

# 食品表示法③(保健事項)

## (2) 栄養強調表示について



神奈川県保健福祉事務所・センター  
保健福祉課 管理栄養士

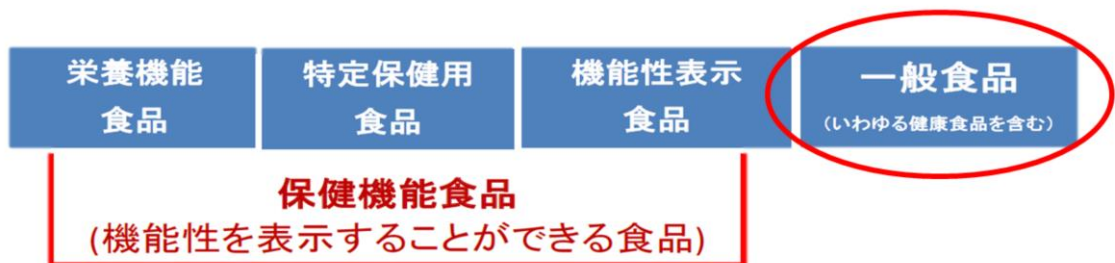
令和6年8月作成

1

食品表示法③(保健事項) (2) 栄養強調表示について説明します。

## 講習科目の内容

- ④ 食品表示法に基づく栄養強調表示
- ④ 健康増進法に基づく誇大表示の禁止



2

ここでは、「栄養強調表示」について説明します。

食品表示法に基づき、栄養成分表示をする必要のある食品は栄養機能食品、特定保健用食品、機能性表示食品、一般食品の4種類に分類されていますが、

ここでは一般食品に栄養成分の量及び熱量について「〇〇を含有」や「低〇〇」のような栄養強調表示をする場合について説明します。

栄養成分表示の表示方法について知りたい方は、「(1)栄養成分表示の表示方法について」の資料をご確認ください。

## 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

〈事業者向け〉

### 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

本ガイドラインは、以下を基に作成しています。

- 食品表示法(平成25年法律第70号)
- 食品表示基準(平成27年内閣府令第10号)
- 食品表示基準について(平成27年3月30日付け消費表第139号)
- 食品表示基準Q&A(平成27年3月30日付け消費表第140号)

第4版

令和4年5月  
消費者庁 食品表示企画課



3

これからの説明は、消費者庁が発出している「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(第4版)」及び関連法令に基づいたものとなっております。

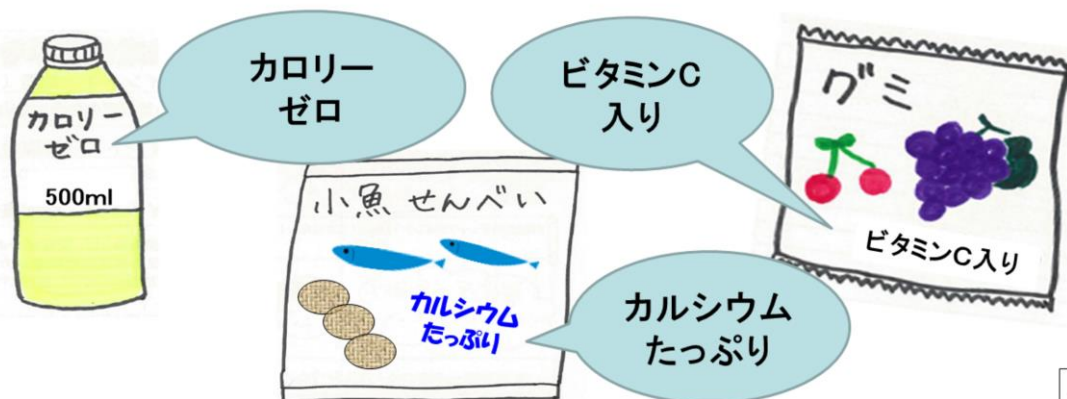
ガイドラインは更新されますので、最新版をご確認ください。令和6年8月時点での最新版は第4版です。

