

摂取時の量とのかい離が生じる 食品の取扱い（1）

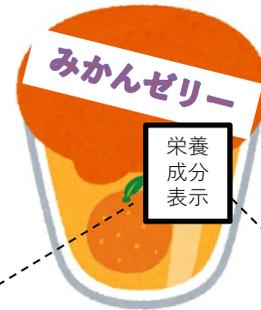
消費者庁食品表示課
2024（令和6）年7月

表示する値は販売時の状態において「一定の値」又は「下限値及び上限値」を表示

一定の値

食品表示基準で定められた方法※¹で得られた値が、表示された値を基準として許容差の範囲内※²にある必要があります。

例えば、熱量の許容差の範囲は±20%なので、この例の場合、食品表示基準で定められた方法※¹で得られた値が、80～120kcalの範囲内にある必要があります。



栄養成分表示 1個当たり	
熱量	100kcal
たんぱく質	0.3g
脂質	0.2g
炭水化物	20～25g
食塩相当量	0.2g
ビタミンC	450mg

下限値及び上限値

食品表示基準で定められた方法※¹で得られた値が、表示された下限値及び上限値の範囲内にある必要があります。値の幅については、根拠に基づき適切に設定します。

例えば、この場合、食品表示基準で定められた方法※¹で得られた値が、20～25gの範囲内にある必要があります。

表示された一定の値が許容差の範囲を超える可能性がある場合、合理的な推定により得られた値として表示することも可能です。

しかしながら、**栄養強調表示（低カロリー、減塩等の表示）**をする場合、強調する熱量及び栄養成分など、全ての成分について、合理的な推定により得られた値による表示はできません。

※1 食品表示基準別表第9第3欄に掲げられた測定及び算出の方法

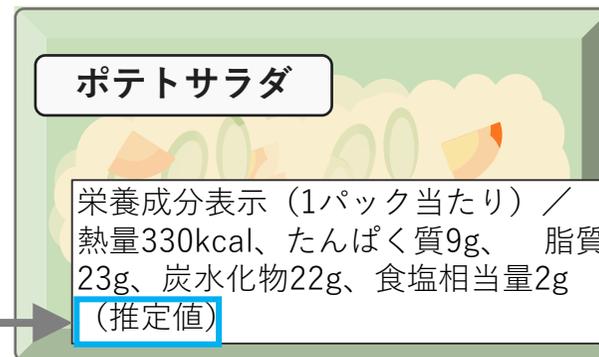
※2 食品表示基準別表第9第4欄に掲げられた許容差の範囲

合理的な推定により得られた値の表示に関して

合理的な推定により得られた値を表示する場合、以下の①②が必要です。

①合理的な推定により得られた値である表示

- 表示された値が食品表示基準で定められた方法によって得られた値とは一致しない可能性があることを示す表示が必要となります。
- 次のいずれかの文言を含む表示を、栄養成分表示に近接した場所に表示します。
 - ア 「推定値」
 - イ 「この表示値は、目安です。」



②根拠資料の保管→表示された値の設定の根拠資料を保管しなければなりません。

根拠資料とは（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p36から引用）

ア. 内容

行政機関等の求めに応じて説明ができる資料として、次の例を参考に判断してください（例えば、最新版の日本食品標準成分表からの計算値やサンプル品の分析値等が考えられます）。

(ア) 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

(イ) 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
- ・原材料について、配合量が重量で記載されたレシピ
- ・原材料について、その栄養成分等の含有量を示す妥当な根拠に基づくデータ
- ・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

イ. 保管方法

文書、電子媒体のいずれの方法でも構いません。

ウ. 保管期間

その資料を基に表示が行われる期間。販売を終了する製品については、最後に製造した製品の消費期限又は賞味期限が経過するまでの間。

エ. その他

定期的に確認を行うことが望ましいです。

※**栄養強調表示（低カロリー、減塩等の表示）**をする場合、

加工食品については、強調する熱量及び栄養成分も含めて全ての成分について、合理的な推定により得られた値による表示はできません。

一方で、**生鮮食品**については強調する熱量及び栄養成分については、合理的な推定により得られた値による表示はできませんが、強調しない栄養成分について合理的な推定により得られた値で表示することができます。

表示する値は分析や計算等によって得ます

①分析により値を得る場合

値の設定に用いる分析方法は、食品表示基準に規定される場合※¹を除き、特段の定めはありません。

※¹ 例えば、栄養強調表示（低カロリー、減塩等の表示）をする場合、強調された栄養成分等の値は食品表示基準別表第9第3欄に掲げる方法によって得ることとしています。

②計算等により値を得る場合

データベース等の値を用いること、又はデータベース等から得られた個々の原材料の値を計算して表示値を求めることも可能です。

摂取時の状態の表示を許容する食品の検討

栄養成分表示については、販売される状態における可食部分の栄養成分等の量を表示するものとしている。その一方で、例えば、塩抜きをする塩蔵品や、そのまま食さない茶葉など、販売時と摂取時の栄養成分等の量にかい離が生じる食品もある。そのため、日本版FOPNLについては、例えば、栄養成分表示には販売時の状態を表示した上で、標準的な調理方法を併記し、合理的な根拠に基づいたその表示値の根拠となる資料を保管することで、**摂取時の状態の表示を許容することについて検討**する必要がある。

（「我が国における包装前面栄養表示の検討の方向性」から抜粋）

販売時と摂取時の栄養成分等の量にかい離が生じる食品

水で抽出する食品



茶葉



コーヒー豆

水で塩抜きする食品



塩蔵わかめ

湯切りする食品



カップ焼きそば

一般的に牛乳を加える食品



ココア等



シリアル

調理方法を表示する調味料

一つの食品を追加

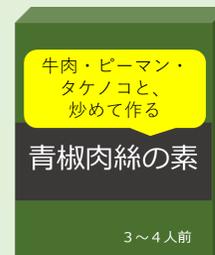


パスタソース



合わせ調味料

複数の食品を追加



カレールー



ホットケーキミックス