28.5.14. 近赤外線栄養成分測定研究会

栄養表示の動向と今後の展望

【実践女子大学】田島　眞

表示の目的には3つある

品質に関わるもの

- 原材料
- 原料原産地
- 有機農産物 etc.

安全に関わるもの

- 消費・賞味期限
- 保存方法
- 添加物
- 製造者
- アレルギー
- DNA組換え由来etc.

健康に関わるもの

- 栄養素
- 特別用途食品

表示3法

	JAS法	食品衛生法	健康増進法
目的	品質に係わるもの	安全に係わるもの	健康増進
対象	生鮮食品 加工食品	容器包装された加工食品	加工食品
表示項目の違い	原産地 有機の表示	添加物 アレルギー	栄養成分

食品衛生法とJAS法との齟齬

JAS法では加工食品　　【異種のものを混合したもの】

＝原産地表示(生鮮食品には義務）が無い

食品衛生法では生鮮食品 【単に切断したもの】

＝アレルギー表示（加工食品には義務）が無い

食品表示の一元化

表示三法

食品衛生法
（厚生労働省所管）
JAS法
（農林水産省所管）
健康増進法

→

食品表示法
(消費者庁所管）

平成25年6月国会成立

施行は27年4月。同日に、内閣府令で表示基準を公示。
（猶予期間：生鮮食品1.5年、加工食品5年）

現行法規と新食品表示法とでの主な変更点

1. 生鮮食品と加工食品の区別の整理
2. 栄養表示の義務化
3. アレルギー表示の厳格化
4. 製造所固有記号の原則廃止
5. 表示面積が小さい商品の表示義務拡大
6. 罰則の強化

食品表示法（抜粋）

（食品表示基準の策定等）
第4条　内閣総理大臣は、内閣府令で、食品及び食品関連事業者等の区分ごとに、次に掲げる事項のうち当該区分に属する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を定めなければならない。

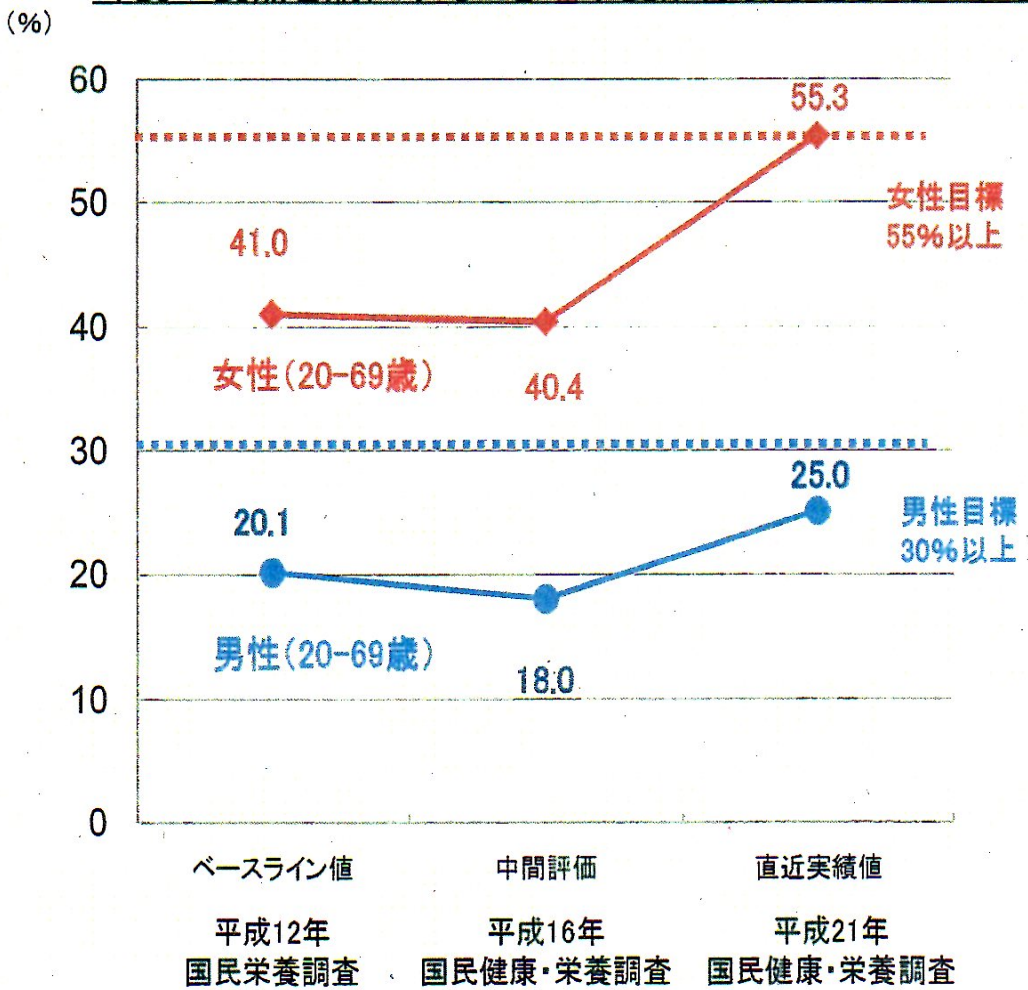
１　名称、保存の方法、消費期限（食品を摂取する際の安全性の判断に資する期限をいう。）原材料、添加物、栄養成分の量及び熱量、原産地その他食品関連事業者等が食品の販売をする際に表示されるべき事項

