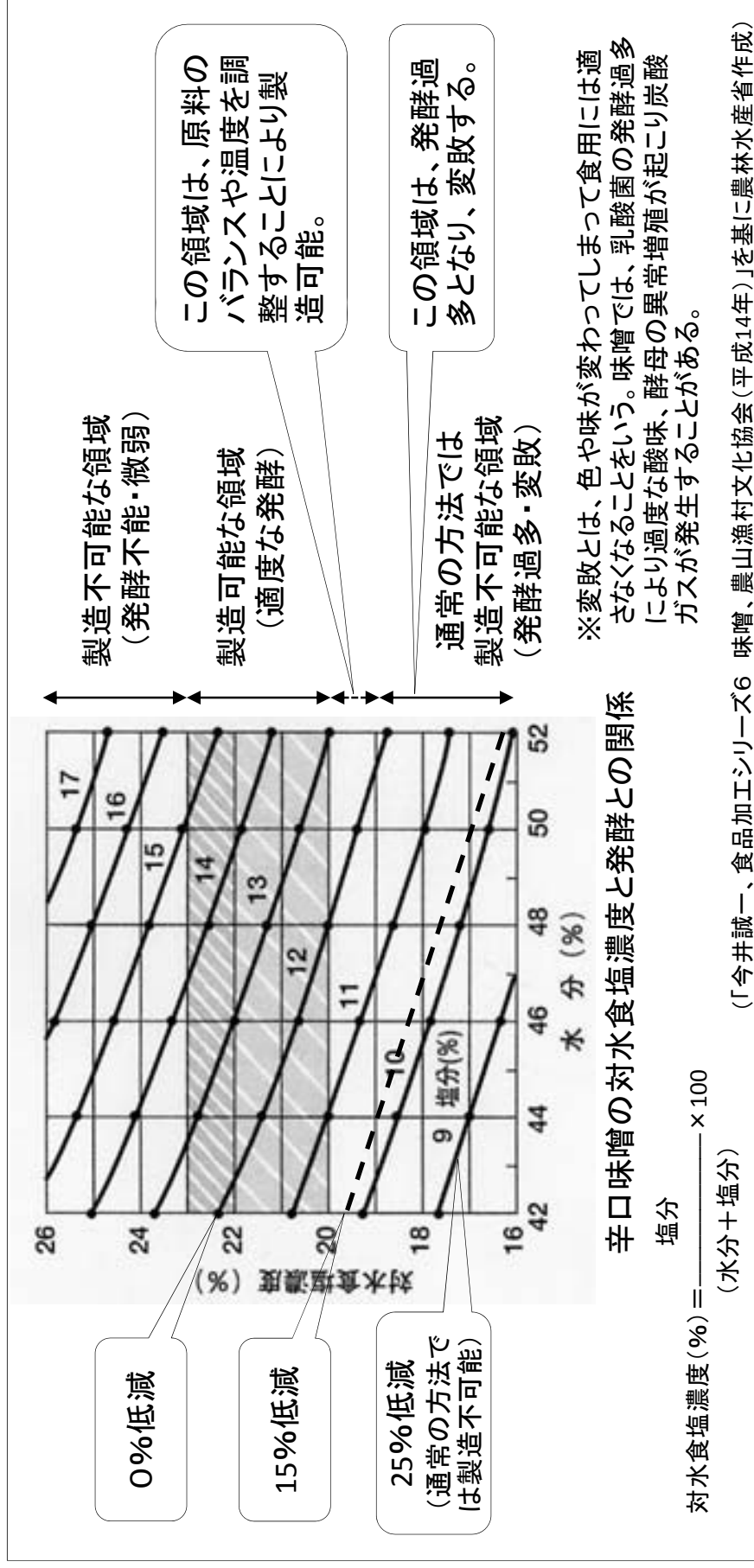
- 本特例の対象となる食品は、パブリックコメントで意見があった「みそ」及び「しよゆ」に限定して検討
- 本件については農林水産省から、別紙の資料の提出を受けたところ
- 今後、ナトリウムを25%低減した場合の「みそ」及び「しよゆ」の保存性や品質の保持について、農林水産省及び関係業界から更に情報を得た上で、本特例の適用の可否について検討

みその塩分濃度が保存性と品質に及ぼす影響について

別紙

(農林水産省調べ)

- みそには、発酵に適切な塩分と水分の範囲が存在し、25%以上の低減では変敗が生じ、安全性に問題が生じる。
- 塩分を25%以上低減するには、アルコールを添加して発酵・変敗を抑制し、熟成に必要な微生物だけを活動させる高度な管理技術が必要。

