

「トランス脂肪酸の情報開示に関する指針（案）」に寄せられた意見の概要について

平成23年2月21日
消費者庁

1. 意見の募集方法の概要

- (1) 募集期間：平成22年10月8日～平成22年10月29日
- (2) 告知方法：消費者庁ホームページ、電子政府の総合窓口（e-Gov）ホームページ
- (3) 意見提出方法：電子メール、FAX 又は郵送

2. 意見募集の結果

- (1) 意見提出総数：224通

(内訳)

| | |
|-------|------|
| 消費者 | 133通 |
| 消費者団体 | 2通 |
| 事業者 | 50通 |
| 事業者団体 | 39通 |

- (2) 意見の概要及びこれに対する消費者庁の考え方

別紙参照

担当：消費者庁食品表示課
平中、芳賀
連絡先：03-3507-9222

「トランス脂肪酸の情報開示に関する指針」(案)に寄せられた意見の概要とこれに対する消費者庁の考え方

| 意見の概要 | 主な意見の抜粋 | 消費者庁の考え方 |
|---------------------------------------|---|---|
| <p>1. トランス脂肪酸等の科学的知見の充実について(全25件)</p> | <p>トランス脂肪酸と飽和脂肪酸の疾病リスクを同列に扱うことは誤り。</p> <p>トランス脂肪酸の健康への影響は単独で考えるべきではなく、飽和脂肪酸とセットで考えるべき。更に、脂肪酸には必須脂肪酸があることや、コレステロールも含め脂肪・脂肪酸全体への理解を促すべき。</p> <p>「2008年WHO報告書」からは、脂肪酸全体の課題を読みとるべき。「このことは、ヒトの食品供給から部分水添油脂を除去する必要がある可能性が十分ある。」の記述は、トランス脂肪酸の平均摂取量等の目標値を定める際には、摂取量に関するより正確な情報を得る必要があり、そのためには摂取量分布を調べる必要があること。さらにトランス脂肪酸の問題は表示だけで解決される問題ではないことを指摘している。</p> <p>外務省が「国として定めた」数は200カ国以上あり、「約5%」を占める状態が「国際的な流れ」とすることは恣意的である。「主流」と言う言葉は「数」の概念からは切り離せないものであり、その認識は論理的と言えない。</p> <p>脂肪酸摂取にかかわる健康上の問題の深刻さを納得させる説明がないままに、事業者に情報開示を期待しており、唐突感があり、コーデックスの栄養表示ガイドラインに基づき、わが国におけるトランス脂肪酸の摂取量が公衆衛生上の問題となっているかどうかの見解を示すべきではないか。</p> <p>政府の責任において代表性を有する母集団の食生活実態を把握し、検証を行い、それに基づいた判断、制度構築が行われるべきではないか。</p> <p>指針案の基準データ等については、トランス脂肪酸に関する科学的根拠(データ)が示されておらず、妥当性を有するとは判断できない。</p> <p>摂取量が1%を超える集団があるとの報告は、調査対象数が少なく、一般的な母集団によるものとは言い難く、根拠とすることは問題ではないか。多量摂取者の健康実態が精査されていない。</p> <p>摂取量が1%を超える集団があるとの報告は、トランス脂肪酸のデータベースが古い。ここ数年の企業の低減努力が反映されず、摂取量が多く推定、算出されていて、現状に合っていない。</p> <p>「若年層や女性などに摂取量が総エネルギー摂取量1%を超える集団があるとの報告もある」との報告について、緊急でリスク管理措置が必要と判断される場合を除いて、可能な限り科学的な評価が行われねばならない。正確な摂取量の分布に関する正確な情報が必要の調査がなされるべき。</p> <p>トランス脂肪酸摂取量の1%を超える食事について、事例として具体的な食事モデルを分かりやすく(例えば、イラスト等)示して欲しい。</p> <p>多価不飽和脂肪酸(日本人は摂取が多い)のトランス脂肪酸と飽和脂肪酸の疾病リスク低減効果を反映すべき。</p> <p>我が国において食品のリスク評価機関は食品安全委員会が唯一無二であり、健康増進法に定める栄養表示基準に基づく表示の根拠として一介の論文を用いることは恣意的である。仮に、食品安全委員会の報告が最新のものでないとの認識があるのであれば、再度諮問した後、その答申を根拠とすべきではない。</p> <p>トランス脂肪酸の含有量についてのみ情報開示をすることによって、トランス脂肪酸のデメリットのみがことさら強調されるような状況になると、実態以上に消費者の不安をあおることが懸念されるため、情報開示の必要性の判断となる科学的な根拠が必要。(心疾患リスクについて、トランス脂肪酸がどれだけ関与しているかを明確化／脂肪の多い菓子類や食品の食べ過ぎなど偏った食事などにより、トランス脂肪酸摂取量が多い人の割合がどのくらいいるのか疫学調査)。</p> | <p>消費者庁では、トランス脂肪酸の摂取に関し、</p> <p>①「食事、栄養および慢性疾患予防に関するWHO/FAO合同専門家会合の報告書」(2003年)において、「一日当たりの総エネルギー摂取量の1%未満」と勧告されていること、</p> <p>②2008年 国際連合食糧農業機関 (FAO) と世界保健機関 (WHO) による、脂肪及び脂肪酸に関する合同専門家会合の報告書の内容、</p> <p>③トランス脂肪酸や飽和脂肪酸等の脂質の表示に関する諸外国の動向</p> <p>さらに、これらについての国内外の科学的知見等を踏まえ、消費者が食品を適切に選択し栄養バランスのとれた食生活を営む観点から、脂質に関する情報提供を充実することが重要と考え、平成22年9月、「栄養成分及びトランス脂肪酸の表示規制をめぐる国際的な動向」及び「脂質と脂肪酸のはなし」を当庁のホームページに掲載したところです。</p> <p>今後も引き続き、情報提供の充実を図っていく方針です。</p> |

| 意見の概要 | 主な意見の抜粋 | 消費者庁の考え方 |
|---|--|--|
| | <p>トランス脂肪酸の摂取量については、現時点では測定例、対象者とも限定。断定するには証拠不足。関連して、多量摂取者への配慮の必要性の有無(費用対効果)も検討する必要あり。</p> <p>天然由来のものの健康影響についての研究・評価を進めてほしい。</p> <p>日本人1日当たりのトランス脂肪酸の平均摂取量の詳細な調査と健康影響評価が必要。</p> <p>トランス脂肪酸が健康に及ぼす質的、量的評価を明らかにしてほしい。健康へ及ぼす諸因子の中において優先順位がどのような位置にあるのか示してほしい。</p> <p>食品中のトランス脂肪酸含有量の低減化に関する研究を進めてほしい。</p> <p>摂取量が1%を超える集団があるとの報告もあるとあるが、このような偏った食事を是正するためには食育等の根本解決を目指す方が効果的ではないか。</p> | |
| <p>2. トランス脂肪酸の表示及び栄養成分表示のあり方等について(全296件)</p> <p>2.1 指針の策定に賛成する意見(全103件)</p> | <p>トランス脂肪酸の情報開示を今より広く義務づけてほしい。</p> <p>すみやかに他国同様義務化してほしい。表示しない業者は名称を公表すべき。</p> <p>全ての食品に表示してほしい。</p> <p>日本でも、食品の表示に、トランス脂肪酸の表示を加えることはそんなに難しいことではないはず。</p> <p>トランス脂肪酸の含有量が何gであっても(ゼロであっても)表示義務を課すべき。</p> <p>食品業者の自主的な表示ではなく即刻義務化とする。</p> <p>情報を開示しないメリットはどこにもない。むしろ情報を隠すことで失う国民の信頼の方が大きい。体に有害なものと同様明らかになっている以上、消費者に対して情報開示することは当然。</p> <p>飽和脂肪酸やトランス脂肪酸の栄養成分表示を義務付けてほしい。飽和脂肪酸とトランス脂肪酸は脂質に続けて表示すべき。</p> <p>トランス脂肪酸が食品にどれだけ含まれるか、という事は消費者にとって食品選びの基準として必要な情報の一つ。それを進めるのは消費者庁の義務。</p> <p>将来の表示義務化へのスケジュールを明記するか、将来は義務化にするというような文章もいれるべき。</p> <p>義務化の際は「栄養成分表示(脂質含量)との一体表示」を実施し、脂質含有量の数値を利用してトランス脂肪酸を規制する考え方を導入してほしい。</p> <p>1食分量当たりの量が勧告量やその三分の一量などの一定量を超過する場合に限って「警告表示」を義務付ける。</p> <p>人工的なトランス脂肪についてはまさに百害あって一利なしであるわけで、分析自体も義務化すべき。</p> <p>トランス脂肪酸の前面ラベル表示を願う。</p> <p>水素添加TFAを義務表示することでCHD罹病率のリスク管理になるとの見解を支持</p> <p>トランス脂肪酸を規制することが、将来の日本を背負う子供たちをリスクから守り、膨大な健康保険医療費が減ることの一つであることは間違いない。</p> | <p>消費者が栄養バランスのとれた食生活を営むためには、適切な食品を選択する際の指標として、栄養に関する情報の充実が求められています。</p> <p>このため、消費者庁では、健康増進法に基づき、主要な栄養成分に関する表示の基準を定め、栄養に関する情報の提供を推進してきました。</p> <p>さらに、近年の科学的な知見の蓄積に伴い、消費者にとって、脂質に関する情報も食品選択の重要な指標となりつつあります。</p> <p>しかしながら、健康増進法に基づき表示の基準が定められている飽和脂肪酸やコレステロールと異なり、トランス脂肪酸については、表示する際のルールが存在しないことから、食品事業者が積極的な情報開示に踏み切れなかったり、今後、情報開示が進んだ際に混乱が生じ得る状況となっています。</p> <p>このため、消費者庁では、昨年10月8日、「トランス脂肪酸の情報開示に関する指針(案)」を公表し、トランス脂肪酸に関して食品事業者が情報開示を行う際の考え方を明らかにしたところです。</p> <p>トランス脂肪酸を含む栄養成分表示の義務化に向けた検討については、今後、「栄養成分表示検討会」において検討を進めてまいります。</p> |

| 意見の概要 | 主な意見の抜粋 | 消費者庁の考え方 |
|-------|---|----------|
| | 特にベビーフードや幼児が口にしやすいものなどには、厳しい開示義務をお願いしたい | |
| | スーパーの市販の食品だけでなく、学校給食をも含めた表示をトータルでやってほしい。 | |
| | トランス脂肪酸の表示が進めば、食品全体からトランス脂肪酸が減っていくような流れができると思う。 | |
| | 食生活のスタイルは十人十色だから、平均値だけをとって摂取量が少ないと決めつけるのは科学的ではない。禁止する必要はないが、消費者が自分の目で判断できるように必要な情報を提供することは先進国として当然のこと。 | |
| | 糖分、塩分、カロリー等もあるが、まさに第一がトランス脂肪酸の問題。 | |
| | たとえ少量でも、1日に何十種類のを口にするのだから、表示を考えて欲しい。 | |
| | トランス脂肪酸の情報開示について、現行の栄養表示基準制度に加え、表示方法をまとめたことに対し嬉しく思う。 | |
| | トランス脂肪酸の情報開示に賛成。表示ルールを明確化することは国民の食生活改善につながる。ファーストフード店などへの規制はされないのか。日本でも表示ルールが明確化されることにより、国民の関心も高まり、ニーズにあった食品を提供する企業の姿勢も評価される。 | |
| | トランス脂肪酸についての規制がアメリカはもとより韓国、台湾といった近隣の国より遅れていて緩い規制になっているのは非常に残念。 | |
| | 大賛成。日本が旧来のしがらみから国際的にも認められるような真の安全志向の国であるとアピールするためにも絶対にやるべき。国民の健康は国が守るべき。 | |
| | 情報開示のみならず使用量を制限する規制も検討してほしい。 | |
| | トランス脂肪酸量の表示、規制をし、どれほど人体に悪影響を及ぼすかという事を知る機会を増やしてもらいたい。 | |
| | 世の中にトランス脂肪酸が普通に回っているのが納得いかない。使用禁止にしてほしい。 | |
| | ぜひ、食品業界の圧力に負けないで、表示を義務化してほしい。 | |
| | 時間がかかっても良ので、まずどんなものに多く含まれているのか全体がわかるようにしてほしい。 | |
| | いつも食べている食品にどれだけ含まれているか絶対に知りたい!是非表示してほしい。 | |
| | トランス脂肪酸を表示して頂けると有り難い。 | |
| | 日本国民の一人一人の健康の為にトランス脂肪酸にたずさわっている商品は全部全面禁止にすべき。 | |
| | 加工食品についてはとくに、水添油脂含量の表示とともに、 ω 6系と ω 3系の脂肪酸の表示をすべき。 | |
| | 一日も早く適正なる法制度の確立と規制を望む。 | |
| | 義務化に向けて早急なる消費者庁の対応を求める。 | |

