

食品衛生トピックス 《2013/10/2》

○栄養表示基準の一部改正について

平成25年9月27日付けで健康増進法(平成14年法律第103号)第31条第1項の規定に基づく栄養表示基準の一部が改正(平成25年消費者庁告示第8号)され、栄養表示の義務化に向けた環境整備として、新たな表示方法が追加されました。

《 改正内容 》

1 合理的な方法に基づく表示値の設定

現行の「一定値」又は「幅(上限値及び下限値)」による表示方法のほかに、「合理的な推定値により得られた値」を表示値として記載することが可能となりました。

なお、この場合、表示値の趣旨が消費者に適切に伝わるように、合理的な推定により得られた値であるのか等、その値の意味を明瞭に記載しなければいけません。

(記載例)

- ①「推定値」
- ②「この表示値は、目安です。」

【合理的な推定値による方法とは】

- ・公的なデータベース等信頼できるデータから得られた個々の原材料の栄養成分量を入手した上で、当該食品の重量に基づき、各成分量を算出し、足しあげする方法
- ・同一レシピのサンプルを分析する方法

2 表示された値の設定に関する根拠資料の保管

表示された値の設定に際しては、例えば、最新版の日本食品標準成分表からの計算値やサンプル品の分析値等が考えられますが、行政機関等の求めに応じて説明ができる資料として取扱うこととなりました。

【保管すべき内容とは】

(分析値の場合)

- ・分析試験成績書
- ・季節間、個体間、消費期限又は賞味期限内の栄養成分等の変動を把握するために十分な数の分析結果
- ・表示された栄養成分等の含有量を担保するための品質管理に関する資料

(計算値の場合)

- ・採用した計算方法
- ・引用したデータベースの名称
- ・原材料について、配合量が重量で記載されたレシピ など

【保管する方法は】

文書、電子媒体など、いずれの方法でも構わない。

【保管すべき期間は】

その資料を基に表示が行われる期間。販売を終了する製品については、最後に製造した製品の賞味(消費)期限が終了するまでの間。

3 低含有量の場合の誤差の許容範囲の拡大

現行では、一定の比率で誤差の許容範囲(±20%)が規定されていますが、低含有量の場合、誤差の許容範囲の絶対値が極めて小さくなることから、規定された誤差の許容範囲に収めることが困難な場合があります。このため、低含有量の場合に限っては、現行の誤差の許容範囲に加えて、一定量を満たさない場合、誤差の許容範囲を拡張することができます。

【エネルギーの場合】

(従来) 20kcal の場合 → 誤差は±20%(4kcal)

(改正後) 20kcal の場合 → 誤差は5kcal

《 施 行 日 》

平成 25 年 9 月 27 日カルバリルについて

消食表第282号
平成25年9月27日

各

都道府県
保健所設置市
特別区

 衛生主管部(局)長 殿

消費者庁食品表示企画課長

消費者庁表示対策課長

栄養表示基準等の取扱いについて

健康増進法（平成14年法律第103号）第31条第1項の規定に基づく栄養表示基準（平成15年厚生労働省告示第176号）について、栄養表示基準の一部を改正する件（平成25年消費者庁告示第8号）により、平成25年9月27日から、合理的な推定により得られた値の記載等が可能となったこと等に伴い、その取扱いについては、下記によることとしたので、制度の円滑な実施のため、関係者等に対し、本基準等の周知徹底に努められるようお願いする。

また、これまで栄養表示基準等に関しては、栄養表示基準等の取扱いについて（平成8年5月23日付け衛新第46号厚生省生活衛生局食品保健課新開発食品保健対策室長通知）、栄養表示基準に係る栄養指導等について（平成8年5月24日付け健医発第675号、衛新第49号厚生省保健医療局長・生活衛生局長連名通知）、栄養表示基準の全面施行に伴う取扱いについて（平成10年3月19日付け衛食第25号厚生省生活衛生局食品保健課長通知）及び栄養表示基準の活用のための相談指導業務等について（依頼）（平成12年3月30日付け健医地生発第22号、衛新第18号厚生省保健医療局地域保健健康増進栄養課生活習慣病対策室長・生活衛生局食品保健課新開発食品保健対策室長連名通知）にて対応していただいていたが、今後は本通知に基づき対応されたい。

記

1 適用の範囲について

(1) 栄養表示等の範囲

- ① 次に掲げる表示をしようとする者及び当該表示がなされたものを輸入する者は、健康増進法（平成14年法律第103号。以下「法」という。）第31条の2に規定する

「販売に供する食品（特別用途食品を除く。）につき、栄養表示（栄養成分（法第30条第2項第2号イ又はロの厚生労働省令で定める栄養素を含むものに限る。）又は熱量に関する表示をいう。）をしようとする者及び栄養表示食品（本邦において販売に供する食品であって、栄養表示がされたもの（法第29条第1項の承認を受けた食品を除く。））を輸入する者」には該当しないものであること。（法第31条の2）

ア 原材料名としての栄養成分名のみの表示

イ 「ビタミン飴」、「ミネラルウォーター」のように品名の中に一般名称として、
栄養成分名のみが表示される表示

ウ 農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（昭和25年法律第175号）
その他の法律により義務付けられた栄養成分名の表示

- ② 栄養表示基準が適用される栄養表示とは、邦文によるものであること（栄養表示基準第1条）。ただし、全体として邦文表示を行っていて、栄養表示基準に適合しない強調表示のみを邦文以外で行うこと等は適当でないこと。
- ③ 栄養表示基準が適用される栄養表示とは、健康増進法施行規則（平成15年厚生労働省令第86号）第11条に規定する栄養成分及び熱量そのものを表示する場合はもちろんのこと、その総称（ミネラル、ビタミンなど）、その種類である栄養成分（脂質における不飽和脂肪酸、炭水化物における食物繊維など）、別名称（プロテイン、ファットなど）、その構成成分（たんぱく質におけるアミノ酸など）、前駆体（ β -カロテンなど）その他これらを示唆する一切の表現（果実繊維、カルシウムイオンなど）が含まれた表示をいうものであること。
- ④ 「うす塩味」、「甘さひかえめ」など味覚に関する表示は、栄養表示ではないので栄養表示基準の適用対象にはならないものであること。
なお、「あま塩」、「うす塩」、「あさ塩」などの表示は、栄養表示として適用対象となるものであること。

