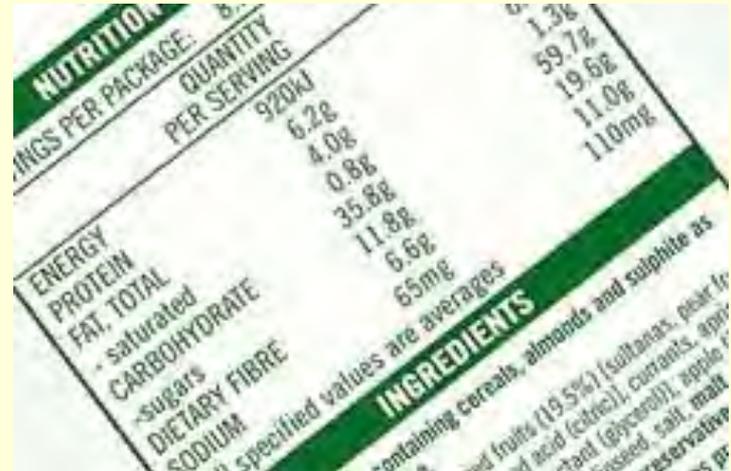


栄養表示の作成に役立つ ポイント

營養表示的作成

- 直接營養分析から
- 既存商品の表示を採用することによって



直接栄養分析から栄養表示を作成

- 商品：小麦ビスケット
- 正味重量：250g
- 強調表示したい内容：
「低脂肪」「低ナトリウム」「タンパク質が豊富」
- 栄養素含有量の示し方：
 - 100g当たり
 - 1食分当たり
 - 相対値の示し方(参考値として中国のNRVを使う)

直接栄養分析から栄養表示を作成

- 表示が義務付けられているもの:

- 「1+7」

- 熱量
- タンパク質
- 総脂質
- 飽和脂肪酸
- トランス脂肪酸
- 有効炭水化物
- 糖
- ナトリウム

- コレステロール含有量

(脂質に関連する強調表示 → ローファット(低脂肪))

直接栄養分析

- 栄養価の単位

- 熱量

- (kcalあるいはkJ)

- 表示が義務付けられている栄養素

- メートル法

- (g、mg、 μ g)

分析試験報告書	
商品名：小麦ビスケット	
試験結果：	
試験項目	100g 当たり
熱量	379.8 kcal
有効炭水化物	80.4 g
糖	1.0 g
総脂質	2.2 g
飽和脂肪酸	0.6 g
トランス脂肪酸	0.1 g
コレステロール	1 mg 未満
タンパク質	9.6 g
ナトリウム	794 mg

栄養表示の様式

栄養成分表

パッケージ当たり： 食分入り

1食分の量：

	100g当たり	1食分当たり	100g当たり 中国NRVの何%か
熱量			
タンパク質			
総脂質			
- 飽和脂肪酸			
- トランス脂肪酸			
コレステロール			
炭水化物			
- 糖			
ナトリウム			

1食分の量と何食分入りかの計算

- 1食分の量
 - 通常1回に摂取される量(ビスケット) → 30g
- 何食分入りか
 - 正味重量(250g) ÷ 1食分の量(30g) = 8.3
 - 四捨五入して整数にしてよい → 8
- 1食分当たりの栄養価の計算
 - 1食分の量に基づくこと
 - 四捨五入後の何食分入りかの値に基づいてはならない

1食分の量と何食分入りかの計算

- 正味重量：250g
- 1食分の量：30g
- 何食分入りかの値
(四捨五入)：8

分析試験報告書	
商品名：小麦ビスケット	
試験結果：	
試験項目	100g 当たり
熱量	379.8 kcal
有効炭水化物	80.4 g

	100g 当たり	1食分当たり (1食分の量に基づいて計算)	1食分当たり (四捨五入後の何食分入りかの値に基づいて計算)
有効炭水化物	80.4g	$=80.4 \times 30 \div 100$ $=24.12\text{g}$	 $=80.4 \times 30 \times 100 \div 8$ $=25.125\text{g}$

1食分当たりの栄養価の計算

- $=100\text{g}$ 当たりの栄養価 \times 1食分の量 (30g) \div 100

栄養素	100g当たり	1食分当たり
熱量	379.8kcal	113.94kcal
有効炭水化物	80.4g	24.12g
糖	1.0g	0.3g
総脂質	2.2g	0.66g
飽和脂肪酸	0.6g	0.18g
トランス脂肪酸	0.1g	0.03g
コレステロール	1mg未満	1mg未満
タンパク質	9.6g	2.88g
ナトリウム	794mg	238.2mg

100g当たりの中国のNRVに対する%

- $=(100\text{g}$ 当たりの栄養価 \div 中国のNRV) \times 100%

栄養価	100g当たり	中国の NRV	100g当たりの 中国のNRVに 対する%
熱量	379.8kcal	2000kcal	18.99%
有効炭水化物	80.4g	300g	26.80%
糖	1.0g	-	-
総脂質	2.2g	60g	3.67%
飽和脂肪酸	0.6g	20g	3.00%
トランス脂肪酸	0.1g	-	-
コレステロール	1mg未満	300mg	0.5%未満
タンパク質	9.6g	60g	16.00%
ナトリウム	794mg	2000mg	39.70%

中国のNRV

Nutrient Reference Values set out in Schedule 7*

<u>Energy/Nutrient</u>	<u>Nutrient reference value</u>
Energy (kcal)	2 000
(kJ)	8 400
Protein (g)	60
Total fat (g)	60
Dietary fibre (g)	25
Saturated fatty acids (g)	20
Cholesterol (mg)	300
Total carbohydrates (g)	300
Calcium (mg)	800
Phosphorus (mg)	700
Potassium (mg)	2 000
Sodium (mg)	2 000
Iron (mg)	15
Zinc (mg)	15
Copper (mg)	1.5
Iodine (µg)	150
Selenium (µg)	50
Magnesium (mg)	300
Manganese (mg)	3

