

# 栄養成分表示を巡る改正予定事項や 検討状況に関する説明会

2025（令和7）年3月  
消費者庁食品表示課

# 栄養成分表示に関する改正予定事項 について

# 食品表示制度における栄養成分表示

## <義務表示>

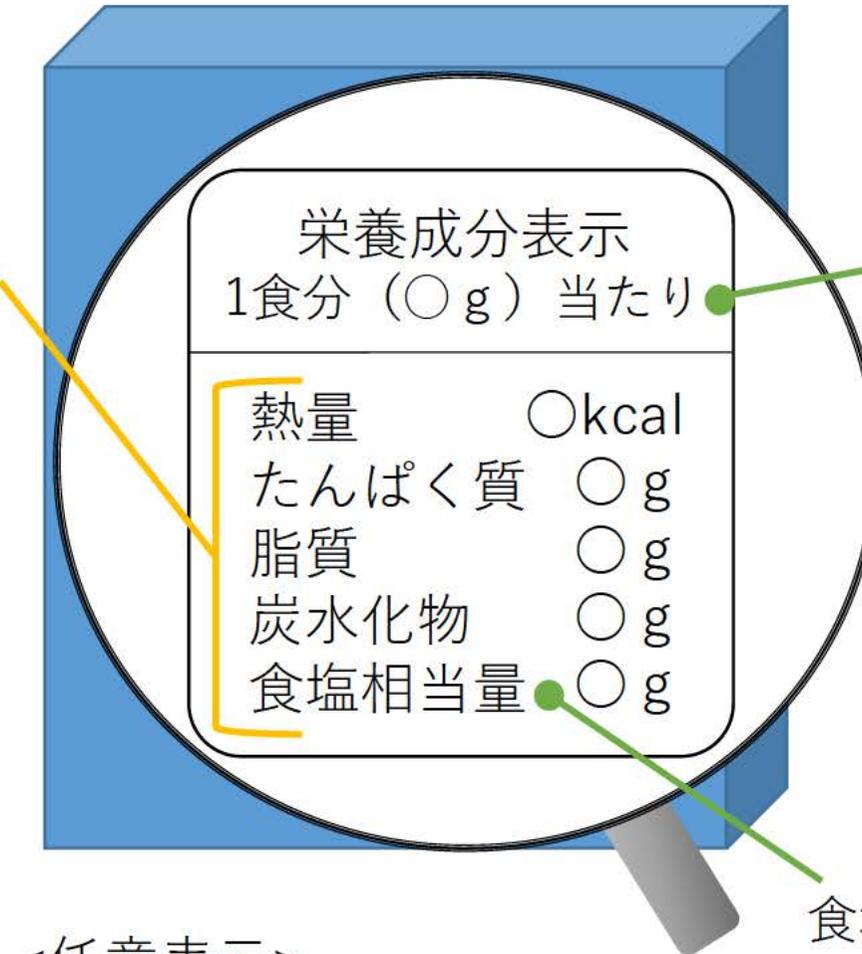
食品表示法により、表示が義務付けられた5つの項目である。

これらは、生活習慣病予防や健康の維持・増進に深く関わる重要な成分である。

※熱量はエネルギーと表示できる。

## <推奨表示>

脂質のうち「飽和脂肪酸」、炭水化物のうち「食物繊維」は、日本人の摂取状況や生活習慣病予防との関連から表示することが推奨される成分である。



## <表示の単位>

100g当たり、100ml当たり、1個当たり、1食分当たりなど、それぞれの単位ごとに栄養成分の含有量が表示される。

ナトリウムの含有量は食塩相当量として表示。

## <任意表示>

ミネラル（カルシウム、鉄など）、ビタミン（ビタミンA、ビタミンCなど）、n-3系脂肪酸、n-6系脂肪酸、コレステロール、糖質及び糖類は、任意で表示される。

高血圧予防の観点から、食塩摂取量の目標と比較しやすくなった。

# 《概要》 栄養成分表示に関する改正案

- 「別表第9」：食物繊維における許容差の範囲等の見直し。  
ビタミンB群における測定法の追加。
- 「別表第10」：日本人の食事摂取基準（2025年版）の公表を踏まえた栄養素等表示基準値の見直し。
- 「別表第12」：栄養素等表示基準値の見直しに伴う、栄養成分の補給ができる旨の表示の基準値の見直し。

# 表示する値は「一定の値」又は「下限値及び上限値」

## 一定の値

食品表示基準で定められた方法※<sup>1</sup>で得られた値が、表示された値を基準として許容差の範囲内※<sup>2</sup>にある必要がある。

例えば、熱量の許容差の範囲は±20%であり、この例の場合、食品表示基準で定められた方法※<sup>1</sup>で得られた値が、80～120kcalの範囲内にある必要がある。



栄養成分表示 1個当たり	
熱量	100kcal
たんぱく質	0.3g
脂質	0.2g
炭水化物	20～25g
食塩相当量	0.2g
ビタミンC	450mg

## 下限値及び上限値

食品表示基準で定められた方法※<sup>1</sup>で得られた値が、表示された下限値及び上限値の範囲内にある必要がある。

値の幅については、根拠に基づき適切に設定する。

例えば、この場合、食品表示基準で定められた方法※<sup>1</sup>で得られた値が、20～25gの範囲内にある必要がある。

表示された一定の値が許容差の範囲を超える可能性がある場合、合理的な推定により得られた値として表示することも可能。しかしながら、**栄養強調表示（低カロリー、減塩等の表示）をする場合**、強調する熱量及び栄養成分など、全ての成分について、合理的な推定により得られた値による表示はできない。

※<sup>1</sup> 食品表示基準別表第9第3欄に掲げられた測定及び算出の方法

※<sup>2</sup> 食品表示基準別表第9第4欄に掲げられた許容差の範囲

# 食品表示基準（別表第9抜粋）（1）

栄養成分及び熱量	表示の単位	測定及び算出の方法	許容差の範囲	0と表示することができる量
たんぱく質	g	窒素定量換算法	±20%（ただし、当該食品100g当たり（清涼飲料水等にあつては、100ml当たり）のたんぱく質の量が2.5g未満の場合は±0.5g）	0.5 g
脂質	g	ゲルベル法又は溶媒抽出-重量法	±20%（ただし、当該食品100g当たり（清涼飲料水等にあつては、100ml当たり）の脂質の量が2.5g未満の場合は±0.5g）	0.5 g
飽和脂肪酸	g	ガスクロマトグラフ法	±20%（ただし、当該食品100g当たり（清涼飲料水等にあつては、100ml当たり）の飽和脂肪酸の量が0.5g未満の場合は±0.1g）	0.1 g
n-3系脂肪酸	g	ガスクロマトグラフ法	±20%	
n-6系脂肪酸	g	ガスクロマトグラフ法	±20%	
コレステロール	mg	ガスクロマトグラフ法	±20%（ただし、当該食品100g当たり（清涼飲料水等にあつては、100ml当たり）のコレステロールの量が25mg未満の場合は±5mg）	5 mg
炭水化物	g	当該食品の質量から、たんぱく質、脂質、灰分及び水分の量を控除して算定すること。この場合において、たんぱく質及び脂質の量にあつては、第1欄の区分に応じ、第3欄に掲げる方法により測定し、灰分及び水分の量にあつては、次に掲げる区分に応じ、次に定める方法により測定すること。 1 灰分 酢酸マグネシウム添加灰化法、直接灰化法又は硫酸添加灰化法 2 水分 カールフィッシャー法、乾燥助剤法、減圧加熱乾燥法、常圧加熱乾燥法又はプラスチックフィルム法	±20%（ただし、当該食品100g当たり（清涼飲料水等にあつては、100ml当たり）の炭水化物の量が2.5g未満の場合は±0.5g）	0.5 g

# 食品表示基準（別表第9抜粋）（2）

栄養成分及び熱量	表示の単位	測定及び算出の方法	許容差の範囲	0と表示することができる量
糖質	g	当該食品の質量から、たんぱく質、脂質、食物繊維、灰分及び水分の量を控除して算定すること。この場合において、たんぱく質、脂質及び食物繊維の量にあっては、第1欄の区分に応じ、第3欄に掲げる方法により測定し、灰分及び水分の量にあっては、炭水化物の項の第3欄の1及び2に掲げる区分に応じ、1及び2に定める方法により測定すること。	±20%（ただし、当該食品100g当たり（清涼飲料水等にあつては、100ml当たり）の糖質の量が2.5g未満の場合は±0.5g）	0.5g
糖類（単糖類又は二糖類であつて、糖アルコールでないものに限る。）	g	ガスクロマトグラフ法又は高速液体クロマトグラフ法	±20%（ただし、当該食品100g当たり（清涼飲料水等にあつては、100ml当たり）の糖類の量が2.5g未満の場合は±0.5g）	0.5g
食物繊維	g	プロスキー法又は高速液体クロマトグラフ法	±20%	
亜鉛	mg	原子吸光光度法又は誘導結合プラズマ発光分析法	+50%、-20%	
カリウム	mg	原子吸光光度法又は誘導結合プラズマ発光分析法	+50%、-20%	
カルシウム	mg	過マンガン酸カリウム容量法、原子吸光光度法又は誘導結合プラズマ発光分析法	+50%、-20%	
クロム	μg	原子吸光光度法、誘導結合プラズマ発光分析法又は誘導結合プラズマ質量法	+50%、-20%	
セレン	μg	蛍光光度法、原子吸光光度法又は誘導結合プラズマ質量法	+50%、-20%	
鉄	mg	オルトフェナントロリン吸光光度法、原子吸光光度法又は誘導結合プラズマ発光分析法	+50%、-20%	
銅	mg	原子吸光光度法又は誘導結合プラズマ発光分析法	+50%、-20%	
ナトリウム	mg（1,000mg以上の量を表示する場合には、gを含む。）	原子吸光光度法又は誘導結合プラズマ発光分析法	±20%（ただし、当該食品100g当たり（清涼飲料水等にあつては、100ml当たり）のナトリウムの量が25mg未満の場合は±5mg）	5mg

# 食品表示基準（別表第9抜粋）（3）

栄養成分及び熱量	表示の単位	測定及び算出の方法	許容差の範囲	0と表示することができる量
マグネシウム	mg	原子吸光光度法又は誘導結合プラズマ発光分析法	+50%、-20%	
マンガン	mg	原子吸光光度法又は誘導結合プラズマ発光分析法	+50%、-20%	
モリブデン	μg	誘導結合プラズマ質量分析法又は誘導結合プラズマ発光分析法	+50%、-20%	
ヨウ素	μg	滴定法、ガスクロマトグラフ法又は誘導結合プラズマ質量法	+50%、-20%	
リン	mg	バナドモリブデン酸吸光光度法、モリブデンブルー吸光光度法又は誘導結合プラズマ発光分析法	+50%、-20%	
ナイアシン	mg	高速液体クロマトグラフ法又は微生物学的定量法	+80%、-20%	
パントテン酸	mg	微生物学的定量法	+80%、-20%	
ビオチン	μg	微生物学的定量法	+80%、-20%	
ビタミンA	μg	高速液体クロマトグラフ法又は吸光光度法	+50%、-20%	
ビタミンB <sub>1</sub>	mg	高速液体クロマトグラフ法又はチオクローム法	+80%、-20%	
ビタミンB <sub>2</sub>	mg	高速液体クロマトグラフ法又はルミフラビン法	+80%、-20%	
ビタミンB <sub>6</sub>	mg	微生物学的定量法	+80%、-20%	
ビタミンB <sub>12</sub>	μg	微生物学的定量法	+80%、-20%	
ビタミンC	mg	2,4-ジニトロフェニルヒドラジン法、インドフェノール・キシレン法、高速液体クロマトグラフ法又は酸化還元滴定法	+80%、-20%	
ビタミンD	μg	高速液体クロマトグラフ法	+50%、-20%	
ビタミンE	mg	高速液体クロマトグラフ法	+50%、-20%	
ビタミンK	μg	高速液体クロマトグラフ法	+50%、-20%	
葉酸	μg	微生物学的定量法	+80%、-20%	
熱量	kcal	修正アトウォーター法	±20%（ただし、当該食品100g当たり（清涼飲料水等においては、100ml当たり）の熱量が25kcal未満の場合は±5kcal）	5kcal

