

食品表示部会
栄養表示に関する調査会 報告書

平成 26 年 6 月 12 日
消費者委員会 食品表示部会
栄養表示に関する調査会

はじめに

食品表示部会において、同部会設置・運営規程第四条に基づき、部会の下に「栄養表示に関する調査会」、「生鮮食品・業務用食品の表示に関する調査会」、「加工食品の表示に関する調査会」の3つの調査会を設置し、専門的事項の調査審議を行った。

栄養表示に関する調査会（以下「調査会」という。）では、栄養表示に関する対象成分、対象食品、対象事業者、表示方法等の論点について検討を行って進めてきた。

本報告書は、5回にわたる調査会における審議結果をまとめたものである。

－ 目 次 －

1. 栄養表示の対象成分について	1
1-1 食品表示基準に規定する「栄養成分」について	1
1-2 義務化の対象成分について	1
1-3 ナトリウムの表示方法について	2
2. 栄養表示の対象食品及び対象事業者について	4
2-1 栄養表示の対象食品について	4
2-2 栄養表示義務の免除対象食品について	4
2-3 栄養表示の対象事業者について	5
3. 各栄養成分の分析法及び「許容差の範囲」について	6
3-1 栄養成分等の分析方法及び表示単位等について	6
3-2 「許容差の範囲」について	7
4. 栄養強調表示等について	8
4-1 栄養強調表示（補給ができる旨／適切な摂取ができる旨の表示）について	8
4-2 相対表示（強化された旨／低減された旨の表示）について	8
4-3 無添加強調表示について	9
4-4 含有量を「0（ゼロ）」とすることができる規定について	10
4-5 新たに強調表示とみなす事項の検討について	11
5. 表示の方法について	12
5-1 食品単位について	12
5-2 栄養素等表示基準値に占める割合の表示について	12
5-3 表示レイアウトについて	13
5-4 表示場所・表示媒体について	15
6. おわりに	16

【別紙1】 第1回栄養表示に関する調査会 資料1より抜粋

【別紙2】 第3回栄養表示に関する調査会 資料2-2より抜粋

【別紙3】 第3回栄養表示に関する調査会 資料2-1より抜粋

【別紙4】 第4回栄養表示に関する調査会 資料1より抜粋

【参考資料1】 食品表示部会設置・運営規程

【参考資料2】 食品表示部会における調査会の設置について

【参考資料3】 栄養表示に関する調査会 審議経過

【参考資料4】 栄養表示に関する調査会 委員名簿

1. 栄養表示の対象成分について

1-1 食品表示基準に規定する「栄養成分」について

健康増進法（平成 14 年法律第 103 号）第 31 条に基づく栄養表示基準（平成 15 年 4 月 24 日厚生労働省告示第 176 号）（以下「栄養表示基準」という）第 1 条の 2 に規定する「栄養成分」は、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウムを含む 12 種類のミネラル及び 13 種類のビタミンである¹。これらについて表示をしようとする場合には、一定のルールが定められている（別紙 1）。

食品表示基準案（以下「新基準案」という。）に規定する「栄養成分」は、栄養表示基準と同じとする方向性がとりまとめられた。

ミネラルであるモリブデンについては、食事摂取基準において基準値が策定されているものの、栄養表示基準における「栄養成分」として規定されていない。しかし、消費者庁調査事業において、モリブデンの標準化された分析方法が確立されたことから、新基準案に規定する「栄養成分」に追加することとする方向性がとりまとめられた。

1-2 義務化の対象成分について

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。

また、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。

新基準案における栄養成分の表示の在り方については、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国際整合性の 3 点を勘案し、具体的には、①から③の全ての観点を満たす場合は「義務」、それ以外は「任意」の表示項目とし、任意のう

¹ 栄養表示基準に規定する「栄養成分」に包含される成分を含む。脂質に包含される飽和脂肪酸等が該当する。

ち、①の観点を満たす場合は「推奨²」とすることが示された。

この考え方に基づいた新基準案が表1-1のとおり示され、その方向性でとりまとめられた。

なお、「推奨」というカテゴリーは、消費者にとって表示の必要性が高いものとして将来的に義務化を目指す項目として設定するものであり、今回、推奨とした2成分については、

- ・飽和脂肪酸は、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ということが示唆され、国民のうち目標量の範囲を外れている人が半数近くいるということなどから、消費者にとっての表示の必要性はあると考えられる。
- ・食物繊維は、摂取不足が生活習慣病に関連し、国民の半数以上が目標量を摂取できていない。

