

令和6年度

第2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9月

令和6年度 第2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8月27日（火）

10：00 ～ 12：00

場所：銀座ユニーク7丁目 N401

1 開会

2 議事

- (1) 摂取時の量とのかい離が生じる食品の取扱い（2）
- (2) 日本版包装前面栄養表示の様式（1）
- (3) その他

3 閉会

<資料>

- 資料1 第1回検討会における構成員の主な意見等について
- 資料2 摂取時の量とのかい離が生じる食品の取扱い（2）
- 資料3 日本版包装前面栄養表示の様式（1）
- 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

- 参考資料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
- 参考資料2 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3 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4 諸外国等における取組について
- 参考資料5 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
- ・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  
(オンライン)

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

<消費者庁>

- ・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2回 日本版包装前面栄養表示に関する検討会」を開会いたします。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ひいたします。

最初に、開会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を可能としています。なお、記録のため、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、慌てずに行動をお願いいたします。

次に、出席者についての御案内です。本日、竹林構成員、戸部構成員、中村構成員がオンラインにて参加されています。

続きまして、消費者庁 食品表示課 保健表示室の今川室長より御挨拶を賜ります。今川室長、よろしくお願ひいたします。

### <開会挨拶>

(消費者庁：今川室長) 御紹介にあずかりました消費者庁 食品表示課 保健表示室長の今川です。構成員の皆様におかれましては、日頃より食品表示の推進に御理解・御協力を賜りまして、心より感謝申し上げます。

前回の「第1回 日本版包装前面栄養表示に関する検討会」では、検討会の方向性及び主な論点を確認し、日本版包装前面栄養表示の対象外とすべき食品区分、対象とする食品の中で、摂取時の量とのかい離が生じる食品の取扱い、また、加工食品における栄養成分表示等の表示実態調査の方法について御議論いただきました。

本日の検討会では、前回に引き続き、摂取時の量とのかい離が生じる食品の取扱いに加え、新たに日本版包装前面栄養表示の様式について御議論いただくことを予定しております。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、構成員の皆様よりきたんのない御意見をいただきたいと考えておりますので、どうぞよろしくお願ひいたします。

(事務局) 今川室長、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】 第1回検討会における構成員の主な意見等について
- 【資料2】 摂取時の量とのかい離が生じる食品の取扱い(2)
- 【資料3】 日本版包装前面栄養表示の様式(1)

【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

【参考資料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

【参考資料2】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3】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4】諸外国等における取組について

【参考資料5】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。

#### <前回の振り返り>

(石見座長) 座長の石見です。構成員の皆様、本日もどうぞよろしくお願いいたします。

本日の議事に入る前に、まず消費者庁より【資料1】について御説明いただき、前回の第1回検討会における意見の振り返りを行います。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。

それでは、【資料1】を御覧ください。

#### ○【資料1】第1回検討会における構成員の主な意見等について

さきの7月に実施した第1回検討会における構成員の皆様からの主な意見について、消費者庁にて取りまとめを行いました。ガイドライン原案、様式案、さらには食品表示基準における位置付けを整理していくといった方向性で議論をいただいたところであり、それらの意見に関して、それぞれ問題意識等の振り分けを行っています。

**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、導入しやすい日本版包装前面栄養表示ガイドライン原案**

まず、ガイドライン原案について出た意見です。「栄養成分表示を推定値とする場合、推定値である旨を表示することとし、そ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、推定値とする場合には、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」といった意見をいただきました。

さらに、「日本版包装前面栄養表示の評価項目については、次年度以降に検討してはどうか」との方向で合意を得たところですが、「今年度においても、ある程度どのような評価をしたらよいかを視野に入れながら議論を進めていただきたい」といった意見をいただきました。

#### (1) 対象外とすべき食品区分

対象外とすべき食品の区分になります。特にこども向けの食品については、日本版包装前面栄養表示に用いる栄養素等表示基準値に関して、厚生労働省で定める日本人の食事摂取基準を参考にしているわけですが、「特に18歳以上の成人を対象として国民の加重平均値から算出した値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のではないか」という意見をいただきました。

さらには、特に議論として白熱した調味料の取扱いになります。総論としては、「慎重に検討すべきであるが、対象外と整理するのではなく、食品関連事業者において努力、工夫のできる余地を残すことも一手なのではないか」といった方向性だったかと思います。

また、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、消費者がその食品を見て、ある程度把握しやすい分量表示を行っている取組もあると御紹介をいただきました。そうしたところで、「具体的な留意事項も、どのような分量表示にすべきかを整理すべきではないか」といった意見をいただいたところです。

## (2) 摂取時の量とかい離が生じる食品の取扱い

摂取時の量とかい離が生じる食品の取扱いになります。全体として、「他の食品を加えることなく、その食品自体が販売時の状態から栄養成分が変化し得るものについては、摂取時の量を基本とした表示をするのがよいのではないか」といった意見をいただいています。

一方、他の食品を加えることにより、その食品だけではなく、食事とし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って当然変わるものであり、その部分では工夫が必要ではないか」という意見をいただきました。一例として挙げられたものとして、例えば牛乳を加えるといった食品であっても、普通牛乳だけでなく、低脂肪牛乳、濃厚牛乳なども存在するといった背景が挙げられています。

裏面に移りまして、ホットケーキミックスについてもコメントを頂戴しています。私もホットケーキミックスについて確認をいたしましたが、パッケージには詳細な調理例が表示されていました。また、栄養成分表示の近くに摂取時の量を表示するような食品もあることから、例えば、『裏面の調理例による』等の記載をした上で、摂取時の量を表示できるほうが、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と、といった前向きな意見がある一方、「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り、消費者を誤解させることがないように配慮すべきではないか」との意見もいただいたところです。

## 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

ここでは、様式の中身というよりも、決定のプロセスについて二つ意見がございました。まず、「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はないか。『国で決めたから、こうだ』とならないように、外部からの意見をしっかり取り入れて決定することが重要ではないか」さらには、一つのアイデアとして「一般公募をする」といった意見もありました。一般公募すると様々な方が参加でき、

斬新な様式が出てくることが期待されるということでした。また、「一般公募をすることにより、それ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」という意見もいただきました。

### 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

最後に、食品表示基準における位置付けです。食品表示基準第8条（表示の方式等）というものがございますが、例えば、そこに日本版包装前面栄養表示を位置付ける場合、表示の方法等は統一されるものの、その一方、「食品関連事業者が既に取り組んでいるようなFOPNLについて、それ以外のもは認めるのか、認めないのかといった部分も今後しっかり決めていく必要があるのではないか」との意見をいただいたところです。説明は以上になります。

（石見座長）      ありがとうございました。

## 2. 議 事

### （1）摂取時の量とのかい離が生じる食品の取扱い（2）

（石見座長）      それでは、議事（1）「摂取時の量とのかい離が生じる食品の取扱い（2）」に入ります。

【資料2】を用いて、消費者庁より論点を説明いただきます。斎藤課長補佐、よろしくお願ひいたします。

（消費者庁：斎藤課長補佐）      それでは、【資料2】を御覧ください。

### ○【資料2】摂取時の量とのかい離が生じる食品の取扱い（2）

#### ◆摂取時の状態の表示を許容する食品の検討

昨年取りまとめた「我が国における包装前面栄養表示の検討の方向性」から抜粋したものに なります。その際に、「摂取時の状態の表示を許容することについて検討する必要がある」といった方向性に至りました。

#### ◆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

こちらは、前回お見せしたものと 同じものです。上段に、水で抽出をするもの、塩抜きをするもの、湯切りをするものなどがある一方、下段にあるように、牛乳を加える場合などの調理方法を示した上で販売されている調味料が存在するといったところで様々意見をいただきました。

今回、消費者庁より情報提供を行う内容としては、国外における状況を調べたものになります。

#### ・シンガポール共和国の取組

昨年の資料の中にもありましたが、まずはシンガポールの取組になります。シンガポールは、「HEALTHIER CHOICE (Healthier Choice Symbol Nutrient)」といったロゴを用います。これは、ある基準を満たすものについて、こちらのロゴを貼れるといった取組になります。

