

農林水産省補助事業

台湾  
「包装食品栄養表示に関する  
順守事項」 Q&A（仮訳）

2022年9月

日本貿易振興機構（ジェトロ）

農林水産・食品部 農林水産・食品市場開拓課

本資料は、台湾衛生福利部食品藥物管理所により公表された「『包装食品營養標示應遵行事項』問答集（111.6.23）」をジェットロが仮訳したものです。

ご利用にあたっては、原文もご確認ください。

なお、本仮訳では、栄養表示の見本様式については仮訳の後に原文も掲載しています。

<https://www.fda.gov.tw/TC/newsContent.aspx?cid=3&id=28026>

**【免責条項】** 本資料で提供している情報は、ご利用される方のご判断・責任においてご使用ください。ジェットロでは、できるだけ正確な情報の提供を心掛けておりますが、本資料で提供した内容に関連して、ご利用される方が不利益等を被る事態が生じたとしても、ジェットロおよび執筆者は一切の責任を負いかねますので、ご了承ください。

## お役立ち度アンケートへのご協力をお願い

ジェトロでは、日本産食品輸出の参考とすることを目的に本調査を実施しました。ぜひお役立ち度アンケートにご協力をお願いいたします。

◆本調査のお役立ち度（必須）

役に立った まあ役に立った あまり役に立たなかった 役に立たなかった  
その理由をご記入ください。

◆本調査をご覧になり、実際にビジネスにつながった例がありましたらご記入ください。（任意）

◆今後のジェトロの調査テーマについてご希望等がございましたら、ご記入願います。（任意）

◆貴社・団体名（任意）

◆お名前（任意）

◆メールアドレス（任意）

◆企業規模（必須） 大企業 中小企業 その他

**FAX送信先：03-3505-6579 ジェトロ農林水産・食品市場開拓課宛**

**本アンケートはインターネットでもご回答頂けます**

**( [https://www.jetro.go.jp/form5/pub/aff/tw\\_nutrition](https://www.jetro.go.jp/form5/pub/aff/tw_nutrition) )**

※お客様の個人情報につきましては、ジェトロ個人情報保護方針に基づき、適正に管理運用させていただきます。また、上記のアンケートにご記載いただいた内容については、ジェトロの事業活動の評価及び業務改善、事業フォローアップ、今後の調査テーマ選定などの参考のために利用いたします。

【調査名：台湾「包装食品栄養表示に関する順守事項」Q&A（仮訳）】

## 「包装食品栄養表示に関する順守事項」Q&A

2018年3月31日改訂

2021年4月27日改訂

2022年6月23日改訂

### 一. 総則

Q1.1：なぜ2022年6月23日111130126号公告により「包装食品栄養表示に関する順守事項」の一部規定を改訂したのか？

A：規定をより明確に、わかりやすくし、実務状況に合わせ、業者がより確実に栄養表示を行えるようにするためである。

Q1.2：「包装食品栄養表示に関する順守事項」の法源根拠は何か？

A：食品安全衛生管理法第22条第3項の規定に基づき定めた。

Q1.3：「包装食品栄養表示に関する順守事項」をより詳細に知りたい場合、どこから入手することができるか？

A：1.食品薬物管理署のウェブサイト（<http://www.fda.gov.tw>＞政府情報公開＞法規情報）または表示特設ページ（<http://www.fda.gov.tw>＞業務特設ページ＞食品＞食品、食品添加物、食品容器具および食品用洗剤表示特設ページ＞食品表示相談サービスプラットフォーム）から関連資料を照会することができる。  
2.食品表示法規相談サービスホットラインおよび相談メールボックスを利用して問い合わせる。ホットラインおよびメールボックス情報は、本署食品表示相談サービスプラットフォームウェブページから照会することができる。

Q1.4栄養表示テンプレート作成を無償で提供しているか？

A：本署は、無償栄養表示テンプレート作成プラットフォームを提供しており、食品薬物管理署の表示特設ページ（<http://www.fda.gov.tw>＞業務特設ページ＞食品＞食品、食品添加物、食品容器具および食品用洗剤表示特設ページ＞食品表示相談サービスプラットフォーム）において可能であり、手順にしたがい資料を記入すれば、栄養表示テンプレートを生成し、使用することができる。

## 二. 適用範囲

Q2.1：一般市場で販売されている「滷味豆干」は食品用ラップまたはネット袋で包装されているが、栄養表示は必要か？

A：不要である。市場業者が販売するバラ売り食品の発泡スチロールおよび食品用ラップにより簡易包装またはその他の密封されていない包材による一時的包装は、顧客が取りやすくかつその場でのみ販売することを主目的にしており、栄養表示を行う必要はない。

Q2.2：包装にジッパー付き袋形式を含む場合（開封後、ジッパー付き袋形式で密封することができる。ジッパー付き袋入り粒ガム等）は、栄養表示を表示する必要があるか？

A：必要である。ジッパー付き袋形式を含む包装は、開封後、元の包装の密封完全性がすでに原状回復不可能になっており、**包装食品にあたるため**、規定により栄養表示を行うこと。

Q2.3：食品を顧客購入時にその場で密封包装する場合、栄養表示を表示する必要があるか？

A：必要ない。例えば、消費者が自らポリ袋に詰めた後、はかりにかけ、さらに針金またはパッカーで密封する包装方式は、市販包装食品の範囲に入らず、栄養表示は必要ない。

Q2.4：小包装は栄養表示が必要か？客が食事を注文した際に、食事とともに提供される調味料ミニパックは、栄養表示が必要か？

A：1.最小販売包装は、規定により完全表示（栄養表示を含む）すること。製品が個別小包装による単独販売をされない場合、外包装に表示すればよい。

2.小包装は、飲食サービス時に食事とともに提供され、店内においてセットメニューサービスで消費される場合、表示はなくてよい。

Q2.5：包装食品について「包装食品栄養表示に関する順守事項」あるいは「ビタミン、ミネラル類を包装した錠剤、カプセル状食品栄養表示に関する順守事項」のどちららを選んで表示すべきかをどのように判定するのか？

A：1.「ビタミン、ミネラル類を包装した錠剤、カプセル状食品栄養表示に関する順守事項」は、ビタミン、ミネラルを栄養添加剤として添加した錠剤、カプセル状食品についてのものであり、その他の一般包装食品については、「包装食品栄養表示に関する順守事項」により栄養表示を行われない。

2. ビタミン、ミネラルを添加した栄養添加剤の発泡錠製品については、「ビタミン、ミネラル類を包装した錠剤、カプセル状食品栄養表示に関する順守事項」により栄養表示を行うこと。

**Q2.6**：すべての食品に栄養表示しなければならないか？

A：「栄養表示を免除される包装食品に関する規定」に合致する製品以外の市販完全包装食品は、すべて栄養表示を行わなければならない。

**Q2.7**：「健康食品」は、「包装食品栄養表示に関する順守事項」に合致すべきか？

A：すべきである。

**Q2.8**：「特殊栄養食品」は、「包装食品栄養表示に関する順守事項」に合致すべきか？

A：特殊栄養食品は、特殊性を有するため、第1章総則を適用する以外に、乳児および乳幼児用調合食品は、第2章の規定にも同時に合致しなければならない、特定疾患用調合食品は、第3章の規定にも同時に合致しなければならない。

### 三. 施行日

**Q3.1**：2022年6月23日111130126号公告により改訂された「包装食品栄養表示に関する順守事項」の一部規定は、いつ正式に施行されるのか？

A：2024年7月1日から（製品製造日を基準とし）施行される。

**Q3.2**：製品の栄養表示が規定に合致しないことがわかった場合、包装の栄養表示に貼付方式を用いることはできるか？貼付位置に制限はあるか？

A：用いることができる。従来の栄養表示は、脱落しにくい印刷・印字表示されたラベルで覆う必要があり、かつ食品安全衛生管理法第22条により表示しなければならないその他の項目を覆い隠してはならない。

