

2014年10月3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32回 食品表示部会 資料」に関するコメントペーパー

各論に入る前に審議の進め方について意見があります。

・審議の進め方について

多数決の方式でいいのか、十分に議論を行なった上で、表示部会としてコンセンサスを得るものにならないといけないのではないかと。

・パブリックコメントの分析が必要

概要が取りまとめられたかのようにはなっているが、代表的な意見を抽出して、意見に対する考え方については消費者庁の考え方を一方的に記載したものとなっている。これでは何のために国民に意見を聞いたのか。民意を反映するような透明性のある食品表示基準案の作成をしてもらいたい。

以下、各論について

・食品添加物以外の原材料及び食品添加物の区分について

添加物以外の原材料と添加物の区分を明確に表示する規定について、両者の区分を明確に表示することは表示内容の変更となり、義務事項の変更となるものです。義務事項への変更であるからには、その意味・理由を明確にし、その必要性について検討する必要があるものと考えます。

なお、CODEX STAN 1-1985（事前包装食品の表示に関する一般規格）では、食品添加物を含め、すべての原材料は、仕込み重量順に表示することになっており、添加物とそれ以外の原材料を区別していないことに関しては留意すべきであり、後にも述べているが、WTO 通報においてはそのことについて触れていません。

この区分を明確に表示する規定に関しては事業者の努力規定程度にとどめるべき内容と考えます。

・製造所固有記号について

今回の改正案は義務表示事項の変更となるにもかかわらず、「国会での附帯決議に書かれている」との一方的な理由から改正するとしており、十分な議論が行なわれていない中で、結論付けようとされています。また、パブリックコメントに寄せられた意見の詳細も伏せられた状態であり、今、拙速な結論は出すべきではないとの考えです。

- ・製造所固有記号制度は食品衛生法に基づく取締りという行政目的の制度の一部であり、長年に渡り容器包装された食品を取り扱う多くの事業者が実際に利用し、定着させてきた制度で、食品衛生の確保、食品による被害拡大防止という観点から機能を果してきた制度であると考えています。
- ・一方、今回の食品表示基準（案）における製造所固有記号制度の見直しの直接的なきっかけは、昨年末に発生した意図的な化学物質の混入により汚染された食品の件に起因するとの説明がなされていますが、製造所固有記号の問題と被害拡大を防ぐための食品リコールとは直接関係するものではないと考えます。
- ・消費者が知りたいという要望に対しては、消費者からの問い合わせに事業者が適切かつ迅速に回答できるような体制を整える、あるいは製造所固有記号データベースの構築と消費者への開放（検索可能）といった、現行規制の範囲で出来ることを考えるべきであり、今出来ることといえばこの部分の拡充を図るべきであると考えます。
- ・そのうえで、製造所固有記号制度を見直すのであれば、「消費者の要望」「危害拡大防止」「これまでの議論の経緯」「事業者の利用実態」の4つの観点から現状を分析した上で進めるべきと考えます。

・生鮮食品に関する栄養表示の規定（POP等の修正点）

前回議論にはあがっていなかったのですが、触れなかったのですが、参考資料2において、表記内容について「栄養表示に関する調査会：表示の方法」について触れられています。どのような経緯によるものでしょうか。

（調査会とりまとめ事項）

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。

（パブリックコメント前）

- ・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する。
- ・一般用生鮮食品について、容器包装又は製品に近接した掲示その他の見やすい場所に任意に栄養表示がされる場合、一般用加工食品に準じて表示。

（パブリックコメント後）

- ・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する。
- ・一般用生鮮食品について、容器包装に任意に栄養表示がされる場合、一般用加工食品に準じて表示。（製品に近接した掲示その他の見やすい場所に表示される場合は、適用対象としない。

・WTO 通報と日本の表示部会（表示の変更点）の違いについて

今回、日本における食品表示基準の設定は、2003年厚生労働省が食品中の残留農薬等の規制に係るポジティブリスト制以来の、大きな改正となる内容と考えます。日本国内に流通・販売等される食品に付される表示については、国内はもとより、輸入食品も対象となります。特に栄養表示は今回初めて義務化を提案するものであり、関係する海外に対して、適切かつ緻密な表示法案を提供すべきと考えます。

今回の食品表示基準（案）について、WTO 通報されたとあるが、その内容は実に簡素化されたものであり、海外のものが日本に輸入される場合において問題はないのかと改めて感じています。以下、その具体について記述します。

・WTO 通報は 2014 年 8 月 29 日に行なわれており、主な改正点として 7 項目

- 1 アレルギー表示
- 2 栄養成分表示（義務）
- 3 栄養強調表示
- 3-1 相対表示
- 3-2 無添加表示
- 4 栄養表示フォーマット
- 5 原材料表示
- 6 添加物の表示（販売）
- 7 省略規定を可能とする面積

1. Food Allergen Labelling

In cases where the packaged foods and food additives contains allergenic substances, such as shrimp, crab, wheat, buckwheat, egg, milk and peanuts, the mandatory labelling is required in the same manner as before. Under the new food allergen labelling requirement, the name of the food allergen shall be indicated in parentheses immediately after the name of food ingredient containing it, except when all names of allergens appear in parentheses collectively at the end of the ingredient list.

