

2014年3月26日

消費者委員会食品表示部会  
部会長 阿久澤 良造 殿

日本生活協同組合連合会  
品質保証本部  
安全政策推進部  
鬼武一夫

## 「消費者委員会 第28回 食品表示部会」に対する提案

今後の食品表示部会の審議の進め方について、下記のとおり意見を述べさせていただきます。

この間、消費者委員会食品表示部会の下に設置された3つの調査会にて精力的に食品表示基準策定のための審議が進められてきました。故に、本日の食品表示部会ではこれら3つの調査会の中間報告といえども、かなりのボリュームがあり、各調査会における審議結果を振り返るだけでもかなりの時間を有することが予測されます。

これまで行なわれた、食品表示一元化検討会などでは審議結果について最終確認が不十分と思われるも、(審議結果が直接法律に結びつくものではないため)パブリックコメント以降の修正が可能と考えられ、報告書自体が法案そのものに直接大きく影響することはありませんでした。

一方、今回、3つの調査会で各議題として提案されたものは法律案そのものであり、パブリックコメント以降に修正することも容易ではないと思われま

すが、本食品表示部会では慎重に慎重を期する審議が必要であるため、今後の食品表示部会で以下に基づいて2回以上の会合を設定することを願います。

### 記

1. 食品表示法案全体の議論に資するよう、全体の食品表示の課題(これまでに決まったこと、決まっていないこと)を文章化
2. パブリックコメントを求める際の食品表示法案の提示

