



MARU-SIN

食品表示プロジェクト

食品表示法の施行スケジュール



食品表示法の主な変更点

アレルギー対象範囲 (27品目)

名 称	洋菓子
原材料名	小麦粉 (国内製造)、 <u>植物油</u> 、 <u>卵黄 (卵を含む)</u> 、 <u>砂糖</u> 、 <u>生クリーム (乳成分を含む)</u> 、 <u>ごま</u> 、 <u>油脂加工品 (大豆を含む)</u> / <u>加工でん粉</u> 、香料
内 容 量	100g
賞味期限	枠外上部記載
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存してください。
販 売 者	株式会社丸信食品 福岡県久留米市山崎市ノ上町7-20

製 造 所 MS食品(株)
福岡県福岡市東区松島5丁目3番3号

栄養成分表示 100gあたり

エネルギー	298 kcal
たんぱく質	11.4 g
脂 質	10.9 g
炭水化物	38.5 g
食塩相当量	0.3 g

この値は推定値です

一部の加工食品にのみ義務付けられていた原材料の産地表示が、全ての加工食品に拡大されます。

※1) 外食、容器包装に入れずに販売する場合、作ったその場で販売する場合、及び輸入品は対象外です。

アレルギー表示の特定加工食品の廃止により、生クリーム (乳成分を含む)、マヨネーズ (卵を含む) の表記が必要になります。

アレルギー表示は個別表示が原則だが例外的に一括表示が可能。一括表示は全てアレルギーを表示(この場合は、最後に (一部に小麦・卵・乳成分・ごま・大豆を含む) となります。

添加物以外の原材料と添加物を明確に区分するため、記号 / (スラッシュ) で区分、改行で区切る、原材料と添加物を別欄に区分などの方法で表示します。

製造所固有記号のルールが変更。同一製品で2カ所以上の工場[※]で製造していなければ使用不可になり、製造者を記載します。

栄養成分表示が義務化。義務表示は5項目、推奨表示は2項目に。ナトリウムから食塩相当量になります。(ナトリウム塩を添加していない場合はナトリウム (食塩相当量) でも可能です)

クローズアップ食品表示

製造所固有記号の使用に係るルールの改善

加工食品の原料原産地表示の義務化について

アレルギー表示について

栄養成分表示の義務化について

質疑応答

最後までご視聴宜しくお願い致します。

製造所固有記号の使用に係るルールの改善

製造所固有記号の使用に係るルールが改善されました。

旧制度では、販売業者が表示に責任を持つものとして製造者の製造所在地の異なる製品を販売する場合、製品を製造する工場が 1 つの場合でも製造所固有記号での表示が認められていましたが、**新制度では原則として、「同一製品」を「2つ以上の工場」で製造する商品のみ利用可能です。**

消費者庁へ「製造所固有記号の届出」を行うこと及び届け出た固有記号を表示に記載することをもって、「販売者」で表示する事が認められています。

名 称	ポテトサラダ
原 材 料 名	じゃがいも、にんじん、ハム(小麦粉を含む)、マヨネーズ(卵・大豆を含む)、蛋白加水分解物(牛肉・さけ・さば・ゼラチンを含む)
添 加 物	調味料(アミノ酸)、発色剤(亜硝酸 Na)、リン酸 Na
内 容 量	200g
賞 味 期 限	17.8.1
保 存 方 法	要冷蔵 (10℃以下で保存)
販 売 者	株式会社丸信フーズ +AA 福岡県久留米市山崎市ノ上町7-20

