

参考資料 1 ～ 6

目次

- 参考資料 1. 食品中のトランス脂肪酸含有量
- 参考資料 2. トランス脂肪酸、飽和脂肪酸含有量の変化
- 参考資料 3. 食品中の脂質及びトランス脂肪酸含有量
- 参考資料 4. 外食食品中のトランス脂肪酸含有量
- 参考資料 5. 脂肪エネルギー比率ごとの人数の割合
- 参考資料 6. 第 1 回栄養表示に関する調査会資料 1 (抜粋)

【参考資料1】食品中のトランス脂肪酸含有量

小分類	食品名	試料数	トランス脂肪酸(g/100g)		
			平均値	最大値	最小値
バター	バター	13	1.951	2.210	1.710
マーガリン ²	マーガリン、ファットスプレッド	34	7.004	13.489	0.356
	マーガリン、ファットスプレッド（市販品）	15	5.509	12.285	0.941
	マーガリン、ファットスプレッド（業務用）	19	8.184	13.489	0.356
	マーガリン	20	8.057	13.489	0.356
	ファットスプレッド	14	5.499	9.979	0.988
植物性油脂	食用調合油、ナタネ油等	22	1.395	2.780	0
動物性油脂	ラード、牛脂	4	1.365	2.700	0.640
	ラード	3	0.920	1.090	0.640
その他油脂類	ショートニング	10	13.574	31.210	1.150
ビスケット類	ビスケット類 ³	29	1.795	7.282	0.036
	ビスケット	7	0.680	2.498	0.036
	クッキー	8	1.916	3.802	0.209
	クラッカー	6	0.444	0.813	0.049
	カンパン ³	3	0.369	0.637	0.182
	パイ	5	4.752	7.282	0.369
	半生ケーキ	3	1.849	2.985	0.174
その他の菓子類	その他の菓子類	56	0.490	12.652	0
	ポテト系スナック菓子	16	0.308	1.472	0.026
	コーン系スナック菓子	8	1.715	12.652	0.084
	米菓子	8	0.251	0.619	0.003
	小麦系スナック菓子	9	0.510	1.261	0.099
	チョコレート	15	0.148	0.713	0
ケーキ・ペストリー類	ケーキ・ペストリー類	12	0.707	2.169	0.258
	シュークリーム	4	0.543	0.931	0.258
	スポンジケーキ	4	0.905	2.169	0.385
	イーストドーナツ	4	0.673	1.589	0.267
マヨネーズ	マヨネーズ	9	1.237	1.652	0.486
パン類	食パン	5	0.163	0.270	0.046
菓子パン類	菓子パン	4	0.204	0.336	0.150
即席中華めん	即席中華めん	10	0.128	0.377	0.024
油揚げ類	油揚げ、がんもどき	7	0.134	0.224	0.068
牛肉	牛肉	70	0.521	1.445	0.012
肉類（内臓）	牛肉（内臓）	10	0.439	1.450	0.005
牛乳	普通乳他	26	0.091	0.194	0.024
チーズ	プロセスチーズ他	27	0.826	1.459	0.479
醗酵乳・乳酸菌飲料	プレーンヨーグルト、乳酸菌飲料	8	0.043	0.105	0
その他の乳製品	その他の乳製品 ⁴	30	0.482	12.470	0.005
	練乳	4	0.148	0.228	0.005
	クリーム	10	3.017	12.470	0.011
	アイスクリーム類	14	0.242	0.598	0.008
	脱脂粉乳	2	0.024	0.026	0.022

- (備考) 1. 内閣府食品安全委員会「平成18年度食品安全確保総合調査：食品に含まれるトランス脂肪酸の評価基礎資料調査報告書」（参照6）に基づき作成
2. マーガリンにはマーガリンの他ファットスプレッドを含む。また食品名区分では市販品と業務用マーガリンとファットスプレッドに分けて平均値等を示す
3. ビスケット類の平均値は、国民健康・栄養調査報告では小分類の食パンに分類されるカンパン類を除いたビスケットから半生ケーキについての値
4. 平均値には、この食品群においてきわめてトランス脂肪酸含有量が高い、クリーム（乳脂、植物油）の2検体は加えていない。なお、加えた場合は1.140g/100gである。