なお、3つの調査会で各議題として取り上げられているもので、継続課題やコンセンサスの得られていない部分は継続して審議をおこなうこと。

以上

添付資料：第3次消費者委員会 食品表示部会 「食品表示基準の策定に係る調査会」進捗表

第3次消費者委員会 食品表示部会 「食品表示基準の策定に係る調査会」進捗表

日本生協連作成

	【検討課題】	【第1回(1/24)】	【第2回(2/19)】	【第3回(3/14)】	【第4回(00/00)】
生鮮食品・業務用食品の表示に関する調査会	<p>1. 食品表示基準における「加工食品」と「生鮮食品」の整理について</p> <p>2. 業者間取引における表示対象・表示方法の整理</p> <p>3. 食品表示基準における生鮮食品の表示方法等の作成方針について</p> <p>4. 生鮮食品関係のJAS法の個別品質表示基準の整理・統合について</p> <p>5. 添加物の表示事項・表示方法（添加物そのものを販売する場合）</p> <p>6. 生鮮食品関係の用語の統一</p> <p>（中間報告における検討課題）</p> <p>1 「生鮮食品」と「加工食品」の整理について</p> <p>2 生鮮食品の表示基準のイメージ案について</p> <p>3 生鮮食品における表示基準の統合について</p> <p>4 業務用食品への表示について</p> <p>5 販売の用に供する添加物の表示について</p> <p>6 生鮮食品関係の用語の統一</p>	<p>1. 食品表示基準における「加工食品」と「生鮮食品」の整理</p> <p>1) 食品表示基準の「加工食品」と「生鮮食品」に該当する食品は、原則として、JAS法の「加工食品」と「生鮮食品」と同様とする。</p> <p>※加工・製造・調整・選別といった用語の定義について、現行法における用語との整理や実態を踏まえて明確にすることが必要である⇒継続審議</p> <p>2) 「加工食品」と「生鮮食品」のどちらに整理された場合であっても、衛生上の観点から必要とされていた事項については、引き続き、表示を義務付けることとする。</p> <p>3) 食品表示法上「加工食品」と整理するものについては、現行のJAS法に定める表示事項に加え、新たに、衛生上の観点から必要とされる事項（アレルギー表示、製造所（加工所）の所在地及び製造者（加工者）の氏名等）を記載することとする。</p> <p>4) 異種混合について各々の食品を単に組み合わせたり盛り合わせただけで、ばらばらに飲食、調理等されることが想定されるものについて加工食品とする。</p> <p>※生鮮食品と加工食品の区分を考える上での実態を踏まえるべきである。⇒継続審議</p>	<p>1. 食品表示基準における「加工食品」と「生鮮食品」の整理</p> <p>1) 用語の定義 製造：その原料として使用したものと本質的に異なる新たなものを作り出すこと 加工：あるものを材料としてその本質は保持させつつ、新しい属性を付加すること 調整：一定の作為は加えるが、加工には至らないもの 選別：一定の基準によって仕分け、分類すること</p> <p>※食品衛生法の説明例も必要なのではないか。⇒継続審議</p> <p>2) 異種混合について各々の食品を単に組み合わせたり盛り合わせただけで、ばらばらに飲食、調理等されることが想定されるものについて加工食品とする。</p> <p>※加工食品から生鮮食品に区分が変わる食品について、特にインスタ加工では実行可能性が乏しい。⇒継続審議</p> <p>2. 業者間取引における表示対象・表示方法の整理</p> <p>食品表示基準における業務用食品の表示事項及び表示方法、表示媒体に関して、消費者庁より、現行と同様とする。</p> <p>※消費者庁の提案内容が概ね支持された。</p> <p>3. 食品表示基準における生鮮食品の表示方法等の作成方針について</p> <p>※消費者庁の提案内容が概ね支持された。</p>	<p>1. 食品表示基準における「加工食品」と「生鮮食品」の整理</p> <p>※製造、加工、調整、選別の定義については消費者庁の提案内容が支持された。ただし、どのような行為が当てはまるかについては、Q&amp;Aやガイドラインでの説明が必要であるとする意見が多く出た。 （どのような行為が当てはまるかについて見えなし。）</p> <p>4. 生鮮食品関係のJAS法の個別品質表示基準の整理・統合について</p> <p>現行法令で義務づけられている事項についてそのまま個別と横断に整理。</p> <p>※現行法令で義務づけられている事項については、消費者庁の提案内容が支持された。ただし、食品衛生法上の個別義務表示の対象食品の在り方（自衛包装されていないものに関して）については、他の調査会との整合性を取る必要がある。⇒部会審議</p> <p>5. 添加物の表示事項・表示方法（添加物そのものを販売する場合）</p> <p>全ての添加物について、安全性に関する表示義務のみならず、自主的かつ合理的な食品選択にも資するような、統一されたルールで表示義務を課すこととし、一般消費者向けと事業者向けに分けて提案。</p> <p>※一般消費者向けと業務用を明確に区別することが可能であるか等の実態を踏まえた上で、義務付ける表示項目について議論すべきである。⇒継続審議</p>	
