



# JFRL 情報宅配

## \* 農林水産省 \* (<http://www.maff.go.jp/>)

- [令和 6 年 1 月の農林水産物・食品の輸出額を公表しました] (令和 6 年 3 月 4 日 輸出・国際局 輸出企画課)  
[https://www.maff.go.jp/j/shokusan/export/e\\_info/zisseki.html](https://www.maff.go.jp/j/shokusan/export/e_info/zisseki.html)
- [米に関するマンスリーレポート (令和 6 年 3 月号) の公表について] (令和 6 年 3 月 11 日 農産局 企画課)  
<https://www.maff.go.jp/j/press/nousan/kikaku/240311.html>

## \* 厚生労働省 \* (<https://www.mhlw.go.jp>)

- [輸入食品に対する検査命令の実施] (令和 6 年 2 月 29 日 健康・生活衛生局食品監視安全課輸入食品安全対策室) 対象食品：インド産そば, 検査の項目：アフラトキシン  
[https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage\\_37875.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_37875.html)
- [食品衛生法施行規則の一部を改正する省令及び 食品, 添加物等の規格基準の一部を改正する件について] (令和 6 年 3 月 1 日)
  - 食品衛生法第 12 条の規定に基づきポリビニルアルコールを省令別表第 1 に追加。
  - 法第 13 条第 1 項の規定に基づきポリビニルアルコールについて添加物の規格基準を設定。それに伴い, 第 2 添加物の C 試薬・試液等の改正を行った。<https://www.mhlw.go.jp/content/001217299.pdf>
- [食品中の食品添加物分析法の妥当性確認ガイドライン] の作成及び「第 2 版 食品中の食品添加物分析法」の改正について] (令和 6 年 3 月 8 日)  
[https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou\\_iryuu/shokuhin/syokuten/bunseki/index.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuten/bunseki/index.html)
- [令和 6 年 3 月 12 日薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会器具・容器包装部会 (オンライン会議) 資料] (令和 6 年 3 月 11 日 健康・生活衛生局食品基準審査課)  
[https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage\\_38147.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_38147.html)

## \* 内閣府 食品安全委員会 \* (<https://www.fsc.go.jp/>)

- [「有機フッ素化合物 (PFAS)」の評価に関する情報] (令和 6 年 3 月 8 日更新)  
[https://www.fsc.go.jp/osirase/pfas\\_health\\_assessment.html](https://www.fsc.go.jp/osirase/pfas_health_assessment.html)
- [食品安全セミナー開催のお知らせ (令和 6 年 3 月 28 日)] (令和 6 年 3 月 8 日内閣府食品安全委員会事務局)  
「農薬の再評価に係る食品健康影響評価」について  
開催日時：令和 6 年 3 月 28 日 (木) 14 時 00 分から 16 時 00 分 (予定)  
<https://www.fsc.go.jp/koukan/annai/annai20240328.html>

## \* 消費者庁 \* (<https://www.caa.go.jp/>)

- [令和 4 年度 特別用途食品 (特定保健食品を除く。)に係る栄養成分等, 特定保健用食品に係る関与成分及び機能性表示食品に係る機能性関与成分に関する検証事業 (買上調査)] (令和 6 年 3 月 1 日 食品表示企画課 保健表示室)  
[https://www.caa.go.jp/policies/policy/food\\_labeling/information/research/2022#food240301](https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/information/research/2022#food240301)
- [第 4 回令和 5 年度食品表示懇談会 (2024 年 3 月 7 日)] (消費者庁食品表示企画課)  
[https://www.caa.go.jp/policies/policy/food\\_labeling/meeting\\_materials/review\\_meeting\\_007/036449.html](https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/meeting_materials/review_meeting_007/036449.html)

## \* 農林水産消費安全技術センター \* (<http://www.famic.go.jp/>)

- [令和 5 年度 JAS オンラインセミナー「JAS で新たな価値軸を!!」第 4 回の質疑応答を掲載しました] (2024 年 3 月 4 日)  
[http://www.famic.go.jp/syokuhin/jas/seminar\\_2023-11/#20240220](http://www.famic.go.jp/syokuhin/jas/seminar_2023-11/#20240220)