【参考資料2】トランス脂肪酸、飽和脂肪酸含有量の変化

分類	用途		平成18年度			平成22年度			
			製造者	トランス脂肪酸 (g/100g)	飽和脂肪酸 (g/100g)	製造者	トランス脂肪酸 (g/100g)	飽和脂肪酸 (g/100g)	
マーガリン	一般用		A社※	12.3	23.7	A社※	12.2	23.3	
			B社※	8.53	26.0	B社※	4.30	30.5	
			C社※	0.94	17.0	C社※	0.62	16.8	
			D社※	1.29	17.7	D社※	0.22	20.5	
			C社※	8.23	20.4	C社※	1.09	19.2	
			E社※	0.36	29.4	E社※	0.37	29.3	
			(同一銘柄平均)	—	5.28	22.4	—	3.13	23.3
		F社	9.66	19.4	—	—	—	—	
		(全平均)	—	5.90	21.9	—	3.13	23.3	
	業務用		G社	6.67	29.3	G社	0.37	35.5	
			H社	1.80	41.7	U社	1.20	42.7	
			I社	6.89	31.7	Q社	0.44	45.7	
			J社	13.0	31.7	R社	0.58	36.7	
			G社	13.5	30.4	H社	1.18	41.6	
			G社	10.0	22.1	K社	1.14	43.1	
			G社	11.8	25.4	—	—	—	
			K社	8.79	31.8	—	—	—	
		A社	8.50	31.9	—	—	—		
		F社	9.48	31.2	—	—	—		
		F社	5.80	24.3	—	—	—		
		L社	12.20	27.4	—	—	—		
		(全平均)	—	9.04	29.9	—	0.82	40.9	
ファットス ブレード	一般用		B社※	1.92	22.0	B社※	1.62	21.2	
			A社※	1.30	21.2	A社※	1.02	20.7	
			B社※	2.28	56.6	B社※	2.16	53.3	
			B社※	4.42	8.8	B社※	3.22	7.9	
			(同一銘柄平均)	—	2.48	27.2	—	2.01	25.8
			C社	7.13	20.2	—	—	—	
			M社	7.76	11.5	—	—	—	
		F社	7.36	21.8	—	—	—		
		A社	7.58	8.0	—	—	—		
		(全平均)	—	4.97	21.3	—	2.01	25.8	
	業務用		A社	9.98	14.7	G社	0.55	26.8	
			H社	7.54	21.6	H社	0.81	26.3	
			K社	8.55	23.3	K社	13.5	13.6	
		B社	0.99	27.2	H社	0.62	33.6		
	(全平均)	—	6.77	21.7	—	3.87	25.1		
ショートニ ング	一般用		B社※	31.2	19.8	B社※	3.38	47.3	
			N社	11.0	25.4	—	—	—	
			(全平均)	—	21.1	22.6	—	3.38	47.3
	業務用		O社	12.9	24.7	S社	1.20	27.8	
			K社	1.63	13.9	G社	0.63	39.7	
			J社	17.1	25.6	U社	0.43	48.7	
			O社	1.15	21.1	J社	0.46	47.6	
			G社	10.4	30.2	Q社	0.48	52.5	
			P社	21.8	27.1	R社	0.56	53.6	
			Q社	26.4	24.5	H社	0.64	39.3	
	—	—	—	K社	0.39	50.6			
	—	—	—	T社	0.51	49.2			
	(全平均)	—	13.1	23.9	—	0.59	45.4		

(備考) 1. 内閣府食品安全委員会「平成22年度食品安全確保総合調査：食品に含まれるトランス脂肪酸に係る食品健康影響評価情報に関する調査（調査報告書）」（参照7）に基づき作成

2. ※印の製品（同一銘柄品）を平成18年度と22年度で比較

3. 業務用については平成18年度と22年度でサンプリング法が異なる

【参考資料3】食品中の脂質及びトランス脂肪酸含有量

食品群	品名	調査点数	脂質含有量 (g/100g)	トランス脂肪酸 含有量(g/100g)
穀類	食パン	8	2.8~6.0	0.030~0.32
	ロールパン	5	7.9~22.4	0.14~0.47
	クロワッサン	6	17.1~26.6	0.29~3.0
菓子類	ショートケーキ	7	14.7~25.0	0.40~1.3
	アップルパイ、ミートパイ	5	17.1~25.7	0.34~2.7
	デニッシュ	5	13.4~22.4	0.41~0.98
調味料・香辛料類	ドレッシング	5	0.1~51.9	0~0.88
	カレールウ	5	32.9~39.9	0.78~1.6
	ハヤシルウ	5	26.9~36.2	0.51~4.6
	その他のソース	5	1.8~10.0	0.032~1.1

