

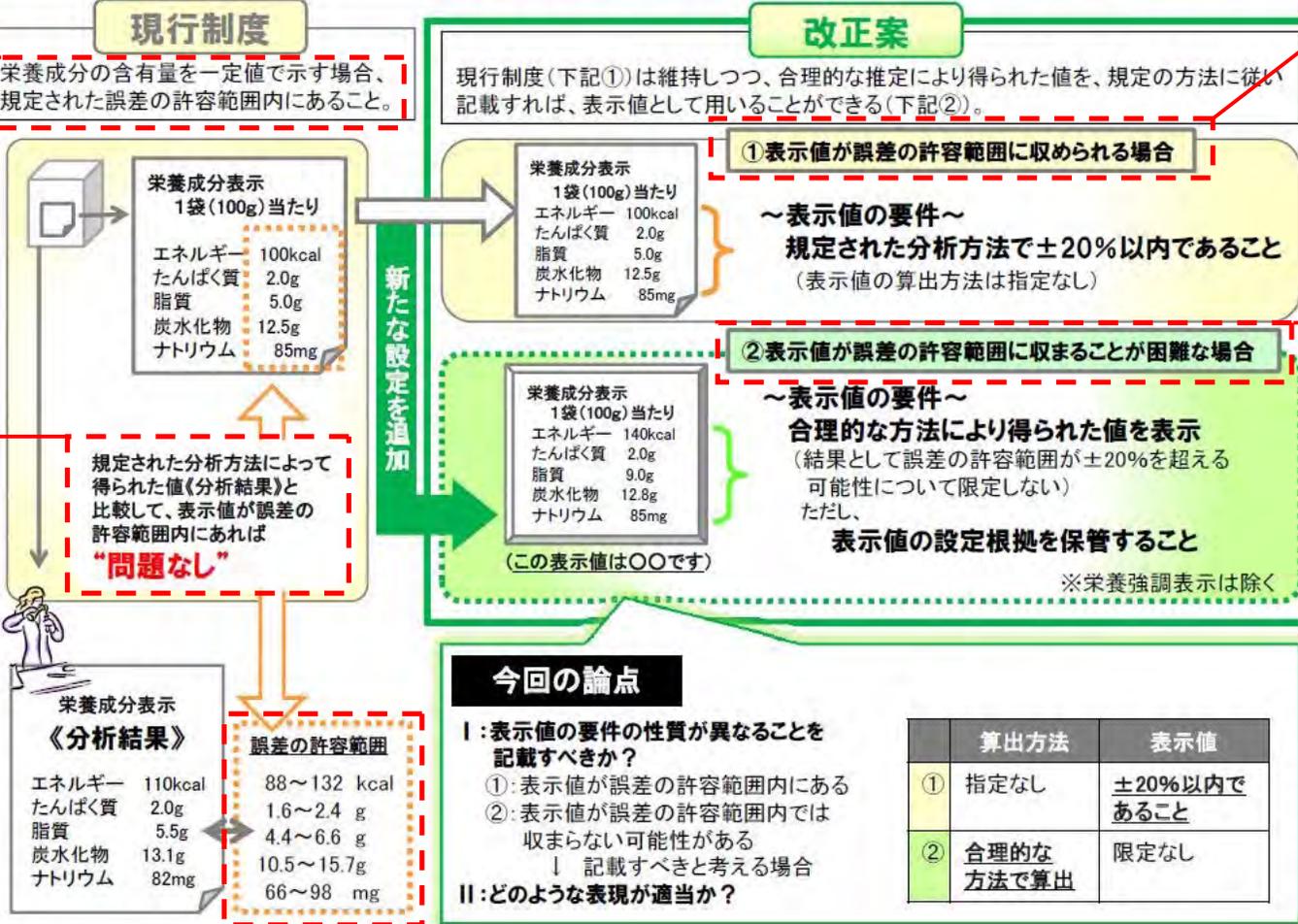
資料1-3 合理的な方法に基づく表示値の設定(平成25年4月26日、消費者委員会第22回食品表示部会)へのコメント-1

