



栄養成分表示の方法について

平成26年5月29日

消費者庁食品表示企画課

目 次

食品単位について	3
栄養素等表示基準値に占める割合の表示について	5
表示レイアウトについて	8
栄養成分等の表示順について	9
内訳表示の導入について	10
表示様式について	11
表示場所・表示媒体について	15
表示場所・表示媒体について	16
同一の食品が継続的に同一人に販売される場合の取扱いについて	17
(参考)諸外国の表示方法について	23

食品単位について

食品単位について

【背景】

・現行の栄養表示基準では、100g若しくは100ml又は1食分(当該1食分の量)、1包装その他の1単位(以下「食品単位」という。)当たりの栄養成分の量及び熱量を表示することとされている。

※食品単位は、商品の特性に応じて事業者が任意に設定

【課題】

・栄養成分の量及び熱量が「1食分」以外の食品単位で示されている場合、消費者は必要に応じて栄養成分量を計算する必要がある。

・我が国においては、米国のようなサービングサイズ(1食分の量)に関する知見が十分ではなく、現段階ではサービングサイズを規定することは困難である。

【考え方(案)】

・1食分の量を規定することが困難な食品も多いことから、栄養成分表示における食品単位の規定は現行どおりとする。

・ただし、消費者にとって分かりやすい表示となるよう、1食分当たりで表示することが望ましい旨を通知等で示すこととする。

【新基準(案)】

食品単位の規定は、現行どおりとする。

栄養素等表示基準値に占める 割合の表示について

栄養素等表示基準値に占める割合の表示について①

【背景】

- ・栄養強調表示は、欠乏や過剰な摂取が国民の健康に影響を与える栄養成分について、含有量の多寡に係る情報を表示するものである。
- ・現行の栄養表示基準では、栄養成分の含有量の多寡に係る情報として、例えば、栄養素等表示基準値に対する割合について任意で表示することができる(栄養機能食品については表示義務とされている。)
- ・コーデックスガイドライン(CAC/GL 2-1985)において、栄養参照量が設定されている場合は、栄養参照量に対するパーセンテージで表示してもよいとされている。《参考資料1を参照》

【課題】

- ・栄養強調表示を行う栄養成分の含有量の多寡に係る情報として、栄養素等表示基準値に対する割合を表示(%表示)した商品は、決して多いとはいえない。
- ・このような%表示のない商品にあつては、消費者の自主的かつ合理的な商品選択を図る上で、以下の点が懸念される。
 - 栄養強調表示(「補給ができる旨」、「適切な摂取ができる旨」)がなされた商品を摂取することで1日の食事に対しどの程度の影響があるのか、消費者にとって把握が困難
 - 「補給ができる旨」(「高い旨」、「含む旨」や「強化された旨」)の規定がある栄養成分のうち、一部のもの(脂溶性ビタミン、ミネラル等)については、含有量が多いことを訴求した商品の積極摂取により、当該栄養成分の過剰摂取につながる可能性

栄養素等表示基準値に占める割合の表示について②

【考え方(案)】

- ・消費者の自主的かつ合理的な商品選択の機会を確保し、かつ、過剰摂取のリスクを回避する観点から、栄養素等表示基準値に対する割合の表示は有用である。《例①》
- ・しかしながら、1食分の量を設定することが困難な食品にあっては、割合の表示が活用されにくい可能性がある。《例②》

例①: 1食分の量が通常1本と考えられる食品について、1本当たりの栄養成分表示をする場合

栄養強調表示:「カルシウムたっぷり」

栄養成分表示 (1本(200ml)当たり)	
熱量	130 kcal
たんぱく質	6 g
脂質	1 g
炭水化物	25 g
食塩相当量	0.25 g
カルシウム	220 mg (31%)

%は、栄養素等表示基準値に占める割合

例②: 1食分の量が5g程度と推測されるが、1食分の量を設定することが困難な食品について、100g当たりの栄養成分表示をする場合

栄養強調表示:「カルシウムたっぷり」

栄養成分表示 (100g当たり)	
熱量	450 kcal
たんぱく質	40 g
脂質	30 g
炭水化物	2 g
食塩相当量	2.5 g
カルシウム	1300 mg (186%)