２　内閣総理大臣は、前項の規定により販売の用に供する食品に関する食品に関する食品の表示の基準を定めようとするときは、あらかじめ、厚生労働大臣、農林水産大臣及び財務大臣に協議するとともに、消費者委員会の意見を聴かなければならない。

栄養表示の利用率の増加

2000年からの約10年で、外食や食品を購入するときに栄養成分表示を参考にする人は増加している。

外食や食品を購入するときに栄養成分表示を参考にする人の増加（厚生労働省：健康日本21より）



直近値に係るデータ分析

○男性、女性ともに有意に増加した

最終評価

○男性は目標に向けて改善したが、目標値には達していない

○女性は目標に達した

今後の課題及び対策の抽出

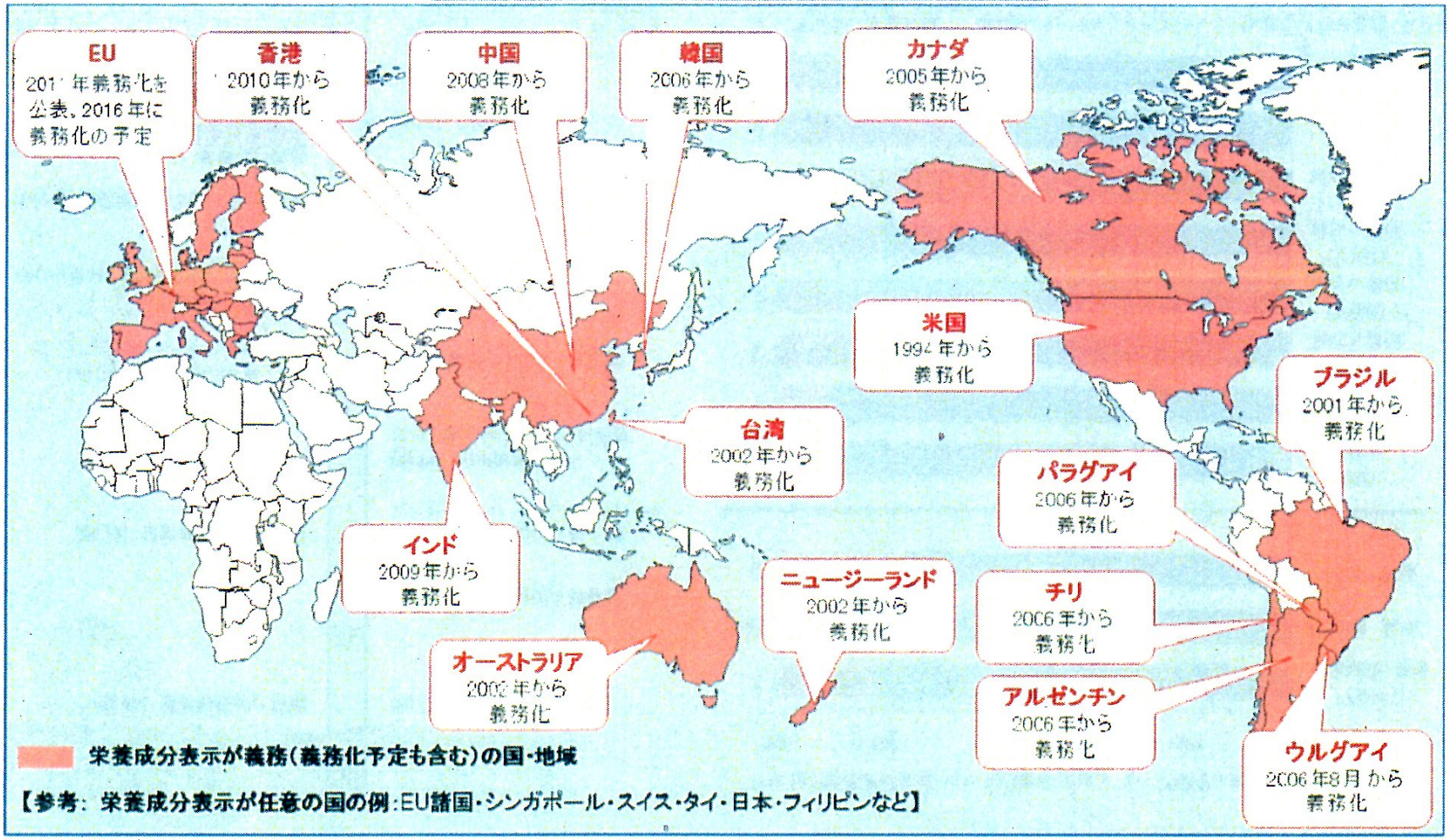
○栄養成分表示は、食事内容や量の調整に活用できることから、栄養成分表示の義務化といった環境整備を促す制度の見直しも必要である

