



栄養表示の対象食品について

平成26年3月12日

消費者庁食品表示企画課

第2回栄養表示に関する調査会における整理(対象食品)

【基本方針】

- ・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が、表示義務を免除する食品を規定する。
- ・栄養成分の量及び熱量の表示義務が免除された場合であっても、任意に栄養表示をしようとする場合、表示義務がかかる食品と同様の方法により表示しなければならないこととする。
- ・業者間取引の取扱いについては、「生鮮食品・業務用食品の表示に関する調査会」の議論を踏まえ、整合性を取る必要がある。

【本日の検討課題】

- ・以下の食品における栄養成分の量及び熱量の表示の取扱い
 - 加工食品の原材料として使用される食品
 - 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
(以下「製造場所で直接販売される食品」という。)
 - 設備を設けてその場で飲食させる食品
 - 学校給食や病院給食等への販売に供する食品

加工食品の原材料として使用される食品について

【背景】

- ・加工食品の原材料として使用される加工食品(以下「業務用加工食品」という。)については、合理的な推定により栄養成分の量及び熱量の表示は可能と考えられる。ただし、業務用加工食品は一般消費者に直接使用されるものではないことから、表示義務の必要性は低い。(第2回「栄養表示に関する調査会」資料より)
- ・業務用加工食品の栄養成分の量及び熱量の表示については、第2回「生鮮食品・業務用食品の表示に関する調査会」において、次の考え方を示した。

【考え方(案)】

- ・一般消費者向けの食品に栄養表示を行う場合、計算だけでなく、最終製品を分析することにより栄養成分の量及び熱量の数値を表示する場合もある。したがって、最終製品の表示のために、必ずしも業務用食品への栄養成分の量及び熱量の表示を義務として課す必要があるわけではない。

【新基準(案)】

第2回生鮮食品・業務用食品の表示に関する調査会で示した考え方に基づき、業務用加工食品については、栄養成分の量及び熱量の表示を義務としない。

製造場所で直接販売される食品について

【背景】

- ・現行の栄養表示基準では、予め容器包装され製造場所で直接販売される食品に任意に栄養表示をしようとする場合、栄養表示基準の適用対象となる。

【考え方(案)】

- ・容器包装され製造場所で直接販売される場合、食品を摂取する際の安全性に関する表示事項は、義務表示とし、自主的かつ合理的な食品選択に関する表示事項は、任意表示とする。(第3回「加工食品の表示に関する調査会」《次頁参照》)
- ・栄養表示は、自主的かつ合理的な食品選択に関する表示事項であると考えられることから、栄養成分の量及び熱量の表示を義務としない。

【新基準(案)】

製造場所で直接販売される食品については、栄養成分の量及び熱量の表示を義務としない。

(参考)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

第3回加工食品の表示に関する調査会 資料2より

②容器包装され、製造場所で直接販売される場合

例:スーパーで製造されて店頭で陳列して売られている弁当 等

(1) 食品表示以外の手段による情報取得の可能性	(2) 事業者の実行可能性	
<ul style="list-style-type: none"> 製造場所で直接販売されるため、製造等した者に食品の情報を確認することができるが、あらかじめ、容器包装されて販売されているため、販売場所以外で製造されたものとの判別がつかない場合がある。 	<ul style="list-style-type: none"> 計画的に製造され、事業者によって容器包装されるため、あらかじめ、食品の情報の把握がしやすい。 	<ul style="list-style-type: none"> 食材が多様で頻繁に変わる食品にあっては、費用の増加や誤表示につながる可能性がある。
<p>⇒ 高い(ただし、一部、食品の情報を確認することが困難)【食品表示の必要性は一定程度高い】</p>	<p>⇒ 高い</p>	<p>⇒ 低い</p>



- 食品表示以外の手段による情報取得の可能性は高いが、一部、食品の情報を確認することが困難なため、食品表示の必要性は一定程度高い。また、事業者の実行可能性は食材が多様で頻繁に変わる食品を除いては高いことから、原則、食品表示基準の適用対象とする。
- ただし、食品によっては事業者の実行可能性が低いことに鑑み、全ての消費者にとって未然に防止されるべきものである食品を摂取する際の安全性のための表示についてのみ義務表示とする。【具体的な表示事項については12ページを参照】

