

平成25年9月27日に、栄養表示基準が一部改正されました。

Q1. 栄養表示基準とは何ですか。

栄養表示基準とは、健康増進法に基づき、販売に供する包装食品について、熱量や栄養成分に関する表示を行う場合に遵守すべき事項を定めたものです。

(主な基準)

- (1) 栄養成分の範囲: たんぱく質、脂質、炭水化物、ミネラル12種類、ビタミン13種類
- (2) 表示事項と順序: ①熱量、②たんぱく質、③脂質、④炭水化物(糖質、食物繊維)、⑤ナトリウム、⑥表示栄養成分(例えばカルシウムやビタミンC)
- (3) 強調表示の基準: 「食物繊維たっぷり」、「低エネルギー」、「減塩」など

Q2. 今回の改正により、何が変わったのですか。

(1) 改正前の基準では、表示された栄養成分等の量は、一定の許容範囲内でなければならないため、栄養成分量のバラツキが大きな食品等には栄養成分表示ができませんでした。そこで、幅広い食品に栄養表示ができるようにするため、平成25年9月27日から合理的な推定により得られた値であれば、誤差の許容範囲に縛られない表示も可能としました。

※ただし、栄養機能食品や栄養強調表示をする食品は適用外です。

(2) これまでは栄養成分の含有量に関わらず一定の比率で許容範囲が規定されていたため、低含有量の場合、プラス・マイナス20%の絶対値が極めて小さくなり、許容範囲内に収めることが困難でした。そこで、低含有量の場合の誤差の許容範囲を拡張しました。

栄養成分又は熱量	誤差の許容範囲
たんぱく質、脂質 炭水化物、糖質、糖類	プラス・マイナス20% 100g(ml)当たりの栄養成分の量が2.5g未満の場合は±0.5g
飽和脂肪酸	プラス・マイナス20% 100g(ml)当たりの栄養成分の量が0.5g未満の場合は±0.1g
コレステロール、ナトリウム	プラス・マイナス20% 100g(ml)当たりの栄養成分の量が25mg未満の場合は±5mg
熱量	プラス・マイナス20% 100g(ml)当たりの熱量が25kcal未満の場合は±5kcal

Q3. 合理的な推定により得られた値とは、具体的には何ですか。(別紙参照)

例えば、文献、一般書籍及び日本食品標準成分表等を用いた計算や、サンプル品を分析した値等が考えられますが、事業者において適宜設定いただいて差し支えありません。

なお、一般書籍等を用いる場合、その掲載されている値の特性を理解し、適切に使用すること。

Q4. 表示された値が、規定された分析方法によって得られた値(分析値)とは一致しない可能性があることを示す記載とは、どのような記載ですか。

栄養成分等の含有量表示の近くに、次のいずれかの文言を含む表示をしてください。

(1)「推定値」

(2)「この表示値は、目安です。」

Q5. 現在、「当社分析値」や「食品成分表より」と表示している場合は、Q4. の記載に該当しますか。

「推定値」、「この表示値は、目安です。」以外の表示は、表示された値が分析値とは一致しない可能性があることを示す記載とはみなしません。

したがって、「当社分析値」等と表示している場合は、一定の誤差の許容範囲内で管理してください。

Q6. 表示値設定の根拠資料とは、どのようなものですか。(別紙参照)

例えば次の例を参考にしてください。なお、根拠資料は電子媒体でも構いませんが、その資料を基に表示が行われている間を通じて保管が必要です。また、必要に応じて行政機関等へ開示ができるようにしてください。

(1)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

(2)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
- ・当該食品の原材料の配合割合
- ・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

Q7. 食物繊維などについて、低含有量の場合の誤差の許容範囲は拡張されないのですか。

今回の改正で誤差の許容範囲を拡張したものは、「0」と表示することができる基準が規定されているものに限っています。

なお、「0」と表示することができる基準は、次の①～③を総合的に判断したものです。

- ①栄養的に意味のない量(含まれていないと解釈しても差し支えない量)であること
- ②分析方法の定量下限であること
- ③コーデックス規格を勘案したものであること