参考：健康日本21評価作業チーム「健康日本21」最終評価（平成23年10月）

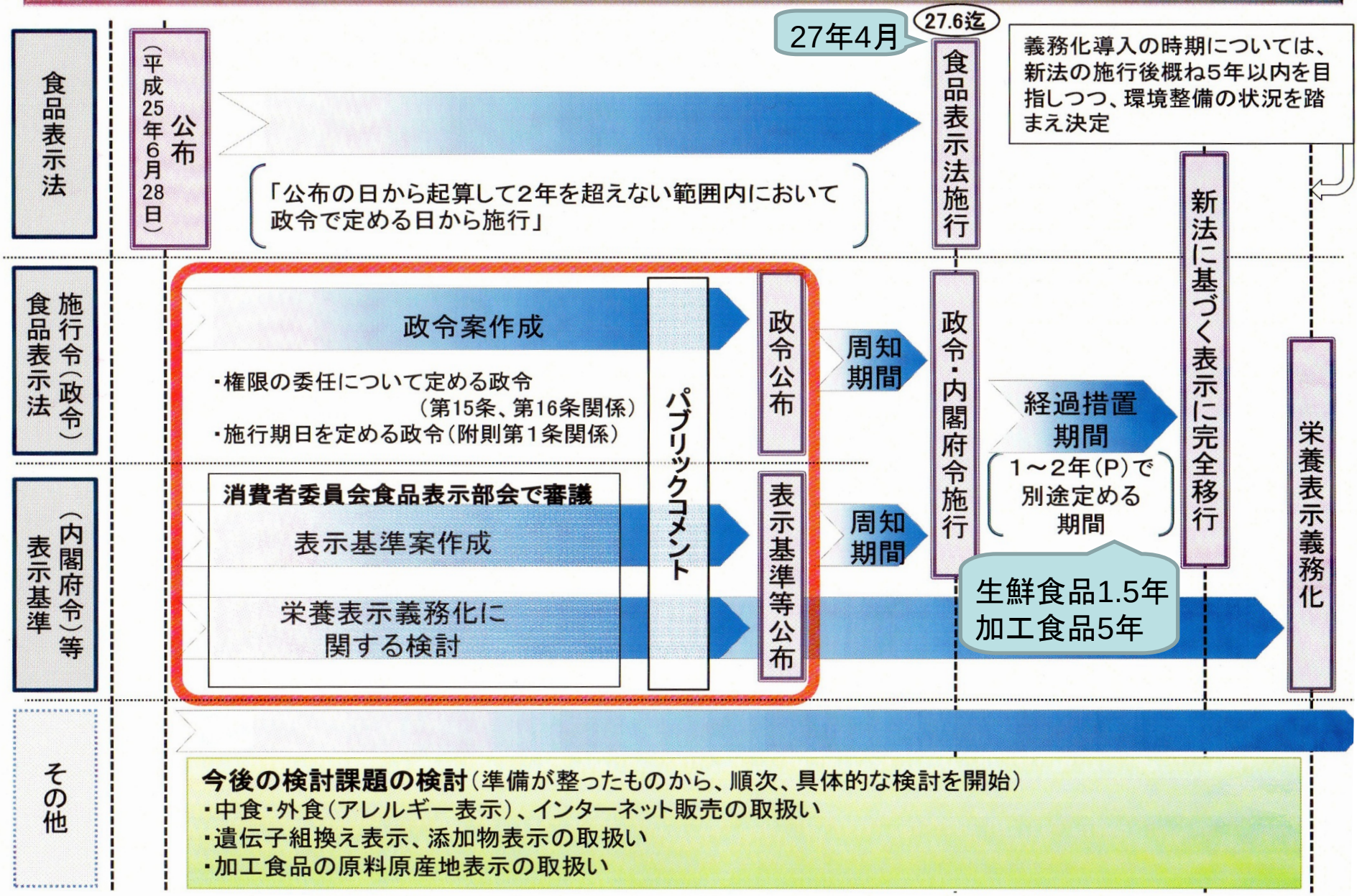
栄養表示を義務化する諸外国の状況

米国(1994年)が栄養成分表示を義務化した後、ブラジル(2001年)、オーストラリア・ニュージーランド(2002年)、台湾(2002年)、カナダ(2005年)、韓国(2006年)、中国(2008年)、インド(2009年)、EU(2011年義務化を公表)で義務化されている。

