

(仮訳)

1979年食品法に基づき制定する

## 保健省告示

(第445号)2023年

件名 栄養表示

---

食品および栄養面における消費者保護の施策として、消費者が各種食品の消費により得られる栄養素の種類および量の情報を知り、また同一種類の食品同士で栄養素の量を比較することで、健康に適した食品を選択購入および消費できるよう、栄養表示に関する保健省告示を改定することが適切であるため、1979年食品法の第5条の第1段落および第6条の(10)の権限に基づき、保健大臣が以下の通り告示する。

第1条 以下を廃止する。

- (1) 1998年3月20日付の保健省告示(第182号)1998年、件名「栄養表示」
- (2) 2001年6月21日付の保健省告示(第219号)2001年、件名「栄養表示(第2版)」
- (3) 1979年食品法に基づいた2018年9月14日付の保健省告示第392号(2018年)、件名「栄養表示(第3版)」

第2条 本告示における用語の意味は以下の通りとする。

「栄養表示」とは、本告示の末尾リストに定める様式および条件に基づく、食品ラベル上のエネルギーおよび栄養素情報から成る食品の栄養価を表示することを指す。

「栄養強調表示を行う食品」とは、栄養素の種類若しくは量、又は直接的および間接的な比較による栄養素量に関する、文言、図、写真、人工標識、マーク、商標又は関連の情報を表示する食品を指す。ただし、個別に保健省告示に基づく栄養素の種類および量の表示が規定されている食品を除く。

「健康強調表示を行う食品」とは、健康に直接的又は間接的に効果がある食品又は食品の成分に関する、文言、図、写真、人工標識、マーク、商標又は関連の情報を表示する食品を指す。

「販売促進において食品の価値 (Food Value) を活用している食品」とは、販売促進に利用するために、製品の食品成分またはいずれかの栄養素、身体または健康に対する効力または機能に関する、文言、図、写真、人工標識、マーク、商標又は関連の情報を表示する食品を指す。

「栄養素」とは、本告示の末尾リスト 3 に定める栄養素を指し、また末尾リスト 3 に定める栄養素のエネルギーおよび副栄養素も含む。

第 3 条 以下の食品に栄養表示義務を課す。

- (1) 栄養強調表示を行う食品
- (2) 健康強調表示を行う食品
- (3) 販売促進において食品の価値 (Food Value) を活用している食品
- (4) 大臣が告示して規定する他の食品

第 4 条 栄養表示は文言をタイ語で表示すること。ただし、外国語を併記してもよい。その場合、以下の本告示の末尾リストの基準および条件に適合すること。

- (1) リスト 1：栄養情報枠の表示様式および条件
- (2) リスト 2：食品の消費 1 単位量および包装容器当たりの消費単位数の規定方法
- (3) リスト 3：タイ人の 1 日当たり栄養素参照値
- (4) リスト 4：食品ラベル上の栄養強調表示の基準

第 5 条 第 3 条に基づき食品ラベルを表示する場合、包装容器入り食品のラベル表示に関する保健省告示、および本告示を順守すること。

第 6 条 本告示の施行日前に栄養表示を行っている食品は、保健省告示(第 182 条)1998 年、件名「栄養表示」を順守することを条件に、引き続き販売できる。ただし、本告示の施行日から 3 年以内とする。

第 7 条 本告示を以下に適用しない。

- (1) 乳児用調整食品、特別な医療上の目的を持つ乳児用調整食品、生後 6 ヶ月から 12 ヶ月までの乳児用フォローアップミルク、幼児用調整食品、乳児および幼児用栄養補助食品、特別な目的を持つ食品、および保健省告示で個別にラベル上の栄養素表示に関する部分を規定する他の食品
- (2) 消費者に直接販売していない食品、または調理する者が食品の販売者であり、消費者に直接販売する食品、またはタイ国内で販売する目的ではない製造食品または輸入食品
- (3) 個包装の食品で、まとめて大きい包装に入れて販売する目的の食品

第 8 条 本告示を、官報告示日から 180 日が経過した時に施行する。

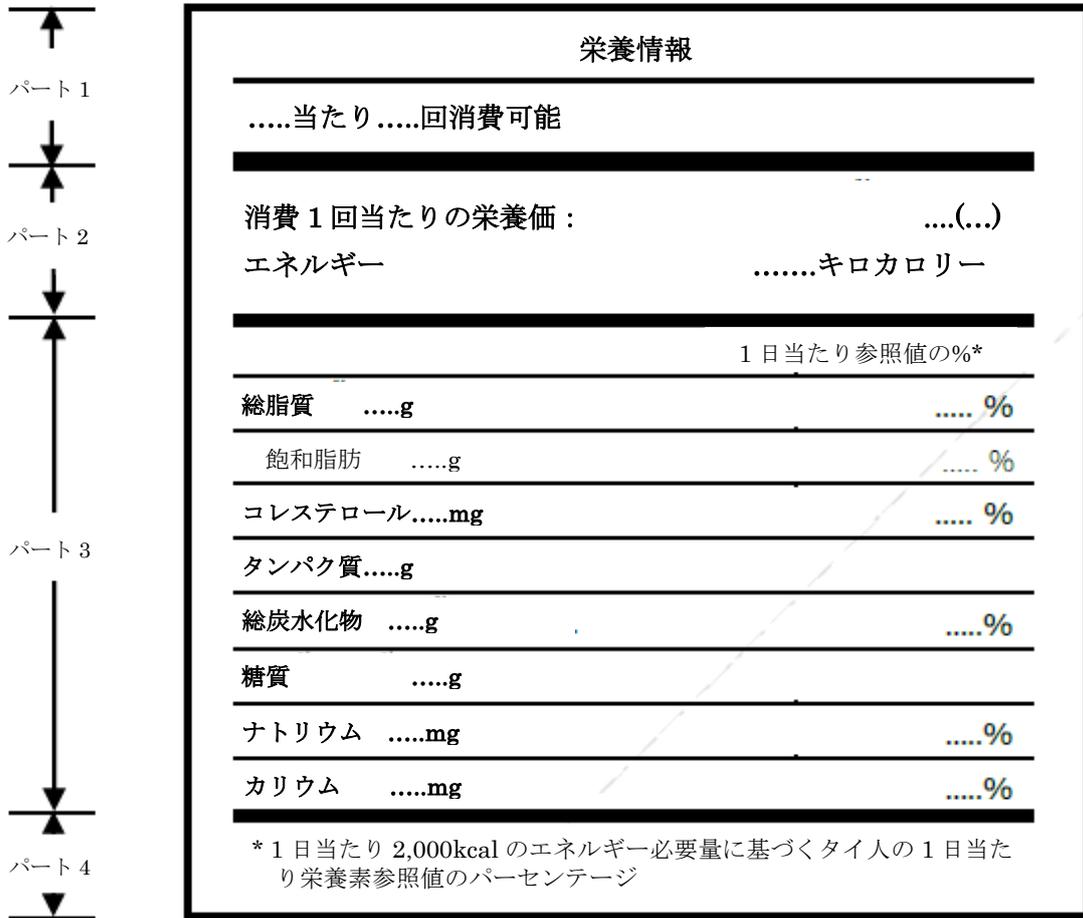
2023 年 11 月 17 日告示  
チョラナン・シーゲオ  
保健大臣

1979 年食品法に基づき制定する  
保健省告示(第 445 号)2023 年、件名「栄養表示」の末尾  
リスト 1

栄養情報枠の表示様式および条件

1. 栄養情報枠の様式 以下のいずれかの形態であること。下記以外の様式の使用する場合は、食品医薬品委員会事務局の承認を得ること。

1.1 標準タイプの栄養情報枠の表示



**備考** 1. 栄養情報枠の様式に従い、空欄「…、…」に情報を完全に記入すること。  
2. 100 グラム又は 100 ミリリットル当たりの栄養価を表示する食品の場合、包装容器当たりの消費単位数を表示せず、「消費 1 回当たりの栄養価：… (…)」の文言の代わりに、「100 グラム当たりの栄養価」又は「100 ミリリットル当たりの栄養価」を表示すること。

1.2 縦方向の面積が限定されるラベル用の幅広式標準型栄養情報枠の表示

栄養情報		1日当たり参照値の%*	
.....当たり.....回消費可能		総脂質 .....g	..... %
		飽和脂肪 .....g	..... %
消費1回当たりの栄養価:	.....(.....)	コレステロール.....mg	..... %
エネルギー	.....キロカロリー	タンパク質.....g	
		総炭水化物 .....g	..... %
		糖質 .....g	
		ナトリウム .....mg	..... %
		カリウム .....mg	..... %

\* 1日当たり 2,000 キロカロリーのエネルギー必要量に基づく  
 タイ人用の1日当たり栄養素参照値のパーセンテージ

- 備考** 1. 栄養情報枠の様式に従い、空欄「… ……」に情報を完全に記入すること。
2. 100 グラム又は 100 ミリリットル当たりの栄養価を表示する食品の場合、包装容器当たりの消費単位数を表示せず、「消費 1 回当たりの栄養価：… (…)」の文言の代わりに、「100 グラム当たりの栄養価」又は「100 ミリリットル当たりの栄養価」を表示すること。

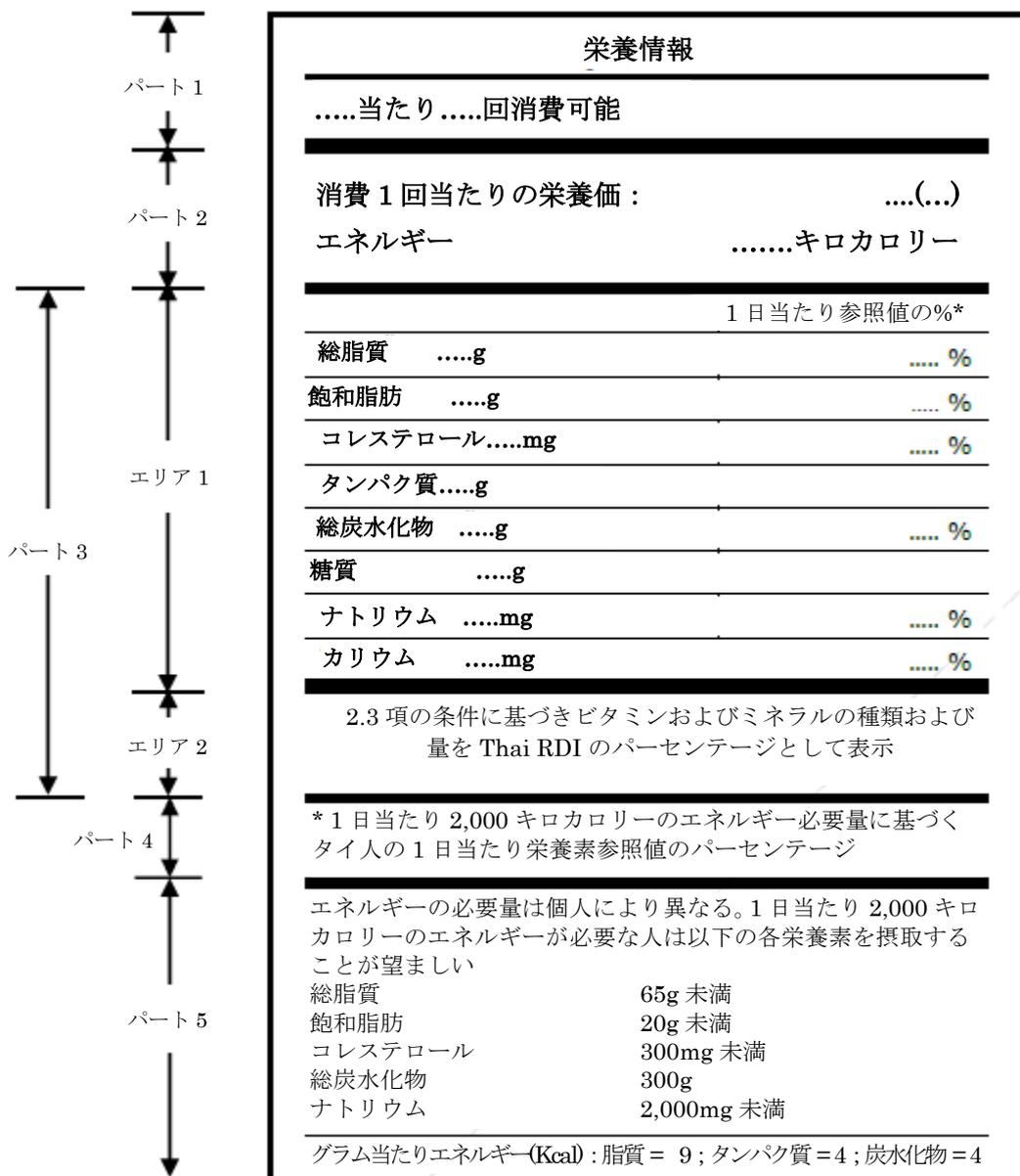
1.3 面積80平方センチメートル未満のラベル用の連続文言記述式標準型栄養情報枠の表示

栄養情報：.....当たり.....回消費可能	消費1回当たりの栄養価：.....(.....)
エネルギー.....キロカロリー；	総脂質.....g(.....%)*；飽和脂肪.....g(.....%)*；コレステロール.....mg(.....%)*；
タンパク質.....g；	総炭水化物.....g(.....%)*；糖質.....g；ナトリウム.....mg(.....%)*；カリウム.....mg(.....%)*

\* 1日当たり 2,000 キロカロリーのエネルギー必要量に基づくタイ人の1日当たり栄養素参照値のパーセンテージ

- 備考** 1. 栄養情報枠の様式に従い、空欄「… ……」に情報を完全に記入すること。
2. 100 グラム又は 100 ミリリットル当たりの栄養価を表示する食品の場合、包装容器当たりの消費単位数を表示せず、「消費 1 回当たりの栄養価：… (…)」の文言の代わりに、「100 グラム当たりの栄養価」又は「100 ミリリットル当たりの栄養価」を表示すること。

1.4 ビタミンおよびミネラルの種類および量、並びに 1 日当たりのエネルギーおよび栄養素の必要値を表示したい場合の標準型栄養情報枠



- 備考**
1. 栄養情報枠の様式に従い、空欄「…、…」に情報を完全に記入すること。
  2. 100 グラム又は 100 ミリリットル当たりの栄養価を表示する食品の場合、包装容器当たりの消費単位数を表示せず、「消費 1 回当たりの栄養価：… (…)」の文言の代わりに、「100 グラム当たりの栄養価」又は「100 ミリリットル当たりの栄養価」を表示すること。
  3. パート 3 のエリア 2 の Thai RDIs のパーセンテージとしてのビタミンおよびミネラルの種類および量、並びにパート 5 の 1 日当たりのエネルギーおよび栄養素の必要量の情報は、いずれかのパートでの表示を選ぶか、又は両方のパートで表示してもよい。