Chromium (µg)	50
Molybdenum (µg)	40
Fluoride (mg)	1
Vitamin A (µg RE)	800
Vitamin C (mg)	100
Vitamin D (µg)	5
Vitamin E (mg α-TE)	14
Vitamin K (µg)	80
Vitamin B1 (mg)	1.4
Vitamin B2 (mg)	1.4
Vitamin B6 (mg)	1.4
Vitamin B12 (µg)	2.4
Niacin (mg)	14
Folic acid (µg DFE)	400
Pantothenic acid (mg)	5
Biotin (µg)	30
Choline (mg)	450

* Adopting the NRVs accepted by the 6th meeting of the 6th Standing Committee of the Chinese Nutrition Society (中國營養學會第六屆六次常務理事會)

栄養表示

栄養成分表

パッケージ当たり：8食分入り

1食分の量：30g

	100g当たり	1食分当たり	100g当たり 中国のNRVに対する %
熱量	379.8 kcal	113.94 kcal	18.99%
タンパク質	9.6 g	2.88 g	16.00%
総脂質	2.2 g	0.66 g	3.67%
- 飽和脂肪酸	0.6 g	0.18 g	3.00%
- トランス脂肪酸	0.1 g	0.03 g	-
コレステロール	1 mg未満	1 mg未満	0.5%未満
炭水化物	80.4 g	24.12 g	26.80%
- 糖	1.0 g	0.3 g	-
ナトリウム	794 mg	238.2 mg	39.70%

四捨五入の決まりと「ゼロ」の定義

表2 一部の栄養素の表示における単位と四捨五入の決まり

	単位	以下の単位 に四捨五入	「ゼロ」の定義 ^[2] (100 g/mL当たり)
熱量	Kcalまたは kJ	1	≤ 4 kcalまたは17 kJ
タンパク質	g	0.1	≤ 0.5 g
有効炭水化物また は総炭水化物	g	0.1	≤ 0.5 g
総脂質	g	0.1	≤ 0.5 g
飽和脂肪酸	g	0.1	≤ 0.5 g
トランス脂肪酸	g	0.1	≤ 0.3 g
ナトリウム	mg	1	≤ 5 mg
糖	g	0.1	≤ 0.5 g
食物繊維	g	0.1	≤ 1.0 g
コレステロール	mg	1	≤ 5 mg

^[2] 栄養表示におけるNRVに対する0%の定義にも同じ条件が適用される

「ゼロ」の定義

栄養成分表

パッケージ当たり：8食分入り

1食分の量：30g

	100g当たり	1食分当たり	100g当たり 中国のNRVに対する%
熱量	379.8 kcal	113.94 kcal	18.99%
タンパク質	9.6 g	2.88 g	16.00%
総脂質	2.2 g	0.66 g	3.67%
- 飽和脂肪酸	0.6 g	0.18g	3.00%
- トランス脂肪酸	0g	0g	-
コレステロール	0mg	0mg	0%
炭水化物	80.4 g	24.12 g	26.80%
- 糖	1.0 g	0.3g	-
ナトリウム	794 mg	238.2 mg	39.70%

四捨五入の決まりと「ゼロ」の定義

表 2 一部の栄養素の表示における単位と四捨五入の決まり

	表示単位	以下の単位 に四捨五入	「ゼロ」の定義 ^[2] (100 g/mL当たり)
熱量	Kcalまたは kJ	1	≤ 4 kcalまたは17 kJ
タンパク質	g	0.1	≤ 0.5 g
有効炭水化物また は総炭水化物	g	0.1	≤ 0.5 g
総脂質	g	0.1	≤ 0.5 g
飽和脂肪酸	g	0.1	≤ 0.5 g
トランス脂肪酸	g	0.1	≤ 0.3 g
ナトリウム	mg	1	≤ 5 mg
糖	g	0.1	≤ 0.5 g
食物繊維	g	0.1	≤ 1.0 g
コレステロール	mg	1	≤ 5 mg

四捨五入の決まり

- Kcal、mg、NRVに対する% → 四捨五入して「1」の単位に
- g → 「0.1」の単位に

栄養成分表

パッケージ当たり：8食分入り

1食分の量：30g

	100g当たり	1食分当たり	100g当たりの 中国のNRVに対する%
熱量	380kcal	114kcal	19%
タンパク質	9.6g	2.9g	16%
総脂質	2.2g	0.7g	4%
- 飽和脂肪酸	0.6g	0.2g	3%
- トランス脂肪酸	0g	0g	-
コレステロール	0mg	0mg	0%
炭水化物	80.4g	24.1g	27%
- 糖	1.0g	0.3g	-
ナトリウム	794mg	238mg	40%

強調表示

- 強調表示したい内容：
 - 「低脂肪」
 - 「低塩」
 - 「タンパク質が豊富」

強調表示

• 「低脂肪」

Fat	(1) with the word “Low”	(a) Solid food containing not more than 3 g of fat per 100 g of food; or (b) liquid food containing not more than 1.5 g of fat per 100 mL of food.
	(2) with the word “Free”	(a) Solid food containing not more than 0.5 g of fat per 100 g of food; or (b) liquid food containing not more than 0.5 g of fat per 100 mL of food.

栄養成分表			
パッケージ当たり：8食分入り			
1食分の量：30g			
	100g当たり	1食分当たり	100g当たり 中国のNRVに対する%
総脂質	2.2g	0.7g	4%

- 「低脂肪」の条件を満たしている
→ 「低脂肪」という強調表示をしてよい

強調表示

• 「低塩」

栄養成分表			
パッケージ当たり：8食分入り			
1食分の量：30g			
	100g当たり	1食分当たり	100g当たり 中国のNRVに対する%
ナトリウム	794mg	238mg	40%

Sodium	(1) with the word “Low”	Food, solid or liquid, containing not more than 0.12 g of sodium per 100 g/mL of food.
	(2) with the word “Very low”	Food, solid or liquid, containing not more than 0.04 g of sodium per 100 g/mL of food.
	(3) with the word “Free”	Food, solid or liquid, containing not more than 0.005 g of sodium per 100 g/mL of food.

