

平成 8 年 3 月 4 日

照会先：生活衛生局食品保健課
椋野新開発食品保健対策室長
大江、滝本（内線 2496）

栄養改善法に基づく食品の栄養表示基準の制定に関する
公衆衛生審議会の答申について

- 1 平成 8 年 3 月 4 日、厚生大臣より公衆衛生審議会に別添栄養表示基準案要綱のとおり栄養表示基準の制定について諮問がなされ、公衆衛生審議会から答申された。
- 2 栄養表示基準制度は、平成 7 年 5 月の栄養改善法の一部改正により、導入が決まったもので、本年 5 月 24 日から施行されるものである。
- 3 本制度は、販売する加工食品等に栄養成分・熱量について何らかの表示を行う場合、
 - ①その栄養成分・熱量だけでなく、国民栄養上重要な栄養成分・熱量についても表示することを義務づけるほか
 - ②その表示が一定の栄養成分・熱量についての強調表示である場合には、含有量が一定の基準を満たすこと等を義務づけるものである。
- 4 本制度は、肥満や成人病の増加等を背景とした栄養成分に関する国民の関心の高まりに答え、食品の栄養成分に関する適切な情報を広く国民に提供することにより、食を通じた健康づくりを推進することを目的に導入されるものである。
- 5 諮問及び答申の内容は、規制の対象となる栄養成分の範囲や表示に当たって遵守すべき事項を定めるものである。
- 6 昨年 10 月、素案を関係食品業界、消費者団体、諸外国に示し、調整を行ってきたもので、今後は 4 月に関係政省令・告示を制定する予定である。
- 7 なお、ヨーロッパでは 1990 年の EC 指令に基づき 1995 年 10 月からほぼ同様の制度が、アメリカでは 1994 年 5 月から栄養表示の完全義務制が施行されている。



厚生省生衛第157号

平成8年3月4日

公衆衛生審議会

会長 大谷 藤郎 殿

厚生大臣 菅 直人

諮 問 書

公衆衛生審議会令（昭和53年政令第185号）第1条の規定に基づき、下記の事項について、貴会の意見を求めます。

記

栄養改善法（昭和27年法律第248号）第17条第1項の規定に基づく栄養表示基準について

(別紙)

栄養表示基準案要綱

1 適用範囲

一般消費者への販売に供する加工食品等につき、次に掲げる栄養成分又は熱量に関する表示を邦文により行う場合について適用すること。

(1) 熱量

(2) たんぱく質

(3) 脂質

(4) 炭水化物

(5) 無機質：

カルシウム、鉄、カリウム、リン、マグネシウム、亜鉛、銅、マンガン、ヨウ素、セレン及びナトリウム

(6) ビタミン：

ビタミンA、ビタミンB₁、ビタミンB₂、ビタミンB₆、ビタミンB₁₂、ナイアシン、ビタミンC、ビタミンD、ビタミンE、ビタミンK及び葉酸

2 表示すべき事項及びその表示方法

(1) 次に掲げる栄養成分及び熱量の含有量を記載すること。

ア 熱量

イ たんぱく質

ウ 脂質

エ 糖質

オ ナトリウム

カ 栄養表示された栄養成分

(注) 糖質とは、利用可能な炭水化物（炭水化物から食物繊維を除いたもの。）とする。

なお、食物繊維の表示をしないものにあつては、当分の間、糖質に代えて炭水化物を記載することができる。

(2) 邦文をもって、原則として容器包装を開かないでも見える場所に読みやすく記載すること。

(3) 含有量の表示は、100グラム若しくは100ミリリットル又は1食若しくは1個当たりの量を、次の単位による一定値又は下限値及び上限値を記載して行うこと。

[単位]

- | | |
|---|--------|
| ア 熱量 | キロカロリー |
| イ たんぱく質 | グラム |
| ウ 脂質 | グラム |
| エ 糖質 | グラム |
| オ カルシウム、鉄及びナトリウムについては、ミリグラム
ただし、ナトリウムについて1000ミリグラム以上の場合にあっては、グラム | |
| カ ビタミンA及びビタミンDについては、国際単位
ビタミンB ₁ 、ビタミンB ₂ 、ナイアシン及びビタミンCについては、ミリグラム | |