・新しい表示法においてアレルゲンに関しては義務 7 品目を以前同様に記載せねばならず、記載の場合は含むものの直後に括弧書きもしくは最後にまとめ書きをする旨の記載がなされているが、今回の基準案にかかわる 推奨品目のことは書かれていないし、一括表示をする際は全てのアレルゲンを書き出しすることになったこと、特定加工食品（マヨネーズ等）の廃止などは書かれていない。

2. Mandatory nutrient declaration

Under the current standard (the Nutrition Labelling Standard), Nutrition declaration is voluntary for prepackaged processed foods. The new Food Labelling Standard requires mandatory declaration of energy value, the amounts of protein, fat, carbohydrate, sodium (expressed in salt equivalent) for prepackaged processed foods and food additives to be offered as such to the consumer. Certain foods may be exempted for example, on the basis of nutritional or dietary insignificance or small packaging or others. The declaration of saturated fatty acid, cholesterol, available carbohydrate (i. e, dietary carbohydrate excluding dietary fibre), sugars, dietary fibre, vitamins and minerals is voluntary.

・現行制度では栄養表示は任意となっているが、新制度においては義務とし、熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム（食塩相当量）を消費者向けの加工食品及び添加物に書かせるとし、表示面積の小さなものや栄養の供給源として寄与が小さなものについては免除、飽和脂肪酸、コレステロール、糖質、糖類、ビタミン、ミネラルは任意としているが、推奨などといった内容は出てこない。

5. Ingredient Labelling of Foods

The current labelling requirement concerning display order of food ingredients and food additives

in ingredient list shall expand to all items, while any exceptional standards for some items shall be abolished.

- ・現行の原材料表示（添加物と添加物以外の原材料）に関しては全ての食品に拡大し、例外的な食品をなくしたとの記載内容であるが、添加物と添加物以外を区分することについては書かれていない。

以上

添付資料：WTO 通報との対比表（日本生協連作成）

WTO 通報 (Overview of the Food Labelling Standard)	食品表示部会における説明	備考
<p>I Purpose of this Standard</p> <p>The Food Labelling Standard shall be established based on the Food Labelling Act (Act No. 70 of 2013) promulgated on 28 June 2013, in order to provide labelling requirements specifically.</p> <p>The purpose of this Act is to develop a comprehensive and integrated food labelling system in compliance with all labelling provisions in Food Sanitation Act (Act No. 233 of 1947), Act on Standardization and Proper Quality Labeling of Agricultural and Forestry Products (Act No. 175 of 1950) and Health Promotion Act (Act No. 103 of 2002).</p> <p>In establishing a food labelling standard pursuant to this Act, as described in Paragraph II, the current labelling standards under existing Acts <u>shall be changed and improved and the new standard shall make nutrition declaration mandatory such labels to contribute to the improvement of consumer's health, considering international trends in nutrition labelling system.</u></p> <p>(要約)</p> <p>・2013/6/28に公布された食品表示法に基づ</p>	<p>1.基準の目的</p> <ul style="list-style-type: none"> 食品表示基準の策定について（第31回食品表示部会資料 1,p2 より） <p>食品表示法（平成二十五年法律第七十号）第4条の規定に基づき、食品を消費者が安全に摂取し、及び自主的かつ合理的に選択するために必要と認められる事項を内容とする販売の用に供する食品に関する表示の基準（食品表示基準（内閣府令））を策定する必要。</p> <ul style="list-style-type: none"> 食品表示基準案の策定方針—現行58本の基準を1本に統一（第31回食品表示部会資料 1,p15 より） <p>「消費者の求める情報提供と事業者の実行可能性とのバランスを図り、双方に分かりやすい表示基準を策定する」</p> <ol style="list-style-type: none"> 原則として、表示義務の対象範囲（食品、事業者等）については変更しない 基準は、食品及び事業者の分類に従って整序し、分かりやすい階層構造とする 2の区分ごとに、食品の性質等に照らし、できる限り共通ルールにまとめる 現行の栄養表示基準を、実行可能性の観点から義務化にふさわしい内容に見直す 安全性に関する事項に係るルールを、より分かりやすいように見直す <ul style="list-style-type: none"> パブコメ案のポイント（第31回食品表示部会資料 1,p4 より） <ol style="list-style-type: none"> 3法に基づく基準の統合 食品衛生法、JAS法、健康増進法それぞれに基づく表示基準を一本化 現行制度からの主な変更点 <ol style="list-style-type: none"> 加工食品と生鮮食品の区分の統一 製造所固有記号の使用に係るルールの改善 アレルギー表示に係るルールの改善 	<ul style="list-style-type: none"> 変更点として「<u>栄養表示の義務化</u>」に関する内容しか触れていない。 また、<u>パラグラフII</u>では、<u>以下の項目に関する説明が記述されていない。</u> <p>①加工食品と生鮮食品の区分の統</p>