### 四. 定義

**Q4.1**：どのように栄養素の範囲を明確に区分し、栄養表示欄内にどの栄養素を表示することができるのか？

A：通常、栄養学上は、栄養素とは、食物内に存在し、身体組織を作り、維持し、エネルギーを供給し、新陳代謝を調節するために用いることができるものをいうため、広義には、タンパク質類（各種アミノ酸、分枝鎖アミノ酸）、脂質類（飽和脂肪酸

および不飽和脂肪酸、EPA、DHA、 $\omega$ -3脂肪酸、分枝鎖脂肪酸、中鎖脂肪酸等)、炭水化物類(単糖類、二糖類、多糖類、食物繊維)、ビタミン類(ビタミンA、カロテノイド、レチノール、D、E、K、C、B<sub>1</sub>、B<sub>2</sub>、B<sub>6</sub>、B<sub>12</sub>、ナイアシン、パントテン酸、葉酸、ビオチン、コリン、イノシトール、ルイテイン)、ミネラル類(カルシウム、リン、ナトリウム、塩素、カリウム、硫黄、マグネシウム、鉄、ヨウ素、フッ素、亜鉛、銅、クロム、セレン、マンガン、コバルト、モリブデン、ホウ素、ニッケル、ケイ素、スズ、バナジウム)等はすべてこれにあたり、さらに、乳児および後期乳児用調合食品ならびに特定疾患用調合食品栄養表示にリストアップすることができる栄養素項目がある。一般食品原料については、食品安全衛生管理法第22条第1項第2号にいう「内容物」にあたり、内容物名欄内に表示すること。

**Q4.2：乳児および後期乳児用調合食品栄養表示欄内にはどの栄養素を表示することができるのか？**

A：タンパク質類(各種アミノ酸、分枝鎖アミノ酸)、脂質類(飽和脂肪酸および不飽和脂肪酸、EPA、DHA、 $\omega$ -3脂肪酸、分枝鎖脂肪酸、中鎖脂肪酸等)、炭水化物類(単糖類、二糖類、多糖類、食物繊維)、水分、灰分、ビタミン類(ビタミンA、カロテノイド、ルテイン、レチノール、ビタミンD、E、K、C、B<sub>1</sub>、B<sub>2</sub>、B<sub>6</sub>、B<sub>12</sub>、ナイアシン、パントテン酸、葉酸、ビオチン)、コリン、イノシトール、L-カルニチン、ミネラル類(カルシウム、リン、ナトリウム、塩素、カリウム、硫黄、マグネシウム、鉄、ヨウ素、フッ素、亜鉛、銅、クロム、セレン、マンガン、コバルト、モリブデン、ホウ素、ニッケル、ケイ素、スズ、バナジウム)、タウリン、ヌクレオチド等はすべてこれにあたる。一般食品原料については、食品衛生管理法第22条第1項第2号にいう「内容物」にあたり、内容物名欄内に表示すること。

**Q4.3：「トランス脂肪(酸)」、「非共役型トランス脂肪」とは何か？**

A：1. 「トランス型」および「非共役型」は、化学構造において、二重結合の幾何学的構造により「シス型」と「トランス型」の2つに分けられ、二重結合の炭素原子に結合している水素原子が、二重結合と同じ側であればシス型、異なる側であればトランス型である。隣り合う二重結合の位置により「共役型」と「非共役型」に分けられ、共役型は隣り合う二重結合の間に1つの単結合のみをはさんでいるものであり、残りはすべて非共役型である(例えば、隣り合う二重結合の間に2つの単結合をはさんでいる)。したがって、「トランス脂肪(酸)」とは二重結合の炭素原子

に結合している水素原子が異なる側にある脂肪酸をいう。「非共役型トランス脂肪（酸）」は例えば、隣り合う二重結合の間に2つの単結合をはさみ、かつその二重結合の炭素原子に結合している水素原子が異なる側にある脂肪酸等を含む。

2. 食品薬物管理署は「トランス脂肪」の定義について改訂し直し、旧規範の定義「トランス脂肪とは食用油が部分水素化過程により形成した非共役型トランス脂肪酸をいう」から「食品中の非共役型トランス脂肪（酸）の総和」に改訂した。

**Q4.4：トランス脂肪の主な由来は？**

A：1.加工過程において形成される。

- (1) 多価不飽和脂肪酸の植物油脂は、部分的に水素添加して生成したものでトランス脂肪の主な由来である。（また、2018年7月1日から食品中に部分水素添加油脂を使用してはならない）
- (2) 植物油脂の脱臭処理。
- (3) 食品高温加工処理。

2.天然に存在する、微量のトランス脂肪は反芻動物の脂肪（牛、羊の肉および乳の脂肪中等）に存在する。研究により、これらの反芻動物由来のトランス脂肪酸は「共役型トランス脂肪酸」（共役リノール酸等）にあたり、健康に対するマイナスの効果を有しないことが指摘されている。

**Q4.5：天然または加工に由来する非共役型トランス脂肪は、既存の検査方法により区別することができるのか？**

A：現在の検査方法では天然由来の非共役型トランス脂肪酸と加工により発生した非共役トランス脂肪酸を区別することはできない。トランス脂肪の定義によれば、そのトランス脂肪含有量には天然由来および加工により発生した非共役型トランス脂肪酸を含む。

**Q4.6：イヌリン、フラクトオリゴ糖は食物繊維か？**

A：イヌリン、フラクトオリゴ糖は、3～9個の単糖が重合した可食炭水化物にあたり、包装食品栄養表示に関する順守事項の食物繊維の定義の範疇に属する。

**Q4.7：炭水化物は食物繊維を含むか？**

A：炭水化物は食物繊維を含み、食物繊維を追加表示しない場合、熱量を4kcal/gで計算し、食物繊維含有量を追加表示しようとする場合、その食物繊維熱量は2kcal/gで計



算する。例えば、ある食品が炭水化物10gを含み、その中に食物繊維3gを含む場合、食物繊維含有量を追加表示しないときは、この食品の炭水化物の熱量は、 $10 \times 4 = 40 \text{kcal}$ であり、食物繊維含有量（熱量は $3 \times 2 = 6 \text{kcal}$ ）を追加表示しようとするときは、この食品の炭水化物の熱量は、 $(10 - 3) \times 4 + 3 \times 2 = 34 \text{kcal}$ である。

**Q4.8：栄養表示項目の「糖類」は、どれを含むのか？検査送付時にどの項目をチェックすべきか？**

A：「糖類」とは、単糖類と二糖類の総和をいい、主にブドウ糖、果糖、ショ糖、麦芽糖、乳糖およびガラクトースがある。検査送付時にはこの6種の単糖類と二糖類を主とする。

**Q4.9：糖類の表示値は追加で添加した糖類のみを指すのか、それとも原料含有の糖類も含めるべきか？**

A：「糖類」の表示値には追加で添加した糖類および原料含有の糖類を含む。すなわち、最終包装食品中に含まれるすべての糖類含有量である。

**Q4.10：カフェイン含有量は栄養表示中に表示することができるか？**

A：カフェインは栄養素にあらず、栄養表示中に記入してはならない。

**Q4.11：どのようにして計算方式により炭水化物含有量を得るのか？**

A：炭水化物の含有量は計算により得ることができる。炭水化物(%)=100(%)—[タンパク質(%) + 脂質(%) + 水分(%) + 灰分(%)]である。

## 五. 様式

**Q5.1：食品栄養表示の位置に規定はあるか？栄養表示内容は添付の説明書により表示することができるか？**

A：すべての栄養表示内容は中国語および汎用記号により容器または包装上に明確に表示しなければならない、添付の説明書により示すことはできない。

**Q5.2：一般包装食品の栄養表示様式について見本は提供されているか？**

A：一般包装食品の栄養表示様式は、下記の見本様式のいずれか1つにより表示することができる。1歳未満の乳児が食する食品は、見本様式1により表示すること。食品形態がビタミン、ミネラルを栄養添加剤として添加していない錠剤、カプセル状（キャンディ類食品を除く）である場合、見本様式2により表示すること。

