

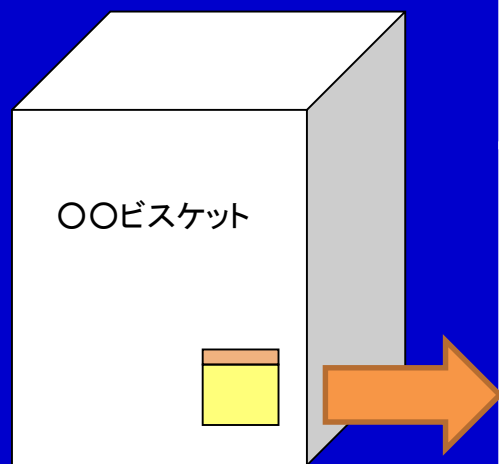
食品表示法に基づく栄養成分表示の 事業者相談の現状と今後の対応について

二川香織 塩田栄子 木添茂子(都城保健所)

はじめに

平成27年4月 食品表示法施行

容器包装された一般用加工食品及び添加物
について、**栄養成分表示が義務化**された。



栄養成分表示 (〇〇当たり)		
熱量		〇〇kcal
たんぱく質		〇〇g
脂質		〇〇g
炭水化物		〇〇g
食塩相当量		〇〇g

栄養成分の量が分かる

消費者

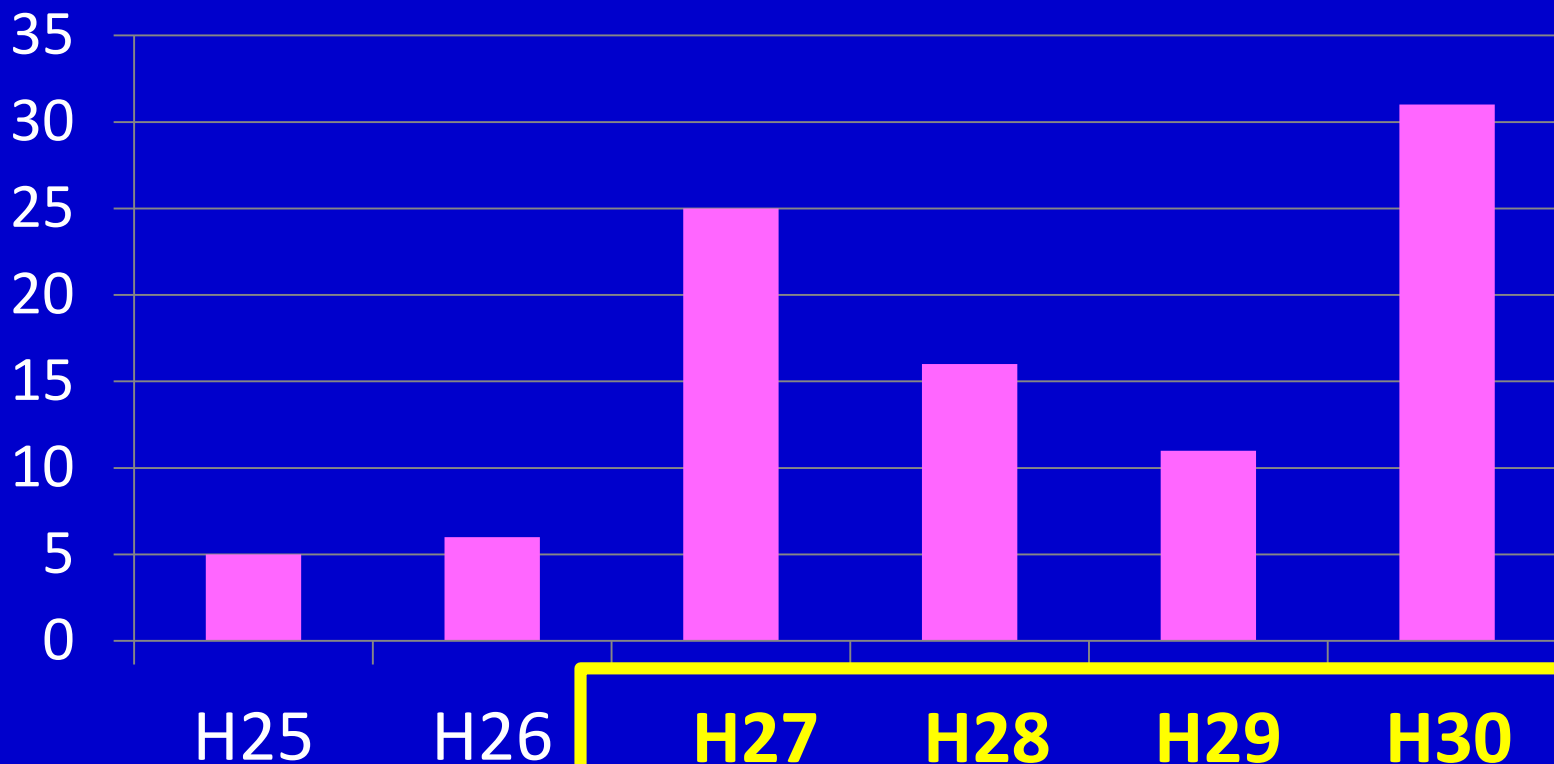


健康の維持・増進

適切に食品を選ぶ

栄養成分表示相談件数

(都城保健所)