1

<p>き、表示要件に特化した「食品表示基準」が確立された。</p> <ul style="list-style-type: none"> 法の目的は、食品衛生法・JAS法・健康増進法の表示基準を包括的に統合した食品表示制度を策定すること。 この法律の基で策定された食品表示基準では、パラグラフIIに示すように、現行基準を変更・改善。国際動向を考慮して、消費者の健康増進に役立つよう、新たに栄養表示を義務化する。 	<ol style="list-style-type: none"> 栄養成分表示の義務化 栄養強調表示に係るルールの改善 原材料名表示等に係るルールの改善 販売の用に供する添加物の表示に係るルールの改善 通知等に規定されている表示ルールのうち基準に規定するもの 表示レイアウトの改善 	<p>一、②製造所固有記号の使用に係るルールの改善、⑧通知等に規定されている表示ルールのうち基準に規定するもの</p>
<p>II Main revisions</p> <p>I. Food Allergen Labelling</p> <p>In cases where the packaged foods and food additives contains allergenic substances, such as shrimp, crab, wheat, buckwheat, egg, milk and peanuts, <u>the mandatory labelling is required in the same manner as before. Under the new food allergen labelling requirement, the name of the food allergen shall be indicated in parentheses immediately after the name of food ingredient containing it, except when all names of allergens appear in parentheses collectively at the end of the ingredient list.</u></p> <p>(要約)</p> <p>・アレルギー物質（エビ、カニ、小麦、そば、卵、</p>	<ol style="list-style-type: none"> アレルギー表示に係るルールの改善（第31回食品表示部会資料 1,p18 より） <ul style="list-style-type: none"> 特定加工食品及びその拡大表記を廃止することにより、より広範囲の原材料についてアレルギーを含む旨の表示を義務付ける。 消費者の商品選択の幅を広げるため、個別表示を原則とし、例外的に一括表示を可能とする。 一括表示する場合、一括表示欄を見ることでその食品に含まれる全てのアレルギーを把握できるよう、一括表示欄に全て表示する。 <p><アレルギー表示の見直しに関する詳細></p> <ol style="list-style-type: none"> 代替表記等について <ul style="list-style-type: none"> 代替表記は、引き続き、存続させる。 特定加工食品（例：マヨネーズ）及びその拡大表記（例：チーズオムレツ）は、 	<ul style="list-style-type: none"> 義務表示と表示方法（一括表示と個別表示）に関する記述しかない。 ※義務表示だけでなく、推奨表示についても説明すべきではないか。 ※代替表記に関する説明も必要ではないか。 ※一括表示の変更点について詳細な説明が必要ではないか。

2

<p>落花生)を含む「容器包装された食品」と「食品添加物」は、従前のとおり、表示義務がある。</p> <ul style="list-style-type: none"> • 新たな表示要件については、原材料リストの最後にまとめてカッコを付してアレルギー表示する場合(一括表示)を除き、個々の原材料の直後にアレルギー表示(個別表記)する。 	<p>廃止する。ただし、乳の特定加工食品については、その一部を代替表記に移行する。</p> <ul style="list-style-type: none"> • 代替表記の拡大表記のうち、卵の「卵白」、「卵黄」は、廃止する。 • 乳については、他のアレルギーと代替表記等方法リストの区分が一部異なっているため、今回、乳以外のアレルギーに準じた見直しを行う。 <p>※「乳」に関する代替表記等方法リストの見直しについては、①「種類別」欄を廃止する。②「代替表記」(表記方法や言葉が違うが、特定原材料と同一であるということが理解できる表記)欄を追加する。③「特定加工食品」(種類別表記を含んでいるため これらを用いた食品であると理解でき を含んでいるため、これらを用いた食品であると理解できる表記例)欄を「特定加工食品」(特定原材料又は代替表記を含んでいるため、これらを用いた食品であると理解できる表記例)欄に改める。④「特定加工食品」(一般的に乳又は乳製品を使った食品であることが予測できる表記)に整理されていた「ミルク」を「代替表記」とする、などが挙げられていたはずである。</p> <p>2) 表示方法(個別表示・一括表示)について</p> <ul style="list-style-type: none"> • 個別表示と一括表示については、個別表示を原則とするが、使用している原材料が多く、表示可能面積の制約がある場合や、表示量が多いために、かえって消費者に分かりにくい表示となる場合は、例外的に一括表示を可能とする。 • 一括表示については、アレルギーそのものが原材料に使用されている場合や、代替表記等で表示されているものも含め、一括表示欄に全て表示することとする。 • アレルギーの「乳」について、「乳を含む」や「乳製品を含む」、「乳成分を含む」の表示があるが、これを「乳成分を含む」のみとする。 	
--	---	--

