令和８年度
『神奈川県食品の適正表示講習会資料』

食品表示法(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
健康医療局保健医療部 健康増進課　管理栄養士

令和８年８月作成　0

食品表示法(保健事項)（2）栄養強調表示について説明します。

令和７年度資料からの更新箇所

スライド番号	更新箇所
２	いわゆる「健康食品」の記載を修正

1

講習科目の内容

✍ 食品表示法に基づく栄養強調表示



2

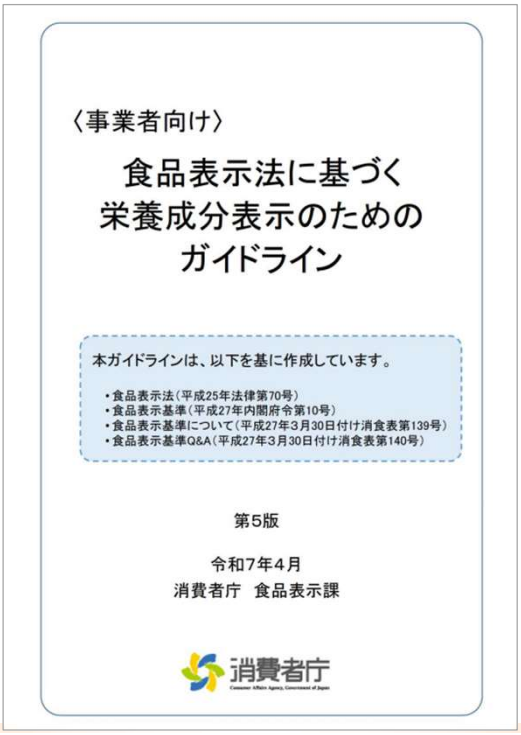
ここでは、「栄養強調表示」について説明します。

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「○○を含有」や「低○○」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



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5版）」及び関係法令に基づいたものとなっております。

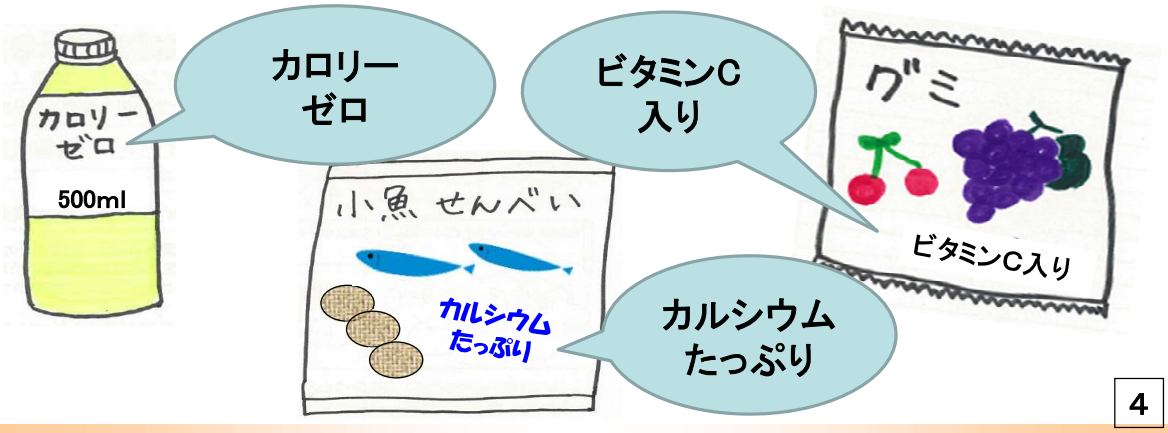
ガイドラインは更新されますので、最新版をご確認ください。令和8年8月時点での最新版は第5版です。

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

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）

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
補給ができる旨の表示： **高い旨** **含む旨** **強化された旨(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、**欠乏**が国民の健康の保持増進に影響を与えているもの	・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
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(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、**過剰な摂取**が国民の健康の保持増進に影響を与えているもの	・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	• 高〇〇、〇〇豊富、〇〇多 • その他上記に類する表示	• 〇〇源、〇〇供給、〇〇含有、〇〇入り、〇〇使用、〇〇添加 • その他上記に類する表示	• 〇〇30%アップ • 〇〇2倍 • 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

	含まない旨	低い旨	低減された旨
表現例	• 無〇〇 • 〇〇ゼロ • ノン〇〇 • その他上記に類する表示	• 低〇〇 • 〇〇ひかえめ • 〇〇少 • 〇〇ライト • その他上記に類する表示	• 〇〇30%カット • 〇〇10gオフ • 〇〇ハーフ • 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

	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	• 糖類無添加 • 砂糖不使用 • その他上記に類する表示※	• 食塩無添加 • 食塩不使用 • その他上記に類する表示



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

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5版）p14

6

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１２第２欄に掲げる基準値以上	食品表示基準別表第１２第３欄に掲げる基準値以上	食品表示基準別表第１３第２欄に掲げる基準値未満	食品表示基準別表第１３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_1、B_2、B_6、B_{12}、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5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、ご確認のうえ表示してください。