1.5 ビタミンおよびミネラルの種類および量、並びに1日当たりのエネルギーおよび栄養素の必要値を表示したい場合の幅広式の標準型栄養情報枠

栄養情報		1日当たり参照値の%*		エネルギーの必要量は個人により異なる。1日当たり2,000キロカロリーのエネルギーが必要な人は以下の各栄養素を摂取することが望ましい
.....当たり.....回消費可能		総脂質 .....g	..... %	
消費1回当たりの栄養価： .....(.....)		飽和脂肪 .....g	..... %	飽和脂肪 20g 未満
エネルギー .....キロカロリー		コレステロール.....mg	..... %	コレステロール 300mg 未満
		タンパク質.....g		総炭水化物 300g
		総炭水化物 .....g	..... %	ナトリウム 2,000mg 未満
		糖質 .....g		
		ナトリウム .....mg	..... %	
		カリウム .....mg	..... %	

\* 1日当たり2,000キロカロリーのエネルギー必要量に基づくタイ人の1日当たり栄養素参照値のパーセンテージ

2.3項に基づきビタミンおよびミネラルの種類および量を Thai RDI の%として表示

グラム当たりエネルギー(Kcal)：脂質=9；タンパク質=4；炭水化物=4

- 備考**
1. 栄養情報枠の様式に従い、空欄「… ……」に情報を完全に記入すること。
  2. 100グラム又は100ミリリットル当たりの栄養価を表示する食品の場合、包装容器当たりの消費単位数を表示せず、「消費1回当たりの栄養価：… (…)」の文言の代わりに、「100グラム当たりの栄養価」又は「100ミリリットル当たりの栄養価」を表示すること。
  3. Thai RDIs のパーセンテージとしてのビタミンおよびミネラルの種類および量の情報、並びに1日当たりのエネルギーおよび栄養素の必要量の情報は、いずれかの表示を選ぶか、又は両方表示してもよい。

1.6 ビタミンおよびミネラルの種類および量を表示したい場合の、面積80平方センチメートル未満のラベル用の連続文言記述式標準型栄養情報枠

栄養情報：…….当たり…….回消費可能 消費1回当たりの栄養価：…… (……) エネルギー …… キロカロリー； 総脂質 ……g (…%)*；飽和脂肪 ……g(…%)*；コレステロール ……mg(…%)*； タンパク質…g；総炭水化物…g(…%)*；糖質…g；ナトリウム…mg(…%)*；カリウム…mg(…%)* 2.3項の条件に基づきビタミンおよびミネラルの種類および量を Thai RDIs のパーセンテージとして表示* 1日当たり2,000キロカロリーのエネルギー必要量に基づくタイ人用の1日当たり栄養素参照値のパーセンテージ
--

- 備考**
1. 栄養情報枠の様式に従い、空欄「… ……」に情報を完全に記入すること。
  2. 100グラム又は100ミリリットル当たりの栄養価を表示する食品の場合、包装容器当たりの消費単位数を表示せず、「消費1回当たりの栄養価：… (…)」の文言の代わりに、「100グラム当たりの栄養価」又は「100ミリリットル当たりの栄養価」を表示すること。

### 1.7 併記式栄養情報枠の表示

当該製品を同一の包装容器に同梱された製品と一緒に食べる場合、又は当該製品をラベルの指定に従い他の成分と混ぜるおよび/又は工程を経る必要がある場合、この併記式栄養情報枠の様式に従い、販売された状態およびラベルの推奨に従い準備した後の状態における製品の栄養情報を表示すること。

販売時の状態で製品の栄養情報枠のみ表示したい場合は、1.1-1.6項に定める様式に従い表示すること。

栄養情報				
.....当たり.....回消費可能				
消費 1 回当たりの栄養価：				
	製品		準備後の製品	.....(.....)
エネルギー(キロカロリー)	.....		.....	
1 日当たり参照値の%*				
総脂質	....g	....%	....g	....%
飽和脂肪	....g	....%	....g	....%
コレステロール	....mg	....%	....mg	
タンパク質	....g		....g	
総炭水化物	....g	....%	....g	....%
糖質	....g		....g	
ナトリウム	....mg	....%	....mg	....%
カリウム	....mg	....%	....mg	....%

\* 1 日当たり 2,000 キロカロリーのエネルギー必要量に基づくタイ人用の 1 日当たり栄養素参照値のパーセンテージ

- 備考**
1. 栄養情報枠の様式に従い、空欄「…、…、…」に情報を完全に記入すること。
  2. 100 グラム又は 100 ミリリットル当たりの栄養価を表示する食品の場合、包装容器当たりの消費単位数を表示せず、「消費 1 回当たりの栄養価：…、(…)」の文言の代わりに、「100 グラム当たりの栄養価」又は「100 ミリリットル当たりの栄養価」を表示すること。
  3. 「製品」および「準備後の製品」という言葉は、それぞれ「薄力粉ミックス」および「ケーキ」など、実際の食品の種類名として記すことができる。

1.8 英語などの外国語を表示したい場合の、標準型栄養情報枠の表示

<b>栄養情報(Nutrition Information)</b>	
.....当たり.....回消費可能	
.....serving(s) per container	
消費 1 回当たりの栄養価 : .....(.....)	
Amount per serving: ..... (.....)	
エネルギー	.....キロカロリー
Energy	.....kcal
1 日当たり参照値の%*(%Thai RDI*)	
総脂質(Total fat) .....g(g)	..... %
飽和脂肪(Saturated fat).....g(g)	..... %
コレステロール(Cholesterol).....mg(mg)	..... %
タンパク質(Protein).....g(g)	
総炭水化物(Total carbohydrate)....g(g)	..... %
総糖質(Total sugars).....g(g)	
ナトリウム(Sodium).....mg(mg)	..... %
カリウム(Potassium).....mg(mg)	..... %
* 1 日当たり 2,000 キロカロリーのエネルギー必要量に基づくタイ人用の 1 日 当たり栄養素参照値のパーセンテージ(Percent Thai Reference Daily Intakes, based on a 2,000 kcal)	

- 備考**
1. 栄養情報枠の様式に従い、空欄「… ……」に情報を完全に記入すること。
  2. 100 グラム又は 100 ミリリットル当たりの栄養価を表示する食品の場合、包装容器当たりの消費単位数を表示せず、「消費 1 回当たりの栄養価 : … (….) (Amount per serving; … (….)）」の文言の代わりに、「100 グラム当たりの栄養価(Amount per 100g)」又は「100 ミリリットル当たりの栄養価(Amount per 100 ml)」を表示すること。
  3. 他の外国語で栄養情報枠を表示する場合、タイ語で定める通りの言葉又は文言を記すこと。なお、タイ語と同一の栄養情報枠内に表示する場合、当該の他の外国語の言葉又は文言を、タイ語の言葉又は文言に添える位置に記すこと。あるいは別枠で表示してもよい。また 1.1 項から 1.7 項までの様式を適用できる。

## 2. 栄養情報枠の表示条件

2.1 所定の様式に従い表示すること。情報枠の地の色は白色で、文字ははっきりと見え、読める色を用い、枠線の色と同じ色であること。文字の寸法は以下の通りとする。

	文言	文字の特徴および寸法
パート 1	栄養情報	
	…..当たり…..回消費可能	
パート 2	消費 1 回当たりの栄養価： …... (…...)	太字、高さ 1.5 ミリメートル以上であること
	エネルギーおよびキロカロリー	
	エネルギー値の数字	
パート 3 エリア 1	総脂質、コレステロール、タンパク質、総炭水化物、ナトリウムおよびカリウム 栄養素量の数字および 1 日当たり栄養素参照値のパーセンテージ	太字、高さが等しく、1 ミリメートル以上であること
	飽和脂肪、糖質 栄養素量の数字および 1 日当たり栄養素参照値のパーセンテージ	
エリア 2	ビタミンおよびミネラルの種類 1 日当たり栄養素参照値のパーセンテージの数字	高さが等しく、1 ミリメートル以上であること
パート 4	* 1 日当たり 2,000 キロカロリーのエネルギー必要量に基づくタイ人の 1 日当たり栄養素参照値のパーセンテージ	高さ 1 ミリメートル以上
パート 5	1 日当たりのエネルギーおよび栄養素の必要値およびエネルギー用の単位換算値	高さ 1 ミリメートル以上

2.2 当該のエネルギー又は栄養素が、2.6 項の栄養情報枠の表示条件に基づく少量に該当しても、各様式での栄養情報枠の表示規定に従い、各項目のエネルギーおよび栄養素の情報を表示すること。

2.3 栄養情報枠で規定する以外の栄養素情報の表示は、自然に存在する栄養素であるか、添加しラベル上に強調表示する栄養素であるか、又は当該の栄養素が主要な量を占め、栄養情報枠で表示を意図する栄養素であることを問わず、当該栄養素が本告示の末尾リスト 3 に記載されている場合、以下の順に表示すること。

パート 3 エリア 1	総脂質* 飽和脂肪* トランス脂肪 一価不飽和脂肪 多価不飽和脂肪
----------------	---

	コレステロール* タンパク質* 総炭水化物* 糖質* 糖アルコール** 他の種類の炭水化物 食物繊維** 水溶性食物繊維 不溶性食物繊維 ナトリウム* カリウム*
パート3 エリア2	リスト3に記載されるビタミンおよびミネラルは、ビタミングループおよびミネラルグループに配置して、量を Thai RDIs のパーセンテージで多い順に表示すること

備考 \* 標準型栄養情報枠への表示義務が課される栄養素

\*\* 2.4 項の 2) の 2.2)に基づき総炭水化物からエネルギー値を計算する場合、栄養情報枠に量を表示すること

リスト3に記載されておらず、かつ本 2.3 項で規定する以外の栄養素の場合は、栄養素の種類およびラベル上に表示する消費量当たりの栄養素量を、栄養情報枠の下に表示すること。

## 2.4 単位換算値(conversion factors)およびエネルギー値の計算

### 1) エネルギー値を計算するための単位換算値

タンパク質	4 キロカロリー/グラム
総炭水化物	4 キロカロリー/グラム
脂質	9 キロカロリー/グラム
食物繊維	2 キロカロリー/グラム
エチルアルコール(エタノール)	7 キロカロリー/グラム
有機酸	3 キロカロリー/グラム
糖アルコール	
イソマルト ラクチトール	2 キロカロリー/グラム
キシリトール	2.4 キロカロリー/グラム
マルチトール	2.1 キロカロリー/グラム
ソルビトール	2.6 キロカロリー/グラム
マンニトール	1.6 キロカロリー/グラム
ポリグリシトール	3.0 キロカロリー/グラム
エリスリトール	0 キロカロリー/グラム

2) 総炭水化物からのエネルギー値は、以下のように計算できる。

2.1) 差引き法による総炭水化物からの計算 (Total carbohydrate by difference)

$$\begin{aligned} \text{総炭水化物からのエネルギー値} &= [100 - (\text{食品 } 100\text{g におけるタンパク質(g)} + \text{脂質(g)} \\ &\quad + \text{水分(g)} + \text{灰分(g)} + \text{アルコール(g)})] \\ &\quad \times 4 \text{ kcal/g} \end{aligned}$$

2.2) 食物繊維および糖アルコール量を分析する場合の、所定の単位換算値を用いた計算

$$\begin{aligned} \text{総炭水化物からのエネルギー値} &= [\text{身体で利用する炭水化物(g)} \\ &\quad \times 4 \text{ kcal/g}] + [(\text{食物繊維(g)} \\ &\quad \times 2 \text{ kcal/g})] + [(\text{糖アルコール(g)} \\ &\quad \times \text{各種の糖アルコールの単位換算値(kcal/g)})] \end{aligned}$$

2.5 ビタミンおよびミネラル用の単位換算値

1) ビタミン A RAE = Retinol Activity Equivalent

$$\begin{aligned} 1 \text{ mcg RAE} &= 1 \text{ mcg retinol} \\ &= 3.33 \text{ IU retinol (1 IU Retinol = 0.3 mcg Retinol)} \\ &= 12 \text{ mcg } \beta\text{-carotene} \\ &= 20 \text{ IU } \beta\text{-carotene} \\ &\quad (1 \text{ IU Beta-carotene} = 0.6 \text{ mcg } \beta\text{-carotene}) \\ &= 24 \text{ mcg } \alpha\text{-carotene, } 24 \text{ mcg } \beta\text{-cryptoxanthin} \end{aligned}$$

2) ナイアシン NE = Niacin Equivalent

$$\begin{aligned} 1 \text{ mg NE} &= 1 \text{ mg niacin} \\ &= 60 \text{ mg tryptophan} \end{aligned}$$

3) ビタミン E  $\alpha$ -TE =  $\alpha$ -Tocopherol Equivalent

$$\begin{aligned} 1 \text{ mg } \alpha\text{-TE} &= 1 \text{ mg D-}\alpha\text{-tocopherol} = 1.5 \text{ IU} \\ 1 \text{ mg } \alpha\text{-TE} &= 1 \text{ mg d-}\alpha\text{-tocopherol} \\ &= 1 \text{ mg RRR-}\alpha\text{-tocopherol} = 1.5 \text{ IU} \\ &= 2 \text{ mg } \textit{all-rac}\text{-}\alpha\text{-tocopherol} = 2.22 \text{ IU} \end{aligned}$$

4) ビタミン D  $1 \mu\text{g cholecalciferol} = 40 \text{ IU vitamin D}$

5) 葉酸塩 DFE = Dietary Folate Equivalent

$$\begin{aligned} 1 \mu\text{g DFE} &= 1 \mu\text{g food folate} \\ &= 0.6 \mu\text{g folic acid added to food} \end{aligned}$$

