

食品表示基準の一部改正案に関する御意見の概要及び御意見に対する考え方

御意見の概要	御意見に対する考え方
栄養成分表示等に係る分析方法の整理、表記の修正等に係る意見（21件）	
<ul style="list-style-type: none"> 今回の改正は日本食品標準成分表が八訂に改訂されたことに関連しての改正であり、一部の成分のみの分析方法が追加で盛り込まれた内容になっていますが、他の成分については盛り込まないのでしょうか。今後の見通し等をお示しいただきたいです。 文部科学省が公表した日本食品標準成分表（八訂）は同成分表（七訂）よりも確からしい値が出るので学術的な利用価値は高いですが、分析項目が多いため、自社での分析は難しく、また分析機関に依頼する場合も多額の費用がかかり、多くの食品事業者にとっては対応が困難と考えられます。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報告書でも「実行可能性は低い」とされています。 日本食品標準成分表（八訂）の用途の1つに栄養成分表示の値を原材料から算出する際のデータベースとしての利用がありますが、食品表示基準と日本食品標準成分表（八訂）の間で分析方法に乖離があるため、混乱が予想されます。それを解消するために今後食品表示基準を日本食品標準成分表（八訂）の分析方法に合わせる場合は、全ての食品事業者が対応可能な方法をぜひ検討していただきたいです。 	<p>栄養成分等に係る食品表示基準別表第9第3欄の方法については、食品表示基準及び「食品表示基準について（平成27年3月30日消食表第139号）別添栄養成分等の分析方法等」（以下「分析等通知」という。）に記載されているところ、</p> <p>①分析等通知に記載されている方法以外の方が、より定量に適している場合があるなど、従前から運用上の課題が指摘されていたこと</p> <p>②文部科学省において日本食品標準成分表の改訂が行われ、新たな栄養成分等の分析方法等が追加されたこと</p> <p>を踏まえ、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、事業者の実行可能性や都道府県等における検証可能性も踏まえつつ、現行の食品表示基準における分析方法等の改善点等を整理しました。</p>
<ul style="list-style-type: none"> 将来的に食品表示基準別表第9第3欄を日本食品標準成分表（八訂）の分析方法に変更することになることが想定されます。その際、分析のコストがかなり大きくなることから、食品メーカーでは分析機関に分析を依頼することが困難になります。そのため、食品メーカーだけでなく、分析機関にもダメージがあると考えられます。 特に栄養強調表示は影響を受けると考えられます。栄養強調表示は任意表示ですが、商品のPRなどと消費者への情報伝達のためには意味のある表示だと思います。しかし、栄養強調表示をするためには分析が必須ですので、分析コストが大きくなることによって、多くの食品メーカーでは栄養強調表示を避けるようになると思われます。 このため、日本食品標準成分表（八訂）の分析方法が食品表示基準で採用される場合、必ずしも分析が必須でないなど、緩和措置の検討をお願いできればと思います。 	<p>今回の改正は、当該調査事業において対応が必要とされた分析方法等の追加等を行うものです。</p> <p>したがって、必ずしも、日本食品標準成分表（八訂）に掲載されている全ての分析方法等を食品表示基準別表第9第3欄に掲げる「測定及び算出の方法」に位置付けるものではありません。</p> <p>また、当該調査事業の結果を踏まえ、この他の一部の分析方法等については、今後、日本食品標準成分表2020年版（八訂）分析マニュアルを参考にして、準備が整い次第、分析等通知を改正する予定です。</p>

