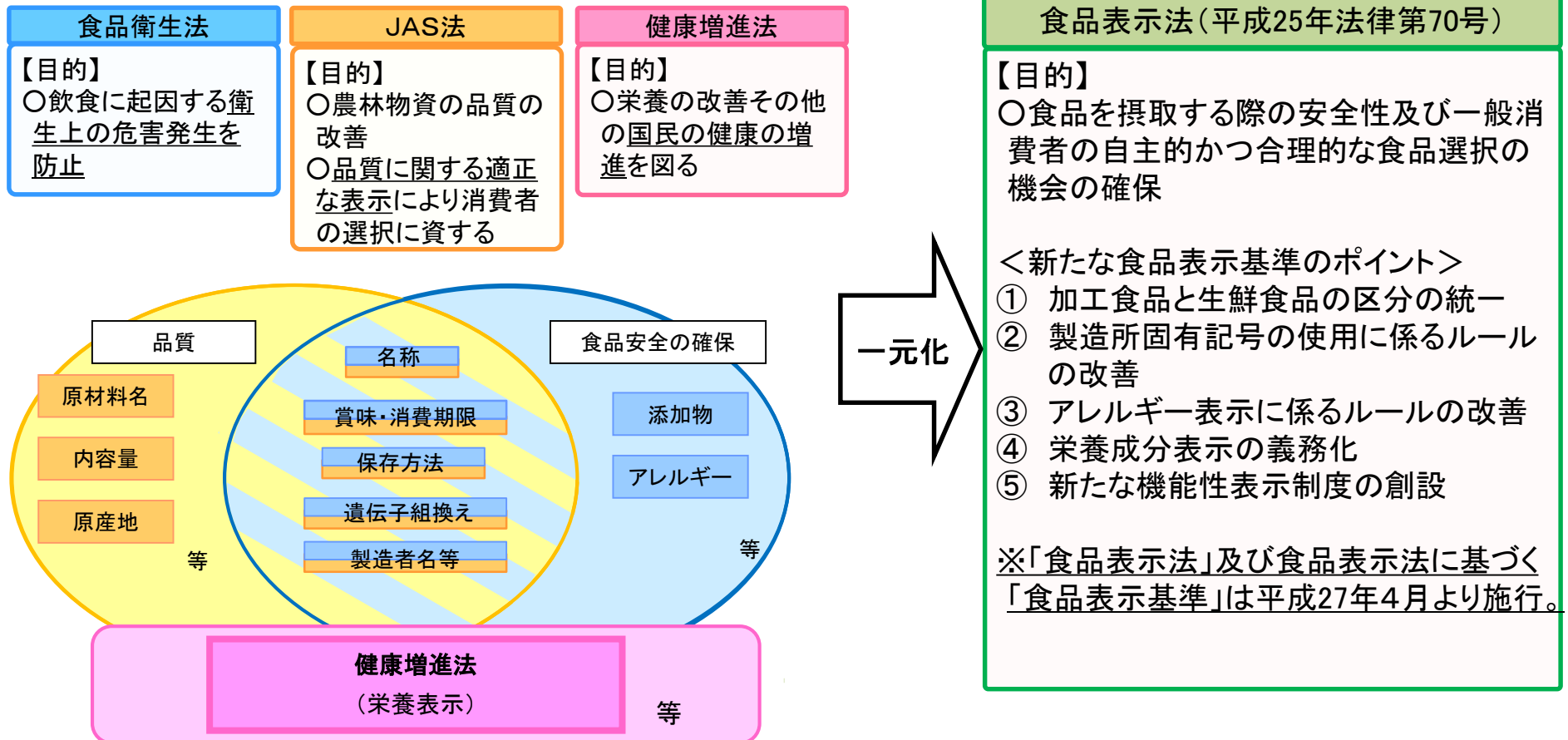


食品表示を活用しよう

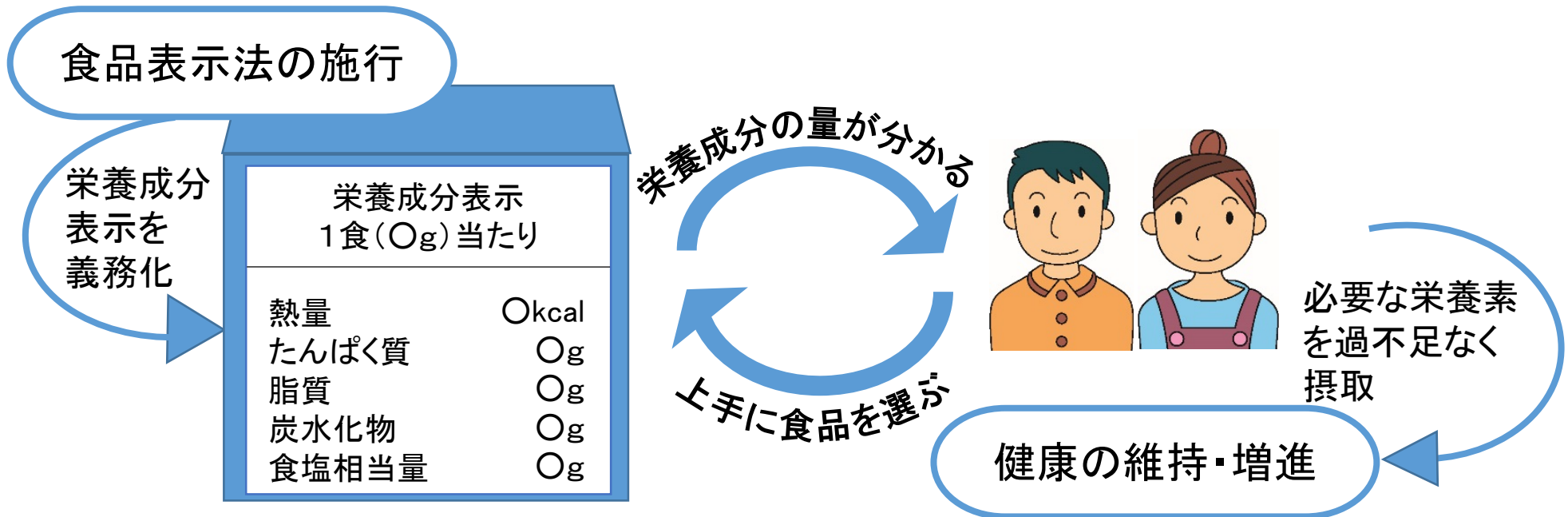
消費者庁食品表示企画課
令和元年11月

食品表示の一元化について

- 食品の表示について一般的なルールを定めている法律には、食品衛生法、JAS法及び健康増進法の三法があったが、目的の異なる三法それぞれに表示のルールが定められていたため、制度が複雑で分かりにくいものであった。
- 食品の表示に関する規定を統合して包括的かつ一元的な食品表示制度とするため、食品表示法（平成25年法律第70号）を創設し、平成27年4月に施行。
- 具体的な表示ルールは食品表示法に基づく食品表示基準（平成27年内閣府令第10号）に規定。