# 食物繊維の許容差の範囲等

- 2023（令和5）年度に国内7か所の分析試験機関において、9種類の栄養成分に関する分析試験を行い、測定値の試験室間誤差を検討。
- 食物繊維については、低含有量である場合、大きな試験室間誤差が生じるため、①許容差の範囲の見直し、②0と表示することができる量の規定を追加する等、食品表示基準別表第9に規定している許容差の範囲等を改正予定。

栄養成分及び熱量	表示の単位	測定及び算出の方法	許容差の範囲		0と表示することができる量
食物繊維	g	プロスキー法 又は高速液体クロマトグラフ法	現行	±20%	
			改正案	±20% <b>（ただし、当該食品100g当たり（清涼飲料水等にあつては、100ml当たり）の食物繊維の量が2.5g未満の場合は±0.5g）</b>	<b>0.5 g</b>

# 栄養成分等の測定及び算出の方法

- 2020（令和2）年度に「食品表示基準における栄養成分等の分析方法等に係る調査検討事業」を実施し、次の対応方策を提言。

栄養成分及び熱量	測定及び算出の方法	対応方策※
脂質	溶媒抽出－重量法※ <sup>1</sup>	食品表示基準別表第9第3欄における分析方法を統合整理
クロム、セレン、ヨウ素	誘導結合プラズマ質量法※ <sup>1</sup>	同基準別表第9第3欄に追加
<b>ビタミンB群</b>	<b>高速液体クロマトグラフ法</b>	<b>詳細な分析方法等の検討が必要</b>
脂質（卵、卵製品）	ヘキサン－イソプロパノール法※ <sup>2</sup>	日本食品標準成分表2020年版（八訂）分析マニュアルにおける分析方法の確認が必要
食物繊維	AOAC.2011.25法※ <sup>2</sup>	

※<sup>1</sup> 2022（令和4）年3月に「食品表示基準別表第9第3欄」及び「食品表示基準について 別添 栄養成分等の分析方法等」に追加

※<sup>2</sup> 2022（令和4）年8月に「食品表示基準について 別添 栄養成分等の分析方法等」に追加

- 2023（令和5）年度にビタミンB群における高速液体クロマトグラフ法について検討を行ったため、**食品表示基準別表第9に規定している栄養成分等の測定及び算出の方法を改正予定。**

# 栄養成分等の測定及び算出の方法(別表第9)の現行と改正案

栄養成分及び熱量	表示の単位	測定及び算出の方法		許容差の範囲	0と表示することができる量
パントテン酸	mg	現行	微生物学的定量法	+80%、 -20%	
		改正案	<u>高速液体クロマトグラフ法</u> 又は微生物学的定量法		
ビタミンB6	mg	現行	微生物学的定量法	+80%、 -20%	
		改正案	<u>高速液体クロマトグラフ法</u> 又は微生物学的定量法		
ビタミンB12	μg	現行	微生物学的定量法	+80%、 -20%	
		改正案	<u>高速液体クロマトグラフ法</u> 又は微生物学的定量法		

# 《概要》 栄養成分表示に関する改正案

- 「別表第9」：食物繊維における許容差の範囲等の見直し。  
ビタミンB群における測定法の追加。
- 「別表第10」：日本人の食事摂取基準（2025年版）の公表  
を踏まえた栄養素等表示基準値の見直し。
- 「別表第12」：栄養素等表示基準値の見直しに伴う、栄養成分  
の補給ができる旨の表示の基準値の見直し。

# 栄養素等表示基準値等の改正

現在、食品表示基準の栄養素等表示基準値については食塩相当量ではなくナトリウムの量であること、かつ、最新の日本人の食事摂取基準との整合性が取れていない状況であることなどから、現在、厚生労働省において検討されている日本人の食事摂取基準（2025年版）の策定を踏まえ、2024（令和6）年度を目途に、栄養素等表示基準値を見直すこととする。

（「我が国におけるFOPNLの検討の方向性」から抜粋）



- 「日本人の食事摂取基準（2025年版）」が、2024（令和6）年10月11日に公表されたことを踏まえ、食品表示基準別表第10に規定している栄養素等表示基準値を改正予定。
- 栄養素等表示基準値の改正に際しては、栄養素等表示基準値及び日本人の食事摂取基準等を根拠に基準値を決定している栄養強調表示の基準値（同基準別表第12）も併せて見直す。

# 栄養素等表示基準値

栄養素等表示基準値は、厚生労働省が定める「日本人の食事摂取基準」と人口推計を基にして、18歳以上の性別及び年齢階級別の栄養素の基準値を性別及び年齢階級ごとの総人口により加重平均した値である。

<加重平均による栄養素等表示基準値の算出方法>

栄養素等表示基準値（カルシウムの場合）＝

$$\left[ \frac{(\text{男性18～29歳の指標}) \times (\text{男性18～29歳の総人口}) \cdots + (\text{女性75歳以上の指標}) \times (\text{女性75歳以上の総人口})}{(\text{男性18～29歳の総人口}) \cdots + (\text{女性75歳以上歳の総人口})} \right]$$

$$= \left[ \frac{800\text{mg/日}(\text{男性18～29歳の推奨量}^*) \times 7,696\text{千人} \cdots + 600\text{mg/日}(\text{女性75歳以上の推奨量}) \times 12,096\text{千人}}{7,696\text{千人} \cdots + 12,096\text{千人}} \right]$$

≒ 700 mg

※ 栄養成分によって「日本人の食事摂取基準」における推奨量以外にも、同基準における目標量、又は国民健康・栄養調査の結果等を用いて算出している。

# 栄養素等表示基準値（別表第10）の現行と改正案

栄養成分及び熱量	単位	現行	改正案
たんぱく質	g	81	<b>85</b>
脂質	g	62	<b>70</b>
飽和脂肪酸	g	16	<b>17</b>
n-3系脂肪酸	g	2.0	2.0
n-6系脂肪酸	g	9.0	<b>10.0</b>
炭水化物	g	320	320
食物繊維	g	19	<b>20</b>
亜鉛	mg	8.8	<b>8.5</b>
カリウム	mg	2,800	2,800
カルシウム	mg	680	<b>700</b>
クロム	μg	10	10
セレン	μg	28	28
鉄	mg	6.8	<b>6.5</b>
銅	mg	0.9	<b>0.8</b>
ナトリウム	mg	2,900	<b>2,700</b>
(食塩相当量)	g	なし	<b>7.0</b>
マグネシウム	mg	320	320

栄養成分及び熱量	単位	現行	改正案
マンガン	mg	3.8	<b>3.2</b>
モリブデン	μg	25	25
ヨウ素	μg	130	<b>140</b>
リン	mg	900	900
ナイアシン	mg	13	13
パントテン酸	mg	4.8	<b>5.5</b>
ビオチン	μg	50	50
ビタミンA	μg	770	770
ビタミンB <sub>1</sub>	mg	1.2	<b>1.0</b>
ビタミンB <sub>2</sub>	mg	1.4	1.4
ビタミンB <sub>6</sub>	mg	1.3	1.3
ビタミンB <sub>12</sub>	μg	2.4	<b>4.0</b>
ビタミンC	mg	100	100
ビタミンD	μg	5.5	<b>9.0</b>
ビタミンE	mg	6.3	<b>6.5</b>
ビタミンK	μg	150	150
葉酸	μg	240	240
エネルギー	kcal	2,200	2,200

現行から増える値：赤字 現行から減る値：青字

# 栄養強調表示に関するルール

## <栄養成分の補給ができる旨の表示>

	高い旨	含む旨	強化された旨
基準	高い旨の基準値以上	含む旨の基準値以上	<ul style="list-style-type: none"> <li>比較対象食品と基準値以上の絶対差</li> <li>25%以上の相対差（たんぱく質及び食物繊維のみ）</li> </ul>
表現例	<ul style="list-style-type: none"> <li>高〇〇</li> <li>〇〇豊富</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>〇〇源</li> <li>〇〇供給</li> <li>〇〇含有</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>〇〇30%アップ</li> <li>〇〇2倍</li> </ul>
該当する栄養成分	たんぱく質、食物繊維、亜鉛、カリウム、カルシウム、鉄、銅、マグネシウム、ナイアシン、パントテン酸、ビオチン、ビタミンA、B <sub>1</sub> 、B <sub>2</sub> 、B <sub>6</sub> 、B <sub>12</sub> 、C、D、E、K及び葉酸		

## <栄養成分又は熱量の適切な摂取ができる旨の表示>

	含まない旨	低い旨	低減された旨
基準	含まない旨の基準値未満	低い旨の基準値以下	<ul style="list-style-type: none"> <li>比較対象食品と基準値以上の絶対差</li> <li>25%以上の相対差（ただし、みそは15%、しょうゆは20%）</li> </ul>
表現例	<ul style="list-style-type: none"> <li>無〇〇</li> <li>〇〇ゼロ</li> <li>ノン〇〇</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>低〇〇</li> <li>〇〇控えめ</li> <li>〇〇ライト</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>〇〇30%カット</li> <li>〇〇10gオフ</li> <li>〇〇ハーフ</li> </ul>
該当する栄養成分等	熱量、脂質、飽和脂肪酸、コレステロール、糖類、ナトリウム		

## <糖類又はナトリウム塩を添加していない旨の表示> 表現例：砂糖不使用、糖類無添加

# 栄養素等表示基準値と栄養強調表示との関係

栄養強調表示の補給ができる旨の表示に係る基準値は、コーデックス委員会の定める「栄養及び健康強調表示の使用に関するガイドライン（CXG 23-1997）」の栄養参照量と栄養素含有量強調表示との関係※を基に、栄養素等表示基準値から算出されている。

