

# 栄養成分表示

令和6年11月25日  
大阪府食の安全推進課  
食品表示グループ

# 保健事項・栄養成分表示

名 称	ビスケット
原材料名	小麦粉（国内製造）、砂糖、マーガリン、ショートニング、全粉乳、ココアバター、カカオマス、植物油脂、食塩
添加物	膨脹剤、香料、乳化剤（大豆由来）
内 容 量	10枚
賞味期限	20■■■.2.28
保存方法	直射日光、高温多湿を避け常温で保存してください。
製 造 者	株式会社 ○○○○ 大阪府中央区△△

製 造 所：大阪府八尾市□□

栄養成分表示 100 g 当たり	
熱量	528kcal
たんぱく質	6 g
脂質	28 g
炭水化物	63 g
食塩相当量	0.6 g

I 栄養成分表示の基本

II 省略できる/要さない場合

III 栄養成分表示の応用

# I 栄養成分表示の基本

- 栄養成分表示の義務表示事項
- 表示の対象となる栄養成分等
- 義務表示以外の任意の栄養成分

# 栄養成分表示の義務表示事項

対象： 容器包装に入れられた消費者向けの加工食品及び添加物  
 項目：熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウム  
 (食塩相当量に換算したもの)

様式： 食品表示基準の別記様式2又は別記様式3

表示場所： 容器包装を開かないでも容易に見ることができるように  
 容器包装の見やすい箇所に表示

文字の大きさ： **8ポイント**以上の大きさで表示  
 (表示可能面積が150cm<sup>2</sup>以下の場合  
 は5.5ポイント以上)

基準別記様式2

栄養成分表示	食品単位当たり
熱量	○○○kcal
たんぱく質	△△ g
脂質	■ ■ g
炭水化物	□ □ g
食塩相当量	◆. ◆ g

基準別記様式3

栄養成分表示	食品単位当たり
熱量	○○○kcal
たんぱく質	△△ g
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
炭水化物	□ □ g
- 糖質	□ □ g
- 糖類	□ □ g
- 食物繊維	□ □ g
食塩相当量	◆. ◆ g
上記以外の別表第9に掲げられた栄養成分	mg 又は μg

# 栄養成分表示（義務表示事項）

## 基準別記様式2

栄養成分表示 食品単位当たり	
熱量	○○○kcal
たんぱく質	△△g
脂質	■ ■g
炭水化物	□□g
食塩相当量	◆.◆g

食品の単位は、100g、100ml、1食分、1包装等の1単位の量を表示する。

- ・ 1食分である場合は1食分の量を併記して表示する。
- ・ 1個の重量にばらつきがある場合、その旨の補足を任意で枠外に追記することは可能。  
(例：1個の重量にばらつきがあるが、表示値は△gの場合の値。)

- ・ 値が0でも省略はできない。  
5項目全て0の場合は省略可。
- ・ 表示する順序や数値の単位は変更できない。

ナトリウムの量は食塩相当量で表示する。

$$\text{食塩相当量(g)} = \text{ナトリウム(mg)} \times 2.54 \div 1,000$$

- ・ ナトリウムは、ナトリウム塩を添加していない食品のみ任意で併記可で、ナトリウム○mgの下段に(食塩相当量○.○g)と表示する。

- ・ 販売される状態における可食部の値を表示する。



栄養成分表示  
100 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

栄養成分表示  
100 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
ビタミンC	▲mg

# 表示の対象となる栄養成分等

<b>義務表示</b> <small>(基本5項目)</small>	<b>熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム</b> <b>(食塩相当量で表示)</b>
<b>推奨表示</b>	<b>飽和脂肪酸、食物繊維</b>
<b>任意表示</b>	<b>n-3系脂肪酸、n-6系脂肪酸、コレステロール</b>
	<b>糖質、糖類</b>
	<b>亜鉛、カリウム、カルシウム、クロム、セレン、鉄、銅、マグネシウム、マンガン、モリブデン、ヨウ素、リン</b>
	<b>ナイアシン、パントテン酸、ビオチン</b> <b>ビタミンA、B<sub>1</sub>、B<sub>2</sub>、B<sub>6</sub>、B<sub>12</sub>、C、D、E、K、葉酸</b>

\* 上記にない栄養成分を表示する場合は、枠の外に表示するか線を引くなど明確に区別して表示する。

\* トランス脂肪酸は、枠内の定められた位置に表示する。

Q1 : 次の栄養成分表示で、  
まちがいはどこでしょうか？

栄養成分 100 g 当たり	
熱量	●●kcal
炭水化物	●●g
たんぱく質	●●g
脂質	●●g
食塩相当量	●.●g

※答えは巻末にあります

# A1 : ① 「栄養成分表示」の6文字 ② 5項目の順番

「栄養成分表示」の  
**6文字**

**熱量**  
**たんぱく質**  
**脂質**  
**炭水化物**  
**食塩相当量**

の順番に  
表示します

栄養成分表示	
100 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

# 義務表示以外の任意の栄養成分

熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウム（食塩相当量に換算したもの）以外の栄養成分を表示する場合は、基準別記様式3により表示する。

