

8 栄養表示

(1) 栄養表示全般

◆栄養成分表示をしなければならない食品とその表示項目は



どのような食品に栄養成分表示をしなければいけないのですか。また、その際に必ず表示をしなければいけない項目は何ですか。



平成27年4月1日から食品表示法が施行されたことにより、全ての一般用加工食品及び一般用添加物について食品表示基準に基づく栄養成分表示が義務化されることになりました。輸入食品についても対象となります。栄養成分等には熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、食塩相当量、ミネラル、ビタミン等があり、次の表のようにその表示について、義務表示、推奨表示、任意表示があります。

義務表示	熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、食塩相当量
推奨表示	飽和脂肪酸、食物繊維
任意表示	糖質、糖類、n-3系脂肪酸、n-6系脂肪酸、コレステロール、ビタミン類、ミネラル類（ナトリウムを除く。）

解 説

1 栄養成分表示は時代の流れ

消費者の健康志向を反映して、購入する食品の栄養成分がどのようなものがあり、その含有量はいくらなのかを知りたいという要求が高まっています。販売者は健康情報の1つとして栄養成分などを食品に表示し、消費者は期待する情報を入手できるようになっています。例えば、ダイエットに関心のある人はお弁当などのカロリー表示を見て購入するか判断します。また、塩分や糖分を控えなければならない人にとってはナトリウム（食塩相当量）や炭水化物の量を知ることで、食事調整の判断とすることができます。

したがって、栄養成分表示は消費者が求める重要な情報であり、食品を提供する企業の責務といえます。

表 示 例

義務表示の表示例

栄養成分表示（1本(100g)当たり）		
熱 量		Okcal
たんぱく質		〇g
脂 質		〇g
炭水化物		〇g
食塩相当量		〇g

任意表示の表示例（順番）

栄養成分表示（1本(100g)当たり）		
熱 量		Okcal
たんぱく質		〇g
脂 質		〇g
一飽和脂肪酸		〇g
一n-3系脂肪酸		〇g
一n-6系脂肪酸		〇g
コレステロール		〇mg
炭水化物		〇g
一糖質		〇g
一糖類		〇g
一食物繊維		〇g
食塩相当量		〇g
上記以外の栄養成分		〇mg

（注）糖質又は食物繊維の量のいずれかを表示する場合は、糖質及び食物繊維の量の両方を表示すること

2 機能性表示食品の表示

◆機能性表示食品の制度創設の経緯は



平成27年4月1日より機能性表示食品の制度が始まりました。この制度は、どのような経緯で制定された制度なのか教えてください。



平成25年6月に閣議決定された規制改革実施計画の中で「いわゆる健康食品をはじめとする保健機能を有する成分を含む加工食品及び農林水産物の機能性表示の容認」を平成26年度に結論・措置をすることが決定したことにより、行政での検討が開始され、2年弱の検討を経て平成27年4月1日よりこの制度がスタートしました。

解 説

平成25年1月からスタートした規制改革会議※の健康・医療ワーキンググループの検討課題の一つとして「一般健康食品の機能性表示の容認」が取り上げられ、検討の結果、平成25年6月に閣議決定された規制改革実施計画の中で「いわゆる健康食品をはじめとする保健機能を有する成分を含む加工食品及び農林水産物の機能性表示の容認」が以下のように結論付けられました。

〔事項名〕

いわゆる健康食品をはじめとする保健機能を有する成分を含む加工食品及び農林水産物の機能性表示の容認

〔規制改革の内容〕

特定保健用食品、栄養機能食品以外のいわゆる健康食品をはじめとする保健機能を有する成分を含む加工食品及び農林水産物について、機能性の表示を容認する

15 弁当・そうざい

◆弁当・そうざいに表示すべき事項の製造場所、販売方法による違いは



百貨店や駅ビル内にある当社の店舗で販売する弁当・そうざいには店内の厨房で製造する商品とセントラルキッチンで製造するものがあります。また販売方法も、求めに応じて暖かい米飯を詰める弁当や量り売りするそうざいと、あらかじめ作ったパックを販売している弁当・そうざいがあります。それぞれ法律上どのような表示が必要でしょうか。



工場・セントラルキッチンなどで作って容器包装に入れた弁当・そうざいは食品表示基準で定められた加工食品の横断的義務表示事項のすべての表示が必要です。

百貨店、スーパー、駅ビルのバックヤードなど販売場所と同一の敷地内で製造し、あらかじめ容器包装に入れた弁当・そうざいは前記のうち、原材料名、内容量、食品関連事業者の氏名又は名称及び住所、栄養成分の量及び熱量、原産国名、原料原産地名の表示が免除されます。また、一括表示の義務也没有ありません。

求めに応じて加工若しくは計量し、容器包装に入れて販売する弁当・そうざいは食品表示基準40条に定める生食用牛肉の注意喚起表示を除き、食品表示基準に定められた表示は不要です。

解 説

- 1 工場・セントラルキッチンなどで作った弁当・そうざいに表示すべき事項
 - ① 名称
 - ② 原材料名
 - ③ 添加物

- ④ 内容量（ひとめで分かる場合は省略可能）
- ⑤ 消費期限又は賞味期限
- ⑥ 保存方法
- ⑦ 食品関連事業者の氏名又は名称及び住所
- ⑧ 栄養成分の量及び熱量

2 販売場所と同一の敷地内で製造し、容器包装に入れた弁当・そうざいに表示すべき事項

- ① 名称
- ② 添加物
- ③ 消費期限又は賞味期限
- ④ 保存方法
- ⑤ 製造所又は加工所の所在地と製造者又は加工者の氏名又は名称

3 表示上の注意点

- (1) 工場・セントラルキッチンなどで作った弁当で、透明容器に入れられていて外観からおかずが分かる弁当は、おかずの表示を簡略化できます。詳細は後掲設問「弁当の原材料表示の簡素化と容器による違いは」を参照してください。
- (2) 販売場所と同一の敷地内で製造し、あらかじめ容器包装に入れた弁当・そうざいに一部の表示を省略できる条件は同一敷地内であり、販売場所と隣接している必要はありません。百貨店の上階にあるレストランの厨房で作った弁当を地下の食品売り場で販売する場合も対象になります。
- (3) 消費期限は必要によっては時間まで記載します。

(参考)

求めに応じてその場で加工・計量販売した弁当・そうざいは、生食用牛肉の注意喚起表示を除き、食品表示基準上は表示不要ですが、危害予防のため消費期限、保存方法、アレルギー、L-フェニルアラニンを含む場合はその旨を伝達するのが望ましいといえます。またその方法も口頭より、容器包装への貼付、POP等の取り付け等見える形にすることがより望ましいと考えられます。