との考えにより、推奨とするのが妥当との意見があった。

これに対し、推奨というカテゴリーは、国際的にも例がなく、事業者にとっては、実質的に義務と同じであるため、「推奨」はやめるべきとの意見があった。

また、「推奨」とした2成分について「その他」の項目より消費者の必要性が高い課題であるとは読み取れないとする意見が出された。

さらに、附帯事項として、栄養表示義務化に向けた環境整備の施策も進めることとされた。また、環境整備が進むことで、「推奨」から「義務」へ、「その他」から「推奨」その後「義務」へという流れを今後検討すべきとの意見も出された。

表1-1 新基準案における各栄養成分の表示の在り方

	義務	熱量、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、糖質、トランス脂肪酸 ³ 、コレステロール、ビタミン類、ミネラル類（ナトリウムを除く）

1-3 ナトリウムの表示方法について

栄養成分表示検討会報告書において、「『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を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

² 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。

³ 「トランス脂肪酸の情報開示に関する指針」に基づき表示する。

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。

新基準案では、ナトリウムの表示は、消費者になじみが深い「食塩相当量」に代えることとする方向性がとりまとめられた。

なお、任意でナトリウムを併記することは問題ないことが示された。

ただし、食塩を添加していない食品に対して消費者が食塩を添加していると誤認し混乱する可能性があるため、適当ではないという意見や、食塩相当量かナトリウムのいずれかを選択できるようにすべきとの意見もあった。

また、コーデックスのガイドラインでは「食塩」表示は注釈で扱われているが、本文では「ナトリウム」とされていることから、新基準案では「ナトリウム」とすべきではないかとの意見もあった。

2. 栄養表示の対象食品及び対象事業者について

2-1 栄養表示の対象食品について

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方向性が表2-1のとおりとりまとめられた。

なお、「設備を設けてその場で飲食させる食品」については適用対象としないとの方向性を示したところ、任意で表示する場合であっても、一定のルールに従う必要があり、「適用対象としない」のではなく、「義務としない」とすべきとの意見があった。

表2-1 栄養表示の対象食品

		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	○ ⁴	×	○ ⁴
	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。

2-2 栄養表示義務の免除対象食品について

栄養表示を義務とする対象食品については、前述のとおり示されたが、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国際整合性の3点を勘案し、表示義務を免除する食品を以下のとおり規定する方向性がとりまとめられた。

栄養表示義務の免除対象食品

- ・ 栄養の供給源としての寄与が小さいと考えられる食品⁵
- ・ 加工食品の原材料として使用される食品（業務用加工食品）
- ・ 酒類

⁴ 表示義務を免除する食品を含む。

⁵ 本調査会において「栄養上、意味のない食品」を「栄養の供給源としての寄与が小さいと考えられる食品」と改めることが支持された。

- ・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⁶
- ・学校給食や病院給食等への販売に供する食品

ただし、免除対象食品について以下の意見がとりまとめられた。

- ① 「栄養上、意味のない食品」では正確な表現とは言えないため、「栄養の供給源としての寄与が小さいと考えられる」等の表現とすべきである。
- ② 加工食品の原材料として使用される食品については、容器包装への表示は義務化しないが、情報伝達は必要である。
- ③ 製造場所で直接販売される食品については、直ちに義務化できなくとも、義務化を目指して今後検討すべきである。

また、極短期間でレシピが変更される食品については、「極短期間」の定義が必要であるとの意見があった。

2-3 栄養表示の対象事業者について

食品表示一元化検討会報告書においては、対象事業者について「原則として、事業規模等による事業者単位の適用除外は行わず、全ての事業者を対象とする一方、例外として、家族経営のような零細な事業者に過度の負担がかかるようであれば、適用除外することが適当である。」とされている。

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一方、食品関連事業者以外の販売者⁷は義務化の対象外とすること、また業務用加工食品については、表示義務を課さないこととする方向性がとりまとめられた。

さらに、家族経営のような零細な事業者として、消費税法（昭和63年法律第108号）第9条（小規模事業者に係る納税義務の免除）に該当する場合、表示義務を免除とする方向性がとりまとめられた。

ただし、栄養表示の義務化に向けて、栄養表示基準の一部改正により環境整備は進みつつあるが、公的データベースの整備や中小・零細事業者が栄養成分量を簡単に計算できるソフトの開発等、環境整備の状況が不十分な中では、中小企業基本法（昭和38年法律第154号）における小規模企業者の定義である「おおむね常時使用する従業員数が20人（商業又はサービス業に属する事業を主たる事業として営む者については5人）以下の事業者」を免除対象とするしかないのではないかとの意見も出された。