| 意見の概要 | 主な意見の抜粋 | 消費者庁の考え方 |
|--|---|---|
| | <p>日本でも早く米国のように、健康に気をつけたい人に必要な情報開示がなされるべき。</p> <p>企業側にとって「使いやすい」とか「低コスト」という短いスパンでの長所に比べ、余りにも失うものが大きいこの問題はやはり一刻も早く規制するべき。</p> <p>トランス脂肪酸の含有量を知ることは消費者の当然の権利。一日も早く情報開示が行われることを期待。</p> <p>情報の伝え方に工夫が要るが、是非トランス脂肪酸が入っている商品に関しては「目に見える仕組み化」が急務。</p> <p>一刻も早く、法律を基に企業に向けて規制してほしい。</p> | |
| <p>2. 2 指針を策定することに慎重な意見 (全38件)</p> | <p>一定量以下のトランス脂肪酸量を担保できる商品群については個々に分析や情報開示を行う必要はないとすべき。</p> <p>トランス脂肪酸だけ先に進める必要ないし、栄養成分はわざわざ表示義務にしなくてよい。</p> <p>コストとベネフィットを考えると現状では不要ではないか。</p> <p>日本人が他の国よりも摂取量が必ずしも多くはないトランス脂肪酸の表示義務化が検討されるのは、おかしい。</p> <p>トランス脂肪酸の表示を義務付けることは、消費者にかえって誤解を与えかねず、むしろ正しい食生活の教育等を推進する事の方が重要。表示をすることでかえって消費者の不安をあおり、過剰な反応を招く恐れがある。</p> <p>各食品にトランス脂肪酸が数値として表示された場合、あたかもトランス脂肪酸だけが栄養上の問題であるかのような誤解を与え、消費者が徒にゼロ表示の製品を求める可能性が考えられ、適正な商品選択及び健全な食品市場の形成を妨げるおそれがある。食品全般に渡る、トランス脂肪酸、飽和脂肪酸、コレステロール含有量の情報の蓄積、公表による消費者啓発が先ず実施されるべき。</p> <p>トランス脂肪酸と併せて飽和脂肪酸、コレステロール量の表示義務が食品全般に拡大された場合には、含有量の分析や計算値算出のためのコスト増が懸念される。これは最終的に製品価格に転嫁せざるを得ず、将来的に予想される表示義務化は見合わせるよう強く要望。</p> <p>食事摂取基準さえ一般消費者には適切に理解されているとはいえないなかで、新たにトランス脂肪酸の成分表示が導入されることで、脂肪の摂取が健全化することは期待できないばかりかさまざまな誤解、混乱を生むのではないかと危惧。拙速に不完全な成分表示を導入することには反対せざるを得ない。</p> <p>厚生労働大臣が食事摂取基準を定めていないものについて、情報開示を指導されても、消費者にとって判断する基準がない現状において、食品事業者及び消費者の双方がいたずらに混乱を招くため、食事摂取基準が定められていない現状において設定することに反対。</p> <p>内閣府食品安全委員会によるトランス脂肪酸の日本人の健康への影響の有無・程度などについての国としての基本理念がまとめられていない時点で、消費者庁が情報開示を急ぐ理由はまったく理解できない。</p> | <p>消費者が栄養バランスのとれた食生活を営むためには、適切な食品を選択する際の指標として、栄養に関する情報の充実が求められています。</p> <p>このため、消費者庁では、健康増進法に基づき、主要な栄養成分に関する表示の基準を定め、栄養に関する情報の提供を推進してきました。</p> <p>さらに、近年の科学的な知見の蓄積に伴い、消費者にとって、脂質に関する情報も食品選択の重要な指標となりつつあります。</p> <p>しかしながら、健康増進法に基づき表示の基準が定められている飽和脂肪酸やコレステロールと異なり、トランス脂肪酸については、表示する際のルールが存在しないことから、食品事業者が積極的な情報開示に踏み切れなかったり、今後、情報開示が進んだ際に混乱が生じ得る状況となっています。</p> <p>このため、消費者庁では、昨年10月8日、「トランス脂肪酸の情報開示に関する指針(案)」を公表し、トランス脂肪酸に関して食品事業者が情報開示を行う際の考え方を明らかにしたところです。</p> <p>また、厚生労働省の取りまとめた日本人の食事摂取基準(2010年版)策定検討会報告書でも、「日本でも工業的に生産されるトランス脂肪酸は、すべての年齢層で、少なく摂取することが望まれる」とされているところです。</p> |

| 意見の概要 | 主な意見の抜粋 | 消費者庁の考え方 |
|-------|---|---|
| | <p>トランス脂肪酸を制限する価値があるかは科学的な結論が出ていないはず。動脈硬化は血管内皮細胞の炎症だと分かっている、脂肪の過剰摂取は副次的要因なのだから社会的なコストをかける意味はない。</p> | <p>トランス脂肪酸を含む栄養成分表示の義務化に向けた検討については、今後、「栄養成分表示検討会」において検討を進めてまいります。</p> |
| | <p>食品製造業者には中小企業が多く負担が大きいこと、その分のコストを価格転嫁することが非常に困難であること、取引先に表示を求められるケースも考えられる上、表示していない場合、取引を停止されること、販売者として責任をもつ商品において、製造者に分析コストを負担させることなどの事態が発生しないような配慮は必要。</p> | |
| | <p>情報開示を推進するのであれば、少なくとも分析費用の半分負担を政府は考えるべき。</p> | |
| | <p>日本のトランス脂肪酸摂取量は総エネルギーの0.6%程度であり、リスクは低いと考えられるが、表示によってリスクが高いかのように消費者を誤解させる恐れがある。食品事業者に分析費用の負担や過度の低減競争を起こさせる恐れがある。トランス脂肪酸の情報開示だけ切り離して指針を作成するのではなく、栄養成分全体での情報開示をどうしていくかを検討し、指針として示していくべき。</p> | |
| | <p>偏った食生活をしている人々は、情報によって自主的に改善されないため、表示によって是正される可能性は少ない。食生活全体の見直しを直接指導すべき。</p> | |
| | <p>若年層の集団は心疾患罹患率が少なく、罹患率の高い中高年齢層では摂取量は基準以下であり問題がない状況の下で、全ての食品に多大なコストをかけて表示を推進することは合理的な政策とは言えない。多くの加工食品の原料となる加工油脂のトランス脂肪酸含有量の削減を指導すべき。</p> | |
| | <p>過剰摂取により健康影響が危惧されている栄養成分はトランス脂肪酸に限らない。日本人の栄養摂取の現状を調査により正確に把握し、リスクが高い栄養成分を優先して情報開示対象とすべき。5訂増補日本食品標準成分表には、トランス脂肪酸が記載されていないため、現時点では時期尚早。消費者から見ても、優先順位がわかり難く混乱を招くおそれがあるため、公的なデータを整備・開示して、消費者に情報提供することが優先。</p> | |
| | <p>消費者が求めるからと言って、企業に分析対応、つまり費用負担を求めることは最終的には製品価格に転嫁され、消費者のメリットにならないのでは。高価な分析機械を使用した精密分析を必要とする場合は、中小企業の経済的負担は計り知れないものとなるのではないか。</p> | |
| | <p>心疾患による死亡率は諸外国の半分以下であり、トランス脂肪酸の摂取量は著しく少ない。一部には、トランス脂肪酸含有量が多い製品が認められ、常食する消費者も存在することが懸念されるため、可能な限りトランス脂肪酸を低減する対策を実施すべき。</p> | |
| | <p>中小企業は計算あるいは測定の実施が、技術的に極めて困難な場合が多い。自主的に低減努力が継続されるよう指導すべき。</p> | |
| | <p>そもそもトランス脂肪酸を含まないと思われる食品に対し、表示を実施していくことは適切ではない。あたかもトランス脂肪酸だけが健康上の問題であるかのような誤解を与えることになりかねない。日本人の食生活および栄養摂取の状況を調査し、成分表示において優先されるべき項目を検討すべき。トランス脂肪酸については測定実績が少なく、データの信憑性の点で消費者の誤解や混乱を招く可能性がある。</p> | |

| 意見の概要 | 主な意見の抜粋 | 消費者庁の考え方 |
|-------|--|----------|
| | <p>食事摂取基準が定められていない現状で情報開示を指導されても消費者にとって判断する基準の無い中で、食品事業者並びに消費者双方に混乱を招くため反対。</p> | |
| | <p>日本人の1日当たりのトランス脂肪酸摂取量は、欧米に比べても最も低い水準となっており、摂取量が1%を超えている消費者にはむしろ、食育の指導がまず重要。</p> | |
| | <p>中小零細企業事業者にとっては、この問題は死活問題。トランス脂肪酸のみがクローズアップされることで、あたかも不適切な食品であるかのような風評被害を引き起こしかねない。全ての事業者が公平に取り組むことができるルールとするべきであり、ごく一部のトランス脂肪酸を過剰に摂取する人のために、事業者が膨大なコストを負担することは、多くの消費者にとっても混乱となり不利益につながる。大きな混乱がない現状で市場が不安になるような情報を提供することは慎重に対処してほしい。</p> | |
| | <p>食品としての安全性の基準も明確にされてないことに加え、実行可能性の面で多くの解明すべき課題を抱えており、指針、義務化のいかに問わず時期尚早で反対。健康への危害が懸念される物質ということで表示を行うというのであれば、トランス脂肪酸より優先して対応すべき課題は多い。分析方法も十分に確立してない中でトランス脂肪酸の表示に要するコストは膨大。</p> | |
| | <p>実行可能性の面でも多くの解明すべき課題を抱えており、基本的には、指針、義務化の如何を問わず時期尚早で反対。</p> | |
| | <p>実行可能性やルール設定における客観的根拠の面で様々な問題があり、消費者・事業者双方への混乱が避けられないため反対。</p> | |
| | <p>トランス脂肪酸の季節変動等による情報が油脂メーカーから速やかに伝達されないと、タイムラグによる製品規格とのミスマッチが生じ、正確な表示が維持できない。分析検体は膨大な数となり、到底対応できない費用負担となる。</p> | |
| | <p>中小零細事業者においては、トランス脂肪酸の含有量を表示するために、食品毎の分析法を確立することや、計算値により求める場合に必要とされる情報を適切に入手することは困難。トランス脂肪酸の摂取量が諸外国に比べて少ない我国では、自主的低減努力を今後も継続するよう指導すべき。</p> | |
| | <p>トランス脂肪酸にかかる情報開示は食品健康影響評価が終わり、食事摂取基準が定められた後に改めて検討すべき。</p> | |
| | <p>食品安全委員会のリスク評価の結果を待って検討すべき。</p> | |
| | <p>トランス脂肪酸摂取量が総エネルギー摂取量の1%を超える集団がいるのであれば、食事指導を行うことの方が重要。商品にトランス脂肪酸の量を表示した場合、消費者は計算によりトランス脂肪酸摂取量が適正かどうかを判断しなければならず、トランス脂肪酸に対する正しい知識の普及をすることの方が重要。</p> | |
| | <p>アメリカではトランス脂肪酸が問題になっているのは理解できるが、日本でトランス脂肪酸が如何にも危ないという話にするのはいかなものか。もっと消費者目線、主婦目線で政策を議論してほしい。</p> | |