基準別記様式3

栄養成分表示 食品単位当たり	
熱量	kcal
たんぱく質	g
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
炭水化物	g
- 糖質	g
- 糖類	g
- 食物繊維	g
食塩相当量	g
上記以外の別表第9に 掲げられた栄養成分	mg又は μg

- 基準別記様式3から表示しない成分を省略する。
- 数値の単位は**基準別表第9第2欄**に示された単位で表示する。
- **糖質又は食物繊維を表示する場合は炭水化物の内訳として両方を表示する。**
- 炭水化物の内訳として糖類のみを表示することもできる。
- 義務表示以外の栄養成分（基準別表第9に示されている栄養成分）を容器包装に表示する場合は、栄養成分表示枠内にも表示した栄養成分の量を表示する。

基準別表第9に表示されていない栄養成分は  
栄養成分表示枠内に表示することはできない。  
(例：シヨ糖やβ-カロテン等)

※トランス脂肪酸については「食品表示基準に基づく栄養成分表示のためのガイドライン（第4版）」P31を確認

Q2 : 次の栄養成分表示で、  
まちがいはどこでしょうか？

栄養成分表示	
100 g 当たり	
熱量	●● kcal
たんぱく質	●● g
脂質	●● g
炭水化物	●● g
一糖質	●● g
食塩相当量	●.● g

※答えは巻末にあります 12

# A2 : 炭水化物の内訳表示をするときは 糖質と食物繊維を共に表示します。

栄養成分表示 100 g 当たり	
熱量	●● kcal
たんぱく質	●● g
脂質	●● g
炭水化物	●● g
—糖質	●● g
—食物繊維	●● g
食塩相当量	●.● g

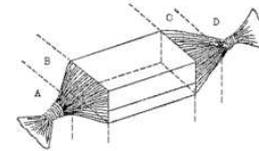
栄養成分表示 100 g 当たり	
熱量	●● kcal
たんぱく質	●● g
脂質	●● g
炭水化物	●● g
—糖類	●● g
食塩相当量	●.● g

## Ⅱ 省略できる/要さない場合

- 栄養成分表示を省略できる場合
- 栄養成分表示を要さない場合
- 「栄養表示」をしようとする場合
- 「栄養表示」に該当するもの

# 栄養成分表示を省略できる場合

(食品表示基準第3条・横断的義務表示 省略可能)



① 容器包装の表示可能面積が  
おおむね $30\text{cm}^2$ 以下のもの

② 酒類

③ 栄養の供給源として寄与の程度が少ないもの

④ 極めて短い期間で原材料(その配合割合含む)が  
変更されるもの

⑤ 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

※ただし①～⑤いずれの場合も、栄養表示をしようとする場合（栄養成分もしくは熱量に関する表示、栄養成分の総称、構成成分や前駆体、その他、これらを示唆する表現を用いた場合）や、特定保健用食品及び機能性表示食品は、栄養成分表示を省略することはできない。

※栄養成分表示が可能なものはできるだけ表示することが望ましいとされている。

③

「栄養の供給源として  
寄与の程度が  
少ないもの」



コーヒー豆・コーヒー抽出物



ハーブ・スパイス

④

「極めて短い期間で  
原材料が  
変更されるもの」



日替わり弁当  
(サイクルメニュー除く)

複数の部位を混合し  
都度原材料が  
変わるもの  
(合挽肉等)





この商品の  
栄養成分表示は**省略できる**



消費者

【販売】



小規模事業者**A**  
【製造】

Super Market

この商品の  
栄養成分表示は**省略できない**



消費者

【納品】

小規模事業者ではない事業者**B**  
【販売】

【販売】

Q3 : 小規模事業者**A**が製造した  
クッキーを、  
地元の大型店**B\***で  
販売することになりました。  
(\***B**は小規模事業者ではない)

