3. 公開情報以外の情報収集

米国を対象として、ホームページ等で公開されている情報源以外についても情報を収集するため、USDA ARS と EPA OPP、JISFAN の担当者に対して、電話によるインタビュー調査を実施した。

3.1 調査目的・対象・方法

3.1.1 USDA ARS に対する調査

(1) 調査目的

NHANES の食品摂取量調査である WWEIA における、調査手法を把握し、複数の材料（ingredients）からなる食品を、どのように材料ごとに分類しているのかを明確化した。

(2) 調査対象

Ms. Alanna J. Moshfegh, Research Leader
USDA/ARS Food Surveys Research Group BARC-West
e-mail: alanna.moshfegh@ars.usda.gov
Phone (301) 504-0170
Fax (301) 504-0376

(3) 調査方法

電話によるインタビュー調査

※調査依頼時に、日本の食品安全委員会からの受託調査である旨を伝えた。

※具体的には、食品安全委員会からの受託調査で、欧米各国の食品摂取量調査に関する情報を収集している旨を伝えた。

(4) 調査項目

1) 食品摂取量調査について

- Automated Multiple-Pass Method（AMPM）では、調査対象者から聞き取った食品をどのように入力しているのか。
- FNDDS（Food and nutrient database for dietary studies）コードを用いて入力しているのか。（FNDDS 以外のコードを用いているのであれば、どのコードを用いているのか）
- ピザやハンバーガーなどのように複数の材料からなる食品の場合、どのように入力しているのか。（ハンバーガーというコードのみを入力するのか、それとも個別の材料を聞き取って入力しているのか）
- 小売の食品（例えばマクドナルドのハンバーガーなど）の場合、原材料はどのように入力しているのか。

- 標準的なレシピ（材料＋その重量）のデータベースは存在するのか。
- 標準的なレシピのデータベースがある場合、データベースにはどのような情報が含まれるのか。（材料の種類、量、調理方法など）
- 標準的なレシピはどのようにして作成されているのか。（これまでの食品摂取量調査の結果を基に作成されているのか、市販の料理本などを参考にしているのか）
- 小売食品のデータベースは存在するのか。
- 小売食品のデータベースがある場合、データベースにはどのような情報が含まれるのか。（商品名、材料、重量など）
- 小売食品のデータベースはどのようにして作成されているのか。

2) その他

- Recipe Project で、FNDDS と SR のコードとの対応付けを実施しているとのことであったが、具体的にはどのように対応付けをしているのか。特に複数の材料から成る食品を、材料ごとに分けるときにどのように対応しているのか。

3.1.2 JIFSAN 及び EPA OPP に対する調査

(1) 調査目的

JIFSAN 及び EPA OPP が提供している、Food Commodity Intake Database（FCID）では、複数の commodities から構成される食品を、どのように個別の commodity に細分化しているのかを把握する。

(2) 調査対象

JIFSAN

Phone：(301) 405-8382

Email: jifsan@umd.edu

EPA OPP

(3) 調査方法

電話によるインタビュー調査

※調査依頼時の留意事項は、USDA ARS と同様。

(4) 調査項目

- FCID では、複数の commodities から構成される食品を、個別の commodity に細分化しているが、これはどのように分類しているのか。
- 標準的なレシピを用いているのか。

- 標準的なレシピを用いている場合、標準的なレシピはどのようにして作成されているのか。（これまでの食品摂取量調査の結果を基に作成されているのか、市販の料理本などを参考にしているのか、USDA の情報を用いているのか）

3.2 調査結果

3.2.1 NHANES・WWEIA について

(1) Automated Multiple-Pass Method（AMPM）では、調査対象者から聞き取った食品をどのように入力しているのか。

AMPM では、24 時間思い出し法によって食事摂取量に関するデータを収集している。具体的には、2 日間のインタビュー調査を実施しており、1 日目は対面での調査、2 日目は電話でのインタビューとなる。調査時に収集するデータは以下のとおりである。

表 3-1　AMPM の調査項目

Data for each food and beverage consumed by participant during previous 24 hours（24 時間に摂取した各食品・飲料のデータ）	• Detailed description of food or beverage（食品・飲料の詳細な説明） • Additions to the food or beverage（食品・飲料に追加したもの） • Amount consumed （摂取量） • What foods/ beverages were eaten in combination（どの食品・飲料を合わせて食べたか） • Time eating began（食事の開始時間） • Name of eating occasion（食事の機会） • Food/beverage source (where it was obtained)（食品・飲料を摂取した場所） • Whether food or beverage was eaten at home（自宅での摂取） • Amounts of energy and nutrients/food components (from list of 60+ nutrients/food components) based on the amount of food/beverage consumed（食品・飲料の摂取量に基づく、エネルギー量・栄養摂取量）
Other data collected from participants（その他のデータ）	• Amount and type of water consumed, such as plain water, tap water and carbonated water. （摂取している水の種類（水道水、淡水、炭酸水） • Source of tap water（水道水源） • Whether the intake on day of survey is usual, or much more/much less than usual（調査実施日の摂取量の程度） • Use and type of salt, both at the table and in food preparation (Day 1 only)（利用している塩の種類、食卓での利用と調理時の利用の両方（1 日あたり）） • Whether participant is on a special diet (Day 1 only)（特殊な食品の摂取状況（1 日あたり）） • Frequency of fish and shellfish consumption (Day 1 only) （魚介類の摂取状況（1 日あたり））