事業者への更なる周知が必要



食品表示法施行

経過措置期間 5年:令和2年3月31日まで

経過措置期間終了に向け、事業者対応や栄養成分表示適正化について、今後どのような対応が必要か、過去の相談内容を元に検証。



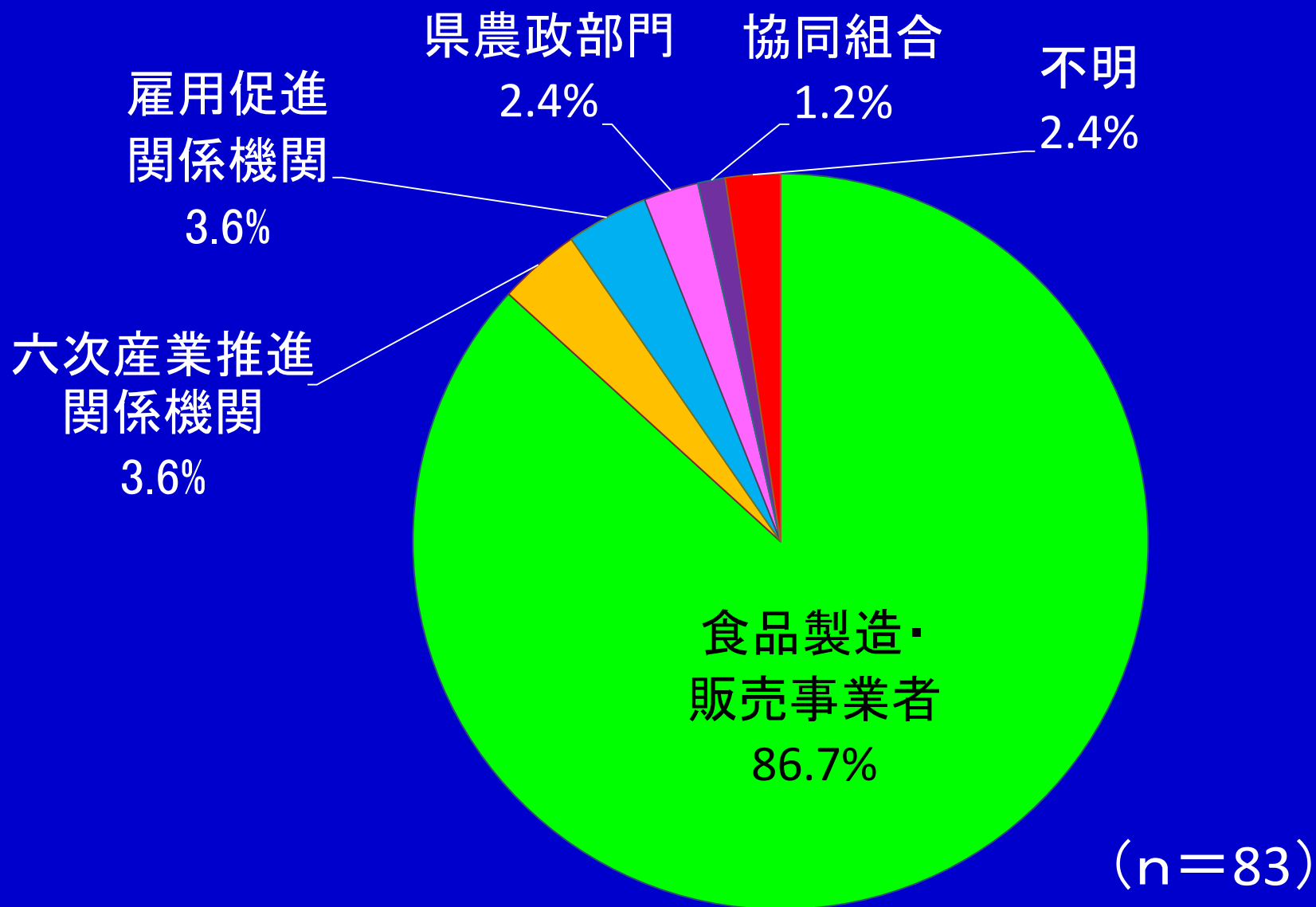
方法

食品表示法施行後4年間の相談内容について、集計・分析を実施。

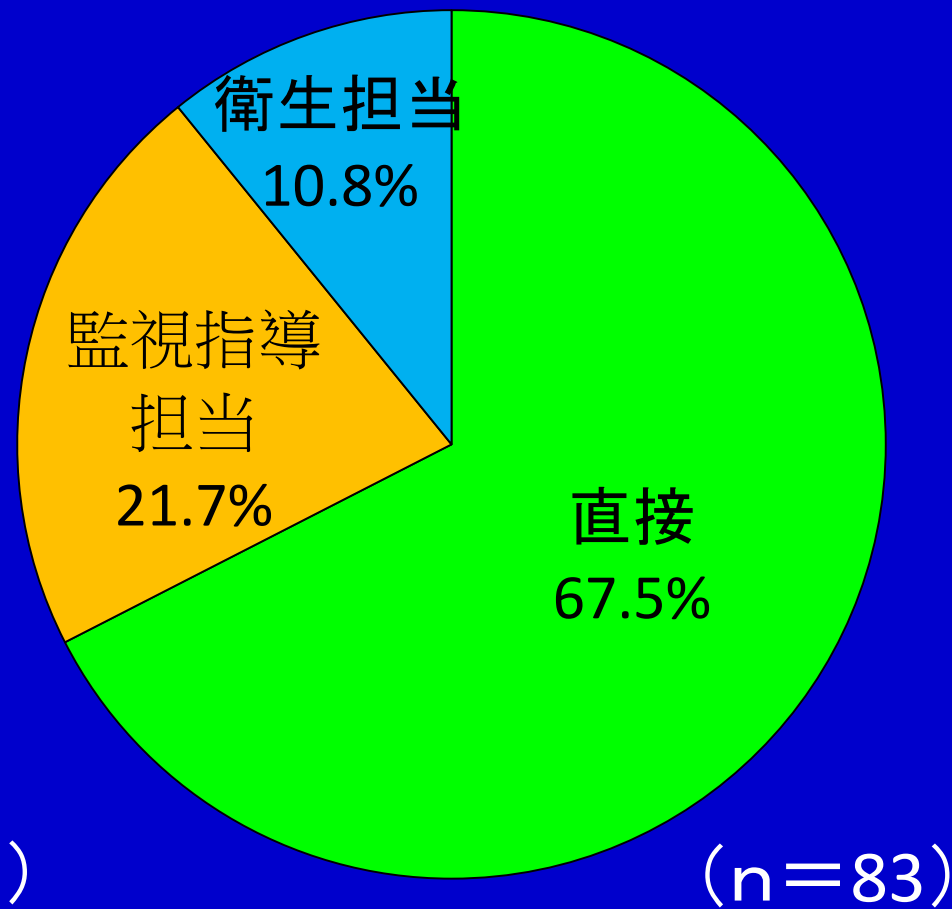
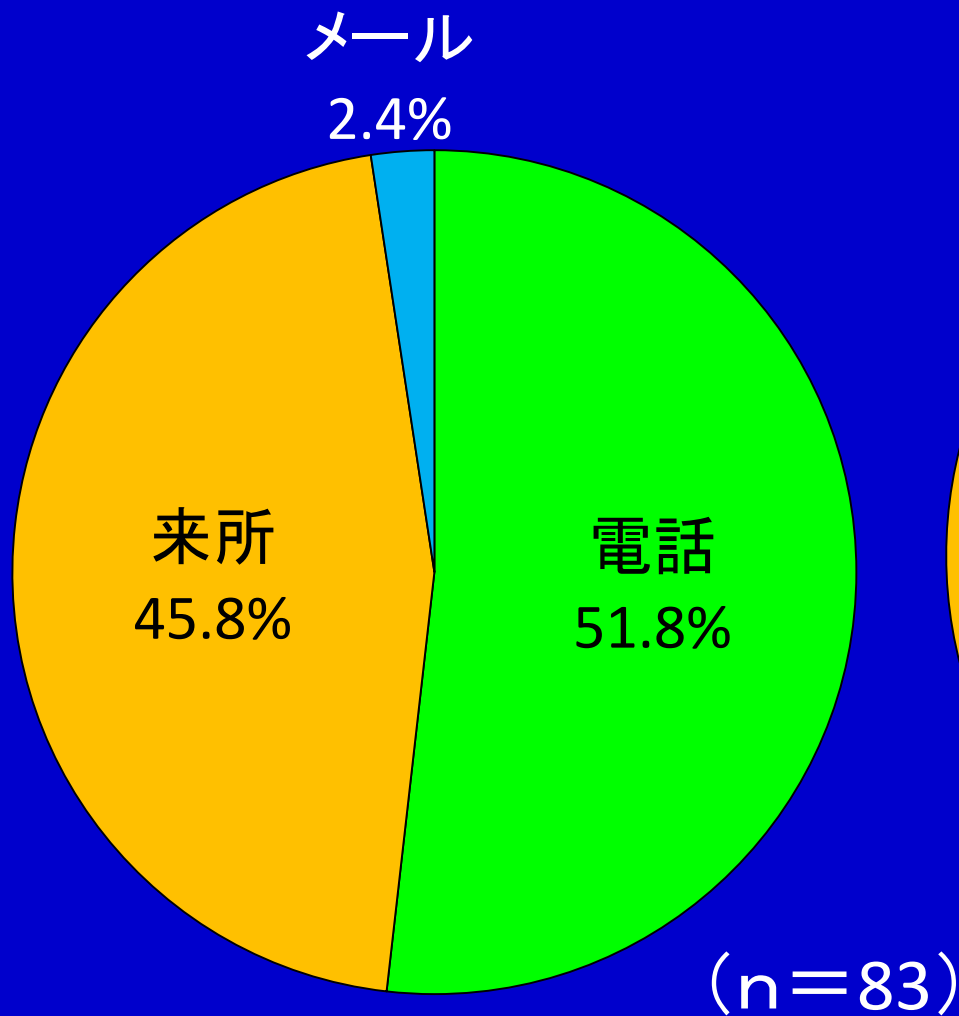
平成27年度～平成30年度：83件

