

新しい食品表示制度について

～見直しの背景と変更点について具体例を踏まえて～

平成27年5月20日
公立大学法人宮城大学名誉教授
(内閣府消費者委員会食品表示部会委員)
池 戸 重 信

説 明 内 容

1. 現行制度の枠組みと一元化の必要性
2. 食品表示に対する消費者の意識
3. 食品表示法における現行制度との変更内容
4. 内閣府令における新たな食品表示基準の内容
5. 機能性表示食品制度について
6. 今後食産業企業等に求められる対応

1. 現行制度の枠組みと一元化の必要性

—表示のルールが複雑化した主な背景—

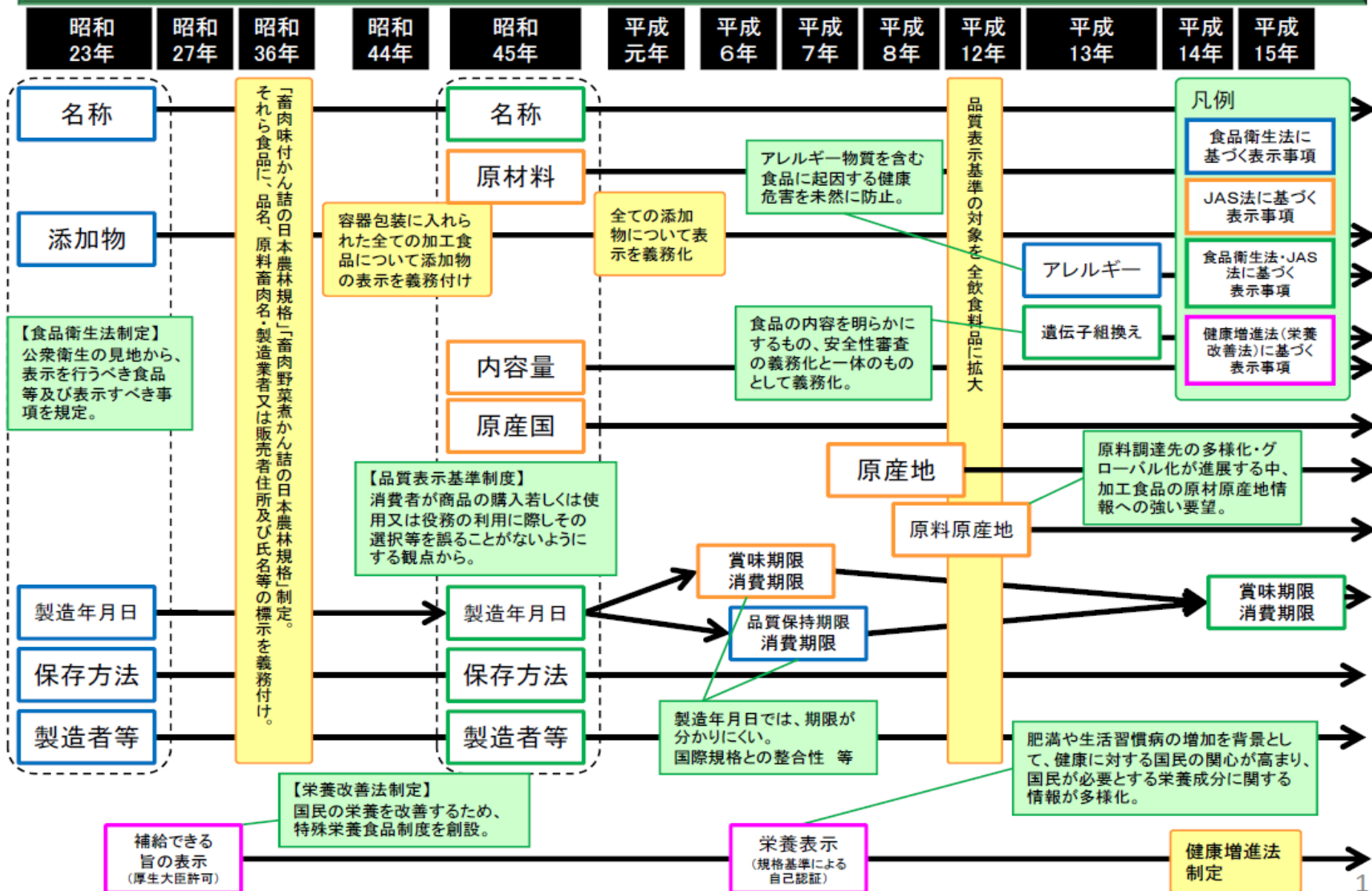
- ◎ 消費者ニーズの多様化
- ◎ 生産～消費(フードチェーン)間が多段階・複雑化→生産～消費間の乖離が進展し、川上に対する不安感が増大→情報提供による信頼確保
- ◎ 個人小売店舗の減少→無言販売形態の増加による「表示」依存
- ◎ 「国産」等表示による産地振興制度の強化→外国産との差別化対策としての「表示」
- ◎ 国際的調和の対応→国際ルールの導入
- ◎ 表示偽装事件の増大→規制強化

主な食品表示制度の変遷

赤字; 食品衛生法
緑字; JAS法
青字; 健康増進法
黄字; 複数法

- ◎昭和22年: 食品衛生法制定
- ◎昭和23年: 一部食品等につき表示すべき事項を規定
- ◎昭和25年: JAS法制定
- ◎昭和27年: 栄養改善法制定
- (◎昭和43年: 消費者保護基本法)
- ◎昭和44年: 容器包装加工食品に製造者氏名、一定の添加物等表示の義務づけ
- ◎昭和45年: 品質表示基準制度創設
- ◎平成元年: 全ての添加物につき表示の義務づけ
- ◎平成3年: 特定保健用食品制度創設・特別用途食品の規定
- ◎平成6年: 製造年月日から期限表示へ
- ◎平成7年: 製造年月日から期限表示へ、栄養表示基準制度の創設
- ◎平成11年: 全ての飲食料品に品質表示を義務づけ
- ◎平成13年: 遺伝子組換え食品に係る表示の義務づけ、アレルギー物質の表示の義務づけ、栄養機能食品の表示基準制定
- ◎平成14年: 健康増進法制定
- (◎平成16年: 消費者基本法)
- ◎平成15年: 食品衛生法の目的改正、品質保持期限を賞味期限に統一、誇大表示の禁止追加
- ◎平成17年: 20食品群の原料原産地表示の義務づけ
- ◎平成20年: 業務用食品への表示の義務化

表示することとなった主な理由・経緯(総括表)



現行の食品表示関係法と表示例

(現行法令に基づく表示例)

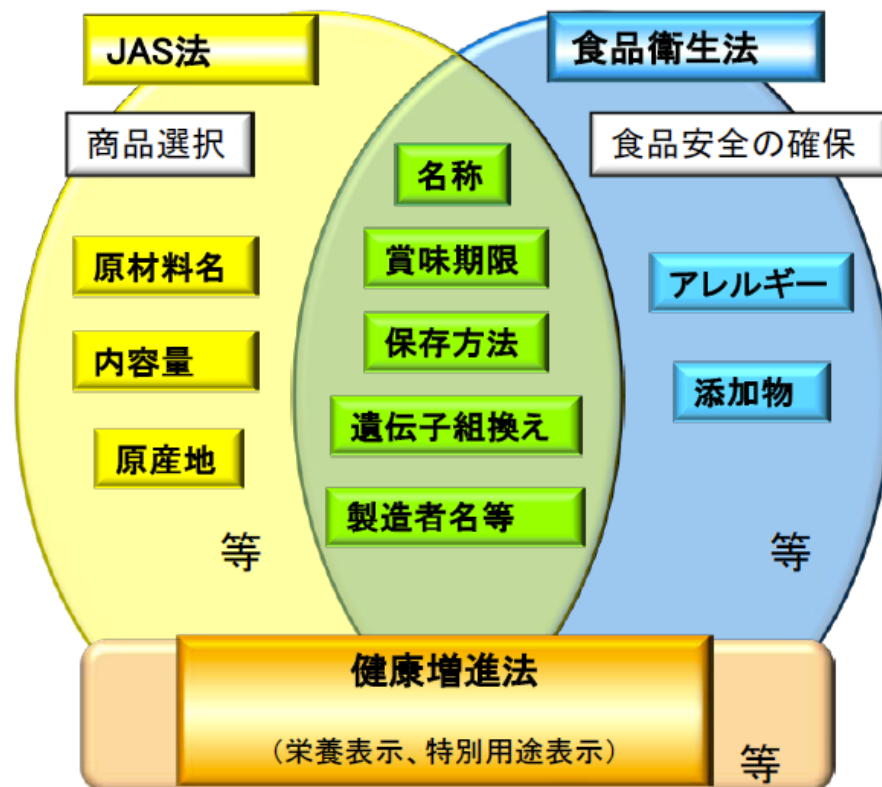
○食品表示に関する主な法律とその目的

食品衛生法: 飲食に起因する衛生上の危害発生を防止すること

J A S 法: 原材料や原産地など品質に関する適正な表示により消費者の選択に資すること

健康増進法: 栄養の改善その他の国民の健康の増進を図ること

JAS法、食品衛生法及び健康増進法の関係



名 称	スナック菓子
原材料名	じゃがいも(遺伝子組換えでない)、植物油、食塩、デキストリン、乳糖、たんぱく加水分解物(小麦を含む)、酵母エキスパウダー、粉末しょうゆ、魚介エキスパウダー(かに・えびを含む)、香料、調味料(アミノ酸等)、卵殻カルシウム
内 容 量	81g
賞味期限	この面の右部に記載
保存方法	直射日光および高温多湿の場所を避けて保存してください。
販 売 者	39

※「39」は製造所固有記号

主要栄養成分 1袋(81g)当たり (当社分析値)	
エネルギー 483 kcal	炭水化物 37.6 g
たんぱく質 3.8 g	ナトリウム 330 mg
脂 質 35.3 g	食塩相当量 0.8 g

※栄養表示は任意

…腸内環境を良好にし、おなかの調子を整えます。

※特定保健用食品の表示は個別許可型



- JAS法に基づく表示事項
- 食品衛生法に基づく表示事項
- JAS法、食品衛生法に基づく表示事項
- 健康増進法に基づく表示事項

醤油のラベルを例とした記載表示事項数の推移 (宮城県内の醤油ラベル15件について)

記載事項	1975年(全15商品中)	1995年(全15商品中)
商品名	1 5	1 5
荷印・小印	1 5	1 5
一括表示	1 5	1 5
JASマーク	1 5	1 5
保存方法	1 0	1 5
商品の特徴	5	1 0
バーコード	5 (一升瓶含む)	1 1 (一升瓶含む)
語句 (特選・うす塩)	8	1 2
注意表示	9	1 3
栄養成分表示	1	4
リサイクル識別表示	0	0
キャップの取り外し方	0	0

1974年



1990年



バーコードや製造方式などが追加



2005年



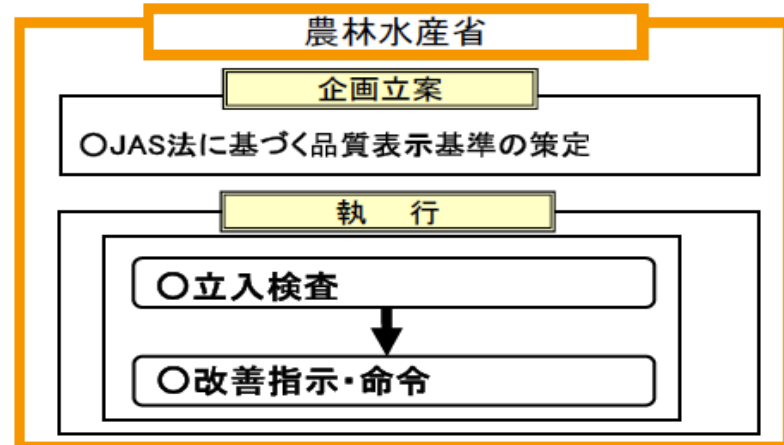
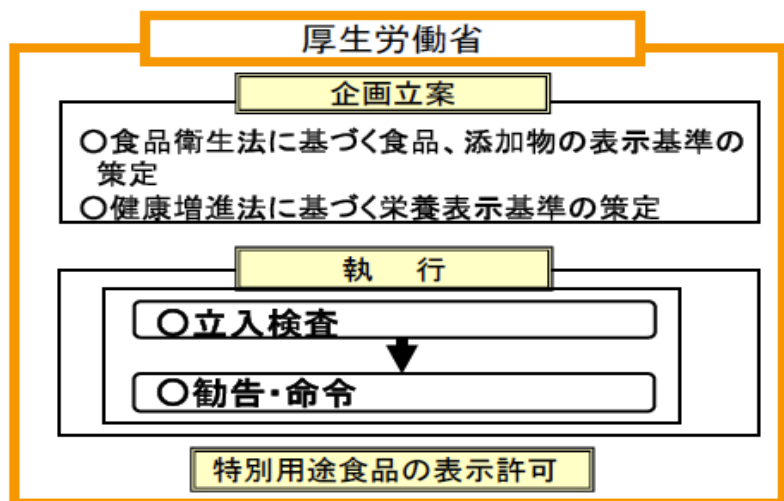
一括表示が枠で囲まれ、キャップのはずし方やリサイクル表示、遺伝子組換え大豆についてなど、様々な情報が盛り込まれ、荷印が一つに

目的が異なる個別法により規定

- 食品衛生法：食品の安全性の確保のために公衆衛生上必要な情報
- J A S 法：消費者の選択に資するための品質に関する情報
- 健康増進法：国民の健康の増進を図るための栄養成分及び熱量に関する情報
 - 重複や用語の使い方の相違等
 - 消費者、事業者にとってわかりづらい
 - 「食品の表示に関する共同会議」等における対応によっても完全な統合困難。

消費者庁設立以前の食品表示業務について

- 食品衛生法、JAS法に基づく表示基準等については、厚生労働省・農林水産省が連携して「食品の表示に関する共同会議」を開催し、審議。
- 健康増進法に基づく表示基準については、薬事・食品衛生審議会において審議。



諮 問

答 申

薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会表示部会食品表示調査会及び農林物資規格調査会表示小委員会
(食品の表示に関する共同会議)

- 食品衛生法に基づく食品、添加物の表示基準、JAS法に基づく品質表示基準の検討を公開で行う。
(H20実績:8回)
- 消費者、事業者、学識経験者等の委員から構成
- これまでの成果として、
 - ・期限表示の統一 (審議回数:4回)
 - ・原料原産地表示義務対象の拡大 (28回)
 - ・GMO表示義務対象の拡大 (8回)
 - ・アレルギー表示義務対象の拡大 (6回)

報告

報告

農林物資規格調査会

薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会表示部会

新開発食品評価第一調査会
新開発食品評価第二調査会

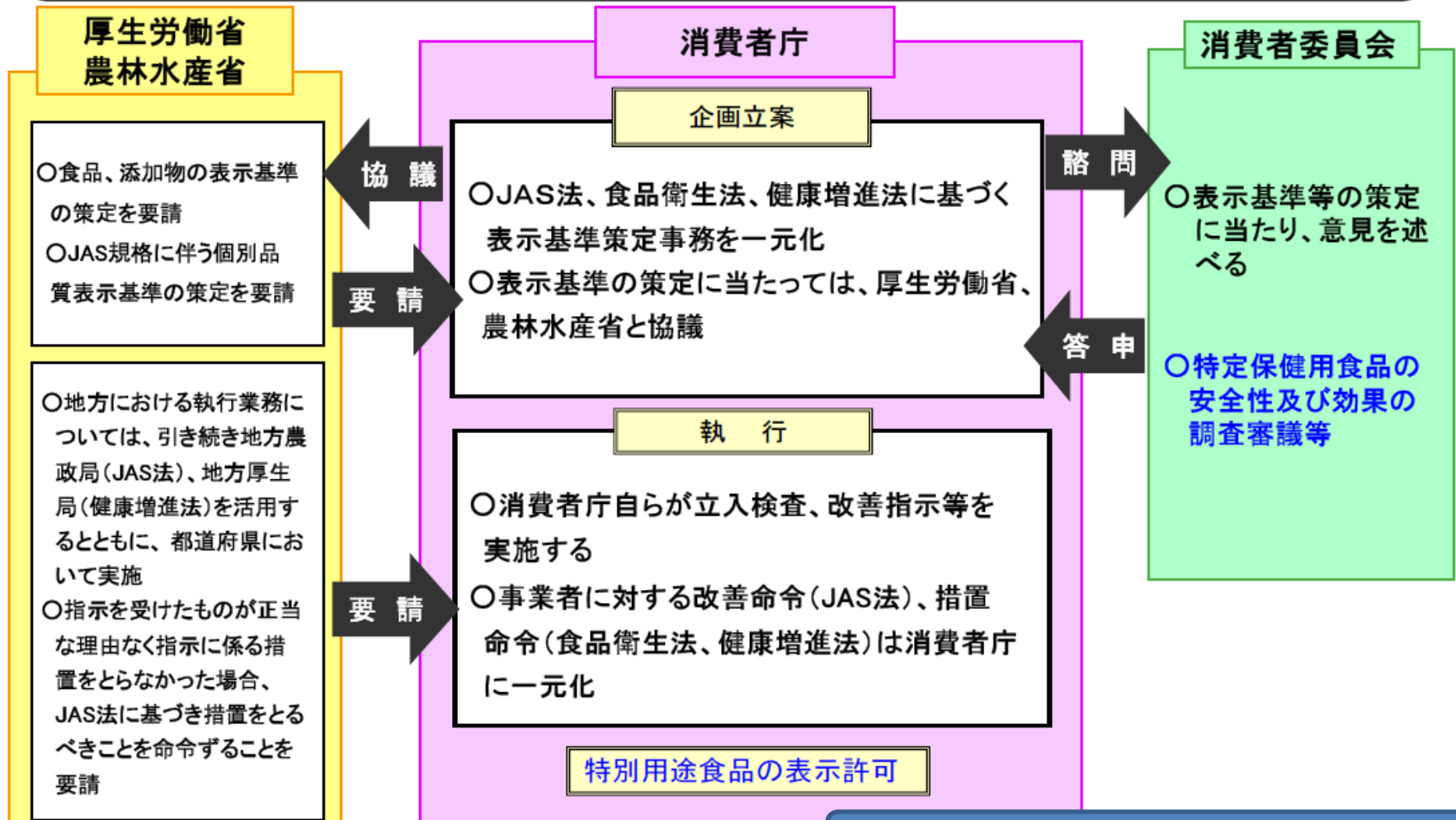
- 特定保健用食品の安全性及び効果の調査審議を行う。
(H20実績:各4回)
- 学識経験者等の委員から構成
- これまでの成果として、
 - ・特別用途表示等に係る規格等の作成
 - ・特定保健用食品の表示許可