「このクッキーの栄養成分表示は  
製造した小規模事業者**A**が  
行わなければならない」

○か×か、どちらでしょうか？

※答えは巻末にあります

# A3 : X

小規模の事業者Aが製造した食品でも、小規模ではない事業者Bが「販売」する場合、その食品を販売するときには栄養成分表示が必要です。

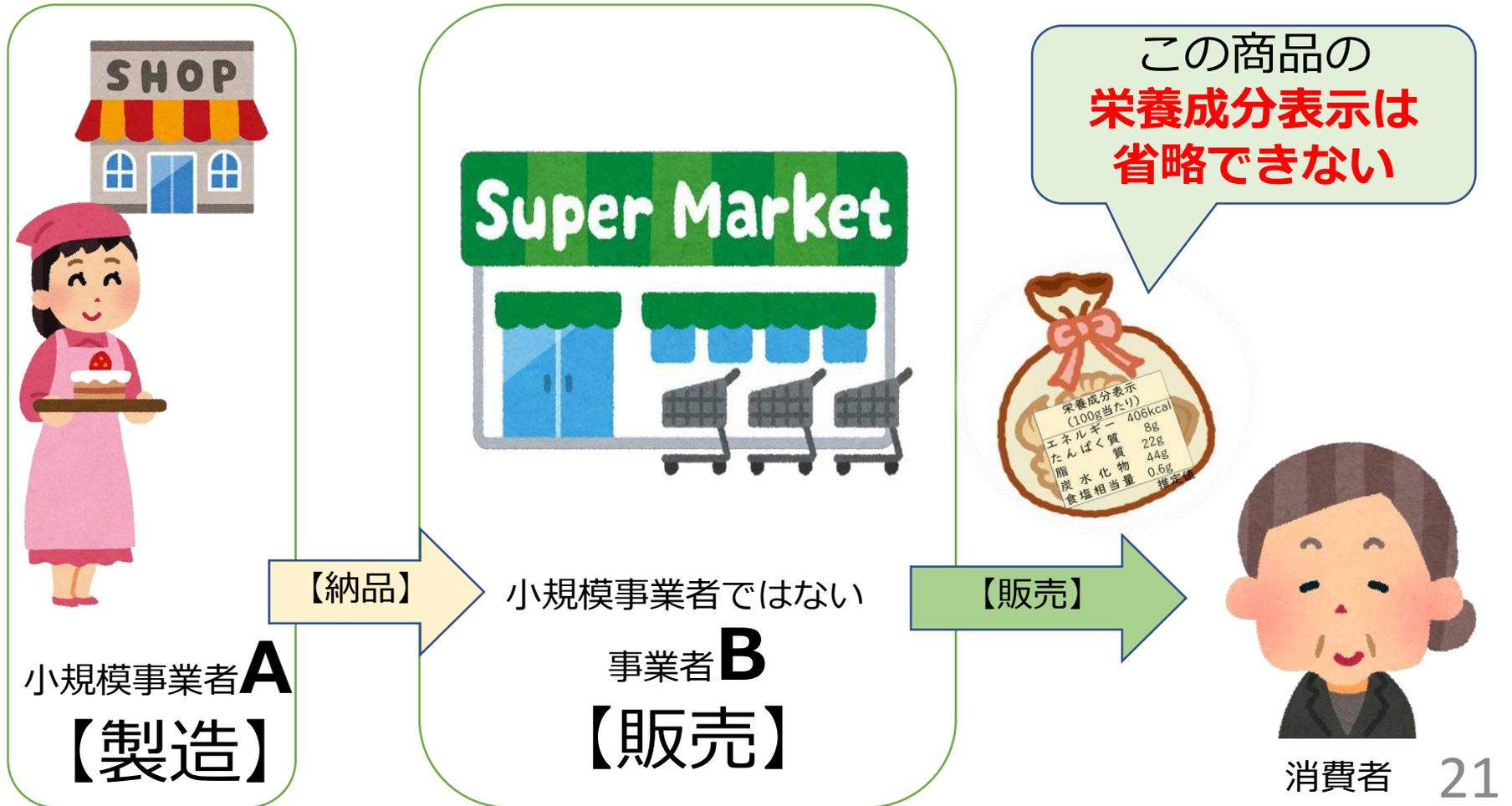
必ずしも「製造」した小規模の事業者Aが栄養成分表示をする必要はなく、「販売」する小規模ではない事業者Bが表示をしても構いません。



食品関連事業者は、一般用加工食品を  
「**販売**」する際に栄養成分表示を  
容器包装に表示しなければならない。

食品表示基準において、  
「販売」行為を行っているか否かは、  
「**食品の所有権の移転**」が  
行われるか否かで判断する。

# 【例①】 小規模の事業者Aが製造し、 小規模ではない事業者Bが 「販売」 する場合



# 【例②】小規模の事業者Aが製造し、 小規模ではない事業者Bの場所を 借りて、製造した小規模の事業者Aが 「販売」する場合



小規模事業者A  
【製造】



【販売場所】  
小規模ではない事業者の店舗B

【販売する者】  
食品を製造した小規模の事業者A

【販売】

この商品の  
栄養成分表示は  
**省略できる**



【例③】小規模の事業者Aが製造し、  
所有権は製造した小規模の事業者Aのままで、  
小規模ではない事業者Bが会計業務を行う場

合



小規模事業者A

【製造】



【販売場所】

小規模ではない事業者の店舗B

【会計業務】

小規模ではない事業者B

【食品の所有権を持つ者】

食品を製造した小規模の事業者A

この商品の  
栄養成分表示は  
省略できる



消費者

【販売】

# 栄養成分表示を要さない場合

(食品表示基準第5条・義務表示の特例)

