

その加工食品、 食品表示法に 対応はお済みですか？

一般消費者に販売される
全ての加工食品は
栄養成分の
正しい表示義務があります

<対象となる加工食品例>
サプリメント、パン、弁当、清涼飲料水、
菓子、冷凍食品等



栄養成分 1個(18g)当たり

エネルギー	41kcal
たんぱく質	3.1g
脂質	2.6g
炭水化物	1.4g
食塩相当量	0.2g

食品製造業者様向け

栄養成分分析のご案内

正確な分析値なら誤差範囲基準等に適合した表示が可能です。

厚生労働省食品衛生法登録検査機関

ISO/IEC 17025 試験所認定取得

平成27年4月1日に「食品表示法」が施行されました

食品表示に関する法律の表示に関する部分が統一されました

食品表示に関する法律は、「食品衛生法」「JAS法」「健康増進法」の3法があり、それぞれで表示内容を定めていたため、消費者、事業者双方にとってわかりにくい表示となっていました。そこで、上記3法をまとめた「食品表示法」が平成27年4月1日より施行され、消費者にわかりやすい表示に統一されることとなりました。

食品衛生法	JAS法	健康増進法
○販売の用に供する食品等に関する表示についての基準の策定及び当該基準の遵守(第19条)等	○製造業者が守るべき表示基準の策定(第19条の13) ○品質に関する表示の基準の遵守(第19条の13の2)等	○栄養表示基準の策定及び当該基準の遵守(第31条、第31条の2)等

旧制度からの主な変更点

■ 栄養成分表示

①任意表示であった「栄養成分表示」が、一般消費者に販売される全ての加工食品・添加物を対象に原則義務化されました。(加工食品及び添加物に関しては5年間の経過措置有)

②ナトリウムの量は、消費者にとって分かりやすい「食塩相当量」での表示へと変更されました。(ナトリウム塩を添加していない食品にのみ、ナトリウムの量を併記することが可能)

任意		
エネルギー/たんぱく質/脂質/炭水化物/ナトリウム/ビタミン13種/ミネラル12種		
義務	推奨	任意
エネルギー/たんぱく質/脂質/炭水化物/ナトリウム(食塩相当量に換算したもの)	飽和脂肪酸/食物繊維	n-3系脂肪酸/n-6系脂肪酸 コレステロール/糖質/糖類 ビタミン13種/ミネラル13種

■ 栄養強調表示(相対表示、無添加強調表示)

<相対表示>

絶対量による基準に加えて、比較対象食品と比べて強化(たんぱく質及び食物繊維の場合)または低減された割合が25%以上であるという条件が追加されました。

<無添加強調表示>

食品の「糖類無添加」「ナトリウム無添加」「食塩無添加」等に関する強調表示について、一定の条件が満たされた場合のみに行うことができるようになりました。

<熱量(エネルギー)について低減された旨の表示の例(食品100g当たり)>

	パターンA		パターンB	
	既存商品	新商品	既存商品	新商品
エネルギー	160kcal	120kcal	800kcal	760kcal
低減率(基準値:40kcal以上)	40kcal		40kcal	
低減率(新基準値:25%以上)	25%		5%	
栄養強調表示	○表示可能		×表示不可	

低減率(相対量)25%以上でなければ表示を認められなくなりました。

■ 栄養機能食品

●鶏卵以外の生鮮食品についても適用対象となりました。

●対象成分は、17種類から新たに「n-3系脂肪酸(α-リノレン酸、EPAやDHA等)」、「ビタミンK」、「カリウム」が追加され、20成分となりました。

<栄養機能食品の対象成分>

■ 改正前(17種類)

ミネラル類	亜鉛、カルシウム、鉄、銅、マグネシウム
ビタミン類	ナイアシン、パントテン酸、ビオチン、ビタミンA、ビタミンB ₁ 、ビタミンB ₂ 、ビタミンB ₆ 、ビタミンB ₁₂ 、ビタミンC、ビタミンD、ビタミンE、葉酸

■ 改正後(20種類)

ミネラル類	亜鉛、カルシウム、鉄、銅、マグネシウム、 カリウム
ビタミン類	ナイアシン、パントテン酸、ビオチン、ビタミンA、ビタミンB ₁ 、ビタミンB ₂ 、ビタミンB ₆ 、ビタミンB ₁₂ 、ビタミンC、ビタミンD、ビタミンE、 ビタミンK 、葉酸
脂質	n-3系脂肪酸

検査項目

●基礎成分

項目	詳細
栄養6項目セット	水分、たんぱく質、脂質、灰分、炭水化物、エネルギー
栄養7項目セット おすすめ	水分、たんぱく質、脂質、灰分、炭水化物、エネルギー、食塩相当量
栄養9項目セット	水分、たんぱく質、脂質、灰分、炭水化物、糖質、食物繊維(プロスキー法)、エネルギー、食塩相当量
水分	常圧加熱乾燥法、減圧加熱乾燥法
たんぱく質	ケルダール法
脂質	エーテル抽出法、酸分解法
灰分	直接灰化法
炭水化物	水分、たんぱく質、脂質、灰分の分析値より算出
糖質	水分、たんぱく質、脂質、灰分、食物繊維の分析値より算出
食物繊維	プロスキー法(酵素-重量法)
熱量(エネルギー)	たんぱく質、脂質、炭水化物の分析値より算出
食塩相当量	ナトリウムの分析値より算出