製造所固有記号に関するお問い合わせ先
TEL.092-000-0000

POINT
1

製造所固有記号

新旧記号の区別として、新記号では頭に「+」を付ける

表示例

内 容 量	
賞味期限	
保存方法	
販 売 者	●●株式会社 +Aa 福岡県久留米市□□□

お客様ダイヤル／ 0120 (00) 0000

内 容 量	
賞味期限	
保存方法	
販 売 者	●●株式会社 +Aa 福岡県久留米市□□□

当社ウェブサイトアドレス
https://www.●●●●●●●.jp

内 容 量	
賞味期限	
保存方法	
販 売 者	●●株式会社 +Aa 福岡県久留米市□□□

製造固有記号
Aa : ▲▲工場 神奈川県○○市…
Ab : ●●工場 広島県○○市…
Ac : ■■工場 鹿児島県○○市…

POINT
2

- 製造所所在地等の情報を求められたときに回答する者の連絡先
 - 製造所所在地等を表示したウェブサイトのアドレス 等
 - 当該商品の製造を行っている全ての製造所所在地 等
- ※新ルール対象については、業務用食品は除きます。

POINT

3

※経過処置期間は2020年3月31日までとなっていますが、一括表示と栄養成分表示が新しい基準でも、製造所固有記号が旧基準でもよい。

しかし、**包材が旧表示基準で製造所固有記号が新基準は認められません。**



製造所固有記号の届出は基本的に誰が届出るでしょうか？

A. 販売者（表示責任者）です。

製造所固有記号の届出に関する制度変更

届出の方法

従来、消費者庁へ紙ベースで個々の事業者が製造所固有記号の届出を行っていました。また、従来は届出事項の変更や製造所固有記号の使用廃止に係る届出等が規定されていませんでした。

新制度の変更点

新たな制度では、製造所固有記号の届出は事業者が製造所固有記号制度届出データベースにおいてオンライン手続きにより行うことになり、新規使用に係る届出のほか、届出事項の変更手続き、使用廃止手続きが設けられたほか、製造所固有記号の有効期間が5年と設定され、更新手続きが新たに設けられました。

これまでの制度

届出方法

紙ベースの
届出

届出の種類

新規のみ

固有記号の
有効期間

なし



新制度

届出方法

オンライン
手続き

届出の種類

新規・変更
廃止・更新

固有記号の
有効期間

5年
(更新制)

加工食品の原料原産地表示の義務化について

原料原産地義務表示の概要

対象食品

国内で製造し、又は加工した全ての加工食品

義務表示 対象

- 製品に占める重量割合上位1位の原材料を表示する。
- 原則、国別に重量の割合の高いものから順に、国名を表示する。原産国が3カ国以上ある場合は、3カ国目以降を「その他」と表示することができる。



- 現行の22食品群も原料原産地表示の対象となる。



- 4品目については、現行の表示方法とする。



- おにぎりの海苔は、原料原産地表示の対象とする。

義務表示 対象外

- 食品を製造、又は加工した場所で販売する場合。
- 不特定又は多数の者に対して譲渡する。
- 容器包装に入れずに販売する。
- 容器包装の表示可能面積が30 cm²以下の場合。

農産物漬物の原料原産地名

農産物漬物、野菜冷凍食品、かつお削り節、うなぎ蒲焼
は、現行の原料原産地表示で表示する。

原材料の重量に占める割合の高い農産物
又は水産物の上位 4 位 (内容重量が 300g
以下のものにあつては、上位 3 位) までのも
ので、かつ、原材料の重量に占める割合が、
5%以上の原産地名は原材料に占める重量
の高い原産地の順に原材料名に対応させ
て表示します。



名 称	だいこんキムチ (刻み)
原 材 料 名	だいこん、人参、にら、昆 布、漬け原材料 (・・・)
原料原産地名	国産 (だいこん、人参)、中国 (にら)
内 容 量	300g

これだけは
覚えてほしい!!

ココがポイント!!

3つの表示内容の違い!!

