

2014年9月24日
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31回 食品表示部会 資料」に関するコメントペーパー

今回の食品表示基準（案）について寄せられた意見は4329件寄せられている。まずは、寄せられた意見の中身を整理・公表し、その上で、食品表示基準（案）の修正提案といったステップを踏むべきである。意見募集の内容はこれまで消費者委員会食品表示部会及び3つの調査会で審議された事項、これまで事務局が提案した課題以外に新たな発想ができてきていると推測される。精緻な分析に基づいて、議論できるよう、丁寧な資料の提示をお願いしたい。合わせて今回の食品表示改正は輸入食品にも適用されることであるため、WTO通報の内容（経過を含む）についても説明願いたい。以下、個別の意見についてコメントする。

食品表示基準の概要…資料1

7ページ：パブコメ案からの主な変更点 ②

2 栄養成分表示の義務化に係わるナトリウムの表示

<修正案>

- ・栄養成分の義務表示としてのナトリウムの量については、「食塩相当量」で表示する。
- ・任意に「ナトリウム」の量を表示する場合、ナトリウムの量の次に「食塩相当量」を括弧書き等で併記する。

に関するコメント：

「任意に「ナトリウム」の量を表示する場合」とはどのような場合であるのかを、消費者、事業者を含む利害関係者に 明らかにすべき であろう。

食塩を用いているが、事業者が「栄養学的には、食塩相当量でなく、ナトリウムを表示することが正しい。」という見解で、任意にナトリウムを表示する場合を言っているのか。それとも、実際には食塩を添加していないが、他の原材料に由来する天然のナトリウムが存在する。あるいは、食塩相当量よりナトリウムの方が国際的にも、適切であるとする事業者がいるためか。

- ・食塩相当量の表示に、2種類の表示（即ち、食塩相当量とナトリウム（食塩相当量））が存在することで消費者は混乱しないのか。なぜ2種類存在するのかが正しく理解されるのか。
- ・ナトリウムは、食塩が添加されなくても、牛乳、野菜、食肉や魚などの食品に存在することを消費者に理解させることが必要ではないか。

- ・食塩もしくは食塩を含有する原材料を用いているにもかかわらず、あたかも食塩を敢えて加えていないかのように恣意的に消費者に思わせて、ナトリウム(食塩相当量)と表示するケースも想定されないか。
- ・因みに EU の場合、食塩で記載することとして、天然由来である旨の注釈を記載することができること規則になっている。
- ・以上のコメントのように、2通りの標記方法が存在する考え方(パブコメの経緯を含む)を今一度伺いたい。

輸入食品も含め栄養表示が義務化されることについての意見・質問：

- ・今回 輸入食品も栄養表示の義務対象となることについて、消費者庁が WTO 通報を行い、海外から意見は寄せられていないか。
- ・米国 FDA は新たに Nutrition Facts の大幅変更(栄養表示のフォーマット)を行っているが、これら 米国から輸入される加工食品の栄養表示について、日本のフォーマットで記載変更が可能と考えるか。

Servings: larger, bolder type

Serving sizes updated

Updated Daily Values

% DV comes first

New: added sugars

Change of nutrients required

Actual amounts declared

New footnote to come

Nutrition Facts	
8 servings per container	
Serving size	2/3 cup (55g)
Amount per 2/3 cup	
Calories	230
% DV*	
12%	Total Fat 8g
5%	Saturated Fat 1g
	Trans Fat 0g
0%	Cholesterol 0mg
7%	Sodium 160mg
12%	Total Carbs 37g
14%	Dietary Fiber 4g
	Sugars 1g
	Added Sugars 0g
	Protein 3g
10%	Vitamin D 2mcg
20%	Calcium 260mg
45%	Iron 8mg
5%	Potassium 235mg

* Footnote on Daily Values (DV) and calories reference to be inserted here.

栄養政策についての意見：

- ・消費者庁の役割は栄養表示として食塩相当量を表示し、国民・消費者に対して食塩相当量を認識させる以上に、過去開催された栄養表示検討会の報告書に示されたように 食塩摂取量の問題(減塩活動)まで踏む込んだ政策を関係省庁と協議してもらいたい。

(参考) たとえば、米国のFDA や EU では次のような記述がある。

Sodium

7. Why are you proposing a daily value of 2,300 mg for sodium but asking for comment on a much lower daily value of 1,500 mg?