結果

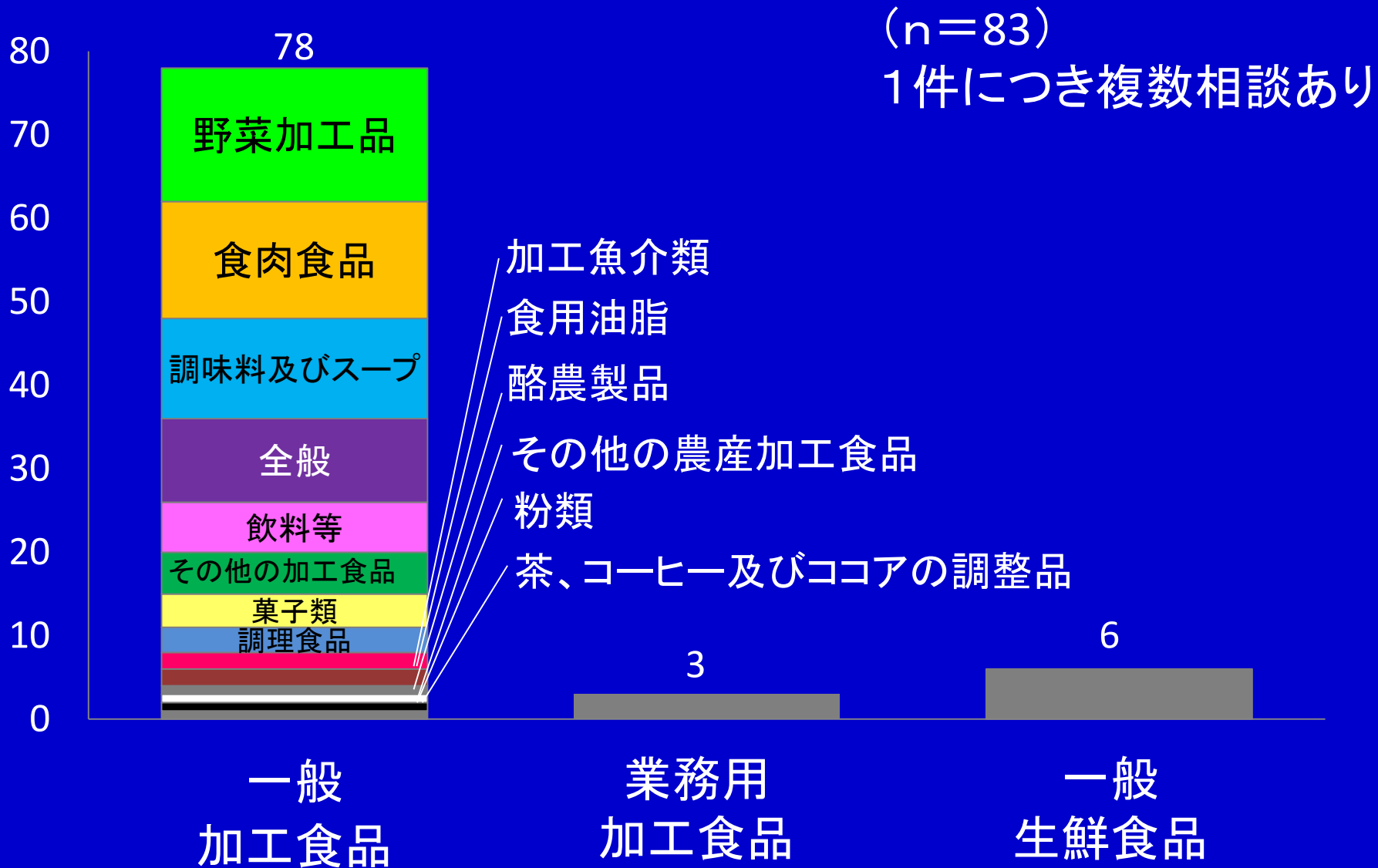
(1) 相談者の種類



(2) 相談方法・経由



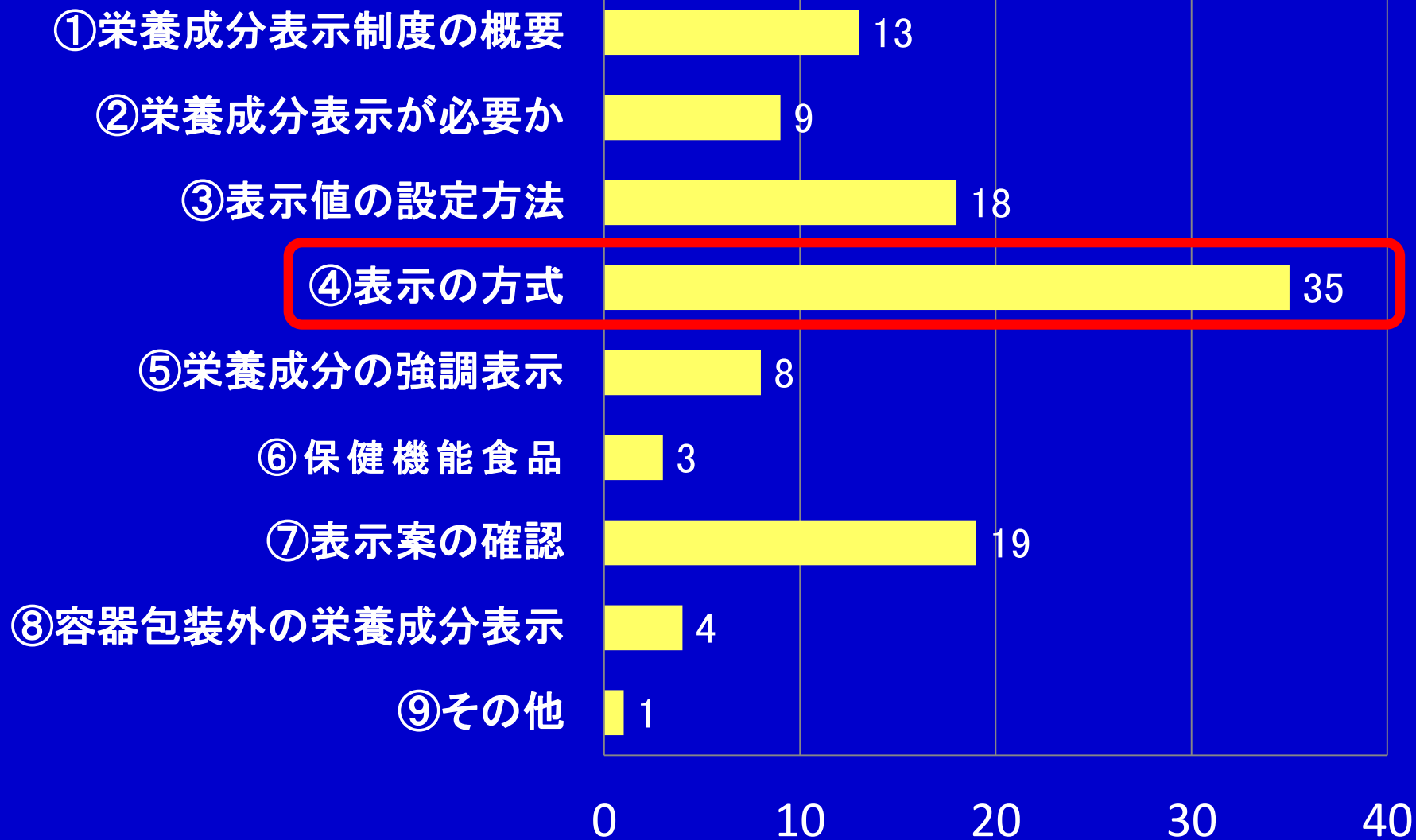