栄養成分の含有量を一定値で示す場合、収去検査による分析に基づく実績値が、表示値の規定された許容範囲内にあること。

収去検査において規定された分析方法によって得られた値(分析結果)が、表示値の規定された許容範囲内であれば“問題なし”
消費者は、表示された情報に基づいて商品選択をおこなうのであるから、栄養表示が適正に行われているかどうかをチェックする場合には、表示値をベースに、分析結果が表示値の規定された許容範囲内にあるか否かを判定すべきである。

誤差の許容範囲 ⇒ 収去検査における分析値の許容範囲
これらの値は、表示値をベースとする許容範囲を表わしている。そして、分析結果(分析値)がこれらの許容範囲内に収まっているかどうかを判定される。

栄養表示基準の改正イメージ(案) 合理的な方法に基づく表示値の設定



①分析結果(分析値)が表示値に規定された許容範囲内に収められる場合

②分析結果(分析値)が表示値に規定された許容範囲に収まることが困難な場合

これが新たな設定の追加として提案されているが、この場合消費者をmisleadする可能性がある。この例示ではエネルギーと脂質の分析結果が表示値に規定された許容範囲内に収まっていないが、たんぱく質、炭水化物およびナトリウムの分析結果が表示値に規定された許容範囲内に収まっている。しかしながら、例えば医師からナトリウムの摂取を抑えるよう指示されている消費者にとって、分析結果が表示値に規定された許容範囲内に収まらないような食品が市場に販売されることを危惧することが想定される。分析によらない合理的な方法により得られた値を表示する場合でも、分析結果が表示値に規定された許容範囲内に収まることが重要である。

分析によらない合理的な方法のひとつとして、米国やオーストラリア/ニュージーランドにおいては、データベースの整備・構築が官民で行われている(US FDA; Guidance for Industry: Nutrition Labeling Manual - A Guide for Developing and Using Data Bases, food Standards Australia New Zealand; Nutrition Information, User Guide to Standard 1.2.8 - Nutrition Information Requirements)

資料1-3 合理的方法に基づく表示値の設定(平成25年4月26日、消費者委員会第22回食品表示部会)へのコメント-2

今回の論点

I: 表示値の要件の性質が異なることを記載すべきか?

①: 表示値が誤差の許容範囲内にある
②: 表示値が誤差の許容範囲内では収まらない可能性がある
↓ 記載すべきと考える場合

II: どのような表現が適当か?

	算出方法	表示値
①	指定なし	±20%以内であること
②	合理的な方法で算出	限定なし

「表示値の要件の性質が異なる」とはどのようなことかの説明が必要である。

分析により表示値を定める方法と、分析によらない合理的な手法で表示値を定める方法と差別する必要はないであろうと考える。今後、データベースの精密化/緻密化により、分析によらずとも適正な表示値を定めることが可能になるであろうからである(例えば、オーストラリア/ニュージーランドは、分析以外の方法として、FSAN Z Nutrition Panel Calculator、その他の商業的ソフトウェア、食品成分表もしくは(国内外の)データベースを挙げている。)

「①: 表示値が誤差の許容範囲内にある」は、「製品の分析値(実測値)が表示値の定められた許容範囲内にある」とすべきである。

「②: 表示値が誤差の許容範囲内では収まらない可能性がある」は、「製品の分析値(実測値)が表示値の定められた許容範囲内に収まらない可能性がある」とすべきであろう。

上に述べた理由で、①と②の差別は不要である。

合理的な方法で算出された表示値でも、分析によって定められた表示値と同等であると考えべきである。

資料 1-3 合理的な方法に基づく表示値の設定（4 ページ、5 ページ）へのコメント

表示値÷分析値×100（%）ではなく、分析値÷表示値×100（%）とすべきである。

・栄養表示基準等の取扱いについて（平成8年5月23日衛新第46号）の中で、「3 表示の方法について(5) 一定値を記載する場合は、栄養表示基準別表第2の分析方法による分析を基準として次の誤差の許容範囲内であること。また、下限値及び上限値を記載する場合は、分析値がその範囲内であること。」と述べられている。