<p>(II Main revisions)</p> <p>2. Mandatory nutrient declaration Under the current standard (the Nutrition Labelling Standard), Nutrition declaration is voluntary for prepackaged processed foods.</p> <p>The new Food Labelling Standard requires mandatory declaration of energy value, the amounts of protein, fat, carbohydrate, <u>sodium (expressed in salt equivalent)</u> for prepackaged processed foods and food additives to be offered as such to the consumer. <u>Certain foods may be exempted for example, on the basis of nutritional or dietary insignificance or small packaging or others. The declaration of saturated fatty acid, cholesterol, available carbohydrate (i.e. dietary carbohydrate excluding dietary fibre), sugars, dietary fibre, vitamins and minerals is voluntary. basis of nutritional or dietary insignificance or small packaging or others.</u> The declaration of saturated fatty acid, cholesterol, available carbohydrate (i.e. dietary carbohydrate excluding dietary fibre), sugars, dietary fibre, vitamins and minerals <u>is voluntary.</u></p> <p>(要約)</p> <ul style="list-style-type: none"> • 現行の栄養表示基準における必須栄養素は、予め容器包装された加工食品に対して任意として 	<p>2. 栄養成分表示の義務化(第31回食品表示部会資料 1,p18より)</p> <p>食品関連事業者 に対し、原則として、全ての消費者向けの加工食品及び添加物への栄養成分表示を義務付ける。</p> <p>【義務】エネルギー、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム(「食塩相当量」で表示)</p> <p>【任意(推奨)】飽和脂肪酸、食物繊維</p> <p>【任意(その他)】糖類、糖質、コレステロール、ビタミン・ミネラル類</p> <p><栄養表示の見直しに関する詳細></p> <ul style="list-style-type: none"> • 現行では、表示事項は「必須」と「任意」の2区分とされているところを、「義務」・「任意(推奨)」・「任意(その他)」の3段階とする。(推奨とは、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として規定。) • ナトリウムの量については、「食塩相当量」で表示する。 • 表示義務を免除する食品としては、 「小包装食品(容器包装の表示可能面積がおおむね30cm²以下の食品)」、 「酒類」、 「栄養の供給源としての寄与の程度が小さいもの」、 「極めて短い期間で原材料が変更されるもの」、 「小規模事業者が販売するもの」、 「業務用加工食品」、 「食品を製造・加工した場所で販売する場合」、 「不特定又は多数のものに対して譲渡する場合」、 「学校給食や病院給食等への販売に供する食品」など 	<ul style="list-style-type: none"> • WTO 通報では、<u>栄養成分表示の区分に関して、「義務」と「任意」の2区分しか記述されていない。</u> • <u>また、表示義務を免除する食品に関しては、“nutritional or dietary insignificance” (栄養上、意味のない食品)と “small packaging” (小包装食品)の2つしかあげられていない。</u> <p>※新たに設けられた「推奨」区分について、丁寧な説明が必要ではないか。</p> <p>※表示義務を免除する食品に該当するものについて、丁寧に説明すべきではないか。</p>
--	--	---

<p>いる。</p> <ul style="list-style-type: none"> • 新たな食品表示基準では、一般消費者に販売される、予め容器包装された食品と食品添加物に対して、エネルギー、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム（食塩相当量と表示）の表示を義務とする。 • なお、一部の食品（例えば、栄養上、意味のない食品や小包装食品など）は表示が免除される。また、脂肪酸、コレステロール、糖質、糖類、食物繊維、ビタミン類、ミネラル類は任意表示です。 		
<p>(II Main revisions)</p> <p>3. Nutrition claims</p> <p>3-1. Comparative claims</p> <p><u>The new standards for comparative claims will be changed in reference to CODEX Guidelines (Guidelines for use of nutrition and health claims, CAC/GL 23-1997).</u></p> <p>(要約)</p> <ul style="list-style-type: none"> • 相対表示：新たな表示基準では、コーデックス基準を参考に変更する。 	<p>3-1. 相対表示（第31回食品表示部会資料 1,p18より） （コーデックスの考え方を導入）</p> <p>低減された旨の表示をする場合（熱量、脂質、飽和脂肪酸、コレステロール、糖類及びナトリウム）及び強化された旨の表示をする場合（たんぱく質及び食物繊維）には、絶対差に加え、新たに、25%以上の相対差が必要（栄養強調表示をするための要件の変更）。また、強化された旨の表示をする場合（ミネラル類（ナトリウムを除く）、ビタミン類）には、「含む旨」の基準値以上の絶対差に代えて、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）が必要（絶対差の計算方法の変更）。</p>	<p>※特例として「ナトリウムについて、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」のであれば、その旨を追記する必要である。</p>