(2) その他

- ① 店頭で表示されるポップやポスターなど、食品の容器包装及び添付文書以外のものに栄養表示する場合は、栄養表示基準は適用されないものであること。（法第31条の2ただし書）
- ② 販売に供する食品のうち、専ら食品衛生法（昭和22年法律第233号）第4条第8項に規定する営業者が購入し、又は使用するものについては、栄養表示基準は適用されないものであること。（栄養表示基準第1条）
なお、学校給食や病院給食等への販売に供する食品については、学校及び病院等はこの営業者ではないので、栄養表示基準が適用されるものであること。
- ③ 生鮮食品については、基本的に栄養表示基準の適用対象外とされたが、鶏卵については、特定の栄養成分を使用し、通常のものに比べて、栄養成分に変化を生じさせ、その旨を強調した、いわゆる特殊卵が流通、販売されている実態に鑑み、栄養表示基準の適用対象とされたものであること。（栄養表示基準第1条）
- ④ 栄養成分が添加されたものでなく、天然に含まれる栄養成分について表示した場

合も栄養表示基準の対象となるものであること。

- ⑤ 原材料に対し栄養表示を行う場合も栄養表示基準の対象となるものである（例えば青汁飲料におけるケールに含まれる栄養成分について表示した場合、販売に供する食品（最終製品である青汁飲料）について栄養表示基準にのっとった表示が必要である。）こと。

2 表示事項について

(1) 法第31条第2項第1号の食品の栄養成分量及び熱量に関し表示すべき事項（以下「一般表示事項」という。）は、次のとおりである。

- ① 当該食品の販売される状態における可食部分の100g若しくは100ml又は1食分、1包装その他の1単位（以下「食品単位」という。）当たりのたんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウムの量及び熱量並びに表示しようとする栄養成分（以下「表示栄養成分」という。）の量（栄養表示基準第2条第1項第1号及び第2号）。この場合、栄養成分量、熱量及び食品単位は、販売される状態における可食部分で表示すること。水等を加えることによって、販売時と摂食時で重量に変化があるもの（粉末ジュース、粉末スープ、米、小麦粉、乾めん、マーボ豆腐の素等）においても販売時の栄養成分量及び熱量で表示すること。

- ② 栄養機能食品（食生活において栄養表示基準別表第1の第1欄に掲げる栄養成分の補給を目的として摂取をする者に対し、当該栄養成分を含むものとして、基準に従って当該栄養成分の機能の表示をするもの）にあつては、一般表示事項以外に次の事項を表示すること。（栄養表示基準第2条第2項）

ア 栄養機能食品である旨

イ 栄養成分の名称及び機能

ウ 一日当たりの摂取目安量

エ 摂取の方法及び摂取する上での注意事項

オ 一日当たりの摂取目安量に含まれる機能の表示を行う栄養成分の量の栄養素等表示基準値（「日本人の食事摂取基準（2005年版）」の策定に伴う食品衛生法施行規則の一部改正等について」（平成17年7月1日付け食安発第0701006号厚生労働省医薬食品局食品安全部長通知）第1において示されている栄養素等表示基準値）に占める割合

カ 調理又は保存の方法に関し注意を必要とするものはその注意事項

キ バランスの取れた食生活の普及啓発を図る文言として、「食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。」の表示

ク 本品は、特定保健用食品と異なり、消費者庁長官による個別審査を受けたものでない旨

- ③ 食品単位。食品単位を1食分とする場合は、当該1食分の量を併せて表示すること（栄養表示基準第2条第1項第3号及び第4号）。この場合の1食分の量は、通常人が当該食品を1回に摂食する量として、営業者等が定めた量とするものであること。

(2) 炭水化物の表示が原則であるが、炭水化物に代えて糖質及び食物繊維をもって表示することができる。(栄養表示基準第4条)なお、糖質を記載せずに炭水化物と食物繊維を併記することは適当でない。

(3) 栄養表示基準第3条第3項第1号による記載は、次のいずれかの文言を含むこと。

① 「推定値」

② 「この表示値は、目安です。」

なお、消費者への的確な情報提供を行う観点から、例えば「日本食品標準成分表2010の計算による推定値」、「サンプル品分析による推定値」など、表示値の設定根拠等を追記することは差し支えない。

3 表示の方法について

(1) 表示に当たっては、邦文をもって、当該食品を一般に購入し、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記載すること。また添付文書に記載する場合以外は、容器包装を開かないでも見える場所に読みやすく記載すること。

(栄養表示基準第3条第1項第1号から第3号まで)

(2) 表示の順序については、熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム及び表示栄養成分の順とすること。(栄養表示基準第3条第1項第4号)

(3) 表示に用いる名称は、熱量にあつては、「エネルギー」、たんぱく質にあつては、「蛋白質」「たん白質」「タンパク質」「たんぱく」「タンパク」、ナトリウムにあつては、「Na」、カルシウムにあつては、「Ca」、鉄にあつては、「Fe」、ビタミンAにあつては、「VA」(その他のビタミンも同様)と表示することができるものであること。

(4) 含有量の表示は、食品単位当たりの栄養成分量及び熱量を、次の単位による一定値又は下限値及び上限値で記載すること。(栄養表示基準第3条第1項第4号及び第5号、別表第1並びに別表第2)