%は、栄養素等表示基準値に占める割合

1食分で摂取できる%がイメージしにくい

【結論】

- ・全ての食品に対し栄養素等表示基準値に対する割合の表示を義務とすることは困難であることから、新基準には規定しない。
- ・ただし、「1食分当たり」の表示とあわせて、少なくとも栄養強調表示をしようとする栄養成分及び熱量については、積極的に割合の表示を行うよう通知等に示すこととする。

表示レイアウトについて

栄養成分等の表示順について

【背景】

- ・現行の栄養表示基準では、①熱量、②たんぱく質、③脂質、④炭水化物、⑤ナトリウム、⑥表示しようとする栄養成分の順に記載することとされている。

【考え方(案)】

- ・現行の表示順は、消費者、事業者ともになじみのあるものであり、これを見直す必要性は、特段生じていない。

【新基準(案)】

栄養成分等の表示順は現行どおりとする。

内訳表示の導入について

【背景】

- ・我が国では内訳表示(例:飽和脂肪酸を表示する場合は脂質の内訳として表示)の方式を採用していない。
- ・炭水化物の量については、表示に関する特例として糖質及び食物繊維の量の表示をもって代えることができるとされているが、炭水化物の内訳として表示する規定とはなっていない。
- ・栄養表示を義務化している主要国やコーデックスガイドライン(CAC/GL 2-1985)においては、内訳表示の方式が採用されている。《23頁～、参考資料1を参照》

【課題】

- ・消費者調査の結果、消費者の多くは栄養成分の包含関係(飽和脂肪酸が脂質に含まれることや、炭水化物が糖質と食物繊維から構成されることなど)を理解していないことや、内訳表示を望んでいることが示された。

【考え方(案)】

- ・消費者の意向等を踏まえ、より分かりやすい表示とするため、内訳表示の方式を採用する。
- ・なお、糖質や食物繊維を表示する場合は、炭水化物の量を表示したうえでその内訳として表示することとする。

【新基準(案)】

栄養成分に包含される成分については、当該栄養成分の内訳として表示する。

表示様式について

【背景】

- ・現行の栄養表示基準では、栄養成分の量及び熱量の表示順を規定しているが、様式(レイアウト)は規定していない。

【考え方】

- ・消費者が商品を選択するにあたり、商品間で統一された様式により表示されていることが望ましいことから、様式を規定することとする。
- ・ただし、JAS法の基準同様、別記様式による表示と同等程度に分かりやすく一括して表示されている場合は、別記様式以外の表示も可能とする。

【新基準(案)】

表示は、原則として次頁の様式により行うこととする。
(ただし、別記様式による表示と同等程度に分かりやすく一括して記載する場合は、この限りではない。)

義務表示事項のみ
表示する場合

様式1

栄養成分表示	
食品単位(100g若しくは100ml 又は 1食分(1食分の量を併記)、1包装 その他の1単位)	
熱量	kcal
たんぱく質	g
脂質	g
炭水化物	g
食塩相当量	g

義務表示事項に加え、任意の
表示事項を記載する場合

様式2

栄養成分表示	
食品単位(100g若しくは100ml 又は1食分(1食分の量を 併記)、1包装その他の1単位)	
熱量	kcal
たんぱく質	g
脂質	g
- 飽和脂肪酸	g
コレステロール	mg
炭水化物	g
- 糖質	g
- 糖類	g
- 食物繊維	g
食塩相当量	g
(ナトリウム	g, mg)
その他の栄養成分(ミネラル、ビタミン)	mg, µg

※1 表示しない栄養成分については、この様式中当該成分を省略すること。

※2 この様式の枠を記載することが困難な場合には、枠を省略することができる。

論点2

1 考え方

- (1) 表示のレイアウトについては、3法を統合するに当たり、食品衛生法には規定がないので、JAS法及び健康増進法の考え方を引き継ぐ。
- (2) JAS法で規定されるレイアウトについては、平成16年12月に「わかりやすい表示方法について」(食品の表示に関する共同会議報告書)の取りまとめ、平成18年8月に加工食品の表示方法等に係る見直しが行われ、一括表示の様式の弾力化が図られていることから、基本的に変更は行わないこととする。(次ページ参考)