(3) 相談のあった食品の種類



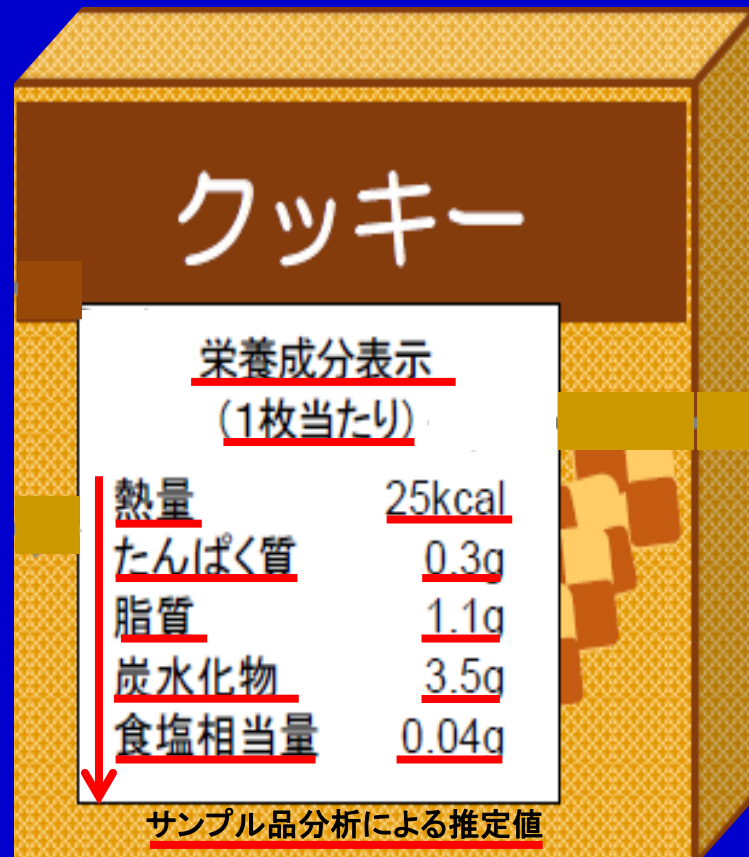
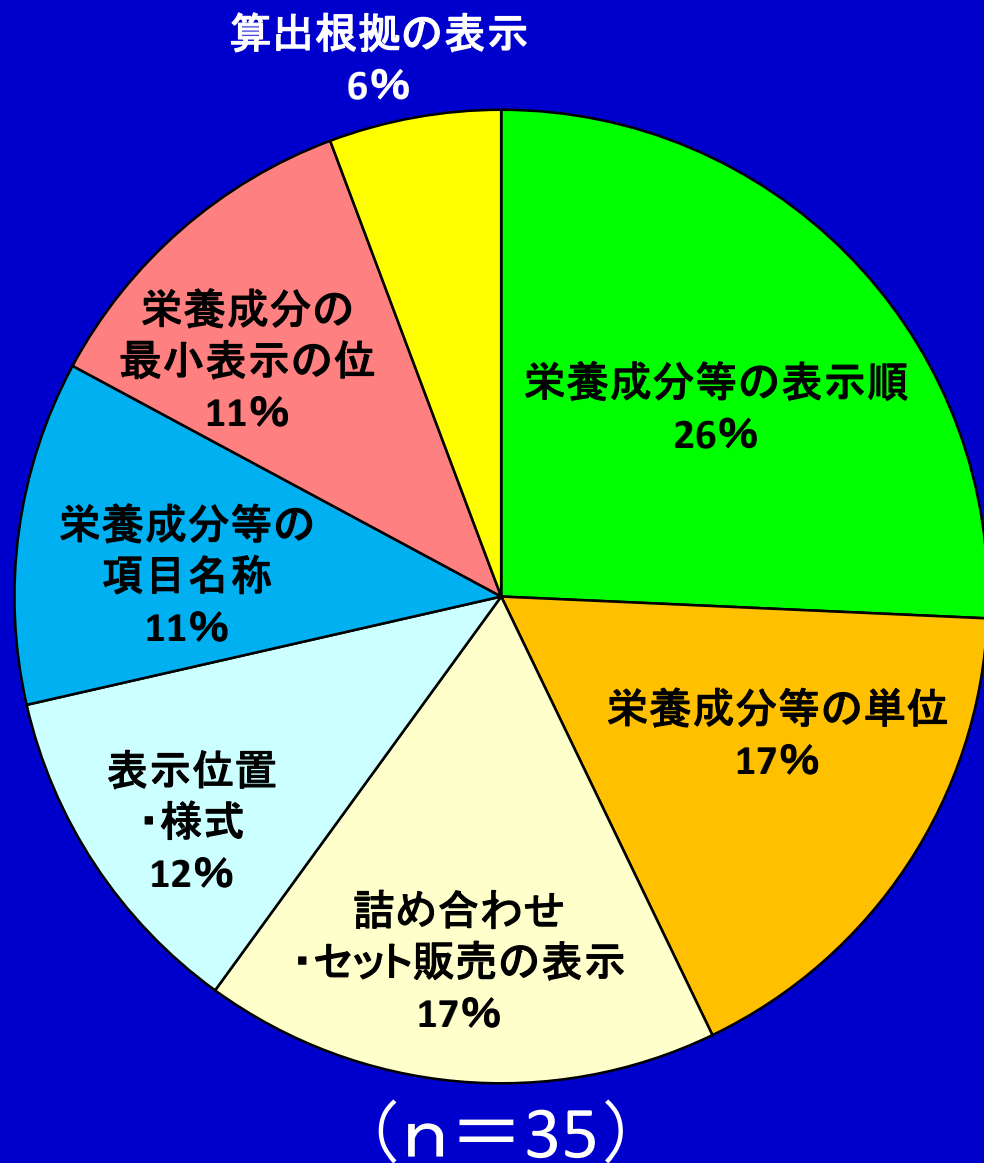
(4) 相談内容

