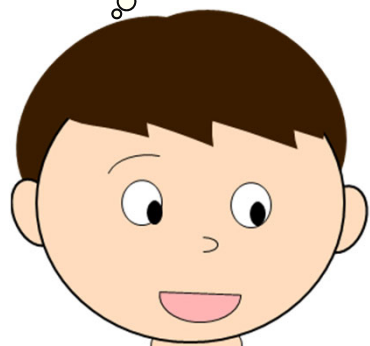


# 食品の栄養成分表示制度の概要

食塩相当量は  
どれくらいかな？



名称: スナック菓子	
原材料名: 糖質、油脂、食塩	
内容量: 28g	
賞味期限: 容器の底面に記載	
保存方法: 直射日光の当たらない場所、高温多湿の所を避けて保存	
製造者: 株式会社	
〒000-0000 〇〇県〇〇市〇〇	
栄養成分表示	
1パック28g当たり	
エネルギー	たんぱく質
脂質	149kcal
炭水化物	1.8g
食塩相当量	8.7g
	16.0g
	0.3g



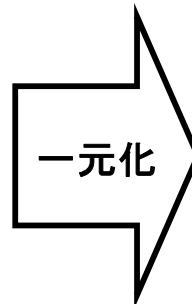
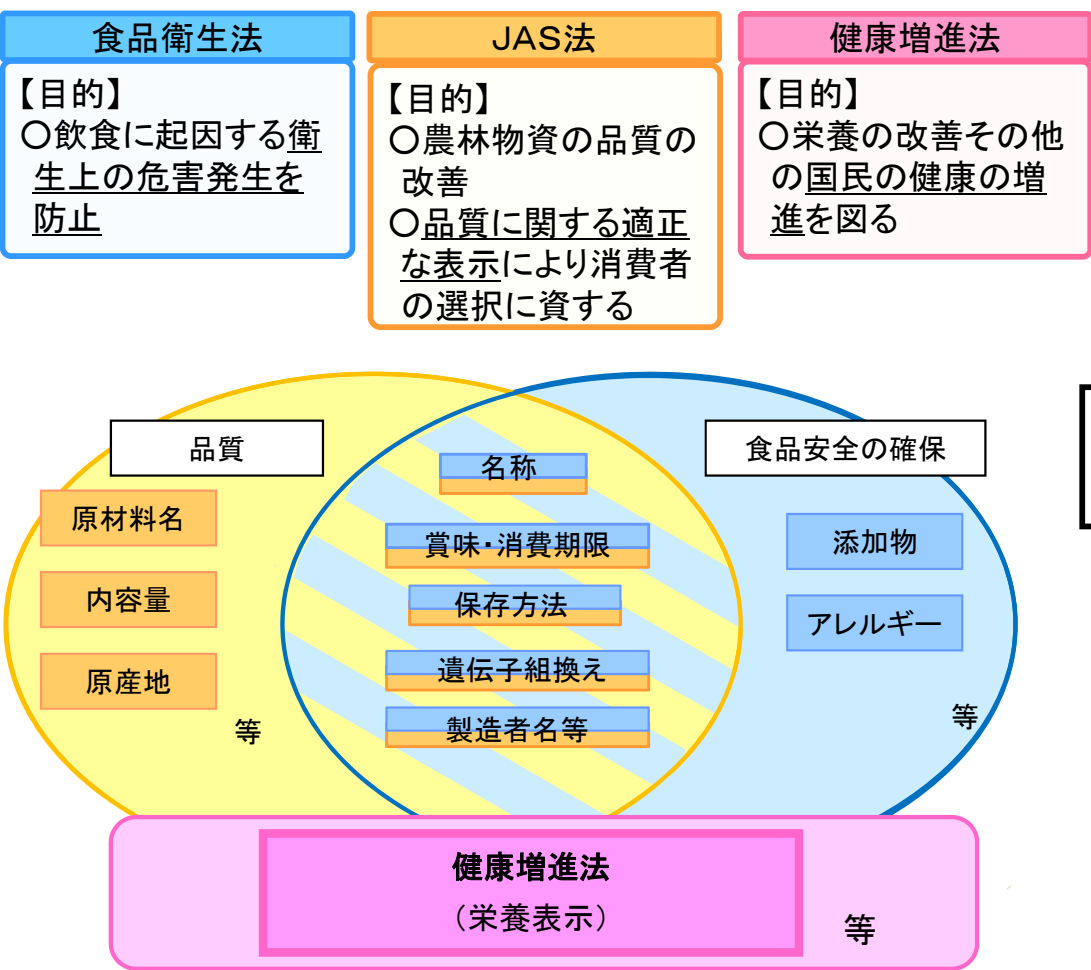
何キロカロリー  
かしら？



消費者庁食品表示企画課

# 食品表示の一元化について

- 食品の表示について一般的なルールを定めている法律には、食品衛生法、JAS法及び健康増進法の三法があったが、目的の異なる三法それぞれに表示のルールが定められていたため、制度が複雑で分かりにくいものであった。
- 食品の表示に関する規定を統合して包括的かつ一元的な食品表示制度とするため、食品表示法（平成25年法律第70号）を創設し、平成27年4月に施行。
- 具体的な表示ルールは食品表示法に基づく食品表示基準（平成27年内閣府令第10号）に規定。



**食品表示法（平成25年法律第70号）**

【目的】  
○ 食品を摂取する際の安全性及び一般消費者の自主的かつ合理的な食品選択の機会の確保

＜新たな食品表示基準のポイント＞

- ① 加工食品と生鮮食品の区分の統一
- ② 製造所固有記号の使用に係るルールの改善
- ③ アレルギー表示に係るルールの改善
- ④ 栄養成分表示の義務化
- ⑤ 新たな機能性表示制度の創設

