

令和6年度

第1回日本版包装前面栄養表示に関する検討会

議事録

消費者庁食品表示課

株式会社オーエムシー

令和6年7月

令和6年度 第1回日本版包装前面栄養表示に関する検討会  
議事次第

日時：令和6年7月24日（水）

13：00 ～ 15：00

場所：銀座ユニーク7丁目 N401

1 開会

2 議事

- (1) 検討の方向性及び主な論点（案）
- (2) 対象外とすべき食品区分
- (3) 摂取時の量とのかい離が生じる食品の取扱い（1）
- (4) 加工食品における栄養成分等の表示実態調査の方法
- (5) その他

3 閉会

<資料>

- 資料1 「令和6年度 日本版包装前面栄養表示に関する検討会」開催要領  
資料2 分かりやすい栄養成分表示の取組に関する検討会について  
資料3 日本版包装前面栄養表示に関する検討の方向性及び主な論点（案）  
資料4 「令和6年度 日本版包装前面栄養表示に関する検討会」開催スケジュール等  
資料5 対象外とすべき食品区分  
資料6 摂取時の量とのかい離が生じる食品の取扱い（1）  
資料7 加工食品における栄養成分等の表示実態調査の方法

- 参考資料1 我が国における包装前面栄養表示の検討の方向性  
参考資料2 コーデックス委員会における包装前面栄養表示ガイドライン  
参考資料3 諸外国等における取組について  
参考資料4 国内における食品関連事業者の自主的な取組について

<構成員>五十音順

- ・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 参与・客員教授 (オンライン)
- ・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 (オンライン)

- ・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 (オンライン)
- ・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 (御欠席)
- ・森田 満樹 : 一般社団法人 Food Communication Compass 代表

(○：座長)

<消費者庁>

- ・清水 正雄 食品表示課 課長
- ・今川 正紀 食品表示課 保健表示室 室長
- ・斎藤 雅文 食品表示課 保健表示室 課長補佐

<オブザーバー>

- ・齋藤 あき 厚生労働省 健康・生活衛生局健康課 栄養指導室 室長補佐
- ・春日 朱里 農林水産省 大臣官房 新事業・食品産業部 新事業・国際グループ  
国際班 課長補佐

## 1. 開 会

(事務局) 定刻となりましたので、「令和6年度 第1回 日本版包装前面栄養表示に関する検討会」を開催いたします。私は、本検討会の事務局を務める株式会社オーエムシーの市川と申します。どうぞよろしくお願いたします。

開催に当たっての注意点を御案内いたします。本検討会は、傍聴を希望された方に対し、リアルタイムでウェブ配信を行っています。また、報道関係の方が会場で傍聴されており、冒頭部分は写真撮影可能となっています。なお、記録のために配信画面を録画しておりますので、重ねて御了承いただけますようお願い申し上げます。また、万が一、地震などの災害が発生した場合には、事務局で誘導いたしますので、構成員の皆様におかれましては、慌てずに行動をお願いいたします。

続きまして、本日の出席者についての御案内です。まず、中村構成員が都合により欠席となります。また、石見座長、戸部構成員、坂口構成員はオンラインでの参加となります。

それでは、冒頭に、消費者庁 今川室長より御挨拶を賜ります。今川室長、よろしくお願いたします。

### <開会挨拶>

(消費者庁：今川室長) 消費者庁 食品表示課 保健表示室長の今川と申します。開催に当たり、一言御挨拶を申し上げます。

構成員の皆様方におかれましては、常日頃より食品表示政策の推進に御理解・御協力をいただきまして、心より感謝を申し上げます。

令和5年に「健康日本21(第三次)」が公表され、厚生労働省を中心に、健康栄養政策において、「健康的で持続可能な食環境づくり」の推進が図られており、消費者庁としても食環境づくりを後押しすべきタイミングを迎えています。

近年、諸外国では栄養成分表示の見にくさや分かりづらさを補足する取組として、包装前面栄養表示が導入されており、令和3年11月のコーデックス委員会においても、「包装前面栄養表示ガイドライン」が採択されました。このような状況を踏まえ、令和5年度には「分かりやすい栄養成分表示の取組に関する検討会」を立ち上げ、我が国における包装前面栄養表示の検討の方向性を取りまとめています。その際にも、構成員の皆様方、本当にどうもありがとうございました。

本検討会は、昨年度の取りまとめ等を踏まえ、日本版包装前面栄養表示の具体について検討するものになります。会議の進行等において御不便をおかけすることもあるかと思いますが、構成員の皆様には、きたんのない意見をいただけたらと考えておりますので、どうかよろしくお願申し上げます。

(事務局) 今川室長、御挨拶をありがとうございました。それでは、報道関係の皆様におかれましては、カメラの撮影はここまでとなります。

## <本日の資料>

### 【議事次第】

- 【資料1】 「令和6年度 日本版包装前面栄養表示に関する検討会」開催要領
- 【資料2】 分かりやすい栄養成分表示の取組に関する検討会について
- 【資料3】 日本版包装前面栄養表示に関する検討の方向性及び主な論点（案）
- 【資料4】 「令和6年度 日本版包装前面栄養表示に関する検討会」  
開催スケジュール等
- 【資料5】 対象外とすべき食品区分
- 【資料6】 摂取時の量とのかい離が生じる食品の取扱い（1）
- 【資料7】 加工食品における栄養成分等の表示実態調査の方法
- 【参考資料1】 我が国における包装前面栄養表示の検討の方向性
- 【参考資料2】 コーデックス委員会における包装前面栄養表示ガイドライン
- 【参考資料3】 諸外国等における取組について
- 【参考資料4】 国内における食品関連事業者の自主的な取組について

それでは、以降の議事を石見座長にお願いしたく存じます。石見座長、よろしくお願いいたします。

## 2. 議 事

### （1）検討の方向性及び主な論点（案）

（石見座長） それでは、議事（1）「検討の方向性及び主な論点（案）」に入ります。

消費者庁より論点について説明いただきます。斎藤課長補佐、よろしくお願いいたします。

（消費者庁：斎藤課長補佐） 消費者庁の斎藤です。よろしくお願いいたします。

議事（1）は、【資料1】から【資料4】までが該当となります。これらの資料をまとめて説明いたします。

それでは、【資料1】を御覧ください。

### ○【資料1】「令和6年度 日本版包装前面栄養表示に関する検討会」開催要領

#### ◆第1 趣旨／第2 検討項目

こちらは、冒頭の今川からの挨拶にあった背景を受け、昨年度から包装前面栄養表示の在り方について検討を進めていたところですが、こうした状況を踏まえ、更に今年度は我が国における包装前面栄養表示について検討するため、消費者庁が「日本版包装前面栄養表示に関する検討会」を開催いたします。

#### ◆第3 スケジュール及び進め方

今年度中に5回程度この検討会を開催し、包装前面栄養表示について検討するものとい

たします。

#### ◆第4 構成員

構成員は別紙のとおりです。

議論に入る前に、昨年度の「分かりやすい栄養成分表示の取組に関する検討会」について、一度振り返りを行いたく思い、【資料2】を用意いたしましたので、御覧ください。

#### ○【資料2】分かりやすい栄養成分表示の取組に関する検討会について

##### ◆食品の熱量や栄養素の量が分かる栄養成分表示制度

ターゲットとなる栄養成分表示については、2015年に食品表示法が施行され、義務表示になっています。そして、5年後の2020年に完全施行となり、現在、一般的に売られている加工食品には原則的に栄養成分表示がなされている状況です。

##### ◆栄養成分表示における義務・推奨・任意表示の考え方

栄養成分表示について、義務・推奨・任意とそれぞれ栄養成分ごとに段階をつけて施策をしているところですが、現在、義務表示となっている項目については、熱量・たんぱく質・脂質・炭水化物・ナトリウムの五つになります。この五つに関して、①消費者への必要性、②事業者の実行可能性、③コーデックス規格等を踏まえた国際整合性、以上3点が確認された栄養成分は義務表示となっています。推奨表示に関しては、消費者の必要性について検討当時に認められたもので、飽和脂肪酸、食物繊維を位置付け、その他の栄養成分を任意表示としています。

##### ◆消費者における栄養成分表示の認知度

一方、毎年「消費者意向調査」を当庁で実施しています。食品に栄養成分表示がされていることを知っている者の割合ですが、調査対象の7割程度の者が「栄養成分表示があると知っている」といった状況になります。