⁶ スーパーで製造されて店頭に陳列して売られている弁当等が該当する。

⁷ 小学校のバザーで袋詰めのカッキーを販売する保護者や町内会の祭りで瓶詰めの手作りジャムを販売する町内会の役員等が該当する。

3. 各栄養成分の分析法及び「許容差の範囲⁸」について

3-1 栄養成分等の分析法及び表示単位等について

栄養表示基準では、別表第2の第3欄において、栄養成分等の分析方法等を規定しており、その詳細は、「栄養表示基準における栄養成分等の分析方法等について」（平成11年4月26日衛新第13号厚生省生活衛生局食品保健課新開発食品保健対策室長通知）で示している。なお、栄養表示基準別表第2は、栄養機能食品又は強調表示の基準がある栄養成分に限って記載されており、その他の栄養成分⁹については、通知により運用されている。

分析方法について、新基準案では、栄養表示基準別表第2の第3欄を維持しつつ、通知により運用されている栄養成分について、基準に規定することとされ、さらに、1-1にて「栄養成分」に追加することとなったモリブデンについても追加する方向性がとりまとめられた（別紙2）。

栄養成分等の表示単位については、栄養表示基準別表第2の第2欄の規定を維持する方向性がとりまとめられたほか、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方向性がとりまとめられた（別紙2）。さらに、「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）」とする方向性がとりまとめられた。

最小表示の位については、栄養表示基準では基準を設けていないが、以下の原則に従う方向性がとりまとめられた（別紙3）。

- ① 栄養素等表示基準値の表示の位に準じる。
- ② 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。
- ③ 上記以外の栄養素¹⁰については、その栄養素が包含される栄養成分¹¹の最小表示の位に準じる。

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とされた。また、「食塩相当量」については、上記の原則（②）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位まで表示する方向性がとりまとめられた。

⁸ 本調査会において、「誤差の許容範囲」を「許容差の範囲」と改めることが支持された。

⁹ カリウム、クロム、セレン等が該当する。

¹⁰ 糖類等が該当する。

¹¹ 糖類の場合は炭水化物が該当する。

3-2 「許容差の範囲」について

①合理的な方法に基づく表示値の設定、②低含有量の場合の誤差の許容範囲の拡大の2点について、平成25年9月27日消費者庁告示第8号にて栄養表示基準の改正を行っている。本改正は、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方向性がとりまとめられた。

また、栄養表示基準では、規定された分析方法によって得られた値を基準として許容差の範囲を規定しているが、消費者は食品表示を参考に商品選択をするため、表示値に対して許容差の範囲が設定されている方が分かりやすく、事業者にとっても表示値を基準とする方が合理的であり製品管理がしやすいことから、表示値を基準として許容差の範囲を規定する方向性がとりまとめられた。

4. 栄養強調表示等について

4-1 栄養強調表示（補給ができる旨／適切な摂取ができる旨の表示）について

栄養表示基準における栄養強調表示（「含まない旨」、「低い旨」、「高い旨」、「含む旨」）の基準値の設定方法は、コーデックスガイドラインを参考に定められているため、新基準案でも維持することとする方向性がとりまとめられた（別紙4）。

なお、現行の基準値は、2005年版の食事摂取基準を踏まえて算出した栄養素等表示基準値をもとに設定されたものであるため、2015年版の食事摂取基準を踏まえ、平成26年中に本調査会とは別の場で栄養素等表示基準値の改定について検討することが消費者庁から報告された。

4-2 相対表示（強化された旨／低減された旨の表示）について

栄養表示基準は、コーデックスの栄養及び健康強調表示の使用に関するガイドライン（CAC/GL 23-1997）策定前に定められたものであり、日本の相対表示の規定にはこのコーデックスの規定と若干異なる点がある。新基準案では、原則として、コーデックスガイドラインに準拠することとして、表4-1のとおりとする方向性がとりまとめられた。

表4-1 相対表示

	現行	新基準案
低減された旨の表示 （熱量、脂質、飽和脂肪酸、コレステロール、糖類、ナトリウム）	・「低い旨」の基準値以上の絶対差 ※「しょうゆに係る特例」あり	・「低い旨」の基準値以上の絶対差 ・ <u>25%以上の相対差</u> ※「しょうゆに係る特例」 <u>廃止</u>
強化された旨の表示 （たんぱく質、食物繊維）	・「含む旨」の基準値以上の絶対差	・「含む旨」の基準値以上の絶対差 ・ <u>25%以上の相対差</u>
（ミネラル類（ナトリウムを除く）、ビタミン類）	・「含む旨」の基準値以上の絶対差 （栄養素等表示基準値の15%（固体100g）もしくは7.5%（液体100ml）または5%（100kcal当たり））	・ <u>栄養素等表示基準値の10%以上の絶対差（固体と液体の区別なし）</u>

