

香港栄養表示制度- 食品業者からの質問

栄養表示制度に関する勉強会

食品安全センター

營養表示

栄養価の四捨五入は義務付けられているか？

- 栄養表示に記載する栄養素の含有量は、必要に応じて四捨五入することができる(技術的指導書の推奨方法を参照)。厳密な数値をそのまま表示してもよい
- 小さな値を四捨五入する場合は、技術的指導書で説明している「ゼロ」の定義を参考にして、混乱や誤解を招かないようにすること
- 栄養成分表は正確であり、誤解されたり惑わすものであってはならない

食品が液状か固形かはどのように判断し、表示するか？

- 一般的に、食品の販売時の状態に応じて分類すべきである
 - アイスクリーム： 固形
 - 半固形の食品(ヨーグルトなど)： 固形
 - 固形と液状の混合食品(ボルシチ、オートミール粥、中国粥など)： 固形
- 栄養表示では、液状の食品も固形の食品もその量を「グラム」あるいは「ミリリットル」で示すことができるが、固形の食品は「グラム」、液状の食品は「ミリリットル」で表示するほうが望ましい

栄養素の含有量はどのように算出し、表示するか？

- 栄養表示では、栄養素の含有量は販売時の食品の形状を基準にして表示しなければならない
- さらに以下の両方を満たす場合は、摂取時の形状に基づく含有量に関する情報を加えることができる：
 - 摂取時の形状に基づくことが明記されている
 - パッケージに明確な調理・調合方法が示されている

栄養素の含有量はどのように算出し、表示するか？

■ 溶かす前の粉乳に基づく

■ 溶かす前の粉乳と溶かした後の液状のミルクに基づく

■ 溶かした後の液状のミルクに基づく

栄養成分表 100g当たり

熱量	1400 kJ
タンパク質	30.7g
総脂質	1.5g
- 飽和脂肪酸	1.0g
- トランス脂肪酸	0g
炭水化物	49.7g
- 糖	49.7g
ナトリウム	450mg

栄養成分表

	100g当たり	250mLカップ プ*当たり
熱量	1400 kJ	348kJ
タンパク質	30.7g	7.8g
総脂質	1.5g	0.4g
- 飽和脂肪酸	1.0g	0.3g
- トランス脂肪酸	0g	0 g
炭水化物	49.7g	12.3g
- 糖	49.7g	12.3g

栄養成分表

	250mLカップ* 当たり
熱量	348kJ
タンパク質	7.8g
総脂質	0.4g
- 飽和脂肪酸	0.3g
- トランス脂肪酸	0 g
炭水化物	12.3g
- 糖	12.3g
ナトリウム	113g

*25gの粉乳を235mLの水に溶

栄養素等摂取目安量とは何か？

- 栄養素等摂取目安量(NRV)は、さまざまな食品の栄養素含有量を比較する際の基準として栄養表示に使う一連の参考値である
- NRVは、消費者が食品を選ぶのに役立つ尺度の役割を果たす。NRVは、食品業者が使用するのにも便利であり、消費者が食品を比較して選択するのを促す
- NRVは、さまざまな集団に必要な栄養要件に準拠して設定されている。しかし、NRVを100%満たす食品を摂取しても、ある特定の集団に必要な栄養要件を満たすことにはならない
- 改訂規則では、参考として一連のNRV(「中国のNRV」)が設定されている