##### ◆消費者における栄養成分表示の参考の程度

先ほどの調査対象7割において、どの程度の人が実際に栄養成分表示を参考にしているかを質問したものです。栄養成分表示を知っていると回答した7割のうち、更に6割程度の者が「ときどき参考にしている」、「いつも参考にしている」と回答しています。こうした状況から、知っていることと使っていただくことには若干の乖離がある状況が見て取れます。

##### ◆消費者が栄養成分表示を不便に感じる点

消費者に対し、「栄養成分表示を不便に感じる点は何ですか」という問いに対しては、「そもそも確認をしていない」、「不便ではない」といった意見がある一方、「文字が小さくて見にくい」、「表示事項が多すぎる」といった意見もありました。さらには、「どこに栄養成分表示があるのか見つけにくい」といった声も挙げられています。

##### ◆消費者が望む栄養成分表示の情報提供方法

また、情報提供の方法として、例えばデジタルを活用し、表示をなくすといった場合にどう感じるかを質問しましたが、「必ず表示してほしい」といった意見が半数程度になりま

した。

#### ◆我が国の健康・栄養政策等との連動性

この栄養成分表示は、健康・栄養政策と連動しているものになります。例えば2014年に「日本人の食事摂取基準（2015年版）」が公表されたことを受け、翌年2015年に「食品表示基準（平成27年内閣府令第10号）」制定の際、その基準値を踏まえて栄養素等表示基準値、栄養機能食品、栄養強調表示の規定の見直しを行っています。

また、文部科学省で定めている「日本食品標準成分表2015年版（7訂）」の改訂を受け、分析方法等が新たに追加されるタイミングでもありましたため、調査を行った上で、新しく「日本食品標準成分表2020年版（8訂）」に加えられた分析方法等を食品表示基準にも加えました。

他方、2021年「東京栄養サミット」の開催を始め、2023年「健康日本21（第三次）」の公表を受け、消費者庁としても何をすべきかといった課題もあるところです。

#### ◆WHOにおけるFOPNLガイドライン

国際的な動きとしては、WHOが2019年に包装前面栄養表示（略：FOPNL）ガイドラインを公表しています。ポイントとしては、「健康・栄養政策に沿ったものであること」、また、「単一の取組を開発すべき」といったところが書かれています。

#### ◆コーデックス委員会におけるFOPNLガイドライン

コーデックス委員会においても、2021年にFOPNLガイドラインが承認されています。コーデックス委員会もWHOのガイドラインに近い内容を定めていますが、例えば「国内の法律にのっとって任意又は義務が選択できる」、また「各国政府が推奨するFOPNLは1つだけである」、さらには「健康・栄養政策に沿ったものにしなければならない」といった点が書かれています。

#### ◆諸外国におけるFOPNLの取組事例

なぜこのようなガイドラインをまとめたかですが、海外では、ここに掲げているFOPNLを始め、様々な取組があります。任意・義務の取組もあれば、例えばカテゴリーやスコアリングをするもの、又は栄養成分の量を分かりやすくパーセンテージで示すものがあるといった状況です。

#### ◆分かりやすい栄養成分表示の取組に関する検討会

こうした背景から、昨年度「分かりやすい栄養成分表示の取組に関する検討会」を立ち上げ、11月から年度末の3月にかけて3回程度検討会を実施いたしました。

#### ◆《中間取りまとめ》我が国におけるFOPNLの検討の方向性

この3回の検討会で得られた中間取りまとめが【参考資料1】になります。ポイントだけを押さえると三つであり、まず一つは「日本版包装前面栄養表示（FOPNL）の対象となり得る栄養成分」です。これは、義務表示に位置付けられている熱量・タンパク質・脂質・炭水化物・ナトリウムの五つとすることになります。また、「消費者が栄養成分の量を見ても、その量が自分の必要量に一体どれだけ該当するのか分からない」という意見もありま

した。そのため、「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割合を表示する」に加え、食品関連事業者で取組が進んでいる部分もありますが、あくまでも自主的な取組を推進するために、「任意表示の取組と位置付けた上で、例えばガイドライン等、一定のロゴを統一する方法は必要」という中間取りまとめが行われました。

#### ◆栄養素等表示基準値等の改正について

その中間取りまとめを受け、消費者庁において進めた内容などを紹介いたします。まずは栄養素等表示基準値の改正についてです。栄養素等表示基準値をFOPNLの中で活用するとなった場合、日本人の食事摂取基準で定められている値と栄養素等表示基準値の値がリンクしていない部分がありますが、厚生労働省において、「日本人の食事摂取基準(2025年版)」の公表に向けて準備を進めている状況であり、その公表を受け、消費者庁でも食品表示基準に規定している栄養素等表示基準値を改正する予定です。さらには、栄養素等表示基準値は栄養強調表示や栄養機能食品の基準値にも連動しているものであるため、その全てを見直す予定としています。

#### ◆消費者が利活用しやすい食品単位で表示すること

同じく中間取りまとめの抜粋になりますが、「消費者が利活用しやすい食品単位について」が課題として挙げられました。FOPNLの中でどうするかといった点が主眼ではあるものの下段の「栄養成分表示でもできることはないか」といった点で、栄養成分表示の食品単位が内容量と一致していない「100g」の表示に対し「1個当たり」となれば、その1個は100gなのかといった問題がありました。こちらについては、消費者庁から「消費者が利活用しやすい取組となるよう事業者の方に働きかけていくことが望ましい」といった取りまとめに至っています。

##### ・消費者に分かりやすい栄養成分表示にするためのポイント①

先日、自治体の食品表示担当者向けの研修がありました。その際に、こちらの資料を用いて紹介を行っています。まだ自治体向けの研修に使ったというところですが、消費者庁で定めている「食品表示法に基づく栄養成分表示のためのガイドライン」においても、後日、コラムのような形で皆様の目に触れるようにしていきたいと考えています。

#### ◆消費者が表示を見つけやすくすること

次に、「消費者が表示を見つけやすくする」という課題です。栄養成分表示が見つけにくいところにあることでのFOPNLの検討でもありますが、そもそもの栄養成分表示についても、もう少し見やすい工夫ができるのではないかとということで、資料にあるように「栄養成分表示については、可能な限り食品表示基準の中の別記様式を用いること」や、また、それが難しい場合には、「単純に栄養成分表示自体を枠囲みにすることも視認性を高めるのではないか」という意見を頂戴しました。そちらについて、次の資料に載せています。

##### ・消費者に分かりやすい栄養成分表示にするためのポイント②

非常に簡素なものにはなりますが、「栄養成分表示を枠囲みするだけでも取り組んでみませんか」といった点を自治体向けの研修でお伝えしています。こちらでもコラムのような

形で「食品表示法に基づく栄養成分表示のためのガイドライン」に掲載する予定です。

#### ◆視覚的に目立たせた表示を整理すること

同じく中間取りまとめの中で、その他の課題として出てきたものが栄養強調表示です。栄養強調表示自体が分かりにくいという一方で、栄養強調表示ではないが強調しているような表示があるといったところで、「適切に整理しないと消費者が混乱するのではないか」といった意見を頂戴しました。

#### ◆栄養強調表示の動画紹介

我々ができることとして、栄養強調表示の動画を作成し、5月に公表いたしましたので、この会議が終わりましたら、ぜひ皆様にも御覧いただけたらと思います。

以上が【資料2】に関する内容です。

#### ○【資料3】日本版包装前面栄養表示に関する検討の方向性及び主な論点（案）

続いて、【資料3】に移ります。日本版包装前面栄養表示に関する検討の方向性及び主な論点（案）について、紹介いたします。

#### ◆検討の方向性

大枠としては、昨年度の中間取りまとめをベースに検討していくものになります。上段に記載があるように、昨年度開催した検討会において取りまとめた方向性を基本に、まずはそこで課題として挙げられた対象外とすべき食品の区分の検討、摂取時の量とのかい離が生じる塩蔵品や茶葉などの取扱いを議論しつつ、日本版包装前面栄養表示の具体（ガイドライン原案、様式案及び食品表示基準における位置付け等）を検討してはどうかと考えています。

一方、併せて課題として取り上げられていた包装前面栄養表示を導入する際の健康・栄養政策上の効果等の評価項目をどうするのか、また、生鮮食品やElectronic Commerce（電子商取引）等への展開、デジタル技術の活用も活発に議論いただきましたが、その点はスコープから外し、来年度以降の検討としてはどうかと考えています。