加工食品の表示に関する調査会	<p>【検討課題】</p> <p>1. 表示内容の責任を持つ者の整理について</p> <p>2. 食品表示基準で定める加工食品の表示方法の作成方針について</p> <p>3. 加工食品関係のJAS法の個別品質表示基準の整理・統合について</p> <p>4. インスタ販売等に係る表示事項の取扱いについての検討</p> <p>5. レイアウト、文字の大きさの検討</p> <p>6. アレルギー表示（代替表記等の見直し、表示方法（個別表示、一括表示など）の整理）</p> <p>7. 加工食品関係の用語の統一</p> <p>（中間報告における検討課題）</p> <p>1 表示責任を有する者等の整理について</p> <p>2 食品表示基準における加工食品の表示方法等の作成方針について</p> <p>3 JAS法に基づく加工食品における個別品質表示基準に統合について</p> <p>4 個別品質表示基準の統合等について</p> <p>5 食品表示基準における販売形態ごとの適用範囲について</p> <p>6 レイアウト、文字の大きさの検討</p> <p>7 アレルギー表示（代替表記等の見直し、表示方法（個別表示、一括表示など）の整理）</p> <p>8 加工食品関係の用語の統一</p>	<p>【第1回(12/25)】</p> <p>1. 表示内容の責任を持つ者の整理について</p> <p>1) 表示に責任を持つ者（表示責任者）として「製造者」「加工者」「販売者」「輸入者」に加えて「表示責任者」と表記することも可能とする。</p> <p>※「表示責任者」という新しい用語は使用すべきではない。⇒継続審議</p> <p>2) 「最終的に衛生上のリスクが生じる製造や加工を行う場所（輸入品にあっては、輸入したものの営業所所在地）」については、消費者庁より新たに「食品工場等」という用語を使用する。</p> <p>※「食品工場等」と書いて全てをきむことになると、消費者にはよくわからない。⇒継続審議</p> <p>2. 食品表示基準で定める加工食品の表示方法の作成方針について</p> <p>1) すべての飲食物品に表示を義務付ける「横断的な表示項目」と、品目ごとの特性に即して定める「個別の表示項目」とに整理する。</p> <p>2) 食品表示基準における加工食品の論点 論点1 加工食品の用語の定義について 論点2 加工食品の義務表示事項について 論点3 加工食品の表示方法について （名称の表示方法、原材料名等の表示方法/内容量の表示方法/期限表示/保存方法/その他の表示方法） 論点4 加工食品の表示禁止事項について</p> <p>※消費者庁の提案内容が支持された。</p>	<p>【第2回(1/23)】</p> <p>1. 表示内容の責任を持つ者の整理について</p> <p>1) 表示責任を有する者については、現行のJAS法と同様、それぞれの業態に合わせて「製造者」、「加工者」、「販売者」又は「輸入者」と項目名を付して、一括表示部分に記載。</p> <p>※消費者庁の提案内容が概ね支持された。</p> <p>2) 食品表示基準における製造（又は加工）された場所については、「製造所」や「加工所」（「輸入の場合は「輸入元」又は輸入者の営業所所在地であることが分かる語）を記載。</p> <p>※製造所固有記号と併せて議論すべきである。⇒継続審議</p> <p>3. 加工食品関係のJAS法の個別品質表示基準の整理・統合について（農産加工品、飲料関係）</p> <p>【統合におけるポイント（農産加工品、飲料関係）】</p> <p>①定義について ②義務表示事項について ③表示の方法について ④一括表示以外のその他の表示事項 ⑤表示禁止事項について</p> <p>※個別ではわかりにくい⇒継続審議</p>	<p>【第3回(2/28)】</p> <p>3. 加工食品関係のJAS法の個別品質表示基準の整理・統合について</p> <p>1) JAS法の個別品質表示基準の整理統合に関する論点 ①個別品質表示基準の定義の統合について ②個別品質表示基準の義務表示事項について ③個別品質表示基準の表示の方法の統合について ④個別品質表示基準の一括表示以外のその他の表示事項について ⑤個別品質表示基準の表示禁止事項の統合について</p> <p>※消費者庁の提案内容が概ね支持された。</p> <p>2) 上記①、②、④、⑤については、原則、意味を変えずに食品表示法に移行する。ただし、実態と齟齬のあるものは、修正または削除する。（変更点（定義）：マカロニ類（デュラム小麦、強力小麦粉以外でも使用可）、麺類等つゆ（定義を規定しない）（禁止事項）：即席めん・調理冷凍食品（中華めん）の定義を削除）、マカロニ類（即席の用語を削除））③に関しては第4回調査会で議論する。