※「食品表示法」及び食品表示法に基づく「食品表示基準」は平成27年4月より施行。

- 平成27年4月1日に食品表示法が施行され、容器包装に入れられた加工食品には栄養成分表示として、熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム(食塩相当量で表示)が必ず表示されることになりました。
- これらの5つの項目は、生命の維持に不可欠であるとともに、日本人の主要な生活習慣病と深く関わっています。栄養成分表示は、健康づくりに役立つ重要な情報源になります。
- 栄養成分表示を見て、上手に食品を選び、必要な栄養素を過不足なく摂取できれば、健康の維持・増進を図ることに役立ちます。

## 食品表示法の施行

栄養成分表示を義務化

栄養成分表示 1食分(〇g)当たり	
熱量	〇kcal
たんぱく質	〇g
脂質	〇g
炭水化物	〇g
食塩相当量	〇g

栄養成分の量が分かる

上手に食品を選ぶ



必要な栄養素を過不足なく摂取

健康の維持・増進

## 【義務表示】

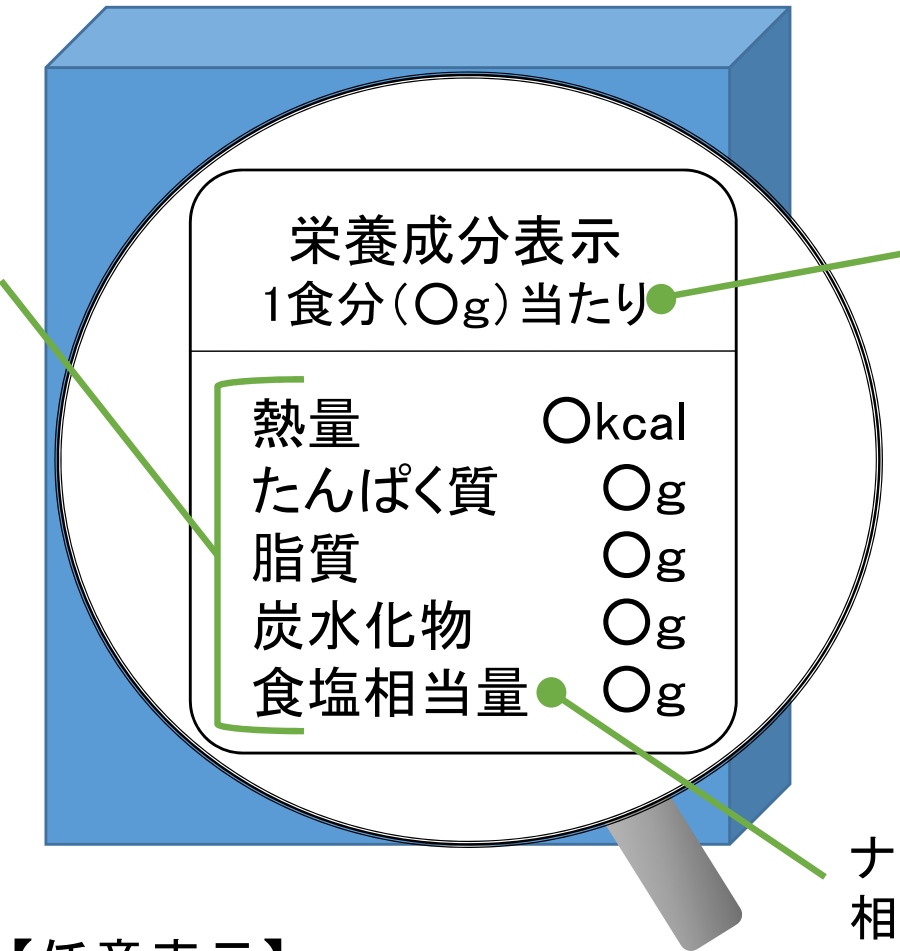
食品表示法により、表示が義務付けられた5つの項目である。

これらは、生活習慣病予防や健康の維持・増進に深く関わる重要な成分である。

※熱量はエネルギーと表示できる。

## 【推奨表示】

脂質のうち「飽和脂肪酸」、炭水化物のうち「食物繊維」は、日本人の摂取状況や生活習慣病予防との関連から表示することが推奨される成分である。



## 【表示の単位】

100g当たり、100ml当たり、1個当たり、1食分当たりなど、それぞれの単位ごとに栄養成分の含有量が表示される。

## 【任意表示】

ミネラル(カルシウム、鉄など)、ビタミン(ビタミンA、ビタミンCなど)、n-3系脂肪酸、n-6系脂肪酸、コレステロール、糖質及び糖類は、任意で表示される。

ナトリウムの含有量は食塩相当量として表示。

高血圧予防の観点から、食塩摂取量の目標と比較しやすくなった。

# 栄養成分表示の対象成分について

<p>義務表示 (食品表示基準第3条 及び第32条)</p>	<p>熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム(食塩相当量に換算したもの)</p>
<p>推奨表示 (同第6条) (※)一般用添加物は任意表示</p>	<p>飽和脂肪酸、食物繊維</p>
<p>任意表示 (同第7条及び第34条)</p>	<p>n-3系脂肪酸、n-6系脂肪酸、コレステロール、糖質、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。)、ナイアシン、パントテン酸、ビオチン、ビタミンA、ビタミンB<sub>1</sub>、ビタミンB<sub>2</sub>、ビタミンB<sub>6</sub>、ビタミンB<sub>12</sub>、ビタミンC、ビタミンD、ビタミンE、ビタミンK、葉酸、亜鉛、カリウム、カルシウム、クロム、セレン、鉄、銅、マグネシウム、マンガン、モリブデン、ヨウ素、リン</p>

