

月刊 こう食品法令 【2021年 2月号】

- 目次 A【お知らせ】 最近の法改正等の情報
: 食品成分表2020年版(8訂)について
- B【シリーズ】 食品表示案内 第5講 第1～第2段
: 遺伝子組換えの表示について
- C【コラム】 ちょっと深く、考える
: エネルギーの計算方法について

【最近の法改正等のお知らせ】 最近の気になる改正等の情報

◆日本食品標準成分表2020年版(八訂)について 「八訂成分表」

文部科学省科学技術・学術審議会資源調査分科会により、日本食品標準成分表は5年ぶりに改訂され、令和2年12月25日公表されています。改訂では、調理済み食品の情報の充実、エネルギー計算方法の変更など全面改訂が行われ、収載食品数が2,478食品(7訂2,191)と増加しています。

あわせて、下記も公表されています。

- ・日本食品標準成分表2020年版(八訂)アミノ酸成分表編 「アミノ酸成分表」
- ・日本食品標準成分表2020年版(八訂)脂肪酸成分表編 「脂肪酸成分表」
- ・日本食品標準成分表2020年版(八訂)炭水化物成分表編 「炭水化物成分表」

特に、糖質やエネルギー(カロリー)による食事管理に対応するため、従来の炭水化物を「利用可能炭水化物(でん粉と単糖・二糖類)」と「食物繊維・糖アルコール」に分けるとともに、成分表2010から蓄積を図ってきた、アミノ酸、脂肪酸組成とともに、利用可能炭水化物、食物繊維等の成分値に基づくエネルギー計算を行い、食品のエネルギー値の確からしさが向上されています。このため特にエネルギーの数値が見直されています。

当該成分表は食事摂取基準の策定や栄養成分を合理的に推定するための基礎データとして利用されています。文部科学省が運営する「食品成分データベース」については、2021(令和3)年4月頃、「八訂成分表」の成分値に全面変更する予定となっています。

文部科学省HPの科学技術・学術審議会資源調査分科会報告書に関するお知らせから作成

【最近の法改正等のお知らせ】 最近の気になる改正等の情報

Q&Aから抜粋

5-3 「Tr」、「-」の意味は何ですか。

「Tr」は、成分表における各成分の最小記載量の1/10（ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン及びビオチンにあっては、3/10）[以上含まれているが、5/10未満](#)であることを示します。

「-」は、未測定である等の理由で記載できるデータが無いことを示します。なお、「-」は、成分を含有している可能性もあるので、利用に当たってはご注意ください。

5-4 日本食品標準成分表2020年版（八訂）を使った栄養管理で、注目すべきポイントは何ですか。

新たに調理済み流通食品として、事業者から収集した原材料配合割合に基づく惣菜、調理済み冷凍食品等の成分値を収載していますので、原材料比が不明の場合等には、[これらの調理済み状態の成分値で栄養計算をすることが可能](#)です。

また、各組成成分表を用いて各食品のアミノ酸スコアや、飽和脂肪酸、不飽和脂肪酸の摂取量、しょ糖やでん粉の摂取量をきめ細かく推計することが可能です。

6-1 アミノ酸成分表、脂肪酸成分表、炭水化物成分表には、それぞれどんな役割があるのでしょうか。

たんぱく質、脂質及び炭水化物は、食品を構成する最も基本的な栄養素です。これらの成分については、[従来、それぞれ分析可能な窒素の数値からたんぱく質を、脂溶性成分の質量から脂質を、あるいは差引き法により炭水化物の成分値を推定](#)してきました。

