

業務用加工食品に栄養成分表示を行うポイント

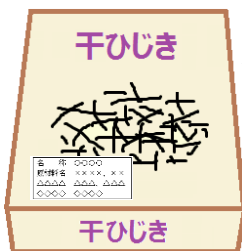
※記載してあるページ数は、東京都保健医療局発行の「栄養成分表示ハンドブック」の参照ページです。

こちらに記載した以外にも注意する点がありますので、指定したページ以外も含めて全体を必ずご一読ください。

<https://www.hokeniryo1.metro.tokyo.lg.jp/shokuhin/hyoudji/kyouzai/index.html>

業務用加工食品については、栄養成分表示は任意表示です。

ただし、業務用加工食品の容器包装・送り状・納品書・規格書等に、食品表示基準に定められた栄養成分等を表示する場合には、食品表示基準に従った栄養成分表示が必要になります。☞ 8ページ



←栄養成分表示は任意表示のため、表示がなくても構いません。(任意で栄養成分表示をする場合には、下記をご確認ください。)



←容器包装等に「カルシウム」という栄養成分を表示しているため、食品表示基準に従った栄養成分表示が必要になります。下記をご確認ください。

どこに表示するの？

①栄養成分表示をする場合には、容器包装・送り状・納品書・規格書等に、わかりやすく表示をします。☞ 12ページ

・表示様式は定められていますが、枠をつけた表示が困難な場合、枠をつけない表示方法もあります。☞ 14ページ

②必ず「栄養成分表示」と表示します。☞ 12ページ

100g当たりと1個当たり、どちらで表示するの？

③栄養成分等の含有量は、販売される状態における可食部分の100g, 100ml, 1食分(〇〇g), 1包装など、いずれかの1単位(食品単位)当たりの量を表示します。「食品単位」は、「栄養成分表示」の次に記載します。☞ 12ページ

必ず表示する成分は何？

④栄養成分表示をする場合、熱量・たんぱく質・脂質・炭水化物・食塩相当量の5項目は、必ず表示を行います。栄養成分及び熱量の表示の順番と使用できる名称には決まりがあります。☞ 12・13ページ

表示する値は分析に出す必要があるの？

⑤表示値は、分析や日本食品標準成分表等を用いた値等から求めます。☞ 18・19ページ

・一定値又は下限値と上限値での表示方法や、表示値の許容差の範囲、最小表示の位(数値の丸め方)には決まりがあります。☞ 15・17ページ

⑥栄養成分及び熱量ごとに定められた単位で表示します。☞ 15ページ

栄養成分の含有量が季節によって変わる場合は、どう表示したらいいの？

⑦賞味期限内に栄養成分の量が減る食品や、原材料に個体差があり同一商品であっても栄養成分の量がバラツキがある食品など、⑤に表示された値と実際の商品の栄養成分含有量に大きな違いが出てしまう(許容差の範囲内に入らない)可能性がある場合には「推定値」などの決められた表示を行います。

☞ 16ページ

①

② 栄養成分表示		
③ 100g当たり		
④ 熱量	405	kcal
たんぱく質	12.9	g
脂質	39.1	g
炭水化物	0.3	g
食塩相当量	2.0	g
⑦ 推定値		

栄養成分表示 100g当たり	
熱量	166 kcal
たんぱく質	21.0 g
脂質	8.1 g
炭水化物	0.2 g
食塩相当量	1.2 g
⑧ カルシウム	330 mg

特定の栄養成分を表示したい時は？

⑧熱量・たんぱく質・脂質・炭水化物・食塩相当量の5項目以外の栄養成分も表示が必要な場合又は表示する場合には決まりがあります。☞ 7・13ページ

※業務用加工食品とは、加工食品のうち、消費者に販売される形態となっているもの以外のものをいいます。ただし、主として業務用加工食品として販売されるものであっても、消費者にも販売される場合には、一般用加工食品の表示の規定(栄養成分表示は義務表示)が適用されます。

東京都保健医療局健康安全部食品監視課 令和7年5月