

# 栄養表示の対象食品及び 対象事業者について

検討課題2-1 栄養表示の対象食品について

検討課題2-2 栄養表示の対象事業者について

## 【考え方(案)】

### 適用の範囲(義務表示)

・栄養表示は、それがなければ消費者の目に触れることのない「食品に含まれる栄養成分」に関する情報を明らかにし、消費者が適切な食生活を実践するために商品選択をする際に必要な情報であることから、原則として予め包装された全ての加工食品と添加物について、栄養成分の量及び熱量の表示を義務とする。

生鮮食品は、その外観から食品の種類と重量がおおよそ把握できることから、義務を課してまで表示をさせる必要性は乏しいと考える。

・ただし、以下の3点を勘案し、表示義務を免除する食品を規定する。

- ①消費者における表示の必要性
- 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及び②の観点から、予め包装された食品を右図のように4つに区分し、B～Dの食品について、③の観点も踏まえつつ、表示義務を免除する。

		①消費者の必要性	
		高い	低い
②事業者の実行可能性	高い	A	B
	低い	C	D

・なお、強調表示する場合の取扱いは、別途議論

## 【考え方(案)】

## 適用の範囲(任意表示)

- ・生鮮食品、表示義務が免除された加工食品及び添加物についても、任意に栄養表示をしようとする場合、消費者への適切な情報提供の観点から、一定のルールに従う必要があると考えられるため、食品表示基準における栄養表示の基準(以下「新基準」という。)の適用対象に含め、表示義務がかかる食品と同様の方法により表示しなければならないこととする。

## その他

## (特別用途食品)

- ・特別用途食品については、健康増進法に基づく現行の制度を維持することとし、新基準の適用対象からは除くこととする。

## (輸入食品)

- ・現行の栄養表示基準(任意)では、邦文で表示されているもの以外は適用外とされている。
- ・食品衛生法及びJAS法に基づく表示については、輸入食品においても、国内法に基づく表示が義務付けられている。
- ・栄養表示を義務化している主要国において、輸入食品について一義的に表示義務を免除している例はない。

⇒栄養表示を義務化するに当たり、輸入食品についても商品選択のために栄養表示を行う必要性が高いと考えられるため、新基準に基づく栄養成分の量及び熱量の表示を義務とする。(免除規定が適用される場合を除く。)

# 設備を設けてその場で飲食させる食品について

## 【背景】

- ・現行の栄養表示基準では、レストラン等の設備を設けてその場で飲食させる場合の例外規定は設けていない。

## 【考え方(案)】

- ・設備を設けてその場で飲食させる場合は、食品表示以外の手段による情報取得の可能性は高いため、消費者にとって食品表示の必要性は低く、事業者の実行可能性も低いことから、原則、食品表示基準の適用対象とはしない。(ただし、生食用牛肉のリスク表示についてのみ適用対象)《第3回「加工食品の表示に関する調査会」次頁参照》
- ・設備を設けてその場で飲食させる食品については、注文等に応じて、販売する食品の調理過程や盛り付け等が異なり、同一のメニューでも使用される原材料や内容量等にばらつきが生じる等の理由のため、それぞれの食品ごとに栄養表示を付すことは困難。

## 【新基準(案)】

設備を設けてその場で飲食させる食品については、栄養成分の量及び熱量の表示の適用対象とはしない。

# 予め包装された食品のうち、表示義務を免除する食品(案)

主な区分	表示義務を免除する食品	消費者の必要性	事業者の実行可能性	国際整合性	
				CODEX	諸外国
B	栄養上、意味のない食品 ※次頁参照	●摂取重量が少ない、又は栄養成分の含有量が少ない食品は、栄養上の影響は少なく、表示されていても活用されにくい。	○表示値の設定が可能と考えられる。	対象外としてもよい	資料1-2参照
B	加工食品の原材料として使用される食品	●最終製品でなく、消費者に直接使用されることがないことから、表示義務の必要性は低い。	○表示値の設定が可能と考えられる。 注)業者間取引の取扱いについては、生鮮食品・業務用食品の表示に関する調査会での議論を踏まえ、整合性を取る必要がある。	記載なし	
B	酒類	●酒類は、致酔性を有する特殊な嗜好品であり、消費者の商品選択のために栄養表示を義務とする必要性は低い。	○表示値の設定が可能と考えられる。	記載なし	
C	小包装食品 (例:表示可能面積がX cm <sup>2</sup> 未満(P)) 注)面積は、加工食品の表示に関する調査会で別途検討	○小包装食品であっても栄養成分量が少ないとは限らないことから、栄養表示の必要性は高い。	●物理的に記載が不可能である。 (参考)現行のJAS法、食品衛生法においては原材料名等の省略規定がある。	対象外としてもよい	
C	極短期間でレシピが変更される食品 (例:日替わり弁当)	○レシピが変更された食品であっても、商品選択の際に栄養表示の必要性は高い。	●変更の都度、表示値を設定することが困難である。	記載なし	