#### ◆主な論点

それらを踏まえ、今年の主な論点としては三つの提案があります。

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、導入しやすいガイドライン原案を作成してはどうか。
2. 消費者の視認性を高める取組であることを大前提としつつ、食品関連事業者がデザインしている現在の加工食品のパッケージとの調和が取れるロゴ様式にしてはどうか。
3. 昨年、任意表示の方向性は取りまとめたが、包装前面栄養表示をどのように食品表示基準に位置付けるか。

以上3点を構成員の皆様にご検討いただきたいと考えています。ここまでの【資料3】の内容になります。

#### ○【資料4】「令和6年度 日本版包装前面栄養表示に関する検討会」開催スケジュール等

【資料4】のスケジュールを紹介いたします。1回目から5回目までを資料にある構成として考えています。そうした上で、本日は「対象外とすべき食品区分の検討」、「摂取時の量とのかい離が生じる食品の取扱い」について検討いただく予定です。

また、「摂取時の量とのかい離が生じる食品の取扱い」については議論を深める必要があると思っており、1回目から3回目にかけて検討いただけたらと考えます。さらに、ロゴについても様々な意見があると想定し、2回目から4回目にかけて検討を行う予定としています。可能な限り、4回目辺りでガイドライン原案を事務局から示しつつ、5回目に取りまとめるといった流れを考えています。説明は以上です。

(石見座長) 斎藤課長補佐、ありがとうございました。

## ○討 議 1

(石見座長) それでは、議論に入ります。ただいまの説明に対し、御意見、御質問等ございますか。

(河野構成員) 一般財団法人 食品産業センターの河野と申します。今回の検討会より初めて参加となるため、少し伺います。【資料3】の主な論点の三つ目で「食品表示基準における位置付け」という言葉があります。一方、中間取りまとめの【資料2】、13ページにおいて「任意表示の取組と位置付けた上で」という記載がありますが、その関係及び今後の食品表示基準における位置付けについて、こういったところを考えられているのかをもう少し説明いただきたく思います。

(消費者庁：斎藤課長補佐) 議論を行いながらと思いますが、例えば「食品表示基準第8条」に「表示の方式等」という項目があります。そちらに日本版包装前面栄養表示の方法を位置付けた上で、例えば別記様式にロゴを位置付けることが想定されるのではないかと考えています。

(河野構成員) 第8条等へ書き込むとなれば、「任意」という部分が「義務的」とも捉えられるように感じます。その点、いかがでしょうか。

(消費者庁：斎藤課長補佐) あくまでもFOPNLに取り組む際について規定するものと認識しています。また、義務表示にする場合には、より前段の条文に加えていく必要があると思います。従って、第8条に加えられたからといって義務表示にはならず、「取り組んでいただく際にはこの方法に従ってください」というニュアンスになると思います。

(河野構成員) 分かりました。

(石見座長) 前回の検討会においても、「方法が示されないと、どのように示したらよいか分からない」という意見が多くありましたが、任意と位置付けた上で食品表示基準の中に表示の方法を入れ込む方向性として理解いたします。ありがとうございました。ほかに、いかがでしょうか。

(阿部構成員) この後の議論になるのかもしれませんが、【資料3】の主な論点の二つ目にある様式案に関しては、ロゴという形で恐らくマーク的なものになると考えます。ま

た、それにおいては、決め方における過程が非常に重要になると思います。現在、特定保健用食品等のマークがいくつかありますが、意外と消費者が知らないケースが多いと思います。特定保健用食品に関しては、かなり周知をされてきているものの、FOPNL を消費者の方が積極的に活用していくためには、「視認性」との記載もありますが、ロゴ及び様式の決め方が重要になると思います。既に想定されている案があれば、お聞かせください。

(石見座長) 御意見ありがとうございます。一応「栄養成分表示と栄養素等表示基準値に対する割合は示していく」という方向性として理解していますが、消費者庁からお願いいたします。

(消費者庁：斎藤課長補佐) 御発言はもっともであり、どのように皆様が納得するようなロゴを決めていくのか、さらには視認性を高め、事業者が受け入れるに於ける許容できる点をどのように決めていくか、この点は、検討方法も非常に重要だと思っています。2回目以降の検討事項であり、実際にどのようにするかを事務局で検討しているところで、何か構成員からよい方策があれば、ぜひ提案いただけたらと思います。

(阿部構成員) その点については、一般的に公募までをやるかどうかは別としても、内々で決めず、コンペをするなど何らかの形で外部の意見をしっかり取り入れて決めていくことが重要だと思います。「国で決めたから、こうだ」という形にだけはならないようにしていただきたいです。

(石見座長) 貴重な御意見をありがとうございます。そのほか、いかがでしょうか。

(森田構成員) 【資料3】の主な論点の三つ目にある食品表示基準の位置付けですが、第8条は栄養成分表示が最初にあります。その後に入れ込むのか、若しくは最後に入れるといったイメージになるでしょうか。また、その中に入れる場合、取り組む場合にはこの方法でやってくださいというものですが、任意表示であるため、例えばそれが違っているといった際には、その基準の上で「それ以外のものは駄目だ」という形にするのか。そうした位置付けの考え方を教えてください。

もう一点は、阿部構成員の言われた「公募まではいかずとも、コンペはどうだろうか」との話に関連いたします。20年ほど前に農林水産省が有機 JAS のマークを公募した際に、太陽と葉のマークになりますが随分と話題になりました。公募にすると様々な方が参加をされ、斬新なものが出てくると思います。また、公募で選ぶことでは広報的な意味であるとか、透明性を高める意味合いでもよいと考えます。

(石見座長) ありがとうございます。そのほか、いかがでしょうか。

(坂口構成員) まず、主な論点については賛成いたします。【資料3】の検討の方向性において、評価については次年度以降の検討事項にするということですが、今回の検討を踏まえた上でどのように評価をしていくかが非常に重要だと思います。また、コーデックス委員会のガイドラインの中にも「評価は必要だ」という記載があるため、そこも視野に入れながら今回の検討を進めていただければと考えます。

(石見座長) ありがとうございます。評価方法についても今回の検討会で検討しつ

つ、今後の議論に進めていくということで意見を頂戴いたしました。そのほか、いかがでしょうか。

それでは、特に意見がないようですので以上といたします。

主な論点に関しては、特に二つ目の丸において、「限られたグループで作るのではなく、広く案を募集する」といったニュアンスを入れ込む。また、三つ目の位置付けについては、「あくまでも任意である。食品表示基準の中でも、任意であることがより明確になるように記載してほしい」といった整理をいたします。この点に関して、消費者庁から何かございますか。

(消費者庁：斎藤課長補佐)      こちらからは特にございません。

(石見座長)      それでは、そのように改訂を行いたいと思います。

## (2) 対象外とすべき食品区分

(石見座長)      次に、議事(2)「対象外とすべき食品区分」に入ります。こちらについて、消費者庁より説明をいただいた後、議論を行います。

それでは、斎藤課長補佐、資料説明をよろしく願いいたします。

(消費者庁：斎藤課長補佐)      引き続き、私から説明をいたします。

【資料5】を御覧ください。まず、対象外とすべき食品の区分を紹介する前に、栄養成分表示における前提を紹介いたします。

### ○【資料5】対象外とすべき食品区分

#### ◆栄養成分表示の表示例

ここに栄養成分表示の表示例を示していますが、義務・推奨・任意に分かれていることを冒頭の資料で説明いたしました。実際にそれを例示すると、資料に示すような栄養成分表示がなされるといったイメージになります。表示の単位については100g 当たり又は100ml 当たり、1個当たり、1食分当たりといった単位を選べます。また、ナトリウムに関しては食塩相当量として表示していただくこととなります。

#### ◆食品表示基準における栄養成分表示の対象食品及び省略規定

先ほど義務表示と申し上げた栄養成分表示ですが、食品表示基準における栄養成分表示の対象及び射程となるものは何か。さらには、省略の規定があるため、その紹介をいたします。上の表に一般用と業務用の食品を分けており、そのまま消費者に行き渡るようなものを一般用と呼んでいます。その一般用のうち、加工食品、添加物については栄養成分表示の義務が課せられています。その一方で、一般用の生鮮食品、業務用食品に関しては栄養成分表示が任意となっています。