- (3) 栄養成分表示については、様式1とは別面に一括して表示することができる。

(詳細については栄養表示調査会において議論)

2 新基準(案)

- ・ 様式1及び様式2を別々に規定する。
- ・ 様式1と様式2は別面に表示することができる。
- ・ 食品添加物以外の原材料と食品添加物は、違いを明確にするために区別できるようにする。

様式1

名称
 原材料名(アレルギー、遺伝子組換え食品に関する事項等を含む。)
 添加物(アレルギー等を含む。)※1
 原料原産地名
 内容量又は固形量及び内容総量
 消費期限又は賞味期限
 保存方法
 原産国名
 食品関連事業者

※1 原材料名欄において添加物を明確に区分して表示する場合にあっては、添加物の項目を省略することができる。

様式2

栄養成分表示

※2 詳細については栄養表示調査会において議論

現行の省略規定

JAS法	容器又は包装の面積が30cm ² 以下であるものは「原材料」、「賞味期限又は消費期限」、「保存方法」及び「原料原産地名」を省略することができる。
食品衛生法	<p>第1条第1項第11号ロに掲げる食品及び同項第12号に掲げる加工食品であって、容器包装面積が30cm²以下の場合、その表示を省略することができる。</p> <p>食品衛生法第19条第1項の規定に基づく表示の基準に関する内閣府令(平成23年内閣府令第45号) 第1条</p> <p>十二 容器包装に入れられた食品(前各号に掲げるものを除く。)であって、次に掲げるもの</p> <p>イ 食肉、生かき、生めん類(ゆでめん類を含む。)、即席めん類、弁当、調理パン、そうざい、魚肉練り製品、生菓子類、切り身又はむき身にした鮮魚介類であって生食用のもの(凍結させたものを除く。)及びゆでがに</p> <p>ロ 加工食品であって、イに掲げるもの以外のもの</p> <p>十二 別表第1の上欄(左欄)に掲げる作物である食品及びこれを原材料とする加工食品(当該加工食品を原材料とするものを含む。)</p>
健康増進法 栄養成分表示 (任意表示)	容器又は包装の表示面積が小さい場合であっても、表示事項を省略することはできない。

新しい省略規定(案)

<p>1 省略できない事項</p> <p>「名称」、「保存方法」、「消費期限又は賞味期限」、「食品関連事業者」、「アレルギー」</p>	<p>①食品の安全性の確保のために必要な情報であること。</p> <p>②食品関連事業者(表示責任者)の記載があれば、省略されている事項の情報を得られるため省略できない事項とする。</p>
<p>2 省略可能な事項</p> <p>「原材料名」、「添加物」、「内容量」(計量法の義務がかからない場合)、「栄養成分の量及び熱量」、「製造所等の所在地及び製造者等の氏名(名称)」、「原産国名」、「原料原産地名」、「遺伝子組換え食品である旨」等</p>	<p>表示がある方が望ましいが、表示面積が限られている中で、1よりは優先順位が低い事項であるため、省略を可能とする。</p> <p>容器・包装の表示可能面積が30cm²以下の場合、「栄養成分の量及び熱量」の表示は省略可能。 ※ただし、栄養強調表示をする場合を除く。</p>

表示場所・表示媒体について

表示場所・表示媒体について

【背景】

- ・現行の栄養表示基準では、栄養成分表示は、容器包装の見やすい場所又は添付文書に表示することとされている。

【課題】

- ・現行制度では添付文書への表示も認められているが、容器包装に封入されているなどにより購入時に外から見えない添付文書については、消費者の商品選択に資する表示媒体とはいえない。

【考え方(案)】

- ・消費者への適切な情報提供の観点から、栄養成分表示は容器包装に行うこととし、添付文書への表示を廃止する。
- ・詰め合わせ食品(単一又は複数種類の包装食品を更に包装したもの)の場合、購入時の商品選択に資するという観点から外装に表示することとするが、詰め合わせ品の一つ一つに表示があり、外装からその表示が見える場合は、改めて外装に表示をする必要はないものとする。
- ・なお、生鮮食品の栄養成分表示(任意)は、容器包装されていないものもあることから、POP等への表示を可能とする。