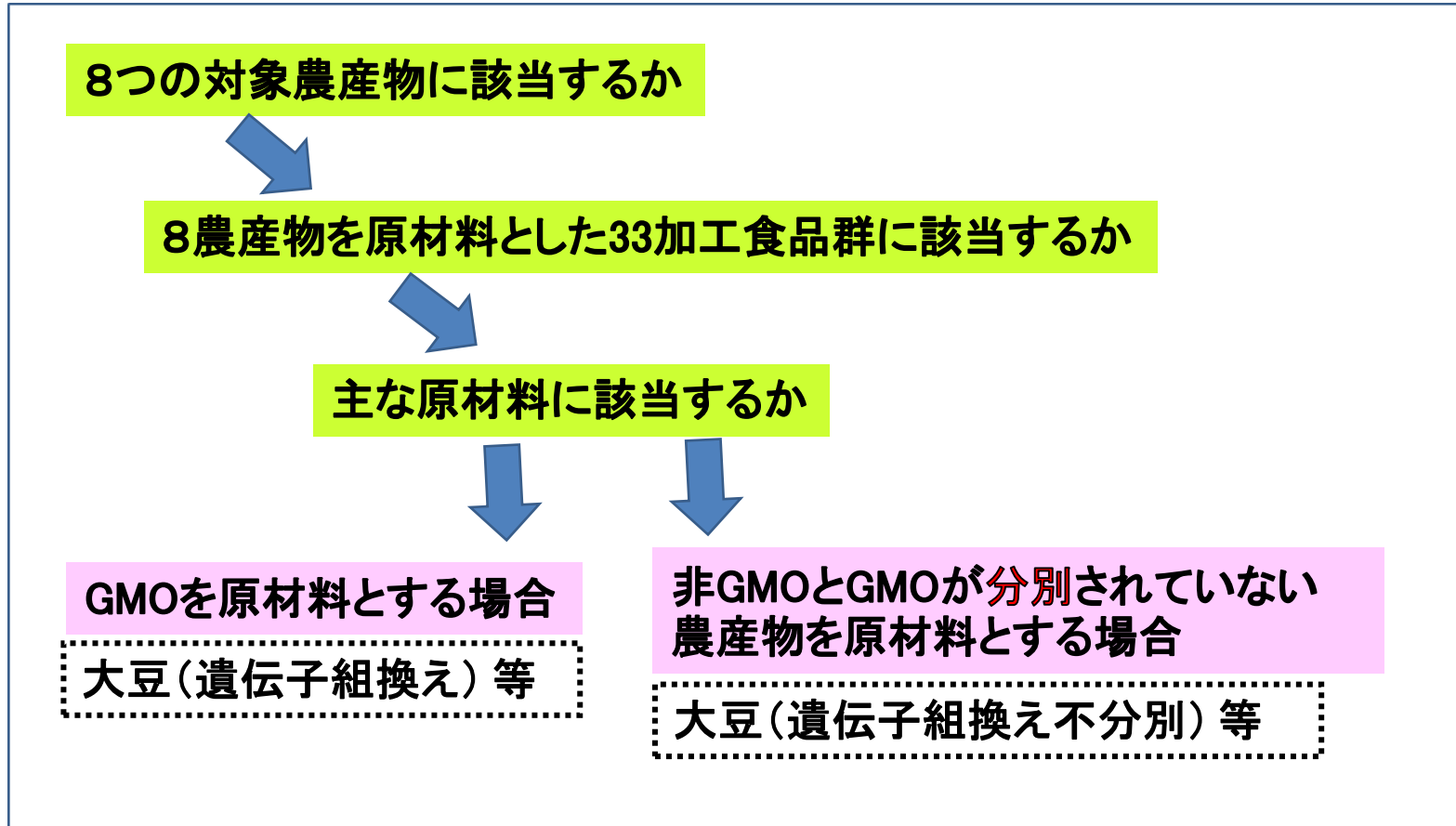
一方で、分析技術の進展により、たんぱく質を構成するアミノ酸、脂質を構成する脂肪酸、炭水化物を構成する糖類、食物繊維等を分別して定量できるようになり、それぞれの詳細な成分ごとに体内での役割や栄養的な価値も異なることが分かってきました。このため、日本食品標準成分表では、2010年以降、たんぱく質、脂質及び炭水化物について、順次、その内訳となる組成成分の成分情報を蓄積し、各組成成分表として公開しています。

また、成分表が示す最も基本的な指標であるエネルギーについても、[「八訂成分表」から、栄養成分の実態に近いアミノ酸、脂肪酸、でん粉・しょ糖・食物繊維等から計算する方法に変更しています](#)。このように組成成分は、成分表本表における食品のエネルギー計算の基礎となるほか、それぞれの組成成分表において、多様な食品のたんぱく質、脂質、炭水化物の内訳を示すことで、それらの摂取量や作用機作について更に詳しく調査・研究する際の基礎情報として、あるいは、栄養学的な役割が既知となった特定のアミノ酸、脂肪酸、糖類等を多く（又は少なく）摂取できる食品を特定する指標として、利用されることが期待されます。

文部科学省HPの科学技術・学術審議会資源調査分科会報告書に関するお知らせから作成

※続きはPage 1-3～7（会員）で記載しています。

加工食品の遺伝子組換え表示義務



分別生産流通管理(=IPハンドリング): 遺伝子組換え農産物と非遺伝子組換え農産物を農場から食品業者まで生産、流通及び加工の各段階で相互に混入が起こらないよう管理し、そのことが書類等により証明されていること。

