

(別 紙)

食品表示基準について（新旧対照表）

改正後（新）	改正前（旧）
<p>食品表示基準について（平成27年3月30日消食表第139号）</p> <p>（総則関係）</p> <p>1 適用範囲について</p> <p>（1）・（2） 略</p> <p>（3） その他</p> <p>特別用途食品の表示事項等については、食品表示基準及び本通知のほか、健康増進法に規定する特別用途表示の許可等に関する内閣府令（平成21年内閣府令第57号）、特別用途食品の表示許可等について <u>（平成28年3月31日消食表第221号消費者庁次長通知）</u> 及び特定保健用食品の表示許可等について（平成26年10月30日消食表第259号消費者庁次長通知）を確認すること。</p> <p>2 略</p> <p>（加工食品）</p> <p>1 義務表示事項</p> <p>（1）～（10） 略</p> <p>（11） 乳児用規格適用食品である旨</p> <p>①・② 略</p> <p>③ 表示の省略について</p> <p>食品表示基準第3条第3項において乳児用規格適用食品であることが容易に判別できるものにあつては、乳児用規格適用食品である旨の表示を省略できることとしたところであるが、本規定の対象となる食品は、以下の食品である。なお、以下の食品は全て、いわゆる「粉ミルク」である。</p>	<p>食品表示基準について（平成27年3月30日消食表第139号）</p> <p>（総則関係）</p> <p>1 適用範囲について</p> <p>（1）・（2） 略</p> <p>（3） その他</p> <p>特別用途食品の表示事項等については、食品表示基準及び本通知のほか、健康増進法に規定する特別用途表示の許可等に関する内閣府令（平成21年内閣府令第57号）、特別用途食品の表示許可等について <u>（平成23年6月23日消食表第277号消費者庁食品表示課長通知）</u> 及び特定保健用食品の表示許可等について（平成26年10月30日消食表第259号消費者庁次長通知）を確認すること。</p> <p>2 略</p> <p>（加工食品）</p> <p>1 義務表示事項</p> <p>（1）～（10） 略</p> <p>（11） 乳児用規格適用食品である旨</p> <p>①・② 略</p> <p>③ 表示の省略について</p> <p>食品表示基準第3条第3項において乳児用規格適用食品であることが容易に判別できるものにあつては、乳児用規格適用食品である旨の表示を省略できることとしたところであるが、本規定の対象となる食品は、以下の食品である。なお、以下の食品は全て、いわゆる「粉ミルク」である。</p>

ア (健康増進法 (平成14年法律第103号) 第26条第1項の規定に基づく特別用途食品の) 乳児用調製粉乳

イ・ウ (略)

④ (略)

(12) (略)

2・3 (略)

4 任意表示

(1) (略)

(2) 栄養成分の補給ができる旨及び栄養成分又は熱量の適切な摂取ができる旨

①・② (略)

③ 栄養成分又は熱量の適切な摂取ができる旨

ア 含まない旨の表示(食品表示基準第7条の表の栄養成分又は熱量の適切な摂取ができる旨の項の1)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。

「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。低い旨の表示(食品表示基準第7条の表の栄養成分又は熱量の適切な摂取ができる旨の項の2)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。

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「国民の栄養摂取の状況からみてその過剰な摂取が国民の健康の保持増進を妨げている」(健康増進法第16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・成長に必要な不可欠なものであり、本来、有害な成分でないことは当然であること。

イ～エ (略)

(3)・(4) (略)

5 (略)

ア (健康増進法第26条第1項の規定に基づく特別用途食品の) 乳児用調製粉乳

イ・ウ (略)

④ (略)

(12) (略)

2・3 (略)

4 任意表示

(1) (略)

(2) 栄養成分の補給ができる旨及び栄養成分又は熱量の適切な摂取ができる旨

①・② (略)

③ 栄養成分又は熱量の適切な摂取ができる旨

ア 含まない旨の表示(食品表示基準第7条の表の栄養成分又は熱量の適切な摂取ができる旨の項の1)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。

「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。低い旨の表示(食品表示基準第7条の表の栄養成分又は熱量の適切な摂取ができる旨の項の2)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。

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」(健康増進法第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・成長に必要な不可欠なものであり、本来、有害な成分でないことは当然であること。

イ～エ (略)

(3)・(4) (略)

5 (略)