※電話インタビュー後に入手した資料より作成

また、AMPM は以下の 5 つのステップでインタビューを進める。

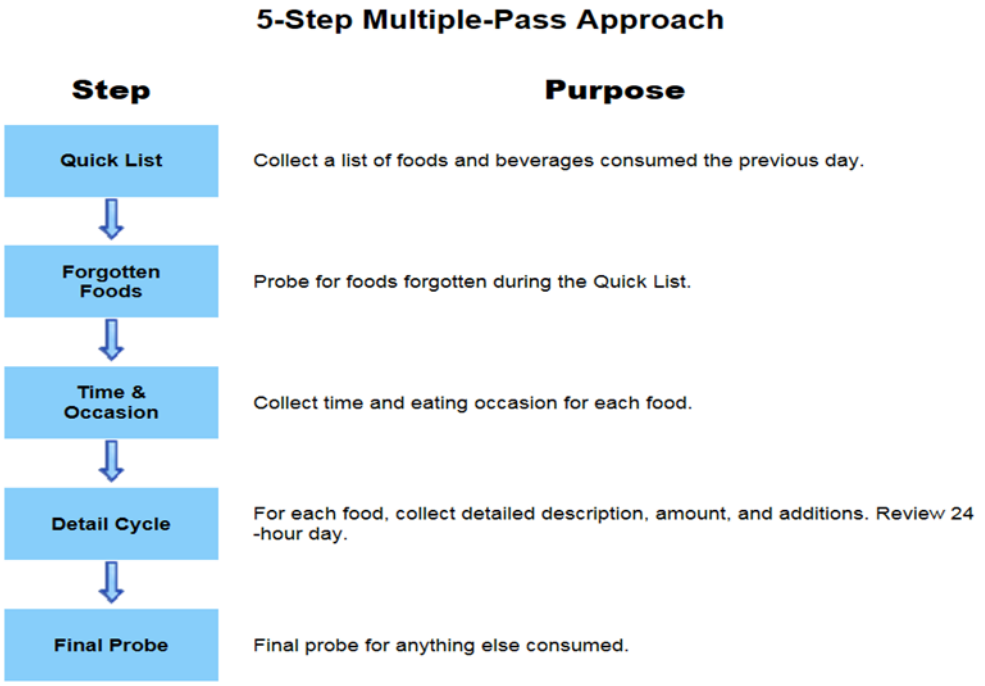


図 3-1　AMPA の流れ

※電話インタビュー後に入手した資料から該当部分を抜粋

(2) FNDDS（Food and nutrient database for dietary studies）コードを用いて入力しているのか。（FNDDS 以外のコードを用いているのであれば、どのコードを用いているのか）

FNDDS のコードを用いて入力している。WWEIA では、コードに基づくデータベースを用いており、これが FNDDS である。データベースは、AMPM によって収集した食事摂取量に関するデータを処理する。FNDDS によって処理されたデータのファイルは、ウェブサイト上から閲覧可能であり、以下の情報を含んでいる。

- 主な食品（Main Food）の説明（約 7,600 種類の食品・飲料の説明）
- 付加的なの食品（Additional Food）の説明（約 9,900 種類の付加的な食品・飲料の説明）
- 食品の重量（g）（約 35,000 種類の食品・飲料の重量）
- 共通の食品の説明
- 食品・飲料のコードとサブコード
- 食品・飲料ごとの栄養素（64 種類の栄養素/食品成分による）とエネルギー
- 栄養素の説明
- 栄養素の計算に用いられる係数（例えば水分や脂肪補正など）
- FNDDS と SR のリンク（栄養素の計算に用いられる）
- 主な食品・飲料の説明の修正（各修正の説明にコードが付与される）

- 栄養素とエネルギーの修正のコード

(3) ピザやハンバーガーなどのように複数の材料からなる食品の場合、どのように入力しているのか。（ハンバーガーというコードのみを入力するのか、それとも個別の材料を聞き取って入力しているのか）

食品によって異なる。一般的に摂取される、ピザなどの食品では、例えば、FNDDS は多数のピザの種類を設定してコードを付与することとしている。調査対象者は、例えば、生地の薄いピザ、生地の厚いピザ、肉のピザというように、ピザの種類を特定する。そのため、AMPM の質問項目は非常に詳細になっている。ピザのタイプは、USDA のリスト[35]（58106200 to 58108050）で確認することができる。

複数の材料が含まれる食品は、幅広く摂取されているわけではない、データベースは調査対象者によるばらつきを減らすようにしている。データベースでは、フードカテゴリとサブカテゴリ及び主な食品と付加的食品に基づいて、食品をコード化しているが、これらの区分方法はいずれも材料によってカテゴライズされている。

(4) 小売の食品（例えばマクドナルドのハンバーガーなど）の場合、材料はどのように入力しているのか。

米国では、小売の食品は幅広く摂取されている。小売の食品は、WWEIA で報告される摂取頻度によってデータベースの一部となっている。報告の多いファストフード店の一般的な食品はデータベースでコード化されている。USDA のリストでは、ファストフードは“fast food”としてコード化されていている。コードの 4517 番台は、タコスのコードとなっている。しかし、マクドナルドのような小売店名まではコードには含まれない。

(5) 標準的なレシピ（材料＋その重量）のデータベースは存在するのか。標準的なレシピのデータベースがある場合、データベースにはどのような情報が含まれるのか。（材料の種類、量、調理方法など）

標準レシピは、FNDDS を詳細に説明するために定義されていて、各食品について、100g のレシピ情報が整理されている。FNDDS では、材料とその量の情報をウェブサイト上の文書で提供している。

[35] FNDDS codes linked to WWEIA food categories（http://www.ars.usda.gov/Services/docs.htm?docid=23429）

(6) 標準的なレシピはどのようにして作成されているのか。（これまでの食品摂取量調査の結果を基に作成されているのか、市販の料理本などを参考にしているのか）

標準レシピは、摂取された食品の栄養プロファイルの作成を目的として作成されたものである。栄養プロファイルの作成に際しては、食品の材料を特定する必要がある。これは、必ずしも料理本に基づいているわけではない。標準レシピは、USDA のスタッフによって開発されている。標準レシピを作成する USDA のスタッフは、主に製品データベース（USDA が購入したもの）を参考にしている。例えば、ラザニアのレシピを作る場合は、オンラインデータベースを確認して最も代表的なラザニアを特定し、この結果に基づいて製品ラベルに対応する材料を特定する。

(7) 小売食品のデータベースは存在するのか。小売食品のデータベースがある場合、データベースにはどのような情報が含まれるのか。（商品名、材料、重量など）

小売食品としての独立したデータベースはない。調査実施者は、商品のオンラインデータベースによって代表的な小売商品を確認し、最も代表的な商品をデータベースに登録する。USDA のリストでは、ブランド製品を含む多くの食品コードが設定されている。例えば、“Kellogg’s corn flakes”は 57135000 として、“Cheerios” は 57123000 として、“Quaker chewy granola bar” は 51731000、 “Graham crackers” は 54102010 として設定されている。