Q8. なぜ、栄養機能食品や栄養強調表示をする食品には今回の改正内容が適用にならないのですか。

栄養機能食品の表示や栄養強調表示については、商品のPRのために任意に行われているものであり、表示値の正確性は現行制度どおり担保されるべきと考えます。そのため、消費者への適切な情報提供という観点から、栄養機能食品や栄養強調表示については、これまでどおり一定の誤差の許容範囲内に収める必要があります。

Q9. 栄養成分表示をする場合は、必ず分析をしなければならないのですか。

栄養成分の含有量を表示する場合、必ず分析を行わなければならないものではありませんが、結果として正確な値である必要があります。ただし、合理的な推定により得られた値を表示する場合は、この限りではありません。

(1) 一定の値で表示する場合

規定された分析方法により得られた値を基準として、誤差の許容範囲内であること。

ただし、「推定値」等の標記により、合理的な推定により得られた値を表示する場合は、許容範囲内である必要はありません。

(2) 下限値及び上限値(幅表示)で表示する場合

規定された分析方法によって得られた値が表示値の幅の範囲内にあること。

Q10. 栄養表示を行う際に成分表の活用方法や計算方法に関する質問等は、どこに問合せればいいのか。

<問い合わせ先>

消費者庁食品表示企画課 TEL:03(3507)8800 内線2443

〒100-6178 東京都千代田区永田町2-11-1山王パークタワー

消費者庁ウェブサイト(<http://www.caa.go.jp/foods/index4.html#m05>)

栄養成分等の表示値を設定するための手順と留意点等

1. 分析による栄養表示値の設定

(1) 基本的な考え方

栄養表示しようとする製品について、製造ロットごとの栄養表示に関する品質管理が十分に行われている場合（例えば、多頻度で分析を実施）とそうでない場合（例えば、単回のみ分析を実施）が考えられる。

分析による栄養成分等の表示量は、「栄養表示基準 別表第2の第3欄」に掲げる方法によって得られた値を用いることが一般的である¹。別表第2の第3欄に掲げる方法（以下「公定法」という。）の詳細は、「栄養表示基準における栄養成分等の分析方法等について」（平成11年4月26日付衛新第13号新開発食品保健対策室長通知）に示されている。なお、公定法の変更を行う場合にはあらかじめその妥当性²について担保する必要がある。

(2) 表示値を設定するための手順

製品原料の個体間差、季節間差、生産地間差、生産者間差等の変動要因を把握・考慮し、そのばらつきなどの性質をあらかじめ踏まえた適切なロット数の製品（場合によってはコンポジットサンプル³）を選択する。栄養成分は水分活性、温度、湿度の影響により変化しやすいため、分析は一定期間内に終了させることに注意を払う（あらかじめ栄養成分の安定性試験を実施したデータを踏まえて設定することが望ましい。）。

なお、外部に委託する場合は、外部分析機関への輸送時の安定性を担保しなければならない。

(3) 留意すべきポイント

① 成分値に対する変動要因及び適切な選択

例えば単回分析の場合及び／又は過去の分析値を用いる場合には、以下に示す成分値の変動を適切に把握できない場合があるので注意が必要である。

A 自然要因による影響

i) 植物性食品：季節、生育環境（地域）、成熟度合、土や肥料、種の違い等

例えば、露地栽培とハウス栽培の相違、春どりと秋どり、作型（栽培型）相違などにより成分量の差異が見られる場合がある。

ただし、日本食品標準成分表2010では、これらの相違が区別するほど大きくなければ、その食品を区別しないが、区別する例としてほうれん草の、夏どりと冬どりのビタミンCがある。