**\* 今月のトピックス \***

**[海外栄養表示～米国栄養表示の概要～]**

2月の情報宅配では、食品の輸出状況と国内外の栄養表示の違いを取り上げました。

今月号では、米国栄養表示の概要、日本との違いおよび『米国栄養表示セット』の分析メニューをご紹介します。

米国では日本と同様、栄養表示は消費者が健康の維持・増進を図るため、食品選択の重要な情報源と食品選択の重要な情報源とされています。特に重要と考えられる栄養成分は表示が義務化されています。米国は日本より多く、具体的には、飽和脂肪酸、トランス脂肪酸、コレステロール、ナトリウム、食物繊維、糖類、ビタミンD、カルシウム、鉄、カリウムも義務表示成分です。両者の違いは右図(表示例)をご覧ください<sup>1)2)</sup>。また、米国の総脂質と総炭水化物は、日本とは異なります。総脂質は、脂肪酸を測定し、トリアシルグリセロール当量換算して求めます。総炭水化物は、100から水分、たんぱく質、総脂質及び灰分の合計値を差し引いて求める点は日本と同じですが、その内訳として食物繊維と糖類の表示が必要となります。

このような違いがあるため、弊財団では米国の義務表示項目をすべて網羅した『米国栄養表示セット』をご用意しております。

<https://www.jfri.or.jp/storage/file/kaigaieiyou202308.pdf>

(弊財団ホームページ 米国栄養表示のご案内)

『米国栄養表示セット』のポイントをまとめます。

- ・分析方法は、日本の食品表示に対応している「平成27年3月30日消費令第139号、別添 栄養成分等の分析方法等」を主体とします。  
米国連邦規則には、AOAC法の他には、信頼できる分析方法を用いるとの記載があります。
- ・総脂質は、炭素数4～24の脂肪酸、炭素数14～22のトランス脂肪酸からトリアシルグリセロール当量を算出します。なお、共役脂肪酸は除きます。
- ・食物繊維は原材料に応じて分析方法をご選択いただきます。
- ・糖類は単糖・二糖類の合計と定義されています。該当する糖類として、果糖、ブドウ糖、ガラクトース、ショ糖、麦芽糖、乳糖の分析をご提案します。原材料に応じてその他の糖類の測定も承ります。

栄養表示をするためには分析などの科学的根拠が欠かせません。食品種や原材料によっては、分析方法や分析項目の選択が必要な場合がございます。弊財団の豊富な分析経験で、最適なものをご提案いたします。まずはお気軽にご相談頂けると幸いです。

1) 米国連邦規則集第21巻パート101 (FDA)

<https://www.accessdata.fda.gov/scripts/cdrh/cfdocs/cfcfr/CFRSearch.cfm?fr=101.9>

2) 食品表示法に基づく栄養成分表示のためのガイドライン第4版(令和4年5月)(消費者庁)

[https://www.caa.go.jp/policies/policy/food\\_labeling/nutrient\\_declaration/business/assets/food\\_labeling\\_cm\\_s206\\_20220531\\_08.pdf](https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/nutrient_declaration/business/assets/food_labeling_cm_s206_20220531_08.pdf)

**☆ご挨拶☆**

本年度も、情報宅配をご愛読いただきありがとうございました。  
来年度も、皆様のお役に立つ情報をお届けできるよう努めてまいります。  
引き続き、ご愛顧のほど、よろしくお願いいたします。

栄養成分表示	
1食(55g)当たり	
熱量	237 kcal
たんぱく質	3 g
脂質	9 g
炭水化物	36 g
食塩相当量	0.4 g

日本の栄養成分表示例

Nutrition Facts	
8 servings per container	
Serving size 2/3 cup (55g)	
Amount per serving	
<b>Calories</b>	<b>230</b>
% Daily Value*	
<b>Total Fat</b> 8g	<b>10%</b>
Saturated Fat 1g	5%
Trans Fat 0g	
<b>Cholesterol</b> 0mg	<b>0%</b>
<b>Sodium</b> 160mg	<b>7%</b>
<b>Total Carbohydrate</b> 37g	<b>13%</b>
Dietary Fiber 4g	14%
Total Sugars 12g	
includes 10g Added Sugars	20%
<b>Protein</b> 3g	
Vitamin D 2mcg	10%
Calcium 260mg	20%
Iron 8mg	45%
Potassium 240mg	6%

\* The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.

米国の栄養成分表示例



情報宅配事務局一同