報告

薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会新開発食品調査部会

現在の食品表示業務について

- ・ 消費者庁では、JAS法、食品衛生法、健康増進法の表示規制にかかる事務を一元的に所掌。
- ・ 表示基準等の企画立案は消費者庁が担当。
- ・ 執行業務は関係省庁と連携して実施。



「食品表示一元化検討会」の趣旨と検討項目

(趣旨)

これまで、消費者庁においては、JAS法、食品衛生法、健康増進法等の食品表示の関係法令の統一的な解釈・運用を行うとともに、現行制度の運用改善を行いつつ課題の把握等を行い、課題の把握等について一定の成果が得られたこと等から「食品表示一元化検討会」を開催し、消費者、事業者の御意見も伺いつつ、食品表示の一元化に向けた検討を開始。

(検討項目)

- (1) 食品表示の一元化に向けた法体系のあり方
- (2) 消費者にとってわかりやすい表示方法のあり方
- (3) 一元化された法体系下での表示事項のあり方 等

◎「平成24年度中に一元化法案国会提出」閣議決定

食品表示一元化のイメージ

食品衛生法(条文数:81)

目的

飲食に起因する衛生上の危害を防止し、国民の健康の保護を図る

○販売の用に供する食品等に関する表示についての基準の策定及び当該基準の遵守(第19条)等
(関係する条文数:15)

○食品、添加物、容器包装等の規格基準の策定、規格基準に適合しない食品等の販売禁止等
○都道府県知事による営業の許可等

JAS法(条文数:64)

目的

農林物資の品質の改善、生産の合理化、取引の単純公正化及び使用又は消費の合理化を図るとともに、農林物資の品質に関する適正な表示を行わせることによって一般消費者の選択に資する

○製造業者が守るべき表示基準の策定(第19条の13)
○品質に関する表示の基準の遵守(第19条の13の2)等
(関係する条文数:14)

○日本農林規格の制定
○日本農林規格による格付等

健康増進法(条文数:66)

目的

国民の栄養の改善その他の国民の健康の増進を図るための措置を講ずることにより、国民保健の向上を図る

○栄養表示基準の策定及び当該基準の遵守(第31条、第31条の2)等
(関係する条文数:7)

○基本方針の策定
○国民健康・栄養調査の実施
○市町村等による生活習慣相談及び保健指導の実施等
○受動喫煙の防止
○特別用途表示の許可等

食品の提供サイドと消費サイドの対策が相まって効果あり

食品表示法

○目的
○定義

○表示基準策定手続等(栄養表示の義務化を追加)
○是正措置
○調査権限
○申出(※)
○権限の委任
○罰則

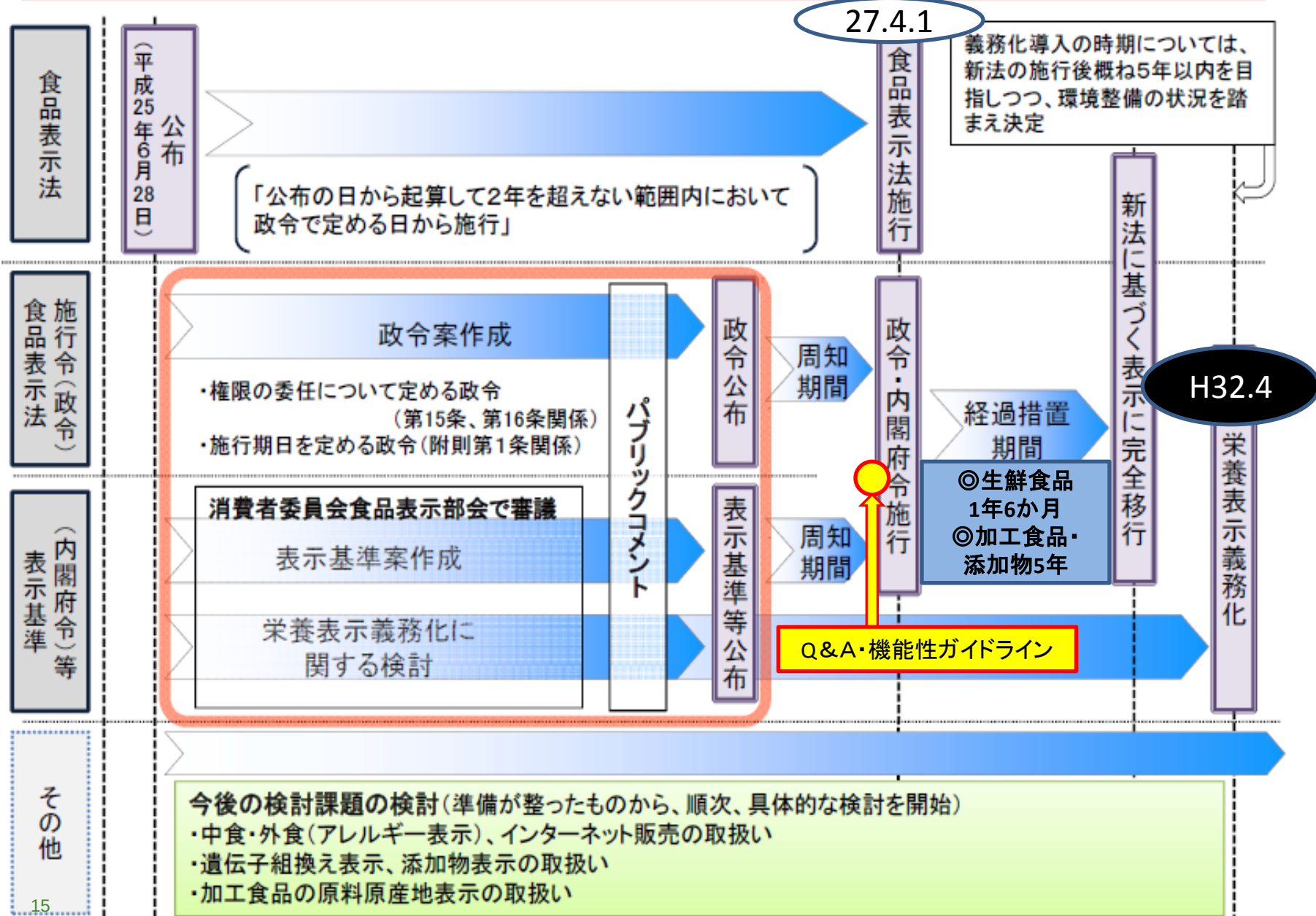
新法へ

(※)申出制度については、現行ではJAS法のみ規定されている。

一部消費者庁HPより

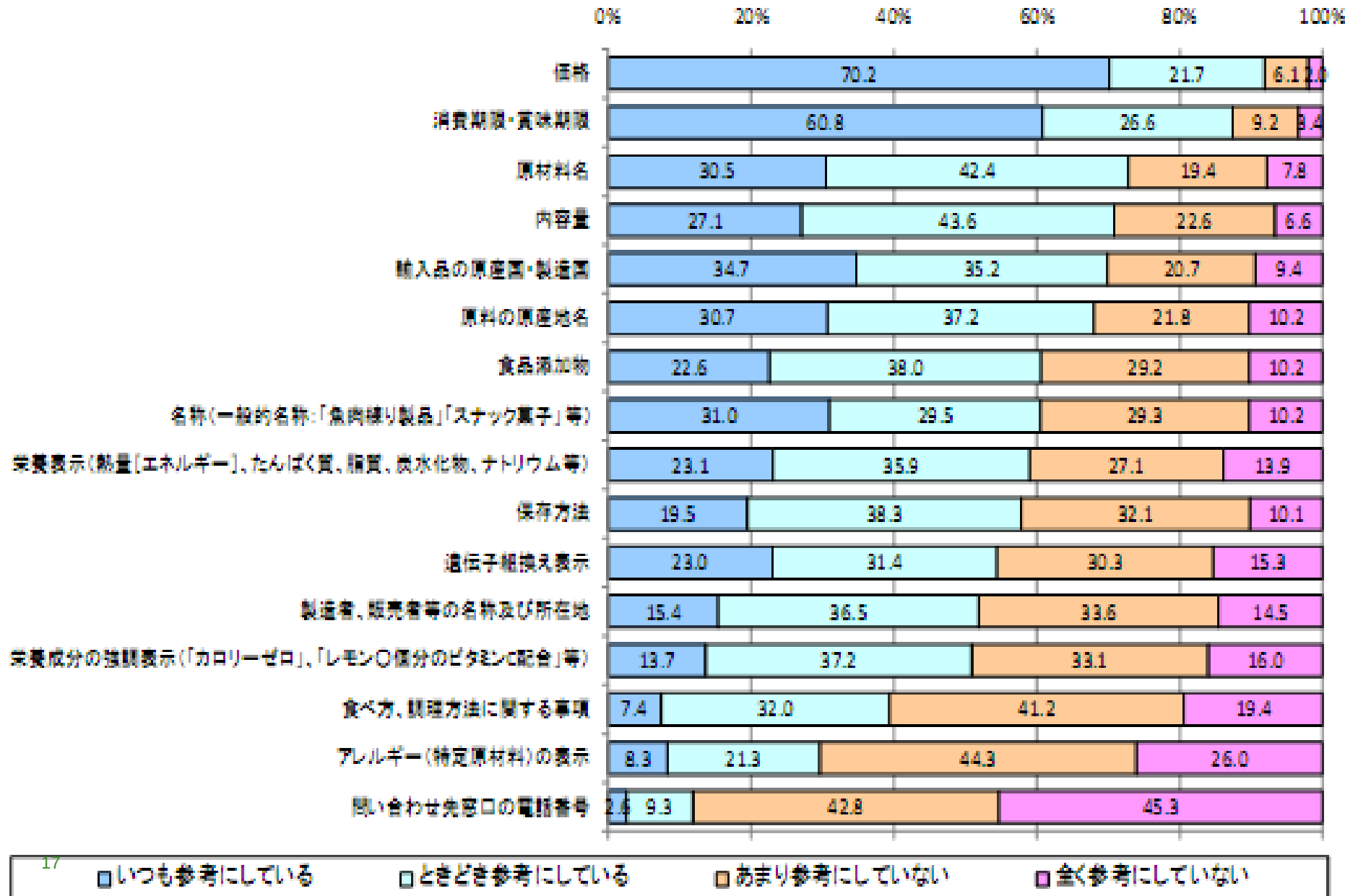
新食品表示制度の施行に向けたタイムスケジュール

H27.4月現在



2. 食品表示に対する消費者の意識 (Web調査H23.12.27-28) 対象;男女各1,000人、 有効人数1,083人 (消費者庁調査)

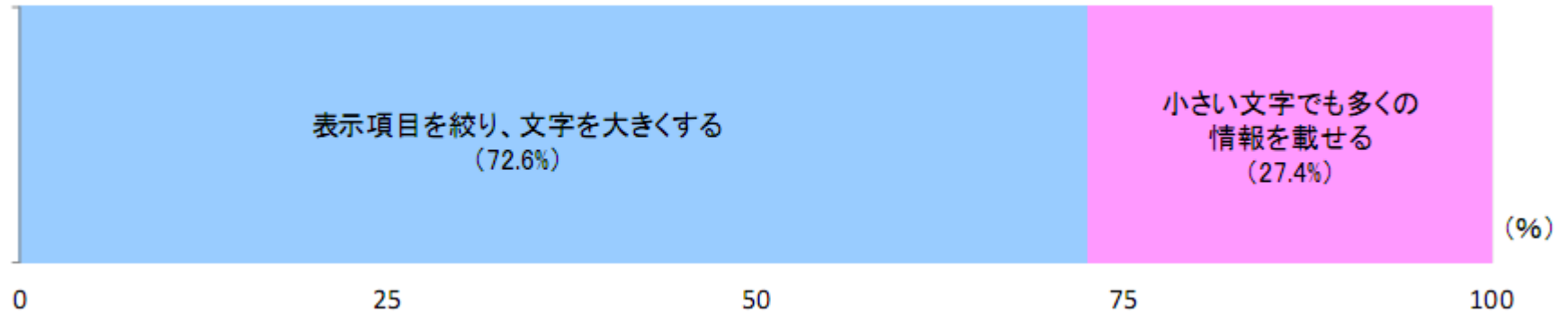
購入の際に参考にする項目(一つを選択)



分かりにくい理由(複数回答)

項目		専門用語が多くて 分かりにくい	記載内容が多すぎて 分かりにくい	文字が小さいため 分かりにくい	商品によって表示 の仕方が違うので 分かりにくい	その他
名称	(n=94)	10 (10.6%)	22 (23.4%)	50 (53.2%)	27 (28.7%)	5 (5.3%)
内容量	(n=166)	5 (3.0%)	35 (21.1%)	101 (60.8%)	45 (27.1%)	2 (1.2%)
原材料名	(n=192)	25 (13.0%)	73 (38.0%)	113 (58.9%)	48 (25.0%)	4 (2.1%)
消費期限・賞味期限	(n=243)	3 (1.2%)	25 (10.3%)	134 (55.1%)	124 (51.0%)	11 (4.5%)
製造者・販売者等の名称及び 所在地	(n=208)	10 (4.8%)	34 (16.3%)	119 (57.2%)	69 (33.2%)	13 (6.3%)
栄養表示	(n=222)	28 (12.6%)	71 (32.0%)	116 (52.3%)	69 (31.1%)	6 (2.7%)
保存方法	(n=287)	5 (1.7%)	59 (20.6%)	146 (50.9%)	98 (34.1%)	18 (6.3%)
問い合わせ先窓口の電話番号	(n=204)	4 (2.0%)	28 (13.7%)	127 (62.3%)	66 (32.4%)	9 (4.4%)
栄養成分の強調表示	(n=286)	24 (8.4%)	75 (26.3%)	115 (40.4%)	119 (41.8%)	10 (3.5%)
原材料の原産地	(n=347)	4 (1.2%)	71 (20.5%)	186 (53.6%)	137 (39.5%)	25 (7.2%)
輸入品の原産国・製造国	(n=374)	3 (0.8%)	71 (19.0%)	197 (52.7%)	151 (40.4%)	27 (7.2%)
食品添加物	(n=367)	128 (34.9%)	135 (36.8%)	158 (43.1%)	96 (26.2%)	4 (1.1%)
遺伝子組換え表示	(n=358)	28 (7.8%)	81 (22.6%)	169 (47.2%)	146 (40.8%)	19 (5.3%)
食べ方、調理方法に関する事項	(n=326)	10 (3.1%)	60 (18.4%)	145 (44.5%)	135 (41.4%)	32 (9.8%)
アレルギー(特定原材料)の表示	(n=350)	27 (7.7%)	98 (28.0%)	184 (52.6%)	126 (36.0%)	14 (4.0%)

