食品安全情報（化学物質）No. 24/ 2017（2017. 11. 22）別添

国立医薬品食品衛生研究所　安全情報部
（http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/index.html）

●米国食品医薬品局（FDA：Food and Drug Administration）http://www.fda.gov/,

１．FDA、メニュー表示ガイダンス文書を発行、Q&A 方式を採用、さらに懸念への対応の説明や問題解決策および融通性の説明に画像を活用

FDA Issues Menu Labeling Guidance, Utilizing Q&A Format and Graphics to Address Concerns, Offer Solutions, and Provide Flexibility

November 7, 2017

米国食品医薬品局(Food and Drug Administration: FDA)はこの日、「メニュー表示についての事業者向け補足ガイダンス*1」の草案を発表した。

ガイダンス草案の概略は以下のとおり。

*1: https://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/GuidanceDocumentsRegulatoryInformation/ucm583487.htm

◆メニュー表示についての事業者向け補足ガイダンス(Menu Labeling: Supplemental Guidance for Industry)（草案）

1. 緒言

同じ名称で 20 以上の店舗で事業展開するレストランや食品販売店の各店舗に栄養表示が求められるようになる。

2. 背景

栄養表示の遵守期限は 2018 年 5 月 7 日。それを前にこのガイダンス文書を仕上げ、業界内に残っている疑問や懸念を払しょくすることを目指している。

3. 客自身がセルフサービスで給仕する食品（ビュッフェなど）におけるカロリー表示

3.1. 品目ごとにそれぞれの近くに表示する必要はない。

3.2. Figs. 1～5 のような表示の仕方が考えられる。

Fig. 1: 多品目を揃えたサラダバーのカロリー表示例。くしゃみ除けガラスの上に 1 枚にまとめて貼られている

Fig. 2: Fig. 1 に示した表示のクローズアップ

Salad Bar Item	Serving	Calories	Salad Bar Item	Serving	Calories
Baby spinach	1 cup	30	Mushrooms	2oz	15
Beets	½ cup	40	Peaches	½ cup	35
Black olives	2oz	35	Pineapple	½ cup	40
Boiled eggs	1 egg	80	Potato salad	1 scoop	180
Carrots	2oz	15	Radishes	2oz	10
Celery	2oz	10	Red onions	2oz	25
Chopped ham	2oz	100	Romaine Lettuce	1 cup	20
Chow mein noodles	½ cup	130	Season Lettuce Mix	1 cup	20
Cottage cheese	½ cup	110	Shredded Cheddar	¼ cup	110
Croutons	½ cup	140	Strawberries	½ cup	25
Cucumbers	2 oz	5	Vanilla pudding	½ cup	140
Feta Cheese	¼ cup	100	Watermelon	½ cup	25
Garbanzo beans	2 oz	40	**Salad Dressings**	**Serving**	**Calories**
Grapes	5 grapes	20	Lite Italian	2Tbl	40
Grilled Chicken	2oz	90	Italian	2Tbl	70
Green Peppers	2oz	5	French dressing	2Tbl	150
Iceburg Lettuce	1 cup	10	Greek Dressing	2Tbl	100
Low fat vanilla yogurt	½ cup	100	Lite Ranch dressing	2Tbl	50
Macaroni salad	1 scoop	180	Ranch dressing	2Tbl	130

2,000 calories a day is used for general nutrition advice, but calorie needs vary
Additional nutrition information available upon request

Fig. 3: 品目のそれぞれに表示を設けた例。くしゃみ除けガラスの上に設けられたカードホルダーに表示カードを入れる。カードの交換が可能。

Fig. 4: 多品目について 1 枚の表示にまとめた例。くしゃみ除けガラスの下方にぶら下げられている。

Fig. 5: 品目のそれぞれに粘着カードの表示を設けた例。メニューの変更に合わせ、粘着カードを移動したり取り除いたりできる。

3.3. セルフサービスの場所が店内に何ヵ所かある場合、カロリー表示されたメニューボードを各箇所に設ける必要はない。各箇所に設ける場合、その場所に無いメニューについてカロリー表示する必要はない。Figs. 6〜11 も参照。

Fig. 6: 多品目について 1 枚の表示にまとめた例。

Fig. 7: Fig. 6 に示した表示のクローズアップ

Donut	Calories
Boston Cream	320 Cal.
Cake Donut	290 Cal.
Chocolate Frosted Donut	280 Cal.
Donut with Sprinkles	290 Cal.
Glazed Chocolate Croissant Donut	320 Cal.
Glazed Croissant Donut	310 Cal.
Glazed Crumb Donut	380 Cal.
Glazed Donut	260 Cal.
Jelly Filled Iced Donut	300 Cal.
Powdered Donut	320 Cal.