3つの表示内容の違い ①【読点】

アメリカ、カナダ、中国	重量割合の高い順に表示 ⇒この3カ国は、必ずこの順位で使用している
アメリカ、カナダ、その他	⇒3カ国目以降は、「その他」と表示できる

3つの表示内容の違い ②【又は】

アメリカ又はカナダ又は中国

アメリカ又はカナダ又はその他

使用が見込まれる重量割合の高い
順に表示

⇒この3カ国は、使用していると限らない

⇒3カ国目以降は、「その他」と表示できる

3つの表示内容の違い ③【輸入】

輸入

3以上の外国産地で、国別重量順
表示が困難である場合

国別重量順表示

現在の表示

名 称:キウイジャム
原材料名:キウイ、砂糖

重量割合の高いものの順に、国名を表示する。
原産国が2カ国以上ある場合、国同士は「、」でつなぐ

原産国が1カ国

名 称:キウイジャム
原材料名:キウイ(ニュージーランド)、砂糖

原産国が2カ国

名 称:キウイジャム
原材料名:キウイ(ニュージーランド、国産)、砂糖

原産国が3カ国

名 称:キウイジャム
原材料名:キウイ(ニュージーランド、国産、チリ)、砂糖

原産国が3カ国以上

名 称:キウイジャム
原材料名:キウイ(ニュージーランド、国産、その他)、砂糖

又は表示

国別重量表示を行った場合に、**中身の産地が変わる可能性がある場合は**、過去実績等を踏まえた「又は表示」を実施できます。



- 使用可能性のある複数国を、使用が見込まれる重量割合の高いものから順に「又は」でつないで表示する⇒可能性のため、使用しないことも有。
- 原産国が3カ国以上有る場合は、3カ国目以降を「その他」と表示します。
- 過去の使用実績又は使用計画に基づく表示であることを容器包装に注意書きします。

表示例／又は表示

現在の表示

名 称:キウイジャム
原材料名:キウイ、砂糖

使用が見込まれる
重量割合の高い順
に「又は」でつなぐ

製造年から遡って
3年以内の中で1年
以上の実績

原産国が2カ国 の場合

名 称:キウイジャム
原材料名:キウイ (ニュージーランド又は国産)、砂糖
※キウイの産地は、平成○年の使用実績順

原産国が3カ国 の場合

名 称:キウイジャム
原材料名:キウイ (ニュージーランド又は国産又はチリ)、砂糖
※キウイの産地は、平成○年から×年間の使用実績順

原産国が3カ国以上 の場合

当該計画に基づく
製造の開始日から
1年以内の予定

名 称:キウイジャム
原材料名:キウイ (ニュージーランド又は国産又はその他)、砂糖
※キウイの産地は、平成○年の使用計画順に基づき表示

大括り表示

国別重量表示を行った場合に、3 以上の外国産地表示に関して、**中身の産地が変わる可能性がある場合**「大括り表示」を実施できます。



- 3 以上の外国を「輸入」と括って表示できます。
- 輸入品と国産を混合して使用する場合、輸入品（合計）と国産との間で、重量の割合の高いものから順に表示します。
- 過去の使用実績又は使用計画からみて、3 以上の外国の産地表示に関して、中身の産地が変わる可能性が生じ、国別重量順表示が困難である場合に実施します。

表示例／大括り表示

原産国が3以上の
外国産のみ使用の
場合

名 称:キウイジャム
原材料名:キウイ (輸入)、砂糖

国産と外国産を
混合して使用の
場合

名 称:キウイジャム
原材料名:キウイ (輸入、国産)、砂糖

大括り表示
+
又は表示

「大括り表示」を用いても容器包装の変更が生じると見込まれる場合のみ、「大括り表示 + 又は表示」を行うことができます。



- 3以上の外国を「輸入」と括って表示できます。
- その上で「輸入」と「国産」の使用が見込まれる重量割合の高いものから順に「又は」でつないで表示できます。
- 過去の使用実績等に基づく表示であることを原産地の表示とともに、**容器包装に注意書き**します。