.....

Meanwhile, because approximately 75 percent of the sodium consumed by the U.S. population is from sodium added to food during processing, FDA is separately developing a long-term strategy to reduce the sodium content of the food supply to make it easier for people to consume less sodium. (<http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/GuidanceDocumentsRegulatoryInformation/LabelingNutrition/ucm385663.htm#Summary>)

EU (2012)

Highlights

Europeans need to reduce salt intake

.....

The Strategy for Europe on Nutrition, Overweight and Obesity-related Health Issues, adopted in May 2007, sets out the Commission's priorities to address increasing trends in obesity and relevant health-related issues including salt intake reduction. The EU salt framework wants salt reduction in as many food products as possible. Generally, 75% of salt intake comes from processed food whilst only 10-15% comes from the addition of salt when cooking or at the table.

(http://ec.europa.eu/health/highlights/2012/news_20120514_salt_report_en.htm)

ここで注目すべきは 米国および EU では食塩の摂取量は加工食品から 75%を占める 点である。日本における食塩摂取量の調査も重要と考える。

8 ページ : パブコメ案からの主な変更点 ③

3 栄養成分表示の義務化に係る小規模事業者の考え方

<修正案>

・当分の間、中小企業基本法(昭和三十八年法律第五十四号)第二条第五項に規定する小規模企業者(おおむね常時使用する従業員の数が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)についても、栄養成分表示の省略を認める。

意見:

・例えば、米国で栄養表示の免除規定のある小規模事業者を次のように定義している。この件に関して WTO 通報で意見は寄せられていないか。

(参考) たとえば、米国のFDA では次のような記述がある。

Small Business Nutrition Labeling Exemption

The Federal Food, Drug, and Cosmetic Act requires packaged foods and dietary supplements to bear nutrition labeling unless they qualify for an exemption (A complete description of the requirements¹). One exemption, for low-volume products, applies if the person claiming the exemption employs fewer than an average of 100 full-time equivalent employees and fewer than 100,000 units of that product are sold in the United States in a 12-month period. To qualify for this exemption the person must file a notice annually with FDA. Note that low volume products that bear nutrition claims do not qualify for an exemption of this type.

Another type of exemption applies to retailers with annual gross sales of not more than \$500,000, or with annual gross sales of foods or dietary supplements to consumers of not more than \$50,000. For these exemptions, a notice does not need to be filed with the Food and Drug Administration (FDA).

On May 7, 2007, the Food and Drug Administration (FDA) launched a new web-based submission process for small businesses to file an annual notice of exemption from the nutrition labeling requirements. The new process will make it easier for businesses to update their information. In addition, firms eligible for the exemption will receive an electronic reminder when it is time to resubmit their nutrition labeling small business exemption notice

(<http://www.fda.gov/food/guidanceregulation/guidancedocumentsregulatoryinformation/labelingnutrition/ucm2006867.htm>)

9 ページ : パブコメ案からの主な変更点④

4 栄養強調表示に係わるルールの改善 (低減された旨の表示)

<修正案>

・ナトリウムについては、食品の製造工程上、25%以上その量を低減することが困難な食品については、相対差について特例を認める。

【理由】

・技術上 25%以上低減することが困難なものについても、一律 25%以上の相当差の基準を適用することは、事業者の自由な経済活動を阻害するものであるため、特例を設けることが適当である。

に関するコメント :

- ・「事業者の自由な経済活動を阻害するものであるため、特例を設けることが適当である。」と述べられ、事業者に配慮した表現となっているが、今後、事業者が日本独特の本醸造醤油の減塩されたものを、減塩と表示して世界市場に展開することは、現在のコーデックス規格の下では、不可能であり、
- ・今回、栄養強調表示に関して、コーデックス規格を基本としながら、上記提案を行なうのであれば、コーデックス表示部会 CCFL やコーデックスアジア調整部会 CCASIA において、現行の規格であるナトリウムをミクロ栄養素 (micronutrients) に含めることや醤油を例外とすること等、国際的な規格基準の