5

<p>3-2. Claims regarding the non-addition of sugars and sodium salts Conditions for non-addition claims are not prescribed in the current standard. <u>The new Food Labelling Standard establishes the same conditions as CODEX Guidelines (Guidelines for use of nutrition and health claims, CAC/GL 23-1997).</u></p> <p>(要約) 現行において、糖類無添加表示とナトリウム無添加表示に関する規定はない。新たな表示基準では、コーデックス基準と同じ条件にする。</p> <p>---</p> <p>(参考)</p> <p>コーデックス基準 (CAC/GL 23-1997)</p> <ul style="list-style-type: none"> • 糖類無添加に関して <p>(a) No sugars of any type have been added to the food (Examples: sucrose, glucose, honey, molasses, cornsyrup, etc.)</p> <p>(b) The food contains no ingredients that contain sugars as an ingredient (Examples: jams, jellies, sweetened, chocolate, sweetened fruit pieces, etc.)</p> <p>(c) The food contains no ingredients containing sugars that substitute for added sugars (Examples: nonreconstituted concentrated fruit juice, dried fruit paste, etc.)</p>	<p>3-2. 無添加強調表示（第31回食品表示部会資料 1,p18より） （コーデックスの考え方を導入）</p> <p>食品への糖類無添加に関する強調表示及び食品へのナトリウム無添加に関する強調表示（食塩無添加表示を含む）は、それぞれ、一定の条件が満たされた場合のみ行うことができる。</p> <p><無添加強調表示に関する詳細></p> <ul style="list-style-type: none"> • 含有量を「0（ゼロ）」とすることができる規定について <p>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は、現行どおりとする（当該栄養成分の量又は熱量が別表第2の第5欄に掲げる量に満たない場合は、0とすることができる）。</p> <p>---</p> <p>(参考) 糖類無添加に関して</p> <p>【調査会資料】（第4回栄養表示に関する調査会）</p> <ul style="list-style-type: none"> • コーデックスガイドライン (CAC/GL 23-1997) の規定 <p>(a) その食品にいかなる糖類も添加されていないこと（例：シロ糖、ブドウ糖、ハチミツ、糖蜜、コーンシロップ等）</p> <p>(b) 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）</p> <p><u>(c) 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（例：非還元濃縮果汁、乾燥果実ペースト等）</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • <u>糖類無添加の要件について、コーデックス基準と一部、相違がみられる。</u>
---	--	--

6

<p>(d) The sugars content of the food itself has not been increased above the amount contributed by the ingredients by some other means (Example: the use of enzymes to hydrolyse starches to release sugars).</p>	<p>(d) 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> <p>【食品表示基準（案）】</p> <p>一 いかなる糖類も添加されていないこと</p> <p>二 糖類（添加されたものに限る。）に代わる原材料（複原材料を含む。）又は添加物を使用していないこと</p> <p>三 酵素分解その他何らかの方法により、当該食品の糖類含有量が原材料及び添加物に含まれていた量を超えていないこと</p> <p>四 当該食品の百グラム若しくは百ミリリットル又は一食分、一包装その他の一単位当たりの糖類の含有量を表示していること</p>	<p>※コーデックス基準の要件(c)の規定は、食品表示基準に記載されていないのではないか。</p>
<p>4. Nutrition Labelling Format Where the amount and type of fatty acids (e.g. saturated fatty acid), carbohydrates, vitamins, minerals or the amount of cholesterol is declared, this declaration <u>should be presented in the following format</u>. Regarding these nutrients, those which are not intended to declare can be omitted.</p> <p>（要約）</p> <ul style="list-style-type: none"> 脂肪酸（飽和脂肪酸など）、炭水化物、ビタミン類、ミネラル類の量・種類や、コレステロールの量を表示する際は、以下に規定する栄養表示フ 	<p>4. 栄養成分の表示様式に関して（第5回栄養表示に関する調査会資料1を参考）</p> <p>1) 栄養成分等の表示順について</p> <p>現行どおりとする。（①熱量、②たんぱく質、③脂質、④炭水化物、⑤ナトリウム（食塩相当量と表示）、⑥表示しようとする栄養成分の順に記載する。）</p> <p>2) 内訳表示の導入について</p> <ul style="list-style-type: none"> 栄養成分に含ま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。 なお、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うえで、その内訳として表示する。 <p>3) 表示様式について</p> <ul style="list-style-type: none"> 原則として、下図の様式（次のページ）を規定することとする。（ただし、下図の様式による表示と同等程度に分かりやすく一括して記載する場合は、この限りで 	<p>※以下の項目について、説明すべきではないか</p> <ul style="list-style-type: none"> 栄養成分の分析法、表示単位、最小単位の位について 許容差の範囲について 表示場所・表示媒体について

<p>フォーマットで表示されなければならない。</p> <p>※フォーマットは次のページを参照</p> <ul style="list-style-type: none"> これらの栄養素に関しては、標榜していなければ省略できる。 	<p>はない。）</p> <p>4) 表示場所・表示媒体について</p> <ul style="list-style-type: none"> 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する。（容器包装のない生鮮食品において、栄養成分表示を行う場合は、POP等への表示を可能とする。） 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代えることができるものとする。 	
--	---	--