| 意見の概要 | 主な意見の抜粋 | 消費者庁の考え方 |
|--|---|----------|
| | <p>トランス脂肪酸が健康に及ぼす質的、量的評価を明らかにしてほしい。健康へ及ぼす諸因子の中において優先順位がどのような位置にあるのか示してほしい。</p> <p>時期尚早。食品安全委員会によるトランス脂肪酸のリスク評価は開始された段階であり結論は出ていない。摂取量が少ない大半の一般消費者に過度の健康不安や混乱を招く。「日本人の食事摂取基準」(2010年版)においては、「日本人のトランス脂肪酸摂取量の範囲で疾病罹患のリスクになるかどうかは明らかでない。」としている。</p> <p>食品安全委員会が公表しているように、日本人の一般的食生活においては、トランス脂肪酸の過剰な摂取による健康危害はないとされており、消費者をいたずらに食に関して不安に陥れるばかりか、その物質が危険であるとの誤解を招く。表示の義務化の前に、正しい情報の開示を徹底すべき。一方で一部加工食品メーカーで、自社の商品はトランス脂肪酸が少なく安全であるかのような情報開示を行ってきている事実もあり、身勝手な消費者をミスリードする企業に対してこそ、情報開示を自粛するよう指導すべき。</p> <p>WHOの勧告の解釈、世界的な摂取状況と規制の実態、日本の摂取状況と市場の実態等全く反映されていない内容であり、消費者の不安を煽り市場の混乱を招くだけ。</p> <p>食品安全委員会によるリスク評価や農林水産省による分析方法の比較検討の結果を踏まえずに策定しているため、科学的根拠が全く示されず、分析方法も曖昧。それら結果を踏まえて国として一体的に対応すべき。また、整合性の観点からは、現在総エネルギー比0.6%の摂取状況にある我が国は、CODEXの摂取量の水準が公衆衛生上の懸念となっている国とは大きな隔たりがあることも考慮すべき。</p> <p>「トランス脂肪酸の情報開示」については、準備不足、認識不足を認めず強く再検討を望む。</p> <p>「摂取量が1%を超える集団」に対して、食による栄養摂取についての基本的内容の啓蒙を行うことが、必要かつ十分。</p> <p>指針を誰もが実行できるための十分な技術的準備がなされていない。すべての食品事業者が実行可能な技術指針を準備した上で政策を立案するべき。</p> | |
| <p>2.3 その他の意見</p> <p>2.3.1 その他トランス脂肪酸の情報開示について(全13件)</p> | <p>諸外国の動きを考えると、何れ表示義務化は避けられないとはいえ、短視的で、消費者の不安を煽ると推察。健康に影響がないレベルでもメーカーはコストの高いトランス脂肪酸フリーの油を使うことが当然とされ、結局値上げという形で消費者が負担する形になるのではないかと。国が積極的に技術支援して、コストアップや別のリスクにつながらない油をメーカーが提供できるようにしてから、表示義務化をすべき。</p> <p>トランス酸のみに着目するのではなく、製品全体で安全なものを消費者が手にすることが大切。</p> <p>トランス脂肪酸、コレステロール、飽和脂肪酸にフォーカスする意味がわからない。今後話題になる問題物質に関して、全てフォローして表示させるのであれば表示には賛成。</p> <p>指針は任意だが、指針を決めて要請された場合、とかく過度な情報公開を求められる日本においては、強制に等しい効力。</p> <p>表示の取り組みの前に、消費者に脂肪酸に関する情報を正確に提供し教育することを行い、消費者が間違った判断をしないようにする取り組みが前提作業として必要。</p> | |

| 意見の概要 | 主な意見の抜粋 | 消費者庁の考え方 |
|--|---|---|
| | <p>トランス脂肪酸によるリスクの科学的評価が定まらない中で、消費者にトランス脂肪酸そのものに関する知識がほとんどないことに加え、摂取基準もない状態で含有量を表示しても、消費者の正しい商品選択の判断基準とはなり得ない。</p> <p>消費者の健康を第一に考えた情報開示並びに規制をお願いしたい。</p> | |
| 2.3.2 トランス脂肪酸の表示を義務化した場合の経過措置期間について(全9件) | <p>トランス脂肪酸を義務化するのであれば十分な猶予期間を持って実施してほしい。</p> <p>既存包材の在庫状況等により、包材切り替え時期の問題が生じるため、無理の生じない運用指導をお願いしたい。</p> <p>トランス脂肪酸分析のデータを使える状態になるには相当な時間が必要と考えられるが、その間の国民の混乱を解消する方法を考えて欲しい。</p> <p>義務化に当たっては十分な移行期間の設定をお願いしたい。</p> | トランス脂肪酸を含む栄養成分表示の義務化に向けた検討に当たっての参考とさせていただきます。 |
| 2.3.3 栄養成分表示について(全23件) | <p>日本も疾患予防のための食品成分表示を行うべき。</p> <p>栄養成分を義務表示するなら、特定の成分だけを推し進めるのではなく、現在の日本人の栄養摂取状況から、栄養成分全体を公平に見直してほしい。</p> <p>まず加工食品の栄養表示の義務化を行い、国民に栄養成分についての基本的な知識の普及を行うべき。</p> <p>今後、食生活を改善する時は、トランス脂肪酸の表示より、脂質の表示を気にすると思う。トランス脂肪酸より一般表示項目の義務化を行う方が良いのではないか。</p> <p>エネルギーなど肥満の原因になることが明らかなものへの情報開示を今よりすすめることも並行して是非ご検討いただきたい。</p> <p>表示義務を強化するなら塩分表示が先。表示の義務化を科学的に行うなら優先順位が大事。</p> <p>糖類の過剰摂取を防ぐため、糖分の情報開示を強く希望。</p> <p>栄養成分表示の国際的な共通化を今後検討すべき。</p> <p>理由が明確でないため、栄養成分をわざわざ表示義務にしなくてよいのではないか。</p> <p>現行の栄養表示基準自体に問題がある。収去された商品が微量成分や季節変動により範囲を逸脱していた場合違反となるため、トランス脂肪酸に限ったことではなく、栄養成分表示の義務化を考えるに際しては見直すべきものではないか。</p> <p>糖分や油分が多いものは、健康に良いとイメージするようなコピーをつけてはいけないという決まりも希望したい。</p> <p>情報公開という形ではなく、栄養表示の一部として健康増進法そのものを改正し栄養表示基準に取り入れるべき。また強く開示を求めるのであれば栄養表示そのものを義務化すべき。</p> | 栄養成分表示の義務化に向けた検討に当たっての参考とさせていただきます。 |

| 意見の概要 | 主な意見の抜粋 | 消費者庁の考え方 |
|-----------------------------|---|---------------------|
| | <p>現在の栄養表示基準における主要な4成分と熱量の表示を充実させて、消費者にバランスの取れた食習慣の重要性を啓発すべき。</p> <p>まずは、食品全般に渡る、トランス脂肪酸、飽和脂肪酸、コレステロール含有量の情報の蓄積、公表による消費者への啓発が実施されるべき。</p> <p>飽和脂肪酸、コレステロール、トランス脂肪酸を含めた栄養表示の全食品での義務化は現実的ではない。義務化をするなら明らかにトランス脂肪酸含有量の多い食品(マーガリン等)に限って表示すべき。栄養成分等のばらつきが大きい食品では、表示値と実際の食品の分析値に許容範囲を超える違いが出る可能性があり、生肉等の生鮮食品についても同様。諸外国における栄養成分表示の効果を調査した上で、栄養成分表示が本当に国民の健康管理に有用であるかどうかを検討すべき。</p> <p>トランス脂肪酸の表示を行うのであれば、栄養成分表示の義務づけが必然。</p> <p>栄養成分表示は、現在任意表示となっており、トランス脂肪酸の情報開示についてもあくまでも各事業者の自主性を委ねた任意表示であるべき。トランス脂肪酸だけを切り離して指針を策定することも疑問であり、成分表示全体の中で議論されるべき。</p> <p>トランス脂肪酸量を義務表示化するのであれば、その時期に合わせ、エネルギー・各栄養成分の摂取必要量に対する割合併記を進めるべき。</p> <p>トランス脂肪酸の義務化を目指す際には、脂質含量と一体の基準として考慮して、脂質含量からトランス脂肪酸量を制限する方策を取り入れてほしい。</p> <p>トランス脂肪酸のみの表示を義務化することには反対。表示するならば、エネルギーや脂質、飽和脂肪酸などの情報とあわせて表示を行う必要があるのではないかと。</p> <p>トランス脂肪酸だけに焦点を当てるのではなく、総合的な栄養成分表示の検討が必要。表示の前に、我が国におけるトランス脂肪酸摂取量調査と健康影響評価が必要。リスクコミュニケーションを実施すべき。総脂質や飽和脂肪酸の摂取量とあわせて考えるべき。</p> | |
| 2.3.4 今後の取組みや検討事項について(全64件) | <p>寄せられたコメントや質問をもとにQ&A集も、ガイドラインとあわせて提示してほしい。</p> <p>補足資料に、食品中の含有量データ/摂取量目安/等を記載してほしい。</p> <p>注意が必要な食品群を本文中に明記の上、その取り扱い事業者に対する自主的な開示を具体的に記述するよう要望する。</p> <p>2009年には表示義務化に向け積極的に取り組むとしていたが説明会では他の栄養成分の中の1つとして検討していく事が伝えられ、そのように方向性が変わってしまった経緯を教えてください。</p> <p>情報提供の観点から、トランス脂肪酸のみの表示も認める等、実行のしやすさも念頭において表示項目削減をお願いしたい。</p> <p>リスクを減らす取組(トランス脂肪酸が生じにくい油脂の製造、コスト的に従来の植物油脂と代替可能なものなど)を行政サイドでどこまで進めていくのが明確にすべき。</p> | 今後の取組の参考とさせていただきます。 |

| 意見の概要 | 主な意見の抜粋 | 消費者庁の考え方 |
|-------|--|----------|
| | <p>食品製造業界・流通販売業界・消費者の三者が表示の意図を共通認識し、過剰競争表示(有利誤認)・不正表示(優良誤認)の発生を抑える必要があるため、「1、定義」の前にトランス脂肪酸の表示ルールを定める必要性(指針の目的)について前文として簡潔に明記してほしい。</p> | |
| | <p>消費者が理解しやすい表示を検討してほしい。</p> | |
| | <p>情報の伝え方に工夫が要るが、是非トランス脂肪酸が入っている商品に関しては「目に見える仕組み化」が急務。小学生にも伝わる仕組み化をしっかりと検討してほしい。</p> | |
| | <p>脂肪自体の量が少ない食品(例:飲料)や水添油脂を使用する必然性のない食品(例:サラダ油)などの優良誤認を招く表示を排除する措置も必要。</p> | |
| | <p>元々トランス脂肪酸含有量の高い商品を低減化した際に、最終的な含有量がまだまだ高くとも割合的に大きく低減されたかのように表示することも可能である。トランス脂肪酸はリスク物質であることから低減化された商品がある基準量以下であることや、低減化の差がある一定量以上であることなどの一定のルールが必要。</p> | |
| | <p>家畜の飼養条件の相異や個体、部位により含有量が大きく異なるものの取り扱い指針を別途定める必要がある。</p> | |
| | <p>ショートニングを「植物油脂」等との翻訳表示を禁止にして「ショートニングはショートニング」とする、と規制してほしい。</p> | |
| | <p>トランス脂肪酸に限らず、詳細に詰めた後無害だと結論が出る可能性はあるが、どこかで危険性ありと認められた食品や医薬品の存在を知ったら、即刻、警報だけは出すようにすべき。</p> | |
| | <p>健康管理に比較的関心の高い人のなかでも、知らない間にトランス脂肪酸をけっこう摂ってしまっている場合があり、トランス脂肪酸には関心を持っているが、どうやったら摂取を避けることができるのかと不安を感じている人もいる。国民の脂肪摂取量が相変わらず多く、男性肥満率が悪化している今の日本には、他国と同様に、トランス脂肪酸摂取に対するなんらかの抑制が必要。</p> | |
| | <p>日本では何の規制もなくあらゆる商品、特に子供の菓子類にほとんど含まれている事があり不安。ぜひ、加工業者にしっかりと有害である事を徹底させてほしい。</p> | |
| | <p>業界に低減を図る努力をさせてその後にガイドラインとして表示の義務化を果たさせるのが順序。</p> | |
| | <p>輸入食品のゼロ表示に対し強力な指導を行わなければ、輸入食品が市場における優位な位置を有し、国内食品産業の衰退につながる懸念。説明会では指導するとの方針を示されたが、着実な実行を明文化されるべき。</p> | |
| | <p>商品を検査した時に基準を逸脱した場合は、食品関連法規のどれに基づき、どのような対応をするのか。本件は指針であり法的拘束力があるとは思えないが、誤差範囲や行政対応を更に明確にすべき。</p> | |