栄養成分及び熱量	単位	含む旨	高い旨	強化された旨
たんぱく質	100 g	栄養素等表示基準値の <b>10%</b>	同基準値の <b>20%</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・「含む旨」以上の絶対差</li> <li>・対象食品と25%以上の相対差</li> </ul>
	100 ml	栄養素等表示基準値の <b>5%</b>	同基準値の <b>10%</b>	
	100 kcal	栄養素等表示基準値の <b>5%</b>	同基準値の <b>10%</b>	
食物繊維	100 g	3 g	6 g	
	100 ml	1.5 g	3 g	
	100 kcal	1.5 g	3 g	
ビタミン類、ミネラル類（ナトリウムを除く）	100 g	栄養素等表示基準値の <b>15%</b>	同基準値の <b>30%</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・同基準値の<b>10%</b>以上の絶対差</li> </ul>
	100 ml	栄養素等表示基準値の <b>7.5%</b>	同基準値の <b>15%</b>	
	100 kcal	栄養素等表示基準値の <b>5%</b>	同基準値の <b>10%</b>	

※ 「栄養及び健康強調表示の使用に関するガイドライン」において、食物繊維は規定されていない。**17**

# 栄養強調表示（別表第12）の現行と改正案

栄養成分	単位	含む旨（100g当たり）		高い旨（100g当たり）		強化された旨（100g当たり）	
		現行	改正案	現行	改正案	現行	改正案
たんぱく質	g	8.1	<b>8.5</b>	16.2	<b>17.0</b>	8.1	<b>8.5</b>
食物繊維	g	3	3	6	6	3	3
亜鉛	mg	1.32	<b>1.28</b>	2.64	<b>2.55</b>	0.88	<b>0.85</b>
カリウム	mg	420	420	840	840	280	280
カルシウム	mg	102	<b>105</b>	204	<b>210</b>	68	<b>70</b>
鉄	mg	1.02	<b>0.98</b>	2.04	<b>1.95</b>	0.68	<b>0.65</b>
銅	mg	0.14	<b>0.12</b>	0.27	<b>0.24</b>	0.09	<b>0.08</b>
マグネシウム	mg	48	48	96	96	32	32
ナイアシン	mg	1.95	1.95	3.9	3.9	1.3	1.3
パントテン酸	mg	0.72	<b>0.83</b>	1.44	<b>1.65</b>	0.48	<b>0.55</b>
ビオチン	μg	7.5	7.5	15	15	5	5
ビタミンA	μg	116	116	231	231	77	77
ビタミンB <sub>1</sub>	mg	0.18	<b>0.15</b>	0.36	<b>0.30</b>	0.12	<b>0.10</b>
ビタミンB <sub>2</sub>	mg	0.21	0.21	0.42	0.42	0.14	0.14
ビタミンB <sub>6</sub>	mg	0.20	0.20	0.39	0.39	0.13	0.13
ビタミンB <sub>12</sub>	μg	0.36	<b>0.60</b>	0.72	<b>1.20</b>	0.24	<b>0.40</b>
ビタミンC	mg	15	15	30	30	10	10
ビタミンD	μg	0.83	<b>1.35</b>	1.65	<b>2.70</b>	0.55	<b>0.90</b>
ビタミンE	mg	0.95	<b>0.98</b>	1.89	<b>1.95</b>	0.63	<b>0.65</b>
ビタミンK	μg	22.5	22.5	45	45	15	15
葉酸	μg	36	36	72	72	24	24

現行から増える値：赤字 現行から減る値：青字

# 食品表示基準見直しのスケジュール（イメージ）

令和6年  
12月13日

食品表示基準の改正内容の案について、令和6年度食品表示懇談会に報告

- ① 栄養強化目的の添加物を省略できる規定の削除
- ② **栄養素等表示基準等の改正**
- ③ 個別品目ごとの表示ルールの改正  
(個別品目ごとの表示ルール見直し分科会第1回～第7回までの分)<sup>※</sup>

※個別品目ごとの表示ルールについては、残りの品目について、引き続き分科会において検討し、令和7年度食品表示懇談会において報告予定。

令和6年12月24日  
～  
令和7年1月28日

食品表示基準の一部改正案についてパブリック・コメントを実施

(1回目)  
令和7年1月30日  
(2回目)  
令和7年2月21日

食品表示基準の一部改正案について消費者委員会食品表示部会で議論  
(諮問した改正案のとおりとすることが適当である旨の答申)

令和7年3月末

食品表示基準の一部を改正する内閣府令の公布

- 経過措置期間：①及び③ 令和12年3月31日まで
- ② **令和10年3月31日まで**

# 栄養機能食品の表示イメージ



《パッケージ表示例》

商品名：●▲ 栄養機能食品（ビタミンC）

ビタミンCは、皮膚や粘膜の健康維持を助けるとともに、抗酸化作用を持つ栄養素です。  
「食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。」

名称：●●●●

原材料名：・・・、・・・、・・・/・・・、・・・

賞味期限：枠外○○に記載

内容量：○○ml

製造者：△△株式会社

栄養成分表示：1本当たり

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、  
ビタミンC○mg

1日当たりの摂取目安量：1本

摂取の方法：1日当たり1本を目安にお召し上がり下さい。

摂取する上での注意事項

本品は、多量摂取により疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。1日の摂取目安量を守ってください。

1日当たりの摂取目安量に含まれる機能の表示を行う栄養成分の量の栄養素等表示  
基準値（2025）（18歳以上、基準熱量2,200kcal）に占める割合：ビタミンC ○%

調理又は保存の方法：保存は高温多湿を避け、開封後はキャップをしっかりと閉めて  
早めにお召し上がり下さい。

本品は、特定保健用食品と異なり、消費者庁長官による個別審査を受けたものではありません。

# 栄養機能食品に関する規定（1）

- 食生活において特定の栄養成分の補給を目的として摂取する者に対し、当該栄養成分の機能の表示をするもの。
- 栄養機能食品として販売するためには、1日当たりの摂取目安量に含まれる当該栄養成分量が定められた上・下限値の範囲内にあることが必要。
- 表示内容の主旨が同じものであっても食品表示基準別表第11で定める栄養成分の機能及び摂取をする上での注意事項に変化を加えたり、省略したりすることは認められない。
- 個別の許可申請を行う必要がない自己認証制。

栄養成分	上限値 下限値	栄養成分の機能
n-3系脂肪酸	2.0 g 0.6 g	n-3系脂肪酸は、皮膚の健康維持を助ける栄養素です。
亜鉛	15 mg 2.64 mg	亜鉛は、味覚を正常に保つのに必要な栄養素です。 亜鉛は、皮膚や粘膜の健康維持を助ける栄養素です。 亜鉛は、たんぱく質・核酸の代謝に関与して、健康の維持に役立つ栄養素です。
カリウム	2,800 mg 840 mg	カリウムは、正常な血圧を保つのに必要な栄養素です。
カルシウム	600 mg 204 mg	カルシウムは、骨や歯の形成に必要な栄養素です。
鉄	10 mg 2.04 mg	鉄は、赤血球を作るのに必要な栄養素です。
銅	6.0 mg 0.27 mg	銅は、赤血球の形成を助ける栄養素です。 銅は、多くの体内酵素の正常な働きと骨の形成を助ける栄養素です。
マグネシウム	300 mg 96 mg	マグネシウムは、骨や歯の形成に必要な栄養素です。 マグネシウムは、多くの体内酵素の正常な働きとエネルギー産生を助けるとともに、血液循環を正常に保つのに必要な栄養素です。
ナイアシン	60 mg 3.9 mg	ナイアシンは、皮膚や粘膜の健康維持を助ける栄養素です。
パントテン酸	30 mg 1.44 mg	パントテン酸は、皮膚や粘膜の健康維持を助ける栄養素です。
ビオチン	500 μg 15 μg	ビオチンは、皮膚や粘膜の健康維持を助ける栄養素です。

栄養成分	上限値 下限値	栄養成分の機能
ビタミンA	600 μg 231 μg	ビタミンAは、夜間の視力の維持を助ける栄養素です。 ビタミンAは、皮膚や粘膜の健康維持を助ける栄養素です。
ビタミンB <sub>1</sub>	25 mg 0.36 mg	ビタミンB <sub>1</sub> は、炭水化物からのエネルギー産生と皮膚や粘膜の健康維持を助ける栄養素です。
ビタミンB <sub>2</sub>	12 mg 0.42 mg	ビタミンB <sub>2</sub> は、皮膚や粘膜の健康維持を助ける栄養素です。
ビタミンB <sub>6</sub>	10 mg 0.39 mg	ビタミンB <sub>6</sub> は、たんぱく質からのエネルギーの産生と皮膚や粘膜の健康維持を助ける栄養素です。
ビタミンB <sub>12</sub>	60 μg 0.72 μg	ビタミンB <sub>12</sub> は、赤血球の形成を助ける栄養素です。
ビタミンC	1,000 mg 30 mg	ビタミンCは、皮膚や粘膜の健康維持を助けるとともに、抗酸化作用を持つ栄養素です。
ビタミンD	5.0 μg 1.65 μg	ビタミンDは、腸管でのカルシウムの吸収を促進し、骨の形成を助ける栄養素です。
ビタミンE	150 mg 1.89 mg	ビタミンEは、抗酸化作用により、体内の脂質を酸化から守り、細胞の健康維持を助ける栄養素です。
ビタミンK	150 μg 45 μg	ビタミンKは、正常な血液凝固能を維持する栄養素です。
葉酸	200 μg 72 μg	葉酸は、赤血球の形成を助ける栄養素です。 葉酸は、胎児の正常な発育に寄与する栄養素です。

# 栄養機能食品に関する規定（2）

栄養成分	摂取する上での注意事項
n-3系脂肪酸	本品は、多量摂取により疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。一日の摂取目安量を守ってください。
亜鉛	本品は、多量摂取により疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。亜鉛の摂り過ぎは、銅の吸収を阻害するおそれがありますので、過剰摂取にならないよう注意してください。一日の摂取目安量を守ってください。乳幼児・小児は本品の摂取を避けてください。
カリウム	本品は、多量摂取により疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。一日の摂取目安量を守ってください。腎機能が低下している方は本品の摂取を避けてください。
カルシウム	本品は、多量摂取により疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。一日の摂取目安量を守ってください。
鉄	本品は、多量摂取により疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。一日の摂取目安量を守ってください。
銅	本品は、多量摂取により疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。一日の摂取目安量を守ってください。乳幼児・小児は本品の摂取を避けてください。
マグネシウム	本品は、多量摂取により疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。多量に摂取すると軟便(下痢)になることがあります。一日の摂取目安量を守ってください。乳幼児・小児は本品の摂取を避けてください。
ナイアシン	本品は、多量摂取により疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。一日の摂取目安量を守ってください。
パントテン酸	本品は、多量摂取により疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。一日の摂取目安量を守ってください。
ビオチン	本品は、多量摂取により疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。一日の摂取目安量を守ってください。