※下線部は現行基準からの変更箇所

ただし、商品特性を踏まえて、栄養表示基準にある「しょうゆに係る特例¹²」のような例外規定を設けることを検討すべきとの意見があった。

また、強調表示の表現例については、消費者に誤認を与えないよう Q&A 等で示すことがとりまとめられた。

4-3 無添加強調表示について

栄養表示基準では、「不使用」、「無添加」に類する基準は規定されておらず、栄養表示基準等の取扱いに関する通知にて「砂糖不使用」及び「食塩無添加」の表示の考え方を示している。一方、コーデックスでは、「食事、身体活動、健康に関する世界戦略」（2004 年、WHO）に基づき栄養及び健康強調表示の使用に関するガイドライン（CAC/GL 23-1997）の見直しが行われ、2012 年の改訂の際、非感染性疾患予防の観点から、無添加強調表示の基準が新設された。

新基準案では、現行通知に代えて、新たに「無添加強調表示」に係る規定を定めることとし、このコーデックスガイドラインに 2012 年及び 2013 年に追加された「糖類¹³無添加」及び「ナトリウム塩無添加」の規定（表 4-2）を適用する方向性がとりまとめられた。

ただし、糖類無添加の規定(③)(④)、ナトリウム塩無添加の規定(③)について表現を単なる邦訳ではなく、分り易いものとする必要があるとの意見があった。

¹² しょうゆのナトリウムに係る低減された旨の表示については相対差が 20%以上あること。

¹³ 単糖類又は二糖類であって、糖アルコールでないものに限る。

表 4-2 コーデックスの栄養及び健康強調表示の使用に関するガイドライン (CAC/GL 23-1997) における無添加強調表示の基準

<p>糖類無添加</p>	<p>食品への糖類無添加に関する強調表示は、以下の条件が満たされた場合に行うことができる。</p> <ol style="list-style-type: none"> ① その食品にいかなる糖類も添加されていないこと（例：シヨ糖、ブドウ糖、ハチミツ、糖蜜、コーンシロップ等） ② その食品が糖類を使用した原材料を含んでいないこと（例：ジャム、ゼリー、甘味の付いたチョコレート、甘味の付いた果実片等） ③ その食品が添加糖類の代用として糖類を含む原材料を含んでいないこと（非還元濃縮果汁、乾燥果実ペースト等） ④ その他の何らかの方法により、その食品自体の糖類含有量が原材料に含まれる量を超えて増加していないこと（例：デンプンを加水分解して糖類を放出させる酵素の使用）
<p>ナトリウム塩無添加¹⁴</p>	<p>食品へのナトリウム塩無添加に関する強調表示は、以下の条件が満たされた場合に行うことができる。</p> <ol style="list-style-type: none"> ① その食品が添加されたナトリウム塩を含まないこと。これには塩化ナトリウム、リン酸三ナトリウムを含むがこれらに限定されない。 ② その食品が添加ナトリウム塩を含む原材料を含まないこと。これにはウスターソース、ピクルス、ペパローニ、しょう油、塩蔵魚、フィッシュソースを含むがこれらに限定されない。 ③ その食品が添加食塩の代用となるようなナトリウム塩を含む原材料を含まないこと。これには海藻¹⁵を含むがこれに限定されない。

4-4 含有量を「0（ゼロ）」とすることができる規定について

栄養表示基準では、規定された分析方法によって得られた当該食品 100g（100ml）当たりの当該栄養成分の量又は熱量が別表第2の第5欄に掲げる量に

¹⁴ 塩化ナトリウム以外のナトリウム塩を技術的目的で添加することについては、当該最終食品がコーデックスガイドラインに記載された低ナトリウムの強調表示条件を満たす場合に限り、管轄当局はこれを認めてもよい。

¹⁵ 海藻については、使い方次第では（添加食塩の代用として使用しない場合には）、原材料に含まれていてもナトリウム塩無添加表示が可能であることが2012年第41回コーデックス食品表示部会において確認されている。