- 「低塩」の条件を満たしていない
→「低塩」という強調表示はできない

強調表示

- 「タンパク質が豊富」
- 「高タンパク質」の条件を満たさなければならない

栄養成分表			
パッケージ当たり：8食分入り			
1食分の量：30g			
	100g当たり	1食分当たり	100g当たり 中国NRVに対する%
タンパク質	9.6g	2.9g	16%

強調表示の同義語

Table 4 Synonyms for Nutrient Content Claims

Claim	Synonyms	Signs / Symbols
Low	<ul style="list-style-type: none"> • Little • Low source • Few • Contains a small amount of 	
Very low (Sodium only)	<ul style="list-style-type: none"> • Extremely low • Super low 	
Free	<ul style="list-style-type: none"> • Zero / 0 • No • Contains no • Without • Off • Does not contain 	• ✕

Source	<ul style="list-style-type: none"> • Contains • Provides • Has • With 	• ✓
High	<ul style="list-style-type: none"> • High source • Good source of • A valuable source of • Rich in • Plenty of 	

強調表示

• 食品100g当たりのタンパク質は9.6g

Protein	(1) with the word “Low”	Food, solid or liquid, containing protein which contributes not more than 5% of energy.
	(2) with the word “Source”	(a) Solid food containing not less than 10% of the Chinese NRV of protein per 100g of food (6g); or (b) liquid food containing not less than 5% of the Chinese NRV of protein per 100ml of food; or (c) food, solid or liquid, containing not less than 5% of the Chinese NRV of protein per 100 kcal of food (12% of the Chinese NRV of protein per 1 MJ of food).
	(3) with the word “High”	(a) Solid food containing not less than 20% of the Chinese NRV of protein per 100g of food (12g); or (b) liquid food containing not less than 10% of the Chinese NRV of protein per 100 ml of food; or (c) food, solid or liquid, containing not less than 10% of the Chinese NRV of protein per 100 kcal of food (24% of the Chinese NRV of protein per 1 MJ or food).

Nutrient Reference Values set out in Schedule 7*

<u>Energy/Nutrient</u>	<u>Nutrient reference value</u>
Energy (kcal)	2 000
(kJ)	8 400
Protein (g)	60

- 「高タンパク」の条件を満たしていない
→ 「タンパク質が豊富」という強調表示はできない
- 「タンパク質の供給源」の条件は満たしている
→ 「タンパク質の供給源」という強調表示はできる

商品の栄養表示と強調表示

小麦ビスケット

- 低脂肪
- タンパク質の供給源

原材料名：

栄養成分表

パッケージ当たり：8食分入り

1食分の量：30g

	100g当たり	1食分当たり	100g当たり 中国NRVに対する%
熱量	380kcal	114kcal	19%
タンパク質	9.6g	2.9g	16%
総脂質	2.2g	0.7g	4%
- 飽和脂肪酸	0.6g	0.2g	3%
- トランス脂肪酸	0g	0g	-
コレステロール	0mg	0mg	0%
炭水化物	80.4g	24.1g	27%
- 糖	1.0g	0.3g	-
ナトリウム	794mg	238mg	40%

許容限度

- 栄養表示における栄養価の正確さ
- 許容限度を守る

Table 3 Tolerance limits for declaration of energy level or nutrient content on nutrition label

Energy/ Nutrients	Tolerance Limits
Energy, Total fat, Saturated fatty acids, Trans fatty acids, Cholesterol, Sodium, Sugars	$\leq 120\%$ declared value
Protein, Polyunsaturated fatty acids, Monounsaturated fatty acids, Carbohydrates, Starch, Dietary fibre, Soluble fibre, Insoluble fibre, individual component of fibre	$\geq 80\%$ declared value
Vitamins and minerals (other than Vitamin A, Vitamin D and added vitamins and minerals)	$\geq 80\%$ declared value
Vitamin A and Vitamin D (including added ones)	80% - 180% declared value
Added vitamins and minerals (other than Vitamin A and Vitamin D)	\geq declared value

許容限度

	100g当たり	許容限度
熱量	380kcal	表示栄養価 ≤ 120%
タンパク質	9.6g	表示栄養価 ≥ 80%
総脂質	2.2g	表示栄養価 ≤ 120%
- 飽和脂肪酸	0.6g	表示栄養価 ≤ 120%
- トランス脂肪酸	0g	表示栄養価 ≤ 120%
コレステロール	0mg	表示栄養価 ≤ 120%
炭水化物	80.4g	表示栄養価 ≥ 80%
- 糖	1.0g	表示栄養価 ≤ 120%
ナトリウム	794mg	表示栄養価 ≤ 120%

* 許容限度は「ゼロ」の定義にも適用される

許容限度

- 強調表示には適用されない
- 例：「低脂肪」という強調表示

	「低脂肪」の強調表示ができる条件
総脂質の含有量	食品100g当たりの脂肪分は 3gを上回らない (許容限度は強調表示には適用されない)

Fat	(1) with the word “Low”	(a) Solid food containing not more than 3 g of fat per 100 g of food; or (b) liquid food containing not more than 1.5 g of fat per 100 mL of food.
	(2) with the word “Free”	(a) Solid food containing not more than 0.5 g of fat per 100 g of food; or (b) liquid food containing not more than 0.5 g of fat per 100 mL of food.

Table 3 Tolerance limits for declaration of energy level or nutrient content on nutrition label

Energy/ Nutrients	Tolerance Limits
Energy, Total fat, Saturated fatty acids, Trans fatty acids, Cholesterol, Sodium, Sugars	≤ 120% declared value

直接栄養分析による栄養表示作成に 役立つポイント

- 「1+7」
- 栄養素の単位
- 栄養表示の様式
- 総炭水化物を表示する
 - 食物繊維の含有量も表示する
- 1食分当たりの栄養価を表示する
 - 1食分の量および何食分入りかを明記する
 - 計算は1食分の量に基づく
- 栄養価の計算と相対値の表現
- 栄養価は絶対値で示すこと → 範囲で示すことは認められない

直接栄養分析による栄養表示作成に 役立つポイント

- 「ゼロ」の定義 → 食品**100g/mL** 当たり
- 四捨五入の決まり
- 強調表示 → 強調表示の条件を満たす
- 脂質の種類に関する強調表示
→ **コレステロール**の含有量も表示する
- 栄養価 → **許容限度**を守る
- 許容限度 → **強調表示**には適用されない

製品の栄養表示の実際

營養表示

Nutrition Facts

Serving Size 1 cup (228g)
Servings Per Container 2

Amount Per Serving

Calories 250 **Calories from Fat 110**

% Daily Value*

Total Fat 12g	18%
Saturated Fat 3g	15%
Trans Fat 3g	
Cholesterol 30mg	10%
Sodium 470mg	20%
Potassium 700mg	20%
Total Carbohydrate 31g	10%
Dietary Fiber 0g	0%
Sugars 5g	
Protein 5g	
Vitamin A	4%
Vitamin C	2%
Calcium	20%
Iron	4%

* Percent Daily Values are based on a 2,000 calorie diet. Your Daily Values may be higher or lower depending on your calorie needs.