・また、US FDA の Guidance for Industry: Nutrition Labeling Manual – A Guide for Developing and Using Data Bases のなかで、(laboratory value / label value) x 100 = %が Class I nutrients、Class II nutrients および Third Group nutrients に関して定められている。即ち、(laboratory value / label value) x 100 = %が compliance 判定のベースとなっている。

・更に、欧州委員会 健康・消費者保護総局 (European Commission DG SANCO, December 2012) 文書、ラベル上に表示された栄養素値に関する tolerances (公差) の設定に関しての EU の法律へのコンプライアンスのコントロールのための、主務官庁に対する指針文書の 3. Food supplements 以外の食品上の栄養素表示に関する tolerances (公差) の例 1 において、表示値に対して、公式のコントロール値が tolerances (公差) 範囲内にあるか否かの判定が行われている。

・このように日本を含め、世界各国においては、表示値/分析値の比ではなく、分析値/表示値の比が適正範囲にあるか否か、即ち許容範囲にあるか否かが判定される。このことは当然のことである。

・例えば、ある消費者が、ビタミン C の摂取を期待して、食品 100 g 当たりビタミン C 150 mg と表示された食品を購入したものの、その食品のビタミン C 含量が実は 10 mg/100 g であった場合、だまされたと思う。更に、エネルギー摂取に慎重な消費者が、食品 100 g 当たりエネルギー 100 kcal と表示された食品を購入したものの、その食品のエネルギー含量が 500 kcal/100 g であった場合も、だまされたと思う。

消費者の立場に立てば、消費者は表示された値に基づいて、購入や利用という意思決定を行うことを理解すべきである。即ち、表示値に基づいて考察を行うことがきわめて重要である。

・分析値÷表示値（%）という値は、消費者が、関心を持つ栄養素が表示通りに含まれているかどうかという点からだけではなく、US FDA のように、栄養素を分類する手段としても、現在世界保健機関 (WHO) が取り組んでいる NCD (noncommunicable diseases) 戦略の観点から、きわめて重要である。

Class I nutrients とは強化食品に添加されたビタミン、ミネラル、蛋白質、食物繊維もしくはカリウムであり、このような栄養素 (Class I nutrients) に関しては、(laboratory value / label value) x 100 = % が 100%以上でなければならないとされている。Class II nutrients とは、食品に天然に含まれるビタ

ミン、ミネラル、蛋白質、全炭水化物、食物繊維、その他の炭水化物、多不飽和脂肪およびモノ不飽和脂肪、もしくはカリウムである。このような栄養素 (Class II nutrients) に関しては、 $(\text{laboratory value} / \text{label value}) \times 100 = \%$ が 80%以上でなければならないとされている。一方、Third Group nutrients とは、カロリー、糖類、全脂肪、飽和脂肪、コレステロールおよびナトリウムである。このような栄養素 (Third Group nutrients) に関しては、 $(\text{laboratory value} / \text{label value}) \times 100 = \%$ が 120%以下でなければならないとされている。このことは、ナトリウムの数値が表示されている場合、分析値が表示値の 120%を超えてはならないが、例えばゼロであってもよいことを意味している。

添付資料は消費者庁のページ 4~5 に記載されたばらつき例 (1) 及び (2) の表を、米国 FDA ガイダンスに記載された方法に基づいて再計算したものである。こちらの算出方法に基づいたデータとその解析が必要と考えられる。

ページ 3 の人工要因は加工、調理、保管などのプロセッシング要因と記載を改めるべきである。

自然要因及び人工要因の影響と考えられる栄養成分量及び熱量のばらつき例(1)

