

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。

民商へ

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。

(※http://www.mext.go.jp/a_menu/syokuhinseibun/1365295.htm)

図 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。

①			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

熱量 181kcal
たんぱく質 3.3g
脂質 0.5g
炭水化物 39.9g
食塩相当量 1.3g



栄養成分表示
1個当たり

熱量 181kcal
たんぱく質 3.3g
脂質 0.5g
炭水化物 39.9g
食塩相当量 1.3g

「年間売上高1千万円以下」または「従業員数20人(商業・サービス業は5人)以下」の要件を満たす小規模事業者は栄養成分表示が免除されます。

▼委託販売の場合も

小規模事業者が商品の所有権を移転しない委託販売などの場合も免除されます。

力を合わせて経営を守ります

民商

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

スーパーなど販売事業者が小規模でな

▼罰則は適用しない

表示に関する罰則(1年以下の懲役または100万円以下の罰金。法人は億円以下の罰金)がありますが、消費者庁は「表示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りません」と説明しています。

い場合は表示が必要です。この場合、スーパー側が表示をしてもよいことになっていますが、小規模事業者には①レシピの公開②自分で表示③できなければ納品打ち切りなどが迫られる危険性があります。民商は、栄養成分表示の義務化や消費税率などの困難から、中小業者の経営を守るために力を合わせています。

お気軽にご相談ください。