(備考) 農林水産省ホームページ「トランス脂肪酸に関する情報」(参照8)に基づき作成

【参考資料4】外食食品中のトランス脂肪酸含有量

単位	分類	調査点数	トランス脂肪酸含有量		
			平均値	最大値	最小値
1g当たり (mg)	ハンバーガー	10	3.19	5.75	1.44
	ピザ	10	3.57	5.98	2.62
	洋食	10	2.37	5.02	0.85
	中華	10	0.64	1.05	0.32
	和食	10	1.39	2.28	0.52
1食当たり (mg)	ハンバーガー	10	717.1	1,159.3	357.8
	ピザ	10	1,105.1	2,119.3	817.3
	洋食	10	818.9	1,860.2	143.7
	中華	10	265.3	555.7	109.6
	和食	10	306.2	564.1	168.1

(備考) 国立医薬品食品衛生研究所「食品中の汚染物質等の一日摂取量調査 一食当たり試料 (one serving 試料) の分析によるトランス脂肪酸摂取量の推定：平成20年度食品等試験検査費(厚生労働省)報告書」(参照9)に基づき作成

【参考資料5】脂肪エネルギー比率ごとの人数の割合 - 脂肪エネルギー比率の区分、年齢階級別、人数、割合 - 全国補正值、総数・男性・女性、20歳以上

	総数		20～29歳		30～39歳		40～49歳		50～59歳		60～69歳		70歳以上		
	人数	%	人数	%	人数	%	人数	%	人数	%	人数	%	人数	%	
総数	総数	6,481	100.0	557	100.0	788	100.0	989	100.0	961	100.0	1,408	100.0	1,778	100.0
	15%未満	478	7.4	24	4.3	36	4.6	48	4.9	48	5.0	110	7.8	212	11.9
	15～20%未満	976	15.1	48	8.6	91	11.5	100	10.1	132	13.7	227	16.1	378	21.3
	20～25%未満	1,614	24.9	112	20.1	164	20.8	226	22.9	242	25.2	390	27.7	480	27.0
	25～30%未満	1,613	24.9	145	26.0	217	27.5	275	27.8	264	27.5	328	23.3	384	21.6
	30～35%未満	1,127	17.4	131	23.5	174	22.1	207	20.9	165	17.2	225	16.0	225	12.7
	35%以上	673	10.4	97	17.4	106	13.5	133	13.4	110	11.4	128	9.1	99	5.6
男性	総数	2,998	100.0	273	100.0	368	100.0	456	100.0	455	100.0	638	100.0	808	100.0
	15%未満	254	8.5	11	4.0	17	4.6	26	5.7	36	7.9	53	8.3	111	13.7
	15～20%未満	493	16.4	23	8.4	47	12.8	54	11.8	74	16.3	115	18.0	180	22.3
	20～25%未満	788	26.3	50	18.3	89	24.2	112	24.6	121	26.6	192	30.1	224	27.7
	25～30%未満	729	24.3	88	32.2	99	26.9	122	26.8	112	24.6	143	22.4	165	20.4
	30～35%未満	474	15.8	65	23.8	64	17.4	97	21.3	69	15.2	93	14.6	86	10.6
	35%以上	260	8.7	36	13.2	52	14.1	45	9.9	43	9.5	42	6.6	42	5.2
女性	総数	3,483	100.0	284	100.0	420	100.0	533	100.0	506	100.0	770	100.0	970	100.0
	15%未満	224	6.4	13	4.6	19	4.5	22	4.1	12	2.4	57	7.4	101	10.4
	15～20%未満	483	13.9	25	8.8	44	10.5	46	8.6	58	11.5	112	14.5	198	20.4
	20～25%未満	826	23.7	62	21.8	75	17.9	114	21.4	121	23.9	198	25.7	256	26.4
	25～30%未満	884	25.4	57	20.1	118	28.1	153	28.7	152	30.0	185	24.0	219	22.6
	30～35%未満	653	18.7	66	23.2	110	26.2	110	20.6	96	19.0	132	17.1	139	14.3
	35%以上	413	11.9	61	21.5	54	12.9	88	16.5	67	13.2	86	11.2	57	5.9

(備考) 厚生労働省「平成25年国民健康・栄養調査」(参照27)より抜粋

※消費者庁提出資料 (平成25年12月4日時点)