(見本様式1)

栄養表示		
食品単位当たり	g (またはml)	
本包装	個入り	
	1個当たり	100g当たり (または100ml当たり)
熱量	kcal	kcal
タンパク質	g	g
脂質	g	g
飽和脂肪 (酸)	g	g
トランス脂肪 (酸)	g	g
炭水化物	g	g
糖類	g	g
ナトリウム	mg	mg
強調表示する栄養素含有量	g、mgまたはμg	g、mgまたはμg
その他の栄養素含有量	g、mgまたはμg	g、mgまたはμg

營養標示		
每一份量	公克 (或毫升)	
本包装含	份	
	每份	每 100 公克 (或每 100 毫升)
熱量	大卡	大卡
蛋白質	公克	公克
脂肪	公克	公克
飽和脂肪(酸)	公克	公克
反式脂肪(酸)	公克	公克
碳水化合物	公克	公克
糖	公克	公克
鈉	毫克	毫克
宣稱之營養素含量	公克、毫克或微克	公克、毫克或微克
其他營養素含量	公克、毫克或微克	公克、毫克或微克

(見本様式2)

栄養表示		
食品単位当たり	g (またはml、個、粒、錠)	
本包装	個入り	
	1個当たり	1日当たりの摂取目安量に占める割合
熱量	kcal	%
タンパク質	g	%
脂質	g	%
飽和脂肪(酸)	g	%
トランス脂肪(酸)	g	*
炭水化物	g	%
糖類	g	*
ナトリウム	mg	%
強調表示する栄養素含有量	g、mgまたはμg	%または*
その他の栄養素含有量	g、mgまたはμg	%または*

營養標示		
每一份量	公克 (或毫升、顆、粒、錠)	
本包装含	份	
	每份	每日參考值百分比
熱量	大卡	%
蛋白質	公克	%
脂肪	公克	%
飽和脂肪(酸)	公克	%
反式脂肪(酸)	公克	*
碳水化合物	公克	%
糖	公克	*
鈉	毫克	%
宣稱之營養素含量	公克、毫克或微克	%或*
其他營養素含量	公克、毫克或微克	%或*

\* 摂取目安量未規定

1日当たりの摂取目安量：熱量2,000kcal、タンパク質60g、脂質60g、飽和脂肪18g、炭水化物300g、ナトリウム2,000mg、強調表示する栄養素の1日当たりの摂取目安量、その他の栄養素の1日あたりの摂取目安量。

Q5.3：一般包装食品の表示可能な面積が小さい場合、一部栄養表示内容を省略することはできるか？

A：できない。規定により様式にしたがってすべての情報を列挙しなければならないが、総表面積が100cm<sup>2</sup>未満の包装食品であれば、横に並べて順序とおりにすべての栄養表示内容を列挙し、下記見本様式のいずれか1つのように表示することができる。

(見本様式1)

栄養表示

食品単位当たり○g（またはml）、本包装○個入り。1個当たり（100g当たりまたは100ml当たり）：熱量○kcal（○kcal）、タンパク質○g（○g）、脂質○g（○g）、飽和脂肪○g（○g）、トランス脂肪○g（○g）、炭水化物○g（○g）、糖類○g（○g）、ナトリウム○mg（○mg）、強調表示する栄養素含有量（○g、mgまたはμg）、その他の栄養素含有量（○g、mgまたはμg）。

營養標示

每一份量○公克（或毫升），本包裝含○份。每份（每100公克或每100毫升）：熱量○大卡（○大卡）、蛋白質○公克（○公克）、脂肪○公克（○公克）、飽和脂肪○公克（○公克）、反式脂肪○公克（○公克）、碳水化合物○公克（○公克）、糖○公克（○公克）、鈉○毫克（○毫克）、宣稱之營養素含量（○公克、毫克或微克）、其他營養素含量（○公克、毫克或微克）。

(見本様式2)

栄養表示

食品単位当たり○g (またはml、個、粒、錠)、本包装○個入り。1個当たり (1日当たりの摂取目安量に占める割合) : 熱量○kcal (○%)、タンパク質○g (○%)、脂質○g (○%)、飽和脂肪○g (○%)、トランス脂肪○g (\*)、炭水化物○g (○%)、糖類○g (\*)、ナトリウム○mg (○%)、強調表示する栄養素含有量 (%または\*)、その他の栄養素含有量 (%または\*)。\*摂取目安量未規定

營養標示

每一份量○公克 (或毫升、顆、粒、錠)、本包装含○份。每份 (每日參考值百分比) : 熱量○大卡 (○%)、蛋白質○公克 (○%)、脂肪○公克 (○%)、飽和脂肪○公克 (○%)、反式脂肪○公克 (\*)、碳水化合物○公克 (○%)、糖○公克 (\*)、鈉○毫克 (○%)、宣稱之營養素含量 (%或\*)、其他營養素含量 (%或\*)。\*參考值未訂定

Q5.4：乳児および後期乳児用調合食品の栄養表示様式について見本は提供されているか？

A：乳児および後期乳児用調合食品の栄養表示様式は、下記の見本様式により表示することができる。

栄養表示		
	100g当たり (または100kcal当たり)	100ml当たり
熱量	kcal	kcal
タンパク質	g	g
脂質	g	g
飽和脂肪	g	g
トランス脂肪	g	g
リノール酸	gまたはmg	gまたはmg
α-リノレン酸*	gまたはmg	gまたはmg
炭水化物	g	g
糖類	g	g
ナトリウム	mg	mg
水分	g	g
ビタミン	mgまたはμg†	mgまたはμg†
コリン*	mg	mg
イノシトール*	mg	mg
L-カルニチン*	mg	mg
灰分	g	g
ミネラル（ナトリウムを除く）および微量元素	mgまたはμg	mgまたはμg
その他メーカーの任意表示の栄養素含有量	g、mgまたはμg	g、mgまたはμg

\*α-リノレン酸、コリン、イノシトール、L-カルニチン含有量は、市販包装の後期乳児用調合補助食品において、任意表示栄養項目にあたる。

†ビタミンAはmgRE（Retinol Equivalent、レチノール当量）で、ビタミンEはmgα-TE（α-Tocopherol Equivalent、トコフェノール当量）で表示。

營養標示		
	每 100 公克 (或每 100 大卡)	每 100 毫升
熱量	大卡	大卡
蛋白質	公克	公克
脂肪	公克	公克
飽和脂肪	公克	公克
反式脂肪	公克	公克
亞麻油酸	公克或毫克	公克或毫克
α-次亞麻油酸*	公克或毫克	公克或毫克
碳水化合物	公克	公克
糖	公克	公克
鈉	毫克	毫克
水分	公克	公克
維生素	毫克或微克†	毫克或微克†
膽素*	毫克	毫克
肌醇*	毫克	毫克
左旋肉鹼*	毫克	毫克
灰分	公克	公克
礦物質(不包括鈉)及微量元素	毫克或微克	毫克或微克
廠商自願標示之其他	公克、毫克或微克	公克、毫克或微克
營養素含量		

Q5.5：乳児および後期乳児用調合食品の表示可能な面積が小さい場合、一部栄養表示内容を省略することができるか？

A：できない。規定により様式にしたがってすべての情報を列挙しなければならないが、総表面積が100cm<sup>2</sup>未満の包装食品であれば、横になら別順序とおりにすべての栄養表示内容を列挙し、下記見本様式のように表示することができる。