検体名	表示単位	表示値					分析値					分析値÷表示値×100(%) 範囲表示について範囲内に含まれている場合は○と記載 (表示値からの乖離を評価するため、分母を表示値とした)				
		エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	ナトリウム (mg)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	ナトリウム (mg)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	ナトリウム (mg)
ほうれん草1	100g	25	2.6	0.5	4.0	10	40	3.6	0.8	4.6	26	160	138	160	115	260
ほうれん草2	100g	21	3.3	0.2	3.1	120	35	3.0	0.6	4.4	21	167	91	300	142	18
魚介調味缶詰類(さば味付)	100g	118-270	15.5	4.0-21.0	5.0	480	188	15.4	9.9	9.2	608	○	99	○	184	127
魚介調味缶詰類(さば味噌煮)	100g (液体含む)	173	19.5	8.1	5.5	390	203	15.4	12.6	7.0	347	117	79	156	127	89
さつま揚げ-1	110g	152	8.8	4.8	18.4	880	147	8.4	4.3	18.7	838	97	95	90	102	95
さつま揚げ-2	100g	127	14.5	6.2	3.2	700	101	15.0	2.5	4.7	699	80	103	40	147	100
肉加工類(ロースハム)-1	38g	41	6.4	1.1	1.4	420	39	6.5	0.8	1.3	375	95	102	73	93	89
肉加工類(ロースハム)-2	100g	156	19.9	7.8	1.6	760	118	23.0	2.2	1.6	712	76	116	28	100	94
肉加工類(ソーセージ)-1	100g	355	11.3	32.1	5.1	630	366	11.9	33.1	5.1	718	103	105	103	100	114
肉加工類(ソーセージ)-2	100g	320	16.2	27.3	2.4	512	410	13.0	38.5	2.9	529	128	80	141	121	103
肉加工類(ベーコン)-1	100g	245	17.6	17.9	3.3	1230	255	15.4	20.3	2.7	1090	104	88	113	82	89
肉加工類(ベーコン)-2	70g	234	7.7	20.0	3.4	475	180	11.6	14.2	1.4	463	77	151	71	41	97

黄色反転: たんぱく質・炭水化物(80%以下)、カロリー・脂質・ナトリウム(120%以上)

自然要因及び人工要因の影響と考えられる栄養成分量及び熱量のばらつき例(2)

検体名	表示単位	表示値					分析値					分析値÷表示値×100(%) (表示値からの乖離を評価するため、分母を表示値とした)				
		エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)	炭水化物(g)	ナトリウム(mg)	エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)	炭水化物(g)	ナトリウム(mg)	エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)	炭水化物(g)	ナトリウム(mg)
レトルト製品(カレー)-1	200g	285	24.4	14.8	13.6	860	276	21.2	15.0	14.2	796	97	87	101	104	93
レトルト製品(カレー)-2	200g	239	9.6	13.8	19.0	992	212	10.6	11.0	17.6	1074	89	110	80	93	108
レトルト製品(シチュー)-1	200g	240	8.2	15.6	16.8	708	264	8.6	18.6	15.4	944	110	105	119	92	133
レトルト製品(シチュー)-2	100g	83	3.8	3.6	9.0	459	108	6.0	5.4	8.9	476	130	158	150	99	104
チルドパック(餃子)-1	100g	210	6.6	9.2	23.3	357	210	6.5	9.9	23.8	443	100	98	108	102	124
チルドパック(餃子)-2	96g	178	8.6	7.1	18.7	348	223	7.2	12.5	20.4	478	125	84	176	109	137
冷凍飯類(ライスバーガー)-1	130g	225	6.5	3.8	41.3	607	228	6.5	3.5	42.4	625	101	100	92	103	103
冷凍飯類(ライスバーガー)-2	120g	246	8.9	4.9	41.4	518	280	7.6	9.4	41.2	497	114	85	192	100	96
冷凍おかず類(コロッケ)-1	27g	94	1.4	6.9	6.5	80	88	1.5	6.0	6.9	84	94	107	87	106	105
冷凍おかず類(コロッケ)-2	50g	78	2.2	1.5	14.0	120	75	2.1	1.4	13.5	156	96	95	93	96	130

黄色反転: たんぱく質・炭水化物(80%以下)、カロリー・脂質・ナトリウム(120%以上)