	Calories:	2,000	2,500
Total Fat	Less than	65g	80g
Sat Fat	Less than	20g	25g
Cholesterol	Less than	300mg	300mg
Sodium	Less than	2,400mg	2,400mg
Total Carbohydrate		300g	375g
Dietary Fiber		25g	30g

NUTRITION INFORMATION			
SERVINGS PER PACKAGE: 3		SERVING SIZE: 150g	
QUANTITY PER SERVING		QUANTITY PER 100g	
Energy	608kJ		405kJ
Protein	4.2g		2.8g
Fat, Total	7.4g		4.9g
- Saturated	4.5g		3.0g
Carbohydrate	18.6g		12.4g
- Sugars	18.6g		12.4g
Sodium	90mg		60mg

Nutrition Facts			
Per 2 cookies (30 g)			
Amount	% Daily Value		
Calories 150			
Fat 7 g	11 %		
Saturated Fat 3 g			
+ Trans Fat 1 g	20 %		
Cholesterol 0 mg			
Sodium 80 mg	3 %		
Carbohydrate 21 g	7 %		
Fibre 1 g	4 %		
Sugars 8 g			
Protein 1 g			
Vitamin A 0 %	Vitamin C 0 %		
Calcium 0 %	Iron 8 %		

Nutrition Facts per 1 cup (284 g): Calories 280

Fat 13 g (30 %), Saturated Fat 3 g + Trans Fat 2 g (25 %), Cholesterol 30 mg, Sodium 660 mg (28 %), Carbohydrate 31 g (10 %), Fibre 0 g (0 %), Sugars 5 g, Protein 5 g, Vit A (4 %), Vit C (2 %), Calcium (15 %), Iron (4 %)

% = % Daily Value

Nutrition Facts

Serv. Size 1/3 cup (56g)
Servings about 3
Calories 90
Fat Cal. 20

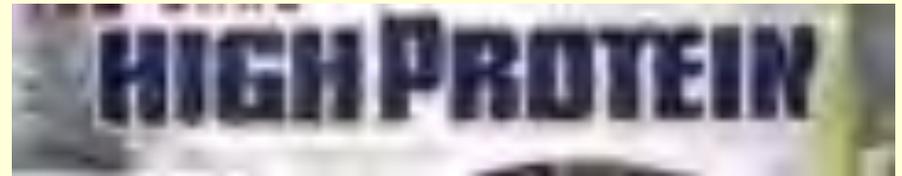
*Percent Daily Values (DV) are based on a 2,000 calorie diet.

Amount/Serving	% DV*	Amount/Serving	% DV*
Total Fat 2g	3%	Total Carb. 0g	0%
Sat. Fat 1g	5%	Fiber 0g	0%
Trans Fat 0.5g		Sugars 0g	
Cholest. 10mg	3%	Protein 17g	
Sodium 200mg	8%		
Vitamin A 0% • Vitamin C 0% • Calcium 6% • Iron 6%			

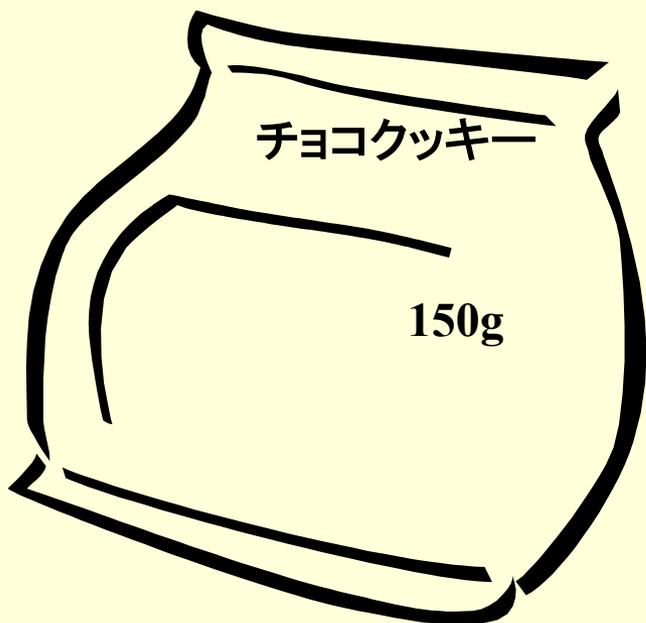
NUTRITION INFORMATION	
AMOUNT PER SERVING	% DAILY VALUE
ENERGY 920kJ	
PROTEIN 6.2g	12%
FAT, TOTAL 4.0g	8%
saturated 0.8g	16%
CARBOHYDRATE 35.8g	72%
sugars 11.8g	24%
DIETARY FIBRE 5.6g	11%
SODIUM 65mg	13%

INGREDIENTS
containing cereals, almonds and sulphite as
... fruits (19.5%) (sulphites, pear fr
... acid (citric), cornstarch, apple
... (glycerol), salt, malt
... preservative

強調表示



米国産の商品(1)



- 1+7 → 熱量 + 7種の主要栄養素
- 総炭水化物 + 食物繊維
- 1食分当たりで示した栄養価
- 1食分の量と何食分入りか
- 140カロリー = 熱量 140 kcal

栄養成分表

1食分 5枚 (30g)