文字の大きさと情報量について



情報の表示以外の媒体利用について



3. 食品表示法における現行制度 との変更内容

新制度の目的の定め方

食品の特性を踏まえ、消費者基本法の基本理念の実現に向けた取組の推進

↓ (出来るだけ簡明に)

安全性確保情報の確実な提供を最優先として、商品選択上の判断に影響を及ぼす重要情報の提供

(法1)食品を摂取する際の安全性の確保＋自主的かつ合理的な食品の選択の機会の確保

→基準の策定その他必要な事項を定め、適正を確保することにより、

①一般消費者の利益増進

②3法による措置と相まって国民の健康保護・増進＋食品の生産・流通の円滑化に寄与

「消費者基本法」(平成16年6月)の基本理念 と食品表示の役割

- 1) 安全が確保される権利
- 2) 必要な情報を知ることができる権利
- 3) (商品、役務について)適切な選択を行える権利
- 4) 被害の救済が受けられる権利
- 5) 消費者教育を受けられる権利
- 6) 意見が(消費者政策に)反映される権利
- 7) 消費者自らの利益を擁護する権利
- 8) 利益の増進のための行動の権利

(法3)基本理念:

表示の適正確保のための施策は、

- ①上記権利に基づく消費者の自立を支援することを基本
- ②食品の生産等の現況等を踏まえ、小規模食品関連事業者等の事業活動に及ぼす影響等に配慮

用語の統一

(現行)

◎ 個別法ごとに定義、用語が不統一

「製造者」と「加工者」、「生鮮食品」と「加工食品」など]

◎ 法律、府令、告示、通知等根拠が不整合

 (3法統一)

◎ 定義、用語の統一・整理

◎ 根拠を整理し、ルールを一覧化

(法2)定義:

「食品」→全ての飲食物(薬事法の医薬品・医薬外品
を除き、食衛法の添加物を含む)

「酒類」→酒税法の酒類

「食品関連事業者等」→

①食品の製造・加工・輸入又は販売を業とする者(食品関連事業者)
23 業者)+②販売者

食品表示法の施行に伴う酒の取扱いについて

酒税保全法

- ・酒税保全の観点からの表示事項(アルコール分、税率適用区分等)を規定
- ・酒類の特性等を踏まえた表示事項(吟醸酒等の特定名称、未成年者飲酒防止等に関する表示等)を規定(国税庁告示)

※一部の品目の酒類については、原材料等の表示を公正競争規約で規定。

現行制度を継続

現在の酒税保全法に基づく基準により運用。

※原材料等の表示事項の酒類における取扱いについては、法施行後必要性も含め検討。

食品衛生法

食品・添加物について表示義務

健康増進法

栄養表示について規定(任意表示)

食品表示法に移行

現行の食品表示法・健康増進法による表示事項(食品・添加物、栄養表示)については、食品表示法で定める基準にそのまま移行予定。

情報の重要性の整序

◎情報の重要性は消費者や食品によって異なる
→表示されている事項の全てを見ている消費者
は必ずしも多くはない。

◎できる限り多くの情報を表示させることを基本に検討
を行うことよりも、より重要な情報がより確実に消費
者に伝わるようにすることを基本に検討を行うこと
が適切(表示義務として行政が積極的に介入すべ
きは特に安全性確保に関する情報)



情報の重要性に違いがあることを前提とした制度設計

食品表示法の執行の流れ

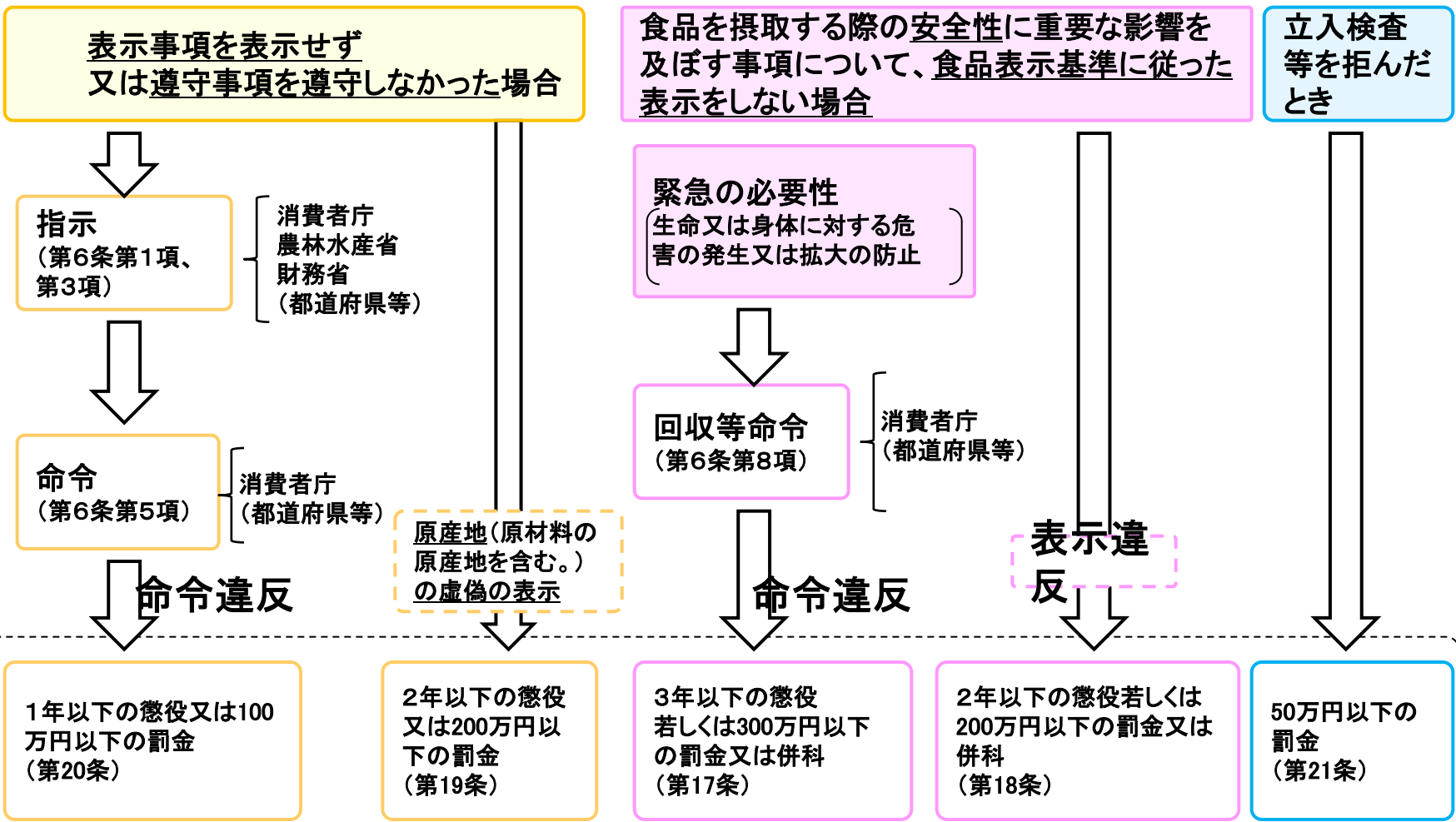
立入検査等

- ・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

罰則



法人に対する罰則の強化

第22条；法人が消費者の生命又は身体に対する危害の発生又は拡大の防止を図るため緊急の必要があると認めるときに行われる命令に対し、違反行為をしたとき

罰金；1億円以下→3億円以下

(法11)差止請求権：著しく事実と相違する表示行為・おそれへの適格消費者団体の差止請求権(特定商取引法、景品表示法と同様規定)

(法12)申出：何人も表示が適正でないため一般消費者の利益が害されていると認めるとき内閣総理大臣に申出可→必要な調査により、事実なら適切な措置(JAS法規定の並び)

4. 内閣府令における新たな 食品表示基準の内容

食品表示基準骨格イメージ

ー現行58本の基準を1本に統合ー

食品関連事業者等 食品	一般消費者に販売される形態の食品を扱う事業者	業務用食品を扱う事業者	食品関連事業者以外の販売者	基準に定める内容
I 加工食品	①	②	③	左の9つの区分について以下の内容を定める。 1. 表示事項 (1)横断的事項 (2)個別的事項 2. 表示方法 (1)横断的事項の表示方法 (2)個別的事項の表示方法 3. 表示レイアウト、文字の大きさ、表示禁止事項、表示責任者の努力義務等
II 生鮮食品	④	⑤	⑥	
III 添加物 (販売の用に供される場合)	⑦	⑧	⑨	

食品表示基準案(内閣府令)の構成

第一章 総則

- 第一条(適用範囲)
- 第二条(定義) ※別表1～3

第二章 加工食品

食品関連事業者に係る基準

一般用加工食品(第三条～第九条)

- 第三条(横断的義務表示)
 - 第1項【全ての食品に共通の表示 ※別表4～7、9、10】
 - 第2項【一定の食品に共通の表示 ※別表13～17】
 - 第3項【表示の省略(第1項・第2項の例外)】
- 第四条(個別的義務表示) ※別表18
- 第五条(義務表示の特例)
 - ①酒類
 - ②現地販売・無償譲渡に係る特例を規定
- 第六条(推奨表示)【飽和脂肪酸、食物繊維】
- 第七条(任意表示)【特色のある原材料、栄養強調表示等 ※別表11、12】
- 第八条(表示の方式等)
 - ①【原則(様式、文字サイズ等) ※別表19】
 - ②【様式の例外(名称・内容量)】
 - ③【製造所固有記号の表示箇所】
- 第九条(表示禁止事項)
 - 第1項【横断的禁止事項 ※別表20】
 - 第2項【個別食品に係る禁止事項 ※別表21】

業務用加工食品(第十条～第十四条)

- 第十条(義務表示)
 - 第1項【横断的義務表示、個別的義務表示】
 - 第2項【表示方法の例外】
 - 第3項【表示の省略】
- 第十一条(義務表示の特例)
 - ①酒類
 - ②外食用・現地販売用・無償譲渡用
 - ③容器包装なしに係る特例を規定
- 第十二条(任意表示)【特色のある原材料、栄養成分表示】
- 第十三条(表示の方式等) ※別表22
- 第十四条(表示禁止事項)

食品関連事業者以外の販売者に係る基準 (第十五条～第十七条)

第三章 生鮮食品

食品関連事業者に係る基準

一般用生鮮食品(第十八条～第二十三条)

- 第十八条(横断的義務表示)
 - 第1項【全ての食品に共通の表示】
 - 第2項【一定の食品に共通の表示】
- 第十九条(個別的義務表示) ※別表23
- 第二十条(義務表示の特例)
 - ①現地販売・無償譲渡
 - ②容器包装なしに係る特例を規定
- 第二十一条(任意表示)【栄養成分表示、栄養強調表示等】
- 第二十二条(表示の方式等)
 - 第1項【原則(表示媒体、文字サイズ等)】
 - 第2項【表示媒体の例外(業者間取引)】
- 第二十三条(表示禁止事項)
 - 第1項【横断的禁止事項】
 - 第2項【個別食品(玄米・精米)に係る禁止事項】

業務用生鮮食品(第二十四条～第二十八条)

- 第二十四条(義務表示)
 - 第1項【横断的義務表示、個別的義務表示】
 - 第2項【産地表示の省略(原産対象食品以外)】
- 第二十五条(義務表示の特例)
 - ①外食用・現地販売用・無償譲渡用
 - ②容器包装なしに係る特例を規定
- 第二十六条(任意表示)【栄養成分表示】
- 第二十七条(表示の方式等) ※別表24
- 第二十八条(表示禁止事項)

食品関連事業者以外の販売者に係る基準 (第二十九条～第三十一条)

第四章 添加物

食品関連事業者に係る基準 (第三十二条～第三十六条)

- 第三十二条(義務表示)
 - 第1・2項【一般用添加物に係る義務表示 ※別表8】
 - 第3項【業務用添加物に係る義務表示】
- 第三十三条(義務表示の特例)・・・無償譲渡に係る特例を規定
- 第三十四条(任意表示)
- 第三十五条(表示の方式等)
- 第三十六条(表示禁止事項)

食品関連事業者以外の販売者 に係る基準 (第三十七条～第三十九条)

第五章 雑則

- 第四十条(生食用牛肉の注意喚起表示)
- 第四十一条(努力義務)
 - 第1項【一般用加工食品の表示に係る努力義務】
 - 第2項【書類の整備・保存に係る努力義務】

附則

- 第一条(施行期日)
- 第二条【現行の府令及び告示の廃止】
- 第三条【加工食品に係る経過措置】
- 第四条【添加物に係る経過措置】
- 第五条【処分、罰則等に係る経過措置】

現行制度からの主な変更点

1 加工食品と生鮮食品の区分の統一

基本的に「JAS法」の定義に基づく



「生鮮食品」「加工食品」のいずれを問わず
食品衛生法の規定は適用

用語	定義	
製造	その原料として使用したものとは本質的に異なる新たなものを作り出すこと。	加工食品 (製造又は加工された 飲食物として別に定め るもの)
加工	あるものを材料としてその本質は保持させつつ、新しい属性を付加すること。	
調整	一定の作為は加えるが、加工には至らないもの	生鮮食品 (加工食品及び添加物 以外の飲食物として別に 定めるもの)
選別	一定の基準によって仕分け、分類すること。	

異種混合の定義

異種混合の 種別	考え方	区分
組合せ・盛り 合わせ	各々の生鮮食品を単に組み合わせたり盛り合わせただけで、ばらばらに飲食、調理等されることが想定されるもの	生鮮食品
混合	各々の生鮮食品が混合されて、1つの商品としてそのまま飲食、調理等されることが想定されるもの	加工食品

食品を摂取する際の安全性の観点及び事業者の実行可能性を踏まえ、さらなる商品実態や消費者が選択する際の食品表示に関する意識も調査した上で、検討が必要

「生鮮食品」には原産地表示、「加工食品」には期限表示が義務づけされている。次の食品はどちらか？

- ①キャベツ丸ごと
- ②キャベツの千切り
- ③キャベツの千切り＋赤キャベツの千切り
- ④キャベツ千切り＋カットレタス
- ⑤メバチマグロ赤身
- ⑥メバチマグロ赤身＋メバチマグロ中トロ
- ⑦メバチマグロ赤身＋みずだこ(生)
- ⑧牛ロース＋牛カルビ
- ⑨牛ロース＋豚ロース
- ⑩牛ロース＋牛塩タン

現行制度

- JAS法に基づく表示基準において、「表示内容に責任を有するものの氏名又は名称及び住所」を表示させている。

(機能)

- ・食品の素性についての問合せ先
- ・表示に誤りがあった場合における問合せ先
(一義的な表示是正措置の対象)

- また、食品衛生法に基づく表示基準において、衛生上の観点から、どこで製造(又は加工)されたものかを明らかにするため、製造所(又は加工所)の所在地と製造者(又は加工者)の氏名を表示させている。

(機能)

- ・食品衛生上の問題が生じた場合における立ち入り先(この表示により、迅速に調査を開始し、危害の拡大を防止することができる。)

<表示例>

名称	スナック菓子
原材料名	じゃがいも、植物油、食塩、デキストリン、乳糖、たんぱく加水分解物(小麦を含む)、酵母エキスパウダー、粉末しょうゆ、魚介エキスパウダー(かに・えびを含む)、香料、調味料(アミノ酸等)、卵殻カルシウム
内容量	80g
賞味期限	この面の右部に記載
保存方法	直射日光及び高温多湿の場所を避けて保存してください。
販売者	〇〇株式会社 123-4567 東京都△△区...
製造者	●●株式会社 234-5678 埼玉県△△市...