満たない場合は、「0（ゼロ）」とすることができる。

「0（ゼロ）」と表示された成分は、分析方法の定量下限や栄養的に意味のない量であること、諸外国の栄養表示制度でも栄養的に意味のない量については「0（ゼロ）」と表記できる規定を設けていることから、新基準案では、栄養成分の量及び熱量を「0（ゼロ）」とすることができる規定について、栄養表示基準と同じとする方向性がとりまとめられた（表4-3）。

表4-3 「0（ゼロ）」とすることができる規定

栄養成分又は熱量	100g（又は100ml） 当たりの量
たんぱく質	<0.5g
脂質	<0.5g
飽和脂肪酸	<0.1g
コレステロール	<5mg
炭水化物	<0.5g
糖質	<0.5g
糖類	<0.5g
ナトリウム	<5mg
熱量	<5kcal

4-5 新たに強調表示とみなす事項の検討について

平成25年度に消費者庁が実施した「栄養表示に関する消費者読み取り等調査」において、「たっぷり」「入り」といった栄養表示基準の強調表示に該当する文言の他、大きい文字や色により目立たせた表示等も栄養強調表示とみなす者が半数程度認められたとの結果が示された。

一方、食品の容器包装の形態は様々であり、文字の大きさや色に関する規定を一律的に設けることは困難であるという考えが示された。

新基準案では、文字の大きさや色等による強調表示の基準は設けないこととする方向性がとりまとめられた。

ただし、強調表示の基準を満たさずに色や文字の大きさ等で目立たせた表示は、消費者に強調表示と理解される可能性があるため、このような表示をすることは望ましくない旨、また、商品名等で誤認を招くような表現についても望ましくない旨をQ&A等で示すこととする方向性もとりまとめられた。

5. 表示の方法について

5-1 食品単位について

栄養表示基準では、100g 若しくは 100ml 又は 1 食分（当該 1 食分の量）、1 包装その他の 1 単位（以下「食品単位」という。）当たりの栄養成分の量及び熱量を表示することとされている。サービングサイズ（1 食分の量）を規定することが困難な食品も多いことから、新基準案に規定する食品単位は栄養表示基準と同じとするが、消費者にとって分かりやすい表示となるよう、1 食分当たりで表示することが望ましい旨を通知等で示すこととする方向性がとりまとめられた。

なお、1 食分当たりの基準を規定する必要があるとの意見や海外の食品単位を参考に日本の基準がどうあるべきか検討すべきとの意見があった。

5-2 栄養素等表示基準値に占める割合の表示について

栄養表示基準では、栄養成分の含有量の多寡に係る情報として、例えば、栄養素等表示基準値に対する割合について任意で表示することができる¹⁶。また、コーデックスの栄養表示に関するガイドライン（CAC/GL 2-1985）において、栄養参照量が設定されている場合は、栄養参照量に対するパーセンテージで表示してもよいとされている。消費者の自主的かつ合理的な商品選択の機会を確保し、かつ、過剰摂取のリスクを回避する観点から、栄養素等表示基準値に対する割合の表示は有用であると考えられるが、1 食分の量を設定することが困難な食品にあっては、割合の表示が活用されにくい可能性がある。

全ての食品に対し栄養素等表示基準値に対する割合の表示を義務とすることは困難であることから、新基準案では、栄養素等表示基準値に対する割合の表示について規定しないこととするが、「1 食分当たり」の表示とあわせて、少なくとも栄養強調表示をしようとする栄養成分及び熱量については、積極的に割合の表示を行うよう通知等に示すこととする方向性が示された。

ただし、食品単位を任意で設定できる現状では、義務化は難しいとする意見がある一方、少なくとも強調表示するものについては義務化を目指して検討すべきとの意見がとりまとめられた。

さらに、日本におけるサービングサイズを整備した上で強調表示以外のものも含めて栄養素等表示基準値に対する割合の表示を検討すべきとの意見もあった。

¹⁶ 栄養機能食品については表示義務とされている。

5-3 表示レイアウトについて

栄養表示基準では、①熱量、②たんぱく質、③脂質、④炭水化物、⑤ナトリウム、⑥表示しようとする栄養成分の順に記載することとされている。この表示順は、消費者、事業者ともになじみのあるものであることから、栄養成分等の表示順は現行どおりとする方向性がとりまとめられた。

栄養表示基準では、内訳表示の方式（例えば、飽和脂肪酸を表示する場合に脂質の内訳として表示すること）は採用していないが、栄養表示を義務化している主要国やコーデックスの栄養表示に関するガイドライン（CAC/GL 2-1985）においては、内訳表示の方式が採用されている。消費者庁にて行われた消費者調査の結果、消費者の多くは栄養成分の包含関係¹⁷を理解していないことや、内訳表示を望んでいることが示されたことから、栄養成分に包含される成分については、当該栄養成分の内訳として表示する方向性がとりまとめられた。