栄養成分表示をする際は必ずガイドライン等をご確認いただき、栄養成分表示してください。

このガイドラインは消費者庁のウェブサイトに掲載されています。スライド15で案内しております。

## 栄養強調表示

- 栄養強調表示をする場合は、栄養成分表示を省略できません
- 「強調したい栄養成分及び熱量」の表示値は分析値に限られます(計算値不可)
- 強調したい栄養成分及び熱量の表示値の分析方法は決められています(食品表示基準 別表第9第3欄 参照)



4

容器包装に栄養強調表示や保健機能を表示する際には、栄養成分表示を省略できる場合に該当しても、食品表示基準に従って栄養成分表示をしなくてはなりません。

## 栄養強調表示の種類

栄養強調表示	定められている理由	基準値のある栄養成分等
<b>補給ができる旨の表示：</b> <b>高い旨</b> <b>含む旨</b> <b>強化された旨</b> (相対表示：他の同種の食品と比較)	国民の栄養摂取状況からみて、 <b>欠乏</b> が国民の健康の保持増進に影響を与えているもの	<ul style="list-style-type: none"> <li>たんぱく質</li> <li>食物繊維</li> <li>ミネラル類 (ナトリウムを除く)</li> <li>ビタミン類</li> </ul>
<b>適切な摂取ができる旨の表示：</b> <b>含まない旨</b> <b>低い旨</b> <b>低減された旨</b> (相対表示：他の同種の食品と比較)	国民の栄養摂取状況からみて、 <b>過剰な摂取</b> が国民の健康の保持増進に影響を与えているもの	<ul style="list-style-type: none"> <li>熱量</li> <li>脂質</li> <li>飽和脂肪酸</li> <li>コレステロール</li> <li>糖類</li> <li>ナトリウム</li> </ul>

食品表示基準 第7条

5

たんぱく質や食物繊維などのように、欠乏が国民の健康の保持増進に影響を与えている栄養成分、あるいは、熱量やナトリウムなどのように、過剰な摂取が国民の健康に影響を与える栄養成分については、義務表示にプラスして補給ができる旨の表示や、適切な摂取ができる旨の表示である栄養強調表示をすることができます。


栄養強調表示をする際の規定は定められており、栄養強調表示をする場合この規定を満たす必要があります。

補給ができる旨の表示の規定が定められている項目は、たんぱく質、食物繊維、ミネラル類(ナトリウムを除く)、ビタミン類があり、具体的には、高い、多い、含む、などの表現があります。


適切な摂取ができる旨の表示の規定が定められている項目は、熱量、脂質、飽和脂肪酸、コレステロール、糖類、ナトリウムがあり、具体的には、含まない、低い、少ないなどの表現があります。

	高い旨	含む旨	強化された旨
表現例	<ul style="list-style-type: none"> <li>高〇〇、〇〇豊富、〇〇多</li> <li>その他上記に類する表示</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>〇〇源、〇〇供給、〇〇含有、〇〇入り、〇〇使用、〇〇添加</li> <li>その他上記に類する表示</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>〇〇30%アップ</li> <li>〇〇2倍</li> <li>その他、他の食品と比べて栄養成分の量が強化された旨の表示</li> </ul>
	含まない旨	低い旨	低減された旨
表現例	<ul style="list-style-type: none"> <li>無〇〇</li> <li>〇〇ゼロ</li> <li>ノン〇〇</li> <li>その他上記に類する表示</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>低〇〇</li> <li>〇〇ひかえめ</li> <li>〇〇少</li> <li>〇〇ライト</li> <li>その他上記に類する表示</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>〇〇30%カット</li> <li>〇〇10gオフ</li> <li>〇〇ハーフ</li> <li>その他、他の食品と比べて栄養成分の量が低減された旨の表示</li> </ul>
	糖類を添加していない旨		ナトリウム塩を添加していない旨
表現例	<ul style="list-style-type: none"> <li>糖類無添加</li> <li>砂糖不使用</li> <li>その他上記に類する表示※</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>食塩無添加</li> <li>食塩不使用</li> <li>その他上記に類する表示</li> </ul>