## 義務表示

食品関連事業者が容器包装に入れられた一般用加工食品及び一般用の添加物を販売する際には、定められた表示の方法に従い表示しなければならない。

## 推奨表示

食品関連事業者は、一般用加工食品を販売する際には、表示を積極的に推進するよう努めなければならない。

## 任意表示

食品関連事業者が一般用加工食品及び一般用の添加物を販売する際に、当該一般用加工食品及び一般用の添加物の容器包装に、上の表の任意表示の欄に掲げる成分を表示する場合には、定められた表示の方法に従い表示しなければならない。

# 食品表示基準 別表第9(抜粋)

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
たんぱく質	g	窒素定量換算法	±20%(ただし、当該食品100g 当たり(清涼飲料水等にあつて は、100ml当たり)のたんぱく質 の量が2.5g未満の場合は ±0.5g)	0.5g
脂質	g	ゲルベル法又は溶媒抽出—重 量法	±20%(ただし、当該食品100g 当たり(清涼飲料水等にあつて 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(清涼飲料水等にあつて は、100ml当たり)の飽和脂肪 酸の量が0.5g未満の場合は ±0.1g)	0.1g

# 食品表示基準における栄養成分表示の対象食品

	加工食品	生鮮食品	添加物
一般用	義務	任意	義務
業務用	任意	任意	任意

以下に該当する食品は表示を省略することができる※(食品表示基準第3条第3項)。

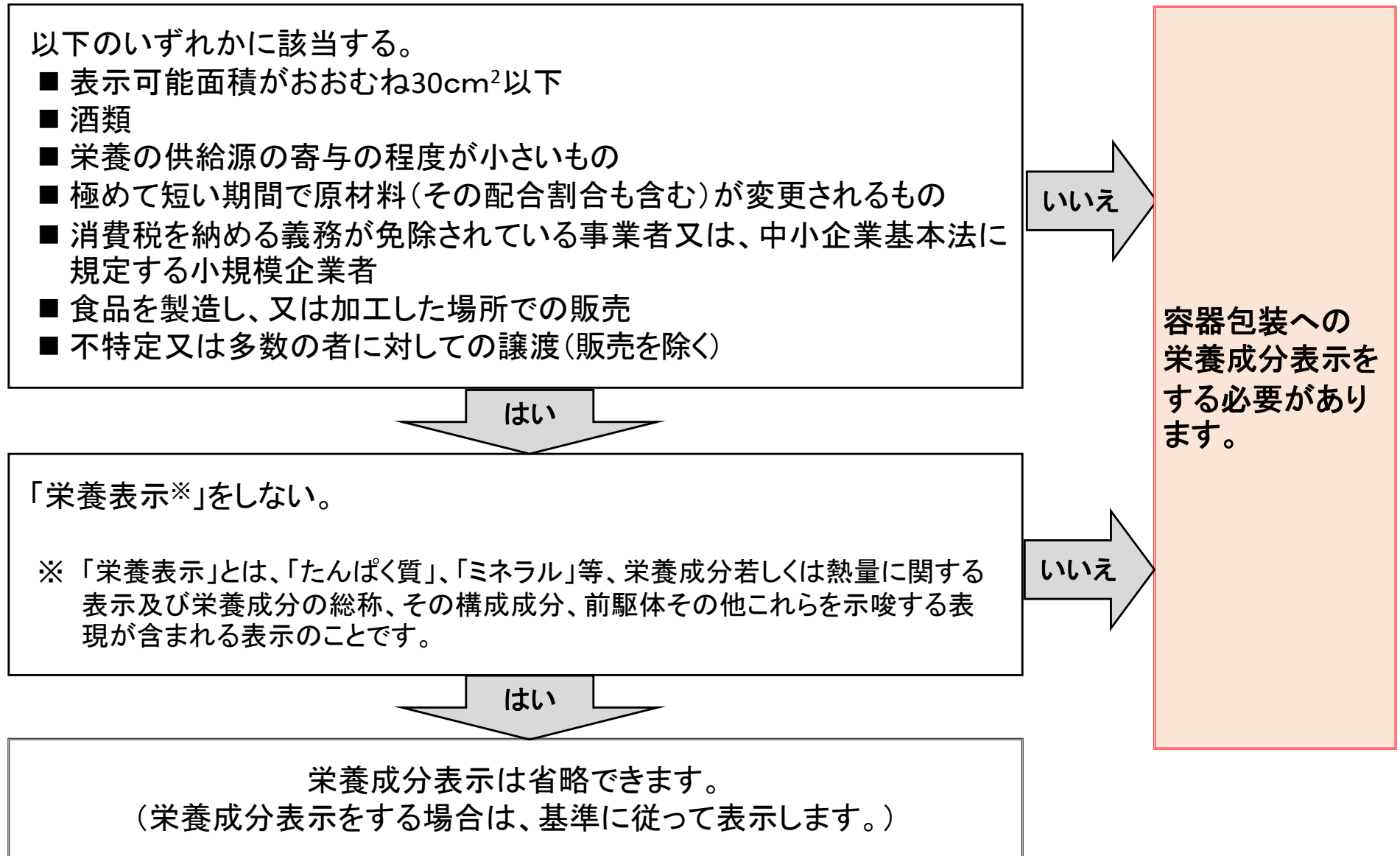
- 容器包装の表示可能面積がおおむね30cm<sup>2</sup>以下であるもの
- 酒類
- 栄養の供給源としての寄与の程度が小さいもの
- 極めて短い期間で原材料(その配合割合を含む。)が変更されるもの
- 消費税法(昭和63年法律第108号)第9条第1項において消費税を納める義務が免除される事業者又は中小企業基本法(昭和38年法律第154号)第2条第5項に規定する小規模企業者が販売するもの