その他の事例としては、白菜がある。白菜の緑部分と白い部分は一定ではなく、カロテンは白い部分には含まれていないため、緑部分が多い個体にはカロテン量が多い。

ii) 動物性食品：季節、生育環境（地域）、年齢、飼料、種の違い等

生育環境が成分に及ぼす影響は、魚の天然と養殖の脂肪、熱量、脂溶性成分をみると明らかである。年齢が及ぼす影響も大きく、鶏の成鶏、若鳥、ひつじのラムとマトンの成分に現

¹ 国が実施する収去検査においては公定法で得られた値と表示値の誤差の度合いによって許容範囲が定められている。

² 分析法を変更する場合の妥当性確認に検量線の直線性、標準品の添加回収試験による真度の確認並びに併行試験による室内再現精度の確認などがある。結果の評価については巻末に記したAOAC法による評価の目安などが参考となる。また、エビデンス集では財団法人日本食品分析センターで実施した妥当性確認の記録と比較することも可能である。

³ 製品のロット間のばらつきがある場合は、なるべく多くのロットの製品を等量混合・均質化して、代表サンプル（コンポジットサンプル）を作製して分析する方法もある。

われる。飼料が及ぼす影響には、乳用肥育牛肉、輸入牛肉、和牛、魚の天然と養殖の成分の相違から明らかである。種の相違の影響は、鮭の多様な品種間、豚肉の品種間、さばの品種間などから分かる。(日本食品標準成分表 2010 (以下「成分表」という。))

季節の相違は、「旬」という言葉にあるように、食べ物は、走り、旬、なごりと呼ばれ、その食品の栄養量の変化が実際にあり、代表例として成分表では、戻りかつおと初かつおの 2 種類の成分値を収集している。

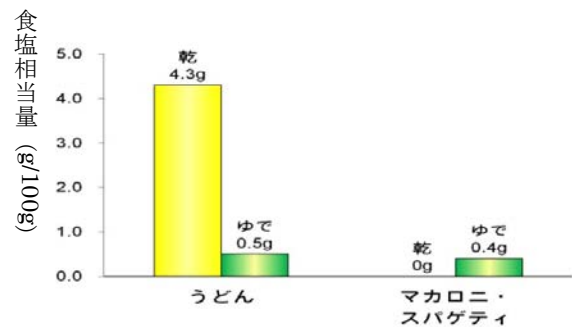
自然要因を考慮する場合、以上の事を踏まえ、適切な表示を行うためには、データの蓄積を図ることが望ましい。なお、自然要因の結果、栄養成分の表示値が誤差の許容範囲に収まらない場合は、推定値としての表示を検討することが必要である。

B 人工要因による影響

製造時や製造後において、栄養成分に対して以下のような影響を考慮する。

i) 製造、加工時の加熱調理等の影響

例えば加熱調理では、塩を加えた沸騰水でゆでるとその塩は食品に吸着する。うどん(塩分 4.3%)は沸騰水でゆで、パスタ(塩分 0%)は塩を加えた沸騰水でゆでると、ゆであがった 2 つの食品の塩分量はほぼ等しくなる。水を使う加熱と使わない加熱では、分量が大きく異なる。



その他、光、酸化、酵素、微生物の有無、他の食品成分の影響等について考慮が必要である。

ii) 輸送と保管：経時変化、温度、保管環境、湿度湿気等

試料を製造現場から流通先に輸送する、あるいは外部分析機関に送付する際の温度、湿度等の環境要因は特に夏の高温、冬の低温を含めて食品中の栄養成分の変化に影響する場合がある。栄養表示をしようとする食品と栄養成分の組み合わせを踏まえて必要があれば、あらかじめ安定性試験などを実施したデータを基に保冷、保温状態などについて分解変質を防ぐ手立てを講じる。

