

食品表示法に基づく栄養成分表示

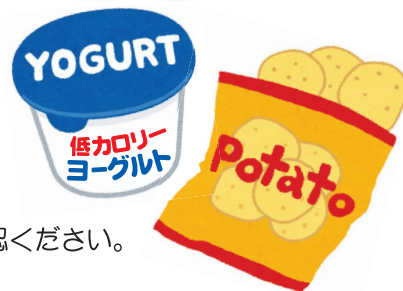
事業者用

～栄養成分表示が義務化になりました～

平成27年4月に食品表示法が施行され、JAS法、食品衛生法、健康増進法の食品表示に関する58基準は、食品表示基準にまとめられました。食品関連事業者の方々が活用しやすいよう、加工食品・生鮮食品・添加物の3区分で表示事項を規定しています。

栄養成分表示については、加工食品(一部の食品を除く)が義務化、ナトリウムを食塩相当量で表示にする等の変更がありましたので、その概要をお知らせします。

その他の表示事項については、消費者庁ホームページ
(<http://www.caa.go.jp/foods/index18.html>)にて、食品表示法関係法規をご確認ください。



Step1 関係法令を確認する ～表示する前に見ておきたい根拠法令～

食品表示法	<ul style="list-style-type: none"> JAS法、食品衛生法、健康増進法の食品表示に関する規定を一元化し、事業者の責任、立入検査、指示・命令、罰則について示されています。
食品表示基準	<ul style="list-style-type: none"> 食品表示法に基づき具体的な表示のルールが示されています。 構成(5章)：総則、加工食品、生鮮食品、添加物、雑則 <small>*以下、基準と記載しています</small>
食品表示基準について	<ul style="list-style-type: none"> 食品表示基準の解釈が示されています。 <small>*以下、基準についてと記載しています</small>
食品表示基準Q&Aについて	<ul style="list-style-type: none"> 一問一答のスタイルで、具体的な内容が示されています。 目次で探して内容を確認されることをお勧めします。 <small>*以下、Q&Aと記載しています</small>
食品表示基準に基づく栄養成分表示のためのガイドライン	<ul style="list-style-type: none"> 食品関連事業者が栄養成分表示を行ううえで必要とされる前提・規則・技術的支援が解説されています。 <small>*以下、ガイドラインと記載しています</small>

Step2 表示する食品の規定を確認する

食品により義務表示か任意表示か異なります。各食品の定義は食品表示基準第2条をご覧ください。

内容 (食品表示基準参照箇所)	加工食品(第2章)		生鮮食品(第3章)		添加物 (第4章)
	一般用	業務用	一般用	業務用	
栄養成分表示	熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム(食塩相当量)	義務(3条)			義務(32条)
	飽和脂肪酸、食物繊維	推奨(6条)	任意(12条)	任意(21条)	任意(26条)
	糖類、糖質、コレステロール、ビタミン・ミネラル類	任意(7条)			任意(34条)
栄養強調表示	(7条)	—	(21条)	—	—
特定保健用食品	(3条)	—	(18条)	—	—
栄養機能食品	(7条)	—	(21条)	—	—
機能性表示食品	(3条)	—	(18条)	—	—

●義務表示のなかで栄養成分表示を省略できる一般用加工食品 (基準第3条第3項)

- 1 容器包装の表示可能面積がおおむね30cm²以下であるもの
 - 2 酒類
 - 3 栄養の供給源としての寄与の程度が小さいもの(例：香辛料)
 - 4 極めて短い期間で原材料(その配合割合を含む。)が変更されるもの(例：日替わり弁当)
 - 5 消費税法第9条第1項において消費税を納める義務が免除される事業者が販売するもの
- ※当分の間は中小企業基本法第2条第5項に規定する小規模事業者が販売するものも省略できる(附則第6条)

●義務表示の特例(表示を要しないもの)(基準第5条)

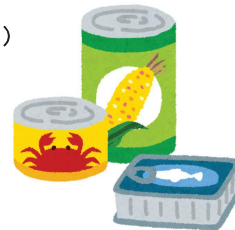
- 1 酒類を販売する場合
- 2 食品を製造し、又は加工した場所で販売する場合
- 3 不特定多数の者に対して譲渡(販売を除く。)する場合