2.6 栄養ラベル上の栄養素量表示における数字の端数処理

エネルギーおよび栄養素	単位	分析結果	消費1回当たりの栄養素量の表示*	1日当たり栄養素参照値の%としての計算結果**	1日当たり栄養素参照値の%としての栄養素量の表示	少量
エネルギー 脂質からのエネルギー	キロカロリー	< 5 5 - < 50 ≥ 50	0 値を表示 5 単位で上下する値を表示 10 単位で上下する値を表示	基準に従い数字を丸めた1回の消費量当たりの栄養素値から計算	最も近い整数に丸める。ただしタンパク質、糖質およびトランス脂肪は1日当たり栄養素参照値のパーセンテージ表示は不要	< 5 キロカロリー
総脂質 飽和脂肪	グラム	< 0.5 0.5 - < 5 ≥ 5	0 値を表示 0.5 単位で上下する値を表示 1 単位で上下する値を表示			< 0.5 グラム
トランス脂肪	グラム	0 < 0.5 0.5 - < 5 ≥ 5	0 値を表示 「0.5 未満」の値を表示 0.5 単位で上下する値を表示 1 単位で上下する値を表示			< 0.5 グラム
コレステロール	ミリグラム	< 2 2 - < 5 ≥ 5	0 値を表示 「5 未満」の値を表示 5 単位で上下する値を表示			< 2 ミリグラム
タンパク質 総炭水化物 食物繊維 糖質	グラム	< 0.5 0.5 - < 1 ≥ 1	0 値を表示 「1 未満」の値を表示 1 単位で上下する値を表示			< 1 グラム (糖質のみ < 0.5 グラム)
ナトリウム カリウム	ミリグラム	< 5 5 - 140 > 140	0 値を表示 5 単位で上下する値を表示 10 単位で上下する値を表示			< 5 ミリグラム
ビタミンおよびミネラル (ナトリウムおよびカリウムを除く)			表示不要	1 回の消費量当たりの栄養素値から計算	5 - 50 5 単位で上下する値を表示 > 50 10 単位で上下する値を表示	< 1日当たり推奨量の5%

\* ラベル上に表示する1食分の量に対して表示する。参考消費1単位量が規定されていない場合、又は参考消費1単位量が規定された食品に近い消費形態でない場合は、事業者が推奨する食品量、又は100グラム若しくは100ミリリットル当たりの表示を行うこと。

\*\* 1日当たり栄養素参照値とは、タイ人用の1日当たり栄養素参照値(THAI REFERENCE DAILY INTAKES - THAI RDIs)を指す。

「>」は「より大きい」、「<」は「より小さい」、「≥」は「より大きい又は等しい」、「≤」は「より小さい又は等しい」ことを指す。

1979年食品法に基づき制定する  
保健省告示(第445号)2023年、件名「栄養表示」の末尾  
リスト2

**消費1単位の食品量および包装容器当たりの消費単位数の規定方法**

1. **消費1単位又は1回当たり消費量**とは、タイ人が一般的に1回で食べる量を指し、栄養ラベルに記す消費1単位の食品量は、製造者が消費者に推奨する当該製品を食べる際の各回の食品の量、すなわち「1回当たりの消費」量を指す。

この消費1単位の食品量は、消費行動調査及び製造者によるデータを基準として体系化した、重量又は容量で示す各回の食品の消費量の値である「参考消費1単位」量から決定するもの。なお、当該の消費1単位の食品量は参考消費1単位数と等しくない場合があるが、所定の基準値と近くなければならない。

2. **包装容器当たりの消費単位数又は消費可能回数**とは、当該包装容器の食品の消費回数を指し、「…当たり…回消費可能」という言葉を用いる。

3. **各種食品製品の参考消費1単位数の表**は、国家農産物および食品規格事務局の2016年のタイ国の食品消費データ、および米国の参考消費1単位数の規定を参照して、当該の食品製品の形態又は食品製品の消費形態に応じて、以下の14グループに分類される。

- 1) 乳製品及び牛乳代用製品グループ (Dairy products and substitutes)
- 2) 飲料グループ (Beverages)
- 3) スナック食品グループ (Snack foods)
- 4) デザートグループ (Desserts)
- 5) 半加工食品製品及び調理できる状態の製品グループ (Semi-processed food products and ready-to-cook food products)
- 6) 焼いた、蒸した、揚げた製品グループ (Baked, steamed and fried products)
- 7) 穀物、豆、種子及び製品グループ (Cereals, legumes, seeds and products)
- 8) 食べられる状態の加工済み食品グループ (Ready-to-eat food products)
- 9) 動物の肉、魚、他の水生動物、卵及び製品グループ (Meat, fish, others aquatic animals, eggs and products)
- 10) 野菜グループ (Vegetables)
- 11) 果物グループ (Fruits)
- 12) ソース、調味料、スプレッド製品及び類似の製品グループ (Sauces, condiments, spread products and other products)
- 13) 油脂及び油脂製品グループ (Fats, oils, and products)
- 14) その他グループ (Miscellaneous)

グループ1 乳製品および牛乳代用製品 (Dairy products and substitutes)

No.	食品の種類		参考消費 1 単位量
1	牛乳、乳製品および牛乳を主成分とする、飲める状態の飲料	Milk, milk-substitute beverages, milk-based drinks	200ml
2	牛乳、乳製品および牛乳を主成分とする飲料 乾燥タイプ	Milk, milk-substitute beverages, milk-based drinks, powder	グラス1杯の飲料準備用の指定量(200 ml)
3	飲める状態の乳酸飲料	Fermented milk, ready-to-drink	150 ml
4	クリームタイプのヨーグルト	Yoghurt, cream	150g
5	冷凍ヨーグルト	Yoghurt, frozen	80g
6	無糖練乳、無糖練乳および無糖濃縮クリーマー製品	Milk, unsweetened, condensed, evaporated, and undiluted creamer	30 ml
7	加糖練乳、加糖練乳および加糖濃縮クリーマー製品	Milk, sweetened, condensed and sweetened creamer	20g
8	クリームおよびクリーマー粉末タイプ	Cream or cream substitutes, powder	3g
9	クリームおよびクリーマー液体タイプ	Cream or cream substitutes, fluid	15 ml
10	スキムクリーム	Cream, half	30 ml
11	サワークリーム	Sour cream	30g
12	クリームチーズおよびチーズスプレッド	Cream cheese and cheese spread	30g
13	カッテージチーズ	Cheese, cottage	110g
14	リコッタチーズおよびドライカッテージチーズ	Cheese, used primarily as ingredients, e.g., ricotta cheese, dry cottage cheese	55g
15	パルメザンチーズおよびロマーノチーズ	Cheese, grated hard, e.g., Parmesan, Romano	5g
16	その他の種類のチーズ	Cheese, others	30g
17	ミルクタブレットおよびミルクタブレット代用製品	Milk candies and milk candies substitutes	6g

## グループ 2 飲料(Beverages)

No.	食品の種類		参考消費 1 単位量
1	作物、野菜、果物、穀物その他による飲料	Beverages from vegetables, fruits, cereals and others	200 ml
2	(飲料水およびミネラルウォーターを含む)ガスを混入した又はしていない飲料、および他の飲料	Carbonated and non-carbonated beverages, (including water and mineral water) and other beverages	200 ml
3	消費する前に準備が必要な粉末又は濃縮タイプの飲料	Beverages, powder or concentrated, prepared before consumption	飲料準備用の指定量 200 ml
4	(氷を混ぜる前に)(熱い又は冷たい)飲める状態の茶、コーヒー	Coffee and tea, ready-to-drink (hot or cold)	200 ml
5	消費する前に準備が必要な粉末又は濃縮タイプの茶、コーヒー	Coffee and tea, powder or concentrated, prepared before consumption	飲料準備用の指定量 200 ml

## グループ 3 スナック食品(Snack foods)

No.	食品の種類		参考消費 1 単位量
1	揚げた又はカリカリに焼いたポテト、揚げた又はカリカリに焼いたポップコーン、又は豆、ナッツ及びドライフルーツなど他の物を混合した又はしない、焼いて膨らませたスナック食品 カオポーン、カオテーン、ナンレッド、トーンムアン、パンクリップ	Potato chips, popcorns, extruded snacks with or without other ingredients, rice-based snacks, coconut roll waffle ( <i>Tong Muan</i> ), <i>Pun Klip</i>	30g
2	揚げた、カリカリに焼いた又はコーティングした野菜、果物	Fruit-based or vegetable-based snacks	30g
3	塩味のバイクトビーンズ、焼いて揚げたカシューナッツなどの豆およびナッツ	Bean and Nuts	30g
4	ヒマワリの種、カボチャの種、その他小さい作物の種	Seeds	15g
5	魚肉シート、クリスピースクイッド、クリスピーポーク	Fish sheet, crispy squid, crispy pork	15g
6	味付け海苔	Seaweed, flavored	5g

グループ4 デザート(Desserts)

No.	食品の種類		参考消費 1 単分量
1	クラーサー、トゥアタット、押し固めた穀物など、詰め物又はコーティングしたおよびしていない、穀物、豆、ナッツで作った菓子	Grain-based bars with or without filling or coating e.g., Granola bars, cereal bars	30g
2	チョコレート、ココアおよび製品	Chocolate, cocoa and products	30g
3	カスタード、プディング、生牛乳豆腐、加工済みのゼリー、ブアローイ、クルアイブアッチー、カーオニアオトゥアダムなどのタイ菓子	Custards, pudding, fresh tofu milk, jelly-based drink, Thai-style desserts	150g
4	サンカヤー、ウンカティ、モーケー、トゥアクアン、ブアククアン、カノムクルアイマン-ファクトーン、カノムサイサイ、カノムチャン、カノムターン、トゥアペープなどの、ココナツミルク又は詰め物の有無を問わない、蒸した/茹でた/混ぜた菓子	Thai-style desserts, with or without coconut, with or without filling	50g
5	砂糖漬け菓子(タピオカの砂糖漬け、パンノキの甘露煮、里芋の甘露煮)	Dessert in syrup	50g
6	フォーイトーン、トーンイップ、トーンヨート、メットカヌン	Foi-thong, Thong-yip, Thong-yodd, Med Khanun	30g
7	アールア、クリスピーゼリー、サムパンニー、トーンエーク、チャーモンクット	Ar-lure, Crispy jelly, Sum-pun-nee, Thong-ek, Ja-mongkut	30g
8	ゼリー菓子	Jelly, gummy	20g
9	ミルクアイスクリーム、改良アイスクリーム、甘く冷えたアイスクリーム(シャーベット/ソルベなど)、並びにコーティングおよびファンネル部分	Ice cream, water-based frozen desserts(e.g., sherbet/sorbet), - including coatings and wafers	80g
10	ハードキャンディ、ソフトキャンディ、トフィー、ロリポップ、マシュマロ	Hard-and soft-candies, Marshmallows	6g

グループ5 半加工食品製品および半調理済み食品製品

(Semi-processed food products and ready-to cook food products)

No.	食品の種類		参考消費 1 単分量
1	バミー、センミー、ウンセン、クアイティアオ、クアイチャップの半加工食品	Instant noodles: wheat or rice or mungbean	50g
2	カーオトム、チョークの半加工食品	Instant rice soup or porridge	50g
3	バミー、センミー、ウンセン、クアイティアオ、クアイチャップその他の、たれ、調味料付きの半調理済製品	Ready-to-cook noodles(wheat or rice or mungbean) with sauce and seasoning	麺 45g ソースは製造者の推奨量を規定

グループ6 焼いた、蒸した、揚げた菓子製品 (Baked, steamed and fried products)

No.	食品の種類		参考消費 1 単位量
1	パン	Bread	50g
2	サクサクしたパン、クラッカー、ウエハー、ビスケット、クリスピーワッフル	Bread sticks, crackers, wafers, Biscuits, crispy waffle	30g
3	アイスクリームコーン	Ice cream cones	15g
4	チーズケーキ、35%以上の果物、ナッツを混合したフルーツケーキなどのヘビーケーキ	Heavy cake, e.g., cheese cake, fruit cake with at least 35% of fruit or nuts	80g
5	砂糖衣がけ又は詰め物の有無を問わないコーヒーケーキ、カップケーキ、マフィン、エクレア、シュークリーム、シフォン、スポンジケーキ	Coffee cakes, cupcake, muffins, éclair, cream puff, chiffon, sponge cake with or without icing or filling	55g
6	詰め物又はコーティングをしたドーナツ	Doughnuts with filling or coating	55g
	詰め物又はコーティングをしていないドーナツ	Doughnuts without filling or coating	30g
7	ブラウニー	Brownies	50g
8	詰め物の有無を問わないパイ、ペストリー	Pie, pastries with or without filling	55g
9	ワッフル	Waffles	85g
10	パンケーキ、クレープケーキ	Pancake, crepe cakes	110g
11	クッキー	Cookies	30g
12	コットンボールケーキ、サーリー、卵菓子	Steamed or baked cakes	30g
13	カノムピヤ	Chinese pastry ( <i>Khanom Pia</i> )	50g
14	サラパオ、マントウ	Chinese Bun	60g

グループ7 穀物、豆、種子および製品 (Cereals, legumes, seeds and products)

No.	食品の種類		参考消費 1 単位量
1	ふすま	Bran	15g
2	米胚芽、小麦胚芽	Rice germ, wheat germ	10g
3	ロールドオーツ	Oat	20g
4	小麦粉、米粉、もち米粉、タロイモ粉、潰したトウモロコシの種子	Flour or cornmeal	30g
5	トウモロコシ粉、タピオカ粉、片栗粉	Starches, e.g., cornstarch, tapioca starch, potato starch	10g
6	穀物による朝食	Breakfast cereal, ready-to-eat	
	- 1 椀当たり重さ 20g 未満	- weighing less than 20g per cup	20g
	- 1 椀当たり重さ 20-43g	- weighing 30g or more but	30g

No.	食品の種類		参考消費 1 単位量
	- 1 椀当たり重さ 43g 超	less than 43 g per cup - weighing 43 g or more per cup	55g
7	パスタ、マカロニ、スパゲッティその他	Pasta, Macaroni, Spaghetti and others	140g(煮た) 55g(生) 25g(揚げた)
8	うるち米、大麦、クアイティアオセンレック、センミー、クアイチャップ、バミー、ウンセン、カノムチーンその他	Grains, e.g., rice, barley, noodles, wheat or rice or vermicelli and others	45g(生) 120g(炊いた)
9	炒りごま	Sesame, roasted	9g(大きじ1杯)
10	豆腐	Tofu	50g
11	テンペ、納豆などの発酵豆	Fermented legumes e.g., Tempeh, Natto	50g
12	塩味のベイクドビーンズ、焼いて揚げたカシューナッツなどの豆及びナッツ	Nuts	スナック食品 グループ参照
13	ヒマワリの種、カボチャの種、他の小さな作物の種などの種子	Seeds	スナック食品 グループ参照

グループ 8 食べられる状態の加工済み食品(Ready-to-eat food products)

No.	食品の種類		参考消費 1 単位量
1	飲める状態のスープ、各種のケーン	Soup or curry, ready-to-eat	200g
2	ピザ、バーガー、サンドイッチ	Pizza, burger, sandwiches	120g