これらの射程に対し、一般用加工食品の中でも、次に該当するものについては省略することができるとして「食品表示基準第3条第3項」に掲げられています。五つありますが、容器包装の表示可能面積が小さいものに関しては省略ができる。さらには酒類、また、栄養の供給源としての寄与の程度が小さいものとして水やハーブといったものが想像される

ところでしょうか。そして、極めて短期間で原材料が変更されるものについては実行していくことが難しいものとなります。さらには、事業規模の小さい事業者が販売するものについては「省略することができる」となっています。

また、「以下の場合も表示を要しない」として、食品を製造又は加工した場所で提供する食品については表示を要しない。そして、不特定又は多数の方に対して譲渡をする場合についても表示を要しません。

#### ◆対象外とすべき食品区分の検討

昨年の中間取りまとめでは、栄養成分表示の対象となる食品を一度射程に入れた上で、日本版包装前面栄養表示（FOPNL）の対象、又は対象外とすべき食品の区分の範囲を検討する必要があるとしています。

また、なお書きのところで、栄養素等表示基準値を活用していくという方向性になりました。例えば日本人の食事摂取基準の18歳以上の成人の推奨量等の性・年齢別の値を人口に基づき加重平均した値が栄養素の基準値になりますが、この値を使っていくことを踏まえると、病者用食品や乳児用調整乳等の特別用途食品や、コーデックス委員会のFOPNLガイドラインにおいても、対象外の食品として位置付けられている酒類については、FOPNLの対象としてなじまないものとして整理をしていただきました。

#### ◆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こと

その大前提としては、別のパラグラフにあるように、食品関連事業者の実情を踏まえた自主的な取組を推進するといった点があります。従って、今回の射程としては広めとしつつ、FOPNLをすること自体が消費者に誤認があるものについて検討いただく必要があると考えています。また、対象外と位置付けた際に、「任意であるのにもかかわらず、対象外を議論するのは変ではないか」とも捉えられるかもしれませんが、FOPNLをすることによって、消費者が誤認するような食品は何かを議論いただけたらと思います。

#### ◆日本版包装前面栄養表示の範囲の方向性（案）

そのような背景を踏まえ、事務局からの範囲の方向性についてです。まず、日本版包装前面栄養表示を適用する範囲ですが、容器包装に入れられた一般用加工食品としてはどうかと考えています。ただし、例えば健康増進法における特別用途食品のうち、病者用食品及び乳児用調整乳並びに酒税法における酒類については、日本版包装前面栄養表示を導入することは望ましくないとしてはどうかと提案いたします。また、これら以外の食品についても、明示的にFOPNLの方向性と違うのではないかとといった食品についても議論いただきたいポイントになります。説明は以上です。

（石見座長） 斎藤課長補佐、ありがとうございました。

## ○討 議 2

（石見座長） それでは、議論に入ります。ただいまの説明に対し、御意見、御質問等ございますか。

(竹林構成員) 【資料5】の5ページに対象とするもの、対象としないものが書かれていますが、これに加え、【参考資料1】の去年の取りまとめ、4ページの下部「(2) 消費者が利活用しやすい食品単位で表示すること」において、「日本版 FOPNL においては、食品単位を当該食品の1食分であることを原則とし、当該1食分の量を合わせて表示すること」となっています。この1食分で表示されている点は非常に重要な観点であると考えます。そうしたところで、今回の対象となるものは包装全部を一度に食べ切ることが想定されている食品、あるいは一度に食べ切る場合ではなくとも、1食分が明確に定義されている食品を FOPNL の対象とし、1食分の定義がしにくいようなものは対象外とした方がよいのではないのでしょうか。

(石見座長) 今の趣旨としては、1食分が決まっていない食品について対象外という理解になりますか。

(竹林構成員) その理解になります。例えばしょうゆ、砂糖といったものです。調理に使うものであり、料理によって1食分に大きく幅があるものですから、FOPNL は他の比較という意味ではなじまないのではないかと思います。

(石見座長) ありがとうございます。その点では、「調味料」というくりにすると分かりやすいでしょうか。

(阿部構成員) 今の点ですが、「調味料」としてしまうと、現在、様々な複合調味料があります。この後の説明に出てくるのかもしれませんが、例えば豚肉とピーマンだけを加えれば炒め物ができるような調味料の場合に関しては、今後どのように FOPNL のガイドラインに位置づけるか検討することになると思いますが、しょうゆ、砂糖といった単体のもので複合的な調味料とではニュアンスが違うと考えます。「調味料」と一つにくった場合、調味料としての定義として「こうした調味料は対象外である」とある程度明確に示さないと事業者が困るのではないのでしょうか。

(石見座長) ありがとうございます。竹林構成員、いかがでしょうか。

(竹林構成員) 阿部構成員のおっしゃるとおり複合調味料などは1食分が明確に決まっているため FOPNL に含まれるのかもしれませんが、そうでないものは別途考えた方がよいのではないかと思います。

(石見座長) ありがとうございます。「単体で使うしょうゆ、みそ、砂糖等は1食分が定まらないため、そぐわないのではないか」といった御意見を頂戴いたしました。そのほか、いかがでしょうか。

(森田構成員) 今の調味料について、調味料をここから対象外とするのは慎重に考えた方がよいと思います。それというのは、例えば調味料でもドレッシングのようなものは「1回当たり大さじ1」と記載され、後ろに栄養成分表示があります。また、砂糖は100gですが、例えばティースプーンで紅茶やコーヒーに一、二杯入れるといった場合の情報提供の仕方、その単位を工夫すると調味料も役に立つ情報になるのではないかと思います。そうした点で、調味料を除外としてしまうと線引きが難しいと考えますし、調味料として

よいのかどうか理解しづらい点もあるため、少し検討いただきたいと思いました。

もう一点は、竹林構成員のおっしゃられた「1食及び1包装」に関連します。例えばお弁当等は1食であるものの、スナック菓子、まんじゅうのように人によって食べる量が違うものもあります。そのように、1食分としづらいものを対象外として増やすと、任意の取組に対しチャレンジをする人たちが少なくなることも考えられます。できるだけ多くの情報を前に出すことが目的だと理解していますので、1食分といったくくりで対象にするのか、対象にしないのかという部分は慎重に考えていただいた方がよいと思った次第です。

一方、特別用途食品の病者用、乳児用調製品において、例えば粉ミルク等は当然栄養素等表示基準値が18歳以上で設定されているため、こちらは対象外とするのはロジックも合っていることからうなづけます。その一方で、ベビーフードはどうだろうかと考えます。ベビーフードの場合は栄養素等表示基準値が該当しません。栄養素等表示基準値で、例えばこども用のものを持ってくる場合、今、市販で売られているこども用飲料には、日本の栄養素等表示基準値がないため、WHOの基準値を持ってきてパーセントを書いているものがあります。日本の場合、栄養素等表示基準値は18歳以上と考えると、そういう場合にどうすればよいのかという問題が一つ出てきますから、そこは課題だと思います。

最後は、【資料5】の5ページ、「酒類については、日本版包装前面栄養表示に導入することは望ましくないとしてはどうか」という点です。確かに前回の方向性において、「コーデックス委員会では酒類を対象外としているため、なじまない」との結論に至りました。しかし、なじまないものの、やりたい方がやるということであれば、それをここで望ましくないとして対象外としてしまうのはどうだろうかと考えます。それというのは、3ページに記載があるように、酒類は省略規定がありますが、缶ビール、チューハイなど割と書いてあるものが多いという印象です。例えば醸造のものと蒸留のチューハイではカロリーも違うため、私は参考にしていますし、そうした情報が前に出てくると、それを利用したい方もいるかもしれません。ですので「望ましくない」と定め、「酒類においてFOPNLは駄目だ」とするのは検討の余地があるのではないかと思った次第です。

(石見座長)       ありがとうございます。そのほか、いかがでしょうか。

(戸部構成員)       対象とする商品ということで、確かに1回使い切りのものは分かりやすくよいと思います。また、先ほどの調味料に関しては、この制度を消費者が活用する場面というのは、自分で調節して使いたい際にどのくらいなのかを知りたいのだと思います。ですので、表示の表現に関しては、その対象とする製品、使う場面を想定しながら慎重に考えるとよいと思いました。