- ① 食品を製造し、又は加工した場所で販売する場合  
(インストア加工)



製造者と販売者が同一で、同一の施設内、又は敷地内で製造販売する場合

- ② 不特定又は多数の者に対して譲渡 (販売を除く) する場合



# 「栄養表示」をしようとする場合

(食品表示基準第5条・義務表示の特例)

ただし、

栄養表示をしようとする場合並びに  
特定保健用食品及び  
機能性表示食品の場合は



- 栄養成分表示を省略できる場合 (スライド15)
- 栄養成分表示を要さない場合 (スライド24)

であっても、

栄養成分表示の省略はできない。

# 「栄養表示」に該当するもの

- ・ 栄養素及び熱量そのもの
- ・ 栄養成分の総称  
(ミネラル、ビタミン等)
- ・ 栄養素の種類である栄養成分  
(不飽和脂肪酸や食物繊維等)
- ・ 栄養成分の別名称  
(プロテイン、ファット等)
- ・ 栄養成分の構成成分 (アミノ酸等)
- ・ 栄養成分の前駆体 (β-カロテン等)
- ・ その他栄養成分等を示唆する  
一切の表現  
(「果実繊維」「カルシウムイオン」  
「コラーゲン」「ファイバー」等)

- ・ 天然に含まれる栄養成分について表示した場合
- ・ 原材料に対し栄養表示を行う場合

例：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、最終製品である青汁飲料について食品表示基準にのっとった表示が必要。



- ・ 「あま塩」「うす塩」  
「あさ塩」等の表示

Q4 : 「甘さひかえめ」  
「うすしお味」は  
栄養表示の対象となる。

○か×か、どちらでしょうか？

A4 : ✕



「甘さひかえめ」  
「うすしお味」は  
**味覚**に関する表示なので  
栄養表示の  
対象には当たりません。

## Ⅲ 栄養成分表示の応用

- 栄養成分の量及び熱量:表示値
- 表示値の設定
- 合理的な推定により  
得られた値である表示
- 栄養強調表示
- 最近のトピックス

# 食品表示基準 別表第9

(下記表は別表第9を一部抜粋)

食品表示基準に規定する成分・単位・測定算出方法・許容差の範囲・ゼロと表示できる量

第1欄	第2欄	第3欄	第4欄	第5欄
栄養成分 及び熱量	表示 の 単位	測定及び算出の方法	許容差の範囲	0と 表示する ことが できる量
たんぱく質	g	窒素定量換算法	$\pm 20\%$ *ただし、値が 小さい場合は、 別途設定あり	0.5g
脂質	g	溶媒抽出－重量法		0.5g
炭水化物	g	当該食品の質量から、 たんぱく質、脂質、灰分及び水分の量を 控除して算定（…以下省略）		0.5g
ナトリウム	mg	原子吸光光度法 又は 誘導結合プラズマ発光分析法		5mg
熱量	kcal	修正アトウォーター法		5kcal

Q5 : 次の栄養成分表示で、  
まちがいはどこでしょうか？

栄養成分表示	
100 g 当たり	
熱量	528Kcal
たんぱく質	6 g
脂質	28 g
炭水化物	63 g
食塩相当量	0.6mg

※答えは巻末にあります 31

# A5 : 「熱量」と「食塩相当量」の 単位

栄養成分表示 100 g 当たり	
熱量	528kcal
たんぱく質	6g
脂質	28g
炭水化物	63g
食塩相当量	0.6g

熱量の単位は  
「**kcal**」、  
全て**小文字**です。

食塩相当量の  
単位は  
「**g**」です。

# 栄養成分の量及び熱量:表示値

---

表示する値は、販売期間中どの商品も、食品表示基準別表第9の第3欄（測定及び算出の方法）に掲げる方法によって得られた値が、以下の範囲内にある値である必要がある。

## 1 一定の値を表示する場合（○g）

その表示値を基準とした別表第9第4欄にある許容差の範囲内

⇒許容差の範囲を超える可能性がある場合は、**合理的な推定により得られた値である表示を参照**

## 2 下限値及び上限値を表示する場合（○～○g）

その範囲内

# 表示値の設定

## 1 【分析による表示値の設定】

自社分析や信頼できる分析機関に依頼して分析する方法。  
食品により原材料の季節間差等の変動要因を考慮し、適切なロット数の製品を選択することが望ましい。

## 2 【計算による表示値の設定】

公的なデータベース（日本食品標準成分表）等や分析値等から得られた個々の原材料の成分値を用い、調理加工による栄養成分の変化を加味して各栄養成分量を算出して合計する等、計算により表示値を求める方法。  
(食品により計算ができない場合がある)