○:高い、●:低い

# 表示義務を免除する「栄養上、意味のない食品」について

## 【考え方(案)】

「栄養上、意味のない食品」は、下記のいずれかの要件を満たすものとする。

- ① 現行の栄養表示基準において、含有量を0(ゼロ)と表示できる基準のうち、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム及び熱量の基準(参考)を全て満たしている場合
- ② 1日に摂取する当該食品由来の栄養成分(たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム)の量及び熱量が社会通念上、微量である場合

(参考) 栄養表示基準において、0(ゼロ)と表示できる基準(100g(ml)あたり)ー抜粋ー

たんぱく質、脂質、炭水化物	・・・0.5g未満
ナトリウム	・・・5mg未満
熱量	・・・5kcal未満

### (食品例)

- 水
  - コーヒー豆及びその粉碎豆
  - コーヒー抽出物
  - ハーブ
  - ハーブ抽出物
  - 茶葉
  - 茶葉の抽出物
  - スパイス
  - 練りわさび
  - 練りからし
  - 一部の添加物(香料、着色料等)
- 等

# 加工食品の原材料として使用される食品について

## 【背景】

- ・加工食品の原材料として使用される加工食品(以下「業務用加工食品」という。)については、合理的な推定により栄養成分の量及び熱量の表示は可能と考えられる。ただし、業務用加工食品は一般消費者に直接使用されるものではないことから、表示義務の必要性は低い。(第2回「栄養表示に関する調査会」資料より)
- ・業務用加工食品の栄養成分の量及び熱量の表示については、第2回「生鮮食品・業務用食品の表示に関する調査会」において、次の考え方を示した。

## 【考え方(案)】

- ・一般消費者向けの食品に栄養表示を行う場合、計算だけでなく、最終製品を分析することにより栄養成分の量及び熱量の数値を表示する場合もある。したがって、最終製品の表示のために、必ずしも業務用食品への栄養成分の量及び熱量の表示を義務として課す必要があるわけではない。

## 【新基準(案)】

第2回生鮮食品・業務用食品の表示に関する調査会で示した考え方に基づき、業務用加工食品については、栄養成分の量及び熱量の表示を義務としない。

## 製造場所で直接販売される食品について

### 【背景】

- ・現行の栄養表示基準では、予め容器包装され製造場所で直接販売される食品に任意に栄養表示をしようとする場合、栄養表示基準の適用対象となる。

### 【考え方(案)】

- ・容器包装され製造場所で直接販売される場合、食品を摂取する際の安全性に関する表示事項は、義務表示とし、自主的かつ合理的な食品選択に関する表示事項は、任意表示とする。(第3回「加工食品の表示に関する調査会」《次頁参照》)
- ・栄養表示は、自主的かつ合理的な食品選択に関する表示事項であると考えられることから、栄養成分の量及び熱量の表示を義務としない。

### 【新基準(案)】

製造場所で直接販売される食品については、栄養成分の量及び熱量の表示を義務としない。



# 学校給食や病院給食等への販売に供する食品について

## 【背景】

- ・現行の栄養表示基準では、販売に供する食品のうち、専ら食品衛生法(昭和22年法律第233号)第4条第8項に規定する営業者が購入し、又は使用するものについては、栄養表示基準は適用されない。
- ・他方、学校給食や病院給食等への販売に供する食品については、学校及び病院等は、この営業者ではないので、栄養表示基準が適用されることとされている。
- ・学校給食や病院給食等への販売に供する加工食品であって、容器包装のまま提供される食品(特注のパンやカップゼリー等)については、別途整理が必要である。

## 【考え方(案)】

- ・学校給食や病院給食等への販売に供する食品は、管理栄養士や栄養士等の専門職種によって栄養管理がなされた献立に使用されるものである。このような献立は通例、喫食者が自由に選択する性質のものではないため、仮にその栄養成分の量及び熱量の表示を義務付けたとしても、喫食者の献立選択に資するとはいえない。このため栄養成分の量及び熱量の表示を義務とする必要性は低い。

## 【新基準(案)】

学校給食や病院給食等への販売に供する食品については、栄養成分の量及び熱量の表示を義務としない。

(参考) 栄養表示の対象食品(第2回及び第3回調査会のまとめ)

