

- ・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⁵
- ・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⁶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の意見もあった。

⁵ 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。

⁶ 小学校のバザーで袋詰めのコ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。

2-3 栄養表示の対象事業者について

（修正）方向性がとりまとめられたが、調査会での結論は得られなかった。

3. 各栄養成分の分析法及び「許容差の範囲⁷⁾」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⁸⁾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⁹⁾については、その栄養素が包含される栄養成分¹⁰⁾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。

⁷⁾ 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。

⁸⁾ カリウム、クロム、セレン等が該当する。

⁹⁾ 糖類等が該当する。

¹⁰⁾ 糖類の場合は炭水化物が該当する。

3-1 栄養表示等の分析法及び表示単位等について

（修正）方向性がとりまとめられたほか、…一方、有効桁数の考え方は課題として残されている。

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¹¹⁾」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。

¹¹⁾ 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¹²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、分かり易いものとする必要があるとの意見があった。

¹² 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"> 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） 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） 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） 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）
<p>ナトリウム塩無添加¹³</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"> 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。 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。 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¹⁴を含むがこれに限定されない。

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

¹³ 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。

¹⁴ 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	5mg
炭水化物	0.5g
糖質	0.5g
糖類	0.5g
ナトリウム	5mg
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。