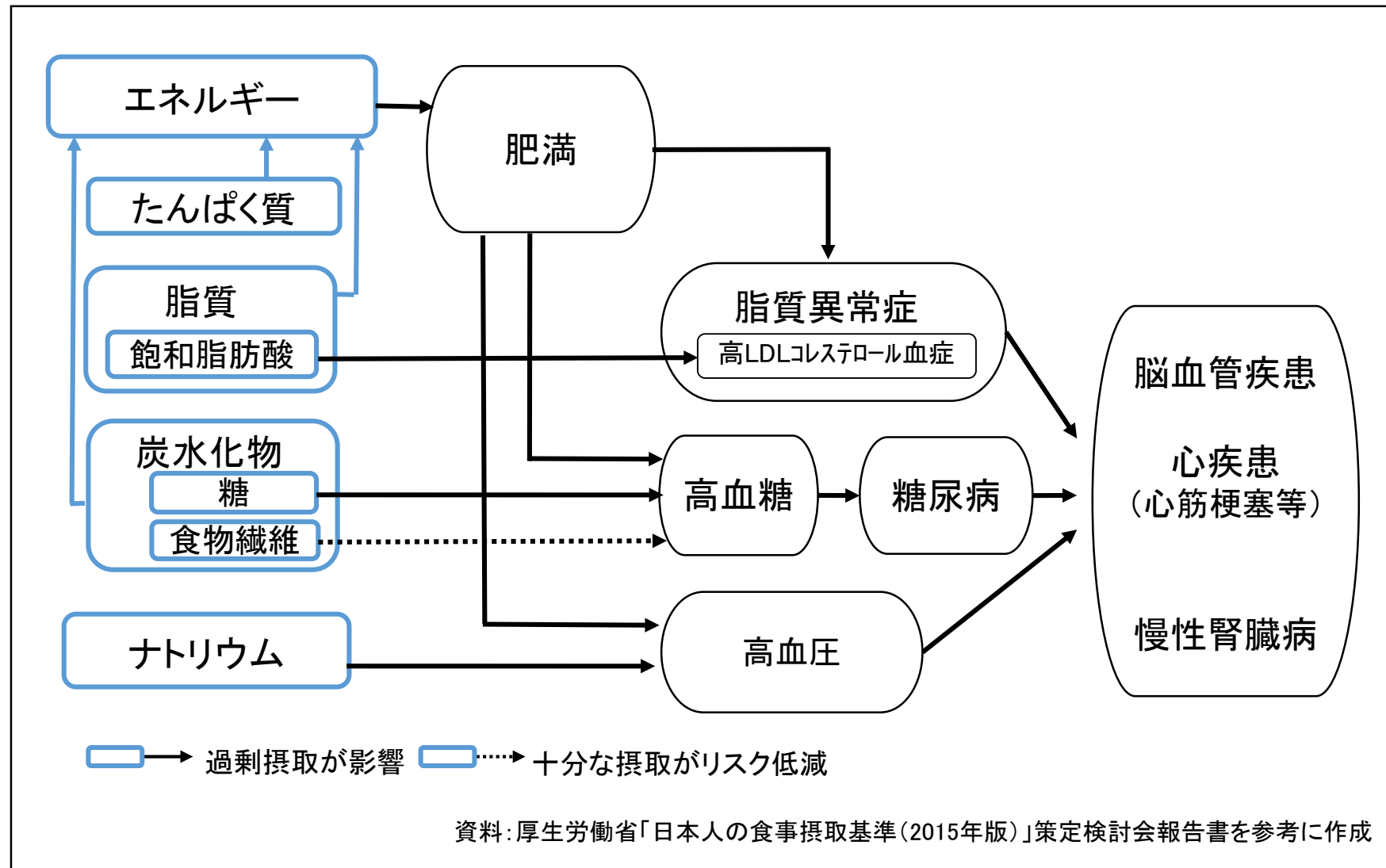


- 平成27年4月1日に食品表示法が施行され、容器包装に入れられた加工食品には栄養成分表示として、熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム(食塩相当量で表示)が必ず表示されることになりました。
- これらの5つの項目は、生命の維持に不可欠であるとともに、日本人の主要な生活習慣病と深く関わっています。栄養成分表示は、健康づくりに役立つ重要な情報源になります。
- 栄養成分表示を見て、上手に食品を選び、必要な栄養素を過不足なく摂取できれば、健康の維持・増進を図ることに役立ちます。