### <ガイドライン等に記載されている内容>

シンガポールの FOPNL の取組の中で、実際にガイドラインにどのように記載されているかをまとめたものです。「FOPNL は通常、飲料である場合には調理済み、又はすぐに摂取できる 100ml 当たりで例示をする」「食品である場合は、100g 当たりの栄養成分の量に基づき評価される」とガイドラインに記載されています。

FOPNL を表示する全ての飲料については、「調理済み、又はすぐに摂取できる 100ml 当たりの栄養成分の量を値とする」とされています。さらに、「もしも当該飲料の販売されている状態が粉末として販売されている場合には、ラベルに記載する製造者の指示に従い、再構成をする必要がある」とし、例えば、ある粉に対して 150ml 入れる等の指示をしっかりと行う必要があると記載されております。

#### ・カナダの取組

次にカナダの取組です。カナダは、義務表示の取組として飽和脂肪酸、糖類、ナトリウムのそれぞれに基準値を設け、ある基準値を超えた場合、それぞれが多く含まれている旨を表示させるといった取組になります。

### <ガイドライン等に記載されている内容>

カナダのガイドラインに、実際にどのようなことが書かれているかです。「包装済みの食品が調理前の状態で販売される場合を表示する」とされており、販売時の状態で表示することが大前提になります。水で戻す又は別の食材と組み合わせる食品については、基準量の表というものがございまして、いわゆるポーションサイズ（料理の分量）を国で規定しており、その表に合わせて「食品の調理前の状態の量を表示する必要がある」と書かれています。

もう少し詳しい内容として、ケーキミックスを例に見ていきます。基準の量の表において、ケーキはポーションが 80g と定められています。そのため、80g のケーキを作るために必要な調理前のケーキミックスの量を表示するとなっており、その際に、飽和脂肪酸、糖類、ナトリウムの量が閾値を満たすか否かで FOPNL の内容を判断するというものです。

#### ・イギリス（英国）の取組

次にイギリスの取組です。イギリスのシンボルは、赤で当該食品と当該栄養成分が多く含まれていること、緑で少なく含まれていることを示しており、それぞれ対象となる栄養素、熱量、脂質、飽和脂肪酸、糖類、食塩を対象とした取組になります。

### <ガイドライン等に記載されている内容>

イギリスの具体的なガイドラインになりますが、EU の規則の抜粋が書かれています。この EU の規則において、「100g、100ml 又は 1 食分当たりの熱量及び栄養成分の量を販売時又は摂取時で表示する」と規定されています。この摂取時として提供する栄養情報については、調理された食品に関連するとしており、「この場合、パッケージに詳細な調理方法を記載する必要がある」と規定されています。

また、「栄養情報を摂取時として提供する場合、FOPNL には分量の表示の中に推奨される

調理方法を明記する必要がある」と書かれています。例としては、ハンバーガーが一つとするのではなく、グリルをしたハンバーガーが1個であるとか、オーブンで焼いたフィレ1枚など、「使用した調理方法、アプローチを明確に反映することを推奨している」といったものになります。

#### ・オーストラリア連邦の取組

最後にオーストラリアの取組です。オーストラリアは、星の数でその食品がどういう状態にあるかを示す取組になります。ある食品に含まれる熱量、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、豆類などの状態について独自の栄養プロファイリングシステムを通じて評価を行い、星の格付をするといった内容です。

#### <ガイドライン等に記載されている内容>

オーストラリアのガイドラインに記載されている内容をまとめています。「FOPNL では、販売時の状態に基づき、計算及び表示をする必要がある」とされています。このように、前提は販売時の状態となるものの、販売時の状態を免除する食品というものが規定されています。例えば、水で戻す、水で希釈する、水と混合する又は水や塩水を排出する必要がある食品に関しては、そのような免除が適用されるとのことでした。これらの食品は、調理された状態の食品に基づいて計算ができるとされており、「FOPNL が調理された状態の食品に基づいている場合、その調理方法を明確に指示する必要がある」と規定されています。

具体的な食品例も挙げられています。水で戻す食品としては乾燥した豆、水で希釈する食品としては濃縮スープ、水と混合する食品としては粉末ソース・粉末スープ、水切りする食品としてはツナ缶、塩水を抜く食品としてはツナ缶・豆缶・野菜缶といった内容になります。

#### ◆諸外国における摂取時の状態の表示を許容する食品

これらの情報を、消費者庁で星取表のような形で1枚にまとめました。見方としては、摂取時と販売時にかい離が生じる商品としての例が挙げられた中で、各ガイドラインの中で読めるものについては「○」、読めるのではないかと可能性のあるものについては「▲」にしています。

シンガポールについては飲料のみ規定がございましたので、コーヒー豆や茶葉が読めるのではないかと推察しています。カナダは必ず販売時の状態ということで、どれもそのままの状態を表示することになります。イギリスについては詳細な調理例を書くと様々な取組ができる可能性があるといったところが分かりました。オーストラリアは明確に食品の分類がございましたので、コーヒー豆、塩蔵わかめ、カップ焼きそば等については、このガイドライン上は読めるのではないかとということで「○」としています。

以上、一部の国ではありますが、海外の状態について調べたものとして情報提供いたします。全体的な印象としては、各国様々な取組であり、統一した見解はないといった状況が分かりました。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。

前回、ここに挙げられているお茶、塩蔵わかめ、カップ焼きそばといったものは、必ずその処理をしてから摂取をするということで、非常に明確に摂取時とのかい離が生じている。ココア、ケーキミックス等は、ある程度レシピのようなものが必要ではないかといった意見をいただきました。今回、諸外国について調べていただきまして、明確になるのはオーストラリア連邦の制度ということですが、日本の制度としてどのようなくくりを作るかについて、皆様いかがでしょうか。

(坂口構成員) 本日説明いただいた【資料2】の12ページの図の左から三つ目に関して、前回私は「オーストラリアと同じように区切るべきではないか」との意見を申し上げました。今回調べていただいた結果をはじめ、自身でイギリス、オーストラリアのガイド等を読んでみた上での考えとして、どちらもガイドの中に、「原則、販売されている状態を基準として表示されるべきである」とされていることから、日本もまずはそこが原則と明記する必要があると思います。

2点目になります。その上で、摂取時の状態を表示するというのも駄目ではなく、認めるといったところですが、具体的な範囲までは線引きが難しいと思い、12ページ目にて示されているオーストラリアのように、左から三つ目までといったような線引きの範囲は定めない方がよいと考えます。

3点目になります。一方、そうした食品の範囲は定めない代わりに、イギリスの例と似ていますが、摂取時の状態を表示する場合には、その詳細な方法を記載しなければならないとし、例えば左三つのように、水で戻す、希釈するといった水で湯切りを行う方法、それから右二つのように、販売されている製品とは別に牛乳等を加えて摂取する食品に関しては、詳細なレシピを記載しなければならないといった整理ではどうだろうかと少し考えを改めた次第です。

(石見座長) 坂口構成員、ありがとうございました。そのほか、いかがでしょうか。

(竹林構成員) 私も前回、【資料2】の12ページ目において三つ目までという意見でしたが、それは今回も変わりません。牛乳など別の食品を加えるものは、レシピに関するFOPNLとして別枠で扱った方がよいと思います。

一方、オーストラリアがやっているように、調理後の表示をする方がむしろ望ましいと考えます。例えば塩蔵わかめですが、調理前の販売時のものと調理後の塩を抜いたものとの両方の表示をしてしまうと、世の中に両方の状態のFOPNLが出てしまうわけです。そうなりますと、消費者の方が「このFOPNLは、調理前なのか調理後なのか。調理後だとすれば、どのような調理をされているものなのか」と、いちいち見なければ商品と比較できなくなると思います。今回のFOPNLは、「分かりやすい栄養成分表示」ですから、一律に比較できた方がよいということで、代表的な調理方法をある程度お示しできるようなものに限