② 分析機関等の要件

分析機関が正しい分析結果を提出するためには、妥当性確認された分析法により、適切に管理された標準品、試薬、機器、器具を用い、適切なトレーニングを受け、スキルのある分析者が試験を実施する必要がある。加えて、その試験機関内での精度管理がなされると共に技能試験等の外部精度管理においても、適切な結果が維持され、その状態を定期的な内部・外部監査等によって評価されることが望ましい。これらについて国際的な規格として ISO/IEC 17025 (JIS Q17025) 試験所認定がある。

2. 合理的な推定による栄養表示値の設定

(1) 基本的な考え方

栄養成分等の含量を求める際には、栄養表示しようとする食品の分析値を基本とすることが望まれる。しかし、分析費用の捻出が困難、支援者がいない、分析に関する施設、技術が無い等の事情により、分析が難しい場合、合理的な推定方法に基づく値を表示することができる。

(2) 表示値を設定するための手順

① 計算値

計算値は、原料の栄養成分含量とその配合割合に重量変化率及び調理による栄養成分の変動を考慮して以下の手順で求める。

i) 製造レシピを決定する。

- ・原料全てについて配合重量*1を決める。
- ・調理加工の手順を決める。
- ・出来上がり量*2を決める。
- ・表示の際の食品単位*3を決める。

*1 油や調味料等の配合量については、「適量」「大きじ〇杯」等ではなく、あらかじめ使用する量を重量で決定する。また、配合重量は、野菜の皮むき等の下処理を行う前の重量であるか、後の重量であるかを明確にする必要がある。

*2 「出来上がり量」とは、レシピに従って作製した食品の最終的な重量をいう。単純な組成の食品の場合は、成分表に記載されている重量変化率等を利用することで、出来上がり量を計算できる。複雑な組成の食品の場合、小規模調理を行い、重量変化率から出来上がり量を計算する。

$$\text{出来上がり量 (g)} = \text{原料の合計重量 (g)} \times \text{重量変化率 (\%)} \div 100$$

*3 栄養表示を行う際に、100 g、100 ml、1 食分、1 包装、その他の 1 単位あたりの含有量を表示するが、この 1 単位を「食品単位」という。1 食分、1 包装、その他の 1 単位を食品単位とする場合は、その具体的な重量 (g) を決める。

ii) 成分表などの利用可能なデータベースを検討し、原料ごとにデータベース、原料メーカーのスペック等からそれぞれの栄養成分値を決定する。

なお、全ての原料について成分値がそろわない場合には、一部を分析で補う、スペックについて原料メーカーに確認するなどの対応が考えられる。

iii) 調理・加工の影響を調理加工による影響の考え方を参考として検討する。

iv) 原料の栄養成分含量から、食品の全重量に対する栄養成分含量を計算する。

原料の配合重量に ii) で求めた栄養成分含量を掛け合わせ、原料ごとの栄養成分含量を計算する。調理加工後の栄養成分含量のデータが得られる場合は、次式に従い調理加工後の成分量を算出する。

この際、計算ソフトなどを活用することも可能である。

$$\left(\begin{array}{l} \text{調理加工後の原料の栄養成分値} = \\ \text{調理後の栄養成分含量} \times (\text{調理前の可食部重量 (g)} \div 100) \times (\text{重量変化率 (\%)} \div 100) \end{array} \right)$$

- ・調理加工時に油で揚げる工程がある場合、吸油率に従い、使用した油の栄養成分を加味する。

$$\left[\begin{array}{l} \text{油の栄養成分含量} = \text{使用した油の栄養成分値} \times \\ \text{(揚げた原料の合計重量 (g) \times 吸油率 (\%) \div 100)} \end{array} \right]$$

- ・原料ごとの栄養成分含量を合計し、食品の全重量に対する栄養成分含量を算出する。
- ・廃棄率⁴や損耗率の要因も計算に加える場合がある。

v) 計算による成分値のまとめ方

以下のように計算し、栄養成分値を決定する。

$$\left[\begin{array}{l} \text{食品単位当たりの栄養成分含量} = \\ \text{食品の全重量に対する栄養成分含量} \div \text{出来上がり量 (g)} \times \text{食品単位 (g)} \end{array} \right]$$

