

# 食品表示法 (栄養表示)

## 加工食肉における栄養表示の義務化

食品表示法では、新たに加工食肉について栄養成分表示が義務化されました。

- |         |                       |                    |
|---------|-----------------------|--------------------|
| ① 名称    | ④ 期限表示<br>(消費期限・賞味期限) | ⑦ <b>栄養成分の量と熱量</b> |
| ② アレルゲン | ⑤ 原材料                 | ⑧ 原産地              |
| ③ 保存方法  | ⑥ 添加物                 | ⑨ その他              |

新しく加わります

 **栄養表示**以外は、すでに食肉公正競争規約及び当ハンドブックで細かく解説されています。

今までの加工食肉の表示に

名称	焼き豚
原材料名	豚ロース肉、糖類(砂糖・水飴) 調味料(アミノ酸)、リン酸塩、酸化防止剤、発色剤(亜硝酸ナトリウム)
内容量	100g
賞味期限	15.10.1
保存方法	10℃以下で保存
製造者	東京 赤坂0-00-0

食品表示法により  
栄養表示が加わります

栄養成分(100g当たり)	
エネルギー	196kcal
タンパク質	16.5g
脂質	13.9g
炭水化物	1.3g
食塩相当量 (ナトリウム)	2.5g 1000mg



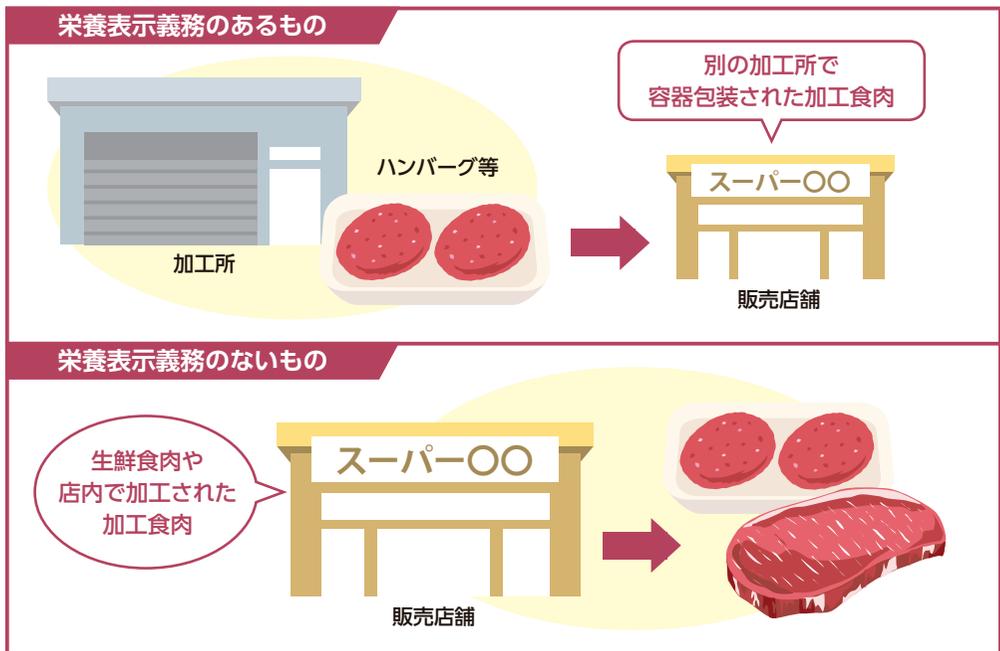
栄養表示は食品表示法施行後  
おおむね5年以内に義務化される予定です。

## ▶ 栄養成分の表示を必要とする対象食肉 .....

加工食肉であって、販売場所以外で加工され  
事前に容器包装され、販売されるものが対象になります。

例えば、加工食肉であっても、店内（同一場所）で製造し、若しくは加工し、一般消費者に直接販売する場合は表示義務はありません。

\*食肉専門小売店や食品スーパーで、バックヤード等の加工室で加工され、その店舗で消費者に直接販売される加工食肉は、栄養成分表示の対象外となっています。



### POINT

### 対象事業者の例外



当分の間、中小企業基本法（昭和三十八年法律第五十四号）第二条第五項に規定する小規模企業者（概ね常時使用する従業員の数が20人（商業又はサービス業に属する事業を主たる事業として営む者については、5人）以下の事業者）についても、栄養成分表示の省略が認められます。

▶ 生鮮食肉における表示(今までと同様) .....

生鮮食肉は今までと同様に、食肉の種類・部位、原産地、量目及び販売価格、冷凍及び解凍品にあつてはその表示、牛肉にあつては個体識別番号の表示となります。  
(詳しくはP20【対面販売での小売表示】・P22【事前包装された食肉の小売表示】を参照。)

④ 個体識別番号 個体識別番号 1234567893

① 食肉の種類・部位 **牛かたロース(国産)**

② 原産地 **焼肉用**

③ 100g当たりの単価 **100g 580円**

店内加工・計量販売の小売表示例

② 原産地 **国産牛ばら**

④ 個体識別番号 個体識別番号 1234567895

⑧ 消費期限 **消費期限 15. 6.10**

① 食肉の種類・部位 **野菜炒め用**

⑦ 保存方法 **4℃以下冷蔵保存**

③ 100g当たりの単価 **100g 230円**

⑥ 販売価格 **690円**

⑨ 加工者名称・加工者住所 **加工者：赤坂バックセンター 港区赤坂0-0-0**

⑤ 量目 **300g**

事前包装された食肉の小売表示例

Point



栄養表示の義務はなくても…

消費者は栄養表示に関心があることから生鮮食肉の場合も、一括して、栄養表示のポスターなどで表示する工夫が必要です。

商品名称	エネルギー	タンパク質	脂質	炭水化物	食塩相当量 (ナトリウム)
豚かたロース	253kcal	17.1g	19.2g	0.1g	0.1g (54mg)
豚ばら	386kcal	14.2g	34.6g	0.1g	0.1g (47mg)
豚タン	221kcal	15.9g	16.3g	0.1g	0.2g (80mg)
豚レバー	128kcal	20.4g	3.4g	2.5g	0.1g (55mg)

日本食品標準成分表(文部科学省)を参考

※食塩相当量(g)=ナトリウム(mg)×2.54÷1000