

食品に関する機能について表示をしたい場合

●食品の機能性を表示したい場合は、現在3つの保健機能食品が認められています。

一般食品

※「機能性」を表示 **できない**

保健機能食品

※「機能性」を表示 **できる**

※「機能性」とは…特定の保健の目的が期待できる
(健康の維持及び増進に役立つ)ということ

特定保健用食品



栄養機能食品

機能性表示食品



特定保健用食品

要許可

身体の生理学的機能や生物学的活動に影響を与える保健機能成分を含み、食生活において特定の保健の目的で摂取するものに対して、その摂取により当該保健の目的が期待できる旨の表示をする食品。その有効性や安全性の審査を個別に受け、表示について国の許可を受ける必要がある。

栄養機能食品

届出不要

健康の維持等に必要な栄養成分(ミネラル、ビタミン)の補給を主な目的として摂取する人に対して、特定の栄養成分を含むものとして、定められた基準に従ってその栄養成分についての機能の表示をしている食品。

機能性表示食品

要届出

安全性及び機能性に関する一定の科学的根拠に基づき、食品関連事業者の責任において、疾病に罹患していない者に対し、機能性関与成分によって健康の維持及び増進に資する特定の保健の目的が期待できる旨を容器包装に表示する食品。

栄養成分表示が義務化されました

～食品表示法～

食品表示基準(保健事項)とは?

●食品表示基準(平成27年内閣府令第10号)は、食品表示法(平成25年法律第70号)に基づき、食品関連事業者等が加工食品、生鮮食品または添加物を販売する場合に適用される基準です。

栄養成分表示の対象(義務・任意)となる食品と省略できる食品

●原則として全ての予め包装された一般消費者向け加工食品及び一般消費者向け添加物において表示が義務付けられました。

国民の栄養摂取の状況からみて、その欠乏または過剰な摂取が国民の健康の保持増進に影響を与えてるものとして、厚生労働省令により定められたものです。

加工食品



義務

一般用

任意

添加物

経過措置期間: 2020.3.31
甘味料、着色料、保存料、
増粘剤、香料など

一般用

業務用

生鮮食品



一般用 業務用

●栄養成分表示を省略できる場合

- ①容器包装の表示可能面積がおおむね30㎠以下であるもの
- ②酒類
- ③栄養の供給源として寄与の程度が小さいもの(コーヒー豆、ハーブ、茶葉やその抽出物等)
- ④極めて短い期間で原材料が変更されるもの(日替りなど数日程度で変更になるもの)
- ⑤小規模事業者が販売するもの ***販売者が小規模事業者でない場合は、省略できません。**

表示が義務付けられている栄養成分と推奨及び任意表示となる栄養成分

(一般加工食品の場合)

栄養成分表示
1食分(○○g)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

| 表示の区分 | 対象となる栄養成分等 |
|-------------------------------|---|
| 表示義務 ^{※1} 【基本5項目】 | 熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、塩分(食塩相当量で表示) |
| 推奨表示 ^{※2} | 飽和脂肪酸、食物繊維 |
| 任意表示 ^{※3} | n・3系脂肪酸、n・6系脂肪酸、コレステロール、糖質、糖類、ミネラル類(ナトリウムを除く)、ビタミン類 |

※1 [義務表示]: 栄養成分表示をする場合に必ず表示しなければならない成分等(基本5項目)

※2 [推奨表示]: 義務表示ではないが、積極的に表示を推奨するよう努めなければならない成分

※3 [任意表示]: 義務表示及び推奨表示対象成分以外の表示対象となる成分

栄養成分の表示方法

基準別記様式2 表示例

| POINT 2 | | 栄養成分表示 1食分(○○g)当たり |
|---------|---------------------------------|--|
| ※ | ① ② ③ ④ ⑤の順は変えられない。 | ①熱量 ○○○ kcal ②たんぱく質 ○○○ g ③脂質 ○○○ g ④炭水化物 ○○○ g ⑤食塩相当量 ○○○ g |
| POINT 3 | | ※ナトリウム塩を添加していない場合 ナトリウム ○○○mg (食塩相当量 ○○g) |

POINT 1 ●販売される状態における可食部分の100g若しくは100mlまたは1食分、1包装その他の1単位当たりの栄養成分の量及び熱量について表示する。

POINT 2 ●義務付けられた栄養成分は「熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、食塩相当量」の順で表記する。

POINT 3 ●ナトリウム塩(塩化ナトリウム)を添加していない食品に限って、任意でナトリウムの量を表示できる。その場合、ナトリウム量の次に食塩相当量を括弧書きで表示する。

POINT 4 ●脂質のうち「飽和脂肪酸」「n-3系脂肪酸」「n-6系脂肪酸」について併せて表示したい場合は、脂質の総量を表示した上で、表示したい脂肪酸の量を併記する。

POINT 5 ●「糖質」または「食物繊維」の量を表示しようとする場合は、炭水化物の総量を表示した上で、糖質及び食物繊維の両方を表示する。また、炭水化物の内訳として糖類のみを表示することも可能。
※また、脂質や炭水化物の内訳を表示する場合、内訳と分かりやすい表示であれば、「-(ハイフン)」を省略して差し支えない。

