

④表示方法



表示責任者の表示	事項名を付して <u>一括表示枠内</u>	名称 原材料名 内容量 賞味期限 保存方法 製造者	製造者と製造所を 一括表示枠内に 表示することも可
製造者等の表示	事項名を付して <u>一括表示枠外</u>	製造者	社会福祉法人大授 千葉県〇〇区××町 △△
		製造所	社会福祉法人大授 東京都〇〇区××△△-△
<u>表示責任者の表示と製造者等の表示が同一の場合</u>	<u>枠外(内)に記載する製造者等の表示は不要</u>	名称 原材料名 内容量 賞味期限 保存方法 製造者	社会福祉法人大授 千葉県〇〇区××町△△
		<u>※表示責任者の表示をすることで両規定を満たしている」とみなされる</u>	

9)栄養成分表示

<u>栄養成分表示</u> <u>1袋当たり</u>	
<u>エネルギー</u>	370kcal
<u>たんぱく質</u>	2.1g
<u>脂質</u>	21.4g
<u>炭水化物</u>	42.3g
<u>食塩相当量</u>	0.07g

この表示値は、目安です。

① 栄養成分表示の対象

項目	内容
対象	<ul style="list-style-type: none"> ◆ <u>あらかじめ容器包装された加工食品</u> ◆ 食品添加物
対象外	<ul style="list-style-type: none"> ◆ <u>外食</u> ◆ <u>仕出弁当(外食の出前)</u> ◆ <u>裸売りのパン</u> ◆ <u>量り売りの総菜</u> ◆ <u>セルフ販売の惣菜</u> ◆ 生鮮食品 ◆ 業務用食品   

項目	内容
対象事業者 <small>栄養成分表示の免除事業者は、【販売者】であって、【製造者】ではないことに注意！</small>	<ul style="list-style-type: none"> ◆ <u>原則として、全ての加工食品事業者</u> ✓ 法人の課税売上高が<u>1,000万円以下</u>の事業者が<u>販売する場合</u>は対象外 ✓ 中小企業基本法に規定する<u>小規模企業者</u>が<u>販売する場合</u>は対象外 <p><u>製造者の課税売上高が1,000万円以下</u>でも、<u>販売者が課税売上高1,000万円超</u>の場合、<u>栄養成分表示が必要</u>となる</p>
栄養成分義務表示	<u>エネルギー、たんぱく質、脂質、炭水化物、食塩相当量</u>

②栄養成分表示の省略が認められる場合

◆表示可能面積が小さいもの

- ✓ 容器包装の表示可能面積が概ね30cm²以下

◆酒類

◆栄養の供給源として寄与の程度が小さいもの

- ✓ 5つの成分の全てが、0と表示できる基準を満たしている場合
- ✓ 5つの成分が、1日に摂取する量が社会通念上微量である場合
(香辛料が該当するが、一度に大量に使用することが想定される場合は省略できない)

◆極めて短期間で原材料が変更されるもの

※次の要件のいずれかを満たすもの

- ✓ 日替わり弁当(サイクルメニューを除く)等、レシピが3日以内に変更される場合
- ✓ 複数の部位を混合しているため、都度原材料が変わるもの(例:合挽肉、切落し肉等の切り身を使用した食肉加工品)

◆義務表示免除事業者が販売するもの

- ✓ 課税売上高が、1,000万円以下の事業者
(每期課税売上額をチェック、根拠書類を準備)
- ✓ 中小企業基本法に規定する小規模事業者

③ 栄養成分表示が必須な場合

※下記の商品は、栄養成分表示の省略、不要の適用を受けない

◆ 品名の中に「たんぱく質」「ミネラル」等栄養成分名が表示される場合

◆ 「シュガーレス」「ノンオイル」「低塩」「食塩無添加」等の栄養強調表示をしている場合

◆ 栄養成分が添加されたものでなく、天然に含まれる栄養成分について表示した場合



④ 栄養強調表示

◆ 栄養強調表示を行う場合、強調したい栄養成分の含有量が基準値を満たすことが条件となる。

◆ 栄養強調表示を行う場合は、分析値とし、推定値による表示は、認められていない

栄養強調表示	食物繊維含有量基準値
<u>「高、多、豊富、たっぷり」</u> 例:食物繊維が豊富、高い	<u>6g/100g以上又は</u> <u>3g/100kcal以上</u>
<u>「源、供給、含有、入り、使用、添付」等</u> 例:食物繊維を含む、入り	<u>3g/100g以上又は</u> <u>1.5g /100kcal以上</u>