<p style="text-align: center;">Nutrition information</p> <p>Per 100g, 100ml, serving or other units as appropriate</p> <table border="1"> <tr><td>Energy</td><td>kcal</td></tr> <tr><td>Protein</td><td>g</td></tr> <tr><td>Fat</td><td>g</td></tr> <tr><td> --Saturated fat</td><td>g</td></tr> <tr><td>Cholesterol</td><td>mg</td></tr> <tr><td>Carbohydrate</td><td>g</td></tr> <tr><td> --Available carbohydrate</td><td>g</td></tr> <tr><td> --Sugars</td><td>g</td></tr> <tr><td> --Dietary fiber</td><td>g</td></tr> <tr><td>Salt equivalent</td><td>g</td></tr> <tr><td>Other nutrient(Vitamins and Minerals)</td><td>mg, μg</td></tr> </table>	Energy	kcal	Protein	g	Fat	g	--Saturated fat	g	Cholesterol	mg	Carbohydrate	g	--Available carbohydrate	g	--Sugars	g	--Dietary fiber	g	Salt equivalent	g	Other nutrient(Vitamins and Minerals)	mg, μg	<p>「義務表示事項のみを表示する場合」</p> <p>別記様式二（第八条、第二十二條、第三十五條関係）</p> <table border="1"> <thead> <tr><th colspan="2">栄養成分表示</th></tr> <tr><th>食品単位当たり</th><th></th></tr> </thead> <tbody> <tr><td>熱量</td><td>kcal</td></tr> <tr><td>たんぱく質</td><td>g</td></tr> <tr><td>脂質</td><td>g</td></tr> <tr><td>炭水化物</td><td>g</td></tr> <tr><td>食塩相当量</td><td>g</td></tr> </tbody> </table> <p>備考</p> <ol style="list-style-type: none"> 食品単位は、100g、100ml、1食分、1包装その他の1単位のいずれかを表示する。この場合において、1食分である場合は、1食分の量を併記して表示する。 この様式中の栄養成分及び熱量の順を変更してはならない。 栄養成分の量及び熱量であって一定の値を0とするものについては、当該栄養成分又は熱量である旨の文字を冠して一括して表示することができる。 この様式の枠を表示することが困難な場合には、枠を省略することができる。 	栄養成分表示		食品単位当たり		熱量	kcal	たんぱく質	g	脂質	g	炭水化物	g	食塩相当量	g	<p>「義務表示事項に加え、任意の表示事項を記載する場合」</p> <p>別記様式三（第八条、第二十二條、第三十五條関係）</p> <table border="1"> <thead> <tr><th colspan="2">栄養成分表示</th></tr> <tr><th>食品単位当たり</th><th></th></tr> </thead> <tbody> <tr><td>熱量</td><td>kcal</td></tr> <tr><td>たんぱく質</td><td>g</td></tr> <tr><td>脂質</td><td>g</td></tr> <tr><td> --飽和脂肪酸</td><td>g</td></tr> <tr><td>コレステロール</td><td>mg</td></tr> <tr><td>炭水化物</td><td>g</td></tr> <tr><td> --糖質</td><td>g</td></tr> <tr><td> --糖類</td><td>g</td></tr> <tr><td> --食物繊維</td><td>g</td></tr> <tr><td>ナトリウム</td><td>mg</td></tr> <tr><td>食塩相当量</td><td>g</td></tr> <tr><td>ナトリウム</td><td>mg</td></tr> <tr><td>熱量、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、食物繊維及びナトリウム以外の栄養成分</td><td>mg</td></tr> </tbody> </table> <p>備考</p> <ol style="list-style-type: none"> 食品単位は、100g、100ml、1食分、1包装その他の1単位のいずれかを表示する。この場合において、1食分である場合は、1食分の量を併記して表示する。 この様式中の栄養成分及び熱量の順を変更してはならない。 栄養成分の量及び熱量であって一定の値を0とするものについては、当該栄養成分又は熱量である旨の文字を冠して一括して表示することができる。 糖質又は食物繊維の量のいずれかを表示しようとする場合にあっては、糖質及び食物繊維の量の両方を表示する。 義務表示となっている栄養成分以外で表示しないものについては、この様式中当該成分を省略する。 表示の単位は、この様式中の単位にかかわらず、別表第九の第一欄の区分に応じ、同表の第二欄によって表示する。 この様式の枠を表示することが困難な場合には、枠を省略することができる。 <p style="text-align: right;">※第31回食品表示部会（資料2，p174より抜粋）</p>	栄養成分表示		食品単位当たり		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	ナトリウム	mg	食塩相当量	g	ナトリウム	mg	熱量、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、食物繊維及びナトリウム以外の栄養成分	mg
Energy	kcal																																																																			
Protein	g																																																																			
Fat	g																																																																			
--Saturated fat	g																																																																			
Cholesterol	mg																																																																			
Carbohydrate	g																																																																			
--Available carbohydrate	g																																																																			
--Sugars	g																																																																			
--Dietary fiber	g																																																																			
Salt equivalent	g																																																																			
Other nutrient(Vitamins and Minerals)	mg, μg																																																																			
栄養成分表示																																																																				
食品単位当たり																																																																				
熱量	kcal																																																																			
たんぱく質	g																																																																			
脂質	g																																																																			
炭水化物	g																																																																			
食塩相当量	g																																																																			
栄養成分表示																																																																				
食品単位当たり																																																																				
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																																																																			
ナトリウム	mg																																																																			
食塩相当量	g																																																																			
ナトリウム	mg																																																																			
熱量、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、食物繊維及びナトリウム以外の栄養成分	mg																																																																			

