

食品表示部会  
栄養表示に関する調査会  
報告書（案）

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	3
2-1 栄養表示の対象食品について	3
2-2 栄養表示義務の免除対象食品について	3
2-3 栄養表示の対象事業者について	4
3. 各栄養成分の分析法及び「許容差の範囲」について	5
3-1 栄養成分等の分析方法及び表示単位等について	5
3-2 「許容差の範囲」について	6
4. 栄養強調表示等について	6
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	6
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	6
4-3 無添加強調表示について	7
4-4 含有量を「0（ゼロ）」とすることができる規定について	8
4-5 新たに強調表示とみなす事項の検討について	9
5. 表示の方法について	10
5-1 食品単位について	10
5-2 栄養素等表示基準値の表示について	10
5-3 表示レイアウトについて	11
5-4 表示場所・表示媒体について	13
6. おわりに	14

【別紙1】第3回栄養表示に関する調査会 資料2-2より抜粋

【別紙2】第3回栄養表示に関する調査会 資料2-1より抜粋

【別紙3】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<sup>1</sup>。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。

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 点を勘案して決定するとして、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、

---

<sup>1</sup> 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。

任意のうち、①の観点を満たす場合は推奨<sup>2</sup>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が、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や推奨とした 2 項目（飽和脂肪酸・食物繊維）が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た。

また、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。さらに、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あった。

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 <sup>3</sup> 、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、食塩相当量が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。

<sup>2</sup> 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。

<sup>3</sup> 「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。

## 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表2-1の方向性がとりまとめられた。

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	○ <sup>4</sup>	×	○ <sup>4</sup>
	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（業務用加工食品）
- ・ 酒類
- ・ 小包装食品

<sup>4</sup> 表示義務を免除する食品を含む。

- ・ 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<sup>5</sup>
- ・ 学校給食や病院給食等への販売に供する食品

ただし、栄養表示義務を免除する食品のうち、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ととりまとめられた。

また、他の免除対象食品についても以下のとおり、意見があった。

- 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」等の表現にすべきである。
- 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。

### 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<sup>6</sup>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、表示義務を免除する方向性がとりまとめられた。

なお、栄養表示の義務化に向けての環境整備の状況が見えない中では、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意見もあった。

<sup>5</sup> 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。

<sup>6</sup> 小学校のバザーで袋詰めのク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<sup>7)</sup>」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<sup>8)</sup>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1）。

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1）。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2）。

- i. 栄養素等表示基準値の表示の位に準じる。
- ii. 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。
- iii. 上記以外の栄養素<sup>9)</sup>については、その栄養素が包含される栄養成分<sup>10)</sup>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く、「食塩相当量」については、上記の原則（ii）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。

<sup>7)</sup> 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。

<sup>8)</sup> カリウム、クロム、セレン等が該当する。

<sup>9)</sup> 糖類等が該当する。

<sup>10)</sup> 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3）。

ただし、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。

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<sup>11</sup>」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。

<sup>11</sup> 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。

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

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 等で示すこととされた。

#### 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<sup>12</sup>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。

糖類無添加の規定(iii)(iv)、ナトリウム塩無添加の規定(iii)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。

<sup>12</sup> 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> <ul style="list-style-type: none"> <li>i. その食品にいかなる糖類も添加されていないこと（例：ショ糖、ブドウ糖、ハチミツ、糖蜜、コーンシロップ等）</li> <li>ii. 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）</li> <li>iii. 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）</li> <li>iv. 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）</li> </ul>
<p>ナトリウム塩無添加<sup>13</sup></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> <ul style="list-style-type: none"> <li>i. 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。</li> <li>ii. 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。</li> <li>iii. 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<sup>14</sup>を含むがこれに限定されない。</li> </ul>

#### 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

<sup>13</sup> 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。

<sup>14</sup> 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。

(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	5 mg
炭水化物	0.5g
糖質	0.5g
糖類	0.5g
ナトリウム	5 mg
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年度に消費者庁が行った栄養表示に関する消費者読み取り等調査の結果、「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。

しかし、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ことから、新基準案でも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をQ&A等で示すこととする方向性もとりまとめられた。

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等で示すべきとの意見があった。

## 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<sup>15</sup>。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。

しかし、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すべきとの意見があった。

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。

<sup>15</sup> 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<sup>16</sup>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るとの意見があった。

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。

<sup>16</sup> 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, $\mu$ 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。