<ul style="list-style-type: none"> 別表第9において、第1欄「栄養成分及び熱量」の「脂質」の項に係る第3欄「測定及び算出の方法」が「エーテル抽出法、クロロホルム・メタノール混液抽出法、ゲルベル法、酸分解法又はレーゼゴットリーブ法」から「ゲルベル法又は溶媒抽出-重量法」に整理・修正されていますが、仮に「溶媒抽出-重量法」の分析方法の中に「レーゼゴットリーブ法」が含まれていないとなると、牛乳製品等の分析方法に支障を来すこととなり、反対です。なお、「溶媒抽出-重量法」の分析方法の中に「レーゼゴットリーブ法」が含まれる場合には、然るべき方法をもって周知していただくことを希望します。 	<p>溶媒抽出-重量法の中にはエーテル抽出法やレーゼゴットリーブ法等が含まれており、従来の分析方法も引き続き使用することができます。一方で、御指摘のように、食品表示基準上の記述が変わることによる混乱を避ける観点から、分析等通知改正に当たっては、「食品表示基準Q&Aについて」（平成27年3月30日消食表第140号）において今回の食品表示基準改正の解説を追加する等、周知を行います。また、分析等通知に関する御意見については参考にさせていただきます。</p>
<ul style="list-style-type: none"> 改正された脂質の測定及び算出の方法である「ゲルベル法又は溶媒抽出-重量法」について、食品ごとに適用される分析方法をわかりやすく明記してほしいです。特に魚介類について、甲殻類及び軟体動物はフォルチ法のみ適用か、それら以外の魚介類は従来通りのジエチルエーテルによるソックスレー抽出法が適用できるか、フローチャートに明記してほしいです。 	
<ul style="list-style-type: none"> 一般消費者の方々の健康志向製品への要望が高い中、食物繊維量表示値に関して、難消化性でん粉の含有量が多い食品については、現在「食品表示基準について」（平成27年消食表第139号消費者庁次長通知）に掲載されている2つの方法のどちらを用いても、実際よりも少ない食物繊維の値となってしまう、消費者に正しい情報を伝えることが出来ないと考えられます。そのため、難消化性でん粉の含有量が多い食品について、日本食品標準成分表（八訂）で採用されているAOAC2011.25法による食物繊維分析値を、別表第9による公定法として解釈できるようにしていただきたいです。（5件） 	<p>AOAC.2011.25法については、今後、公表される日本食品標準成分表2020年版（八訂）分析マニュアルを参考にして、準備が整い次第、分析等通知を改正する予定です。</p>
<ul style="list-style-type: none"> 現在、「食品表示基準について」に掲載されている食物繊維の2つの分析方法では、穀類などの食物繊維量は低く見積もられ、調査結果との乖離が生じ、表示された食物繊維量では正確にどれくらい摂取できるか分かりません。消費者や指導にあたる栄養士・管理栄養士に正しい情報を伝え、栄養調査、成分表、食品表示が統一されることが望ましいと考えられます。消費者に、正しい情報を提供するために、通知の改定時にAOAC2011.25法の活用について掲載を希望します。 	

<ul style="list-style-type: none"> 表示義務化されている5項目のうち、今回特に大きな変更のあった熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物について、分析以外の方法（成分表を用いた計算値等）について方向性を示してほしいです。具体的には、日本食品標準成分表を用いて栄養成分表示を作成する場合にはどの数値を用いるべきか通知等で明らかにしてほしいです。また、その際には、文部科学省作成の食品成分データベースを活用できるようにしてほしいです。 	<p>栄養成分の量及び熱量の表示において、合理的な推定により得られた値を用いて表示する場合の設定根拠として、日本食品標準成分表の値を用いることができます。「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」では、日本食品標準成分表は原則として最新版を用いるという考え方を示しておりますが、それ以外の合理的な推定により得られた値の使用を妨げるものではありませんので、事業者ごとに適切なデータベースを選択ください。ただし、この場合には、「推定値」又は「この表示値は、目安です。」の文言を含む、表示された値が食品表示基準別表第9第3欄に掲げる方法によって得られた値とは一致しない可能性があることを示す表示が必要になるほか、表示された値の設定の根拠資料を保管する必要があることに御留意ください。</p>
<ul style="list-style-type: none"> 日本食品標準成分表（八訂）では、ナトリウム（食塩相当量）やミネラルの分析方法は大きく変わらないものの、エネルギー、たんぱく質、脂質、炭水化物に関しては分析方法や考え方が変わりましたが、「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」には、分析値以外で表示値を求める場合として日本食品標準成分表を用いる場合には、「原則として最新版を利用します」とあります。比較をする場合等、「最新版」として日本食品標準成分表（八訂）を採用すると不適当な場合もあるため、「原則として最新版（日本食品標準成分表（七訂）及び同成分表（八訂））」等とするなど、ガイドラインの改正やQ&A等でお示しいただきたいです。 	
<ul style="list-style-type: none"> 製品の栄養成分表示値（合理的推定に基づく計算値）として、日本食品標準成分表（八訂）の数値を根拠として用いることは可能ですか。また、複数の原材料から成る加工食品において、日本食品標準成分表（七訂）と同成分表（八訂）の数値が混在した計算値は認められますか。留意すべき事項等について、Q&A等でお示しいただきたいです。 	
<ul style="list-style-type: none"> 新たな分析方法で分析した数値と従来の分析方法で分析した数値で差異が出る場合、従来品と新規品で同じような商品でも数値が大きく異なる場合が想定され、得意先、消費者からの問い合わせが発生すると考えます。問い合わせに対し適切に回答（対応）するためにも、新旧分析方法の数値の違いについて、Q&A等でお示しいただきたいです。 	<p>今回の改正においては、</p> <ol style="list-style-type: none"> ①脂質の溶媒抽出ー重量法については現行規定の分析方法を統合整理したもの ②クロム、セレン及びヨウ素の誘導結合プラズマ質量分析法については現行規定の分析方法では定量しにくい微量レベルの定量が必要となる場合の分析方法として追加したもの
<ul style="list-style-type: none"> 栄養成分の相対表示において「当社従来品」などを用いる場合、新たな分析方法で分析した数値と、従来の分析方法で分析した「当社従来品」の数値と比較して問題ありませんか。 	<p>であり、いずれも従来の分析方法等が使えなくなるものではありません。</p> <p>なお、分析方法等の違いによる分析結果の差異については、食品ごとの構成成分の違いによって変化することから、一概に比較の可否を判断することはできず、また具体的に Q&A 等でお示しすることは困難です。</p>