(n=83)

1件につき複数相談あり



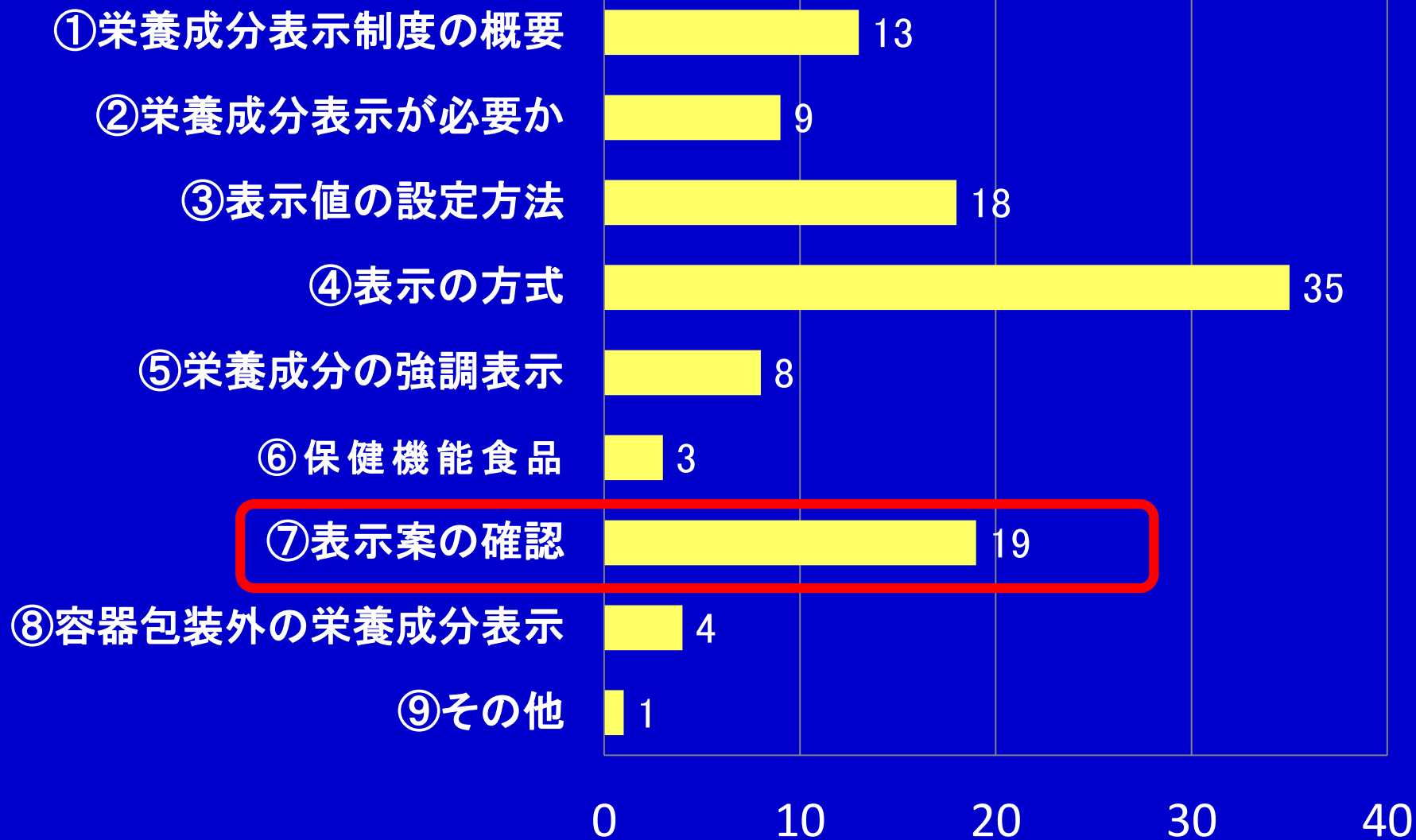
「④表示の方式」に関する相談の詳細



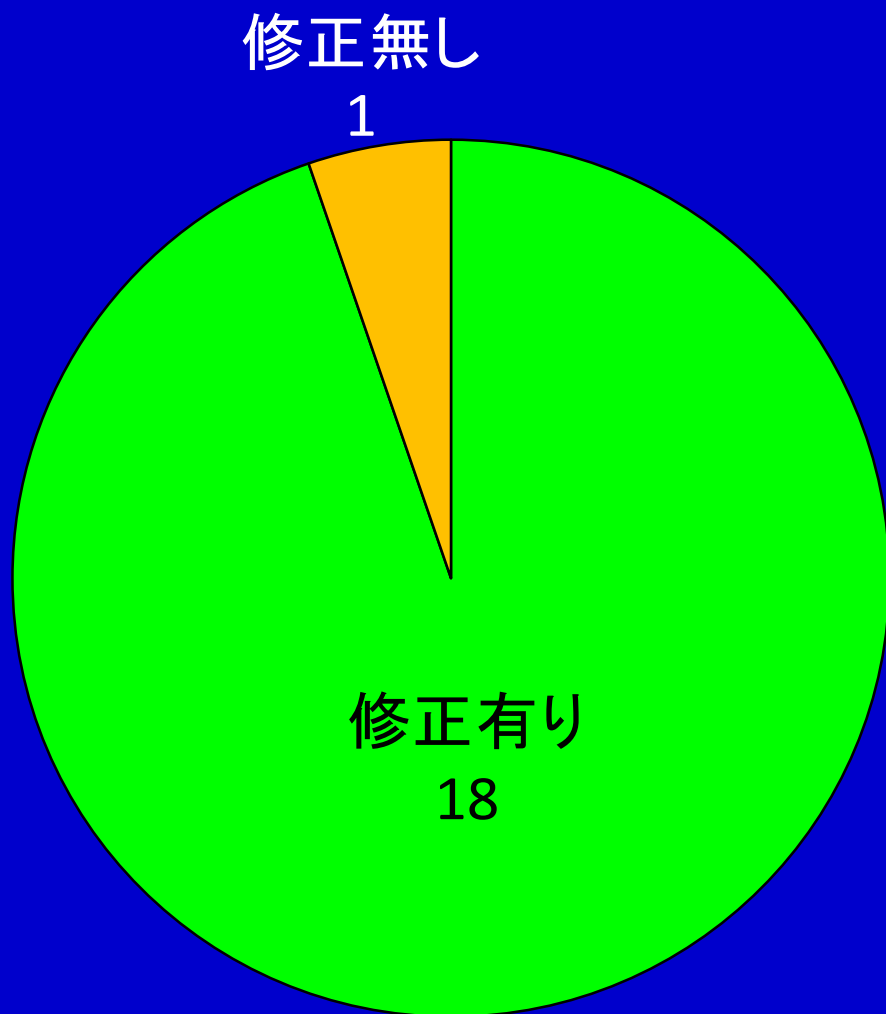
(4) 相談内容

(n=83)

1件につき複数相談あり