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	• 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 • 25%以上の相対差（たんぱく質及び食物繊維のみ）	• 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 • 25%以上の相対差 ＊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エ参照）
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_1、B_2、B_6、B_{12}、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5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、表示してください。

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：「○%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	17.0 g	8.5 g	8.5 g	8.5 g	4.3 g	4.3 g	8.5 g	4.3 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	2.55 mg	1.28 mg	0.85 mg	1.28 mg	0.64 mg	0.43 mg	0.85 mg	0.85 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	210 mg	105 mg	70 mg	105 mg	53 mg	35 mg	70 mg	70 mg
鉄	1.95 mg	0.98 mg	0.65 mg	0.98 mg	0.49 mg	0.33 mg	0.65 mg	0.65 mg
銅	0.24 mg	0.12 mg	0.08 mg	0.12 mg	0.06 mg	0.04 mg	0.08 mg	0.08 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	1.65 mg	0.83 mg	0.55 mg	0.83 mg	0.41 mg	0.28 mg	0.55 mg	0.55 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_1	0.30 mg	0.15 mg	0.10 mg	0.15 mg	0.08 mg	0.05 mg	0.10 mg	0.10 mg
ビタミンB_2	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_6	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_{12}	1.20 μg	0.60 μg	0.40 μg	0.60 μg	0.30 μg	0.20 μg	0.40 μg	0.40 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	2.70 μg	1.35 μg	0.90 μg	1.35 μg	0.68 μg	0.45 μg	0.90 μg	0.90 μg
ビタミンE	1.95 mg	0.98 mg	0.65 mg	0.98 mg	0.49 mg	0.33 mg	0.65 mg	0.65 mg
ビタミンK	45 μg	22.5 μg	15 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

9

食品表示基準　別表第12（第7条関係）

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210mg以上含まれていることが必要です。

なお、令和7年3月28日に食品表示基準が一部改正され、栄養成分の補給ができる旨の表示の基準値（別表第12）が改正されていますので、ご留意ください。

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）		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（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5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）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、規定の分析方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（清涼飲料水等にあっては、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（清涼飲料水等にあっては、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
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（清涼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、たんぱく質、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、たんぱ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　酢酸マグネシウム添加灰化法、直接灰化法又は硫酸添加灰化法 ２　水分　カールフィッシャー法、乾燥助剤法、減圧加熱乾燥法、常圧加熱乾燥法又はプラスチックフィルム法	±20%（ただし、当該食品100g当たり（清涼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、たんぱく質、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、たんぱく質、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、炭水化物の項の第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（清涼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体クロマトグラフ法	±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	プロスキー法又は高速液体クロマトグラフ法	±20%（ただし、当該食品100g当たり（清涼飲料水等にあっては、100ml当たり）の食物繊維の量が2.5g未満の場合は±0.5g）	0.5g

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
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	過マンガン酸カリウム容量法、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、誘導結合プラズマ発光分析法又は誘導結合プラズマ質量法	+50%、−20%	
セレン	μg	蛍光光度法、原子吸光光度法又は誘導結合プラズマ質量法	+50%、−20%	
鉄	mg	オルトフェナントロリン吸光光度法、原子吸光光度法又は誘導結合プラズマ発光分析法	+50%、−20%	
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にあっては、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（清涼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、ガスクロマトグラフ法又は誘導結合プラズマ質量法	+50%、−20%	
リン	mg	バナドモリブデン酸吸光光度法、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	高速液体クロマトグラフ法又は微生物学的定量法	+80%、−20%	
パントテン酸	mg	高速液体クロマトグラフ法又は微生物学的定量法	+80%、−20%	
ビオチン	μg	微生物学的定量法	+80%、−20%	
ビタミンA	μg	高速液体クロマトグラフ法又は吸光光度法	+50%、−20%	
ビタミンB_1	mg	高速液体クロマトグラフ法又はチオクローム法	+80%、−20%	
ビタミンB_2	mg	高速液体クロマトグラフ法又はルミフラビン法	+80%、−20%	
ビタミンB_6	mg	高速液体クロマトグラフ法又は微生物学的定量法	+80%、−20%	
ビタミンB_{12}	μg	高速液体クロマトグラフ法又は微生物学的定量法	+80%、−20%	
ビタミンC	mg	2,4−ジニトロフェニルヒドラジン法、インドフェノール・キシレン法、高速液体クロマトグラフ法又は酸化還元滴定法	+80%、−20%	
ビタミンD	μg	高速液体クロマトグラフ法	+50%、−20%	
ビタミンE	mg	高速液体クロマトグラフ法	+50%、−20%	
ビタミンK	μg	高速液体クロマトグラフ法	+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（清涼飲料水等にあっては、100ml当たり）の熱量が25kcal未満の場合は±5kcal）	5kcal

12

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。

なお、令和7年3月28日に食品表示基準が一部改正され、食物繊維については、許容差の範囲が見直され、0と表示することができる量の規定が追加されました。また、パントテン酸、ビタミンB_6、ビタミンB_{12}の測定及び算出の方法に高速液体クロマトグラフ法が追加されました。