① たんぱく質 g又はグラム

② 脂質 g又はグラム

③ 飽和脂肪酸 g又はグラム

④ コレステロール mg又はミリグラム

⑤ 炭水化物 g又はグラム

⑥ 糖類(単糖類又は二糖類であつて、糖アルコールは除く。) g又はグラム

⑦ 食物繊維 g又はグラム

⑧ 亜鉛、カルシウム、鉄、銅、マグネシウム及びナトリウム mg又はミリグラム

ただし、ナトリウムについて1,000mg以上の場合にあつてはg又はグラムとすることができる。

⑨ ビタミンA及びビタミンD µg若しくはマイクログラム又はIU若しくは国際単位
ビタミンE mg又はミリグラム

ナイアシン、パントテン酸、ビタミンB₁、ビタミンB₂、ビタミンB₆及びビタミンC mg又はミリグラム

ビオチン、ビタミンB₁₂及び葉酸 μg又はマイクログラム

⑩ 熱量 kcal又はキロカロリー

(5) 一定値を記載する場合は、栄養表示基準別表第2の分析方法による分析を基準として次の誤差の許容範囲内であること。また、下限値及び上限値を記載する場合は、分析値がその範囲内であること。(栄養表示基準第3条第1項第6号及び別表第2)

① 熱量、たんぱく質、脂質、飽和脂肪酸、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：-20%～+20%

ただし、100g (ml) 当たりの熱量が25kcal未満の場合は±5kcal、100g (ml) 当たりのたんぱく質、脂質、炭水化物、糖質又は糖類の量が2.5g未満の場合は±0.5g、100g (ml) 当たりの飽和脂肪酸の量が0.5g未満の場合は±0.1g、100g (ml) 当たりのコレステロール又はナトリウムの量が25mg未満の場合は±5mgを誤差の許容範囲とする。(栄養表示基準別表第2第4欄)

② 亜鉛、カルシウム、鉄、銅、マグネシウム、ビタミンA、ビタミンD及びビタミンE：-20%～+50%

③ ナイアシン、パントテン酸、ビオチン、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及び葉酸：-20%～+80%

(6) 表示された含有量については、当該食品の消費期限又は賞味期限の期間中、一定値をもって表示されている場合は、誤差の許容範囲内、また、下限値及び上限値で表示されている場合は、その幅の中に含まれていなければならないものであること。

(7) 含有量の有効数字や数値の丸め方については、基準を設けないものであること。

(8) 次の場合は、0と表示することができること。(栄養表示基準第3条第1項第6号ただし書及び別表第2)

① たんぱく質、脂質、炭水化物、糖質及び糖類については、100g (ml) 当たり0.5g未満の場合

② 飽和脂肪酸については、100g (ml) 当たり0.1g未満の場合

③ コレステロール及びナトリウムについては、100g (ml) 当たり5mg未満の場合

④ 熱量について100g (ml) 当たり5kcal未満の場合

(9) 栄養機能食品における栄養成分の機能の表示及び摂取をする上での注意事項の表示は、栄養表示基準別表第1の第2欄及び第4欄の基準量を満たす栄養成分について、それぞれ当該栄養成分に対応する第3欄及び第5欄に掲げる表示事項を記載して行うこと。表示内容の主旨が同じものであっても栄養表示基準で定める表示内容以外の記載は認められないこと。

なお、栄養成分によっては、表示事項が同一の場合があるが、その際には、栄養成分の表示事項を次のようにまとめて記載することを認めるものであること。

(例) ナイアシン、ビオチン及びビタミンB₂は、皮膚や粘膜の健康維持を助ける栄養素です。

(10) 栄養機能食品における栄養成分の名称の表示は、栄養機能食品である旨の表示に続けて括弧書きで表示するものとし、「栄養機能食品(ビタミンA)」等とすること。

なお、複数の栄養成分について機能の表示をする場合は、「栄養機能食品（ビタミンC・ビタミンE）」等と表示すること。4つ以上の栄養成分について機能の表示をする場合は、そのうち任意の3つを表示すれば足りる。

(11) 栄養機能食品にあっては、次に掲げる表示をしてはならないこと（栄養表示基準第3条第3項）。

① 栄養表示基準別表第1の第1欄に掲げる栄養成分以外の成分の機能の表示

② 特定の保健の目的が期待できる旨の表示

(12) 含有量が0の場合であるものについても表示事項の省略はできないものであること。ただし、複数の表示事項が0である場合は、例えば、「たんぱく質と脂質が0」というように一括して表示することができるものであること（栄養表示基準第3条第2項）。

(13) 表示事項は、原則として、8ポイント以上の活字をもって記載すること。ただし、容器包装又は包装の表示面積が150cm²以下の場合にあっては、5.5ポイント以上の活字で記載すること。

なお、表示面積が小さい場合であっても、表示事項を省略することはできないものであること。

(14) 含有量の表示に際しては、必ず分析を行わなければならないものではなく、結果として表示された含有量が誤差の許容範囲内であれば表示基準違反にはならないこと。

(15) 宅配牛乳等同一の食品が継続的に同一人に販売されるものであって、容器包装に表示することが困難なものについては、商品の販売に伴って定期的に同一人に提供される文書に必要な栄養表示を行うことによってこれに代えることができるものであること。

(16) セットで販売され、通常一緒に食される食品（即席めんなどにおけるめん、かやく、スープの素、ハンバーグセットにおけるハンバーグとソース等）の表示については、セット合計の含有量を表示すること。これに併せて、セットを構成する個々の食品についても、含有量を表示することは差し支えないこと。

(17) 炭水化物に代えて糖質及び食物繊維の表示を行う場合、前記(2)、(4)、(5)及び(8)中「炭水化物」とあるのは「糖質及び食物繊維」とする。

(18) 表示された値が栄養表示基準別表第2の第1欄の区分に応じ、同表の第3欄に掲げる方法によって得られた値とは一致しない可能性があることを示す記載とともに合理的な推定により得られた値を記載する場合にあっては、前記(5)、(6)及び(14)は適用されないこと。（栄養表示基準第3条第3項）