以下の場合には表示を要しない※(食品表示基準第5条第1項)。

- 食品を製造し、又は加工した場所で販売する場合
- 不特定又は多数の者に対して譲渡(販売を除く。)する場合

※ただし、栄養表示をしようとする場合を除く。

# 食品の容器包装に栄養成分表示が省略可能であるかについては、 下記フローチャートを参考に、確認して下さい。



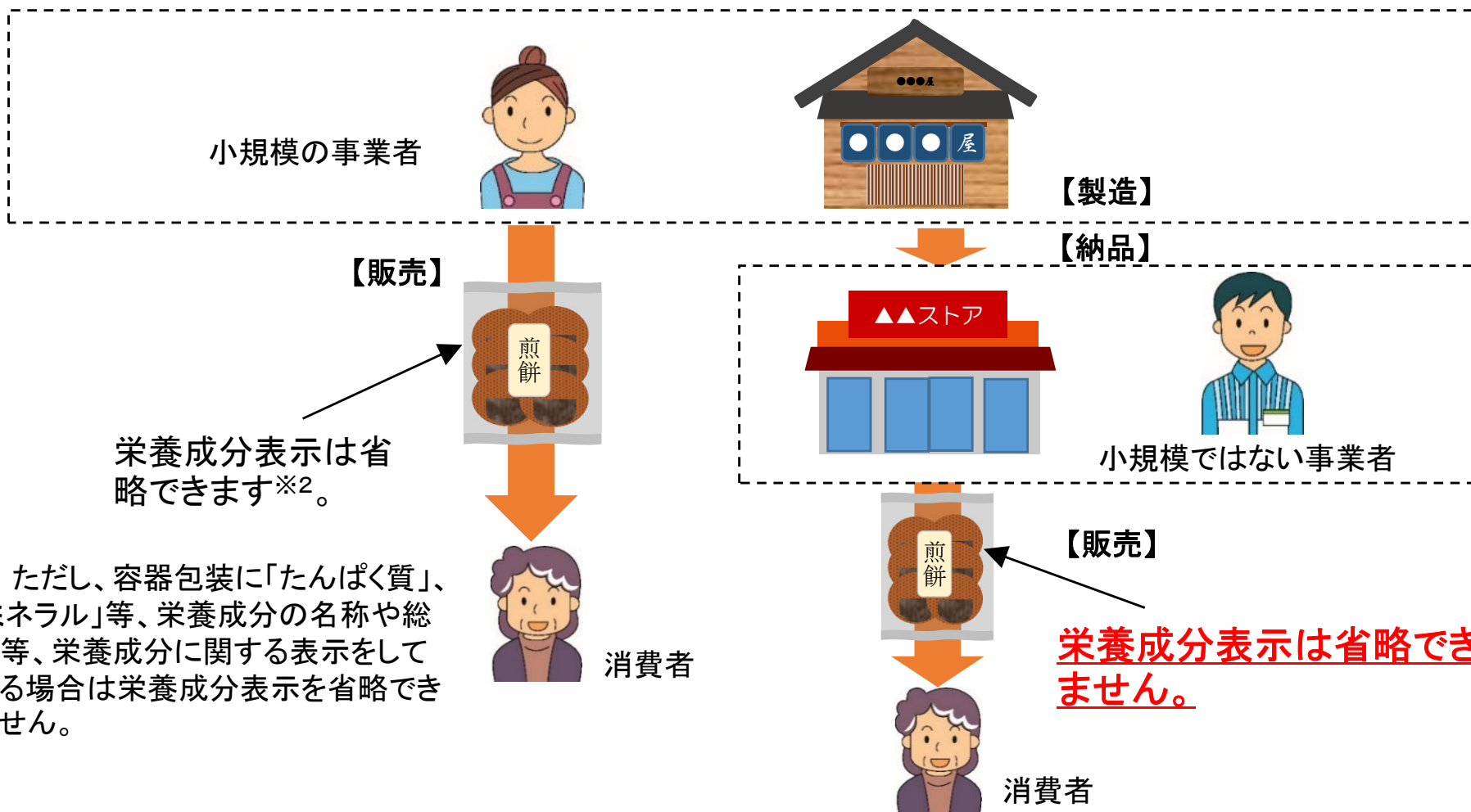


# 小規模の事業者が製造した食品でも、スーパー等販売する事業者が小規模の事業者でない場合は栄養成分表示は省略できません。

ここでいう小規模の事業者とは、下記のいずれかに該当する場合です。

- 消費税法において消費税を納める義務が免除される事業者
- 中小企業基本法に規定する小規模企業者※1

※1 おおむね常時使用する従業員の数が20人(商業又はサービス業に属する事業を主たる事業として営む者については5人)以下の事業者



※2 ただし、容器包装に「たんぱく質」、「ミネラル」等、栄養成分の名称や総称等、栄養成分に関する表示をしている場合は栄養成分表示を省略できません。

# 表示の方式について

【義務表示事項のみ表示する場合】  
（食品表示基準別記様式2）

【義務表示事項に加え、任意の表示事項を表示する場合】  
（食品表示基準別記様式3）

必ず「栄養成分表示」と表示する

栄養成分表示	
食品単位当たり	
熱量	kcal
たんぱく質	g
脂質	g
炭水化物	g
食塩相当量	g

食品単位は、100g、100ml、1食分、1包装、その他の1単位のいずれかを表示する。（1食分である場合は、1食分の量を併記して表示する）

糖質又は食物繊維いずれかを表示しようとする場合は、糖質及び食物繊維の量の両方を表示する

栄養成分表示	
食品単位当たり	
熱量	kcal
たんぱく質	g
脂質	g
- 飽和脂肪酸	g
- n-3系脂肪酸	g
- n-6系脂肪酸	g
コレステロール	mg
炭水化物	g
- 糖質	g
- 糖類	g
- 食物繊維	g
食塩相当量	g
上記以外の別表第9に掲げられた栄養成分	mg又は、μg

