

平成28年度食品適正表示研修会

新食品表示制度

食品表示について

島 根 県

食品表示法の概要

ポイント

消費者・事業者の両者にとって分かりやすい表示を目指して！

平成27年4月1日からスタートしました。

食品衛生法
旧JAS法
健康増進法

食品表示に係る
規定を一元化

食品表示法

食品表示法の概要

目的(第1条)

定義(第2条)

基本理念(第3条)

食品表示基準の策定等(第4条)

食品表示基準の遵守(第5条)

指示等(第6条)

公表(第7条)

立入検査等(第8条～第10条)

差止請求及び申出(第11条・第12条)

雑則(第13条・第14条)

権限の委任等(第15条・第16条)

罰則(第17条～第23条)

附則

食品表示法の目的

- ◆ 食品に関する表示の適正を確保し、消費者の利益の増進を図ること。
- ◆ 国民の健康の保護・増進、食品の生産・流通の円滑化、消費者の需要に即した食品の生産振興に寄与すること。

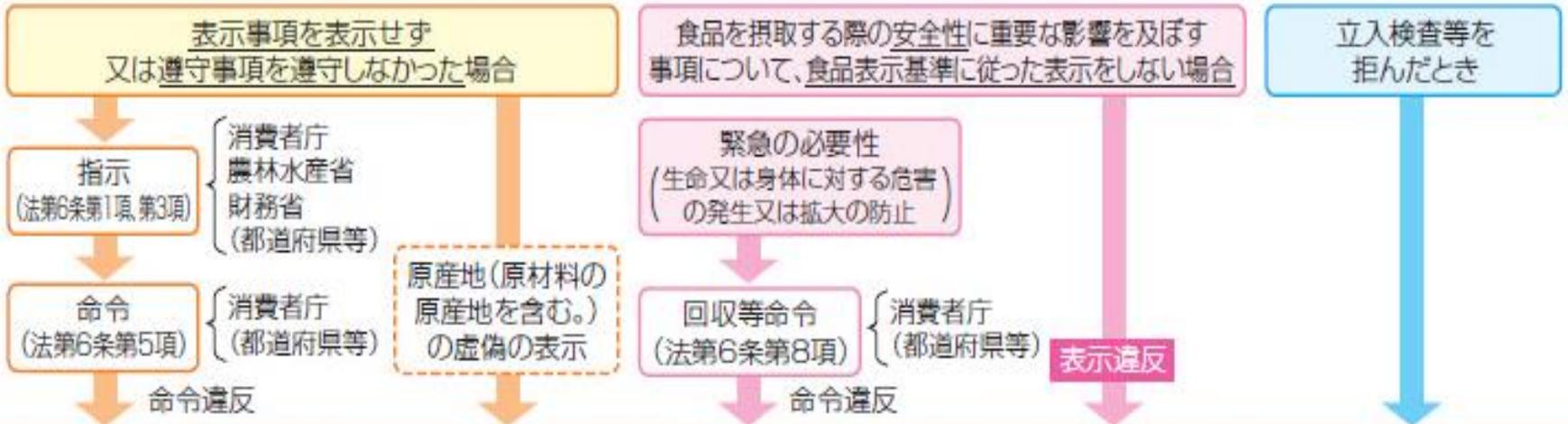
食品表示法執行の流れ

立入検査等

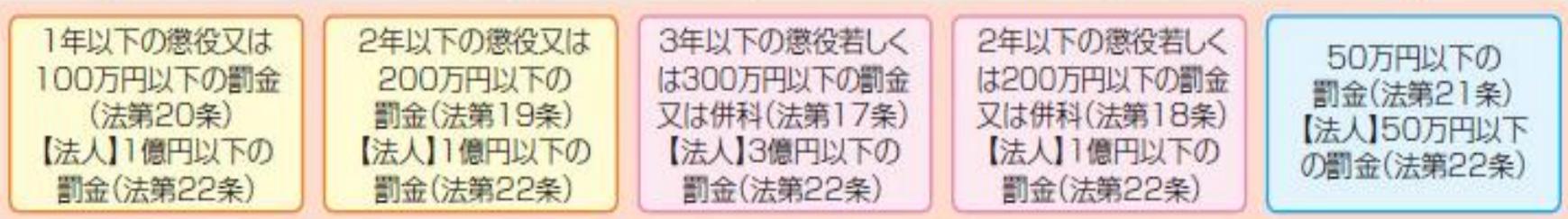
- ・ 内閣総理大臣…立入検査、報告徴収、物件提出、収去(法第8条第1項)
- ・ 農林水産大臣(酒類以外の食品)…立入検査、報告徴収、物件提出(法第8条第2項) 等
- ・ 財務大臣(酒類)…立入検査、報告徴収、物件提出(法第8条第3項)

※権限の委任 内閣総理大臣→消費者庁長官、都道府県知事等
 農林水産大臣→地方支分部局の長・都道府県知事
 財 務 大 臣→国税庁長官・地方支分部局の長

指示・命令



罰則



食品表示基準の概要

食品表示基準（本体）の構成

第1章 総則(1条～2条)

第2章 加工食品

第1節 食品関連事業者に係る基準

第1款 一般用加工食品(3条～9条) ← ①

第2款 業務用加工食品(10条～14条) ← ②

第2節 食品関連事業者以外の販売者に係る基準(15条～17条) ← ③

第3章 生鮮食品

第1節 食品関連事業者に係る基準

第1款 一般用生鮮食品(18条～23条) ← ④

第2款 業務用生鮮食品(24条～28条) ← ⑤

第2節 食品関連事業者以外の販売者に係る基準(29条～31条) ← ⑥

第4章 添加物

第1節 食品関連事業者に係る基準(32条～36条) ← ⑦⑧

第2節 食品関連事業者以外の販売者に係る基準(37条～39条) ← ⑨

第5章 雑則(40条～41条)

附則(1条～6条)

食品表示基準 (別表・別記様式)

| 別表 | 関連条項 | 内 容 |
|-------|--------------------------|--|
| 別表第1 | 第2条関係 | 食品表示基準の対象となる加工食品を定めるもの |
| 別表第2 | 第2条関係 | 食品表示基準の対象となる生鮮食品を定めるもの |
| 別表第3 | 第2条関係 | 食品表示基準の対象となる食品に係る定義を定めるもの |
| 別表第4 | 第3条関係 | 横断的義務表示事項に係る個別のルールを定めるもの |
| 別表第5 | 第3条関係 | 名称規制に係る加工食品およびその名称を定めるもの |
| 別表第6 | 第3条関係 | 添加物の用途を定めるもの |
| 別表第7 | 第3条関係 | 添加物の物質名の代替となる一括名を定めるもの |
| 別表第8 | 第32条関係 | 食品衛生法施行規則別表第1に定める名称を用いない添加物の類を定めるもの |
| 別表第9 | 第3、7、9、12、21、23、26、34条関係 | 栄養成分及び熱量の表示単位、測定法、許容差の範囲及びゼロと表示できる場合の含有量を定めるもの |
| 別表第10 | 第2条関係 | 栄養素等表示基準値を定めるもの |
| 別表第11 | 第2、7、9、23条関係 | 機能を表示できる栄養成分について定めるもの |
| 別表第12 | 第7条関係 | 栄養成分の強調表示(高い、含む、強化) |
| 別表第13 | 第7条関係 | 栄養成分の強調表示(含まない、低い、低減) |
| 別表第14 | 第3条関係 | 特定原材料 (アレルゲン)を定めるもの |

食品表示基準 (別表・別記様式)

| | | |
|-------|-----------------|------------------------------|
| 別表第15 | 第3、10条関係 | 原料原産地表示の対象品目を定めるもの |
| 別表第16 | 第2条関係 | 遺伝子組換え表示対象品目(農産物) |
| 別表第17 | 第3、9条関係 | 遺伝子組換え表示対象品目(加工食品) |
| 別表第18 | 第3、18条関係 | 特定遺伝子組換え表示対象品目(栄養改変) |
| 別表第19 | 第4、5条関係 | 一般用加工食品の個別的表示事項を定めるもの |
| 別表第20 | 第8条関係 | 様式、文字ポイント等表示の方式等の個別ルールを定めるもの |
| 別表第21 | 第9条関係 | 牛乳パックの切り欠き表示の様式を定めるもの |
| 別表第22 | 第9条関係 | 加工食品の個別の表示禁止事項を定めるもの |
| 別表第23 | 第13条関係 | 業務用加工食品の容器包装への義務表示事項を定めるもの |
| 別表第24 | 第19、20、24、25条関係 | 一般用生鮮食品の個別的表示事項を定めるもの |
| 別表第25 | 第27条関係 | 業務用生鮮食品の容器包装への義務表示事項を定めるもの |
| 別記様式1 | 第8条関係 | 加工食品の表示様式 |
| 別記様式2 | 第8、22、35条関係 | 栄養成分表示の様式 |
| 別記様式3 | 第8、22、35条関係 | 栄養成分表示の様式 |
| 別記様式4 | 第22条関係 | 精米及び玄米の表示様式 |

食品表示基準の適用範囲

- 食品表示基準は、食品関連事業者等が、加工食品、生鮮食品又は添加物を販売する場合について適用されます。
- ただし、加工食品又は生鮮食品を設備を設けて飲食させる場合には、第40条の規定を除き、適用されません。

(生食用牛肉の注意喚起表示)

第40条 食品関連事業者が牛肉(内臓を除く。以下この条において同じ。)であって生食用のものを容器包装に入れずに消費者に販売する場合には、次に掲げる事項が店舗の見やすい場所に表示されなければならない。この場合において、表示は、邦文をもって、当該牛肉を一般に購入し、又は使用する者が読みやすく、理解しやすいような用語により正確に行わなければならない。

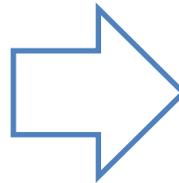
- 一 一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨
- 二 子供、高齢者その他食中毒に対する抵抗力の弱いものは食肉の生食を控えるべき旨

New!

企業の責任で科学的根拠に基づき機能性を表示できる

機能性表示食品制度が新設されました。

食品に表示する内容、食品関連事業者に関する基本情報、安全性及び機能性の根拠に関する情報、生産・製造及び品質の管理に関する情報、健康被害の情報収集体制その他必要な事項を販売日の60日前までに消費者庁長官に届け出ます。



企業の責任で、具体的に健康の維持・増進効果等を表示することができます。

【例】本品には〇〇が含まれ、肝臓の働きをサポートする機能があることが報告されています。

●届出方法 平成28年4月1日から、オンライン手続きによる届け出になりました。

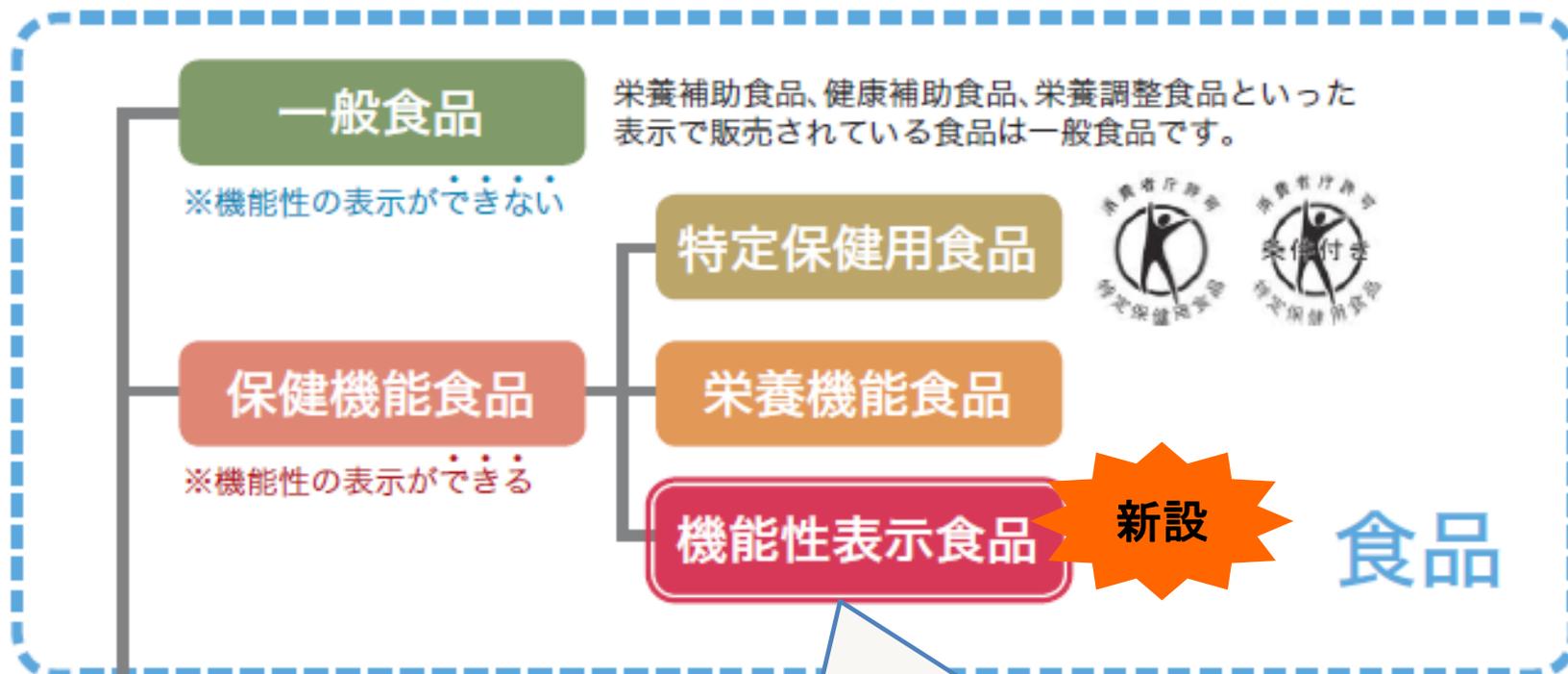
消費者庁 機能性表示食品制度届出データベース

http://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/foods_with_function_claims/

