

トランス脂肪酸の情報開示に関する指針について（案）

平成22年10月8日
消費者庁

近年、科学的知見の充実により、トランス脂肪酸の摂取や飽和脂肪酸及びコレステロールの過剰摂取と心疾患のリスクとの関連がより明らかにされてきており、北・南米やアジア等における諸外国においても、栄養成分表示の一環としてトランス脂肪酸の含有量の表示の義務化が進んできているところである。

世界保健機関（WHO）は、2003年、1日当たりのトランス脂肪酸の平均摂取量は最大でも総エネルギー摂取量の1%未満とするよう勧告を行った。その後、最新の知見を基にした2008年のWHOの報告書において、1%未満というレベルの見直しを課題として指摘しているところである。こうした状況下、日本人1日当たりのトランス脂肪酸の平均摂取量は、総エネルギー摂取量の0.6%程度となっているが、我が国における最近の研究では、若年層や女性などに、摂取量が1%を超える集団があるとの報告もある。

消費者庁では、消費者が食品を適切に選択し栄養バランスのとれた食生活を営む観点から、健康増進法に基づき、炭水化物、たんぱく質等の主要な栄養成分に関する表示の基準を定め、栄養に関する情報を充実させる取組を進めてきた。

これに加え、脂質に関する科学的な知見の蓄積に伴い、消費者にとっては、トランス脂肪酸その他の脂質に関する情報も食品選択の重要な指標となりつつある。このため、すでに栄養表示基準において表示のルールが定められている飽和脂肪酸及びコレステロールに加え、トランス脂肪酸についても表示のルールを定める必要がある。

以上のことから、消費者庁では、別紙のとおり、トランス脂肪酸に関して食品事業者が情報開示を行う際のルールとなる指針を定め、食品事業者に対し、トランス脂肪酸を含む脂質に関する情報を自主的に開示する取組を進めるよう要請することとした。

食品事業者においては、トランス脂肪酸を含む栄養成分の表示が、消費者の食生活の改善に重要な役割を有することを認識しつつ、販売に供する食品の容器包装、ホームページ、新聞広告等により情報開示が行われることを期待する。

特に、消費者の健康づくりに資する目的でその表示が制度化されている特定保健用食品や栄養機能食品については、栄養表示基準に定める栄養成分の表示に加えて、トランス脂肪酸を含む脂質に関する一層の情報提供が求められる。

トランス脂肪酸の情報開示に関する指針（案）

1. トランス脂肪酸の定義

「トランス脂肪酸」とは、共役二重結合がなく、少なくとも一つのメチレン基によって離されたトランス型の炭素－炭素二重結合がある不飽和脂肪酸のすべての幾何異性体をいう（コーデックス委員会において採択された定義）。

（注1）トランス脂肪酸には、天然由来（反すう動物由来）のものと工業的に作られたものが存在するが、これらを正確に区別して分析することができないため、区別して取り扱わない。

2. 表示方法

トランス脂肪酸の含有量の表示においては、名称、含有量及び分析方法を表示する。表示に当たっては、栄養表示基準に定める一般表示事項（熱量並びにたんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウムの含有量）に加え、飽和脂肪酸及びコレステロールの含有量を併せて表示する。

① 名称等

トランス脂肪酸は、その表示名称を「トランス脂肪酸」とし、栄養表示基準に基づき表示される他の栄養成分とは区別して（枠外に）表示する。

② 単位

当該食品の100g若しくは100ml又は1食分、1包装その他の1単位当たりの含有量を一定の値により記載し、単位はグラム（g）とする。

③ 誤差

トランス脂肪酸の含有量表示値の認められる誤差範囲は、プラス20%とする。

（注2）トランス脂肪酸に関しては、分析誤差や食品特性等を考慮し、認められる誤差範囲をプラス20%とした。誤差の下限については、1日摂取目安量を設定する根拠が明確でないことから、制限を設けないこととした。
※ 栄養成分表示では、脂質、飽和脂肪酸等の含有量表示値の認められる誤差範囲は、プラス・マイナス20%とされている。

④ 0g 表示

食品 100g 当たり（清涼飲料水等にあつては 100ml 当たり）のトランス脂肪酸の含有量が 0.3g 未満である場合には、0（ゼロ）g と表示することができる。

（注 3）海外において 0 と表示できる場合のルール例（別表 1）

3. 強調表示

トランス脂肪酸に係る強調表示（「含まない」又は「低減された」旨の表示をいう。）をする場合は、以下の基準による。この場合、栄養表示基準に定める一般表示事項（熱量並びにたんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウムの含有量）に加え、飽和脂肪酸及びコレステロールの含有量を表示する。

① 「含まない旨」の表示

次のいずれにも該当しない場合には、トランス脂肪酸に係る「含まない旨」の表示（「無」「ゼロ」「ノン」「フリー」その他これに類する表示をいう。）をすることができる。

- ・ 食品 100g 当たり（清涼飲料水等にあつては 100ml 当たり）のトランス脂肪酸の含有量が 0.3g 以上である場合
- ・ 食品 100g 当たりの飽和脂肪酸の量が 1.5g（清涼飲料水等にあつては、食品 100ml 当たりの飽和脂肪酸の量が 0.75g）以上であり、かつ、当該食品の熱量のうち飽和脂肪酸又はトランス脂肪酸に由来するものが当該食品の熱量の 10%以上である場合

