

CAC/GL 2-1985

栄養表示に関するガイドライン

---

CAC/GL 2-1985



Food and Agriculture Organization of the  
United Nations

- 2.7. 「糖類」とは、食品に含まれる全ての単糖類及び二糖類をいう。
- 2.8. 「食物繊維」とは、人間の消化管に内在する酵素で加水分解されない以下の分類に属する、10 又はそれ以上の単量体<sup>2</sup>からなる炭水化物ポリマー<sup>3</sup>をいう。
- 摂取される食品に天然に存在する食用の炭水化物ポリマー
  - 食品原料から物理的、酵素的又は化学的手段により得られ、管轄当局に対して一般に受け入れられる科学的根拠により実証された、健康への生理学的な効果を有することが示されている炭水化物ポリマー
  - 管轄当局に対して一般に受け入れられる科学的根拠により実証された、健康への生理学的な効果を有することが示されている合成炭水化物ポリマー
- 2.9. 「多価不飽和脂肪酸」とは、メチレン基で隔てられた複数のシス-シス二重結合を持つ脂肪酸をいう。
- 2.10. 「トランス脂肪酸<sup>4</sup>」:「栄養表示に関するガイドライン」及び他の関連するコーデックス規格やガイドラインにおいて、「トランス脂肪酸」とは、1 つ以上のメチレン基で隔てられたトランス型の非共役炭素-炭素二重結合を持つ単価不飽和脂肪酸及び多価不飽和脂肪酸の全ての幾何異性体をいう。

### 3. 栄養成分表示

#### 3.1. 栄養成分表示の適用

- 3.1.1. 「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)に定義された栄養又は健康強調表示を行うすべての包装食品について、栄養成分表示を義務とすべきである。
- 3.1.2. その他のすべての包装食品についても、国内事情がそのような表示を支持しない場合を除き、栄養成分表示を義務とすべきである。特定の食品は、例えば栄養又は食生活上重要ではないことや、小包装であることなどを理由に除外できる。

#### 3.2. 栄養成分一覧

- 3.2.1. 栄養成分表示を行なう場合、以下の項目の表示を義務とするべきである。

##### 3.2.1.1. 熱量

- 3.2.1.2. たんぱく質、糖質 (available carbohydrate: すなわち、炭水化物から食物繊維を除いたもの)、脂質、飽和脂質、ナトリウム<sup>5</sup>及び総糖類の量

##### 3.2.1.3. その他、栄養又は健康強調表示を行なう栄養素の量

<sup>2</sup> 3 から 9 の単量体からなる炭水化物を含めるかどうかの判断は各国当局に委ねる。

<sup>3</sup> 植物原料に由来する場合、食物繊維にはリグニンの分画あるいは植物の細胞壁に由来する多糖類に関連したその他の成分が含まれる。また、これらの成分は食物繊維のための特定の分析方法により測定される。しかしながら、抽出後に食品中に再導入された場合、これらの成分は食物繊維の定義に含まれない。

<sup>4</sup> コーデックスのメンバーは、新たな科学的データが入手可能になった場合、栄養表示において、トランス脂肪酸 (TFA) の定義に個々の TFA を含めるか否かについて再検討することがあり得る。

<sup>5</sup> 各国当局は総ナトリウム量を食塩相当量で「食塩」として表示することを決定してもよい。

3.2.1.4. その他、各国の法令又は食事指針による求めに応じ<sup>6</sup>、良好な栄養状態を維持するのに役立つと考えられる栄養素の量

- 3.2.2. セクション 3.2.1 で挙げられたものに加え、特定の栄養素を任意に表示する場合には、各国の法令により、良好な栄養状態を維持するのに役立つと考えられる他の栄養素の量の表示を義務としてもよい。
- 3.2.3. 特定の栄養又は健康強調表示を行なう場合は、各国の法令又は食事指針による求めに応じ、良好な栄養状態を維持するのに役立つと考えられる他の栄養素の量の表示を義務とするべきである。
- 3.2.4. 炭水化物の量及び/又は種類に関して強調表示を行なう場合は、セクション 3.2.1 の要件に加え、糖類の総量を記載するべきである。でん粉及び/又はその他の炭水化物の量をあわせて記載してもよい。食物繊維の含有について強調表示を行なう場合は、食物繊維の量を表示するべきである。
- 3.2.5. 脂肪酸の量及び/若しくは種類、又は、コレステロールの量に関して強調表示を行なう場合は、飽和脂肪酸、単価不飽和脂肪酸及び多価不飽和脂肪酸並びにコレステロールの量を表示するべきである。また、各国の法令により、セクション 3.2.1 の要件に加え、セクション 3.4.7 に従ってトランス脂肪酸の量を表示しなければならない場合がある。
- 3.2.6. セクション 3.2.1、3.2.3 及び 3.2.4 に定める義務表示に加え、以下の規準に従い、ビタミン及びミネラルを表示してもよい。
- 3.2.6.1. 当該国において推奨摂取量が設定されている、及び/又は、栄養上重要であるとされているビタミン及びミネラルのみを表示するべきである。
- 3.2.6.2. 栄養成分表示を行なう場合、100 g、100 ml 又はラベルに表示された 1 食分 (per serving) 当たりのビタミン及びミネラルの含有量が、栄養参照量 (Nutrient Reference Value: NRV) 又は各国当局により公的に認められたガイドライン値の 5%未満の場合は、当該ビタミン又はミネラルについては表示するべきではない。
- 3.2.7. 製品に対して、特定のコーデックス規格の表示要件が適用される場合、当該規格に定められた栄養成分表示条項が本ガイドラインに優先するが、本ガイドラインのセクション 3.2.1 から 3.2.6 までの条項と矛盾しないようにするべきである。