単位は食品表示基準別表第9の第2欄に掲げられた単位を表示する

# 複数の食品が同じ容器包装に入っている場合の表示方法

- ① 通常一緒に食される食品がセットで同じ容器包装に入っている場合、合計の含有量を表示する。

《例》 くずきり（黒蜜付き）

栄養成分表示	
食品単位当たり	
熱量	▲kcal
たんぱく質	▲g
脂質	▲g
炭水化物	▲g
食塩相当量	▲g

必ず合計の含有量  
を表示する

くずきりのみ	熱量 ▲kcal
--------	-------------

合わせて一部の食品  
についても含有量を表示することも可能

- ② それぞれ独立した食品を詰め合わせた場合は、個別の構成要素である食品について独立して表示します。

《例》

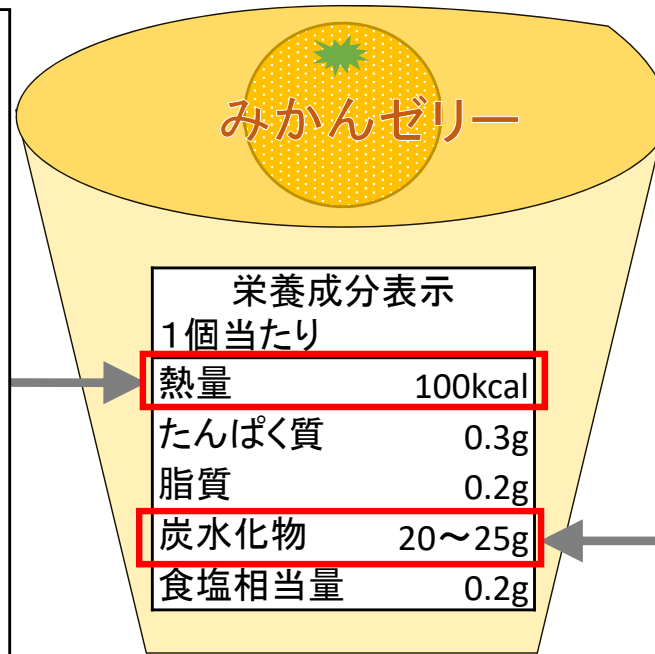
栄養成分表示		
	チョコレートケーキ (1個当たり)	いちごケーキ (1個当たり)
熱量	▲kcal	▲kcal
たんぱく質	▲g	▲g
脂質	▲g	▲g
炭水化物	▲g	▲g
食塩相当量	▲g	▲g

# 表示する値は「一定の値」又は「下限値及び上限値」で表示します

## 一定の値

食品表示基準で定められた方法※<sup>1</sup>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※<sup>2</sup>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※<sup>1</sup>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

## 下限値及び上限値

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

※<sup>1</sup> 食品表示基準別表第9第3欄に掲げられた方法

※<sup>2</sup> 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

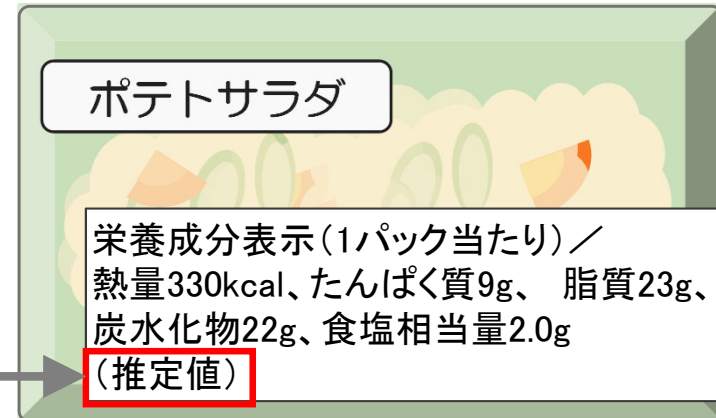
表示された一定の値が許容差の範囲を超える可能性がある場合、合理的な推定により得られた値として表示することも可能です。

★ 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。

## 合理的な推定により得られた値を表示する場合、下記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。

- ★ 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。

## 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※<sup>1</sup>を除き、特段の定めはありません。

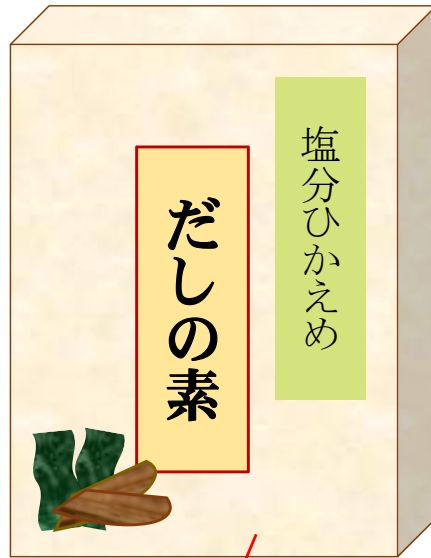
※<sup>1</sup> 例えば、栄養強調表示(低カロリー、減塩等の表示)をする場合、強調された栄養成分等の値は食品表示基準別表第9第3欄に掲げる方法によって得ることとしています。

## 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。

**★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は、食品表示基準で定められた方法により得られた値を表示しなければなりません。**

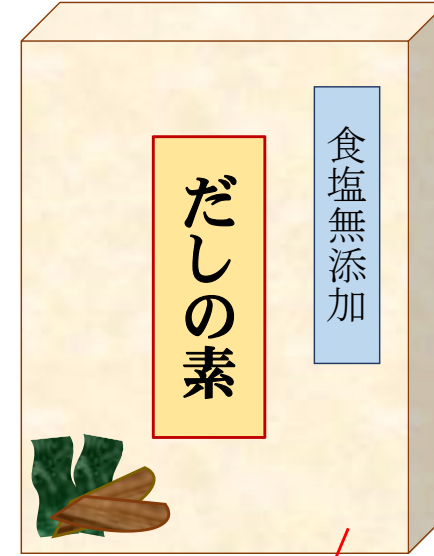
## 《栄養強調表示の表現例》



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

# 栄養強調表示

## 【栄養成分の補給ができる旨の表示】

	高い旨	含む旨	強化された旨
基準	高い旨の基準値以上	含む旨の基準値以上	<ul style="list-style-type: none"> <li>比較対象食品と基準値以上の絶対差</li> <li>25%以上の相対差(たんぱく質及び食物繊維のみ)</li> </ul>
表現例	<ul style="list-style-type: none"> <li>高〇〇</li> <li>〇〇豊富</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>〇〇源</li> <li>〇〇供給</li> <li>〇〇含有</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>〇〇30%アップ</li> <li>〇〇2倍</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		

