

参加申し込みは、只今、受付中です（10/24 〆切）。

（注）第1部のみ（午前）または第2部のみ（午後）の参加も可能ですので、申込書にその旨を記載してください。

開催日時	平成19年11月2日（金） 10:00～15:30
開催場所	滋賀県立男女共同参画センター 大ホール
定員	200名
講習会日程	
	【第1部：一般衛生管理講習会】
9:30-	受付
10:00-10:50	講習 施設の衛生管理、そ族昆虫対策、 使用水の管理、従事者の衛生教育
11:00-11:50	講習 製品の検査、表示、原材料の入荷。 製品の出荷管理、添加物の管理
11:50-12:00	質疑応答
	【第2部：S-HACCP 認証講習会】
13:00-	受付
13:00-14:20	講習 HACCPとは、 S-HACCPへの取組方法 製品表示確認書
14:30-15:20	講習 重要工程管理、事故処理手順
15:20-15:30	質疑応答

食品安全監視センターHP『講習会開催案内』のアドレス

<http://www.pref.shiga.jp/e/shoku/01anzen/center/232kousyukai-19.htm>

（4）表示Q & A（シリーズ5）

第五回目は、栄養成分表示について取り上げたいと思います。

栄養成分表示とは

特定の栄養成分や熱量を表示したり、特定の成分を強調して表示する場合は、栄養表示基準に従い、必要な事項を表示します。

栄養成分とは...

たんぱく質	脂質	炭水化物	亜鉛	カリウム
クロム	セレン	鉄	銅	ナトリウム
マグネシウム	マンガン	ヨウ素	リン	ナイアシン
パントテン酸	ビオチン	ビタミンA	ビタミンB1	ビタミンB2
ビタミンB6	ビタミンB12	ビタミンC	ビタミンD	ビタミンE
ビタミンK	葉酸			

表示方法は、以下の順に表示します。

熱量（エネルギー）

たんぱく質（蛋白質、たん白質、タンパク質、たんぱく、タンパク）

脂質

炭水化物（糖質および食物繊維）

ナトリウム（Na）

表示しようとする栄養成分

（ ）内の名称も用いることができます。その他に、カルシウム（Ca）、鉄（Fe）、
ビタミン（V）と表示することができます。

100gまたは100ml、1食分（重量の併記必要）、1包装、1枚、1粒など当り
 で表示します。

含有量の表示は、一定値または ~ gのように上限値及び下限値の幅で表示します。
 （表示単位は下記図を参照）

食品100g当たり（飲料の場合100ml）の栄養成分の量が定められた基準値未満の
 場合には、「0」と表示することができます。（下記図を参照）

	表示単位	「0」表示の基準値
たんぱく質	g	0.5g
脂質	g	0.5g
飽和脂肪酸	g	0.1g
コレステロール	mg	5mg
炭水化物	g	0.5g
糖質	g	0.5g
糖類	g	0.5g
食物繊維	g	
亜鉛	mg	
カルシウム	mg	
鉄	mg	
銅	mg	
ナトリウム	mg (1000mg 以上の場合は、g でも可)	5mg
マグネシウム	mg	
ナイアシン	mg	
パントテン酸	mg	
ビオチン	μg	
ビタミンA	μg または IU	
ビタミンB1	mg	
ビタミンB2	mg	
ビタミンB6	mg	
ビタミンB12	μg	
ビタミンC	mg	
ビタミンD	μg または IU	
ビタミンE	mg	
葉酸	μg	
熱量	kcal	5kcal

（g グラム、mg ミリグラム、μg マイクログラム、IU 国際単位、
 kcal キロカロリーでも可）

また、「ビタミン豊富」「ノンカロリー」等の強調表示をする場合には、その栄養成分等の
 量は定められた基準を満たす必要があります。

強調表示の種類...

絶対表示	高い旨（「高」「多」「豊富」「リッチ」等） 含む旨（「源」「供給」「含有」「入り」「使用」「添加」等） 低い旨（「低」「ひかえめ」「少」「ライト」「ダイエット」等） 含まない旨（「無」「ゼロ」「ノン」「レス」等）
相対表示	強化された旨（「%強化」「g増量」等） 低減された旨（「%低減」「gカット」等）

遵守すべき基準値は下記アドレスに掲載されています。

<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/hokenkinou/hyouziseido-5.html>

Q & A

< Q 1 > 「無糖」「ノンシュガー」「砂糖不使用」という表示の場合、糖類や砂糖の
 含有量は省略できますか？

< A > いずれの表示も栄養表示基準の対象となる糖質に関する表示であるので、省略はできません。したがって、一般表示事項の表示を行い、栄養成分表示として、「無糖」「ノンシュガー」にあつては糖類の含有量を、「砂糖不使用」にあつてはショ糖の含有量を表示する必要があります。

