

栄養成分分析

2020 年 4 月 1 日より食品表示制度が完全施行となり、原則としてすべての消費者向け加工食品および添加物への栄養成分表示が義務化されました。栄養成分表示の値の求め方は、大きく分けて分析値、計算値、推定および参照値の 3 つに分類されます。今回は 3 つの方法の特徴についてお知らせしたいと思います。

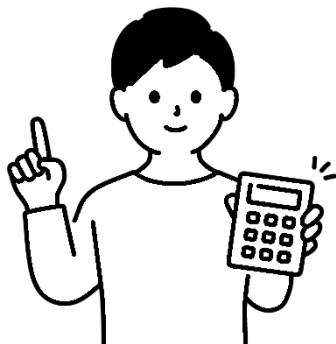
分析値による表示

値の設定に用いる分析方法は以下の場合を除き、あらかじめその妥当性が確認された方法であれば、特段の定めはありません。食品表示基準第 7 条に規定された強調表示（いずれかの成分が高い又は低い、強化された又は低減された、含まない等の表示内容）をする栄養成分及び、熱量（エネルギー）又は機能を表示する栄養機能食品の栄養成分については、食品表示基準別表第 9 第 3 欄に掲げる方法により栄養成分及び、エネルギーを算出しなければなりません。



栄養成分は水分活性や温度、湿度、野菜や魚介類を使用している場合その旬の影響により値が変化しやすいため、分析を外部に委託する際には分析機関への輸送時の安定性を担保する他、製品に使用する食材で季節間差が顕著に出ない時期を選定するなど留意してください。

計算値による表示



公的なデータベースや分析値等から得られた個々の原材料の成分値を用いて各分量を算出して合計する方法です。この方法は、調理加工の影響を反映させるのが望ましいです。日本食品標準成分表については近年 5 年おきに策定されており、一度計算により算出した製品についても最新版の値を確認し、定期的に見直すことが望ましいとされています。また、製造レシピや、参照したデータなど根拠となる資料の保管をしなければなりません。

推定および参照値による表示

公的なデータベース等を基に、表示しようとする食品と同一又は類似する食品から、その食品の栄養成分含有量を類推した値を表示する方法です。この方法は農水産物一次加工品や、原材料の配合割合がほとんど変わらない加工食品の場合に適用できる可能性があります。

【配信に関するお問い合わせ先】 公益社団法人福岡市食品衛生協会

TEL 092-651-5111

《 食中毒に対応する賠償共済への加入はお済みですか？ 》

弁当など大量調理食品による食中毒では、被害者も多く、高額な補償が必要となります。幅広いリスクに対応する共済制度（「あんしんフード君」等）への加入をお勧めします。

〔内容についての質問、HACCP（ハサップ）や検査に関するご相談・お問い合わせ先〕

厚生労働大臣登録検査機関公益財団法人北九州生活科学センター KLSC 福岡事業所

福岡市博多区千代 1-2-4 福岡生活衛生食品会館 4 階

TEL 092-642-1001 FAX 092-642-1002 URL : <http://www.klsc.or.jp/>