(8) 小売食品のデータベースはどのようにして作成されているのか。

一般的に、FNDDS では、小売食品とホームメイド食品で違いはない。しかしながら、一部の食品はブランド名を特定している。例えば、“M&Ms peanut chocolate candies”は 91731010 として、“Milky Way bar”は、91726130 として、 “Red Bull energy drink"は 95310600 としてコードが付与されている。また、ピザのように調査対象者が、その食品の摂取場所を特定することで、対応するコードが付与されることもある。レストランで食べる場合は 58106220、ファストフード店で食べる場合は 58106200 となる。

3.2.2 FCID について

(1) EPA OPP と USDA ARS、JIFSAN の関係

2.2.1.2 でも示したとおり、EPA OPP と USDA ARS は、食品や飲料を介した残留農薬へのばく露量を推定することを目的として、FCID を構築している。JIFSAN は、EPA OPP と USDA ARS の構築した FCID をオンラインで閲覧するためのプラットフォームを構築している。FCID はウェブサイト上で利用可能である。

FCID における食事摂取量は、EPA が規定した農産物（以下 EPA 農産物とする）の項目で定量的に表現される。例えば、アップルパイは、小麦粉、皮むき済みのリンゴ、砂糖、シナモン、植物油などのように表現される。FCID には 500 以上の農産物が含まれる。

(2) FCID で用いられているデータ

最新の FCID のデータは「WWEIA-FCID 2005-2010」で、これは、1999 年以降の WWEIA の調査結果に基づくデータである。また、FCID には、WWEIA の以前の調査である、CSFII（1994～1996 年、1998 年に実施）の調査結果も含まれている。FCID は、WWEIA 及び CSFII で報告された 700 以上の食品・飲料について、対応する農産物のリストを整備している。なお、2017 年に、2009～2016 年のデータを含めた新たなデータセットが公開される予定である。

FCID で用いられているレシピの多くは、CSFII で報告された情報に基づいており、20 年以上前の古い食品が含まれていたり、新たな食品が含まれていなかったりする。そのため、EPA では、新たに登場した食品を反映するために、一般的な料理本や市販食品のデータベースなどを参考としている。

(3) FCID の作成手法

FCID は、大きく分けて 4 つのステップで構築される。

① WWEIAによって報告された多くの食品は、混合食品であるため、最初のステップでは食品を構成する材料とその重量を特定する。
② 次に、各食品もしくは材料に対して、適切なEPA農産物に対応付ける。対応付けの際には、EPA側が必要とする要件に合うよう、変換した重量とする。この対応付けは変換ファイルによって行う。
③ 変換ファイルは、農産物の摂取量を把握するため、WWEIAによる食事摂取量に関するデータと合わせて用いられる。このステップでは、各食品が特定のEPA農産物の摂取量に変換される。
④ 最後に、それぞれのEPA農産物の摂取量が、g/体重kg/日に単位変換される。摂取量はWWEIAの2日間の平均量とする。

(4) 食品を農産物に分解する手法

WWEIA で用いる食品コードには、多くの混合食品が含まれていて、WWEIA ではこれらの食品のレシピ情報として、材料や材料ごとの調理方法や形態（生鮮、冷凍、缶詰、酢漬け）などの情報を収集している。WWEIA による食事摂取量に関するデータから栄養摂取量を算出する際に、このレシピ情報が用いられており、レシピ情報はレシピデータベースとして管理されている。FCID を構築する際にも、このレシピ情報を最初のステップで用いる。

1) レシピデータベースの利用

レシピ情報は、USDA ARS によってレシピデータベースとして取りまとめられている。レシピデータベースは、過去の CSFII 及び WWEIA で収集したレシピ情報を蓄積したものである。レシピデータベースの作成に際しては、小売商品のラベル情報なども参照される。WWEIA では、調査でレシピ情報を収集し、この情報を用いてレシピを適宜修正している。レシピを修正する目的としては、脂肪の種類を記録すること、乳の種類を記録すること、濃縮食品で用いられる水や乳の量を記録することなどがある。修正されたレシピは、レシピデータベースに反映される。

レシピデータベースのレシピ情報は、代表的なレシピである。代表的というのは、個別の調査対象者の情報ではなく、調査対象者全体を代表するということである。

2) 修正されたレシピ情報を FCID に反映する場合の手法

上述のとおり、WWEIA の調査結果を踏まえてレシピ情報が修正され、この修正は FCID にも反映されている。FCID への新たなレシピ情報の追加の流れは図 3-2 のとおりである。Step1 で新たなレシピに対応する FNDDS のコードを特定し、Step 2 で既存のレシピ情報から類似したレシピを抽出、Step 3 で類似レシピを起点として利用、Step4 で新たなレシピが FNDDS の栄養素情報にマッチするようにレシピの農産物を修正する。

ティラピアのバターフライ（FCID にはまだ反映されていない）を例とした場合、Step1 で、FNDDS から対応するレシピ情報として、26158040 の情報を取得する（図 3-3）。Step2 で既存の FCID データベースから類似するレシピを抽出する。ここでは、26100150 （Fish, NS as to type, battered,fried）が、類似レシピとして選定されている（図 3-4）。Step3 で、既存の類似レシピの栄養情報を FNDDS から取得し、26158040 の情報と比較する（図 3-5、図 3-6）。Step4 で既存の類似レシピと新たなレシピの栄養情報や農産物の量の情報を基に、農産物ごとの適切な重量を推定する（図 3-7、図 3-8）。なお、既存の類似レシピ情報がない場合は、新たなレシピの栄養情報を基に、適切な農産物の重量を推定する。例えば、タンパク質の量から魚の重量を推定する。FNDDS の栄養情報では、農産物を割り当てることが難しい場合は、より詳細な情報を有する SR を用いる。