栄養成分	摂取する上での注意事項
ビタミンA	本品は、多量摂取により疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。一日の摂取目安量を守ってください。妊娠三か月以内又は妊娠を希望する女性は過剰摂取にならないよう注意してください。
ビタミンB <sub>1</sub>	本品は、多量摂取により疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。一日の摂取目安量を守ってください。
ビタミンB <sub>2</sub>	本品は、多量摂取により疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。一日の摂取目安量を守ってください。
ビタミンB <sub>6</sub>	本品は、多量摂取により疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。一日の摂取目安量を守ってください。
ビタミンB <sub>12</sub>	本品は、多量摂取により疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。一日の摂取目安量を守ってください。
ビタミンC	本品は、多量摂取により疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。一日の摂取目安量を守ってください。
ビタミンD	本品は、多量摂取により疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。一日の摂取目安量を守ってください。
ビタミンE	本品は、多量摂取により疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。一日の摂取目安量を守ってください。
ビタミンK	本品は、多量摂取により疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。一日の摂取目安量を守ってください。血液凝固阻害薬を服用している方は本品の摂取を避けてください。
葉酸	本品は、多量摂取により疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。一日の摂取目安量を守ってください。葉酸は、胎児の正常な発育に寄与する栄養素ですが、多量摂取により胎児の発育がよくなるものではありません。

- 当該栄養成分において個別に規定されている注意事項
- 平成17年度に追加された3栄養成分にのみ規定がある注意事項

# 栄養機能食品制度改正の見通し（イメージ）

令和6年10月11日

厚生労働省において、「日本人の食事摂取基準（2025年版）」公表

〔「① 栄養成分の機能表示の文言」は、日本人の食事摂取基準に記載されている機能の表現を踏まえた見直し予定〕

〔「② 上限値・下限値」は、日本人の食事摂取基準を基にした栄養素等表示基準値等を踏まえて見直し予定〕

令和5年度  
～令和7年度

食事摂取状況を考慮したいわゆる「健康食品」の安全確保に資する研究

〔「③ 摂取をする上での注意事項」は、研究結果を踏まえて見直し予定〕

令和7年度

**栄養機能食品の次の三つの規定について、検討会を立ち上げ議論**

- ① **栄養成分の機能表示の文言**
- ② **上限値・下限値**
- ③ **摂取をする上での注意事項**

検討終了後

食品表示基準の一部改正

# 日本版FOPNLに関する検討状況について

# 食品の熱量や栄養素の量が分かる栄養成分表示制度

- ✓ 2015（平成27）年4月1日に食品表示法が施行され、容器包装に入れられた加工食品には栄養成分表示として、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）を必ず表示。
- ✓ 2020（令和2）年4月1日から完全施行となり、栄養成分表示を義務化。
- ✓ これらの5つの項目は、生命の維持に不可欠であるとともに、日本人の主要な生活習慣病と深く関連。
- ✓ 栄養成分表示を見て、上手に食品を選び、必要な栄養素を過不足なく摂取できれば、健康の維持・増進を図ることに役立つ。

## 食品表示法の施行

栄養成分  
表示を  
義務化

栄養成分表示 1食分(〇g)当たり	
熱量	〇kcal
たんぱく質	〇g
脂質	〇g
炭水化物	〇g
食塩相当量	〇g

栄養成分の量が分かる

上手に食品を選ぶ



必要な栄養素  
を過不足なく  
摂取

健康の維持・増進

# 栄養成分表示における義務・推奨・任意表示の考え方

- ✓ 栄養成分の表示の在り方については、①消費者における表示の必要性、②事業者における表示の実行可能性及び③国際整合性を勘案して決定することとしている。
- ✓ 具体的には、①から③の全ての観点を満たす場合は義務表示、①の観点を満たす場合は推奨表示、①の観点を満たさない場合は任意表示としている。

	消費者への必要性※1	事業者の実行可能性※2	国際整合性※3	対象となる栄養成分等
義務表示	○	○	○	熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム（食塩相当量に換算したもの）
推奨表示※4	○		△ (飽和脂肪酸)	飽和脂肪酸、食物繊維
任意表示			△ (糖質、糖類)	糖質、糖類、トランス脂肪酸、コレステロール、ビタミン類、ミネラル類（ナトリウムを除く）

※1 消費者の摂取状況等を踏まえた消費者への表示の必要性があること。（国民の摂取状況、生活習慣病との関連等）

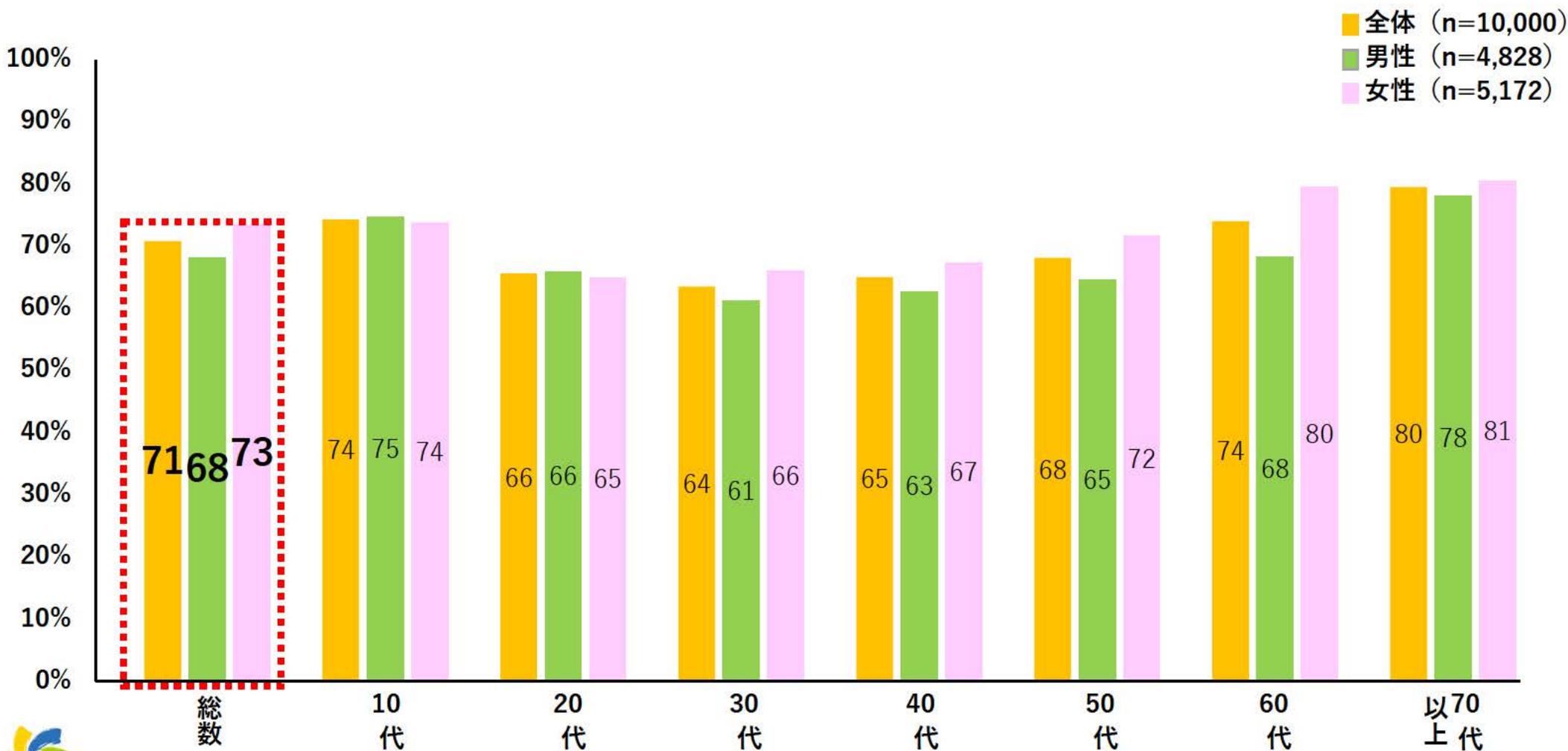
※2 事業者にとって表示が実行可能であること。（日本食品標準成分表の数値収載率等）