エネルギー、たんぱく質、脂質及び炭水化物を過不足なく摂取すること、ナトリウム(食塩)をとり過ぎないことで、生活習慣病を防ぐことができます

栄養素摂取と主な生活習慣病の関連



【義務表示】

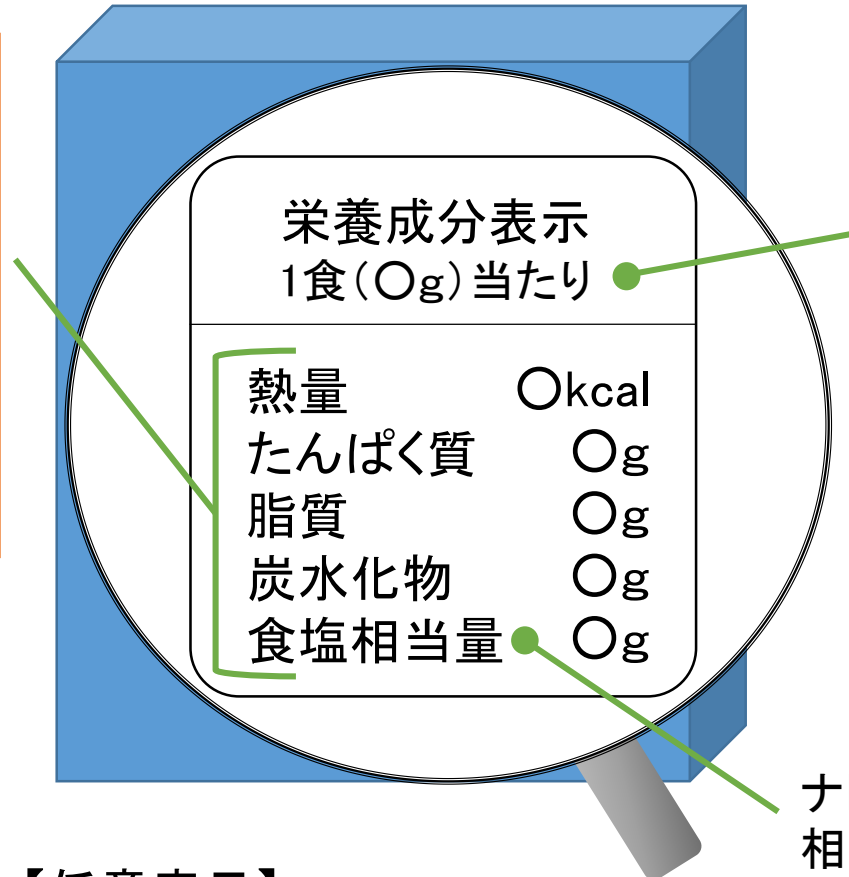
食品表示法により、表示が義務付けられた5つの項目である。

これらは、生活習慣病予防や健康の維持・増進に深く関わる重要な成分である。

※熱量はエネルギーと表示できる。

【推奨表示】

脂質のうち「飽和脂肪酸」、炭水化物のうち「食物繊維」は、日本人の摂取状況や生活習慣病予防との関連から表示することが推奨される成分である。



【表示の単位】

100g当たり、100ml当たり、1個当たり、1食当たりなど、それぞれの単位ごとに栄養成分の含有量が表示される。

【任意表示】

ミネラル(カルシウム、鉄など)、ビタミン(ビタミンA、ビタミンCなど)、n-3系脂肪酸、n-6系脂肪酸、コレステロール、糖質及び糖類は、任意で表示される。

ナトリウムの含有量は食塩相当量として表示。

高血圧予防の観点から、食塩摂取量の目標と比較しやすくなった。

栄養成分表示の対象成分の表示ルール

義務表示 (食品表示基準第3条及び第32条)	熱量、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)
推奨表示 (同第6条)	飽和脂肪酸、食物繊維
任意表示 (同第7条)	n-3系脂肪酸、n-6系脂肪酸、コレステロール、糖質、糖類(単糖類又は二糖類であって、糖アルコールでないものに限る。)、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、亜鉛、カリウム、カルシウム、クロム、セレン、鉄、銅、マグネシウム、マンガン、モリブデン、ヨウ素、リン

義務表示

食品関連事業者が容器包装に入れられた一般用加工食品及び一般用の添加物を販売する際には、定められた表示の方法に従い表示しなければならない。

推奨表示

食品関連事業者は、一般用加工食品を販売する際には、表示を積極的に推進するよう努めなければならない。

任意表示

食品関連事業者が一般用加工食品及び一般用の添加物を販売する際に、当該一般用加工食品及び一般用の添加物の容器包装に上の表の任意表示の欄に掲げる成分を表示する場合には、定められた表示の方法に従い表示しなければならない。

食品表示基準における栄養成分表示の対象食品

	加工食品	生鮮食品	添加物
一般用	義務	任意	義務
業務用	任意	任意	任意

以下に該当する食品は表示を省略することができる※(食品表示基準第3条第3項)。

- 容器包装の表示可能面積がおおむね30cm²以下であるもの
- 酒類
- 栄養の供給源としての寄与の程度が小さいもの
- 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
- 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又は中小企業基本法(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が販売するもの