| 意見の概要 | 主な意見の抜粋 | 消費者庁の考え方 |
|-------|--|----------|
| | 海外で行われているように、標準的な一日の基準摂取量に対する割合を表示することが有用。 | |
| | 単純に健康面のみをホームページに載せて一面だけで消費者に判断させるのではなく、多面的な情報の提供をお願いしたい。 | |
| | テレビの公共広告で大々的にPRすべき。 | |
| | 一部懸念されている過剰摂取防止に焦点をあてた情報開示を行うべき。 | |
| | 適切な商品選択に資するように、消費者に対して脂肪の摂取に関する情報提供・啓発を十分に行う必要があるのではないか。 | |
| | 植物油が良いという常識を覆すべきトランス脂肪酸は「植物油脂」と表示されたものに多く含まれると思うが、植物油＝ヘルシー、植物油は動物性のもよりヘルシーで安全、という常識は今でもまかり通っていると思う。植物油か動物性の油かということよりも、人体に入ったときの影響を知らせ、食品にどれぐらい入っているかを示してほしい。 | |
| | 食用油、マーガリン、ショートニング、スイーツ・菓子類など脂質含有量の多い食品についての表示事例を示してほしい。 | |
| | バランスの取れた食生活の中では、特に問題になるものではないことを広く周知する取り組みをお願いしたい。 | |
| | リスクを減らす取組(トランス脂肪酸が生じにくい油脂の製造、コスト的に従来の植物油脂と代替可能なものなど)を行政サイドでどこまで進めていくのが明確にされるべき。 | |
| | 子どもや乳幼児用の製品にこそ制限や厳しい開示義務が必要。 | |
| | 表示の義務化に当たっては分析に依らず計算値で表示を実施する事業者への配慮のため標準分析表のデータベース化等の検討を要望。 | |
| | 食品事業者によっては取引先からトランス脂肪酸の表示を強制される可能性があるが、今後示される指針は、あくまで情報開示の指針であって表示を強制するものではないことを消費者庁としても広く知らせてほしい。 | |
| | 検査料によるコストアップを避けるため、各食品のトランス脂肪酸の標準的な含有量を示し、そのデータを基に簡単な計算等によって算出できる方法を出していくことを検討してほしい。 | |
| | 反芻動物製品や乳・乳製品中の種差、季節変動差、地域変動差などの基礎データの収集・公表など現状データの整備が必要。 | |
| | トランス脂肪酸についての消費者教育を十分に行い、正しい理解の促進に努めてほしい。 | |
| | 義務化を検討する際には、すでに義務化している国の実態を踏まえて検討してほしい。 | |

| 意見の概要 | 主な意見の抜粋 | 消費者庁の考え方 |
|--|---|---|
| | <p>広く国民に意見を募るのであれば、政府のホームページの限られた場所では充分ではない。</p> <p>表示を義務化している米国でも規制の有効性を認めない報告が散見。所期の目標達成のためには国家としての消費者教育の徹底が不可欠。</p> <p>トランス脂肪酸を多く摂取するような食生活改善の啓発や賞味期限、消費期限の知識の啓発、廃棄食品の低減への意識向上等の「食育」にいつそうの注力をお願いする。</p> <p>トランス脂肪酸、飽和脂肪酸及びコレステロールについて、政府が、十分に一般消費者への啓発活動を行うことが必要。若年層や女性など特に必要。</p> <p>バランスのよい食事をすることが大事であることを普及させる必要。</p> <p>日本食品標準成分表にトランス脂肪酸の分析値を掲載してほしい。現在、記載されておらず、実際の理論値での表示は不可能。</p> <p>日本食品標準成分表等を示される予定がない場合、当該制度創設時との整合性をいかに取るのか。</p> <p>中小企業にとっては大きな負担。早急に文部科学省との連携をとって食品成分表への記載を先に行ってから、「表示の推奨等」を進めてほしい。</p> <p>5訂増補日本食品標準成分表による公的データが整備され、開示される事が必要ではないか。</p> <p>トランス脂肪酸フリーの油を使っていこうという国家戦略へ発展されるように、他省との連携を推進すべき。</p> <p>農林水産省には、作物の作付け奨励と補助制度を設けるなど様々なアイデアがありそう。国内農業の振興や広い意味で需給率向上にも繋がる政策を。</p> <p>国内の農業や製油業の発展につがる産業政策としても活用されるような国家戦略立案と実行に期待している。</p> | <p>関係省庁とも連携し、引き続き検討を進めてまいります。</p> |
| <p>2.3.5 情報開示について ア. 適用の範囲(全39件)</p> | <p>ホームページや新聞広告等には当指針は適用されない旨を明記してほしい。</p> <p>容器包装に表示することを原則に基準化している栄養表示基準と、ホームページや広告等での情報開示が認められているトランス脂肪酸の表示指針とで矛盾が生じないか。</p> <p>容器包装への表示だけでなく、HPやお客様相談窓口での情報開示をもって表示に代えられるようにしてほしい。</p> <p>日本人の食生活におけるリスクは小さいことから、情報開示に当たっては、任意で、商品又は企業ホームページに記載すべき。</p> <p>日本人のトランス脂肪酸摂取量は欧米に比べ少なく、日本人の食生活におけるリスクは小さいということを情報開示に当たって、広く国民に知らせるべき。</p> | <p>本指針は、食品事業者に対し、トランス脂肪酸を含む脂質に関する情報を自主的に開示する際の考え方を明らかにすることを目的としています。</p> <p>このため、食品事業者の方々には、食品の容器包装に限らず、ホームページ、新聞広告等を活用して広く情報開示を行っていただき、消費者の適切な食品選択に資するものとなることを期待しています。</p> |

| 意見の概要 | 主な意見の抜粋 | 消費者庁の考え方 |
|-------|---|--|
| | 原則として容器包装に栄養成分を表示することを期待すべき。 | |
| | 食品パッケージに印刷する義務が必須ではないか。 | |
| | 食品の容器包装表示が義務化となった場合、表示のための分析に掛かる費用は中小、零細企業が大半を占める菓子業界にとって負担が大きい。 | |
| | 製品本体に根拠をきちんと表示すべき。 ホームページや新聞広告等による情報開示では栄養成分に関心を持つ消費者の目にしか触れず、消費者の栄養バランス向上には十分に寄与しない(栄養成分を意識していない消費者の目にも触れる機会があることが重要だと考える)。 | |
| | レストランなど外食産業では入っているにもかかわらず管理していない状態にもなり、加工食品にとって非常に不平等。 | |
| | 消費者に情報提供するということなら外食産業も含めるべき。 | |
| | トランス脂肪酸は対象食品以外にもレストランや弁当等の食品でも含まれる。特に加工食品を対象として表示をすることは消費者の受益に対し公正でない為、海外の様に対象食品を全ての消費者へ提供される食品として、レストランや依頼されて製造する弁当等に対しても範囲を広げるべき。 | |
| | ケーキやドーナツ等、対面販売も増えている。含んでいることや含有量が、消費者が判断できるかどうかを考慮した上で、情報開示の対象範囲を決めるなどの工夫が必要ではないか。 | |
| | 高温によってトランス脂肪酸がかなり増加されるフライド物を扱っている業者はトランス脂肪酸の含有量を店内に表示してほしい。 | |
| | 学校のパンにも表示義務を設け、献立表にも表示をのせて父兄が見られるようにしてほしい。 | |
| | 事業者の都合で表示するのではなく、表示すべき食品の範囲を特定することを要望。 | 栄養表示基準では、対象となる食品を限定していないことから、指針においても同様に食品を限定しないこととしています。 |
| | 対象食品とすべきはなにか、提供情報を消費者が正確に把握できる様、基準の明確化を望む。 | |
| | 事業者の負担低減のためにも、全ての品目ではなく、リスクが高く、かつ、配合・製造工程上の特性から、製品単位重量当たりの含有率をコントロールが可能な品目に絞って指定し義務化をお願いしたい。 | |
| | トランス脂肪酸のリスクの高いと考えられる食品群に絞った対応とした方が良いのではないか。 | |
| | 実態調査や脂質量等から見てトランス脂肪酸含有量の表示は必要ないと考えられる商品群を指針で明らかにしてほしい。 | |
| | 消費者にとって必要な情報は、微量なトランス脂肪酸の含有量ではなく、一般的にトランス脂肪酸が多く含まれている食品に関するトランス脂肪酸の含有量である。表示対象となる食品を特定することを希望。 | |
| | 原料として硬化油脂や牛肉、羊肉、牛乳、乳製品を含まないものなどは、0g表示可能、または表示対象外としてほしい。 | |
| | | |
| | | |
| | | |

| 意見の概要 | 主な意見の抜粋 | 消費者庁の考え方 |
|------------------------------|---|--|
| | <p>明らかにトランス脂肪酸を含まないと判断される水や胡椒等の香辛料等を含む全て食品が対象か。</p> <p>スープ商品は、容器包装等に多種の原材料、調理方法等を表示しなければならず、アレルギー等の重要な義務表示が分かりにくくなるため、分析方法を含むトランス脂肪酸に関する詳しい情報の提供については、会社のホームページやお客さま相談窓口等に対応・提供できれば良いようにしてほしい。</p> <p>濃厚流動食品は、容器包装等に多種の原材料、栄養表示、アレルギー等の多種にわたる情報が印字されており、表示が益々見づらく、複雑になることが予想されるため、トランス脂肪酸に関する情報の提供については、各取扱会社のWEBやお客さま対応窓口等に対応や情報提供としてほしい。</p> <p>多くの油脂製品では、季節変動＋地域差を考慮した対応が必要となる。必然的に最終パン製品における含有量は、多数の表示パターンが求められることになり、実質的に正確な表示が困難。</p> <p>かりんとうや、ドーナツ製品では捏ね上げた生地温度の違いにより吸油量に差が生じ、またフライヤーの性能等も吸油量に影響するため、トランス脂肪酸量も変化。デニッシュペストリー製品では発酵温度・時間の違いにより最終製品中に保持される油脂量に変化し、トランス脂肪酸量に影響するため、分析値と計算値間の乖離、また分析値自体も検体ごとにしばしばばらつきがみられ、正確に表示することが不可能。</p> <p>試料に乳脂肪、魚油由来のトランス脂肪酸が含まれている場合には、実測値でも正確な含有量は出せない。</p> <p>トランス脂肪酸の表示を進める場合は、中国や東南アジアなどから大量に輸入される加工食品に対しても当然表示を求めることとなるが、新たな非関税障壁となる。</p> <p>輸入品において、TRANS FAT FREE等と容易に判読できる表示がされている場合、基準が本指針案と異なれば消費者に誤認を与えるため、輸入品も適用対象とすべき。</p> <p>輸入食品については、国内外のトランス脂肪酸の0g表示のルールの違いや、トランス脂肪酸表示のない国からの輸入原材料の分析コストの負担問題などがある。表示の義務化を見据えて、輸入食品のトランス脂肪酸の含量表示についても齟齬のないように本指針の中で配慮してほしい。</p> | <p>輸入事業者に対しても、輸入食品について自主的な情報開示の取組を進めていただくよう要請してまいります。</p> |
| <p>イ. トランス脂肪酸の表示場所等(全7件)</p> | <p>商品名を記載している面と同じ面に表示するようにしてほしい。</p> <p>裏面まで1品1品確認、見届けて購入する消費者ばかりではない。表面(前面)はイメージだけの商品が多く、自動販売機購入にも支障がある。</p> <p>現在の栄養成分(表)が裏面に書かれているのが多いので、前面に表示と明記すべき。</p> <p>ガムなどの表示可能面積が小さい場合も対象か。</p> <p>食品衛生法やJAS法のように、表示可能面積が30cm²未満の場合は省略可能にしてほしい。</p> <p>トランス脂肪酸(分析法も含む)、飽和脂肪酸、コレステロールの含量を他の栄養成分とは区別して表示しなければならず、3行分以上のスペースが必要になる。多くの商品において、義務表示等の関係で多くの事項を食品容器に表示しなければならないのが現状であり、表示スペースが不足している。</p> | <p>容器包装の面積が小さいなど、表示が困難な場合には、ホームページ等を活用した情報開示が行われることが望ましいと考えています。</p> |