グループ 9 動物の肉、魚、他の水生動物、卵および卵製品\*

(Meat, fish, other aquatic animals, eggs and products)

No.	食品の種類		参考消費 1 単位量
1	密封した缶、ビン、ケース、アルミホイル又は袋入り食品	Food packed in canned, bottled, aluminium foil or retort pouch	
	1.1 水、オイル、塩水に浸けた動物の肉、魚および他の水生動物(液体を除く)	1.1 Meat, fish and other aquatic animals in water, oil or brine (liquid excluded)	55g
	1.2 トマトソース浸けのイワシなどのソースに浸けた動物の肉、魚および他の水生動物	1.2 Meat, fish and other aquatic animals in sauce e.g., sardines in tomato sauce	85g
	1.3 パリパリに揚げた白鱈の魚、揚げた昆虫、揚げた鶏の皮、豚の皮などの揚げて乾燥パックした動物の肉、魚、他の水生動物および動物の皮	1.3 Meat, fish and other aquatic animals and edible skin, dried and fried	20g

No.	食品の種類		参考消費 1 単位量
	1.4 ホーイラーイパクプリック、プラードゥックサームロットなどの揚げて液体に浸けた動物の肉、魚および他の水生動物 1.5 漬けた魚、アンチョビー	1.4 Meat, fish and other aquatic animals, fried with sauce 1.5 Fermented fish, anchovies	85g  15g
2	ベーコン	Bacon	15g
3	各種のハム	Ham	35g
4	クンチアン、ペパロニなどの水分とタンパク質の比率が2:1未満のソーセージ、およびビーフジャーキー、ポークジャーキー	Sausages that have moisture to protein ratio less than 2:1	40g
5	イサーン風ソーセージ、サイウア、肉団子、ネーム、ムーヨー及びボーローナーなどの他の種類のソーセージ	Other sausages, meat balls, fermented pork, Vietnamese pork sausage ( <i>Mhoo-yor</i> ) and Bologna	55g
6	ムーヨーン、叩いた肉、ポークスライスなどの乾燥した動物の肉および水生動物	Meat, dried	20g
7	調理した、調味した、酢漬けにした、燻した動物の肉および水生動物	Meat, cooked, flavored, pickled or smoked	55g
8	鶏卵およびアヒルの卵(調理済みおよび生)	Eggs, cooked and raw	1 個
9	うずら卵(調理済みおよび生)	Quail eggs, cooked and raw	4 個
10	卵豆腐	Egg tofu	50g
11	魚肉シート、クリスピースキッド、クリスピーポーク	Fish sheet, crispy squid, crispy pork	スナック食品 グループ参照

\* 動物肉の代用製品を含む

#### グループ 10 野菜(Vegetables)

No.	食品の種類		参考消費 1 単位量
1	調理した野菜	Vegetables, cooked	80g
2	密閉した缶、ガラスビン、アルミホイル入りの食品 2.1 塩水に浸けたトゥアファクヤーオ、塩水に浸けたベビーコーン、塩水に浸けたキノコなどの(液体を含まない)野菜 2.2 ソースに浸けた野菜又は豆	Food packed in canned, bottled, or aluminium foil 2.1 Vegetables (Liquid excluded) e. g., yard long bean in brine, baby corn in brine 2.2 Vegetables or beans in sauce	80g  130g
3	乾燥したおよび生の調理海苔	Seaweed, dried or fresh	5g(乾燥タイプ) 55g(生タイプ)
4	味付け海苔	Seaweed, flavored	スナック食品 グループ参照
5	シロップ漬野菜、漬物	Vegetables, pickled (liquid	20g

No.	食品の種類		参考消費 1 単位量
		excluded)	
6	揚げた、パリパリに焼いた又はコーティングした野菜	Vegetable-based snacks	スナック食品 グループ参照

グループ 11 果物(Fruits)

No.	食品の種類		参考消費 1 単位量
1	果物(液体を含む)	Fruits (liquid included)	140g
2	シロップ漬け又は酢漬けした果物(液体を含まない)	Fruits, pickled (liquid excluded)	30g
3	干しバナナなどの乾燥果物、および砂糖漬けのパイナップル、マンゴーなどの砂糖漬け果物	Fruits, dried or candied	30g
4	フリーズドライマンゴー、ランブータンなどのフリーズドライフルーツ	Fruits, freeze died	20g
5	揚げた、パリパリに焼いた又はコーティングした果物	Fruit-based snacks	スナック食品 グループ参照

グループ 12 ソース、調味料、スプレッド製品および類似の製品  
(Sauces, condiments, spread products and other products)

No.	食品の種類		参考消費 1 単位量
1	マスタードソース、ナムチムカイ、ナムチムシーフード、ナムチムチェーウなどのディップソース	Dipping sauce e.g., mustard sauce, sweet chili sauce, Seafood dipping sauce, <i>Nam-Jim-Jaew</i>	大きじ 1 杯
2	食べられる状態のトッピングソース 2.1 スパゲッティソースなどの動物の肉および/又は野菜の成分を含むソース 2.2 カーオムーデーン-ムークロップのソースなどの動物の肉および/又は野菜の成分を含まないソース	Ready-to-eat topping sauce 2.1 with meat or vegetables e.g., Spaghetti sauce 2.2 without meat or vegetables e.g., barbecued-crispy pork rice sauce	125g 60g
3	特定の食品に用いるソース 3.1 ピザソース 3.2 すきやき用たれ 3.3 サテ用たれ、ナータン、ナムプラーワン、ナムチムネームヌアン 3.4 炒め物用ソース	Entree sauce 3.1 Pizza sauce 3.2 Sukiyaki sauce 3.3 Satay sauce, Nha-Tang, Mampla-Wan, Nam-Neaung sauce 3.4 Fried sauce	大きじ 2 杯 大きじ 2 杯 大きじ 2 杯 大きじ 2 杯
4	酢、ナムプラー、調味用塩水	Vinegar, fish sauce, brine for cooking	大きじ 1 杯

No.	食品の種類		参考消費 1 単位量
5	トマトソース、醤油、チリソース、パパイヤソース、甘口醤油、味噌、エンターフォーソースなどの生地ソース	Tomato sauce, soy sauce, chili sauce, papaya sauce, sweet soy sauce, soybean paste, flour sauce ( <i>Yen-ta-fo</i> sauce)	大さじ1杯
6	ウスターソース	Worcester sauce	小さじ1杯
7	蜂蜜、メープルシロップなどのシロップ、および各種菓子のトッピング製品	Honey, syrups and toppings	大さじ1杯
8	砂糖	Sugar	小さじ1杯(4g)
9	塩(塩の代替物、調味料塩を含む)	Salt (including salt substitutes, seasoning salts)	1g
10	チャンキースープ、パウダースープ、濃縮スープ	Soup, cube or powder or concentrated	スープ 150g 準備の指定量
11	粉末調味料	Seasoning powder	5g 又は 小さじ1杯
12	発酵ナムプラー	Fermented fish sauce	15 ml
13	ナムプリックターデー、ナムプリックサワンなどのチリペースト、ご飯と混ぜるナムプリック	Chili paste e.g., Thai chili paste, chili mixed powder	大さじ1杯
14	カレーペースト	Curry paste	15g
15	豆腐の漬物	Preserved bean curd	1 小片(7g)
16	各種サラダドレッシング	Salad dressings	大さじ2杯
17	マヨネーズ、ピーナッツバター、ツナスプレッド、カスタードスプレッドなどのサンドイッチ用スプレッド	Mayonnaise, peanut butter, sandwich spreads e.g., tuna spread, custard	大さじ1杯
18	ジャム、ゼリー、マーマレード	Jams, Jellies, marmalade	大さじ1杯

グループ 13 脂肪、油および製品(Fats, oils and products)

No.	食品の種類		参考消費 1 単位量
1	食用油および脂肪	Fat and oil	大さじ1杯
2	バターおよび製品	Butter and products	大さじ1杯
3	マーガリンおよび製品	Margarine and products	大さじ1杯
4	ココナッツミルク	Coconut milk	80 ml
5	ココナッツミルクパウダー	Coconut milk, powder	15g

グループ 14 その他 (Miscellaneous)

No.	食品の種類		参考消費 1 単位量
1	- チキンエッセンス、マッシュルームエッセンスなどのエッセンス - 飲める状態の濃縮飲料 - 鳥の巣の飲料	- Essence e. g., chicken essence, mushroom essence - Concentrated beverages, ready-to-drink - Bird' s nest beverage	40 ml
2	トローチ、タブレット	Pastille, tablet	1 粒/シート
3	チューインガム	Chewing gum	3g

**備考** 消費する前に、一般に水又は栄養価の少ない液体を加える必要がある乾燥食品又は他の形態の食品の場合は、参考消費 1 単位量を当該の食品製品の参考消費 1 単位量の表で定められた食品の種類に合わせること。

4. 食品の消費 1 単位量又は 1 回当たりの消費可能量、および包装容器当たりの消費単位数又は包装容器当たりの消費可能回数の規定方法

4.1 1 回当たりの消費量の規定方法

(1) 計量カップ、大さじ、小さじなどの食品に適した一般家庭の計量単位を用い、「消費 1 回当たりの栄養価：1 カップ(200 ミリリットル)」などのように括弧内にメートル法で重量若しくは容量を添えるか、又は場合に応じてカップ、グラス、シート、トレイ、ビン、箱、片、個、粒、又は他の一般単位を用いるか、又は食パンに「消費 1 回当たりの栄養価：2 枚(46 グラム)」と表示するなど、代わりに分数を用いてもよい。いずれにせよ、上記のように量に従い記せない場合、又は丸ごとの魚のように寸法が異なる天然製品の場合は、「消費 1 回当たりの栄養価：1/2 匹(ソース込みで 80 グラム)」などのように、参考消費 1 単位量に最も近い製品の寸法量による重量を示すこと。

(2) 当該の包装容器内の食品を 1 回で全て消費可能な場合は、飲料について「消費 1 回当たりの栄養価：1 箱(250 ミリリットル)」などのように全量を用いること。ただし、1 回当たりの消費量が参考消費 1 単位量の 200%以下であること。

(3) ケーキ、ピザ、容量 1 リットルの飲料のように大きな単位の食品で、分割して消費しなければならない場合は、1/2、1/3、1/4 などの食品の分数で、参考消費 1 単位量に最も近い重量又は容量を記すこと。例えば、ケーキの場合は「消費 1 回当たりの栄養価：1/4 片(60 グラム)」のようにすること。

(4) 1 個ずつ個別に包装されるか否かを問わず、大きな包装容器にまとめて入れられる、クッキー、キャンディ、ゼリー菓子などの 1 個単位に分かれる食品は、大きな包装容器のラベル上に表示する 1 回当たり消費量を、以下のように定めること。

参考消費 1 単位量と比較した食品 1 個の重量	ラベル上に表示する 1 回当たり消費量	例
50%未満	合計した重量が参考消費 1 単位量に最も近くなる単位	- キャンディ 1 粒 重量 1g 包装当たり 12 粒入り

参考消費 1 単位量と比較した食品 1 個の重量	ラベル上に表示する 1 回当たり摂取量	例
	数を記す	- 参考消費 1 単位量は 6g - 「消費 1 回当たりの栄養価： <b>6 粒(6 グラム)</b> 」と表示すること
50%超 200%以下、および 1 回で全て消費可能	1 個を 1 回で消費可能と見なす	- ゼリー菓子 1 個で重量 30g 1 袋で 5 個入り - 参考消費 1 単位量は 20g - 「消費 1 回当たりの栄養価： <b>1 個(30 グラム)</b> 」と表示すること
200%超	4.1 項の(3)に基づき食品を分数表示すること	- クッキー 1 個で重量 80g 1 箱に 4 個入り - 参考消費 1 単位量は 30g - 「消費 1 回当たりの栄養価： <b>1/2 個(40 グラム)</b> 」と表示すること

(5) 粉類、砂糖など均質的な形態の食品では、参考消費 1 単位量に最も近い量を計量できるような、適切な計量単位を用いること。例えば、砂糖の参考消費 1 単位量が 4g であれば、4g に最も近い重量を量るために小さじで計量することが望ましく、「消費 1 回当たりの栄養価：小さじ 1 杯(4 グラム)」と表示すること。

(6) 水、塩水、油、又は普通は消費しない他の液体に入れられた食品の場合は、1 回当たり消費量を食品の本体部分(draind solid)のみから計算する。

#### 4.2 1 回当たり消費量を定めるための一般家庭の計量単位の端数処理

一般計量単位	端数処理
計量カップ	1/4 又は 1/3 カップで追加分を調整する。追加分が大さじ 2 杯以上だが、1/4 カップ未満の場合は、「消費 1 回当たりの栄養価：1 カップと大さじ 3 杯(255 グラム)」のように、大さじの数で追加分を記す。
大さじ	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 追加分が小さじ 1 杯以上だが、大さじ 1 杯未満の場合は、小さじの数で追加分を記すこと</li> <li>● 大さじ 1-2 杯の間の場合は、大さじ 1, 1 1/3, 1 1/2, 1 2/3, 2 杯分として追加分を記すこと</li> <li>● 大さじ 2 杯以上の場合は、大さじ 2 又は 3 杯など、最も近い整数で記すこと</li> </ul>
小さじ	追加分が小さじ 1 杯未満の場合は、小さじ 1/4 杯ずつ増やしながら記すこと

**備考** 1 カップ = 大さじ 14 杯(固体)又は大さじ 16 杯(液体)

大さじ 1 杯 = 小さじ 3 杯

#### 4.3 メートル法における1回当たり消費量の規定方法

(1) 液体食品はml(ミリリットル)又はcm<sup>3</sup>(立方センチメートル)の単位を用いること。他の形態の食品の場合は、実際に重さを量り、グラムの重量単位を用いること。

(2) メートル法における1回当たり消費量の端数処理

1回当たり消費量	端数処理
2未満	1回当たり0.1丸められる
2-5	1回当たり0.5丸められる。例えば2.3gを2.5gに、又は2.1gを2gに丸める
5超	以下の国際原則に従い整数に丸めること <ul style="list-style-type: none"> <li>● 小数点が&lt;0.5の場合は、前の整数に丸める。例えば6.2gを6gに丸める</li> <li>● 小数点が&gt;0.5の場合は、前の整数に1を加えた数に丸める。例えば6.7gを7gに丸める</li> <li>● 小数点がちょうど0.5に等しい場合は、前の整数を見て奇数なら前の整数に1を加えた数に丸め、偶数なら前の整数のままにしておく。例えば6.5gを6gに丸める、又は7.5gを8gに丸める</li> </ul>