以下の場合には表示を要しない※(食品表示基準第5条第1項)。

- 食品を製造し、又は加工した場所で販売する場合
- 不特定又は多数の者に対して譲渡(販売を除く。)する場合

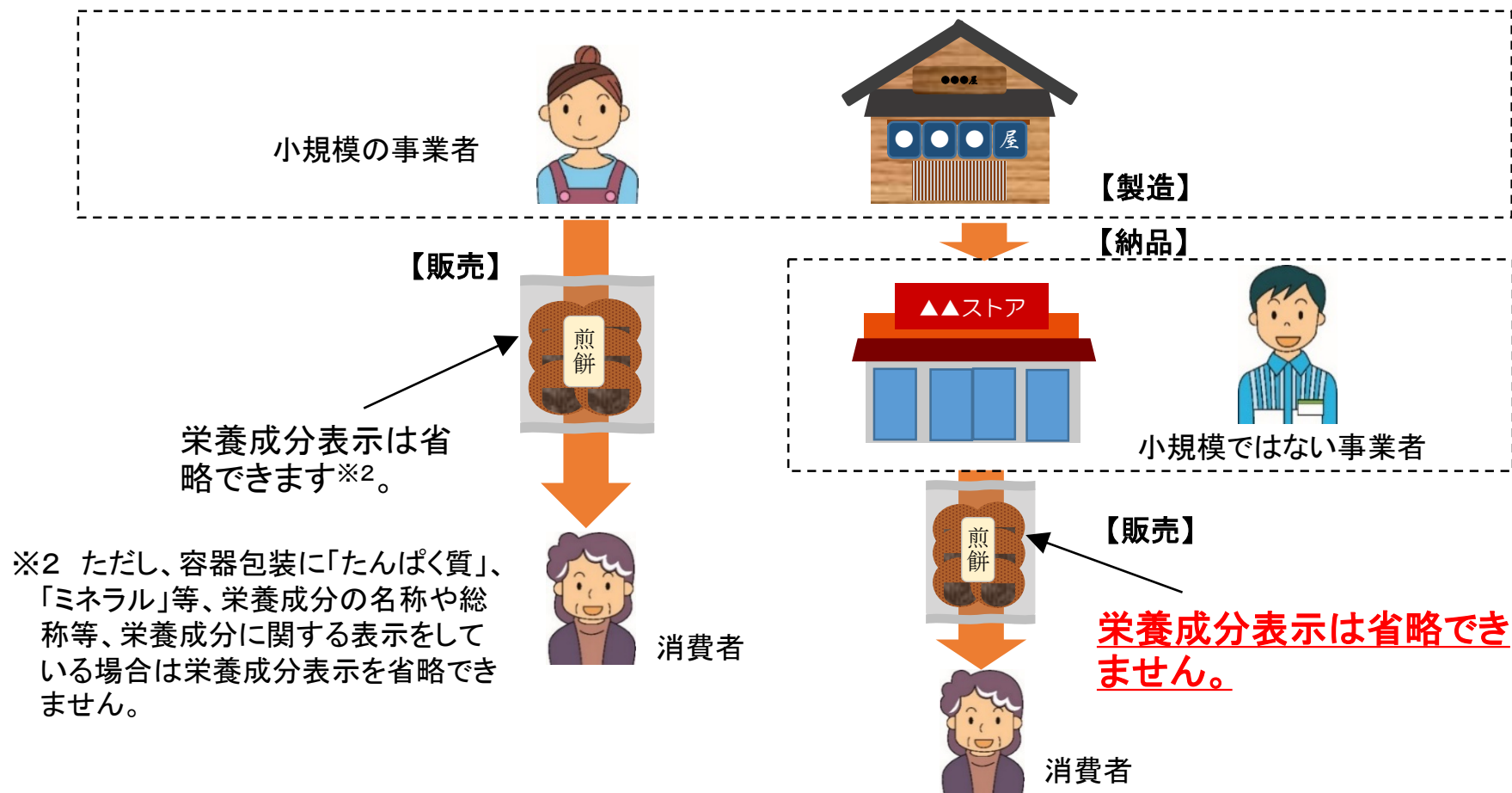
※ただし、栄養表示をしようとする場合を除く。

小規模の事業者が製造した食品でも、スーパー等販売する事業者が小規模の事業者でない場合は栄養成分表示は省略できません。

ここでいう小規模の事業者とは、下記のいずれかに該当する場合は、

- 消費税法において消費税を納める義務が免除される事業者
- 中小企業基本法に規定する小規模企業者※1

※1 おおむ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



※2 ただし、容器包装に「たんぱく質」、「ミネラル」等、栄養成分の名称や総称等、栄養成分に関する表示をしている場合は栄養成分表示を省略できません。

表示の方式について

【義務表示事項のみ表示する場合】
（食品表示基準別記様式2）

【義務表示事項に加え、任意の表示事項を表示する場合】
（食品表示基準別記様式3）

必ず「栄養成分表示」と表示する

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

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
- 飽和脂肪酸	g
- n-3系脂肪酸	g
- n-6系脂肪酸	g
コレステロール	mg
炭水化物	g
- 糖質	g
- 糖類	g
- 食物繊維	g
食塩相当量	g
上記以外の別表第9に掲げられた栄養成分	mg又は、 μ g

食品単位は、100g、100ml、1食分、1包装、その他の1単位のいずれかを表示する。（1食分である場合は、1食分の量を併記して表示する）

糖質又は食物繊維いずれかを表示しようとする場合は、糖質及び食物繊維の量の両方を表示する

単位は食品表示基準別表第9の第2欄に掲げられた単位を表示する

複数の食品が同じ容器包装に入っている場合の表示方法

- ① 通常一緒に食される食品がセットで同じ容器包装に入っている場合、合計の含有量を表示する。

《例》 くずきり（黒蜜付き）

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

必ず合計の含有量
を表示する

くずきりのみ	熱量 ▲kcal
--------	----------

合わせて一部の食品
についても含有量を表示することも可能

- ② それぞれ独立した食品を詰め合わせた場合は、個別の構成要素である食品について独立して表示します。

《例》

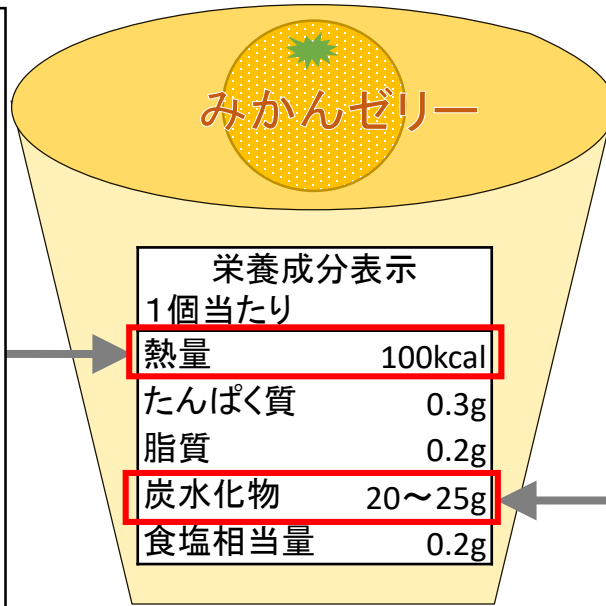
栄養成分表示		
	チョコレートケーキ (1個当たり)	いちごケーキ (1個当たり)
熱量	▲kcal	▲kcal
たんぱく質	▲g	▲g
脂質	▲g	▲g
炭水化物	▲g	▲g
食塩相当量	▲g	▲g

表示する値は「一定の値」又は「下限値及び上限値」で表示します

一定の値

食品表示基準で定められた方法※¹で得られた値が、表示された値を基準として許容差の範囲内※²にある必要があります。

例えば、熱量の許容差の範囲は±20%なので、この例の場合、食品表示基準で定められた方法※¹で得られた値が、80～120kcalの範囲内にある必要があります。



栄養成分表示	
1個当たり	
熱量	100kcal
たんぱく質	0.3g
脂質	0.2g
炭水化物	20～25g
食塩相当量	0.2g

下限値及び上限値

- 食品表示基準で定められた方法※¹で得られた値が、表示された下限値及び上限値の範囲内にある必要があります。
- 値の幅については、根拠に基づき適切に設定します。

例えば、この例の場合、食品表示基準で定められた方法※¹で得られた値が、20～25gの範囲内にある必要があります。

※¹ 食品表示基準別表第9第3欄に掲げられた方法

※² 食品表示基準別表第9第4欄に掲げられた許容差の範囲

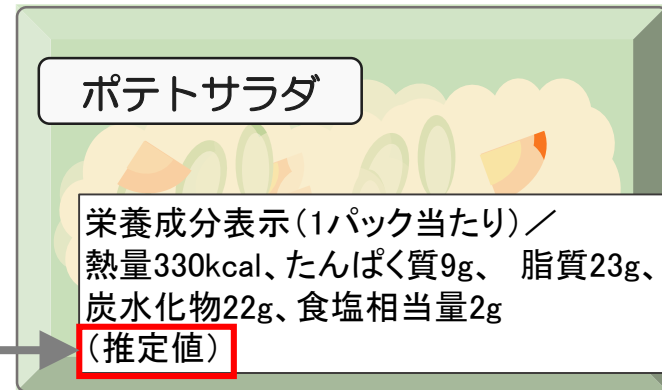
表示された一定の値が許容差の範囲を超える可能性がある場合、合理的な推定により得られた値として表示することも可能です。