【新基準(案)】

栄養成分表示は、添付文書ではなく、容器包装の見やすい場所に記載することとする。
(容器包装のない場合は、POP等への表示を可能とする。)

同一の食品が継続的に同一人に販売される場合の取扱いについて

【背景】

- ・栄養表示基準の取扱いに関する通知において、宅配牛乳等同一の食品が継続的に同一人に販売されるものであって、容器包装に表示することが困難なものについては、商品の販売に伴って定期的に同一人に提供される文書に必要な栄養表示を行うことによってこれに代えることができるとされている。

【考え方(案)】

- ・同一の食品が継続的に同一人に販売されるものの場合、消費者はその商品の内容を理解したうえで摂取していることが多いと考えられるため、必ずしも容器包装への表示の必要性は高くないと考えられる。
- ・現行制度では通知に基づき運用されているが、本来は容器包装に表示すべきところ、当該食品のみ例外規定となることから、基準に引き上げることが適当と考えられる。

【新基準(案)】

同一の食品が継続的に同一人に販売されるものであって、容器包装に表示することが困難なものについては、商品の販売に伴って定期的に同一人に提供される文書に必要な栄養表示を行うことによって代えることができるものとする。

(参考)平成25年度消費者庁調査事業の概要①

～栄養表示に関する消費者読み取り等調査事業～

(1)調査の目的

食品表示法に基づく食品表示基準の策定に当たっては、事業者の実行可能性とともに消費者にとって分かりやすく、活用しやすい表示についての検討が必要となる。

本調査は、これまで詳細な調査を実施していない栄養強調表示を中心に、消費者が現行の栄養表示をどのように理解し、活用しているのかということについての基礎資料を得ることを目的とした。

(2)調査設計

調査機関 : 株式会社リビングプロシード

調査地域 : 全国

調査対象 : 20歳以上の男女

(ただし、栄養の専門知識に関する資格(例:管理栄養士・栄養士など)を持つ者を除く。)

株式会社クロス・マーケティングが保有する約150万人の登録モニター(公募型)を対象に、平成22年度国勢調査の全国構成比と比率が均等になるように層化した上で、対象者を無作為に6,000名抽出

調査事項 : 栄養強調表示等に関する意識と行動

調査方法 : 質問紙調査(インターネット調査)

調査実施日 : 2014年2月10日(月)～2月12日(水)