栄養表示

100g当たりまたは100kcal当たり（100ml当たり）：熱量○kcal（○kcal）、タンパク質○g（○g）、脂質○g（○g）、飽和脂肪○g（○g）、トランス脂肪○g（○g）、リノール酸○gまたはmg（○gまたはmg）、α-リノレン酸\*○gまたはmg（○gまたはmg）、炭水化物○g（○g）、糖類○g（○g）、ナトリウム○mg（○mg）、水分○g（○g）、ビタミン○mgまたはμg†（○mgまたはμg†）、コリン\*○mg（○mg）、イノシトール\*○mg（○mg）、L-カルニチン\*○mg（○mg）、灰分○g（○g）、ミネラル（ナトリウムを除く）および微量元素○mgまたはμg（○mgまたはμg）、その他メーカーの任意表示の栄養素含有量○g、mgまたはμg（○g、mgまたはμg）。

營養標示

每 100 公克或每 100 大卡（每 100 毫升）：熱量○大卡（○大卡）、蛋白質○公克（○公克）、脂肪○公克（○公克）、飽和脂肪○公克（○公克）、反式脂肪○公克（○公克）、亞麻油酸○公克或毫克（○公克或毫克）、α-次亞麻油酸\*○公克或毫克（○公克或毫克）、碳水化合物○公克（○公克）、糖○公克（○公克）、鈉○毫克（○毫克）、水分○公克（○公克）、維生素○毫克或微克†（○毫克或微克†）、膽素\*○毫克（○毫克）、肌醇\*○毫克（○毫克）、左旋肉鹼\*○毫克（○毫克）、灰分○公克（○公克）、礦物質（不包括鈉）及微量元素○毫克或微克（○毫克或微克）、廠商自願標示之其他營養素含量○公克、毫克或微克（○公克、毫克或微克）。

\*α-リノレン酸、コリン、イノシトール、L-カルニチン含有量は、市販包装の後期乳児用調合補助食品において、メーカーの任意表示栄養項目にあたる。

†ビタミンAはmgRE（Retinol Equivalent、レチノール当量）で、ビタミンEはmgα-TE（α-Tocopherol Equivalent、トコフェノール当量）で表示。



Q5.6特定疾患用調合食品の栄養表示様式について見本は提供されているか？

A：特定疾患用調合食品の栄養表示様式は、下記の見本様式により表示することができる。

栄養表示		
食品単位当たり g (またはml)		
本包装	個入り	
	1個当たり	100g当たり (または100ml当たり)
熱量	kcal	kcal
タンパク質	g	g
脂質	g	g
飽和脂肪	g	g
トランス脂肪	g	g
炭水化物	g	g
糖類	g	g
ナトリウム	mg	mg
中央主管機関の公告により表示指定されたその他の栄養素含有量	g、mgまたはμg†	g、mgまたはμg†
強調表示する栄養素含有量その他の栄養素含有量	g、mgまたはμg†	g、mgまたはμg†
その他の栄養素含有量	g、mgまたはμg†	g、mgまたはμg†

†ビタミンAはmgRE (Retinol Equivalent、レチノール当量) で、ビタミンEはmgα-TE (α-Tocopherol Equivalent、トコフェノール当量) で、ナイアシンはmgNE (Niacin Equivalent、ナイアシン当量) で表示。

營養標示		
每一份量	公克（或毫升）	
本包裝含	份	
	每份	每 100 公克 (或每 100 毫升)
熱量	大卡	大卡
蛋白質	公克	公克
脂肪	公克	公克
飽和脂肪	公克	公克
反式脂肪	公克	公克
碳水化合物	公克	公克
糖	公克	公克
鈉	毫克	毫克
其他經中央主管機關公告 指定標示之營養素含量	公克、毫克或微克†	公克、毫克或微克†
宣稱之營養素含量	公克、毫克或微克†	公克、毫克或微克†
其他營養素含量	公克、毫克或微克†	公克、毫克或微克†

Q5.7：特定疾患用調合食品の表示可能な面積が小さい場合、一部栄養表示内容を省略することができるか？

A：できない。規定により様式にしたがってすべての情報を列挙しなければならないが、総表面積が100cm<sup>2</sup>未満の包装食品であれば、横に並べて順序とおりにすべての栄養表示内容を列挙し、下記見本様式のように表示することができる。

栄養表示

食品単位当たり○g（またはml）、本包装○個入り。1個当たり（100g当たりまたは100ml当たり）：熱量○kcal（○kcal）、タンパク質○g（○g）、脂質○g（○g）、飽和脂肪○g（○g）、トランス脂肪○g（○g）、炭水化物○g（○g）、糖類○g（○g）、ナトリウム○mg（○mg）、中央主管機関の公告により表示指定されたその他の栄養素含有量○g、mgまたはμg†（○g、mgまたはμg†）、強調表示する栄養素含有量○g、mgまたはμg†（○g、mgまたはμg†）、その他メーカーの任意表示の栄養素含有量○g、mgまたはμg†（○g、mgまたはμg†）。

營養標示

每一份量○公克（或毫升），本包裝含○份。每份（每100公克或每100毫升）：熱量○大卡（○大卡）、蛋白質○公克（○公克）、脂肪○公克（○公克）、飽和脂肪○公克（○公克）、反式脂肪○公克（○公克）、碳水化合物○公克（○公克）、糖○公克（○公克）、鈉○毫克（○毫克）、其他經中央主管機關公告指定標示之營養素含量○公克、毫克或微克†（○公克、毫克或微克†）、宣稱之營養素含量○公克、毫克或微克†（○公克、毫克或微克†）、廠商自願標示之其他營養素含量○公克、毫克或微克†（○公克、毫克或微克†）。

†ビタミンAはmgRE（Retinol Equivalent、レチノール当量）で、ビタミンEはmgα-TE（α-Tocopherol Equivalent、トコフェノール当量）で、ナイアシンはmgNE（Niacin Equivalent、ナイアシン当量）で表示。

Q5.8：100cm<sup>2</sup>未満の包装食品は、横に並べて表示する際に、1日当たりの摂取目安量：熱量2,000kcal、タンパク質60g、脂質60g、飽和脂肪18g、炭水化物300g、ナトリウム2,000mg、強調表示する栄養素の1日当たりの摂取目安量、その他の栄養素の1日あたりの摂取目安量も明記する必要があるか？

A：1日当たりの摂取目安量を明記する必要はない。

Q5.9：製品の栄養表示の表全体を縦に表示できない場合、どのように表示すべきか？

A：分割して横に表の続きを表示し、以下の様式のように表示することができる。

(見本様式1)

栄養表示					
食品単位当たり		g (または ml)			
本包		個入り			
1 個当たり		100g 当たり		1 個当たり	
		(または 100ml 当たり)		(または 100ml 当たり)	
熱量	kcal	kcal	強調表示する栄養素含有量	g、mg または µg	g mg または µg
タンパク質	g	g	その他の栄養素含有量	g、mg または µg	g mg または µg
脂質	g	g			
飽和脂肪 (酸)	g	g			
トランス脂肪 (酸)	g	g			
炭水化物	g	g			
糖類	g	g			
ナトリウム	mg	mg			

栄養標示					
每一份量		公克(或毫升)			
本包装含		份			
		每份	每100公克 (或每100毫升)	每份	每100公克 (或每100毫升)
熱量	大卡	大卡	宣稱之營養素含量	公克、毫克或微克	公克、毫克或微克
蛋白質	公克	公克	其他營養素含量	公克、毫克或微克	公克、毫克或微克
脂肪	公克	公克			
飽和脂肪(酸)	公克	公克			
反式脂肪(酸)	公克	公克			
碳水化合物	公克	公克			
糖	公克	公克			
鈉	毫克	毫克			