★ 栄養強調表示(低カロリー、減塩等の表示)をする場合、強調する熱量及び栄養成分も含めて全ての成分について、合理的な推定により得られた値による表示はできません。

合理的な推定により得られた値を表示する場合、下記①②が必要です。

①合理的な推定により得られた値である表示

- 表示された値が食品表示基準で定められた方法によって得られた値とは一致しない可能性があることを示す表示が必要となります。
- 次のいずれかの文言を含む表示を、栄養成分表示に近接した場所に表示します。
 - ア「推定値」
 - イ「この表示値は、目安です。」



②根拠資料の保管

表示された値の設定の根拠資料を保管しなければなりません。

★ 栄養強調表示(低カロリー、減塩等の表示)をする場合、強調する熱量及び栄養成分も含めて全ての成分について、合理的な推定により得られた値による表示はできません。

①分析により値を得る場合

値の設定に用いる分析方法は、食品表示基準に規定される場合※1を除き、特段の定めはありません。

※1 例えば、栄養強調表示(低カロリー、減塩等の表示)をする場合、強調された栄養成分等の値は食品表示基準別表第9第3欄に掲げる方法によって得ることとしています。

②計算等により値を得る場合

データベース等の値を用いること、又はデータベース等から得られた個々の原材料の値を計算して表示値を求めることも可能です。

★**栄養強調表示(低カロリー、減塩等の表示)をする場合、強調する熱量及び栄養成分は、食品表示基準で定められた方法により得られた値を表示しなければなりません。**

《日本食品標準成分表の値を用いる場合》

- ① 日本食品標準成分表※（文部科学省科学技術・学術審議会資源調査分科会報告）の「食パン」の原料配合割合等を確認し、当該食品と類似性が高いことを確認。



一般的な材料、製法で
製造した食パン



- ② 表示する食品単位あたりに換算する。

食品標準成分表で掲げられている食パンの熱量は、100g当たり260kcal



表示する食品単位を
「1枚(60g)当たり」とすると、

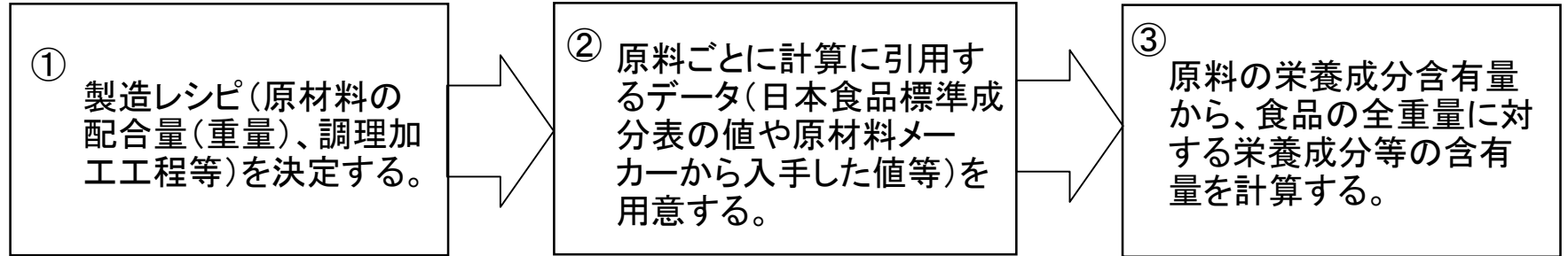
$$\begin{array}{l} \text{1枚(60g)当たり} \\ \text{の熱量(kcal)} \end{array} = \begin{array}{l} 260 \\ \text{kcal} \end{array} \times \frac{60\text{g}}{100\text{g}}$$

1枚(60g)当たりの熱量は156kcalとなる。

データベース等の例としては、日本食品標準成分表(URL: <https://fooddb.mext.go.jp/>)のほか、事業者団体が作成したデータベース、加工用原料製造者等による原料の栄養成分表示値等があります。

※ 2015年版(七訂)以降に分析等を行った食品については、「追補」として毎年公表されています。

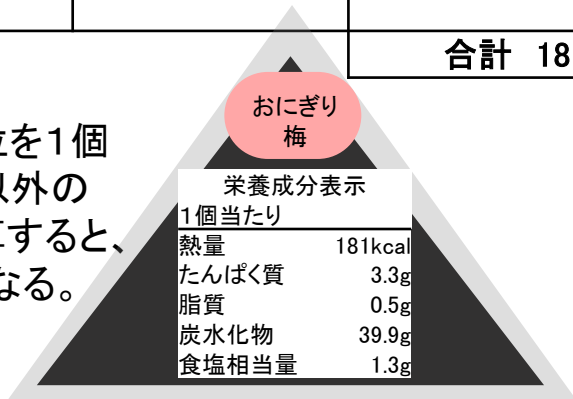
《おにぎり(梅)の熱量を計算する場合》



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)	各可食部当たりの熱量(kcal)	
	めし	100g	穀類/こめ/[水稻めし]/ 精白米/うるち米	168	168	
	梅干し (調味漬)	1個	果実類/うめ/梅干し/ 調味漬	96	10	
	焼きのり	1/2枚	藻類/あまのり/焼きのり	188	3	
	食塩	めしの重量の 0.5%	調味料及び香辛料類/ (食塩類)/食塩	0	0	
					合計	181

④ 表示する食品単位当たりの栄養成分含有量を計算する。

表示する食品単位を1個当たりとし、熱量以外の成分も同様に計算すると、右のような表示となる。



《栄養強調表示の表現例》



低い旨の表示となる



低減された旨の表示となる



ナトリウム塩を添加していない旨の表示となる

栄養強調表示

【栄養成分の補給ができる旨の表示】

	高い旨	含む旨	強化された旨
基準	高い旨の基準値以上	含む旨の基準値以上	<ul style="list-style-type: none"> 比較対象食品と基準値以上の絶対差 25%以上の相対差(たんぱく質及び食物繊維のみ)
表現例	<ul style="list-style-type: none"> 高〇〇 〇〇豊富 	<ul style="list-style-type: none"> 〇〇源 〇〇供給 〇〇含有 	<ul style="list-style-type: none"> 〇〇30%アップ 〇〇2倍
該当する栄養成分	たんぱく質、食物繊維、亜鉛、カリウム、カルシウム、鉄、銅、マグネシウム、ナイアシン、パントテン酸、ビオチン、ビタミンA、B ₁ 、B ₂ 、B ₆ 、B ₁₂ 、C、D、E、K及び葉酸		