#### 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。

## 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 <sub>1</sub>	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 <sub>2</sub>	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 <sub>6</sub>	mg	微生物定量法	プラス80%、マイナス20%
ビタミンB <sub>12</sub>	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

### Ⅲ 最小表示の位について(2/3)

#### 【新基準(案)】

- ・以下の原則に従い、最小表示の位を決定する。
  - i. 栄養素等表示基準値の表示の位に準じる。《次頁参照》
  - ii. 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。《左下表》 \*厚生労働大臣が定める、食事による栄養摂取量の基準
  - iii. 上記以外の栄養素(例:糖類等)については、その栄養素が包含される栄養成分(例:糖類の場合は炭水化物)の最小表示の位に準じる。《右下表》

栄養成分	最小表示の位(案)	栄養成分	最小表示の位(案)
n-6系/n-3系脂肪酸(不飽和脂肪酸)	小数第1位	飽和脂肪酸	1の位
コレステロール	1の位	糖質	1の位
食物繊維	1の位	糖類	1の位

- ・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。  
※収去試験の際は、表示された値の下の位を四捨五入した値を用いることとする。
- ・「食塩相当量」について、上記の原則(ii)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位まで表示することとする。

(参考) 現行の栄養表示基準において、ナトリウムの量を0(ゼロ)とすることができる規定が適用される量(栄養的に意味のない量)は、食品100g当たり5mg未満であり、これを食塩相当量に換算すると0.0127gとなる。食塩相当量の最小表示の位を一律的に小数第1位とした場合、栄養的に意味のない量との乖離が生じるケースがある(例:ナトリウム17mgの場合の食塩相当量(約0.04g)を小数第1位で表記すると0.0g)。

### Ⅲ 最小表示の位について(3/3)

栄養成分	栄養素等表示基準値*	最小表示の位(案)	栄養成分	栄養素等表示基準値*	最小表示の位(案)
エネルギー	2,100 kcal	1の位	クロム	30 $\mu$ g	1の位
たんぱく質	75 g	1の位	モリブデン	17 $\mu$ g	1の位
脂質	55 g	1の位	ビタミンA	450 $\mu$ g	1の位
炭水化物	320 g	1の位	ビタミンD	5.0 $\mu$ g	小数第1位
ナトリウム	3,500 mg	1の位	ビタミンE	8.0 mg	小数第1位
カルシウム	700 mg	1の位	ビタミンK	70 $\mu$ g	1の位
鉄	7.5 mg	小数第1位	ビタミンB <sub>1</sub>	1.0 mg	小数第1位
リン	1,000 mg	1の位	ビタミンB <sub>2</sub>	1.1 mg	小数第1位
マグネシウム	250 mg	1の位	ナイアシン	11 mg	1の位
カリウム	1,800 mg	1の位	ビタミンB <sub>6</sub>	1.0 mg	小数第1位
銅	0.6 mg	小数第1位	葉酸	200 $\mu$ g	1の位
ヨウ素	90 $\mu$ g	1の位	ビタミンB <sub>12</sub>	2.0 $\mu$ g	小数第1位
マンガン	3.5 mg	小数第1位	ピオチン	45 $\mu$ g	1の位
セレン	23 $\mu$ g	1の位	パントテン酸	5.5 mg	小数第1位
亜鉛	7.0 mg	小数第1位	ビタミンC	80 mg	1の位

\*「日本人の食事摂取基準(2005年版)」によって食事摂取基準が示された栄養成分について、当該食事摂取基準を性及び年齢階級ごとの人口により加重平均した値。この値については、「日本人の食事摂取基準の(2015年版)」の改定を踏まえて、別の場で検討予定。

## 栄養強調表示(高い旨、含む旨、強化された旨)の基準

「高い旨」及び「含む旨」の基準値の設定方法については、原則としてコーデックスガイドライン(CAC/GL 23-1997)に準じている。

「含む旨」の表示をする場合の基準値は、次のとおり

- たんぱく質: 100g(ml)当たり栄養素等表示基準値の10%(5%)又は100kcal当たり栄養素等表示基準値の5%
- ビタミン・ミネラル: 100g(ml)当たり栄養素等表示基準値の15%(7.5%)又は100kcal当たり栄養素等表示基準値の5%
- 食物繊維: 100g当たり3g又は100kcal当たり1.5g