「⑦表示案の確認」による表示の修正の有無



(n=19)

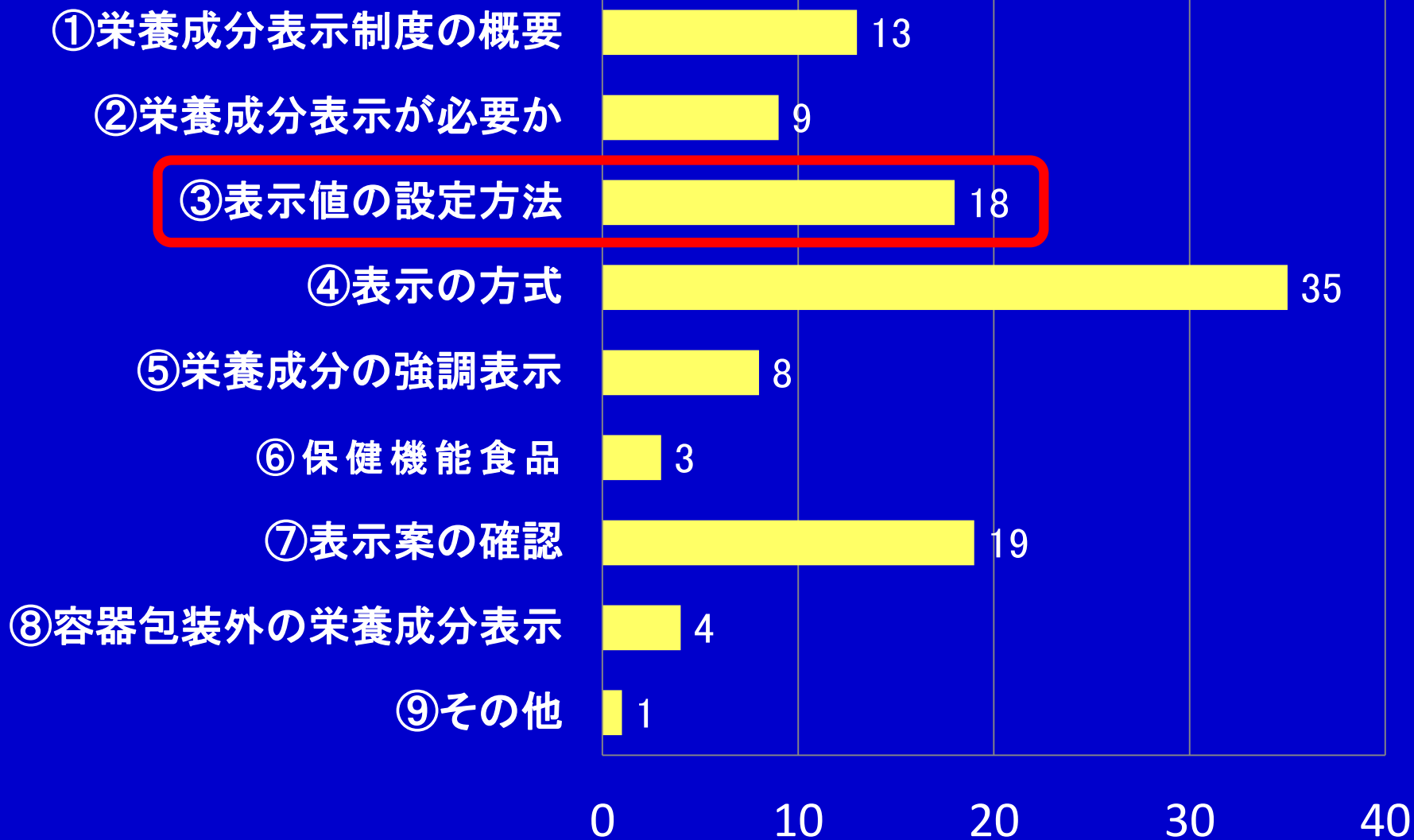
修正有りの内容

- 項目名称
- 文字ポイント
- 表示順
- 表示値の設定方法確認
- 合理的推計値の表示
- 算出根拠の表示
- 保健機能食品の表示項目
- 強調表示の方法

(4) 相談内容

(n=83)