(19) 栄養表示基準第3条第3項第1号の記載は、同条第1項第4号の記載に近接した場所に記載すること。

(20) 栄養表示基準第3条第3項第2号に規定する「根拠資料」については、次のとおり取り扱うこと。

①内容 例えば、最新版の日本食品標準成分表からの計算値やサンプル品の分析値等が考えられるが、行政機関等の求めに応じて説明ができる資料として、次の例を参

考に判断すること。

ア 分析値の場合

- ・分析試験成績書
- ・季節間、個体間、消費期限又は賞味期限内の栄養成分等の変動を把握するために十分な数の分析結果
- ・表示された栄養成分等の含有量を担保するための品質管理に関する資料

イ 計算値の場合

- ・採用した計算方法
- ・引用したデータベースの名称
- ・原材料について、配合量が重量で記載されたレシピ
- ・原材料について、その栄養成分等の含有量を示す妥当な根拠に基づくデータ
- ・調理加工工程表
- ・調理加工前後における重量変化率に関するデータ

②保管方法 文書、電子媒体など、いずれの方法でも構わない。

③保管期間 その資料を基に表示が行われる期間。販売を終了する製品については、最後に製造した製品の賞味（消費）期限が終了するまでの間。

④その他 定期的に確認を行うことが望ましい。

4 強調表示基準の適用の範囲について

(1) 栄養表示基準において、栄養表示基準第5条から第11条までの遵守すべき事項（以下「強調表示基準」という。）が適用される表示は、次のとおりであること。

① 別紙1の表に掲げる栄養成分についての補給ができる旨の表示。従って、これら以外の栄養成分についての補給ができる旨の表示は、強調表示基準は適用されない。

② 別紙2の表に掲げる栄養成分及び熱量についての適切な摂取ができる旨の表示。従って、これら以外の栄養成分についての適切な摂取ができる旨の表示は、強調表示基準は適用されない。

(2) 強調表示基準が適用されるか否かに関わらず、一般表示事項は表示しなければならないものであること。

(3) 強調表示基準については、誤差の範囲は認められないが、増量（割合）又は低減量（割合）の表示値は、分析値以下であればよいものであること（栄養表示基準第7条第4項第2号、第10条第4項）。

(4) 強調表示基準は、当該食品の販売時における重量等で適用されるものであること。すなわち、水等を加えることによって、販売時と摂食時で重量等に变化があるもの（粉末ジュース、粉末スープ、米、小麦粉、乾めん、マーボ豆腐の素等）においても販売時の重量等で適用されるものであること。

(5) 「ビタミンを含む」、「ミネラルたっぷり」のように、ビタミンやミネラルの総称について強調表示を行う場合は、栄養表示基準で規定する全てのビタミン又はミネラルについて強調表示基準が適用されること。一部のビタミンやミネラルについて

でのみ強調表示基準を満たしている場合は、その栄養成分名を記載することが適当であること。

- (6) 原材料について強調表示をする場合、最終製品についても強調表示基準を満たしていることが望ましいこと。すなわち、最終製品中の含有量があまりに低いにもかかわらず原材料についてのみ高い旨又は含む旨の表示をすることは適当ではないこと。
- (7) 子どもを対象とした食品であっても一般の食品と同じ強調表示基準が適用されるものであること。

5 補給ができる旨の表示について

- (1) 法第31条第2項第2号に規定する補給ができる旨の表示とは、高い旨の表示、含む旨の表示及び強化された旨の表示をいうものであること。
- (2) 高い旨の表示とは、補給ができる旨の表示のうち含む旨の表示及び強化された旨の表示に当たらないものであり、具体的には「高」、「多」、「豊富」その他これに類する表示をいうものであること（栄養表示基準第5条第1項）。
- (3) 高い旨の表示をする場合は、栄養表示基準別表第2の分析方法による栄養成分量が別紙1の表の第1欄の基準値以上であること（栄養表示基準第5条第1項及び第2項）。
- (4) 高い旨の表示は、当該栄養成分を強化していなくても、その食品本来の性質として基準を満たしていれば行うことができるが、例えば、単に「高たんぱく質チーズ」と表示するなど、当該チーズが他のチーズに比べて、たんぱく質が多いという誤解を招くような表示は適当ではないので、「チーズは高たんぱく質食品です。」というような表示をするよう指導されたいこと。
- (5) 含む旨の表示とは、「源」、「供給」、「含有」、「入り」、「使用」、「添加」その他これに類する表示をいうものであること（栄養表示基準第6条第1項）。
- (6) 含む旨の表示をする場合は、栄養表示基準別表第2の分析方法による栄養成分量が別紙1の表の第2欄の基準値以上であること（栄養表示基準第6条第1項及び第2項）。

6 適切な摂取ができる旨の表示について

- (1) 法第31条第2項第3号に規定する適切な摂取ができる旨の表示とは、含まない旨の表示、低い旨の表示及び低減された旨の表示をいうものであること。
- (2) 含まない旨の表示とは、「無」、「ゼロ」、「ノン」その他これに類する表示をいうものであり、「不使用」、「無添加」は該当しないものであること（栄養表示基準第8条第1項）。
- (3) 含まない旨の表示をする場合は、栄養表示基準別表第2の分析方法による栄養成分量又は熱量が別紙2の表の第1欄の基準値に満たないこと（栄養表示基準第8条第1項及び第2項）。
- (4) 「ノンシュガー」、「シュガーレス」のような表示は、糖類に係る含まない旨の