(3) 製品を1回以内に全て消費可能な場合は、メートル法における1回当たり消費量は、正面のラベルに記された製品の正味重量又は容量になる。

#### 4.4 包装容器当たりの消費可能回数の規定方法

一般に、当該の包装容器内の消費可能な全ての部分の量を1回当たり消費量で割って計算し、4.1-4.3項に定めた方法に従うこと。

(1) 包装容器当たりの消費可能回数の端数処理

包装容器当たりの消費可能回数	端数処理
2未満	4.4項の(3)の条件に従い1又は2回と定める
2以上	2, 3, 4, 5, …のように整数に丸める。得られた値がちょうど中央にある場合は、前の整数を見て奇数なら前の整数に1を加えた数に丸め、偶数なら前の整数のままにしておく。例えば7.5を8に丸める

**備考** 四捨五入する場合は「約」という文言を付け加えること。例えば、3.6を4に丸める場合、包装容器当たりの消費可能回数として「約4」を用いること。

(2) 包装容器全体の食品の合計重量が参考消費1単位量の100%以下である場合は、包装容器当たりの消費可能回数を1とすること。

(3) 包装容器全体の食品の合計重量が参考消費1単位量の100%を超えるが、200%以下である場合は、製造者が包装容器当たりの消費可能回数を1又は2と記すことができる。例えば、クリームタイプのヨーグルトの参考消費1単位量が150gで、包装された製品が250gであれば、この製品の包装容器当たりの消費可能回数を1又は2としてよい。その場合、1回当たり消費量をそれぞれ250g又は125gとする。

#### 4.5 食品の消費1単位量又は1回当たり消費可能量、および包装容器当たりの消費単位数又は包装容器当たりの消費可能回数の表示様式

(1) 上記のリストに従い参考消費1単位量を定めている食品、又は参考消費1単位量を直接定めていないが、当該のリストの食品と消費形態が似ている食品は、一般の計量単位を用いて、1回当たり消費量を表示し、以下の例のようにメートル法における量を添えること。

##### 1箱当たり5回消費可能

消費1回当たりの栄養価：1/5箱(200ミリリットル)

包装容器内の食品を1回で全て消費できる場合は、「…、当たり…、回消費可能」を表示しないこと。

(2) (1)項で定める以外の食品は、事業者が推奨する実際の量に基づき、又は100グラム若しくは100ミリリットルに対して、1回当たりの消費量を表示すること。

動物の肉、生野菜および果物などの原材料の形態を持つ他の食品の場合、消費可能な部分の100グラム又は100ミリリットル当たりの栄養価を表示すること。その場合、包装容器当たりの消費可能回数を表示せず、「消費1回当たりの栄養価：…、(…)」の代わりに「100グラム当たりの栄養価」又は「100ミリリットル当たりの栄養価」を表示すること。

#### 5. 食品の消費1単位量又は1回当たり消費可能量、および包装容器当たりの消費単位数又は包装容器当たりの消費可能回数の決定例

例1 正味重量75グラムの、ビニール袋入りのバニラクリームを詰めたウエファー菓子

バニラクリームを詰めたウエファー菓子	説明
1. 参考消費1単位量は30グラム	- リスト2のグループ6のNo.2
2. ウエファーの重量は30グラムに近く測り、個数は6個になる	- この食品は個を単位に用いる(リスト2の4.1項の(1)および4.1項の(4))
3. 故に、1回当たり消費：6個(30グラム)	
4. 包装容器当たりの消費可能回数を求める 正味重量75gを1回当たり消費量：30gで割ると $75/30 = 2.5$ が求まる 故に、1袋当たり消費可能回数は約2	- 2より大きい値が得られた場合、整数に丸めて、「約」の文言を付け加えること(リスト2の4.4項の(1))
5. ラベル上に以下の文言を表示する <b>1袋当たり約2回消費可能</b> <b>消費1回当たりの栄養価：6個(30グラム)</b>	

例2 正味容量700ミリリットルの、ガラスビン入りの白醤油

白醤油	説明
1. 参考消費1単位量は大さじ1杯	- リスト2のグループ12のNo.5
2. 大さじ1杯の白醤油を量ると15ミリリットルになる	
3. 故に、1回当たり消費量：大さじ1杯(15ml)	- 5より大きい値が得られた場合、整数に丸めて、「約」の文言を付け加えること(リスト2の4.4項の(1))
4. 包装容器当たりの消費可能回数は、正味容量700mlを1回当たり消費量15mlで割ると $700/15 = 46.6$ が求まる 故に、1ビン当たり消費可能回数は約47	

白醤油	説明
5. ラベル上に以下の文言を表示する 1ビン当たり約47回消費可能 消費1回当たりの栄養価:大さじ1杯(15mℓ)	

**例3** 正味重量500ミリリットルの、プラスチックボトル入りの桃風味の炭酸飲料

桃風味の炭酸飲料	説明
1. 参考消費1単位量は200ミリリットル 2. 包装形態に応じて計量単位をボトルと定める 3. 故に、1回当たり消費量:1/2ボトル(250mℓ) 4. 包装容器当たりの消費可能回数を求める 正味容量500mℓを1回当たり消費量250mℓで割ると $500/250 = 2$ が求まる 故に、1ボトル当たり消費可能回数は2 5. ラベル上に以下の文言を表示する 1ボトル当たり2回消費可能 消費1回当たりの栄養価:1/2ボトル(250mℓ)	- リスト2のグループ2のNo.2  - 包装容器全体の食品量が参考消費1単位量の200%を超える場合は、4.1項の(3)に従い食品の分数で表示すること

1979年食品法に基づき制定する  
保健省告示(第445号)2023年、件名「栄養表示」の末尾  
リスト3

タイ人の1日当たり栄養素参照値  
(THAI REFERENCE DAILY INTAKES - THAI RDIs)

食品医薬品委員会事務局は、食品ラベル上の栄養価の表示基準に対する中央値として用いるために、タイ人の1日当たり栄養素参照値(Thai Reference Daily Intakes - Thai RDIs)リストを作成している。その他に、Thai RDIsは食品レシピの開発への利用、食品への栄養素の添加(food fortification)など、一般人用の栄養面の方針の規定に対する基準としての適用、又は妥当性に応じた他の栄養面への応用などが可能である。その際に留意すべきは、この規定は年齢3歳以上で、普通の健康状態にある一般人(healthy population)に対して適用するものであり、年齢3歳未満の乳幼児、妊娠中の女性、病人、又は一般人グループとは異なる栄養面のニーズを持つ他の消費者グループ向けではないことである。

タイ人の1日当たり栄養素参照値(Thai RDIs)は、年齢19-50歳の健康な一般大衆が日常的に摂取すべき参照栄養素量(Daily Intake Reference Values, DIRVs)、および1日当たり摂取すべきエネルギー値2,000キロカロリーを根拠として検討した、国際食品規格すなわちコーデックス(Codex)により定められたNutrient Reference Values (NRVs)を参照し、かつ国連食糧農業機関(FAO)および世界保健機関(WHO)の食品規格プロジェクト委員会(Codex Alimentarius Commission - CAC)、並びに欧州連合のEuropean Food Safety Authority (EFSA)、米国およびカナダのInstitute of Medicine(IOM)、オーストラリアおよびニュージーランドのNational Health and Medical Research Council and New Zealand Ministry of Health(NHMRC/MOH)、日本のNational Institute of Health and Nutrition(NIHN)、北欧諸国のNordic Council of Ministers(Nordic)、および国際機関International Zinc Nutrition Consultative Group (IZiNCG)の国際的に認められた機構(Recognized Authoritative Scientific Bodies, RABs)の審議を経た科学的データに立脚して作成している。さらに、衛生局により作成された2020年タイ人の日常的に摂取すべき参照栄養素量データ(Dietary Reference Intakes, DRIs)に基づく検討も行っている。なお、Thai RDIsは年齢3歳以上の大衆グループにおける安全な最大摂取量(Upper levels of intake, ULs)を超えない値を定めている。

番号 (No.)	栄養素 (Nutrient)	1日当たり推奨量 (Thai RDIs)	単位 (Unit)
1	総脂質 (Total Fat)	65	グラム (g)
2	飽和脂肪 (Saturated Fat)	20	グラム (g)
3	コレステロール (Cholesterol)	300	ミリグラム (mg)
4	タンパク質 (Protein)	50	グラム (g)
5	総炭水化物 (Total Carbohydrate)	300	グラム (g)
6	食物繊維 (Dietary Fiber)	25	グラム (g)
7	ビタミン A (Vitamin A)	800	マイクログラム RAE ( $\mu\text{g}$ RAE)
8	ビタミン D (Vitamin D)	15	マイクログラム ( $\mu\text{g}$ )
9	ビタミン E (Vitamin E)	9	ミリグラム $\alpha$ -TE (mg $\alpha$ -TE)
10	ビタミン K (Vitamin K)	60	マイクログラム ( $\mu\text{g}$ )
11	ビタミン B1/チアミン (Vitamin B1/Thiamin)	1.2	ミリグラム (mg)
12	ビタミン B2/リボフラビン (Vitamin B2/Riboflavin)	1.2	ミリグラム (mg)
13	ナイアシン (Niacin)	15	ミリグラム NE (mg NE)
14	パントテン酸 (Pantothenic Acid) /パントテン酸塩 (Pantothenate)	5	ミリグラム (mg)
15	ビタミン B6 (Vitamin B6)	1.3	ミリグラム (mg)
16	ビオチン (Biotin)	30	マイクログラム ( $\mu\text{g}$ )
17	葉酸塩 (Folate)	400	マイクログラム DFE ( $\mu\text{g}$ DFE)
18	ビタミン B12 (Vitamin B12)	2.4	マイクログラム ( $\mu\text{g}$ )
19	ビタミン C (Vitamin C)	100	ミリグラム (mg)
20	カルシウム (Calcium)	1000	ミリグラム (mg)
21	リン (Phosphorus)	700	ミリグラム (mg)
22	マグネシウム (Magnesium)	310	ミリグラム (mg)
23	鉄 (Iron)	22	ミリグラム (mg)
24	ヨウ素 (Iodine)	150	マイクログラム ( $\mu\text{g}$ )
25	亜鉛 (Zinc)	11	ミリグラム (mg)
26	セレン (Selenium)	60	マイクログラム ( $\mu\text{g}$ )
27	銅 (Copper)	900	マイクログラム ( $\mu\text{g}$ )
28	マンガン (Manganese)	3	ミリグラム (mg)
29	モリブデン (Molybdenum)	45	マイクログラム ( $\mu\text{g}$ )
30	クロム (Chromium)	35	マイクログラム ( $\mu\text{g}$ )

番号 (No,)	栄養素 (Nutrient)	1日当たり推奨量 (Thai RDIs)	単位 (Unit)
31	ナトリウム(Sodium)	2000	ミリグラム(mg)
32	カリウム(Potassium)	3500	ミリグラム(mg)
33	塩化物(Chloride)	2300	ミリグラム(mg)

#### 備考

1. 総脂質、タンパク質および炭水化物の1日当たり参照量は、当該の栄養素から受取るべきエネルギーを、それぞれ総エネルギー2,000キロカロリーの30%、10%および60%として比例計算する。なお、飽和脂肪の量は総エネルギー2,000キロカロリーの10%以下であることが望ましい。

2. 各人の実際の1日当たりのエネルギー必要量は、各人の年齢、性別、および物理的エネルギー使用レベル(Physical activity level)などの各種要因に応じて、2,000キロカロリーより多い又は少ない場合がある。

#### 参考文献

1. GUIDELINES ON NUTRITION LABELLING, CAC/GL 2-1985 の 2017 年改定版
2. Lewis, J. (2019). Codex Nutrient Reference values, Rome: FAO and WHO.
3. タイ人の日常的に摂取すべき参照栄養素量 2020 年(DIETARY REFERENCE INTAKE FOR THAIS 2020)、保健局栄養部
4. 米国の DRIs for Nutrition Labeling(IOM, 2015)

1979年食品法に基づき制定する  
保健省告示(第445号)2023年、件名「栄養表示」の末尾  
リスト4

ラベル上の栄養強調表示の基準

1. **栄養強調表示(nutrition claim)**とは、エネルギー値、タンパク質、脂質、炭水化物、各種ビタミンおよびミネラルの量を含む、食品の栄養価に関する文言、図、写真、人工標識、マーク、商標又は関連の情報の表示を指す。栄養強調表示は、栄養成分含有表示(nutrient content claim)および栄養成分比較表示(nutrient comparative claim)の2種類に分かれる。

1.1 **栄養成分含有表示(nutrient content claim)**は、「カルシウムの供給源(source of calcium)」、「食物繊維量が豊富で低脂肪(high fiber and low in fat)」など、当該食品のエネルギー値を含む、栄養素のレベル(level)の強調表示である。

いずれにせよ、食品ラベル上の「〇〇フリー」又は「低〇〇」という栄養素量の強調表示は、以下の追加条件に従うこと。

(1) 当該食品又は当該種類の食品が一般に自然に条件を満たしており、特別な製造工程を用いず、特別な加工プロセスを経ない場合、又は当該食品の栄養素量を条件が満たされるまで減らしたと主張できるレシピの調整を行っていない場合は、「〇〇フリー」又は「低〇〇」という強調表示を許可しない。これは消費者に当該の製造者による食品のみが当該の特性を有すると誤解させないためである。いずれにせよ、「植物油はコレステロールを含まない」、「植物油はコレステロールを含まない食品である」、「天然の植物油はコレステロールを含まない」など、いずれかのブランドのみ特別な意味付けを行うことなく、各ブランドの当該食品又は当該種類食品の栄養価に関する事実情報を全て消費者に表示する。

(2) 大豆油のレシピに風味付けが含まれないにも関わらず、風味付けされたタイプであるというように、当該食品又は当該種類の食品が普通一般とは異なるレシピ若しくは製造工程を開発する又は原材料を使用することにより、各レシピにおける当該食品の栄養価が同一種類の食品とは異なり、かつ栄養素量が当該食品又は当該種類の食品の栄養素量の強調表示の条件に適合する場合は、「〇〇フリー」又は「低〇〇」と強調する文言を表示ことは可能。

1.2 **栄養成分比較表示(nutrient comparative claim)**は、同一種類又は2種類以上の類似の食品において、栄養素及びエネルギー値の量を比較するものである。強調表示は例えば、「より少ない(less than 又は Fewer)」、「より多い(more than)」、「量を減らした(reduced)」、「エネルギーが少ない(lite 又は light)」、「強化した(adde, fortified 又は enriched)」など。このような栄養成分比較表示では、比較対象食品又は「参照食品」と呼ばれる食品は、以下の2つのタイプから成る。