栄養表示に関する世界の動向



新食品表示制度の施行に向けたタイムスケジュール（平成25年11月時点）



2.加工食品の栄養表示の義務化

現行（健康増進法）

エネルギー	○○kcal
たんぱく質	○○g
脂質	○○g
炭水化物＊	○○g
ナトリウム	○○mg

＊糖質＋食物繊維でも可

新（食品表示法）

エネルギー	○○kcal
たんぱく質	○○g
脂質	○○g
炭水化物	○○g
食塩相当量＊＊	○○g

＊＊食塩無添加の場合
ナトリウム併記も可

飽和脂肪酸と食物繊維を推奨

ナトリウムから食塩相当量へ

□　疾患（高血圧）に関与するのはナトリウム

食品に含まれるナトリウム
食塩（塩化ナトリウム）
グルタミン酸ナトリウム（味の素TR）

□　食事摂取基準（厚生労働省）

1日に許容される食塩摂取量は、8グラム（成人男子）

ナトリウムから食塩相当量へ

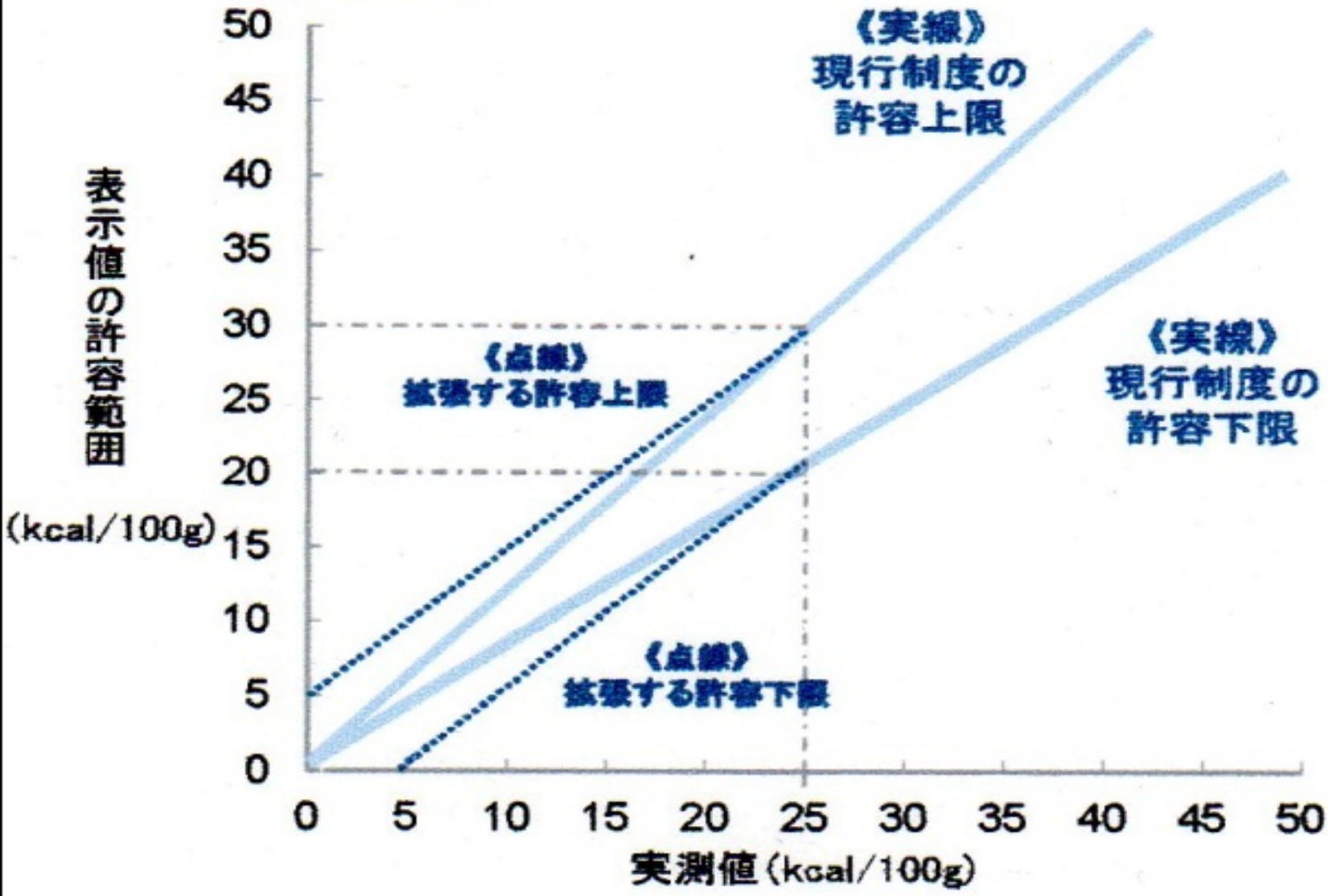
食塩相当量＝ナトリウム×2.54
食塩無添加の食品は、ナトリウム併記も可
食塩相当量○○g（ナトリウム□□mg）

加工食品の栄養表示基準の義務化に当って解決すべきもの

1. 低い含量の誤差の問題

2. 成分値のばらつき

例：エネルギー


表示値の許容範囲
(kcal/100g)
50
45
40
35
30
25
20
15
10
5
0
《実線》
現行制度の
許容上限
《点線》
拡張する許容上限
《実線》
現行制度の
許容下限
《点線》
拡張する許容下限
0
5
10
15
20
25
30
35
40
45
50
実測値(kcal/100g)

栄養表示基準一部改正（抄）

別表第二（第三条、第五条、第六条、第七条、第八条、第九条、第十条関係）

第一欄	第二欄	第三欄	第四欄	第五欄
たんぱく質	g	（略）	プラス・マイナス二〇％ なお、一〇〇g（清涼飲料水等にあっては一〇〇ml。以下この表において同じ。）当たりの栄養成分の量が二・五g未満の場合はプラス・マイナス〇・五g	〇・五g