<p>6 業務用加工食品における製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名又は名称 1 (6) (⑤ア、イ及びエを除く。)に係る記述を参照すること。</p> <p><u>なお、食品表示基準第10条第2項の表の下欄の「製造所」には、食品表示基準附則第2条の規定による廃止前の食品衛生法第十九条第一項の規定に基づく表示の基準に関する内閣府令第10条に規定する製造所固有の記号を使用することができた場所のうち、食品表示基準において「加工所」と取り扱われる場所を含むものとする。</u></p> <p>7 (略)</p> <p>(生鮮食品)～(附則) (略)</p> <p>別添 添加物1-1 簡略名又は類別名一覧表～別添 添加物2-3 一般に食品として飲食に供されている物であって添加物として使用される品目リスト (略)</p> <p>別添 栄養成分等の分析方法等 通則 (略)</p> <p>1 たんぱく質 (1) 窒素定量換算法 食品中のたんぱく質の定量では、全窒素を定量し、それに一定の係数^{注1)}を乗じて得たたんぱく質量とする^{注2)}。</p> <p>[注] 1) 窒素・たんぱく質換算係数を次表に示す。 下記以外の食品については、窒素・たんぱく質換算係数として6.25を用いる。 図表 (略)</p> <p><u>なお、平成32年3月31日までに製造され、加工され、又は輸入される加工食品(業務用加工食品を除く。)及び添加物(業務用添加物を除く。)並びに同日までに販売</u></p>	<p>6 業務用加工食品における製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名又は名称 1 (6) (⑤ア、イ及びエを除く。)に係る記述を参照すること。</p> <p>7 (略)</p> <p>(生鮮食品)～(附則) (略)</p> <p>別添 添加物1-1 簡略名又は類別名一覧表～別添 添加物2-3 一般に食品として飲食に供されている物であって添加物として使用される品目リスト (略)</p> <p>別添 栄養成分等の分析方法等 通則 (略)</p> <p>1 たんぱく質 (1) 窒素定量換算法 食品中のたんぱく質の定量では、全窒素を定量し、それに一定の係数^{注1)}を乗じて得たたんぱく質量とする^{注2)}。</p> <p>[注] 1) 窒素・たんぱく質換算係数を次表に示す。 下記以外の食品については、窒素・たんぱく質換算係数として6.25を用いる。 図表 (略)</p>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

される業務用加工食品及び業務用添加物は、食品表示基準附則第2条の規定による廃止前の栄養表示基準に基づく栄養表示において用いられ、一般化されている数値を用いることもできる。

さらに、本表に記載されていない食品については、窒素・たんぱく質換算係数として、最新版の日本食品標準成分表に記載されている数値を用いることもできる。

2) (略)

1)・2) (略)

2～7 (略)

8 食物繊維

(略)

(1) プロスキー法 (酵素-重量法) ^{注1)}

①～⑤ (略)

[注]

1)～4) (略)

5) Novozymes 製^{注14)} 等^{注15)}

6) E-BSPRT (Megazyme製) ^{注14)} 等^{注15)}

7) E-AMGDF (Megazyme製) ^{注14)} 等^{注15)}

8) Fisher Scientific Co. 製等

9)～13) (略)

14) Megazyme製のキット「K-TDFR」としても販売されている。

15) 酵素によっては、大麦及びえん麦由来のβ-グルカンを分解するエンドセルラーゼ (β-グルカナーゼ) の混入が認められることが報告されている (参考文献3))。酵素が試料中の食物繊維の測定に適しているかどうかは参考文献3)に記載された方法により確認することができ、必要に応じ酵素条件を考慮すること。

本表に記載されていない食品については、窒素・たんぱく質換算係数として、最新版の日本食品標準成分表に記載されている数値を用いることもできる。

2) (略)

1)・2) (略)

2～7 (略)

8 食物繊維

(略)

(1) プロスキー法 (酵素-重量法) ^{注1)}

①～⑤ (略)

[注]

1)～4) (略)

5) Novo Nordisk 製^{注14)}

6) No. P-5380、Sigma 製^{注14)}

7) No. A-9913、Sigma 製^{注14)}

1998年以降に市販されているものは酵素濃度が従来品の3倍で、10mLで100回の測定が可能。

8) Fisher Scientific Co. 製等^{注14)}

9)～13) (略)

14) Sigma製のキット「No. TDF-100A」としても販売されている。

[参考文献] (略)

(2) (略)

9～15 (略)

16 ナトリウム (食塩相当量)

食塩相当量は、ナトリウム量を定量し、以下のように計算する。

$$\text{食塩相当量 (g/100g)} = \text{食品中のナトリウム含量 (mg/100g)} \times \frac{2.54}{1,000}$$

(1)・(2) (略)

(3) 誘導結合プラズマ発光分析法

①～④ (略)

⑤ 計算

$$\text{試料中のナトリウム含量 (mg/100g)} = \frac{C \times V \times D}{W \times 10}$$

C: 検量線から求めたナトリウムの濃度 (μg/mL)

V: 定容量 (mL)

D: 希釈倍数

W: 試料採取量 (g)

[注] (略)

17～35 (略)

別添 アレルゲンを含む食品に関する表示・別添 アレルゲンを含む食品の検査方法 (略)

別添 機能性表示食品

第1 総論

1 対象となる食品

(略)

[参考文献] (略)

(2) (略)

9～15 (略)

16 ナトリウム (食塩相当量)

食塩相当量は、ナトリウム量を定量し、以下のように計算する。

$$\text{食塩相当量 (g/100g)} = \text{食品中のナトリウム含量 (mg/100g)} \times \frac{2.54}{1,000}$$

(1)・(2) (略)

(3) 誘導結合プラズマ発光分析法

①～④ (略)

⑤ 計算

$$\text{試料中のナトリウム含量 (mg/100g)} = \frac{C \times V \times D}{W \times 10}$$

C: 検量線から求めたカリウムの濃度 (μg/mL)

