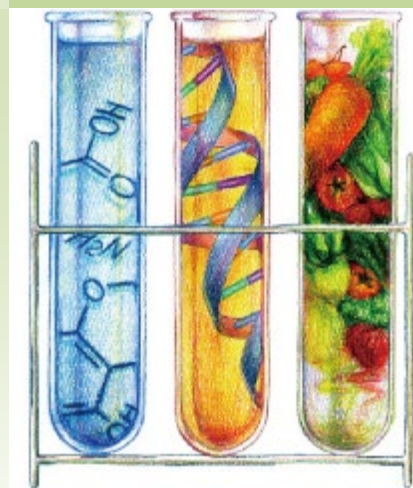


April,2020

Vol.1



日本食品分析 学会誌

Journal of the Japanese Society for Food Analysis

目次

創刊号

総説

我が国の栄養成分等表示のあら
まし

..... 田島 眞 ..1

Overview of Japanese Nutrition Labeling Regulations

Received 2020年1月11日 revised 2020年2月21日 accepted 2020年2月22日

論文の種別 総説

分野 5. その他

Overview of Japanese Nutrition Labeling Regulations

我が国の栄養成分等表示のあらまし

Author: Makoto TAJIMA

Affiliation: Professor emeritus, Jissen Women's University

Address: 3-3-11, Sendagaya, Shibuya-ku, Tokyo

E-mail: PFE00260@nifty.ne.jp

著者： 田島 眞

所属： 実践女子大学名誉教授

住所： 東京都渋谷区千駄ヶ谷 3-3-11

英文 Abstract: The rules for labeling the nutritional components of processed foods based on the Food Labeling Law were explained. The Consumer Affairs Agency has notified the nutritional analysis method. The case where no indication was made was also explained.

和文要旨：食品表示法に基づく加工食品の栄養成分等の表示規則について解説した。栄養成分については、それらの分析法も消費者庁から通知されている。表示がなされない事例についても解説した。

Key word: Nutrition labeling, Nutritional analysis, Label exemption

キーワード：栄養表示、栄養成分分析法、表示免除

1. 食品表示法

食品表示の一元化を目的として、平成 25 年に食品表示法が国会で成立した。それまでは食品表示に係る規制は、食品衛生法、通称 J A S 法、健康増進法の 3 法で行われていた。3 法では所管する省庁も異なり（J A S 法は農林水産省、他の 2 法は厚生労働省）、運用も異なっていて業者泣かせの状態であった。食品衛生法と J A S 法では定義が異なるものもあった。一例をあげれば、「刺身の盛合せ」は、食品衛生法では生鮮食品であるが、J A S 法では加工食品に該当する。すると食品衛生法で加工食品に義務付けられているアレルギー表示が、「刺身の盛合せ」では表示されず、J A S 法で生鮮食品に義務付けられている原産地表示が、「刺身の盛合せ」では表示されないということになる。このような点は、消費者にとっても好ましくない、ということで消費者庁の発足以来の懸案であった表示に係る規制を一本化した食品表示法が制定された。

2. 栄養成分等表示の義務化

食品表示法によってこれまでとは変更となった規制は数多いが、栄養成分等表示の義務化もその一つである。これまでは、健康増進法により、栄養表示が規制されていたが不十分なものであった。対象は加工食品に限られ、しかも任意の制度であった。商品に栄養成分等を表示する場合は、健康増進法で定めた方法で行わなければならない、という制度である。するとどうなるかということ、やりやすいもののみ表示をすることになる。塩分が多そうだったり、エネルギーが高そうだったり、消費者が表示求めるものに限って表示がなされていない状況であった。食品表示法の施行によって、一部の例外（後述）はあるが、全ての加工食品に栄養成分等表示が義務化された。施行まで猶予期間があったが、いよいよ令和 2（2020）年 4 月から完全施行となる。

3. 栄養成分等表示の項目

表示が義務となっているのは次の 5 項目である。

熱量

たんぱく質

脂質

炭水化物

ナトリウム（食塩相当量）で表示

このうち、食塩相当量は、ナトリウムに 2.54 を乗じた数値である。

この他、表示が任意（推奨）の項目は、飽和脂肪酸、食物繊維であり、任意（その他）の項目は、ビタミン類とミネラル類（ナトリウムを除く）である。

これらの項目について、100 g 当り、または 1 食当りの含有量を容器包装の外面に表示しなければならない。

4. 栄養成分等の分析方法

本会の会員に関心があるのが、栄養成分等の分析方法だろう。食品表示法に基づく食品表示基準により、分析方法も定められている。（表 1）（消費者庁、2015）

複数の分析法を指定したものもある。脂質では、エーテル抽出法、クロロホルム・メタノール混

液抽出法などから適当な方法を選択することが求められており、たん白質では、窒素定量換算法とだけ記されており、窒素の測定は任意である。ミネラル類では、原子吸光光度法と誘導結合プラズマ発光分析法（ICP）が併用され、ビタミン類では高速液体クロマトグラフ法（HPLC）と、化学分析法、微生物定量法が併用されている。各分析法の操作手順については、消費者庁からの通知文書として公表されている。¹⁾しかし、公定法ということではなく、この方法によった場合より高精度が得られる手順ならば採用しても構わないとされている。