加工食品の栄養表示基準の義務化に当って解決すべきもの

2. 成分値のばらつき

栄養成分表示の許容差の範囲

栄養成分	許容差の範囲	測定法
熱量	±20%	アトウアトウォーター法
たんぱく質	±20%	窒素換算法
脂質	±20%	抽出法・他
炭水化物	±20%	差引法
ナトリウム（食塩相当量）	±20%	原子吸光法又はICP法

任意表示の栄養成分の許容差

栄養成分	許容差の範囲	測定法
飽和脂肪酸	±20%	GC法
n-3系脂肪酸		GC法
n-6系脂肪酸		GC法
コレステロール		GC法
糖質		差引法
糖類		GC法
食物繊維		酵素法又はHPLC法
亜鉛	＋50%　－20%	原子吸光法又はICP法
カリウム		原子吸光法又はICP法
カルシウム		原子吸光法又はICP法又は容量法
クロム		原子吸光法又はICP法
セレン		原子吸光法又は蛍光光度法
鉄		吸光光度法
銅		原子吸光法又はICP法

マグネシウム	**＋50%　－20%**	**原子吸光法又はICP法**
マンガン		原子吸光法又はICP法
モリブデン		原子吸光法又はICP法
ヨウ素		滴定法又はGC法
リン		吸光光度法又はICP法
ナイアシン	＋80%　－20%	HPLC法又は微生物法
パントテン酸		微生物法
ビオチン		微生物法
ビタミンA	＋50%　－20%	HPLC法又は吸光光度法
ビタミンB1	＋80%　－20%	HPLC法又はチオクローム法
ビタミンB2		HPLC法又はルミフラビン法
ビタミンB6		微生物法
ビタミンB12		微生物法
ビタミンC		DNP法、インドフェノール法、HPLC法又は酸化還元滴定法
ヴィタミンD	＋50%　－20%	HPLC法
ビタミンE		HPLC法
ビタミンK		HPLC法
葉酸	＋80%　－20%	微生物法

（例）うなぎの蒲焼

原料のうなぎによって、製品（蒲焼）の成分値は大きく異なる

（例）	表示	１００キロカロリー	
	実測値	８０～１２０キロカロリー	OK
		７９以下　１２１以上	違反

栄養表示基準一部改正（抄）

第一項第六号の規定にかかわらず、次に掲げる要件の全てに該当する場合であって、前条第一項第一号に掲げる事項及び表示栄養成分の量について当該栄養成分の量又は熱量である旨の文字を冠した一定の値を記載する場合には、原材料における栄養成分の量から算出し得られた値、当該食品と同様の組成と考えられるものを分析し得られた値その他の合理的な推定により得られた値を記載することができる。ただし、前条第二項の規定に基づく栄養機能食品の表示、第五条から第七条までの規定に基づく栄養成分の補給ができる旨の表示又は第八条から第十条までの規定に基づく栄養成分若しくは熱量の適切な摂取ができる旨の表示をする場合には、この限りではない。

一　表示された値が別表第二の第一欄の区分に応じた第三欄に掲げる方法によって得られた値とは一致しない可能性があることを示す記載をすること。

二　表示された値の設定の根拠資料を保管すること。

栄養成分の機能の表示をする場合にあっては、次に掲げる表

栄養表示の概要

事項	内容	備考
表示義務者	販売者 小規模事業者は免除	消費税非課税業者
表示義務項目	熱量など5成分	
推奨項目	食物繊維、飽和脂肪酸	
任意項目	ビタミン、ミネラルなど30成分	
表示免除食品	表示面積が30cm^{2}以下の食品	
	酒類	
	栄養的価値の無い食品	ミネラルウオーターなど
	原材料の変更が激しい食品	
表示値	実測値でも計算値でも可	外注可
	範囲でも可	同一ロットでは同一表示
	ばらつきの大きいものは推計値	根拠資料を保存

酒類の熱量（100g当り：食品成分表）

種類	熱量（kcal)	炭水化物(g)	アルコール(g)
清酒（純米酒）	103	3.6	12.3
ビール（淡色）	40	3.1	3.7
ぶどう酒（白）	73	2.0	9.1
焼酎（単式）	146	0	20.5

アルコールのエネルギー換算係数：7.1kacal/g

アルコールの熱量は、エンプティカロリーといわれる

食品表示法案に対する付帯決議（抜粋）

１　義務化に伴う栄養表示基準の見直しをはじめ、加工食品の原料原産地表示の在り方、中食・外食へのアレルギー表示の在り方、食品添加物表示の在り方など表示基準の見直しは、本法成立後速やかにその検討のための期間を設置するなど、本法の目的及び基本理念を踏まえ、可能な限り、検討内容及びスケジュールを具体的に示した上で速やかに着手するとともに、その実施期間等を消費者基本計画に明記すること。