(4) 一定値を記載する場合は、分析値が次の範囲内であること。

- | | |
|--|-------------|
| ア 熱量、たんぱく質、脂質、糖質及びナトリウム | : -20%~+20% |
| イ カルシウム、鉄、 <small>飽和脂肪酸、食物繊維</small> ビタミンA及びビタミンD | : -20%~+50% |
| ウ ビタミンB ₁ 、ビタミンB ₂ 、ナイアシン及び
ビタミンC | : -20%~+80% |

(5) 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。

3 補給ができる旨を表示するに際し遵守すべき事項

(1) 次に掲げる栄養成分について「高」「供給」等の表示を行う場合に適用すること。

たんぱく質、食物繊維、カルシウム、鉄、ビタミンA、ビタミンB₁、
ビタミンB₂、ナイアシン、ビタミンC及びビタミンD

(2) 「高」「供給」等を表示する場合の基準は、次のとおりとすること。

ア 「高」「強化」等の表示をする場合は、その栄養成分の含有量が、別表第1の第1欄のいずれかの基準値以上であること。

イ 「源」「供給」等の表示をする場合は、その栄養成分の含有量が、別表第1の第2欄のいずれかの基準値以上であること。

(3) 他の食品と比較して「高」等を表示する場合にあっては、上記(2)にかかわらず、当該栄養成分の増加量が別表第1の第2欄の基準値以上であること。

この場合、比較対象食品、及び増加量又は割合を表示すること。また、増加量又は割合の表示値は分析値以上であること。

4 適切な摂取ができる旨を表示するに際し遵守すべき事項

(1) 次に掲げる栄養成分又は熱量について「無」「低」等の表示を行う場合に適用すること。

熱量、脂質、飽和脂肪酸、糖類（単糖類及び二糖類に限り、糖アルコールは除く。）及びナトリウム

(2) 「無」「低」等を表示する場合の基準は、次のとおりとすること。

ア 「無」「ゼロ」等の表示をする場合は、その栄養成分又は熱量の含有量が別表第2の第1欄の基準値に満たないこと。

イ 「低」「ひかえめ」等の表示をする場合は、その栄養成分又は熱量の含有量が別表第2の第2欄の基準値以下であること。

(3) 他の食品と比較して「低」等を表示する場合にあっては、上記(2)にかかわらず、当該栄養成分又は熱量の低減量が別表第2の第2欄の基準値以上であること。

この場合、比較対象食品、及び低減量又は割合を表示すること。また、低減値又は割合の表示値は分析値以上であること。さらに、しょうゆのナトリウムについて、表示する場合には、低減割合が20%以上であること。

5 施行時期

改正法の施行日（平成8年5月24日）から施行し、経過措置期間を平成10年3月31日までとすること。

別表1

補給ができる旨の表示について遵守すべき基準値一覧表

栄養成分	〔第1欄〕 高、多、豊富、強化、増などの表示をする場合は、いずれかの基準値以上であること		〔第2欄〕 源、供給などの表示をする場合は、次のいずれかの基準値以上であること	
	食品100g当たり ()内は、飲用に供する食品100ml 当たりの場合	100kcal当たり	食品100g当たり ()内は、飲用に供する食品100ml 当たりの場合	100kcal当たり
食物繊維	6g (3g)	3g	3g (1.5g)	1.5g
たんぱく質	14g (7g)	7g	7g (3.5g)	3.5g
カルシウム	180mg (90mg)	60mg	90mg (50mg)	30mg
鉄	3mg (1.5mg)	1mg	1.5mg (0.8mg)	0.5mg
ビタミンA	600IU (300IU)	200IU	300IU (150IU)	100IU
ビタミンB ₁	0.3mg (0.15mg)	0.1mg	0.15mg (0.08mg)	0.05mg
ビタミンB ₂	0.42mg (0.21mg)	0.14mg	0.21mg (0.11mg)	0.07mg
ナイアシン	5.1mg (2.6mg)	1.7mg	2.6mg (1.3mg)	0.9mg
ビタミンC	15mg (8mg)	5mg	8mg (4mg)	3mg
ビタミンD	30IU (15IU)	10IU	15IU (8IU)	5IU