		加工食品 (予め包装された食品)	生鮮食品	添加物
新基準(案)	義務	○*1	×	○*1
	任意	○	○	○
現行基準	任意	○	△ (鶏卵)	×

○対象、△一部対象、×対象外  
注) 特別用途食品及び設備を設けて  
その場で飲食させる食品を除く。

\*1 以下に該当する食品は表示義務を免除する。

- ・栄養上、意味のない食品
- ・加工食品の原材料として使用される食品
- ・酒類
- ・小包装食品
- ・極短期間でレシピが変更される食品
- ・製造場所で直接販売される食品
- ・学校給食や病院給食等への販売に供する食品

## 【考え方(案)】

## 適用の範囲(義務表示)

- ・食品関連事業者以外の販売者は消費者の長期的な食生活を考えれば義務を課してまで表示をさせる必要性は乏しいため義務化の対象外とし、食品関連事業者は原則として全ての事業者に栄養成分の量及び熱量の表示を義務付ける。
- ・ただし、食品表示一元化検討会報告書を踏まえ、家族経営のような零細事業者について過度の負担を軽減するため、中小企業基本法第2条第5項を参考に、業種を問わず正社員及び正社員に準じた労働形態である従業員の数が5人以下の事業者について表示義務を免除する。

日本では、売上高により事業者を分類する法律は、中小企業基本法を含めて確認できないことから、売上高による表示義務の免除規定は設けないこととする。

## 適用の範囲(任意表示)

- ・表示義務が免除された事業者等であっても、任意に栄養表示をしようとする場合は、一定のルールに従う必要があると考えられるため、新基準の適用対象に含める。

## その他

- ・「業務用食品を扱う事業者」が行う表示については、生鮮食品・業務用食品の表示に関する調査会の結果を踏まえて、検討することとする。

## ＜新基準(案)のポイント＞

- 原則として、全ての食品関連事業者を表示義務の適用対象とする。
- ただし、表示責任者が以下に該当する場合は、表示義務を免除する。
  - ・正社員及び正社員に準じた労働形態である従業員の数が5人以下の食品関連事業者
  - ・食品関連事業者以外の販売者
- 業務用食品を扱う事業者は、追って検討する。

第3回調査会において、表示義務を免除する方針を示した。

# 各栄養成分の分析法及び 「誤差の許容範囲」の考え方について

検討課題3-1 栄養成分等の分析方法及び表示単位等について

検討課題3-2 「誤差の許容範囲」について

## 【新基準(案)】

- ・以下の原則に従い、最小表示の位を決定する。
  - i. 栄養素等表示基準値の表示の位に準じる。《次頁参照》
  - ii. 栄養素等表示基準値が設定されていない栄養素については、食事摂取基準 の基準値を参考に、最小表示の位を設定する。《左下表》 \*厚生労働大臣が定める、食事による栄養摂取量の基準
  - iii. 上記以外の栄養素(例:糖類等)については、その栄養素が包含される栄養成分(例:糖類の場合は炭水化物)の最小表示の位に準じる。《右下表》

栄養成分	最小表示の位(案)	栄養成分	最小表示の位(案)
n-6系/n-3系脂肪酸(不飽和脂肪酸)	小数第1位	飽和脂肪酸	1の位
コレステロール	1の位	糖質	1の位
食物繊維	1の位	糖類	1の位

- ・ただし、必要がある場合において最小表示の位を下げることを妨げるものではない。  
※収去試験の際は、表示された値の下の位を四捨五入した値を用いることとする。

- ・「食塩相当量」について、上記の原則(ii)に基づく最小表示の位は小数第1位であるが、日本人の過剰摂取による健康影響が懸念される栄養成分(ナトリウム)の表示として、適切な情報提供が必要であるため、0.1g未満の場合は小数第2位まで表示することとする。

(参考)現行の栄養表示基準において、ナトリウムの量を0(ゼロ)とすることができる規定が適用される量(栄養的に意味のない量)は、食品100g当たり5mg未満であり、これを食塩相当量に換算すると0.0127gとなる。食塩相当量の最小表示の位を一律的に小数第1位とした場合、栄養的に意味のない量との乖離が生じるケースがある(例:ナトリウム17mgの場合の食塩相当量(約0.04g)を小数第1位で表記すると0.0g)。