義務化の対象成分について

1/10

これまでの検討経過について(表示すべき栄養成分の優先度)

【背景】

栄養成分表示検討会報告書(平成23年8月23日・消費者庁)において、表示すべき栄養成分の優先度は、エネルギー、ナトリウム、脂質、炭水化物、たんぱく質の順とされており、これらは「健康・栄養に関する基本的な知識として、全ての国民が知っておくべきであると考えられるもの」として位置付けられている。

その他の栄養成分については、「国内外の科学的根拠等をもとに、引き続き検討すべき」とされている。このうち、食物繊維及び飽和脂肪酸については、「栄養摂取状況から欠乏や過剰等問題がある」と考えられている。

優先度案 *：一般表示事項／無印：一般表示事項以外の成分
 —(下線)：栄養摂取状況から欠乏や過剰等問題があると考えられたもの

1	*エネルギー	適正体重の維持が推奨される中、各種疾病のリスクファクターである肥満について、特に20-60歳代の男性肥満者の割合は増加傾向が鈍化
2	*ナトリウム	高血圧予防の観点で我が国の健康・栄養政策として重要度が高い栄養成分であるが、目標量以上をとっている人が7割以上存在
3	*脂質	脂質のとりすぎは動脈硬化等心疾患のリスクを促進することから、適切な脂肪エネルギー比率での摂取が推奨されるが、目標量を超える人が約半数存在
4	*炭水化物	最も主要なエネルギー源であり、摂取割合が最も多い。
5	*たんぱく質	人の体の組織を構成する主要な栄養素である。

【選定基準】

1. 我が国の健康・栄養政策において、国民の健康の保持増進に影響を与えている栄養成分として、目標が掲げられている栄養成分のうち、国民の栄養摂取状況から問題があると考えられるもの
2. 健康・栄養に関する基本的な知識として、全ての国民が知っておくべきであると考えられるもの

～今後、検討が必要なもの～

ビタミン・ミネラル類	生体の機能の維持や生活習慣病の予防には、ビタミン・ミネラルの適切な摂取が必要
*食物繊維	生活習慣病の予防に重要と考えられる栄養素のひとつであり、目標量をとれていない人が半数以上存在
糖類	WHOでは、遊離糖類の摂取制限を推奨
飽和脂肪酸	WHOでは、飽和脂肪酸の摂取低減や不飽和脂肪酸への切り替えを推奨しているが、適正範囲を超える人が半数近く存在
トランス脂肪酸	トランス脂肪酸のとりすぎは冠動脈疾患を増加させる可能性が高い。
コレステロール	血中コレステロールが心疾患のリスクを高める可能性

2/10

これまでの検討経過について(国際比較)

【背景】

食品表示一元化検討会報告書(平成24年8月9日・消費者庁)においては、対象成分について「栄養表示の義務化に向けての環境整備の状況を踏まえつつ、実際の義務化施行までに対象成分を決めることが適当である。なお、コーデックス委員会の栄養表示ガイドラインにおいて、栄養表示を行う際に必ず表示すべき栄養成分として定められているものには、現行の一般表示事項(エネルギー、たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウム)のほかにも飽和脂肪酸や糖類がある。対象成分の検討に当たっては、これらを含め、各国の義務表示の実態を踏まえつつ、幅広く検討する必要がある。」とされている。

	CODEX	栄養成分表示が義務の国・地域の例								日本 (任意)	
		米国 カナダ	韓国	アルゼンチン ウルグアイ パラグアイ ブラジル	香港	台湾	オーストラリア ニュージーランド	EU※2	中国		
エネルギー 炭水化物 たんぱく質 脂質	必須	義務	義務	義務	義務	義務	義務	義務	義務	義務	必須※4
ナトリウム	必須	義務	義務	義務	義務	義務	義務	義務	義務	義務	必須※4
飽和脂肪酸	必須	義務	義務	義務	義務	義務	義務	義務	義務	任意	任意
糖類	必須	義務	義務	任意	義務	任意	義務	義務	任意	任意	任意
トランス脂肪酸	任意※1	義務	義務	義務	義務	義務	任意	任意	任意	義務※3	任意
コレステロール	任意	義務	義務	任意	任意	任意	任意	任意	任意	任意	任意
食物繊維	任意	義務	任意	義務	任意	任意	任意	任意	任意	任意	任意
ビタミンA、ビタミンC カルシウム、鉄	任意	義務	任意	任意	任意	任意	任意	任意	任意	任意	任意