●届出情報 消費者庁ホームページ http://www.caa.go.jp/foods/todoke_1-100.html

【参考資料】

(消費者庁作成資料より引用・改変)



生鮮食品を含め、すべての食品が対象となります。

特別用途食品(特定保健用食品を含む。)、栄養機能食品、アルコールを含有する飲料や脂質・コレステロール・糖類(単糖類又は二糖類であって、糖アルコールでないものに限る。)、ナトリウムの過剰な摂取につながるものを除きます。

【参考資料】 保健機能食品

新設

| | 栄養機能食品 | 特定保健用食品 | 機能性表示食品 |
|------------------|--|--|---|
| 制 度 | 規格基準型(自己認証) (科学的根拠が確認され た栄養成分を一定基準量 含む) マークなし | 個別審査型(国が安全性・機 能性を審査、消費者庁長官 が許可) マークあり | 事前届出制(販売日の60日前 までに消費者庁長官に届出) マークなし |
| 機 能 表 示 | 国が定めた方法による栄 養成分の機能表示 (カルシウムは骨や歯の形 成に必要な栄養素です。) | 特定の保健の用途に資する旨 を表示 (例 ○○が含まれているので、 おなかの調子を整えます。) | 企業の責任で機能性を表示 (例 本品には○○が含まれる ので、体脂肪を減らす機能が あります。) |
| 対 象 食 品 | 容器包装に入れられた一 般用加工食品及び一般用 生鮮食品 | 容器包装に入れられた一般用 加工食品及び一般用生鮮食 品 | 容器包装に入れられた一般用 加工食品及び一般用生鮮食 品 |
| 対 象 成 分 | ビタミン13種類、ミネラル 6種類、n-3系脂肪酸(錠 剤、カプセル剤等の形状の加 工食品はカリウムを除く。) | 食物繊維、オリゴ糖、カテキン、 Ca、EPA、DHAなど | 安全性や有効性を満たす機能 性関与成分(ビフィズス菌、ル テイン、酢酸、EPA、DHAな ど) |
| 対 象 者 | 1日に必要な特定の栄養 成分をとれない場合の補 給、補完として利用する人 | 生活習慣病の疾病に罹患する 前の人または境界線上の人 | 疾病に罹患していない者(未成 年者、妊産婦(妊娠を計画して いるものを含む。)及び授乳婦 を除く。) |

経過措置期間 (食品表示基準附則第3条～第5条)

(食品表示法施行前の旧基準による表示が認められる期間)

加工食品・添加物・・・平成27年4月1日より5年間

【一般用】平成32年3月31日までに製造(加工・輸入)されるもの

【業務用】平成32年3月31日までに販売されるもの

生鮮食品・・・平成27年4月1日より1年6か月間

【一般用】平成28年9月30日までに販売されるもの

【業務用】経過措置期間はありません。

迫っています。

ポイント

経過措置期間中、従前の表示方法も認められますが、新旧の表示方法の混在(一つの製品の表示において)は原則認められません。

【参考】用語の定義

- ◆ **食品** 全ての飲食物をいう。(医薬品及び医薬部外品を除き、添加物を含む。)
- ◆ **添加物** 食品の製造の過程において又は食品の加工若しくは保存の目的で、食品に添加、混和、浸潤その他の方法によって使用する物
- ◆ **食品関連事業者** 食品の製造、加工若しくは輸入を業とする者又は食品の販売を業とする者
- ◆ **食品関連事業者等** 食品関連事業者又は食品関連事業者以外の食品を販売する者

- ◆ **加工食品** 製造又は加工された食品として食品表示基準別表第1に掲げるものをいう。
- ◆ **生鮮食品** 加工食品および食品添加物以外の食品として食品表示基準別表第2に掲げるものをいう。
- ◆ **業務用加工食品** 加工食品のうち、消費者に販売される形態となっているもの以外のものをいう。
- ◆ **業務用生鮮食品** 生鮮食品のうち、加工食品の原材料となるものをいう。
- ◆ **業務用添加物** 添加物のうち、消費者に販売される形態となっているもの以外のものをいう。

- ◆ **製造** その原料として使用したものと本質的に異なる新たなものを作り出すこと
- ◆ **加工** あるものを材料としてその本質を保持させつつ、新しい属性を付加すること

食品表示作成にあたっての関係法令・参考資料等

● 食品表示基準（本体・別表・別記様式）

■ 食品表示基準について（本体・別添）

■ 食品表示基準Q&A

■ 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

■ 機能性表示食品の届出等に関するガイドライン

■ （国税庁）酒類の表示の基準・酒類の表示の基準における重要基準・
酒類の表示のQ&A・食品表示法における酒類の表示のQ&A

- 他の関係法令・・・計量法、景品表示法、食品衛生法、農林物資の規格化等に関する法律、健康増進法、米トレーサビリティ法、酒税の保全及び酒類業組合等に関する法律、酒税法、医薬品医療機器法、公正競争規約、都道府県等の条例に基づく品質表示基準 など

一般用加工食品の表示

加工食品と生鮮食品の分類

生鮮食品

(加工食品および添加物以外の食品)

- 単品野菜のカット
- 次亜塩素酸ソーダ水で洗浄した皮むきサトイモ
- メバチマグロとキハダマグロの刺身盛り合わせ
- 牛肉のロースとモモの盛り合わせ
- 冷凍ブルーベリー
- 解凍鮭切り身 など

加工食品

(製造又は加工された食品)

- 複数の野菜のカットミックス (加工)
- 牛肉(ロース)と豚肉(ロース)の焼き肉セット (加工)
- 乾しいたけ (製造)
- 蒸しダコ (製造)
- 塩鯖 (製造)
- 鰹たたき (加工) など

◆ 「生鮮食品」と「加工食品」の分類・・・食品表示基準Q&A 総則－12・13 参照

◆ 「製造」か「加工」かの判断・・・食品表示基準Q&A 総則－14～16 参照

加工食品の表示様式(別記様式一)

名称
原材料名
添加物
原料原産地名
内容量
固形量
内容総量
消費期限
保存方法
原産国名
製造者

1. この様式中「名称」とあるのは、これに変えて、「品名」、「品目」、「種別」、「種別名称」と表示することができます。
2. 添加物については、事項欄を設けずに、原材料名の欄に原材料名と明確に区分して表示することができます。
3. 原料原産地名については、事項欄を設けずに、対応する原材料名の次に括弧を付して表示することができます。
4. 消費期限に代えて賞味期限を表示すべき場合にあつては、この様式中「消費期限」を「賞味期限」とします。
5. 食品関連事業者が、販売者、加工業者又は輸入業者である場合にあつては、この様式中「製造者」とあるのは、それぞれ「販売者」、「加工者」または「輸入者」とします。

原則、容器包装の見やすい箇所に8ポイント以上の活字で表示します。

《前頁よりの続き》

6. 原材料名、原料原産地名、内容量及び消費期限又は賞味期限を他の事項と一括して表示することが困難な場合には、表示事項を一括して表示する箇所にその表示箇所を表示すれば、他の箇所に表示することができます。
7. 消費期限又は賞味期限の表示箇所を表示して他の箇所に表示する場合において、保存方法についても、表示事項を一括して表示する箇所にその表示箇所を表示すれば、消費期限又は賞味期限の表示箇所に接近して表示することができます。
8. 第八条第四項の規定に基づき名称を商品の主要面に表示したい場合にあっては、この様式中、名称の事項を省略することができます。内容量、固形量又は内容総量を名称とともに主要面に表示したい場合も同様です。
9. 第三条第二項の表の上欄に掲げる食品に該当しない食品にあっては、同表の中欄に定める事項、第三条第三項により省略できる事項又は第五条の規定により表示しない事項については、この様式中、当該事項を省略します。
10. この様式は、縦書きにすることができます。
11. この様式の枠を表示することが困難な場合には、枠を省略することができます。
12. 不当景品類及び不当表示防止法(昭和三十七年法律第百三十四号)第十一条第一項の規定に基づき公正競争規約に定められた表示事項その他法令により表示すべき事項及び消費者の選択に資する適切な表示事項は、枠内に表示することができます。

ポイント

容器包装に入れられた加工食品の表示例

義務化

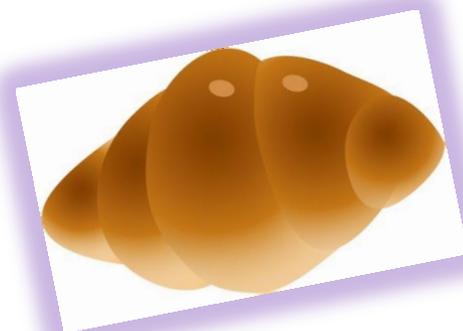
| | |
|------|--|
| 名称 | 菓子パン |
| 原材料名 | 小麦粉、マーガリン(大豆・乳成分を含む)、砂糖、卵、乳等を主要原料とする食品、パン酵母、加工油脂、ぶどう糖、食塩 |
| 添加物 | カロチノイド色素、香料、乳化剤、イーストフード、酸化防止剤(V.E)、V.C |
| 内容量 | 5個 |
| 消費期限 | 2016. 〇. 16 |
| 保存方法 | 直射日光、高温多湿を避け保存 |
| 販売者 | 〇〇製パン株式会社 〇〇県〇〇市~~~~~△-△ |

製造所 □□パン株式会社
□□県□□市~~~~~▽-▽

栄養成分表示
(製品1個当たり)

| | |
|-------|---------|
| エネルギー | 171kcal |
| たんぱく質 | 2.5g |
| 脂質 | 9.3g |
| 炭水化物 | 19.2g |
| 食塩相当量 | 0.3g |

この表示値は、目安です。



ロールパンの中にマーガリンを入れた商品

表示に用いる活字の大きさは原則8ポイント以上です。

1. 名称の表示方法

- その内容を表す一般的な名称を表示します。
【例】とうふ、乾燥野菜、塩さば、焼き肉セット
- **乳及び乳製品**は乳及び乳製品の成分規格等に関する省令に従い表示します。
【例】牛乳、バター、アイスクリーム、発酵乳
- 別表第4で名称の表示について規定されている食品は、その規定に従い表示します。(別表第3で定義を確認)
【例】たけのこ・水煮、トマトジュース、ロースハム、米みそ
- 名称使用制限に注意！（別表第5）
【例】米酢、マヨネーズ、マーガリン、板わかめ

2 - ①. 原材料名と添加物の表示方法

- 加工食品品質表示基準では食品添加物以外の原材料と食品添加物を含めて原材料としていましたが、食品表示基準では原材料の中に添加物は含めません。

ポイント

- 原材料と添加物を明確に区分し、それぞれに占める重量の割合の高いものから順に表示します。（パン類、食用植物油、脂、ドレッシングおよびドレッシングタイプ調味料、風味調味料もこの表示方法に統一されました。）
- 中間加工原料を仕入れて使用する場合は、その加工原料の一般的な名称を表示することを原則とします。しかし、単に混合しただけなどの複合原材料を使用する場合、構成する原材料を分割して表示することが可能になりました。
- 別表第4で原材料名、添加物の表示方法について規定されている食品は、その規定に従い表示します。