JAS法に基づく表示。「表示内容に責任を有するものの」の氏名と住所について記載。
製造業者、販売業者、加工包装業者、輸入業者は、それぞれの欄名を「製造者」、「販売者」、「加工者」又は「輸入者」と記載する。

食品衛生法に基づく表示。実際に製造や加工等をしている者と所在地について記載。

新たな食品表示法における表示責任者の表示

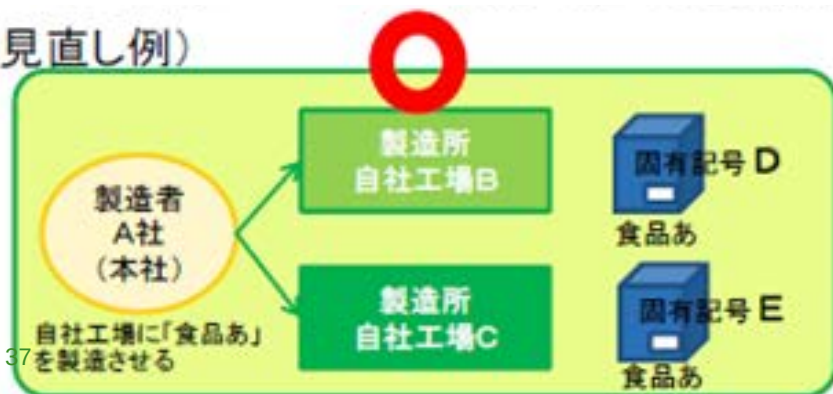
- ◎ 現行のJAS法と同様に、表示責任者の欄には、それぞれの業態に合わせ、「製造者」、「加工者」、「販売者」又は「輸入者」と表示
- ◎ 欄名には、最終的な衛生状態の変化が生じた製造や加工を行う場所であるということが分かるようにするため、「製造所」、「加工所」(輸入の場合は「輸入元」又は輸入者の営業所所在地であることが分かる語)
 - 記載製造所固有記号と併せて議論

2 製造所固有記号の使用に係るルールの変更

- ・原則として、2以上の工場で製造する商品のみに利用可能
- ・製造所固有記号を使用する場合には、次のいずれかの事項を表示

- ①製造所所在地等の情報提供を求められたときに回答する者の連絡先
 - ②製造所所在地等を表示したHPアドレス等
 - ③当該製品の製造を行っている全ての製造所所在地等
- 上記案に加え、委員から出された代替案について、事業者、消費者から意見聴取し、その結果を踏まえて検討。

(見直し例)



パブコメ案からの主な変更点①

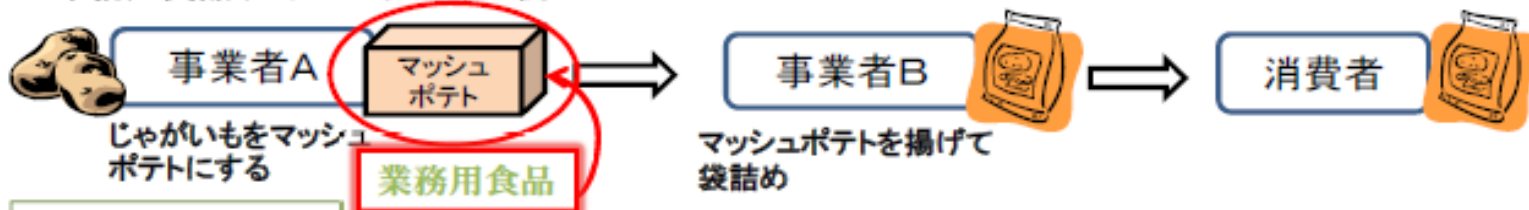
<修正案>

- ・原則として、2以上の工場で製造する商品のみ利用可能(修正なし)
- ・製造所固有記号を使用する場合には、次のいずれかの事項を表示(修正なし)
 - ①製造所所在地等の情報提供を求められたときに回答する者の連絡先
 - ②製造所所在地等を表示したHPアドレス等
 - ③当該製品の製造を行っている全ての製造所所在地等
- ・ただし、対象については、**業務用食品を除く**こととする。

【理由】

- ・今般の見直しが製造コスト増の要因となることを防ぐため、包材の共通化という事業者のメリットを維持する。
- ・問合せ先等を表示することによって、消費者は、製造所を確認できるようになる。
- ・業務用食品(業務用スーパーで消費者が購入するものはこれに当たらない。)は、消費者には販売されないため、業務用食品の表示から消費者が直接情報取得することはない。
- ・業務用食品は、事業者間では規格書等により製品情報の伝達・管理がされるという慣習となっており、事業者において製造所所在地及び製造者の氏名又は名称が把握できないという事態は生じない。

■業務用食品(マッシュポテト)の例



主なパブコメ意見

- ・業者間では、納入仕入書等の交付が通例となっており、製造者に関する情報は、これで担保できる体制になっている。
- ・業務用製品は、事業者間の取引を前提としており、一般消費者に販売されるものではなく、連絡先等の情報は製品規格書等により取引先に提供されている。

3 アレルギー表示に係るルールの変更

- ・代替表記は存続。特定加工食品（例：マヨネーズ）及びその拡大表記（例：からしマヨネーズ）は廃止。
- ・代替表記の拡大表記のうち、卵の「卵白」、「卵黄」は廃止。
- ・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。
- ・一括表示については、アレルゲン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。
- ・個別表示の繰り返しになるアレルゲンの省略については、最新の知見を踏まえ、仕組みの一部改善を図る。

<食品表示基準／通知による規定>

規定	特定原材料等の名称	理 由
食品表示基準	えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生 特定原材料(表示義務)	特に発症数、重篤度から勘案して表示する必要性の高いもの。
通知	あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご 特定原材料に準ずるもの(表示推奨[任意表示])	症例数や重篤な症状を呈する者の数が継続して相当数みられるが、特定原材料に比べると少ないもの。 特定原材料とするか否かについては、今後、引き続き調査を行うことが必要。
	ゼラチン	牛肉・豚肉由来であることが多く、これらは特定原材料に準ずるものであるため、既に牛肉、豚肉としての表示が必要であるが、過去のパブリックコメント手続において「ゼラチン」としての単独の表示を行うことへの要望が多く、専門家からの指摘も多いため、独立の項目を立てている。

代替表記・代替表記の拡大表記

- ①表記方法や言葉が違うが、特定原材料等と同一であるということが理解できる表記
- ②①に掲げる表記を含むことにより、特定原材料を使った食品であることが理解できる表記例

【例】○「卵」の場合

- ①玉子、たまご、タマゴ、エッグ、鶏卵、あひる卵、うずら卵
- ②厚焼玉子、ハムエッグ、卵黄、卵白 等

○「小麦」の場合

- ①こむぎ、コムギ
- ②小麦粉、こむぎ胚芽 等

特定加工食品・特定加工食品の拡大表記

- ③特定原材料名又は代替表記を含まないが、一般的に特定原材料を使った食品であることが予測できる表記
- ④③に掲げる表記を含むことにより、特定原材料を使った食品であることが予測できる表記例

【例】○「卵」の場合

- ③マヨネーズ、オムレツ、目玉焼、かに玉、オムライス、親子丼
- ④チーズオムレツ、からしマヨネーズ 等

○「小麦」の場合

- ③パン、うどん
- ④ロールパン、焼きうどん 等

◎ 表示方法

- ① 原材料の場合は、全て「(～を含む)」と表示
- ② 添加物の場合、原則、「(～由来)」と表示
- ③ これまで個別表示をするか、一括表示をするかは、事業者の判断で選択。一括表示についても相当程度普及していること、また、一覧性があるなどのメリットを踏まえ、個別表示により難しい場合や個別表示がなじまない場合などは、一括表示も可能。その場合にあっても、食物アレルギーの病態を理解し、どのような表示が患者にとってふさわしいか考慮した上で表示。

◎ 一括表示の例

名称	チョコレートケーキ
原材料名	準チョコレート（パーム油、砂糖、全粉乳、ココアパウダー、乳糖、カカオマス、食塩）、小麦粉、ショートニング、砂糖、卵、コーンシロップ、乳又は乳製品を主要原料とする食品、ぶどう糖、麦芽糖、加工油脂、カラメルシロップ、食塩、（一部に大豆・乳成分・小麦・牛肉・卵を含む）
添加物	ソルビトール、酒精、乳化剤、膨張剤、香料、（一部に大豆・乳成分を含む）
...	...

名称	チョコレートケーキ
原材料名	準チョコレート（パーム油、砂糖、全粉乳、ココアパウダー、乳糖、カカオマス、食塩）、小麦粉、ショートニング、砂糖、卵、コーンシロップ、乳又は乳製品を主要原料とする食品、ぶどう糖、麦芽糖、加工油脂、カラメルシロップ、食塩／ソルビトール、酒精、乳化剤、膨張剤、香料、（一部に大豆・乳成分・小麦・牛肉・卵を含む）
...	...

◎ 繰り返し表示は省略可能

【表示例】

(省略しない場合)

原材料名	〇〇〇〇 (△△△△、ごま油 (ごまを含む))、ゴマ、□□、×××、醤油 (大豆・小麦を含む)、マヨネーズ (大豆・卵・小麦を含む)、たん白加水分解物 (大豆を含む)、卵黄 (卵を含む)、食塩、◇◇◇、酵母エキス (小麦を含む)
添加物	調味料 (アミノ酸等)、増粘剤 (キサンタンガム)、甘味料 (ステビア)、◎◎◎◎ (大豆由来)

(省略する場合)

原材料名	〇〇〇〇 (△△△△、ごま油)、ゴマ、□□、×××、醤油 (大豆・小麦を含む)、マヨネーズ (卵を含む)、たん白加水分解物、卵黄、食塩、◇◇◇、酵母エキス
添加物	調味料 (アミノ酸等)、増粘剤 (キサンタンガム)、甘味料 (ステビア)、◎◎◎◎

- ・ 醤油に「大豆を含む」と表示することで、同様に大豆を含む、マヨネーズ、たん白加水分解物、◎◎◎◎の「大豆を含む」及び「大豆由来」を省略
- ・ 醤油に「小麦を含む」と表示することで、同様に小麦を含む、マヨネーズ、酵母エキスの「小麦を含む」を省略
- ・ マヨネーズに「卵を含む」と表示することで、同様に卵を含む、卵黄の「卵を含む」を省略

4 栄養成分表示の義務化

・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

【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）

【任意（推奨）】飽和脂肪酸、食物繊維

【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

・①消費税法第9条に規定する小規模事業者（課税期間に係る基準期間における課税売上高が1000万円以下の事業者）、②業務用食品を販売する事業者及び③食品関連事業者以外の販売者は、表示しなくともよい。

項目	現状	目標
適正体重維持者の増加 ・20～60歳代男性の肥満者の割合 ・40～60歳代女性の肥満者の割合 ・20歳代女性のやせの者の割合	(平成22年) 31. 2% 22. 2% 29. 0%	(平成34年) 28% 19% 20%
食塩摂取量の減少	(平成22年) 10.6g	(平成34年) 8g
食品中の食塩や脂肪の低減に取り組む食品企業及び飲食店の登録数の増加	(平成24年) 14 社 17,284 店舗	(平成34年) 100 社 30,000 店舗

(表2) 栄養表示制度について

健康日本21(第2次)における栄養・食生活に関する目標(抜粋)
(健康日本21:「栄養・食生活」、「身体活動・運動」など9つの対象分野に80項目の目標)

パブコメ案からの主な変更点②

2 栄養成分表示の義務化に係るナトリウムの表示(別記様式二、別記様式三関係)

<パブコメ案>

- ・栄養成分の義務表示としてのナトリウムの量については、「食塩相当量」で表示する。
- ・任意に「ナトリウム」の量を表示する場合、「食塩相当量」の次にナトリウムの量を括弧書き等で併記する。

熱量	● kcal
たんぱく質	▲ g
脂質	△ g
炭水化物	■ g
食塩相当量	□ g
(ナトリウム	◎ g)



食塩が使用されていない時に限り

<修正案>

- ・栄養成分の義務表示としてのナトリウムの量については、「食塩相当量」で表示する。(修正なし)
- ・任意に「ナトリウム」の量を表示する場合、ナトリウムの量の次に「食塩相当量」を括弧書き等で併記する。

【理由】

- ・消費者にとってナトリウムのみの表示から食塩相当量を理解することは難しいことから、「食塩相当量」の表示は必須と考える。
- ・他方、ナトリウムの量と食塩相当量を併記する場合のレイアウトについては、ナトリウムの量を基本として食塩相当量を併記する表示方法(現に市場に広く流通)でも、食塩相当量の情報伝達は可能。

熱量	● kcal
たんぱく質	▲ g
脂質	△ g
炭水化物	■ g
ナトリウム	◎ g
(食塩相当量	□ g)

主なパブコメ意見

- ・実際には食塩を添加していない食品に「食塩相当量」という事項名で表示することは、消費者に食塩が配合された食品であるとの誤認を生じる可能性がある。
- ・従来どおり「ナトリウム」で表示できるようにしていただきたい。

パブコメ案からの主な変更点③

3 栄養成分表示の義務化に係る小規模事業者の考え方

(第三条第三項の表の栄養成分の量及び熱量の項の五、第三十二条第四項の表の栄養成分の量及び熱量の項の三関係)

<パブコメ案>

- ・義務となる熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウム(「食塩相当量」で表示)の表示を省略できる小規模事業者を、消費税法第9条に規定する小規模事業者(課税期間の基準期間における課税売上高が1000万円以下の事業者)とする。



<修正案>

- ・当分の間、中小企業基本法(昭和三十八年法律第百五十四号)第二条第五号に規定する小規模企業者(おおむね常時使用する従業員の数が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)についても、栄養成分表示の省略を認める。

【理由】

- ・食品表示一元化検討会報告書において例外的取り扱いとすべき小規模事業者は「家族経営のような零細な事業者」であるが、特定の食品を製造する事業においては、売上高1000万円以下の製造事業者のみを家族経営的な事業者と捉えることは限定的すぎる。
- ・食品表示一元化検討会報告書において、原則として、全ての加工食品に栄養成分表示を義務化する方向性が示されているところ、中小企業基本法の小規模事業者を除いても、市場に流通する約9割の加工食品に栄養成分表示がなされると考えられるため、制度導入時における義務化の達成度合として許容できる。

主なパブコメ意見

- ・和菓子製造事業者において売上額1000万円とは、製造原価や諸経費を差し引くと粗利益額は200万円程度であり、事業として成り立たない規模であって、現実的には存在しない。
- ・売上高は毎年変動すること等から、小規模事業者の考え方を消費税法に求めるべきではない。なお、「食品製造業における従業員規模別の企業数、製造品出荷額等」から推定すると、19人以下の製造品出荷額等が全体の7%であり、これを商品数量に相当すると捉えるならば、93%の商品に表示させることとなるため、中小企業基本法による「小規模企業者」の「20人以下」を免除対象としてもおよそ90%の食品に栄養成分が表示されることとなる。

5 栄養強調表示に係るルールの改善

【相対表示(コーデックスの考え方を導入)】

- ・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)

相対表示の規定について

第4回栄養表示に関する調査会(資料1)11頁より

	日本 (栄養表示基準)		コーデックス (CAC/GL 23-1997)	
	低減された旨の表示	強化された旨の表示	低減又は強化された旨の表示	
	熱量、脂質、飽和脂肪酸、コレステロール、糖類、ナトリウム	たんぱく質、食物繊維、ミネラル類、ビタミン類	熱量、主要栄養素 ^(注3) (たんぱく質、脂質、炭水化物)、ナトリウム	微量栄養素 ^(注4) (ナトリウムを除く)
比較対象食品との間の <u>絶対差</u>	「低い旨」の基準値以上 ^(注1)	「含む旨」の基準値以上	「含む旨」又は「低い旨」の基準値以上	NRVsの10%以上(固体と液体の区別なし)
比較対象食品との間の <u>相対差</u>	(基準なし) ^(注2)	(基準なし)	25%以上	(基準なし)
表示事項	・比較対象食品名 ・当該栄養成分の量又は熱量が比較対象食品に比べて強化又は低減された量又は割合		・比較対象食品名 ・当該栄養成分の量又は熱量が比較対象食品に比べて強化又は低減された量(パーセンテージ、分数、又は絶対量) ※上記は、相対表示に近接して記載	

(注1) コレステロールに係る低減された旨の表示は、「低い旨」の基準値以上であることに加え、当該食品100g当たりの飽和脂肪酸の量が比較対象食品に比べて低減された量が1.5g(清涼飲料水等にあつては、100ml当たり0.75g)以上あること