栄養機能食品、特定保健用食品、機能性表示食品における栄養成分表示は義務表示です

Step3 1 義務表示事項を表示する *基準(第3条、別表第9、別記様式2)

栄養成分の量及び熱量は、次に定める方法により表示します。



栄養成分表示 食品単位(例100g当たり)

熱量	kcal
たんぱく質	g
脂質	g
炭水化物	g
食塩相当量	g

- **食品単位を表示します。**
当該食品の100g若しくは100ml又は1食分(1食分の量を併記する)、1包装その他の1単位(食品単位)当たりの量を併記します。
- **熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、食塩相当量**の順に規定された単位で表示します。旧制度で表示していたナトリウムは、2.54を乗じた食塩相当量で表示します。
- **一定の値又は上限値及び下限値により表示します。(Step4参照)**
 - ・一定の値での表示 …………… 例：熱量 98kcal
 - ・下限値及び上限値での表示 …………… 例：熱量 78kcal～118kcal

Step3 2 任意表示事項も表示する場合 *基準(第3条、別表第9、別記様式3)

任意の表示事項も表示する場合、包括表示になります。

栄養成分表示 食品単位(例100g当たり)

熱量	kcal
たんぱく質	g
脂質	g
ー 飽和脂肪酸	g
ー n-3系脂肪酸	g
ー n-6系脂肪酸	g
コレステロール	mg
炭水化物	g
ー 糖質	g
(ー 糖類)	g
ー 食物繊維	g
食塩相当量	g
その他の栄養成分* (ビタミン・ミネラル)	

- **表示方法は、他の表示事項と同様です。*基準第8条**
 - ・邦文
 - ・見やすい箇所
 - ・8ポイント以上*
 - ・背景と対照的な色 ※表示可能面積によります
- **パッケージによってレイアウトを調整できます。*Q & A (加工-254)**
例1：横に並べて表示できます。
栄養成分表示(食品単位)/熱量 kcal、たんぱく質 g、脂質 g、炭水化物 g、食塩相当量 g

例2：分割して表示できます。 栄養成分表示 食品単位(例100g当たり)

熱量	kcal	炭水化物	g	その他の	mg
たんぱく質	g	ー 糖質	g	栄養成分	μg
脂質	g	(ー 糖類)	g		
ー 飽和脂肪酸	g	ー 食物繊維	g		
コレステロール	mg	食塩相当量	g		



- **その他の栄養成分は、ビタミン13成分、ミネラル12成分です。**
ビタミン(13成分)
ナイアシン、パントテン酸、ビオチン、ビタミンA、ビタミンB₁、ビタミンB₂、ビタミンB₆、ビタミンB₁₂、ビタミンC、ビタミンD、ビタミンE、ビタミンK、葉酸
ミネラル(12成分)
亜鉛、カリウム、カルシウム、クロム、セレン、鉄、銅、マグネシウム、マンガン、モリブデン、ヨウ素、リン

Step4 表示する値を設定する *基準第3条、基準について(加工1(5)・5(4))、ガイドライン

- **表示値には、分析値、計算値、参照値、併用値があります。**
 - ・いずれの方法でも、結果として表示された含有量に合理的な根拠があれば、表示することができます。表示された値の設定の根拠資料を保管しておいてください。
 - ・表示された値は、当該食品の期限内において、一定値をもって表示されている場合は許容差の範囲内、また、下限値及び上限値で表示されている場合はその幅に収まっていなければなりません。
 - ・合理的な推定により得られた値を記載する場合は、「推定値」、「この表示値は、目安です」のいずれかの文言を含む文言を表示します。
- **栄養成分によって、最小表示の位が規定されています。その下の位を四捨五入して表示します。**
- **栄養成分の機能の表示や栄養強調表示をする場合、全ての栄養成分の量は、定められた分析方法により得られた分析値とします。**(基準別表第9の第1欄の区分に応じ、同表の第3欄に掲げる方法による)



～食品表示(栄養成分)に関するお問い合わせは、
表示責任がある食品関連事業者所在地を管轄する保健所にて対応しています～



藤沢市保健所 健康増進課 〒251-0022 藤沢市鵜沼2131-1 電話 0466(50)8430

(平成28年1月神奈川県栄養表示等適正化推進事業業務検討会 作成)