<ul style="list-style-type: none"> 分析方法等の差に起因する数値の差が発生するのであれば、消費者の誤認を招き望ましくないで、特に栄養強調表示のうち、相対表示（「強化された旨の表示」及び「低減された旨の表示」）をする際に留意すべき事項があれば、Q&A 等でお示しいただきたいです。 	<p>食品表示基準第7条の規定に基づき、栄養成分の量又は熱量について、強化された旨又は低減された旨を表示する場合に、日本食品標準成分表 2020 年版（八訂）の同種の食品の収載値を比較対象とすることは可能です。なお、強化された旨又は低減された旨を表示する場合に、「自社従来品〇〇〇」、「日本食品標準成分表〇〇〇年版（〇訂）」といった他の同種の食品を特定するために必要な事項を、その表示の近接した場所に記載する必要があります。その際、当該食品と比較対象食品の栄養成分等の分析方法等の違いから、日本食品標準成分表 2020 年版（八訂）を用いることが適当ではないと考えられる場合には、他の同種の比較対象食品を御検討ください。</p>
<ul style="list-style-type: none"> 栄養強調表示のうち、相対表示については、その比較対象として日本食品標準成分表の数値を利用可能であることが「食品表示基準について」に示されており、実際にその数値を比較対象として採用することがあります。比較対象となる食品の分析方法については規定がないため、現在の公定法で分析した値を表示値とし、比較対象として日本食品標準成分表（八訂）に記載の数値を採用することは可能と考えますが、問題ないでしょうか。 	
<ul style="list-style-type: none"> 取去試験等で分析が行われる際、複数の分析方法が認められている場合は、原則どの方法が優先的に採用されますか。 	<p>分析等通知では、それぞれの分析方法等に「適用される食品」の項目をお示ししている場合があります。また、一つの食品に対して複数の分析方法等が示されている場合は、食品の構成成分から判断されることとなります。</p>
<ul style="list-style-type: none"> 今回の日本食品標準成分表（八訂）の分析方法の変更は国際整合性も一つの要因とのことですが、海外の分析方法や栄養強調表示の仕組みがどのようになっているのか、調査していただきたいです。 	<p>御意見ありがとうございます。今後の業務の参考にさせていただきます。</p>
<ul style="list-style-type: none"> 今回の日本食品標準成分表（八訂）の改訂では、油脂類の計算法が変更となり、「差引き法による利用可能炭水化物」という項目に実測されていない値が記載されています。また、この項目内容についての注釈もなく、あたかも油脂に炭水化物が含まれている誤認を与える懸念があるばかりでなく、油種によりわずかな数値の違いではありますが、油種毎にカロリーが多い、少ないなどの優劣が生じかねません。このことから、日本食品標準成分表（八訂）に基づく油脂類の栄養成分表示については誤認を与えないように御対応をお願いしたいです。 	