定し、その商品に関しては、「調理前の販売時のものではなく、調理後のものを必ず表示する」といった取組にした方が消費者にとっては分かりやすいのではないのでしょうか。

(石見座長) 竹林構成員、ありがとうございました。斎藤課長補佐、いかがでしょうか。

(消費者庁：斎藤課長補佐) 資料にはできなかつたのですが、海外に展開する食品関連事業者であるとか、実際に政府間で意見交換を行ったところがございますので、補足説明を申し上げます。

一つは主に EU 域内の状況になります。既に FOPNL の取組として、昨年度報告を行ったイタリア、フランス、スウェーデンは、それぞれ EU の域内であり、例えばイギリスの取組のように、「基本的には EU の規則に従う」となっています。それにより、イタリアやスウェーデンについても基本的には調理例が書いてあることを前提に、摂取時の状態を許容するといった取組があるそうです。一方、フランスの取組ですが、例えば売っている状態の食品に水や牛乳を加えることについては許容するといった整理をされ、例示しているココアは認められるとのことでした。ただし、少しユニークな部分として、シリアルについては認めていないとのことでした。その理由について、シリアルは、例えば牛乳を入れる方、又はヨーグルトを入れる方など食べ方に少し多様性があるため、FOPNL の範囲では認めていないといった整理をされているそうです。

次に、オーストラリアの取組になります。今は明確にガイドラインの中に書かれていますが、この制度が始まった当初は、ある程度摂取時の状態を許容している状況だったようですが、現時点の明確に書くといったガイドラインの取組に落ち着いてきている状況とのことでした。

次に、タイは政府に話を伺う機会がございました。そこでは、「現時点においては必ず販売時の状態を表示してもらっている」との回答を得ています。以上です。

(石見座長) 斎藤課長補佐、追加情報をありがとうございました。今の内容を踏まえて、皆様いかがでしょうか。

(森田構成員) 御説明ありがとうございました。EU においてはルールがあり、英国はそれに従っているものの、フランスや各国それぞれでの解釈が違う、また、コーデックス(食品規格)では、特段この点に関して決められていないと理解をいたしました。

その上で、私としては、英国のように EU で決められているルールといったところで行えばよいと思います。【資料 2】の 12 ページで言えば、ココア、ホットケーキミックスといったところまで範囲を広げた方がよいといった考えです。その理由ですが、消費者の視点に立った場合、実際にココアもホットケーキミックスも、裏面を見ると作り方とともに販売時のものと調理用のものが合わせて書いてあります。これは、それだけ消費者のニーズが高いことの表れだと考えます。塩蔵わかめにしても同様に、販売時のものと何らかの調理をした後の二つの栄養成分表示が並列して書かれている商品は、それだけ消費者のニーズが高く、消費者からも問合せが多いためにそうした表示を行っていると聞きます。

それから、FOPNL であるからこそ、裏面の販売時の表示よりも消費者のフレンドリーという意味では、調理後であるとか、消費者が知りたい情報があった方がよいと思います。その際には、100g であるとか、そうではないといったところが裏面の栄養成分表示とも異なるわけですから、誤認しないように明確にただし書を記載する、そして調理に関しても「裏面の調理による」と書く。また、牛乳は一般の成分無調整のもの、濃い牛乳、特濃、無脂肪と様々ありますが、「普通牛乳の八訂成分表による表示」と裏面に大体書かれていますから、そのようになっていけば問題ないのではないかと思います。

(石見座長) 森田構成員、ありがとうございます。ココアとホットケーキミックスはここに出ているものの、そのほかにも調理をするような調味料は多々ございます。その点はいかがでしょう。

(森田構成員) これがカレーであるとか多種類のものが入ってしまうと、非常に誤差が出てしまいます。また作り方も様々あり、我が家はジャガイモを入れないといった家庭も出てくるかもしれません。ですので、いろいろな材料が入れば、それだけ誤差も増えるため、その点は少し線引きを行った方がよいと思います。

一方、豆腐を加えるだけの麻婆豆腐のようなものも、豆腐にも様々なタイプがあるかもしれませんので、そこはどうすべきでしょうか。

(石見座長) 加えて、豆腐の量も指定することになると思います。

(森田構成員) そうなっていきますと、牛乳のみを加えるものとは少し変わってくると思います。

(石見座長) くくりとしては、1種類の食品を加える場合のみ許容できるといったところでしょうか。

(森田構成員) 数種類とすれば、二、三種類が増えてしまうので悩ましいところです。

(石見座長) 確かに非常に複雑になると思います。本日ここで決めずとも、第3回まで時間はございますので、一応は1種類というところよろしいでしょうか。

(森田構成員) いろいろと見ていくと、例えば牛乳であるとか、そういったものが多いですから、それが最も分かりやすいと思います。

(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。

(阿部構成員) 皆様の意見の中間的な考え方になるかもしれませんが、【資料2】の12ページ目にあるコーヒード、塩蔵わかめ、カップ焼きそばのように、絶対にそのままの状態を食べないものであり、かつ日本の栄養政策の食塩の問題等を考えた際に、正しく食塩を抜いた状態のものであることが確実に摂取時になるものに関しては明確にした方がよいと思います。

一方、先ほど齋藤課長補佐の話を伺う中で頷けたのが、「多様性のある食べ方」であり、そうした食べ方をどのように判断をするかが議論の焦点になっているのではないかと思います。ですので、例えばホットケーキミックスのように、本当に牛乳を加えるだけでよく、それ以外にはあまり多様性のないものと、カレーのように様々な材料が個々で違うものを

どのようにガイドラインの中で判断をしていくのかが一番重要と考えると、前回の議論の中でもありましたが、食品の表示内容を食品関連事業者が消費者により伝えやすくする努力・工夫ができる範ちゅうを残しておく必要があります。そうでないと、せっかくこの制度ができたとしても、一定の企業の一定の食品だけにとどまってしまい、本来の意味がなくなってしまうと思います。

ですので、多様性のある食べ方とはこういうことであるといったものが、ある程度文章として明確に示されることが一番であり、その判断の中で企業が努力を行い、我々はこういう食べ方がスタンダードだといったように、あまり具体的ではないかもしれませんが、スタンダードな食べ方で表示をするといった考え方でやっていくのがよいと思いました。

(石見座長) 阿部構成員、ありがとうございました。河野構成員、事業者側の立場からはいかがでしょうか。

(河野構成員) 私も、【資料2】の12ページ目にある左側の三つ、いわゆる元の量から減るものに対しては、その状態で示すのが一番よいと思います。

一方、残りの右側二つを含めて考えた場合、線引きはできないと思います。片方を認めて、もう片方は認めないといった考えになっていくと非常に悩ましく、認めるのであれば全部になると考えます。また、これは栄養施策の中で栄養素を示すものですから、先ほどの何か1種類といったほかに過剰にやっしまえば、別の意味であまりよろしくないといった論点が出てくることも考えられます。他方、事業者としてせっかくやろうと思った際に、「ああ、できないのか」となるよりも、工夫を行い、何かしら商品をアピールする、事業者の考えによって表示できる余地が残る形になる方がよいと思います。

他方、そうした場合に表題にある「許容する」といった言葉が少し難しい印象もございます。左の三つは許容するといった言葉で頷けるものの、右側の二つに関しては何か違う言葉で整理をしていく方がよいと感じました。

(石見座長) 河野構成員、ありがとうございました。「許容する」といったところで、行政側としては妥当性の確認をする必要性から、しっかりとした栄養表示がなされているかを押さえていくといった視点があると思います。また、行政としては、会社の方で様々なレシピを考えていただき、その栄養成分をFOPNLで表示するといったところで、栄養成分表示の場合は収去試験、その他ピックアップをしてチェックする制度がありますが、そのあたりに関して、栄養成分が担保されているかをどのように確認するかというのも必要と考えます。斎藤課長補佐、いかがでしょうか。

(消費者庁：斎藤課長補佐) まず、【資料2】の2ページ目にある昨年の中間取りまとめを御覧ください。2行目になりますが、「その一方で、例えば塩抜きをする塩蔵品や、そのまま食さない茶葉など、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もある。そのため、日本版FOPNLについては、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で、摂取時の状態の表示を許容することについて検討する必要がある」と

