

栄養成分表示

21

加工食肉における栄養成分表示の義務化

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	②原産地	③ 栄養成分の量と熱量
④アレルギー	⑤原材料	⑥期限表示 消費期限・賞味期限
⑦保存方法	⑧添加物	⑨その他

新しく加わります



栄養成分表示以外は、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	焼豚
原材料名	豚ロース肉(国産)、糖類(砂糖、水飴)、醤油、香辛料/調味料(アミノ酸)、リン酸塩(Na)、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na)、(一部に小麦・大豆・豚肉を含む)
内容量	100g
賞味期限	19.8.1
保存方法	10℃以下で保存
製造者	〇〇食肉株式会社 東京港区赤坂0-00-0



食品表示法により
栄養成分表示が加わります

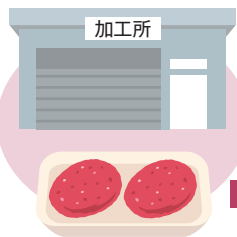
栄養成分表示(100g当たり)	
エネルギー	196kcal
タンパク質	16.5g
脂質	13.9g
炭水化物	1.3g
食塩相当量	2.5g

栄養成分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・容器包装され、販売されるものが対象になります。

栄養成分表示義務のあるもの



別の加工所で
容器包装された
加工食肉



栄養成分表示義務のないもの



生鮮食肉や
店内で加工された
加工食肉



例えば、加工食肉であっても、店内(同一場所)で製造もしくは加工し、一般消費者に直接販売する場合は(栄養成分表示しようとする場合を除き)表示は要しません。

* 食肉専門小売店や食品スーパーのバックヤードなど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についても同様です。

▶ その他、義務表示の例外

(ただし栄養成分を表示しようとする場合は「栄養成分表示」が必要です)

- 容器包装の表示可能面積がおおむね 30cm²以下であるもの
- 極めて短い期間で原材料(その配合割合を含む)が変更されるもの

例1 日替わり弁当など、レシピが3日以内に更新される場合



定期的にサイクルするメニューはNG

※サイクルメニューを除く

例2 複数の部位を混合しているため都度原材料が変わるもの



合挽肉、焼肉セット、切り落とし肉などの切身を使用した食肉加工品、白もつなどのうち複数の種類・部位を混合しているため都度原材料が変わるもの

- 外食用、業務用(直接、消費者に販売するものではないもの)
- 消費税法(昭和63年法律第108号)第9条第1項において消費税を納める義務が免除される事業者が販売するもの
- 小規模企業者(下記参照)

当分の間、中小企業基本法(昭和38年法律第154号)第2条第5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。



栄養成分表示の義務はなくても…

消費者は栄養成分表示に関心があることから生鮮食肉の場合も、一括して、栄養成分表示のポスターなどで表示することも検討してみましょう。

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
豚かたロース	253kcal	17.1g	19.2g	0.1g	0.1g
豚ばら	386kcal	14.2g	34.6g	0.1g	0.1g
豚タン	221kcal	15.9g	16.3g	0.1g	0.2g
豚レバー	128kcal	20.4g	3.4g	2.5g	0.1g

日本食品標準成分表(文部科学省)を参考

(100g当たり)