(注2) 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20%以上あること

(注3) macronutrients

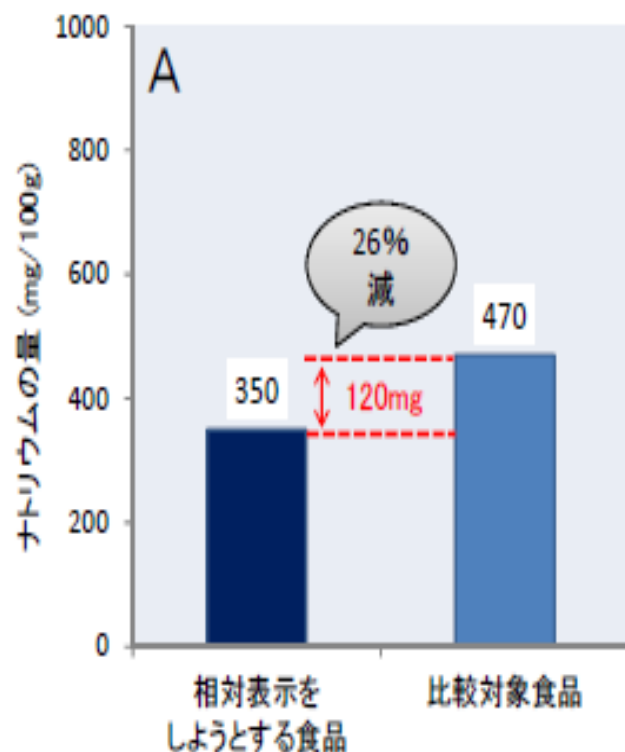
50 (注4) micronutrients

栄養成分等が少ないことを強調する表示

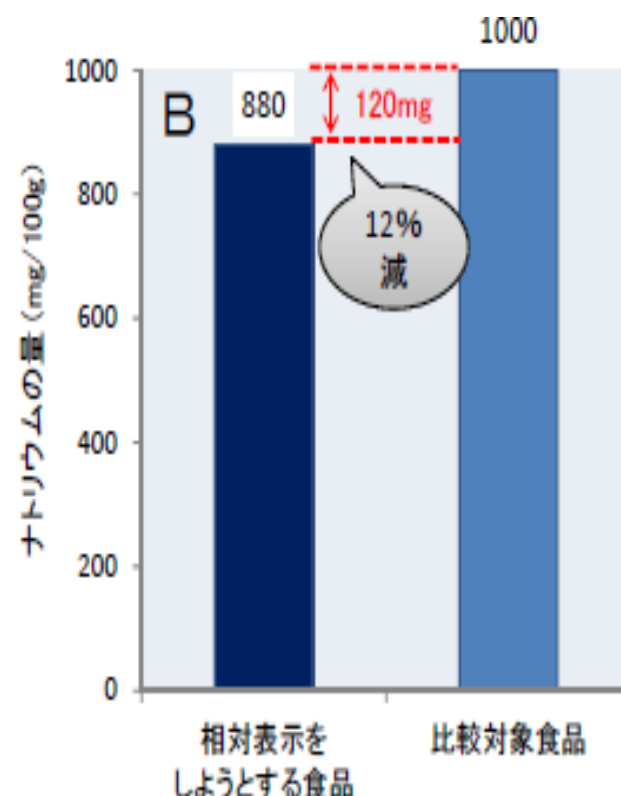
栄養成分	含まない旨の表示(無、ゼロ、ノン、レスなど)をする場合は以下の基準値未満であること	①低い旨の表示(低、軽、ライト、ひかえめ、低減、カット、ダイエット、オフなど)は以下の基準値以下であること ②低減の相対表示(低減量)は次の基準値以上であること
	食品100g当たり 飲用に供する食品にあっては100ml当たり	食品100g当たり ()内は飲用に供する食品100ml当たり
熱量	5kcal	40kcal(20kcal)
脂質	0.5g ^{※1}	3g(1.5g)
飽和脂肪酸	0.1g	1.5g(0.75g)
糖類 ^{※5}	0.5g	5g(2.5g)
ナトリウム ^{※3}	5mg	120mg ^{※4} (120mg)

栄養成分を多く含んでいることを強調する表示

栄養成分	高、多、豊富、強化、増などの表示は以下の基準値以上であること		①源、供給、含有、入りなどの表示 ②高などの相対表示(増加量) ①②について、以下の基準値以上であること	
	食品100g当たり ()内は飲用に供する食品 100ml当たり	100kcal 当たり	食品100g当たり ()内は飲用に供する食品100ml当 たり	100kcal 当たり
食物繊維	6g(3g)	3g	3g(1.5g)	1.5g
たんぱく質	14g(7g)	7g	7g(3.5g)	3.5g
カルシウム	180mg(90mg)	60mg	90mg(50mg)	30mg
鉄	3mg(1.5mg)	1mg	1.5mg(0.8mg)	0.5mg
ビタミンA	600IU(300IU)	200IU	300IU(150IU)	100IU
ビタミンB ₁	0.3mg(0.15mg)	0.1mg	0.15mg(0.08mg)	0.05mg
ビタミンB ₂	0.42mg(0.21mg)	0.14mg	0.21mg(0.11mg)	0.07mg
ナイアシン	5.1mg(2.6mg)	1.7mg	2.6mg(1.3mg)	0.9mg
ビタミンC	15mg(8mg)	5mg	8mg(4mg)	3mg
ビタミンD	30IU(15IU)	10IU	15IU(8IU)	5IU



相対表示の可否
日本:○
コーデックス:○



相対表示の可否
日本:○
コーデックス:×

図 日本とコーデックスで相対表示の適用が異なる例(ナトリウムの場合)

パブコメ案からの主な変更点④

4 栄養強調表示に係るルールの改善(低減された旨の表示)

(第七条の表の栄養成分又は熱量の適切な摂取ができる旨の表示の項、
第二十一条の表の栄養成分又は熱量の適切な摂取ができる旨の表示の項関係)

<パブコメ案>

【相対表示(コーデックスの考え方を導入)】

- ・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)【中略】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)

※ 表示例: ○○30%カット、△△～gオフ、××ハーフ



<修正案>

- ・ナトリウムについては、食品の保存性及び品質を保つ観点から、25%以上その量を低減することが困難な食品については、相対差についての特例を認める。

【理由】

- ・技術上25%以上低減することが困難なものについても、一律25%以上の相対差の基準を適用することは、事業者の自由な経済活動を阻害するものであるため、特例を設けることが適当である。

主なパブコメ意見

- ・味噌(塩分12%)の製造では対水食塩濃度という指標があり、これが20%を割り込むと正常な発酵熟成が阻害され、おいしい味噌が製造できない。また、おいさと減塩が両立するのは低減割合20%程度が限度である。
- ・しょうゆにおいて食塩は醸造微生物を制御するために必須のものである。これを低減するために、食塩を下げて醸造したり(低塩仕込)、全体に通常より濃厚な状態で醸造し(濃厚仕込)、最後に調整する方法が用いられるが、微生物が関与していることから、食塩の低減には限界があり、しょうゆの特例においては20%以上の低減割合とされている。したがって、これらの方法で低減割合を25%以上に引き上げることは技術的にできない。

- 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）

	現 行	新基準(案)	(参考)コーデックス
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	・「低い旨」の基準値以上の絶対差 ・ <u>25%以上の相対差</u>	・「低い旨」又は「含む旨」の基準値以上の絶対差 ・25%以上の相対差
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)若しくは7.5%(液体100ml)又は5%(100kcal当たり))	・栄養素等表示基準値の <u>10%以上の絶対差(固体と液体の区別なし)</u>	・NRVsの10%以上の絶対差(固体と液体の区別なし)

【無添加強調表示(コーデックスの考え方を導入。新規)】

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塩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にのみ行うことができる。

コーデックスにおける無添加強調表示の規定について

第4回栄養表示に関する調査会(資料1)16頁より

＜糖類無添加の規定＞ ※2012年にガイドライン(CAC/GL 23-1997)に追加

- ・食品への糖類無添加に関する強調表示は、次の条件が満たされた場合に行うことができる。
 - (a) その食品にいかなる糖類も添加されていないこと(例: ショ糖、ブドウ糖、ハチミツ、糖蜜、コーンシロップ等)
 - (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)
 - (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)
 - (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)

＜ナトリウム塩無添加の規定＞ ※2013年にガイドライン(CAC/GL 23-1997)に追加

- ・食品へのナトリウム塩無添加に関する強調表示(食塩無添加を含む)は、次の条件が満たされた場合に行うことができる。(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、当該最終食品が本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よい。)
 - (a) 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。
 - (b) その食品が添加ナトリウム塩を含む原材料を含んでいないこと。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。
 - (c) 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んでいないこと。これには海藻を含むがこれに限定されない。

2012年第41回コーデックス食品表示部会において、我が国としては、海藻は食塩添加の代替としてではなく、むしろ食物繊維やカリウムの供給源として長年摂取されてきたことを挙げ、海藻の使用をナトリウム塩無添加表示不可の対象とすべきではないとの反対意見を示した。

この結果、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同部会において確認された。

無添加強調表示について①

【背景】

- ・現行の栄養表示基準では、「不使用」、「無添加」に類する基準は規定されていない。
- ・ただし、通知(「栄養表示基準等の取扱いについて」)にて、次の考え方を別途示している。
「砂糖不使用」の表示は強調表示基準は適用されないものであるが、一般表示事項(熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム)及び「ショ糖」の量を記載すること。
「食塩無添加」の表示は強調表示基準は適用されないものであるが、一般表示事項(熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム)を記載すること。なお、その食品本来の成分としてナトリウムが含まれていても食塩無添加表示をしても差し支えないものであるが、従来、ナトリウムに代えて食塩で栄養指導が行われてきた経緯等に鑑み、食塩以外の形であってもナトリウムを添加していれば、食塩無添加の表示は行わないこと。
- ・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)に基づきガイドラインの見直しが行われ、2012年の改訂の際に、非感染性疾患予防の観点から、無添加強調表示(Non-addition claims)の基準が新設された。

【課題等】

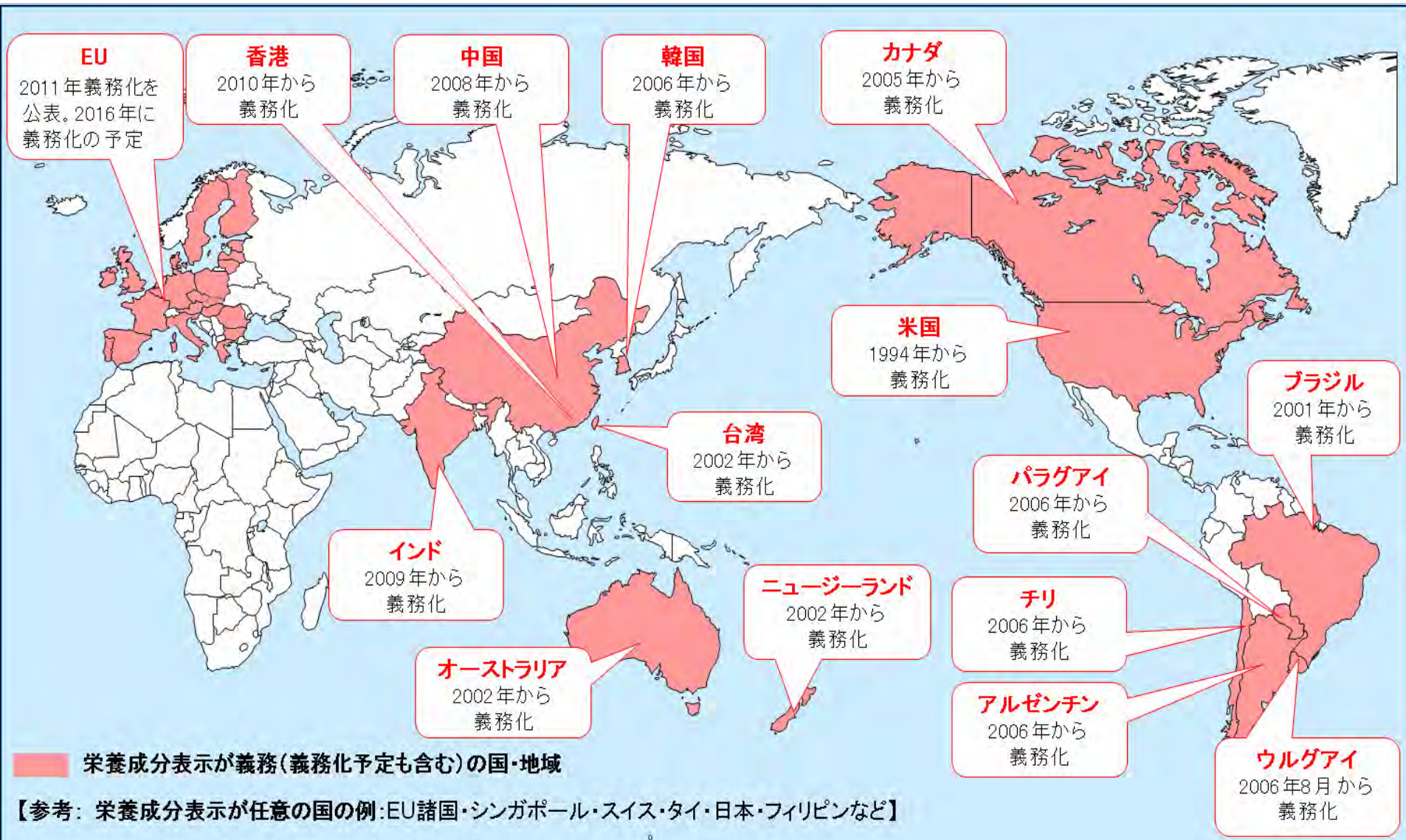
＜「砂糖不使用」の表示＞

- ・現行のルールでは、砂糖(ショ糖)以外の糖類(ブドウ糖、果糖等)を添加していても「砂糖不使用」と表示することができ、消費者の誤認を招く可能性が否定できない。
- ・また、糖類を含む原材料の使用の可否については言及していない。

＜「食塩無添加」の表示＞

- ・現行のルールでは、食塩又はナトリウムを含む原材料の使用の可否について、必ずしも明確⁵⁸とは言えない。

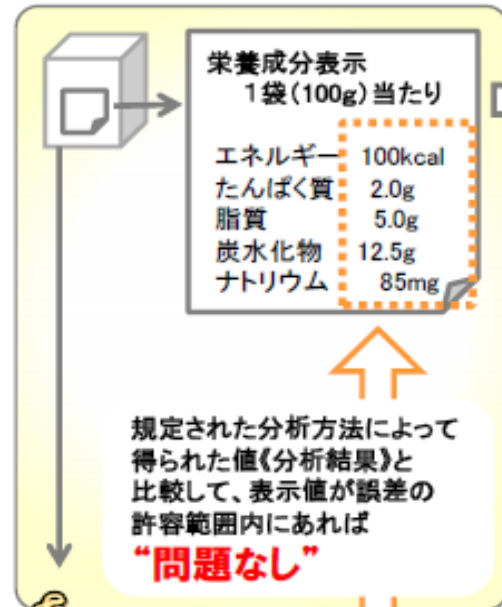
諸外国における栄養表示の動向



栄養表示基準の改正イメージ(合理的な方法に基づく表示値の設定)

現行制度

栄養成分の含有量を一定値で示す場合、規定された誤差の許容範囲内にあること。



新たな設定を追加



栄養成分表示 《分析結果》		
エネルギー	110kcal	88～132 kcal
たんぱく質	2.0g	1.6～2.4 g
脂質	5.5g	4.4～6.6 g
炭水化物	13.1g	10.5～15.7g
ナトリウム	82mg	66～98 mg

改正案

現行制度(下記①)は維持しつつ、合理的な推定により得られた値を、規定の方法に従い記載すれば、表示値として用いることができる(下記②)。

①表示値が誤差の許容範囲に収められる場合

～表示値の要件～

規定された分析方法で±20%以内であること
(表示値の算出方法は指定なし)

栄養成分表示 1袋(100g)当たり	
エネルギー	100kcal
たんぱく質	2.0g
脂質	5.0g
炭水化物	12.5g
ナトリウム	85mg

②表示値が誤差の許容範囲に収まることが困難な場合

～表示値の要件～

合理的な方法により得られた値を表示
(結果として誤差の許容範囲が±20%を超える可能性について限定しない)

ただし、

表示値の設定根拠を保管すること

※栄養強調表示は除く

栄養成分表示 1袋(100g)当たり	
エネルギー	140kcal
たんぱく質	2.0g
脂質	9.0g
炭水化物	12.8g
ナトリウム	85mg

(この表示値は〇〇です)

表現例

合理的な方法により得られた値の表示を行う場合は、下記のいずれかの表現を記載すること。
『この表示値は、目安です。』
『推定値』

◎ 栄養機能食品に係るルールの変更

(1)対象成分の追加

栄養成分の機能が表示できるものとして、新たに「n-3系脂肪酸」,
「ビタミンK」,「カリウム」を追加

(2)対象食品の範囲の変更

鶏卵以外の生鮮食品についても、栄養機能食品の基準の適用対象に。

(3)表示事項の追加・変更

- ・栄養素等表示基準値の対象年齢(18歳以上)及び基準熱量(2,200kcal)に関する文言を表示
- ・特定の対象者(疾病に罹患している者、妊産婦等)に対し、定型文以外の注意を必要とするものにあつては、当該注意事項を表示
- ・栄養成分の量及び熱量を表示する際の食品単位は、1日当たりの摂取目安量とする。
- ・生鮮食品に栄養成分の機能を表示する場合、保存の方法を表示

6 原材料名表示等に係るルールの変更

- 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
→「パン類、食用植物油脂、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」のルール変更

例(おにぎり)

区分ごとに重量の割合の多いものから順に表示

原材料名: ご飯、鮭、のり、食塩、調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、着色料(カラメル)