※3 国際基準と整合していること。（コーデックス委員会の栄養表示ガイドライン等）

※4 消費者にとって表示の必要性が高いものとして将来的に義務化を目指す項目として設定するもの。

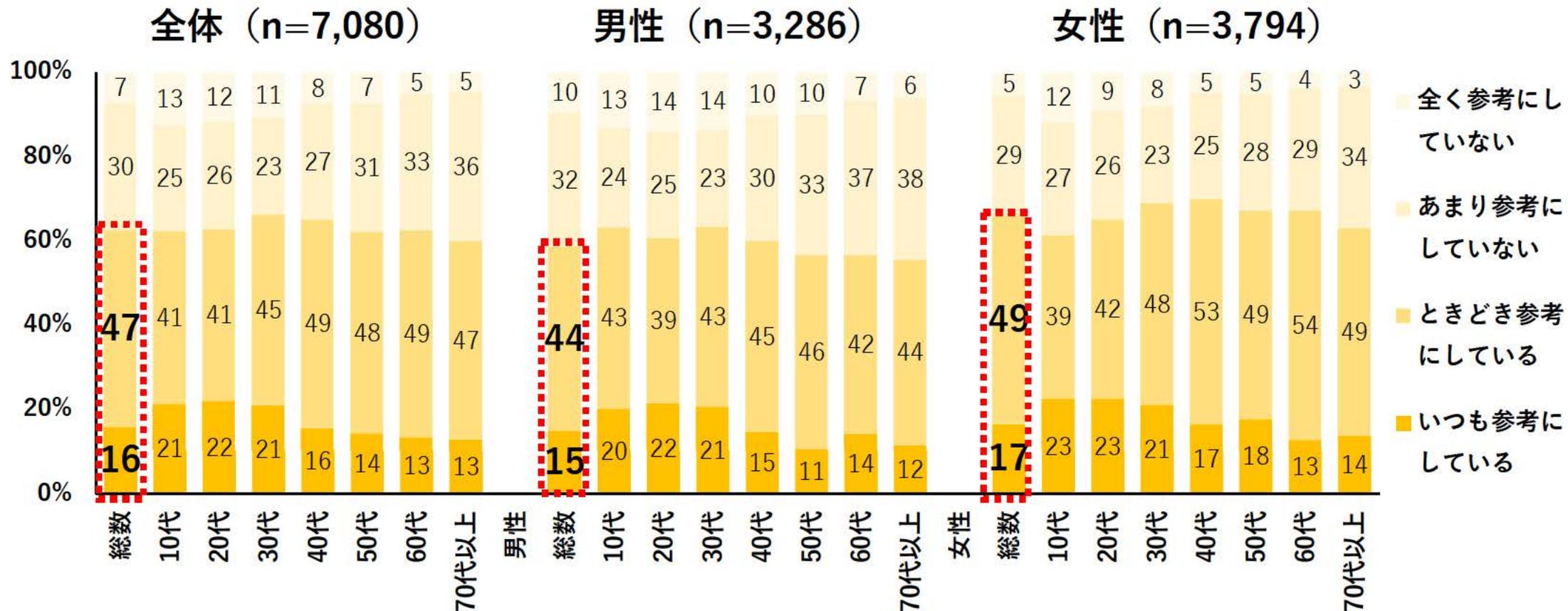
# 消費者における栄養成分表示の認知度

- ✓ 食品に栄養成分が表示がされていることを知っている者の割合については、全体が71%、男性が68%、女性が73%であった。



# 消費者における栄養成分表示の参考の程度

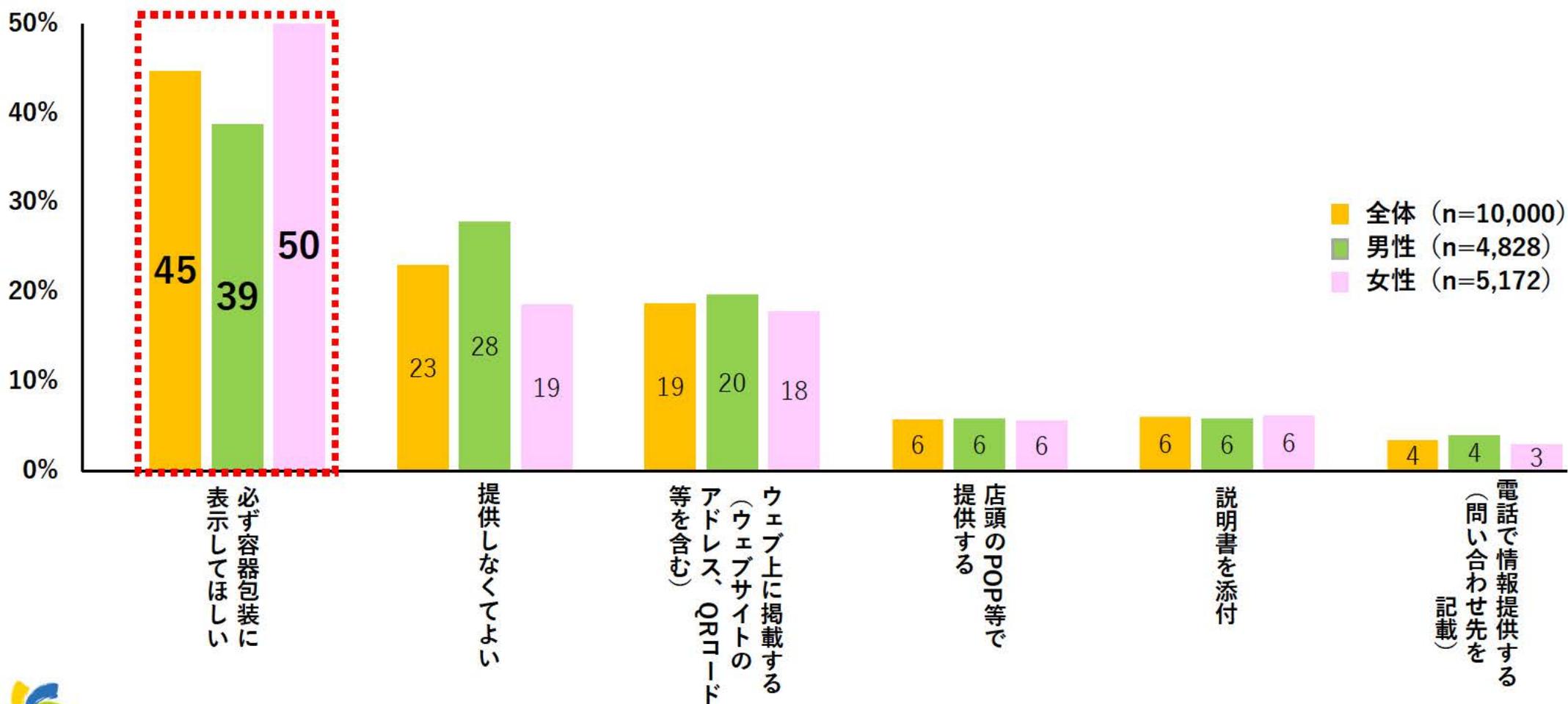
- ✓ 食品の購入時など、ふだんの食生活において栄養成分表示を参考にしている者※の割合については、全体が63%、男性が59%、女性が66%であった。



※食品に栄養成分が表示されていることを知っているとは回答した者において、「いつも参考にしている」又は「ときどき参考にしている」と回答した者の合計を栄養成分表示を参考にしている者とした。

# 消費者が望む栄養成分表示の情報提供方法

- ✓ 表示の文字を大きくするために容器包装に掲載する栄養成分表示を、WEBなどの別の方法で情報提供する場合なくしてもよいか、また、なくした場合、どのような提供方法に変更するのが良いと思うかについては、「必ず容器包装に表示してほしい」との回答が最も多かった。



# 我が国の健康・栄養政策等との連動性

2013（平成25）年「食品表示法（平成25年 法律第70号）」公布

2014（平成26）年「日本人の食事摂取基準（2015年版）」公表（厚生労働省）

2015（平成27）年「食品表示基準（平成27年内閣府令第10号）」制定  
※日本人の食事摂取基準の改訂を踏まえ、栄養素等表示基準値及び  
栄養機能食品に係る規定及び別表の見直し

2015（平成27）年「日本食品標準成分表2015年版（7訂）」公表（文部科学省）

2019（令和元）年「日本人の食事摂取基準（2020年版）」公表（厚生労働省）

2020（令和2）年「日本食品標準成分表2020年版（8訂）」公表（文部科学省）

**2021（令和3）年「東京栄養サミット」開催及び「東京栄養宣言」表明**  
※健康的で持続可能な食環境づくりの推進等を表明

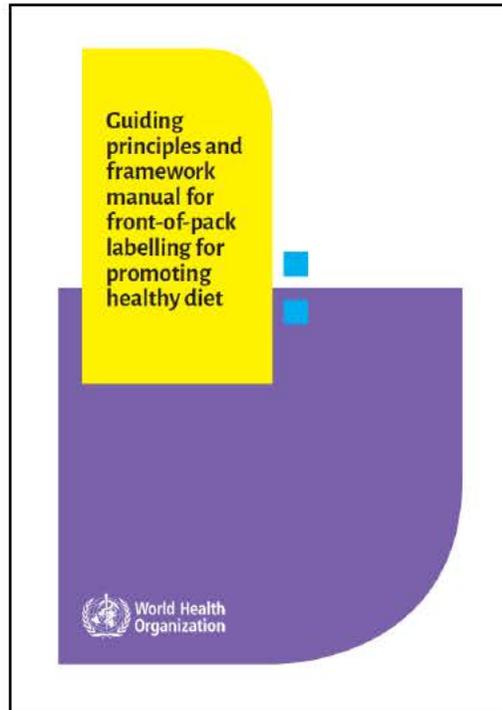
2022（令和4）年「食品表示基準（平成27年内閣府令第10号）」一部改正  
※日本食品標準成分表の改訂等を受け、栄養成分の分析方法の見直し

**2023（令和5）年「健康日本21（第三次）」公表（厚生労働省）**

※「食塩摂取量の減少」に加えて、新たに「健康的で持続可能な食環境づくりのための  
戦略的イニシアチブ」に登録されている都道府県数を目標設定

# WHOにおけるFOPNLガイドライン

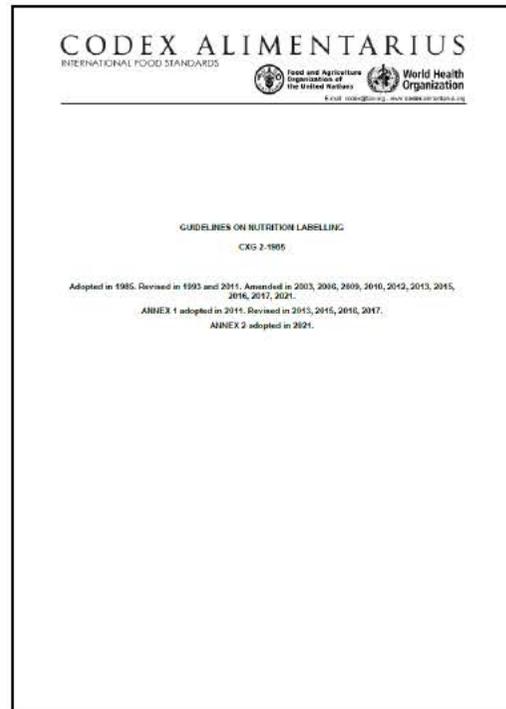
消費者の健康的な食品選択を助けるため、諸外国における重要な政策ツールであるとして、WHOは2019年に包装前面栄養表示（以下「FOPNL」という。）のガイドラインを公表。



- FOPNLは、WHOやコーデックス委員会のガイドライン等の健康・栄養政策に沿ったものであるべきである。
- FOPNLの効果を高めるように、単一の取組を開発すべきである。
- FOPNLのためには、栄養成分表示の義務化が前提条件である。
- FOPNLの一部として、モニタリングや評価する仕組みについても開発すべきである。
- FOPNLの目的、対象食品及び一般原則については、理解しやすく、かつ、簡単にアクセスできるようにすべきである。

# コーデックス委員会におけるFOPNLガイドライン

第43回食品表示部会（2015年）からFOPNLの議論を開始。第46回食品表示部会（2021年）において全てのセクションの検討を終了し、栄養表示に関するガイドライン(CXG 2-1985)の附属文書2に「FOPNLガイドライン」を位置付けることに合意。第44回総会（2021年）において当該ガイドラインを承認。



- 国内の法律に沿って、任意又は義務とすることができる。
- 各国で政府が推奨するFOPNLは1つだけであるべきである。
- 根拠に基づいた国又は地域の食事ガイダンス若しくはそれが無い場合は健康・栄養政策に沿ったものでなければならない。
- FOPNLは政府主導であるべきであるが、民間部門、消費者、学界、公衆衛生学会などを含む全ての利害関係者と協働して開発すべきである。

# 諸外国におけるFOPNLの取組事例

## 閾値・カテゴリー又はスコアリング型

### 任意表示



スウェーデン王国



Eat All Foods in Moderation  
シンガポール共和国



フランス共和国



オーストラリア連邦

Each serving (150g) contains

Energy	Fat	Saturates	Sugars	Salt
1046kJ 250kcal	<b>3.0g</b> LOW	<b>1.3g</b> LOW	<b>34g</b> HIGH	<b>0.9g</b> MED
13%	<b>4%</b>	<b>7%</b>	<b>38%</b>	<b>15%</b>

of an adult's reference intake  
Typical values (as sold) per 100g:697kJ/167kcal  
英国

## 栄養素含有量表示型



イタリア共和国

### 義務表示



メキシコ合衆国



カナダ

Nutritive values per package  
Consumption should be split into 2.5 times

Energy	Total sugar	Total fat	Sodium
410 kcal	0 g	22 g	310 mg
*21%	*0%	*34%	*13%

\*calculated as percentage of recommended daily intake

タイ王国

# 令和5年度 分かりやすい栄養成分表示の取組に関する検討会

## 検討項目

分かりやすい栄養成分表示の取組として、我が国におけるFOPNLの在り方等について検討を行う。

## スケジュール及び進め方

分かりやすい栄養成分表示の取組等について、2023（令和5）年度中に3回程度検討を行い、日本版FOPNLの基本的な方向性の中間取りまとめを作成する。

- ・第1回 2023（令和5）年11月2日
- ・第2回 2024（令和6）年1月31日
- ・第3回 2024（令和6）年3月12日

## 構成員

五十音順・敬称略

氏名	所属
阿部 絹子	公益社団法人 日本栄養士会 常務理事
石見 佳子	東京農業大学 総合研究所 教授
坂口 景子	淑徳大学 看護栄養学部 栄養学科 講師
竹林 純	国立研究開発法人 医薬基盤・健康・栄養研究所 国立健康・栄養研究所 食品保健機能研究部 食品分析・表示研究室長
戸部 依子	公益社団法人 日本消費生活アドバイザー・コンサルタント・相談員協会
中村 伸一郎	オール日本スーパーマーケット協会 常務理事
森田 満樹	一般社団法人 Food Communication Compass 代表
渡邊 健介	一般財団法人 食品産業センター 参与