なお、栄養表示基準では、炭水化物の量は、糖質及び食物繊維の量の表示をもって代えることができるとされているが、新基準案において、糖質や食物繊維を表示する場合は、炭水化物の量を表示した上でその内訳として両者を表示することが示された。ただし、1-2において推奨とされる食物繊維を表示する場合、糖質も併せて表示となるため、実質的には糖質も推奨となり、不適切ではないかとの意見があった。

前述のとおり、栄養表示基準では、栄養成分等の表示順は規定しているが、様式は規定していない。消費者が商品を選択するにあたり、商品間で統一された様式により表示されていることが望ましいことから、新基準案では図5-1及び図5-2のとおり様式を規定することとするが、JAS法の基準同様、別記様式による表示と同等程度に分かりやすく一括して表示されている場合は、別記様式以外の表示も可能とする方向性がとりまとめられ、様式について詳細な説明を加えることとされた。

¹⁷ 飽和脂肪酸が脂質に含まれることや、炭水化物が糖質と食物繊維から構成されること等が該当する。

図 5-1 栄養成分表示の様式 1
(義務表示事項のみ表示する場合)

栄養成分表示	
食品単位 (100g 若しくは 100ml 又は 1 食分 (1 食分の量を併記)、1 包装その他の 1 単位)	
熱量	kcal
たんぱく質	g
脂質	g
炭水化物	g
食塩相当量	g

※ 1 この様式の枠を記載することが困難な場合には、枠を省略することができる。

図 5-2 栄養成分表示の様式 2
(義務表示事項に加え、任意の表示事項を記載する場合)

栄養成分表示	
食品単位 (100g 若しくは 100ml 又は 1 食分 (1 食分の量を併記)、 1 包装その他の 1 単位)	
熱量	kcal
たんぱく質	g
脂質	g
- 飽和脂肪酸	g
コレステロール	mg
炭水化物	g
- 糖質	g
- 糖類	g
- 食物繊維	g
食塩相当量	g
(ナトリウム)	g, mg)
その他の栄養成分 (ミネラル、ビタミン)	mg, μ g

- ※ 1 表示しない栄養成分については、この様式中、当該成分を省略すること。
- ※ 2 この様式の枠を記載することが困難な場合には、枠を省略することができる。
- ※ 3 飽和脂肪酸、糖質等の前に付された「-」は内訳表示の方式の一例である

5-4 表示場所・表示媒体について

栄養表示基準では、栄養成分表示は、容器包装の見やすい場所又は添付文書に表示することとされているが、容器包装に封入されているなどにより、購入時に外から見えない添付文書については、消費者の商品選択に資する表示媒体とは言えない。そのため、消費者への適切な情報提供の観点から、栄養成分表示は、添付文書ではなく、容器包装の見やすい場所に記載することとし、さらに、容器包装のない生鮮食品の栄養成分は、POP等への表示を可能とする方向性がとりまとめられた。

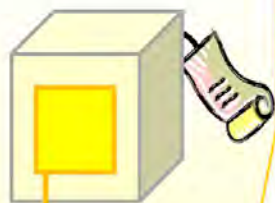
また、現行、栄養表示基準等の取扱いに関する通知において、「宅配牛乳等同一の食品が継続的に同一人に販売されるものであって、容器包装に表示することが困難なものについては、商品の販売に伴って定期的に同一人に提供される文書に必要な栄養表示を行うことによってこれに代えることができるものであること」とされている。消費者はその商品の内容を理解した上で摂取していることが多く、必ずしも容器包装への表示の必要性は高くないと考えられるため、新基準案においても引き続き維持することとするが、本来は容器包装に表示すべきところ、当該食品のみ例外規定となることから、通知ではなく基準に規定する方向性がとりまとめられた。

6. おわりに

本調査会では、検討、整理を行った結果、上記のとおり、栄養表示に関する対象成分、対象食品、対象事業者、表示方法等の方向性がとりまとめられた。

現行の栄養表示制度について

販売に供する食品について、栄養成分の含有量の表示や、「〇〇ゼロ」、「〇〇%カット」などの栄養強調表示、栄養成分の機能を表示する場合には、健康増進法に基づく栄養表示基準に従い、必要な表示をしなければならない。