(3)留意すべきポイント

① 計算値として利用可能な食品成分データの条件

以下の事例のように成分表、その他妥当な根拠に基づく利用可能なデータベースなどの数値を利用することが可能である。

【利用可能なデータの事例】

- ・ 日本食品標準成分表
ただし、成分表は最新版（平成 26 年 6 月末時点の最新版は、日本食品標準成分表 2010）を利用するとともに、その数値は、あくまで標準的な成分値であり、個別の原料における栄養成分含量とは異なるため、計算によって得られた数値が実際の値とは異なることに留意する。
- ・ 加工用原料製造者等による原料の栄養表示値で、栄養成分含量の妥当性が担保されているもの
- ・ 主として国外で食される原料の場合、他国の政府機関が公表している食品成分データベース
- ・ 査読付き学術雑誌に掲載されており、分析結果の妥当性⁵が担保されている文献上の栄養成分値

利用可能なデータベースとしては、日本食品標準成分表、食品事業者による食品成分データベースで栄養成分の品質管理がなされているもの、海外の政府機関が公表している食品成分データベースなどがある。

妥当性の根拠として、いつ、誰が、どのように成分値を決定したのかについてトレーサビリティが担保されているなど、社会的な検証に耐え得る必要がある。

【利用不可能なデータベースの事例】

- ・ 成分表などのデータベースに収載されていない食品の栄養成分表示に当たり、当該データベースに収載されている類似の食品のデータを用いること⁶
- ・ 加工用原料製造者による原料の栄養成分表示値で、データの妥当性についてトレーサビリティが担保されていない場合
- ・ 一般的な書籍や雑誌に掲載されている食品の栄養成分情報（学識専門家の確認が無いため、データの信頼性が担保されたとはいえない）

⁴廃棄率は原則として通常の食習慣において廃棄される部分を食品全体あるいは購入形態に対する重量の割合（%）で示すものである。
食品全体のうち廃棄した部分の重量／食品全体の重量×100

⁵妥当性確認された分析法を用い、その施設、担当者による分析結果の妥当性について検証を得ることが望ましい。

⁶例えば、あんパンの場合、あんとパンの比率（成分表ではパン 10、こしあん 7）が異なるような場合には代替食品としては用いることは妥当性があるとは言えない。

② 計算ソフト⁷

上記の原料の栄養成分含量として利用可能なデータベースを基とし、調理前後の重量変化率等を加味した計算が行われるものが利用可能な場合がある。

ただし、計算ソフトを利用する場合、幾つかの製品について本ガイドラインに書いてある方法により自ら計算した計算値と、ソフトが示す計算値が同じになることを検証することが望ましい。

③ 調理加工による影響の考え方

食品を調理加工した場合、食品に含まれている水分の蒸発、調理に用いた水や油の吸着等により食品の重量が増減し、水さらしや加熱等により食品中の成分が溶出、変化するため、結果として栄養成分含量が変動する。そのため、計算値を求める際には合理的な根拠に基づき、重量変化率などの調理加工の影響を計算値に反映させることが望ましい。

大量調理、高度な加工を行う場合も、栄養成分値を計算により算出するためには、重量変化率などを考慮することは重要であるが、難しい場合にはモデル的な規模で調理を行い、推定することも必要となる。

【重量変化率について】

重量変化率は成分表に記載の数値を用いるか、小規模調理を行い秤量によって算出する。秤量によって算出する場合は以下の手順・式に従う。

- A. 調理する前の加工食品の重量（食材、調味料、だしなど栄養計算に使うもの全て）を計る（Ag）
- B. でき上がった加工食品の重量を計る（Bg）
- C. 重量変化率の計算 $Bg \div Ag \times 100 = \text{重量変化率}$