遺伝子組換え表示の義務付けの対象農産物への「からしな」の追加に係る意見（15件）	
<賛成意見>（13件）	
<ul style="list-style-type: none"> ・ 遺伝子組換え表示の義務付けの対象農産物に「からしな」を追加することについては、賛成します。遺伝子組換えからしな由来の食品の国内流通が見込まれることに対し、食品としての安全性ならびに生物多様性への影響の面から、大いに懸念しています。「からしな」を遺伝子組み換え表示義務の対象とするのは、当然です。確実に表示してください。（10件） 	<p>遺伝子組換えからしなについては、厚生労働省による安全性審査を経て、遺伝子組換えからしな由来の食品の国内流通が可能となることから、食品表示基準別表第16及び第17に掲げる対象農産物に「からしな」を追加することとしました。</p> <p>なお、今回、国内流通が可能となる遺伝子組換えからしなは油糧用の品種であり、食用油としての流通のみが想定されることから、別表第17のからしなに係る加工食品は規定しないこととしました。</p>
<ul style="list-style-type: none"> ・ 厚生労働省による安全性審査が終了したことによる改定案であることから、遺伝子組換え表示の義務付けの対象農産物に「からしな」を追加することについて、賛成です。 	
<ul style="list-style-type: none"> ・ 既存の品種に無かった遺伝子が引き起こす事象のすべてを現在の私たちが把握しているわけではありません。長期間 GMO を摂取することや次世代への影響に関して不明である限り、遺伝子組み換え作物や食品に、その旨を表示義務とすべきです。「からしな」の追加について、確実に表示されるようにしてください。 	
<ul style="list-style-type: none"> ・ 遺伝子組換えである旨を表示しないと、消費者も避けようがないので、本件には賛成です。 	
<その他意見>（2件）	
<ul style="list-style-type: none"> ・ 香辛料として使用されるマスタード種子と、油糧用からしなは、取引の場面において完全に別の作物として取り扱われていることから、今回安全性審査を経て国内流通が認められたからしなは油糧用である（香辛料として使用されるものではない）ことを Q&A に明記して頂くようお願いします。 	<p>御意見を踏まえ、今回、国内流通が可能となる遺伝子組換えからしなは油糧用の品種である旨を「食品表示基準 Q&A について」に示しております。</p>
<ul style="list-style-type: none"> ・ 新たに遺伝子組換えからしな由来の食品の国内流通が見込まれるとのことですが、消費者向けとしては、食用油の形態で原材料として使用されたり、流通したりするものと認識しております。このため、食用油以外の形態でからしな（Brassica juncea）が食品の原材料として使用される場合、例えば「高菜（遺伝子組換えでない）」や「からし（からしな：遺伝子組換えでない）」のような表示は事業者が実施する任意表示として可能でしょうか。食用油以外では流通しないと考えられるため望ましくない等の考えがあれば、お示しいただければ幸いです。 	<p>遺伝子組換え表示の対象農産物に「からしな」を追加することで、食用油を含むからしな由来の食品について、遺伝子組換えに関する表示を任意で行うことが可能となります。</p> <p>「遺伝子組換えでない」旨を任意で表示する場合、分別生産流通管理の実施が必要になるとともに、対象農産物を明確に示して表示してください。</p> <p>【例】</p> <p>高菜（からしな（遺伝子組換えでない））</p> <p>なお、今回、国内流通が可能となる遺伝子組換えからしなは油糧用の品種であり、食用油としての流通のみが想定されることから、別表第17のからしなに係る加工食品は規定しないこととしました。</p>

特定遺伝子組換え農産物の形質から「高オレイン酸」を削除することについての意見（24件）

＜賛成意見＞（7件）

・高オレイン酸の形質を有する大豆が従来育種でも生産可能となったことにより、「高オレイン酸」の形質については、従来育種で開発された大豆由来なのか遺伝子組換え大豆由来なのか科学的に検証できなくなりました。現状の遺伝子組換え表示制度において、「油やしょうゆなど、組み換えられたDNA及びこれによって生じたたんぱく質が加工工程で除去・分解され、広く認められた最新の検出技術によってもその検出が不可能とされている加工食品については、遺伝子組換えに関する表示義務はありません。」（Q&A GM-1）とされていることから、特定遺伝子組換え農産物の形質から「高オレイン酸」を削除することは、表示の原則に即しており、賛成です。（5件）

