

生産者のみなさまへ

# 生鮮食品の栄養成分の表示について



## 生鮮食品にも栄養成分の表示ができます！

近年、消費者の健康志向などを背景として、バランスのとれた食生活を送ることの重要性に注目が集まるとともに、特定の栄養成分の含有量に特徴のある新品種が育成・栽培され、流通しはじめていることなどに伴い、米、野菜、果実などの生鮮食品に含まれる栄養成分に対する関心が高まりつつあります。

このパンフレットは、生鮮食品に含まれる栄養成分の表示に関する理解を深めるため、このような新品種などを生産される生産者が、栄養成分を表示して生鮮食品を販売する際に気をつけていただきたいことなどを取りまとめたものです。

# 1. 生鮮食品の栄養成分の表示について

## 生鮮食品にも栄養成分の表示ができます

現在、食品の栄養成分の表示については、健康増進法に基づき「栄養表示基準」が定められています。生鮮食品は、鶏卵を除いてこの基準の対象となっておりませんが、「栄養表示基準」において基準が定められている栄養成分について、この基準に定められたルールに準じるなどにより適正な表示を行う場合には、生鮮食品に含まれる栄養成分の含有量などに関する表示を行うことが可能です。

「栄養表示基準」については、裏表紙のQ1及び「栄養表示基準に基づく栄養成分表示」

( <http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/hokenkinou/hyouziseido-5.html> ) をご覧ください。

## 「虚偽誇大表示」とならないよう注意しましょう

「栄養表示基準」にない成分についても表示は可能ですが、食品の成分の表示が実際の成分の含有量と著しく異なる場合には、健康増進法の「虚偽誇大表示」に該当するおそれがあるので注意が必要です。なお、生鮮食品の表示に関しては、健康増進法のほか、JAS法<sup>1</sup>、景表法<sup>2</sup>なども適用されます。

1 農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律

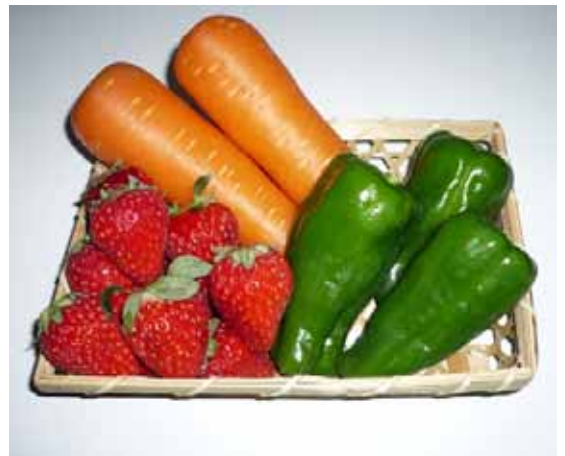
2 不当景品類及び不当表示防止法

「虚偽誇大表示」については、「健康食品」に係る虚偽・誇大広告等の禁止

( <http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/hokenkinou/hyouziseido-4.html> ) をご覧ください。

## 栄養成分の含有量を安定的に確保することが重要です

作物生産に際しては、生鮮食品は栄養成分の含有量にばらつきが出やすいという特徴があるため、その品種の特性や栽培方法を正しく理解し、栄養成分の含有量を安定的に確保するための栽培管理を行うとともに、表示に当たっては、栄養成分の含有量を定期的に測定し、確認するなどの工夫が必要です。



