

# トランス脂肪酸の情報開示に関する指針(案)の概要

- トランス脂肪酸を摂取すると、動脈硬化等による心疾患のリスクを高めるとの報告があり、北・南米やアジア等の諸外国では、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が義務付けられている。
- 日本人一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%(WHOは1%未満とするよう勧告)を超える集団があると報告されている。
- このような状況を踏まえ、消費者庁では、食品事業者による自主的な情報開示の取組を促進するため、「トランス脂肪酸の情報開示に関する指針」(案)を取りまとめた。

## 食品事業者に期待すること

- 販売に供する食品の容器包装、ホームページや広告による情報開示。
- 特定保健用食品や栄養機能食品については、トランス脂肪酸を含む脂質に関する一層の情報提供を求める。

## トランス脂肪酸の定義

- 本指針において「トランス脂肪酸」とは、食品に関する国際規格を定めるコーデックス委員会において採択された定義と同様とする。

(コーデックス委員会において採択された定義)

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。

(注)トランス脂肪酸には、天然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。

## トランス脂肪酸が含まれる主な食品

### 【工業的につくられるもの】

常温で液体の植物油への水素添加によって製造されたマーガリン、ファットスプレッド、ショートニングや、それらを原材料に使ったパン、ケーキ、ドーナツなどの洋菓子、揚げ物等。

高温処理した植物油にも微量のトランス脂肪酸が含まれている。

### 【天然に含まれるもの】

牛や羊などの反芻(はんすう)動物では、胃の中の微生物の働きによって、トランス脂肪酸が作られる。そのため、牛肉や羊肉、牛乳や乳製品の中には微量のトランス脂肪酸が含まれている。

(例)



## 指針のポイント

### 【表示方法】

トランス脂肪酸の含有量の表示をする場合には、栄養表示基準に定める一般表示事項に加え、飽和脂肪酸及びコレステロールの含有量を表示する。

- 名称等: 「トランス脂肪酸」とし、他の栄養成分とは区別して表示。
- 単位: 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)。
- 誤差: 認められる誤差範囲は、プラス20%。
- 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。

### 【強調表示】

- 「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[次のいずれにも該当しない場合には、「含まない旨」の表示ができる]
  - ・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。
- 「低減された旨」の表示: 比較対象する食品名及び低減量又は割合を表示。

### 【分析方法】

- 国際的に推奨されている分析方法であるAOCS Ce1h-05又はAOAC 996.06による。
- 他の分析法を用いる場合には、これらと同等の性能を有する分析法で行う。