1件につき複数相談あり



「③表示値の設定方法」に関する相談の詳細

事業者：

栄養成分はどの様に調べるのですか？

栄養成分は必ず分析しないとイケないのですか？

食品成分表の値を用いても良いのですか？

等



リーフレット等により説明

①分析により値を得る場合

②計算値を用いる場合

③参照値を用いる場合

知って納得！食品の栄養成分表示

1 栄養成分表示の義務化について

食品表示法が施行され、平成32年(2020年)4月1日より、容器包装されたすべての加工食品・添加物について、栄養成分表示が完全義務化されます。

※生鮮食品の栄養成分表示は任意です。表示する場合は、基準に従う必要があります。
※旧基準と新基準の表示方法が混在された表示は、換則認められません。

？

- ・お弁当の脂質ってどのくらい入ってるの？
- ・塩分量が少ない調味料ってどれだろう？
- ・お菓子1袋のカロリーってどのくらいかな？

たくさんの食品の中から、健康や栄養を考えて食品を選ぶとき、目安となるのが『**栄養成分表示**』です。

消費者が栄養成分表示を正しく活用し、健全な食生活を送ることができるようルールを守って正しく表示しましょう。

① 表示項目(義務)

義務(5項目) 熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、食塩相当量

○栄養成分名は次の()内の表示も可能です。
※熱量(エネルギー)
※たんぱく質(たん白質、蛋白質、タンパク質)

○表示の順番は右の表示例のとおりです。
○文字は8ポイント以上で表示します。
※表示可能面積が150cm²以下の場合5.5ポイント以上

○当該食品の100gもしくは100ml、または1食分や1包装、その他の1単位当たりの含有量を表示します。

○ナトリウムの量は食塩相当量で表示します。
食塩相当量(g) = ナトリウム量(mg) × 2.54 ÷ 1000

○最小表示の位は次のとおりです。
熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物…1の位 食塩相当量…小数第1位
※栄養成分ごとに、0と表示することができる値の基準が決まっています。
※義務化された栄養成分5項目の表示は、一部の含有量が0の場合でも省略できません。

※必ず「栄養成分表示」と表示してください。
※「栄養表示」や「成分表示」等の省略はできません。
※容器包装の見やすい場所に表示が必要です。

＜表示例＞
栄養成分表示(○〇当たり)

1	熱量	○〇kcal
2	たんぱく質	○〇g
3	脂質	○〇g
4	炭水化物	○〇g
5	食塩相当量	○〇g

いる方法(例)

② 表示する食品単位当りに換算する。
日本食品標準成分表で掲げられている食パンの熱量は、100g当たり260kcal

表示する食品単位を「1枚(60g)当たり」とすると、

$$1 \text{ 枚 (60g) 当たり} = \frac{260 \text{ kcal} \times 60\text{g}}{100\text{g}}$$

1枚(60g)当たりの熱量は156kcalとなる。

標準成分表(URL: <https://foodb.mext.go.jp/>)のほか、事業者/原料製造者等による原料の栄養成分表示値等があります。
※正確として毎年公表されていますので、合わせて確認ください。

れた個々の原材料の値から計算をして表示値を

③ 原材料の栄養成分含有量から、食品の全重量に対する栄養成分等の含有量を計算する。

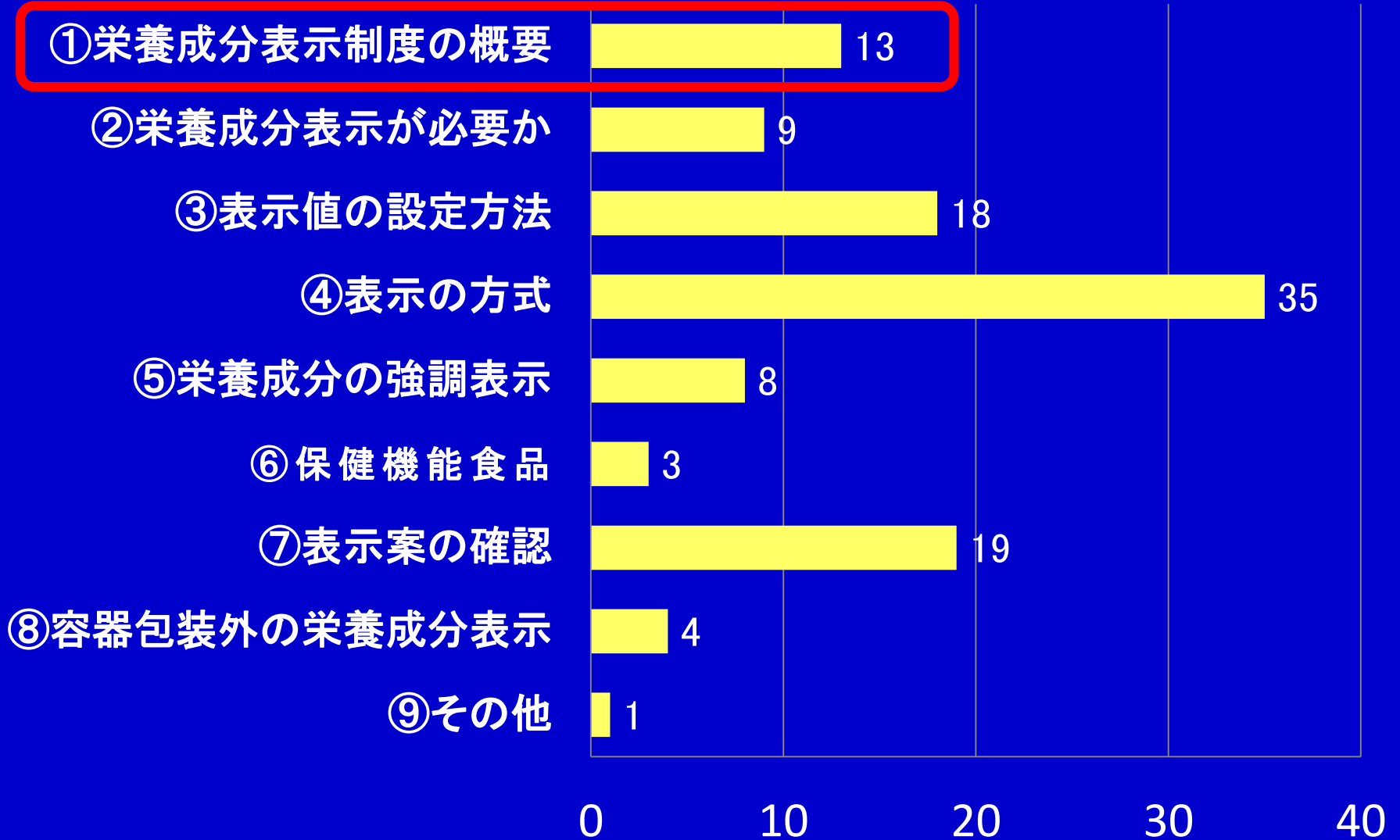
原材料	100g当たり の熱量(kcal)	各食品部重量当 りの熱量(kcal)
日本食品標準成分表の食品名		
穀類/こめ(水稲めし)/ 精白米/うるち米	168	168
菓類/うめ/糖干し/調 味油	96	10
菓類/あまのり/焼きのり	188	3
調味料及び香辛料類/ (食塩類)/食塩	0	0
		合計 191