【栄養成分又は熱量の適切な摂取ができる旨の表示】

	含まない旨	低い旨	低減された旨
基準	含まない旨の基準値未満	低い旨の基準値未満	<ul style="list-style-type: none"> 比較対象食品と基準値以上の絶対差 25%以上の相対差(ただし、みそは15%、しょうゆは20%)
表現例	<ul style="list-style-type: none"> 無〇〇 〇〇ゼロ ノン〇〇 	<ul style="list-style-type: none"> 低〇〇 〇〇控えめ 〇〇ライト 	<ul style="list-style-type: none"> 〇〇30%カット 〇〇10gオフ 〇〇ハーフ
該当する栄養成分等	熱量、脂質、飽和脂肪酸、コレステロール、糖類、ナトリウム		

栄養強調表示(糖類を添加していない旨の表示)

- 糖類とは、単糖類又は二糖類であって、糖アルコールでないものに限る。
- 以下の要件の全てに該当する場合、「**糖類無添加**」、「**砂糖不使用**」等の表示ができる。
 1. いかなる糖類も添加していない
(例: ショ糖、ぶどう糖、ハチミツ、コーンシロップ等)
 2. 添加された糖類に代わる原材料又は添加物を使用していない
 - その食品が原材料として糖類を含む原材料を含んでいないこと
(例: ジャム、ゼリー、甘味の付いたチョコレート、甘味の付いた果実片等)
 - その食品が添加糖類の代用として糖類を含む原材料を含んでいないこと
(例: 非還元濃縮果汁、乾燥果実ペースト等)
 3. 酵素分解その他何らかの方法により、糖類の含有量が原材料及び添加物の量を超えない
(例: でんぷんを加水分解して糖類を産出させる酵素の使用等)
 4. 糖類の含有量を表示する

栄養強調表示(ナトリウム塩を添加していない旨の表示)

- 以下の要件の全てに該当する場合、「**食塩無添加**」等の表示ができる。
 1. いかなるナトリウム塩も添加していない
(例: 塩化ナトリウム、リン酸三ナトリウム等)
ただし、食塩以外のナトリウム塩を技術的目的で添加する場合であって、ナトリウムの含有量が食品100g当たり120mg(100ml当たりも同様)以下であるときは、この限りでない。
 2. 添加されたナトリウム塩に代わる原材料、複合原材料、又は添加物を添加していない
(例: ウスターソース、ピクルス、ペパローニ、しょうゆ、塩蔵魚、フィッシュソース等)

栄養強調表示をする場合の表示値

栄養成分の補給ができる旨及び栄養成分又は熱量の適切な摂取ができる旨の表示値

	一般用加工食品		一般用生鮮食品	
	強調したい栄養成分及び熱量	その他の表示する栄養成分及び熱量	強調したい栄養成分及び熱量	その他の表示する栄養成分及び熱量
表示値の種類	合理的な推定により得られた一定の値は不可 (許容差の範囲内にある一定の値又は、下限値及び上限値によって表示する)		合理的な推定により得られた一定の値は不可 (許容差の範囲内にある一定の値又は、下限値及び上限値によって表示する)	
表示値を求める方法	必ず食品表示基準別表第9の第3欄に掲げた方法(以下、「食品表示基準別表第9第3欄に掲げる方法」という)によって得られた値を表示	食品表示基準別表第9第3欄に掲げる方法によって得られた値以外も可	必ず食品表示基準別表第9第3欄に掲げる方法によって得られた値を表示	食品表示基準別表第9第3欄に掲げる方法によって得られた値以外も可

糖類を添加していない旨又はナトリウム塩を添加していない旨の表示値

糖類を添加していない旨又はナトリウム塩を添加していない旨の表示	
表示値の種類	合理的な推定により得られた一定の値は不可 (許容差の範囲内にある一定の値又は、下限値及び上限値によって表示する)
表示値を求める方法	食品表示基準別表第9第3欄に掲げる方法によって得られた値以外も可

原材料やセットを構成する食品について栄養強調表示をする場合

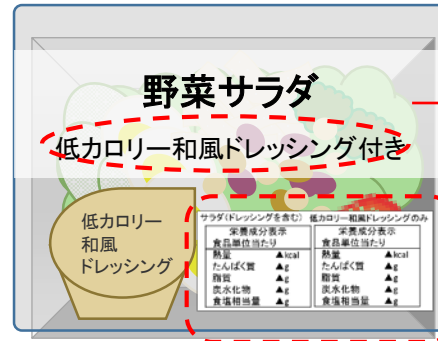
ア. 原材料について栄養強調表示をする場合

最終製品についても栄養強調表示の基準を満たしていることが望ましいです。すなわち、最終製品中の含有量があまりに低いにもかかわらず、原材料についてのみ高い旨又は含む旨の表示をすることは適当ではありません。

イ. セットを構成する食品について個々のものに栄養強調表示をする場合

セットを構成する食品について、個々のものを栄養強調表示する(例えば、「30%塩分カットのめんつゆ使用」等)ことは可能ですが、その場合はセット全体及び栄養強調表示をした当該個食品について栄養成分表示が必要です。
【食品表示基準Q&A】

《例》



一部に栄養強調表示をしている
(低カロリー和風ドレッシング)

ドレッシングを含めたサラダ全体の栄養成分表示と、栄養強調表示した和風ドレッシングの栄養成分表示が必要。

サラダ(ドレッシングを含む)