  



低い旨  
の表示となる



低減された旨  
の表示となる



ナトリウム塩を添加していない旨  
の表示となる

こちらは、栄養強調表示の表現の例です。

上段が、栄養成分の補給ができる旨の表現例、中段が、栄養成分又は熱量の適切な摂取ができる旨の表現例、下段は糖類を添加していない旨又はナトリウム塩を添加していない旨の表現例になります。

栄養強調表示をする際は、消費者に誤認を与えない表現により表示しなければなりません。なお、「減塩」や「ノンシュガー」のように塩、シュガー、脂肪、糖といった表現についても栄養強調表示の規定が適用されます。

## 栄養強調表示の基準①

### 高い旨、含む旨、含まない旨、低い旨の表示

	高い旨	含む旨	含まない旨	低い旨
栄養強調表示に関する規定	食品表示基準別表第1 2第2欄に掲げる基準値以上	食品表示基準別表第1 2第3欄に掲げる基準値以上	食品表示基準別表第1 3第2欄に掲げる基準値未満	食品表示基準別表第1 3第3欄に掲げる基準値以下
該当する栄養成分	たんぱく質、食物繊維、亜鉛、カリウム、カルシウム、鉄、銅、マグネシウム、ナイアシン、パントテン酸、ビオチン、ビタミンA、B <sub>1</sub> 、B <sub>2</sub> 、B <sub>6</sub> 、B <sub>12</sub> 、C、D、E、K及び葉酸		熱量、脂質、飽和脂肪酸、コレステロール、糖類、ナトリウム	

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(第4版)p10

7

栄養強調表示には、基準値以上、以下、未満の表示があり、それぞれ規定がありますので、表示をされる場合はそれぞれの規定をご確認のうえ、ご相談ください。

## 栄養強調表示の基準②

### 強化された旨、低減された旨の表示(相対表示)

	強化された旨	低減された旨
栄養強調表示に関する規定に	<ul style="list-style-type: none"> <li>比較対象食品との絶対差が食品表示基準別表第12第4欄に掲げる基準値以上</li> <li>25%以上の相対差(たんぱく質及び食物繊維のみ)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>比較対象食品との絶対差が食品表示基準別表第13第4欄に掲げる基準値以上</li> <li>25%以上の相対差</li> <li>*みそ・しょうゆでナトリウムが低減される場合は特例があります (【通知】食品表示基準について(加工食品)4任意表示(2)③工参照)</li> </ul>
該当する栄養成分	たんぱく質、食物繊維、亜鉛、カリウム、カルシウム、鉄、銅、マグネシウム、ナイアシン、パントテン酸、ビオチン、ビタミンA、B <sub>1</sub> 、B <sub>2</sub> 、B <sub>6</sub> 、B <sub>12</sub> 、C、D、E、K及び葉酸	熱量、脂質、飽和脂肪酸、コレステロール、糖類、ナトリウム

