

トランス脂肪酸の情報開示に関する指針の概要

- 近年の科学的な知見の蓄積に伴い、消費者にとって、脂質に関する情報が食品選択の重要な指標となりつつある。しかしながら、健康増進法に基づき表示の基準が定められている飽和脂肪酸やコレステロールと異なり、トランス脂肪酸については、表示する際のルールが存在しない。
- このため、消費者庁では、「トランス脂肪酸の情報開示に関する指針」を公表し、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考え方を明らかにした。

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)

少なくとも1つ以上のメチレン基で隔てられたトランス型の非共役炭素-炭素二重結合を持つ単価不飽和脂肪酸及び多価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

【工業的に作られるもの】

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、ドーナッツなどの洋菓子、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。



指針のポイント

【表示方法】

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を期待。
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、他の栄養成分と同様に(枠内に)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と表示できるのは、原則としてトランス脂肪酸が含まれない場合に限られるが、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、0gと表示しても差し支えない。

【強調表示】

- 「含まない旨」の表示**: 次のいずれにも該当する場合には、「無」「ゼロ」「ノン」「フリー」その他これに類する表示ができる。
 - 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未満である場合
 - 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)未満、又は当該食品の熱量のうち飽和脂肪酸に由来するものが当該食品の熱量の10%未満である場合
- 「低減された旨」の表示**: 比較対照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。
- 他の分析方法を用いる場合には、これらと同等の性能を有する分析方法で行う。