※1 「トランス脂肪酸の摂取量の水準が公衆衛生上の懸念となっている国では、栄養表示においてトランス脂肪酸の表示を考慮する必要がある」旨が脚注に記載されている。

※2 2011年12月に食品ラベルに関する新規則「消費者に対する食品情報の提供に関する規則」が発効され、栄養表示は5年の猶予期間を経て義務化される予定

※3 水素添加又は部分水素添加をしている油脂が使用されている食品については、トランス脂肪酸の含有量を表示しなければならない。

※4 栄養表示をする場合に表示が必須であるもの

3/10

各栄養成分の表示の在り方について

【考え方(案)】

・新基準における栄養成分の表示の在り方については、次の3点を勘案して決定する。

- ①消費者における表示の必要性(国民の摂取状況、生活習慣病との関連、等)
- ②事業者における表示の実行可能性
- ③国際整合性

具体的には、①から③の全ての観点を満たす場合は義務、①の観点を満たす場合は推奨*、①の観点を満たさない場合は任意の表示項目とする。

*推奨とは、全事業者における表示の実行可能性は低いものの、表示の必要性が高いものとして積極的に表示すべきと考えられるもの。(任意ではあるが、その他の任意表示成分よりも優先度が高いものとして規定する。)

【新基準(案)】

義務		エネルギー、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム
任意	推奨	飽和脂肪酸、食物繊維
	その他	糖類、トランス脂肪酸、コレステロール、ビタミン・ミネラル類

(考え方の詳細については、次頁以下)

4/10

新基準(案)	消費者の必要性	事業者の 実行可能性	国際整合性	(参考)日本食品 標準成分表2010 の数値掲載率
エネルギー 義務	○エネルギーは食事の内容を評価する最も基本的な指標であり、適正体重を維持(肥満・やせを予防)するためにも必要な情報である ¹⁾ 。 ○健康・栄養に関する基本的な知識として、全ての国民が知っておくべきであると考えられるものである ¹⁾ 。	○誤差の許容範囲に縛られない合理的な推定による計算値方式等での表示値の設定が可能である。 ○合理的な推定を行うための書籍、文献等が充実していると考えられる。	○コーデックス委員会の栄養表示ガイドライン ³⁾ における必須表示事項である。 ○栄養表示を義務化しているほとんどの国で義務表示とされている。 ○WHO世界戦略 ⁴⁾ において、エネルギーバランスの達成、総脂質の摂取低減、食塩の摂取低減が推奨されている。	100%
たんぱく質 脂質 炭水化物 義務	○エネルギーの質を評価するためには、エネルギー源となる三大栄養素(たんぱく質、脂質、炭水化物)に関する情報も必要である。 ○健康・栄養に関する基本的な知識として、全ての国民が知っておくべきであると考えられるものである ¹⁾ 。			100%
ナトリウム 義務	○ナトリウム制限は、高血圧の予防のために意義が大きい。 ○国民の7割以上が、目標量以上を摂取している ²⁾ 。 ○健康・栄養政策として重要度が高く、全ての国民が知っておくべきであると考えられるものである ¹⁾ 。			100%

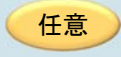

表示義務化に向けて、○は支持要因

5/10

新基準(案)	消費者の必要性	事業者の 実行可能性	国際整合性	(参考)日本食品 標準成分表2010 の数値掲載率
飽和脂肪酸 推奨 (任意)	○摂取量が少なくても多くても、生活習慣病のリスクを高くすることが示唆されている。 ○国民のうち、目標量の範囲を外れる人が半数近く存在している ²⁾ 。	○誤差の許容範囲に縛られない合理的な推定による計算値方式等での表示値の設定が可能である。 ●一般表示事項(エネルギー、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム)に比べ、合理的な推定を行うための書籍、文献等が充実していないと考えられる。	○コーデックス委員会の栄養表示ガイドライン ³⁾ における必須表示事項である。 ○栄養表示を義務化しているほとんどの国で義務表示とされている。 ○WHO世界戦略 ⁴⁾ において、飽和脂肪酸の摂取低減や不飽和脂肪酸への切替が推奨されている。	67%
食物繊維 推奨 (任意)	○食物繊維の摂取不足は、生活習慣病(特に心筋梗塞)の発症に関連すると報告されている。 ○国民の半数以上が、目標量を摂取できていない ²⁾ 。		●コーデックス委員会の栄養表示ガイドライン ³⁾ における必須表示事項ではない。 ●諸外国において、義務表示とされている国は少ない。 ●WHO世界戦略 ⁴⁾ において言及されていない。	95%