パッケージ当たり 5食分入り

1食分当たりの栄養価

熱量 140 脂肪分の熱量 40

1日の必要量に対する
各栄養素の%

総脂質 4.5g 7%

飽和脂肪酸 1.5g 8%

トランス脂肪酸 1.5g

コレステロール 5mg 2%

ナトリウム 180mg 8%

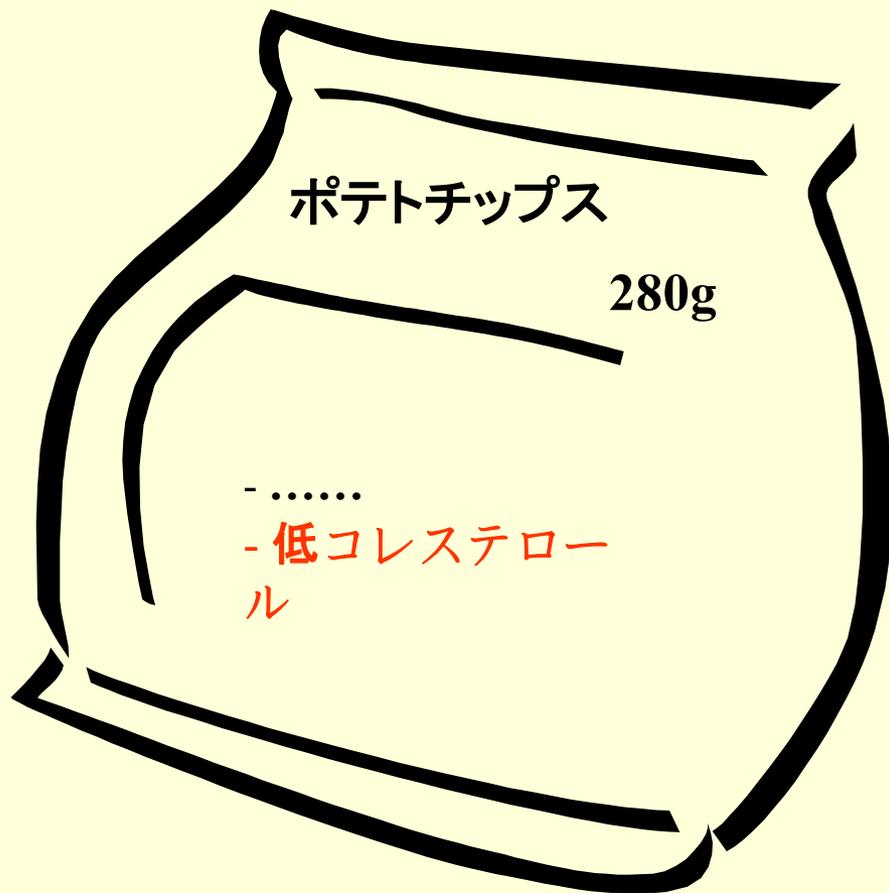
総炭水化物 22g 7%

食物繊維 1g 4%

糖 9g

タンパク質 2g

米国産の商品(2)



- 「ゼロ」の定義

栄養成分表

1食分の量 1 oz (28g)

パッケージ当たり 10食分入り

1食分当たりの栄養価

熱量 140

脂肪分の熱量 60

1日の必要量に対する
各栄養素の%

総脂質 7g

11%

飽和脂肪酸 1.5g

8%

トランス脂肪酸 0g

コレステロール 5mg

2%

ナトリウム 115mg

5%

総炭水化物 18g

6%

食物繊維 1g

4%

糖 0g

タンパク質 1g

「ゼロ」の定義

表2 一部の栄養素の表示における単位と四捨五入の決まり

	表示単位	以下の単位に四捨五入	「ゼロ」の定義 ^[2] (100 g/mL当たり)
熱量	kcal or kJ	1	≤ 4 kcal or 17 kJ
タンパク質	g	0.1	≤ 0.5 g
有効炭水化物あるいは総炭水化物	g	0.1	≤ 0.5 g
総脂質	g	0.1	≤ 0.5 g
飽和脂肪酸	g	0.1	≤ 0.5 g
トランス脂肪酸	g	0.1	≤ 0.3 g
ナトリウム	mg	1	≤ 5 mg
糖	g	0.1	≤ 0.5 g
食物繊維	g	0.1	≤ 1.0 g
コレステロール	mg	1	≤ 5 mg

栄養素含有量表示の条件

- Cholesterol (1) with the word "Low" (a) Solid food containing –
- (i) not more than 0.02 g of cholesterol per 100 g of food;
 - (ii) not more than 1.5 g of saturated fat and trans fatty acids combined per 100 g of food; and
 - (iii) saturated fat and trans fatty acids, the sum of which contributes not more than 10% of energy

	1食分 (28g)当たり	100g当たり	「低コレステロール」と表示するための条件
(i) コレステロールの含有量	5mg	17.9mg	食品100g当たり 20mgを上回らない
(ii) 飽和脂肪酸とトランス脂肪酸を合わせた含有量	1.5g	5.4g	食品100g当たり 1.5gを上回らない
(iii) 飽和脂肪酸とトランス脂肪酸が熱量に占める割合 *脂肪1gは 9kcal	$1.5g \times 9kcal^* = 13.5kcal$ $(13.5kcal \div 140kcal) \times 100\%$ $= 9.6\%$		10%を上回らない

「低コレステロール」という強調表現はできない

カナダ産の商品

チーズクラッカー 210g

低塩

- 1+7 → 熱量+ 7種の主要栄養素

- 有効炭水化物か総炭水化物か??

「炭水化物」と表示する場合

→「有効炭水化物」として値を計算する

- カロリー 150 = 熱量 150 kcal

- 1食分として栄養価を表示 → 何食分入りか??

栄養成分表

クラッカー3枚(30g)当たり

栄養価	1日の必要量に対する%
-----	-------------

カロリー 150

脂質 8g	12%
-------	-----

飽和脂肪酸 3g +トランス脂肪酸 1g	20%
-------------------------	-----

コレステロール 5mg

ナトリウム 80mg	3%
------------	----

炭水化物 17g	6%
----------	----

食物繊維 0.5g	2%
-----------	----

糖 1g

タンパク質 3g	
----------	--

栄養素含有量表示の条件

- Sodium**
- (1) with the word “Low” Food, solid or liquid, containing not more than 0.12 g of sodium per 100 g/mL of food.
 - (2) with the word “Very low” Food, solid or liquid, containing not more than 0.04 g of sodium per 100 g/mL of food.
 - (3) with the word “Free” Food, solid or liquid, containing not more than 0.005 g of sodium per 100 g/mL of food.