2-②. 原材料名と添加物の表示方法

原材料と**添加物**は明確に区分して表示します。

(1)「原材料名」と「**添加物**」の事項名を設けて表示

【例】

| | |
|------------|------------------------------|
| 原材料名 | 米、大豆、食塩 |
| 添加物 | 調味料(アミノ酸等)、保存料(ソルビン酸) |

(2) 原材料名の事項内に「原材料」と「**添加物**」を区分して表示

【例①】原材料と**添加物**を記号で区分して表示

| | |
|------|--|
| 原材料名 | 米、大豆、食塩 / 調味料(アミノ酸等)、保存料(ソルビン酸) |
|------|--|

【例②】原材料と**添加物**を改行して表示

| | |
|------|---|
| 原材料名 | 米、大豆、食塩 調味料(アミノ酸等)、保存料(ソルビン酸) |
|------|---|

【例③】原材料と**添加物**を別欄に表示

| | |
|------|------------------------------|
| 原材料名 | 米、大豆、食塩 |
| | 調味料(アミノ酸等)、保存料(ソルビン酸) |

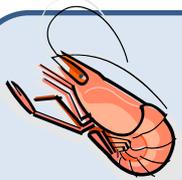
3-①. アレルゲンの表示方法

対象品目の変更はありませんが、表示方法が改善されました。

【表示の対象・・・アレルゲンを含む原材料】

(1) 特定原材料 7品目

府令『食品表示基準』で表示を義務付けています。



えび



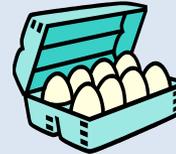
かに



小麦



そば



卵



乳



落花生

(2) 特定原材料に準ずるもの 20品目

通知『食品表示基準について』で表示を推奨しています。

あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

3-②. アレルゲンの表示方法

ポイント

* **特定加工食品およびその拡大表記を廃止することにより、より広範囲の原材料についてアレルゲンを含む旨の表示が義務付けられました。**

旧

| 1 特定原材料 | 定められる代替表記 | 特定加工食品 | 特定加工食品の拡大表記 |
|-----------------------|--|---|--|
| | 特定原材料名又は代替表記を含んでいるため、これらを用いた食品であると理解できる表記例 | | |
| 特定原材料(表示基準府令で定められた品目) | 表記方法や言葉が違うが、特定原材料と同一であるということが理解できる表記 | 特定原材料名又は代替表記を含まないが、一般的に特定原材料を使った食品であることが予測できる表記 | 左に掲げる表記を含むことにより、特定原材料を使った食品であることが予測できる表記例 |
| えび | 海老 エビ | (表記例) えび天ぷら サクラエビ | なし |
| かに | 蟹 カニ | (表記例) 上海がに マツバガニ カニシューマイ | なし |
| 卵 | 玉子 たまご | (表記例) 厚焼玉子 | マヨネーズ オムレツ 目玉焼 (表記例) チーズオムレツ からしマヨネーズ |

【「アレルギー物質を含む食品に関する表示について」(平成25年9月20日消食表第257号)別添1 アレルギー物質を含む食品に関する表示指導要領別表3から引用掲載】

新

↓

| 1 特定原材料 | 代替表記 | 拡大表記(表記例) |
|-----------------------|--------------------------------------|--|
| 特定原材料(表示基準府令で定められた品目) | 表記方法や言葉が違うが、特定原材料と同一であるということが理解できる表記 | 特定原材料名又は代替表記を含んでいるため、これらを用いた食品であると理解できる表記例 |
| えび | 海老 エビ | えび天ぷら サクラエビ |

1 特定原材料 (通知「食品表示基準について」別添 アレルゲンを含む食品に関する表示 別表3より)

| 特定原材料 (表示基準 府令で定め られた品 目) | 代替表記 | 拡大表記 (表記例) |
|---------------------------------------|--|---|
| | 表記方法や言葉が違 うが、特定原材料と同一 であるということが理解 できる表記 | 特定原材料名又は代替 表記を含んでいるため、 これらを用いた食品と して理解できる表記例 |
| えび | 海老 エビ | えび天ぷら サクラエビ |
| かに | 蟹 カニ | 上海がに マツバガニ カニシューマイ |
| 小麦 | こむぎ コムギ | 小麦粉 こむぎ胚芽 |
| そば | ソバ | そばがき そば粉 |
| 卵 | 玉子 たまご タマゴ エッグ 鶏卵 あひる卵 うずら卵 | 厚焼玉子 ハムエッグ |
| 乳 | ミルク バター バターオイル チーズ アイスクリーム | アイスマルク 生乳 ガーリックバター 牛乳 プロセスチーズ 濃縮乳 乳糖 加糖れん乳 乳たんぱく 調製粉乳 |
| 落花生 | ピーナッツ | ピーナッツバター ピーナッツクリーム |

えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生の7品目を食品表示基準で特定原材料として定め、表示が義務付けられています。

・卵白、卵黄については「卵」の文字を含みますが、「卵白(卵を含む)」、「卵黄(卵を含む)」と表示します。

・「乳」の「種類別」の表記は「乳」や「ミルク」を含む拡大表記に整理されました。

・「乳」のアレルギー表示は「乳成分」に統一されました。なお、添加物の場合は「乳由来」とします。

特定原材料に準ずるもの20品目は通知「食品表示基準について」
で、表示が推奨されています。

2 特定原材料に準ずるもの

| 通知で定められた品目 | 代替表記 | | 拡大表記（表記例） | |
|------------|--|------|--|----------|
| | 表記方法や言葉が違うが、特定原材料に準ずるものと同一であるということが理解できる表記 | | 特定原材料に準ずるものの名称又は代替表記を含んでいるため、これらを用いた食品であると理解できる表記例 | |
| あわび | アワビ | | 煮あわび | |
| いか | イカ | | いかフライ | イカ墨 |
| いくら | イクラ | すじこ | いくら醤油漬 | 塩すじこ |
| | スジコ | | | |
| オレンジ | | | オレンジソース | オレンジジュース |
| カシューナッツ | | | | |
| キウイフルーツ | キウイ | キウィー | キウイジャム | キウイソース |
| | キーウィー | キーウィ | キーウィージャム | キーウィーソース |
| | キウィ | | | |
| 牛肉 | 牛 | ビーフ | 牛すじ | 牛脂 |
| | ぎゅうにく | ぎゅう肉 | ビーフコロッケ | |
| | 牛にく | | | |
| くるみ | クルミ | | くるみパン | くるみケーキ |
| ごま | ゴマ | 胡麻 | ごま油 | 練りごま |
| | | | すりゴマ | 切り胡麻 |
| | | | ゴマペースト | |
| さけ | 鮭 | サケ | 鮭フレーク | スモークサーモン |
| | サーモン | しゃけ | 紅しゃけ | 焼鮭 |
| | シャケ | | | |

（通知「食品表示基準について」別添 アレルゲンを含む食品に関する表示 別表3より）

特定原材料に準ずるもの20品目は通知「食品表示基準について」
で、表示が推奨されています。

2 特定原材料に準ずるもの

| 通知で定められた品目 | 代替表記 | | 拡大表記（表記例） | |
|------------|--|----------------|--|-----------------------------|
| | 表記方法や言葉が違うが、特定原材料に準ずるものと同一であるということが理解できる表記 | | 特定原材料に準ずるものの名称又は代替表記を含んでいるため、これらを用いた食品であると理解できる表記例 | |
| さば | 鯖 | サバ | さば節 | さば寿司 |
| 大豆 | だいず | ダイズ | 大豆煮 大豆油 | 大豆たんぱく 脱脂大豆 |
| 鶏肉 | とりにく 鳥肉 鳥 チキン | とり肉 鶏 とり | 焼き鳥 鶏レバー チキンスープ | ローストチキン チキンピヨン 鶏ガラスープ |
| バナナ | ばなな | | バナナジュース | |
| 豚肉 | ぶたにく ぶた肉 ポーク | 豚にく 豚 | ポークウインナー 豚ミンチ | 豚生姜焼 |
| まつたけ | 松茸 | マツタケ | 焼きまつたけ | まつたけ土瓶蒸し |
| もも | モモ ピーチ | 桃 | もも果汁 白桃 | 黄桃 ピーチペースト |
| やまいも | 山芋 山いも | ヤマイモ | 千切りやまいも | |
| りんご | リンゴ | アップル | アップルパイ 焼きりんご | リンゴ酢 りんご飴 |
| ゼラチン | | | 板ゼラチン | 粉ゼラチン |

（通知「食品表示基準について」別添 アレルゲンを含む食品に関する表示 別表3より）

ポイント

3-③. アレルゲンの表示方法

- 個別表示(個々の原材料の直後に括弧書きする方法)を原則とします。

【例①】

| | |
|------|---|
| 原材料名 | A(卵・大豆を含む)、B、C(乳成分を含む)、……、小麦粉／●(○○:りんご由来)、▲ |
|------|---|

【例②】

| | |
|------|-------------------------------|
| 原材料名 | A(卵・大豆を含む)、B、C(乳成分を含む)、……、小麦粉 |
| 添加物 | ●(○○:りんご由来)、▲ |

- 例外的に一括表示が認められます。

【例③】

| | |
|------|--|
| 原材料名 | A、B、C、……、小麦粉／●(○○)、▲、(一部に卵・大豆・乳成分・小麦・りんごを含む) |
|------|--|

【例④】

| | |
|------|----------------------------------|
| 原材料名 | A、B、C、……、小麦粉、(一部に卵・大豆・乳成分・小麦を含む) |
| 添加物 | ●(○○)、▲、(一部にりんごを含む) |

- 一括表示はそれぞれ事項内の最後にまとめて表示します。例...(一部に○○・△△を含む)
- すでに特定原材料等が表示されている場合でも、一括表示にはその食品に含まれるすべての特定原材料等を表示します。

【アレルギーの表示で個別表示が難しい又はなじまない場合】 (例外的に一括表示が認められる場合)

- 個別表示よりも一括表示の方が文字数を減らせる場合にあつて、**表示面積に限りがあり、一括表示でないと表示が困難な場合**
- 食品の原材料に使用されている添加物に特定原材料が含まれているが、最終食品においてはキャリーオーバーに該当し、**当該添加物が表示されない場合**
- 同一の容器包装内に容器包装されていない食品を複数詰め合わせる場合であつて、**容器包装内で特定原材料等が含まれる食品と含まれない食品が接触する可能性が高い場合**
- 弁当など裏面に表示がしてあると、表示を確認することが困難であるとの食物アレルギー患者からの意見を踏まえ、裏面に表示があるために表示を確認することが困難な食品について、**表面に表示するため(ラベルを小さくするため)に表示量を減らしたい場合**

4－①．原料原産地名の表示方法

国内で製造又は加工された下記の加工食品が、原料原産地表示の対象となります。

・【22食品群】(別表第15の1～22に掲げるもの・・・次頁)

別表第15に掲げる**22食品群**の原材料および添加物に占める重量の割合が最も高い**生鮮食品**で、かつ、その割合が**50%以上**であるものの原産地を、原材料名に対応させて表示します。

・【個別4品目】(別表第15の23～26に掲げるもの)

別表第15に掲げる**農産物漬物、野菜冷凍食品、うなぎ加工品、かつお削りぶし**は食品表示基準第3条第2項に定められた表示方法に従い表示します。

【22食品群】(別表第15の1～22に掲げるもの)

1. 乾燥きのこ類、乾燥野菜及び乾燥果実(フレーク状または粉末状にしたものを除く。)
2. 塩蔵したきのこ類、塩蔵野菜及び塩蔵果実(農産物漬物を除く。)
3. ゆで、または蒸したきのこ類、野菜及び豆類並びにあん(缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。)
4. 異種混合したカット野菜、異種混合したカット果実その他野菜、果実及びきのこ類異種混合したもの(切断せずに詰め合わせたものを除く。)
5. 緑茶及び緑茶飲料
6. もち
7. いりさや落花生、いり落花生、あげ落花生及びいり豆類
8. 黒糖及び黒糖加工品
9. こんにゃく
10. 調味した食肉(加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するものを除く。)
11. ゆで、又は蒸した食肉及び食用鳥卵(缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。)
12. 表面をあぶった食肉
13. フライ種として衣を付けた食肉(加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するものを除く。)
14. 合挽肉その他異種混合した食肉(肉塊又はひき肉を容器に詰め、成形したものを含む。)
15. 素干魚介類、塩干魚介類、煮干魚介類及びこんぶ、干のり、焼きのりその他干した海藻類(細切り若しくは細刻したもの又は粉末状にしたものを除く。)
16. 魚介類及び塩蔵海藻類
17. 調味した魚介類及び海藻類(加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するもの並びに缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。)
18. こんぶ巻
19. ゆで、又は蒸した魚介類及び海藻類(缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。)
20. 表面をあぶった魚介類
21. フライ種として衣を付けた魚介類(加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するものを除く。)
22. 4又は14に掲げるもののほか、生鮮食品を異種混合したもの(切断せずに詰め合わせたものを除く。)