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。

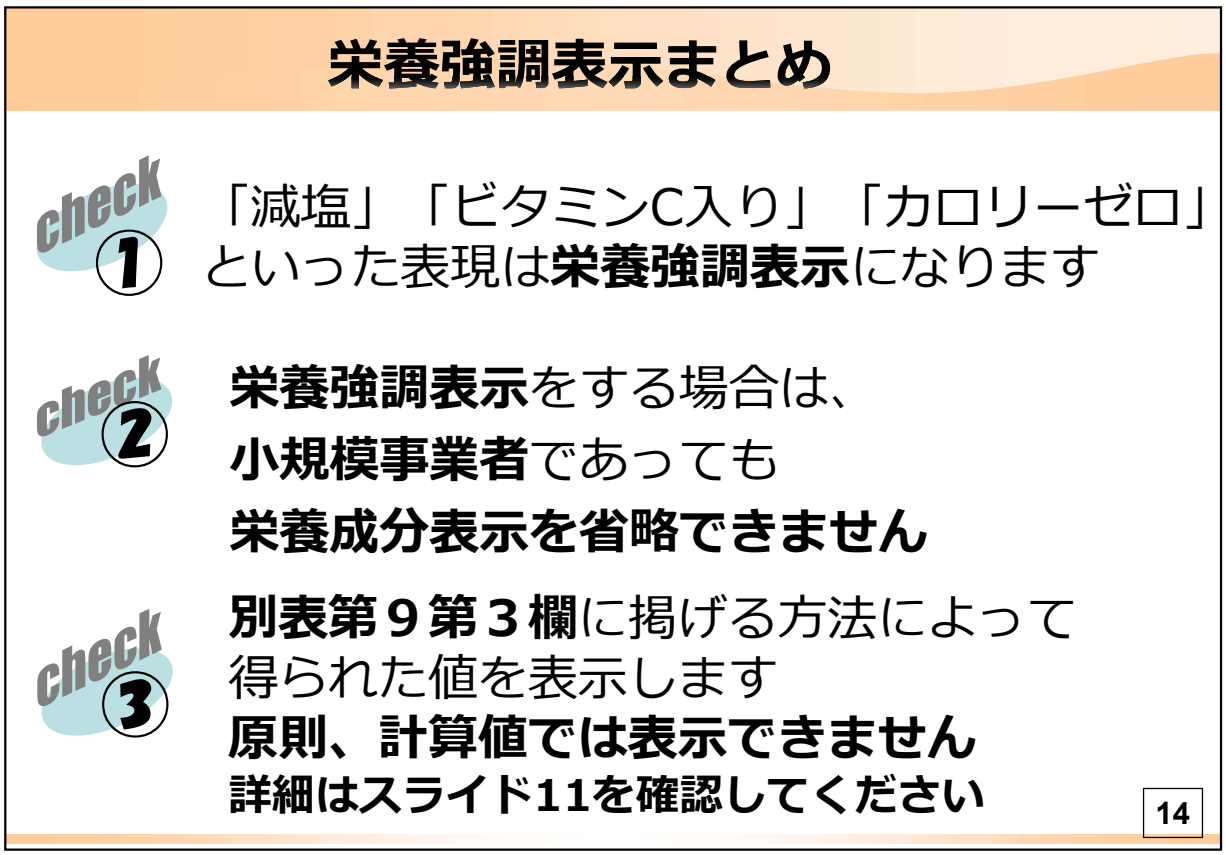
ウ　栄養強調表示の基準を満たしているか否かは販売時に判断するものであるが、**販売時に栄養強調表示の基準を満たすものであっても、摂取時に栄養強調表示の基準を満たさなくなる食品に強調表示することは望ましくない。**

…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。



最後に栄養強調表示のまとめです。

①栄養成分の補給ができる旨、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/



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。

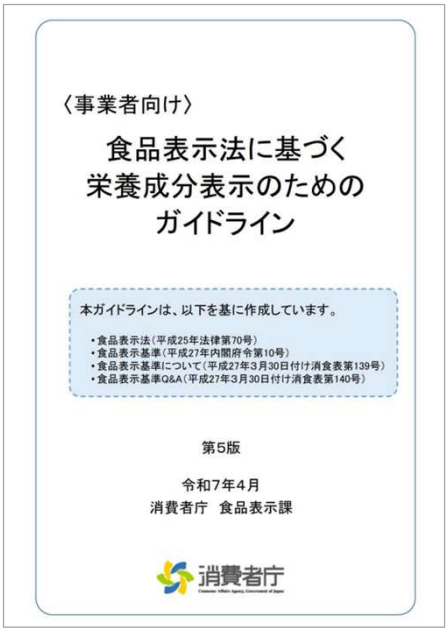
食品表示の「食品表示法等（法令及び一元化情報）（新制度はこちら）」から関係法令を確認できます。

「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



16

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。