## 最小表示の位について

栄養成分	栄養素等表示基準値*	最小表示の位(案)	栄養成分	栄養素等表示基準値*	最小表示の位(案)
エネルギー	2,100 kcal	1の位	クロム	30 $\mu$ g	1の位
たんぱく質	75 g	1の位	モリブデン	17 $\mu$ g	1の位
脂質	55 g	1の位	ビタミンA	450 $\mu$ g	1の位
炭水化物	320 g	1の位	ビタミンD	5.0 $\mu$ g	小数第1位
ナトリウム	3,500 mg	1の位	ビタミンE	8.0 mg	小数第1位
カルシウム	700 mg	1の位	ビタミンK	70 $\mu$ g	1の位
鉄	7.5 mg	小数第1位	ビタミンB <sub>1</sub>	1.0 mg	小数第1位
リン	1,000 mg	1の位	ビタミンB <sub>2</sub>	1.1 mg	小数第1位
マグネシウム	250 mg	1の位	ナイアシン	11 mg	1の位
カリウム	1,800 mg	1の位	ビタミンB <sub>6</sub>	1.0 mg	小数第1位
銅	0.6 mg	小数第1位	葉酸	200 $\mu$ g	1の位
ヨウ素	90 $\mu$ g	1の位	ビタミンB <sub>12</sub>	2.0 $\mu$ g	小数第1位
マンガン	3.5 mg	小数第1位	ビオチン	45 $\mu$ g	1の位
セレン	23 $\mu$ g	1の位	パントテン酸	5.5 mg	小数第1位
亜鉛	7.0 mg	小数第1位	ビタミンC	80 mg	1の位

\*「日本人の食事摂取基準(2005年版)」によって食事摂取基準が示された栄養成分について、当該食事摂取基準を性及び年齢階級ごとの人口により加重平均した値。この値については、「日本人の食事摂取基準の(2015年版)」の改定を踏まえて、別の場で検討予定。

# 合理的な推定に基づく表示値の設定等について

## 【背景】

「栄養成分表示検討会」や「食品表示一元化検討会」の報告書を受け、消費者庁は、栄養表示の義務化に向けた環境整備として、幅広い食品に栄養表示を付することができるようにするため、現行の栄養表示基準において次の2点の改正を行った。(平成25年消費者庁告示第8号)

### (1) 合理的な方法に基づく表示値の設定

栄養成分は、原材料の製造場所や収穫時期等の違いにより同様のサンプルであっても、含有量のばらつきが大きく、個体差の大きい食品などでは誤差が許容範囲に収まることが困難な場合もある。このような食品を含め、幅広い食品に栄養表示をすることができるようにするため、現行の誤差の許容範囲を原則的に維持しつつ、合理的な推定により得られた値であれば、その根拠資料を保管の上、表示値として用いることができることとした。

### (2) 低含有量の場合の誤差の許容範囲の拡大

従来は、栄養成分の含有量や濃度に関係なく一定の比率で誤差の許容範囲が規定されていた。しかし、低含有量の場合、誤差の許容範囲の絶対値が極めて小さくなることから、規定された誤差の許容範囲に収めることが困難な場合があるため、誤差の許容範囲を拡張することとした。

## 【新基準(案)】

上記は栄養表示の義務化に向けた環境整備の一環であるため、新基準においても引き続き継続することとする。

# (参考) 栄養表示基準の一部改正の概要

(1) 合理的な方法に基づく表示値の設定

## 改正前

栄養成分の含有量を一定値で示す場合、規定された誤差の許容範囲内にあること。

栄養成分表示  
1袋(100g)当たり

エネルギー	100kcal
たんぱく質	2.0g
脂質	5.0g
炭水化物	12.5g
ナトリウム	85mg

規定された分析方法によって得られた値《分析結果》と比較して、表示値が誤差の許容範囲内であれば  
**“問題なし”**

### 栄養成分表示 《分析結果》

エネルギー	110kcal
たんぱく質	2.0g
脂質	5.5g
炭水化物	13.1g
ナトリウム	82mg

### 誤差の許容範囲

88~132 kcal
1.6~2.4 g
4.4~6.6 g
10.5~15.7g
66~98 mg

## 改正後

現行制度(下記①)は維持しつつ、合理的な推定により得られた値を、規定の方法に従い記載すれば、表示値として用いることができる(下記②)。

### ①表示値が誤差の許容範囲に収められる場合

栄養成分表示  
1袋(100g)当たり

エネルギー	100kcal
たんぱく質	2.0g
脂質	5.0g
炭水化物	12.5g
ナトリウム	85mg

～表示値の要件～  
**規定された分析方法で±20%以内であること**  
(表示値の算出方法は指定なし)