(1) 製造者自身の通常レシピ製品

(2) 市場販売する当該種類の食品の代表としての栄養素量を持つ一般の同一種類製品。例えば、市場における消費者の好みで上位3位に入る製品による平均栄養素量など。

ただし、参照食品が「低」又は「非常に少ない」の条件に適合する比較栄養素量又はエネルギー値を持つ場合は、栄養成分比較表示の文言を用いてはならない。

栄養成分比較表示は、参照食品の名前、種類を特定し、当該参照食品中の量に対して増減する栄養素又はエネルギー値のレベル比較をパーセンテージ又は分数で表示する。また、ラベル上に表示する 1 回当たり消費量に対する当該栄養素量を指定する。例えば、「ナトリウム削減」を強調表示する場合、「通常レシピの味付けソースと比較して 30%ナトリウム量を削減、ナトリウム削減タイプの味付けソースは 30ml 当たり 280mg のナトリウムを含み、通常レシピの味付けソースは 30 ml 当たり 400mg のナトリウムを含む」などとする。

## 2. 栄養強調表示における条件

2.1 栄養強調表示の基準および条件は、以下の 2 つのケースに分かれる。

ケース 1 本告示の末尾リスト 2 に従い参考消費 1 単位量が定められている食品、および当該リストに基づく参考消費 1 単位量を準用できる、参考消費 1 単位量が定められている食品と消費形態が類似した食品に対して、本リストの表 1 における条件に従い栄養強調表示を行うこと。その際、栄養素量の計算は場合に応じて以下の条件に適合させること。

1) 参考消費 1 単位量が 30 グラム又は大さじ 2 杯より多い食品は、本表 1 に基づく強調文言の表示条件を、ラベル上に表示する 1 回当たり消費量に対して、又は参考消費 1 単位量に対して計算すること。

2) 参考消費 1 単位量が 30 グラム又は大さじ 2 杯以下の食品は、本表 1 に基づく強調文言の表示条件を、ラベル上に表示する 1 回当たり消費量に対して、および参考消費 1 単位量の 2 倍に対して計算すること。

ケース 2 ケース 1 に適合しない食品の場合は、栄養強調表示は本リストの表 2 に定める条件に従い、100 グラム又は 100 ミリリットルの食品量に対して計算すること。

2.2 本リストの表 1 又は表 2 に基づく栄養強調表示の基準内にある 2.1 項に基づく食品が、ケース 1 の場合はラベル上に表示する 1 回当たり消費量および参考消費 1 単位量に対して、若しくは参考消費 1 単位量が 30 グラム又は大さじ 2 杯以下の食品に限りラベル上に表示する 1 回当たり消費量および参考消費 1 単位量の 2 倍に対して以下の栄養素量を持つ場合、又はケース 2 の場合は 100 グラム又は 100 ミリリットルの量に対して以下の栄養素量を持つ場合、

総脂質	13 グラム超又は
飽和脂肪	4 グラム超又は
コレステロール	60 ミリグラム超又は
ナトリウム	300 ミリグラム超又は
糖質	13 グラム超

いかなる強調文言の表示も、当該の量を超えるレベルの総脂質、飽和脂肪、コレステロール、ナトリウム又は糖質の量を表示する文言を、ラベル上に最大の寸法、又は最もはっきりと見える寸法の強調文言に接して付加すること。その際、この付加する文言の寸法が強調文言の半分より小さくないこと。

例

「低ナトリウム  
総脂質は 200 ミリリットル当たり 14 グラム」

2.3 「健康のために」(healthy, healthful, healthiness, health, healthfully, healthfulness, healthily) という文言、又は同様の形態の文言を表示する食品は、以下の条件に従うこと。

1) 場合に応じて、表 1 又は表 2 の基準に従う、「低脂質(low fat)」および「低飽和脂肪(low saturated fat)」の食品である。

2) ケース 1 の場合はラベル上に表示する 1 回当たり消費量および参考消費 1 単位量に対する、若しくは参考消費 1 単位量が 30 グラム又は大さじ 2 杯以下の食品に限りラベル上に表示する 1 回当たり消費量および参考消費 1 単位量の 2 倍に対する栄養素量が、又はケース 2 の場合は 100 グラム又は 100 ミリリットルの量に対する栄養素量が以下に従う。

ナトリウム	300 ミリグラム以下および
コレステロール	60 ミリグラム以下および
糖質	13 グラム以下および
タンパク質	5 グラム以上および

以下の栄養素の少なくとも 1 項目に該当する：

Thai RDI の 10 パーセント以上の食物繊維

Thai RDI の 15 パーセント以上のビタミン A、ビタミン B1、ビタミン B2、カルシウムおよび鉄分

**備考** 生野菜又は生果物の場合は、タンパク質、食物繊維、ビタミン A、ビタミン B1、ビタミン B2、カルシウムおよび鉄分の量の規定を除外する。

#### 2.4 その他の条件

当該食品が強調文言を表示する基準を満たさないことにより、強調目的ではないが、消費者に量を知らせるために、栄養情報枠外のラベル上に特に栄養素の種類および量に言及する場合、並びに食品名の一部として栄養素の種類および量に言及する場合、「ナトリウムは 30 ミリリットル当たり 200mg - 低ナトリウム食品ではない」、「ビタミン C は 150 グラム当たり 5mg - ビタミン C の供給源となる食品ではない」など、何らの強調を意図するものではないことを伝える文言を、当該の栄養素量データに付加すること。

### 3. 栄養強調表示の例

例 1 飲める状態の UHT 乳酸飲料 1 箱あたり容量 180 ミリリットル

詳細	説明
本食品の 100ml 当たりの分析結果は以下の通りである 総脂質 1.83g 飽和脂肪 0.70g コレステロール 0mg ナトリウム 36.44mg 糖質 5.6g 1. 参考消費 1 単位量 150ml	- リスト 2 のグループ 1 の No. 3

詳細	説明
<p>2. ラベル上に表示する 1 回当たり消費量: 1 箱 (180ml)</p> <p>3. この飲める状態の乳酸飲料は特別なレシピ開発によるものなので、計算した結果基準に適合すれば、「低脂質」などの強調文言の表示が可能となる</p> <p>4. 計算</p> <p>4.1 参考消費 1 単位量に対する総脂質量 = (1.83/100) x 150 = 2.7 グラム <u>3.0 グラム</u>に丸める</p> <p>4.2 ラベル上に表示する 1 回当たり消費量に対する総脂質量 = (1.83/100) x 180 = 3.3 グラム <u>3.5 グラム</u>に丸める</p> <p><b>まとめ</b> 飲める状態の乳酸飲料は、「低脂質」の強調文言を表示できない</p>	<p>- 当該包装容器の食品を 1 回で全て消費できる場合は、1 箱などの全量を用いること (リスト 2 の 4.1 項の (2))</p> <p>- 当該食品が普通自然に条件に適合している場合は、「〇〇フリー」又は「低〇〇」の強調文言を用いてはならない (リスト 4 の 1.1 項)</p> <p>- 「低脂質」を強調する条件は、参考消費 1 単位に対しても、ラベル上に表示する 1 回当たり消費量に対しても脂質が 3 グラム以下であること (リスト 4 の表 1)</p> <p>- この食品は 2.1 項に基づく食品であり、よってリスト 4 のケース 1 の場合、強調基準に適合するか否かの計算において表 1 を用いること</p> <p>- リスト 1 の 2.6 項の基準に従う丸めにより脂質 3 グラム以下が得られる</p> <p>- リスト 1 の 2.6 項の基準に従う丸めにより脂質 3 グラム超が得られる</p>

例 2 飲める状態の UHT 乳酸飲料 1 箱あたり容量 150 ミリリットル (参考消費 1 単位量相当)、栄養素の種類および量は例 1 と同じ

詳細	説明
<p>1. この食品は、参考消費 1 単位量およびラベル上に表示する 1 回当たり消費量のいずれに対しても総脂質が 3 グラム以下になるため、「低脂質」の強調文言を表示できる</p> <p>2. いずれにせよ、強調文言に添える文言を表示する必要がある可能性があるから、参考消費 1 単位量およびラベル上に表示する 1 回当たり消費量のいずれに対しても、総脂質、飽和脂肪、コレステロール、ナトリウムおよび糖質の量を追加検査する必要がある</p> <p>- 総脂質 = (1.83/100) x 150 = 2.7 グラム <u>3.0 グラム</u>に丸める</p> <p>- 飽和脂肪 = (0.70/100) x 150</p>	<p>- リスト 4 の 2.2 項の条件を順守すること</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 総脂質 13g 以下であること</li> <li>● 飽和脂肪 4g 以下であること</li> <li>● コレステロール 60mg 以下であること</li> <li>● ナトリウム 300mg 以下であること</li> <li>● 糖質 13g 以下であること</li> </ul> <p>- リスト 1 の 2.6 項の基準に従い丸める</p>

詳細	説明
<p>= 1.05 グラム <u>1.0 グラム</u>に丸める</p> <p>る</p> <p>- コレステロール = <math>(0/100) \times 150</math> = <u>0 ミリグラム</u></p> <p>- ナトリウム = <math>(36.44/100) \times 150</math> = 54.66 ミリグラム <u>55 ミリグラム</u>に丸める</p> <p>- 糖質 = <math>(5.6/100) \times 150</math> = 8.4 グラム <u>8.0 グラム</u>に丸める</p> <p>る</p> <p><b>まとめ</b> 例 2 に基づく飲める状態の乳酸飲料は、総脂質、飽和脂肪、コレステロール、ナトリウム又は糖質の量を表示する文言を添える必要はなく、「低脂質」の強調文言を表示できる</p>	

例3 エビのクリスピーライス ビニール袋入り 正味重量 75 グラム

詳細	説明
<p>本食品の 100g 当たりの分析結果は以下の通りである</p> <p>総脂質 32.14g 飽和脂肪 12.99g コレステロール 0mg ナトリウム 981.5mg 糖質 4.1g カルシウム 70.5mg 鉄分 20.0mg</p> <p>およびラベル上に表示する 1 回当たり消費量は 30 グラムである</p> <p>1. 参考消費 1 単位量 30g</p> <p>2. 重量 30g および 60g のクリスピーライスと比較して栄養素量の強調表示計算を行う</p> <p>2.1 カルシウム</p> <p>(1) 30g 当たりの計算 = <math>(70.5/100) \times 30 = 21.15\text{mg}</math> Thai RDI のパーセンテージに換算 = <math>(21.15/1000) \times 100 = 2.12\%</math> <u>2%に丸める</u></p> <p>(2) 60g 当たりの計算</p>	<p>- リスト 2 のグループ 3 の No. 1</p> <p>- 参考消費 1 単位量が 30g 又は大きじ 2 杯以下の場合、ラベル上に表示する 1 回当たり消費量及び参考消費 1 単位量の 2 倍に対して計算すること(リスト 4 の 2.1 項ケース 1)</p> <p>- カルシウムの Thai RDI は 1000mg(リスト 3 の No. 20)</p> <p>- リスト 1 の 2.6 項の基準に従い丸める</p>

詳細	説明
<p> <math display="block">= (70.5/100) \times 60 = 42.3\text{mg}</math>                     Thai RDI のパーセンテージに換算  <math display="block">= (42.3/1000) \times 100 = 4.23\%</math>                     4%に丸める  <b>まとめ</b> このクリスピーライスは、カルシウム量の強調文言を表示できない                 </p> <p>                     2.2 鉄分                      (1) 30g 当たりの計算  <math display="block">= (20.0/100) \times 30 = 6\text{mg}</math>                     Thai RDI のパーセンテージに換算  <math display="block">= (6/22) \times 100 = 27.3\%</math>                     27%に丸める                      (2) 60g 当たりの計算  <math display="block">= (20.0/100) \times 60 = 12\text{mg}</math>                     Thai RDI のパーセンテージに換算  <math display="block">= (12/22) \times 100 = 54.5\%</math>                     54%に丸める  <b>まとめ</b> このクリスピーライスは、「鉄分を含有」又は「鉄分の供給源」の強調文言を表示できる                 </p> <p>                     3. いずれにせよ、強調文言に添える文言を表示する必要性から、ラベル上に表示する 1 回当たり消費量および参考消費 1 単位量の 2 倍のいずれに対しても、総脂質、飽和脂肪、コレステロール、ナトリウムおよび糖質の量を追加検査する必要がある                      (1) 30g 当たりの計算                     <ul style="list-style-type: none"> <li>● 総脂質 <math>(32.14/100) \times 30</math>  <math>= 9.64\text{g}</math> 10g に丸める</li> <li>● 飽和脂肪 <math>(12.99/100) \times 30</math>  <math>= 3.897\text{g}</math> 4g に丸める</li> <li>● コレステロール <math>(0/100) \times 30</math>  <math>= 0\text{mg}</math></li> <li>● ナトリウム <math>(981.5/100) \times 30</math>  <math>= 294.45\text{mg}</math>                      290mg に丸める</li> </ul> </p>	<p>                     - 「〇〇を含有」又は「〇〇の供給源」の強調表示ができるには、ラベル上に表示する 1 回当たり消費量および参考消費 1 単位量の 2 倍に対して Thai RDI の 15%以上の量が含まなければならない                      - 鉄分の Thai RDI は 22mg である(リスト 3 の No. 22)                      - リスト 1 の 2.6 項の基準に従い丸める                 </p> <p>                     - 「〇〇を含有」又は「〇〇の供給源」の強調表示ができるには、ラベル上に表示する 1 回当たり消費量および参考消費 1 単位量の 2 倍に対して Thai RDI の 15%以上の量が含まなければならない                      - この場合は参考消費 1 単位量が 30g 以下であるため、リスト 4 の 2.2 項の条件を順守し、ラベル上に表示する 1 回当たり消費量および参考消費 1 単位量の 2 倍に対する計算を適用する必要がある                 </p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 総脂質 13g 以下であること</li> <li>● 飽和脂肪 4g 以下であること</li> <li>● コレステロール 60mg 以下であること</li> <li>● ナトリウム 300mg 以下であること</li> <li>● 糖質 13g 以下であること</li> </ul> <p>                     - リスト 1 の 2.6 項の基準に従い丸める                 </p>

詳細	説明
<p>● 糖質(4.1/100) x 30 = 1.23g <u>1g</u>に丸める</p> <p>(2) 60g 当たりの計算</p> <p>● 総脂質(32.14/100) x 60 = 19.28g <u>19g</u>に丸める</p> <p>● 飽和脂肪(12.99/100) x 60 = 7.794g <u>8g</u>に丸める</p> <p>● コレステロール(0/100) x 60 = <u>0mg</u></p> <p>● ナトリウム(981.5/100) x 60 = 588.9mg <u>590g</u>に丸める</p> <p>● 糖質(4.1/100) x 60 = 2.46g <u>2g</u>に丸める</p> <p><b>まとめ</b> このクリスピーライスは、「鉄分を含有」又は「鉄分の供給源」の強調文言を表示できる。ただし、総脂質、飽和脂肪およびナトリウム量を表示する文言を付加する必要があり、その際にこの付加する文言の寸法が以下のように強調文言の半分より小さくないこと</p> <p style="text-align: center;">「鉄分の供給源となる クリスピーライス 60g 当たり 総脂質 19g 飽和脂肪 8g ナトリウム 590mg」</p>	

#### 参考文献

1. United States Food and Drug Administration. 2018. Code of Federal Regulations Title 21 CFR Part 101 Food Labeling Subpart D: Specific Requirements for Nutrient Content Claims.
2. Codex Alimentarius. 1997. Guidelines for Use of Nutrition and Health Claims (CAC/GL 23/1997).