別表2

適切な摂取ができる旨の表示について遵守すべき基準値一覧表

栄養成分	〔第1欄〕 無、ゼロ、ノンなどの表示は次の基準値に満たないこと	〔第2欄〕 低、軽、ひかえめ、低減、カット、オフなどの表示は次の基準値以下であること
	食品100g当たり (飲用に供する食品にあつては100ml当たり)	食品100g当たり ()内は飲用に供する食品100ml当たり
熱量	5 kcal	40 kcal (20 kcal)
脂質	0.5 g	3 g (1.5 g)
飽和脂肪酸	0.1 g	1.5 g (0.75 g かつ飽和脂肪酸由来エネルギーが全エネルギーの10% かつ飽和脂肪酸由来エネルギーが全エネルギーの10%)
糖類	0.5 g	5 g (2.5 g)
ナトリウム	5 mg	120 mg (120 mg)

(注) 「ノンオイルドレッシング」について、脂質の無、ゼロ、ノンなどの表示については「0.5 g」を、当分の間「3 g」とする。



公衛審第 3 号
平成 8 年 3 月 4 日

厚生大臣 菅 直 人 殿

公衆衛生審議会
会長 大谷 藤 郎

答 申 書

本日付け厚生省生衛第 1 5 7 号をもって諮問のあった件については、諮問のとおり了承する。

公衆衛生審議会健康増進栄養部会委員名簿

氏 名	所 属
池田 義雄 石河 利寛 加賀谷 淳子 香川 芳子 川並 弘昭	東京慈恵会医科大学医学部教授 順天堂大学名誉教授 日本女子体育大学体育学部教授 女子栄養大学学長 聖徳大学短期大学部学長
黒田 善雄 郡司 篤晃 五島 孜郎 小林 修平 佐々木 堯	日本女子体育大学大学院教授 東京大学医学部教授 東京農業大学農学部教授 国立健康・栄養研究所長 農林水産省食品総合研究所長
齊藤 久美子 多田 羅浩三 玉利 齋 藤岡 道治 藤沢 良知	主婦連合会専門委員 大阪大学医学部教授 (財)日本健康スポーツ連盟理事長 (社)日本歯科医師会常務理事 (社)日本栄養士会会長
◎細谷 憲政 松谷 満子 本吉 鼎三 山本 せつ子 吉田 昭	東京大学名誉教授 (財)日本食生活協会会長 (社)日本医師会常任理事 全国地域婦人団体連絡協議会常任理事 名古屋大学名誉教授

※ ◎は部会長

公衆衛生審議會
健康増進栄養部会

参 考 資 料

平成8年3月4日

厚生省生活衛生局食品保健課
新開発食品保健対策室

栄養成分等の分析方法等

栄養成分等名称	単位	分 析 方 法 等
エネルギー	kcal	<p>エネルギーの算出に当たっては、次の係数を用いて、計算する。</p> <p>(1) たんぱく質 4 キロカロリー/g (2) 脂質 9 キロカロリー/g (3) 糖質 4 キロカロリー/g</p> <p>ただし、アルコールについては7キロカロリー/gを、有機酸については3キロカロリー/gを、難消化性糖質については別紙1の係数を用いて計算する。</p> <p>また、糖質に代えて炭水化物とその含有量を記載している場合にあっては、エネルギーの算出に当たっても糖質に代えて炭水化物を用いて計算する。</p>
たんぱく質	g	<p>食品中のたんぱく質の定量では、全窒素を定量し、それに別紙2の係数を乗じてたんぱく質量とする。</p>
脂 質	g	<p>1 エーテル抽出法 2 酸分解法 3 レーゼゴットリーブ法 4 ゲルベル法 5 クロロホルム・メタノール混液改良抽出法</p>
飽和脂肪酸	g	<p>ガスクロマトグラフ法</p>
糖 質	g	<p>糖質 = 100 - (水分 + たんぱく質 + 脂質 + 灰分 + 食物繊維)</p>
糖 類	g	<p>糖類 = 単糖 + 二糖 - 糖アルコール</p>
単糖、オリゴ糖 及び糖アルコー ル	g	<p>1 高速液体クロマトグラフ法 2 ガスクロマトグラフ法</p>