食品単位を1個、熱量以外の値に計算すると、
※表示となる。

(4) 相談内容

(n=83)

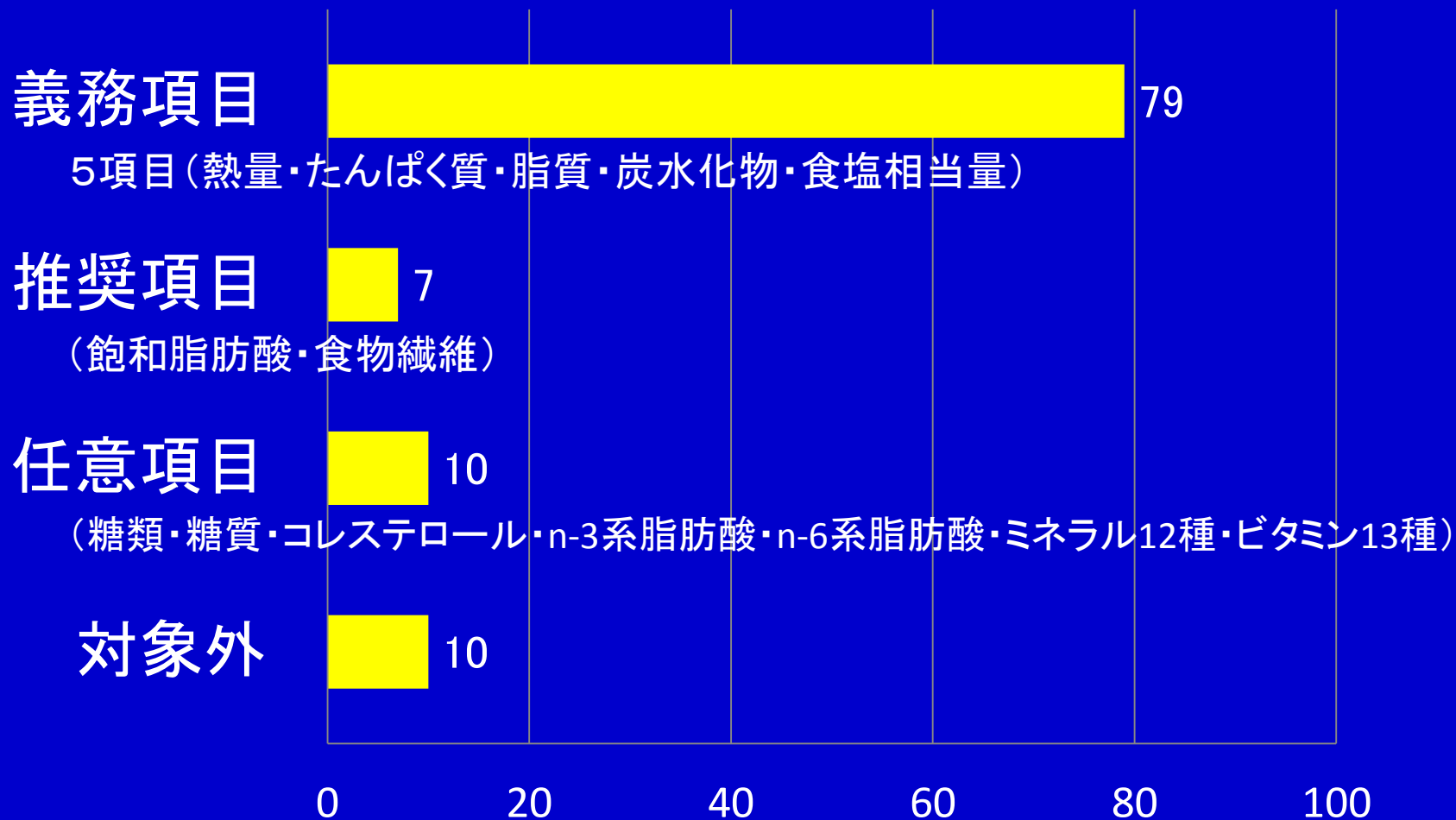
1件につき複数相談あり



(5) 相談のあった栄養成分

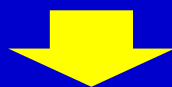
(n=83)

1件につき複数相談あり



考察

- 加工食品の種類や販売形態は様々
- 表示案について、修正が必要な案件が多い

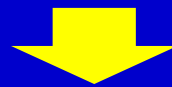


個別的な表示指導が求められる

今後の対応

- 個別相談・個別巡回の実施
- 表示案の確認対応

- 相談内容が多岐にわたる
- 栄養成分表示に関する根拠が「食品表示基準」「通知」「QA」「ガイドライン」等に分散、品質事項や衛生事項と混在している

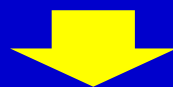


様々な相談内容への効率的な対応

今後の対応

➤ 相談内容早見表の作成

- 制度概要についての質問(基準等の確認無し)
- 栄養成分表示制度に対する事業者の理解の差



多くの事業者に対し効率的な働きかけが必要

今後の対応

- 研修会の開催
- 集団の場における普及啓発
- リーフレットの活用

保健所

健康づくり課

課員

管理栄養士

(栄養成分表示担当)

衛生環境課

- 個別相談・個別巡回の実施
- 相談内容早見表の作成
- 集団の場における普及啓発
- 表示案の確認対応
- 研修会の開催
- リーフレットの活用

食品製造・販売に関わる各種機関・団体

農政部門・食品衛生協会・商工会・農業協同組合 等