# 《中間取りまとめ》 我が国におけるFOPNLの検討の方向性

- 我が国の栄養課題を解決するために重要な栄養成分等として、日本版FOPNLの対象となり得る栄養成分等は、義務表示に位置付けられている熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウムとすること。
- 栄養成分等の量の表示を利活用しやすくするために、対象となる栄養成分の量に加え、栄養素等表示基準値に占める当該量の割合を表示すること。
- 食品関連事業者の実情を踏まえて自主的な取組を推進するため、任意表示の取組と位置付けた上で、一定のルールが必要であること。

# 令和6年度 日本版包装前面栄養表示に関する検討会

## 検討項目

分かりやすい栄養成分表示の取組として、令和5年度に引き続き、我が国におけるFOPNLの在り方等について検討を行う。

## スケジュール及び進め方

日本版FOPNLの具体について、2024（令和6）年度中に5回程度検討を行い、日本版FOPNLのガイドライン原案を作成する。

第1回	2024（令和6）年7月24日
第2回	2024（令和6）年8月27日
第3回	2024（令和6）年12月24日
第4回	2025（令和7）年1月30日
第5回	2025（令和7）年3月6日

## 構成員

五十音順・敬称略

氏名	所属
阿部 絹子	公益社団法人 日本栄養士会 常務理事
石見 佳子	東京農業大学 総合研究所 教授
河野 浩	一般財団法人 食品産業センター 事業推進部 次長
坂口 景子	淑徳大学 看護栄養学部 栄養学科 講師
竹林 純	国立研究開発法人 医薬基盤・健康・栄養研究所 国立健康・栄養研究所 食品保健機能研究部 食品分析・表示研究室長
戸部 依子	公益社団法人 日本消費生活アドバイザー・コンサルタント・相談員協会
中村 伸一郎	オール日本スーパーマーケット協会 常務理事
森田 満樹	一般社団法人 Food Communication Compass 代表

# 表示実態調査の概要

## (1) 調査対象となる加工食品の選定

調査実施店舗の棚割数を参考に、約750点の加工食品を選定する。その際、製造・加工する食品関連事業者が偏らないよう、調査対象となる加工食品の一覧表を作成する。



## (2) 加工食品における栄養成分等の情報収集

加工食品のパッケージを撮影し、「表示している栄養成分」、「合理的な推定による一定の値（以下「推定値」という。）」、「標準的な調理例」、「同例に基づく栄養成分表示」等を情報収集。



## (3) 標準的な調理例の類型化

(2) で取りまとめた「標準的な調理例」や「同例に基づく栄養成分表示」について加工食品の特性等によって類型化。

# 食品群別食品数

食品群 (食品数)	品目例
畜産加工品 (16)	ハム、ベーコン、ソーセージ、その他加工肉類など
乳食品 (43)	牛乳(加工乳含む)、乳飲料、はっ酵乳、バター、チーズ、スキムミルク、その他乳食品など
水産加工品 (44)	ちくわ、はんぺん、その他練食品、魚肉ソーセージ、水産缶詰、わかめ、その他海藻類、佃煮、その他加工水産、水産加工品、水産珍味など
農産加工品 (61)	漬物、野菜缶詰、果実・デザート缶詰、冷凍農産素材、農産加工品、豆類、その他農産乾物、農産珍味など
大豆加工品 (17)	豆腐、油揚げ、納豆、豆乳、きな粉など
製穀粉・同加工品 (74)	小麦粉、天ぷら粉、米粉、片栗粉、その他粉類、インスタント袋麺、カップ麺、生麺・ゆで麺、その他麺類、スパゲティ、マカロニ、食パン、菓子パン、調理パン、パン粉、シリアル類、その他穀物など
食用油・同加工品 (9)	マーガリン・ファットスプレッド類、サラダ油・天ぷら油、ゴマ油、オリーブ油、その他食用油など

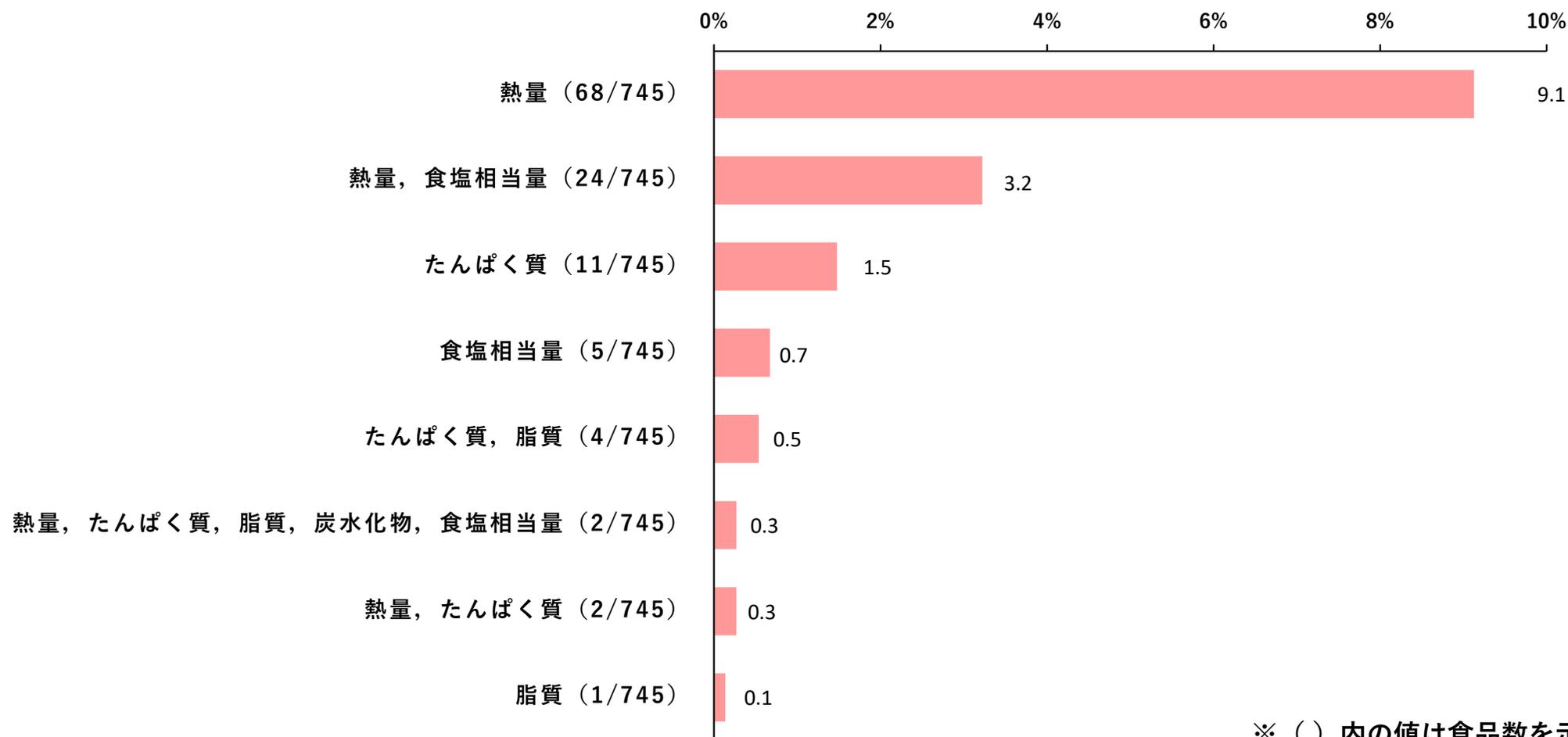
食品群 (食品数)	品目例
調味料 (68)	砂糖、みそ、しょうゆ、ソース、マヨネーズ、ドレッシング、食塩、香辛料、食酢、みりん風調味料、つゆ、液体だし、焼き肉のたれ、中華調味料、その他調味料など
飲料 (77)	炭酸フレーバー、果汁100%飲料、紅茶ドリンク、日本茶・麦茶ドリンク、その他茶ドリンク、コーヒードリンク、その他清涼飲料、ビネガードリンク、スポーツドリンク、野菜ジュース、その他果実飲料、インスタントコーヒー、ココア、紅茶、日本茶、その他の茶類、その他嗜好飲料など
菓子 (127)	チョコレート、ビスケット・クッキー、米菓、キャンディ・キャラメル、チューインガム、スナック、豆菓子、生菓子、半生菓子、焼菓子・油菓子、その他菓子類、デザート類など
調理食品 (209)	冷凍ピザ・グラタン類、冷凍麺、冷凍米飯加工品、その他冷凍食品、インスタントカレー、中華料理の素、まぜ御飯の素、ふりかけ、お茶漬けの素、その他調理品、インスタントスープ、インスタント味噌汁・吸物、その他スープ、その他惣菜など