食物繊維	g	1 プロスキー法による総食物繊維の定量
		2 高速液体クロマトグラフ法
有機酸	g	高速液体クロマトグラフ法
アルコール	g	1 浮ひょう法 2 ガスクロマトグラフ法 3 酸化法
ナトリウム	mg	1 原子吸光光度法（灰化法） 2 原子吸光光度法（塩酸抽出法） 3 誘導結合プラズマ発光分析法
カルシウム	mg	1 過マンガン酸カリウム容量法 2 原子吸光光度法 3 誘導結合プラズマ発光分析法
鉄	mg	1 オルトフェナントロリン吸光光度法 2 原子吸光光度法 3 誘導結合プラズマ発光分析法
ビタミンA （レチノール、 カロテン）	IU	1 高速液体クロマトグラフ法 （レチノール（ビタミンAアルコール）、β-カロテン） 2 吸光光度法（総カロテン）
ビタミンB ₁	mg	1 高速液体クロマトグラフ法 2 チオクローム法
ビタミンB ₂	mg	1 高速液体クロマトグラフ法 2 ルミフラビン法

ナイアシン	mg	1 微生物学的定量法 2 高速液体クロマトグラフ法
ビタミンC	mg	1 高速液体クロマトグラフ法 2 2, 4-ジニトロフェニルヒドラジン法 3 インドフェノール・キシレン法 4 ヨウ素を用いた酸化還元滴定法
ビタミンD	IU	高速液体クロマトグラフ法
水分	g	1 常圧加熱乾燥法 2 減圧加熱乾燥法 3 乾燥助剤法 4 プラスチックフィルム法 5 カールフィッシャー法
灰分	g	1 直接灰化法 2 酢酸マグネシウム添加灰化法 3 硫酸添加灰化法

注：表に定めていない栄養成分については、科学的に妥当な方法とする。

別紙1

難消化性糖質のエネルギー換算係数

難消化性糖質	エネルギー換算係数 (kcal/g)
エリスリトール	0
ソルボース マンニトール ラクチュロース イソマルチトール パラチニット マルチトール ラクチトール ガラクトシルスクロース (別名 ラクトスクロース) ガラクトシルラクトース キシロトリオース ケストース ラフィノース マルトトリイトール キシロビオース ゲンチオトリオース ゲンチオビオース スタキオース ニストース ゲンチオテトラオース フラクトフラノシルニストース α -サイクロデキストリン β -サイクロデキストリン マルトシル β -サイクロデキストリン $\text{Gal } \beta_{1-3} \text{ Glc}$ $\text{Gal } \beta_{1-6} \text{ Glc}$ $\text{Gal } \beta_{1-6} \text{ Gal } \beta_{1-4} \text{ Glc}$	2

ソルビトール キシリトール テアンデオリゴ マルトテトライトール	3'
---	----

別紙2

窒素のたんぱく質換算係数

食 品 名	換算係数
小麦（玄穀）、大麦、ライ麦、えん麦	5. 8 3
小麦（粉）、うどん、マカロニ、スパゲティ	5. 7 0
米	5. 9 5
そば	6. 3 1
落花生、ブラジルナッツ	5. 4 6
くり、くるみ、ごま、その他のナッツ類	5. 3 0
アーモンド	5. 1 8
かぼちゃ、すいか、ひまわりの各種実	5. 4 0
大豆、大豆製品	5. 7 1
乳、乳製品、マーガリン	6. 3 8

