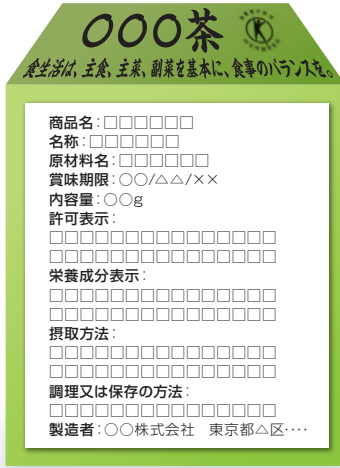




## 機能性の表示が できる食品

### 機能性の表示 ができる食品 とは

「おなかの調子を整えます」「脂肪の吸収をおだやかにします」など、特定の保健の目的が期待できる（健康の維持及び増進に役立つ）という機能性の表示や栄養成分の機能の表示をすることができる食品（一般用加工食品、一般用生鮮食品）です。



## ●特定保健用食品（トクホ）

健康の維持増進に役立つことが科学的根拠に基づいて認められ、「コレステロールの吸収をおだやかにする」などの表示が許可されている食品です。表示されている効果や安全性については、健康増進法第26条第1項の規定に基づき国が審査を行い、食品ごとに消費者庁長官が許可をしています。表示事項は、基準及び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）に定められています。

「パッケージ表示例」

**特定保健用食品** 商品名：●▲●▲  
名称：粉末清涼飲料  
原材料名：…、…、…/…、…、…  
賞味期限：○○/△△/×× 内容量：○○g  
製造者：○○株式会社 東京都△△区…  
許可表示：●▲●▲には△△が含まれているため、便通を改善します。  
おなかの調子を整えたい方やお通じの気になる方に適しています。

「食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。」

**栄養成分表示**（2袋当たり）  
エネルギー○kcal、たんぱく質○g、脂質○g、炭水化物○g、  
食塩相当量○g、関与成分△△○g

**1日当たりの摂取目安量**：1日当たり2袋を目安にお召し上がりください。  
**摂取方法**：水に溶かしてお召し上がりください。  
**摂取をすすめる上での注意事項**：一度に多量に摂りすぎると、おなかのゆるくなる  
ことがあります。1日の摂取量を守ってください。

**調理又は保存の方法**：直射日光を避け、涼しいところに保存してください。  
**製造者**：○○株式会社 東京都△△区…

**（1日当たりの摂取目安量に含まれる該当栄養成分の量が栄養素等表示  
基準値に占める割合）**：関与成分が栄養素等表示基準値の定められた  
成分である場合)

「条件付き特定保健用食品の表示例」

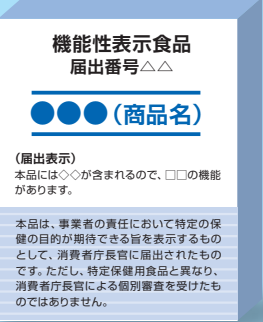
許可表示：  
「○○を含んでおり、根拠は必ずしも確立されていませんが、△△に適している可能性がある食品です。」

※赤字は特定保健用食品として特に定められている義務表示事項

## ●機能性表示食品

機能性表示食品とは、事業者の責任において、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。）に対し、機能性関与成分によって健康の維持及び増進に資する特定の保健の目的（疾病リスクの低減に係るものを除く。）が期待できる旨を科学的根拠に基づいて容器包装に表示するものをいいます。ただし、特別用途食品、栄養機能食品、アルコールを含有する飲料、ナトリウム・糖分等の過剰な摂取につながる食品は除きます。

当該食品に関する表示の内容、食品関連事業者名及び連絡先等の食品関連事業者に関する基本情報、安全性及び機能性の根拠に関する情報、生産・製造及び品質の管理に関する情報、健康被害の情報収集体制その他必要な事項を販売日の60日前までに消費者庁長官に届け出る必要があります。



「パッケージ表示例」

**機能性表示食品** 届出番号：×× 商品名：●▲●▲  
名称：○○○○  
原材料名：…、…、…/…、…、…（一部に××・△△を含む）  
内容量：90g（1粒500mg×180粒） 賞味期限：○○/△△/××  
保存方法：直射日光、高温多湿の場所を避けて保存してください。  
製造者：○○株式会社 東京都△△区…  
届出表示：本品には◇◇が含まれるので、□□の機能があると報告されています。