## 3 【参照による表示値の設定】

公的なデータベース（日本食品標準成分表）等を基に、同一または類似する食品の成分値からその食品の栄養成分含有量を類推した値を表示する方法。

○日本食品標準成分表・・・国内において常用される食品について標準的な成分値を収載したもの。  
(国内において年間を通じて普通に摂取する場合の全国的な平均値) 最新のものを使用すること。

# 合理的な推定により得られた値である表示

一定の値を表示する場合において、許容差の範囲を超える可能性がある場合は、合理的な推定により得られた値であることを示す「**推定値**」又は「**この表示値は、目安です。**」のいずれかを含む文言を表示し、**表示された値の設定の根拠資料を保管**すれば、表示値として用いることができる。

例：

栄養成分表示 食品単位当たり	
熱量	○○○kcal
たんぱく質	△△g
脂質	●●g
炭水化物	□□g
食塩相当量	◆.◆g

**推定値**

栄養成分表示 食品単位当たり	
熱量	○○○kcal
たんぱく質	△△g
脂質	●●g
炭水化物	□□g
食塩相当量	◆.◆g

**この表示値は、目安です。**

**栄養成分表示に近接した場所に表示**

\* 食品表示基準第7条（任意表示）の規定に基づく栄養機能食品や栄養成分等の強調表示をする場合には、この表示はできない。

# 栄養強調表示

- 栄養強調表示をする場合（補給ができる旨・適切な摂取ができる旨の表示）は公定法で得られた値で、許容差の範囲内で表示すること。
- 賞味（消費）期限内でどの商品も栄養強調表示の基準を満たす必要がある。
- 合理的な推定により得られた値である表示（「推定値」「この表示値は、目安です。」等）はできない。



Q6 : 次の栄養成分表示で、  
まちがいはどこでしょうか？

栄養成分表示 100 g 当たり	
熱量	528kcal
たんぱく質	6 g
脂質	28 g
炭水化物	63 g
食塩相当量	0.6g

推定値



※答えは巻末にあります

# A6 :

栄養成分表示 100 g 当たり	
熱量	528kcal
たんぱく質	6 g
脂質	28 g
炭水化物	63 g
食塩相当量	0.6g
<b>ビタミンC</b>	<b>40mg</b>

推定値

栄養強調表示をするときは  
「推定値」は  
表示できません

栄養強調表示あり

ビタミンCたっぷり

「ビタミンC」の  
栄養成分の表示あり

栄養成分表示の枠内にも  
「ビタミンC」の量を  
必ず表示します

# 栄養強調表示

	◇補給ができる旨の表示		
	高い旨	含む旨	強化された旨
表現の例	高〇〇、 〇〇豊富等	〇〇供給、 〇〇含有、 〇〇入り等	〇%アップ、 〇〇2倍等
基準値がある栄養成分等	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、B <sub>1</sub> 、B <sub>2</sub> 、B <sub>6</sub> 、B <sub>12</sub> 、C、D、E、K及び葉酸		
規定 (別表 第 12)	別表第12 第2欄に 掲げる 基準値以上	別表第12 第3欄に 掲げる 基準値以上	<ul style="list-style-type: none"> <li>比較対象食品との絶対差が別表第12第4欄の基準値以上</li> <li>25%以上の相対差(※のみ)</li> </ul>

# 栄養強調表示

	◇適切な摂取ができる旨の表示		
	含まない旨	低い旨	低減された旨
表現の例	無〇〇、 〇〇ゼロ、 ノン〇〇、 〇〇フリー等	低〇〇、 〇〇控えめ、 〇〇ライト等	〇%カット、 〇〇gオフ、 〇〇ハーフ等
基準値がある 栄養成分等	熱量・脂質・飽和脂肪酸・コレステロール・糖類・ナトリウム (ノンシュガー・シュガーレスは 糖類を添加していない旨の基準参照)		
規定 (別表 第13)	別表第13 第2欄に 掲げる 基準値未満	別表第13 第3欄に 掲げる 基準値以下	<ul style="list-style-type: none"> <li>比較対象食品との絶対差が別表第13第4欄の基準値以上</li> <li>25%以上の相対差 (味噌としょうゆは特例あり、「基準について」参照)</li> </ul>

(表示する値) 強調したい栄養成分や熱量は、必ず別表第9第3欄に掲げる方法で得られた値を表示

# 栄養強調表示

---

◆糖類を添加していない表示  
(糖類無添加・砂糖不使用 等)

◆ナトリウム塩を添加していない表示  
(食塩無添加・食塩不使用 等)