(注) 上記以外の食品は6. 2 5の係数を用いる。ただし、しょうゆについては大豆製品とみなし、5. 7 1の係数を用いる。

[参考]

年齢区分別1日当たり摂取基準量

年齢区分		5歳未満	5歳以上
栄養成分			
エネルギー	(kcal)	1,500	2,000
たんぱく質	(g)	50	60
脂質	(g)	50	50
糖質	(g)	200	300
ナトリウム	(g)	2	4
カルシウム	(mg)	500	650
鉄	(mg)	8	12
ビタミンA	(IU)	1,000	1,800
ビタミンB ₁	(mg)	0.6	0.8
ビタミンB ₂	(mg)	0.8	1.1
ナイアシン	(mg)	10	14
ビタミンC	(mg)	40	50
ビタミンD	(IU)	400	100
ビタミンE	(mg)	5	10

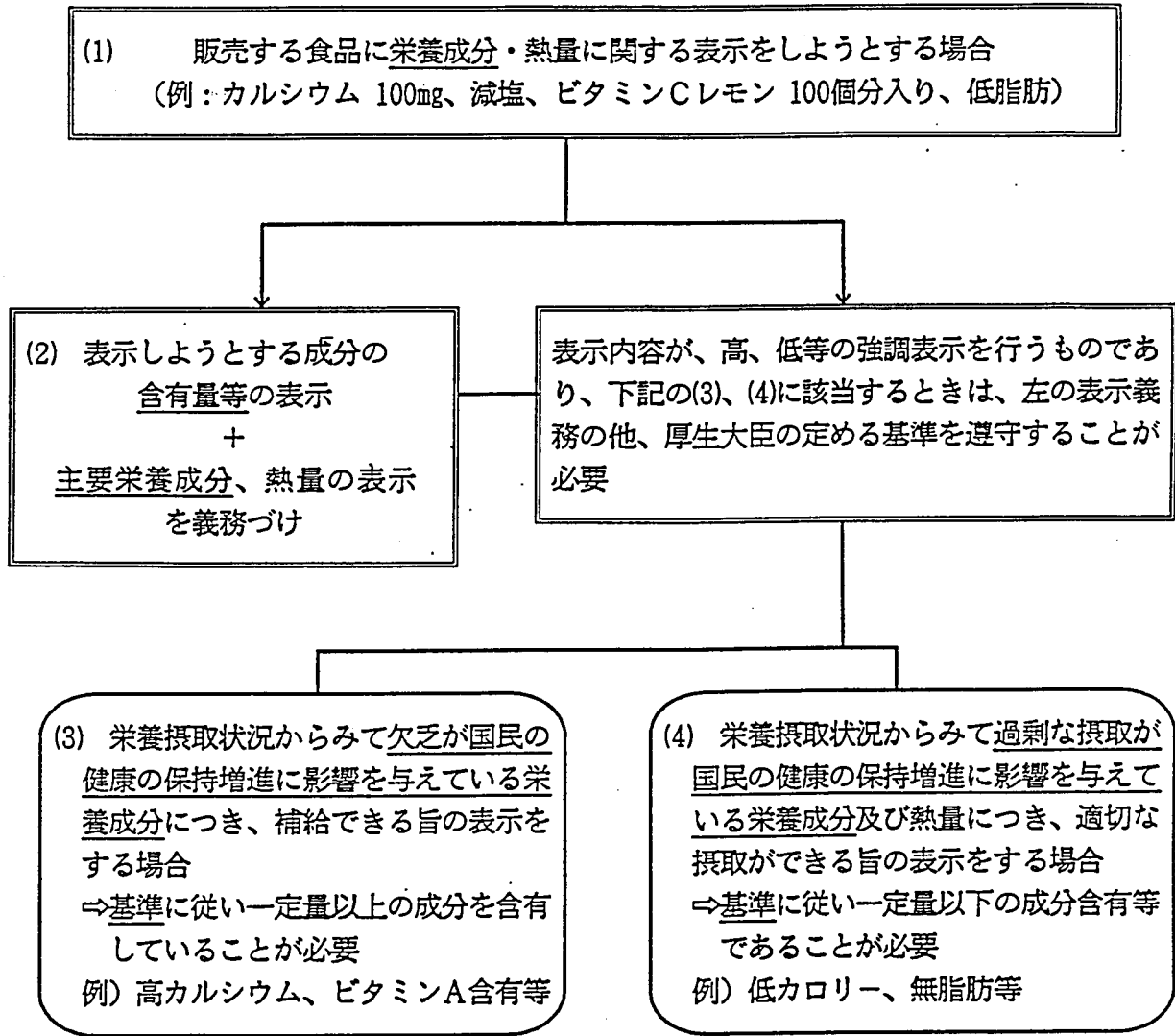
出典：1994年 第5次改定日本人の栄養所要量〈参考資料1〉加工食品を用いる
場合の栄養評価。