4 - ②. 原料原産地名の表示方法

- ◆ 国産原材料を使用した場合は「国産である旨」を、輸入原材料を使用した場合は「原産国名」を表示します。国産である旨に代えて次に掲げる地名を表示できます。

農産物・・・都道府県名その他一般に知られている地名

畜産物・・・主たる飼養地が属する都道府県名その他一般に知られている地名

水産物・・・生産した水域名、水揚げした港名、水揚げした港又は主たる養殖場が属する都道府県名その他一般に知られている地名

- ◆ 原料原産地名は、どの原材料の産地であるのかが明確にわかるように表示します。

【島根県産の大根と人参(6:4)を使用した乾燥野菜の原料原産地表示例】

| | |
|----------------------|------------------------------|
| 名称 原材料名 原料原産地名 | 乾燥野菜 大根、人参 島根県産(大根、人参) |
|----------------------|------------------------------|

| | |
|------------|-------------------------------|
| 名称 原材料名 | 乾燥野菜 大根(島根県産)、 人参(島根県産) |
|------------|-------------------------------|

| | |
|----------------------|-----------------------|
| 名称 原材料名 原料原産地名 | 乾燥野菜 大根、人参 島根県産 |
|----------------------|-----------------------|



5-①. 遺伝子組換え食品に関する事項の表示方法

消費者庁「知っておきたい食品の表示」より引用



遺伝子組換え食品

遺伝子組換え食品は、安全性が確認された農産物及びこれらを主な原材料とする加工食品のうち、下表に示した食品について、「遺伝子組換え食品」である場合には、その旨を表示することが義務付けられています。

遺伝子組換え表示の対象となる農産物及びその加工食品

義務表示の対象となる食品

【農産物8作物】

大豆（枝豆、大豆もやしを含む。）、とうもろこし、ばれいしょ、なたね、綿実、アルファルファ、てん菜、パパイヤ

【加工食品 33食品群】

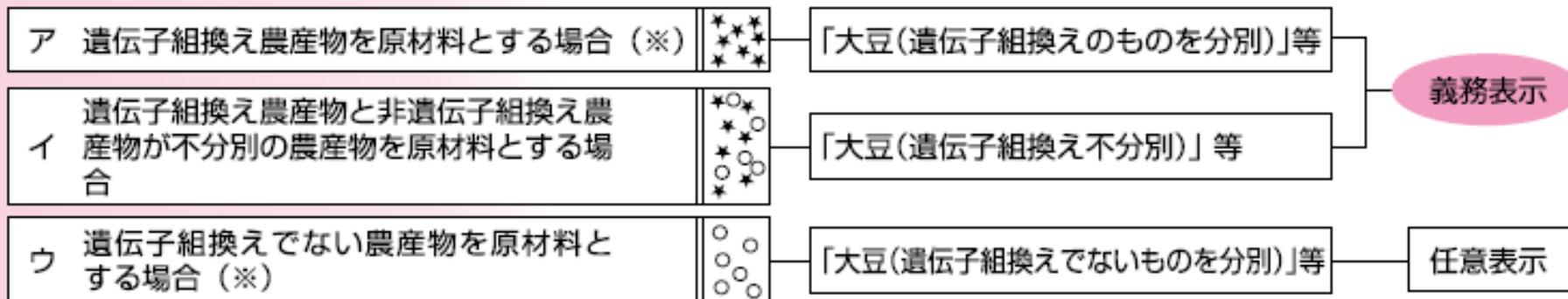
| | | |
|----------------------------|--|------------------------------|
| 1 豆腐・油揚げ類 | 12 大豆粉を主な原材料とするもの | 24 16から20までに掲げるものを主な原材料とするもの |
| 2 凍り豆腐、おから及びゆば | 13 大豆たんぱくを主な原材料とするもの | 25 ポテトスナック菓子 |
| 3 納豆 | 14 枝豆を主な原材料とするもの | 26 乾燥ばれいしょ |
| 4 豆乳類 | 15 大豆もやしを主な原材料とするもの | 27 冷凍ばれいしょ |
| 5 みそ | 16 コーンスナック菓子 | 28 ばれいしょでん粉 |
| 6 大豆煮豆 | 17 コーンスターチ | 29 調理用のばれいしょを主な原材料とするもの |
| 7 大豆缶詰及び大豆瓶詰 | 18 ポップコーン | 30 25から28までに掲げるものを主な原材料とするもの |
| 8 きなこ | 19 冷凍とうもろこし | 31 アルファルファを主な原材料とするもの |
| 9 大豆いり豆 | 20 とうもろこし缶詰及びとうもろこし瓶詰 | 32 調理用のてん菜を主な原材料とするもの |
| 10 1から9までに掲げるものを主な原材料とするもの | 21 コーンフラワーを主な原材料とするもの | 33 パパイヤを主な原材料とするもの |
| 11 調理用の大豆を主な原材料とするもの | 22 コーングリッツを主な原材料とするもの (コーンフレークを除く。) | |
| | 23 調理用のとうもろこしを主な原材料とするもの | |

※加工食品については、その主な原材料（原材料に占める重量の割合が上位3位までのもので、かつ原材料及び添加物の重量に占める割合が5%以上のもの）について表示が義務付けられています。

5-②. 遺伝子組換え食品に関する事項の表示方法

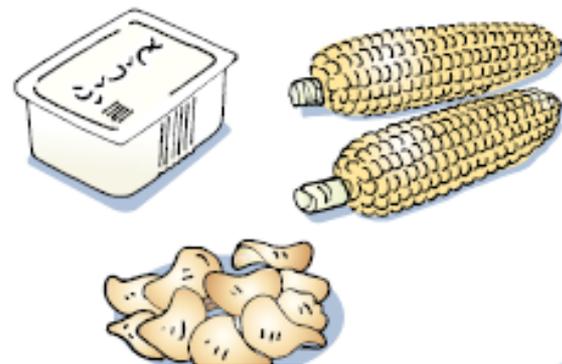
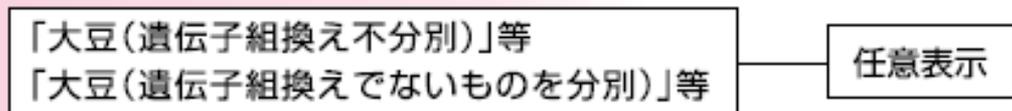
◆従来のものと組成、栄養価等が同等のもの（除草剤の影響を受けないようにした大豆、害虫に強いとうもろこしなど）

(1) 農産物及びこれを原材料とする加工食品であって、加工後も組み換えられたDNA又はこれによって生じたタンパク質が検出できるとされているもの（8作物及び33食品群）

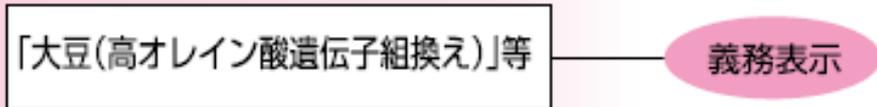


(※) 分別生産流通管理したのものに限る。分別生産流通管理とは、遺伝子組換え農産物と遺伝子組換えでない農産物を、農場から食品製造業者まで生産、流通及び加工の各段階で相互に混入が起こらないよう管理し、そのことが書類等により証明されていることをいう。

(2) 組み換えられたDNA及びこれによって生じたタンパク質が、加工後に検出できない加工食品（大豆油、しょうゆ、コーン油、異性化液糖等）



◆従来のものと組成、栄養価等が著しく異なるもの(高オレイン酸大豆 等)



6. 内容量の表示方法

- 特定商品の販売に係る計量に関する政令第5条に掲げる特定商品について密封包装した場合は、計量法の規定に従い表示します。
- その他の食品は内容重量(g又はkg)、内容体積(ml又はl)又は内容数量(個数等)を単位を明記して表示します。
- 固形物に充てん液を加え缶又は瓶に密封したもの(固形量の管理が困難な場合を除く。)は、内容量に代えて、固形量(g又はkg)及び内容総量(g又はkg)とし、単位を明記して表示します。
- 別表第4で内容量について規定されている食品は、その規定に従い表示します。

7. 保存方法と消費（賞味）期限の表示方法

- ◆ 保存方法は、食品の特性に従い表示します。

表示例・・・「直射日光を避け、常温保存」
「10℃以下で保存」

- ◆ 食品衛生法第11条第1項の規定により保存の方法の基準が定められているものは、その基準に従い表示します。

（保存基準が定められている食品）

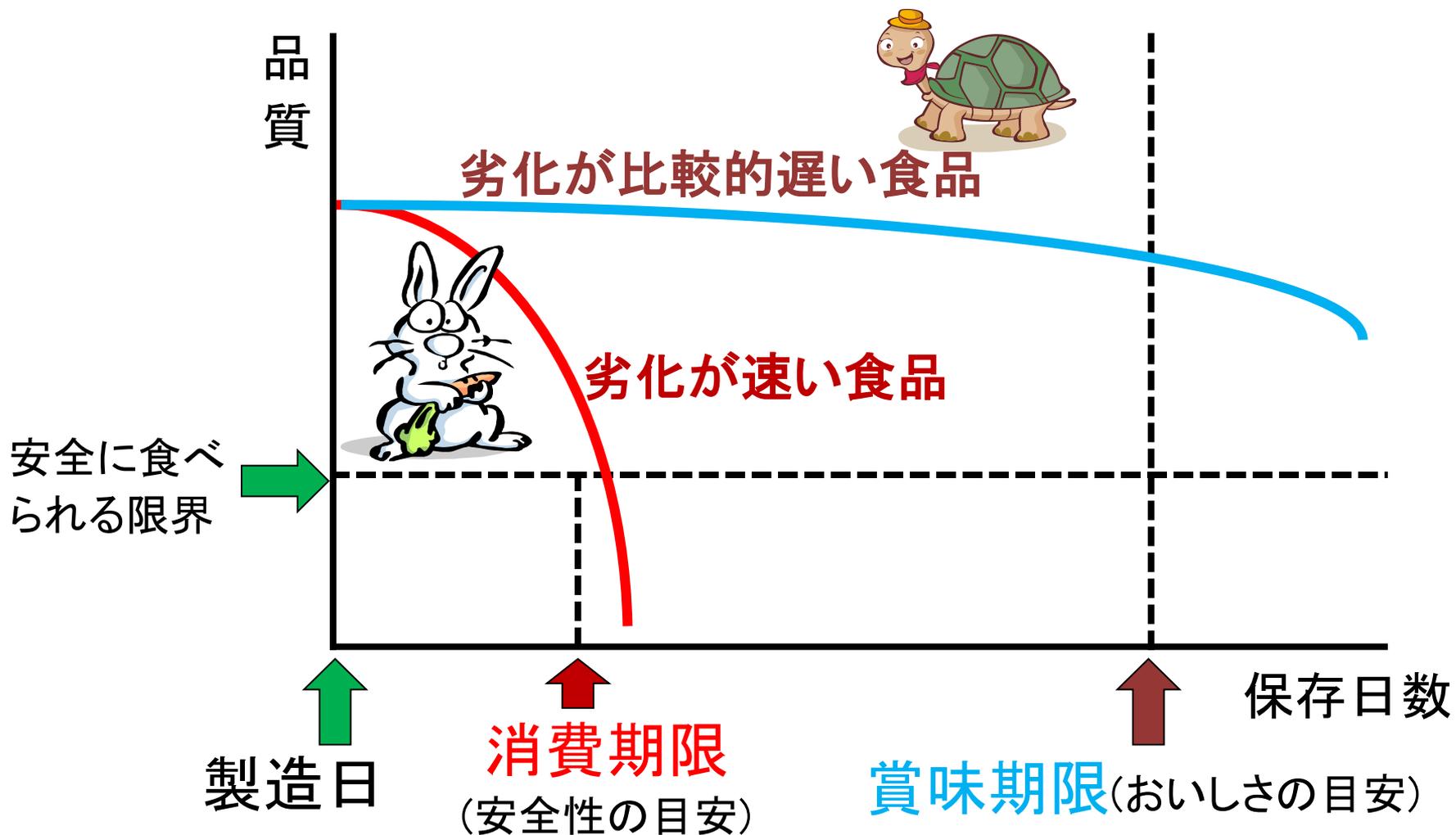
例・・・食肉及び鯨肉、ゆでだこ、ゆでがに、生食用かき、切り身
又はむき身にした生食用鮮魚介類 → 10℃以下