例外／大括り表示+又は表示

使用可能性国が3以上の
外国産と国産の場合

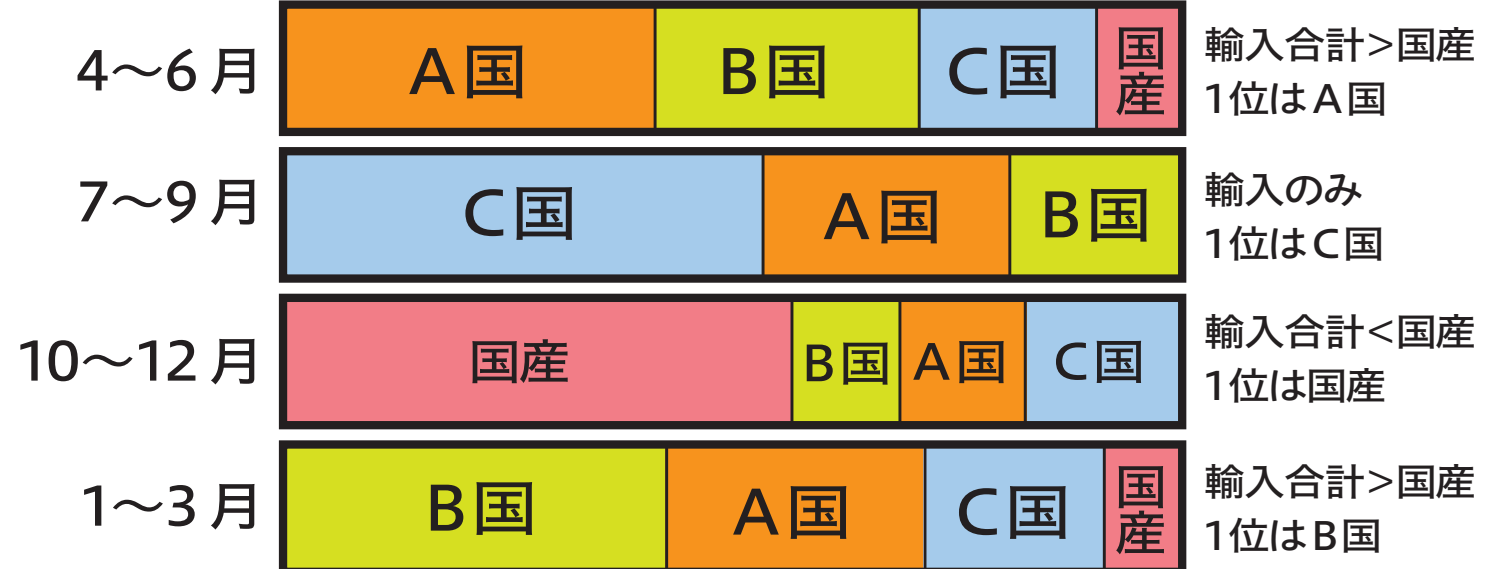
名 称: キウイジャム

原材料名: キウイ (輸入又は国産)、砂糖

※キウイの産地は、平成〇年の使用実績順

大括り表示 +
可能性表示が
認められる条件

(大括り表示+可能性表示が認めれる条件例)
対象原材料の国別使用割合の月別実績



第9回「加工食品原料原産地表示制度検討会」資料1から

中間加工
原材料の
製造地表示

対象原材料が中間加工原材料である場合に、
当該原料の製造地を「〇〇製造」と表示する。

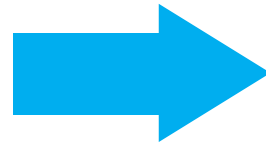


- 対象原材料が中間加工原材料である場合に、当該原材料の製造地を「〇〇(国名) 製造」と表示します。
- 但し、中間加工原材料である対象原材料の産地が判明している場合「〇〇製造」の表示に代えて、当該原材料とともにその産地を表示することを妨げない。

クッキーの重量割合第1位の小麦粉の事例

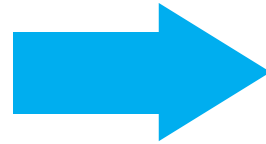
小麦粉の場合、「**製造地**」か、小麦の「**原産地**」が判明している場合は、「**原産地**」を表示することができます。