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(第4版)p10

8

他の同種の食品と比較して強化された旨又は低減された旨を表示する相対表示についても、表示をされる場合はそれぞれの規定をご確認のうえ、ご相談ください。



## 栄養成分の補給ができる旨：遵守すべき基準値

栄養成分	高い旨の表示の基準値 (例:「豊富」、「高」、「多」、「いっぱい」)			含む旨の表示の基準値 (例:「源」、「入り」、「使用」)			強化された旨の表示の基準値 (例:「〇%強化」)	
	100g当たり	100ml当たり	100kcal当たり	100g当たり	100ml当たり	100kcal当たり	100g当たり	100ml当たり
たんぱく質	16.2 g	8.1 g	8.1 g	8.1 g	4.1 g	4.1 g	8.1 g	4.1 g
食物繊維	6 g	3 g	3 g	3 g	1.5 g	1.5 g	3 g	1.5 g
亜鉛	2.64 mg	1.32 mg	0.88 mg	1.32 mg	0.66 mg	0.44 mg	0.88 mg	0.88 mg
カリウム	840 mg	420 mg	280 mg	420 mg	210 mg	140 mg	280 mg	280 mg
カルシウム	204 mg	102 mg	68 mg	102 mg	51 mg	34 mg	68 mg	68 mg
鉄	2.04 mg	1.02 mg	0.68 mg	1.02 mg	0.51 mg	0.34 mg	0.68 mg	0.68 mg
銅	0.27 mg	0.14 mg	0.09 mg	0.14 mg	0.07 mg	0.05 mg	0.09 mg	0.09 mg
マグネシウム	96 mg	48 mg	32 mg	48 mg	24 mg	16 mg	32 mg	32 mg
ナイアシン	3.9 mg	1.95 mg	1.3 mg	1.95 mg	0.98 mg	0.65 mg	1.3 mg	1.3 mg
パントテン酸	1.44 mg	0.72 mg	0.48 mg	0.72 mg	0.36 mg	0.24 mg	0.48 mg	0.48 mg
ビオチン	15 µg	7.5 µg	5 µg	7.5 µg	3.8 µg	2.5 µg	5 µg	5 µg
ビタミンA	231 µg	116 µg	77 µg	116 µg	58 µg	39 µg	77 µg	77 µg
ビタミンB <sub>1</sub>	0.36 mg	0.18 mg	0.12 mg	0.18 mg	0.09 mg	0.06 mg	0.12 mg	0.12 mg
ビタミンB <sub>2</sub>	0.42 mg	0.21 mg	0.14 mg	0.21 mg	0.11 mg	0.07 mg	0.14 mg	0.14 mg
ビタミンB <sub>6</sub>	0.39 mg	0.20 mg	0.13 mg	0.20 mg	0.10 mg	0.07 mg	0.13 mg	0.13 mg
ビタミンB <sub>12</sub>	0.72 µg	0.36 µg	0.24 µg	0.36 µg	0.18 µg	0.12 µg	0.24 µg	0.24 µg
ビタミンC	30 mg	15 mg	10 mg	15 mg	7.5 mg	5 mg	10 mg	10 mg
ビタミンD	1.65 µg	0.83 µg	0.55 µg	0.83 µg	0.41 µg	0.28 µg	0.55 µg	0.55 µg
ビタミンE	1.89 mg	0.95 mg	0.63 mg	0.95 mg	0.47 mg	0.32 mg	0.63 mg	0.63 mg
ビタミンK	45 µg	22.5 µg	30 µg	22.5 µg	11.3 µg	7.5 µg	15 µg	15 µg
葉酸	72 µg	36 µg	24 µg	36 µg	18 µg	12 µg	24 µg	24 µg

別表第12(第7案関係)

9

これは、栄養成分の補給ができる旨の栄養強調表示をする際の各栄養素の基準値で、食品表示基準の別表第12を表にまとめたものです。

例えば、「カルシウム豊富」と表示したい場合には、豊富は高い旨を示す表現例となりますので、製品100g当たりの場合、カルシウムが204mg以上含まれていることが必要です。