### 3.3. 栄養素の計算

#### 3.3.1. 熱量の計算

表示する熱量は、下記の換算係数を使用して計算する。

炭水化物	4 kcal/g - 17 kJ
たんぱく質	4 kcal/g - 17 kJ
脂質	9 kcal/g - 37 kJ

<sup>6</sup> トランス脂肪酸の摂取量の水準が公衆衛生上の懸念となっている国は、栄養表示においてトランス脂肪酸の表示を考慮すべきである。

アルコール（エタノール）	7 kcal/g - 29 kJ
有機酸	3 kcal/g - 13 kJ

### 3.3.2. たんぱく質の計算

表示するたんぱく質の量は、下記の公式を用いて計算する。

$$\text{たんぱく質} = \text{ケルダール法による全窒素} \times 6.25$$

ただし、当該食品に関するコーデックス規格又はコーデックス分析法において、上記と異なる係数が定められている場合を除く。

## 3.4. 栄養成分量の表示方法

3.4.1. 栄養成分量の表示は、数量表示とする。ただし、数量表示に加えて他の表示方法を使用することを排除するべきでない。

3.4.2. 熱量の情報は、100 g、100 ml 又は1個包装となっている場合は1包装当たりの値を kJ 及び kcal で表示すべきである。これに加え、ラベルに1食当たりの分量が明記されている場合は1食当たり、若しくは、1包装が何個入りか明記されている場合は1個当たりの値を表示してもよい。

3.4.3. 食品中のたんぱく質、炭水化物及び脂質の量に関する情報は、100 g、100 ml 又は1個包装となっている場合は1包装当たりのグラム数で表示すべきである。これに加え、ラベルに1食当たりの分量が明記されている場合は1食当たり、若しくは、1包装が何個入りか明記されている場合は1個当たりの値を表示してもよい。

3.4.4. ビタミン及びミネラルに関する数量情報は、100 g、100 ml 又は1個包装となっている場合は1包装当たりの含有量をメートル法の単位で表示する、及び/又は、栄養参照量（NRV）に対するパーセンテージで表示すべきである。これに加え、ラベルに1食当たりの分量が明記されている場合は1食当たり、若しくは、1包装が何個入りか明記されている場合は1個当たりの値を表示してもよい。

上記に加え、栄養参照量（NRV）が設定されている場合は、たんぱく質及び添加した栄養素情報は栄養参照量（NRV）に対するパーセンテージで表示してもよい。

以下の栄養参照量（NRVs）は、36ヶ月齢を超える個人として特定される一般人口に対するものである。栄養参照量（NRVs）は、健康的な食事摂取に寄与し、消費者の選択の手助けとなるための表示を目的として使用されるべきである。

栄養参照量（NRVs）は、必要量に基づく栄養参照量（NRVs-R）と非感染性疾患のリスクと関わりのある栄養参照量（NRVs-NCD）の2種類からなる。<sup>7</sup>

<sup>7</sup> これらの栄養参照量（NRV）の設定において使用される一般原則及び関連する定義は付属書で規定される。

- 3.4.5. 通常、1食当たりによる表示が使用されている国においては、セクション 3.4.2、3.4.3 及び 3.4.4 で求められている情報を、ラベルに1食当たりの分量が明記されている場合は1食当たりのみ、又は、1包装が何個入りか明記されている場合は1個当たりの値で表示してもよい。
- 3.4.6. ラベルには糖質の含有量を「炭水化物」と表示すること。炭水化物の種類を表示する場合は、下記の形式により、炭水化物全量の表示に続けて記載すべきである。

「炭水化物 ～ g、うち糖類 ～ g」。

さらに続けて「○～ g」のように記載してもよい。

「○」には他の炭水化物構成成分の固有の名称が入る。

- 3.4.7. 脂肪酸の量及び/又は種類、コレステロールの量を表示する場合、セクション 3.4.3 に従い、全脂質量の表示の直後にそれらの量を記載すべきである。

下記の形式を用いるべきである：

<b>全脂質量</b>		～ g
うち	飽和脂肪酸	～ g
	トランス脂肪酸	～ g
	単価不飽和脂肪酸	～ g
	多価不飽和脂肪酸	～ g
<b>コレステロール</b>		～ mg

### 3.5. 許容限度及び適合

- 3.5.1. 許容限度は公衆衛生上の関心事項、商品の販売可能な期間 (shelf-life)、分析精度、加工による変化、製品中の栄養素がもともと持つ不安定さ及び可変性と関連付けながら、また、栄養素が添加されたものか、製品中に天然に存在していたものかも考慮して定めるべきである。
- 3.5.2. 栄養成分表示に使用する数値は、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。
- 3.5.3. 製品に特定のコーデックス規格が適用される場合、当該コーデックス規格に定められた栄養成分表示の許容限度に関する要件が、本ガイドラインに優先する。

## 4. 栄養表示の視認性に関する原則と規準

### 4.1. 一般原則

義務的又は自主的に適用される栄養表示の場合、包装食品の表示に関する一般規格 (CODEX STAN 1-1985) のセクション 8.1.1、8.1.2 及び 8.1.3 の原則を適用すべきである。セクション 8.1.1、8.1.2 及び 8.1.3 は補足的な栄養表示に適用すべきである。