2,000 calories a day is used for general nutrition advice, but calorie needs vary
Additional nutrition information available upon request

Fig. 8: ドリンクバーにおけるカロリー表示例。

Fig. 9: Fig. 8 に示した表示のクローズアップ

	Small 12 fl oz Calories	Medium 20 fl oz Calories	Large 36 fl oz Calories
Cola	140	240	420
Diet Cola with Lime	0	0	0
Cherry Cola	150	260	450
Orange	160	270	480

2,000 calories a day is used for general nutrition advice, but calorie needs vary.
Additional nutrition information available upon request.

Fig. 10: カロリー表示要件を満たした持ち帰り食品の例。包装の前面に(シールなどで)表示され、購入前に確認できる。

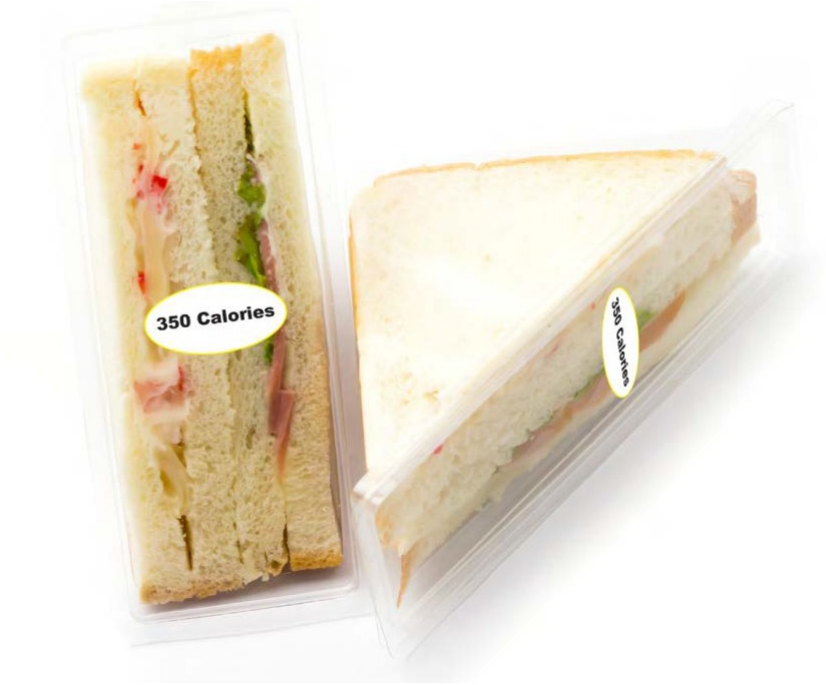


Fig. 11: カロリー表示要件を満たした持ち帰り食品の例。包装の前面に(シールなどで)表示され、購入前に確認できる。

3.4. 毎日の食事で必要なカロリーについての簡単な文言や別途栄養情報が記載された文書があることを伝える文言を、セルフサービス食品の全ての表示に載せる必要はない。こうした文言は食品の近傍に別途大きく表示されていれば良い。

4. メニューと宣伝材料とを区別する基準

4.1. 宣伝材料(ピザのクーポン、店舗の窓のポスター、ガソリン給油機上の宣伝、折り込み広告など)は、カロリー表示は求められない。こうした宣伝材料は、客を店舗に誘導するものであり、客がどの食品を注文するかを決定させる最重要文書とはみなされない。Figs. 12〜13 は、そうした宣伝材料の例である。