| 意見の概要 | 主な意見の抜粋 | 消費者庁の考え方 |
|---|--|--|
| | <p>飽和脂肪酸、コレステロールの含有量も表示することとなれば、限られた表示スペースの中で消費者に見づらい表示となる或いは表示スペースを拡大することで包装資材が大型化(資源の無駄やコストアップ)することが懸念される。</p> <p>トランス脂肪酸、飽和脂肪酸、コレステロールの含有量等を新たに表示するスペースには限りがあり、アレルギー等の重要な情報の視認性の低下を招く。</p> | |
| <p>3. 情報開示の対象となるトランス脂肪酸の範囲について(全22件)</p> <p>3.1 対象とするトランス脂肪酸の炭素数(全7件)</p> | <p>トランス脂肪酸の炭素数や二重結合数(位置)を明確にしてほしい。</p> <p>トランス脂肪酸には複数の脂肪酸がある。他国では対象とする脂肪酸を明確にしているところもあり、表示値の信頼性および客観性の確保のためには、分析と表示の対象となるトランス脂肪酸と飽和脂肪酸を明確にすべき。</p> <p>デンマークの規制の対象は油脂の加工でできる炭素の数が14~22までのトランス脂肪酸のみで、動物性脂肪、動物性の製品に含まれている天然由来のトランス脂肪酸は対象外である。</p> <p>水素添加魚油に由来する炭素数20以上のトランス脂肪酸は標準品が市販されていなく、AOCS、AOAC等の分析でも対象外であるため、除外してほしい。</p> <p>CODEX推奨分析法は適用範囲脂肪酸鎖数が4~24で、魚油に含まれるDHAやEPAもこの範囲に含まれるが、実際に定量分析が可能なトランス脂肪酸は現在、炭素鎖18の脂肪酸3種のみ。魚油はトランス脂肪酸組成が複雑なため、これらの定量分析方法が明確に確立されていない現段階において魚油のトランス脂肪酸表示を適用外とすることを要望。</p> <p>「トランス脂肪酸の定義」は、コーデックスのものと異なっています。確認が必要だと考えます。</p> | <p>分析方法によっては、適用される油脂の範囲が限定されていたり、分析に用いる標準品が無い場合があるなど、分離同定が不可能な分子種も存在します。</p> <p>本指針に基づくトランス脂肪酸の含有量の表示については、必ず分析を行わなければならないものではありませんが、表示された含有量が正確な値であることを示す合理的な根拠が必要であると考えます。</p> <p>このため、トランス脂肪酸の含有量を表示するに当たっては、事業者のホームページ等において、使用した分析方法及び当該方法により測定した分子種(炭素数)を明らかにするなどにより、表示の根拠となる考え方を消費者にわかりやすく情報提供することが必要であると考え、その旨を指針に明記します。</p> <p>トランス脂肪酸の定義を改めて確認し、指針を修正します。</p> |
| <p>3.2 天然由来(反すう動物由来)のトランス脂肪酸の扱い(全15件)</p> | <p>天然由来のトランス脂肪酸と冠動脈疾患との因果関係は明確ではない。また、天然由来と工業由来のものを同一に表示することは消費者にとっては混乱を起すため、牛乳乳製品など、工業的トランス脂肪酸が含まれないことが明確な食品については表示対象から除外すべき。</p> <p>微量なトランス脂肪酸量の開示を求めるのであれば牛肉などにもきっちりと表示がなされなければおかし。</p> <p>日本人の食事摂取基準(2010年版)によれば、「自然界に存在するトランス脂肪酸は冠動脈疾患のリスクにはならないことが多くの研究で示されている。」とされ、トランス脂肪酸の含有量を過大表示することになる。</p> <p>明らかに因果関係が明確になっている工業由来トランス脂肪酸を区別せずに表示することは、いたずらに消費者を不安に陥れかねない。牛乳乳製品は日本人にとって大変重要な食品であるにもかかわらず工業由来トランス脂肪酸と区別せずに表示することは消費者に対し正しい啓発とはならない。</p> | <p>トランス脂肪酸には、天然由来のものや工業的に作られたものが存在しますが、これらを正確に区別して分析することができないため、区別して取り扱わないことが適当であると考えます。</p> <p>ただし、食品に含まれるトランス脂肪酸の由来となる原料が明らかでない場合には、当該由来となる原料を表示することは差し支えないと考え、その旨を指針に明記します。</p> |

| 意見の概要 | 主な意見の抜粋 | 消費者庁の考え方 |
|---|--|---|
| | <p>乳製品のようにトランス脂肪酸含有量の少ない高栄養価食品の摂取を避けることで、かえって健康効果が減じるリスクを危惧。</p> <p>油脂メーカーがその分析値を納品書あるいは包装・ラベルに数値を明記の上、使用者は、製品油分からの換算値をもってトランス脂肪酸の値とする。</p> <p>当面は、植物油脂を改質(水素添加、エステル交換等)した硬化油脂を使用している製品のみトランス脂肪酸の含有量を表示するようなガイドラインとすることを提案する。</p> <p>天然由来のものみの存在が明らかな食品については、表示対象から除外してほしい。</p> <p>トランス脂肪酸の意義を捉えると区別しない方向性は理解できるが、天然由来(牛肉)については肉種、部位、脂肪交雑などの面から数値化するのには、毎々の検査が必要となり、非常に困難。食品安全委員会の資料からも、最大値・最小値に幅がありすぎ、表示方法の誤差範囲からも大きく逸脱する可能性も非常に高いため、天然由来に関しては除外してほしい。もしくは日本食品標準成分表と同じく、統計的にデータ化してほしい。</p> <p>天然由来のものしか存在しないことが明らかな食品についても表示及び情報開示対象となる場合、表示の方法として「牛由来トランス脂肪酸」「反すう動物由来トランス脂肪酸」又は「天然由来トランス脂肪酸」等と記載してよいか。</p> <p>一般消費者や栄養管理士などが1日当たりのトランス脂肪酸の摂取量を検討する際の基となるデータとして、天然由来のものに含まれるトランス脂肪酸の値が広く公表されることを希望。</p> <p>WHO等で問題がないとの結論が出た場合を想定し、加工により生成したトランス脂肪酸と天然のトランス脂肪酸の分離定量法について検討してほしい。海外での表示規制例を見ると低加工度の食品は天然トランス脂肪酸を考慮しており、天然及び加工を明確に分けた表示が消費者への情報提供として重要。</p> | <p>今後の取組の参考とさせていただきます。</p> |
| <p>4. トランス脂肪酸に関する情報開示を行う方法について(全92件)</p> <p>4.1 分析方法の表示(全24件)</p> | <p>合理的な算定方法による正確な含有量が表示されている限り、分析方法の表示はいらない。追試験等の際に個別に表示者に問い合わせれば十分。</p> <p>消費者に向けて試験法を併記することが合理的でない。</p> <p>分析検査を義務化しているわけではない。従って、分析方法を表示するのは、分析を行った場合に限定すべき。</p> <p>AOAC 996.06 と書いても、消費者は分からないと思うが、ガスクロ法(GC)、赤外吸収スペクトル法(IR)の2者は測定原理が異なること、あるいは、サンプルによっては分析値が2法間で異なる可能性があるため、GCやIRを書くのなら書く意味がある。</p> <p>仮に分析方法の記載が必須になる場合でも、分析方法は番号や記号での表記可能なようにしてほしい。</p> <p>全てを実測値により表示することは不可能であり、指針案においても「トランス脂肪酸の含有量の表示については、必ず分析を行わなければならないものではない」とされているが、分析方法を表示させることと矛盾している。</p> <p>海外の表示義務国で分析方法を包装容器に表示している国はない、表示スペースは限界にあることに鑑みれば、分析方法の記載は削除すべき。</p> | <p>使用した分析方法については、必ずしも容器包装への表示を求める必要はないこととし、指針を修正します。</p> <p>ただし、消費者への適切な情報提供の観点から、使用した分析方法については、事業者のホームページ等において明らかにすべきと考え、その旨を指針に明記します。</p> |

| 意見の概要 | 主な意見の抜粋 | 消費者庁の考え方 |
|--------------------------------------|---|---|
| | <p>公定法がきちんと定められ、それに沿った測定を実施するようにすれば、分析方法を表示すること自体の必要性がなくなる。</p> <p>理論値で表示する場合は分析方法の表示を必要としない旨を「2. 表示方法」の項にも記載してほしい。</p> <p>指針の公表の際にはより具体的な表示例を示してほしい。</p> | |
| <p>4. 2 飽和脂肪酸及びコレステロールとの併記(全19件)</p> | <p>トランス脂肪酸だけではなく飽和脂肪酸、コレステロール含有量について正しい情報を公表してほしい。併記は望ましい。並べて表示するほうが消費者にとって分かりやすいのではないか。</p> <p>トランス脂肪酸のみの表示も認める等、製品への表示方法も含め、情報提供の主旨に沿った合理的な表示方法を検討してほしい。</p> <p>飽和脂肪酸及びコレステロールの含有量表示は不要。</p> <p>飽和脂肪酸及びコレステロールの測定に要する負担に加えて、表示スペースという物理的制約から困難。</p> <p>飽和脂肪酸については少なすぎてもいけないとされており、3点セットで表示することにより、消費者は少ない方が良いと誤解し、飽和脂肪酸の少ない商品を選択することが想像される。トランス脂肪酸のリスクを低減させるリノール酸、リノレン酸の喫食を低下させ、結果的にはトランス脂肪酸のリスクを高める可能性が生じる。</p> <p>カナダのように、1食あたりのトランス脂肪酸g数と飽和脂肪酸とトランス脂肪酸の合計g数、エネルギー合計量での表示が望まれる。</p> <p>明確な摂取基準がない中、これらを併記することは事業者にとっても消費者にとっても混乱を招く。コレステロール値も併記することとする旨については、科学的根拠についてはまったく示されておらず、国際的な表示ルールとの整合性も認められてはいない。</p> <p>コレステロールは天然物由来で数値の変動が大きいことから、分析や算出は困難。</p> <p>コレステロールの主要な食品中含有量の標準値は五訂増補食品成分表に記載されているものの、卵、乳製品、豚脂、牛脂等の農畜産物原料は生育条件、地域、季節の違いによる含有コレステロール量の変動により、実測値と標準値との乖離が懸念されるため、実測値データが必要であるが、コスト負担は過大で、実行不可能。</p> <p>トランス脂肪酸は飽和脂肪酸と同様にリスクがあるということなので、コレステロールを含まない表示をする場合、飽和脂肪酸またはトランス脂肪酸、というようにトランス脂肪酸を追加する必要あり。</p> <p>栄養表示基準に従った表示をしている商品に飽和脂肪酸、コレステロール及びトランス脂肪酸の表示を追加して求めることにならないようにして、あくまで指針であって強制されるものではないことを明確にしてほしい。</p> | <p>消費者が栄養バランスのとれた食生活を営むためには、適切な食品を選択する際の指標として、栄養に関する情報の充実が求められています。</p> <p>さらに、近年の科学的な知見の蓄積に伴い、脂質に関する情報も食品選択の重要な指標となりつつあります。</p> <p>飽和脂肪酸及びコレステロールについては、栄養表示基準において、その過剰な摂取が、国民の健康の保持増進に影響を与えている栄養成分として位置づけられており、トランス脂肪酸の含有量の表示をする際には、これらを併記することが重要であると考えます。</p> |