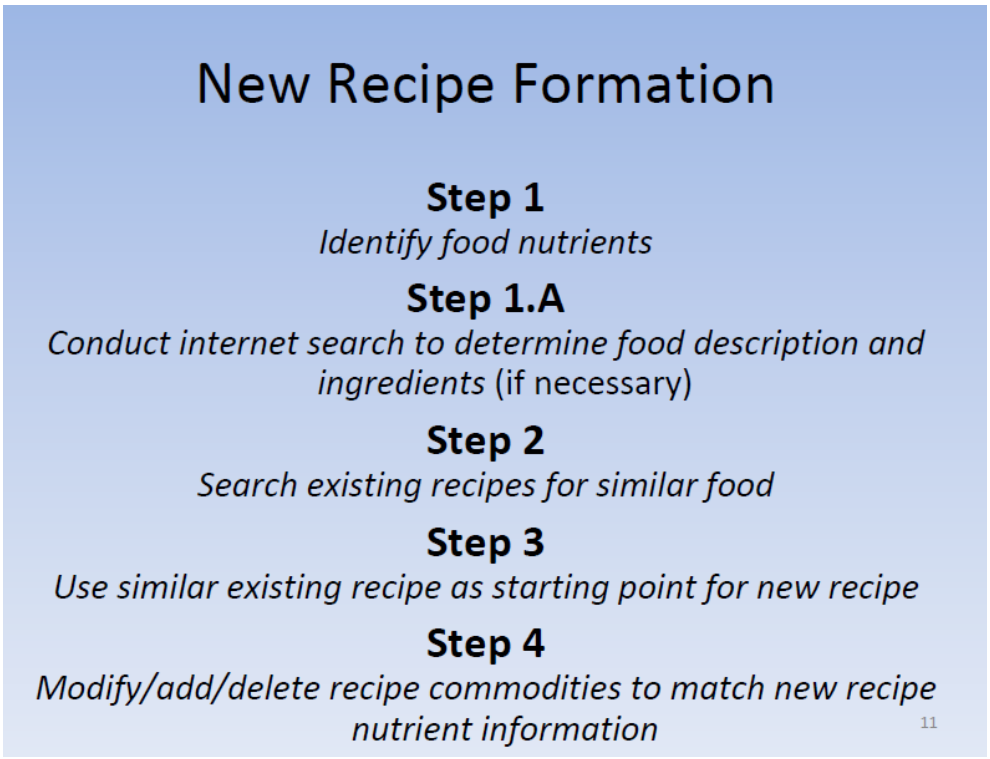


図 3-2　レシピの追加の流れ

※電話インタビュー後に入手した資料から該当部分を抜粋



図 3-3　Step1 のイメージ

※電話インタビュー後に入手した資料から該当部分を抜粋

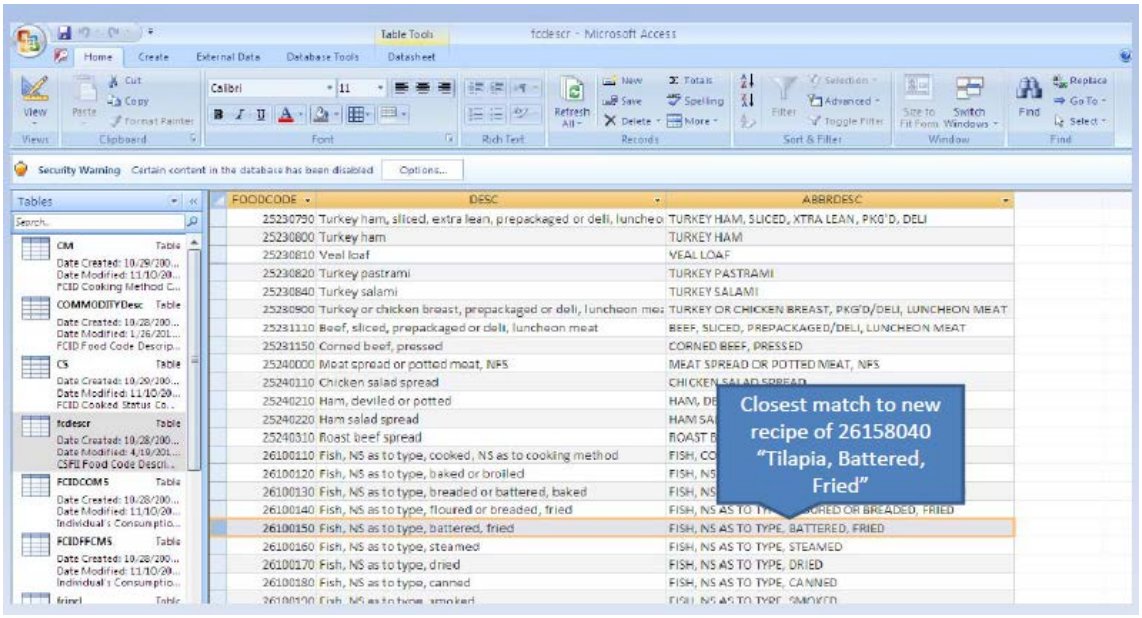


図 3-4　Step2 のイメージ

※電話インタビュー後に入手した資料から該当部分を抜粋

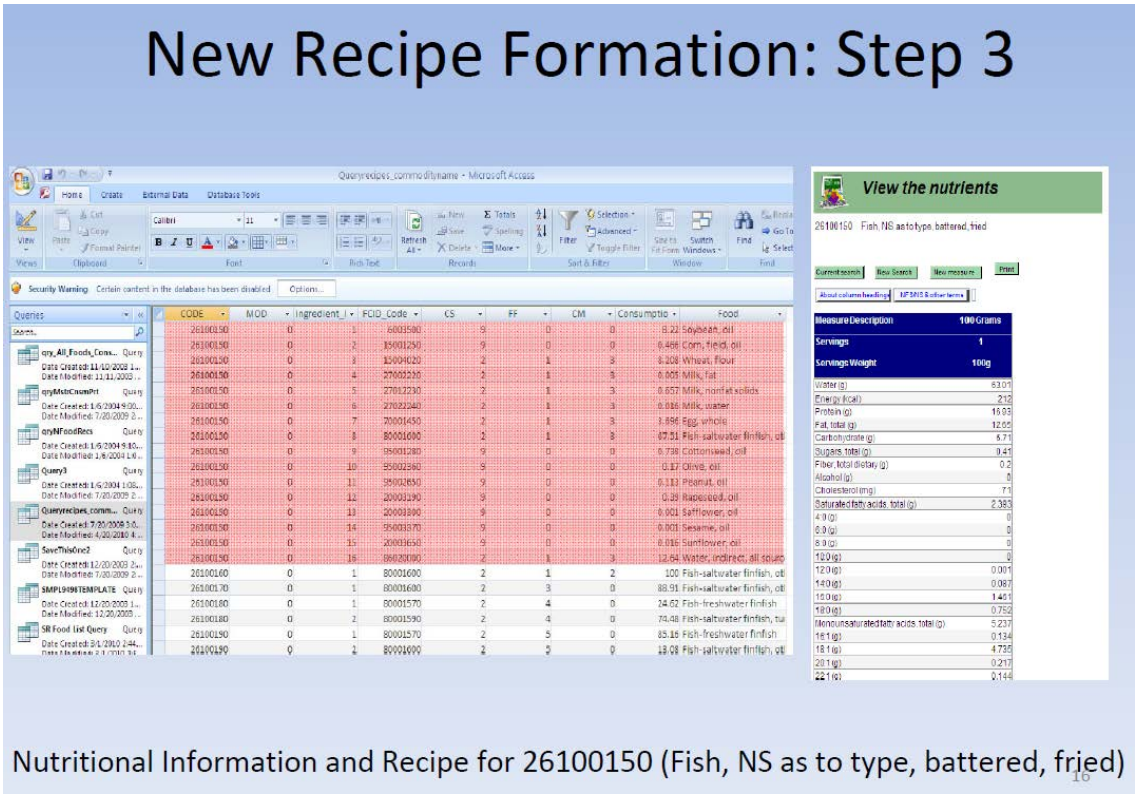


図 3-5　Step3 のイメージ（その 1）

※電話インタビュー後に入手した資料から該当部分を抜粋

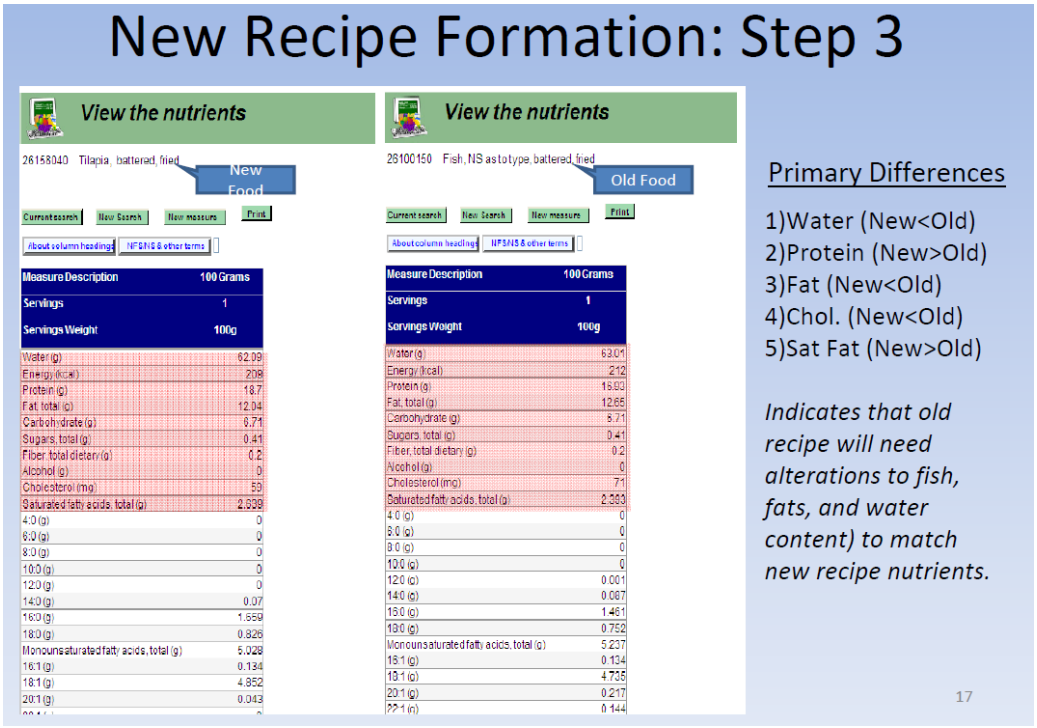


図 3-6　Step3 のイメージ（その 2）

※電話インタビュー後に入手した資料から該当部分を抜粋

New Recipe Formation: Step 4

Commodity	Percent in 26100150 (OLD)	Percent in 26158040 (NEW)
Soybean, oil	8.22	7.22
Corn, field, oil	0.466	0.866
Wheat, flour	8.208	8.208
Milk, fat	0.005	0.005
Milk, nonfat solids	0.657	0.657
Milk, water	0.016	0.016
Egg, whole	3.696	3.696
Fish-saltwater finfish, other	67.51	70.61
Cottonseed, oil	0.738	0.738
Olive, oil	0.17	0.17
Peanut, oil	0.113	0.113
Rapeseed, oil	0.39	0.39
Safflower, oil	0.001	0.001
Sesame, oil	0.001	0.001
Sunflower, oil	0.016	0.016
Water, indirect, all sources	12.64	10.14