「本品は、事業者の責任において特定の保健の目的が期待できる旨を表示するものとして、消費者庁長官に届出されたものです。ただし、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うけたものではありません。」  
「食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。」  
**栄養成分表示**（1日当たりの摂取目安量（2粒）当たり）  
エネルギー○kcal、たんぱく質○g、脂質○g、炭水化物○g、食塩相当量○g

**機能性関与成分**：△△○g（2粒当たり）  
**1日当たりの摂取目安量**：2粒  
**摂取方法**：水またはぬるま湯と一緒に召し上がりください。  
**摂取をすすめる上での注意事項**：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。  
**調理又は保存の方法**：直射日光を避け、涼しいところに保存してください。  
「本品は、疾病の診断、治療、予防を目的としたものではありません。」  
「本品は、疾病に罹患している者、未成年者、妊産婦（妊娠を計画している者を含む。）及び授乳婦を対象に開発された食品ではありません。」  
「疾病に罹患している場合は、医師に、医薬品を服用している場合は医師、薬剤師に相談してください。」  
「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。」  
お問い合わせ先：0120-\*\*\*\*\*

※赤字は機能性表示食品として特に定められている義務表示事項

## ● 栄養機能食品

栄養機能食品は、1日に必要な栄養成分が不足しがちな場合、その補給・補完のために利用できる食品です。既に科学的根拠が確認された栄養成分が、定められた上・下限値の範囲内にある食品であれば、特に届出などをしなくても、国が定めた表現によって機能性を表示することができます。対象成分は、基準別表第11に定める20種類の栄養成分です。表示事項は、基準に定められています。



### 《パッケージ表示例》

商品名：●▲ **栄養機能食品 (ビタミンC)**

ビタミンCは、皮膚や粘膜の健康維持を助けるとともに、抗酸化作用を持つ栄養素です。「食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。」

名称：ビタミンC含有食品

原材料名：…、…、…/…、…

賞味期限：枠外〇〇に記載

内容量：〇〇g

製造者：△△株式会社

**栄養成分表示** (1本当たり)

エネルギー〇kcal、たんぱく質〇g、脂質〇g、炭水化物〇g、食塩相当量〇g、ビタミンC〇mg

**1日当たりの摂取目安量**：1本

**摂取の方法**：1日当たり1本を目安にお召し上がりください。

**摂取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。

**1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 (18歳以上、基準熱量2,200kcal) に占める割合**：ビタミンC 〇%

**調理又は保存の方法**：保存は高温多湿を避け、開封後はキャップをしっかりと閉めて早めにお召し上がり下さい。

(特定の対象者に対し注意を必要とするものにあつては、当該注意事項)

本品は、特定保健用食品と異なり、消費者庁長官により個別審査を受けたものではありません。

※赤字は栄養機能食品として特に定められている義務表示事項

### 表示するに当たって

- 表示内容の主旨が同じものであっても基準別表第11で定める栄養成分の機能及び摂取をする上での注意事項に変化を加えたり、省略することは認められません。
- なお、一つの食品で二つ以上の栄養成分について栄養機能表示や注意喚起表示を行う際、当該栄養機能表示や注意喚起表示が同一の場合にはまとめて記載しても差し支えありません(例1)。また、一つの栄養成分に二つ以上の栄養機能表示がある場合には、次のようにまとめて表示することも差し支えありません(例2)。  
(例1)ナイアシン、ピオチン及びビタミン B<sub>2</sub>は、皮膚や粘膜の健康維持を助ける栄養素です。  
(例2)ビタミン A は、夜間の視力維持を助けるとともに、皮膚や粘膜の健康維持を助ける栄養素です。
- 複数の栄養機能食品を摂取することによる過剰リスクを防ぐため、機能を表示しない栄養成分であっても、強化されているものは積極的にその含有量を表示することが望ましいです。
- 栄養機能食品の基準を満たしているか否かは販売時に判断するものですが、販売時に栄養機能食品の基準を満たすものであっても、摂取時に栄養機能食品の基準を満たさなくなる食品に栄養成分の機能を表示することは望ましくありません。

## コラム 特別用途食品

「乳児用調製粉乳」や「病者用食品」など、乳児、幼児、妊産婦及び病者等の発育、健康の保持・回復などに適するという特別の用途を表示して販売される食品です。食品ごとに、消費者庁が許可をしています。