</p> <p>※消費者庁の提案内容が概ね支持された。</p> <p>3) 現行の食品衛生法において規定されている横断的事項以外の表示に関しては、引き続き、個別の事項で表示させる。</p> <p>※消費者庁の提案内容が支持された。</p> <p>4. インスタ販売等に係る表示事項の取扱いについての検討</p> <p>1) 食品表示基準における販売形態ごとの適用範囲については、現行と同様の適用範囲とする（加工食品、生鮮食品それぞれに対して、販売形態ごとに適用範囲を定める） 2) 「中食・外食のアレルギー表示について」ならびに「インターネット等で販売されるもの（ウェブサイト上での表示）」については、別途、専門的な検討の場を設けて検討する。</p> <p>※消費者庁の提案内容が概ね支持された。</p>	<p>【第4回(3/20)】</p> <p>3. 加工食品関係のJAS法の個別品質表示基準の整理・統合について（個別品質表示基準の表示の方法の統合について）</p> <p>3-1 名称の表示の方法について</p> <p>3-2 原材料名の表示の方法について</p> <p>【共通ルールとして整理するもの】</p> <p>(1) 原材料名の表示順序（一部の品目で変更あり） (2) 複合原材料（一部修正あり） (3) 原材料名の一部まとめ書き (a) 同種の原材料（変更あり） (b) 複数の加工食品を組み合わせた製品の、構成区分ごとのまとめ書きの記載方法（変更あり） (c) 砂糖と砂糖混合質性化液糖を使用した場合の記載方法（変更あり） (4) 簡略表記（変更なし） (5) 中間加工原料を使用した場合の原材料名の記載方法（新たに規定） (6) 食品衛生法に基づく表示方法（代替表記等の表示方法については、別途、調査会で審議する）</p> <p>【個別の品目ごとに定めるもの】</p> <p>現行において個別に定められているものは、原則、横断的事項の例外ルールとして現行の品目ごとに規定する。</p> <p>3-3 内容量の表示の方法について</p> <p>※2) ③ ⑤ 原則がないと消費者は選択できなくなるなどの委員の反対を受け、次回以降業界にやり取りを促す⇒継続審議</p> <p>5. レイアウト、文字の大きさの検討</p> <p>【文字の大きさ】 容器包装の面積が30cm<sup>2</sup>以下の場合→文字の大きさは5.5ポイント以上。容器包装の面積が30cm<sup>2</sup>より大きく、かつ表示可能面積が150cm<sup>2</sup>以下の場合→文字の大きさは6.5ポイント以上【省略規定】 省略規定を可能とする面積を30cm<sup>2</sup>以下から、50cm<sup>2</sup>以下に変更する。その際、名称、保存方法、消費期限又は賞味期限、表示責任者、アレルギーを義務表示とする。</p> <p>※文字の大きさについては現行通りとし、文字の現にくさの問題は今後の検討課題として残す。また、30cm<sup>2</sup>以下の省略規定に関しては実例を持って次回以降検証する。⇒継続審議</p> <p>・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。 ・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切り（例「/」「：」等）を記載する。</p> <p>※消費者庁の提案内容が支持された。 （義務化するに際しては必要性を確認すべき。）</p>
栄養表示に関する調査会	<p>【検討課題】</p> <p>1. 栄養表示の対象成分について</p> <p>2. 栄養表示の対象食品及び対象事業者について</p> <p>3. 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</p> <p>4. 栄養強調表示について</p> <p>5. 表示の方法について</p>	<p>【第1回(12/4)】</p> <p>1. 栄養表示の対象成分について</p> <p>1) 食品表示基準に規定する「栄養成分」は、現行の栄養表示基準第1条の2に規定する栄養成分と同じとする。（標準化された分析法が平成25年度中に確立される見込みのモリブデンについては、追って検討する）</p> <p>※消費者庁の提案内容が概ね支持された。 （海外におけるモリブデンの表示方法について、説明を要する。）</p> <p>2) 栄養成分表示の新基準（案）：現状、表示事項は「義務」と「任意」の2区分とされているところ、「義務」「任意（推奨）」「任意（その他）」の3段階とする。なお、「義務」とする成分等は、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）」とする成分は、飽和脂肪酸と食物繊維、「任意（その他）」とする成分は、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。