| 意見の概要 | 主な意見の抜粋 | 消費者庁の考え方 |
|---------------------------|--|--|
| 4.3 他の栄養成分と区別して枠外に表示(全7件) | <p>現状の栄養表示基準に従って分けて書かれると、かえってセットで表示をする意図が分かりにくくならないか。</p> <p>トランス脂肪酸は、飽和脂肪酸やコレステロールと同様に栄養成分の記載を必要とする成分として枠内に示されるのではないか。</p> <p>飽和脂肪酸とトランス脂肪酸は脂質に続けて表示すべき。</p> <p>表示するのであれば基準を明確にし、栄養表示基準に定め、枠内に表示する整備をするべき。</p> <p>今回追加する項目を枠内に表示することができず、今後の食品表示制度の修正時の変更を検討しているのであれば、その旨の記載が指針にも必要。</p> <p>他の栄養成分とは区別して枠外に記載する理由を明示すると消費者には理解しやすいのではないか。</p> <p>「枠外」表示は、トランス脂肪酸だけを突出させ、危険なものという印象を与える。</p> <p>トランス脂肪酸の多寡のみが脂質の量と切り離して捉えられ、消費者の栄養成分表示の適切な読み取りを妨げることになり、トランス脂肪酸は飽和脂肪酸とともに脂質の直下近くに表示すべき。不飽和脂肪酸を表示する場合も同様。</p> <p>表記した場合になぜ、枠内成分で表示義務のないコレステロールや飽和脂肪酸もあわせて記載しなければならないのか。</p> <p>飽和脂肪酸、コレステロール、トランス脂肪酸をセットにして表示するようなことは認めず、トランス脂肪酸のみ枠外に別記することに疑問。</p> | <p>トランス脂肪酸の表示は、栄養表示基準で定められた栄養成分と同様に(枠内に)表示するものとします。</p> <p>また、表示の順番は、一般表示事項で定められた栄養成分の次に、飽和脂肪酸、トランス脂肪酸及びコレステロールの順に表示することとし、その旨を指針に明記します。</p> |
| 4.4 枠外表示の順番(全5件) | <p>トランス脂肪酸は、枠外に記載する栄養成分のうち最初に表示するのか。枠外に現在、食塩相当量等を記載している場合の順番はどうなるのか。表示例を示してほしい。</p> <p>表示項目によっては、飽和脂肪酸やコレステロールとトランス脂肪酸の間に他の項目が挟まり、一体の表示と認識しにくいケースが生じるかもしれない。</p> | |
| 4.5. 食品単位(全15件) | <p>単位100g あるいは100ml当たり g数を表示する方法がわかりやすいのではないか。</p> <p>無用な誤解を生ぜぬよう、食品種別によらず「100g当たり」の含有量に統一すべき。</p> <p>食品には様々な種類の食品が存在しており、一律に100gあたりとするのは非科学的。</p> <p>食品には様々な種類の食品が存在しており、一律に100gあたりとするのは非科学的。</p> <p>栄養成分の表示は、先進国で採用している1食当たりとすることが生活者にとってより簡易であり有益。</p> <p>消費者は1食当たりが判断しやすい。</p> <p>諸外国の例は多くは一食当たりであり、特に濃縮された食品において過大に表示され消費者は誤った判断をする懸念があるため、100g中ではなく、一食当たりとするほうが適当。</p> <p>濃縮タイプの商品は、1食で商品100gを使用する機会は少ない場合がほとんどなので、「1食当たり」という『摂取量』を基準とすべき。</p> | <p>現行の栄養表示基準では、「100g 若しくは100ml又は1食分、1包装その他の1単位」の含有量を表示することとしており、指針においても同様の整理としています。</p> <p>なお、食品単位のあり方については、栄養成分表示の義務化に向けた検討における論点の一つとなるものと考えています。</p> |

| 意見の概要 | 主な意見の抜粋 | 消費者庁の考え方 |
|-------------------------|---|---|
| | <p>1食当たり(1日当たり)喫食量が大きく異なる食品全てについて、機械的・画一的に同水準にするのは非科学的・非合理的であるため、1食当たり表記が適切。</p> <p>「1食分」は消費者が商品選択をするに当たってわかりやすい表示であり、国がこの定義を食品別に定めるべき。</p> <p>製造とリンクした迅速で実際に運用できる分析体制(方法・コスト・一定の分析拠点数)が確立されているのであれば、基準がどのようになろうとも基本的な対応は可能。</p> | <p>今後の取組の参考とさせていただきます。</p> |
| <p>4.6 含有量の表示値(全6件)</p> | <p>1食あたりで表示する場合等、相当小さな値となることも想定されるため、表示単位はmgも認めてほしい。</p> <p>分析値の小数点以下の丸め方について明確にしてほしい。</p> <p>台湾では、0.3%台(0.39%まで)であれば0g表示が可能とのこと。農林水産省ホームページでも、0.3gを超えない場合には0g表示可能となっている。どちらが正しいのか。</p> | <p>表記方法を統一する観点から、g表記とすることが適当と考えます。</p> <p>栄養表示基準においては、含有量の有効数字や数値の丸め方についての基準を設けていません。 なお、分析値を取扱う際の一般的な考え方の例としては、「分析精度が保証されている桁の最低1つ下の桁まで求め、計算の最後に精度保証される桁まで丸めるのが、丸めの誤差が分析値に過度の影響を与えることを避ける上での原則である」ということが言われています。 参考)James N. Miller、Jane C. Miller著 宗森信 佐藤寿邦訳「データのとり方とまとめ方」(共立出版)</p> <p>台湾での0表示の基準は「0.3g未満」であり、0.3g台の数値の場合は、ゼロとは表示できないとのこと。</p> |
| <p>4.7 誤差(全16件)</p> | <p>分析の精度という観点に立つべきで、栄養表示成分表示と同等にプラス・マイナス20%とすべき。</p> <p>「1日摂取目安量」の有無とは別に、分析の精度などから妥当な誤差範囲を設定すべき。</p> <p>食品企業では、原材料のトランス脂肪酸含有量に基づいて各種製品の含有量を計算する手法が用いられるが、季節や地域によって変動する原材料の含有量への対応が困難であることに加え、バラツキの変動への対応は実際上不可能。計算によって求めた値に誤差値として20%を上乗せした値を含有量の表示基準にした場合でも、第三者が分析した場合の含有量が表示値以上になる可能性があり、トランス脂肪酸含有量表示値の精度が極めて低い。</p> | <p>指針では、現行の栄養表示基準の取扱いと整合をとり、プラス20%としています。 誤差の下限については、1日摂取目安量を設定する根拠が明確でないこととされていること、さらに米国、カナダ、韓国等の諸外国の規制において、誤差の範囲を120%以下としていることも参考に、分析値のバラつきなども勘案し、マイナスに関しては基準を設けないこととしています。</p> |

| 意見の概要 | 主な意見の抜粋 | 消費者庁の考え方 |
|-------|--|---|
| | <p>実行可能性の面で、特に含有量が少ない場合の定量誤差が、表示誤差+20%をカバーできていない点(AOCS Ce 1h-05より)や、食品原料中の年間変動(JAOCS,73,531-533(1996)より)などが知られており、現時点で表示を行おうとすれば、実態より大きな値を表示せざるをえない。実行可能性のある、消費者にとって表示の意味合いが分かりやすいルールの設定が重要。</p> | |
| | <p>油ちょう加工品は変動が激しく、この誤差範囲が妥当であるとの検証結果を明示してほしい。</p> | |
| | <p>使用する原料によって、トランス脂肪酸の含量が許容されている誤差範囲から外れる可能性も考えられるので、許容誤差範囲をもっと広げてほしい。</p> | |
| | <p>油脂中にトランス脂肪酸が少ない場合等においては、測定値のバラツキが大きく、当該誤差範囲を守れないケースが発生することが懸念される。</p> | |
| | <p>AOCS Ce1h-05には、トランス脂肪酸が1%以下の場合、分析機関差のバラツキが大きいことが示されており、トランス脂肪酸含有量が0.3g近傍の食品については、分析精度の確保が課題になり、正確な値を示すことができないため、消費者をミスリードすることになる。</p> | |
| | <p>誤差について「認められる誤差範囲」となっているが、任意表示のトランス脂肪酸について「認められる」はふさわしくないため、「目処とする」のような表現にしてほしい。</p> | |
| | <p>誤差については上限20%のみとしているが、そもそも誤差とは「表示値の精度」に係るものであり、下限を設けないということは「低ければ低だけ良い」との認識を暗に示唆することになるのではないか。</p> | |
| | <p>誤差範囲としてその20%を上乗せしたトランス脂肪酸含有量0.36%の表示製品が陳列される場合があり、仮にトランス脂肪酸0.36%の表示製品が高品質あるいは低価格であっても、消費者心理はトランス脂肪酸ゼロの表示製品の購入に動くため、トランス脂肪酸問題を懸念する必要がない大多数の消費者の利益を損なう。</p> | |
| | <p>加工度の低い食品において年間変動及び産地による変動が、飽和脂肪酸、コレステロールの誤差範囲±20%、トランス脂肪酸の+20%を超える場合、これらについて幅表示は可能か。</p> | <p>栄養表示基準の取扱いと同様、上限値及び下限値で表示することも可能と考えます。</p> |
| | <p>トランス脂肪酸の含有量表示においても下限値及び上限値で表示することはできるか。</p> | |

| 意見の概要 | 主な意見の抜粋 | 消費者庁の考え方 |
|--|--|---|
| <p>5. 0g表示や強調表示(含まない旨)の基準について(全88件)</p> <p>5.1 より厳しい0g表示の基準値とすべき(全16件)</p> | <p>本来0gでなければ0gと表示すべきではなく微量入っていても0gと表示することは、消費者に間違った情報を伝えることになるため、少量であっても全て表示すべき。</p> <p>本当にトランス脂肪酸を含まない食品のみ、トランス脂肪酸の含有量0gと表示してほしい。</p> <p>100gあるいは100ml当たり「0.1g未満」とすべき。0.3gは他国に比べてゆるい。</p> <p>他国より厳しい基準を設けることで、日本がこの問題について独自に、かつ真剣に取り組んでいるのだということを国内外に示すべき。</p> <p>既に100gあるいは100ml当たり0.2g未満あるいは0.3g未満をゼロ表示する基準を実施している国があるが、その後の知見により、トランス脂肪酸の人体への害が一層明らかになったことから、より厳しい基準値を使用すべき。</p> | <p>すべての食品についてトランス脂肪酸の含有量表示を義務化している諸外国の例と異なり、本指針は、事業者の自主的な情報開示の取組を前提とするものであり、0g表示や含まない旨の強調表示が自主的に付された食品に対して、消費者は、トランス脂肪酸が含まれないことを期待するものと考えることが適当と考えます。</p> <p>しかしながら、トランス脂肪酸を含まないように原材料や製造工程を管理したとしても、原材料の中にトランス脂肪酸が微量に含まれている可能性は否定できず、分析精度の問題により、これを正確に測定できない場合もあることから、このような場合でも0g表示ができるように、0.3g未満である場合には、0gと表示しても差し支えない旨を指針に明記します。</p> |
| <p>5.2 0g表示の基準値を緩和すべき(全30件)</p> | <p>食品毎に摂取量が大きく異なることから、0g表示等は1食あたりでの表示とするのが合理的であり、1食あたりでの表示も認めてほしい。</p> <p>1食当たり(1日当たり)喫食量が大きく異なる食品全てについて、機械的・画一的に同水準にするのは非科学的・非合理的であるため、1食当たり表記が適切ではないか。</p> <p>「含まない」旨表示は、「100g当り」という『濃度』での基準ではなく、消費者にとってわかりやすい「1食当り」という『摂取量』を基準とすべき。濃縮タイプの製品は、1食で製品100gを使用する機会は少ない場合がほとんどであり、誤解する恐れが高い。1食当りの単位については、調理方法や個包装等でその単位が明確な量を用いるのが良い。</p> <p>1食あたりの栄養表示が多いので、100gあたり0.3gでも1食あたり〇〇g以下でも両方とも0g表示を認めるべき。</p> <p>100gあたり0.3gという規制を(0.5gなどに)緩めてほしい。</p> <p>摂取しすぎが心臓疾患等のリスクに繋がるのであって、摂取量が多すぎなければ問題ないはず。含有量よりも、食する全体量が問題。もう少し0と表示できる範囲を広げることで消費者への過剰な心配を減らす、もしくはある程度以上の量を含む食品に関してのみ表示義務が生じる等、指針案よりも緩和した表示が適しているのでは。</p> <p>食品により1食当たりの量は様々であることや米国との脂肪の摂取量等の違いを勘案すれば、ゼロ表示については、少なくとも1食あたり0.5gとすることが適当ではないか。</p> <p>健康危害を及ぼさない総摂取トランス脂肪酸量から「0(ゼロ)g」表記基準を「1食あたり」とし、国際協調から、1食あたり0.5g未満としてほしい。</p> <p>消費者のわかり易さと商品選択に資するためには、表示値を単純加算するだけの1食分あたり表記に統一して0.5g未満としてほしい。</p> | <p>また、含まない旨の強調表示についても同様の考え方により、食品100g当たり0.3g未満を基準として設定したところですが、</p> <p>なお、栄養表示基準では1食当たりの基準値が設定されていないことから、各種栄養成分の0g表示や強調表示の基準として、コーデックス規格に倣い、100g当たりの基準値を設定しているところであり、指針でも同様の整理としています。</p> |