の取りまとめを行ったところです。基本的には、現状のいわゆる推定値といったルールで行っている合理的な根拠を食品関連事業者に保存をしていただいた上でこれに取り組む。この可能性について、検討の余地があるのではないかと考えます。

議論を様々ないただいたところですが、まだ御紹介はできないものの、消費者庁にて表示の実態調査を進めているところです。実際に市中で売られている食品に関して、摂取時の表示がどういった食品にどのようななされているかを整理し、調査自体はこれから実行するところですが、その取りまとめを行い、3回目にて情報提供をいたします。そうした実態も踏まえながら、さらに重ねて意見を出し合い、まとめられたらと考えます。

(石見座長) 斎藤課長補佐、ありがとうございます。中村構成員、今の話にありました実態調査に少し関わられているお立場から、何か御意見等ございますか。

(中村構成員) 今の説明にありましたように、私どもとすれば、ここに記載のとおりが最も分かりやすいと思います。その裏づけも、実態調査にて店頭でどのような商品がどのような記載をされているのかを正しく見極めていただき、その後にとということだと思いますが、基本的には原則、販売時に標準的な調理方法を併記し、合理的な根拠があれば許容するというものであれば、一番妥当性があって分かりやすいと思います。

基本的に、我々事業者側としては、どうしても表示面積のことを考えてしまい、表示したくともできないものがあります。しかし、きちんと調理方法を明示し、こういった形で食していただくのが標準的だという前提の下で、消費者に分かりやすい表示を心がけているところです。表示面積との兼ね合いであるとか、全ては消費者が最も分かりやすいものは何かに帰着するのではないのでしょうか。

(石見座長) 中村構成員、ありがとうございます。戸部構成員、全体の意見を通して何か御意見等ございますか。

(戸部構成員) 私も、【資料2】の12ページ目にある左の三つは、塩抜きをする、飲む状態といったところで表示内容はシンプルに考えやすいと思いました。一方、右のココア、ホットケーキミックス等は、皆様が言われるように、標準的な使い方、食べ方の例示に対してどうかといった情報提供がよいと思います。また、カレーの場合も、どのような表現が望ましいのかは定かでないですが、標準的な調理方法が書いてありますから、「標準的な調理方法だとうなる」といったものが必要と考えます。調理のばらつきや好みもあるためそれほど厳密な数値ではなく、想定する標準の調理を想定した上である程度の幅を持たせた形で考えてもよいと思いました。

そして、多様性のある食べ方も考慮するという意味では、12ページ目にカップ焼きそばはありますが、つゆがあるカップ麺の場合、塩分を気にしている人はつゆを飲まずに麺だけを食べるという場合もあります。ですので、そういう場合には、標準的に作った場合は、このくらい、麺のみの場合にはこのくらいの栄養表示になりますといった情報があると消費者も活用できると考えます。この表示を消費者がどう使っていくかを考えると、状況に応じた書き分けも必要になるのではないかと感じた次第です。

(石見座長) 戸部構成員、ありがとうございました。

それでは、意見を取りまとめます。【資料2】の12ページ目に関して、まず左側の三つのみにした方がよいという意見、そして1種類のみを加える場合、複雑性がないような場合は前面表示がよろしいのではないかという意見、それからレシピを担保した上でさらに多様性の食べ方を考慮すると、このほかの料理に入るようなものも許容していった方がよいのではないかという三つの意見が上げられました。これについては、また第3回目ですらに進めていきたいと思いますが、斎藤課長補佐、何かございますか。

(消費者庁：斎藤課長補佐) 先ほどの繰り返しになりますが、表示の実態に関して、先生から聞く意見であるとか、自身でスーパーに行くところでは状況を把握しているものの、俯瞰したデータとしてはまとめておりませんでした。そうしたところで、私たちも表示の実態調査を行いますので、実際にどういった表示をなされているかを見ながら取りまとめを行っていただければと思います。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。

それでは、それらと実態はどのようになっているのかのすり合わせを行い、次回さらに議論を進めていきたいと思います。

## (2) 日本版包装前面栄養表示の様式(1)

(石見座長) 次に、議事(2)「日本版包装前面栄養表示の様式(1)」に入ります。

【資料3】に関して、斎藤課長補佐より説明願います。

(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3】を御覧ください。

### ○【資料3】日本版包装前面栄養表示の様式(1)

#### ◆《中間取りまとめ》我が国におけるFOPNLの検討の方向性

三つ方向性として中間の取りまとめを行いました。まず、栄養成分表示の義務表示になっている熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウムを対象とする。また、単純にそれら栄養成分の量を表示するだけでなく、栄養素等表示基準値を活用し、1日当たりの目安量に占める割合を表示する。さらには、ある一定のルールを作るといった取りまとめになります。

### ○インタビュー調査の概要について

(「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」資料から抜粋)

#### ◆インタビュー調査の方法等

様式の具体を説明する前に、昨年度実施したインタビュー調査について簡単に説明をいたします。(1)、(2)は一般消費者を対象にしたものであり、(3)は管理栄養士、(4)は上級食品表示診断士を持つ食品関連事業者といった形でそれぞれインタビューを行い、「栄養成分自体にどのような問題意識があるか」、「FOPNLにどのような期待があるか」について聞き取りを行いました。

#### ◆栄養成分表示を参考にしている者/栄養成分表示を参考にしていない者（一般消費者）

こちらに属性を示します。まず5ページ目が栄養成分表示を参考にしている一般消費者の属性であり、6ページ目が栄養成分表示を参考にしていない一般消費者の属性になります。

#### ◆《論点》栄養成分表示を見ない理由

7ページ以降、そのような消費者から様々な意見をいただいております。まず参考にしている者の栄養成分表示を見ない理由として、「今の表示が見づらく読む気が失せる」、「手軽に見ることができない」等のネガティブな意見がありました。また、参考にしていない者においては、「ネットのショッピングで使うため、そもそも表示を見る機会がない」、「気にしていない」、「食べることを優先しているため、あえて見ない」、「その手間が面倒である」といった意見がありました。

#### ◆《論点》栄養成分表示を活用しない理由

栄養成分表示を活用していない理由として、参考にしている者からは「数値の意味が分からない」、「負担が多い割にメリットを感じない」ということで、割合の表示はどうかといった意見がありました。また、栄養成分表示を参考にしていない者においては、「表示が不親切である」、「栄養成分と数値の意味が分からない」といった意見がありました。

#### ◆《論点》分かりやすい表示にするための改善案

分かりやすい栄養成分表示するための改善策として、参考にしている者、参考にしていない者の両者より「親切な表示にしてほしい」、「情報量を適切にシンプルにしてほしい」といった要望がありました。さらには、「消費者自らが判断できるようにしてほしい」といった具体も上げられています。

#### ◆インタビュー調査の調査協力者

10ページ以降、管理栄養士及び食品関連事業者にインタビューを行ったものを取りまとめています。

#### ◆《論点》栄養成分表示が分かりにくい原因

次のページからがその結果です。まず管理栄養士からの分かりにくい理由として、「そもそも100g当たりの表示が誤解を生んでいるのではないか」、「弁当や総菜の表示はないか、あっても見にくい」、「制度自体が複雑になっていることが原因として、分かりにくさにつながっているのではないか」といった意見がありました。また、食品関連事業者からは、「表示自体の見た目の悪さ」、「表示の方法がよく分からない」、「ルールが曖昧であり、メーカーに解釈を任せているところも分かりづらさにつながるのではないか」といった意見でした。

#### ◆《論点》栄養成分表示を分かりやすくする工夫（1）

栄養成分表示を分かりやすくする工夫として、管理栄養士からは「表示の見た目の改善」、「必要量に対する割合を表示する」、「対象となる栄養成分を見直す」といった意見、食品関連事業者からは、「目立たせる」、「理解されやすい表示にする」といった意見がありまし

