

紹介

加工食品の栄養成分表示制度について

三 好 康 之

各種加工食品（調理済み食品、半調理済み食品、その他包装食品など）について、栄養成分表示制度が定められましたので、食品表示研究会編「食品表示マニュアル」（中央法規出版）から最新の情報を引用し紹介します。

1 経緯

近年、お勤めをする主婦が増加するとか、学校・事業所における給食が定着するとか都市部には単身赴任者が急増するとか、また、お年寄りの占める割合が増加し、いわゆる高齢化社会を迎えるとか、様々の要因がからみ合って、私達の食生活は一変したと言ってよいでしょう。さらに、食品の加工技術も一段と進歩し、私達の身のまわりには次から次と新しい「加工食品」が出現し、消費されています。

こうした最近の加工食品には、専門家から、或は一般消費者から、いくつかの問題点が指摘されています。

即ち、① 全く新しいものだけに、消費者に、その物に対する予備知識が何もない。

② 原材料の種類、配合割合、栄養成分の組成、含量等がわからない。

等が主な問題点です。

このために、保健栄養の立場から、或は成人病予防の立場から専門家が指導を行う上で極めて支障を来すほか、消費者自身が自ら食生活の改善を図り、バランスのとれた栄養を考えようとしたとき、同様に支障を来すということです。

こういう声は従来からあり、これに応えるのが「表示」であり、いわゆる表示の中にはその商品の様々な情報が書き表わされています。その様々な情報は、各種の法規に基づくもの、業界で定めたルールに基づくもの、企業が全く独自に書いたもの等いろいろです。

「加工食品の栄養成分表示」については、栄養改善法に基づく「特殊栄養食品」、「特別用途食品」以外は、特に法的規制はありません。

従って、加工食品の栄養成分表示は一部の団体、企業では従来から自主的に行われていました。しかし、これについても一部問題点が指摘されていました。

つまり、① 折角栄養成分の表示をしても加工食品全体から見ればほんの一部にすぎない。

② 表示の仕方、表現方法がまちまちでわかりにくい。

等が主な点です。

このような声が行政でもとり上げられ、専門家により検討が加えられた結果、昭和61年、

期せずして厚生省及び農林水産省の両省から、ほぼ同時に「加工食品の栄養成分表示」に関する指導の方針が示されました。

2 加工食品の栄養成分表示制度

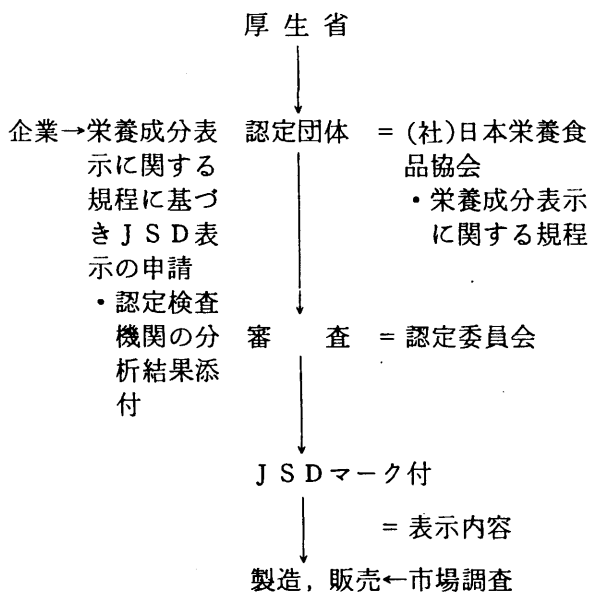
経緯に述べたとおり、栄養成分の表示は従来自主的に、任意に行われていましたが、今後は厚生省及び農林水産省から示された方針に従って表示することとなりました。

両省から示された指導方針は、そのすすめ方に違いはありますが、およそ加工食品はできる限り多くのものが、積極的に栄養成分の表示を行うことが、消費者の適正な商品の選択に資することになるとともに、今後重要な問題となる成人病対策の推進、また、消費者が自ら食生活の改善を図る上でも大いに役立つという点では、両省の指針は一致しているものであり、その普及が望まれるところであります。

以下、厚生省及び農林水産省の制度についてそのアウトラインを述べます。

(1) 制度

A 厚生省指導の制度

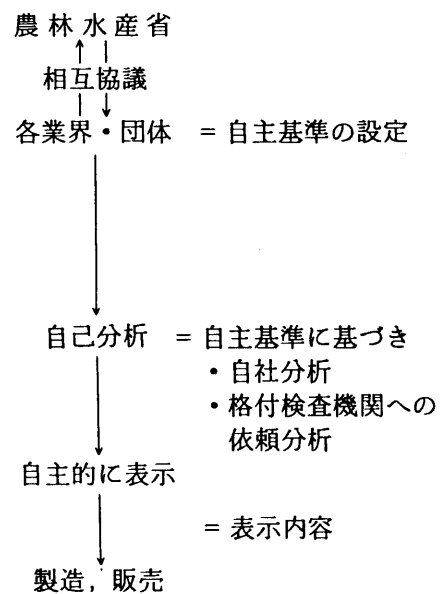


(要 点)