表示の基準が適用されるものであること（栄養表示基準第8条）。

- (5) 「砂糖不使用」の表示については、強調表示基準は適用されないものであること。
ただし、砂糖の表示は栄養成分に関する表示には該当するので、一般表示事項の表示は必要であり、その際、表示栄養成分量としてはショ糖の量を記載すること。

なお、砂糖を原料として使用していなければ、その食品本来の成分としてショ糖が含まれていたり、他の糖類を使用しているも「砂糖不使用」と表示することは、栄養表示基準による規制はないものであること。

- (6) 「食塩無添加」の表示についても、前記(5)と同様に強調表示基準は適用されないものであるが、一般の表示事項は必要であること。

なお、その食品本来の成分としてナトリウムが含まれていても食塩無添加表示をしても差し支えないものであるが、従来、ナトリウムに代えて食塩で栄養指導が行われてきた経緯等に鑑み、食塩以外の形であってもナトリウムを添加していれば、食塩無添加の表示は行わないこと。

- (7) 低い旨の表示とは、「低」、「ひかえめ」、「少」、「ライト」、「ダイエット」その他これに類する表示をいうものであること（栄養表示基準第9条第1項）。

- (8) 低い旨の表示をする場合は、栄養表示基準別表第2の分析方法による栄養成分量又は熱量が別紙2の表の第2欄の基準値以下であること（栄養表示基準第9条第1項から第3項）。

- (9) 適切な摂取ができる旨の表示の基準が適用される栄養成分及び熱量は、あくまで「国民の栄養摂取状況からみて、その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」（法第30条の2第2項第2号ロ）のものであって、そもそも栄養成分や熱量である以上、エネルギーを供給し、又は生命の維持・成長に必要なものであり、本来、有害な成分でないことは当然であること。

- (10) ドレッシングタイプ調味料（いわゆるノンオイルドレッシング）の取扱いについては、当分の間、栄養表示基準別表第5備考によることとするが、ノンオイルドレッシングのうち栄養表示基準別表第5備考の基準値（3g/100g未満）は満たすものの、栄養表示基準別表第5の基準値（0.5g/100g未満）を超えるものにあつては、消費者に適切な情報提供を図るため、原材料として食用油脂を使用していない旨及び当該食品の脂質量の由来を明らかにする旨の表示を行うよう努めること。

7 相対表示について

- (1) 相対表示には、強化された旨の表示及び低減された旨の表示があること。
- (2) 強化された旨の表示は、他の食品と比べて栄養成分量が強化された旨の表示であること（栄養表示基準第7条第1項）。比較対象食品名及び増加量又は割合を記載せずに、単に「高」等の表示がされた場合は、強化された旨の表示ではなく、高い旨の表示となること。
- (3) 強化された旨の表示をする場合は、栄養表示基準別表第2の分析方法による当該栄養成分の増加量が別紙1の表の第2欄の基準値以上であること（栄養表示基準第7条第1項及び第2項）。

この場合は、一般表示事項に準ずる方法により比較対象食品名及び増加量又は割合を表示すること。また、増加量又は割合の表示値は栄養表示基準別表第2の分析方法による分析値以下であること。（栄養表示基準第7条第1項及び第4項）

- (4) 低減された旨の表示は、他の食品と比べて栄養成分量が低減された旨の表示であること（栄養表示基準第10条第1項）。比較対象食品及び低減量又は割合を記載せずに単に「低」等の表示がなされた場合は、低減された旨の表示ではなく低い旨の表示となること。
- (5) 「減塩」や「食塩〇〇%カット」という表示は、ナトリウムに係る低減された旨の表示の基準が適用されるものであること。
- (6) 低減された旨の表示をする場合は、栄養表示基準別表第2の分析方法による当該栄養成分の低減量が別紙2の表の第2欄の基準値以上であること（栄養表示基準第10条第1項及び第2項）。

この場合、一般表示事項に準ずる方法により比較対照する食品名及び低減量又は割合を表示すること。また、低減量又は割合の表示値は栄養表示基準別表第2の分析方法による分析値以下であること（栄養表示基準第10条第3項及び第4項）。さらに、しょうゆのナトリウムについて、表示する場合には、同種の標準的なしょうゆに比べて低減割合が20%以上であること。（栄養表示基準第11条）

- (7) 比較対象食品名は、「自社従来品〇〇〇」、「日本食品標準成分表2010 〇〇〇」、「コーヒー飲料標準品」等当該食品を特定するために必要な事項を記載すること（栄養表示基準第7条第3項第1号、第10条第4項第1号）。
- (8) 比較対象食品名及び増加（低減）量又は割合は、相対表示と近接した場所に記載すること。ただし、比較対象食品が全く同種の食品である場合は、比較対象食品名の記載は、近接した場所でなくてもよいこと。
- (9) 比較対象食品は、全く同種の食品でなくても、例えばバターとマーガリンを比較する等も可能であるが、次の場合は不相当であること。
 - ① 比較対象食品の当該栄養成分が一般流通品と比べて高く、「低減された旨」の表示を行った食品の当該栄養成分が一般流通品と比較して大差ない場合
 - ② 比較対象食品の流通がかなり以前に終了している等、事実上比較が不可能な場合

8 その他

- (1) 特別用途食品は、消費者庁長官の許可を受けて適正な栄養表示をしているので、法律上栄養表示基準は適用されないものであること。
- (2) 自治体で行う栄養表示に関する検査・収去及び普及・指導については、次の事項に留意の上お願いする。
 - ① 販売に供する食品であって栄養表示がされたものの検査及び収去にあたっては、法第32条第3項に準用する法第27条に基づき食品衛生監視員によって、栄養表示が適正に行われていることを確認すること。
 - ② 適正に栄養表示が行われていない食品を発見した場合には、製造者又は製造所が管轄内にある場合には、当該製造者又は当該製造所に対し適正に表示するよう指