食品添加物以外の原材料

食品添加物

現行の考え方

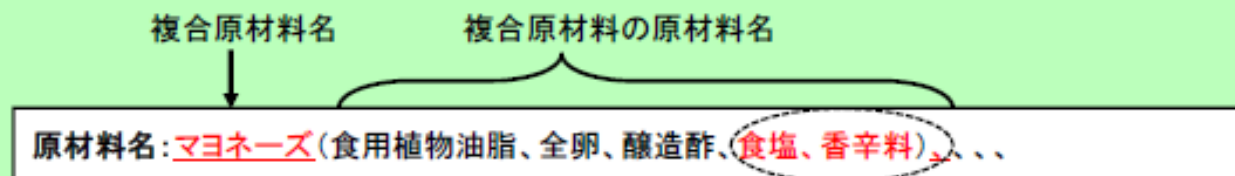
加工食品品質表示基準第4条第1項第2号アの規定により、2種類以上の原材料からなる中間原材料（以下「複合原材料」という。）を使用した加工食品にあっては、その複合原材料の表示は、

「複合原材料の名称の次に括弧を付して、当該複合原材料の原材料を当該複合原材料の原材料に占める重量の割合の多いものから順に、その最も一般的な名称をもって記載すること。ただし、当該複合原材料の原材料に占める重量の割合の多い順が3位以下であって、かつ、当該割合が5%未満である原材料について、「その他」と記載することができる。」

と規定されている。

したがって、現行の基準では、複合原材料の名称を記載せずに、構成する原材料のみをそれぞれ個々に分割して表示することはできないという解釈となる。

表示例



① 複合原材料の原材料が3種類以上ある場合、その複合原材料に占める割合が3位以下で、かつ、重量の割合が5%未満となる原材料は、「その他」と表示することができる。

原材料名: マヨネーズ (食用植物油脂、全卵、醸造酢、その他)、、

② 複合原材料の最終製品に占める割合が5%未満となる場合、複合原材料の原材料の記載を省略できる。

ミックスサンドに使用したマヨネーズが5%未満の場合、複合原材料の原材料の記載を省略し「マヨネーズ」とのみ表示することができる。

③ 複合原材料の名称からその原材料が明らかな場合には、複合原材料の原材料の記載を省略できる。

マヨネーズはドレッシング及びドレッシングタイプ調味料品質表示基準で明確に定義され、名称から原材料が明らかな場合に該当することから、複合原材料の原材料の記載を省略し「マヨネーズ」とのみ表示することができる。

- ・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に構成する原材料を分割して表示可能

- 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
- 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（合成したものは除く）しただけ等、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

○ 複合原材料による表示

原材料名	〇〇ミックス粉(小麦粉、砂糖、コーンスターチ、アーモンドパウダー、 <u>その他(卵を含む)</u>)、バター、膨張剤、香料
------	---

○ 分割して表示する方法

原材料名	小麦粉、砂糖、バター、コーンスターチ、アーモンドパウダー、 <u>ココアパウダー</u> 、乾燥卵黄(卵を含む)、食塩、膨張剤、香料
------	--



7 販売の用に供する添加物の表示に係るルールの改善

【一般消費者向けの添加物】

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

【業務用の添加物】

新たに、「表示責任者の氏名又は名称及び住所」を表示

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

安全性に関する表示ルールをよりわかりやすくする観点から、通知等に規定されているルールを、新たに、食品表示基準に規定（フグ食中毒対策の表示及びボツリヌス食中毒対策の表示）

9 表示レイアウトの改善

【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「アレルゲン」)については、省略不可

【添加物以外の原材料と添加物】

区分を明確に表示

パブコメ案からの主な変更点⑤

5 小包装の食品における省略可能な表示事項 (第三条第三項関係)

<パブコメ案>

- ・表示可能面積が 30cm^2 以下の場合は、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「アレルゲン」)については、省略不可とする。



<修正案>

- ・表示可能面積がおおむね 30cm^2 以下の場合は、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」、「アレルゲン」及び「Ｌ-フェニルアラニン化合物を含む旨」)については、省略不可とする。
- ・加えて、表示責任者を表示しなくてもよい場合(食品を製造し、又は加工した場所で販売する場合、不特定又は多数の者に対して譲渡(販売を除く。)する場合又は食品関連事業者以外の販売者が容器包装入りの加工食品を販売する場合)には、製造所又は加工所の所在地(輸入品にあっては、輸入業者の営業所所在地)及び製造者又は加工者の氏名又は名称(輸入者にあっては、輸入業者の氏名又は名称)も省略不可とする。

【理由】

- ・Ｌ-フェニルアラニン化合物を含む旨の表示も、アレルゲンと同様に、フェニルケトン尿症患者の安全性の確保のために重要な表示である。表示がされていない食品を、Ｌ-フェニルアラニン化合物が含まれていないものと誤認して摂取した場合、重大な健康危害が発生するおそれがあるため、省略不可とする必要がある。
- ・インスタ加工された食品やサンプルとして配布される食品を販売する場合又は食品関連事業者以外の販売者が容器包装入りの加工食品を販売する場合(例えば、小学校のバザーで保護者が袋詰めのカッキーを販売する場合や町内会の祭りで町内会の役員が瓶詰めの手作りジャムを販売する場合)は、表示責任者の表示が義務付けられておらず、当該食品については、表示責任者を通じて最終の衛生管理がなされた場所の情報を消費者が知ることができないため、その情報自体を表示する必要がある。

パブコメ案からの主な変更点⑥

6 経過措置期間 (附則第三条、第四条関係)

<パブコメ案>

- 経過措置期間(食品表示基準の施行後、新ルールに基づく表示への移行の猶予期間)は、加工食品は2年、添加物は1年(いずれも、栄養成分表示については5年)とする。生鮮食品は、経過措置期間なし。



<修正案>

- 加工食品及び添加物の全ての表示について5年とする。
- 生鮮食品の表示については、1年6ヶ月とする。

【理由】

- 製造所固有記号制度については、データベースの整備のため、平成27年度予算で所要額を要求し、その整備を終えてから施行することを予定。データベースが整備された時点からラベルの改版作業を始める事業者が多いと考えられることから、加工食品及び添加物のいずれについても、改版に必要な期間に一定期間を追加する必要がある。
- 加工食品のうち、缶詰に入れられた食品については、経過措置期間を2年以上とるべき具体的な意見が提出された(「主なパブコメ意見」参照)。缶詰のラベルの改版作業は、効率的に作業を行えたとしても3年を要し、予期できない改版スケジュールのずれを加味すると、少なくとも4年を要すると考えられる。
- 添加物については、平成20年の加工でんぷんに係る食品衛生法施行規則改正の際に2年半の経過措置期間を設けたことを考慮すると、①今回はその改正の際とは異なり、ほぼ全ての添加物について表示の変更が生じること、②賞味期限の長い業務用添加物については、経過措置期間内に販売できないと、製品の在庫消化ができないことから、新基準に基づく表示への移行には4年程度を要すると考えられる。
- 生鮮食品については、任意に栄養表示をする場合には改版が生じることとを考慮すると、改版に伴う負担を軽減するため、①包材の在庫処理に要する平均的な期間、②容器包装の発注から印刷までに要する期間、③改版内容の検討及び確認に要する期間を勘案し、1年6ヶ月の経過措置期間を要すると考えられる。

5. 機能性表示食品制度について

規制改革実施計画及び日本再興戦略

規制改革実施計画(平成25年6月14日閣議決定)

事項名	規制改革の内容	実施時期	所管省庁
いわゆる健康食品をはじめとする保健機能を有する成分を含む加工食品及び農林水産物の機能性表示の容認	特定保健用食品、栄養機能食品以外のいわゆる健康食品をはじめとする保健機能を有する成分を含む加工食品及び農林水産物について、 <u>機能性の表示を容認する新たな方策</u> をそれぞれ検討し、結論を得る。なお、その具体的な方策については、民間が有しているノウハウを活用する観点から、その食品の機能性について、国ではなく企業等が自らその科学的根拠を評価した上でその旨及び機能を表示できる <u>米国のダイエタリーサプリメントの表示制度</u> を参考にし、 <u>企業等の責任</u> において科学的根拠のもとに機能性を表示できるものとし、かつ、一定のルールの下で加工食品及び農林水産物それぞれについて、 <u>安全性の確保</u> (生産、製造及び品質の管理、健康被害情報の収集)も含めた運用が可能な仕組みとすることを念頭に検討を行う。	平成25年度検討、平成26年度結論・措置 (加工食品、農林水産物とも)	消費者庁 厚生労働省 農林水産省

日本再興戦略(平成25年6月14日閣議決定)

○食の有する健康増進機能の活用

- ・ いわゆる健康食品等の加工食品及び農林水産物に関し、企業等の責任において科学的根拠をもとに機能性を表示できる新たな方策について、今年度中に検討を開始し、来年度中に結論を得た上で実施する。検討に当たっては、国ではなく企業等が自らその科学的根拠を評価した上でその旨及び機能を表示できる米国のダイエタリーサプリメントの表示制度を参考にしつつ、安全性の確保も含めた運用が可能な仕組みとすることを念頭に行う。
- ・ 食の有する健康増進機能の解明・評価や、健康増進機能を有する食材・食品の開発・普及促進を図る。

食品の機能性

栄養機能(1次機能)

(生命維持)

感覚機能(2次機能)

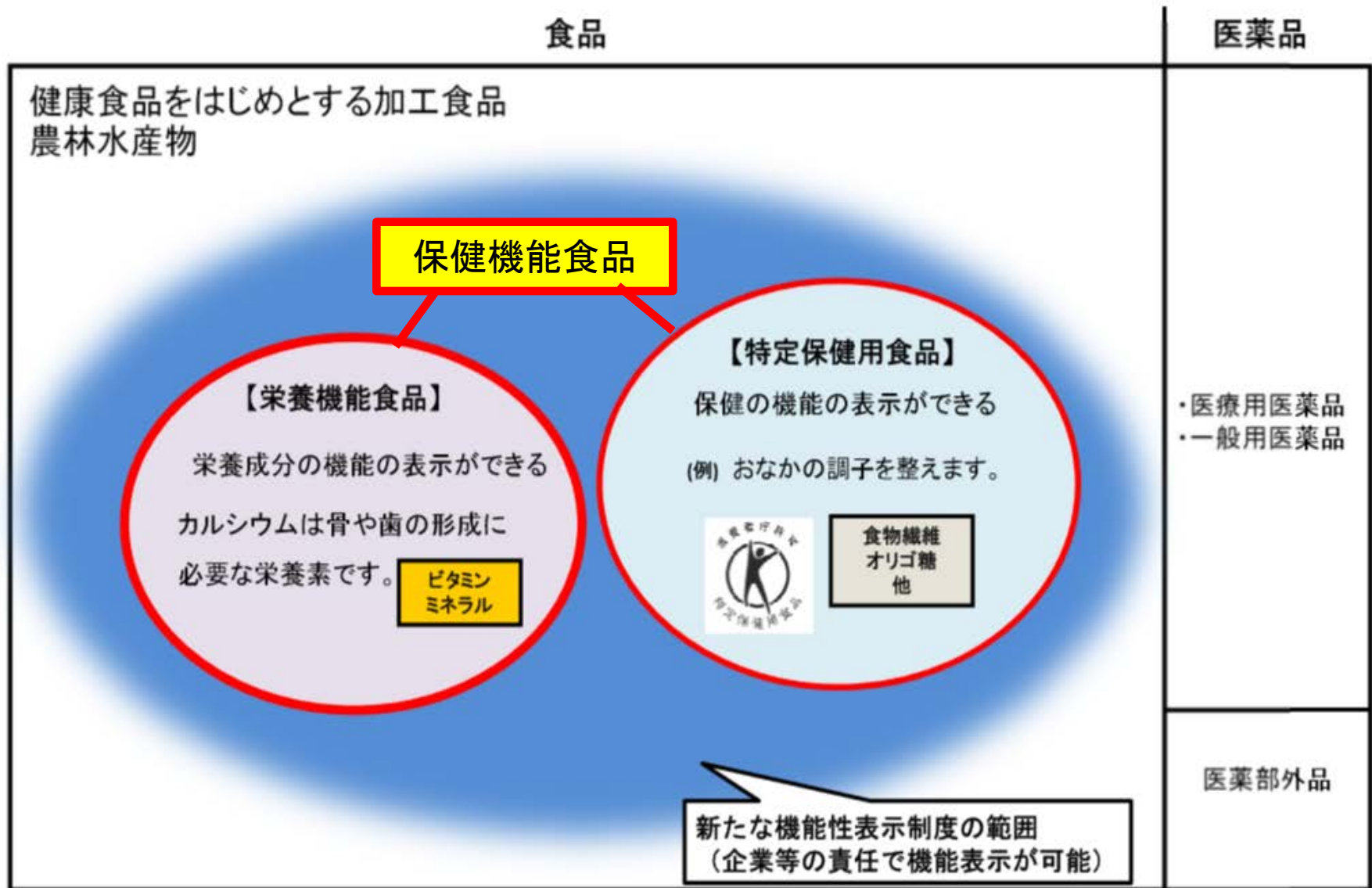
(食事を楽しむ味覚)

体調調節機能(3次機能)

(生体の生理機能調整)

=機能性食品

現行の食品の機能性表示制度



—保健機能食品—

◎栄養機能食品(マークはない)

➡ 栄養成分の機能を表示

↑
栄養表示基準

◎特定保健用食品

➡ 摂取により特定保健目的が期待できる旨を表示

↑
健康増進法による承認



いわゆる健康食品

◎機能性食品

主として試験管内実験や動物実験により得られた機能性。
国の承認を受けず。

◎栄養補助食品

◎健康補助食品

◎栄養強化食品

◎栄養調整食品

◎サプリメント

食品の機能性表示に関する消費者意向等調査 結果[平成26年4月4日消費者庁]

◎対象者：15～79歳の男女3,000名を全国の人口構成に合わせて割当抽出

◎調査実施時期：平成26年3月5日～7日

◎対象者の群分け：

①20～64歳（疾病なし）

②20～64歳（何らかの疾病あり）

③65歳以上

④15～19歳

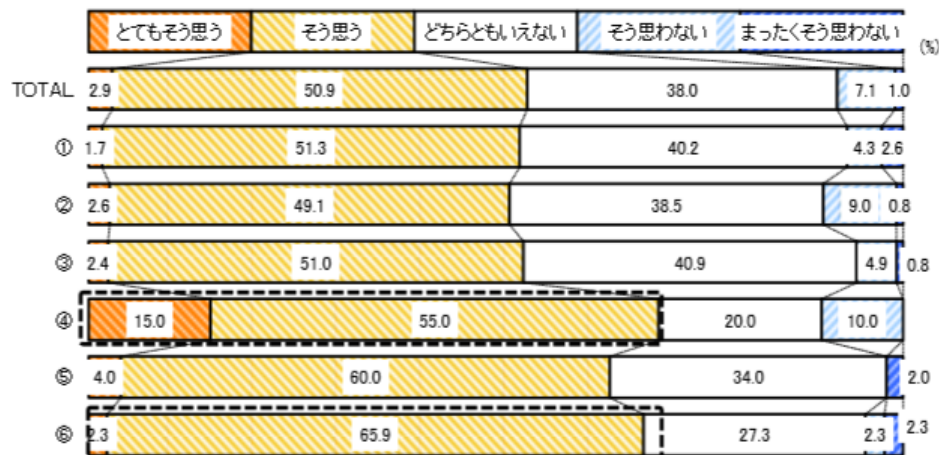
⑤健康食品を摂取している中学生以下の子どもを持つ者

⑥妊娠中・妊娠計画中の者

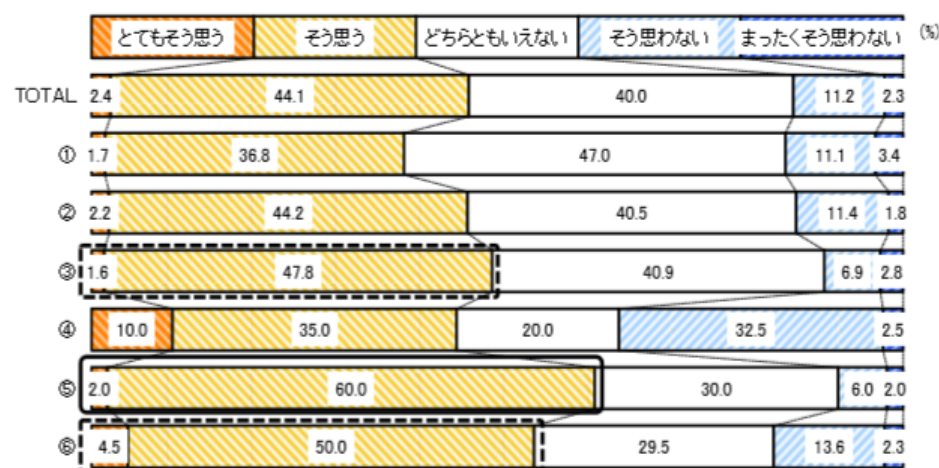
「摂取することで、病気が治る」と思う者の割合は、グループ①に比べ、グループ④[15～19歳]⑤[摂取している中学生以下の子供を持つ者]で高い傾向