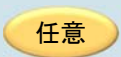

表示義務化に向けて、○は支持要因、●は不支持要因

6/10

新基準(案)	消費者の必要性	事業者の 実行可能性	国際整合性	(参考)日本食品 標準成分表2010 の数値掲載率
糖類 	●日本人の摂取量が十分に把握されておらず(日本人における科学的根拠が乏しい)、食事摂取基準が示されていない ⁵⁾ 。	○誤差の許容範囲に縛られない合理的な推定による計算値方式等での表示値の設定が可能である。 ●一般表示事項(エネルギー、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム)に比べ、合理的な推定を行うための書籍、文献等が充実していないと考えられる。	○コーデックス委員会の栄養表示ガイドライン ³⁾ における必須表示事項である。 ○栄養表示を義務化しているほとんどの国で義務表示とされている。 ○WHO世界戦略 ⁴⁾ において、遊離糖類の摂取低減が推奨されている。	0%
トランス脂肪酸 	●日本人の大多数のトランス脂肪酸摂取量は、WHOの目標(総エネルギー摂取量の1%未満)を下回っており、通常の食生活では健康への影響は小さいと考えられる ⁶⁾ 。 ○脂肪の多い菓子類や食品の食べすぎなど偏った食事をしている場合は摂取量が高くなる可能性があると考えられ、食事摂取基準 ⁵⁾ では、工業的に生産されるトランス脂肪酸は、すべての年齢層で少なく摂取することが望まれるものとしている ¹⁾ 。	○誤差の許容範囲に縛られない合理的な推定による計算値方式等での表示値の設定が可能である。 ●一般表示事項(エネルギー、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム)に比べ、合理的な推定を行うための書籍、文献等が充実していないと考えられる。	●コーデックス委員会の栄養表示ガイドライン ³⁾ において、「摂取量の水準が公衆衛生上の懸念となっている国では表示を検討すべき」とされている。 ○栄養表示を義務化しているほとんどの国で義務表示とされている。 ○WHO世界戦略 ⁴⁾ において、トランス脂肪酸の排除が推奨されている。	0%

表示義務化に向けて、○は支持要因、●は不支持要因

7/10

新基準(案)	消費者における必要性	事業者における 実行可能性	国際整合性	(参考)日本食品 標準成分表2010 の数値掲載率
コレステロール 	●国民のうち、摂取量が目標量を外れる人は少ない ²⁾ 。	○誤差の許容範囲に縛られない合理的な推定による計算値方式等での表示値の設定が可能である。 ●一般表示事項(エネルギー、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム)に比べ、合理的な推定を行うための書籍、文献等が充実していないと考えられる。	●コーデックス委員会の栄養表示ガイドライン ³⁾ における必須表示事項ではない。 ●諸外国において、義務表示とされている国は少ない。 ●WHO世界戦略 ⁴⁾ において言及されていない。	97%
その他 (ビタミン類、 ナトリウムを 除くミネラル 類) 	●生体の機能の維持に欠かせない成分であるが、バランスのよい食生活をしていれば、欠乏症等のリスクは小さいと考えられる。 ●栄養成分を強化、添加したことを謳う食品等については、現行どおり含有量表示を必須とする必要があると考えられるが、全ての食品にとって義務的に表示が必要な情報とは言い難い。	○誤差の許容範囲に縛られない合理的な推定による計算値方式等での表示値の設定が可能である。 ●一般表示事項(エネルギー、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム)に比べ、合理的な推定を行うための書籍、文献等が充実していないと考えられる。	●コーデックス委員会の栄養表示ガイドライン ³⁾ における必須表示事項ではない。 ●諸外国において、義務表示とされている国は少ない。(義務表示の場合も、一部の成分のみ。) ●WHO世界戦略 ⁴⁾ において言及されていない。	ビタミン 27%~100% ミネラル 27%~100%

表示義務化に向けて、○は支持要因、●は不支持要因

1) 消費者庁:栄養成分表示検討会報告書(平成23年)
2) 消費者庁:第5回栄養成分表示検討会資料
3) コーデックス委員会:栄養表示に関するガイドライン(CAC/GL 2-1985, 2012年改訂)