| 意見の概要 | 主な意見の抜粋 | 消費者庁の考え方 |
|-------|--|----------|
| | 規制の実態のある米国こそが世界基準。分析値のバラツキやロット差を踏まえると米国基準でなければ対応は不可と判断。 | |
| | 欧米と比較してトランス脂肪量が少ない点が既に公開されており、この点を考慮すると、米国よりも厳しい基準を規定する必要性は無い。 | |
| | 栄養表示基準における他の栄養素と同様に、「0表示」、「0(ゼロ)と表示することができる」と表現を整えてほしい。 | |
| | ゼロ表示を文字通り「無」と理解して、繰り返しトランス脂肪酸を摂取する可能性があるため、100g あるいは100ml当たり0.3g未満をゼロ表示することは消費者に誤解を与えるのでよくない。0g表示には反対であり、0g表示基準の削除を要望。 | |
| | 1日の摂取量で問題ないレベルであれば非表示としてほしい。 | |
| | 0.3g未満であっても「全く含まれていないもの」と「含まれているもの」では大きな違いがある。表示を見て区別ができるようにしてほしい。 | |
| | 検出限界以下である場合などは“+”と表示するなど、イメージと実態の乖離がないようにすべき。 | |
| | リスクへの警告表示(情報)であることから、現行の成分表示と異なる考え方を採用することが適切。 | |
| | 数値の基準は、どのような根拠で採用されたのか。科学的根拠を示してほしい。 | |
| | 表示のものは安全で良い商品というある種の優良誤認を誘発するため、科学的根拠に基づく慎重な対応が必要。 | |
| | 台湾、香港の事例に準じたと理解するが、これらの地域でこの基準を採用した根拠・経緯と、実行の可否、実施後の効果について情報提供をしてほしい。 | |
| | 先進国での制度を事例としない科学的根拠(問題点)について説明してほしい。 | |
| | 日本人のトランス脂肪酸摂取量の範囲では疾病罹患のリスクが明らかでない(「日本人の食事摂取基準2010年版」)なかで、どのような考えに基づいて設定されたものなのかを明らかにする必要がある。 | |
| | 1食当たり(1日当たり)喫食量が大きく異なる食品全てについて、機械的・画一的に同水準にするのは非科学的・非合理的。 | |
| | 食品安全委員会がわが国の食生活においてトランス脂肪酸摂取量が欧米に比べ格段に少ない事実を示されているなかで、欧米より厳しい基準を採用する十分な科学的根拠を示さなければ、意味のない数値になる。 | |
| | 欧米と比較して最も少ないので、米国より厳しい基準を採用する十分な科学的根拠が示されていない。 | |

| 意見の概要 | 主な意見の抜粋 | 消費者庁の考え方 |
|--|---|--|
| | <p>“ゼロ表示”の栄養学的な意味合いが示されていない。指針と海外の事例では、トランス脂肪酸の定義、対象となる油脂など様々な点で違いがあり、単純に海外の基準値を参考にする意味合いが理解できない。</p> <p>本来、栄養摂取の現状を把握の上、健康への影響を勘案して科学的に求めるべき。</p> <p>0g表示食品100gあたり0.3g未満の場合、ゼロと表示できる根拠が不明確であり、消費者に対しゼロ表示ができる意味合いをわかりやすく示してほしい。</p> <p>1食あたり0.1g未満である場合と低く抑えてほしい。</p> <p>基準値も先行している諸外国とあわせて0.3～0.5gとするべき。</p> <p>日本人はトランス脂肪酸摂取が少ないため、100gあたり0.5g未満で十分でないか。</p> <p>100gあたり0.5g入っているから体に悪いという意識を消費者に与えてしまう。内容を理解している有識者であれば問題ないが、トランス酸はもともと乳には含まれており、少量であれば問題ない。1.0g未満で0g表示可能というレベルでよい。</p> | |
| 5.3 その他0g表示について(全6件) | <p>栄養表示基準で算出した脂質の結果が0.3g/100g以下の場合もトランス脂肪酸の分析を行うのか。</p> <p>脂質0gの製品については分析、記載する必要がないとすると、この指針からは除外される旨、指針又はQ and A等で明らかにしてほしい。</p> <p>0g表示および強調表示の判断として五訂食品成分表の「脂肪酸」欄『一価不飽和脂肪酸』、『多価不飽和脂肪酸』量が計算値上0.3g未満の場合、0g表示は可能か。</p> <p>食品100gあたりの脂質含量が0.3g未満の食品については、トランス脂肪酸・飽和脂肪酸・コレステロールを実測定することなく、「0(ゼロ)g」表示・情報開示することによりか。</p> | <p>栄養表示基準の取扱いと同様に、含有量表示については、必ず分析を行わなければならないものではありませんが、表示された含有量が正確な値であることを示す合理的な根拠が必要であると考えます。</p> |
| 5.4 強調表示について 5.4.1 「含まない旨」の表示(全21件) | <p>強調表示の説明がわかりにくく、理解に苦しむ。</p> <p>「含まない旨」の表示は二重否定の文章で大変分かり難いため、「未満」と直接的な表現で簡潔に表してほしい。</p> <p>「含まない旨」の表示は、『①0.3g未満で1.5g未満、②0.3g未満で10%未満、③0.3g未満で1.5g未満、10%未満もOK』の3パターンのうち、③のみではないか。</p> <p>「強調表示」至上主義に陥らないよう、消費者が適正な食品を選択できるように、多種多様な食品種類の存在価値を確保してほしい。</p> <p>消費者が商品の選択に役立つよう、強調表示をしたい商品だけに表示されることのないよう、表示すべき食品の範囲なども決めるべき。強調表示が可能な品目の指定を行うか又は強調表示を認めないことを要望。</p> <p>消費者のトランス脂肪酸のリスクに対する理解をミスリードする危険性があるので、自粛ないしは禁止してほしい。</p> | <p>「含まない旨」の表示ができる場合の要件については、わかりやすい表現に修正します。</p> <p>また、強調表示の条件における飽和脂肪酸の含有量との関係については、栄養表示基準の取扱いとの整合性をとり、指針を修正します。</p> |

| 意見の概要 | 主な意見の抜粋 | 消費者庁の考え方 |
|------------------------|--|--|
| | <p>分析値が0でないものに「低い」「ゼロ」等の表示をすること自体おかしい。</p> <p>「含まない旨」の表示は、0g表示と同様に厳密にすべき。</p> <p>「ゼロ＝全く含んでいない」との誤解を与えることになり、合理的でない。</p> <p>コレステロールの強調表示のように、「1食を15g以下と表示するものは除く」等が必要ではないか。</p> <p>トランス脂肪酸量の基準に加えて飽和脂肪酸量又は脂質由来熱量の基準を同時に満たす必要があるとされているため、もともと油脂の使用量が少なく条件を満たしやすい食品群のみに表示が偏ることになりかねない。そのため、「含まない」表示のできない食品は一律に油が多く悪い食品であるとの誤解の下に排除されることになりかねない。脂質は必須の栄養素であり、油脂は食品としての価値を構成する重要な要素の一つ。</p> <p>トランス脂肪酸の強調表示に、飽和脂肪酸を関連させていることに科学的根拠が示されていない。病理学・公衆衛生疫学的な両者間の相関・代替性等を示すことなく、コレステロールと同様であるとの説明は説得性に欠ける。トランス脂肪酸と飽和脂肪酸はそれぞれ個別の表記とし、トランス脂肪酸の強調表示についてはアメリカのFDAのように「0g表示」＝「強調表示可能」とした方が、簡明で判りやすい。</p> <p>油脂含量がもともと少ない食品でゼロ表示を行うのはおかしい。</p> <p>あきらかに原材料に油脂類やその関連物質を含まない食品類については表示の必要性があるのか。義務化対象外の条件を設定する必要はないか。無試験でゼロ表示ができる旨の文言を入れる必要はないか。</p> <p>本来トランス脂肪酸や飽和脂肪酸が問題にならないような脂質が少ない食品について「トランス脂肪酸フリー」という表示が可能なケースがある。意味のない無添加やフリーという表示が横行している現状を鑑みると、脂質が少ない食品におけるトランス脂肪酸を「含まない旨」の表示についても歯止めをかけておく必要があるのではないか。</p> <p>消費者の優良誤認が懸念される。消費者はトランス脂肪酸の表示がゼロ以外の食品は危険であるという誤ったイメージを持つことが懸念される。</p> | <p>商品の性質上、トランス脂肪酸が含まれる可能性が想定されない食品について、トランス脂肪酸を含まない旨を殊更に強調して表示することは、優良誤認として景品表示法違反となるおそれがあります。</p> |
| 5.4.2 「低減された旨」の表示(全7件) | <p>低減化された数値を「低減された旨」の近傍に表記するなどのルールが必要ではないか。</p> <p>すでに栄養表示基準に定められている他の栄養成分と同様に、比対象食品を限定するべきではない。</p> <p>基準となる自社の従来品の含有量の多少により新商品に表示される低減の割合が大きく左右されるため、何らかの基準が必要ではないか。</p> <p>トランス脂肪酸含有量が比較的少ない食品においても、従来品から少しでも低減すれば表示可能という方向性は、消費者に有益となる情報提供とはいええないため、栄養表示基準と同様に低減量の基準値を設けることを検討してほしい。</p> <p>トランス脂肪酸が健康上の危害であるならば、摂取量は少ないほど良いと考え、自社従来品との比較は意味をなさないで、相対表示はさせないでほしい。それでも認めるのであれば、低減量又は低減割合の基準値を設定してほしい。</p> | <p>「低減された旨」を表示する場合の比較対照食品については、栄養表示基準の取扱いと整合性をとって、自社製品に限定しないこととし、その旨指針を修正します。</p> |