修正を強く求めていくべきであろう。

※参考までにコーデックスの考え方およびこれまでの経緯について以下に記述する

コーデックスにおける相対表示の考え方は、具体的には、Guidelines for Use of Nutrition and Health Claims (CAC/GL 23-1997)の Comparative Claims に関するセクション 6.3.1 および 6.3.2 である。即ち、

6.3.1 For comparative claims about energy or macronutrients and sodium, the comparison should be based on a relative difference of at least 25% in the energy value or the nutrient content respectively between the compared foods and a minimum absolute difference in the energy value or nutrient content equivalent to the figure defined as “low” or as s “source” in the Table to these Guidelines.

6.3.1 エネルギー、またはマクロ栄養素 (macronutrients) とナトリウムについての比較クレームに関しては、比較は、比較される食品間で、それぞれエネルギー値と栄養素含量の少なくとも 25%という相対差、並びに本ガイドラインの表の中の“低い (low)”として、あるいは“起源 (source)”として定義された数字に等価なエネルギー値あるいは栄養素含量の最小絶対差をベースとすべきである。

6.3.2 For comparative claims about micronutrients other than sodium the comparison should be based on a difference of at least 10% of the NRV between the compared foods.

6.3.2 ナトリウム以外のミクロ栄養素 (micronutrients) についての比較クレームに関しては、比較は、比較される食品間で栄養参照量 (NRV) の少なくとも 10%の差をベースとすべきである。

上記に示したように、

セクション 6.3.1 は、エネルギー、マクロ栄養素 (macronutrients) およびミクロ栄養素 (micronutrients) のナトリウムに言及している。

セクション 6.3.2 は、ナトリウム以外のミクロ栄養素 (micronutrients) に言及している。

CAC/GL 23-1997 は、そのコード番号から分かる通り、1997 年に採択された。1997 年に採択された Comparative Claims のテキストは以下のとおりである：

6.3 The comparison should be based on a relative difference of at least 25% in the energy value or the nutrient content, except for micronutrients where a 10% difference in the NRV would be acceptable, between the compared foods and a minimum absolute difference in the energy value or nutrient content equivalent to the figure defined as “low” or as s “source” in the Table to these Guidelines.

6.3 エネルギー値と栄養素含量で栄養参照量 (NRV) 10%の違いが許容できるミクロ栄養素 (micronutrients) を除いて、比較は、比較される食品間で、それぞれエネルギー値と栄養素含量の少なくとも 25%という相対差、並びに本ガイドラインの表の中の“低い (low)”として、あるいは“起源 (source)”として定義された数字に等価なエネルギー値あるいは栄養素含量の最小絶対差をベースとすべきである。

この規格を討議する 1996 年 5 月のコーデックス食品表示部会の第 24 回セッションにおいて、日本の代表団は以下のように発言している (ALINORM 97/22A のパラグラフ 21) :

21. The Delegation of Japan pointed out the difficulties of achieving a 25% reduction of sodium content in soy sauce, naturally high in salt, and suggested an exception be made in such cases. 日本代表団は、ナトリウム含有量の 25%の低減を醤油 (塩分が自然に高い) において成し遂げることの難しさを指し示して、例外がそのような場合作られるように提案した。

日本代表団は、醤油の場合、25%のナトリウム低減は困難なことを世界各国に理解してもらった。ここで言及した醤油は、‘naturally high in salt’ で分かるように、本醸造の醤油であると考えられる。なお、日本代表団は、討議した案に、‘except for micronutrients where a 10% difference in the NRV would be acceptable’ と明記されていること、およびナトリウムはマクロ栄養素 (macronutrients) ではなくミクロ栄養素 (micronutrients) であり、25%の差を免除 (exemption) されていることを認識していなかったと思われるが、醤油に関連して発言したことは適切であったと思われる。日本代表団が発言した直後、別の代表団から‘Sodium is not a macronutrient, but a micronutrient.’ という声が飛んだが、これは議長の許可の下の発言でないため、議事録には載っていない。

その後、コーデックス食品表示部会 CCFL は、2011 年から Comparative Claims のレビューを行ってきた。コーデックス食品表示部会 CCFL の 2011 年の第 39 回セッション (消費者庁が日本の代表団長) の報告書 (REP 11/FL) のパラグラフ 51 に以下の記述がある。

51. The committee considered the proposal of the working group to amend section 6.3 of the Guidelines for Use of Nutrition and Health Claims to include sodium in the nutrients that would require a relative difference of 25%,...