問 あなたが摂取されている「いわゆる健康食品」(トクホ、栄養機能食品以外)、あるいは、特定できない健康食品に対する、イメージやお考えについて
 おうかがいします。あなたは次の内容についてどのように思いますか。

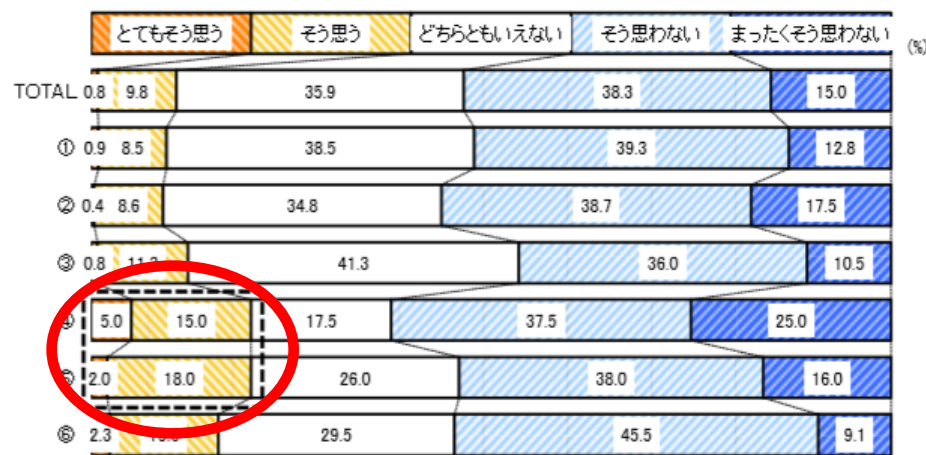
(1) 摂取することで、健康を維持できる



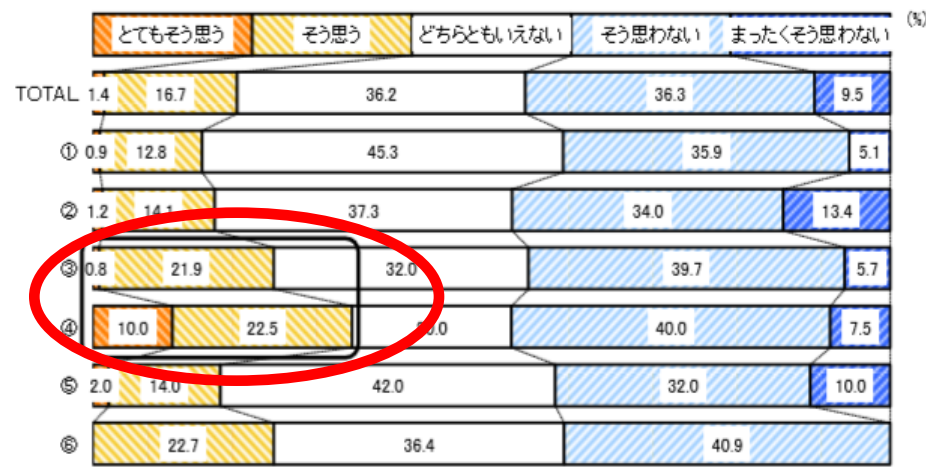
(2) 摂取することで、病気の予防になる



(3) 摂取することで、病気が治る

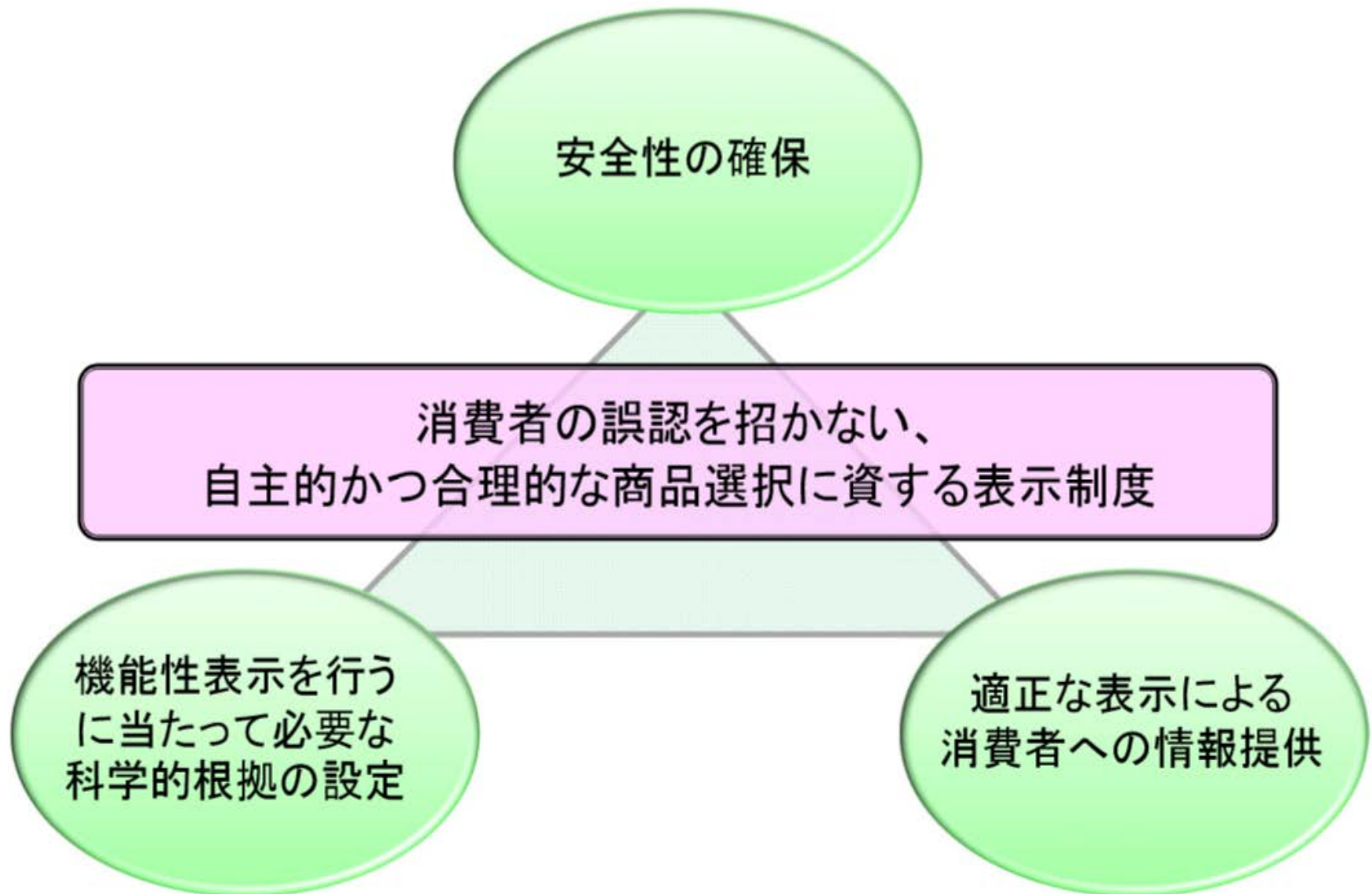


(4) 「いわゆる健康食品」も、全て国が認可している



①20～64歳(疾病なし)(n=117)、②20～64歳(何らかの疾病あり)(n=509)、③65歳以上(n=247)、④15～19歳(n=40)、⑤健康食品を摂取している中学生以下の子供を持つ者(再掲、n=50) (※加齢層中・加齢層計表中の表(n=44))

新制度に向けての基本的な考え方



安全性確保の在り方

(1)対象となる食品及び成分の考え方並びに摂取量の在り方(2条定義)†

- 機能性関与成分を中心とする食品について、**食経験を評価**
(日常的な摂取量、食品の販売期間・販売量、機能性関与成分の含有量、摂取集団、摂取形状、摂取方法、摂取頻度等)
- 食経験の情報では安全性が十分とはいえない場合は、安全性試験に関する情報を評価
- 機能性関与成分と医薬品との相互作用・機能性関与成分同士の相互作用の有無を評価

(2)生産・製造及び品質の管理(2条定義)†

- HACCP、GMP等の品質管理の取組について、製品特性に応じて企業等が**自主的かつ積極的に取り組むべきもの**として位置付け(サプリメント形状の加工食品は、GMPに基づく製品管理が強く望まれる)
- 企業等は摂取量を踏まえた製品規格を設定するとともに、当該規格への合致の確認のため、製品分析を食品衛生法に定める登録検査機関等で実施
- 健康被害発生時における因果関係の検証のため、企業等は検証に十分な量の製品を確保

(3)健康被害等の情報収集(2条定義)†

- 企業等における健康被害等の**情報収集体制の整備**(相談体制、企業等内共有体制、保健所や消費者庁への連絡体制の整備 等)
- 行政による効率的な健康被害等の情報収集(消費生活センターの対応強化、消費者安全法に基づく事故情報の通知の徹底、健康被害等の収集・解析手法研究の実施 等)

(4)危険な商品の流通防止措置等†

- 必要がある場合、消費者庁及び厚生労働省は、注意喚起、販売禁止等を措置

†今後、ガイドライン等で具体的な内容を示す予定

食品の機能性表示を行うに当たって必要な科学的根拠の考え方

(1)、(2)のいずれかを実施

(1)最終製品を用いた臨床試験(2条定義、3条2項及び18条2項横断的義務表示)†

- 原則として特定保健用食品の試験方法に準じる
 - 研究計画について「UMIN臨床試験登録システム」等に事前登録※
 - 研究結果について国際的にコンセンサスの得られた指針(CONSORT声明)等に準拠した形式で査読付き論文により報告※
- ※これらの要件については、適切な経過措置期間を設定

(2)最終製品又は機能性関与成分に関する研究レビュー(2条定義、3条2項及び18条2項横断的義務表示)†

- 査読付き論文等 広く入手可能な文献を用いたシステマティック・レビューを実施し、Totality of Evidence(肯定的・否定的内容を問わず全て検討し、総合的観点から肯定的といえるか)の観点から評価
- システマティック・レビューの結果、査読付きの論文が1本もない場合又は表示しようとする機能について、査読付き論文がこれを支持しない場合は、機能性表示は不可
- サプリメント形状の加工食品においては、臨床試験で肯定的結果であること
- その他加工食品及び生鮮食品においては、臨床試験又は観察研究で肯定的結果であること

†今後、ガイドライン等で具体的な内容を示す予定

誤認のない食品の機能性表示の在り方

(1)適切な機能性表示の範囲(2条定義、3条2項及び18条2項横断的義務表示、9条及び23条表示禁止事項)†

- ① 対象食品:食品全般(アルコール含有飲料、ナトリウム・糖分等を過剰摂取させる食品は除く)
- ② 対象成分:作用機序が考察され、直接的又は間接的に定量可能な成分
 - ・ 食事摂取基準に摂取基準が策定されている栄養成分については、今後さらに慎重な検討が必要
 - ・ 機能性関与成分が明確でないものの取扱いについては、制度の運用状況を踏まえ検討
- ③ 対象者:生活習慣病等の疾病に罹患する前の人又は境界線上の人(疾病に既に罹患している人、未成年者、妊産婦(妊娠計画中の者を含む)及び授乳婦への訴求はしない)
- ④ 可能な機能性表示の範囲:部位も含めた健康維持・増進に関する表現(疾病名を含む表示は除く)

(2)容器包装への表示(3条2項及び18条2項横断的義務表示、8条及び22条表示の方式等)†

- 機能性関与成分名、1日摂取目安量、1日摂取目安量当たりの機能性関与成分の含有量、摂取上の注意、医薬品を服用している者は医師・薬剤師に相談した上で摂取すべき旨
- 安全性・有効性について国による評価を受けたものではない旨
- 疾病の診断、治療、予防を目的としたものではない旨
- 疾病に既に罹患している人、未成年者等に対し訴求したものではない旨(生鮮食品は除く)
- バランスの取れた食生活の普及啓発を図る文言 等

(3)容器包装への表示以外の情報開示†

- 安全性に係る評価結果
- 品質管理の取組状況(HACCP、GMP等の取組状況も含む)
- 機能性に係る科学的根拠情報(システマティック・レビューの検索条件、利益相反等に関する情報も含む) 等

†今後、ガイドライン等で具体的な内容を示す予定

国の関与の在り方

(1) 販売前届出制の導入(2条定義)†

- 安全性や有効性等の根拠情報を含めた製品情報について、消費者庁に販売前に届出
- 届出を受理した際は、消費者庁において届出に係る情報を原則として販売前に公開

(2) 新制度の規定・適切な運用

- 食品表示法に基づく食品表示基準に規定
- 食品表示法に基づく収去等、販売後の監視を徹底することで、新制度の適切な運用を図る

(3) 新たな機能性表示制度の名称(方向性)(注)(2条定義、3条2項及び18条2項横断的義務表示)

- 既存の制度との名称の混同を避ける観点から、「保健」「栄養」は使用しない
 - 新制度の名称について、幅広い意見を聴きながら検討することが必要
- (注) 食品表示基準(案)に示した機能性表示食品のほか、以下の案が提案された。
- ①「健康」を含まない名称 (例: 機能性補助食品)
 - ②「健康」を含む名称 (例: 機能性健康食品、健康補助食品、機能性健康補助食品)

(4) 消費者教育等

- 消費者庁は関係機関と連携しつつ、バランスの取れた食生活の普及啓発、安全性も含めた食品の機能性表示制度に関する消費者の理解増進に向けた取組を継続的に実施

†今後、ガイドライン等で具体的な内容を示す予定

その他

- 新制度の施行に当たっては、関連指針を整備することも必要
- 施行後2年を目途に施行状況を検討し、必要な措置を講ずることを期待

- ◎2014年10月31日に諮問された基準案に対し、消費者委員会で審議した結果、
- ・「検討会報告書」のうち、基準に記載されていない事項が**ガイドライン**等で**全て網羅**されて、安全性を必ず確保。
 - ・**速やかに検査体制を構築**。定員・予算も十分構築。
 - ・届出後、根拠がないことが判明された場合の**早急な処分**が科されるよう執行体制を構築。
 - ・「**いわゆる機能性食品**」のうち科学的根拠に基づくものが**淘汰**されるよう、表示、広告等の行政処分の強化体制を構築。
- 等、9点の実施を前提として、同年12月9日に諮問案承認の答申。

「機能性表示食品」の容器包装への表示内容

- (1)機能性表示食品である旨
- (2)科学的根拠を有する機能性関与成分及び当該成分又は当該成分含有する食品が有する機能性
- (3)栄養成分の量及び熱量
- (4)一日当たりの摂取目安量当たりの機能性関与成分の含有量
- (5)一日当たりの摂取目安量
- (6)届出番号
- (7)食品関連事業者の連絡先
- (8)摂取の方法
- (9) 摂取する上での注意事項
- (10)調理又は保存の方法に関し特に注意を必要とするものにあつては当該注 意事項
- (11)その他、バランスのとれた食生活の普及啓発を図る文言等

◎ 農林水産省において

「農林水産物と健康に関する研究
開発検討会」を設置

◎ 同検討会において

「データ収集技術等小委員会」を
設置し、生産現場における具
体的な対応の参考となるよう、①成分
分析・サンプリング方法など規格設
定にかかる具体的な手順、②バラツ
キ抑制技術など品質管理の具体的
な手法、について検討

安全性に係る科学的根拠

生鮮食品の例

温州みかん 【 β -クリプトキサンチン】

出典:

古川ほか 厚生省平成9年度食品添加物安全性再評価等の試験、オレンジ色素の亜慢性毒性試験、国立医薬品食品衛生研究所

試験方法

オレンジ色素(主色素は β -クリプトキサンチンの脂肪酸エステル)について、ラットに対して混餌(0.18, 0.55, 1.66, 5.0%)を13週間反復投与した。

試験結果

検体投与に起因する毒性学的影響は認められなかった。無毒性量は、最高用量である $2.5\text{g}^{*1}/\text{kg}/\text{day}$ 以上であると考えられる。

※1 温州みかん数千個分に相当

加工食品の例

べにふうき緑茶(ペットボトル飲料) 【メチル化カテキン】

出典:

安江ほか(2005) 通年性アレルギー性鼻炎患者を対象とした「べにふうき」緑茶の抗アレルギー作用並びに安全性評価 日本臨床栄養学会雑誌 27(1),33-51
(生研センター異分野融合研究支援事業等)

試験方法

通年性アレルギー性鼻炎の患者17名に4週間、1日1500mLのべにふうき緑茶飲料(102mgメチル化カテキン $^{*2}/1$ 日)を摂取させた。

※2 1日の摂取目安量の3倍

試験結果

飲料摂取による、血液・尿・一般免疫学・理学検査値、自覚症状等の異常は認められなかった。

機能性に係る科学的根拠

生鮮食品の例

温州みかん

【 β -クリプトキサンチン】

農林水産省委託プロジェクト「安全で信頼性、機能性が高い食品・農産物供給のための評価・管理技術の開発」等

加工食品の例

べにふうき緑茶(ペットボトル飲料)