- ◆ 期限表示には、「消費期限」と「賞味期限」の2つがあります。

- ◆ 期限表示は、未開封状態で定められた保存方法により保存した場合の期限として表示されます。

表示例・・・平成28年9月30日 28. 9. 30
2016. 9. 30 16. 9. 30

消費期限と賞味期限のイメージ



未開封状態における期限です！

8－①. 食品関連事業者と製造所等及び製造者等の表示方法

- ① 食品関連事業者のうち表示内容に責任を有する者の氏名又は名称及び住所を表示します。

責任を有する者が製造者の場合→事項名は「製造者」
加工者の場合→ 「加工者」
輸入者の場合→ 「輸入者」
販売者の場合→ 「販売者」

- ② 製造所又は加工所の所在地 (輸入品にあつては輸入業者の営業所所在地、乳にあつては乳処理場(特別牛乳にあつては特別牛乳搾取処理場)の所在地) 及び 製造者又は加工者の氏名又は名称 (輸入品にあつては輸入業者の氏名又は名称、乳にあつては乳処理業者(特別牛乳にあつては特別牛乳搾取処理業者。)の氏名又は名称)を表示します。

※食品関連事業者の住所又は氏名若しくは名称が、②の所在地又は氏名若しくは名称と同一である場合は②の所在地又は氏名若しくは名称の表示を省略できます。

8－②. 食品関連事業者と製造所等及び製造者等の表示方法

【表示例】

ポイント

1. 表示責任を有する者と製造者が同一の場合の表示例

・
・
・
保存方法
製造者 株式会社■■■
島根県~~~~~123

2. 販売者が表示責任を有し、製造所を接近して表示する場合の表示例

・
・
・
保存方法
販売者 株式会社△△
島根県~~~~~105

製造所 ○○株式会社
鳥取県~~~~~876

【新たな製造所固有記号制度について①】

ポイント

- * 同一製品を2つ以上の工場で製造する場合に限り、製造所固有記号が使用できます。（業務用加工食品・業務用添加物は、除く。）

（同一製品の考え方）

- ◆ 「同一製品」とは、同一の規格で同一の包材を使用した製品であること。
- ◆ 「同一の規格」とは、原材料および添加物の配合、内容量等、包材に表示される内容が同一であること。
- ◆ 「同一の包材」とは、いわゆるデザイン部分が同一であるとともに、いわゆる表示部分（法定されていない表示部分も含む。）についても同一であること。

（二つ以上の製造所の考え方）

「二つ以上の製造所」とは

- ① 自社の2つ以上の工場で製造している場合
- ② 他社に製造を委託して2つ以上の工場で製造している場合
- ③ 自社の工場と他者に製造委託した工場で製造している場合
（③の場合は事項名を表示しなくてよい。）

（製造された食品の衛生状態を最終的に変化させるような小分け作業を行う場所も製造所に含む。）

【新たな製造所固有記号制度について②】

- * 製造所固有記号を使用する場合には、次のいずれかの事項を表示する必要があります。(業務用加工食品・業務用添加物は除く。)

ポイント

- ①製造所所在地等の情報提供を求められたときに回答する者の連絡先
- ②製造所所在地等を表示したWebサイトのアドレス等
- ③当該製品の製造を行っているすべての製造所所在地等

【表示例】(株) ■■が同一製品を2工場で委託製造しており、**製造所固有記号**を使用し表示する場合(上記①を表示する場合)

・
・
・
保存方法 直射日光を避け保存
販売者 (株)■■ **+AB**
島根県松江市殿町〇〇番地

製造者の情報については下記にお問い合わせください。

☎0852-●●-〇〇〇〇

わかりやすい箇所に連絡先を表示します。

「+」を冠して製造所固有記号を表示

ポイント

(新基準に基づく製造所固有記号制度は平成28年4月1日から施行されました。)

【新たな製造所固有記号制度について③】

* 消費者庁製造所固有記号制度届出データベースを利用して、製造所固有記号の届け出をします。

◆ 届出者…表示内容に責任を有する製造者又は販売者

◆ 基本情報の届出 → 消費者庁からユーザID発行 → 製造所固有記号の届出

◆ 製造所固有記号の有効期間は5年間で、更新制です。

◆ 製造所固有記号は、アラビア数字、ローマ字、平仮名若しくは片仮名又はこれらの組合せで、文字数は10文字以内です。

◆ 一つの製造所につき、一つの製造所固有記号の取得が可能です。

* 製造所固有記号の届出情報は消費者庁製造所固有記号制度届出データベースのページから確認できます。

http://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/unique_code/

《経過措置期間中の製造所固有記号の取り扱いについて》

ポイント

食品表示基準において製造所固有記号を取得できない食品関連事業者への対応

- ◆ **原則**・・・旧基準に基づく表示と新基準に基づく表示の混在は原則認められません。よって、旧基準に基づき表示した包材を製品に使用する場合は、旧制度に基づき取得した製造所固有記号を使用します。
- ◆ **ただし**、食品表示基準において製造所固有記号を取得できない食品関連事業者については、他の表示が食品表示基準に基づいたものであっても製造所固有記号については旧制度に基づいた表示をすることができます。
- ◆ **この場合**、消費者への情報提供の観点から、応答義務に係る事項を表示することが望ましいです。

9 - ①. 栄養成分表示の方法

- * 包装された消費者向けに販売される加工食品及び添加物は、原則、栄養成分表示が必要です。
- * 栄養成分表示の対象となる表示媒体は、販売される食品の容器包装です。
- * ナトリウムの量は、食塩相当量で表示します。

$$\text{食塩相当量 (g)} = \text{ナトリウム (mg)} \times 2.54 \div 1000$$

① 基本ルール
(対象食品の限定なし)

| | |
|-------|--------|
| 熱量 | ● kcal |
| たんぱく質 | ▲ g |
| 脂質 | △ g |
| 炭水化物 | ■ g |
| 食塩相当量 | □ g |

② 任意ルール
(ナトリウム塩を添加していない食品)

| | |
|---------|--------|
| 熱量 | ● kcal |
| たんぱく質 | ▲ g |
| 脂質 | △ g |
| 炭水化物 | ■ g |
| ナトリウム | ◎ mg |
| (食塩相当量) | (□ g) |

【参考】
②の場合の枠の取扱い

| | |
|---------|--------|
| 熱量 | ● kcal |
| たんぱく質 | ▲ g |
| 脂質 | △ g |
| 炭水化物 | ■ g |
| ナトリウム | ◎ mg |
| (食塩相当量) | (□ g) |

9 - ②. 栄養成分表示の方法

ポイント

別記様式2(義務表示事項のみ表示する場合)

| 栄養成分表示 食品単位当たり | |
|-------------------|------|
| 熱量 | Kcal |
| たんぱく質 | g |
| 脂質 | g |
| 炭水化物 | g |
| 食塩相当量 | g |

原則、容器包装の見やすい箇所に8ポイント以上の活字で表示します。

- ① 販売される状態における可食部分の栄養成分の量、熱量および食品単位を表示します。
- ② 食品単位は、100g、100ml、1食分、1包装その他の1単位のいずれかを表示します。食品単位を1食分とする場合は、1食分の量を併記します。
- ③ この様式中の栄養成分及び熱量の順は変更できません。
- ④ この様式と同等程度に分かりやすく一括して表示することもできます。(食品表示基準Q&A 加工-254参照)

【参考資料】

- ・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(消費者庁)
http://www.caa.go.jp/foods/pdf/150331_GL-nutrition.pdf
- ・食品成分表を使った栄養成分の計算方法(農林水産省)
<http://www.maff.go.jp/j/fs/diet/table/>
- ・栄養成分データベース(文部科学省)
<http://fooddb.mext.go.jp/>

9 - ③. 栄養成分表示の方法



別記様式3(義務表示事項に加え、推奨・任意の表示事項を記載する場合)

| 栄養成分表示 | |
|---|------|
| 食品単位当たり | |
| 熱量 | Kcal |
| たんぱく質 | g |
| 脂質 | g |
| - 飽和脂肪酸 | g |
| - n-3系脂肪酸 | g |
| - n-6系脂肪酸 | g |
| コレステロール | mg |
| 炭水化物 | g |
| - 糖質 | g |
| - 糖類 | g |
| - 食物繊維 | g |
| 食塩相当量 | g |
| たんぱく質、脂質、飽和脂肪酸、n-3系脂肪酸、n-6系脂肪酸、コレステロール、炭水化物、糖質、糖類、食物繊維、及びナトリウム以外の栄養成分 | mg |

別記様式2の注意事項①～④に加え、

⑤義務表示以外の栄養成分で表示しないものについては、この様式中その成分を省略できます。

⑥糖質又は食物繊維の量のいずれかを表示しようとする場合は、糖質及び食物繊維の量の両方を表示します。

⑦「熱量」→「エネルギー」、「たんぱく質」→「蛋白質」「たん白質」「たんぱく」「タンパク」、「カルシウム」→「Ca」、「鉄」→「Fe」、「ナトリウム」→「Na」、「ビタミンA」→「V. A」(その他のビタミンも同様)とできます。

9 - ④. 栄養成分表示の方法 (表示の対象成分等)

食品表示基準で規定されている栄養成分及び熱量【別表第9】

- **熱量**
- **たんぱく質**、**脂質**、**飽和脂肪酸**、n-3系脂肪酸、n-6系脂肪酸、コレステロール、**炭水化物**、糖質、糖類(単糖類または二糖類であって糖アルコールでないものに限る)、**食物繊維**・・・(10種)
- **ミネラル類**・・・(13種)
亜鉛、カリウム、カルシウム、クロム、セレン、鉄、銅、ナトリウム(**食塩相当量**で表示)、マグネシウム、マンガン、モリブデン、ヨウ素、リン
- **ビタミン類**・・・(13種)
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

赤字は義務表示 **青字**は推奨表示 黒字は任意表示

9 – ⑤. 栄養成分表示の方法

【最小表示の位】

なお、位を下げることを妨げるものではなく、その場合はその下の位を四捨五入して表示します。「食品表示基準について」より引用

| | | | |
|---------|---------|---------------------|-------|
| たんぱく質 | 1の位※1 | マグネシウム | 1の位 |
| 脂質 | 1の位※1 | マンガン | 小数第1位 |
| 飽和脂肪酸 | 1の位※1 | モリブデン | 1の位 |
| n-3系脂肪酸 | 小数第1位 | ヨウ素 | 1の位 |
| n-6系脂肪酸 | 小数第1位 | リン | 1の位 |
| コレステロール | 1の位 | ナイアシン | 1の位 |
| 炭水化物 | 1の位※1 | パントテン酸 | 小数第1位 |
| 糖質 | 1の位※1 | ビオチン | 1の位 |
| 糖類 | 1の位※1 | ビタミンA | 1の位 |
| 食物繊維 | 1の位 | ビタミンB ₁ | 小数第1位 |
| 亜鉛 | 小数第1位 | ビタミンB ₂ | 小数第1位 |
| カリウム | 1の位 | ビタミンB ₆ | 小数第1位 |
| カルシウム | 1の位 | ビタミンB ₁₂ | 小数第1位 |
| クロム | 1の位 | ビタミンC | 1の位 |
| セレン | 1の位 | ビタミンD | 小数第1位 |
| 鉄 | 小数第1位 | ビタミンE | 小数第1位 |
| 銅 | 小数第1位 | ビタミンK | 1の位 |
| ナトリウム | 1の位 | 葉酸 | 1の位 |
| 食塩相当量 | 小数第1位※2 | 熱量 | 1の位 |

※1 1の位に満たない場合であって、0と表示することができる量(別表第9の5欄)以上であるときは、有効数字1桁以上とします。

※2 小数第1位に満たない場合であって、ナトリウムの量が0と表示することができる量(別表第9の5欄)以上であるときは、有効数字1桁以上とします。なお、食塩相当量を0と表示できる場合は、「0.0」、「0」と表示しても差し支えありません。