## 【栄養成分又は熱量の適切な摂取ができる旨の表示】

	含まない旨	低い旨	低減された旨
基準	含まない旨の基準値未満	低い旨の基準値以下	<ul style="list-style-type: none"> <li>比較対象食品と基準値以上の絶対差</li> <li>25%以上の相対差(ただし、みそは15%、しょうゆは20%)</li> </ul>
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> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>低〇〇</li> <li>〇〇控えめ</li> <li>〇〇ライト</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> </ul>
該当する栄養成分等	熱量、脂質、飽和脂肪酸、コレステロール、糖類、ナトリウム		



## 栄養強調表示(糖類を添加していない旨の表示)

- 糖類とは、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。
- 以下の要件の全てに該当する場合、「糖類無添加」、「砂糖不使用」等の表示ができる。
  1. いかなる糖類も添加していない  
(例: ショ糖、ぶどう糖、ハチミツ、コーンシロップ等)
  2. 添加された糖類に代わる原材料又は添加物を使用していない
    - ・ その食品が原材料として糖類を含む原材料を含んでいないこと  
(例: ジャム、ゼリー、甘味の付いたチョコレート、甘味の付いた果実片等)
    - ・ その食品が添加糖類の代用として糖類を含む原材料を含んでいないこと  
(例: 非還元濃縮果汁、乾燥果実ペースト等)
  3. 酵素分解その他何らかの方法により、糖類の含有量が原材料及び添加物の量を超えない  
(例: でんぷんを加水分解して糖類を産出させる酵素の使用等)
  4. 糖類の含有量を表示する

## 栄養強調表示(ナトリウム塩を添加していない旨の表示)

- 以下の要件の全てに該当する場合、「食塩無添加」等の表示ができる。
  1. いかなるナトリウム塩も添加していない  
(例: 塩化ナトリウム、リン酸三ナトリウム等)  
ただし、食塩以外のナトリウム塩を技術的目的で添加する場合であって、ナトリウムの含有量が食品100g当たり120mg(100ml当たりも同様)以下であるときは、この限りでない。
  2. 添加されたナトリウム塩に代わる原材料、複合原材料、又は添加物を添加していない  
(例: ウスターソース、ピクルス、ペパローニ、しょうゆ、塩蔵魚、フィッシュソース等)

# 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	合理的な推定により得られた一定の値は不可（許容差の範囲内にある一定の値又は、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（許容差の範囲内にある一定の値又は、下限値及び上限値によって表示する）	
表示値を求める方法	必ず食品表示基準別表第9の第3欄に掲げた方法（以下、「食品表示基準別表第9第3欄に掲げる方法」という）によって得られた値を表示	食品表示基準別表第9第3欄に掲げる方法によって得られた値以外も可	必ず食品表示基準別表第9第3欄に掲げる方法によって得られた値を表示	食品表示基準別表第9第3欄に掲げる方法によって得られた値以外も可

## 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示値

	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示
表示値の種類	合理的な推定により得られた一定の値は不可（許容差の範囲内にある一定の値又は、下限値及び上限値によって表示する）
表示値を求める方法	食品表示基準別表第9第3欄に掲げる方法によって得られた値以外も可

# 原材料やセットを構成する食品について栄養強調表示をする場合

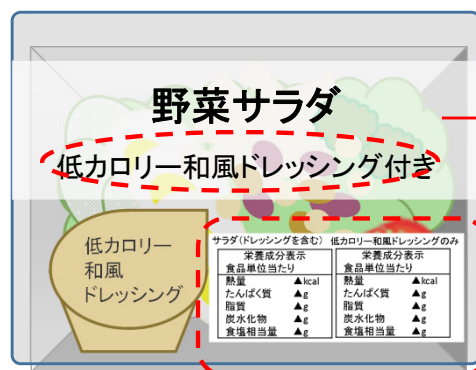
## ア. 原材料について栄養強調表示をする場合

最終製品についても栄養強調表示の基準を満たしていることが望ましいです。すなわち、最終製品中の含有量があまりに低いにもかかわらず、原材料についてのみ高い旨又は含む旨の表示をすることは適当ではありません。

## イ. セットを構成する食品について個々のものに栄養強調表示をする場合

セットを構成する食品について、個々のものを栄養強調表示する(例えば、「30%塩分カットのめんつゆ使用」等)ことは可能ですが、その場合はセット全体及び栄養強調表示をした当該個食品について栄養成分表示が必要です。  
【食品表示基準Q&A】

《例》



一部に栄養強調表示をしている  
(低カロリー和風ドレッシング)

ドレッシングを含めたサラダ全体の栄養成分表示と、栄養強調表示した和風ドレッシングの栄養成分表示が必要。

サラダ(ドレッシングを含む)