区分	要件(全てに当てはまることが必要)
<p>糖類無添加 砂糖不使用 表示の場合</p>	<p>◆<u>いかなる糖類も添加されていない</u></p> <p>◆<u>糖類に代わる原材料又は添加物を使用していないこと(ジャム、ゼリー、甘味の付いたチョコレート等)</u></p> <p>◆<u>酵素の添加により、でんぷんを加水分解して糖類を産生させる方法等、当該食品の糖類含有量が原材料に含まれていた量を超えない</u></p> <p>◆<u>100gもしくは100ml又は1食分、1包装、その他1単位当たりの糖類の含有量を表示している</u></p>

区分	要件(全てに当てはまることが必要)
<p>食塩無添加 表示の場合</p>	<p>◆<u>いかなるナトリウム塩も添加されていない</u></p> <p>◆<u>ナトリウム塩に代わる原材料又は添加物を使用していないこと(ウスターソース、ピクルス、ペパローニ、しょう油、フィッシュソース等)。</u></p>

⑤ 栄養成分表示の設定

◆ 栄養成分表示を設定する場合、消費者庁食品表示企画課が発行している「**食品表示法に基づく栄養成分表示のためのガイドライン**」に基づいて設定する。

◆ **分析や計算等により得た表示値**を適切な方法で表示する。

〈事業者向け〉

食品表示法に基づく
栄養成分表示のための
ガイドライン

本ガイドラインは、以下を基に作成しています。

- ・食品表示法(平成25年法律第70号)
- ・食品表示基準(平成27年内閣府令第10号)
- ・食品表示基準について(平成27年3月30日付け消費表第139号)
- ・食品表示基準Q&A(平成27年3月30日付け消費表第140号)

第4版

令和4年5月
消費者庁 食品表示企画課



⑥ 計算値作成の流れ



◆ 製造レシピと配合重量を決定

◆ 原材料メーカーより原材料規格書入手

◆ 八訂食品成分表や原材料規格書に基づき計算

精度を高めるには



◆ 分析機関に水分量の分析を依頼

◆ 分析機関にて水分量の分析

◆ 水分分析値による水分量の補正計算

計算値を設定する際の留意点

- ◆ 計算値を設定する場合は、表示設定根拠となる資料(採用した計算方法、使用したデータベース、原材料規格書の妥当性、レシピ、調理加工工程、重量変化率)を、その資料に基づいて表示が行われる全期間に渡って保管する必要がある。
- ◆ 販売を終了する製品については、最後に製造した製品の消費(賞味)期限が終了するまで、保管する。
- ◆ 行政からの求めに応じて、表示設定根拠資料を開示することが必要となる。

⑦ 栄養成分表示の表示方法

項目	内容
表示場所	◆ 容器を開かなくとも容易に見ることができる場所に表示する
文字の大きさ	◆ 表示可能面積が <u>150cm²超</u> は、 <u>8ポイントの活字以上</u> の文字で記載。 <u>150cm²以下</u> の場合は、 <u>5.5ポイントの活字以上</u> の文字で記載する。
様式	◆ 食品表示基準 <u>別記様式2</u> 又は食品表示基準 <u>別記様式3</u> で表示する
タイトル名	◆ <u>「栄養成分表示」</u> と表示する

項目	内容
栄養成分表示名	<ul style="list-style-type: none"> ◆ 熱量⇒エネルギーでも可 ◆ たんぱく質⇒蛋白質、タンパク質でも可能
食品単位	<ul style="list-style-type: none"> ◆ <u>100g若しくは100ml又は1食分1包装その他の1単位当たりの栄養成分等の含有量</u>を表示する。 ◆ 食品単位を<u>1食分</u>とする場合は、<u>その量を併せて記載</u>する。 ◆ 食品単位の後ろに「<u>当たり</u>」と表示する ◆ kcal、gは、<u>小文字で表示</u>する