9 - ⑥. 栄養成分表示の方法

【栄養成分表示の設定方法】

| | |
|------|---|
| ①分析値 | 公定法(食品表示基準別表第9の第3欄に掲げる方法)により栄養成分を分析した値をいいます。 |
| ②計算値 | 公的なデータベース(日本食品標準成分表2015年版(七訂)など)等から原料の栄養成分値を入手し、その食品の栄養成分を算出した値をいいます。 |
| ③参照値 | 公的なデータベース等を基に表示しようとする食品と同一または類似する食品から、栄養成分値を類推した値をいいます。 |
| ④併用値 | 分析値、計算値又は参照値を基に、又は組み合わせて作成した値をいいます。 |

【公定法によって得られる値と表示値が一致しない可能性がある場合】

ポイント

- ★ 合理的な推定により得られた値を表示することができます。
- ★ この場合、栄養成分表示に接近して「この表示値は、目安です。」又は「推定値」と表示します。(その際、許容差の範囲は適用されません。)
- ★ 表示された値の設定の根拠資料を保管しておきます。

【許容差の範囲】熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム -20%~+20%
許容差(%) = 分析値 ÷ 表示値 × 100 - 100

9 - ⑦. 栄養成分表示の方法

ポイント

次のような場合は、合理的な推定による値の表示は認められません。
(許容差の範囲が適用されます。)

- ◆ 保健機能食品
- ◆ 栄養強調表示をする場合・・・栄養成分の補給ができる旨の表示・栄養成分若しくは熱量の適切な摂取ができる旨の表示・糖類を添加していない旨の表示またはナトリウム塩を添加していない旨の表示

コレステロール
ゼロ

減塩

Caたっぷり

低脂肪

食物繊維
入り

栄養強調表示をする場合

- ◆ 別表第12、別表第13で基準値を確認し、食品表示基準第7条に従い表示します。
- ◆ ナトリウムについて「低減された旨」の表示を行う場合の相対差の特例について・・・みそとしょうゆは、「ナトリウムの含有量を25%以上低減することにより、その食品の保存性及び品質を保つことが著しく困難な食品」に該当します。みそは15%以上の低減、しょうゆは20%以上の低減の場合に「ナトリウムの低減された旨の表示」ができます。

《栄養成分表示を省略できる食品》

(食品表示基準第3条第3項、第32条第5項参照)

- ① 容器包装の表示可能面積がおおむね30cm²以下のもの
- ② 酒類
- ③ 栄養の供給源としての寄与が小さいもの
 - ・熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウムの全てについて、0と表示することができる基準を満たしている場合
 - ・1日に摂取する当該食品由来の栄養成分(タンパク質、脂質、炭水化物及びナトリウム)の量及び熱量が、社会通念上微量である場合
- ④ 極めて短い期間で原材料が変更されるもの
 - ・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(合挽肉、切り落とし肉等の切り身を使用した食肉加工品、白もつ等のうち複数の種類・部位を混合しているため都度原材料が変わるもの)
- ⑤ 消費税法第9条1項に規定する小規模事業者(課税期間に係る基準期間における課税売上高が1000万円以下の事業者)が**販売するもの**

当分の間・・・課税売上高が1000万円以下の事業者又は中小企業法第2条第5項に規定する小規模企業者(おおむね常時使用する従業員の数が20人(商業又はサービス業に属する事業を主たる事業として営む者については5人)以下の事業者)が**販売するもの**

《栄養成分表示を要しない場合》 (食品表示基準第5条第1項参照)

- ① 食品を製造し、又は加工した(小分けを除く。)場所で販売する場合
- ② 不特定又は多数の者に対して譲渡(販売を除く。)する場合

※ 栄養表示をしようとする場合、特定保健用食品及び機能性表示食品の場合は除きます。

10. 表示禁止事項（食品表示基準第9条参照）

1. 第3条、第4条、第6条及び第7条に掲げる表示事項に関して、次に掲げる事項を一般用加工食品の容器包装に表示してはいけません。

- ① 実際のものより著しく優良又は有利であると誤認させる用語
- ② 第3条及び第4条の規定により表示すべき事項の内容と矛盾する用語
- ③ 産地名を示す表示であって、産地名の意味を誤認させるような用語
- ④ 屋根型紙パック容器の上端の一部を一箇所切り裂いた表示（ただし、牛乳について、別表第21に掲げる方法により表示する場合を除く。）
- ⑤ その他内容物を誤認させるような文字、絵、写真その他の表示

そのほか、⑥ 特定の食品以外に規定された表示禁止事項があります。

- ⑦ 栄養成分表示、機能性表示食品、栄養機能食品に係る表示禁止事項があります。

2. 別表第22に掲げる食品は、上記表示禁止事項のほか、同表に掲げる表示禁止事項を容器包装に表示してはいけません。

**!!! 表示可能面積が
おおむね30cm²以下の場合の表示事項 !!!**

従前の表示事項

「名称」、「内容量」、「製造者等の氏名又は名称及び住所」



食品表示基準で規定された表示事項

「名称」、「アレルギー」、「消費期限または賞味期限」、
「保存方法」、「L-フェニルアラニン化合物を含む旨」、
「表示責任者の氏名又は名称及び住所」

!!! 詰め合わせ食品の表示方法 !!!



1. 個別食品ごとに販売する可能性がある場合（単なる寄せ集め食品）

例：お中元用の飲料詰め合わせ 個別に容器包装に表示された菓子詰め合わせ

- ① 詰め合わせされた各々の個別食品に一括表示が必要です。
- ② 外装には、個別の構成要素である食品についてそれぞれ独立して表示するのが原則です。（A, B, Cの食品を詰め合わせた場合、それぞれの表示を並べて貼ればOK。透視できれば、外装の表示は不要。個別ルール適用。）

2. メインとなる個別食品がある場合（おまけ付き食品）

例：小包装のドレッシングを添付したサラダ 小包装のたれを添付した豚肉

1と同様に表示することを基本とします。

3. 前二つに該当しない食品（一つの独立した商品として販売される食品）

例：カップ麺 赤飯セット

- ① 全体を一つの食品とみなし、外装に一括表示するのが原則です。いずれかの個別食品の製造又は加工を行い、かつ、最終的に詰め合わせを行った事業者のみを製造所又は加工所として表示することができます。この場合、表示責任者が詰め合わせ食品の製造又は加工を行う事業者と合意をしておく必要があります。
- ② この際、各構成要素は加工食品の原材料という扱いになるため、個別事項の表示は衛生事項を除き、適用されません。
- ③ 外装へ個別の構成要素である各食品について独立して表示することが可能です。その際には個別のルールが適用されます。

◆ セットで販売され、通常一緒に食される食品はセット全体についての栄養成分表示をします。合わせてセットを構成する個々の食品についても栄養成分表示することは差し支えありません。

!!! 酒類の表示方法 !!!

【食品表示基準で定められた義務表示事項】

- ◆ 名称
 - ◆ 添加物
 - ◆ 内容量
 - ◆ 食品関連事業者の氏名又は名称及び住所
 - ◆ 製造所又は加工所の所在地 及び 製造者又は加工者の氏名又は名称
 - ◆ L-フェニルアラニン化合物を含む旨
 - ◆ 遺伝子組換え食品に関する事項
- 「原材料名」、「アレルゲン」、「原産国名」の表示は要しません。(食品表示基準第5条)
- 「保存の方法」、「消費期限又は賞味期限」、「栄養成分の量及び熱量」の表示は省略できます。(食品表示基準第3条第3項)

《表示に用いる文字の大きさ》

原則、8ポイント以上の大きさの文字で表示します。表示可能面積がおおむね150cm²以下の場合、5.5ポイント以上の大きさの文字で表示することができます。

一般用生鮮食品の表示

農産物

畜産物

水産物

農産物の表示方法……容器包装、近接した掲示、 その他見やすい箇所に表示

- ・名称 その内容を表す一般的な名称(品種名も可)を表示
- ・原産地 《国産品の場合》 都道府県名を表示
(市町村名その他一般に知られている地名も可)
《輸入品の場合》 原産国名を表示(一般に知られている地名も可)

松江市東出雲町に住むAさんが、
安来市●○町××番地にある
ビニールハウスで苺(紅ほっぺ)
を栽培し、パックに詰め、安来市
内の産直市で販売します。



正しい表示は？

- (1) 安来市産 紅ほっぺ ○
- (2) いちご 島根県産 ○
- (3) 国産 紅ほっぺ ×
- (4) 苺 東出雲町産 ×

農産物

しいたけ

名称と原産地に加え栽培方法を表示します。

【表示例】



しいたけ(菌床)
島根県産

大豆や小豆などの豆類

密封包装した場合は、名称と原産地の他、計量法の規定に従い、表示内容に責任を有する者の氏名又は名称及び住所を表示します。

【表示例・・・包装に表示】



袋詰め玄米・精米の表示方法

【例】
単一原料米
(精米)

| 名 称 | 精 米 | | |
|-------|---------------------------------------|-------|------|
| | 産 地 | 品 種 | 産 年 |
| 原料玄米 | 単一原料米 島根県 | きぬむすめ | 27年産 |
| 内 容 量 | 5 kg | | |
| 精米年月日 | 平成28年〇月15日 | | |
| 販 売 者 | ●●米穀株式会社 島根県～～△番地 TEL 0855-〇〇-〇〇〇〇 | | |

容器包装の見やすい
 箇所に一括して表示します。

| 名 称 | 玄 米 | | | |
|-------|---------------------------------------|-----|-----|------|
| | 産 地 | 品 種 | 産 年 | 使用割合 |
| 原料玄米 | 未検査米 国内産 | | | 10割 |
| 内 容 量 | 10 kg | | | |
| 調製年月日 | 2016. 〇. 15 | | | |
| 販 売 者 | ●●米穀株式会社 島根県～～△番地 TEL 0855-〇〇-〇〇〇〇 | | | |

表示に用いる文字は、
 12ポイント以上の大きさです。
 (内容量3kg以下のものは
 8ポイント以上)

【例】
未検査米
(玄米)

牛肉、豚肉、鶏肉等の食肉の表示方法

- ・名称 その内容を表す一般的な名称(鳥獣の種類)を表示
- ・原産地 《国産品の場合》 国産である旨を表示
《輸入品の場合》 原産国名を表示

飼養期間が最も長い飼養地が原産地となります。

事前包装されていない場合

【表示例】

国産牛肩ローススライス
 個体識別番号 0012312345
 100g 398円

「食肉の表示に関する公正競争規約」があります。

事前包装されている場合



【表示例】

| | | |
|--|---------|---|
| 国産牛肩ローススライス | | |
| 消費期限 | 加工年月日 | 個体識別番号 |
| 16.5.25 | 16.5.22 | 0012312345 |
| 保存温度4℃以下 | | |
|  0 412356 005972 | | 100g当たり (円) 398 正味量 (g) 150 |
| | | 597 通常価格(円) |
| 加工者 (株)●●● | | |
| 島根県〇〇市×× △番地 | | |
| | |  |

畜産物の原産地の考え方

- ① 飼養期間が最長の**国名**を原産地として表示します。
- ② **国産の場合**は飼養期間が最長の**都道府県名**、**市町村名**を原産地として表示することができます。

Q1 **原産地は？** ()内の数字は飼養月数

| | | |
|--------|-------|---------------|
| X国(10) | Y国(8) | 国内(12) |
|--------|-------|---------------|



国産

Q2 **原産地は？**

| | | |
|-------|---------------|--------|
| X国(5) | A県(15) | B県(10) |
|-------|---------------|--------|



国産 または **A県産**

Q3 **原産地は？**

| | | |
|-------|-----------------|----------|
| X国(5) | A県a市(15) | B県b市(10) |
|-------|-----------------|----------|



国産
 または **A県産**
 または **A県a市産**

鶏卵の表示方法

- ・名称 その内容を表す一般的な名称を表示
- ・原産地 《国産品の場合》 国産である旨を表示
《輸入品の場合》 原産国名を表示

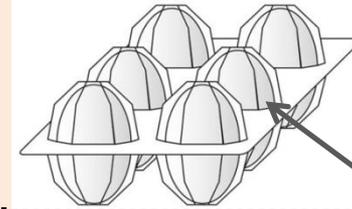
包装されていない場合

【表示例】

国産 鶏卵

「鶏卵の表示に関する公正競争規約」
があります。

包装されている場合



パッケージ
に表示

【表示例】

| | |
|-------|---|
| 名 称 | 鶏卵 |
| 原 産 地 | 国産 |
| 選別包装者 | 〇〇養鶏(株) 島根県〇〇市△ ■番地 |
| 賞味期限 | 2016. 〇. 〇 |
| 保存方法 | 10℃以下で保存 |
| 使用方法 | 生食の場合は賞味期限内に 使用し、賞味期限経過後は 十分加熱調理してください。 |