(見本様式2)

栄養表示			強調表示する栄養素含有量 g、mg または µg g、mg または µg	
食品単位当たり g (または ml)			その他の栄養素含有量 g、mg または µg g、mg または µg	
本包装 個入り				
1個当たり 100g 当たり (または 100ml 当たり)				
熱量	kcal	kcal		
タンパク質	g	g		
脂質	g	g		
飽和脂肪 (酸)	g	g		
トランス脂肪 (酸)	g	g		
炭水化物	g	g		
糖類	g	g		
ナトリウム	mg	mg		

栄養標示			宣稱之栄養素含量		公克、毫克或微克		公克、毫克或微克	
每一份量 公克(或毫升)			其他營養素含量		公克、毫克或微克		公克、毫克或微克	
本包装含 份								
每份 每100公克 (或每100毫升)								
熱量	大卡	大卡						
蛋白質	公克	公克						
脂肪	公克	公克						
飽和脂肪(酸)	公克	公克						
反式脂肪(酸)	公克	公克						
碳水化合物	公克	公克						
糖	公克	公克						
納	毫克	毫克						

**Q5.10**：製品が複数の包装食品またはさまざまな味であり、同一の栄養表示を使用する場合、どのように表示すべきか？

A：組み合わせて並列する様式で表示することができる。下記の見本様式のとおり。

栄養表示						
	イチゴゼリー		ブルーベリーゼリー		オレンジゼリー	
食品単位当たり 本包装（入り）	g 個		g 個		g 個	
	1個当たり 100gあたり		1個当たり 100gあたり		1個当たり 100gあたり	
熱量	kcal	kcal	kcal	kcal	kcal	kcal
タンパク質	g	g	g	g	g	g
脂質	g	g	g	g	g	g
飽和脂肪（酸）	g	g	g	g	g	g
トランス脂肪（酸）	g	g	g	g	g	g
炭水化物	g	g	g	g	g	g
糖類	g	g	g	g	g	g
ナトリウム	g	g	g	g	g	g
	mg	mg	mg	mg	mg	mg

營養標示						
	草莓果凍		藍莓果凍		橘子果凍	
每一份量 本包装(含)	公克 份		公克 份		公克 份	
	每份	每100公克	每份	每100公克	每份	每100公克
熱量	大卡	大卡	大卡	大卡	大卡	大卡
蛋白質	公克	公克	公克	公克	公克	公克
脂肪	公克	公克	公克	公克	公克	公克
飽和脂肪(酸)	公克	公克	公克	公克	公克	公克
反式脂肪(酸)	公克	公克	公克	公克	公克	公克
碳水化合物	公克	公克	公克	公克	公克	公克
糖	公克	公克	公克	公克	公克	公克
鈉	毫克	毫克	毫克	毫克	毫克	毫克

**Q5.11**：栄養表示のフォントサイズは2mm超でなければならないか？

A：食品安全衛生管理法施行細則第19条の規定により、容器または外包装のある食品の表示フォントの高さおよび幅は、それぞれ2mm未満であってはならない【訳注：つまり2mm以上でなければならない】が、最大表面積が80cm<sup>2</sup>未満の小包装は、品名、メーカー名および有効期限以外の項目の表示フォントの高さならびに幅は、それぞれ2mm未満であってよい。

**Q5.12**：外国の栄養表示様式は台湾に適用されるか？

A：外国の栄養表示項目および関連規定は、我が国と同一とは限らず、台湾で販売しようとする場合、やはり台湾の栄養表示関連規定に合致しなければならない。

**Q5.13**：外国向け製品について国外規定が我が国と異なる場合、このような問題にはどのように対処すべきか？

A：外国向け製品は、輸入国の規定によること。外国向け製品を同時に国内でも販売する場合、両方の関連規定にともに合致すること。

**Q5.14**：食物繊維、脂肪酸、コレステロール、アミノ酸、乳糖、イヌリン、ショ糖の含有量を表示しようとする場合、その位置は炭水化物の内訳か、ナトリウムの下方に表示するのか？

A：栄養強調表示または任意表示項目は、ナトリウムの後に表示し、各種食物繊維または総食物繊維、各種糖類または糖アルコール類である場合、炭水化物の内訳として糖質の後に表示することができ、コレステロールその他の脂肪酸は脂質の内訳としてトランス脂肪（酸）の後に表示することができ、アミノ酸はタンパク質の内訳とすることができる。

**Q5.15**：糖アルコールの熱量を1g当たり2.4kcal、有機酸の熱量を1g当たり3kcal、アルコール（エチルアルコール）の熱量を1g当たり7kcalで計算する場合、消費者に熱量計算ミスを起こさせないように表示すべきか？表示する場合、どこに表示すべきか？

A：前掲の方式で熱量を計算しようとする場合、その旨を表示すべきであり、糖アルコール含有量は栄養表示様式中に表示し、有機酸およびアルコール（エチルアルコール）含有量は栄養表示様式外のわかりやすいところに明記すること。

**Q5.16**：脂質含有量が0表示可能な基準に達している場合、「飽和脂肪」および「トランス脂肪」を表示しないことはできるか？

A：できない。すべての製品は公告された項目に従い、順序どおりに表示すること。含有量が0である場合、飽和脂肪、トランス脂肪含有量を0と表示すること。この項目を表示しないわけではない。

Q5.17：栄養表示様式内容に非栄養素項目を表示することはできるか？（例えば、コラーゲン、グルコサミン、カフェイン等の成分）。

A：できない。現行の公告された項目と明確に区別すべきであり、かつこの欄の上方に適切な表題（「その他の成分」等）を追加記載すること。表示見本は以下のとおり。

栄養表示		
食品単位当たり	mg	
本包装	個入り	
1 個当たり		100ml 当たり
熱量	kcal	kcal
タンパク質	g	g
脂質	g	g
飽和脂肪	g	g
トランス脂肪	g	g
炭水化物	g	g
糖類	g	g
ナトリウム	mg	mg

その他の成分		
コラーゲン	g	g
グルコサミン	mg	mg
カフェイン	mg	mg

營養標示			
每一份量	毫升		
本包装含	份	每份	每 100 毫升
熱量		大卡	大卡
蛋白質		公克	公克
脂肪		公克	公克
飽和脂肪		公克	公克
反式脂肪		公克	公克
碳水化合物		公克	公克
糖		公克	公克
納		毫克	毫克

其他成分		
膠原蛋白	公克	公克
葡萄糖胺	毫克	毫克
咖啡因	毫克	毫克



**Q5.18**：製品が一般的錠剤、カプセル状食品である場合、または1歳未満の乳児が食する食品である場合、どの栄養表示様式を用いるかは規定されているか？

A：食品形態が錠剤、カプセル状（キャンディ類食品を除く）である場合、第2号（「食品単位当たり（または1食分あたり、1個あたり）」およびそれによってもたらされる「1日当たりの摂取目安量に占める割合」）の様式により表示すること。1歳未満の乳児が食する食品は、前項第1号（「食品単位当たり（または1食分あたり、1個あたり）」および「100g（またはml）当たり」の様式で表示すること。

**Q5.19**：栄養素摂取量目安のみを記載して「食品単位当たり（1食分あたりまたは1個あたり）」の含有量を記載しないことはできるか？

A：できない。栄養素含有量「食品単位当たり（1食分あたりまたは1個あたり）」は、必要な表示内容である。

**Q5.20**：1分量がちょうど100gである場合、食品単位当たりまたは100g当りのみを表示することはできるか、両方を表示してはならないか？

A：できない。規定により「食品単位当たり（1食分あたりまたは1個あたり）」および「100g（またはml）当たり」または「食品単位当たり（1食分あたりまたは1個あたり）」およびそれによってもたらされる「1日当たりの摂取目安量に占める割合」で表示することを選択すること。