表1 参考消費1単位量およびラベル上に表示する1回当たり消費量に対する基準の適用による栄養強調表示の条件(2.1項のケース1に適合する食品の場合)

エネルギー/ 栄養素	強調文言	条件 (参考消費1単位量およびラベル上に表示する1回当たり消費量に対する)*	追加条件
エネルギー (energy)	フリー、ゼロ (free, without, free of, no, zero)	エネルギーが5kcal未滿	1. 当該食品が自然に条件を満たしている場合は、この強調文言を用いてはならない 2. 本リストの1.1および2.2項の条件も順守すること
	低 (low, few, low in, low source of, contains a small amount of)	エネルギーが40kcal未滿	
	減らした、より少ない (reduced, reduced in, less, fewer, lower, lower in)	参照食品と比較してエネルギー量を25%以上減らす	1. 参照食品が「低エネルギー」食品である場合、この強調文言を用いてはならない 2. 本リストの1.2および2.2項の条件も順守すること
	エネルギーが少ない (light, lite)	1. 参照食品と比較して脂質量を50%以上減らす <u>又は</u> 2. 参照食品と比較してエネルギーを1/3以上減らす(当該製品の脂質によるエネルギーが総エネルギーの50%未滿である場合)	1. 参照食品が「低脂質」又は「低エネルギー」食品である場合、この強調文言を用いてはならない 2. 本リストの1.2および2.2項の条件も順守すること 3. この強調文言を表示する食品の参考消費1単位量当たりのエネルギーが40kcal未滿、又は脂質が3g未滿の場合、減らすエネルギーのパーセンテージ又は比率を表示する必要はない
総脂質 (total fat, fat)	フリー、ゼロ (free, without, free of, no, zero, nonfat)	総脂質が0.5g未滿	1. 当該食品が自然に条件を満たしている場合は、この強調文言を用いてはならない 2. 脂質成分又は一般に脂質を含むと理解される成分を含む場合、当該の成分名を付加するマークを作成し、「脂質量に対する影響が極めて少ない」と説明すること 3. 本リストの1.1および2.2項の条件も順守すること
	低 (low, low in, low source of, little, contains a small amount of)	総脂質が3g未滿	

エネルギー/ 栄養素	強調文言	条件 (参考消費1単位量およびラベル上に表示する1回当たり消費量に対する)*	追加条件
	減らした、より少ない (reduced, reduced in, lower, lower in, less)	1. 参照食品と比較して総脂質量を25%以上減らす	1. 参照食品が「低脂質」食品である場合、この強調文言を用いてはならない 2. 本リストの1.2および2.2項の条件も順守すること
飽和脂肪 (saturated fat)	フリー、ゼロ (free, without, free of, no, zero)	1. 飽和脂肪酸が0.5g未満、かつ 2. トランス脂肪酸量が0.5g未満	1. 当該食品が自然に条件を満たしている場合は、この強調文言を用いてはならない 2. 一般に飽和脂肪を含むと理解される成分を含む場合、当該の成分名を付加するマークを作成し、「飽和脂肪量に対する影響が極めて少ない」と説明すること 3. 製品のコレステロールが参考消費1単位量当たり2mg以上、又は総脂質が0.5g以上である場合、(場合に応じて)コレステロール又は総脂質量を、強調文言の半分より小さくない寸法で、各場所の飽和脂肪酸量に関する強調文言と併記して表示すること 4. 本リストの1.1および2.2項の条件も順守すること
	低 (low, low in, low source of, a little)	1. 飽和脂肪酸が1g以下、かつ 2. 飽和脂肪酸によるエネルギーが総エネルギーの10%以下	1. 当該食品が自然に条件を満たしている場合は、この強調文言を用いてはならない 2. 製品のコレステロールが参考消費1単位量当たり2mg以上、又は総脂質が3g以上である場合、(場合に応じて)コレステロール又は総脂質量を、強調文言の半分より小さくない寸法で各場所の飽和脂肪酸量に関する強調文言と併記して表示すること 3. 本リストの1.1および2.2項の条件も順守すること
	減らした、より少ない (reduced, reduced in, lower, lower in, less)	参照食品と比較して飽和脂肪酸量を25%以上減らす	1. 参照食品が「低飽和脂肪酸」食品である場合、この強調文言を用いてはならない 2. 製品のコレステロールが参考消費1単位量に対して2mg以上、又は総脂質が3g以上である場合、(場合に応じて)コレステロール又は総脂質量を、強調文言の半分より小さくない寸法で、

エネルギー/ 栄養素	強調文言	条件 (参考消費1単位量およびラベル上に表示する1回当たり消費量に対する)*	追加条件
			各場所の飽和脂肪酸量に関する強調文言と併記して表示すること 3. 本リストの1.2および2.2項の条件も順守すること
コレステロール (cholesterol)	フリー、ゼロ (free, without, free of, no, zero)	1. コレステロールが 2mg 未満、かつ 2. 飽和脂肪酸が 2g 以下	1. 当該食品が自然に条件を満たしている場合は、この強調文言を用いてはならない 2. 一般にコレステロールを含むと理解される成分を含む場合、当該の成分名を付加するマークを作成し、「コレステロール量に対する影響が極めて少ない」と説明すること 3. 製品の総脂質量が参考消費1単位量、およびラベル上に表示する1回当たり消費量に対して13gを超える場合、ラベル上に表示する1回当たり消費量に対する総脂質量を、各面の強調文言と併記して記すこと。同一の面のラベルの複数の場所に強調文言を表示する場合、最も目立つ強調文言に接して表示し、当該の強調文言の半分より小さい寸法の文字を用いること 4. 本リストの1.1および2.2項の条件も順守すること
	低 (low, low in, low source of, little)	1. コレステロールが 20mg 以下、かつ 2. 飽和脂肪酸が 2g 以下	1. 当該食品が自然に条件を満たしている場合は、この強調文言を用いてはならない 2. 製品の総脂質量が参考消費1単位量、およびラベル上に表示する1回当たり消費量に対して13gを超える場合、ラベル上に表示する1回当たり消費量に対する総脂質量を、各面の強調文言と併記して記すこと。同一の面のラベルの複数の場所に強調文言を表示する場合、最も目立つ強調文言に接して表示し、当該の強調文言の半分より小さい寸法の文字を用いること 3. 本リストの1.1および2.2項の条件も順守すること
	減らした、より少ない (reduced, reduced in, lower, lower in, less)	1. 参照食品と比較してコレステロール量を 25%以上減らす、かつ	1. 参照食品が「低コレステロール」食品である場合、この強調文言を用いてはならない

エネルギー/ 栄養素	強調文言	条件 (参考消費1単位量およびラベル上に表示する1回当たり消費量に対する)*	追加条件
		2. 飽和脂肪酸が2g以下	2. 本リストの1.2および2.2項の条件も順守すること 3. 製品の総脂質量が参考消費1単位量、およびラベル上に表示する1回当たり消費量に対して13gを超える場合、ラベル上に表示する1回当たり消費量に対する総脂質量を、参照食品と比較して減らしたコレステロール量を記す文言に付記し、当該の強調文言の半分より小さくない寸法の文字を用いること
ナトリウム (sodium)	フリー、ゼロ (free, without, free of, no, zero)	ナトリウムが5mg未満	1. 当該食品が自然に条件を満たしている場合は、この強調文言を用いてはならない 2. 塩(塩化ナトリウム)ではなく、食品中のナトリウム量として計算する 3. 塩(塩化ナトリウム)成分又は一般にナトリウムを含むと理解される成分を含む場合、当該の成分名を付加するマークを作成し、「ナトリウム量に対する影響が極めて少ない」と説明すること 4. 本リストの1.1および2.2項の条件も順守すること
	塩分フリー、塩分ゼロ (salt free, without salt)	「ナトリウムフリー」の条件および追加条件に適合すること	
	極めて低い (very low, very low in)	ナトリウムが35mg未満	1. 当該食品が自然に条件を満たしている場合は、この強調文言を用いてはならない
	低 (low, low in, low source of, little)	ナトリウムが140mg未満	2. 塩(塩化ナトリウム)ではなく、食品中のナトリウム量として計算する、および 3. 本リストの1.1および2.2項の条件も順守すること
	減らした、より少ない (reduced, reduced in, lower, lower in, less)	参照食品と比較してナトリウム量を25%以上減らす	1. 参照食品が「低ナトリウム」食品である場合、この強調文言を用いてはならない 2. 本リストの1.2および2.2項の条件も順守すること
	ナトリウムが少ない (light in, lite in)	参照食品と比較してナトリウム量を50%以上減らす	1. 参照食品が「低ナトリウム」食品である場合、この強調文言を用いてはならない 2. 本リストの1.2および2.2項の条件も順守すること

エネルギー/ 栄養素	強調文言	条件 (参考消費1単位量およびラベル上に表示する1回当たり消費量に対する)*	追加条件
	塩分無添加、 塩分を加えない (unsalted, no salt, no salt added, without salt added)	1. 製造工程で塩分を添加しない、かつ 1. 比較対象食品は、普通製造に塩分を用いる類似の食品であること	製品が「ナトリウムフリー」条件に適合しない場合、「ナトリウムフリー食品ではない」も付加すること
	塩分を少し加えた (lightly salted)	普通の食品より 50%以上少ない塩分を加える	当該食品が「低ナトリウム食品」条件に適合しない場合、「低ナトリウム食品ではない」も付加すること
糖質 (sugars) (mono- および di-saccharides を意味する)	フリー、ゼロ (free, without, free of, no, zero, sugarless)	糖質が 0.5g 未満	1. 当該食品が自然に条件を満たしている場合は、この強調文言を用いてはならない 2. 食品が糖質成分又は一般に糖質を含むと理解される成分を含む場合、当該の成分名を付加するマークを作成し、「糖質量に対する影響が極めて少ない」と説明すること 3. 食品が「低エネルギー」、「エネルギー削減」又は「エネルギーが少ない」条件に適合する場合、ラベル上に当該の強調文言も表示すること 4. 食品が「低エネルギー」、「エネルギー削減」又は「エネルギーが少ない」条件に適合しない場合、それぞれ「低エネルギー食品ではない」、「エネルギー削減食品ではない」又は「体重管理用ではない」を付加すること 5. 本リストの 1.1 および 2.2 項の条件も順守すること
	量を減らした、 より少ない (reduced, reduced in, lower, lower in, less)	参照食品と比較して糖質量を 25%以上減らす	本リストの 1.2 および 2.2 項の条件も順守すること
	糖質無添加 糖質の添加なし 糖質の追加なし (no sugar added, no added sugar, without added sugar)	1. ジャム、ゼリー、濃縮果汁又は加糖練乳などの糖質量を添加又は追加する成分がない、かつ 2. 製造又は包装段階で、糖質を添加しない、又は糖質の代替機能として糖質を含む他の成分を添加しない、かつ	当該食品が「低エネルギー」又は「エネルギー削減」条件に適合しない場合、「低エネルギー食品ではない」又は「エネルギー削減食品ではない」を付加すること

エネルギー/ 栄養素	強調文言	条件 (参考消費 1 単位量およびラベル上に表示する 1 回当たり消費量に対する)*	追加条件
		3. 製造工程で生じる糖質 (もしあれば) が「フリー/ゼロ」条件に適合すること、かつ 4. 参照食品が糖質を成分として添加しても可、この食品は添加しない	
	「甘味未調整」 又は 「甘味増加物無添加」 (unsweetened, contains no added sweeteners)	果汁など、自然に高い糖質量を有する食品に対して用いる。いずれにせよ、「糖質フリー(sugar free)」の文言を用いてはならない	
タンパク質 (protein) および食物繊維 (dietary fiber, fiber)	高い、豊富な (high, rich in, excellent source of)	Thai RDIs**の 20%以上の量のタンパク質又は食物繊維を含む	1. 食物繊維量を強調する場合、総脂質量が「低脂質」条件に適合しなければ、ラベル上に表示する 1 回当たり消費量に対する総脂質量を、強調文言の半分より小さくない寸法の文字で付加すること 2. 本リストの 2.2 項の条件も順守すること
	の供給源、を含む (good source, contains, provides)	Thai RDIs**の 10%以上の量のタンパク質又は食物繊維を含む	1. 食物繊維量を強調する場合、総脂質量が「低脂質」条件に適合しなければ、ラベル上に表示する 1 回当たり消費量に対する総脂質量を、強調文言の半分より小さくない寸法の文字で付加すること 2. 本リストの 2.2 項の条件も順守すること
ビタミンおよびミネラル(ナトリウムを除く) (vitamins and minerals, excluding sodium)	高い、豊富な (high, rich in, excellent source of)	Thai RDIs**の 30%以上の量の当該ビタミン又はミネラルを含む	1. 本リストの 2.2 項の条件も順守すること
	の供給源、を含む (good source, contains, provides)	Thai RDIs**の 15%以上の量の当該ビタミン又はミネラルを含む	1. 本リストの 2.2 項の条件も順守すること
タンパク質 食物繊維 ビタミンおよびミネラル(ナトリウムを除く)	強化した、追加した、より多い (increased, more, added, fortified, enriched, extra, plus)	参照食品より強調表示する栄養素の量が高いレベルにあり、Thai RDIs**の 10%以上	1. 参照食品を指定すること 2. 食物繊維量を強調する場合、総脂質量が「低脂質」条件に適合しなければ、ラベル上に表示する 1 回当たり消費量に対する