10　食品表示義務の拡大に当っては、小規模の食品関連事業者に過度な負担とならないよう、小規模の食品関連事業者の実行可能性を担保する支援措置等環境整備を図ること。

栄養表示を免除される事業者の数

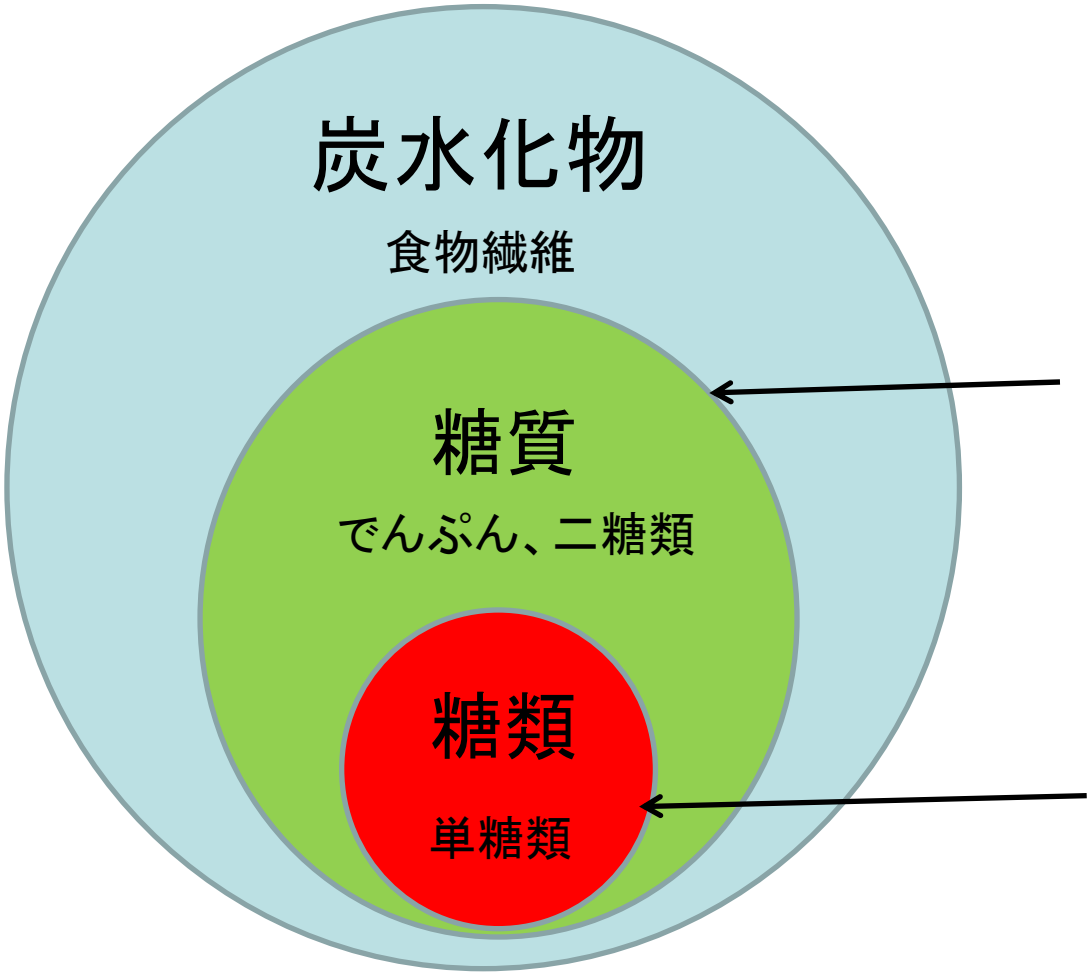
（単位：者、社）

全事業者数の状況			割合
課税事業者数	個人	1,433,507	16.7%
	法人	2,059,819	24.0%
免税事業者数（推計）	個人	4,250,893	49.5%
	法人	836,913	9.8%
合計数		8,581,132	100%

付録：新たに「無添加」が規定された

糖類無添加	・いかなる糖類（ショ糖、ぶどう糖、はちみつ、コーンシロップ等）も添加されていないこと。 ・糖類を含んだ原材料を使用していないこと。（ジャム、ゼリーなど）
ナトリウム無添加	・ナトリウム塩を含まないこと。 塩化ナトリウム（食塩）、グルタミン酸ナトリウム塩（味の素TR）など。 ・ナトリウム塩を含む原材料を使用していないこと。（醤油、ウスターソースなど）

糖類にオリゴ糖、糖アルコールが含まれないことに注意



これを含まないのが
糖質ゼロ

これを含まないのが
無糖
ノンシュガー

多糖類：でんぷん
二糖類：しょ糖、麦芽糖、乳糖
単糖類：ぶどう糖、果糖

糖質ゼロ
作るのが難しい

糖類ゼロ
作るのがやさしい

糖アルコール（ソルビトール、ラクチトール）を使用しているので、無糖、ノンシュガーと表示できる

6. 罰則の強化

（参考）食品表示法の執行の流れ

立入検査等

- 内閣総理大臣…立入検査、報告徴収、物件提出、収去（第8条第1項）
- 農林水産大臣（酒類以外の食品）…立入検査、報告徴収、物件提出（第8条第2項）　等
- 財務大臣（酒類）…立入検査、報告徴収、物件提出（第8条第3項）