	<p><その他、栄養表示に関する詳細></p> <p>1)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> <ul style="list-style-type: none"> • 分析方法について <p>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追加する。</p> • 表示単位について <p>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。「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。</p> • 最小表示の位について <p>以下の原則に従い、最小表示の位を決定する。</p> <ol style="list-style-type: none"> 栄養素等表示基準値の表示の位に準じる。 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。 上記以外の栄養素については、その栄養素が包含される栄養成分の最小表示の位に準じる。（例えば、糖類の場合は炭水化物） <p>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。また、「食塩相当量」については、0.1g未満の場合は小数第2位まで表示することとする。</p> <p>2)「許容差の範囲」について</p> <ul style="list-style-type: none"> • 「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」は継続する。 	
--	---	--

	<p>・誤差の許容範囲の基準とする値について、表示値を基準として許容範囲を規定する。</p>	
<p>(II Main revisions) 5. Ingredient Labelling of Foods</p> <p><u>The current labelling requirement concerning display order of food ingredients and food additives in ingredient list shall expand to all items, while any exceptional standards for some items shall be abolished.</u></p> <p>(要約)・現行の食品原材料や食品添加物リストの表示順序に関する基準については、いくつかの例外基準が廃止されるため、すべてのアイテムに拡大される。</p>	<p>5.原材料名表示等に係るルールの改善（第31回食品表示部会資料1,p19より）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・パン類、食用植物油、ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料、風味調味料については、他の加工食品同様、原材料又は添加物を区分し、それぞれに占める重量の割合の多いものから順に表示する。 ・複合原材料表示について、それを構成する原材料を分割して表示した方が分かりやすい場合、構成する原材料を分割して表示することを可能とする。 ・プレスハム、混合プレスハムについては、原材料名中のでん粉の表示に「でん粉含有率」を併記していた点について、「ソーセージ」、「混合ソーセージ」同様、「でん粉含有率」の表示事項の項目を立てて表示する。 <p>・表示レイアウトについて（第31回食品表示部会資料1,p19より） 材料と添加物：区分を明確に表示</p> <p><原材料名表示に関する詳細></p> <ul style="list-style-type: none"> ・個別品質表示基準の統合について ・共通ルールとして整理するもの <p>① 原材料名の表示順序について（一部の品目で変更あり） 使用した原材料を、食品添加物以外の原材料及び食品添加物の区分により、原材料に占める重量の割合の多いものから順に記載することを基本ルールとする。</p> <div data-bbox="564 846 1070 943" data-label="Diagram"> </div> <p>(第4回加工食品調査会 資料1 p10より抜粋)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・個別品質表示基準の統合に関して、“いくつかの例外規定を廃止”と記述しており、詳細な説明が書かれていない。 ・現行の原材料表示（添加物と添加物以外の原材料）に関しては全ての食品に拡大し、<u>例外的な食品をなくしたとの記載内容であるが、添加物と添加物以外を区分することについては書かれていない。</u> <p>※個別品質表示基準の統合については丁寧な説明が必要ではないか。</p>

	<p>② 複合原材料（2種類以上の原材料からなる原材料）の表示方法について（一部修正あり）</p> <p>加工食品の原材料名の表示は、最終製品を製造する事業者が使用する状態の原材料を、一般的名称で表示することを原則とするが、</p> <p>①中間加工原料を使用した場合であって、消費者がその内容を理解できない複合原材料の名称の場合、</p> <p>②中間加工原料を使用した場合であって、複数の原材料を単に混合（合成したものを除く。）しただけなど、消費者に対して中間加工原料に関する情報を提供するメリットが少ないと考えられる場合</p> <p>を満たす場合であって、消費者への情報提供として合理的な理由がある場合に、分割して表示することを可能とする。</p> <div data-bbox="549 1599 1110 1854" data-label="Diagram"> </div> <p>(第8回加工食品調査会 資料2 p5より抜粋)</p> <p>③ 原材料名の一部まとめ書きについて（変更あり）</p> <p>現行の JAS 法に基づく個別の品質表示基準のうち、複数品目で規定しているまとめ書き（以下、(a)～(c)）ができるように共通ルールとして規定する。ただし、現行において、個別に規定している品目に関しては、品目ごと</p>	
--	--	--