栄養成分表示 食品単位当たり	
熱量	▲kcal
たんぱく質	▲g
脂質	▲g
炭水化物	▲g
食塩相当量	▲g

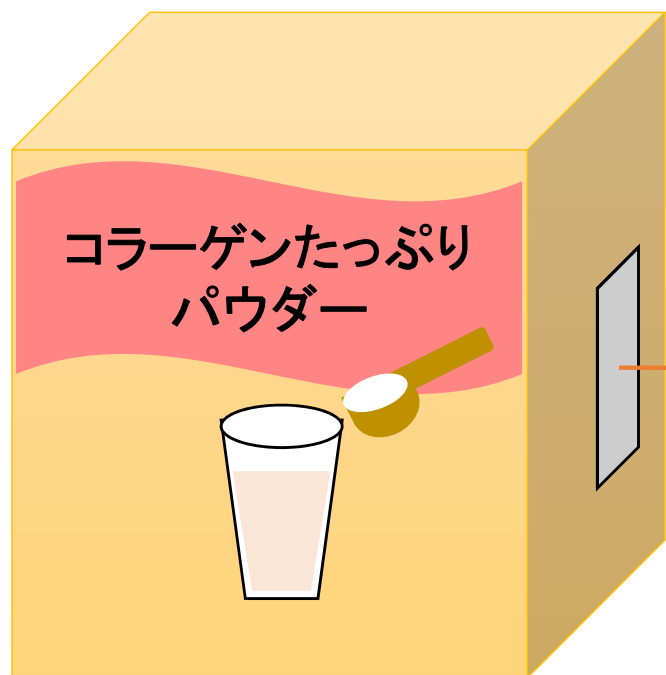
低カロリー和風ドレッシングのみ

栄養成分表示 食品単位当たり	
熱量	▲kcal
たんぱく質	▲g
脂質	▲g
炭水化物	▲g
食塩相当量	▲g

# 基準別表第9に掲げられていない成分を強調する場合

食品表示基準別表第9に掲げられていない成分を強調する場合は、栄養成分表示と区別して、栄養成分表示に近接した箇所に記載することが望ましいです。（栄養成分表示枠内に、別表第9に掲げられていない成分を表示してはいけません。）

《例》



栄養成分表示	
食品単位当たり	
熱量	kcal
たんぱく質	g
脂質	g
炭水化物	g
食塩相当量	g
コラーゲン	表示の単位

栄養成分表示 1食分(〇g)当たり	
エネルギー	〇kcal
たんぱく質	〇g
脂質	〇g
炭水化物	〇g
食塩相当量	〇g

- **肥満ややせの予防のため、食品のエネルギー値と体重をチェック！**  
生活習慣病予防や虚弱予防のために、適正体重を維持します

- 食品のもつエネルギーを確認して、選ぶ
- 自分の体格(BMI)を知り、体重の変化を確認する

栄養成分表示 1食分(〇g)当たり	
エネルギー	〇kcal
たんぱく質	〇g
脂質	〇g
炭水化物	〇g
食塩相当量	〇g

- **たんぱく質、脂質、炭水化物の量を見て、食事の質をチェック！**  
生活習慣病予防のために、たんぱく質、脂質、炭水化物をバランスよくとります

- 栄養的な特徴の違う食品を組み合わせて、選ぶ
- 生活習慣病予防のために食物繊維を十分に摂取する

栄養成分表示 1食分(〇g)当たり	
エネルギー	〇kcal
たんぱく質	〇g
脂質	〇g
炭水化物	〇g
食塩相当量	〇g

- **高血圧予防のため、食塩相当量をチェック！**  
減塩は、高血圧の予防や管理に効果があります

- ふだんよく食べる食品からの食塩摂取量を減らす
- 調味料からの食塩摂取量を減らす

「たっぷり」や「〇%カット」などの栄養強調表示も参考にできます

食物繊維  
たっぷり！

塩分  
40%カット

## ヒント

## 健康づくりと環境づくり、減塩を支える2つの循環

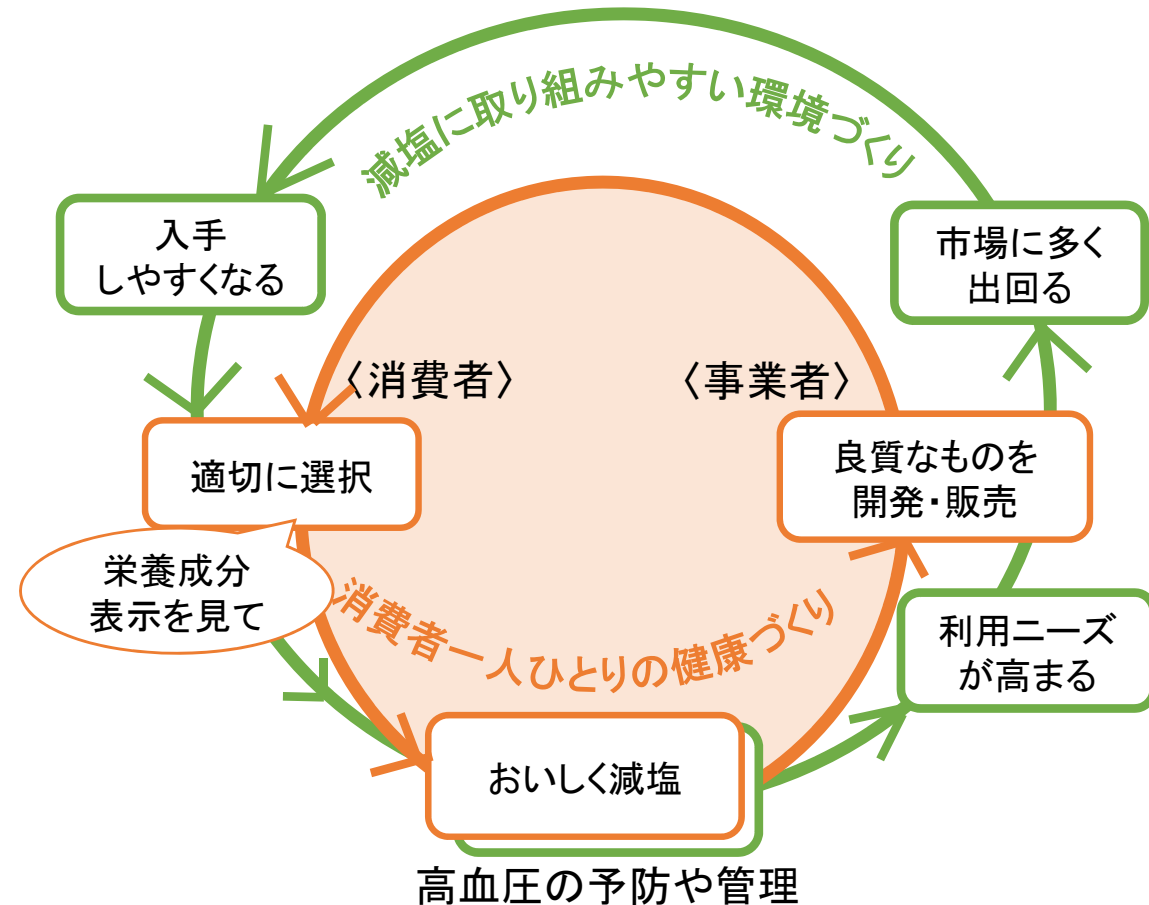
高血圧の予防や管理では、継続的に減塩を実践することになります。継続的に実践するためには、おいしさを伴っていることが大切です。