魚介類の表示方法

・名称

原則、標準和名を表示します。

・原産地

《国産品の場合》 生産した水域名を表示します。

それが困難な場合は水揚げした港名又は水揚げした港が属する都道府県名を表示します。

《輸入品の場合》 原産国名を表示

丸のままの魚介類



【表示例】

真鯛 山陰沖産

・冷凍したものを解凍した場合は「解凍」と表示します。

・養殖されたものには「養殖」と表示します。

切り身またはむき身にした魚介類を 事前にパック詰めした場合



【表示例】

パッケージ
に表示

真鯛刺身 山陰沖産
消費期限 16. ○. ○
保存方法 10℃以下
○○食品(株)
島根県▲▲市○○町123

栄養成分表示の方法…

生鮮商品の栄養成分表示は任意ですが、表示する場合は食品表示基準第21条に従い表示します。



いちごの包装に「**ビタミンC たっぷり!**」と表示しようとする場合

【表示例】

| 栄養成分表示 1個(可食部標準30g)当たり | |
|---------------------------|--------|
| 熱量 | 10kcal |
| たんぱく質 | 0.2g |
| 脂質 | 0g |
| 炭水化物 | 2.5g |
| 食塩相当量 | 0g |
| ビタミンC | 20mg |

「**ビタミンC たっぷり!**」のような栄養強調表示をしようとする場合、ビタミンCが食品表示基準に規定する栄養成分であるため、「栄養成分表示をしようとする」場合に該当します。このような場合、食品表示基準に従って栄養成分表示をする必要があります。

基本5項目に加え、ビタミンCの栄養成分表示を枠内にします。その際、ビタミンCの含有量が強調表示「高い旨」の基準を満たす必要があります。また、ビタミンCについては合理的な推定値による表示は認められません。

表示に用いる活字の大きさは原則8ポイント以上です。

表示禁止事項（食品表示基準第23条参照）

1. 第18条、第19及び第21条に掲げる表示事項に関して、次に掲げる事項を一般用生鮮食品の容器包装又は製品に接近した掲示その他の見やすい場所に表示してはいけません。

- ① 実際のものより著しく優良又は有利であると誤認させる用語
- ② 第18条及び第19条の規定により表示すべき事項の内容と矛盾する用語
- ③ 製品の品質を誤認させるような文字、絵、写真その他の表示

そのほか、④ 特定の食品以外に規定された表示禁止事項があります。

⑤ 機能性表示食品、栄養機能食品に係る表示禁止事項があります。

2. 容器包装に入れられた玄米及び精米は、次に掲げる事項を容器包装に表示してはいけません。

- ① 未検査米の原料玄米にあつては、品種名又は産年を表す用語
- ② 新米の用語（例外あり）
- ③ ブレンド米に関する表示禁止事項があります。

食品表示のことで困ったら・・・

食品表示相談窓口

《消費者庁 食品表示企画課》

〒100-6178

東京都千代田区霞が関3-1-1 中央合同庁舎第4号館

電話番号 03-3507-8800 (大代表)

《島根県相談窓口一覧》

| 保健所名 | 所在地 | 連絡先 | 所管市町村 |
|-------|--|--|------------------------|
| 松江保健所 | 〒690-0011 松江市東津田町1741-3 (いきいきプラザ島根3階) | TEL: 0852-23-1317 FAX: 0852-31-6694 | 松江市、安来市 |
| 雲南保健所 | 〒699-1396 雲南市木次町里方531-1 | TEL: 0854-42-9667 FAX: 0854-42-9654 | 雲南市、奥出雲町、飯南町 |
| 出雲保健所 | 〒693-0021 出雲市塩冶町223-1 | TEL: 0853-21-1185 FAX: 0853-21-7428 | 出雲市 |
| 県央保健所 | 〒694-0041 大田市長久町長久ハ7-1 | TEL: 0854-84-9805 FAX: 0854-84-9819 | 大田市、川本町、美郷町、邑南町 |
| 浜田保健所 | 〒697-0041 浜田市片庭町254 | TEL: 0855-29-5575 FAX: 0855-29-5562 | 浜田市、江津市 |
| 益田保健所 | 〒698-0007 益田市昭和町13-1 | TEL: 0856-31-9551 FAX: 0856-31-9568 | 益田市、津和野町、吉賀町 |
| 隠岐保健所 | 〒685-8601 隠岐郡隠岐の島町港町塩口24 | TEL: 08512-2-9715 FAX: 08512-2-9716 | 海士町、西ノ島町、知夫村、 隠岐の島町 |

食品表示の情報は・・・

- 消費者庁ホームページ

<http://www.caa.go.jp/foods/index.html>

- 島根県ホームページ

島根県食品表示ポータルサイト(事業者向け)

http://www.pref.shimane.lg.jp/life/syoku/enzen/shoku_zenen/shoku_hyoji/

薬事衛生課

<http://www.pref.shimane.lg.jp/life/syoku/enzen/eisei/syokuhin-hyouji.html>

食品標準成分表を使った 栄養成分の計算方法

栄養成分表示の設定方法

①分析値

- ・決められた方法で、自社・分析機関で栄養成分を分析する

②計算値

- ・公的なデータベースを使って、個々の食品の栄養成分を算出し、合計する

③参照値

- ・公的なデータベースを基に、同一または類似する食品から栄養成分を類推する ☆例 みたらし団子(団子9:たれ2の割合)

④併用値

- ・分析値、計算値、参照値を併用する

「計算値」を用いる際の留意点

- ★ 公的なデータベース(日本食品標準成分表2015年版(7訂))や分析値等、信頼できるデータを使う
- ★ 個々の原料の栄養成分表を用いて、使用量(重量)により各成分値を算出し合計する→データベースに掲載されていない原料や、重量が不確定な原料が含まれている場合は要注意！
- ★ 調理加工を行う場合は、調理加工前後の重量変化率や成分値の損耗率を考慮し、「計算値」を決定することが望ましい。

日本食品標準成分表 2015年版(7訂)抜粋

(以下「食品成分表」という)

| 食品番号 | 食品名 | 可食部 100g 当たり | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----------------|--------|--------------|-------|------|------|-------|---------------|-----|-------|--------|--------|--------|---------|----------------|--------|-----|-------|-----|-----|-------|------|-------|--------|----|----|-----|
| | | 廃棄率 | エネルギー | | 水分 | たんぱく質 | | 脂質 | 脂肪酸 | | | 炭水化物 | 食物繊維 | | | 灰分 | 食塩相当量 | 無機質 | | | | | | | | |
| | | | % | kcal | | kJ | トリアシルグリセロール当量 | | 飽和 | 一価不飽和 | 多価不飽和 | | コレステロール | 利用可能炭水化物(単糖当量) | 水溶性 | | | 不溶性 | 総量 | ナトリウム | カリウム | カルシウム | マグネシウム | リン | 鉄 | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | g |
| (かぼちゃ類) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 日本かぼちゃ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 06046 | 果実, 生 | 9 | 49 | 205 | 86.7 | 1.6 | 1.1 | 0.1 | Tr | 0.01 | Tr | 0.03 | 0 | 10.9 | 8.3 | 0.7 | 2.1 | 2.8 | 0.7 | 0 | 1 | 400 | 20 | 15 | 42 | 0.5 |
| 06047 | 果実, ゆで | 0 | 60 | 251 | 84.0 | 1.9 | (1.3) | 0.1 | (Tr) | (0.01) | (Tr) | (0.03) | 0 | 13.3 | (9.9) | 0.8 | 2.8 | 3.6 | 0.7 | 0 | 1 | 480 | 24 | 15 | 50 | 0.6 |
| 西洋かぼちゃ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 06048 | 果実, 生 | 10 | 91 | 381 | 76.2 | 1.9 | 1.2 | 0.3 | 0.2 | 0.04 | 0.06 | 0.06 | 0 | 20.6 | 17.0 | 0.9 | 2.6 | 3.5 | 1.0 | 0 | 1 | 450 | 15 | 25 | 43 | 0.5 |
| 06049 | 果実, ゆで | 0 | 93 | 389 | 75.7 | 1.6 | (1.0) | 0.3 | (0.2) | (0.04) | (0.06) | (0.06) | (0) | 21.3 | (15.1) | 0.9 | 3.2 | 4.1 | 1.1 | 0 | 1 | 430 | 14 | 24 | 43 | 0.5 |
| 06332 | 果実, 焼き | 0 | 122 | 510 | 68.2 | 2.5 | (1.5) | 0.4 | (0.2) | (0.05) | (0.07) | (0.07) | (0) | 27.7 | (19.7) | 1.3 | 3.9 | 5.3 | 1.2 | 0 | 0 | 570 | 19 | 31 | 55 | 0.6 |
| 06050 | 果実, 冷凍 | 0 | 83 | 347 | 78.1 | 2.2 | (1.3) | 0.3 | (0.2) | (0.04) | (0.06) | (0.06) | (0) | 18.5 | (15.7) | 0.9 | 3.3 | 4.2 | 0.9 | 0 | 3 | 430 | 25 | 26 | 46 | 0.5 |
| そうめんかぼちゃ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 06051 | 果実, 生 | 30 | 24 | 100 | 92.4 | 0.7 | (0.5) | 0.1 | (0.1) | (0.02) | (0.01) | (0.04) | (0) | 6.1 | - | 0.3 | 1.2 | 1.5 | 0.6 | 0 | 1 | 260 | 27 | 16 | 35 | 0.3 |

重量変化率(食品成分表より抜粋)

表15 重量変化率

| 食品番号 | 食品名 | 重量変化率(%) | 食品番号 | 食品名 | 重量変化率(%) |
|-------------|-----------------------------------|----------|-------|------------------|----------|
| Ⅰ 穀類 | | | | | |
| 01009 | おおむぎ 大麦めん, ゆで | 260 | 02053 | たけのこいも 球茎, 水煮 | 100 |
| 01039 | こむぎ [うどん・そうめん類] うどん, ゆで | 180 | 02014 | みずいも 球茎, 水煮 | 97 |
| 01042 | 干しうどん, ゆで | 240 | 02016 | やつがしら 球茎, 水煮 | 110 |
| 01044 | そうめん・ひやむぎ, ゆで | 270 | | じゃがいも | |
| 01046 | 手延そうめん・手延ひやむぎ, ゆで | 290 | 02018 | 塊茎, 蒸し | 97 |
| 01048 | [中華めん類] 中華めん, ゆで | 190 | 02019 | 塊茎, 水煮 | 98 |
| 01051 | 干し中華めん, ゆで | 250 | 02020 | フライドポテト | 52 |
| 01053 | 沖縄そば, ゆで | 170 | 02055 | ヤーコン 塊根, 水煮 | 94 |
| 01055 | 干し沖縄そば, ゆで | 230 | | (やまのいも類) ながいも | |
| 01064 | [マカロニ・スパゲッティ類] マカロニ・スパゲッティ, ゆで | 220 | 02024 | 塊根, 水煮 | 81 |
| | | | | <でん粉・でん粉製品> | |

(例) 八宝菜の計算

* STEP1 調理に用いた食材名とその重量、調理方法を確認

| 食材名 | 重量(g) | 食材名 | 重量(g) |
|----------|-------|------|-------|
| たけのこ(水煮) | 99 | サラダ油 | 12 |
| にんじん | 60 | 片栗粉 | 5 |
| はくさい | 400 | しょうゆ | 9.8 |
| きくらげ(乾燥) | 4 | 塩 | 2.2 |
| 豚肉 | 200 | 中華だし | 51 |

* STEP2 調理方法に合わせて「計算に用いる食品名」を確認

| 食材名 | 重量(g) | 計算に用いる食品 |
|----------|-------|--------------------------|
| たけのこ(水煮) | 99 | たけのこ水煮缶詰 |
| にんじん | 60 | にんじん根 皮むき ゆで |
| はくさい | 400 | はくさい 結球葉 ゆで |
| きくらげ(乾燥) | 4 | きくらげ ゆで |
| 豚肉 | 200 | ぶた 大型種肉 もも 皮下 脂肪なし 焼き |
| ⋮ | ⋮ | ⋮ |