※消費者庁「平成30年度市販食品における栄養成分表示及び栄養機能食品の表示に関する実態調査報告書」を参考に集計。

※ ( ) 内の値は食品数を示す。

# 栄養成分等を容器包装の前面に表示している食品の状況

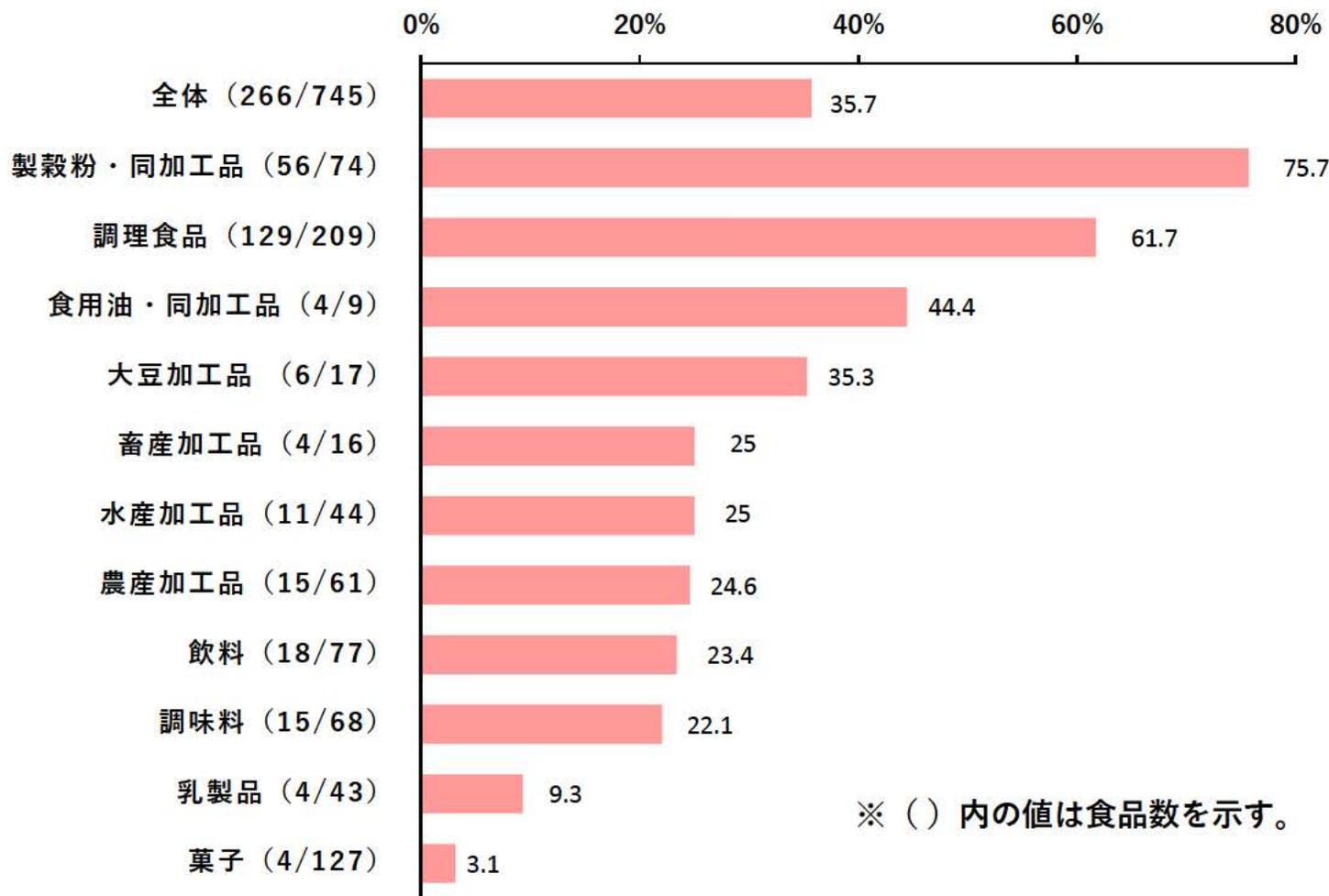
- 義務表示事項である栄養成分等を容器包装の前面に表示している食品については、熱量のみを表示する食品が9.1%（68食品/745食品）と最も多く、次いで熱量及び食塩相当量が3.2%（24食品/745食品）であった。



※（）内の値は食品数を示す。

# 標準的な調理例が記載されている食品の状況

- ▶ 標準的な調理例が記載されている食品群は、製穀粉・同加工品が75.7%（56食品/74食品）で最も多く、次いで調理食品が61.7%（129食品/209食品）であった。



※（ ）内の値は食品数を示す。

## 製穀粉・同加工食品

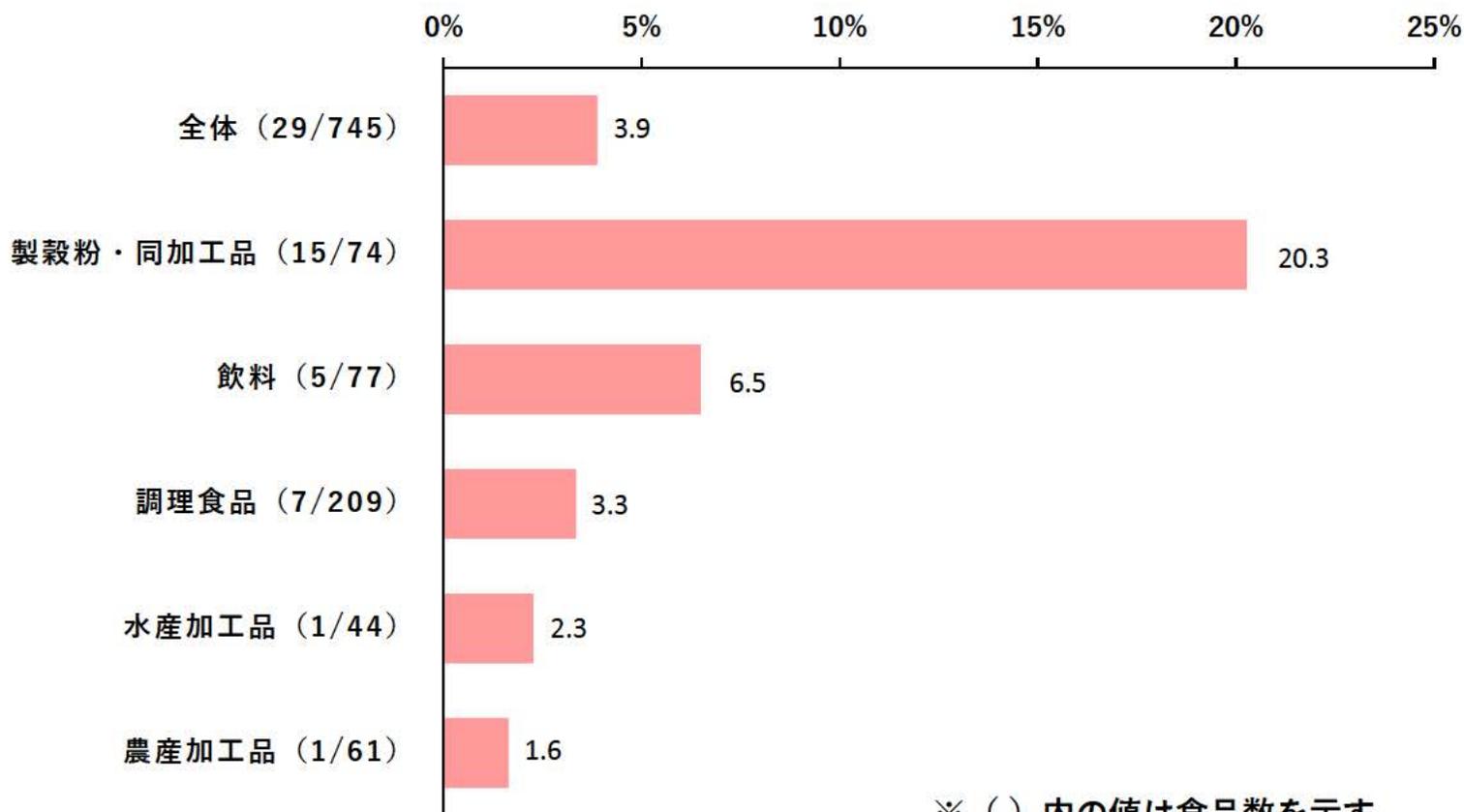


## 調理食品



# 摂取時の栄養成分等の量が表示されている食品

- 標準的な調理例に基づく栄養成分等の量が表示されている食品は、製穀粉・同加工食品が20.3%（15食品/74食品）で最も多く、次いで飲料が6.5%（5食品/77食品）であった。



※（）内の値は食品数を示す。



# 販売時と摂取時の栄養成分等の量にかい離が生じる食品

## 水で抽出する食品



茶葉

コーヒー豆

## 水で希釈する食品



濃縮ドリンク

## 水で塩抜きする食品



塩蔵わかめ

塩蔵くらげ

## 湯切りする食品



カップ  
焼きそば

生麺

## 一般的に牛乳を加える食品



ココア等



シリアル

## 油のみを用いて調理する食品



冷凍フライ



冷凍ピラフ

## 名称からその用途が明らかなミックス粉



ホットケーキミックス



お好み焼き粉

## 調理方法を表示する調味料

一つの食品を追加



パスタソース

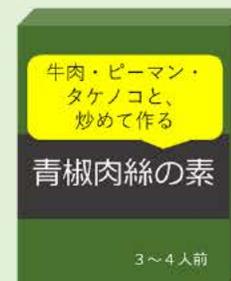


合わせ調味料

複数の食品を追加



カレールー



合わせ調味料

※ 赤囲みされた食品群は、摂取時の状態の表示をすることが望ましい。

# 摂取時の状態において表示すべき内容

- ▶ 摂取時の状態における表示を選択する場合、①摂取時の状態である旨が分かる食品単位、②用いる食品の種類やその量が分かるよう調理方法を表示する。

## 水のみを用いて調理する食品（例：カップ焼きそば）



食品単位：1個（調理後）当たり

調理方法：①熱湯を本品のカップ内側の線まで注ぐ。

②3分後に湯切りし、ソース・かやくをかける。

## 一般的に牛乳を加える食品（例：シリアル）



食品単位：1食分（本品40g + 牛乳200ml）当たり

調理方法：本品40gに牛乳200mlを加える。

# 日本版FOPNLに関する検討の主な論点

- 我が国におけるFOPNLは消費者の健康の保持・増進に資する取組であることを前提としつつ、加工食品の製造等を行う食品関連事業者が当該制度を理解し、導入しやすい日本版FOPNLガイドライン原案。
- 消費者の視認性を高める取組であることを前提としつつ、食品関連事業者がデザインする食品のパッケージとの調和が図れるような日本版FOPNLの様式案。
- 日本版FOPNLの食品表示基準における位置付け。

# 日本版FOPNLの様式案の要件

- ① 様式案は、枠囲みなどパッケージ上の他の表示と区別するための工夫がなされていること。
- ② 様式案は、白黒など単色（モノトーンは可）でデザインされていること。
- ③ 様式案には、必ずエネルギー、たんぱく質、脂質、炭水化物、食塩相当量の文字を含め、かつ含有量を表示するスペースが確保されていること。
- ④ 様式案には、栄養素等表示基準値に占める割合を表示するスペースが確保されていること。

# 様式案のデザインに際しての考え方

消費者からの要望イメージ：

栄養に関する情報は大きく、見やすくしてほしい。

食品関連事業者からの要望イメージ：

包装前面で製品特性を伝えたいため、栄養に関する情報は製品特性やコンセプトの邪魔にならないようにしたい。



スペース効率を高めつつ、機能的なデザインが必要ではないか。



## 日本版FOPNLの様式案に求められるもの

- ①視認性を高めること（罫線で囲む等情報の識別化）
- ②可読性を高めること（読みやすい書体の選択）
- ③記載数値が何かを伝えること（補足する情報）

# 日本版FOPNLの様式案

1食分(1袋)当たり

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
92kcal	3.5g	1.4g	16.5g	2.6g
4%	6%	2%	5%	35%

%は、栄養素等表示基準値に占める割合

1食分(1袋)当たり

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
92kcal	3.5g	1.4g	16.5g	2.6g
4%	6%	2%	5%	35%

%は、栄養素等表示基準値に占める割合

1食分(1袋)当たり

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
92kcal	3.5g	1.4g	16.5g	2.6g
4%	6%	2%	5%	35%

%は、栄養素等表示基準値に占める割合

# 日本版FOPNLに関する検討の主な論点

- 我が国におけるFOPNLは消費者の健康の保持・増進に資する取組であることを前提としつつ、加工食品の製造等を行う食品関連事業者が当該制度を理解し、導入しやすい日本版FOPNLガイドライン原案。
- 消費者の視認性を高める取組であることを前提としつつ、食品関連事業者がデザインする食品のパッケージとの調和が図れるような日本版FOPNLの様式案。
- 日本版FOPNLの食品表示基準における位置付け。

