

ラベルバンク新聞

発行所
株式会社ラベルバンク
大阪市淀川区西中島 5-12-8
新大阪ローズビル6F
TEL : 06-6838-7090
FAX : 06-6838-7091
https://www.label-bank.co.jp/
customer@label-bank.co.jp

第154号

2021年9月、香港食品環境衛生局食品安全センター(CFS)は、容器包装済み食品に任意で表示できる新しい取り組みとしてlow-salt-low-sugarマークを発表しました。健康志向を背景に、ナトリウム塩と糖類の表示に対する関心が世界各国で高まっているものと思われ、今回のコラムでは、日本の現状の制度における「低塩」や「無糖」などの表示基準について整理してみたいと思います。

適切な換取ができる旨(含まない、低い、低減された旨)について

「無糖」「低塩」「糖類25%オフ」といった強調表示については、栄養成分又は熱量の適切な換取ができる旨として食品表示基準別表第十三に基準値が定められています。「無糖」などの「含まない旨」は基準値未満である場合に、「低塩」などの「低い旨」は基準値以下である場合に表示できます。「糖類25%オフ」などの「低減された旨」については、他の同種の食品に比べて低減された当該栄養成分の量が基準値以上であって、かつ低減された割合が25%以上である場合に表示できます。なお、「糖質」については設定がないため、「糖質〇〇%オフ」と表示する場合は事業者で判断することになります。

具体的な表示例については、「事業者向け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第3版」に記載されているので、一度確認されておかれるとよいでしょう。

栄養成分	含まない旨の表示の基準値	低い旨の表示基準値	低減された旨の表示の基準値
	食品 100g 当たり (括弧内は、一般に飲用に供する液状の食品 100ml 当たりの場合)		
ナトリウム	5mg (5mg)	120mg (120mg)	120mg (120mg)
糖類	0.5g (0.5g)	5g (2.5g)	5g (2.5g)

「低塩」「無糖」の表示基準について ～海外の low-salt-low-sugar 表示動向を参考に～

【例】含まない旨：無〇〇〇〇〇ゼロ、〇〇〇、等
低い旨：低〇〇〇〇〇〇〇〇かえめ、〇〇少〇〇ラ
イト、ダイエット〇〇、等
低減された旨：〇〇30%カット、〇〇10g
オフ、〇〇ハーフ、等

栄養成分の測定方法は、食品表示基準別表第九に定められています。ナトリウムは「原子吸光度法又は誘導結合プラズマ発光分析法」により測定し、食塩相当量に換算(ナトリウム mg x 2.54 = 1000 食塩相当量 g)した値を、栄養成分表示の食塩相当量として小数第一位まで表示します。糖類は「ガスクロマトグラフ法又は高速液体クロマトグラフ法」により測定します。なお糖類については「単糖類又は二糖類であって、糖アルコールでないものに限る」と定義されている点に留意が必要です。

添加していない旨について

「食塩無添加」「食塩不使用」や「糖類無添加」「砂糖不使用」といった強調表示については、「添加していない旨」として食品表示基準第七条に要件が定められています。ナトリウム塩は、塩化ナトリウム、リン酸三ナトリウム、グルタミン酸ナトリウムなど調味料としての添加物にも使用されるため、物質名まで確認することが必要です。糖類は「単糖類又は二糖類であって、糖アルコールでないものに限る」と定義されており、例としてはショ糖、麦芽糖、ハチミツ、コーンシロップなどが該当します。

ナトリウム塩を添加していない旨

次に掲げる要件の全てに該当する場合には、ナトリウム塩を添加していない旨の表示をすることができ、

1. いかなるナトリウム塩も添加されていないことただし、食塩以外のナトリウム塩を技術的目的で添加する場合であって、当該食品に含まれるナトリウムの量が別表第十三の第三欄に定める基準値以下であるときは、この限りでない。

2. ナトリウム塩(添加されたものに限る)に代わる原材料(複合原材料を含む)又は添加物を使用していないこと。

糖類を添加していない旨

次に掲げる要件の全てに該当する場合には、糖類を添加していない旨の表示をすることができ、

1. いかなる糖類も添加されていないこと。
2. 糖類(添加されたものに限る)に代わる原材料(複合原材料を含む)又は添加物を使用していないこと。
3. 酵素分解その他何らかの方法により、当該食品の糖類含有量が原材料及び添加物に含まれていた量を超えていないこと。
4. 当該食品の100g若しくは100ml又は一食分、一包装その他の一単位当たりの糖類の含有量を表示していること。

また「ナトリウム塩に代わる原材料」の具体例は、ウスターソース、ピクルス、ペパロニー、しょう油、塩漬魚、フィッシュソース等が「食品表示基準」について例示されています。「糖類に代わる原材料」の具体例は、ジャム、ゼリー、甘味の付いたチョコレート、甘味の付いた果実片、濃縮果汁、乾燥果実ペースト等です。

栄養成分表示以外の表示方法(マーク等)について

日本の食品表示基準の実施機関である消費者庁は、こうした強調表示を促進するためのマーク等の配布を行っています。消費者庁以外の機関による取り組みとしては、国立循環器病研究センターによる「かるしお認定マーク」と一般社団法人食・薬・健康協会による「ロカボマーク」などがあります。

海外の動向について

冒頭で紹介した香港の「低塩」「無糖」などの強調表示基準は、Food and Drugs (Composition and Labelling) Regulations (Cap 132W) に定められています。2021年9月に発表された low-salt-low-sugar マークは、香港食品環境衛生局食品安全センター(CFS)に申請することで使用できるようになり、食品業界による低塩低糖食品の開発を促進することが目的とされています。



