2020年4月から 加工食品の栄養成分表示が義務化

栄養成分表示食品単位当たり

 熱量
 ○kcal

 たんぱく質
 ○g

 脂質
 ○g

 炭水化物
 ○g

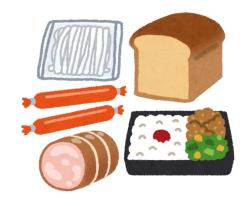
 食塩相当量
 ○g

食品表示法の施行によって、加工食品を製造、加工、輸入、販売する事業者に▼栄養成分表示(①熱量②たんぱく質③脂質④炭水化物⑤食塩相当量)の義務化▼アレルギー表示の変更▼「機能性表示食品」制度の新設▼全ての加工食品(輸入品を除く)に原料原産地の表示が義務づけられました。

お申込み・ご相談は

発行・全国商工団体連合会 TeL03-3987-4391

ご相談は



民商と提携 農民連・食品分析セン ターが成分分析を支援

3000 円~

民商と協力・共同する農民運動 全国連合会(農民連)の食品分析 センターでは、民商会員価格(3000 ~5000円)で成分分析を支援して くれます。お申し込み・相談は最 寄りの民商へ。

医

改善求め消費者庁に要望 全商連



全商連は 2019 年 11 月 25 日、「食品表示法に基づく 栄養成分表示の義務化に関する要望」を消費者庁に提 出。①栄養成分表示義務者から「販売者」を除くこと ②栄養成分表示を実施する小規模業者に対する補助 金を創設すること③小規模な食品製造・加工業者に対 する栄養成分表示義務の免除規定を周知徹底するこ と④スーパー等が、栄養成分表示ができないことを理 由に表示義務のない小規模事業者を取引から排除し ないよう強く指導すること—を求めました。

小規模事業者は表示義務が「免除」されます

☆成分計算を自分で行う場合の注意点☆

『日本食品標準成分表 2015 年版(7訂)』(※)を基に成分を計算することが できます(下図参照)。

表示は「推定値」で良く、その根拠(レシピ、データ、含有量など)を保管する 必要があります。

(\timeshttp://www.mext.go.jp/a menu/syokuhinseibun/1365295.htm)

▼おにぎり(梅)の熱量を計算する場合

①製造レシピ(原材料の 配合量(重量)、調理加 工工程等)を決定する。

②原材料ごとに計算に引用する データ(日本食品標準成分表 の値や原材料メーカーから 入手した値等)を用意する。

③ 原材料の栄養成分含有 量から、食品の全重量 に対する栄養成分等の 含有量を計算する。

	<u> </u>				
0			2	3	
	使用量	可食部の 重量(g)	日本食品標準 成分表の食品名	100g当たり の熱量(kcal)	各可食部重量 当たりの熱量(kcal)
めし	100g	100	穀類/こめ/[水稲めし]/ 精白米/うるち米	168	168
梅干し (調味漬)	1個	10	果実類/うめ/梅干し/ 調味漬	96	10
焼きのり	1/2枚	1.5	藻類/あまのり/焼きのり	188	3
食塩	めしの重量の 0.5%	0.5	調味料及び香辛料類/ (食塩類)/食塩	0	0
					合計181



栄養成分表示 1個当たり

181kcal たんぱく質 3.3g 0.5g39.9g ない委託販売などの場合も免除されます。 分表示が免除されます。 小規模事業者が商品の所有権を移転 ▼委託販売の場合も の要件を満たす小規模事業者は栄養成 (商業・サー ビス業は5人)

> を免除されている小規模事業者が『表示し ない』ことで罰則が適用されることはあ

の罰金)がありますが、消費者庁は

00万円以下の罰金。法人は億円以下

表示に関する罰則

(1年以下

の懲役また

「年間売上高1千万円以下」または

要」など、 件2万円」「ラベルプリンター 月)されれば、経営は大打撃を受けます。 こに栄養成分表示が義務化(2020年4 消費税率が10%に引き上げられ、8%と %の「区分経理」だけでも大変です。 「栄養分析を専門機関に依頼すれば1 多大な実務と実費の負担が強 の購入も必

など販売事業者が小規模で

るために力を合わせています。

お気軽にご相談ください。

力を合わせて経営を守ります

ません」と説明

しています。

どが迫られる危険性があります。 分で表示③できなければ納品打ち い場合は表示が必要です。 10%などの困難から、中小業者の経営を守 側が表示をしてもよいことになって 民商は、 小規模事業者に①レ 栄養成分表示の義務化や消費税 この場合、 シピの ま