【八宝菜】
 生のにんじん、はくさい、きくらげを「煮る」＝「ゆで」の成分値を使う。
 豚肉は「炒める」ので「焼く」の成分値を使う

* STEP3 重量変化率を確認

| 食材名 | 重量(g) | 計算に用いる食品 | 重量変化率 | 換算後重量(g) |
|----------|-------|--------------------------|-------|----------|
| たけのこ(水煮) | 99 | たけのこ水煮缶詰 | | 99 |
| にんじん | 60 | にんじん根 皮むき ゆで | 87 | 52 |
| はくさい | 400 | はくさい 結球葉 ゆで | 72 | 288 |
| きくらげ(乾燥) | 4 | きくらげ ゆで | 1000 | 40 |
| 豚肉 | 200 | ぶた 大型種肉 もも 皮 下脂肪なし 焼き | 71 | 142 |
| ⋮ | ⋮ | ⋮ | ⋮ | ⋮ |

* STEP4 成分値を計算する

- ① 食品成分表に掲載されている成分値(各食材100gあたり)を活用し各食材、成分ごとの計算を行う。
- ② 計算した成分値を合算し、八宝菜全体の成分量を算出する

* (例)『たけのこ』と『にんじん』の成分値を計算してみましょう(1)

| 食材名 | 重量(g) | 計算に用いる食品 | 重量変化率% | 換算後重量(g) |
|----------|-------|----------------------|--------|----------|
| たけのこ(水煮) | 99 | たけのこ水煮缶詰 | | 99 |
| にんじん | 60 | にんじん根 皮むき ゆで | 87 | 52 |
| はくさい | 400 | はくさい 結球葉 ゆで | 72 | 288 |
| きくらげ(乾燥) | 4 | きくらげ ゆで | 1000 | 40 |
| 豚肉 | 200 | ぶた 大型種肉 もも 皮下脂肪なし 焼き | 71 | 142 |
| ⋮ | ⋮ | ⋮ | ⋮ | ⋮ |

| | エネルギー | たんぱく質 | 脂質 |
|---------------------|--------|-------|------|
| たけのこ水煮缶詰(100g中)成分値 | 23Kcal | 2.7g | 0.2g |
| たけのこ水煮缶詰換算後重量 (99g) | 23Kcal | 2.7g | 0.2g |

◎換算後重量が99gなので、各栄養成分×99%(99g/100g)として算出する

| | エネルギー | たんぱく質 | 脂質 |
|----------------------|--------|-------|------|
| にんじん根皮むきゆで(100g中)成分値 | 36Kcal | 0.7g | 0.1g |
| にんじん根皮むきゆで換算後重量(52g) | 19Kcal | 0.4g | 0.1g |

◎換算後重量が52gなので、各栄養成分×52%(52g/100g)として算出する

(例)『たけのこ』と『にんじん』の成分値を計算してみましょう(2)

| | 換算後重量 (g) | エネルギー (Kcal) | たんぱく質 (g) | 脂質 (g) |
|------------|--------------|-----------------|--------------|------------|
| たけのこ水煮缶詰 | 99 | 23 | 2.7 | 0.2 |
| にんじん根皮むきゆで | 52 | 19 | 0.4 | 0.1 |
| 合 計 | | 42 | 3.1 | 0.3 |

・食品成分表では、食品100gに含まれる成分値が掲載されているので、個々の原材料の換算後重量中に含まれる栄養成分を算出し、合算する

* STEP5 八宝菜100gあたりの成分値を確認

①八宝菜のできあがり重量を計測

(※同一の仕込み量で何度か計算し平均をとる)

②八宝菜100gあたりの成分値

= 八宝菜全体の成分値 ÷ 平均できあがり重量 (g) × 100

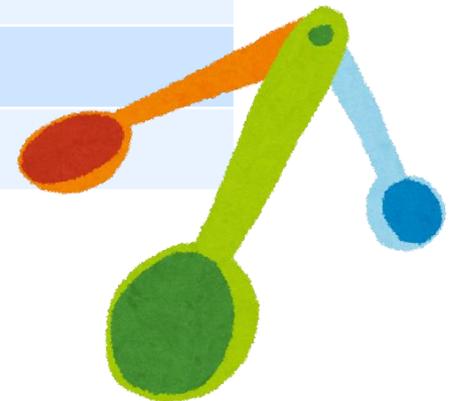


参考までに……

* 計量スプーンと重さ

「計量スプーン」「計量カップ」の分量は、スプーンやカップに入る容量であり、重さを示すわけではありません。重量は、材料の種類によって異なります。

| 材料名 | 大さじ1(15cc)の重量 |
|-------------|---------------|
| サラダ油 | 12グラム |
| 砂糖 | 9グラム |
| 水、酢、酒 | 15グラム |
| しょうゆ、みそ、みりん | 18グラム |



最後にもう一度確認です・・・

* 「計算値」を表示値とする場合の要件

①原料が**重量**で記載されたレシピに基づいていること

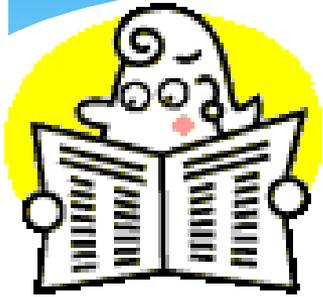
②栄養成分の含有量を示す妥当な根拠があること

⇒**日本食品標準成分表2015年版(7訂)**等、**公的なデータベース**
を活用する

③調理加工前後における**重量変化率**を検討していること

誇大表示の禁止 (健康増進法第31条第1項)

なぜ 健康増進法第31条第1項 の規制があるのでしょうか？



* 専門知識を有する者

広告・表示された健康保持増進効果が虚偽誇大であっても、適切な判断が可能



* 一般の消費者

健康保持増進効果が虚偽誇大である場合、その広告等に影響される可能性があり、適切な健康管理が行われないおそれがある



健康は不可逆的(失われると容易に回復できない)

健康保持に重大な影響を与える虚偽誇大広告を行政が規制する

健康保持増進効果等についての 虚偽・誇大広告等の表示の禁止

(健康増進法第31条第1項、第32条)

平成15年8月29日施行

何人も、食品として販売に供する物について、
その健康の保持増進の効果等に関し、

{ ①著しく事実に相違する
②著しく人を誤認させる
ような**虚偽その他の表示**をしてはならない。

違反

国民の健康の保持増進に重大な影響を与えるおそれがある場合、当該表示
に関し必要な措置をとるべき旨の**勧告**

正当な理由なく、勧告に係る措置をとらなかった場合、その者に対し当該勧
告に係る措置をとるべきことを**命令**

命令に従わなかった場合、**罰則**を適用
(6月以下の懲役又は100万円以下の罰金)

誇大表示禁止規定の対象となる表示媒体

◇商品、容器又は包装による広告等及びこれらに添付した物による広告等

◇見本、チラシ、パンフレット、説明書面等(ダイレクトメール、ファクシミリ等によるものを含む。)

◇ポスター、看板、ネオンサイン、アドバルーン、陳列物、実演による広告等

◇新聞紙、雑誌その他の出版物、放送、映写又は電光による広告等

◇インターネット、パソコン通信等

＜広告と判断されるもの＞

- ①顧客を誘引する意図が明確にある
- ②特定食品の商品名が明らかにされている
- ③一般人が認知できる状態である

誇大表示禁止規定の対象となる表示

①健康の保持増進の効果

- ア 疾病の治療又は予防を目的とする効果
- イ 身体の組織機能の一般的増強、増進を主たる目的とする効果
- ウ 特定の保健の用途に適する旨の効果
- エ 栄養成分の効果

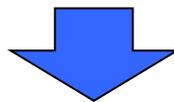
②厚生労働省令で定める事項

- ア 含有する食品又は成分の量
- イ 特定の食品又は成分を含有する旨の表示
- ウ 熱量
- エ 身体を美化し、魅力を増し、容ぼうを変え、皮膚若しくは毛髪をすこやかに保つことに資する効果



③間接的な健康保持増進効果等

- ア 名称又はキャッチフレーズにより表示するもの
- イ 含有成分の表示及び説明により表示するもの
- ウ 起源、由来等の説明により表示するもの
- エ 新聞、雑誌等の記事、医師、学者等の談話、学説、体験談などを引用し又は掲載することにより表示するもの
- オ 医療・薬事・栄養等、国民の健康の増進に係る事務を所掌する行政機関（外国政府機関を含む。）や研究機関等により、効果等に関して認められている旨を表示するもの



これらの表示が「著しく事実に相違する」又は「著しく人を誤認させる」場合に法に抵触

※一般の消費者が受ける印象・認識が判断基準となります

誇大表示禁止規定の対象となる表示

| 健康保持増進効果等 | 表示例 |
|---|---|
| 疾病の治療又は予防を目的とする効果 | 「糖尿病、高血圧、動脈硬化の人に」「肥満の解消」「末期がんが治る」「おし歯にならない」 |
| 身体の組織機能の増強、増進を主たる目的とする効果 | 「疲労回復」「体力増強」「免疫機能の向上」 |
| 特定の保健の用途に適する旨の表示 | 「この製品は血圧が高めの方におすすめてです」 |
| 栄養成分の効果 | 「カルシウムは、骨や歯の形成に必要な栄養素です」 |
| 身体を美化し、魅力を増し、容貌を変え、皮膚若しくは毛髪をすこやかに保つことに資する効果 | 「皮膚にうるおいを与えます」 「美しく理想の体形に」 |
| 含有成分の表示及び説明により表示するもの | ダイエットの効果で知られる〇〇を××mg配合 |
| 起源、由来等の説明により表示するもの | 〇〇という古い自然学書によると××は肥満を防止し、消化を助けると伝えられています |

◎「著しく事実に相違する」「著しく人を誤認させる」とは・・・

- 表示内容全体から一般消費者が受ける印象・認識が基準となる。

著しく

一般消費者が広告等に書かれた内容と当該食品を摂取した場合に実際に得られる効果との相違を知っていれば、「当該食品を購入することに誘い込まれることは通常ない」と判断できる場合等。

事実に相違する

広告等において強調されている表示内容と実際に得られる効果等が異なる場合。

(例) 十分な実験結果等の根拠が存在しないにもかかわらず、「3か月間で〇キログラムやせることが実証されています。」と表示する場合。

人を誤認させる

広告等から認識することとなる健康保持増進効果等の「印象」や「期待感」と実際に得られる効果等に相違がある場合。

(例) 特定の成分について、健康保持増進効果等が得られるだけの量を含んでいないにもかかわらず、生活習慣などを改善するための運動等をしなくても、摂り過ぎた栄養成分等を排出し、又は燃焼させることをイメージさせる場合。

誇大表示の例①



食品の効果は、個人の健康状態や生活習慣など多くの要因により異なるのに、現存する製品の中で「**抜群**」の効果を発揮することは立証できない。**この表現には根拠がなく虚偽表示に該当。**

美肌や
ダイエットに
抜群の効果!



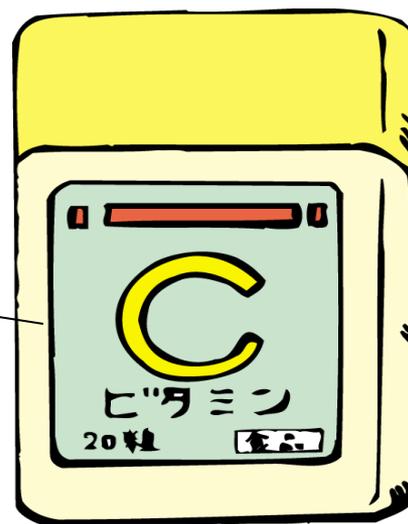
誇大広告の例②



生活習慣病には糖尿病、心臓病、脂質異常症という重篤疾病が含まれており、当該食品を摂取することのみで、これらの疾病を予防できると消費者を誤認させる。

〇〇食品

生活習慣病を予
防します！



健康増進法上問題となるインターネット広告表示例

(1) 著しく事実に相違する表示又は著しく人を誤認させるような表示(以下「誇大表示」という。)を参照可能状態に置き、購入意欲を昂進させ、健康保持増進効果等を誤解した消費者を食品販売に導くもの

食品〇〇販売ホームページ

健康増進のために!!

食品〇〇 ¥25,000

買い物カゴに入れる

製造・販売 (株)〇〇食品

連絡先 0120-???-????

リンク

今話題の食品〇〇!!!!
多くのご愛用者様から、驚きの声をいただいています。

<疾病例>
ガン、糖尿病、肝炎、リウマチ、脳卒中、白血病、心臓病、神経障害、生活習慣病、肝硬変、アトピー、アルツハイマー病、網膜症、白内障、緑内障、ぜんそく、血栓、腎症

【規制の適用を受ける対象者】 → (株)〇〇食品

【執るべき是正措置の内容】 → 誇大表示箇所の削除