

あんあんニュース

制作：食品安全推進委員会 監修：コープ北陸事業連合
 コープ北陸は、富山・石川・福井の3生協で取扱う商品を企画する事業連合です。商品の仕入れや仕分けなどの事業機能を協働し3生協の力を結集することで、より安全・安心で、より安い商品の供給をめざしています。取扱い商品の安全確認業務も担っています。

食品安全推進委員会とは
 組合員、学識者、コープ北陸役員からなる委員会です。コープ北陸の安全確認業務がしっかり行われているか、対応が適切かなどの監査を行っています。

食品に関する
基礎知識

食品表示の見方を知ろう! その1 栄養成分表示 編

2015年4月に施行された新しい食品表示法が、
2020年3月末をもって移行期間が終了し、
同年4月1日から完全施行となります。

今回のお話は
こちら!



従来の制度との主な変更点

アレルギー表示
のルール改善

原材料名表示
のルール変更

表示レイアウト
の改善

栄養成分表示
の義務化



- ① 全ての加工食品と添加物に栄養成分の表示が義務付けられました。
- ② 「ナトリウム」表記が消費者に分かりやすい「食塩相当量」に統一され、**熱量・たんぱく質・脂質・炭水化物・食塩相当量**が義務表示となりました。



従来（任意表示）

熱量	●kcal
たんぱく質	▲g
脂質	△g
炭水化物	■g
ナトリウム	◎mg
(食塩相当量)	□g

新しい食品表示法

熱量	●kcal
たんぱく質	▲g
脂質	△g
炭水化物	■g
食塩相当量	□g

※ただし、ナトリウム塩を添加していない食品に関しては「ナトリウム◎mg(食塩相当量□g)」とする表示が認められています。



食品選びの
参考になるわ!

毎日の食生活や健康に
ぜひ役立ててね!



組合員さんの声 Q & A

Q 原材料名欄に「食塩」は含まれていないのに
栄養成分の「食塩相当量」欄に
数値が表記されているのはどうして?



A 「食塩相当量」とは、食品に含まれている「ナトリウム」を
全て食塩由来とみなした場合に以下の式で求められています。

$$\text{食塩相当量(g)} = \text{ナトリウム(mg)} \times 2.54 \div 1000$$

「ナトリウム」は、食塩だけでなく牛乳や果汁などにも含まれる成分のため、原材料に食塩を使用していなくても「食塩相当量」として表示されます。

あんあんくん 第62話 加熱ムラに注意しよう!