- ・ (表示する値) 別表第9第3欄に掲げる方法によって得られた値以外も表示可能。
- ・ 合理的な推定により得られた値である表示 (推定値等) は不可。

# 最近のトピックス

紅麹関連製品に係る事案を受け、機能性表示食品制度について食品表示基準の一部改正が行われた。

## 小林製薬による紅麹関連製品の使用中止のお願い

現在、小林製薬が製造・販売する、紅麹を含むいわゆる健康食品（写真）の回収等が進められています。

これらの製品を購入した方は、直ちに喫食を中止してください。また、身体に異常がある場合のみならず、明らかな異常がない場合でも、当該製品の喫食歴から何らかの不安等がある場合でも、医療機関を受診するか最寄りの保健所にご相談ください。

なお、機能性表示食品を利用する場合には、以下のポイントに十分に配慮するようお願いいたします。

### ~~~~機能性表示食品の利用のポイント~~~~

- まずは、ご自身の食生活をふりかえてみましょう。
  - ✓ 食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスをとることが大切です。
- たくさん摂取すれば、より多くの効果が期待できるというものではありません。過剰な摂取が健康に害を及ぼす場合もあります。
  - ✓ パッケージに表示してある注意喚起事項をよく確認して、摂取するようにしましょう。
  - ✓ パッケージには、一日当たりの摂取目安量、摂取の方法、摂取する上での注意事項が表示されていますので、よく読みましょう。
- 体調に異変を感じた際は、速やかに摂取を中止しましょう。
  - ✓ 体調に異変を感じた際は、速やかに摂取を中止し、医師に相談してください。
  - ✓ パッケージには、事業者の連絡先として、電話番号が表示されていますので、商品による健康被害が発生した場合は連絡してください。



### 【関連リンク】

(機能性表示食品)

[https://www.caa.go.jp/policies/policy/food\\_labeling/](https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/)

(健康被害情報)

[https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou\\_iryuu/shokuhin/daietto/index.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/daietto/index.html)



## いわゆる「健康食品」と「保健機能食品」の関係

いわゆる「健康食品」と呼ばれるものについては法律上の定義がないが、医薬品以外で経口的に摂取される「健康の維持・増進に特別に役立つことをうたって販売されたり、そのような効果を期待して摂られている食品」のことをいう。「保健機能食品」である特定保健用食品、機能性表示食品、栄養機能食品も、この広義の「健康食品」に含まれる。



(図：厚生労働省ウェブサイト ([https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou\\_iryuu/shokuhin/hokenkinou/index.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/hokenkinou/index.html)) より)

消費者庁HP：「機能性表示食品等に係る健康被害の情報提供義務化等に関する説明会  
(食品関連事業者向け)の開催について」より抜粋

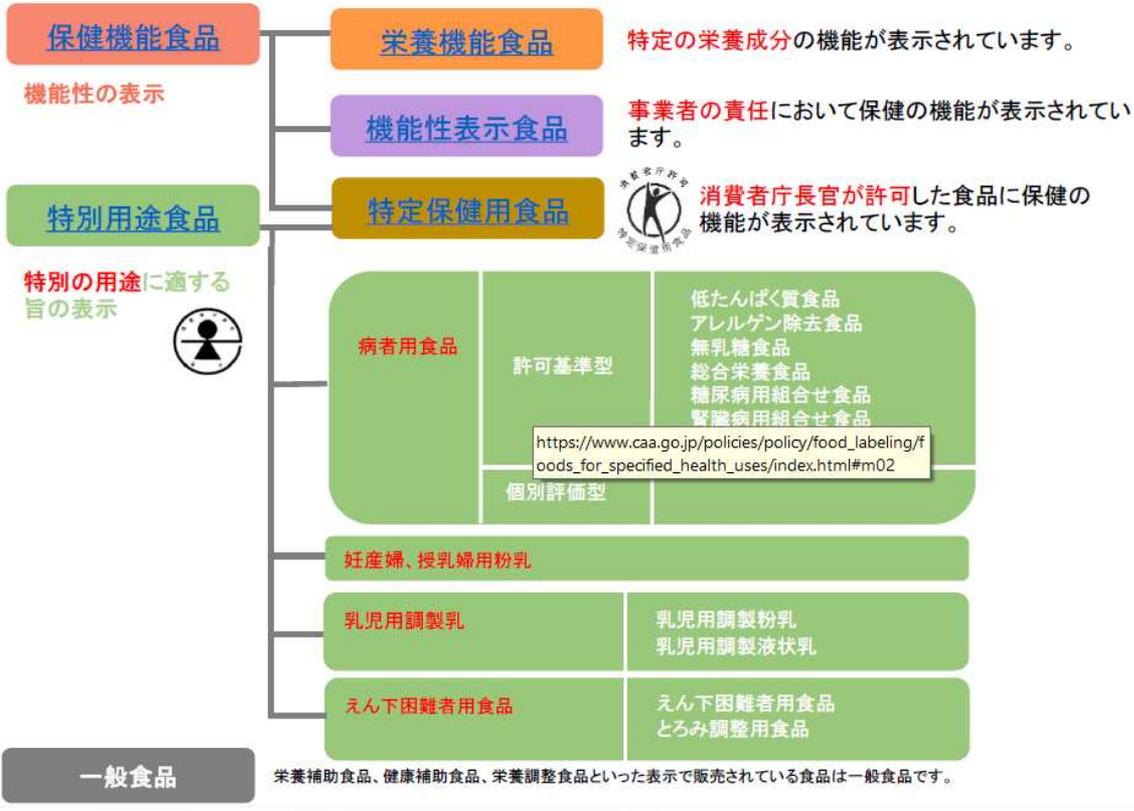
<https://www.caa.go.jp/notice/entry/038785/index.html>