【メチル化カテキン】

(生研センター異分野融合研究支援事業等)

試験結果

試験方法

(1)温州みかんに多く含まれる β -クリプトキサンチンの血中濃度が高い閉経後の女性は、血中濃度が低い人に比べて骨粗しょう症の発症リスクが有意に低い。

観察研究

(前向きコホート研究)※1

(2)温州みかんに多く含まれる β -クリプトキサンチンの血中濃度が高い飲酒習慣のある男性は、肝機能障害の指標となる γ -GTPの値が低い。

観察研究

(横断研究)※2

(3)温州みかんに多く含まれる β -クリプトキサンチンの血中濃度が高い人は、動脈硬化のリスクが低い。

観察研究

(横断研究)※3

試験結果

試験方法

(1)スギ花粉症状を持つと申告した人の中で、メチル化カテキンを含むべにふうき緑茶を長期飲用している人は、メチル化カテキンを含まないやぶきた緑茶を長期飲用している人に比べ、スギ花粉飛散増加時の症状の悪化が有意に軽減される。

ヒト介入試験

(二重盲検無作為プラセボ対照群間比較試験)※4

(2)通年性アレルギー性鼻炎の症状を持つと診断された人の中で、メチル化カテキンを含むべにふうき緑茶を長期飲用している人は、メチル化カテキンを含まないやぶきた緑茶を長期飲用している人に比べ、鼻及び目のアレルギー症状が有意に改善する。

ヒト介入試験

(二重盲検無作為プラセボ対照群間比較試験)※5

2成分をモデルとした場合に想定される機能性表示のイメージ例

温州みかん
【 β -クリプトキサンチン】

本品は β -クリプトキサンチンを含み、骨の健康を保つ食品です。更年期以降の女性の方に適しています。

ベにふうき緑茶(ペットボトル飲料)
【メチル化カテキン】

本品はメチル化カテキンを含んでいるため、花粉が気になる方の目や鼻の調子を整えます。

－留意事項－

生鮮食品等の特性として、産地、収穫時期等の違いにより成分含有量にバラつきが想定されることについて考慮する必要。

1. プロジェクトの概要

1. 研究の目的

個人の健康状態に応じ、健康の維持増進に効果を有する成分を含有する農林水産物や食品を供給するシステムの確立。

2. 研究内容

- ① 個人の健康状態に応じた食品の供給システムの確立
- ② 健康の維持増進に効果を有する成分の効果を活用した新たな農林水産物の開発等
- ③ 健康の維持増進に効果を有する成分の効果を高める加工・調理技術の開発

3. 研究期間：平成24～27年度

4. 予算規模：20億円／4年間（平成24年度補正予算）

5. 委託主体：（独）農業・食品産業技術総合研究機構

研究実施課題一覧(その1)

研究課題名	参画研究機関
A. 機能性を持つ農林水産物やその加工品の開発	
食後血糖上昇を抑制する高アミロース米等とその加工食品の開発	農研機構、新潟大農、東京慈恵医大、女子栄養大、新潟県農総研食総研セ
高β-グルカン大麦・小麦全粒粉を用いた低GI/抗メタボ食品の開発	農研機構、大妻女子大、済生会横浜市東部病院、日清製粉G本社、みたけ食品工業
食後血糖上昇を抑制する表面研削加工玄米やその加工食品の開発	農研機構、筑波大医学医療系、筑波大生命環境系、茨城農県総セ、大和産業
ルチン高含有タツソバ「満天きら」を用いた脂質代謝改善効果のある加工食品の開発	農研機構、北海道大院農、北海道情報大、小林食品
抗酸化物質高含有食品による睡眠改善を介した抗メタボ効果検証と商品開発	東京医科大学、富士フイルム、神奈川化学技術アカデミー(KAST)、筑波大、マルハニチロ食品
脂質代謝改善効果を持つβ-コングリニニン高含有大豆の栽培技術及び加工食品の開発	農研機構、近畿大農、長野県野菜花き試験場、北海道情報大、旭松食品、ミナミ産業
認知機能障害予防作用を持つケルセチン高含有タマネギの栽培技術及び加工食品の開発	農研機構、徳島大院、岐阜大院医、岐阜県農技セ、鹿児島県農総セ、植物育種研究所
日本の伝統健康野菜ゴーヤのエビデンスとサイエンスを根拠とする適正商品化技術の開発	サントリーグローバルイノベーション、慶應義塾大医、サントリー生命科学財団
カロテノイド類の生体調節機能に着目した抗メタボ食品提供技術の開発とその効果の実証研究	京都府立医大、東京大院農、NKアグリ、日本製粉
β-クリプトキサンチンの抗メタボ効果等に着眼した柑橘及びその加工食品の開発	農研機構、金沢大医薬保健学域、愛媛大院医、京都大院農、浜松医大、えひめ飲料
脂質代謝改善効果を持つ高カテキン緑茶及びその加工食品の開発	農研機構、大阪医大医、九州大院農、千葉大院、アサヒ飲料、森永製菓

研究実施課題一覧(その2)

研究課題名	参画研究機関
B. 次世代機能性研究	
国民のQOL 向上を目指す21 世紀型機能性食品の開発とその効果・効能の基盤解析	東京大農、KAST、芝浦工大、長谷川香料、キッコーマン、森永製菓、ロッテ、サントリー、日本水産、日本製粉
高分子プロシアニジン類の腸管ホメオダイナミクスによる生活習慣病予防作用の解明に関する研究	農研機構、弘前大院保、北里大獣医、京大院医
脳腸相関を介した精神的ストレス軽減効果評価法の開発と発酵乳製品の検証	農研機構、北海道大農、茨城大農、順天堂大医
食べるセロトニンの抗肥満作用機構解明とセロトニン高含有農産物の研究開発	東北大農、農研機構野茶研
LOX-1リガンド簡易迅速評価システムの開発とフードマトリクスにおける阻害物質探索	農研機構、帝京平成大薬、東京大学 生産技術研究所
C.機能性を持つ農林水産物やその加工品のデータベースの構築及びその加工評価や個人の健康状態に応じた栄養指導システムの開発	
機能性を持つ農林水産物のデータベースの構築及び個人の健康状態に応じた栄養指導システムの開発	農研機構、神奈川県立福祉大、日健栄協、国立健康栄養研、神奈川栄養士会、生活協同組合 連合会ユーコープ、相鉄ローゼン、富士シティオ
中年男性をターゲットとしたテラーメイド機能性弁当の効果実証および供給システム開発	リバネス、順天堂大医付属病院、帝京大医付属病院

カンキツに含まれるβ-クリプトキサンチンの 機能性研究の成果

(農研機構果樹研究所)

■ β-クリプトキサンチンはミカンのオレンジ色の色素

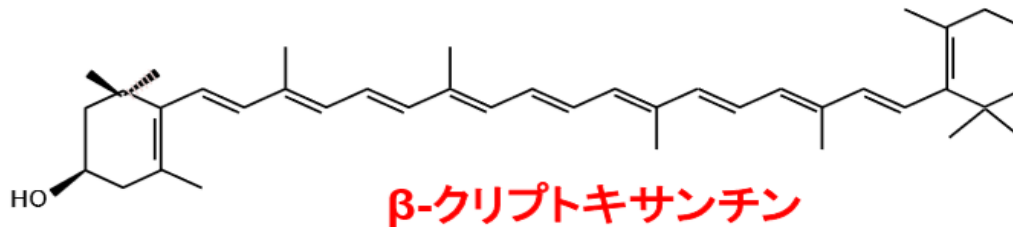
- ▶ ミカンを食べれば食べるほど身体の中に溜まる。

J Health Sci 2002; 48(4): 350-353.

J Nutr Sci Vitaminol 2004; 50(3): 196-202.

- ▶ オレンジには、ミカンの1/10程度しか含まれない。

Food Sci Tech Res 2004; 11(1): 13-18.



■ ミカン産地の住民を対象にした疫学調査(三ヶ日町研究)から



インスリン抵抗性

J Epidemiol 2006; 16(2): 71-78



肝機能障害

J Epidemiol 2005; 15(5): 180-186.

Diabetes Res Clin Pract 2006; 71(1): 82-91.



動脈硬化

Atherosclerosis 2006; 184(2): 363-369.



喫煙・飲酒による
酸化ストレス

Br J Nutr 2009; 102(8): 1211-1219.



メタボリック
シンドローム

Br J Nutr 2008; 100(6): 1297-1306.



Osteopros Int 2008; 19(2): 211-219.

Osteopros Int 2011; 22(1): 143-152.

PLoS ONE 2012; 7(12): e52643.

- ▶ 血中β-クリプトキサンチン濃度が高い人では、様々な生活習慣病のリスクが低いことが判明。
- ▶ 毎日およそ3, 4個のミカン(β-クリプトキサンチン3,4mg程度)で効果が期待できる。



- ▶ メカニズムの検証
 - ▶ ヒト介入試験の推進
- H24補正予算機能性食品開発プロ
科学的エビデンスの確立

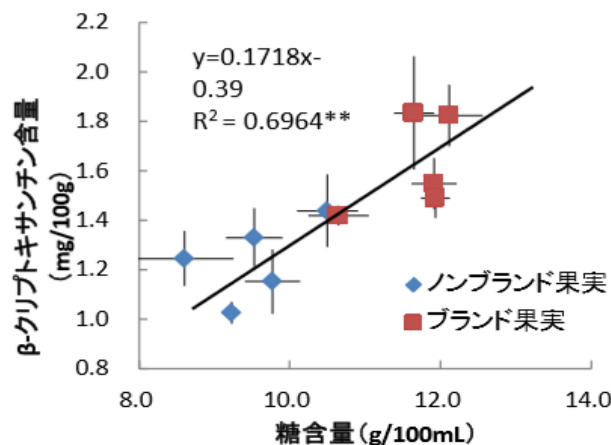
農林水産物の機能性に関する研究状況

品 目	成 分	食品区分	見込まれる機能性	研 究 状 況		
				介入試験	観察研究	S R
温州みかん	β -クリプトキサンチン	生鮮	骨粗しょう症リスクの低下		○1	26
			肝機能障害のリスクの低下		○2	26
			動脈硬化のリスクの低下		○2	26
緑茶	メチル化カテキン	加工	花粉症状の緩和	○		26
			通年アレルギー性鼻炎症状の緩和	○		26
			動脈硬化リスクの低下	27		
	カテキン（EGCG）	加工	脂質代謝改善 （LDLコレステロール）	27		27
ほうれんそう	ルテイン	生鮮	加齢性黄斑変性病の進行抑制	29		27
大麦	β グルカン	加工	食後血糖値の上昇抑制	27		27
米	γ -アミノ酪酸	生鮮	ストレス抑制			26
	レジスタントスターチ	加工	食後血糖値の上昇抑制、 内臓脂肪の低下	27		
鶏肉	イミダゾールジペプチド	生鮮	抗酸化作用	○		26
りんご	プロシアンニジン	生鮮	脂質代謝の改善			26
ダッタンソバ	ルチン	加工	脂質代謝の改善	27		
タマネギ	ケルセチン	生鮮	認知機能の改善	27		
ニンジン	リコピン	生鮮	内臓脂肪の低下	27		
大豆	β -コングリシニン	加工	脂質代謝の改善	27		

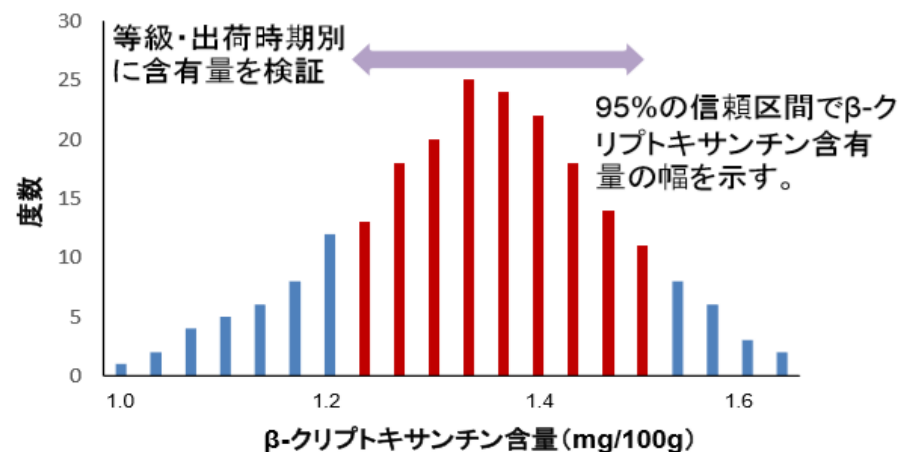
注：研究状況の欄の数字：終了年度、○1：前向きコホート、○2：横断研究 SR;システマティック・レビュー

β-クリプトキサンチンのバラツキへの対応

(JAみっかび・果樹研究所・静岡県果樹研究センター)



β-クリプトキサンチンの含有量はミカンの糖度と相関する(果樹研究所)



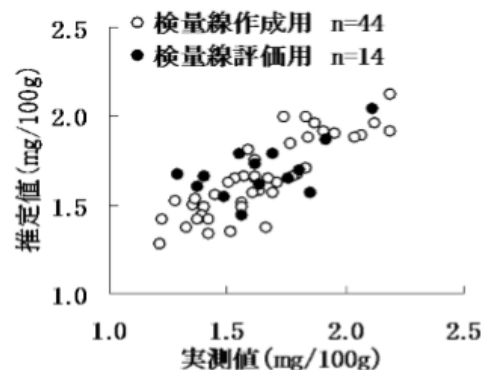
β-クリプトキサンチン含有量の分布を測定し、等級・出荷時期によるバラツキを検証(JAみっかび・果樹研究所)

近赤外スペクトルを測定

CRY含量の測定



CRY含量の推定



近赤外選果機で等級分けされた各ミカンのβ-クリプトキサンチン量を推定し、信頼性の高い含有量としての表示を可能にする。

近赤外線を用いた非破壊選果機によるβ-クリプトキサンチン含有量の推定(JAみっかび・静岡県果樹研究センター)

農林水産省農林水産技術会議事務局から、本年4月、参考手順書である「農林水産物の機能性表示に向けた技術的対応についてー生鮮食品などの取扱いー」(41ページ)が公表

6. 今後企業等に求められる対応

- ◎ 個別課題や専門的内容に関する検討・環境整備
 - 消費者・事業者に対する情報の周知
 - 行政内の知識の普及と相談対応の強化(ワンポイントサービス＋回答の同一性)
 - 理解度・活用実態について正確なモニタリグの実施
- ◎ 積み残し課題等今後の検討に当たっては「食品表示一元化検討会」の報告等これまでの検討経緯を踏まえること
- ◎ 消費者に対しての食育、特に学校教育の強化
- ◎ 事業者における正確かつ適切なデータ管理の推進
 - ◆原材料等の購入元～社内(工場内)～製品の納品までの「製品＋その関連の情報」の管理が必要
 - ◆特に、原産地、原材料、アレルギー等→個別トレーサビリティの導入促進

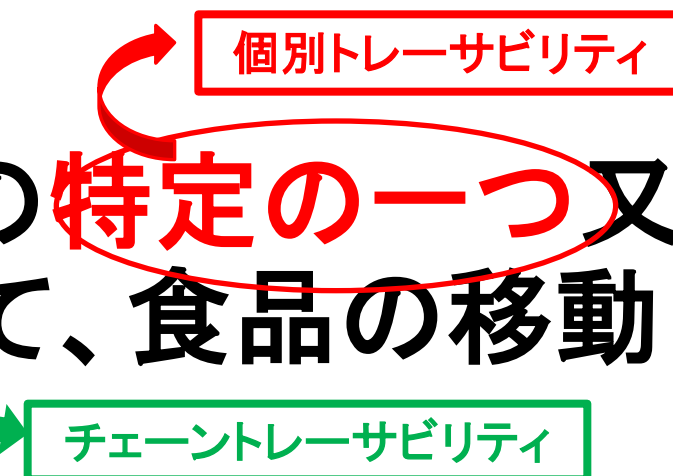
(川上) 事故発生時の追跡・遡及 (川下)



◎トレーサビリティーの定義

◆ Codex委員会総会(2004年6～7月)での合意

「生産、加工及び流通の**特定の**一つ又は**複数の段階**を通じて、食品の移動を把握できること」



個別トレーサビリティー

チェーントレーサビリティー

◎ 「移動を把握できる」; 川下方向へ追いかける追跡と、川上方向へ遡る遡及の両方を意味

ご清聴ありがとうございました。