ただし、食塩相当量はナトリウムに換算。

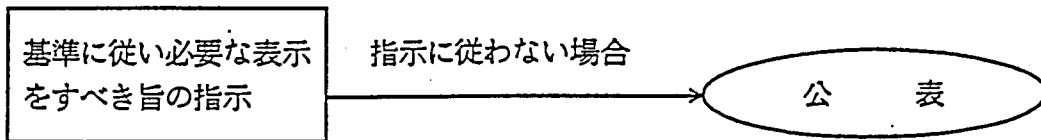
食品の栄養表示基準制度の概要

(栄養改善法の一部改正により平成8年5月24日より施行)

1. 制度の概要



2. 基準を遵守しない場合に厚生大臣の講じる措置



3. その他

栄養表示基準制度の導入に伴い、厚生大臣の個別許可による栄養強化食品制度は廃止する。

※ 下線部分が省令、告示で定める部分。

食品衛生法及び栄養改善法の一部を改正する法律（平成7年法律第101号）
による改正

栄養改善法

（栄養表示基準）

第17条 販売に供する食品（特別用途食品を除く。）につき、栄養成分（厚生省令で定めるものに限る。以下この条において同じ。）又は熱量に関する表示（以下「栄養表示」という。）をしようとする者及び本邦において販売に供する食品であつて栄養表示がなされたもの（第15条の承認に係る食品を除く。以下この条において「栄養表示食品」という。）を輸入する者は、厚生大臣の定める栄養表示基準（以下単に「栄養表示基準」という。）に従い、必要な表示をしなければならない。ただし、販売に供する食品（特別用途食品を除く。）の容器包装及びこれに添付する文書以外の物に栄養表示をする場合その他政令で定める場合は、この限りでない。

2 栄養表示基準においては、次に掲げる事項を定めるものとする。

（1）食品の栄養成分量及び熱量に関し表示すべき事項並びにその表示の方法

（2）栄養成分のうち、国民の栄養摂取の状況からみてその欠乏が国民の健康の保持増進に影響を与えているものとして厚生省令で定めるものにつき、その補給ができる旨を表示するに際し遵守すべき事項又はその旨が表示された輸入に係る栄養表示食品を販売するに際し遵守すべき事項

（3）栄養成分のうち国民の栄養摂取の状況からみてその過剰な摂取が国民の健康の保持増進に影響を与えているものとして厚生省令で定めるもの又は熱量につき、その適切な摂取ができる旨を表示するに際し遵守すべき事項又はその旨が表示された輸入に係る栄養表示食品を販売するに際し遵守すべき事項

3 厚生大臣は、栄養表示基準を定めたときは、遅滞なく、これを告示しなければならない。

（指示等）

第17条の2 厚生大臣は、栄養表示基準に従つた表示をしない者があるときは、その者に対して、栄養表示基準に従い必要な表示をすべき旨の指示をすることができる。

2 厚生大臣は、前項の指示に従わない者があるときは、その旨を公表することができる。

3 第13条の規定は、販売に供する食品であつて栄養表示がなされたもの（特別用途食品及び第15条の承認に係る食品を除く。）について準用する。