図1: "Salt/Sugar" Label Scheme for Prepackaged Food Products (香港)

カナダでは、FOP (Front of Package) 表示制度の施行がカナダ保健省により計画されています。対象となる栄養成分は、糖類、ナトリウム飽和脂肪の3つです。FOP表示としては4案^①が検討されており、「High in Sugars (糖類を多く含む)」「High in Sodium (ナトリウムを多く含む)」などのデザインが検討されています。

アメリカでは2018年の栄養成分表示制度改正の際に、新しく「添加糖類 (Added Sugars)」の表示事項が必要になっています。添加糖類には、食品の加工中に添加される糖類が含まれるシロップおよびハチミツに由来する糖類のほか、濃縮された果物または野菜ジュースに由来する糖類も含まれます。

日本では栄養成分表示に関する改正計画は現時点で発表はされていませんが、「低塩」や「無糖」などの強調表示がされた食品は一般的なものとなっています(またナトリウムや糖類などの過剰摂取につながる恐れのある食品は機能性表示食品の対象外となっています)。こうした強調表示をする食品を販売する場合は、新しく日本への輸入や海外への輸出をしようとする場合に、参考にしていただける機会になれば幸いです。

(川谷)

参考：
 >事業者向け「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第3版
https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/health_promotion/pdf/food_labeling_cms206_2021001_02.pdf
 "Salt / Sugar" Label Scheme for Prepackaged Food Products (総称)
https://www.cfs.gov.hk/english/programme/programme_rds/programme_salt_sugar_label_scheme.html
 Consulting on proposed front-of-package labelling (カナダ)
<https://www.canada.ca/en/health-canada/programs/consultation-front-of-package-nutrition-labeling-c-gi.html>
 The New and Improved Nutrition Facts Label - Key Changes (アメリカ)
<https://www.fda.gov/medial/99331/download>



図2: Food Front-of-Package Nutrition Symbols (カナダ)

『Wellness Monthly Report』掲載のお知らせ

食品表示関連規則の改正状況と今後の「食品表示」実務上のポイント

ヘルスケア業界の専門誌『Wellness Monthly Report』(2021年10月10日40号)にて、「食品表示関連規則の改正状況と今後の食品表示実務」について執筆いたしました。

新たな原料原産地表示制度の経過措置期間終了まで、残り数ヶ月となりました。賞味期限が比較的短い加工食品を中心に、現在まさに表示切替え業務をされている場合も多いかと思えます。変更点である原料原産地表示に注意すべきなのはもちろんですが、食品表示全般の改正状況について改めて広く確認されることも表示ミス防止に役立つといえますので、ここに整理してみたいと思います。

◆今、確認しなければならないこと

今年2021年を起点に前後1年間の改正を“現在”に関わるものと考え、確認が必要な規則として主に以下の4点を挙げることができます。

- ①2020年3月末に経過措置終了となった食品表示基準
- ②2020年3月に公表された食品添加物表示制度に関する検討会報告書(「無添加」「不使用」等)
- ③2021年6月より始まった自主回収届出義務化(主にアレルギー等の安全性に関する表示)
- ④2022年3月末に経過措置終了となる新たな原料原産地表示

つまり、今、原料原産地表示に対応するための表示切替え業務をしようとする場合には、食品表示基準の施行により改正されたアレルギー・添加物・栄養成分・製造所等の表示が適切であるかも確認しつつ、合成着色料など食品表示基準より削除された用語や添加物不使用といった表示をしている場合の今後のリスクを確認し、その一方で表示ミスがあった場合

を想定し予めオンライン届出の注意点を確認しておく、などの各改正点に留意する必要があることとなります。

原材料などの義務表示担当と〇〇不使用などの強調表示担当、そして外部対応担当など表示関連業務が分業化されている場合は、それぞれの担当業務の改正点のみに集中すればよいかもしれませんが、そうでない場合もあると思います。すべての改正情報の詳細を把握するのは難しいですので、それぞれの規則の“過去”と比較するなどして、まずは大まかにでも各改正のポイントを把握されるとよいでしょう。

ご関心のある方は、株式会社ウェルネスニュースグループ様までお問い合わせください。

Wellness Daily News

<https://www.wellness-news.co.jp>

セミナーのお知らせ 12月(東京)

食品表示関連規則の改正状況と今後の「食品表示」実務上のポイント

リアル&Zoom
併催!

- ◆日時：2021年12月10日(金) 14:00~17:00
- ◆会場：TKP 新橋カンファレンスセンター
- ◆開催方式：リアル&Zoom ウェビナー併催
- ◆定員：150人(ただし、リアル会場は先着50人まで)
- ◆主催：株式会社ウェルネスニュースグループ様
- ◆講演者：川合裕之(株式会社ラベルバンク)
- ◆参加費：一般 10,000円(税込)

ウェルネスニュースグループ会員 5,000円(税込)

<内容>

- ・ここ10年の主な改正履歴と食品表示基準
- ・「遺伝子組換えでない」表示の経過措置期間と検査法
- ・アレルギー表示の改正状況(くるみの義務表示品目化)
- ・新たな原料原産地表示の経過措置期間と実務上の課題
- ・添加物の不使用表示の改正状況(人工・合成、無添加・不使用、栄養強化剤等)
- ・新しい課題(植物性原料使用食品、糖類とナトリウムの表示の海外動向等)

<お申込み先>

Eメール：info@wellness-news.co.jp

URL：https://www.wellness-news.co.jp



今月の「お気に入り」言葉

Das Leben ist kein Zuckerschlecken.

(人生は砂糖をなめることではない)

(ドイツのことわざ)