国内製造の小麦粉を使用する場合。



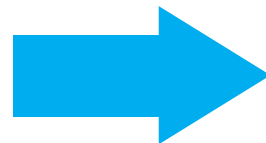
名 称: 焼き菓子
原材料名: **小麦粉 (国内製造)**

小麦粉の小麦の原産地が「**アメリカ、カナダ**」と判明している場合。



名 称: 焼き菓子
原材料名: **小麦粉 (小麦 (アメリカ、カナダ))**

国内製造の小麦と**アメリカ製造**の小麦を使用する。



名 称: 焼き菓子
原材料名: **小麦粉 (国内製造、アメリカ製造)**

誤認防止策

一定期間において、使用割合が極めて少ない原材料の原産地については、誤認防止のため、使用割合が5%未満である旨を表示する。

国産の小麦の過去の使用実績等の平均使用割合は、**5%未満**である。

名 称：小麦粉

原材料名：小麦

原料原産地：アメリカ又はカナダ又は
国産（5%未満）

※小麦の産地順・割合は、平成〇年の
使用実績

アレルギー表示について

アレルギーとは

食物アレルギーとは、食品を摂取した際に、人によっては、食物に含まれるある特定のたん白質が体内で異物と認識されて、異物を排除するための機能が働くことにより過敏な反応状態を起こし、その結果、好ましくない症状に至る状態です。



意識消失や血圧低下、呼吸困難などアナフィラキシーショックを引き起こします。

アレルギーを含む物質

特定原材料及び特定原材料に準ずるもの27品目

食品表示基準

義務

特定原材料

7品目

卵・乳・小麦・えび・
かに・そば・落花生

理 由

特に発症数、重篤度から
勘案して、表示する必要
性が高いもの

通知

推奨

特定原材料
に準ずるもの

20品目

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

理 由

症例数や重篤な症状とな
る者の数が継続して相当
数みられるが、特定原材
料に比べると少ないもの

アレルギー表示の対象範囲

- 販売の用に供され、又は営業に使用される容器包装された加工食品（酒精飲料を除く）及び添加物。
- 一般消費者に直接販売されない業務用食品や加工食品の原材料、添加物を含め、流通するすべての段階において表示が義務付けられています。

アレルギー表示の変更点

「特定加工食品」およびその拡大表記を廃止

アレルギー物質が含まれていることが明白な食品（特定加工食品）は、アレルギー物質名表記をしなくてもよいというルールが廃止されました。

旧制度

アレルゲン	特定加工食品の表記	特定加工食品の拡大表記
卵（※）	マヨネーズ、オムレツ、目玉焼き、かに玉、オムライス、親子丼	からしマヨネーズ、チーズオムレツ等
小麦	パン、うどん	ロールパン、焼きうどん等
乳	生クリーム、ヨーグルト、乳糖	フルーツヨーグルト等

新制度

アレルギー物質が含まれていることが明白な場合でも、**新基準では省略不可。アレルギー物質名を必ず表記する。**

代替表記

特定原材料 (省令で定め られた品目)	認められる代替表記	代替表記の拡大表記	特定加工食品等	
	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 れたを用いた食品である と理解できる表記例	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
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 卵黄 卵白	マヨネーズ オムレツ 目玉焼 かに玉 オムライス 親子丼	〈表記例〉 チーズオムレツ からしマヨネーズ
小麦	こむぎ コムギ	〈表記例〉 小麦粉 こむぎ胚芽	パン うどん	〈表記例〉 ロールパン 焼きうどん
えび	海老 エビ	〈表記例〉 えび天ぷら サクラエビ	なし	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	なし
そば	ソバ	〈表記例〉 そばがき	なし	なし
落花生	ピーナッツ	〈表記例〉 ピーナッツバター ピーナッツクリーム	なし	なし

完全分離
が困難で
ある等の
理由によ
り削除

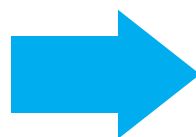
全廃止

変更後の事例

現行制度

「卵白」「卵黄」については、アレルギーである「卵」を含んでおり、これらを用いた食品であると理解できるため、「卵」の代替表記として認められている。

小麦粉、バター、牛乳、アーモンド、砂糖、卵黄、食塩



変更後

「卵白」「卵黄」の産業的完全分離は困難であり、卵白でアレルギー反応を起こす人が誤って食べる可能性があるため、「卵」の代替表記からは不可となります。

小麦粉、バター、牛乳、アーモンド、砂糖、**卵黄（卵を含む）**、食塩

アレルギー表示 個別

- ①「個別表示」を原則とする
- ②「乳」を原材料として含んでる場合、「乳成分を含む」と表示する
- ③複数の特定原材料等がある場合は、「・」（ナカグロ）でつなぐ
- ④繰り返しになるアレルゲンを省略可
- ⑤添加物は（～由来）と表示する