栄養成分表示
1袋(75g)当たり

エネルギー	390kcal
たんぱく質	5.3g
脂質	19.1g
炭水化物	49.1g
ナトリウム	311mg

<適用対象>

容器包装及び添付文書

<適用の範囲>

販売に供する食品(専ら営業者が購入し、又は使用するもの及び生鮮食品(鶏卵を除く。)を除く。)

① 栄養成分表示 (栄養表示基準第2条～第4条)

<栄養成分表示をする際の必要表示事項>

- 100g、100ml、1食分、1包装その他の1単位当たりの熱量及び主要な栄養成分の量(一般表示事項という。)を表示。

- 熱量(エネルギー)
- たんぱく質
- 脂質
- 炭水化物(糖質及び食物繊維でも可)
- ナトリウム

<任意表示事項>

- 以下の成分については、栄養表示基準に表示の基準が定められている。

- 13のビタミン・11のミネラル
- 飽和脂肪酸
- コレステロール
- 糖類(単糖類又は二糖類であって糖アルコールでないもの)

- (ビタミン) ナイアシン、パントテン酸、ピオチン、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、ビタミンC、ビタミンD、ビタミンE、ビタミンK、葉酸
- (ミネラル) 亜鉛、カリウム、カルシウム、クロム、セレン、鉄、銅、マグネシウム、マンガン、ヨウ素、リン

- 栄養表示基準で定められていない成分も、科学的根拠に基づく限り、任意に表示して差し支えない。

- コラーゲン
- ガラクトオリゴ糖
- ポリフェノール など

② 栄養強調表示 (栄養表示基準第5条～第10条)

栄養強調表示をする場合は、栄養表示基準に定める事項を遵守するとともに、一般表示事項を表示しなければならない。

- 絶対表示(高～、～含有、～ゼロ、～控えめ等)
- 相対表示(～倍、～%カット等)

③ 栄養成分の機能表示 (栄養表示基準第2条)

17種類のビタミンやミネラルについては、栄養成分の機能の表示をすることができる。この場合には、1日当たりの摂取目安量に含まれる栄養成分量が定められた上・下限値の範囲内にある必要がある。

食品表示基準（栄養表示関係）の別表（案）

※下線は、栄養表示基準別表第2からの改正部分

第1欄	第2欄	第3欄	第4欄
たんぱく質	g	窒素定量換算法	プラス・マイナス20% (ただし、当該食品100g当たり (清涼飲料水等にあつては、 100ml当たり) のたんぱく質の 量が2.5g未満の場合はプラス ・マイナス0.5g)
脂質	g	エーテル抽出法、クロロホルム・メタノール混液抽出法、ゲルベル法、酸分解法又はレーゼゴットリーブ法	プラス・マイナス20% (ただし、当該食品100g当たり (清涼飲料水等にあつては、 100ml当たり) の脂質の量が 2.5g未満の場合はプラス・マイ ナス0.5g)
飽和脂肪酸	g	ガスクロマトグラフ法	プラス・マイナス20% (ただし、当該食品100g当たり (清涼飲料水等にあつては、 100ml当たり) の飽和脂肪酸の 量が0.5g未満の場合はプラス ・マイナス0.1g)
コレステロール	mg	ガスクロマトグラフ法	プラス・マイナス20% (ただし、当該食品100g当たり (清涼飲料水等にあつては、 100ml当たり) のコレステロー ルの量が25mg未満の場合はプ ラス・マイナス5mg)
炭水化物	g	当該食品の重量から、たんぱく質、脂質、灰分及び水分の量を控除して算定すること。この場合において、たんぱく質及び脂質の量にあつては、第1欄の区分に応じ、第3欄に掲げる方法により測定し、灰分及び水分の量にあつては、次の各号に掲げる区分に応じ、当該各号に掲げる方法により測定すること。 1 灰分 酢酸マグネシウム添加灰化法、直接灰化法又は硫酸添加灰化法 2 水分 カールフィッシャー法、乾燥助剤法、減圧加熱乾燥法、常圧加熱乾燥法又はプラスチックフィルム法	プラス・マイナス20% (ただし、当該食品100g当たり (清涼飲料水等にあつては、 100ml当たり) の炭水化物の量 が2.5g未満の場合はプラス・マ イナス0.5g)