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

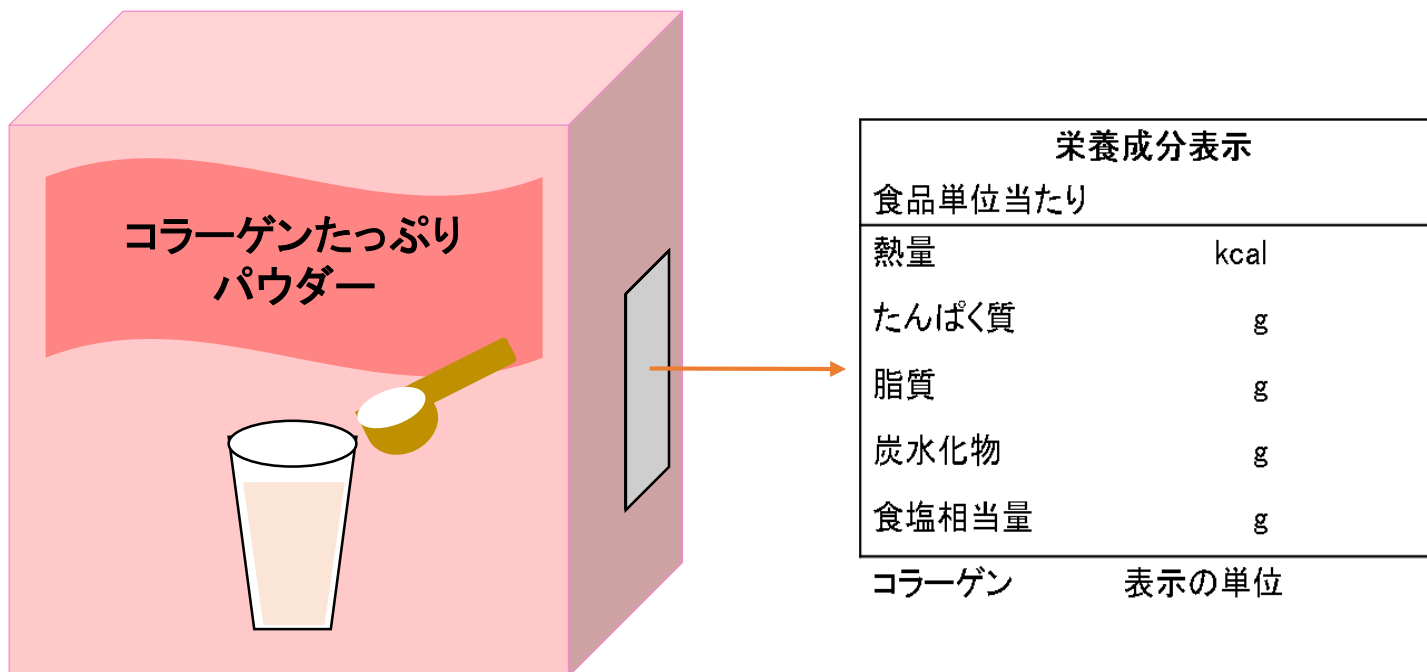
低カロリー和風ドレッシングのみ

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

基準別表第9に掲げられていない成分を強調する場合

食品表示基準別表第9に掲げられていない成分を強調する場合は、栄養成分表示と区別して、栄養成分表示に近接した箇所に記載することが望ましいです。(栄養成分表示枠内に、別表第9に掲げられていない成分を表示してはいけません。)

《例》



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
コラーゲン	表示の単位

健康や栄養に関する表示の制度の分類

一般食品

栄養補助食品、健康補助食品、栄養調整食品といった表示で販売されている食品は一般食品です。

保健機能食品

※機能性の表示ができる

栄養機能食品

栄養成分の機能の表示ができる

機能性表示食品

企業等の責任において保健の機能の表示ができる
(疾病リスク低減表示を除く)

特定保健用食品

保健の機能の表示ができる



特別用途食品

※特別の用途に適する旨の表示ができる



病者用食品

許可基準型

低たんぱく質食品
アレルギー除去食品
無乳糖食品
総合栄養食品

個別評価型

妊産婦、授乳婦用粉乳

乳児用調製乳

乳児用調製粉乳
乳児用調製液状乳

えん下困難者用食品

えん下困難者用食品
とろみ調整用食品

食品

医薬品・医薬部外品

栄養成分表示 1食(〇g)当たり	
エネルギー	〇kcal
たんぱく質	〇g
脂質	〇g
炭水化物	〇g
食塩相当量	〇g

- **肥満ややせの予防のため、食品のエネルギー値と体重をチェック！**
生活習慣病予防や虚弱予防のために、適正体重を維持します

- 食品のもつエネルギーを確認して、選ぶ
- 自分の体格(BMI)を知り、体重の変化を確認する

栄養成分表示 1食(〇g)当たり	
エネルギー	〇kcal
たんぱく質	〇g
脂質	〇g
炭水化物	〇g
食塩相当量	〇g

- **たんぱく質、脂質、炭水化物の量を見て、食事の質をチェック！**
生活習慣病予防のために、たんぱく質、脂質、炭水化物をバランスよくとります

- 栄養的な特徴の違う食品を組み合わせ、選ぶ
- 生活習慣病予防のために食物繊維を十分に摂取する

栄養成分表示 1食(〇g)当たり	
エネルギー	〇kcal
たんぱく質	〇g
脂質	〇g
炭水化物	〇g
食塩相当量	〇g

- **高血圧予防のため、食塩相当量をチェック！**
減塩は、高血圧の予防や管理に効果があります

- ふだんよく食べる食品からの食塩摂取量を減らす
- 調味料からの食塩摂取量を減らす

「たっぷり」や「〇%カット」などの栄養強調表示も参考にできます

食物繊維
たっぷり！

塩分
40%カット

栄養成分表示を使って、食塩摂取量を減らすポイント

□ふだんよく食べる食品からの食塩摂取量を減らす

ふだんよく食べる食品に含まれる食塩量を知り、選び方や食べ方の工夫でおいしく減塩。

めん類のスープを残す、減塩された食品を選ぶ等で、食塩摂取量を減らすことができます。

□調味料からの食塩摂取量を減らす

ふだんよく使う調味料に含まれる食塩量を知り、選び方や食べ方の工夫でおいしく減塩。

大さじ1杯当たりの食塩量で比較してみると、しょうゆは大さじ1杯で約3g、小さじ1杯で約1g。みそは大さじ1杯で約2gです。料理をおいしくする調味料には、食塩量が多いという特徴があります。

食塩量が少ない調味料を選ぶ、食塩量が多い食品を食べる回数を減らす、調味料の使い方を工夫する等で、食塩摂取量を減らすことができます。

主な調味料の大さじ1杯、小さじ1杯当たりの食塩量

	大さじ1杯	小さじ1杯
うす口しょうゆ	2.9g	1.0g
濃口しょうゆ	2.6g	0.9g
米みそ	2.2g	0.7g
麦みそ	1.9g	0.6g
ウスターソース	1.5g	0.5g
マヨネーズ	0.3g	0.1g
顆粒だし	3.9g	1.3g
めんつゆ(ストレー ト)	0.5g	0.2g