【吸油率の具体例】

油の吸油率の目安 (食材100gに対する衣材料の重量割合(%)と吸油率の関係を以下に示した)				
	小麦粉	卵	パン粉	吸油率
素揚げ	—	—	—	10%
唐揚げ、衣揚げ	5	5	—	10%
唐揚げ (しょうゆ味)	5	—	—	10%
天ぷら・普通衣	5	5	—	10%
天ぷら・厚い衣 (かき揚げなど)	8	8	—	15%
フライ・普通衣	5	5	5	10%
フライ・厚い衣 (串カツなど)	8	8	8	15%

日本栄養改善学会監修：“食事調査マニュアル はじめの一步から実践・応用まで”，改訂2版，152(2008)南山堂

油揚げ食品を製造する場合、原料に加えて油の吸収の程度によって、脂質の成分量が大きく変化する。この場合、「ころも」として用いる成分の重量比率にも影響を受けるため、上記の表を踏まえて計算に用いることが望ましい。

⁷現在、原料の配合量から製品の栄養成分を計算するための幾つかのソフトが市販されている。ソフトによる計算方法は、大まかには本ガイドラインの計算方法と同じであり、原料の成分値と重量、重量変化率及び／又は吸油率、損耗率、廃棄率に加えて、製造量、包装単位数などを入力すると包装単位当たり及び単位重量当たりの栄養成分量すなわち、栄養表示成分量が出力される。

<調理による栄養成分の変動に関する補正の方法例>

調理に水や油を用いると、その水や油が食品に吸収・吸着され、水分や脂質以外の栄養成分は調理前に比べ、100g当たりでは少なくなる場合がある。この操作に加熱調理を加えると、その水や油とともに栄養成分が流出し、水分や脂質以外の栄養成分をみると100g当たりでは、少なくなる場合がある。

調理による栄養成分の変動は、調理方法により異なる。そこで、栄養成分の変動を科学的に補正するためには、調理前の材料と、調理後の料理について、栄養成分を分析し（調理前の各栄養素の成分全量A、調理後の各成分の成分全量B）、それと合わせて調理前後の重量（調理前の重量C、調理後の重量D）を測定することが必要となる。このA、B、C及びDを用いると、栄養成分の変動（損耗率、損失率）を算出できる。（1）式で重量変化率、（2）式で成分変動（残存率）、（3）で成分変動（損耗率、損失率）が計算できる。計算例1に、重量及び成分の変動（損耗率、損失率）を示した。

$$\left[\begin{array}{ll} \text{重量変化率(調理による残存重量率)} = D/C \times 100 & \dots\dots (1) \text{式} \\ \text{成分変動(残存率)} = B/A \times 100 & \dots\dots (2) \text{式} \\ \text{成分変動(損耗率, 損失率)} = 100 - (B/A \times 100) & \dots\dots (3) \text{式} \end{array} \right.$$

計算例1. 栄養成分の変動（損耗率，損失率）

食 材 料		生(調理する前)
重量(合計重量)		100g
ビタミンB1		50μg/100gあたり

料 理		調理した後
重量(合計重量)		80g
ビタミンB1		30μg/80gあたり

重量変化率(調理による残存重量率)

$$\frac{80g}{100g} \times 100 = 80\%$$

ビタミンB1の
成分変動率(調理による残存率)

$$\frac{30\mu g}{50\mu g} \times 100 = 60\%$$

ビタミンB1の
成分変動率(調理による損耗率・損失率)

$$100 - \left(\frac{30\mu g}{50\mu g} \times 100 \right) = 40\%$$

この計算を各成分別に行うと、各成分の変動（損耗率）が算出できることとなる。

実際の栄養計算


手順1)

成分表の成分値を用いて栄養計算を行う事例を考えてみる。


例えば、おでんは、だいこんゆで、にんじんゆでなどの成分値を使う。計算を(4)式に、事例を計算例2に示す。

$$\left[\begin{array}{l} \text{調理加工後の原料の栄養成分量} = \text{調理後の栄養成分値} \times \\ (\text{調理前の可食部重量 (g)} \div 100) \times (\text{重量変化率 (\%)} \div 100) \end{array} \right] \dots (4) \text{式}$$