5. 義務化に当たって解決すべきこと

任意表示では、表示が容易なものだけ表示される。表示しにくいものは表示されない。表示しにくいものは、原材料の性質によって、最終製品の分析値が大きく変動するものである。例をあげればうなぎの蒲焼がある。原料のうなぎの脂の乗り次第で、製品の蒲焼の脂質も熱量も大きく異なる。うなぎの蒲焼に一律の栄養表示をするのは無理である。今回の表示の義務化に当たっては、次のとおりとして、この問題を解決した。うなぎの蒲焼のように値の変動が激しいものは、「推定値」またはこれに類する表記を併記することで、適当な値を表示すればよいこととなった。ただし、適当な値を算出した根拠資料を保管することが必要である。

6. 表示の義務化の範囲

原則として全ての加工食品に表示が義務付けられているが、表示が免除されるものもある。（表2）容器包装の表示可能な面積が 30 cm²以下の商品は、アレルギー表示を除いて表示が免除されている。水など、一般的栄養的価値が低いものは免除である。日替り弁当のように原材料の変更が激しい商品も表示しなくてよい。酒税法による酒類も表示されない。JAS法では、酒類は対象外であったのでその名残²⁾である。ノンアルコールビールは酒類では無いので表示が必要である。

個人営業など小規模事業者も免除されている。小規模事業者とは、消費税不課税業者を指す。インスタペーカーなど、店内で製造し、店頭で販売するものは、そもそも一切の表示が免除されている。消費者が商品の内容について知るために表示は存在するので、販売者に直接問いただせる場合は、表示は必要無いからである。朝市で販売される商品や祭りの屋台で販売される商品も同様に一切の表示が無い。

表示を義務付けられているのは、商品の販売業者である。表示が免除されている事業者が製造した商品を、消費税課税の大手の量販店で販売すれば、表示が求められる。

表示は、商品に表示するので、最近、利用が多いインターネットでの販売は、商品を選択する画面では、表示が確認できない。商品が届いて初めて表示を目にすることになる。

食品表示法はできたが、まだまだ消費者にとって表示には問題点が残されている。

文献

1) 消費者庁：栄養成分等分析法に関する通知、

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/（2020年2月21日アクセス）

表1 食品表示基準で通知されている栄養成分等の分析法と許容差の範囲

栄養成分等	分析法	許容差の範囲
熱量	アトウオーター法	±20%
たん白質	窒素換算法	±20%
脂質	エーテル抽出法・他	±20%
炭水化物	差引法	±20%
食塩相当量	原子吸光光度法またはICP法	±20%
飽和脂肪酸	GC法	±20%
n-3系脂肪酸	GC法	±20%
n-6系脂肪酸	GC法	±20%
コレステロール	GC法	±20%
糖質	差引法	±20%
糖類	GC法	±20%
食物繊維	酵素法又はHPLC法	±20%
亜鉛	原子吸光光度法またはICP法	+50%～-20%
カリウム	原子吸光光度法またはICP法	+50%～-20%
カルシウム	原子吸光光度法またはICP法又は容量法	+50%～-20%
クロム	原子吸光光度法またはICP法	+50%～-20%
セレン	原子吸光光度法またはICP法	+50%～-20%
鉄	吸光光度法	+50%～-20%
銅	原子吸光光度法またはICP法	+50%～-20%
マグネシウム	原子吸光光度法またはICP法	+50%～-20%
マンガン	原子吸光光度法またはICP法	+50%～-20%
モリブデン	原子吸光光度法またはICP法	+50%～-20%
ヨウ素	滴定法又はGC法	+50%～-20%
リン	吸光光度法またはICP法	+50%～-20%
ナイアシン	HPLC法又は微生物法	+80%～-20%
パントテン酸	微生物法	+80%～-20%
ビオチン	微生物法	+80%～-20%
ビタミンA	HPLC法又は吸光光度法	+50%～-20%
ビタミンB1	HPLC法又はチオクローム法	+80%～-20%
ビタミンB2	HPLC又はルミフラビン法	+80%～-20%
ビタミンB6	微生物法	+80%～-20%
ビタミンB12	微生物法	+80%～-20%
ビタミンC	DNP法、インドフェノール法、HPLC法又は滴定法	+80%～-20%
ビタミンD	HPLC法	+50%～-20%
ビタミンE	HPLC法	+50%～-20%
ビタミンK	HPLC法	+50%～-20%
葉酸	微生物法	+80%～-20%

表2 栄養成分等の表示が免除されている食品

分類	備考
表示面積が 30 cm ² 以下の食品	
酒類	酒税法による酒類
一般に栄養的価値の低い食品	ミネラルウォーターなど
原材料の変更が激しい食品	日替り弁当など
小規模事業者が販売する食品	消費税非課税事業者
製造者が直接消費者に販売する食品	インスタアベーカリーなど

日本食品分析学会誌編集委員会

役職	氏名	所属機関
委員長	大塚 謙	お茶の水女子大学名誉教授
副委員長	新藤一敏	日本女子大学
委員	受田浩之 大熊廣一 佐藤真治 寺尾純二 松井利郎	高知大学 東洋大学 新潟薬科大学 甲南女子大学 九州大学

(2020年1月現在・五十音順)