	1食分(30g)当たり	100g当たり	「低塩」という表示の条件
ナトリウムの含有量	80mg	266.7 mg	100g当たり120mgを上回らない

「低塩」という強調表示はできない

オーストラリア産の商品

クラッカー 300g

飽和脂肪酸の含有量が
少ない

- 1+7 → 熱量 + 7種の主要栄養素 (トランス脂肪酸は??)
- 有効炭水化物か総炭水化物か??

「炭水化物」と表示する場合 → 「有効炭水化物」として値を計算する

- 栄養素は絶対値で表示
→ 範囲で表示するのは認められない
- 脂肪の種類に関連する強調表示
→ コレステロールの含有量も表示する

栄養成分表

栄養成分表		
パッケージ当たり: 6食分入り	1食分の量: 50g	
	1食分当たりの値	100g当たりの値
熱量	805kJ	1610kJ
タンパク質	7.0g	14g
総脂質	1.9g	3.8g
- 飽和脂肪酸	0.5g	1.0g
炭水化物	35g	70g
- 糖	1g未満	1.5g
ナトリウム	180mg	365mg

栄養素含有量表示の条件

Saturated Fat (1) with the word "Low" (a) Solid food containing –

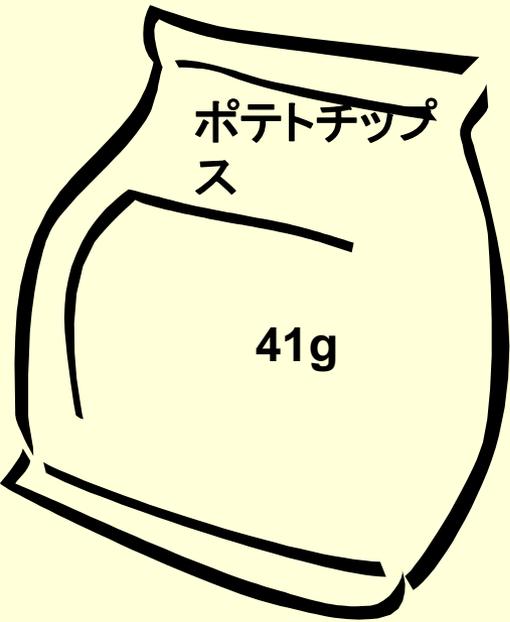
(i) not more than 1.5 g of saturated fat and trans fatty acids combined per 100 g of food; and

(ii) saturated fat and trans fatty acids, the sum of which contributes not more than 10% of energy; or

	食品100g当たり	条件
飽和脂肪酸の含有量	1.0g	
トランス脂肪酸の含有量	??	
飽和脂肪酸とトランス脂肪酸を合わせた含有量	??	100g当たり1.5gを上回らない

「飽和脂肪酸の含有量が低い」と表示するための条件を満たすことを確認するためには、製品のトランス脂肪酸の含有量を知る必要がある

日本産の商品



栄養成分表示(1袋(41g)当り)

エネルギー	223kcal
たんぱく質	2.5g
脂質	13.6g
炭水化物	22.6g
ナトリウム	241mg

栄養成分表
(1袋(41g)当たり)

熱量	223kcal
タンパク質	2.5g
脂質	13.6g
炭水化物	22.6g
ナトリウム	241mg

- 栄養表示は、英語か中国語あるいはその両方でなければならない
- 1+7 → 熱量 + 7種の主要栄養素
(飽和脂肪酸、トランス脂肪酸、糖は??)
- 有効炭水化物か総炭水化物か ??

「炭水化物」と表示する場合 → 「有効炭水化物」として値を計算する

- 栄養価がパッケージ当たりで表示されている
→ 1食分のみ入っている場合は、許可される
→ そうでない場合は100g当たりか1食分を表示すべき

シンガポール 産の商品



-炭水化物の含有量表示の
条件は規定されていない
→ 炭水化物の含有量表示は
できない

栄養成分表

	10食分入り パッケージ当たり:	100g当たり
	1食分の量: 20g (10個)	1食分当たり
熱量	103kcal (432kJ)	516kcal (2158kJ)
タンパク質	1.9g	9.5g
総脂質	5.3g	26.2g
- 飽和脂肪酸	2.1g	10.3g
コレステロール	2mg	9mg
炭水化物	12.1g	60.5g
食物繊維	0.7g	3.4g
ナトリウム	10mg	48mg

- 1+7 → 熱量 + 7種の主要栄養素 (糖とトランス脂肪酸は??)
- 有効炭水化物か総炭水化物か??

「炭水化物」と表示する場合 → 「有効炭水化物」として
計算した値

栄養素含有量表示の条件

Dietary Fibre (1) with the word "Source" (a) Solid food containing not less than 3 g of dietary fibre per 100 g of food; or
(b) liquid food containing not less than 1.5 g of dietary fibre per 100 mL of food.

	食品100g当たり	条件
食物繊維の含有量	3.4g	食品100g当たり3gを下回ってはならない

「繊維の供給源」という強調表示はできる

台湾産の商品

ほうれん草入り麺
400 gram

- 1+7 → 熱量 + 7種の主要栄養素 (糖は??)
- 有効炭水化物か総炭水化物か？

栄養成分表	
100 gm当たり	
熱量	335 Kcal
タンパク質	11.1 gm
脂質	1.0 gm
飽和脂肪酸	0 gm
トランス脂肪酸	0 gm
炭水化物	70.5 gm
ナトリウム	310 mg

「炭水化物」と表示する場合 → 「有効炭水化物」として計算した値

-表示単位

“Kcal” = “kcal”

“gm” = “g”