Fig. 12: 店舗の窓やガソリン給油機上に貼られるポスターやバナー。こうした物にはカロリー表示は求められない。

Fig. 13: カロリー表示が求められない広告板の例。

5. カロリー表示の方法

5.1. カロリー表示をするとメニューが煩雑になったり文字を小さくする必要があっ

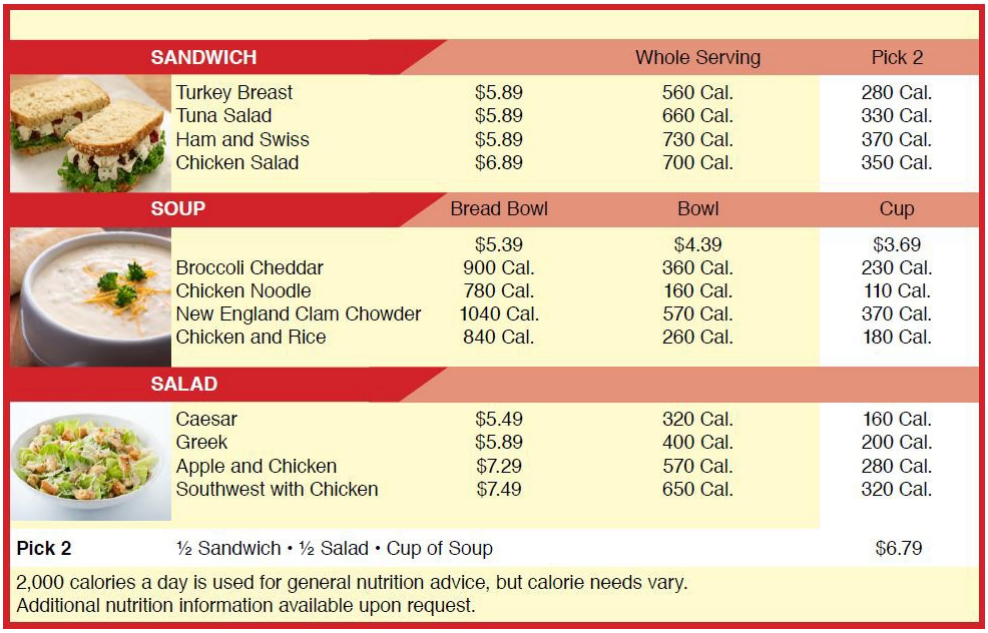
たりすると思われるかも知れないが、表示のやり方には融通をもたせている。Figs. 14〜15 のようにすれば、品目、値段、カロリーを近接して表示することはできると考えられる。

5.2. カロリーや栄養成分の表示は、とくにメニュー板を設けて行わなくとも良い。既存の紙のメニュー、電子的メニューなどの利用が考えられる。

5.3. ある品目と別の品目を組み合わせると割安になる場合、この組み合わせ商品についてカロリー表示をする必要は無く、単品のそれぞれについてカロリー表示があればよい。Figs. 14〜15 参照。

Fig. 14: 組み合わせ商品を特別価格で提供する場合の表示例（単品のカロリー表示がどこかに設けられている。組み合わせ商品の方には無くても良い。）

Fig. 15: 組み合わせ商品を特別価格で提供する場合の表示例（単品のカロリー表示がどこかに設けられている。組み合わせ商品の方には無くても良い。）



SANDWICH		Whole Serving	Pick 2
Turkey Breast	$5.89	560 Cal.	280 Cal.
Tuna Salad	$5.89	660 Cal.	330 Cal.
Ham and Swiss	$5.89	730 Cal.	370 Cal.
Chicken Salad	$6.89	700 Cal.	350 Cal.

SOUP	Bread Bowl	Bowl	Cup
	$5.39	$4.39	$3.69
Broccoli Cheddar	900 Cal.	360 Cal.	230 Cal.
Chicken Noodle	780 Cal.	160 Cal.	110 Cal.
New England Clam Chowder	1040 Cal.	570 Cal.	370 Cal.
Chicken and Rice	840 Cal.	260 Cal.	180 Cal.

SALAD			
Caesar	$5.49	320 Cal.	160 Cal.
Greek	$5.89	400 Cal.	200 Cal.
Apple and Chicken	$7.29	570 Cal.	280 Cal.
Southwest with Chicken	$7.49	650 Cal.	320 Cal.

Pick 2	½ Sandwich • ½ Salad • Cup of Soup	$6.79

2,000 calories a day is used for general nutrition advice, but calorie needs vary.
Additional nutrition information available upon request.