## 2. 栄養成分の表示例

生産者が栄養成分を表示した生鮮食品を販売するときの具体的な表示例を示しますので、参考として下さい。



### 栄養成分表示として考えられる例

#### その生鮮食品の一般的な特徴について表示する例

「こまつなは鉄分を多く含む食品です。」

には、 という成分が mg含まれています(「日本食品標準成分表」より)。

#### その生鮮食品の一般的な特徴でなく、当該品種特有のものとして表示する例

成分を mg含有(分析機関: 分析センター)  
一般的な品種より 成分が 割多く含まれています(「日本食品標準成分表」と比較)。

こうした表示をするには、「栄養表示基準」に定められたルールに準じるなどにより、適正に行う必要があります。詳しくは裏表紙のQ1をご参照下さい。

### 消費者に誤認を与える可能性のある表示

実際には成分が含まれていないにもかかわらず、 が mg含まれている旨を表示  
露地とハウスのデータが存在し、該当しないにもかかわらず、高い方のデータを記載  
実際には有意差が見られないにもかかわらず、従来品種より特定の成分が多い品種である旨を表示

流通過程で著しく成分が減少することがあるにもかかわらず、収穫時の含有量を表示  
栽培時期や方法により成分含有量が確保できない場合があるにもかかわらず、一定の含有量を表示

その他、科学的・客観的根拠が不明確であるにもかかわらずデータを記載

なお、表示例はあくまでも参考事例ですので、実際に表示を行うに当たっては、お近くの保健所までお問い合わせ下さい。

# ～ 生鮮食品の栄養成分表示 Q & A ～

Q 1

栄養成分の含有量に特徴のある品種について、「栄養表示基準」に定められたルールに準じた表示を行うためには、どのような表示が必要となりますか？

Answer

「成分を mg含有」などの表示のほかに、その生鮮食品が販売される状態における可食部分の100g又は1食分、1包装その他の1単位あたりのたんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウムの量及び熱量並びに表示しようとする栄養成分の含有量を、容器包装の見やすい場所又は当該食品に添付する文書に表示する必要があります(その他「栄養表示基準」に準じます)。

栄養成分表示 100g当たり	
熱量	73kcal
たんぱく質	1.0g
脂質	1～3g
炭水化物	13.5g
ナトリウム	6mg
ビタミンC	34～124mg

Q 2

栄養成分の含有量にばらつきがある場合は、どのように表示することになりますか？

Answer

栄養成分の含有量及び熱量の表示については、一定値での記載か、下限値及び上限値の幅で記載されることになっています。従って、ばらつきが大きく、一定値で記載するだけの品質管理を行うことが困難な場合は、下限値と上限値による記載、例えば「ビタミンC 34～124mg」と記載できます。しかしながら、科学的な根拠もなく広範囲で幅を表示する場合は、適切な情報提供になるどころか、かえって誤認を与えてしまうおそれもあるため、表示を行う場合には、このような表示とならないよう品質管理に努め、根拠に基づいた適正な表示を行う必要があります。

Q 3

みかんのように元々ビタミンCを多く含んでいる食品について、強調表示をすることは可能ですか？

Answer

その食品本来の一般的な性質として当該栄養成分を多く含んでいるような場合には、強調表示を行うことは可能です。しかしながら、単に「高ビタミンCみかん」と表示すると、そのみかんが他のみかんよりビタミンCが多いと誤認を与えるおそれがあります。従って、「みかんはビタミンCが豊富な食品です」というように、みかん全体が高ビタミンC食品であることを表した表示にする必要があります。

Q 4

生鮮食品の栄養成分の含有量を確保するための栽培方法は、どこに聞けばわかりますか？

Answer

栄養成分に関する特徴を持つ品種については、その品種を育成した試験研究機関などが品種特性が適切に現れるようにするための栽培管理方法などを取りまとめている場合がありますので、その品種の育成機関におたずね下さい。

## (このパンフレットに関するお問い合わせ先)

### 健康増進法に基づく栄養成分表示、虚偽誇大表示の禁止などについて

厚生労働省 医薬食品局 食品安全部 基準審査課 新開発食品保健対策室 (代表:03-5253-1111)

### JAS法に基づく生鮮食品の表示について

農林水産省 消費・安全局 表示・規格課 (代表:03-3502-8111)

### 生産技術や支援策について

農林水産省 生産局 生産技術課 (代表:03-3502-8111)