図 3-7　Step4 のイメージ（その 1）

※電話インタビュー後に入手した資料から該当部分を抜粋

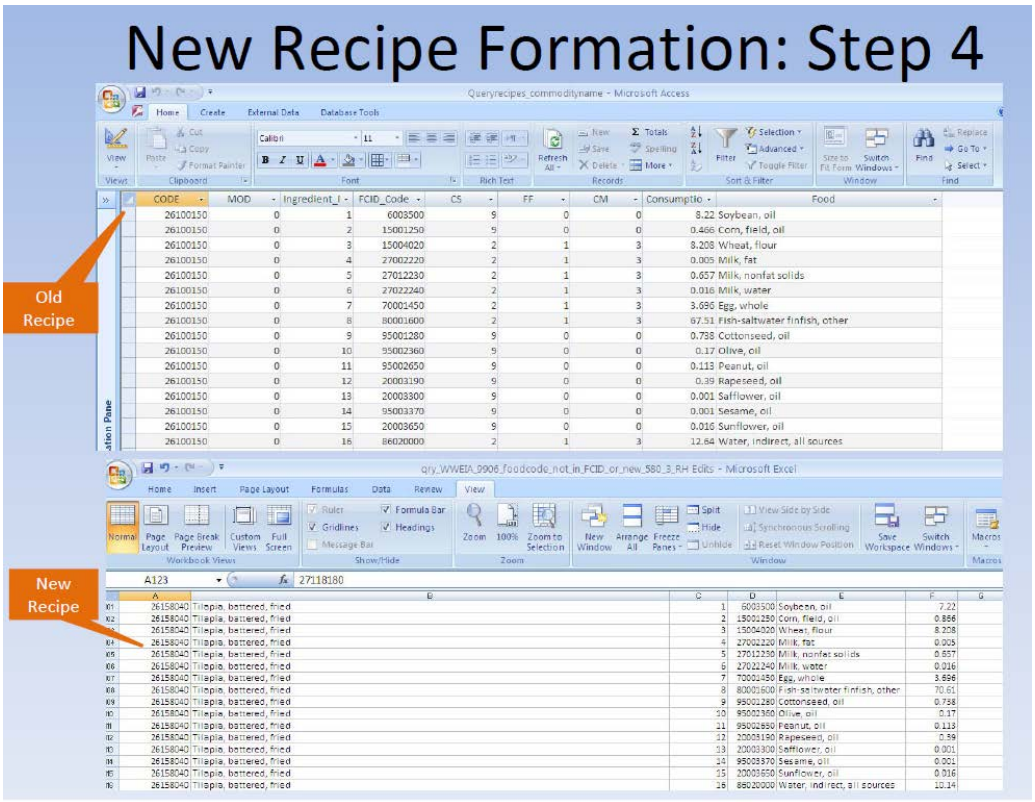


図 3-8　Step4 のイメージ（その 2）

※電話インタビュー後に入手した資料から該当部分を抜粋

以上の流れで、新たなレシピの農産物の割り当てが完了した場合、次に農産物ごと重量を EPA 農産物の定義に則って適切に設定する必要がある。重量の調整方法は、図 3-9 に示すとおりである。

Step1 で FNDDS の栄養情報から水分含有量を導出する。Step2 でレシピに含まれる農産物ごとの水分含有量を推定し、Step3 で水分量を除いた重量を計算する。Step4 で重複する水分量を調整し、Step5 で、農産物の種類に応じて皮や芯などの廃棄量などの調整を行う。

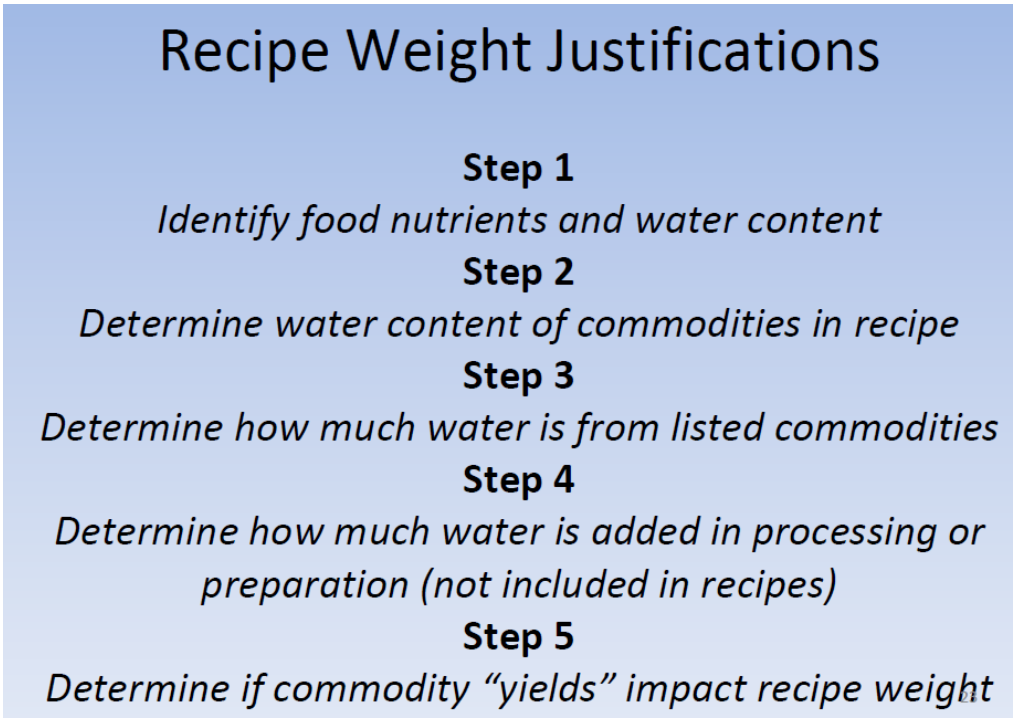


図 3-9　重量の調整の流れ

※電話インタビュー後に入手した資料から該当部分を抜粋

3) WWEIA コードと EPA 農産物コードとのマッチング

WWEIAのコードの多くは、複数のEPA農産物にマッチする。混合食品の場合は、その材料によって、対応するEPA農産物に割り当てられるが、例外もある。例えば、EPAによって規定される水を含む農産物は、除外される。また、塩、膨張剤、人工甘味料や、アルコールの一部も除外される。小売商品の場合は、商品のラベルの材料情報に基づいて、対応するEPA農産物が割り当てられる。

遺伝子組換えの食品用でんぷんは、多くの加工食品の材料であるが、ラベルからその種類が特定できない場合などは、95%コーンスターチ、残りの5%は等量の農産物（キャッサバ、じゃがいも粉、米粉、小麦粉など）で置き換えられる。大豆のレシチンは、大豆オイルに割り当てられる。カラギーナン、アルギン酸塩、アガーは海藻に割り当てられる。

(5) WWEIA の食事摂取量に関するデータから EPA 農産物に変換する際の重量の扱い

1) 水分量の考え方

変換にあたっては、EPA農産物の重量の基準に従う必要がある。例えば、EPA農産物の“Corn, field, syrup”は、水分を含むシロップの重量として定義される。そのため、コーンシロップの固形物が食品の材料となる場合、重量はシロップの形態に変換される。例えば、100gのコーンシロップの固形物＝131gのコーンシロップとなる[36]。

摂取した食品・その材料の固形物の総量と、EPA農産物の固形物の総量が異なることにより、上述のような変換が必要となる。EPA農産物が、乾燥重量として定義される場合は、料理の際に追加される水分量を調整する必要がある。例えば、米が蒸される際に水分を吸収した場合、EPA農産物の重量は水分量を除外した重量となる。

以上より、EPA農産物が、どのような形態（粉末なのか、水分も含めたものなのか）をとっていて、WWEIAで報告された食品の形態とどう異なるのかによって、変換係数の設定方法が異なる。米の場合は、EPA農産物では穀物として扱われ、WWEIAでは調理済みの米として扱われることから、変換係数は1未満となって、WWEIAの食品の重量は元の重量より、少なめに調整される。マカロニなども同様で、WWEIAで100gのマカロニは、EPA農産物では37.9gとなる。