《第1編 加工食品》

第5講 遺伝子組換えの表示の注意点

第1段 遺伝子組換えとは

現在、国内で消費する大豆や穀物とうもろこしなどの大部分を輸入に依存しています。現在、我が国において遺伝子組換え農産物は商業栽培されていませんが、全世界における遺伝子組換え農産物の作付面積は増加傾向にあり、2015年(平成27年)の米国における遺伝子組換え農産物の作付面積割合は、現行制度施行時の2001年(平成13年)に比べて大幅に増加している。米国の遺伝子組換え大豆の作付面積割合は94%、とうもろこしは92%に拡大しています。

また、遺伝子組換え農産物については、複数の遺伝子組換え系統を掛け合わせたスタック品種の開発・生産が増加しています。

我が国においては2015年の統計から、大豆93%が輸入で国産は7%に過ぎません。輸入量の72%が米国産です。用途別では28%が豆腐・醤油・納豆等の食品用であり、67%が搾油用として使用されています。また、国内で消費される穀物とうもろこしはほとんどが輸入です。輸入量の80%が米国産です。ただし、国内生産のスイートコーンは野菜に分類され穀物とうもろこしには含まれていません。用途別では69%が飼料用であり、22%がコーンスターチ用として使用されています。

安全性の面においては日本国内で食品として流通している遺伝子組換え農産物は、厚生労働省の安全性審査を受けており、審査を受けていない遺伝子組換え農産物や、これを原材料に用いた食品等の製造・輸入・販売は、食品衛生法の規定により禁止されています。このように、遺伝子組換え食品は安全性が確保されたものであるため、その表示は、消費者の自主的かつ合理的な食品の選択の機会の確保を実現するためのものであることがわかります。

※続きはPage 2-3～6（会員）で記載しています。

■ 8訂成分表におけるエネルギーは乾物量に対する水を除いた分析値の合計の比によって評価コードを求め、この評価コードによってエネルギーの計算式が異なります。

評価コードがGの場合

エネルギー(kcal) = アミノ酸組成によるたんぱく質(g) × 4 kcal/g + 脂肪酸のトリアシルグリセロール当量(g) × 9 kcal/g + 利用可能炭水化物(単糖当量)(g) × 3.75 kcal/g + 食物繊維(g) × 2 kcal/g + ソルビトール(g) × 2.6 kcal/g + マンニトール(g) × 1.6 kcal/g + マルチトール(g) × 2.1 kcal/g + 還元水あめ(g) × 3.0 kcal/g + その他の糖アルコール × 2.4 kcal/g + 酢酸(g) × 3.5 kcal/g + 乳酸(g) × 3.6 kcal/g + クエン酸(g) × 2.5 kcal/g + リンゴ酸(g) × 2.4 kcal/g + その他の有機酸(g) × 3 kcal/g + アルコール(g) × 7 kcal/g

評価コードがNGの場合

エネルギー(kcal) = アミノ酸組成によるたんぱく質(g) × 4 kcal/g + 脂肪酸のトリアシルグリセロール当量(g) × 9 kcal/g + 差引き法による利用可能炭水化物(g) × 4 kcal/g + 食物繊維(g) × 2 kcal/g + …以下同じ… + アルコール(g) × 7 kcal/g

評価コード
乾物量に対する水分を除く一般成分等の合計量の比(E/D)が評価基準内、すなわち評価基準の最小値以上かつ最大値以下である: **G**
乾物量に対する水分を除く一般成分等の合計量の比(E/D)が評価基準外、すなわち評価基準の最小値未満あるいは最大値超である: **NG**

文部科学省HPの科学技術・学術審議会資源調査分科会報告書に関するお知らせから作成

※ 解説はPage 3-2,3 (会員) で記載しています。

(編集後記) 年会員の会費で当HPが運用されています。年会員限定のサービスを希望される方は、お手数ですがお問い合わせフォームから、年会員(月にコーヒー1杯の価格相当分です)の登録をお願いいたします。ご理解賜りますようお願い申し上げます。

会員の皆様には実務に役立つ定期機関紙をお送りしております。また、法令等の実務上のご質問も承ります。また、日頃の疑問点の判断資料として当コンサルをご利用くだされば幸甚です。実務上で困った時のご相談もお待ちしております。

2021年(令和3年)も実務に役立つ情報発信をして参ります。

月刊 こう食品法令 【2021年 2月号】

「・・・間違っている人に、われわれはどうして腹をたてるのだろうか。」それは、われわれが奪い取られた物事を大事に思うからである。「・・・暴君からも奪われないものは意志だよ。」では、不敗の者とは誰のことか。それは意志とは関係のないどんなことにも惑わされることのない人である。(エピクテス「語録」(國方訳)もりをゆう意識

著作権法によりこう食品法令の事前の許可なしに複写・引用等の使用は禁止されています。