※権限の委任　内閣総理大臣→消費者庁長官、都道府県知事等、農林水産大臣→地方支分部局の長・都道府県知事、
財務大臣→国税庁長官・地方支分部局の長

指示・命令

表示事項を表示せず
又は遵守事項を遵守しなかった場合

指示
（第6条第1項、第3項）
消費者庁
農林水産省
財務省
（都道府県等）

命令
（第6条第5項）
消費者庁
（都道府県等）

命令違反

原産地（原材料の原産地を含む。）の虚偽の表示

食品を摂取する際の安全性に重要な影響を及ぼす事項について、食品表示基準に従った表示をしない場合

緊急の必要性
（生命又は身体に対する危害の発生又は拡大の防止）

回収等命令
（第6条第8項）
消費者庁
（都道府県等）

命令違反

表示違反

立入検査等を拒んだとき

罰則

1年以下の懲役又は100万円以下の罰金
（第20条）

2年以下の懲役又は200万円以下の罰金
（第19条）

3年以下の懲役
若しくは300万円以下の罰金又は併科
（第17条）

2年以下の懲役若しくは200万円以下の罰金又は併科
（第18条）

50万円以下の罰金
（第21条）

残された問題点

1. トランス脂肪酸の表示見送り（消費者団体からの強い要望あり）
2. 表示値から、必要量が不明
3. 糖類の範囲

米国の
栄養表示

Nutrition Facts

Serving Size 1 cup (228g)
Servings Per Container 2

Amount Per Serving

Calories 250	Calories from Fat 110
	% Daily Value*
Total Fat 12g	18%
Saturated Fat 3g	15%
Trans Fat 1.5g	
Cholesterol 30mg	10%
Sodium 470mg	20%
Total Carbohydrate 31g	10%
Dietary Fiber 0g	0%
Sugars 5g	
Protein 5g	
Vitamin A	4%
Vitamin C	2%
Calcium	20%
Iron	4%

* Percent Daily Values are based on a 2,000 calorie diet. Your Daily Values may be higher or lower depending on your calorie needs:

	Calories:	2,000	2,500
Total Fat	Less than	65g	80g
Sat Fat	Less than	20g	25g
Cholesterol	Less than	300mg	300mg
Sodium	Less than	2,400mg	2,400mg
Total Carbohydrate		300g	375g
Dietary Fiber		25g	30g