「高い旨」の基準値は、「含む旨」の2倍

※「強化された旨」等、相対表示については次項で検討

栄養成分	高い旨[高、多、豊富等]の表示をする場合は、次のいずれかの基準値以上であること		含む旨[源、供給、含有、入り、使用、添加等]又は強化された旨の表示をする場合は、次のいずれかの基準値以上であること	
	食品100g当たり ( )内は、一般に飲用に供する液状の食品 100ml当たりの場合	100kcal 当たり	食品100g当たり ( )内は、一般に飲用に供する液状の食品 100ml当たりの場合	100kcal 当たり
たんぱく質	15 g(7.5 g)	7.5 g	7.5 g(3.8 g)	3.8 g
食物繊維	6 g(3 g)	3 g	3 g(1.5 g)	1.5 g
亜鉛	2.10 mg(1.05 mg)	0.70 mg	1.05 mg(0.53 mg)	0.35 mg
カルシウム	210 mg(105 mg)	70 mg	105 mg(53 mg)	35 mg
鉄	2.25 mg(1.13 mg)	0.75 mg	1.13 mg(0.56 mg)	0.38 mg
銅	0.18 mg(0.09 mg)	0.06 mg	0.09 mg(0.05 mg)	0.03 mg
マグネシウム	75 mg(38 mg)	25 mg	38 mg(19 mg)	13 mg
ナイアシン	3.3 mg(1.7 mg)	1.1 mg	1.7 mg(0.8 mg)	0.6 mg
パントテン酸	1.65 mg(0.83 mg)	0.55 mg	0.83 mg(0.41 mg)	0.28 mg
ビオチン	14 µg(6.8 µg)	4.5 µg	6.8 µg(3.4 µg)	2.3 µg
ビタミンA	135 µg(68 µg)	45 µg	68 µg(34 µg)	23 µg
ビタミンB <sub>1</sub>	0.30 mg(0.15 mg)	0.10 mg	0.15 mg(0.08 mg)	0.05 mg
ビタミンB <sub>2</sub>	0.33 mg(0.17 mg)	0.11 mg	0.17 mg(0.08 mg)	0.06 mg
ビタミンB <sub>6</sub>	0.30 mg(0.15 mg)	0.10 mg	0.15 mg(0.08 mg)	0.05 mg
ビタミンB <sub>12</sub>	0.60 µg(0.30 µg)	0.20 µg	0.30 µg(0.15 µg)	0.10 µg
ビタミンC	24 mg(12 mg)	8 mg	12 mg(6 mg)	4 mg
ビタミンD	1.50 µg(0.75 µg)	0.50 µg	0.75 µg(0.38 µg)	0.25 µg
ビタミンE	2.4 mg(1.2 mg)	0.8 mg	1.2 mg(0.6 mg)	0.4 mg
葉酸	60 µg(30 µg)	20 µg	30 µg(15 µg)	10 µg

## 栄養強調表示(含まない旨、低い旨、低減された旨)の基準

「含まない旨」及び「低い旨」の基準値については、原則としてコーデックスガイドライン(CAC/GL 23-1997)に準じている。

※「低減された旨」等、相対表示については次項で検討

栄養成分	含まない旨[無、ゼロ、ノン等]の表示は次の基準値に満たないこと この基準より数値が小さい場合、「0」と表示することが可能	低い旨[低、ひかえめ、少、ライト、ダイエット等]の表示は次の基準値以下であること 低減された旨の表示をする場合は、次のいずれかの基準値以上低減していること
	食品100g当たり ( )内は、一般に飲用に供する液状の食品100ml当たりの場合	食品100g当たり ( )内は、一般に飲用に供する液状の食品100ml当たりの場合
熱量	5 kcal(5 kcal)	40 kcal(20 kcal)
脂質	0.5 g(0.5 g)	3 g(1.5 g)
飽和脂肪酸	0.1 g(0.1 g)	1.5 g(0.75 g) かつ飽和脂肪酸由来エネルギーが全エネルギーの10%
コレステロール	5 mg(5 mg) かつ飽和脂肪酸の含有量* 1.5 g(0.75 g) かつ飽和脂肪酸のエネルギー量が10%* 「*」は、1食分の量を15 g以下と表示するものであって当該食品中の脂質の量のうち飽和脂肪酸の含有割合が15%以下で構成されているものを除く	20 mg(10 mg) かつ飽和脂肪酸の含有量* 1.5g(0.75g) かつ飽和脂肪酸のエネルギー量が10%* 「*」は、1食分の量を15 g以下と表示するものであって当該食品中の脂質の量のうち飽和脂肪酸の含有割合が15%以下で構成されているものを除く
糖類	0.5 g(0.5 g)	5 g(2.5 g)
ナトリウム	5 mg(5 mg)	120 mg(120 mg)