- 1) 認定団体（社）日本栄養食品協会）を定め、すべての業務を行わせる。
- 2) 表示内容を保証するシステム
 - ① 認定団体に申請
 - ② 認定委員会で表示内容等の審査
 - ③ 審査の結果、合格したものにJSDマーク付与、マークは有料
 - ④ 市販品に対し、市場調査（買取り、分析）を行い、表示内容の適正性をチェックする。

（費用は業者負担）

B 農林水産省指導の制度



(要 点)

- 1) 自己認証を基本とする。
- 2) 業種団体は各業種ごとに自主基準を作成する。自主基準作成にあたっては農林水産省と協議、指導を受ける。

3) 表示内容

必須表示成分

- ① エネルギー
- ② 蛋白質
- ③ 脂質
- ④ 糖質
- ⑤ 食塩

任意表示成分

- ① ミネラル (カルシウム, 鉄等)
- ② ビタミン (A, B₁, B₂, C, D等)
- ③ 脂肪酸組成
- ④ コレステロール

4) 栄養成分表示の例 (ミニハンバーグ)

栄養成分表示 1人前3個(75g)当り	
エネルギー	190 kcal
たん白質	10 g
脂質	12 g
糖質	10 g
食塩	1.0 g
カルシウム	30mg
鉄	1.4 mg
ビタミンA効力	40IU
ビタミンB ₁	0.10 mg
ビタミンB ₂	0.15 mg
ビタミンC	0 mg

} 必須表示栄養成分

} 任意表示栄養成分

3) 表示内容

必須表示成分

- ① エネルギー
- ② 蛋白質
- ③ 脂質
- ④ 炭水化物
- ⑤ 塩分

任意表示成分

- ① ミネラル (炭酸カルシウム等)
- ② ビタミン (C, B₂, E等)

4) ビタミンC含有菓子の品質表示ガイドラインによる表示例

品名	ビタミンC含有菓子 (顆粒状)
原材料名	ぶどう糖, レモン果汁, 酸味料, ビタミン (C, B ₂), 炭酸カルシウム, 香料 合成着色料添加
ビタミンC含有量	50mg (1袋当たり)
ビタミンC以外の成分含有量	炭酸カルシウム15mg, ビタミンB ₂ 0.5 mg (1袋当たり)
エネルギー	3.6 kcal (1袋当たり)
内容量	100g (2g×50袋)
製造年月日	昭和62年7月1日
賞味期間	10か月
保存方法	高温多湿を避けて, 保存してください。
製造者	〇〇〇〇食品株式会社 東京都千代田区霞が関1-2-1

〇〇検査協会分析

(2) 表示の方法

表示すべき栄養成分、食品の分量、表示単位等細部の取扱いは、(A)厚生省方式、(B)農林水産省方式、ともに殆んど同一であるため、以下に一括して述べます。

1) 食品の分量の表示

- ① 1食分及び1人前等の分量
- ② 1包装、1袋、1缶及び1瓶当たり等の分量
- ③ 1個、1カップ及び1テーブルスプーン当たり等の分量
- ④ 上記①～③の分量の表示単位は重量はグラム(g)で、容量はミリリットル(ml)とする。
- ⑤ 上記①～③以外で、分量化できない場合は100g、または100ml当たりとする。

2) 栄養成分の表示単位

① エネルギー	kcal (キロカロリー)
② 蛋白質	g
③ 糖質または炭水化物	g
④ 食塩または塩分	g
⑤ カルシウム	mg
⑥ 鉄	mg
⑦ ビタミンA効力	IU
⑧ ビタミンB ₁	mg
⑨ ビタミンB ₂	mg
⑩ ビタミンC	mg
⑪ ビタミンD	IU

3 まとめ

加工食品の栄養成分表示は、製造または加工され、容器包装に入れられたすべての食品を対象としたものであり、これを利用する消費者側の要望も極めて高いところから、今後食品の各種表示制度の中で欠かすことのできないものの一つになると考えられます。既に諸外国では相当以前より行われているところもあり、わが国でも急速に普及するものと考えられます。

今回、行政面から厳正な管理のもとに統一した基準に基づき行う方針が示されましたので、栄養成分表示に対する社会的な信頼はますます高まるものと思われれます。従来のように折角表示が行われても、それがごく一部であっては利用者側にもとまどいがあります。一日も早く、すべての加工食品に栄養成分が表示されるよう望まれます。