第3回栄養表示に関する調査会 資料2-2 2頁より

第1欄	第2欄	第3欄	第4欄
糖質	g	当該食品の重量から、たんぱく質、脂質、食物繊維、灰分及び水分の量を控除して算定すること。この場合において、たんぱく質、脂質及び食物繊維の量にあっては、第1欄の区分に応じ、第3欄に掲げる方法により測定し、灰分及び水分の量にあっては、炭水化物の項の第3欄の各号に掲げる区分に応じ、当該各号に掲げる方法により測定すること。	プラス・マイナス20% (ただし、当該食品100g当たり(清涼飲料水等にあつては、100ml当たり)の糖質の量が2.5g未満の場合はプラス・マイナス0.5g)
糖類	g	ガスクロマトグラフ法又は高速液体クロマトグラフ法	プラス・マイナス20% (ただし、当該食品100g当たり(清涼飲料水等にあつては、100ml当たり)の糖類の量が2.5g未満の場合はプラス・マイナス0.5g)
食物繊維	g	高速液体クロマトグラフ法又はプロスキー法	プラス・マイナス20%
亜鉛	mg	原子吸光光度法、キレート抽出ー原子吸光光度法又は誘導結合プラズマ発光分析法	プラス50%、マイナス20%
カリウム	mg	原子吸光光度法又は誘導結合プラズマ発光分析法	プラス50%、マイナス20%
カルシウム	mg	過マンガン酸カリウム容量法、原子吸光光度法又は誘導結合プラズマ発光分析法	プラス50%、マイナス20%
クロム	μg	原子吸光光度法又は誘導結合プラズマ発光分析法	プラス50%、マイナス20%
セレン	μg	蛍光光度法又は原子吸光光度法	プラス50%、マイナス20%
鉄	mg	オルトフェナントロリン吸光光度法、原子吸光光度法又は誘導結合プラズマ発光分析法	プラス50%、マイナス20%
銅	mg	原子吸光光度法、キレート抽出ー原子吸光光度法又は誘導結合プラズマ発光分析法	プラス50%、マイナス20%
ナトリウム	mg (1,000mg以上の量を記載する場合にあっては、gを含む。)	原子吸光光度法又は誘導結合プラズマ発光分析法	プラス・マイナス20% (ただし、当該食品100g当たり(清涼飲料水等にあつては、100ml当たり)のナトリウムの量が25mg未満の場合はプラス・マイナス5mg)

第3回栄養表示に関する調査会 資料2-2 3頁より
(モリブデン第3欄については「第5回栄養表示に関する調査会」以後、加筆)

第1欄	第2欄	第3欄	第4欄
マグネシウム	mg	原子吸光光度法又は誘導結合プラズマ発光分析法	プラス50%、マイナス20%
マンガン	mg	原子吸光光度法又は誘導結合プラズマ発光分析法	プラス50%、マイナス20%
モリブデン	μg	誘導プラズマ質量分析法又は誘導結合プラズマ発光分析法	プラス50%、マイナス20%
ヨウ素	μg	滴定法又はガスクロマトグラフ法	プラス50%、マイナス20%
リン	mg	バナドモリブデン酸吸光光度法、モリブデンブルー吸光光度法又は誘導結合プラズマ発光分析法	プラス50%、マイナス20%
ナイアシン	mg	高速液体クロマトグラフ法又は微生物定量法(ナイアシン定量用基礎培地法)	プラス80%、マイナス20%
パントテン酸	mg	微生物定量法	プラス80%、マイナス20%
ビオチン	μg	微生物定量法	プラス80%、マイナス20%
ビタミンA	μg	吸光光度法又は高速液体クロマトグラフ法	プラス50%、マイナス20%
ビタミンB ₁	mg	高速液体クロマトグラフ法又はチオクローム法	プラス80%、マイナス20%
ビタミンB ₂	mg	高速液体クロマトグラフ法又はルミフラビン法	プラス80%、マイナス20%
ビタミンB ₆	mg	微生物定量法	プラス80%、マイナス20%
ビタミンB ₁₂	μg	微生物定量法	プラス80%、マイナス20%
ビタミンC	mg	2・4-ジニトロフェニルヒドラジン法、インドフェノール・キシレン法、高速液体クロマトグラフ法又は酸化還元滴定法	プラス80%、マイナス20%
ビタミンD	μg	高速液体クロマトグラフ法	プラス50%、マイナス20%
ビタミンE	mg	高速液体クロマトグラフ法	プラス50%、マイナス20%
ビタミンK	μg	高速液体クロマトグラフ法	プラス50%、マイナス20%
葉酸	μg	微生物定量法	プラス80%、マイナス20%
熱量	kcal	修正アトウォーター法	プラス・マイナス20% (ただし、当該食品100g当たり(清涼飲料水等にあつては、100ml当たり)の熱量が25kcal未満の場合はプラス・マイナス5kcal)

食塩相当量 (g) = ナトリウムの量 (mg) × 2.54/1000