## 栄養成分又は熱量の適切な摂取ができる旨：遵守すべき基準値

栄養成分及び熱量	含まない旨の表示の基準値 (例：無、ノン、ゼロ、レス、フリー)		低い旨の表示の基準値 (例：低、ひかえめ、軽め、ライト、 ダイエット)		低減された旨の表示の基準値 (例：減、低減、カット、オフ)	
	100g当たり	100ml当たり	100g当たり	100ml当たり	100g当たり	100ml当たり
熱量	5 kcal	5 kcal	40 kcal	20 kcal	40 kcal	20 kcal
脂質	0.5 g	0.5 g	3 g	1.5 g	3 g	1.5 g
飽和脂肪酸	0.1 g	0.1 g	1.5 g	0.75 g	1.5 g	0.75 g
			ただし、当該食品の熱量のうち飽和脂肪酸に由来するものが当該食品の熱量の10%以下であるものに限る。			
コレステロール	5 mg	5 mg	20 mg	10 mg	20 mg	10 mg
	ただし、飽和脂肪酸の量が1.5g(0.75g)未満であって当該食品の熱量のうち飽和脂肪酸に由来するものが当該食品の熱量の10%未満のものに限る。		ただし、飽和脂肪酸の量が1.5g(0.75g)以下であって当該食品の熱量のうち飽和脂肪酸に由来するものが当該食品の熱量の10%以下のものに限る。		ただし、飽和脂肪酸の量が当該他の食品に比べて低減された量が1.5g(0.75g)以上のものに限る。	
糖類	0.5 g	0.5 g	5 g	2.5 g	5 g	2.5 g
ナトリウム	5 mg	5 mg	120 mg	120 mg	120 mg	120 mg

別表第13(第7条関係)

### 備考

1 ドレッシングタイプ調味料(いわゆるノンオイルドレッシング)について、脂質の「含まない旨の表示」については「0.5g」を「3g」とする。

2 1食分の量を15g以下である旨を表示し、かつ、当該食品中の脂肪酸の量のうち飽和脂肪酸の量の占める割合が15%以下である場合、コレステロールに係る含まない旨の表示及び低い旨の表示のただし書きの規定は、適用しない。

10

これは、栄養成分又は熱量の適切な摂取ができる旨の栄養強調表示をする際の各栄養素の基準値で、食品表示基準の別表第13を表にまとめたものです。

例えば、熱量については、100ml当たりの場合、5kcal未満であれば、「カロリーゼロ」等の含まない旨の表示をすることが出来ます。

他にも記載がありますので、よくご確認ください。

## 栄養強調表示をする場合の表示値

栄養成分の補給ができる旨 及び 栄養成分又は熱量の適切な摂取ができる旨の表示値

	一般用加工食品		一般用生鮮食品	
	強調したい栄養成分及び熱量	その他の表示する栄養成分及び熱量	強調したい栄養成分及び熱量	その他の表示する栄養成分及び熱量
表示値の種類	許容差の範囲内に一定の値又は下限値及び上限値によって表示する(合理的な推定により得られた一定の値は不可)		許容差の範囲内に一定の値又は下限値及び上限値によって表示する(合理的な推定により得られた一定の値は不可)	合理的な推定により得られた一定の値も表示可能
表示値を求める方法	必ず別表第9第3欄(45～47頁参照)に掲げる方法によって得られた値を表示	別表第9第3欄に掲げる方法によって得られた値以外も可能	必ず別表第9第3欄に掲げる方法によって得られた値を表示	別表第9第3欄に掲げる方法によって得られた値以外も可能

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(第4版)p13

11

栄養強調表示をする場合の表示値の求め方については、一般用加工食品と一般用生鮮食品で規定が異なるので、ご注意ください。

一般用加工食品は、強調したい栄養成分及び熱量は、食品表示基準で定められた方法で分析して求めた値を表示しなければなりません。

その他の表示はするが強調はしない栄養成分及び熱量については、規定の分析方法によって得られた値以外も可能ですが、許容差の範囲内に一定の値又は下限値及び上限値によって表示する(合理的な推定により得られた一定の値は不可)必要があります。

一般用生鮮食品は、強調したい栄養成分及び熱量は、食品表示基準で定められた方法で分析して求めた値を表示し、その他の表示はするが強調はしない栄養成分及び熱量については、規定の分析法を使わなくてもよく、計算等の合理的な推定により得られた一定の値も表示可能です。