</p> <p>※一部反対意見はあったが、消費者庁の提案内容が概ね支持された。 なお、附帯事項として、義務化に向けた環境整備の施策も進めることとされた。 （推奨はやめて、義務と任意のみとしてほしい。国際的にも別がない。）</p> <p>3) 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。（任意でナトリウムを併記可能とし、食塩を添加していない等の追記もさしつかえない）。</p> <p>※一部反対意見はあったが、消費者庁の提案内容が概ね支持された。 （食塩を添加していない食品もあり、食塩相当量は適当ではない。食塩相当量がナトリウムのいずれか選択できるようにすべき。コーデックスにおいても、同様の議論の結果、ナトリウムで表示することになったはずである。）</p>	<p>【第2回(1/22)】</p> <p>2. 栄養表示の対象食品及び対象事業者について</p> <p>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（輸入食品も同様）。また、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・短期間でレシビが変更される食品</p> <p>※一部反対意見はあったが、消費者庁の提案内容が概ね支持された。 （国際整合性について、各国の免除規定を丁寧に検討すべき。検証期間が何日かという定義が必要。海外で表示しているものがそのまま引用できるのか審査しないといけない。）</p> <p>2) 栄養表示の対象事業者について</p> <p>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。「等価事業者」と「食品関連事業者以外の販売者」は表示義務を免除。</p> <p>※例外規定を「正社員及び正社員に準じた労働形態である従業員の数を5人」とすることは継続審議することとし、それ以外は、消費者庁の提案内容が支持された。⇒継続審議（輸入食品等、少人数であっても流通量が多い食品もあるため、販売個数についても考慮すべき。）</p> <p>※例外規定を「正社員及び正社員に準じた労働形態である従業員の数を5人」とすることは継続審議することとし、それ以外は、消費者庁の提案内容が支持された。⇒継続審議（輸入食品等、少人数であっても流通量が多い食品もあるため、販売個数についても考慮すべき。）</p>	<p>【第3回(3/12)】</p> <p>2. 栄養表示の対象食品及び対象事業者について</p> <p>以下4点の取扱いについて検討</p> <p>1) 「加工食品の原材料として使用される食品」→義務としない。 2) 「製造者と販売者が同一で、同一の施設内、敷地内で製造販売する食品」→義務とはしないが将来的に推奨という方向性を目指す。 3) 「設備を設けてその場で飲食させる食品」→適用外とする（義務を課さない方向で、任意で書いても表示基準の適用を受けない）。 4) 「学校給食や病院給食等への販売に供する食品」→義務としない。</p> <p>※一部反対意見はあったが、消費者庁の提案内容が概ね支持された。製造場所で直接販売される食品については、直ちに義務化出来なくとも、義務化を目指して今後検討すべきとされた。 （学校給食に関しては専門職が情報管理している。しかも、食事は全て（治療の一環として）食入すべきもので選択するものではない。義務化しなくとも、実効性をあげる必要が大切。設備を設けてその場で飲食させる食品について、併せて表示する場合であっても、一定のルールに促す必要があるのではないかと。）</p> <p>3. 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</p> <p>1) 分析方法について：栄養表示基準別表第2の第3欄を維持しつつ、通知により適用されている栄養成分について追加する。 2) 表示単位について：原則として、現行の栄養表示基準別表第2の第2欄を維持する。新たに基準に分析方法を記載する栄養成分については、食事摂取基準の基準値を参考に、表示単位を設定する。 3) 「食塩相当量」の表示単位は、栄養指導や栄養施策で用いられる単位である「g（グラム）」とする。 4) 最小表示の位について：栄養素等表示基準値の表示の位に準じる等 5) 「合理的な方法に基づく表示値の設定」及び「低含有量の場合の誤差の許容範囲の拡大」は継続。 6) 誤差の許容範囲の基準とする値について、新たに表示値を基準として許容範囲を規定する。 7) 「誤差の許容範囲」を「許容差の範囲」に改める。</p> <p>※いずれも消費者庁の提案内容が概ね支持された。 （表示単位、最小表示の位は定められたが、有効桁数の考え方を明らかにすべきとの意見。）</p>	<p>【第4回(00/00)】</p>