許可を受けた食品には、許可マークが表示され、どのような場合に適する食品かが表示されています。医師や薬剤師、管理栄養士などに相談しながら利用してください。

なお、健康増進法第26条第1項の規定に基づく「特別の用途に適する旨の表示」の許可には特定保健用食品も含まれます。

# 加工食品



## 遺伝子組換え食品の表示

(基準第3条第2項・第18条第2項関係)

「遺伝子組換えでないものを分別」等と表示するためには、分別生産流通管理(\*)が必要です。

(\*)分別生産流通管理とは、遺伝子組換え農産物と非遺伝子組換え農産物を農場から食品製造業者まで、生産、流通及び加工の各段階で相互に混入が起こらないよう管理し、そのことが書類等により証明されていることをいいます。

大豆・とうもろこしなどの遺伝子組換え農産物とその加工食品については、基準に基づく表示が必要です。

- 大豆、とうもろこし等の農産物及びその加工食品のうち基準別表第16及び別表第17に掲げる8作物及び33食品群については、「遺伝子組換えのものを分別」、「遺伝子組換え不分別」等の表示が義務付けられています。
- 基準別表第18に掲げる高オレイン酸遺伝子組換え大豆等を使用した加工食品(大豆油等)については、「高オレイン酸遺伝子組換え」、「高オレイン酸遺伝子組換えのものを混合」等の表示が義務付けられています。
- 分別生産流通管理された非遺伝子組換え農産物及びその加工品については、遺伝子組換え食品に関する事項を表示する義務はありませんが、任意で「遺伝子組換えでないものを分別」、「遺伝子組換えでない」等の表示ができます。
- 大豆ととうもろこしについては分別生産流通管理を行っても意図せざる遺伝子組換え農産物の一定の混入の可能性は避けられないことから、分別生産流通管理が適切に行われている場合には、5%以下の一定率の意図せざる混入があっても分別生産流通管理が行われた農産物と認められます。

### 表示制度

- 従来のもとの組成、栄養価等が同等のもの**  
(除草剤の影響を受けないようにした大豆、害虫に強いとうもろこしなど)
  - 農産物及びこれを原材料とする加工食品であって、加工後も組み換えられたDNA又はこれによって生じたタンパク質が検出可能とされているもの(下の表に掲げる8作物及び33食品群)
    - ア** 分別生産流通管理が行われた遺伝子組換え農産物を原材料とする場合 → 「大豆(遺伝子組換えのものを分別)」等 **義務表示**
    - イ** 遺伝子組換え農産物と非遺伝子組換え農産物が分別されていない農産物を原材料とする場合 → 「大豆(遺伝子組換え不分別)」等 **義務表示**
    - ウ** 分別生産流通管理が行われた非遺伝子組換え農産物を原材料とする場合 → 「大豆(遺伝子組換えでないものを分別)」等 **任意表示**
  - 組み換えられたDNA及びこれによって生じたタンパク質が、加工後に最新の検出技術によっても検出できない加工食品(大豆油、しょうゆ、コーン油、異性化液糖等)
    - 「大豆(遺伝子組換えでないものを分別)」 → **任意表示**
- 従来のもとの組成、栄養価等が著しく異なるもの**  
高オレイン酸大豆、高リシンとうもろこし、ステアリドン酸産生大豆
  - 「大豆(高オレイン酸遺伝子組換え)」等の **義務表示**

### 義務表示の対象となる食品

対象農産物	加工食品
大豆 (枝豆、大豆もやしを含む。)	1 豆腐・油揚げ類
	2 凍り豆腐、おから及びゆば
	3 納豆
	4 豆乳類
	5 みそ
	6 大豆煮豆
	7 大豆缶詰及び大豆瓶詰
	8 きなこ
	9 大豆いり豆
	10 1から9を主な原材料とするもの
	11 調理用の大豆を主な原材料とするもの
	12 大豆粉を主な原材料とするもの
	13 大豆たんぱくを主な原材料とするもの
	14 枝豆を主な原材料とするもの
	15 大豆もやしを主な原材料とするもの
とうもろこし	16 コーンスナック菓子
	17 コーンスターチ
	18 ポップコーン
	19 冷凍とうもろこし