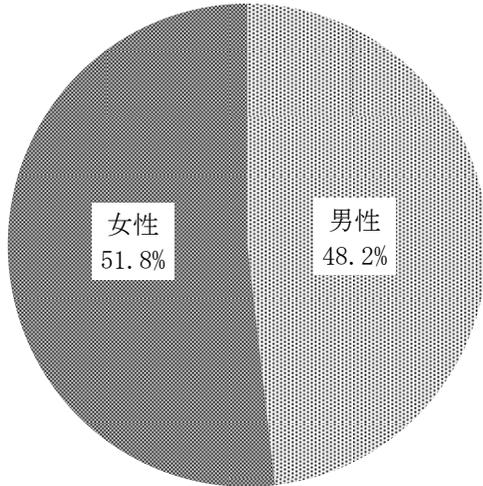
有効回答数 : 6,000人

(参考)平成25年度消費者庁調査事業の概要②

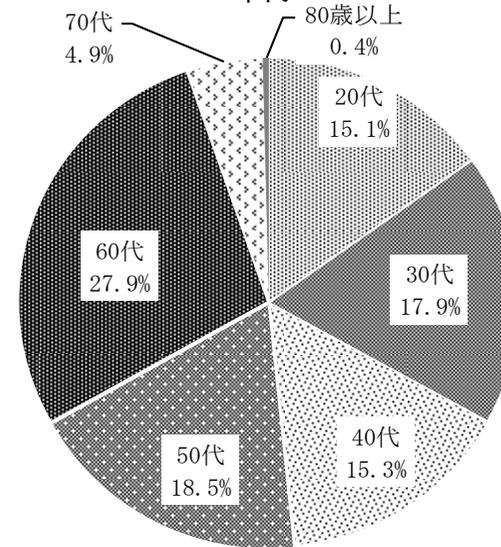
(3)対象者の属性

n=6,000 : 全体

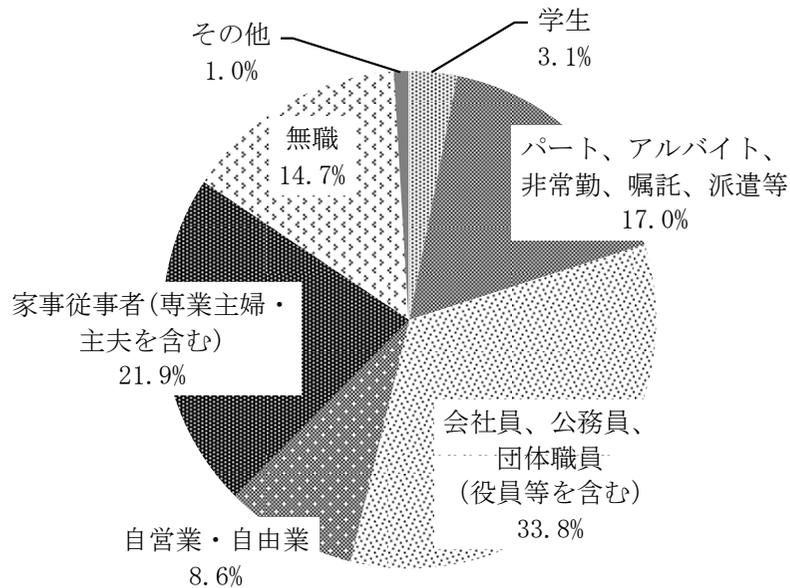
性別



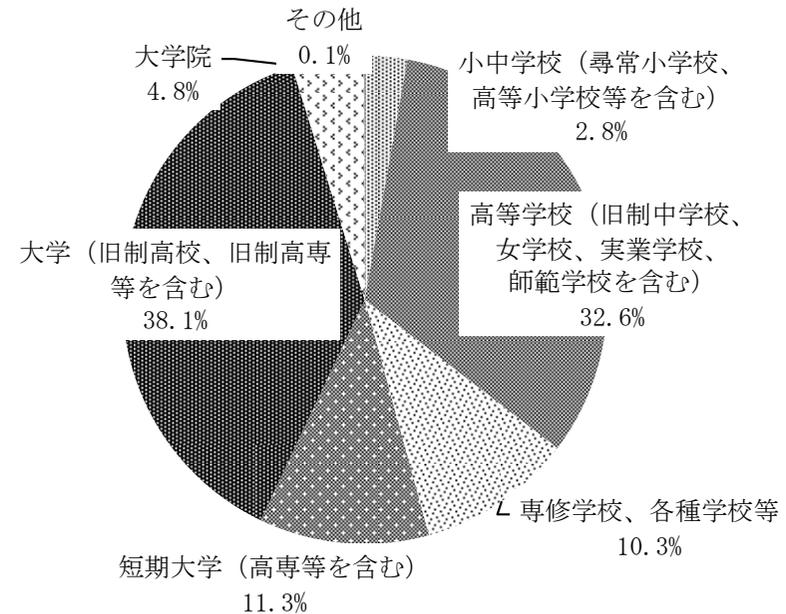
年代



職業



最終学歴



(参考)平成25年度消費者庁調査事業の概要③【食品単位】

Q このような食品をお店で選ぶとき、栄養成分等(エネルギーなど)の量の表示は、下記のどちらがよいですか。あなたのお考えに近いものを1つお選びください。

栄養成分表示
(100ml 当たり)