《備考》「含まない旨」の表示関係

ドレッシングタイプ調味料(食酢又はかんきつ類の果汁に食塩、糖類、糊料、香辛料等を加えて調整したものであって、主としてサラダ料理等に使用する半固形状又は液状の調味料(食用油脂を原材料として使用していないものに限る。)をいう。)については、脂質の項中「0.5g」とあるのは、「3g」とする。



食品表示部会設置・運営規程

平成21年12月1日  
消費者委員会決定  
最終改正 平成25年9月20日

消費者委員会令（平成21年政令第216号）第四条の規定に基づき、この規程を定める。

（総則）

第一条 消費者委員会令第一条第1項の規定に基づき設置する食品表示部会の設置及び所掌事務、会議並びに議事録の作成等については、この規程の定めるところによる。

（部会の設置）

第二条 消費者委員会（以下「委員会」という。）に食品表示部会（以下「部会」という。）を置く。

（所掌）

第三条 部会は、以下の事項について、調査審議する。

- 一 食品衛生法に基づき、内閣総理大臣が、販売の用に供する食品、添加物、容器包装等の表示の基準を定めようとするときに、意見を述べること。
- 二 農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律に基づき、内閣総理大臣が、飲食料品の品質の表示の基準を定めようとするときに、意見を述べること。
- 三 内閣総理大臣が、食品表示法第四条において規定する食品に関する表示の基準を定めようとするときに、意見を述べること。
- 四 その他食品の表示に関すること。

（調査会の設置）

第四条 部会長は、必要に応じて、委員会の同意を得て当該部会に調査会を置くことができる。

- 2 調査会は、部会が行う審議に関し、必要な専門的事項を調査する。
- 3 調査会に属すべき構成員は、委員長が委員、臨時委員及び専門委員のうちから指名する。
- 4 調査会には座長を置き、当該調査会に属する構成員から委員長が指名し、座長は、当該調査会の事務を掌理する。
- 5 座長に事故があるときは、当該調査会に属する構成員のうちから座長があらかじめ指名する者が、その職務を代理する。

(会議)

- 第五条 部会長（部会長に事故のあるときはその職務を代理する者）は、部会の会議を招集し、その議長となる。
- 2 消費者委員会令第二条第2項及び第3項を部会の議事に準用した場合の出席には、会議の開催場所への出席のほか、部会長が必要と認めるときには、テレビ会議システムを利用した出席を含めるものとする。
  - 3 部会に属さない委員は、あらかじめ部会長に届け出ることにより、会議に出席して発言することができる。ただし、消費者委員会令第二条第2項及び第3項を部会の議事に準用した場合の委員には該当しないものとし、定足数には関係せず、議決に参加することはできないものとする。
  - 4 部会長は、必要により、部会に属さない臨時委員又は専門委員を会議に出席させ、関係事項について説明を求めることができる。ただし、当該臨時委員は、消費者委員会令第二条第2項及び第3項を部会の議事に準用した場合の議事に関係のある臨時委員には該当しないものとし、定足数には関係せず、議決に参加することはできないものとする。
  - 5 部会長は、必要により、当該審議事項に関して識見を有する者を会議に出席させ、関係事項について説明を求めることができる。

(審議の公開)

- 第六条 会議の開催予定に関する日時、開催場所等については、公開する。
- 2 部会は、会議を公開することにより、当事者若しくは第三者の権利若しくは利益又は公共の利益を害するおそれがある場合その他の部会長が非公開とすることを必要と認めた場合を除き、公開する。非公開とすべき事由が終了したときは、公開するものとする。
  - 3 前項の規定により部会長が会議を非公開とすることを認めた場合は、部会はその理由を公表する。
  - 4 会議の議事録については、第2項の規定により部会長が会議を非公開とすることを必要と認めた場合を除き、公開する。
  - 5 第2項の規定により部会長が会議を非公開とすることを必要と認めた場合は、議事要旨をすみやかに作成し、公表するものとする。

(部会の議決)

- 第七条 部会の議決については、委員長の同意を得て、委員会の議決とすることができる。
- 2 前項の規定により、部会の議決が委員会の議決とされたときは、部会長は、すみやかにその決定事項を委員会に報告しなければならない。

(議事録)

- 第八条 部会の議事については、次の事項を記載した議事録を作成するものとする。
- 一 会議の日時及び場所

- 二 出席した委員の氏名及びこのうちテレビ会議システムを利用した出席者の氏名
- 三 議題となった事項
- 四 審議経過
- 五 審議結果

(雑則)