食塩量は大さじ1杯(15ml)、小さじ1杯(5ml)当たりの概量(g)

ふだんよく食べる食品に含まれる食塩量を知り、選び方や食べ方の工夫でおいしく減塩。

● めん類のスープを残すと、食塩摂取量を減らせます

カップめんやインスタントラーメンには、めん・かやくとスープそれぞれの食塩相当量を表示している商品もあります。スープを半分残せば、食塩摂取量を約2g減らすことができます。

【例】		栄養成分表示 1食(88g)当たり 食塩相当量	
カップ麺全体		5.5g	
めん・かやく		1.5g	
スープ		4.0g	

スープを半分残せば、約2g減

ここもチェック

● 減塩された食品を選びます

「50%減塩」と表示されている食品を選べば、食塩摂取量を半減できます。

(例)

梅干1個(10g)の食塩相当量は2.2g

→50%減塩した商品の食塩相当量は1.1g

減塩食品で
約1g減

ふだんよく使う調味料に含まれる食塩量を知り、選び方や食べ方の工夫でおいしく減塩。

● 食塩量が少ない調味料を選びます

「〇%減塩」、「塩分控えめ」という栄養強調表示が役立ちます。

(例)

大さじ1杯のしょうゆの食塩相当量は2.6g

→ 40%減塩しょうゆに置き換えると食塩相当量は1.6g

減塩食品で
約1g減

● 食べる回数で、食塩摂取量を減らせます

【1日に3杯食べた場合】



みそ汁から摂取する食塩相当量
1杯あたり1.2g × 3 = 3.6g

【1日2杯にした場合】



約1g減

【1日1杯にした場合】



さらに
約1g減

● 調味料の使い方を工夫して、こつこつ減塩

しょうゆの使い方を工夫すれば、食塩摂取量を半減できます。

しょうゆをたっぷりつける



刺身5切れ分
食塩相当量約1g

しょうゆを少なめにつける



約0.5g減

刺身5切れ分
食塩相当量約0.5g

ヒント

健康づくりと環境づくり、減塩を支える2つの循環

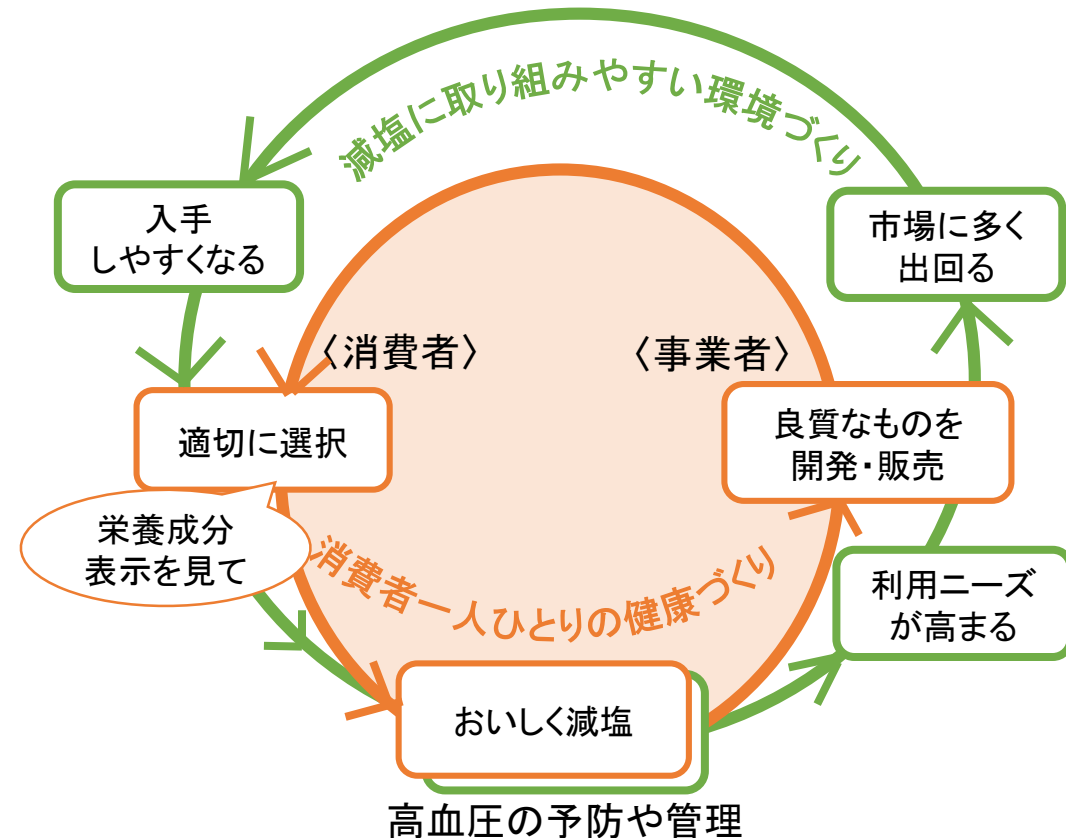
高血圧の予防や管理では、継続的に減塩を実践することになります。継続的に実践するためには、おいしさを伴っていることが大切です。

消費者一人ひとりが健康づくりとして、減塩に取り組めるように、事業者の努力によって良質なものが開発・販売されると、消費者は食塩相当量や25%減塩等の表示を見て、食塩の含有量が少ない食品を選ぶことができます。

そして、減塩の重要性が理解され、利用ニーズが高まると、更に開発・販売が進み、良質なものが市場に多く出回り、入手しやすくなっていきます。

こうした健康づくりと環境づくりの2つの循環は、消費者の選ぶ力と事業者の開発する力によって生み出される好循環であり、減塩の重要性が浸透し、減塩に取り組みやすい社会を支えていく基盤となります。

減塩を支える2つの循環
-健康づくりと環境づくり-



一般用加工食品の経過措置期間は 2020年3月31日まで！

経過措置期間終了まで1年を切りました。

2020年3月31日までに製造(又は加工・輸入)されるものについては、食品表示法施行前の旧基準による表示が認められますが、1日も早く消費者に新たな表示が届くよう、計画的に準備をし、表示の切替えをお願いいたします。