エネルギー	50kcal
たんぱく質	1.5g
脂質	0g
炭水化物	11g
ナトリウム	100mg

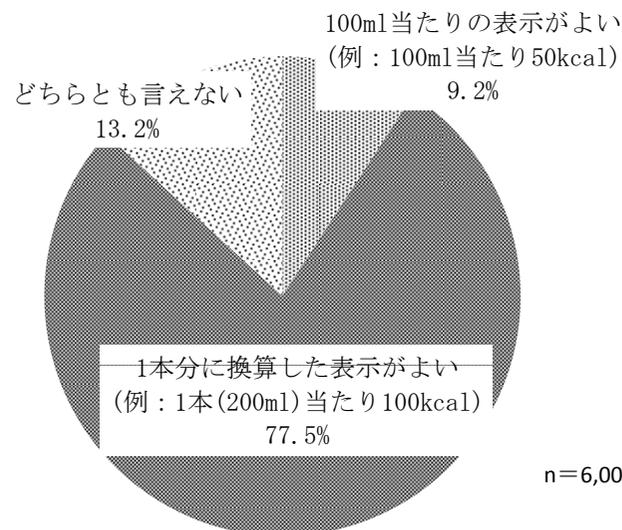
内容量 200ml

1 234567 890128

栄養成分表示
1本 (200ml) 当たり

エネルギー	100kcal
たんぱく質	3g
脂質	0g
炭水化物	22g
ナトリウム	200mg

1 234567 890128

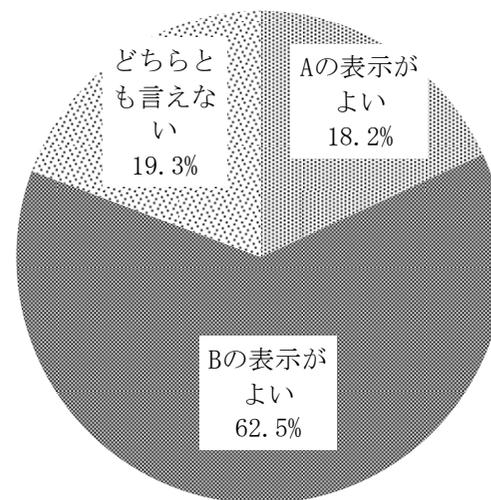


(参考)平成25年度消費者庁調査事業の概要④【内訳表示】

Q AとBでは、脂質の表示方法が異なります。AとBでは、どちらの表示方法がよいですか。あなたのお考えに近いものを1つお選びください。

A	
エネルギー	326kcal
たんぱく質	0g
脂質	24g
炭水化物	27.4g
ナトリウム	710mg
飽和脂肪酸	3.1g
コレステロール	0mg

B	
エネルギー	326kcal
たんぱく質	0g
脂質	24g
飽和脂肪酸	3.1g
コレステロール	0mg
炭水化物	27.4g
ナトリウム	710mg

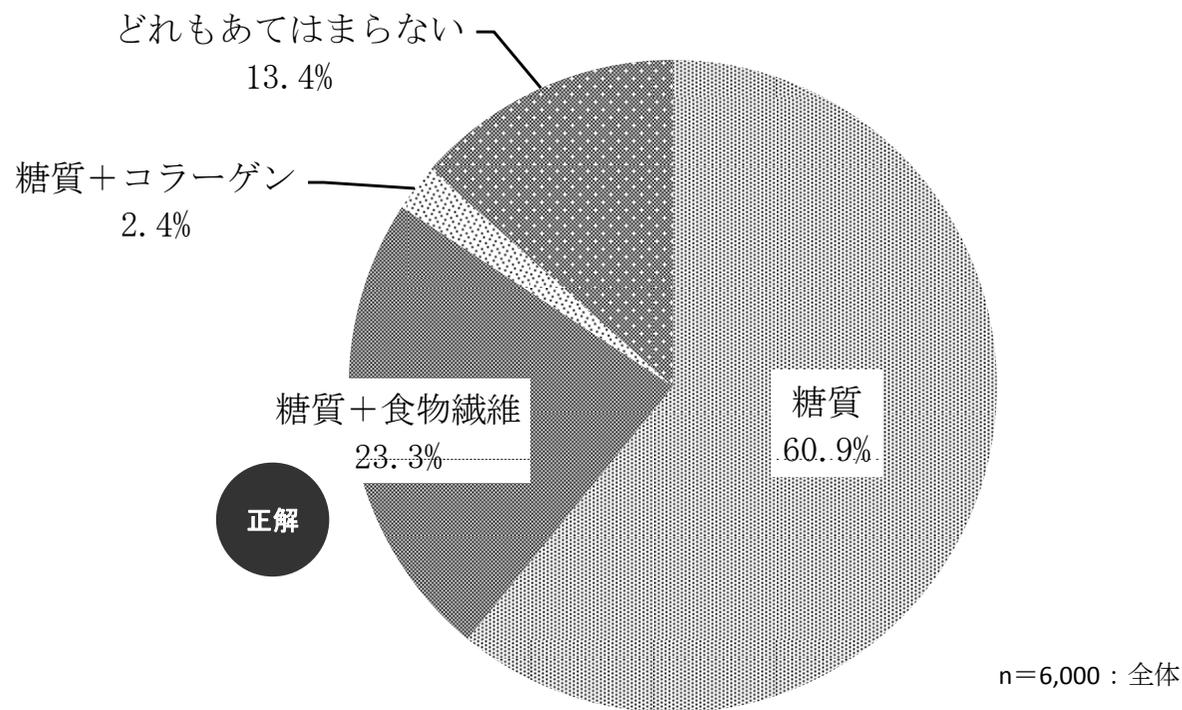


n=6,000 : 全体

(参考)平成25年度消費者庁調査事業の概要⑤【内訳表示】

Q 炭水化物の栄養成分として、あてはまるものを1つお選びください。

- 1 糖質
- 2 糖質+食物繊維
- 3 糖質+コラーゲン
- 4 どれもあてはまらない



(参考) 諸外国の表示方法について

Nutrition Facts

Serving Size 1 cup (228g)

Servings Per Container 2

Amount Per Serving

Calories 250 **Calories from Fat** 110

% Daily Value*

Total Fat 12g **18%**

Saturated Fat 3g **15%**

Trans Fat 3g

Cholesterol 30mg **10%**

Sodium 470mg **20%**

Potassium 700mg **20%**

Total Carbohydrate 31g **10%**

Dietary Fiber 0g **0%**

Sugars 5g

Protein 5g

Vitamin A 4% • Vitamin C 2%

Calcium 15% • Iron 4%

* Percent Daily Values are based on a 2,000 calorie diet. Your Daily Values may be higher or lower depending on your calorie needs.

	Calories:	2,000	2,500
Total fat	Less than	65g	80g
Sat fat	Less than	20g	25g