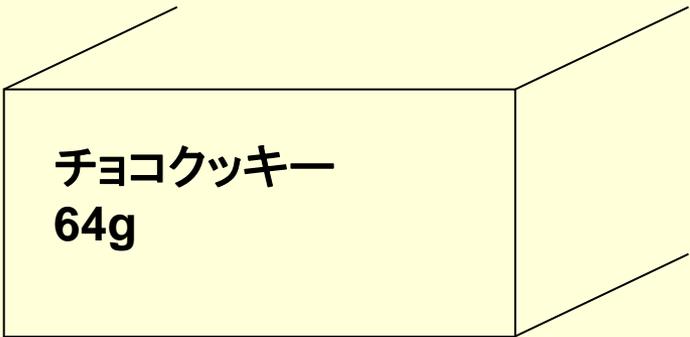
- 「ゼロ」の定義

「ゼロ」の定義

表2 一部の栄養素の表示における単位と四捨五入の決まり

	表示単位	以下の単位 に四捨五入	「ゼロ」の定義 ^[2] (100 g/mL当たり)
熱量	KcalかkJ	1	≤ 4 kcal あるいは 17 kJ
タンパク質	g	0.1	≤ 0.5 g
有効炭水化物ある いは総炭水化物	g	0.1	≤ 0.5 g
総脂質	g	0.1	≤ 0.5 g
飽和脂肪酸	g	0.1	≤ 0.5 g
トランス脂肪酸	g	0.1	≤ 0.3 g
ナトリウム	mg	1	≤ 5 mg
糖	g	0.1	≤ 0.5 g
食物繊維	g	0.1	≤ 1.0 g
コレステロール	mg	1	≤ 5 mg

韓国産の商品



チョコクッキー
64g

영양성분		1회 제공량 4봉지(32g) / 총 2회 제공량 (8봉지, 64g)	
		1회 제공량당 함량	*%영양소 기준치
에너지	칼로리	175kcal	
탄수화물	당질	19g	6%
	식이 섬유	11g	
단백질	단백질	2g	3%
지방	지방	10g	20%
	포화지방	6g	42%
	트랜스지방	0.5g미만	
	콜레스테롤	5mg	2%
	나트륨	40mg	2%

*%영양소 기준치: 1일 영양소 기준치에 대한 비율

- 栄養表示は英語か中国語、あるいはその両方でなければならない

- 1+7 → 熱量 + 7種の主要栄養素

- 有効炭水化物か総炭水化物か??

「炭水化物」と表示する場合 → 「有効炭水化物」として計算した値

- 栄養価は絶対値で示す → 範囲で示すことは認められない

栄養成分表	1食分の量: 小分け袋4つ分 (32g)	パッケージ当たり:2 食分入り
		1食分当たり
		1日の必要量の目安に対する%
熱量	175kcal	
炭水化物	19g	6%
糖	11g	
タンパク質	2g	3%
脂質	10g	20%
飽和脂肪酸	6g	42%
トランス脂肪酸	0.5g未満	
コレステロール	5mg	2%
ナトリウム	40mg	2%

既存商品の栄養表示の採用によって、 栄養表示を作成するのに役立つポイント

- 「1+7」
- 炭水化物 → **総炭水化物**か、**有効炭水化物**か？
- 総炭水化物 → **食物繊維**の含有量も表示
- **1食分の栄養価**を表示
→ **1食分の量**と**何食分入り**か明記する
- **パッケージ**当たりの栄養価を表示 → **パッケージ**に入っているのは**1食分のみ**である場合
- 栄養表示は、**英語**か**中国語**、または **両方**の言語でなければならない

既存商品の栄養表示の採用によって、 栄養表示を作成するのに役立つポイント

- 「ゼロ」の定義 → 食品100g/mL当たり
- 栄養価は絶対値で示すこと
→ 範囲は認められない
- 強調表示
→ 強調表示条件を満たす
→ ほとんどの条件は、食品100g/mL当たりで規定されている
- 脂肪の種類に関する強調表示
→ コレステロールの含有量も表示する

~ご静聴ありがとうございました~

栄養表示に関する 勉強会 上級編

「改訂規則」に基づく

質問

「食品」とみなされるのは どのような商品か？

- 食品とみなされる ✓
 - 飲料
 - チューインガム
 - 食品や飲料、あるいはそれらの商品の下準備・調理の原材料・成分として使われる品目および物質

- 食品とみなされない ✗
 - 動物や鳥、魚の飼料
 - 薬としてのみ使用される品目や物質

「包装済み食品」とは何か？

- 全体あるいは部分的に包装されている食品で以下の両方を満たすもの
 - (a) 開封するか包装を変えない限り、その内容物に手を加えることはできない
 - (b) 1つの食品として、最終的な消費者もしくは飲食店に呈することができる状態になっている

パン屋で販売されるパンや菓子に 栄養表示は必要か否か？

以下の製品には栄養表示は必要ない：

- 包装されていず、顧客に販売する時にのみ包装されるパンや菓子
- 袋の口が封されていず、針金や粘着テープ、日付入り止め具で縛られてもいないパッケージに入ったパンや菓子

販売用の大きなパッケージに詰める小袋・小箱入り食品にはどのように栄養表示をするか？

- 包装材が透明であるか、小袋等に表示された全必須情報が見えるように設計されていない限り、

「改訂規則」附表6第1部にに基づき
に関する質問

適用が免除される食品品目 第6

- 生鮮あるいは冷蔵、冷凍、乾燥された**果物**あるいは**野菜**で以下の両方が満たされている
 - (a) それ以外の成分が入っていない容器に詰められている
 - (b) その果物や野菜には、その他の**成分**は添加されていない

適用が免除される食品品目 第6

- 「**野菜**」にはキノコ(エノキタケなど)、菌類(白キクラゲ)、マメ類(グリーンピース、大豆など)を含むが、ナッツ(木の实など)や種(ピーナッツ)、米などの穀物は含まない
- 「**成分**」には糖、塩、その他の食品添加物が含まれる

適用が免除される食品品目 第14

- 包装済み食品で、
 - (a) 加工処理と最終消費者への販売が同一の場所でなされる、あるいは
 - (b) 最終消費者に販売される場所に隣接、あるいはごく近い場所で加工処理され、