消費者の声を取りまとめるイオンのシステム「Voice」で収集した、特定原材料をパッケージ前面に表示して欲しいとの要望をもとに、2008年にアレルギーのパッケージ前面の表示を開始したところ、栄養成分についても同様の要望が挙がったことが取組のきっかけになっている。そのため、消費者からの声に応えるかたちで、2014年から**消費者が商品を手にとらずとも、知りたい情報が一目で見て判断できるようなプライベートブランド商品（トップバリュ）となること**を目指して、栄養成分表示のパッケージ前面の表示を開始している。



(表示例)

この取組では、**1食分当たりのエネルギー、たんぱく質、脂質、糖質、食物繊維、食塩相当量の含有量**を表示している。フォントサイズは8ポイントを基本とし、その種類も**ユニバーサルデザインフォントから選定**している。

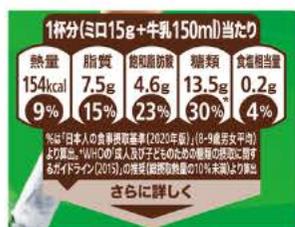
なお、**対象外の食品は、表示面積の小さい商品、酒類、水などの栄養の供給源としての寄与の程度が小さい食品、詰め合わせ食品、真空包装された食品（パッケージが変形するもの）**などである。

当該取組を導入するに際しての課題は、①パッケージの資材の切替えのタイミングを考慮する必要があったこと、②栄養成分よりも、アレルギーや賞味期限、取り扱い上の注意等の優先順位が高い表示事項とのバランスを取ることが挙げられる。



# ネスレ日本株式会社

ネスレグループでは、「食の持つ力で、現在そしてこれからの世代のすべての人々の生活の質を高めていきます。」という存在意義の実現に向けて、栄養成分表示を中心とした製品の栄養情報を消費者に分かりやすく届けるために、Guideline Daily Amounts (GDA) を導入している。ネスレグループの基準に従い、日本では2008年から**国内の法令に即した表示を行うことを最優先にしつつも、消費者が製品を購入する際に、十分な情報を得たうえで選択できる環境を醸成すること**を目指して、栄養成分表示のパッケージ前面の表示を継続している。



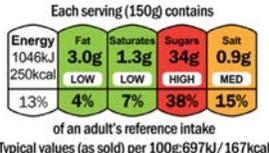
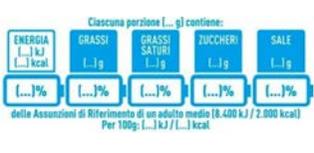
(表示例)

この取組では、**1食分当たりのエネルギー、脂質、飽和脂肪酸、糖類、食塩相当量の含有量及び摂取目安に対する割合**を表示している。**GDAについては、栄養素等表示基準値、日本人の食事摂取基準、WHOガイドラインを参照**している。

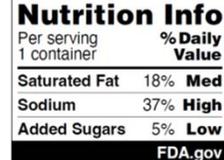
なお、**エネルギーのみ表示するパターンもある他、業務用食品、水や調味料などの栄養の供給源としての寄与の程度が小さい食品、贈答用食品、特別な栄養ニーズ対応の製品などは、表示対象外**としている。

当該取組を導入するに際しての課題は、①パッケージ資材の切替えのタイミングを考慮する必要があったこと、②各製品のブランドイメージを毀損しないような配色や表示位置への配慮、③栄養素等表示基準値に定めのない栄養成分や対象外の年齢への対応、④GDAについての消費者からの疑問・不明点に答えるための準備などが挙げられる。

# 諸外国における栄養成分表示及びFOPNL制度 (1)

	スウェーデン王国	英国	イタリア共和国	フランス共和国	オーストラリア連邦
<栄養成分表示> 表示を義務付けている栄養成分等	熱量、たんぱく質、脂質、飽和脂肪酸、炭水化物、糖類、食塩	熱量、たんぱく質、脂質、飽和脂肪酸、炭水化物、糖類、食塩	熱量、たんぱく質、脂質、飽和脂肪酸、炭水化物、糖類、食塩	熱量、たんぱく質、脂質、飽和脂肪酸、炭水化物、糖類、食塩	熱量、たんぱく質、炭水化物、糖類、脂肪、飽和脂肪酸、ナトリウム
<FOPNL> シンボル例					
デザイン	任意表示 前向きなシンボルマーク（複数の栄養素を要約）	任意表示 栄養素毎の表示（色分けあり）	任意表示 栄養素毎の表示（色分け無し）	任意表示 複数の栄養素/食品を要約	任意表示 複数の栄養素/食品を要約
目的	健康的な消費の促進	健康的な消費の促進/ 不健康な消費の防止	健康的な消費の促進/ 不健康な消費の防止	健康的な消費の促進/ 不健康な消費の防止	健康的な消費の促進/ 不健康な消費の防止
FOPNLの評価等に用いる栄養成分等	脂質、飽和脂肪酸、糖類、食物繊維、食塩	熱量、脂質、飽和脂肪酸、糖類、食塩	熱量、脂質、飽和脂肪酸、糖類、食塩	熱量、たんぱく質、飽和脂肪酸、糖類、食物繊維、食塩、野菜類、果実類、種実類、豆類	熱量、たんぱく質、飽和脂肪酸、糖類、食物繊維、ナトリウム、野菜類、果物類、種実類、豆類
FOPNLの法的な位置付け	なし（北欧栄養勧告等に基づくガイドライン）	なし（EU規則第1169/2011号第35、36、37条を参考にしたガイドライン）	なし（EU規則第1169/2011号第35、36、37条を参考にしたマニュアル）	なし（EU規則第1169/2011号第35、36、37条を参考にしたQ&A）	一部あり（基準第3部表示の枠組み及び一般原則1.2.7の例外事項として取組のみを規定）

# 諸外国における栄養成分表示及びFOPNL制度 (2)

	シンガポール共和国	タイ王国	カナダ	アメリカ合衆国	<参考情報> 中華人民共和国
<p>&lt;栄養成分表示&gt; 表示を義務付けている栄養成分等 (<u>下線は栄養等表示基準値に占める割合の表示が必要</u>)</p>	<p>熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物</p>	<p>熱量、<u>たんぱく質、脂質、飽和脂肪酸、コレステロール、炭水化物、食物繊維、糖類、ナトリウム、ビタミンA、ビタミンB1、ビタミンB2、カルシウム、鉄</u></p>	<p>熱量、たんぱく質、<u>脂肪、飽和脂肪酸</u>、コレステロール、トランス脂肪酸、炭水化物、<u>糖類、食物繊維、ナトリウム、カルシウム、鉄、カリウム</u></p>	<p>熱量、たんぱく質、<u>脂質、飽和脂肪酸、コレステロール</u>、トランス脂肪酸、<u>炭水化物、糖類、添加糖類、食物繊維、ナトリウム、ビタミンD、カルシウム、鉄、カリウム</u></p>	<p><u>熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム</u></p>
<p>&lt;FOPNL&gt; シンボル例</p> <p>デザイン</p> <p>目的</p> <p>FOPNLの評価等に用いる栄養成分等</p>	 <p>任意表示</p> <p>前向きなシンボルマーク (複数の栄養素/食品を要約)</p> <p>健康的な消費の促進</p> <p>熱量、脂質、飽和脂肪酸、トランス脂肪酸、コレステロール、糖類、食物繊維、ナトリウム、カリウム、カルシウム、全粒穀類、Glycemic Index</p>	 <p>義務表示</p> <p>栄養素毎の表示 (色分け無し)</p> <p>健康的な消費の促進/不健康な消費の防止</p> <p>熱量、脂質、糖類、ナトリウム</p>	 <p>義務表示</p> <p>警告のシンボルマーク (栄養素毎)</p> <p>不健康な消費の防止</p> <p>飽和脂肪酸、糖類、ナトリウム</p>	 <p>警告のシンボルマーク (栄養素毎)</p> <p>不健康な消費の防止</p> <p>飽和脂肪酸、糖類、ナトリウム</p> <p>※2025 (令和7) 年1月16日よりパブリック・コメントを開始。</p>	
<p>FOPNLの法的な位置付け</p>	<p>なし (ガイドライン)</p>	<p>あり (保健省告示第394号B.E2561に規定)</p>	<p>あり (食品医薬品規則B.01.350に規定)</p>		

# 食品表示基準における位置付け

## 食品表示基準に位置付けない場合

### <利点>

- 食品関連事業者による柔軟な対応が可能となり、その結果、自主的な取組が進み、食環境づくりの推進が期待できる。
- 改正が比較的容易なため、課題が生じた際に迅速かつ柔軟に対応できる。

### <欠点>

- 様式やルールが十分に統一されない可能性がある。

## 食品表示基準に位置付ける場合

### <利点>

- 例えば、「食品表示基準」及び「食品表示基準について（次長通知）」に位置付けることによって、当該取組を推奨表示事項と説明することができる。
- 様式やルールを厳格に統一することができる。

### <欠点>

- あくまで任意表示事項であるため、ごく一部の食品にしか取組がなされていない現段階で規制的な措置を導入すると、法令違反への懸念等から、導入に踏み切れない食品関連事業者が多くなる可能性がある。

# 日本版FOPNLの位置付け

- これらを踏まえると、現時点で日本版FOPNLの普及に必要なことは、自主的に先行して行われている食品関連事業者の取組を妨げることなく、これから取り組む食品関連事業者に対して一定のルール及びその望ましい在り方を示すことではないか。
- 当該ガイドラインを作成後にも、消費者や食品関連事業者の双方にとって、分かりにくい部分があれば、迅速かつ柔軟に対応※できるようにする。
- 一方、さまざまな形態のFOPNLが乱立し、消費者にわかりにくい状況が生じた場合には、規制的な手法も検討する必要がある。
- したがって、現時点において食品表示基準に位置付け、様式やルールを統一化するのではなく、当面の間、法令上の義務は課さない独立したガイドラインとする。

※諸外国においてもFOPNLガイドラインを公表後に、当該ガイドラインを改正（オーストラリア連邦：第7版、カナダ：第2版、英国：第2版）する例も少なくない。

# 日本版FOPNLの様式案

1食分(1袋)当たり

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
92kcal	3.5g	1.4g	16.5g	2.6g
4%	6%	2%	5%	35%

%は、栄養素等表示基準値に占める割合

1食分(1袋)当たり

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
92kcal	3.5g	1.4g	16.5g	2.6g
4%	6%	2%	5%	35%

%は、栄養素等表示基準値に占める割合

1食分(1袋)当たり

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
92kcal	3.5g	1.4g	16.5g	2.6g
4%	6%	2%	5%	35%

%は、栄養素等表示基準値に占める割合

# 令和7年度 検討会開催スケジュール等

	実施予定時期	議題等
	2025（令和7）年 4月以降	日本版FOPNLの様式案について消費者アンケート調査の実施
第1回	2025（令和7）年 6月以降	・ 日本版FOPNLの様式 ・ 日本版FOPNLガイドライン（案）①
	2025（令和7）年 8月以降	日本版FOPNLガイドライン（案）についてパブリック・コメントの実施
第2回	2025（令和7）年 10月以降	・ 日本版FOPNLガイドライン（案）②