

第1回から第3回までの検討会における構成員の主な意見等について

(○第1回及び第2回、●第3回)

1 我が国における包装前面栄養表示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包装前面栄養表示ガイドライン原案

- 栄養成分表示を推定値とする場合、①推定値である旨を表示することと②その表示値の根拠資料の保管が求められる。日本版包装前面栄養表示においても、推定値である場合には、推定値である旨を表示することなどを検討する必要がある。
- 日本版包装前面栄養表示は、できるだけシンプルにすることが主要な方向性であり、栄養成分表示が推定値かどうかは、容器包装の栄養成分表示をみれば分かるため、日本版包装前面栄養表示に推定値の表記は不要ではないか。
- 日本版包装前面栄養表示の評価項目については次年度以降の検討とすることには賛同するが、今年度においても次年度以降の検討を視野に入れながら議論を進めていただきたい。

(1) 対象外とすべき食品区分

- こども向け食品については、日本版包装前面栄養表示に用いる栄養素等表示基準値は、18歳以上の成人の日本人の食事摂取基準が根拠となっていることを踏まえると、どのように取り組むべきかを検討する必要がある。
- こども向け食品については、定義付けが難しいこと、日本版包装前面栄養表示は、18歳以上の成人の日本人の食事摂取基準を基にした栄養素等表示基準値を用いることから今回は対象としない。
- 調味料の取扱いについては、慎重に議論すべきであるが、対象外と整理するのではなく、食品関連事業者が努力や工夫をできる余地を残すことも一手ではないか。
- 合わせ調味料については、具体的な重量ではなく、「1/3パック」などのように、消費者が把握しやすい分量の表示にすべき等、具体的な留意点も記載すべきではないか。また、「2～3人前」や「3～4人前」といった幅を持たせた分量

の表示もあるので整理が必要ではないか。

(2) 摂取時の量とかい離が生じる食品の取扱い

- ある食品のパッケージの裏面に調理方法が書いてある場合、その食品における摂取時の栄養情報については、消費者のニーズが高いとも考えられる。
- パッケージに標準的な調理方法を併記した上で、合理的な根拠があれば摂取時の状態での包装前面栄養表示を許容するという原則であると、食品関連事業者にとっても活用しやすい。
- 他の食品を加えることなく、販売時の状態から食品自体の栄養成分が変化するものについては、摂取時の量を基本とした表示をするのが良い。その一方で、他の食品を加えることによって、栄養成分が増加するものについては、加える食品の種類や量により変わるので、工夫が必要。例えば、牛乳を加える場合といっても、普通牛乳だけでなく、低脂肪牛乳や濃厚牛乳なども存在する。
- 包装前面栄養表示に調理後の状態で記載できるとする際は、販売時と調理後のどちらの表示が適切であるかを食品関連事業者へ聞き取る必要がある。

①水のみを用いて調理する食品

- 塩蔵わかめ、カップ焼きそば等の販売時の状態から食品自体の栄養成分が変化するものは、日本人の習慣的な食塩摂取量も踏まえ、摂取時の食塩相当量を情報伝達すべきである。そのため、摂取時の状態での包装前面栄養表示をしてはどうか。
- 水で希釈する食品では、希釈する水の量に個人差がある。どの程度の分量で希釈することが適切であるか明記した上で、包装前面栄養表示は、調理後の状態における栄養成分等選択できるとしてはどうか。

②一般的に牛乳を加える食品

- シリアル等の摂取方法に多様性がある食品は、消費者に誤認の生じにくい範囲で、栄養情報がより使いやすくなるよう、摂取時の状態での包装前面栄養表示を許容する可能性を残す必要もある。
- 一般的に牛乳を加える食品については、一つの加工食品を追加するというシ

ンプルな操作であるため、商品を比較するときに消費者が混乱することは少ない。

③油のみを用いて調理する食品

- コロッケなどの揚げ物について、当該食品の栄養成分等の量を分析値ではなく計算値から求める場合、設定する吸油率によってエネルギーや脂質を低く見積もらないように留意する必要がある。

④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等はパッケージに詳細な調理例が表示されており、栄養成分表示の近くに摂取時の量を表示するものもある。例えば、「裏面の調理例による」等を記載した上で、摂取時の量を表示できる方が、食品関連事業者にとっては取り組みやすく、消費者もなじみやすいものになるのではないか。その一方で、恣意的に熱量が低くなるような調理例を表示することによって、消費者を誤認させるようなことがないようにも配慮すべきである。
- ホットケーキミックスやお好み焼き粉等のミックス粉は、二つ以上の生鮮食品や加工食品を加えて調理するため、操作が複雑になり、消費者が適切に商品を比較することが困難になる。包装前面栄養表示は、販売時の状態における栄養成分等の量を表示することとしてはどうか。

⑤調理方法を表示する調味料

- 例えば、カレールーが、販売時の状態における栄養成分等の量で表示されている場合、食塩相当量を意識している消費者の減塩の取組にも生かされている可能性がある。

2 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包装前面栄養表示の様式案

- 日本版包装前面栄養表示を消費者が積極的に活用していくためにも、様式案の検討プロセスが大切である。「国で決めたから、こうだ」とならないように、外部からの御意見をしっかり取り入れて決定することが重要である。
- 一般公募すると様々な方が参加でき、斬新な様式案が出てくることが期待さ

れる。また、一般公募すること自体が広報につながるほか、検討プロセスの透明性を高めるのではないかな。

- 食品単位は、消費者が日本版包装前面栄養表示を正しく活用する際に必要な情報であるため、様式の一部と整理すべきである。
- 調味料や複合調味料のように複数回や複数人で分けて摂取する食品については、食品群ごとに食品単位を統一することは難しい。そのため、日本版包装前面栄養表示の様式案では、近接した場所に食品単位を書くことが消費者にとっても利用しやすいのではないかな。
- 様式案はできるだけ文字の記載スペースが大きいものの方がいいのではないかな。
- 我が国においては国民の食塩摂取量が多く、減塩対策が重要であることから、食塩相当量とそれ以外の栄養成分等は区別すべきではないかな。
- 食塩相当量のみが区別された場合、消費者がどのように情報を解釈するかは分からない。消費者の受け止めや普及啓発も考慮して検討すべきではないかな。

3 食品表示基準における日本版包装前面栄養表示の位置付けの必要性

- 食品表示基準第8条（表示の方式等）に位置付ける場合、表示の方式等は統一されるが、その一方で、食品関連事業者が食品表示基準に位置づけた日本版包装前面栄養表示と異なる表示をした場合「それ以外のものは認めない」とするのも検討する必要がある。