一方、濃縮オレンジジュースの場合、EPA農産物の方が固形物の割合が低くなることから、変換係数は1以上となって、WWEIAの飲料の重量は、元の重量より多めに調整される。卵パウダーもこれと同様で、WWEIAの卵パウダー100gは、EPA農産物では393gになる。

2) 野菜や果物の扱い

野菜は、その摂取形態の重量によって EPA 農産物の重量との調整が行われる。例えば、ニンジンを生で摂取する場合は、生の重量によって調整され、焼くなどの調理をした場合

[36] FDA の定義によれば、コーンシロップとは、コーンスターチの不完全加水分解産物を清澄化し濃縮した水溶液を意味し、コーンシロップ粉末を含む。

は調理後の重量によって調整が行われる。この際に用いられる調整係数は、Agriculture Handbook（調理過程における歩留まり率などをまとめたもの）や、USDA ARS の研究室の非公開データに基づいている。

3) 微量しか含まれない農産物の扱い

100g 当たりに 0.001g 程度しか含まれない農産物も含まれている。

4) 食品の種類による変換の要件

食品の材料の重量を、EPA 農産物の重量に変換する際、食品ごとに変換に関する要件が規定されている。各食品における要件は、以降に示すとおりである。

(a) アルコール飲料

- ラムは、EPA 農産物の “Sugar, cane, sugar,”の固形物の量として割り当てられる。
- ビールは、9.6%は “Barley, flour”として、0.7%は“Hop,”として、4.1%は“Rice, flour.” として割り当てられる。
- ワインは、米酒を除いて“Grape, wine and sherry,”として割り当てられる。米酒は “Rice, white, dry form of grain,”として固形物が割り当てられる。
- その他のアルコール飲料は、農産物に割り当てる際の EPA による特定の要件はない。
- このデータベースでは、水は除外される。

(b) ベビーフード

- ベビーフードの場合は、農産物に割り当てる際にも「ベビーフード由来」として特定される。

(c) チップス

- ポテトチップスは、EPA 農産物の “Potato, chips.”に、じゃがいもを再構成している場合は、“Potato, dry.”に、コーンチップスは “Corn, field, meal.”に、リンゴのチップスは “Apple, dried.”に割り当てる。全てのチップで用いられる油は、対応する EPA 農産物の油に割り当てられる。

(d) コーヒーと紅茶

- コーヒーと紅茶は、これらの乾燥形態（豆や茶葉）の重量に変換される。重量は、準備の際に推奨される量が適用される。

(e) 乾燥全卵

- 乾燥全卵は、生鮮の状態の重量に変換される。

(f) 脂肪・油

- WWEIA の食品が一つの特定のブランド名で表現されるとき、植物油はそれに対応する農産物に割り当てられる。たとえば、ココナッツオイルは、EPA 農産物の“Coconut, oil.”になる。
- 商品のラベルに、ココナツオイルとパーム油など、複数の種類の植物油が含まれ、その割合に関する情報がない場合、食品供給に関するデータに基づく割合を採用する。食品供給に関するデータに基づく割合は以下のとおりである。油の原材料が特定できない場合も以下の割合を用いる。
  - 74.6%　大豆油
  - 8.8%　コーン油
  - 6.6%　綿実油
  - 3.7%　キャノーラ油
  - 3.6%　オリーブ油
  - 2.4%　ピーナッツ油
  - 0.3%　ヒマワリ油、ベニバナ油、ごま油
- ある料理のレシピで、どの種類の油が最も適切かの判断は、一般的な料理本や食品・栄養の専門家の意見に基づく。
- ショートニングを対応する農産物に割り当てる場合は二つのケースがある。一つは市販食品（大豆油・綿実油）で、もう一つは家庭での調理用の食品（大豆油・菜種油）である。いずれも、食品供給に関するデータに基づいて該当量を割り当てている。
- マーガリンやマーガリンのようなスプレッド中の油は、以下の農産物に割り当てられる。
  - 81.7%　大豆油
  - 10.2 %　コーン油
  - 5.7 %　キャノーラ油
  - 0.8 %　綿実油
  - 0.8 %　ベニバナ油
  - 0.8 %　ヒマワリ油
- マーガリンによっては、「コーン油マーガリン」のように、商品のラベルで材料を特定している場合もある。その場合、対応する EPA 農産物を割り当てる。
- レシピデータベースでは、マーガリンやバターを初期設定（default）の材料として含んでいる。マーガリンの原材料が分からない場合、バターやマーガリンの材料は、食品供給に関するデータに基づき、70%のマーガリンと 30%のバターに割り当てられる。

(g) 魚介類

- ナマズは、その 100%の重量を EPA 農産物の“Fish, freshwater finfish, farm raised.”に変換する。
- トラウトはその 50%の重量を EPA 農産物の“Fish, freshwater, finfish,”に、残りの 50%の重量を“Fish, freshwater finfish, farm raised”に変換する。
- 対応する農産物がない場合は、EPA 農産物の“farm raised”に割り当てる。

(h) 果物

- フルーツジュースとネクターには、ジュースを代表する EPA 農産物が割り当てられる。その場合、還元果汁の重量に調整される。
- ジュースに含まれる個別の農産物が分からない場合は、ジュースは、果物の一般的な形態の重量として割り当てられる。加糖ジュースやジュース飲料の糖分は、適切な炭水化物甘味料に対応する EPA 農産物として割り当てられる。
- ドライフルーツとして摂取される場合は、対応する乾燥形態の EPA 農産物に割り当てられる。
- ドライフルーツを水で元に戻す又は煮る場合は、EPA の要件によって、多汁形態の EPA 農産物に割り当てられる。
- WWEIA のコード 62101050 の“Fruit mixture, dried (mixture includes three or more of the following: apples, apricots, dates, papaya, peaches, pears, pineapples, prunes, raisins),”は、9 つの EPA 農産物がそれぞれ当量で割り当てられる。
- 缶詰の果物は、炭水化物甘味料に対応する EPA 農産物が割り当てられる。
- WWEIA では、果物を含むヨーグルトは、“Yogurt, fruit variety.”に位置付けられる。その場合、果物の種類は特定されない。FCID では、ヨーグルトに含まれる果物は、EPA 農産物 “Strawberry,” “Blueberry,” “Cherry,” “Peach,” “Banana,” and “Raspberry.”に割り当てられる。
- アイスとアイスミルクに果物が含まれる場合は、WWEIA のコードとして“flavors other than chocolate,”が付与され、対応する EPA 農産物として、“Strawberry,” “Blueberry,” “Cherry,” “Peach,” “Banana,” and “Raspberry.”が、0.001 g /100g の重量で割り当てられる。