# 食品表示基準別表第9

栄養成分及び熱量	表示の単位	測定及び算出の方法	許容差の範囲	0と表示することができる量
たんばく質	g	窒素定量換算法	±20%(ただし、当該食品100g当たり(畜産飲料水等)にあっては、100ml当たり)のたんばく質の量が2.5g未満の場合は±0.5g)	0.5g
脂質	g	エーテル抽出法、クロロホルム・メタノール蒸留抽出法、グルベル法、酸分解法又はレーゼゴットリ-ン法	±20%(ただし、当該食品100g当たり(畜産飲料水等)にあっては、100ml当たりの脂質の量が2.5g未満の場合は±0.5g)	0.5g
飽和脂肪酸	g	ガスクロマトグラフ法	±20%(ただし、当該食品100g当たり(畜産飲料水等)にあっては、100ml当たりの飽和脂肪酸の量が2.5g未満の場合は±0.1g)	0.1g
n-3系脂肪酸	g	ガスクロマトグラフ法	±20%	
n-6系脂肪酸	g	ガスクロマトグラフ法	±20%	
コレステロール	mg	ガスクロマトグラフ法	±20%(ただし、当該食品100g当たり(畜産飲料水等)にあっては、100ml当たりのコレステロールの量が25mg未満の場合は±5mg)	5mg
炭水化物	g	当該食品の質量から、たんばく質、脂質、灰分及び水分の量を控除して算定すること。この場合において、たんばく質及び脂質の量にあっては、第1欄の区分に応じ、第3欄に掲げる方法により測定し、灰分及び水分の量にあっては、次に掲げる区分に応じ、次に定める方法により測定すること。 1 灰分 乾燥マッシュウム添加灰化法、直接灰化法又は硫酸添加灰化法 2 水分 カルフィッシュ-法、乾燥助剤法、減圧加熱乾燥法、常在加熱乾燥法又はフラスチックフィルム法	±20%(ただし、当該食品100g当たり(畜産飲料水等)にあっては、100ml当たりの炭水化物の量が2.5g未満の場合は±0.5g)	0.5g
糖質	g	当該食品の質量から、たんばく質、脂質、食物繊維、灰分及び水分の量を控除して算定すること。この場合において、たんばく質、脂質及び食物繊維の量にあっては、第1欄の区分に応じ、第3欄に掲げる方法により測定し、灰分及び水分の量にあっては、炭水化物の量の第3欄の1及び2に掲げる区分に応じ、1及び2に定める方法により測定すること。	±20%(ただし、当該食品100g当たり(畜産飲料水等)にあっては、100ml当たりの糖質の量が2.5g未満の場合は±0.5g)	0.5g
糖類(単糖類又は二糖類であって、糖アルコールでないものに限る。)	g	ガスクロマトグラフ法又は高速液相クロマトグラフ法	±20%(ただし、当該食品100g当たり(畜産飲料水等)にあっては、100ml当たりの糖類の量が2.5g未満の場合は±0.5g)	0.5g
食物繊維	g	ブロスキ-法又は高速液相クロマトグラフ法	±20%	
亜鉛	mg	原子吸光光度法又は誘導結合プラズマ発光分析法	±50%、-20%	
カリウム	mg	原子吸光光度法又は誘導結合プラズマ発光分析法	±50%、-20%	
カルシウム	mg	電子分光法、容量法、原子吸光光度法又は誘導結合プラズマ発光分析法	±50%、-20%	
クロム	µg	原子吸光光度法又は誘導結合プラズマ発光分析法	±50%、-20%	
セレン	µg	原子吸光光度法又は誘導結合プラズマ発光分析法	±50%、-20%	
鉄	mg	原子吸光光度法又は誘導結合プラズマ発光分析法	±50%、-20%	
銅	mg	原子吸光光度法又は誘導結合プラズマ発光分析法	±50%、-20%	
ナトリウム	mg (1,000mg以上の量を表示する場合はgを含む。)	原子吸光光度法又は誘導結合プラズマ発光分析法	±20%(ただし、当該食品100g当たり(畜産飲料水等)にあっては、100ml当たりのナトリウムの量が25mg未満の場合は±5mg)	5mg
マグネシウム	mg	原子吸光光度法又は誘導結合プラズマ発光分析法	±50%、-20%	
マンガン	mg	原子吸光光度法又は誘導結合プラズマ発光分析法	±50%、-20%	
モリブデン	µg	誘導結合プラズマ質量分析法又は誘導結合プラズマ発光分析法	±50%、-20%	
ヨウ素	µg	滴定法又はガスクロマトグラフ法	±50%、-20%	
リン	mg	バナジウム還元法、モリブデンブルー吸光光度法又は誘導結合プラズマ発光分析法	±50%、-20%	
ナイアシン	mg	高速液相クロマトグラフ法又は微生物学的定量法	+80%、-20%	
パントチン酸	mg	微生物学的定量法	+80%、-20%	
ピオチン	µg	微生物学的定量法	+80%、-20%	
ビタミンA	µg	高速液相クロマトグラフ法又は吸光光度法	+50%、-20%	
ビタミンB <sub>1</sub>	mg	高速液相クロマトグラフ法又はオクローム法	+80%、-20%	
ビタミンB <sub>2</sub>	mg	高速液相クロマトグラフ法又はミラフレン法	+80%、-20%	
ビタミンB <sub>6</sub>	mg	微生物学的定量法	+80%、-20%	
ビタミンB <sub>12</sub>	µg	微生物学的定量法	+80%、-20%	
ビタミンC	mg	2,4-ジニトロフェニルピラジリ-ン法、インドフェノール・キシレン法、高速液相クロマトグラフ法又は還元還元法	+80%、-20%	
ビタミンD	µg	高速液相クロマトグラフ法	+50%、-20%	
ビタミンE	mg	高速液相クロマトグラフ法	+50%、-20%	
ビタミンK	µg	高速液相クロマトグラフ法	+50%、-20%	
葉酸	µg	微生物学的定量法	+80%、-20%	
熱量	kcal	修正アトウォーター法	±20%(ただし、当該食品100g当たり(畜産飲料水等)にあっては、100ml当たりの熱量が2kcal未満の場合は±5kcal)	5kcal