ただし、「不使用」という表示は、含まない旨の表示には該当しないので、「砂糖不使用」の表示については、強調表示基準は適用されません。

~

< Q 2 > 「うす塩味」「甘さひかえめ」「甘塩」「うす塩」「あさ塩」という表示をしたものは、栄養表示基準の対象となりますか？

< A > 「うす塩味」「甘さひかえめ」という表示は、味覚に関する表示をしたものであつて、栄養表示を目的にしたものでないことから、栄養表示基準の対象ではありません。

しかし、「甘塩」「うす塩」「あさ塩」という表示は、塩分が少ないという表示であることから、栄養表示基準の対象となります。よつて一般表示事項の表示が必要であるとともに、強調表示基準を満たしている必要があります。

~

< Q 3 > 従来品では、ナトリウムが100g当たり400mg含まれている。新製品では、従来品より100mg低減した場合、「ナトリウム25%カット」と表示できますか？

< A > 相対表示のうち、低減された旨の表示を低減量または割合を表示して行う場合は、当該栄養成分の低減量が、「低い旨の表示」をする基準値以上である必要があります。

ナトリウムが「低い旨の表示」をする場合、食品100g当たり含有量が120mg以下である必要があります。つまり、120mg以上低減しないと質問のような表示はできません。

従来品100g当たりNa含有量	低減量	25%カットの表示
400mg	100mg	できない
480mg	120mg	できる

~

滋賀県食の安全情報『栄養成分表示』のアドレス
<http://www.pref.shiga.jp/e/shoku/08seikatu/eiyou.htm>

厚生労働省HP『健康や栄養に関する表示の制度について』のアドレス
<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/hokenkinou/hyouziseido.html>

(4) 参考書籍の紹介

食品表示に関する内容をシリーズで紹介してきましたが、今月号で折り返しを迎えます。

そこで、今月号では、食品表示の参考となる書籍を紹介します。

1. 『改訂 食品表示Q & A制度の概要と実務に役立つ事例ここが変わった！
加工食品の表示ルール』
食品表示研究会 = 編集 3,780 円 (税込)

詳細は下記アドレス
<http://www.chuohoki2.jp/shokuhin/index.html>

2. 『くらしに役立つ食品表示ハンドブック』

全国食品安全自治ネットワーク食品表示ハンドブック作成委員会 = 編集 320 円 (税込)

詳細は下記アドレス

http://www.shoku-net.pref.gunma.jp/jiti-net/hand/hand_top.htm

3. 『食品添加物表示の実務』

食品添加物表示問題連絡会 / 日本食品添加物協会 = 編集 8,000 円 (税込)

詳細は下記アドレス

<http://www.jafa.gr.jp/publish/index.html>

4. 『三訂早わかり栄養表示基準解説と Q & A』

新開発食品保健研究会 = 監修 2,730 円 (税込)

詳細は下記アドレス

<http://www.chuohoki2.jp/shokuhin/index.html>

食品安全監視センターの所在地・連絡先

〒520-0834

滋賀県大津市御殿浜13番45号(衛生科学センター内)

TEL : 077-531-0248

FAX : 077-537-8633

Email : shokuhin@pref.shiga.lg.jp

<http://www.pref.shiga.jp/e/shoku/01anzen/center/00top.html>

交通案内

JR石山駅北口下車 徒歩10分

京阪電車石山坂本線栗津駅下車 徒歩5分

「晴嵐」交差点の角(ちなみに周辺は近江八景の一つ「栗津の晴嵐」です。)

- - - - 通信編集担当より - - - -

() 日中でも過ごしやすい季節になりました。スーパーの店頭
では、栗や松茸といった秋の味覚がお目見えしています。

() / ふと気づけば...「ぶちリス」を担当して早くも半年が経ち
ました。役立つ情報をわかりやすく提供することをモットー
にしてきましたが、いかがだったでしょうか...??

_____()_ _ V _ _ _
XXXXX()XXXX XXXXXX
XXXXXX()XXX /|| XXXXXX
~~~~~从从~シ || ~~~~~  
" ' ~ " "

それでは、残りの後半戦もさらなる内容充実に努めていき  
たいと思いますので、ご愛読お願いします。

『焼きいも』

みなさまからのご意見・ご感想は下記アドレスまでお寄せ下さい。

Email : [shokuhin@pref.shiga.lg.jp](mailto:shokuhin@pref.shiga.lg.jp)

~~~~~

また、食品衛生に関するもっと詳しい情報を知りたい方は、滋賀県ホームページ
の食の安全情報にアクセスしてください。

<http://www.pref.shiga.jp/e/shoku/>

なお、『ぶちリス』バックナンバーは食品安全監視センターHPに掲載中です!

<http://www.pref.shiga.jp/e/shoku/01anzen/center/301putirisu-index.html>

- - - - -