第九条 この規程に定めるもののほか、部会の運営に関し必要な事項は、部会長が部会に諮って定める。

(準用)

第十条 第五条各項、第六条各項、第八条及び前条の規定は、調査会の調査について準用する。この場合において、これらの規定中「部会」とあるのは「調査会」と、「部会長」とあるのは「座長」と読み替えるものとする。

附 則

この規程は、平成25年9月20日から施行する。

平成25年11月12日  
最終改正 平成25年12月10日

## 食品表示部会における調査会の設置について

消費者委員会 食品表示部会長  
阿久澤 良造

食品表示部会において、食品表示法第四条において規定する食品に関する表示の基準を定めようとするときに意見を述べるにあたり、専門的事項の調査審議を行うため、食品表示部会設置・運営規程第四条第1項に基づき、下記のとおり、調査会を設置する。

### 記

#### I

1. 設置する調査会の名称  
栄養表示に関する調査会

2. 設置の理由

食品表示部会が、同部会設置・運営規程第三条第三号に基づき、栄養表示に関し調査審議する場合において、必要な専門的事項の検討を行うため、同部会に調査会を設置する。

3. 調査会の所掌

栄養表示に関する調査審議を行うにあたり、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う。

4. 調査会のスケジュール

上記3に関し、平成26年夏ころまでに一定の方向性を示すべく、本調査会における調査審議を進める。

#### II

1. 設置する調査会の名称  
生鮮食品・業務用食品の表示に関する調査会

## 2. 設置の理由

食品表示部会が、同部会設置・運営規程第三条第三号に基づき、生鮮食品・業務用食品の表示に関し調査審議する場合において、必要な専門的事項の検討を行うため、同部会に調査会を設置する。

## 3. 調査会の所掌

(1) 生鮮食品・業務用食品の表示に関する調査審議を行うにあたり、生鮮食品関係の個別品質表示基準等の整理・統合、現行制度に係る用語の統一、業者間取引における表示方法の整理等

(2) 食品表示基準に関する検討のうち、栄養表示に関する調査会及び加工食品の表示に関する調査会の所掌に属さないもの（添加物のみ販売する場合の表示方法等を含む。）

について検討を行う。

## 4. 調査会のスケジュール

上記3に関し、平成26年夏ころまでに一定の方向性を示すべく、本調査会における調査審議を進める。

# III

## 1. 設置する調査会の名称

加工食品の表示に関する調査会

## 2. 設置の理由

食品表示部会が、同部会設置・運営規程第三条第三号に基づき、加工食品の表示に関し調査審議する場合において、必要な専門的事項の検討を行うため、同部会に調査会を設置する。

## 3. 調査会の所掌

加工食品の表示に関する調査審議を行うにあたり、加工食品関係の個別品質表示基準等の整理・統合、現行制度に係る用語の統一、アレルギー表示、レイアウト及び文字の大きさ等について検討を行う。

## 4. 調査会のスケジュール

上記3に関し、平成26年夏ころまでに一定の方向性を示すべく、本調査会における調査審議を進める。

附 則

この規定は、平成25年12月10日から施行する。

栄養表示に関する調査会 審議経過

■ 第1回 平成25年12月4日（水）

（議題）

○栄養表示の対象成分について

■ 第2回 平成26年1月22日（水）

（議題）

○栄養表示の対象食品及び対象事業者について

■ 第3回 平成26年3月12日（水）

（議題）

○栄養表示の対象食品について

○各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

■ 第4回 平成26年4月24日（木）

（議題）

○栄養強調表示等について

■ 第5回 平成26年5月29日（木）

（議題）

○栄養成分表示の方法について

○栄養表示の対象成分について

○栄養表示の対象事業者について

■ 第6回 平成26年6月12日（木）

（議題）

○栄養表示に関する調査会のとりまとめについて

食品表示部会 栄養表示に関する調査会 委員名簿

平成26年4月1日現在

座長	澁谷 いづみ	愛知県一宮保健所長
座長代理	迫 和子	公益社団法人日本栄養士会 専務理事
	池原 裕二	一般財団法人食品産業センター企画調査部次長
	板倉 ゆか子	消費生活アナリスト
	河野 康子	一般社団法人全国消費者団体連絡会事務局長（共同代表）
	宮地 邦明	日本チェーンストア協会 食品委員会委員

以上6名