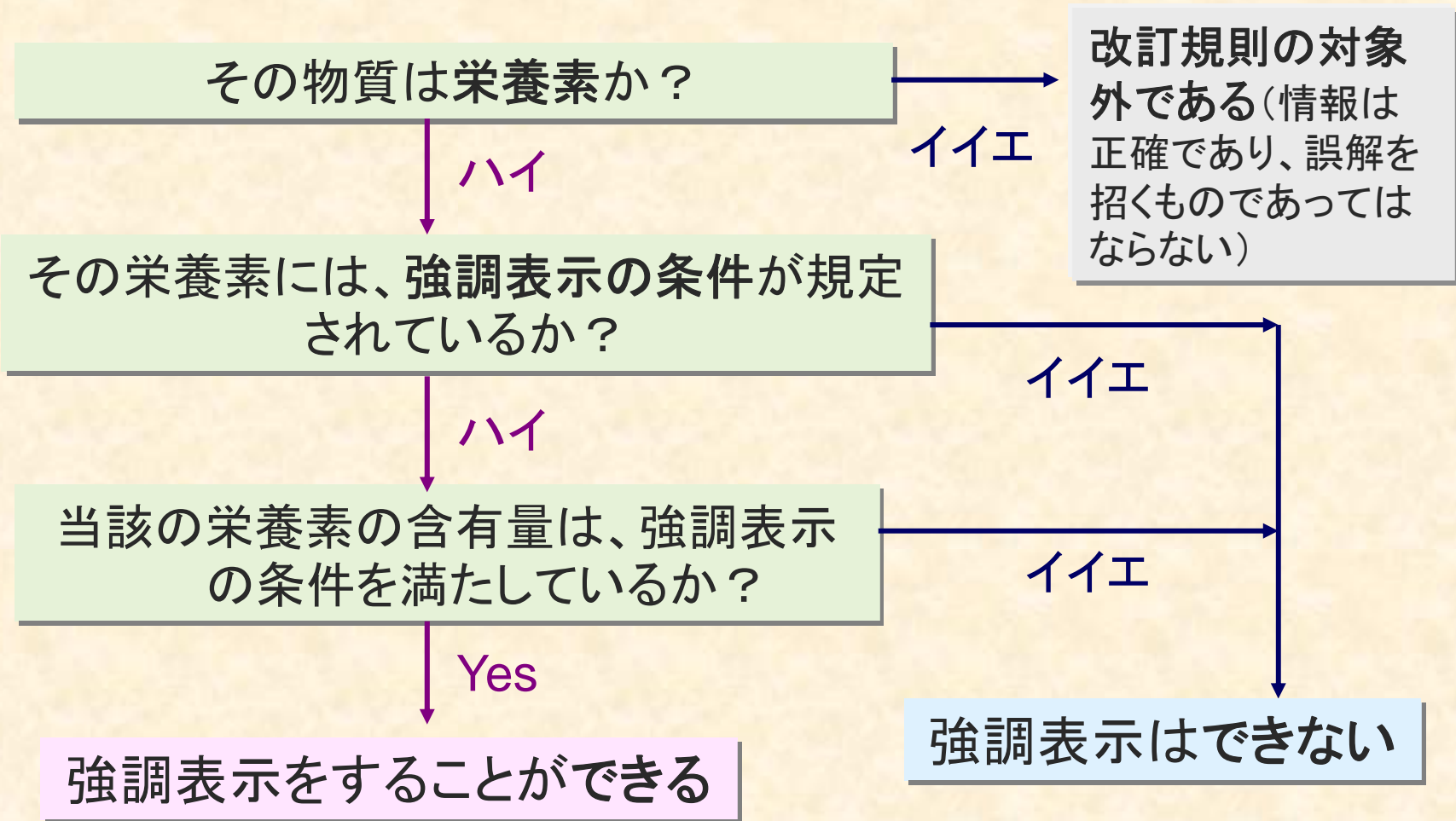
栄養表示にはどのようにNRVを使うか？

- 栄養表示には、栄養素の含有量をNRVに対する%で示したものを補足情報として表示することができる。
 - その計算には「中国のNRV」を使うことを推奨する。しかし、他の国あるいは国際的な食品・保健機関が設定した参考値を使ってもよい
 - NRVの%に相当するかを表示するのは義務ではない
- 強調表示を行う場合、NRVに対する割合に基づくことが条件になっているものもある（たとえばタンパク質あるいはビタミンやミネラルの値が「高い」あるいは「含有している」など）。このような場合は、「中国のNRV」を使わなければならない



強調表示

ある物質について、強調表示を行うことができるか？



これらの栄養素の強調表示をすることはできるか？

- デンプン
- アミノ酸
- ブドウ糖
- オメガ3

×
×
×
×

- 栄養素含有量表示に関する条件が規定されていないため、含有量表示や比較表示はできない
- 中国のNRVが規定されていないため、栄養機能表示もできない

これらは強調表示か？

- 100%オーガニック/天然/新鮮 ✕
- 100% オーツ麦 ✕
- 大豆不使用/乳製品不使用 ✕
- 抗酸化剤入り ✕
- ホルモン剤不使用 ✕
- イースト不使用 ✕
- プロバイオティクス入り ✕
- 低塩 ✓ = 低ナトリウム

これらは強調表示か？

「～当たり飽和脂肪酸 0g」/「飽和脂肪酸 0g」/「飽和脂肪酸 0」/「飽和脂肪酸ゼロ」

量的表示に相当

例:「ビスケット100g当たり飽和脂肪酸0g」

[技術的指導書第31vi条に規定された条件を満たさなければならない]

(技術的指導書表2の「ゼロ」の定義)

「含まない」という栄養素含有量表示

改訂規則の飽和脂肪酸を「含まない」という含有量表示の条件を満たさなければならない(技術的指導書 付録III)

栄養素	栄養表示における「ゼロ」の定義(100g/mL当たり)	栄養素含有量表示における「ゼロ」あるいは「含まない」の定義
飽和脂肪酸	≤ 0.5g	飽和脂肪酸とトランス脂肪酸の合計量は食品100g/mL当たり0.1gを上回ってはならない

これらは強調表示か？

■ その他の栄養素にも同じ原則が適用される。例：

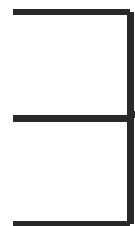
○ 「100 g当たりトランス脂肪酸 0 g」 → 量的表示

■ 食品100 g当たりトランス脂肪酸 ≤ 0.3 g

○ 「トランス脂肪酸 0 g」

○ 「トランス脂肪酸ゼロ」

○ 「トランス脂肪酸 0」



「含まない」という栄養素含有量表示

Trans Fat

(1) with the word “Free”

(a) Solid food containing –

(i) not more than 0.3 g of trans fat per 100 g of food;

(ii) not more than 1.5 g of saturated fat and trans fatty acids combined per 100 g of food; and

(iii) saturated fat and trans fatty acids, the sum of which contributes not more than 10% of energy.