消費者一人ひとりが健康づくりとして、減塩に取り組めるように、事業者の努力によって良質なものが開発・販売されると、消費者は食塩相当量や25%減塩等の表示を見て、食塩の含有量が少ない食品を選ぶことができます。

そして、減塩の重要性が理解され、利用ニーズが高まると、更に開発・販売が進み、良質なものが市場に多く出回り、入手しやすくなっていきます。

こうした健康づくりと環境づくりの2つの循環は、消費者の選ぶ力と事業者の開発する力によって生み出される好循環であり、減塩の重要性が浸透し、減塩に取り組みやすい社会を支えていく基盤となります。

減塩を支える2つの循環  
-健康づくりと環境づくり-



# 事業者向け普及啓発資材

一般用加工食品を製造、加工、輸入、販売される  
食品関連事業者の皆様



初めて  
栄養成分表示  
をする方へ

## 食品表示基準における 栄養成分表示

食品表示法に基づく食品表示基準では、  
一般用加工食品に栄養成分表示が義務付けられています

必ず、**熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム(食塩相当量に換算したもの)**の5つを表示します。

表示方法には、決まりがあります

《例》

必ず「栄養成分表示」と表示します。

熱量及び栄養成分の表示の順番は決まっています。

クッキー	
栄養成分表示 (1枚当たり)	
熱量	25kcal
たんぱく質	0.3g
脂質	1.1g
炭水化物	3.5g
食塩相当量	0.04g

食品単位は、100g、100ml、1食分、1包装、その他の1単位のいずれかを表示します。

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。

②の具体例は  
次頁参照

一般用加工食品を製造、加工、輸入、販売される  
食品関連事業者の皆様



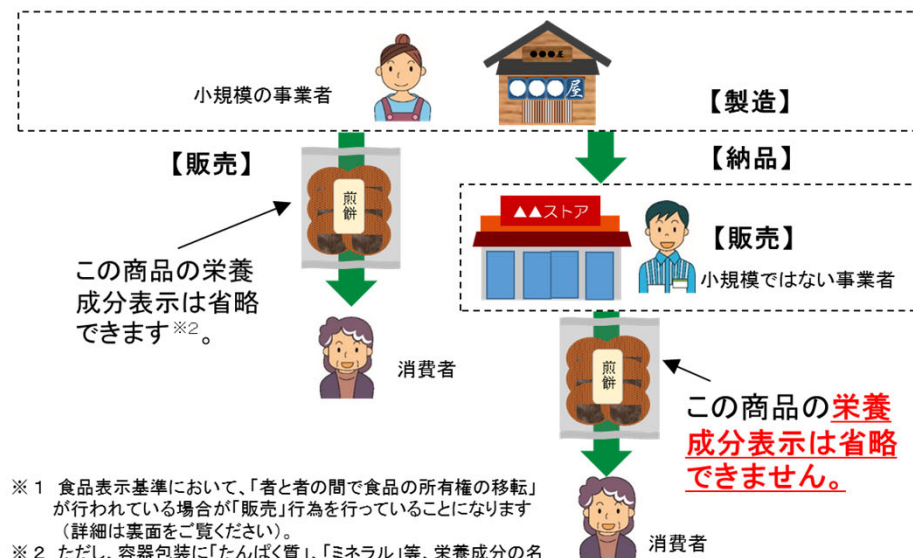
正しく理解していますか？

## 小規模の事業者における栄養成分表示の省略

- 小規模の事業者が販売する※1食品は、栄養成分表示を省略することができます※2。
- ただし、小規模の事業者が製造した食品でも、スーパー等販売する事業者が小規模ではない場合、その食品を販売するときには栄養成分表示が必要です。
- この場合、必ずしも製造者(小規模の事業者)が栄養成分表示をする必要はなく、販売する者(スーパー等小規模ではない事業者)が表示をしても構いません。

ここでいう小規模の事業者とは、下記のいずれかに該当する場合です。

- ・ 消費税法において消費税を納める義務が免除される事業者
- ・ 中小企業基本法に規定する小規模企業者※3



※1 食品表示基準において、「者と者間で食品の所有権の移転」が行われている場合が「販売」行為を行っていることとなります(詳細は裏面をご覧ください)。

※2 ただし、容器包装に「たんぱく質」、「ミネラル」等、栄養成分の名称や総称等、栄養成分に関する表示をしている場合は栄養成分表示を省略できません。

※3 おおむね常時使用する従業員の数が20人(商業又はサービス業に属する事業を主たる事業として営む者については5人)以下の事業者。

〈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



これらの資料は、消費者庁ウェブサイトから  
御確認いただけます。

栄養成分表示について

 検索