POINT 6 ●基準表第9に定められている栄養成分以外の成分について、含有量を表示するときは、基準に定められている表示とは区別して行う。

※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る。

※別記様式3の表示例にあるように、別記様式2または別記様式3が入らない場合、分割した様式や横に並べた様式で表示することができる。

基準別記様式3 表示例

| POINT 1 | | 栄養成分表示 100g当たり | POINT 5 |
|----------|----------|-------------------|--------------|
| 熱量 | ○○○ kcal | 炭水化物 ○○○ g | -糖質 ○○○ g |
| たんぱく質 | ○○○ g | -糖類 ○○○ g | -食物繊維 ○○○ g |
| 脂質 | ○○○ g | 食塩相当量 ○○○ g | カルシウム ○○○ mg |
| -飽和脂肪酸 | ○○○ g | ビタミンA ○○○ µg | ビタミンC ○○○ µg |
| -n-3系脂肪酸 | ○○○ g | ビタミンD ○○○ µg | ビタミンE ○○○ µg |
| -n-6系脂肪酸 | ○○○ g | ビタミンK ○○○ µg | 葉酸 ○○○ µg |
| コレステロール | ○○○ mg | | |

POINT 4 コラーゲン 400 mg
β-カロテン 300 µg

POINT 6

栄養強調表示をする場合(食品表示基準第7条)

※分析値のみ

| 強調表示の種類 | 高い旨 | 含む旨 | 強化された旨 | 含まない旨 | 低い旨 | 低減された旨 | 無添加強調表示 |
|-----------|--|----------------------------------|------------------|---------------------|-----------------------|----------------------------|---------|
| | 絶対表示 | 相対表示 | 絶対表示 | 相対表示 | | | |
| 表現例 | 高○○ △△豊富 ××たっぷり | ○○含有 △△源 ××入り | ○○30%アップ △△2倍 | 無○○ △△ゼロ ノン×× | 低○○ △△控えめ ××ライト | ○○30%カット △△gオフ ××ハーフ | |
| 該当する栄養成分等 | たんぱく質、食物繊維、亜鉛、カリウム、カルシウム 鉄、銅、マグネシウム、ナイアシン、 パントテン酸、ビオチン、ビタミンA、 ビタミンB ₁ 、ビタミンB ₂ 、ビタミンB ₆ 、 ビタミンB ₁₂ 、ビタミンC、ビタミンD、 ビタミンE、ビタミンK、葉酸 | 熱量、脂質、飽和脂肪酸、コレステロール、糖類、 ナトリウム | 糖類、 ナトリウム塩 | | | | |

※絶対表示は、栄養素ごとに基準値が定められています。

栄養強調表示の表現例



含まない旨の表示となる
ナトリウム5mg未満/100g当たり



低い旨の表示となる
ナトリウム120mg未満/100g当たり



低減された旨の表示となる



ナトリウム塩を添加していない旨の表示となる

栄養成分の算出方法

分析値

「食品表示基準について別添 栄養成分等の分析方法等」により栄養成分を分析した値。

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。

計算値

公的なデータベース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。

併用値

分析値、計算値または参照値を基に、もしくは、それらを組み合わせて作成した値。

栄養成分の算出方法により「推定値」が必要になる場合

決められた分析方法で分析を自社で行う
or
分析機関に依頼する

1 一定値

| 栄養成分表示 1食あたり(50g) | |
|----------------------|----------|
| エネルギー | 200 kcal |
| たんぱく質 | △△△ g |
| 脂 質 | ××× g |
| 炭水化物 | ◇◇◇ g |
| 食塩相当量 | □□ g |

2 上限値及び下限値

| 栄養成分表示 1食あたり(50g) | |
|----------------------|--------------|
| エネルギー | 180~200 kcal |
| たんぱく質 | △△△ g |
| 脂 質 | ××× g |
| 炭水化物 | ◇◇◇ g |
| 食塩相当量 | □□ g |

3 推定値

| 栄養成分表示 1食あたり(50g) | |
|----------------------|----------|
| エネルギー | 200 kcal |
| たんぱく質 | △△△ g |
| 脂 質 | ××× g |
| 炭水化物 | ◇◇◇ g |
| 食塩相当量 | □□ g |

この表示値は、目安です。

●表示値を得る方法として分析値、計算値、参照値、これらの併用値など、合理的な根拠があれば、いずれの方法も可能です。

ただし、分析値以外の方法にあっては、「推定値」、「目安」などの文言を表示すること、表示した値の根拠資料の保管が必要です。

違反となる表現(例)

●健康の保持増進の効果
疲労回復

●内閣府令で定める事項
○○カロリー

●暗示的または間接的に表示するもの
血液サラサラ
キャッチフレーズなど

①ご飯や甘い物に気をつけなくても、もう糖なんて気にしない!!

②糖分を制限されている方を安心にサポート!

③飲むだけで○○kgなどどんどん落ちるダイエット!

④古代から神の食品と言われ○○国では薬膳にも使用されている。

⑤イメージでも違反に!

