

「健康な食事」の普及に必要な事項について（案）

1. 「健康な食事」の基準とマークの基本的な考え方

- ・「健康な食事」の基準で対象とする料理は、スーパーマーケットやコンビニエンスストア等で販売される1食当たりの料理（調理済みの食品）とする。
- ・「健康な食事」の基準とマークは、健康な心身の維持・増進に必要とされる栄養バランスを基本とする食生活が、無理なく持続している状態の維持において、多様な食品選択の一部を保証するものである。
- ・「健康な食事」の基準は、日本人の現状の摂取量と、食事摂取基準の目標量との乖離が大きい栄養素について、食事摂取基準の目標量に近づけることで生活習慣病の予防に資することを基本としたものとする。
- ・したがって、「健康な食事」の基準は、生活習慣病予防の一側面から策定されたものであり、マークの付かない料理が、健康に資するものではないということではないことに十分な留意を行うものとする。

2. 「健康な食事」の基準の対象とする食品について

- ・1食当たりの料理（調理済みの食品）であり、外食や給食など提供される場所や、パック詰めやパウチ詰めなど提供される形態を特定するものではない。
- ・仮に基準を満たしても、1食分となっていないものは対象とならない。
- ・特定の保健の用途に資することを目的にした食品や素材を使用しないこととする。

3. 「健康な食事」を表すマークについて

- ・料理に付与した美味しさや楽しみを表すことについてはマークには含めず、マークとは別に表示することを推奨する。
 - ▷ おいしさや健康に資することを想定したアピールポイントとして、事業者の多くはすでに商品に「十穀米を使用した・・・」などと表示している。
 - ▷ マーク表示は、1cm×1cm程度での表示も考えられるため、マーク下部に言葉を書いても判読できない可能性が高い。

4. 「健康な食事」のマークを運用する方法について

<基本の方針>

- ・「健康な食事」の幅広い普及のために、必要な最低限の条件を設けることとする。

○マークの表示に関する事項について

- ・事業者がマークを表示するために必要な条件
 - ▷ 事業者は、マークの適切な普及のために、組み合わせて食べることなど、マークの意味することについて、適切に情報提供できる体制を確保すること。
 - ▷ 事業者は、基準に合致したレシピの作成など、「健康な食事」に関する企画や運用にあたって、管理栄養士等の関与により、適切に実施できる体制を確保すること。
 - ▷ 国は、「健康な食事」の基準を満たした料理の提供状況について把握する仕組みを設けることになることから、事業者はそれを踏まえ報告を行うこと。

○基準の詳細について

- ・基準となる値の測定方法について
 - ▷ 基準を満たすためのそれぞれの食品の重量は、生の状態の重量を基本とする。
 - ▷ 基準を満たすための栄養素の量は、成分分析値でも食品標準成分表からの計算値でも構わないものとする。
- ・この他、基準の運用に必要な事項の詳細は、ガイドラインに示す（ガイドラインは、取りまとめられた検討会報告書をもとに、別途作成）。