4) WHO:「食事、身体活動、健康に関する世界戦略」(2004年)
5) 厚生労働省:日本人の食事摂取基準(2010年版)
6) 食品安全委員会:「食品に含まれるトランス脂肪酸」評価書(平成24年)

8/10

ナトリウムの表示方法について

【背景】

栄養成分表示検討会報告書(平成23年8月23日・消費者庁)において、「『ナトリウム』と表示することは科学的に正確であるが、消費者にとってみると、ナトリウム含有量のみの表示から食塩相当量は理解することは難しいという指摘もある。我が国では、食塩相当量を用いた栄養指導が一般的に行われており、消費者にはナトリウムよりも食塩相当量の方がなじみが深い。消費者の理解しやすさという観点からは、ナトリウムの表示方法をさらに検討すべきである。」とされている。

(参考)食塩相当量(g) = ナトリウム量(mg) / 1,000 × NaCl(58.5) / Na(23) ≒ ナトリウム量(mg) / 1,000 × 2.54

【考え方(案)】

- ・「消費者の自主的かつ合理的な選択の機会の確保」という食品表示法の目的を踏まえ、ナトリウムの表示は、消費者になじみが深い「食塩相当量」とする。
- ・コーデックス委員会の栄養表示ガイドラインでは、「各国において、総ナトリウム量を食塩相当量で『食塩』として表示することを決定することも可能である」旨が脚注に記載されているが、食品中のナトリウムは、食塩(NaCl)以外の形態で存在していることがあるため、「食塩」ではなく「食塩相当量」と表示することが適当である。

(参考)厚生労働省の推進する健康栄養施策は「食塩(食塩相当量)」が基本とされており、例えば、「日本人の食事摂取基準」の目標量は、「食塩相当量」として設定されているほか、健康日本21(第2次)の目標として、「食塩摂取量の減少」が掲げられている。

＜新基準(案)のポイント＞

ナトリウムの表示は、消費者になじみが深い「食塩相当量」に代える。

9/10

(参考) 栄養成分表示をめぐる国際的な動向

	CODEX	栄養成分表示が義務の国・地域の例								日本	
		米国 カナダ	韓国	アルゼンチン ウルグアイ パラグアイ ブラジル	香港	台湾	オーストラリア ニュージーランド	EU※4	中国	新基準案	現行制度 (任意)
エネルギー 炭水化物 たんぱく質 脂質	必須	義務	義務	義務	義務	義務	義務	義務	義務	義務	必須※6
ナトリウム	必須※1※2	義務	義務	義務	義務	義務	義務	義務 (食塩)	義務	義務 (食塩相当量)	必須※6
飽和脂肪酸	必須※1	義務	義務	義務	義務	義務	義務	義務	任意	推奨	任意
糖類	必須※1	義務	義務	任意	義務	任意	義務	義務	任意	任意	任意
トランス脂肪酸	任意※3	義務	義務	義務	義務	義務	任意	任意	義務※5	任意	任意
コレステロール	任意	義務	義務	任意	任意	任意	任意	任意	任意	任意	任意
食物繊維	任意	義務	任意	義務	任意	任意	任意	任意	任意	推奨	任意
ビタミンA ビタミンC カルシウム 鉄	任意	義務	任意	任意	任意	任意	任意	任意	任意	任意	任意

- ※1 第34回コーデックス委員会総会(2011年7月)において、栄養表示を行う場合、必ず表示すべき事項として、ナトリウム、飽和脂肪酸、糖類が追加された。
- ※2 第34回コーデックス委員会総会(2011年7月)において新規事項として追加され、「各国において、総ナトリウム量を食塩相当量で『食塩』として表示することを決定することも可能である」旨が脚注に記載されている。
- ※3 第34回コーデックス委員会総会(2011年7月)において、「トランス脂肪酸の摂取量の水準が公衆衛生上の懸念となっている国では、栄養表示においてトランス脂肪酸の表示を考慮する必要がある」旨が脚注に追加された。
- ※4 2011年12月に食品ラベルに関する新規則「消費者に対する食品情報の提供に関する規則」が発効され、栄養表示は5年の猶予期間を経て義務化される予定である。
- ※5 水素添加又は部分水素添加をしている油脂が使用されている食品については、トランス脂肪酸の含有量を表示しなければならない。
- ※6 栄養表示をする場合に表示が必須であるもの

10/10