(石見座長)       ありがとうございます。調味料については非常に複雑だと思います。そのほか、いかがでしょうか。

(阿部構成員)       議論から外れてしまうかもしれませんが、食品の表示自体は、消費者が自身の健康の保持・増進のために正しい情報として知り得ることだと考えます。また、酒類に関しては、多量に飲んでエネルギーを摂り過ぎるといった問題があり、そうしたと

ころを気にされて選ぶ方も多いかもかもしれません。しかし、健康面から考えると、アルコールに関しては「健康に配慮した飲酒に関するガイドライン」を始め、特定健診・保健指導で使うガイドラインがあります。アルコールの場合には含まれる純アルコール量に問題があることを理解してもらう必要があると思います。外すべきか否かは断定できませんが、消費者にとって最も重要な情報は純アルコール量がどれくらい含まれているかということですから、個人的にはFOPNLはなくてもよいと思った次第です。

(石見座長) ありがとうございます。河野構成員、食品産業センターからの目線ではいかがでしょうか。

(河野構成員) 森田構成員が言われた、ドレッシングは理解しやすいように思います。確実な1食当たりというものはないにしろ、食べる具体的な量はイメージできますから、そうしたものはFOPNLの対象になり得ると思います。一方、しょうゆ等の基礎調味料の類いや、使われる方の幅が広過ぎるものは厳しいものがあるというのが個人的な印象です。その辺りは、今後の議論の中でもう少し詳しく詰めていくのがよいと思います。

(阿部構成員) 調味料に関しては、FOPNLで表示する際に1食当たりというものの考え方があると思います。また、調味料といっても減塩しょうゆといった減塩を目的とし、高血圧学会等で認証をしている食品も多くあります。例えば、減塩みそであれば1食分に大さじ1杯のみそを使ったときに、「この減塩みそは、これだけの塩分でみそ汁が飲める」という形で、減塩をされている方に対してであるとか、食環境として厚生労働省が進めているイニシアチブでは減塩の食品を増やしていこうといった動きがあります。そうした意味では、調味料であっても対象に残しておき、企業に努力・工夫をしていただくというのも一つではないかと思いました。

(石見座長) ありがとうございます。構成員の方々、【資料5】の5ページを御覧いただくと対象は容器包装に入れられた一般用加工食品であるため、皆様方がおっしゃられたものは、酒類以外においてはこの中に含まれているのではないかと考えます。詳細は別途議論をすることとして、本日の議論としては1番と2番でよいといった整理でいかがでしょうか。また、酒類については、厚生労働省が「酒は、飲まなければ飲まない方がよい」と言われています。健康・栄養政策との関連からすれば、コーデックス委員会等、ほかの全ての先行で包装前面の栄養成分表示をしている国々においても酒類は対象外となっているため、酒類を入れるのは難しいのが現在の方向性だと考えますが、意見等ございますか。

(坂口構成員) 座長がまとめられたとおり、私も事務局より提示いただいた方向性の案でよいと思います。先ほど阿部構成員からも意見が出たように、健康・栄養政策との関連という意味では、「健康日本 21 (第三次)」において、「生活習慣病のリスクを高める量を飲酒している人の減少」が目標設定されています。そうしたことから、エネルギー量だけではなく純アルコール量が重要になってくる中、エネルギー量を参考にする方もいると思うものの、先に述べた観点からは、酒類については外すということによいと考えます。

(石見座長) 構成員の皆様の大体のコンセンサスとして、二つの項目についてはこの

整理でよいと理解いたします。これを基に、例えば1食分はどのようにするのか等の細かい部分を調整していくことになると思います。消費者庁からは、何かございますか。

(消費者庁：斎藤課長補佐) 様々な御意見をありがとうございました。まとめていきますと、食品表示単位の問題、アルコールの取扱い、栄養素等表示基準値において子どもを対象にした場合にはどうするのか、という三つの論点があったと思います。

まず、一つ目の食品単位に関連して、調味料を対象外にしてはどうかという点ですが、そもそも駄目とするよりは食品表示単位において細かく規定を作り、できる食品、できない食品といったコントラストを付けていくことが適切と考えます。

次に、二つ目のアルコールですが、アルコール自身も表示をして分かりやすくしたほうがよいという視点もありますが、今回 FOPNL でどのようなロゴにすべきかといった議論において、「栄養素等表示基準値に占める割合で表示する」となっています。そうした場合に、アルコールも積算をしながらエネルギーを100%にすること自体が適切かどうかといったところで少し難しい部分があります。さらに、座長からも話があったように、各国の FOPNL の状況に関して、昨年取りまとめを行った資料が【参考資料3】に記載されています。各国においてもアルコールを対象から除外していることを受け、【参考資料2】にコーデックス委員会のガイドラインにおいても、アルコールは FOPNL を用いた際に「アルコールの消費を促すような方法で使用すべきではない」といった理由で対象外に置かれています。現時点で、取組のあるべき姿を考えたときには割合にする方向性ですから、なじまないのではないかと考えるところです。

最後に、三つ目のベビーフードに関する意見ですが、今後の課題として検討いただく部分にはなるものの、現在、栄養素等表示基準値は何で最も活用されているかと言えば、栄養機能食品において活用されています。この栄養機能食品については、当該機能表示をした栄養成分について含有量の割合を「栄養素等表示基準値に占める割合」という目安量の割合で表示するように規定しています。また同じく、対象者が女性や子どもに限定されている場合において、年齢階級の日本人の食事摂取基準を使うことについても規定しています。例えば、そうした方法を活用しながら、子ども向けに割合を示すこともできるのか。それとも、栄養素等表示基準値だけを使うべきといったところは今後の課題になると思います。

(石見座長) 課題をまとめていただきまして、ありがとうございました。この件については、更に細かい部分は今後の議論で進めていきたいと思います。構成員の皆様、ありがとうございました。

### (3) 摂取時の量とのかい離が生じる食品の取扱い (1)

(石見座長) 次に、議事(3)「摂取時の量とのかい離が生じる食品の取扱い(1)」に入ります。こちらについて、消費者庁より説明いただいた後、議論を行います。

それでは、斎藤課長補佐、資料説明をよろしく願いいたします。

(消費者庁：斎藤課長補佐) 引き続き、私から説明をいたします。

【資料6】を御覧ください。

## ○【資料6】摂取時の量とのかい離が生じる食品の取扱い（1）

### ◆表示する値は販売時の状態において「一定の値」又は「下限値及び上限値」を表示

まず前提となる栄養成分表示において、どのような施策がなされているかを紹介いたします。栄養成分表示に関して表示する値は、例えばスーパーマーケット等で販売されている状態において表示することとなっています。その表示には主に「一定の値」及び「下限値及び上限値」の二つの方法があります。

前者は単に一つの値を用いるものであり、例えば、熱量の記載ですが、「100kcal」という1点を表示するものになります。後者は、炭水化物の記載にあるように、「20～25g」といった幅で表示するものです。一定の値である場合には食品表示基準に定める許容差の範囲内に収まるようにするといった運用になっています。また、上下限値については、表示された上下限値の範囲に収まるように管理することになります。一定の値を用いた場合には、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ような食品に関して、合理的な推定によって得られた値として表示することも可能としています。少し分かりづらい表現ですが、推定値といったものの表示になります。

### ◆合理的な推定により得られた値の表示に関して

この推定値ですが、それにより得られた表示の方法に関して二つを求めています。

#### ①合理的な推定により得られた値である表示

一つは、合理的な推定によって得られた値であることを表示するというものです。栄養成分表示の近くに青い枠囲みをしています、「推定値」もしくは「この表示値は、目安です。」といった表示をすることになります。

#### ②根拠資料の保管

さらには、それぞれ栄養成分表示の根拠となる資料の保管を義務付けているところです。この保管資料としては、例えば分析の場合には、分析をした基礎データ等が想定されます。また、計算をした場合には、日本食品標準成分表等を保存していただく必要があります。このような形で栄養成分表示の施策がなされています。

### ◆摂取時の状態の表示を許容する食品の検討

今回の議論はFOPNLですが、中間取りまとめにもあるように、栄養成分表示については、販売される状態における可食部分の栄養成分等の量を表示するものとしています。また、例えば塩抜きをする塩蔵品や、そのまま食さない茶葉についても販売時の状態での表示を求めています。一方、実際には販売時と摂取時において栄養成分の量にかい離が生じるといった問題もあります。そのため、今回のFOPNLを検討する際には、例えば栄養成分表示には販売時の状態を表示した上で標準的な調理方法を併記し、合理的な根拠に基づいたその表示値の根拠となる資料を保管することとしています。すなわち、推定値で行っている取組を実施していただいた場合に許容される摂取時の状態の食品を検討する必要がある、