※赤字は審議継続中ないし、調査会としてコンセンサスが得られていないと考えられるところ。

## 「消費者委員会 第28回 食品表示部会 資料」に関するコメントペーパー

日本生活協同組合連合会  
品質保証本部  
安全政策推進部  
鬼武一夫

### 栄養表示に関する調査会中間報告（資料3）

#### （12ページ）議題3：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

##### ○消費者庁の提案の新基準（案）

##### ●合理的な推定に基づく表示値の設定等について・・・（提案1）

「合理的方法に基づく表示値の設定」及び「低含有量の場合の誤差の許容範囲の拡大」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。

##### ●誤差の許容範囲の基準とする値について・・・（提案2）

表示値を基準として許容範囲を規定する。

（現行制度では、規定された分析方法によって得られた値を基準として誤差の許容範囲を規定している）

##### ●「誤差の許容範囲」という用語について・・・（提案3）

「誤差の許容範囲」を「許容差の範囲」に改める。

#### この案に対するコメント：

1) 提案1の「低含有量の場合の誤差の許容範囲の拡大」において用いられている「誤差の許容範囲」は、提案2の「表示値を基準として許容範囲を規定する。」に従って、「低含有量の場合の表示値の許容範囲の拡大」と変更すべきである。

2) 提案2の「表示値を基準として許容範囲を規定する。」は、「表示値の許容範囲」とすべきである。

なぜなら、表示値は意図的に操作されるべきではなく、表示を行う製品を代表する製品を分析して得られたデータの加重平均値とすべきであるからである。（合理的な推定により得られた値を除く。）

第3回栄養表示調査会資料2-1の13頁はコーデックス規格CAC/GL 2-1985の Paragraph 3.5 Tolerances and compliance に言及しているが、この Paragraph は、栄養表示に用いられる値（values used in nutrition declaration）の許容範囲の限界値（tolerance limits）を定めるべきと述べているが、表示値を基準として許容範囲を定めねばならないとは言っていない。

また、例えばヨーロッパ委員会 DG SANCO の加盟国の主務官庁向けに作成したガイダンス文書においても、‘setting of tolerances for nutrient values declared on a label’（ラベル上に表示される栄養素の値の許容範囲の設定）という表現が用いられている。

3) (現行制度では、規定された分析方法によって得られた値を基準として誤差の許容範囲を規定している)と述べられているが、栄養表示基準の第3条(表示の方法)の第1項第6号の記述が不明確であるために、その内容を正確に理解することは困難であるものの、(現行制度では、規定された分析方法によって得られた値を基準として誤差の許容範囲を規定している)と断言することは正確ではない。

**その理由は、**

1. 計算値で求める炭水化物の値には分析誤差は適用されない。
2. 栄養表示基準の第3条(表示の方法)の第1項第6号において定められている方法は、プラス20%・マイナス20%、プラス50%・マイナス20%、プラス80%・マイナス20%のようなきわめて大きな分析誤差を生じさせない。逆に、このような大きな誤差を生じさせる分析法は、公に定められる分析法にはならない。
3. プラス50%・マイナス20%、プラス80%・マイナス20%の表現は、コンプライアンス検査の分析値が表示値の150%、180%になることは容認されるが、表示値の80%未満になることは認められないという意味であろう。特に、経時的に減衰するような栄養成分に関しては、食品事業者は、コンプライアンス分析の際に、表示値より少なくなることを回避するために、多めに調整するかもしれない。

3) この議題3は、栄養表示基準の第3条(表示の方法)に、特にその第1項第6号に関係しているが、下限値及び上限値で表示する場合に関しては詳しい規定が欠けている。

たとえば、第3回栄養表示に関する調査会における参考資料2の2ページにある下限値及び上限値の表示例(下表)が存在する。このような表示は有益な情報を与えているとは言い難い。

栄養成分表示 本品1包(3g)あたり (上限値と下限値の比)

エネルギー	7.4~12.2 kcal	1.65
たんぱく質	0.31~0.69 g	2.23
脂質	0.07~0.20 g	2.86
糖質	0.94~1.86 g	1.98
食物繊維	0.52~1.10 g	2.12
ナトリウム	2.5~12.3 mg	4.92
カルシウム	10.6~26.8 mg	2.53
鉄	0.14~1.25 mg	8.93

※ 現行の栄養表示基準によれば、エネルギー、たんぱく質、脂質、糖質、食物繊維およびナトリウムに関する許容範囲は、プラス20%、マイナス20%であるので、上限値/下限値の比率(120/80)は1.5である。またカルシウムと鉄に関する許容範囲は、プラス50%、マイナス20%であるので、上限値/下限値の比率(150/80)は1.88である。

このような表示が適正なものかを検討すべきであろう。いずれにしても、栄養表示基準の第3条(表示の方法)の第1項第6号は修正されるべきである。

参考)

栄養表示基準 第3条(表示の方法)第1項第6号(抜粋)

第4号の一定の値又は下限値及び上限値は、当該一定の値にあつては、別表第2の第1欄の区分に応じ、同表の第3欄に掲げる方法によって得られた値を基準として同表の第4欄に掲げる誤差の許容範囲内にある値、当該下限値及び上限値にあつては、同表の第1欄の区分に応じ、同表の第3欄に掲げる方法によって得られた値が当該下限値及び上限値の範囲内であること