名 称	調理パン
原材料名	パン（小麦・乳成分を含む）、卵サラダ（大豆を含む）、ツナサラダ、レタス／乳化剤（大豆由来）、イーストフード、調味料（アミノ酸等）、カゼインNa（乳由来）、V.C

① ③ ②

④ ⑤

④ ⑤

アレルギー表示 一括

- ①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等、例外的に「一括表示」を可能とする
- ②原材料や代替表記等で表示されているものも含め、含まれる全ての特定原材料等について、原材料名欄の最後（添加物の事項欄を設けてる場合は、原材料名欄の最後と添加物欄の最後）に「（一部に〇〇・〇〇・〇〇を含む）」と表示する

名 称	調理パン
原材料名	パン、卵サラダ、ツナサラダ、レタス／乳化剤、イーストフード、調味料（アミノ酸等）、カゼインNa、V.C、（一部に小麦・乳成分・卵・大豆を含む）

②

</

食品に特定原材料に準ずるものの使用状況に関する情報提供について

「特定原材料7品目のみを表示対象としている」のか、「特定原材料に準ずるものを含む27品目を表示対象としている」のかが明確となるように、一括表示枠に近接した箇所に表示するように努める必要がある

特定原材料に準ずるものを使用していない？

特定原材料に準ずるものを使用しているが、表示がされていない？

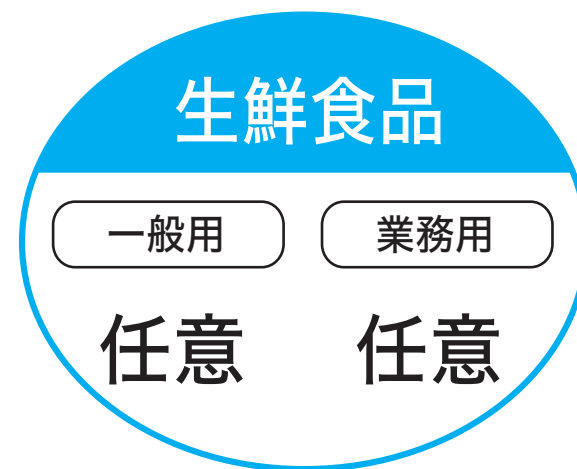
名 称	洋菓子
原材料名	牛乳（国内製造）、糖類（異性化液糖、砂糖）、卵、クリーム（乳成分を含む）、洋酒／ゲル化剤（増粘多糖類、加工デンプン）、香料、カラメル色素

- 〈例〉
- ・この食品は27品目のアレルギーを対象範囲としています。
 - ・アレルギーは義務7品目を対象範囲としています。
 - ・アレルギー（27品目対象）

栄養成分表示の義務化について

対象食品および栄養成分

義務化対象食品等



栄養表示が定められた栄養成分等

義務
エネルギー（熱量）
たんぱく質
脂質
炭水化物
ナトリウム（食塩相当量に換算）

推奨
飽和脂肪酸
食物繊維

任意

糖質	ビタミン類
糖類	ミネラル類
n-3系脂肪酸	
n-6系脂肪酸	
コレステロール	

栄養成分表示が省略できる場合

①容器包装の表示可能面積がおおむね 30 cm²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

この場合、以下のいずれかの要件を満たすこと。

●熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウムのすべてについて、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の量および熱量が、社会通念上微量である場合
(例：コーヒー、ハーブ、お茶等)

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

●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、切り落とし肉等の切り身を使用した食肉加工品)