と取りまとめられました。

#### ◆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

実際にどういったものが想定できるかを事務局でまとめました。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として、既に中間取りまとめに書いている「水で抽出するような食品：茶葉、コーヒー豆」、「水で塩抜きする食品：塩蔵わかめ」、「湯切りをする食品（ナトリウムが抜ける食品）：カップ焼きそば」、また、既に調理時の表示として取り組まれているものとして「一般的に牛乳を加える食品：ココア等、シリアル」、さらには先ほどの議論に出てきた「調理方法を表示する調味料：パスタソース、合わせ調味料、ホットケーキミックス」等があります。単純な塩、砂糖などの調味料ではなく、例えばパスタソースにおいては、実際に料理としてのパスタの状態であるとか、ある分量で作ったときの栄養成分表示がなされているといったものです。一つの食品を追加し、例えばパスタや鶏肉等を加えることで出来上がるような食品もあれば、複数の食品を追加するカレールーのようなものもあるといったところをどのように考えていくかですが、この点は、冒頭で申し上げたように3回にわたって議論を行っていこうと思っていますので、本日はきかない意見を頂戴できれば幸いです。説明は以上になります。

（石見座長） 斎藤課長補佐、ありがとうございました。

#### ○討 議 3

（石見座長） それでは、議論に入ります。ただいまの説明に対し、御意見、御質問等ございますか。

（坂口構成員） 【資料6】の6ページで具体的な例が挙げられていますが、対象とする食品は、上段の製品そのものが食べるときに変化するもののみを対象にすべきだと考えます。一方、下段で示されている食品は、販売されている製品とは別の食品を加えることにより栄養成分値が様々に変化するものだと思います。そうした製品そのものとは別の食品を加えて食べるときの状態になるものに関しては、許容する範囲からは外すべきと考えます。

（石見座長） ありがとうございます。そのほか、いかがでしょうか。

（竹林構成員） 私も、坂口構成員と同様に上段のみに限定するのがよいと思います。5ページの「我が国における包装前面栄養表示の検討の方向性から抜粋」にあるように、そもそも栄養成分表示は可食部の栄養成分の量を表示するものと決まっています。栄養成分表においても、売っている状態そのものと違う例が現実であり、例えばガムが挙げられます。ガムの場合全てを飲み込むものではありません。かむことで溶出する成分のみを可食部分として、その量を表示することになっています。また、魚や果物の缶詰であれば、「液汁を除く」と表示している例が実際にあります。このように、食べようと思えば食べられるが、想定されていないところを除いて量を表示していることがあるわけです。それを踏まえて6ページの例を考えれば、「水で抽出する食品」は先ほどのガムと同じであると

考えます。「水で塩抜きする食品」及び「湯切りする食品」に関しては、魚の缶詰の考え方と同じになります。つまり、もともとの食品から摂取時に除かれる成分を考慮するといった表示は既に今までもやってきているものですから、FOPNL としても認めてよいのではないかと考えます。一方、下段については、先ほどの御指摘どおり、牛乳を加えるといっても、普通牛乳か低脂肪牛乳かによっても変わるため、そぐわないのではないかと思います。

(石見座長) 貴重な御意見をありがとうございます。【資料6】の6ページにある下段の食品については、消費者の好みによって加えるものも違うという場合もあります。また、そこに表示をされていても消費者の混乱を招く懸念もあると思います。坂口構成員、竹林構成員がおっしゃられたように、間違いなく誰もがやるような操作、そして既に表示基準の中で定められている方法として上段に絞ってはいかがかという論点ですが、皆様いかがでしょうか。

(森田構成員) 基本的には、消費者を誤認させないという点では上段のみとした方がよいと思います。一方、FOPNL は任意表示であり、昨年の議論においても「後ろの表示と同じものを前に持ってくることに、どのような意味があるのか」といった意見もありました。また、より活用しやすさを考えていくと、一部、下段の食品でも検討した方がよいものが幾つかあります。例えば牛乳で作るココアであれば、入れるものは牛乳です。それから、ホットケーキミックスをいろいろと見てみたのですが、ホットケーキミックスは標準的な作り方があります。粉の表示の下に作り方が記載されており、その作り方に沿って牛乳を37ml 入れるであるとか、卵はMサイズを入れて作り、出来上がった1枚のものに関する表示が栄養成分表示の下に参考の栄養表示として載せられているものがあります。そうしたものは、ホットケーキミックスの粉の部分をFOPNL に持ってきてあまり活用できないのではないかと。また、前に持ってくるとなれば、「裏の調理方法による」と記載し、1枚当たりの表示ができると思います。カレーの場合は具材が違うこともありますが、ホットケーキミックスのように大体入れるものが決まっているものには、そうしたものを入れた方が任意表示と活用のしやすさを考えれば、事業者も取り組みやすく、消費者もなじみやすいのではないかと。ここで結論を出すのではなく、後に出てくる実態調査等も踏まえ、少し丁寧に議論をしていただければと思います。加えて、海外の表示についても、海外はどのようになっているのか。例えばコーンフレークは牛乳を入れることが栄養成分表示の中にあるものの、それをFOPNL に置いている例があるのかどうかも含め、下段の中でFOPNL にトライできるようなものがあるのかどうかを調べていただきたいと思いました。

一方、カレーに関しては、一般的なカレールーで調理方法が書かれてあり、この調理方法で作ると1人前のルーはこれだけになる。また、肉に関して「牛肉(もも肉)を使った場合」というように非常に工夫をされています。ホットケーキミックスも、「食品標準成分表(八訂)の牛乳」というように、ただし書はしっかりと書かれていますが、そのただし書を見ずに自分の作り方と大体同じだと雑に認識をすることもあります。逆に、事業者が

消費者にカロリーを低めに誤認させるような調理方法であえて書いている場合には、FOPNLにより誤認を生じさせる場合もあると考えます。そうしたことから、ケースごとにしていたいただければと思うところです。

そして、【資料6】の2ページで出てきた幅表示の話です。例えばサバの缶詰であれば、脂の乗り具合がその時々で異なり非常に幅があります。そういう場合には、FOPNLはどうするのだろうかと考えます。また、栄養成分表示は推定値と一定の値があり、裏面に推定値で書いていますが、推定値でFOPNLを作る場合、裏面に書いてあるからよいのかどうか、表面にもそうした情報が要るのかどうかという点も含め、推定値と幅表示が前に出てくる場面においては、説明いただいた根拠が要るだけでなく、そうしたものの取扱いも今後検討すべきと思った次第です。

(石見座長) ありがとうございます。斎藤課長補佐、推定値についてのFOPNLはどのような理解になりますか。

(消費者庁：斎藤課長補佐) 恐らく、推定値を表示している食品について、FOPNLをトライすることはよいだろうといった方向性だと思います。森田構成員の指摘は、推定値表示をした場合には、「推定値」若しくは「この表示値は、目安です。」と記載すべきところを、前面にもFOPNLを推定値で持ってきた際に、そのような表示の必要性について議論をする必要があるのではないかといった趣旨として理解いたしました。その点については、今後、議論を詰めた段階でもう一度検討するものだと考えます。

(石見座長) ありがとうございます。では、推定値であっても、FOPNLの対象外とすることはないとして承知いたしました。そのほか、いかがでしょうか。

(戸部構成員) どの範囲にするかという点では、私も上段を対象とする形でよいと思います。一方、上段、塩蔵わかめがありますが、水で塩抜きをする食品の場合、塩抜きの際の水の量等でわかめに残る塩の量が変わってくると思います。そのため、調理方法の記載について標準的な使い方を合わせて表示していただくとよいと思いました。

下段については、森田構成員が言われたように、例えばココアを牛乳で作るといった際に、牛乳の栄養分量が分かっているならば、ココアのスプーン1杯がどのくらいの栄養成分であるというのが分かればよいと思います。その方が消費者においても様々調整しやすいものであり、いつもは2杯入れていたところを少なめにしよう、若しくは少し多めにしようといった調整がやりやすくなると思います。この点も実際の使い方と組み合わせて少し検討できるとよいと思います。