Cholesterol	Less than	300mg	300mg
Sodium	Less than	2,400mg	2,400mg
Total Carbohydrate		300g	375g
Dietary Fiber		25g	30g

オーストラリア・ニュージーランド

NUTRITION INFORMATION		
Servings per package: (insert number of servings)		
Serving size: g (or mL or other units as appropriate)		
	Quantity per Serving	Quantity per 100 g (or 100 mL)
Energy	kJ (Cal)	kJ (Cal)
Protein, total	g	g
- *	g	g
Fat, total	g	g
- saturated	g	g
- **	g	g
- trans	g	g
- **	g	g
- polyunsaturated	g	g
- **	g	g
- monounsaturated	g	g
- **	g	g
Cholesterol	mg	mg
Carbohydrate	g	g
- sugars	g	g
- **	g	g
- **	g	g
- **	g	g
Dietary fibre, total	g	g
- *	g	g
Sodium	mg (mmol)	mg (mmol)
(insert any other nutrient or biologically active substance to be declared)	g, mg, µg (or other units as appropriate)	g, mg, µg (or other units as appropriate)

*a sub-group nutrient

**a sub-sub-group nutrient

Example 1: 熱量と主要栄養素のみ表示する場合

Item	Per 100g/100ml or per serving	Nutrient Reference Value % or NRV%
Energy	kJ	%
Protein	g	%
Fat	g	%
Carbohydrate	g	%
Sodium	mg	%

Example 2: 追加情報を表示する場合

Item	Per 100g/100ml or per serving	Nutrient Reference Value % or NRV%
Energy	kJ	%
Protein	g	%
Fat	g	%
--Saturated fat	g	%
Cholesterol	mg	%
Carbohydrate	g	%
--Sugar	g	%
Dietary fiber	g	%
Sodium	mg	%
Vitamin A	μg RE (retinol equivalent)	%
Calcium	mg	%

Note: the core nutrient should label in appropriate format to make it striking.