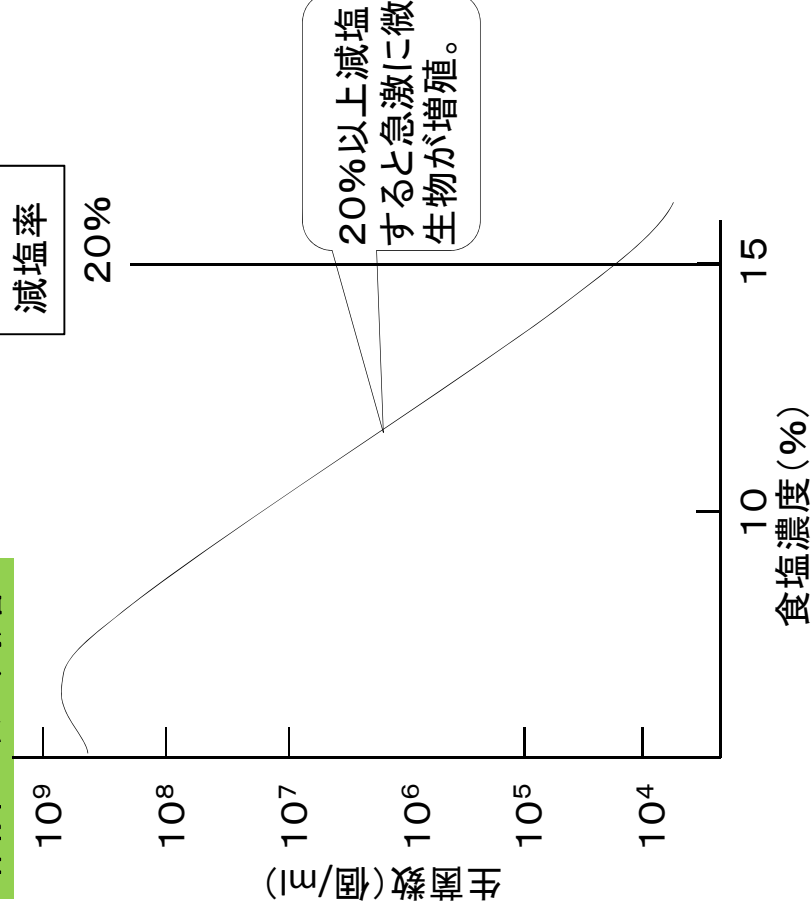


しょうゆの減塩が保存性と品質に及ぼす影響について

(農林水産省調べ)

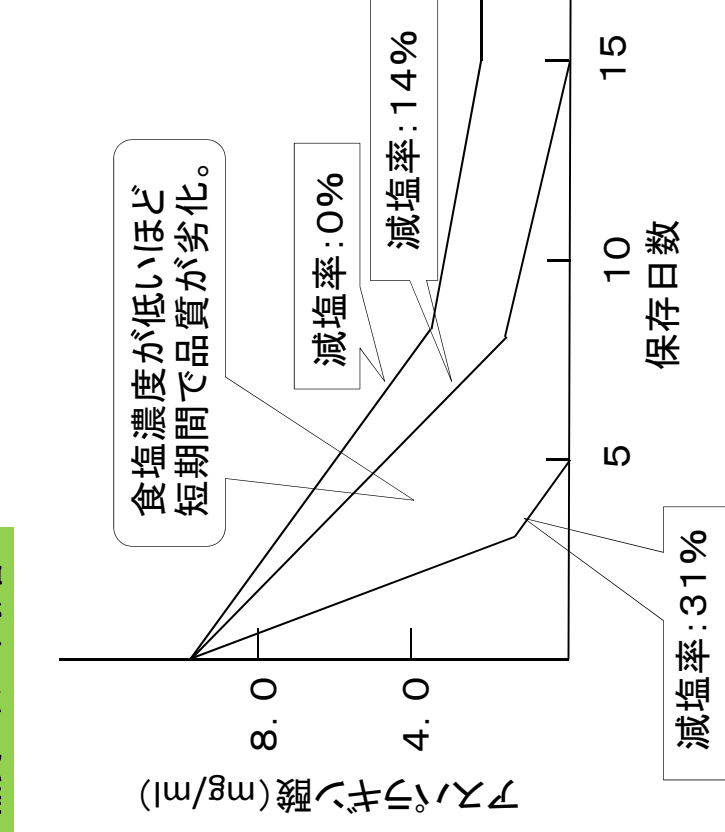
- しょうゆを20%以上減塩すると、急激に微生物が増殖し、保存性及び安全性に問題が生じる。
- また、食塩濃度が低いほど短期間で品質が劣化する。

保存性に及ぼす影響



出典：醤油の研究と技術Vol.16, No.5(1990)

品質に及ぼす影響



出典：醱酵工学雑誌Vol.45, No.4(1964)

備考：旨味成分(アスパラギン酸)は、品質と高い相関がある。

しょうゆの製造方法について

(農林水産省調べ)

- しょうゆは、大豆、小麦及び食塩を主な原料とし、こうじ菌、乳酸菌や酵母による発酵、熟成を経て製造されるが、適切な発酵・熟成には食塩が必須であり、通常の製法では、諸味の塩分を20%以上低減することは発酵管理上困難。
- 25%以上低減するためには、特殊な装置(脱塩装置)を用いてしょうゆを処理又はより厳密な衛生管理下で醸造する必要。