# 栄養や保健機能に関する食品表示制度

## 栄養成分表示

容器包装に入れられた加工食品等には、栄養成分表示が表示されています。また、栄養成分の量及び熱量について「〇〇含有」、「低〇〇」などのような強調表示を行う場合の基準も定められています。

さらに、機能性や特別の用途を表示する場合は、以下の制度があります。



食品表示法

健康増進法

消費者庁HP：「機能性表示食品等に係る健康被害の情報提供義務化等に関する説明会  
(食品関連事業者向け)の開催について」より抜粋

# 保健機能食品に関する各制度の比較

	特定保健用食品 (個別許可制)	機能性表示食品 (届出制)	栄養機能食品 (自己認証制)
概要	<ul style="list-style-type: none"> <li>消費者庁長官の許可を得て特定の保健の用途に適する旨が表示された食品</li> <li>国が効果と安全性を審査。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>疾病に罹患していない者が対象</li> <li>販売60日前までに、科学的根拠に裏打ちされた安全性・機能性に関する資料等を消費者庁長官に届け出ることにより特定の保健目的(疾病リスクの低減に係るものを除く。)が期待できる旨の表示が可能。届出事項等の容器包装上の表示義務。</li> <li>安全性・機能性の科学的根拠について国の審査は行われず、その合理性の举证責任はあくまでも届出者。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ビタミン、ミネラルといった20の栄養成分について、食品表示法に基づく食品表示基準で定められた機能に関する表示(※)を行う食品</li> </ul> (※)「カルシウム」の例 ・栄養成分の機能：「骨や歯の形成に必要な栄養素です。」 ・上限値：600mg 下限値:204mg ・摂取をする上での注意事項：「本品は、多量摂取により疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。1日の摂取目安量を守ってください。」
公定マーク	あり 	なし	なし
疾病リスク低減表示	可能	不可	—
第三者機関への意見聴取	安全性については食品安全委員会へ諮問 ※効果については特定保健用食品の表示許可等に関する部会で審議(消費者庁内)	—	食品表示基準に定められた内容を改正する場合は、消費者委員会へ諮問
有効性の科学的根拠	最終製品を用いたヒト試験が必須	最終製品を用いたヒト試験又は最終製品又は機能性関与成分に関する研究レビュー評価(システマティック・レビュー)	国の栄養目標及び健康政策を所管する厚生労働省と協議した上で規格基準を策定
許可・届出件数 (令和6年8月2日時点)	1,039件	6,890件	—
根拠法令	健康増進法、食品表示法	食品表示法	食品表示法
創設時期	1991年(平成3年)	2015年(平成27年)	2001年(平成13年)

消費者庁HP：「機能性表示食品等に係る健康被害の情報提供義務化等に関する説明会  
(食品関連事業者向け)の開催について」より抜粋

<https://www.caa.go.jp/notice/entry/038785/index.html>

# 紅麹関連製品による健康被害を踏まえた対応

## 機能性表示食品制度の見直し内容と施行期日等

	見直し項目	施行期日等		備考
①	健康被害情報の収集体制	令和6年9月1日 施行	即日実施	厚生労働省令（食品衛生法施行規則）の施行期日と合わせる必要
	医師の診断による健康被害情報の保健所等への提供			
②	天然抽出物等を原材料とする錠剤、カプセル剤等食品の届出に関する製造加工等におけるGMP基準の適用		令和8年9月1日 実施	<ul style="list-style-type: none"> <li>・令和7年度組織定員要求や予算要求により消費者庁における立入検査等の体制を整備</li> <li>・今年度中に自主点検指針を作成</li> </ul>
③	届出情報の表示方法の見直し			
④	改正後の届出に関する事項（新規成分に係る届出者の評価を慎重に確認する手続（60日→120日）を含む。）	令和7年4月1日 施行	即日実施 (PRISMA2020の導入に合わせる)	運用通知（届出ガイドライン）の内容は極力食品表示基準又は告示に規定することによるもの。