た。

#### ◆《論点》栄養成分表示を分かりやすくする工夫（２）/包装前面栄養表示の表示方法

13 ページ目、14 ページ目になります。ほかに分かりやすくする工夫として、管理栄養士より「弁当や総菜にも表示をしてほしい」、「包装への表示以外の情報提供をする」等の意見がありました。また、FOPNL の方式については「書き方を統一する」、食品関連事業者からは、「包装前面栄養表示の位置付けについても課題がある」といった意見が挙げられています。

#### ○日本版包装前面栄養表示の様式案の要件（案）等について

##### ◆日本版包装前面栄養表示の様式案の要件（案）

こうした様々な意見がある中で、日本版包装前面栄養表示の様式案の要件について事務局より提案をいたします。その一方で、様式案で決める範囲はどこまでになるか、さらには今議論しているのがどこかといったところで誤解がないようにしていきたいと思えます。

前回「一般公募を行い、様々な広報をしながらこの取組のロゴを決めていった方がよいのではないか」という意見があったところです。実際にいろいろと取り組まれた経験のある団体や、庁内の一般公募の経験のある方にもヒアリングを行った結果として、消費者庁としては一般公募まではせずに、こちらである程度様式の要件を決め、それをデザイナーに幾つかアイデアを出していただく。そして、ここで議論をまた深めていただいて修正を行う。その上で、一般消費者の方にどういうロゴが見やすいかを評価していただき、その結果に基づき、ロゴを最終的に一つに決めていくといったプロセスを考えています。

今回、様式案の中で検討いただくのは、【資料 2】の 8 ページ目で枠囲みをしている中の要件に関する部分です。最終的に取りまとめる要件の中では、イギリスを例に見ます。上の部分に「1 食分当たりの表示」であるとか、下の部分に「何の指示に従う割合なのか」といった表示がされているため、そのあたりを入れるのか、入れないのかといった議論は当然ながら行いますが、今後デザイナーに消費者庁が発注するに当たっては、恐らく枠囲みの中の様式に何を含めるかという部分を先に決めていただく必要があると考えます。

それらを踏まえ、【資料 3】の 16 ページ目に戻ります。枠囲みの中の様式で定めるものは何かということで、以下の提案をいたします。

- ① 視認性を高めるために、様式案を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。
- ② 事業者サイドからの要望が多いところとして、必ずしも黒とは限らないが、白黒など単色（モノトーンは可）でデザインをする。
- ③ 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を確保する。
- ④ 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。

以上四つの提案になります。そのほか、枠囲みの中をデザイナーに発注する際に、この部分はデザインの中に入れた方がよいとか、不必要なものがあれば、その点も議論いただ

きたく思います。

#### ◆栄養成分等の量の表示を利活用しやすくすること

こちらは、デザイナーに発注する際に入れるかどうかも議論にはなると思う点として、栄養成分等の量の表示を利活用しやすくすることとし、「栄養素等表示基準値に占める割合について表示する」といった方向性が取りまとめられたところです。この「栄養素等表示基準値」という文言については、消費者が一目で見えて確認する情報量を少なくするという観点から、日本版包装前面栄養表示の様式案の中には、栄養素等表示基準値等の文言までは含めないとしてはどうか。これを事務局から提案いたします。

#### ◆消費者が利活用しやすい食品単位で表示すること

消費者が利活用しやすい食品単位で表示することについて、例えば1食分当たりを原則にするといった方向性が確認されたところですが、日本版包装前面栄養表示の様式（デザイナーに発注する様式のアイデア）の中には食品単位の表示は含めないとしてはどうかと考えています。ただし、その情報がなくなると、1食分がどのぐらいかを即座に見て分からないこともあります。そのため、消費者が当該1食分の量を確認するために、食品単位の表示については日本版包装前面栄養表示の様式の同一面の近接した場所に例えば表示するとしてはどうか。これを事務局から提案いたします。

あわせて、この議題の中で一緒に議論いただきたい部分があります。【資料1】の「第1回検討会における構成員の主な意見等について」ですが、これらも様式の中に入れるかどうかといった問題意識の一つとして、一番上のポツにある「推定値とする場合の取扱い」になります。推定値である旨を表示するかどうかといった点も様式案に絡む話だと思しますので、意見があれば伺いたく思います。

次に、【資料1】の「(1)対象外とすべき食品区分」になります。こども向けの食品をどうするのかといった観点がありました。栄養素等表示基準値の文言を表示するか否かは、恐らくこども向けの食品を取り込むか否かによっても判断が分かれてくると思います。したがって、こども向けの食品についてどのように取り扱うかという部分も一緒に議論をいただけたらと思います。

それらを踏まえ、まずは【資料3】の16ページ目の要件（案）について、これがリーズナブルなものになっているのか又は足りないのかといったところをはじめ、さらには、その他デザインの中には含めないものの整理すべき論点がありますので、先生方より意見を頂戴できればと思います。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 2

（石見座長） それでは、議論に入ります。

《論点1》日本版包装前面栄養表示の様式案に「栄養素等表示基準値」の文言を入れるか否か

ただいまの説明において多くの論点が上げられましたので、一つ一つ意見を伺っていきます。最初の論点としては、日本版包装前面栄養表示の様式案に栄養素等表示基準値という文言を入れるかどうかです。また、これに関連して、こども向け食品の取扱いをどうするかについても意見を伺います。消費者の方のインタビューでは、「表示の内容が多いと分かりにくい」といった声もありましたが、それらを踏まえて、皆様いかがでしょうか。

(阿部構成員) こども向けに関するところで申し上げます。こども向けの基準をどうするかという問題の中で、どの範囲をこどもと捉えるのかが非常に難しいと思います。例えばこどもといった際に、乳幼児なのか、児童なのか、生徒なのか。給食の基準も低学年と高学年で異なりますし、特に乳幼児から児童の段階ですと、発育発達曲線に基づいた適切な栄養量が必要であり、給食の場面においては、個々に応じることが明確になっています。

一方、大人も体格や血圧等の疾病に応じて様々だという話になりますが、こどもとはまた少し考え方が違うと思います。そのため、この表示に関しては大人の食事摂取基準、栄養成分表示と同じ基準の中で行い、それを基に、大人がこれくらいなのだからこどもはこのくらいだというように、その表示を見てこどもに対してどう活用するかについては、消費者教育等の問題も様々あるとは思いますが、この表示自体の中にはこども向けの食品という設定は特に設けなくてよいと私は思います。

(石見座長) 阿部構成員、ありがとうございました。割合について入れるということですが、栄養素等表示基準値という文言をどうするかという観点ではいかがでしょうか。

(阿部構成員) その点については、特に表示のパッケージの中に入れる必要はないと思います。消費者も当然ながら、食品事業者等に対して正しくこの制度自体を普及していく中では、こういうものに基づいているということを適切に行っていく必要はありますが、パッケージの中に入れることで他の情報を載せる部分が少なくなるとすれば、あえてなくともよいと思います。

(石見座長) そうしたところで、ガイドラインにはしっかり書いていく。また、こども向けについては、乳幼児に関するもの、病者に対する食品は除くといった理解でよいと思いますが、栄養素等表示基準値は18歳以上になっていますから、基本は18歳以上で線引きをするといったところです。そのほか、いかがでしょうか。

(坂口構成員) 栄養素等表示基準値の文言の件ですが、まず【資料2】の8ページ目において、例示として示されたイギリスの任意表示マーク、信号機表示のロゴの下にある「of an adult's reference intake Typical values (as) per」と書かれているものに該当するところにおいて、丸々その記載がなくてもよいといった提案だと理解いたします。

その上で、結論から申し上げます。先ほどの阿部構成員と同じく、必ず表記すべきであるといった義務にする必要はないと思います。ですが、例えばイギリスのように13%であるとか、4%と数字が並んでいるだけでは、消費者の方が一体これは何なのかと分かりにくさがあるように感じます。そうしたところで、消費者側のニーズとして出てきたときに

は、結果的に表示する必要性が生じてくることも考えられますが、ガイドラインの中にはこれに基づくといった記載はするものの、それは義務として様式として含めるものではなく、任意として書いてもよいという形で少し柔軟性を持たせるようにし、必要に応じて記載するといった形がよいと思いました。

