

栄養成分表示

2020 年 4 月 1 日より食品表示制度が完全施行となり、原則としてすべての消費者向け加工食品および添加物への栄養成分表示が義務化されました。

必ず栄養成分表示をつける

単位は 100 g、100ml、1 食分、1 包装など

熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、*ナトリウムが基本 5 項目で表示順は決まっている

*ナトリウムは消費者に分かりやすいように食塩相当量に換算して表示

基本 5 項目以外の成分（食物繊維、ビタミン C など）をパッケージに記載する場合はその成分も必ず栄養成分表示をする

●栄養成分表示の値の求め方

表示の値は分析値、計算値または推定値のいずれかで表示をすることになります。

分析値	食品表示基準別表第 9 第 3 欄に掲げる方法（公定法）により栄養成分を分析した値
計算値	公的なデータベース（日本食品標準成分表など）より原材料の栄養成分値をもとに調理加工等の影響を考慮し計算した値 例) おにぎり お米（炊いた状態）、海苔、塩、具材の割合で計算
推定値、参照値	同一もしくは類似する食品から求めたい食品の成分値を類推した値

●分析値の求め方

同じ「うどん」でも、ゆで麺と乾麺では水分量が違います。また油でも、バターとサラダ油では形状や性質が異なります。このように食品といっても状態や性質が多岐にわたるため、分析も食品の状態や性質に合わせて行う必要があり、その方法は食品表示基準で定められています。

●栄養強調表示する場合は細かいルールにご注意！

「低脂質」「高たんぱく質」など特定の成分を強調して表示する場合は、食品表示基準に記載されている基準値以上（または未満）であることや、比較対象品との差が 25% 以上など細かくルールが定められています（食品表示基準別表第 12、第 13）。また強調したい栄養成分および熱量は公定法により値を求める必要があります。これらは消費者庁のホームページにパンフレットやガイドラインで載っています。

【F A X 情報に関するお問い合わせ先】

公益社団法人福岡市食品衛生協会

TEL 092-651-5111

【休日のご案内】

● 土曜日・日曜日・祝日

● 年末年始（12月29日～1月3日）

● お盆休み（8月13日・14日・15日）

窓口業務を休ませていただきます。

〔H A C C P（ハサップ）や検査に関するご相談・お問い合わせ先〕

厚生労働大臣登録検査機関公益財団法人北九州生活科学センター KLSC 福岡事業所

福岡市博多区千代 1-2-4 福岡生活衛生食品会館 4 階

TEL 092-642-1001

FAX 092-642-1002

URL : <http://www.klsc.or.jp/>