(i) 乾燥ゼラチン

- 肉以外の食品中の乾燥ゼラチンは、EPA 農産物の“Beef, meat byproducts” と “Pork, meat byproducts.”の当量に割り当てられる。
- 牛肉・豚肉を含む食品中の材料である場合は、EPA 農産物の“Beef, meat byproducts” 及び“Pork, meat byproducts”のみが割り当てられる。

(j) 豆類

- 発芽した、若しくは調理した豆（乾燥豆、エンドウ豆）は乾燥時の重量として割り当てられる。
- 白豆として記述される豆は、EPA 農産物の“Bean, navy”50%と、“Bean, great northern.”50%に割り当てられる。

(k) 肉

- 腎臓、肝臓、副産物以外の牛肉製品は、脂肪と、脂肪以外 2 つの要素に分けられる。脂肪は FNDDS によって特定され、EPA 農産物の“Beef, fat.”に割り当てられる。
- 腎臓、肝臓、副産物は、対応する代表的な EPA 農産物に割り当てられる。これは、脂肪と脂肪でない要素の両方を含む。
- 脂肪と脂肪でない部分の両方を含むビーフジャーキーは、EPA 農産物の“Beef, meat, dried.”に割り当てられる。
- 子牛、バイソン、水牛は、牛肉農産物に含まれる。
- くま、シカ、カリブー、カエル、リスは、EPA 農産物の“Meat, game.”に割り当てられる。
- 腎臓はその動物の種類によっては区分されない。腎臓は、56%が EPA 農産物の“Beef, kidney,”に、43%が“Pork, kidney,”に、1%が“Sheep, kidney”に割り当てられる。
- WWEIA の食品では、“Meat Pie, Not Further Specified.” などのように、肉の種類が特定できない場合もある。レシピデータベースの項目では、これらの食品は複数の肉で表現される。具体体には、56%牛肉、43%豚肉、1%子羊肉が割り当てられる。
- 腎臓、肝臓、副産物、皮以外の豚肉製品は、脂肪と、脂肪以外 2 つの要素に分けられる。脂肪は FNDDS によって特定され、EPA 農産物の“Pork, fat.”に割り当てられる。
- 脂肪を差し引いたものが、EPA 農産物の “Pork, meat.”に割り当てられる。
- ウサギ肉は、脂肪と脂肪以外の部分が、EPA 農産物の“Rabbit, meat”に割り当てられる。
- 腎臓、肝臓、副産物、皮以外の羊肉製品は、脂肪と、脂肪以外 2 つの要素に分けられる。脂肪は FNDDS によって特定され、EPA 農産物の““Sheep, fat.”に割り当てられる。
- 脂肪を差し引いたものが、EPA 農産物の “Sheep, meat.”に割り当てられる。
- 加工肉による食品や材料は、肉、脂肪、内臓の総量が EPA 農産物の農産物に割り当てられる。

(l) 乳製品

- 乳製品は、FNDDS に基づいて、脂肪と脂肪以外の固形物、水に分けられ、適切な EPA 農産物に割り当てられる。

- 脂肪と水分量は、EPA 農産物の“Milk, fat” と “Milk, water.”の重量を求めるために利用される。“Milk, nonfat solids”は、脂肪と水分量を差し引いたものとなる。
- 例えば、100g の牛乳では、3.34g が EPA 農産物の“Milk, fat,”、87.99g が“Milk, water,”、残りの 8.67g が“Milk, nonfat solids.”になる。
- 市販のベビーフードの材料として分けて定義されるラクトースは、EPA 農産物の“Milk, lactose.”に割り当てられる。
- 乳児用でない食品のラクトースと、乳中にもともとあるラクトースは、EPA 農産物の “Milk, nonfat solids.”に含まれる。

(m) 鶏肉

- 鶏肉の脂肪（皮と肉の両方）は、EPA 農産物の“Chicken, fat.”に割り当てる。脂肪以外の部分は、EPA 農産物の“Chicken, meat.”に割り当てられる。
- 脂肪分を含まない皮は、EPA 農産物の “Chicken, skin.”に、首部分は EPA 農産物の “Chicken, byproducts.” になる。
- ターキーも鶏肉と同様の扱いになる。
- 鶏肉とターキー以外の鳥肉は、EPA 農産物の“Poultry, other”に割り当てられる。
- 鶏肉を材料とする食品の多くは、鶏肉とターキーの両方に割り当てられる、その場合の割合は、鶏肉は 77%、ターキーは 23%となる。この割合は、食品供給に関するデータに基づく。

(n) スパイスとハーブ

- スパイスとハーブの一部は、個別の EPA 農産物として定義される。その他は、EPA 農産物の“Spices, other” と “Herbs, other.”にまとめられている。
- スパイスとハーブは、WWEIA のレシピには含まれないが、EPA 農産物の割り当ての前に追加される。

(o) 甘味料

- 砂糖と糖蜜は、サトウキビ、テンサイなどその原料までは特定しない。
- 砂糖と糖蜜は、“Sugarcane, sugar”と “Beet, sugar,”に割り当てられる。その際の割合は、“Sugarcane, sugar”56%、“Beet, sugar,”44%となる。
- 固形のコーンシロップの場合、EPA 農産物の定義は水分も含む“Corn, field, syrup,”になるので、水分量を追加する必要がある。
- 逆にサトウキビシロップは、EPA 農産物の“Sugarcane, sugar,”に割り当てられるので、水分量を差し引く必要がある。

(p) 野菜

- 乾燥野菜や野菜ジュースは、それぞれの形態（乾燥・ジュース）対応する EPA 農産物に割り当てられる。割り当てできない場合は、当該野菜の代表的な形態に割り当てられる。

(q) ごく少量しか摂取されない農産物の扱い

- EPA では、ごく少量しか摂取されない農産物をデータベース上で表現するための、データ処理方法を開発している。
- 少量しか摂取されない農産物の摂取量を 0 としてしまうことは、EPA にとって大きな懸念事項となる。そのため、WWEIA の食品から EPA 農産物への変換ファイルでは、小数点第 3 位までを表現する。また、EPA 農産物の摂取ファイルは小数点第 6 位まで表現する。但し、データが当該精度を保証するものではない。