計算例2. だいこんとにんじんを茹でた場合

使う材料 

	生の重量
だいこん	60g
にんじん	50g

日本食品標準成分表 2010 

	ビタミンC	重量変化率
だいこん・ゆで	9mg/100g あたり	86%
にんじん・ゆで	2mg/100g あたり	87%

だいこんを料理したあとのビタミンC量

だいこん 60g のときのビタミンC量を求める

$$9\text{mg} \times \frac{60\text{g}}{100\text{g}} \times \frac{86\%}{100} = 4.64 \div 5 \text{ mg}$$

だいこん 60g を料理したあとの重量を考慮する

にんじんを料理したあとのビタミンC量

にんじん 50g のときのビタミンC量を求める

$$2\text{mg} \times \frac{50\text{g}}{100\text{g}} \times \frac{87\%}{100} = 0.87 \div 1 \text{ mg}$$

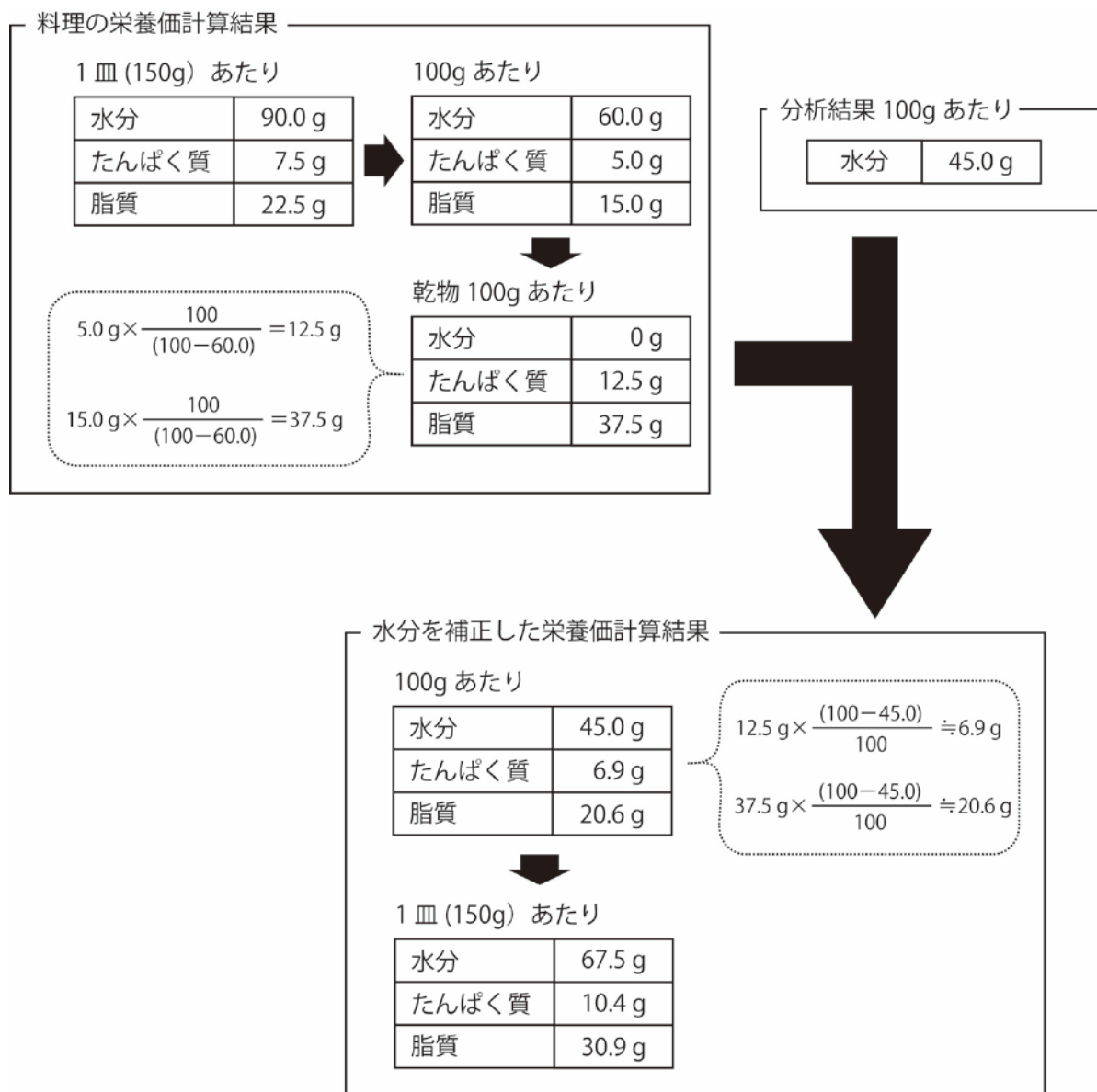
にんじん 50g を料理したあとの重量を考慮する

この計算を各成分別に行うと、各成分の調理後の値が算出できる。

手順2)

最後に、調理後の食品の水分量を分析する。この水分量を栄養計算から得た調理後の水分量に置き換え、他の栄養成分量を算出し直すと、栄養成分変動を考慮した栄養成分値となる。計算例3. に事例を示した。

計算例3. 水分分析値で水分量を補正した栄養計算



【計算時に特に注意すべき点】

- ・成分表を使用する場合は、これに収載されている成分値は可食部 100 g 当たりの栄養成分であるので、下処理前の重量で材料の配合量を決めている場合は廃棄率を考慮すること。
- ・成分表には標準的な食品の廃棄率が記載されているが、例えば、動物は頭の割合が成長に伴い小さくなることや、にんじん等の根菜は皮を剥く厚みにより廃棄率が左右されることなどから、成分表の値を使う場合はこのことに留意する必要がある。したがって、加工食品の廃棄率は自社の値を算出することが望ましい。