5.4. オンラインメニューとメニュー板を用いている場合、オンラインメニューにカロリー表示がされていても、メニュー板を用いている限りメニュー板にもカロリー表示が必要。ただし、メニュー板の代替となる手段を選ぶことができる。電子表示機器、紙メニュー、パウチ化されたメニューなど。

5.5. お好みで生地、ソース、トッピングを選べるピザを販売する場合は、ピザの基本構成部分についてまずカロリー総量を提示し、トッピングのそれぞれについてカロリーを表示する。ピザの基本構成部分も選択できるピザの場合は、生地のカロリー、ソースのカロリーも別々に表示することになる。Figs. 16～18 参照。

5.6 サイズが異なる何切れかから構成されるピザ場合、ピザ全体のカロリーを表示しても良いし、1 切れごとのカロリー表示をしても良い。ただし、どの大きさの何切れが何カロリーなのかをメニューに明記すること。トッピングによるカロリーがピザのサイズにより異なる場合、サイズが 2 種類の場合は「150/250 cal 付加」と表記できる。サイズが 3 種類以上の場合は、「150～250 cal 付加」のように範囲で表示できる。Figs. 16～22 参照。

Fig. 16: お好みピザのカロリー表示例。列形式のもの。

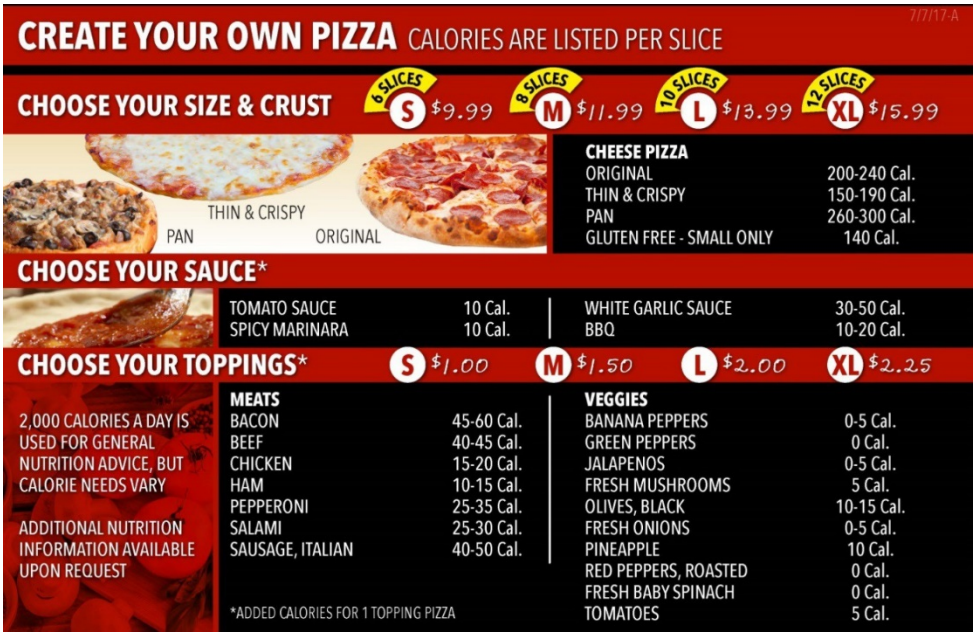


Fig. 17: お好みピザのカロリー表示例。近傍に記載する形式のもの。

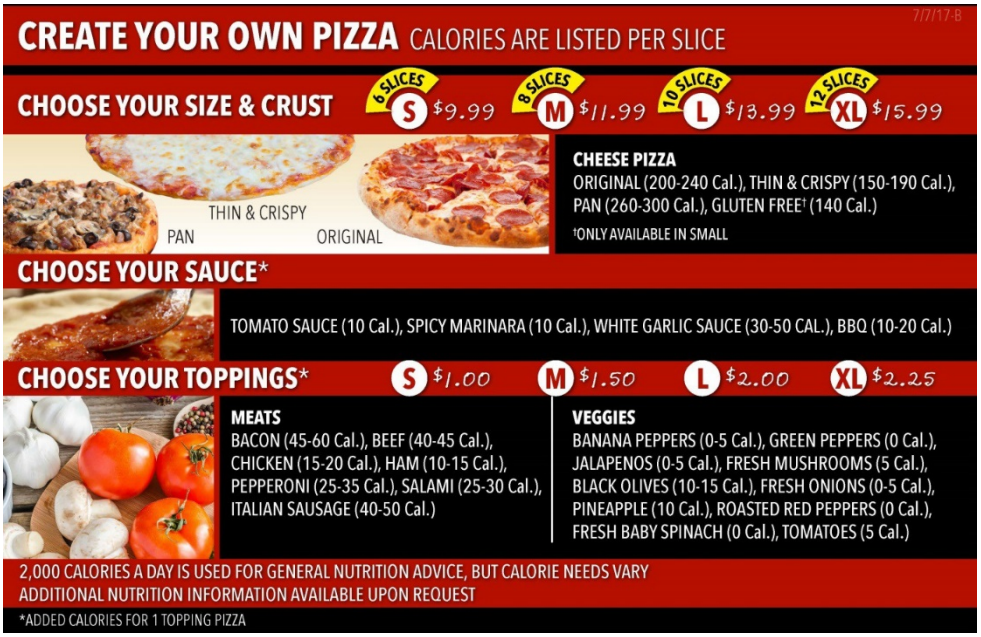


Fig. 18: お好みピザのカロリー表示例。近傍に記載する形式のものの別例。

Fig. 19: 様々なサイズのピザの「基本構成」およびトッピングの、1 切れ当たりのカロリー表示例。列形式のもの。

Plain pizza pie (Calories per slice): Small (6 slices) 150 cal. Medium (8 slices) 160 cal. Large (10 slices) 170 cal.

Toppings	**Added Cal (per slice)**		
	Small	**Med**	**Large**
Pepperoni	30	40	40
Sausage	40	40	45
Green Peppers, Red Peppers, or Onions	0	0	5

Fig. 20: 様々なサイズのピザの「基本構成」およびトッピングの、ピザ 1 枚当たりのカロリー表示例。列形式のもの。

Plain pizza pie: Small (12”) 500 cal. Medium (14”) 750 cal. Large (16”) 1,000 cal.

Toppings	**Added Cal**		
	Small	**Med**	**Large**