⑤小規模事業者が販売するもの

●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

●当面の間は、【中小企業基本法に規定されている小規模事業者が販売するもの】

おおむね常時使用する従業員の数が20名以下（商業・サービス業は5名以下）

※消費税が免除される小規模事業者が製造した食品でも課税対象となる店舗に卸して販売される場合は表示が必要となります。

栄養成分の値を得る方法（例）

食品の栄養成分を
分析機関等に
依頼する



栄養成分表の値を
使って計算する。

日本食品標準成分表 2015
文部科学省など



食品事業団体等が
作成したデータベース
を参照し、自社製品の
栄養成分を表示する。



栄養成分表示の様式

別記様式
1

栄養成分表示 食品単位当たり			
熱	たんぱく	量	kcal
脂	質		g
炭	水	化	g
食	塩	相当量	g

別記様式
3

栄養成分表示 食品単位当たり			
熱	たんぱく	量	kcal
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	g
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、物 質、 糖類、食物繊維及びナトリウム 以外の栄養成分			
			mg

食塩相当量＝
ナトリウムの含量 (mg) ×2.54÷1000

※ナトリウム塩を添加していない場合は、
下記のように表記することが可能です。

食塩無添加

別記様式
2

栄養成分表示 食品単位当たり			
熱	たんぱく	量	kcal
脂	質		g
炭	水	化	g
物			g
ナトリウム			mg
(食塩相当量)			g

※糖質と食物繊維のどちらか片方だけの表示は不可。
必ずセットで表示しなければならない。

栄養成分の表示方法

表示例

栄養成分表示（1本200mlあたり）

熱	量	88 kcal
たんぱく質	1.5 g	
脂質	0 g	
炭水化物	23 g	
-糖質	18 g	
-食物繊維	5 g	
食塩相当量	0.04 g	
V.C	12~28 mg	

幅表示

表示する文字および栄養成分表示に用いる名称
消費者が理解しやすい日本語で、正確な記載
をする。下記のように表示することも可能

熱量	⇒	エネルギー
たんぱく質	⇒	蛋白質、たん白質、たんぱく質
ナトリウム	⇒	Na
カルシウム	⇒	Ca
鉄分	⇒	Fe
ビタミンA	⇒	V.A

食品の単位

食品単位 (100gもしくは1食分など) の栄養成分

食品の単位

食品単位（100gもしくは100mlまたは
1食分など）の栄養成分の量および熱量
を表示します。

表示場所

容器包装を開かないでも見ることが
できる、当該包装の見やすい場所に表示。

文字の大きさ

原則8ポイント以上の大きさ。
表示可能面積がおおむね 150 cm²以下の
場合は5.5ポイント以上であればよい。



表示項目と順番および表示値、表示単位等

栄養成分の量および熱量は、一定値または下
限值および上限値（幅表示）で表示します。
各栄養成分及び熱量の定められた単位で表示
します。（別表第9第2欄）

表示値の許容差の範囲について

- 表示された栄養成分等の含有量は、その食品の賞味（消費）期限内において、一定値で表示する場合は、許容差の範囲内であること。下限値及び上限値で表現する場合は、その幅の中に含まれていなければならない。（別表第9第4欄）

熱量	表示単位 kcal	許容差の範囲 ±20% 熱量が25kcal未満の 場合は±5kcal	食品100g (100ml) あたり 0 (ゼロ) と表示できる量 5kcal
たんぱく質、 脂質、 炭水化物、 糖質、糖類	表示単位 g	許容差の範囲 ±20% 栄養成分の量が25g未満の 場合は±0.5g	食品100g (100ml) あたり 0 (ゼロ) と表示できる量 0.5g
ナトリウム (食塩相当量)	表示単位 mg (g)	許容差の範囲 ±20% ナトリウムの量が25mg未満の 場合は±5mg	食品100g (100ml) あたり 0 (ゼロ) と表示できる量 5mg (0.0127g) (食塩相当量の場合)

許容誤差規程について

栄養機能食品、栄養成分の強調表示食品以外の食品で、下記の要件に該当する場合は、合理的な推定値の表示を認め、許容誤差規程（表示値の $\pm 20\%$ ）の適用を除外とする。

- 分析値が定められた許容差の範囲に収まることが困難な場合や計算値の場合は、当該商品の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、栄養成分表示の近くにいずれかの文言を含む表示をおこなう。