### ②表示値が誤差の許容範囲に収まることが困難な場合

栄養成分表示  
1袋(100g)当たり

エネルギー	140kcal
たんぱく質	2.0g
脂質	9.0g
炭水化物	12.8g
ナトリウム	85mg

～表示値の要件～  
**合理的方法により得られた値を表示**  
(結果として誤差の許容範囲が±20%を超える可能性について限定しない)  
ただし、

**表示値の設定根拠を保管すること**

※栄養機能食品、栄養強調表示は除く

(推定値)  
(この表示値は、目安です。)

新たな設定を追加



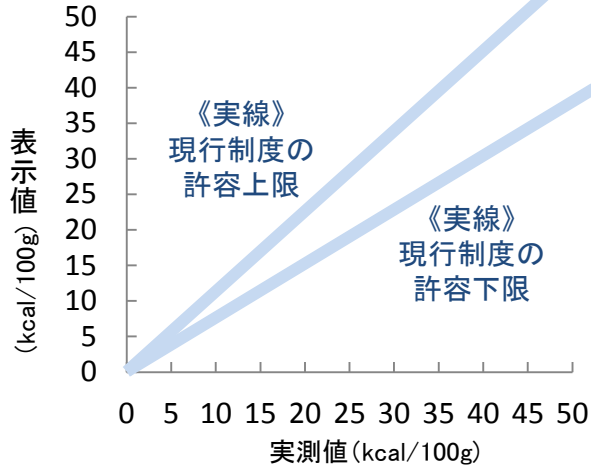
# (参考) 栄養表示基準の一部改正の概要

## (2) 低含有量の場合の誤差の許容範囲の拡大

### 改正前

栄養成分の含有量や濃度に関係なく、一定の比率で誤差の許容範囲が規定されているが、低含有量の場合、誤差の許容範囲の絶対値が極めて小さくなることから、規定された誤差の許容範囲に収めることが困難である。

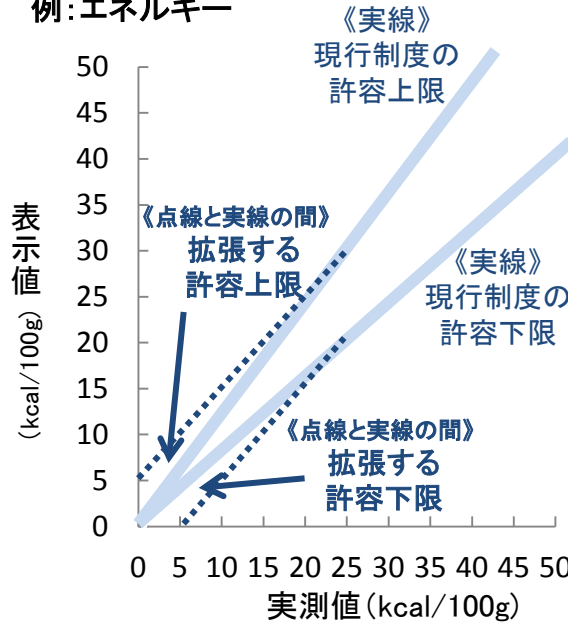
#### 例: エネルギー



### 改正後

低含有量の場合に限って、誤差の許容範囲を拡張する。

#### 例: エネルギー



実測値と表示値の差が、下記の基準を満たしている場合は、誤差の許容範囲を拡張する。

(基準例) 食品100g(100ml) 当たり

- ・熱量 ..... 5kcal
- ・たんぱく質、脂質、炭水化物 ..... 0.5g
- ・ナトリウム ..... 5mg

- 以下、①～③を総合的に勘案したもので
- ①栄養的に意味のない量 (含まれていないと解釈しても差し支えない量) であること
  - ②分析方法の定量下限であること
  - ③コーデックス規格を勘案したものであること

#### 栄養成分又は熱量

#### 誤差の許容範囲

たんぱく質  
脂質  
飽和脂肪酸  
コレステロール  
炭水化物  
糖質  
糖類  
ナトリウム  
熱量

プラス・マイナス20%

#### 栄養成分又は熱量

#### 誤差の許容範囲

たんぱく質、脂質  
炭水化物、糖質、糖類

プラス・マイナス20%  
なお、100g当たりの栄養成分の量が2.5g未満の場合は±0.5g

飽和脂肪酸

プラス・マイナス20%  
なお、100g当たりの栄養成分の量が0.5g未満の場合は±0.1g

コレステロール、ナトリウム

プラス・マイナス20%  
なお、100g当たりの栄養成分の量が25mg未満の場合は±5mg

熱量

プラス・マイナス20%  
なお、100g当たりの熱量が25kcal未満の場合は±5kcal