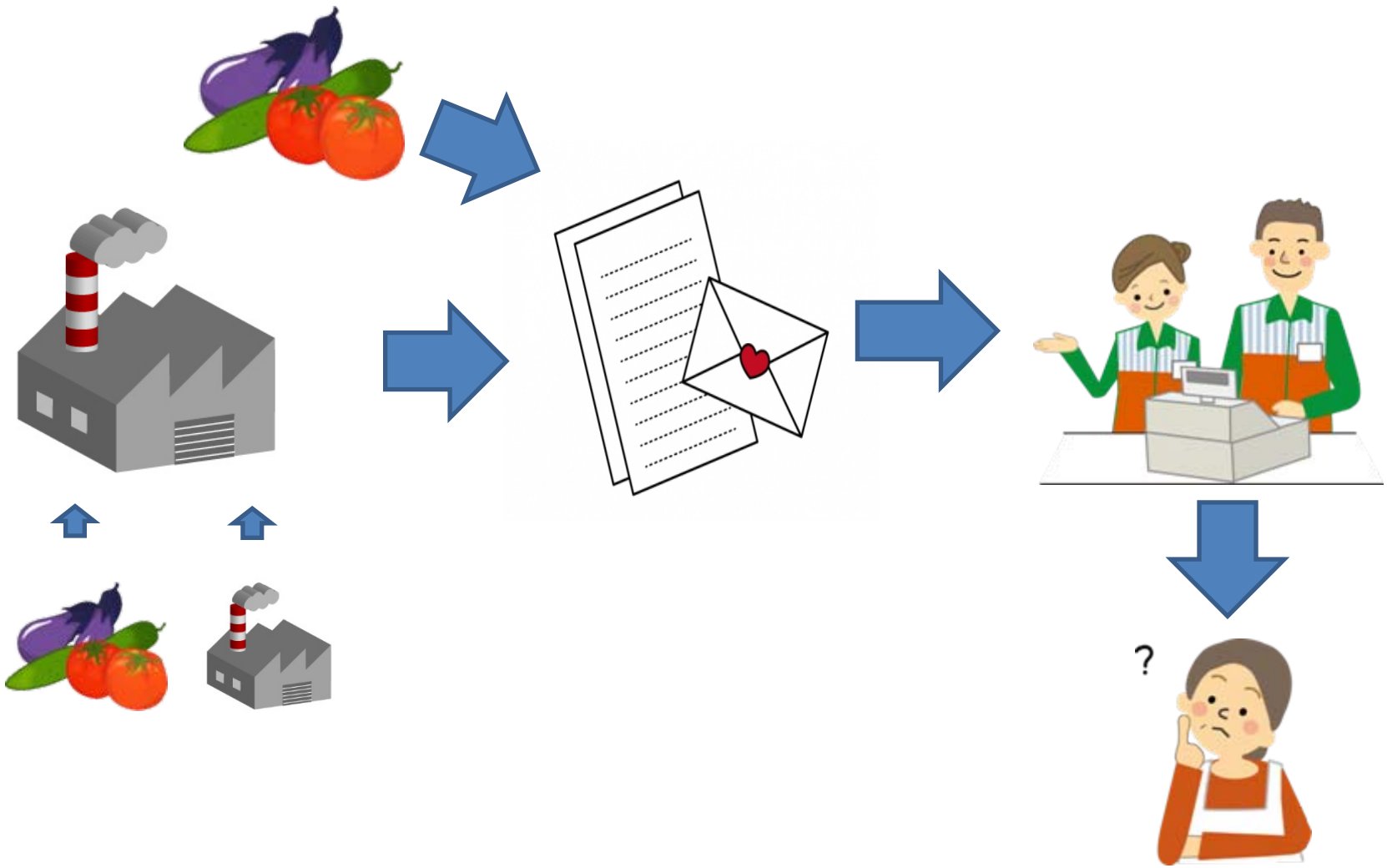
サービングサイズ

サービングサイズに含まれる1日必要量に占める割合

トランス脂肪酸

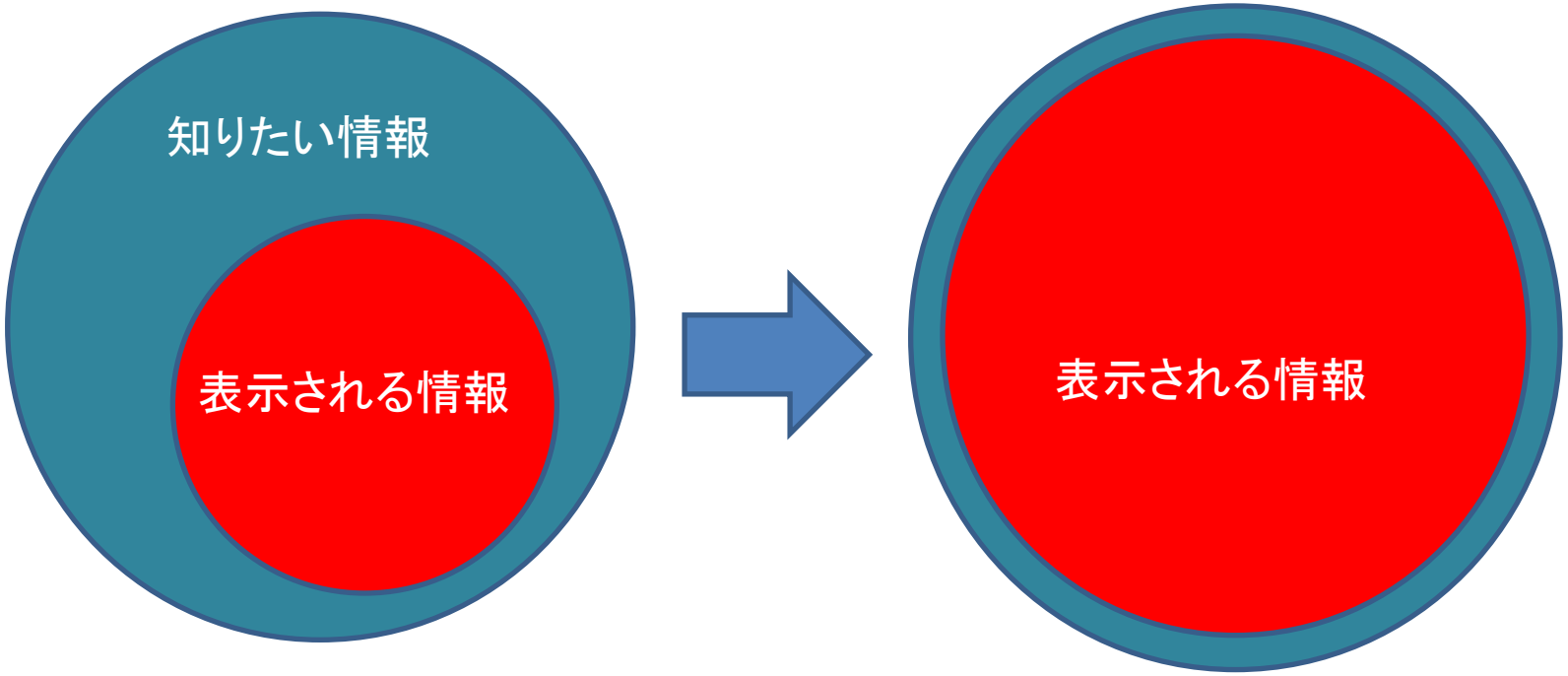
表示は、何のためにあるのか

食品の表示は、生産者から消費者へのメッセージ



だから販売者に直接、問い質せるときは不要

食品の安全と安心を一致させるには



現在：知りたい情報＞表示される情報

知りたい情報が十分にあれば消費者は安心する。

食品表示法（抜粋）

（目的）
第1条　この法律は、食品に関する表示が食品を摂取する際の安全性の確保及び自主的かつ合理的な食品の選択の機会の確保に関し重要な役割を果たしていることに鑑み、販売の用に供する食品に関する表示について、基準の策定その他の必要な事項を定めることにより、その適正を確保し、もって一般消費者の利益の増進を図るとともに、食品衛生法、健康増進法及び農林物資の規格化等に関する法律による措置と相まって、国民の健康の保護及び増進並びに食品の生産及び流通の円滑化並びに消費者の需要に即した食品の生産の振興に寄与することを目的とする。

ご清聴ありがとうございました