(石見座長) 貴重な御意見をありがとうございます。

(坂口構成員) 先ほど申し上げたとおりですが、森田構成員が言われたように、今後行う実態調査、あるいは海外での状況を踏まえ、早急に決めるのではなく丁寧な議論が必要と思いました。加えて、例えば【資料6】の6ページにある下段において、特に右側に示されている複合調味料は、パッケージにも例としてあるように「2～3人前」、「3～4人前」といった1食当たりの量に幅が見られます。ですから、前面表示において1人分を

記載するときには、その根拠が一般消費者に分かりやすいものとして、例えば「1人分 24g」ではなく、「1パックの3分の1を使った場合」というように、目に見えて単純明快で分かりやすい形で1人分の表示にすべきと、最終的にはガイドラインの中に留意事項として記載すべきではないかと思いました。

(石見座長) ありがとうございます。坂口構成員の意見は1食分の議論においても議題に上ると思いますので、それと併せて、「販売時と摂取時の栄養成分の量にかい離が生じる食品」に関して更に議論を深めていくべきところと考えます。そのほか、いかがでしょうか。

(竹林構成員) 意見の補足になります。先ほど「FOPNL は上段だけがよい」と言いましたが、一方、FOPNL が様々な商品にあり、消費者に認識されて活用していただくという観点も重要だと思います。また、今議論のあった下段ですが、これをFOPNLに含めるか、含めないかという論点ではなく、日本版包装前面栄養表示のルールを活用したレシピ等の栄養情報提供の在り方だと思います。ですので、レシピ情報をFOPNLにおけるルール活用の下、消費者に伝えるという観点で、分けて整理を行うと議論が混乱せずに済むと思った次第です。

(石見座長) ありがとうございます。阿部構成員、いかがでしょうか。

(阿部構成員) 皆様の意見を聞きまして、竹林構成員の言われた方向性がよいと思いました。【資料6】の6ページ下段にあるココアやシリアルは、例えばココアは粉末をケーキに使うことはあっても、そのまま口に入れるものではありません。必ず溶いて使うものです。ホットケーキミックス等も同様に、粉自体をそのまま口に入れて食べるものではないので、そうしたものに関しては多少付け加えた情報が必要と思うものの、パスタソース等については「1人前何グラム」といっても、人により食べる麺の量が違うと考えます。調味料の使い方は非常に複雑であり、個別多様性があると考えれば、先ほど言われたレシピ等の栄養情報提供の在り方についての議論は少し分けて考えた方がよいと感じました。最終的には、消費者の体に入ったときにどういう数値が参考になるのか、また日本の栄養政策問題等を踏まえれば、調味料に関しては特に塩分の問題もあります。そこを焦点とするのであれば、パスタソースの場合、「このソースを3人で分けて使った場合、1人分の塩分量がこのぐらいになる」といった情報を正しく伝えるような方向で議論をしていく。また、例えば麺であれば、「このぐらいを使えばエネルギーはこのぐらいになる」といった補足をする必要があるのかどうかという点も含め、細分化して議論をしていく必要があると思いました。

(石見座長) ありがとうございます。少し整理をいたします。まず、【資料6】の6ページ上段は、必ず処置をして抽出液やウオッシュアウトを行った上で食するといった完全にかい離が生じているものである。次に、ココアやホットケーキミックスはそのまま食べるものではなく、必ず何かを加えて食べるものとなるため、その辺りの取扱いをどうするか。そして、パスタソース等は、更にレシピを細かく指示するのかどうかということ

非常に難しいと思うのですが、今後これら3点に関して議論をしていきたいと思います。  
今の点について、消費者庁から何かありますか。

(消費者庁：斎藤課長補佐) 座長がまとめられたとおりですので、当方からはコメントございません。

(石見座長) ありがとうございます。では、今の議論を踏まえ、今後更に進めていきたいと思います。

#### (4) 加工食品における栄養成分等の表示実態調査の方法

(石見座長) 次に、議事(4)「加工食品における栄養成分等の表示実態調査の方法」に入ります。こちらについて、消費者庁より説明をいただいた後、議論を行います。

それでは、斎藤課長補佐、資料説明をよろしくお願いいたします。

(消費者庁：斎藤課長補佐) 引き続き、私から説明をいたします。

前段で議論をいただいた部分に重複するところもありますが、摂取時とのかい離が生じる食品を調べる目的として、加工食品における栄養成分等の表示実態調査を行おうと考えています。

また、この調査に関して、中村構成員の所属されているオール日本スーパーマーケット協会の会員であるスーパーマーケットを紹介いただき、実施できるように調整を進めている状況です。本日、中村構成員は諸事情により欠席されていますが、この場を借りて御礼を申し上げます。

#### ○【資料7】加工食品における栄養成分等の表示実態調査の方法

##### ◆表示実態調査の概要

こちらは調査についての概要です。大きく四つの流れで行おうと考えています。

##### (1) 調査対象となる加工食品のカテゴリーの選定

現在、協力先であるスーパーマーケット側から加工食品のカテゴリーデータを頂いている状況です。そのカテゴリーごとに、どれぐらい目標として加工食品の数を選定するかを検討しています。

##### (2) 調査対象となる加工食品の選定

その後、対象となる加工食品の選定を行います。(1)を基に、750点の加工食品を選定します。その際に、一部の事業者だけで一生懸命取り組まれている表示が反映されると偏ったものとなるため、食品関連事業者等に可能な限り偏りがないよう調査対象となる加工食品を選定するため、一覧表を作成します。

##### (3) 加工食品における栄養成分等の情報収集

(2)の一覧表に基づき、加工食品における栄養成分等の情報収集を行います。「栄養成分等の情報収集」と書きましたが、加工食品のパッケージを撮影し、先ほど話にあった標準的な調理例であるとか、その例に基づく栄養成分表示等を情報収集しようと思っています。併せて、栄養成分自体の表示に関して、どのような表示方法があるのか、どのような

栄養成分がどういう食品に任意表示であるとか推奨表示でなされているのかも、収集しながら取りまとめていきたいと考えています。

#### (4) 標準的な調理例の類型化

それらの情報について、標準的な調理例の類型化を行います。調理例で類型化をすることが適切かどうかという点もありますが、(3)で取りまとめた標準的な調理例を類型化し、最終的に図のような形でお示しする予定です。

#### ◆加工食品における標準的な調理例の類型化のイメージ

先ほどの【資料6】の6ページに似ていますが、加工食品における標準的な調理例の類型化を行います。私たちがアイデアとして思い付かなかった類型、調理方法等の食品の区分について穴を埋めていく形で網羅的に見ていく。今回、調理例を書いていただければ取り組んでいただける食品としていくのか、さらには、引き続きの検討として分けたほうがよいという議論もありましたが、検討いただければと思います。まだ調査の実施前であり、具体的な例示ができておりませんが、3回目の検討会に結果報告をしたく思っています。説明は以上です。

(石見座長) 斎藤課長補佐、ありがとうございました。

### ○討 議 3

(石見座長) 斎藤課長補佐、食品数については750点という理解でよろしいですか。

(消費者庁: 斎藤課長補佐) 750点を目標にしています。それをどのように振るかといった点もポイントになると思いますが、カテゴリーの整理が本日までにできず、お示しができておりません。必要であれば、逐次、経過について「このようなことを行う予定」という内容を、2回目の検討会の前に構成員の皆様へ情報提供することは可能です。ポイントとして、「このような部分も見ただ方がよいのではないか」といったものがあれば、ぜひ御発言いただきたく思います。併せて、スーパーマーケット側に負担がかかり過ぎることはあまり実施できませんが、「表示されている項目のこの部分についても見るべきだ」といった指摘もお願いできればと思います。

(石見座長) ありがとうございました。それでは、議論に入ります。ただいまの説明に対し、御意見、御質問等ございますか。

(竹林構成員) 【資料7】の3ページにおいて、類型化のイメージに関して含めるとよいと考えるものを2点挙げます。まず1点目は味付け肉です。味付けがされた加工食品になっており、後はフライパンで焼くだけで食べられるといったものを調理例として考える必要があると思います。2点目は冷凍食品です。フライドポテトやコロッケ等、油で揚げる過程を経て食べるといった食品もこの例の中に入れていただくとよいと思いました。