| 意見の概要 | 主な意見の抜粋 | 消費者庁の考え方 |
|--|--|--|
| | <p>比較対照食品としての自社の「従来品」とは、どの時点の商品とすべきか。</p> <p>比較対照食品は自社の従来品とするとあるが、従来品が終売した場合はどうするのか。またその場合の景品表示法との関連はどうなるのか。</p> | |
| <p>6. 分析方法について(全79件) 6. 1 AOAC 996.06法とAOCS Ce1h-05法について(全30件)</p> | <p>AOAC法を認める一方、妥当性は証明されていないという不一致がある。2つの方法を推奨する場合は、どちらも妥当性が認められていると解釈できるため、ダブルスタンダードとなっており、将来義務化される場合は、推奨法の一本化および分析法の明確化が必要。</p> <p>AOAC996.06について、トランス脂肪酸の妥当性確認データがなく、メソッドベリフィケーションを含め測定の実施は現実的には困難。公定法が定められる必要あり。</p> <p>AOAC996.06では、複数素材を使用する高度な加工食品の分析を行うことは容易ではなく、「トランス脂肪酸の妥当性確認データなし」という以上、問題あり。</p> <p>AOAC 996.06は米国、カナダ等、多くの国で推奨されていても、分析対象脂肪酸にトランス脂肪酸をあげていない。バリデーションも不明で、AOCS Ce1h-05と同等とは言いがたく、トランス脂肪酸の分析法に指定するのは不適當。AOAC 996.06法は削除してほしい。</p> <p>AOAC 996.06では分析対象脂肪酸にトランス脂肪酸が明記されておらず、国は同一試料による両分析法の比較評価を厳密に行うなど事前準備が必要。</p> <p>AOCS Ce1h-05は、食品で配合されることの多い乳脂肪、魚油については、トランス脂肪酸の異性体等の組成が複雑であるため、分析対象から除外されている。試料に乳脂肪、魚油由来のトランス脂肪酸が含まれる場合には、正確な分析値を得ることができない。</p> <p>AOCS Ce1h-05には、トランス脂肪酸が1%以下の場合、分析機関差のバラツキが大きいことが示されており、トランス脂肪酸含有量が0.3g近傍の食品については、分析精度の確保が課題になり、正確な値を示すことができないため、消費者をミスリードすることになる。</p> <p>分析方法が統一されていないと市場での混乱が予想されるため、表示の実施に当たっては、分析方法を統一してほしい。</p> <p>この方法は全ての食品に対して対応できる手法であるのか検証が十分か。</p> <p>トランス脂肪酸と飽和脂肪酸・コレステロールの分析法をスッキリとした形に一本化してほしい。</p> <p>分析方法によるトランス脂肪酸含有量の違いが生じる可能性があり、消費者は分析方法の違う製品と比較をすることができないことから分析方法は統一すべきではないか。</p> <p>まだ公的な分析方法が定まっていないのに、分析値を参考にすること自体に無理がある。</p> <p>示された分析法は誰もが実行できるとは言いがたく、特に油脂分を含む加工食品の分析は極めて困難。</p> <p>2種類の分析の特徴が異なるために分析値が異なるのではないかと、標準的な分析法を示すべき。分析費用も相当高額になるものと思われ、対象となる食品の範囲も不透明なままでは、きわめて過大な負担。</p> <p>中小事業者においても実行可能で精度の高い脂質抽出法と分析法の確立が国の責務。測定不要の文言は計算値の積み上げを可とするとの意向と理解するが、計算のためにも、その前提として実行可能な分析法が必要。</p> | <p>トランス脂肪酸の分析方法については、</p> <ul style="list-style-type: none"> ・AOAC 996.06は、各国政府においても指定分析法とされており、トランス脂肪酸の分析法として用いることが可能と考えられます。 ・AOCS Ce1h-05を用いる際の、油脂の抽出法に関しては、暫定的に「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)」を活用して差し支えないと考えます。 ・この他、(社)日本油化学会が提唱する基準油脂分析試験法 暫17-2007等も十分な実績を有しているとの意見が寄せられており、これらの分析法を使用しても差し支えないと考えます。その場合には、使用した分析法を消費者に情報提供することがより重要となるものと考えます。 <p>消費者庁では、今後、これらの方針をQ&Aで明らかにするとともに、トランス脂肪酸の分析方法について、引き続き検証を進め、適宜指針やQ&Aを改定していくこととしています。また、「AOCS Ce1h-05と同等の性能を有する分析法」の確認に必要な分析性能の基準についても、引き続き検討することとしています。</p> |

| 意見の概要 | 主な意見の抜粋 | 消費者庁の考え方 |
|--|--|----------|
| | <p>外部委託分析結果に頼るため、特に中小零細事業者には大きな負担になるため、低価格で安定した分析方法の確立をお願いしたい。国立医薬品食品衛生研究所等で食品の種類ごとの分析方法を確立してほしい。</p> <p>中小零細事業者においては、トランス脂肪酸の含有量を表示するために、食品ごとの分析法を確立することや、必要な情報を適切に入手することは、困難。</p> <p>他の脂質のピークと重なり過去に公的機関で分析した例では脂質の50%にあたる量が液状油の分析結果で出たので、測定方法の精度を上げ公定法として出すべき。</p> <p>加工食品の国際的流通を考慮して、トランス脂肪酸の分析法は国際的整合性のあるものにすべき。</p> <p>加工食品の原料となる乳製品、豚脂、牛脂、卵等の農畜産物原料は、生育条件、地域、季節の違いによるトランス脂肪酸、飽和脂肪酸及びコレステロールの含有量の変動についての検証が必要であり、事業者における分析のコスト負担は過大になる。</p> <p>食品の種類、品質によって示唆されている分析方法では正確な値が出ずにバラツキ幅が大きくなり、混乱が生じる可能性がある。各原料の食品成分表に規格値を載せ、計算値を使用できるようにするのが、混乱を避ける上では適当ではないか。</p> <p>(社)日本油化学会が提唱する基準油脂分析試験法 暫17-2007があり、既に十分な実績を有していることから、これを追加して、AOAC 996-06, AOCS Ce 1h-05と併記すべき。</p> <p>反芻動物由来の脂肪と植物性脂肪との混合油脂食品や反芻動物由来の脂肪と植物性脂肪を含む加工食品についての適切な分析法についても指示してほしい。</p> <p>国際酪農連盟によって認められている抽出法やAOACによって認められている自動抽出器を使用する方法など、国際的に認められている方法であれば問題ないものと考えたい。</p> <p>指定された分析方法の対象は油脂と乳・乳製品、チーズのみであり、一般加工食品は対象となっていないため、抽出方法が規定されておらず、値の振れ、精度が未知数であり、現段階では広範に対応することができないことを明記してほしい。また、油脂抽出を含め分析条件によって測定値が異なることが懸念される。</p> <p>AOCS Ce 1h-05は油脂を対象にしており、一般食品からの油脂の抽出法が欠落。AOAC 996.06による油脂の抽出は酸分解法であり、対象食品が限定。油脂の抽出については、新開発食品保健対策室長通知「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」で、食品をグループ分けした油脂の抽出法が明記されているので、この方法も採用してほしい。</p> | |
| 6. 2 AOCS Ce1h-05法と同等の性能を有する分析方法について(全14件) | <p>AOAC 996.06に代えて基準油脂分析試験法暫定法を本文中にあげてほしい。基準油脂分析試験法暫定法は、日本油化学会において十分に検討され決定した方法。分析方法として認めてほしい。</p> <p>分析方法に赤外分光法(ATR-FTIR法 AOCS Cd14e-09およびAOAC2000.10)の併記並びに別表4.5を追加すべき。</p> | |

| 意見の概要 | 主な意見の抜粋 | 消費者庁の考え方 |
|-----------------------|--|----------|
| | トランス脂肪酸の分析方法には、赤外吸収スペクトル法もAOCSの公定法となっており、この方法の扱いについて検討してほしい。 | |
| | 十分な精度が検証・論文化され、かつAOCS法との同等性も確認され、加えて内部標準物質の入手の容易さやキャピラリーカラムのカラム長のフレキシビリティが高いことなど日本における適切性が高いものと思われる適用可能な分析法として日本油化学会の基準油脂分析試験法 暫17-2007の併記を提案する。 | |
| | 日本食品標準成分表分析マニュアルにも記載されているクロロホルム-メタノール混合液を用いる方法は種々の加工食品中のトランス脂肪酸を抽出する方法には適していると考えられ、内閣府食品安全委員会、及び農林水産省において本抽出法を採用し、加工食品中のトランス脂肪酸の抽出について、単一試験所内ながら十分な妥当性を示すことを確認しているため、抽出条件としてクロロホルム-メタノール混合液の適用性を併記することを提案する。 | |
| | 同等の性能を有する分析方法は、今後指定されていくのか。例示してほしい。 | |
| | AOCS Ce1h-05と同等の性能を有する分析方法と言えるための要件を示してほしい。 | |
| | 同等の性能と評価するための方法、基準はどう考えたら良いか。 | |
| | これら以外の分析法を用いた場合は「AOCS Ce1h-05と同等の性能を有する分析方法」と記載するのか。具体的にどのように表示すれば良いか。表示方法を例示してほしい。 | |
| | 推奨のAOAC法やAOCS法以外で、オリジナルの分析法を用いる場合はどのように表示すればよいのか。ガスクロマトグラフィーといった簡潔な書き方で良いのか、それとも抽出法や誘導体化、分析装置などまで記載する必要があるのか。 | |
| | 食品からの脂質の抽出にFolch法を用いてもAOCS Ce1h-05と同等の性能を有する分析方法と言えるか。 | |
| | 市販の脂肪酸メチル化キットなどの製品は使用可能か。 | |
| | 食品総合研究所で研究中のHPLC法は同等の性能といえるか。 | |
| | 硬化油がある程度入っているサンプルなどでは、18:1t, 18:1cの分離が難しい場合があり、正確な分析値を出すには基準油脂分析試験法にあるような硝酸銀-薄層クロマトグラフィーなどの別の分離手法と組み合わせることも必要ではないか。 | |
| | 分析方法や分析主体によって分析結果にバラツキが出ることが明らかになっていることは問題で、表示内容を単純に比較できないことを意味している。 | |
| 6.3 その他分析方法について(全35件) | (注4)について、ガイドラインであるため「結果として表示された含有量が正確な値でなければならない」とは言い回しとして相応しくない。一般加工食品では分析方法が定められないため正確さを追い求めることができないため、「必ず分析を行わなければならないものではない」で止めるべき。 | |
| | 別表2 AOCS法について、「C4:0からC24:1」という記載はトランス脂肪酸の対象範囲と誤解されやすい。 | |
| | 別表2 AOCS法及び別表3AOAC法について、「ガスクロマトグラフ法」という記載も必要。 | |

| 意見の概要 | 主な意見の抜粋 | 消費者庁の考え方 |
|-------|--|----------|
| | 別表2 AOCS法について、カラムは、「及び同等品」とは書かれておらず、その2種類のいずれかとなっている。 | |
| | 別表3 AOAC法について、「C4:0-C24:1」という記載がトランス脂肪酸の測定範囲なのか誤解されやすい。 | |
| | 分析方法をもう少し詳しく、分かりやすく説明してほしい。 | |
| | 標準品が売られていないトランス脂肪酸などについてはどう判断するのか。分析機関が標準品を入手する手続きについて等について十分な情報がほしい。 | |
| | どの検査の数値をもって表示すべきなのか明確ではない。何を根拠に表示するのかが不明。(検査頻度、検査対象の脂肪の種類等) | |
| | 飽和脂肪酸の前処理方法(AOAC 996.06)を用いて検査を行ってよいか。 | |
| | AOAC法に従って油脂を抽出し、AOCS法でGC測定するように、複数の方法を使用した場合、どのように表示するのか。 | |
| | トランスとシス体の分離・同定例などがあれば、分析例を公開してほしい。 | |
| | 分析値のデータを開示してほしい。 | |
| | 行政が表示値の正しさを確認する場合は、最終商品(食品)の分析においてはAOAC法にて分析を実施するのか。 | |
| | AOCS Ce1h-05が分析方法として推奨しているが、魚油硬化油あるいは乳脂肪のトランス脂肪酸が除外されるため、これもトランス脂肪酸含有量の表示値が実態とは乖離する要因になると懸念される。 | |
| | 詳細な説明が必要。英文でしか入手できない方法に基づいて分析せよというのは、一般事業者には困難と予測されるため、分析方法の詳細を記載してほしい。 | |
| | どの異性体のピークまで同定するのか、AOCS Ce 1f-96のように、18:1t, 18:2t, 18:3tを対象とするか、AOCS Ce 1h-05のように、同定できるすべてのトランス脂肪酸とするか、AOCS Ce 1h-05の合同実験データにある、15:1t, 16:1t, 17:1t, 18:1t, 18:2t, 18:3t程度を対象とするか、を決めた方が分析機関間の分析値の差異が少なくなる。 | |
| | トランス脂肪酸の定義や抽出・分析方法をきちんと確立する必要あり。 | |
| | 指針案の内容が確定した後に、表示する食品についてトランス脂肪酸、飽和脂肪酸、コレステロールの含量を調査しなければならず、時間を要することを考慮してほしい。 | |
| | トランス脂肪酸の分析を実施できる検査機関を増やしてもっと安価な費用で行えないと、高価な支出となってしまう、中小、零細企業は対応できない。 | |