項目	内容湯															
表示項目	<ul style="list-style-type: none"> ◆ <u>表示の順番を変更したり、一部の項目、都合の良い項目だけを表示することは認められていない。</u> ◆ 含有量が0の項目があっても省略できない。 															
<table border="1" style="border-collapse: collapse; width: 100%;"> <tr> <td style="padding: 2px;">熱</td> <td style="padding: 2px;">量</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">たんぱく</td> <td style="padding: 2px;">質</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">脂</td> <td style="padding: 2px;">質</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">炭水化</td> <td style="padding: 2px;">物</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">食塩相</td> <td style="padding: 2px;">当量</td> </tr> </table>	熱	量	たんぱく	質	脂	質	炭水化	物	食塩相	当量	<ul style="list-style-type: none"> ◆ ナトリウムは食塩相当量に換算する ◆ <u>食塩相当量(g) =</u> <u>ナトリウム(mg) × 2.54 ÷ 1000</u> ◆ ナトリウムは、食塩を添加していない食品に限り、<u>ナトリウムの量の次に(食塩相当量)</u>を記載できる 					
熱	量															
たんぱく	質															
脂	質															
炭水化	物															
食塩相	当量															
ナトリウム	<table border="1" style="border-collapse: collapse; width: 100%;"> <tr> <td style="padding: 2px;">熱</td> <td style="padding: 2px;">量</td> <td style="padding: 2px;">○kcal</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">たんぱく</td> <td style="padding: 2px;">質</td> <td style="padding: 2px;">○ g</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">脂</td> <td style="padding: 2px;">質</td> <td style="padding: 2px;">○ g</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">炭水化</td> <td style="padding: 2px;">物</td> <td style="padding: 2px;">○ g</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">ナトリウム</td> <td style="padding: 2px;">(食塩相当量)</td> <td style="padding: 2px;">○mg (○g)</td> </tr> </table>	熱	量	○kcal	たんぱく	質	○ g	脂	質	○ g	炭水化	物	○ g	ナトリウム	(食塩相当量)	○mg (○g)
熱	量	○kcal														
たんぱく	質	○ g														
脂	質	○ g														
炭水化	物	○ g														
ナトリウム	(食塩相当量)	○mg (○g)														

食品表示基準別記様式2

栄養成分表示 食品単位当たり 例: 1袋(60g)当たり		最少表示の位	<u>0と表示することができる量(未満)</u>
熱量	kcal	熱量 1の位	5 kcal
たんぱく質	g	たんぱく質 1の位	0.5g
脂質	g	脂質 1の位	0.5g
炭水化物	g	炭水化物 1の位	0.5g
食塩相当量	g	食塩相当量 少数第1位	5mg
分析値と一致しない可能性 がある場合 <u>この表示値は、目安です。</u> 又は 推定値		⇒ <u>0.1g未満の場合は少数第2位までとする</u> ⇒位を下げることを妨げるものではない。	

食品表示基準別記様式3

栄養成分表示 食品単位当たり			栄養成分表示 食品単位当たり		
熱量	kcal		熱量	kcal	
たんぱく質	g		たんぱく質	g	
脂質	g		脂質	g	} 脂質の内訳成分
炭水化物	g	} 炭水化物の内訳成分	— 飽和脂肪酸	g	
— 糖質	g		— n-3系脂肪酸	g	
— 糖類	g		— n-6系脂肪酸	g	
— 食物繊維	g		炭水化物	g	
食塩相当量	g		食塩相当量	g	

2種類以上の製品の詰め合わせ事例

区分	栄養成分表示の表示方法			
3種類の袋詰めクッキー箱入り	栄養成分表示	<u>プレーンクッキー</u> (1袋当たり)	<u>ココアクッキー</u> (1袋当たり)	<u>ゴマクッキー</u> (1袋当たり)
	熱量	kcal	kcal	kcal
	たんぱく質	g	g	g
	脂質	g	g	g
	炭水化物	g	g	g
食塩相当量	g	g	g	
3種類のクッキー袋入り	栄養成分表示 (100g又は1袋当たり)	⇒1袋に3種類のクッキーが、常に同じ比率になるように計量・包装することが重要である		
	熱量	kcal		
	たんぱく質	g		
	脂質	g		
	炭水化物	g		
食塩相当量	g			

⑧合理的な推定値の表示

◆ 栄養成分等は、原材料の製造場所や収穫時期等の違いにより、同様のサンプルであっても含有量のばらつきが大きく、個体差の大きい食品などでは**誤差が許容範囲に収まるのが困難な場合**がある。

◆ 「許容差の範囲」を超える可能性がある場合、**定められた方法に従えば、合理的な推定値の表示を認め、許容誤差規定(表示値の±20%等)の適用除外とする。**

◆ 分析値とは一致しない可能性があることを明示するため、栄養成分表示の近接した場所にいずれかの文言を含む表示をしなければならない。

(1) 推定値

(2) 「この表示値は、目安です。」

「この表示値は目安です」

➤ 「、」「。」がないため、指導の対象となる

◆ (1)(2)を表示する場合は、表示設定根拠を保管し、行政からの求めに応じて開示することが必要となる。

表示設定根拠資料

区分		内容
資料	分析値	分析試験成績書
	計算値	<u>採用した計算方法</u>
		<u>使用したデータデータベース</u>
		<u>原材料規格書の妥当性</u> ⇒分析値OR計算値
		<u>配合量の重量が記載されたレシピ</u>
		<u>調理加工工程</u>
		<u>重量変化率のデータ</u>
<u>栄養成分数値計算表</u>		
保管方法	文書、電子媒体のいずれかの方法	
保管期間	その資料を基に表示が行われる期間。 販売を終了する製品については、最後に製造した製品の賞味(消費)期限が経過するまでの間	