導すること。また、製造者が管轄外にある場合には、当該製造者を管轄する都道府県等にその旨、通報すること。適正な栄養表示が行われていない旨の通報を受けた都道府県等においては、当該製造者に対し、速やかに適正な表示がなされるよう指導すること。

なお、実施に当たっては、各自治体の状況を勘案して、食品衛生監視員のみならず管理栄養士等の専門職の担当が連携して行われたい。

- ③ 再三にわたる指導に対しても適正な表示に改善されない場合にあっては、消費者庁表示対策課宛て別紙3により報告すること。
- ④ 栄養表示基準の望ましい運用を図るため、保健所等において消費者に対し、食品の栄養表示を活用し、健康づくりに役立てるよう適正な指導を行うとともに、事業者等から相談があった場合は、適宜、指導を行う等、栄養表示の普及啓発及び活用に努めること。

補給ができる旨の表示について遵守すべき基準値一覧

栄養成分	[第1欄] 高い旨の表示をする場合は、次のいずれかの基準値以上であること		[第2欄] 含む旨又は強化された旨の表示をする場合は、次のいずれかの基準値以上であること	
	食品100g当たり ()内は、一般に 飲用に供する液状 の食品100ml当 たりの場合	100kcal当たり	食品100g当たり ()内は、一般に 飲用に供する液状 の食品100ml当 たりの場合	100kcal当たり
たんぱく質	15g (7.5g)	7.5g	7.5g (3.8g)	3.8g
食物繊維	6g (3g)	3g	3g (1.5g)	1.5g
亜鉛	2.10mg (1.05mg)	0.70mg	1.05mg (0.53mg)	0.35mg
カルシウム	210mg (105mg)	70mg	105mg (53mg)	35mg
鉄	2.25mg (1.13mg)	0.75mg	1.13mg (0.56mg)	0.38mg
銅	0.18mg (0.09mg)	0.06mg	0.09mg (0.05mg)	0.03mg
マグネシウム	75mg (38mg)	25mg	38mg (19mg)	13mg
ナイアシン	3.3mg (1.7mg)	1.1mg	1.7mg (0.8mg)	0.6mg
パントテン酸	1.65mg (0.83mg)	0.55mg	0.83mg (0.41mg)	0.28mg
ビオチン	14 μ g (6.8 μ g)	4.5 μ g	6.8 μ g (3.4 μ g)	2.3 μ g
ビタミンA	135 μ g (68 μ g)	45 μ g	68 μ g (34 μ g)	23 μ g
ビタミンB ₁	0.30mg (0.15mg)	0.10mg	0.15mg (0.08mg)	0.05mg
ビタミンB ₂	0.33mg (0.17mg)	0.11mg	0.17mg (0.08mg)	0.06mg
ビタミンB ₆	0.30mg (0.15mg)	0.10mg	0.15mg (0.08mg)	0.05mg
ビタミンB ₁₂	0.60 μ g (0.30 μ g)	0.20 μ g	0.30 μ g (0.15 μ g)	0.10 μ g
ビタミンC	24mg (12mg)	8mg	12mg (6mg)	4mg
ビタミンD	1.50 μ g (0.75 μ g)	0.50 μ g	0.75 μ g (0.38 μ g)	0.25 μ g
ビタミンE	2.4mg (1.2mg)	0.8mg	1.2mg (0.6mg)	0.4mg
葉酸	60 μ g (30 μ g)	20 μ g	30 μ g (15 μ g)	10 μ g

適切な摂取ができる旨の表示について遵守すべき基準値一覧

栄養成分	[第1欄]	[第2欄]
	含まない旨の表示は次の基準値に満たないこと	低い旨の表示は次の基準値以下であること
	食品100g 当たり ()内は、一般に飲用に供する液状の食品100m l 当たりの場合	食品100g 当たり ()内は、一般に飲用に供する液状の食品100m l 当たりの場合
熱量	5 kcal (5 kcal)	40 kcal (20 kcal)
脂質	0.5 g (0.5 g)	3 g (1.5 g)
飽和脂肪酸	0.1 g (0.1 g)	1.5 g (0.75 g) かつ飽和脂肪酸由来エネルギーが全エネルギーの10%
コレステロール	5 mg (5 mg) かつ飽和脂肪酸の含有量* 1.5 g (0.75 g) かつ飽和脂肪酸のエネルギー量が10%* 「*」は、1食分の量を15g以下と表示するものであって当該食品中の脂質の量のうち飽和脂肪酸の含有割合が15%以下で構成されているものを除く	20mg (10mg) かつ飽和脂肪酸の含有量* 1.5 g (0.75 g) かつ飽和脂肪酸のエネルギー量が10%* 「*」は、1食分の量を15g以下と表示するものであって当該食品中の脂質の量のうち飽和脂肪酸の含有割合が15%以下で構成されているものを除く
糖類	0.5 g (0.5 g)	5 g (2.5 g)
ナトリウム	5 mg (5 mg)	120mg (120mg)