**Q5.21**：ビタミン、ミネラルを添加していないクロレラ錠製品は、「食品単位当たり（1食分あたりまたは1個あたり）」および「100g（またはml）当たり」で表示することができるか？

A：できない。食品形態が錠剤、カプセル状（キャンディ類食品を除く）は、「食品単位当たり（1食分あたりまたは1個あたり）」およびそれによってもたらされる「1日当たりの摂取目安量に占める割合」で表示すること、かつ摂取推奨量（整数でなければならぬ）を食品単位当たりとして表示とすること。

**Q5.22**：食品単位当たりについて、熱量および栄養素含有量表示の単位に強行規定はあるか？

A：ある。

1. 栄養表示中の「食品単位当たり」の単位は、製品が固体（半固体）である場合、グラムまたはgで表示し、液体である場合、ミリリットル、mLまたはmlで表示し、錠剤、カプセル状である場合（キャンディ類食品を除く）である場合、

グラム、g、個、粒または錠で表示する。

2. 栄養表示を「食品単位当たり（1食分当たりまたは1個当たり）」および「100g（またはml）当たり」で記載する場合、食品単位当たりの単位は、「100g（またはml）当たり」の単位と一致すること。
3. 食品中に含まれる熱量は、キロカロリー、Kcalまたはkcalで表示し、タンパク質、脂質、飽和脂肪（酸）、トランス脂肪（酸）、一価および多価不飽和脂肪（酸）総量、炭水化物、糖類、食物繊維は、グラムまたはgで表示し、ナトリウム、コレステロールは、ミリグラムまたはmgで表示し、アミノ酸は、グラムまたはg、ミリグラムまたはmgで表示し、ビタミン、ミネラルの名称および単位は、この順守事項の付表により表示し、その他の栄養素は、汎用単位で表示する。

**Q5.23**：製品が液体であるが、検査機関が提供するデータが重量単位である場合、どのように表示すべきか？

A：密度を追加測定した後、体積単位に換算して表示することを推奨する。

**Q5.24**：粘稠性製品（とろみ醤油、調味用のたれ等）は、gまたはmlを単位とすべきか？

A：粘稠性製品は、実際の状況に応じて決めることができ、通常、流動性の大きな液体（飲むヨーグルト等）は、mlを単位とするが、流動性が小さく、粘稠度が高い場合（沙茶醬、ヨーグルト等）は、gを単位とすることができ、醤油膏（とろみ醤油）は、製品の流動性の状況に応じてgを単位とするか、mlを単位とかを自主判定することができる。

**Q5.25**：「ナトリウム」はg単位で表示することができるか？

A：できない。mgを単位としなければならない。

**Q5.26**：栄養素含有量は「10~15g」または「10±5g」または「<10g」の形で表示することができるか？

A：できない。

**Q5.27**：製品の栄養成分含有量が極めてわずかである場合、「微量」という語句を表示しまたは常識的にストレートに「0」と表示することはできるか？

A：「0」と表示することができる条件に合致すれば、表示を「0」とすることはできるが、「微量」と表示してはならない。

Q5.28：トランス脂肪は「0」と表示することができるか？

A：トランス脂肪を「0」と表示することができる条件は、当該食品の1個当たりおよび100g当たりの固体（半固体）もしくは1個当たりおよび100ml当たりの液体に含まれる総脂質が1.0g以下であること、または当該食品の1個当たりおよび100g当たりの固体（半固体）もしくは1個当たりおよび100ml当たりの液体に含まれるトランス脂肪量が0.3g以下であることである。

Q5.29：100gの製品の総脂質検出値が0.44g/100gであり、脂質を「0」と表示することができる条件に合致するが、内訳のトランス脂肪検出値は0.4g/100gであり、「0」と表示してはならない場合、脂質は「0」と表示することができるか？

A：できない。表示不適合となるのを防ぐため、脂質は「0」と表示することができる条件に合致するが、内訳の各栄養素の実際の含有量を「0」と表示してはならない場合、脂質はやはり「0」と表示してはならない。故に、当該製品の総脂質およびトランス脂肪は、ともに実際の検出値を表示すべきであり、かつ「無脂肪」「脂肪を含まず」または「脂肪ゼロ」と強調表示してはならない。

Q5.30：200ml飲料の総熱量が3.2kcalであり、かつこの熱量が食物繊維のみによってもたらされている（食物繊維検出値が0.8g/100mlである）場合、製品の総熱量を「0」と表示することはできるか？

A：できない。熱量を「0」と表示することができる条件は、当該食品の1個当たりおよび100mg当たりの熱量が4kcal以下でなければならず、かつ炭水化物、糖類、タンパク質、脂質、トランス脂肪、飽和脂肪含有量がすべて「0」と表示することができる条件に合致することである。食物繊維は炭水化物に属し、200ml飲料の総熱量が3.2kcalであるが、当該炭水化物が「0」で表示することができる条件に合致しない場合、総熱量、炭水化物、食物繊維は、やはり実際の含有量を表示すべきであり、かつ「カロリーゼロ」をうたってはならない。

Q5.31：栄養素摂取目安量の根拠は何か？

A：「国民の栄養素摂取目安量」を参考にし、栄養学専門家を招いて何度か検討会議を開催して定めたものである。

Q5.32：1歳以上～成人までのすべてが摂取可能な製品は、1日当たりの熱量および各種栄養素摂取目安量をどのように選択すべきか？

A：特定の摂取者群（1～3歳、または妊婦・授乳婦等）に属さない場合、4歳以上の1日当たりの熱量および各種栄養素摂取目安量を基準とする。

**Q5.33**：1～3歳の乳幼児を主とする食品について1日当たりの摂取目安量に占める割合を使用しようとする場合、4歳以上の1日当たりの熱量および各種栄養素摂取目安量を使用することはできるか？

A：できない。1～3歳の1日当たりの熱量および各種栄養素摂取目安量を使用すること。

**Q5.34**：カリウムの含有量を表示したいが、カリウムの摂取目安量がない。1日当たりの摂取目安量に占める割合をどのように表示したらよいか？

A：現在まだカリウムの1日当たりの摂取目安量を定めていない。その1日当たりの摂取目安量に占める割合の箇所に「\*」記号を注記し、表下方に「\*摂取目安量未規定」の文言を明記すること。

**Q5.35**：分量値は必ず本署が定めた「食品栄養表示分量参考値指針表」の規定どおりとすべきか？参考にすぎない場合、メーカーがその他の分量値を選択するときは、データを証明する必要があるか？

A：市販包装食品各種製品の食品単位当たりの重量（または容量）は、国民の飲食習慣および市販包装食品形態の一般的な1回当たりの摂取量を考慮すること。指針表は参考にすぎず、メーカーが自ら分量値を定めることができるが、異なる分量値を定めた参照根拠がなければならない。

## 六. データの桁数

**Q6.1**：包装の個数を3.5個と表示することはできるか？

A：できる。包装食品栄養表示中の「本包装○個入り」は、整数または小数点以下1桁までで表示する。

（例：食品単位当たり29.5g  
本包装 3.5個入り）

**Q6.2**：栄養表示データの小数部の桁数はどのように決定するのか？

- A：1.食品単位当たり、個数、1日当たりの摂取目安量に占める割合は、整数または小数第1位まで表示する。食品形態が錠剤、カプセル状（キャンディ類食品を除く）であり、1分量が個、粒または錠を単位とする場合、整数で表示する。
2. 熱量、タンパク質、アミノ酸、脂質、脂肪酸、コレステロール、炭水化物、糖類、