(b) Liquid food containing –

(i) not more than 0.3 g of trans fat per 100 mL of food;

(ii) not more than 0.75 g of saturated fat and trans fatty acids combined per 100 mL of food; and

(iii) saturated fat and trans fatty acids, the sum of which contributes not more than 10% of energy.

これらは強調表示か？

- 「ノンオイル」 / 「ローオイル」 / 「オイルが少ない」
↓ ↓ ↓

ノンファット

低脂肪

脂肪が少ない

- 「オイル」は一般的に「ファット（脂質）」を意味する
- 各々の強調表示条件を満たさなければならない

これらは強調表示か？

- 「オート麦は食物繊維が豊富です」
 - オート麦がその食品の唯一の原料である場合：
 - その商品の栄養素含有量表示である
 - 商品は、該当する強調表示条件を満たさなければならない
 - オート麦が唯一の原料ではなく、製品全体が高水準の食物繊維を含むことを暗示する表現である場合：
 - その商品の食物繊維含有量が「高い」のでなければ、その表現は誤解を招くとみなされる可能性がある

水溶性食物繊維の強調表示はできるか？

- 水溶性食物繊維は食物繊維の一種である
- 改訂規則によると、「食物繊維」は、AOACが採用している正式な手法で分析されたいずれの繊維をも意味する。水溶性食物繊維はそのうちの1つである
- 水溶性食物繊維の栄養素含有量表示は、食物繊維の強調表示条件を満たさなければならない

「コップ1杯の牛乳と同じカルシウムの含有量」- これは強調表示か？

- ケースバイケースで検討。例：
- 「カルシウムが豊富」- 1袋のカルシウム含有量はコップ1杯の牛乳と同じ」
→ 栄養素含有量表示（「高カルシウム」）
- 「ビスケット1袋（100g）に400mgのカルシウム含有カルシウムの含有量はコップ1杯の牛乳と同じ」
→ 量的表示

強調表示の条件をどのように 解釈するか？

- 一般的に、食品が液状か固形かを判断する場合と、食品の熱量や栄養素の含有量を決定する場合は、販売時の商品の形状を考慮する
例：粉乳（溶かす前は固形）
濃縮ジュース（溶かす前は液状）
- 摂取前に水に溶かす必要がある食品で、以下の場合は、溶かした後で摂取されるときに形状に基づいて強調表示を行うことができる
 - パッケージに記された方法にしたがい、水に溶かした後の形状に基づくこと明記されている
 - パッケージに調理・調合方法が明確に記されている
 - 例：粉乳を溶かした液状ミルク
濃縮ジュースを溶かしたジュース
- 強調表示の条件には許容限度は適用されない

栄養比較表示はどのように行うか？

1. 比較する食品を選ぶ

- 別ブランドの同じ食品（例：AブランドとBブランドのポテトチップス）
→ 別ブランドの製品の栄養関連の情報をどのように確認あるいは更新するかを考慮する
- 同ブランドの食品の別のバージョン（例：AブランドのオリジナルのポテトチップスとAブランドの低脂肪のポテトチップス）
→ 同ブランドから別のバージョンが販売されているか？
- 同じカテゴリーあるいは食品グループの食品（例：ポテトチップスとえびせん）
→ どのようにデータを手に入るか？ 認知されているデータベースか？

(* 同量の食品に基づいて比較しなければならない)

栄養比較表示はどのように行うか？

2. 食品の栄養素含有量は該当する強調表示条件を満たしているかどうかを判断する
 - 技術的指導書の表5を参照する
 - 「最小限の総体的な差」と「最小限の絶対値の差」の条件の両方を満たさなければならない
 - 強調表示条件にNRVが含まれる場合は、改訂規則で規定されている「中国のNRV」を使わなければならない

栄養比較表示はどのように行うか？

3. 栄養比較表示には、

- 比較した食品が記載されていないといけない
- 熱量あるいは栄養素の差が記載されていないといけない(絶対値あるいは%、割合で)

* 比較しやすいように、比較した食品の熱量あるいは栄養素含有量の絶対値も含めることを推奨する

ある栄養素の機能表示を行うことができるか？

対象とする栄養素には(i) 栄養素含有量表示条件ある
いは (ii) 中国のNRVがある

↓ ハイ

強調表示は、科学的な実証および科学的な合意に基づいている(たとえば研究結果は個々の刊行物にのみ発表されており、その機能について国際的な合意がみられないなど、現在科学的な合意がなされていない場合、この条件は満たされない)

↓ ハイ

強調表示する栄養素の含有量は、「供給源」という栄養素含有量表示の条件を満たしている(タンパク質、食物繊維、ビタミン、ミネラルについて)

↓ ハイ

栄養素機能表示を行うことができる：
その表示には、該当する栄養素の生理的役割に関する情報を含めなければなら

イイ
エ

イイ
エ

イイ
エ

その栄養素の機能表示はできない

~ ご静聴ありがとうございました ~