Pepperoni	200	300	400
Sausage	250	350	450
Green Peppers, Red Peppers, or Onions	15	20	25

Fig. 21: 様々なサイズのピザの「基本構成」およびトッピングの、1 切れ当たりのカロリー表示例。列形式のもの。

Plain pizza pie (Calories per slice): Small (6 slices) 150 cal. Medium (8 slices) 160 cal. Large (10 slices) 170 cal.

Toppings	**Added Cal (per slice) (S/M/L pie)**
Pepperoni	30-40
Sausage	40-45
Green Peppers, Red Peppers, or Onions	0-5

Fig. 22: 様々なサイズのピザの「基本構成」およびトッピングの、ピザ 1 枚当たりのカロリー表示例。列形式のもの。

Plain pizza pie: Small (12”) 500 cal. Medium (14”) 750 cal. Large (16”) 1,000 cal.

Toppings	**Added Cal (S/M/L pie)**
Pepperoni	200-400
Sausage	250-450
Green Peppers, Red Peppers, or Onions	15-25

5.7. 複数人向けのサラダやパスタの商品など、個々に分割して売れないものの場合、カロリー表示はその商品全体について行わなくてはならない。付加的に 1 人前当たりのカロリーを表示しても良いが、全体分についてのカロリー表示は必須。
例：家族向けサラダ: 1,200 Cal: 150 Cal/1 人前, 8 人前入り
家族向けラザニア: 625 Cal/1 人前: 全 8 人前 5,000 Cal

6. 規則の遵守と強制力

6.1. FDA は関係業者がメニュー表示要件を満たせるよう、教育などを行って支援する。

6.2. FDA は小さな違反については罰則を考えていない。
小さな違反の例：

- メニュー中の標準商品に不注意でカロリー表示が抜けていた、あるいは別の商品のものが付けられていた
- カロリー表示は読めるが文字サイズや文字色・コントラストにわずかにばらつきがある
- カロリー表示の内容にわずかな影響しか与えない小さな違反や不注意による過失：ソーセージの一切れが余分にピザに載せられていた、ケチャップがハンバーガーに普通より多く付けられていたなど
- カロリーの概算値が間違っている

強制手段としては、連邦食品･医薬品･化粧品法(FD&C Act)に基づく虚偽表示取締りの場合と同等のものが適用される。監査は順守しない責任者に対して懸念を示すことを主眼とする。