しかし、この議論において、またこの議論に関連する、米国や EU がナトリウムは 10%低減ではなく、マクロ栄養素 (macronutrients) と同じ 25%低減を提起した討議資料 CX/FL 11/39/6 および CX/FL 11/39/6-Add.1 の中に、1996 年のコーデックス食品表示部会 CCFL の際に日本代表団が発言した ‘The Delegation of Japan pointed out the difficulties of achieving a 25% reduction of sodium content in soy sauce, naturally high in salt, and suggested an exception be made in such cases.’ のような見解が、日本政府によって表明されたことは認識できない。

2012 年のコーデックス食品表示部会 CCFL の第 40 回セッション (消費者庁が日本の代表団長) の報告書 (REP 12/FL) は、そのパラグラフ 22-27 において Comparative Claims に関するセクション 6.3 の議論を示している。

パラグラフ 23 に、There was general agreement that sodium should be included in the nutrients requiring of 25%, ... と述べられている。

しかし、この議論においても、またこの論議に関連する討議資料 CX/FL 12/40/4 の中でも、1996年のコーデックス食品表示部会の際に日本代表団が発言した‘The Delegation of Japan pointed out the difficulties of achieving a 25% reduction of sodium content in soy sauce, naturally high in salt, and suggested an exception be made in such cases.’のような見解が、日本政府によって表明されたことは認識できない。

2013年のコーデックス食品表示部会 CCFL の第41回セッション（消費者庁が日本の代表団長）の報告書（REP 13/FL）は、そのパラグラフ42-45において Comparative Claims に関するセクション6.3の議論を示している。セクション6.3は修正され、現行のCAC/GL 23-1997の中にあるような6.3.1と6.3.2になったが、この論議においても、1996年のコーデックス食品表示部会 CCFL の際に日本代表団が発言した‘The Delegation of Japan pointed out the difficulties of achieving a 25% reduction of sodium content in soy sauce, naturally high in salt, and suggested an exception be made in such cases.’のような見解が、日本政府によって表明されたことは認識できない。

以上から、本醸造の醤油は、減塩したとしても、25%の低減が困難であるために、国際的な市場においては、減塩を表示できない。

一方、日本はsoy sauce（醤油）のコーデックス規格策定に努力したが、2004年のコーデックス加工果実・野菜部会において、ステップ5に達する前に、この作業の中止が合意された。この規格案では、本醸造醤油の特性が示され、またいわゆるアミノ酸醤油（混合醸造方式ないし混合方式）との違いが明確に示されていた。

アミノ酸醤油は、自由に食塩濃度を調整することができるので、25%の減塩は容易に可能である。「技術上25%以上低減することが困難なものについても、一律25%以上の相当差の基準を適用することは、事業者の自由な経済活動を阻害するものであるため、特例を設けることが適当である。」と述べられ、事業者配慮した表現となっているが、今後、事業者が日本独特の本醸造醤油の減塩されたものを、減塩を表示して世界市場に展開することは、現在のコーデックス規格の下では、不可能である。

1996年のコーデックス食品表示部会 CCFL の際に日本代表団が発言した‘The Delegation of Japan pointed out the difficulties of achieving a 25% reduction of sodium content in soy sauce, naturally high in salt, and suggested an exception be made in such cases.’のような見解に基づいて、CAC/GL 23-1997を改訂し、当初のテキストに戻すべく、努力すべきであろう。

今回、栄養強調表示に関して、コーデックス規格を基本とする以上、コーデックス表示部会 CCFL やコーデックスアジア調整部会 CCASIA において、現行の規格であるナトリウムをマイクロ栄養素（micronutrients）に含めることや醤油を例外とすること等、国際的な規格基準の修正を強く求めていくべきであろう。

以上