エネルギー/ 栄養素	強調文言	条件 (参考消費 1 単位量およびラベル上に表示する 1 回当たり消費量に対する)*	追加条件
(protein, dietary fiber vitamins and minerals, excluding sodium)			総脂質量を、強調文言の半分より小さくない寸法の文字で付加すること 3. 本リストの 2.2 項の条件も順守すること

**備考**

\* 参考消費 1 単位量が 30g 以下又は大さじ 2 杯以下の食品に限り、本表 1 に基づき強調文言を表示する場合、ラベル上に表示する 1 回当たり消費量に対して、および参考消費 1 単位量の 2 倍に対して計算することを条件とする。

\*\* Thai RDIs とは、タイ人用の 1 日当たり栄養素参照値 (THAI REFERENCE DAILY INTAKES, Thai RDIs) を指す。

表2 100グラム又は100ミリリットル当たりの基準を用いる栄養強調表示の条件  
(2.1項のケース2に適合する食品の場合)

エネルギー/ 栄養素	強調文言	条件	
		食品 100g 当たり (固体)	食品 100ml 当たり (液体)
エネルギー (energy)	フリー、ゼロ (free, without, free of, no)	-	1. エネルギーが 4kcal 以下、 かつ 2. 本リストの 1.1 項の条件も 順守すること
	低 (low)	1. エネルギーが 40kcal 以下 かつ 2. 本リストの 1.1 および 2.2 項の条件も順守すること	1. エネルギーが 20kcal 以下 かつ 2. 本リストの 1.1 および 2.2 項の条件も順守すること
	量を減らした、 より少ない (reduced, reduced in, less, less than, fewer, lower, lower in)	1. 同一種類又は類似の他の食 品製品と比較してエネルギーを 25%以上減らす、かつ 2. 減らすエネルギー量が 40kcal 以上であること、かつ 3. 本リストの 1.2 および 2.2 項の条件も順守すること	1. 同一種類又は類似の他の製 品と比較してエネルギーを 25% 以上減らす、かつ 2. 減らすエネルギー量が 20kcal 以上であること、かつ 3. 本リストの 1.2 および 2.2 項の条件も順守すること
総脂質 (total fat, fat)	フリー、ゼロ (free, without, free of, no)	1. 総脂質が 0.5g 以下、かつ 2. 本リストの 1.1 および 2.2 項の条件も順守すること	1. 総脂質が 0.5g 以下、かつ 2. 本リストの 1.1 および 2.2 項の条件も順守すること
	低 (low)	1. 総脂質が 3g 以下、かつ 2. 本リストの 1.1 および 2.2 項の条件も順守すること	1. 総脂質が 1.5g 以下、かつ 2. 本リストの 1.1 および 2.2 項の条件も順守すること
	量を減らした、 より少ない (reduced, reduced in, less, less than, lower, lower in)	1. 同一種類又は類似の他の食 品製品と比較して総脂質を 25% 以上減らす、かつ 2. 減らす総脂質量が 3g 以上で あること、かつ 3. 本リストの 1.2 および 2.2 項の条件も順守すること	1. 同一種類又は類似の他の食 品製品と比較して総脂質を 25% 以上減らす、かつ 2. 減らす総脂質量が 1.5g 以上 であること、かつ 3. 本リストの 1.2 および 2.2 項の条件も順守すること
飽和脂肪 (saturated fat)	フリー、ゼロ (free, without, free of, no)	1. 飽和脂肪が 0.1g 以下、かつ 2. 本リストの 1.1 および 2.2 項の条件も順守すること	1. 飽和脂肪が 0.1g 以下、かつ 2. 本リストの 1.1 および 2.2 項の条件も順守すること
	低 (low)	1. 飽和脂肪が 1.5g 以下、かつ 2. 飽和脂肪によるエネルギー が総エネルギーの 10%以下であ る、かつ 2. 本リストの 1.1 および 2.2 項の条件も順守すること	1. 飽和脂肪が 0.75g 以下、かつ 2. 飽和脂肪によるエネルギー が総エネルギーの 10%以下であ る、かつ 2. 本リストの 1.1 および 2.2 項の条件も順守すること
	量を減らした、 より少ない (reduced, reduced in, less, less than, lower, lower in)	1. 同一種類又は類似の他の食 品製品と比較して飽和脂肪を 25%以上減らす、かつ 2. 減らす飽和脂肪量が 1.5g 以 上であること、かつ	1. 同一種類又は類似の他の食 品製品と比較して飽和脂肪を 25%以上減らす、かつ 2. 減らす飽和脂肪量が 0.75g 以上であること、かつ

エネルギー/ 栄養素	強調文言	条件	
		食品 100g 当たり (固体)	食品 100ml 当たり (液体)
		3. 本リストの 1.2 および 2.2 項の条件も順守すること	3. 本リストの 1.2 および 2.2 項の条件も順守すること
コレステロール (cholesterol)	フリー、ゼロ (free, without, free of, no)	1. コレステロールが 5mg 以下、かつ 2. 飽和脂肪が 1.5g 以下、かつ 3. 飽和脂肪によるエネルギーが総エネルギーの 10%以下である、かつ 4. 本リストの 1.1 および 2.2 項の条件も順守すること	1. コレステロールが 5mg 以下、かつ 2. 飽和脂肪が 0.75g 以下、かつ 3. 飽和脂肪によるエネルギーが総エネルギーの 10%以下である、かつ 4. 本リストの 1.1 および 2.2 項の条件も順守すること
	低 (low)	1. コレステロールが 20mg 以下、かつ 2. 飽和脂肪が 1.5g 以下、かつ 3. 飽和脂肪によるエネルギーが総エネルギーの 10%以下である、かつ 4. 本リストの 1.1 および 2.2 項の条件も順守すること	1. コレステロールが 10mg 以下、かつ 2. 飽和脂肪が 0.75g 以下、かつ 3. 飽和脂肪によるエネルギーが総エネルギーの 10%以下である、かつ 4. 本リストの 1.1 および 2.2 項の条件も順守すること
	量を減らした、 より少ない (reduced, reduced in, less, less than, lower, lower in)	1. 同一種類又は類似の他の食品製品と比較してコレステロールを 25%以上減らす、かつ 2. 減らすコレステロール量が 20mg 以上であること、かつ 3. 本リストの 1.2 および 2.2 項の条件も順守すること	1. 同一種類又は類似の他の食品製品と比較してコレステロールを 25%以上減らす、かつ 2. 減らすコレステロール量が 10mg 以上であること、かつ 3. 本リストの 1.2 および 2.2 項の条件も順守すること
糖質(sugars)	フリー、ゼロ (free, without, free of, no)	1. 糖質が 0.5g 以下、かつ 2. 本リストの 1.1 および 2.2 項の条件も順守すること	1. 糖質が 0.5g 以下、かつ 2. 本リストの 1.1 および 2.2 項の条件も順守すること
	量を減らした、 より少ない (reduced, reduced in, less, less than, lower, lower in)	1. 同一種類又は類似の他の食品製品と比較して糖質を 25%以上減らす、かつ 2. 本リストの 1.2 および 2.2 項の条件も順守すること	1. 同一種類又は類似の他の食品製品と比較して糖質を 25%以上減らす、かつ 2. 本リストの 1.2 および 2.2 項の条件も順守すること
ナトリウム (sodium)	フリー、ゼロ (free, without, free of, no)	1. ナトリウムが 5mg 以下、かつ 2. 本リストの 1.1 および 2.2 項の条件も順守すること	1. ナトリウムが 5mg 以下、かつ 2. 本リストの 1.1 および 2.2 項の条件も順守すること
	極めて低い (very low)	1. ナトリウムが 40mg 以下、かつ 2. 本リストの 1.1 および 2.2 項の条件も順守すること	1. ナトリウムが 20mg 以下、かつ 2. 本リストの 1.1 および 2.2 項の条件も順守すること
	低 (low)	1. ナトリウムが 120mg 以下、かつ 2. 本リストの 1.1 および 2.2 項の条件も順守すること	1. ナトリウムが 60mg 以下、かつ 2. 本リストの 1.1 および 2.2 項の条件も順守すること
	量を減らした、 より少ない (reduced, reduced in, less, less than, lower, lower in)	1. 同一種類又は類似の他の食品製品と比較してナトリウムを 25%以上減らす、かつ 2. 減らすナトリウム量が 120mg 以上であること、かつ	1. 同一種類又は類似の他の食品製品と比較してナトリウムを 25%以上減らす、かつ 2. 減らすナトリウム量が 60mg 以上であること、かつ

エネルギー/ 栄養素	強調文言	条件	
		食品 100g 当たり (固体)	食品 100ml 当たり (液体)
		3. 本リストの 1.2 および 2.2 項の条件も順守すること	3. 本リストの 1.2 および 2.2 項の条件も順守すること
食物繊維 (dietary fiber, Fiber)	の供給源、を含む (good source, contain, provides)	1. 食物繊維が食品 100g 当たり 3g 以上、又はエネルギー 100kcal 当たり 1.5g 以上、かつ 2. 本リストの 1.1 および 2.2 項の条件も順守すること	1. 食物繊維がエネルギー 100kcal 当たり 1.5g 以上、かつ 2. 本リストの 1.1 および 2.2 項の条件も順守すること
	高い、豊富な (high, rich, rich in, excellent source of)	1. 食物繊維が食品 100g 当たり 6g 以上、又はエネルギー 100kcal 当たり 3g 以上、かつ 2. 本リストの 1.1 および 2.2 項の条件も順守すること	1. 食物繊維がエネルギー 100kcal 当たり 3g 以上、かつ 2. 本リストの 1.1 および 2.2 項の条件も順守すること
	強化した、追加した、 より多い (increased, more than, added, enriched, fortified)	1. 同一種類又は類似の他の食品製品と比較して食物繊維を 25%以上増やす、かつ 2. 増やす食物繊維量が食品 100g 当たり 3g 以上、又はエネルギー 100kcal 当たり 1.5g 以上であること、かつ 3. 本リストの 1.2 および 2.2 項の条件も順守すること	1. 同一種類又は類似の他の食品製品と比較して食物繊維を 25%以上増やす、かつ 2. 増やす食物繊維量がエネルギー 100kcal 当たり 1.5g 以上であること、かつ 3. 本リストの 1.2 および 2.2 項の条件も順守すること
タンパク質 (protein)	の供給源、を含む (good source, contain, provides)	1. タンパク質が食品 100g 当たり 5g 以上、又はエネルギー 100kcal 当たり 2.5g 以上、かつ 2. 本リストの 1.1 および 2.2 項の条件も順守すること	1. タンパク質が食品 100ml 当たり、又はエネルギー 100kcal 当たり 2.5g 以上、かつ 2. 本リストの 1.1 および 2.2 項の条件も順守すること
	高い、豊富な (high, rich, rich in, excellent source of)	1. タンパク質が食品 100g 当たり 10g 以上、又はエネルギー 100kcal 当たり 5g 以上、かつ 2. 本リストの 1.1 および 2.2 項の条件も順守すること	1. タンパク質が食品 100ml 当たり、又はエネルギー 100kcal 当たり 5g 以上、かつ 2. 本リストの 1.1 および 2.2 項の条件も順守すること
	強化した、追加した、 より多い (increased, more than, added, enriched, fortified)	1. 同一種類又は類似の他の食品製品と比較してタンパク質を 25%以上増やす、かつ 2. 増やすタンパク質量が食品 100g 当たり 5g 以上、又はエネルギー 100kcal 当たり 2.5g 以上であること、かつ 3. 本リストの 1.2 および 2.2 項の条件も順守すること	1. 同一種類又は類似の他の食品製品と比較してタンパク質を 25%以上増やす、かつ 2. 増やすタンパク質量が食品 100g 当たり、又はエネルギー 100kcal 当たり 2.5g 以上であること、かつ 3. 本リストの 1.2 および 2.2 項の条件も順守すること

エネルギー/ 栄養素	強調文言	条件	
		食品 100g 当たり (固体)	食品 100ml 当たり (液体)
ビタミンおよびミネラル (ナトリウムを除く) (vitamins and minerals, excluding sodium)	の供給源、を含む (good source, contains, provides)	1. 食品 100g 当たり Thai RDIs* の 15%、又はエネルギー100kcal 当たり Thai RDIs*の5%以上のビタミン又はミネラルを含む、かつ 2. 本リストの 1.1 および 2.2 項の条件も順守すること	1. 食品 100ml 当たり Thai RDIs* の 7.5%、又はエネルギー 100kcal 当たり Thai RDIs*の 5% 以上のビタミン又はミネラルを含む、かつ 2. 本リストの 1.1 および 2.2 項の条件も順守すること
	高い、豊富な (high, rich, rich in, excellent source of)	1. 食品 100g 当たり Thai RDIs* の 30%、又はエネルギー100kcal 当たり Thai RDIs*の 10%以上のビタミン又はミネラルを含む、かつ 2. 本リストの 1.1 および 2.2 項の条件も順守すること	1. 食品 100ml 当たり Thai RDIs* の 15%、又はエネルギー100kcal 当たり Thai RDIs*の 10%以上のビタミン又はミネラルを含む、かつ 2. 本リストの 1.1 および 2.2 項の条件も順守すること
	強化した、追加した、より多い (increased, more than, added, enriched, fortified)	1. 参照食品と比較して、ビタミン又はミネラルを Thai RDIs*の 10%以上増やす、かつ 2. 本リストの 1.2 および 2.2 項の条件も順守すること	1. 参照食品と比較して、ビタミン又はミネラルを Thai RDIs*の 10%以上増やす、かつ 2. 本リストの 1.2 および 2.2 項の条件も順守すること

**備考**

\* Thai RDIs とは、タイ人用の 1 日当たり栄養素参照値 (THAI REFERENCE DAILY INTAKES, Thai RDIs) を指す。

**【免責条項】**

この日本語訳は、タイ政府による公式日本語訳ではなく、情報提供を目的に、ジェトロバンコク事務所が作成した非公式なものです。正確性を保証するものではありませんので、ご利用される方のご判断・責任においてご使用ください。ご利用される方が不利益等を被る事態が生じたとしても、ジェトロおよび執筆者は一切の責任を負いかねますのでご了承ください。

原典については、下記をご覧ください。本 URL は 2024 年 3 月 13 日時点で有効であることを確認しておりますが、今後 URL が変更・削除される可能性もございます。

(ウェブページ)

<https://food.fda.moph.go.th/media.php?id=583907023645712384&name=P445.pdf>