6.3. メニュー表示要件を誤解し、誤表示していた場合の修正のための猶予期間はとくに規定していない。FDA も協力して適切な時間枠の中で修正を行う。

7. メニュー中の標準商品の栄養含量の決定

7.1. 原材料の仕入れ先やロットなどによって実際のカロリーがばらつくのは避けられない。こうした避けられないばらつきについては、平均値を用いるなど、事

業者による妥当な判断で対処することになる。

7.2. カロリー値や栄養成分について、試験所の分析を受ける必要はない。以下のデータを利用できる。

- 米国農務省国民栄養データベース(http://ndb.nal.usda.gov/ndb/foods)もしくは事業者団体や業界団体の妥当かつ適切なデータベース
- 酒類タバコ税貿易管理局(Alcohol and Tobacco Tax and Trade Bureau's: TTB's)の方法に基づく計算値
- 料理本に掲載されている値
- 試験所で分析してもらって得られた値
- その他
  - Nutrition Facts on the labels of packaged foods that comply with the nutrition labeling requirements of section 403(q)(1) of the FD&C Act and 21 CFR 101.9
  - FDA's nutrient values for raw fruits and vegetables (Appendix C of 21 CFR part 101
  - FDA's nutrient values for cooked fish (Appendix D of 21 CFR part 101)

7.3. カロリー値や栄養成分についての妥当な根拠の情報を店舗に保管しておく必要はない。そのメニュー中の標準商品が売られている間、事業者の本部などにあれば良い。

7.4. 商品が同じままであれば、カロリーなどの数値を再計算する必要はない。

8. メニュー表示要件が適用される事業体

8.1. メニュー表示要件が適用されるのは、以下の 4 つの条件を満たす事業体。

- 20 ヵ所以上の店舗(定位置)展開をしている
- 同じ名称で事業をしている(フランチャイズかどうかなどは問わない)
- 実質的に同じメニューの商品を扱っている
- レストラン形式の食品を販売している（店舗内で食べる食品、歩きながら食べる食品、または他の場所に着いたら食べる食品を含む)

実質的に同じメニューの商品を販売していない場合、同じ店舗名で営業していても、メニュー表示要件の対象とならない。

8.2. 同じ商標名の製品を販売していても、同じ店舗名で事業していなければ 20 ヵ所以上の店舗があっても、メニュー表示要件の対象とならない。

9. メニュー中の標準商品

9.1. 20 店舗以上のチェーン店を展開している場合、メニュー中の標準商品がそのうちの 20 未満の店舗でしか販売されていなくても、メニュー表示要件を満たさな

ければならない。日替わりの特別商品、季節的食品、市場試験の一環で提供している食品の場合は例外。

9.2. （9.1.と同じ内容なので省略）

9.3. 商品が定常的に提供されているものではない場合(メニュー中の標準商品ではない場合)、メニュー表示要件を満たす必要はない(シェフの日替わり料理など)。「野菜スープ」などの名目の商品で、野菜が毎日変わるような場合にもメニュー表示要件を満たす必要はない。

10. アルコール

10.1. 季節や時期に応じて種類の違うビールを提供している場合

・ メニューやメニュー板に載せているのであればカロリーなどの栄養表示が求められる。

・ 樽に注ぎ口をつける形でビールを提供していてメニューやメニュー板に載せていないのであれば、これはバーテンダーなどが給仕する「陳列食品」とみなされ、例外的にカロリーなどの栄養表示は求められない。

・ 年間 60 日以内しかメニューに載らないものであれば、カロリーなどの栄養表示は求められない。

10.2. ビールやワインなどの酒類の製造所の規模が小さく、栄養情報を提供していない場合

・ カロリーなどの栄養表示は必要。7.2.で示したデータベースを活用して計算したものでも良い。

11. 参照文献

1. Letter from National Grocers Association to Commissioner Ostroff, dated March 28, 2017.
2. Letter from National Association of Convenience Stores to Secretary Tom Price, dated February 24, 2017.
3. Letter from Food Marketing Institute (FMI), National Association of Convenience Stores (NACS), National Association of Truck Stop Operators (NATSO), Society of Independent Gasoline Marketers of America (SIGMA) to Dominic J. Mancini, dated February 10, 2017.
4. Letter from Members of Congress to Secretary Tom Price, dated April 7, 2017.

以上

食品化学物質情報

連絡先：安全情報部第三室