●ミネラル類

項目	詳細
ミネラル8項目セット	カリウム、カルシウム、マグネシウム、リン、鉄、亜鉛、銅、マンガン
ミネラル9項目セット	ナトリウム、カリウム、カルシウム、マグネシウム、リン、鉄、亜鉛、銅、マンガン

●ビタミン類

項目
ビタミンA/ビタミンB ₁ /ビタミンB ₂ /ビタミンB ₆ ビタミンB ₁₂ /ビタミンC/ビタミンD/ビタミンE ビタミンK/ナイアシン/葉酸

◇その他の項目に関してはお問い合わせ下さい。

日吉の品質保証体制・品質管理

信頼される結果をお届けするために様々な 品質保証体制・品質管理システムを導入しています

外部精度管理への参加

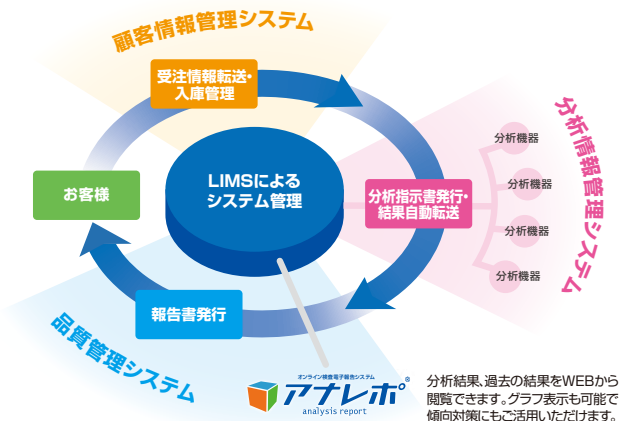
日吉では、FAPAS®(食品化学分析技能評価)への参加をはじめ、国内外を問わず外部精度管理(技能試験等)に積極的に参加し、技術を研鑽しています。



FAPAS®(Food Analysis Performance Assessment Scheme 食品化学分析技能評価)とは英国食料環境研究庁が1990年に国際調和プロトコールに沿って開発した信頼ある食品分析検査の評価プログラムです。現在世界99ヶ国以上のラボが採用し、世界的規模で行なわれる食品検査技能試験として知られています。

情報管理システムLIMS導入

日吉では、高品質なサービスをお客様に提供するために、LIMS(laboratory information management system)を利用した受発注、分析、報告の管理システムを導入することで、人による記入、入力となるべく排除し、人的ミスの削減を目指しています。



当社は、分析機関としての強みを生かし、検査からコンサルタントにいたるまで、一貫してサポートいたします。

食品衛生法26項目水質検査

食品製造用水の検査も低価格・短納期・高品質にて承っております。

食品中残留農薬分析

「厚生労働省食品衛生法登録検査機関」、また「ISO/IEC 17025認定試験所」として食品分析の経験・実績が豊富です。

飼料分析、ペットフード分析

「農林水産省飼料の安全性の確保及び品質の改善に関する法律登録検定機関」です。

食品衛生管理(ノロウイルス検査・食品従事者検査)

食品中重金属分析

株式会社日吉は、創業60年の環境分析のリーディングカンパニーです。

ISO/IEC 17025
試験所認定取得



弊社は81種の許認可、延べ約1,800名の保有資格者による確かな技術と豊富な経験で、安心で高品質なサービスを皆さまにご提供しています。

詳しい会社情報は **株式会社日吉** ホームページへ **検索**

関連許可・登録事業

- (衛生検査) ① 厚生労働省水質検査機関 第72号 ② 衛生検査所登録 滋賀県 滋衛検第13号
 - (環境) ③ 計量証明事業登録(濃度) 滋賀県 第6号 ④ 特定濃度に係る計量証明登録 滋賀県 第03-01号
 - (食品(農産物)) ⑤ 食品衛生法登録検査機関 厚生労働省発近厚第1023第2号
 - (飼料) ⑥ 飼料安全法登録検定機関 農林水産省 検第7号
- ISO/IEC 17025試験所認定取得 ※ …… ISO/IEC 17025は食品中の残留農薬分析、ケイラックスアッセイ(ダイオキシン類分析)の範囲にて認定取得

株式会社日吉

■ 本社
滋賀県近江八幡市北之庄町908
TEL : 0748-32-5111
FAX : 0748-32-4192
H P : www.hiyoshi-es.co.jp

■ お問い合わせ(営業部 食品分析チーム)
☎ 0748-32-5001
Mail : online@hiyoshi-es.co.jp / Fax : 0748-32-4192