ナトリウム、食物繊維およびその他任意表示項目は、整数または小数第1位まで表示することを原則とする。

3. ビタミン、ミネラルは、有効数字3桁以下を原則とする。
4. 製品の食品単位当たりの栄養成分がこの順守事項第5節の規定（一般的な1回当たりの摂取量を1単位とする）に従う場合、1回当たりの摂取推奨量が少なすぎるためデータを端数処理して小数第1位まで表示しても数値を示すことができないときは、小数第2位まで表示することができる。

**Q6.3：**製品に法定重量がない場合（例えば、カラスミ丸ごと1本またはハタ丸ごと1尾等）、本包装に含まれる分量をどのように表示すべきか？

A：製品が確実に詰め合わせ販売でない（1尾丸ごとのハタまたは1本丸ごとのカラスミ等）場合、「包装食品栄養表示に関する順守事項」第5節により、または「食品栄養表示分量参考指針表」を参考にして食品単位当たりの重量を定め、さらに正味重量で当該包装に含まれる整数の個数値を推定する。「本包装（約）2個入り」のように表示し、または小数第1位までそのまま「本包装2.1個入り」等と表示してもよい。

**Q6.4：**「～を超えない（～以下）」は当該値を含むか？

A：含む。例えば、飽和脂肪を「0」と表示することができる条件は、100g当たり0.1g以下であり、すなわち、飽和脂肪含有量 $\leq 0.1\text{g}/100\text{g}$ であれば、「0」と表示することができる。

**Q6.5：**「有効桁数」とは何か？

A：データを指数表記方式で表示することができ、その10の累乗の前の桁数がすなわち有効桁数である。

1. 事例1：ビタミンC含有量12.34mg/100gを指数表記方式で $1.234 \times 10^1 \text{mg}/100\text{g}$ と表示すれば、有効桁数は4桁である。データを有効桁数3桁までに端数処理しようとする場合、データを12.3mg/100gと端数処理すること。
2. 事例2：ビタミンC含有量0.123mg/100gを指数表記方式で $1.23 \times 10^{-1} \text{mg}/100\text{g}$ と表示すれば、有効桁数は3桁である。データを有効桁数2桁までに端数処理しようとする場合、データを0.12mg/100gと端数処理すること。

**Q6.6：**栄養表示データを端数処理する方式はどのようにして桁上げするのか？

A：四捨五入方式を用い、または中華民国国家標準総番号CNS2925を参照し、「四捨六入五捨五入」の原則により端数処理することができる（中華民国国家標準総番号

CNS2925、類番号Z4007、極限值を規定する有効桁数指示法)。

1. 残す最終桁は変えないこと（切り捨てる。桁上げしない）
  - (1) 次の桁が5未満の場合、または
  - (2) 次の桁が5であり、かつその後に他の数字がないかもしくは0のみであり、かつ残す最終桁が偶数（0、2、4、6もしくは8）である場合

例：小数第1位までに端数処理する

1.24、1.23、1.22、1.21を1.2に端数処理する

1.25、1.250を1.2に端数処理する

1.45、1.65、1.85をそれぞれ1.4、1.6、1.8に端数処理する

2. 残す最終桁に1を加える（桁上げする）こと

- (1) 次の桁が5を超える場合、または
- (2) 次の桁が5であり、かつその後に他の数字がないかもしくは0のみであり、かつ残す最終桁が奇数（1、3、5、7もしくは9）である場合
- (3) 次の桁が5であり、かつその後に何らかの数字があるが、0ではない場合

例：小数第1位までに端数処理する

1.16、1.17、1.18、1.19を1.2に端数処理する

1.15、1.150を1.2に端数処理する

1.35、1.55、1.75をそれぞれ1.4、1.6、1.8に端数処理する

1.151、1.251、1.951をそれぞれ1.2、1.3、2.0に端数処理する

Q6.7：当社製品1分量が5gであり、100g当たり脂質0.6gを含む場合、その1個当たりの脂質含有量は、**実際の含有量を表示することができるか？**

A：できる。脂質を整数または小数第1位まで表示することを原則とし、事実のとおりに表示して消費者に参考にしてもらうため、規定により、データを小数第1位までに端数処理して数字を示すことができない場合、実際の含有量を事実のとおりに表示することができる。例えば、当該製品の1個当たりの脂質含有量は、0.03gと表示することができる。

Q6.8：0と表示または0と強調表示することができる栄養素は、データを端数処理した後の数値を判定基準とすることができるか？例えば、脂肪ゼロは、**1個当たりおおよび100g当たり0.5gを超えてはならないが、100gあたりの製品の検査結果が0.51g/100gである場合、脂肪ゼロと表示または強調表示することはできるか？**

A：できない。「0」と表示または「0」と強調表示することができる栄養素は、検出

または計算により得られた数値が「0」と表示しまたは「0」と強調表示することができる限度値を下回って初めて「0」と表示しまたは「0」と強調表示することができる。例えば、脂肪ゼロは、必ず**1個あたりおよび100gあたり0.5g**を超えてはならず、検査結果が0.51g/100gである場合、脂肪ゼロと表示することはできない。

## 七. 栄養素数値の生成方式

**Q7.1：栄養表示のデータは、どのように生成すべきか？**

A：市販包装食品の各種栄養成分表示値の生成は、実際の必要に応じて、検査分析または計算等の方式により行うことを選択することができる。ただし、メーカーは、その製品表示に責任を負わなければならない。

**Q7.2：計算方式で栄養成分の含有量を得ようとする場合、どのようにすべきか？**

A：計算方式で栄養成分の含有量を得ようとする場合、以下のステップにしたがって行うことができる。

1. 製品の配合成分を列挙し、配合割合を表示する。
2. 配合された各材料の栄養成分データを調べる。
3. 各材料の配合割合およびその栄養成分含有量を利用して製品の栄養成分値を計算する。
4. 水分の変化を考慮する。
5. 加工ロス、各栄養素加工調理後の残存率等の要素の影響を考慮する。

**Q7.3：食品成分データベースはどのようにしたら入手することができるか？**

A：食品薬物管理署ウェブサイトにおいて台湾地区食品成分データベースを照会することができる (<http://consumer.fda.gov.tw> トップページ>食は安心にあり>栄養と健康>食物と栄養)。

**Q7.4：製品原料の由来が複雑であるため、さまざまな食品成分データベースの平均値を使用して製品の栄養成分を計算、決定することはできるか？**

A：できる。ただし、メーカーは責任を持ってその栄養表示値の正確性を確認し、その誤差範囲を考慮し、消費者に正確な栄養情報を提供すること。

**Q7.5：栄養表示中の熱量はどのようにして得るのか？**

A：1.計算し合計して得る。熱量計算方式の基準は、タンパク質の熱量は1g当たり4kcalで計算し、脂質の熱量は1g当たり9kcalで計算し、炭水化物の熱量は1g当

り4kcalで計算するというものであるが、炭水化物の内訳に食物繊維を表示する場合、その食物繊維の熱量は1g当たり2kcalで計算することができ、糖アルコールの熱量は1g当たり2.4kcalで計算することができ（エリスリトールの熱量は1g当たり0kcalで計算することができる）、有機酸の熱量は1g当たり3kcalで計算することができ、アルコール（エチルアルコール）の熱量は1g当たり7kcalで計算することができる。

2. ただし、食物繊維、糖アルコール、有機酸およびアルコール（エチルアルコール）は、すべて強制表示項目ではなく、食品業者が上述の熱量計算方式により食物繊維、糖アルコール、有機酸またはアルコール（エチルアルコール）を計算することを選択した場合、食物繊維、糖アルコールは、栄養表示様式内に表示するものとし、有機酸またはアルコール（エチルアルコール）は、栄養表示様式外のわかりやすい場所に明記して、総熱量の計算結果と一致させ、消費者の誤解を防ぐこと。
3. 1個当たりの熱量計算方式は、100g（またはml）当たりの熱量を用いて換算し、または100g（またはml）当たりのタンパク質、脂質および炭水化物の含有量を1個当たりの含有量に換算した後、さらに上記第1節の計算方式により1個当たりの熱量を計算する。