(注) ドレッシングタイプ調味料(いわゆるノンオイルドレッシング)について、脂質の含まない旨の表示については「0.5g」を、当分の間「3g」とする。

本表は栄養表示基準別表第5及び第6を整理したものである

栄養表示関係指導報告票

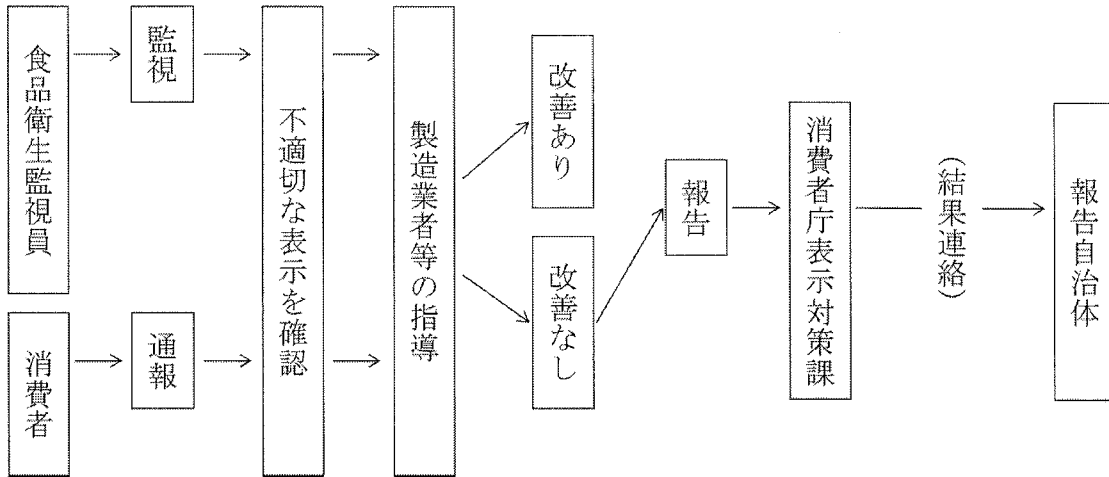
(年 月 日)

1. 都道府県等名	
2. 食品の名称 (商品名)	
3. 当該食品の製造者 住所、氏名	
4. 消費者等からの 通報年月日	
5. 不適正表示等の概要	
6. 調査結果の概要	
7. 改善指導の内容	
8. 指導に対する対応状況	
9. 意見等	

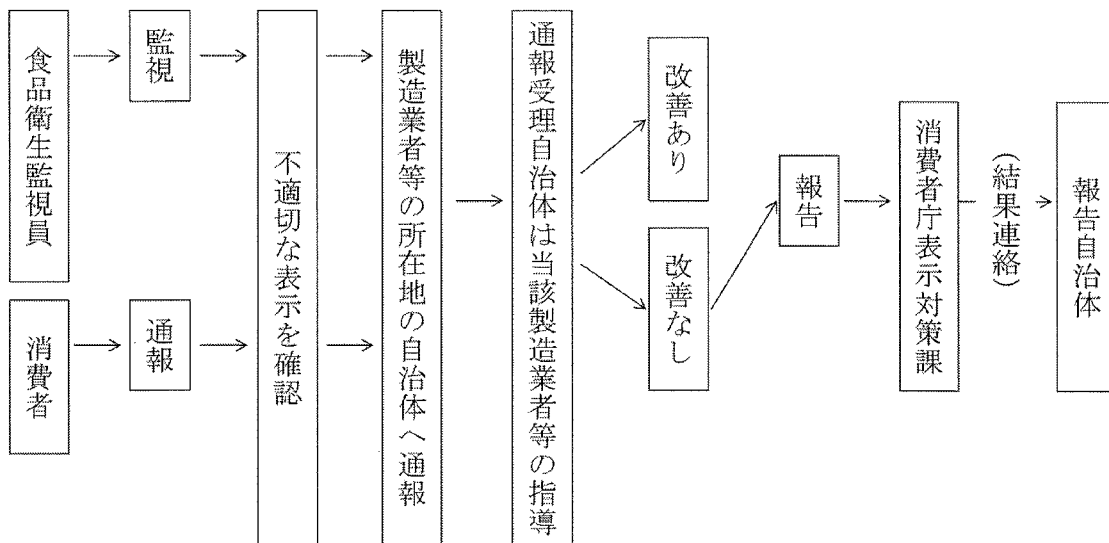
(参 考)

不適正な栄養表示のなされた食品の発見から改善措置までについて

1 製造業者等が管轄内の場合



2 製造業者等が管轄外の場合



改正後	現行
<p>(表示の方法) 第三条(略)</p> <p>2 (略)</p> <p>3 次に掲げる要件の全てに該当する場合には、第一項第六号の規定にかかわらず、同項第四号の一定の値にあつては、原材料における栄養成分の量から算出して得られた値、当該食品と同様の組成と考えられるものを分析して得られた値その他の合理的な推定により得られた値を記載することができる。ただし、前条第二項の規定に基づく栄養成分の機能の表示、第五条から第七条までの規定に基づく栄養成分の補給ができる旨の表示又は第八条から第十条までの規定に基づく栄養成分若しくは熱量の適切な摂取ができる旨の表示をする場合は、この限りではない。</p> <p>一 表示された値が別表第二の第一欄の区分に応じた同表の第三欄に掲げる方法によって得られた値とは一致しない可能性があることを示す記載をすること。</p> <p>二 表示された値の設定の根拠資料を保管すること。</p> <p>4 栄養成分の機能の表示をする場合にあつては、次に掲げる表示をしてはならない。</p> <p>一・二(略)</p>	<p>(表示の方法) 第三条(略)</p> <p>2 (略) (新設)</p> <p>3 栄養成分の機能の表示をする場合にあつては、次に掲げる表示をしてはならない。</p> <p>一・二(略)</p>

別表第二（第三条、第五条、第六条、第七条、第八条、第九条、第十条関係）

第一欄	たんぱく質	第二欄	g	第三欄	(略)	第四欄	プラス・マイナス二〇% (ただし、当該食品一〇〇g当たり (清涼飲料水等にあつては、一〇〇ml当たり)のたんぱく質の量が二・五g未満の場合はプラス・マイナス〇・五g)	第五欄	〇・五g
第一欄	脂質	第二欄	g	第三欄	(略)	第四欄	プラス・マイナス二〇% (ただし、当該食品一〇〇g当たり (清涼飲料水等にあつては、一〇〇ml当たり)の脂質の量が二・五g未満の場合はプラス・マイナス〇・五g)	第五欄	〇・五g