【計算値による表示を行う際に注意が必要な事例】

- ・原料の中に、栄養成分含量が利用可能なデータベースに収載されていないデータが含まれる場合
- ・調味料等の量を味見等により調整しており、添加重量が不確定の原料が含まれている場合
- ・重量以外で配合量が示された原料（個数やカップ○杯等）を含む場合

3. 表示値設定の根拠資料について

(1) 根拠資料の種類

① 表示値が誤差の許容範囲に収められる場合

規定された分析方法によって得られた値を基準として、表示値が誤差の許容範囲内であれば、その設定根拠は問われないが、以下の書類を作成し、保管することが望ましい。

- ・賞味（消費）期限内の栄養成分等の変動を把握するための根拠資料（個体差、季節間差などを含めて分析試験成績書など分析試験関連資料など）
- ・表示された栄養成分等の含有量を担保するための栄養成分の品質管理の方法に関する資料

② 表示値が誤差の許容範囲に収まることが困難な場合

以下の書類を作成、保管し、行政機関等の求めに応じて開示すること。

i) 計算値を表示する場合

- ・原料の配合表および調理加工工程表
- ・原料の栄養成分および利用したデータベースの種類に関する資料
- ・栄養成分の計算に関する資料

ii) 類似食品のデータベースに基づき参照値を表示する場合

- ・参照したデータベースに関する資料
- ・参照した食品と栄養表示しようとする食品の類似性に関する資料

(2) 保管方法

表示設定の根拠となる資料は、その資料を基に表示が行われる全期間に渡って、適切に保管されている必要がある。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、資料を保管すること。

（資料）平成 24 年度消費者庁調査事業「栄養成分の表示値設定方法調査事業」より一部改変