(義務表示とするのは、現行と同様)

設備を設けてその場で飲食させる食品について

【背景】

- ・現行の栄養表示基準では、レストラン等の設備を設けてその場で飲食させる場合の例外規定は設けていない。

【考え方(案)】

- ・設備を設けてその場で飲食させる場合は、食品表示以外の手段による情報取得の可能性は高いため、消費者にとって食品表示の必要性は低く、事業者の実行可能性も低いことから、原則、食品表示基準の適用対象とはしない。(ただし、生食用牛肉のリスク表示についてのみ適用対象)《第3回「加工食品の表示に関する調査会」次頁参照》
- ・設備を設けてその場で飲食させる食品については、注文等に応じて、販売する食品の調理過程や盛り付け等が異なり、同一のメニューでも使用される原材料や内容量等にばらつきが生じる等の理由のため、それぞれの食品ごとに栄養表示を付すことは困難。

【新基準(案)】

設備を設けてその場で飲食させる食品については、栄養成分の量及び熱量の表示の適用対象とはしない。

(参考)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

第3回加工食品の表示に関する調査会 資料2より

④設備を設けてその場で飲食させる場合

例:レストランで提供される食事、会社の食堂で提供される食事 等

(1)食品表示以外の手段による情報取得の可能性	(2)事業者の実行可能性
<ul style="list-style-type: none"> 従業員を介して注文することから、製造等した者に食品の内容を確認することが容易である。 	<ul style="list-style-type: none"> 注文等に応じて、販売する食品の調理過程や盛りつけ等が異なり、同一のメニューでも使用される原材料や内容量等にばらつきが生じるため、それぞれの食品ごとに表示を付すことが困難である。 食材が多様で頻繁に変わる食品にあつては、費用の増加や誤表示につながる可能性がある。 日替わりメニュー等の表示切替えに係る対応が困難な場合がある。
⇒ 高い【食品表示の必要性は低い】	⇒ 低い



- 食品表示以外の手段による情報取得の可能性は高いため、消費者にとって食品表示の必要性は低く、事業者の実行可能性も低いことから、原則、食品表示基準の適用対象とはしない。
- ただし、生食用牛肉については、①食中毒の発生頻度、②腸管出血性大腸菌による食中毒が発生した際の健康への影響の重篤さに鑑みて、容器包装への表示のみならず、飲食店等の外食や対面販売店等の店舗においてもその表示義務を課すこととした経緯から、引き続き、適用対象とする。

(現行と同様)

学校給食や病院給食等への販売に供する食品について

【背景】

- ・現行の栄養表示基準では、販売に供する食品のうち、専ら食品衛生法(昭和22年法律第233号)第4条第8項に規定する営業者が購入し、又は使用するものについては、栄養表示基準は適用されない。
- ・他方、学校給食や病院給食等への販売に供する食品については、学校及び病院等はこの営業者ではないので、栄養表示基準が適用されることとされている。
- ・学校給食や病院給食等への販売に供する加工食品であって、容器包装のまま提供される食品(特注のパンやカップゼリー等)については、別途整理が必要である。

【考え方(案)】

- ・学校給食や病院給食等への販売に供する食品は、管理栄養士や栄養士等の専門職種によって栄養管理がなされた献立に使用されるものである。このような献立は通例、喫食者が自由に選択する性質のものではないため、仮にその栄養成分の量及び熱量の表示を義務付けたとしても、喫食者の献立選択に資するとはいえない。このため栄養成分の量及び熱量の表示を義務とする必要性は低い。

【新基準(案)】

学校給食や病院給食等への販売に供する食品については、栄養成分の量及び熱量の表示を義務としない。

(参考) 栄養表示の対象食品(第2回及び第3回調査会のまとめ)

		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	○*1	×	○*1
	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。

*1 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
- ・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
- ・学校給食や病院給食等への販売に供する食品