② 「低減された旨」の表示

トランス脂肪酸に係る「低減された旨」の表示をする場合には、比較対照する食品名及び低減量又は割合を表示する。この場合において、比較対照食品は、自社の従来品とする。

なお、食品単位当たりの使用量が異なる食品を比較対照食品とし、食品単位当たりで比較して表示を行う場合には、消費者への適切な情報提供の観点から、食品単位当たりの比較である旨を表示する。

4. 分析方法

トランス脂肪酸の含有量を表示するに当たっては、別表 2（AOCs Ce1h-05）又は別表 3（AOAC 996.06）の方法によるものとする。

これら以外の分析法を用いる必要がある場合には、AOCs Ce1h-05 と同等の性能を有する分析方法で行うものとする。

(注4) 本指針に基づくトランス脂肪酸の含有量の表示については、必ず分析を行わなければならないものではないが、結果として表示された含有量が正確な値でなければならない(この考え方の趣旨は、栄養表示基準で定める栄養成分の含有量表示についての考え方と同様である)。

(注5) AOCS Ce1h-05 は、米国油化学会(AOCS)の公定法、AOAC 996.06 は、AOAC インターナショナル(AOACI)の公定法であり、共に、国際的に推奨されている分析方法。AOCS Ce1h-05 は、植物性油脂及び非反すう動物由来の油脂を直接分析する場合に適しており、コーデックス委員会では、トランス脂肪酸の分析も可能であるとされている。一方、AOAC 996.06 は、加工食品等を分析する場合に用いられる。

別表 1 : 海外において 0 と表示できる場合のルール例

米国	1 食あたり 0.5g 未満
カナダ	1 食あたり 0.2g 未満、かつ飽和脂肪酸とトランス脂肪酸の合計が 2g 未満、 かつ飽和脂肪酸とトランス脂肪酸の総エネルギー合計量が 15% 未満
アルゼンチン ウルグアイ パラグアイ ブラジル	1 食あたり 0.2g 未満
台湾	100g 当たり 0.3g 未満
香港	100g 当たり 0.3g 以下（飽和脂肪酸とトランス脂肪酸の合計が 1.5g 以下、 かつ飽和脂肪酸とトランス脂肪酸の総エネルギー合計量が 10% 以下）
韓国	1 食あたり 0.2g 未満

別表 2 : AOCs Ce1h-05 の概要

	公定法	米国油化学会 (AOCs) : AOCs Ce1h-05
背景	第一に推奨	●コーデックス委員会
	コーデックスでの承認	● 飽和脂肪/飽和脂肪酸 ● 多価不飽和脂肪酸 (トランス脂肪酸の分析も可能であるとされている)
	特徴	● コーデックス委員会でトランス脂肪酸分析法として承認済み ● トランス脂肪酸と飽和脂肪酸を同時に分析可能 ● 食品からの油脂抽出が必要な場合の方法に規定がない
分析対象	食品	● 油脂: 植物並びに非反すう動物由来の粗精製油脂・精製油脂・部分水素添加油脂・完全水素添加油脂
	脂肪酸	● 総脂肪 ● 飽和脂肪及び飽和脂肪酸 ● シス型一価不飽和脂肪酸 ● シス型多価不飽和脂肪酸 ● 非共役型のトランス脂肪酸
定量	抽出方法	● 規定なし (抽出の必要がない食品を分析対象としているため)
	カラム	● シリカキャピラリー (SP-2560, CP-Sil88 及び同等品, 長さ100m × 内径0.25mm × 膜厚0.2. μ m)
	FID変換係数	● C4:0-C24:1
	算術方法	● 個々のトランス脂肪酸と内部標準物質のメチルエステル(FAMES)から得られたピーク面積の比を定量の基本とする(脂肪酸の分子種に応じたFID変換係数によりピーク面積値の補正が必要)。個々のトランス脂肪酸量の合算値を算出する。

別表 3 : AOAC 996.06 の概要

	公定法	AOACインターナショナル (AOACI) : AOAC 996.06
背景	第一に推奨	● 米国・カナダ・オーストラリア/ニュージーランド・シンガポール・マレーシア・香港など
	コーデックスでの承認	● 飽和脂肪 (Type II)
	特徴	● 色々な食品に対応 (全食品への適用可能性は未検証) ● トランス脂肪酸の妥当性確認データなし コーデックス委員会での承認は飽和脂肪酸の分析方法として
分析対象	食品	● 種々の食品: 食品からの油脂抽出法を含む
	脂肪酸	● 総脂肪 ● 飽和脂肪酸 ● 一価不飽和脂肪酸 ● 不飽和脂肪酸
定量	油脂抽出方法	● 反すう動物由来の乳 (チーズ以外) と乳製品: 還元剤 (ピロガロール) を含む、エタノール混液として酸分解後、ジエチルエーテル、石油エーテル抽出 ● チーズ還元剤 ピロガロールを含む、エタノール混液として酸・アルカリ分解後、ジエチルエーテル、石油エーテル抽出
	カラム	● シリカキャピラリー (SP-2560 及び同等品, 長さ100m × 内径0.25mm × 膜厚0.2. μ m)
	FID変換係数	● C4:0-C24:1
	算術方法	● AOCS Ce1h-05と同様の算術方法によりトランス脂肪酸の定量が可能