

制定 2013年10月30日

改訂 2016年11月7日

改訂 2017年5月12日

改訂 2019年2月12日

## JSH 減塩食品リスト掲載基準

### 【1】JSH 減塩食品リストで取り扱う製品の基本条件

1. 製品は日本国法令ならびに食品衛生法をはじめとした関連法規を遵守していること
2. 製品は日本国内で販売していること
3. 製品は減塩化状況の定量的把握のためのデータ提供要請に協力できるものであること
4. 製品およびその告知物は JSH からの指導・通知に同意・実施できるものであること（注1）
5. 製品は調味料・加工食品に限定し、外食メニューや惣菜は当面对象としない（注2）

### 【2】JSH 減塩食品リスト掲載基準

JSH 減塩食品リストに掲載する製品は、「JSH 減塩食品で取り扱う製品の基本的条件」に合致し、別途定める申請書式（注3）に記述した内容が、以下の1～8の要件を満たしているものについて、JSH 減塩食品リスト審査委員会の承認を受けて、JSH 減塩食品リストに掲載する。

1. 製品は対照品もしくは通常品（注4）より食塩相当量を20%以上減じたものであること
2. 製品は同質・同量の製品を対照として食塩相当量を減じたものであって、異種の調味料類のブレンドや単純な量目の低減によって食塩相当量を減じたものに類するものは、原則として対象としない（注5）
3. 製品は発売済みの製品で、当該品に限定したホームページ（URL）を保有していること（注6）
4. 製品のパッケージと当該ホームページでは、JSH が指定する栄養成分（注7）を、所定の分析方法（注8）で得られた数値を表示・公開していること
5. 製品のパッケージと当該ホームページでは、消費者からのお問い合わせに対応できる連絡先を明記していること
6. 製品の当該ホームページでは、製品の基本的な内容を紹介するものに限定する（注9）
7. 製品は対照品（通常品）と官能品質が同等レベルにある美味しい減塩食品を A 分類とし、対照品（通常品）と比べても美味しい官能品質を有する減塩食品を B 分類とする（注10）
8. 製品は原則として対照品を有し減塩率が算出できるものとするが、既存製品の全面切り替えなどにより対照品がなく減塩表示が困難になった製品においては例外基準を設ける（注11）

本基準に定めのない事項は、JSH 減塩食品リスト審査委員会の審議によって決定する。また、製品の審査結果についての異議申し立ておよび問い合わせは受理しない。尚、本基準は、事前の通知なく、必要に応じて改訂される場合がありますので、予めご承知ください。

（注1）JSH 減塩食品リストに掲載された製品のパッケージ並びにホームページを含む製品の告知物等には、別途定める JSH に関する表示・表現は許可されたもの以外を掲出してはならない。よって

JSH 減塩リストより削除通知のあった製品においては、速やかに関連する許可された記述を消去しなくてはならない。また、特別用途食品、特定保健用食品・栄養機能食品等の別途許認可を受けているあるいは別途規定のあるものは申請・審査の対象としない。

(注2) 外食メニューや惣菜は、個体毎のバラつきが調味料・加工食品に比べ相対的に高く、慎重な対応が必要と考えられる。したがって、当面は対象とせず、減塩食品リストの今後の課題とする。

(注3) 製品の申請書の書式および記載方法（JSH 減塩食品リスト掲載申請書）は別途定める。また当該申請書は所定のチェックリスト（JSH 減塩食品リスト掲載申請書の記載内容に関するチェックリスト）を用いて自らチェックを行い、そのチェックリストも提出しなくてはならない。

(注4) 通常品とは、消費者が容易に入手可能な「通常流通している製品」とする。これは減塩率表示の対照品に「日本食品標準成分表対比」とした場合などに適用する。

(注5) 醤油に酢やだしや糖類等をブレンドしたもので醤油と比較して単純に減塩としたもの、味噌汁・スープ類・めん類等においては重量をダウンさせて単純に減塩としたもの、加工度が高い製品に対して、単純にその原料となる部分をもって減塩としたもの（だしの素と削り節パック）は、原則として対象としない。また原材料に食塩そのものを使用しない加工食品は対象としない。

(注6) JSH 減塩食品リストでは、掲載された製品のホームページ（URL）を紹介するため、リンク先（URL）は当該製品のみが紹介されたホームページであって、複数の製品を紹介するホームページはリンク先（URL）として認めない。

**【解説】**複数の製品を紹介するホームページは、JSH 減塩食品リスト掲載審査を受けていないあるいは掲載基準を満たさない減塩製品等が、企業事情により追加される可能性を否定できないため。

(注7) ナトリウム・カリウム・食塩相当量（ナトリウムは2015年4月に施行された食品表示法に基づき食品表示基準に準拠した表示<新表示>を選択した場合はその限りではない）

(注8) ナトリウム・カリウムは、栄養表示基準に掲載された分析法（原子吸光光度法等）

(注9) 当該ホームページは、必要以上に、当該製品が優良であることや他社製品が優良ではないことを表現したコンテンツを含むものは対象外とする。

(注10) ホームページの閲覧者に、製品の官能に関する情報提供可能な分類を行う。尚、A分類・B分類の区分は優劣をつけるものではない。

**【解説】**味が期待通りでない場合、その減塩食品が利用されないだけでなく、他の減塩食品も同じように期待通りでないと認識されるリスクがあり、リストそのものの利用度が低下する可能性を回避する必要がある。一方で、対照品（通常品）と同等ではないが美味しい官能品質を有する減塩食品も、事前にその情報が利用者に与えられていれば、わが国の減塩化に貢献できるものと考えられるので、味が同等であるか否かの情報を提供する分類は重要である。

(注 11) 減塩を目的とした製品の全面切り替え等で、対照品がないために減塩表示ができない食品であっても、切り替え前の製品もしくは市場の過半数を占める同種の製品群から、食塩相当量を 20%以上減じていることが、客観的に証明できる資料（書式自由）を付加して提出した場合は、申請審査の対象とする。

以上