かつ、(a)や(b)に規定した場所以外で販売のために提供されることはないもの

適用が免除される食品品目 第14

- 「**ごく近い場所**」は、近くの店、通りを隔てた店、同じビルや近くのビルの上階にあるユニットなどを意味する
- これはケースバイケースで判断されることになる

適用が免除される食品品目 第14

- 食品がある場所で加工処理され、前々ページの (a) や (b) 以外の場所で販売される場合、(a) や (b) で販売される同じ食品にも適用は免除されるか？
- 免除されない。同一の食品が別々の場所で販売される場合、すべてが適用免除とはならない

「改訂規則」附表6 第2部に基づく

に関する質問

同一バージョンの食品とは、どう定義されるか？

成分、容器・包装のサイズ、フレーバー、製造業者あるいは包装業者の明細、容器その他の特徴

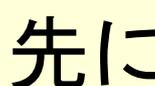
同じ食品でも容器・包装サイズが異なる場合は、別のバージョンとみなされる



同じ食品でもフレーバーが異なる場合は、別のバージョンとみなされる



同一バージョンの食品とは、どう定義されるか？

- 先に示した  はすべて同じであるが パッケージのデザインや装飾が異なる 場合、それらが別バージョンとみなされるか否かはケースバイケースで判断される
- 食品業者は、検討用に製品の詳細とパッケージのサンプルを提出しなければならない

販売量はどのように数えるか？

- 販売量とは、**製造業者あるいは輸入業者のレベルにおける販売量**を指す（すなわち、小売業者や流通業者に販売した個数である）
- 小売業者が実際に最終消費者に販売した量を指すのではない
- 販売ユニットは、最終消費者に販売される包装入数（たとえば250 mL x 6個入り）を1単位とした数を指す。食品業者は申請書類にその旨を明記しなければならない

1パック6個入りで販売される飲料



販売量はどのように計算するか？

- 適用免除を許可された製品の販売量を計算する場合は、その製品に関する許可を得た業者すべてによって販売されたユニットの合計を指す
- それには、許可を得ていないその他の製造業者や輸入業者によって販売される同一商品の販売量は含まれない

食物安全中心(CFS)はいつ申請を受けつけるか？

- 改訂法律の施行は2010年7月1日
- CFSは2009年9月1日に申請処理を開始した

申請用紙

- 申請用紙(手書き用とオンライン用)はCFSのWebサイトからダウンロード可能
- 手書き用の用紙は、以下でも入手可能
 - CFS本部
 - Food Labelling Office(住所: 4 Hospital Road, Sai Ying Pun)
 - Small Volume Exemption Office(住所: M/F, Middle Road Carpark Building, Tsim Sha Tsui)

<http://www.cfs.gov.hk>

Public Forms

公用表格(各種用紙)

Latest News

最新消息(最新ニュース)

Nutrition Labelling Scheme

營養資料標籤制度
(栄養表示制度)

- Home
- What's New
- About Us
- Press Release
- Programme Areas
- Committee and Forum
- Import Control / Export Certification
- Food Legislation / Guidelines
- Multimedia Library
- Nutrient Information Inquiry
- Public Forms
- Frequently Asked Questions
- Links
- Contact Us



Food Alerts

- Warning on Peanut Products with Suspected Salmonella Contamination

More >

Food Safety Tips

- Five Keys to Food Safety Protect You from Cholera NEW
- Salmonella Food Poisoning
- Eating Puffer Fish Can Result in Poisoning

Latest News

- Human Swine Influenza and Food Safety NEW
- Food Safety Focus (37th Issue August 2009) NEW
- Food Safety Bulletin (for Consumers) NEW
- Food Safety Express (for Food Trade) NEW
- Food Safety Report for June 2009 NEW
- Food Safety Charter 2009 NEW
- Food Hygiene Seminar 2009 NEW
- Targeted food surveillance on Microbiological Quality of Ice-cream and Frozen Confections
- Nutrition Label Calculator
- Pre-Statutory Voluntary Registration Scheme for Food Importers / Distributors NEW
- Advice to Travelers NEW
- Application for Exemption from Nutrition Labelling under Small Volume Exemption Scheme NEW

More >

Consumer Zone

Rapid Alert to Trade

Expert Committee on Food Safety

Trade Consultation Forum

Consumer Liaison Group

Food Safety Focus

Nutrition Labelling Scheme

Nutrient Information Inquiry System

Food Safety Charter

Topical Issues

提供・提出すべき情報と文書

- 申請は、**個人名**または**企業名**
- 申請者は個人あるいは企業の明細、および
- 有効な商業登記証 (Business Registration Certificate、BRC) の謄本を提出しなければならない
- **個人名**による申請の場合は、BRCの謄本に加えてIDカード(身分証明書)のコピーも提出しなければならない

提供・提出すべき情報と書類

- ブランド名
- 食品名
- 正味重量/ 容量/入り数
- 原産国
- 製造者/包装者の明細
- 流通リスト(すなわち流通業者/小売業者の名称および住所)

提供・提出すべき情報と書類

食品名およびブランド名

の写真またはスキャン画像、および(該当する場合は)商品パッケージ上のバーコードの写真またはスキャン画像を提出しなければならない

- 申請者は上記の代わりとして、空の箱または包み紙を提出してもよい

記入済み申請書の提出

、ファックス
出

Eメール、郵送
直接提

適用免除の許可

- 多数の申請が見込まれるために、CFSは2009年10月末日前に提出された申請には、**2009年12月18日**までには結果を通知するよう最善を尽くす
- 承認書には、その商品に指定された**免除番号**が記載されている

免除の施行日

- 適用免除は、2010年7月1日に実施となる
- 申請者は、2010年8月から12月までの各月の1日を選択することもできる

免除の有効期間

- ある食品に対して複数の申請が異なる時期になされた場合、後からなされた申請に対する許可が有効なのは、以下のうちの早いほうまでである
 - (a) **最初の申請者**に与えられた免除の有効期限まで
 - (b) その製品の年間販売量が30,000ユニットを越えるまで

免除料の支払い

- 2010年7月1日に実施となった免除に対しては、申請者は2010年7月2日から2010年7月24日までに年間免除料\$345を支払わなければならない

- 以上 -

ご静聴ありがとうございました