※特定保健用食品についても、上記①及び②を許可の要件等とする（運用通知改正）。

消費者庁HP：「機能性表示食品等に係る健康被害の情報提供義務化等に関する説明会  
(食品関連事業者向け)の開催について」より抜粋

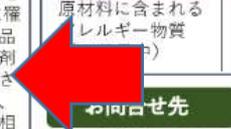
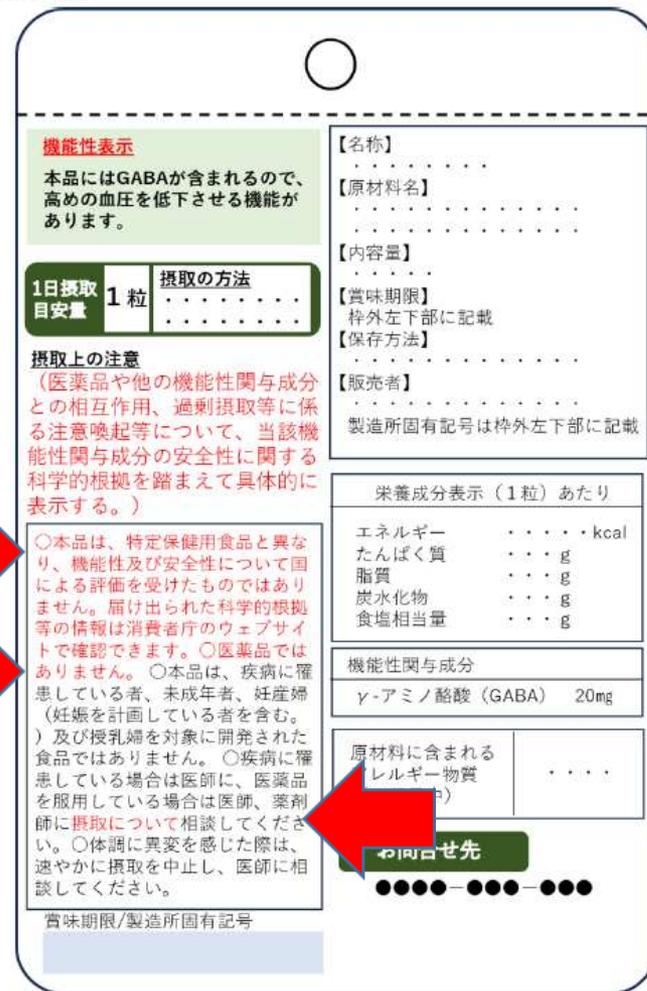
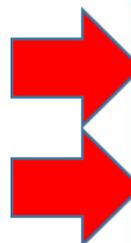
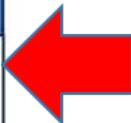
<https://www.caa.go.jp/notice/entry/038785/index.html>

# 改正後

●食品表示基準第3条2項2号：機能性関与成分を含有する食品が有する機能性を表示する場合にあっては、機能性関与成分の名称及び当該機能性関与成分を含有する食品が有する機能性を科学的根拠に基づき表示する。

<パターン1>

※変更部分は便宜上赤字で表示しています。



消費者庁HP：「機能性表示食品等に係る健康被害の情報提供義務化等に関する説明会  
(食品関連事業者向け)の開催について」より抜粋

<https://www.caa.go.jp/notice/entry/038785/index.html>

# I 栄養成分表示の基本

## II 省略できる/要さない場合

## III 栄養成分表示の応用

栄養成分表示	食品単位当たり
熱量	○○○kcal
たんぱく質	△△g
脂質	■ ■ g
炭水化物	□ □ g
食塩相当量	◆.◆g

# 参考となる法令・政令・府令（食品表示基準）等、 通知・Q&A、パンフレット等

## <消費者庁ホームページ>

法令・政令・府令（食品表示基準）等、  
通知・Q&A、パンフレット等。

[https://www.caa.go.jp/policies/policy/food\\_labeling/food\\_labeling\\_act/#laws](https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/#laws)

食品表示基準

食品表示基準について

食品表示基準Q&A

早わかり食品表示ガイド（事業者向け）

<事業者向け> 食品表示法に基づく  
栄養成分表示のためのガイドライン  
（第4版）

食品表示の  
ラベルには  
情報が満載



©2014 大阪府もずやん



〈事業者向け〉  
食品表示法に基づく  
栄養成分表示のための  
ガイドライン

本ガイドラインは、以下を基に作成しています。

- ・食品表示法（平成25年法律19号）
- ・食品表示基準（平成21年内閣府令第12号）
- ・食品表示基準について（平成27年3月30日付け消費者庁第123号）
- ・食品表示基準JAA（平成27年3月31日付け消費者庁第140号）

第4版

令和4年5月  
消費者庁 食品表示企画課