対象農産物	加工食品
とうもろこし	20 とうもろこし缶詰及びとうもろこし瓶詰
	21 コーンフラワーを主な原材料とするもの
	22 コーングルッツを主な原材料とするもの(コーンフレークを除く。)
	23 調理用のとうもろこしを主な原材料とするもの
24 16から20を主な原材料とするもの	
ばれいしょ	25 冷凍ばれいしょ
	26 乾燥ばれいしょ
	27 ばれいしょでん粉
	28 ポテトスナック菓子
	29 25から28を主な原材料とするもの
	30 調理用のばれいしょを主な原材料とするもの
なたね	
綿実	
アルファルファ	31 アルファルファを主な原材料とするもの
てん菜	32 調理用のてん菜を主な原材料とするもの
パパイヤ	33 パパイヤを主な原材料とするもの

●加工食品については、その主な原材料(原材料の重量に占める割合の高い原材料の上位3位までのもので、かつ、原材料及び添加物の重量に占める割合が5%以上であるもの)について表示が義務付けられています。

業務用加工食品の表示に関する特則

(基準第10条及び第13条関係)

◆表示事項

業務用加工食品(消費者に販売される形態となっているもの以外の加工食品)に必要な表示項目は、基準第10条第1項に定められており、原則、基準第3条及び第4条に従い表示することになっています。この場合、基準別表第4に掲げる個別の食品に係る表示方法は適用されません。主な表示事項は、以下のとおりです。

- ① 名称
- ② 保存の方法
- ③ 消費期限又は賞味期限
- ④ 原材料名  
原材料に占める重量の割合については、その高い順が分かるように表示してください。
- ⑤ 添加物  
添加物に占める重量の割合については、その高い順が分かるように表示してください。
- ⑥ 食品関連事業者の氏名又は名称及び住所
- ⑦ 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  
製造者が消費者庁長官に届け出た製造所固有記号による代替表示をすることができます。業務用加工食品の製造所固有記号は、一般用加工食品とは異なり、同一製品を2以上の製造所で製造する場合に限ること、消費者から製造所の情報を求められたときに回答する者の連絡先等を表示することといった規制はありません。
- ⑧ アレルゲン
- ⑨ L-フェニルアラニン化合物を含む旨
- ⑩ 乳児用規格適用食品である旨
- ⑪ 原料原産地名  
最終製品で原料原産地表示の対象となる品目は、基準別表第15に掲げる22食品群及び4品目ですが、これらの対象品目となる業務用加工食品であって、最終製品でも原料原産地の表示が必要な原材料を含む場合には、原料原産地名を表示しなければなりません。
- ⑫ 原産国名  
輸入品の場合は、原産国名を表示してください。等

なお、一般用加工食品の横断的義務表示事項のうち、内容量、栄養成分並びに熱量、特定保健用食品、機能性表示食品及び遺伝子組換え食品については、表示義務の対象となっていませんが、内容量については、計量法では業者間取引も対象としており、内容量の記載義務がある商品については容器包装に表示する必要があります。

また、設備を設けて飲食させる施設における飲食の用に供する場合、食品を製造し、若しくは加工した場所における販売の用に供する場合、不特定若しくは多数の者に対する譲渡(無償譲渡)の用に供する場合又は容器包装に入れずに販売する場合には、基準第11条に定めるところにより一部表示事項の表示は要しないこととされています。

さらに、容器包装に入れずに設備を設けて飲食させる施設における飲食の用に供する場合、容器包装に入れずに食品を製造し若しくは加工した場所における販売の用に供する場合又は容器包装に入れずに不特定若しくは多数の者に対する譲渡(無償譲渡)の用に供する場合は表示義務はありません(基準第10条第1項)。

◆表示の方式

基準別表第23に掲げる事項は容器包装(容器包装に入れずに販売される業務用加工食品の場合、名称は、送り状、納品書等又は規格書等)に、同表に掲げる事項以外の事項は容器包装、送り状、納品書等又は規格書等に表示してください。

ただし、計量法で容器包装への表示が義務付けられているものは、これに従った表示が必要です。一般用加工食品と異なり、表示様式、文字の色、大きさ等の規制の適用はありませんが、容器包装に入れられていないものにも表示が義務付けられている事項があります。

なお、表示の根拠となる書類等を整備し保存するように努めてください(基準第41条第2項)。

【基準別表第23】

名称	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
保存の方法	アレルゲン
消費期限又は賞味期限	L-フェニルアラニン化合物を含む旨
添加物	乳児用規格適用食品である旨 等

業者間取引ではどこに表示するのですか？