(石見座長) ありがとうございます。今の観点では、魚の干物等も入ってくるでしょうか。

(竹林構成員) 実際に調理をするところでの表示において、どのように考えるかといっ

た点で一度議論をしておいた方がよいのではないかと思います、申し上げた次第です。

(石見座長) 情報提供において、その点も議論してはどうかということで理解いたしました。ありがとうございます。そのほか、いかがでしょうか。

(消費者庁：斎藤課長補佐) 竹林構成員が発言された味付け肉ですが、まずは入り口でどういった食品をターゲットにしていくかというのも大事な論点であり、「こういう食品も入るように調査をしてほしい」といった点もあると思います。一方、出口で、資料では調理例とそれに基づく栄養成分表示の有無であるとか、どのような栄養成分表示がなされているかをとりまとめると説明いたしました。そのほか、パッケージ全体を見ていった場合、合わせて取ったほうがよい情報があれば、意見をいただきたく思います。

(石見座長) ありがとうございます。対象とする栄養成分はもちろん成分ですが、少し食塩の多いものについて量的に多めにするといった計画はありますか。

(消費者庁：斎藤課長補佐) どこに重心を置くかという一案と思いますが、特に恣意的に食塩が多いものを取るというよりは、網羅的に実施すべきとは考えています。基本的には調味料に重み付けを置いて調査するといった予定は特にないのもの、そうした意見があれば頂戴しつつ、対象となる 750 食品を選定する予定です。

(石見座長) ありがとうございます。どこにウエイトを置くかについて、何か御意見等ございますか。

(阿部構成員) 食品を選定する際に既に考慮をされているかもしれませんが、栄養成分表示自体は義務付けられているため、もしかしたら 100g よりも 1 食当たり、個数当たりでやるべきかと、企業規模によってそれを推定値でやらざるを得ないといった企業もあると思います。そうした際に、大手企業の同じメーカーのものばかりに偏って分析をされてしまうとよろしくありません。実際に事業者がこれを本当にできるのかどうかという議論をするに当たっては、企業規模であるとか、選定する際に特定の企業に偏らないように少し考慮していただけるとよいと思います。

(石見座長) ありがとうございます。ほかに注意いただきたい点があれば、お願いいたします。

(森田構成員) 阿部構成員の言われたように、特定企業に偏らないようにするというのは同感いたします。例えば PB (Private Brand) 商品において、大手流通事業者であれば PB 商品の割合が非常に多くなります。PB 商品は独特のルールを持っており、実態と合わなくなるため、サンプリングを留意していただければと思います。

それから、FOPNL とは関係ないのですが、今の任意表示である飽和脂肪酸と食物繊維がどのぐらい実際にやられているのかという点も併せて見ていただければと思います。また、食物繊維と糖質をセットにして書いてあるものも多く、栄養成分表示の中には糖質を示し 1 日当たりの NRV を書いているものもあるのですが、そういうものに関して、糖質の場合は栄養素等表示基準値がありませんので、パーセントが出せなくなり、国際基準等から持ってきている例も見たことがあります。そうなってくると、栄養素等表示基準値が抜けてい

るようなものですから、何らかの手当てをした方がよいといったところが出てくるかもしれません。そうした観点も一緒に見ていただければと思います。

(石見座長) ありがとうございます。栄養素等表示基準値の見直しについては、「食事摂取基準(2025年版)」が出てからまた検討することになりますが、そのときに糖質の取扱いについてどのようにするかを検討する必要があるという趣旨で理解いたしました。

(消費者庁：斎藤課長補佐) 森田構成員より3点の御意見がありました。例えばPB商品について、一つのスーパーマーケットにお願いする想定をしているため、あえてPB商品を対象から外すといった方法を取ってもよいとも思うのですが、そこまではする必要はないでしょうか。要は、どれぐらいの割合でPB商品を対象として調査をするかよりも、PB商品については対象外とした方がよいという趣旨になりますか。

(森田構成員) そこまでは言うておりませんが、スーパーによっては店頭をPB商品が占める割合が非常に多いところもあります。その割合のまま反映をするとPB商品が多くなるため、そうしたスーパーであれば留意された方がよいという程度の意見になります。特段、外す必要はないと思います。

(消費者庁：斎藤課長補佐) ありがとうございます。また、飽和脂肪酸、食物繊維の件については、確かに2015年に食品表示基準において栄養成分表示を義務化した後、平成30年度に表示実態調査を行っています。飽和脂肪酸、食物繊維について推奨表示をどれぐらい取り組んでいるのかを当時調査したところ、ただいま手元に細かい数字がないので正確にはお答えできませんが、数パーセント台でありました。それも踏まえ、義務化されてから時間が経過しているところで、定点観測的な意味で飽和脂肪酸、食物繊維の実態を見ていくことは必要と思いました。

最後に、ポイントを押さえておきたいのですが、議論で「糖質」とありましたが、糖質なのか糖類なのかといった点で、話を伺っていると「糖類」とも思うところですが、いかがでしょうか。

(森田構成員) 実態調査であるため、糖質/糖類のどちらかではなく、「糖質/食物繊維」がセットで書いてあるものが多いものの、糖質の下に1段落として糖類を書いてあるものもごございます。糖質/糖類となってくれば、糖類も当然ながら栄養素等表示基準値はありませんし糖質もないですから、そういうことも含め、どの辺りまで書かれているのか。海外であれば、FOPNLは糖類であるといったところが出てきます。日本では、実態として糖類があまり表示されていないと思うところで、そうした根拠も含め、実態調査で見ていただけたらと思います。

(消費者庁：斎藤課長補佐) ありがとうございます。

(石見座長) ありがとうございます。ほかに、いかがでしょうか。

(戸部構成員) 少し話がずれてしまうかもしれませんが、調査の際にどのようなものを選んでくるかにおいて、スペースの関係で表示できる情報量が変わってくると思います。ですので、表示スペースによる影響が見られるような形で見ていただくのもよいと思いま

した。

(石見座長) 食品表示基準で示されている大きさより小さいものは示さなくてよいものの、それより大きいもので非常に面積が狭いものという理解でよろしいですか。

(戸部構成員) はい。今後、例えば表示の帯の大きさが小さくなる方向にいくと思うため、そうしたスペースのことも考えていただけるとよいと考えます。

(石見座長) ありがとうございます。消費者庁の御見解はいかがですか。

(消費者庁：斎藤課長補佐) 即座に提案や回答を申し上げることはできませんが、頂戴した意見を踏まえて検討していきたいと思えます。

(石見座長) 承知いたしました。皆様、活発な御意見をありがとうございました。表示実態調査は第3回検討会で結果を公表する予定となりますので、以上で議事(4)を終了いたします。

### (5) その他

(石見座長) 次に、議事(5)「その他」に入ります。消費者庁より何かございますか。

(消費者庁：清水課長) 消費者庁 食品表示課長の清水です。本日は、途中からの参加となりまして誠に申し訳ございませんでした。今年度第1回目となりますが、様々な意見を頂戴いたしました。また、表示実態調査に関する議論では、国内の表示の実態調査だけでなく、【資料6】に基づく議論の際に、森田構成員より「海外のFOPNLであれば、販売時と摂取時の栄養成分等の量にかい離が生じる場合どうなのか」といった話もございました。私どもで予算を取っているわけではないため、海外事情をどこまで調査できるかというものはあるものの、ウェブ上で調べられる範囲ではそうした部分も見たいと思います。そして、この実態調査以外にも、「海外ではこういう点はどうなのか」といったことなど調べるべき点があれば、後からでも構いませんので、お知らせいただけたらと思います。本日は、ありがとうございます。

(石見座長) 清水課長、ありがとうございます。構成員の皆様からは何かございますか。

それでは、特に無いようですので以上といたします。本日の議論を踏まえ、今後この会議を積み重ねていきたいと思えます。皆様、ありがとうございました。

本日の議題は以上となります。事務局から事務連絡をお願いいたします。

(事務局) 皆様、本日はどうもありがとうございました。後日、メールにて本日の議事録の確認をお願いいたしたく存じます。また、議事録は、消費者庁のウェブページに後日掲載をされます。以上です。

### 3. 閉会

(石見座長) ありがとうございます。それでは、以上をもちまして、「令和6年度 第1回日本版包装前面栄養表示に関する検討会」を閉会いたします。構成員の皆様、事務局

の方々、御協力ありがとうございました。

(一同) ありがとうございました。

〔了〕