強調したい栄養成分及び熱量について規定の分析方法は食品表示基準別表第9第3欄に示されており、この方法によって得られた値でないと表示をすることができません。

## 栄養強調表示の留意点

### 【通知】食品表示基準について(加工食品) 4 任意表示

(2) 栄養成分の補給ができる旨及び栄養成分又は熱量の適切な摂取ができる旨

① 共通事項

ア 栄養表示等の範囲

食品表示基準が適用される栄養表示とは、邦文によるものであること。なお、全体として邦文表示を行っていて、食品表示基準に適合しない栄養強調表示のみを邦文以外で行うこと等は適当でない。

**食品表示基準を満たしていないにもかかわらず、文字の色や大きさ等を変えることにより、目立たせて表示することは望ましくない。**

イ 高い、低いに言及せずに栄養成分名のみ目立たせて表示するものについては、栄養強調表示の基準は適用されないものの、**消費者に誤認を与えないような表示とすること。**

なお、塩、シュガー、脂肪、糖といった表現でも栄養強調表示の基準が適用される。

ウ 栄養強調表示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あるが、**販売時に栄養強調表示の基準を満たすものであっても、摂取時に栄養強調表示の基準を満たさなくなる食品に強調表示することは望ましくない。**

…中略…

キ 食品単位当たりの使用量が異なる食品を比較対象食品とした場合も、強化(低減)された量及び割合は、100g(一般に飲用に供する液状の食品の場合は100ml)当たりで基準を満たして表示する必要がある。その上で、容器包装へ強化(低減)された量又は割合を食品単位当たりでの比較して表示する場合、消費者への適切な情報提供の観点から、食品単位当たりの比較である旨を表示することが望ましい。