また、こども向けに関して、必要ないというわけではありませんが、まず今回は成人のところでしっかり整理を行う。例えばスナック菓子であるとか、大人もこどもも食べるようなものにおいては、その食品自体の線引きが難しいところもありますから、今回はこども向けについては検討を見送ることでよいと思います。

(石見座長) 坂口構成員、ありがとうございました。

(戸部構成員) まずこども向けについては、これまで挙げられた意見に同感です。最初は成人向けのもので固めていき、その後に市場のニーズを踏まえた上で検討することでよいと思います。今は商品パッケージへの表示だけではなく、ホームページ等で情報公開をすることができますので、こども向けの情報へのニーズが想定されるのであれば、そうしたところでの情報提供も可能だと思います。

また、栄養素等表示基準値に関する部分ですが、この表示が栄養素等表示基準値に基づいて記載されていることは分かるものの、消費者にとっては、この値の意味や使い方がよく分からないと思います。例えば、パーセントが書いてあると、これを横に全て足しても100にならないであるとか、どのように考えたらよいのかが分からないといったことが想定できます。【資料2】の表示例においても、消費者にとっては使い方がよく分からないため、そこをいかに普及するかというのがまず大事であり、表記すると複雑になりますから、要らないと思いました。

(石見座長) 戸部構成員、ありがとうございました。

前回、方向性の取りまとめをしたところであり、そのまとめにおいては、栄養成分の含有量と必要量に対する割合として、日本の制度では栄養素等表示基準値に対する割合といったところまでは一応方向性が出ています。この数値を載せることはほぼ確定になりますが、それに対し、栄養素等表示基準値の文言をどうするかが今の議論になります。

戸部構成員の意見を整理しますと、やはりこれが分かりにくいということですから、消費者にこの数字の意味が分かるように努力すべきといった理解でよろしいでしょうか。

(戸部構成員) 表示をするのであれば、事前に使い方等の情報提供を適切に行う必要があると思います。

(石見座長) ありがとうございました。そのほか、いかがでしょうか。

(阿部構成員) 今の意見に関する補足的な考え方になります。栄養成分表示に関しては義務づけられており表示をされているものの、なぜ、あえてフロントに出すのか。この議論において、今ある栄養成分表示を消費者が自分の健康等により活用していただくためにといった目的であると理解しています。そうすると、人それぞれに合った栄養摂取基準はあるものの、まずはこれを参考にし、どれだけ摂り過ぎているのか、どれが不足してい

るのかといった栄養教育を行う上で活用していくという部分も非常に大きいと思います。先ほど戸部構成員が心配されていたように、しっかりと消費者に教育をしていくことを含めて行っていく必要があると思いましたので、是非そうした方向でお願いいたします。

(石見座長) 阿部構成員、ありがとうございました。ほかに、いかがでしょうか。

(森田構成員) まず様式等のところですが、私も栄養素等表示基準値の情報をイギリスのように下に書く必要まではないと思います。その部分は、例えば調理方法などを明記するといった際に使うスペースかもしれませんが、1食分の量のところに使うスペースかもしれませんが。そうしたスペースのことを考えれば、栄養素等表示基準値まで入れると情報が多過ぎることも考えられます。

しかし、先ほど戸部構成員が言われたように、消費者はそもそも栄養素等表示基準値の意味も把握できていないところもあります。また、確かにパーセントというのと、これは誰にとってのパーセントなのだろうか、何を意味しているのだろうかと分からないところも出てくると思います。例えばパーセントという表記は、栄養機能食品においては栄養素等表示基準値の書き方が義務づけられており、「栄養素等表示基準値に占める割合は18歳以上で基準熱量 2,200kcal」等といった記載が義務づけられています。仮にプラスアルファでスペースがあり、事業者の方がこのパーセントの示すものが何か分からないと思った場合に、どこかでアスタリスク等をつけて補足情報として入れる際のガイドとなるようなものが示されていると消費者はより分かりやすいと思います。パーセントを説明する場合に、皆がばらばらなことを言うのではなく、統一された書き方で説明をされた方が消費者教育という意味でもよいと思いました。

それから子どもの観点ですが、海外では栄養素等表示基準値は18歳以上ではなく、子どもも含まれています。日本のほかにもあるかもしれませんが、主に日本が18歳以上で栄養素等表示基準値を決めているといったところがあると思います。また、食事摂取基準も細かく決められており、例えば小学生なのか高校生なのかでも、前面に分かりやすく記号化されることによっては誤認が進むかもしれません。今、市場調査をされていますが、それを見ると「何歳の子どもにとっての食事」と書かれていますし、そういうものを見ると、任意表示で非常に工夫をされていると思います。そのように、裏面の栄養表示の任意表示における工夫の方が誤解を生まずに情報提供をできるといった理由から、子どもは入れなくてもよいと考えます。

(石見座長) 森田構成員、ありがとうございました。それでは、食品関連事業者の代表としまして、河野構成員、いかがでしょうか。

(河野構成員) 食品関連事業の観点ではないかもしれませんが、子ども向けに関して、まず導入においては成人でよいと思います。このほかにも様々議論すべき論点がありますし、あまり複雑化をさせないという意味でも、子どもは含めなくてもよいと考えます。

また、様式の観点でも先ほどいろいろと意見が上げられたように、まずは様式としては求めずに必要に応じて記載をする。その場合には、森田構成員の言われたように、統一さ

れた何かしらの指針が出る形で行えればよいと思います。

(石見座長) 河野構成員、ありがとうございます。竹林構成員はいかがでしょうか。

(竹林構成員) 私も、こどもについては対象外とし、今後のニーズがあれば検討を行えばよいと考えます。

(石見座長) 栄養素等表示基準値についてはいかがでしょうか。

(竹林構成員) 栄養素等表示基準値という文言自体は、それを聞いても恐らく消費者の多くは理解できないと思いますから、様式に入れる必要はないと思います。一方、説明文の書きぶりについては、栄養機能食品に例があるものの、あれは長くて分かりづらいです。そのパーセントが、それぞれの栄養成分において1食ではなく、1日に必要な目安に対するパーセントであるというのをより平易な文章で示し、スペースがあれば入れるとするのがよいと思いました。

(石見座長) ありがとうございます。日本の制度においては、栄養素等表示基準値という文言になっているのですが、海外の例では「1日当たりに必要な量に対する割合」というように平易な文章で書かれているところもあります。そうした分かりやすい説明がなければ、多くの構成員が言われたように、何の割合かが分かりづらいと思います。その点は、枠外に何かしらそうした説明を入れる。そして、その説明は統一すべきという意見でした。それから、こども向けについては今回見送ることとし、18歳以上の栄養素等表示基準値の定めにある成人を対象とするといった意見が多く上げられました。

**《論点2》日本版包装前面栄養表示の様式に食品単位の表示を含めないとする。その場合、食品単位を様式案の近接した場所に表示するとしてはどうか**

(石見座長) それでは、次の論点に移ります。日本版包装前面栄養表示の様式に食品単位の表示を含めないとしてはどうか。また、その場合、食品単位を様式案の近接した場所に表示するとしてはどうかです。先ほどの【資料2】のイギリスの例を見ると、枠外に「100g 当たり」、「1食当たり」といった表示があります。この点について、皆様いかがでしょうか。

(竹林構成員) 食品単位は、FOPNL を正しく活用することにおいてどうしても必要な情報だと思います。ですので、ロゴをデザインの一部としてルール化すべきと考えます。FOPNL に出てくる数字がどういった食品の状態に対する情報なのか。つまり、何グラム当たりなのかだけでなく、調理後なのか塩抜きをされたものなのか、場合によっては、牛乳が加わっているものなのか。そうした何の数字なのかが一目で分かることは非常に重要です。そういったところを画一的に表示するスペースは様式案として備えておいた方がよいと思います。

(石見座長) 竹林構成員、ありがとうございます。

【資料2】のイギリスの例において信号マークがあり、食品単位はその下の近接した部分に表示すべきというガイドラインは必要だと思います。竹林構成員の意見は、このパッケージの中に入れるといった趣旨になるのでしょうか。