①「この表示値は目安です」

②「推定値」

- ①②の表示値の場合は行政から、表示の設定根拠について開示を求められる。

合理的な推定による表示例

栄養成分表示（100mlあたり）

熱	量	150 kcal
たんぱく	質	1.7 g
脂	質	0.4 g
炭水化	物	35 g
食塩相当	量	0.1 mg

この表示値は目安です。

栄養成分表示（100mlあたり）

熱	量	150 kcal
たんぱく	質	1.7 g
脂	質	0.4 g
炭水化	物	35 g
食塩相当	量	0.1 mg

推定値

- 幅表示は認められない。
- 表示値が分析によって得られた値とは一致しない可能性がある旨を記載。

【参考資料】栄養強調表示について

補給ができる
旨の表示

国民の栄養摂取状況からみて、
欠乏が国民の健康の保持増進に
影響を与えているもの

高い旨の表示

含む旨の表示

強化された
旨の表示適切な摂取ができる
旨の表示

国民の栄養摂取状況からみて、
過剰な摂取が国民の健康の保持
増進に影響を与えているもの

低い旨の表示

含まない
旨の表示低減された
旨の表示

表示例

ビタミンC
たっぷり！
食物繊維入り！

低糖

カロリーハーフ

栄養強調表示のポイント

- 強調表示する場合は、定められた基準を満たしていなければならない。
- 栄養成分の量は、定められた分析方法により得たものであること。
- 別表第12（補給ができる旨）及び別表第13（適切な摂取ができる旨）に定められている成分が対象となる。
- 別表第12及び第13に定められていない成分について強調表示をする場合は、基準値の規定がないため、科学的根拠に基づき販売者の責任において表示する。

【参考資料】栄養強調表示について（別表第12）

補給ができる
旨の表示

（別表第 12）

対象となる栄養成分

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 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
葉酸ビタミンC
たっぷり

高い旨の表示

「高」、「多」、「豊富」、
「リッチ」等

高い旨の表示の基準値以上

含む旨の表示

「源」、「供給」、「含有」、
「入り」、「使用」、「添加」等

含む旨の表示の基準値以上

強化された旨の表示

同種の食品と比べて栄養成
分の量が「強化された」こと
の表示「強化」、「アップ」、「増」、
「プラス」等強化された旨の表示の基準値
以上。たんぱく質及び食物繊維
にあつては、比較対象食品
との強化された割合が 25%
以上であること。カルシウム 2 倍
（当社△△比）

【参考資料】栄養強調表示について（別表第13）

栄養成分及び 熱量の適切な 摂取ができる 旨の表示

対象となる栄養成分

熱量
脂質

飽和脂肪酸
コレステロール糖類

ナトリウム

低い旨の表示の
基準値未満

「低」、「少」、「ひかえめ」等

高い旨の表示の基準値以上

含まない旨の表示
の基準値未満

「無」、「ゼロ」、「ノン」、
「レス」等

含む旨の表示の基準値以上

低減された旨の表示
同種の食品と比べて栄養成
分の量が「低減された」こと
の表示

「減」、「カット」等

低減された旨の表示の基準
値以上であって、他の食品
と比べて低減された割合が
25%以上
特例）ナトリウムの含有量を
25%以上低減することで、
保存性及び品質を保つこと
が困難な食品（みそ、醤油）
みそ⇒15%、醤油⇒20%

カロリー 1/2
(当社△△比)

ノンカロリー

食品表示基準についての問合せ

食品表示基準などに関する疑問点、御相談などありましたら、
下記までお問い合わせください。

●消費者庁

〒100-8958 東京都千代田区霞が関3-1-1 中央合同庁舎第4号館6F

○消費者庁食品表示企画課

TEL：03-3507-8800(代表)

[ホームページ](http://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/) http://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/

●最寄の各都道府県（保健所含む）

問合せ先は、下記ウェブページで御確認ください。

[ホームページ](http://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/information/contact/prefectures/) http://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/information/contact/prefectures/