	<p>に例外ルールとして引き続き存置する。</p> <p>(a) 同種の原材料（野菜、魚介類、糖類等）ごとにまとめ書きができるように、共通のルールとして規定する。 (表示例) 原材料名：野菜（にんじん、たまねぎ、ピーマン）、糖類（砂糖、水あめ）、…</p> <p>(b) 複数の加工食品を組み合わせた製品の、構成区分ごとにまとめ書きできるように、共通のルールとして規定する。 (表示例) 原材料名：めん（小麦粉）、つゆ（しょうゆ、酒、みりん）、かやく（かまぼこ、わかめ、ねぎ）、…</p> <p>(c) 現行、下記の品目（*）で規定されている、砂糖と砂糖混合異性化液糖を使用した場合の記載方法について、次のようにまとめ書きができるように共通のルールに規定する。 (表示例) 原材料名：〇〇、砂糖・高果糖液糖、… または 原材料名：〇〇、砂糖・異性化液糖、…</p> <p>*対象の品目（23 品目）： 農産物缶詰及び農産物瓶詰、畜産物缶詰及び畜産物瓶詰、調理食品缶詰及び調理食品瓶詰、果実飲料、炭酸飲料、豆乳類、にんじんジュース及びにんじんミックスジュース、ベーコン類、ハム類、プレスハム、混合プレスハム、ソーセージ、混合ソーセージ、農産物漬物、トマト加工品、ジャム類、うに加工品、うにあえもの、ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料、風味調味料、ウスターソース類、マーガリン類、レトルトパウチ食品</p> <p>④ 簡略表記について（変更なし） 現行の JAS 法に基づく加工食品品質表示基準第 4 条に規定する原材料名の簡略表示については、横断的事項に規定する。</p>	
--	---	--

13

	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> <p>加工食品品質表示基準 第4条 香辛料や香辛野菜等の簡略表記 原材料に占める重量の割合が2%以下であれば、「香辛料」とまとめて記載できる。</p> </div> <p style="text-align: center;">（第 4 回加工食品調査会 資料 1 p14 より抜粋）</p> <p>⑤ <u>中間加工原料を使用した場合の原材料名の表記方法について（新たに規定）</u> 現行の現行の加工食品品質表示基 Q&A に記載されている「加工食品の原材料は、最終製品を製造する事業者が使用する状態の原材料を一般的名称で記載することを基本とする」を基本ルールとする。</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> <p>例) A社がじゃがいも、バター、食塩を原材料として製造したマッシュポテトを原材料として、B社が最終製品を製造する場合、B社ではマッシュポテトを原材料とすることから、次の表示例となる。</p> <p style="text-align: center;">表示例： マッシュポテト(じゃがいも、バター、食塩)、〇〇、△△</p> </div> <p style="text-align: center;">（第 4 回加工食品調査会 資料 1 p14 より抜粋）</p>	
<p>(II Main revisions)</p> <p>6. Labelling of Food Additives for sale</p> <p>In addition to the current labelling requirements for food additives for sale, some labelling shall be made mandatory, that is “content weight”, “the amount of nutrients” and “name and address of food-related business operator” for food additives for general consumer, and “name and address of food-related business operator” for food additives for other food businesses.</p> <p>(要約)</p> <ul style="list-style-type: none"> 販売用の食品添加物について 一般消費者向けの添加物には、現行の表示項目 	<p>6. 販売の用に供する添加物の表示に係るルールの改善（第 31 回食品表示部会資料 1,p19 より）</p> <ul style="list-style-type: none"> 一般消費者向けの添加物には、新たに、「内容量」「表示責任者の氏名又は名称及び住所」を表示する。 業務用の添加物には、新たに「表示責任者の氏名又は名称及び住所」を表示する。 	

14

<p>に加え、「内容量」、「栄養成分の量」、「食品関連事業者の名前と住所」の表示が義務となる。また、業務用の添加物には、新たに「食品関連事業者の名前と住所」の表示が義務となる。</p>		
<p>(II Main revisions)</p> <p>7. Omission of labelling according to a labelling surface area Where the largest labelling surface area on the food packaging or container is less than 30cm², labelling other than the designated information, that is “Name of the food”, “Preservation method”, “Expiration date or Freshness date”, “Name and Address of food-related business operator” and “Allergen”, may be omitted.</p> <p>(要約)</p> <ul style="list-style-type: none"> 食品の包装や容器の表面に表示する面積が30cm²に満たない場合、「食品の名前」、「保存方法」、「消費期限又は賞味期限」、「食品関連事業者の名前と住所」、「アレルギー」以外の表示事項は省略してもよい。 	<p>7.省略規定（第31回食品表示部会資料 1.p19より）</p> <p>表示可能面積が30cm²以下の場合、安全性に関する表示事項(「名称」、「保存方法」、「消費期限又は賞味期限」、「表示責任者」及び「アレルギー」)については、省略不可とする。</p>	