(竹林構成員) 同じデザインになっていることは非常に重要であり、上にあるとか、下にあるとか、近接すると右や左にと様々あると思うのですが、ロゴを理解するために必要な情報だということの中で、同時にデザインした様式案の方が望ましいといった意見になります。

(石見座長) ありがとうございます。非常に難しいところですが、皆様いかがでしょうか。

(坂口構成員) 私は、事務局からのロゴの中には含めないが、近接した場所にするといった案に賛成いたします。また、今の議論は、近接した場所という部分において、【資料2】のイギリスの例で言えば、信号機のロゴの上に「Each serving (150g) contains」と書かれているところと理解しますが、このように、例えば上部であるとか、場所を少し統一してもよいと思いました。

(石見座長) 坂口構成員、ありがとうございます。

(阿部構成員) 私も今の坂口構成員の意見と同じになります。先ほどの議論の中で少し考えていたものは、食品なのか調味料なのかといった食品の形態が異なっているところで、前回の議論の中でも、しょうゆやみそを含めない等の話がありました。結果的には、しょうゆやみそであっても、例えば大さじ1杯当たりであるとか、みそ汁を作る場合に15g当たりといった形で減塩されている食品もございます。そういうものをしっかり認識及び活用していただくという意味からも、調味料の単位、食品の1食分単位、また調味料であっても、複合調味料のように何人かで分けて食べるものであるといったことを統一してパッケージの中で同じにするのは難しいと感じます。そうした点で、坂口構成員が言われたように、消費者の活用において、より分かりやすい形で近接したところを書くことが最も利用しやすいものだと考え、事務局の案に賛同をいたします。

(石見座長) 場所は特に指定する必要はないといった趣旨になりますか。

(阿部構成員) 場所においては、ある程度近接の場所として定めた方がよいです。消費者がそれを手に取ったときに、ここを見れば、その食品の基準について分かるという場所があるとよいと思います。

(石見座長) 阿部構成員、ありがとうございます。パッケージの中に含めるとなれば、基本は1食当たりになると思いますが、阿部構成員の言われたように、食品によって量も違いますし、1食分というのはどのぐらいの量なのかといった説明も必要になります。そうしたところで、パッケージの中にコンパクトに入れることは難しい場合があると考える一方、近接した部分で位置を決めることが消費者にとっては分かりやすいのではないかという印象です。ほかに、いかがでしょうか。

(森田構成員) 近接した場所というのは、パッケージというよりもデザインの中に入れるかどうかといった話として理解をしています。また、ひとえに「近接した」と言っても、それぞれの事業者の解釈が入ってしまえば、「これで近接だろう」と考えられ、少し離れた位置にあるとか、そういった形になることは竹林構成員の意見と同様に懸念をすると

ころです。そうしたところでは、ある程度デザインの中に組み込んだ方がよいとも思います。

一方、上に書くのか下に書くのかといった点では、例えば調理例等を書くのであれば上になるかもしれないとも思いますが、10個の数字に対し、下の方に「(1食当たり)」であるとか括弧書きにする形もあります。ですので、デザインの真上や真下であれば、上か下かは決めなくともよいと思います。また、デザインによっては長いものもあるため、もしかすると真横というパターンもあるかもしれません。そのように考えていくと、恐らく消費者庁が提案されている「デザインの一部ではなく、近接」という言葉になるのだと思います。

それから、もう一つ気になるのがポイント数です。ポイント数をどこまで規定するのだろうかといった点で、例えば欧米は文字が日本よりも小さいのですが、そのポイント数によって、例えば上で1食分というのも同じポイント数にしてしまうと、本当に見えなくなってしまうと思います。ですので、ポイント数が小さい場合に1食分等の単位は少し大きくするといった自由度もあった方がよいと感じます。そのように考えると、デザインの上下、周囲の中にある近接といった意味でありながらも、そのデザインまでは決めないといったありようも考えられると思います。

(石見座長) 森田構成員、ありがとうございました。河野構成員はいかがでしょうか。

(河野構成員) 私も消費者庁の案でよいと思います。先ほどの議論において、決まっていない部分も多々ございますが、そのあたりを加味すると、このような案の方がよいと考えます。

(石見座長) 河野構成員、ありがとうございました。戸部構成員はいかがでしょうか。

(戸部構成員) 【資料2】のイギリスの事例を拝見し、このデザインの中で近接といったところで、一文が上の方と下の方に続いているように2行に分かれているものと理解いたします。また、意図としては、この表示が何であるのかがしっかり伝わり、そして使えることを考えて表示をするといったものだと思います。場合によっては、意見にあったように、細長いものがあれば、上下に加えて左右というのもあると考えますが、まずはできる限り分かるようにし、文字の大きさ等も読めるように記載いただくことが必要と思いました。

(石見座長) 戸部構成員、ありがとうございました。

それでは、一通り意見をいただきましたので次の論点に移りまして、最後にまとめたいと思います。

### 《論点3》日本版包装前面栄養表示において推定値である場合、その推定値である旨を包装前面栄養表示につけるか否か

(石見座長) 日本版包装前面栄養表示において、推定値である場合に、その推定値である旨を包装前面栄養表示につけるかどうかといった推定値の必要性について、意見をお

願いいたします。

(森田構成員) 推定値を入れるかどうかといった観点は、前回私が申し上げたものになります。この点について、議論の論点としては挙げたものの、本日も話を進めたように、できるだけシンプルにすることが主要な方向性になっており、裏面を見れば推定値かどうか分かると思いますので、特に表面には不要と思います。

(石見座長) 森田構成員、ありがとうございました。皆様、推定値は不要といった意見でよろしいでしょうか。

(一同) 異論なし。

(石見座長) ありがとうございます。それでは、特に異論はないものといたします。

その上で、私の考えを少し申し上げます。栄養成分表示を義務化する際に、日本の制度はそれまで任意だったわけです。中小企業、その他のことを考えると、急に栄養成分表示を義務化するというのは許容範囲を持って示すことが難しく、そうしたところで、根拠の資料を保管しておけば、計算によるもの、またはサンプル等を測定して表示する場合には推定値としてくださいといったものでした。また、世界中のどこを見ても推定値制度を取っているところはなく、日本もそのうち義務化が一般的になってきた際に、将来的には国際水準に合わせて推定値ではなく、栄養成分表示にしていこうといった議論がありました。今その表示に関する調査を行っているところですが、推定値表示とそうでない栄養成分表示の食品を分析し、適切に分析による表示をされている、あるいは計算でも許容差の範囲に収まるように表示されている、それらをしっかりと行っている事業者と推定値を使っている事業者の2通りがあり、その区別が今あるわけです。包装前面栄養表示にその区別がない場合、皆が裏面の栄養成分表示についても推定値の方に偏っていくのではないかとという懸念も少しあります。しかしながら、それは国の方針ですから、ここで議論することではないと思うのですが、そうした懸念も私は考えるところです。そうした点について、斎藤課長補佐、いかがでしょうか。

(消費者庁：斎藤課長補佐) 座長のおっしゃるとおり、義務化の検討の際にはそのように整理していったものと承知しています。ある程度一緒に検討すべきなのか、それとも切り分けて考えるべきかというのは少し難しいところですが、現状の日本版包装前面栄養表示についてはどうするかにおいて、最終的な結論は得たいと思っています。

一方、座長の懸念点ですが、現在、表示の実態調査を行っており、そのあたりの評価の一つとして、推定値の表示はどのような食品においてどの程度取り組んでいるかも見られますので、それらを踏まえて最終的な結論が得られればと思います。したがって、必ずしも本日結論が得られなくとも問題ございません。

(石見座長) 斎藤課長補佐、ありがとうございました。

それでは、論点をまとめます。まずこども向け食品については、今回は対象としなくてもよい。そして、栄養素等表示基準値についても、文言自体は複雑であるため、消費者の皆様への分かりやすさから考えると、表示に必ずしも含める必要はない。ただし、パーセ