・高オレイン酸の形質を有する大豆が従来育種により生産、流通する中で、遺伝子組換え表示は適合していませんでした。これまでの基準は、日本の消費者にとっては選択肢を狭めていたと考えます。今回の高オレイン酸大豆油に関する基準の改正は、消費者の選択肢が増えるとともに、食品メーカー、ユーザーにとっても、経済性、利便性が優ることから「高オレイン酸」を削除することについては賛成です。

・高オレイン酸の形質を有する大豆が従来育種により生産可能となったことにより、科学的な判別手法がない事象に表示義務が課せられていたため、業者からの問い合わせも多く、コンプライアンスを重視する立場では、高オレイン酸大豆油は選択できないという食品メーカーの声が多かったです。研究開発にすら二の足を踏む事態に、海外の業者に比べて日本の業者の競争力が落ちてしまう事が懸念されていました。今回の高オレイン酸大豆油に関する基準の合理化は、国内食品メーカーの国際的競争力の向上、消費者の選択肢が増えるという二点の観点から、全面的に支持します。

今般、高オレイン酸の形質を有する大豆について、従来育種により生産可能となったことにより、高オレイン酸遺伝子組換え大豆は、食品表示基準第2条第1項第17号における「組換えDNA技術を用いて生産されたことにより、組成、栄養価等が通常の農産物と著しく異なる」という「特定遺伝子組換え農産物」の定義に該当しなくなりました。

このため、「特定遺伝子組換え農産物」として義務表示の対象を規定している食品表示基準別表第18の上欄から、「高オレイン酸」を削除することとしました。

＜反対意見＞（17件）

・「高オレイン酸」を特定遺伝子組換え農産物の形質から削除するのは、反対です。高オレイン酸遺伝子組換え大豆は、従来大豆と組成、栄養価等が著しく異なることから、「特定遺伝子組換え農産物」に位置付けられ、遺伝子組み換え表示はもちろんのこと、消費者への情報提供という観点から、組成・栄養価が変わっていることと併せて表示することが義務付けられてきました。また、遺伝子組み換え食品の安全性審査の中では、従来大豆は長きにわたる食経験があることも審査の指標にしており、従来大豆と組成、栄養価等が同等な遺伝子組み換え大豆は安全とみなされています。高オレイン酸大豆が従来育種によって生産可能になったとはいえ、本格的な栽培が始まったのは昨年のもので、食経験はほぼありません。食経験のない大豆を従来大豆と位置付けるのは、遺伝子組み換え食品の安全性審査の根幹を揺るがしかねないと考えます。高オレイン酸は特定遺伝子組換え農産物の形質のままとし、栄養価が変わっていることについて消費者への情報提供を続けるべきです。（17件）

国内で流通する高オレイン酸遺伝子組換え大豆は、食品としての安全性が確認されております。

このような中、特定遺伝子組換え農産物に係る表示制度は、オレイン酸の比率が高いこと等の「形質」を分析することで遺伝子組換え農産物であることが判別可能なことをもって義務表示の対象とし、これにより消費者の自主的かつ合理的な選択の機会を確保するための品質に関する表示として規定しています。

今般、「高オレイン酸」の形質を有する大豆について、従来育種によるものが国内で既に開発、商業栽培が開始されており、食品表示基準第2条第1項第17号における「組換えDNA技術を用いて生産されたことにより、組成、栄養価等が通常の農産物と著しく異なる」という「特定遺伝子組換え農産物」の定義に該当しなくなりました。また、食経験の有無に関わらず、分析によって、大豆加工食品で高オレイン酸の形質であることが分かっても、それが高オレイン酸遺伝子組換え大豆由来のものなのか、従来育種による非遺伝子組換え大豆由来のものなのか判別することができなくなりました。ついては、今回、特定遺伝子組換え農産物としての義務表示の対象から「高オレイン酸」の形質を削除する改正を行うこととしました。

なお、本改正は事業者による任意の「高オレイン酸」であることの表示を妨げるものではないため、今後も付加価値として事業者が訴求したい場合は、表示が行われるものと考えております。