別表第二（第三条、第五条、第六条、第七条、第八条、第九条、第十条関係）

第一欄	たんぱく質	第二欄	g	第三欄	(略)	第四欄	プラス・マイナス二〇%	第五欄	〇・五g
第一欄	脂質	第二欄	g	第三欄	(略)	第四欄	プラス・マイナス二〇%	第五欄	〇・五g

飽和脂肪酸		コレステロール	
g		mg	
(略)		(略)	
プラス・マイナス二〇% (ただし、当該食品一〇〇g当たり (清涼飲料水等) にあつては、一〇〇mg当たり) の飽和脂肪酸の量が〇・五g未満の場合はプラス・マイナス〇・一g		プラス・マイナス二〇% (ただし、当該食品一〇〇g当たり (清涼飲料水等) にあつては、一〇〇mg当たり) の飽和脂肪酸の量が〇・五g未満の場合はプラス・マイナス五mg	
〇・一g		五mg	

飽和脂肪酸		コレステロール	
g		mg	
(略)		(略)	
プラス・マイナス二〇%		プラス・マイナス二〇%	
〇・一g		五mg	

炭水化物	糖質
g	g
(略)	(略)
プラス・マイナス二〇% (ただし、当該食品一〇〇g当たり (清涼飲料水等) にあつては、一〇〇ml当たり) の炭水化物の量が二・五g未満の場合はプラス・マイナス〇・五g	プラス・マイナス二〇% (ただし、当該食品一〇〇g当たり (清涼飲料水等) にあつては、一〇〇ml当たり) の糖質の量が二・五g未満の場合はプラス・マイナス〇・五g
〇・五g	〇・五g

炭水化物	糖質
g	g
(略)	(略)
プラス・マイナス二〇%	プラス・マイナス二〇%
〇・五g	〇・五g

銅	鉄	カルシウム	亜鉛	食物繊維	糖類
mg	mg	mg	mg	g	g
(略)	(略)	(略)	(略)	(略)	(略)
プラス五〇%、 マイナス二〇%	プラス五〇%、 マイナス二〇%	プラス五〇%、 マイナス二〇%	プラス五〇%、 マイナス二〇%	プラス・マイナ ス二〇%	プラス・マイナ ス二〇% (ただ し、当該食品一 〇〇g当たり (清涼飲料水等 にあつては、一 〇〇mg当たり) の糖類の量が二 ・五g未満の場 合はプラス・マ イナス〇・五 g)
					〇・五g

銅	鉄	カルシウム	亜鉛	食物繊維	糖類
mg	mg	mg	mg	g	g
(略)	(略)	(略)	(略)	(略)	(略)
プラス五〇%、 マイナス二〇%	プラス五〇%、 マイナス二〇%	プラス五〇%、 マイナス二〇%	プラス五〇%、 マイナス二〇%	プラス・マイナ ス二〇%	プラス・マイナ ス二〇%
					〇・五g

ナトリウム	mg (一〇〇〇mg以上を記載する場合にあっては、gを含む。)	(略)	プラス・マイナス二〇% (ただし、当該食品一〇〇g当たり(清涼飲料水等)にあつては、一〇〇mg当たり)のナトリウムの量が二五mg未満の場合はプラス・マイナス五mg)	五mg
マグネシウム	mg	(略)	プラス五〇%、マイナス二〇%	
ナイアシン	mg	(略)	プラス八〇%、マイナス二〇%	
パントテン酸	mg	(略)	プラス八〇%、マイナス二〇%	
ピオチン	μg	(略)	プラス八〇%、マイナス二〇%	
ビタミンA	μg	(略)	プラス五〇%、マイナス二〇%	
ビタミンB ₁	mg	(略)	プラス八〇%、マイナス二〇%	
ビタミンB ₂	mg	(略)	プラス八〇%、マイナス二〇%	

ナトリウム	mg (一〇〇〇mg以上を記載する場合にあっては、gを含む。)	(略)	プラス・マイナス二〇%	五mg
マグネシウム	mg	(略)	プラス五〇%、マイナス二〇%	
ナイアシン	mg	(略)	プラス八〇%、マイナス二〇%	
パントテン酸	mg	(略)	プラス八〇%、マイナス二〇%	
ピオチン	μg	(略)	プラス八〇%、マイナス二〇%	
ビタミンA	μg	(略)	プラス五〇%、マイナス二〇%	
ビタミンB ₁	mg	(略)	プラス八〇%、マイナス二〇%	
ビタミンB ₂	mg	(略)	プラス八〇%、マイナス二〇%	

熱量	葉酸	ビタミンE	ビタミンD	ビタミンC	ビタミンB ₁₂	ビタミンB ₆
kcal	μg	mg	μg	mg	μg	mg
(略)	(略)	(略)	(略)	(略)	(略)	(略)
五 kcal	プラス八〇%、 マイナス二〇%	プラス五〇%、 マイナス二〇%	プラス五〇%、 マイナス二〇%	プラス八〇%、 マイナス二〇%	プラス八〇%、 マイナス二〇%	プラス八〇%、 マイナス二〇%
<p>〇〇g当たりの (清涼飲料水等 にあつては、一 〇〇mℓ当たり) 熱量が二五kcal未 満の場合はプラ ス・マイナス五 kcal)</p>						

熱量	葉酸	ビタミンE	ビタミンD	ビタミンC	ビタミンB ₁₂	ビタミンB ₆
kcal	μg	mg	μg	mg	μg	mg
(略)	(略)	(略)	(略)	(略)	(略)	(略)
五 kcal	プラス八〇%、 マイナス二〇%	プラス五〇%、 マイナス二〇%	プラス五〇%、 マイナス二〇%	プラス八〇%、 マイナス二〇%	プラス八〇%、 マイナス二〇%	プラス八〇%、 マイナス二〇%
<p>〇〇g当たりの (清涼飲料水等 にあつては、一 〇〇mℓ当たり) 熱量が二五kcal未 満の場合はプラ ス・マイナス五 kcal)</p>						