ント表示にどのような意味があるかをしっかりと表示する必要はある。それから、食品単位については、ロゴのパッケージの中には含めなくてよい。一方、それは近接する部分に必ず書かれていないと食品単位が分からず、そもそもの表示の意味がないため、そこはしっかりと記載いただく。ただし、推定値についてはなくてもよいといった意見が多数となりました。

#### 《論点4》パッケージに5成分の栄養成分の量と栄養素等表示基準値に対する割合を示していくことについて

(石見座長) 最後に、これからパッケージデザインを依頼することになりますが、そのパッケージの中身について、それぞれ5成分の栄養成分の量と栄養素等表示基準値に対する割合を示していくといった形でよろしいでしょうか。この点に関しては本日決めたいと思いますので、意見があればお願いいたします。

(竹林構成員) 基本的にはそれでよいと思うのですが、一つ気になるのが、今メーカーが任意で行われている食物繊維、カルシウム、ビタミンCなどのFOPNLはどうするのかといった問題です。私の意見としては、今回の様式案において、それ以外の成分を統合可能なデザイン案にしておくと、そうしたFOPNLも一つのFOPNLになると思います。消費者としては、FOPNLが今回決める様式のもの、事業者独自のビタミンC等といったものが多くあると見づらいたと考えるため、一つの統一された様式案の中で、今回の5成分以外のものも示せるスペースとして拡張性があるとよいと思いました。

(石見座長) 竹林構成員、ありがとうございます。統一することは大事であり、その統一の上で、拡張する余裕も幅を持たせておくといったところで、【資料2】のオーストラリアの例は様々なパターンがありました。HSRでスコアリングを示すだけでなく、その横に栄養素等表示基準値に対する割合も含めてよいというように、様々なパターンがあるといったイメージになるでしょうか。

(竹林構成員) おっしゃるとおりです。5成分のデザイン以外は、「六つ目のカラム」と言うべきか、そうしたプラスアルファが書けるような様式としておく今後よいのではないかという意見になります。

(石見座長) それはガイドラインの中で示すということで、基本は5成分で統一するといった理解で合っていますか。

(竹林構成員) その御理解で合っております。

(石見座長) ありがとうございます。それでは、デザインについて皆様の統一した意見をいただきましたので、そのようにしたいと思います。斎藤課長補佐、いかがでしょうか。

(消費者庁：斎藤課長補佐) 今、竹林構成員より非常に示唆に富む意見を頂戴いたしました。また、一つ確認をいたしますが、昨年度の3回目の取りまとめの際に、確か森田構成員からも同様の質問をいただいております、そのときの合意としては「5成分だけに仕切

る」といった話になったと思います。その論点としては、そもそものエネルギー、たんぱく質、脂質、炭水化物については厚生労働省で進めている健康・栄養政策において、「体重の適正な維持に資する栄養素である」といったところであり、食塩相当量については「減塩に資する情報である」とし、五つに仕切ったところです。

例えば、横に他の「ビタミン C」等を書くことは、消費者の分かりやすさの観点では確かに必要な情報だと思うのですが、健康・栄養政策と一致させるといった WHO（世界保健機関）やコーデックスのガイドラインの規定を考えた際に、それぞれの栄養素において、当然ながら栄養素等表示基準値や食事摂取基準の根拠はございますが、真に必要なかどうかといった点で、先生方から意見を伺いたいところです。

（石見座長） 齋藤課長補佐、ありがとうございます。推奨表示として載せるとするのなら、多分食物繊維、飽和脂肪酸等になると思いますが、そのあたりの実態がどのようになっているかにおいて、それほど表示しているものがないのであれば、その制度も難しいところです。皆様、5成分以外の栄養成分に関する情報について、何か意見等ございますか。森田構成員、最初に提案をされたところでは、いかがでしょうか。

（森田構成員） 5成分以外に関して、今でも各社において任意で表示をされているところがございます。コーデックスの中では、FOPNL のシステムは一つだけですが、「複数が共存する場合、互いに矛盾するのではなく補完的であるべきだ」と書かれています。例えば消費者が食物繊維、糖質といった情報を得たいことで、任意に前に持ってきている事業者もいるところで、それを駄目とするのではなく、補完的な方法も一つ検討するべきだと思います。

（石見座長） 森田構成員、ありがとうございます。ほかに、いかがでしょうか。

（中村構成員） 今の意見にあった補完的なものについて、ひとえにデザインの中で決める必要はなく、5成分に集中特化すべきと考えます。しかしながら、言われた点も非常に理解できますし、消費者のことを思えば、それらも近接するところにあった方がよい情報だと思います。ですので、デザインというよりも、ガイドラインや指針の中において、できるだけ近接した消費者の見やすい位置にすることで、そこを見れば大体の情報を把握できるとすることが妥協案としてよいのではないのでしょうか。

また、どうしても事業者側のスタンスから申し上げると、表面の面積において、表示すべき事が増えれば増えるほど小さくなってしまい、本当に消費者が見づらくなってしまふことの懸念ばかりをしています。先ほど【資料2】のオーストラリアの例を上げられていましたが、「どうしてもパッケージに表示できないようなものは簡略した表示方式でもよい」と言っているものだと私は理解しておりました。その採用の有無はここでの議論ではないかもしれませんが、基本的には5成分を表示することになるところで、面積上でどうしても表示できないものについては、例えば食塩だけでも表示をするなど、何かそういったことが必要なかどうか。オーストラリアのデザインを見ながら、そうした点を考えた次第です。

(石見座長) 中村構成員、ありがとうございました。今回の検討会では、5成分を主にデザインしていくということであり、これを簡略化するといった議論は現状ないものの、何か補完的なビタミン C、カルシウム、食物繊維といったものを書きたい場合にはどうするのかといった意見だと理解いたしました。その点について、今回のデザインとしては5成分ですが、少し幅を持たせてガイドラインに書き込んでいくかどうかは、また次回さらに検討していきたいと思えます。皆様、貴重な意見をありがとうございました。

### (3) その他

(石見座長) それでは、議事(3)に入ります。消費者庁より説明願います。

(消費者庁 齋藤課長補佐) 【資料4】を御覧ください。

#### ○【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

こちらは、これまで開催したスケジュール及び今後検討するスケジュールになります。第1回目をさきの7月24日に開催し、第2回目を本日8月27日に実施したところです。予定としては全5回であり、あと3回ほど御議論いただく予定としています。今回は、中段にある「加工食品における栄養成分等の表示実態調査の結果」を取りまとめまして、事務局より情報提供を行う予定です。さらに、その結果を踏まえ、「摂取時の量とかい離が生じる食品の取扱い(3)」になります。本日、「明確な線引きは難しい」といった意見もございましたが、どのあたりまで認めていくことが妥当であるかを議論いただければと思います。それから、「日本版包装前面栄養表示の様式(2)」になりますが、こちらは本日初回として検討をいただいたところです。皆様からの意見を踏まえ、次回までにはロゴの素案となるようなものを幾つか事務局で提示する予定としています。実際にそれらを見ていただきまして、「近接した場所ではなく、何かの文言を上を書くべきだ」といった意見もあるかと思うところですが、本日の意見を踏まえ、さらに議論を深めていきたいと思います。以降4回目、5回目についても、ここに記載されているような内容で検討していく予定となります。説明は以上です。

(石見座長) 齋藤課長補佐、ありがとうございました。今後のスケジュールについて御説明いただきましたが、皆様よろしいでしょうか。

(一同) 意見なし。

(石見座長) ありがとうございます。それでは、特に質問等はないようですので、本日の議題を以上といたします。皆様、多くの論点について御議論いただきまして誠にありがとうございました。

それでは、事務局より事務連絡をお願いいたします。

(事務局) 皆様、本日は誠にありがとうございました。今後の事務連絡となりますが、まず後日メールにて議事録の確認をお願いいたします。その確認をいただいた後、消費者庁のウェブページに掲載を行います。以上です。

### 3. 閉 会

(石見座長) ありがとうございました。それでは以上をもちまして、「令和6年度 第2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〕