13

「食品表示基準について」という通知の中で、栄養強調表示の留意点について説明されているので、通知全文を通して、よくご確認ください。

## 栄養強調表示まとめ

check  
①

「減塩」「ビタミンC入り」「カロリーゼロ」といった表現は**栄養強調表示**になります

check  
②

**栄養強調表示**をする場合は、  
**小規模事業者**であっても  
**栄養成分表示を省略できません**

check  
③

**別表第9第3欄**に掲げる方法によって  
得られた値を表示します  
**原則、計算値では表示できません**  
詳細は**スライド11**を確認してください

14

最後に栄養強調表示のまとめです。

①栄養成分を補給ができる旨、栄養成分又は熱量の適切な摂取ができる旨を表す表現は、栄養強調表示になります。

②栄養強調表示をする場合は、小規模事業者等栄養成分表示を省略できる場合であっても栄養成分表示を省略できません。

③強調できる栄養成分は、食品表示基準別表第12、第13に規定されており、その表示値は必ず食品表示基準別表第9第3欄で定められた方法によって得られた値に限られます。その他の表示する栄養成分及び熱量は、別表第9第3欄で定められた方法以外にも可能ですが、原則計算等の合理的な推定により得られた値では表示できません。詳細はスライド11で確認してください。

## 最新情報は消費者庁ウェブサイトでご確認ください

[https://www.caa.go.jp/policies/policy/food\\_labeling/](https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/)

消費者庁

ホーム 新着情報一覧 栄養成分表示 食品表示 食品表示法

テーマ別メニュー 消費者庁について お知らせ 政策 法令 刊行物

消費者庁ホーム > 政策 > 政策一覧(消費者庁のしごと) > 食品表示

食品表示 食品表示制度が消費者の負担を守ります。

新着情報

食品表示について

食品表示法等に基づく食品表示について、取組を紹介しています。

**★特によくご覧ください。**  
(今まで紹介した法令や、「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」もこちら)

- ▶ 食品
- ▶ 食品
- ▶ 食品
- ▶ 食品表示法の相談・被疑情報の受付窓口

食品表示法等(法令及び一元化情報)(新制度はこちら)

食品の表示に関する包括的かつ一元的な制度を創設する食品表示法等について紹介しています。

- ▶ 法令・政令・府令・Q&A等
- ▶ 説明会
- ▶ 意見募集・意見交換会
- ▶ 食品表示一元化検討会

安全や衛生に関する表示の制度について

品質等選択に役立つ表示の制度について

15

食品の容器包装に栄養成分表示をするための詳しい内容・最新情報については、消費者庁ウェブサイトからご確認ください。

食品表示の「食品表示法等(法令及び一元化情報)(新制度はこちら)」から関係法令を確認できます。

「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」は、食品表示の「食品表示法等(法令及び一元化情報)(新制度はこちら)」の「食品表示基準に関するガイドライン等について」から確認できます。

## 各保健福祉事務所・センターへ相談する前のお願い

「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」、関係法令等をよくご覧ください

### 【関係法令等】

- ・食品表示法
- ・食品表示基準
- ・食品表示基準について(通知)
- ・食品表示基準Q&A
- ・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

〈事業者向け〉

### 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

本ガイドラインは、以下を基に作成しています。

- ・食品表示法(平成25年法律第70号)
- ・食品表示基準(平成27年内閣府令第10号)
- ・食品表示基準について(平成27年3月30日付け消費審第139号)
- ・食品表示基準Q&A(平成27年3月30日付け消費審第140号)

第4版

令和4年5月  
消費者庁 食品表示企画課



各保健福祉事務所へご相談される場合には、事前に消費者庁から出されている関係法令等をよくご覧ください。本日お話した内容も、「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」に沿っています。

以上で、栄養強調表示についての説明を終わります。