V: 定容量 (mL)

D: 希釈倍数

W: 試料採取量 (g)

[注] (略)

17～35 (略)

別添 アレルゲンを含む食品に関する表示・別添 アレルゲンを含む食品の検査方法 (略)

別添 機能性表示食品

第1 総論

1 対象となる食品

(略)

<p>①・② (略)</p> <p>③ 栄養素の過剰な摂取につながる食品</p> <p>「過剰な摂取」とは、食品特性も踏まえて判断されるべきものであるが、例えば、当該食品を通常の食事に付加的に摂取すること及び同種の食品に代替して摂取することにより、当該栄養素の1日当たりの摂取量が、厚生労働大臣が定める食事摂取基準（健康増進法第16条の2）で定められている目標量を上回ってしまう等、当該栄養素を必要以上に摂取するリスクが高くなる場合等をいう。</p> <p>2・3</p> <p>4 機能性関与成分</p> <p>機能性関与成分とは、特定の保健の目的（疾病リスクの低減に係るものを除く。）に資する成分をいう。その考え方は、以下のとおりである。</p> <p>① (略)</p> <p>② 健康増進法第16条の2第1項の規定に基づき厚生労働大臣が定める食事摂取基準に基準が策定されている栄養素を含め、食品表示基準別表第9の第1欄に掲げる成分は対象外とする。</p> <p>5・6 (略)</p> <p>第2 表示事項及び表示の方法</p> <p>1 (略)</p> <p>2 科学的根拠を有する機能性関与成分及び当該成分又は当該成分を含有する食品が有する機能性</p> <p>(1) 可能な機能性表示の範囲は、以下のとおり。</p> <p>① 保健の目的が期待できる旨の表示範囲は、疾病に罹患していない者（未成年者、妊産婦（妊娠を計画している者を含む。）及び授乳婦を除く。）の健康の維持及び増進に役立つ旨又は適する旨（疾病リスクの低減に係るものを除く。）を表現するものである。例えば、次に掲げるものであり、明らかに医薬品と誤認されるものであっては</p>	<p>①・② (略)</p> <p>③ 栄養素の過剰な摂取につながる食品</p> <p>「過剰な摂取」とは、食品特性も踏まえて判断されるべきものであるが、例えば、当該食品を通常の食事に付加的に摂取すること及び同種の食品に代替して摂取することにより、当該栄養素の1日当たりの摂取量が、厚生労働大臣が定める食事摂取基準（健康増進法（平成14年法律第103号）30条の2）で定められている目標量を上回ってしまう等、当該栄養素を必要以上に摂取するリスクが高くなる場合等をいう。</p> <p>2・3 (略)</p> <p>4 機能性関与成分</p> <p>機能性関与成分とは、特定の保健の目的（疾病リスクの低減に係るものを除く。）に資する成分をいう。その考え方は、以下のとおりである。</p> <p>① (略)</p> <p>② 健康増進法（平成14年法律第103号）第16条の2第1項の規定に基づき厚生労働大臣が定める食事摂取基準に基準が策定されている栄養素を含め、食品表示基準別表第9の第1欄に掲げる成分は対象外とする。</p> <p>5・6 (略)</p> <p>第2 表示事項及び表示の方法</p> <p>1 (略)</p> <p>2 科学的根拠を有する機能性関与成分及び当該成分又は当該成分を含有する食品が有する機能性</p> <p>(1) 可能な機能性表示の範囲は、以下のとおり。</p> <p>① 保健の目的が期待できる旨の表示範囲は、疾病に罹患していない者（未成年者、妊産婦（妊娠を計画している者を含む。）及び妊産婦を除く。）の健康の維持及び増進に役立つ旨又は適する旨（疾病リスクの低減に係るものを除く。）を表現するものである。例えば、次に掲げるものであり、明らかに医薬品と誤認されるものであっては</p>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>ならないこととする。 ア～ウ (略) ② (略) 3～10 (略)</p> <p>第3 表示が禁止される表現等表示に当たっての留意事項 (略)</p> <p>別添 バルク輸送される北米産の非遺伝子組換え大豆及びデント種の非遺伝子組換えとうもろこしの分別生産流通管理の指針 ～ 別添 Shellfish Growing Areas* Classified for Harvest for Human Consumption in Accordance with Regulation 48 of the Animal Products (Regulated Control Scheme - Bivalve Molluscan Shellfish) Regulations 2006 as at 1 November 2013 (略)</p>	<p>ならないこととする。 ア～ウ (略) ② (略) 3～10 (略)</p> <p>第3 表示が禁止される表現等表示に当たっての留意事項 (略)</p> <p>別添 バルク輸送される北米産の非遺伝子組換え大豆及びデント種の非遺伝子組換えとうもろこしの分別生産流通管理の指針 ～ 別添 Shellfish Growing Areas* Classified for Harvest for Human Consumption in Accordance with Regulation 48 of the Animal Products (Regulated Control Scheme - Bivalve Molluscan Shellfish) Regulations 2006 as at 1 November 2013 (略)</p>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------