**Q7.6：**製品に有機酸、エチルアルコール（0.5度未満）を含有する場合、熱量はどのように計算するのか？含有量を表示する必要はあるか？

**A：**有機酸の熱量は、1g当たり3kcalであり、エチルアルコールは、1g当たり7kcalである。有機酸およびアルコール（エチルアルコール）は、ともに強制表示項目ではなく、食品業者が上述の熱量計算方式により有機酸またはアルコール（エチルアルコール）を計算することを選択した場合、栄養表示様式外のわかりやすい場所に明記して、総熱量の計算結果と一致させ、消費者の誤解を防ぐこと。

**Q7.7：**計算方式によりデータを取得するが、その中の1つのデータ（食物繊維等）について計算により得ることができない場合、食物繊維1項目のみ分析検査を委託して、それからその熱量を計算することはできるか？

**A：**できる。

**Q7.8：**栄養成分分析方式を採用する場合、いくつかのサンプルを分析しなければ、代表性を有しないか？

**A：**強行規定はなく、メーカーがその製品生産量に応じて統計上の有効性を決定するこ



とができる。ただし、メーカーは、その製品表示値に責任を負わなければならない。

**Q7.9**：栄養成分分析方式を採用し、業者には分析実験を行う実験室がない場合、どの事業体によって施行すべきか？

A：社会的信用を有する実験室または事業体に委託して実験を行うことを推奨する。ただし、メーカーは、その栄養表示値の正確性の確認に責任を有する。

**Q7.10**：栄養表示は、認可検査機関がチェックしなければならないか？

A：法規には検査機関の資格が規定されていないが、業者は、表示値と実測値の適合性について全責任を負うものとし、故に、当該項目の検査能力と社会的信用を有する検査機関に委託してチェックすることを推奨する。

**Q7.11**：栄養表示検査の実施には、食品薬物監督署が公告した方法以外のものを用いることができるか？

A：食品薬物管理署が公告した方法がある場合、公告した方法により検査を行うものとし、ない場合、業者は、国際的に公認された検査方法を参考にすることができる。ただし、表示値の正確性は、メーカー自らが責任を負う。

**Q7.12**：どれぐらいの期間ごとに製品の栄養成分を確認する必要があるかについて、規定はあるか？

A：規定はない。メーカーが自ら決定する。ただし、表示値の正確性のため、メーカーは自ら製品品質管理計画を定め、定期的に監視すること。

**Q7.13**：同種の食品を参考にして栄養表示を作成することはできるか？

A：メーカーはその製品の栄養表示値の正確性を確認する責任を有し、同種の食品の栄養成分、配合、製造工程等すべてが同一というわけではないため、やはり各種要素を考慮した上で、検査分析または計算法を行って栄養表示値を得て、その製品表示値に責任を負うこと。

**Q7.14**：市販包装食品の栄養表示値が正しいかどうかを抜き取り検査する関連機関または事業体はあるか？規定に合致しない場合、どのように処理するか？

A：ある。「包装食品栄養表示に関する順守事項」により栄養表示を行わない場合、食品安全衛生管理法第22条に違反し、3万元以上300万元以下の罰金に処される。表示に不実がある場合、食安法第28条に違反し、4万元以上400万元以下の罰金に処され

る。また、違法製品は、食安法第52条の規定により、期限を限って回収是正するよう通知するものとし、是正まで販売を続けてはならない。期限が到来しても規定を順守しない場合、没収廃棄する。

## 八. 誤差許容範囲

### Q8.1：許容誤差の範囲とは何か？

A：許容誤差の範囲とは、表示値と実際の検出値の両方の間に許容される誤差、隔たりをいい、計算された数値と表示値との間の許容差ではない。

### Q8.2：一般包装食品表示項目の許容誤差の範囲はどうなっているか？

A：標準により以下のように規定されている。

1. タンパク質、炭水化物の許容誤差の範囲は、表示値の80%～120%である。
2. 熱量、脂質、飽和脂肪、トランス脂肪、コレステロール、ナトリウム、糖類の許容誤差の範囲は、表示値の120%以下である。
3. 食物繊維、アミノ酸、ビタミン（ビタミンA、ビタミンDを除く）、ミネラル（ナトリウムを除く）、その他任意表示栄養素の許容誤差の範囲は、表示値の80%以上である。
4. ビタミンA、ビタミンDの許容誤差の範囲は、表示値の80%～180%である。

## 九. その他

### Q9.1：冷凍または未調理の食品である場合、その栄養表示内容は未調理の製品に基づき表示すべきか、調理済み製品に基づき表示すべきか？

A：未調理の食品に基づき表示を提供するものとし、調理済み食品の栄養表示をさらに追加するならなおよい。ただし、やはりその栄養表示値の正確性を確認しなければならない。

### Q9.2：インスタント麺製品の麺は、調味パックの栄養表示と分けて記載することができるか？

A：メーカーが分けて表示することを自ら決定することができる。

### Q9.3：ミックス味のフルーツグミはそれぞれ各種味のグミの栄養表示を列挙する必要があるか？

A：各種味の熱量、栄養素含有量がどれも同じである場合、同一の栄養表示で示すことができるが、それぞれの味によってもたらされる熱量、栄養素含有量が等しくない

場合、同一の栄養表示のみにより各種味の状況を代表することができないときは、それぞれ異なる味のグミの栄養表示を列挙し、消費者にはっきりわかるようにしなければならぬ。

**Q9.4**：製品に食べられない部分がある場合（「蜜餞（ドライフルーツの砂糖漬け）」、「瓜子（ウリ類の種）」類等）、栄養素は可食部で計算したことを明確に表示すべきか？

A：この種の製品の栄養表示は通常**可食部**を基準とする。曖昧にならないよう「可食部で計算」と明記することを推奨する。

**Q9.5**：製品につゆを含有し（「花瓜（キュウリの醤油漬け）」、タケノコ類缶詰等）、かつ通常はつゆを食さない場合、どのように栄養表示を行うべきか？

A：通常は**可食部**を基準とする。曖昧にならないよう「つゆを除く」と明記することを推奨する。

**Q9.6**：製品につゆを含有し（「鶏湯包（鶏ガラスープパック）」等）、かつ通常はつゆを食する場合、どのように栄養表示を行うべきか？

A：鶏ガラスープパック全体（鶏肉およびつゆを含む）で栄養表示してもよく、鶏肉とつゆ部分を分けて表示し、消費者にはっきりわかるようにしてもよい。

**Q9.7**：本規定第10節の規定により、食品の特定栄養素含有量が、その特性により、時間とともに変化する場合、特定栄養素含有量の実際の減少状況を注記表示することができる。この内容は、いかなる栄養素もこのように記載することができるということか？

A：本条の規定は、主に腐乳等の発酵タイプ食品についてのものであり、放置時間の長さまたは季節の変化等の要因により発酵反応が持続し、その中のいくつか特定の栄養素に大きな変化を引き起こす（例えば、仮に発酵反応が持続したためにタンパク質含有量が減少する場合）ため、注記方式により実際の減少状況を表示する（例えば、製品発酵作用により、タンパク質含有量が〇カ月経過ごとに〇gまたは〇%低下する）。ただし、この種の発酵タイプ食品についてこのように注記表示しようとする場合、関連試験報告（安定性試験等）に基づき、事実のとおり注記表示すること。

台湾「包装食品栄養表示に関する順守事項」Q&A（仮訳）

2022年9月作成

---

日本貿易振興機構（ジェトロ） 農林水産・食品部 農林水産・食品市場開拓課  
〒107-6006 東京都港区赤坂1-12-32  
Tel. 03-3582-5186

---

禁無断転載